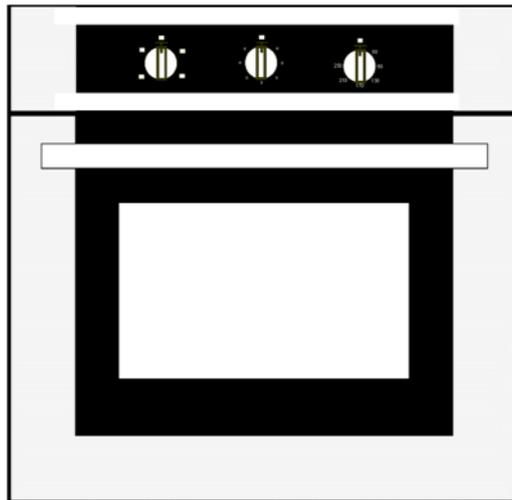


MANUAL DE INSTRUCCIONES

**FGA 740**



***Teka***

## **INFORMACIÓN GENERAL**

Lea con cuidado este manual antes de usar el electrodoméstico.

Es importante que comprenda todas las funciones de control antes de comenzar a cocinar con su electrodoméstico.

Recuerde los consejos y sugerencias que se dan en la página titulada:

<<IMPORTANTE – Instrucciones y Advertencias de Seguridad>>.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico, integrado en muebles de cocina.

Nota: los elementos en los que se integra, los muebles adyacentes y todo el material que se use durante la instalación deben ser capaces de soportar subidas de temperatura durante el funcionamiento de, como mínimo, 75°C por encima de la temperatura ambiente.

Esta información es puramente indicativa, y la subida real de temperatura dependerá del nivel de rendimiento del acabado de las superficies de los muebles de la cocina.

Ciertos materiales de acabado de superficies de cocina (por ejemplo, el vinilo) son especialmente propensos a daños y descoloraciones derivados del calor, incluso a temperaturas más bajas de las indicadas anteriormente.

Instalar el electrodoméstico sin tener en cuenta las indicaciones o colocando materiales adyacentes a menos de 4 mm de éste se considerará bajo la responsabilidad del propietario.

Para su uso en vehículos de recreo, se deben tener en cuenta las partes adecuadas de las Instrucciones de Instalación.

El uso para cualquier otro fin o en cualquier otra habitación sin la autorización expresa del fabricante dejaría sin validez la garantía y cualquier reclamación de responsabilidad.

Tensión de alimentación: 110V ~ 60Hz

Antes de usar el electrodoméstico, asegúrese de haber quitado todos los elementos y recubrimientos de protección. Para colaborar con la protección del medio ambiente, separe los distintos elementos de los embalajes y recíclelos según las leyes locales de su zona.

Información adicional acerca del desecho de residuos se puede obtener de su organismo local competente.

La primera vez que se use, es posible que el electrodoméstico desprenda olores extraños. Estos podrían deberse a ciertos materiales residuos de protección usados durante la fabricación o a la humedad, y desaparecerán después de un breve periodo de funcionamiento.

Este electrodoméstico ha sido construido y distribuido en conformidad con los requisitos esenciales de las siguientes DIRECTIVAS y NORMAS de la CE: -

Marcado CE – 93/68 Bajo Voltaje – 2006/95 Productos de gas –  
2009/142 EMC - 2004/108

Normas de seguridad – EN 60 335-1, EN 60 335 – 2 – 6, EN 30-1-1.

Debido a que la política del fabricante consiste en mejorar constantemente sus productos, se reserva el derecho a realizar cualquier ajuste o modificación que considere conveniente sin previo aviso.

## NOTAS IMPORTANTES – INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

**Atención: este electrodoméstico debe poseer una toma de tierra.**

Este electrodoméstico se encuentra en conformidad con todas las normas europeas actuales en materia de seguridad. De todas formas, el fabricante desea subrayar que esta conformidad no elimina el hecho de que las superficies del electrodoméstico se calentarán durante el uso, y mantendrán el calor una vez acabado el funcionamiento.

Por lo tanto, el fabricante recomienda vivamente que lactantes, niños pequeños y personas minusválidas se mantengan lejos del electrodoméstico y eviten tocarlo. Si es necesario que haya niños en la cocina, asegúrese de no perderlos de vista en ningún momento.

También recomendamos extrema precaución durante las operaciones de uso y limpieza. No coloque objetos pesados sobre la puerta ni se apoye sobre ésta cuando se encuentre abierta, ya que podría dañar las bisagras.

No deje aceites o grasas calientes sin supervisión: existe peligro de incendio.

No eche agua directamente en el interior de un horno caliente: podría dañar el revestimiento esmaltado.

