

User Manual

EN ES PT

www.teka.com

EN ELECTRIC MINI OVEN USER'S MANUAL

ES MANUAL DE USUARIO DE MINI HORNO ELECTRICO

PT MINI FORNO ELÉTRICO MANUAL DO USUÁRIO

Dear Customer,

Thank you for relying on our products. We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the mini oven and keep it permanently so that the features of the mini oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time and serve in an optimal efficient way.

NOTE:

This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature. “Complies with AEEE Regulation.”

CONTENT

Warnings 4
Electrical Connection and Safety 7
Explanation of the Oven and the Control Panel 7
Technical Specifications 8
Cooking Chart.....11
Operation of the Oven 11
If Your Oven is not Working.....12
Oven lamp 12
Maintenance and Care 12
Using yoghurt curing and Steam cleaning function……13
Compliance with AEEE regulations and Waste Disposal……..14
Packaging Information 15

(*) option

WARNINGS

This appliance is manufactured in accordance with the safety regulations. Operation against the rules cause harm both to the person and the appliance.

- Do not put any flammable, ignitable materials that may melt or deform due to the heat inside the oven against possible risks even when your appliance is not operated.
- Appliance is not designed to be set from remote or to be remotely operated.
- Door surface may reach high temperatures when the appliance is operated.
- Do not pour cold water to the tray or inside the oven while the surface of the appliance is still hot. Surface of the appliance may get damaged as a result of the sudden change in the temperature, and it may cause scaldings.
- Long term intense use of the appliance may require extra ventilation, for example, opening a window, or a better ventilation, such as increasing the mechanical ventilation level. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

- Keep an eye on the children in the vicinity of the appliance.
- This appliance is not intended to be used by people with physical, sensory and mental disabilities (including children) or those who have not adequate experience and knowledge regarding its use, unless they are under the supervision of a person responsible for the safety of the appliance.
- Appliance may be used by children above age of 8, persons with limited physical, perceptual or mental abilities or persons with a lack of experience and knowledge if they are supervised or given instructions on the operation of the appliance and any relevant risks they may be encountered.
- Children should not tamper with the appliance. Cleaning and user maintenance of the appliance shall not be performed by unattended children.
- Appliance shall be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated; do not touch heater surfaces and let children to touch these surfaces.
- Keep the appliance and cord away from children under 8. Children shall be supervised

to ensure that they do not play with the appliance.

- This appliance is suitable for use at home and similar environments.
- Do not apply pressure on the oven door with heavy objects when the door is open; do not lean, do not place heavy objects on the door or handle the appliance by holding its door.
- Use your appliance for cooking and heating your meal only. Do not use your appliance for unintended purposes (heating the room, for commercial purposes etc.).
- Ensure that the appliance is unplugged before replacing the lamp of your appliance to prevent a risk of electric shock.

ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

Your appliance requires a current of 16 Amperes. Have the appliance installed by qualified persons, if required.

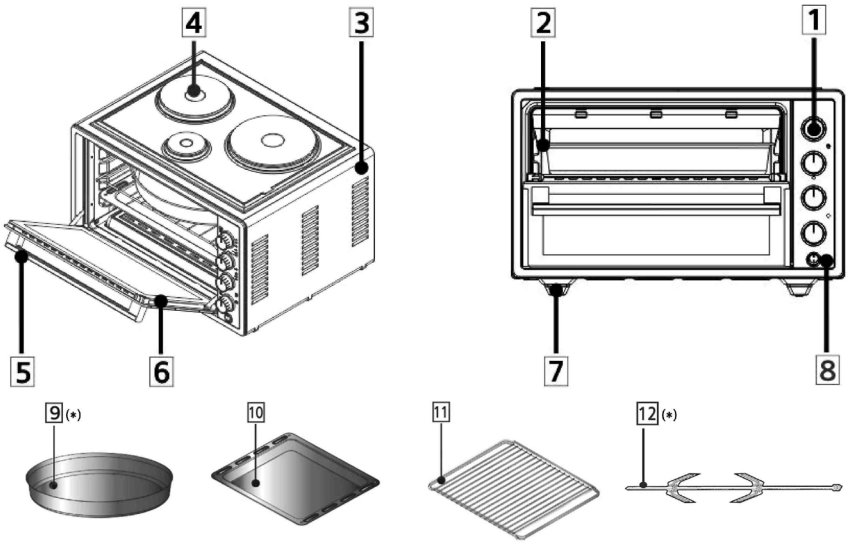
Your appliance is designed for a power supply of 230 V, 50Hz. If your mains supply specifications are different from the specified values, contact qualified persons.

Electrical connection of your appliance shall only be performed with earthed outlets installed as per the regulations. Contact authorized service if an earthed outlet is not available where the appliance shall be placed. Manufacturer is not responsible for damages caused by unearthed outlets.

If the mains cord (plugged cord) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

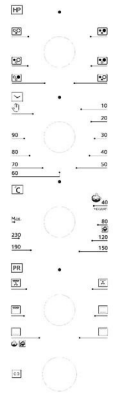
Power cord of your appliance shall not come into contact with the hot components of the appliance.

EXPLANATION OF THE OVEN AND THE CONTROL PANEL



1 Control buttons	7- Oven pedestals
2 Inner boiler of the oven	8- Control panel
3 Oven body	9- Circular tray (option*)
4 Hotplate (option*)	10- Rectangular tray
5 Handle	11- Wire grill
6 Oven glass door	12- Chicken roast set (option*)

TECHNICAL SPECIFICATIONS



HP	Hotplate (Cooking Plate)	
	Timer	
°C	Thermostat	
PR	Programmer	
	Top heater	
	Bottom Heater	
	Bottom and Top Heater	
(*)	Bottom heater and Turbo Fan	
(*)	Turbo Fan	
(*)	Bottom and Top heater and Turbo fan	
(*)	Bottom Heater and Turbo Fan	
(*)	Grill Heater	

Timer:

Enables adjusting of cooking time. When the set time has expired, timer shall cut off the power of the heaters and provide a warning with a tingling sound. Set the timer, program and thermostat buttons to “0” to turn off your appliance.

When the timer is set to ✋, it shall operate indefinitely.

Thermostat:

Thermostat ensures a temperature from 40 to 220 °C inside the oven. Used with oven program function button. When the temperature in your oven reaches the set value, the thermostat will break the circuit and thermostat light will go off. If the temperature drops below the set temperature, the thermostat will be activated, and the indicator light will illuminate.

Programmer:

Allows you to select oven functions. Functions are described in the next section. The function selection button and oven thermostat button shall be set to a desired temperature rate. Otherwise selected function button does not operate. Hotplate and oven functions do not operate simultaneously.

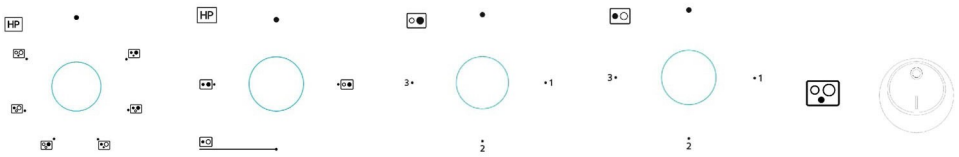
Chicken roast function:

Only chicken roast motor operates. Provides chicken roast by rotating the skewer. Grill heater can also be used for roasting.

