

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

**INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO
E RECOMENDAÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE COZINHA DE INDUÇÃO E VITROCERÂMICAS**

**IRX 633 - IRS 633 - IRX 643 - IRS 643
IRS 843 - IRS 933 HS - IQS 633 - IRX 933 HS
IQS 643**



Índice

ES	PT
Presentación	Apresentação
Guía de Uso	Guía de Utilização
Instalación	Instalação
Emplazamiento de las encimeras de cocción	Colocação da placa para cozinhar
Anclaje de la encimera de cocción	Fixação da placa para cozinhar
Conexión eléctrica	Conexão eléctrica
Información técnica	Informação técnica
Dimensiones y características	Dimensões e características
Uso y Mantenimiento	Utilização e Manutenção
Instrucciones de Uso del Control Táctil	Instruções de uso e Control Táctil
Detección de recipientes	Detecção de recipientes
Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción	Bloqueio dos sensores da placa de cozinha
Función Stop	Função Stop
Función mantenimiento de calor	Função para manter quente um recipiente
Función <i>Power</i>	Função Power
Control embullición	Golpe de ebulição
Desconexión de seguridad	Desconexão de segurança
Función temporizador	Função temporizador
Función Zona Total	Função Zona Total
Seguridad frente a sobrecalentamientos	Protecção contra sobreaquecimentos
Sobretensiones en la red	Sobretensões na rede
Sugerencias y recomendaciones	Sugestões e recomendações
Limpieza y conservación	Limpeza e conservação
Consideraciones medioambientales	Consideraciones medioambientales
Si algo no funciona	Se alguma coisa não funciona

Presentación / Apresentação

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 ímã).

⚠ Utilizar sempre recipientes de fundo plano e liso. A utilização de recipientes com fundo deformado, côncavo 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.

ES Modelo IRS 633

- 1 Placa inducción de 2.300/3.200* W.
- 2 Placa inducción de doble circuito de 1.700/2.500 y 2.500/3.700* W.
- 3 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
- * Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT Modelo IRS 633

- 1 Placa indução de 2.300/3.200* W.
- 2 Placa indução de duplo circuito de 1.700/2.500 e 2.500/3.700* W.
- 3 Placa indução de 1.400/1.800* W.
- * Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.



ES Modelo IRX 633

- 1** Placa inducción de 2.300/3.200* W.
- 2** Placa inducción de doble circuito de 1.700/2.500 y 2.500/3.700* W.
- 3** Placa inducción de 1.400/1.800* W.
- * Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT Modelo IRS 633

- 1** Placa indução de 2.300/3.200* W.
- 2** Placa indução de duplo circuito de 1.700/2.500 e 2.500/3.700* W.
- 3** Placa indução de 1.400/1.800* W.
- * Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.



ES Modelo IRS 643

- 1** Placa inducción de 2.300/3.200* W.
- 2** Placa inducción de 1.850/2.500* W.
- 3** Placa inducción de 1.400/1.800* W.
- 4** Placa inducción de 1.850/2.500* W.
- * Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT Modelo IRS 643

- 1** Placa indução de 2.300/3.200* W.
- 2** Placa indução de 1.850/2.500* W.
- 3** Placa indução de 1.400/1.800* W.
- 4** Placa indução de 1.850/2.500* W.
- * Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.

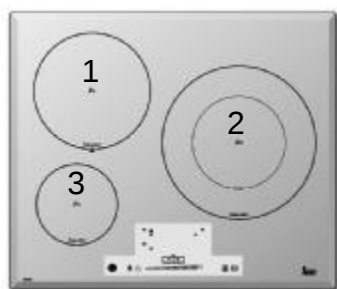


ES Modelo IRX 643

- 1** Placa inducción de 2.300/3.200* W.
- 2** Placa inducción de 1.850/2.500* W.
- 3** Placa inducción de 1.400/1.800* W.
- 4** Placa inducción de 1.850/2.500* W.
- * Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT Modelo IRX 643

- 1** Placa indução de 2.300/3.200* W.
- 2** Placa indução de 1.850/2.500* W.
- 3** Placa indução de 1.400/1.800* W.
- 4** Placa indução de 1.850/2.500* W.
- * Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.



ES Modelo IQS 633

- 1** Placa inducción de 2.300/3.200* W.
- 2** Placa inducción de doble circuito de 1.700/2.500 y 2.500/3.700* W.
- 3** Placa inducción de 1.400/1.800* W.
- * Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT Modelo IQS 633

- 1** Placa indução de 2.300/3.200* W.
- 2** Placa indução de duplo circuito de 1.700/2.500 e 2.500/3.700* W.
- 3** Placa indução de 1.400/1.800* W.
- * Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.



ES **Modelo IRS 843**

- 1 Placa inducción de 2.300/3.700* W.
- 2 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
- 3 Placa inducción de 1.850/2.500* W.
- 4 Placa inducción de 1.850/2.500* W.
- * Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IRS 843**

- 1 Placa indução de 2.300/3.700* W.
- 2 Placa indução de 1.400/1.800* W.
- 3 Placa indução de 1.850/2.500* W.
- 4 Placa indução de 1.850/2.500* W.
- * Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.



ES **Modelo IRS 933 HS**

- 1 Placa inducción de 2.300/3.200* W.
- 2 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
- 3 Placa inducción de doble circuito de 1.700/2.500 y 2.500/3.700* W.
- * Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IRS 933 HS**

- 1 Placa indução de 2.300/3.200* W.
- 2 Placa indução de 1.400/1.800* W.
- 3 Placa indução de duplo circuito de 1.700/2.500 e 2.500/3.700* W.
- * Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.



