

'TEKA



Instruccions d'ús
Forn 900

CA

www.teka.com

Si us plau, abans d'utilitzar el vostre forn per primera vegada, llegiu atentament les instruccions d'instal·lació i manteniment incloses al vostre forn.

Depenent del model, els accessoris inclosos al seu forn poden variar respecte dels mostrats a les imatges.

Els temps i les temperatures indicats a les Taules són orientatius.

Les funcions de cuina depenen de cada model.

En general és recomanable que feu un preescalfament del forn en buit i en funció

de  o 

El temps de preescalfament finalitza quan s'apaga el pilot d'escalfament.

Manual Genèric de Manteniment i Instal·lació

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Llegiu atentament aquestes instruccions per obtenir el màxim rendiment del vostre forn. Deixeu aquest manual per tal que el pugui llegir un nou propietari.

Seguretat elèctrica

- En cas que el forn no porti cable d'alimentació, els cables que es poden utilitzar en forns no pirolítics són els següents: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. En forns pirolítics, només es pot fer servir cable del tipus H05SS-F. L'esquema de connexió es mostra a la Figura 29.
- El forn s'ha de connectar sempre a una bona presa de terra i la instal·lació d'aquest aparell ha de complir els reglaments vigents.
- L'ús d'aquest aparell està previst per a una altitud màxima de 2.000 metres.
- Per a la instal·lació del forn cal incorporar mitjans de desconnexió total a l'instal·lació fixa d'acord amb les reglamentacions d'instal·lació (adequat a l'intensitat a suportar i amb una obertura mínima entre contactes de 3 mm) sota les condicions de categoria III de sobretensió, per a la desconnexió en casos d'emergència, neteja o canvi del llum. En cap cas el cable de presa de terra no podrà passar per aquest interruptor.
- Aquest interruptor es pot substituir per una clavilla d'endoll sempre que pugui estar accessible en un ús normal.
- Qualsevol manipulació o reparació de l'aparell, inclosa la substitució del cable d'alimentació, l'han de fer persones del Servei d'Assistència Tècnica autoritzat usant recanvis originals.

Les reparacions o manipulacions per altres persones poden ocasionar danys a l'aparell o un mal funcionament, posant en perill la seva seguretat.

- Desconnecteu el forn quan estigui avariats.
- En forns combinats amb taulell de cuina, només es podran muntar les recomanades pel fabricant, per tal d'evitar un possible risc.

Seguretat per als nens

- Impediu que els nens s'acostin al forn durant el cuinat o la neteja per piròlisi, ja que s'assoleixen temperatures elevades.
- Els nens menors de 8 anys han de romandre allunyats a no ser que estiguin sota supervisió permanent. Els nens no han de jugar amb l'aparell.
- Aquest aparell el poden utilitzar nens amb edat de 8 anys i superior i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals estiguin reduïdes, o manca d'experiència o coneixement, si se'ls ha donat la supervisió o la instrucció apropiades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura i comprenen els perills que implica.

Seguretat en l'ús del forn

- El forn sempre ha de funcionar amb la porta tancada.
- Només utilitzeu el forn quan estigui instal·lat a l'interior del moble (Veure Instal·lació del forn).
- No instal·leu el forn darrere de portes decoratives. Això podria provocar sobreescalfament.
- La safata i la graella tenen un sistema per facilitar-ne l'extracció parcial i manipular els aliments.

- Col·loqueu sempre les graelles a l'interior del forn, com s'indica a continuació:
 - Entre dues varetes dels suports laterals, o sobre alguna de les guies extraïbles si el seu forn les porta, amb les esquerdes de retenció cap a la part del darrere del forn i apuntant cap avall.
Figura 19.
 - La superfície de la graella on es recolzaran els recipients, queda per sota de les varetes laterals.
Figura 20.
- El fabricant no es responsabilitza d'un ús que no sigui per la preparació d'aliments de forma domèstica.
- No recobriu el fons del forn amb fulles de paper d'alumini ni de qualsevol altre material, ja que pot afectar el cuinat i fer malbé l'esmalt de la cavitat i l'interior del moble de la cuina.
- No guardeu olis, greixos ni materials inflamables a l'interior, ja que pot ser perillós si posa el forn en funcionament.
- No es recolzi ni se senti a la porta oberta, podria danyar-la a més de posar-ne en perill la seguretat.
- Durant l'ús l'aparell s'escalfa, utilitzeu guants de protecció quan vulgueu maniobrar-hi i eviteu tocar els elements d'escalfament.
- Utilitzeu només la sonda de mesura de temperatura subministrada dins del forn (models amb aquesta prestació).

Seguretat en la neteja i el manteniment

- Heu de desconnectar l'aparell de la xarxa elèctrica per realitzar qualsevol intervenció.



- No utilitzar netejadors abrasius ni aparells netejadors a vapor o aigua a pressió.
- No utilitzeu rascadors de metall esmolats, fregalls metàl·lics, raspalls de filferro ni pols comercials o abrasius per netejar la porta del forn, ja que podria esgarrapar la superfície i provocar el trencament del vidre.
- La neteja i el manteniment que ha de fer l'usuari no ho han de fer els nens sense supervisió.
- Abans de substituir el llum, assegureu-vos primer que el forn està desconnectat de la xarxa elèctrica per evitar la possibilitat de xocs elèctrics.
- Per la seva seguretat, mai no posi en funcionament el forn sense el panell de fons que protegeix el ventilador.

ATENCIÓ

Per conèixer les prestacions i equipament específic del vostre forn, heu de consultar la Guia Ràpida d'Ús que acompanya aquest manual.

Abans del Primer Ús

Pel procés de fabricació, hi pot haver restes de greixos i altres impureses al forn, per eliminar-los procedeixi com segueix:


- Traieu tots els elements de l'embalatge, inclòs el plàstic protector si el porta.
- Connecteu el vostre forn en funció  o en el seu defecte , a 200o C i durant 1 hora. Per fer-ho consulteu la Guia Ràpida d'Ús que acompanya aquest manual.
- Refredeu-lo obrint la porta, d'aquesta manera es ventila no quedant olors a l'interior.
- Després del refredament, netegeu el forn i els accessoris.

Durant aquest primer funcionament, es produeixen fums i olors, per la qual cosa s'ha d'assegurar una bona ventilació de la cuina.

Embalatge Ecològic

L'embalatge està realitzat amb materials totalment reciclables i poden ser aprofitats novament. Consulteu amb la vostra administració municipal sobre les normes locals per retirar aquests materials.

ATENCIÓ

El símbol  al producte o a l'embalatge, indica que aquest aparell no es pot tractar com un malbaratament normal de la llar. Heu de lliurar-lo al punt de recol·lecció d'equips elèctrics i electrònics per al seu reciclatge.

D'aquesta manera, vostè ajudarà a evitar possibles conseqüències negatives per a l'ambient i la salut pública per una manipulació incorrecta.

Per obtenir informació més detallada sobre el reciclatge de l'aparell, poseu-vos en contacte amb l'administració de la vostra ciutat, amb el servei de deixalles de la llar o amb l'establiment on va comprar el producte.

Ús Ecològic del Forn

- Traieu del forn els accessoris que no utilitzeu.
- Utilitzeu recipients apropiats per a forn, preferiblement de color fosc.

- Durant el cuinat obriu la porta ho menys possible.
- Eviteu preescalfar el forn buit. Sempre que la recepta ho admeti, introduïu els aliments al forn fred.

- Si el vostre forn disposa de funció ECO, utilitzeu aquesta funció sempre que la recepta ho admeti.
- A cuinats llargs, apagueu el forn de 5 a 10 minuts abans del temps de cuinat total per aprofitar la calor residual.
- Si el vostre forn disposa de funcions ventilades, cuini diversos plats alhora.

Altres Instruccions

Importants

- El forn sempre ha de funcionar amb la porta tancada.
- El fabricant no es responsabilitza d'un ús que no sigui per a la preparació d'aliments de manera domèstica.
- No guardeu olis, greixos ni materials infla mables a l'interior, ja que pot ser perillós si posa el forn en funcionament.
- No us recolzeu ni seieu a la porta oberta, podríeu danyar-la a més de posar en perill la seva seguretat.
- No recobriu el fons del forn amb fulles de paper d'alumini ja que pot afectar el cuinat i fer malbé l'esmalt de la cavitat i l'interior del moble de la cuina.
- Per cuinar qualsevol aliment, introduïu la safata o la graella a les guies laterals de la cavitat interior.
- No dipositeu recipients ni aliments al fons del forn, empreu sempre les safates i graella.
- No aboqueu aigua al fons durant el funcionament, ja que pot malmetre l'esmalt.

