



User Manual  
HBB / HSB / HSB E

ES PT EN  
FR DE NL  
EL

## 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 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 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.

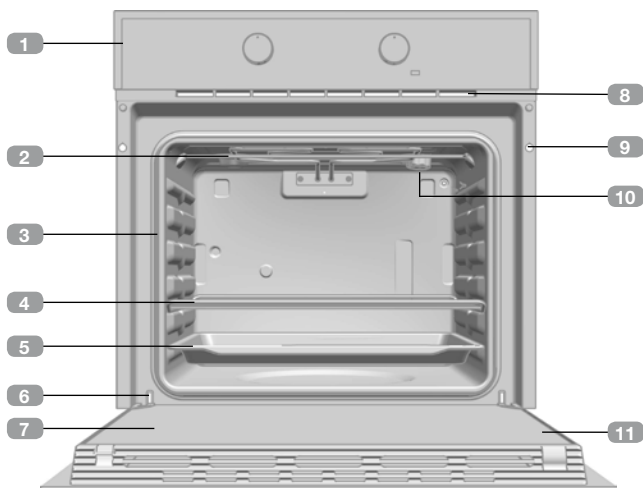
## ΕΛΛΗΝΙΚΑ



Προτού χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες εγκατάστασης και συντήρησης που τον συνοδεύουν.

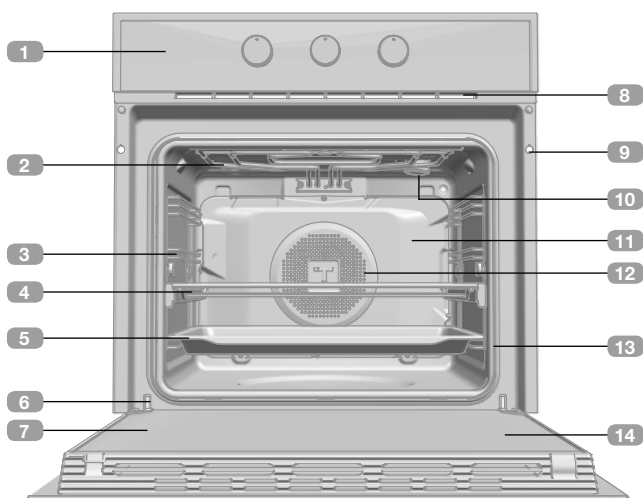
Ανάλογα με το μοντέλο, τα εξαρτήματα που περιέχει ο φούρνος σας ενδέχεται να διαφέρουν σε σχέση με αυτά που απεικονίζονται.

## Descripción del horno



### HORNO ESTÁTICO

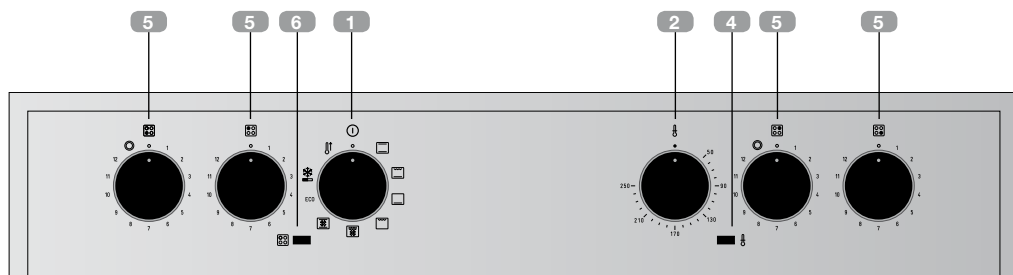
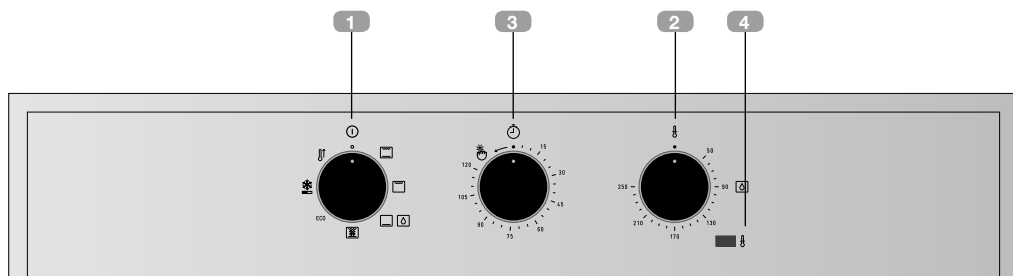
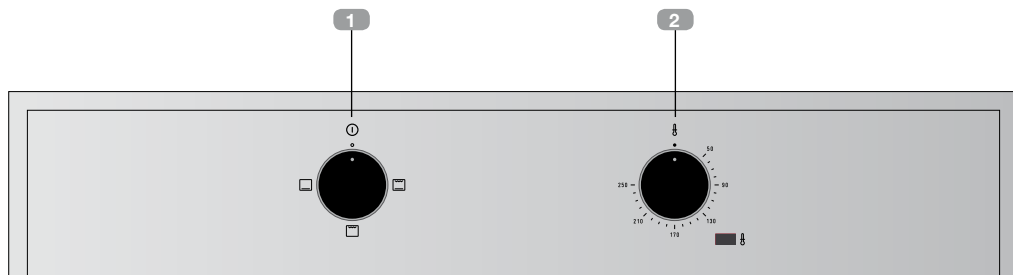
- 1 Frente de mandos
- 2 Resistencia de grill
- 3 Junta de horno
- 4 Parrilla
- 5 Bandeja
- 6 Bisagra
- 7 Cristal interior
- 8 Salida de aire de refrigeración
- 9 Fijación al mueble
- 10 Lámpara
- 11 Puerta



### HORNO MULTIFUNCIÓN

- 1 Frente de mandos
- 2 Resistencia de grill
- 3 Soporte de bandejas
- 4 Parrilla
- 5 Bandeja
- 6 Bisagra
- 7 Cristal interior
- 8 Salida de aire de refrigeración
- 9 Fijación al mueble
- 10 Lámpara
- 11 Panel trasero
- 12 Turbina
- 13 Junta de horno
- 14 Puerta

# Frontal de mandos



- 1** Selector de funciones
- 2** Selector de temperaturas
- 3** Mando temporizador minuterio
- 4** Piloto de calentamiento.  
Indica que el horno está transmitiendo calor al alimento
- 5** Mandos para el control de la encimera
- 6** Piloto de conexión encimera. Indica que alguno de los fuegos eléctricos de la placa de encimera está conectado

## Símbolos del selector de funciones



Modelos HBB 435, HBB 490



Modelos HBB 510, HBB 535, HBB 445



Modelos HBB 605, HSB 610, HSB 615



Modelo HBB 615 GD



Modelo HSB 625 E



## 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



ECO ECO




# Manejo del horno

## MODELOS SIN TEMPORIZADOR

1. Seleccione una temperatura y una función de cocinado.
2. Cuando su cocinado haya finalizado ponga los mandos en posición ● para apagar el horno.

## MODELOS CON TEMPORIZADOR

### Funcionamiento Manual

1. Gire el mando del temporizador hacia la izquierda hasta la posición .
2. Seleccione una temperatura y una función de cocinado.
3. Ponga los mandos en posición ● para apagar el horno.

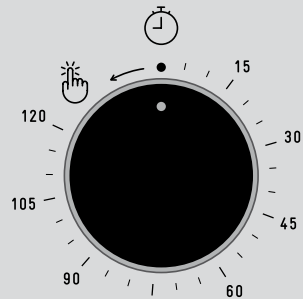
### Funcionamiento Temporizado del Horno

Permite cocinar durante un tiempo previamente seleccionado. Para ello:

1. Elija la función y la temperatura de cocinado.
2. Gire el mando del temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "120" minutos y después gírelo en sentido inverso para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
3. Transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y el horno dejará de calentar.
4. Ponga los mandos en posición ● para apagar el horno.



### MANDO TEMPORIZADOR



## 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.

### PROGRAMAR LA FUNCIÓN TEKA HYDROCLEAN®



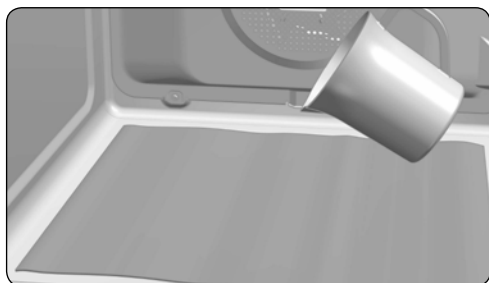
#### ATENCIÓN

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 cucharadita 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. Regule el selector de temperatura a 90° C.
5. Programe una duración de 4 minutos en el temporizador.
6. Transcurridos los 4 minutos, se oirá una señal sonora y el horno dejará de calentarse.
7. Ponga el selector de funciones en posición .
8. Espere 20 minutos aproximadamente hasta que se enfríe el interior del horno.



#### IMPORTANTE

No abra la puerta del horno hasta que no finalice la fase de enfriamiento.

Ésta es necesaria para el correcto funcionamiento de la función Hydroclean®.

9. 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.

