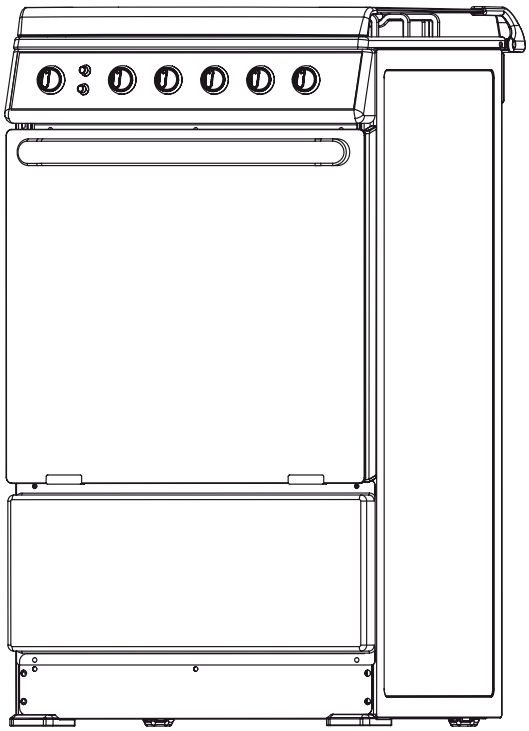
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES

FS 560 4G T
FS 565 4G X



Teka

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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	**FS 560 4G T**		**FS 565 4G X**	
TIPO	DE PISO		DE PISO	
ACABADO	TITANIUM		INOX	
TIPO DE GAS:	L.P.	NATURAL	L.P.	NATURAL
1 QUEMADOR DE:	8 000 kJ/h	10 000 kJ/h	8 000 kJ/h	10 000 kJ/h
1 QUEMADOR DE:	3 000 kJ/h	4 500 kJ/h	3 000 kJ/h	4 500 kJ/h
1 QUEMADOR DE:	5 500 kJ/h	7 000 kJ/h	5 500 kJ/h	7 000 kJ/h
1 QUEMADOR DE:	5 500 kJ/h	7 000 kJ/h	5 500 kJ/h	7 000 kJ/h
1 QUEMADOR DE HORNO:	10 500 kJ/h	10 500 kJ/h	10 500 kJ/h	10 500 kJ/h
CONTROL DE HORNO	TERMO CONTROL		TERMO CONTROL	
CONSUMO ELÉCTRICO	110 V~ 60 Hz 26 W 0,21A		110 V~ 60 Hz 26 W 0,21A	

Advertencias

-Este manual es aplicable para varios modelos. Las características entre los modelos pueden variar.
-Para el correcto funcionamiento de este aparato es necesario realizar correctamente la instalación y montaje de acuerdo con este manual. La persona encargada de instalar y montar el aparato es responsable por daños o fallas resultantes de un montaje o instalación incorrecta.
-La instalación, todas las regulaciones y las operaciones de mantenimiento, así como la conversión entre diferentes tipos de gas deben ser realizadas por personal cualificado obedeciendo la normativa vigente de la compañía de gas y electricidad locales.
-Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconecte la parrilla de la red de alimentación eléctrica y del gas.
-Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos de la etiqueta de identificación situada en la parte posterior del aparato sean compatibles con los de la red de distribución del gas. La etiqueta impresa en este manual y la que se encuentra en la parte posterior del aparato indican las condiciones de regulación de parrilla: tipo de gas y presión de funcionamiento.

Instrucciones importantes de seguridad

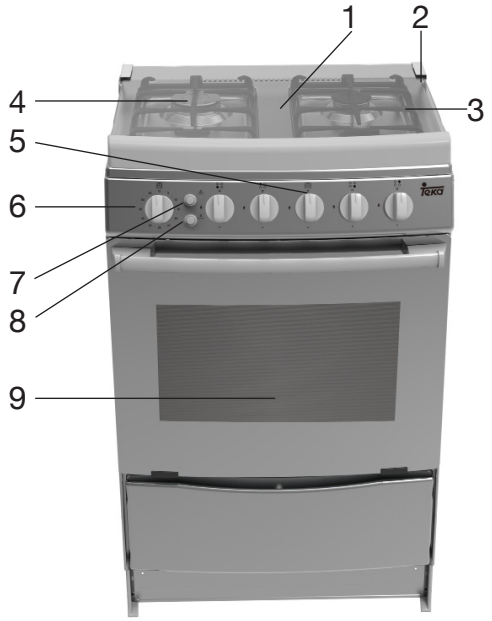
ATENCIÓN

Este aparato ha sido concebido para un uso exclusivamente doméstico y con fines no profesionales. Cuando utilice el aparato, siga las siguientes precauciones básicas:

