

The Teka logo is displayed in white on a red square background. It features a stylized lowercase 't' with a white dot above it, followed by the word 'teka' in a lowercase, sans-serif font.

## User's guide

Models

HBB

HSB

ES	Guía de Uso
PT	Guia de Utilização
EN	User's guide
FR	Guide d'Utilisation
DE	Bedienungsanleitung

## 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.

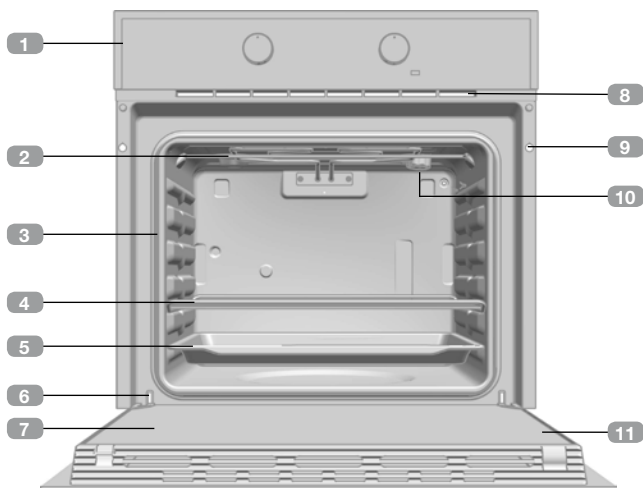
## DEUTSCH



Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte die zu Ihrem Backofen gehörenden Einbau- und Wartungsanweisungen aufmerksam durch.

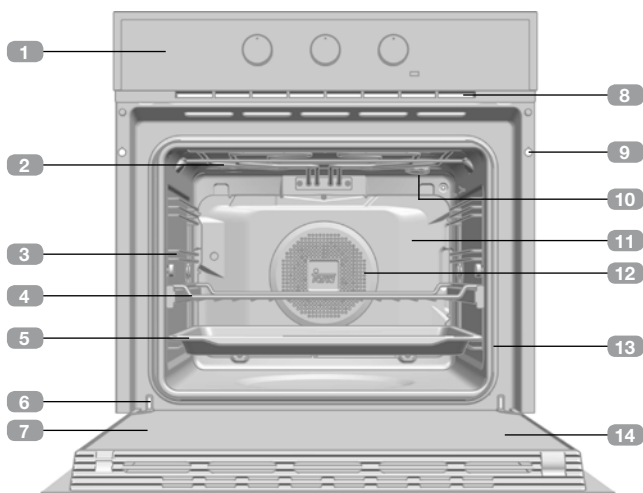
Je nach Modell können die Zubehörteile Ihres Backofens von den auf den Abbildungen dargestellten abweichen.

## Descripción del horno



### HORNO ESTÁTICO

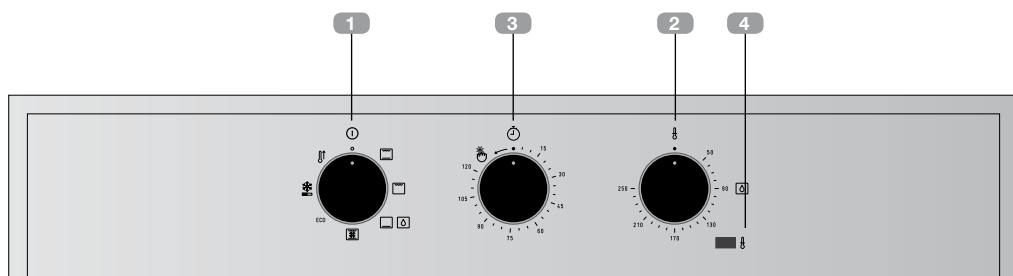
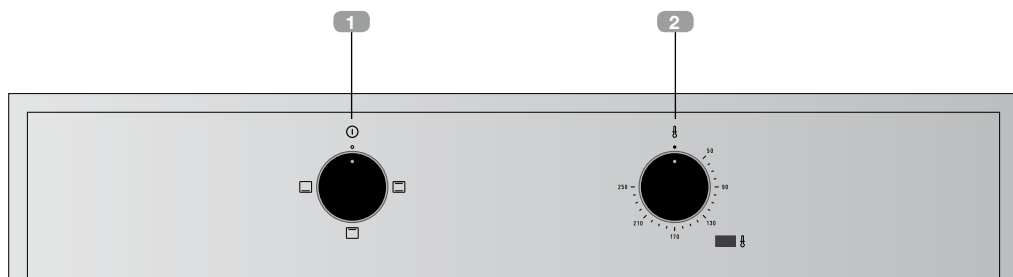
- 1 Frente de mandos
- 2 Resistencia de grill
- 3 Junta de horno
- 4 Parrilla
- 5 Bandeja
- 6 Bisagra
- 7 Cristal interior
- 8 Salida de aire de refrigeración
- 9 Fijación al mueble
- 10 Lámpara
- 11 Puerta



