

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN
Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO
E RECOMENDAÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO
PLACAS PARA COZINHAR DE INDUÇÃO

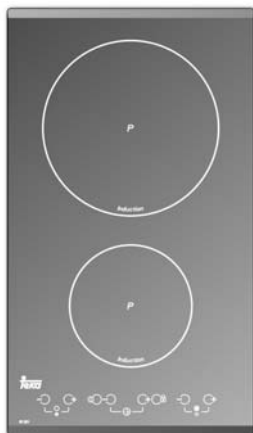
INSTALLATION INSTRUCTIONS
AND RECOMMENDATIONS FOR USE AND MAINTENANCE
INDUCTION HOBS

EINBAU-ANLEITUNG
UND EMPFEHLUNGEN FÜR GEBRAUCH UND
INSTANDHALTUNG **INDUKTIONSKOCHFELD**

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION
ET RECOMMANDATIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
PLAQUES À INDUCTION

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ, РЕКОМЕНДАЦИИ
ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ
ИНДУКЦИОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

**IR 321 - IR 421-IB 321-IR 3200-
IB 3200-IR 4200**



TeKa

P20757R03

Índice / Contents / Inhalt / Table des Matières

ES

Presentación	Página 6
Guía de Uso	10

Instalación	12
Emplazamiento de las encimeras de cocción	12
Anclaje de la encimera de cocción	14
Conexión eléctrica	14

Información técnica	15
Dimensiones y características	15

Uso y Mantenimiento	16
----------------------------	-----------

Instrucciones de Uso del Control Táctil	16
Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción	17
Detector de recipientes	17
Energía suministrada según el nivel de potencia seleccionado	18
Función Power	18
Función Fondue	19
Desconexión de seguridad	19
Reloj	20
Función Cronómetro	20
Función Temporizador	20
Seguridad frente a sobrecalentamientos	22
Sobretensiones en la red	22
Sugerencias y recomendaciones	22
Limpieza y conservación	22
Consideraciones medioambientales	24

Si algo no funciona	26
----------------------------	-----------

PT

Apresentação	Página 6
Guía de Utilização	28

Instalação	30
Colocação da placa para cozinhar	30
Fixação da placa para cozinhar	32
Conexão eléctrica	32

Informação técnica	33
Dimensões e características	33

Utilização e Manutenção	34
--------------------------------	-----------

Instruções de uso e Control Táctil	34
Bloqueio dos sensores da placa de cozinha	35
Detecção de recipientes	35
Energia fornecida segundo o nível de potência seleccionado	36
Função Power	36
Função Fondue	36
Desligação de segurança	37
Relógio	37
Função cronómetro	37
Função programador	38
Protecção contra sobreaquecimentos	39
Sobretensões na rede	39
Sugestões e recomendações	40
Limpeza e conservação	40
Considerações ambientais	42

Se alguma coisa não funciona	43
-------------------------------------	-----------

Presentación / Apresentação / Introduction Allgemeines / Présentation / ПРЕЗЕНТАЦИЯ

ES

Notas sobre los recipientes a utilizar en su encimera de inducción

El recipiente a emplear debe tener un tamaño de fondo tal que cubra completamente la zona de cocción dibujada en el vidrio.

Dependiendo del tipo de recipiente (material y tamaño) las zonas de inducción pueden funcionar con recipientes menores.

Tenga en cuenta que las placas de inducción necesitan para funcionar recipientes de fondo ferromagnético (material atraído por un imán).

⚠ Utilice siempre sobre las placas de inducción, recipientes de fondo plano y liso. El empleo de recipientes con el fondo deformado, cóncavo u ondulado, provoca sobrecalentamientos que pueden dañar el vidrio o el propio recipiente.

⚠ Tenga en cuenta que el recipiente que utilice puede tener una gran influencia en el rendimiento de cualquier placa de inducción. Puede encontrar recipientes en el mercado que, a pesar de estar marcados como aptos para inducción, tengan un rendimiento muy bajo o problemas para ser reconocidos por la placa de inducción, debido a la poca cantidad o calidad del material ferromagnético que tenga el recipiente en su base.

PT

Notas sobre os recipientes a utilizar na sua placa de indução

O recipiente a utilizar deve ter um tamanho que tape completamente a zona de cozinhado desenhada no vidro.

Dependendo do tipo de recipiente (material e tamanho), a zona de indução pode funcionar com recipientes menores.

Ter em atenção que as placas de indução para funcionar necessitam de recipientes de fundo ferromagnético (material atraído por um íman)

⚠ Utilizar sempre recipientes de fundo plano e liso. A utilização de recipientes com fundo deformado, cóncavo ou ondulado, provoca sobreaquecimento que pode danificar o vidro ou o próprio recipiente.

⚠ Tenha em conta que o recipiente que utiliza, pode ter grande influência no rendimento da placa de indução. Pode encontrar

recipientes no mercado, que apesar de estarem aptos para a indução, têm baixo rendimento ou dificuldades em serem reconhecidos pela placa de indução, devido à pouca quantidade de material ferromagnético existente na base do recipiente.

GB

Notes about the cookware to be used with your induction hob.

The size of the base of the cookware to be used should be large enough to completely cover the cooking zone drawn on the glass.

Depending on the type of cookware (material and size), the induction zones may work with smaller cookware.

Please remember that in order to work, the induction elements need to be used with cookware that has a ferromagnetic base (material attracted by a magnet).

⚠ Always use cookware with a flat, smooth base on the induction elements. Using cookware with a deformed, concave or curved base can lead to overheating that can damage the glass or the cookware.

⚠ Please take into account that the cookware that you use can greatly affect the how well the induction element works. You may find cookware on the market that, although marked as being suitable for induction hobs, does not work very well or is not easily recognised by the induction element due to the little amount or poor quality of the ferromagnetic material that the cookware has in its base.

DE

Hinweise zum Kochgeschirr


Der Boden des verwendeten Kochgeschirrs sollte die gesamte Fläche der auf der Glaskeramik gekennzeichneten Kochzone bedecken.

Dennoch kann ebenso Kochgeschirr kleineren Durchmessers verwendet werden, sofern Material und Größe des Geschirrs eine Magnetisierung erlauben.

Die Induktionszonen sind ausschließlich für Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden geeignet (magnetisierbares Material).

⚠ Der Boden des Kochgeschirrs sollte glatt und vollkommen eben sein. Andernfalls

können Geschirr und Glaskeramik durch Überhitzung beschädigt werden.

 Die Leistung der Induktionskochzonen hängt wesentlich von der Art des verwendeten Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr für Induktionskochzonen wird vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet, jedoch ist dies keine Garantie dafür, dass das Geschirr vom Kochfeld erkannt wird oder dass die Leistung der Kochzonen effektiv ausgenutzt werden kann. Ausschlaggebend sind hier in jedem Fall Qualität und Menge des im Boden des Geschirrs verarbeiteten ferromagnetischen Materials.


