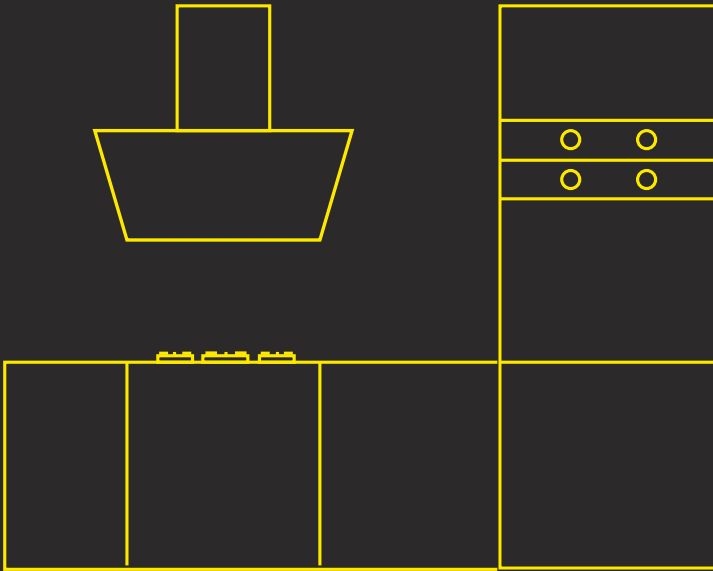


# USER MANUAL

---





# INDEX

---

Installation & Maintenance.....	3
Instruction manual.....	101
Cooking guide.....	209

HLB 85-G1 P BM

**ES** **PT** **EN**  
**FR** **DE** **NL**  
**EL**

Cod. 3371274-00



# INSTALLATION & MAINTENANCE

---

# Índice instrucciones de instalación y mantenimiento

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....	5	ACCESORIOS .....	11
Seguridad eléctrica .....	5	Montaje de las guías telescópicas.....	11
Seguridad para los niños .....	6	Guías telescópicas con clip abatible	11
Seguridad en el uso del horno .....	6	Guías telescópicas con clip directo ..	11
Seguridad en la limpieza y mantenimiento .....	7	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	12
Seguridad en el uso del ciclo de limpieza por pirólisis .....	8	Limpieza del exterior y los accesorios de horno.....	12
INSTALACIÓN .....	9	Limpieza del interior del horno .....	12
Previo a la instalación.....	9	Desmontar los soportes laterales....	12
Instalación en columna.....	9	Para montar los soportes .....	12
Instalación bajo encimera .....	9	Desmontar el panel de fondo .....	12
Conexión eléctrica .....	9	Hornos con grill abatible.....	13
Instalación del horno.....	9	Limpieza de la puerta del horno .....	13
INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL .....	10	Desmontaje/montaje de puerta con bisagra en cuerpo .....	13
Retirada del embalaje ecológico.....	10	Desmontaje/montaje de puerta con bisagra en puerta .....	13
Retirada del producto .....	10	Desmontaje/montaje de los cristales interiores de la puerta .....	14
Información energética.....	10	Cambio de la lámpara del horno .....	14
ANTES DEL PRIMER USO .....	10	Cambio de lámpara superior .....	14
OTRAS INSTRUCCIONES		Cambio de lámpara lateral.....	14
IMPORTANTES.....	10	Cambio de lámpara LED .....	14
		Si algo no funciona .....	15
		Información técnica.....	16
		FIGURAS .....	95

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones para obtener el máximo rendimiento de su horno de una forma correcta y segura. Guarde este manual de cara a que pueda leerlo un nuevo propietario.

## Seguridad eléctrica

- En el caso de que el horno no lleve cable de alimentación, los cables que se pueden utilizar en hornos no pirolíticos son los siguientes: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. En hornos pirolíticos, sólo se puede utilizar cable del tipo H05SS-F. El esquema de conexión se muestra en la Figura 1.
- El horno debe conectarse siempre a una buena toma de tierra y la instalación de este aparato tiene que cumplir los reglamentos vigentes.
- El uso de este aparato está previsto para una altitud máxima de 2.000 metros.
- Para la instalación del horno se deben incorporar medios de desconexión total a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación (adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm) bajo las condiciones de categoría III de sobretensión, para la desconexión en casos de emergencia, limpieza o cambio de la lámpara. En ningún caso el cable de toma de tierra podrá pasar por este interruptor.
- Este interruptor se puede sustituir por una clavija de enchufe, siempre que pueda estar accesible en un uso normal.
- Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable de alimentación, debe realizarse por personas del Servicio de Asistencia Técnica autorizado usando repuestos originales. Las reparaciones o manejo realizado por otras personas pueden ocasionar daños al aparato o un mal funcionamiento, poniendo en peligro su seguridad.
- Desconecte su horno cuando esté averiado.

- En hornos combinados con encimera, sólo se podrán montar las recomendadas por el fabricante, a fin de evitar un posible riesgo.

### Seguridad para los niños

- Impida que los niños se acerquen al horno durante el cocinado o la limpieza por pirólisis, ya que se alcanzan temperaturas elevadas.
- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados a menos que estén bajo supervisión permanente. Los niños deben supervisarse para que no jueguen con el aparato.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- Para México: Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Advertencia: Las partes accesibles pueden calentarse durante su uso. El aparato debe mantenerse fuera del alcance de los niños.

### Seguridad en el uso del horno

- El horno siempre tiene que funcionar con la puerta cerrada.
- Sólo utilice el horno cuando esté instalado en el interior del mueble (Ver Instalación del horno).
- No instale el horno detrás de puertas decorativas. Esto podría provocar sobrecalentamiento.
- El fabricante no se responsabiliza de un uso que no sea para la preparación de alimentos de forma doméstica.
- No recubra el fondo del horno con hojas de papel de aluminio ni de cualquier otro material, ya que puede afectar al



cocinado y dañar el esmalte de la cavidad y el interior del mueble de su cocina.

- No guarde aceites, grasas ni materiales inflamables en el interior, ya que puede ser peligroso si pone el horno en funcionamiento.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta, podría dañarla además de poner en peligro su seguridad.
- La bandeja y la parrilla poseen un sistema para facilitar su extracción parcial y manipular los alimentos. Coloque siempre estos accesorios en el interior del horno como se indica en el apartado Accesorios.
- Durante el uso el aparato se calienta, emplee guantes de protección cuando quiera maniobrar dentro de él y evite tocar los elementos de calentamiento.
- Use sólo la sonda de medida de temperatura suministrada dentro del horno (modelos con esta prestación).

### Seguridad en la limpieza y mantenimiento

- Debe desconectar el aparato de la red eléctrica para realizar cualquier intervención.
- No utilizar limpiadores a vapor o agua a presión para limpiar el horno.
- No use rascadores de metal afilados, estropajos metálicos, cepillos de alambre ni polvos comerciales o abrasivos para limpiar la puerta del horno, ya que podría arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
- Antes de sustituir la lámpara, asegúrese primero que el horno está desconectado de la red eléctrica para evitar la posibilidad de choques eléctricos.
- Retirar todos los accesorios y vajilla del horno, incluyendo los soportes de bandejas y/o guías telescópicas.
- Retirar cualquier derrame o resto excesivo de suciedad, ya que durante el proceso de pirolisis podrían inflamarse corriendo peligro de incendio.
- Por su seguridad, nunca ponga en funcionamiento el horno sin el panel de fondo que protege el ventilador.

## Seguridad en el uso del ciclo de limpieza por pirólisis

### Antes de comenzar el ciclo de limpieza:

- **MUY IMPORTANTE:** Retirar todos los accesorios y vajilla del horno, incluyendo los soportes de bandejas y/o guías telescópicas.
- Retirar cualquier derrame o resto excesivo de suciedad, ya que durante el proceso de pirólisis podrían inflamarse corriendo peligro de incendio.
- Retirar los restos de suciedad de la junta de horno.
- Seguir atentamente las instrucciones para programar el ciclo de limpieza por pirólisis.

### Durante el proceso de limpieza por pirólisis:

- No deje paños ni cualquier otro elemento textil colgado del tirador del horno ni en contacto con éste.
- Por seguridad, la encimera de cocción debe permanecer apagada durante el funcionamiento del horno en modo pirólítico, cuando éste vaya instalado debajo de la encimera.
- La luz interior del horno permanecerá apagada y no puede encenderse.
- El horno está dotado de un mecanismo de bloqueo de seguridad automático que impedirá la apertura de la puerta durante el ciclo de limpieza. No intente abrir la puerta mientras el bloqueo está activado.



### INFORMACIÓN

En este libro se describen características generales de los hornos, por lo que podrían no corresponder exactamente con los de su horno. Para conocer las prestaciones y equipamiento específico de su horno, debe consultar la Guía de Uso que acompaña a este manual.

El fabricante se reserva el derecho de modificar características del producto para mejorar el funcionamiento del mismo.

# Instalación

Esta información va dirigida exclusivamente al instalador, ya que es el responsable del montaje y conexión eléctrica. Si usted mismo instala el horno, el fabricante no se hará responsable de los posibles daños.

## PREVIO A LA INSTALACIÓN

- Para manipular el horno utilice las asas laterales. Nunca utilice el tirador de la puerta para levantar el horno.
- Cuando instale el horno debajo de una encimera respete las instrucciones de instalación de la misma.
- En general, deben evitarse los salientes (refuerzos del mueble, tuberías, bases de enchufe, etc...) en la parte posterior del mueble.
- Cuando la base del enchufe de conexión a red se coloque dentro del mueble en el que se instala el horno, se hará dentro la zona sombreada. Figura 2.
- El mueble en el que se instala el horno y muebles adyacentes, deben soportar temperaturas superiores a 85° C.
- Las instrucciones de instalación deben respetarse rigurosamente, de lo contrario, podría bloquearse el circuito de ventilación del horno, provocando altas temperaturas que podrían dañar el mueble así como el propio aparato.
- Para ello, verifique las medidas del mueble y de las aberturas a realizar en los mismos según las figuras que se indican a continuación:

### Instalación en columna.

Horno de 60 cm: Figura 7\*.

Horno de 45 cm: Figura 8\*.



### ATENCIÓN

\* Para la instalación de **hornos pirolíticos** **NO** realizar las aberturas en el mueble que se muestran sombreadas.

### Instalación bajo encimera.

Horno de 60 cm: Figura 9\*.

Horno de 45 cm: Figura 10\*.



### ATENCIÓN

\* Para la instalación de **hornos pirolíticos** **NO** realizar las aberturas en el mueble que se muestran sombreadas.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

El instalador debe verificar que:

- La tensión y la frecuencia de la red se corresponde con lo indicado en la Placa de Características.
- La instalación eléctrica puede soportar la potencia máxima indicada en la Placa de Características.
- Después de la conexión eléctrica, verifique el correcto funcionamiento de todos los elementos eléctricos del horno.
- Si el cable de alimentación está dañado, este debe ser reemplazado por personal cualificado.

## INSTALACIÓN DEL HORNO

Para todos los hornos y tras realizar la conexión eléctrica,

1. Introduzca el horno en el mueble asegurándose que el cable de alimentación no queda atrapado, ni en contacto con partes calientes del horno.
2. Observe que la carcasa del horno no esté en contacto con las paredes del mueble y que hay al menos una separación de 2 mm con los muebles contiguos.
3. Centre el horno en el mueble de forma que se garantice una distancia mínima de 5mm entre el horno y las puertas de los muebles que lo rodean. Figura 3.
4. Abra la puerta y clipe los topes de plástico suministrados con su horno en los respectivos alojamientos. Figura 11.
5. Sujete el horno al mueble con los tornillos suministrados, roscándolos al mueble a través de los topes.



## ATENCIÓN

No se apoye en la puerta abierta del horno durante los pasos 4 y 5, ya que al no estar el

horno fijado al mueble, éste podría vencerse hacia delante y caer al suelo.

## Información medioambiental

### RETIRADA DEL EMBALAJE ECOLÓGICO


El embalaje está realizado con materiales totalmente reciclables y pueden ser aprovechados nuevamente. Consulte con su administración municipal sobre las normas locales para retirar estos materiales.

Para obtener información más detallada sobre el reciclado del aparato, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con el servicio de desechos del hogar o con el establecimiento donde compró el producto.

### RETIRADA DEL PRODUCTO



## ATENCIÓN

El símbolo  en el producto o en el embalaje, indica que este aparato no se puede tratar como un desperdicio normal del hogar. Usted debe entregarlo al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. De esta forma usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública por una incorrecta manipulación.

### INFORMACIÓN ENERGÉTICA





Ensayos para cumplir los requisitos de los reglamentos 66/2014 (Ecodiseño) y 65/2014 (Etiquetado Energético) conforme a la Normativa EN 60350-1.

Mediciones de consumo realizadas en condiciones distintas, pueden dar valores diferentes a los reflejados para su horno.

Para conocer los datos de consumo energético de su horno, consulte la Guía de Uso que acompaña a este manual.

## Antes del primer uso

Por el proceso de fabricación, puede haber en el horno restos de grasas y otras impurezas, para eliminarlos proceda como sigue:

1. Retire todos los elementos del embalaje, incluido el plástico protector si lo lleva.
2. Conecte su horno en función  /  o en su defecto  / , a 200° C y durante 1 hora. Para ello consulte la Guía de Uso que acompaña a este manual.

3. Enfríelo abriendo la puerta, de esta forma se ventila no quedando olores en su interior.
4. Tras el enfriamiento, limpie el horno y los accesorios.

Durante este primer funcionamiento, se producen humos y olores por lo que se debe asegurar una buena ventilación de la cocina.

## Otras instrucciones importantes

No vierta agua en el fondo durante el funcionamiento, ya que puede dañar el esmalte.

En cocinados con un alto contenido de líquidos es normal que se produzcan algunas condensaciones en la puerta.

Al cerrar la puerta del horno durante el cocinado, se puede llegar a apreciar el sonido del aire en el interior. Esto es un efecto normal, debi-

do a la presión que ejerce la puerta al cerrarse para garantizar la estanqueidad de la cavidad.

## Accesorios

No deposite recipientes ni alimentos en el suelo del horno. Emplee siempre las bandejas y parrillas que se suministran con el horno.

Para la preparación de yogur, puede colocar los vasos directamente en el suelo del horno.

Para cocinar cualquier otro alimento, introduzca la bandeja o parrilla en las guías laterales de la cavidad interior como se indica a continuación:

1. Entre dos varillas de los soportes laterales, o sobre alguna de las guías extraíbles si su horno las lleva.
2. La parrilla y algunas bandejas, llevan hendiduras de retención para evitar su extracción accidental. Coloque estas hendiduras hacia la parte trasera del horno y apuntando hacia abajo. Figura 4.
3. La superficie de la parrilla en la que se van a apoyar los recipientes, debe quedar por debajo de las varillas laterales. Así evitará el deslizamiento accidental del recipiente. Figura 5.
4. Las bandejas tienen una pestaña frontal para facilitar su extracción. Coloque la bandeja con esta pestaña hacia el exterior del horno. Figura 6.

### MONTAJE DE LAS GUÍAS TELESCÓPICAS

Algunos modelos de horno, incorporan como accesorio un kit de guías telescópicas.

Para el montaje de las guías telescópicas sobre los soportes cromados, proceda como se indica a continuación:

### Guías telescópicas con clip abatible



#### IMPORTANTE

Las guías deben colocarse en la altura 2, empezando desde abajo. Figura 12.

1. Retire el film protector.
2. Enganche los clips grandes en la varilla superior y abata la guía hasta enganchar los clips pequeños en la varilla inferior. Figura 12.
3. Oírán un «click» cuando la guía esté correctamente fijada. Figura 13.
4. La muesca para registro de la bandeja/parrilla, debe quedar en la parte delantera del horno. Figura 13.

### Guías telescópicas con clip directo



#### IMPORTANTE

Las guías de extracción sencilla pueden colocarse en las alturas 1, 2, 3 y 5, empezando desde abajo. Figura 14.

Las guías de extracción doble pueden colocarse en las alturas 1, 2 y 3, empezando desde abajo. Figura 15.

**En los hornos de 45 cm**, las guías telescópicas se colocan en la altura 1. Figura 16.

1. Enganche el clip en la varilla superior del nivel deseado. Figura 17.
2. Oírán un «click» cuando la guía esté correctamente fijada. Figura 18.
3. La muesca para registro de la bandeja/parrilla, debe quedar en la parte delantera del horno. Figura 18.

# Limpeza y mantenimiento



## ATENCIÓN

Debe desconectar el aparato de la red eléctrica para realizar cualquier intervención.

## LIMPIEZA DEL EXTERIOR Y LOS ACCESORIOS DE HORNO

Limpe el exterior del horno y los accesorios con agua jabonosa y templada o con algún detergente suave.

Para superficies inoxidables o superficies pintadas, actúe con precaución y emplee sólo esponjas o paños que no puedan rayarlos.



## IMPORTANTE

Las guías telescópicas no deben introducirse en el lavavajillas. Esto haría que la grasa que facilita el deslizamiento desaparezca y las guías se atasquen quedando inservibles.

## LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL HORNO

Limpe regularmente el interior del horno para eliminar restos de grasa o alimentos, los cuales en posteriores cocinados desprenderán humos y olores o provocarán la aparición de manchas.

Con el horno frío y para superficies esmaltadas (ejemplo, suelo del horno) use cepillos de nylon o esponjas con agua jabonosa y templada. Si usa productos de limpieza de hornos, aplíquelos sólo en las superficies esmaltadas y siguiendo las instrucciones del fabricante.



## ATENCIÓN

No limpie el interior de su horno con aparatos limpiadores a vapor o agua a presión.

Tampoco utilice estropajos metálicos, cepillos de alambre o cualquier utensilio que pueda rayar el esmalte.

Con el paso del tiempo, determinados tipos de alimentos como el tomate, el vinagre, asados a la sal... provocan cambios de coloración en el esmalte. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del mismo. No intente quitar estas manchas con medios agresivos como los descritos, ya que podría dañar permanentemente la superficie.

Limpe regularmente la junta del horno para eliminar restos de grasa o alimentos. Esto evitará el deterioro y rotura de la junta en posteriores cocinados.

Se recomienda limpiar esta junta sin desmontarla.

## Desmontar los soportes laterales

1. Retire los accesorios del interior del horno.
2. Desenrosque completamente la tuerca delantera de fijación (A), tire de los soportes hacia delante (B) y retírelos. Figura 19.

## Para montar los soportes

3. Encaje la muesca trasera en la tuerca trasera de fijación.
4. Registre la tuerca delantera de fijación (C) en la muesca delantera del soporte. Figura 20.
5. Abata el soporte con la tuerca (D) y gire ésta hasta que quede ajustada (E). Figura 20.

## Desmontar el panel de fondo



## INFORMACIÓN

Para desmontar el panel del fondo, debe desmontar primero los soportes laterales siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

A continuación:

1. Quite los tornillos inferiores (A) y luego el tornillo superior (B). Figura 21.
2. Para montar el panel de fondo, proceda en orden inverso.

**ATENCIÓN**

Por su seguridad, nunca ponga en funcionamiento el horno sin el panel de fondo que protege el ventilador.

**Hornos con grill abatible**

Para limpiar la parte superior del horno,

1. Espere a que su horno esté frío.
2. Empuje con ambas manos la varilla de la resistencia de Grill (A) hacia la parte posterior del horno, hasta soltarla de la tuerca de fijación (B). Figura 22.
3. Deje caer la resistencia y limpie la parte superior del horno. Figura 23.
4. Finalmente vuelva a colocar la resistencia de Grill en su posición inicial procediendo a la inversa.

**Hornos con función Teka Hydroclean®**

Por favor consulte la Guía de Uso de su horno.

**Hornos con Función de Autolimpieza por Pirólisis**

Por favor consulte la Guía de Uso de su horno.

**LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO**

Para facilitar la limpieza de la puerta, puede desmontarla. Para ello, siga las instrucciones correspondientes al tipo de puerta que incorpora su horno.

**Desmontaje/montaje de puerta con bisagra en cuerpo**

1. Abra totalmente la puerta del horno.
2. Bloquee la bisagra girando los gatillos. Figura 24.

3. Cierre la puerta hasta la posición de bloqueo. Figura 25.
4. Asiendo la puerta con ambas manos y por los costados, levante la puerta hasta sacarla totalmente de las bisagras Figura 25.

Para el montaje de la puerta

5. Asiendo la puerta con ambas manos por la parte inferior de los laterales, introduzca los brazos de las bisagras en sus alojamientos y deje caer la puerta hasta el final del recorrido. Figura 26.
6. Abra completamente la puerta del horno. Figura 26.
7. Gire los gatillos a su posición inicial.

**ATENCIÓN**

Tenga cuidado de que la puerta permanezca totalmente introducida al girar los gatillos. De lo contrario, podría bloquearse al intentar cerrarla.

**INFORMACIÓN**

Si los gatillos oponen mucha resistencia, puede ayudarse de una herramienta plana para girarlos.

**Desmontaje/montaje de puerta con bisagra en puerta**

1. Abra totalmente la puerta del horno.
2. Bloquee la bisagra girando los dos gatillos. Figura 27.
3. Cierre la puerta hasta la posición de bloqueo. Figura 28.
4. Asiendo la puerta con ambas manos y por los costados, levante y separe la puerta hasta sacar totalmente las bisagras del horno. Figura 28.

Para el montaje de la puerta, proceda de forma inversa.

## Desmontaje/montaje de los cristales interiores de la puerta



### ATENCIÓN

Si desmonta los cristales con la puerta montada en el horno, hágalo siempre con la bisagra en posición de bloqueo. De lo contrario, la puerta se cerrará pudiendo romperse los cristales no desmontados y causar lesiones.



### INFORMACIÓN

Para evitar esto, se recomienda desmontar los cristales con la puerta desmontada siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

Dependiendo del modelo, su horno puede tener 2, 3 o 4 cristales. Siga las instrucciones correspondientes al tipo de puerta que incorpora su horno.

1. Presione con los dedos sobre los botones situados en la parte superior de ambos lados de la puerta del horno. Figura 29.
2. Sin dejar de presionar, tire del cierre superior de la puerta. Figura 30.
3. Retire los cristales de la puerta. Límpielos con limpiacristales o agua con jabón, y un paño suave.



### ATENCIÓN

Ponga atención en el orden y posición de los cristales cuando los retire, ya que deberá montarlos en el mismo orden y posición cuando termine la limpieza.

4. Una vez limpios, introduzca el cristal n.º 3 en la misma posición, de forma que la indicación TERMOGLASS que llevan impresa pueda verse como se indica en la Figura 31.
5. Para hornos pirolíticos, la indicación TERMOGLASS de los cristales n.º 3 y n.º 4 debe verse como se indica en la Figura 32.

6. Coloque el cristal n.º 2 con la parte impresa hacia el interior de la puerta.
7. Coloque de nuevo el cierre superior de la puerta, asegurando que los botones laterales encajan en su alojamiento.



### ATENCIÓN

Nunca ponga el horno a funcionar si falta alguno de los cristales de la puerta.

## CAMBIO DE LA LÁMPARA DEL HORNO



### ATENCIÓN

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

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

### Cambio de lámpara superior

1. Desenrosque la lente del portalámparas. Figura 33.
2. Sustituya la lámpara y enrosque de nuevo la lente.

### Cambio de lámpara lateral

1. Suelte la lente de vidrio con la ayuda de una herramienta de punta plana. Figura 34.
2. Sustituya la lámpara y monte de nuevo la lente, asegurando que encaja en posición correcta.

### Cambio de lámpara LED

Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.



## Si algo no funciona

En este apartado encontrará algunas de las incidencias más habituales que pueden produ-

cirse en su horno, junto con las causas más comunes y posibles soluciones.

### **El horno no funciona**

- Compruebe la conexión a la red.
- Verifique los fusibles y el limitador de su instalación.
- Asegúrese que el reloj está en posición manual o programado.
- Verifique la posición del selector de funciones y de temperaturas

### **La luz interior del horno no se enciende**

- Sustituya la lámpara.
- Verifique el correcto montaje según las Instrucciones de Instalación.

### **El piloto de calentamiento no se ilumina**

- Seleccione una temperatura.
- Seleccione una función.
- Sólo se debe iluminar mientras el horno está calentando para alcanzar la temperatura seleccionada.

### **Generación de humos durante el funcionamiento del horno**

- Proceso normal en el primer funcionamiento.
- Limpie periódicamente el horno.
- Reduzca la cantidad de grasa o aceite añadido a la bandeja.
- No utilice temperaturas más altas de las indicadas en las tablas de cocinado.

### **No se obtienen los resultados esperados en el cocinado**

- Revise las tablas de cocinado, para obtener una orientación sobre el funcionamiento de su horno.

### **Mis accesorios y soportes fijación bandejas están dañados**

- No los ha retirado cuando ha realizado un proceso de limpieza pirolítica.
- Es necesario sustituirlos por otros nuevos y retirarlos en posteriores ciclos de limpieza.


### **El color del esmalte ha sufrido variaciones o han aparecido manchas**

- La composición química de algunos alimentos puede generar estos cambios en el esmalte.
- Es un proceso normal que no daña las propiedades del esmalte.



### **El horno está apagado, el símbolo iluminado y la puerta no puede abrirse**


- Está accionado el bloqueo de puerta.
- Desactive el bloqueo de puerta siguiendo las instrucciones que encontrará en la Guía de Uso de su horno que acompaña a este manual.



### **El horno está encendido, el símbolo iluminado y la puerta no puede abrirse**

- Está accionado el bloqueo de puerta.
- Gire el mando selector de funciones a la posición .


- Desactive el bloqueo de puerta siguiendo las instrucciones que encontrará en la Guía de Uso que acompaña a este manual.
- Para continuar cocinando, vuelva a seleccionar la función de cocinado deseada.



**He girado el mando selector de funciones a la posición , he seleccionado el programa de pirólisis P1, P2 ó P3 pero el símbolo  parpadea rápidamente y suena una alarma sonora**


- La puerta del horno está mal cerrada, luego no se puede bloquear la puerta, y se ha bloqueado el proceso de pirólisis.
- Revise la puerta y asegúrese que está bien cerrada. A continuación, ponga en posición  el mando selector de funciones y vuelva a realizar la secuencia para activar la pirólisis.


**He girado el mando selector de funciones a la posición , he seleccionado el programa de pirólisis P1, P2 ó P3 pero el símbolo  no se ilumina y el horno no calienta**

- El interruptor de puerta no ha funcionado a pesar de estar la puerta bien cerrada.
- Llame por favor al Servicio de Asistencia Técnica ya que hay un fallo del interruptor de puerta.

**El programa de pirólisis ha terminado y el horno está frío, sin embargo la puerta está bloqueada y en la pantalla se muestra encendido el símbolo  y 0:00**

- No puso en posición  el mando selector de funciones cuando terminó el programa de pirólisis.
- Ponga en posición  el mando selector de funciones.

**He puesto en posición  el mando selector de funciones y la puerta sigue bloqueada**

- El horno no se ha enfriado hasta alcanzar la temperatura de seguridad.
- Espere a que la temperatura baje y el símbolo  se apague.

## Información técnica



### ATENCIÓN

Si a pesar de estos consejos persiste el problema, póngase en contacto con su Servicio de Asistencia Técnica.

Comunique al Servicio de Asistencia Técnica el tipo de anomalía que usted observa indicando:

1. Número de Serie (S-No).
2. Modelo de Aparato (Mod.).

Está información la encontrará en la placa de características de su horno, que puede ver al abrir la puerta, en un lateral.

# Índice - Instruções de Instalação e Manutenção

<b>INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>18</b>	<b>ACESSÓRIOS.....</b>	<b>24</b>
Segurança elétrica.....	18	Montagem das guias telescópicas.....	24
Segurança para as crianças.....	19	Guias telescópicas com	
Segurança na utilização do forno.....	19	clipe rebatível.....	24
Segurança na limpeza		Guias telescópicas com clipe direto	24
e manutenção.....	20	<b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....</b>	<b>25</b>
Segurança na utilização do ciclo		Limpeza do exterior e dos acessórios	
de limpeza por pirólise.....	20	do forno.....	25
<b>INSTALAÇÃO.....</b>	<b>22</b>	Limpeza do interior do forno.....	25
Antes da instalação.....	22	Desmontar os suportes laterais.....	25
Instalação em coluna.....	22	Para montar os suportes.....	25
Instalação por baixo de bancada...	22	Desmontar o painel do fundo.....	25
Ligação elétrica.....	22	Fornos com grill rebatível.....	26
Instalação do forno.....	22	Limpeza da porta do forno.....	26
<b>INFORMAÇÕES AMBIENTAIS .....</b>	<b>23</b>	Montagem/desmontagem de porta	
Retirar da embalagem ecológica.....	23	com dobradiça na estrutura.....	26
Retirar o produto.....	23	Montagem/desmontagem de porta	
Informações energéticas.....	23	com dobradiça na porta.....	26
<b>ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....</b>	<b>23</b>	Montagem/desmontagem dos	
<b>OUTRAS INSTRUÇÕES</b>		vidros interiores da porta.....	27
<b>IMPORTANTES.....</b>	<b>23</b>	Troca da lâmpada do forno.....	27
		Troca da lâmpada superior.....	27
		Troca da lâmpada lateral.....	27
		Troca da lâmpada LED.....	27
		Se alguma coisa não funcionar.....	28
		Informações técnicas.....	29
		<b>FIGURAS .....</b>	<b>95</b>

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções para tirar o máximo partido do seu forno de uma forma correta e segura. Guarde este manual para que possa ser consultado por um novo proprietário.

## Segurança elétrica

- **Caso o cabo de alimentação não seja fornecido com o forno, os seguintes cabos poderão ser utilizados em fornos não-pirolíticos: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. Em fornos pirolíticos apenas o cabo tipo H05SS-F poderá ser utilizado. O esquema de ligação é apresentado na figura 1.**
- **O forno deve ter sempre uma boa ligação à terra e a instalação do mesmo deve cumprir os regulamentos em vigor.**
- **A utilização deste aparelho está prevista para uma altura máxima de 2000 metros.**
- **Para a instalação do forno, devem ser incorporados meios para desligar totalmente o forno da instalação fixa, de acordo com os regulamentos de instalação (adequados à intensidade a suportar e com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos) e segundo as condições da categoria III de sobretensão, para quando for necessário desligar o forno em caso de emergência, limpeza ou troca da lâmpada. O cabo da tomada de ligação à terra nunca deverá passar por este interruptor.**
- **Este interruptor pode ser substituído por uma ficha de tomada, caso esta possa estar sempre acessível durante a utilização normal do forno.**
- **Qualquer manipulação ou reparação do aparelho, incluindo a substituição do cabo de alimentação, deve ser efetuada por pessoal autorizado do Serviço de Assistência Técnica e com peças de substituição originais. As reparações ou o manuseamento efetuados por outras pessoas podem provocar danos no aparelho ou um mau funcionamento do**

mesmo, colocando em risco a sua segurança.

- **Desligue o forno se este estiver avariado.**
- **Em fornos combinados com bancada, poderão ser instaladas apenas bancadas recomendadas pelo fabricante, evitando, assim, possíveis riscos.**

### **Segurança para as crianças**

- **Não deixe que as crianças se aproximem do forno em funcionamento, uma vez que este atinge temperaturas elevadas.**
- **As crianças menores de 8 anos também devem permanecer longe do forno, a não ser que tenham a supervisão permanente de um adulto. As crianças não devem brincar com o aparelho.**
- **Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que não tenham experiência ou conhecimento, caso permaneçam sobre supervisão ou lhes sejam fornecidas instruções adequadas sobre a utilização do aparelho de uma forma segura e compreendam os riscos.**

### **Segurança na utilização do forno**

- **O forno tem de funcionar sempre com a porta fechada.**
- **Utilize o forno só quando este estiver instalado no interior do móvel (Ver Instalação do forno).**
- **Não instale o forno por trás de portas decorativas. Isso pode provocar um sobreaquecimento do mesmo.**
- **O fabricante não se responsabiliza por uma utilização do forno que não seja para a preparação de alimentos de forma doméstica.**
- **Não cubra o fundo do forno com folhas de papel de alumínio, ou com qualquer outro material, pois isso pode afetar a cozedura e danificar o esmalte do interior do forno e o interior do móvel da sua cozinha.**

- Não guarde óleos, gorduras nem materiais inflamáveis no interior, visto que pode ser perigoso caso coloque o forno em funcionamento.
- Não se apoie nem se sente na porta aberta, poderá danificá-la e colocar em perigo a sua segurança.
- O tabuleiro e a grelha possuem um sistema para facilitar a sua extração parcial e para manipular os alimentos. Coloque sempre estes acessórios no interior do forno, conforme indicado na secção Acessórios.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente, por isso, utilize luvas de proteção quando precisar de mexer no interior do mesmo e evite tocar nos elementos de aquecimento.
- Utilize apenas a sonda de medição de temperatura fornecida dentro do forno (modelos com esta característica).

### Segurança na limpeza e manutenção

- Deve desligar o aparelho da rede elétrica para efetuar qualquer intervenção.
- Não use máquinas a vapor ou de pressão para limpar o forno.
- Não utilize raspadores de metal afiados, esfregões metálicos, escovas de arame ou pós comerciais ou abrasivos para limpar a porta do forno, uma vez que pode arranhar a superfície e provocar uma rotura no vidro.
- A limpeza e manutenção que podem ser efetuadas pelo utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Antes de substituir a lâmpada, certifique-se primeiro de que o forno está desligado da rede elétrica para evitar o perigo de choque elétrico.
- Retire todos os acessórios e loiça do forno, incluindo os suportes de tabuleiro e/ou guias telescópicas.
- Remova qualquer substância vertida ou qualquer resto excessivo de sujidade, dado que durante o processo de pirólise podem inflamar-se e provocar um incêndio.
- Para sua segurança, nunca coloque o forno em funcionamento sem o painel inferior que protege o ventilador.

### Segurança na utilização do ciclo de limpeza por pirólise

## Antes de dar início ao ciclo de limpeza:

- **MUITO IMPORTANTE:** retire todos os acessórios e loiça, incluindo os suportes de tabuleiro e/ou guias telescópicas.
- Remova qualquer substância vertida ou qualquer resto excessivo de sujidade, dado que durante o processo de pirólise podem inflamar-se e provocar um incêndio.
- Remova os restos de sujidade da junta do forno.
- Siga atentamente as instruções para programar o ciclo de limpeza por pirólise.

## Durante o processo de limpeza por pirólise:

- Não deixe panos nem qualquer outro elemento têxtil pendurado no puxador do forno nem em contacto com o mesmo.
- Por questões de segurança, a placa de cocção deve permanecer desligada durante o funcionamento do forno em modo pirolítico, caso este esteja instalado por baixo da bancada.
- A luz interior do forno permanecerá desligada e não se pode acender.
- O forno conta com um mecanismo de bloqueio de segurança automático que impede a abertura da porta durante o ciclo de limpeza. Não tente abrir a porta enquanto o bloqueio está ativado.



### INFORMAÇÃO

Neste manual são descritas as características gerais de um forno. Poderão existir diferenças entre este manual e o seu forno. Para conhecer as funções e o equipamento específicos do seu forno, deve consultar o Guia de Utilização que acompanha este manual.

O fabricante reserva-se o direito de alterar as características do produto para melhorar o funcionamento do mesmo.

# Instalação

Estas informações destinam-se exclusivamente ao instalador, já que este é o responsável pela montagem e ligação elétrica. Caso seja o próprio utilizador a instalar o forno, o fabricante não se responsabilizará por possíveis danos.

## ANTES DA INSTALAÇÃO

- Para manipular o forno, utilize as pegas laterais. Nunca utilize o puxador da porta para levantar o forno.
- Se instalar o forno por baixo de uma bancada, respeite as suas instruções de instalação.
- Em geral, devem evitar-se saliências (reforços do móvel, tubagens, bases de tomadas, etc.) na parte posterior do móvel.
- Se a base da tomada de ligação à rede for colocada dentro do móvel no qual é instalado o forno, deverá ser colocada dentro da zona sombreada. Figura 2.
- O móvel no qual o forno é instalado e os móveis adjacentes devem suportar temperaturas superiores a 85 °C.
- As instruções de instalação devem ser respeitadas rigorosamente, caso contrário, o circuito de ventilação do forno poderá ficar bloqueado, provocando altas temperaturas que podem danificar o móvel e o aparelho.
- Para tal, confirme as medidas do móvel e das aberturas que devem ser feitas nos mesmos de acordo com as figuras indicadas a seguir:

### Instalação em coluna.

Forno de 60 cm: figura 7\*.

Forno de 45 cm: figura 8\*.



### ATENÇÃO

\* Para a instalação de **fornos pirolíticos**, **NÃO** faça as aberturas no móvel que aparecem sombreadas na imagem.

### Instalação por baixo de bancada.

Forno de 60 cm: figura 9\*.

Forno de 45 cm: figura 10\*.



### ATENÇÃO

\* Para a instalação de **fornos pirolíticos**, **NÃO** faça as aberturas no móvel que aparecem sombreadas na imagem.

## LIGAÇÃO ELÉTRICA

O instalador deve verificar se:

- A tensão e a frequência da rede correspondem ao indicado na Placa de Características.
- A instalação elétrica pode suportar a potência máxima indicada na Placa de Características.
- Depois da ligação elétrica, verifique se todos os elementos elétricos do forno estão a funcionar corretamente.

## INSTALAÇÃO DO FORNO

Para todos os fornos e após realizar a ligação elétrica,

1. Coloque o forno no móvel, assegurando-se de que o cabo de alimentação não fica preso nem em contacto com partes quentes.
2. Certifique-se de que a estrutura do forno não fica em contacto com as paredes do móvel e de que existe pelo menos uma distância de 2 mm entre o forno e os móveis adjacentes.
3. Coloque o forno no centro do móvel, para que fique garantida uma distância mínima de 5 mm entre o forno e os móveis adjacentes. Figura 3.
4. Abra a porta e coloque os batentes de plástico fornecidos com o forno nos respetivos orifícios. Figura 11.
5. Prenda o forno ao móvel com os parafusos fornecidos, aparafusando-os através dos batentes.



**ATENÇÃO**

Não se apoie na porta aberta do forno durante os passos 4 e 5, pois, como o forno

não está preso ao móvel, pode cair para a frente no chão.

## Informações ambientais


### RETIRAR DA EMBALAGEM ECOLÓGICA

A embalagem foi produzida com materiais totalmente recicláveis e que podem ser reutilizados. Consulte a administração local da sua cidade no que diz respeito às normas para reciclar estes materiais.

Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem do aparelho, contacte a administração local da sua cidade, o serviço de gestão de resíduos domésticos ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

### RETIRAR O PRODUTO

**ATENÇÃO**

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este aparelho não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Deve entregá-lo num ponto de recolha de equipamento elétrico e eletrónico para a sua reciclagem. Desta forma, ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública devido a uma manipulação incorreta.

### INFORMAÇÕES ENERGÉTICAS





Testado em conformidade com os requisitos dos regulamentos 66/2014 (conceção ecológica) e 65/2014 (etiquetagem de eficiência energética) da Norma EN 60350-1.

Medições de consumo energético efetuadas em diferentes condições podem gerar valores diferentes dos apresentados para o seu forno.

Para consultar os dados de consumo energético do seu forno, consulte o Guia de Utilização que acompanha este manual.

## Antes da primeira utilização

Devido ao processo de fabrico podem haver vestígios de gordura e outras impurezas no forno. Para eliminá-los proceda da seguinte forma:

1. Retire todos os elementos da embalagem, incluindo o plástico protetor, se incluído.
2. Ligue o seu forno na função  /  ou, se esta não existir, na função  /  a 200 °C e durante 1 hora. Para isso, consulte o Guia de Utilização que acompanha este manual.

3. Arrefeça o forno abrindo a porta, para que fique ventilado e sem odores no seu interior.
4. Após o arrefecimento, limpe o forno e os acessórios.

Durante esta primeira utilização, são libertados fumos e odores, por isso, a cozinha deve estar bem ventilada.

## Outras instruções importantes

Não verta água no fundo do forno durante o funcionamento, visto que pode danificar o esmalte.

Em cozinhados com um elevado conteúdo de líquidos, é normal que ocorra alguma condensação na porta do forno.

Ao fechar a porta do forno durante a cozedura, é possível ouvir o som do ar no interior. Este efeito é normal devido à pressão que a

porta exerce ao fechar para que o forno fique estanque.

## Acessórios

Não coloque recipientes nem alimentos no fundo do forno. Utilize sempre os tabuleiros e as grelhas fornecidas com o forno.

Para preparar iogurte, pode colocar os fracos diretamente no fundo do forno.

Para cozinhar qualquer outro alimento, introduza o tabuleiro ou a grelha nas guias laterais existentes no interior do forno, conforme indicado a seguir:

1. Entre duas varetas dos suportes laterais ou sobre alguma das guias amovíveis do forno, caso existam.
2. A grelha e alguns tabuleiros têm fissuras de retenção para evitar que sejam retirados por acidente. Coloque essas fissuras na parte traseira do forno e a apontar para baixo. Figura 4.
3. A superfície da grelha na qual vai colocar os recipientes deve ficar por baixo das varetas laterais. Assim, evita o deslizamento acidental do recipiente. Figura 5.
4. Os tabuleiros possuem uma aba frontal que facilita a sua remoção. Coloque o tabuleiro com essa aba voltada para o exterior do forno. Figura 6.

### **MONTAGEM DAS GUIAS TELESCÓPICAS**

Alguns modelos incluem um kit de guias telescópicas como acessório.

Para a montagem das guias telescópicas sobre os suportes cromados, proceda conforme indicado a seguir:

### **Guias telescópicas com clipe rebatível**



#### **IMPORTANTE**

As guias devem ser colocadas na posição 2, começando por baixo. Figura 12.

1. Retire a película protetora.
2. Engate os cliques maiores na vareta superior e puxe a guia para baixo até que esta engate nos cliques mais pequenos da vareta inferior. Figura 12.
3. Irá ouvir um “click” quando a guia estiver devidamente fixada. Figura 13.
4. O entalhe para a colocação do tabuleiro/da grelha deve ficar na parte frontal. Figura 13.

### **Guias telescópicas com clipe direto**



#### **IMPORTANTE**

As guias de extração fácil devem ser colocadas nas posições 1, 2, 3 e 5, começando por baixo. Figura 14.

As guias de extração dupla devem ser colocadas nas posições 1, 2 e 3, começando por baixo. Figura 15.

**Nos fornos de 45 cm**, as guias telescópicas colocam-se na posição 1. Figura 16.

1. Engate o clipe na vareta superior do nível desejado. Figura 17.
2. Irá ouvir um “click” quando a guia estiver devidamente fixada. Figura 18.
3. O entalhe para a colocação do tabuleiro/da grelha deve ficar na parte frontal do forno. Figura 18.

# Limpeza e manutenção



## ATENÇÃO

Deve desligar o aparelho da rede elétrica para realizar qualquer intervenção.

## LIMPEZA DO EXTERIOR E DOS ACESSÓRIOS DO FORNO

Limpe o exterior do forno e os acessórios com água morna com sabão ou com um detergente suave.

Para superfícies inoxidáveis ou pintadas, proceda com precaução e utilize apenas esponjas ou panos que não riscuem.



## IMPORTANTE

As guias telescópicas não devem ser lavadas na máquina. Isso faria com que a gordura que facilita o deslizar desaparecesse e as guias encravassem e ficassem inutilizáveis.

## LIMPEZA DO INTERIOR DO FORNO

Limpe o interior regularmente para eliminar restos de gordura ou de alimentos, que de futuro podem libertar fumos e odores ou que podem provocar o aparecimento de manchas.

Com o forno frio e em superfícies esmaltadas (por exemplo, na base do forno) use escovas de nylon ou esponjas com água morna e sabão. Se utilizar produtos de limpeza de fornos, aplique-os apenas nas superfícies esmaltadas e siga as instruções do fabricante.



## ATENÇÃO

Não limpe o interior do forno com máquinas a vapor ou de pressão.

Não utilize esfregões metálicos, escovas de arame ou qualquer utensílio que possa riscar o esmalte.

Com o passar do tempo, determinados tipos de alimentos, como tomate, vinagre, assados em sal, etc., provocam uma alteração de cor no esmalte. Isso é normal e não afeta a funcionalidade do forno. Não tente tirar essas manchas com produtos abrasivos, como os descritos anteriormente, uma vez que podem danificar a superfície permanentemente.

Limpe a junta regularmente para eliminar restos de gordura ou alimentos. Isto evita a deterioração e rotura da junta em cozinhados posteriores.

Recomendamos limpar a junta sem a desmontar.

## Desmontar os suportes laterais

1. Retire os acessórios do interior do forno.
2. Desenrosque totalmente a porca de fixação dianteira (A), puxe os suportes para a frente (B) e retire-os. Figura 19.

## Para montar os suportes

3. Encaixe o entalhe traseiro na porca de fixação traseira.
4. Coloque a porca de fixação frontal (C) no entalhe frontal do suporte. Figura 20.
5. Fixe o suporte com a porca (D), enroscando-a até que fique ajustada (E). Figura 20.

## Desmontar o painel do fundo



## INFORMAÇÃO

Para desmontar o painel do fundo, deve desmontar primeiro os suportes laterais seguindo as instruções da secção anterior.

De seguida:

1. Retire os parafusos inferiores (A) e depois o superior (B). Figura 21.
2. Para montar o painel do fundo, faça o contrário.



## ATENÇÃO

Para sua segurança, nunca coloque o forno em funcionamento sem o painel de fundo que protege o ventilador.

### Fornos com grill rebatível

Para limpar a parte superior do forno,

1. Aguarde até que o forno esteja frio.
2. Empurre a vareta da resistência do grill (A) com as duas mãos em direção à parte posterior do forno, até que esta se solte da porca de fixação (B). Figura 22.
3. Deixe cair a resistência e limpe a parte superior do forno. Figura 23.
4. Por último, volte a colocar a resistência na sua posição inicial fazendo o contrário.

### Fornos com função Teka Hydroclean®

Consulte o Guia de Utilização do seu forno.

### Fornos com função de autolimpeza por pirólise

Consulte o Guia de Utilização do seu forno.

## LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

Para facilitar a limpeza da porta, pode desmontá-la. Para o fazer, siga as instruções correspondentes ao tipo de porta incorporada no seu forno.

### Montagem/desmontagem de porta com dobradiça na estrutura

1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Bloqueie a dobradiça rodando os gatilhos. Figura 24.

3. Feche a porta até à posição de bloqueio. Figura 25.
4. Segurando a porta pelos lados e com as duas mãos, levante a porta até que esta saia totalmente das dobradiças. Figura 25.

Para montar a porta

5. Segurando na porta pelos lados inferiores e com as duas mãos, introduza os braços das dobradiças nos respetivos orifícios e deixe a porta cair até ao final para encaixar totalmente. Figura 26.
6. Abra por completo a porta do forno. Figura 26.
7. Rode os gatilhos para a sua posição inicial.



## ATENÇÃO

Tenha o cuidado de introduzir totalmente a porta ou rodar os gatilhos. Caso contrário, poderá ficar bloqueada quando a tentar fechar.



## INFORMAÇÃO

Se os gatilhos oferecerem muita resistência, pode utilizar uma ferramenta plana para os fazer rodar.

### Montagem/desmontagem de porta com dobradiça na porta

1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Bloqueie a dobradiça rodando os dois gatilhos. Figura 27.
3. Feche a porta até à posição de bloqueio. Figura 28.
4. Segurando na porta pelos lados e com as duas mãos, levante e puxe a porta até que esta saia totalmente das dobradiças do forno. Figura 28.

Para montar a porta, faça o contrário.

## Montagem/desmontagem dos vidros interiores da porta



### ATENÇÃO

Se desmontar os vidros com a porta montada no forno, faça-o sempre com a dobradiça na posição de bloqueio. Caso contrário, a porta poderá fechar-se, partindo os vidros não desmontados e causando ferimentos.



### INFORMAÇÃO

Para evitar esta situação, recomendamos que desmonte os vidros com a porta desmontada, seguindo as instruções fornecidas na secção anterior.

Dependendo do modelo, o seu forno pode ter 2, 3 ou 4 vidros. Siga as instruções correspondentes ao tipo de porta incorporada no seu forno.

1. Prima os botões situados na parte superior de ambos os lados da porta do forno com os dedos. Figura 29.
2. Sem deixar de pressionar, puxe o fecho superior da porta. Figura 30.
3. Retire os vidros da porta. Limpe os vidros com um produto limpa-vidros ou água com sabão e um pano suave.



### ATENÇÃO

Tenha em conta a ordem e posição dos vidros quando os retirar, uma vez que depois deverá montá-los na mesma ordem e posição quando terminar a limpeza.

4. Uma vez limpos, introduza o vidro n.º 3 na mesma posição, para que a indicação TERMOGLASS impressa no mesmo fique visível, conforme indicado na Figura 31.
5. Nos fornos pirolíticos, a indicação TERMOGLASS dos vidros n.º 3 e 4 deve ficar visível conforme indicado na Figura 32.

6. Coloque o vidro n.º 2 com a parte impressa voltada para o interior da porta.
7. Coloque novamente o fecho superior da porta, certificando-se de que os botões laterais encaixam no respetivo orifício.



### ATENÇÃO

Nunca ponha o forno a funcionar sem algum dos vidros da porta.

## TROCA DA LÂMPADA DO FORNO



### ATENÇÃO

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

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

### Troca da lâmpada superior

1. Desenrosque a lente do suporte da lâmpada. Figura 33.
2. Substitua a lâmpada e volte a enroscar novamente a lente.

### Troca da lâmpada lateral

1. Solte a lente de vidro com a ajuda de uma ferramenta de ponta plana. Figura 34.
2. Substitua a lâmpada e monte de novo a lente, certificando-se de que encaixa na posição correta.

### Troca da lâmpada LED

Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

## Se alguma coisa não funcionar

Nesta secção são apresentadas algumas das situações mais habituais que podem ocorrer

no seu forno, juntamente com as causas mais comuns e possíveis soluções.

### O forno não funciona

- Verifique a ligação à rede.
- Verifique os fusíveis e o limitador de corrente da sua instalação.
- Certifique-se de que o relógio está na posição manual ou programado.
- Verifique a posição do seletor de funções e de temperaturas.

### A luz interior do forno não acende

- Substitua a lâmpada.
- Verifique se a lâmpada está montada corretamente de acordo com as instruções de instalação.

### A luz piloto de aquecimento não acende

- Selecione uma temperatura.
- Selecione uma função.
- Esta só deve acender quando o forno estiver a aquecer para atingir a temperatura selecionada.

### Libertação de fumos durante o funcionamento do forno

- Processo normal na primeira utilização.
- Limpe periodicamente o forno.
- Reduza a quantidade de gordura ou óleo no tabuleiro.
- Não utilize temperaturas mais elevadas do que as indicadas nas tabelas de cocção.

### Não se obtêm os resultados esperados no cozinhado

- Reveja as tabelas e cocção para obter uma orientação sobre o funcionamento do seu forno.

### Os meus acessórios e suportes de fixação dos tabuleiros estão danificados

- Não os retirou quando efetuou o processo de limpeza pirolítica.
- É necessário substituí-los por acessórios novos e retirá-los nos próximos ciclos de limpeza.


### A cor do esmalte sofreu variações e apareceram manchas

- A composição química de alguns alimentos pode levar a alterações no esmalte.
- É um processo normal que não afeta as propriedades do esmalte.



### O forno está desligado, o símbolo está aceso e não é possível abrir a porta


- O bloqueio da porta está acionado.
- Desative o bloqueio da porta seguindo as instruções fornecidas no Guia de Utilização do seu forno que acompanha este manual.



### O forno está ligado, o símbolo está aceso e não é possível abrir a porta

- O bloqueio da porta está acionado.
- Rode o seletor de funções para a posição .


- Desative o bloqueio de porta seguindo as instruções fornecidas no Guia de Utilização que acompanha este manual.
- Para continuar a cozinhar, volte a selecionar a função de cozedura desejada.



**Rodei o seletor de funções para a posição , selecionei o programa de pirólise P1, P2 ou P3, mas o símbolo  pisca rapidamente e é emitido um alarme sonoro**


- A porta do forno está mal fechada, por isso não é possível bloquear a porta e o processo de pirólise foi bloqueado.
- Verifique a porta e certifique-se de que está bem fechada. De seguida, coloque o seletor de funções na posição  e volte a efetuar a sequência para ativar o processo de pirólise.


**Rodei o seletor de funções para a posição , selecionei o programa de pirólise P1, P2 ou P3, mas o símbolo  não acende e o forno não aquece**

- O interruptor da porta não funcionou, apesar de a porta estar bem fechada.
- Contacte o Serviço de Assistência Técnica, uma vez que há uma falha no interruptor da porta.

**O programa de pirólise terminou e o forno está frio, mas a porta continua bloqueada e aparecem no ecrã o símbolo  e a indicação 0:00**

- Não colocou o seletor de funções na posição  quando concluiu o programa de pirólise.
- Coloque o seletor de funções na posição .

**Coloquei o seletor de funções na posição  e a porta permanece bloqueada**

- O forno ainda não arrefeceu o suficiente para atingir a temperatura de segurança.
- Espere que a temperatura baixe e o símbolo  se apague.

## Informações técnicas



### ATENÇÃO

Se o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Comunique ao Serviço de Assistência Técnica o tipo de anomalia observado indicando:

1. Número de série (S-No).
2. Modelo do aparelho (Mod.).

Estas informações encontram-se na Placa de Características do forno que pode consultar abrindo a porta, num dos lados.

# Installation and maintenance instructions index

---

<b>SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	31	<b>ACCESSORIES</b> .....	37
Electrical safety .....	31	Assembling the telescopic runners.....	37
Child safety .....	32	Telescopic runners with folding clip.	37
Oven use safety .....	32	Telescopic runners with direct clip ..	37
Safety in cleaning and maintenance .....	33	<b>CLEANING AND MAINTENANCE</b> .....	38
Safety when using the pyrolytic cleaning cycle .....	33	Cleaning the oven exterior and accessories.....	38
<b>INSTALLATION</b> .....	35	Cleaning the oven interior.....	38
Before installation.....	35	Assembling the side supports .....	38
Column installation .....	35	Assembling the supports.....	38
Undercounter installation .....	35	Dismantling the bottom panel.....	38
Electrical connection .....	35	Ovens with a folding grill .....	39
Oven installation.....	35	Cleaning the oven door .....	39
<b>ENVIRONMENTAL INFORMATION</b> .....	36	Dismantling/assembling the door with hinge on body.....	39
Disposal of the ecological packaging ..	36	Dismantling/assembling the door with hinge on door .....	39
Product disposal.....	36	Dismantling/assembling the interior glass panes of the door .....	40
Energy information .....	36	Changing the oven light bulb.....	40
<b>BEFORE FIRST USE</b> .....	36	Changing the upper bulb .....	40
<b>OTHER IMPORTANT</b>		Changing the side bulb .....	40
<b>INSTRUCTIONS</b> .....	36	Changing the LED lamp .....	40
		Trouble shooting .....	41
		Technical Specifications .....	42
		<b>FIGURES</b> .....	95



## SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully to obtain the best performance from your oven, safely and correctly. Keep this manual so that it can be read by a new owner.

### Electrical safety

- If the power cable is not supplied with the oven, the following cables may be used in non-pyrolytic ovens: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. In pyrolytic ovens, only the H05SS-F-type cable may be used. The connection diagram is shown in Figure 1.
- The oven must always be plugged into a sound earth connection and its installation must comply with current regulations.
- This appliance is intended for use at a maximum altitude of 2,000 m.
- When installing the oven, total disconnection means must be incorporated into the fixed installation in accordance with the installation regulations (adapted to the current to be supported and with a minimum space between the contacts of 3 mm) based on surge protection category III conditions, for disconnection in the event of an emergency and when cleaning or changing the bulb. Under no circumstances must the earth wire pass through this switch.
- This switch may be replaced by a plug, provided it is accessible for normal use.
- Any handling or repair to the appliance, including replacement of the power cable, should be carried out by authorised Technical Service Personnel using original spare parts. Repairs or handling by others may damage the appliance or cause malfunctioning that could be hazardous to your safety.
- Unplug your oven if it malfunctions.

- In combined ovens with countertops and to avoid potential risks, only those recommended by the manufacturer may be assembled.

### Child safety

- Do not allow children to come near the oven while in use or during the pyrolytic cleaning cycle as it can reach very high temperatures.
- Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless they are under constant supervision. Children should not be allowed to play with the appliance.
- The appliance may be used by children over the age of 8 and people with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience or know-how, provided they have been given appropriate instructions or supervision on how to use the appliance safely and they understand the dangers involved.

### Oven use safety

- The oven must always be operated with the door closed.
- Only use the oven after it has been installed inside the kitchen unit (See Installing the oven).
- Do not install the oven behind decorative doors. This can cause it to overheat.
- The manufacturer is not responsible for any use of the oven other than for the home preparation of food.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil, or any other material, as this may affect cooking performance and damage the enamel inside the oven and the interior of your kitchen unit.
- Do not store oil, fats or inflammable materials inside the oven. This may be dangerous if the oven is turned on.
- Do not lean or sit on the open oven door. It could be damaged and you could be injured.

- The tray and rack have a system for easy partial removal and handling of food. Always place these accessories inside the oven, as indicated in the Accessories section.
- The oven heats up when in use, so always use oven gloves when performing operations inside the oven and avoid touching the heating elements.
- Only use the supplied temperature probe inside the oven (in models that come with this feature).

### Safety for cleaning and maintenance

- Disconnect the appliance from the mains power supply before any operation.
- Do not use steam cleaners or pressurised water to clean the oven.
- Do not use metal scouring pads, wire brushes or commercially available or abrasive powder cleansers to clean the oven door as they can scratch the surface and cause the glass to break.
- Cleaning and maintenance tasks to be carried out by the user should not be done by children without supervision.
- Before replacing a bulb, first make sure that the oven has been disconnected from the mains to avoid the possibility of receiving an electric shock.
- Remove all accessories and dishes from the oven, including the shelf supports and/or telescopic runners.
- Clean any spillages or excess dirt, as during the pyrolytic cleaning cycle these could ignite and become a fire hazard.
- For your safety, never operate the oven without the back panel (that protects the fan) in place.

### Safety when using the pyrolytic cleaning cycle

Before starting the cleaning cycle:

- **CAUTION:** Remove all accessories and dishes from the oven, including the shelf supports and/or telescopic runners.

- **Clean any spillages or excess dirt, as during the pyrolytic cleaning cycle these could ignite and become a fire hazard.**
- **Remove any dirt from the oven gasket.**
- **Carefully follow the instructions for programming the pyrolytic cleaning cycle.**

**During the pyrolytic cleaning process:**

- **Do not leave any cloths or fabric hanging from the oven handle or in close contact with it.**
- **For safety reasons, if the oven has been installed below the counter, the hob must not be in use while the oven is in pyrolytic mode.**
- **The oven's inside light will remain off and cannot be turned on.**
- **The oven is equipped with a safety lock mechanism that prevents the door from being opened during the cleaning cycle. Do not try to open the door while the lock is activated.**



**INFORMATION**

**This manual describes general oven characteristics, and so they may not correspond in full to those of your oven. Consult the User's guide accompanying this manual to learn about the specific features and equipment of your oven.**

**The manufacturer reserves the right to change the product characteristics in order to improve its operation.**

# Installation

This information is exclusively for the installer who is responsible for assembly and electrical connection. The manufacturer will not accept liability for possible damage caused if you install the oven yourself.

## BEFORE INSTALLATION

- To handle the oven, use the grips at the sides. Do not use the door handle to lift the oven.
- When installing the oven under a counter, follow the instructions for installing it.
- In general, protruding elements (furniture reinforcements, pipes, socket bases, etc.) at the back of the unit must be avoided.
- When the base of the main power socket is inside the unit in which the oven is installed, this must be done in the shaded area. Figure 2.
- The unit in which the oven is installed and adjacent units must withstand temperatures higher than 85 °C.
- The installation instructions must be adhered to strictly. If not, the oven's ventilation circuit may become blocked, causing high temperatures that could damage the kitchen unit and the appliance itself.
- For this purpose, check the unit measurements and those of the holes to be drilled in the units, as shown in the following figures:

### Column installation.

60 cm oven: Figure 7\*.

45 cm oven: Figure 8\*.



### CAUTION

\* When installing **pyrolytic ovens**, **DO NOT** drill any holes in the unit inside the shaded areas.

### Undercounter installation.

60 cm oven: Figure 9\*.

45 cm oven: Figure 10\*.



### WARNING

\* When installing **pyrolytic ovens**, **DO NOT** drill any holes in the unit inside the shaded areas.

## ELECTRICAL CONNECTION

The fitter must ensure that:

- The mains power voltage and frequency correspond to what is marked on the identification plate.
- The domestic wiring system can withstand the maximum power marked on the identification plate.
- After connecting the power supply, check that all electrical parts of the oven are working correctly.

## OVEN INSTALLATION

For all ovens. After the electrical connection has been done:

1. Position the oven inside the unit and ensure that the feed cable is not trapped or in contact with parts of the oven that heat up.
2. Make sure that the body of the oven is not in contact with the walls of the unit and that there is a minimum space of 2 mm between adjacent units.
3. Centre the oven in the unit so that there is a minimum space of 5mm between the oven and the doors of the furniture that surrounds it. Figure 3.
4. Open the door and insert the plastic plugs supplied with the oven into their respective housings. Figure 11.
5. Fasten the oven to the unit with the screws supplied, screwing them into the unit through the stops.



## WARNING

Do not lean on the open door of the oven while executing steps 4 and 5, as the oven

is not secured to the unit and it could move forwards and fall to the floor.

## Environmental information

### DISPOSAL OF THE ECOLOGICAL PACKAGING


The packaging is made from totally recyclable materials which can be put to other uses. Consult your local council regarding the necessary procedures for disposing of these materials.

Contact your local council, household waste disposal service or the establishment where you bought the product from for more information on recycling the appliance.

### PRODUCT DISPOSAL



## WARNING

The  symbol on the product or packaging indicates that this appliance cannot be disposed of as normal household waste. It should be taken to an electrical and electronic equipment collection point for recycling. In this way, any negative consequences for the environment and public health from incorrect handling can be avoided.

### ENERGY INFORMATION





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

Energy consumption measurements taken under different conditions may give different values from those indicated for your oven.

Consult the User's guide accompanying this manual to learn about the energy consumption of your oven.

## Before first use

There may be traces of fat and other substances in the oven as a result of the manufacturing process. These should be removed using the following procedure:

1. Remove all the packaging from your oven, including the protective plastic, if any.
2. Turn your oven to  / , or if this setting is not available to  / , at 200 °C for 1 hour. Consult the User's guide accompanying this manual on how to do this.

3. Cool the oven with the door open so that it ventilates and no odours remain inside it.
4. Once cold, clean the oven and the accessories.

During this first operation, smoke and smells will be produced. The kitchen should therefore be well ventilated.

## Other important instructions

Do not pour water on the bottom surface when in use; this may damage the enamel.

It is normal for condensation to occur on the oven door when cooking food with a high liquid content.

When closing the oven door during cooking, the sound of the air inside it can be heard. This effect is normal due to the pressure exerted by

the door when it is closed, guaranteeing the sealing of the cavity.

## Accessories

Do not leave any containers or food on the oven floor. Always use the trays and racks supplied with the oven.

To prepare yoghurt, place the jars on the oven floor.

To cook any other food, insert the tray or rack into the runners inside the oven.

1. Between the two rails of the side supports or on any of the extractable runners, if the oven has them.
2. The rack and some of the trays have retention grooves to prevent them from accidentally being removed. Place these grooves towards the back of the oven, facing downwards. Figure 4.
3. The surface of the rack on which the container will rest must be below the side rails. This prevents the container from accidentally sliding. Figure 5.
4. The trays have a tab at the front to facilitate their removal. Place the tray with the tab facing towards the outside of the oven. Figure 6.

### ASSEMBLING THE TELESCOPIC RUNNERS.

Some oven models have a telescopic runner kit accessory.

To assemble the telescopic runners on the chrome-plated supports, proceed as follows:

#### Telescopic runners with folding clip



##### WARNING

The runners must be placed at height 2, starting from below. Figure 12.

1. Remove the protective film.
2. Hook the large clips on the upper rail and extend the runner until it hooks on the small clips on the lower rail. Figure 12.
3. You will hear a "click" when the runner is correctly secured. Figure 13.
4. The notch to fix the tray/support must remain at the front part of the oven. Figure 13.

#### Telescopic runners with direct clip



##### WARNING

The single extraction runners must be placed at heights 1, 2, 3 and 5 starting from below. Figure 14.

The double extraction runners must be placed at heights 1, 2 and 3 starting from below. Figure 15.

**In 45 cm ovens**, the telescopic runners are positioned at height 1. Figure 16.

1. Hook the clip on the top rail at the desired level. Figure 17.
2. You will hear a "click" when the runner is correctly secured. Figure 18.
3. The notch to fix the tray/rack support must remain at the front part of the oven. Figure 18.

# Cleaning and maintenance



## WARNING

Disconnect the appliance from the mains power supply before any operation.

## CLEANING THE OVEN EXTERIOR AND OVEN ACCESSORIES

Clean the outside of the oven and accessories with warm soapy water or with a mild detergent.

Take great care when cleaning stainless steel or painted surfaces. Use only sponges or cloths that do not scratch.



## CAUTION

The telescopic runners must not be placed in the dishwasher. This will remove the fat that enables them to slide and the runners will become blocked, making them useless.

## CLEANING THE OVEN INTERIOR

Clean the oven interior regularly to remove traces of fat or food, which can later give off smoke and odours and cause stains to appear.

Use nylon brushes or sponges with warm soapy water to clean enamelled surfaces such as the bottom of the oven. Clean when the oven is cold. Use oven-cleaning products only on enamelled surfaces and always follow the manufacturer's instructions.



## WARNING

Do not clean the oven interior with steam or pressurised-water cleaning equipment.

Do not use metal scouring pads, wire brushes or any utensil that can scratch the enamel.

Over time, certain types of food such as toma-

toes, vinegar and salt-baked dishes may cause the enamel to change colour. This is normal and does not affect the functioning of the oven. Do not try to remove these stains using aggressive methods such as those described, as this could cause permanent damage to the surface.

Clean the oven seal regularly to eliminate all traces of fat or food. This will prevent the seal from becoming damaged and breaking during subsequent cooking operations.

It is advisable to clean this seal without removing it.

## Dismantling the side supports

1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Completely loosen the nut at the front of the fastening element (A), pull the supports forward (B) and remove them. Figure 19.

## Assembling the supports

3. Insert the rear notch into the rear fastening nut.
4. Fix the front fastening nut (C) in the front notch of the support. Figure 20.
5. Secure the support with the nut (D) and turn until it is fully adjusted (E). Figure 20.

## Dismantling the bottom panel



## INFORMATION

To dismantle the bottom panel first dismantle the side supports, following the instructions set out in the previous section.

Then:

1. Remove the bottom screws (A) and then the top screw (B). Figure 21.
2. To assemble the bottom panel, proceed in the reverse order.



**WARNING**

For your safety, never operate the oven without the back panel (that protects the fan) in place.

**Ovens with a folding grill**

To clean the top part of the oven:

1. Wait until the oven is cold.
2. Push the rail of the grill element (A) with both hands towards the back of the oven, to release it from the upper fastening nut (B). Figure 22.
3. Let the element fall and clean the top part of the oven. Figure 23.
4. Then put the grill element back in place in its original position and proceed in the reverse order.

**Ovens with the Teka Hydroclean® function**

Please consult the oven User's guide.

**Ovens with the Pyrolytic Self-Cleaning Function**

Please consult the oven User's guide.

**CLEANING THE OVEN DOOR**

For easy cleaning, the door can be dismantled. To do this, follow the instructions for the type of door your oven has.

**Dismantling/assembling the door with hinge on body**

1. Open the oven door fully.
2. Block the hinge by turning the latches. Figure 24.

3. Close the door to the locked position. Figure 25.
4. Hold the door with both hands holding on to both sides, lift up and pull out the oven door until the hinges are fully detached Figure 25.

Assembling the door

5. Hold the door with both hands at the lower part of the sides, insert the hinge arms into their housings and let the door fall as far as it will go. Figure 26.
6. Open the oven door fully. Figure 26.
7. Turn the latches back to their original position.

**WARNING**

Make sure the door is inserted completely by turning the latches. If not, it can become blocked when trying to close it.

**INFORMATION**

If the latches are hard to turn, use a flat tool to turn them.