ES Modelo IRX 933 HS

- 1 Placa inducción de 2.300/3.200* W.
- 2 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
- 3 Placa inducción de doble circuito de 1.700/2.500 y 2.500/3.700* W.
- * Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT Modelo IRX 933 HS

- 1 Placa indução de 2.300/3.200* W.
- 2 Placa indução de 1.400/1.800* W.
- 3 Placa indução de duplo circuito de 1.700/2.500 e 2.500/3.700* W.
- * Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.



ES Modelo IQS 643

- 1 Placa inducción de 2.300/3.200* W.
- 2 Placa inducción de 1.850/2.500* W.
- 3 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
- 4 Placa inducción de 1.850/2.500* W.
- * Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT Modelo IQS 643

- 1 Placa indução de 2.300/3.200* W.
- 2 Placa indução de 1.850/2.500* W.
- 3 Placa indução de 1.400/1.800* W.
- 4 Placa indução de 1.850/2.500* W.
- * Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.

Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente su confianza.

Estamos seguros de que la adquisición de nuestra encimera de cocción va a satisfacer plenamente sus necesidades.

Este moderno modelo, funcional y práctico, está fabricado con materiales de primerísima calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

Para poder beneficiarse de esta Garantía, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantía.

 **Conserve 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.**

Instrucciones de Seguridad

Antes de la primera puesta en servicio observar atentamente las instrucciones de instalación y conexión.

Estos modelos de encimeras de cocción pueden instalarse en los mismos módulos del amueblamiento que los hornos de la

marca **TEKA**.

Por su seguridad, la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por personal del servicio técnico de **TEKA**, incluida la sustitución del cable de red.

Atención:



Cuando las placas están funcionando o después de haber funcionado, existen zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.



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.



No deje ningún objeto sobre las zonas de cocción de la encimera mientras no sea utilizada. Evite posibles riesgos de incendio.



No se deberán colocar en la superficie de encimera objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, puesto que podrían calentarse.



Mantenga la cocción bajo vigilancia, siempre que utilice aceite, ya que las placas de inducción calientan muy rápido y pudieran llegar a inflamarlo.



¡Nunca intente apagar una llama con agua! Emplee una tapa, plato o similar para cubrir el recipiente y así ahogar la llama.

 El aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales. Tampoco debería ser utilizado por personas sin experiencia en el manejo del aparato o sin conocimiento del mismo, salvo bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

 Se debe evitar que los niños jueguen con el aparato.

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

 El generador de inducción cumple con las normativas europeas vigentes. No obstante, recomendamos que las personas con aparatos cardíacos tipo marcapasos consulten con su médico o, en caso de duda, se abstengan de utilizar las zonas de inducción.

 Se aconseja no utilizar la cocina de inducción durante la función de limpieza pirolítica en el caso de hornos pirolíticos, debido a la alta temperatura que alcanza este aparato.

Instalación

LA INSTALACIÓN Y AJUSTE DEBEN SER EFECTUADOS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO DE ACUERDO A LAS NORMAS DE INSTALACIÓN EN VIGOR.

Emplazamiento de las encimeras de cocción

Para instalar estos modelos se practicará en la encimera del mueble una abertura con las dimensiones especificadas en la figura 1.

El sistema de sujeción de la encimera está previsto para espesores del mueble de 20, 30 y 40 mm.

La distancia entre la superficie de la encimera de cocción y la parte inferior del mueble o campana colocado sobre la encimera debe ser, como mínimo, de 650 mm. Si las instrucciones de instalación de la campana indican una distancia superior, ésta debe ser tenida en cuenta.

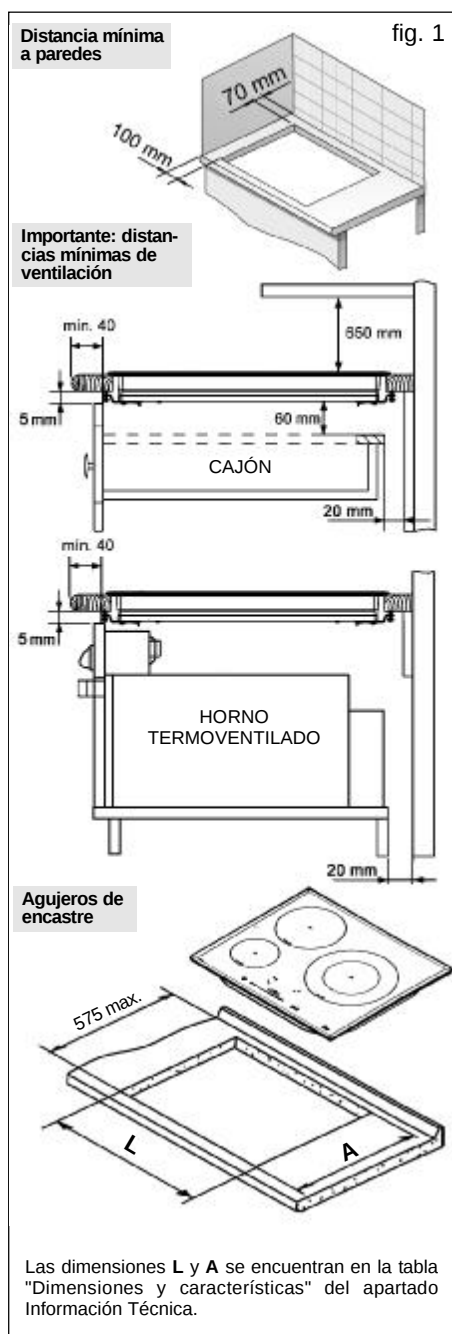
El mueble donde se colocará la encimera con horno estará convenientemente fijado.

