

TEKA



User Manual
RO

www.teka.com

Avertismente de securitate:

⚠️ Precauție
 În cazul spargerii sau fisurării sticlei sau ceramice, plita va trebui deconectată imediat de la priză de curent pentru a evita posibilitatea de a suferi un șoc electric.

⚠️ Acest aparat nu a fost proiectat pentru a funcționa cu ajutorul unui temporizator extern (neîncorporat aparatului), sau cu un sistem de control la distanță.

⚠️ Nu trebuie să se folosească un aparat de curățat cu vapori pe acest aparat.

⚠️ Precauție
 Aparatul și părțile sale accesibile se pot încălzi în timpul funcționării. Evitați să atingeți elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de plită, decât atunci când sunt supravegheați în permanență.

⚠️ Acest aparat poate fi folosit de copii în vârstă de opt ani sau mai mari, persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau care nu au experiență și

cunoștințele necesare, **NUMAI** sub supraveghere, sau dacă au fost instruiți în mod adecvat asupra modului de utilizare a aparatului și înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Curățarea sau mentenanța în sarcina utilizatorului nu trebuie realizate de copii nesupravegheați.

⚠️ Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

⚠️ Precauție
 Gătirea cu grăsimi sau uleiuri în lipsa dumneavoastră este periculos deoarece se poate produce un incendiu. Nu încercați **NICIODATA** să stingeți focul cu apă! În acest caz, scoateți aparatul din priză și acoperiți flăcările cu un capac, o farfurie sau o pătură.

⚠️ Nu acumulați obiecte pe zonele de gătit ale plitei. Evitați eventualele riscuri de incendiu.

⚠️ Generatorul de inducție îndeplinește normele europene în vigoare. Cu toate acestea, recomandăm ca persoanele cu implanturi de aparate cardiace, tip stimulator cardiac,

să consulte medicul sau, dacă au îndoieli, să nu folosească zonele de gătit.

⚠️ **Nutrebuiel** amplasare pe suprafața plitei obiecte metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace, deoarece pot să se încălzească.

⚠️ După utilizare, **d e c o n e c t a ț i** întotdeauna placa de gătit, nu vă limitați la a da la o parte recipientul. În caz contrar, ar putea avea loc o funcționare nedorită a plăcii dacă veți pune, fără să vă dați seama, alt recipient pe aceasta în perioada în care placă rămâne aprinsă. Evitați eventualele accidente!

Instalare

Amplasare cu sertar pentru tacâmuri

Dacă doriți să amplasați un corp de mobilă sau un sertar pentru tacâmuri sub plita de gătit, va trebui să așezați placă de separare între acestea. Se va preveni astfel contactul accidental cu suprafața încălzită a carcasei aparatului.

Placa va trebui să fie situată la o distanță de 20 mm sub partea inferioară a plitei.

Conexiune electrică

Înainte de a conecta plita de gătit la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea (voltajul) și frecvența aces-

teia corespund cu cele indicate pe plăcuța cu caracteristici tehnice a plitei, care este situată în partea inferioară, și pe Certificatul de Garanție sau, după caz, pe fișa de specificații tehnice pe care trebuie să o păstrați împreună cu acest manual pe toată durata vieții produsului.

Conexiunea electrică se va realiza prin intermediul unui întrerupător de tip omipolar sau al unei fișe, cu condiția de a fi accesibil, adecvat intensității care urmează a fi suportată și având o deschidere minimă între contacte de 3 mm, care să poată asigura deconectarea în cazuri de urgență sau pentru curățarea plitei.

Evitați contactul cablului de intrare atât cu carcasa plitei cât și cu cea a cuptorului, dacă acesta este instalat în același corp de mobilă.

Atenție!

Conexiunea electrică trebuie realizată cu o priză de pământ adecvată, respectând normativul în vigoare, altfel plita poate prezenta defecte de funcționare.

Supratensiunile deosebit de ridicate pot provoca avaria sistemului de control (așa cum se întâmplă cu orice alt tip de aparat electric).

Vă sfătuim să nu folosiți mașina de gătit cu inducție în timpul funcției de curățare pirolitică, în cazul cuptoarelor pirolitice, datorită temperaturii înalte pe care o atinge acest aparat.

Orice fel de manipulare sau reparare a aparatului, inclusiv înlocuirea cablului flexibil de alimentare, va trebui realizată de către serviciul tehnic oficial al firmei TEKA.

Înainte de a deconecta plita de la rețeaua electrică, vă recomandăm să stingeți întrerupătorul și să așteptați aproximativ 25 de secunde înainte de a scoate ștecărul. Acest timp este necesar pentru descărcarea totală a circuitului electronic, evitându-se astfel posibilitatea unei descărcări

electrice prin contactele ștecărului.



Păstrați Certificatul de Garanție sau, după caz, fișa cu specificații tehnice împreună cu Manualul de instrucțiuni pe toată durata vieții utile a aparatului. Acesta conține date tehnice importante privitoare la aparat.

Despre inducție

Avantaje

La o plită cu inducție căldura este transmisă direct vasului.

Aceasta are mai multe avantaje:

- Economisește timp.
- Economisește energie.
- Sunt ușor de curățat, întrucât dacă alimentele vin în contact cu plita de sticlă ele nu ard ușor.
- Control mai bun al energiei. Energia este transmisă vasului imediat ce sunt apăsată butoanele de putere. În plus, imediat ce vasul este îndepărtat de pe zona de gătit, alimentarea cu energie se oprește. Nu este necesar să se oprească alimentarea mai întâi.

Vase

Doar vasele feromagnetice sunt adecvate utilizării pe o plită cu inducție. Există mai multe tipuri:

- vase din fontă, oțel emailat și inox destinate special utilizării pe plite cu inducție.

Nu recomandăm utilizarea plăcilor de difuzie sau a materialelor precum oțel superior, aluminiu, sticlă, cupru sau lut.

Fiecare zonă de gătit are un timp minim de detecție a vasului de gătit. Acesta depinde de material și de diametrul bazei feromagnetice a vasului. De aceea, este esențială utilizarea zonei de gătit care corespunde cel mai bine diametrului bazei vasului care urmează a fi utilizat.

Dacă nu este detectat vasul pe zona de gătit selectată, încercați să utilizați zona imediat mai mică.

Când se folosește funcția „Flex Zone” (Zonă flexibilă) ca singură zonă de gătit, se pot utiliza vase mai mari adecvate acestui tip de zonă (consultați Figura 2).

