

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

Manual de usuario

Modelos

FS3RL966GGX
FS3RS966GGX
FS3RS965GXL



ATENCIÓN

En este manual se describen características generales de las estufas por lo que podrían no corresponder exactamente al de su aparato. Verifique las características de su aparato.

El fabricante se reserva el derecho de modificar características del producto para mejorar el funcionamiento del mismo.

POR FAVOR LEA EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR EL APARATO.

El fabricante no puede ser considerado responsable por cualquier daño a objetos o personas, como consecuencia de una inadecuada o errónea instalación de este artefacto.

El fabricante no se hace responsable de cualquier inexactitud, debido a la impresión o errores de escritura, en este folleto. Las imágenes son sólo indicativas.

Lea todas las secciones de este MANUAL DE USO antes de utilizar el aparato por primera vez, a fin de obtener el máximo rendimiento del aparato y evitar aquellas averías que pudieran derivarse de un uso incorrecto, permitiéndole además solucionar pequeños problemas.

Este aparato fue diseñado y fabricado para un uso exclusivamente doméstico, cualquier uso fuera de este compromete el desempeño del aparato e invalida la garantía.

Instrucciones de seguridad

Desconecte el aparato antes de realizar cualquier manipulación en su interior. Por ejemplo durante la limpieza o el mantenimiento.

El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. Tenga cuidado para evitar tocar los elementos calefactores que se encuentran al interior del horno.

- Este aparato no se destina al uso por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, ni con falta de experiencia o conocimientos, a menos que exista la supervisión o la instrucción respecto al uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- **ATENCIÓN:** Las partes accesibles pueden ponerse muy calientes durante el uso. Mantenga a debida distancia a los niños pequeños.
- No utilizar materiales abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y causar la rotura del cristal.
- Utilizar solo sondas térmicas recomendada para uso dentro de hornos.
- No utilizar limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

Información para el instalador

La instalación, todas las regulaciones, las transformaciones y las mantenencias alistadas en esta parte deben ser realizadas exclusivamente por personal calificado.

Una errada instalación puede causar daños a personas, animales y cosas de los que el fabricante no puede ser considerado responsable.

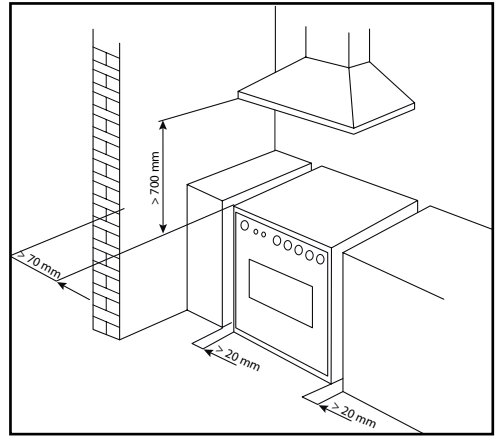
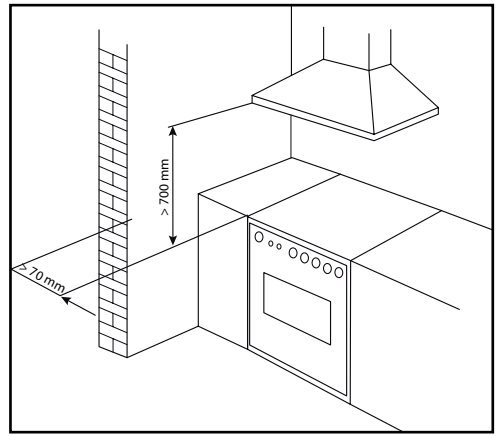
Los dispositivos de seguridad o de regulación automática del aparato durante su vida útil podrán ser modificados solamente por el fabricante o por su servicio técnico autorizado.

Instalación del aparato

Después de haber retirado las diferentes partes móviles del embalaje interno y externo, asegúrese de que el aparato esté íntegro. No utilice el aparato en caso de duda y contacte al área de servicio técnico. Los componentes del embalaje (poliestireno expandido, bolsas, cartón y clavos), puesto que son objetos peligrosos, se deben mantener fuera del alcance de los niños.

El aparato puede instalarse de manera independiente, junto a una pared a una distancia mínima de 20 mm o entre dos paredes. Puede instalarse también sobre una sola pared lateral que supere la altura de la superficie de trabajo y debe existir una distancia mínima igual a 70 mm desde el borde del aparato.

Los muebles y paredes que se encuentren en las cercanías del aparato deben ser de material resistente al calor, capaces de resistir a una sobre-temperatura de 90 °C. El aparato se puede instalar como clase 1 o como clase 2 subclase 1.



Advertencias importantes para la instalación del aparato

El aparato puede instalarse de manera independiente, aislada, o entre los muebles del aparato, o bien, entre un mueble y muros. La instalación del aparato debe efectuarse cumpliendo con las indicaciones de las normas aplicables locales.

La instalación del aparato se debe realizar en conformidad con las normas nacionales vigentes.

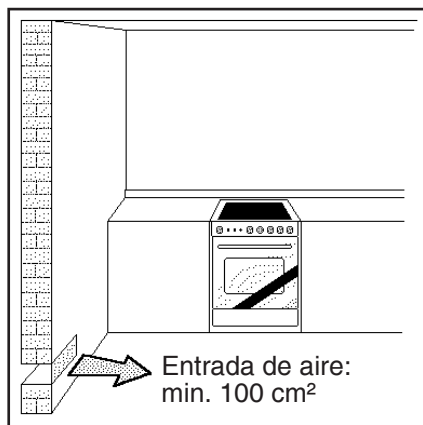
Este dispositivo no está conectado a dispositivos de evacuación de los productos de la combustión, por lo tanto, se debe conectar en conformidad con las normas nacionales vigentes.

Ponga especial atención a las prescripciones por lo que concierne la aireación y la ventilación de los locales.

Las repisas, muebles o campanas colocadas arriba del aparato deberán mantener una distancia no inferior a 700 mm con relación a la superficie de trabajo.

Ventilación de los locales

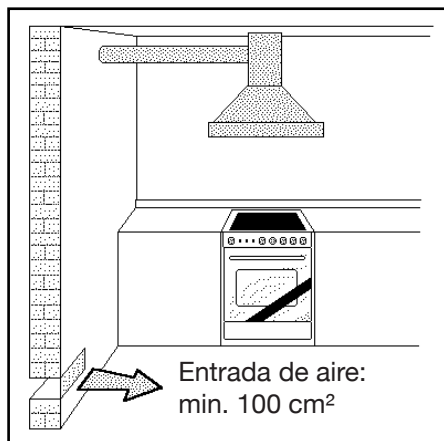
Para garantizar un correcto funcionamiento del aparato, el lugar donde se instale se debe ventilar continuamente. El volumen del lugar no deberá ser inferior a 25 m³ y la cantidad de aire necesaria deberá calcularse sobre la combustión del gas y la ventilación del lugar. El flujo natural del aire se obtendrá a través de ranuras permanentes y abiertas en las paredes del lugar a ventilar: dichas ranuras deberán estar conectadas con el exterior y tener una sección mínima de 100 cm².



