

**TEKA**

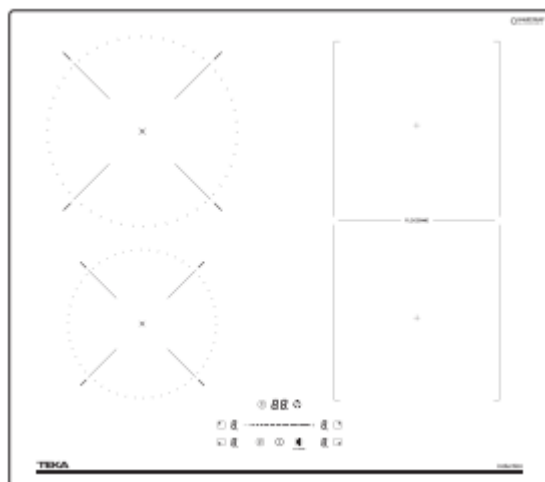


Felhasználói kézikönyv  
**HU**

[www.teka.com](http://www.teka.com)



## Bemutató



## Telepítés

### Minimális távolságok

#### Telepítés

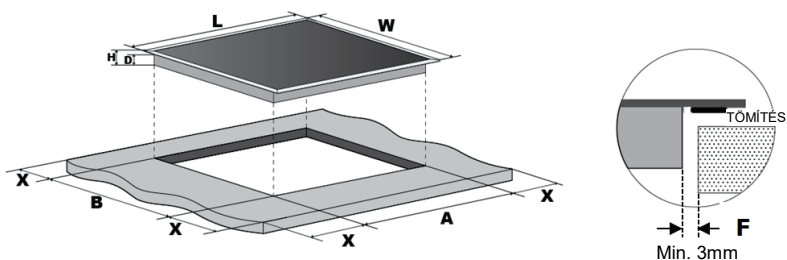
##### 1. Telepítési berendezés kiválasztása

Vágja ki a munkalapot a rajzon látható méretek szerint.

Telepítés és használat céljából legalább 5 cm helyet kell hagyni a lyuk körül.


Győződjön meg róla, hogy a munkalap vastagsága legalább 12 mm. Kérjük, válasszon hőálló és szigetelt munkalap anyagot (Fa és hasonló rost- vagy higroszkópos anyag nem használható munkalap anyagként, kivéve ha impregnált) az elektromos áramütés és a hő sugárzás okozta nagyobb deformáció elkerülése érdekében. Ahogy az alább látható:

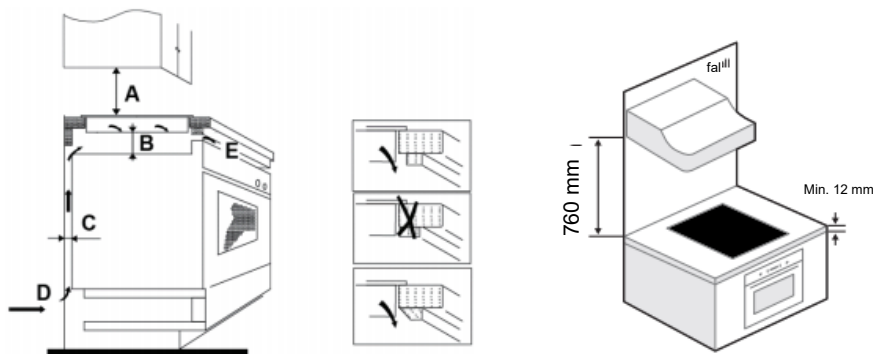
 Megjegyzés: A főzőlap oldalai és a munkalap belső felületei közötti biztonsági távolság legalább 3 mm legyen.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Semmilyen körülmények között ne akadályozza a főzőlap szellőzését, és az levegő be- és kivezető nyílásokat ne blokkolja. Győződjön meg róla, hogy a főzőlap jó üzemi állapotban van. Ahogy az alább látható

 Megjegyzés: A főzőlap és a fölötte lévő szekrény közötti biztonsági távolság legalább 760 mm legyen.



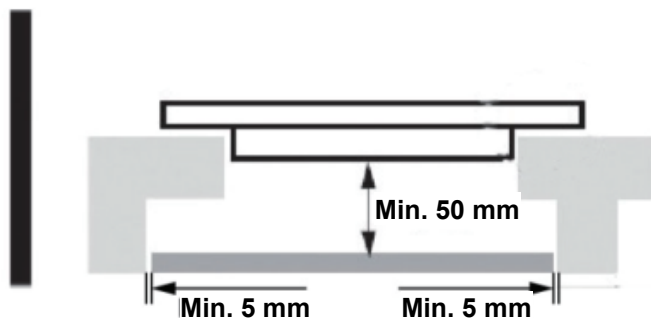
## Telepítés


### Minimális távolságok


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Levegő beömlés	Levegő kivezetés 5mm

### FIGYELMEZTETÉS: Megfelelő szellőzés biztosítása

Győződjön meg róla, hogy a főzőlap jól szellőzik, és a levegő be- és kivezető nyílások nincsenek blokkolva. A túlmelegedett főzőlap aljával való véletlen érintkezés vagy váratlan elektromos áramütés elkerülése érdekében szükséges egy fából készült betétet elhelyezni, csavarokkal rögzítve, legalább 50 mm távolságra a főzőlap aljától. Kövesse az alábbi követelményeket.



 Megjegyzés: A főzőlap külső részén szellőző nyílások vannak. **BIZTOSÍTANIA KELL**, hogy ezek a nyílások ne legyenek blokkolva a munkalappal, amikor a főzőlapot a helyére teszi.

 Figyeljen arra, hogy a bútorhoz csatlakoztatott műanyag vagy fa anyag ragasztójának legalább 150°C hőmérsékletnek kell ellenállnia, hogy elkerülje a panel leválását.

A hátsó fal, a szomszédos és környező felületek ezért legalább 90°C hőmérsékletnek kell ellenállniuk.

## 2. A főzőlap telepítése előtt győződjön meg róla, hogy

A munkalap négyzet alakú és vízszintes, és nincs szerkezeti elem, amely akadályozza a helyigényt.

A munkalap hőálló és szigetelt anyagból készült.

Ha a főzőlap sütő fölé van telepítve, a sütőnek beépített hűtőventilátora van.

A telepítés megfelel minden távolsági követelménynek és alkalmazandó szabványnak és előírásnak.

Megfelelő elválasztó kapcsoló van beépítve a permanens vezetékezésbe, amely teljes lekapcsolást biztosít a hálózati tápellátástól, és a helyi vezetékezési szabályoknak megfelelően van felszerelve és elhelyezve.