Fig. 2



Sunt comercializate unele vase fără o bază complet feromagnetică, ca fiind adecvate pentru plitele cu inducție (consultați Figura 3). În aceste vase, doar partea feromagnetică a bazei este încălzită. Prin urmare, căldura nu este uniform distribuită pe toată suprafața bazei vasului. Aceasta ar putea însemna că porțiunea neferomagnetică a bazei vasului nu

Fig.6a (5 SIRURI)

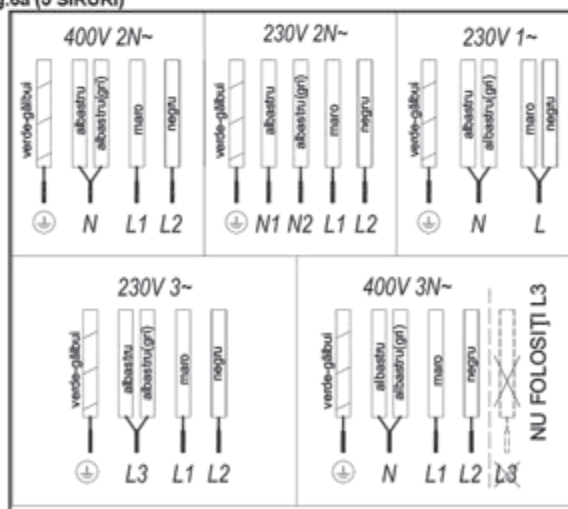
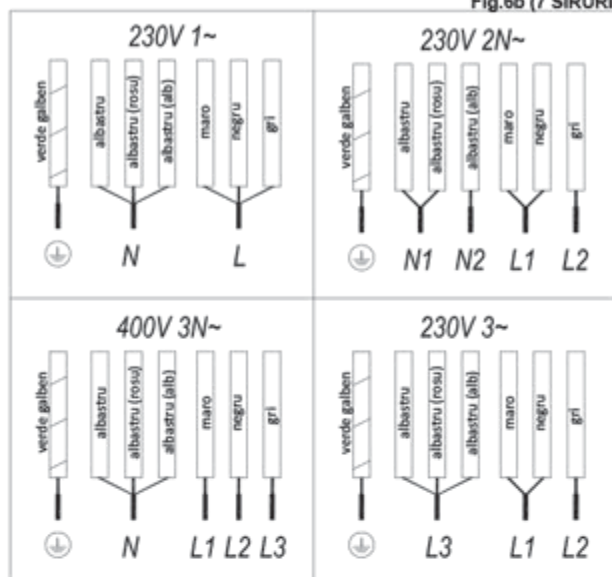


Fig.6b (7 SIRURI)



atinge temperatura de preparare optimă.

Fig. 3



Alte vase, cu insertii din aluminiu în bază, au o suprafață mai mică a materialului feromagnetic (consultați Figura 4). În acest caz ar putea fi dificil sau chiar imposibil de detectat vasul. În plus, energia furnizată ar putea fi mai mică și, prin urmare, vasul nu se va încălzi corespunzător.

Fig. 4

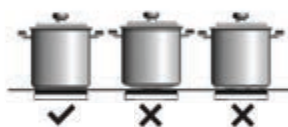


Influența bazei vaselor

Tipul de bază a vasului poate afecta uniformitatea și rezultatele preparării. Vasele cu bază de inox de tip „sandwich” folosesc materiale care înlesnesc distribuția și difuzia uniformă a căldurii, ducând la economii de timp și energie.

Baza vasului trebuie să fie complet plană, asigurându-se astfel o alimentare uniformă cu energie (consultați Figura 5).

Fig. 5



! Nu încălziți niciodată vase goale și nu utilizați vase cu baza subțire, deoarece acestea s-ar putea încălzi rapid fără a lăsa timp funcției de deconectare automată a mașinii de gătit să se activeze.

Utilizare și întreținere

Instrucțiuni de utilizare a Comenzilor Tactile

ELEMENTE DE MANIPULARE (fig. 1)

- 1) Senzor general Pornit/Oprit.

- 2) Cursor pentru controlul puterii.
- 3) Indicator de căldură reziduală și/sau putere.*
- 4) Separator zecimal pentru putere și sau indicator de căldură.
- 5) Acces direct la funcția „Power” (Putere).
- 6) Senzor activare pentru funcțiile „Block” (Blocare) sau „Stop&Go” (Stop și pomire).
- 7) Lumină indicatoare a activării funcției „Block” (Blocare)*.
- 8) Senzor activare pentru funcția „Full Flex” (Complet flexibil).
- 9) Lumină indicatoare a activării funcției „Full Flex” (Complet flexibil)*.
- 10) Senzor „Minus” pentru cronometru.
- 11) Senzor „Plus” pentru cronometru.
- 12) Indicator cronometru.
- 13) Separatorul zecimal al cronometrului.*
- 14) Senzor activare pentru funcția „Flex Zone” (Zonă flexibilă).
- 15) Senzor activare pentru funcția „Flex Zone II” (Zonă flexibilă).
- 16) Senzor activare pentru funcțiile „Chef” (Bucătar).
- 17) Lumină indicatoare a activării funcției „Keep Warm” (Menținere cald)*.
- 18) Lumină indicatoare a activării funcției „Melting” (Topire)*.
- 19) Lumină indicatoare a activării funcției „Simmering” (Fierbere)*.
- 20) Lumină indicatoare a activării funcției „Quick Boiling” (Fierbere rapidă)*.
- 21) Lumină indicatoare a activării funcției „Grilling” (Grătar)*.
- 22) Lumină indicatoare a activării funcției „Pan Frying” (Prăjire în tigaie)*.
- 23) Lumină indicatoare a activării funcției „Deep Frying” (Prăjire în baie de ulei)*.
- 24) Lumină indicatoare a activării funcției „Poaching”*. (În funcție de model)
- 25) Lumină indicatoare a activării funcției „Confit”*. (În funcție de model)
- 26) Lumină indicatoare a activării funcției „Rice Cooking”*. (În funcție de model)

de model)

- 27) Senzor activare pentru funcția „Slide Cooking”. (în funcție de model)
- 28) Lumină indicatoare a activării funcției „Slide Cooking” *. (în funcție de model)

*Vizibil doar în funcționare.

Acțiunile se efectuează cu ajutorul tastelor tactile. Nu trebuie să apăsați cu putere pe tasta tactilă dorită ci doar să o atingeți cu vârful degetului pentru a activa funcția necesară

Fiecare acțiune este însoțită de un semnal sonor.

