



TEKA

РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛИТЕ
STEAKMASTER

БГ

БЪЛГАРСКИ



Преди да използвате фурната за първи път, прочетете внимателно инструкциите за монтаж и поддръжка, предоставени с фурната.

В зависимост от модела, аксесоарите, включени с фурната, може да се различават от показаните на илюстрациите.

СЪДЪРЖАНИЕ

SteakMaster функции..... стр. 3

Традиционни функции..... стр. 12

Монтаж и поддръжка..... стр. 28

Представяме ви SteakMaster

Новият SteakMaster ще революционизира начина, по който приготвяте месо с изключителната си система за нагряване в горната част на фурната. Керамичните нагревателни плочи, специално проектирани от Тека, излъчват силна топлина над месото (до 700°C по повърхността на плочата). Тази нова функция за интензивно нагряване, заедно със специалната скара от лято желязо SteakMaster, позволява добро и равномерно запечатване на месото отвън, като запазва соковете, аромата и текстурата отвътре.

Той се задейства електрически и работи със затворена врата на фурната, като така запазва интензивната топлина вътре във фурната, правейки този метод на готвене у

дома изцяло безопасен и удобен.

Можете да използвате SteakMaster както за приготвяне на идеалния стейк, така и за готвене на месо, риба и дори зеленчуци.

Благодарение на пиролизната функция на фурната почистването се превръща в бърза, лесна и удобна задача без нужда от химически продукти или усилия. Изберете подходящия пиролизен цикъл в зависимост от степента на замърсяване на фурната. След завършване на цикъла избършете повърхностите с влажна кърпа, за да премахнете следите от пепел (вижте функцията за почистване).

Готвене с SteakMaster функции

ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА


В допълнение към традиционните функции за готвене (обяснени в ръководството за потребителя, доставено с фурната), можете да готвите и с функцията SteakMaster.



Това ръководство обяснява и предлага съвети как да готвите с функцията SteakMaster, за да получите най-добри резултати от уреда.




ЗА ДА ГОТВИТЕ С ФУНКЦИЯТА STEAK-MASTER

Включете фурната, като натиснете бутона ON/OFF (Вкл./изкл.).

Завъртете левия контролен механизъм, докато функцията () се появи в центъра на циферблата на екрана.

Натиснете ОК, за да потвърдите.

Показва се приветствен екран за функцията. След няколко секунди екранът показва три възможни режими на готвене за SteakMaster:

- **ТЕМПЕРАТУРНА ПОДГОТОВКА**  : Препоръчва се специално за правилна подготовка на месо и за постигане на най-добри резултати, точно както професионалните готвачи.
- **РЪЧЕН**  : За готвене в ръчен режим.
- **АВТОМАТИЧЕН (ПОДПОМАГАН)**  : Фурната има няколко автоматични програми с постъпкови указания, които да ви помогнат да постигнете желаните резултати във всеки случай и според вида на приготвяното месо.

РЕЖИМ НА ПОДГОТОВКА НА 40°C ТЕМПЕРАТУРНА

Функцията за температурна подготовка се използва за подготовка на месото преди готвене. След 20 минути при 40°C във фурната месото достига подходяща температура за готвене и постигане на най-добри резултати по отношение на аромат и текстура.



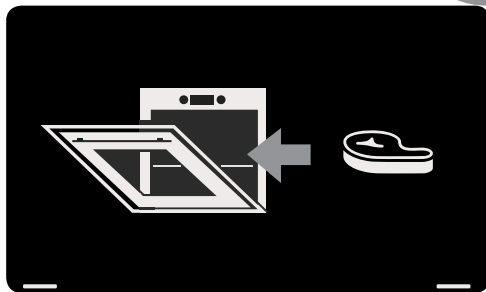
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Преди да използвате функцията за температурна подготовка, месото трябва да е било оставено на стайна температура известно време, за да постигнете най-добри резултати. Избягвайте използване на режима за температурна подготовка за месо, което е било извадено директно от хладилника.

След като отворите менюто на SteakMaster, изберете режима за температурна подготовка, като завъртите контролния механизъм надясно и натиснете ОК, за да потвърдите.



Фурната ще ви подкани да поставите месото вътре. След като го направите, натиснете ОК.



След завършване на процеса фурната ще ви подкани да извадите месото, след което трябва да натиснете ОК, за да прекратите функцията и да се върнете в главното меню на SteakMaster.

РЪЧЕН РЕЖИМ

Ръчният режим ви позволява да използвате функцията SteakMaster за максимум 30 минути, в това число и необходимото време за предварително нагриване.



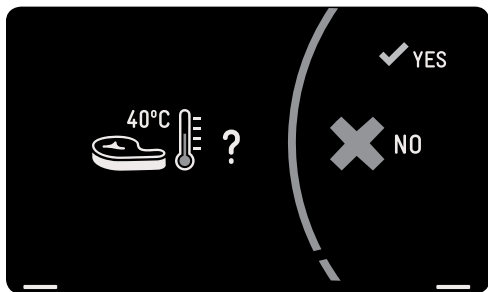
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

След като фурната е работила с функцията SteakMaster за 30 минути, тя се изключва автоматично.