FR


Notes sur les récipients à utiliser sur votre plan de travail à induction.

Le récipient à employer doit avoir un fond dont la dimension de fond couvre complètement la zone de cuisson qui figure sur la vitre.

Selon le type de récipient (matériel et dimension), les zones à induction peuvent fonctionner avec des récipients plus petits.

Il convient de tenir compte que les plaques à induction nécessitent pour fonctionner des récipients à fond ferromagnétique (matériau attiré par un aimant).

 **Sur les plaques à induction, utilisez toujours des récipients à fond plat et lisse. L'emploi de récipients à fond déformé, concave ou ondulé provoque des surchauffes qui peuvent endommager la vitre ou le propre récipient.**

 Il convient de tenir compte que le récipient que vous utilisez peut avoir une grande influence sur le rendement de toute plaque à induction. Il existe sur le marché des récipients qui, malgré le fait d'être signalé comme aptes pour l'induction, ont un rendement très faible ou des problèmes pour être reconnus par la plaque à induction, en raison de la légère quantité ou qualité du matériel ferromagnétique qu'a le fond du récipient.


RU


Примечания относительно кастрюль, которые Вы будете применять на Ваших индукционных плитах

Размеры дна у используемых кастрюль должны быть достаточно широкими для того, чтобы полностью закрывать пространство для варки, обозначенное на стекле.

В зависимости от вида кастрюли (материал и размеры) индукционные пространства могут использоваться и для меньших кастрюль.

Для задействования, примите во внимание, что индукционные элементы нужно прятать в кастрюлях с ферромагнитным дном (из материала, который притягивается магнитом)

 **В индукционных элементах всегда применяйте кастрюли с прямым дном. Повреждение деформированной, изогнутой или наклонной поверхности может быть причиной слишком большого перегрева, из-за которого может повредиться стекло или кастрюля.**

 Примите во внимание, что применяемые Вами кастрюли могут существенно повлиять на индукционные элементы. Кроме посуды с этикетками, на которых указано, что посуда изготовлена специально для индукционных печей, Вы можете встретить в продаже посуду, которая изготовлена из ферромагнитных материалов низкого качества; в результате индукционные элементы легко не распознают такую посуду или работают неправильно.



ES Modelo IR 321-IB 321-IR 3200-IB 3200

- 1 Placa inducción de 2 250/3 000* W.
- 2 Placa inducción de 1 250/1 800* W.
- * Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 3 500 Watios.
- Tensión de alimentación: 220-240 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT Modelo IR 321-IB 321-IR 3200-IB 3200

- 1 Placa indução de 2 250/3 000* W.
- 2 Placa indução de 1 250/1 800* W.
- * Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 3 500 Watts.
- Tensão de alimentação: 220-240 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.

GB Model IR 321-IB 321-IR 3200-IB 3200

- 1 2 250/3 000* W. induction hotplate.
- 2 1 250/1 800* W. induction hotplate.
- * Induction power with the Power function enabled.
- Residual heat indicator (H)
- Maximum electric power: 3 500 W.
- Supply power: 220-240 Volts.
- Frequency: 50/60 Hertz.

DE Modell IR 321-IB 321-IR 3200-IB 3200

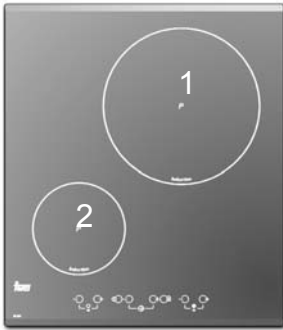
- 1 Induktionskochzone mit 2 250/3 000* W.
- 2 Induktionskochzone mit 1 250/1 800* W.
- * Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmeanzeige (H)
- Maximale Induktionsleistung: 3 500 W
- Betriebsspannung: 220-240 V
- Frequenz: 50/60 Hz

FR Modèle IR 321-IB 321-IR 3200-IB 3200

- 1 Plaque à induction de 2 250/3 000* W.
- 2 Plaque à induction de 1 250/1 800* W.
- * Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. (H)
- Puissance maximum à induction: 3 500 Watts.
- Tension d'alimentation : 220-240 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.

RU Модель IR 321-IB 321-IR 3200-IB 3200

- 1 2 250/3 000* В. Индукционная пластина
- 2 1 250/1,800* В. Индукционная пластина
- * Индукционная сварка с функцией питания
- Индикатор остаточного тепла
- Максимальная электрическая мощность: 3 500 В
- Питание: 220-240 Вольт
- Частота: 50/60 Герц



ES Modelo IR 421-IR 4200

- 1 Placa inducción de 2 250/3 000* W.
 2 Placa inducción de 1 250/1 800* W.
 * Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
 - Potencia eléctrica máxima: 3 500 Watios.
 - Tensión de alimentación: 220-240 Voltios.
 - Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT Modelo IR 421-IR 4200

- 1 Placa indução de 2 250/3 000* W.
 2 Placa indução de 1 250/1 800* W.
 * Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
 - Potência eléctrica máxima: 3 500 Watts.
 - Tensão de alimentação: 220-240 Volts.
 - Frequência: 50/60 Hertz.

GB Model IR 421-IR 4200

- 1 2 250/3 000* W. induction hotplate.
 2 1 250/1 800* W. induction hotplate.
 * Induction power with the Power function enabled.
- Residual heat indicator (H)
 - Maximum electric power: 3 500 W.
 - Supply power: 220-240 Volts.
 - Frequency: 50/60 Hertz.

DE Modell IR 421-IR 4200

- 1 Induktionskochzone mit 2 250/3 000* W.
 2 Induktionskochzone mit 1 250/1 800* W.
 * Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmeanzeige (H)
 - Maximale Induktionsleistung: 3 500 W
 - Betriebsspannung: 220-240 V
 - Frequenz: 50/60 Hz

FR Modèle IR 421-IR 4200

- 1 Plaque à induction de 2 250/3 000* W.
 2 Plaque à induction de 1 250/1 800* W.
 * Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. (H)
 - Puissance maximum à induction: 3 500 Watts.
 - Tension d'alimentation : 220-240 Volts.
 - Fréquence : 50/60 Hertz.

RU Модель IR 421-IR 4200

- 1 2 250/3 000* В. Индукционная пластина
 2 1 250/1 800* В. Индукционная пластина
 * РИндукционная сварка с функцией питания
- Индикатор остаточного тепла
 - Максимальная электрическая мощность: 3 500 В
 - Питание: 220-240 Вольт
 - Частота: 50/60 Герц

Guía de Utilização do Livro de Instruções

PT

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente a sua confiança.


Estamos seguros de que a aquisição da nossa placa de cozinha, irá satisfazer plenamente as suas necessidades.

Este modelo moderno, funcional e prático foi fabricado com materiais de excelente qualidade, os quais foram submetidos a um severo controlo de qualidade durante todo o processo de fabrico.

