

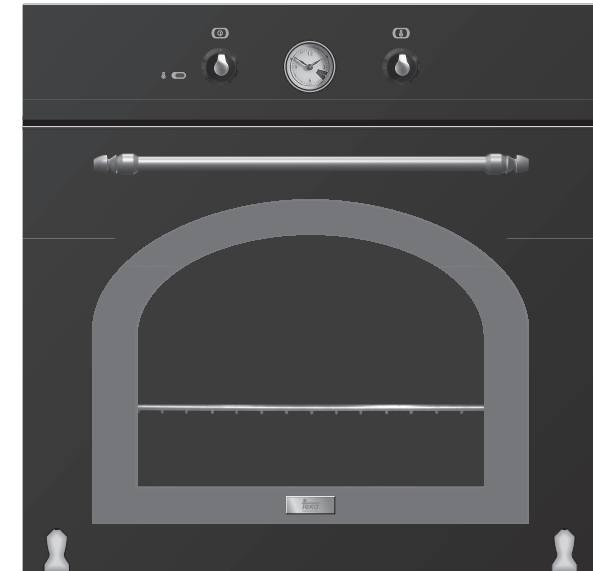
Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	TEKA
Modelo	Modelo	Model	Modèle	Modell	HR-550
Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	Classe de eficiência energética, numa escala de A (eficiente) a G (ineficiente).	Energy efficiency 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>0,78 Kwh</b>
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	<b>0,84 Kwh</b>
Volumen neto (litros).	Volume útil (litros).	Usable volume (litres).	Volume utile (litres).	Netto-volumen (liter).	<b>53</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>41 min.</b>
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	<b>40 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).	<b>40</b>

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.: 83172355/3172355-000



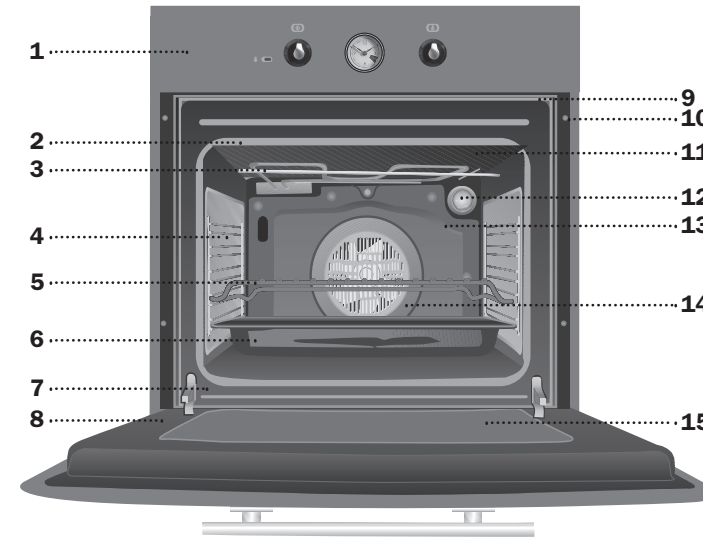
Hoja de Características  
 Folha de Características  
 Feature List  
 Feuille de Caractéristiques  
 Datenblatt