Utilizați bara de glisare a cursorului (2) pentru a regla nivelurile de putere (0 - 9), glisând cu degetul peste aceasta. O glisare spre dreapta va crește valoarea, iar o glisare spre stânga o va scădea.

De asemenea, este posibil să selectați un nivel de putere punând degetul direct pe un punct dorit al barei de glisare a cursorului (2)

⚠ Pentru a selecta o plită în cazul acestor modele, atingeți direct bara de glisare a cursorului (2).

PORNIREA DISPOZITIVULUI

- 1 Atingeți tasta tactilă Pornire (1) pentru cel puțin o secundă. Controlul tactil va deveni activ, se va emite un semnal sonor și indicatorii (3) se vor aprinde afișând simbolul „-”. În cazul în care există zone de gătit fierbinți, indicatorul asociat va afișa simbolurile intermitente H și „-”.

Dacă nu efectuați nicio comandă în următoarele 10 secunde, controlul tactil se va opri automat.

Atunci când este activat controlul tactil, acesta poate fi dezactivat în orice moment prin atingerea butonului tactil (1), chiar dacă acesta a fost blocat (funcție blocare activată). Butonul tactil (1) are întotdeauna prioritate pentru a deconecta controlul tactil.

ACTIVAREA PLITELOR

Odată ce Controlul Tactil a fost activat cu senzorul (1), orice plită poate fi pornită urmând acești pași:

- 1 Glisați degetul sau atingeți orice poziție a barei de glisare a cursorului (2). Zona a fost selectată și în mod simultan nivelul de putere va fi stabilit între 0 și 9. Acea valoare a puterii va fi afișată pe indicatorul de putere corespunzător și punctul său zecimal (4) se va menține aprins timp de 10 secunde.

- 2 Utilizați bara de glisare a cursorului (2) pentru a alege un nou nivel de gătit între 0 și 9.

Atât timp cât plita este selectată, adică punctul zecimal (4) este aprins, nivelul de putere poate fi modificat.

DEZACTIVAREA UNEI PLITE

Utilizând tasta barei de glisare a cursorului (2) micșorați puterea la 0. Plita se va opri.

Atunci când o plită este oprită, simbolul H va fi afișat pe indicatorul de putere (3). În cazul în care suprafața de sticlă a zonei de gătit respective este fierbinte există un risc de ardere. Atunci când temperatura scade, indicatorul (3) se stinge (dacă plita este deconectată). Simbolul „-” se va aprinde în cazul în care plita este în continuare conectată.

DEZACTIVAREA TUTUROR PLITELOR

Toate plitele pot fi deconectate simultan prin utilizarea senzorului general pornire/oprire (1). Toți indicatorii plitei (3) se vor opri. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul acesteia afișează simbolul H.

detector de tigele integrat. Astfel, plita se va opri în cazul în care nu există nicio tigele sau dacă tigele nu este potrivită.

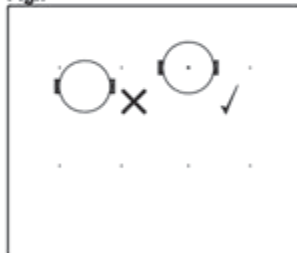
Indicatorul de putere (3) va afișa un simbol U ce indică „lipsa tigelei” dacă în timp ce zona este activă, nu este detectată nicio tigele sau dacă aceasta nu este potrivită

În cazul în care o tigele este eliminată din zonă în timp ce aceasta este activă, plita va opri automat furnizarea de energie și va afișa simbolul ce indică „lipsa tigelei”. Atunci când o tigele este plasată din nou în zona de gătit, alimentarea cu energie electrică se va relua la același nivel de putere selectat anterior.

Timpul pentru detectarea tigelei este de 30 de secunde. În cazul în care nu se amplasează nicio tigele în această perioadă de timp, sau dacă tigele este nepotrivită, zona de gătit se oprește.

⚠ Când ați terminat, opriți zona de gătit folosind comenzile tactile. Altfel, poate avea loc o întâmplare nefericită dacă o tigele este pusă accidental pe suprafața pentru gătit în timpul celor 30 de secunde. Evitați posibilele accidente!

Fig.7



Funcția Blocare

Cu Funcția Blocare, aveți posibilitatea să blocați senzorii, cu excepția senzorului pornire/oprire (1), pentru a evita operațiunile neintenționate. Această funcție este folosită ca siguranță împotriva accesului copiilor.

Pentru a activa această funcție, atingeți senzorul (6) pentru cel puțin o secundă. Odată ce ați făcut acest

Detector tigele

⚠ Asigurați-vă că fundul vasului, acoperă unul sau mai multe puncte de referință (—) de pe suprafața plitei; (vedeți fig.9 și tabelul 1).

Zonele de gătit cu inducție au un

lucru, pilotul (7) se aprinde indicând faptul că panoul de control este blocat. Pentru a dezactiva funcția, pur și simplu atingeți din nou senzorul Ⓢ (6).

În cazul în care senzorul de pornire/oprire Ⓢ (1) este utilizat pentru a opri aparatul în timp ce funcția de blocare este activă, nu veți putea porni din nou aragazul până când acesta nu este deblocat.

Dezactivare semnal sonor

Când plita este pornită, în cazul în care se apasă tasta tactilă Ⓢ (11) și tasta tactilă de blocare Ⓢ (6) simultan timp de trei secunde, semnalul sonor care însoțește fiecare acțiune va fi dezactivat. Indicatorul de timp (12) va afișa „OPRIT”.

Dezactivarea nu se va aplica pentru toate funcțiile. De exemplu, semnalul sonor pentru pornire/oprire, scurgerea timpului temporizatorului sau blocarea/deblocarea tastelor tactile va rămâne întotdeauna activ.

Pentru a activa din nou toate semnalele sonore care însoțesc fiecare acțiune, apăsați din nou tasta tactilă Ⓢ (11) și tasta tactilă de blocare Ⓢ (6) simultan timp de trei secunde. Indicatorul de timp (12) va afișa „Pomii”.

Funcția Putere

Această funcție furnizează putere „suplimentară” plitei, peste valoarea nominală. Această putere depinde de mărimea plitei, având posibilitatea de a atinge valoarea maximă permisă de generator.

1 Glisați cu degetul peste bara de glisare a cursorului (2) până când indicatorul de putere (3) afișează „9” și țineți degetul apăsat o secundă, sau atingeți direct simbolul „P” și țineți apăsat timp de o secundă.

