

**TEKA**



Felhasználói kézikönyv

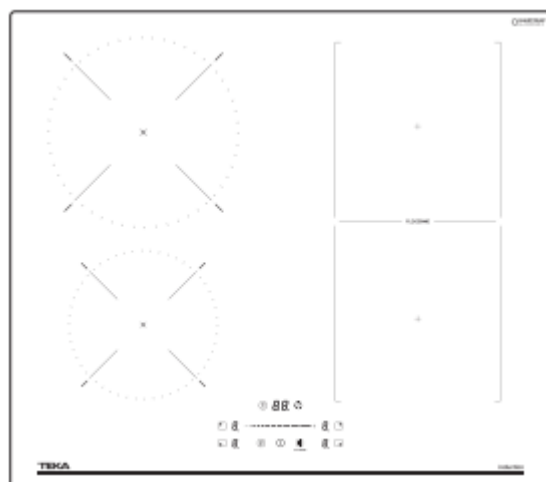
IBF 64210 SSM BK

**HU**

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

**HU** TELEPÍTÉSI UTASÍTÁSOK ÉS AJÁNLÁSOK AZ ÉRINTŐVEZÉRLÉSŰ KERÁMIA  
FŐZŐLAPOK HASZNÁLATÁHOZ ÉS KARBANTARTÁSÁHOZ

# Bemutató



## Telepítés

### Minimális távolságok

#### Telepítés

##### 1. Telepítési berendezés kiválasztása

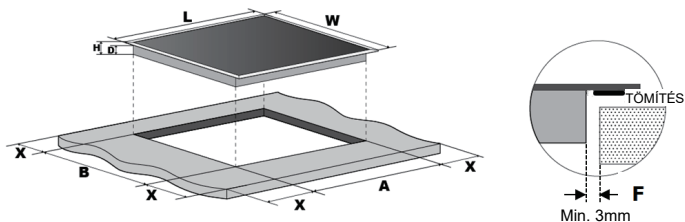
Vágja ki a munkalapot a rajzon látható méretek szerint.

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.



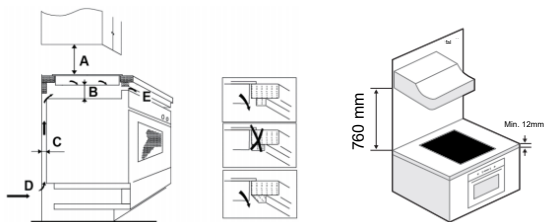
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4+1	490+4+1	50 min.	3 min.

#### FIGYELMEZTETÉS: Megfelelő szellőzés biztosítása

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.



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

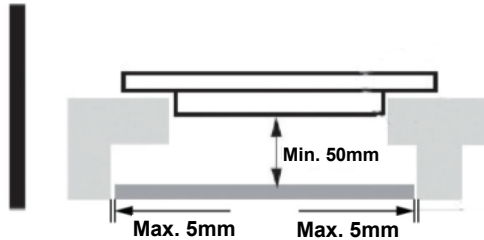
#### FIGYELMEZTETÉS: Megfelelő szellőzés biztosítása

## Telepítés

### Minimális távolságok

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.

## Minimális távolságok



**!** **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 készül.

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

A telepítés megfelel minden távolsági követelménynek és alkalmazandó szabványoknak 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] vezetében, ha a helyi vezetékezési szabályok lehetővé teszik ezt a követelmény variációt).

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

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 munkalappra 4 konzol behelyezésével a főzőlap aljára (lásd kép) a telepítés előtt.

Állítsa be a konzol pozícióját a különböző asztallap vastagságokhoz.



## Telepítés

### Minimális távolságok

#### 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.

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

##### Működési elv



#### Ezt a főzőlapot csak megfelelően képzett személy

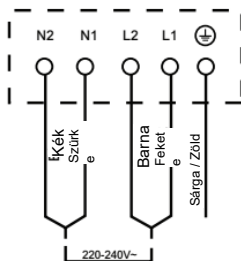
A főzőlap hálózati tápellátáshoz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy:

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 éríthet forró részeket, és úgy kell elhelyezni, hogy hőmérséklete ne haladja meg a 75°C-ot egyetlen ponton sem.