ATENCIÓN: si los quemadores del aparato no tienen el dispositivo de seguridad por medio de termopares, las ranuras de ventilación mencionadas deberán tener una sección mínima de 200 cm².

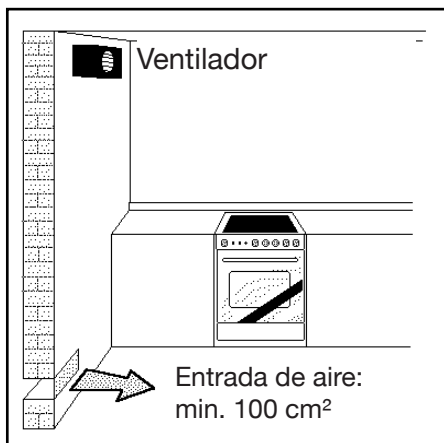
Ubicación y aireación

Los aparatos a gas siempre deben eliminar los productos de la combustión por medio de campanas conectadas a chimeneas, ventiladores o directamente al exterior. En caso de que no se pueda instalar una campana, está permitida la utilización de un ventilador instalado sobre la ventana o directamente al exterior, que se debe poner a funcionar simultáneamente con el aparato, siempre que, sean rigurosamente respetadas las disposiciones relativas a la ventilación descritas en las normas locales.



Las ranuras se deben realizar de manera que no se puedan obstruir.

También está permitida la ventilación indirecta, tomando el aire de los locales contiguos, respetando rigurosamente lo prescrito por las normas locales aplicables.



Instalación del copete

Para los modelos con copete se incluye un paquete para su instalación. Siga las instrucciones descritas dentro del mismo.

Conexión del aparato a la red del gas

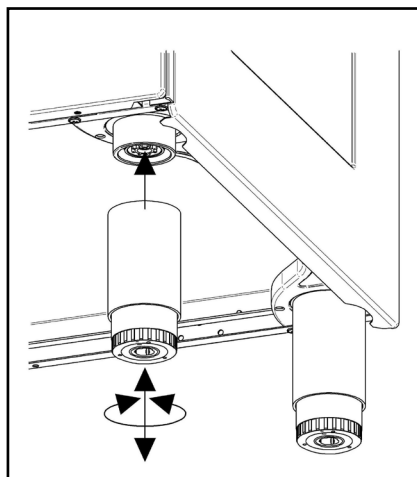
Antes de conectar el aparato a la red del gas, asegúrese de que los datos de la etiqueta de características colocada detrás del aparato sean compatibles con los de la red de suministro del gas. Una etiqueta colocada en la última página de este manual y/o detrás del aparato indica las condiciones de regulación: tipo de gas y la presión de trabajo.

Cuando se suministra el gas por medio de canalización, el aparato se debe conectar de la siguiente manera:

- Con un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, como indica la norma UNI-CIG 9891, con extensión máxima de 2 metros y guarniciones de retención como indica la norma UNI 9264. Este tubo no debe atravesar lugares repletos de objetos y no debe entrar en contacto con partes móviles como cajones que podrían dañarlo.
- Con un tubo flexible de goma, como indica la norma UNI 7140 con extensión comprendida entre 0.04 y 1.5 metros. Este tubo se debe sustituir periódicamente respetando la fecha de caducidad indicada en el mismo. La fijación de la conexión al aparato y a la red del gas está garantizada por la fijación del tubo flexible por medio de abrazaderas para tubos flexibles de goma.

Patas de altura regulable

Las patas se encuentran en un paquete colocado dentro del horno. Las patas se deben montar cuando el aparato se encuentre en su ubicación final, no deben utilizarse para largos desplazamientos del aparato. Después de haber quitado el embalaje, levante el aparato para montar las patas en sus bases situadas en la parte inferior del aparato, seguidamente bajar el aparato suavemente sin ejercer presión sobre las patas. Se aconseja utilizar un soporte en la base o una tarima de madera sin inclinar el aparato



Este tubo no deberá atravesar lugares repletos de objetos y no debe entrar en contacto con partes móviles como cajones.

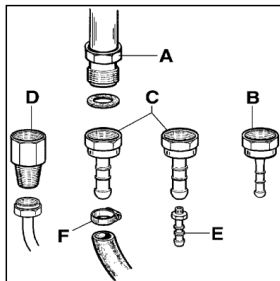
Cuando el gas se suministra de un tanque, el aparato se alimenta con un regulador de presión como indica la norma UNI-CIG 7432 y se debe conectar de la siguiente manera:

- Con tubos flexibles de acero inoxidable de pared continua, como indica la norma UNI-CIG 9891, con extensión máxima de 2 metros y guarniciones de retención como indica la norma UNI 9264. Este tubo no debe atravesar lugares repletos de objetos y no debe entrar en contacto con partes móviles como cajones. Se aconseja aplicar al tubo flexible el adaptador especial, que se encuentra a la venta en cualquier establecimiento, para facilitar la conexión con la porta goma del regulador de presión colocado en el tanque de gas.
- Con un tubo flexible de goma, como indica la norma UNI 7140 con extensión comprendida entre 0.04 y 1.5 metros. Este tubo se debe sustituir periódicamente respetando la fecha de caducidad indicada en el mismo. La fijación de la conexión al aparato y a la red del gas está garantizada por la fijación del tubo flexible por medio de abrazaderas para tubos flexibles de goma. Este tubo no deberá atravesar lugares repletos de objetos y no debe entrar en contacto con partes móviles como cajones.

ATENCIÓN: Se recuerda que el tubo de entrada de gas del aparato está roscado

(1/2) gas cilíndrico macho como indica la norma UNI-ISO 228-1.

Para la conexión del aparato a la red del gas por medio de un tubo flexible de goma es necesario un tubo porta goma adicional abastecido en dotación con el aparato como indica la norma UNI 7141.