2 Indicatorul nivelului de putere (3) va afișa simbolul P, iar plita va începe să furnizeze putere suplimentară.

Funcția Putere are o durată de timp maximă care este specificată în tabelul 1. După acest interval de timp, nivelul de putere va fi reglat automat la 9. Se emite un semnal sonor.

Dezactivarea Funcției Putere înainte ca timpul de lucru să expire, se poate face fie atingând bara de glisare a cursorului și modificând nivelul de putere fie repetând pasul 3.

Funcția Temporizator (ceas cu numărătoare inversă)

Această funcție facilitează gătitul având în vedere că nu trebuie să fiți de față: Puteți seta un cronometru pentru o plită. Aceasta se va opri la momentul dorit.

Pentru aceste modele, puteți programa simultan fiecare plită pentru intervale de timp între 1 și 90 de minute.

Setarea temporizatorului plitei.

Odată ce nivelul de putere este stabilit pe zona dorită și în timp ce punctul zecimal pentru această zonă rămâne activ, va putea fi folosită funcția de temporizare.

În acest scop:

1 Senzor tactil Ⓢ (10) sau Ⓢ (11). Indicatorul de timp (12) va afișa „00” și indicatorul zonei corespunzătoare (3) va afișa intermitent simbolul Ⓢ și nivelul curent de putere.

2 Imediat după aceea, stabiliți un timp de gătit între 1 și 99 minute, folosind senzorii Ⓢ (10) sau Ⓢ (11). Apăsând „-” valoarea afișată va fi 60, apăsând „+” se va porni de la 01. Prin menținerea senzorilor Ⓢ (10) sau Ⓢ (11) apăsați, valoarea va fi readusă la 00. Atunci când a mai rămas mai puțin de un minut, ceasul va începe o numărătoare inversă în secunde.

Funcția Oprire Imediată

Această funcție pune procesul de gătit în modul pauză. Temporizatorul va fi de asemenea întrerupt în cazul în care acesta este activ.

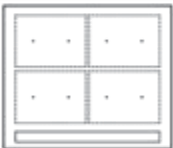
Activează funcția Oprire.

Apăsați senzorul Stop &Go (Stop și pornire) Ⓢ (6). Indicatorul de putere vor arăta simbolul Ⓢ pentru a indica faptul că gătitul a fost întrerupt.

Dezactivarea funcției Oprire.

Apăsați din nou senzorul Stop&Go (Stop și pornire) Ⓢ (6). Gătitul este reluat la aceeași putere și pentru aceeași perioadă de timp stabilite înainte de pauză.

Tabelul 1

DIAMETRUL MINIM AL FUNDULUI VASULUI PENTRU ORICE ZONĂ DE GĂTIT			
	centrat pe 1 punct	2 puncte acoperite	4 puncte vertical acoperit
	8 cm	19 cm	24 cm
 (în funcție de model)	-	15 cm	-

- 3 Atunci când indicatorul de timp (12) se oprește din clipi, va începe număratoarea inversă a timpului în mod automat. Indicatorul (3) aferent plătei temporizate va afișa alternativ nivelul de putere selectată și simbolul L .

Odată ce timpul de gătit selectat s-a scurs, zona de încălzire temporizată este oprită și ceasul emite o serie de semnale sonore pentru câteva secunde. Pentru a opri semnalul sonor, atingeți orice senzor. Indicatorul de timp (12) va afișa intermitent 00 alături de punctul zecimal (4) al zonei selectate. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul său de putere (3) va afișa alternativ simbolul H și L .

În cazul în care doriți să temporizați o altă plită în același timp, repetați pașii de la 1 la 3.

În cazul în care una sau mai multe zone sunt deja temporizate, indicatorul de timp (12) va afișa în mod implicit cel mai scurt timp rămas, indicând simbolul „1” pe zona relevantă. Restul zonelor temporizate vor afișa punctul zecimal intermitent pe zonele lor corespunzătoare. Atunci când se apasă bara de glisare a cursorului a unei alte zone temporizate, cronometrul va afișa pentru câteva secunde timpul rămas pentru acea zonă și indicatorul va arata nivelul de putere și simbolul „1” în mod alternativ.

Modificarea timpului programat

Pentru modificarea timpului programat trebuie apăsată bara glisantă a cursorului (2) aferentă zonei temporizate. Astfel se va putea citi și modifica timpul.

Prin intermediul senzorilor $\ominus$ (10) și $\oplus$ (11), puteți modifica timpul programat.

Fig. 11



Dezactivarea ceasului

: Dacă doriți să opriți ceasul înainte de ora programată, puteți realiza acest lucru în orice moment prin reglarea valorii la „0”.

- 1 Selectați plita dorită.
- 2 Reglați valoarea ceasului la „00” utilizând senzorul $\ominus$ (10). Ceasul este dezactivat. Acest lucru se poate face mai rapid prin apăsarea simultană a senzorilor $\ominus$ (10) și $\oplus$ (11).

Funcția Gestionarea Puterii

Modelul este echipat cu o funcție de limitare a puterii (Power Management - Gestionarea puterii). Această funcție permite puterii totale generate de plită să fie setată la valori diferite, selectate de utilizator. Pentru a realiza acest

lucru, în primul minut după conectarea plătei la sursa de alimentare este posibil să accesați meniul de limitare a puterii.

- 1 Apăsati tasta tactilă $\oplus$ (11) timp de trei secunde. Simbolul PL va fi afișat pe indicatorul de timp (12)
- 2 Apăsati tasta tactilă de blocare L (6). Valorile diferite de putere la care se poate limita plita vor fi afișate. Acestea pot fi modificate folosind senzorii $\oplus$ (11) și $\ominus$ (10).
- 3 Odată ce a fost aleasă valoarea, apăsați din nou tasta tactilă de blocare L (6). Plita va fi limitată la valoarea puterii alese.

Dacă doriți să modificați din nou valoarea, deconectați plita și conectați-o din nou după câteva secunde. Astfel veți avea din nou posibilitatea de a accesa meniul de limitare a puterii.

