

Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	TEKA
Modelo	Modelo	Model	Modèle	Modell	HK-800
Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	Classe de eficiência energética, numa escala de A (eficiente) a G (ineficiente).	Energy efficiency class on a scale of A (more efficient) to G (less efficient).	Classement selon son efficacité énergétique sur une échelle allant de A (économe) à G (peu économe).	Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	<b>A</b>
Función de calentamiento.	Função de aquecimento.	Heating function.	Fonction chauffage.	Beheizung.	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	←
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	
<b>Consumo de energía.</b>	<b>Consumo de energia.</b>	<b>Energy consumption.</b>	<b>Consommation d'énergie.</b>	<b>Energieverbrauch.</b>	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	<b>0,77 Kwh</b>
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	<b>0,71 Kwh</b>
Volumen neto (litros).	Volume útil (litros).	Usable volume (litres).	Volume utile (litres).	Netto-volumen (liter).	<b>35</b>
Tipo: Pequeño Medio Grande	Tipo: Pequeno Médio Grande	Size: Small Medium Large	Type: Faible volume Volume moyen Grand volume	Typ: Klein Mittel Groß	←
Tiempo de cocción con carga normal.	Tempo de cozedura da carga-padrão.	Time to cook standard load.	Temps de cuisson en charge normale.	Kochzeit bei Standardbelastung.	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	<b>43 min.</b>
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	<b>43 min.</b>
Superficie de cocción.	Zona de cozedura.	Baking area.	Surface de cuisson.	Backfläche	<b>1250 cm²</b>
Ruido (dB (A) re 1 pW).	Nível de ruído dB(A) re 1 pW.	Noise (dB (A) re 1 pW).	Bruit (dB (A) re 1 pW).	Geräusch (dB (A) re 1 pW).	- - -

Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.  
 A nossa contribuição para a proteção do ambiente: utilizamos papel reciclado.  
 Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.  
 Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.  
 Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.  
 Cod.: 83172124/317124-000



Hoja de Características  
 Folha de Características  
 Feature List  
 Feuille de Caractéristiques  
 Datenblatt

124

**HK-800**



**TEKA**

## Inhalt

<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>Seite 51</b>
<b>Ökologische Verpackung</b>	<b>51</b>
<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>52</b>
<b>Kochtabellen</b>	<b>53</b>
<b>Reinigung und Pflege</b>	<b>57</b>
<b>Wenn das Gerät nicht funktioniert</b>	<b>59</b>
<b>Technische Informationen</b>	<b>60</b>
<b>Aufstellung und Anschluß</b>	<b>60</b>

## Vor dem ersten Gebrauch

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam, um mit Ihrem Herd die besten Ergebnisse zu erreichen.

Herstellungsbedingt können im Herd Reste von Fett zurückgeblieben sein, zu deren Entfernung Sie bitte wie folgt vorgehen:

- Entnehmen Sie die Verpackung aller Teile und entfernen Sie den Plastikschutz, falls Ihr Herd damit ausgestattet ist.
- Setzen Sie den Herd in der Funktion , oder , bei 200°C eine Stunde lang in Betrieb. Schlagen Sie hierzu in dem beigegeführten Datenblatt nach.
- Öffnen Sie die Tür zum Abkühlen des Herds, damit dieser belüftet wird und keine Geruchsstoffe im Innenraum zurückbleiben.
- Reinigen Sie nach dem Abkühlen Herd und Zubehörteile.

Während der ersten Inbetriebnahme tritt eine Rauch- und Geruchsentwicklung auf, sorgen Sie daher für eine gute Lüftung der Küche.

## Ökologische Verpackung

Die Verpackung ist aus vollständig recycelbaren Materialien hergestellt, die einer Wiederverwendung zugeführt werden können. Setzen Sie sich bitte mit der örtlichen Verwaltung hinsichtlich der Entsorgung dieser Materialien in Verbindung.

### ACHTUNG

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einen Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

## Wichtige Sicherheitshinweise

### Elektrische Sicherheit

- Alle Reparaturarbeiten dürfen nur durch autorisiertes Personal des Kundendiensts unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden. Durch Dritte ausgeführte Reparaturen können Schäden oder Funktionsstörungen des Geräts hervorrufen und dessen Sicherheit gefährden.
- Schalten Sie den Herd im Fehlerfall ab.

### Kindersicherheit

- Verhindern Sie, daß sich Kinder dem Herd während des Garvorgangs nähern, da einige Teile sehr hohe Temperaturen annehmen.