Adaptación a los diferentes tipos de gas

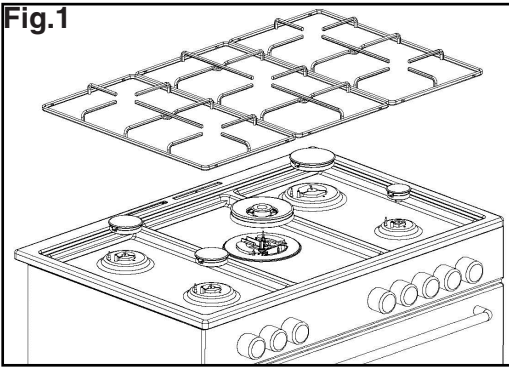
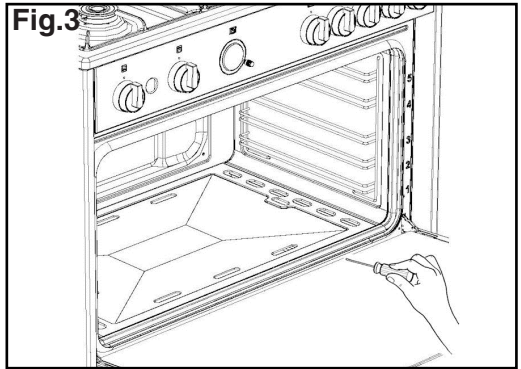
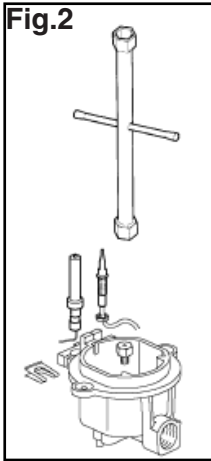
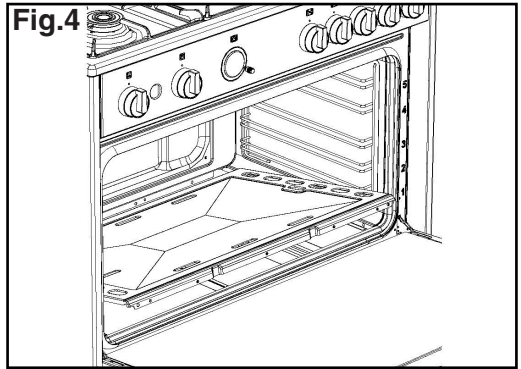


ATENCIÓN

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la red del gas y de la alimentación eléctrica.

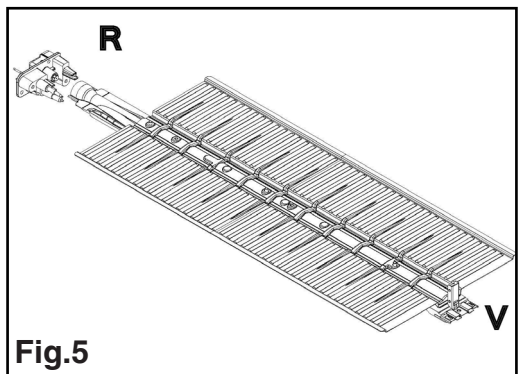
Para cambiar los inyectores de los quemadores superiores siga las siguientes instrucciones:

1. Retire el enchufe de la toma de corriente eléctrica para evitar todo tipo de contacto eléctrico.
2. Retire las parrillas superiores o arañas del área de trabajo superior. (Fig. 1)
3. Quite las tapas de los quemadores. (Fig. 1)
4. Con una llave tubular hexagonal de 7 mm, destornille los inyectores y sustitúyalos con el juego previsto para el nuevo tipo de gas (Fig.2) según lo indicado en la tabla No. 1.

Fig.1**Fig.3****Fig.2****Fig.4**

Para cambiar los inyectores del quemador del horno siga las siguientes instrucciones:

1. Quite la tapa del quemador del horno, retirando los tornillos en la base del horno. (Fig.3) (Fig.4)
2. Destornille el tornillo V y retire el quemador del soporte con cuidado de no dañar la bujía de encendido y el termopar.
3. Con una llave tubular hexagonal de 7 mm, sustituya el inyector R (Fig.5) con aquel previsto para el nuevo tipo de gas según lo indicado en la tabla No. 1.



ATENCIÓN

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la red del gas y de la alimentación eléctrica.

Tabla 1

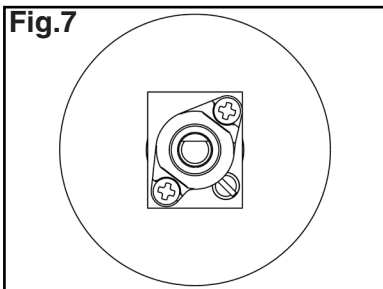
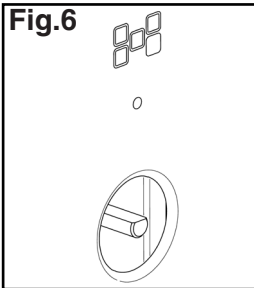


Quemador	Tipo de gas	Presión mbar	Diámetro del inyector 1/100 mm	Capacidad nominal			
				g/h	l/h	kW	kcal/h
Auxiliar	Natural G20	20	72	-	95	1	860
	Butano G30	30	50	73	-	1	860
	Propano G31	37	50	71	-	1	860
Semi-rápido	Natural G20	20	97	-	167	1,75	1505
	Butano G30	30	65	127	-	1,75	1505
	Propano G31	37	65	125	-	1,75	1505
Rápido	Natural G20	20	115	-	286	3	2580
	Butano G30	30	85	218	-	3	2580
	Propano G31	37	85	214	-	3	2580
Ultra rápido	Natural G20	20	153	-	405	4,25	3655
	Butano G30	30	102	309	-	4,25	3655
	Propano G31	37	102	303	-	4,25	3655
Ultra rápido Doble flama	Natural G20	20	ext. 155 int. 70	-	476	5	4300
	Butano G30	30	ext. 96 int. 46	334	-	4,60	3956
	Propano G31	37	ext. 96 int. 46	328	-	4,60	3956
Horno	Natural G20	20	155	-	429	4,50	3870
	Butano G30	30	105	327	-	4,50	3870
	Propano G31	37	105	321	-	4,50	3870

Regulación de los quemadores

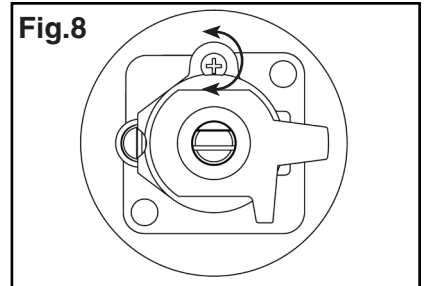
Regulación de los quemadores superiores:

1. Encienda el quemador y coloque el mando en la posición de “mínimo” (flama pequeña).
2. Retire el mando, colocado a presión sobre el vástago de la válvula. (fig.6)
3. Si el aparato no cuenta las válvulas de seguridad en los quemadores superiores, introduzca un pequeño desarmador en el orificio que se encuentra en el vástago de la válvula y gire hacia la derecha o izquierda el tornillo de estrangulamiento hasta que la flama del quemador esté regulada adecuadamente al MÍNIMO. Si el aparato cuenta con válvulas de seguridad, el tornillo de estrangulamiento se encuentra sobre el cuerpo de la válvula. (fig.7)
4. Verifique que pasando rápidamente desde la posición de MÁXIMO hasta la posición de MÍNIMO la flama no se extingue.



Regulación del quemador del horno:

1. Encienda el quemador y coloque el mando en la posición de MÁXIMO.
2. Cierre la puerta del horno y déjelo funcionar durante aproximadamente 10 minutos.
3. Coloque el mando en la posición de MÍNIMO (correspondiente a 140°C) y después retírelo.
4. Con un desarmador ordinario actúe sobre el tornillo de estrangulamiento (Fig.8) ubicado en el cuerpo de la válvula; observando simultáneamente la flama a través de la portilla del aparato, evalúe su consistencia de manera que se quede encendida realizando con el mando pasajes rápidos de la posición de MÁXIMO a la posición de MÍNIMO.