Az elválasztó kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, és 3 mm légtér-kontaktus elválasztást kell biztosítania minden pólusban (vagy minden aktív [fázis] vezetőben, ha a helyi vezetékezési szabályok lehetővé teszik ezt a követelmény variációt).

Az elválasztó kapcsoló könnyen elérhető legyen a vásárló számára a főzőlap telepítése után.

## Telepítés

### Minimális távolságok

Konzultáljon a helyi építési hatóságokkal és előírásokkal, ha kétségei vannak a telepítéssel kapcsolatban.

Hőálló és könnyen tisztítható felületeket használjon (például kerámia csempét) a főzőlapot körülvevő fal felületeken.

### 3. A főzőlap telepítése után győződjön meg róla, hogy

A tápkábel nem érhető el szekrényajtókon vagy fiókokon keresztül.

Elég friss levegő áramlik kívülről a szekrényből a főzőlap aljához.

Ha a főzőlap fiók vagy szekrény tér fölé van telepítve, hővédelmi gát van telepítve a főzőlap alja alá.

Az elválasztó kapcsoló könnyen elérhető a vásárló számára.

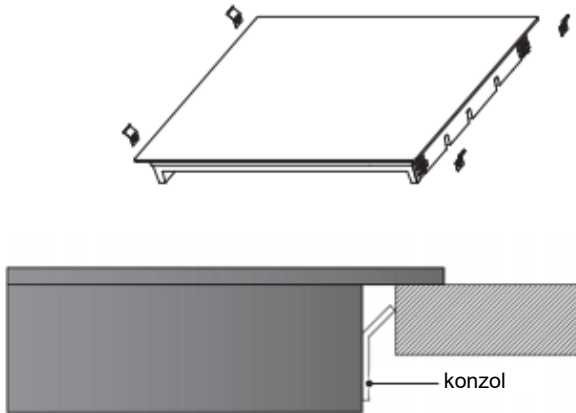
### 4. A rögzítő konzolok elhelyezése előtt

Az egységet stabil, sima felületre helyezze (használja a csomagolást). Ne alkalmazzon erőt a főzőlapból kiálló kezelőszervekre.

### 5. A konzol pozíciójának beállítása

Rögzítse a főzőlapot a munkalapra 4 konzol behelyezésével a főzőlap aljára (lásd kép) a telepítés előtt.

Állítsa be a konzol pozícióját a különböző asztalvastagságokhoz.



### 6. Óvintézkedések

Az indukciós főzőlapot csak szakképzett személyzet vagy technikus telepítheti. Szakemberek állnak rendelkezésére. Kérjük, soha ne végezze el a műveletet saját maga. A főzőlapot nem szabad közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztó, mosógép vagy szárítógép fölé telepíteni, mert a páratartalom károsíthatja a főzőlap elektronikáját.

Az indukciós főzőlapot úgy kell telepíteni, hogy jobb hőleadás biztosított legyen a megbízhatóság növeléséhez.

A fal és az indukciós fűtőzóna az asztal felülete fölött hőálló legyen.

Gőz tisztító nem használható.

## Telepítés

### Minimális távolságok

#### 7. A főzőlap csatlakoztatása a hálózati áramellátáshoz

##### Működési elv



Ezt a főzőlapot csak megfelelően képzett személy

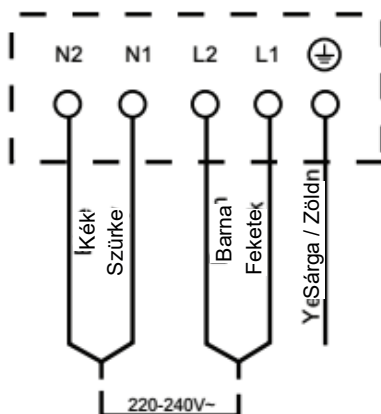
A főzőlap hálózati tápellátáshoz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy:

1. A háztartási vezetékrendszer alkalmas a főzőlap által felvett teljesítményre.
2. A feszültség megfelel a névleges címkén megadott értéknek.
3. A tápkábel szelvényei elviselik a névleges címkén megadott terhelést.

A főzőlap hálózati tápellátáshoz csatlakoztatásához ne használjon adaptereket, reduktorokat vagy elosztókat. A tápkábel nem érinthet forró részeket, és úgy kell elhelyezni, hogy hőmérséklete ne haladja meg a 75°C-ot egyetlen ponton sem.



Kérdezzen meg villanszerelőt, hogy a háztartási vezetékrendszer megfelelő-e változtatások nélkül. Minden változtatást csak szakképzett villanszerelő végezhet.



- Ha a kábel sérült vagy cserélni kell, a műveletet az értékesítés utáni ügynöknek kell elvégeznie dedikált eszközökkel a balesetek elkerülése érdekében.
- Ha a készüléket közvetlenül a hálózathoz csatlakoztatják, omnipoláris áramkör-megszakítót kell telepíteni legalább 3 mm nyitással a kontaktusok között.
- A telepítőnek biztosítania kell, hogy a helyes elektromos csatlakozás megtörtént, és megfelel a biztonsági előírásoknak.
- A kábelt nem szabad hajlítani vagy összenyomni.
- A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és csak felhatalmazott technikusok cserélhetik.



A főzőlap alsó felülete és a tápkábel nem érhető el a telepítés után.

##### Működési elv

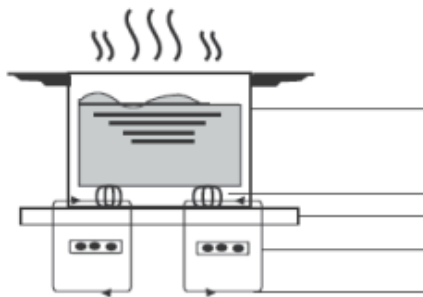
Az indukciós főzés biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési technológia. Elektromágneses rezgések által működik, amelyek közvetlenül a serpenyőben generálnak hőt,

HU

## Telepítés

### Minimális távolságok

nem közvetve a üveg felület melegítésével. Az üveg csak azért melegszik, mert a serpenyő végül felmelegíti.



