

Teka

Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.
A nossa contribuição para a protecção do ambiente: utilizamos papel reciclado.
Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.
Notre contribution à la protection de l'environnement: nous utilisons du papier recyclé.
Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.
Cod.: 3172036/83172036/3BB00



Hoja de Características

Folha de Características

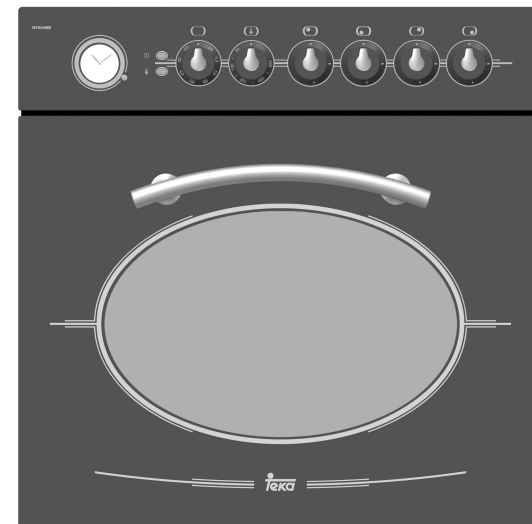
Feature List

Feuille de Caractéristiques

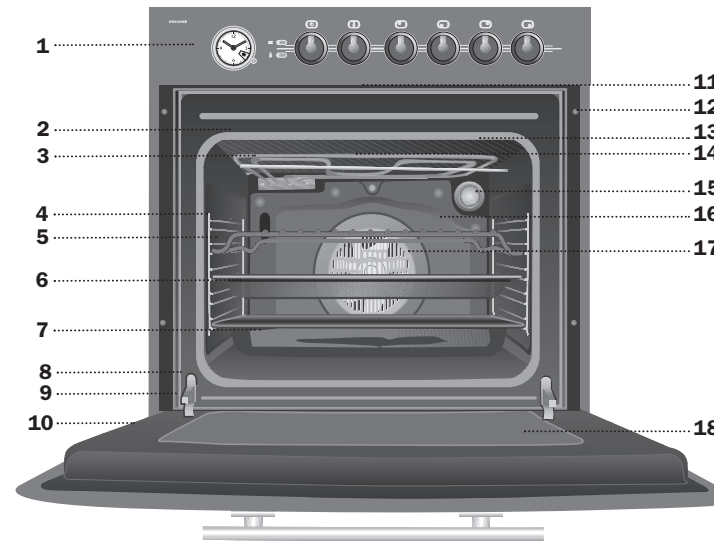
Datenblatt

36

HR-800/HR-800 ME/HR-800 E



Teka

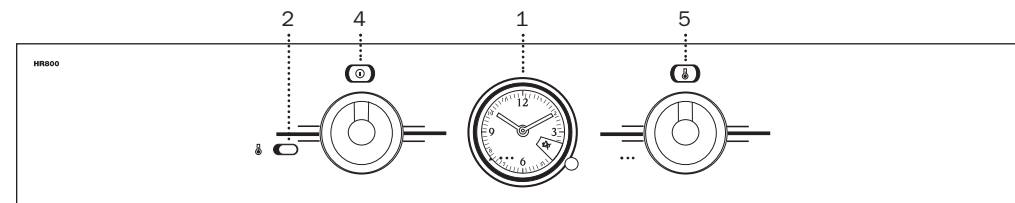


- 1 Frente de Mandos
- 2 Junta de Horno
- 3 Resistencia de Grill Doble
- 4 Soportes Cromados con Seguro Anti-vuelco
- 5 Parrilla
- 6 Bandeja Pastelera(*)
- 7 Bandeja Profunda(*)
- 8 Interruptor Puerta
- 9 Bisagra
- 10 Puerta
- 11 Salida de aire de refrigeración
- 12 Fijación al mueble
- 13 Pantalla de Grill
- 14 Salida de Humos
- 15 Lámpara
- 16 Panel Trasero Autolimpiante
- 17 Turbina
- 18 Cristal Interior Templado Bajo Emisivo

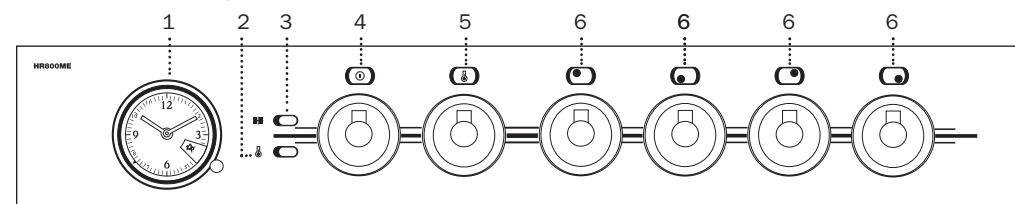
(*) Cavity de horno y bandejas con esmalte de fácil limpieza.

Frontal de Mandos

Modelo HR-800



Modelo HR-800 ME/HR-800 E



- 1 Reloj analógico programable.
- 2 Piloto de calentamiento. Indica la transmisión de calor al alimento y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada.
- 3 Piloto de conexión encimera. Indica que alguno de los fuegos eléctricos de la placa de encimera está conectado.
- 4 Selector de funciones.
- 5 Selector de temperaturas.
- 6 Mandos para el control de la encimera.

Funciones del Horno

Desconexión del horno

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

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

MaxiGrill

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

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 o grasa.

