



TEKA

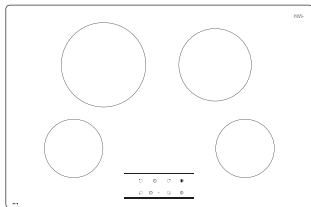
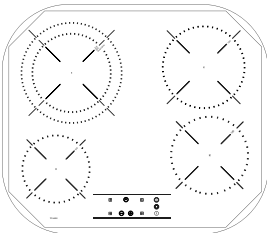
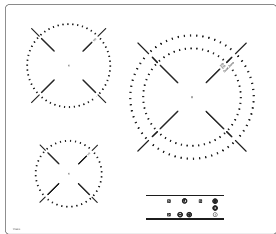
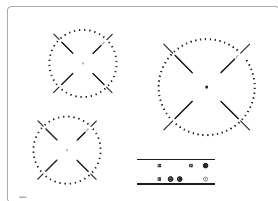
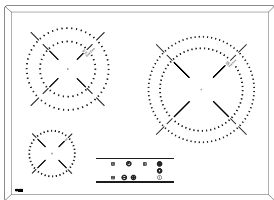
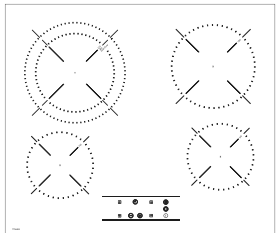
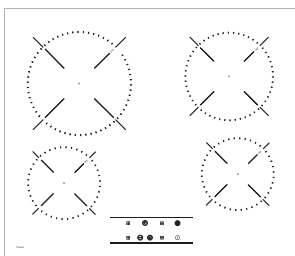
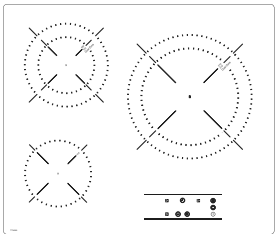
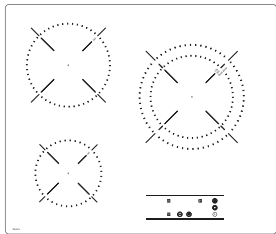
User Manual

ES FR SK
PT TR RO
EN PL IT
DE CS NL

Alkira
Living

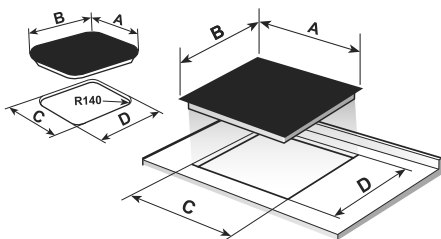
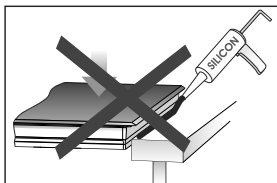
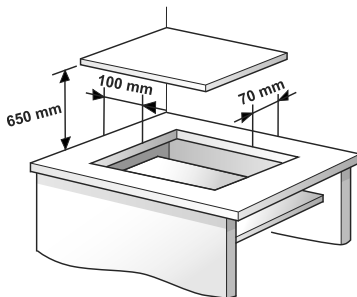
teka.com

**Presentación / Apresentação / Presentation / Präsentation
/Présentation / Wprowadzenie/ Provedení / Predstavenie
/Prezentare / Presentasjon /Presentazione / Presentatie**



Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montaż / Instalace / Inštalácia / Instalare / Installazione / Installatie

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände / Distances minimales / Minimum mesafeler / Minimalne odległości / Minimální vzdálenosti / Minimálne vzdialenosti / Distanțe minime / Distanze minime / Minimumafstanden



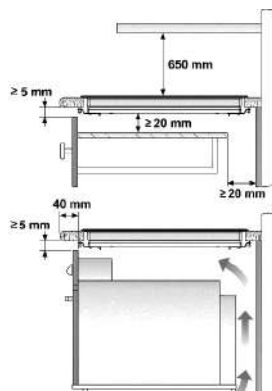
	A	B	C	D
	605	515	560	490
	600	510	560	490
	600	435	580	415
	800	400	780	380
	590	510	570	490
	900	400	860	380
	800	510	750	490
	770	510	750	490

Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm / mm cinsiden birimler / Wymiary w mm / / Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unități în mm / / Unità in mm / Eenheden in mm

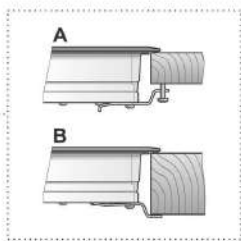
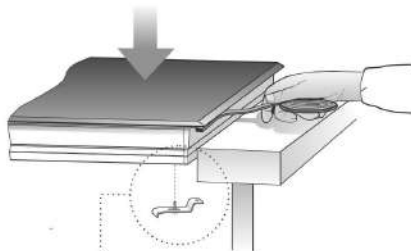
Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montáž / Instalace / Inštalácia / Instalare / Installazione / Installatie

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände / Distances minimales / Minimum mesafeler / Minimalne odlegosci / Minimální vzdálenosti / Minimálne vzdialenosti / Distanțe minime/ Distanze minime / Minimumafstanden

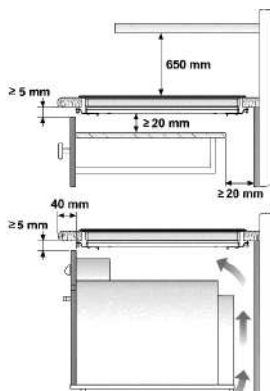
STANDARD INSTALLATION SYSTEM



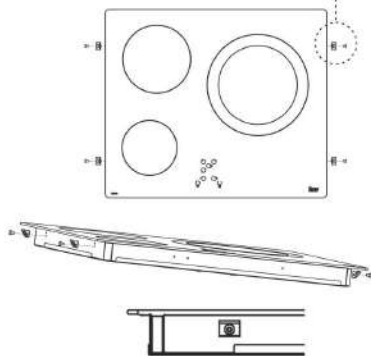
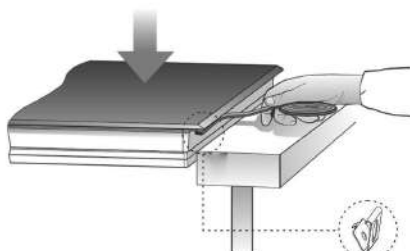
Horno TEKA / Forno TEKA / TEKA Oven / TEKA-Herd / Four TEKA / TEKA-Piekarnik / TEKA / TEKA-sütő / Trouf TEKA / Rúra na pečenie TEKA / TEKA-Cuptor / TEKA-Ugn / TEKA-Ovn / TEKA-uni / Forno TEKA / TEKA Oven /



FAST-CLICK SYSTEM



Horno TEKA / Forno TEKA / TEKA Oven / TEKA-Herd / Four TEKA / TEKA-Piekarnik / TEKA / TEKA-sütő / Trouf TEKA / Rúra na pečenie TEKA / TEKA-Cuptor / TEKA-Ugn / TEKA-Ovn / TEKA-uni / Forno TEKA / TEKA Oven /



Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm / mm cinsiden birimler / Wymiary w mm / / Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unități in mm / / Unità in mm / Eenheden in mm

Advertencias de seguridad:

⚠ En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

⚠ Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo (no incorporado al propio aparato), o un sistema de control remoto.

⚠ No se debe utilizar un limpiador de vapor sobre este aparato.

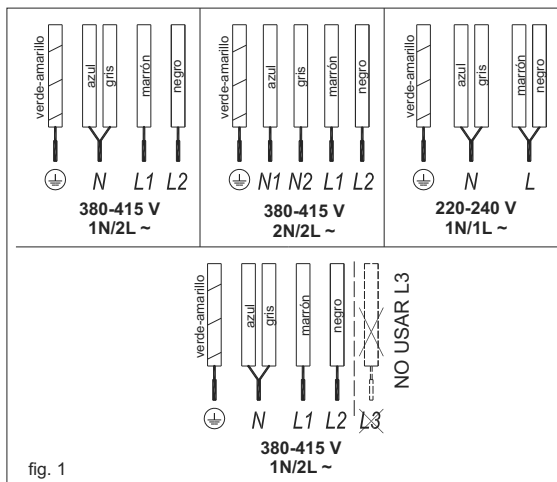
⚠ El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la encimera, a menos que se encuentren bajo supervisión permanente.