No coloque sartenes o bandejas de cocina en la parte inferior del compartimento del horno ni recubra parte alguna del compartimento con papel de aluminio.

No permita que los cables o las conexiones eléctricas entren en contacto con las zonas calientes del electrodoméstico.

No use el electrodoméstico como calefacción o para secar ropa.

No use limpiadoras a vapor con este electrodoméstico.

No instale el electrodoméstico cerca de cortinas o mobiliario acolchado.

No intente levantar ni trasladar electrodomésticos de cocina asiéndolos por las puertas o los tiradores, ya que podría causar daños.

Antes de limpiar el interior del horno, espere a que se haya enfriado.

Use siempre guantes para meter o sacar comida del compartimento del horno.

Para las operaciones de mantenimiento, manipulación, instalación y limpieza del electrodoméstico

es necesario usar medios de prevención y protección (guantes, etc.).

Si se deben manipular o levantar electrodomésticos de más de 25 Kg, se debe usar el equipamiento adecuado o, en su defecto, buscar la ayuda de otra persona para evitar riesgos o lesiones.

**Nota: este electrodoméstico debe ser instalado de forma correcta por parte de una persona autorizada por la Superintendencia de electricidad y combustibles (SEC), respetando escrupulosamente las instrucciones del fabricante.**

**Todas las operaciones realizadas sobre los electrodomésticos deben ser llevadas a cabo por parte de personal cualificado.**

**El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños a personas, animales o cosas derivados de un uso o una instalación no adecuada del electrodoméstico.**

**El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde esta instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina:**

**mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).**

**La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación mas eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.**

## **ANTES DE USAR EL HORNO**

Estas instrucciones solo valen para los países de destinación cuyos símbolos de identificación se muestran en la parte trasera del manual de instrucciones del electrodoméstico.

Para sacar el máximo partido a su nuevo horno, lea las instrucciones de uso detenidamente y téngalas siempre a mano para futuras consultas.

Quite las protecciones de cartón y la película de plástico.

Saque los accesorios del horno y caliéntelo a la máxima temperatura durante al menos 30 minutos para eliminar el mal olor de la grasa de protección y de los materiales aislantes. Durante esta operación, deje las ventanas abiertas.

Asegúrese de que los cables de electricidad de otros electrodomésticos cercanos a la zona de cocción o al horno no entren en contacto con las partes calientes o se enganchen en la puerta del horno.

Su horno tiene un ventilador diseñado para enfriar las partes internas del compartimento y los componentes del horno. El ventilador crea un suave flujo de aire, que sale por la ventanilla de vapor que se encuentra bajo el panel de mandos. El sistema de enfriamiento comienza a funcionar en cuanto se enciende el horno. Su apagado puede ser en el momento del apagado del horno, o de 10 a 30 minutos después (dependiendo de las temperaturas alcanzadas). En caso de funcionamiento anómalo del ventilador de enfriamiento, no use el horno. Póngase en contacto con el servicio post-venta.

En caso de interrupción del suministro eléctrico, no use el electrodoméstico. Si la interrupción se da durante el uso, apáguelo y deje de usarlo.

Es posible que la parte interior del cristal se empañe durante la cocción.

No apoye pesos en la puerta, ya que podrían resultar dañados el compartimento del horno y las bisagras.

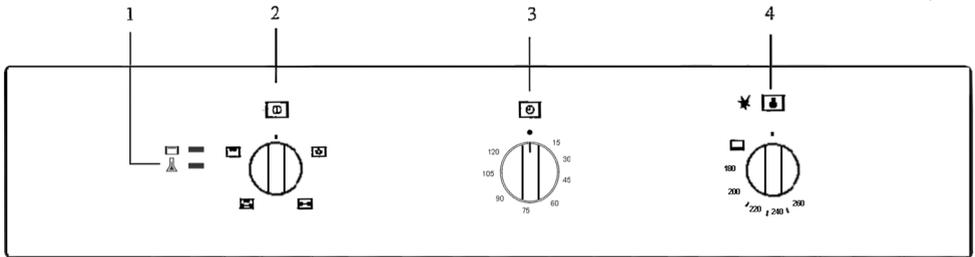
No obstruya las aberturas o ranuras de enfriamiento o el conducto de evacuación de humos.

Si encuentra dificultad al girar el mando del quemador, póngase en contacto con el servicio post-venta para solicitar un repuesto.

## PANEL DE CONTROL

### 1) HORNO DE GAS + PARRILLA ELÉCTRICA

FGA-740



1. Lámpara de señal

2. Selector eléctrico de la función

3. Termóstato

4. Minder minucioso mecánico

## USO

### ENCENDIDO DEL HORNO DE GAS



El horno posee un encendido electrónico.