Antes da sua instalação e utilização, deve ler atentamente este manual e seguir exactamente as suas instruções, para garantir um melhor resultado na utilização do aparelho.

Guardar este Manual de Instruções num local seguro para o poder consultar e assim cumprir com os requisitos da garantia.

Para poder beneficiar da garantia, é imprescindível apresentar a factura de compra do aparelho juntamente com o certificado de garantia.

 **Guardar o Certificado de Garantia e a folha de dados técnicos junto ao manual de instruções durante a vida útil do aparelho. Contém dados técnicos importantes.**

Instruções de Segurança

Antes da primeira utilização verificar atentamente as instruções de instalação e ligação.

Estes modelos de placas de cozinha podem instalar-se nos mesmos módulos dos fornos **TEKA**.

Para sua segurança, a instalação deverá ser realizada por pessoal autorizado e de acordo com as normas em vigor. De qualquer modo, a manipulação interna da placa deverá ser realizada por pessoal do serviço técnico da **TEKA**, incluindo a substituição do cabo de alimentação.

Avisos de segurança



Se a vitrocerâmica se partir ou rachar, desligue imediatamente a placa para evitar choques eléctricos.



Este aparelho não se destina a trabalhar com um temporizador externo (que não esteja incorporado no aparelho) ou com um sistema de controlo remoto separado.



Não limpe este dispositivo a vapor.




O dispositivo e as respectivas partes acessíveis podem aquecer durante o funcionamento. Evite tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas da placa, excepto se estiverem sob supervisão constante.





Este dispositivo só deve ser utilizado por crianças com mais de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimentos, devem utilizá-lo APENAS sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções adequadas sobre a utilização do aparelho e se compreenderem os perigos do mesmo. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.





As crianças não devem brincar com o dispositivo.


 **Precaução.** É perigoso cozinhar com gordura ou óleo sem a presença de uma pessoa, pois pode ocorrer um incêndio. **NUNCA** tente apagar um incêndio com água! Neste caso, desligue o dispositivo e cubra as chamas com uma tampa, um prato ou um cobertor.

 **Não armazene** objectos nas áreas de cozedura da placa. Evite possíveis riscos de incêndio.

 **O gerador de indução** cumpre com as normas europeias vigentes. No entanto, recomendamos às pessoas que utilizem aparelhos cardíacos, tipo pace-makers consultem o seu médico ou em caso de dúvida, abstenham-se de utilizar as zonas de indução.

 **Aconselha-se** que não utilize a placa de indução durante a função de pirólise nos fornos pirolíticos, devido às altas temperaturas que este equipamento atinge.

 **Não deverá** colocar sobre a placa objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas, pois poderiam aquecer.

 **Depois de o utilizar,** desligue o elemento no painel de controlo táctil. Caso contrário, poderia ocorrer um accionamento indesejado do elemento caso se colocasse inadvertidamente um recipiente sobre ele. Evite possíveis acidentes!.

Instalação

Importante

A INSTALAÇÃO DEVE SER REALIZADA POR UM TÉCNICO AUTORIZADO SEGUNDO AS NORMAS DE INSTALAÇÃO EM VIGOR.

Colocação da placa para cozinhar

Para instalar este modelo, no tampo do móvel, realizar uma abertura com as dimensões especificadas na figura 1

O sistema de encaixe está previsto para móveis com uma espessura de 20, 30 e 40 mm.

A distância mínima entre a superfície de suporte dos recipientes de cozinha e a parte inferior do móvel, ou do exaustor colocado sobre a placa, deve ser no mínimo de 650 mm. Se as instruções de instalação do exaustor indicarem uma distância superior, esta deve ser respeitada.

O móvel onde se vai colocar a placa com forno estará convenientemente fixo.

COLOCAÇÃO DE UM FORNO TERMOVENTILADO

A instalação do forno precisa ser feita de acordo com o manual correspondente. Se a instalação for feita sobre um forno termoventilado, é preciso ter em conta que esta placa foi certificada exclusivamente para o funcionamento com fornos da marca TEKA.

⚠ Aconselha-se que não utilize a placa de indução durante a função de pirólise nos fornos pirolíticos, devido às altas temperaturas que este equipamento atinge.

É preciso deixar um espaço na frente do

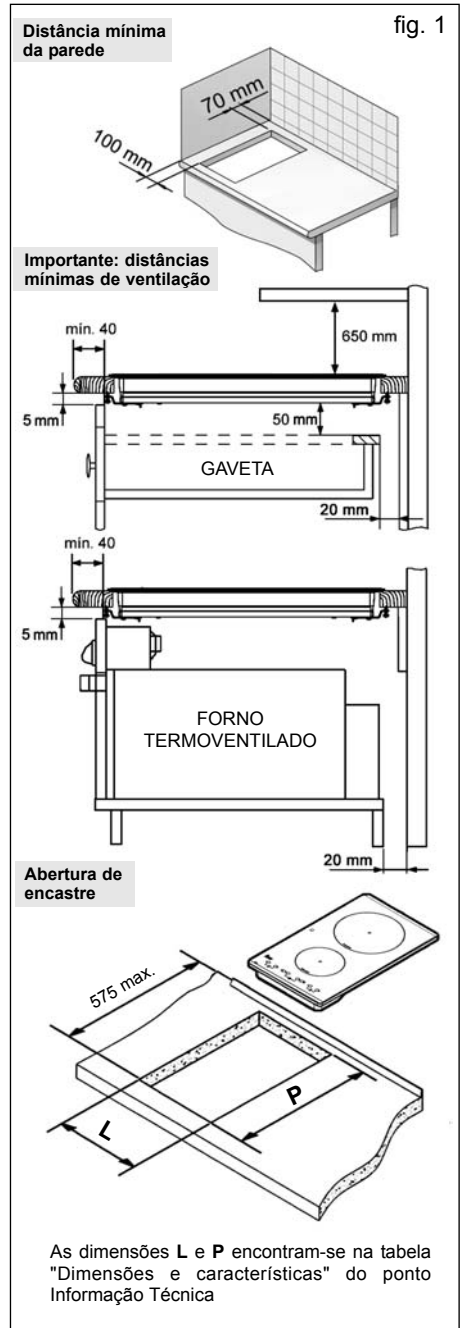
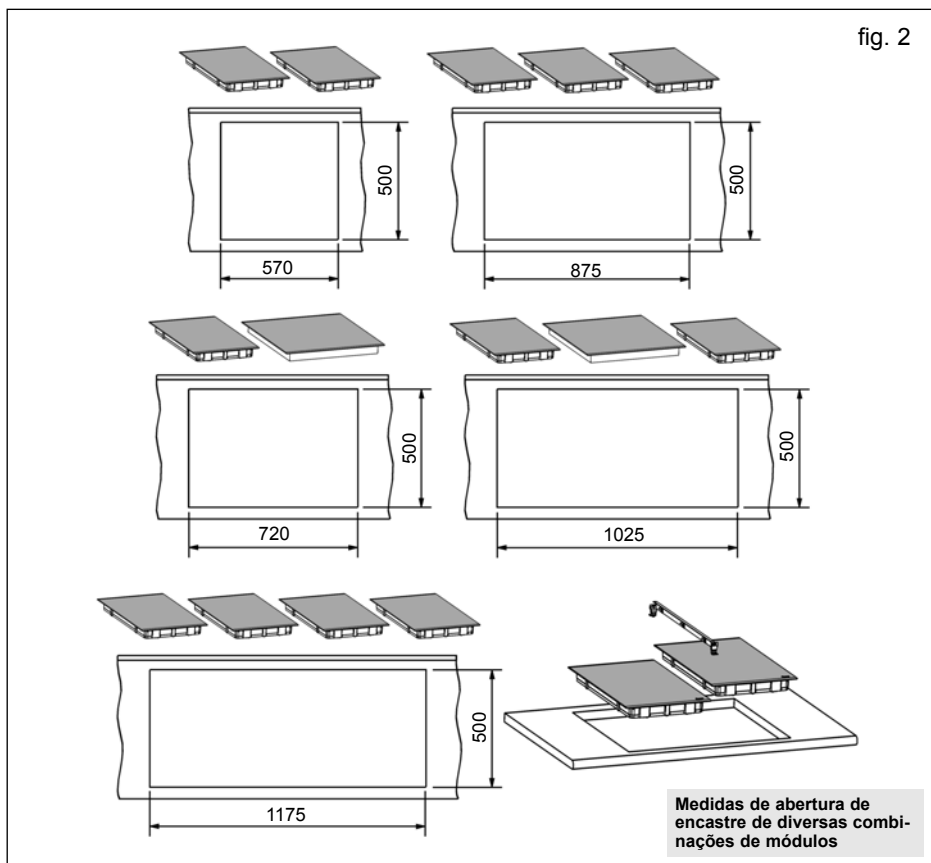