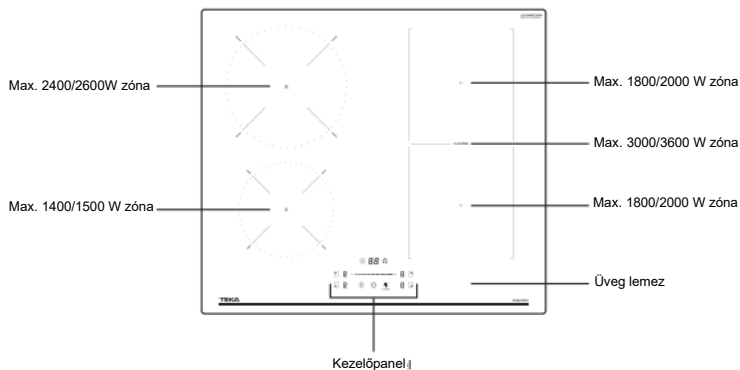
vas serpenyő

mágneses áramkör  
kerámia üveg lemez  
indukciós tekercs  
indukált áramok

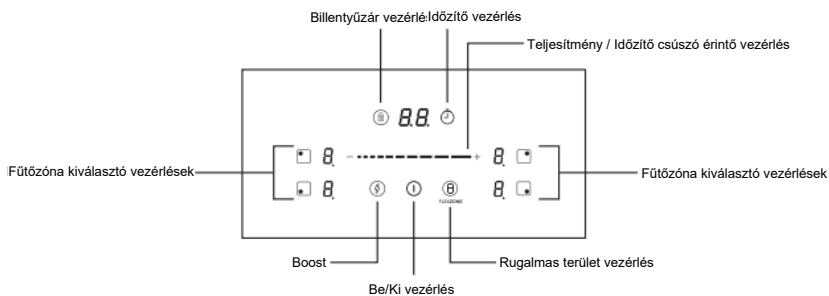
## Kezelőpanel

### TERMÉKISMERTETŐ

#### 1. Felülnézet



#### 2. Kezelőpanel





#### 3. Műszaki specifikáció


Főzőlap	IBF 64110 SSM BK
Főzési zónák	4 zóna
Tápfeszültség	220-240V~ 50Hz vagy 60Hz
Telepített elektromos teljesítmény	7400W
Termék méret LWH(mm)	590X520X62
Beépítési méretek A*B (mm)	560X490


Súly és méretek közelítőek. Mivel folyamatosan törekszünk termékeink javítására, a specifikációkat és terveket előzetes értesítés nélkül módosíthatjuk.


## Biztonsági figyelmeztetések:


 **Figyelmeztetés.** Ha a kerámia üveg eltörik vagy megreped, azonnal húzza ki a tűzhelyet az elektromos áramütés elkerülése érdekében.


 Ezt a készüléket nem külső időzítővel (a készülékbe beépített időzítőn kívül) vagy külön távvezérlő rendszerrel történő működésre tervezték.


 A készüléket gőzzel tisztítani tilos.


 **Figyelmeztetés.** A készülék és elérhető részei üzemelés közben felmelegedhetnek. Kerülje a fűtőelemek érintését. 8 év alatti gyermekeknek távol kell maradniuk a főzőlaptól, kivéve ha állandó felügyelet alatt vannak.


 Ezt a készüléket kizárólag 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek, illetve kellő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek használhatják, **KIZÁRÓLAG** felügyelet mellett, vagy ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék használatára vonatkozóan, és megértették a használatával járó veszélyeket. A felhasználói tisztítás és karbantartás nem végezhető felügyelet nélküli gyermekek által.


 **Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.**


 **Figyelmeztetés.** Veszélyes zsirral vagy olajjal főzni jelenlét nélkül, mert ezek meggyulladhatnak. **SOHA** ne próbálja vízzel eloltani a tüzet! Ebben az esetben válassza le a készüléket, és fedje le a lángokat fedővel, tányérral vagy takaróval.


 **A** Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlap főzési területein. Megakadályozza a lehetséges tűzveszélyt.


 **Az indukciós generátor megfelel a hatályos uniós jogszabályoknak.** Mindazonáltal azt javasoljuk, hogy pacemakerhez hasonló eszközzel élő személyek konzultáljanak kezelőorvosukkal, vagy kétség esetén tartózkodjanak az indukciós zónák használatától.

 **Fém tárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedőket nem szabad a főzőlap felületére helyezni, mert túlmelegedhetnek.**

 **Használat után mindig kapcsolja le a főzőlapot, ne csupán vegye le róla a fazekat vagy a serpenyőt.** Ellenkező esetben meghibásodás léphet fel, ha véletlenül másik serpenyő vagy edény kerül rá az érzékelési időszak alatt. **Megakadályozza a lehetséges baleseteket!**

 Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében azt a gyártónak, annak szervizképviselőjének vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie.

 **FIGYELMEZTETÉS:** Csak a készülék gyártója által tervezett vagy a használati utasításban megfelelően jelzett tűzhely védőket használjon, vagy a készülékbe beépített tűzhely védőket. A nem megfelelő védők baleseteket okozhatnak.

 **A telepítést követően biztosítani kell a készülék leválaszthatóságát.** A lekapcsoló eszközöket be kell építeni a fix elektromos telepítésbe az telepítési előírások szerint.

## Telepítés

### Telepítés evőeszköz fiókkal

Ha bútor vagy evőeszköz fiókot szeretne telepíteni a főzőlap alá, elválasztó lapot kell felszerelni a kettő között. Így megakadályozható a véletlen érintkezés a készülék háza forró felületével. A lapot 20 mm-rel a tűzhely alsó részé alá kell felszerelni.

### Elektromos Csatlakozás

Mielőtt a tűzhelyet a hálózathoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a feszültség és frekvencia megfelel-e a tűzhely névleges címkéjén, amely alatta van, és a Garancia Lapon, vagy ha alkalmazható a műszaki adatlapokon, amelyeket a termék teljes élettartama alatt ezzel a kézikönyvvel együtt kell őrizni.

Győződjön meg róla, hogy a beömlő kábel nem érintkezik az indukciós felső házzal vagy a sütőházzal, ha ugyanabban az egységben van telepítve.

### Figyelmeztetés:



**Az elektromos csatlakozást a hatályos jogszabályok szerint megfelelően földelni kell, ellenkező esetben az indukciós főzőlap hibásan működhet.**



**A szokatlanul nagy feszültségglökések károsíthatják a vezérlőrendszert (mint bármely más elektromos készülék esetében).**



**Javasolt tartózkodni az indukciós főzőlap használatától a pirolitikus tisztítási funkció alatt, pirolitikus sütők esetében,**

az ilyen készülékek által elért magas hőmérséklet miatt.