Hotplate Programmer:

Enables selection of Hotplate (Cooking Plate) functions.

Hotplates can be controlled from a single button or individual buttons. Does not operate with oven functions simultaneously.



Single button control of 3 hotplates

Single button control of 2 hotplates

Incremental power control of large hotplate

Incremental power control of small hotplate

Single button control of coffee hotplate

Operation of the Oven Functions

Oven functions may change based on the model each oven may not include all of the specified oven functions.

Upper and Lower Heating

 Upper and Lower heating are activated. The food is cooked simultaneously from top and bottom. It is applicable for instance for cooking cake, patty or cakes or stew in moulds or containers. Use a single tray for cooking.

Lower heating

 Only lower heating are activated. It is applicable for instance to bake pizza or food that requires to be browned on the lower section.

Turbo fan backed up with Grill

 Grill heater operates with fan motor simultaneously. Suitable for meatballs, chicken and pastry to be roasted.

Grill

The grill cooker is used to grill meats such as steaks, sausages and fish. Place tray to the lower rack and put water inside the tray while

High heating

Only upper heating. Only upper heating are activated. Thanks to the turbo fan feature, the heat is dispersed homogeneously in the oven. It is applicable for instance for cooking cake, patty or cakes or stew in moulds or containers. Use a single tray for cooking. are

Turbo fan supported lower heating

 Lower heating operates with turbo fan motor simultaneously. The hot air is dispersed homogeneously in the oven. To cook the bottom parts of crispy pita or spicy pancake.

Turbo fan supported upper and lower heating

 Turbo fan, upper and lower heating are activated simultaneously. Thanks to the turbo fan feature, the heat is dispersed homogeneously in the oven. It is applicable for instance for cooking cake, patty or cakes or stew in moulds or containers. Use a single tray for cooking.

Properties		
External width		532 mm
External depth		458.5 mm
External height (*)		331.5 /353.5 mm
Internal width		395 mm
Internal depth		390 mm
Internal height		196.5 mm
Thermostat		40-220°C
Timer (*)		0-90 minutes
Bottom heater		875 W
Top heater		750 W
Grill heater (*)		1500 W
Supply voltage		220-240V, ~ 50/60HZ.
Turbo fan (*)		13 to 15 W
Oven lamp (*)		15-25 W
Chicken Roast (*)		4-6 W
Hotplate (*)	Ø180	1500 W
	Ø 145	1000 W
	Ø 80	300 W

Dimensions may vary due to options product has.
(•): **This feature is only available on some models.**

COOKING CHART

Below you may find the information about the food we have tested in our laboratories to determine their cooking times. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You may discover different values by making experiments to achieve different flavours and results that appeal to your taste.

Food	Thermostat setting (°C)	Cooking time (min.)	Shelf order
Cookie	170-180	25-30	Center
Cake	170-190	30-40	Center
Pie	180-220	40-50	Center
Muffin	160-180	30-40	Center
Pasta (baked)	190-210	20-30	Center
Fish	220-MAX	30-40	Center
Lamb	220-MAX	90-120	Center
Mutton	220-MAX	90-120	Center
Veal	220-MAX	90-120	Center
Turkey	220-MAX	45-55	Center
Poultry	220-MAX	75-100	Center
Defrost	60-120	55-60	Center

"Pre-heat your oven before cooking.
You may consider the time required until the temperature light is turned off for the first time as the pre-heating time."

OPERATION OF THE OVEN

Connect the plug to the earthed outlet. Bring the timer to manual or automatic cooking position. Set the thermostat to a proper temperature as per the values in the cooking chart. If you have set the timer to manual, you shall hear a warning sound at the end of cooking.
Some smoke and odour may occur while the protective materials on the heaters harden during the first operation of your oven. This is normal and not a manufacturing fault.

Thawing:

Remove the food to be thawed from its container and place it on the grill. Slide the rectangular tray under the grill to collect dripping water.
Thus, thawed food shall not be kept inside its thawed water. Do not use thawed water (for health purposes) and discharge it.
You may use thawing feature as specified in the cooking chart,
Using (,) functions during defrost is recommended.
As the thawing times vary as per the weight of the food, check it once in a while.
Do not cook using the rectangular and circular trays at the same time in the oven. We recommend you to pre-heat your oven 8 to 10 minutes before cooking.
This oven is intended for household cooking only. Do not use for other purposes.

FERMENTING YOGHURT

Select yoghurt mode from thermostat section while the oven is empty, set the switch to lower resistance, pre-heat for 10 minutes and start fermenting at somewhere else.

For fermenting, we boil the raw milk we have purchased at 90°C for 10-15 minutes, and then cool it down to 43-45°C (yeasting temperature). Add yeast with a ratio of 1%-3% add stir slowly while the milk is at this temperature. Put the yeast added milk to the 1st shelf of the pre-heated oven without closing its lid and close the oven door and set the timer to manual. After 5 hours, remove the fermented yoghurt from the oven and keep it at room temperature for 15-20 minutes, and keep the yoghurt without shaking it for 1 day at 4°C in a refrigerator. After 1 day, yoghurt is ready to be consumed. Bon appetite.

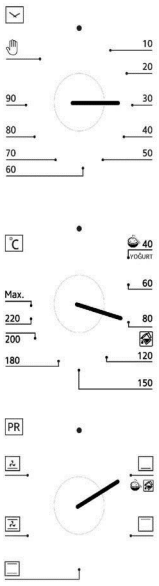


HYDROCLEAN FUNCTION - STEAM CLEANING

This allows cleaning of the dirt that is softened by the steam occurred inside the oven without using chemicals.
Remove all accessories from the oven. Put 2 glasses of water inside the square tray and place the tray to the bottom shelf.

Bring the thermostat to steam cleaning mode.
Set the timer to 30 minutes.

Bring the switch to lower resistance mode.
After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surface of oven with a damp cloth.



(*): **This feature is only available on some models.**

IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE

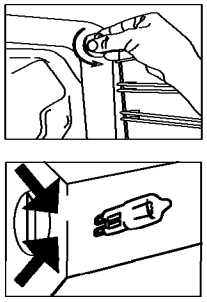
Please check if the power cord is plugged to the outlet securely.
Check the electrical installation.
Check the fuse.
Check for any damage to the power cord. Contact the authorized dealership if the issue is not resolved.

OVEN LAMP (*)

Replacement of the Oven Lamp

WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.
(Open circuit means that the power is cut-off.)
Cut off the power supply of your appliance first and ensure that the it is cooled down.
Remove the glass protector by rotating as shown in the figure. Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it.
Then, remove the lamp by rotating it, and install the new lamp with the same specifications. Replace the glass protector, plug the appliance and complete the replacement procedure. You can now use your oven.