fig. 2





móvel para a ventilação do ar quente. A abertura tem de ter pelo menos 5 mm de altura. A sua longitude deve ter a mesma largura do móvel.


Na parte traseira do móvel é necessário fazer uma abertura de 20 mm de modo a permitir a entrada do ar frio (figura 1).

Advertencias:

 Ter cuidado no manuseamento das placas de cozinha antes da instalação para evitar possíveis ferimentos nas zonas que possuem arestas.

 Durante a instalação de móveis ou aparelhos sobre a placa, esta deve ser protegida para evitar ruptura do vidro devido a golpes ou peso excessivo.

 As colas utilizadas quer no fabrico de móveis, quer nas lâminas decorativas e na superfície de trabalho, devem estar preparadas para suportar temperaturas até 100°C.

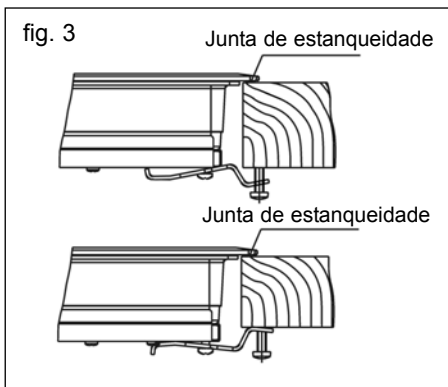
 A TEKA não se responsabiliza por avarias ou danos que possam ser causados por uma má instalação.

TER EM ATENÇÃO QUE O VIDRO NÃO TEM GARANTIA, SE GOLPEADO OU MANUSEADO INDEVIDAMENTE.

Fixação da placa para conzinhar

Uma vez observadas as dimensões do lugar onde da placa vai ser colocada, cola-se a junta de vedação sobre a parte inferior do vidro. **Não aplique silicone directamente no vidro e no móvel, pois, se necessitar de retirar a placa, o vidro pode quebrar e tentar descolá-lo.**

Para fixar a placa de cozinha ao móvel, é fornecido um conjunto de grampos os quais devem ser fixos aos orifícios existentes na parte inferior da carcaça. Existem duas alternativas para o posicionamento dos grampos, tal como é indicado na figura 3.



Dependendo da espessura do móvel, pode ser necessário a utilização dos parafusos autoroscantes, que são fornecidos como complemento de fixação. Coloque-os no orifício circular do grampo. A rosca deste orifício irá formando-se a medida que o parafuso for inserido nele. Este rosqueado deve ser feito antes que o grampo seja fixado na placa.

Conexão eléctrica

A ligação eléctrica deverá ser efectuada através de um interruptor de corte omnipolar, ou cavilha sempre que seja acessível, adequada à intensidade a suportar e com uma abertura mínima entre contactos de 3mm, de modo a assegurar a desconexão em casos de emergência ou limpeza da placa de cozinha.

Qualquer manuseamento ou reparação do aparelho, incluindo a substituição do cabo de alimentação, deverá ser realizado pelo Serviço Técnico oficial da TEKA.

É preciso evitar que o cabo de entrada fique em contacto, quer com a carcaça da placa, quer com a carcaça do forno, caso este último seja instalado no mesmo móvel.

⚠ Durante a colocação em funcionamento pela primeira vez, tenha a precaução de não ter focos halogéneos potentes a incidir sobre o painel de comandos. Este tipo de luzes podem interferir no arranque do sistema.

⚠ A ligação eléctrica tem de ser correctamente ligada à terra, seguindo os regulamentos adequados, caso contrário pode ocorrer um funcionamento incorrecto da placa.

⚠ Picos de tensão anormalmente altos podem avariar o sistema de controlo (como com qualquer tipo de aparelho eléctrico).

Informação Técnica

Datos técnicos

Placa de cozinha da classe 3.

PT

Dimensões e características

Modelos	IR 321 - IB 321- IR 3200 - IB 3200	IR 421- IR 4200
Dimensões da placa de cozinha		
Altura (mm)	60	60
Comprimento (mm)	520	450
Largura (mm)	300	520
Dimensões de encaixe no móvel		
Largura (mm) (L)	270	420
Profundidade (mm) (P)	500	500
Altura (mm)	55	55
Configuração		
Placa Indução 1.100 / 1.800* W	1	1
Placa Indução 2.100 / 3.000* W	1	1
Eléctrico		
Potência Nominal (W) para 230 V	3 500	3 500
Tensão de Alimentação (V)	220-240	220-240
Frequência (Hz)	50/60	50/60

* Potência de indução com a função Power activa.

Cumprimento com eficiência energética do aparelho:

- Aparelhos foi testado de acordo com a norma EN 60350-2 ea obtido valor, em Wh / kg, está disponível na placa de identificação do aparelho.