**HR-550**



**TEKA**

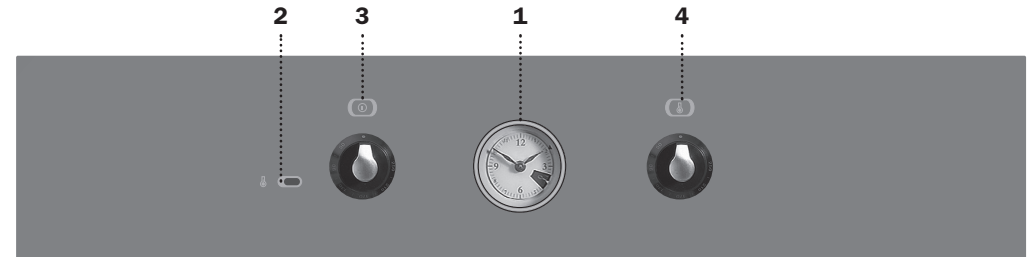
## HR-550



- 1 Frente de Mandos
- 2 Junta de Horno
- 3 Resistencia de Grill
- 4 Soporte Cromado
- 5 Parrilla
- 6 Bandeja con Esmalte de Fácil Limpieza
- 7 Bisagra
- 8 Puerta
- 9 Salida de Aire de Refrigeración
- 10 Fijación al Mueble
- 11 Pantalla de Grill
- 12 Lámpara
- 13 Panel Trasero
- 14 Turbina
- 15 Cristal Interior Gran Tamaño

## Frontal de Mandos

### Modelo HR-550



- 1 Reloj analógico.
- 2 Piloto de calentamiento. Indica la transmisión de calor al alimento y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada.
- 3 Selector de funciones.
- 4 Selector de temperaturas.

## Funciones del Horno

### Desconexión del horno



#### Grill y Solera

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



#### 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.

### Atención

Durante el uso de la función Grill la puerta debe mantenerse cerrada.



#### Solera

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



#### Descongelación

Esta función es apropiada para descongelaciones suaves de alimentos. En especial aquellos que son consumidos sin calentar, por ejemplo cremas, pastas, tartas, pasteles, etc.

### Nota

La lámpara permanece encendida en cualquier función de cocinado.

## Manejo del Horno

### Puesta en hora del reloj

Estire y gire simultáneamente el mando del reloj hacia la derecha, hasta que las agujas señalen la hora deseada.

### Funcionamiento Manual

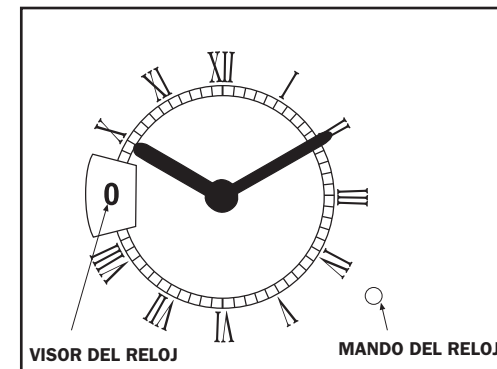
- 1 Gire el mando del reloj hacia la derecha hasta que vea en el visor la indicación "1".
- 2 Seleccione una temperatura y una función de cocinado.
- 3 Ponga los mandos en posición □ para apagar el horno.

### Programación de la Duración del Cocinado

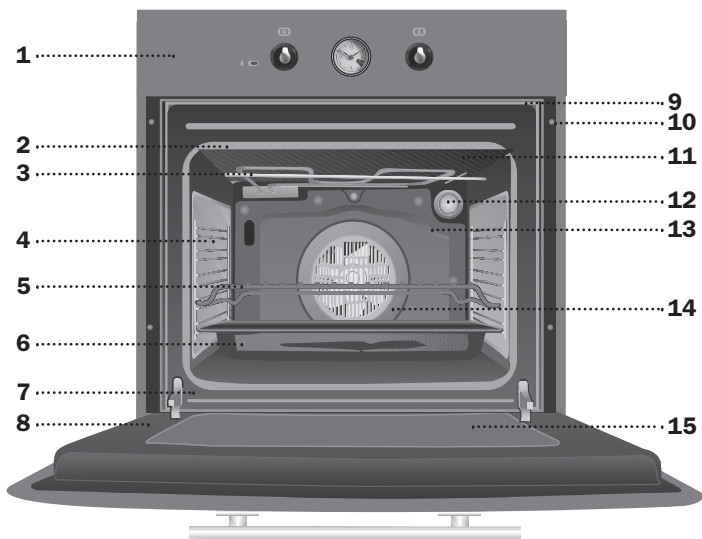
Permite cocinar durante un tiempo previamente seleccionado. Siga las siguientes instrucciones:

- 1 Gire el mando del reloj hacia la derecha, hasta que se alcance el tiempo de cocinado deseado en minutos.