**Dismantling/assembling the door with hinge on door**

1. Open the oven door fully.
2. Block the hinge by turning both latches. Figure 27.
3. Close the door to the locked position. Figure 28.
4. Hold the door with both hands holding on to both sides, lift up and pull out the oven door until the hinges are fully detached. Figure 28.

To assemble the door, carry out the steps in the reverse order.

## Dismantling/assembling the interior glass of the door



### WARNING

If dismantling the glass panes with the door fitted in the oven, always do it with the hinge in the locked position. If not, the door will close and the unmounted glass panes could break and cause injury.



### INFORMATION

To prevent this, dismantle the glass panes with the door removed, following the instructions in the previous section.

Depending on the model, your oven may have 2, 3 or 4 panes of glass. Follow the instructions for the type of door your oven has.

1. Using your fingers, press the buttons located at the top of both sides of the oven door. Figure 29.
2. Keep them pressed and pull on the plastic seal above the door. Figure 30.
3. Remove the glass panes from the door. Clean them with a glass cleaner or soap and water and a soft cloth.



### WARNING

Pay attention to the order and position of the glass panes when removing them as they must be reassembled in the same order and position when you have finished cleaning them.

4. Once clean, insert pane no. 3 into the same position so that the TERMOGLASS indication printed on it is visible as shown in Figure 31.
5. In pyrolytic ovens, the TERMOGLASS indication on panes numbers 3 and 4 must be visible as shown in Figure 32.

6. Insert pane no. 2 with the printed part facing toward the inner side of the door.
7. Re-attach the top seal of the door, making sure that the side tabs fit into their housings.



### WARNING

Never switch the oven on if any of the glass panes on the door are missing.

## CHANGING THE OVEN LIGHT BULB



### WARNING

Make sure the oven has been disconnected from the mains before changing the bulb.

The replacement bulb must withstand temperatures up to 300 °C. You can order them from the Technical Assistance Service Department.

### Changing the upper bulb

1. Unscrew the glass cover of the bulb-holder. Figure 33.
2. Replace the bulb and reassemble the glass cover.

### Changing the side bulb

1. Lift off the bulb-holder glass cover with a flat-ended tool. Figure 34.
2. Change the bulb and reassemble the glass cover, ensuring that everything fits in the correct position.

### Changing the LED lamp

Call the Technical Assistance Service Department.

## Trouble shooting

This section describes some of the most frequent problems that can affect your oven,

along with the most common causes and possible solutions.

### The oven stops working

- Check the power connection.
- Check the fuses and the circuit breaker of your installation.
- Make sure the timer is either in the manual or programmed setting.
- Check the position of the control and temperature dial.

### The inside light does not go on

- Change the bulb.
- Check it has been properly installed as set out in the Installation Instructions.

### The heating pilot light does not turn on

- Select a temperature.
- Select a setting.
- It should only come on while the oven is heating up to the selected temperature.

### Oven smoking during use

- Normal during first use.
- Clean the oven regularly.
- Reduce the amount of fat or oil in the tray.
- Do not cook at temperatures higher than those indicated in the cooking chart.

### The expected cooking results are not achieved

- Check the cooking charts for guidance on how your oven operates.

### My accessories and shelf supports are damaged

- You did not removed the accessories and supports during the pyrolytic cleaning cycle.
- You must replace them and remove them during subsequent cleaning cycles.


### The enamel colour has changed or stains have appeared

- The chemical composition of some food-stuffs may cause changes in the enamel.
- This is normal and does not damage the properties of the enamel.



### The oven is off, the symbol lights up and the door will not open


- The door lock is activated.
- Deactivate the door lock following the instructions in the User's guide supplied with this manual.



### The oven is on, the symbol lights up but the door will not open

- The door lock is activated.
- Turn the control dial to position  .


- Deactivate the door lock following the instructions in the User's guide supplied with this manual.
- To continue cooking, re-select the desired cooking function.



**I have turned the control dial to position  and selected a pyrolysis programme (P1, P2 or P3) but the  symbol flashes quickly and a buzzer sounds**


- The oven door is not closed properly, so the door cannot be locked and the pyrolytic process has been blocked.
- Check the door and make sure it is properly closed. Then set the control dial to the  position and repeat the sequence to activate the pyrolysis.


**I have turned the control dial to position  and selected a pyrolysis programme (P1, P2 or P3) but the symbol  does not light up and the oven does not heat up**

- The door switch is not working even though the door is properly closed.
- Call the Technical Assistance Service Department as there is a fault in the door switch.

**The pyrolysis programme has ended and the oven is cold, but the door is locked and symbol  and 0:00 are flashing**

- You did not turn the control dial to position  when the pyrolysis programme ended.
- Set the control dial to position .

**The control dial is in position  and the door is still locked**

- The oven has not cooled down to the safe temperature limit.
- Wait until the oven cools and the symbol  goes off.

## Technical specifications



### WARNING

If these problems persist despite these tips, contact the Technical Service Department.

Inform the Technical Service Department of the kind of problem you are experiencing and give the:

1. Serial Number (S-No)
2. Model of Appliance (Mod.)

This information is on the oven identification plate which is on one side of the opened door.

# Indice des instructions d'installation et d'entretien

<b>INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ</b> .....	44	<b>ACCESSOIRES</b> .....	50
Sécurité électrique .....	44	Montage des rails télescopiques .....	50
Sécurité des enfants .....	45	Rails télescopiques à rabattement. ....	50
Sécurité lors de l'utilisation du four .....	45	Rails télescopiques	
Sécurité du nettoyage		à fixation directe .....	50
et de l'entretien .....	46	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	51
Sécurité lors de l'utilisation du cycle		Nettoyage de l'extérieur	
de nettoyage par pyrolyse .....	46	et des accessoires du four .....	51
<b>INSTALLATION</b> .....	48	Nettoyage de l'intérieur du four .....	51
Avant l'installation .....	48	Démontage des supports latéraux. ....	51
Installation de fours encastrables... ..	48	Montage des supports .....	51
Installation de fours sous		Démontage du panneau du fond... ..	51
les plaques de cuisson .....	48	Fours à grill rabattable..... ..	52
Branchement électrique .....	48	Nettoyage de la porte du four .....	52
Installation du four..... ..	48	Démontage/montage de la porte	
<b>INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES</b> .....	49	avec charnière intégrée .....	52
Retrait de l'emballage écologique .....	49	Démontage/montage de la porte	
Retrait du produit .....	49	avec charnière sur la porte .....	52
Informations énergétiques..... ..	49	Démontage/montage des	
<b>AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION</b> .....	49	vitres intérieures de la porte..... ..	53
<b>AUTRES INDICATIONS</b>		Remplacement de l'ampoule du four ..	53
<b>IMPORTANTES</b> ..... ..	49	Remplacement de	
		l'ampoule supérieure .....	53
		Remplacement de l'ampoule	
		latérale .....	53
		Remplacement de l'ampoule LED .	53
		En cas de dysfonctionnement .....	54
		Informations techniques .....	55
		<b>FIGURES</b> .....	95

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces instructions afin d'obtenir de votre four les meilleurs rendements en l'utilisant de façon correcte et sécurisée. Conservez ce manuel afin qu'un nouveau propriétaire puisse le lire.

## Sécurité électrique

- Si le câble d'alimentation n'est pas fourni avec le four, les câbles suivants peuvent être utilisés dans les fours non pyrolytiques : H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. Dans les fours pyrolytiques, seul le câble de type H05SS-F peut être utilisé. Le schéma du branchement est indiqué sur la Figure 1.
- Le four doit toujours être branché à une prise de terre et l'installation de cet appareil doit respecter les normes de la réglementation en vigueur.
- L'utilisation de cet appareil est prévue pour une altitude maximale de 2 000 m.
- Il est nécessaire d'intégrer, lors de l'installation fixe, des dispositifs de déconnexion totale du four conformément aux réglementations d'installation (approprié pour supporter l'intensité et avec un espace d'ouverture entre contacts d'au moins 3 mm) selon les conditions de la catégorie III de surtension, pour le débranchement en cas d'urgence, le nettoyage ou le remplacement d'une ampoule. Le câble de prise de terre ne pourra en aucun cas passer par cet interrupteur.
- Cet interrupteur peut être remplacé par une prise de courant si cette dernière est accessible pour une utilisation normale.
- Toute manipulation ou réparation de l'appareil (remplacement du câble électrique inclus) doit être effectuée par le Service d'assistance technique agréé, avec les pièces de rechange d'origine. Toute opération de ce type réalisée par

un tiers peut endommager l'appareil ou engendrer son dysfonctionnement et mettre votre sécurité en péril.

- Débranchez votre four en cas de panne.
- Pour les fours combinés aux plaques de cuisson, il sera uniquement possible de monter les plaques recommandées par le fabricant afin d'éviter tout risque éventuel.

### Sécurité des enfants

- Empêchez les enfants de s'approcher du four pendant la cuisson ou le nettoyage par pyrolyse, car le four peut alors atteindre des températures élevées.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en permanence. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants de 8 ans ou plus et les personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissance du four ne peuvent utiliser cet appareil qu'en connaissance des dangers impliqués et si elles sont surveillées ou ont reçu les indications adéquates.

### Sécurité lors de l'utilisation du four

- N'allumez le four que si la porte est fermée.
- N'utilisez le four que lorsqu'il est encastré dans le meuble (voir Installation du four).
- N'installez pas le four derrière des portes décoratives. Cela pourrait provoquer une surchauffe.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation du four autre que la préparation domestique d'aliments.
- Ne rangez pas d'huile, de graisse, ni de matières inflammables à l'intérieur, car cela peut être dangereux lorsque le four est mis en marche.
- Ne recouvrez pas la sole du four de feuilles de papier d'aluminium, ou tout autre matériel, car cela peut affecter la cuisson et endommager l'émail de la cavité du four ainsi que l'intérieur de votre meuble de cuisine.

- **Ne vous appuyez pas sur la porte ouverte, ceci pourrait l'endommager ou mettre votre sécurité en danger.**
- **La plaque et la grille disposent d'un système facilitant leur extraction partielle et la manipulation des aliments. Remplacez toujours ces accessoires à l'intérieur du four, comme l'indiquent les instructions du paragraphe Accessoires.**
- **L'appareil génère de la chaleur pendant son utilisation. Mettez des gants de protection lorsque vous êtes amené à intervenir à l'intérieur du four et évitez de toucher les éléments chauffants.**
- **N'utilisez la sonde de cuisson fournie qu'à l'intérieur du four (modèles qui en sont équipés).**

### **Sécurité du nettoyage et de l'entretien**

- **Avant toute intervention, débranchez l'appareil du réseau électrique.**
- **Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur ou de l'eau sous pression pour nettoyer le four.**
- **N'utilisez pas de grattoir en métal tranchant, de paille de fer, de brosse métallique ou de poudres à récurer pour nettoyer la porte du four, car cela pourrait endommager sa surface et briser la vitre.**
- **Le nettoyage et l'entretien à effectuer ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance.**
- **Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez que le four est débranché afin d'éviter les éventuels chocs électriques.**
- **Retirez tous les accessoires et la vaisselle du four, y compris les supports des plaques et/ou les rails télescopiques.**
- **Retirez tout écoulement ou résidu de saleté majeurs, car ces derniers pourraient prendre feu et déclencher un incendie pendant le cycle de pyrolyse.**
- **Pour votre sécurité, ne mettez jamais le four en marche sans le panneau du fond, qui protège le ventilateur.**

### **Sécurité lors de l'utilisation du cycle de nettoyage par pyrolyse**

**Avant de lancer le cycle de nettoyage, vous devez :**



- **TRÈS IMPORTANT** : Retirer du four tous les accessoires et la vaisselle, y compris les supports des plaques et/ou les rails télescopiques.
- Retirer tout écoulement ou résidu de saleté majeurs, car ces derniers pourraient prendre feu et déclencher un incendie pendant le cycle de pyrolyse.
- Retirer les résidus de saleté du joint du four.
- Suivre attentivement les instructions pour programmer le cycle de nettoyage par pyrolyse.

### Durant le processus de nettoyage par pyrolyse :

- Ne laissez pas de tissus ou tout autre textile pendu ou en contact avec la poignée du four.
- Par sécurité, les plaques de cuisson doivent rester éteintes durant le fonctionnement par pyrolyse du four si ce dernier est installé en dessous.
- La lumière intérieure du four restera éteinte et ne peut pas être allumée.
- Le four est pourvu d'un mécanisme de verrouillage de sécurité qui empêchera l'ouverture de la porte pendant le cycle de nettoyage. N'essayez pas d'ouvrir la porte lorsque le verrouillage est activé.



## INFORMATIONS

Ce manuel décrit les caractéristiques générales des fours qui pourraient néanmoins ne pas correspondre en tout point au vôtre. Pour en savoir plus sur les fournitures et l'équipement spécifique de votre four, consultez le Guide d'utilisation joint à ce manuel.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques du produit afin d'améliorer son fonctionnement.

# Installation

Ces informations sont destinées exclusivement à l'installateur, responsable du montage et du branchement électrique. Si vous installez vous-même votre four, le fabricant n'assurera pas la responsabilité des dommages éventuels.

## AVANT L'INSTALLATION

- Utilisez les poignées latérales du four pour le manipuler. N'utilisez jamais la poignée de la porte pour soulever le four.
- Ces instructions sont également valables si le four est installé en dessous de plaques de cuisson.
- En règle générale, évitez les éléments saillants (renforts du meuble, tuyaux, prises électriques, etc.) de la partie arrière du meuble.
- Si le socle de la prise de raccordement à l'alimentation secteur se trouve à l'intérieur du meuble dans lequel est encastré le four, il doit être installé dans la zone grisée. Figure 2.
- Le meuble accueillant le four et les meubles adjacents doivent pouvoir supporter des températures supérieures à 85 °C.
- Les instructions d'installation doivent être méticuleusement respectées, sans quoi le circuit de ventilation du four pourrait se bloquer, engendrer de hautes températures et endommager le meuble et l'appareil.
- Pour ce faire, vérifiez les mesures du meuble et des ouvertures à réaliser sur ce dernier selon les figures indiquées ci-après :

### Installation de fours encastrables.

Four de 60 cm : Figure 7\*.

Four de 45 cm : Figure 8\*.



#### MISE EN GARDE

\* **NE PAS** réaliser d'ouverture sur les zones grisées des meubles lors de l'installation des fours pyrolytiques.

### Installation sous les plaques de cuisson.

Four de 60 cm : Figure 9\*.

Four de 45 cm : Figure 10\*.



#### MISE EN GARDE

\* **NE PAS** réaliser d'ouverture sur les zones grisées des meubles lors de l'installation des fours pyrolytiques.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'installateur doit vérifier que :

- La tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.
- L'installation électrique peut supporter la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique.
- Tous les éléments électriques du four fonctionnent correctement après le branchement électrique.

## INSTALLATION DU FOUR

Pour tous les fours et après avoir effectué le branchement électrique :

1. Placez le four dans le meuble en vous assurant que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni en contact avec des parties chaudes du four.
2. Vérifiez que la carcasse du four n'est pas en contact avec les parois du meuble et qu'il y a au moins un espace de 2 mm avec les meubles voisins.
3. Placez le four au centre du meuble de manière à assurer un espace minimum de 5 mm entre le four et les portes des meubles voisins. Figure 3.
4. Ouvrez la porte et fixez les butées en plastique fournis au four sur les zones prévues à cet effet. Figure 11.
5. Fixez le four au meuble à l'aide des vis fournies, en les vissant au meuble grâce aux butées.

**MISE EN GARDE**

Ne vous appuyez pas sur les portes du four durant les étapes 4 et 5, car le four, non fixé

au meuble, pourrait s'affaisser vers l'avant et tomber au sol.

## Informations environnementales


### RETRAIT DE L'EMBALLAGE ÉCOLOGIQUE

L'emballage est réalisé avec des matériaux entièrement recyclables et pouvant être réutilisés. Consultez votre mairie pour connaître les réglementations municipales sur le recyclage de ces matériaux.

Afin d'obtenir plus d'informations concernant le recyclage de cet appareil, prenez contact avec la mairie de votre ville, avec le service des déchets ménagers ou avec l'établissement d'achat du produit.

### RETRAIT DU PRODUIT

**MISE EN GARDE**

Le symbole  affiché sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne peut être considéré comme un déchet ménager classique. Apportez-le au centre de collecte des équipements électriques et électroniques afin qu'il soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences potentiellement néfastes d'une manipulation inadéquate sur l'environnement et sur la santé publique.

### INFORMATIONS ÉNERGÉTIQUES





Soumis à des essais répondant aux exigences des normes 66/2014 (Écoconception) et 65/2014 (Étiquetage énergétique), conformément à la réglementation EN 60350-1.

Mesures de consommations réalisées dans des conditions différentes pouvant fournir des résultats différents de ceux indiqués pour votre four.

Pour en savoir plus sur les données de consommation énergétique de votre four, consultez le Guide d'utilisation joint à ce manuel.

## Avant la première utilisation

Pour éliminer les restes de graisse et autres impuretés occasionnées par le processus de fabrication, procédez comme suit :

1. Retirez tous les éléments de l'emballage, le plastique de protection inclus, s'il y en a un.
2. Allumez votre four en mode  /  ou, à défaut  / , à 200 °C pendant 1 heure. Pour cela, consultez le Guide d'utilisation fourni avec ce manuel.

3. Laissez refroidir le four en ouvrant la porte afin qu'il soit ventilé et ne conserve pas les odeurs à l'intérieur.
4. Une fois refroidi, nettoyez le four et les accessoires.

Lors de la première utilisation, des fumées et des odeurs peuvent apparaître ; il faut donc assurer une bonne ventilation de la cuisine.

## Autres instructions importantes

Ne versez pas d'eau sur la sole du four pendant sa mise en marche, cela pourrait endommager l'émail.

Il est normal qu'une condensation se forme sur la porte du four avec les plats contenant beaucoup de liquide.

Il est possible que vous entendiez le son de l'air à l'intérieur du four lors de la fermeture de sa porte du four pendant la cuisson. Il s'agit d'un

effet normal, dû à la pression qu'exerce la porte en se fermant afin de garantir l'étanchéité de la cavité.

## Accessoires

Ne placez aucun récipient ou aliment sur la sole du four. Utilisez toujours les plateaux et grilles fournis avec le four.

Pour la préparation de yaourts, vous pouvez placer les verres directement sur la sole du four.

Pour faire cuire un autre aliment, introduisez la plaque ou la grille sur les rails latéraux de la cavité intérieure, tel qu'indiqué ci-après :

1. Entre deux tiges des supports latéraux, ou sur l'un des rails extractibles si votre four en possède.
2. La grille et certains plateaux disposent de fentes de retenue afin d'éviter leur retrait accidentel. Placez ces fentes vers la paroi arrière du four, dirigées vers le bas. Figure 4.
3. La surface de la grille sur laquelle reposeront les récipients doit se situer en dessous des tiges latérales. Vous éviterez ainsi le glissement accidentel du récipient. Figure 5.
4. Les plateaux disposent d'un rebord frontal afin de faciliter leur extraction du four. Introduisez ce plateau avec le rebord vers l'extérieur du four. Figure 6.

### MONTAGE DES RAILS TÉLESCOPIQUES

Certains modèles du four incluent un kit de rails télescopiques.

Pour monter les rails télescopiques sur les supports chromés, procédez tel qu'indiqué ci-après :

### Rails télescopiques à rabattement



#### IMPORTANT

Les rails doivent être placés sur le deuxième niveau en partant du bas. Figure 12.

1. Retirez le film protecteur.
2. Accrochez les grands crochets sur la tige supérieure et rabattez le rail pour accrocher les petits crochets sur la tige inférieure. Figure 12.
3. Vous entendrez un « clic » lorsque le rail sera correctement fixé. Figure 13.
4. L'encoche pour insérer le plateau/la grille doit être placée vers la partie avant du four. Figure 13.

### Rails télescopiques fixables



#### IMPORTANT

Les rails d'extraction simple peuvent être placés aux niveaux 1, 2, 3 et 5, à partir du bas. Figure 14.

Les rails d'extraction double peuvent être placés aux niveaux 1, 2 et 3, à partir du bas. Figure 15.

Les rails télescopiques **des fours de 45 cm** se placent sur le premier niveau. Figure 16.

1. Accrocher le crochet sur la tige supérieure au niveau souhaité. Figure 17.
2. Vous entendrez un « clic » lorsque le rail sera correctement fixé. Figure 18.
3. L'encoche pour insérer le plateau/la grille doit être placée vers la partie avant du four. Figure 18.

# Nettoyage et entretien



## MISE EN GARDE

Avant toute intervention, débranchez l'appareil du réseau électrique.

## NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR ET DES ACCESSOIRES DU FOUR

Nettoyez l'extérieur du four et les accessoires à l'eau tiède savonneuse, ou avec un détergent doux.

Pour les surfaces inoxydables ou peintes, prenez garde de n'utiliser que des éponges et des tissus ne pouvant pas les rayer.



## IMPORTANT

Les rails télescopiques ne peuvent pas être mis au lave-vaisselle. La graisse facilitant le glissement des rails disparaîtrait, rendant les rails télescopiques inutilisables.

## NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR

Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour éliminer les traces de graisse ou d'aliments qui engendreront de la fumée et des odeurs ou l'apparition de taches lors des cuissons futures.

Utilisez une brosse en nylon ou une éponge et de l'eau savonneuse tiède pour les surfaces émaillées (ex. : sole du four) sur le four froid. Si vous utilisez des produits pour fours, ne les appliquez que sur les surfaces émaillées en respectant les instructions du fabricant.



## MISE EN GARDE

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou la pression de l'eau à l'intérieur du four.

N'utilisez pas non plus d'éponge métallique, de brosse en fer ou tout ustensile pouvant rayer l'émail.

Certains aliments comme la tomate, le vinaigre, les sauces salées de rôtis, etc. peuvent altérer l'aspect de l'émail. C'est normal et n'affectera pas son fonctionnement. Ne tentez pas d'éliminer ces taches avec les produits agressifs, risquant d'endommager la surface.

Nettoyez régulièrement les résidus de graisses ou saletés laissés par les aliments sur le joint pour éviter sa détérioration ou rupture.

Il est recommandé de nettoyer ce joint sans le démonter.

## Démontage des supports latéraux

1. Ôtez les accessoires de l'intérieur du four.
2. Dévissez complètement l'écrou de fixation avant (A), tirez les supports vers l'avant (B) et retirez les. Figure 19.

## Montage des supports

3. Emboîtez l'encoche postérieure dans l'écrou de fixation arrière.
4. Insérez l'écrou de fixation arrière (C) dans l'encoche avant du support. Figure 20.
5. Rabattez le support avec l'écrou (D) et pivotez jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté (E). Figure 20.

## Démontage du panneau du fond



## INFORMATIONS

Pour démonter le panneau du fond, vous devez d'abord démonter les supports latéraux en suivant les indications du paragraphe antérieur.

Ensuite :

1. Retirez les vis inférieures (A) puis la vis supérieure (B). Figure 21.
2. Pour monter le panneau du fond, procéder dans l'ordre inverse.



## MISE EN GARDE

Pour votre sécurité, ne mettez jamais le four en marche sans le panneau du fond qui protège le ventilateur.

### Fours à gril rabattable

Pour nettoyer la partie supérieure du four :

1. Attendez que votre four soit froid.
2. Poussez la tige de la résistance du Gril (A) à l'aide des deux mains vers la partie arrière du four, jusqu'à ce qu'elle se dégage de l'écrou de fixation (B). Figure 22.
3. Laissez retomber la résistance et nettoyez la partie supérieure du four. Figure 23.
4. Remplacez finalement la résistance du Gril à sa position initiale en procédant dans l'ordre inverse.

### Fours équipés de la fonction Teka Hydroclean®

Veuillez consulter le guide d'utilisation de votre four.

### Fours équipés de la fonction Auto-nettoyage par pyrolyse

Veuillez consulter le guide d'utilisation de votre four.

## NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour faciliter le nettoyage de la porte, vous pouvez la démonter. Pour ce faire, suivez les instructions correspondant au type de porte dont est doté votre four.

### Démontage/montage de la porte avec charnière intégrée

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Bloquez la charnière en faisant pivoter les butées. Figure 24.

3. Fermez la porte jusqu'à la position de blocage. Figure 25.
4. Des deux mains, agrippez la porte par les côtés, soulevez-la du four jusqu'à la sortir totalement des charnières. Figure 25

Montage de la porte

5. Saisissez la porte des deux mains par la partie inférieure des côtés, introduisez les bras des charnières à leur place et laissez retomber la porte jusqu'à la fin de la manipulation. Figure 26.
6. Ouvrez complètement la porte du four. Figure 26.
7. Tournez les butées jusqu'à leur position initiale.



## MISE EN GARDE

Faites attention que la porte reste bien insérée lors du pivotement des butées, sans quoi la porte pourrait se bloquer quand vous essaieriez de la fermer.



## INFORMATIONS

Si les butées résistent, vous pouvez vous aider d'un outil plat pour les faire pivoter.

### Démontage/montage de la porte avec charnière sur la porte

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Bloquez la charnière en faisant pivoter les deux butées. Figure 27.
3. Fermez la porte jusqu'à la position de verrouillage. Figure 28.
4. Agrippez la porte des deux mains par les côtés, soulevez et détachez-la jusqu'à la sortir totalement des charnières du four. Figure 28.

Procédez dans l'ordre inverse pour remonter la porte.

## Démontage/montage des vitres intérieures de la porte



### MISE EN GARDE

Si vous démontez les vitres avec la porte montée sur le four, faites-le toujours avec la charnière verrouillée. Sinon, la porte pourrait se refermer et briser les vitres non démontées et provoquer des lésions.



### INFORMATIONS

Pour éviter cela, il est recommandé de démonter les vitres avec la porte elle-même démontée en suivant les indications du paragraphe antérieur.

Selon le modèle, votre four peut avoir 2, 3 ou 4 vitres. Suivez les instructions correspondant au type de porte dont est doté votre four.

1. Appuyez manuellement sur les boutons situés sur la partie supérieure des deux côtés de la porte du four. Figure 29.
2. Tirer le montant supérieur de la porte sans cesser d'exercer une pression. Figure 30.
3. Ôtez les vitres de la porte. Nettoyez-les avec du produit pour les vitres ou de l'eau et du savon à l'aide d'un chiffon doux.



### MISE EN GARDE

Faites attention à l'ordre et la position des vitres lorsque vous les retirez puisqu'elles devront être remontées de la même façon une fois le nettoyage terminé.

4. Une fois nettoyées, introduisez la vitre n°3 au même endroit, de sorte que la mention TERMOGLASS imprimée dessus soit visible tel qu'indiqué sur la Figure 31.
5. Pour les fours pyrolytiques, la mention TERMOGLASS des vitres n°3 et n°4 doit être visible tel que sur la Figure 32.

6. Placez la vitre n°2, partie imprimée dirigée vers l'intérieur de la porte.
7. Placez de nouveau le montant supérieur en haut de la porte en vous assurant que les boutons latéraux sont à leur place.



### MISE EN GARDE

N'allumez jamais le four s'il manque à la porte l'une des vitres.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR



### MISE EN GARDE

Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez tout d'abord que le four est bien débranché.

L'ampoule à remplacer doit être résistante à une chaleur allant jusqu'à 300 °C ; commandez-la auprès du Service d'assistance technique.

### Remplacement de l'ampoule supérieure

1. Dévisser la lentille de la douille. Figure 33.
2. Remplacez l'ampoule et vissez à nouveau la lentille.

### Remplacement de l'ampoule latérale

1. Retirez la lentille de la vitre à l'aide d'un outil à bout plat. Figure 34.
2. Changez la lampe et remontez à nouveau la lentille en vous assurant qu'elle est bien emboîtée.

### Remplacement de l'ampoule LED

Contactez le Service d'assistance technique.

## En cas de dysfonctionnement

Vous trouverez dans ce paragraphe certains des incidents les plus communs pouvant se

produire sur votre four, ainsi que les causes les plus répandues et d'éventuelles solutions.

### Le four ne fonctionne pas

- Vérifiez le branchement.
- Vérifiez les fusibles et le limiteur de l'installation.
- Vérifiez si l'horloge est en mode manuel ou programmé.
- Vérifiez la position du sélecteur de fonctions et de températures.

### La lumière à l'intérieur du four ne s'allume pas

- Remplacez l'ampoule.
- Vérifiez que le montage est correctement effectué à l'aide des instructions d'installation.

### Le témoin de chauffage ne s'allume pas

- Sélectionnez une température.
- Sélectionnez une fonction.
- Le témoin s'allume uniquement lorsque le four est en préchauffage pour atteindre la température sélectionnée.

### Génération de fumée lors du fonctionnement du four

- Processus normal lors de la première utilisation.
- Nettoyez régulièrement le four.
- Réduisez la quantité de graisse ou d'huile sur la plaque.
- N'utilisez pas des températures supérieures à celles indiquées sur les tableaux de cuisson.

### Les résultats espérés ne sont pas atteints lors de la cuisson

- Revoir les tableaux de cuisson pour obtenir des indications sur le fonctionnement du four.

### Mes accessoires et supports de fixation des plaques sont endommagés

- Vous ne les avez pas retirés lors du lancement du nettoyage pyrolytique.
- Il faut les remplacer par des éléments neufs et les retirer du four lors des prochains cycles de nettoyage.


### La couleur de l'émail a changé ou des taches ont fait leur apparition

- La composition chimique de certains aliments peut provoquer ces changements sur l'émail.
- C'est un processus normal qui n'affecte pas les propriétés de l'émail.

### Le four est éteint, le symbole est allumé et la porte ne s'ouvre pas



- Cette action active le verrouillage de la porte.
- Désactivez le verrouillage de la porte en suivant les instructions que vous trouverez dans le Guide d'utilisation de votre four, fourni avec ce manuel.


### Le four est allumé, le symbole est allumé et la porte ne s'ouvre pas



- Cette action active le verrouillage de la porte.
- Placez le sélecteur de fonction sur la position .




- Désactivez le verrouillage de la porte en suivant les instructions que vous trouverez dans le Guide d'utilisation fourni avec ce manuel.
- Pour poursuivre la cuisson, sélectionnez à nouveau la fonction de cuisson souhaitée.



**J'ai tourné le sélecteur de fonctions sur la position , ai sélectionné le programme de pyrolyse P1, P2 ou P3 mais le symbole  clignote rapidement et une alarme sonore retentit**

- La porte du four est mal fermée, la porte n'a donc pas pu être verrouillée et le processus de pyrolyse s'est bloqué.
- Vérifiez la porte et assurez-vous qu'elle est bien fermée. Mettez ensuite le sélecteur de fonction sur la position  et réalisez à nouveau la séquence afin d'activer la pyrolyse.


**J'ai tourné le sélecteur de fonctions sur la position , ai sélectionné le programme de pyrolyse P1, P2 ou P3 mais le symbole  ne s'allume pas et le four ne chauffe pas**

- L'interrupteur de la porte n'a pas fonctionné, même si la porte est bien fermée.
- Merci d'appeler le Service d'Assistance Technique car il s'agit d'un problème d'interrupteur de porte.

**Le programme de pyrolyse est terminé et le four est froid, cependant la porte est verrouillée et l'écran affiche le symbole  allumé et 0:00**

- Vous n'avez pas placé le sélecteur de fonction en position  lorsque le programme de pyrolyse s'est terminé.
- Placez le sélecteur de fonction sur la position  .

**J'ai placé le sélecteur de fonction sur la position  et la porte reste bloquée**

- Le four ne s'est pas refroidi jusqu'à atteindre la température de sécurité.
- Attendez que la température baisse et que le symbole  s'éteigne.

## Informations techniques



### MISE EN GARDE

Si malgré ces conseils le problème persiste, prenez contact avec le Service d'assistance technique.

Informez le Service d'assistance technique du type de défaillance que vous rencontrez en indiquant :

1. Le numéro de série (S-No)
2. Le modèle de l'Appareil (Mod.)

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique de votre four que vous pouvez consulter sur l'un des côtés en ouvrant la porte.

# **Inhaltsverzeichnis Installations- und Wartungsanleitung**

SICHERHEITSHINWEISE .....	57	ZUBEHÖR .....	63
Elektrische Sicherheit .....	57	Montage der Teleskopauszüge .....	63
Kindersicherheit .....	58	Teleskopauszüge mit ausklappbarer Klammer .....	63
Sicherheit beim Gebrauch des Backofens .....	58	Teleskopauszüge mit direkter Klammer .....	63
Sicherheit bei Reinigung und Wartung .....	59	REINIGUNG UND WARTUNG .....	64
Sicherheit während des pyrolytischen Selbstreinigungsvorgangs .....	59	Reinigung der Außenseiten und des Backofenzubehörs .....	64
INSTALLATION .....	61	Reinigung des Backofeninnenraums ...	64
Vor der Installation .....	61	Ausbau der seitlichen Führungsschienen .....	64
Installation in Hochschrank .....	61	Einbau der Führungsschienen .....	64
Installation unter der Arbeitsplatte..	61	Ausbau der Rückwand .....	64
Elektrischer Anschluss .....	61	Backöfen mit ausklappbarem Grill .....	65
Installation des Backofens .....	61	Reinigung der Backofentür .....	65
UMWELTINFORMATIONEN .....	62	Aus- und Einbau der Tür mit Scharnier am Korpus .....	65
Entsorgung der ökologischen Verpackung .....	62	Aus- und Einbau der Tür mit Scharnier in der Tür .....	65
Entsorgung des Produkts .....	62	Aus- und Einbau der Innengläser der Tür .....	66
Energieinformationen .....	62	Austausch der Backofenlampe .....	66
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH .....	62	Austausch der oberen Lampe .....	66
WEITERE WICHTIGE GEBRAUCHSHINWEISE .....	62	Austausch der seitlichen Lampe ....	66
		Austausch der LED-Lampe .....	66
		Vorgehensweise bei Funktionsstörungen .....	67
		Technische Informationen .....	68
		ABBILDUNGEN .....	95

## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um eine optimale Leistung Ihres Backofens auf ordnungsgemäße und sichere Art und Weise sicherzustellen. Bewahren Sie diese Anleitung auf, damit sie ein neuer Besitzer lesen kann.

### Elektrische Sicherheit

- Wurde mit dem Ofen kein Netzkabel mitgeliefert, dürfen für Öfen ohne Pyrolysefunktion folgende Kabeltypen verwendet werden: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. An Öfen mit Pyrolysefunktion darf nur der Kabeltyp H05SS-F verwendet werden (Schaltplan in Abb. 1).
- Der Backofen muss immer an eine gute Erdung angeschlossen werden und die Installation des Geräts muss den geltenden Vorschriften entsprechen.
- Der Einsatz dieses Geräts ist bis maximal 2.000 Meter Höhe vorgesehen.
- Der Anschluss muss unter Einhaltung der geltenden Installationsvorschriften durch einen der Leistung entsprechenden Schalter mit allpoliger Trennung vom Netz erfolgen (minimale Öffnung von 3 mm zwischen den Kontakten), um die Abschaltung im Notfall, bei Reinigung oder Lampenwechsel zu ermöglichen (Installation entsprechend Überspannungskat. III). Das Erdungskabel darf auf keinen Fall über diesen Schalter laufen.
- Der Schalter kann durch einen Stecker ersetzt werden, vorausgesetzt, dass dieser bei normalem Gebrauch zugänglich ist.
- Jede Handhabung oder Reparatur des Geräts, einschl. des Ersetzens des Stromkabels, muss durch den autorisierten Kundendienst mit Originalersatzteilen durchgeführt werden. Die Reparatur oder Handhabung durch andere Personen kann Schäden oder Fehlfunktionen verursachen und somit Ihre Sicherheit gefährden.

- **Trennen Sie Ihren Backofen vom Stromnetz, wenn er defekt ist.**
- **Bei Backöfen, die mit Kochfeldern kombiniert sind, dürfen, um mögliche Risiken zu vermeiden, nur die vom Hersteller empfohlenen Kochfelder eingebaut werden.**

### Kindersicherheit

- **Halten Sie Kinder während des Backofenbetriebs oder des Reinigungsvorgangs durch Pyrolyse vom Gerät fern, da sehr hohe Temperaturen erreicht werden.**
- **Kinder unter 8 Jahren dürfen nicht in der Nähe sein, sofern sie nicht dauernd beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit begrenzter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder mangelnder Erfahrung bzw. Kenntnis nur dann benutzt werden, wenn sie die geeignete Anleitung oder Anweisung bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.**

### Sicherheit beim Gebrauch des Backofens

- **Beim Betrieb muss die Backofentür stets geschlossen sein.**
- **Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er in das Einbaumöbel eingebaut ist (siehe Installation des Backofens).**
- **Installieren Sie den Backofen nicht hinter dekorativen Türen (Überhitzungsgefahr!).**
- **Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eine Benutzung des Backofens, die nicht der Zubereitung haushaltsüblicher Lebensmittel dient.**
- **Decken Sie die Rückseite des Backofens nicht mit Aluminiumfolie oder anderen Materialien ab, da dadurch das Gargut beeinträchtigt und die Innenemaillierung sowie die Innenseite des Einbauschranks beschädigt werden könnten.**
- **Bewahren Sie kein Öl, Fett oder andere entzündliche Materialien im Inneren auf.**
- **Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Backofentür.**

- Backblech und Rost verfügen über ein System, welches das teilweise Ausziehen und die Handhabung des Garguts erleichtert. Die Zubehörteile müssen immer gemäß den Anweisungen im Abschnitt Zubehör angebracht werden.
- Während des Betriebs erhitzt sich das Gerät. Ziehen Sie Schutzhandschuhe an, wenn Sie im Inneren hantieren und vermeiden Sie es, die Heizelemente zu berühren.
- Verwenden Sie ausschließlich die Temperaturmesssonde, die im Lieferumfang des Backofens enthalten ist (bei Modellen mit diesem Zubehör).

### Sicherheit bei Reinigung und Wartung

- Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor daran gearbeitet wird.
- Benutzen Sie keine Dampf- oder Hochdruckreiniger zum Reinigen des Backofens.
- Benutzen Sie keine scharfen Metallschaber, metallischen Topfkratzer, Drahtbürsten, Scheuerpulver oder Schleifmittel zur Reinigung der Backofentür.
- Kinder dürfen die vom Benutzer auszuführende Reinigung oder Wartung nicht ohne Aufsicht durchführen.
- Vor dem Auswechseln der Lampe ist sicherzustellen, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist.
- Entfernen Sie sämtliches Zubehör und Geschirr aus dem Backofen, einschl. Führungsschienen und/oder Teleskopauszüge.
- Entfernen Sie Speisereste oder übermäßigen Schmutz, denn diese könnten sich bei der Selbstreinigung entzünden.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit: Nehmen Sie den Backofen niemals in Betrieb, wenn die Rückwand, die den Ventilator verdeckt, nicht eingebaut ist.

### Sicherheit während des pyrolytischen Selbstreinigungsvorgangs

Vor dem Beginn des Reinigungszyklus:

- **SEHR WICHTIG:** Entfernen Sie sämtliches Zubehör und Geschirr aus dem Backofen, einschl. Führungsschienen und/oder Teleskopauszüge.

- Entfernen Sie Speisereste oder übermäßigen Schmutz, denn diese könnten sich bei der Selbstreinigung entzünden.
- Entfernen Sie Schmutzreste von der Backofendichtung.
- Befolgen Sie aufmerksam die Anweisungen zum Programmieren des pyrolytischen Selbstreinigungsvorgangs.

### Während des pyrolytischen Selbstreinigungsvorgangs:

- Lassen Sie keine Tücher oder anderen Textilien am Backofengriff hängen oder mit ihm in Kontakt geraten.
- Das Kochfeld muss während des Pyrolyse-Vorgangs ausgeschaltet sein, wenn dieses unter der Arbeitsplatte installiert ist.
- Die Innenbeleuchtung des Backofens bleibt ausgeschaltet und kann nicht eingeschaltet werden.
- Der Backofen ist mit einer automatischen Sicherheitsverriegelung ausgestattet, die das Öffnen der Tür während des Reinigungszyklus verhindert. Versuchen Sie nicht, die Tür im verriegelten Zustand zu öffnen.



### HINWEIS

In diesem Handbuch werden die allgemeinen Eigenschaften der Backöfen beschrieben, die u. U. nicht genau mit denen Ihres Backofens übereinstimmen. Leistungen und spezifische Merkmale Ihres Backofens finden Sie in der beiliegenden Bedienungsanleitung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Produkteigenschaften zu ändern, um die Funktionsweise zu verbessern.

# Installation

Diese Informationen sind ausschließlich für den Monteur bestimmt, da er für den Einbau und den Elektroanschluss verantwortlich ist. Wenn Sie den Backofen selbst anschließen, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung für eventuelle Schäden.

## VOR DER INSTALLATION

- Verwenden Sie die seitlichen Griffe zur Handhabung des Backofens. Verwenden Sie niemals den Türgriff, um den Backofen zu heben.
- Bei Installation des Backofens unter der Arbeitsplatte beachten Sie bitte die Installationsanleitung der Arbeitsplatte.
- Vorsprünge (Verstärkungen des Einbauschranks, Rohrleitungen, Steckdosen usw.) auf der Rückseite des Einbauschranks sind zu vermeiden.
- Wenn die Steckdose für den Anschluss an das Stromnetz im Inneren des Einbauschranks angebracht wird, muss dies innerhalb des schattierten Bereichs erfolgen (Abb. 2).
- Der Einbauschränk, in dem der Backofen installiert wird, sowie die angrenzenden Möbelstücke müssen Temperaturen von über 85 °C standhalten können.
- Installationsanleitung strikt befolgen. Andernfalls könnte der Ventilationskreislauf blockiert werden, wodurch hohe Temperaturen entstehen können, die Einbauschränk und Gerät selbst beschädigen können.
- Überprüfen Sie die Abmessungen des Einbauschranks und die am Schränk zu sägenden Öffnungen gemäß den folgenden Angaben:

### Installation in Hochschrank

Backofen 60 cm hoch: Abb. 7\*.

Backofen 45 cm hoch: Abb. 8\*.

### Installation unter der Arbeitsplatte.

Backofen 60 cm hoch: Abb. 9\*.

Backofen 45 cm hoch: Abb. 10\*.



#### ACHTUNG

\* Für die Installation **von Pyrolyseöfen NICHT** die schattiert dargestellten Öffnungen in den Einbauschränk sägen.

## ELEKTROANSCHLUSS

Der Monteur muss überprüfen, ob

- Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Der Elektroanschluss die auf dem Typenschild genannte Höchstleistung verkraftet.
- Nach Anschluss an das Stromnetz überprüfen, ob alle elektrischen Bestandteile ordnungsgemäß funktionieren.

## INSTALLATION DES BACKOFENS

Für alle Backöfen gilt nach dem Anschluss an das Stromnetz:

1. Schieben Sie den Herd in den Einbauschränk und stellen Sie sicher, dass das Stromkabel dabei weder eingeklemmt wird noch in Berührung mit heißen Backofenteilen kommen kann.
2. Achten Sie darauf, dass das Backofengehäuse nicht in Kontakt mit den Schränkwänden kommt und ein Mindestabstand von 2 mm zu den Schränken besteht.
3. Stellen Sie den Backofen mittig in den Einbauschränk, so dass ein Mindestabstand von 5 mm zwischen Backofen und den Türen der Möbelstücke eingehalten wird (Abb. 3).
4. Die Tür öffnen und die mit gelieferten Kunststoffanschläge in die entsprechenden Aufnahmen einrasten lassen (Abb. 11).
5. Befestigen Sie den Backofen mithilfe der mitgelieferten Schrauben am Einbauschränk (über die Anschläge in den Einbauschränk einschrauben).



#### ACHTUNG

\* Für die Installation **von Pyrolyseöfen NICHT** die schattiert dargestellt Öffnungen in den Einbauschränk sägen.



## ACHTUNG

Stützen Sie sich während der Ausführung der Schritte 4 und 5 nicht auf die offene

Backofentür auf, da der Backofen noch nicht befestigt ist und nach vorne überkippen und auf den Boden fallen könnte.

## Umweltinformationen

### ENTSORGUNG DER ÖKOLOGISCHEN VERPACKUNG


Die Verpackung aus recycelbarem Material kann wiederverwendet werden. Kontaktieren Sie Ihre Gemeindeverwaltung bezüglich der Entsorgungsvorschriften für dieses Material.

Weitere Informationen zur Entsorgung des Gerätes erhalten Sie bei Ihrer zuständigen Gemeindeverwaltung, bei Ihrem zuständigen Müllentsorgungsbetrieb oder vom Verkäufer.

### ENTSORGUNG DES PRODUKTS



## ACHTUNG

Das Symbol  weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht unter normalen Hausmüll fällt. Sie müssen es für sein Recycling zur Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte bringen, um eventuelle negative Folgen für Umwelt und öffentliche Gesundheit durch eine nicht ordnungsgemäße Handhabung zu vermeiden.





### ENERGIEAUSKUNFT

Prüfungen zur Erfüllung der Anforderungen der Verordnungen 66/2014 (Ökodesign) und 65/2014 (Energiekennzeichnung) gemäß Norm EN 60350-1.

Verbrauchsmessungen, die unter anderen Bedingungen als unter den für Ihren Backofen angegebenen durchgeführt wurden, können andere Werte ergeben. Angaben über den Energieverbrauch finden Sie in der beiliegenden Bedienungsanleitung.

## Vor dem ersten Gebrauch

Bedingt durch den Herstellungsprozess können im Backofen noch Fettreste und andere Verunreinigungen vorhanden sein. Verfahren Sie zu deren Entfernung wie folgt:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsteile einschl. des evtl. vorhandenen Plastikschutzes.
2. Schließen Sie den Backofen an und lassen Sie ihn in Funktion  /  bzw.  /  bei 200 °C eine Stunde lang laufen. Schauen

Sie hierzu in der beigefügten Bedienungsanleitung nach.

3. Lassen Sie den Backofen abkühlen und öffnen Sie die Tür. So wird er gelüftet und es bleiben keine Gerüche im Inneren zurück.
4. Reinigen Sie Backofen und Zubehör nach dem Abkühlen.

Während der ersten Inbetriebnahme entstehen Rauch und Gerüche. Sorgen Sie deshalb für eine gute Belüftung der Küche.

## Weitere wichtige Gebrauchshinweise

Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Backofenboden, das die Emaillierung beschädigen kann.

Bei Gargut mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt ist es normal, dass sich an der Backofentür Kondenswasser bildet.



Beim Schließen der Backofentür während des Garvorgangs kann es sein, dass man das Geräusch des Luftzugs im Inneren hört. Dies ist ein ganz normaler Effekt, der aufgrund des

Drucks, den die Tür beim Schließen ausübt, auftritt, um die Dichtigkeit des Innenraums zu gewährleisten.

## Zubehör

Stellen Sie keine Behälter oder Lebensmittel auf den Backofenboden. Verwenden Sie immer die mitgelieferten Backbleche und Roste.

Für die Zubereitung von Joghurt können Sie die Gläser direkt auf den Backofenboden stellen.

Zum Garen anderer Lebensmittel schieben Sie Backblech oder Rost wie folgt in die seitlichen Führungsschienen des Backofeninnenraums:

1. Zwischen zwei Stangen der seitlichen Führungsschienen oder einer der ausziehbaren Führungen, wenn Ihr Backofen mit solchen ausgestattet ist.
2. Der Rost und einige Backbleche haben Feststellkerben, um ihr versehentliches Herausziehen zu verhindern. Diese Kerben müssen in Richtung der Rückseite des Backofens und nach unten zeigen (Abb. 4).
3. Die Fläche des Rosts, auf der die Behälter platziert werden, muss unterhalb der seitlichen Stangen liegen, um das versehentliche Verrutschen des Behälters zu verhindern (Abb. 5).
4. Die Backbleche haben eine vordere Lasche für die einfache Herausnahme. Diese Lasche muss in Richtung der Außenseite des Backofens zeigen (Abb. 6).

## MONTAGE DER TELESKOPAUZÜGE

Einige Backofenmodelle enthalten als Zubehör einen Satz Teleskopauszüge.

Für die Montage der Auszüge auf den verchromten Führungsschienen gehen Sie wie folgt vor:

### Teleskopauszüge mit ausklappbarer Klammer



#### WICHTIG

Führungen auf Höhe 2 (Zählung von unten beginnend) anbringen (Abb. 12).

1. Entfernen Sie den Schutzfilm.
2. Die großen Klammern in die obere Stange einhängen und die Führung herunter klappen, bis die kleinen Klammern in der unteren Stange eingehakt sind (Abb. 12).
3. Wenn die Führung korrekt befestigt ist, ist ein „Klick“ zu hören (Abb. 13).
4. Die Kerbe zum Einsetzen des Rosts muss an der Vorderseite des Backofens liegen (Abb. 13).

### Teleskopauszüge mit direkter Klammer



#### WICHTIG

Führungen für einfaches Herausziehen auf Höhen 1, 2, 3 und 5 (Zählung von unten beginnend) anbringen (Abb. 14).

Führungen für zweifaches Herausziehen auf Höhen 1, 2 und 3 anbringen (Abb. 15).

**Bei 45 cm hohen Backöfen** die Auszüge auf Höhe 1 anbringen (Abb. 16).

1. Haken Sie die Klammer an der oberen Stange auf der gewünschten Höhe ein (Abb. 17).
2. Wenn die Führung korrekt befestigt ist, ist ein „Klick“ zu hören (Abb. 18).
3. Die Kerbe zum Einsetzen des Backblechs/Rosts sollte sich an der Vorderseite des Backofens befinden (Abb. 18).

# Reinigung und Wartung



## ACHTUNG

Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor daran gearbeitet wird.

## REINIGUNG DER AUSSENSEITEN UND DES BACKOFENZUBEHÖRS

Außenfläche und Zubehör mit lauwarmem Seifenwasser oder mildem Reinigungsmittel reinigen.

Seien Sie bei rostfreien oder lackierten Oberflächen vorsichtig und benutzen Sie nur Schwämme oder Tücher, die keine Kratzer verursachen.



## WICHTIG

Teleskopauszüge nicht in der Spülmaschine reinigt werden, da sonst das Gleit verschwindet und die Führungen stecken bleiben würden.

## REINIGUNG DES BACKOFENINNENRAUMS

Innenraum regelmäßig reinigen, um Fett- oder Lebensmittelreste zu entfernen, da sonst bei folgenden Garvorgängen Rauch, Gerüche oder Flecken entstehen können.

Bei kaltem Backofen und für emaillierte Oberflächen (z. B. Backofenboden) Nylonbürste oder Schwamm mit lauwarmem Seifenwasser benutzen. Backofenreiniger nur auf emaillierten Oberflächen und nach Herstelleranweisung benutzen.



## ACHTUNG

Benutzen Sie zum Reinigen des Backofeninnerraums keine Dampf- oder Hochdruckreiniger.

Auch keine metallischen Topfkratzer, Drahtbürsten oder andere Utensilien, die die Emailbeschichtung beschädigen könnten.

Lebensmittel wie Tomaten, Essig, in Salzkruste Gebratenes usw. verursachen Verfärbungen in der Emailbeschichtung. Die wirkt sich nicht auf die Funktionsweise der Beschichtung aus. Versuchen Sie nicht, diese Flecken mit aggressiven Reinigungsmitteln zu entfernen, da diese die Oberfläche dauerhaft schädigen könnten.

Reinigen Sie die Backofendichtung regelmäßig, um Fett- und Lebensmittelreste zu entfernen und Beschädigung oder Bruch der Dichtung bei weiteren Garvorgängen zu verhindern.

Diese Dichtung reinigen, ohne sie auszubauen.

## Ausbau der seitlichen Führungsschienen

1. Zubehör aus dem Innenraum entfernen.
2. Vordere Befestigungsmutter (A) vollständig lösen, Führungsschienen nach vorne (B) ziehen und entfernen (Abb. 19).

## Einbau der Führungsschienen

3. Hintere Kerbe in die hintere Befestigungsmutter ein haken.
4. Vordere Befestigungsmutter (C) in die vordere Kerbe der Führungsschiene ein haken (Abb. 20).
5. Führungsschiene mit der Mutter (D) herunter klappen und drehen bis sie eingerastet ist (E) (Abb. 20).

## Ausbau der Rückwand



## HINWEIS

Um die Rückwand auszubauen, zuerst die seitlichen Führungsschienen wie oben beschrieben entfernen.

Anschließend:

1. Entfernen Sie erst die unteren Schrauben (A) und dann die obere Schraube (B) (Abb. 21).
2. Um die Rückwand wieder einzubauen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

**ACHTUNG**

Zu Ihrer eigenen Sicherheit: Backofen niemals in Betrieb nehmen, wenn die Rückwand nicht eingebaut ist.

**Backöfen mit ausklappbarem Grill**

Um den oberen Teil des Backofens zu reinigen:

1. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist.
2. Schieben Sie die Stange des Grillelements (A) mit beiden Händen so weit nach hinten in den Backofen, bis Sie sie von der Befestigungsmutter (B) lösen (Abb. 22).
3. Lassen Sie das Grillelement fallen und reinigen Sie die Vorderseite des Backofens (Abb. 23).
4. Bringen Sie das Grillelement wieder in seiner ursprünglichen Position an und gehen Sie dabei in umgekehrter Reihenfolge vor.

**Backöfen mit Teka Hydroclean®-Funktion**

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung Ihres Backofens.

**Backöfen mit Selbstreinigungsfunktion durch Pyrolyse**

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung Ihres Backofens.

**REINIGUNG DER BACKOFENTÜR**

Zur leichteren Reinigung der Tür können Sie diese abbauen. Beachten Sie bitte die entsprechenden Anweisungen je nach der in Ihrem Backofen eingebauten Tür.

**Aus- und Einbau der Tür mit Scharnier am Korpus**

1. Öffnen Sie die Tür des Ofens vollständig.
2. Verriegeln Sie das Scharnier, indem Sie die Verschlüsse drehen (Abb. 24).

3. Schließen Sie die Tür bis zur Verriegelungsposition (Abb. 25).
4. Halten Sie die Tür mit beiden Händen an den Seiten und heben Sie sie an, bis Sie sie vollständig aus den Scharnieren gehoben haben (Abb. 25).

Einbau der Tür

5. Halten Sie die Tür seitlich mit beiden Händen an der Unterseite, stecken Sie die Scharnierarme in ihre Aufnahmen und schieben Sie die Tür bis zum Anschlag hinein (Abb. 26).
6. Öffnen Sie die Tür des Backofens vollständig (Abb. 26).
7. Drehen Sie die Verschlüsse in ihre ursprüngliche Position.

**ACHTUNG**

Achten Sie darauf, dass die Tür vollständig eingesetzt ist, wenn Sie die Verschlüsse drehen, da sie beim Versuch des Schließens sonst blockieren könnte.

**HINWEIS**

Falls die Verschlüsse viel Widerstand entgegenzusetzen, können Sie ein flaches Werkzeug zur Hilfe nehmen, um sie zu drehen.

**Aus- und Einbau der Tür mit Scharnier in der Tür**

1. Öffnen Sie die Tür des Ofens vollständig.
2. Verriegeln Sie das Scharnier, indem Sie beide Verschlüsse drehen (Abb. 27).
3. Schließen Sie die Tür bis zur Verriegelungsposition (Abb. 28).
4. Halten Sie die Tür mit beiden Händen an den Seiten und heben Sie sie an, bis die Scharniere vollständig aus dem Backofenkorpus ausgetreten sind (Abb. 28).

Für den Einbau der Tür ist in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen.

## Aus- und Einbau der Innengläser der Tür



### ACHTUNG

Wenn Sie die Scheiben bei montierter Tür ausbauen, stellen Sie das Scharnier immer auf die Verriegelungsposition, sonst wird sich die Tür schließen und die nicht ausgebauten Scheiben könnten zerbrechen.



### HINWEIS

Um dies zu vermeiden, ist es ratsam, die Scheiben bei ausgebaute Tür wie im vorherigen Abschnitt beschrieben auszubauen.

Je nach Modell kann Ihr Backofen 2, 3 oder 4 Scheiben in der Tür haben. Beachten Sie bitte die entsprechenden Anweisungen je nach der in Ihrem Backofen eingebauten Tür.

1. Drücken Sie mit den Fingern auf die Knöpfe, die sich oben an beiden Seiten der Backofentür befinden (Abb. 29).
2. Halten Sie die Knöpfe weiter gedrückt und ziehen Sie am oberen Riegel der Tür (Abb. 30).
3. Nehmen Sie die Scheiben aus der Tür. Reinigen Sie sie mit einem Glasreiniger oder Seifenwasser und einem weichen Tuch.



### ACHTUNG

Merken Sie sich beim Herausnehmen Reihenfolge und Position der Scheiben, da Sie diese nach der Reinigung exakt so wieder montieren müssen.

4. Sobald sie sauber sind, setzen Sie Scheibe Nr. 3 in der gleichen Position ein, und zwar so, dass die Aufschrift TERMOGLASS wie in Abb. 31 dargestellt zu sehen ist.
5. Bei Pyrolyseöfen muss die Aufschrift TERMOGLASS der Scheiben Nr. 3 und Nr. 4 wie in Abb. 32 dargestellt zu sehen sein.

6. Bringen Sie Scheibe Nr. 2 mit der bedruckten Seite in Richtung Innenseite der Tür an.
7. Bringen Sie den oberen Riegel der Tür wieder an und stellen Sie sicher, dass die seitlichen Knöpfe in ihre Aufnahmen einrasten.



### ACHTUNG

Setzen Sie den Backofen niemals in Betrieb, wenn eine der Scheiben der Tür fehlt.

## AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE



### ACHTUNG

Bevor Sie die Lampe austauschen, müssen Sie sicherstellen, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist.

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

### Austausch der oberen Lampe

1. Schrauben Sie das Vorsatzglas der Lampenfassung ab (Abb. 33).
2. Tauschen Sie die Lampe aus und schrauben Sie das Vorsatzglas wieder auf.

### Austausch der seitlichen Lampe

1. Nehmen Sie das Vorsatzglas mithilfe eines Werkzeugs mit flacher Spitze heraus (Abb. 34).
2. Wechseln Sie die Lampe aus, montieren Sie das Vorsatzglas erneut und achten Sie darauf, dass es in der richtigen Position sitzt.

### Austausch der LED-Lampe

Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.

# Vorgehensweise bei Funktionsstörungen

In diesem Abschnitt finden Sie einige der am häufigsten in Ihrem Backofen auftretenden Pro-

bleme zusammen mit den häufigsten Ursachen und möglichen Lösungen.

## **Der Backofen funktioniert nicht.**

- Überprüfen Sie den Stromanschluss.
- Überprüfen Sie die Sicherungen und den Überspannungsbegrenzer der Installation.
- Stellen Sie sicher, dass die Uhr auf manuell oder programmiert eingestellt ist.
- Überprüfen Sie die Position des Programm- und Temperaturwählers.

## **Das Innenlicht des Backofens funktioniert nicht.**

- Ersetzen Sie die Lampe.
- Überprüfen Sie die korrekte Montage gemäß der Installationsanleitung.

## **Die Heizanzeige leuchtet nicht auf.**

- Wählen Sie eine Temperatur.
- Wählen Sie eine Funktion.
- Die Anzeige soll nur leuchten, während sich der Backofen bis zur gewählten Temperatur aufheizt.

## **Während des Backofenbetriebs entwickelt sich Rauch.**

- Normaler Vorgang bei der ersten Inbetriebnahme.
- Reinigen Sie den Backofen in regelmäßigen Abständen.
- Verringern Sie die Fett- oder Ölmenge auf dem Backblech.
- Benutzen Sie keine höheren Temperaturen als in der Gartabelle angegeben.

## **Es werden nicht die erwarteten Garresultate erreicht.**

- Konsultieren Sie die Gartabellen, um sich über die Richtwerte für den Backofenbetrieb zu informieren.

## **Mein Zubehör und die Führungsschienen der Backbleche sind beschädigt.**


- Sie haben die Elemente vor der Durchführung des pyrolytischen Reinigungsvorgangs nicht entfernt.
- Sie müssen durch neue ersetzt und diese müssen vor zukünftigen Reinigungsvorgängen immer entfernt werden.

## **Die Farbe der Emaille hat sich verändert oder es haben sich Flecken gebildet.**


- Die chemische Zusammensetzung einiger Lebensmittel kann solche Veränderungen auf der Emaille hervorrufen.
- Dies ist ein normaler Vorgang, der die Eigenschaften der Emaille nicht beeinträchtigt.



## **Der Backofen ist ausgeschaltet, das Symbol leuchtet und die Tür lässt sich nicht öffnen.**

- Die Türverriegelung ist aktiviert.
- Die Türverriegelung gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung Ihres Backofens, die diesem Handbuch beige-fügt ist, deaktivieren.


**Der Backofen ist eingeschaltet, das Symbol  leuchtet und die Tür lässt sich nicht öffnen.**

---



- Die Türverriegelung ist aktiviert.
- Drehen Sie den Funktionswahlknopf auf Position .
- Die Türverriegelung gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung Ihres Backofens, die diesem Handbuch beige-fügt ist, deaktivieren.
- Um weiter garen zu können, wählen Sie erneut die gewünschte Backfunktion.

**Ich habe den Funktionswahlknopf auf Position  gedreht und die Pyrolyse-Funktion P1, P2 bzw. P3 gewählt, aber das Symbol  blinkt schnell und es ertönt ein akustischer Alarm.**

---


- Die Backofentür ist nicht richtig geschlossen. Deshalb kann die Türverriegelung nicht greifen und der Pyrolysevorgang ist blockiert.
- Überprüfen Sie die Tür und stellen Sie sicher, dass sie richtig geschlossen ist. Anschließend stellen Sie den Funktionswahlknopf auf Position  und führen den Ablauf erneut durch, um die Pyrolyse zu aktivieren.

**Ich habe den Funktionswahlknopf auf**



**Position  gedreht und die Pyrolyse-Funktion P1, P2 bzw. P3 gewählt, aber das Symbol  leuchtet nicht auf und der Backofen heizt nicht.**


---

- Die Türsicherung funktioniert nicht, obwohl die Tür richtig geschlossen ist.
- Rufen Sie bitte den technischen Kundendienst an, da es sich um einen Defekt der Türsicherung handelt.


**Das Pyrolyse-Programm ist beendet und der Backofen ist kalt. Dennoch ist die Tür verriegelt und auf dem Bildschirm wird das Symbol  und 0:00 angezeigt.**

---

- Sie haben den Funktionswahlknopf nicht auf Position  gedreht, als das Pyrolyse-Programm beendet war.
- Drehen Sie den Funktionswahlknopf .

**Ich habe den Funktionswahlknopf auf Position  gedreht, aber die Tür ist immer noch verriegelt.**

---

- Der Backofen ist nicht bis auf die Sicherheitstemperatur abgekühlt.
- Warten Sie, bis die Temperatur zurückgeht und das Symbol  erlischt.

## Technische Informationen

---



### ACHTUNG

Sollte das Problem trotz dem weiterhin bestehen, setzen Sie sich bitte mit dem technischen Kundendienst in Verbindung.

Teilen Sie dem technischen Kundendienst den Mangel mit, den Sie festgestellt haben, indem Sie Folgendes angeben:

1. Seriennummer (S-No).
2. Gerätemodell (Mod.).

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild seitlich in Ihrem Backofen, das Sie sehen, wenn Sie die Tür öffnen.

# Inhoudsopgave Installatie- en onderhoudsinstructies

<b>VEILIGHEIDSINSTRUCTIES</b> .....	70	<b>ACCESSOIRES</b> .....	76
Elektrische veiligheid .....	70	Montage van de uitschuifbare rails .....	76
Veiligheid voor kinderen.....	71	Uitschuifbare rails met inklapbare clip .....	76
Gebruiksveiligheid van de oven .....	71	Uitschuifbare rails met inklapbare clip .....	76
Veiligheid bij de reiniging en het onderhoud .....	72	<b>REINIGING EN ONDERHOUD</b> .....	77
Veiligheid bij het gebruik van de pyrolyserreinigingscyclus .....	72	Reiniging van de buitenkant en de ovenaccessoires .....	77
<b>INSTALLATIE</b> .....	74	Reiniging van de binnenkant van de oven .....	77
Voorafgaand aan de installatie.....	74	De bakplaatsteunen demonteren....	77
Installatie in een kolom .....	74	De steunen monteren.....	77
Installatie onder een werkblad .....	74	Het achterpaneel demonteren .....	77
Elektrische aansluiting.....	74	Ovens met neerklapbare grill .....	78
Oveninstallatie.....	74	Reiniging van de ovendeur .....	78
<b>MILIEU-INFORMATIE</b> .....	75	Demontage/montage van de deur met scharnier in de oven .....	78
Milieuvriendelijke verwijdering van de verpakking.....	75	Demontage/montage van de deur met scharnier in de deur.....	78
Verwijdering van het product.....	75	Demontage/montage van de binnenglazen van de ovendeur .....	79
Energiegegevens .....	75	De ovenlamp verwisselen.....	79
<b>VOOR HET EERSTE GEBRUIK</b> .....	75	De bovenlamp verwisselen .....	79
<b>ANDERE BELANGRIJKE INSTRUCTIES</b> .....	75	De zijlamp verwisselen.....	79
		De ledlamp verwisselen .....	79
		Als iets niet werkt.....	80
		Technische gegevens.....	81
		<b>AFBEELDINGEN</b> .....	95

# VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze instructies aandachtig door om op juiste en veilige wijze het maximale rendement uit uw oven te halen. Bewaar deze handleiding zodat een nieuwe eigenaar hem ook kan lezen.

## Elektrische veiligheid

- Als de oven niet is uitgerust met een voedingskabel, kunnen de volgende kabels worden gebruikt in niet-pyrolytische ovens: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. In pyrolytische oven dienen uitsluitend kabels van het type H05SS-F te worden gebruikt. Het aansluitschema wordt in afbeelding 1 weergegeven.
- De oven moet altijd op een goede aardverbinding worden aangesloten en de installatie van dit apparaat moet voldoen aan de geldige reglementen.
- Dit product is bedoeld om gebruikt te worden op een hoogte van maximaal 2.000 meter.
- Voor de installatie van de oven moet de vaste stroominstallatie zijn voorzien van systemen voor de volledige uitschakeling overeenkomstig de installatiereglementen (aangepast aan de te verduren stroomdichtheid en met een ruimte van minimaal 3 mm tussen de contacten) onder de omstandigheden van overspanning categorie III voor de uitschakeling in noodsituaties, de reiniging of de verwisseling van de lamp. In geen geval mag de aardingskabel door deze schakelaar worden geleid.
- Deze schakelaar kan worden vervangen door een stekker, mits deze bij normaal gebruik toegankelijk is.
- Elke manipulatie of reparatie aan het apparaat, met inbegrip van de vervanging van de voedingskabel, dient te worden uitgevoerd door de bevoegde Technische Dienst die daarbij originele reserveonderdelen dient te gebruiken. Reparaties of hantering door andere personen kunnen schade aan het



apparaat of een verkeerde werking veroorzaken en uw veiligheid in gevaar brengen.

- Zet de oven uit wanneer hij kapot is.
- Bij ovens gecombineerd met een werkblad kunnen alleen de door de fabrikant aanbevolen werkbladen worden gemonteerd om mogelijke risico's te vermijden.

### Veiligheid voor kinderen

- Laat kinderen tijdens het bakken en braden of de pyrolyse-reiniging niet in de buurt van de oven komen. Het apparaat kan namelijk zeer hoge temperaturen bereiken.
- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij er voortdurend op hen gelet wordt. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder ervaring of kennis, onder toezicht en na de juiste aanwijzingen te hebben ontvangen om het apparaat op veilige wijze te gebruiken en mits zij zich bewust zijn van de gevaren die het met zich mee brengt.

### Gebruiksveiligheid van de oven

- De oven mag alleen met gesloten deur in werking zijn.
- Gebruik de oven alleen wanneer deze aan de binnenkant van het meubel is geïnstalleerd (Zie installatie van de oven).
- Installeer de oven niet achter decoratieve deuren. Dit kan oververhitting tot gevolg hebben.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor ander gebruik dan de huishoudelijke bereiding van levensmiddelen.
- Bewaar geen oliën, vetten of brandbare materialen in de oven. Dit kan gevaarlijk zijn als u de oven aanzet.
- Leun niet op de geopende deur en ga er evenmin op zitten. Dit kan de ovendeur beschadigen en uw veiligheid in gevaar brengen.

- De bakplaat en het rooster hebben een systeem waardoor zij gedeeltelijk uit de oven getrokken en de etenswaren bewerkt kunnen worden. Breng deze accessoires altijd in de oven aan zoals wordt aangegeven in het hoofdstuk Accessoires.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Gebruik handschoenen wanneer u iets in de oven wilt bewerken en raak de verwarmingselementen niet aan.
- Gebruik alleen de meegeleverde temperatuursonde in de oven (modellen met deze uitrusting).