De fiecare dată când se modifică nivelul de putere al unei plăți, limitatorul de putere va calcula puterea totală

Fig. 10

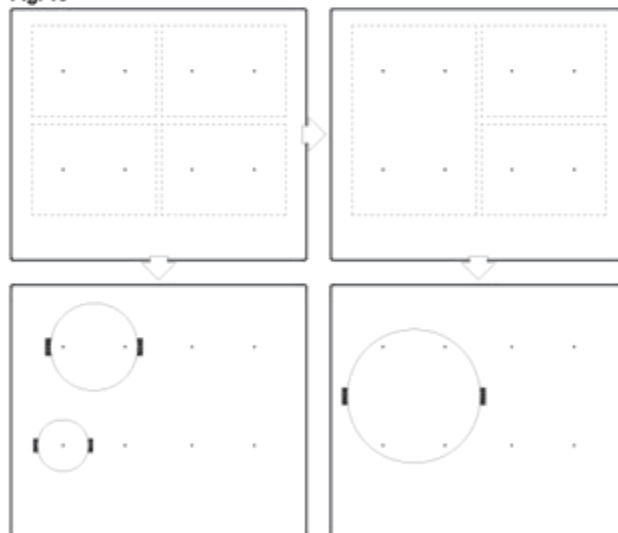


Fig. 13



generată de plită. În cazul în care limita de putere totală a fost atinsă, comenzile tactile nu vă vor permite să creșteți nivelul de putere al acestei plite. Plita va emite un semnal sonor și indicatorul de putere (3) va clipi indicând nivelul care nu poate fi depășit. În cazul în care doriți să depășiți această valoare, trebuie să reduceți puterea celorlalte plite. Uneori nu este suficient să reduceți un singur nivel de putere al unei alte plite. Se ține cont de puterea fiecărei plite și nivelul la care aceasta este reglată. Este posibil ca pentru creșterea nivelului unei plite să fie nevoie ca nivelul celor mai mici să fie redus.

Dacă utilizați funcția comutare rapidă la putere maximă și valoarea respectivă este superioară valorii limită stabilite, plita va fi setată la valoarea maxim posibilă. Plita va emite un semnal sonor și valoarea respectivă de putere va clipi de două ori pe indicator (3).

Funcții speciale: CHEF

Aceste funcții au niveluri de putere pre-alocate pentru a face prepararea mai ușoară, obținându-se rezultate excelente întrucât temperatura vasului este controlată continuu de senzori. Când temperatura țintă pentru această funcție a fost atinsă, ea este automat menținută fără a fi nevoie de schimbarea nivelului de putere.

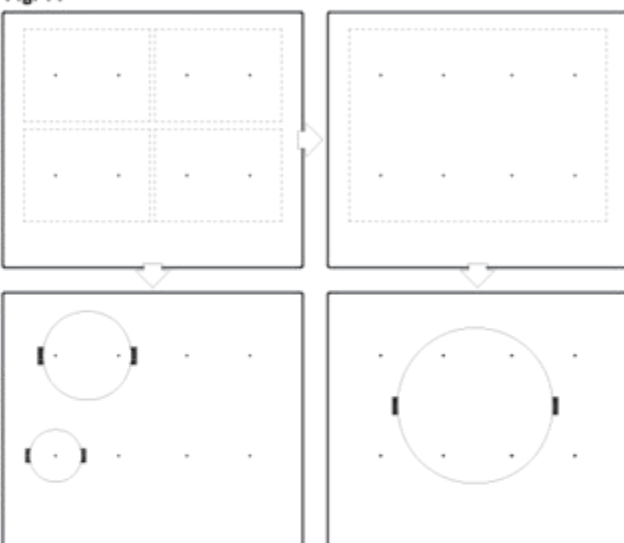
Funcțiile „Chef” (Bucătar) operează corect cu vase care au aceeași suprafață feromagnetică de la baza vasului ca și suprafața zonei de gătit. În plus, pentru funcțiile cu temperatură ridicată (peste 100°C) vasele trebuie să aibă o bază plană și netedă (preferabil, de tip „sandwich”) ca în Figura 8.

Fig. 8



Pentru a asigura operarea corectă a acestor funcții, este important ca vasul

Fig. 14

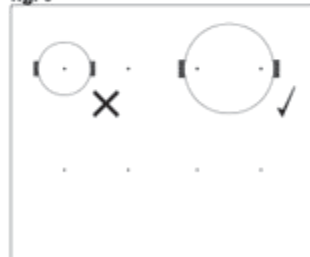


și zona de gătit să nu fie fierbinti la începutul procesului.

Informații suplimentare despre vasele adecvate (cratițe, tigăi, grătare etc.) sunt furnizate pe pagina web Teka.

! Pentru a folosi aceste funcții este necesar ca fundul tigăii să acopere cei doi (+) ai zonei pentru gătit; (vedeți fig. 9).

fig. 9



Controlul tactil are funcții speciale care ajută utilizatorul să gătească prin intermediul senzorului CHEF® (16).

Pentru a activa o funcție specială pe

o zonă:

- 1 În primul rând trebuie selectată; apoi, zecimala (4) va fi activă pe indicatorul de alimentare (3).
- 2 Faceți acum clic pe senzorul CHEF® (16). Apăsările succesive secvențiale vor trece prin toate funcțiile CHEF disponibile din fiecare zonă, una câte una. Aceste funcții vor indica faptul că sunt active prin intermediul led-urilor corespunzătoare (17), (18), (19), (20), (21), (22), (23), (24), (25) și (26).

Dacă doriți să anulați o anume funcție activă în orice moment, atingeți senzorul cursorului „glisor” (2) în poziția „0”

FUNCȚIA „KEEP WARM” (PĂSTRARE LA CALD)

Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru a menține mâncarea gătită fierbinte.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF®

(16) până când led-ul (17) aflat pe pictograma  se aprinde. După activarea funcției, simbolul **P** va fi afișat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteți anula funcția în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcție specială.

FUNCȚIA „MELTING” (TOPIRE)

Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru a menține o temperatură scăzută în zona pentru gătit. Ideală pentru dezghețarea alimentelor sau pentru topirea treptată a unor tipuri de alimente precum ciocolata, untul etc.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF  (16) până când led-ul (18) aflat pe pictograma  se aprinde. După activarea funcției, simbolul **P** va fi afișat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteți anula funcția în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcție specială.

FUNCȚIA „SIMMERING” (FIERBERE LA FOC MIC)

Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru fierbere. După fierberea mâncării, activați plita selectând-o și apăsați pe senzorul

CHEF  (16) până când led-ul (19) aflat pe pictograma  se aprinde. După activarea funcției, simbolul **P** va fi afișat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteți anula funcția în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcție specială.