¡Atención! Durante su uso procurar no dejar desatendido el aparato y evitar que los niños se acerquen. Tenga cuidado con cocinados que utilicen grasas o aceites, ya que son fácilmente inflamables.
¡Atención! Cualquier intervención técnica deberá ser realizada directamente por nuestra área de servicio técnico, o bien, por una persona calificada.
¡Atención! Durante y después del funcionamiento del aparato algunas partes pueden alcanzar temperaturas elevadas, se recomienda evitar tocar estas partes y mantener alejado a los niños.
¡Atención! Si utiliza el horno de forma combinada (modelos con grill), los menores deberán usarlo solo bajo la supervisión de un adulto debido a las altas temperatura que se genera dentro del horno.
-No usar aerosoles en la cercanía del aparato.
-No intente modificar las características técnicas del producto puesto que podría ser peligroso.
-Si la energía eléctrica falla, es posible encender los quemadores con fósforos.
-Tras la utilización del aparato procure posicionar los mandos en la posición de apagado.
-No coloque el aparato cerca de muebles que no soporten temperaturas inferiores a 105 °C.
-No utilice el aparato mientras este descalzo.
-El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños que deriven de usos impropios, erróneos o irracionales.
-No se permite la utilización de este aparato a personas (incluidos niños) con capacidades físicas y mentales reducidas, o que carecen de experiencia en la utilización de este tipo de aparatos, a menos de que sean supervisadas y reciban instrucciones por parte de personas adultas responsables de su seguridad.
-Se debe de vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo energético durante la cocción con el aparato utilice ollas con base plana con gran espesor y del diámetro adecuado para el elemento calentador (véase la figura).
Cocinar con la tapa para ahorrar aún más. Además, adecuar la potencia del quemador una vez alcanzada la ebullición.

Partes de su aparato

1. Cubierta superior
2. Capelo
3. Parrillas de soporte
4. Quemadores a gas
5. Mandos de quemadores
6. Minutero
7. Botón de luz
8. Botón de encendido de quemador
9. Puerta de horno



Instalación

Compruebe el estado del aparato después de retirar el empaque. No conecte el aparato si ha sufrido daños durante el transporte. Deshágase del empaque de manera amigable con el medio ambiente.

Ubicación del aparato.

-El uso de aparatos de cocción a gas produce calor y humedad en el espacio donde se encuentren instalados por lo que debe de asegurar de contar con una buena ventilación por medio de una ventana o una campana extractora. (Fig. A)

-Si la ventilación no es óptima puede causar escacez de oxigeno lo que puede afectar a la salud y al desempeño del aparato.

-El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, procurando que la ventilación suministrada no apague la flama.

-No instale el aparato cerca de refrigeradores, ya que puede afectar el desempeño de ambos productos.

-Deje un espacio de 800 mm como mínimo entre el aparato y cualquier mueble o campana extractora instalados sobre el aparato. Coloque el aparato dejando al menos 20 mm entre la parte posterior del aparato y la pared adyacente para permitir la salida del calor. (Fig. B)

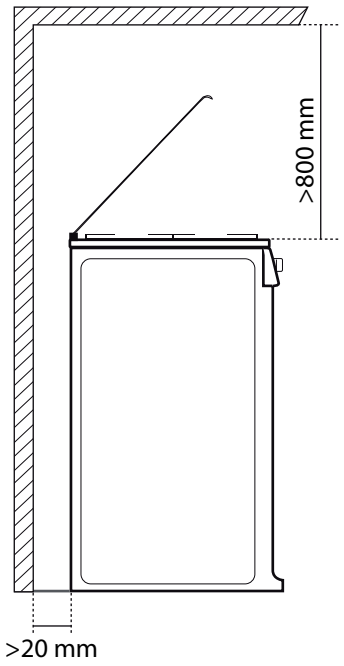
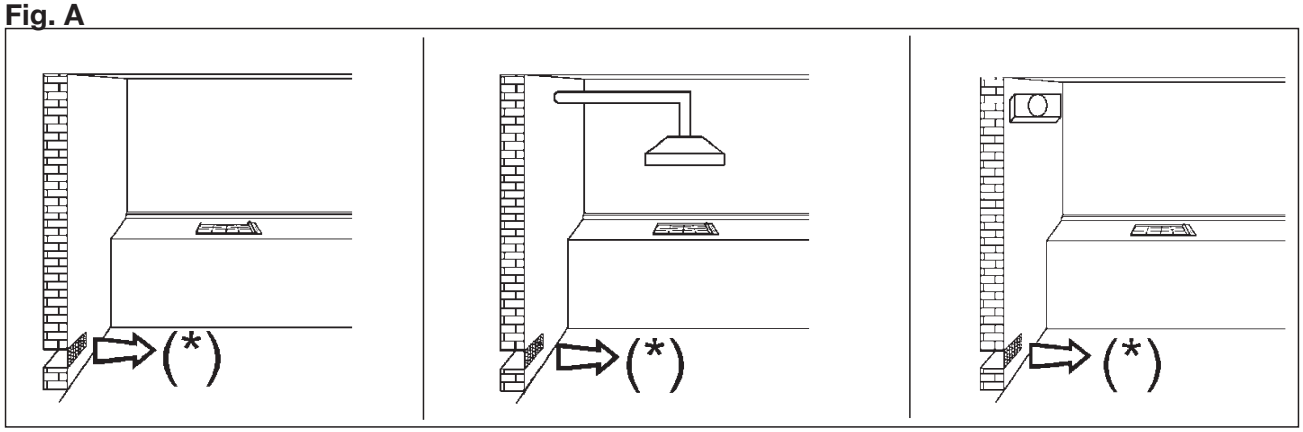