EMPLAZAMIENTO CON CAJÓN CUBERTERO

Si desea instalar un cajón cubertero bajo la encimera, deberá colocar una tapa o tabla separadora, situada al menos a 50 mm del fondo de la encimera, para evitar que objetos colocados en el cajón puedan obstruir los ventiladores de la encimera. De esta forma evitaremos también potenciales riesgos debidos a objetos inflamables que pudieran estar almacenados en el cajón.

EMPLAZAMIENTO CON HORNO TERMOVENTILADO BAJO LA ENCIMERA

La instalación del horno se hará según el manual correspondiente.



Si la encimera se instala con horno debajo, se aconseja que el mismo sea un horno termoventilado de la marca TEKA, para asegurar un buen funcionamiento de la encimera.

Se dejará un espacio en el frente del mueble para la evacuación del aire caliente. La abertura será de, al menos, 5 mm de alto. Su longitud será la del ancho del mueble.

En la parte trasera del mueble se deberá realizar una abertura de 20 mm para permitir la entrada de aire frío (ver figura 1).

Advertencias:

 **Cuando se manipulan las encimeras antes de instalarlas debe hacerse con precaución por si pudiera haber alguna zona o esquina que produjera cortes.**

 **Durante la instalación de muebles o aparatos sobre la encimera, esta se debe proteger mediante una tabla, para evitar la rotura del vidrio a causa de golpes o un peso excesivo.**

 **Las colas utilizadas en la fabricación del mueble, o en el pegado de las lamas decorativas y de las que forman parte de las superficies de la mesa de trabajo, deben estar preparadas para soportar temperaturas hasta 100° C.**

 **TEKA no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.**

TENGA EN CUENTA QUE EL VIDRIO NO TIENE GARANTIA SI ES GOLPEADO O MANIPULADO INDEBIDAMENTE.

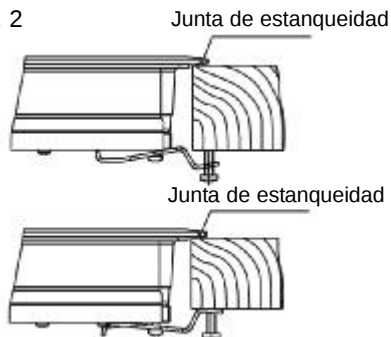
Anclaje de la encimera de cocción

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad sobre la cara inferior del vidrio. **No aplique silicona directamente entre el vidrio y la encimera del mueble ya que, en caso de necesitar retirar la cocina de su emplazamiento, pueden producirse roturas en el vidrio al intentar despegarlo.**

Para sujetar la encimera de cocción al mueble, se suministran un conjunto de grapas que deben ser fijadas a los orificios existentes en la parte inferior de la carcasa. Existen dos alternativas para el posicionamiento de las grapas, tal y como se muestra en la figura 2.

Dependiendo del espesor del mueble es posible que necesite utilizar los tornillos autorroscantes que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él. Este roscado se debe realizar antes de fijar la grapa a la encimera.

fig. 2



Conexión eléctrica

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar 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.

La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

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 la encimera como con la del horno, si este va instalado en el mismo mueble.

Datos técnicos

Encimera de Clase 3.

Dimensiones y características

Modelos	IRS 633 IQS 633	IRX 633	IRS 643 IQS 643	IRX 643	IRS 843	IRS 933 HS IRX 933 HS
Dimensiones de la encimera de cocción						
Alto (mm)	60	60	60	60	60	60
Largo (mm)	600	600	600	600	800	900
Ancho (mm)	510	510	510	510	510	400
Dimensiones del emplazamiento en el mueble						
Largo (mm) (L)	560	560	560	560	750	860
Ancho (mm) (A)	490	490	490	490	490	380
Profundidad (mm)	55	55	55	55	55	55
Configuración						
Placa Inducción 1.400 / 1.800* W	1	1	1	1	1	1
Placa Inducción doble circuito 1.700/2.500* y 2.500/3.700* W	1	1				1
Placa Inducción 2.300 / 3.200* W	1	1	1	1		1
Placa Inducción 1.850 / 2.500* W			2	2	2	
Placa Inducción 2.300 / 3.700* W					1	
Datos eléctricos						
Potencia Nominal (W) Máxima para 230 V	7.400	7.400	7.400	7.400	7.400	7.400
Tensión de Alimentación (V)	230	230	230	230	230	230
Frecuencia (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60

* Potencia de las placas con la función *Power* activada.

Uso y Mantenimiento

Instrucciones de uso del control táctil

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 3)

- ① Sensor de encendido/apagado general.
- ② Cursor slider para selección de potencia
- ③ SENSORES DE SELECCIÓN DE PLACA e indicadores de potencia*
- ④ Indicadores del reloj temporizador.
- ⑤ Acceso directo a la función *Power*.
- ⑥ Sensor de activación Función *Bloqueo*.
- ⑦ Sensor de activación Función *Stop*.
- ⑧ Piloto indicador Función *Mantenimiento de calor* activada*.
- ⑨ Piloto indicador Función *Control de ebullición* activada*.
- ⑩ Piloto indicador Función *Bloqueo* activada*.
- ⑪ Piloto indicador de Función *Stop* activada*.
- ⑫ Sensor de activación Función *Control de ebullición*.
- ⑬ Sensor de activación Función *Mantenimiento de calor*.
- ⑭ Sensor "menos" del reloj temporizador.
- ⑮ Sensor "más" del reloj temporizador.
- ⑯ Punto decimal.
- ⑰ Sensor de Función *Zona Total*.
- ⑱ Piloto indicador Función *Zona Total**.