- En cuinats amb un alt contingut de líquids és normal que es produeixin algunes condensacions a la porta.
- Netegeu l'interior del forn per eliminar restes de greix o aliments, els quals en posteriors cuinats desprendran fums i olors o provocaran l'aparició de taques.

Neteja i Manteniment

Atenció:

Heu de desconnectar l'aparell de la xarxa elèctrica per realitzar qualsevol intervenció.

Neteja de l'interior del Forn

1 Forns amb esmalt de fàcil neteja

Amb el forn fred i per a superfícies esmaltades (exemple, terra del forn) useu raspalls de niló o esponges amb aigua sabonosa i temperada. Si utilitzeu productes de neteja de forns, apliqueu-los només a les superfícies esmaltades i seguint les instruccions del fabricant.

2 Forns amb esmalt especial adaptat a altres sistemes de neteja

Si us plau consulteu el Full de Característiques del seu forn.

Atenció

No netegeu l'interior del forn amb aparells netejadors de vapor o aigua a pressió. Tampoc utilitzeu fregalls metàl·lics, raspalls de filferro o qualsevol utensili que pugui ratllar l'esmalt.

- Altres models de forn disposen d'un sistema de neteja per catàlisi (autolim peça). Aquest sistema elimina petites restes de greix durant el cuinat a temperatures elevades.

Ús del Grill Abatible (Segons Models)

Per netejar la part superior del forn,

- Espereu que el vostre forn estigui fred.
- Gireu el cargol (A) i baixeu la resistència de Grill el més possible. Figura 1
- En altres models de forn ha d'empènyer amb les dues mans la vareta de la resistència de Grill (B), fins a deixar-la anar de la subjecció superior. Figura 2
- Gireu la resistència i netegeu la part superior del forn.
- Finalment torneu a col·locar la resistència de Grill a la seva posició inicial.

Neteja dels Panells Catalítics

Si les restes d'aliments a l'esmalt es resisteixen a la neteja normal (autoneteja), llavors:

- 1 Desmunteu els panells i deixeu-los en remull el temps necessari perquè s'estovin les restes de menjar.
- 2 Netegeu els panells amb una esponja i amb aigua neta.
- 3 Assequeu els panells i torneu-los a muntar al forn.
- 4 Connecteu el forn durant una hora a 200° C.

Atenció

No utilitzeu productes netejadors comercials ni pols abrasives sobre la superfície dels panells catalítics.

Instruccions per a Desmuntar els Suports i els Panells Catalítics Plans.

- 1 Traieu els accessoris de l'interior del forn.
- 2 Estireu els suports (C), deixant-los anar de la femella (D). Figura 3
- 3 Desenrosqueu la femella (D) i queden lliures els panells catalítics plans. Figura 4
- 4 Per desmuntar el tauler del fons, traieu el cargol (E). Figura 5
- 5 Per al muntatge escaigui en sentit invers.

Atenció

Per la seva seguretat, mai no posi en funcionament el forn sense el panell de fons que protegeix el ventilador.

Neteja de l'Exterior i els Accessoris de forn

Netegeu l'exterior del forn i els accessoris amb aigua sabonosa i temperada o amb algun detergent suau.

Per a superfícies inoxidable actuï amb precaució i empri només esponges o draps que no puguin ratllar-los.

Neteja de la Porta del Forn

No utilitzeu fregalls metàl·lics, raspalls de filferro ni pols comercials o abrasius per netejar la porta del forn, ja que podria esgarrapar la superfície i provocar el trencament del vidre.

Segons el model de forn, vostè pot muntar la porta per facilitar la seva neteja, per això:

- 1 Obriu la porta.
- 2 Gireu totalment els dos gallets (F). Figura 6
- 3 Tanqueu la porta fins a encaixar als dos gallets. Figura 7
- 4 Asseient la porta amb les dues mans i pels costats, aixequi i separi la porta del forn fins a treure totalment les frontisses (G). Figura 8

Per al muntatge de la porta, procedeixi de forma inversa. Per a altres models de forn seguiu aquestes instruccions:

- 1 Obriu totalment la porta del forn.
- 2 Introduïu uns passadors de seguretat als forats visibles a les frontisses de la porta. Figura 9
- 3 Agafeu lateralment la porta amb les dues mans i tanqueu-la gairebé totalment.
- 4 Aixequi ara la porta i traieu les bises grasses de les ranures frontals del forn estirant-les cap a fora. Figura 8

Atenció

No traieu els passadors de seguretat en cap moment ja que la frontissa està tensada i pot provocar alguna lesió. A més, seria impossible muntar la porta si els passadors no estan col·locats.

Per col·locar la porta, agafeu la porta amb les dues mans i introduïu les frontisses a les obertures corresponents a la part frontal del forn. Obriu lenta i completament la porta del forn.

Neteja de la Porta amb Cristall Interior de gran Mida

Instruccions Desmuntatge / Muntatge del cristall interior

- 1 Obriu la porta del forn.
- 2 Estireu el vidre cap a fora per la part inferior (H).
Figura 10
- 3 El vidre interior ja està solt. Tregui-ho.

Atenció

Si us plau pareu atenció perquè quan retiri el vidre interior, la porta del forn es tancarà.

- 4 Netegeu el vidre interior i l'interior de la porta del forn.
- 5 A continuació, introduïu els suports del vidre interior a les ranures superiors de la porta (I).
Figura 11
- 6 Gireu el vidre cap a la porta (K).
- 7 Pressionant amb les dues mans tots dos suports inferiors (L) i alhora empenyent el vidre cap a la porta (M), de nou el vidre quedarà fixat a la porta. Figura 12

Instruccions Desmuntatge / Muntatge dels vidres interiors. Forn 90 cm

- 1 Obriu la porta del forn.
- 2 Gireu totalment els dos gallets (N), per bloquejar el gir de la porta. Fig. 13.
- 3 Premeu amb els dits sobre el punt 1 situat a la part superior dels dos costats de la porta del forn. Fig. 14 4 Sense deixar de pressionar el punt 1, estireu el tancament superior de la porta. Fig. 15.
- 5 Els vidres interiors de la porta queden solts, per la qual cosa pot netejar fàcilment amb netejavidres i un drap suau.

Atenció

Si no heu bloquejat el gir de la porta amb el gallet (N), si us plau prestí atenció perquè quan retiri els vidres interiors, la porta del forn es tancarà.

- 6 Un cop nets, introduïu els vidres en el mateix ordre de manera que es pugui llegir la indicació **TERMOGLASS** que porten impresa.
- 7 Col·loqueu de nou el tancament superior de la porta, assegurant que les pestanyes llaunera els encaixen al punt 1.

Canvi del Llum del Forn

Atenció

Per canviar el llum, assegureu-vos primer que el forn està desconnectat de la xarxa elèctrica.

- Desenrosqueu la lent del portabombetas.
- Substituïu el llum i torneu a muntar la lent.

El llum a substituir ha de tenir una resistència a la temperatura de fins a 300 o C, sol·liciteu-la al servei d'assistència tècnica. Figura 16

Per a altres models de forn seguiu aquestes instruccions:

- Deixeu anar la lent del portabombetas amb l'ajuda d'una eina. Fig. 17
- Substituïu el llum.
- Munteu de nou la lent, assegurant que encaixa en posició correcta. Fig. 18

Si Alguna cosa no funciona

El Forn no funciona
<p>Comproveu la connexió a la xarxa.</p> <p>Verifiqueu els fusibles i el limitador de la instal·lació.</p> <p>Assegureu-vos que el rellotge està en posició manual o programat.</p> <p>Verifiqueu la posició del selector de funcions i de temperatures</p>
La llum interior del forn no s'encén
<p>Substituïu el llum.</p> <p>Verifiqueu el correcte muntatge segons el Manual d'instruccions.</p>
El pilot d'escalfament no s'il·lumina
<p>Selecioneu una temperatura.</p> <p>Selecioneu una funció.</p> <p>Només cal il·luminar mentre el forn està escalfant per assolir la temperatura seleccionada.</p>
Generació de fums durant el funcionament del forn
<p>Procés normal en el primer funcionament.</p> <p>Netegeu periòdicament el forn.</p> <p>Reduïu la quantitat de greix o oli afegit a la safata.</p> <p>No utilitzeu temperatures més altes de les indicades a les taules de cuinat.</p>
No s'obtenen els resultats esperats al cuinat
<p>Reviseu les taules de cuinat, per obtenir una orientació sobre el funcionament del forn.</p>

Atenció

Si malgrat aquests consells persisteix el problema, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica.

Informació Tècnica

Si l'aparell no funciona comuniqui al Servei d'Assistència Tècnica el tipus d'anomalia que observeu indicant:

1 Número de Sèrie (S-No)

2 Model d'Aparell (Mod.) que podreu trobar gravats a la placa de característiques. Aquesta es troba a la part inferior del forn, que podrà veure obrint la porta.