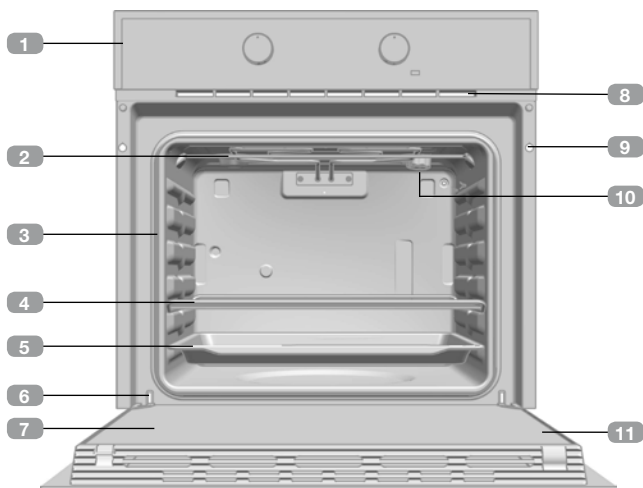


#### ATENCIÓN

Asegúrese antes de tocar directamente la superficie interior del horno, de que la temperatura es adecuada.

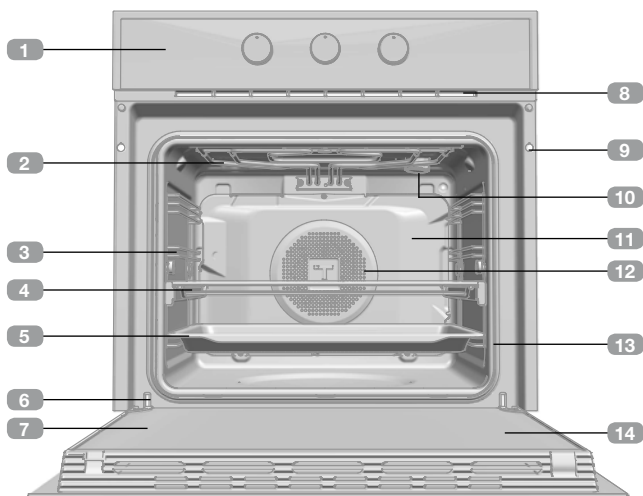
Si tras realizar la función Hydroclean® requiere de una limpieza con más profundidad, utilice detergentes neutros y esponjas no abrasivas.

# Descrição do forno



## FORNO ESTÁTICO

- 1 Painel de comandos
- 2 Resistência do grill
- 3 Junta de forno
- 4 Grelha
- 5 Tabuleiro
- 6 Dobradiça
- 7 Vidro Interior
- 8 Saída de ar de refrigeração
- 9 Fixação ao móvel
- 10 Lâmpada
- 11 Porta

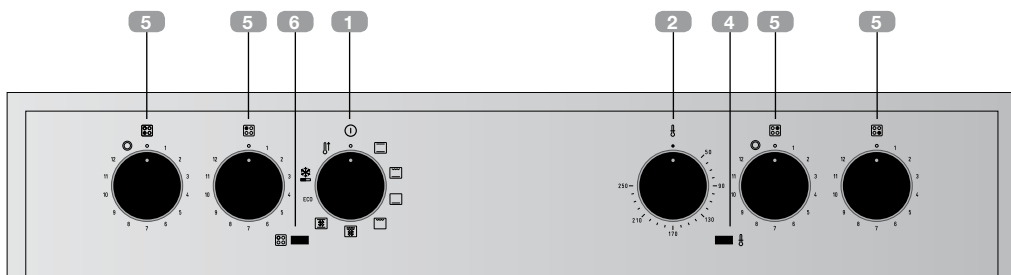
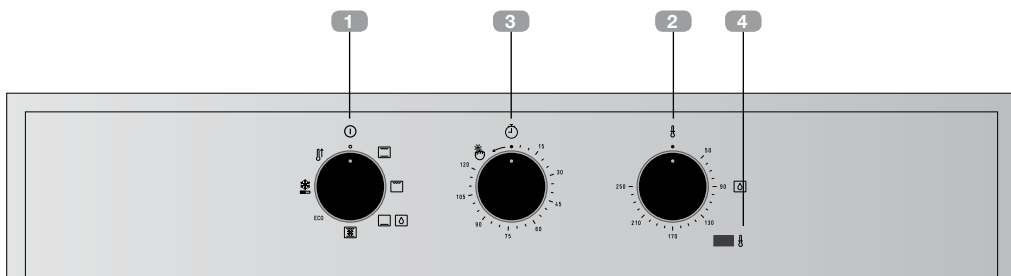
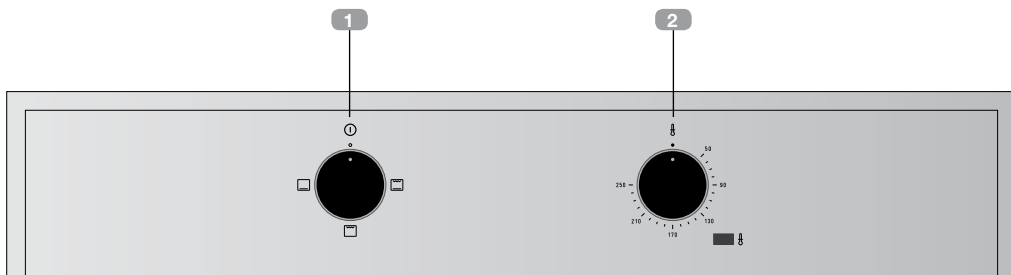


## FORNO MULTIFUNÇÕES

- 1 Painel de comandos
- 2 Resistência do grill
- 3 Apoio dos tabuleiros
- 4 Grelha
- 5 Tabuleiro
- 6 Dobradiça
- 7 Vidro Interior
- 8 Saída de ar de refrigeração
- 9 Fixação ao móvel
- 10 Lâmpada
- 11 Painel traseiro
- 12 Turbina
- 13 Junta de forno
- 14 Porta



# Painel de comandos



- 1** Selector de funções
- 2** Selector de temperaturas
- 3** Comando temporizador de minutos
- 4** Piloto de aquecimento.  
Indica que o forno está a transmitir calor ao alimento
- 5** Comandos de controlo da placa de cozinha
- 6** Piloto de funcionamento da placa.  
Indica que algum dos discos eléctricos da placa de cozinha está ligado

## Símbolos do selector de funções



Modelos HBB 435, HBB 490



Modelos HBB 510, HBB 535, HBB 445



Modelos HBB 605, HSB 610, HSB 615



Modelo HBB 615 GD



Modelo HSB 625 E



## Funções do forno



### INFORMAÇÃO

Para obter uma descrição da utilização de cada uma das funções, consulte o guia de cozinhados fornecido com o seu forno.

- **APAGAR O FORNO**

**CONVENCIONAL**

**GRILL**

**RESISTÊNCIA INFERIOR**

**CONVENCIONAL COM TURBINA**

**MAXIGRILL COM TURBINA**

**ECO** **MODO ECOLÓGICO**

**DESCONGELAÇÃO**

**PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO**

**HYDROCLEAN**

# Manuseamento do forno

## MODELOS SEM TEMPORIZADOR

1. Seleccione uma função e uma temperatura de cozinhado.
2. Quando o seu cozinhado estiver pronto, coloque os comandos na posição ● para desligar o forno.

## MODELOS COM TEMPORIZADOR

### Funcionamento Manual

1. Rode o comando do temporizador para a esquerda até à posição pretendida 🕒.
2. Seleccione uma função e uma temperatura de cozinhado.
3. Coloque os comandos na posição ● para desligar o forno.

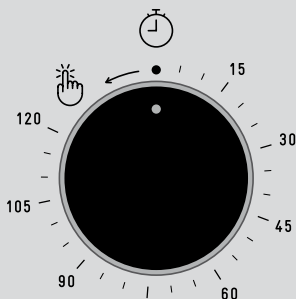
### Funcionamento do forno com temporização

Permite cozinhar durante um período de tempo previamente seleccionado. Para tal:

1. Seleccione uma função e uma temperatura de cozinhado.
2. Rode o comando do temporizador no sentido dos ponteiros do relógio até à posição “120” minutos e, em seguida, rode-o no sentido inverso para seleccionar o tempo de cozedura pretendido.
3. Decorrido o tempo programado, soará um sinal sonoro e o forno deixará de aquecer.
4. Coloque os comandos na posição ● para desligar o forno.



### COMANDO TEMPORIZADOR



## Função Teka Hydroclean®

Esta função facilita a limpeza da gordura e restos de sujidade que tenham aderido às paredes do forno.

Para facilitar a limpeza, evite a acumulação de sujidade. Limpe frequentemente o forno.

### PROGRAMAR A FUNÇÃO TEKA HYDROCLEAN®



#### ATENÇÃO

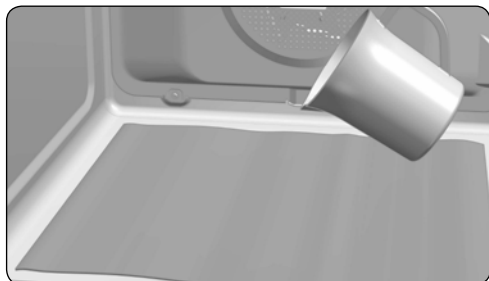
Não verta água no interior do forno enquanto este ainda estiver quente, pois poderá danificar o esmalte do mesmo.

Realize sempre o ciclo com o forno frio. Se o procedimento for efetuado com o forno demasiado quente, poderá haver alterações no resultado e poderá danificar o esmalte.

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

**Para tal, siga as instruções presentes no manual de instalação e manutenção fornecido com o forno.**

1. Com o forno frio, coloque um pano estendido na base do forno.





2. Verta lentamente 200 ml de água na parte inferior da cavidade do forno.



#### INFORMACIÓN

Para melhores resultados, adicione uma colher pequena de detergente suave para a loiça no copo de água antes de o verter no pano.

