

Hoja de Características
Folha de Características
Feature List
Feuille de Caractéristiques
Datenblatt

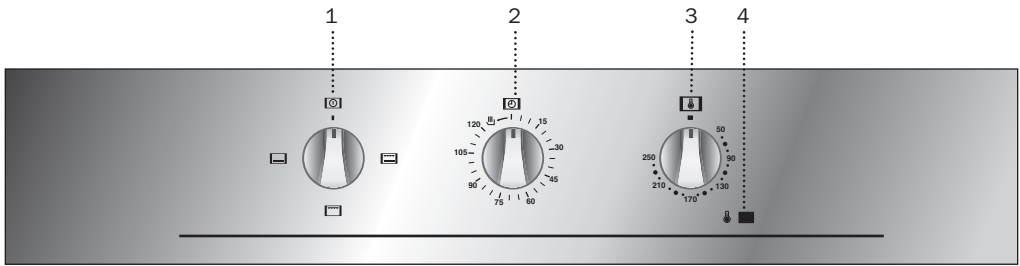
HKE-535




barcelona
world race


TEKA

Frontal de Mandos



- 1 Selector de funciones.
- 2 Mando temporizador minutero.
- 3 Selector de temperaturas.
- 4 Piloto de calentamiento. Indica la transmisión de calor al alimento y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada.

Funciones del Horno

Desconexión del horno

Grill y Solera

Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.

Grill

Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.

Atención

Durante el uso de la función Grill la puerta debe mantenerse cerrada.



Solera

Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.

Nota

La lámpara permanece encendida en cualquier función de cocinado.

Funcionamiento Manual del Horno


- 1 Gire el mando del temporizador hacia la izquierda hasta la posición .
- 2 Seleccione una temperatura y una función de cocinado.
- 3 Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.

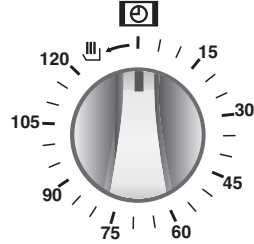
Funcionamiento Temporizado del Horno

Permite cocinar durante un tiempo previamente seleccionado. Para ello:

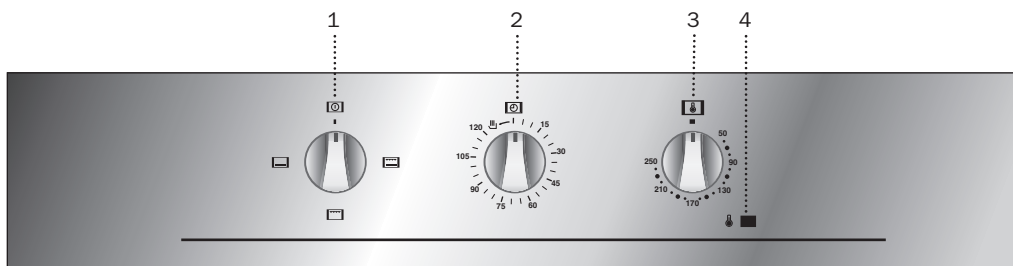
- 1 Elija la función y la temperatura de cocinado.
- 2 Gire el mando del temporizador, en el sentido de las agujas del reloj, hasta la posición

“120” minutos y después gírelo en sentido inverso para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

- 3 Transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y el horno dejará de calentar.
- 4 Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.



Painel de Comandos



- 1 Selector de funções.
- 2 Comando temporizador de minutos.
- 3 Selector de temperatura.
- 4 Piloto de aquecimento. Indica a transmissão de calor ao alimento e desliga-se quando o forno atinge a temperatura seleccionada.

Funções do Forno

Desconexão do forno



Grill e Resistência Inferior

Especial para assados. Pode ser usado para qualquer porção, independente do seu tamanho.



Grill

Gratina e assa superficialmente. Permite alourar a camada exterior sem afectar o interior do alimento. Indicado para pedaços planos como filetes, costelas, peixe, tostas.

Atenção

Durante o uso da função Grill deve-se manter a porta fechada.