### Sicherheit im Umgang mit dem Herd

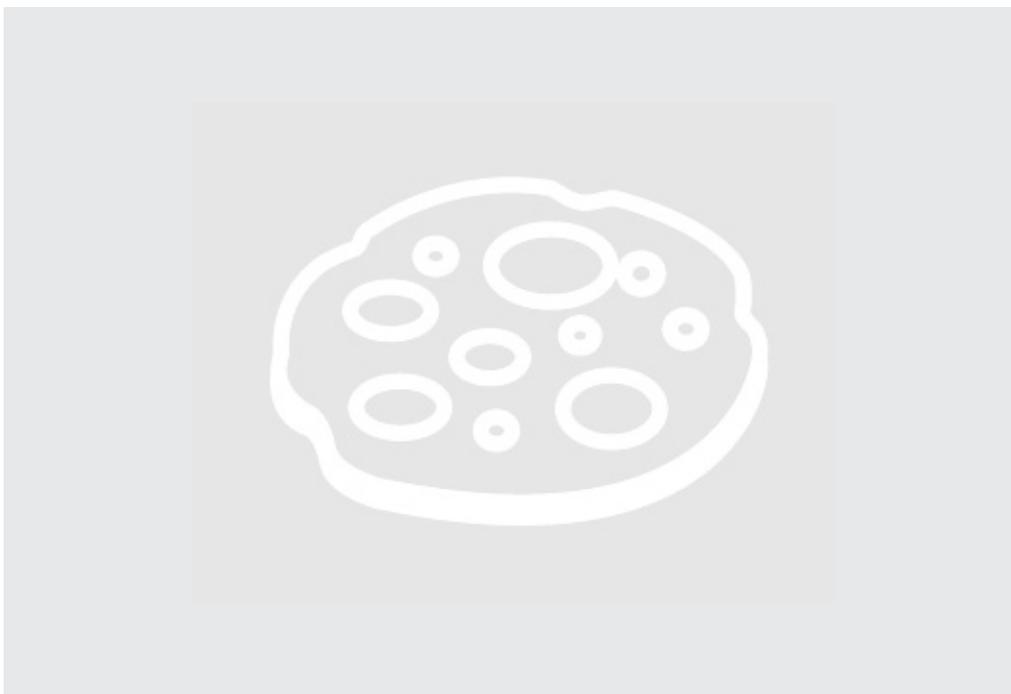
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für andere Anwendungen des Herds als die Speisenzubereitung.
- Setzen Sie den Herd nur in Betrieb, wenn dieser im Inneren des Küchenmöbels eingebaut ist.
- Bewahren Sie im Herd keine Öle, Fette oder sonstige entzündliche Stoffe auf, es besteht Brandgefahr, wenn der Herd eingeschaltet wird.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür des Herds, diese kann hierdurch beschädigt werden oder Ihre Sicherheit gefährden.

- Decken Sie den Boden des Herds nicht mit Alufolie ab, hierdurch können der Garvorgang beeinträchtigt und die Innenemaillierung beschädigt werden.
- Zum Zubereiten von Speisen schieben Sie die mitgelieferte Schale oder den Rost in die Seitenführungen im Herdinnenraum ein. Der Rost und die Schale sind mit einer Vorrichtung ausgestattet, die ein teilweises Herausziehen derselben und Manipulationen der Speisen ermöglicht.
- Stellen Sie keine Gefäße oder Speisen auf den Boden des Herds, benutzen Sie hierfür immer die Schalen oder Roste.
- Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Boden des Herds, da hierdurch die Emaillierung beschädigt werden kann.
- Öffnen Sie die Tür während des Garvorgangs so wenig wie möglich, um den Energieverbrauch so niedrig wie möglich zu halten.
- Benutzen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie im Inneren des Herds hantieren.
- Öffnen Sie die Tür zum Abkühlen des Herds, damit dieser belüftet wird und keine Geruchsstoffe im Innenraum zurückbleiben.
- Beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt ist es normal, daß sich an der Tür Kondenswasser bildet.