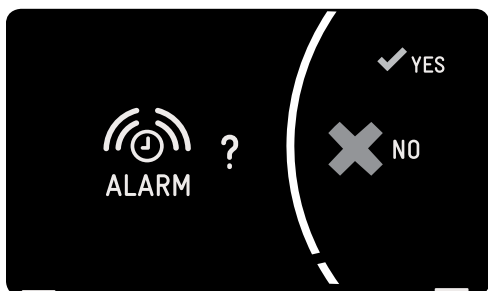
След като отворите менюто на SteakMaster, изберете ръчния режим, като завъртите контролния механизъм надясно и натиснете ОК, за да потвърдите.



След това фурната ще ви попита дали искате да използвате режима за температурна подготовка за приготвяната храна. Ако отговорът е „да“, менюто ще ви насочва в стъпките, описани по-горе.



И в двата случая ще имате възможност да настроите звънец, който започва в началото на процеса на готвене (след предварително нагряване на фурната). Ако отговорът е „да“, ще се отвори екранът за избор на време, където можете да изберете максимално време от 5 минути.



След избор на времето натиснете ОК, за да потвърдите.

Процесът на предварително нагряване ще започне. През 12-минути предварително нагряване специалните плочи SteakMaster достигат оптимални условия за готвене.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

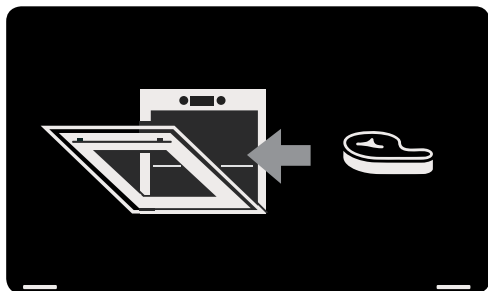
В тази функция на SteakMaster за готвене трябва да се използва специалната скара, поставена на показаната височина.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Много е важно специалната скара SteakMaster да бъде във фурната по време на предварителното нагряване. Това е единственият начин да се гарантират оптимални резултати от готвенето. Вижте раздела „КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ СКАРАТА STEAKMASTER“ по-долу.

След завършване на предварителното нагряване фурната ще ви подкани да поставите храната вътре.



След като я поставите, натиснете ОК.

Сега готвенето започва заедно с отброяване, ако е бил настроен предупредителният звънец. Имате общо 18 минути да сготвите всичко необходимо.



ВНИМАНИЕ

Процесът на готвене е много бърз, когато използвате функцията SteakMaster. Затова препоръчваме да стоите близо до фурната и да следите напредъка и времето на готвене във всеки момент, за да осигурите най-добри резултати. Ако не следите фурната, съществува риск от прегаряне или изгаряне.

Когато предварително зададеното време изтече, се чува звуков сигнал, указващ, че можете да извадите храната от фурната.

Сега трябва да решите дали да продължите

с готвенето или да изключите фурната. За да изключите, натиснете ON/OFF (Вкл./изкл.).

Ако решите да продължите да готвите, трябва да имате предвид, че 2 минути преди изтичане на общото време на готвене от 30 минути ще се покаже предупреждение, указващо, че фурната ще се изключи автоматично.

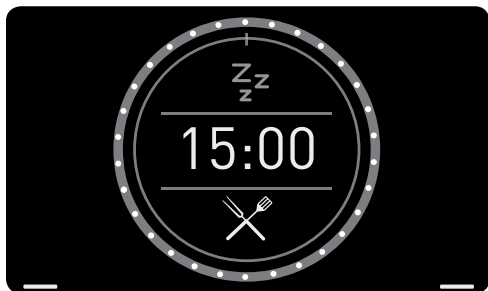


Ако максималното време на работа от 30 минути бъде надвишено, фурната ще се изключи.



ВАЖНО

Ако фурната се изключи автоматично поради надвишаване на максималното време на работа, ще се изведе екран за задължителна почивка от 15 минути, през който период не можете да използвате фурната.



След този период фурната ще покаже главното меню и можете да продължите да готвите.

Ако докато използвате функцията Steak-Master, завършите готвенето в рамките на времевото ограничение и желаете да продължите да готвите с друга стандартна функция, това може да е или да не е възможно (показва се екранът за охлаждане) в зависимост от вътрешната температура на фурната.

„АВТОМАТИЧЕН“ РЕЖИМ (ПОДПОМАГАН)

Подпомаганият режим ви позволява да готвите с предварително зададено време, след като въведете конкретни параметри за типа и размера на храната. Инструкциите, показани на екрана, ще ви помогнат да постигнете желаните готварски резултати.











ВАЖНО

Подпомаганият режим е помощен режим на фурната за постигане на желаните готварски резултати. Това не е кухненски робот, който прави всичко автоматично.

След като отворите менюто на Steak-Master, изберете режим „AUTO“ (Assisted) (Автоматичен (Подпомаган)), като завъртите десния контролен механизъм и натиснете ОК, за да потвърдите.



Подпомаганият режим предлага опции за до седем различни типа храна за готвене.