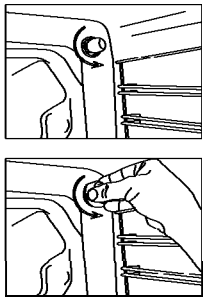
Type G9 Bulb



220-240 V,AC
15-25 W

Figure 1

Type E14 Bulb



220-240 V, AC
15-25 W

Figure 2

MAINTENANCE AND CLEANING

Unplug your appliance.
Appliance may be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated. In this case, do not touch hot parts.
Do not clean the interior parts, door, tray and other parts of the oven with tools such as bristle brushes, steel wool or knives. Do not use abrasive and scratching detergents.

Does not contain the dangerous and prohibited materials indicated in "Waste Electrical and Electronic Equipment Control Regulation". Complies with AEEE Regulations.



This product was manufactured from recyclable and reusable high-quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points.

You can help protect the environment and natural resources by delivering the used products for recycling. Before disposing of the product, cut the power cord and render it non-functional for children's safety.

PACKAGE INFORMATION

The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with the National Legislation. Do not dispose the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.

Estimados Clientes,

Le damos gracias por la confianza que muestra en nuestros productos.

Nuestro objetivo es permitirle utilizar de manera óptima y eficiente este producto amigable con el medioambiente y producido en nuestras modernas instalaciones bajo precisas condiciones de calidad.

Le aconsejamos leer atentamente este manual de usuario antes de utilizar el horno y guardarlo para usos futuros a fin de garantizar su óptimo funcionamiento a lo largo del tiempo, como el primer día.

NOTA :

Este manual de usuario fue preparado para múltiples modelos. Es posible que su dispositivo no tenga algunas funcionalidades que se mencionan en este manual.

Las imágenes de los productos son orientativas.

Este producto fue producido en instalaciones modernas y respetuosas con el medio ambiente. "Conforme al Reglamento de AEEE."

CONTENIDO

Advertencias 4
Conexión Eléctrica y Seguridad 7
Descripción de Panel de Control del Horno 7
Características Técnicas 8
Tabla de Cocinado 11
Uso del Horno 11
Si el Horno No Funciona 12
Lámpara del horno 12
Mantenimiento y Limpieza 12
Uso de función de fermentación de yogur y función Hydroclean - limpieza a vapor 13
Conformidad Con la Directiva de AEEE y Eliminación de Residuos 14
Datos de Embalaje 15

(*) opción

ADVERTENCIAS

Este dispositivo fue producido en conformidad con las regulaciones de seguridad. El uso inadecuado puede causar daños a las personas y al dispositivo.

- No coloque ningún material combustible, inflamable o que pueda derretirse o deformarse debido al calor en el interior del horno, aun cuando su aparato no esté en funcionamiento.
- El dispositivo no fue diseñado para poder ajustarse o se manipulado en remoto mediante un mando a distancia.
- La superficie de la puerta puede alcanzar altas temperaturas cuando el dispositivo está funcionando.
- Si la superficie del horno aún está caliente no pongas agua fría en su interior o en la bandeja. La superficie del dispositivo puede dañarse por cambios brucos de temperatura o puede causar

quemaduras.

- El uso intensivo del dispositivo durante largo periodo de tiempo puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana, o una ventilación más eficaz, como aumentar el nivel de la ventilación mecánica.
- Antes de empezar a utilizar el dispositivo, aleja del dispositivo cortinas, papeles u otros materiales inflamables. No pongas materiales inflamables o combustibles dentro o sobre el dispositivo.
- Ten cuidado con los niños que se encuentran alrededor del dispositivo.
- Este producto no fue diseñado para ser utilizado por personas con discapacidad física, sensorial o mental (incluyendo niños), o aquellas que carezcan de conocimiento y experiencia sobre su uso, a no ser que se encuentren bajo la supervisión de una persona responsable de la seguridad del dispositivo.
- El dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con capacidades físicas, perceptivas o mentales

limitadas o personas con falta de experiencia y conocimiento si son supervisadas o reciben instrucciones sobre el funcionamiento del aparato y los riesgos relevantes que puedan encontrar

- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- La limpieza y el mantenimiento de uso del aparato, no se debe realizar por niños sin supervisión.
- El dispositivo puede calentarse mucho en poco tiempo cuando funciona o cuando empieza a funcionar; no toques las superficies del calentador, ni permitas que los niños las toquen.
- Mantén lejos el cable y el dispositivo de los niños menores de 8 años.
- Para asegurarse de que no van a jugar con el dispositivo, los niños deben estar bajo vigilancia.
- El dispositivo es apto para ser usado en una vivienda y en ambientes similares.
- No aplique presión a la puerta del horno con objetos pesados cuando esté abierta; no se apoye, coloque objetos pesados sobre la puerta, ni manipule el aparato sujetándolo

por la puerta.

- Utiliza solamente el dispositivo para cocinar o calentar comida. Por favor no utilices el dispositivo fuera de su ámbito (para calentar el ambiente, para uso comercial, etc.).
- Asegúrese de que el aparato esté desenchufado antes de reemplazar la lámpara de su aparato para evitar un riesgo de descarga eléctrica.
- El horno debe conectarse siempre a una buena toma de tierra y la instalación de este aparato tiene que cumplir los reglamentos vigentes.
- Para la instalación del horno se deben incorporar medios de desconexión total a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación (adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm) bajo las condiciones de categoría III de sobretensión, para la desconexión en casos de emergencia, limpieza o cambio de la lámpara. En ningún caso el cable de toma de tierra podrá pasar por este interruptor.

- Este interruptor se puede sustituir por una clavija de enchufe, siempre que pueda estar accesible en un uso normal.
- Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable de alimentación, debe realizarse por personas del Servicio de Asistencia Técnica autorizado usando repuestos originales. Las reparaciones o manejo realizado por otras personas pueden ocasionar daños al aparato o un mal funcionamiento, poniendo en peligro su seguridad.
- Desconecte su horno cuando esté averiado.
- El fabricante no se responsabiliza de un uso que no sea para la preparación de alimentos de forma doméstica.
- No recubra el fondo del horno con hojas de papel de aluminio ni de cualquier otro material, ya que puede afectar al cocinado y dañar el esmalte de la cavidad y el interior del mueble de su cocina.

- No guarde aceites, grasas ni materiales inflamables en el interior, ya que puede ser peligroso si pone el horno en funcionamiento.
- Debe desconectar el aparato de la red eléctrica para realizar cualquier intervención.
- No utilizar limpiadores a vapor o agua a presión para limpiar el horno.
- No use rascadores de metal afilados, estropajos metálicos, cepillos de alambre ni polvos comerciales o abrasivos para limpiar la puerta del horno, ya que podría arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.
- Antes de sustituir la lámpara, asegúrese primero que el horno está desconectado de la red eléctrica para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

El dispositivo requiere corriente 16 A. Si es necesario, la instalación del dispositivo se debe llevar a cabo por una persona cualificada.

