

Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	TEKA
Modelo	Modelo	Model	Modèle	Modell	HI-735 HI-735ME
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.	0,79 Kwh
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	0,85 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 Standardbelastung.	
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).	40

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.: 31/72016/831/72016/ABB05



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

16

HI-735/HI-735 ME



TEKA

HI-735/HI-735 ME



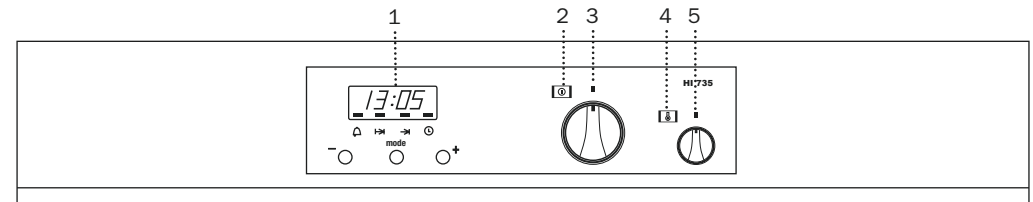
- 1 Frente de Mandos con barniz antihuella
- 2 Junta de Horno
- 3 Resistencia de Grill Doble Abatible
- 4 Paneles Catalíticos Autolimpiantes(**)
- 5 Parrilla
- 6 Guías Telescópicas(**)
- 7 Bandeja Pastelera(*)
- 8 Bandeja Profunda(*)
- 9 Interruptor Puerta
- 10 Bisagra
- 11 Puerta
- 12 Salida de aire de refrigeración
- 13 Fijación al mueble
- 14 Pantalla de Grill
- 15 Salida de Humos
- 16 Lámpara
- 17 Panel Trasero Autolimpiante
- 18 Asa para la Extracción de Bandejas
- 19 Turbina
- 20 Cristal Interior de Gran Tamaño

(*) Cavity de horno y bandejas con esmalte de fácil limpieza.

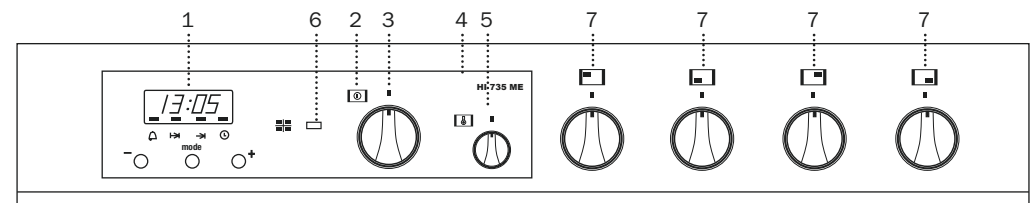
(**) Según modelos.

Frontal de Mandos

Modelo HI-735



Modelo HI-735 ME



1 Reloj electrónico.

2 Piloto de conexión horno.

3 Selector de funciones.

4 Piloto de calentamiento. Indica la transmisión de calor al alimento y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada.

5 Selector de temperaturas.

6 Piloto que indica que alguno de los fuegos de la placa está conectado.

7 Mandos para el control de la encimera.

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.

Puesta en Hora del Reloj Electrónico

Al conectar su horno, observará que en el reloj aparece la indicación 12.00 y que una señal luminosa encima del símbolo  comienza a parpadear. Pulsando los botones + y - podrá poner el reloj en hora, posteriormente ésta se almacenará, apagándose la señal luminosa.

Funcionamiento Manual

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

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).

Anulación de la Iluminación: Permite anular la iluminación del reloj cuando no lo use.



Programación del Avisador

- 1 Pulse el botón MODE hasta que el indicador encima del símbolo  empiece a parpadear.
- 2 Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, pulsando los botones + ó - .
- 3 Posteriormente el indicador se quedará iluminado indicando que el avisador ya está programado.


4 Transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y el indicador empezará a parpadear.


5 Pulse cualquier botón para detener la señal acústica, volviendo la pantalla a mostrar la hora actual.

Programación de la Duración del Cocinado

- 1 Pulse el botón MODE hasta que el indicador encima del símbolo  empiece a parpadear.
- 2 Seleccione la duración, pulsando los botones + ó - .
- 3 Posteriormente el indicador que estaba parpadeando, se iluminará indicando que su horno se apagará de forma automática.
- 4 El reloj mostrará entonces la hora actual.
- 5 Seleccione una temperatura y una función de cocinado.
- 6 Transcurrida la duración del cocinado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el indicador comenzará a parpadear.
- 7 Pulse cualquier botón para detener la señal acústica, encendiéndose el horno de nuevo.
- 8 Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.






Programación de la Hora de Finalización del Cocinado

- 1 Pulse el botón MODE hasta que el indicador encima del símbolo  empiece a parpadear.
- 2 Seleccione la hora de finalización del cocinado, pulsando los botones + y - .
- 3 Posteriormente el indicador que estaba parpadeando se iluminará indicando que su horno se apagará de forma automática.
- 4 El reloj mostrará entonces la hora actual.
- 5 Seleccione una temperatura y una función de cocinado.
- 6 Alcanzada la hora de finalización del cocinado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el indicador comenzará a parpadear.
- 7 Pulse cualquier botón para detener la señal acústica, encendiéndose su horno de nuevo.


8 Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.

Puede emplear esta función aunque usted ya esté cocinando con su horno. Para ello siga las instrucciones indicadas salvo la número 5.