**A készüléket – ideértve a tápkábel cseréjét is – kizárólag a TEKA hivatalos műszaki szerveze kezelheti vagy javíthatja.**



**Mielőtt leválasztja a főzőlapot a hálózatról, javasoljuk a lekapcsoló kapcsoló kikapcsolását és körülbelül 25 másodperc várást a hálózatról való leválasztás előtt. Ez az idő szükséges az elektronikus áramkör teljes kisülésére, így megelőzve az elektromos áramütés lehetőségét a kábel terminálokból.**



**Őrizze meg a Garancia Bizonyítványt vagy a műszaki adatlapot a használati utasítással együtt a termék teljes élettartama alatt. Ezek fontos műszaki információkat tartalmaznak.**

## Az indukcióról

### Az indukciós főzőlap használatának előnyei

Az indukciós főzőlappal a hő közvetlenül a serpenyőbe kerül, számos előnyt biztosítva:

- Időtakarékos: Gyorsan felmelegszik.
- Energiatakarékos: Hatékonyabb energiafelhasználás.
- Könnyen tisztítható: A kiömlések nem égnék rá az üveg felületre.

- Pontos energiaszabályozás: A hő azonnal alkalmazódik a serpenyőre, amikor a vezérlőket megnyomják, és azonnal leáll, amikor a serpenyőt eltávolítják.

### Alkalmas serpenyők indukciós főzőlapokhoz

Csak ferromágneses serpenyők működnek indukciós főzőlapokkal. Alkalmas típusok: Öntöttvas, zománcozott acél, rozsdamentes acél (kifejezetten indukcióra tervezett).

Nem ajánlott: Diffúzor lemezek, finom acél, alumínium, üveg, réz vagy agyag.

### Főzési zóna és serpenyő érzékelés

Minden főzési zóna érzékeli a serpenyőket a ferromágneses anyag és a serpenyő alapjának átmérője alapján. A legjobb teljesítmény érdekében használja a serpenyő alap átmérőjéhez legjobban illeszkedő főzési zónát.

- Ha a serpenyőt nem érzékeli, próbáljon kisebb főzési zónát használni.
- Flex Zone használata: Nagyobb serpenyők használhatók, ha a Rugalmas zónát egyetlen főzési zónaként használják (lásd 2. ábra).

### 2. ábra



### Részben ferromágneses alapú serpenyők

Néhány serpenyőt indukciókompatibilisként

forgalmaznak, de hiányos ferromágneses alapjuk van. Ez egyetlen fűtést okozhat, ahol csak a ferromágneses rész melegszik (lásd 3. ábra)

**3. ábra**



- Alumínium betétek: Alumínium betétes serpenyők nem érzékelhetők megfelelően, alacsonyabb teljesítményt és elégtelen fűtést okozva (lásd 4. ábra).

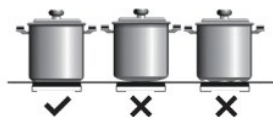
**4. ábra**



A serpenyő alapok hatása a főzésre. Az alap típusa befolyásolja a főzési eredményeket:

- Rozsdamentes acél szendvicstalpak: Segítenek az egyenletes hőelosztásban, időt és energiát takarítanak meg.
- Lapos talpak: Biztosítják az egyenletes teljesítményellátást és hatékony főzést (lásd 5. ábra).

**5. ábra**



Fontos tippek:

- Soha ne melegítsen üres serpenyőket.
- Kerülje a vékony alapú serpenyők használatát,

mert túl gyorsan felmelegedhetnek, megkerülve a tűzhely automatikus lekapcsolási funkcióját.

**Hogyan használja**

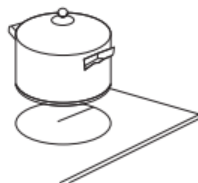
**1. Főzés indítása**

Érintse meg a BE/KI vezérlést. Bekapcsolás után a csengő egyszer sípol, minden kijelző „-” vagy „-” mutat, jelezve, hogy az indukciós főzőlap készenléti állapotba lépett.



Helyezzen megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzési zónára.

- Győződjön meg róla, hogy a serpenyő alja és a főzési zóna felülete tiszta és száraz.



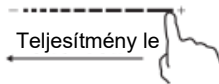
Érintse meg a fűtőzóna kiválasztó vezérlést, és a kulcs melletti jelző villog.



Válassza ki a hőfokot a csúszo vezérlés érintésével.

- Ha 1 percen belül nem választ hőfokot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újra kell kezdenie az 1. lépéstől.

- Bármikor módosíthatja a hőfokot főzés közben.



**Ha a kijelző váltakozva villog a hőfokkal**

Ez azt jelenti, hogy:

- nem helyezett serpenyőt a megfelelő főzési zónára, vagy,
- a használt serpenyő nem alkalmas indukciós főzésre, vagy,
- a serpenyő túl kicsi vagy nem megfelelően középre helyezett a főzési zónán.

Nincs fűtés, hacsak nincs megfelelő serpenyő a főzési zónán.

A „U” kijelző automatikusan eltűnik 1 perc után, ha nem helyeznek megfelelő serpenyőt.

**2. Főzés befejezése**

Érintse meg a kikapcsolni kívánt fűtőzóna kiválasztó vezérlést.



Kapcsolja ki a főzési zónát a csúszo „|” pozícióba állításával. Győződjön meg arról, hogy a kijelzőn „0” látható.



Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI vezérlés érintésével.



Vigyázzon a forró felületekre  
H jelenik meg, jelezve, hogy a főzési zóna forró az érintésre. Eltűnik, amikor a felület lehűl biztonságos hőmérsékletre. Energiatakarékos funkcióként is használható, ha további serpenyőket szeretne melegíteni, használja a még meleg főzőlapot.



### 3. A Boost funkció használata

A boost funkció aktiválása  
Érintse meg a fűtőzóna kiválasztó vezérlést.



Érintse meg a boost vezérlést

☞, a zóna jelző „P”-t mutat, és a teljesítmény eléri a Max.



A Boost funkció törlése

Érintse meg a törölni kívánt boost funkció fűtőzóna kiválasztó vezérlését.



Érintse meg a „Boost” vezérlést ☞ a Boost funkció törléséhez, majd a főzési zóna visszatér eredeti beállításához.



- A funkció bármely főzési zónán működhet.
- A főzési zóna 5 perc után visszatér eredeti beállításához.
- Ha az eredeti hőfok 0, 5 perc után 9-re tér vissza.

### 4. A vezérlők zárolása

- Zárolhatja a vezérlőket a véletlen használat megakadályozására (például gyermekek véletlen bekapcsolása a főzési zónákat).
- Ha a vezérlők zárolva vannak, minden vezérlő letiltva van, kivéve a BE/KI vezérlőt.

A vezérlők zárolása	
Érintse meg a zár vezérlőt	Az időzítő jelző „Lo”-t mutat
A vezérlők feloldása	
Tartsa lenyomva a zár vezérlőt egy ideig.	