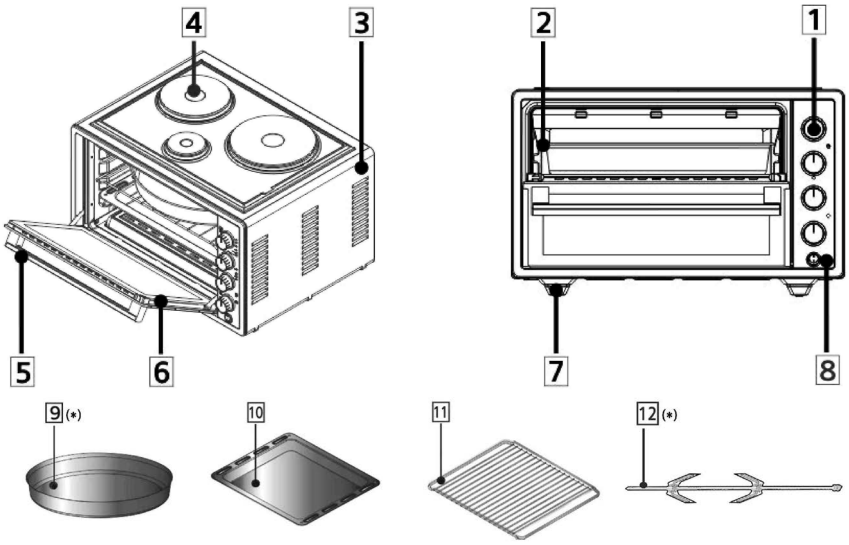
El dispositivo fue ajustado conforme a fuentes de electricidad de 230 V 50 Hz. Si los valores de su red son diferentes de los que se mencionan aquí, contacte con personal cualificado.

La conexión eléctrica de su dispositivo solo se debe realizar con toma de tierra instalada de acuerdo con las regulaciones. Si no dispone de enchufes con toma de tierra para enchufar el dispositivo, debe contactar con servicio autorizado. El fabricante no se responsabiliza de los daños causados por su uso sin toma de tierra.

Si el cable de alimentación (cable con enchufe) se daña, este cable debe ser reemplazado por el fabricante, o por su servicio técnico o, por una persona igualmente competente para evitar situaciones peligrosas.

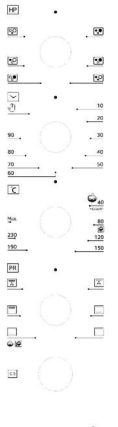
El cable del dispositivo no debe tocar a partes calientes del dispositivo.

EXPLICACIÓN DEL HORNO Y PANEL DE CONTROL



1- Botones de control
2- Caldera interior de horno
3- Cuerpo del horno
4- Hotplate (opción) - fogón eléctrico
5- Mango
6- Tapa de vidrio del horno
7- Pies del horno
8- Panel de control
9- Bandeja oval (opción)
10- Bandeja cuadrada
11- Rejilla de alambre
12- Set Rotatorio de Pollo (opción*)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



HP	Hotplate (Fogón de Cocción)	
	Temporizador	
°C	Termostato	
PR	Programador	

		Calentador superior
		Calentador inferior
		Calentador Superior e Inferior
(*)		Calentador Inferior y Ventilador Turbo Ventilador
(*)		Turbo Calentador
(*)		Superior y Ventilador
(*)		Turbo Parrilla Inferior y Ventilador Turbo
(*)		Calentador de Parrilla

Temporizador:

Le permite configurar el tiempo de cocinado. Cuando el tiempo establecido finaliza, el temporizador cortará la energía de los calentadores y proporcionará una advertencia con un sonido. Para apagar el dispositivo lleva al valor "0" los botones de programador, temporizador

y termostato. Cuando el temporizador se lleva a la posición X, el dispositivo

funcionará ininterrumpidamente

Termostato:

El termostato proporciona un calor entre 40-220 °C dentro del horno. Se utiliza con el botón de función del programa del horno. Cuando la temperatura en su horno alcance el valor establecido, el termostato romperá el circuito y la luz del termostato se apagará. Si la temperatura cae por debajo de la temperatura establecida, el termostato se activará y la luz indicadora se iluminará.

Programador:

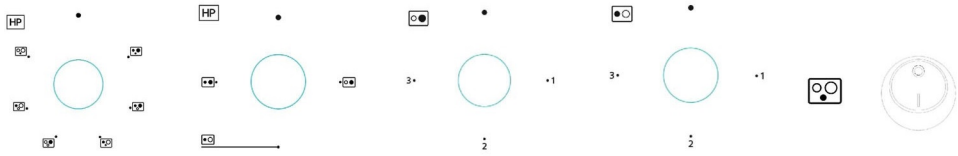
Le permite seleccionar las funciones del horno. En la siguiente sección se describe las funciones.
El botón de selección de función y el botón del termostato del horno se ajustarán a la temperatura deseada. De lo contrario, el botón de función seleccionado no funcionará. Las funciones de la placa de cocción y el horno no funcionan simultáneamente.

Función giratoria para pollo:

Solo funciona el motor de asador giratorio de pollo. Facilita la cocción del pollo girando el pollo ensartado en una varilla. El calentador grill también puede utilizarse para el asado

Programador de Hotplate (Fogón de Cocción):

Le permite seleccionar las funciones de Hotplate (Fogón de Cocción).
Es posible controlar los fogones de cocción desde un solo botón, o con botones separados.
No funciona simultáneamente con las funciones del horno.



Control con un sólo botón de 3 fogones de cocción	Control con un sólo botón de 2 fogones de cocción	Control gradual de potencia de grande fogón de cocción	Control gradual de potencia de pequeño fogón de cocción	Control con un sólo botón de fogón de café

Uso de Funciones del Horno

Las funciones del horno pueden variar conforme al modelo: No todos los modelos de horno incluyen todas las funciones del horno que se mencionaron anteriormente.

Calentamiento superior e **inferior**

. Se activan los calentadores superior e inferior. Los alimentos se calientan al mismo tiempo desde la parte superior e inferior. Es adecuado, por ejemplo, para pasteles, en tartas moldes para hornear y guisos. Cocine con una sola bandeja.

Calentamiento Inferior

 Solo se activa el calentador inferior. Es adecuado, por ejemplo, para pizzas y alimentos que requieren un dorado desde el fondo.

Ventilador Turbo Con Soporte de Parrilla

 Parrilla funciona junto con el motor del ventilador. Es adecuado para utilizar en alimentos tales como albóndigas, pollos y empanadas.

 Solo se activa el calentador superior. Gracias a la función de ventilador turbo, el calor se distribuye en el horno homogéneamente. Es adecuado, por ejemplo, para pasteles, en tartas moldes para hornear y guisos. Cocine con una sola bandeja.

Calentamiento inferior con soporte de ventilador turbo

 El calentador inferior funciona junto con el motor de ventilador turbo. El aire caliente se distribuye uniformemente en el horno. Es ideal para alimentos como Lahmacun (pizza turca) y pan plno (pita) que se deben cocinar bien desde parte inferior y que deben ser crujientes.

Calefacción superior e inferior con soporte de ventilador turbo

. El ventilador turbo se activa con los calentadores superior e inferior. Gracias a la función de ventilador turbo, el calor se distribuye en el horno homogéneamente. Es adecuado, por ejemplo, para pasteles, en tartas moldes para hornear y guisos. Cocine con una sola bandeja.

Parrilla

. Se utiliza para asar los alimentos del tipo de la carne tales como filetes, salchichas y trozos del pescado. Cuando se asa, la bandeja se coloca en el nivel inferior con algo de agua en su interior.