Programación de la Duración y Fin del Cocinado

- 1** Pulse el botón MODE hasta que el indicador encima del símbolo  empiece a parpadear.
- 2** Seleccione la duración del cocinado pulsando los botones + y - .
- 3** Posteriormente el indicador que estaba parpadeando se iluminará de forma permanente.
- 4** Pulse el botón MODE hasta que el indicador encima del símbolo  empiece a parpadear.
- 5** Seleccione la hora de finalización del cocinado pulsando los botones + y - .
- 6** Posteriormente el indicador que estaba parpadeando se iluminará de forma permanente.
- 7** Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
- 8** El horno permanecerá desconectado, quedándose iluminados los indicadores encima de 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 el indicador luminoso encima del símbolo  comenzará a parpadear.

11 Pulse cualquier botón para detener la señal acústica, encendiéndose su horno de nuevo.

12 Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.

Atención

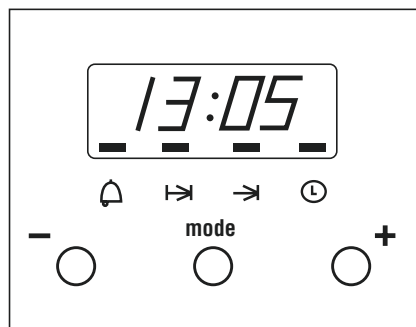
Pulsando el botón MODE puede visualizar en el reloj cualquier función que esté programada y modificarla si usted lo necesita pulsando los botones + y -. Al seleccionar la función deseada se iluminará el indicador encima del símbolo correspondiente.

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

Anulación de la Iluminación del reloj

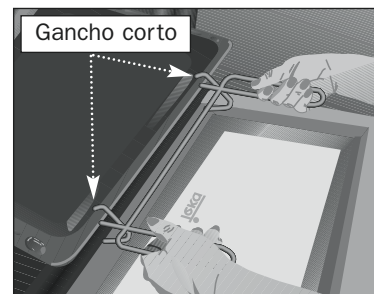
Para anular la iluminación, pulse 2 botones a la vez y tras varios segundos observará que se apaga la pantalla de su reloj. Para encender la pantalla pulse cualquier botón y de nuevo aparecerá la hora actual.

Esta función sólo se puede aplicar cuando el reloj muestra la hora actual y no posee ninguna función programada (no se observa ningún indicador luminoso encendido).

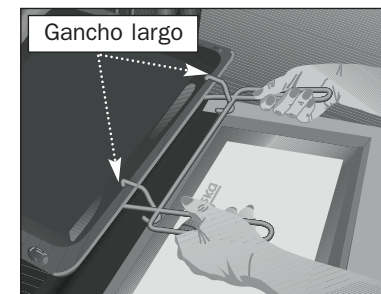


Asa para la Extracción de Bandejas

El asa para la extracción de bandejas se emplea cuando usted necesita desplazar la bandeja en el momento de comprobar el estado del cocinado. Ver dibujos. Para manipular la bandeja fuera del horno es necesario el uso de guantes protectores.



Posición para bandeja pastelera. El gancho corto por encima de la bandeja.



Posición para bandeja profunda. El gancho largo por encima de la bandeja.

Información Técnica

Este horno posee una puerta con temperaturas por debajo de 60 K (según EN 60335-1/2-6)

TEKA GROUP

COMPANY	COUNTRY	CC	PHONE	FAX
TEKA FRANCE SARL	Paris, FRANCE	33	1 - 48.91.37.88	1 - 48.91.29.73
TEKA HELLAS A.E.	Athens, GREECE	30	1 - 973.70.57	1 - 971.27.25
TEKA HUNGARY KFT.	Budapest, HUNGARY	36	1 - 111.58.03/04	1 - 111.58.05
TEKA BV	Amsterdam, THE NETHERLANDS	31	23 - 565.73.99	23 - 565.03.96
TEKA POLSKA SPOLKA Z O.O.	Warszawa, POLAND	48	22 - 652.18.94	22 - 654.22.66
TEKA PORTUGUESA LTDA.	Ilhavo, PORTUGAL	351	34 - 32.95.00	34 - 32.54.57
TEKA PRODUCTS (UK) LTD.	Abingdon, U.K.	44	1235 - 86.19.16	1235 - 83.21.37
TEKA TEKNIK MUTFAK A.S.	Istanbul, TURKEY	90	212 - 274.61.04	212 - 274.56.86
MARMICOC S.A.	Rio de Janeiro, BRASIL	55	21 - 671.01.88	21 - 772.16.37
TEKA CHILE LTDA.	Santiago de Chile, CHILE	56	2 - 273.34.68	2 - 273.10.88
TEKA MEXICANA S.A. DE C.V.	Mexico D.F., MEXICO	52	5 - 762.04.90	5 - 762.05.17
PT. TEKA BUANA	Jakarta, INDONESIA	62	21 - 39052 - 74	21 - 39052 - 79
TEKA CHINA LIMITED	HONG KONG	852	2865 - 7336	2861 - 2507
TEKA CHINA LTD. (SHANGHAI OFFICE)	Shanghai, CHINA	86	21 - 6210 - 1699	21 - 6212 - 9604
TEKA (THAILAND) CO. LTD.	Bangkok, THAILAND	66	2 - 693.32.37/41	2 - 693.32.42
THIELMANN TEKA PTE. LTD.	SINGAPORE	65	734.24.15	734.68.81
TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD	Kuala Lumpur, MALAYSIA	60	3 - 747.56.00	3 - 747.56.01



Teka Industrial, S.A.

Cajo, 17 · 39011 SANTANDER (SPAIN)
Tel.: 34 - 42 - 33 51 00
Fax: 34 - 42 - 33 69 77
34 - 42 - 34 76 64

Teka Küchentechnik GmbH

Sechsheldener Strasse 122
D - 35708 HAIGER (GERMANY)
Telefon: 49 - 2771 3950 39
Telefax: 49 - 2771 3953 64