- 2 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
- 3 Al finalizar el tiempo programado, el horno se apagará y sonará una señal acústica.
- 4 Gire el mando del reloj hacia la derecha hasta que vea la indicación "0" en el visor, para hacer desaparecer la señal acústica.
- 5 Ponga los mandos en posición □ para apagar el horno.



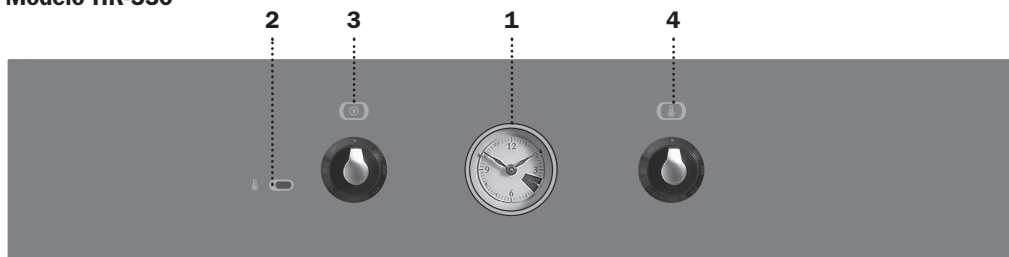
## HR-550



- 1 Painel de Comandos
- 2 Junta de Forno
- 3 Resistência do Grill
- 4 Suporte Cromado
- 5 Grelha
- 6 Bandeja com Esmalte de Fácil Limpeza
- 7 Dobradiça
- 8 Porta
- 9 Saída de ar da Refrigeração
- 10 Fixação ao Móvel
- 11 Ecran do Grill
- 12 Lâmpada
- 13 Painel do Fundo
- 14 Turbina
- 15 Vidrio Interior de grande dimensão

## Painel de Comandos

### Modelo HR-550



- 1 Relógio analógico.
- 2 Piloto de aquecimento. Indica a transmissão de calor ao alimento e desliga-se quando o forno atinge a temperatura seleccionada.
- 3 Selector de funções.
- 4 Selector de temperatura.

## Funções do Forno

### Desconexão do forno

#### Grill e Resistência Inferior

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

#### 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.

### Atenção

Durante o uso da função Grill deve-se manter a porta fechada.

#### Resistência Inferior

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

#### Descongelação

Esta função é apropriada para a descongelação leve de alimentos. Em especial alimentos sem aquecer, por exemplo, cremes, natas, pastas, tartes, biscoitos, frutas...

### Nota

A lâmpada permanece acesa em qualquer função de cozinhado.

## Uso do Forno

### Acertar a hora do relógio

Puxe e gire simultaneamente o comando do relógio para a direita, até que as agulhas assinalem a hora desejada.

### Funcionamento Manual

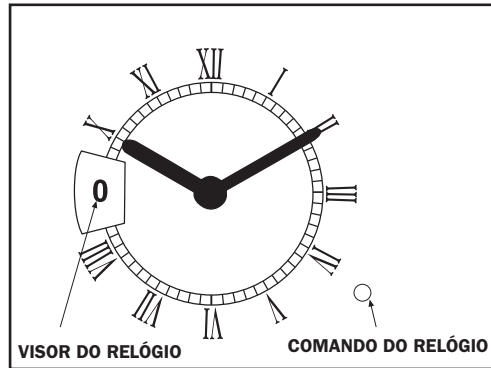
- 1 Gire o comando do relógio para a direita até que apareça no visor a indicação "I".
- 2 Selecione uma temperatura e uma função de cozinhado.
- 3 Coloque os comandos na posição □ para apagar o forno.