ОПИСАНИЕ	СИМВОЛ	ДЕБЕЛИНА 	СТЕПЕН НА ПРИГОТВЯНЕ 	ОБРЪЩАНЕ? 	ПОЗИЦИЯ НА СКАРАТА 	ПОВТОРЕН ПРОЦЕС?
МЕСО						
ТИ-БОУН Стейк Портърхаус Томахоук		3 см	НЕДОПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	ДА	①	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	ДА	②	НЕ
		4 см	НЕДОПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	ДА	①	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	ДА	②	НЕ
		5 см	НЕДОПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	ДА	①	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	ДА	②	НЕ
ТЕЛЕШКИ МЕДАЛЬОНИ Стейк рибай Рамстек		2 см	НЕДОПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
		3 см	НЕДОПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
ФИЛЕ МИНЬОН Пържола от телешко филе Турнедо Филе Шатобриян		3 см	НЕДОПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
		4 см	НЕДОПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
ХАМБУРГЕР Хамбургер		2 см	СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
		3 см	СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
МЕСО						

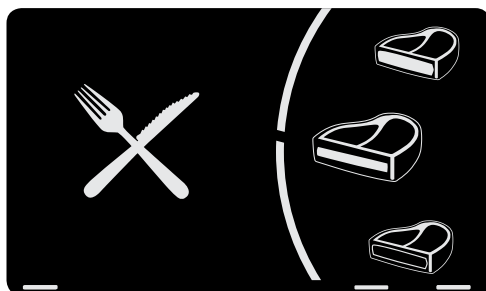
ОПИСАНИЕ	СИМВОЛ	ДЕБЕЛИНА 	СТЕПЕН НА ПРИГОТВЯНЕ 	ОБРЪЩАНЕ? 	ПОЗИЦИЯ НА СКАРАТА 	ПОВТОРЕН ПРОЦЕС?
МАГРЕ Патешко магре 		300 г	НЕДОПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	ДА	②	ДА
		400 г	НЕДОПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	ДА	②	ДА
РИБА						
Риба тон ТАТАКИ 		3 см	СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	ДА	①	ДА
Риба тон		4 см	СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	ДА	①	ДА
Пушена СЪОМГА 		2 см	СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
		3 см	СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА




След като изберете типа храна, завъртете десния контролен механизъм и натиснете ОК. Сега трябва да изберете дебелината/размера на месото, което ще се готви.



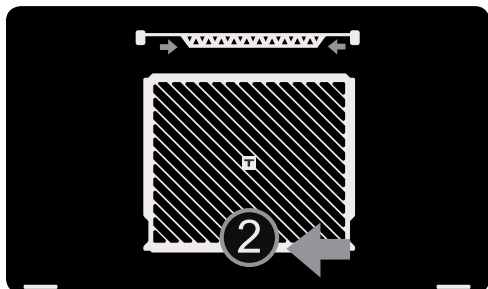
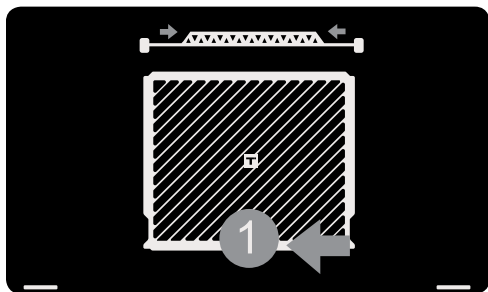
За всеки тип храна фурната ще предложи различни варианти. Дебелината на месото, което ще се готви, трябва да бъде в рамките на допустимия диапазон.

След като изберете дебелината с десния контролен механизъм и натиснете ОК, за да потвърдите, фурната ще ви подкани да изберете степента на готвене: **недопечено**, **средно изпечено** или **препечено**. Изберете и натиснете ОК, за да потвърдите.



НЕДОПЕЧЕНО	
СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	
ПРЕПЕЧЕНО	

Най-накрая фурната ще покаже как да поставите специалната скапа SteakMaster вътре.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Много е важно специалната скара **SteakMaster** да бъде във фурната по време на предварителното нагряване. Това е единственият начин да се гарантират оптимални резултати от готвенето.

След това ще започне процесът на предварително нагряване на фурната, както е описано в раздела за ръчен режим. След като процесът на предварително нагряване завърши, екранът на фурната ще ви информира за това и ще ви подкани да поставите храната във фурната.

След като поставите храната във фурната и натиснете ОК, фурната ще започне да готви храната. Екранът ще показва оставащото време до края на процеса на готвене.



ВНИМАНИЕ

Процесът на готвене е много бърз, когато използвате функцията **SteakMaster**. Затова препоръчваме да стоите близо до фурната и да следите напредъка и времето на готвене във всеки момент, за да осигурите най-добри резултати. Ако не следите фурната, съществува риск от прегаряне или изгаряне.

Ако е необходимо да обърнете храната, след като изтече времето за готвене от първата страна, фурната ще ви подкани да обърнете храната.



След като обърнете храната и натиснете ОК, фурната ще продължи процеса на готвене.

След достигане на края на процеса на готвене фурната ще ви информира и ще покаже екран, че можете да извадите храната. Натиснете ОК, за да спрете звънеца.

Повторен процес на подпомагано готвене

След завършване на процедурата и в зависимост от типа на храната фурната ще ви попита дали искате да повторите процеса.



Процесът на готвене ще бъде повторен със същите параметри, които са били избрани при първоначалната процедура, при условие че не е било надвишено максималното време на работа от 30 минути (в това число и предварителното нагряване).