### Veiligheid bij de reiniging en het onderhoud

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact alvorens er een willekeurige handeling aan uit te voeren.
- Gebruik geen stoom- of waterdrukreinigers om de oven schoon te maken.
- Gebruik geen scherpe krabijzers, metalen schuursponzen, staalborstels of commerciële schuurpoeders om de ovendeur schoon te maken, aangezien het oppervlak hiermee kan worden beschadigd of het glas kapot kan gaan.
- De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die de gebruiker moet verrichten mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Controleer, voordat u het lampje gaat vervangen, eerst of de stekker van de oven uit het stopcontact is gehaald, om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.
- Verwijder alle accessoires en vaatwerk uit de oven, met inbegrip van de houders voor de bakplaten en/of telescoopgeleiders.
- Verwijder geëkt vocht of buitensporige vuilresten. Deze kunnen tijdens het pyrolyseproces ontvlammen waardoor brandgevaar ontstaat.
- Zet de oven, voor uw veiligheid, nooit aan zonder het achterpaneel dat de ventilator beschermt.

### Veiligheid bij het gebruik van de pyrolyse reinigingscyclus

**Voordat u met de reinigingscyclus begint:**

- **ERG BELANGRIJK:** Verwijder alle accessoires en vaatwerk uit de oven, met inbegrip van de houders voor de bakplaten en/of telescoopgeleiders.
- Verwijder gelect vocht of buitensporige vuilresten. Deze kunnen tijdens het pyrolyseproces ontvlammen waardoor brandgevaar ontstaat.
- Verwijder de vuilresten van de ovenpakking.
- Volg de instructies voor het programmeren van de pyrolyse-reinigingscyclus nauwkeurig op.

### Tijdens het pyrolyse-reinigingsproces:

- Laat geen doeken of andere stoffen voorwerpen aan het handvat van de oven hangen of ermee in aanraking komen.
- Uit veiligheidsoverwegingen moet de kookplaat tijdens het pyrolyseproces van de oven uitgeschakeld blijven. Dit wanneer de oven onder het werkblad is geïnstalleerd.
- Het licht in de oven blijft uit en kan niet aangaan.
- De oven is uitgerust met een automatische blokkeerbeveiliging die voorkomt dat de deur tijdens het reinigingsproces kan worden geopend. Probeer de ovendeur niet te openen terwijl de blokkeerbeveiliging in werking is.



## INFORMATIE

In deze handleiding worden de algemene eigenschappen van ovens beschreven. Daarom kan het zijn dat ze niet exact overeenstemmen met de eigenschappen van uw oven. Kijk voor de mogelijkheden en specifieke toebehoren van uw oven in de Gebruikershandleiding die bij deze handleiding is gevoegd.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om eigenschappen van het product te wijzigen om de werking ervan te verbeteren.

# Installatie

Deze informatie is uitsluitend bestemd voor de installateur, aangezien hij verantwoordelijk is voor de montage en elektrische aansluiting. Als u zelf de oven installeert, dan is de fabrikant niet aansprakelijk voor mogelijke schade.

## VOORAFGAAND AAN DE INSTALLATIE

- Pak de oven bij de handvaten aan de zijkant om hem te verplaatsen. Gebruik het handvat van de deur nooit om de oven op te tillen.
- Wanneer u de oven onder een werkblad installeert, houdt u zich dan aan de installatie-instructies daarvan.
- Voorkom uitstekende elementen (versterkingen van het meubel, leidingen, stopcontacten etc.) aan de achterkant van het meubel.
- Een stopcontact voor aansluiting op het netwerk dat in het meubel waarin de oven wordt geïnstalleerd, moet binnen de schaduwzone worden geplaatst. Afbeelding 2.
- Het keukenmeubel waarin de oven wordt geïnstalleerd en de aangrenzende meubels moeten temperaturen van meer dan 85 °C kunnen verdragen.
- Houd u aan de installatie-instructies. Zo niet, dan kan het ventilatiecircuit van de oven geblokkeerd raken, waardoor het keukenmeubel en het apparaat zelf schade kunnen oplopen door hoge temperaturen.
- Controleer de afmetingen van het meubel en de daarin aan te brengen openingen volgens onderstaande afbeeldingen.

### Installatie in een kolom.

Oven van 60 cm: Afbeelding 7\*.

Oven van 45 cm: Afbeelding 8\*.



#### LET OP

\* Voor de installatie van **pyrolytische ovens** mogen **GEEN** openingen in de schaduwzones van het keukenmeubel worden aangebracht.

### Installatie onder een werkblad.

Oven van 60 cm: Afbeelding 9\*.

Oven van 45 cm: Afbeelding 10\*.



#### LET OP

\* Voor de installatie van **pyrolytische ovens** mogen **GEEN** openingen in de schaduwzones van het keukenmeubel worden aangebracht.

## ELEKTRISCHE AANSLUITING

De installateur dient te controleren of:

- De netspanning en frequentie overeenstemmen met de op het gegevensplaatje aangeduide gegevens.
- De elektrische aansluiting op het gegevensplaatje het aangeduide maximale vermogen kan verdragen.
- Controleer na de elektrische aansluiting de juiste werking van alle elektrische onderdelen van de oven.

## OVENINSTALLATIE

Voor alle ovens en na de elektrische aansluiting:

1. Plaats de oven in het keukenmeubel en zorg ervoor dat de voedingskabel niet vastgeklemd raakt of in aanraking komt met de warme delen van de oven.
2. Kijk of de kast van de oven niet in aanraking is met de wanden van het keukenmeubel en of er minstens een afstand van 2 mm met de aangrenzende meubels bestaat.
3. Centreer de oven in het meubel, zodat een minimale afstand van 5mm tussen de oven en de deuren van de aangrenzende meubels wordt gegarandeerd. Afbeelding 3.
4. Open de deur en klem de bij de oven meegeleverde plastic buffers op hun respectieve plaatsen. Afbeelding 11.
5. Bevestig de oven aan het meubel d.m.v. de meegeleverde bouten, schroef ze vast aan het meubel d.m.v. de buffers.

**LET OP**

Leun tijdens stap 4 en 5 niet op de geopende ovendeur. Aangezien de oven nog niet

aan het meubel is vastgemaakt, kan deze naar voren schieten en op de grond vallen.

## Milieu-informatie


### MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van volledig recyclebare materialen en kan opnieuw gebruikt worden. Raadpleeg de gemeente over plaatselijke normen voor het verwijderen van deze materialen.

Voor meer gedetailleerde informatie over het hergebruik van het apparaat kunt u contact opnemen met de gemeente, de huisafvaldienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.

### VERWIJDERING VAN HET PRODUCT

**LET OP**

Het symbool  op het product of op de verpakking geeft aan dat dit apparaat niet kan worden behandeld als normaal huisafval. U dient het voor het recyclen ervan bij een afvalpunt voor elektrische en elektronische apparaten af te geven. Op deze manier helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid door een onjuiste verwerking te voorkomen.

### ENERGIEGEGEVENS





Tests om te voldoen aan de eisen van de richtlijnen 66/2014 (ecologisch ontwerp) en 65/2014 (energie-etikettering) conform de Europese norm EN 60350-1.

Verbruiksmetingen uitgevoerd onder diverse omstandigheden kunnen andere dan de voor uw oven weergegeven waarden geven.

Kijk voor de gegevens van het energieverbruik van uw oven in de Gebruikershandleiding die bij deze handleiding is gevoegd.

## Vóór het eerste gebruik

Door het productieproces kunnen er zich in de oven vetresten of andere onzuiverheden bevinden. Ga om deze te verwijderen als volgt te werk:

1. Verwijder alle verpakkingsonderdelen, met inbegrip van het beschermplastic als dat er is.
2. Zet uw oven een uur lang aan op 200 °C, op functie  /  of, in voorkomend geval, op  / . Kijk hiervoor in de bij deze handleiding gevoegde Gebruikershandleiding.

3. Laat de oven afkoelen door de deur te openen. Op deze manier wordt de oven geventileerd en verdwijnen geuren uit de binnenkant.
4. Maak de oven en accessoires na het afkoelen schoon.

Tijdens deze eerste werking ontstaan er rook en geuren. Vandaar dat u voor een goede ventilatie van de keuken moet zorgen.

## Andere belangrijke instructies

Giet geen water op de bodem terwijl de oven in werking is, aangezien het email daardoor kan beschadigen.

Bij gerechten met een hoog vloeistofgehalte is het normaal dat er condens op de ovendeur ontstaat.

Als de ovendeur tijdens het bakken wordt gesloten, is het geluid van de lucht in de oven te horen. Dit is een normaal effect dat is te wij-

ten aan de druk die wordt uitgeoefend door de deur wanneer deze wordt gesloten. Dit om de luchtdichtheid van de oven te garanderen

## Accessoires

Zet geen ovenschalen of etenswaren op de bodem van de oven. Gebruik altijd de bakplaten en roosters die bij de oven worden geleverd.

Voor het maken van yoghurt kunnen de glazen direct op de bodem van de oven worden neergezet.

Voor het bereiden van andere etenswaren dient de bakplaat of het rooster in de zijgeleiders in de oven te worden geschoven, zoals hierna wordt aangegeven:

1. Tussen de twee stangen van de zijsteunen of op een van de uitschuifbare rails als de oven daarmee is uitgerust.
2. Het rooster en sommige bakplaten zijn voorzien van gleuven om te voorkomen dat zij per ongeluk naar buiten worden getrokken. Plaats deze gleuven naar de achterzijde van de oven en omlaag gericht. Afbeelding 4.
3. Het oppervlak van het rooster waarop de ovenschalen komen te staan, moet onder de zijstaafjes komen te zitten. Zo wordt voorkomen dat de ovenschaal er per ongeluk af glijdt. Afbeelding 5.
4. De bakplaten hebben aan de voorkant een rand waarmee zij gemakkelijk uit de oven getrokken kunnen worden. Plaats de bakplaat met deze rand richting de buitenkant van de oven. Afbeelding 6.

### MONTAGE VAN DE UITSCHUIFBARE RAILS

Sommige ovenmodellen zijn als accessoire uitgerust met een set uitschuifbare rails (telescoopgeleiders).

Ga als volgt te werk om de uitschuifbare rails op de verchromde steunen te monteren:

### Uitschuifbare rails met inklapbare clip



#### BELANGRIJK

De rails moeten van onderaf tellend op hoogte 2 worden geplaatst. Afbeelding 12.

1. Verwijder de beschermfolie.
2. Maak grote clips aan de bovenste stang vast en klap de rail neer totdat de kleine clips aan de onderste stang zijn vastgeklemd. Afbeelding 12.
3. U hoort een "klik" als de rail juist is vastgemaakt. Afbeelding 13.
4. De inkeping voor de regeling van de bakplaat/het rooster dient aan de voorzijde van de oven te zitten. Afbeelding 13.

### Uitschuifbare rails met inklapbare clip



#### BELANGRIJK

De enkelvoudige uitschuifbare rails moeten van onderaf tellend op de 1e, 2e, 3e en 5e hoogte worden geplaatst. Afbeelding 14.

De dubbele uitschuifbare rails moeten van onderaf tellend op de 1e, 2e en 3e hoogte worden geplaatst. Afbeelding 15.

**Bij ovens van 45 cm** worden de uitschuifbare rails op de 1e hoogte geplaatst. Afbeelding 16.

1. Maak de clip aan de bovenste stang van het gewenste niveau vast. Afbeelding 17.
2. U hoort een "klik" als de rail juist is vastgemaakt. Afbeelding 18.
3. De inkeping voor de regeling van de bakplaat/het rooster dient aan de voorzijde van de oven te zitten. Afbeelding 18.

# Reiniging en onderhoud



## LET OP

Sluit het apparaat van de stroom af alvorens er handelingen aan te verrichten.

## REINIGING VAN DE BUITENKANT EN DE OVENACCESSOIRES

Maak de buitenkant van de oven en de accessoires met lauwwarm zeepwater of met een mild afwasmiddel schoon.

Wees voorzichtig met roestvrije of gelakte oppervlakken en gebruik alleen sponzen of doeken die geen krassen kunnen veroorzaken.



## BELANGRIJK

Doe de uitschuifbare rails niet in de vaatwasser. In de vaatwasser verdwijnt het vet dat het schuiven vergemakkelijkt, waardoor de rails vastlopen en onbruikbaar worden.

## REINIGING VAN DE BINNENKANT VAN DE OVEN

Maak de binnenkant van de oven regelmatig schoon om vetresten of etenswaren te verwijderen. Deze geven bij een volgend gebruik rook en geuren af of kunnen vlekken doen ontstaan.

Gebruik nylon borstels of sponzen met lauw zeepsop voor geëmailleerde oppervlakken (ovenbodem). Laat de oven eerst afkoelen. Gebruik ovenreinigers alleen op de geëmailleerde oppervlakken, volgens de aanwijzingen van de fabrikant.



## LET OP

Maak de binnenkant van uw oven niet schoon met stoomreinigers of water onder druk.

Gebruik evenmin metalen schuursponsjes, staalborstels of andere middelen die het email kunnen beschadigen.

Na verloop van tijd veroorzaken bepaalde etenswaren zoals o.a. tomaten, azijn en in zout bereide gerechten verkleuringen van het email. Dit is normaal en is niet van invloed op de werking van de oven. Probeer deze vlekken niet met agressieve reinigingsmiddelen zoals omschreven schoon te maken, aangezien het oppervlak hierdoor permanent kan worden beschadigd.

Maak de deurdichting regelmatig schoon om vet- en voedselresten te verwijderen. Hiermee wordt vermeden dat deze later verslijt en kapot gaat.

Aanbevolen wordt om de deurdichting schoon te maken zonder hem te demonteren.

## De bakplaatsteunen demonteren

1. Verwijder de accessoires uit de oven.
2. Schroef de voorste bevestigingsmoer (A) volledig los, trek de steunen naar voren (B) en verwijder ze. Afbeelding 19.

## De steunen monteren

3. Pas de achterste inkeping in de achterste bevestigingsmoer.
4. Doe de voorste bevestigingsmoer (C) in de voorste inkeping van de steun. Afbeelding 20.
5. Klap de steun met de moer (D) in en draai deze totdat hij goed zit (E). Afbeelding 20.

## Het achterpaneel demonteren



## INFORMATIE

Om het achterpaneel te demonteren moeten eerst de zijsteunen worden uitgebouwd volgens de aanwijzingen van de vorige paragraaf.

Hierna:

1. Verwijder de onderste bouten (A) en daarna de bovenste bout (B). Afbeelding 21.
2. Monteer het achterpaneel door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.



## LET OP

Zet de oven, voor uw veiligheid, nooit aan zonder het achterpaneel dat de ventilator beschermt.

### Ovens met neerklapbare grill

Voor het schoonmaken van de bovenkant van de oven:

1. Wacht totdat de oven is afgekoeld.
2. Druk met beide handen de staaf van de grillweerstand (A) tegen de achterkant van de oven totdat hij loskomt uit de bevestigingsmoer (B). Afbeelding 22.
3. Laat de weerstand vallen en maak de bovenkant van de oven schoon. Afbeelding 23.
4. Breng tenslotte de grillweerstand weer in zijn aanvankelijke positie aan door de handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

### Ovens met Teka Hydroclean® functie

Raadpleeg de Gebruikershandleiding van uw oven.

### Ovens met pyrolysezelfreinigingsfunctie.

Raadpleeg de Gebruikershandleiding van uw oven.

## REINIGING VAN DE OVENDEUR

Om de reiniging van de oven deur te vergemakkelijken kan hij gedemonteerd worden. Volg hiervoor de aanwijzingen op van het type deur waarmee uw oven is uitgerust.

### Demontage/montage van de deur met scharnier in de oven

1. Doe de oven deur helemaal open.
2. Vergrendel het scharnier door aan de beugels te draaien. Afbeelding 24.

3. Sluit de oven deur tot in de vergrendelstand. Afbeelding 25.
4. Pak de deur met beide handen aan de zij-kanten beet, til de deur helemaal uit de scharnieren Afbeelding 25.

De montage van de deur

5. Pak de deur met beide handen aan de onderzijde van de zij-kanten vast, breng de pal-len van de scharnieren op hun plaats aan en druk de deur helemaal aan. Afbeelding 26.
6. Doe de oven deur helemaal open. Afbeelding 26.
7. Draai de beugels in hun aanvankelijke positie.



## LET OP

Let erop dat de deur volledig aangebracht blijft als de beugels worden gedraaid. Anders kunnen ze worden vergrendeld als u probeert de deur te sluiten.



## INFORMATIE

Als de beugels veel weerstand uitoefenen, kunt u gebruik maken van een plat gereedschap om ze te draaien.

### Demontage/montage van de deur met scharnier in de deur

1. Doe de oven deur helemaal open.
2. Vergrendel het scharnier door aan de twee beugels te draaien. Afbeelding 27.
3. Sluit de oven deur tot in de vergrendelstand. Afbeelding 28.
4. Pak de deur met beide handen aan weerszijden vast, til hem op en haal hem volledig uit de scharnieren van de oven. Afbeelding 28.

Ga in omgekeerde volgorde te werk om de deur weer te monteren.



## Demontage/montage van de binnenglazen van de oven deur



### LET OP

Als de glazen worden verwijderd terwijl de oven deur gemonteerd is, doe dit dan altijd met vergrendeld scharnier. Zo niet, dan gaat de oven deur dicht en kunnen de niet gemonteerde glazen kapotgaan en letsel veroorzaken.



### INFORMATIE

Om dit te voorkomen wordt aanbevolen om de glazen met gedemonteerde deur te verwijderen volgens de aanwijzingen van de vorige paragraaf.

Afhankelijk van het model kan uw oven 2, 3 of 4 glazen hebben. Volg de aanwijzingen op van het type deur waarmee uw oven is uitgerust.

1. Druk met de vingers op de knoppen aan de bovenkant aan weerszijden van de oven deur. Afbeelding 29.
2. Trek, terwijl u blijft drukken, aan de bovenste vergrendeling van de deur. Afbeelding 30.
3. Verwijder de glazen uit de deur. Maak de glazen met glasreiniger of water met zeep en een zachte doek schoon.



### LET OP

Let op de volgorde en de positie van de glazen wanneer u ze verwijderd, want ze moeten weer in dezelfde volgorde en positie worden gemonteerd nadat ze zijn schoongemaakt.

4. Breng glas nr. 3 in dezelfde positie aan, zodat de aanduiding TERMOGLASS te zien is zoals wordt weergegeven in afbeelding 31.
5. Voor pyrolyse-ovens dient de aanduiding TERMOGLASS van de glazen nr. 3 en nr. 4 zichtbaar te zijn zoals in afbeelding 32 te zien is.

6. Breng glas nr. 2 aan met het bedrukte deel naar de binnenkant van de deur gericht.
7. Breng de bovenste deurvergrendeling opnieuw aan en zorg ervoor dat de zijknoppen op hun plaats passen.



### LET OP

Zet de oven nooit aan als een van de glazen van de deur ontbreekt.

## DE OVENLAMP VERWISSELEN



### LET OP

Om de ovenlamp te vervangen dient de oven van het lichtnet te worden afgesloten.

De te verwisselen lamp moet bestand zijn tegen temperaturen tot 300 °C. Bestel ze bij de Technische dienst.

### De bovenlamp verwisselen

1. Schroef het glas van de fitting los. Afbeelding 33.
2. Vervang de lamp en schroef het glas weer vast.

### De zijlamp verwisselen

1. Maak het glas van de lamp los met behulp van een gereedschap met platte punt. Afbeelding 34.
2. Vervang de lamp en monteer het glas weer in de juiste positie.

### De ledlamp verwisselen

Neem contact op met de Technische dienst.

# Als iets niet werkt

In deze paragraaf vindt u een aantal van de meest voorkomende incidenten met uw oven,

de meest gebruikelijke oorzaken en de mogelijke oplossingen.

## De oven werkt niet

- Controleer de aansluiting op het lichtnet.
- Controleer de zekeringen en de begrenzer van uw installatie.
- Zorg ervoor dat de klok in de handbedieningsstand staat of geprogrammeerd is.
- Controleer de stand van de functie- en temperatuurschakelaar.

## Het licht in de oven gaat niet aan

- Vervang de lamp.
- Controleer de juiste montage aan de hand van de installatie-instructies.

## Het opwarmcontrolelampje gaat niet aan

- Selecteer een temperatuur.
- Selecteer een functie.
- Het lampje hoort alleen te branden als de oven aan het opwarmen is en de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

## Rookvorming tijdens de werking van de oven

- Normaal proces bij het eerste gebruik van de oven.
- Maak de oven regelmatig schoon.
- Verminder de hoeveelheid aan de bakplaat toegevoegd vet of olie.
- Gebruik geen hogere temperaturen dan die in de baktabellen aangegeven zijn.

## Bij het bakken en braden worden niet de gewenste resultaten bereikt

- Kijk de baktabellen na voor informatie over de werking van uw oven.

## Mijn accessoires en bakplaatsteunen zijn beschadigd

- U hebt ze niet verwijderd tijdens een pyrolytisch reinigingsproces.
- U moet ze vervangen door nieuwe en deze bij toekomstige reinigingscycli verwijderen.


## De kleur van het email is veranderd of vertoont vlekken

- De chemische samenstelling van sommige levensmiddelen kunnen deze veranderingen in het email veroorzaken.
- Dit is een normaal proces dat de eigenschappen van het email niet aantast.



## De oven is uit, het symbool brandt en de deur gaat niet open


- De vergrendeling van de deur is ingeschakeld.
- Schakel de deurvergrendeling uit volgens de aanwijzingen in de gebruikershandleiding van uw oven die bij deze handleiding wordt geleverd.



## De oven staat aan, het symbool brandt en de deur gaat niet open

- De vergrendeling van de deur is ingeschakeld.
- Draai de functiekeuzeknop in de stand .


- Schakel de deurvergrendeling uit volgens de aanwijzingen in de gebruikershandleiding die bij deze handleiding wordt geleverd.
- Om te blijven bakken of braden dient u opnieuw de gewenste bakfunctie te selecteren.



**Ik heb de functieknop in stand  gezet, ik heb het pyrolyseprogramma P1, P2 of P3 geselecteerd, maar het symbool  knippert snel en er gaat een geluidsalarm af.**


- De ovendeur is niet goed gesloten, de deur kan later niet vergrendeld worden en het pyrolyseproces is geblokkeerd.
- Controleer de deur en zorg ervoor dat hij goed gesloten is. Zet vervolgens de functiekeuzeknop in stand  en herhaal de handelingen om de pyrolyse in werking te stellen.


**Ik heb de functieknop in stand  gezet, ik heb het pyrolyseprogramma P1, P2 of P3 geselecteerd, maar het symbool  gaat niet branden en de oven wordt niet warm**

- De deurschakelaar heeft niet gewerkt ondanks het feit dat de deur goed gesloten is.
- Neem contact op met de Technische Dienst, want het gaat om een defect van de deurschakelaar.

**Het pyrolyseprogramma is klaar en de oven is afgekoeld. De deur is echter vergrendeld en op het scherm licht het symbool  en 0:00 op**

- De functiekeuzeknop is niet in stand  gezet nadat het pyrolyseprogramma klaar was.
- Zet de functiekeuzeknop in stand .

**Ik heb de functiekeuzeknop in stand  gezet, maar de deur blijft vergrendeld**

- De oven is nog niet afgekoeld tot de veiligheidstemperatuur.
- Wacht totdat de temperatuur afneemt en het symbool  uitgaat.

## Technische gegevens



### LET OP

Als het probleem ondanks deze adviezen aanhoudt, neem dan contact op met de Technische Dienst.

Geef het soort storing dat u heeft waargenomen aan de Technische Dienst door met vermelding van:

1. Serienummer (S-No).
2. Toestelmodel (Mod.).

Deze informatie vindt u op het gegevensplaatje van uw oven. U ziet dit plaatje aan de zijkant als u de deur opent.

# Περιεχόμενα οδηγιών εγκατάστασης και συντήρησης

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ .....	83	ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ.....	89
Ηλεκτρική ασφάλεια.....	83	Τοποθέτηση των τηλεσκοπικών οδηγών.....	89
Ασφάλεια παιδιών .....	84	Τηλεσκοπικοί οδηγοί με πτυσσόμενο κλιπ .....	89
Ασφάλεια κατά τη χρήση του φούρνου.....	84	Τηλεσκοπικοί οδηγοί με απευθείας κλιπ.....	89
Ασφάλεια κατά τον καθαρισμό και τη συντήρηση.....	85	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ .....	90
Ασφάλεια κατά τη χρήση του κύκλου καθαρισμού με πυρόλυση.....	86	Καθαρισμός της εξωτερικής επιφάνειας και των εξαρτημάτων του φούρνου....	90
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	87	Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου.....	90
Πριν την εγκατάσταση.....	87	Αφαίρεση των πλαϊνών στηριγμάτων.....	90
Εγκατάσταση σε στήλη.....	87	Τοποθέτηση στηριγμάτων.....	90
Εγκατάσταση κάτω από τον πάγκο .....	87	Αφαίρεση του πάνελ της πλάτης ..	90
Ηλεκτρική σύνδεση.....	87	Φούρνοι με πτυσσόμενο γκριλ .....	91
Εγκατάσταση του φούρνου .....	87	Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου.....	91
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ .....	88	Αφαίρεση/τοποθέτηση πόρτας με μεντεσέ ενσωματωμένο στη συσκευή.....	91
Απόρριψη της οικολογικής συσκευασίας.....	88	Αφαίρεση/τοποθέτηση πόρτας με μεντεσέ στην πόρτα.....	91
Απόρριψη του προϊόντος .....	88	Αφαίρεση/τοποθέτηση των εσωτερικών κρυστάλλων της πόρτας.....	92
Πληροφορίες για την ενέργεια .....	88	Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου.....	92
ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	88	Αντικατάσταση άνω λαμπτήρα.....	92
ΑΛΛΕΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ .....	88	Αντικατάσταση παλαιού λαμπτήρα	92
		Αντικατάσταση λαμπτήρα LED .....	92
		Αντιμετώπιση προβλημάτων .....	93
		Τεχνικές πληροφορίες .....	94
		ΕΙΚΟΝΕΣ.....	95

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες ώστε να εκμεταλλευτείτε στο μέγιστο τον φούρνο σας σωστά και με ασφάλεια. Διατηρήστε αυτό το εγχειρίδιο, ώστε να μπορεί να το διαβάσει ενδεχόμενος νέος ιδιοκτήτης της συσκευής.

### Ηλεκτρική Ασφάλεια

- Αν το καλώδιο ρεύματος δεν παρέχεται μαζί με το φούρνο, μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα εξής καλώδια σε μη πυρολυτικούς φούρνους: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. Σε πυρολυτικούς φούρνους, επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο καλώδιο τύπου H05SS-F. Συμβουλευτείτε το σχεδιάγραμμα σύνδεσης στην εικόνα 1.
- Ο φούρνος πρέπει να συνδέεται πάντα σε ένα καλό σύστημα γείωσης και η εγκατάσταση του πρέπει να πληροί τους ισχύοντες κανονισμούς.
- Η χρήση της συσκευής προβλέπεται για μέγιστο υψόμετρο 2.000 μέτρων.
- Για την εγκατάσταση του φούρνου, θα πρέπει να συμπεριληφθούν στη μόνιμη εγκατάσταση μέσα πλήρους αποσύνδεσης, σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατάστασης (κατάλληλα για τη φερόμενη ένταση και με ελάχιστο άνοιγμα μεταξύ επαφών 3 mm) υπό τις συνθήκες υπέρτασης κατηγορίας III, για αποσύνδεση σε περιπτώσεις εκτάκτου ανάγκης, καθαρισμού ή αλλαγής λαμπτήρα. Το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει επ' ουδενί να περνάει από αυτόν τον διακόπτη.
- Αυτός ο διακόπτης μπορεί να αντικατασταθεί από βύσμα πρίζας, εφόσον είναι προσβάσιμο κατά τη φυσιολογική χρήση της συσκευής.
- Οποιαδήποτε επέμβαση ή επισκευή, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό και με τη χρήση αυθεντικών ανταλλακτικών. Οι επισκευές ή επεμβάσεις άλλων ατόμων μπορεί να προκαλέσουν βλάβες ή δυσλειτουργία και να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλειά σας.

- Σε περίπτωση βλάβης, αποσυνδέετε τον φούρνο σας από το ρεύμα.
- Για φούρνους που συνδυάζονται με εστίες, μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο οι εστίες που προτείνονται από τον κατασκευαστή ώστε να προληφθεί πιθανός κίνδυνος.

### Ασφάλεια παιδιών

- Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν στον φούρνο όταν μαγειρεύετε ή όταν εκτελείται η πυρόλυση, καθώς αναπύσσονται υψηλές θερμοκρασίες.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τον φούρνο, εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών ή μεγαλύτερα και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.

### Ασφάλεια κατά τη χρήση του φούρνου

- Όταν ο φούρνος λειτουργεί, η πόρτα πρέπει να παραμένει πάντα κλειστή.
- Χρησιμοποιείτε τον φούρνο μόνο όταν βρίσκεται εντοιχισμένος μέσα σε επίπλο (βλ. ενότητα «Εγκατάσταση του φούρνου»).
- Μην εγκαθιστάτε τον φούρνο πίσω από διακοσμητικές πόρτες: μπορεί να προκληθεί υπερθέρμανση.
- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για οποιαδήποτε χρήση του φούρνου πέρα από την οικιακή χρήση για την προετοιμασία φαγητού.
- Μην καλύπτετε τον πυθμένα του φούρνου με αλουμινόχαρτο, ή οποιοδήποτε άλλο υλικό, καθώς μπορεί να επηρεάσει το ψήσιμο και να καταστέψει το εμαγιέ στον θάλαμο του φούρνου και το εσωτερικό του επίπλου της κουζίνας σας.
- Μη φυλάσσετε λάδια, λίπη ή εύφλεκτα υλικά στο εσωτερικό. Μπορεί να αποβεί επικίνδυνο αν ο φούρνος τεθεί σε λειτουργία.

- Μη στηρίζετε, ούτε να κάθεστε στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου: μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα ή και να τεθεί σε κίνδυνο η ασφάλειά σας.
- Η σχάρα και το ταψί διαθέτουν σύστημα που επιτρέπει τη μερική τους εξαγωγή ώστε να μπορείτε να επεξεργάζεστε εύκολα τα φαγητά. Τοποθετείτε πάντα τα εξαρτήματα μέσα στον φούρνο, όπως υποδεικνύεται στην ενότητα «Εξαρτήματα».
- Κατά τη χρήση της, η συσκευή θερμαίνεται. Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια όταν εισάγετε τα χέρια σας μέσα στον φούρνο και μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Χρησιμοποιείτε στο εσωτερικό του φούρνου μόνο το θερμόμετρο που παρέχεται με τη συσκευή (σε ορισμένα μόνο μοντέλα).

### Ασφάλεια κατά τον καθαρισμό και τη συντήρηση

- Πριν από οποιαδήποτε εργασία, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές ή νερό υπό πίεση για τον καθαρισμό του φούρνου.
- Μη χρησιμοποιείτε μυτερά μεταλλικά ξέστρα, μεταλλικά σφουγγάρια, συρμάτινες βούρτσες, καθαριστικά σε σκόνη ή διαβρωτικά για να καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου: μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θραύση του κρυστάλλου.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση που πραγματοποιούνται από τον χρήστη, δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπήρα, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα ώστε να αποφευχθεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Βγάλτε όλα τα εξαρτήματα και σκεύη από τον φούρνο, συμπεριλαμβανομένων των στηριγμάτων για τα ταψιά και/ή των τηλεσκοπικών οδηγών.
- Αφαιρέστε τα έντονα υπολείμματα βρωμιάς, καθώς, κατά την πυρόλυση, μπορεί να αναφλεγούν και να προκληθεί πυρκαγιά.
- Για την ασφάλειά σας, ποτέ μην ανάβετε τον φούρνο χωρίς το πάνελ της πλάτης που προστατεύει τον ανεμιστήρα.

## Ασφάλεια κατά τη χρήση του κύκλου καθαρισμού με πυρόλυση

**Πριν την εκκίνηση του κύκλου καθαρισμού:**

- **ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:** Βγάλτε όλα τα εξαρτήματα και σκεύη από τον φούρνο, συμπεριλαμβανομένων των στηριγμάτων για τα ταψιά και/ή των τηλεσκοπικών οδηγιών.
- Αφαιρέστε τα έντονα υπολείμματα βρωμιάς, καθώς, κατά την πυρόλυση, μπορεί να αναφλεγούν και να παρουσιαστεί κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Αφαιρέστε τα υπολείμματα βρωμιάς από το λάστιχο του φούρνου.
- Ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον προγραμματισμό ενός κύκλου πυρόλυσης.

**Κατά τη διαδικασία πυρόλυσης:**

- Μην αφήνετε να κρέμονται πετσέτες ή άλλα υφασμάτινα αντικείμενα από το χερούλι του φούρνου ή να βρίσκονται σε επαφή μαζί του.
- Για λόγους ασφαλείας, εάν ο φούρνος είναι εγκατεστημένος κάτω από πλατώ εστιών, το πλατώ εστιών θα πρέπει να παραμένει σβησμένο κατά την πυρόλυση.
- Ο εσωτερικός φωτισμός σβήνει και δεν μπορεί να αναφτεί.
- Η πόρτα του φούρνου διαθέτει κλείδωμα ασφαλείας και δεν μπορεί να ανοιχθεί κατά τον κύκλο καθαρισμού. Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε την πόρτα όταν είναι ενεργοποιημένος.



### **ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**

Το εγχειρίδιο αυτό περιέχει γενικά χαρακτηριστικά των φούρνων και ορισμένα ενδέχεται να μην ανταποκρίνονται ακριβώς σε αυτά του φούρνου σας. Για να ενημερωθείτε επακριβώς για τις λειτουργίες και τον εξοπλισμό του φούρνου σας, παρακαλούμε συμβουλευτείτε τον οδηγό χρήσης που συνοδεύει αυτό το εγχειρίδιο.

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος με σκοπό τη βελτίωση της λειτουργίας του.



## Εγκατάσταση

Οι πληροφορίες αυτές απευθύνονται αποκλειστικά στον τεχνικό που θα εγκαταστήσει τη συσκευή, καθώς είναι υπεύθυνος για τη συναρμολόγηση της και την ηλεκτρική σύνδεση. Εάν εγκαταστήσετε μόνος σας τον φούρνο, ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ενδεχόμενες ζημιές που μπορεί να προκύψουν.

### ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Για την μεταφορά του φούρνου, χρησιμοποιείτε τις πλαϊνές λαβές, ποτέ το χερούλι της πόρτας.
- Όταν εγκαθιστάτε τον φούρνο κάτω από πάγκο, τηρείτε τις οδηγίες εγκατάστασης.
- Κατά κανόνα, πρέπει να αποφεύγεται η παρουσία προεξοχών (ενισχύσεις επίπλων, σωληνώσεις, πλαίσια πριζών, κλπ.) στην πλάτη του επίπλου.
- Όταν το πλαίσιο της πρίζας βρίσκεται στο εσωτερικό του επίπλου όπου θα εγκατασταθεί ο φούρνος, πρέπει να βρίσκεται εντός της σκιασμένης περιοχής, σύμφωνα με την εικόνα 2.
- Το έπιπλο όπου εγκαθίσταται ο φούρνος και τα διπλανά έπιπλα πρέπει να είναι ανθεκτικά σε θερμοκρασίες πάνω από 85° C.
- Οι οδηγίες εγκατάστασης πρέπει να τηρηθούν αυστηρά, ειδάλλως ενδέχεται να μπλοκαριστεί το κύκλωμα εξαερισμού και να αναπτυχθούν υψηλές θερμοκρασίες που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο έπιπλο και τη συσκευή.
- Γι' αυτό, επαληθεύστε τις διαστάσεις του επίπλου και των οπών που θα πρέπει να ανοιχθούν στα έπιπλα, σύμφωνα με τις εικόνες:

### Εγκατάσταση σε στήλη.

Φούρνος 60 cm: Εικόνα 7\*.

Φούρνος 45 cm: Εικόνα 8\*.



### ΠΡΟΣΟΧΗ

\* Σε περίπτωση εγκατάστασης **πυρολυτικού φούρνου ΜΗΝ** κάνετε στο έπιπλο τα ανοίγματα που εμφανίζονται σκιασμένα στις σχετικές απεικονίσεις.

### Εγκατάσταση κάτω από πάγκο.

Φούρνος 60 cm: Εικόνα 9\*.

Φούρνος 45 cm: Εικόνα 10\*.



### ΠΡΟΣΟΧΗ

\* Σε περίπτωση εγκατάστασης **πυρολυτικού φούρνου ΜΗΝ** κάνετε στο έπιπλο τα ανοίγματα που εμφανίζονται σκιασμένα στις σχετικές απεικονίσεις.

### ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ο τεχνικός που εγκαθιστά τη συσκευή πρέπει να βεβαιωθεί ότι:

- Η τάση και η συχνότητα του δικτύου αντιστοιχούν με αυτές που αναγράφονται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.
- Η οικιακή ηλεκτρική εγκατάσταση μπορεί να αντέξει τη μέγιστη ισχύ που αναφέρεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.
- Μετά την ηλεκτρική σύνδεση, ελέγξτε τη σωστή λειτουργία όλων των ηλεκτρικών στοιχείων του φούρνου.

### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Για όλους τους φούρνους και μετά την πραγματοποίηση της ηλεκτρικής σύνδεσης:

1. Εισάγετε τον φούρνο στο έπιπλο φροντίζοντας ώστε το καλώδιο τροφοδοσίας να μη εγκλωβιστεί πουθενά και να μην έρχεται σε επαφή με θερμαινόμενα μέρη του φούρνου.
2. Βεβαιωθείτε ότι το περίβλημα του φούρνου δεν έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του επίπλου και ότι υπάρχει τουλάχιστον απόσταση 2 mm από τα παρακείμενα έπιπλα.
3. Τοποθετήστε τον φούρνο στο έπιπλο με τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται ελάχιστη απόσταση 5 mm ανάμεσα στον φούρνο και τις πόρτες των παρακείμενων επίπλων. Εικόνα 3.
4. Ανοίξτε την πόρτα και εισάγετε τους πλαστικούς αναστολείς («ροδελίτσες») που παρέχονται μαζί με τον φούρνο στις αντίστοιχες υποδοχές. Εικόνα 11.
5. Στερεώστε τον φούρνο στο έπιπλο με τις παρεχόμενες βίδες, βιδώνοντάς τις στο έπιπλο διαμέσου των αναστολέων.



## ΠΡΟΣΟΧΗ

Μη στηρίζετε στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου κατά τα βήματα 4 και 5, καθώς

ο φούρνος δεν έχει ακόμα στερεωθεί στο έπιπλο και θα μπορούσε να γείρει προς τα εμπρός και να πέσει στο δάπεδο.

## Πληροφορίες για το περιβάλλον

### ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά πλήρως ανακυκλώσιμα που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν. Συμβουλευτείτε τις δημοτικές αρχές διοίκησης της περιοχής σας για τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς σχετικά με την απόρριψη των υλικών αυτών.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση της συσκευής, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές διοίκησης, με την υπηρεσία οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

### ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



## ΠΡΟΣΟΧΗ

Το σύμβολο πάνω στο προϊόν ή τη συσκευασία, δηλώνει ότι η συσκευή αυτή δεν μπορεί να απορριφθεί μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Θα πρέπει να την παραδώσετε σε εγκαταστάσεις συλλογής ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού για την ανακύκλωση της. Με τον τρόπο αυτό θα συμβάλλετε ώστε να αποφευχθούν τυχόν αρνητικές συνέπειες για το περιβάλλον και τη δημόσια υγεία λόγω ακατάλληλου χειρισμού.

### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΕΡΓΕΙΑ

Δοκιμές για συμμόρφωση με τις απαιτήσεις των κανονισμών 66/2014 (οικολογικός σχεδιασμός) και 65/2014 (ενεργειακή σήμανση) σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.

Οι μετρήσεις κατανάλωσης που πραγματοποιούνται κάτω από διαφορετικές συνθήκες, μπορεί να έχουν ως αποτέλεσμα διαφορετικές τιμές από αυτές που αναφέρονται για τον φούρνο σας.

Για να ενημερωθείτε σχετικά με τα στοιχεία της κατανάλωσης ενέργειας του φούρνου σας, παρακαλούμε συμβουλευτείτε τον οδηγό χρήσης που συνοδεύει αυτό το εγχειρίδιο.

## Πριν την πρώτη χρήση

Κατά τη διαδικασία κατασκευής, μπορεί να απέμειναν στον φούρνο υπολείμματα από λιπαρές ουσίες και άλλες ακαθαρσίες. Για να τα αφαιρέσετε, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας, συμπεριλαμβανομένου του πλαστικού προστατευτικού, εφόσον περιλαμβάνεται στον φούρνο σας.
2. Θέσετε τον φούρνο σας στη λειτουργία / ή, σε περίπτωση που δεν υπάρχει,

στη λειτουργία / , στους 200 °C για 1 ώρα. Συμβουλευτείτε σχετικά τον οδηγό χρήσης που συνοδεύει αυτό το εγχειρίδιο.

3. Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει ανοίγοντας την πόρτα: έτσι αερίζεται και δεν παραμένουν οσμές στο εσωτερικό του.
4. Όταν κρυώσει εντελώς, καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματά του.

Στην πρώτη λειτουργία παράγονται οσμές και καπνός: βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα αερίζεται καλά.

## Άλλες σημαντικές οδηγίες

Μη ρίχνετε νερό στον πυθμένα του φούρνου όταν βρίσκεται σε λειτουργία γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στο εμαγιέ.

Κατά τη διάρκεια ψησίματος φαγητών με μεγάλη περιεκτικότητα σε υγρά, είναι φυσιολογικό να σχηματίζονται υδατμοί στην πόρτα.

Όταν, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, κλείνετε την πόρτα του φούρνου μπορεί να ακούγεται ο ήχος του αέρα από το εσωτερικό του φούρνου. Αυτό είναι ένα απόλυτα φυ-

σιολογικό φαινόμενο, το οποίο οφείλεται στην πίεση που ασκεί η πόρτα όταν κλείνει ώστε να εξασφαλίζεται η στεγανότητα του θαλάμου.

## Εξαρτήματα

Μην εναποθέτετε σκεύη ή τρόφιμα στον πυθμένα του φούρνου. Χρησιμοποιείτε πάντα τα ταψιά και τις σχάρες που παρέχονται μαζί με τον φούρνο.

Όταν παρασκευάζετε γιαούρτι, μπορείτε να τοποθετήσετε τα βαζάκια απευθείας στον πυθμένα του φούρνου.

Για την παρασκευή οποιουδήποτε άλλου φαγητού, εισάγετε το ταψί ή τη σχάρα στους πλευρικούς οδηγούς του θαλάμου, όπως αναφέρεται στη συνέχεια:

1. Ανάμεσα σε δύο ράβδους των πλαϊνών στηριγμάτων ή πάνω σε έναν από τους τηλεσκοπικούς οδηγούς, εφόσον τους διαθέτει ο φούρνος σας.
2. Η σχάρα και ορισμένα ταψιά διαθέτουν σχισμές συγκράτησης ώστε να αποφεύγεται η τυχαία εξαγωγή τους. Τοποθετήστε τις σχισμές αυτές προς την πίσω πλευρά του φούρνου στραμμένες προς τα κάτω. Εικόνα 4.
3. Η επιφάνεια της σχάρας πάνω στην οποία θα στηριχθούν τα σκεύη, πρέπει να βρίσκεται κάτω από τις πλαϊνές ράβδους. Με τον τρόπο αυτό αποφεύγεται τυχαία ολίσθηση του σκεύους. Εικόνα 5.
4. Τα ταψιά διαθέτουν μία εμπρόσθια προεξοχή για ευκολότερη εξαγωγή. Τοποθετήστε το ταψί με την προεξοχή αυτή προς την εξωτερική πλευρά του φούρνου. Εικόνα 6.

### ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΩΝ ΟΔΗΓΩΝ

Ορισμένα μοντέλα φέρουν, ως εξάρτημα, ένα σετ τηλεσκοπικών οδηγών.

Για να τοποθετήσετε τους τηλεσκοπικούς οδηγούς πάνω στα στηρίγματα χρωμίου, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

### Τηλεσκοπικοί οδηγοί με πιεσσόμενο κλιπ



#### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Οι οδηγοί πρέπει να τοποθετηθούν στο επίπεδο 2, ξεκινώντας το μέτρημα από κάτω. Εικόνα 12.

1. Αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό.
2. Γαντζώστε τα μεγάλα κλιπ στην άνω ράβδο και ανοίξτε τον οδηγό ώσπου τα μικρά κλιπ να γαντζωθούν στην κάτω ράβδο. Εικόνα 12.
3. Όταν στερεωθεί σωστά ο οδηγός, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό «κλικ». Εικόνα 13.
4. Η εγκοπή για τη στερέωση του ταψιού / της σχάρας θα πρέπει να βρίσκεται στην μπροστινή πλευρά του φούρνου. Εικόνα 13.

### Τηλεσκοπικοί οδηγοί με απευθείας κλιπ



#### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Οι οδηγοί απλής εξαγωγής μπορούν να τοποθετηθούν στα επίπεδα 1, 2, 3 και 5, ξεκινώντας το μέτρημα από κάτω. Εικόνα 14.

Οι οδηγοί διπλής εξαγωγής μπορούν να τοποθετηθούν στα επίπεδα 1, 2 και 3 ξεκινώντας το μέτρημα από κάτω. Εικόνα 15.

**Στους φούρνους 45 cm**, οι τηλεσκοπικοί οδηγοί τοποθετούνται στο επίπεδο 1. Εικόνα 16.

1. Γαντζώστε το κλιπ στην άνω ράβδο του επιθυμητού επιπέδου. Εικόνα 17.
2. Όταν στερεωθεί σωστά ο οδηγός, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό «κλικ». Εικόνα 18.
3. Η εγκοπή για τη στερέωση του ταψιού / της σχάρας θα πρέπει να βρίσκεται στην μπροστινή πλευρά του φούρνου. Εικόνα 18.

# Καθαρισμός και συντήρηση



## ΠΡΟΣΟΧΗ

Προτού πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου και τα εξαρτήματά του με διάλυμα από χλιαρό νερό και σαπούνι ή ήπιο απορρυπαντικό.

Προσέχετε ιδιαίτερα τις ανοξειδωτες ή βαμμένες επιφάνειες και χρησιμοποιείτε μόνο σφουγγάρια ή πανιά που δεν χαράζουν.



## ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Οι τηλεσκοπικοί οδηγοί δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Κάτι τέτοιο θα αφαιρούσε το γράσο που διευκολύνει την ολίσθηση τους, με αποτέλεσμα οι οδηγοί να σκαλώνουν και τους καταστούν ακατάλληλους προς χρήση.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Καθαρίζετε τακτικά το εσωτερικό του φούρνου για να αφαιρέσετε υπολείμματα από λίπη ή τρόφιμα που στο μέλλον μπορεί να προκαλέσουν τη δημιουργία καπνών, οσμών και την εμφάνιση κηλίδων.

Με τον φούρνο κρύο, καθαρίζετε τις επισμαλτωμένες επιφάνειες (π.χ. τον πυθμένα του φούρνου) με μαλακές βούρτσες από νάilon ή σφουγγάρια και χλιαρό σαπουνόνερο. Εάν χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού για φούρνους, εφαρμόζετε τα μόνο στις επισμαλτωμένες επιφάνειες ακολουθώντας πάντα τις οδηγίες του κατασκευαστή.



## ΠΡΟΣΟΧΗ

Μην καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου σας με ατμοκαθαριστές ή με νερό υπό πίεση.

Μη χρησιμοποιείτε επίσης μεταλλικά σφουγγάρια, συρμάτινες βούρτσες ή οποιοδήποτε εργαλείο που θα μπορούσε να χαράξει το εμαγιέ.

Με το πέρασμα του χρόνου, ορισμένα τρόφιμα, όπως η τομάτα, το ξύδι ή τα τρόφιμα που ψήνονται σε κρούστα αλατιού αλλοιώνουν το χρώμα του σμάλτου. Πρόκειται για κάτι φυσιολογικό που δεν επηρεάζει τη λειτουργία του φούρνου. Μην προσπαθήσετε να αφαιρέσετε τους λεκέδες αυτούς με επιθετικά προϊόντα, όπως τα προαναφερόμενα, καθώς μπορεί να προκαλέσουν μόνιμη ζημιά στην επιφάνεια.

Καθαρίζετε τακτικά το λάστιχο του φούρνου για να αφαιρούνται υπολείμματα λιπαρών ουσιών ή τροφίμων. Με τον τρόπο αυτό, αποφεύγεται η φθορά και η θραύση του λάστιχου στο μέλλον. Συνιστάται ο καθαρισμός του λάστιχου να γίνεται χωρίς να το αφαιρέτε.

## Αφαίρεση των πλαϊνών στηριγμάτων

1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από το εσωτερικό του φούρνου.
2. Ξεβιδώστε τελείως το μπροστινό παξιμάδι στερέωσης (A), τραβήξτε τα στηρίγματα προς τα εμπρός (B) και αφαιρέστε τα. Εικόνα 19.

## Τοποθέτηση στηριγμάτων

3. Εφαρμόστε την οπίσθια εγκοπή στο οπίσθιο παξιμάδι στερέωσης.
4. Εισάγετε το εμπρόσθιο παξιμάδι στερέωσης (C) στην εμπρόσθια εγκοπή του στηρίγματος. Εικόνα 20.
5. Στερεώστε το στηρίγμα με το παξιμάδι (D) και περιστρέψτε το ώσπου να ρυθμιστεί πλήρως (E). Εικόνα 20.

## Αφαίρεση του πάνελ της πλάτης



## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για να αφαιρέσετε το πάνελ της πλάτης, πρέπει πρώτα να αφαιρέσετε τα πλαϊνά στηρίγματα ακολουθώντας τις οδηγίες στην προηγούμενη ενότητα.

Στη συνέχεια:

1. Αφαιρέστε τις κάτω βίδες (A) και μετά την πάνω βίδα (B). Εικόνα 21.
2. Για να τοποθετήσετε το πάνελ της πλάτης στη θέση του, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία αντίστροφα.

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

Για την ασφάλειά σας, ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία τον φούρνο χωρίς το πάνελ της πλάτης που προστατεύει τον ανεμιστήρα.

**Φούρνοι με πυσσόμενο γκριλ**

Για να καθαρίσετε την οροφή του φούρνου:

1. Περιμένετε έως ότου κρυώσει ο φούρνος σας.
2. Σπρώξτε και με τα δύο χέρια τη ράβδο της αντίστασης του γκριλ (Α) προς την πίσω πλευρά του φούρνου έως ότου την απελευθερώσετε από το παξιμάδι συγκράτησης (Β). Εικόνα 22.
3. Αφήστε την αντίσταση να πέσει και καθαρίστε την οροφή του φούρνου. Εικόνα 23.
4. Τέλος, τοποθετήστε ξανά την αντίσταση του γκριλ στην αρχική της θέση, εκτελώντας την ίδια διαδικασία αντίστροφα.

**Φούρνοι με λειτουργία Teka Hydroclean®**

Παρακαλούμε συμβουλευτείτε τον οδηγό χρήσης του φούρνου σας.

**Φούρνοι με πυρολυτικό σύστημα αυτοκαθαρισμού**

Παρακαλούμε συμβουλευτείτε τον οδηγό χρήσης του φούρνου σας.

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**

Για να διευκολυνθείτε στον καθαρισμό της πόρτας, μπορείτε να την αφαιρέσετε. Για την αφαίρεσή της, ακολουθήστε τις οδηγίες που αντιστοιχούν στο είδος της πόρτας που φέρει ο φούρνος σας.

**Αφαίρεση/τοποθέτηση πόρτας με μεντεσέ ενσωματωμένο στη συσκευή**

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ασφαλίστε τον μεντεσέ γυρίζοντας τα άγκιστρα. Εικόνα 24.

3. Κλείστε την πόρτα ως τη θέση όπου ασφαλίξει. Εικόνα 25.
4. Κρατώντας την πόρτα με τα δύο χέρια από τα πλαϊνά, σηκώστε την ώπου να βγει τελείως από τους μεντεσέδες. Εικόνα 25.

**Για την τοποθέτηση της πόρτας**

5. Κρατώντας την πόρτα και με τα δυο σας χέρια από την κάτω πλευρά των πλαϊνών, εισάγετε τους βραχιόνες των μεντεσέδων στις υποδοχές τους και αφήστε την πόρτα να κατέβει ως το τέλος της διαδρομής. Εικόνα 26.
6. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου. Εικόνα 26.
7. Γυρίστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση.

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

Φροντίστε ώστε η πόρτα να έχει εισέλθει εντελώς όταν γυρίσετε τα άγκιστρα. Στην αντίθετη περίπτωση, μπορεί να μπλοκάρει όταν προσπαθήσετε να την κλείσετε.

**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**

Αν τα άγκιστρα παρουσιάζουν μεγάλη αντίσταση, μπορείτε να τα στρέψετε με τη βοήθεια ενός επίπεδου εργαλείου.

**Αφαίρεση/τοποθέτηση πόρτας με μεντεσέ στην πόρτα**

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ασφαλίστε τον μεντεσέ γυρίζοντας τα δύο άγκιστρα. Εικόνα 27.
3. Κλείστε την πόρτα ως τη θέση όπου ασφαλίξει. Εικόνα 28.
4. Κρατώντας την πόρτα με τα δύο χέρια από τα πλαϊνά, σηκώστε την και αφαιρέστε την ώπου να βγουν εντελώς οι μεντεσέδες από τον φούρνο. Εικόνα 28.

Για να τοποθετήσετε την πόρτα ξανά στη θέση της, ακολουθήστε την αντίστροφη διαδικασία.

## Αφαίρεση/τοποθέτηση των εσωτερικών κρυστάλλων της πόρτας



### ΠΡΟΣΟΧΗ

Αν θέλετε να αφαιρέσετε τα κρύσταλλα με την πόρτα τοποθετημένη στον φούρνο, κάνετε το πάντα με τον μεντεσέ σε θέση ασφάλισης. Στην αντίθετη περίπτωση, η πόρτα θα κλείσει και τα κρύσταλλα που δεν έχουν αφαιρεθεί μπορεί να σπάσουν και να προκληθεί τραυματισμός.



### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για να αποφευχθεί κάτι τέτοιο, συνιστάται να αφαιρείτε τα κρύσταλλα αφού έχετε πρώτα αφαιρέσει την πόρτα από τον φούρνο, ακολουθώντας τις οδηγίες της παραπά-νω ενότητας.

Ανάλογα με το μοντέλο, ο φούρνος σας μπορεί να διαθέτει 2, 3 ή 4 κρύσταλλα. Ακολουθήστε τις οδηγίες που αντιστοιχούν στο είδος της πόρτας που φέρει ο φούρνος σας.

1. Πιέστε με τα δάχτυλά σας τα κουμπιά που βρίσκονται στην άνω πλευρά των πλαϊνών της πόρτας του φούρνου. Εικόνα 29.
2. Χωρίς να σταματήσετε να πιέζετε, τραβήξτε το άνω κλείστρο της πόρτας. Εικόνα 30.
3. Αφαιρέστε τα κρύσταλλα της πόρτας. Καθαρίστε τα με καθαριστικό τζαμιών ή με σαπουνόνερο και ένα μαλακό πανί.



### ΠΡΟΣΟΧΗ

Όταν αφαιρείτε τα κρύσταλλα, παρατηρήστε προσεκτικά τη σειρά και τη φορά τους, καθώς θα πρέπει να τα τοποθετήσετε ξανά με την ίδια σειρά και φορά όταν θα έχει πλέον ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού.

4. Αφού καθαρίσετε τα κρύσταλλα, εισάγετε το κρύσταλλο 3 στην ίδια θέση, με τέτοιο τρόπο ώστε η ένδειξη TERMOGLASS που φέρει τυπωμένη στην επιφάνειά του να φαίνεται ακριβώς όπως και στην εικόνα 31.
5. Στους πυρολυτικούς φούρνους, η ένδειξη

TERMOGLASS των κρυστάλλων 3 και 4 πρέπει να φαίνεται όπως ακριβώς δείχνει η εικόνα 32.

6. Τοποθετήστε το κρύσταλλο 2 με την τυπωμένη πλευρά προς το εσωτερικό της πόρτας.
7. Τοποθετήστε πάλι το άνω κλείστρο της πόρτας αφού παράλληλα βεβαιωθείτε ότι τα πλαϊνά κουμπιά εφαρμόζουν στις υποδοχές τους.



### ΠΡΟΣΟΧΗ

Μην θέτετε ποτέ τον φούρνο σε λειτουργία αν λείπει κάποιο από τα κρύσταλλα της πόρτας.

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



### ΠΡΟΣΟΧΗ

Για να αλλάξετε τον λαμπτήρα, βεβαιωθείτε πρώτα ότι ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος στο ρεύμα.

Ο λαμπτήρας αντικατάστασης πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασία μέχρι 300 °C. Ζητήστε τον στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης.

### Αντικατάσταση άνω λαμπτήρα

1. Ξεβιδώστε το κάλυμμα της υποδοχής του λαμπτήρα. Εικόνα 33.
2. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα και βιδώστε πάλι το κάλυμμα.

### Αντικατάσταση πλαϊνού λαμπτήρα

1. Αφαιρέστε με ένα εργαλείο με επίπεδο άκρο το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα. Εικόνα 34.
2. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα και τοποθετήστε πάλι το κάλυμμα στη θέση του φροντίζοντας να εφαρμόσει στη σωστή θέση.

### Αντικατάσταση λαμπτήρα LED

Επικοινωνήστε με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης.

## Αντιμετώπιση προβλημάτων

Στην ενότητα αυτή θα βρείτε ορισμένα από τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που ενδέχεται

να παρουσιάσει ο φούρνος σας, τις πιθανές τους αιτίες, καθώς και τρόπους επίλυσής τους.

### Ο φούρνος δεν λειτουργεί

- Ελέγξτε τη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Ελέγξτε τις επιμέρους ασφάλειες και τη γενική ασφάλεια της εγκατάστασής σας.
- Βεβαιωθείτε ότι το ρολόι βρίσκεται στη χειροκίνητη λειτουργία ή είναι προγραμματισμένο.
- Ελέγξτε τη θέση των διακοπών επιλογής λειτουργιών και θερμοκρασίας.

### Ο εσωτερικός φωτισμός του φούρνου δεν λειτουργεί

- Αντικαταστήστε το λαμπτήρα.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά, σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης.

### Η φωτεινή ένδειξη θέρμανσης δεν ανάβει

- Επιλέξτε θερμοκρασία.
- Επιλέξτε λειτουργία.
- Η ένδειξη θέρμανσης ανάβει μόνο κατά τη διάρκεια προθέρμανσης του φούρνου και μέχρις ότου φθάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

### Παράγεται καπνός όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία

- Είναι φυσιολογικό την πρώτη φορά που ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.
- Καθαρίζετε τακτικά τον φούρνο.
- Προσθέτετε μικρότερες ποσότητες λίπους ή λαδιού στο ταψί.
- Μην επιλέγετε θερμοκρασίες υψηλότερες από τις συνιστώμενες στους πίνακες μαγειρέματος.

### Τα αποτελέσματα στο ψήσιμο δεν είναι τα αναμενόμενα

- Μελετήστε τους πίνακες μαγειρέματος ώστε να προσανατολιστείτε σχετικά με τον τρόπο λειτουργίας του φούρνου σας.

### Τα εξαρτήματά μου και τα στηρίγματα στερέωσης των ταψιών έχουν φθαρεί

- Δεν τα αφαιρέσατε από τον φούρνο κατά την εκτέλεση της διαδικασίας καθαρισμού με πυρόλυση.
- Θα πρέπει να τα αντικαταστήσετε με καινούρια και θα πρέπει να θυμάστε να τα αφαιρείτε πάντα κατά την εκτέλεση των κύκλων καθαρισμού στο μέλλον.

### Το χρώμα του εμαγιέ έχει αλλοιωθεί ή έχουν εμφανιστεί λεκέδες

- Η χημική σύνθεση ορισμένων τροφίμων μπορεί να προκαλέσει αυτές τις αλλαγές στο εμαγιέ.
- Πρόκειται για μια φυσιολογική διαδικασία που δεν επηρεάζει τις ιδιότητες του εμαγιέ.


### Ο φούρνος είναι σβησμένος, το σύμβολο ανάβει και η πόρτα δεν ανοίγει

- Έχει ενεργοποιηθεί το κλειδί της πόρτας.
- Απενεργοποιήστε το κλειδί της πόρτας ακολουθώντας τις οδηγίες που θα βρείτε στον οδηγό χρήσης του φούρνου σας που συνοδεύει αυτό το εγχειρίδιο.


### Ο φούρνος είναι αναμμένος, το σύμβολο ανάβει και η πόρτα δεν ανοίγει

- Έχει ενεργοποιηθεί το κλειδί της πόρτας.



- Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση  .
- Απενεργοποιήστε το κλειδίμα της πόρτας ακολουθώντας τις οδηγίες που θα βρείτε στον οδηγό χρήσης που συνοδεύει αυτό το εγχειρίδιο.
- Για να συνεχίσετε με το μαγείρεμα, επιλέξτε ξανά την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος.



### **Γύρισα τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση , επέλεξα το πρόγραμμα πυρόλυσης P1, P2 ή P3 αλλά το σύμβολο αναβοσβήνει γρήγορα και εκπέμπεται ηχητική προειδοποίηση**

- Η πόρτα του φούρνου δεν είναι καλά κλεισμένη και δεν μπορεί να κλειδώσει παρεμποδίζοντας την έναρξη της διαδικασίας πυρόλυσης.
- Ελέγξτε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά κλεισμένη. Στη συνέχεια, γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση  και επαναλάβετε τις ίδιες κινήσεις για να ενεργοποιήσετε τη διαδικασία πυρόλυσης.


### **Γύρισα τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση , επέλεξα το πρόγραμμα πυρόλυσης P1, P2 ή P3 αλλά το σύμβολο δεν ανάβει και ο φούρνος δε ζεσταίνεται**

- Ο διακόπτης της πόρτας δεν λειτουργεί παρόλο που η πόρτα έχει κλείσει σωστά.
- Παρακαλούμε καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης, καθώς ο διακόπτης της πόρτας παρουσιάζει βλάβη.

### **Το πρόγραμμα πυρόλυσης ολοκληρώθηκε, ο φούρνος έχει κρυώσει, αλλά η πόρτα είναι μπλοκαρισμένη και στην οθόνη ανάβει το σύμβολο και 0:00**

- Δε γυρίσατε στη θέση  τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας μετά τη λήξη του προγράμματος πυρόλυσης.
- Φέρετε στη θέση  τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

### **Έφερα τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση και η πόρτα συνεχίζει να παραμένει μπλοκαρισμένη.**

- Ο φούρνος δεν έχει κρυώσει αρκετά ώστε να φτάσει στη θερμοκρασία ασφαλείας.
- Περιμένετε να μειωθεί η θερμοκρασία και να σβήσει το σύμβολο .

## **Τεχνικές πληροφορίες**



### **ΠΡΟΣΟΧΗ**

Αν το πρόβλημα επιμένει, παρά τις προαναφερόμενες πιθανές λύσεις, επικοινωνήστε με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης.

Ενημερώστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης για το είδος του προβλήματος που διαπιστώσατε, αναφέροντας τα παρακάτω στοιχεία:

1. Σειριακό αριθμό (S-No).
2. Μοντέλο συσκευής (Mod.)

Τα στοιχεία αυτά αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών του φούρνου σας που μπορείτε να δείτε στο πλάι όταν ανοίξετε την πόρτα.



# Figuras / Figuras / Figures / Figures / Abbildungen / Afbeeldingen / Εικόνες

FIG. / AFB. / EIK. 1

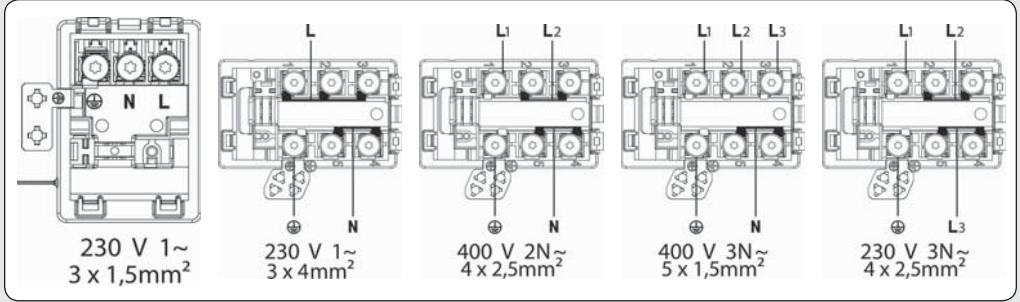


FIG. / AFB. / EIK. 2

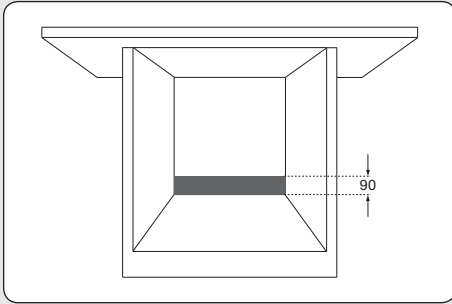


FIG. / AFB. / EIK. 3

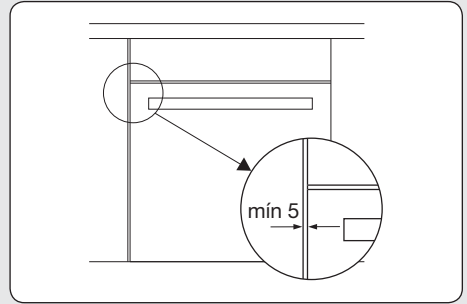


FIG. / AFB. / EIK. 4

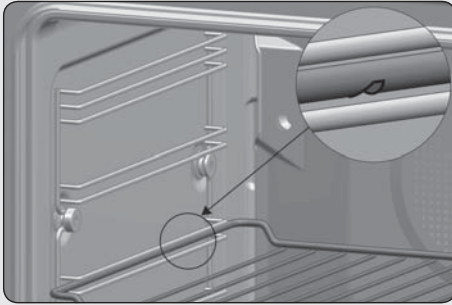


FIG. / AFB. / EIK. 5

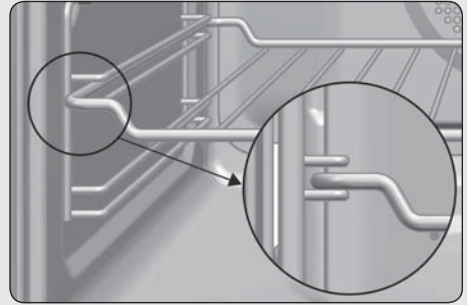


FIG. / AFB. / EIK. 6

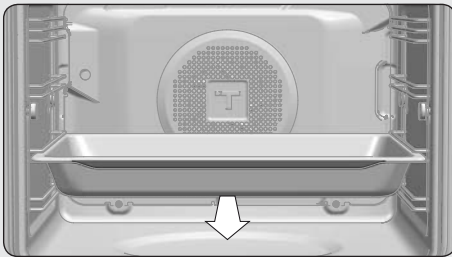


FIG. / AFB. / EIK. 7

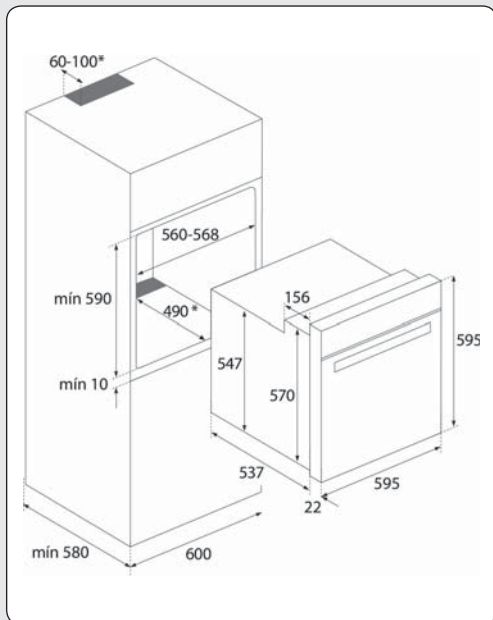


FIG. / AFB. / EIK. 8

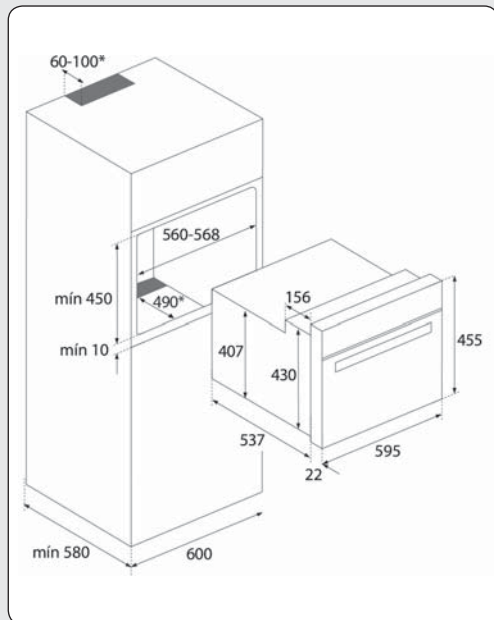


FIG. / AFB. / EIK. 9

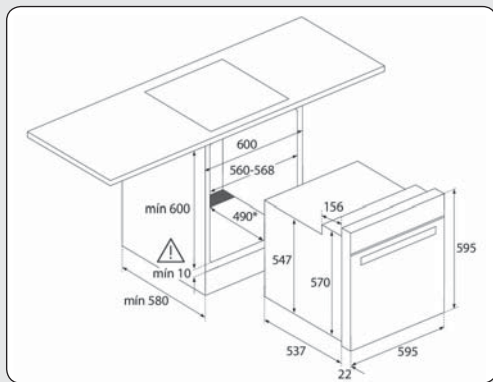


FIG. / AFB. / EIK. 10

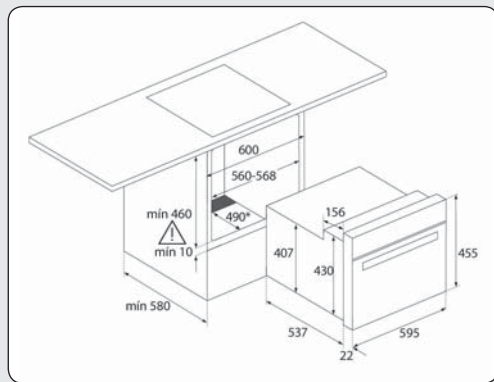


FIG. / AFB. / EIK. 11



- \* Para **hornos pirolíticos NO** realizar las aperturas.
- \* Para **fornos pirolíticos, NÃO** faça as aberturas.
- \* For **pyrolytic ovens, DO NOT** drill any holes.
- \* **NE PAS** réaliser d'ouverture pour des **fours pyrolytiques**.
- \* Für die **Pyrolyseöfen NICHT** die Öffnungen sägen.
- \* Voor **pyrolytische ovens GEEN** gaten maken.
- \* **MHN** κάνετε τα ανοίγματα όταν πρόκειται για **πυρολυτικούς φούρνους**.