Informació Energètica

Assajos per complir els requisits dels reglaments 66/2014 (Ecodisseny) i 65/2014 (Etiquetatge Energètic) conforme a la Normativa EN 60350-1.

Mesuraments de consum realitzats en condicions diferents, poden donar valors diferents als reflectits per al seu forn.

Per conèixer les dades de consum energètic del vostre forn, consulteu la Guia d'Ús que acompanya aquest manual.

Instal·lació

Aquesta informació va adreçada exclusivament a l'instal·lador, ja que és el responsable del muntatge i connexió elèctrica. Si vostè mateix instal·la el forn, el fabricant no es farà responsable dels possibles danys.

Previ a la Instal·lació

- Per desembalar el forn estireu la llengüeta situada a la part inferior de la caixa i per manipular-lo subjecteu-lo per les nanses laterals i mai pel tirador de la porta del forn.
- Al moble es realitzarà una obertura amb les dimensions indicades a la figura, sent la dimensió mínima del fons del moble de 550 mm.

- Per a l'encastre dels forns multifunció la part posterior del moble, corresponent a la zona ombrejada (A) a la figura 24, no ha de presentar cap sortint (reforços de moble, canonades, bases d'endoll, etc...).
- L'adhesiu emprat en el recobriments plàstic dels mobles ha de suportar temperatures superiors a 85°C.

Connexió Elèctrica

L'instal·lador ha de verificar que:

- La tensió i la freqüència de la xarxa es correspon amb allò indicat a la Placa de Característiques.
- La instal·lació elèctrica pot suportar la potència màxima indicada a la Placa de Característiques.
- Després de la connexió elèctrica, verifiqueu el funcionament correcte de tots els elements elèctrics del forn.
- Aquest producte conté una o dues fonts lluminoses de la classe eficiència energètica (G).

Instal·lació de Forn

Per a tots els forns i després de realitzar la connexió elèctrica,

- 1 Introduïu el forn al moble assegureu-vos que el cable d'alimentació no que dóna atrapat, ni en contacte amb parts calentes del forn.
- 2 Agafeu el forn al moble mitjançant els cargols subministrats, rosquant-los al moble a través dels forats que es poden observar una vegada oberta la porta.
- 3 Observeu que la carcassa del forn no estigui en contacte amb les parets del moble i que hi ha almenys una separació de 2 mm amb els mobles contigus.