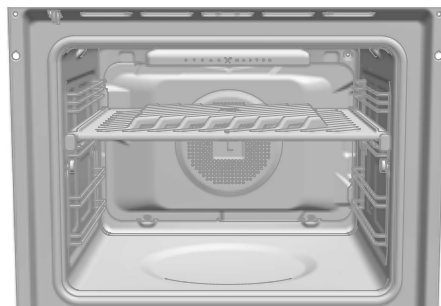
Съвети за оптимален резултат от готвене със SteakMaster

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ СПЕЦИАЛНАТА СКАРА STEAKMASTER

За оптимални резултати трябва да готвите с поставена скара SteakMaster във фурната. Фурната трябва винаги да се нагрява предварително преди готвене, докато е празна, за да се достигне идеалната температура за запечатване на храната.

Скарата SteakMaster е предназначена за изпичане на двете страни въз основа на дебелината на храната, която се готви. За най-добри резултат скарата трябва да се постави в показаното положение.

Опрете скарата на подвижните водачи, доставени с фурната, тъй като те помагат за по-лесно поставяне и изваждане на скарата.



При поставяне на храната във фурната тя трябва да се поставя директно върху скарата. Има централно разположена маркировка с формата на буквата „Т“ като насока за поставяне на храната във възможно най-централна позиция. Дизайнът на скарата позволява лесно определяне на повърхността, която да се използва, тъй като височината е различна. Извън този периметър функцията SteakMaster вече не е ефективна.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ако храната не бъде поставена правилно върху скарата или ако скарата не е достатъчно гореща, това може да доведе до незадоволителни резултати.

При използване на функцията SteakMaster ви препоръчваме винаги да поставяте емайловата тава в най-ниско положение на опорите за тава във фурната. Така ще съберете соковете от готвене на храната и ще предотвратите замърсяването на вътрешната част на кухината на фурната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никога не поставяйте емайловата тава под специалната скара, нито я поставяйте директно върху долната част на фурната.

СЪВЕТИ ЗА ОПТИМАЛЕН РЕЗУЛТАТ ОТ ГОТВЕНЕ С ФУНКЦИЈАТА STEAKMASTER

- Препоръчваме винаги да използвате температурна подготовка на месото, преди да започнете да готвите с тази функция. Ако го направите, резултатите ще са впечатляващи.
- Ако желаете месото да е недопечено, препоръчваме да го нарежете на малко по-дебели парчета.
- От друга страна, ако желаете месото да е препечено, препоръчваме да нарежете месото на по-тънки и/или по-малки парчета, за да подобрите абсорбирането на топлината.

Избор на демо режим на фурната

Демо режимът ви позволява да разглеждате и проучвате всички функции на фурната без риск, тъй като фурната не се нагрява в този режим. Докато демо режимът е активен, думата DEMO (Демо) е постоянно показана на екрана на фурната.



За да активирате демо режим, преди да настроите таймера, натиснете сензорните

- Месото трябва да се остави да „почине“ няколко минути, преди да се нареже.
- В зависимост от времето на „почивка“ ще бъде постигната различна степен на приготвяне (недопечено, средно изпечено, препечено), тъй като месото ще продължи да се готви с температурата, достигната в сърцевината му.
- При всяко отваряне на вратата нагревателните резистори се изключват автоматично поради съображения за сигурност. Затова вратата не трябва да се оставя отворена дълго време, когато поставяте храна във фурната или я обръщате.
- След максимум 30 минути използване на функцията SteakMaster няма да можете да използвате друга функция в продължение на 15 минути (екран за покой – охлаждане). След този период можете да използвате фурната по нормалния начин.
- Поради естеството на готварския процес и особено при по-мазни храни може да се генерира голямо количество пушек. Това е нормално. Във всеки случай препоръчваме след използване на функцията SteakMaster да изпълните цикъл на пиролизно почистване, за да премахнете мазнините, събрали се във вътрешността на фурната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ РИСК ОТ ПОЖАР

Натрупаната мазнина във фурната може да доведе до появата на голямо количество пушек и дори пламъци по време на готвене.

бутони  и  за 3 секунди. Когато това се активира, съобщението „Demo Mode ON“ (Включен демо режим) се показва на екрана за няколко секунди.

За да го изключите, прекъснете електрозахранването към фурната и го свържете отново.