3. Rode o selector de funções para a posição .
4. Regule o selector de temperatura para 90 °C.
5. Programe uma duração de 4 minutos no temporizador.
6. Decorridos os 4 minutos, será emitido um sinal sonoro e o forno deixará de aquecer.
7. Coloque o selector de funções na posição .
8. Espere 20 minutos aproximadamente até que o interior do forno arrefeça.



#### IMPORTANTE

Não abra a porta do forno até que a fase de arrefecimento termine.

A fase de arrefecimento é necessária para o correto funcionamento da função Hydroclean®.

9. O forno está pronto para retirar os restos de sujidade e a restante água com o pano.

A função Hydroclean® é realizada a baixa temperatura. No entanto, o tempo de arrefecimento pode variar de acordo com a temperatura ambiente.

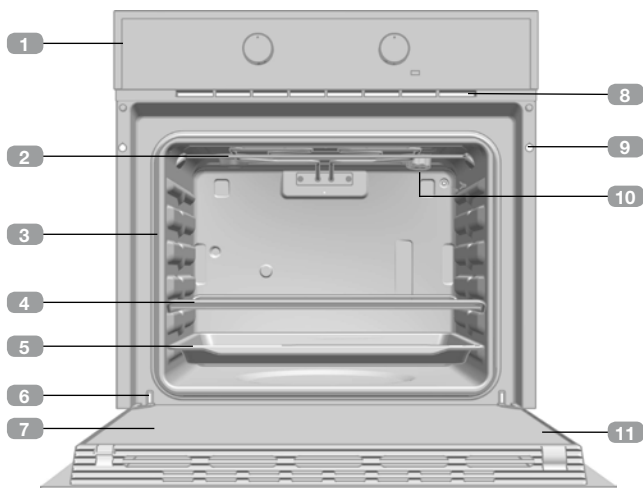


#### ATENÇÃO

Antes de tocar diretamente na superfície interior do forno, certifique-se de que este se encontra a uma temperatura adequada.

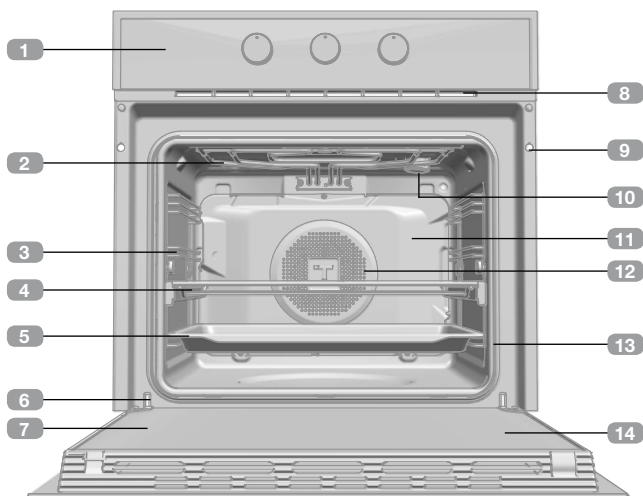
Se após a realização da função Hydroclean® for necessária uma limpeza mais profunda, utilize detergentes neutros e esponjas não abrasivas.

## Description of the oven



### STATIC OVEN

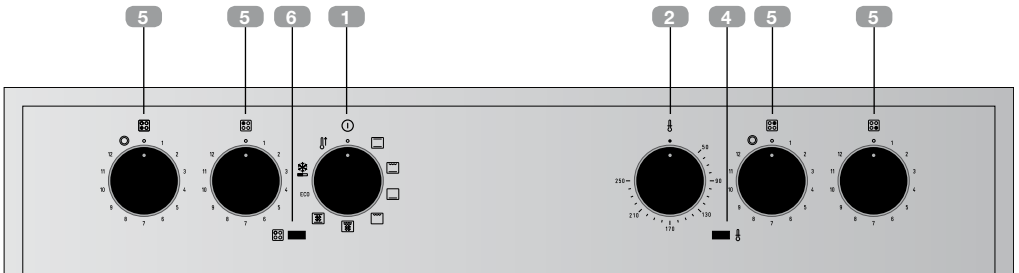
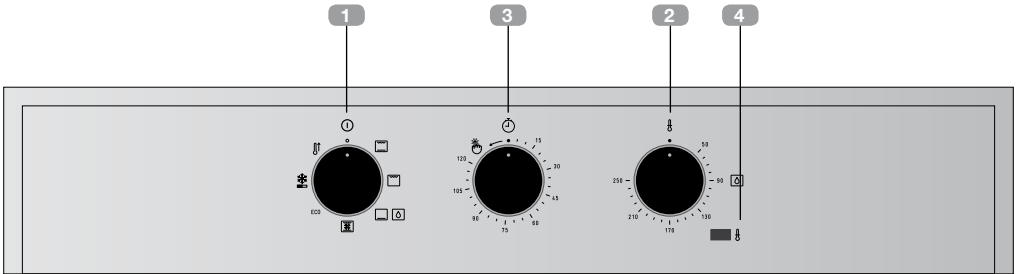
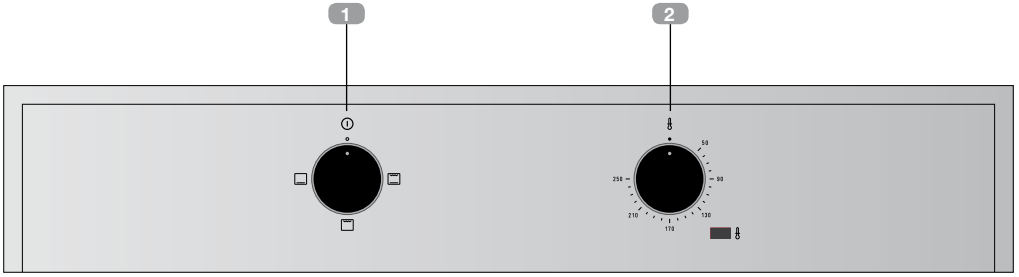
- 1 Control panel
- 2 Grill element
- 3 Oven Seal
- 4 Grid shelf
- 5 Tray
- 6 Hinge
- 7 Inner Glass
- 8 Air cooling outlet
- 9 Unit mounting
- 10 Lamp
- 11 Door



### MULTIFUNCTION OVEN

- 1 Control panel
- 2 Grill element
- 3 Tray support
- 4 Grid shelf
- 5 Tray
- 6 Hinge
- 7 Inner Glass
- 8 Air cooling outlet
- 9 Unit mounting
- 10 Lamp
- 11 Back Wall Panel
- 12 Fan
- 13 Oven Seal
- 14 Door

# Control panel



- 1** Function selector
- 2** Temperature control dial
- 3** Minute timer dial
- 4** Heating indicator light. Indicates that the oven is transmitting heat to the food
- 5** Control knobs for the hob
- 6** Cooker indicator light. It indicates that one or more of the electric hotplates are on

## Function selector symbols



### HBB 435, HBB 490 Models



### HBB 510, HBB 535, HBB 445 Models



### HBB 605, HSB 610, HSB 615 Models



### HBB 615 GD Model



### HSB 625 E Model



## Oven functions



### INFORMATION

For a description of how to use each of the features, see the cooking guide that comes with your oven.

#### ● OVEN SWITCH-OFF




# Oven use

## MODELS WITHOUT A TIMER

1. Select a temperature and a cooking function.
2. When your food has finished cooking, set the controls to the position ● to turn off the oven.

## MODELS WITH TIMER

### Manual Operation

1. Turn the timer dial to the left to setting .
2. Select a temperature and a cooking function.
3. Set the controls to the position ● to turn off the oven.

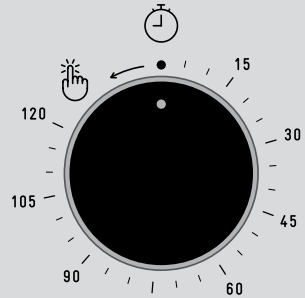
### Oven Timer Operation

This function allows the cooking time to be pre-set. To do so:

1. Select a cooking function and temperature.
2. Turn the timer knob clockwise to the “120” minutes setting and then turn it in the opposite direction to select the cooking time.
3. When the time is up, the alarm will go off and the oven will stop heating.
4. Set the controls to ● to turn off the oven.



### TIMER CONTROL





## Teka Hydroclean® function

This function makes it easy to remove grease and other food debris that may have stuck to the sides of the oven.

For easier cleaning, do not allow dirt to accumulate. Clean the oven frequently.

### PROGRAMMING THE TEKA HYDROCLEAN® FUNCTION



#### WARNING

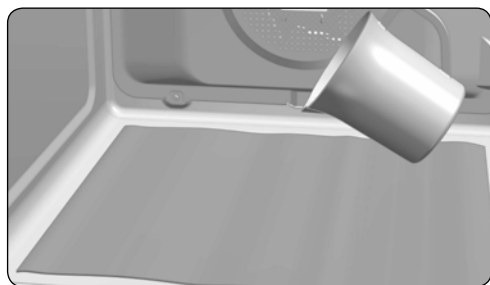
Do not pour water into a hot oven as this can damage the enamel of the oven.

Always run the cycle on a cold oven. The result could be affected and the varnish damaged if it is run when the oven is too hot.

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

**To do this, follow the instructions in the installation and maintenance guide accompanying the oven.**

1. With the oven cold, spread a cloth out on the bottom of the oven.





2. Gently pour 200 ml of water into the bottom of the oven cavity.



#### INFORMATION

For best results, add a teaspoon of mild washing up detergent to the glass of water before pouring onto the cloth

3. Turn the control dial to position .
4. Set the temperature to 90° C.
5. Programme a duration of 4 minutes on the timer.
6. After 4 minutes, an alarm will sound and the oven will stop heating.
7. Turn the control dial to position .
8. Wait for about 20 minutes for the interior of the oven to cool.