ATENCIÓN

La regulación descrita se debe realizar sólo con quemadores de gas metano, mientras con quemadores de gas líquido el tornillo se debe bloquear en el sentido de las manecillas del reloj. El quemador de grill siempre funciona al MÁXIMO por lo tanto, no es necesaria ninguna regulación del MÍNIMO.

Conexión eléctrica del aparato

La conexión eléctrica se debe realizar en conformidad con las normas y las disposiciones de la ley vigente.

Antes de realizar la conexión verifique que:

- La capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente sea adecuada a la potencia máxima del aparato (ver la etiqueta de características técnicas adherida al producto).
- La toma de corriente o la instalación esté dotada de una eficaz conexión de tierra en conformidad con las normas y las disposiciones de la ley vigente. Se declina toda responsabilidad por el incumplimiento de estas disposiciones.

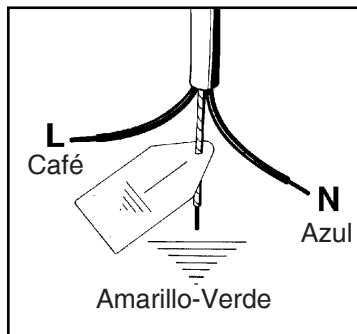
Cuando la conexión a la red de alimentación se realiza por medio de un enchufe:

- Instale al cable de alimentación (si no lo tiene) una clavija normalizada de acuerdo a la carga indicada en la etiqueta de características técnicas adherida al producto. Conecte los cables según el esquema respetando los siguientes valores:

Letra L (fase) = cable de color café

Letra N (neutro) = cable de color azul

Símbolo de tierra = cable de color verde-amarillo



- El cable de alimentación se debe colocar de manera que no alcance en ningún punto una sobre-temperatura de 90 ° C.
- No utilice para la conexión reductores, adaptadores o derivadores porque podrían provocar falsos contactos con peligrosos sobrecalentamientos consecuentes.
- Cuando la conexión se realiza directamente a la red eléctrica:
- Instale un interruptor que asegure la desconexión de la red, con una distancia de apertura entre los contactos que permita la desconexión completa del aparato según las condiciones de la categoría de sobretensión III.
- Recuerde que el cable de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor.
- Como alternativa, la conexión eléctrica se puede proteger con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.
- Recomendamos instalar el cable de tierra (verde-amarillo) con una correcta instalación a tierra.



ATENCIÓN

En caso de sustitución del cable de alimentación recomendamos mantener el cable de tierra (amarillo-verde) aproximadamente 2 cm. más largo que los otros cables.

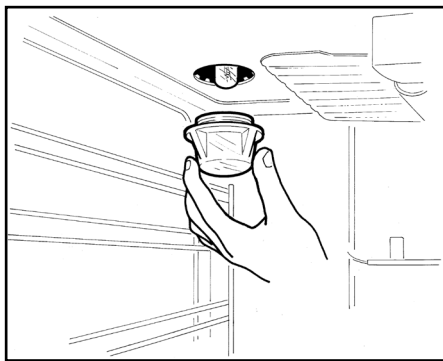
Mantenimiento del aparato

ATENCIÓN: Si el aparato se apoya sobre una base, tomar las precauciones necesarias para impedir que el aparato resbale de la base de apoyo.

ATENCIÓN: Antes de abrir la tapa de vidrio (capelo) del aparato, quitar con sumo cuidado todo resto de líquido que pudiese haber sobre ella.

ATENCIÓN: Antes de cerrar la tapa de vidrio (capelo) del aparato, asegurarse de que la zona de trabajo se haya enfriado.

ATENCIÓN: Las partes internas del compartimiento calientaplatos pueden calentarse cuando se utiliza, evite tocarlos.



Para las puertas de vidrio

No utilizar productos de limpieza abrasivos ni espátulas de metal con bordes punzantes para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que se podría romper el vidrio o rayar su superficie.

No utilizar limpiadores de vapor para limpiar el aparato.

Sustitución de los componentes

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento desconecte el aparato de la red del gas y de la red de alimentación eléctrica.

Para sustituir componentes como mandos y quemadores es suficiente extraerlos de sus lugares sin desmontar ninguna parte del aparato.

Para sustituir la lámpara del horno es suficiente destornillar la tapa de protección que sobresale en el interior del horno.

ATENCIÓN: antes de sustituir la lámpara desconecte el aparato de la red eléctrica.

ATENCIÓN: el cable de alimentación abastecido con el aparato está conectado a la misma por medio de una conexión de tipo X (conforme a las normas EN 60335-1, EN 60335-2-6 y sucesivas modificaciones) por lo tanto, se puede sustituir, sin usar utensilios especiales, con un cable del mismo tipo.

Para sustituir el cable de alimentación, levantar la tapa de protección del bloque terminal y sustituir el cable. Para acceder al bloque terminal de los aparatos con cables de 3x2,5 mm², es necesario desmontar el lado posterior del aparato.



ATENCIÓN

En caso de que el cable de alimentación esté deteriorado o dañado, se debe sustituir por el fabricante o bien por su servicio técnico autorizado para así evitar daños a personas y al equipo.

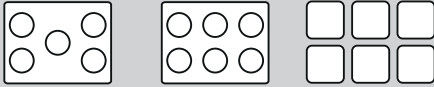
Para sustituir el cable de alimentación, levantar la tapa de protección del bloque terminal y sustituir el cable. Para acceder al bloque terminal de los aparatos con cables de 3x2,5 mm², es necesario desmontar el lado posterior del aparato.

Panel de control

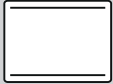
En el panel de control, pequeños símbolos muestran la función de cada mando o botón. A continuación se presentan los diferentes controles que puede tener el aparato.