Atención

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

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.

Solera

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

Solera con Turbina

Distribuye el calor que proviene de la parte inferior del horno. Ideal para pasteles con relleno de mermelada o fruta, los cuales sólo requieren un aporte de calor inferior. Siempre es necesario un precalentamiento anterior.

Grill y Solera

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

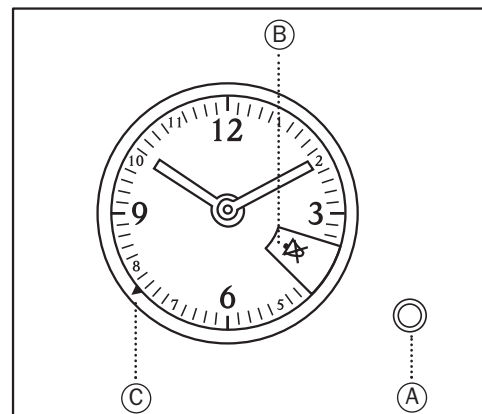
Nota

La lámpara permanece encendida en cualquier función de cocinado.



Manejo del Horno

Puesta en Hora del Reloj

Presione y gire al mismo tiempo el mando (A) hacia la izquierda, hasta que las agujas del reloj señalen la hora deseada.





Funcionamiento Manual

- 1 Gire el mando (A) hacia la izquierda hasta que se alcance la posición  en el visualizador (B).
- 2 Haga coincidir la marca roja (C) de programación que se halla en la corona exterior con la hora marcada por las agujas. Para ello extraiga ligeramente el mando (A) y gírelo al mismo tiempo hacia la izquierda.
- 3 Seleccione una temperatura y una función de cocinado.
- 4 Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.

Programación de la Duración del Cocinado



Permite cocinar durante un tiempo previamente seleccionado.

- 1 Gire el mando (A) hacia la izquierda, hasta que aparezca en el visualizador (B) el tiempo de cocinado deseado en minutos.
- 2 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.

- 3 Haga coincidir la marca roja (C) de programación que se halla en la corona exterior con la hora marcada por las agujas. Para ello extraiga ligeramente el mando (A) y gírelo al mismo tiempo hacia la izquierda. El horno se pondrá en funcionamiento.
- 4 Al finalizar el tiempo programado, el horno se apagará y sonará una señal acústica.
- 5 Gire el mando (A) hasta la posición  en el visualizador (B), para hacer desaparecer la señal acústica.
- 6 Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.

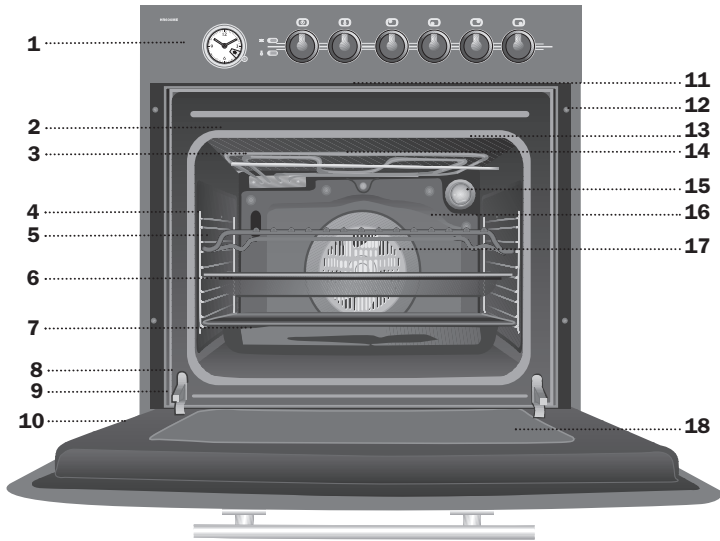
Programación de Inicio y Duración del Cocinado

Permite programar una hora de comienzo y una duración de cocinado.

- 1 Para programar el tiempo de cocinado gire el mando (A) hacia la izquierda hasta que en el visualizador (B) se presente en minutos el tiempo de cocinado deseado.
- 2 Para programar la hora de comienzo de cocinado, extraiga ligeramente el mando (A) y gírelo al mismo tiempo hacia la izquierda hasta que la marca roja (C) coincida con la hora deseada de comienzo de cocinado.
- 3 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
- 4 Al llegar a la hora requerida se pondrá el horno en funcionamiento y se apagará al finalizar el tiempo de cocinado, momento en el que sonará una señal acústica.
- 5 Gire el mando (A) hasta la posición  en el visualizador (B), para hacer desaparecer la señal acústica.
- 6 Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.

Información Técnica

Este horno posee una puerta con temperaturas por debajo de 60 K (según EN 60335-1/2-6).