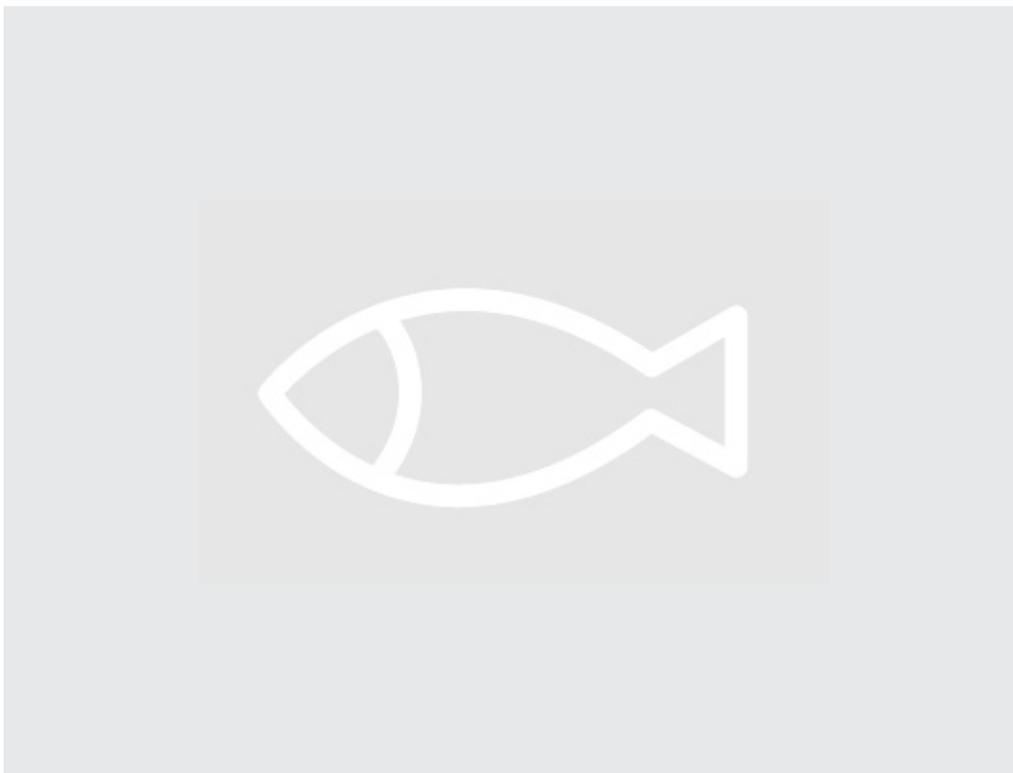
## Kochtabellen

Die angegebenen Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Die Kochfunktionen hängen von dem jeweiligen Modell ab, sehen Sie hierzu bitte auf dem Technischen Datenblatt Ihres Herds nach. Im allgemeinen wird ein Vorheizen des leeren Herds empfohlen. Die angegebene Zeit gilt ab Beendigung des Vorheizens (Funktionen  oder ). Die Heizleuchte erlischt, sobald die eingestellte temperatur erreicht ist.

VORSPEISEN	Gewicht	Stellung	Funktion	Temperat.	Zeit	Gefäß
Pasteten	1,5	1		160-180	45-50	Schale
			 	150-170	30-35	
Pizza	0,65	1		180-200	20-25	Rost
				160-180	15-20	
Quiche	1,5	1		170-190	45-50	Form
			 	150-170	45-50	



FISCH	Gewicht	Stellung	Funktion	Temperat.	Zeit	Gefäß
Goldbrassen mit Salz	1	1		180-200	25-30	Schale
				170-190	25-30	
Lachs im Schlafrock	1	1		170-190	20-25	Schale
				160-180	15-20	
Forellen	1	1		180-200	20-25	Schale
				170-190	15-20	



FLEISCHGERICHTE	Gewicht	Stellung	Funktion	Temperat.	Zeit	Gefäß
Kaninchen	1,5	1		180-200	60-65	Schale
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Lamm	1,5	1		190-210	50-55	Schale
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Hähnchen	1,5	1		190-210	50-55	Schale
			 	170-190	45-50	



NACHTISCH	Gewicht	Stellung	Funktion	Temperat.	Zeit	Gefäß
Karamelpudding	0,5	1		145-155	60-65	Form
				145-155	55-60	
Bärentatzen	0,5	1		145-165	25-30	Schale
				135-155	25-30	
Quarktorte	1	1		165-185	45-50	Form
				155-175	35-40	



## Reinigung und Pflege

### Achtung

**Vor Ausführung von Eingriffen jeglicher Art das Gerät vom Netz trennen.**

### Innenreinigung des Herds

- Reinigen Sie den Innenraum des Herds und entfernen Sie Rückstände von Fett und Speisen, die zu Rauch- Geruchs- oder Fleckenbildung führen können.
- Zur Reinigung der emaillierten Flächen des abgekühlten Herds (z.B. Boden) benutzen Sie Nylonbürsten und warmes Seifenwasser. Herdreinigungsmittel nur auf emaillierten Flächen entsprechend den Herstellerangaben einsetzen.

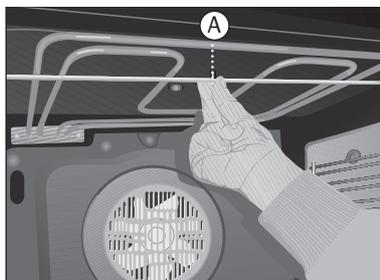
### Achtung

Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Backofens verwendet werden. Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme, Drahtbürsten oder sonstige Utensilien, welche die emaillierten Flächen verkratzen können.

### Benutzung des schwenkbaren Grills (je nach Modell)

Zur Reinigung des Herdobeils:

- Warten Sie, bis sich der Herd abgekühlt hat.
- Drehen Sie die Schraube (A) und senken Sie den Grillwiderstand so weit wie möglich ab.
- Reinigen Sie das Oberteil des Herds und bringen sie den Grillwiderstand wieder in seine ursprüngliche Lage.



### Reinigung der Außenseite des Herds und des Zubehörs

Die Außenseite des Herds und die Zubehörteile mit warmem Seifenwasser oder einem sanft wirkenden Reinigungsmittel säubern.

### Achtung

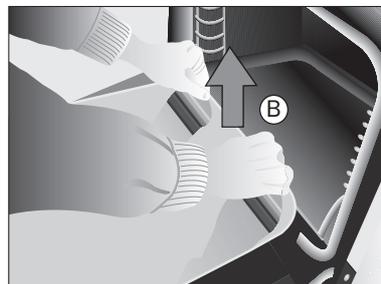
Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme, Drahtbürsten oder Scheuermittel, welche die emaillierten Flächen verkratzen können. Zur Reinigung der Edelstahlflächen vorsichtig vorgehen und nur Schwämme oder Tücher verwenden, die diese Flächen nicht verkratzen.

Bitte versuchen Sie nicht, zur Reinigung des Ofens die Bedienelemente abzuziehen, da der Ofen dazu zunächst aus dem Möbel herausgenommen werden muss.

### Reinigung Grosse Innenscheibe der Herdtüre

#### Anweisungen zu Aus- und Einbau der Innenscheibe

- 1 Öffnen Sie die Herdtür.
- 2 Ziehen Sie die Scheibe an der Unterseite (B) heraus.