Se enciende, con la PUERTA ABIERTA, de la manera siguiente:

presione levemente el mando del termostato y gírelo, en sentido contrario al de las agujas del reloj, hasta la posición de máximo; presiónelo de nuevo para activar el encendido eléctrico.

Tenga en cuenta que no se puede dejar pulsado el encendido eléctrico más de 15 segundos. Si el quemador no entra en funcionamiento en 15 segundos, deje la puerta del horno abierta y espere al menos un minuto antes de volver a intentarlo de nuevo.

Nota: la primera vez que realice un encendido eléctrico, es normal que tenga que intentarlo varias veces, ya que hay aire en el conducto de gas.

Una vez que el quemador ha desarrollado la llama, mantenga el mando pulsado durante 10 segundos para que se caliente el termopar, desactivando así la válvula de seguridad.

De no hacerlo, ésta bloqueará el flujo de gas.

Con la puerta cerrada, compruebe que el quemador del horno ha entrado en funcionamiento. Si no fuera así, repetir la operación. Las comprobaciones de funcionamiento del horno deben realizarse con la puerta cerrada.

### Durante el funcionamiento del horno

Con la puerta cerrada, compruebe el funcionamiento correcto del ventilador de enfriamiento y del ventilador del horno.

Si el ventilador del horno o el de enfriamiento no funcionan, actúe de la siguiente manera:

1 Compruebe que no haya habido una interrupción en el suministro eléctrico.

Si fuera así, apague el horno y espere a que vuelva la electricidad.

2 Si no ha habido interrupción alguna en el suministro eléctrico, no use el horno y póngase en contacto con el servicio post-venta.

Si se abre la puerta del horno durante las operaciones de cocción, los ventiladores del horno y de enfriamiento se detendrán para evitar dirigir calor hacia el usuario.

Una vez que se haya cerrado la puerta, los ventiladores de enfriamiento y del horno volverán a funcionar. Si no fuera así, compruebe de nuevo los puntos 1 y 2.



### GRILL+BROCHETA DE ASADO

Este tipo de cocción le permite dorar la comida. La puerta del horno debe dejarse abierta; la protección del mando, montada. Con el selector en esta posición, el grill y la brocheta de asado funcionarán de forma conjunta.



### LUZ DEL HORNO

Esto permite que el usuario pueda ver dentro del horno más fácil.



### BROCHETA DE ASADO

Encienda el gas en el horno y ponga el mando del termostato entre 150 °C y 270 °C. La puerta del horno debe estar cerrada.



### GRILL

Este tipo de cocción se recomienda especialmente para un dorado rápido.

La puerta del horno debe dejarse abierta; la protección del mando, montada.

Si los knobis del termóstato del horno dieron vuelta accidentalmente durante la operación de la parrilla eléctrica, un dispositivo de seguridad prevendrá la operación de la parrilla. Para restaurar la operación, dé vuelta simplemente a la perilla del horno hasta que la marca de referencia móvil coincida con la marca fija del refernce en el panel de delante (cerrado).

**Durante la operación de la parrilla del gas:**

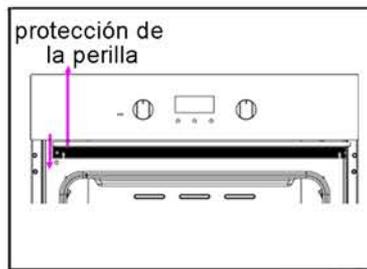
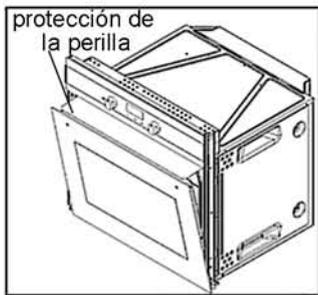
**LA PUERTA DEL HORNO SE DEBE MANTENER ABIERTA Y PARA LAS VERSIONES DE LA PARRILLA DEL GAS, LA PROTECCIÓN DE LA PERILLA FIT.**

Manteniendo la puerta abierta, compruebe el funcionamiento correcto del ventilador. Si el ventilador no comienza, funcione de esta manera:

1 El cheque allí no ha sido ningún interrupción en el suministro de electricidad; si es así la parada que cocina, apaga la parrilla y espera la electricidad para venir.

2 Si no ha habido ninguna interrupción en el suministro de electricidad, no utilice el horno y no llame el servicio After-sales.