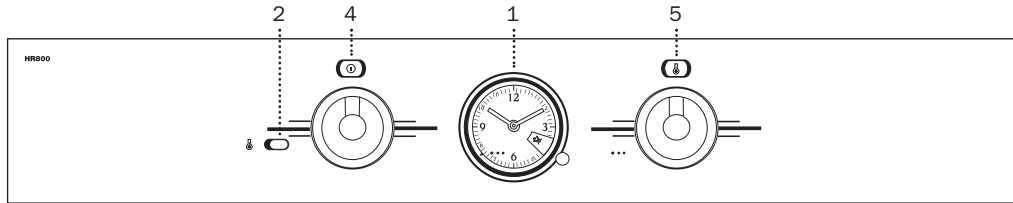


- 1 Painel de Comandos
- 2 Junta do Forno
- 3 Resistência do Grill
- 4 Suporte Cromado com Segurança Anti-trasbordamento
- 5 Grelha
- 6 Bandeja para Pastéis(*)
- 7 Bandeja para Assados(*)
- 8 Interruptor de Porta
- 9 Dobradiça
- 10 Porta
- 11 Saída de ar da Refrigeração
- 12 Fixação ao Móvel
- 13 Ecran do Grill
- 14 Saída de Fumos
- 15 Lâmpada
- 16 Painel do Fundo Catalítico
- 17 Turbina
- 18 Vidro Interior Temperado

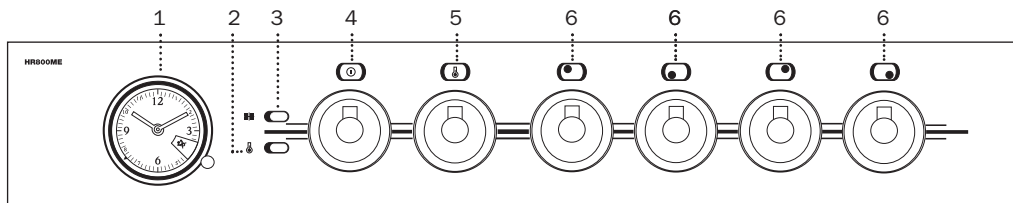
(*) Cavidade do forno e bandejas com esmalte de fácil limpeza.

Painel de Comandos

Modelo HR-800



Modelo HR-800 ME/HR-800 E



- 1 Relógio programador.
- 2 Piloto de aquecimento. Indica a transmissão de calor ao alimento e desliga-se quando o forno alcança a temperatura seleccionada.
- 3 Piloto de funcionamento da placa. Indica que algum dos discos eléctricos da placa de cozinha está ligado.
- 4 Selector de funções.
- 5 Selector de temperatura.
- 6 Comandos de controlo da placa.

Desconexão do forno

Convencional

Usado em bolos e tartes nos quais o calor recebido deve ser uniforme para que adquiram uma textura esponjosa.

Convencional com Turbina

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

Grill

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

MaxiGrill

Permite gratinar superfícies maiores que com o Grill, bem como gratinar com maior potência, alourando assim o alimento de forma mais rápida.

MaxiGrill com Turbina

Permite assar de modo uniforme ao mesmo tempo que aloura superficialmente. Ideal para churrascos. Especial para pedaços com grande volume como aves, caça,... Recomenda-se colocar a porção de carne sobre a grelha do forno com a bandeja por baixo, para recolher os molhos ou gorduras.

Atenção

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

Turbo

A Turbina reparte o calor que provém de uma resistência situada na parte de atrás do forno. Devido à uniformidade da temperatura produzida permite cozinhar em 2 alturas ao mesmo tempo.

Resistência Inferior

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

Resistência Inferior com Turbina

Distribui o calor que provém da parte inferior do forno. Ideal para pastéis com recheio de geleia ou fruta, os quais só necessitam de calor na parte inferior. É sempre necessário realizar um pré-aquecimento.

Grill e Resistência Inferior

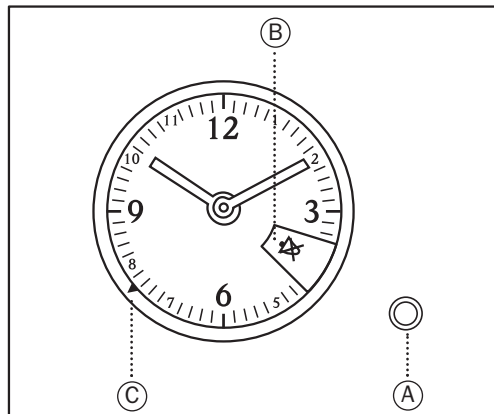
Especial para assados. Pode ser usado para qualquer porção, independente do seu tamanho.

Nota

A lâmpada permanece acesa em qualquer função de cozinhado.

Acerto da Hora do Relógio

- 1 Pressione e gire ao mesmo tempo o comando (A) para a esquerda, até as agulhas marcarem a hora desejada.



Funcionamento Manual

- 1 Gire o comando (A) para a esquerda até alcançar a posição .
- 2 Faça coincidir a marca vermelha (C) de programação, que se encontra na coroa exterior, com a hora marcada pelas agulhas. Para isso extraia levemente o comando (A) e gire-o ao mesmo tempo para a esquerda.
- 3 Seleccione uma temperatura e uma função de cozedura.
- 4 Ponha os comandos na posição para desligar o forno.

Programação da Duração da Cozedura

Permite cozinhar durante um tempo previamente seleccionado.

- 1 Gire o comando (A) para a esquerda, até aparecer no visualizador (B) o tempo de cozedura desejado em minutos.

- 2 Seleccione uma função e uma temperatura de cozedura.
- 3 Faça a marca vermelha (C) de programação, que se encontra na coroa exterior, coincidir com a hora marcada pelas agulhas. Para isso extraia levemente o comando (A) e gire-o ao mesmo tempo para a esquerda. O forno começará a funcionar.
- 4 Ao finalizar o tempo programado, o forno desligar-se-á, e ouvir-se-á um sinal acústico.
- 5 Gire o comando (A) até à posição no visualizador (B) para desligar o sinal acústico.
- 6 Ponha os comandos em posição para desligar o forno.