#### IMPORTANT

Do not open the oven until the cooling phase is complete.

This is necessary for the Hydroclean® function to work properly.

9. Any traces of dirt and excess water can now be removed from the oven with the damp cloth.

The Hydroclean® function takes place at a low temperature. However, cooling times can vary depending on the room temperature.

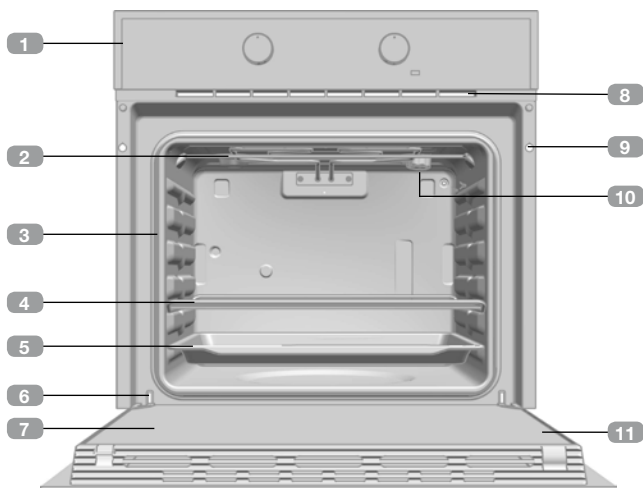


#### WARNING

Before touching the inside surface of the oven, make sure that it has cooled properly.

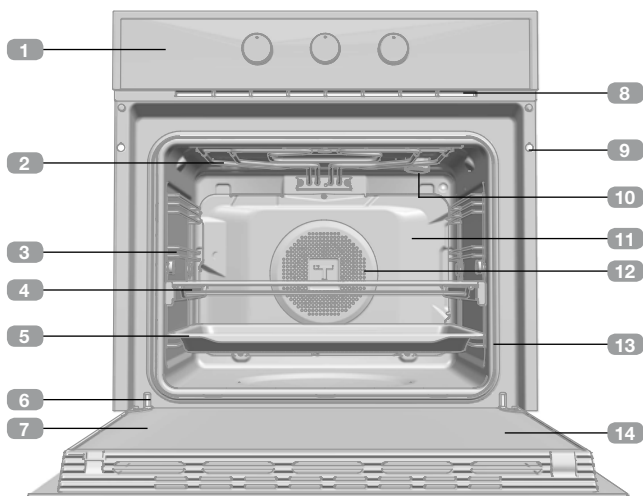
If a deeper clean is required after using the Hydroclean® function, use neutral detergents and non-abrasive sponges.

# Description du four



## FOUR STATIQUE

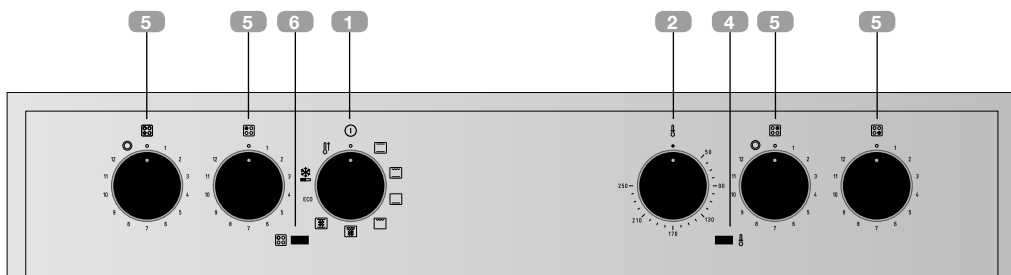
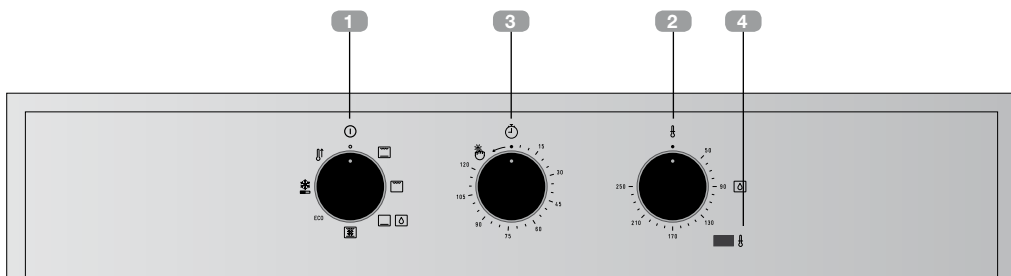
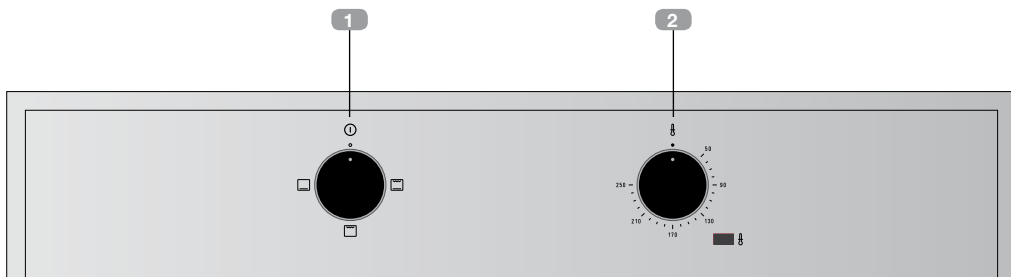
- 1 Panneau de commande
- 2 Résistance du grill
- 3 Joint de four
- 4 Grille
- 5 Plaque
- 6 Charnière
- 7 Vitre intérieure
- 8 Sortie d'air de refroidissement
- 9 Fixation au meuble
- 10 Ampoule
- 11 Porte



## FOUR MULTIFONCTION

- 1 Panneau de commande
- 2 Résistance du grill
- 3 Support des plaques
- 4 Grille
- 5 Plaque
- 6 Charnière
- 7 Vitre intérieure
- 8 Sortie d'air de refroidissement
- 9 Fixation au meuble
- 10 Ampoule
- 11 Panneau du fond
- 12 Turbine
- 13 Joint de four
- 14 Porte

# Panneau frontal des commandes



- 1** Sélecteur de fonctions
- 2** Sélecteur de températures
- 3** Commande minuterie et horloge
- 4** Voyant de chauffe.  
Indique que le four transmet  
actuellement de la chaleur à l'aliment
- 5** Commandes pour le contrôle de la  
plaque de cuisson
- 6** Voyant lumineux de connection à la  
plaque de cuisson. Il indique qu'un  
des feux électriques de la plaque de  
cuisson est allumé

## Symboles du sélecteur de fonctions



Modèles HBB 435, HBB 490



Modèles HBB 510, HBB 535, HBB 445



Modèles HBB 605, HSB 610, HSB 615



Modèle HBB 615 GD



Modèle HSB 625 E



## Fonctions du four



### INFORMATION

Consultez le guide de cuisson fourni avec votre four pour connaître l'utilisation détaillée de chacune des fonctions.

- **ARRÊT DU FOUR**



**CUISSON TRADITIONNELLE**



**GRIL**



**SOLE**



**CUISSON TRADITIONNELLE À TURBINE**



**MAXI GRIL AVEC TURBINE**

**ECO**

**MODE ECO**



**DÉCONGÉLATION**



**PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**



**HYDROCLEAN**


# Fonctionnement du four

## MODÈLES SANS MINUTEUR

1. Sélectionnez une température et une fonction de cuisson.
2. Pour éteindre le four une fois la cuisson terminée, placez les commandes sur la position ●.

## MODÈLES AVEC MINUTEUR

### Fonctionnement manuel

1. Tournez la commande du minuteur vers la gauche jusqu'à la position .
2. Sélectionnez une température et une fonction de cuisson.
3. Pour éteindre le four, placez les commandes sur la position ●.

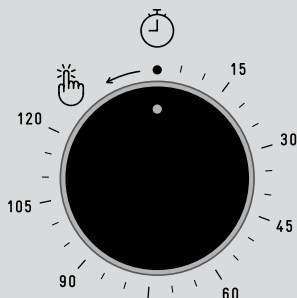
### Fonctionnement minuterie du four

Elle permet de cuire pendant une durée préalablement programmée. Pour ce faire :

1. Sélectionnez la fonction et la température de cuisson.
2. Tournez la commande du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 120 » minutes et tournez-le ensuite dans le sens inverse afin de sélectionner le temps de cuisson souhaité.
3. Après écoulement de la durée programmée, un signal sonore retentit et le four cesse de chauffer.
4. Placez les commandes sur la position ● pour éteindre le four.



### COMMANDE MINUTEUR



## Fonction Teka Hydroclean®

Cette fonction facilite le nettoyage des traces de graisse et de saleté pouvant rester collées aux parois du four.

Pour un nettoyage plus efficace, évitez que la saleté ne s'accumule. Nettoyez régulièrement le four.

### PROGRAMMER LA FONCTION TEKA HYDROCLEAN®



#### MISE EN GARDE

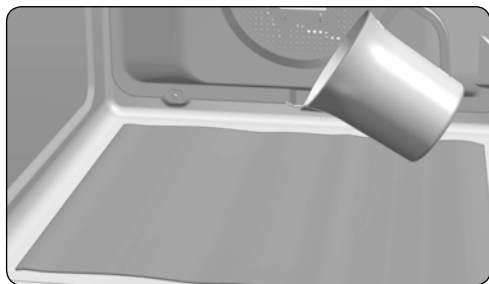
Ne versez pas d'eau à l'intérieur du four chaud : cette opération peut endommager l'émail de votre four.