### Programação da Duração do Cozinhado

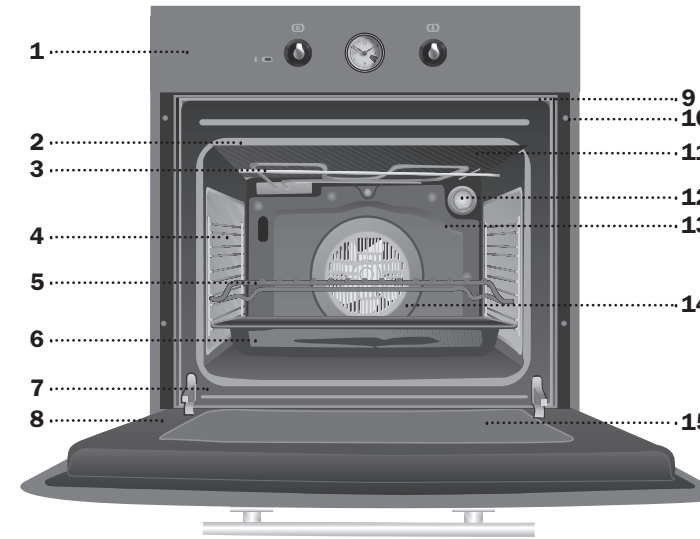
Permite cozinhar durante um tempo previamente seleccionado. Siga as seguintes instruções:

- 1 Gire o comando do relógio para a direita, até que se alcance o tempo de cozinhado desejado em minutos.

- 2 Selecione uma função e uma temperatura de cozinhado.
- 3 Ao finalizar o tempo programado, o forno apagar-se-á e soará um sinal sonoro.
- 4 Gire o comando do relógio para a direita até que apareça a indicação "0" no visor, para fazer desaparecer o sinal sonoro.
- 5 Coloque os comandos na posição □ para apagar o forno.



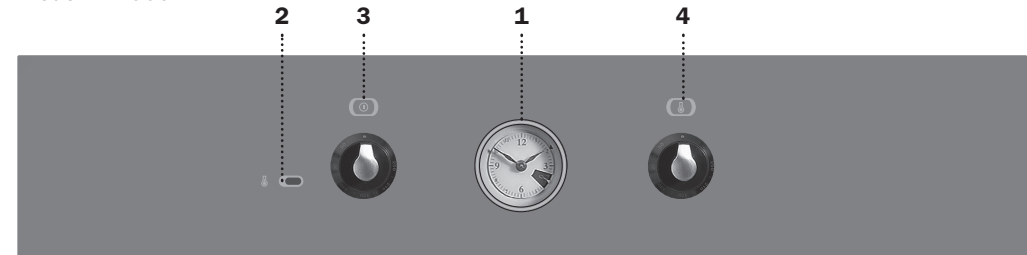
## HR-550



- 1 Control Panel
- 2 Oven Seal
- 3 Grill Element
- 4 Chrome Support
- 5 Grid
- 6 Tray with Easy-cleaning Enamel
- 7 Hinge
- 8 Door
- 9 Air Outlet
- 10 Fixing to Unit
- 11 Grill Screen
- 12 Light
- 13 Back Wall Panel
- 14 Fan
- 15 Large Interior Glass Door

## Control Panel

### Model HR-550



- 1 Analogue clock.
- 2 Heating indicator light. Indicates that the heat is going to the food and it goes out when the set temperature is reached.
- 3 Function selector.
- 4 Temperature selector.

## Oven Functions

### □ Switch off oven

### Grill and Lower element

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

### 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.

### Caution

While using the Grill the door must be kept closed.

### Lower element

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

### Defrosting

This cooking mode is suitable for gently defrosting of food. In special food to be consumed unwarmed, e.g.: cream, custard, pastry, tarts, cakes, fruit,...

### Note

The pilot light remains on in any cooking function.

## Use of the Oven

### Setting the clock time

Pull and turn the clock control at the same time in counter - clockwise direction until the clock hands mark the correct time.