### 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 minutero
- 4 Piloto de calentamiento.  
Indica que el horno está transmitiendo calor al alimento

## Símbolos del selector de funciones



Modelos HBB 435, HBB 445, HBB 490



Modelos HBB 510, HBB 535



Modelos HBB 605, HSB 610, HSB 615



## 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



GRILL Y SOLERA



GRILL



SOLERA



GRILL, SOLERA Y TURBINA

#### ECO ECO



DESCONGELACIÓN



PRECALENTAMIENTO RÁPIDO



HYDROCLEAN


## 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.

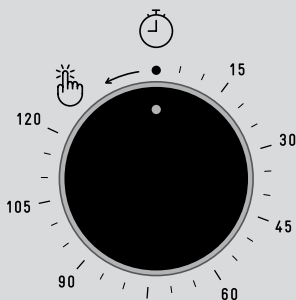
#### Funcionamiento Temporizado del Horno

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®



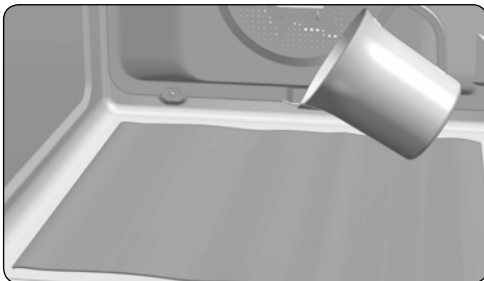
### ATENCIÓN

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.

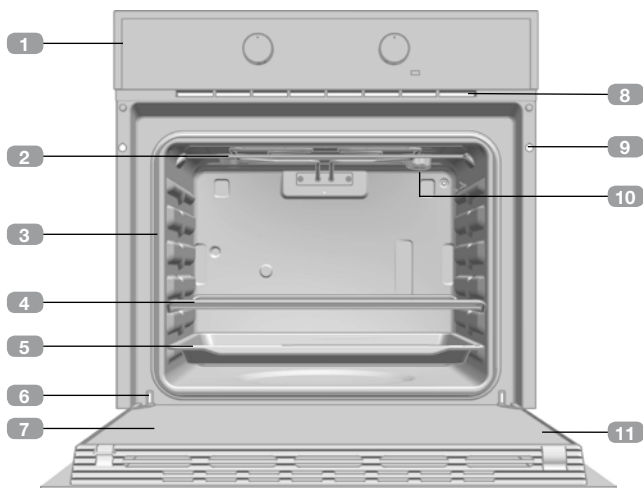


### ATENCIÓN

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

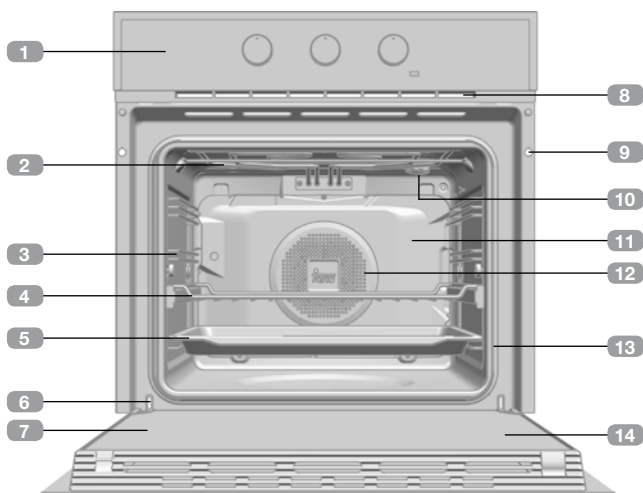
Si tras realizar la función Hydroclean® requiere de una limpieza con más profundidad, utilice detergentes neutros y esponjas no abrasivas.