FUNCȚIA QUICK BOILING (în funcție de model)

Această funcție permite controlul fierberii în mod automat, ceea ce reprezintă un adevărat ajutor pentru gătitul pastelor, orezului, ouălor, pentru a fierbe anumite mâncăruri etc. Este disponibilă numai în zonele în care apare simbolul .

Condiții privind recipientul

Pentru o funcționare corespunzătoare a funcției Quick Boiling, trebuie să utilizați un recipient care respectă următoarele condiții preliminare:

- Dimensiunea fundului cât mai aproape posibil de diametrul plitei.
- FĂRĂ CAPAC.
- Umplut cu peste jumătate din capacitatea sa cu apă la temperatura camerei (nu utilizați niciodată apă încălzită sau apă fierbinte).

Nerepectarea acestor condiții va denatura controlul corespunzător al fierberii.

⚠ AVERTISMENT: nu utilizați această funcție pentru alt scop legat de gătit în afară de fierberea apei. Nu folosiți niciodată ulei, întrucât ar putea determina o supraîncălzire și la generarea unei flăcări.

Activarea funcției

Pentru a activa funcția, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF  (16) până când led-ul (20) situat pe pictograma  se aprinde.

Odată ce funcția este activată, pe indicatorul de putere (3); va apărea un segment în mișcare, care indică faptul că gătitul este controlat de sistem.

Când sistemul detectează că este pe punctul de a începe fierberea, se aude un prim semnal sonor. Profitați de această oportunitate pentru a pregăti alimentele pentru fierere sau coacere, după cum doriți.

După 30 de secunde, se va auzi un al doilea semnal sonor, dacă nu ați făcut deja lucrul acesta, este timpul să puneți mâncarea în tigaie.

După al doilea semnal sonor, sistemul va activa temporizatorul și cronometrul pentru ca dvs. să puteți controla cât timp va fi fiartă mâncarea, și simbolul **P** va apărea pe indicatorul de putere (3).

La 30 de secunde după activarea cronometrului, se va auzi un al treilea semnal sonor pentru a vă avertiza că din momentul respectiv, sistemul va scădea energia alimentată pentru a menține o fierbere la foc mic și continuă. Temporizatorul va rămâne activ până la finalul gătitului. Dacă doriți, puteți dezactiva temporizatorul și seta un timp pentru

Fig. 16



Fig. 12



numărătoarea inversă și oprirea automată a plitei (consultați secțiunea Funcția temporizatorului).

Dezactivarea funcției

Puteți anula funcția în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcție specială.

FUNCȚIA GRILLING (GRĂTAR)

Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru a face grătar.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (16) , până când ledul (21) de pe pictogramă  se aprinde. Odată ce funcția este activată, pe indicatorul de putere (3); va apărea un segment în mișcare, care indică faptul că gătitul se află în stadiul de preîncălzire a vasului. Odată ce faza este încheiată, semnul **R** va apărea pe indicatorul de putere (3) și se va auzi un semnal sonor, care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge alimentele.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, schimbând nivelul de putere sau selectând o altă funcție specială.

FUNCȚIA PAN FRYING (PRĂJIRE ÎN TIGAIE)

Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru a prăji în ulei puțin sau pentru sotare.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (16) , până când ledul (22) de pe pictogramă  se aprinde. Odată ce funcția este activată, pe indicatorul de putere (3); va apărea un segment în mișcare, care indică faptul că gătitul se află în stadiul de preîncălzire a vasului. Odată ce faza este încheiată, semnul **R** va apărea pe indicatorul de putere (3) și se va auzi un semnal sonor, care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge alimentele.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, schimbând nivelul de putere sau selectând o altă funcție specială.

FUNCȚIA DEEP FRYING (PRĂJIRE ÎN BAIE DE ULEI)

Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru a prăji în mult ulei.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (16) , până când ledul (23) de pe pictogramă  se aprinde. Odată ce funcția este activată, pe indicatorul de putere (3); va apărea un segment în mișcare, care indică faptul că gătitul se află în stadiul de preîncălzire a vasului. Odată ce faza este încheiată, semnul **R** va apărea pe indicatorul de putere (3) și se va auzi un semnal sonor, care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge alimentele.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, schimbând nivelul de putere sau selectând o altă funcție specială.

FUNCȚIA DE POCHE

Această funcție setează un control automat al puterii adecvat pentru prăjirea alimentelor la temperatură medie. Ideal pentru prăjirea cartofilor, la prepararea omletei spaniole.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați succesiv senzorul CHEF (16), până când ledul (24) de deasupra pictogramei  se aprinde. Odată ce funcția este activată, un indicator în mișcare va apărea pe indicatorul de alimentare (3), indicând faptul că sistemul se află în faza de preîncălzire a containerului. Odată ce această fază este terminată, va apărea o pe indicatorul de alimentare (3) și se va auzi un semnal acustic care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge mâncarea.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, modificarea nivelului de putere sau alegerea unei funcții speciale diferite.

FUNCȚIA CONFIT (în funcție de model)

Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru confit.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF , până când se aprinde ledul (25) de pe pictograma . Odată ce funcția este activată, pe indicatorul de putere (3) va apărea un segment în mișcare, care indică faptul că gătitul se află în stadiul de preîncălzire a vasului. Odată ce faza este încheiată, semnul **R** va apărea pe indicatorul de putere (3) și se va auzi un semnal sonor, care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge alimentele.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, schimbând nivelul de putere sau selectând o altă funcție specială.

FUNCȚIE PENTRU RICE (în funcție de model)

Această funcție stabilește o funcție automată de putere adecvată pentru prepararea orezului fiert. Așezați vasul cu apă și orez pe bază și porniți funcția.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF , până când se aprinde ledul (26) de pe pictograma . După pornirea funcției, pe indicatorul de putere (3) se va afișa litera **R**. Acest lucru îi indică utilizatorului că a început procesul de preparare. La finalul procesului se aude un semnal acustic, plita se oprește și se activează afișajul cronometrului (12). Acesta îi indică utilizatorului de cât timp se află în modul repaus mașina de gătit.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, schimbând nivelul de putere sau selectând o altă funcție specială.

Funcția „Flex Zone” I

Cu ajutorul acestei funcții este posibil să se utilizeze două zone de gătit verticale simultan, ambele legate de selectarea unui nivel de putere și de pornirea funcției cronometru. Această funcție vă permite să măriți dimensiunea zonei pentru gătit și să utilizați vase mai mari (vedeți fig. 10).