- Luce (encendido): Placa seleccionada (preparada para ser maniobrada).
- No luce (apagado): Placa sin seleccionar (no puede ser maniobrada).

NOTA: * Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores marcados en el panel de control.

No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocar con el dedo sobre el sensor activará la función deseada.

El cursor slider (2) permite un ajuste de los niveles de potencia (0- 9, y P) arrastrando el dedo sobre el mismo. Haciéndolo hacia la derecha, el valor aumentará, mientras que hacia la izquierda disminuirá.

También es posible seleccionar directamente un nivel de potencia tocando con el dedo directamente en el punto deseado del cursor slider.

 **En estos modelos la selección de placa se realiza tocando directamente SOBRE EL DÍGITO INDICADOR DE POTENCIA (3).**

fig. 3

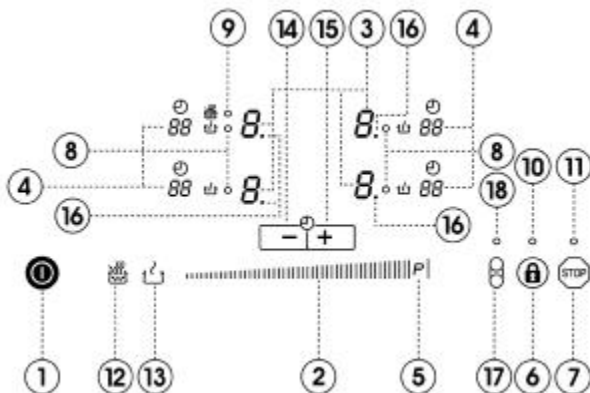
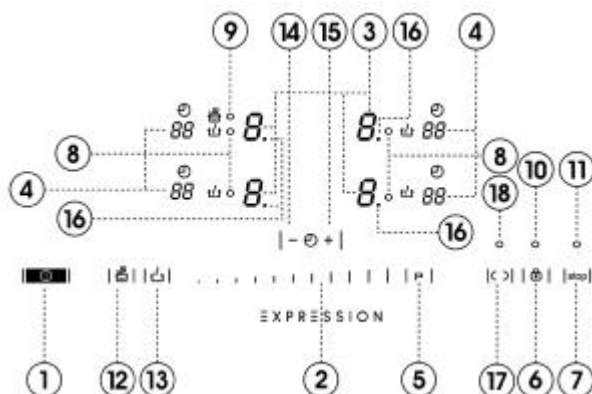


fig. 4



ENCENDIDO DEL APARATO

La primera vez que se conecta la encimera a tensión (o después de un corte de luz), aparece activada la función Bloqueo (piloto 10 encendido). En este caso, debe Vd desactivar el bloqueo para poder encender la encimera, pulsando sobre el sensor  (6) hasta que se apague el piloto (10).

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

El Control táctil está activado y en todos los indicadores de potencia (3) aparece un 0. Si una zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H y un 0 alternadamente.

Una vez encendido el Control, debe Vd activar alguna placa antes de 10 segundos, en caso contrario el Control Táctil se apagará automáticamente.

Cuando el control táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor de encendido / apagado general  (1), incluso si ha sido bloqueado (ver apartado "Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción").

El sensor  (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Una vez activado el Control Táctil mediante el sensor  (1), puede encender las placas que desee, siguiendo estos pasos:

- 1 Seleccionar la placa mediante el sensor correspondiente (3), es decir, tocando con el dedo **SOBRE EL PROPIO DÍGITO INDICADOR**. En caso de que el vidrio se encontrase caliente, dicho indicador pasará de señalar H a marcar el nivel 0. Se enciende el punto decimal situado a la derecha del dígito, el cual indica que la placa está seleccionada.
- 2 Mediante el cursor *slider* (2), escoja un nivel de cocción, entre 0 y 9.

Siempre que la placa se encuentre seleccionada, es decir, con el punto decimal encendido, podrá modificar su nivel de potencia.

APAGADO DE UNA PLACA

La placa podrá apagarse disminuyendo su nivel de cocción hasta 0. Para ello la placa

debe estar previamente seleccionada (punto decimal encendido).

Al apagar una placa aparecerá una H en el indicador de potencia correspondiente, si la superficie del vidrio alcanza, en la zona de cocción correspondiente, una temperatura elevada, existiendo el riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura disminuye el indicador se apaga (si la encimera está desconectada), o bien lucirá un 0, si ésta sigue activa.

APAGADO DE TODAS LAS PLACAS

Es posible desconectar simultáneamente todas las placas usando el sensor encendido/apagado general  (1). Todos los indicadores de las placas se apagarán.

Detección de recipientes

Las zonas de cocción por inducción incorporan detector de recipientes. De esta forma se evita el funcionamiento de la placa sin que haya un recipiente colocado o cuando éste sea inadecuado.

El indicador de potencia mostrará el símbolo de "no hay recipiente"  si, estando la zona encendida, se detecta que no hay recipiente o éste es inadecuado.

Si los recipientes se retiran de la zona durante su funcionamiento, la placa dejará automáticamente de suministrar energía y mostrará el símbolo de "no hay recipiente". Cuando vuelva a colocarse el recipiente sobre la zona de cocción, se reanuda el suministro de energía en el nivel de potencia que estaba seleccionado.