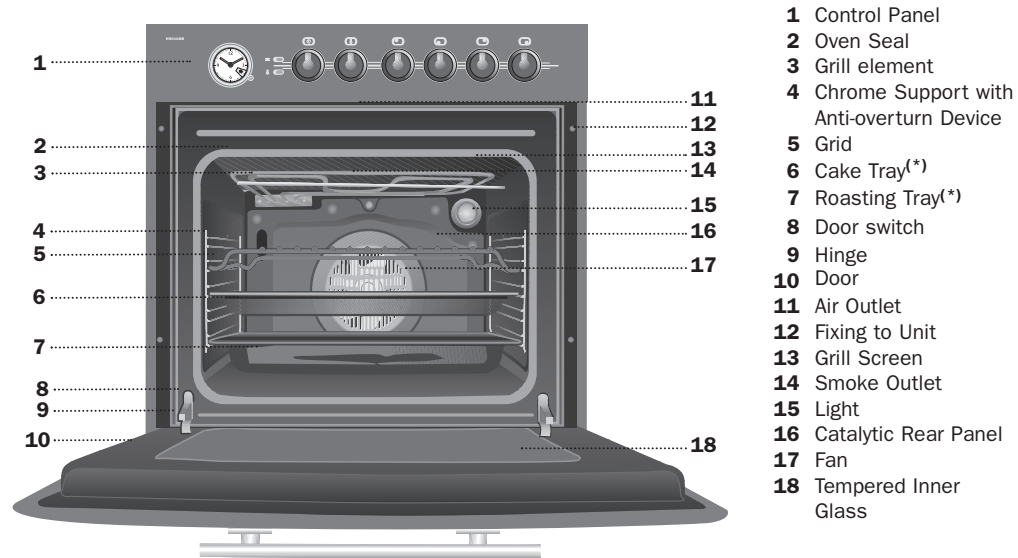
Programação de Início e Duração da Cozedura

Permite programar uma hora de início e outra de duração da cozedura.

- 1 Para programar o tempo de cozedura, gire o comando (A) para a esquerda até o visualizador (C) apresentar em minutos o tempo de cozedura desejado.
- 2 Para programar a hora de início de cozedura, extraia levemente o comando (A) e gire-o ao mesmo tempo para a esquerda até à marca vermelha (C) coincidir com a hora desejada de início de cozedura.
- 3 Seleccione uma função e uma temperatura de cozedura.
- 4 O forno entrará em funcionamento quando a hora marcada chegar, e desligar-se-á ao finalizar o tempo de cozedura. Neste momento ouvir-se-á um sinal acústico.
- 5 Gire o comando (A) até à posição no visualizador (B) para fazer o sinal acústico desaparecer.
- 6 Ponha os comandos na posição para desligar o forno.

Informação Técnica

O forno atinge uma temperatura na porta inferior a 60 K (conforme EN 60335-1/2-6).

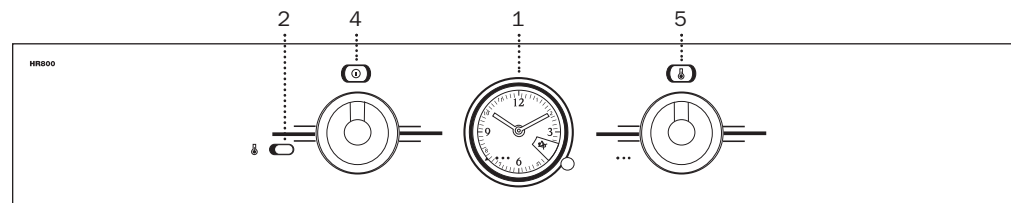


- 1 Control Panel
- 2 Oven Seal
- 3 Grill element
- 4 Chrome Support with Anti-overturn Device
- 5 Grid
- 6 Cake Tray(*)
- 7 Roasting Tray(*)
- 8 Door switch
- 9 Hinge
- 10 Door
- 11 Air Outlet
- 12 Fixing to Unit
- 13 Grill Screen
- 14 Smoke Outlet
- 15 Light
- 16 Catalytic Rear Panel
- 17 Fan
- 18 Tempered Inner Glass

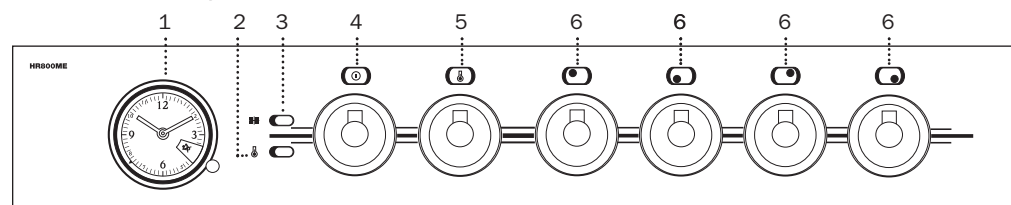
(*) Inside oven and trays with easy cleaning enamel.

Control Panel

Model HR-800



Model HR-800 ME/HR-800 E



- 1 Programing clock.
- 2 Heating indicator light. Indicates that heat is being passed to the food and it goes out when the set temperature is reached.
- 3 Hob indicator light. It indicates that one or more of the electric hotplates are on.
- 4 Function selector.
- 5 Temperature selector.
- 6 Control knobs for the hob.

Oven Functions

Switch off oven

Conventional

It is used for sponges and cakes where the heat received must be uniform to achieve a spongy texture.