### Manual Operation

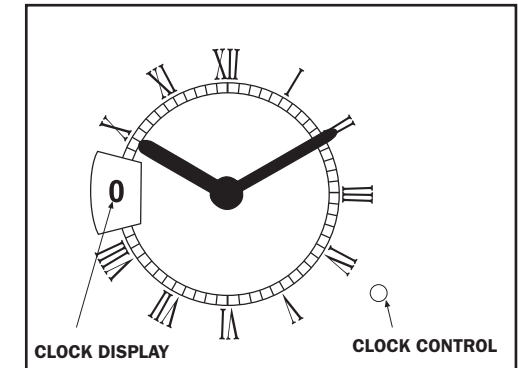
- 1 Turn the clock control in counter - clockwise direction until you see "1" in the display.
- 2 Select a temperature and a cooking function.
- 3 Set the controls to □ to turn off the oven.

### Programming Cooking Time

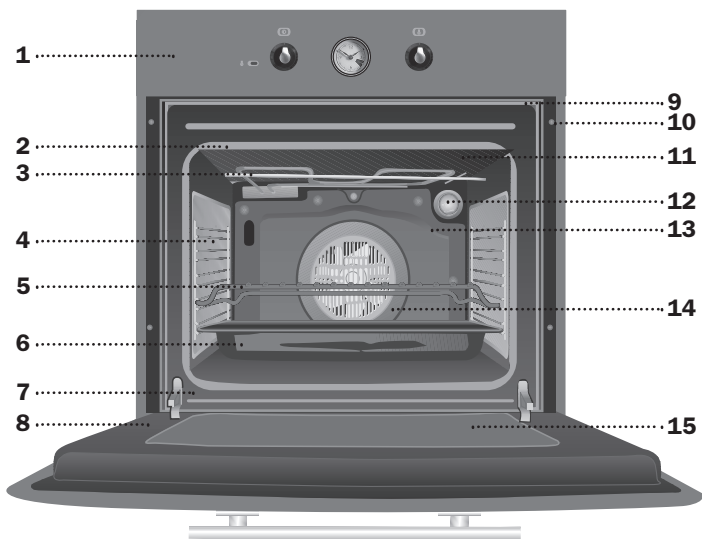
This function allows the cooking time to be pre-set. Instructions:

- 1 Turn the clock control in counter - clockwise direction until the desired cooking time in minutes is reached.

- 2 Select a cooking function and temperature.
- 3 When the set time ends, the oven will turn off and an alarm will sound.
- 4 To turn off the alarm, turn the clock control in counter - clockwise direction until you see "0" in the display.
- 5 Set the controls to □ to turn off the oven.



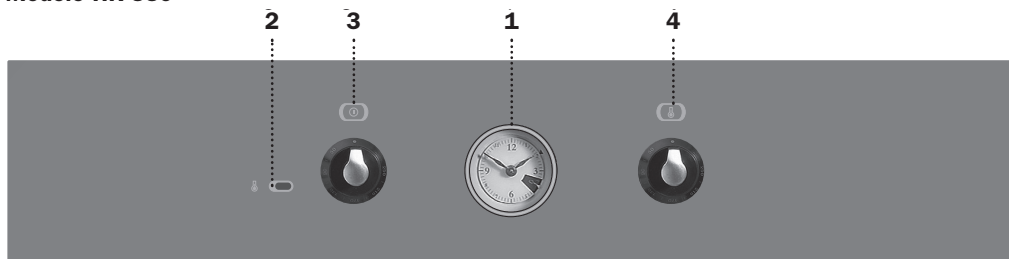
## HR-550



- 1 Panneau de Commande
- 2 Joint de four
- 3 Résistance du Grill
- 4 Support Chromé
- 5 Grille
- 6 Plateau avec Émail de Nettoyage Facile
- 7 Charnière
- 8 Porte
- 9 Sortie de l'air de Réfrigération
- 10 Fixation au Meuble
- 11 Ecran du Grill
- 12 Lampe
- 13 Panneau du Fond
- 14 Turbine
- 15 Vitre intérieure de grande taille

## Panneau Frontal de Commande

### Modèle HR-550



- 1 Horloge analogique.
- 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 Sélecteur de fonctions.
- 4 Sélecteur de températures.