⚠ Este aparato puede ser utilizado por niños con ocho o más años de edad, personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimientos, S O L O bajo supervisión, o si se les ha dado la instrucción apropiada acerca del uso del aparato y comprenden los peligros que su uso implica. La limpieza y mantenimiento a cargo del usuario no han de ser realizadas por niños sin supervisión.

⚠ Los niños no deben jugar con el aparato.

⚠ Precaución. Es peligroso cocinar con grasas o aceites sin estar presente, ya que pueden producir fuego. ¡Nunca trate de extinguir un fuego con agua! en ese caso desconecte el aparato y cubra las llamas con una tapa, un plato o una manta.

⚠ No almacene ningún objeto sobre las zonas de cocción de la encimera. Evite posibles riesgos de incendio.



⚠ “Si el cable de alimentación principal está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su servicio de reparación.”

⚠ PRECAUCIÓN: use solo protectores apropiadamente diseñados para la placa de cocción por el fabricante original o los protectores que ya han sido utilizados en este aparato. El uso de protectores no apropiados podría provocar accidentes.

Instalación

Emplazamiento con cajón cubertero

Si desea disponer de un mueble o cajón cubertero bajo la encimera de cocción, se deberá colocar una tabla de separación entre ambos. De esta forma se previenen los contactos accidentales con la superficie caliente de la carcasa del aparato.

La tabla deberá estar situada a una distancia de 20 mm. por debajo de la parte inferior de la encimera.

Conexión eléctrica

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, situada en su parte inferior, y en la Hoja de Garantía o, es su caso, la hoja de datos técnicos que debe conservar junto a este manual durante la vida útil del aparato.

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omni-polar o clavija, siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm., que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera. Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable flexible de alimentación, deberá ser realizada por el servicio técnico oficial de TEKA.

Evite que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de encimera como con la del horno, si éste va instalado en el mismo mueble.

¡Atención!

⚠ La conexión eléctrica debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente, de no ser así, la encimera puede

tener fallos de funcionamiento.

⚠ Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como ocurre con cualquier tipo de aparato eléc-trico).



Conservar el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.

Uso y Mantenimiento

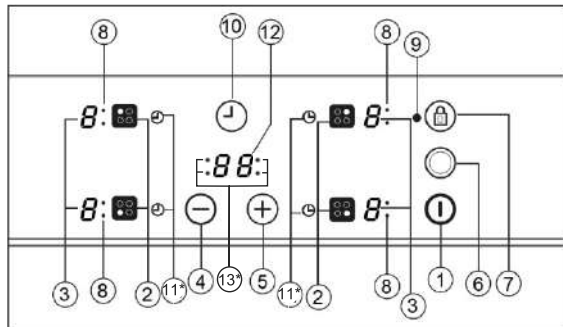
Instrucciones de Uso del Control Táctil

ELEMENTOS DE MANIOBRA (fig. 2)

- ① Sensor de encendido/apagado.
- ② Sensores de selección de placa.
- ③ **Indicadores de potencia y/o calor residual.
- ④ Sensor "menos" de reducción de potencia.
- ⑤ Sensor "más" de incremento de potencia.
- ⑥ Sensor de selección doble circuito (placa doble).
- ⑦ Sensor de bloqueo del resto de sensores.
- ⑧ **Indicador de área de placa de calor doble (solo junto a placas calientes con doble quemador).
- ⑨ **Icono de bloqueo.
- ⑩ Tecla táctil de temporizador.
- ⑪ **Icono de ajuste de tiempo de la placa de calor.
- ⑫ **Pantalla del temporizador
- ⑬ El indicador de la superficie de cocción programada

* Según modelo

**** Visibles sólo en funcionamiento.**
Las maniobras se realizan mediante los sensores. No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio en el sensor deseado, simplemente con tocarle con la yema del dedo, activará la función deseada.



Cada acción se constata con un pitido.

ENCENDIDO DEL APARATO

Cuando conecte por primera vez la encimera, ésta se encontrará bloqueada y el piloto correspondiente estará encendido (9). Para desbloquearla, deberá tocar primero el sensor de bloqueo Ⓢ (7) hasta que se apague el piloto (9).