Conventional with fan

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

Grill

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

MaxiGrill

Allows greater surfaces to be prepared, than with the grill, together with higher power reducing the time required for browning of the food.

MaxiGrill with fan

Allows uniform roasting at the same time as surface browning. Ideal for grills. Special for large volume pieces, such as poultry, game etc. It is recommended to put the item on a rack with a tray beneath to collect the stock and juices.

Caution

While using the Grill, MaxiGrill or MaxiGrill with fan, the door must be kept closed.

Turbo

The fan distributes the heat produced by an element located at the rear of the oven. Due to the uniform heat distribution, it allows roasting and baking to take place at two heights at the same time.

Lower element

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

Lower element with fan

It distributes the heat from the lower part of the oven and is ideal for cakes with jam or fruit filling, which only require heating from beneath. Pre-heating is always necessary.

Grill and Lower element

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

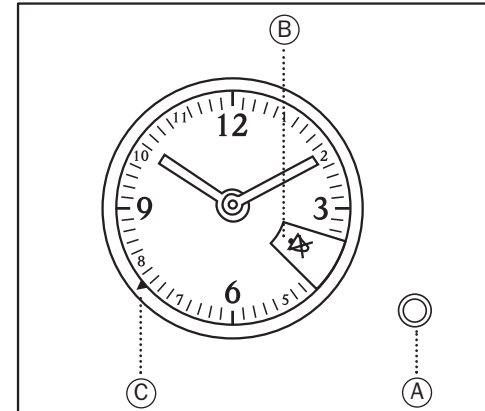
Note

The pilot light remains on in any cooking function.



Use of the Oven

Setting the Clock

Press in and turn control (A) in counter-clockwise direction until the clock hands show the right time.





Manual Operation

- 1 Turn control (A) in counter-clockwise direction to the  position.
- 2 Line up the red setting marker (C) on the outer ring with the time shown by the clock hands. To do this, gently pull out control (A) and turn in counter-clockwise direction.
- 3 Select a temperature and cooking mode.
- 4 Set the controls to the  position to turn off the oven.

Programming the Cooking Time



This allows you to programme the oven to cook for a preset time.

- 1 Turn control (A) in counter-clockwise direction until the desired cooking time in minutes appears on the display (B).
- 2 Select a temperature and cooking mode.

- 3 Line up the red setting marker (C) on the outer ring with the time shown by the clock hands. To do this, gently pull out control (A) and turn in counter-clockwise direction. The oven will start to operate.
- 4 At the end of the programmed time the oven will automatically switch off and the buzzer will sound.
- 5 Turn control (A) to the  position on the display (B) to turn off the buzzer.
- 6 Set the controls to the  position to turn off the oven.

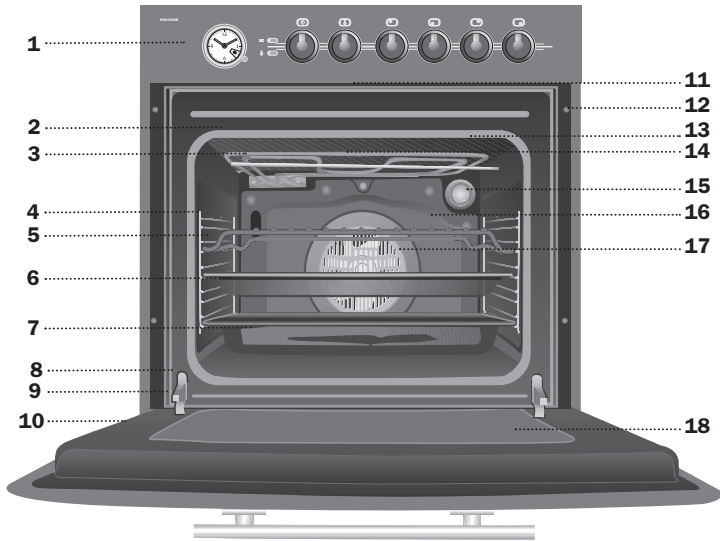
Programming the Automatic Start and Cooking Time

This allows you to programme the time you wish the oven to start cooking and the length of the cooking time.

- 1 To programme the cooking time, turn control (A) in counter-clockwise direction until the desired cooking time in minutes appears on the display (B).
- 2 To programme the time you wish the oven to start cooking, gently pull out control (A) and turn in counter-clockwise direction until the red setting marker (C) coincides with the desired automatic start time.
- 3 Select a temperature and cooking time.
- 4 At the corresponding time the oven will start to operate. At the end of the programmed time the oven will automatically switch off and the buzzer will sound.
- 5 Turn control (A) to the  position on the display (B) to turn off the buzzer.
- 6 Set the controls to the  position to turn off the oven.

Technical Information

This oven has got a door temperature of below 60 K (as per EN 60335-1/2-6).