Figures

Fig 1

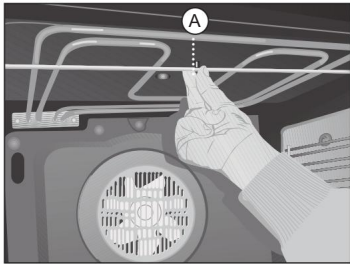


Fig 2

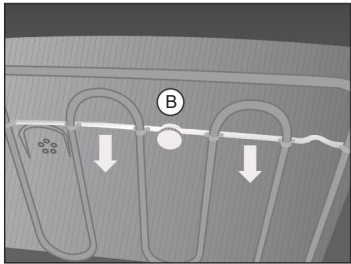


Fig 3

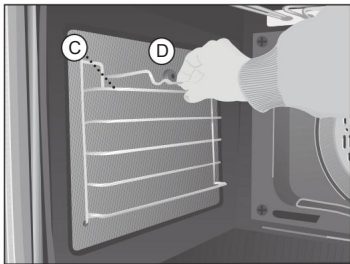


Fig 4

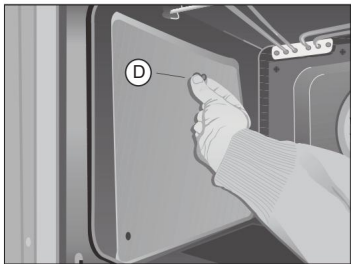


Fig 5

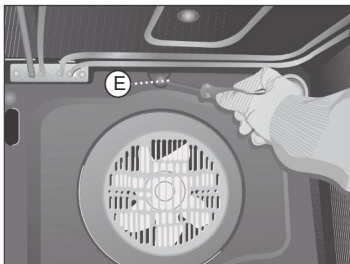


Fig 6

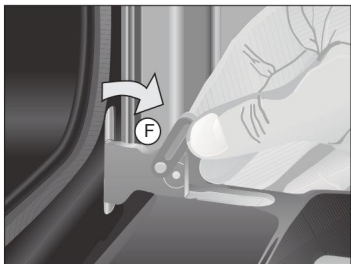


Fig 7

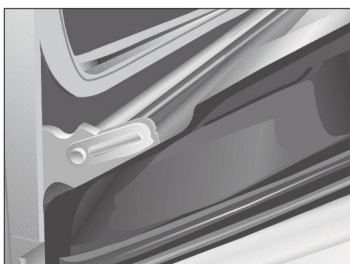


Fig 8

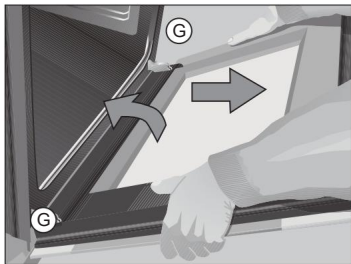


Fig 9

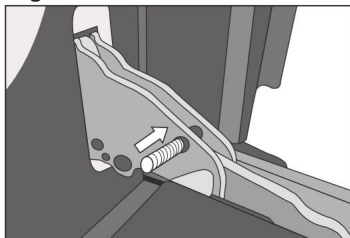


Fig 10

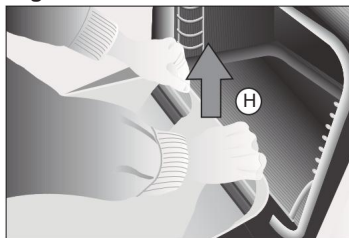


Fig 11

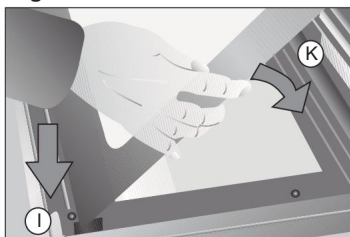


Fig 12

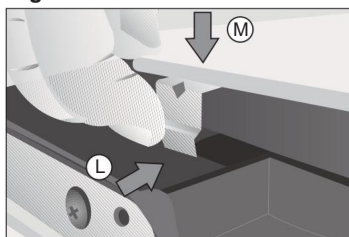


Fig 13

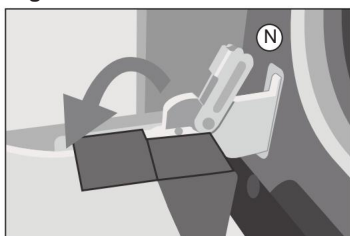


Fig 14



Fig 15

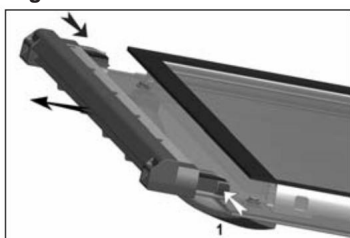


Fig 16

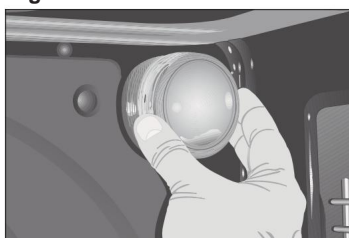


Fig 17

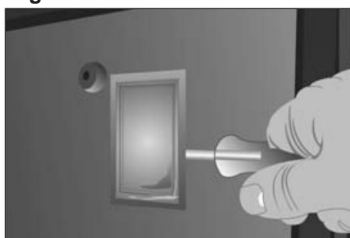


Fig 18

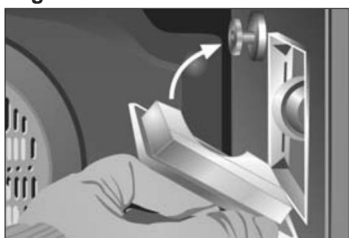


Fig 19

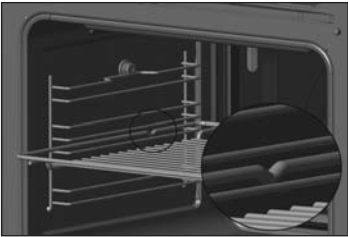


Fig 20

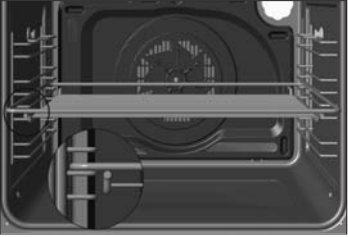
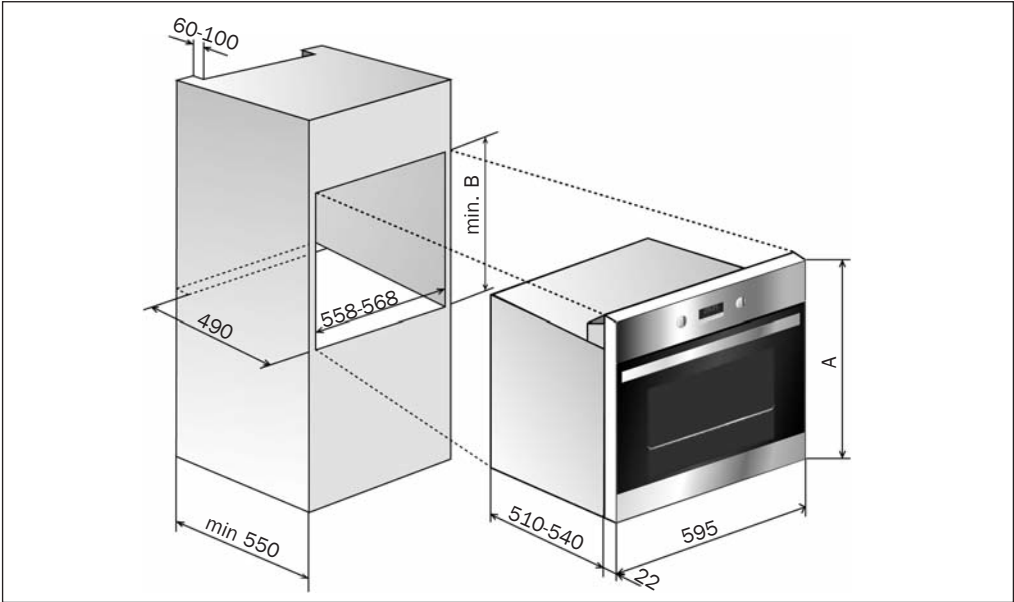


Fig 21



A: 595-455 / B: 590-450 / C: 600-460

Fig 22

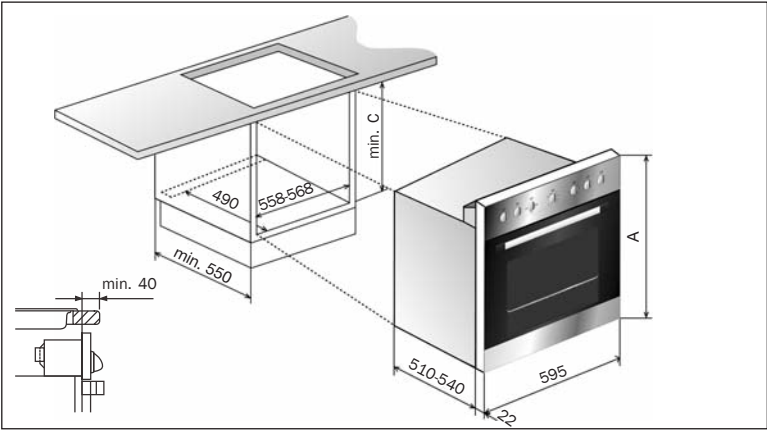


Fig 23

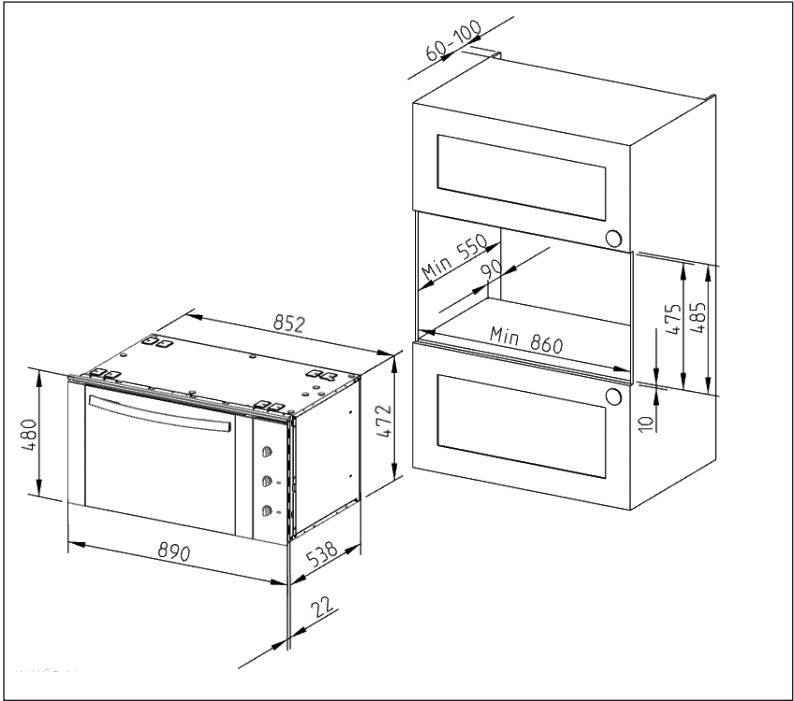


Fig 24

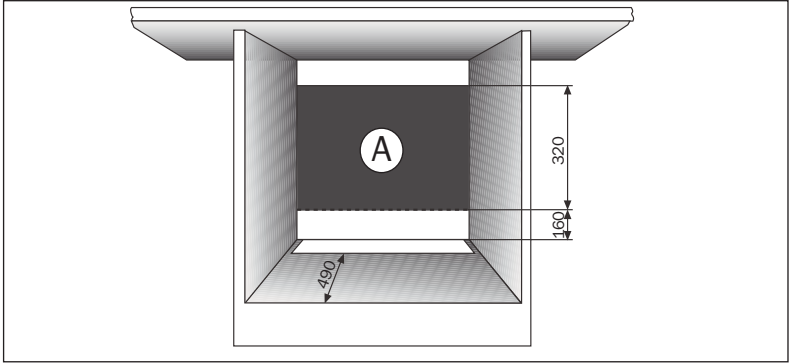


Fig 25

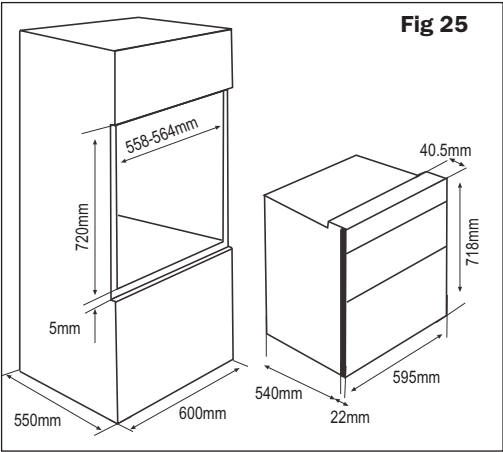


Fig 26

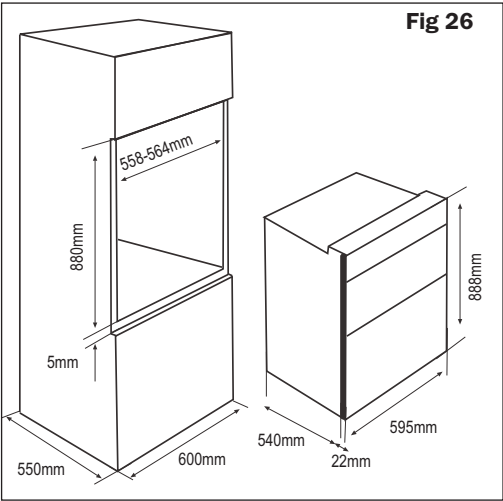


Fig 27

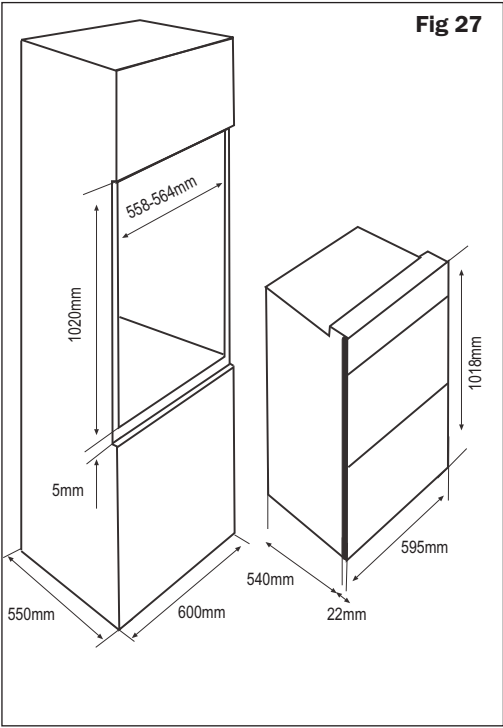
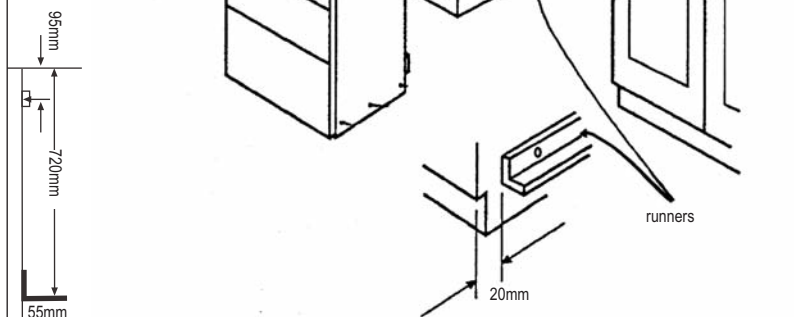


Fig 28**720mm models**

Installation under a worktop
without housing unit.