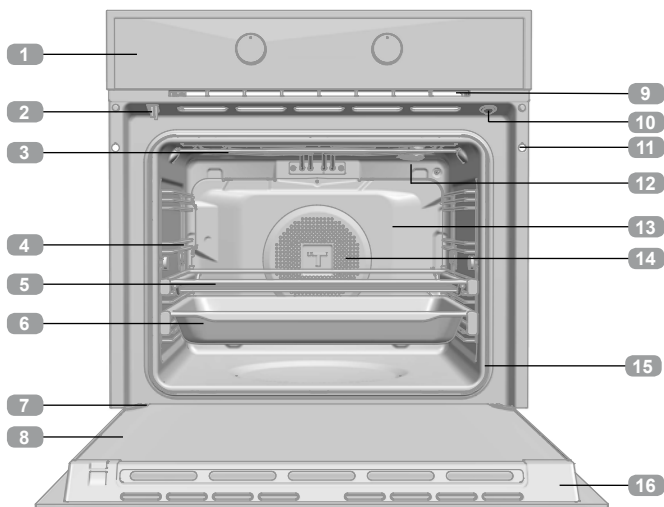


TEKA

СТАНДАРТНИ ФУНКЦИИ

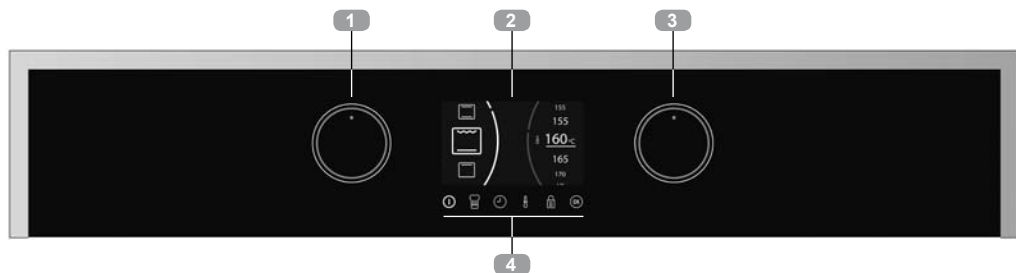
Модели SteakMaster и серия HLB

Описание на фурната





- 1 Контролен панел
- 2 Заклучване/прекъсвач на вратите (само за пиролитични модели)
- 3 Нагревателен елемент
- 4 Носачи на тавата
- 5 Решетъчна скара
- 6 Тава
- 7 Панта
- 8 Вътрешно стъкло
- 9 Отвор за охлаждане на въздуха
- 10 Превключвател за вратите (само за непиролитични модели)
- 11 Отвори за вграждане на уреда
- 12 Лампа
- 13 Панел на задната стена
- 14 Вентилатор
- 15 Уплътнение на фурната
- 16 Врата


Контролен панел





- 1 Циферблат за разглеждане на менютата в лявата част на екрана. Циферблат за избиране на режим на готвене.
- 2 Екран.
- 3 Циферблат за разглеждане на менютата в дясната част на екрана. Циферблат за избиране на настройки за готвене.
- 4 Копчета.


 Превключване на фурната
Включване/Изключване.

 Достъп до личен
Готварски Помощник (РСА)

 Достъп до избор на време и
настройки за програмиране.

 Промяна на температурата
на фурната.

 Активиране/ Деактивиране на заключването на
клавиатурата / вратата в зависимост от модела.


 Копче за потвърждаване.
Превключване на вътрешната лампа
в режим включен / изключен.

Включване и настройка на часа

Когато включвате фурната за първи път ще се появи лого, следвано от 12:00, примигващо на екрана.


Трябва да настроите часа, за да можете да използвате фурната.

За тази цел изберете часа в левият контролен бутон и минутите с десния.

Потвърдете настройките чрез натискане на бутон  или изчакайки няколко секунди.

Ще чуете звуков сигнал, който потвърждава, че часът е бил зададен на екрана.

За да промените часа:

С фурната в режим на готовност (начален екран), задръжте бутон , докато часът започне да примигва. Следвайте тези стъпки, за да промените часа:



ВНИМАНИЕ

Чувствителността на контролните бутони за допир непрекъснато се адаптира към условията на заобикалящата среда. Уверете се, че стъклената повърхност на контролния панел е чиста и свободна от всякакви препятствия, когато включвате фурната в мрежата.

Ако часовникът не реагира правилно при докосване на стъклото, изключете фурната в продължение на няколко секунди и след това я включете отново. Това кара сензорите да се регулират автоматично и реагират отново на докосване с пръст.



ДЕМО РЕЖИМ

(Специална работна функция)

Когато DEMO режимът е активиран, можете да контролирате фурната без загряване.

Активирането на този режим се препоръчва ако фурната ще бъде включвана в изложбена зала.

Активиране на DEMO режим

Преди да настроите часовника, натиснете клавишите   едновременно, докато "DEMO Режим Включен" се появи на екрана.

След това задайте времето на фурната.

Думата "DEMO" ще бъде изписана постоянно върху панела и фурната ще работи както обикновено, но без загряване.

За да деактивирате режима DEMO, изключете фурната от контакта.



ВНИМАНИЕ

В случай на спиране на тока, Вашият електронен часовник/таймер ще бъде изтрит.

Ще се появи часът 12:00.

Можете да настроите часа както е описано по-горе.

Ако вратата на фурната е била заключена преди прекъсването на електрическото захранване, ще се появи символът за заключване, докато не се отключи.

Това може да отнеме няколко минути в зависимост от температурата във фурната, в който период не можете да нулирате времето.

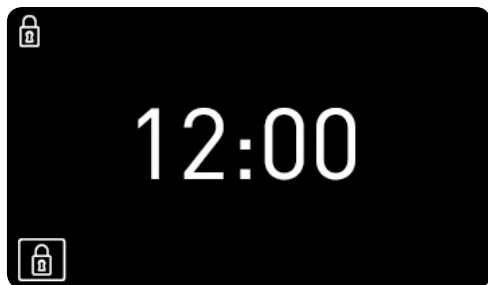
След като вратата се отключи, можете да настроите времето, както е описано по-горе.



Описание на контролния панел

По-долу ще намерите описание на информацията, която ще намерите на екрана на Вашата фурна и как тази информация ще бъде показана.

