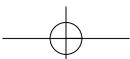
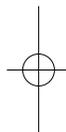
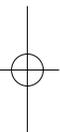


Hoja de Características
Folha de Características
Feature List
Feuille de Caractéristiques
Datenblatt

HE-720/HE-720 E
HE-733
HE-735/HE-735 E
HE-738/HE-738 E



Teka



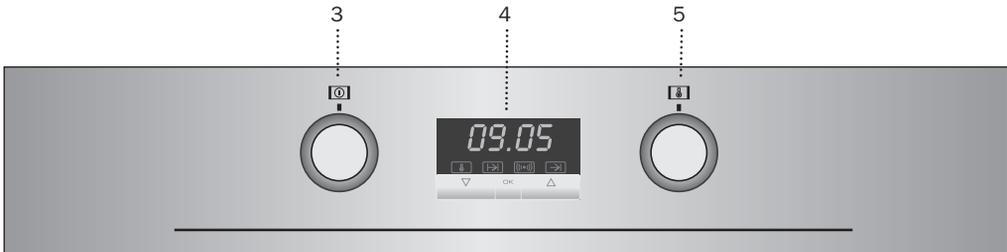
HE-720/HE-720 E/HE-733/HE-735/HE-735 E/HE-738/HE-738 E



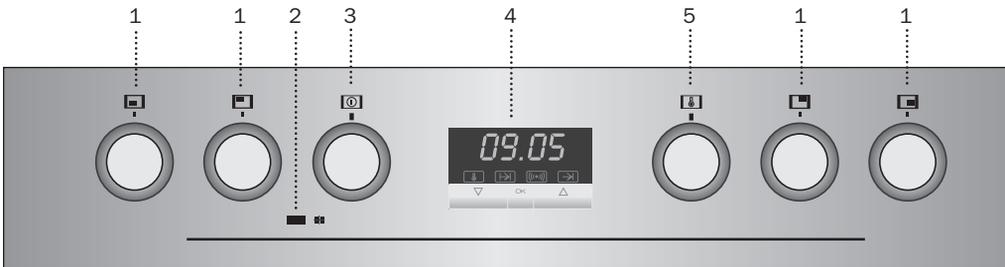
- 1 Frente de Mandos
- 2 Junta de Horno
- 3 Resistencia de Grill
- 4 Soporte Cromado + Guía Telescópica
- 5 Parrilla
- 6 Bandeja Pastelera
- 7 Bandeja Profunda
- 8 Bisagra
- 9 Puerta
- 10 Salida de aire de refrigeración
- 11 Fijación al mueble
- 12 Pantalla de Grill
- 13 Salida de Humos
- 14 Lámpara
- 15 Panel Trasero
- 16 Turbina

Frontal de Mandos

Modelo HE-720/HE-733/HE-735/HE-738



Modelo HE-720 E/HE-735 E/HE-738 E



- 1 Mandos para el control de la encimera.
- 2 Piloto de conexión encimera. Indica que alguno de los fuegos eléctricos de la placa de encimera está conectado.
- 3 Selector de funciones.
- 4 Reloj electrónico programador.
- 5 Selector de temperaturas.

Funciones del Horno

Desconexión del horno



Convencional

Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.



Convencional con Turbina

Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.



Grill

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



MaxiGrill

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



MaxiGrill con Turbina

Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza,... Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos o grasa.

Atención

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



Turbo

La turbina reparte el calor que proviene de una resistencia situada en la parte trasera del horno. Por la uniformidad de la temperatura que se produce, permite cocinar en 2 alturas al mismo tiempo.

Esta función también permite descongelar alimentos, colocando el selector de temperaturas en posición .



Solera

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



Solera con Turbina

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



Grill y Solera

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

Nota

La lámpara permanece encendida en cualquier función de cocinado.

Manejo del Horno

Puesta en Hora del Reloj Electrónico

Al conectar su horno, observará que en el reloj aparece parpadeando la indicación 00:00. Pulsando las teclas  ó  pondrá el reloj en hora; a continuación escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la hora elegida.

Si desea modificar la hora, pulse las teclas  ó  hasta que parpadee la hora actual. A continuación pulse la tecla . Pulsando las teclas  ó  podrá modificar la hora. Finalmente escuchará 2 beep seguidos como confirmación del cambio realizado.

Funcionamiento Manual

Tras poner el reloj en hora, su horno está listo para cocinar. Seleccione una función de cocinado y una temperatura.

Durante el cocinado observará que el símbolo  se ilumina para indicar la transmisión de calor al alimento. Este símbolo se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada.

Para apagar el horno, ponga los mandos en posición .