## Descrição do forno



### FORNO ESTÁTICO

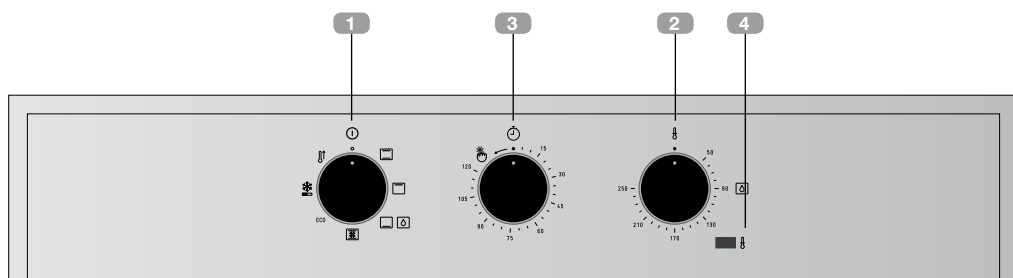
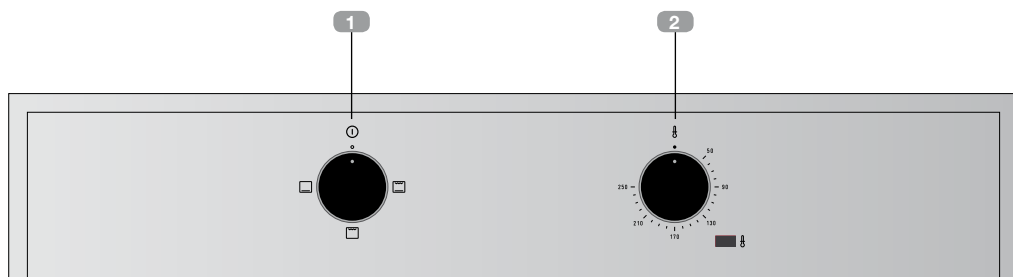
- 1 Painel de comandos
- 2 Resistência do grill
- 3 Junta de forno
- 4 Grelha
- 5 Tabuleiro
- 6 Dobradiça
- 7 Vidro Interior
- 8 Saída de ar de refrigeração
- 9 Fixação ao móvel
- 10 Lâmpada
- 11 Porta



### 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

## Símbolos do selector de funções



Modelos HBB 435, HBB 445, HBB 490



Modelos HBB 510, HBB 535



Modelos HBB 605, HSB 610, HSB 615





## 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



#### GRILL E RESISTÊNCIA INFERIOR



#### GRILL



#### RESISTÊNCIA INFERIOR



#### GRILL, RESISTÊNCIA INFERIOR E 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.

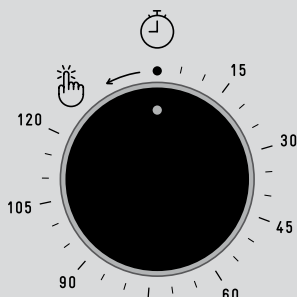
#### Funcionamento do forno com temporização

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.



### REALIZAR UM CICLO TEKA HYDROCLEAN

Utilize esta função sempre com o forno frio.



#### ATENÇÃO

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

1. Retire previamente os tabuleiros e todos os acessórios do interior do forno, incluindo os suportes dos tabuleiros ou as guias telescópicas.
2. Com o forno frio, verta lentamente 250 ml de água na parte inferior da cavidade do forno e adicione umas gotas de um detergente de lavar a louça suave.
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.

9. O forno está preparado para que possa retirar os restos de sujidade com um pano húmido ou a restante água do seu interior.



#### IMPORTANTE

Não abra a porta do forno até o ciclo de limpeza estar finalizado.

A fase de arrefecimento é necessária para o correcto funcionamento do mesmo.

O ciclo realiza-se a baixa temperatura.

Assim que este tiver terminado, pode retirar os restos de sujidade com um pano húmido. Contudo, o tempo de arrefecimento pode variar de acordo com a temperatura ambiente.