Especialidades		
Anchura externa		532 mm
Profundidad externa		458.5 mm
Altura externa (*)		331.5 /353.5 mm
Anchura interna		395 mm
Profundidad interna		390 mm
Altura interna		196.5 mm
Termostato		40-220°C
Temporizador (*)		0 -90 minutos
Calentador inferior		875 W
Calentador superior		750 W
Calentador de parrilla (*)		1500 W
Tensión de Alimentación		220-240V, ~ 50/60HZ.
Ventilador turbo (*)		13-15 W
Lámpara del horno (*)		15-25 W
Horno Giratorio de Pollo (*)		4-6 W
Hotplate (*)	Ø180	1500 W
	Ø 145	1000 W
	Ø 80	300 W

Las dimensiones pueden variar según el producto.

(•): **Esta función solo está disponible en algunos modelos.**

TABLA DE COCCIÓN

En tabla de abajo puede encontrar los datos de valores de cocción de los alimentos que hemos determinado en pruebas de nuestros laboratorios. Los tiempos de cocción, tensión de red, la naturaleza del material que se va a cocinar puede variar dependiendo de la cantidad y la temperatura. Es posible que no satisfagan su paladar las comidas que usted cocina usando estos valores. Puede determinar diferentes sabores y valores a gusto de su paladar realizando pruebas.

Comidas	Grado de termostato (°C)	Tiempo de cocción (minutos)	Línea de estante
Galleta	170-180	25-30	Estante medio
Pastel	170-190	30-40	Estante medio
Empanada	180-220	40-50	Estante medio
Pastel	160-180	30-40	Estante medio
Pasta (al horno)	190-210	20-30	Estante medio
Pescado	220-MAX	30-40	Estante medio
Carne de cordero	220-MAX	90-120	Estante medio
Carne de oveja	220-MAX	90-120	Estante medio
Carne de ternera	220-MAX	90-120	Estante medio
Pavo	220-MAX	45-55	Estante medio
Parte de pollo	220-MAX	75-100	Estante medio
Descongelar	60-120	55-60	Estante medio

"Antes de cocinar se recomienda precalentamiento del horno.
Puede aceptar como el tiempo de precalentamiento, el tiempo que pasa hasta que la lámpara de calor se apaga por primera vez."

USO DEL HORNO

Conecta el horno al enchufe con toma de tierra. Lleva el temporizador a la posición de cocción automática o manual. Ajuste el termostato al adecuado valor de calor depende de tabla de cocción. Si el temporizador no está programado en el tiempo deseado, se escucha un sonido al final de tiempo de cocinar.
En la primera utilización se podrán percibir un poco de humo y olor cuando se endurecen los materiales de protección que se encuentran sobre los calentadores.
Es normal, no es un error de fabricación.

Descongelar:

Saca el alimento que va a descongelar de su recipiente y posiciónalo sobre las rejillas.
Ponga la bandeja cuadrada debajo de la parrilla para recoger el agua del alimento descongelado.
Así se evita que el alimento descongelado se mantenga dentro de su propia agua.
Nunca utilice agua que proviene de un alimento descongelado.
Puede utilizar la función de descongelar según se determina en la tabla de cocción.
Durante la descongelación, se recomienda utilizar las funciones ( ).
Como el tiempo de descongelación cambia en función del peso del producto, hay que controlar de vez en cuando la descongelación. No cocine en el horno con la bandeja oval y con la bandeja cuadrada a la vez. Recomendamos precalentar el horno por 8-10 minutos antes de empezar el proceso de cocción. Este horno está diseñado solo para cocinar en el hogar. Por favor no utilice para otros fines.

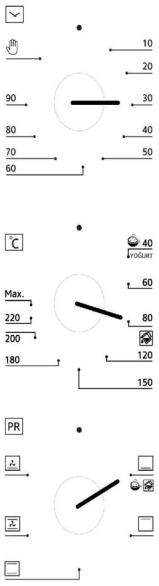
FERMENTACIÓN DE YOGUR



Cuando el horno esté vacío, seleccione el modo de yogur desde la parte de termostato, el interruptor se arregla para resistencia baja, se realiza precalentamiento durante 10 minutos y se empieza el proceso de fermentación en un lugar separado.

Fermentación; la leche se bulle en 90°C (temperatura de fermentación) durante 10-15 minutos, después se deja a enfriar hasta 43-45°C. Cuando la leche baja a esta temperatura, se añade levadura de 1-3% y se mezcla lentamente. La leche que ya contiene levadura se coloca dentro de la 1. estante del horno precalentado y la puerta del horno se cierra ,el tiempo se arregla a la posición manual. Después de 5 hora yogur fermentado se saca de horno y se espera durante 15-20 minutos, yogur se pone en el refrigerador de 4°C y se espera al menos un día sin sacudir. Después de 1 día, yogur está listo para servir. Buen provecho.

FUNCIÓN HYDROCLEAN - LIMPIEZA A VAPOR



Gracias al vapor acumulado dentro de horno, la suciedad que se forma se limpia sin utilizar productos químicos.
Retire todos los accesorios que se encuentran dentro del horno.
Ponga 2 vasos de agua dentro de la bandeja cuadrada y ponga la bandeja al estante inferior.

Lleva el termostato en el modo limpieza a vapor.
Ajusta el tiempo a 30 minutos.

Ajuste el interruptor para resistencia baja.
Haga funcionar el horno durante 30 minutos y después abra la puerta y limpie la superficie interior con la ayuda de un paño húmedo.

(*): **Solamente existe en algunos modelos.**

SI EL HORNO NO FUNCIONA

Por favor compruebe si el dispositivo está bien enchufado.

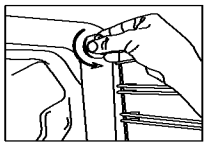
Compruebe red de electricidad.
Compruebe el fusible.
Compruebe para ver si existe algún daño en el cable de alimentación. Si el problema persiste, póngase en contacto con servicio autorizado.

LÁMPARA DEL HORNO (*)

Cambio de Lámpara del Horno

ADVERTENCIA: Para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, antes de empezar antes de reemplazar la lámpara asegúrese de que la corriente eléctrica está cortada. Primero debe cortar la conexión eléctrica del dispositivo y después debe asegurarse de que el dispositivo esté frio.
Desenrosque la protección de vidrio como se muestra en la ilustración de abajo. Si tiene dificultades para girarla, usar guantes de plástico le ayudará a girar.
Después apaga la lampara y quita la lampara para poner una nueva con mismas características. Coloque de nuevo a su lugar la protección del vidrio, enchufe el cable de alimentación del dispositivo y complete el proceso. Ahora puede utilizar su horno.