FIG. / AFB. / EIK. 12

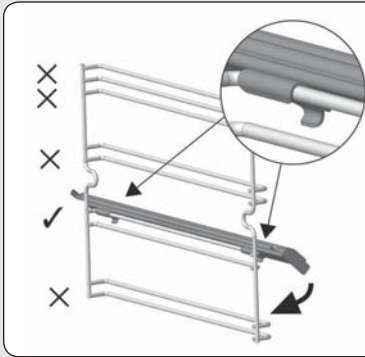


FIG. / AFB. / EIK. 13

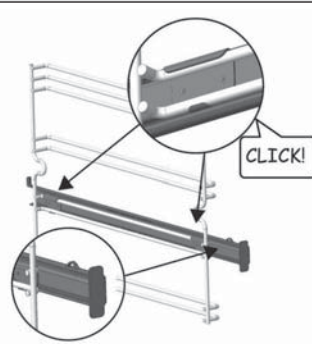


FIG. / AFB. / EIK. 14

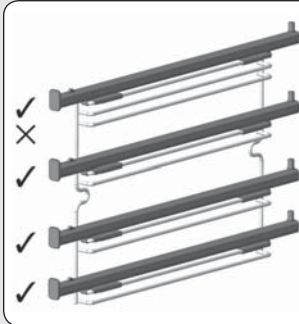


FIG. / AFB. / EIK. 15

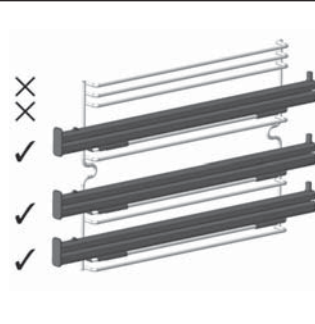


FIG. / AFB. / EIK. 16



FIG. / AFB. / EIK. 17

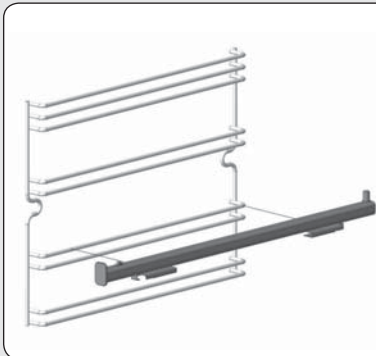


FIG. / AFB. / EIK. 18

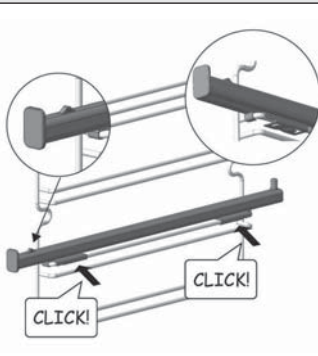


FIG. / AFB. / EIK. 19

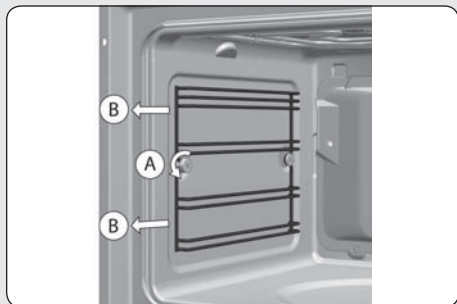


FIG. / AFB. / EIK. 20

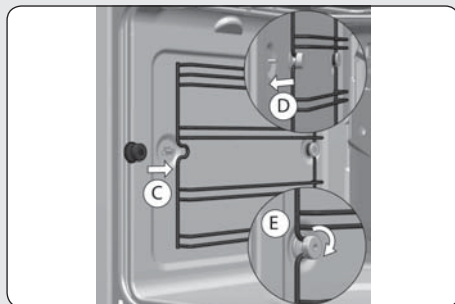


FIG. / AFB. / EIK. 21

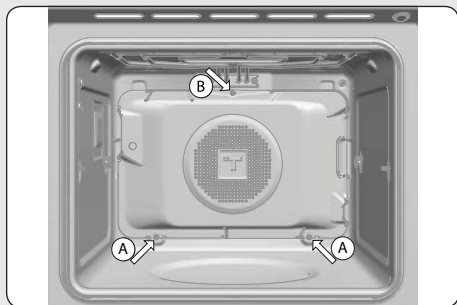


FIG. / AFB. / EIK. 22

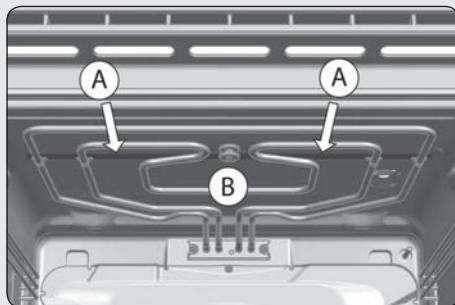


FIG. / AFB. / EIK. 23

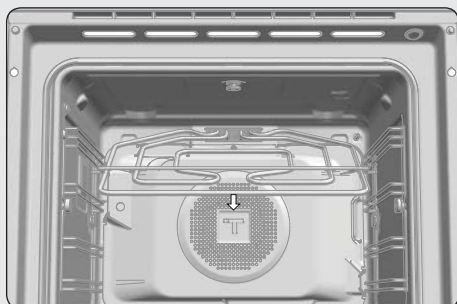


FIG. / AFB. / EIK. 24

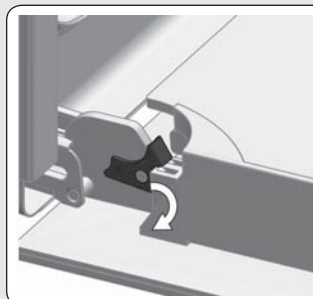


FIG. / AFB. / EIK. 25

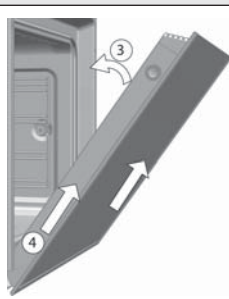


FIG. / AFB. / EIK. 26

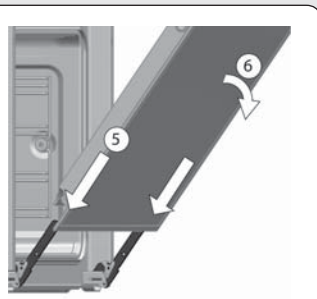


FIG. / AFB. / EIK. 27



FIG. / AFB. / EIK. 28

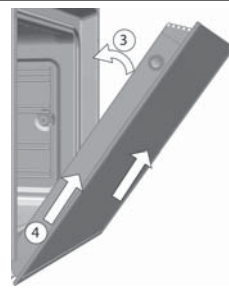


FIG. / AFB. / EIK. 29



FIG. / AFB. / EIK. 30

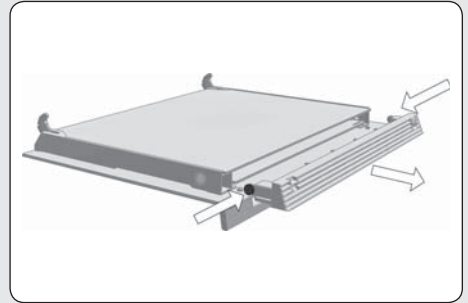


FIG. / AFB. / EIK. 31

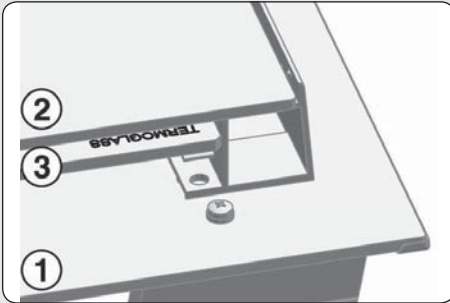


FIG. / AFB. / EIK. 32

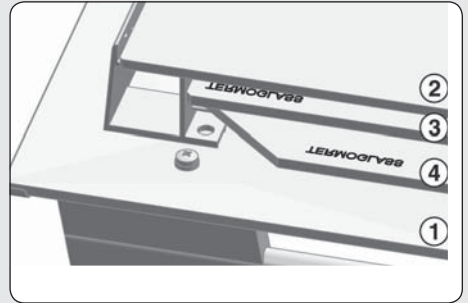


FIG. / AFB. / EIK. 33

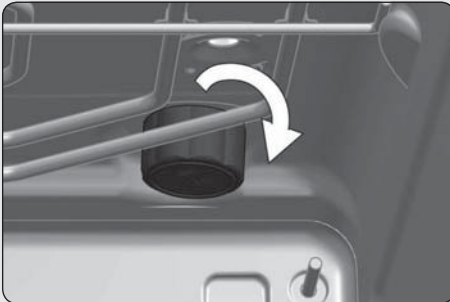
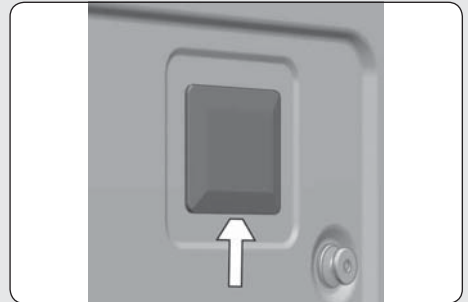


FIG. / AFB. / EIK. 34



## Teka Subsidiaries

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

# INSTRUCTION MANUAL

---

## ESPAÑOL



Por favor, antes de utilizar su horno por primera vez, lea atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento incluidas en su horno.

Dependiendo del modelo, los accesorios incluidos en su horno pueden variar respecto a los mostrados en las imágenes.

## PORTUGUÊS



Antes de utilizar o forno pela primeira vez, leia atentamente as instruções de instalação e manutenção fornecidas juntamente com o forno.

Dependendo do modelo, os acessórios incluídos no forno podem variar em relação às imagens apresentadas.

## ENGLISH



Before using your oven for the first time, please carefully read the installation and maintenance instructions that come with it.

Depending on the model, the accessories included in your oven may vary from those shown in the pictures.

## FRANÇAIS



Avant la première utilisation de votre four, veuillez lire attentivement les instructions d'installation et d'entretien fournies avec votre four.

Selon les modèles, il est possible que les accessoires fournis avec votre four soient différents de ceux indiqués sur les images.

## DEUTSCH



Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte die zu Ihrem Backofen gehörenden Einbau- und Wartungsanweisungen aufmerksam durch.

Je nach Modell können die Zubehörteile Ihres Backofens von den auf den Abbildungen dargestellten Teilen abweichen.

## NEDERLANDS



Lees voordat u uw oven voor het eerst gaat gebruiken aandachtig de bij uw oven meegeleverde installatie- en onderhoudsinstructies.

Afhankelijk van het model kunnen de bij uw oven gevoegde accessoires afwijken van de accessoires die in de afbeeldingen worden getoond.

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

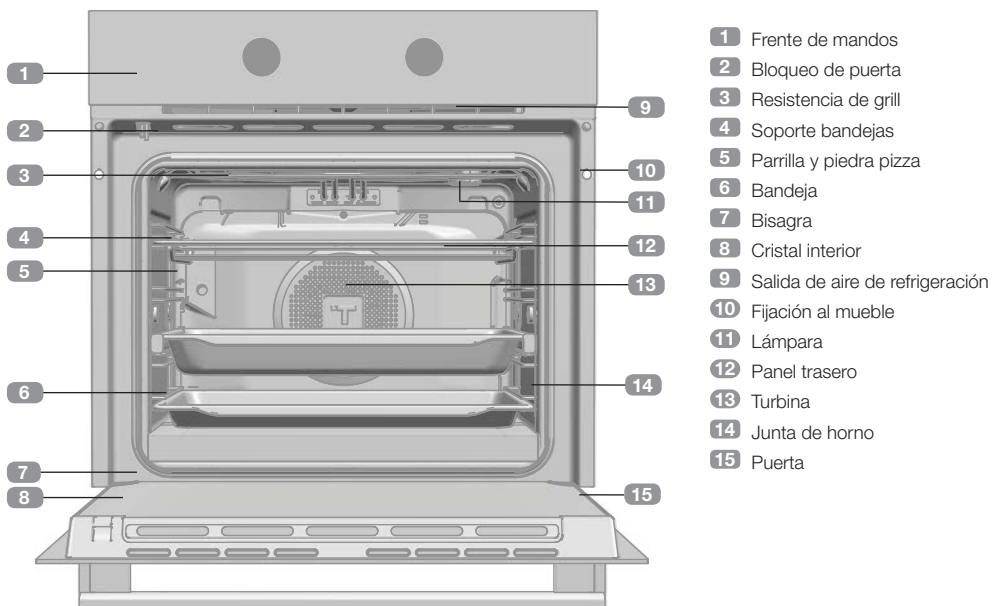


Προτού χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες εγκατάστασης και συντήρησης που τον συνοδεύουν.

Ανάλογα με το μοντέλο, τα εξαρτήματα που περιέχει ο φούρνος σας ενδέχεται να διαφέρουν σε σχέση με αυτά που απεικονίζονται.

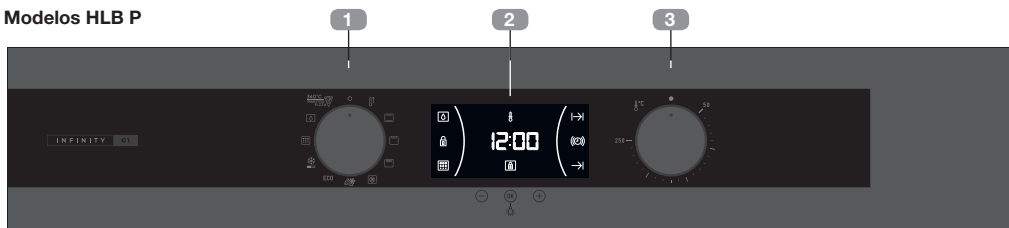


## Descripción del horno



## Frontal de mandos

Modelos HLB P



- 1 Selector de funciones
- 2 Reloj electrónico
- 3 Selector de temperaturas

## Símbolos del selector de funciones



Modelo HLB 85-G1 P BM



## Funciones del horno



### INFORMACIÓN

Para una descripción de uso de cada una de las funciones, consulte la guía de cocinados incluida en su horno.



**DESCONEXIÓN DEL HORNO**



**PRECALENTAMIENTO RÁPIDO**



**CONVENCIONAL: CALOR SUPERIOR E INFERIOR**



**GRILL**



**MAXIGRILL**



**TURBO**



**SOLERA+TURBO / PIZZA CONGELADA**

ECO

**ECO**



**DESCONGELACIÓN**



**PIRÓLISIS**



**HYDROCLEAN**



**MAESTRO PIZZA**

## Presentación del MaestroPizza

Su nuevo horno Maestro Pizza revoluciona la preparación de las auténticas pizzas caseras, gracias al exclusivo calentamiento especial a muy alta temperatura. Esta función de calentamiento especial junto con la piedra para pizza que le suministramos, le permite cocinar exquisitas pizzas de masa fresca casera en muy pocos minutos, igual que en las mejores Pizzerías.

El funcionamiento es eléctrico y con muy alta temperatura (340°C), donde el especial diseño de la estructura y aislamiento reforzado, evitan que el intenso calor del interior del horno se libere hacia el exterior, haciendo posible realizar en su casa este tipo de cocinado con plena seguridad y comodidad.

Además de cocinar pizzas de masa fresca per-

fectas, con su Maestro Pizza es posible cocinar en perfectas condiciones todo tipo de pizzas convencionales como las precocinadas, masa preparada, congeladas, etc.

El Maestro Pizza es un horno multifunción de última generación que permite hacer también los cocinados tradicionales de un horno convencional.

Finalmente, la limpieza se convierte en una labor cómoda, rápida y sencilla, sin necesidad de usar productos químicos ni esfuerzo alguno. Elijiendo el ciclo de Pirólisis apropiado en función del grado de suciedad del horno y una vez que éste ha finalizado, es suficiente con pasar una bayeta húmeda para retirar los restos de cenizas remanentes (ver función de limpieza)

## Descripción del reloj electrónico



### 1 TECLAS

⊖, OK y ⊕: Permiten la programación de las funciones del reloj electrónico.

### 2 SÍMBOLOS

#### Funciones del reloj

⊗ **AVISADOR:** Iluminado al seleccionar la función avisador del reloj. Genera una señal acústica al cabo del tiempo. El horno no se apagará cuando acabe el tiempo. Esta función también se puede utilizar cuando el horno esté cocinando.

⌒ y ⌑ **PROGRAMACIÓN:** Iluminados para indicar que el horno está programado (duración, fin o total).

- ⌒ **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.
- ⌒ y ⌑ **Duración y Fin del Cocinado:** Permite programar la duración y la hora de finalización del cocinado. El horno se pondrá en marcha de forma automática para cocinar durante el tiempo seleccionado (Duración) y se apagará de forma automática a la hora que le haya indicado (Fin del Cocinado).

🔒 **BLOQUEO DE RELOJ:** Indica que las teclas touch del reloj están bloqueadas, evitando la manipulación por parte de niños pequeños.

#### Otras funciones

- 🔥 **CALENTAMIENTO:** Indica que el horno está transmitiendo calor al alimento.
- 💧 **HYDROCLEAN:** Iluminado durante la función Teka Hydroclean®.
- 🔥 **PIRÓLISIS: Sólo para modelos pirolíticos.** Iluminado durante la función de limpieza Pírolisis.
- 🔒 **BLOQUEO DE PUERTA: Sólo para modelos pirolíticos.** Indica que la puerta se encuentra bloqueada, bien por bloqueo manual o bien por bloqueo automático durante la función pírolisis.



#### ATENCIÓN

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

Si al tocar las teclas, 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.

#### PUESTA EN HORA

- Para poner en hora el horno, los mandos del selector de funciones y temperatura deben estar en posición **O**.
- Al conectar su horno, observará que en el reloj aparece parpadeando la indicación 12:00.
- Tocando ⊖ o ⊕ ajustará las horas y después los minutos. Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la hora elegida.

- Si desea modificar la hora, toque  $\ominus$  o  $\oplus$  hasta que la hora aparezca parpadeando. Toque  $\text{OK}$  y siga los pasos descritos en el punto anterior.



### 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.



### ATENCIÓN

En caso de un corte de suministro eléctrico, se borrará toda la programación de su reloj electrónico. Si esto ocurre, gire los mandos del selector de funciones y temperatura a la posición  $\circ$ .

Aparecerá la indicación 12:00 y a continuación puede poner el reloj en hora siguiendo las instrucciones anteriores. Si el horno tenía la puerta bloqueada antes del corte de suministro, el símbolo de bloqueo se iluminará hasta que la puerta se desbloquee.

Esto puede llevar varios minutos, dependiendo de la temperatura a la que se encuentra el horno, y durante este tiempo no podrá poner el reloj en hora. Una vez desbloqueada la puerta, puede poner el reloj en hora siguiendo las instrucciones anteriores.

## Manejo del horno

### FUNCIONAMIENTO MANUAL

- Tras poner el reloj en hora, su horno está listo para cocinar. Seleccione una función de cocinado y una temperatura.



### INFORMACIÓN

En modelos con regulación electrónica de temperatura, al girar el selector, se mostrará la temperatura en la pantalla del reloj.

Una vez seleccionada la temperatura, la pantalla volverá automáticamente a mostrar el reloj.

Para volver a ver la temperatura durante el cocinado, gire el mando selector de temperatura si desea modificarla.

- Observará que el símbolo  $\text{f}$  se ilumina durante el cocinado para indicar la transmisión de calor al alimento. Este símbolo se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada.
- Para apagar el horno, ponga los mandos en posición  $\circ$ .



### INFORMACIÓN

Cuando inicie un cocinado, su horno mostrará el tiempo que el horno lleva cocinando.

## FUNCIONAMIENTO TEMPORIZADO DEL HORNO

### Programación del Avisador

1. Toque  $\ominus$  o  $\oplus$  hasta que parpadee el símbolo  $\text{Ⓢ}$  en la pantalla y pulse  $\text{OK}$ . En la pantalla se verá la indicación 00:00.
2. Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando  $\ominus$  o  $\oplus$ . Sonarán 2 beep seguidos como confirmación y se mostrará la cuenta atrás a partir del tiempo elegido. El símbolo  $\text{Ⓢ}$  parpadeará lentamente.
3. Cuando finalice el tiempo, sonará una señal acústica durante 90 segundos y el símbolo  $\text{Ⓢ}$  parpadeará rápidamente.



#### NOTA

Con la función Avisador, al finalizar el tiempo programado el horno no se apagará.

4. Toque cualquier tecla para detener la señal acústica, en ese momento el símbolo  $\text{Ⓢ}$  se apagará.

Si desea modificar el tiempo del avisador, realice los pasos mostrados nuevamente. Al acceder al temporizador, aparecerá el tiempo restante actual el cual podrá modificar.



#### NOTA

Con la función Avisador, el tiempo restante se mostrará en la pantalla de forma permanente. Con esta función programada, no es posible visualizar la hora ni el tiempo total de cocinado programado.

### Programación de la Duración del Cocinado

1. Toque  $\ominus$  o  $\oplus$  hasta que parpadee el símbolo  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  en la pantalla y pulse  $\text{OK}$ . En la pantalla se verá la indicación 00:00.
2. Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando  $\ominus$  o  $\oplus$ . Sonarán 2 beep seguidos como confirmación y se mostrará la cuenta atrás a partir del tiempo elegido. El símbolo  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  parpadeará lentamente.

3. Seleccione una función y una temperatura de cocinado mediante los mandos del horno.
4. Transcurrida la duración del cocinado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  parpadeará rápidamente.
5. Toque cualquier tecla para detener la señal acústica y apagar el símbolo  $\text{I} \rightarrow \text{I}$ , encendiéndose el horno de nuevo.
6. Ponga los mandos en posición  $\text{O}$  para apagar el horno.

En cualquier momento usted puede modificar el tiempo restante de cocinado, tocando  $\ominus$  o  $\oplus$  hasta que el símbolo  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  parpadee rápidamente. A continuación toque  $\text{OK}$  para modificar el tiempo.



#### NOTA

Con la función Duración de cocinado, el tiempo restante se mostrará en la pantalla de forma permanente. Con esta función programada, no es posible visualizar la hora actual en la pantalla.

### Programación de la Hora de Finalización del Cocinado

1. Toque el touch  $\ominus$  o  $\oplus$  hasta que parpadee el símbolo  $\rightarrow \text{I}$  en la pantalla y pulse  $\text{OK}$ . En la pantalla se verá la hora actual.
2. Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando  $\ominus$  o  $\oplus$ . Sonarán 2 beep seguidos como confirmación y se mostrará la cuenta atrás a partir del tiempo elegido. El símbolo  $\rightarrow \text{I}$  parpadeará lentamente.
3. Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
4. Alcanzada la hora de finalización programada, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo  $\rightarrow \text{I}$  parpadeará rápidamente.
5. Toque cualquier sensor para detener la señal acústica y apagar el símbolo  $\rightarrow \text{I}$ , en

cendiéndose el horno de nuevo.

6. Ponga los mandos en posición **O** para apagar el horno.

En cualquier momento usted puede modificar el tiempo restante de cocinado, tocando **⊖** o **⊕** hasta que el símbolo **→|** parpadee rápidamente. A continuación toque **(OK)** para modificar el tiempo.

### Programación de la Duración y Fin del Cocinado

1. Toque **⊖** o **⊕** hasta que parpadee el símbolo **→|** en la pantalla y pulse **(OK)**. En la pantalla se verá la indicación 00:00.
2. Seleccione la duración del cocinado, tocando **⊖** o **⊕**. Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará el tiempo restante de cocinado en la pantalla y el símbolo **→|** parpadeará lentamente.
3. Toque **⊖** o **⊕** hasta que parpadee el símbolo **→|** en la pantalla y pulse **(OK)**. En la pantalla se verá la hora prevista de finalización.
4. Ajuste la hora de finalización del cocinado, tocando **⊖** o **⊕**. Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará la hora actual en la pantalla.

5. Seleccione una función y una temperatura de cocinado. El horno permanecerá desconectado y con los símbolos **→|** y **→|** iluminados. Su horno está programado.

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

7. Durante el cocinado se mostrará el tiempo restante de cocinado y el símbolo **→|** parpadeará lentamente.

8. Alcanzada la hora de finalización que se había programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo **→|** parpadeará rápidamente.

9. Toque cualquier sensor para detener la señal acústica y apagar el símbolo **→|**, encendiéndose el horno de nuevo.

10. Ponga los mandos en posición **O** para apagar el horno.

En cualquier momento usted puede modificar el tiempo restante de cocinado, tocando **⊖** o **⊕** hasta que el símbolo **→|** parpadee rápidamente. A continuación toque **(OK)** para modificar el tiempo.

## Cocinados con Maestro Pizza


Para cocinar con la función Maestro Pizza, lo primero que hará su horno será el precalentamiento para alcanzar las condiciones óptimas de cocinado (340°C). Para ello:

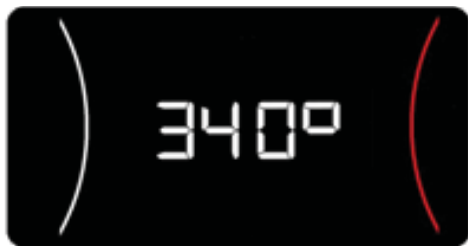
1. Coloque la parrilla sobre los carriles telescópicos que tiene instalados en su horno.
2. A continuación, coloque la piedra pizza sobre la parrilla.
3. Retire la bandeja esmaltada suministrada con el horno y cierre la puerta.



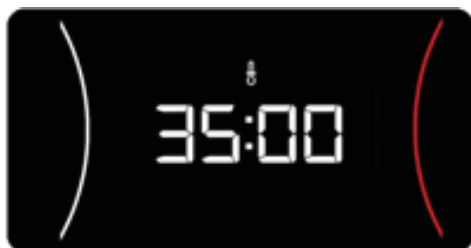
### ATENCIÓN

Recuerde que es muy importante que el precalentamiento del horno se haga con la piedra pizza colocada en su interior. Sólo de esta forma la piedra pizza alcanzará la temperatura correcta y obtendrá unos resultados óptimos del cocinado

4. Gire el mando selector de funciones a la posición Maestro Pizza 
5. Seguidamente, se mostrará el valor 340° en la pantalla del reloj.



6. Cuando toque el sensor OK sobre el cristal del frontal de mandos, escuchará un aviso sonoro de confirmación y el horno empezará a precalentar hasta alcanzar la temperatura óptima de trabajo.
7. El precalentamiento durará 35 minutos. De hecho, en la pantalla del reloj verá el tiempo restante hasta transcurrir este tiempo.



### ATENCIÓN

Recuerde que necesitará 35 minutos para precalentar el horno antes de empezar a cocinar pizzas.

8. Cuando se hayan alcanzado los 35 minutos, el horno emitirá una señal acústica y aparecerá la indicación "340°" parpadeando en la pantalla del reloj.
9. Toque el sensor OK para apagar la señal acústica.
10. Abra la puerta e introduzca la pizza en el horno con la ayuda de la pala pizza suministrada.
11. Al cerrar la puerta, en la pantalla del reloj se mostrará el tiempo de cocinado de su horno.
12. Espere el tiempo necesario para el cocinado

de su tipo de pizza (ver tabla con los tiempos de cocinado para cada tipo de pizza).

### ATENCIÓN

No abra innecesariamente la puerta durante el cocinado de sus pizzas, para evitar pérdidas de calor.

Si abre y cierra la puerta, el tiempo de cocinado mostrado en la pantalla del reloj volverá a 00:00.

13. Cuando haya finalizado el cocinado de pizzas, para apagar el horno sólo tiene que girar el mando selector de funciones a la posición 0.

### ATENCIÓN

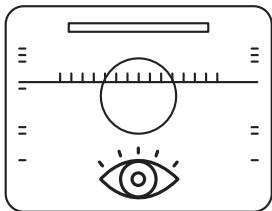
Tenga en cuenta que dispondrá de 90 minutos para cocinar sus pizzas. Transcurrido ese tiempo, el horno se apagará por seguridad y en la pantalla se indicará el mensaje "STOP".

Solo cuando el horno se enfrie, desaparecerá el STOP de la pantalla del reloj.



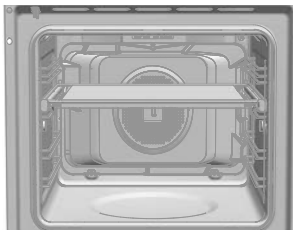
### PRECAUCIÓN

Con la función Maestro Pizza, el proceso de cocinado es muy rápido, por lo que le recomendamos que esté atento/a en todo momento a la evolución y tiempo de cocinado, para obtener unos resultados óptimos. Si no presta atención al horno, corre el peligro de que la pizza se queme o se quede muy seca.



## COMO UTILIZAR LA PIEDRA PIZZA



Para obtener un óptimo resultado cocinando con la piedra pizza que le suministramos con el horno, la piedra pizza debe ser precalentada antes con el horno vacío. Sólo de esta forma alcanzará la temperatura perfecta para el cocinado de sus pizzas.



Coloque la piedra pizza sobre la parrilla apoyada sobre los carriles telescópicos suministrados con el horno. Le ayudaran a introducir y sacar la piedra con mayor facilidad.

## COCINADO PIZZAS CONGELADAS

Para este tipo de pizzas el cocinado requiere unas condiciones diferentes. Siga estas instrucciones:


1. No emplee la piedra pizza.
2. Gire el mando selector de funciones hasta la posición .
3. Gire el mando selector de temperaturas hasta que aparezca 200°C en la pantalla del reloj o la temperatura que recomiende el proveedor de la pizza.
4. Precaliente el horno hasta alcanzar la temperatura deseada. Cuando se alcance esta temperatura, el pictograma de termostato , se apagará.

5. Introduzca la pizza sobre la parrilla.
6. Cocine la pizza durante 10-12 minutos (o tiempo recomendado por el proveedor de pizza).

## ILUMINACIÓN DEL INTERIOR DE SU HORNO MAESTRO PIZZA

Normalmente la iluminación del interior del horno estará apagada durante el proceso de cocinado, independiente de la función que haya elegido.

Si durante el cocinado necesita la iluminación interior para ver el estado de su cocinado:

1. Toque el sensor OK  del frontal de mandos y la luz interior se encenderá.
2. Si vuelve a tocar el sensor OK la luz interior se apagará.
3. Pasados 30 segundos, la luz se apagará de forma automática.
4. Cuando abra la puerta del horno, la luz interior se encenderá.









### INFORMACIÓN

Durante el periodo de precalentamiento de la función Maestro Pizza, la lámpara se mantendrá apagada y el sensor OK permanecerá inhabilitado.





## TABLA COCINADO DE PIZZAS - TIPOS DE PIZZA

Con su horno Maestro Pizza es posible cocinar los siguientes tipos de pizza, siguiendo esta tabla de cocinados:

TIPO PIZZA	Selector funciones	Selector temperaturas	Tiempo aproximado de cocinado	Piedra para Pizza	Tiempo de precalentamiento del horno
Masa fresca artesana	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 min	SI	35 min
Masa fresca comprada	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 min	Si	35 min
Masa fina enrollada	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 min	SI	35 min
Masa normal enrollada	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 min	SI	35 min
Pizzas frescas precocinadas		220°C	8 min	NO	15 min
Pizzas congeladas		210°C	10 min	NO	15 min

Como resumen, para obtener unos óptimos resultados:

1. Pizzas masa fresca y masa fina enrollada con la función Maestro Pizza 
2. Pizzas congeladas y precocinadas con la función 

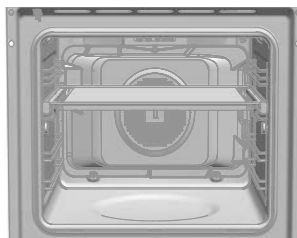
### ATENCIÓN

Para obtener unos resultados óptimos con el cocinado de pizzas de masa fresca, debe estirar la masa todo lo que pueda.

Si deja partes de la masa mal estirada, el resultado no será uniforme

### ATENCIÓN



Para el cocinado de pizzas de masa fresca, se debe cocinar con la piedra pizza colocada en la altura que se indica en la imagen.



# Funciones de seguridad


## BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

Esta función se puede seleccionar en cualquier momento durante el uso del horno.

Para activar la función, toque la tecla  de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro y el símbolo  aparezca en la pantalla. El reloj está bloqueado.

Si el horno está apagado y activa la seguridad niños, el horno no cocinará aunque seleccione una función de cocinado.

Si mientras cocina con el horno, activa esta función, sólo bloqueará la manipulación del reloj electrónico.

Para desactivar la función, toque la tecla  de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro.


## BLOQUEO MANUAL DE PUERTA

**Disponible sólo en modelos pirolíticos.**

Esta función permite bloquear la puerta del horno.







### IMPORTANTE

Esta función sólo será seleccionable cuando el horno se encuentre con el mando de funciones en la posición de reposo . Una vez bloqueada la puerta, usted podrá comenzar el cocinado normalmente.

Para activar/desactivar el bloqueo de puerta, siga estos pasos:

## Función Teka Hydroclean®

Esta función facilita la limpieza de la grasa y los restos de suciedad que han quedado adheridos en las paredes del horno. Para una mayor facilidad de limpieza, evite que se acumule la suciedad. Limpie el horno con frecuencia.


1. Toque  o  hasta que parpadee el símbolo  en la pantalla. Se mostrará el estado actual del bloqueo de puerta: "On" si está activo y "Off" si está desactivado.
2. Toque . A continuación oírás un pitido y el bloqueo comenzará a cerrarse si estaba «Off» y a abrirse si estaba «On».



### ATENCIÓN


Antes de activar el bloqueo, asegúrese de que la puerta del horno está correctamente cerrada. Si la puerta no está bien cerrada, no se bloqueará y sonará una alarma.

Si esto ocurre, apague la alarma tocando cualquier tecla del reloj, cierre bien la puerta y vuelva a activar el bloqueo siguiendo las instrucciones anteriores.

3. Una vez que la puerta se haya bloqueado/desbloqueado por completo, en la pantalla se mostrará el nuevo estado del bloqueo de puerta. En el caso de que el bloqueo esté activo, el símbolo  se iluminará fijo en la pantalla.



### IMPORTANTE

Para desbloquear la puerta durante el cocinado, ponga el selector de funciones en posición de reposo  y desbloquee la puerta siguiendo las instrucciones anteriores.

Una vez desbloqueada la puerta, lleve el selector de funciones a la posición en que estaba para continuar cocinando.

## PROGRAMAR LA FUNCIÓN TEKA HYDRO-CLEAN®



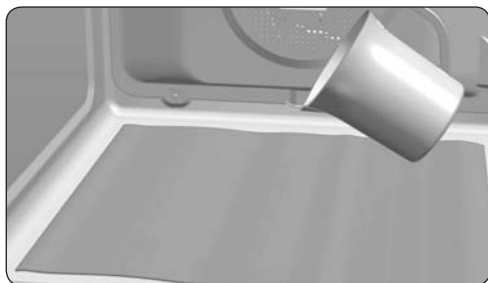
### ATENCIÓN

No vierta agua en el interior del horno caliente, puede dañar el esmalte de su horno.

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

Retire previamente las bandejas y todos los accesorios del interior del horno, incluidos los soportes para bandejas o guías telescópicas. Siga para ello las instrucciones que aparecen en el libro de instalación y mantenimiento que se entrega con su horno.

1. Con el horno frío, coloque una bayeta extendida sobre el suelo del horno.





2. Vierta lentamente 200 ml de agua en la parte inferior de la cavidad del horno.




### INFORMACIÓN


Para un mejor resultado añada una cucharita de detergente suave para vajilla en el vaso de agua antes de verterlo sobre la bayeta.

3. Gire el selector de funciones a la posición .
4. 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 la función.



### IMPORTANTE

La duración de esta función no se puede modificar. Para finalizar antes de tiempo, gire el selector de funciones a la posición .



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



### IMPORTANTE

No abra la puerta del horno hasta que no finalice la función Hydroclean®.

La fase de enfriamiento es necesaria para el correcto funcionamiento de la función.

6. Toque con el dedo cualquier tecla para detener la señal acústica y apagar el símbolo .
7. Ponga el selector de funciones en posición .
8. El horno está listo para retirar los restos de suciedad y agua sobrante con la bayeta. La función Hydroclean® se realiza a baja temperatura. No obstante, los tiempos de enfriamiento pueden variar según la temperatura ambiente.



### ATENCIÓN

Asegúrese antes de tocar directamente la superficie interior del horno, de que la temperatura es adecuada.

Si tras realizar la función Hydroclean® requiere de una limpieza con más profundidad, utilice detergentes neutros y esponjas no abrasivas.

## Función de autolimpieza por pirólisis

Función disponible en los modelos piróliticos HLB P.



### ATENCIÓN

Antes de realizar el ciclo de limpieza por pirólisis, lea atentamente las instrucciones de seguridad que encontrará al inicio del libro de Instalación y Mantenimiento.

Esta función le permite realizar un ciclo de limpieza por pirólisis, durante el cual, debido a las altas temperaturas que se alcanzan en el interior del horno se produce un proceso de carbonización de las grasas acumuladas.

En general, se recomienda realizar una pirólisis cada 4-5 cocinados y utilizar el programa más adecuado al nivel de suciedad de su horno. A mayor suciedad, elija un programa de mayor duración.

Durante la pirólisis la iluminación interior del horno permanecerá apagada.

### PROGRAMAR LA FUNCIÓN PIRÓLISIS



### IMPORTANTE

Antes de realizar la pirólisis es imprescindible retirar todos los accesorios y vajilla del horno, incluyendo los soportes de bandejas y/o guías telescópicas. Siga para ello las instrucciones que aparecen en el libro de instalación y mantenimiento que se entrega con su horno.



### ATENCIÓN

Retire del interior cualquier derrame o resto excesivo de suciedad, ya que durante la pirólisis podrían inflamarse corriendo peligro de incendio.



### ATENCIÓN

Antes de poner en marcha la pirólisis, asegúrese de que la puerta del horno está correctamente cerrada.

1. Gire el mando selector de funciones de cocinado, a la posición Pirólisis:
2. Tras unos segundos, en la pantalla del reloj se iluminará el símbolo y se leerá la indicación P2 (programa 2 de pirólisis).
3. En ese instante puede modificar el programa de pirólisis a P1, P2, P3 con las teclas o :  
**P1:** Pirólisis suave. Duración 1 hora.  
**P2:** Pirólisis normal. Duración 1 hora y 30 min.  
**P3:** Pirólisis intensiva. Duración 2 horas.
4. Una vez seleccionado el programa deseado, pulse . Inmediatamente después, se activará el bloqueo automático de puerta.



### ATENCIÓN

Si la puerta no está bien cerrada, no se bloqueará, sonará una alarma y la pirólisis no comenzará.

Si esto ocurre, apague la alarma tocando cualquier tecla del reloj, cierre bien la puerta, ponga el mando del selector de funciones en posición y vuelva seleccionar el programa de pirólisis siguiendo las instrucciones anteriores.



5. Cuando la puerta esté bloqueada, se iluminará el símbolo en la pantalla del reloj y se mostrará el tiempo restante para la finalización de la pirólisis.



### IMPORTANTE

Llegado a este punto, el horno está programado y realizando el ciclo de limpieza pirólitica. Durante la realización de este ciclo, no podrá seleccionar ninguna de las funciones del reloj del horno, salvo la función seguridad de niños.


Tampoco intente abrir la puerta del horno ya que podría interrumpir el proceso de limpieza.

6. Cuando finaliza la limpieza pirólítica, escuchará una señal acústica, el símbolo  parpadeará y verá 0:00 en la pantalla del reloj.
7. Pulse cualquier tecla del reloj para detener la señal acústica.
8. Ponga el selector de funciones en posición **O**.
9. El proceso de calentamiento del horno ha finalizado, sin embargo el horno está excesivamente caliente y no puede ser utilizado. Hasta que el horno no se enfríe la refrigeración continua funcionando y el símbolo  permanece iluminado.



### IMPORTANTE

Debido a las altas temperaturas en el interior del horno, el tiempo de enfriamiento puede variar en función de la temperatura ambiente.

10. Una vez que su horno se haya enfriado el símbolo  se apagará.
11. Abra la puerta del horno y pase un paño húmedo por el interior de la cavidad, retirando la ceniza producida durante el ciclo de limpieza. En zonas de difícil acceso del interior del horno será necesario limpiar con algún estropajo de fibra no metálica.
12. Una vez limpio el interior del horno, no olvide instalar de nuevo los soportes y sus accesorios.
13. El horno ya está preparado para un nuevo cocinado.



### IMPORTANTE

Si detecta alguna incidencia en la programación y manejo de esta función consulte la guía de instalación y mantenimiento incluida en su horno.

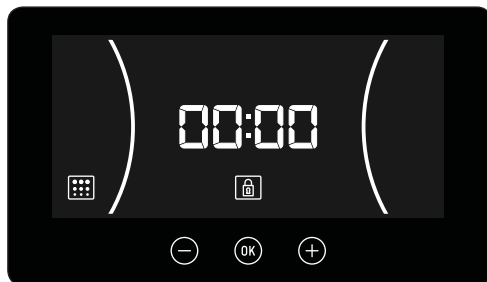
## CANCELACIÓN DE LA PIRÓLISIS

La pirólisis es una función automática y como tal, sólo puede accionarse mediante la progra-

mación del reloj. Para cancelar una pirólisis en curso es necesario desprogramar el horno, siguiendo estas instrucciones:

1. Ponga en posición **O** el mando selector de funciones.

En la pantalla del reloj se mostrará



2. En función de la temperatura del interior del horno pueden darse estas dos situaciones:
  - a) Temperatura del interior peligrosa: En este caso, la puerta permanecerá bloqueada hasta que la temperatura llegue a valores seguros.
  - b) Temperatura del interior segura: Si la temperatura del interior del horno es segura, el desbloqueo se realizará inmediatamente.
3. Una vez que la puerta está desbloqueada y pueda abrirse, se mostrará de nuevo la hora en la pantalla del reloj.

## **Consejos para una óptima limpieza de la Piedra para pizza**

Para limpiar la Piedra para Pizza, hágalo con una bayeta o esponja húmeda evitando el uso de cualquier tipo de jabón o detergente.



### **PELIGRO**

En ningún caso moje la piedra bajo el grifo con agua ya que en ese caso absorberá mucha agua y posteriormente la piedra puede romperse al calentarse dentro del horno.



### **ATENCIÓN**

Recuerde secar siempre la piedra antes de meterla dentro del horno.

Si la piedra tiene adheridos restos de comida sólidos entonces puede usar una espátula de plástico para retirarlas.



### **PELIGRO**

En ningún caso emplee espátulas de metal o cuchillas afiladas ya que puede provocar daños en la superficie de la piedra o incluso llegar a romperla.

Por favor tenga en cuenta que la piedra pizza una vez usada, no tendrá el mismo aspecto visual que antes del primer uso.

Al limpiar la Piedra Pizza, obtendrá como beneficios:

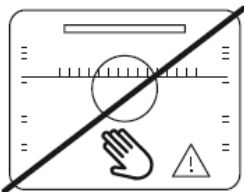
1. Evitar la aparición de ceniza y de restos carbonizados sobre el alimento.
2. Prolongar la vida de la piedra pizza.
3. Ayudar a obtener mejores resultados de sus cocinados.

### **MÉTODO DE LIMPIEZA PARA CRISTALES EXTERIORES.**

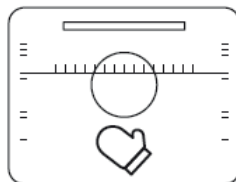
Usar microfibra y agua, en caso de necesidad, agregar jabón suave.

No deben usarse materiales de limpieza ni detergentes agresivos.

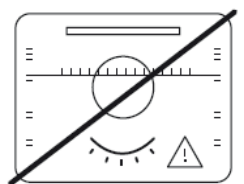
# IMPORTANTE



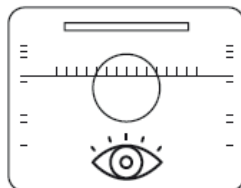
NO TOCAR EL INTERIOR DEL HORNO SIN PROTECCION CUANDO ESTE CALIENTE.



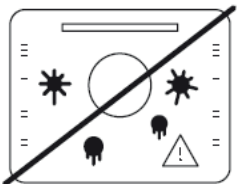
UTILICE PROTECCION PARA EXTRAER BANDejas Y PARRILLAS.



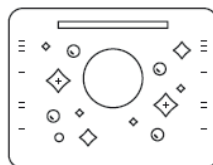
NO DEJAR EL HORNO DESATENDIDO CUANDO ESTE COCINANDO.



VIGILE EL HORNO DURANTE EL COCINADO.

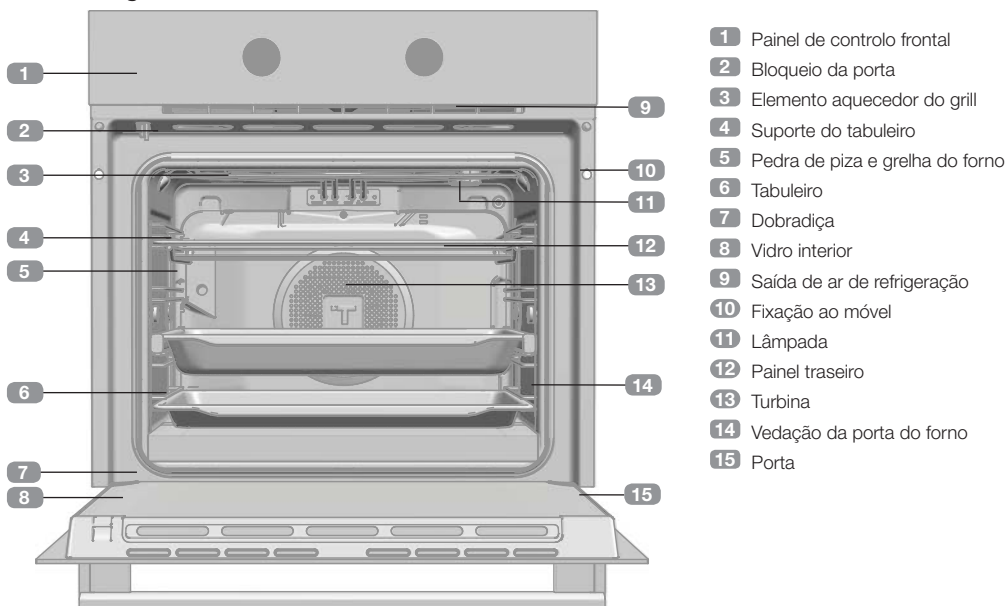


NO PERMITA QUE LA SUCIEDAD SE ACUMULE.



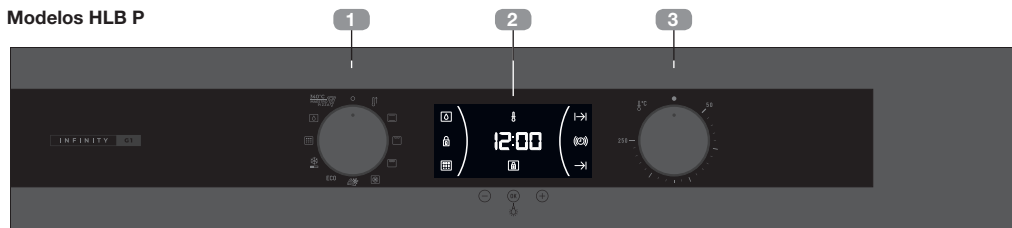
MANTENGA LIMPIO EL HORNO

## Descrição do forno



## Painel de controlo frontal

Modelos HLB P





## Símbolos do seletor de funções



Modelos HLB 85-G1 P BM



## Funções do forno



### INFORMAÇÃO

Para obter uma descrição detalhada sobre como usar cada uma das funções, consulte o guia de confeção fornecido juntamente com o forno.



**DESLIGAR O FORNO**



**PREAQUECIMENTO RÁPIDO**



**CONVENCIONAL: AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR**



**GRILL**



**MAXIGRILL**



**TURBO**



**RESISTÊNCIA INFERIOR+TURBO**

ECO

**ECO**



**DESCONGELAÇÃO**



**PIRÓLISE**



**HYDROCLEAN**



**MAESTRO PIZZA**

## Apresentação do MAESTRO PIZZA

O novo forno MAESTRO PIZZA irá revolucionar a confeção de pizzas caseiras, graças aos processos especiais exclusivos de aquecimento a altas temperaturas. A função de aquecimento especial, em conjunto com a pedra de pizza fornecida, permitirá que prepare pizzas deliciosas em apenas alguns minutos, utilizando massa fresca caseira, tal como nas melhores pizarias.

O forno é elétrico e funciona a altas temperaturas (340 °C). O design especial da estrutura e o isolamento reforçado previnem que o calor intenso do interior seja transferido para o exterior, permitindo-lhe que cozinhe na sua casa com segurança e conforto.

Além de confeccionar pizzas feitas com massa fresca perfeita, o forno MAESTRO PIZZA pode

confeccionar qualquer tipo de pizzas convencionais, incluindo pizzas pré-cozinhadas, congeladas, com massa pré-confeccionada, etc.

O MAESTRO PIZZA é um forno de alta tecnologia multifuncional que também pode ser utilizado para preparar pratos tradicionais como num forno tradicional.

Por fim, a limpeza torna-se numa tarefa rápida, simples e confortável, sem a necessidade de produtos químicos ou esforços. Selecione o ciclo de pirólise apropriado, consoante o nível de sujidade do forno. Quando o ciclo terminar, limpe as superfícies com um pano húmido para remover quaisquer vestígios de cinza (consulte a função de limpeza).

# Descrição do relógio/temporizador eletrônico



## 1 TECLAS

⊖, OK e ⊕: Permite a programação das funções do relógio/temporizador eletrônico

## 2 SÍMBOLOS

### Funções do relógio

Ⓜ **ALARME:** Ilumina-se ao selecionar a função de alarme do relógio. Gera um sinal acústico no final do tempo programado. O forno não se desligará quando terminar o período do temporizador. Esta função também pode ser utilizada quando o forno estiver a ser utilizado.

⌒ e ⌑ **PROGRAMAÇÃO:** Ilumina-se para indicar que o forno está programado (tempo de confeção, hora de finalização ou tempo total).

- ⌒ **Tempo de confeção:** Esta função permite programar o tempo de confeção, após o qual o forno desligar-se-á de forma automática.
- ⌑ **Hora de finalização de confeção:** Esta função permite programar a hora de finalização de confeção, após a qual o forno desligar-se-á de forma automática.
- ⌒ e ⌑ **Tempo e hora de finalização de confeção:** Permite programar o tempo e a hora de finalização de confeção. O forno liga-se automaticamente na hora definida e está em funcionamento durante o tempo de confeção selecionado (Tempo de confeção). Depois, desliga-se automaticamente à hora indicada (Hora de finalização de confeção).

🔒 **BLOQUEIO DO RELÓGIO/TEMPORIZADOR:** Indica que as teclas táteis do relógio/temporizador estão bloqueadas, evitando a sua manipulação por parte de crianças pequenas.

### Outras funções

🔥 **AQUECIMENTO:** Indica que o forno está a transmitir calor ao alimento.

💧 **HYDROCLEAN:** Ilumina-se durante a função Teka Hydroclean®.

🔥 **PIRÓLISE: Apenas para modelos piro-líticos.** Ilumina-se durante a função de limpeza por pirólise.

🔒 **BLOQUEIO DA PORTA: Apenas para modelos piro-líticos.** Indica que a porta se encontra bloqueada, quer por bloqueio manual ou automático, durante a função de limpeza por pirólise.

## ⚠️ ATENÇÃO

A sensibilidade das teclas táteis adapta-se continuamente às condições ambientais. Ao ligar o forno à corrente, é necessário ter o cuidado de garantir que a superfície do painel de controlo frontal está limpa e livre de quaisquer obstáculos. Se, ao tocar nas teclas, o relógio não responder corretamente, é necessário desligar o forno da corrente por alguns segundos e, depois, voltar a ligá-lo. Desta forma, os sensores ajustar-se-ão automaticamente e reagirão novamente ao tocar com o dedo.

### ACERTAR A HORA

- Para definir a hora do forno, os controlos nos seletores de funções e temperatura devem estar na posição **O**.
- Ao ligar o forno, a hora 12:00 piscará no visor do relógio.
- Prima ⊖ ou ⊕ para ajustar as horas e, de seguida, os minutos. Dois sinais sonoros, um a seguir ao outro, confirmam a hora selecionada.

- Para mudar a hora, prima  $\ominus$  ou  $\oplus$  até a hora começar a piscar. Prima  $\text{OK}$  e siga as instruções descritas no ponto anterior.



### NOTA

O relógio possui um modo de iluminação noturna, de modo que diminuirá a intensidade da luz do visor entre as 00:00 e as 06:00 horas.



### ATENÇÃO

No caso de uma falha de energia, serão apagadas as definições do relógio/temporizador eletrónico. Se isto acontecer, rode os seletores de funções e temperatura para a posição  $\circ$ .

A hora 12:00 é apresentada e, de seguida, poderá acertar a hora seguindo as instruções anteriores. Se o forno estava com a porta bloqueada antes do corte de energia, o símbolo de bloqueio acende-se até que a porta se desbloqueie.

Isto pode demorar alguns minutos, dependendo da temperatura a que se encontrava o forno, e durante esse tempo não é possível repor a hora. Assim que a porta se desbloquear, poderá acertar a hora seguindo as instruções anteriores.

## Utilizar o forno

### FUNCIONAMENTO MANUAL

- Após acertar o relógio, o forno está pronto a utilizar. Selecione uma função de confeção e de temperatura.



### INFORMAÇÃO

Em modelos com regulação eletrónica de temperatura, a temperatura é apresentada no ecrã do relógio ao rodar o seletor.

Assim que a temperatura for selecionada, o relógio volta a ser apresentado automaticamente no ecrã.

Para apresentar a temperatura durante o processo de confeção, rode o seletor de temperatura para mudar esta.

- Poderá verificar que o símbolo  $\text{flame}$  se ilumina durante a confeção para indicar a transmissão de calor ao alimento. Este símbolo apaga-se quando é atingida a temperatura selecionada.
- Para desligar o forno, coloque os controlos na posição  $\circ$ .



### INFORMAÇÃO

Quando inicia a confeção, o forno mostra o tempo durante o qual esteve em funcionamento.

## FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR DO FORNO

### Programação do alarme

1. Prima  $\ominus$  ou  $\oplus$  até o símbolo  $\text{Ⓢ}$  piscar no ecrã e prima  $\text{OK}$ . A hora 00:00 é apresentada no ecrã.
2. Selecione a hora após a qual pretende que o alarme seja emitido, premindo em  $\ominus$  ou  $\oplus$ . Irá ouvir dois sinais sonoros confirmando a hora definida e o relógio iniciará a contagem decrescente da hora selecionada. O símbolo  $\text{Ⓢ}$  pisca mais lentamente.
3. Quando terminar o tempo, será emitido um sinal acústico durante 90 segundos e o símbolo  $\text{Ⓢ}$  piscará mais depressa.



#### NOTA

Com a função de alarme, o forno não se desligará quando terminar o tempo programado.

4. Prima qualquer tecla para parar o alarme. O símbolo  $\text{Ⓢ}$  irá desaparecer.

Caso pretenda alterar a hora do alarme, siga novamente os passos descritos. Ao aceder ao temporizador, será apresentado o tempo restante atual, que poderá ser alterado.



#### NOTA

Com a função de alarme, o tempo restante será permanentemente apresentado no visor. Com esta função ativada, não é possível visualizar a hora nem o tempo total programado para a confeção.

### Programação do tempo de confeção

1. Prima  $\ominus$  ou  $\oplus$  até o símbolo  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  piscar no ecrã e prima  $\text{OK}$ . A hora 00:00 é apresentada no ecrã.
2. Selecione a hora após a qual pretende que o alarme seja emitido, premindo em  $\ominus$  ou  $\oplus$ . Irá ouvir dois sinais sonoros confirmando a hora definida e o relógio iniciará a contagem decrescente da hora selecionada. O símbolo  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  pisca mais lentamente.
3. Selecione uma função e uma temperatura

de confeção através dos controlos do forno.

4. Decorrido o tempo de confeção, o forno desligar-se-á, será emitido um alarme e o símbolo  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  piscará mais depressa.
5. Prima qualquer tecla para parar o alarme e desligar o símbolo  $\text{I} \rightarrow \text{I}$ . O forno ligar-se-á novamente.
6. Coloque os controlos na posição  $\text{O}$  para desligar o forno.

Pode alterar o tempo de confeção restante a qualquer momento, bastando para tal premir  $\ominus$  ou  $\oplus$  até que o símbolo  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  comece a piscar mais depressa. De seguida, prima  $\text{OK}$  para alterar o tempo.



#### NOTA

Com a função Tempo de confeção, o tempo restante será permanentemente apresentado no ecrã. Com esta função ativada, não é possível visualizar a hora atual no visor.

### Programação da hora de finalização de confeção

1. Prima  $\ominus$  ou  $\oplus$  até o símbolo  $\rightarrow \text{I}$  piscar no ecrã e prima  $\text{OK}$ . A hora atual é apresentada no visor do temporizador.
2. Selecione a hora após a qual pretende que o alarme seja emitido, premindo em  $\ominus$  ou  $\oplus$ . Irá ouvir dois sinais sonoros confirmando a hora definida e o relógio iniciará a contagem decrescente da hora selecionada. O símbolo  $\rightarrow \text{I}$  pisca mais lentamente.
3. Selecione uma função de confeção e de temperatura.
4. Assim que o ciclo terminar, o forno desligar-se-á, será emitido um alarme e o símbolo  $\rightarrow \text{I}$  piscará mais depressa.
5. Prima qualquer sensor para parar o alarme e desligar o símbolo  $\rightarrow \text{I}$ . O forno ligar-se-á novamente.
6. Coloque os controlos na posição  $\text{O}$  para desligar o forno.

Pode alterar o tempo de confeção restante a

qualquer momento, bastando para tal premir  $\ominus$  ou  $\oplus$  até que o símbolo  $\rightarrow|$  comece a piscar mais depressa. De seguida, prima  $\text{OK}$  para alterar o tempo.

### Programação do tempo e da hora de finalização de confeção

1. Prima  $\ominus$  ou  $\oplus$  até o símbolo  $| \rightarrow |$  piscar no ecrã e prima  $\text{OK}$ . A hora 00:00 é apresentada no ecrã.
2. Selecione o tempo de confeção, premindo  $\ominus$  ou  $\oplus$ . Depois, irá ouvir dois sinais sonoros, o tempo restante será apresentado no visor e o símbolo  $| \rightarrow |$  piscará mais lentamente.
3. Prima  $\ominus$  ou  $\oplus$  até o símbolo  $\rightarrow|$  piscar no ecrã e prima  $\text{OK}$ . A hora prevista de finalização é apresentada no visor do temporizador.
4. Selecione a hora de finalização do tempo de confeção, premindo  $\ominus$  ou  $\oplus$ . Depois, irá ouvir dois sinais sonoros e a hora atual será apresentada no ecrã.
5. Selecione uma função de confeção e de temperatura. O forno permanecerá desliga-

do e com os símbolos  $| \rightarrow |$  e  $\rightarrow|$  iluminados. O forno está agora programado.

6. Quando for atingida a hora de início de confeção, o forno ligar-se-á e ficará em funcionamento durante o tempo de confeção programado.
7. Durante a confeção, o tempo de confeção restante será apresentado e o símbolo  $| \rightarrow |$  piscará mais lentamente.
8. Assim que for atingido o tempo de confeção programado, o forno desligar-se-á, será emitido um alarme e o símbolo  $| \rightarrow |$  piscará mais depressa.
9. Prima qualquer sensor para parar o alarme e desligar o símbolo  $| \rightarrow |$ . O forno ligar-se-á novamente.
10. Para desligar o forno, coloque os controlos na posição **O**.

Pode alterar o tempo de confeção restante a qualquer momento, bastando para tal premir  $\ominus$  ou  $\oplus$  até que o símbolo  $| \rightarrow |$  comece a piscar mais depressa. De seguida, prima  $\text{OK}$  para alterar o tempo.


## Cozinhar com o MAESTRO PIZZA

Para utilizar o MAESTRO PIZZA, primeiro preaqueça o forno para as condições de confeção ideais (340 °C). Para tal:

1. Coloque a grelha do forno nas calhas telescópicas no interior no forno.
2. De seguida, coloque a pedra de piza na grelha do forno.
3. Retire o tabuleiro esmaltado fornecido com o forno e feche a porta.

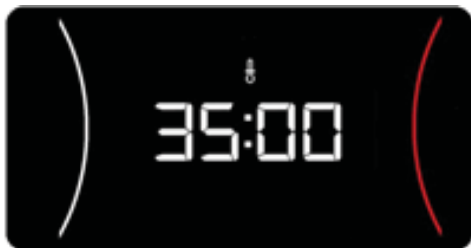
### ATENÇÃO

Lembre-se que é muito importante certificar-se de que a pedra de piza está dentro do forno durante o preaquecimento. Isto serve para garantir que a pedra de piza atinge a temperatura correta e que são obtidos os melhores resultados culinários.

4. Rode o seletor de confeção para MAESTRO PIZZA .
5. O valor 340 °C é apresentado do ecrã do relógio.



- Quando o sensor OK no vidro do painel de controlo frontal é premido, um alarme confirma a operação e o forno inicia o preaquecimento até atingir a temperatura ideal de funcionamento.
- O preaquecimento dura 35 minutos. O tempo restante para o preaquecimento é apresentado no visor do relógio.



### ATENÇÃO

Lembre-se de que são precisos 35 minutos para preaquecer o forno antes de começar a confeção das pizzas.

- Ao fim dos 35 minutos, o forno emite um som de alarme e a temperatura 340° pisca no visor do relógio.
- Prima o sensor OK para desligar o alarme.
- Abra a porta e coloque a pizza no forno com o auxílio da pá de pizza.
- Quando fechar a porta, o tempo de confeção do forno é mostrado no visor do relógio.
- Deixe a pizza a cozinhar durante o tempo necessário (consulte a tabela com os tempos de confeção para cada tipo de pizza).

### ATENÇÃO

Não abra a porta desnecessariamente enquanto a pizza estiver a ser cozinhada para evitar perdas de calor.

Se a porta for aberta e fechada, o tempo de confeção mostrado no visor do relógio volta a 00:00.

- Quando acabar de cozinhar as suas pizzas, rode o seletor até 0 para desligar o forno.

### ATENÇÃO

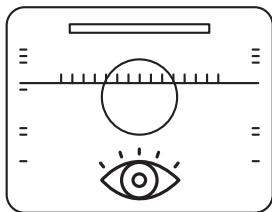
Lembre-se que tem 90 minutos para cozinhar as pizzas. Após este tempo, o forno desligar-se-á por motivos de segurança e a mensagem "STOP" é apresentada.

A mensagem STOP no visor do relógio apenas irá desaparecer quando o forno estiver frio.



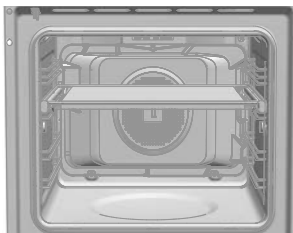
### ATENÇÃO

O processo de confeção é muito rápido quando utiliza a função MAESTRO PIZZA. Por isso, recomendamos que vigie sempre o progresso e o tempo de confeção para garantir os melhores resultados. Se não monitorizar o forno, a sua pizza pode secar ou queimar.



## COMO UTILIZAR A PEDRA DE PIZA



Para obter os melhores resultados ao cozinhar com a pedra de piza fornecida com o forno, esta deve ser pré-aquecida com o forno vazio. Isto irá garantir que a temperatura perfeita para confeccionar as suas pizzas é atingida.



Coloque a pedra de piza na grelha suportada pelas calhas telescópicas fornecidas com o forno. Isto irá ajudar a colocar e a retirar a pedra.

## COZINHAR PIZAS CONGELADAS

Este tipo de piza requer condições de confeção diferentes. Proceda da seguinte forma:


1. Não utilize a pedra de piza.
2. Rode o seletor de confeção para .
3. Rode o seletor de temperatura até que o visor do relógio apresente 200 °C ou a temperatura recomendada pelo fornecedor da piza.
4. Preaqueça o forno até que a temperatura necessária seja atingida. Assim que a temperatura seja atingida, o símbolo do termostato  desliga-se.

5. Coloque a piza na grelha do forno.
6. Cozinhe a piza durante 10 a 12 minutos (ou durante o tempo recomendado pelo fornecedor da piza).

## LUZES NO INTERIOR DO FORNO PIZZA MASTER

As luzes no interior do forno estão normalmente desligadas durante o processo de confeção, independentemente da função que é selecionada.

Se precisar de ligar a luz interior durante a confeção:

1. Prima o sensor OK  do painel de controlo frontal e a luz interior acender-se-á.
2. Se premir novamente o sensor OK, a luz interior desligar-se-á.
3. Após 30 segundos, a luz desligar-se-á automaticamente.
4. Se a porta for aberta, a luz interior acender-se-á.









### INFORMAÇÃO

Durante a função de preaquecimento do MAESTRO PIZZA, a lâmpada mantém-se desligada e o sensor OK desativado.