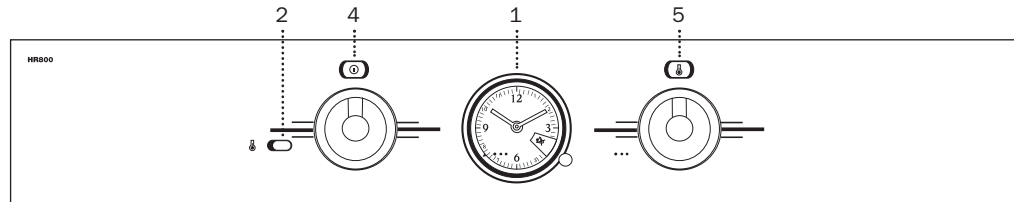


- 1 Panneau de Commande
- 2 Joint de Four
- 3 Résistance du Grill
- 4 Support Chromé avec Sécurité Antirenversement
- 5 Grille
- 6 Plateau à Pâtisserie(*)
- 7 Plateau pour Rôtis(*)
- 8 Interrupteur de Porte
- 9 Charnière
- 10 Porte
- 11 Sortie de l'air de Réfrigération
- 12 Fixation au Meuble
- 13 Ecran du Grill
- 14 Sortie des Fumées
- 15 Lampe
- 16 Panneau du Fond Catalytique
- 17 Turbine
- 18 Verre Intérieur Trempé

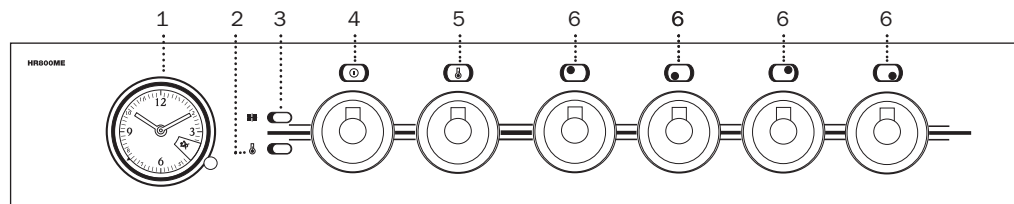
(*) Intérieur du four et plateaux avec émail de nettoyage facile.

Panneau Frontal de Commande

Modèle HR-800



Modèle HR-800 ME/HR-800 E



- 1 Horloge programmateur.
- 2 Voyant lumineux de chauffage. Il indique que la chaleur est transmise à l'aliment et s'éteint quand la température choisie est atteinte.
- 3 Voyant lumineux de connection à la plaque de cuisson. Il indique qu'un des feux électriques de la plaque de cuisson est allumé.
- 4 Sélecteur de fonctions.
- 5 Sélecteur de température.
- 6 Commandes de contrôle de la plaque de cuisson.

Arrêt du four

Conventionnel

Utiliser pour les gâteaux et les tartes qui doivent recevoir une chaleur uniforme et pour obtenir une texture moelleuse.

Conventionnel avec turbine

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

Grill

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

MaxiGrill

Permet de gratiner des surfaces plus grandes qu'avec le Grill avec une puissance pour gratiner supérieure, qui permet ainsi de dorer l'aliment de façon plus rapide.

MaxiGrill avec turbine

Permet en même temps de rôtir de façon uniforme et de dorer superficiellement. Idéal pour les grillades. Spécial pour les pièces volumineuses telles que les volailles, le gibier. Il est recommandé de placer la pièce de viande sur la grille du four et la lèche-frite en dessous pour recueillir les jus de cuisson ou la graisse.

Attention

Quand on utilise la fonction Grill, MaxiGrill ou MaxiGrill avec Turbine, la porte doit rester fermée.

Turbo

La turbine répartit la chaleur qui provient d'une résistance située à la partie arrière du four. Grâce à l'uniformité de la chaleur produite, on peut cuisiner à 2 hauteurs en même temps.

Résistance inférieure

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

Résistance inférieure avec Turbine

Elle distribue la chaleur qui provient de la partie inférieure du four. Idéal pour les gâteaux fourrés avec de la confiture ou des fruits, qui requièrent seulement un apport de chaleur inférieur. Il est toujours nécessaire de préchauffer.

Grill et résistance inférieure

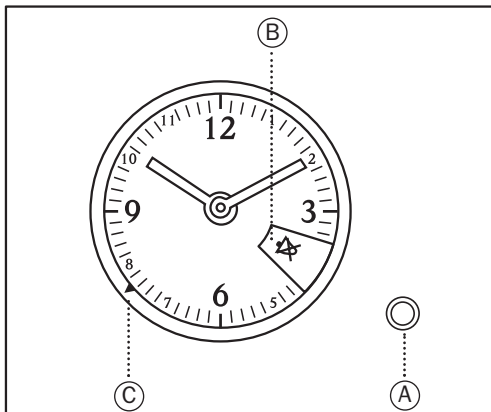
Spécial pour les rôtis. Peut être utilisé pour toutes sortes de pièces, indépendamment de leur volume.

Attention



La lampe reste allumée pendant toutes les fonctions de cuisson.

Mise à l'heure de l'Horloge

Appuyez et tournez, au même temps, le bouton (A) vers la gauche, jusqu'à ce que les aiguilles de l'horloge indiquent l'heure désirée.





Fonctionnement Manuel

- 1 Tournez le bouton (A) vers la gauche jusqu'à la position .
- 2 Faites coïncider le repère rouge (C) de programmation qui se trouve sur la couronne extérieure de l'horloge, avec l'heure indiquée par les aiguilles. Pour ce faire, tirez légèrement sur le bouton (A) et tournez-le au même temps vers la gauche.
- 3 Sélectionnez la fonction et la température de cuisson.
- 4 Ramenez les commandes sur la position  pour éteindre le four.

Programmation de la durée de cuisson



Cette fonction permet de cuisiner pendant un temps préalablement sélectionné. Procédez comme suit.

- 1 Tournez le bouton (A) vers la gauche jusqu'à l'apparition dans la fenêtre (B) du temps de cuisson désiré, en minutes.