Resistência Inferior



Calor somente na parte inferior. Apropriado para aquecer pratos ou levantar massas de confeitaria e semelhantes.

Nota

A lâmpada permanece acesa em qualquer função de cozinhado.

Uso do Forno

Funcionamento Manual do Forno


- 1 Rode o comando do temporizador para a esquerda até à posição .
- 2 Seleccione uma temperatura e uma função de cozinhado.
- 3 Coloque os comandos na posição  para desligar o forno.

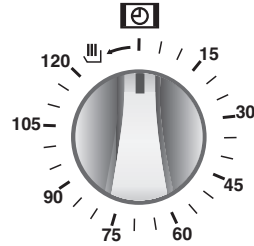
Funcionamento Temporizado do Forno

Permite cozinhar durante um tempo previamente seleccionado. Para tal:

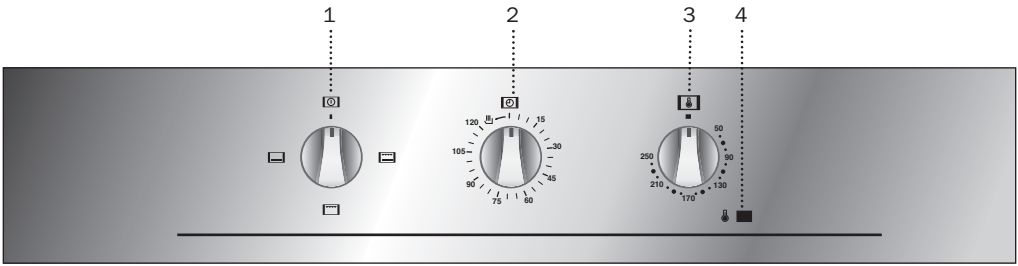
- 1 Escolha a função e a temperatura de cozinhado.
- 2 Rode o comando do temporizador no sentido dos ponteiros do relógio, até à posição

“120” minutos e depois rode-o no sentido inverso para seleccionar o tempo de cozinhado pretendido.

- 3 Decorrido o tempo programado, ouvir-se-á um sinal acústico e o forno deixará de aquecer.
- 4 Coloque os comandos na posição  para desligar o forno.



Control Panel



- 1 Function selector.
- 2 Minute timing switch.
- 3 Temperature selector.
- 4 Heating indicator light. Indicates that the heat is going to the food and it goes out when the set temperature is reached.

Oven Functions

Switch off oven



Grill and Lower element

Special for roasts. It can be used for any piece, whatever its size.



Grill

For preparing dishes with superficial roasting. It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food. Ideal for flat food, such as steaks, ribs, fish, toast.

Caution

While using the Grill the door must be kept closed.



Lower element



Heats only from beneath. Suitable for heating dishes and raising pastry and similar.

Note

The pilot light remains on in any cooking function.

Use of the Oven


Manual use of the oven

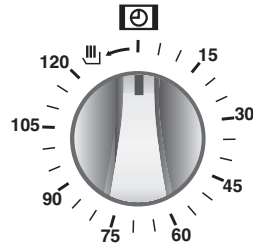
- 1 Turn the timing switch to the left to the position .
- 2 Select a temperature and a cooking function.
- 3 Set the controls in position  to switch off the oven.

Using the timer switch

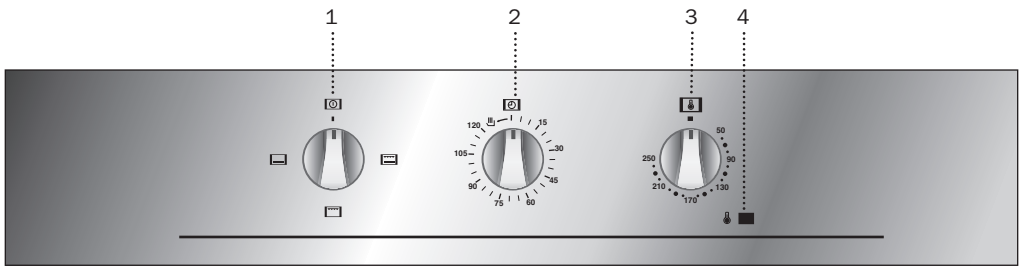
Allows cooking during a pre-established time. To do this,

- 1 Select the function and the cooking temperature.
- 2 Turn the timer control clockwise as far as the position “120 minutes” and then turn it backwards to the required cooking period.