**!** Ha a főzőlap zár módban van, minden vezérlő letiltva van, kivéve

a BE/KI, <sup>1</sup> mindig ki tudja kapcsolni az indukciós

főzőlapot a BE/KI <sup>1</sup> vezérléssel vészhelyzetben, de a következő művelethez először fel kell oldania a főzőlapot.

### 5. Időzítő vezérlés

Az időzítőt két különböző módon használhatja:

a) Használhatja percenkénti emlékeztetőként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsol ki semmilyen főzési zónát, amikor a beállított idő letelik.

b) Beállíthatja, hogy egy vagy több főzési zónát kikapcsoljon a beállított idő letelte után.

Az időzítő maximuma 99 perc.

**a) Az időzítő percenkénti emlékeztetőként való használata**

Ha nem választ főzési zónát Győződjön meg róla, hogy a főzőlap be van kapcsolva.

Megjegyzés: a percenkénti emlékeztetőt legalább egy aktív zónával kell használnia.

Érintse meg az időzítő vezérlést, a „10” jelenik meg az időzítő kijelzőn, és a „0” villog.



Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével. Például: 5.

15



Érintse meg újra az időzítő vezérlést, az „1” villog.

15



Állítsa be az időt a csúszó vezérlés érintésével (pl. 9), most az időzítő 95 perc.

95



Amikor az idő be van állítva, azonnal visszaszámlál. A kijelző a hátralévő időt mutatja.

A csengő 30 másodpercig sípol, és az időzítő jelző „-”-t mutat, amikor a beállított idő letelt.

--

**b) Az időzítő beállítása egy főzési zóna kikapcsolásához**

Állítson be egy zónát

Érintse meg a fűtőzóna kiválasztó vezérlést, amelyhez időzítőt szeretne beállítani.

6



Rövid idő alatt érintse meg az időzítő vezérlést, az „10”

jelenik meg az időzítő kijelzőn, és a „0” villog.

10



Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével. Például: 5.

15



Érintse meg újra az időzítő vezérlést, az „1” villog.

15



Állítsa be az időt a csúszó vezérlés érintésével (pl. 9), most az időzítő 95 percre van állítva.

95



Amikor az idő be van állítva, azonnal visszaszámlál. A kijelző a hátralévő időt mutatja.

**MEGJEGYZÉS:** A teljesítmény szint jelző piros pont kigyullad, jelezve, hogy a zóna ki van választva.

6



Amikor a főzési időzítő lejár, a megfelelő főzési zóna automatikusan kikapcsol.

0

**⚠ A többi főzési zóna tovább működik, ha korábban bekapcsolták őket.**

A fenti képek csak tájékoztató jellegűek, és a végtermék érvényes.

több zóna beállítása

A több zóna beállítási lépései hasonlóak az egy zóna beállítási lépéseihez;

Amikor több főzési zónához egyszerre állít be időt, a vonatkozó főzési zónák tizedes pontjai világítanak. A perc kijelző a min. időzítőt mutatja. A megfelelő zóna pontja villog.

Az alábbiak szerint látható:

3

(15 percre állítva)

6

(45 percre állítva)

15

Amikor a visszaszámláló időzítő lejár, a megfelelő zóna kikapcsol. Ezután az új min. időzítőt mutatja, és a megfelelő zóna pontja villog. Az alábbiak szerint látható jobbra:

30

(30 percre állítva)

6

Érintse meg a fűtőzóna kiválasztó vezérlést, a megfelelő időzítő megjelenik az időzítő jelzőn.

**c) Az időzítő törlése**

Érintse meg a törölni kívánt időzítő fűtőzóna kiválasztó vezérlését.



Érintse meg az időzítő vezérlést, a jelző villog.



Érintse meg a csúszó vezérlést „00”-ra állítva az időt, az időzítő törlődik.

## 6. Teljesítménykezelési funkció

Lehetőség van maximális teljesítményfelvevési szint beállítására az indukciós főzőlaphoz, különböző teljesítménytartományok kiválasztásával.

Az indukciós főzőlapok automatikusan korlátozzák magukat, hogy alacsonyabb teljesítményen dolgozzanak, elkerülve a túlterhelés kockázatát.

Nem szükséges serpenyőket helyezni a fűtőzónákra. Javasoljuk a beállítás megkezdését 5 másodpercen belül a tápellátás csatlakoztatása után. 60 másodpercen belül kell belépnie a teljesítmény beállítási módba a Teljesítménykezelési funkcióhoz.

A Teljesítménykezelési funkcióba lépés

1. Kérjük, vegye figyelembe, hogy ne kapcsolja be a

főzőlapot. Ezen a szakaszon nyomja meg egyszerre a „Boost” és „Lock” gombot.



Az „S” szimbólum megjelenik az 1. zónán.

2. Nyomja meg a „Lock” gombot.



Az „S” szimbólum megjelenik az 1. zónán, és „E” szimbólum a 2. zónán.

3. Nyomja meg újra egyszerre a „Boost” és „Lock” gombokat.



Az „S” szimbólum megjelenik az 1. zónán, „E” a 2. zónán, és „t” a 3. zónán. Ugyanakkor a jelenlegi maximális teljesítmény mód (7.4) megjelenik az időzítő jelzón.

Másik szintre váltás

1. Rövid nyomja meg a „Boost” gombot



6 teljesítmény szint van, „7.4”-től „2.5”-ig. Az időzítő jelző az egyiket mutatja.

„7.4”: a maximális teljesítmény 7,4 kW.

„6.5”: a maximális teljesítmény 6,5 kW.

„5.5”: a maximális teljesítmény 5,5 kW.

„4.5”: a maximális teljesítmény 4,5 kW.

„3.5”: a maximális teljesítmény 3,5 kW.

„2.5”: a maximális teljesítmény 2,5 kW.

A Teljesítménykezelési funkció megerősítése

1. Miután a kívánt teljesítmény beállítási módot kiválasztotta, nyomja meg a „Lock” gombot.



Amikor az időzítő jelző leáll a villogással, a teljesítmény mód sikeresen beállítva.

A Teljesítménykezelési funkció kilépése

1. A beállítás után győződjön meg róla, hogy leválasztja a tápot, és újra csatlakoztatja.

Ezután a főzőlap kikapcsol.

## 7. Alapértelmezett működési idő

Az automatikus kikapcsolás biztonsági védelmi funkció az indukciós főzőlaphoz. Automatikusan kikapcsol, ha elfelejti kikapcsolni a főzést. A különböző teljesítmény szintek alapértelmezett működési ideje az alábbi táblázatban látható:

Teljesítményszint	Alapértelmezett működési idő (óra)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Amikor a serpenyőt eltávolítják, az indukciós főzőlap azonnal leállíthatja a fűtést, és a főzőlap automatikusan kikapcsol 2 perc után.