Effectuez systématiquement le cycle de nettoyage lorsque le four est froid. Si le cycle est lancé avec un four trop chaud, il est possible que le résultat ne soit pas celui attendu en plus d'affecter l'émail.

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

**Pour ce faire, suivez les instructions figurant dans le manuel d'installation et d'entretien fourni avec votre four.**

1. Lorsque le four est froid, placez un chiffon au fond de celui-ci.





2. Versez lentement 200 ml d'eau dans la cavité inférieure du four.



#### INFORMATION

Pour un meilleur résultat, ajoutez une cuillère de produit nettoyant doux pour vaisselle dans le verre d'eau avant de le verser sur le chiffon.

3. Placez le sélecteur de fonctions sur la position .
4. Réglez le sélecteur de température sur 90 °C.
5. Programmez le minuteur pour une durée de 4 minutes.
6. Une fois les 4 minutes écoulées, un signal sonore retentit et le four cesse de chauffer.
7. Placez le sélecteur de fonctions sur la position .
8. Attendez une vingtaine de minutes afin que l'intérieur du four refroidisse.



#### IMPORTANT

Laissez la porte du four fermée jusqu'à ce que la phase de refroidissement soit terminée.

Celle-ci est nécessaire pour le bon fonctionnement de la fonction Hydroclean®.

9. Le four est prêt pour retirer les restes de saleté et l'excès d'eau avec le chiffon.

La fonction Hydroclean® est réalisée à basse température. Les durées de refroidissement peuvent néanmoins varier en fonction de la température ambiante.

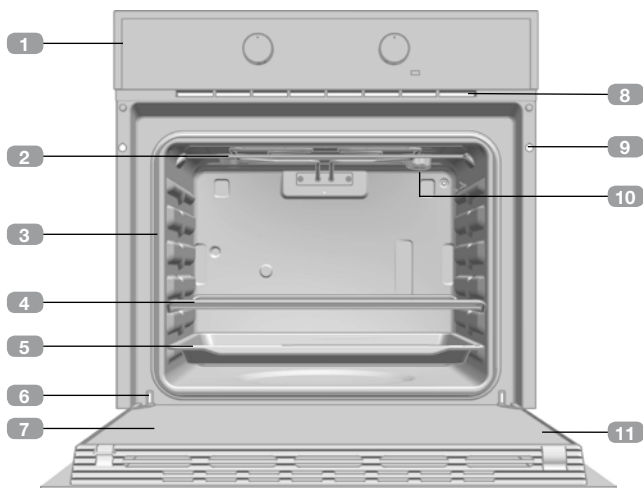


#### MISE EN GARDE

Avant de toucher directement la surface intérieure du four, veillez à ce que la température soit appropriée.

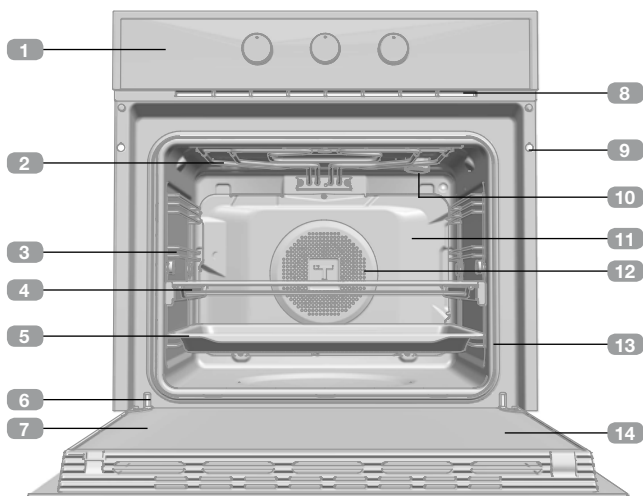
Si un nettoyage en profondeur s'avère nécessaire après l'utilisation de la fonction Hydroclean®, utilisez des détergents neutres et des éponges douces non abrasives.

# Backofenbeschreibung



## STATISCHER BACKOFEN

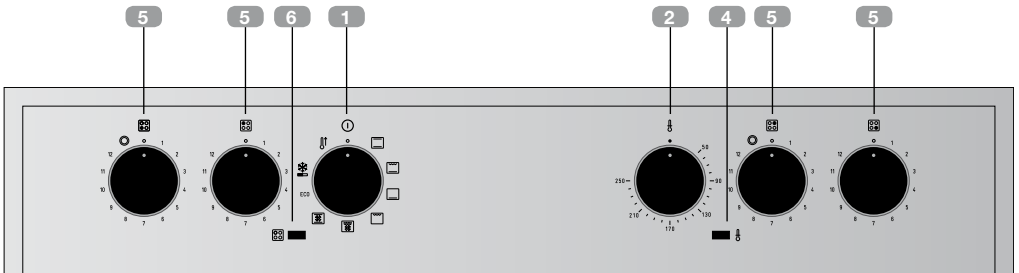
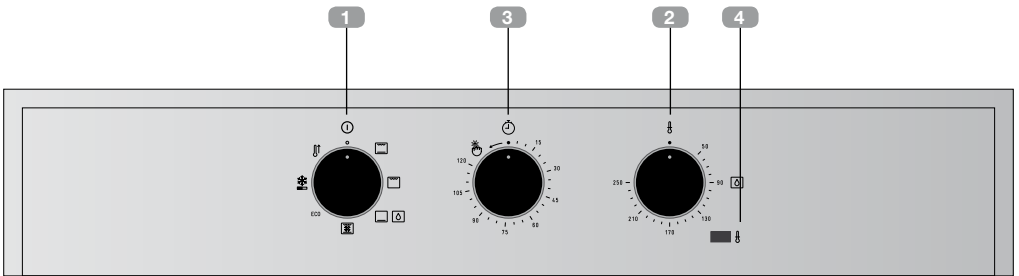
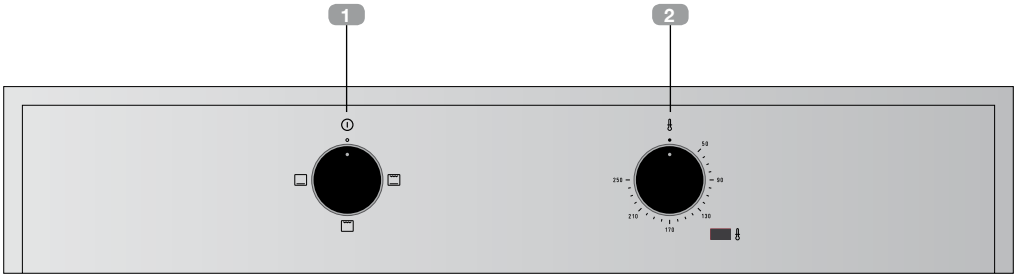
- 1 Bedienblende
- 2 Grillwiderstand
- 3 Backofendichtung
- 4 Rost
- 5 Backblech
- 6 Scharnier
- 7 Innenscheibe
- 8 Kühlluftaustritt
- 9 Befestigung am Einbauschrank
- 10 Lampe
- 11 Tür



## MEHRZWECKBACKOFEN

- 1 Bedienblende
- 2 Grillwiderstand
- 3 Blechträger
- 4 Rost
- 5 Backblech
- 6 Scharnier
- 7 Innenscheibe
- 8 Kühlluftaustritt
- 9 Befestigung am Einbauschrank
- 10 Lampe
- 11 Rückwand
- 12 Umluft
- 13 Backofendichtung
- 14 Tür

# Bedienfeld



- |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><b>1</b> Funktionswahlschalter</li> <li><b>2</b> Temperaturwahlschalter</li> <li><b>3</b> Minutenzeitschalter</li> <li><b>4</b> Heizanzeige.<br/>Zeigt an, dass der Backofen Wärme an die Speisen überträgt</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>5</b> Bedienelemente Kochfeld</li> <li><b>6</b> Kontrolleuchte Einschaltung Kochfeld zeigt den Betrieb von Kochstellen des Kochfelds an</li> </ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



# Funktionswahlschaltersymbole



Modelle HBB 435, HBB 490



Modelle HBB 510, HBB 535, HBB 445



Modelle HBB 605, HSB 610, HSB 615



Modelle HBB 615 GD



Modelle HSB 625 E



## Backofenfunktionen



### HINWEIS

In der zu Ihrem Backofen gehörenden Anleitung zum Garen finden Sie eine Beschreibung der einzelnen Funktionen.

### ● AUSSCHALTEN DES BACKOFENS



ECO ECO



# Bedienung des Backofens

## MODELLE OHNE ZEITSCHALTER

1. Wählen Sie eine Temperatur und eine Garfunktion.
2. Wenn Ihr Gericht fertig ist, müssen Sie die Backofenschalter auf die Ausschaltstellung ● stellen.

## MODELLE MIT ZEITSCHALTER

### Manueller Betrieb

1. Drehen Sie den Zeitschalter nach links bis auf Position.
2. Wählen Sie eine Temperatur und eine Garfunktion.
3. Stellen Sie die Schalter auf die Ausschaltstellung des Backofens.

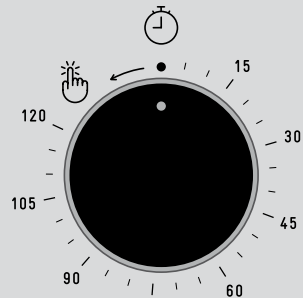
### Zeitschaltfunktionen des Backofens

Ermöglicht das Garen während eines voreingestellten Zeitraums. Gehen Sie dafür wie folgt vor:

1. Wählen Sie die Funktion und die Gartemperatur.
2. Drehen Sie den Zeitschalter im Uhrzeigersinn bis auf die Stellung "120" Minuten. Anschließend müssen Sie ihn in umgekehrter Richtung drehen, um die gewünschte Garzeit zu wählen.
3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Backofen hört auf, sich zu erhitzen.
4. Stellen Sie die Schalter auf die Ausschaltstellung des Backofens ●.