Utilização e Manutenção

Instruções de uso e controlo táctil

PT

ELEMENTOS DO PAINEL DE CONTROLO (ver fig. 4)

- ① Sensor de ligar/desligar.
- ② Indicadores de placa.
- ③ Indicadores de potência e/ou calor residual.
- ④ Sensor de redução de potência (menos).
- ⑤ Sensor de aumento de potência (más).
- ⑥ Indicador de programador/relogio.
- ⑦ Indicador de tempo seleccionado (relogio).
- ⑧ Sensor de bloqueio (do resto de sensores, excepto do ligar/desligar).
- ⑨ Luz indicadora de placa programada.
- ⑩ Luz indicadora de bloqueio activado.
- ⑪ Sensor de redução de tempo em relógio (menos).
- ⑫ (Sensor de aumento de tempo em relógio (más).
- ⑬ Indicador de contagem do tempo restante (pisca uma vez por segundo).


NOTA: * visíveis apenas quando em funcionamento.

As instruções são feitas com os sensores indicados no painel de controlo.



Não precisa de fazer pressão sobre o painel; basta tocar com a ponta do dedo no sensor e activará a função pretendida.

Cada acção é confirmada com um aviso sonoro.

LIGAR O APARELHO

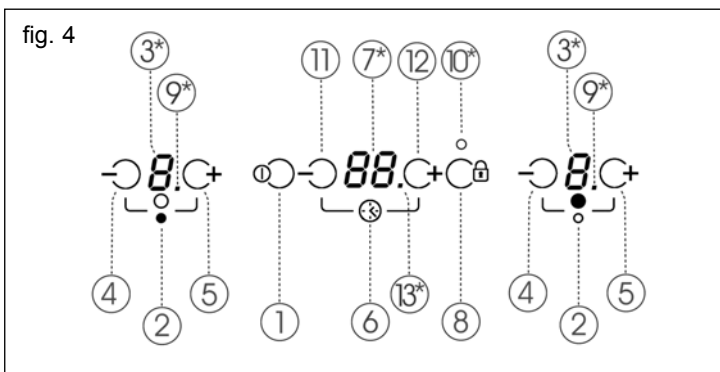
1 Toque o sensor de ligação  (1) durante, pelo menos, um segundo. O controlo táctil passará a estar activado, ouvimos um som e acendem-se os indicadores. Se alguma zona de cozedura está quente, o indicador correspondente mostrará um *H* e um *D* alternadamente.

A indicação seguinte tem de ser dada no espaço de 10 segundos; caso contrário, o Painel de controlo táctil desliga-se automaticamente.

Quando o controlo táctil está activado, pode ser desligado em qualquer momento tocando o sensor  (1), inclusive se foi bloqueado (função de bloqueio activada). O sensor  (1) sempre tem prioridade para desligar o controlo táctil.

ACTIVAÇÃO DAS PLACAS

As placas estarão desactivadas, com os



seus respectivos indicadores de potência (3) a \bar{U} , até que seleccione um nível de potência. Se todas as placas estiverem a \bar{U} , dispõe de 10 segundos para activar alguma delas, em caso contrário o controlo táctil apaga-se automaticamente.

Utilize os sensores \rightarrow e \leftarrow (4/5) para seleccionar um nível de potência. Se toca o sensor \leftarrow (5), a placa passará a estar no nível 1 e por cada pulsação adicional irá subindo um nível até atingir o valor máximo de P . Com o sensor \rightarrow (4), poderá reduzir o nível de potência.

Para uma ligação rápida a máxima potência: estando a placa a 0, toque uma vez o sensor \rightarrow (4), a placa activa-se directamente no nível 9.

Se mantiver premido qualquer um destes dois sensores \rightarrow ou \leftarrow (4/5), os mesmos repetirão a acção cada meio segundo, sem necessidade de realizar sucessivas pulsações.

DESLIGAR AS PLACAS

Baixe, com o sensor \rightarrow (4), a potência até chegar ao nível \bar{U} .

A placa apaga-se automaticamente.

Para apagar rapidamente: Qualquer que seja o nível de potência, tocando simultaneamente os sensores \rightarrow e \leftarrow (5/4), a placa apaga-se imediatamente.

Ao apagar uma placa aparecerá um H no indicador de potência, se a superfície do vidro estiver a uma temperatura elevada, indicando que existe risco de queimaduras. Quando a temperatura tiver diminuído, o indicador apaga-se se o fogão estiver desligado ou, em caso de estar aceso, indicará um \bar{U} .

DESLIGAR O APARELHO

Em qualquer momento pode desligar o fogão premindo o sensor \odot (1). Ao fazer isto, saltará um sinal acústico e os indicadores de potência (3) apagam-se, a não ser que haja algum indicador de calor residual H activo devido à temperatura da placa.

Bloqueio dos sensores da placa de cozinha

Com o sensor de bloqueio \odot (8) poderá bloquear todos os sensores do painel de controlo táctil. Isto permitirá evitar que se provoquem acidentalmente operações não desejadas ou que as crianças possam manipular o controlo.

Tenha em conta que estando o controlo táctil aceso, o sensor de ligar/desligar \odot (1) permite apagá-lo inclusivamente se o bloqueio está activado (luz 10 acesa). Por outro lado, se o controlo táctil está apagado, a função bloqueio não permite accionar o sensor de ligar/desligar \odot (1). Deverá você desactivar primeiro o bloqueio.

Para activar ou desactivar a função, basta manter premido o sensor \odot (8) durante aproximadamente 1 segundo. Quando a função está activa, a luz (10) acende-se.

Deteção de recipientes (placas de indução)

As placas de cozedura por indução têm detector de recipientes. Deste modo evita-se o funcionamento da placa sem que haja recipiente em cima ou quando o mesmo for inadequado, por exemplo, se for de alumínio ou de outro material não metálico.

O indicador de potência pisca se, estando

a placa acesa, se detecta que não há recipiente ou se o mesmo for inadequado.

Se os recipientes se retiram da placa durante o funcionamento, a mesma deixará automaticamente de fornecer energia e o indicador de potência piscará. Quando volte a colocar o recipiente sobre a placa de cozedura, recomeça o abastecimento de energia no nível de potência que estava seleccionado.

O tempo de detecção de recipiente é de 3 minutos. Se decorrer esse tempo sem que se coloque um recipiente, ou o mesmo for inadequado, a placa de cozedura desactiva-se.

Energia fornecida segundo o nível de potência seleccionado

Tenha em conta que as placas de indução ajustam a energia fornecida em função do tamanho e do tipo (material) de recipiente colocado sobre elas. Um recipiente mais pequeno irá receber menos energia do que outro maior. Assim, dependendo do recipiente utilizado, a energia fornecida pode diferir dos valores indicados na Tabela 1.