#### ATENÇÃO

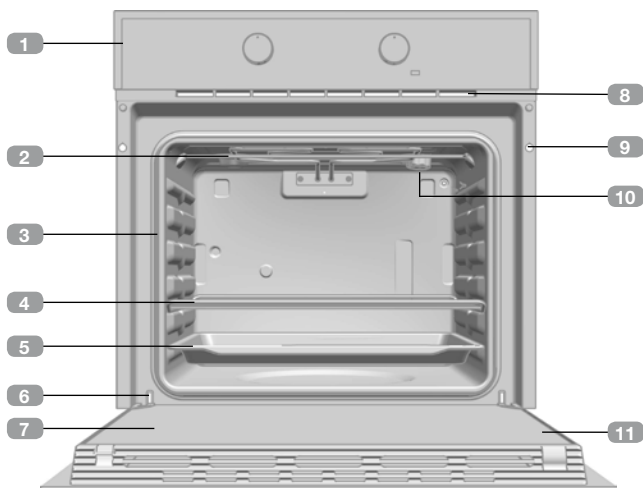
Certifique-se de que o forno se encontra a uma temperatura adequada antes de tocar directamente na superfície interior do mesmo.

Não se recomenda a utilização de detergente de lavar a louça na limpeza dos tabuleiros.

Se for necessária uma limpeza profunda, utilize detergentes suaves.

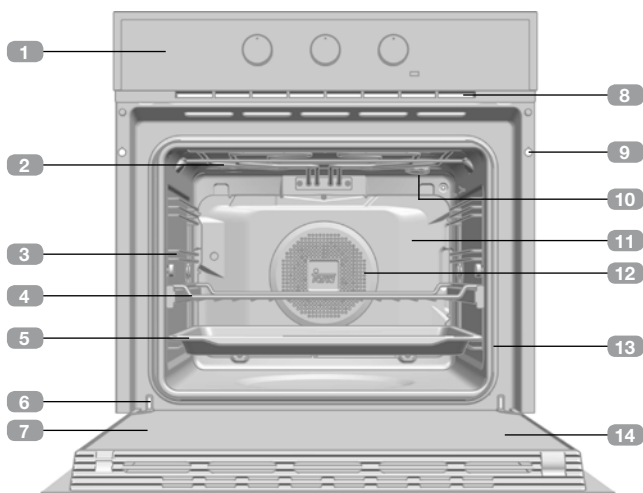
Alguns alimentos, como o tomate, o vinagre, assados em sal... podem alterar o aspecto da superfície de esmalte. É uma situação normal e não afecta as propriedades do esmalte.

## Description of the oven



### STATIC OVEN

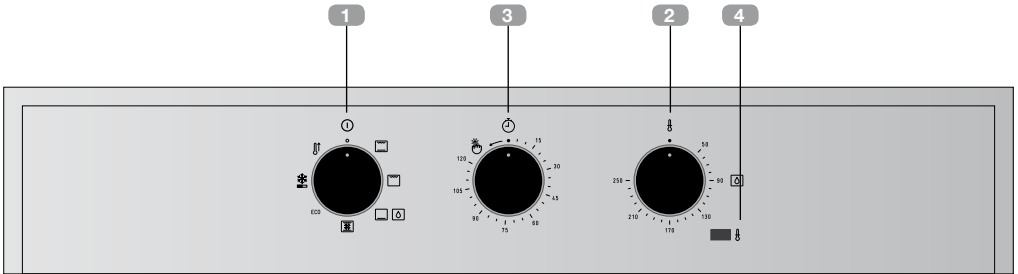
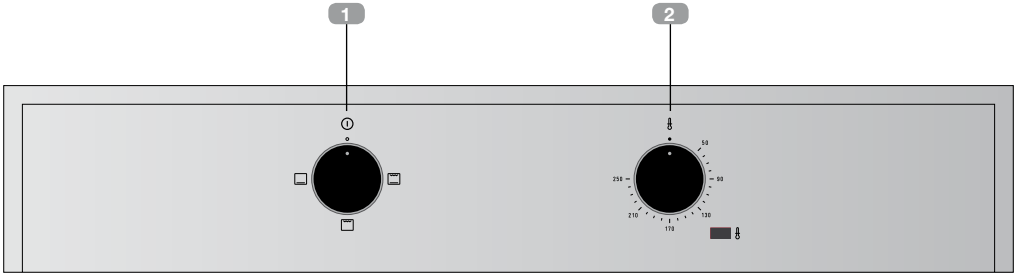
- 1 Control panel
- 2 Grill element
- 3 Oven Seal
- 4 Grid shelf
- 5 Tray
- 6 Hinge
- 7 Inner Glass
- 8 Air cooling outlet
- 9 Unit mounting
- 10 Lamp
- 11 Door