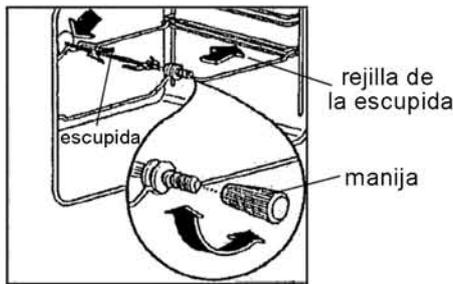
**ADVERTENCIA:** Las partes accesibles del horno pueden ser muy calientes al usar la parrilla: subsistencia lejos los niños.



## USO DE LA BROCHETA DE ASADO

Deslice los alimentos por la barra de la brocheta entre los dos ganchos y fíjelos en una posición estable por medio de los ganchos para evitar que se fuerce el motor.

Introduzca la brocheta en el orificio del motor y apóyela en el soporte que se proporciona. Coloque la bandeja de recogida de grasas en la parte inferior.

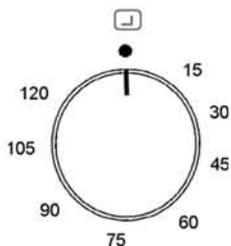


## Temporizador mecánico 120'

Se puede regular por un período máximo de 120 minutos.

Gire el mando en sentido horario hasta alcanzarla posición de 120 minutos, y luego gire en sentido inverso hasta fijar el tiempo deseado; al cabo del cual sonará el zumbador.

Sólo avisa al final del tiempo transcurrido, pero en ningún caso interrumpe la función en curso.



## USO

### Notas:

el uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Es necesario, por lo tanto, asegurar una buena aireación del local manteniendo libre la abertura de ventilación natural (ver fig. 1) y activando el dispositivo de ventilación (campana de aspiración o electroventilador ver fig. 2 y fig. 3).

Un uso intenso y prolongado del aparato puede necesitar de una aireación suplementaria, por ejemplo, la abertura de una ventana o el aumento de la potencia del mecanismo de ventilación, si está disponible.

(\* ) ENTRADA AIRE: SECCION MIN. 150 cm<sup>2</sup>

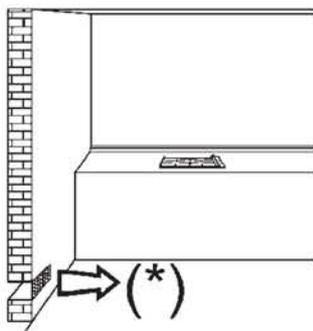


FIG.1

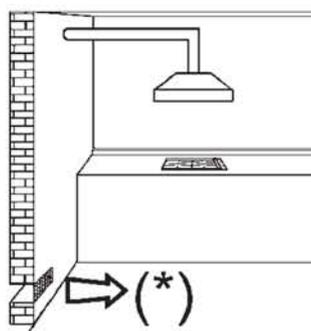


FIG.2

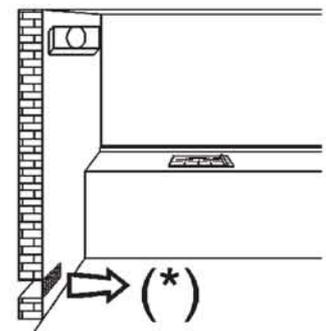


FIG.3

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Es importante que un técnico cualificado se encargue de todas las operaciones de instalación.

Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparato son compatibles.

Las condiciones de reglaje de este aparato estarán inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características).

Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

Tras desembalar el horno para conectarlo, apóyelo en su base sin dañarlo.

No levantar el horno asiéndolo por el tirador de la puerta. Sujetarlo por los lados.

No levantar el horno asiéndolo por la conexión de gas.

Asegúrese de que el electrodoméstico no ha sufrido daños durante el transporte.

Las dimensiones del horno y del mueble de cocina se muestran en la ilustración de la página siguiente.

Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor: deben ser capaces de soportar un mínimo de 75 °C por encima de la temperatura ambiente durante los periodos de funcionamiento.

Alojar el horno en el compartimento del mueble, levantándolo por los lados y asegurándose de que el cable de alimentación no quede atrapado.

Para obtener una ventilación correcta, siga las instrucciones de aberturas de ventilación que se muestran en la ilustración.

Fije el horno al mueble de cocina por medio de los tornillos.

**Nota:** para permitir una ventilación adecuada, recomendamos que deje una abertura de, al menos, 560 x 30 mm o área equivalente en la parte inferior del alojamiento.

Prevea también al menos 5 mm de espacio libre entre la parte superior del horno y el borde inferior de la encimera: este hueco no se debe rellenar nunca mediante tiras o piezas de refuerzo del mueble.

Durante la instalación del horno, es necesario asegurarse de que los lados no toquen los bordes frontales del mueble o cajones o puertas adyacentes.