**720mm models**

Installation under a worktop unit
with internal height of less than
710mm.

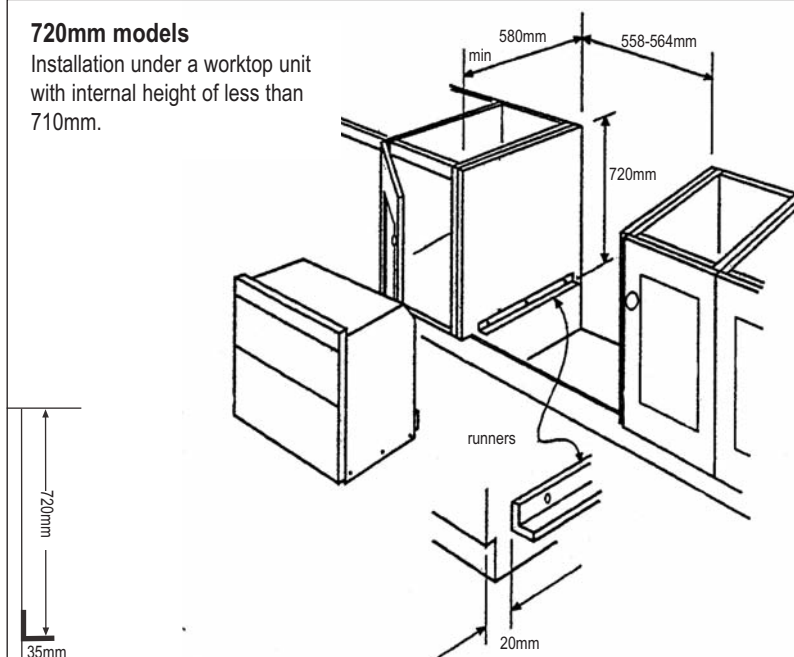
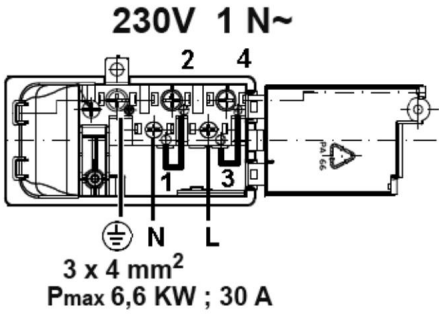
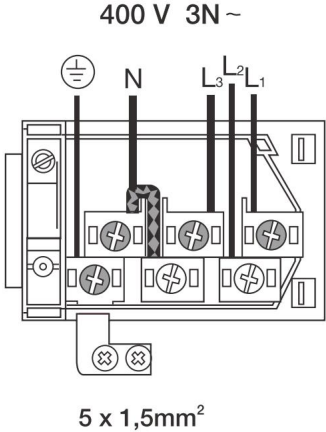
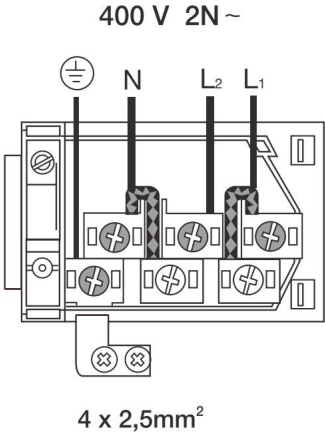
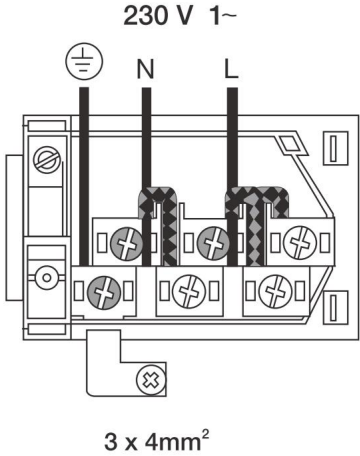
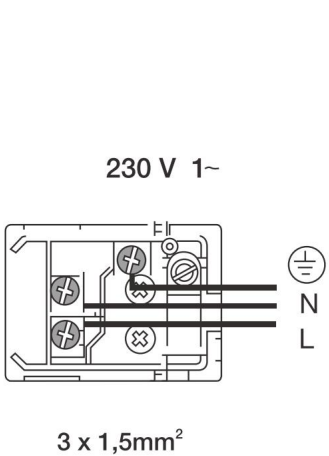
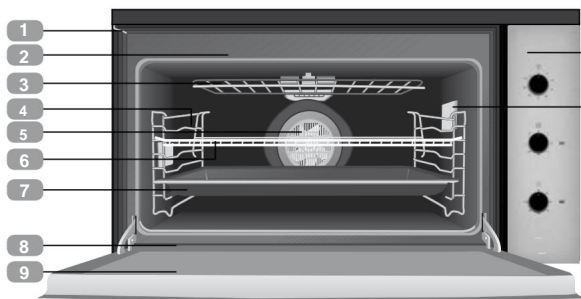


Fig 29



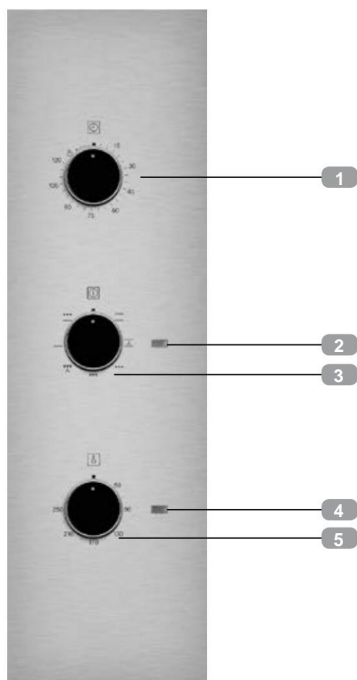
Guia d'ús ràpida

Descripció del forn



- 1 Fixació al moble
- 2 Sortida d'aire de refrigeració
- 3 Resistència de grill doble abatible 4
- 4 Suports safates
- 5 Turbina
- 6 Graella
- 7 Safata de rostits
- 8 Frontissa
- 9 Porta
- 10 Frontal de comandaments
- 11 Llums

Frontal de comandaments



- 1 Comandament temporitzador minuter
- 2 Pilot connexió forn
- 3 Selector de funcions
- 4 Pilot d'escalfament.
Indica la transmissió de calor
a l'aliment i s'apaga en assolir la
temperatura seleccionada
- 5 Selector de temperatures

Símbols del selector de funcions



model HSF 900



ECO



Funcions del forn



INFORMACIÓ

Per a una descripció d'ús de cadascuna de les funcions, consulteu la guia de cuinats inclosa al forn.



DESCONEXIÓ DE L'HORN




CONVENCIONAL

S'usa en bescuits i pastissos en què la calor rebuda ha de ser uniforme i perquè aconseguixin una textura esponjosa.



CONVENCIONAL AMB TURBINA

Adequat per a rostits i pastisseria. El ventilador reparteix de forma uniforme la calor a l'interior del forn, reduint el temps i la temperatura de cuinat.

Aquesta funció també permet descongelar aliments, col·locant el selector de temperatures en posició .



GRILL I SOLERA

Especial per a rostits. Es pot utilitzar per a qualsevol peça, independent de la mida.



MAXIGRILL

Permet el gratinat en majors superfícies que al Grill, així com una potència més gran de gratinat, obtenint un daurat de l'aliment de forma més ràpida.



NOTA

El llum roman encès en qualsevol funció de cuinat.

ECO ECO

Permet el cuinat d'aliments al forn amb un mínim consum energètic. El forn utilitza un escalfament per convecció forçada i depenent del model desconnecta el seu funcionament uns minuts abans de finalitzar el cuinat permetent aprofitar la calor residual que hi ha dins la cavitat i obtenint un acabat perfecte de l'aliment. Indicat per a peixos i rostits de tot tipus de carns.