Funciones del Reloj Electrónico

Avisador: Genera una señal acústica al cabo del tiempo, para ello no es necesario que el horno esté cocinando.

Duración del Cocinado: Permite cocinar durante un tiempo seleccionado, a continuación el horno se apagará de forma automática.

Hora de Finalización del Cocinado: Permite cocinar hasta una hora establecida, a continuación el horno se apagará de forma automática.

Duración y Fin del Cocinado: Permite programar la duración y la hora de finalización del cocinado. Con esta función el horno se pondrá en marcha de forma automática a la hora necesaria para cocinar durante el tiempo seleccionado (Duración) y finalizando de forma automática a la hora que le hayamos indicado (Fin del Cocinado).

Programación del Avisador

- 1 Pulse la tecla Δ hasta que el símbolo  se ilumine. A continuación pulse la tecla OK.
- 2 Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, pulsando las teclas ∇ ó Δ .
- 3 Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará la hora actual y el símbolo  permanecerá iluminado, indicando que el avisador ya está programado.
- 4 Transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y el símbolo  empezará a parpadear.
- 5 Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica, en ese momento el símbolo  se apagará.

En cualquier momento usted puede visualizar el tiempo restante, pulsando las teclas ∇ ó Δ hasta que el símbolo  parpadee y pulsando luego la tecla OK. En ese momento usted puede modificar el tiempo seleccionado pulsando las teclas ∇ ó Δ . A continuación escuchará 2 beep seguidos como confirmación del cambio.

Si desea ver de forma permanente el tiempo restante hasta la finalización, pulse las teclas ∇ ó Δ hasta que el símbolo  parpadee y luego pulse la tecla OK de forma prolongada. El símbolo  estará parpadeando. Para

volver a la hora actual basta con pulsar de nuevo la tecla OK de forma prolongada.

Programación de la Duración del Cocinado

- 1 Pulse las teclas ∇ ó Δ hasta que el símbolo  se ilumine. A continuación pulse la tecla OK.
- 2 Seleccione la duración, pulsando las teclas ∇ ó Δ .
- 3 Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará la hora actual y el símbolo  permanecerá iluminado, indicando que su horno se apagará de forma automática.
- 4 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
- 5 Transcurrida la duración del cocinado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo  parpadeará.
- 6 Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica, encendiéndose el horno de nuevo.
- 7 Ponga los mandos en posición \square para apagar el horno.

En cualquier momento usted puede visualizar el tiempo restante de cocinado, pulsando las teclas ∇ ó Δ hasta que el símbolo  parpadee y pulsando luego la tecla OK. En ese momento usted puede modificar el tiempo seleccionado pulsando las teclas ∇ ó Δ . A continuación escuchará 2 beep seguidos como confirmación del cambio.

Si desea ver de forma permanente el tiempo restante hasta la finalización, pulse las teclas ∇ ó Δ hasta que el símbolo  parpadee y luego pulse la tecla OK de forma prolongada. El símbolo  estará parpadeando. Para volver a la hora actual basta con pulsar de nuevo la tecla OK de forma prolongada.

Programación de la Hora de Finalización del Cocinado

- 1 Pulse las teclas ∇ ó Δ hasta que el símbolo  se ilumine. A continuación pulse la tecla OK.
- 2 Seleccione la hora de finalización del cocinado, pulsando las teclas ∇ ó Δ .
- 3 Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará la hora actual y el símbolo  permanecerá iluminado, indicando que su horno se apagará de forma automática.

- 4 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
- 5 Alcanzada la hora seleccionada el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo  parpadeará.
- 6 Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica, encendiéndose el horno de nuevo.
- 7 Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.

En cualquier momento usted puede visualizar la hora de finalización del cocinado, pulsando las teclas ∇ ó Δ hasta que el símbolo  parpadee y pulsando luego la tecla $\square\text{OK}$. En ese momento usted puede modificar la hora de finalización seleccionada pulsando las teclas ∇ ó Δ . A continuación escuchará 2 beep seguidos como confirmación del cambio. Puede emplear esta función aunque usted ya esté cocinando con su horno. Para ello siga las instrucciones indicadas salvo la número 4.

Programación de la Duración y Fin del Cocinado

- 1 Pulse las teclas ∇ ó Δ hasta que el símbolo  se ilumine. A continuación pulse la tecla $\square\text{OK}$.
- 2 Seleccione la duración, pulsando las teclas ∇ ó Δ .
- 3 Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará la hora actual y el símbolo  permanecerá iluminado.
- 4 Pulse las teclas ∇ ó Δ hasta que el símbolo  se ilumine. A continuación pulse la tecla $\square\text{OK}$.
- 5 Seleccione la hora de finalización del cocinado, pulsando las teclas ∇ ó Δ .
- 6 Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará la hora actual y el símbolo  permanecerá iluminado.
- 7 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.