El tiempo de detección de recipiente es de 3 minutos. Si transcurre ese tiempo sin que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la zona de cocción se desactiva. El indicador de potencia pasará de

mostrar el símbolo "no hay recipiente" a 0.



Después de su uso, desconecte la zona de cocción mediante el control táctil. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la zona de cocción si, inadvertidamente, se colocara un recipiente sobre ella durante los tres minutos siguientes. ¡Evite posibles accidentes!

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

FUNCIÓN DE BLOQUEO

Mediante la Función de Bloqueo puede Vd. bloquear el resto de sensores, excepto el de encendido/apagado  (1), para evitar manipulaciones no deseadas. Esta función es útil como seguro para niños.

Para activar esta función ha de tocar el sensor  (6) durante al menos un segundo. Una vez hecho esto, el piloto (10) se enciende indicando que el panel de control se encuentra bloqueado. Para desactivar la función sólo ha de tocar el sensor  (6) de nuevo.

Si apaga el aparato mediante el sensor de encendido / apagado  (1) mientras el bloqueo está activado, no será posible encender de nuevo la encimera hasta que se desbloquee.

Función Stop

Mediante esta función es posible realizar una pausa en el proceso de cocción. En caso de que la función temporizador se encuentre activa, también permanecerá en pausa.

Activación de la función Stop

Toque durante un segundo el sensor Stop

 (7). Se enciende el piloto (11), y en los indicadores de potencia aparece el símbolo  para indicar que la cocción está en pausa.

Desactivación de la función Stop

Toque de nuevo el sensor Stop  (7), se apaga el piloto (11) y se reanuda la cocción en las mismas condiciones de niveles de potencia y temporizadores que había previamente a la pausa.

Función Mantenimiento de Calor

Por medio de esta función es posible mantener calientes los alimentos de un recipiente situado sobre la zona de cocción.

Esta función está disponible en cada una de las placas, de manera independiente.

Para activarla, seleccionar la placa, el punto decimal estará encendido, pulsar entonces el sensor  (13), tras lo cual aparecerá en el indicador el símbolo A y se encenderá el piloto correspondiente (8).

Para desconectar esta función basta con modificar el nivel de potencia de la placa, o directamente apagarla.

Función Power

Esta función permite dotar a la placa de una potencia "extra", superior a la nominal. Dicha potencia depende del tamaño de la placa, (ver valores indicados con * en el apartado presentación), pudiendo llegar al valor máximo permitido por el generador.

- 1 Seleccione la placa deseada, mediante el sensor correspondiente (3). Se enciende el punto decimal.
- 2 Pulse en el cursor Slider directamente

sobre la posición **PI** (5) El indicador de nivel de potencia mostrará el símbolo P, la placa comenzará a suministrar la potencia extra.

La función Power tiene una duración máxima que se encuentra reflejada en la tabla 1. Transcurrido este tiempo, el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel 9.

Función Control de Ebullición

Esta novedosa función es una gran ayuda si Ud desea cocer pasta, arroz, huevos, hervir algún alimento, etc. A través de esta función es posible realizar ese cocinado de una forma "casi" automática.

Esta función está disponible únicamente en aquellas placas en las que aparece el símbolo .

Condiciones del recipiente

Para un funcionamiento adecuado del control de ebullición, es necesario utilizar un recipiente que reúna las siguientes condiciones previas:

- Tamaño del fondo lo más cercano posible al diámetro de la placa.
- SIN TAPA.**
- Lleno hasta **más de la mitad de su capacidad de agua a temperatura ambiente** (nunca emplear agua ya templada o caliente).

El incumplimiento de estas condiciones distorsiona el adecuado control de la ebullición.

 **ADVERTENCIA: no utilizar esta función para un cocinado distinto al de hervir agua. Jamás utilizar aceite, puede llegar a calentarse en exceso y generar llama.**

Activación de la función

Seleccionar la placa adecuada, el punto decimal se enciende.

Pulsar el sensor  (12), aparecerá una A en el indicador de la placa, y se enciende el piloto (9). En el temporizador de esa placa aparece un segmento en movimiento, que indica que el sistema está ya monitorizando el cocinado.

Cuando el sistema detecte que está cercano el comienzo de la ebullición, se producirá un primer pitido. Aproveche para preparar el alimento que desee hervir o cocer.

Al cabo de 30 segundos se producirá un segundo pitido; si no lo ha hecho aún, es el momento de verter el alimento en la cazuela.

Después del segundo pitido, el sistema activará el temporizador como cronómetro, para que Vd pueda controlar cuanto tiempo lleva siendo hervido el alimento.

30 segundos después de la activación del cronómetro, se escuchará un tercer pitido avisando de que a partir de ese momento el sistema reducirá la potencia suministrada, con el fin de mantener una ebullición suave y continua. El cronómetro se mantendrá activo hasta el fin del cocinado.

Si lo desea, puede desactivar el cronómetro y fijar un tiempo para que se produzca la cuenta atrás y el apagado automático de la placa (ver apartado *Función Temporizador*).

Desactivación de la función

Puede Vd anular la función en cualquier momento, simplemente apagando la placa o modificando el nivel de potencia.

Desconexión de seguridad

TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO

Si, por olvido, una o varias placas no fueren apagadas, éstas se desconectarán automáticamente al cabo de un tiempo determinado desde la última actuación sobre la placa. (Ver tabla 1).