Alojar el horno en el compartimento del mueble, levantándolo por los lados y asegurándose de que el cable de alimentación no quede atrapado.

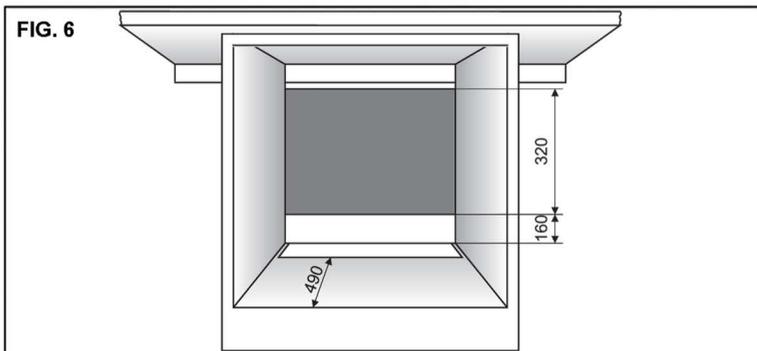
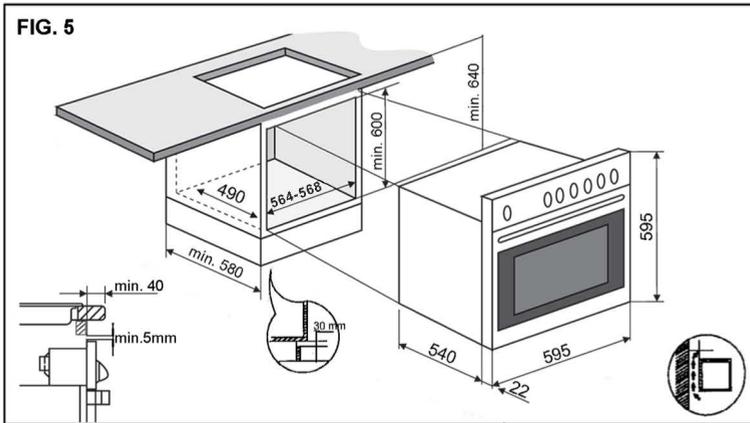
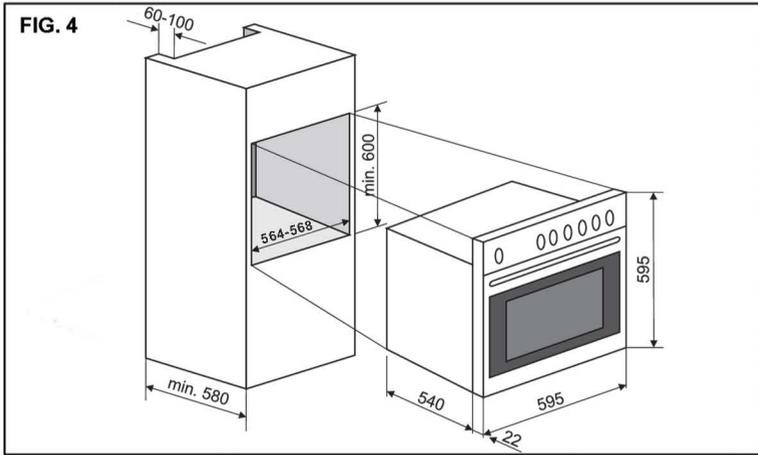
Para obtener una ventilación correcta, siga las instrucciones de aberturas de ventilación que se muestran.

## ESQUEMA DE INSTALACIÓN

Es fundamental asegurar una circulación del aire adecuada en la parte trasera del electrodoméstico. Es necesario respetar las dimensiones de corte.

Si es necesario, se pueden hacer cortes más grandes de los indicados.

# INSTALLATION



## INSTALACIÓN

### Lugar de la instalación

Para que la unidad de gas funcione correctamente, es fundamental que el aire necesario para la combustión del gas fluya de forma natural en la habitación.

El instalador debe seguir las normas de seguridad del país en el que se realice la instalación.

El flujo de aire a la habitación debe provenir directamente de aberturas practicadas en muros exteriores.

Estas aberturas deben tener una sección de paso libre de obstáculos de, al menos, 100 cm<sup>2</sup> (es posible realizar una o más aberturas).

Los productos de la combustión deben evacuarse por medio de una campana conectada a un cañón de humos o directamente con el exterior.

En caso de que no fuera posible instalar la campana, es necesario usar un ventilador eléctrico instalado en el muro exterior o en la ventana de la habitación; basta que haya una abertura para que el aire entre en la habitación en conformidad con las leyes vigentes.