GRILL AMB TURBINA

Permet el rostit uniforme alhora que daura superficialment. Ideal per a graella d'ous. Especial per a peces amb gran volum com aus, caça... Es recomana col·locar la peça de carn sobre la graella del forn i la safata per sota, per a l'escorregut de suc.



ATENCIÓ

Durant l'ús de la funció Grill, MaxiGrill o Maxi Grill amb Turbina, la porta s'ha de mantenir tancada.



CALOR INFERIOR (SOLERA)

Calor només des de la part inferior. Apropiat per escalfar plats o aixecar masses de reposteria i afins.




SOLERA AMB TURBINA

Distribueix la calor que prové de la part inferior del forn. Ideal per a pastissos amb farciment de melmelada o fruita, els quals només requereixen una aportació de calor inferior. Sempre és necessari un preescalfament anterior.

Maneig del forn

Funcionament manual

1. Gireu el comandament del temporitzador cap a l'esquerra fins a la posició 
2. Seleccioneu una temperatura i una funció de cuinat.
3. Poseu els comandaments en posició ① per apagar el forn.

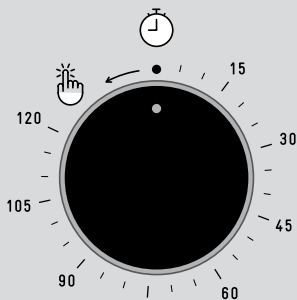
Funcionament Temporitzat del Forn

Permet cuinar durant un temps seleccionat prèviament. Per això:

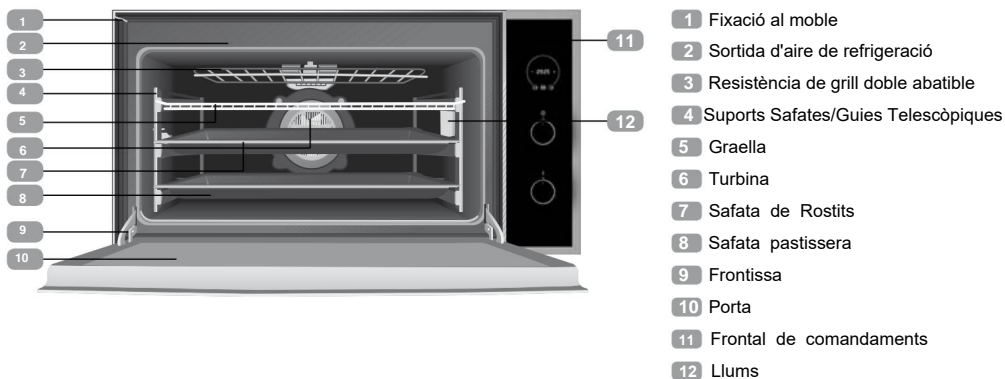
1. Trieu la funció i la temperatura de cuinat.
2. Gireu el comandament del temporitzador en el sentit de les agulles del rellotge fins a la posició "120" minuts i després gireu-lo en sentit invers per seleccionar el temps de cocció desitjat.
3. Transcorregut el temps programat, sonarà un senyal acústic i el forn deixarà d'escalfar.
4. Poseu els comandaments en posició per apagar el forn



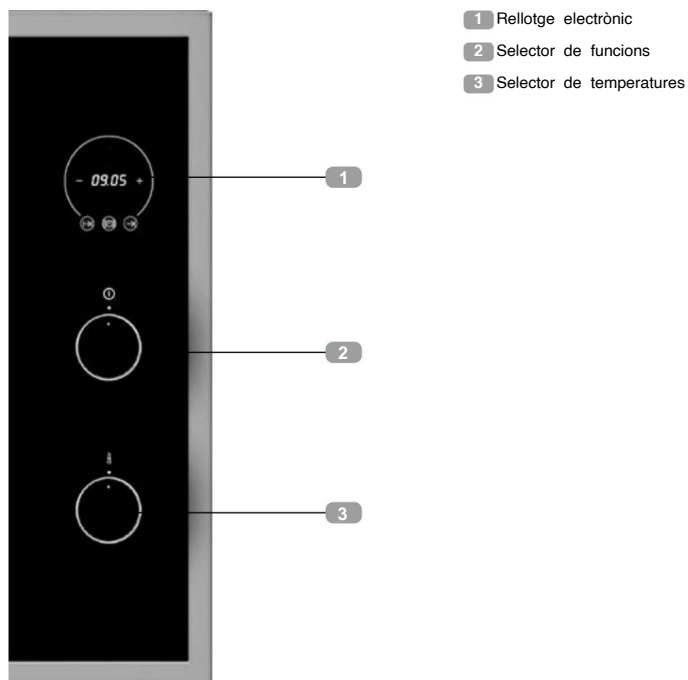
MANDO TEMPORIZADOR



Descripció del forn



Frontal de comandaments



Símbols del selector de funcions



Model HLF 940



ECO



Funcions del forn



INFORMACIÓ

Per a una descripció d'ús de cadascuna de les funcions, consulteu la guia de cuinats inclosa al forn.



DESCONEXIÓ DE L'HORN



CONVENCIONAL

S'usa en bescuits i pastissos en què la calor rebuda ha de ser uniforme i perquè aconseguixin una textura esponjosa.



CONVENCIONAL AMB TURBINA

Adequat per a rostits i pastisseria. El vine tilador reparteix de forma uniforme la calor a l'interior del forn, reduint el temps i la temperatura de cuinat.



GRILL I SOLERA

Especial per a rostits. Es pot utilitzar per a qualsevol peça, independent de la mida.



MAXIGRILL

Permet el gratinat en majors superfícies que a Grill, així com una potència més gran de gratinat, obtenint un daurat de l'aliment de forma més ràpida.

ECO

Permet el cuinat d'aliments al forn amb un mínim consum energètic. El forn utilitza un escalfament per convecció forçada i depenent del model desconnecta el seu funcionament uns minuts abans de finalitzar el cuinat permetent aprofitar la calor residual que hi ha dins la ca vitat i obtenint un acabat perfecte de l'aliment. Indicad per a peixos i rostits de tot tipus de carns.



CALOR INFERIOR (SOLERA)

Calor només des de la part inferior. Apropiat per escalfar plats o aixecar masses de reposteria i afins.



TURBO + CALOR INFERIOR (PIZZA)

Especial per cuinar pizzes, empanades i pastissos o pa de pessic farcits de fruita.



TURBO

La turbina reparteix la calor que prové d'una resistència situada a la part posterior del forn. Per la uniformitat de la temperatura que es produeix, permet cuinar en 2 alçades alhora.



DESCONGEL·LACIÓ

Aquesta funció és apropiada per a descongelacions suaus d'aliments. Especialment aquells que són consumits sense escalfar, per exemple cremes, pastes, pastissos, pastissos, etc.



FUNCIÓ NETEJA TEKA HYDROCLEAN®

Després de realitzar aquest cicle de neteja, el greix i les restes de brutícia que han quedat adherits a les parets del forn es desprenen sense esforç amb un drap humit.



NOTA

El llum roman encès en qualsevol funció de cuinat, excepte en la funció de neteja.



ATENCIÓ

Durant l'ús de la funció Grill o MaxiGrill, la porta s'ha de mantenir tancada.

Maneig del forn



El rellotge electrònic incorpora tecnologia Touch-Control. Per manejar-ho és prou tocar els símbols del vidre amb el dit.

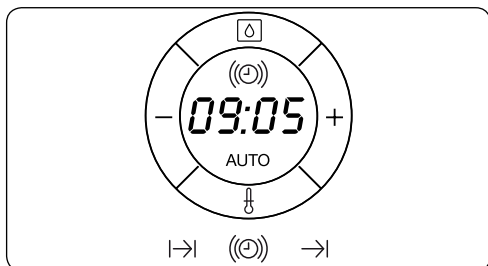
La sensibilitat del Touch-Control s'adapta contínuament a les condicions ambientals.


En connectar el forn a la xarxa tingui la precaució que la superfície del vidre del frontal de comandaments estigui neta i lliure de qualsevol obstacle.


Si en tocar el vidre, el rellotge no respon correctament llavors cal que desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica i després d'un instant torneu a connectar-lo. D'aquesta manera els

sensors s'hauran ajustat automàticament i tornaran a reaccionar en tocar amb el dit.

DESCRIPCIÓ DEL RELLOTGE ELECTRÒNIC



Símbol  : Il·luminat durant la funció de neteja Teka Hydroclean®.

Símbol  : Il·luminat en seleccionar la funció avisador del rellotge.

Símbol AUTO: Il·luminat per indicar que el forn està programat.