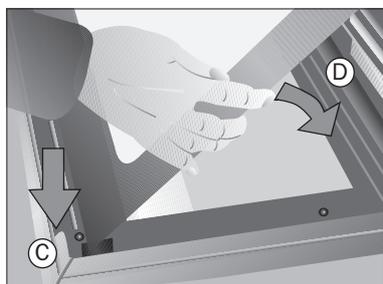
- 3 Damit ist die Innenscheibe gelöst und kann heraus genommen werden.

### Achtung

Denken Sie bitte daran, dass sich die Herdtür schließt, wenn die Innenscheibe herausgenommen wird.

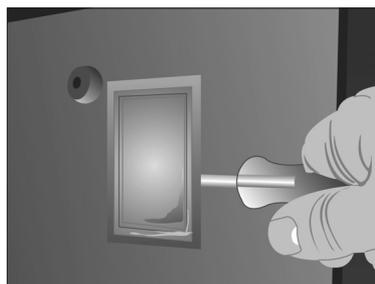
4 Reinigen Sie die Innenscheibe und das Innere der Herdtür.

5 Setzen Sie anschließend die Halter der Innenscheibe in die oberen Schlitze der Tür ein (C).

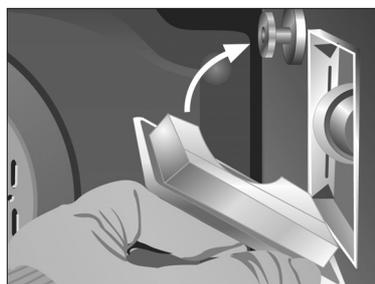


6 Drehen Sie die Scheibe in Richtung zur Tür (D). Mit leichtem Druck wird die Innenscheibe erneut in der Tür befestigt.

- Lösen Sie mit Hilfe des geeigneten Werkzeugs die Linse von der Lampenfassung ab.



- Tauschen Sie die Lampe aus.
- Statten Sie die Linse wieder zu der korrekten Position zurück, ohne sie zu erzwingen.

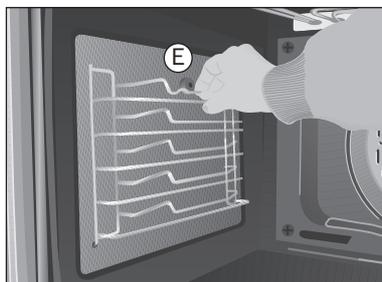


## Lampenwechsel

### Achtung

Überzeugen Sie sich vor dem Lampenwechsel davon, daß der Herd vom Elektronetz getrennt ist.

- Lösen Sie die ausziehbare Führungen von der Mutter (E).



Die Ersatzlampe muß temperaturbeständig bis 300°C sein. Fordern Sie diese bei unserem Technischen Kundendienst an.

## Wenn das Gerät nicht funktioniert

### Der Herd funktioniert nicht

Überprüfen Sie den Netzanschluß.  
Überprüfen Sie die Sicherungen Ihrer Elektroanlage.  
Prüfen Sie, ob die Schaltuhr auf manuell oder Programm eingestellt ist.  
Überprüfen Sie die Stellung des Funktionswahlschalters und des Temperaturreglers.

### Die Innenbeleuchtung des Herds leuchtet nicht

Tauschen Sie die Lampe aus.  
Überzeugen Sie sich vom korrekten Einbau entsprechend der Bedienungsanleitung.

### Die Kontrolleuchte Heizen leuchtet nicht

Stellen Sie eine Temperatur ein.  
Wählen Sie eine Funktion.  
Leuchtet nur, während des Heizvorgangs bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur.

### Rauchentwicklung bei Betrieb des Herds

Normal bei der ersten Inbetriebnahme.  
Reinigen Sie den Herd regelmäßig.  
Vermindern Sie die eingesetzte Fett- oder Ölmenge in der Schale.  
Stellen Sie keine höheren Temperaturen als in den Gartabellen angegeben ein.

### Es werden nicht die gewünschten Ergebnisse des Garvorgangs erreicht

Ziehen Sie die Gartabellen heran, hier erhalten Sie orientierende Informationen zur Funktion Ihres Herds.

### Achtung

Wenn die Probleme auch nach Beachtung vorstehender Hinweise weiterbestehen, setzen Sie sich bitte mit dem Technischen Kundendienst in Verbindung.

## Technische Informationen

Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, teilen Sie bitte unserem Technischen Kundendienst die Art des aufgetretenen Fehlers sowie folgende Angaben mit:

- 1 Fertigungsnummer (S-No)
- 2 Ausführung des Geräts (Mod)

Diese Daten finden Sie auf dem Typenschild Ihres Herds. Das Typenschild ist auf der Innenseite angebracht, es ist nach Öffnen der Tür sichtbar.

☞ Das von Ihnen erworbene Gerät erfüllt die Forderungen der Europäischen Richtlinien zur Sicherheit Elektrischer Geräte (73/23/CEE) und Elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EWG).

**AENOR bescheinigt die Funktionstauglichkeit dieses Gerätes und garantiert die Richtigkeit der Energieeffizienzklassedaten.**

## Aufstellung und Anschluß

Diese Informationen sind ausschließlich für das Installationspersonal bestimmt, das für die Ausführung der elektrischen Anschlüsse verantwortlich ist. Wenn Sie Ihren Herd selbst installieren, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Schäden.