Este ventilador eléctrico debe tener una capacidad suficiente para garantizar que el volumen de aire de la habitación se renueve de 3 a 5 veces por hora.

### CONEXIÓN ELÉCTRICA

Atención: no conecte el suministro eléctrico hasta que no haya terminado de conectar el horno y la placa de cocción.

Asegúrese de que un técnico cualificado se encargue de la instalación y de la conexión de acuerdo con las instrucciones del fabricante y en conformidad con las leyes locales.

El instalador será responsable de una conexión eléctrica correcta y del cumplimiento de las normas de seguridad.

El horno se debe conectar al suministro eléctrico mediante un interruptor omnipolar con una apertura mínima de los contactos de 3 mm.

La toma de tierra del electrodoméstico es obligatoria por ley.

No use multiplicadores o prolongadores.

Una vez finalizada la instalación del horno, los componentes eléctricos no pueden ser accesibles.

Asegúrese de que el voltaje que se indica en la placa de características corresponde al voltaje de su casa.

Hay dos placas de características técnicas, colocadas en ambos bordes laterales del horno,

y que se pueden ver con la puerta abierta: la de la derecha indica los datos eléctricos y comerciales, mientras que la de la izquierda indica los datos correspondientes al gas.

Si es necesaria la sustitución del cable de suministro eléctrico, asegúrese de sustituirlo con uno similar al suministrado por el fabricante (tipo H05 RR-F) y que su instalación la lleve a cabo un Centro de Asistencia o un técnico cualificado.

## INSTALACIÓN

El electrodoméstico se entrega con el cable para la conexión eléctrica sin clavija.

Los colores de los cables de la alimentación principal siguen los siguientes códigos:

Verde y Amarillo - Tierra

Azul - Neutro

Marrón – Fase

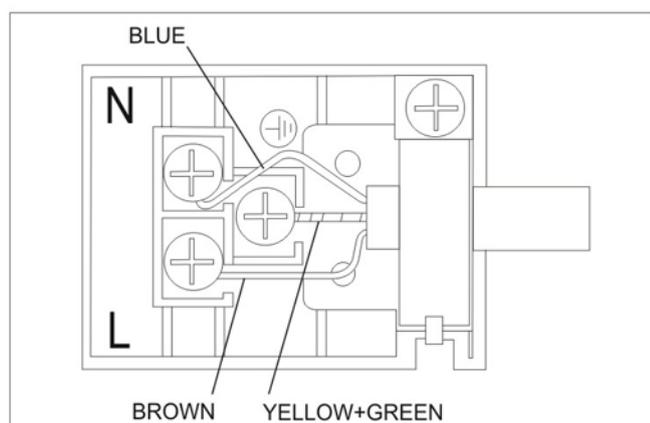
La conexión se debe realizar de la forma siguiente:

El cable de color verde y amarillo se debe conectar al borne marcado con una 'E' o el símbolo de tierra o de color verde o verde y amarillo.

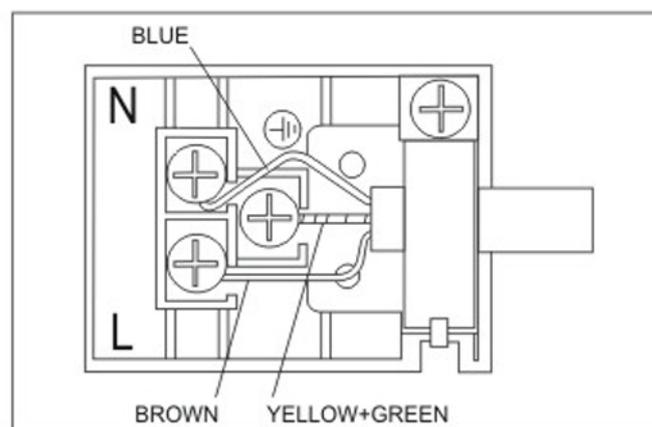
El cable de color azul se debe conectar al borne marcado con una N, o de color azul o negro.

El cable de color marrón se debe conectar al borne marcado con una L, o de color marrón o rojo.

Nota: los bornes marcados SUPPLY son para los cables principales de alimentación; los bornes marcados LOAD, para los cables del electrodoméstico. La salida eléctrica se debe colocar en un punto de fácil acceso, adyacente al electrodoméstico. En caso de que fuera necesario cambiar el cable principal, la sustitución debe ser en conformidad con las especificaciones enumeradas en los datos técnicos, asegurando una conexión correcta según los colores y que todos los tornillos se encuentren firmemente apretados.



power supply cord: 3x1,5mm<sup>2</sup>,  
H05VV-F/H05RR-F



power supply cord: 3x0,75mm<sup>2</sup>,  
H05VV-F/H05RR-F

## CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS

El sistema de suministro de gas debe encontrarse en conformidad con las leyes locales vigentes (Decreto N° 66, del 2 de Febrero de 2007, "Aprueba reglamento de instalaciones interiores y medidores de gas").