## Fonctions du Four

### Arrêt du four

### Grill et résistance inférieure

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

### 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.

### Attention

Quand on utilise la fonction Grill la porte doit rester fermée.

### Résistance inférieure

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

### Décongeler

Cette fonction permet de décongeler doucement des mets. Spécialement mets qui ne doivent pas être chauffés, comme p.ex. crème chantilly, crème vanille, pâtes, gâteaux, fruits,...

### Attention

La lampe reste allumée pendant toutes les fonctions de cuisson.

## Maniement du Four

### Réglage de l'heure

Tirez et tournez en même temps la commande de l'horloge vers la droite, jusqu'à ce que les aiguilles indiquent l'heure souhaitée.

### Mode manuel

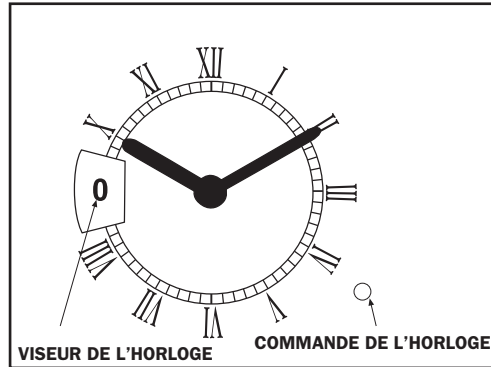
- 1 Tirez la commande de l'horloge vers la droite jusqu'à ce que l'indication "I" s'affiche sur le viseur.
- 2 Sélectionnez une température et un mode de cuisson.
- 3 Placez les commandes sur la position □ pour éteindre le four.

### Programmation de la durée de cuisson

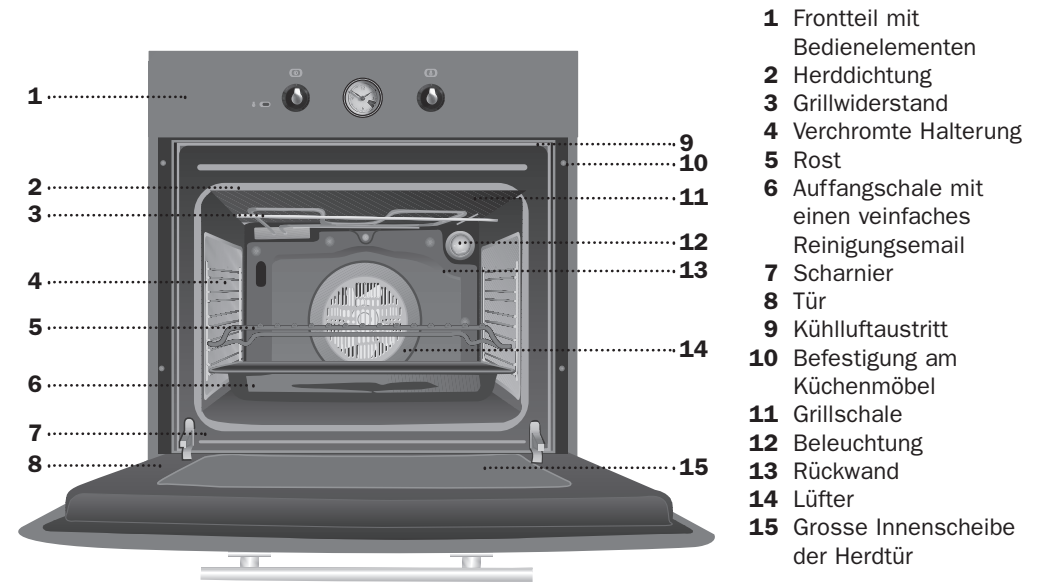
Cette fonction permet de prédéterminer la durée de la cuisson. Pour cela, procédez comme suit :

- 1 Tournez la commande de l'horloge vers la droite, jusqu'à obtenir le temps de cuisson souhaité en minutes.
- 2 Sélectionnez un mode et une température de cuisson.