- **Configuración de los quemadores superiores**



- **Mando correspondiente al horno**



- **Convección**



- **Grill**



- **Luz**



- **Temporizador**



- **Encendido eléctrico**



Uso

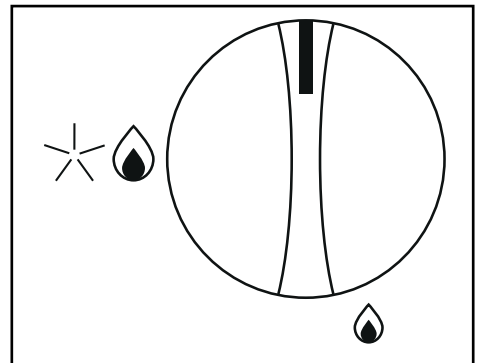
Diámetro de los quemadores superiores:

Quemador	Diámetro (mm)
Auxiliar	Ø 50
Semi-rápido	Ø 70
Rápido	Ø 95
Ultra rápido	Ø 125
Doble flama	Ø 135

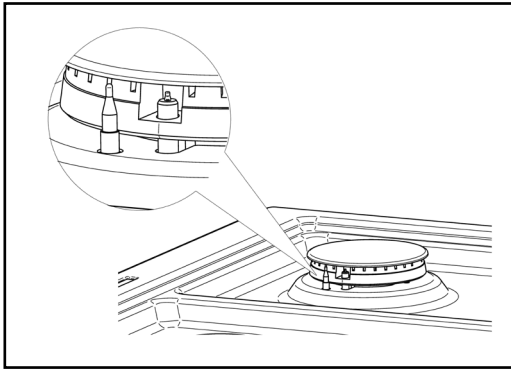
Encendido

Sobre cada mando se muestra un esquema donde se indica de manera sombreada a cual quemador corresponde. El encendido de los quemadores se puede realizar de diferentes maneras según el tipo de aparato y sus características:

- Encendido manual: (siempre es posible, incluso en caso de interrupción de la energía eléctrica) gire el mando correspondiente al quemador seleccionado en sentido contrario al de las manecillas del reloj, hasta la posición de “máximo” (flama grande), presione y acerque una fosforo encendido al quemador.



- Encendido eléctrico automático: gire el mando correspondiente al quemador seleccionado en sentido contrario al de las manecillas del reloj, hasta la posición de “máximo” (flama grande) presione el mando para activar la bujía de encendido y libérela cuando el quemador se haya encendido.
- Encendido de quemadores de válvula con seguridad por termopar: encienda el quemador de alguna manera arriba descrita y después del encendido del quemador, mantenga el mando pulsado durante aproximadamente 10 segundos para permitir que la flama caliente el termopar. Si el quemador se apaga después de haber soltado el mando, repita la operación desde el principio.



Nota: recomendamos no tratar encender el quemador si el quemador o su tapa divisor de flama no están colocado correctamente.

Consejos para un óptimo uso de los quemadores

- Utilice para cada quemador ollas adecuadas (ver Tabla N°2)
- Cuando haya alcanzado la ebullición gire la llave hacia la posición de “mínimo”
- Utilice siempre ollas con tapa

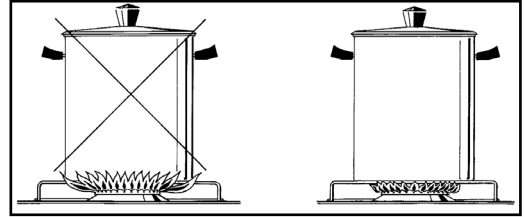


Tabla N°2

QUEMADOR	DIÁMETROS DE LAS OLLAS RECOMENDADOS (cm)
Auxiliar	12-14
Semi-rápido	14-16
Rápido	18-26
Doble flama	22-50

ATENCIÓN: En caso de que faltara la corriente eléctrica los quemadores se pueden encender con fósforos.

Durante la cocción de alimentos con aceite o grasa, fácilmente inflamables, el usuario no deberá desatender del aparato.

Si el aparato está dotado de una tapa de vidrio, esta puede explotar cuando se calienta. Apague todos los quemadores antes de bajar la tapa.

No utilice aerosoles cerca del aparato cuando esté funcionando.

Durante el uso de los quemadores asegúrese de que las manijas de las ollas estén colocadas correctamente.

Aleje a los niños del área de trabajo. Si el aparato está dotado de tapa, antes de cerrarla, deberá limpiar la superficie de trabajo de restos de alimento.

El uso de un aparato a gas produce calor y humedad en el lugar donde está instalada. Por lo tanto, debe asegurar una buena aireación del lugar manteniendo las aberturas de ventilación natural libres y activando el dispositivo mecánico de aireación o campana de extracción.

Un uso intensivo y prolongado del aparato puede necesitar una aireación suplementaria, por ejemplo, una ventana o una aireación más eficaz aumentando la potencia de la aspiración mecánica si existe.

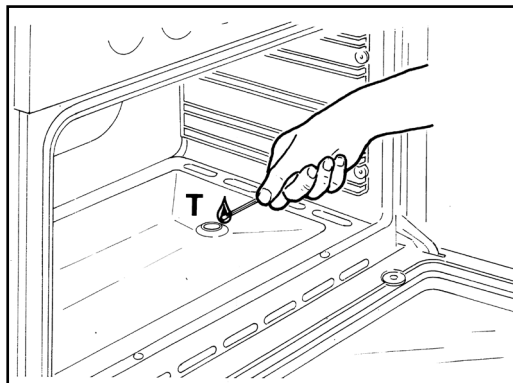
Uso del horno

Los hornos de gas tienen un termostato con dispositivo de seguridad para la regulación de la temperatura de cocción. Girando el mando en sentido contrario a las manecillas del reloj, de manera que el indicador del mando y la temperatura elegida correspondan, se programa la temperatura del horno.

Posición del termostato	Temperatura en °C
1	140
2	150
3	170
4	190
5	210
6	230
7	250
9	270

Encendido de horno

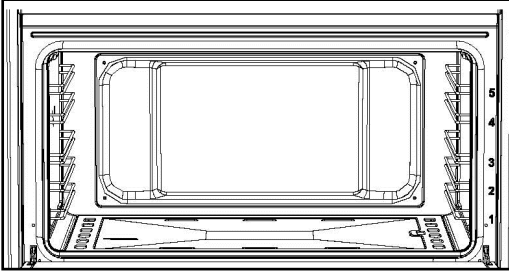
- Encendido manual: (siempre es posible, incluso si falta la energía eléctrica) Para realizar el encendido abra la puerta del horno y gire el mando hasta de posición máxima temperatura (número 8) corresponda con el indicador del mando. Simultáneamente acerque una fosforo encendido al tubo de encendido que se encuentra en la base del horno.



Después presione el mando del termostato (de esta manera empieza el flujo del gas) y mantenga presionado, después del encendido completo del quemador, durante 10 segundos. Suelte el mando y confirme que el quemador permanezca encendido, en caso contrario repita la operación.

- Encendido eléctrico automático: abra la puerta del horno, después gire el mando hasta la posición de máxima temperatura (número 8). Enseguida presione el mando del termostato para accionar la bujía de encendido. Antes de soltar el mando espere aproximadamente 10 segundos después del encendido completo del quemador. Confirme que el quemador permanezca encendido, en caso contrario repita la operación.

El dispositivo de encendido no se debe accionar por un tiempo superior a 15 segundos; si después de este periodo el quemador no se ha encendido, abra la puerta del horno y espere por lo menos 60 segundos antes de intentar nuevamente.



Durante el uso normal del horno, después de haberlo encendido y de haber programado la temperatura, espere aproximadamente 15 minutos antes de introducir la comida, para que el horno se caliente.