1 Toque sobre el sensor de encendido Ⓢ (1) durante, al menos, un segundo.

El control táctil se activa y un 0 aparece con 50% de brillo en todas las pantallas de potencia (3).

Si alguna área tiene calor residual antes del encendido, la pantalla sigue mostrando "H" en lugar de 0.

La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 10 segundos, en caso contrario el control táctil se apagará automáticamente.

ENCENDIDO DE UNA PLACA

Una vez activado el Control táctil mediante el sensor Ⓢ (1), los indicadores de potencia de las placas mostrarán un 0 (3).

1 Toque el sensor de la placa elegida (2). El indicador de energía relacionado (3) se activará y se incrementará el indicador de brillo.

2 Con el sensor \ominus ó \oplus (4/5) elija la potencia deseada.

Los sensores \ominus y \oplus son repetitivos, por lo que manteniendo el dedo sobre ellos avanzan o retroceden con un intervalo de 0,5 seg.

Sólo puede estar seleccionada una única placa a la vez

Atención:

Para hacer funcionar una placa calefactora, primero se debe seleccionar. Cuando se desea utilizar una placa calefactora, revise el brillo del indicador de alimentación. Después de elegir la placa calefactora, se incrementará el brillo.

Para un encendido rápido a máxima potencia: Una vez seleccionada la placa, toque una vez el sensor \ominus (4), la placa se activará a su máxima potencia.

APAGADO DE LA PLACA

1 La placa ha de estar seleccionada previamente.

2 Baje, con el sensor \ominus (4), la potencia al nivel 0.

i) Si el usuario mantiene el dedo en el sensor de la selección durante 2 segundos, el área correspondiente se apagará.

ii) Para un apagado rápido: Tocando simultáneamente los sensores \ominus y \oplus (4/5), la placa se apagará rápidamente.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

En el indicador de potencia de la placa aparecerá una H cuando la superficie del vidrio, en esa zona, alcanza una temperatura en la que existe riesgo de quemado.

Cuando este riesgo desaparece,

i) la pantalla se apaga (si el aparato está en modo en espera),

ii) o mostrará 0 (si el aparato sigue funcionando).

Advertencia:

En una primera ejecución, una H puede aparecer en un breve periodo de tiempo en la pantalla de potencia. Esta pantalla está relacionada con la operación de la instalación y esto no significa que el área de cocción está caliente.

Advertencia:

La H se utiliza para fines de seguridad en cualquier caso. Incluso si la energía se corta durante mucho tiempo, después del encendido, aparecerá la indicación H.

APAGADO DEL APARATO

El aparato se puede apagar en cualquier momento tocando el sensor de encendido / apagado general Ⓢ (1).

En el modo de espera y aparecerá en las zonas que están calientes. El resto de las pantallas no se iluminarán.

Placa de Doble Circuito

Si su cocina cuenta con esta opción, la placa con doble circuito ofrecen la posibilidad de utilizar el anillo interior o, adicionalmente, el exterior, en función del tamaño del recipiente.

PONGA EN MARCHA LA PLACA CALIENTE DOBLE

1 La placa correspondiente ha de estar seleccionada.

2 Seleccione la potencia deseada (de 1 a 9) con el sensor \ominus ó \oplus (4/5).

3 Presione la tecla táctil de la doble placa caliente Ⓢ (6) para activar el quemador doble. Cuando la zona doble se activa, el indicador de zona doble (8) se enciende.

APAGAR LA PLACA CALIENTE DOBLE

1 Seleccione el área en la que su placa caliente de quemador doble haya estado conectada previamente.

2 Presione la tecla táctil de la doble placa caliente Ⓢ (6) para desactivar el quemador doble. El indicador de área doble (8) se apagará y el anillo exterior se desactivará.

Bloqueo de los Sensores de la Encimera de Cocción

Para evitar manipulaciones no deseadas Vd. puede bloquear toda la unidad, excepto el sensor de encendido / apagado, mediante el sensor de bloqueo Ⓢ (7). Esta función es útil como seguro para niños. Cuando se activa el bloqueo, se enciende la luz indicadora de bloqueo (9).

Sin embargo, estando el control táctil encendido, el sensor de encendido/apagado Ⓢ (1) permite apagarlo incluso si el bloqueo está activado (la luz indicadora de bloqueo 9 se enciende). En cambio, si el control táctil está apagado, la función bloqueo no permite

accionar el sensor de encendido/apagado ⓪ (1).