Tabela 1


Nível de Potência	PLACAS DE INDUÇÃO Potencia en wátios*	
	Placa Ø 210 mm	Placa Ø 145 mm
□	70	40
1	110	70
2	150	100
3	240	140
4	380	200
5	600	300
6	850	450
7	1100	600
8	1550	800
9	2100	1100
P	3000	1800

36 * A potência exacta dependerá do tamanho e do material do recipiente.

Função Power (Concentração de potência)


Esta função permite dar à placa uma potência "extra", superior à nominal. Essa potência depende do tamanho da placa (ver valores indicados com * na secção de apresentação), podendo atingir o valor máximo permitido pelo gerador.

LIGAÇÃO FUNÇÃO POWER

- 1 Active a placa correspondente ao nível de potência 9.
- 2 Desde o nível de potência 9, prima o sensor , e no indicador visualizará o símbolo P.

A função Power tem uma duração máxima de 10 minutos. Ao decorrer este tempo o nível de potência ajusta-se automaticamente ao nível 9.

DESLIGAÇÃO FUNÇÃO POWER

A função Power pode-se desligar premindo o sensor  associado a essa placa.



Também se pode desligar automaticamente a função se a temperatura na zona de cozedura for muito elevada.





Função Fondue

Esta função está destinada especialmente para derreter manteiga, queijo, chocolate, etc. É um nível de potência menor que o nível 1.

Para aceder à função:

- 1 Active a placa desejada a nível de potência 1.

2 Prima o sensor  (4) e o indicador passará a mostrar o símbolo .

Para desactivar a função basta tocar os sensores  ou  (4/5), e o indicador passará a mostrar respectivamente um nível de potência inferior  ou superior .

Desligação de segurança

TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO

Se por esquecimento alguma placa não for apagada, a mesma desliga-se automaticamente depois de um tempo determinado desde a última acção sobre a placa. (Ver tabela 2).

Tabela 2

Nível de Potência	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (en horas)
	8
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
<i>P</i>	10 minutos, se ajusta al 9

Quando se efectuar a "desligação de segurança", no indicador de potência da placa correspondente aparece o indicador de calor residual *H*, se a temperatura do vidro for suficientemente alta.


SEGURANÇA CONTRA SENSORES TAPADOS


O Controlo táctil tem uma função que

detecta quando algum objecto (recipiente, trapo ou certos líquidos) tapa os sensores do painel durante mais de 10 segundos. Deste modo, evita-se que o objecto possa activar ou desactivar alguma placa sem que se aperceba.

Quando o Controlo táctil detecta que algum objecto tapa os sensores, começa a apitar até que seja retirado o objecto que tapa o painel de controlo. Se o controlo táctil estava aceso, desliga-se automaticamente por segurança.

Se ao cabo de uns minutos continuamos sem retirar o objecto que tapa os sensores, parará o apito.

 **Tenha em conta que esta função de segurança se activa mesmo que o controlo táctil esteja apagado!**

 **¡Tenha o cuidado de não colocar objectos sobre o touch control!**



Relógio


A bancada tem um relógio que pode ser empregue para 2 funções diferentes: como programador de placa ou como cronómetro de conta-atrás.



Função cronómetro



Com esta função pode marcar um tempo, passado o qual receberá um aviso acústico.



Para activar a função, faça o seguinte:

1 Estando o controlo táctil aceso, e nenhuma placa programada, toque um dos sensores  ou  (11/12) correspondentes ao relógio.

2 Acende-se o indicador (7), mostrando .

3 Toque de novo os sensores  ou  (11/12) até marcar o tempo desejado. Ao cabo de uns segundos começará a piscar o ponto decimal do relógio (13), assinalando desta maneira que começou a conta-atrás.

Tenha cuidado de não tocar outros sensores a não ser o  ou  (11/12), pois em caso contrário poderia acabar por programar uma placa em vez de programar o cronómetro.



Ao acabar a conta-atrás, ouvirá uma série de apitos que pode ser anulada tocando qualquer um dos sensores  ou  (11/12) associados ao relógio.

Se durante o funcionamento do relógio como cronómetro, todas as zonas de cozinhado de indução ficarem ao nível de potência 0, o touch control desligar-se-á decorridos alguns segundos, no entanto o cronómetro funcionará até o tempo de contagem terminar ou até que o anule.

Para anular o cronómetro, basta fixar o tempo restante a 00.



Função programador


Esta função vai-lhe facilitar ao cozinhar, ao não ter de estar presente durante esta acção: a ou as placas programadas apagam-se automaticamente quando decorrer o tempo marcado. O dispositivo tem um programador individual para cada placa, isto permite-lhe programar todas as placas simultaneamente, se assim quiser.




A função é controlada com os sensores de aumento/diminuição de tempo  e  (11/12) associados ao relógio (7).




Programação de UMA placa




Para activar o programador numa só placa, faça o seguinte:



1 Estando a placa acesa e o relógio apagado, toque um dos sensores  ou  (11/12) correspondentes ao relógio.

2 Acende-se o indicador (7), mostrando 00. Ao mesmo tempo aparecerá um  a piscar nos indicadores de cada uma das placas que estiverem acesas.

3 Dentro dos 5 segundos seguintes, toque um dos sensores  ou  (4/5) correspondentes à placa que quer programar. No indicador dessa placa ficará fixo o , e começarão a piscar os algarismos do indicador (7) do relógio.










4 De novo dispõe de 5 segundos para escolher o tempo desejado, simplesmente tocando os sensores  ou  (11/12) do relógio. Ao cabo de uns segundos deixarão de piscar os algarismos do indicador (7) do relógio e começará a piscar o ponto decimal do relógio (13) a A zona de cozinhado temporizada, uma vez que começa a contagem do tempo, o ponto decimal pisca e o indicador mostrará alternadamente o nível de potência e o .


Depois de marcar o tempo desejado, tenha o cuidado de não activar nenhum outro sensor, pois o dispositivo pode interpretar que quer sair da função programador. Aguarde que comece a piscar o  antes de pressionar outros sensores diferentes  ou  (11/12).


Ao acabar a conta-atrás, apaga-se a placa programada, e ouvirá uma série de apitos que pode ser anulada tocando qualquer um dos sensores  ou  (11/12) associados ao relógio.

Programação de mais de uma placa / Modificação do tempo programado

Durante uma conta-atrás, tem a possibilidade de modificar o tempo restante, ou de programar uma nova placa.


- 1 Estando o controlo táctil aceso, e alguma placa programada, toque um dos sensores  ou  (11/12) correspondentes ao relógio.
- 2 A conta-atrás pára e o indicador (7) passa a mostrar . Ao mesmo tempo aparecerá uma  a piscar nos indicadores de cada uma das placas que esteve rem acesas.
- 3 Nesse momento poderá programar uma nova placa, ou modificar o tempo restante de uma placa já programada. Para distingui-las, **tenha em conta o ponto decimal (9) que aparece em baixo à direita do indicador (3), somente na placa ou placas que nesse momento estiverem programadas.** Toque assim, dentro dos 5 segundos seguintes, um dos sensores  ou  (4/5) correspondentes à placa que quiser programar ou modificar. No indicador dessa placa ficará fixa a luz , e começarão a piscar os algarismos do indicador (7) do relógio.
- 4 Toque de novo os sensores  ou  (11/12) até marcar o tempo desejado. Ao cabo de uns segundos começará a piscar o ponto decimal do indicador (7), assinalando desta maneira que começou a conta-atrás.