**Szívritmuszabályzóval rendelkező személyek konzultáljanak orvosukkal az egység használata előtt.**

#### Főzési irányelvek



**Vigyázzon a sütésnél, mert az olaj és zsír nagyon gyorsan felmelegszik, különösen PowerBoost használatakor. Rendkívül magas hőmérsékleten az olaj és zsír spontán meggyullad, és ez komoly tűzveszélyt jelent.**

#### Főzési tippek

- Amikor az étel forni kezd, csökkentse a hőfokot.
- Fedő használata csökkenti a főzési időt és energiát takarít meg a hő megtartásával.
- Minimalizálja a folyadék vagy zsír mennyiségét a főzési idő csökkentéséhez.

• Kezdje magas beállítással, és csökkentse, amikor az étel átmelegedett.

#### 1. Párolás, rizs főzés

• A párolás forráspont alatt történik, körülbelül 85°C-nál, amikor buborékok csak alkalmanként emelkednek a főzőfolyadék felszínére. Ez a kulcs a finom levesekhez és omlós ragukhoz, mert az ízek fejlődnek anélkül, hogy túlfőznék az ételt. Tojás alapú és liszt sűrített szószokat is forráspont alatt kell főzni.

• Néhány feladat, beleértve a rizs főzését abszorpció módszerrel, magasabb beállítást igényelhet a legalacsonyabbnál, hogy az étel megfelelően megfőjön az ajánlott időben.

#### 2. Steak piritása

Lédús, ízletes steakok főzéséhez:

- Hagyja a húst szobahőmérsékleten körülbelül 20 percig főzés előtt.
- Melegítse fel a nehéz alapú serpenyőt.
- Kefélje mindkét oldalát olajjal. Csorgasson kis mennyiségű olajat a forró serpenyőbe, majd helyezze a húst a forró serpenyőbe.
- Fordítsa a steakot csak egyszer főzés közben. A pontos főzési idő függ a steak vastagságától és attól, mennyire átsütöten szeretné. Az idők oldalanként körülbelül 2-8 perc között változhatnak. Nyomja meg a steakot, hogy megítélje, mennyire átsütött – minél keményebb, annál jobban átsütött.
- Hagyja a steakot pihenni meleg tárgyeron néhány

percig, hogy ellazuljon és omlós legyen tálalás előtt.

#### 3. Piritott ételhez

- Válasszon indukciókompatibilis lapos alapú wokot vagy nagy serpenyőt.
- Készítse elő az összes hozzávalót és eszközt. A piritásnak gyorsnak kell lennie. Ha nagy mennyiséget főz, főzze az ételt több kisebb adagban.
- Melegítse elő a serpenyőt röviden, és adjon hozzá két evőkanál olajat.
- Főzze először a húst, tegye félre, és tartsa melegen.
- Pirítsa a zöldségeket. Amikor melegek, de még ropogósak, csökkentse a főzési zónát alacsonyabb beállításra, tegye vissza a húst a serpenyőbe, és adja hozzá a szószát.

• Keverje a hozzávalókat óvatosan, hogy biztosan átmelegedjenek.

• Tálalja azonnal.

#### Kis tárgyak érzékelése

Amikor nem megfelelő méretű vagy nem mágneses serpenyő (pl. alumínium), vagy más kis tárgy (pl. kés, villa, kulcs) marad a főzőlapon, a főzőlap automatikusan készenléti állapotba lép 1 perc után. A ventilátor tovább hűti az indukciós főzőlapot további 1 percig.

#### Hőfok beállítások

Az alábbi beállítások csak irányelvek. A pontos beállítás több tényezőtől függ, beleértve a főzőedényt és a főzőedény mennyiségét. Kísérletezzen az indukciós főzőlappal a legjobb beállítások megtalálásához.

Hőfok beállítás	Alkalmas		<ul style="list-style-type: none"> <li>gyengéd párolás</li> <li>lassú melegítés</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>tészta főzés</li> </ul>
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>finom melegítés kis mennyiségű ételhez</li> <li>csokoládé, vaj és gyorsan égő ételek olvasztása</li> </ul>	3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>újramelegítés</li> <li>gyors párolás</li> <li>rizs főzés</li> </ul>	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>pirított étel</li> <li>pirítás</li> <li>leves forralása</li> <li>víz forralása</li> </ul>
		5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>pancakes</li> </ul>		
		7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>pirítás</li> </ul>		

### Apolás és tisztítás

Az alábbi beállítások csak irányelvek. A pontos beállítás több tényezőtől függ, beleértve a főzőedényt és a főzőendő mennyiséget. Kísérletezzen az indukciós főzőlappal a legjobb beállítások megtalálásához.

Mi?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződés az üvegen (ujjlenyomatok, nyomok, étel vagy nem cukros kiömlések az üvegen).	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kapcsolja ki a tápot a főzőlaphál.</li> <li>Vigyén fel főzőlap tisztítószert, amíg az üveg még meleg (de nem forró!)</li> <li>Öblítse le, és törölje szárazra tiszta ronggyal vagy papírtörölővel.</li> <li>Kapcsolja vissza a tápot a főzőlaphál.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ha a főzőlap tápja ki van kapcsolva, nem lesz „forró felület” jelzés, de a főzési zóna még forró lehet! Legyen rendkívül óvatos.</li> <li>Nehéz súrolók, néhány nejlón súroló és durva/súroló tisztítószerek karcosíthatják az üveget. Mindig olvassa el a címkét, hogy ellenőrizze, megfelel-e a tisztítószer vagy súrolója.</li> <li>Soha ne hagyjon tisztítási maradékot a főzőlapon: az üveg foltos lehet.</li> </ul>
Forrásban lévő kiömlések, olvadások és forró cukros kiömlések az üvegen.	<p>Távolítsa el ezeket azonnal hal szeletelővel, paletta késsel vagy kerámia üveg főzőlaphoz megfelelő borotvapengés kaparóval, de vigyázzon a forró főzési zóna felületekre:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Kapcsolja ki a tápot a főzőlaphál a falnál.</li> <li>Tartsa a pengét vagy eszközt 30°-os szögben, és kaparja a szennyeződést vagy kiömlést a főzőlap hűvös területére.</li> <li>Tisztítsa fel a szennyeződést vagy kiömlést edényronggyal vagy papírtörölővel.</li> <li>Kövesse a fenti 2-4. lépéseket a „Mindennapi szennyeződés az üvegen” fejezethez.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Távolítsa el az olvadások és cukros étel vagy kiömlések okozta foltokat a lehető leghamarabb. Ha az üvegen hagyja lehűlni, nehéz lehet eltávolítani, vagy akár véglegesen károsíthatja az üveg felületét.</li> <li>Vágási veszély: amikor a biztonsági fedél visszahúzódik, a kaparó pengéje borotvaéles. Rendkívüli óvatossággal használja, és mindig biztonságosan tárolja gyermekektől távol.</li> </ul>
Kiömlések az érintő vezérlőkön.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kapcsolja ki a tápot a főzőlaphál.</li> <li>Itassa fel a kiömlést.</li> <li>Törölje az érintő vezérlés területét tiszta nedves szivaccsal vagy ronggyal.</li> <li>Törölje az területet teljesen szárazra papírtörölővel.</li> <li>Kapcsolja vissza a tápot a főzőlaphál.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A főzőlap sípolhat és kikapcsolhat, és az érintő vezérlők nem működhetnek, amíg folyadék van rajtuk. Győződjön meg róla, hogy szárazra törli az érintő vezérlés területet, mielőtt újra bekapcsolja a főzőlapot.</li> </ul>