El horno está dotado de 5 guías de diferentes alturas donde se pueden introducir, indiferentemente rejillas o bandejas. Para evitar ensuciar demasiado el horno le recomendamos cocer la carne sobre la bandeja o sobre la parrilla colocada dentro de la bandeja. En la siguiente tabla se encuentran los tiempos de cocción y las alturas recomendadas de la bandeja según los diferentes tipos de alimento. En base a la experiencia personal surgirán eventuales cambios de los valores que se encuentran en la tabla. De cualquier manera, le recomendamos seguir las indicaciones de la receta que desee realizar.



ATENCIÓN

Realice siempre el encendido del horno con la puerta abierta y durante el uso del horno, para evitar sobrecalentamientos, deje la tapa de cristal levantada (capelo).



ADVERTENCIA

Antes de usar el horno por primera vez póngalo a funcionar durante un tiempo de entre 15 a 30 minutos a una temperatura de aproximada a 250° sin cocinar nada al fin de eliminar la humedad, olores de los aislamientos internos y lubricantes usados durante la fabricación del aparato.



ADVERTENCIA

Mientras se cocina se puede generar vapor por precaución, primero abra parcialmente la puerta unos 10 cm durante unos segundos para permitir que el vapor salga, luego abra completamente la puerta. Mantenga la cara y la cabeza lejos de la puerta al abrirla.

	TEMP °C	ALTURA	MINUTOS
CARNES			
ASADO DE PUERCO	220 (210)	1/2	60-70
ASADO DE RES	250 (240)	1/2	50-60
ASADO DE TERNERA	240 (230)	1/2	60-70
ASADO DE CORDERO	220 (210)	1/2	45-55
ROAST BEEF	230 (230)	1/2	55-65
ASADO DE LIEBRE	235 (225)	1/2	40-50
ASADO DE CONEJO	220 (210)	1/2	50-60
ASADO DE PAVO	235 (225)	1/2	50-60
ASADO DE PATO	235 (225)	1/2	45-60
ASADO DE POLLO	235 (225)	1/2	40-45
PESCADO	200-225 (190-215)	¾	15-25
PASTELERÍA			
TARTA DE FRUTA	220 (210)	3	35-40
TARTA MARGARITA	190 (180)	3	50-55
BOLLOS	175 (165)	3	25-30
BIZCOCHOS	235 (225)	3	20
ROSCAS	190 (180)	3	30-40
HOJALDRES DULCES	220 (210)	3	20
HOGAZA DE UVA	220 (210)	3	15-20
STRUDEL	180 (170)	3	15-20
GALLETAS DE SABOYA	190 (180)	3	15
BUÑUELOS DE MANZANAS	220 (210)	3	20
FLAN	220 (210)	3	20-30
EMPAREDADOS	250 (240)	4	5
PAN	220 (210)	3	30
PIZZA	220 (210)	3	20

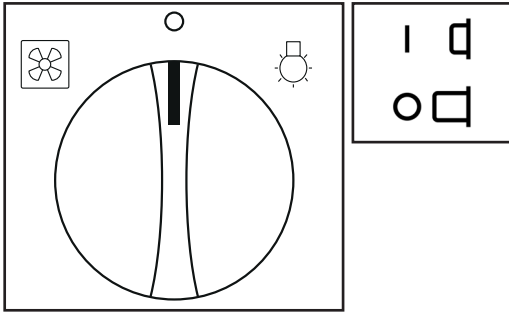
Temperaturas entre paréntesis se refieren al uso del horno de gas con función convección.

No ponga nunca papel aluminio en la base del horno ya que esto puede causar sobrecalentamientos y dañar el esmalte. No cocine nunca sobre la base del horno. Ponga siempre los platos y recipientes sobre la rejilla del horno. No deje recipientes, rejilla u otros platos sobre el fondo del horno, ya que podrían dañar el horno.

Función convección

Es posible utilizar el horno de gas con la función convección girando el mando correspondiente o presionando el botón (dependiendo el modelo). La circulación del aire caliente asegura una distribución uniforme del calor. Con esta función es posible reducir tiempos para precalentar el horno, sin embargo para la repostería muy delicada es mejor precalentar previamente el horno. El sistema de cocción con función de convección modifica parcialmente los tiempos de la cocción tradicional.

Utilizando el horno con la función convección las temperaturas de cocción son ligeramente inferiores, aproximadamente unos 10-15°C menos con respecto al horno de gas tradicional.



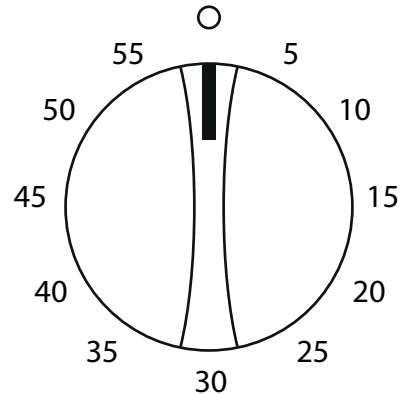
Función Grill

Gire al mando correspondiente hasta la posición de encendido de grill. El grill funciona a la máxima temperatura por lo que no es posible configurar la temperatura. El uso del grill interrumpe el uso del horno.

Temporizador mecánico

El temporizador mecánico avisa, después del tiempo configurado, por medio de una señal acústica, que la cocción ha terminado.

Para utilizar el temporizador debe cargarlo haciendo girar completamente el mando en el sentido de las manecillas del reloj hasta el tope, después regrese el mando en el sentido contrario al de las manecillas del reloj de manera que el tiempo de cocción elegido y el indicador correspondan.



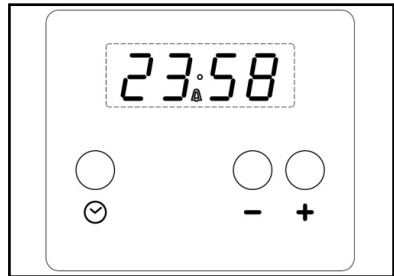
ATENCIÓN

La señal acústica no interrumpe la cocción. Es responsabilidad del usuario detener manualmente la cocción por medio de los mandos de los quemadores.

Temporizador digital

- Encendido: El display parpadea
- Configuración de la hora: pulse el botón “reloj/M”
- Ajuste con los botones “+” y “-“
- Esta función se mantiene activa durante 7 segundos después de la última selección con “+” / “-“
- Cambio de horario de verano/invierno: presione el botón “reloj” durante 4 segundos hasta que la hora parpadee.
- Cambie solo la hora utilizando los botones “+” o “-“. Los minutos y los segundos ocultos no cambian.
- Temporizador: Esta función se activa con el botón “+”.
- Presione el botón “+” para aumentar el tiempo de duración.
- Durante la configuración las unidades de aumento son de 10 segundos o minutos.
- Durante la cuenta atrás el temporizador es mostrará en el display. El símbolo del timbre está iluminado. Las unidades son segundos o minutos si los tiempos de programación son largos.
- El tiempo máximo es de 10 horas. El cambio de hora en el display tendrá lugar al cabo de 99 minutos y 50 segundos y se volverá 1 hora y 40 minutos. El símbolo de alarma estará iluminado.
- Para ver la hora presione el botón “reloj” durante 6 segundos.
- Reseteo del temporizador: Cuenta atrás a cero presionando largamente el botón “ - “.