Fig. B

Fig. A



Conexión eléctrica

El aparato debe ser instalado de acuerdo a las normativas locales vigentes aplicables. El aparato podría resultar dañado si se conecta de forma incorrecta.
Asegúrese de que el voltaje de la fuente de alimentación corresponda con el valor especificado en la etiqueta de características. Dicha etiqueta se puede encontrar en el parte posterior del aparato.
Asegúrese de que la fuente de alimentación esté conectado a tierra y que el fusible y el sistema de cableado en si instalación pueda soportar la carga del aparato. Aseguresé de:

- El cable no quede atrapado o aplastado.
- El cable no entre en contacto con bordes afilados o cortantes.
- El cable no entre en contacto con partes que pueden alcanzar temperaturas de más de 50 °C sobre la temperatura ambiente.

Conexión a gas

El aparato debe ser instalado de acuerdo a las normativas locales vigentes aplicables. El aparato podría resultar dañado si se conecta de forma incorrecta. Antes de instalar el aparato, compruebe que las condiciones locales (tipo de gas y presión) son compatibles con la configuración del aparato. Los ajustes del aparato permisibles se pueden encontrar en la etiqueta de características ubicada en el parte posterior del aparato.
El aparato tiene la capacidad de trabajar con gas L.P. o con Natural, cualquier transformación de tipo de gas la deberá realizar nuestra red de servicio técnico o por un técnico calificado.
Siempre utilice un regulador de presión exclusivo para la estufa (Presión 200 mm C.A., Consumo máximo 2kg/h). La falta de un regulador de presión puede causar fuga de gas debido a un exceso de presión. Tanto el regulador de presión como su instalación tiene que ser revisada periódicamente y se recomienda se reemplacen cada 5 años.
La instalación de una válvula de seguridad para abrir y cerrar el suministro de gas es un requisito obligatorio. Monte la válvula de seguridad entre el suministro de gas y el aparato. Garantice el libre acceso a esta válvula.

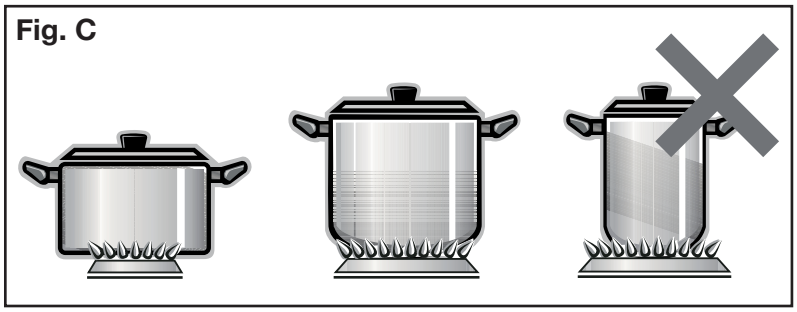
1. La conexión de gas en el aparato se encuentra en la parte posterior izquierda del aparato y debe ser conectado al suministro usando el niple (codo) adecuado.
2. Asegúrese que la tubería/manguera que utilice para suministrar de gas al aparato:
-No tenga uniones
-No quede atrapado o aplastado por el aparato, y no quede situado en las salidas de aire del mismo
-Sea de máximo 125 cm de longitud y soporte temperaturas superiores a los 100 °C.

⚠ Antes de abrir el paso del gas, cerciórese que todos los quemadores están situados en la posición de apagado.
3. Después de permitir el paso de gas, compruebe las conexiones en busca de fugas usando agua con jabón.
4. Encienda todos los quemadores y compruebe que las llamas se mantienen estables con flama alta y baja.