### ZEITSCHALTER



## Teka Hydroclean® Funktion

Mit dieser Funktion wird die Reinigung der Fett- und Schmutzreste, die an den Backofenwänden haften, erleichtert.

Verhindern Sie die Ansammlung von Schmutz, damit die Reinigung leichter erfolgen kann. Reinigen Sie den Backofen regelmäßig.

### PROGRAMMIERUNG DER TEKA HYDROCLEAN® FUNKTION



#### ACHTUNG

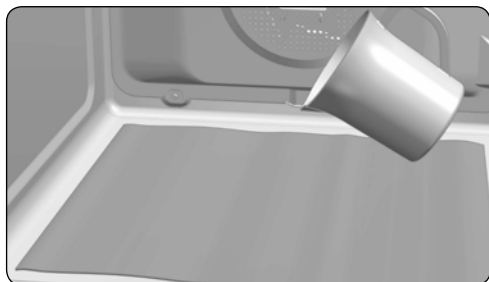
Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Dadurch könnte die Emaillierung beschädigt werden.

Führen Sie den Reinigungszyklus immer bei kaltem Ofen aus. Wenn Sie ihn bei zu heißem Backofen durchführen, kann das Ergebnis beeinträchtigt und sich außerdem die Emaillierung beschädigt werden.

Nehmen Sie vorher die Bleche und alle Zubehörteile inkl. die Blechhalterungen oder ausziehbaren Schienen aus dem Backofeninneren.

**Befolgen Sie dafür die anweisungen, die im Einbau- und Wartungshandbuch, das zum Lieferumfang des Backofens gehört, angegeben sind.**

1. Legen Sie bei kaltem Backofen ein geöffnetes Tuch auf den Backofenboden.





2. Gießen Sie langsam 200 ml Wasser in den unteren Teil der Backofenröhre.



#### HINWEIS

Um das Ergebnis zu verbessern, können Sie dem Glas Wasser einen Teelöffel mildes Geschirrspülmittel hinzufügen, bevor sie es über das Tuch gießen.

3. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf Position .
4. Stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf 90 °C.
5. Stellen Sie am Zeitschalter 4 Minuten Dauer ein.
6. Nach Ablauf der 4 Minuten ertönt ein akustisches Signal und der Backofen beendet die Heizfunktion.
7. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf Position .
8. Warten Sie etwa 20 Minuten ab, bis sich der Backofen innen abgekühlt hat.



#### WICHTIG

Öffnen Sie die Backofentür erst, wenn die Abkühlphase abgelaufen ist.

Das ist für den ordnungsgemäßen Betrieb der Hydroclean® Funktion erforderlich.

9. Der Backofen ist bereit, um die Schmutzreste und das übrige Wasser mit dem Tuch entfernen zu können.

Die Hydroclean® Funktion erfolgt bei niedriger Temperatur. Allerdings kann die Abkühlzeit je nach Außentemperatur unterschiedlich sein.

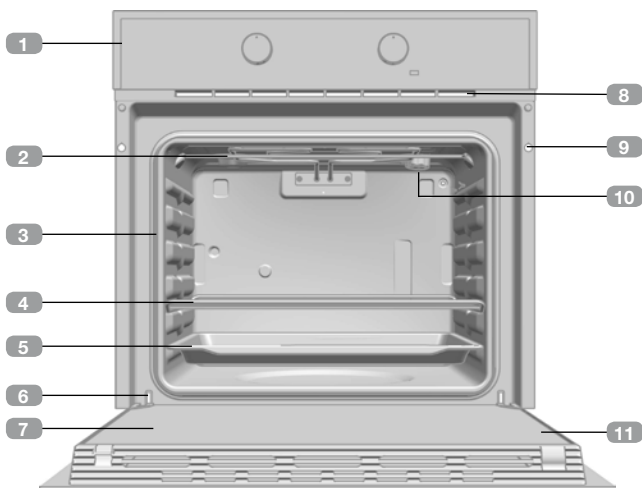


#### ACHTUNG

Vergewissern Sie sich, dass die Temperatur der Ofeninnenflächen geeignet ist, bevor Sie sie berühren.

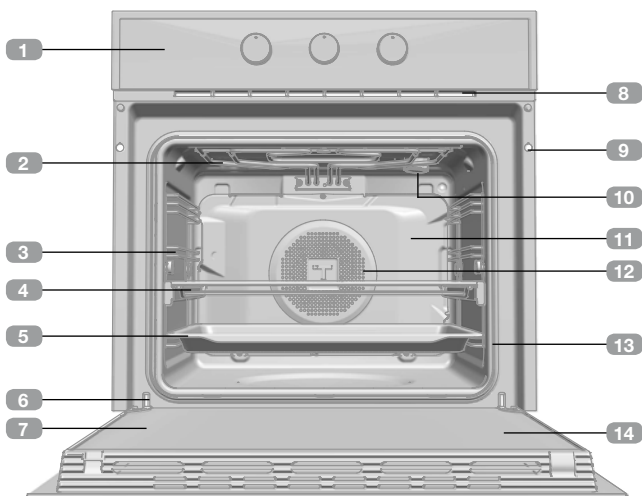
Sollte nach der Hydroclean® Funktion eine gründlichere Reinigung erforderlich sein, müssen Sie neutrale Reinigungsmittel und nicht scheuernde Schwämme verwenden.

# Beschrijving van de oven



## STATISCHE OVEN

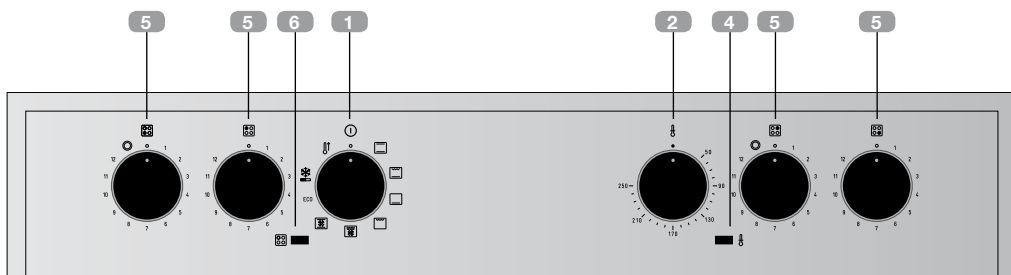
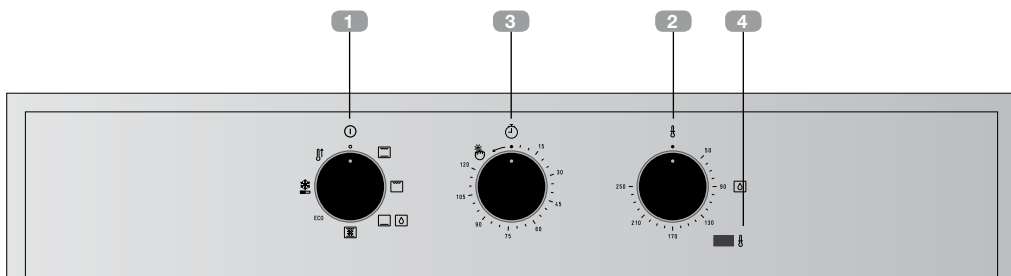
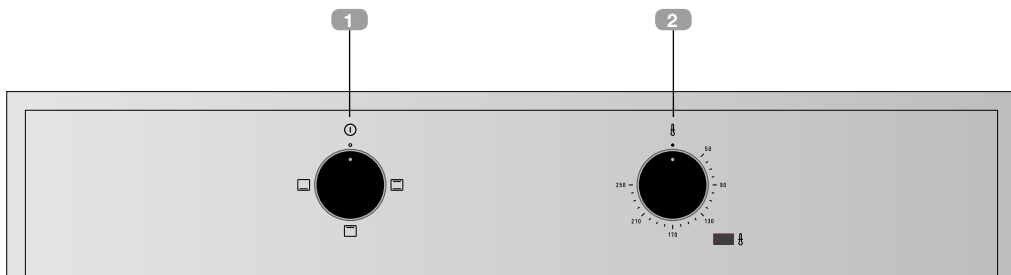
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Grillweerstand
- 3 Ovendichting
- 4 Braadrooster
- 5 Plaat
- 6 Scharnier
- 7 Binnenglas
- 8 Koelluchtuitlaat
- 9 Bevestiging aan meubel
- 10 Lamp
- 11 Deur



## MULTIFUNCTIONELE OVEN

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Grillweerstand
- 3 Plaathouder
- 4 Braadrooster
- 5 Plaat
- 6 Scharnier
- 7 Binnenglas
- 8 Koelluchtuitlaat
- 9 Bevestiging aan meubel
- 10 Lamp
- 11 Achterpaneel
- 12 Turbine
- 13 Ovendichting
- 14 Deur

# Bedieningspaneel



- 1** Functieschakelaar
- 2** Temperatuurschakelaar
- 3** Timerknop
- 4** Verwarmingslampje.  
Geeft aan dat de oven warmte  
naar het voedsel overbrengt
- 5** Regelknoppen voor de kookzones
- 6** Bedrijfsindicatie (kookzones)

## Symbolen van de functieschakelaar



Modellen HBB 435, HBB 490



Modellen HBB 510, HBB 535, HBB 445



Modellen HBB 605, HSB 610, HSB 615



Modellen HBB 615 GD



Modellen HSB 625 E



## Functies van de oven



### INFORMATIE

Kijk voor een beschrijving van het gebruik van alle functies in de bij uw oven meegeleverde bakgids.