### 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

# Function selector symbols



**HBB 435, HBB 445, HBB 490 Models**



**HBB 510, HBB 535 Models**



**HBB 605, HSB 610, HSB 615 Models**



## 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



#### GRILL AND LOWER ELEMENT



#### GRILL



#### LOWER ELEMENT



#### GRILL, LOWER ELEMENT AND FAN

#### ECO ECO



#### DEFROSTING



#### FAST PREHEATING



#### HYDROCLEAN


## 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.

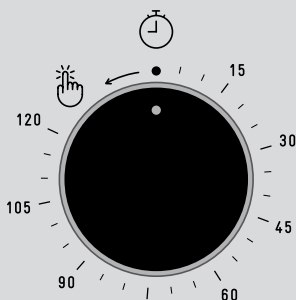
#### Oven Timer Operation

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.



### EXECUTING A TEKA HYDROCLEAN CYCLE

Always use this function when the oven is cold.



#### **WARNING**

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

1. First remove the trays and all accessories from the oven interior, including the tray supports and telescopic guide rails.
2. With the oven cold, gently pour 250 ml of water into the bottom of the oven cavity and add a few drops of a mild dishwasher detergent.
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.

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



#### **IMPORTANT**

Do not open the oven door until the cleaning cycle has finished.

The cooling cycle is necessary for the cleaning cycle to work properly.

The cycle is executed at a low temperature.

When it has finished, use a damp cloth to remove any remaining dirt. However, cooling times can vary depending on the room temperature.



#### **WARNING**

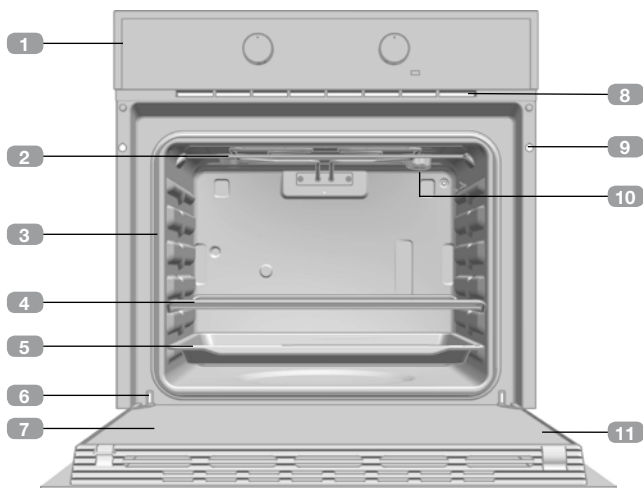
Before touching the inside surface of the oven, make sure that it has cooled properly.

Washing the oven trays in the dishwasher is not recommended.

To clean thoroughly, use a gentle detergent.

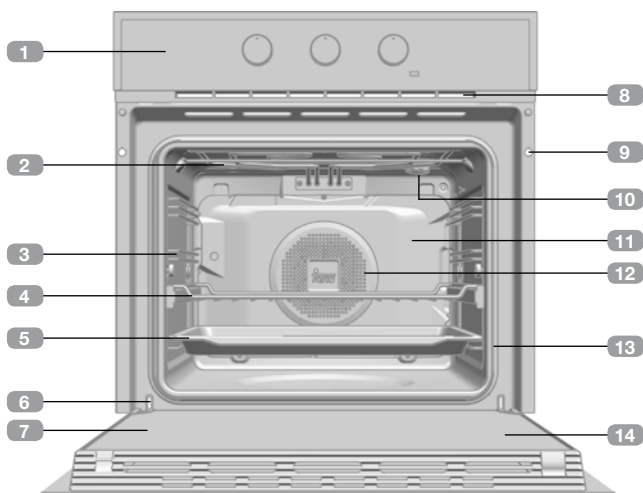
Some foods such as tomatoes, vinegar, foods baked in salt, etc. can alter the appearance of the surface of the enamel. This is normal and does not affect the properties of the enamel.