Símbol  : Indica que el forn transmet calor a l'aliment.

Sensors + / - : Permeten seleccionar temps.

Sensors ,  i  : Permeten la programació de les funcions del rellotge electrònic.

POSTA A HORA



- En connectar el forn, observarà que al rellotge apareix parpellejant la indicació 12:00.
- Tocant amb el dit els sensors + o - posarà el rellotge en hora; a continuació escolta hora triada.
- Si voleu modificar l'hora, toqueu alhora els sensors + i -. A continuació parpellejarà l'hora actual a la pantalla. Tocant els sensors + o - podreu modificar-la. Finalment escoltarà 2 beep seguits com a confirmació del canvi realitzat.



NOTA

El seu rellotge té el mode d'il·luminació nocturna, de manera que disminuirà la intensitat de llum de la pantalla entre les 00.00 i les 6.00 hores.

FUNCIONAMENT MANUAL

- Després de posar el rellotge a l'hora. Seleccioneu una funció de cuina i una temperatura.
- Durant el cuinat observarà que el símbol  s'il·lumina per indicar la transmissió de calor a l'aliment. Aquest símbol s'apaga quan s'assoleix la temperatura seleccionada.
- Per apagar l'hora, posi els comandaments a posició 



ATENCIÓ

Després de finalitzar el cuinat, el sistema de refrigeració del forn pot continuar funcionant. És un procés normal que permet refredar el forn més ràpidament.

Funcions del Rellotge Electrònic

Avisador: Genera un senyal acústic al cap del temps, per això no cal que el forn estigui cuinant.

Durada del Cuinat: Permet cuinar durant un temps seleccionat, a continuació el forn s'apagarà de forma automàtica.

Hora de Finalització del Cuinat: Permet cuinar fins a una hora establerta, a continuació el forn s'apagarà de forma automàtica.

Durada i Fi del Cuinat: Permet programar la durada i l'hora de finalització del cuinat. Amb aquesta funció el forn es posarà en marxa de forma automàtica per cuinar durant el temps seleccionat (Duració) i finalitzant de forma automàtica a l'hora que us hàgim indicat (Fi del Cuinat).

Funció seguretat Nens: Aquesta funció bloqueja el rellotge electrònic, evitant la manipulació per part de nens petits.

Funció de neteja TEKA HYDRO-CLEAN®:
Ajuda per realitzar la funció de neteja al forn.

PROGRAMACIÓ DEL AVISADOR

1. Toqueu amb el dit el sensor (⌚) fins que parpellegi el símbol (⌚) a la pantalla, vegeu a més la indicació 00:00.
2. Seleccioneu el temps després del qual voleu que el rellotge avisi, tocant els sensors + o –.
3. Posteriorment sonaran 2 beep seguits com a confirmació, es mostrarà el compte enrere a partir del temps seleccionat i el símbol (⌚) parpellegirà lentament.
4. Transcorregut el temps programat, sonarà un senyal acústic i el símbol deixarà (⌚) de parpellegir ràpidament.
5. Toqueu qualsevol sensor per aturar el senyal acústic, en aquest moment el símbol (⌚) s'apagarà..

Si voleu modificar el temps de l'avisador, només heu de tocar amb el dit el sensor i (⌚) posteriorment tocar els sensors + o –. A continuació sonaran 2 beep seguits com a confirmació del canvi, es mostrarà el compte enrere a partir del nou temps i el símbol (⌚) parpellegirà lentament.



NOTA

Amb la funció Avisador, no es pot visualitzar l'hora actual a la pantalla.

PROGRAMACIÓ DE LA DURACIÓ DEL CUINAT

1. Toqueu amb el dit el sensor fins |→| que comenci a parpellegir el símbol AUTO i aparegui 00:00 a la pantalla.
 2. Seleccioneu la durada, tocant els sensors + ó –.
 3. Posteriorment sonaran 2 beep seguits, el símbol AUTO parpellegirà lentament i es mostrarà a la pantalla el temps restant fins que el forn s'apagui de forma automàtica.
 4. Seleccioneu una funció i una temperatura de cuinat.
 5. Transcorreguda la durada del cuinat, el forn es desconnectarà, sonarà un senyal acústic i el símbol AUTO parpellegirà ràpidament.
 6. Toqueu qualsevol sensor per aturar el senyal acústic i apagar el símbol AUTO, encenent-se el forn de nou.
 7. Poseu els comandaments en posició ① per apagar el forn.
- En qualsevol moment vostè pot modificar el temps restant de cuinat, tocant amb el dit el sensor |→| fins que el símbol AUTO parpellegi ràpidament. A continuació toqueu els sensors + o – per modificar el temps.



NOTA

Amb la funció Durada de cuinat, no és possible visualitzar l'hora actual a la pantalla.

PROGRAMACIÓ DE L'HORA DE FINALITZACIÓ DEL CUINAT

1. Toqueu amb el dit el sensor →| fins que comenci a parpellejar el símbol AUTO.
2. Seleccioneu l'hora de finalització del cuinat, tocant els sensors + o –.
3. Posteriorment sonaran 2 beep seguits, es mostrarà a la pantalla l'hora actual i el símbol AUTO parpellejarà lentament indicant que el forn s'apagarà de forma automàtica.
4. Seleccioneu una funció i una temperatura de cuinat.
5. Arribada a l'hora de finalització programada, el forn es desconnectarà, sonarà un senyal acústic i el símbol AUTO parpellejarà ràpidament.
6. Toqueu qualsevol sensor per aturar el senyal acústic i apagar el símbol AUTO, encenent-se el forn de nou.
7. Poseu els comandaments en posició ① per apagar el forn.

En qualsevol moment vostè pot modificar l'hora de fi de cuinat, tocant amb el dit fins que premi →| símbol AUTO per al sensor ràpidament i vegeu l'hora de finalització a la pantalla. A continuació toqueu els sensors + o – per modificar l'hora.

PROGRAMACIÓ DE LA DURACIÓ I FINAL DEL CUINAT

1. Toqueu amb el dit el sensor fins que comenci a parpellejar el símbol AUTO i aparegui 00:00 a la pantalla.

2. Seleccioneu la durada del cuinat, tocant els sensors + o –.
3. Posteriorment sonaran 2 beep seguits, es mostrarà el temps restant de cuinat a la pantalla i el símbol AUTO parpellejarà lentament.
4. Toqueu el sensor fins que el símbol AUTO comenci a parpellejar ràpidament. A la pantalla es mostrarà l'hora actual més la durada del cuinat que hem programat.
5. Seleccioneu l'hora de finalització del cuinat tocant els sensors + o –.
6. Posteriorment sonaran 2 beep seguits, es mostrarà l'hora actual a la pantalla.
7. Seleccioneu una funció i una temperatura de cuinat.
8. El forn romandrà desconnectat i amb el símbol AUTO il·luminat. El seu forn està programat.
9. Quan arribi l'hora de començament del cuinat, el forn es posarà en marxa i es realitzarà el cuinat durant el temps seleccionat.
10. Durant el cuinat es mostrarà el temps restant de cuinat i el símbol AUTO parpellejarà lentament.
11. Assolida l'hora de finalització que s'havia programat, el forn es desconnectarà, sonarà un senyal acústic i el símbol AUTO parpellejarà ràpidament.
12. Toqueu qualsevol sensor per aturar el senyal acústic i apagar el símbol AUTO i tornar a encendre el forn.
13. Poseu els comandaments en posició ① per apagar el forn.

Si mentre cuineu el forn voleu modificar el temps restant de cuinat, toqueu amb el dit el sensor fins que el símbol AUTO parpellegi ràpidament. A continuació toqueu els sensors + o – per modificar el temps.

FUNCIO SEGURETAT NENS

Aquesta funció es pot seleccionar en qualsevol moment durant l'us del forn.

Per activar la funció, toqueu alhora els sensors + i – de manera prolongada fins que escolti 1 beep sonor i vegeu la indicació **SAFE** a la pantalla. El rellotge està bloquejat.

Si el forn està apagat i activa la seguretat nens, el forn no cuinarà encara que seleccioneu una funció de cuinat.

Si mentre cuina amb el forn activa aquesta funció, només bloquejarà la manipulació del rellotge electrònic.

Estant activada l'assegurança de nens, si es toca qualsevol sensor del rellotge, es visualitzarà **SAFE** a la pantalla. El rellotge està bloquejat.

Per desactivar la funció, toqueu alhora els sensors + i – de forma prolongada fins que escolteu 1 beep sonor.