# TABELA DE CONFEÇÃO DE PIZAS - TIPOS DE PIZA

Pode confeccionar os diferentes tipos de pizza seguintes com o forno MAESTRO PIZZA, utilizando a tabela de confeção que se segue:

TIPO DE PIZA	Seletor de funções	Seletor de temperatura	Tempo de confeção aproximado	Pedra de pizza	Tempo de preaquecimento do forno
Massa fresca caseira	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 min	SIM	35 min
Massa fresca pré-confeccionada	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 min	SIM	35 min
Base fina estendida	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 min	SIM	35 min
Massa normal estendida	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 min	SIM	35 min
Pizas frescas pré-cozinhadas		220 °C	8 min	NÃO	15 min
Pizas congeladas		210 °C	10 min	NÃO	15 min

Em suma, para obter os melhores resultados:

1. Pizas de massa fresca e de base fina estendida utilizando a função MAESTRO PI-



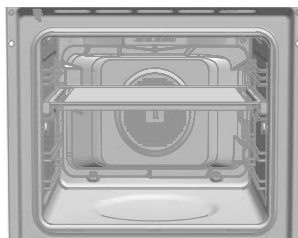
2. Pizas congeladas e pré-cozinhadas com a



função

## ATENÇÃO

Durante a confeção de pizzas de massa fresca, utilize a pedra de pizza à altura demonstrada na figura.



## ATENÇÃO



Para obter os melhores resultados durante a confeção de pizzas com massa fresca, estenda a massa o máximo possível. Se a massa não estiver devidamente estendida, os resultados não serão homogéneos.



## Funções de segurança


### BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Esta função pode ser selecionada a qualquer momento durante a utilização do forno.

Para ativar a função, prima e mantenha  até ouvir um sinal sonoro e o símbolo  ser apresentado no ecrã. O relógio/temporizador está bloqueado.

Se o forno estiver desligado e a função de segurança para crianças estiver ativa, o forno não funcionará, mesmo que selecione uma função de confeção.

Caso ative a função enquanto estiver a utilizar o forno, esta apenas bloqueará as definições do relógio/temporizador eletrónico.

Para ativar a função, prima e mantenha  até ouvir um sinal sonoro.


### BLOQUEIO MANUAL DA PORTA

#### Disponível apenas nos modelos pirolíticos.

Esta função permite bloquear a porta do forno.



#### IMPORTANTE

Esta função só pode ser selecionada quando o seletor do forno estiver na posição de repouso.  Uma vez bloqueada a porta, pode iniciar a confeção normalmente.

Para ativar/desativar o bloqueio da porta, proceda da seguinte forma:

## Função Teka Hydroclean®






Esta função é utilizada para limpar a gordura e a sujidade nas paredes do forno. Para facilitar a limpeza do forno, não deixe que a sujidade se acumule. Limpe o forno com frequência.

### PROGRAMAR A FUNÇÃO TEKA HYDRO-CLEAN®




#### ATENÇÃO

Não verta água para o interior do forno quente. Isto pode danificar o esmalte no forno.

1. Prima  ou  até o símbolo  piscar no ecrã. É apresentado o estado atual do bloqueio da porta. “On” se estiver ativado e “Off” se estiver desativado.
2. Prima . Irá ouvir um sinal sonoro e o bloqueio começa a fechar se estiver “Off” (desativado) ou a abrir de estiver “On” (ativado).
3. Quando a porta estiver completamente bloqueada/desbloqueada, o novo estado da porta é apresentado no ecrã. Se o bloqueio estiver ativado, o símbolo  mantém-se aceso no ecrã.



#### IMPORTANTE

Para desbloquear a porta durante a confeção, rode o seletor para a posição de repouso  e desbloqueie a porta seguindo as instruções acima. Quando a porta estiver desbloqueada, rode o seletor para a posição anterior para retomar a confeção.

Realize o ciclo sempre com o forno arrefecido. Se o forno estiver demasiado quente, os resul-

tados podem ser afetados e o esmalte pode ficar danificado.

Remova primeiro os tabuleiros e todos os acessórios do interior do forno, incluindo os suportes do tabuleiro e as guias telescópicas. Siga as instruções disponibilizadas no manual de instalação e manutenção fornecido com o forno.

1. Quando o forno estiver frio, passe um pano na base do forno.





2. Verta, lentamente, 200 ml de água para o interior da câmara do forno.




### INFORMAÇÃO


Para obter melhores resultados, adicione uma colher de chá de detergente suave à câmara de água antes de verter para o pano.

3. Rode o seletor para .
4. Um sinal sonoro é ouvido para confirmar que a função Teka Hydroclean® foi iniciada, o símbolo  pisca mais lentamente e o tempo restante até o fim do ciclo é apresentado no ecrã.



### IMPORTANTE



Não é possível alterar a duração desta função. Para terminar o ciclo mais cedo, rode o seletor para .

5. No fim do ciclo, o forno desliga-se, emite um sinal sonoro e o símbolo  pisca mais depressa.



### IMPORTANTE

Não abra a porta do forno até que a função Hydroclean® finalize. A fase de arrefecimento é necessária para o correto funcionamento da função.

6. Prima qualquer tecla para parar o sinal sonoro e desligar o símbolo .
7. Rode o seletor para a posição .
8. O forno está pronto para remover quaisquer sujidades ou água com o pano. A função Hydroclean® é realizada a baixa temperatura. No entanto, os tempos de arrefecimento podem variar dependendo da temperatura ambiente.



### ATENÇÃO

Antes de tocar na superfície interior do forno, certifique-se de que esta arrefeceu.

Se, antes de executar a função Hydroclean®, for necessário uma limpeza mais rigorosa, utilize detergentes neutros e esponjas não abrasivas.

## Função de autolimpeza por pirólise

### ATENÇÃO

Antes de realizar o ciclo de limpeza por pirólise, leia atentamente as instruções de segurança disponibilizadas no início do manual de instalação e manutenção.

Esta função permite-lhe realizar um ciclo de limpeza por pirólise, durante o qual se produz um processo de carbonização das gorduras acumuladas, devido às elevadas temperaturas que são atingidas no interior do forno.

Por norma, o ciclo de limpeza por pirólise deve ser executado a cada 4-5 ciclos de confeção, utilizando o programa mais adequado tendo em conta o nível de sujidade do forno. Quanto mais sujidade houver, mais longo será o programa. Durante o ciclo de limpeza por pirólise, a luz interior do forno permanece desligada.

### PROGRAMAR A FUNÇÃO DE PIRÓLISE



#### IMPORTANTE



Antes de iniciar a função de pirólise, é essencial remover todos os acessórios e louça do forno, incluindo os suportes do tabuleiro e/ou as guias telescópicas. Siga as instruções disponibilizadas no manual de instalação e manutenção fornecido com o forno.

### ATENÇÃO




Remova quaisquer derrames ou sujidade excessiva do interior do forno, pois estes podem pegar fogo durante a função de pirólise com os riscos daí resultantes.

### ATENÇÃO

Antes de iniciar a pirólise, verifique se a porta está fechada corretamente.


1. Rode o seletor de confeção para Pirólise: .
2. Após alguns segundos, o símbolo  ilumina-


na-se no visor do relógio e a indicação P2 é visível (programa de pirólise 2).

3. Pode, agora, alterar o programa de pirólise P1, P2 ou P3 utilizando as teclas  ou  :
  - P1:** Pirólise ligeira. Uma hora.
  - P2:** Pirólise normal. Uma hora e meia.
  - P3:** Pirólise intensiva. Duas horas.
4. Após selecionar o programa necessário, prima . Logo de seguida, o bloqueio automático da porta é ativado.

### ATENÇÃO

Se a porta não estiver corretamente fechada, não irá bloquear, será ouvido um alarme e a pirólise não será iniciada.

Se isto acontecer, desligue o alarme premeindo qualquer tecla no visor do relógio, feche a porta corretamente, rode o seletor para  e selecione o programa de pirólise novamente, seguindo as instruções acima.



5. Quando a porta estiver bloqueada, iluminar-se-á o símbolo  no visor do relógio e será apresentado o tempo restante para o fim da função de pirólise.




#### IMPORTANTE

Neste momento, o forno está programado e a executar o ciclo de limpeza por pirólise. Enquanto este ciclo estiver em funcionamento, não é possível selecionar quaisquer funções do relógio, à exceção do bloqueio de segurança para crianças.

Não tente abrir a porta do forno, pois poderá interromper o processo de limpeza.

6. Quando a limpeza por pirólise terminar, é ouvido um sinal sonoro, o símbolo  pisca e 0:00 é apresentado no visor do relógio.
7. Prima qualquer tecla no visor do relógio para parar o sinal sonoro.
8. Rode o seletor para a posição .


9. O processo de aquecimento do forno terminou. No entanto, o forno está demasiado quente e não pode ser utilizado.

A função de arrefecimento irá continuar e o símbolo  permanecerá aceso até que o forno arrefeça.



### IMPORTANTE

Devido às altas temperaturas no interior do forno, o tempo de arrefecimento pode variar consoante a temperatura ambiente.

10. Quando o forno estiver arrefecido, o símbolo  desliga-se.
11. Abra a porta do forno e passe um pano pelo interior, retirando a cinza produzida durante o ciclo de limpeza. Utilize um esfregão não metálico para limpar as peças no interior do forno que não são facilmente acessíveis.
12. Quando o interior do forno estiver limpo, lembre-se de voltar a colocar os suportes e os acessórios.
13. O forno está pronto a funcionar novamente.




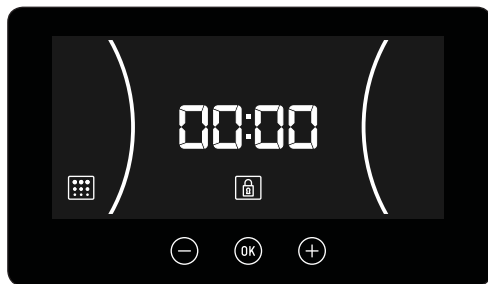
### IMPORTANTE

Caso detete algum problema durante a programação ou utilização desta função, consulte o guia de instalação e manutenção fornecido com o seu forno.

## CANCELAMENTO DA FUNÇÃO DE PIRÓLISE

A função de pirólise é automática e, como tal, só pode ser ativada utilizando a função de programação do relógio. Para cancelar um ciclo em curso, é necessário desprogramar o forno da seguinte forma:

1. Rode o seletor para a posição  .  
É apresentado o seguinte no visor do relógio:



2. Dependendo da temperatura no interior do forno, há duas situações possíveis:
- a) Temperatura interior perigosa: Neste caso, a porta permanecerá bloqueada até que a temperatura atinja valores seguros.
  - b) Temperatura interior segura: Se a temperatura do interior do forno for segura, a porta será desbloqueada imediatamente.
3. Logo que a porta esteja desbloqueada e seja possível abri-la, a hora será novamente apresentada no visor do relógio.

## Sugestões para uma limpeza ideal da pedra de piza.

---

Para limpar a pedra de piza, passe uma esponja ou um pano húmido, e não utilize sabão ou detergente.



### PERIGO

Nunca molhe a pedra com água corrente, pois irá absorver demasiada água e poderá partir-se quando for aquecida no forno.



### ATENÇÃO

Lembre-se de secar sempre a pedra antes de a colocar no forno.

Se a pedra tiver vestígios de alimentos sólidos, utilize uma espátula de plástico para os remover.



### PERIGO

Nunca utilize espátulas de metal ou facas afiadas, pois podem danificar a superfície da pedra ou parti-la.

Lembre-se que, após utilização da pedra de piza, esta não terá o mesmo aspeto que da primeira vez.

Limpar a pedra de piza trar-lhe-á os seguintes benefícios:

1. Evita o surgimento de cinzas e restos de comida queimada.
2. Prolonga a vida útil da pedra de piza.
3. Ajuda a obter melhores resultados culinários.

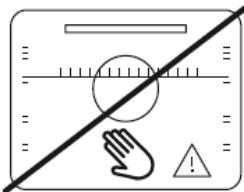
## MÉTODO DE LIMPEZA PARA VIDROS EXTERIORES.

---

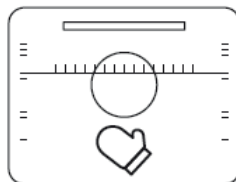
Utilize um pano de microfibra e água; se necessário, utilize um detergente neutro.

Não devem ser utilizados detergentes ou outros materiais de limpeza abrasivos.

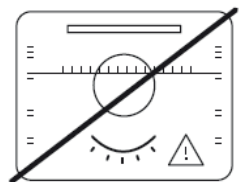
# IMPORTANTE



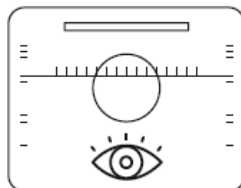
NÃO TOQUE NO INTERIOR DO FORNO SEM PROTEÇÃO ENQUANTO ESTE ESTIVER QUENTE.



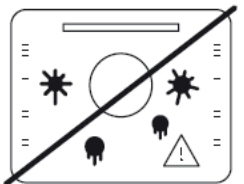
UTILIZE PROTEÇÃO PARA REMOVER OS TABULEIROS E AS GRELHAS.



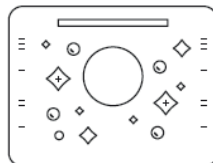
NÃO DEIXE O FORNO SEM SUPERVISÃO DURANTE A CONFEÇÃO.



SUPERVISE O FORNO DURANTE O PROCESSO DE CONFEÇÃO.

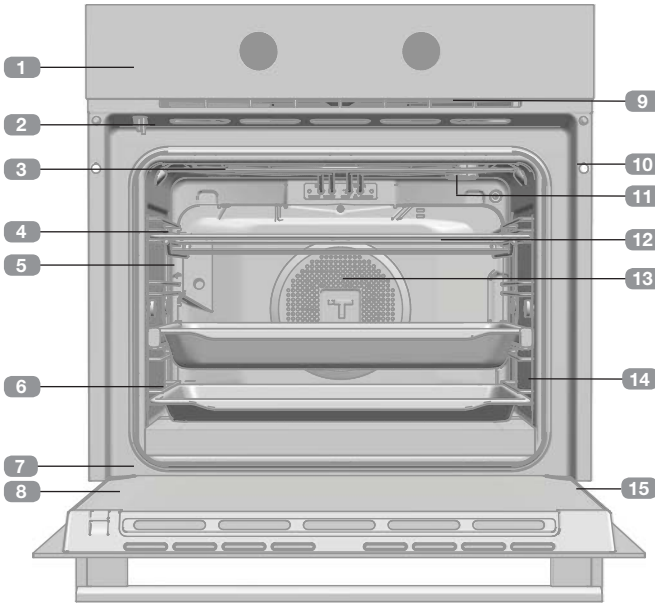


NÃO PERMITA A ACUMULAÇÃO DE SUJIDADE.



MANTENHA O FORNO LIMPO.

## Description of the oven



- 1** Front control panel
- 2** Door lock
- 3** Grill heating element
- 4** Tray support
- 5** Pizza stone and oven grid
- 6** Tray
- 7** Hinge
- 8** Inner glass
- 9** Air cooling outlet
- 10** Unit mounting
- 11** Lamp
- 12** Rear Panel
- 13** Fan
- 14** Oven door seal
- 15** Door

## Front control panel

HLB P Models



- 1** Function control dial
- 2** Electronic clock/timer
- 3** Temperature control dial

## Function control dial symbols



Models HLB 85-G1 P BM














## Oven functions



### INFORMATION

For a description of how to use each of the functions, please see the cooking guide provided with the oven.

	<b>SWITCHING OFF THE OVEN</b>		<b>LOWER ELEMENT+TURBO</b>
	<b>FAST PREHEATING</b>	<b>ECO</b>	<b>ECO</b>
	<b>CONVENTIONAL: UPPER AND LOWER HEATING</b>		<b>DEFROST</b>
	<b>GRILL</b>		<b>PYROLYSIS</b>
	<b>MAXIGRILL</b>		<b>HYDROCLEAN</b>
	<b>TURBO</b>		<b>MAESTRO PIZZA</b>

## Introducing the MAESTRO PIZZA

Your new MAESTRO PIZZA oven will revolutionize homemade pizza making, thanks to the exclusive special heating process at high temperature. The special heating function combined with the pizza stone also supplied, will allow you to prepare delicious pizzas in just a few minutes, using fresh homemade pizza dough, just like in the best Pizzerias.

The oven is electric and operates at very high temperatures (340 °C). The special design of the structure and the reinforced insulation prevent the intense heat from the inside of the oven from being transferred to the outside, allowing you to cook at home in complete safety and comfort. In addition to cooking pizzas made using perfect fresh dough, with your MAESTRO PIZZA oven it

is possible to cook all sorts of conventional pizzas, including precooked, ready-made dough, frozen pizzas, etc.

The MAESTRO PIZZA is a state-of-the-art multi-function oven which can also be used to prepare traditional meals as in a traditional oven. Lastly, cleaning becomes a fast, simple and comfortable task, without the need for chemical products or effort. Select the appropriate pyrolysis cycle depending on how dirty the oven is. When the cycle has finished, just wipe the surfaces with a damp cloth to remove any traces of ash (see cleaning function).



## Description of the electronic clock/timer



### 1 KEYS

⊖, **OK** and ⊕: Permits the programming of the functions of the electronic clock/timer

### 2 SYMBOLS

#### Clock Functions

**🔔 BUZZER:** Lights up on selecting the buzzer function of the clock. Generates an acoustic signal when the time is up. The oven does not turn off at the end of the timer period. This function can also be used while the oven is in use.

⏸ and ⏹ **PROGRAMMING:** Lights up to indicate that the oven is programmed (cooking time, stop time or total).

- ⏸ **Cooking Time:** This function allows you to programme the cooking time, after which the oven will turn off automatically.
- ⏹ **Cooking Stop Time:** This function allows you to programme the cooking stop time, after which the oven will turn off automatically.
- ⏸ and ⏹ **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).

**🔒 CLOCK/TIMER LOCK:** Indicates that the touch keys for the clock/timer are locked, preventing modifications by small children.

#### Other functions

**🔥 HEATING:** Indicates that the oven is transmitting heat to the food.

**💧 HYDROCLEAN:** Lights up while the Teka Hydroclean® function is in progress.

**🔥 PYROLYSIS: Only for pyrolytic models.** Lights up while the Pyrolytic function is in progress.

**🔒 DOOR LOCK: Only for pyrolytic models.** Indicates that the door is locked, either manually or automatically while the pyrolytic function is in progress.



#### WARNING

The sensitivity of the touch keys adapts continually to environmental conditions. Make sure the surface of the front control panel is clean and free of obstacles when plugging in the oven. If the clock does not respond correctly when you touch the keys, unplug the oven for a few seconds and then plug it in again. In this way, sensors adjust automatically so that they will react once more to fingertip control.

#### SETTING THE TIME

- To set the oven time, the controls on the function and temperature control dials must be turned to position **0**.
- On plugging in the oven, the time 12:00 flashes on the clock.
- Press ⊖ or ⊕ to adjust the hours and then the minutes. Two beeps, one after the other, confirm the selected time.
- To change the time, press ⊖ or ⊕ until the time starts flashing. Press **OK** and follow the instructions in the previous point.




### NOTE

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



### WARNING

In the event of a power failure, your electronic clock/timer settings will be erased. If this occurs, turn the function and temperature control dials to position .

The time 12:00 is displayed, and you will then be able to set the time as described above. If the oven door was locked before the power cut, the locked symbol will be lit up until the door is unlocked.

This may take several minutes, depending on the temperature inside the oven, and during this time you cannot reset the time. Once the door has been unlocked, you will be able to set the time as described above.

## Using your oven

### MANUAL OPERATION

- After setting the clock, the oven is ready for use. Select a cooking function and temperature.





### INFORMATION

In models with an electronic temperature control, when the selector switch is turned, the clock display will show the temperature.

After selecting the temperature, the clock display will automatically reappear.

To display the temperature during the cooking process, turn the temperature control dial to change the temperature.

- You will notice that symbol  lights up during cooking to indicate that heat is being transmitted to the food. This symbol disappears when the selected temperature has been reached.
- Set the controls to  to turn off the oven.



### INFORMATION

When you start cooking, your oven will show the time the oven has been cooking.

## OVEN TIMER FUNCTION

### Programming the Buzzer

1. Press  $\ominus$  or  $\oplus$  until symbol  $\text{Ⓢ}$  flashes on the screen and press  $\text{Ⓢ}$ . The time 00:00 is displayed on the screen.
2. Select the time after which you want the alarm to sound by pressing  $\ominus$  or  $\oplus$ . You will hear 2 beeps to confirm that the time has been set and the clock will start counting down from the selected time. Symbol  $\text{Ⓢ}$  flashes slowly.
3. Once the time has expired, an acoustic signal will sound for 90 seconds and symbol  $\text{Ⓢ}$  will flash quickly.



#### NOTE

With the Buzzer function, the oven will not turn off when the time expires.

4. Push any key to stop the alarm. Symbol  $\text{Ⓢ}$  will then disappear.

If you wish to modify the time on the buzzer, repeat the steps shown. Upon entering the timer control, the time currently remaining will appear, which you will be able to adjust.



#### NOTE

With the Buzzer function, the remaining time will show permanently on the display. With this programmed function, it is not possible to view the time or the total programmed cooking time.

### Programming Cooking Time

1. Press  $\ominus$  or  $\oplus$  until symbol  $\text{Ⓢ}$  flashes on the screen and press  $\text{Ⓢ}$ . The time 00:00 is displayed on the screen.
2. Select the time after which you want the alarm to sound by pressing  $\ominus$  or  $\oplus$ . You will hear 2 beeps to confirm that the time has been set and the clock will start counting down from the selected time. Symbol  $\text{Ⓢ}$  flashes slowly.
3. Select a function and a cooking temperature using the oven commands.

4. Once the cooking time is up, the oven will turn off, an alarm will sound and symbol  $\text{Ⓢ}$  will flash quickly.
5. Press any key to stop the alarm and turn off symbol  $\text{Ⓢ}$ . The oven will switch on again.
6. Set the controls to position  $\text{○}$  to turn off the oven.

You can change the remaining cooking time at any time by pressing  $\ominus$  or  $\oplus$  until symbol  $\text{Ⓢ}$  starts to flash quickly. Now press  $\text{Ⓢ}$  to change the time.



#### NOTE

With the Cooking Time function, the remaining time will be permanently displayed on the screen. You cannot see the current time on the display when this function is set.

### Programming the Cooking Stop Time

1. Press  $\ominus$  or  $\oplus$  until symbol  $\text{Ⓢ}$  flashes on the screen and press  $\text{Ⓢ}$ . You will see the current time on the timer display.
2. Select the time after which you want the alarm to sound by pressing  $\ominus$  or  $\oplus$ . You will hear 2 beeps to confirm that the time has been set and the clock will start counting down from the selected time. Symbol  $\text{Ⓢ}$  flashes slowly.
3. Select a cooking function and temperature.
4. When the cycle is finished, the oven will turn itself off, a buzzer will sound and symbol  $\text{Ⓢ}$  will flash quickly.
5. Press any sensor to stop the alarm and to turn off symbol  $\text{Ⓢ}$ . The oven will switch on again.
6. Set the controls to position  $\text{○}$  to turn off the oven.

You can change the remaining cooking time at any time by pressing  $\ominus$  or  $\oplus$  until symbol  $\text{Ⓢ}$  starts to flash quickly. Now press  $\text{Ⓢ}$  to change the time.

### Programming Cooking Time and Cooking Stop Time

1. Press  $\ominus$  or  $\oplus$  until symbol  $\text{Ⓢ}$  flashes on

- the screen and press **OK**. The time 00:00 is displayed on the screen.
- Select the cooking time, by pressing **⊖** or **⊕**. Next, two beeps are heard, the remaining time appears on the display and symbol **|→|** flashes slowly.
  - Press **⊖** or **⊕** until symbol **→|** flashes on the screen and press **OK**. You will see the expected completion time on the timer display.
  - Select the cooking end time by pressing **⊖** or **⊕**. Next, a double beep is heard and the current time is displayed on the screen.
  - Select a cooking function and temperature. The oven will remain disconnected with symbols **|→|** and **→|** lit up. The oven is now programmed.
  - When it is time to start cooking, the oven will turn on and will operate for the programmed cooking time.
  - While cooking, the remaining cooking time is displayed and symbol **|→|** flashes slowly.
  - When the set cooking time has ended, the oven will turn off, a buzzer will sound, and symbol **|→|** will flash quickly.
  - Press any sensor to stop the alarm and to turn off symbol **|→|**. The oven will switch on again.
  - Set the controls to **0** to turn off the oven. You can change the remaining cooking time at any time by pressing **⊖** or **⊕** until symbol **|→|** starts to flash quickly. Now press **OK** to change the time.


## Cooking with MAESTRO PIZZA

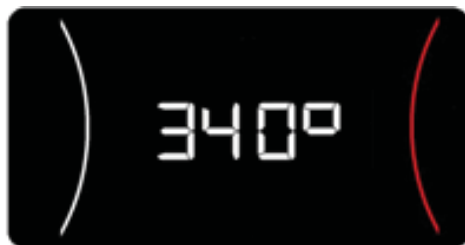
To use your MAESTRO PIZZA, first preheat the oven to the ideal cooking conditions (340 °C). To do so:

- Place the oven grid on the telescopic rails fitted inside your oven.
- Next, place the pizza stone on the oven grid.
- Remove the enameled tray supplied with the oven and close the door.

### WARNING

Remember that it is very important during the preheating to ensure that the pizza stone has been placed inside the oven. This is to guarantee that the pizza stone reaches the correct temperature and the optimum cooking results are obtained.

- Turn the cooking control dial to MAESTRO PIZZA .
- The value 340° is displayed on the clock screen.



- When the OK sensor on the glass of the front control panel is pressed, a buzzer

confirms the operation and the oven starts to preheat until reaching the optimum working temperature.

- The preheating lasts 35 minutes. The time remaining for the preheating operation is displayed on the clock.



### WARNING

Remember that you need 35 minutes to preheat the oven before starting to cook the pizzas.

- At the end of the 35 minute period, the oven emits a buzzing sound and 340° flashes on the clock display.
- Touch the OK sensor to switch off the buzzer.
- Open the door and insert the pizza in the oven using the pizza peel.
- On closing the door, the oven cooking time is displayed in the clock display.
- Leave the pizza to cook for the time required (see table with cooking times for each pizza type).

### WARNING

Do not open the door unnecessarily while cooking your pizzas to prevent heat losses.

If the door is opened and closed, the cooking time displayed in the clock display returns to 00:00.

- When you have finished cooking your pizzas, turn the control dial to 0 to switch off the oven.

### WARNING

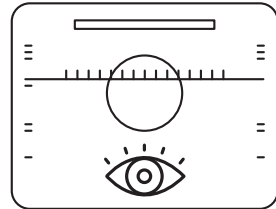
Remember you have 90 minutes to cook your pizzas. After this period, the oven will switch off for safety reasons and the message "STOP" is displayed.

The message STOP in the clock display will only disappear when the oven has cooled.



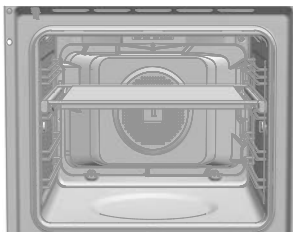
### CAUTION

The cooking process is very fast when you use the MAESTRO PIZZA function. Therefore we recommend you monitor the progress and cooking time at all times to guarantee the best results. If you do not monitor the oven, your pizza may dry out or burn.



## HOW TO USE THE PIZZA STONE



For the best results when cooking with your pizza stone supplied with the oven, the pizza stone must first be preheated with the oven empty. This will ensure that the perfect temperature is reached for cooking your pizzas.



Place the pizza stone on the grid supported on the telescopic rails supplied with the oven. This will help you to insert and remove the stone.

## COOKING FROZEN PIZZAS

This type of pizza requires different cooking conditions. Proceed as follows:


1. Do not use the pizza stone.
2. Turn the cooking control dial to .
3. Turn the temperature control dial until the clock displays 200 °C or the temperature recommended by the pizza supplier.
4. Preheat the oven until the required temperature is reached. When this temperature is reached, the thermostat symbol  switches off.

5. Place the pizza on the oven grid.
6. Cook the pizza for 10-12 minutes (or the time recommended by the pizza supplier).

## LIGHTING INSIDE YOUR PIZZA MASTER OVEN

The lights inside the oven are normally switched off during the cooking process, regardless of the function selected.

If you need to switch on the interior lighting while cooking:

1. Touch the OK sensor  on the front control panel and the interior light will come on.
2. If the OK sensor is touched again, the interior light switches off.
3. After 30 seconds, the light will switch off automatically.
4. When the oven door is opened, the interior light will come on.









### INFORMATION



During the MAESTRO PIZZA preheating function, the lamp remains off and the OK sensor is disabled.

# PIZZA COOKING TABLE - TYPES OF PIZZA

You can cook the following types of pizza with your MAESTRO PIZZA oven, using this cooking table:

TYPE OF PIZZA	Function control dial	Temperature control dial	Approximate cooking time	Pizza stone	Oven pre-heating time
Fresh homemade dough	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 min	YES	35 min
Ready-made fresh dough	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 min	YES	35 min
Rolled thin base	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 min	YES	35 min
Rolled standard dough	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 min	YES	35 min
Fresh precooked pizzas		220 °C	8 min	NO	15 min
Frozen pizzas		210 °C	10 min	NO	15 min

In short, for the best results:

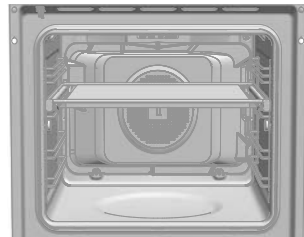
- Fresh dough and thin-base rolled dough pizzas using the MAESTRO PIZZA function 
- Frozen and precooked pizzas with the  function

## WARNING

For optimum results when cooking pizzas with fresh dough, roll out the dough as much as possible. If the dough is not correctly rolled out, the results will be uneven.

## WARNING



When cooking fresh dough pizzas, use the pizza stone at the height shown in the figure.



## Safety functions


### CHILD SAFETY LOCK

This function can be selected at any time while using the oven.

To activate the function, press and hold  until you hear one beep and symbol  is displayed on the screen. The clock/timer is locked.

If the oven is off and you activate the child safety function, the oven will not work even if a cooking function is selected.

If this function is activated while you are cooking, it will only lock the electronic clock/timer settings.

To activate the function, press and hold  until you hear one beep.


### MANUAL DOOR LOCK

Available in pyrolytic models only.

This function allows the oven door to be locked.



#### IMPORTANT

This function can only be selected when the oven control dial is in the rest position . Once the door is locked, you can start cooking normally.


To activate/deactivate the door lock, proceed as follows:

1. Press  or  until symbol  flashes on

## Teka Hydroclean® function

This function is used to clean the grease and dirt on the walls of the oven. To make it easier to clean the oven, do not allow dirt to build up. Clean the oven often.


the screen. The current state of the door lock is displayed. “On” if the lock is active and “Off” if it is deactivated.

2. Press . A beep is heard and the lock starts to close if it was «Off» and to open if it was «On».




#### WARNING

Before turning on the lock, check that the oven door is correctly closed. If the door is not correctly closed, it will not lock and an alarm is heard. If this happens, switch off the alarm by pressing any key on the clock, close the door correctly and activate the lock again, following the instructions above.

3. Once the door has been completely locked/unlocked, the new state of the door is displayed on the screen. If the lock is on, symbol  remains lit on the screen.



#### IMPORTANT

To unlock the door while cooking, turn the control dial to rest  and unlock the door following the instructions above. When the door is unlocked, turn the control dial to the previous position to continue cooking.

### PROGRAM THE TEKA HYDROCLEAN® FUNCTION



#### WARNING

Do not pour water inside the hot oven. This could damage the enamel on the oven.

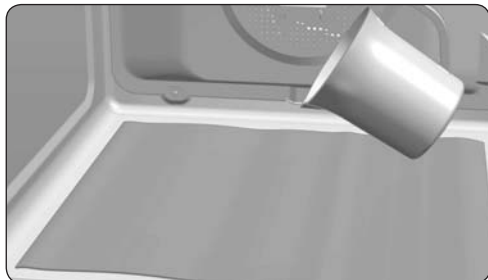
Always run the cycle when the oven is cold. If the oven is too hot, the results may be affected and the enamel damaged.

First remove the trays and all the accessories from inside the oven, including the supports for the trays or telescopic guides. Follow the in-



structions given in the Installation and Maintenance Manual provided with your oven.

1. When the oven is cold, wipe the base of the oven with a cloth.





2. Slowly pour 200 ml of water inside the oven chamber.




### INFORMATION


For the best results, add a teaspoon of mild washing up liquid in the water chamber before pouring it over the cloth.

3. Turn the control dial to .
4. A beep is heard to confirm that the Teka Hydroclean® function has started, symbol  flashes slowly and the time remaining to the end of the cycle is displayed on the screen.



### IMPORTANT



The duration of this function cannot be changed. To end the cycle early, turn the control dial to .

5. At the end of the cycle, the oven switches off, a beep is heard and symbol  flashes quickly.



### IMPORTANT

Do not open the oven door until the end of the Hydroclean® function. The cooling phase is essential for the correct operation of the function.

6. Touch any key to stop the beeping and switch off the symbol .
7. Turn the control dial to position .
8. The oven is ready to remove any remaining dirt and water with the cloth.  
The Hydroclean® function runs at low temperature. However, the cooling times may vary depending on the ambient temperature.



### WARNING

Before touching the interior surface of the oven, make sure that it has cooled.

If, after running the Hydroclean® function, a more thorough clean is required, use neutral detergents and non-abrasive sponges.

# Pyrolysis self-cleaning function

## WARNING

Before running the pyrolysis cleaning cycle, please read the safety instructions given at the start of the Installation and Maintenance manual closely.

This function allows you to run a pyrolysis cleaning cycle during which, due to the high temperatures reached inside the oven, the accumulated grease is carbonized.

As a general rule, a pyrolysis cycle should be run every 4-5 cooking cycles, using the most suitable program for the amount of dirt in the oven. The more dirt, the longer the program.

During the pyrolysis cycle, the light inside the oven remains off.

## PROGRAM THE PYROLYSIS FUNCTION

### IMPORTANT



Before starting the pyrolysis function, you must remove all the accessories and dishes from the oven, including the supports of the tray and/or telescopic guides. Follow the instructions given in the Installation and Maintenance Manual provided with your oven.



## WARNING

Remove any spills or excess dirt from the inside of the oven, as these could catch fire during the pyrolysis function with the consequent risks.

## WARNING

Before starting the pyrolysis check that the oven door is correctly closed.


1. Turn the cooking control dial to Pyrolysis: .
2. After a few seconds, symbol  lights up on the clock display and indication P2 is read (pyrolysis program 2).

3. Now you can change the pyrolysis program to P1, P2, P3 using keys  or :

**P1:** Mild pyrolysis. One hour.


**P2:** Normal pyrolysis. One and a half hours.


**P3:** Intensive pyrolysis. Two hours.

4. After selecting the required program, press . Immediately afterwards, the automatic door lock is activated.

## WARNING

If the door is not correctly closed, it will not lock, an alarm is heard and the pyrolysis will not start.



If this happens, switch off the alarm by pressing any key on the clock, close the door correctly, turn the control dial to  and select the pyrolysis program again, following the instructions above.

5. When the door is locked, symbol  lights up on the clock display and the time remaining until the end of the pyrolysis function is displayed.


### IMPORTANT

At this point, the oven is programmed and runs the pyrolysis cleaning cycle. While this cycle is running, it is not possible to select any of the oven clock functions, except the child safety function.

Do not try to open the oven door as this may interrupt the cleaning process.

6. When the pyrolysis cleaning ends, a beep is heard, symbol  flashes and 0:00 is displayed on the clock.
7. Press any key on the clock to stop the beeping.
8. Turn the control dial to position .
9. The oven heating process has ended. However, the oven is too hot and cannot be used.


The cooling function will continue and the

symbol  remains lit until the oven has cooled.



### IMPORTANT

Due to the high temperatures inside the oven, the cooling times may vary depending on the ambient temperature.

10. When the oven has cooled, symbol  switches off.
11. Open the oven door and wipe the inside with a cloth, removing the ashes produced during the cleaning cycle. Use a non-metal scourer to clean parts of the oven interior that are not easily accessible.
12. When the inside of the oven is clean, do not forget to replace the supports and accessories.
13. The oven is ready to start cooking again.



### IMPORTANT

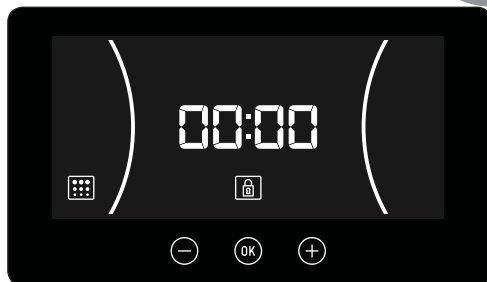
If you encounter any problems with the programming and use of this function, please see the Installation and Maintenance guide included with your oven.

## CANCELLATION OF THE PYROLYSIS FUNCTION

The pyrolysis function is automatic and as such it can only be activated using the clock programming function. To cancel an ongoing pyrolysis cycle, it is necessary to de-programme the oven, as follows:

1. Set the control dial to position .

The following is displayed on the clock:



2. Depending on the temperature inside the oven, there are two possible situations:
  - a) Hazardous interior temperature: In this case, the door remains locked until the temperature reaches a safe value.
  - b) Safe interior temperature: If the temperature inside the oven is safe, the door will unlock immediately.
3. Once the door has unlocked and can be opened, the time is once again displayed on the clock.

## Tips for optimum cleaning of the Pizza stone.

---

To clean the Pizza Stone, wipe with a damp cloth or sponge and do not use soap or detergent.



### HAZARD

Never wet the stone under the tap with water as in this case it will absorb too much water and the stone may break when it is heated inside the oven.



### WARNING

Remember to always dry the stone before placing it in the oven.

If the stone has traces of solid food attached to it, use a plastic spatula to remove it.



### HAZARD

Never use metal spatulas or sharp knives as this may damage the surface of the stone or break the stone.

Remember that after the pizza stone has been used, it will not look the same as before the first time.

Cleaning the Pizza Stone will give you the following benefits:

1. Prevent the appearance of ash and carbonized remains on the food.
2. Extend the life of the pizza stone.
3. Help to obtain better cooking results.

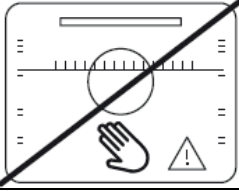
### CLEANING METHOD FOR EXTERNAL GLASSES.

---

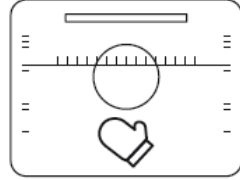
Use microfaser and water, in case of need, add mild soap.

Aggressive cleaning material or detergent should not be used.

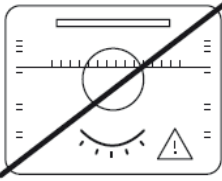
# IMPORTANT



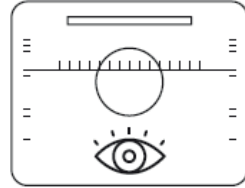
DO NOT TOUCH THE INSIDE OF THE OVEN WITHOUT PROTECTION WHEN IT IS HOT.



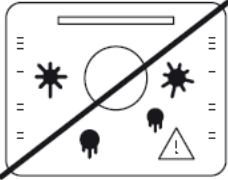
USE PROTECTION TO REMOVE THE TRAYS AND GRILLS.



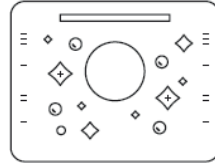
DO NOT LEAVE THE OVEN UNATTENDED WHILE SOMETHING IS COOKING INSIDE.



SUPERVISE THE OVEN DURING THE COOKING PROCESS.

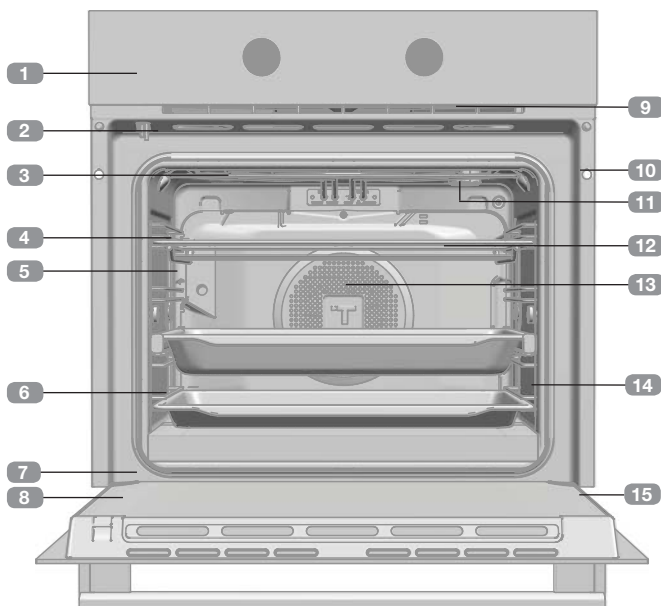


DO NOT ALLOW DIRT TO BUILD UP.



KEEP THE OVEN CLEAN.

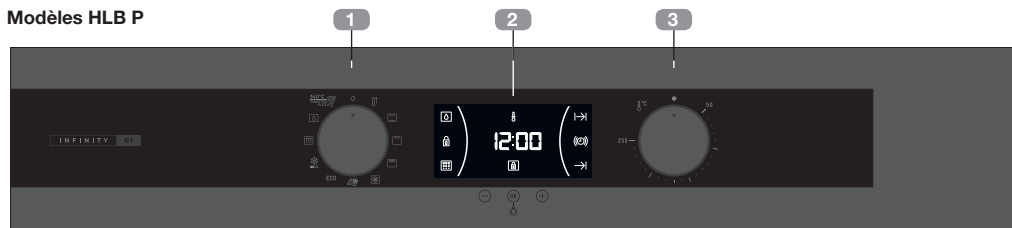
## Description du four



- 1 Panneau de contrôle avant
- 2 Verrouillage de la porte
- 3 Élément chauffant du gril
- 4 Support de plateau
- 5 Pierre à pizza et grille du four
- 6 Plateau
- 7 Charnière
- 8 Verre intérieur
- 9 Sortie de refroidissement par air
- 10 Montage de l'unité
- 11 Lampe
- 12 Panneau arrière
- 13 Ventilateur
- 14 Joint de la porte du four
- 15 Porte

## Panneau de contrôle avant

Modèles HLB P



- 1 Cadran de contrôle des fonctions
- 2 Horloge/minuterie électronique
- 3 Cadran de contrôle de la température

## Symboles du cadran de contrôle des fonctions



Modèles HLB 85-G1 P BM



## Fonction four



### INFORMATIONS

Pour une description de l'utilisation de chacune des fonctions, veuillez consulter le guide de cuisson fourni avec le four.

	<b>ÉTEINDRE LE FOUR</b>		<b>ÉLÉMENT INFÉRIEUR + TURBO</b>
	<b>PRÉCHAUFFAGE RAPIDE</b>	ECO	<b>ÉCO</b>
	<b>CONVENTIONNEL : CHAUFFAGE SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR</b>		<b>DÉCONGELER</b>
	<b>GRIL</b>		<b>PYROLYSE</b>
	<b>MAXIGRILL</b>		<b>HYDROCLEAN</b>
	<b>TURBO</b>		<b>MAESTRO PIZZA</b>

## Présentation du MAESTRO PIZZA

Votre nouveau four MAESTRO PIZZA révolutionnera la confection des pizzas faites maison, grâce au processus de chauffage spécial exclusif, à haute température. La fonction de chauffage spéciale combinée à la pierre à pizza également fournie, vous permettra de préparer de délicieuses pizzas en quelques minutes, en utilisant de la pâte à pizza fraîche faite maison, comme dans les meilleures pizzerias.

Ceci est un four électrique qui fonctionne à des températures très élevées (340 °C). La conception spéciale de la structure et l'isolation renforcée empêchent le transfert de la chaleur intense de l'intérieur du four vers l'extérieur, vous permettant de cuisiner chez vous en toute sécurité et confortablement.

En plus de cuire des pizzas faites avec une pâte

fraîche parfaite, il est possible de cuisiner toutes sortes de pizzas conventionnelles avec votre four MAESTRO PIZZA, y compris la pâte pré-cuite, prête à l'emploi, les pizzas surgelées, etc. Le MAESTRO PIZZA est un four multifonction à la pointe de la technologie qui peut également être utilisé pour préparer des plats traditionnels comme dans un four traditionnel.

Enfin, le nettoyage devient une tâche rapide, simple et facile, sans produits chimiques ni efforts. Sélectionnez le cycle de pyrolyse approprié en fonction du niveau de saleté du four. Lorsque le cycle est terminé, essuyez simplement les surfaces avec un chiffon humide pour éliminer toute trace de cendre (voir la fonction de nettoyage).

# Description de l'horloge/minuterie électronique



## 1 TOUCHES

⊖, OK et ⊕ : Pour effectuer la programmation des fonctions de l'horloge/minuterie électronique

## 2 SYMBOLES

### Fonctions de l'horloge

🔔 **BUZZER** : S'allume lors de la sélection de la fonction buzzer de l'horloge. Génère un signal sonore lorsque le temps est écoulé. Le four ne s'éteint pas à la fin de la période de la minuterie. Cette fonction peut également être utilisée lorsque le four est en cours d'utilisation.

⏸ et ⏹ **LA PROGRAMMATION** : S'allume pour indiquer que le four est programmé (temps de cuisson, temps de cuisson après lequel le four s'éteint ou total).

- ⏸ **Temps de cuisson** : Cette fonction vous permet de programmer le temps de cuisson, après lequel le four s'éteint automatiquement.
- ⏹ **Heure de l'arrêt de la cuisson après laquelle le four s'éteint** : Cette fonction vous permet de programmer l'heure de l'arrêt de la cuisson après laquelle le four s'éteint automatiquement.
- ⏸ et ⏹ **Temps de cuisson et Heure de l'arrêt de la cuisson** : Ce réglage vous permet de programmer le temps de cuisson et l'heure de l'arrêt de la cuisson. Le four s'allume automatiquement à l'heure programmée et fonctionne pendant le temps de cuis-

son sélectionné (Temps de cuisson). Il s'éteint ensuite automatiquement à l'heure indiquée (Heure de l'arrêt de la cuisson).

🔒 **Verrouillage de l'horloge/de la minuterie** : Indique que les touches tactiles de l'horloge/de la minuterie sont verrouillées, empêchant que des modifications soient effectuées par de jeunes enfants.

### Autres fonctions

🔥 **CHAUFFE** : Indique que le four transmet de la chaleur aux aliments.

💧 **HYDROCLEAN** : S'allume lorsque la fonction Teka Hydroclean® fonctionne.

🔥 **PYROLYSE : Uniquement pour les modèles avec pyrolyse.** S'allume lorsque la fonction pyrolyse fonctionne.

🔒 **VERROUILLAGE DE LA PORTE : Uniquement pour les modèles avec pyrolyse.** Indique que la porte est verrouillée, manuellement ou automatiquement pendant que la fonction pyrolyse fonctionne.



### AVERTISSEMENT

La sensibilité des touches tactiles s'adapte en permanence aux conditions environnementales. Assurez-vous que la surface du panneau de commande avant soit propre et exempte d'obstacles lorsque vous débranchez le four. Si les touches de l'horloge ne fonctionnent pas correctement lorsque vous appuyez dessus, débranchez le four pendant quelques secondes, puis rebranchez-le. Cela permet aux capteurs de s'ajuster automatiquement pour qu'ils réagissent à nouveau au contrôle du bout des doigts.

### RÉGLER L'HEURE

- Pour régler l'heure du four, les commandes des boutons de réglage des fonctions et de la température doivent être tournées sur la position ○.



- Lors du branchement du four, l'heure 12:00 clignote sur l'horloge.
- Appuyez sur  $\ominus$  ou  $\oplus$  pour régler les heures, puis les minutes. Deux bips, retentissent l'un après l'autre et confirment l'heure sélectionnée.
- Pour modifier l'heure, appuyez sur  $\ominus$  ou  $\oplus$  jusqu'à ce que l'heure se mette à clignoter. Appuyez sur  $\text{OK}$  et suivez les instructions du point précédent.



### REMARQUE

La lumière de l'horloge a un mode nuit afin que la lumière de l'affichage diminue entre 00:00 et 6:00 heures.



### AVERTISSEMENT

En cas de panne de courant, les réglages de votre horloge/minuterie électronique seront effacés.

Si cela se produit, tournez les cadrans de réglage des fonctions et de la température sur la position  $\circ$ .

L'heure 12:00 s'affiche, et vous pouvez alors régler l'heure comme décrit ci-dessus. Si la porte du four était verrouillée avant la coupure de courant, le symbole verrouillé s'allumera jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée.

Cela peut prendre plusieurs minutes, selon la température à l'intérieur du four, et pendant ce temps, vous ne pouvez pas réinitialiser l'heure. Vous pouvez alors régler l'heure comme décrit ci-dessus lorsque la porte est déverrouillée.

## Utilisation du four

### UTILISATION MANUELLE DU FOUR

- Après avoir réglé l'horloge, le four est prêt à être utilisé. Sélectionnez une fonction de cuisson et une température.



### INFORMATIONS

Dans les modèles avec contrôle électronique de la température, lorsque le sélecteur est tourné, l'affichage de l'horloge indiquera la température.

Après avoir sélectionné la température, l'affichage de l'horloge réapparaît automatiquement.

Pour afficher la température pendant le processus de cuisson, tournez le cadran de commande de la température pour changer la température.

- Vous remarquerez que le symbole  $\text{flame}$  s'allume pendant la cuisson pour indiquer que la chaleur est transmise aux aliments. Ce symbole disparaît lorsque la température sélectionnée est atteinte.
- Réglez les commandes sur  $\circ$  pour éteindre le four.



### INFORMATIONS

Lorsque vous démarrez la cuisson, votre four affichera le temps de cuisson pendant lequel le four a fonctionné.

## FNCTION DE LA MINUTERIE DU FOUR

### Programmation du buzzer

1. Appuyez sur  $\ominus$  ou  $\oplus$  jusqu'à ce que le symbole  $\text{Ⓢ}$  clignote à l'écran et appuyez sur  $\text{OK}$ . L'heure 00:00 s'affiche à l'écran.
2. Sélectionnez l'heure après lequel vous souhaitez que l'alarme retentisse en appuyant sur  $\ominus$  ou  $\oplus$ . Vous entendrez 2 bips pour confirmer que l'heure a été réglée et l'horloge commencera le compte à rebours à partir de l'heure sélectionnée. Le symbole  $\text{Ⓢ}$  clignote lentement.
3. Une fois le délai écoulé, un signal sonore retentit pendant 90 secondes et le symbole  $\text{Ⓢ}$  clignote rapidement.



#### REMARQUE

Avec la fonction Buzzer, le four ne s'éteint pas à l'expiration du délai.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme. Le symbole  $\text{Ⓢ}$  disparaîtra. Si vous souhaitez modifier le temps avant que le buzzer ne se déclenche, répétez les étapes indiquées. En entrant dans la commande de minuterie, le temps restant actuellement apparaîtra, et vous pourrez alors l'ajuster.



#### REMARQUE

Avec la fonction Buzzer, le temps restant s'affiche en permanence sur l'écran. Avec cette fonction programmée, il n'est pas possible de visualiser l'heure ou le temps de cuisson total programmé.

### Programmation du temps de cuisson

1. Appuyez sur  $\ominus$  ou  $\oplus$  jusqu'à ce que le symbole  $\rightarrow|$  clignote à l'écran et appuyez sur  $\text{OK}$ . L'heure 00:00 s'affiche à l'écran.
2. Sélectionnez l'heure après lequel vous souhaitez que l'alarme retentisse en appuyant sur  $\ominus$  ou  $\oplus$ . Vous entendrez 2 bips pour confirmer que l'heure a été réglée et l'horloge commencera le compte à rebours à partir de l'heure sélectionnée. Le symbole  $\rightarrow|$  clignote lentement.
3. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson à l'aide des commandes du four.
4. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint, une alarme retentit et le symbole  $\rightarrow|$  clignote rapidement.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme et faire disparaître le symbole  $\rightarrow|$ . Le four se rallumera.
6. Réglez les commandes sur la position  $\circ$  pour éteindre le four.

loges commencera le compte à rebours à partir de l'heure sélectionnée. Le symbole  $\rightarrow|$  clignote lentement.

- Vous pouvez modifier le temps de cuisson restant à tout moment en appuyant sur  $\ominus$  ou  $\oplus$  jusqu'à ce que le symbole  $\rightarrow|$  se mette à clignoter rapidement. Maintenant, appuyez sur  $\text{OK}$  pour changer l'heure.



#### REMARQUE

Avec la fonction Temps de cuisson, le temps restant s'affiche en permanence sur l'écran. Vous ne pouvez pas voir l'heure actuelle sur l'affichage lorsque cette fonction est définie.

### Programmation de l'heure de l'arrêt de la cuisson

1. Appuyez sur  $\ominus$  ou  $\oplus$  jusqu'à ce que le symbole  $\rightarrow|$  clignote à l'écran et appuyez sur  $\text{OK}$ . Vous verrez l'heure actuelle sur l'affichage de la minuterie.
2. Sélectionnez l'heure après lequel vous souhaitez que l'alarme retentisse en appuyant sur  $\ominus$  ou  $\oplus$ . Vous entendrez 2 bips pour confirmer que l'heure a été réglée et l'horloge commencera le compte à rebours à partir de l'heure sélectionnée. Le symbole  $\rightarrow|$  clignote lentement.
3. Sélectionnez une fonction de cuisson et une température.
4. Une fois le cycle terminé, le four s'éteint, le buzzer retentit et le symbole  $\rightarrow|$  clignote rapidement.

- Appuyez sur n'importe quel capteur pour arrêter l'alarme et faire disparaître le symbole  $\rightarrow|$ . Le four se rallumera.
- Réglez les commandes sur la position  $\circ$  pour éteindre le four.

Vous pouvez modifier le temps de cuisson restant à tout moment en appuyant sur  $\ominus$  ou  $\oplus$  jusqu'à ce que le symbole  $\rightarrow|$  se mette à clignoter rapidement. Maintenant, appuyez sur  $\text{OK}$  pour changer l'heure.

### Programmation du temps de cuisson et de l'heure de l'arrêt de la cuisson

- Appuyez sur  $\ominus$  ou  $\oplus$  jusqu'à ce que le symbole  $\rightarrow|$  clignote à l'écran et appuyez sur  $\text{OK}$ . L'heure 00:00 s'affiche à l'écran.
- Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur  $\ominus$  ou  $\oplus$ . Ensuite, deux bips se font entendre, le temps restant apparaît à l'écran et le symbole  $\rightarrow|$  clignote lentement.
- Appuyez sur  $\ominus$  ou  $\oplus$  jusqu'à ce que le symbole  $\rightarrow|$  clignote à l'écran et appuyez sur  $\text{OK}$ . Vous verrez l'heure prévu d'arrêt de la cuisson sur l'affichage de la minuterie.
- Sélectionnez l'heure de l'arrêt de la cuisson en appuyant sur  $\ominus$  ou  $\oplus$ . Ensuite,

un double bip se fait entendre et l'heure actuelle est affichée à l'écran.

- Sélectionnez une fonction de cuisson et une température. Le four restera déconnecté avec les symboles  $\rightarrow|$  et  $\rightarrow|$  allumés. Le four est maintenant programmé.
- Lorsqu'il est l'heure de commencer la cuisson, le four se met en marche et fonctionne pendant le temps de cuisson programmé.
- Pendant la cuisson, le temps de cuisson restant s'affiche et le symbole  $\rightarrow|$  clignote lentement.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint, le buzzer retentit, et le symbole  $\rightarrow|$  clignote rapidement.
- Appuyez sur n'importe quel capteur pour arrêter l'alarme et faire disparaître le symbole  $\rightarrow|$ . Le four se rallumera.
- Réglez les commandes sur  $\circ$  pour éteindre le four.

Vous pouvez modifier le temps de cuisson restant à tout moment en appuyant sur  $\ominus$  ou  $\oplus$  jusqu'à ce que le symbole  $\rightarrow|$  se mette à clignoter rapidement. Maintenant, appuyez sur  $\text{OK}$  pour changer l'heure.

## Cuisiner avec le MAESTRO PIZZA


Pour utiliser votre MAESTRO PIZZA, préchauffez d'abord le four aux conditions de cuisson idéales (340 °C). Pour faire cela :

- Placez la grille du four sur les rails télescopiques installés à l'intérieur de votre four.
- Ensuite, placez la pierre à pizza sur la grille du four.
- Retirez la plaque émaillée fournie avec le four et fermez la porte.



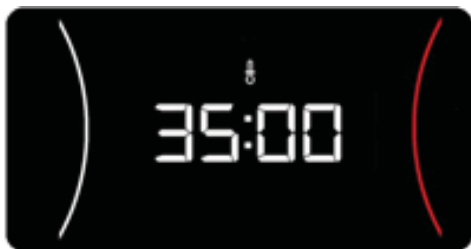
### AVERTISSEMENT

N'oubliez pas qu'il est très important lors du préchauffage de s'assurer que la pierre à pizza a été placée à l'intérieur du four. Ceci garantit que la pierre à pizza atteint la bonne température et que les résultats de cuisson optimaux sont obtenus.

- Tournez le cadran de commande de cuisson sur MAESTRO PIZZA .
- La valeur 340° s'affiche sur l'écran de l'horloge.



6. Lorsque le capteur OK sur la vitre du panneau de commande avant est enfoncé, un signal sonore confirme l'opération et le four commence à préchauffer jusqu'à atteindre la température de fonctionnement optimale.
7. Le préchauffage dure 35 minutes. Le temps restant pour le préchauffage est affiché sur l'horloge.



 **AVERTISSEMENT**

N'oubliez pas que vous avez besoin de 35 minutes pour préchauffer le four avant de commencer à cuire les pizzas.

8. À la fin de la période de 35 minutes, le four émet une alarme et 340 ° clignote sur l'écran de l'horloge.
9. Appuyez sur le capteur OK pour désactiver le buzzer.
10. Ouvrez la porte et insérez la pizza dans le four à l'aide de la pelle à pizza.
11. Lors de la fermeture de la porte, le temps de cuisson du four s'affiche sur l'affichage de l'horloge.

12. Laissez cuire la pizza pendant le temps requis (voir le tableau avec les temps de cuisson pour chaque type de pizza).

 **AVERTISSEMENT**

N'ouvrez pas la porte inutilement pendant la cuisson de vos pizzas afin d'éviter les pertes de chaleur.

Si la porte est ouverte et fermée, le temps de cuisson affiché sur l'affichage de l'horloge revient à 00:00.

13. Lorsque vous avez terminé la cuisson de vos pizzas, tournez le cadran de commande sur 0 pour éteindre le four.

 **AVERTISSEMENT**

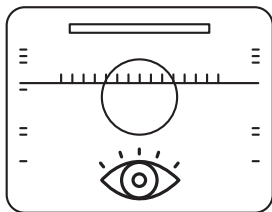
N'oubliez pas que vous avez 90 minutes pour cuire vos pizzas. Après cette période, le four s'éteint pour des raisons de sécurité et le message « STOP » apparaît.

Le message STOP sur l'affichage de l'horloge ne disparaîtra que lorsque le four aura refroidi.



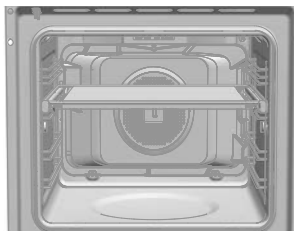
 **MISE EN GARDE**

Le processus de cuisson est très rapide lorsque vous utilisez la fonction MAESTRO PIZZA. Par conséquent, nous vous recommandons de surveiller à tout moment la progression et le temps de cuisson afin de garantir les meilleurs résultats. Si vous ne surveillez pas le four, votre pizza peut sécher ou brûler.



## COMMENT UTILISER LA PIERRE À PIZZA



Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson avec votre pierre à pizza fournie avec le four, la pierre à pizza doit d'abord être préchauffée dans le four vide. Cela garantira que la température idéale soit atteinte pour la cuisson de vos pizzas.



Placez la pierre à pizza sur la grille supportée par les rails télescopiques fournis avec le four. Cela vous aidera à insérer et à retirer la pierre.

## CUISSON DES PIZZAS SURGELÉES

Ce type de pizza nécessite différentes conditions de cuisson. Procédez comme suit :


1. N'utilisez pas la pierre à pizza.
2. Tournez le cadran de commande de cuisson sur .
3. Tournez le cadran de contrôle de la température jusqu'à ce que l'horloge affiche 200 °C ou la température recommandée par le fournisseur de pizza.
4. Préchauffez le four jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Lorsque cette température est atteinte, le symbole du thermostat  s'éteint.

5. Placez la pizza sur la grille du four.
6. Faites cuire la pizza pendant 10 à 12 minutes (ou le temps recommandé par le fournisseur de pizza).

## ÉCLAIRAGE À L'INTÉRIEUR DE VOTRE FOUR PIZZA MASTER

Les lumières à l'intérieur du four sont normalement éteintes pendant le processus de cuisson, quelle que soit la fonction sélectionnée.

Si vous devez allumer la lumière intérieure pendant la cuisson :

1. Appuyez sur le capteur OK  sur le panneau de commande avant et la lumière intérieure s'allumera.
2. Si vous touchez à nouveau le capteur OK, la lumière intérieure s'éteint.
3. La lumière s'éteint automatiquement après 30 secondes.
4. La lumière intérieure s'allume lorsque la porte du four est ouverte.









### INFORMATIONS



Pendant la fonction de préchauffage du MAESTRO PIZZA, le voyant reste éteint et le capteur OK est désactivé.

# TABLEAU DE CUISSON DES PIZZAS - TYPES DE PIZZA

Vous pouvez cuisiner les types de pizza suivants avec votre four MAESTRO PIZZA, en utilisant ce tableau de cuisson :

TYPES DE PIZZA	Cadran de contrôle des fonctions	Cadran de contrôle de la température	Temps de cuisson approximatif	Pierre à pizza	Temps de préchauffage du four
Pâte fraîche faite maison	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	Entre 3 et 4 min.	OUI	35 min
Pâte fraîche prête à l'emploi	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	Entre 3 et 4 min.	OUI	35 min
Base mince roulée	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	Entre 3 et 4 min.	OUI	35 min
Pâte standard roulée	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	Entre 3 et 4 min.	OUI	35 min
Pizzas fraîches précuites		220 °C	8 min	NON	15 min
Pizzas congelées		210 °C	10 min	NON	15 min

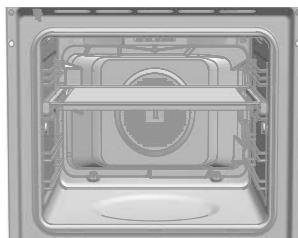
En bref, pour obtenir les meilleurs résultats :

1. Pour la pâte fraîche et les pizzas à pâte roulée à base fine, utilisez la fonction MAESTRO PIZZA 
2. Pour les pizzas surgelées et précuites utilisez la fonction 



## AVERTISSEMENT

Lors de la cuisson de pizzas à pâte fraîche, placez la pierre à pizza à la hauteur indiquée sur la figure.





## AVERTISSEMENT

Pour obtenir des résultats optimaux lors de la cuisson de pizzas avec de la pâte fraîche, étalez la pâte autant que possible. Si la pâte n'est pas correctement étalée, les résultats seront inégaux.

## Fonctions de sécurité


### VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

Cette fonction peut être sélectionnée à tout moment lors de l'utilisation du four.

Pour activer la fonction, maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un bip et que le symbole  s'affiche à l'écran. L'horloge/la minuterie est verrouillée.

Si le four est éteint et que vous activez la fonction de sécurité pour les enfants, le four ne fonctionnera pas même si une fonction de cuisson est sélectionnée.

Si cette fonction est activée pendant la cuisson, elle verrouille uniquement les réglages de l'horloge/minuterie électronique.

Pour activer la fonction, maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un bip.


### VERROUILLAGE MANUEL DE LA PORTE

**Disponible uniquement sur les modèles avec pyrolyse.**





Cette fonction permet de verrouiller la porte du four.



#### IMPORTANT

Cette fonction ne peut être sélectionnée que lorsque le cadran de commande du four est sur la position de repos . Une fois la porte verrouillée, vous pouvez commencer à cuisiner normalement.


Pour activer/désactiver le verrouillage de la porte, procédez comme suit :

1. Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que le symbole  clignote à l'écran. L'état actuel de la serrure de la porte est affiché. « On » est affiché si le verrouillage est actif et « Off » est affiché s'il est désactivé.
2. Appuyez sur . Un bip retentit et la serrure commence à se fermer si elle était sur « Off » et à s'ouvrir si elle était sur « On ».




#### AVERTISSEMENT

Avant d'activer la serrure, assurez-vous que la porte du four soit correctement fermée. Si la porte n'est pas correctement fermée, elle ne se verrouille pas et une alarme se fait entendre. Si cela se produit, éteignez l'alarme en appuyant sur n'importe quelle touche de l'horloge, fermez correctement la porte et activez à nouveau la serrure en suivant les instructions indiquées ci-dessus.

3. Une fois la porte complètement verrouillée/déverrouillée, le nouvel état de la porte est affiché à l'écran. Si le verrou est activé, le symbole  reste allumé sur l'écran.



#### IMPORTANT

Pour déverrouiller la porte pendant la cuisson, tournez le cadran de commande pour qu'il soit sur  et déverrouillez la porte en suivant les instructions indiquées ci-dessus. Lorsque la porte est déverrouillée, tournez le cadran de commande sur la position précédente pour poursuivre la cuisson.

## Fonction Teka Hydroclean®

Cette fonction est utilisée pour nettoyer la graisse et la saleté sur les parois du four. Pour faciliter le nettoyage du four, ne laissez pas la saleté s'accumuler. Nettoyez souvent le four.

### PROGRAMMER LA FONCTION TEKA HYDROCLEAN®



#### AVERTISSEMENT

Ne versez pas d'eau dans le four chaud. Cela pourrait endommager l'émail du four.

Exécutez toujours le cycle lorsque le four est froid. Si le four est trop chaud, les résultats peuvent être affectés et l'émail peut être endommagé.

Retirez d'abord les plateaux et tous les accessoires de l'intérieur du four, y compris les supports pour les plateaux et les guides télescopiques. Suivez les instructions données dans le manuel d'installation et d'entretien fourni avec votre four.

1. Lorsque le four est froid, essuyez la base du four avec un chiffon.





2. Versez lentement 200 ml d'eau dans le réservoir du four.




### INFORMATIONS


Pour obtenir de meilleurs résultats, ajoutez une cuillère à café de liquide vaisselle doux dans le réservoir avant de le verser sur le chiffon.

3. Tournez le cadran de commande de sur .
4. Un bip retentit pour confirmer que la fonction Teka Hydroclean® a démarré, le symbole  clignote lentement et le temps restant jusqu'à la fin du cycle s'affiche à l'écran.



### IMPORTANT



La durée de cette fonction ne peut pas être modifiée. Pour terminer le cycle plus tôt, tournez le cadran de commande sur .

5. À la fin du cycle, le four s'éteint, un bip retentit et le symbole  clignote rapidement.



### IMPORTANT

N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la fonction Hydroclean®. La phase de refroidissement est essentielle pour assurer le bon fonctionnement de la fonction.

6. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le bip et faire disparaître le symbole .
7. Tournez le cadran de commande sur la position .
8. Le four est prêt et vous pouvez essuyer toute saleté et eau restantes avec le chiffon.

La fonction Hydroclean® fonctionne à basse température. Cependant, le temps de refroidissement peut varier en fonction de la température ambiante.



### AVERTISSEMENT

Assurez-vous que la surface du four ait refroidi avant de toucher la surface intérieure du four.

Si, après avoir exécuté la fonction Hydroclean®, un nettoyage plus approfondi est nécessaire, utilisez des détergents neutres et des éponges non abrasives.



## Fonction d'auto-nettoyage par pyrolyse



### AVERTISSEMENT

Avant d'exécuter le cycle de nettoyage par pyrolyse, veuillez lire attentivement les instructions de sécurité données au début du manuel d'installation et d'entretien.

Cette fonction permet de lancer un cycle de nettoyage par pyrolyse au cours duquel, en raison des températures élevées atteintes à l'intérieur du four, la graisse accumulée est carbonisée. En règle générale, un cycle de pyrolyse doit être exécuté tous les 4 à 5 cycles de cuisson, en utilisant le programme le plus adapté à la quantité de saleté présente dans le four. Plus il y a de saleté, plus le programme est long. La lumière à l'intérieur du four reste éteinte pendant le cycle de pyrolyse.

### PROGRAMMER LA FONCTION PYROLYSE



### IMPORTANT

Avant de démarrer la fonction pyrolyse, vous devez retirer tous les accessoires et plats du four, y compris les supports du plateau et/ou les guides télescopiques. Suivez les instructions données dans le manuel d'installation et d'entretien fourni avec votre four.