- **UITSCHAKELING VAN DE OVEN**



**ECO** ECO



# Bediening van de oven

## MODELLEN ZONDER TIMER

1. Selecteer een baktemperatuur en -functie.
2. Zet de knoppen in stand ● om de oven uit te zetten als het bakproces is afgelopen.

## MODELLEN MET TIMER

### Handbediende werking

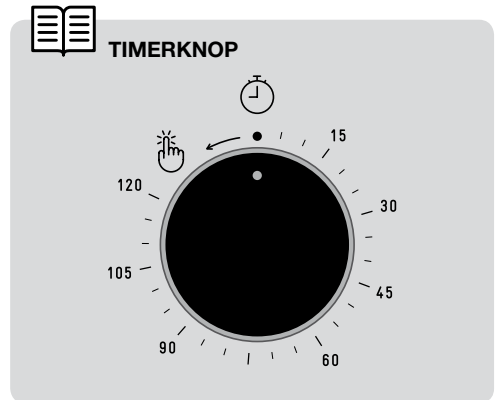
1. Draai de knop van de timer naar links in stand 🕒.
2. Selecteer een baktemperatuur en -functie.
3. Zet de knoppen in stand ● om de oven uit te zetten.

### Werking oventimer

Hiermee kan gedurende een vooraf geselecteerde tijd worden gebakken. Doe het volgende:

1. Kies de bakfunctie en -temperatuur.

2. Draai de knop van de timer met de klok mee in stand "120" minuten en draai hem daarna in omgekeerde richting om de gewenste baktijd te selecteren.
3. Na de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal en stopt de oven met verwarmen.
4. Zet de knoppen in stand ● om de oven uit te zetten.



# Teka Hydroclean® functie

Met deze functie kunnen vet- en vuilresten die aan de ovenwanden zijn blijven kleven gemakkelijk worden schoongemaakt.

Laat vuil niet ophopen. Op die manier kan de oven gemakkelijker worden schoongemaakt. Maak de oven regelmatig schoon.

## DE TEKA HYDROCLEAN® FUNCTIE PROGRAMMEREN



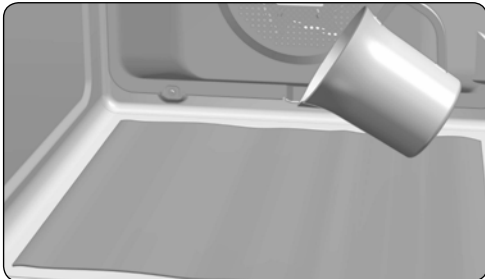
### LET OP

Giet geen water in de warme oven. Dit kan het email van uw oven beschadigen.

Voer de cyclus altijd met afgekoelde oven uit. Als u het met een te warme oven doet, kan het resultaat minder goed zijn en kan bovendien het email worden beschadigd.

Verwijder eerst de platen en alle accessoires uit de oven, ook de steunen voor de bakplaten of de uitschuifbare rails. **Volg hiervoor de instructie in de installatie- en onderhoudshandleiding die bij uw oven wordt meegeleverd.**

1. Spreid, als de oven is afgekoeld, een doekje uit op de ovensvloer.





2. Giet langzaam 200 ml water in de opening van de oven.



### INFORMATIE

Doe voor een beter resultaat een lepeltje mild afwasmiddel in het glas water voordat u het over het keukendoekje giet.

3. Draai de functieschakelaar in stand .
4. Stel de temperatuurschakelaar in op 90 °C.
5. Programmeer een duur van 4 minuten in de timer.
6. Na 4 minuten klinkt er een geluidssignaal en stopt de oven met verwarmen.
7. Zet de functieschakelaar in stand .
8. Wacht ongeveer 20 minuten totdat de oven is afgekoeld.



### BELANGRIJK

Open de ovendeur niet totdat de afkoelfase is afgelopen.

Dit is nodig voor de juiste werking van de Hydroclean® functie.

9. De oven is klaar om de vuilresten en het overtollige water met een keukendoekje te verwijderen. De Hydroclean® functie wordt op een lage temperatuur uitgevoerd. De afkoeltijden kunnen echter variëren naargelang de omgevingstemperatuur.



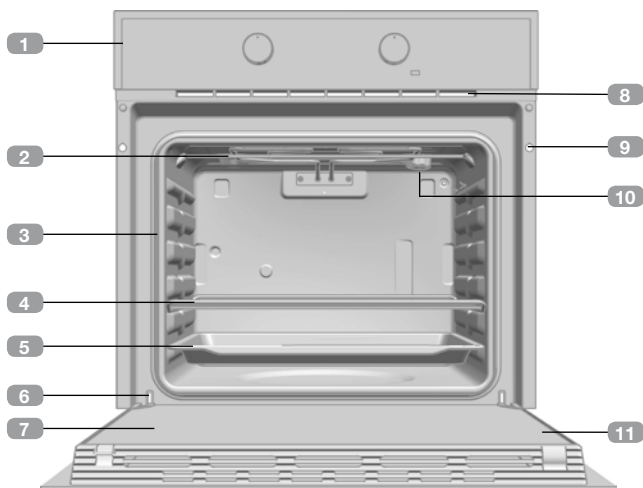
### LET OP

Zorg ervoor dat de temperatuur veilig is voordat u de binnenwanden van de oven direct aanraakt.

Als het na de Hydroclean® functie nodig is om de oven nog grondiger schoon te maken, gebruik dan neutrale reinigingsmiddelen en niet-schurende sponzen.

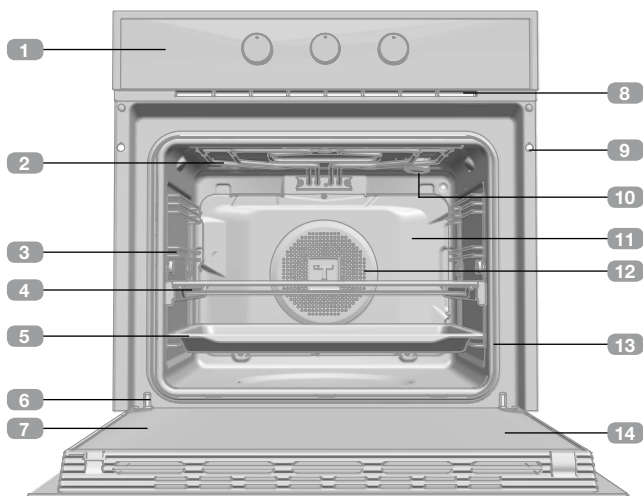


## Περιγραφή του φούρνου



### ΣΤΑΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

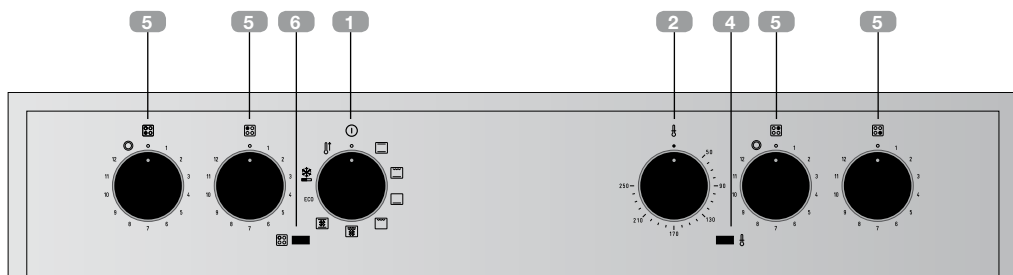
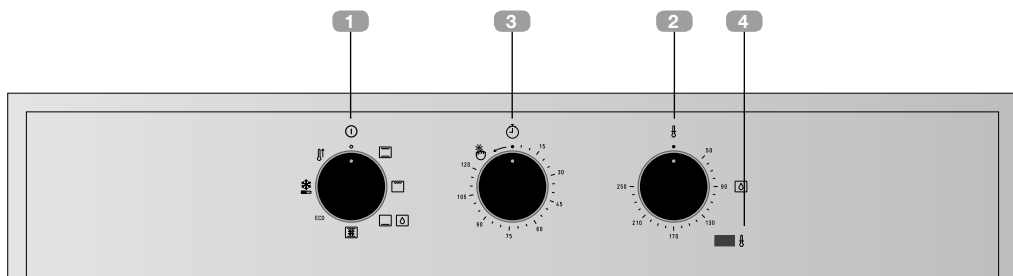
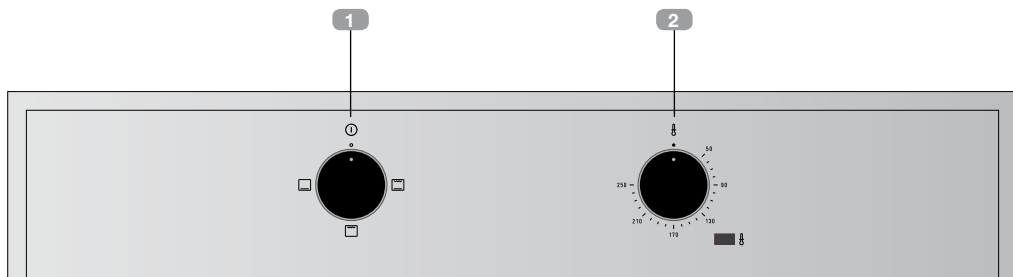
- 1 Πίνακας χειρισμού
- 2 Αντίσταση γκριλ
- 3 Λάστιχο φούρνου
- 4 Σχάρα
- 5 Ταψί
- 6 Μεντεσές
- 7 Εσωτερικό κρύσταλλο
- 8 Έξοδος αέρα ψύξης
- 9 Στερέωση στο έπιπλο
- 10 Λαμπτήρας
- 11 Πόρτα



### ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

- 1 Πίνακας χειρισμού
- 2 Αντίσταση γκριλ
- 3 Στήριγμα ταψιών
- 4 Σχάρα
- 5 Ταψί
- 6 Μεντεσές
- 7 Εσωτερικό κρύσταλλο
- 8 Έξοδος αέρα ψύξης
- 9 Στερέωση στο έπιπλο
- 10 Λαμπτήρας
- 11 Πίσω πάνελ
- 12 Μοτέρ με φτερωτή παραγωγής αέρα
- 13 Λάστιχο φούρνου
- 14 Πόρτα

# Πίνακας χειρισμού



- 1** Διακόπτης επιλογής λειτουργίας
- 2** Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας
- 3** Χρονοδιακόπτης
- 4** Ενδεικτική λυχνία θέρμανσης  
Ένδειξη ότι ο φούρνος μεταδίδει θερμότητα στα τρόφιμα

- 1** Πλήκτρα ρύθμισης του πλατώ εστιών
- 1** Ενδεικτική λυχνία του πλατώ εστιών.  
Δείχνει ότι κάποια από τις εστίες είναι αναμμένη

## Σύμβολα του διακόπτη επιλογής λειτουργίας



Μοντέλα HBB 435, HBB 490



Μοντέλα HBB 510, HBB 535, HBB 445



Μοντέλα HBB 605, HSB 610, HSB 615



Μοντέλα HBB 615 GD



Μοντέλα HSB 625 E



## Λειτουργίες του φούρνου



### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για την περιγραφή της χρήσης κάθε λειτουργίας, συμβουλευτείτε τον οδηγό μαγειρέματος που συνοδεύει τον φούρνο σας.

#### ● ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ



ECO ECO




# Χρήση του φούρνου

## ΜΟΝΤΕΛΑ ΧΩΡΙΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

1. Επιλέξτε θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος.
2. Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, γυρίστε τους διακόπτες στη θέση ● για να σβήσετε τον φούρνο.

## ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

### Χειροκίνητη λειτουργία

1. Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη προς τα αριστερά μέχρι τη θέση .
2. Επιλέξτε θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος.
3. Φέρτετε τους διακόπτες στη θέση ● για να σβήσετε τον φούρνο.

### Λειτουργία με χρονοδιακόπτη

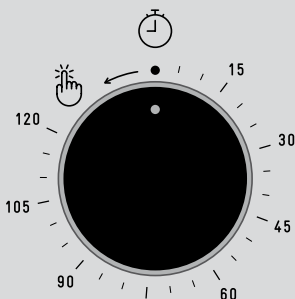
Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να προεπιλέξετε τον χρόνο ψησίματος. Για να την ενεργοποιήσετε:

1. Επιλέξτε λειτουργία και θερμοκρασία ψησίματος.

2. Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη προς τα δεξιά, έως τη θέση «120» λεπτά και έπειτα στρέψτε τον προς την αντίθετη φορά για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.
3. Όταν παρέλθει το προγραμματισμένο χρονικό διάστημα, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και ο φούρνος θα σταματήσει να θερμαίνεται.
4. Φέρτετε τους διακόπτες στη θέση ● για να σβήσετε τον φούρνο.



### ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ



## Λειτουργία Teka Hydroclean®

Η λειτουργία αυτή διευκολύνει τον καθαρισμό λιπαρών και λοιπών υπολειμμάτων τροφών που έχουν προσκολληθεί στα τοιχώματα του φούρνου.

Για ευκολία στον καθαρισμό, αποφεύγετε τη συσσώρευση ρύπων. Καθαρίζετε τακτικά τον φούρνο.

### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ TEKA HYDROCLEAN®

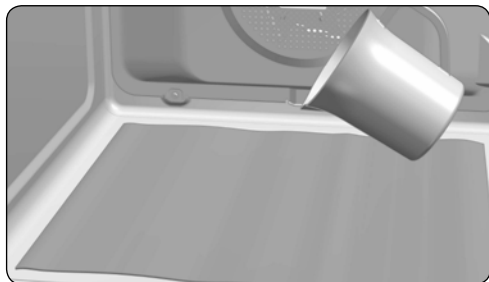


#### ΠΡΟΣΟΧΗ

Μην ρίχνετε νερό στο εσωτερικό του φούρνου όταν είναι ζεστός γιατί μπορεί να υποστεί φθορά το εμαγιέ.

Ο κύκλος καθαρισμού πρέπει να πραγματοποιείται πάντα με τον φούρνο κρύο. Εάν ο φούρνος είναι πολύ ζεστός, ενδέχεται να μην έχετε τα ίδια αποτελέσματα και να υποστεί φθορά το εμαγιέ.

Αφαιρέστε πρώτα τα ταψιά και όλα τα εξαρτήματα από το εσωτερικό του φούρνου, καθώς και τα στηρίγματα για τα ταψιά ή τους τηλεσκοπικούς οδηγούς. **Για να το κάνετε, ακολουθήστε τις οδηγίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο εγκατάστασης και συντήρησης που σας παραδίδεται μαζί με τον φούρνο σας.**





1. Σε κρύο φούρνο, απλώστε ένα απορροφητικό πανί κουζίνας (σπογγοπετσέτα) πάνω στον πυθμένα του φούρνου.
2. Ρίξτε αργά 200 ml νερό στον πυθμένα του θαλάμου του φούρνου.



#### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για καλύτερα αποτελέσματα, προσθέστε ένα κουταλάκι ήπιο απορρυπαντικό για πιάτα στο νερό προτού το ρίξετε πάνω στο πανί κουζίνας.

3. Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
4. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους 90° C.
5. Προγραμματίστε διάρκεια λειτουργίας 4 λεπτών στον χρονοδιακόπτη.
6. Όταν περάσουν τα 4 λεπτά, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και ο φούρνος θα σταματήσει να θερμαίνεται.
7. Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
8. Περιμένετε 20 λεπτά περίπου ώσπου να κρυώσει το εσωτερικό του φούρνου.



#### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου μέχρι να ολοκληρωθεί η φάση ψύξης: Είναι απαραίτητη για να έχει σωστά αποτελέσματα η λειτουργία Hydroclean®.

9. Τώρα μπορείτε με ένα υγρό πανί να απομακρύνετε όποια υπολείμματα ρύπων και το νερό που περισσεύει.

Η λειτουργία Hydroclean® πραγματοποιείται σε χαμηλή θερμοκρασία. Ωστόσο, το χρονικό διάστημα που απαιτείται για να κρυώσει ο φούρνος, μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.



#### ΠΡΟΣΟΧΗ

Πριν αγγίξετε απευθείας την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι η θερμοκρασία είναι ανεκτή.

Αν, αφού πραγματοποιηθεί η λειτουργία Hydroclean®, απαιτείται βαθύτερος καθαρισμός του φούρνου, χρησιμοποιήστε ουδέτερα απορρυπαντικά και σφουγγάρια που δεν προκαλούν διάβρωση.

**ENERG**

енергия · ενεργεια

**HBB 435 / HBB 490  
HBB 445**

**72** L

**0.81** kWh/cycle\*

— kWh/cycle\*

\* цикъл · cyclus · portion · zykklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · čiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

**65/2014**

EEl <sub>cav</sub> *	95,3
N° cav *	1
M	23 kg

\* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



**ENERG** Y IJA  
енергия · ενεργεια  
IE IA



**HBB 535 / HBB 510**



**76** L

**0.83** kWh/cycle\*

— kWh/cycle\*

\* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · čiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl <sub>cav</sub> *	95,4
N° cav *	1
M	24 kg

\* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

**ENERG**

енергия · ενεργεια

**HBB 605**

**70<sub>L</sub>**

**0.77 kWh/cycle\***

**0.72 kWh/cycle\***

\* цикъл · cyclus · portion · zykhus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · čiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

**65/2014**

EI <sub>cav</sub> *	85,7
N° cav *	1
M	25 kg

\* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



**ENERG**

енергия · ενεργεια

**HSB 615 / HSB 610**

**70<sub>L</sub>**

**0.82 kWh/cycle\***

**0.71 kWh/cycle\***

\* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · čiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

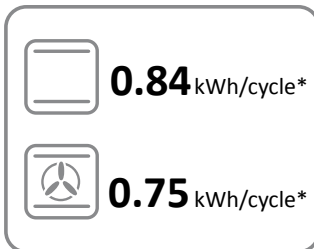
**65/2014**

EI <sub>cav</sub> *	84,5
N° cav *	1
M	26 kg

\* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

**ENERG**

енергия · ενεργεια

**TEKA****HBB 615 GD**

\* цикъл · cyclus · portion · zykhus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · čiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

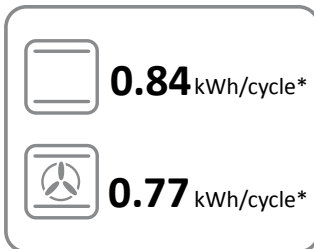
**65/2014**

EEl <sub>cav</sub> *	89,3
N° cav *	1
M	26 kg

\* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

**ENERG**

енергия · ενεργεια

**TEKA****HSB 625 E**

\* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · čiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

**65/2014**

EI <sub>cav</sub> *	91,7
N° cav *	1
M	25 kg

\* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