El tipo de gas para el que se ha ajustado el horno se muestra en la placa de características técnicas en el borde inferior del frontal del horno (visible con la puerta abierta) y en el embalaje.

Antes de realizar la conexión, ajuste el horno según el tipo de gas presente en la casa. La conexión entre el empalme de gas y la tubería se debe hacer de una de las dos maneras siguientes (ver la ilustración al final de la página):

- usando un conector sin anillo de fijación (el conector del horno es cónico: ISO R 7)
- interponiendo el anillo de sellado metálico que se proporciona.

**Atención:** cuando haya acabado, compruebe que no haya fugas de gas. Use agua jabonosa, o cualquier otro líquido adecuado, para buscar fugas de gas.

No use llamas para buscar fugas de gas.

**Cuidado:** el uso de tubos flexibles de caucho conectados al empalme de salida queda prohibido, ya que éstos no pueden ser inspeccionados.

### Adaptación al tipo de gas

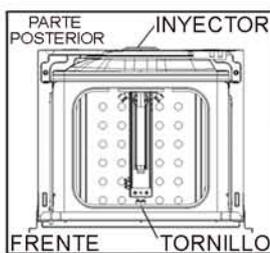
Es posible usar otros tipos de gas si se adaptan los ajustes del quemador como se indica a continuación:

Compruebe que el horno no se encuentre conectado a la red eléctrica.

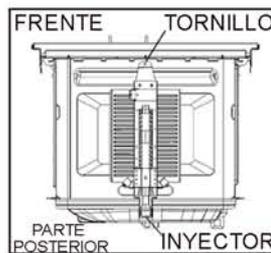
Abra la puerta del horno por completo y quite la parte inferior desenroscando los tornillos.

Quite el quemador desenroscando su tornillo, luego desatornille el inyector y sustitúyalo.

Vuelva a montar el quemador y la parte inferior del horno.



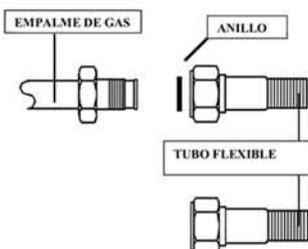
visión desde la parte inferior



visión desde la tapa

### Cambio del inyector de la hornilla

Make sure that the oven is not connected to the electric power supply. Open the oven door completely. Remove the burner by unscrewing its screws, then unscrew the injector and replace it. Reassemble the burner.



## CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS

### Ajuste del mínimo

El termostato del horno tiene un by-pass de mínimo.

Cuando se cambia el tipo de gas, se debe adaptar este ajuste como sigue:

- si hay un panel frontal de cristal, éste se debe quitar desenroscando los dos tornillos de fijación.

- si hay un panel frontal de metal, el ajuste se puede realizar a través de la abertura que se encuentra a la izquierda de los mandos.

Encienda el horno y déjelo funcionar a la máxima temperatura durante, al menos, 30 minutos.

Gire el mando del termostato hasta el mínimo y ajuste el by-pass al mínimo para conseguir una llama estable y reducida. Realice esta operación con la puerta del horno cerrada. Use un destornillador plano en el tornillo del by-pass. Basta con aflojar el tornillo algunas vueltas para ajustar el mínimo si se cambia de gas líquido a gas natural. Importante: una vez que ha ajustado el quemador, compruebe que se mantiene la llama mínima realizando una prueba que consiste en abrir y cerrar la puerta repetidas veces. Si la llama se apaga, adapte el ajuste del by-pass.

Complete las operaciones (sustitución del inyector, ajuste del aire y del mínimo), apague el horno y aplique la nueva placa de características (que muestra el tipo de gas que se usa) en sustitución de la anterior. Selle usando ceras de sellado o similar.