- 3 When the time has finished, there will be an acoustic signal and the oven will stop heating.
- 4 Set the controls to the position  to switch off the oven.



Panneau Frontal de Commande



- 1 Sélecteur de fonctions.
- 2 Commande de la minuterie.
- 3 Sélecteur de températures.
- 4 Voyant lumineux de chauffage. Il indique que la chaleur est transmise à l'aliment et s'éteint quand la température choisie est atteinte.

Fonctions du Four

Arrêt du four

Grill et résistance inférieure

Spécial pour les rôtis. Peut être utilisé pour toutes sortes de pièces, indépendamment de leur volume.

Grill

Pour gratiner et rôtir superficiellement. Permet de dorer la couche extérieure sans affecter l'intérieur de l'aliment. Indiqué pour les pièces plates telles que les beefsteaks, les côtelettes, les poissons, les toasts.

Attention

Quand on utilise la fonction Grill la porte doit rester fermée.

Résistance inférieure



La chaleur provient seulement de la partie inférieure. Approprié pour réchauffer des plats ou faire lever des pâtes pour pâtisseries et analogues.

Attention

La lampe reste allumée pendant toutes les fonctions de cuisson.

Maniement du Four

Fonctionnement Manuel du Four


- 1 Tourner la commande de la minuterie vers la gauche jusqu'à la position .
- 2 Sélectionner une température et une fonction de cuisson.
- 3 Mettre les commandes sur la position  pour éteindre le four.

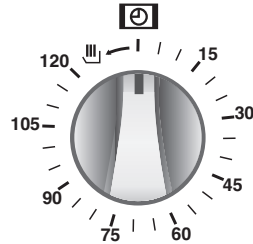
Fonctionnement temporisé du four

Cela permet de cuisiner pendant un temps préalablement sélectionné. Pour cela:

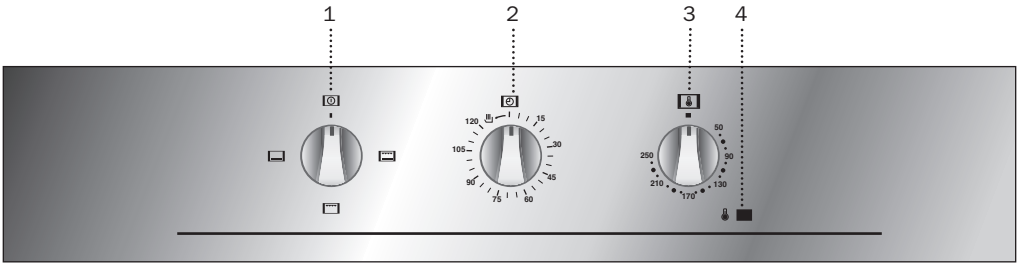
- 1 Choisir la fonction et la température de cuisson.
- 2 Tourner la commande de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "120" minutes et la tourner

ensuite en sens inverse pour sélectionner le temps de cuisson désiré.

- 3 Une fois passé le temps programmé, un signal acoustique se fera entendre et le four arrêtera de chauffer.
- 4 Mettre les commandes sur la position  pour éteindre le four.



Bedienfeld



- 1 Funktionswahl.
- 2 Bedienknopf der Zeitschaltuhr.
- 3 Temperaturregler.
- 4 Kontrollleuchte Heizen zeigt die Einschaltung der Heizelemente an und verlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Funktionen des Herds

□ Ausschalten des Herds



Grill und Unterhitze

Besonders geeignet zum Braten. Kann für Stücke mit beliebiger Größe eingesetzt werden.