Para desactivar la función de bloqueo, pulse la tecla táctil de bloqueo Ⓢ (7) una vez más. El indicador de bloqueo (9) se apagará y el control táctil estará listo para su uso.

BLOQUEO PARA NIÑOS (Según modelo)

El bloqueo para niños es diferente y un poco complejo que el bloqueo del teclado. El usuario puede activar el bloqueo detectas a través de un sensor. Pero el bloqueo para niños necesitan una secuencia de sensor. El bloqueo para niños es utilizado para evitar que los niños enciendan la placa de cocción.

Activación del bloqueo para niños:

1. La placa de cocción está en funcionamiento a través de la ⓪ (1) tecla de encendido / apagado táctil,
2. No debe seleccionarse ninguna área. Cuando no está seleccionada ninguna área, pulse ⊕ (5) las teclas táctiles para aumentar y ⊖ (4) disminuir la potencia y los sensores de menos durante 3 segundos al mismo tiempo. Al final de este período, se escuchará un sonido zumbador corto,
3. Después de la señal sonora, toque la tecla táctil Ⓢ (7) de bloqueo (no hay necesidad de mantenerla pulsada durante mucho tiempo) y se podrá oír un sonido zumbador largo para anunciar que el bloqueo para niños se activará y toda la pantalla de potencia mostrará "L".

Durante el bloqueo para niños, si el usuario toca cualquier sensor (incluyendo el sensor principal), "L" parpadeará en la pantalla.

Advertencia: El estado de bloqueo para niños no está siendo guardado. Si se empalma la energía de la placa de cocción, no se podrá conservar el estado de bloqueo para niños.

Desactivar el bloqueo para niños:

Para poder desactivar el bloqueo para niños, este debe haber sido activado

antes y todas las pantallas de potencia mostrarán "L"

1. Pulse ⊕ (5) las teclas táctiles para aumentar y ⊖ (4) disminuir la potencia y los sensores de menos durante 3 segundos al mismo tiempo. Al final de este período, se escuchará un sonido zumbador corto,
2. Después de la señal sonora, toque la tecla táctil Ⓢ (7) de bloqueo (no hay necesidad de mantenerla pulsada durante mucho tiempo) y se podrá oír un sonido zumbador largo para anunciar que el Bloqueo para niños se desactivará y toda la pantalla de potencia se apagará.

hasta el nivel deseado, (por ejemplo 6). Cuando se inicia la función de cocción automática el indicador "A" parpadea con el nivel de potencia deseado en la pantalla.

DESCONEXIÓN DEL GOLPE DE COCCIÓN

Pasados al menos 10 seg. desde la activación del golpe de cocción:

- 1 La placa ha de estar seleccionada.
- 2 Toque el sensor ⊕ (5) hasta llegar al nivel 9 y la función de golpe de cocción quedará desactivada.

Función Temporizador

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo:la(s) placa(s) temporizada(s) se apagará(n) automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido. El dispositivo dispone de un temporizador individual para cada placa, esto le permite temporizar todas las placas simultáneamente, si así lo desea.

En estos modelos usted podrá utilizar el reloj como temporizador de placas para tiempos de 1 a 99 minutos. Todas las zonas de cocción pueden ser programadas independientemente y de forma simultánea.

Golpe de Cocción (Inicio automático de cocción)

Esta función le facilita el cocinado ya que no necesitará estar Vd. presente durante el mismo. El Control táctil pre-

programa la placa elegida a la potencia máxima y la baja posteriormente a la potencia deseada (seleccionada por Vd.) al cabo de un tiempo aproximado (ver tabla 1).

Tabla 1

Potencia Seleccionada	Función de Inicio de Cocción Automática
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	-

ENCENDIDO DEL GOLPE DE COCCIÓN

- 1 La placa ha de estar seleccionada.
- 2 Seleccione la potencia 9 y pulse la tecla táctil de potencia ⊕ (5). A continuación usando la tecla táctil baje la potencia de cocción continua

TEMPORIZADO DE UNA PLACA

- 1 La zona de cocción a temporizar ha de estar seleccionada.
- 2 Elija un nivel de potencia para la zona de cocción del 1 al 9 mediante los sensores ⊕ ó ⊖ (5/4)
- 3 Toque el sensor del reloj Ⓢ (10). El indicador de reloj (12) mostrará 00. Según el modelo, el indicador de la superficie de cocción programada (13) parpadeará.