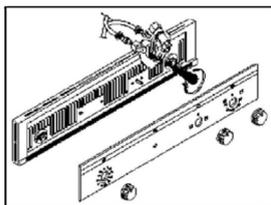


FIG. 4

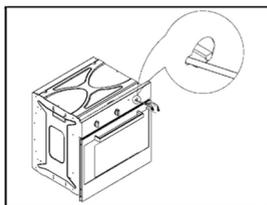


FIG. 5

## CONVERSION

### TABLE

BURNERS		GAS	PRESIÓN NORMAL mbar	TARIFA NORMAL		DIÁMETRO DEL INYECTOR 1/100mm	ENTRADA DE CALOR NOMINAL (W)	
Nº	DESCRIPCIÓN			g/h	l/h		Min.	Max.
1	HORNO	BUTANO G30	28-30	174	228	78(C)	1100	2400
		PROPANO G31	37	171		78(C)	1100	2400
		NATUREL G20	20			115(O)	1100	2400
2	GRILL*	BUTANO G30	28-30	160	243	73	-	2200
		PROPANO G31	37	157		73	-	2200
		NATUREL G20	20			105(Y)	-	2200

\*Si la parrilla es eléctrica; para grill1400W

## LIMPIEZA DEL ELECTRODOMÉSTICO

Permita siempre que el electrodoméstico se enfríe antes de proceder a su limpieza, para evitar así daños por quemadura.

No use elementos cáusticos o abrasivos, lana metálica gruesa o herramientas rígidas, ya que pueden dañar los acabados de las superficies.

Normalmente, basta con un trapo blando empapado en detergente caliente.

Para las manchas persistentes, recomendamos lo siguiente:

### PARTES ESMALTADAS DE CRISTAL

Use sólo limpiadores recomendados para este tipo de material y evite productos a base de cloruro como la lejía.

### PUERTA DE CRISTAL

No use productos abrasivos, ya que podrían causar daños.

Recuerde que si la superficie del panel de cristal sufre arañazos, se podrían dar fallos peligrosos.

Para facilitar la limpieza, es posible sacar el cristal de la puerta por arriba después de quitar los tornillos de fijación.

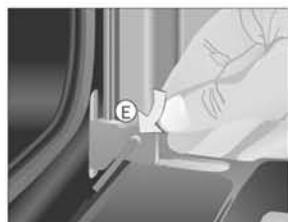
Cuando vuelva a montarlo, asegúrese de que el cristal se ha asentado correctamente en su hueco en la puerta y que gire de forma correcta.

**Debe tener cuidado durante la limpieza entre los cristales de la puerta y la limpieza del marco interior, ya que algunos de los bordes podrían ser cortantes debido a su mismo proceso de fabricación.**

### Limpieza de la Puerta del Horno

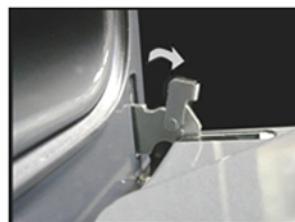
Según el modelo de horno, usted puede desmontar la puerta para facilitar su limpieza, para ello:

- 1 Abra la puerta.
- 2 Gire totalmente los dos gatillos (E).



### Para la pinza-bisagra;

Abrir a fondo las pinzas de la bisagra con ayuda de un destornillador cuando la cubierta del horno en posición abierta. Sacar las bisagras (F) de sus nidos aumentándolas arriba a mano la cubierta entreabierta teniendo por ambos lados. Se puede hacer el mismo procedimiento al contrario para colocar la tapa.



### Cambio de la Lámpara del Horno

#### Atención

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

- Desenrosque la lente del portalámparas.
- Sustituya la lámpara y monte de nuevo la lente.

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



## Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
<b>Austria</b> Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
<b>Belgium</b> Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
<b>Bulgaria</b> Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
<b>Chile</b> Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
<b>China</b> Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	6/F. Datong Business Center, No. 369 Fuxing Middle Rd.	200025 Shanghai	+86 2 153 076 901
<b>Czech Republic</b> Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
<b>Denmark</b> Juvél A/S	Københavnsvej 222	DK-4600 Køge	+45 36 340 288
<b>Ecuador</b> Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
<b>Germany</b> Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 27 713 950
<b>Great Britain</b> Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1 235 861 916
<b>Greece</b> Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
<b>Hungary</b> Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
<b>Indonesia</b> PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
<b>Malaysia</b> Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
<b>Mexico</b> Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
<b>Morocco</b> Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
<b>Netherlands</b> Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+ 31 235 656 480
<b>Norway</b> Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 980 100
<b>Poland</b> Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszków	+48 227 383 270
<b>Portugal</b> Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
<b>Romania</b> S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
<b>Russia</b> Teka Rus LLC	Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow â™™ Russia	+7 4 956 450 064
<b>Singapore</b> Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
<b>Spain</b> Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
<b>Sweden</b> Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 22 040 300
<b>Thailand</b> Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
<b>Turkey</b> Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
<b>Ukraine</b> Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str. 2nd floor, 4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
<b>United Arab Emirates</b> Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
<b>United Arab Emirates</b> Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
<b>Venezuela</b> Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
<b>Vietnam</b> TEKA Vietnam Co., Ltd.	803 Dai Minh Convention Tower, 8th Floor	77 Hoang Van Thai, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646