### AVERTISSEMENT

Éliminez tout déversement ou tout excès de saleté de l'intérieur du four, car ils pourraient prendre feu pendant la fonction de pyrolyse.






### AVERTISSEMENT

Assurez-vous que la porte du four soit correctement fermée avant d'activer le cycle de pyrolyse.

1. Tournez le cadran de commande de cuisson sur pyrolyse : .
2. Après quelques secondes, le symbole  s'allume sur l'affichage de l'horloge et


l'indication P2 est affichée (programme de pyrolyse 2).


3. Vous pouvez alors changer le programme de pyrolyse en P1, P2, P3 à l'aide des touches  ou  :
  - P1:** Pyrolyse légère. Une heure.
  - P2:** Pyrolyse normale. Une heure et demi.
  - P3:** Pyrolyse intensive. Deux heures.
4. Après avoir sélectionné le programme requis, appuyez sur . Le verrouillage automatique de la porte est activé immédiatement après.



### AVERTISSEMENT

Si la porte n'est pas correctement fermée, elle ne se verrouille pas, une alarme se fait entendre et la pyrolyse ne démarre pas.

Si cela se produit, désactivez l'alarme en appuyant sur n'importe quelle touche de l'horloge, fermez correctement la porte, tournez le cadran de commande sur  et sélectionnez à nouveau le programme de pyrolyse en suivant les instructions indiquées ci-dessus.


5. Lorsque la porte est verrouillée, le symbole  s'allume sur l'affichage de l'horloge et le temps restant jusqu'à ce que la fin de la fonction pyrolyse s'affiche.




### IMPORTANT

À ce stade, le four est programmé et exécute le cycle de nettoyage par pyrolyse. Pendant que ce cycle est en cours, il n'est possible de sélectionner aucune des fonctions de l'horloge du four, à l'exception de la fonction de sécurité pour les enfants.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four car cela pourrait interrompre le processus de nettoyage.

6. Lorsque le nettoyage par pyrolyse se termine, un bip retentit, le symbole  cli-gnote et 0:00 s'affiche sur l'horloge.


7. Appuyez sur n'importe quelle touche de l'horloge pour arrêter le bip.
8. Tournez le cadran de commande sur la position **O**.
9. Le processus de chauffage du four est terminé. Cependant, le four est trop chaud et ne peut pas être utilisé.

La fonction de refroidissement se poursuit et le symbole  reste allumé jusqu'à ce que le four ait refroidi.



### IMPORTANT

En raison des températures élevées à l'intérieur du four, le temps de refroidissement peut varier en fonction de la température ambiante.

10. Une fois le four refroidi, le symbole  s'éteint.
11. Ouvrez la porte du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon, en éliminant les cendres produites pendant le cycle de nettoyage. Utilisez un tampon à récurer non métallique pour nettoyer les parties de l'intérieur du four qui ne sont pas facilement accessibles.
12. N'oubliez pas de remettre en place les supports et les accessoires lorsque l'intérieur du four est propre.
13. Le four est prêt à recommencer la cuisson.



### IMPORTANT

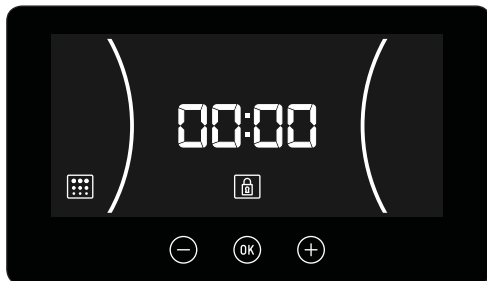
Si vous rencontrez des problèmes avec la programmation et l'utilisation de cette fonction, veuillez consulter le guide d'installation et d'entretien fourni avec votre four.

## ANNULATION DE LA FONCTION PYROLYSE

La fonction pyrolyse est automatique et en tant que telle, elle ne peut être activée qu'à l'aide de la fonction de programmation de l'horloge. Pour annuler un cycle de pyrolyse en cours, il est nécessaire de déprogrammer le four, comme suit :

1. Réglez le cadran de commande sur la position **O**.

Les informations suivantes s'affichent sur l'écran de l'horloge.



2. En fonction de la température à l'intérieur du four, deux situations sont possibles :
  - a) Température intérieure dangereuse : Dans ce cas, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne une valeur qui ne présente aucun danger.
  - b) Température intérieure ne présente aucun danger : Si la température à l'intérieur du four ne présente aucun danger, la porte se déverrouille immédiatement.
3. Une fois que la porte s'est déverrouillée et peut être ouverte, l'heure est à nouveau affichée sur l'horloge.

## Conseils pour un nettoyage optimal de la pierre à pizza.

Pour nettoyer la pierre à pizza, essuyez-la avec un chiffon ou une éponge humide et n'utilisez pas de savon ni de détergent.



### **DANGER**

Ne mouillez jamais la pierre sous le robinet avec de l'eau car elle absorbera trop d'eau et la pierre pourrait se casser lorsqu'elle sera chauffée à l'intérieur du four.



### **AVERTISSEMENT**

N'oubliez pas de toujours sécher la pierre avant de la placer dans le four.

Si la pierre contient des traces de nourriture solide, utilisez une spatule en plastique pour les retirer.



### **DANGER**

N'utilisez jamais de spatules métalliques ni de couteaux tranchants car cela pourrait endommager la surface de la pierre ou la casser.

N'oubliez pas qu'après avoir utilisé la pierre à pizza, cette dernière n'aura plus le même aspect que lorsqu'elle était neuve.

Le nettoyage de la pierre à pizza confère les avantages suivants :

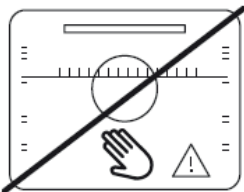
1. Empêcher l'apparition de cendres et de restes carbonisés sur les aliments.
2. Prolonger la vie de la pierre à pizza.
3. Permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

## **MÉTHODE DE NETTOYAGE DES VERRES EXTÉRIEURS.**

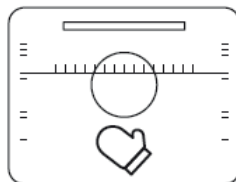
Utilisez une microfibre et de l'eau, en cas de besoin, ajoutez du savon doux.

Il est recommandé de ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou de détergents.

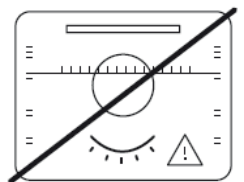
# IMPORTANT



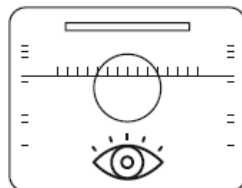
NE TOUCHEZ PAS L'INTÉRIEUR DU FOUR SANS PROTECTION QUAND IL EST CHAUD.



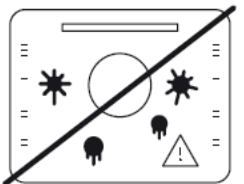
UTILISEZ UNE PROTECTION POUR RETIRER LES PLATEAUX ET LES GRILLES.



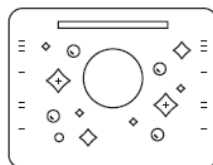
NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE PENDANT QUE QUELQUE CHOSE CUIT À L'INTÉRIEUR.



SURVEILLEZ LE FOUR PENDANT LA CUISSON.

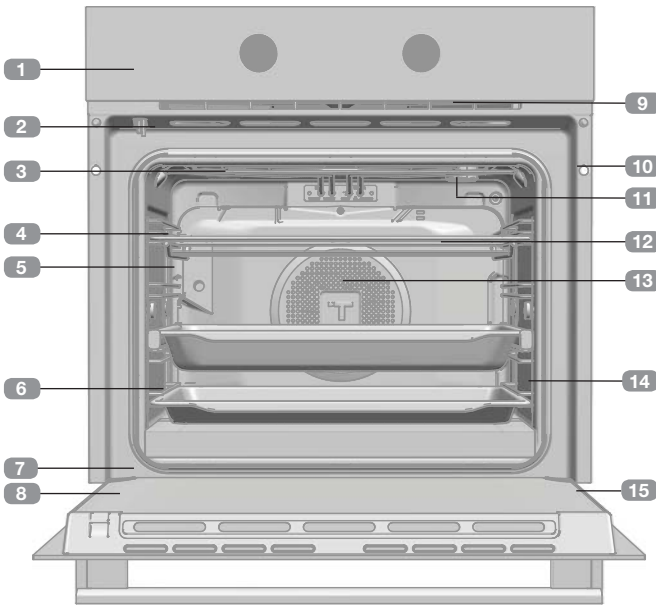


NE LAISSEZ PAS LA SALETÉ S'ACCUMULER



GARDEZ LE FOUR PROPRE.

# Backofenbeschreibung



- 1 Vorderes Bedienfeld
- 2 Türsperre
- 3 Grill-Heizelement
- 4 Einschub
- 5 Pizzastein und Ofenrost
- 6 Backblech
- 7 Scharnier
- 8 Innenseibe
- 9 Kühlluftaustritt
- 10 Gerätemontage
- 11 Lampe
- 12 Rückblende
- 13 Gebläse
- 14 Ofentürdichtung
- 15 Tür

## Vorderes Bedienfeld

HLB P-Modelle



- 1 Funktionswahlschalter
- 2 Elektronische Uhr/Timer
- 3 Temperaturwahlschalter

# Symbole de Funktionswahlschalters



Modelle HLB 85-G1 P BM













## Backofenfunktionen



### INFORMATION

Eine Beschreibung zur Nutzung der einzelnen Funktionen entnehmen Sie bitte der mitgelieferten Garanleitung.

-  **AUSSCHALTEN DES OFENS**
-  **SCHNELLES VORWÄRMEN**
-  **KONVENTIONELL: OBER- UND UNTERHITZE**
-  **GRILL**
-  **MAXIGRILL**
-  **TURBO**

-  **UNTERES ELEMENT + TURBO**
- ECO** **BIO**
-  **AUFTAUEN**
-  **PYROLYSE**
-  **HYDROCLEAN**
- 340°C MAESTRO PIZZA** **MAESTRO PIZZA**

## Wir stellen den MAESTRO PIZZA vor

Ihr neuer MAESTRO PIZZA-Ofen revolutioniert das Pizzabacken zuhause durch das exklusive Spezialheizverfahren mit hoher Temperatur. Dank der speziellen Heizfunktion in Kombination mit dem ebenfalls mitgelieferten Pizzastein können Sie in wenigen Minuten köstliche Pizzen aus frischem, hausgemachtem Pizzateig zubereiten, wie in den besten Pizzerien.

Der Ofen ist elektrisch und arbeitet mit einer sehr hohen Temperatur (340 °C). Das spezielle Ofendesign und die verstärkte Isolierung verhindern, dass die intensive Hitze aus dem Inneren des Ofens dringt, so dass Sie zu Hause in absoluter Sicherheit und Komfort damit garen können.

Neben der Zubereitung von Pizzen aus perfektem frischem Teig können Sie mit Ihrem MAESTRO PIZZA-Ofen auch alle Arten von herkömmlichen Pizzen zubereiten, einschließlich

vorgebackener, fertiger Teige, Tiefkühlpizzen usw.

Der MAESTRO PIZZA ist ein hochmoderner Multifunktionsofen, mit dem auch traditionelle Gerichte wie in einem herkömmlichen Ofen zubereitet werden können.

Schließlich noch wird die Reinigung zu einer schnellen, einfachen und komfortablen Aufgabe, ohne chemische Produkte und Aufwand. Wählen Sie den geeigneten Pyrolysezyklus, je nachdem, wie verschmutzt der Ofen ist. Wischen Sie nach Abschluss des Zyklus die Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab, um die Aschespuren zu entfernen (siehe Reinigungsfunktion).

# Beschreibung der elektronischen Uhr/Timer



## 1 TASTEN

⊖, OK und ⊕: Zur Programmierung der Funktionen der elektronischen Uhr/Timer

## 2 SYMBOLE

### Uhrfunktionen

⊙ **SUMMER:** Leuchtet bei Auswahl der Summerfunktion der Uhr auf. Erzeugt ein akustisches Signal, wenn die Zeit abgelaufen ist. Der Backofen wird nicht ausgeschaltet, wenn die Zeit abgelaufen ist. Diese Funktion kann auch genutzt werden, wenn der Backofen in Betrieb ist.

⌂ und → **PROGRAMMIERUNG:** Leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Ofen programmiert ist (Gar-, Stopp- oder Gesamtzeit).

- ⌂ **Garzeit:** Ermöglicht das Garen während einer gewählten Zeit. Danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.
- **Garstoppzeit:** Mit dieser Funktion können Sie die Garstoppzeit programmieren, nach der sich der Ofen automatisch ausschaltet.
- ⌂ und → **Garzeit und Garstoppzeit:** Ermöglicht die Einstellung der Dauer und der Endzeit des Garvorgangs. Der Backofen schaltet sich zur eingestellten Zeit automatisch ein und arbeitet für die gewählte Garzeit (Garzeit). Er schaltet sich dann zur angegebenen Zeit (Garstoppzeit) automatisch ab.

🔒 **UHR-/TIMERSPERRE:** Zeigt an, dass die Touch-Tasten der Schaltuhr gesperrt sind, um zu verhindern, dass sie von Kleinkindern manipuliert werden können.

### Sonstige Funktionen

🔥 **ERHITZEN:** Zeigt an, dass der Ofen Wärme auf die Speisen überträgt.

🚿 **HYDROCLEAN:** Leuchtet während der Teka Hydroclean®-Funktion.

🔥 **PYROLYSE: Nur bei Pyrolyse-Modellen.** Leuchtet während der Pyrolyse-Reinigungsfunktion.

🔒 **TÜRSPERRE: Nur bei Pyrolyse-Modellen.** Zeigt an, dass die Tür gesperrt ist. Das kann durch manuelle oder automatische Sperrung während der Pyrolyse-Funktion bedingt sein.



### WARNHINWEIS

Die Empfindlichkeit der Touch-Tasten passt sich ständig den Umgebungsbedingungen an. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des vorderen Bedienfelds sauber und frei von Hindernissen ist, wenn Sie den Ofen einstecken. Sollte die Uhr bei Berührung der Tasten nicht richtig reagieren, ist der Ofen vom Stromnetz zu trennen und nach einem Augenblick wieder anzuschließen. Auf diese Weise stellen sich die Sensoren automatisch richtig ein und reagieren wieder auf Berührung mit dem Finger.

### UHRZEITEINSTELLUNG

- Um die Uhrzeit des Backofens einzustellen, müssen der Funktions- und der Temperaturregler auf **0** stehen.
- Beim Einstecken des Ofens blinkt die Uhrzeit 12:00 auf der Uhr.
- Durch Berühren von ⊖ oder ⊕ werden die Stunden und danach die Minuten ein-

gestellt. Zwei Pieptöne nacheinander bestätigen die gewählte Zeit.

- Zum Einstellen der Uhrzeit berühren Sie  $\ominus$  oder  $\oplus$ , bis die Uhrzeit zu blinken beginnt. Berühren Sie  $\text{OK}$  und folgen Sie den im obigen Punkt beschriebenen Schritten.



#### HINWEIS

Die Uhr verfügt über einen Nachtmodus, der die Displaybeleuchtung zwischen 00:00 und 6:00 Uhr dimmt.



#### WARNHINWEIS

Im Falle eines Stromausfalls wird die Programmierung der elektronischen Uhr gelöscht. In diesem Fall müssen Sie die Funktions- und Temperaturwahlschalter auf die Stellung  $\circ$  stellen.

Die Uhrzeit 12:00 wird angezeigt, und Sie können dann die Uhrzeit wie oben beschrieben einstellen. Falls die Ofentür vor dem Stromausfall gesperrt war, leuchtet das Sperrsymbol auf, bis die Tür entsperrt wird.

Das kann in Abhängigkeit von der Temperatur, auf der sich der Backofen befindet, mehrere Minuten dauern. Während dieser Zeit können Sie die Uhr nicht einstellen. Sobald die Tür entsperrt ist, können Sie die Uhrzeit wie oben beschrieben einstellen.

## Verwendung Ihres Ofens

### MANUELLER BETRIEB

- Nach Einstellung der Uhrzeit ist der Backofen funktionsbereit. Wählen Sie eine Garfunktion und eine Temperatur.



#### INFORMATION

Bei Modellen mit elektronischer Temperatureinstellung erscheint die Temperatur auf der Uhranzeige, sobald der Wahlschalter gedreht wird.

Nachdem die Temperatur ausgewählt wurde, erscheint wieder automatisch die Uhrzeit auf der Anzeige.

Um die Temperatur während des Garvorgangs anzuzeigen, drehen Sie den Temperaturregler, als ob Sie die Temperatur ändern wollten.

- Sie sehen, dass das Symbol  $\text{f}$  während des Garens leuchtet, um die Wärmeübertragung auf die Lebensmittel anzuzeigen. Dieses Symbol erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
- Stellen Sie die Bedienelemente auf  $\circ$ , um den Ofen auszuschalten.



#### INFORMATION

Bei Beginn des Garvorgangs zeigt der Backofen die bisherige Garzeit an.



## OFEN-TIMER-FUNKTION

### Programmierung des Summers

1. Betätigen Sie  $\ominus$  oder  $\oplus$ , bis das Symbol  $\text{Ⓢ}$  auf dem Display blinkt und drücken Sie dann  $\text{OK}$ . Die Uhrzeit 00:00 wird auf dem Bildschirm angezeigt.
2. Wählen Sie die Zeit, nach der der Alarm ertönen soll, indem Sie  $\ominus$  oder  $\oplus$  drücken. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und es wird der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt angezeigt. Das Symbol  $\text{Ⓢ}$  blinkt langsam.
3. Nach Ablauf der Zeit ertönt für 90 Sekunden ein akustisches Signal und das Symbol  $\text{Ⓢ}$  blinkt schnell.



#### HINWEIS

Bei der Summerfunktion schaltet sich der Backofen nach Ablauf der programmierten Dauer nicht ab.

4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu stoppen. Das Symbol  $\text{Ⓢ}$  wird dann ausgeblendet.

Wenn Sie die Summer-Zeit ändern möchten, müssen Sie die gezeigten Schritte erneut ausführen. Wenn Sie auf den Timer zugreifen, erscheint die aktuell verbleibende Zeit. Diese kann geändert werden.



#### HINWEIS

Bei der Timerfunktion wird die verbleibende Zeit permanent auf dem Display angezeigt. Wenn diese Funktion programmiert ist, kann weder die Uhrzeit noch die Gesamtzeit des programmierten Garvorgangs angezeigt werden.

### Programmierung der Gardauer

1. Betätigen Sie  $\ominus$  oder  $\oplus$ , bis das Symbol  $\rightarrow|$  auf dem Display blinkt und drücken Sie dann  $\text{OK}$ . Die Uhrzeit 00:00 wird auf dem Bildschirm angezeigt.
2. Wählen Sie die Zeit, nach der der Alarm ertönen soll, indem Sie  $\ominus$  oder  $\oplus$  drücken.

Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und es wird der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt angezeigt. Das Symbol  $\rightarrow|$  blinkt langsam.

3. Wählen Sie mit den Backofenschaltern eine Funktion und eine Gartemperatur.
4. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  $\rightarrow|$  blinkt schnell.
5. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das Alarm zu stoppen und das Symbol  $\rightarrow|$  auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.
6. Stellen Sie die Regler auf die Position  $\circ$ , um den Ofen auszuschalten.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie  $\ominus$  oder  $\oplus$  berühren, bis das Symbol  $\rightarrow|$  schnell blinkt. Drücken Sie anschließend  $\text{OK}$ , um die Zeit zu ändern.



#### HINWEIS

Bei der Gardauerfunktion wird die verbleibende Zeit permanent auf dem Display angezeigt. Ist die Funktion programmiert, kann die aktuelle Uhrzeit nicht auf dem Display angezeigt werden.

### Programmierung des Garzeit-Endes

1. Betätigen Sie  $\ominus$  oder  $\oplus$ , bis das Symbol  $\rightarrow|$  auf dem Display blinkt und drücken Sie dann  $\text{OK}$ . Auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit.
2. Wählen Sie die Zeit, nach der der Alarm ertönen soll, indem Sie  $\ominus$  oder  $\oplus$  drücken. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und es wird der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt angezeigt. Das Symbol  $\rightarrow|$  blinkt langsam.
3. Wählen Sie eine Garfunktion und eine Temperatur.
4. Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  $\rightarrow|$  blinkt schnell.

5. Berühren Sie irgendeine Taste, um den Alarm zu stoppen und das Symbol  $\rightarrow|$  auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.

6. Stellen Sie die Regler auf die Position  $\circ$ , um den Ofen auszuschalten.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie  $\ominus$  oder  $\oplus$  berühren, bis das Symbol  $\rightarrow|$  schnell blinkt. Drücken Sie anschließend  $\text{OK}$ , um die Zeit zu ändern.

### Programmierung der Gardauer und des Garzeit-Endes

1. Betätigen Sie  $\ominus$  oder  $\oplus$ , bis das Symbol  $| \rightarrow$  auf dem Display blinkt und drücken Sie dann  $\text{OK}$ . Die Uhrzeit 00:00 wird auf dem Bildschirm angezeigt.

2. Wählen Sie die Gardauer, indem Sie  $\ominus$  oder  $\oplus$  berühren. Anschließend ertönen zwei Pieptöne, die Restzeit erscheint im Display und das Symbol  $| \rightarrow$  blinkt langsam.

3. Betätigen Sie  $\ominus$  oder  $\oplus$ , bis das Symbol  $\rightarrow|$  auf dem Display blinkt und drücken Sie dann  $\text{OK}$ . Auf dem Display erscheint die vorgesehene Endzeit der Garung.

4. Wählen Sie die Gardauer, indem Sie  $\ominus$  oder  $\oplus$  berühren. Anschließend ertönt ein

doppelter Piepton und die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.

5. Wählen Sie eine Garfunktion und eine Temperatur. Der Backofen bleibt ausgeschaltet und die Symbole  $| \rightarrow$  und  $\rightarrow|$  leuchten auf. Ihr Backofen ist nun programmiert.

6. Wenn die eingestellte Uhrzeit des Garbeginns erreicht ist, schaltet sich der Backofen ein und führt den Garvorgang während der vorgewählten Zeit durch.

7. Während des Garens wird die verbleibende Garzeit angezeigt und das Symbol  $| \rightarrow$  blinkt langsam.

8. Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  $| \rightarrow$  blinkt schnell.

9. Berühren Sie irgendeine Taste, um den Alarm zu stoppen und das Symbol  $| \rightarrow$  auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.

10. Stellen Sie die Bedienelemente auf  $\circ$ , um den Ofen auszuschalten.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie  $\ominus$  oder  $\oplus$  berühren, bis das Symbol  $| \rightarrow$  schnell blinkt. Drücken Sie anschließend  $\text{OK}$ , um die Zeit zu ändern.

## Garen mit dem MAESTRO PIZZA

Zur Verwendung Ihres MAESTRO PIZZA heizen Sie den Ofen zunächst auf die idealen Garbedingungen (340 °C) vor. Vorbereitung:

1. Setzen Sie den Backofenrost auf die im Inneren Ihres Backofens angebrachten Teleskopschienen auf.

2. Legen Sie anschließend den Pizzastein auf den Ofenrost.

3. Nehmen Sie das mit dem Ofen gelieferte emaillierte Blech heraus und schließen Sie die Tür.

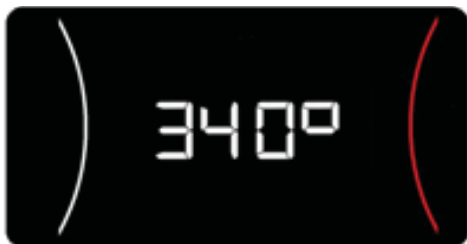


### WARNHINWEIS

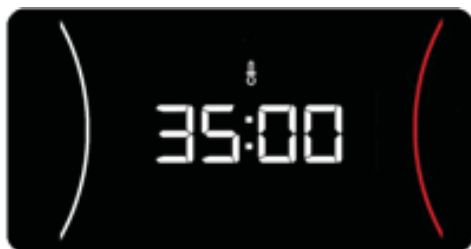
Denken Sie daran, dass es beim Vorheizen sehr wichtig ist, darauf zu achten, dass der Pizzastein im Ofen platziert wurde. Damit wird gewährleistet, dass der Pizzastein die richtige Temperatur erreicht und optimale Garergebnisse erzielt werden.

4. Drehen Sie den Ofenregler auf MAESTRO PIZZA .

5. Der Wert 340° wird auf dem Uhr-Display angezeigt.



6. Wenn Sie die OK-Taste auf dem vorderen Bedienfeld drücken, bestätigt ein Summer den Vorgang und der Ofen beginnt mit dem Vorheizen, bis die optimale Betriebstemperatur erreicht ist.
7. Die Vorheizzeit beträgt 35 Minuten. Die Restzeit des Vorheizvorgangs wird auf der Uhr angezeigt.



### WARNHINWEIS

Denken Sie daran, dass Sieden Ofen 35 Minuten vorheizen müssen, bevor Sie mit dem Backen von Pizzen beginnen können.

8. Nach Ablauf der 35 Minuten gibt der Ofen einen Summton ab und blinkt 340° blinkt auf der Uhranzeige.
9. Berühren Sie die OK-Taste, um den Summer auszuschalten.
10. Öffnen Sie die Tür und schieben Sie die Pizza mit dem Pizzaschieber in den Ofen.
11. Beim Schließen der Tür wird die Garzeit des Ofens im Uhrendisplay angezeigt.
12. Lassen Sie die Pizza die erforderliche Zeit backen (siehe Tabelle mit den Garzeiten je nach Pizzatyp).

### WARNHINWEIS

Öffnen Sie die Tür nicht unnötig, während Sie Ihre Pizzen backen, um Wärmeverluste zu vermeiden.

Wenn die Tür geöffnet und geschlossen wird, kehrt die in der Uhranzeige angezeigte Garzeit auf 00:00 zurück.

13. Wenn Sie Ihre Pizzen fertig gebacken haben, drehen Sie den Drehregler auf 0, um den Ofen auszuschalten.

### WARNHINWEIS

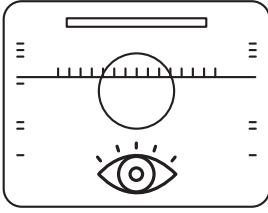
Denken Sie daran, Sie haben 90 Minuten Zeit, um Ihre Pizzen zu backen. Nach dieser Zeit schaltet der Ofen aus Sicherheitsgründen ab und die Meldung "STOPP" wird angezeigt.

Die Meldung STOP in der Uhranzeige verschwindet erst, wenn der Ofen abgekühlt ist.



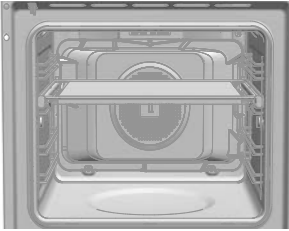
### ACHTUNG

Der Garprozess ist sehr schnell, wenn Sie die MAESTRO PIZZA-Funktion nutzen. Deshalb empfehlen wir Ihnen, am Ofen zu bleiben und den Fortschritt und die Garzeit jederzeit zu überwachen, um beste Ergebnisse zu erzielen. Wenn Sie den Ofen nicht überwachen, könnte Ihre Pizza austrocknen oder verbrennen.



## VERWENDUNG DES PIZZASTEINS



Für ein optimales Ergebnis beim Backen mit dem mitgelieferten Pizzastein muss er zunächst bei leerem Ofen vorgeheizt werden. So wird sichergestellt, dass er die perfekte Temperatur zum Backen Ihrer Pizzen erreicht.



Legen Sie den Pizzastein auf den Rost auf den mitgelieferten Teleskopschienen. Diese Schienen machen das Einsetzen und Entfernen des Steins leichter.

## TIEFKÜHLPIZZA BACKEN

Diese Art von Pizza erfordert andere Garbedingungen. Gehen Sie folgendermaßen vor:


1. Verwenden Sie nicht den Pizzastein.
2. Drehen Sie den Ofenregler auf .
3. Drehen Sie den Temperaturregler, bis die Uhr 200 °C oder die vom Pizzalieferanten empfohlene Temperatur anzeigt.
4. Heizen Sie den Ofen vor, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Wenn diese Temperatur erreicht ist, erlischt das Thermostatsymbol .

5. Legen Sie die Pizza auf den Ofenrost.
6. Backen Sie die Pizza für 10-12 Minuten (oder die vom Pizzalieferanten empfohlene Zeit).

## BELEUCHTUNG IN IHREM MAESTRO PIZZA-OFEN

Die Beleuchtung im Inneren des Ofens ist während des Garvorgangs normalerweise ausgeschaltet, unabhängig von der gewählten Funktion.

Wenn Sie während der Zubereitung die Innenbeleuchtung einschalten möchten:

1. Berühren Sie den OK-Sensor  auf dem vorderen Bedienfeld; die Innenbeleuchtung geht an.
2. Wenn Sie den OK-Sensor erneut berühren, schaltet sich das Innenlicht aus.
3. Nach 30 Sekunden schaltet sich das Licht automatisch aus.
4. Wenn die Ofentür geöffnet wird, geht die Innenbeleuchtung an.









### INFORMATION



Während der Vorheizfunktion des MAESTRO PIZZA bleibt die Lampe aus und der OK-Sensor ist deaktiviert.

# PIZZA-BACKTABELLE - PIZZASORTEN

Die folgenden Pizzasorten können Sie mit Ihrem MAESTRO PIZZA-Ofen anhand dieser Gartabelle zubereiten:

PIZZA-ART	Funktionswahl-schalter	Temperaturwahl-schalter	Ungefähre Garzeit	Pizza-stein	Vorwärmzeit des Ofens
Frischer hausgemachter Teig	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3 - 4 Min	JA	35 min.
Vorgefertigter frischer Teig	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3 - 4 Min	JA	35 min.
Gerollter dünner Boden	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3 - 4 Min	JA	35 min.
Gerollter Standardteig	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3 - 4 Min	JA	35 min.
Frische, vorgebackene Pizza		220 °C	8 Min.	NEIN	15 Min.
Tiefkühlpizza		210 °C	10 Min.	NEIN	15 Min.

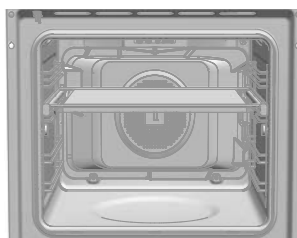
Für das beste Ergebnis:

1. Frischteig- und Dünnboden-Rollteigpizza mit der MAESTRO PIZZA-Funktion 
2. Tiefkühl- und Fertigpizza mit der Funktion 



## WARNHINWEIS

Verwenden Sie zum Backen von Pizza aus frischem Teig den Pizzastein in der in der Abbildung gezeigten Höhe.





## WARNHINWEIS

Für optimale Ergebnisse beim Pizza-Backen mit frischem Teig rollen Sie den Teig so gleichmäßig wie möglich aus. Wenn der Teig nicht richtig ausgerollt wurde, wird das Ergebnis ungleichmäßig.

# Sicherheitsfunktionen

## KINDERSICHERUNG

Diese Funktion kann während des Backofenbetriebs jederzeit gewählt werden.

Halten Sie zum Aktivieren dieser Funktion die Taste  gedrückt, bis Sie einen Piepton hören und das Symbol  auf dem Bildschirm angezeigt wird. Die Uhr und der Timer werden blockiert.

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist und Sie die Kindersicherung aktivieren, gart der Backofen auch dann nicht, wenn Sie eine Garfunktion wählen.

Wenn Sie diese Funktion aktivieren, während Sie mit dem Ofen backen oder braten, blockieren Sie nur die Handhabung des elektronischen Timers.

Halten Sie zum Aktivieren dieser Funktion die Taste  gedrückt, bis Sie einen Piepton hören.


## MANUELLE TÜRSPERRE

### Nur in Pyrolyse-Modellen.

Mit dieser Funktion kann die Backofentür gesperrt werden.







### WICHTIG

Diese Funktion kann nur gewählt werden, wenn der Funktionsschalter des Backofens auf der Ruhestellung  steht. Sobald die Tür gesperrt ist, können Sie den normalen Garvorgang starten.

Gehen Sie zum Aktivieren/Deaktivieren der Türsperre wie folgt vor:

## Teka Hydroclean®-Funktion


Diese Funktion dient zur Reinigung von Fett und Schmutz an den Wänden des Ofens. Um die Reinigung des Ofens zu erleichtern, lassen Sie keine Schmutzansammlungen zu. Reinigen Sie den Ofen häufig.

1. Betätigen Sie  oder , bis das Symbol  auf dem Display blinkt. Der aktuelle Zustand des Türschlosses wird angezeigt. "On", wenn die Sperre aktiv ist, und "Off", wenn sie deaktiviert ist.
2. Drücken Sie . Es ertönt ein Piepton und das Schloss schließt, wenn es "Off" war, und öffnet, wenn es "On" war.




### WARNHINWEIS

Prüfen Sie vor dem Aktivieren der Sperre, dass die Backofentür richtig geschlossen ist. Ist die Tür nicht korrekt geschlossen, wird sie nicht verriegelt und es ertönt ein Alarm. Schalten Sie in diesem Fall den Alarm aus, indem Sie eine beliebige Taste auf der Uhr drücken, schließen Sie die Tür korrekt und aktivieren Sie die Sperre erneut wie beschrieben.

3. Nachdem die Tür korrekt ver-/entriegelt wurde, wird ihr neuer Zustand auf dem Display angezeigt. Bei aktivierter Sperre leuchtet das Symbol  auf dem Bildschirm.



### WICHTIG

Um die Tür während des Garvorgangs zu entsperren, drehen Sie den Drehregler in die Ruhestellung  und entriegeln Sie die Tür gemäß den obigen Anweisungen. Wenn die Tür entriegelt ist, drehen Sie den Drehregler in die vorherige Position, um den Garvorgang fortzusetzen.

## PROGRAMMIEREN DER TEKA HYDROCLEAN®-FUNKTION



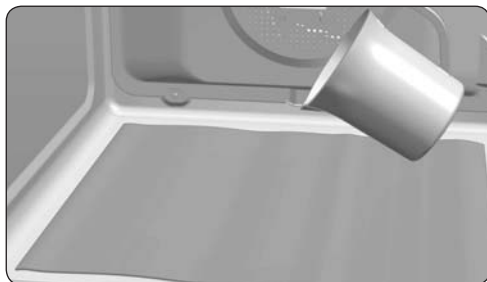
### WARNHINWEIS

Gießen Sie kein Wasser in das Innere des heißen Ofens. Dies könnte die Emaille des Ofens beschädigen.

Führen Sie den Zyklus immer aus, wenn der Ofen kalt ist. Falls der Ofen zu heiß ist, könnten Ofen und Emaille beschädigt werden.

Entfernen Sie zunächst die Bleche und das gesamte Zubehör aus dem Ofen. Dazu zählen auch die Einschübe und Teleskopstangen. Befolgen Sie dazu die Anweisungen in der mitgelieferten Installations- und Wartungsanleitung.

1. Wischen Sie den kalten Ofenboden mit einem Tuch ab.





2. Gießen Sie langsam 200 ml Wasser in den Garraum.




### INFORMATION


Geben Sie für beste Ergebnisse einen Teelöffel mildes Spülmittel in das Wasserbad, bevor Sie es über das Tuch gießen.

3. Drehen Sie den Ofenregler auf .
4. Ein Signalton bestätigt, dass die Teka Hydroclean®-Funktion gestartet wurde; das Symbol  blinkt langsam und die bis zum Ende des Zyklus verbleibende Zeit wird auf dem Display angezeigt.



### WICHTIG



Die Dauer dieser Funktion kann nicht geändert werden. Um den Zyklus vorzeitig zu beenden, drehen Sie den Drehregler auf .

5. Am Ende des Zyklus schaltet sich der Ofen aus, es ertönt ein Piepton und das Symbol  blinkt schnell.



### WICHTIG

Öffnen Sie die Ofentür nicht, bis die Hydroclean®-Funktion beendet ist. Die abschließende Abkühlphase ist erforderlich, damit die Funktion wirklich wirksam ist.

6. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen und das Symbol  auszuschalten.
7. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf .
8. Jetzt können Sie mit einem Tuch den restlichen Schmutz und das Restwasser aus dem Ofen entfernen.

Die Hydroclean®-Funktion arbeitet bei niedriger Temperatur. Die Abkühlzeiten können jedoch je nach Umgebungstemperatur variieren.



### WARNHINWEIS

Stellen Sie vor dem Berühren von Innenflächen sicher, dass der Ofen abgekühlt ist.

Nach Ausführung der Hydroclean®-Funktion ist eine gründlichere Reinigung erforderlich. Verwenden Sie dazu neutrale Reiniger und nicht scheuernde Tücher.

# Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion



## WARNHINWEIS

Bevor Sie den Pyrolyse-Reinigungszyklus ausführen, sollten Sie unbedingt die Sicherheitsanleitungen im Einbau- und Wartungshandbuch aufmerksam lesen.

Diese Funktion führt einen Pyrolyse-Reinigungszyklus durch, bei dem durch extrem hohe Temperaturen im Ofeninneren das angesammelte Fett verkohlt wird.

In der Regel sollte alle 4-5 Garzyklen ein Pyrolysezyklus durchgeführt werden, wobei das für die im Ofen angesammelte Schmutzmenge am besten geeignete Programm zu verwenden ist. Je mehr Verschmutzung, desto länger das Programm.

Während der Pyrolyse bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.

## PROGRAMMIEREN DER PYROLYSE-FUNKTION



## WICHTIG

Vor Beginn der Pyrolyse müssen Sie alles Zubehör und Geschirr aus dem Ofen entfernen, einschließlich Stützen und/oder Teleskopführungen. Befolgen Sie dazu die Anweisungen in der mitgelieferten Installations- und Wartungsanleitung.








## WARNHINWEIS

Entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten oder überschüssigen Schmutz aus dem Inneren des Ofens, da diese während der Pyrolysefunktion Feuer fangen könnten.



## WARNHINWEIS


Prüfen Sie vor dem Aktivieren der Pyrolysefunktion, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.


1. Drehen Sie den Ofenregler auf Pyrolyse:  .
2. Nach ein paar Sekunden leuchtet das Symbol  auf dem Uhrendisplay auf und die Anzeige P2 erscheint (Pyrolyseprogramm 2).
3. Jetzt können Sie das Pyrolyseprogramm mit den Tasten  und  zwischen P1, P2 und P3 umschalten:  
**P1:** Milde Pyrolyse. Eine Stunde.  
**P2:** Normale Pyrolyse. Eineinhalb Stunden.  
**P3:** Intensive Pyrolyse. Zwei Stunden.
4. Nach Auswahl des gewünschten Programms, drücken Sie . Unmittelbar danach wird die automatische Türverriegelung aktiviert.



## WARNHINWEIS

Falls die Tür nicht korrekt geschlossen ist, wird sie nicht verriegelt, es ertönt ein Alarm und die Pyrolyse startet nicht.

Schalten Sie in diesem Fall den Alarm durch Drücken einer beliebigen Taste auf der Uhr aus, schließen Sie die Tür richtig, drehen Sie den Drehregler auf  und wählen Sie das Pyrolyseprogramm erneut gemäß den obigen Anweisungen.

5. Sobald die Tür gesperrt ist, leuchtet das Symbol  auf dem Display der Schaltuhr auf und wird die bis zum Ende der Pyrolyse verbleibende Zeit angezeigt.






## WICHTIG

Zu diesem Zeitpunkt ist der Backofen programmiert und führt den Pyrolyse-Reinigungsvorgang durch. Während der Ausführung dieses Vorgangs kann keine Funktion der Backofenuhr außer der Kindersicherung gewählt werden.

Versuchen Sie nicht, die Ofentür zu öffnen, da dies den Reinigungsvorgang unterbrechen würde.




6. Nach Abschluss der Pyrolyse-Reinigung ertönt ein Piepton, das Symbol  blinkt und die Uhr zeigt 0:00 an.
7. Drücken Sie eine beliebige Taste auf der Uhr, um das Piepen zu stoppen.
8. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf .
9. Der Aufheizvorgang des Ofens ist beendet. Der Ofen ist jedoch zu heiß und kann nicht verwendet werden.

Die Kühlfunktion wird fortgesetzt und das Symbol  leuchtet, bis der Ofen abgekühlt ist.



### WICHTIG

Aufgrund der hohen Temperaturen im Backofeninneren kann die Abkühldauer in Abhängigkeit von der Raumtemperatur schwanken.

10. Wenn der Ofen abgekühlt ist, erlischt das Symbol .
11. Öffnen Sie die Backofentür und entfernen Sie mit einem feuchten Tuch die Asche, die während des Reinigungsvorgangs entstanden ist. Verwenden Sie einen nichtmetallischen Scheuerlappen, um die schwer zugängliche Bereiche des Ofeninneren zu reinigen.
12. Vergessen Sie nach der Reinigung des Backofeninnenraums bitte nicht, die Halterungen und Zubehörteile wieder einzubauen.
13. Der Ofen ist jetzt wieder einsatzbereit.



### WICHTIG

Sollten Sie Probleme mit der Programmierung und Verwendung dieser Funktion haben, lesen Sie bitte die mit dem Ofen mitgelieferte Installations- und Wartungsanleitung.

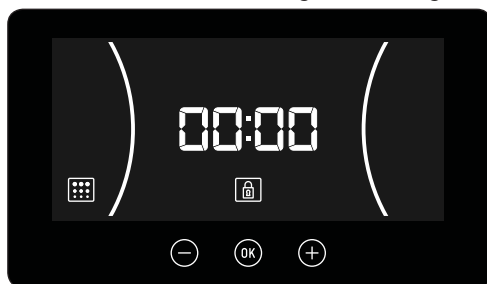
## ABBRUCH DER PYROLYSEFUNKTION

Die Pyrolysefunktion ist automatisch und kann daher nur über die Uhrprogrammierung aktiviert

werden. Um einen laufenden Pyrolysezyklus abzubrechen, müssen Sie den Ofen wie folgt programmieren:

1. Drehen Sie den Drehregler auf .

Auf der Uhr erscheint folgende Anzeige:



2. Je nach Temperatur im Inneren des Ofens gibt es zwei mögliche Situationen:
  - a) Gefährliche Innentemperatur: In diesem Fall bleibt die Tür so lange gesperrt, bis die Temperatur einen sicheren Wert erreicht.
  - b) Sichere Innentemperatur: Wenn die Innentemperatur im Backofen sicher ist, erfolgt die Entsperrung sofort.
3. Sobald die Tür entsperrt ist und geöffnet werden kann, wird die Uhrzeit wieder auf dem Uhrdisplay angezeigt.

## Tipps zur optimalen Reinigung des Pizzasteins .

---

Wischen Sie den Pizzastein mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab und verwenden Sie dabei keine Seife oder Reinigungsmittel.



### GEFAHR

Halten Sie den Stein niemals unter fließendes Wasser, da er in diesem Fall zu viel Wasser aufnehmen und später beim Erhitzen im Ofen brechen könnte.



### WARNHINWEIS

Denken Sie daran, den Stein immer gründlich zu trocknen, bevor Sie ihn in den Ofen legen.

Wenn der Stein mit Speiseresten verkrustet ist, entfernen Sie diese mit einem Kunststoffspatel.



### GEFAHR

Verwenden Sie niemals Metallspatel oder scharfe Messer, da diese die Oberfläche des Steins beschädigen oder den Stein zerbrechen könnten.

Denken Sie daran, dass der Pizzastein nach der Benutzung nicht mehr so aussieht wie beim ersten Mal.

Durch eine sorgfältige Reinigung des Pizzasteins erzielen Sie folgende Vorteile:

1. Sie verhindern das Anhaften von Asche und verkohlten Resten am Backgut.
2. Sie verlängern die Lebensdauer des Pizzasteins.
3. Sie erzielen bessere Garergebnisse.

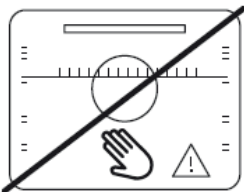
### REINIGUNGSMETHODE FÜR AUSSENLIEGENDE GLASSCHEIBEN.

---

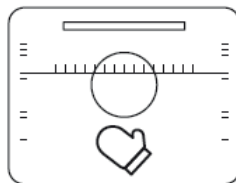
Verwenden Sie ein Mikrofasertuch und Wasser, fügen Sie bei Bedarf eine milde Seife hinzu.

Verwenden Sie kein aggressives Reinigungsmaterial oder Reinigungsmittel.

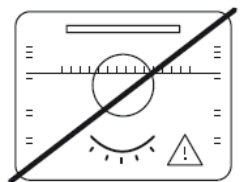
# WICHTIG



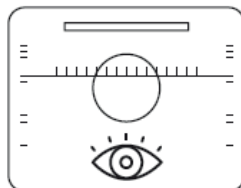
BERÜHREN SIE DAS INNERE DES OFENS NICHT UNGESCHÜTZT, WENN ER HEISS IST.



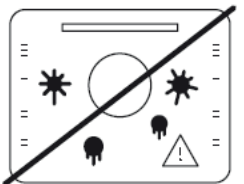
VERWENDEN SIE GEEIGNETE SCHUTZAUSRÜSTUNG, UM DIE ABLAGEN UND GITTER ZU ENTFERNEN.



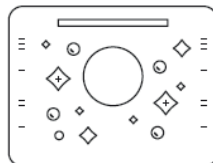
LASSEN SIE DEN OFEN WÄHREND DES GARVORGANGS NICHT UNBEAUFICHTIGT.



ÜBERWACHEN SIE DEN OFEN WÄHREND DES GARVORGANGS.

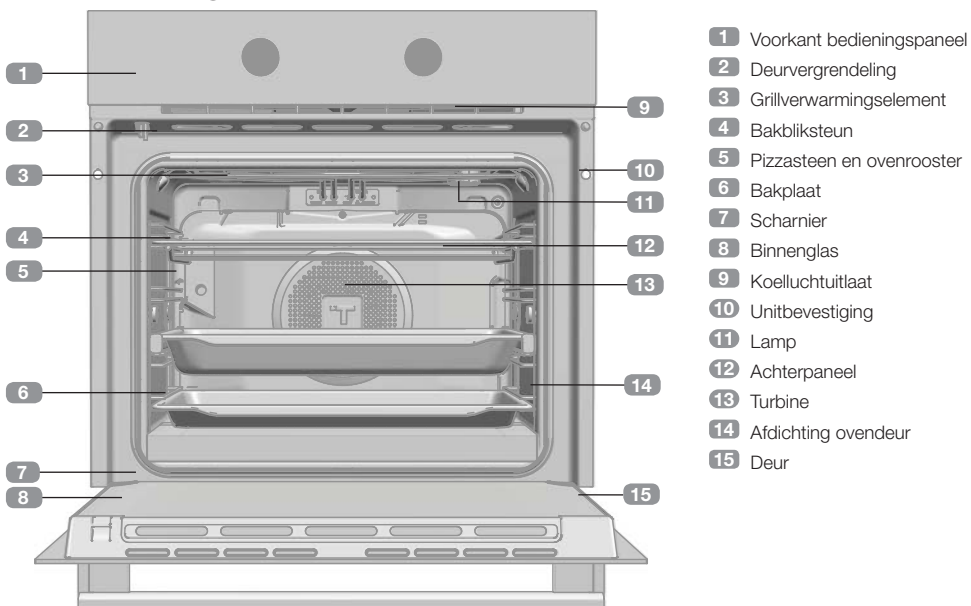


LASSEN SIE KEINE SCHMUTZABLAGERUNGEN ZU.



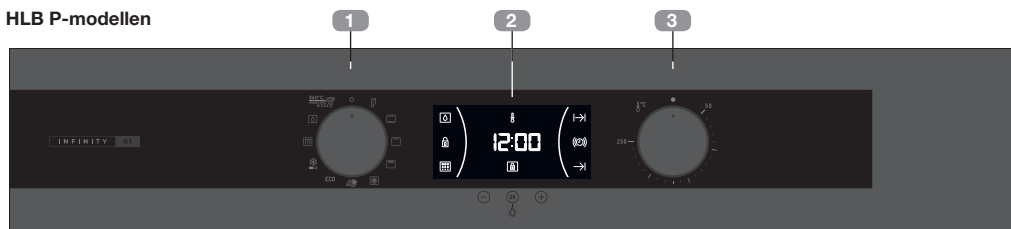
HALTEN SIE DEN OFEN SAUBER.

## Beschrijving van de oven



## Voorkant bedieningspaneel

HLB P-modellen



- 1 Functieschakelaar
- 2 Elektronische klok/timer
- 3 Temperatuurschakelaar

# Symbolen functieschakelaar



Modellen HLB 85-G1 P BM














## Functies van de oven



### INFORMATIE

Raadpleeg voor een beschrijving voor iedere functie de kookgids die met de oven is meegeleverd.

-  **DE OVEN UITSCHAKELEN**
-  **SNEL VOORVERWARMEN**
-  **CONVENTIONEEL: BOVEN- EN ONDERVERWARMING**
-  **GRILL**
-  **MAXIGRILL**
-  **TURBO**

-  **ONDERPLAAT+TURBO**
- ECO**
-  **ONTDOOIEIEN**
-  **PYROLYSE**
-  **HYDROCLEAN**
-  **MAESTRO PIZZA**

## Introductie van de MAESTRO PIZZA

Uw nieuwe MAESTRO PIZZA-oven brengt een revolutie in het maken van pizza's thuis, dankzij het exclusieve speciale verwarmingsproces op hoge temperatuur. De speciale verwarmfunctie in combinatie met de pizzasteen die ook wordt meegeleverd laat u in maar een paar minuten heerlijke pizza's bereiden met gebruik van zelfgemaakte pizzadeeg, net als in de beste pizzeria's.

De oven werkt op elektriciteit en functioneert op zeer hoge temperaturen (340 °C). Het speciale structuurontwerp en de versterkte isolatie voorkomt dat de intense hitte binnenin de oven naar buiten kan komen, waardoor u thuis volledig veilig en comfortabel gerechten kunt bereiden. Naast het maken van pizza's met perfect vers

deeg kunt u uw MAESTRO PIZZA-oven ook gebruiken om allerlei soorten conventionele pizza's te bereiden, waaronder vorgebakken, met kant-en-klare bodem, diepvriespizza's, enz. De MAESTRO PIZZA is een ultramoderne multifunctionele oven die ook kan worden gebruikt om traditionele gerechten te bereiden net als in een traditionele oven.

En tot slot wordt het reinigen een snelle, eenvoudige en comfortabele taak, zonder dat er chemische producten of inspanningen nodig zijn. Kies de juiste pyrolysecyclus, afhankelijk van hoe vuil de oven is. Als de cyclus is voltooid, veegt u de oppervlakken gewoon af met een vochtige doek om eventuele sporen van as te verwijderen (zie reinigingsfunctie).

# Beschrijving van de elektronische klok/timer



## 1 TOETSEN

⊖, OK en ⊕: Staat het programmeren van de functies van de elektronische klok/timer toe

## 2 SYMBOLEN

### Functies van de klok

**KOOKWEKKER:** Gaat branden als de kookwekkerfunctie van de klok wordt geselecteerd. Geeft een geluidssignaal na afloop van de ingestelde tijd. De oven gaat niet uit nadat de tijd is afgelopen. Deze functie kan ook gebruikt worden wanneer de oven in gebruik is.

en **PROGRAMMERING:** Gaat branden om aan te geven dat de oven is geprogrammeerd (bereidingstijd, eindtijd of totaal).

- **Bereidingstijd:** Met deze functie kunt u de bereidingstijd programmeren, waarna de oven automatisch uitschakelt.
- **Eindtijd van het bakproces:** Met deze functie kunt u de eindtijd programmeren, waarna de oven automatisch uitschakelt.
- en **Duur en eindtijd van het bakproces:** Om de duur en de eindtijd van het bakproces te programmeren. De oven gaat op de ingestelde tijd automatisch aan en functioneert gedurende de geselecteerde bereidingstijd (bereidingstijd). Vervolgens gaat hij automatisch uit op het aangeduide tijdstip (eindtijd).

**VERGREDELING VAN DE KLOK/TIMER:** Geeft aan dat de touchtoetsen van de klok zijn geblokkeerd zodat ze niet door kleine kinderen kunnen worden ingedrukt.

### Andere functies

**VERWARMING:** Geeft aan dat de oven het voedsel verhit.

**HYDROCLEAN:** Gaat branden tijdens de Teka Hydroclean®-functie.

**PYROLYSE: Alleen voor pyrolytische modellen.** Gaat branden tijdens de pyrolysefunctie.

**DEURVERGREDELING: Alleen voor pyrolytische modellen.** Geeft aan dat de deur is vergrendeld. Dit kan handmatig of automatisch tijdens de pyrolysefunctie zijn gebeurd.

## LET OP

De gevoeligheid van de touchtoetsen past zich continu aan de omgevingsomstandigheden aan. Wanneer u de oven op het elektriciteitsnet aansluit, dient u erop te letten dat het oppervlak van het bedieningspaneel op de voorkant schoon en obstakelvrij is. Als u de toetsen met uw vinger aanraakt maar de oven niet op juiste wijze reageert, koppel dan de oven van het elektriciteitsnet los en sluit hem na een tijdje opnieuw aan. Op deze manier worden de sensoren automatisch ingesteld en reageren zij opnieuw nadat ze met de vinger worden aangeraakt.

## DE TIJD INSTELLEN

- De bedieningsknoppen en de temperatuurschakelaars moeten op stand staan om de oventijd in te stellen.
- Als u de stekker van de oven in het stopcontact steekt, knippert de klok 12:00.
- Druk op of om de uren aan te passen en daarna de minuten. Twee piepjes achter elkaar bevestigen de geselecteerde tijd.

- Druk om de tijd te wijzigen op  $\ominus$  of  $\oplus$  totdat de tijd gaat knipperen. Druk op  $\text{OK}$  en volg de in het vorige punt omschreven aanwijzingen op.



### OPMERKING

Uw klok heeft een nachtverlichtingsfunctie, zodat de lichtsterkte van het scherm tussen 00:00 en 6:00 uur wordt gedimd.



### LET OP

Bij een stroomonderbreking wordt de hele programmering van de elektronische klok gewist. Draai in dit geval de functie- en temperatuurschakelaars naar stand  $\circ$ .

De aanduiding 12:00 verschijnt, waarna u de tijd kunt instellen volgens de eerder genoemde aanwijzingen. Als de ovendeur voor de stroomonderbreking vergrendeld was, gaat het vergrendelingsymbool branden totdat de deur wordt ontgrendeld.

Dit kan een paar minuten duren, afhankelijk van de temperatuur van de oven. In deze tijd kan de klok niet worden gelijkgezet. Nadat de ovendeur is ontgrendeld, kunt u de klok gelijkzetten volgens de eerder genoemde aanwijzingen.

## Gebruik van uw oven

### HANDMATIGE WERKING

- Zodra de klok is ingesteld, is de oven klaar voor gebruik. Selecteer een temperatuur en bakfunctie.



### INFORMATIE

Bij modellen met elektronische temperatuurregeling wordt de temperatuur op het scherm van de klok weergegeven als aan de keuzeknop wordt gedraaid.

Nadat de temperatuur is geselecteerd, gaat het scherm automatisch weer terug naar de klokweergave.

Om tijdens het bereidingsproces de temperatuur weer te geven, draait u aan de temperatuurschakelaar om de temperatuur te wijzigen.

- U zult zien dat het symbool  $\text{flame}$  tijdens het bakproces gaat branden om aan te geven dat het gerecht wordt verhit. Dit symbool gaat uit wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt.
- Stel de bediening in op  $\circ$  om de oven uit te schakelen.



### INFORMATIE

Aan het begin van een bakproces geeft de oven aan hoe lang het bakken al aan de gang is.

## OVENTIMERFUNCTIE

### De kookwekker programmeren

1. Druk op  $\ominus$  of  $\oplus$  totdat symbool  $\text{Ⓢ}$  op het scherm knippert en druk dan op  $\text{Ⓚ}$ . De tijd 00:00 wordt op het scherm weergegeven.
2. Selecteer het tijdstip waarop de kookwekker moet afgaan door te drukken op  $\ominus$  of  $\oplus$ . Er klinken 2 pieptonen ter bevestiging en de aftelling vanaf de geselecteerde tijd wordt weergegeven. Symbool  $\text{Ⓢ}$  knippert langzaam.
3. Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er 90 seconden lang een geluidssignaal en gaat het symbool  $\text{Ⓢ}$  snel knipperen.



#### OPMERKING

Met de kookwekkerfunctie gaat de oven na afloop van de geprogrammeerde tijd niet uit.

4. Druk een willekeurige toets in om het geluidssignaal uit te schakelen. Op dat moment gaat het symbool  $\text{Ⓢ}$  uit.

Wilt u de tijd van de kookwekker veranderen, voer de voornoemde stappen dan opnieuw uit. Als u naar de timer gaat, verschijnt de resterende tijd die u kunt veranderen.



#### OPMERKING

Met de kookwekkerfunctie wordt de resterende tijd permanent op het scherm weergegeven. Als deze functie is geprogrammeerd, kan noch de tijd noch de geprogrammeerde totale tijd op het scherm worden weergegeven.

### De bereidingstijd programmeren

1. Druk op  $\ominus$  of  $\oplus$  totdat symbool  $\text{⌄}$  op het scherm knippert en druk dan op  $\text{Ⓚ}$ . De tijd 00:00 wordt op het scherm weergegeven.
2. Selecteer het tijdstip waarop de kookwekker moet afgaan door te drukken op  $\ominus$  of  $\oplus$ . Er klinken 2 pieptonen ter bevestiging en de aftelling vanaf de geselecteerde tijd

wordt weergegeven. Symbool  $\text{⌄}$  knippert langzaam.

3. Selecteer een bakfunctie en -temperatuur d.m.v. de ovenknoppen.
4. Wanneer de baktijd is verstreken, gaat de oven uit. Het alarm gaat af en het symbool  $\text{⌄}$  gaat snel knipperen.
5. Druk op een willekeurige knop om het geluidssignaal en symbool  $\text{⌄}$  uit te schakelen. De oven wordt weer ingeschakeld.
6. Zet de knoppen in stand  $\text{⦿}$  om de oven uit te zetten.

U kunt de resterende bereidingstijd op elk moment wijzigen door op  $\ominus$  of  $\oplus$  te drukken totdat het symbool  $\text{⌄}$  snel gaat knipperen. Druk vervolgens op  $\text{Ⓚ}$  om de tijd te wijzigen.



#### OPMERKING

Met de bereidingstijdfunctie wordt de resterende tijd permanent op het scherm weergegeven. Als deze functie is geprogrammeerd, kan de huidige tijd niet op het scherm worden weergegeven.

### De eindtijd van het bakproces programmeren

1. Druk op  $\ominus$  of  $\oplus$  totdat symbool  $\text{⌄}$  op het scherm knippert en druk dan op  $\text{Ⓚ}$ . Op het scherm verschijnt de huidige tijd.
2. Selecteer het tijdstip waarop de kookwekker moet afgaan door te drukken op  $\ominus$  of  $\oplus$ . Er klinken 2 pieptonen ter bevestiging en de aftelling vanaf de geselecteerde tijd wordt weergegeven. Symbool  $\text{⌄}$  knippert langzaam.
3. Selecteer een temperatuur en bakfunctie.
4. Wanneer de geprogrammeerde eindtijd is bereikt, gaat de oven uit. Het alarm gaat af en het symbool  $\text{⌄}$  gaat snel knipperen.
5. Raak een willekeurige sensor aan om het geluidssignaal te stoppen en het symbool  $\text{⌄}$  uit te schakelen. De oven wordt weer ingeschakeld.



6. Zet de knoppen in stand **O** om de oven uit te zetten.

U kunt de resterende bereidingstijd op elk moment wijzigen door op **⊖** of **⊕** te drukken totdat het symbool **→|** snel gaat knipperen. Druk vervolgens op **OK** om de tijd te wijzigen.

### Programmeren van de bereidingstijd en einde bereidingstijd

1. Druk op **⊖** of **⊕** totdat symbool **l→|** op het scherm knippert en druk dan op **OK**. De tijd 00:00 wordt op het scherm weergegeven.
2. Selecteer de duur van het bakproces door te drukken op **⊖** of **⊕**. Daarna klinken twee pieptonen, verschijnt de resterende tijd op het scherm en knippert symbool **l→|** langzaam.
3. Druk op **⊖** of **⊕** totdat symbool **→|** op het scherm knippert en druk dan op **OK**. Op het scherm verschijnt de geprogrammeerde eindtijd.
4. Stel de eindtijd van het bakproces in door te drukken op **⊖** of **⊕**. Daarna klinkt een dubbele pieptoon en wordt de huidige tijd op het scherm weergegeven.

5. Selecteer een temperatuur en bakfunctie. De oven blijft uitgeschakeld en de symbolen **l→|** en **→|** blijven branden. De oven is nu geprogrammeerd.

6. Zodra de tijd is gekomen om te starten met bakken, gaat de oven aan en blijft deze voor de ingestelde bereidingstijd aan.

7. Tijdens de bereiding wordt de resterende bereidingstijd weergegeven en knippert het symbool **l→|** langzaam.

8. Wanneer de geprogrammeerde eindtijd is bereikt, gaat de oven uit. Het geluidssignaal klinkt en het symbool **l→|** gaat snel knipperen.

9. Raak een willekeurige sensor aan om het geluidssignaal te stoppen en het symbool **l→|** uit te schakelen. De oven wordt weer ingeschakeld.

10. Stel de bediening in op **O** om de oven uit te schakelen.

U kunt de resterende bereidingstijd op elk moment wijzigen door op **⊖** of **⊕** te drukken totdat het symbool **l→|** snel gaat knipperen. Druk vervolgens op **OK** om de tijd te wijzigen.

## Bereiding met MAESTRO PIZZA


Verwarm de oven voordat u de MAESTRO PIZZA gebruikt eerst voor op de ideale bereidingscondities (340 °C). Doe dit als volgt:

1. Plaats het ovenrooster op de telescopische geleiders die zich in de oven bevinden.
2. Plaats daarna de ovensteen op het ovenrooster.
3. Verwijder de geëmailleerde bakplaat die bij de oven is geleverd en sluit de deur.



### LET OP

Vergeet niet de pizzasteen in de oven te plaatsen tijdens het voorverwarmen. Dit is van belang om te garanderen dat de pizzasteen de juiste temperatuur bereikt en de optimale bereidingsprestaties levert.

4. Draai de bereidingschakelaar naar MAESTRO PIZZA .
5. Op het klokscherm wordt 340° weergegeven.



- Als op de OK-sensor op het glas van het bedieningspaneel op de voorkant wordt gedrukt, bevestigt een geluidssignaal de werking en begint de oven met voorverwarmen totdat de optimale baktemperatuur wordt bereikt.
- Het voorverwarmen duurt 35 minuten. De resterende voorverwarmtijd wordt op de klok weergegeven.



 **LET OP**

Onthoud dat u de oven 35 minuten moet voorverwarmen voordat u de pizza's kunt bakken.

- Nadat de 35 minuten zijn verstreken, geeft de oven een geluidssignaal en gaat op het klokscherm 340° knipperen.
- Raak de OK-sensor aan om het geluidssignaal uit te schakelen.
- Open de deur en plaats de pizza in de oven met behulp van de pizzaschep.
- Bij het sluiten van de deur wordt de ovenbereidingstijd in het klokdisplay weergegeven.
- Laat de pizza bakken zolang nodig (zie de

tabel met bereidingstijden voor elk soort pizza).

 **LET OP**

Open de deur tijdens de bereiding uitsluitend als dat echt nodig is, om te voorkomen dat er warmte verloren gaat.

Als de deur wordt geopend en gesloten, gaat de bereidingstijd die in het klokdisplay wordt weergegeven terug naar 00:00.

- Als de bereiding van de pizza's voltooid is, draait u de keuzeschakelaar naar 0 om te oven uit te schakelen.

 **LET OP**

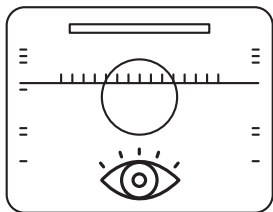
Onthoud dat u 90 minuten de tijd heeft om uw pizza's te bakken. Na deze periode schakelt de oven voor veiligheidsredenen uit en wordt de melding 'STOP' weergegeven.

De melding 'STOP' in het klokdisplay gaat pas uit als de oven is afgekoeld.



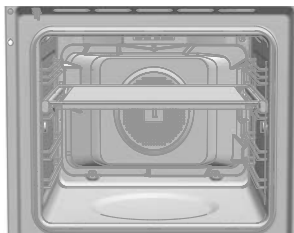
 **OPGELET**

Het bakproces verloopt zeer snel wanneer u de MAESTRO PIZZA-functie gebruikt. Daarom raden wij u aan de voortgang en bereidingstijd te allen tijde te controleren om het beste resultaat te garanderen. Als u geen toezicht op de oven houdt, kan uw pizza uitdrogen of verbranden.



## GEBRUIK VAN DE PIZZASTEEN



Om de beste resultaten te krijgen met de pizzasteen die bij uw oven is geleverd, moet de pizzasteen eerst worden voorverwarmd in een lege oven. Dit zorgt dat de perfecte temperatuur wordt bereikt om uw pizza's te bakken.



Plaats de pizzasteen op het rooster dat op de telescopische geleidingen ligt die met de oven zijn meegeleverd. Deze helpen u de steen te plaatsen en te verwijderen.

## BAKKEN VAN DIEPVRIESPIZZA'S

Dit soort pizza's behoeft andere bereidingscondities. Ga als volgt te werk.


1. Maak geen gebruik van de pizzasteen.
2. Draai de bereidingschakelaar naar .
3. Draai de temperatuurschakelaar tot de klok 200 °C aangeeft of de temperatuur die door de pizzafabrikant wordt aanbevolen.
4. Verwarm de oven voor totdat de gewenste temperatuur wordt bereikt. Als deze temperatuur wordt bereikt, schakelt het thermostaatsymbool  uit.

5. Plaats de pizza op het ovenrooster.
6. Bak de pizza 10-12 minuten (of de tijd die wordt aanbevolen door de pizzafabrikant).

## VERLICHTING IN UW PIZZA MASTER-OVEN

De verlichting in de oven wordt bij iedere geselecteerde functie normaliter uitgeschakeld tijdens het bakproces.

Als u tijdens de bereiding de binnenverlichting wilt inschakelen:

1. Raak de OK-sensor  op het bedieningspaneel op de voorkant aan en de binnenverlichting gaat aan.
2. Als de OK-sensor nogmaals wordt aangeraakt, schakelt de binnenverlichting uit.
3. Na 30 seconden gaat de verlichting automatisch uit.
4. Als de ovendeur wordt geopend, gaat de binnenverlichting aan.









## INFORMATIE

Tijdens het opwarmen van de MAESTRO PIZZA, blijft de verlichting uit en wordt de OK-sensor uitgeschakeld.

# BEREIDINGSTABEL VOOR PIZZA - SOORTEN PIZZA'S

U kunt met uw MAESTRO PIZZA-oven verschillende soorten pizza's bereiden, volgens deze bereidingstabel:

SOORT PIZZA	Functie-schakelaar	Temperatuurschakelaar	Geschatte baktijd	Pizza-steen	Voorverwarmingstijd oven
Vers zelfgemaakt deeg	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3 - 4 min.	JA	35 min.
Kant-en-klaar vers deeg	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3 - 4 min.	JA	35 min.
Opgerold uit blik	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3 - 4 min.	JA	35 min.
Opgerold standaard deeg	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3 - 4 min.	JA	35 min.
Verse voorgebakken pizza's		220 °C	8 min.	NEE	15 min.
Diepvriespizza's		210 °C	10 min.	NEE	15 min.

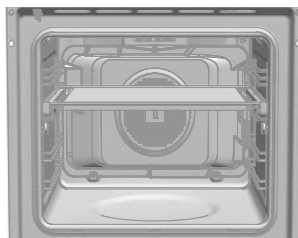
De beste resultaten in het kort:

1. Vers deeg en opgerold pizzadeeg uit blik met gebruik van de MAESTRO PIZZA-functie 
2. Diepvries- en voorgebakken pizza's met de functie 



## LET OP

Gebruik bij het bakken van pizza's met vers deeg de pizzasteen op de hoogte zoals aangegeven in de afbeelding.




## LET OP

Rol voor optimale resultaten bij het bakken van pizza's met vers deeg het deeg zoveel mogelijk uit. Als het deeg niet juist is uitgerold, wordt het resultaat ongelijkmatig.