**Kérdezzen meg villanyszerelőt, hogy a háztartási vezetékrendszer megfelelő-e változtatások nélkül. Minden változtatást csak szakképzett villanyszerelő végezhet.**



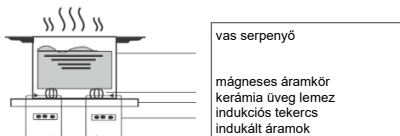
- Ha a kábel sérült vagy cserélni kell, a műveletet az értékesítés utáni ügynököknek kell elvégeznie dedikált eszközökkel a balesetek elkerülése érdekében.
- Ha a készüléket közvetlenül a hálózathoz csatlakoztatják, omnipoláris áramkör-megszakítót kell telepíteni legalább 3 mm nyitással a kontaktusok 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.**

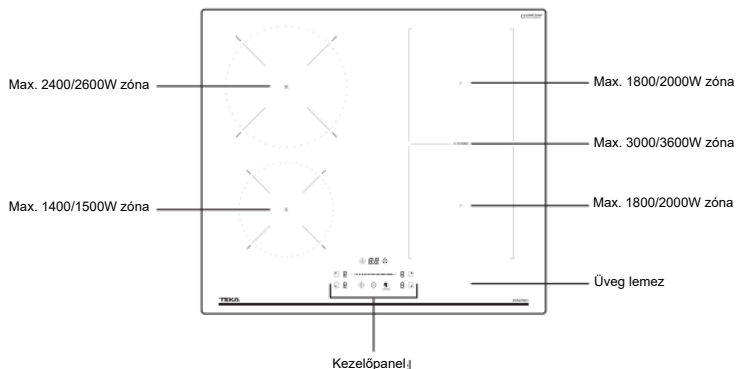
##### Működési elv

Az indukciós főzés biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési technológia. Elektromágneses rezgések által működik, amelyek közvetlenül a serpenyőben generálnak hőt, nem közvetve a üveg felület melegítésével. Az üveg csak azért melegszik, mert a serpenyő végül felmelegíti.

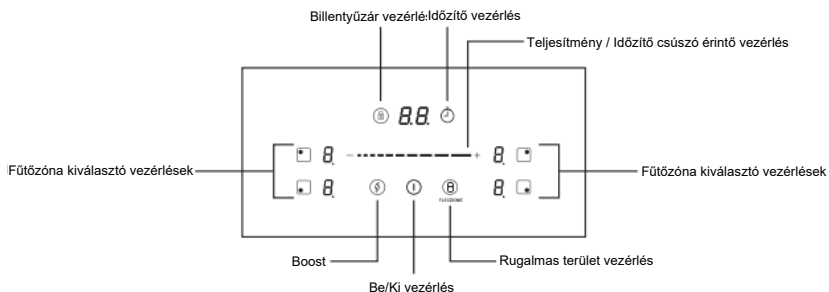


## Termék bemutatása

### 1. Felülnézet



### 2. Kezelőpanel



### 3. Műszaki specifikáció

Főzőlap	IBF 64210 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 (nem a készülékbe épített) vagy külön távirányító rendszerrel való használatra tervezték.


 Ne gőz tisztítsa ezt a készüléket.

 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 csak 8 éves vagy idősebb gyermekek, csökkent fizikai, érzelmi vagy szellemi képességű személyek vagy tapasztalat és ismeret hiányában lévő személyek használhatják, CSAK felügyelet mellett vagy ha megfelelő utasítást kaptak a készülék használatára és megértették a használatával járó veszélyeket. A felhasználói tisztítás és karbantartás nem végezhető felügyelet nélküli gyermekek által.

 A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.


 Figyelmeztetés. Veszélyes zsírral 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.

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


 Az indukciós generátor megfelel a jelenlegi EU jogszabályoknak.


Azonban javasoljuk, hogy szívritmuszabályzóval ellátott személyek forduljanak orvosukhoz, vagy ha kétségeik vannak, tartózkodjanak az indukciós területek használatától.


 Fémtárgyak, például kések, villák, kanalak és fedelek nem helyezhetők a főzőlap felületére, mert túlmelegedhetnek.

 Használat után mindig válassza le a tűzhelyet, ne csak vegye le a serpenyőt vagy edényt. Ellenkező

esetben meghibásodás léphet fel, ha véletlenül másik serpenyő vagy edény kerül rá az érzékelési időszak alatt. Megakadályozza a lehetséges baleseteket!

 Ha a tápkábel sérült, azt a gyártónak, szervizképviselőjének vagy hasonlóan képzett személynek kell cserélnie a veszély elkerülése érdekében.

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

 Szükséges a készülék lekapcsolásának lehetővé tétele a telepítés után. 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 része alá kell felszerelni.

### Elektromos Csatlakozás

Mielőtt a tűzhelyet a hálózathoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a feszültség és frekvencia megfelelő-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 házszal vagy a sütőházzal, ha ugyanabban az egységben van telepítve.