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", en el indicador de potencia de la placa correspondiente aparece la H si existiese riesgo de quemadura. En caso contrario se muestra el 0.

Tabla 1

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutos, se ajusta al 9

SEGURIDAD ANTE SENSORES CUBIERTOS

El Control táctil incorpora una función que detecta cuándo algún objeto (recipiente, trapo o ciertos líquidos) cubre los sensores del panel durante más de 10 segundos.

De este modo, se evita que el objeto pueda activar o desactivar alguna placa sin que Vd. se dé cuenta.

Cuando el Control táctil detecta que algún objeto cubre los sensores, comienza a pitar hasta que sea retirado el objeto que cubre el panel de control. Si el control táctil estaba encendido, se desconecta automáticamente por seguridad.

Si al cabo de unos minutos sigue sin retirarse el objeto que cubre los sensores, cesará el pitido.

 ¡Tenga presente que esta función de seguridad se activa aunque el control táctil se encuentre apagado!

 ¡Tenga precaución de no situar objetos sobre el control táctil!

Función temporizador (reloj de cuenta atrás)

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: Vd. puede temporizar una placa y ésta se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo deseado.

En estos modelos usted podrá programar cada una de las placas de manera simultánea, para tiempos desde 1 a 90 minutos.

Temporizado de una placa

Para temporizar una placa, deberá seguir los siguientes pasos.

- 1 Seleccione la placa deseada, tocando directamente sobre su correspondiente indicador (3) y elija un nivel de potencia mediante el cursor slider (2).
- 2 Verá que se encienden los 2 dígitos del temporizador de la placa seleccionada, mostrando "- - ". Mediante los sensores **-** (14) y **+** (15) puede Vd establecer el tiempo deseado.

- 3 Transcurridos unos segundos, comienza la cuenta atrás. Cuando quede menos de un minuto, la cuenta atrás será realizada en segundos.

Acabada la cuenta atrás, se apagará la placa temporizada, y se producirá una serie de pitidos que puede ser anulada tocando cualquiera de los sensores **-** (14) o **+** (15) asociados al reloj.

Desconexión del reloj

Si Vd. desea parar el reloj antes de que finalice el tiempo programado, esto es posible en cualquier momento simplemente ajustando su valor a '--'.

- 1 Seleccione la placa en la que desee anular la temporización, tocando directamente sobre su correspondiente indicador (3)
- 2 Ajuste el valor del reloj a "--", empleando el sensor "menos" **-** (14), o también de manera más rápida, pulsando a la vez los sensores "menos" y "mas" **-** (14) y **+** (15).

Función Zona Total

A través de esta función es posible lograr que dos placas, señaladas en la serigrafía, funcionen de forma conjunta, tanto para seleccionar un nivel de potencia como para activar la función temporizador. Para activar esta función deberá tocar el sensor  ó  (17). Al hacerlo, se encienden los puntos decimales (16) de las placas y ambas pasan a encontrarse en el nivel de potencia 5.

El temporizador (4) de la placa inferior se apagará, y a partir de entonces será el superior el que indique los valores del reloj para ambas.

Para desactivar esta función, deberá tocar de nuevo el sensor **IC** ó **8** (17).

Seguridad frente a sobrecalentamientos

Las zonas de inducción están protegidas contra calentamientos excesivos del sistema electrónico, que pudieran dañarlo.

El ventilador interno se activa y desactiva automáticamente en función de la temperatura del sistema electrónico. Puede, por tanto, ocurrir que estando el ventilador encendido Vd. apague la cocina y el ventilador continúe funcionando unos minutos más, hasta que haya refrigerado suficientemente la electrónica.

Sobretensiones en la Red



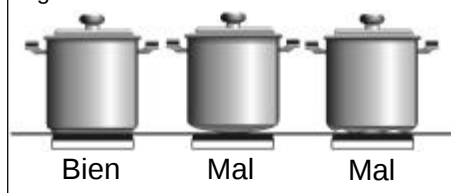
El módulo de inducción puede soportar ciertas variaciones en la tensión de alimentación admisibles en redes de distribución eléctrica. Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como cualquier tipo de aparato eléctrico).

Sugerencias y recomendaciones

Para obtener el máximo rendimiento al utilizar la encimera deben cumplirse los siguientes requisitos:

- * Utilice recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre el vidrio y el recipiente, mejor será el rendimiento de la placa. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos. Observe en la figura 5 cómo en los recipientes golpeados o cóncavos la superficie de contacto es menor.
- * Centre bien los recipientes sobre la serigrafía que indica la zona de cocción.

fig. 5



- * Seque los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera.
- * No deslice sobre el vidrio los recipientes que tengan bordes o filos que puedan rayar el vidrio.
- * El vidrio soportará algunos golpes de recipientes grandes y que no tengan aristas vivas. Deberá tenerse precaución con los impactos de utensilios pequeños y puntiagudos.
- * Tenga la precaución de no dejar caer sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.



Cuando no se pueda apagar una placa, por haberse producido una ebullición brusca de cremas, sopas o alimentos similares, pase sobre el control táctil una bayeta empapada en agua, retirando el alimento y mantenga la bayeta sobre el sensor de encendido/apagado para que la cocina se desconecte.

Limpieza y conservación

Para la buena conservación de la encimera de inducción se debe hacer la limpieza empleando productos y útiles adecuados. La encimera de cocción se debe limpiar, cada vez que se utiliza, cuando esté tibia o fría. De esta forma la limpieza es más fácil y evita adherencias de suciedad acumulada de diversos cocinados.