Se quiser anular uma programação existente, pode fazer o mesmo simplesmente marcando a  o tempo desejado no passo 4, ou directamente apagando a placa desejada.

Quando tiver programado mais de uma placa, por predefinição o indicador (7) do relógio mostrará a  o menor tempo restante. Esse tempo corresponderá à placa cujo indicador (3) mostre o ponto decimal a piscar.

Recorde que o ponto decimal num indicador de potência (3) lhe assinala que essa placa está programada! Além disso, se o ponto decimal piscar e se mostrar o T alternando com o nível de potência, está a indicar que essa é a contagem activa nesse momento no indicador do relógio (7).



Tenha em atenção, que se durante a contagem desligar o touch control mediante o toque do sensor ligar/desligar  (1), a contagem ficará anulada."

Protecção contra sobreaquecimentos

As placas de indução estão protegidas contra sobreaquecimentos do sistema electrónico, que poderiam danificá-lo.

O ventilador interno é activado e desactivado automaticamente, em função da temperatura do sistema electrónico. Pode, portanto, acontecer que, estando o ventilador ligado, a placa seja desligada e o ventilador continue a funcionar durante alguns segundos, para refrigerar a parte electrónica.

Sobretensões na rede

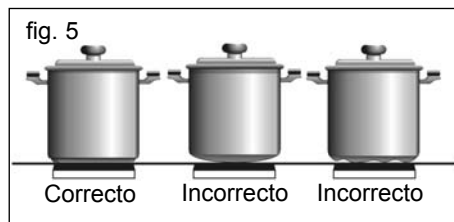


O Touchcontrol pode suportar certas variações da tensão de alimentação admissíveis na rede de distribuição eléctrica. Sobretensões anormalmente altas podem provocar a avaria do sistema de controlo (como qualquer tipo de aparelho electrónico).

Sugestões e recomendações

Para obter o máximo rendimento quando a placa estiver em funcionamento, devem ser cumpridos os seguintes requisitos:

- * Utilizar recipientes com a base completamente plana. Quanto maior for a superfície de contacto entre o vidro e o recipiente, maior será a transmissão do calor. Para evitar amolgadelas nos fundos dos recipientes, recomendamos que os mesmos sejam espessos. Observe na figura 5 como nos recipientes amolgados ou côncavos a superfície de contacto é menor.



- * Centrar bem os recipientes sobre os desenhos que indicam a zona de aquecimento.
- * Secar o fundo dos recipientes antes de os colocar em cima da placa de vitrocerâmica.
- * Não deixar nenhum objecto, utensílio de plástico ou lâminas de alumínio sobre a placa vitrocerâmica.
- * Não deslizar os recipientes que possuam bordos ou fios que possam riscar o vidro.
- * Não utilizar as placas radiantes se não houver um recipiente sobre a zona que estiver acesa.
- * Não cozinhar com recipientes de plástico.
- * O material dos recipientes deve ser resistente para evitar a sua fundição sobre o vidro.

- * O vidro suporta alguns golpes de recipientes grandes e que não possuam cantos salientes. Deve ter cuidado com os impactos de utensílios pequenos e pontiagudos.

- * Tenha cuidado para não deixar cair sobre o vidro açúcar ou produtos que contenham esta substância pois, quando aquecidos, podem entrar em reacção com o vidro e produzir alterações na sua superfície.



Quando não puder desligar uma zona de cozinhado, devido a uma fervura brusca de creme, sopa ou alimentos similares, deve passar sobre o touch control um tecido de lã ensopado em água, retirando o alimento e mantendo o tecido sobre o sensor ligar/desligar, de modo a que o touch control se desligue.

Limpeza e conservação

Para manter a placa vitrocerâmica em bom estado de conservação é preciso efectuar a limpeza utilizando produtos e utensílios adequados. A placa de cozinha deve ser limpa cada vez que for utilizada, quando estiver morna ou fria. Nestas condições a limpeza é mais fácil e evita aderências de sujidade acumulada por várias utilizações.

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou que possam riscar as superfícies (ver tabela na qual indicamos, entre alguns produtos habituais, quais devem ser utilizados) Para limpar a placa de cozinha nunca utilizar aparelhos que funcionem com vapor.

MANUTENÇÃO DO VIDRO

Para a limpeza do vidro é preciso ter em conta o grau de sujidade e em função da mesma, utilizar objectos e produtos apropriados.

Sujidade leve

A sujidade leve, que não estão aderidas podem ser limpas com um pano húmido e um detergente suave ou água morna com sabão.

Sujidade profunda

As manchas ou gordura profundas devem ser limpas com produtos especiais para vitrocerâmica, e devem ser seguidas as instruções dos fabricantes dos mesmos. *Sujidade persistente e incrustações* podem ser eliminadas com a utilização de uma espátula e uma lâmina de barbear.

Alteração da cor: Produzidas por recipientes com restos secos de gordura no fundo ou pela presença de gordura entre o vidro e o recipiente enquanto se cozinha. Podem ser eliminadas da superfície do vidro com esponja de níquel com água, ou com um produto especial para vitrocerâmicas.

Objectos de plástico, açúcar ou alimentos com alto conteúdo de açúcar fundidos sobre a placa devem ser eliminados imediatamente, enquanto quentes, com uma

espátula.

Alteração da cor do vidro

Não influencia a sua funcionalidade, nem a estabilidade, costumam dever-se a uma limpeza inadequada ou a recipientes defeituosos.

Os brilhos metálicos são provocados pelo deslizamento de recipientes metálicos sobre o vidro. Podem ser eliminados com uma limpeza exaustiva com um produto especial para vitrocerâmica, mas é provável que tenha que repetir a limpeza diversas vezes.

Serigrafia desgastada, produz-se devido ao uso de produtos de limpeza abrasivos ou pela utilização de recipientes com fundos irregulares que danificam a serigrafia.

Atenção:



Manipular o raspador com cuidado. Perigo de corte.