## Veiligheidsfuncties

### KINDERSLOT

Deze functie kan op elk moment tijdens het gebruik van de oven worden ingeschakeld.

Druk om de functie te activeren (OK) in totdat u een geluidssignaal hoort en symbool  op het scherm wordt weergegeven. De klok/timer is vergrendeld.

Als de oven is uitgeschakeld en u activeert het kinderslot, dan zal de oven niet werken ook al selecteert u een bakfunctie.

Als u deze functie activeert terwijl de oven in werking is, wordt alleen de bediening van de elektronische klok/timer vergrendeld.

Druk om de functie te activeren (OK) in totdat u één geluidssignaal hoort.


### HANDMATIGE DEURVERGREDELING

#### Alleen in ovens met pyrolyse.




Met deze functie kan de ovendeur worden vergrendeld.



#### BELANGRIJK

Deze functie kan alleen worden geselecteerd als de ovenschakelaar zich in de ruststand  bevindt. Nadat de deur is vergrendeld kunt u gewoon beginnen met het bakproces.

Ga om de deurvergrendeling in of uit te schakelen als volgt te werk:

1. Druk op  of  totdat symbool  op het scherm knippert. De huidige staat van


de deurvergrendeling wordt weergegeven. “On” als de vergrendeling is ingeschakeld en “Off” als zij is uitgeschakeld.

2. Druk op (OK). Er klinkt een geluidssignaal en begint te vergrendelen als deze «Off» was en te ontgrendelen als deze «On» was.




#### LET OP

Controleer voordat u de vergrendeling inschakelt of de ovendeur correct is gesloten. Als de deur niet correct gesloten is, zal deze niet vergrendelen en klinkt er een alarm. In dit geval drukt u op een willekeurige knop op de klok om het alarm uit te schakelen, sluit u de deur correct en activeert u de vergrendeling nogmaals volgens bovenstaande instructies.

3. Als de deur volledig is vergrendeld/ontgrendeld, wordt de nieuwe status van de deur op het scherm weergegeven. Als de vergrendeling is ingeschakeld, blijft symbool  op het scherm branden.



#### BELANGRIJK

Draai om de deur tijdens de bereiding te ontgrendelen de keuzeschakelaar naar de ruststand  en ontgrendel de deur volgens de bovenstaande instructies. Draai bij een ontgrendelde deur de keuzeschakelaar naar de vorige stand om de bereiding voort te zetten.

## Teka Hydroclean®-functie

Deze functie wordt gebruikt om het vet en vuil van de ovenwanden te reinigen. Om het reinigen van de oven te vereenvoudigen dient u geen vuil op te laten hopen. Reinig de oven regelmatig.

### DE TEKA HYDROCLEAN®-FUNCTIE PROGRAMMEREN



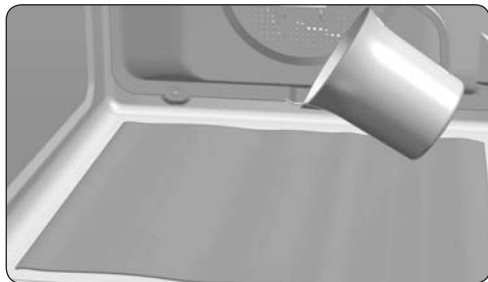
#### LET OP

Giet geen water in de hete oven. Dit kan het email beschadigen.

Draai de cyclus altijd in een koude oven. Als de oven te heet is, kan het resultaat worden beïnvloed en het email worden beschadigd.

Verwijder eerst de bakplaten en alle accessoires uit de oven, inclusief de bakplaatsteunen of uitschuifbare geleiders. Volg de instructies op die worden gegeven in de installatie- en onderhoudsinstructies die met uw oven zijn meegeleverd.

1. Veeg als de oven koud is de bodem van de oven met een doek.





2. Schenk 200 ml water in de ovenholte.




### INFORMATIE


Voeg voor de beste resultaten een theelepeld mild afwasmiddel toe aan de waterholte voordat u het op de doek giet.

3. Zet de keuzeschakelaar op de stand .
4. Er klinkt een geluidssignaal om te bevestigen dat de Teka Hydroclean®-functie in werking is gegaan, symbool  knippert langzaam en de resterende tijd tot het einde van de cyclus wordt op het scherm weergegeven.



### BELANGRIJK



De duur van deze functie kan niet gewijzigd worden. Draai de keuzeschakelaar naar  om de cyclus voortijdig te beëindigen.

5. Aan het einde van de cyclus schakelt de oven uit, klinkt er een geluidssignaal en knippert symbool  snel.



### BELANGRIJK

Open de oven deur pas als de Hydroclean®-functie ten einde is gekomen. De afkoelfase is onmisbaar voor de juiste werking van de functie.

6. Raak een willekeurige knop aan om het geluidssignaal te stoppen en symbool  uit te schakelen.
7. Zet de keuzeschakelaar op de stand .
8. De oven is gereed om het resterende vuil en water met een doek te verwijderen. De Hydroclean®-functie wordt op lage temperatuur uitgevoerd. De afkoeltijden kunnen echter variëren afhankelijk van de omgevingstemperatuur.



### LET OP

Zorg ervoor dat voordat u de binnenkant van de oven aanraakt, deze afgekoeld is.

Als er na het uitvoeren van de Hydroclean®-functie een grondigere reiniging gewenst is, maak dan gebruik van neutrale schoonmaakmiddelen en niet-schurende sponzen.

## Pyrolytische zelfreinigingsfunctie



### LET OP

Lees voordat u de pyrolytische reinigingscyclus gaat uitvoeren aandachtig de veiligheidsinstructies die u aan het begin van de installatie- en onderhoudsinstructies vindt.

Met deze functie kunt u een pyrolytische reiniging uitvoeren. Door de hoge temperaturen die in de oven worden bereikt, worden tijdens deze reinigingscyclus de opgehoopte vetten verkoold.

Als algemene norm moet de pyrolysecyclus iedere 4-5 bakcycli worden uitgevoerd en gebruik daarvoor het meest geschikte programma voor de hoeveelheid vuil in de oven. Hoe meer vuil, hoe langer het programma duurt.

Tijdens de pyrolysecyclus blijft de ovenverlichting uitgeschakeld.

### PROGRAMMEREN VAN DE PYROLYSE-FUNCTIE



### BELANGRIJK

Voor de pyrolysefunctie te starten moet u alle accessoires en kookgerei, waaronder de bakplaatsteunen en/of telescopische rails uit de oven te verwijderen. Volg de instructies op die worden gegeven in de installatie- en onderhoudsinstructies die met uw oven zijn meegeleverd.



### LET OP

Verwijder resten of overmatig vuil uit de binnenkant van de oven, want deze kunnen tijdens de pyrolysefunctie vlam vatten met de daaropvolgende risico's.



### LET OP

Controleer voordat u de pyrolyse laat beginnen of de ovendeur correct is gesloten.

1. Draai de keuzeschakelaar naar Pyrolyse:

2. Na een paar seconden gaat op het scherm van de klok ook symbool branden en verschijnt indicatie P2 (pyrolyseprogramma 2).
3. U kunt nu het pyrolyseprogramma wijzigen naar P1, P2 of P3 met toetsen  $\ominus$  of  $\oplus$ :
  - P1:** Milde pyrolyse. Eén uur.
  - P2:** Normale pyrolyse. Anderhalf uur.
  - P3:** Intensieve pyrolyse. Twee uur.
4. Na het gewenste programma te hebben geselecteerd, drukt u op . De automatische deurvergrendeling wordt daarna met-een geactiveerd.



### LET OP

Als de deur niet correct is gesloten, vergrendelt hij niet, klinkt er een alarm en zal de pyrolyse niet starten.

In dit geval schakelt u het alarm uit door een willekeurige knop op de klok in te drukken, sluit u de deur correct, draait u de keuzeschakelaar naar en selecteert u het pyrolyseprogramma nogmaals met behulp van de bovenstaande instructies.

5. Wanneer de deur is vergrendeld, gaat het symbool op het scherm van de klok branden en wordt de resterende tijd tot het einde van de pyrolysefunctie weergegeven.



### BELANGRIJK

De oven is nu geprogrammeerd en voert een pyrolytische reinigingscyclus uit. Als deze cyclus in werking is, kan er geen enkele ovenklokfunctie worden geselecteerd, behalve het kinderslot.

Probeer de ovendeur niet te openen, want dat zou het reinigingsproces kunnen onderbreken.

6. Als de pyrolyse reiniging ten einde komt, klinkt er een geluidssignaal, knippert symbool en wordt 0:00 op de klok weergegeven.


7. Druk op en willekeurige toets op de klok om het geluidssignaal te stoppen.
8. Zet de keuzeschakelaar op de stand **0**.
9. Het verhittingsproces van de oven is beëindigd. De oven is echter nog te heet en kan niet worden gebruikt.

De koelfunctie gaat door en symbool  blijft branden totdat de oven afgekoeld is.



### BELANGRIJK

Door de hoge temperaturen in de oven kan de duur van het afkoelproces variëren afhankelijk van de omgevingstemperatuur.

10. Als de oven is afgekoeld, gaat symbool  uit.
11. Doe de oven deur open en veeg de binnenkant schoon met een doek om de tijdens de reinigingscyclus ontstane as te verwijderen. Gebruik een niet-metalen schuurspons om delen van de binnenkant van de oven te reinigen die niet zo makkelijk toegankelijk zijn.
12. Vergeet niet de steunen en de accessoires weer te installeren zodra de binnenkant van de oven schoon is.
13. De oven is weer klaar voor gebruik.



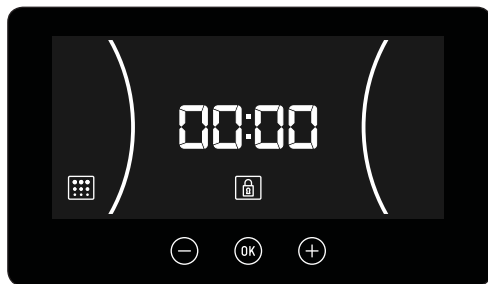
### BELANGRIJK

Als u een probleem opmerkt bij de programmering en het gebruik van deze functie, raadpleeg dan de installatie- en onderhoudsinstructies die bij uw oven zijn geleverd.

## ANNULEREN VAN DE PYROLYSEFUNCTIE

De pyrolysefunctie is automatisch en kan daarom alleen worden geactiveerd met gebruik van de klokprogrammeerfunctie. Om een functionerende pyrolysecyclus te annuleren, moet de oven als volgt worden gedeprogrammeerd:

1. Zet de keuzeschakelaar op de stand **0**.  
Het volgende wordt op de klok weergegeven:



2. Afhankelijk van de temperatuur in de oven, bestaan er twee mogelijke situaties:
  - a) Gevaarlijke binnentemperatuur: In dit geval blijft de deur vergrendeld totdat de temperatuur een veilige waarde bereikt.
  - b) Veilige binnentemperatuur: als de temperatuur in de oven veilig is, wordt hij onmiddellijk ontgrendeld.
3. Zodra de deur is ontgrendeld en geopend kan worden, wordt de tijd opnieuw op het scherm van de klok weergegeven.



## Tips voor de optimale reiniging van de pizzasteen.

---

Veeg de pizzasteen ter reiniging af met een vochtige doek of spons en gebruik geen zeep of reinigingsmiddel.



### GEVAAR

Maak de steen nooit nat onder de kraan, want hierdoor absorbeert deze te veel water en kan de steen breken als hij in de oven wordt verhit.



### LET OP

Droog de steen altijd voordat u hem in de oven plaatst.

Gebruik een kunststof spatel om eventuele vaste voedselresten van de steen te verwijderen.



### GEVAAR

Gebruik nooit metalen spatels of scherpe messen, want dit kan het oppervlak van de steen beschadigen en deze laten breken.

Onthoud dat na het gebruik van de pizzasteen, deze er niet meer hetzelfde uitziet als bij de eerste keer.

Het reinigen van de pizzasteen geeft u de volgende voordelen:

1. Het voorkomt dat er as en verkoolde resten op het voedsel achterblijven.
2. Het verlengt de levensduur van de pizzasteen.
3. Het zorgt voor betere bakresultaten.

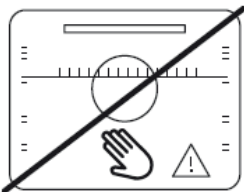
## REINIGINGSMETHODE VOOR BRILLENGLAZEN.

---

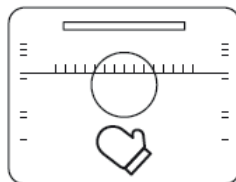
Gebruik microvezel en water, voeg indien nodig milde zeep toe.

Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of detergenten.

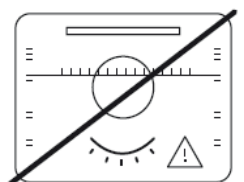
# BELANGRIJK



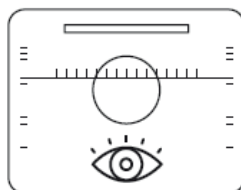
RAAK DE BINNENKANT VAN DE OVEN NIET AAN ZONDER BESCHERMING ZOLANG DEZE NOG HEET IS.



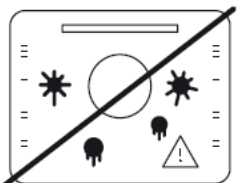
ZORG VOOR BESCHERMING WANNEER U DE BAKPLATEN EN ROOSTERS VERWIJDERT.



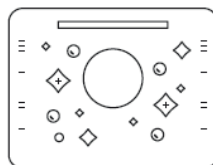
LAAT DE OVEN NIET ONBEHEERD ACHTER WANNEER U ER IETS IN BAKT.



HOUDT TOEZICHT OP DE OVEN TIJDENS HET BAKPROCES.

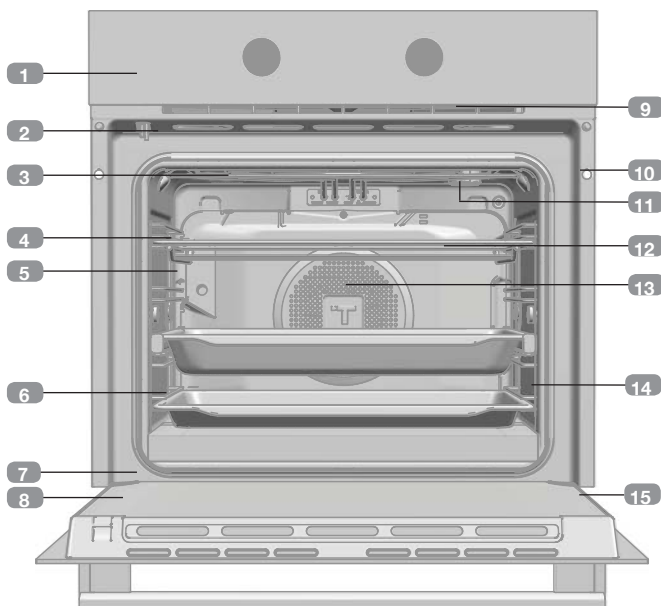


ZORG ERVOOR DAT ER GEEN VUIL IN DE OVEN BLIJFT ZITTEN.



HOUD DE OVEN SCHOON.

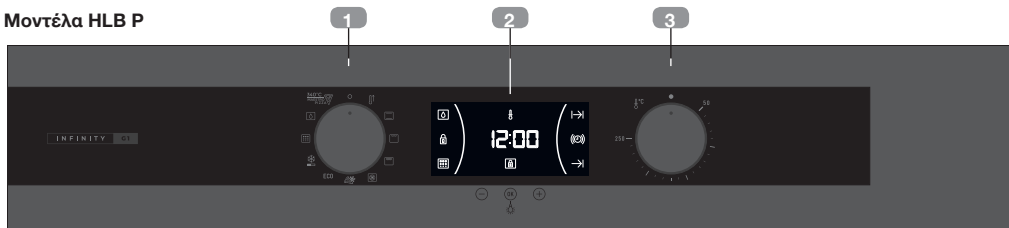
## Περιγραφή του φούρνου



- 1 Μπροστινός πίνακας ελέγχου
- 2 Κλειδωμα πόρτας
- 3 Αντίσταση γκριλ
- 4 Υποστήριγμα δίσκων
- 5 Πέτρα πίτσας και σάρα φούρνου
- 6 Δίσκος
- 7 Μεντεσές
- 8 Εσωτερικό τζάμι
- 9 Εξόδος αέρα ψύξης
- 10 Στερέωση της μονάδας
- 11 Λαμπτήρας
- 12 Πίσω πλαίσιο
- 13 Ανεμιστήρας
- 14 Στεγανοποίηση πόρτας φούρνου
- 15 Πόρτα

## Μπροστινός πίνακας ελέγχου

Μοντέλα HLB P



- 1 Περιστροφικό χειριστήριο επιλογής λειτουργίας
- 2 Ηλεκτρονικό ρολόι/χρονόμετρο
- 3 Περιστροφικό χειριστήριο επιλογής θερμοκρασίας

# Σύμβολα περιστροφικού χειριστηρίου επιλογής λειτουργίας



Μοντέλα HLB 85-G1 P BM



## Λειτουργίες του φούρνου



### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για περιγραφή του τρόπου χρήσης κάθε μιας από τις λειτουργίες, ανατρέξτε στον οδηγό μαγειρέματος που συνοδεύει το φούρνο.



**ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡ-  
ΝΟΥ**



**ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ**



**ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ: ΠΑΝΩ  
ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ**



**ΓΚΡΙΑ**



**ΜΑΞΙ ΓΚΡΙΑ**



**ΤΟΥΡΜΠΟ**



**ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ+ΤΟΥΡΜΠΟ**

ECO

**ECO**



**ΑΠΟΨΥΞΗ**



**ΠΥΡΟΛΥΣΗ**



**HYDROCLEAN**



**MAESTRO PIZZA**

## Εισαγωγή στο MAESTRO PIZZA

Ο καινούργιος σας φούρνος MAESTRO PIZZA θα φέρει την επανάσταση στην παρασκευή πίτσας στο σπίτι, χάρη στην αποκλειστική ειδική διαδικασία θέρμανσης σε υψηλή θερμοκρασία. Η ειδική λειτουργία θέρμανσης σε συνδυασμό με την πέτρα πίτσας, που επίσης παρέχεται, θα σας δώσει τη δυνατότητα να παρασκευάσετε λαχταριστή πίτσα σε λίγα μόνο λεπτά, χρησιμοποιώντας νωπή σπιτική ζύμη, όπως στις καλύτερες πιτσαρίες.

Ο φούρνος είναι ηλεκτρικός και λειτουργεί σε πολύ υψηλή θερμοκρασία (340 °C). Η ειδικά σχεδιασμένη κατασκευή και η ενισχυμένη μόνωση αποτρέπουν τη μεταφορά προς τα έξω της έντονης θερμότητας που παράγεται μέσα στον φούρνο, ώστε να μπορείτε να μαγειρεύετε στο σπίτι με πλήρη ασφάλεια και άνεση.

Επιπλέον της παρασκευής πίτσας με νωπή σπιτική ζύμη, με τον φούρνο σας MAESTRO PIZZA

μπορείτε να μαγειρέψετε όλα τα είδη συμβατικής πίτσας, όπως πίτσες προ-μαγειρεμένες, με έτοιμη ζύμη, κατεψυγμένες κλπ.

Ο φούρνος MAESTRO PIZZA είναι ένας φούρνος πολλαπλών λειτουργιών που ανταποκρίνεται στην τελευταία λέξη της τεχνολογίας και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για την παρασκευή παραδοσιακών γευμάτων όπως και ένας παραδοσιακός φούρνος.

Τέλος, ο καθαρισμός του γίνεται μια γρήγορη, απλή και άνετη δουλειά του σπιτιού, χωρίς κόπο ή χρήση χημικών προϊόντων. Επιλέξτε τον κατάλληλο κύκλο πυρόλυσης, ανάλογα με το πόσο λερωμένος είναι ο φούρνος. Όταν έχει ολοκληρωθεί ο κύκλος, απλά σκουπίστε τις επιφάνειες με ένα ελαφρά υγρό πανί για να αφαιρέσετε κάθε ίχνος στάχτης (ανατρέξτε στη λειτουργία καθαρισμού).

## Περιγραφή του ηλεκτρονικού ρολογιού/χρονόμετρου



### 1 ΠΛΗΚΤΡΑ

⊖, OK και ⊕: Επιτρέπει τον προγραμματισμό των λειτουργιών του ηλεκτρονικού ρολογιού/χρονόμετρου

### 2 ΣΥΜΒΟΛΑ

#### Λειτουργίες του ρολογιού

Ⓢ **ΒΟΜΒΗΤΗΣ:** Ανάβει κατά την επιλογή της λειτουργίας βομβητή του ρολογιού. Εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα με την παρέλευση του χρόνου. Ο φούρνος δεν σβήνει όταν λήξει ο χρόνος του χρονόμετρου. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί και όσο ο φούρνος είναι σε χρήση.

⏪ και ⏩ **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ:** Ανάβει ως ένδειξη ότι ο φούρνος έχει προγραμματιστεί (διάρκεια μαγειρέματος, ώρα λήξης ή σύνολο).

- ⏪ **Διάρκεια μαγειρέματος:** Αυτή η λειτουργία σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρέψετε για ένα καθορισμένο χρονικό διάστημα. Όταν αυτό λήξει, ο φούρνος σβήνει αυτόματα.
- ⏩ **Ώρα λήξης μαγειρέματος:** Αυτή η λειτουργία σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρέψετε έως μια ώρα λήξης μαγειρέματος, μετά την οποία ο φούρνος σβήνει αυτόματα.
- ⏪ και ⏩ **Διάρκεια μαγειρέματος και Ώρα λήξης μαγειρέματος:** Αυτή η ρύθμιση σας δίνει τη δυνατότητα να προγραμματίσετε τη διάρκεια και την ώρα λήξης του μαγειρέματος. Ο φούρνος ενεργοποιείται

αυτόματα τη ρυθμισμένη ώρα και λειτουργεί για την επιλεγμένη διάρκεια μαγειρέματος (Διάρκεια μαγειρέματος). Κατόπιν απενεργοποιείται αυτόματα την καθορισμένη ώρα (Ώρα λήξης μαγειρέματος).

🔒 **ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΡΟΛΟΓΙΟΥ/ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ:** Υποδεικνύει ότι τα πλήκτρα αφής για το ρολόι/χρονόμετρο είναι κλειδωμένα, ώστε να αποτρέπονται τροποποιήσεις από μικρά παιδιά.

#### Άλλες λειτουργίες

🔥 **ΘΕΡΜΑΝΣΗ:** Αποτελεί ένδειξη ότι ο φούρνος μεταδίδει θερμότητα στα τρόφιμα.

🚿 **HYDROCLEAN:** Ανάβει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας Teka Hydroclean®.

🔥 **ΠΥΡΟΛΥΣΗ: Μόνο για πυρολυτικά μοντέλα.** Ανάβει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας καθαρισμού με πυρόλυση.

🔒 **ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΟΡΤΑΣ: Μόνο για πυρολυτικά μοντέλα.** Αποτελεί ένδειξη ότι η πόρτα είναι κλειδωμένη, είτε χειροκίνητα είτε αυτόματα, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας πυρόλυσης.









#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η ευαισθησία των πλήκτρων αφής προσαρμόζεται διαρκώς στις περιβαλλοντικές συνθήκες. Όταν συνδέετε τον φούρνο στο ρεύμα, φροντίστε ώστε η επιφάνεια του μπροστινού πίνακα ελέγχου να είναι καθαρή και χωρίς εμπόδια. Αν το ρολόι δεν ανταποκρίνεται σωστά όταν πατάτε τα πλήκτρα αφής, θα πρέπει να αποσυνδέσετε τον φούρνο από το ρεύμα και να τον συνδέσετε ξανά μετά από λίγο. Με τον τρόπο αυτό, τα πλήκτρα αφής ρυθμίζονται αυτόματα και θα ανταποκριθούν πάλι κατάλληλα όταν τα αγγίξετε.

#### ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΏΡΑΣ

- Για να ρυθμίσετε την ώρα στον φούρνο, πρέπει να γυρίσετε τα χειριστήρια στα πε-

ριστροφικά χειριστήρια επιλογής λειτουργίας και θερμοκρασίας στη θέση  .

- Όταν τροφοδοτηθεί ο φούρνος με ρεύμα, στο ρολόι αναβοσβήνει η ώρα 12:00.
- Πατήστε  ή  για να ρυθμιστούν πρώτα οι ώρες και μετά τα λεπτά. Δύο διαδοχικοί χαρακτηριστικοί ήχοι μπιπ επιβεβαιώνουν την επιλεγμένη ώρα.
- Για να αλλάξετε την ώρα, πατήστε  ή  έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει η ώρα. Πατήστε  και ακολουθήστε τις οδηγίες του προηγούμενου βήματος.




### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Το ρολόι σας διαθέτει λειτουργία νυχτερινού φωτισμού και η ένταση φωτισμού της οθόνης θα είναι μειωμένη από τις 00:00 έως τις 6:00.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος θα διαγραφούν οι ρυθμίσεις του ηλεκτρο-

νικού σας ρολογιού/χρονόμετρου. Αν συμβεί αυτό, γυρίστε τα περιστροφικά χειριστήρια επιλογής λειτουργίας και θερμοκρασίας στη θέση  .

Θα εμφανιστεί η ώρα 12:00 και μετά θα μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα στο ρολόι ακολουθώντας τις παραπάνω οδηγίες. Αν η πόρτα του φούρνου ήταν ήδη κλειδωμένη πριν τη διακοπή ρεύματος, το σύμβολο κλειδώματος της πόρτας θα είναι αναμμένο μέχρι να ξεκλειδωθεί η πόρτα.

Η διαδικασία αυτή μπορεί να διαρκέσει αρκετά λεπτά, ανάλογα με τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου, και σε όλο αυτό το διάστημα δεν θα μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι. Αφού ξεκλειδωθεί η πόρτα, θα μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα στο ρολόι ακολουθώντας τις παραπάνω οδηγίες.

## Χρήση του φούρνου

### ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Αφού ρυθμίσετε την ώρα στο ρολόι, ο φούρνος είναι έτοιμος για χρήση. Επιλέξτε μια λειτουργία και μια θερμοκρασία μαγειρέματος.




### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Στα μοντέλα με ηλεκτρονική ρύθμιση θερμοκρασίας, όταν γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής εμφανίζεται στην οθόνη του ρολογιού η θερμοκρασία.

Αφού επιλεγθεί η θερμοκρασία, θα επιστρέψει αυτόματα στην οθόνη η ένδειξη της ώρας.

Για να εμφανίσετε τη θερμοκρασία κατά το μαγείρεμα, γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο επιλογής θερμοκρασίας για να αλλάξετε τη θερμοκρασία.

- Θα παρατηρήσετε ότι το σύμβολο  ανάβει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ένδειξη

ότι μεταφέρεται θερμότητα στο φαγητό. Το σύμβολο αυτό σβήνει όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

- Θέστε τα χειριστήρια στο  για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.



### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Αφού αρχίσετε να μαγειρεύετε, ο φούρνος θα εμφανίζει τη διάρκεια του μαγειρέματος μέχρι τη δεδομένη στιγμή.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ ΦΟΥΡ-ΝΟΥ

### Προγραμματισμός του βομβητή

1. Πατήστε  $\ominus$  ή  $\oplus$  έως ότου αναβοσβήνει το σύμβολο  $\text{Ⓢ}$  στην οθόνη, και πατήστε  $\text{OK}$ . Στη οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος 00:00.
2. Επιλέξτε το χρόνο μετά τον οποίο θέλετε να ηχήσει η ειδοποίηση, πιέζοντας  $\ominus$  ή  $\oplus$ . Θα ηχήσουν 2 χαρακτηριστικοί ήχοι ως επιβεβαίωση και θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση που ξεκινά από τον επιλεγμένο χρόνο. Το σύμβολο  $\text{Ⓢ}$  αναβοσβήνει αργά.
3. Όταν περάσει ο προγραμματισμένος χρόνος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα για 90 δευτερόλεπτα και το σύμβολο  $\text{Ⓢ}$  θα αναβοσβήνει γρήγορα.



#### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Με τη λειτουργία του βομβητή ενεργοποιημένη, ο φούρνος δεν θα σβήσει με την παρέλευση του προγραμματισμένου χρόνου.

4. Για να διακόψετε την ηχητική ειδοποίηση, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο. Το σύμβολο  $\text{Ⓢ}$  θα σβήσει.

Αν θέλετε να αλλάξετε τον χρόνο στον βομβητή, ακολουθήστε πάλι τα προαναφερόμενα βήματα. Όταν μεταβείτε στο χρονόμετρο, θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος τον οποίο μπορείτε να τροποποιήσετε.



#### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Με τη λειτουργία του βομβητή ενεργοποιημένη, ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται σταθερά στην οθόνη. Όταν είναι προγραμματισμένη αυτή η λειτουργία, δεν μπορεί να εμφανιστεί στην οθόνη η τρέχουσα ώρα ούτε ο συνολικός χρόνος μαγειρέματος που έχει προγραμματιστεί.

### Προγραμματισμός διάρκειας μαγειρέματος

1. Πατήστε  $\ominus$  ή  $\oplus$  έως ότου αναβοσβήνει το σύμβολο  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  στην οθόνη, και πατήστε  $\text{OK}$ . Στη οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος 00:00.

2. Επιλέξτε το χρόνο μετά τον οποίο θέλετε να ηχήσει η ειδοποίηση, πιέζοντας  $\ominus$  ή  $\oplus$ . Θα ηχήσουν 2 χαρακτηριστικοί ήχοι ως επιβεβαίωση και θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση που ξεκινά από τον επιλεγμένο χρόνο. Το σύμβολο  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  αναβοσβήνει αργά.
3. Επιλέξτε λειτουργία και θερμοκρασία μαγειρέματος με τους διακόπτες του φούρνου.
4. Όταν τελειώσει η διάρκεια μαγειρέματος, ο φούρνος θα σβήσει, θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση και το σύμβολο  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  θα αναβοσβήνει γρήγορα.
5. Πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο για να διακόψετε την ηχητική ειδοποίηση και να σβήσετε το σύμβολο  $\text{I} \rightarrow \text{I}$ . Ο φούρνος θα ανάψει ξανά.
6. Φέρετε τους διακόπτες στη θέση  $\text{O}$  για να σβήσετε τον φούρνο.

Μπορείτε να αλλάξετε την υπολειπόμενη διάρκεια μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή πατώντας  $\ominus$  ή  $\oplus$  ώσπου να αρχίσει να αναβοσβήνει γρήγορα το σύμβολο  $\text{I} \rightarrow \text{I}$ . Στη συνέχεια, πατήστε  $\text{OK}$  για να αλλάξετε τον χρόνο.



#### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Με τη λειτουργία «διάρκεια μαγειρέματος», ο υπολειπόμενος χρόνος θα εμφανίζεται σταθερά στην οθόνη. Όταν έχει προγραμματιστεί αυτή η λειτουργία, δεν μπορεί να εμφανιστεί στην οθόνη η τρέχουσα ώρα.

### Προγραμματισμός της ώρας λήξης μαγειρέματος

1. Πατήστε  $\ominus$  ή  $\oplus$  έως ότου αναβοσβήνει το σύμβολο  $\rightarrow \text{I}$  στην οθόνη, και πατήστε  $\text{OK}$ . Στην οθόνη χρονόμετρου θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα.
2. Επιλέξτε το χρόνο μετά τον οποίο θέλετε να ηχήσει η ειδοποίηση, πιέζοντας  $\ominus$  ή  $\oplus$ . Θα ηχήσουν 2 χαρακτηριστικοί ήχοι ως επιβεβαίωση και θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση που ξεκινά από τον επιλεγμένο χρόνο. Το σύμβολο  $\rightarrow \text{I}$  αναβοσβήνει αργά.
3. Επιλέξτε μια λειτουργία και μια θερμοκρασία μαγειρέματος.

4. Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος μαγειρέματος, ο φούρνος θα σβήσει, θα ακουστεί ένα σήμα βομβητή και το σύμβολο  $\rightarrow I$  θα αναβοσβήνει γρήγορα.

5. Πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο αφής για να διακόψετε την ηχητική ειδοποίηση και για να σβήσει το σύμβολο  $\rightarrow I$ . Ο φούρνος θα ανάψει ξανά.

6. Φέρετε τους διακόπτες στη θέση **O** για να σβήσετε τον φούρνο.

Μπορείτε να αλλάξετε την υπολειπόμενη διάρκεια μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή πατώντας  $\ominus$  ή  $\oplus$  ώσπου να αρχίσει να αναβοσβήνει γρήγορα το σύμβολο  $\rightarrow I$ . Στη συνέχεια, πατήστε **OK** για να αλλάξετε τον χρόνο.

### Προγραμματισμός Διάρκειας και Ώρας λήξης μαγειρέματος

1. Πατήστε  $\ominus$  ή  $\oplus$  έως ότου αναβοσβήνει το σύμβολο  $I \rightarrow I$  στην οθόνη, και πατήστε **OK**. Στη οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος 00:00.

2. Επιλέξτε τη διάρκεια μαγειρέματος πατώντας  $\ominus$  ή  $\oplus$ . Κατόπιν ακούγονται δύο χαρακτηριστικοί ήχοι, στην οθόνη εμφανίζεται ο επιλεγμένος χρόνος και το σύμβολο  $I \rightarrow I$  αναβοσβήνει αργά.

3. Πατήστε  $\ominus$  ή  $\oplus$  έως ότου αναβοσβήνει το σύμβολο  $\rightarrow I$  στην οθόνη, και πατήστε **OK**. Στην οθόνη χρονομέτρου θα εμφανιστεί η αναμενόμενη ώρα λήξης.

4. Επιλέξτε την ώρα λήξης μαγειρέματος πατώντας  $\ominus$  ή  $\oplus$ . Κατόπιν ακούγεται ένας διπλός χαρακτηριστικός ήχος και στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.

5. Επιλέξτε μια λειτουργία και μια θερμοκρασία μαγειρέματος. Ο φούρνος θα παραμείνει σβησμένος με τα σύμβολα  $I \rightarrow I$  και  $\rightarrow I$  αναμμένα. Ο φούρνος σας έχει προγραμματιστεί.

6. Όταν φτάσει η ώρα έναρξης του ψησίματος, ο φούρνος θα ανάψει και θα λειτουργήσει για το διάστημα της προεπιλεγμένης διάρκειας.

7. Κατά το μαγείρεμα θα εμφανίζεται η υπολειπόμενη διάρκεια μαγειρέματος και το σύμβολο  $I \rightarrow I$  θα αναβοσβήνει αργά.

8. Όταν έχει τελειώσει η ρυθμισμένη διάρκεια μαγειρέματος, ο φούρνος θα σβήσει, θα ηχήσει ένα σήμα βομβητή, και θα αναβοσβήνει γρήγορα το σύμβολο  $I \rightarrow I$ .

9. Πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο αφής για να διακόψετε την ηχητική ειδοποίηση και για να σβήσει το σύμβολο  $I \rightarrow I$ . Ο φούρνος θα ανάψει ξανά.

10. Θέστε τα χειριστήρια στο **O** για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

Μπορείτε να αλλάξετε την υπολειπόμενη διάρκεια μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή πατώντας  $\ominus$  ή  $\oplus$  ώσπου να αρχίσει να αναβοσβήνει γρήγορα το σύμβολο  $I \rightarrow I$ . Στη συνέχεια, πατήστε **OK** για να αλλάξετε τον χρόνο.

## Μαγείρεμα με MAESTRO PIZZA


Για να χρησιμοποιήσετε τη δυνατότητα MAESTRO PIZZA του φούρνου σας, πρώτα προθερμάνετε τον φούρνο ως τις ιδανικές συνθήκες μαγειρέματος (340 °C). Για να το κάνετε αυτό:

1. Τοποθετήστε τη σχάρα φούρνου στις τηλεσκοπικές ράγες μέσα στον φούρνο σας.
2. Κατόπιν τοποθετήστε την πέτρα πίτσας πάνω στη σχάρα φούρνου.
3. Αφαιρέστε τον εμαγιέ δίσκο που παρέχεται με τον φούρνο και κλείστε την πόρτα.

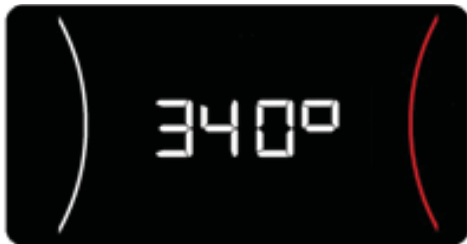


### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

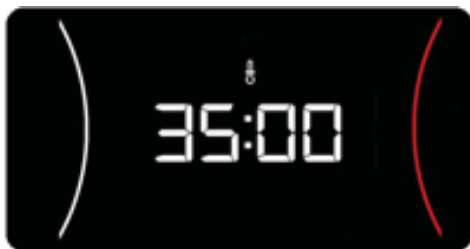
Να θυμάστε ότι είναι πολύ σημαντικό κατά την προθέρμανση να διασφαλίζετε ότι η πέτρα πίτσας έχει τοποθετηθεί μέσα στον φούρνο. Αυτό έχει σκοπό να εξασφαλίσει ότι η πέτρα πίτσας έχει φθάσει στη σωστή θερμοκρασία και επομένως θα έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος.

4. Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο μαγειρέματος στο MAESTRO PIZZA .
5. Στην οθόνη ρολογιού εμφανίζεται η τιμή 340°.





6. Όταν πατηθεί το πλήκτρο αφής OK στο τζάμι του μπροστινού πίνακα ελέγχου, ένα σήμα βομβητή επιβεβαιώνει αυτή την ενέργεια και ο φούρνος αρχίζει να προθερμαίνεται έως ότου φθάσει τη βέλτιστη θερμοκρασία λειτουργίας.
7. Η φάση προθέρμανσης διαρκεί 35 λεπτά. Ο χρόνος που υπολείπεται για τη λειτουργία προθέρμανσης εμφανίζεται στο ρολόι.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Να μην ξεχνάτε ότι χρειάζεται προθέρμανση του φούρνου για 35 λεπτά πριν αρχίσετε να μαγειρεύετε τις πίτσες.

8. Όταν τελειώσει το διάστημα των 35 λεπτών, ο φούρνος εκπέμπει έναν ήχο βομβητή και στην οθόνη του ρολογιού αναβοσβήνει η ένδειξη 340°.
9. Πατήστε το πλήκτρο αφής OK για να απενεργοποιήσετε τον βομβητή.
10. Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε την πίτσα μέσα στον φούρνο χρησιμοποιώντας το φτυάρι φούρνου.
11. Όταν κλείσετε την πόρτα, εμφανίζεται στην οθόνη του ρολογιού η ώρα λήξης του μαγειρέματος.

12. Αφήστε την πίτσα να μαγειρευτεί για την υπολειπόμενη διάρκεια (δείτε τον πίνακα με τη διάρκεια μαγειρέματος για κάθε τύπο πίτσας).

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην ανοίγετε άσκοπα την πόρτα ενώ παρασκευάζετε τις πίτσες, για να αποφύγετε τις απώλειες θερμότητας.

Αν η πόρτα ανοίξει και κλείσει, η διάρκεια μαγειρέματος που εμφανίζεται στην οθόνη του ρολογιού επιστρέφει στο 00:00.

13. Όταν έχετε τελειώσει να μαγειρεύετε τις πίτσες σας, γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο στο 0 για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Να θυμάστε ότι έχετε 90 λεπτά για να μαγειρέψετε τις πίτσες σας. Μετά από αυτό το διάστημα, ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα για λόγους ασφαλείας και θα εμφανίζεται το μήνυμα «STOP».

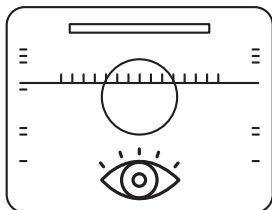
Το μήνυμα STOP στην οθόνη του ρολογιού θα πάψει να εμφανίζεται μόνον όταν έχει κρυώσει ο φούρνος.



### ΠΡΟΣΟΧΗ

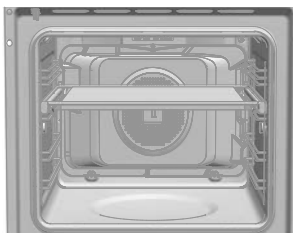
Η διαδικασία μαγειρέματος είναι πολύ γρήγορη όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία MAESTRO PIZZA. Για τον λόγο αυτό, σας συνιστούμε να παρακολουθείτε συνεχώς την πρόοδο και τη διάρκεια μαγειρέματος, για να εξασφαλίσετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Αν δεν παρακο-

λουθείτε τον φούρνο, η πίτσα μπορεί να στεγνώσει υπερβολικά ή να καεί.



## ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΠΕΤΡΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Για τα καλύτερα αποτελέσματα όταν μαγειρεύετε με την πέτρα πίτσας που παρέχεται με τον φούρνο, πρέπει πρώτα να προθερμάνετε την πέτρα πίτσας με τον φούρνο κενό. Έτσι θα εξασφαλιστεί ότι έφθασε στη σωστή θερμοκρασία για να μαγειρέψετε τις πίτσες σας.




Τοποθετήστε την πέτρα πίτσας πάνω στη σχάρα που υποστηρίζεται στις τηλεσκοπικές ράγες που παρέχονται με τον φούρνο. Αυτό θα σας βοηθήσει να εισάγετε και να αφαιρείτε την πέτρα.


## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗΣ ΠΙΤΣΑΣ



Για αυτό τον τύπο πίτσας απαιτούνται διαφορετικές συνθήκες μαγειρέματος. Προχωρήστε ως εξής:

1. Μη χρησιμοποιήσετε την πέτρα πίτσας.
2. Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο μαγειρέματος στο .
3. Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο επιλογής θερμοκρασίας έως ότου στην οθόνη ρολογιού εμφανιστεί η ένδειξη 200 °C ή θερ-


μοκρασία που συνιστά ο κατασκευαστής της πίτσας.

4. Προθερμάνετε τον φούρνο έως την απαιτούμενη θερμοκρασία. Όταν έχει επιτευχθεί αυτή η θερμοκρασία, το σύμβολο θερμοστάτη  σβήνει.
5. Τοποθετήστε την πίτσα πάνω στη σχάρα φούρνου.
6. Μαγειρέψτε την πίτσα για 10-12 λεπτά (ή τον χρόνο που συνιστά ο προμηθευτής της πίτσας).

## ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΜΕΣΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ PIZZA MASTER

Τα φώτα μέσα στον φούρνο κανονικά είναι σβηστά κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, ανεξάρτητα από την επιλεγμένη λειτουργία.

Αν χρειαστεί να ανάψετε τον εσωτερικό φωτισμό κατά το μαγείρεμα:

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής OK  στον μπροστινό πίνακα ελέγχου και θα ανάψει το εσωτερικό φως.
2. Αν πατήσετε πάλι το πλήκτρο αφής OK, το εσωτερικό φως σβήνει.
3. Μετά από 30 δευτερόλεπτα, το φως θα σβήσει αυτόματα.
4. Όταν ανοίξει η πόρτα του φούρνου, το εσωτερικό φως θα ανάψει.









## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



Κατά τη λειτουργία προθέρμανσης MAESTRO PIZZA, το φως παραμένει σβηστό και το πλήκτρο αφής OK είναι απενεργοποιημένο.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΠΙΤΣΑΣ - ΤΥΠΟΙ ΠΙΤΣΑΣ

Μπορείτε να μαγειρέψετε τους εξής τύπους πίτσας με τον φούρνο σας MAESTRO PIZZA, χρησιμοποιώντας αυτόν τον πίνακα μαγειρέματος.

ΤΥΠΟΣ ΠΙΤΣΑΣ	Περι- στροφικό χειριστήριο επιλογής λειτουργίας	Περι- στροφικό χειριστήριο επιλογής θερμοκρα- σίας	Διάρκεια μαγειρέματος, περίπου	Πέτρα πίτσας	Διάρκεια προθέρμανσης φούρνου
Νωπή σπιτική ζύμη	340°C MAESTRO PIZZA 	----	3-4 λεπτ.	ΝΑΙ	35 λεπτ.
Έτοιμη νωπή ζύμη	340°C MAESTRO PIZZA 	----	3-4 λεπτ.	ΝΑΙ	35 λεπτ.
Ανοιγμένη λεπτή βάση	340°C MAESTRO PIZZA 	----	3-4 λεπτ.	ΝΑΙ	35 λεπτ.
Ανοιγμένη κανονική ζύμη	340°C MAESTRO PIZZA 	----	3-4 λεπτ.	ΝΑΙ	35 λεπτ.
Νωπές προμαγειρεμέ- νες πίτσες		220 °C	8 λεπτ.	ΟΧΙ	15 λεπτ.
Κατεψυγμένες πίτσες		210 °C	10 λεπτ.	ΟΧΙ	15 λεπτ.

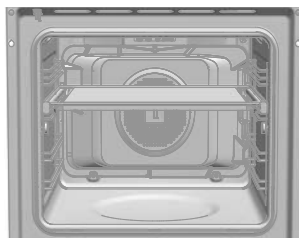
Σε συντομία, για τα καλύτερα αποτελέσματα:

1. Πίτσες νωπής ζύμης και ανοιγμένες λεπτής ζύμης με χρήση της λειτουργίας MAESTRO PIZZA 
2. Κατεψυγμένες και προμαγειρεμένες πίτσες με τη λειτουργία 



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Όταν μαγειρεύετε πίτσες με νωπή ζύμη, χρησιμοποιείτε την πέτρα πίτσας στο ύψος που δείχνει η εικόνα.




### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Για τα καλύτερα αποτελέσματα όταν μαγειρεύετε πίτσες με νωπή ζύμη, ανοίξτε με πλάστη τη ζύμη όσο το δυνατόν περισσότερο. Αν δεν έχει ανοιχτεί σωστά η ζύμη, τα αποτελέσματα μαγειρέματος θα είναι ανομοιόμορφα.

# Λειτουργίες για την ασφάλεια

## ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

Μπορείτε να επιλέξετε αυτή τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια χρήσης του φούρνου σας.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε παρατεταμένα (OK) έως ότου ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο . Το ρολόι/χρονόμετρο έχει κλειδωθεί.

Αν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ασφαλείας για παιδιά ενώ ο φούρνος είναι σβησμένος, ο φούρνος δεν θα λειτουργήσει ακόμα και αν επιλέξετε μία λειτουργία μαγειρέματος.

Αν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτή ενώ μαγειρεύετε, θα κλειδωθεί μόνο η δυνατότητα ρύθμισης του ηλεκτρονικού ρολογιού/χρονομέτρου.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε παρατεταμένα (OK) έως ότου ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο.


## ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

**Διαθέσιμο μόνο σε μοντέλα με λειτουργία πυρόλυσης.**

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το κλείδωμα της πόρτας του φούρνου.






### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Η λειτουργία αυτή μπορεί να επιλεγεί μόνο όταν το περιστροφικό χειριστήριο του φούρνου βρίσκεται στη θέση αναμονής . Μόλις κλειδωθεί η πόρτα, μπορείτε να ξεκινήσετε κανονικά με το μαγείρεμα.

Για να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε το κλείδωμα της πόρτας, ακολουθήστε αυτά τα βήματα:

## Λειτουργία Teka Hydroclean®


Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για τον καθαρισμό λίπους και ακαθαρσιών από τα τοιχώματα του φούρνου. Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μην επιτρέψετε τη συσσώρευση ακαθαρσιών. Καθαρίζετε τον φούρνο συχνά.

1. Πατήστε  ή  έως ότου αναβοσβήνει το σύμβολο  στην οθόνη. Εμφανίζεται η τρέχουσα κατάσταση του κλειδώματος πόρτας. «On» αν το κλείδωμα πόρτας είναι ενεργό και «Off» αν έχει απενεργοποιηθεί.
2. Πατήστε (OK). Ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος και η κλειδαριά αρχίζει να κλείνει αν ήταν «Off» και να ανοίγει αν ήταν «On».




### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Πριν ενεργοποιήσετε το κλείδωμα, ελέγξτε ότι η πόρτα του φούρνου έχει κλείσει σωστά. Αν η πόρτα του φούρνου δεν έχει κλείσει σωστά, δεν θα κλειδωθεί και θα ακουστεί μια ειδοποίηση. Αν συμβεί αυτό, απενεργοποιήστε την ειδοποίηση πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο πάνω στο ρολόι, κλείστε την πόρτα σωστά και ενεργοποιήστε το κλείδωμα πάλι, ακολουθώντας τις παραπάνω οδηγίες.

3. Όταν έχει κλειδωθεί/ξεκλειδωθεί τελείως η πόρτα, η νέα κατάσταση της πόρτας εμφανίζεται στην οθόνη. Αν το κλείδωμα είναι ενεργό, το σύμβολο  παραμένει αναμμένο πάνω στην οθόνη.



### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Για να ξεκλειδώσετε την πόρτα κατά το μαγείρεμα, γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο στη θέση αναμονής  και ξεκλειδώστε την πόρτα ακολουθώντας τις παραπάνω οδηγίες. Όταν έχει ξεκλειδωθεί η πόρτα, γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο στην προηγούμενη θέση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ TEKA HYDROCLEAN®

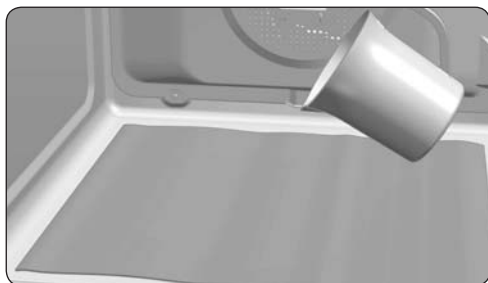


### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μη χύνετε νερό μέσα στον καυτό φούρνο. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην εμαγιέ επιστρωση του φούρνου.

Πάντα να εκτελείτε τον κύκλο λειτουργίας όταν ο φούρνος είναι κρύος. Αν ο φούρνος είναι υπερβολικά καυτός, τα αποτελέσματα μπορεί να επηρεαστούν και να υποστεί ζημιά η εμαγιέ επίστρωση. Αφαιρέστε πρώτα τους δίσκους και όλα τα αξεσουάρ από το εσωτερικό του φούρνου, καθώς και τα στηρίγματα για τους δίσκους ή τους τηλεσκοπικούς οδηγούς. Ακολουθήστε τις οδηγίες στο Εγχειρίδιο Εγκατάστασης και Συντήρησης που συνοδεύει τον φούρνο σας.

1. Ενώ ο φούρνος είναι κρύος, σκουπίστε τη βάση του φούρνου με ένα πανί.





2. Προσθέστε αργά 200 ml νερού στον θάλαμο του φούρνου.




### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΞ


Για τα καλύτερα αποτελέσματα, προσθέστε μια κουταλιά του γλυκού υγρού πιάτων μέσα στον θάλαμο νερού πριν βρέξετε το πανί.

3. Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο στο .
4. Ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος ως επιβεβαίωση ότι έχει ξεκινήσει η λειτουργία Teka Hydroclean®, το σύμβολο  αναβοσβήνει αργά και στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος που υπολείπεται ως το τέλος του κύκλου.



### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ



Η διάρκεια αυτής της λειτουργίας δεν μπορεί να τροποποιηθεί. Για να τερματίσετε τον κύκλο πρόωρα, γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο στο .

5. Στο τέλος του κύκλου, ο φούρνος σβήνει, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος και το σύμβολο  αναβοσβήνει γρήγορα.



### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου μέχρι το τέλος της λειτουργίας Hydroclean®. Η φάση ψύξης είναι απαραίτητη για τη σωστή λειτουργία του φούρνου.

6. Πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο για να σταματήσει ο χαρακτηριστικός ήχος και να σβήσει το σύμβολο .
7. Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο στη θέση .
8. Ο φούρνος είναι έτοιμος για την αφαίρεση τυχόν υπολειπόμενων ακαθαρσιών και νερού με το πανί.

Η λειτουργία Hydroclean® λαμβάνει χώρα σε χαμηλή θερμοκρασία. Ωστόσο, οι χρόνοι ψύξης μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Πριν αγγίξετε την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει.

Αν μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας Hydroclean® διαπιστώσετε ότι απαιτείται πιο σχολαστικός καθαρισμός, χρησιμοποιήστε ουδέτερα απορρυπαντικά και πανιά που δεν χαράζουν.

# Λειτουργία αυτοκαθαρισμού με σύστημα πυρόλυσης



## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Πριν εκτελέσετε τον κύκλο καθαρισμού με πυρόλυση, διαβάστε τις οδηγίες ασφαλείας που βρίσκονται στην αρχή του Εγχειριδίου εγκατάστασης και συντήρησης.

Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να πραγματοποιήσετε έναν κύκλο καθαρισμού με πυρόλυση, κατά τη διάρκεια του οποίου, λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσονται στο εσωτερικό του φούρνου, τα συσσωρευμένα λίπη απανθρακώνονται.

Κατά κανόνα, πρέπει να πραγματοποιείται ένας κύκλος πυρόλυσης κάθε 4-5 κύκλους μαγειρέματος, χρησιμοποιώντας το πιο κατάλληλο πρόγραμμα για την ποσότητα ακαθαρσιών μέσα στον φούρνο. Όσο περισσότερες είναι οι ακαθαρσίες, τόσο περισσότερο διαρκεί το πρόγραμμα.

Κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης, το εσωτερικό φως του φούρνου παραμένει σβηστό.

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΠΥΡΟΛΥΣΗΣ



### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Πριν ξεκινήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης, πρέπει να αφαιρέσετε όλα τα αξεσουάρ και τα σκεύη από το φούρνο, περιλαμβανομένων των υποστηριγμάτων δίσκων και/ή των τηλεσκοπικών οδηγιών. Ακολουθήστε τις οδηγίες στο Εγχειρίδιο Εγκατάστασης και Συντήρησης που συνοδεύει τον φούρνο σας.



## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αφαιρέστε τυχόν χυμένα υλικά ή τις πολλές ακαθαρσίες από το εσωτερικό του φούρνου, επειδή αυτά θα μπορούσαν να αναφλεγούν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας πυρόλυσης, με τους επακόλουθους κινδύνους.



## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία πυρόλυσης, ελέγξτε ότι η πόρτα του φούρνου έχει κλείσει σωστά.

1. Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο μαγειρέματος στην Πυρόλυση:
2. Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, ανάβει το σύμβολο
 στην οθόνη του ρολογιού και εμφανίζεται το κείμενο ένδειξης P2 (πρόγραμμα πυρόλυσης 2).3. Τώρα μπορείτε να αλλάξετε το πρόγραμμα πυρόλυσης σε P1, P2, P3 χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα ή :  
**P1:** Ήπια πυρόλυση. Μία ώρα.  
**P2:** Κανονική πυρόλυση. Μιάμιση ώρα.  
**P3:** Εντατική πυρόλυση. Δύο ώρες.
4. Μετά την επιλογή του απαιτούμενου προγράμματος, πατήστε
. Αμέσως μετά, ενεργοποιείται το αυτόματο κλείδωμα πόρτας.


## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αν δεν έχει κλείσει σωστά η πόρτα, τότε δεν θα κλειδωθεί, θα ακουστεί μια ειδοποίηση και η πυρόλυση δεν θα αρχίσει.

Αν συμβεί αυτό, απενεργοποιήστε την ειδοποίηση πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο πάνω στο ρολόι, κλείστε την πόρτα σωστά, γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο στο και επιλέξτε πάλι το πρόγραμμα πυρόλυσης, ακολουθώντας τις παραπάνω οδηγίες.



5. Όταν έχει κλειδώσει η πόρτα, ανάβει το σύμβολο
 στην οθόνη του ρολογιού και εμφανίζεται ο χρόνος που απομένει ως το τέλος της λειτουργίας πυρόλυσης.



### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Στο σημείο αυτό, ο φούρνος έχει προγραμματιστεί και εκτελεί τον κύκλο καθαρισμού με πυρόλυση. Ενώ εκτελείται αυτός ο κύκλος,

δεν είναι εφικτή η επιλογή οποιασδήποτε από τις λειτουργίες ρολογιού του φούρνου, εκτός από τη λειτουργία ασφάλειας για παιδιά.

Μην επιχειρήσετε επίσης να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου γιατί μπορεί να διακοπεί η διαδικασία καθαρισμού.


6. Όταν τελειώσει ο πυρολυτικός καθαρισμός, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος, το σύμβολο  αναβοσβήνει και στο ρολόι εμφανίζεται η ένδειξη 0:00.
7. Για να σταματήσετε τον χαρακτηριστικό ήχο, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο στο ρολόι.
8. Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο στη θέση .
9. Η διαδικασία θέρμανσης έχει τελειώσει. Ωστόσο, ο φούρνος είναι σε πολύ υψηλή θερμοκρασία και δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί.

Η λειτουργία ψύξης θα συνεχιστεί και το σύμβολο  παραμένει αναμμένο έως ότου κρυώσει ο φούρνος.



#### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών στο εσωτερικό του φούρνου, ο χρόνος ψύξης μπορεί να διαφέρει, ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

10. Όταν κρυώσει ο φούρνος, σβήνει το σύμβολο .
11. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και σκουπίστε με ένα πανί, αφαιρώντας τη στάχτη που δημιουργήθηκε κατά τον κύκλο καθαρισμού. Χρησιμοποιήστε ένα μη μεταλλικό μέσο ξυσίματος για να καθαρίσετε μέρη στο εσωτερικό του φούρνου που δεν είναι εύκολα προσπελάσιμα.
12. Όταν έχει καθαριστεί το εσωτερικό του φούρνου, μην παραλείψετε να επανατοποθετήσετε τα υποστηρίγματα και τα αξεσουάρ.
13. Ο φούρνος είναι πάλι έτοιμος για μαγείρεμα.



#### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

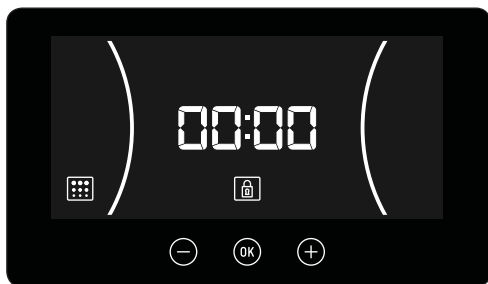
Αν αντιμετωπίσετε οποιαδήποτε προβλήματα με τον προγραμματισμό και τη χρήση αυτής της λειτουργίας, συμβουλευτείτε τον οδηγό εγκατάστασης και συντήρησης που συνοδεύει τον φούρνο σας.

#### ΑΚΥΡΩΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΠΥΡΟΛΥΣΗΣ

Η λειτουργία πυρόλυσης είναι αυτόματη, και επομένως μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο με χρήση της λειτουργίας προγραμματισμού του ρολογιού. Για να ακυρώσετε έναν κύκλο πυρόλυσης, απαιτείται η κατάργηση του προγραμματισμού του φούρνου ως εξής:

1. Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο στη θέση .

Στο ρολόι εμφανίζονται τα εξής:



2. Ανάλογα με τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου, υπάρχουν δύο πιθανές περιπτώσεις:
  - α) Επικίνδυνη εσωτερική θερμοκρασία. Στην περίπτωση αυτή, η πόρτα θα παραμείνει κλειδωμένη ώσπου η θερμοκρασία να φτάσει σε ασφαλή τιμή.
  - β) Ασφαλής εσωτερική θερμοκρασία: Αν η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου είναι ασφαλής, η πόρτα θα ξεκλειδωθεί αυτόματα.
3. Μόλις ξεκλειδωθεί η πόρτα και μπορεί πλέον να ανοιχτεί, θα εμφανιστεί και πάλι η ώρα στην οθόνη του ρολογιού.

## Πρακτικές συμβουλές για βέλτιστο καθαρισμό της πέτρας πίτσας.

Για να καθαρίσετε την πέτρα πίτσας, σκουπίστε τη με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και μη χρησιμοποιείτε σαπούνι ή απορρυπαντικό.



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Ποτέ μη βρέχετε την πέτρα με νερό κάτω από τη βρύση, διαφορετικά θα απορροφήσει υπερβολική ποσότητα νερού και μπορεί να σπάσει όταν θερμανθεί μέσα στον φούρνο.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Να θυμάστε να στεγνώνετε πρώτα την πέτρα πριν την τοποθετήσετε μέσα στον φούρνο.

Αν η πέτρα έχει πάνω της κηλίδες στερεών τροφίμων, χρησιμοποιήστε μια πλαστική σπάτουλα για να τις αφαιρέσετε.



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικές σπάτουλες ή αιχμηρά μαχαίρια, επειδή μπορεί να υποστεί ζημιά η επιφάνεια της πέτρας ή να σπάσει η πέτρα.

Να θυμάστε ότι αφού έχει χρησιμοποιηθεί η πέτρα πίτσας, η εμφάνισή της δεν θα είναι ίδια όπως όταν την παραλάβατε.

Ο καθαρισμός της πέτρας πίτσας θα σας προσφέρει τα εξής πλεονεκτήματα:

1. Αποτρέπει την εμφάνιση στάχτης και καμμένων καταλοίπων στο φαγητό.
2. Θα επεκταθεί η διάρκεια ζωής της πέτρας πίτσας.
3. Θα συμβάλλει σε καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος.

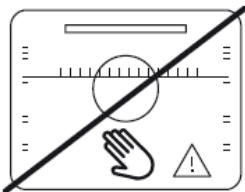
### ΜΕΘΟΔΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΓΥΑΛΙΑ.

Χρησιμοποιήστε μικροπυρητήρα και νερό, και αν χρειαστεί, προσθέστε ήπιο σαπούνι.

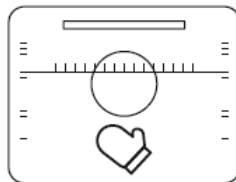
Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται επιθετικά καθαριστικά υλικά ή απορρυπαντικά.



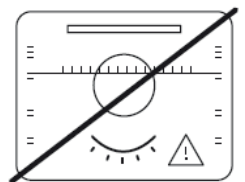
# ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ



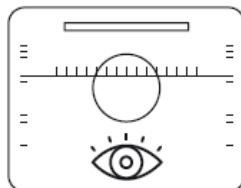
ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΗΝ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΕΝΩ ΕΙΝΑΙ ΑΚΟΜΑ ΖΕΣΤΟΣ



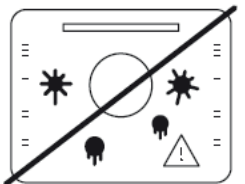
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΓΙΑ ΝΑ ΑΦΑΙΡΕΙΤΕ ΔΙΣΚΟΥΣ ΚΑΙ ΣΧΑΡΕΣ.



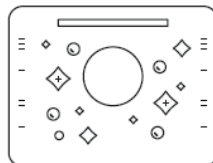
ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΧΩΡΙΣ ΕΠΙΤΗΡΗΣΗ ΟΤΑΝ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΚΑΤΙ.



ΕΠΙΤΗΡΕΙΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.



ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΣΥΣΣΩΡΕΥΟΝΤΑΙ ΑΚΑΘΑΡΣΙΕΣ.



ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΚΑΘΑΡΟ.



**ENERG** Y IJA  
 енергия · ενεργεια  
 IE IA



**HLB 85-G1 P BM**



**70 L**

**0.88 kWh/cycle\***

**0.68 kWh/cycle\***

\* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

**65/2014**

EEl <sub>cav</sub> *	81
N° cav*	1
M	35 kg

\* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavitā · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

## COOKING GUIDE

---

# Índice

---

• Descripción de las funciones de cocinado del horno .....	211
• Otras funciones del horno .....	212
• Uso ecológico del horno .....	212
• Guía de cocinado .....	213
• Descongelación .....	213
• Tablas de temperaturas y tiempos .....	238
Aves .....	238
Carnes .....	240
Pescados .....	244
Pizza .....	246
Pan .....	246
Entrantes y pastas .....	248
Repostería .....	250
Descongelación .....	256

## Descripción de las funciones de cocinado del horno



### ATENCIÓN

Tenga en cuenta que las funciones disponibles dependerán del modelo de horno.

Para conocer qué funciones están disponibles en su horno, consulte la Guía de Uso que acompaña a esta Guía de 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.



### GRILL / MAXIGRILL CON TURBINA

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



### CALOR INFERIOR (SOLERA)

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



### TURBO + CALOR INFERIOR (PIZZA)

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.

## ECOECO

Permite el cocinado de alimentos en su horno con un mínimo consumo energético. El horno utiliza un calentamiento por convección forzada y dependiendo del modelo desconecta su funcionamiento unos minutos antes de finalizar el cocinado permitiendo aprovechar el calor residual que existe dentro de la cavidad y obteniendo un acabado perfecto del alimento. Indicado para pescados y asados de todo tipo de carnes.



### DESCONGELACIÓN

Esta función es apropiada para descongelaciones suaves de alimentos. En especial aquellos que son consumidos sin calentar,

por ejemplo cremas, pastas, tartas, pasteles, etc.

En algunos modelos la función descongelación permite aportar calor al alimento mediante un sistema de aire caliente en 2 niveles. El nivel HI es adecuado para carnes en general y el nivel LO para pescados, repostería y pan.



### **FERMENTAR MASAS**

Especial para la fermentación de masa tanto de pan como de repostería.



### **PRECALENTAMIENTO RÁPIDO**

Esta función permite precalentar la cavidad del horno a la temperatura que haya seleccionado rápidamente. Utilice esta función cuando su cocinado necesite que el horno este a una temperatura concreta para introducir el alimento.

## **Otras funciones del horno**

---

Para ampliar la información sobre la utilización de estas funciones, consulte la Guía de Uso de su horno.



### **TEKA HYDROCLEAN®**

La función TEKA HYDROCLEAN® facilita la limpieza de la grasa y los restos de suciedad que han quedado adheridos en las paredes del horno. Durante el ciclo de limpieza la iluminación interior del horno permanecerá apagada.



### **PIRÓLISIS**

Permite realizar un ciclo de limpieza por pirólisis, donde se produce un proceso de oxidación y carbonización de las grasas acumuladas durante el cocinado, mediante las altas temperaturas que se alcanzan en el interior del horno. Durante el ciclo de limpieza la iluminación interior del horno permanecerá apagada.

## **Uso ecológico del horno**

---

Para un aprovechamiento óptimo de la energía, siga estos consejos:

- Saque del horno los accesorios que no vaya a utilizar.
- Utilice recipientes apropiados para horno, preferiblemente de color oscuro.
- Durante el cocinado abra la puerta lo menos posible.
- Evite precalentar el horno vacío. Siempre que la receta lo admita, introduzca los alimentos en el horno frío.
- Si su horno dispone de función ECO, utilice esta función siempre que la receta lo admita.
- En cocinados largos, apague el horno de 5 a 10 minutos antes del tiempo de cocinado total para aprovechar el calor residual.
- Si su horno dispone de funciones ventiladas, cocine varios platos a la vez.

## Guía de cocinado

Las funciones de cocinado varían según el modelo. En las Tablas adjuntas se indican las más representativas.

Los tiempos y las temperaturas indicados en las Tablas son orientativos. Se aconseja comenzar por los valores más bajos, e incrementar si es necesario.

**Para hornos de 45 cm:** Normalmente, los tiempos y las temperaturas son ligeramente inferiores que en los hornos de 60 cm. Considere siempre los valores más bajos de los rangos indicados en las tablas.

En general, los tiempos indicados en las Tablas están calculados para introducir los alimentos en el horno frío.

Las recetas que requieren un precalentamiento del horno en vacío, se indican expresamente.

Algunos modelos disponen de función Precalentamiento Rápido. Esta función reduce el tiempo

de cocinado respecto a lo indicado en la tabla. Cuando utilice esta función, espere a introducir el alimento cuando el horno le avise de que ha alcanzado la temperatura de cocinado.

Las alturas de bandeja destinadas a cocinar son, comenzando desde abajo:

- 1:** Inferior.
- 2:** Media.
- 3:** Superior.

Las alturas 4 y 5, son adecuadas para gratinar y tostar.

**Para hornos de 45 cm:** La altura adecuada para cocinar es siempre la 1. Utilice las alturas 2 y 3 preferentemente para gratinar y tostar.

Para un resultado más uniforme, coloque el alimento lo más centrado posible en la bandeja o parrilla.

## Descongelación

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.

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.

\* Véase tabla de descongelación en la página 48.