- 2 Sélectionnez la fonction et la température de cuisson.
- 3 Faites coïncider le repère rouge (C) de programmation qui se trouve sur la couronne extérieure de l'horloge, avec l'heure indiquée par les aiguilles. Pour ce faire, tirez légèrement sur le bouton (A) et tournez-le au même temps vers la gauche. Le four démarrera.
- 4 Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'éteindra, et un signal sonore se fera entendre.
- 5 Tournez le bouton (A) vers la gauche jusqu'à l'apparition de  dans la fenêtre pour arrêter le signal sonore.
- 6 Ramenez les commandes sur la position  pour éteindre le four.

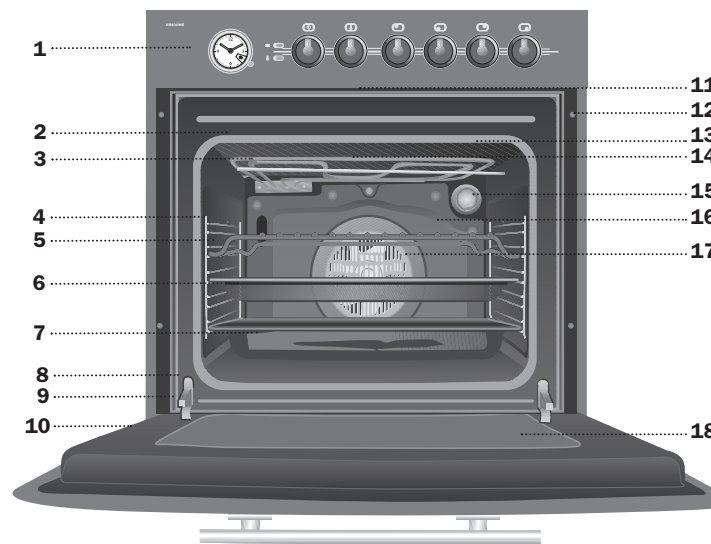
Programmation du début et de la durée de cuisson

Cette fonction permet de programmer une heure de début et une durée de cuisson. Procédez comme suit:

- 1 Pour programmer le temps de cuisson, tournez le bouton (A) vers la gauche jusqu'à l'apparition dans la fenêtre (B) du temps de cuisson choisi, en minutes.
- 2 Pour programmer l'heure du début de cuisson, tirez légèrement sur le bouton (A) et tournez-le au même temps vers la gauche jusqu'à ce que le repère rouge (C) coïncide avec l'heure choisie pour le début de cuisson.
- 3 Sélectionnez la fonction et la température and cuisson.
- 4 A l'heure choisie, le four démarrera et il s'arrêtera à la fin du temps de cuisson. A ce moment, un signal sonore se fera entendre.
- 5 Tournez le bouton (A) vers la gauche jusqu'à l'apparition de  dans la fenêtre (B) pour arrêter le signal sonore.
- 6 Ramenez les commandes sur la position  pour éteindre le four.

Information Technique

Votre four dispose d'une porte à température en dessous de 60 K (selon EN 60335-1/2-6).

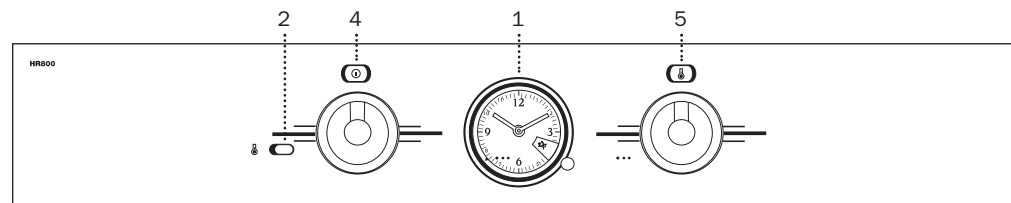


- 1 Frontteil mit Bedienelementen
- 2 Herddichtung
- 3 Grillwiderstand
- 4 Verchromte Halterung mit Kippsicherung
- 5 Rost
- 6 Gebäckshale^(*)
- 7 Bratenshale^(*)
- 8 Türschalter
- 9 Scharnier
- 10 Tür
- 11 Kühlluftaustritt
- 12 Befestigung am Küchenmöbel
- 13 Grillschale
- 14 Abzug
- 15 Beleuchtung
- 16 Katalytisch beschichtete Rückwand
- 17 Lüfter
- 18 Gehärtete Innenglasscheibe

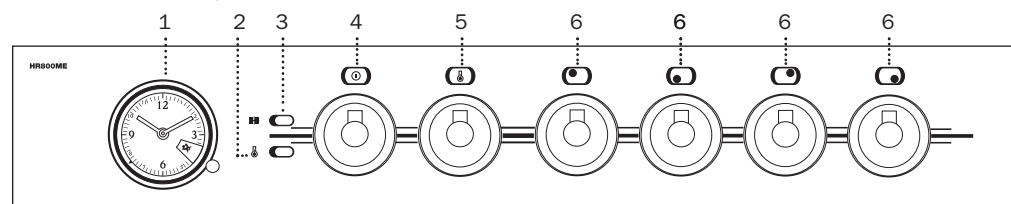
^(*) Die Backofeninnerräume und die Backbleche sind mit einer besonders reinigungsfreundlichen Emaillierung versehen.