Se utilizar o raspador incorrectamente, a lâmina pode soltar-se, podendo algum fragmento ficar incrustado



PRODUTOS RECOMENDADOS PARA A LIMPEZA

Produto	¿Deve utilizar para limpar...	
	...o vidro?	...o marco?
Detergentes líquidos e suaves	SIM	SIM
Detergentes em pó ou agressivos	NAO	NAO
Limpiadores especiais para vitrocerâmica	SIM	SIM
Sprays eliminadores de gordura (fornos, etc.)	NAO	NAO
Baetas suaves	SIM	SIM
Papel de cozinha	SIM	SIM
Panos para a de cozinha	SIM	SIM
Estropalho de Níquel (nunca à seco)	SIM	NAO
Estropalho de aço	NAO	NAO
Estropalho sintéticos duros (verdes)	NAO	NAO
Estropalho sintéticos moles (azules)	SIM	SIM
Estropalho para vidros	SIM	NAO
Polidores líquidos para electrodomésticos e/ou vidros	SIM	SIM

entre o aro e o vidro. Se isto ocorrer, não tente retirar estes fragmentos com a mão, utilize cuidadosamente uma pinça ou uma faca com a ponta fina (ver fig. 6).



fig. 6

⚠ Utilizar o raspador apenas na superfície vitrocerâmica. Evitar qualquer contacto da carcaça do raspador com o vidro, pois pode originar riscos.

⚠ Utilizar raspadores em bom estado, substituindo imediatamente a lâmina, no caso de possuir algum tipo de deterioração.

⚠ Depois de terminar o trabalho com o raspador, recolher a lamina e bloqueá-la (Ver fig. 7).

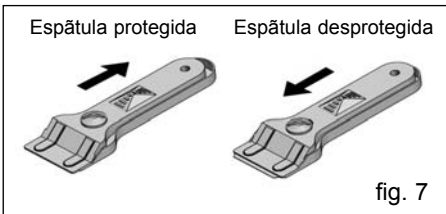



fig. 7

⚠ O recipiente pode aderir ao vidro devido a algum material fundido entre ambos. Não retirar o recipiente com o vidro frio, pois este pode quebrar.

⚠ Não pisar o vidro, nem apoiar-se nele, uma vez que este pode quebrar e causar ferimentos. Não utilizar o vidro para depositar objectos.

TEKA INDUSTRIAL S.A. reserva o direito de introduzir nos seus manuais as modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as suas características essenciais.

Considerações ambientais

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Os materiais da embalagem são ecológicos e totalmente recicláveis. Os materiais plásticos estão identificados com >PE<, >LD<, >EPS<, etc. A embalagem deve ser reciclada nos contentores específicos para a reciclagem.

Si alguma coisa nao funciona

Antes de chamar o Serviço Técnico, realize as comprovações indicadas a seguir:

PT

Defeito	Causa possibel	Solução
As zonas de indução não aquecem		
	O recipiente é inadequado (não possui fundo ferromagnético ou é demasiado pequeno)	Verificar se o fundo do recipiente é atraído por um ímã, ou utilizar um recipiente maior.
Nas zonas de indução ouve-se um zumbido no inicio do cozinhado		
	Recipientes com espessura reduzida ou que não são compostos só por peça. O barulho é consequência da transmissão de energia directamente no fundo do recipiente.	Este som não é um defeito. Em todo caso, se o deseja evitar, reduza um pouco o nível de potência seleccionada ou utilize um recipiente com um fundo mais grosso e/ou de uma só peça.
O controlo táctil não responde.		
	O cadeado está activado.	Desactive o cadeado.
Enquanto está a cozinhar ouve-se um barulho de ventilação que continua mesmo com a placa desligada		
	As zonas de indução incorporam um ventilador para refrigerar a parte electrónica.	O ventilador só funciona quando a temperatura da parte electrónica é elevada. Quando esta diminui, o ventilador desliga se automaticamente, independentemente da placa estar ou não activada
Quando se faz alguma fritura ou cozido parece que a potência das zonas de indução diminui (“a placa aquece menos”)		
	Se durante o cozinhado a temperatura do vidro ou da parte electrónica alcançar temperaturas excessivas, um sistema de autoprotecção entra em funcionamento, que regula a potência das zonas de cozinhado para que a temperatura não continue a aumentar.	Os problemas do excesso de temperatura durante o cozinhado só ocorrem em casos de utilização extrema muito tempo a cozinhar a máxima potência, ou quando a instalação é inadequada. Verifique se a instalação foi realizada conforme as indicações do manual de instruções.
Se apagar uma placa e aparecer a mensagem C nos indicadores		
	Temperatura excessiva na parte electrónica ou no vidro.	Espere um tempo para que arrefeça a parte electrónica ou retire o recipiente para que arrefeça o vidro.

Defeito	Causa possível	Solução
O fogão de repente começa a apitar		
	Há algum trapo, recipiente ou líquido sobre o controlo táctil.	Retire qualquer objecto que tape o controlo táctil ou limpe os líquidos derramados sobre o mesmo.
	Tinha o programador activado, e terminou o tempo programado.	Toque o sensor do relógio para desactivar o apito.
O fogão (ou alguma das placas) apaga-se durante a cozedura		
	Há algum recipiente, trapo ou líquido a tapar o controlo táctil.	Retire qualquer objecto que tape o controlo táctil.
	Aqueceu-se excessivamente uma ou várias das placas.	Deixe arrefecer uns minutos as placas que aqueceram excessivamente antes de as voltar a acender.
Tinha uma placa programada e não se apagou ao finalizar o tempo		
	Não tinha programado correctamente a placa.	Comprove que a programação se realizou seguindo as instruções do manual.
Após um corte de energia (ou pela primeira vez que se liga a placa de cozinha), o touchcontrol fica bloqueado		
	Há uma luz potente a incidir sobre o painel de comandos.	Evite utilizar luzes potentes (por exemplo, focos halogéneos) sobre o painel de comandos no momento em que liga a placa. Uma luz muito potente pode provocar o funcionamento incorrecto dos sensores após um corte de energia.



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	Bldv. "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.		182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador	Teka Ecuador S.A.	V Holesovickách, 593	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece	Teka Hellas A.E.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary	Teka Hungary Kft.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia	PT Teka Buana	Bajcsy Zsilinszky u. 53	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia	Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico	Teka Mexicana S.A. de C.V.	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	15500 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco	Teka Maroc S.A.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	Casablanca	+212 22 674 462
Peru	Teka Küchentechnik Perú S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Lima	+51 14 363 078
Poland	Teka Polska Sp. ZO.O.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal	Teka Portugal S.A.	ul. 3-go Maja 8 / A2	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania	S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Estrada da Mota - Apdo 533	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия	Teka Rus LLC/ООО "Теха Рус"	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore	Teka Singapore PTE Ltd	Neverovskovo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain	Teka Industrial, S.A.	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand	Teka (Thailand) Co. Ltd.	C/ Cajo,17	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine	Teka Ukraine LLC	Büyükdere Cad. 24/13	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates	Teka Middle East Fze	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates	Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela	Teka Andina S.A.	Bin Khedia Centre	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam	TEKA Vietnam Co., Ltd.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646
		803, Floor 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van		