Lampara Tipo G9



220-240 V,AC
15-25 W

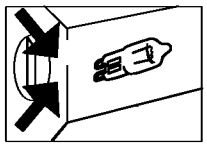
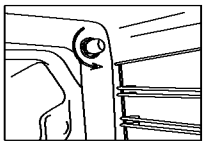


Figura 1

Lampara Tipo E14



220-240 V, AC
15-25 W

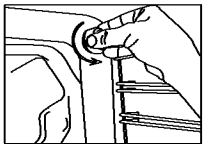


Figura 2

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Desenchufe el dispositivo.
Cuando su dispositivo funciona o empieza a funcionar se calienta rápidamente. Así que evite tocar las piezas calientes.
No limpie las partes interiores, puerta, bandeja u otras partes del horno con herramientas, como; cepillo duro, nana de limpieza o cuchillo. No utilice detergentes abrasivos o trazadores.

No contiene sustancias peligrosas y prohibidas definidas en Reglamento de Control de Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos Conforme al Reglamento de AEEE.



Este producto se fabricó a partir de piezas y materiales de alta calidad reciclables y reutilizables. Por esta razón al final de vida útil no se puede tirar el producto con otros desechos domésticos. Lleva el producto a un punto de recogida para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a los administración local sobre estos puntos.

Por favor ayude a la protección del medio ambiente y de los recursos naturales reciclando los productos utilizados. Antes de tirar el producto, para la seguridad de los niños, corte el cable de electricidad y ponga el producto en estado no operable.

DATOS DE EMBALAJE

El embalaje del producto fue fabricado de material reciclable conforme a nuestra Regulación Nacional. No deseche los residuos de envases junto con la basura doméstica u otros residuos, deséchelos en las áreas de recogida de envases especificadas por las autoridades locales.

Caro Cliente,

Obrigado por confiar nos nossos produtos. Ambicionamos permitir que use de forma ideal e eficazmente este produto ecológico produzido nas nossas modernas instalações em condições precisas em relação ao conceito de qualidade no total.

Recomendamos que leia atentamente este manual de instruções antes de usar o forno midi e mantê-lo permanentemente, para que os recursos do mini forno que adquiriu permaneçam os mesmos desde o primeiro dia durante um longo período de tempo e sirva da forma mais eficaz.

NOTA:

Este Manual de Funcionamento está preparado para diversos modelos. O seu aparelho pode não apresentar algumas funções especificadas no manual.

As imagens do produto são esquemáticas.

Este produto foi produzido em modernas instalações ecológicas, sem afetar adversamente a natureza. “Cumpre com a Regulamentação REEE.”

CONTEÚDO

Advertências 4
Ligação Elétrica e Segurança 7
Explicação do Forno e do Painel de controlo 7
Especificações técnicas 8
Tabela de culinária 11
Funcionamento do forno 11
Se o seu forno não funcionar 12
Lâmpada do forno 12
Manutenção e cuidados 12
Uso da cura de iogurte e função Hydroclean - limpeza a vapor 13
Conformidade com regulamentação REEE e Eliminação de resíduos 14
Informação da embalagem 15

(*) opção

ADVERTÊNCIAS

Este aparelho é fabricado de acordo com as normas de segurança. A operação contra as regras causa danos à pessoa e ao aparelho.

Não colocar materiais combustíveis, inflamáveis ou que possam derreter ou deformar-se devido ao calor dentro do forno, contra possíveis riscos, mesmo quando o aparelho não estiver em funcionamento.

O aparelho não foi concebido para ser definido remotamente ou para ser operado remotamente.

A superfície da porta pode atingir temperaturas elevadas quando o aparelho está a funcionar.

Não despejar água fria para o tabuleiro ou interior do forno, enquanto a superfície do aparelho ainda estiver quente. A superfície do aparelho pode ficar danificada como resultado da mudança repentina de temperatura e pode causar queimaduras.

O uso intenso e prolongado do aparelho pode exigir ventilação extra, por exemplo, abrir uma janela ou uma ventilação melhor, tal como aumentar o nível de ventilação mecânica. Colocar as cortinas, tules, papel ou qualquer material inflamável (comburente) longe do aparelho antes de começar a usar o aparelho. Não colocar materiais comburentes ou inflamáveis sobre ou no interior do aparelho.

Estar atento às crianças nas proximidades do aparelho.

Este aparelho não se destina a ser usado por pessoas com deficiências físicas, sensoriais e mentais (incluindo crianças) ou aqueles que não possuem experiência e conhecimento adequados sobre o seu uso, a menos que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança do aparelho.

O aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos, pessoas com capacidades físicas, percetivas ou mentais limitadas ou pessoas com falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou receberem instruções sobre o funcionamento do aparelho e quaisquer riscos relevantes que possam ser encontrados.

As crianças não devem interferir com o aparelho.

A limpeza e a manutenção por parte do utilizador do aparelho não deve ser realizada por crianças sem supervisão.

O aparelho deve estar muito quente enquanto estiver a funcionar ou após alguns instantes de funcionar; não tocar nas superfícies do aquecedor e deixar que as crianças toquem nessas superfícies.

Manter o aparelho e o cabo afastado das crianças com menos de 8 anos. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Este aparelho é adequado para uso doméstico e ambientes similares.

Não aplicar pressão na porta do forno com objetos pesados quando a porta estiver aberta; não inclinar, colocar objetos pesados sobre a porta ou manusear o aparelho segurando-o pela porta.

Usar o seu aparelho apenas para cozinhar e aquecer a sua refeição. Não usar o aparelho para fins não intencionais (aquecimento da sala, para fins comerciais, etc.). Assegurar que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de risco de choque elétrico.

LIGAÇÃO ELÉTRICA E SEGURANÇA

O seu aparelho necessita de uma corrente de 16 Amperes. Instalar o aparelho por pessoas qualificadas, se necessário.

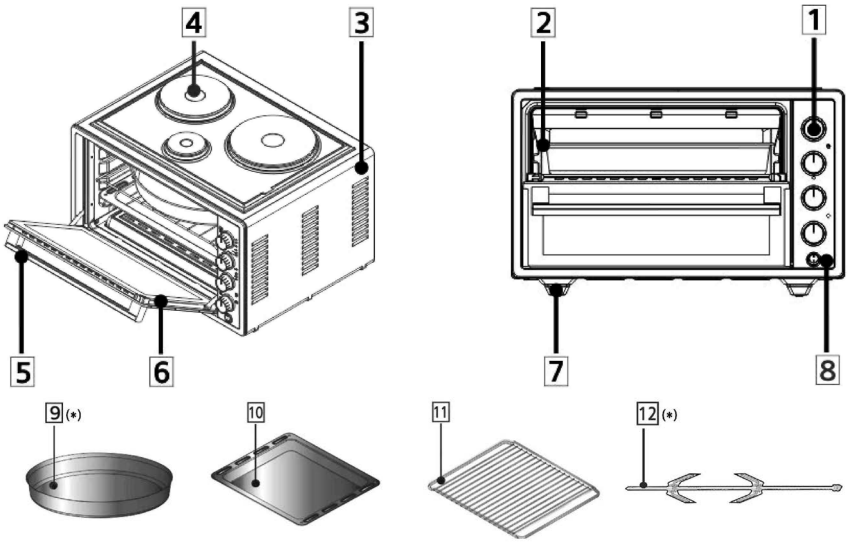
O seu aparelho está concebido para uma fonte de alimentação de 230 V, 50 Hz. Se as suas especificações da rede elétrica são diferentes dos valores especificados, entrar em contacto com pessoas qualificadas.