Pentru a activa această funcție, apăsați senzorul  (14). Puteți alege

zona flexibilă dorită apăsând succesiv pe senzor. Făcând acest lucru, punctul zecimal (4) al uneia dintre zonele legate se va aprinde și valoarea „0” va fi afișată pe indicatorul de putere (3). Indicatorul cronometrului (12) va afișa 3 segmente ce indică zona flexibilă selectată. Indicatorul de putere (3) pentru cealaltă zonă conectată va afișa trei segmente (vedeți fig. 11). Veți avea câteva secunde pentru a face următoarea operațiune, altfel funcția se va dezactiva automat. Puteți stabili puterea apăsând cursorul activat (2).

Pentru a dezactiva această funcție, trebuie să mutați cursorul (2) în poziția „0”.

Funcția „Flex Zone” II

Cu ajutorul acestei funcții este posibil să se utilizeze două zone de gătit verticale simultan. Această funcție vă permite să măriți dimensiunea zonei pentru gătit și să utilizați vase mai mari.

Pentru a activa această funcție, apăsați senzorul (15). Făcând acest lucru, punctul zecimal (4) al uneia dintre zonele legate se va aprinde și valoarea „0” va fi afișată pe indicatorul de putere (3). Indicatorul cronometrului (12) va afișa 3 segmente ce indică zona flexibilă selectată. Indicatorul de putere (3) pentru cealaltă zonă conectată va afișa trei segmente (vedeți fig. 12). Veți avea câteva secunde pentru a face următoarea operațiune, altfel funcția se va dezactiva automat. Puteți stabili puterea apăsând cursorul activat (2).

Pentru a dezactiva această funcție, trebuie să mutați cursorul (2) în poziția „0”.

Funcția Full Flex (Complet flexibil)

Prin această funcție puteți activa 4 zone de gătit să funcționeze simultan și puteți selecta un nivel de putere și activa funcția cronometru pentru toate zonele. Această funcție vă permite să măriți dimensiunea zonei pentru gătit și să utilizați vase mai mari (vedeți

fig. 14).

Pentru a activa această funcție, apăsați senzorul (8). Făcând acest lucru, punctul zecimal (4) al uneia dintre zonele legate se va aprinde și valoarea „0” va fi afișată pe indicatorul de putere (3). Indicatorul cronometrului (12) va afișa șase segmente care indică zona flexibilă selectată. Indicatorul de putere (3) pentru celelalte zone conectate va afișa trei segmente (vedeți fig. 9). Veți avea câteva secunde pentru a face următoarea operațiune, altfel funcția se va dezactiva automat. Puteți stabili puterea apăsând cursorul activat (2). Odată ce puterea a fost selectată, ledul (8) de pe pictograma (15).

Pentru a dezactiva această funcție, trebuie să mutați cursorul (2) în poziția „0”.

Funcția Slide Cooking (în funcție de model)

Această funcție permite împărțirea zonei flexibile în 10 zone (vedeți fig. 15) și activează o configurare predefinită a puterii. Va permite glisarea vasului dintr-o zonă în alta, pentru a se găti la puterea stabilită pentru fiecare zonă.

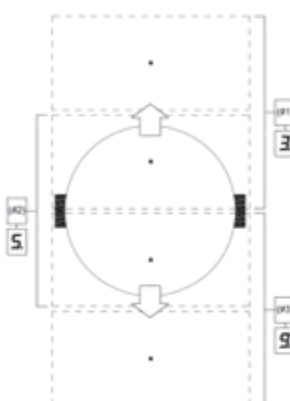
Pentru a activa această funcție, apăsați senzorul (Slide Cooking) (27). Când faceți acest lucru, ledul (28) situat deasupra pictogramei menționate și punctul zecimal (4) al uneia dintre zonele legate se aprind, afișând și valoarea „5” pe indicatorul său de putere (3), care corespunde zonei #2. Indicatorul de putere (3) din cealaltă zonă legată va afișa trei segmente (vezi fig. 15 și 16). Aveți câteva secunde pentru a plasa containerul în această zonă, în caz contrar funcția este dezactivată automat.

Odată ce containerul este în poziție, îl puteți glisa prin zone: nivelul de putere va apărea automat pe indicatorul de putere (3): pentru zona #1, nivelul de putere este 3, pentru zona #2 nivelul de putere este 5 și pentru zona #3 nivelul de putere este 9 (vedeți fig. 10).

Pentru a dezactiva această funcție, trebuie să mutați „cursorul” (2) în

poziția „0”.

Fig.15



Deconectarea de siguranță

Dacă, din greșeală, una sau mai multe zone nu au fost stinse, unitatea se va deconecta automat după ce va trece un anumit timp (vedeți tabelul 2).

Tabelul 2

Nivel de Putere selectat	DURATA MAXIMĂ DE FUNCȚIONARE (în ore)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 minute, ajustate la nivelul 9

Când a avut loc „deconectarea de siguranță”, apare un 0 dacă temperatura la suprafața sticlei nu este periculoasă pentru utilizator sau un H dacă există riscul de arsură a pielii.



Păstrați întotdeauna liberă și uscată zona de control a zonelor de gătit.



Dacă vă confrunțați cu orice fel de problemă privind manevrarea sau cu anomalii care nu sunt înregistrate în acest manual, aparatul va trebui deconectat și se va aviza serviciul tehnic al firmei TEKA.

Sugestii și recomandări

- Folosiți recipiente cu fundul gros și complet plat.
- Nu glisați recipientele pe sticlă, deoarece se poate zgâria.
- Deși sticla poate să suporte impactul unor recipiente mari care nu au protuberanțe, încercați să nu o loviți.
- Pentru a evita dăunarea suprafeței vitroceramice, încercați să nu trageți târâș recipientele pe sticlă și păstrați fundul recipientelor curat și în stare bună.
- Diametrul recomandat al părții inferioare a oalei (a se consulta „Fișa cu specificații tehnice” furnizată împreună cu produsul).



Aveți grijă să nu cadă pe sticlă zahăr sau produse care conțin zahăr, deoarece la cald pot reacționa cu sticla și îi pot strica suprafața.

Curățare și păstrare

Pentru o bună păstrare a plitei, aceasta trebuie curățată cu ajutorul unor produse și instrumente adecvate, odată ce s-a răcit. Va fi astfel mai ușor de curățat și se va evita acumularea murdăriei. Nu folosiți, în nici un caz, produse de curățire agresive sau care ar putea săi zgârie suprafața, și nici aparate care funcționează pe bază de vapori.