### Figyelmeztetés:



**Az elektromos csatlakozásnak megfelelően földeltnek kell lennie a jelenlegi jogszabályok szerint, különben az indukciós főzőlap meghibásodhat.**



**Szokatlanul magas teljesítményű túlfeszültségek károsíthatják a vezérlőrendszert (mint bármely elektromos készülékénél).**



**Javasolt tartózkodni az indukciós főzőlap használatától a pirolitikus tisztítási funkció alatt pirolitikus sütők esetén a magas hőmérséklet miatt, amelyet ez a típusú készülék elér.**



**Csak a TEKA hivatalos műszaki szerviz kezelheti vagy javíthatja a készüléket, beleértve a tápkábel cseréjét is.**



**Mielőtt leválasztja a főzőlapot a hálózatról, javasoljuk a lekapcsoló kapcsoló kikapcsolását és**

**körülbelül 25 másodperc várát a hálózatról való leválasztás előtt. Ez az idő szükséges az elektronikus áramkör teljes kikapcsolására, 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:

- Időmegtakarítás: Gyorsan felmelegszik.
- Energia megtakarítás: Hatékonyabb energiafelhasználás.
- Könnyen tisztítható: A kiömlések nem égnék rá az üveg felületre.
- Pontos energia vezérlés: 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.
- Rugalmas zóna használat: Nagjobb 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 egyenetlen 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).

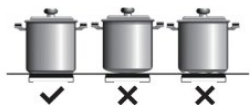
### 4. ábra



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

- Rozsdamentes acél szendvics alapok: Segítenek az egyenetlen hőelosztásban, időt és energiát takarítanak meg.
- Lapos alapok: Biztosítják az egyenetlen 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

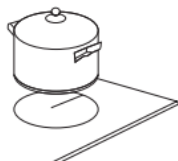
### 1. Főzés indítása

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.

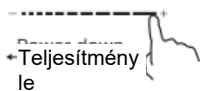
- Győződjön meg róla, hogy a serpenyő alja és a főzési zóna felülete tiszta és száraz.



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



- Válassza ki a hőfokot a csúszó 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 csúszó „|” pozícióba állításával. Győződjön meg róla, hogy a kijelző „0”-t mutat.



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. RUGALMAS TERÜLET

- Ez a terület használható egyetlen zónaként vagy két különböző zónaként a főzési igények szerint bármikor.
- A szabad terület két független induktorból áll, amelyek külön vezérelhetők.

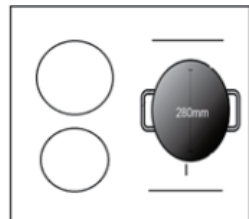
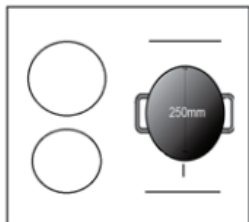
Nagy zónaként

1. A szabad terület egyetlen nagy zónaként való aktiválásához érintse meg a Rugalmas terület vezérlést.



2. Nagy zónaként javasoljuk a következő szerint:

Főzőedény: 250 mm vagy 280 mm átmérőjű főzőedény (négyzet vagy ovális főzőedény elfogadható)

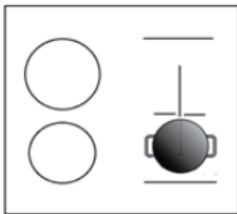
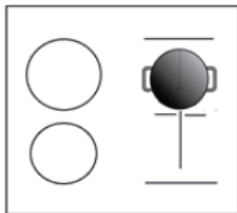


Nem javasolunk más műveleteket a fent említett három műveleten kívül, mert befolyásolhatja a készülék fűtését.

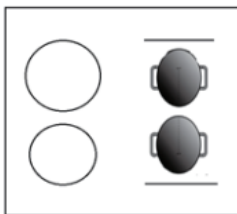
Két független zónaként

A rugalmas terület két különböző zónaként való használatához két választása van a fűtésre.

(a) Helyezzen serpenyőt a rugalmas zóna jobb felső vagy jobb alsó oldalára.



(b) Helyezzen két serpenyőt a rugalmas zóna mindkét oldalára.



**Megjegyzés: Győződjön meg róla, hogy a serpenyő nagyobb, mint 120 mm.**

## 5. 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, mindig tudja kapcsolni az indukciós főzőlapot a BE/KI vezérléssel**



**vészhelyzetben, de a következő művelethez először fel kell oldania a főzőlapot.**

## 6. Időzítő vezérlés

Az időzítőt két különböző módon használhatja:

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

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



Állítsa be az időt a csúszó vezérlés érintésével. (pl. 5)



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



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



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 lelet.



## b) Az időzítő beállítása egy főzési zóna kikapcsolásához

Állítson be egy zónát

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



Rövid idő alatt érintse meg az időzítő vezérlést, az „10” jelenik meg az időzítő kijelzőn, és a „0” villog.