Grill

Gratinieren und Anbräunen. Gestattet das Anbräunen der Außenschicht, ohne das Innere der Nahrungsmittel zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toastbrot.

Achtung

Bei Benutzung der Funktionen Grill muß die Herdtür geschlossen sein.



Unterhitze



Es wird nur von der Unterseite Wärme zugeführt. Geeignet zum Anwärmen von Tellern, zum Aufgehen von Teigmassen oder für ähnliche Anwendungen.

Achtung

Die Beleuchtung ist bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.

Bedienung des Herds

Manueller Betrieb des Herds


- 1 Drehen Sie den Drehknopf der Schaltuhr in die Stellung .
- 2 Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- 3 Zum Abschalten des Herds bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung .

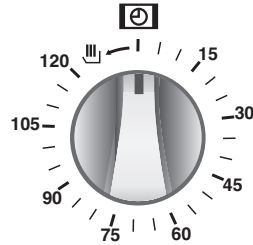
Betrieb des Herds mit Schaltuhr

Ermöglicht das Garen während einer vorher eingestellten Dauer. Hierzu gehen Sie bitte wie folgt vor:

- 1 Wählen Sie eine Funktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- 2 Drehen Sie den Bedienknopf der Schaltuhr in Uhrzeigerichtung bis auf die Stellung

"120 Minuten" und anschließend in entgegengesetzter Richtung bis zum Erreichen der gewünschten Garzeit.

- 3 Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Herd wird abgeschaltet.
- 4 Zum Abschalten des Herds bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung .



FICHA / FICHA / BROCHURE / FICHE / DATENBLATT

Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	TEKA
Modelo	Modelo	Model	Modèle	Modell	HKE-535
Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	Classe de eficiência energética, numa escala de A (eficiente) a G (ineficiente).	Energy efficiency class on a scale of A (more efficient) to G (less efficient).	Classement selon son efficacité énergétique sur une échelle allant de A (économique) à G (peu économique).	Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	A
Función de calentamiento.	Função de aquecimento.	Heating function.	Fonction chauffage.	Beheizung.	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	←
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	
Consumo de energía.	Consumo de energia.	Energy consumption.	Consommation d'énergie.	Energieverbrauch.	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	0,73 Kwh
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	-
Volumen neto (litros).	Volume útil (litros).	Usable volume (litres).	Volume utile (litres).	Netto-volumen (liter).	37
Tipo: Pequeño Medio Grande	Tipo: Pequeno Médio Grande	Size: Small Medium Large	Type: Faible volume Volume moyen Grand volume	Typ: Klein Mittel Groß	←
Tiempo de cocción con carga normal.	Tempo de cozedura da carga-padrão.	Time to cook standard load.	Temps de cuisson en charge normale.	Kochzeit bei Standardbelastung.	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	38 min.
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	-
Superficie de cocción.	Zona de cozedura.	Baking area.	Surface de cuisson.	Backfläche	1250 cm²
Ruido (dB (A) re 1 pW).	Nível de ruído dB(A) re 1 pW.	Noise (dB (A) re 1 pW).	Bruit (dB (A) re 1 pW).	Geräusch (dB (A) re 1 pW).	-

TEKA GROUP

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIEUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@kuppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekanacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MAROC	TEKA MAROC SA	212	22674462/63	
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
ROMANIA	TEKA KÜCHENTECHNIK ROMANIA SRL	40	212334450	office@tekaromania.com
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNİK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UKRAINE LLC	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uae@teka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve
VIETNAM	TEKA VIETNAM CO., LTD	84	838258746	phuongrangten@vnn.vn



Teka industrial, S.A.

Cajo 17
39011 Santander (Spain)
Tel.: 34 - 942 - 35 50 50
Fax: 34 - 942 - 34 76 94
<http://www.teka.es>

Teka Küchentechnik GmbH

Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel.: 49 - 2771 - 8141-0
Fax: 49 - 2771 - 8141-10
<http://www.teka.com>

Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.

A nossa contribuição para a protecção do ambiente: utilizamos papel reciclado.

Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.

Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.

Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.

Cod.: 83172480/3172480-000