- 3 Lorsque la durée programmée est écoulée, le four s'éteint et un signal sonore retentit.
- 4 Tournez la commande de l'horloge vers la droite jusqu'à ce que l'indication "0" s'affiche sur le viseur, pour arrêter le signal sonore.
- 5 Placez les commandes sur la position □ pour éteindre le four.



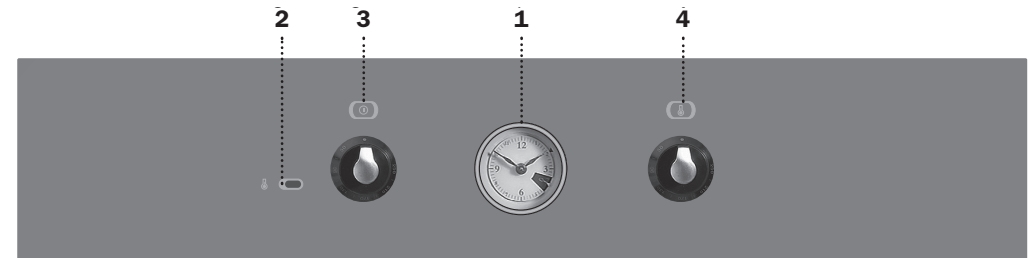
## HR-550



- 1 Frontteil mit Bedienelementen
- 2 Herddichtung
- 3 Grillwiderstand
- 4 Verchromte Halterung
- 5 Rost
- 6 Auffangschale mit einem weinfares Reinigungsemal
- 7 Scharnier
- 8 Tür
- 9 Kühlluftaustritt
- 10 Befestigung am Küchenmöbel
- 11 Grillschale
- 12 Beleuchtung
- 13 Rückwand
- 14 Lüfter
- 15 Grosse Innenscheibe der Herdtür

## Bedienfeld

### Modell HR-550



- 1 Analogue Schalthur.
- 2 Kontrolleuchte Heizen zeigt die Einschaltung der Heizelemente an und verlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3 Funktionswahl.
- 4 Temperaturregler.



## Funktionen des Herds

### □ Ausschalten des Herds

#### Grill und Unterhitze

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

#### 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.

### **Achtung**

Bei Benutzung der Funktionen Grill muß die Herdtür geschlossen sein.

#### Unterhitze

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

#### Auftauen

Ideal für schonendes Auftauen von feinen Speisen, die kalt verwendet werden, wie z. B. Sahne, Vanillesoße, Teig, Kuchen, Obst...

### **Achtung**

Die Beleuchtung ist bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.

## Bedienung des Herds

### **Einstellen der Uhrzeit**

Ziehen Sie am Stellknopf der Uhr und drehen Sie ihn gleichzeitig nach rechts, bis die Zeiger die gewünschte Uhrzeit anzeigen.

### **Manueller Betrieb**

- 1 Drehen Sie den Stellknopf nach rechts, bis die Anzeige „I“ im Sichtfenster erscheint.
- 2 Wählen Sie eine Temperatur und eine Garfunktion.
- 3 Drehen Sie den Stellknopf auf □, um den Ofen auszuschalten.

### **Programmierung der Gar-Dauer**

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

- 1 Drehen Sie den Stellknopf nach rechts, bis die gewünschte Garzeit in Minuten erreicht ist.
- 2 Wählen Sie eine Funktion und eine Gar-Temperatur.

- 3 Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen ab und es ertönt ein Signal.
- 4 Drehen Sie den Stellknopf nach rechts, bis die Anzeige „0“ im Sichtfenster erscheint, um somit das akustische Signal auszuschalten.
- 5 Drehen Sie den Stellknopf auf □, um den Ofen auszuschalten.