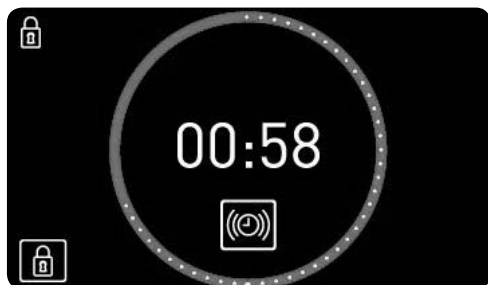
НАЧАЛЕН ЕКРАН/В ГОТОВНОСТ

Този екран ще се появи, когато фурната не работи, но все още е включена.



Ако заключването на клавиатурата или вратите се активира, символите  и  ще се появят от лявата страна на екрана.

Ако таймерът е програмиран, екранът вече няма да показва часа, а обратно броене, както може да се види на картинката.




ЕКРАН ЗА ИЗБОР




Избор на функции.

При избора на функция за готвене, автоматична рецепта или програма на таймера, екранът ще бъде разделен на две части:

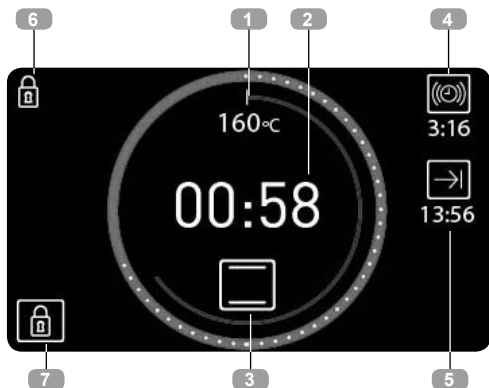
ЛЯВА ЧАСТ. Тази част от екрана показва наличните настройки за готвене, автоматични рецепти и програми на таймера.

За да изберете някоя от тях, завъртете копчето на ляво докато желаната функция се появи и потвърдете избора с бутон  (ако не натиснете никой бутон, фурната ще я потвърди автоматично след няколко секунди).

ДЯСНА ЧАСТ. Тази част от екрана показва стойностите, които могат да се настройват според избрания режим: температура, тегло, продължителност, време на приключване...

За да изберете стойност, завъртете копчето на дясно докато желаната стойност се появи и потвърдете избора с бутон  (ако не натиснете никой бутон, фурната ще я потвърди автоматично след няколко секунди).

ИНФОРМАЦИОНЕН ЕКРАН ЗА ГОТВЕНЕ



По време на готвене информацията за статуса на фурната ще се появи на екрана около два централни кръга:

Кръг за вътрешна температура. В червено. Представява избраната температура по скала.

Кръг за външна температура.

- Кръгът е червен, когато показва в продължителност на колко време се е готвила храната. Бяла точка ще се появява на всеки 2 минути.
- Когато се показва колко време остава до приключване на времето за готвене (обратно броене), кръгът е син. Бяла точка ще изчезва на всеки 2 минути.

В тези кръгове е показана следната информация за готвене:

1. Избрана температура. Символът °C ще примигва докато избраната температура е достигната и когато фурната предава топлина към храната.

2. Време за готвене.

- Ако таймерът не е бил програмиран, изминалото време за готвене ще бъде показано и ще се появи червен кръг около времето.
- Ако таймерът е бил настроен, времето, оставащо до края на готвенето (обратно броене) ще бъде показано и кръгът ще бъде син.
- Ако фурната е била програмирана, но е настроена на отлагане (готвенето все още не е започнало), общото програмирано време за готвене ще бъде показано.

3. Избор на настройки за готвене или автоматична рецепта.

Извън кръговете се показва следната информация за допълнителни настройки:

ДЯСНА СТРАНА НА ЕКРАНА. Ако настройките за времето са били програмирани, информация, свързана с тях се показва от дясната страна на екрана.

4. [⏮] Таймер. Обратно броене със звуков сигнал за указване, че времето за готвене е приключило.

5. [→] Време за приключване.

ЛЯВА СТРАНА НА ЕКРАНА. Информация за активирани настройки за безопасност.

6. [🔒] Заклучване на клавиатурата. Заклучването за безопасност на деца ще се освети при активиране.

7. [🔒] Заклучване на вратата: САМО ЗА ПИРОЛИТИЧНИ МОДЕЛИ. Ще се освети при активиране на ръчното заключване на вратата.

Традиционни функции за готвене

ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА



ИНФОРМАЦИЯ

За описание относно използването на всяка от тези функции, моля консултирайте се с ръководството за готвене, включено към фурната.



БУТОН ЗА ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ



КОНВЕНЦИОНАЛНА ⌆



КОНВЕНЦИОНАЛНА С ВЕНТИЛАТОР ⌆



ГРИЛ И ДОЛНО НАГРЯВАНЕ ⌆



МАКСИГРИЛ



ГРИЛ



ДОЛНО НАГРЯВАНЕ ⌆



ПИЦА ⌆



ТУРБО ⌆

ЕКО ЕКО



ГОТВЕНЕ НА БАВЕН ОГЪН



ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО



РАЗМРАЗЯВАНЕ



ХИДРОПОЧИСТВАНЕ

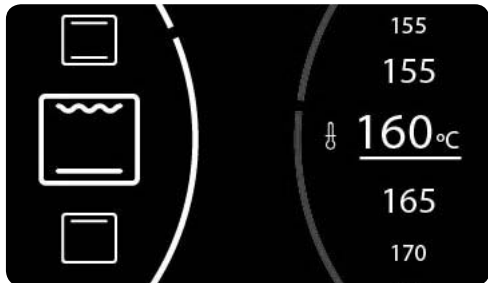


ПИРОЛИЗА (според модела)




Настройки с бързо предварително нагряване

ГОТВЕНЕ С ТРАДИЦИОНАЛНИ ФУНКЦИИ



Избор на функции.