# Description du four



## FOUR STATIQUE

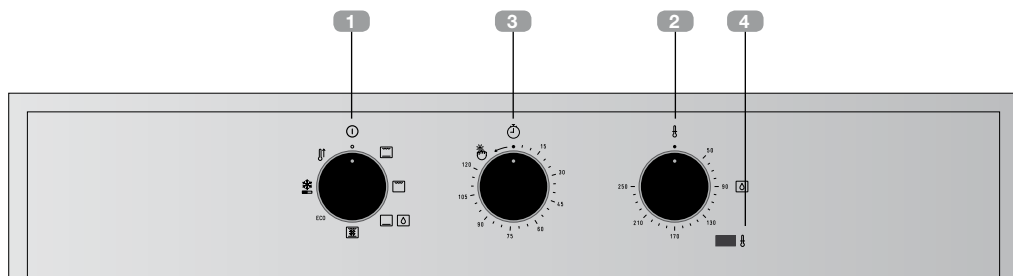
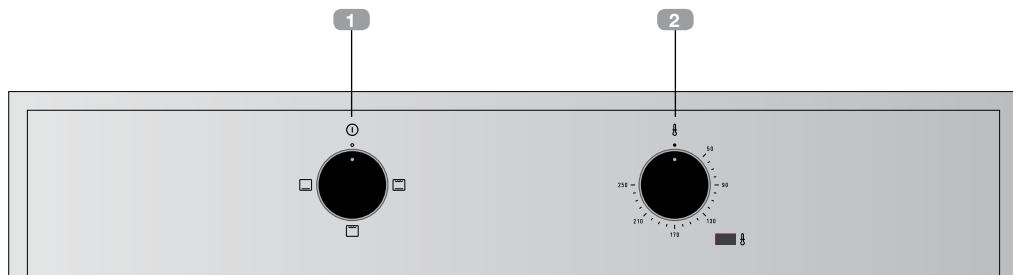
- 1 Panneau de commande
- 2 Résistance du grill
- 3 Joint de four
- 4 Grille
- 5 Plaque
- 6 Charnière
- 7 Vitre intérieure
- 8 Sortie d'air de refroidissement
- 9 Fixation au meuble
- 10 Ampoule
- 11 Porte



## 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

## Symboles du sélecteur de fonctions



Modèles HBB 435, HBB 445, HBB 490



Modèles HBB 510, HBB 535



Modèles HBB 605, HSB 610, HSB 615





## 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 AU GRIL ET SOLE



#### GRIL



#### SOLE



#### GRIL, SOLE ET 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 ○.

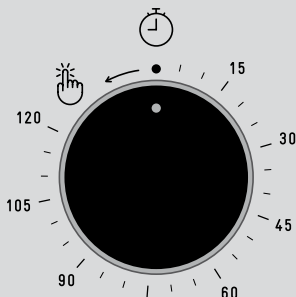
#### Fonctionnement minuterie du four

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.



## RÉALISATION D'UN CYCLE TEKA HYDROCLEAN

N'utilisez cette fonction que si le four est froid.



### MISE EN GARDE

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

1. Retirez les plaques du four au préalable ainsi que tous les accessoires se trouvant à l'intérieur, y compris les supports de plaques ou les rails télescopiques.
2. Lorsque le four est froid, versez lentement 250 ml d'eau dans la cavité inférieure du four et ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle doux.
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.

9. Les traces de saleté ainsi que l'excédent d'eau présents à l'intérieur du four peuvent alors être retirés à l'aide d'un chiffon humide.



### IMPORTANT

Maintenez la porte du four fermée jusqu'à ce que le cycle de nettoyage soit terminé.

La phase de refroidissement est nécessaire au bon déroulement de ce dernier.

Le cycle de nettoyage est réalisé à basse température.

Une fois terminé, vous pouvez retirer les traces de saleté à l'aide d'un chiffon humide. Les durées de refroidissement peuvent néanmoins varier en fonction de la température ambiante.



### MISE EN GARDE

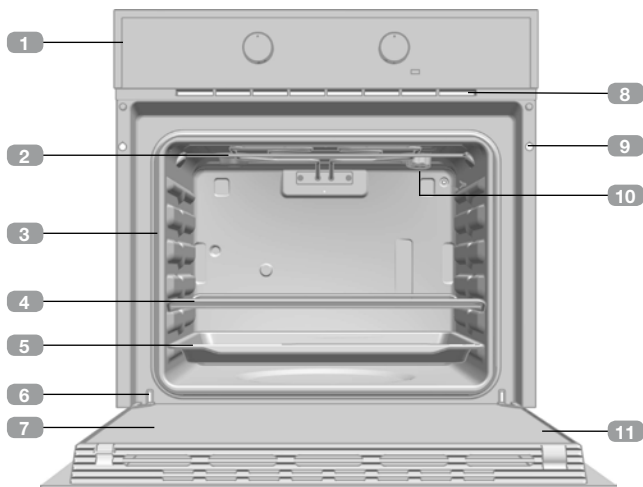
Avant de toucher directement la surface intérieure du four, veillez à ce que la température soit appropriée.