### Vor der Installation Anmerkungen

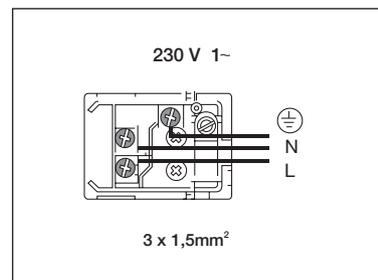
- Zum Auspacken des Herds an der Lasche am Unterteil des Kartons ziehen.
- In dem Küchenmöbel wird ein Ausschnitt gemäß nebenstehender Abbildung angebracht, die Mindestdiefe des Küchenmöbels muß 580 mm betragen. (Siehe die Abbildung 1 und 2 zum Einbau auf der Seite 62).

- Zum Einbau des Mehrzweckherds darf das Hinterteil des Küchenmöbels im schraffierten Teil in Abbildung 3 keine Vorsprünge (Versteifungen, Leitungen, Steckdosen usw.) aufweisen. (Siehe der Seite 62).
- Der zur Befestigung der Plastikverkleidungen benutzte Kleber muß für Temperaturen bis mindestens 85°C beständig sein.

### Vor Ausführung des Elektroanschlusses. Gesetzliche Forderungen.

Das Installationspersonal muß prüfen:

- Spannung und Frequenz des Netzes müssen mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Die Elektroanlage muß für die maximale Anschlußleistung des Geräts ausgelegt sein.
- Das Anschlußschema ist nachstehend abgebildet:



- Der elektrische Anschluß muß mit Schutzleiter entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen ausgeführt werden.
- Der Anschluß muß über einen allpoligen, für die erforderliche Stromstärke ausgelegten Schalter mit einem Mindestkontaktabstand

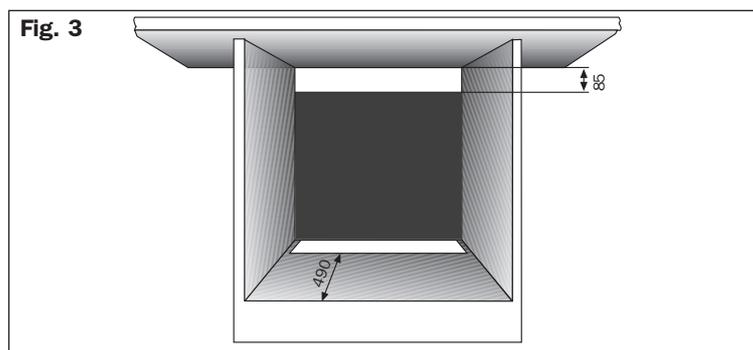
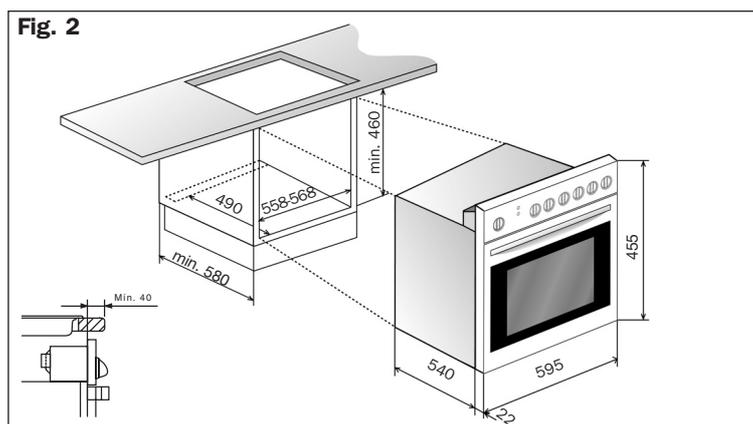
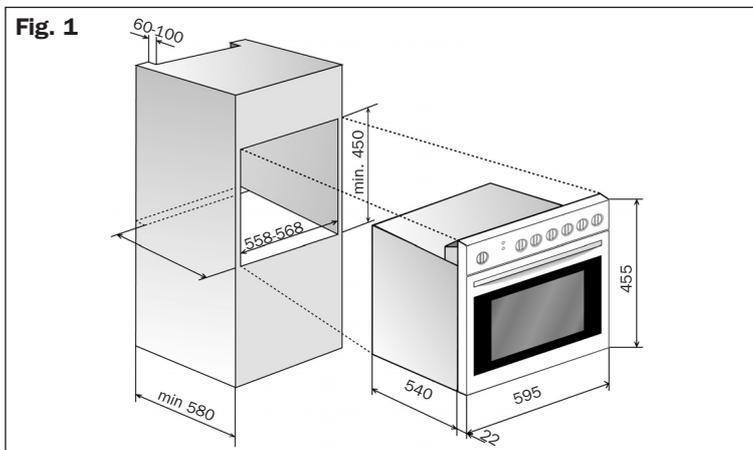
von 3 mm zur Abschaltung im Notfall oder bei Reinigungsarbeiten und Lampenwechsel erfolgen. Der Schutzleiter darf nicht über diesen Schalter geführt werden.

Nach Ausführung der elektrischen Anschlüsse alle Funktionen des Herds überprüfen.