En el indicador de encendido (3), **L** parpadeará durante el tiempo establecido.

- 4 Inmediatamente después, inserte un tiempo de cocción, de entre 1 y 99 minutos, mediante los sensores ⊕ ó ⊖ (5/4)

Cuando el indicador de potencia (3) deje de parpadear, comenzará a controlar el tiempo automáticamente. El piloto indicador de placa temporizada (11) correspondiente, seguirá parpadeando. O, cuando se inicie la cuenta atrás, el nivel de potencia correspondiente y **L** parpadeará alternativamente en el indicador de encendido (3) del área del calentador pertinente.

Cuando el reloj llegue a 01, pasará de contar de minutos a segundos.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la zona temporizada se desconectará y el reloj emitirá una serie de pitidos durante varios segundos. El indicador de reloj mostrará 00 que parpadeará junto con el indicador de la zona que se ha desconectado.

Si desea temporizar simultáneamente otra placa, deberá repetir los pasos 3 y 4.

Sila zona de cocción apagada está caliente, su indicador muestra una H ó, en caso contrario, un 0. Para desconectar la señal sonora toque cualquier sensor.

MODIFICACION DEL TIEMPO PROGRAMADO

Para modificar el tiempo programado, ha de tocar el sensor de la placa temporizada (2) para seleccionarla y luego el reloj \odot (10). Entonces le será posible leer y modificar el tiempo.

DESCONEXIÓN DEL TEMPORIZADOR

Si desea parar el temporizador antes de que finalice el tiempo programado

- 1 Seleccione primero la placa y toque después el sensor de reloj \odot (10).
- 2 Mediante el sensor \ominus (4) reduzca el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado.

Método alternativo :

Después de la selección de áreas si se pulsa la tecla táctil del temporizador por dos segundos, se cancelará el temporizador relacionado.

Si por error una o varias zonas no fuesen apagadas, la unidad se desconecta automáticamente al cabo de un tiempo determinado (ver tabla 2).

Tabla 2

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", aparece un 0 si la temperatura en la superficie del vidrio no es peligrosa para el usuario o bien una H si existiera riesgo de quemado.

Para volver a accionar el aparato apáguelo mediante el sensor de encendido/apagado \odot (1) y vuélvalo a encender.

⚠ Mantenga siempre libre y seca el área de control de las zonas de cocción.

⚠ Ante cualquier problema de maniobrabilidad o anomalías no registradas en este manual, se deberá desconectar el aparato y avisar al servicio técnico de TEKA.

Consejos para la buena utilización de las placas VT

- * Utilizar recipientes con fondo grueso y totalmente plano.
- * No es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el del dibujo de la zona calefactora.
- * No deslizar los recipientes sobre el vidrio, pues podrían rayarlo.
- * Aunque el vidrio puede soportar impactos de recipientes grandes que no tengan aristas vivas, procure no golpearlo.
- * Para evitar daños en la superficie vitrocerámica, procure no arrastrar los recipientes sobre el vidrio, y mantenga los fondos de los recipientes limpios y en buen estado.

⚠ Tenga la precaución de que no caigan sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.

Limpieza y conservación

Para la buena conservación de la encimera se ha de limpiar empleando productos y útiles adecuados, una vez se haya enfriado. De esta forma resultará más fácil y evita la acumulación de suciedad. No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar la superficie, ni tampoco aparatos que funcionen mediante vapor.

Las suciedades ligeras no adheridas pueden limpiarse con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada. Sin embargo, para las manchas o engrasamientos profundos se ha de emplear un limpiador para vitrocerámicas, siguiendo las instrucciones de su fabricante. Por último, la suciedad adherida fuertemente por quemado podrá eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Las irrisaciones de colores son producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia

de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas. Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

Los brillos metálicos son causados por deslaminamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas, aunque tal vez necesite repetir varias veces la limpieza.

Atención:

⚠ Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de

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

TEKA



www.teka.com

P21534R03