L'emploi de liquide vaisselle est déconseillé pour le nettoyage des plaques.

Pour un nettoyage en profondeur, faites appel à des détergents doux.

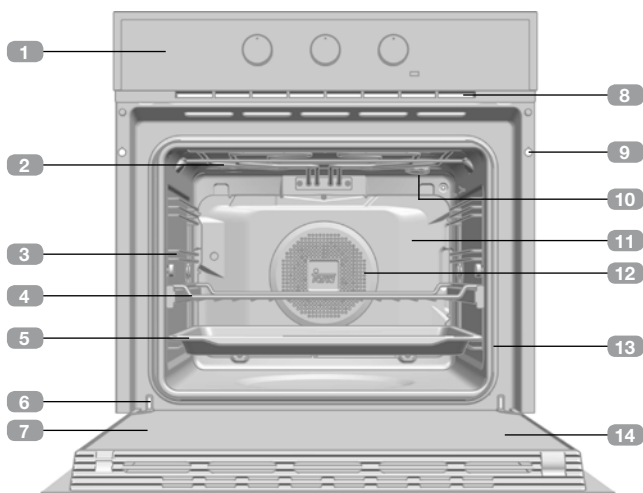
Certains aliments (tels que la tomate, le vinaigre, les sauces de rôti salées, etc.) peuvent altérer l'aspect de la surface de l'émail. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'affecte aucunement les propriétés de l'émail.

# Backofenbeschreibung



## STATISCHER BACKOFEN

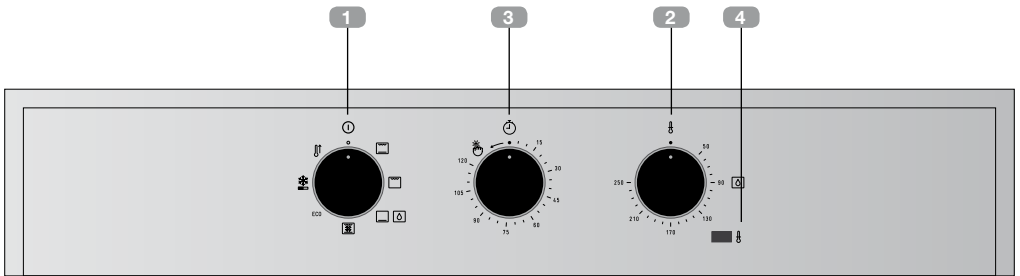
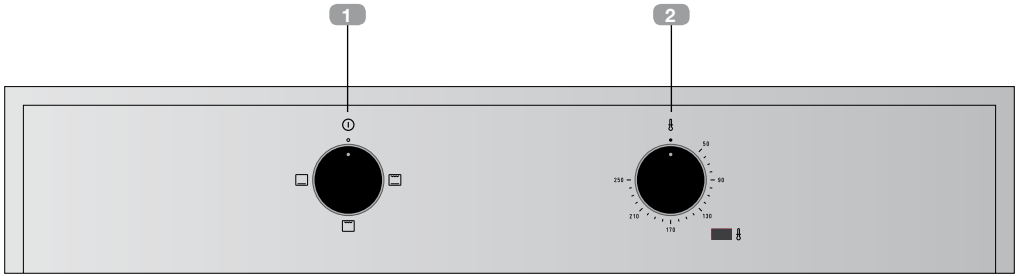
- 1 Bedienblende
- 2 Grillwiderstand
- 3 Backofendichtung
- 4 Rost
- 5 Backblech
- 6 Scharnier
- 7 Innenscheibe
- 8 Kühlluftaustritt
- 9 Befestigung am Einbauschrank
- 10 Lampe
- 11 Tür



## 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



- 1 Funktionswahlschalter
- 2 Temperaturwahlschalter
- 3 Minutenzeitschalter
- 4 Heizanzeige.  
Zeigt an, dass der Backofen Wärme an die Speisen überträgt