Включете фурната чрез натискане на бутона .

Завъртете лявото копче до достигане на желаната функция.

Тогава препоръчителната температура за избраната функция ще се появи в дясно.



Ако е необходимо, температурата може да се променя чрез завъртане на десния бутон.

Потвърдете избора си с бутон .

Фурната ще започне готвенето.

По всяко време докато тече процесът на готвене можете да:

- **Сменяте функцията за готвене** чрез завъртане на лявото копче.

- **Сменяте температурата за готвене** чрез завъртане на дясното копче.
- **Програмирате таймера за готвене или продължителността /времето за приключване** чрез натискане на бутона .
- **Променят програмираните таймери или продължителност /времето за приключване** чрез натискане на бутона .




ИНФОРМАЦИЯ

За да зададете или промените програма, консултирайте се със секцията "Програми за готвене с определено време", която можете да намерите по-нататък в това ръководство за потребители.

АВТОМАТИЧНО БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ




































Посочените функции включват бързо предварително загряване.


По време на бързото предварително загряване символът  свети.

Препоръчваме да изчакате докато този символ излезне преди да вкарате храната.

Готвене с Личен Готварски Помощник (РСА)



РЕЦЕПТИ ЗА АВТОМАТИЧНА ФУРНА

ДОМАШНИ ПТИЦИ 	 ПИЛЕ  ПАТИЦА  ГЪСКА  ПУЙКА  БУТЧЕТА	
МЕСО 	 ПРАСЕ СУКАЛЧЕ  ГОВЕЖДО  АГНЕШКО  КОТЛЕТИ	 
РИБА 	 ХЕК  СЪОМГА	
ХЛЯБ 	 БЯЛ ХЛЯБ  ЧЕРЕН ХЛЯБ  ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ	 
ПИЦА 	 ДЕБЕЛА КОРА  ТЪНКА КОРА	 
ДЕСЕРТИ 	 КЕКС ВЪВ ФОРМА ЗА КЕКС  ГОЛЯМ ПЛОДОВ КЕКС  МАЛЪК ПАЙ  КЕКС В ПОДНОС	 

 Рецепти, които изискват предварително загряване на фурната, когато е празна.

 Рецепти, които изискват обръщане на храната.


ГОТВЕНЕ С ЛИЧЕН ГОТВАРСКИ ПОМОЩНИК

Включете фурната чрез натискане на бутона . Натиснете бутон .




Избор на рецепта.


Завъртете левия бутон докато се покаже видът храна, който искате да сготвите.

Налични рецепти за избрания вид храна ще се появяват от лявата страна на екрана. С дясното копче изберете желаната рецепта и я потвърдете с бутон .

След това в дясната част на екрана ще се появи информацията, че фурната трябва да програмира готвенето.


В зависимост от избраната рецепта, фурната ще поиска да въведете:

ТЕГЛОТО НА ХРАНАТА: Изберете с дясното копче и потвърдете чрез натискане на бутон .

ТЕМПЕРАТУРАТА: Потвърдете предложената температура за рецептата или изберете друга с дясното копче и потвърдете с бутон .

СТЕПЕН НА ПОКАФЕНЯВАНЕ: За някои рецепти можете да изберете финалната температура:

- **ВИСОКА:** Добре препечено
- **СРЕДНА:** Средно препечено
- **НИСКА:** Леко препечено

Когато всички настройки са избрани, потвърдете с бутон .

Фурната ще започне готвенето, а екранът за готвене ще се появи на мястото на екрана за избор, показвайки следната информация:

- Избрана температура за готвене
- Оставащо време за готвене
- Избрана рецепта

Когато времето за готвене приключи, звуков сигнал ще прозвучи в продължение на около 90 секунди, а символът за готвене ще започне да премигва на екрана. Натиснете произволен бутон, за да изключите звуковия сигнал.


Фурната ще се изключи автоматично.



ИНФОРМАЦИЯ



В първите 10 минути на готвене ще имате възможност да промените теглото и степента на покафеняване, или да задавате време за приключване.


След изтичане на съответното време, тези настройки ще бъдат заложили и не могат да бъдат променяни.

За да промените настройките за готвене, натиснете бутон  и фурната ще се върне към екрана за избор.

Следвайте инструкциите, посочени по-горе.

По всяко време докато тече процесът на готвене можете да:

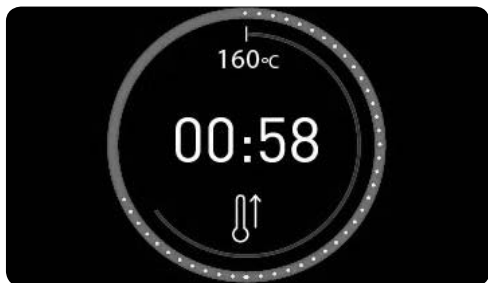
Сменете температурата за готвене чрез натискане на бутон . Потвърдете с бутон .