A ligação elétrica do seu aparelho só deve ser realizada com tomadas ligadas à terra, instaladas de acordo com os regulamentos. Contactar assistência autorizada se não estiver disponível uma tomada ligada à terra onde o aparelho deverá ser colocado. O fabricante não se responsabiliza por danos causados por tomadas sem ligação à terra.

Se o cabo de alimentação (o cabo com ficha) estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou por pessoal igualmente qualificado para evitar uma situação perigosa.

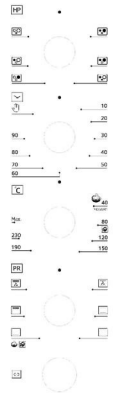
O cabo de alimentação do seu aparelho não deve entrar em contacto com os componentes quentes do mesmo.

EXPLICAÇÃO DO FORNO E DO PAINEL DE CONTROLO



1- Botões de Controlo
2- Caldeira interior do forno
3- Corpo do forno
4- Placa de aquecimento
5- Pega
6- Porta de vidro do forno
7- Suportes do forno
8- Painel de controlo
9- Tabuleiro circular (opção*)
10- Tabuleiro retangular
11- Grelha de arame
12- Conjunto para frango assado (opção*)

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



HP	Placa de aquecimento (Placa para cozinhar)	
	Temporizador	
°C	Termóstato	
PR	Programador	
		Aquecedor superior
		Aquecedor inferior
		Aquecedor inferior e superior
(*)		Aquecedor inferior e Ventilador turbo
(*)		Ventilador turbo
(*)		Aquecedor inferior e superior e Ventilador turbo
(*)		Aquecedor inferior e Ventilador turbo
(*)		Aquecedor do grelhador

Temporizador:

Permite ajustar o tempo de cozedura. Quando o tempo definido terminar, o temporizador cortará a energia dos aquecedores e emitirá um aviso com um som de estremecimento. Colocar os botões do temporizador, programa e termostato na posição "0" para desligar o seu aparelho.

Quando o temporizador estiver definido para , deverá funcionar indefinidamente.

Termóstato:

O termostato garante uma temperatura desde 40 a 220 °C dentro do forno. Usado com o botão de função do programa do forno. Quando a temperatura no seu forno atingir o valor definido, o termostato interromperá o circuito e a luz do termostato apaga-se. Se a temperatura cair abaixo da temperatura definida, o termostato será ativado e a luz indicadora acende-se.

Programador:

Permite-lhe selecionar as funções do forno. As funções são descritas na próxima seção. O botão de seleção de função e o botão do termostato do forno devem ser ajustados para a temperatura pretendida. Caso contrário, o botão de função selecionado não funciona. As funções da placa de aquecimento e do forno não funcionam simultaneamente.

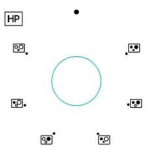
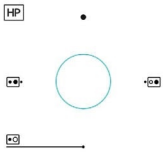
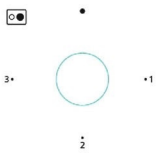
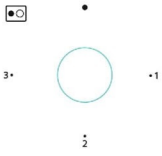
Função de assar frango:

Funciona apenas o motor para assar frango. Fornece frango assado girando o espeto.
O aquecedor de grelha também pode ser utilizado para assar.

Programador da placa de aquecimento:

Permite a seleção das funções da placa de aquecimento (placa para cozinhar).

As placas de aquecimento podem ser controladas a partir de um único botão ou de botões individuais. Não funciona simultaneamente com as funções do forno.

Controlo de botão único das 3 placas de aquecimento	Controlo de botão único das 2 placas de aquecimento	Controlo de potência incremental da placa de aquecimento grande	Controlo de potência incremental da placa de aquecimento pequena	Controlo de botão único da placa de aquecimento de café
				

Funcionamento das funções do forno

As funções do forno podem mudar de acordo com o modelo. Cada forno pode não incluir todas as funções especificadas do forno.

Aquecimento superior e inferior

 São ativados os aquecimentos superior e inferior. O alimento é cozinhado simultaneamente a partir de cima e de baixo. É aplicável, por exemplo, para cozinhar bolos, empadas ou bolos ou ensopados em formas ou recipientes. Usar um único tabuleiro para cozinhar.

Aquecimento inferior

 Apenas o aquecimento inferior é ativado. É aplicável, por exemplo, para assar pizza ou alimentos que precisam de ser dourados na parte inferior.

Ventilador turbo apoiado com grelhador

 O aquecedor do grelhador funciona simultaneamente com o motor do ventilador. Adequado para almôndegas, frango e massa para assar.

 Apenas o aquecimento superior é ativado. Graças à característica do ventilador turbo, o calor é dispersado homogeneamente no forno. É aplicável, por exemplo, para cozinhar bolos, empadas ou bolos ou ensopados em formas ou recipientes. Usar um único tabuleiro para cozinhar.

Ventilador turbo suportado com aquecimento inferior

 O aquecedor inferior funciona simultaneamente com o motor do ventilador turbo. O ar quente é dispersado homogeneamente no forno. Para cozinhar as partes inferiores de pita crocante ou panqueca picante.

Ventilador turbo suportado com aquecimento superior e inferior

 Ventilador turbo, aquecimento superior e inferior são ativados simultaneamente. Graças à característica do ventilador turbo, o calor é dispersado homogeneamente no forno. É aplicável, por exemplo, para cozinhar bolos, empadas ou bolos ou ensopados em formas ou recipientes. Usar um único tabuleiro para cozinhar.

Grelhador

 O grelhador é usado para grelhar carnes, tais como bifes, salsichas e peixe. Colocar o tabuleiro na prateleira inferior e colocar água dentro do tabuleiro enquanto grelha.

Propriedades	
Largura exterior	532 mm
Profundidade exterior	458,5 mm
Altura exterior (*)	331,5 / 353,5 mm
Largura interior	395 mm
Profundidade interior	390 mm
Altura interior	196,5 mm
Termóstato	40-220 °C
Temporizador (*)	0-90 minutos
Aquecedor inferior	875 W
Aquecedor superior	750 W
Aquecedor do grelhador (*)	1500 W
Tensão de alimentação	220-240 V, ~ 50/60 HZ.
Ventilador turbo (*)	13 a 15 W
Lâmpada do forno (*)	15-25 W
Assador de frango (*)	4-6 W
Placa de aquecimento (*)	1500 W
Ø180	
Ø 145	1000 W
Ø 80	300 W

As dimensões podem variar devido às opções do produto.
(•): **Esta função está disponível apenas em alguns modelos.**

TABELA DE CULINÁRIA

Abaixo, pode encontrar as informações sobre os alimentos que testámos nos nossos laboratórios para determinar o tempo de cozedura. Os tempos de cozedura podem variar de acordo com a tensão da rede elétrica, qualidade, quantidade dos ingredientes a serem cozinhados e temperatura. As refeições que cozinha usando esses valores podem não agradar ao seu gosto. Pode descobrir valores diferentes fazendo experiências para obter sabores e resultados diferentes que agradem ao seu gosto.