### Anschluß des Herds

Für alle Herde nach Ausführung des Elektroanschlusses:

- 1** Schieben Sie den Herd in das Küchenmöbel und achten Sie darauf, daß das Anschlußkabel nicht eingeklemmt wird.
- 2** Den Herd am Küchenmöbel mit den 2 mitgelieferten Schrauben befestigen. Diese sind durch die entsprechenden Bohrungen zu führen, die nach Öffnen der Tür sichtbar sind.
- 3** Achten Sie darauf, daß das Gehäuse des Herds nicht mit dem Küchenmöbel in Berührung kommt und ein Abstand von mindestens 2 mm eingehalten wird.



- 5 Sélectionnez l'heure de fin de cuisson à l'aide du capteur + ou -.
- 6 Vous entendez alors 2 bips de suite, l'heure actuelle s'affiche et le symbole →| reste allumé.
- 7 Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
- 8 Le four reste déconnecté, et les symboles |→ et →| restent allumés. Votre four est programmé. La lumière du four reste éteinte.
- 9 Lorsque l'heure de début de cuisson est atteinte, le four se met en marche et la cuisson est réalisée pendant le temps sélectionné.
- 10 Une fois l'heure sélectionnée atteinte, le four se déconnecte, un signal sonore est émis et les symboles |→ et →| se mettent à clignoter.
- 11 Appuyez sur n'importe quel capteur du panneau frontal de commandes pour arrêter le signal sonore.

Si vous souhaitez modifier l'heure de fin lors de cuisson, appuyez sur l'écran de l'horloge jusqu'à ce que le symbole →| clignote. Vous pouvez alors modifier l'heure de fin en appuyant sur le capteur + ou -. Vous entendrez alors 2 bips de suite comme confirmation du changement.

#### Fonction de sécurité pour les enfants

Cette fonction permet de bloquer le four, évitant la manipulation par de jeunes enfants. Pour activer la fonction, appuyez sur le symbo-

le d'extinction du four (7) de façon prolongée. Vous entendez alors un bip prolongé et des points clignotant apparaissent intercalés entre les chiffres de l'indicateur de température. Votre four est bloqué.

Pour désactiver la fonction de sécurité pour les enfants, appuyez de façon prolongée sur le symbole d'extinction du four (7). Vous entendez alors un bip prolongé.

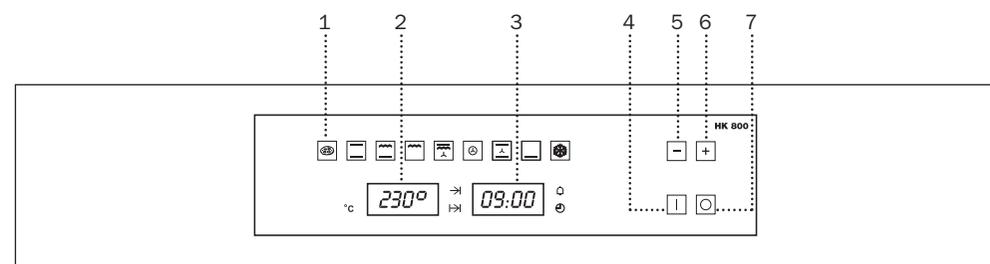
#### Attention

En cas de coupure de l'alimentation électrique, toute la programmation de votre horloge électronique s'efface et l'indication 12:00 clignote à l'écran de l'horloge. Vous devez la remettre à l'heure et la programmer à nouveau.



### Bedienelementeiste

#### Modell HK-800



- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| 1 Garfunktionen.                           | 5 Sensor +.                   |
| 2 Temperaturanzeige.                       | 6 Sensor -.                   |
| 3 Elektronische Schaltuhr.                 | 7 Herd ausschalten / sperren. |
| 4 Herd einschalten / Innenraumbeleuchtung. |                               |

### Funktionen des Herds



#### Pizza

Ideal um Pizzas, Torten und aller Art Kuchen zu backen.



#### Normal

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



#### Grill und Unterhitze

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



#### Grill

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



#### 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 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.



### Normal mit Umluft

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



### Unterhitze

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



### Auftauen

## Empfehlungen zum Auftauen von Lebensmitteln

Das Auftauen erfolgt mit Heißluft in zwei Stufen, die Stufe HI wird für Fleisch und die Stufe LO für Fisch, Desserts und Brot verwendet. Nach Auswahl der Funktion Auftauen können Sie auf der Temperaturanzeige die Stufen HI und LO mit dem Temperaturregler auswählen.

- Stellen Sie Lebensmittel ohne Verpackung auf die Herdschale oder einen Teller.
- Zum Auftauen großer Stücke Fleisch oder Fisch legen Sie diese auf einen Rost und

stellen Sie eine Auffangschale für die abtropfende Flüssigkeit darunter.

- Fleisch und Fisch müssen für ihre Zubereitung nicht vollständig aufgetaut werden. Es ist ausreichend, wenn die Oberfläche aufgetaut ist, so dass Sie Gewürze hinzugeben können.
- Nach dem Auftauen müssen die Lebensmittel immer zubereitet werden.

Aus der nachstehenden Tabelle entnehmen Sie bitte die zum Auftauen erforderlichen Zeiten und Stufen:

NAHRUNGSMITTEL	STUFE LO		STUFE HI	
	Gewicht	Zeit	Gewicht	Zeit
Brot	1/2 Kg	35 min		
Torten und Kuchen	1/2 Kg	25 min		
Fisch	1/2 Kg	30 min		
Fisch	1 Kg	40 min		
Hähnchen			1 Kg	75 min
Hähnchen			1,5 Kg	90 min
Steaks			1/2 Kg	40 min
Hackfleisch			1/2 Kg	60 min
Hackfleisch			1 Kg	120 min

Die in der Tabelle aufgeführten Zeiten sind Richtwerte, die für das Auftauen erforderlichen Zeiten hängen von der Umgebungstemperatur, dem Gewicht der Lebensmittel und der Gefriertemperatur ab.