Murdăria ușoară care nu s-a lipit se poate curăța cu o cârpă umedă și un detergent suav sau apă caldă cu săpun. În schimb, pentru petele și grăsimile puternice trebuie folosită o substanță de curățare specială pentru vitroceramică, respectând instrucțiunile fabricantului. Finalmente, murdăria lipită puternic prin ardere va putea fi eliminată cu ajutorul unei rașchete cu lamă.

Irizațiile de culori sunt produse de reci- piente care au resturi uscate de grăsimi pe fund sau datorită prezenței de grăsimi între sticlă și recipient în timpul gătitului. Se elimină de pe suprafața sticlei cu un burete de nichel și apă sau cu o substanță specială de curățare pentru vitroceramică. Obiectele din plastic, zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zahăr topite pe plită trebuie eliminate imediat la cald cu ajutorul unei rașchete.

Luciul metallic este cauzat de alunecarea recipientelor metalice pe sticlă. Se poate elimina curățând în mod exhaustiv cu ajutorul unei substanțe speciale pentru vitroceramică, deși este posibil să fie necesar să o curățați de mai multe ori.



Un recipient se poate lipi de sticlă datorită prezenței unui material topit între acestea. Nu încercați să dezlipiți recipientul la rece, puteți sparge sticla vitroceramică!



Nu călcați pe sticlă și nici nu vă sprijiniți de aceasta, se poate sparge și vă puteți răni. Nu folosiți sticla pentru a depozita obiecte.

TEKA INDUSTRIAL S.A. își rezervă dreptul de a introduce în manualele sale modificările pe care le consideră necesare sau utile, fără a-i prejudicia caracteristicile esențiale.

Protejarea mediului inconjurător



Simbolul  de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acesta nu intră în categoria de resturi menajere. Acest produs trebuie pre- dat la punctul de colectare a echipamentelor electrice și electronice în vederea reciclării. Asigurându-vă că ați eliminat corect acest produs, ajutați la evitarea eventualelor consecințe negative pentru mediul inconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea corespunzătoare a acestui produs.

Pentru a obține informații detaliate privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul de administrație municipal, serviciul pentru eliminarea deșeurilor menajere sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

Materialul ambalajului este ecologic și reciclabil în totalitate. Componentele de plastic sunt marcate cu > PE<, > LD<, > EPS<, etc. Aruncați ambalajul ca resturi menajere în containerul corespunzător din municipiul dumneavoastră.

Îndeplinirea cu eficiență energetică a aparatului:

-Aparatul a fost testat conform standardului EN 60350-2 și valoarea obținută, în Wh/Kg, este disponibil în plăcuța de caracteristici a aparatului

Următoarele sfaturi vă vor ajuta să economisiți energie de fiecare dată când gătiți:

- Folosiți capacul corespunzător pentru fiecare oală oricând este posibil. Gătul fără capac necesită mai multă energie.
- Folosiți tigăi cu fundul plat și diametru de bază potrivit, care au dimensiuni similare cu zona de gătit. De obicei, producătorii de tigăi furnizează tigăi cu un diametru mai mare la partea superioară decât la baza tigăii.
- Atunci când se folosește apa la gătit, folosiți cantități mici pentru a păstra vitaminele și mineralele din legume și setați nivelul minim de putere pentru gătit. Un nivel ridicat de putere este inutil și este risipă de energie.
- Folosiți oale mici pentru cantități mici de mâncare.

Dacă ceva nu funcționează

Înainte de a apela la Serviciul Tehnic, realizați verificările care se indică în cele ce urmează.

Plita nu funcționează:

Verificați dacă cablul de rețea este conectat la priza corespunzătoare.

Zonele de inducție nu încălzesc:

Recipientul nu este adecvat (nu are fund feromagnetic sau este prea mic). Verificați dacă fundul recipientului este

atras de un magnet sau folosiți un reci- pient mai mare.

și nu permite pomirea plătei. Îndepărtați orice obiecte sau lichide care ating suprafața comenzii tactile, curățați și uscați până când dispare mesajul.

Se aude un bâzâit la începutul gătitului în zonele de inducție:

La recipientele care nu sunt groase sau care sunt formate din mai multe piese, bâzâitul este consecința transmiterii energiei direct la fundul recipientului. Acest bâzâit nu este un defect, dar dacă doriți să-l evitați cu orice preț, reduceți ușor nivelul de putere ales sau folosiți un recipient cu fundul mai gros și/sau format dintr-o singură piesă.

Comenzile tactile nu se aprind sau, fiind aprinse, nu răspund:

Nu ați selectat nici o zonă de gătit. Asigurați-vă că ați selectat o zonă de gătit înainte de a acționa asupra acesteia.

Există umiditate pe senzori și/sau dumneavoastră aveți degetele umede. Păstrați curată și uscată suprafața comenzilor tactile și/sau degetele dumneavoastră.

Blocarea este activată. Dezactivați blo- carea.

Se aude un sunet de ventilare în timpul gătitului, care continuă și când mașina de gătit este stinsă:

Zonele de inducție au încorporat un ventilator pentru a răci piesele electronice. Acesta funcționează numai atunci când temperatura pieselor electronice este ridicată, iar când aceasta scade se stinge automat indiferent dacă mașina de gătit este sau nu activată.

Apare simbolul pe indicatorul de putere al unei zone de gătit:

Sistemul de inducție nu detectează un recipient în zona de gătit sau acesta este inadecvat.

Se stinge o zonă de gătit și apare mesajul C81 sau C82 pe indicatoare:

Partea electronică sau sticla au atins o temperatură prea mare. Așteptați un timp să se răcească partea electronică sau îndepărtați recipientul ca să se răcească sticla.

Aparatul se oprește și apare mesajul C90 pe indicatoarele de putere (3):

Comanda tactilă detectează dacă senzorul pornit/oprit (1) este acoperit

Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
Austria	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria	Teka Bulgaria EOOD	Bld. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237, Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg, No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary	Teka Magyarorszag Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia	Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico	Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco	Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru	Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland	Teka Polska Sp. Z O.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania	S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия	Teka Rus LLC/ООО "Теха Рус"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore	Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand	Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 26 424 888
Turkey	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve Tic A.S.	Levent Mah. Comert Sk. Yapı Kredi Biokları Sit. C Blok Apt. No.1 C/32	34330 Besiktas, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine	Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str. 2nd floor, 4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates	Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedla Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela	Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam	TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

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

TEKA



www.teka.com

61401434_028/ P22125R01