Alimento	Definição do termóstato (°C)	Tempo de cozedura (min.)	Ordem da prateleira
Biscoito	170-180	25-30	Prateleira central
Bolo	170-190	30-40	Prateleira central
Tarte	180-220	40-50	Prateleira central
Queque	160-180	30-40	Prateleira central
Massa (cozida)	190-210	20-30	Prateleira central
Peixe	220-MAX	30-40	Prateleira central
Borrego	220-MAX	90-120	Prateleira central
Carneiro	220-MAX	90-120	Prateleira central
Vitela	220-MAX	90-120	Prateleira central
Peru	220-MAX	45-55	Prateleira central
Aves	220-MAX	75-100	Prateleira central
Descongelar	60-120	55-60	Prateleira central

"Pré-aquecer o forno antes de cozinhar.
Pode considerar o tempo necessário até que a luz da temperatura se apague pela primeira vez como o tempo de pré-aquecimento."

FUNCIONAMENTO DO FORNO

Ligar a ficha a uma tomada ligada à terra. Colocar o temporizador na posição de cozedura manual ou automática. Definir o termostato para uma temperatura adequada conforme os valores na tabela de cozedura. Se tiver definido o temporizador como manual, ouvirá um som de aviso no final da cozedura.
Pode ocorrer fumo e odor enquanto os materiais de proteção dos aquecedores endurecem durante o primeiro funcionamento do forno. Isto é normal e não é um defeito de fabrico.

Descongelar:

Retirar o alimento a ser descongelado do recipiente e colocar na grelha.
Deslizar o tabuleiro retangular sob a grelha para recolher a água a pingar.
Assim, os alimentos descongelados não serão mantidos dentro da água descongelada. Não usar a água descongelada (para fins de saúde) e eliminá-la.
Pode usar a função de descongelamento conforme especificado na tabela de cozedura,
Usar ( ) funções durante o descongelamento é recomendado.
Como o tempo de descongelamento varia conforme o peso dos alimentos, verificá-lo de vez em quando. Não cozinhar usando os tabuleiros retangulares e circulares ao mesmo tempo no forno. Recomendamos que pré-aqueça o forno 8 a 10 minutos antes de cozinhar.
Este forno é destinado apenas para uso doméstico. Não utilizar para outros fins.

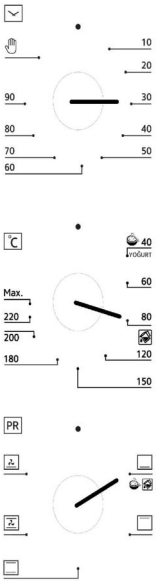
FERMENTAR IOGURTE



Selecionar o modo de iogurte da secção do termóstato enquanto o forno está vazio, definir o interruptor para resistência inferior, pré-aquecer durante 10 minutos e começar a fermentar noutro local.

Para fermentar, ferver o leite cru comprado a 90°C durante 10-15 minutos e, em seguida, arrefecer para 43-45 °C (temperatura de fermentação). Adicionar fermento numa proporção de 1%-3% adicionado agitando lentamente enquanto o leite está a esta temperatura. Colocar o leite adicionado com o fermento na 1ª prateleira do forno pré-aquecido sem fechar a tampa e fechar a do forno porta e definir o temporizador como manual. Após 5 horas, retirar o iogurte fermentado do forno e mantê-lo à temperatura ambiente durante 15-20 minutos, e manter o iogurte sem o agitar durante 1 dia a 4°C num frigorífico. Após 1 dia, o iogurte está pronto a ser consumido. Bom apetite.

FUNÇÃO HYDROCLEAN - LIMPEZA A VAPOR



Isto permite a limpeza da sujidade que é suavizada pelo vapor produzido no interior do forno sem o uso de produtos químicos. Retirar todos os acessórios do forno. Pôr 2 copos de água no interior do tabuleiro quadrado, e colocar o tabuleiro na prateleira inferior.

Colocar o termóstato no modo de limpeza a vapor.
Ajustar o temporizador para 30 minutos.

Colocar o interruptor no modo de resistência baixa.
Depois do forno funcionar durante 30 minutos, abrir a porta e limpar a superfície interior do forno com um pano húmido.

(*): **Esta função está disponível apenas em alguns modelos.**

SE O FORNO NÃO FUNCIONA

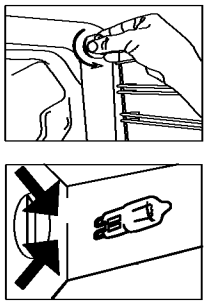
Deve verificar se o cabo de alimentação está ligado firmemente à tomada.
Verificar a instalação elétrica.
Verificar os fusíveis.
Verificar se há algum dano no cabo de alimentação. Contactar o revendedor autorizado se o problema não for resolvido.

LÂMPADA DO FORNO (*)

Substituição da lâmpada do forno

ADVERTÊNCIA: Para evitar choque elétrico, verificar se o circuito do dispositivo está aberto antes de trocar a lâmpada.
(Circuito aberto significa que a energia está cortada.)
Cortar primeiro a fonte de alimentação do seu aparelho, e assegurar que está arrefecido.
Retirar o protetor de vidro rodando conforme mostrado na figura. O uso de luvas de plástico pode ajudá-lo se tiver dificuldade em o rodar.
Em seguida, retirar a lâmpada rodando-a, instalar a nova lâmpada com as mesmas especificações. Voltar a colocar o protetor de vidro, ligar o aparelho e concluir o procedimento de substituição. Agora pode usar o seu forno.

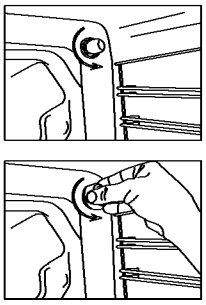
Lâmpada tipo G9



220-240 V,AC
15-25 W

Figura 1

Lâmpada tipo E14



220-240 V, AC
15-25 W

Figura 2

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Desligar o aparelho.
O aparelho pode estar muito quente enquanto estiver a funcionar ou após alguns instantes quando funciona. Neste caso, não tocar nas partes quentes.
Não limpar as partes interiores, porta, tabuleiro e outras partes do forno com ferramentas tais como escovas de cerdas, palha-de-aço ou facas. Não usar detergentes abrasivos ou agressivos.

Não contém os materiais perigosos e proibidos indicados em "Regulamento de controlo de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos". Cumpre com a Regulamentação REEE.



Este produto foi fabricado com peças e materiais recicláveis e reutilizáveis de elevada qualidade. Portanto, não elimine este produto com outros resíduos domésticos no final do seu ciclo de vida. Levá-lo para um ponto de recolha para equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha.
Pode ajudar a proteger o meio ambiente e os recursos naturais, ao entregar os produtos usados para reciclagem. Antes de eliminar o produto, cortar o cabo de alimentação e deixá-lo não funcional para segurança das crianças.

INFORMAÇÃO DA EMBALAGEM

A embalagem do produto é feita com materiais recicláveis, em conformidade com a Legislação Nacional. Não eliminar os resíduos de embalagens no lixo doméstico ou em outros resíduos, eliminá-los nas áreas de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

TEKA



www.teka.com

H10-20-160-095