No emplee, en ningún caso, productos de

limpieza agresivos o que puedan rayar las superficies (ver tabla en la que indicamos, entre algunos productos habituales, cuales se deben emplear). Tampoco se deben utilizar para la limpieza de la encimera de cocción aparatos que funcionen mediante vapor.

MANTENIMIENTO DEL VIDRIO

En la limpieza se debe tener en cuenta el grado de suciedad y utilizar, en función de la misma, los objetos y productos apropiados.

Suciedad ligera

Suciedades ligeras no adheridas se pueden limpiar con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada.

Suciedad profunda

Las manchas o engrasamientos profundos se limpian con un limpiador especial para vitrocerámicas siguiendo las instrucciones del fabricante.

Suciedades adheridas fuertemente por quemados podrán eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Irisaciones de colores: 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.

Cambios de color del vidrio

No influyen en su funcionalidad y estabilidad y suelen producirse por limpieza inadecuada o recipientes defectuosos.

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

Decoración desgastada se produce por



PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA LA LIMPIEZA

Producto	¿Se debe utilizar para limpiar...	
	...el vidrio?	...el marco?
Detergentes líquidos y suaves	SI	SI
Detergentes en polvo o agresivos	NO	NO
Limpiadores especiales para vitrocerámicas (por ejem.: Vitroclen)	SI	SI
Sprays eliminadores de grasa (hornos, etc.)	NO	NO
Bayetas suaves	SI	SI
Papel de cocina	SI	SI
Paños de cocina	SI	SI
Estropajos de Níquel (nunca en seco)	SI	NO
Estropajos de acero	NO	NO
Estropajos sintéticos duros (verdes)	NO	NO
Estropajos sintéticos blandos (azules)	SI	SI
Rasquetas para vidrios	SI	NO
Pulimentos líquidos para electrodomésticos y/o cristales	SI	SI

empleo de productos de limpieza abrasivos o utilización de recipientes con fondos irregulares que desgastan la serigrafía.

Atención:

⚠ Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!.

⚠ Si se utiliza la rasqueta inadecuadamente la cuchilla puede romperse, quedando algún fragmento incrustado entre el embellecedor lateral y el vidrio. Si esto ocurre no intente retirar los restos con la mano, utilice cuidadosamente unas pinzas o un cuchillo de punta fina. (Ver fig. 6)

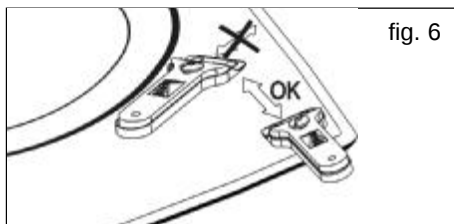


fig. 6

⚠ Actúe sólo con la cuchilla sobre la superficie del vidrio, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños.

⚠ Utilizar cuchillas en perfecto estado, replazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.

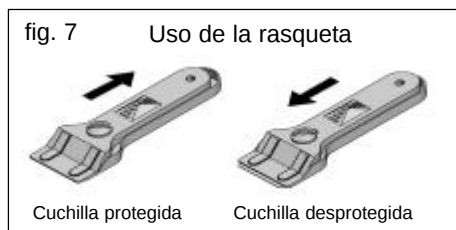


fig. 7

Uso de la rasqueta

Cuchilla protegida

Cuchilla desprotegida

⚠ Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 7)

⚠ Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.

⚠ No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.

TEKA INDUSTRIAL S.A. se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar sus características esenciales.

Consideraciones medioambientales

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Los materiales de embalaje son ecológicos y totalmente reciclables. Los componentes de plástico se identifican

con marcados >PE<, >LD<, >EPS<, etc.
Deseche los materiales de embalaje,
como residuos domésticos en el conte-
nedor correspondiente de su municipio.

Si algo no funciona

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación:

Defecto	Posible causa	Solución
Las zonas de inducción no calientan		
	El recipiente es inadecuado (no tiene fondo ferromagnético o es demasiado pequeño).	Compruebe que el fondo del recipiente es atraído por un imán, o utilice un recipiente mayor.
Se escucha un zumbido al inicio de la cocción en las zonas de inducción		
	Recipientes poco gruesos o que no son de una pieza. El zumbido es consecuencia de la transmisión de energía directamente al fondo del recipiente.	Este zumbido no es un defecto. Si de todas formas desea evitarlo, reduzca ligeramente el nivel de potencia elegido o emplee un recipiente con fondo mas grueso, y/o de una pieza.
El control táctil no responde		
	El bloqueo está activado.	Desactive el bloqueo.
Se escucha un sonido de ventilación durante la cocción, que continúa incluso con la cocina apagada.		
	Las zonas de inducción incorporan un ventilador para refrigerar la electrónica.	El ventilador sólo funciona cuando la temperatura de la electrónica es elevada, cuando ésta descende se apaga automáticamente esté o no la cocina activada.
En una fritura o guiso, parece que la energía de las zonas de inducción disminuye ("la placa calienta menos")		
	Si durante la cocción la temperatura del vidrio o de la electrónica llega a ser excesiva, entra en funcionamiento un sistema de autoprotección, que regula la potencia de las placas para que la temperatura no continúe aumentando.	Los problemas de exceso de temperatura durante el cocinado solamente se dan en casos de uso extremo (mucho tiempo de cocinado a máxima potencia), o cuando la instalación es inadecuada. Compruebe que la instalación se ha realizado conforme a las indicaciones del manual de instrucciones.
Se apaga una placa y aparece el mensaje C en los indicadores		
	Temperatura excesiva en la electrónica o en el vidrio.	Espere un tiempo para que se refrigere la electrónica o retire el recipiente para que se enfríe el vidrio.