## Bedienung des Herds

### Stellen der elektronischen Schaltuhr

Nach dem Einschalten des Herds können Sie beobachten, dass die Anzeigen 12:00 und blinken. Durch Berühren der Sensoren „+“ oder „-“ wird die Uhr gestellt, anschließend hören Sie zwei Signaltöne zur Bestätigung der eingestellten Uhrzeit.

Wenn Sie die Uhrzeit ändern möchten, betätigen Sie das Symbol für die Uhr so lange, bis die Anzeige blinkt. Jetzt können Sie die Uhrzeit mit den Sensoren + oder - einstellen. Nach Abschluss der Einstellung werden die Änderungen mit zwei kurzen Signaltönen bestätigt.

### Manueller Betrieb

Nach dem Stellen der Uhr ist der Herd betriebsbereit.

- 1 Berühren Sie den Sensor (4) Herd einschalten.
- 2 Berühren Sie das Symbol für die ausgewählte Garfunktion.
- 3 Auf der Temperaturanzeige (5) wird die für diese Garfunktion voreingestellte Temperatur angezeigt. Zur Veränderung dieser Voreinstellung berühren Sie die Temperaturanzeige, daraufhin beginnt das Symbol °C zu blinken, jetzt können Sie mit den Sensoren + oder - die von Ihnen gewünschte Temperatur einstellen.
- 4 Der Herd beginnt zu heizen. In den Funktionen wird die Funktion schnelles Vorheizen für einige Minuten aktiviert. Achtung: Mit dem Einschalten der Funktion Vorheizen wird der im Boden des Herds eingebaute Lüfter eingeschaltet.
- 5 Während der Herd aufgeheizt wird, blinkt die Anzeige und zeigt die Übertragung der Wärme auf die zu garenden Speisen an.
- 6 Zum Abbrechen des Garvorgangs berühren Sie den Sensor (7) Herd ausschalten.

### Achtung

Achten Sie darauf, dass nach Beenden des Garvorgangs die Kühlung des Herds weiterhin funktioniert, bis die Innentemperatur entsprechend vermindert wurde.

### Innenbeleuchtung des Herds

Die Innenbeleuchtung des Herds schaltet sich ein:

- Beim Öffnen der Tür des Herds. Bleibt die Tür des Herds für längere Zeit geöffnet, schaltet sich die Beleuchtung nach einer gewissen Zeit automatisch aus, um Energie zu sparen.
- Bei Auswahl einer Garfunktion. Nach Ablauf einer bestimmten Zeit schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Wenn Sie die Beleuchtung während des Garvorgangs einschalten möchten, betätigen Sie den Sensor (4) Einschalten. Die Beleuchtung bleibt während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet, wenn Sie diesen Sensor längere Zeit berühren.

### Funktionen der elektronischen Schaltuhr

**Signalgeber:** Gibt ein akustisches Signal nach Ablauf der eingestellten Zeit ab, der Herd muss hierzu nicht eingeschaltet sein.

**Garzeit:** Gestattet das Garen während der eingestellten Zeit, anschließend wird der Herd automatisch abgeschaltet.

**Endzeit für den Garvorgang:** Gestattet das Garen bis zu der eingestellten Zeit, anschließend wird der Herd automatisch abgeschaltet.

**Dauer und Ende der Garzeit:** Mit Hilfe dieser Funktion können Sie die Dauer des Garvorgangs und die Uhrzeit einstellen, zu welcher dieser abgeschlossen sein soll. Mit dieser Funktion wird der Herd zum erforderlichen Zeitpunkt automatisch eingeschaltet, bleibt für die gewählte Dauer in Betrieb und schaltet sich automatisch zu der gewählten Endzeit aus.(Ende des Garvorgangs).

**Funktion Kindersicherung:** Mit dieser Funktion wird der Herd gesperrt und kann nicht durch Kleinkinder in Betrieb gesetzt werden.

### Programmierung des akustischen Signals

- 1 Berühren Sie das Display der Uhr bis das Symbol aufleuchtet.
- 2 Stellen Sie mit den Sensoren + oder - die Zeit ein, nach der die Schaltuhr das Signal abgeben soll.

3 Anschließend ertönen zwei kurze Signale, es wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, das Symbol  leuchtet auf und zeigt an, dass der Signalgeber programmiert ist.

4 Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  beginnt zu blinken.

5 Berühren Sie einen beliebigen Sensor auf der Frontplatte, um das akustische Signal abzuschalten.

Sie können die Restzeit darstellen, indem Sie das Display der Uhr so lange berühren, bis das Symbol  blinkt. Jetzt können Sie die gewählte Restzeit mit den Sensoren + oder – verändern. Nach Abschluss der Einstellung werden die Änderungen mit zwei kurzen Signaltönen bestätigt.

Wenn Sie die verbleibende Zeit ständig anzeigen möchten, berühren Sie das Display der Uhr so lange, bis das Symbol  blinkt. Anschließend berühren Sie das Display der Uhr etwas länger. Das Symbol  blinkt dann langsamer. Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit ist es ausreichend, wenn Sie das Display der Uhr nochmals etwas länger berühren.