## Tippek és trükkök

A készülék üzemeltetése hibákat és meghibásodásokat okozhat. Az alábbi táblázatok tartalmazzák a lehetséges okokat és megjegyzéseket a hibakód vagy meghibásodás megoldásához. Javasolt gondosan elolvasni az alábbi táblázatokat, hogy időt és pénzt takarítson meg, amelyet a szervizközpont hívása okozhatna.

Probléma	Lehetséges okok	Mit tegyünk
Az indukciós főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	Nincs áram.	Győződjön meg róla, hogy az indukciós főzőlap csatlakoztatva van a tápellátáshoz, és be van kapcsolva. Ellenőrizze, van-e áramszünet az otthonában vagy területén. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikumist.
Az érintő vezérlők nem reagálnak.	A vezérlők zárolva vannak.	Oldja fel a vezérlőket. Lásd a „Kerámia főzőlap használata” szakaszt az utasításokhoz.
Az érintő vezérlők nehezen kezelhetők.	Lehet enyhe vízhártya a vezérlőkön, vagy az ujjhegyével érinti a vezérlőket.	Győződjön meg róla, hogy az érintő vezérlés terület száraz, és az ujjbeggyével érintse a vezérlőket.
Az üveg karcolódik.	Durva szélű főzőedény. Nem megfelelő, súroló súroló vagy tisztító termék használata.	Használjon lapos és sima alapú főzőedényeket. Lásd „A megfelelő főzőedény kiválasztása”. Lásd: „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS”.
Néhány serpenyő pattogó vagy kattánó zajt ad.	Ezt a főzőedény szerkezete okozhatja (különböző fém rétegek különbözőképpen rezegnek).	Ez normális a főzőedényhez, és nem hibát jelez.
Az indukciós főzőlap alacsony zűgő zajt ad magas hőfokon való használatkor.	Ezt az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez normális, de a zajnak halkulnia vagy teljesen el kell űnnie, amikor csökkenti a hőfokot.
Ventilátor zaj az indukciós főzőlapból.	A beépített hűtőventilátor az indukciós főzőlapban bekapcsol az elektronika túlmelegedésének megakadályozására. Működhet tovább, miután kikapcsolta az indukciós főzőlapot.	Ez normális, és nincs szükség beavatkozásra. Ne kapcsolja ki a tápot a fálnál az indukciós főzőlapnál, amíg a ventilátor fut.
A serpenyők nem melegednek, és u jelenik meg a kijelzőn.	Az indukciós főzőlap nem érzékeli a serpenyőt, mert nem alkalmas indukciós főzésre. Az indukciós főzőlap nem érzékeli a serpenyőt, mert túl kicsi a főzési zónához vagy nem megfelelően középre helyezett.	Használjon indukciós főzésre alkalmas főzőedényeket. Lásd „A megfelelő főzőedény kiválasztása” szakaszt. Középrezze a serpenyőt, és győződjön meg róla, hogy az alapja megfelel a főzési zóna méretének.
Az indukciós főzőlap vagy egy főzési zóna váratlanul kikapcsolt, hangjel szűal meg, és hibakód jelenik meg (általában váltakozva egy vagy két számjeggyel a főzési időzítő kijelzőn).	Műszaki hiba.	Kérjük, jegyezze fel a hibabetűket és számokat, kapcsolja ki a tápot a főzőlapnál a fálnál, és forduljon szakképzett technikumhoz.

## Hibakijelzés és ellenőrzés

Az indukciós főzőlap ön diagnosztikai funkcióval van ellátva. Ezzel a teszttel a technikus több komponens működését ellenőrizheti a főzőlap szétszerelése vagy leszerelése nélkül a munkafelületről.

### Hibaelhárítás

#### 1. Hibakódok előfordulása ügyfélhasználat során & Megoldás;

Hibakód	Probléma	Megoldás
Nincs automatikus helyreállítás		
E1	Kerámia lemez hőmérséklet-érzékelő meghibásodás – nyitott áramkör.	Ellenőrizze a csatlakozást vagy cserélje ki a kerámia lemez hőmérséklet-érzékelőt.
E2	Kerámia lemez hőmérséklet-érzékelő meghibásodás – rövidzárlat.	
Eb	Kerámia lemez hőmérséklet-érzékelő meghibásodás.	
E3	Magas hőmérséklet a kerámia lemez érzékelőn.	Várja meg, amíg a kerámia lemez hőmérséklete normálisra visszatér. Érintse meg a „Be/Ki” gombot a készülék újraindításához.
E4	IGBT hőmérséklet-érzékelő meghibásodás – nyitott áramkör.	Cserélje ki a teljesítménylapot.
E5	IGBT hőmérséklet-érzékelő meghibásodás – rövidzárlat.	
E6	Magas hőmérséklet az IGBT-n.	Várjon, amíg az IGBT hőmérséklete vissza nem tér a normális szintre. Érintse meg a „Be/Ki” gombot a készülék újraindításához. Ellenőrizze, hogy a ventilátor simán forog-e; ha nem, cserélje ki a ventilátort.
E7	A tápfeszültség alacsonyabb a névleges értéknél.	Ellenőrizze, hogy a hálózati áramellátás normális-e. Csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha a tápellátás rendben van.
E8	A tápfeszültség magasabb a névleges értéknél.	
U1	Kommunikációs hiba.	Helyezze vissza a csatlakozást a kijelző kártya és a tápegység kártya között. Cserélje ki a tápegység kártyát vagy a kijelző kártyát.