Consejo y recomendaciones

No utilice ningún tipo de protección (como papel aluminio) en la cubierta de los quemadores, ya que podría provocar obstrucción en las spreas de gas o un mal asentamiento de las partes del quemador.

Evite que los niños se tienen en la puerta del horno cuando esta esté abierta, ni tampoco coloque cosas pesadas sobre ella.
Para un bajo consumo en gas se aconseja usar recipientes al tamaño adecuado de cada quemador, evite que la llama sobresalga del recipiente (Fig. C).



Encendido de quemadores superiores

1. Ubique el mando del quemador que desea encender mediante la serigrafía superior de cada mando.

2. Presione y mantenga oprimido del botón de encendido de quemador al mismo tiempo gire en contra del sentido del reloj el mando de quemador. Fig. D
3. Suelte el botón de encendido cuando compruebe visualmente el correcto encendido del quemador.
4. Gire el mando de quemador hasta obtener la llama deseada
5. Cuando acabe de cocinar, posicione el mando hasta la posición de apagado.

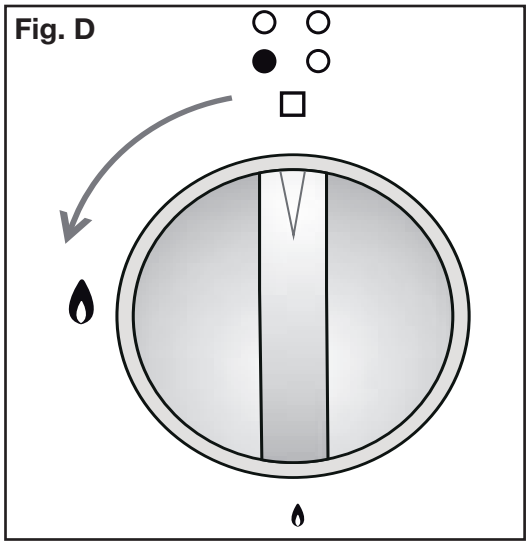


Fig. D

Encendido del horno

1. Abra la puerta del horno y ubique visulamente el mando del horno.
2. Presione y mantenga oprimido del botón de encendido de quemador al mismo tiempo gire en contra del sentido del reloj el mando de quemador del horno.
3. Suelte el botón de encendido cuando compruebe visualmente el correcto encendido del quemador.
4. Cierre cuidadosamente la puerta del horno. Pre-caliente el horno la máxima potencia durante 15-20 minutos. Después gire el mando hasta obtener la tempertatura deseada.*
5. Cuando acabe de cocinar, posicione el mando hasta la posición de apagado.

*IMPORTANTE: Si su aparato cuenta con termo control la temperatura de funcionamiento del horno puede varíar dependiendo del tamaño de la flama. Los valores aproximados de temperatura de su horno los puede ver en la Fig. E.

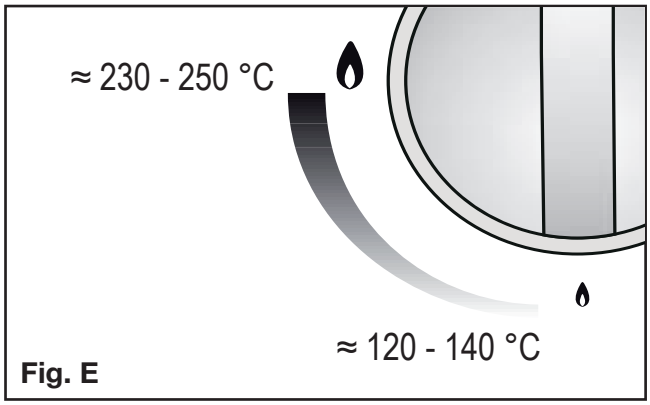


Fig. E

Encendido de la luz

1. Presione el botón para encender la iluminación dentro del horno.

2. Presione de nueva cuenta para apagarla.

Temporizador

1. Gire el mando del temporizador en el sentido del reloj, hasta llegar al tiempo deseado.
2. Cuando el temporizador llegue a 0, sonará una alarma acústica.