- 8 El horno permanecerá desconectado, quedándose iluminados los símbolos  y . Su horno está programado.
- 9 Cuando se alcance la hora de comienzo del cocinado, el horno se pondrá en marcha y se realizará el cocinado durante el tiempo seleccionado.
- 10 Alcanzada la hora de finalización que se había programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y los símbolos  y  parpadearán.
- 11 Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica, encendiéndose su horno de nuevo.
- 12 Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.

Si usted desea modificar la hora de finalización, pulse las teclas ∇ ó Δ hasta que se ilumine el símbolo  y pulse la tecla $\square\text{OK}$. En ese momento usted puede modificar la hora seleccionada pulsando las teclas ∇ ó Δ . A continuación escuchará 2 beep seguidos como confirmación del cambio.

Atención

En caso de un corte de suministro eléctrico, se borrará toda la programación de su reloj electrónico y aparecerá parpadeando la indicación 00:00 en el reloj. Deberá ponerlo en hora y programarlo de nuevo.

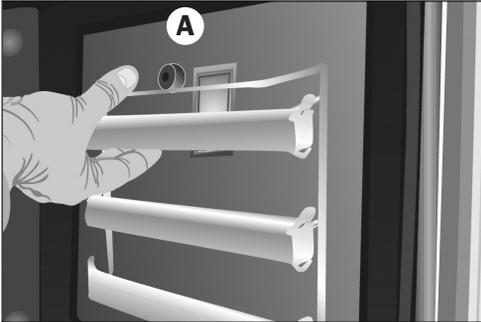


Cambio de la lámpara del horno

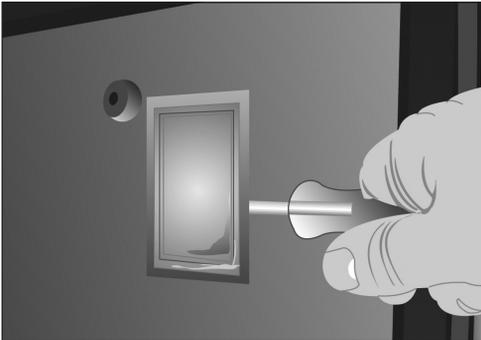
ATENCIÓN

Para cambiar la lámpara, asegúrese primero que el horno está desconectado de la red eléctrica.

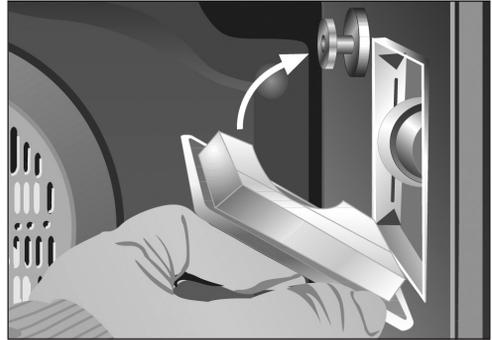
- Desmonte las guías telescópicas, soltándolas de la tuerca (A).



- Suelte la lente del portalámparas con la ayuda de una herramienta.



- Sustituya la lámpara.
- Monte de nuevo la lente, asegurando que encaja en posición correcta.



La lámpara a sustituir debe tener una resistencia a la temperatura de hasta 300 °C, solicítela en el servicio de asistencia técnica.

FICHA / FICHA / BROCHURE / FICHE / DATENBLATT

Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	TEKA
Modelo	Modelo	Model	Modèle	Modell	HE-720/HE-733/HE-735 HE-720 E/HE-735 E HE-738/HE-738 E
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 (économique) à G (peu économique).	Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	A
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.	←
Consumo de energía.	Consumo de energia.	Energy consumption.	Consommation d'énergie.	Energieverbrauch.	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	0,85 Kwh
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	0,79 Kwh
Volumen neto (litros).	Volume útil (litros).	Usable volume (litres).	Volume utile (litres).	Netto-volumen (liter).	52
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 Standardbeladung.	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	41 min.
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	45 min.
Superficie de cocción.	Zona de cozedura.	Baking area.	Surface de cuisson.	Backfläche	1300 cm²
Ruido (dB (A) re 1 pW).	Nível de ruído dB(A) re 1 pW.	Noise (dB (A) re 1 pW).	Bruit (dB (A) re 1 pW).	Geräusch (dB (A) re 1 pW).	

Nuestra aportación a la protección del medio ambiente: utilizamos papel reciclado.

A nossa contribuição para a proteção do ambiente: utilizamos papel reciclado.

Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.

Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.

Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.

Cod.: 83172329/3172329-002