## 2. Konkrét hibák és megoldások

Hiba	Probléma	Megoldás A	Megoldás B
A LED nem világít, amikor a készüléket csatlakoztatják.	Nincs tápellátás.	Ellenőrizze, hogy a dugó szorosan illeszkedik-e a konnektorba, és hogy a konnektor működik-e.	
	A kiegészítő tápegység kártya és a kijelző kártya közötti kapcsolat megszakadt.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kiegészítő tápegység kártya sérült.	Cserélje ki a kiegészítő tápegység kártyát.	
	A kijelző kártya sérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
Néhány gomb nem működik, vagy a LED-kijelző nem normális.	A kijelző kártya sérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
	A főzőlap hőmérséklete túl magas.	A környezeti hőmérséklet túl magas lehet. A levegőbeszívó vagy a szellőzőnyílás el lehet záródva.	
	Hiba van a ventilátorral.	Ellenőrizze, hogy a ventilátor simán forog-e; ha nem, cserélje ki a ventilátort.	
A főzési mód jelzőfénye kigyullad, de a fűtés nem indul el.	A teljesítményvezérlő panel sérült.	Cserélje ki a teljesítménylapot.	
	A fűtés működés közben hirtelen leáll, és a kijelzőn a „H” villog.	Nem megfelelő az edény típusa. Az edény átmérője túl kicsi.	Használjon megfelelő edényt (lásd a használati útmutatót).
Az azonos oldalon lévő főzőzónák (például az első és a második zóna) a „H” jelzést jelenítik meg.	A készülék túlmelegedett;	A készülék túlmelegedett. Várjon, amíg a hőmérséklet vissza nem tér a normál értékre. Nyomja meg a „Be/Ki” gombot a készülék újraindításához.	Az edényérzékelő áramkör sérült, cserélje ki a teljesítményvezérlő panelt.
	A teljesítményvezérlő panel és a kijelzőpanel közötti csatlakozás meghibásodott;	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kommunikációs rész kijelzőpanelje sérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
A ventilátormotor hangja rendellenes.	A főpanel sérült.	Cserélje ki a teljesítménylapot.	
	A ventilátormotor sérült.	Cserélje ki a ventilátort.	

A fentiek a gyakori hibák megállapítását és ellenőrzését ismertetik.

Kérjük, ne szerelje szét saját maga a készüléket, mert ez veszélyeket és a főzőlap károsodását okozhatja.

## ÁRTALMATLANÍTÁS ÉS ÚJRAHASZNOSÍTÁS

Fontos környezetvédelmi utasítások

Ez a készülék a hulladék elektromos és elektronikus berendezésekről (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek megfelelő jelöléssel van ellátva. A készülék megfelelő ártalmatlanításának biztosításával segít megelőzni a környezetet és az emberi egészséget érő esetleges károkat, amelyek a nem megfelelő hulladékkezelésből adódhatnak.

Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a terméket élettartamának végén nem szabad más háztartási hulladékkal együtt kidobni. A használt készüléket hivatalos gyűjtőhelyre kell visszavinni elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítása céljából. A gyűjtőrendszerekről kérjük, érdeklődjön a helyi hatóságoknál vagy annál a kereskedőnél, ahol a terméket vásárolta. Minden háztartás fontos szerepet játszik a régi készülékek visszagyűjtésében és újrahasznosításában.

A használt készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges kedvezőtlen következményeket.



Megfelelés a RoHS irányelvnek

Ez a készülék speciális hulladékkezelést igényel. A termék kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, a háztartási hulladékkezelő szolgálatához vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

A csomagolásra vonatkozó információk

A termék kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, a háztartási hulladékkezelő szolgálatához vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.



## A Teka leányvállalatai

Ország Leányvállalat	Cím	Város	Telefon
<b>Ausztria</b> Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
<b>Belgium</b> <b>Küppersbusch Belgium S.P.R.L.</b>	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11-Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
<b>Bulgária</b> <b>Teka Bulgaria EOOD</b>	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
<b>Chile</b> <b>Teka Chile S.A.</b>	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+56 24 386 000
<b>Kína</b> <b>Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.</b>	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
<b>Cseh Köztársaság</b> <b>Teka CZ S.R.O.</b>	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
<b>Ecuador</b> <b>Teka Ecuador S.A.</b>	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
<b>Görögország</b> <b>Teka Hellas A.E.</b>	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
<b>Magyarország</b> <b>Teka Magyarország Zrt.</b>	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
<b>Indonézia</b> <b>PT Teka Buana</b>	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
<b>Malajzia</b> <b>Teka Kűchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd</b>	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
<b>Mexikó</b> <b>Teka Mexicana S.A. de C.V.</b>	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5551 330 493
<b>Marokkó</b> <b>Teka Maroc S.A.</b>	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
<b>Peru</b> <b>Teka Kűchentechnik Perú S.A.</b>	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
<b>Lengyelország</b> <b>Teka Polska Sp. ZO.O.</b>	ul. 3-go Maja 8/ A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
<b>Portugália</b> <b>Teka Portugal S.A.</b>	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
<b>Románia</b> <b>S.C. Teka Kűchentechnik Romania S.R.L.</b>	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
<b>Oroszország/Россия</b> <b>Teka Rus LLC/OOO "Teka Pyc"</b>	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
<b>Szingapúr</b> <b>Teka Singapore PTE Ltd</b>	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
<b>Spanyolország</b> <b>Teka Industrial, S.A.</b>	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
<b>Thaiföld</b> <b>Teka (Thailand) Co. Ltd.</b>	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66-26 424 888
<b>Pulyka</b> <b>Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve Tic A.S.</b>	Levent Mah. Comert Sk. Yapı Kredi Blokleri Sit. C Blok Apt. No.1 C/32	34330 Besiktas, Istanbul	+90 2 122 883 134
<b>Ukrajna</b> <b>Teka Ukraine LLC</b>	86-e, Bozhenko Str.2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
<b>Egyesült Arab Emírségek</b> <b>Teka Middle East Fze</b>	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
<b>Egyesült Arab Emírségek</b> <b>Teka Kűchentechnik U.A.E LLC</b>	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
<b>Venezuela</b> <b>Teka Andina S.A.</b>	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
<b>Vietnam</b> <b>TEKA Vietnam Co., Ltd.</b>	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646



„további információkért és frissített elérhetőségi címekért kérjük, tekintse meg a vállalati weboldalt”



[www.teka.com](http://www.teka.com)

61401434\_028/ P22125R00

TEKA INDUSTRIAL S.A.

C/Cajo, 17 - 39011 SANTANDER (Cantabria), SPAIN