Limpieza

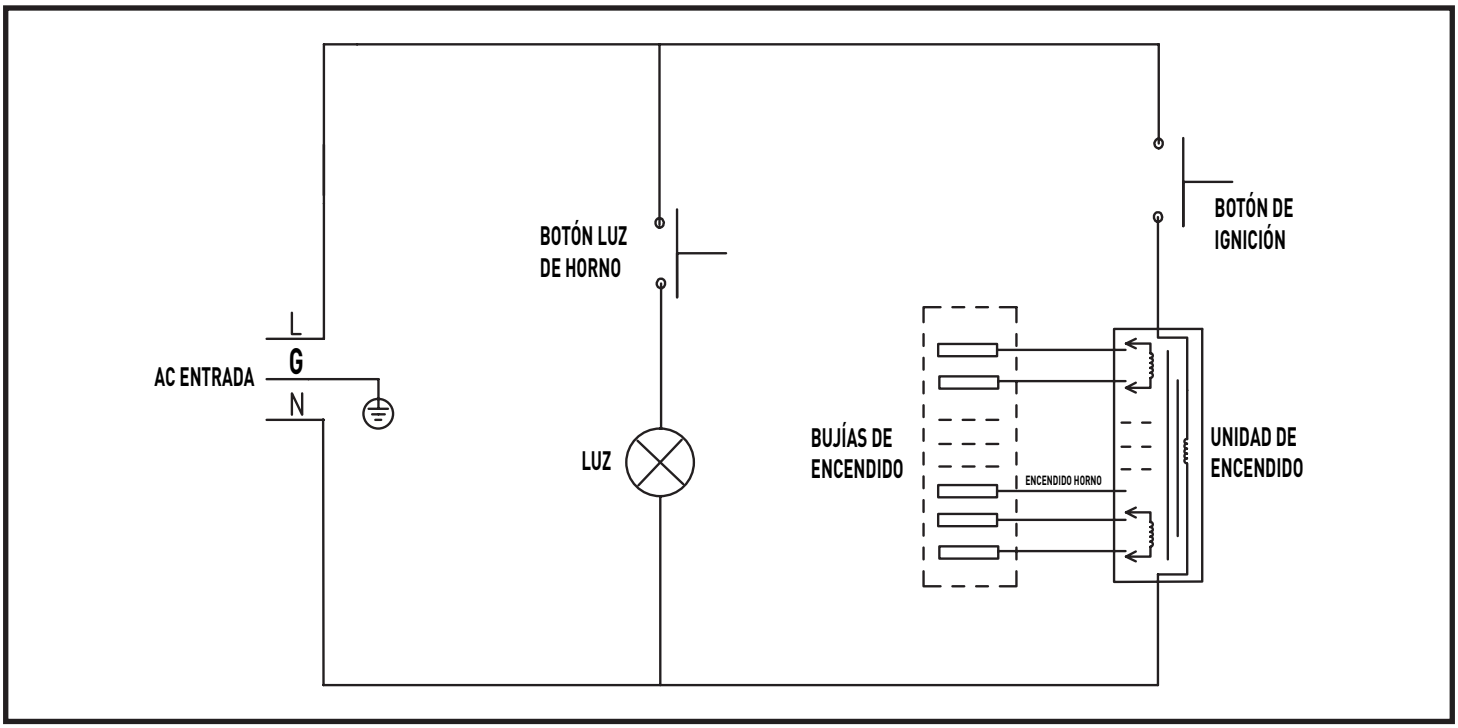
Antes de cualquier limpieza, desconecte el aparato del suministro eléctrico y cierre el paso del gas.

- Limpie el aparato con un trapo húmedo con una solución hecha de agua tibia, jabón y 2 cucharadas de bicarbonato por cada litro de agua.
- Para limpiar el cristal y el panel de mandos, haga uso de un toalla de papel seca.
- No haga uso de detergentes en aerosol, corrosivos o fuertemente abrasivos.
- No use fibras o estropajos, ya que pueden dañar los acabados.

Guía para la solución de problemas

Problema	Posible causa	Posible solución
Olor a gas	Fuga en conector o en manguera de gas	Cambie la instalación
	Apagado accidental de quemador	Llame al servicio técnico
	Mala instalación de regulador de gas	Revise la instalación
Olores fuertes	Quema de aceites y lubricantes usados en la fabricación del aparato	Es norma durante los primeros usos
	Hay residuos de comida en la cavidad	Limpie la cavidad con un trapo húmedo
Ruidos	Expansión del metal debido al cambio de temperatura.	Normal.
Los componentes eléctricos no funcionan	Falla en el suministro eléctrico	Revise el suministro eléctrico
Lo quemadores no encienden	Falla en el suministro a gas/ eléctrco	Revise la instalación
	Lo componentea del quemador estan obstruidos o mal colocados	Limpie todas partes y coloquelas correctamente

Diagrama eléctrico



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.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
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 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Netherlands Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 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
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 âˆ™ 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 MölIntorp 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 Ukranie 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 adresses, please refer to the corporate website”