- Señal: La señal auditiva de “fin tiempo” se mantiene durante 7 minutos si no se para con el botón “reloj”.
- La señal se puede anular previamente presionando el botón “reloj/M” durante los últimos 15 segundos del temporizador.
- Frecuencia de la señal: Si no está activada ninguna función, la frecuencia de la señal auditiva se puede seleccionar presionando el botón “-“. Se pueden seleccionar 3 frecuencias diferentes (1.5, 2.0 ó 3.0 kHz).



Limpeza del aparato

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza es necesario desconectar el aparato de la red eléctrica; no utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

Limpeza de la cubierta superior

Es necesario limpiar periódicamente con agua tibia y jabón neutro los cabezales de los quemadores, las rejillas, tapas de los quemadores, enjuagar y secar bien.

Atención: no lavar en lavavajillas.

Todo líquido siempre se debe de retirar con un trapo.

Si presenta dificultades para la maniobra de apertura o de cierre de algún mando, no lo fuerce y solicite con urgencia la asistencia del servicio técnico.

Limpieza de los quemadores

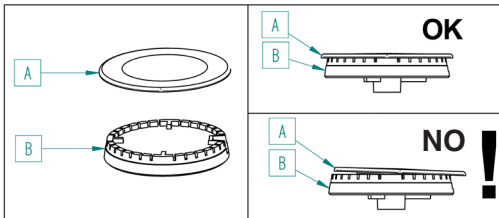
Para limpiar los quemadores basta con retirarlos de su posición y lavarlos con agua jabonosa. Para mantener sus características originales, se tienen que limpiar a mano utilizando agua tibia y jabón neutro, procurando secarlos inmediatamente después de enjuagarlos; no se aconseja el lavado en lavavajillas debido a la presencia de sal en la solución de lavado normalmente utilizada. Para limpiar entre las muescas se puede utilizar un cepillo de dientes o un cepillo de cerdas finas.

Después de haber secado bien y comprobado que los agujeros no estén tapados, volver a poner las coronas en su respectivo sitio. Las tapas, en la cara inferior, pueden oxidarse si no se siguen las indicaciones antes mencionadas.



ATENCIÓN

Para mantener su funcionalidad a lo largo del tiempo compruebe siempre, antes de cada encendido, que las tapas superiores estén colocadas correctamente. Si las tapas no están bien colocadas se puede deformar o fundir el quemador.



Bujías de encendido

Para evitar un mal funcionamiento al encendido quite los residuos de comida de las bujías de encendido y seque cuidadosamente toda la zona.

Parrillas superiores

Pueden ser de hierro fundido o de hierro esmaltado. Se aconseja limpiar con productos desengrasantes específicos.

Advertencias: no lavar en lavavajillas.

Si se utilizan recipientes con el fondo de aluminio blando pueden dejar sobre la superficie de las rejillas unos residuos que es difícil quitar con los productos desengrasantes normales.

Limpieza interna de los cristales de la puerta

Ver “Pasos para desmontar la puerta de horno”

Una característica del horno es que se puede desmontar el cristal interno para poder efectuar la limpieza interna de los cristales. Esta operación debe efectuarse con el horno frío y utilizando un paño húmedo, sin utilizar abrasivos. Para desmontar el cristal interno hay que bloquear las bisagras poniendo en ellas el pasador suministrado (Imagen 1-2) posteriormente retirar el cristal como se muestra (Imagen 3-6). Para montar de nuevo el cristal en la puerta cabe efectuar al revés las mismas operaciones (Imagen 7-12)

Limpieza del interior del horno **Cuidados del acero inoxidable**

Para facilitar la limpieza a fondo del horno es más práctico desmontar la puerta siguiendo las siguientes instrucciones. Poner en las bisagras el pasador suministrado (Imagen 1-2). Poner la puerta en la posición semi abierta y con ambas manos tirar hacia sí mismo de la portezuela hasta que se separe del enganche. Para montar de nuevo la puerta del horno actuar al revés. Además las guías internas laterales del horno se quitan fácilmente desatornillando los anillos que las sujetan al horno.

Acero inoxidable

El acero inoxidable tiene excelentes características de resistencia a los pequeños golpes, no se oxida y resiste a la corrosión. No deje sobre el acero inoxidable derrames de líquidos o restos de alimentos ya que podrían manchar la superficie de manera permanente. El mantenimiento a la superficie de acero es importante para mantener el brillo y la uniformidad del acero por más tiempo. No utilice esponjas abrasivas ni metálicas para limpiar las superficies y partes de acero inoxidable. Utilice productos específicos que no rayen. Preste particular atención a la limpieza del acero pulido, es todavía más delicado que el satinado. Para limpiarlo utilice trapos suaves y detergentes específicos absolutamente no abrasivos; las cremas industriales no están permitidas ya que contienen unos micro abrasivos que podrían rayar el acero.

El acero inoxidable es uno de los materiales que mejor resiste la corrosión de agentes químicos y es un metal que impide la proliferación bacteriana.

Para no alterar a lo largo del tiempo sus características respete las siguientes advertencias:

- No limpiar con productos que contengan cloro, por ejemplo lejía; este producto hace perder al acero sus cualidades inoxidables y lo oxida irreparablemente. Los productos ideales para la limpieza son aquellos a base de amoníaco.

- No utilizar esponjas de hierro; los residuos se oxidan y atacan el acero.

- No dejar nunca en contacto hierro con acero; una vez que el óxido soldado por el hierro ataca el acero inoxidable, no es posible parar el proceso.

- Muchos productos naturales como sal, zumo de limón, residuos de la elaboración de la leche, etc., son particularmente agresivos; es indispensable enjuagar abundantemente las superficies de trabajo después del uso.

- El entorno marino es rico en salsedumbre que mengua la duración del acero. En dichas condiciones es importante efectuar frecuentes lavados con agua dulce.

- Las altas temperaturas modifican el aspecto cromático superficial del acero.

Cuidados del esmalte interior

El esmalte es un revestimiento vítreo con excelente resistencia al calor y a los ácidos. Por su naturaleza no soporta golpes fuertes. Por lo tanto preste atención a las caídas accidentales de objetos pesados y también durante las operaciones de limpieza.