Defecto	Posible causa	Solución
La cocina de repente comienza a pitar		
	Hay algún trapo, recipiente o líquido sobre el control táctil.	Retire cualquier objeto que cubra el control táctil, y/o limpie los líquidos derramados sobre él.
	Tenía el temporizador activado, y ha concluido el tiempo programado.	Toque el sensor del reloj para desactivar el pitido.
La cocina (o alguna de las placas) se apaga durante la cocción		
	Hay algún recipiente, trapo o líquido cubriendo el control táctil.	Retire cualquier objeto que cubra el control táctil
	Se ha sobrecalentado una o varias de las placas.	Deje enfriar unos minutos las placas sobrecalentadas antes de volver a encenderlas
Tenía una placa temporizada y no se apagó al finalizar el tiempo		
	No había temporizado correctamente la placa.	Compruebe que la temporización se realizó siguiendo las instrucciones del manual.
Al cocinar a un nivel inferior a 6, se observan fluctuaciones en la potencia		
	El generador de inducción de la cocina se enciende y apaga de forma alternada, para mantener el nivel de potencia elegido.	Esto no supone ningún defecto.

Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
Australia	Teka Australia Pty Ltd	Normanby Business Park, 45	Notting Hill, 3168 Victoria	+61 3 9550 6100
Austria	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 1 86 68022
Belgium	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Z.3 Doornveld 121	B-1731 Zellik	+32 2 466 8740
Bulgaria	Teka Bulgaria EOOD	Bvd. Tzankov 59-63	1784 Sofia	+35 92 97 68 330
Chile	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 (2) 438 6000
China	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	Room 2204, Wen Ji Building, No. 66 Shaanxi Road North	Jing'an District, 200041 Shanghai	+86 21 511 688 41
Czech Republic	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Denmark	Juvél A/S	Avedøreholmen, 95	2650 Hvidovre	+45 363 40 288
Ecuador	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 4 2100 311
Germany	Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 2771 3950
Great Britain	Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1235 86 1916
Greece	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2109760283
Hungary	Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13542110
Indonesia	PT Teka Buana	Tedja Buana Building, Jalan Menteng Raya, 29	10340 Jakarta	+62 213905274
Italia	Teka Italia S.P.A.	Via le Lame, 15	03100 Frosinone	+39 077 58 98 271
Malaysia	Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+603 7620 1600
Mexico	Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 555 133 0493
Morocco	Teka Maroc S.A.	Casablanca au 73,	BD. My. Slimane, 33.	+212 22 674 462
Netherlands	Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+ 31 23 5656 470
Norway	Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 98 01 00
Pakistan	Küppersbusch -Teka Pakistan (Pvt) Ltd	84 B1, off M.M. Alam Road	Gulberg III, Lahore	+92 42 5757 676
Poland	Teka Polska Sp. ZO.O.	ul, 3-go Maja 8	05-800 Pruszków	+48 22 738 32 70
Portugal	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1234 329500
Romania	S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sector 1, B-dul Ficusului nr.40	Bucarest	+40 212 33 44 50
Russia	Teka Rus LLC	Barklaya str, 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow â™™ Russia	+7 495 64 500 64
Singapore	Teka Singapore PTE Ltd	Avenue Clemenceau,83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 673 42 415
Spain	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355050
Sweden	Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 220 403 00
Thailand	Teka (Thailand) Co. Ltd.	Golden Pavillion, 4th floor, 153/3 Soi Mahardlekluang, 1	Rajdamri Rd., Pathumwan, 10330 Bangkok	+662 652 2999
Turkey	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad, 24/13	34394 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 212 288 3134
Ukraine	Teka Ukraine LLC	Velyka Zhytomyrsky Str, 10, of.1	01025 Kiev	+380 44 49 606 80
United Arab Emirates	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 4 887 2912
United Arab Emirates	Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Mez Floor,in Khedia Centre Al Garhoud	Deira, P.O. Box 35142 Dubai	+971 4 283 30 47
USA	Teka USA Inc.	1883 Massaro Boulevard	Tampa, Florida 33619	+1 813 288 8820
Venezuela	Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 212 291 2821
Vietnam	TEKA Vietnam Co., Ltd.	185 Dien Bien Phu Street, 8th Floor	Dakao Ward, District 1, Hochiminh	+84 83 82 58 746

ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS

Este equipo, antes de dejar la fábrica, ha sido controlado y puesto a punto por personal experto y especializado, para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

Los repuestos originales se encuentran sólo en nuestros Centros de asistencia Técnica y tiendas autorizadas.

Cada reparación o ajuste que fuera necesario sucesivamente debe ser efectuado con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.

Por este motivo recomendamos dirigirse al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano indicando la marca, el modelo, el número de serie y el tipo inconveniente del equipo de su propiedad. Dichos datos están impresos en la etiqueta que se encuentra en la parte inferior del equipo y en la etiqueta colocada en la caja de embalaje.

Estas informaciones permiten al asistente técnico proveerse con las piezas de repuestos adecuadas y garantizar una intervención rápida y precisa. Se aconseja anotar dichos datos más abajo para tenerlos siempre al alcance de la mano:

MARCA:

MODELO:

SERIE:

Distribuido por:

TEKA INDUSTRIAL S.A.-
Av.EL Retiro Parque Los
Maitenes N°1237
Pudahuel - Santiago
Tfno.:+56 2 4386000
Fax.: +56 2 2731088