## Funktionswahlschaltersymbole



Modelle HBB 435, HBB 445, HBB 490



Modelle HBB 510, HBB 535



Modelle HBB 605, HSB 610, HSB 615



# Backofenfunktionen



## HINWEIS

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

### ○ AUSSCHALTEN DES BACKOFENS



#### GRILL UND UNTERHITZE



#### GRILL



#### UNTERHITZE



#### GRILL, UNTERHITZE UND UMLUFT

### ECO ECO



#### AUFTAUEN



#### SCHNELLAUFHEIZUNG



#### HYDROCLEAN

# 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.

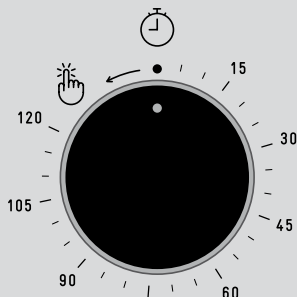
### Zeitschaltfunktionen des Backofens

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.



## TEKA HYDROCLEAN ZYKLUS DURCHFÜHREN

Führen Sie die Funktion immer bei kaltem Backofen durch.



### ACHTUNG

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

1. Nehmen Sie vorher die Bleche und alle Zubehörteile inkl. der Blechhalterungen oder ausziehbaren Schienen aus dem Backofeninneren.
2. Bei kaltem Ofen müssen Sie langsam 250 ml Wasser in den unteren Teil der Backofenröhre gießen und ein paar Tropfen mildes Geschirrspülmittel hinzufügen.
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.

9. Der Backofen ist jetzt für die Entfernung der Schmutzreste mit einem feuchten Tuch sowie auch für die Entnahme des im Inneren verbliebenen Wassers bereit.



### WICHTIG

Öffnen Sie die Ofentür solange nicht, bis der Reinigungszyklus beendet ist.

Die Abkühlphase ist für dessen korrektes Funktionieren notwendig.

Der Reinigungszyklus erfolgt bei niedriger Temperatur.

Sobald er beendet ist, können Sie die Schmutzreste mit einem feuchten Tuch entfernen. Allerdings kann die Abkühlzeit je nach Außentemperatur verschieden sein.



### ACHTUNG

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

Der Gebrauch des Geschirrspülautomaten für die Reinigung der Ofenbleche wird nicht empfohlen.

Wenn eine gründliche Reinigung erforderlich ist, sollten Sie milde Reinigungsmittel verwenden.

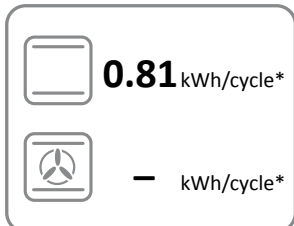
Manche Lebensmittel wie Tomaten, Essig, Braten mit grobem Salz... können zu einem veränderten Aussehen der Emaillierung führen. Das ist normal und hat keine Auswirkung auf die Emaillierungseigenschaften.



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



**HBB 435 / HBB 490**



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

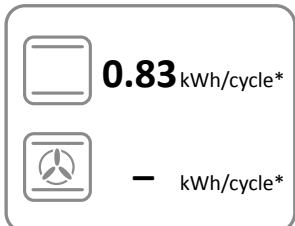
65/2014



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



**HBB 535 / HBB 510**



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

65/2014

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

\* завт.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte  
· incintă · prostor za peko · kavitet

EEl <sub>cav</sub> *	94,8
N° cav *	1
M	24 kg

\* завт.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte  
· incintă · prostor za peko · kavitet



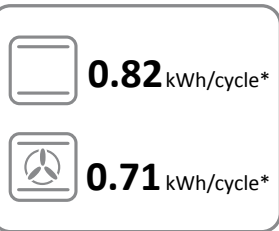
**ENERG** Y IJA  
енергия · ενεργεια  
IE IA



**HBB 605**



**70 L**



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

65/2014



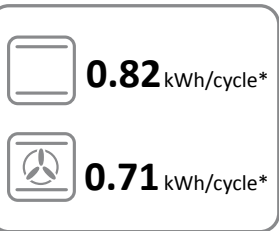
**ENERG** Y IJA  
енергия · ενεργεια  
IE IA



**HSB 615 / HSB 610**



**70 L**



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

65/2014

EEI <sub>cav</sub> *	84,7
N° cav *	1
M	25 kg

\* заты.отдел. · ovngrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

EEI <sub>cav</sub> *	84,7
N° cav *	1
M	26 kg

\* заты.отдел. · ovngrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



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.