Bedienfeld

Modell HR-800



Modell HR-800 ME/HR-800 E



- 1 Programmschaltuhr
- 2 Kontrollleuchte Heizen zeigt die Einschaltung der Heizelemente an und verlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3 Kontrollleuchte Einschaltung Kochfeld zeigt den Betrieb von Kochstellen des Kochfelds an.
- 4 Funktionswahl.
- 5 Temperaturregler.
- 6 Bedienelemente Kochfeld.

Funktionen des Herds

□ Ausschalten des Herds



Normal

Verwendung für Kuchen und Tortenböden, bei denen die Wärmeeinwirkung gleichmäßig sein muß, damit diese gut aufgehen.



Normal mit Umluft

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



Grill

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



MaxiGrill

Grillen auf größerer Oberfläche und mit größerer Leistung als mit dem Grill, hierdurch erfolgt ein schnelleres Bräunen der Speisen.



MaxiGrill mit Umluft

Gestattet gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Anbräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Stück auf den Rost zu legen und die Auffangschale darunter einzusetzen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

Achtung

Bei Benutzung der Funktionen Grill, MaxiGrill oder MaxiGrill mit Umluft muß die Herdtür geschlossen sein.



Turbo

Der Lüfter verteilt die von einem an der Rückseite des Herds angeordneten Heizwiderstand erzeugte Wärme. Auf Grund der erzeugten gleichmäßigen Temperaturverteilung ist ein Garen in 2 Etagen gleichzeitig möglich.



Unterhitze

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



Unterhitze mit Umluft

Verteilt die im Unterteil des Herds erzeugte Wärme. Ideal für Gebäck mit Marmeladen- oder Obstfüllung, bei denen eine Erwärmung von unten erfolgen muß. Der Herd muß immer vorgeheizt werden.



Grill und Unterhitze

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

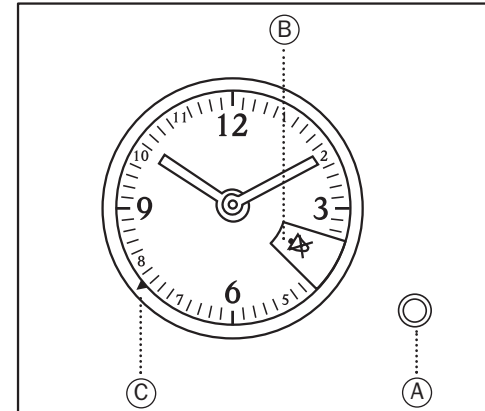
Achtung

Die Beleuchtung ist bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.



Bedienung des Herds

Stellen der Uhr

Den Bedienknopf (B) drücken und gleichzeitig nach links drehen, bis die gewünschte Uhrzeit angezeigt wird.





Handbetrieb

- 1 Den Bedienknopf (A) nach links drehen, bis die Stellung  erreicht ist, die Beleuchtung der Uhr wird eingeschaltet.
- 2 Die rote Programmiermarke (C) am Außerand des Zifferblatts durch Herausziehen des Bedienknopfs (A) und gleichzeitiges Drehen nach links auf die angezeigte Uhrzeit stellen.
- 2 Temperatur einstellen und eine Zubereitungsfunktion auswählen.
- 3 Zum Ausschalten des Herds alle Bedienelemente in Stellung  bringen.



Programmierung der Zubereitungsdauer

Ermöglicht das Garen während einer voreingestellten Zeitdauer.

- 1 Den Bedienknopf (A) nach links drehen, bis im Anzeigefenster (B) die gewünschte Zubereitungsdauer in Minuten angezeigt wird.

- 2 Temperatur einstellen und eine Zubereitungsfunktion auswählen.
- 3 Die rote Programmiermarke (C) an der Außenseite der Skala durch Herausziehen und Drehen des Bedienknopfs (A) nach links auf die angezeigte Uhrzeit stellen. Der Herd wird eingeschaltet.
- 4 Nach Ablauf der programmierten Zeitdauer schaltet sich der Herd aus, die Beleuchtung der Schaltuhr wird abgeschaltet und es ertönt ein akustisches Signal.
- 5 Den Betätigungsknopf (A) nach links drehen, bis die Markierung  im Anzeigefenster (B) erscheint, um das akustische Signal auszuschalten.
- 6 Zum Ausschalten des Herds alle Bedienelemente in Stellung  bringen.

Programmierung von Anfangszeit und Zubereitungsdauer

- 1 Den Bedienknopf (A) nach links drehen, bis im Anzeigefenster (B) die gewünschte Zubereitungsdauer in Minuten angezeigt wird.
- 2 Zur Programmierung der Anfangszeit den Bedienknopf (A) leicht herausziehen und gleichzeitig nach links drehen, bis die rote Programmiermarke mit der gewünschten Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs übereinstimmt.
- 3 Temperatur einstellen und eine Zubereitungsfunktion auswählen.
- 4 Nach Erreichen der eingestellten Uhrzeit wird der Herd eingeschaltet. Bei Erreichen der eingeschalteten Zubereitungsdauer wird der Herd wieder ausgeschaltet, es ertönt ein akustisches Signal.
- 5 Den Betätigungsknopf (A) nach links drehen, bis die Markierung  im Anzeigefenster (B) erscheint, um das akustische Signal auszuschalten.
- 6 Zum Ausschalten des Herds alle Bedienelemente in Stellung  bringen.

Technische Information

Die Tür Ihres Herdes hat eine Oberflächentemperatur von weniger als 60 K (nach EN 60335-1/2-6).