# Índice

---

• Descrição das funções de cozinhado do forno .....	215
• Outras funções do forno .....	216
• Utilização ecológica do forno.....	216
• Guia de cozinhados .....	217
• Descongelação .....	217
• Tabelas de temperatura e tempos .....	238
Aves .....	238
Carnes.....	240
Peixes.....	244
Pizza .....	246
Pão.....	246
Entradas e massas.....	248
Pastelaria.....	250
Descongelação .....	256



## Descrição das funções de cozinhado do forno



### ATENÇÃO

Tenha em consideração que as funções disponíveis dependerão do modelo do forno.

Para saber quais são funções que estão disponíveis no seu forno, consulte o Manual de utilização que acompanha o presente Guia de cozinhados.



### CONVENCIONAL

É utilizada para bolos e tartes para nos quais o calor recebido deve ser uniforme e para que se obtenha uma textura esponjosa.



### CONVENCIONAL COM TURBINA

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



### GRILL E RESISTÊNCIA INFERIOR

Especial para assados. Pode ser utilizada para qualquer peça, independentemente do seu tamanho.



### MAXIGRILL

Permite o gratinado em superfícies superiores relativamente à função Grill, assim como uma maior potência de gratinado, para que o alimento doure mais rapidamente.



### GRILL

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



### GRILL / MAXIGRILL COM TURBINA

Proporciona um assado uniforme ao mesmo tempo que doura superficialmente. Ideal para grelhados. Especial para peças de grande volume como aves, caça... Recomenda-se a colocação a peça de carne sobre a grelha do forno e o tabuleiro por baixo, para o escorrimento de sucos.



### CALOR INFERIOR (FUNDO)

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



### TURBO + CALOR INFERIOR (PIZZA)

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



### TURBO

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



### EM LUME BRANDO

Especial para gusar carnes em molho, estufados, etc... de modo tradicional e, em geral, para receitas que necessitem de ser cozinhadas “em lume brando”, com tempos de cozedura especialmente longos e a baixa temperatura.

Para obter melhores resultados, recomenda-se a utilização de caçarolas fechadas com tampa, certificando-se de que são adequadas para levar ao forno.

### ECOMODO ECOLÓGICO

Permite cozinhar alimentos no forno com um consumo energético mínimo. O forno utiliza um aquecimento por convecção forçada e, dependendo do modelo, desliga-se alguns minutos antes de finalizar o cozinhado, permitindo o aproveitamento do calor residual existente no interior da cavidade e obtendo um acabamento perfeito dos alimentos. Indicado para peixe e assados de todos os tipos de carne.

## **DESCONGELAÇÃO**

Esta função é apropriada para a descongelação suave de alimentos. Particularmente, no caso dos alimentos que são consumidos sem necessidade de aquecer, como por exemplo cremes, massas, tartes, pastéis, etc.

Em alguns modelos, a função de descongelação permite fornecer calor aos alimentos através de um sistema de ar quente em 2 níveis. O nível HI é adequado para carnes em geral e o nível LO para peixe, pastelaria e pão.

## **FERMENTAR MASSAS**

Especial para a fermentação de massas, tanto de pão como de pastelaria.

## **PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO**

Esta função permite pré-aquecer rapidamente a cavidade do forno à temperatura que tenha selecionado. Utilize esta opção para quando necessitar que o forno atinja uma determinada temperatura antes de introduzir os alimentos.

## **Outras funções do forno**

---

Para obter mais informações sobre a utilização destas funções, consulte o Manual de utilização do seu forno.

### **TEKA HYDROCLEAN®**

A função TEKA HYDROCLEAN® facilita a limpeza de gordura e restos de sujidade que tenham aderido às paredes do forno. Durante o ciclo de limpeza a iluminação interior do forno permanecerá desligada.

### **PIRÓLISE**

Permite realizar um ciclo de limpeza por pirólise, onde se produz um processo de oxidação e carbonização das gorduras acumuladas durante o cozinhado, mediante as altas temperaturas que são atingidas no interior do forno. Durante o ciclo de limpeza a iluminação interior do forno permanecerá desligada.

## **Utilização ecológica do forno**

---

Para um aproveitamento otimizado da energia, siga os seguintes conselhos:

- Retire do forno os acessórios que não irá utilizar.
- Utilize recipientes adequados para o forno, preferencialmente de cor escura.
- Evite abrir a porta enquanto estiver a cozinhar.
- Evite pré-aquecer o forno vazio. Sempre que a receita o permitir, coloque os alimentos no forno enquanto este ainda estiver frio.

- Se o seu forno vier equipado com a função ECO, utilize-a sempre que a receita o permita.
- Em cozinhados mais demorados, desligue o forno 5 a 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura para aproveitar o calor residual.
- Se o seu forno dispuser de funções ventiladas, cozinhe vários pratos de uma só vez.

## Guia de cozinhados

As funções de cozinhado variam consoante o modelo. As tabelas seguintes indicam quais as mais representativas.

Os tempos e as temperaturas indicados nas tabelas são de orientação. Aconselha-se que se inicie com os valores mais baixos, aumentando-os se necessário.

**Para fornos de 45 cm:** normalmente, os tempos e as temperaturas são ligeiramente inferiores em comparação com os fornos de 60 cm. Considere sempre os valores mais baixos dos intervalos indicados nas tabelas.

Em geral, os tempos indicados nas tabelas foram calculados tendo em conta a introdução dos alimentos com o forno frio.

Para as receitas que requerem um pré-aquecimento do forno, essa indicação é dada expressamente na receita.

Alguns modelos dispõem da função de Pré-aquecimento rápido. Esta função reduz o tempo de cozinhado em relação ao indicado na tabela. Caso utilize esta função, deverá esperar que o forno emita a informação de que foi alcançada a temperatura de cozinhado antes de inserir os alimentos no forno.

As alturas dos tabuleiros utilizados para cozinhar são, a partir do inferior:

- 1: Inferior.
- 2: Média.
- 3: Superior.

As alturas 4 e 5 são as mais adequadas para gratinar e tostar.

**Para fornos de 45 cm:** a altura adequada para cozinhar é sempre a 1. As alturas 2 e 3 são preferencialmente utilizadas para gratinar e tostar.

Para um resultado mais uniforme, coloque os alimentos o mais centrados possível no tabuleiro ou na grelha.

## Descongelação

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 cozi-

nhados. É suficiente que a superfície esteja mole para poder adicionar os condimentos.

- Deve sempre cozinhar-se o alimento após descongelação.
- Não congele novamente um alimento já descongelado.

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

\*Consulte a tabela de descongelação da página 48.

# Contents

---

• Description of oven cooking functions.....	219
• Other oven functions.....	220
• Environmentally-friendly use of the oven.....	220
• Cooking guide .....	221
• Defrosting .....	221
• Tables of Temperatures and Times.....	238
Poultry.....	238
Meat.....	240
Fish.....	244
Pizza.....	246
Bread.....	246
Starters and pasta dishes.....	248
Cakes and pastries.....	250
Defrosting.....	256

## Description of oven cooking functions



### WARNING

Please remember that the available functions will vary according to each model.

To check which functions are available on your oven, see the User Manual provided with this Cooking Guide.



### 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 baking. The fan distributes the heat evenly around the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.



### GRILL AND LOWER ELEMENT

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



### MAXIGRILL

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



### GRILL

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



### GRILL / MAXIGRILL WITH FAN

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



### LOWER HEAT (FLOOR)

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



### TURBO + LOWER HEAT (PIZZA)

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



### TURBO

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



### SLOW COOKER

Specially designed for cooking traditional casseroles, stews, etc... and for any dishes specifying particularly 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.

## ECO ECO

For cooking in the oven with the minimum energy consumption possible. The oven uses convention heating, and depending on the model, switches off a few minutes before the end of cooking, using the residual heat inside the oven and completing the dish perfectly. Recommended for fish and all types of meat roasts.



### DEFROSTING

This function is suitable for slowly defrosting food, particularly food consumed unheated, such as soups, pastries, tarts, cakes, etc.

In some models, the defrost function can be used to heat food using a hot air system on two levels. HI is suitable for meat in general and LO is used for fish, pastry and bread.

### **RISING DOUGH**

Specially designed for allowing dough for bread and pastry to rise.

### **FAST PREHEATING**

This function allows the oven to be quickly pre-heated to the selected temperature. Use this function when your recipe requires the oven to be at a specific temperature before use.

## Other oven functions

---

For more details on how to use these functions, see the User Guide for your oven.

### **TEKA HYDROCLEAN®**

The TEKA HYDROCLEAN® function makes it easy to remove grease and other food debris that may have stuck to the sides of the oven. During the cleaning cycle the light inside the oven will remain off.

### **PYROLYSIS**

This pyrolytic cleaning cycle uses high temperatures inside the oven to cause the oxidation and carbonisation of grease accumulated during cooking. During the cleaning cycle the light inside the oven will remain off.

## Environmentally-friendly use of the oven

---

Energy-saving tips:

- Remove any accessories not in use from the oven.
- Use oven-proof dishes, preferably dark coloured.
- Open the oven door as little as possible during cooking.
- Avoid preheating the oven while empty. Whenever the recipe allows, place the food in the cold oven.
- If your oven has an ECO function, use this function whenever the recipe allows.
- For recipes with long cooking times, switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of the total cooking time to make use of the residual heat.
- If your oven has fan features, cook multiple dishes at once.

## Cooking guide

Cooking functions vary between models. The tables provided show the key cooking times.

The times and temperatures shown in the chart are given as a guide. It is advisable to start with the lowest figures and increase as necessary.

**For 45 cm ovens:** Cooking times and temperatures are normally slightly less than for 60 cm ovens. Always use the lower end of the range given in the tables.

In general, the times shown on the Tables are calculated for placing food in a cold oven.

Recipes requiring the oven to be pre-heated will expressly mention this.

Some models come with a Rapid Pre-heating function. This function reduces the cooking time in relation to the figures given in the Tables. When using this function, wait until the selected temperature has been reached before placing the food in the oven.

The shelf levels for cooking are as follows (from the bottom):

- 1:** Low.
- 2:** Medium.
- 3:** High.

Levels 4 and 5 are suitable for grilling and toasting.

**For 45 cm ovens:** The most suitable level for cooking is always level 1. Levels 2 and 3 are suitable for grilling and toasting.

Place the food in the centre of the shelf or rack for the most even result possible.

## Defrosting

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 re-freeze food once thawed.

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

\*See thawing chart on page 48.

# Sommaire

---

• Description des fonctions de cuisson du four .....	223
• Autres fonctions du four .....	224
• Utilisation écologique du four .....	224
• Guide de cuisson .....	225
• Décongélation .....	225
• Tableaux des températures et temps de cuisson .....	238
Volailles .....	238
Viandes .....	240
Pescados .....	244
Pizza .....	246
Pain .....	246
Entrées et pâtes .....	248
Pâtisserie .....	250
Décongélation .....	256



## Description des fonctions de cuisson du four



### MISE EN GARDE

Remarque : les fonctions disponibles varient selon le modèle du four.

Pour connaître les fonctions disponibles de votre four, consultez le guide d'utilisation qui accompagne ce Guide de cuisson.



### CUISSON TRADITIONNELLE

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



### CUISSON TRADITIONNELLE À TURBINE

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



### GRILL Y SOLERA

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



### 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

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



### GRILL / MAXIGRILL CON TURBINA

Il permet de rôtir uniformément tout en dorant la surface. Idéal pour les grillades. Spécialement conçu pour les pièces de grande taille, comme les volailles, le gibier... Il est recommandé de disposer la pièce de viande

sur la grille du four et de placer la plaque en dessous, pour l'écoulement du jus.



### CUISSON À CHALEUR INFÉRIEURE (SOLE)

Seule la partie inférieure du four dégage de la chaleur. Cette fonction est idéale pour chauffer des plats ou faire lever la pâte des pâtisseries et autres.



### TURBO + CHALEUR INFÉRIEURE (PIZZA)

Fonction spécialement conçue pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et gâteaux fourrés aux fruits.



### TURBO

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 destinée à la cuisson 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 ces dernières puissent être introduites dans un four.

## ECOMODE ECO

Il permet la cuisson des aliments dans votre four en générant une consommation énergétique moindre. Le four utilise une chauffe à convection forcée et, en fonction du modèle, s'éteint quelques minutes avant de terminer la cuisson, permettant ainsi de profiter de la chaleur résiduelle se trouvant à l'intérieur de la cavité et d'obtenir une finition parfaite des aliments. Mode conseillé pour les poissons et rôtis de tout type de viandes.

## DÉCONGÉLATION

Cette fonction est idéale pour la décongélation douce des aliments, en particulier les aliments qui n'ont pas besoin d'être chauffés par la suite pour être consommés, tels que les crèmes, les pâtes, les tartes, les gâteaux, etc.

Dans certains modèles, la fonction de décongélation permet de chauffer les aliments grâce à un système de chaleur tournante sur 2 niveaux. Le niveau HI est adapté aux viandes en général et le niveau LO aux poissons, aux pâtisseries et au pain.

## Autres fonctions du four

---

Pour plus de renseignements concernant l'utilisation de ces fonctions, consultez le guide d'utilisation fourni avec votre four.

### TEKA HYDROCLEAN®

La fonction TEKA HYDROCLEAN® facilite le nettoyage des traces de graisse et de saleté pouvant rester collées aux parois du four. L'éclairage intérieur du four restera éteint durant le cycle de nettoyage.

## Utilisation écologique du four

---

Pour une utilisation optimale de l'énergie, veuillez suivre les conseils suivants :

- Sortez les accessoires que vous n'allez pas utiliser du four.
- Utilisez des récipients adaptés pour les cuissons au four ; il est préférable qu'ils soient de couleur foncée.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pendant la cuisson.
- Évitez de préchauffer le four lorsqu'il est vide. Introduire directement les aliments dans le four froid lorsque la recette le permet.

### FERMENTER LES PÂTES

Fonction conçue pour la fermentation des pâtes, aussi bien pour le pain que les pâtisseries.

### PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Cette fonction permet de préchauffer rapidement la cavité du four à la température sélectionnée. Cette fonction doit être utilisée lorsque la cuisson nécessite une température précise du four à laquelle introduire l'aliment.

### PYROLYSE

Cette fonction permet de réaliser un cycle de nettoyage par pyrolyse, qui entame un processus d'oxydation et de carbonisation des graisses accumulées pendant la cuisson, grâce aux fortes températures atteintes à l'intérieur du four. L'éclairage intérieur du four restera éteint durant le cycle de nettoyage.

- Si votre four possède le mode ECO, utilisez cette fonction lorsque la recette le permet.
- Pour les temps de cuisson longs, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour profiter de la chaleur résiduelle.
- Si votre four dispose de chaleur tournante, cuisinez plusieurs plats à la fois.

## Guide de cuisson

Les fonctions de cuisson varient selon les modèles. Vous trouverez dans les tableaux ci-joints les fonctions les plus représentatives.

Les temps et températures indiqués dans les tableaux sont fournis à titre indicatif. Nous vous conseillons de débiter avec les valeurs les plus basses et d'augmenter à continuation si nécessaire.

**Pour les fours de 45 cm:** Normalement, les temps et températures de cuisson sont légèrement inférieurs à ceux des fours de 60 cm. Prenez toujours en compte les valeurs les plus basses des pages indiquées sur les tableaux.

En général, les temps indiqués sur ces tableaux sont calculés afin d'introduire les aliments dans le four à froid.

Les recettes qui nécessitent un préchauffage du four à vide sont expressément indiquées.

Certains modèles disposent d'une fonction de

préchauffage rapide. Cette fonction réduit le temps de cuisson qui est indiqué sur le tableau. Si vous utilisez cette fonction, n'introduisez l'aliment dans le four que lorsque ce dernier indique que la température de cuisson a été atteinte.

Les positions des plaques de cuisson sont (de bas en haut) :

- 1: Inférieure.
- 2: Moyenne.
- 3: Supérieure.

Les positions 4 et 5 sont destinées à gratiner et griller.

**Pour les fours de 45 cm:** La position adéquate pour cuisiner est toujours la 1. Utilisez préférentiellement les positions 2 et 3 pour gratiner et griller.

Pour une cuisson davantage uniforme, placez l'aliment le plus au centre possible de la plaque ou de la grille.

## Décongélation

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 gros morceaux 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 totalement 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.

Les durées mentionnées dans le tableau\* sont fournies 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

\*Voir tableau de décongélation page 48.

# Inhaltsverzeichnis

---

- **Beschreibung der Garfunktionen des Backofens** ..... **227**
- **Sonstige Backofenfunktionen** ..... **228**
- **Umweltfreundliche Backofennutzung** ..... **228**
- **Anleitung zum Garen** ..... **229**
- **Auftauen** ..... **229**
- **Temperatur- und Zeittabellen** ..... **238**
  - Geflügel ..... 238
  - Fleisch ..... 240
  - Fisch ..... 244
  - Pizza ..... 246
  - Brot ..... 246
  - Vorspeisen und Pasta ..... 248
  - Süßwaren ..... 250
  - Auftauen ..... 256

# Beschreibung der Garfunktionen des Backofens



## ACHTUNG

Beachten Sie bitte, dass die verfügbaren Funktionen vom Backofenmodell abhängig sind.

Um verfügbaren Funktionen Ihres Backofens zu kennen, müssen Sie die dieser Garantieung beiliegende Gebrauchsanleitung lesen.



## NORMAL

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



## NORMAL MIT UMLUFT

Für Braten und Gebäck geeignet. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Inneren des Backofens, wodurch Garzeit und -temperatur gesenkt werden.



## GRILL UND UNTERHITZE

Besonders für Braten. Für jedes Stück, unabhängig von seiner Größe, geeignet.



## MAXIGRILL

Ermöglicht das Gratinieren größerer 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 äußeren Schicht, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Steaks, Rippchen, Fisch, Toasts.



## GRILL / MAXIGRILL MIT UMLUFT

Ermöglicht gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Bräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Grillgut auf den Rost zu legen und die Fettpfanne darunter zu stellen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.



## UNTERHITZE

Nur Hitze von unten. Geeignet für das Erwärmen von Gerichten oder das Aufgehenlassen von Kuchenteig und Ähnlichem.



## TURBO + UNTERHITZE (PIZZA)

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

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

## ECOECO

Ermöglicht das Garen von Lebensmitteln in Ihrem Ofen bei minimalem Energieverbrauch. Der Backofen setzt einen Heizvorgang anhand erzwungener Konvektion ein und je nach Modell schaltet er sich einige Minuten vor Ende der Garzeit ab und nutzt die Restwärme im Ofeninneren, um die Speisen fertig zu garen. Geeignet für Fisch und Braten aller Art.



### AUFTAUEN

Mit dieser Funktion können Lebensmittel schonend aufgetaut werden. Das gilt insbesondere für solche, die ohne Aufwärmen verzehrt werden, wie Cremes, Gebäck, Torten, Kuchen usw.

Bei einigen Modellen kann den Speisen bei der Auftaufunktion mithilfe eines Warmluftsystems auf 2 Höhen Wärme zugeführt werden. Die HI-Stufe eignet sich generell für Fleisch und die LO-Stufe für Fisch, Backwaren und Brot.



### TEIG AUFGEHEN LASSEN

Speziell zum Aufgehenlassen von Brot- und Kuchenteig.



### SCHNELLAUFHEIZUNG

Mit dieser Funktion kann das Backofeninnere schnell auf die gewählte Temperatur aufgeheizt werden. Verwenden Sie diese Funktion, wenn der Backofen für Ihr Gericht auf einer konkreten Temperatur stehen muss.

## Sonstige Backofenfunktionen

---

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung Ihres Backofens für weitere Auskunft über die Nutzung dieser Funktionen.



### TEKA HYDROCLEAN®

Mit der Funktion TEKA HYDROCLEAN® wird die Reinigung von Fett und Schmutzresten, die an den Backofenwänden haften geblieben sind, erleichtert. Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.



### PYROLYSE

Diese Funktion ermöglicht einen Pyrolyse-Reinigungsvorgang, bei dem durch die hohen Temperaturen im Backofeninnenraum ein Oxidations- und Verkohlungsprozess der Fettverschmutzungen in Gang gesetzt wird. Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.

## Umweltfreundliche Backofennutzung

---

Befolgen Sie diese Ratschläge für eine optimale Energienutzung:

- Nehmen Sie nicht genutzte Zubehöerteile aus dem Backofen heraus.
- Verwenden Sie ofenfeste und vorzugsweise dunkle Behälter.
- Öffnen Sie die Tür während des Backvorgangs so selten wie möglich.
- Vermeiden Sie es, den leeren Backofen vorzuheizen. Stellen Sie die Speisen in den kalten Backofen, sofern das Rezept dies erlaubt.

- Nutzen Sie die ECO-Funktion, falls Ihr Backofen über diese verfügt und das Rezept es erlaubt.
- Schalten Sie den Backofen bei langen Garzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, um die Resthitze zu nutzen.
- Wenn Ihr Backofen über Umluft verfügt, können Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

## Anleitung zum Garen

Die Garfunktionen sind vom Modell abhängig. In den beiliegenden Tabellen sind die repräsentativsten Funktionen dargestellt.

Bei den in den Tabellen angegebenen Zeiten und Temperaturen handelt es sich lediglich um Richtwerte. Es wird empfohlen, mit den niedrigsten Werten zu beginnen und diese bei Bedarf zu erhöhen.

**Für 45 cm hohe Backöfen:** Normalerweise sind die Garzeiten und Temperaturen etwas niedriger als bei 60 cm hohen Backöfen. Nehmen Sie die niedrigsten Werte der in den Tabellen angegebenen Wertebereiche.

Die in den Tabellen angegebenen Werte sind generell dafür berechnet, wenn die Speisen in den kalten Backofen gestellt werden.

Bei Rezepten, bei denen ein Vorheizen erforderlich ist, wird dies ausdrücklich angegeben.

Einige Modelle verfügen über eine Schnellvorheizfunktion. Mit dieser Funktion reduziert die sich Garzeit im Verhältnis zu den Tabellenangaben. Wenn Sie diese Funktion nutzen, müssen Sie die Speisen erst dann in den Backofen stellen, wenn er anzeigt, dass die Gartemperatur erreicht ist.

Die Blechstufen zum Garen lauten von unten nach oben wie folgt:

- 1: Unten.
- 2: Mitte.
- 3: Oben.

Die Stufen 4 und 5 eignen sich zum Gratинieren und Rösten.

**Für 45 cm hohe Backöfen:** Die geeignete Höhe zum Garen ist immer die 1. Nutzen Sie die Stufen 2 und 3 hauptsächlich zum Gratинieren und Rösten.

Für ein gleichmäßigeres Ergebnis sollten Sie die Speisen so zentriert wie möglich auf das Blech oder den Rost stellen.

## Auftauen

Beim Auftauen von Lebensmitteln ist Folgendes zu beachten:

- Die Speisen ohne Verpackung auf das Backblech oder in ein geeignetes Gefäß geben.
- Um große Fleisch- oder Fischstücke aufzutauen, müssen diese auf den Rost gelegt werden, mit dem Backblech darunter, um die Flüssigkeit aufzufangen.
- Fleisch oder Fisch müssen vor der Garung nicht komplett aufgetaut werden. Es reicht

aus, wenn die Oberfläche weich genug ist, um sie zu würzen.

- Die Lebensmittel sollten immer gleich nach dem Auftauen gegart werden.
- Aufgetaute Speisen nicht nochmals einfrieren.

Die in der Tabelle\* angegebenen Zeiten dienen lediglich als Richtwerte, da die Auftauzeit auch von der Umgebungstemperatur, dem Gewicht und dem Gefriergrad der Lebensmittel abhängt.

\*Siehe Auftautabelle auf Seite 49.

# Inhoudsopgave

---

• Beschrijving van de bakfuncties van de oven.....	231
• Andere functies van de oven.....	232
• Milieuvriendelijk gebruik van de oven .....	232
• Bakgids .....	233
• Ontdooien .....	233
• Temperatuur- en tijdstabellen.....	238
Gevogelte.....	238
Vlees .....	240
Vis .....	244
Pizza .....	246
Brood .....	246
Voorgerechten en pasta.....	248
Gebak.....	250
Ontdooien.....	256



## Beschrijving van de bakfuncties van de oven



### LET OP

Houd er rekening mee dat het van het ovenmodel afhangt welke functies er beschikbaar zijn.

Kijk in de gebruikershandleiding die bij deze bakgids is gevoegd om te weten welke functies er in uw oven beschikbaar zijn.



### CONVENTIONEEL

Wordt gebruikt voor cakes en taarten waarbij de warmte gelijkmatig verdeeld moet worden om een luchtige textuur te verkrijgen.



### CONVENTIONEEL MET TURBINE

Geschikt voor braadgerechten en gebak. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de oven waardoor de baktijd en -temperatuur worden verlaagd.



### GRILL EN OVENVLOER

Speciaal voor stoof- en braadgerechten. Kan gebruikt worden voor elk stuk vlees of vis, ongeacht de grootte.



### MAXIGRILL

Hiermee kunnen grotere oppervlakken worden gegratineerd dan met de grillfunctie. Er kan ook een hoger gratineervermogen worden bereikt zodat de etenswaren sneller worden gebraden.



### GRILL

Gratineren en oppervlakkig braden. Hiermee kan de buitenlaag goudbruin worden gebakken zonder de binnenkant van het voedsel mee te bakken. Geschikt voor platte gerechten zoals biefstuk, kotletten, vis en toast.



### GRILL / MAXIGRILL MET TURBINE

Om gelijkmatig te braden en tegelijkertijd de buitenkant lichtbruin te bakken. Ideaal voor geroosterde gerechten. Speciaal voor grote stukken zoals gevogelte, wild, etc. Aanbevolen wordt om het stuk vlees op de rooster van de oven te leggen en de bakplaat eronder te plaatsen, zodat het vleessap hierop kan uitdruipen.



### ONDERVERWARMING (OVENVLOER)

Verwarmt alleen aan de onderkant. Geschikt om gerechten op te warmen of gebak en dergelijke te laten rijzen.



### TURBO + ONDERVERWARMING (PIZZA)

Speciaal voor pizza's, pasteitjes, taarten en cakes gevuld met fruit.



### TURBO

De turbine verdeelt de warmte die afkomstig is van een weerstand aan de achterkant van de oven. Door de gelijkmatige verdeling van de temperatuur kan tegelijkertijd op twee verschillende niveaus worden gebakken/gebraden.



### OP EEN ZACHT VUURTJE

Speciaal om op traditionele wijze vlees met saus, stoofgerechten en dergelijke te bereiden en in het algemeen voor recepten met een lange bereidingstijd op een lage temperatuur.

Voor een optimaal resultaat raden we aan ovenschotels met een deksel te gebruiken. Kijk dan wel eerst of ze geschikt zijn voor de oven.

## ECOECO

Voor het bereiden van voedsel in uw oven met minimaal energieverbruik. De oven maakt gebruik van geforceerde convectieverwarming en afhankelijk van het model gaat de oven enkele minuten voordat het bakproces is afgelopen uit. Hiermee is het mogelijk om de restwarmte binnenin de oven te benutten en een perfect gerecht te verkrijgen. Geschikt voor vis- en allerlei vleesgerechten.



### ONTDOOIEN

Deze functie is geschikt voor het langzaam ontdooien van etenswaren. In het bijzonder geschikt voor etenswaren die niet worden opgewarmd zoals roomsoepen, pasta, taarten, gebak, enz.

In sommige modellen is het met de ontdooi-functie mogelijk om het gerecht d.m.v. hete lucht op twee niveaus van warmte te voorzien. Niveau HI is geschikt voor vleesgerechten in het algemeen en niveau LO voor vis, gebak en brood.

### **DEEG LATEN RIJZEN**

Speciaal voor het rijzen van brooddeeg en beslag.

### **SNEL VOORVERWARMEN**

Met deze functie kan de oven snel worden voorverwarmd op de geselecteerde temperatuur. Gebruik deze functie als het nodig is dat de oven een bepaalde temperatuur heeft om het gerecht in de oven te plaatsen.

## Andere functies van de oven

---

Kijk voor meer informatie over het gebruik van deze functies in de gebruikershandleiding van uw oven.

### **TEKA HYDRCLEAN®**

Met de TEKA HYDRCLEAN® functie kunnen vet- en vuilresten die aan de ovenwanden zijn blijven kleven gemakkelijk worden schoongemaakt. Tijdens de reinigingscyclus blijft de ovenverlichting uitgeschakeld.

### **PYROLYSE**

Deze functie stelt u in staat om een pyrolysereinigingscyclus uit te voeren. Door de hoge temperaturen die in de oven worden bereikt, ontstaat een oxydatie- en carbonisatieproces van de tijdens het bakken en braden opgehoopte vetten. Tijdens de reinigingscyclus blijft de ovenverlichting uitgeschakeld.

## Milieuvriendelijk gebruik van de oven

---

Volg deze adviezen op om de energie optimaal te benutten:

- Haal de accessoires die u niet gaat gebruiken uit de oven.
- Gebruik bij voorkeur donkere ovenschalen.
- Open zo min mogelijk de ovendeur tijdens het bakproces.
- Verwarm de oven niet leeg voor. Doe de etenswaren in de koude oven als het recept dit toelaat.

- Als uw oven over de ECO-functie beschikt, gebruik deze functie dan als het recept dit toelaat.
- Zet de oven bij lange bakprocessen 5 à 10 minuten voor de volledige baktijd uit om de restwarmte te benutten.
- Als uw oven over geventileerde functies beschikt, bak dan verschillende gerechten tegelijk.

## Bakgids

De bakfuncties variëren afhankelijk van het model. In de bijgevoegde tabellen worden de meest typerende functies aangegeven.

De in de tabellen aangegeven tijden en temperaturen zijn slechts richtlijnen. Aanbevolen wordt om bij de laagste waarden te beginnen en deze zo nodig te verhogen.

**Voor ovens van 45 cm:** Gewoonlijk zijn de tijden en temperaturen iets lager dan bij ovens van 60 cm. Pas altijd de laagste waarden van de in de tabellen aangeduide ranges toe.

In de regel zijn de in de tabellen aangeduide tijden berekend vanaf het moment dat de gerechten in de koude oven worden geplaatst.

In recepten waarvoor de oven eerst leeg moet worden voorverwarmd wordt dat uitdrukkelijk aangeduid.

Sommige modellen beschikken over de functie Snel voorverwarmen. Deze functie verkort de

baktijd ten opzichte van de in de tabel aangeduide tijd. Wanneer u deze functie gebruikt, zet het gerecht dan pas in de oven wanneer de oven meldt dat hij de baktemperatuur heeft bereikt.

De hoogtes van de bakplaten, van onderaf beginnend:

- 1:** Onder.
- 2:** Midden.
- 3:** Boven.

De hoogtes 4 en 5 zijn geschikt om te gratineren of te roosteren.

**Voor ovens van 45 cm:** De geschikte hoogte om te bakken is altijd positie 1. Gebruik de hoogtes 2 en 3 bij voorkeur om te gratineren of te roosteren.

Plaats het gerecht zoveel mogelijk in het midden van de plaat of het rooster om een gelijkmatiger resultaat te krijgen.

## Ontdooien

Houd bij het ontdooien van etenswaren rekening met het volgende:

- Leg de onverpakte etenswaren op de bakplaat of in een schaal.
- Om grote stukken vlees of vis te ontdooien, legt u deze op de rooster met daaronder een bakplaat om vloeistoffen op te vangen.
- Vlees en vis hoeven niet helemaal te worden ontdooid om ze te bereiden. Het is voldoende als de buitenlaag zacht is zodat het vlees of de vis kan worden gekruid.

- Na het ontdooien moeten de etenswaren altijd bereid worden.
- Vries een eerder ontdooid product nooit opnieuw in

De in de tabel aangegeven tijden dienen ter oriëntatie. De ontdooitijd hangt af van de omgevingstemperatuur, het gewicht en het diepvriesniveau van de etenswaren.

\* Zie de ontdooitabel op bladzijde 49.

## Περιεχόμενα

---

• Περιγραφή των λειτουργιών μαγειρέματος του φούρνου	235
• Άλλες λειτουργίες του φούρνου	236
• Οικολογική χρήση του φούρνου	236
• Οδηγός μαγειρέματος	237
• Απόψυξη	237
• Πίνακες θερμοκρασίας και χρόνου	238
Πουλερικά	238
Κρέατα	240
Ψάρια	244
Πίτσα	246
Ψωμί	246
Ορεκτικά και ζυμαρικά	248
Ζαχαροπλαστική	250
Απόψυξη	256

# Περιγραφή των λειτουργιών μαγειρέματος του φούρνου



## ΠΡΟΣΟΧΗ

Έχετε υπόψη σας ότι οι διαθέσιμες λειτουργίες εξαρτώνται από το μοντέλο του φούρνου.

Για να μάθετε ποιες λειτουργίες διαθέτει ο φούρνος σας, συμβουλευτείτε τον οδηγό χρήσης που συνοδεύει αυτόν τον οδηγό μαγειρέματος.

## ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ

Χρησιμοποιείται για κέικ όπου απαιτείται ομοιόμορφη παροχή θερμότητας ώστε να αποκτήσουν αφράτη υφή.

## ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ ΜΕ ΑΕΡΑ

Κατάλληλη για ψητά και για ζαχαροπλαστική. Ο ανεμιστήρας κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα στο εσωτερικό του φούρνου, μειώνοντας τον χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος.

## ΓΚΡΙΛ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

Ειδική για ψητά. Χρησιμοποιείται για οποιοδήποτε κομμάτι κρέατος, ανεξάρτητα από το μέγεθος του.

## ΜΑΞΙ ΓΚΡΙΛ

Ενδείκνυται για το γκρατινάρισμα μεγαλύτερων επιφανειών απ' ό,τι με το γκριλ, καθώς, λόγω της μεγαλύτερης ισχύος, το φαγητό αποκτά ροδισμένη όψη γρηγορότερα.

## ΓΚΡΙΛ

Επιφανειακό γκρατινάρισμα και ψήσιμο. Ροδίζει η εξωτερική επιφάνεια του φαγητού, χωρίς να επηρεάζεται το εσωτερικό του. Κατάλληλη για τρόφιμα με επίπεδο σχήμα, όπως μπριζόλες, παιδάκια, ψάρια, φέτες ψωμιού που προορίζονται για φρυγάνισμα.

## ΓΚΡΙΛ / ΜΑΞΙ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ

Επιτρέπει ομοιόμορφο ψήσιμο, ενώ παράλληλα ροδίζει επιφανειακά το φαγητό. Ιδανική για ποικιλία κρεάτων στη σχάρα. Ειδική για μεγάλα κομμάτια κρέατος, όπως πουλερικά, κυνήγι, κλπ. Σας

συνιστούμε να τοποθετήσετε το κρέας πάνω στη σχάρα του φούρνου με το ταψί από κάτω για να συλλέγονται τα υγρά.

## ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

Θερμότητα μόνο στην κάτω πλευρά. Κατάλληλη για το ζέσταμα πιάτων ή για το φούσκωμα ζύμης και παρόμοιων παρασκευών.

## ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ + ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ (ΠΙΤΣΑ)

Ιδανική για πίτσες, πίτες και γλυκά ή κέικ με γέμιση φρούτων.

## ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ

Ο ανεμιστήρας κατανέμει τη θερμότητα που προέρχεται από μια αντίσταση που βρίσκεται στο πίσω μέρος του φούρνου. Χάρη στην ομοιόμορφη θερμοκρασία που παράγεται, μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα σε 2 επίπεδα.

## ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Ειδική λειτουργία για την παρασκευή μαγειρευτών κρεάτων με σάλτσα, σπιφάδου, κλπ. με παραδοσιακό τρόπο και γενικά για φαγητά που μαγειρεύονται «σε σιγανή φωτιά», δηλαδή σε χαμηλή θερμοκρασία για ιδιαίτερα παρατεταμένο χρονικό διάστημα.

Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται να χρησιμοποιείτε κατσαρόλες κατάλληλες για χρήση στον φούρνο και σκεπασμένες με καπάκι.

## ΕCOECO

Επιτρέπει το μαγείρεμα τροφίμων στον φούρνο σας με ελάχιστη κατανάλωση ενέργειας. Ο φούρνος θερμαίνεται μέσω αντίστασης και κυκλοφορίας αέρος και, ανάλογα με το μοντέλο, απενεργοποιείται λίγα λεπτά πριν από το τέλος του μαγειρέματος, επιτρέποντας έτσι την εκμετάλλευση της υπολειπόμενης θερμότητας.

τητας του θαλάμου και εξασφαλίζοντας ένα τέλειο μαγειρέμα. Ενδείκνυται για ψάρια και κάθε είδους ψητά κρέατα.

### **ΑΠΟΨΥΞΗ**

Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για ήπια απόψυξη τροφίμων: Κατά κύριο λόγο για τρόφιμα τα οποία δεν καταναλώνονται ζεστά, όπως, π.χ., κρέμες, μπισκότα, τάρτες, γλυκά, κλπ.

Σε ορισμένα μοντέλα, η λειτουργία απόψυξης μεταφέρει θερμότητα στα τρόφιμα μέσω ενός συστήματος θερμού αέρα 2 επιπέδων. Το επίπεδο Η1 είναι κατάλλη-

λο για κρέατα γενικά, ενώ το επίπεδο L0 ενδείκνυται για ψάρια, γλυκά και ψωμί.

### **ΦΟΥΣΚΩΜΑ ΖΥΜΗΣ**

Ειδική λειτουργία για το φούσκωμα ζύμης για ψωμί ή γλυκά.

### **ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ**

Η λειτουργία αυτή προθερμαίνει γρήγορα τον θάλαμο του φούρνου στη θερμοκρασία που έχετε επιλέξει. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή όταν ο φούρνος πρέπει να έχει φτάσει σε συγκεκριμένη θερμοκρασία για να εισάγετε τα τρόφιμα.

## Άλλες λειτουργίες του φούρνου

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη χρήση των λειτουργιών αυτών, συμβουλευτείτε τον οδηγό χρήσης του φούρνου σας.

### **TEKA HYDROCLEAN®**

Η λειτουργία TEKA HYDROCLEAN® διευκολύνει τον καθαρισμό λιπαρών και λοιπών υπολειμμάτων τροφών που έχουν προσκολληθεί στα τοιχώματα του φούρνου. Κατά τη διάρκεια εκτέλεσης του κύκλου καθαρισμού, ο εσωτερικός φωτισμός του φούρνου παραμένει σβησμένος.

### **ΠΥΡΟΛΥΣΗ**

Με τη λειτουργία αυτή εκτελείται ένας κύκλος καθαρισμού με πυρόλυση, κατά τη διάρκεια του οποίου αναπτύσσονται υψηλές θερμοκρασίες στο εσωτερικό του φούρνου και πραγματοποιείται μία διαδικασία οξειδωσης και απανθράκωσης των λιπαρών ουσιών που έχουν συσσωρευτεί κατά το μαγειρέμα. Κατά τη διάρκεια εκτέλεσης του κύκλου καθαρισμού, ο εσωτερικός λαμπτήρας του φούρνου παραμένει σβησμένος.

## Οικολογική χρήση του φούρνου

Για άριστη εκμετάλλευση ενέργειας, ακολουθήστε αυτές τις συμβουλές:

- Βγάλτε από τον φούρνο τα εξαρτήματα που δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο, σκούρου χρώματος κατά προτίμηση.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ανοίγετε την πόρτα όσο το δυνατόν λιγότερο.
- Μην προθερμαίνετε τον άδειο φούρνο. Εφόσον η συνταγή το επιδέχεται, εισάγετε τα τρόφιμα σε κρύο φούρνο.

- Αν ο φούρνος σας διαθέτει τη λειτουργία ECO, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή εφόσον την επιδέχεται η συνταγή.
- Για συνταγές όπου απαιτείται μεγάλο χρονικό διάστημα μαγειρέματος, βρήστε τον φούρνο 5 με 10 λεπτά νωρίτερα και εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα.
- Αν ο φούρνος σας διαθέτει λειτουργίες όπου χρησιμοποιείται αέρας, μαγειρέψτε διαφορετικά πιάτα ταυτόχρονα.

## Οδηγός μαγειρέματος

Οι λειτουργίες μαγειρέματος διαφέρουν από μοντέλο σε μοντέλο. Στους συνοδευτικούς πίνακες, αναφέρονται οι πιο χαρακτηριστικές.

Ο χρόνος και η θερμοκρασία που αναφέρονται στους πίνακες είναι ενδεικτικοί. Σας συστήνουμε να ξεκινάτε από τις χαμηλότερες τιμές και να τις αυξάνετε σταδιακά, αν χρειάζεται.

**Για φούρνους 45 cm:** Κατά κανόνα, οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες είναι ελαφρώς μικρότεροι σε σχέση με αυτούς που ισχύουν για τους φούρνους 60 cm. Λαμβάνετε πάντα υπόψη σας τις χαμηλότερες τιμές από τα εύρη τιμών που αναγράφονται στους πίνακες.

Γενικά, οι χρόνοι που αναγράφονται στους πίνακες έχουν υπολογιστεί με τα τρόφιμα να εισάγονται σε κρύο φούρνο.

Οι συνταγές για τις οποίες απαιτείται προθέρμανση του άδειου φούρνου, αναφέρονται ρητά.

Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν λειτουργία ταχείας προθέρμανσης. Η λειτουργία αυτή μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος σε σχέση με αυτόν

που αναγράφεται στον πίνακα. Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αυτή, περιμένετε να εισάγετε το τρόφιμο όταν ο φούρνος σας ειδοποιήσει ότι έχει φτάσει στην κατάλληλη θερμοκρασία.

Τα επίπεδα όπου μπορούν να τοποθετηθούν τα ταψιά, ξεκινώντας το μέτρημα από την κάτω πλευρά, είναι:

**1:** Χαμηλό

**2:** Μεσαίο

**3:** Ψηλό

Τα επίπεδα 4 και 5 είναι κατάλληλα για γκρατινάρισμα και ρόδισμα.

**Για φούρνους 45 cm:** Το καταλληλότερο επίπεδο μαγειρέματος είναι πάντα το 1. Χρησιμοποιείτε τα επίπεδα 2 και 3 κατά προτίμηση για γκρατινάρισμα και φρυγάνισμα.

Για πιο ομοιόμορφο αποτέλεσμα, τοποθετείτε τα τρόφιμα όσο το δυνατόν πιο κοντά στο κέντρο του ταψιού ή της σχάρας.

## Απόψυξη

Κατά την απόψυξη των τροφίμων πρέπει να έχετε υπόψη σας ότι:

- Αφαιρείτε τα τρόφιμα από την συσκευασία τους και τοποθετήστε τα στο ταψί του φούρνου ή σε πιατέλα.
- Για να αποψύξετε μεγάλα κομμάτια κρέατος ή ψαριού, θα πρέπει να τα τοποθετήσετε πάνω στη σχάρα με ένα ταψί από κάτω για να συλλέγονται τα υγρά.
- Τα κρέατα και τα ψάρια δεν χρειάζονται πλήρη απόψυξη για να μαγειρευτούν. Αρ-


















κεί η επιφάνεια τους να είναι μαλακή για να προσθέσετε τα καρυκεύματα.

- Μετά την απόψυξή τους, τα τρόφιμα πρέπει πάντα να μαγειρεύονται.
- Μην καταψύχετε ξανά αποψυγμένα τρόφιμα.

Οι χρόνοι που δίνονται στον πίνακα\* είναι ενδεικτικοί. Ο χρόνος απόψυξης θα εξαρτηθεί από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος, το βάρος των τροφίμων και τον βαθμό κατάψυξής τους.



















\* Βλ. πίνακα απόψυξης στη σελίδα 49.

## AVES / AVES DOMÉSTICAS / BIRDS / VOLAILLE
























	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Pato Pato Duck Canard	1,50	Inferior		190-210	55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Inferior			170-190	45-55		
Lower Inférieure						
Pechuga de pato Peito de pato Duck breast Magret de canard	0,40	Superior		180-190	10-12	Parrilla Grelha Grid Grille
Superior			200-210	8-10		
Higher Supérieure						
Muslos de pato Coxas de pato Duck thighs Cuisses de canard	2 piezas 2 porções 2 pieces 2 pièces	Media Media Intermediate Moyenne	  	170-190 160-180	45-50 55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pollo Frango Chicken Poulet	1,20	Inferior		190-210	55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Inferior			170-190	50-55		
Lower Inférieure						
Muslos de pollo Coxas de frango Chicken thighs Cuisses de poulet	4 piezas 4 porções 4 pieces 4 pièces	Media Media Intermediate Moyenne	   <b>ECO</b>	190-210 190-200 190	25-30 20-25 55	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pavo Perú Turkey Dinde	4,00	Inferior		190-200	70-75	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Inferior			180-200	65-70		
Lower Inférieure						



# GEFLÜGEL / GEVOGELTE / ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

	GEWICHT ΓΕΥΧΤ ΒΑΡΟΣ (ΚΓ)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Ente Eend Πάπια	1,50	Unten Onder Χαμηλό		190-210	55-60	Blech Plaat Ταψί
				170-190	45-55	
						
Entenbrust Eendenborst Στήθος πάπιας	0,40	Oben Hoog Ψηλό		180-190	10-12	Rost Braadrooster Σχάρα
				200-210	8-10	
						
Entenkeulen Eendenbouten Μπουτάκια πάπιας	2 stücks 2 stuks 2 τεμ.	Mitte Midden Μεσαίο		170-190	45-50	Blech Plaat Ταψί
				160-180	55-60	
						
Hähnchen Κίρ Κοτόπουλο	1,20	Unten Onder Χαμηλό		190-210	55-60	Blech Plaat Ταψί
				170-190	50-55	
						
Hähnchenschenkel Κίρpenbouten Μπουτάκια κοτόπουλου	4 Stück 4 stuks 4 τεμ.	Mitte Midden Μεσαίο		190-210	25-30	Blech Plaat Ταψί
				190-200	20-25	
						
			<b>ECO</b>	190	55	
Pute Κalkoen Γαλοπούλα	4,00	Unten Onder Χαμηλό		190-200	70-75	Blech Plaat Ταψί
				180-200	65-70	
						


## CARNES / CARNE / MEAT / VIANDE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Asado de ternera Assado de vitela Roast veal Rôti de bœuf	2,00	Inferior		190-210	85-90	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Inferior			180-200	90-95		
Lower			180-200	80		
		Inférieure				
Roastbeef Roastbeef Roast beef Rosbif	0,60	Media		190-210	45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			190-210	60-65		
Intermediate			180-200	35-40		
Moyenn		<b>ECO</b>	180-200	25-30		
Asado relleno Assado rechado Stuffed roast Rôti farci	1,00	Media		175-180	45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			170-180	55-60		
Intermediate			170-180	45-50		
		Moyenn				
Chuletas de ternera Costeletas de vitela Beef chops Côtelettes de bœuf	0,50	Media		220	15	Parrilla Grelha Grid Grille
Media			220	15		
		Intermediate	<b>ECO</b>			
		Moyenn				
Entrecote de ternera Entrecosto de vitela Beef steak Entrecôte de bœuf	1,00	Media		220	15	Parrilla Grelha Grid Grille
Media			220	25-30		
Intermediate						
		Moyenn				
Faldilla de ternera Aba de vitela Braising steak Flanchet de bœuf	1,00	Media		180-200	33-45	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			180-200	25-30		
Intermediate						
		Moyenn				
Asado de cerdo Assado de porco Roast pork Rôti de porc	1,00	Media		180-190	50-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			170-190	45-50		
Intermediate			180-200	55-60		
		Moyenn				
Chuleta de cerdo Costeleta de porco Pork chops Côtelette de porc	0,50	Media		200-220	15	Parrilla Grelha Grid Grille
Media						
		Intermediate				
		Moyenn				

## FLEISCH / VLEES / ΚΡΕΑΤΑ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Rinderbraten Rundvlees Μοσχάρι ψητό	2,00	Unten Onder Χαμηλό		190-210	85-90	Blech Plaat Ταψί
			180-200	90-95		
			180-200	80		
Roastbeef Rosbeef Ροσμπίφ	0,60	Mitte Midden Μεσαίο		190-210	45-50	Blech Plaat Ταψί
			190-210	60-65		
			180-200	35-40		
			<b>ECO</b>	180-200	25-30	
Gefüllter Braten Gevuld braadvlees Ψητό με γέμιση	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		175-180	45-50	Blech Plaat Ταψί
			170-180	55-60		
			170-180	45-50		
Rinderkoteletts Kalkskoteletten Μοσχάρισιες μπριζόλες	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		220	15	Rost Braadrooster Σχάρα
<b>ECO</b>			220	15		
Rindersteak Entrecote Μοσχαρίσια μπριζόλα	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		220	15	Rost Braadrooster Σχάρα
			220	25-30		
Rinderrippenfleisch Vanglap Λάπα μοσχαρίσια	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		180-200	33-45	Blech Plaat Ταψί
			180-200	25-30		
Schweinebraten Varkensvlees Χοιρινό ψητό	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		180-190	50-55	Blech Plaat Ταψί
			170-190	45-50		
			180-200	55-60		
Schweinekoteletts Varkenskarbonade Μπριζόλα χοιρινή	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		200-220	15	Rost Braadrooster Σχάρα
















## CARNES / CARNE / MEAT / VIANDE / FLEISCH

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Paletilla de cerdo Pá de porco Pork shoulder Palette de porc	1,50	Media		190-200	55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		190-200	40-50	
		Intermediate Moyenn				
Cochinillo Leitão Suckling pig Cochon de lait	1,40	Media		190-210	60-70	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		170-190	70-75	
		Intermediate Moyenn				
Costillar de cerdo Costela de porco Pork ribs Travers de porc	0,50	Media		190-210	25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		190-210	30	
		Intermediate Moyenn				
Codillo Pernil Ham hock Jarret de porc	1,00	Media		190-210	50-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		180-200	45-50	
		Intermediate Moyenn		170-190	45-55	
Jabalí Javali Wild boar Sanglier	2 piezas	Media		180	15	Parrilla Grelha Grid Grille
	2 porções	Media		190-200	12-15	
	2 pièces	Intermediate Moyenn				
Carne de cordero Carne de borrego Lamb Viande d'agneau	1,00	Media		190-210	35-40	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		180-200	45-50	
		Intermediate Moyenn		190-200	45-50	
Pierna sin hueso Perna sem osso Boned leg joint Gigot désossé	0,60	Media		170-190	45-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		180-190	35-40	
		Intermediate Moyenn				
Canguro Canguru Kangaroo Kangourou	2,00	Inferior		190-210	55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Inferior		180-200	45-55	
		Lower Inférieure				

## FLEISCH / VLEES / ΚΡΕΑΤΑ

	GEWICHT ΓΕΥΧΤ ΒΑΡΟΣ (ΚΓ)	STELLING HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Schweineschulter Varkensschouderkarbo- nade Ωμοπλάτη χοιρινή	1,50	Mitte Midden Μεσαίο		190-200	55-60	Blech Plaat Ταψί
				190-200	40-50	
Spanferkel Speenvarken Γουρουνόπουλο	1,40	Mitte Midden Μεσαίο		190-210	60-70	Blech Plaat Ταψί
				170-190	70-75	
Schweinerippchen Varkensribstuk Χοιρινά παιδάκια	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		190-210	25-30	Blech Plaat Ταψί
				190-210	30	
Haxe Schenkel Κότσι	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		190-210	50-55	Blech Plaat Ταψί
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Wildschwein Everzwijn Αγριογούρουνο	2 stücks 2 stuks 2 τεμ.	Mitte Midden Μεσαίο		180	15	Rost Braadrooster Σχάρα
				190-200	12-15	
Lammfleisch Lamsvlees Αρνίσιο κρέας	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		190-210	35-40	Blech Plaat Ταψί
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Haxe entbeint Bout zonder bot Μπούτι χωρίς κόκκαλο	0,60	Mitte Midden Μεσαίο		170-190	45-55	Blech Plaat Ταψί
				180-190	35-40	
Känguruh Kangoeroe Καγκουρό	2,00	Untere Onder Χαμηλότερο		190-210	55-60	Blech Plaat Ταψί
				180-200	45-55	

## PESCADO / PEIXE / FISH / POISSON

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Lubina a la sal Robalo em sal Salt baked sea bass Bar en croûte de sel	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	  	180-200 190-200	20-25 18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Besugo Besugo Sea bream Daurade	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	   <b>ECO</b>	190-200 190-200 200	20-25 10-15 25	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Merluza, en rodajas Pescada, à posta Hake medallions Darnes de colin	1,10	Media Media Intermediate Moyenn	  	190-210 180-200	15-20 10-12	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Salmón, en rodajas Salmão, à posta Salmon medallions Darnes de saumon	1,10	Media Media Intermediate Moyenn	   <b>ECO</b>	190-200 200-210 200-210	15-20 10-15 12-15	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Puding de pescado Pudim de peixe Fish mousse Terrine de poisson	2,00	Inferior Inferior Lower Inférieure	 	160 150-160	50 60-65	Molde Forma Shallow dish Moule
Volouvant de pescado Volouvent de peixe Fish vol-au-vent Vol-au-vent de poisson	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		180-190*	18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau














\* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.

\* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.

\* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.

\* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.

# FISCH / VIS / ΨΑΡΙΑ







	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Wolfsbarsch im Salzmantel Met zout bereide zeebaars Λαβράκι σε κρούστα αλατιού	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		180-200	20-25	Blech Plaat Ταψί
				190-200	18-20	
						
Seebrasse Zeebrasem Συναγριδα	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		190-200	20-25	Blech Plaat Ταψί
				190-200	10-15	
			<b>ECO</b>	200		
Seehecht in Scheiben Heek, in moten Βακαλάος φρέσκος σε φέτες	1,10	Mitte Midden Μεσαίο		190-210	15-20	Blech Plaat Ταψί
				180-200	10-12	
						
Lachs in Scheiben Zalm, in moten Σολομός σε φέτες	1,10	Mitte Midden Μεσαίο		190-200	15-20	Blech Plaat Ταψί
				200-210	10-15	
			<b>ECO</b>	200-210	12-15	
Fischpastete Vistaart Τερίνα ψαριού	2,00	Unten Onder Χαμηλό		160	50	Backform Vorm Φόρμα
				150-160	60-65	
Fisch-Vol-au-Vent Vol-au-vent van vis Βολοβάν με ψάρι	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		180-190*	18-20	Blech Plaat Ταψί

\* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.




\* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven doen als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

\* Στις συνταγές αυτές, προθερμάνετε τον φούρνο άδειο και εισάγετε τα τρόφιμα όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

## PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA


	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Pizza gruesa Pizza grossa Thick crust pizza Pizza à pâte épaisse	0,60	Media		190-210	30-35	Parrilla Grelha Grid Grille
		Media		190-200	20-25	
		Intermediate Moyenn				
Pizza fina Pizza fina Thin crust pizza Pizza à pâte fine	0,60	Media		190-200	15-20	Parrilla Grelha Grid Grille
		Media		200-210	10-15	
		Intermediate Moyenn				


## PAN / PÃO / BREAD / PAIN

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Pan blanco Pão branco White bread Pain blanc	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		200-220	20-25**	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pan negro Pão escuro Rye bread Pain noir	0,15	Media Media Intermediate Moyenn		200-220	10-15**	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pan integral Pão integral Wholemeal bread Pain complet	0,15	Media Media Intermediate Moyenn		200-220	10-30**	Bandeja Bandeja Tray Plateau

\*\* Fermentación previa en función , 100 °C, 30 min. aproximadamente.




\*\* Fermentação prévia na função , 100 °C, aproximadamente durante 30 min.

\*\* Pre-rising function , 100 °C, approx. 30 min.




\*\* Fermentation préalable à , 100 °C, 30 min. environ avec la fonction.



## PIZZA / ΠΙΤΣΑ / ΠΙΤΣΑ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Dicke Pizza Dikke pizza Πίτσα με παχιά βάση	0,60	Mitte Midden Μεσαίο	  	190-210	30-35	Rost Braadrooster Σχάρα
Dünne Pizza Dunne pizza Πίτσα με λεπτή βάση	0,60	Mitte Midden Μεσαίο	  	190-200 200-210	15-20 10-15	Rost Braadrooster Σχάρα

## BROT / BROOD / ΨΩΜΙ







	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Weißbrot Wit brood Λευκό ψωμί	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		200-220	20-25**	Blech Plaat Ταψί
Schwarzbrot Bruin brood Μαύρο ψωμί	0,15	Mitte Midden Μεσαίο		200-220	10-15**	Blech Plaat Ταψί
Vollkornbrot Volkorenbrood Ψωμί ολικής αλέσεως	0,15	Mitte Midden Μεσαίο		200-220	10-30**	Blech Plaat Ταψί

\*\* Vorheriges Aufgehenlassen bei Funktion , 100 °C, ca. 30 M.

\*\* Laten rijzen voor inschakeling , 100 °C, circa 30 min.

\*\* Προηγείται φούσκωμα στη λειτουργία , 100 °C, για 30 λεπτά περίπου.

## ENTRANTES Y PASTAS / ENTRADAS E MASSAS / ENTREES AND PASTAS / PLATS ET PÂTES

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FUNCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Patatas asadas Batatas assadas Baked potatoes Pommes de terre au four	1,00	Inferior Inferior Lower Inférieure	  	180-190  180-200	55-60  40-45	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Parrillada de verdura Parrilhada de legumes Grilled vegetables Légumes grillés	1,00	Media Media Intermediate Moyenn		190-210	30-45	Parrilla Grelha Grid Grille
Champiñones Cogumelos Mushrooms Champignons	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		200-210	13	Parrilla Grelha Grid Grille
Lasaña Lasanha Lasagne Lasagnes		Media Media Intermediate Moyenn		200-210	35-40	Bandeja Bandeja Tray Plateau

## VORSPEISEN UND PASTA / VOORGERECHTEN EN PASTA / ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Ofenkartoffeln Gepofte aardappelen Πατάτες ψητές	1,00	Unten Onder Χαμηλό		180-190	55-60	Blech Plaat Ταψί
				180-200	40-45	
Grillgemüse Geroosterde groenten Λαχανικά στη σχάρα	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		190-210	30-45	Rost Braadrooster Σχάρα
Champignons Champignons Μανιτάρια	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		200-210	13	Rost Braadrooster Σχάρα
Lasagne Lasagne Λαζάνια		Mitte Midden Μεσαίο		200-210	35-40	Blech Plaat Ταψί

# REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Masa bizcocho Massa de biscoito Sponge cake mix Pâte à génoise	0,50	Media		180-200*	25-30	Molde Forma Shallow dish Moule
Media			190-200*	20-25		
Intermediate Moyenn			180-200*	20-25		
Masa levadura Massa de levadura Leavened dough Pâte à lever	0,50	Media		170-190*	20-25	Molde Forma Shallow dish Moule
Media			170-180*	25-30		
Intermediate Moyenn						
Masa sobada Massa sovada Shortcrust pastry Brioche	0,50	Media		180-190*	15-20	Molde Forma Shallow dish Moule
Media			170-180*	15-20		
Intermediate Moyenn						
Hojaldre Folhado Pastry Pâte feuilletée	0,30	Media		180-190*	20-22	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			180-190*	18-20		
Intermediate Moyenn						
Hojaldre de levadura Massa folhada de levadura Puff pastry Pâte levée feuilletée	0,50	Media		180-190*	18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media						
Intermediate Moyenn						
Hojaldre de requesón Massa folhada de requeijão Cottage cheese pie Pâte feuilletée à la ricotta	0,40	Media		180*	24	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			180-190*	20		
Intermediate Moyenn						
Masa borracha Massa para empanadas Choux pastry Pâte imbibée de sirop	0,50	Media		190*	30	Molde Forma Shallow dish Moule
Media						
Intermediate Moyenn						


















\* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.

\* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.

\* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.

\* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.

## SÜSSWAREN / GEBAK / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ













	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Biskuitteig Luchtig cakedeeg Ζύμη μπισκότων	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		180-200*	25-30	Backform Vorm Φόρμα
				190-200*	20-25	
				180-200*	20-25	
Hefeteig Gistdeeg Ζύμη με μαγιά	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		170-190*	20-25	Backform Vorm Φόρμα
				170-180*	25-30	
						
Rührteig Kneeddeeg Ζύμη brioche	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		180-190*	15-20	Backform Vorm Φόρμα
				170-180*	15-20	
						
Blätterteig Bladerdeeg Σφολιάτα	0,30	Mitte Midden Μεσαίο		180-190*	20-22	Blech Plaat Ταψί
				180-190*	18-20	
						
Hefebblätterteig Bladerdeeg met gist Σφολιάτα με μαγιά	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		180-190*	18-20	Blech Plaat Ταψί
Quarkblätterteig Bladerdeeg met kaaswringel Σφολιάτα με ανθότυρο	0,40	Mitte Midden Μεσαίο		180*	24	Blech Plaat Ταψί
				180-190*	20	
						
Getränkter Teig Deeg met likeur Ζύμη με σιρόπι	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		190*	30	Backform Vorm Φόρμα

\* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

\* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven zetten als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

\* Στις συνταγές αυτές, προθερμάνετε τον φούρνο άδειο και εισάγετε τα τρόφιμα όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

## REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Tarta de queso Tarte de queijo Cheesecake Cheesecake	0,80	Media		180	30-35	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		180-290	25-30	
		Intermediate Moyenn				
Pastel de miel Bolo de mel Honey pastry Gâteau au miel	0,60	Media		170-190*	40-45	Molde Forma Shallow dish Moule
		Media		180-190*	35-40	
		Intermediate Moyenn				
Merengues Merengue Meringues Meringues		Media		100-110	190	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		100-110	170-180	
		Intermediate Moyenn				
Almendrados Massapães Almond meringue biscuits Biscuits aux amandes	0,50	Superior		110-120*	15-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Superior				
		Higher Supérieure				
Yogur Iogurte Yoghurt Yaourt	1 litro 1 litro 1 litre 1 litre	***		45-50	8 horas 8 horas 8 hours 8 heures	Vasos de yogur Copos de iogurte Yoghurt pots Pots de yaourt
Confitura Compotas Confitura Confiture	1,00	Media		100-110	18-20	Recipiente Recipiente Receptacle Réipient
		Media				
		Intermediate Moyenn				

\* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.

\*\*\* Colocar los vasos de yogur directamente en el suelo del horno.













\* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.

\*\*\* Colocar os copos de iogurte diretamente no fundo do forno.

\* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.

\*\*\* Place the yoghurt pots directly on the bottom of the oven.</p>
</div>
<div data-bbox="59 818 852 834" data-label="Text">
<p>\* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.</p>
</div>
<div data-bbox="43 833 479 849" data-label="Text">
<p>\*\*\* Placer les pots de yaourt directement sur le fond du four.</p>
</div>
</div>
<div data-bbox="41 951 623 968" data-label="Page-Footer">
<p>252 Guía de cocinados / Guia de cozinhados / Cooking guide / Guide de cuisson</p>
</div>

## SÜSSWAREN / GEBAK / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Käsekuchen Roomkaastaarten Τσιζκέικ	0,80	Mitte Midden Μεσαίο		180	30-35	Blech Plaat Ταψί
			 	180-290	25-30	
Honigkuchen Honingtaart Κέικ με μέλι	0,60	Mitte Midden Μεσαίο		170-190*	40-45	Backform Vorm Φόρμα
			 	180-190*	35-40	
Baiser Schuimtaart Μαρέγκα		Mitte Midden Μεσαίο		100-110	190	Blech Plaat Ταψί
			 	100-110	170-180	
Mandelplätzchen Amandelkoekjes Αμυγδαλωτά	0,50	Oben Hoog Υψηλό		110-120*	15-20	Blech Plaat Ταψί
Joghurt Yoghurt Γιαούρτι	1 Liter 1 liter 1 λίτρο	***		45-50	8 Stunden 8 uur 8 ώρες	Joghurtbecher Yoghurtpotten Βαζάκια
Konfitüre Jam Μαρμελάδα	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		100-110	18-20	Gefäßss Schaal Σκεύος

\* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

\*\*\* Joghurtbecher direkt auf den Backofenboden stellen.











\* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven zetten als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

\*\*\* De potten met yoghurt rechtstreeks op de ovenvloer zetten.

\* Στις συνταγές αυτές, προθερμάνετε τον φούρνο άδειο και εισάγετε τα τρόφιμα όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

\*\*\* Τοποθετήστε τα βαζάκια γιαουρτιού απευθείας στον πυθμένα του φούρνου.

# REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE / SÜSSWAREN

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FUNCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Magdalenas Madalenas Fairy cakes Madeleines	0,40	Media Media Intermediate Moyenn	 	200-210* 200*	30	Cápsulas Cápsulas Capsules Capsules
Masa Massa Dough Pâte	0,40	Inferior Inferior Lower Inférieure	 	200-220* 200*	25-30 25	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Bizchocho Biscoitos Sponge cake Génoise	0,60	Media Media Intermediate Moyenn	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Molde Forma Shallow dish Moule
Compota de manzana Compota de maçã Apple compote Compote de pommes	0,50	Inferior Inferior Lower Inférieure		160-170	35	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Flan Pudim Crème caramel Flan	1 litro 1 litro 1 litre 1 litre	Media Media Intermediate Moyenn		100	60-70	Flanera Forma de pudim Flan dish Moule à flan
Pasta choux Massa choux Choux pastry Pâte à choux	0,20	Media Media Intermediate Moyenn	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Bandeja Bandeja Tray Plateau

\* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.











\* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.

\* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.

\* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.



## SÜSSWAREN / GEBAK / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Madeleines Muffins Μάφινς	0,40	Mitte Midden Μεσαίο	 	200-210* 200*	30	Backformen Vorm Χάρτινες θήκες
Teig Deeg Ζύμη	0,40	Unten Onder Χαμηλό	 	200-220* 200*	25-30 25	Blech Plaat Ταψί
Biskuit Cake Κέικ	0,60	Mitte Midden Μεσαίο	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Backform Vorm Φόρμα
Apfelkompott Appelmoes Κομπόστα μήλου	0,50	Unten Onder Χαμηλό		160-170	35	Blech Plaat Ταψί
Pudding Karamelpudding Κρεμ καραμελέ	1 Liter 1 liter 1 λίτρο	Mitte Midden Μεσαίο		100	60-70	Puddingformen Puddingvorm Φόρμα πουτίγκας
Brandteig Profiteroles Ζύμη για σου	0,20	Mitte Midden Μεσαίο	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Blech Plaat Ταψί

\* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

\* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven doen als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

\* Στις συνταγές αυτές, προθερμάνετε τον φούρνο άδειο και εισάγετε τα τρόφιμα όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

## DESCONGELACIÓN / DESCONGELAÇÃO / DEFROSTING / DÉCONGÉLATION

ALIMENTO ALIMENTO FOOD ALIMENT	NIVEL LO / NÍVEL LO / LO LEVEL / NIVEAU LO		NIVEL HI / NÍVEL HI / HI LEVEL / NIVEAU HI	
	PESO PESO WEIGHT POIDS	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS	PESO PESO WEIGHT POIDS	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS
Pan Pão Bread Pain	1/2 kg	35 min.		
Tarta Tarte Cake Tarte	1/2 kg	25 min.		
Pescado Peixe Fish Poisson	1/2 kg	30 min.		
Pescado Peixe Fish Poisson	1 kg	40 min.		
Pollo Frango Chicken Poulet			1 kg	75 min.
Pollo Frango Chicken Poulet			1,5 kg	90 min.
Chuletón Costeletão Beef joint Côte de bœuf			1/2 kg	40 min.
Carne picada Carne picada Ground meat Viande hachée			1/2 kg	60 min.
Carne picada Carne picada Ground meat Viande hachée			1 kg	120 min.

## ΑΥΤΑΥΕΝ / ΟΝΤΔΟΟΙΕΝ / ΑΠΟΨΥΞΗ

LEBENSMITTEL ETENSWAAR ΤΡΟΦΙΜΟ	LO-STUFE / NIVEAU LO / ΕΠΙΠΕΔΟ LO		HI-STUFE / NIVEAU HI / ΕΠΙΠΕΔΟ HI	
	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ	ZEIT TIJD ΧΡΟΝΟΣ	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ	ZEIT TIJD ΧΡΟΝΟΣ
Brot Brood Ψωμί	1/2 kg	35 min		
Kuchen Taart Τάρτα	1/2 kg	25 min		
Fisch Vis Ψάρι	1/2 kg	30 min		
Fisch Vis Ψάρι	1 kg	40 min		
Hähnchen Kip Κοτόπουλο			1 kg	75 min
Hähnchen Kip Κοτόπουλο			1,5 kg	90 min
T-Bone-Steak Entrecote Μοσχαρίσια μπριζόλα rib eye			1/2 kg	40 min
Hackfleisch Gehakt Κιμάς			1/2 kg	60 min
Hackfleisch Gehakt Κιμάς			1 kg	120 min









**'TEKA**