Állítsa be az időt a csúszó vezérlés érintésével. (pl. 5)



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



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



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

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



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



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

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

több zóna beállítása

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

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:



(15 percre állítva)



(45 percre állítva)



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 percre állítva)



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.

## 7. Teljesítménykezelési funkció

Lehetőség van maximális teljesítményfelvételi 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.

EN



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 jelzőn.

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.

## 8. Alapértelmezett működési idők

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 megggyullad, 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 abszorpciós 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 átsütötte szeretné. Az idők oldalanként körülbelül 2-8 perc között változhatnak. Nyomja meg a steakot, hogy megtélje, mennyire átsütött – minél keményebb, annál jobban átsütött.

- Hagyja a steakot pihenni meleg tányéron 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.

- Piritítsa 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 főzendő mennyiséget. Kísérletezzen az indukciós főzőlappal a legjobb beállítások megtalálásához.

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

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 főzőlappnál.</li> <li>Vigyen fel főzőlap tisztítószert, amíg az üveg még meleg (de nem forró!)</li> <li>Öblítse le, és törölje szárazra tiszta ronggyal vagy papírtörővel.</li> <li>Kapcsolja vissza a tápot a főzőlappnál.</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, megfelelő-e a tisztítószere 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 főzőlappnál 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 papírtörővel.</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 főzőlappnál.</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 papírtörővel.</li> <li>Kapcsolja vissza a tápot a főzőlappnál.</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 technikust.
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 vagy tisztító termék használata.	Használjon lapos és sima alapú főzőedényeket. Lásd „A megfelelő főzőedény kiválasztása”. Lásd „Ápolás és tisztítás”.
Néhány serpenyő pattogó vagy kattató zajt ad.	Ezt a főzőedény szerkezete okozhatja (különböző fém rétegek különbözőképpen rezegnek).	Ez normális a főzőedényhez, és nem hibát jelez.
Az indukciós főzőlap alacsony zúgó zajt ad magas hőfokon való használatkor.	Ezt az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez normális, de a zajnak halkulnia vagy teljesen el kell tűnnie, 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 falnál 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. Helyezze középre a serpenyőt, és győződjön meg róla, hogy az alapja megfelel a főzési zóna méretének.
Az indukciós főzőlap vagy egy főzési zóna váratlanul kikapcsolt, hangjel szólal 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 falnál, és forduljon szakképzett technikushoz.

## 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.
E8	A tápfeszültség magasabb a névleges értéknél.	Csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha a tápellátás rendben van.
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 főzési mód jelzőfénye kigyullad, de a fűtés nem indul el.	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 teljesítményvezérlő panel sérült.	Cserélje ki a teljesítménylapot.	
A fűtés működés közben hirtelen leáll, és a kijelzőn a „u” villog.	Nem megfelelő az edény típusa. Az edény átmérője túl kicsi.	Használjon megfelelő edényt (lásd a használati útmutatót).	
	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.
Az azonos oldalon lévő főzőzónák (például az első és a második zóna) a „u” jelzést jelenítik meg.	A teljesítményvezérlő panel és a kijelzőpanel közötti csatlakozás meghibásodott;	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kommunikációs rész kijelzőpanelje sérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
	A főpanel sérült.	Cserélje ki a teljesítménylapot.	
A ventilátormotor hangja rendellenes.	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.



## Tájékoztatás háztartási elektromos főzőlapokhoz

	Szimbólum	Érték	Egység
Modellazonosító	/	IBF 64210 SSM BK	
A főzőlap típusa	/	Beépített főzőlap	
Főzőzónák és/vagy főzőfelületek száma	/	2 zóna 1 felület	
Fűtési technológia (indukciós főzőzónák és főzőfelületek, sugárzó főzőzónák, tömör főzőlapok)	/	Indukciós főzőzónák és főzőfelület	
Kör alakú főzőzónák vagy felületek esetén: az egyes elektromosan fűtött főzőzónák vagy főzőfelületek hasznos felületének átmérője, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve	0	1. zóna: 16,0 2. zóna: 21,0	cm
Nem kör alakú főzőzónák vagy főzőfelületek esetén: az egyes elektromosan fűtött főzőzónák vagy főzőfelületek hasznos felületének hossza és szélessége, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve	L W	Felület: L: 38,6; W: 18,0;	cm
Egy főzőzónára vagy főzőfelületre számított energiafogyasztás kg-onként	EC elektromos főzés	1. zóna: 191,6 2. zóna: 181,4 Felület: 188,1	Wh/kg
A főzőlap energiafogyasztása kg-onként számítva	ECelectric hob	187,0	Wh/kg

## 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 Kuchenteknik (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 Kuchenteknik 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 Kuchenteknik 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 Kuchenteknik 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