#### Programmierung der Garzeiten

1 Berühren Sie das Display der Uhr bis das Symbol  aufleuchtet.

2 Stellen Sie mit den Sensoren + oder - die gewünschte Dauer ein.

3 Anschließend ertönen zwei kurze Signale, es wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt und das Symbol  leuchtet und zeigt an, dass der Herd nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abgeschaltet wird.

4 Wählen Sie eine Garfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

5 Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Herd ab, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  beginnt zu blinken.

6 Berühren Sie einen beliebigen Sensor auf der Frontplatte, um das akustische Signal abzuschalten.

Sie können die Restzeit darstellen, indem Sie das Display der Uhr so lange berühren, bis

das Symbol  blinkt. Jetzt können Sie die gewählte Restzeit mit den Sensoren + oder – verändern. Nach Abschluss der Einstellung werden die Änderungen mit zwei kurzen Signaltönen bestätigt.

Wenn Sie die verbleibende Zeit ständig anzeigen möchten, berühren Sie das Display der Uhr so lange, bis das Symbol  blinkt. Anschließend berühren Sie das Display der Uhr etwas länger. Das Symbol  blinkt dann langsamer. Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit ist es ausreichend, wenn Sie das Display der Uhr nochmals etwas länger berühren.

#### Programmierung der Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs

1 Berühren Sie das Display der Uhr bis das Symbol  aufleuchtet.

2 Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit für die Beendigung des Garvorgangs mit den Sensoren + und - ein.

3 Anschließend ertönen zwei kurze Signale, es wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt und das Symbol  leuchtet und zeigt an, dass der Herd nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abgeschaltet wird.

4 Wählen Sie eine Garfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

5 Bei Erreichen der eingestellten Endzeit schaltet sich der Herd ab, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  beginnt zu blinken.

6 Berühren Sie einen beliebigen Sensor auf der Frontplatte, um das akustische Signal abzuschalten.

Sie können die Endzeit darstellen, indem Sie das Display der Uhr so lange berühren, bis das Symbol  blinkt. Jetzt können Sie die gewählte Endzeit mit den Sensoren + oder – verändern. Nach Abschluss der Einstellung werden die Änderungen mit zwei kurzen Signaltönen bestätigt.

Sie können die Funktion nutzen, auch wenn Sie bereits mit dem Herd kochen. Befolgen Sie hierzu die Anweisungen mit Ausnahme von Punkt 4.

#### Programmierung der Dauer der Garzeit und der Uhrzeit für dessen Beendigung

1 Berühren Sie das Display der Uhr bis das Symbol  aufleuchtet.

2 Stellen Sie mit den Sensoren + oder - die gewünschte Dauer ein.

3 Anschließend werden zwei kurze Signaltöne abgegeben, es wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt und das Symbol  leuchtet.

4 Berühren Sie das Display der Uhr erneut bis das Symbol  aufleuchtet.

5 Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit für die Beendigung des Garvorgangs mit den Sensoren + und - ein.

6 Anschließend werden zwei kurze Signaltöne abgegeben, es wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt und das Symbol  leuchtet.

7 Wählen Sie eine Garfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

8 Der Herd bleibt abgeschaltet, die Symbole  und  leuchten weiterhin. Damit ist Ihr Herd programmiert. Die Beleuchtung des Herds bleibt ausgeschaltet.

9 Bei Erreichen der Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs schaltet sich der Herd ein und führt den Garvorgang während der eingestellten Zeitdauer aus.

10 Bei Erreichen der eingestellten Endzeit schaltet sich der Herd ab, es ertönt ein akustisches Signal und die Symbole  und  beginnen zu blinken.

11 Berühren Sie einen beliebigen Sensor auf der Frontplatte, um das akustische Signal abzuschalten.

Wenn Sie während des Garvorgangs die Endzeit ändern möchten, berühren Sie das Display der Uhr so lange, bis das Symbol  blinkt.

Jetzt können Sie die Endzeit mit den Sensoren + oder – verändern. Nach Abschluss der Einstellung werden die Änderungen mit zwei kurzen Signaltönen bestätigt.

#### Funktion Kindersicherung

Der Herd wird damit gesperrt und kann nicht durch Kleinkinder in Betrieb gesetzt werden. Zur Aktivierung dieser Funktion betätigen Sie das Symbol (7) Herd ausschalten längere Zeit, danach hören Sie einen längeren Signalton und zwischen den Zahlen der Temperaturanzeige werden blinkende Punkte dargestellt. Der Herd ist damit gesperrt.

Zum Deaktivieren der Kindersicherung berühren Sie das Symbol (7) Herd ausschalten so lange, bis ein längerer Signalton abgegeben wird.

#### Achtung

Bei einem Ausfall der elektrischen Stromversorgung wird die gesamte Programmierung der elektronischen Schaltuhr gelöscht, als Uhrzeit wird 12:00 blinkend angezeigt. Sie müssen diese anschließend stellen und erneut programmieren.





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.: 3172110/83172110/ABB00

Manual de Mantenimiento e Instalación  
Manual da Manutenção e Instalação  
Maintenance and Installation Manual  
Manual d'Entretien et Installation  
Instandhaltung Buch