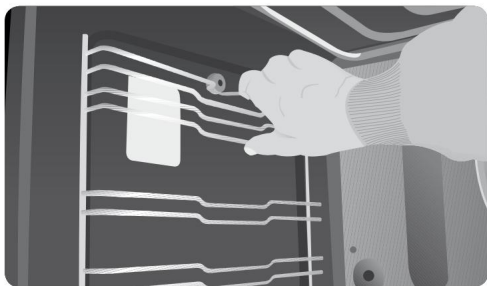
ATENCIÓ

En cas d'un tall de subministrament elèctric, s'esborrarà tota la programació del seu rellotge electrònic i apareixerà parpellejant la indicació 12:00 al rellotge. Haureu de posar-ho en hora i programar-ho de nou.

Funció de neteja Teka Hydroclean®

Amb aquesta funció, s'aconsegueix mitjançant l'acció conjunta del vapor d'aigua i les propietats excel·lents del nou esmalt Teka Hydroclean®, fer que el greix i les restes de brutícia que han quedat adherits a les parets del forn es desprenguin sense esforç.

Gràcies a la nova tecnologia Teka Hydro clean®, no cal repassar el forn amb cap producte antigreix. En retirar les restes d'aigua i brutícia, les parets del forn que donen netes de greix.



ATENCIÓ

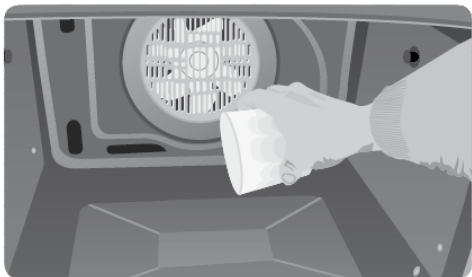
No netegeu alhora el forn i la safata amb la funció Teka Hydroclean®, no obtindreu bons resultats. Per netejar la safata, seguiu les instruccions que s'indiquen més endavant.


REALITZAR UN CICLE DE NETEJA DEL FORN

Feu sempre el cicle de neteja amb el forn fred. Si ho fa amb el forn massa ca lent, el resultat es pot veure afectat.

1. Traieu prèviament les safates i tots els accessoris de l'interior del forn, inclosos els suports per a safates o guies telescòpiques.


2. Amb el forn fred, aboqueu lentament 300 ml d'aigua a la part inferior de la cavitat del forn.



3. Gireu el selector de funcions a la posició .


4. A continuació se sentirà un senyal sonor


com a confirmació que la funció Teka Hydroclean® s'ha posat en marxa.


el símbol  parpellejarà lentament i a la pantalla es visualitzarà el temps restant perquè finalitzi la funció.




IMPORTANT

No es pot modificar la durada d'aquesta funció. Per finalitzar abans d'hora, gireu el selector de funcions a la posició .

5. Arribada a l'hora de finalització, el forn es desconnectarà, sonarà un senyal acústic i el símbol parpellejarà ràpidament. .

6. Toqueu amb el dit qualsevol sensor per tenir el senyal acústic i apagar el símbol .

7. Poseu el selector de funcions en posició .

8. El forn està llest per retirar les restes de brutícia amb un drap humit i per retirar l'aigua sobrant de l'interior.



IMPORTANT

No obriu la porta del forn fins que no finalitzi el cicle de neteja. La fase de refredament és necessària per al correcte funcionament del mateix.

El cicle de neteja es fa a baixa temperatura. En acabar, podeu retirar amb un drap humit les restes de brutícia de l'interior sense riscos de cremades. No obstant això, els temps de refredament poden variar segons la temperatura ambient.

Assegureu-vos abans de tocar directament la superfície interior del forn, que la temperatura és adequada.

REALITZAR UN CICLE DE NETEJA DE LES SAFATES

Les excel·lents propietats de l'esmalt Teka Hydroclean® permeten que les restes dels cuinats s'eliminin fàcilment de les safates. Si per les característiques del cuinat, les restes persisteixen després d'una neteja normal, escaigui com s'indica:

1. Col·loqueu la safata a netejar a l'alçada intermèdia del suport de safates.
2. Amb el forn fred, aboqueu lentament 300 ml d'aigua a la safata.
3. Seleccioneu la funció de neteja Teka Hydroclean®.



IMPORTANT

L'esmalt Teka Hydroclean, està dissenyat per ser netejat utilitzant el cicle de neteja automàtica que incorpora el forn.






















Altres mètodes de neteja poden danyar l'esmalt. Especialment, l'ús de productes anticalç pot danyar seriosament les propietats de l'esmalt.


















No és recomanable fer servir el rentaplats per netejar les safates amb esmalt Teka Hydroclean. Si necessiteu una neteja en profunditat, utilitzeu detergents suaus.






















Alguns aliments com el tomàquet, el vinagre, rostits a la sal,... poden fer que l'aspecte de la superfície de l'esmalt canviï.



Això és normal.

Taules de Cuinat
FORN 90 cm













ENTRANTS	Pes (Kg)	Alçada	Funció	Temperat.(° C)	Temps (min)	Recipient
Empanada	2	Mitjana		160-180	30-40	Safata
			 	160-180	30-35	
Pizza	1,2	Mitjana		190-210	15-20	Graella
			 	170-190	15-20	
Quiche	2	Mitjana		170-190	30-35	Motlle
				160-180	30-40	
				160-180	40-45	
Pasta de full de verdres	3,5	Inferior		190-210	30-35	Motlle
			 	170-190	30-35	
				170-190	25-30	
Pastís de verdres	2,5	Inferior		190-210	55-65	Motlle
			 	170-190	45-50	
				170-190	45-50	
Patates rostides	1,5	Inferior		180-200	60-65	Safata
			 	180-200	50-55	
				180-200	50-55	



PEIXOS	Pes (Kg)	Alçada	Funció	Temperat.(° C)	Temps (min)	Recipient
Daurada a la Sal	2	Mitjana		190-210	25-30	Safata
				180-200	25-30	
						
Salmó a Papillote	2	Mitjana		180-200	20-25	Safata
				170-190	15-20	
						
Truites	2	Mitjana		190-210	20-25	Safata
				180-200	15-20	
				180-200	20-25	
Llenguado	1	Inferior		170-190	15-20	Safata
				160-180	10-15	
						
Lluç	1,5	Inferior		190-210	25-30	Safata
				180-200	20-25	
						
Pastís de Peix	2,5	Inferior		190-210	40-45	Motle
				180-200	50-55	
Besugo	2 peces	Mitjana	ECO	200	20	Safata
Salmó, a rodanxes	2 peces	Mitjana	ECO	205	15	Safata

CARNS	Pes (Kg)	Alçada	Funció	Temperat.(° C)	Temps (min)	Recipient
Garrí	4	Mitjana		170-190	75-85	Safata
				160-180	75-85	
				160-180	80-90	
Conill	3	Mitjana		180-200	60-65	Safata
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Xai	3	Mitjana		190-210	60-65	Safata
				170-190	50-55	
				180-200	45-50	
Pollastre	3	Mitjana		190-210	50-55	Safata
				170-190	45-50	
						
Llom a la Sal	1,5	Inferior		170-190	40-45	Safata
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Carmanyola de carn	1,75	Inferior		170-190	35-40	Molle
				170-190	30-35	
						
Roast-Beef	2,5	Inferior		190-210	40-45	Safata
				180-200	40-45	
						
		Mitjana	ECO	180-200	25	

CARNS	Pes (Kg)	Alçada	Funció	Temperat.(° C)	Temps (min)	Recipient
Hamburgueses	1	Superior	 ECO	180-200	5-10	Graella
Salsitxes	2	Superior	 ECO	180-200	15-20	Graella
Cuixes de pollastre	9 peces	Mitjana	ECO	180-200	55	Graella
Xuletes de vedella	0,50	Mitjana	ECO	220	10	Graella

* Es recomana col·locar la peça de carn sobre la graella i la safata per sota, per al escorregut de sucs o greix.

REBOSTERIA	Pes (Kg)	Alçada	Funció	Temperat.(° C)	Temps (min)	Recipient
Flam	1	Mitjana		160-170	60-65	Motle
				140-160	40-45	
Magdalenes	1	Mitjana		160-180	30-35	Safata
				140-160	25-30	
Pastís de Formatge	2	Mitjana		180-200	45-50	Motle
				160-180	30-40	
Palmeres de pasta de full	0,5	Mitjana		180-200	20-25	Safata
				170-190	20-25	
Merengue	0,5	Inferior		100-120	60-65	Safata
				100-120	60-65	
Pasta de full	0,5	Inferior		170-190	15-20	Safata
		Mitjana		170-180	15-20	

REBOSTERIA	Pes (L)	Alçada	Funció	Temperat.(° C)	Temps (min)	Recipient
iogurt	1 litre	(1)		50	8 hores	Gots de iogurt
						

(1) Col·locar els gots de iogurt directament a terra del forn.



www.teka.com