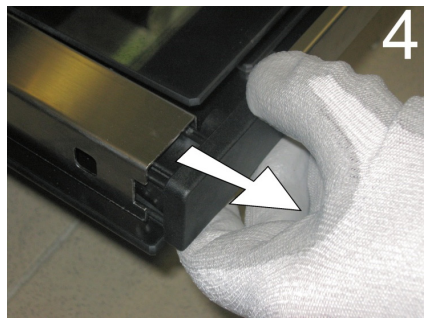
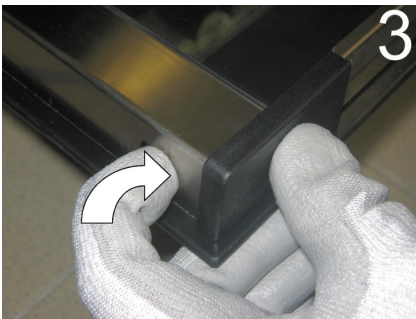
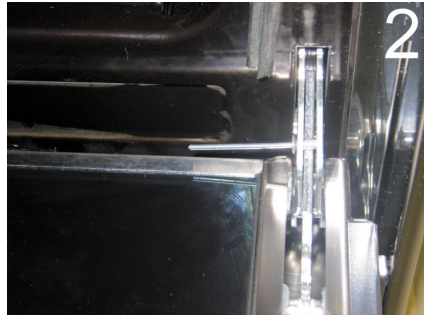
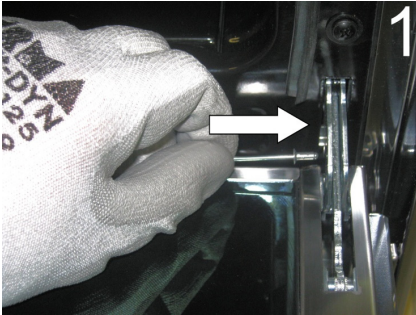
Quite enseguida las manchas de salsa de tomate, limón, vinagre. Para las manchas más difíciles utilice bicarbonato o un detergente en crema, no abrasivo. Nunca utilice productos anti cal ya que afectaría al esmalte de forma irreparable. Procure en lo posible no dejar que se acumule suciedad: cuesta más limpiar las incrustaciones estratificadas y se corre el riesgo de manchar para siempre el esmalte.

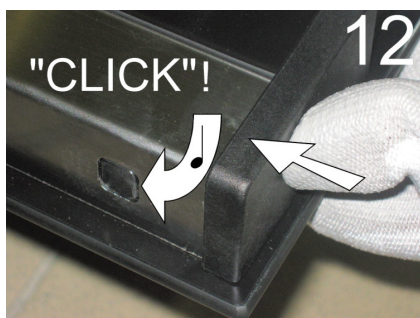
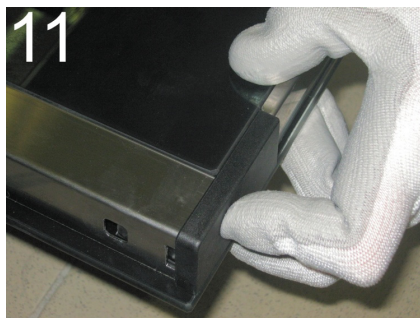
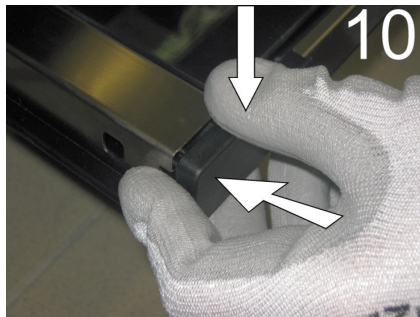
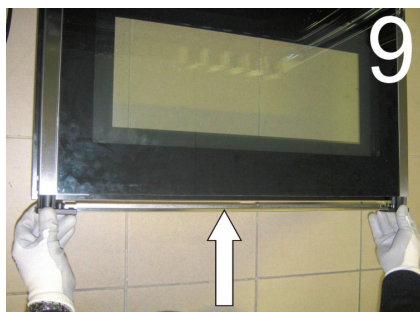


ATENCIÓN

Después de cada operación de limpieza seque siempre con un paño suave la parte limpiada. Si no se seca se pueden causar oxidaciones.

Pasos para retirar la puerta y cristales





Para su seguridad

a) Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables;

b) No obstruir la salida de los gases de combustión del horno o asador

c) No debe utilizarse como calefactor de ambiente,

d) Si huele a gas:

- Abra las ventanas.

- No accione interruptores eléctricos.

- Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.

- Llame inmediatamente al Servicio de Supresión de Fugas o a su proveedor de gas.

Modelos



Modelo	FS3RS965GXL	FS3RS966GGX	FS3RL966GGX
Capelo	Si	-	-
Copete	-	Si	Si
Numero de quemadores	5	6	6
Horno	Si	Si	Si
Asador	Si	Si	Si
Temporizador	Mecánico	Electrónico	Electrónico
Convección	Si	Si	Si
LP (butano/propano) o natural	Si	Si	Si
Energía eléctrica	120V~ 60Hz 0,1A	120V~ 60Hz 0,1A	120V~ 60Hz 0,1A

Capacidad térmica de los quemadores (valido sólo para México)

Las siguientes capacidades están expresadas en kJ/h:

Posición	FS3RS965GXL		FS3RS966GGX		FS3RL966GGX	
	Gas L.P.	Gas Natural	Gas L.P.	Gas Natural	Gas L.P.	Gas Natural
Trasero izquierdo	5 000	6 000	9 000	10 000	9 000	10 000
Delantero izquierdo	5 000	6 000	14 000	14 500	14 000	14 500
Trasero central	14 000	14 500	5 000	6 000	5 000	6 000
Delantero central	-	-	5 000	6 000	5 000	6 000
Trasero derecho	9 000	10 000	14 000	14 500	14 000	14 500
Delantero derecho	3 000	3 300	5 000	6 000	5 000	6 000
Horno	14 000	14 500	14 000	14 500	14 000	14 500
Asador	6 500	7 500	6 500	7 500	6 500	7 500

PRESIÓN NORMAL:

Presión de Gas LP: 2,75 kPa

Presión de Gas Natural: 1,76 kPa

Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
Austria	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria	Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237, Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	6/F. Datong Business Center, No. 369 Fuxing Middle Rd.	200025 Shanghai	+86 2 153 076 901
Czech Republic	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Denmark	Juvél A/S	Københavnsvej 222	DK-4600 Køge	+45 36 340 288
Ecuador	Teka Ecuador S.A.	Km 11.5 vía a Daule	Guayaquil	+593 4238 8254
Germany	Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 27 713 950
Great Britain	Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1 235 861 916
Greece	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary	Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia	Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico	Teka Mexicana S.A. de C.V.	Boulevard Manuel Ávila Camacho #126	11000 Ciudad de México	+52 5 551 330 493
Morocco	Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Netherlands	Teka B.V.	Wijkemeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+ 31 235 656 480
Norway	Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 980 100
Poland	Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszków	+48 227 383 270
Portugal	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Perú	Teka Kuchentechnik Perú SA	Av. El Polo 670, local A 201	33 Lima, Perú	+51 143 63 078
Romania	S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia	Teka Rus LLC	Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow á™™ Russia	+7 4 956 450 064
Singapore	Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Sweden	Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 22 040 300
Thailand	Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 26 424 888
Turkey	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine	Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates	Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela	Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam	TEKA Vietnam Co., Ltd.	803 Dai Minh Convention Tower, 8th Floor	77 Hoang Van Thai, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646



www.teka.com

"for further information and updated contact addresses, please refer to the corporate website"