Настройте таймера чрез натискане на бутон .


Променете съществуващия таймер чрез натискане на бутон .

За да зададете или промените програма, консултирайте се със секцията "Програми за готвене с определено време", която можете да намерите по-нататък в това ръководство потребителя.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ НА ПРАЗНА ФУРНА



За рецепти, посочени в таблицата със символ , фурната трябва да е предварително загрята преди храната да се постави вътре.


Когато изберете една от тези рецепти, символът  ще се появи на екрана, когато готвенето започне. Когато фурната достигне температурата за готвене, символът ще светне и ще се чуе звуков сигнал, който Ви известява, че храната може да се постави във фурната.

Когато вратата се отвори, за да се постави храната, звуковият сигнал ще се изключи автоматично, а оставащото време ще бъде показано на екрана за готвене.

Настройки на таймера на фурната

ОПЦИИ НА ТАЙМЕРА

Можете да използвате следните опции на таймера за да програмирате готвенето:

 **Таймер:** Когато времето на програма-та приключи ще прозвучи звуков сигнал. Готвенето НЯМА да спре с прозвучаването на таймера. Таймерът може да се настрои също и когато фурната не готви.

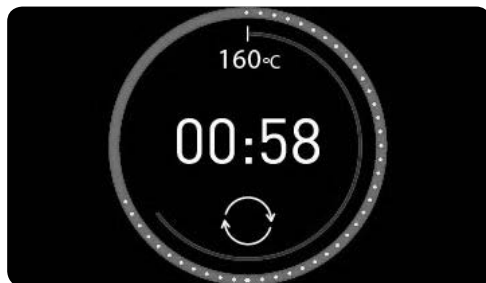



ИНФОРМАЦИЯ


Можете да настроите таймера по всяко време, независимо от това дали фурната готви или не.

Останалата част от опциите на таймера са достъпни само когато фурната готви.


ОБРЪЩАНЕ НА ХРАНА




За рецепти, обозначени в таблицата със символ , храната трябва да се обърне по време на готвене.


Фурната ще Ви уведоми, кога да го направите чрез звуков сигнал и символът  ще се появи на екрана за готвене.


При отваряне на вратата на фурната за обръщане на храната, звуковият сигнал ще се изключи автоматично.

 **Време за готвене:** Позволява Ви да изберете, колко време фурната ще продължи да готви.

В края на програмираното време ще прозвучи звуков сигнал, символът  ще светне и фурната ще спре да нагрява автоматично.

Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал и да изключите фурната.

 **Време за приключване на готвенето:** Позволява Ви да настроите времето, когато фурната ще спре да готви.

При достигане на настроеното време ще прозвучи звуков сигнал, символът  ще светне и фурната ще спре да нагрява автоматично.

Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал и да изключите фурната.

Започване на забавено готвене (|→) Продължителност на готвенето + (→) Време на приключване): Позволява Ви да програмирате фурната така, че да започне да готви автоматично и да се изключи автоматично щом програмираното време приключи.



ИНФОРМАЦИЯ

За да програмирате тази опция, настройте последователно Продължителността на готвене и Времето за приключване.

Можете да получите достъп до опциите за програмиране по всяко време по време на готвене.

По същия начин, можете да промените съществуваща програма.



ИНФОРМАЦИЯ

Ако сте избрали автоматична рецепта, фурната автоматично ще определи времето за готвене, така че тази опция няма да бъде налична.

Въпреки това можете да:


Програмирате Времето за приключване по време на първите десет минути от готвенето.

Настройвате времето по всяко време.

ПРОГРАМИРАНЕ НА ОПЦИИТЕ НА ТАЙМЕРА



Програмиране по време на готвене.


1. Натиснете бутона , за достъп до менюто за опции на таймера.
2. Завъртете лявото копче, за да изберете желаната програмна опция.
3. Завъртете дясното копче, за да определите продължителността или времето на приключване на избраната опция.



ИНФОРМАЦИЯ

Фурната няма да Ви позволи да изберете време на приключване, предхождащо настоящото.


При програмиране на време на приключване, централната част ще показва настоящото време, за да Ви помогне в избора.

4. Потвърдете избора си с бутон .
5. След това екранът за готвене ще се покаже отново. Ще имате възможност да виждате програмираните таймери от дясно на централния кръг.

Инструкции за безопасност


ЗАКЛЮЧВАНЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ДЕЦАТА (ЗАКЛЮЧВАНЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ)



Тази функция може да бъде активирана по всяко време:

- **При изключена фурна.** Заклучването за деца няма да позволи фурната да бъде включена при натискане на бутона .

- **При фурна, която се използва.** Ако функцията бъде активирана докато фурната работи или е настроена на отлагане, клавиатурата няма да отговаря и няма да бъде възможно да използвате копчетата или да промените настройките за готвене.

За да активирате тази функция натиснете и задръжте бутона , докато чуete зву-

ков сигнал и символът  се появи на екрана. Контролният панел сега е заключен.

За да деактивирате тази функция натиснете и задръжте бутона , докато чуετε звуков сигнал и символът  изчезне.

РЪЧНО ЗАКЛЮЧЕАНЕ НА ВРАТАТА

Предлага се само за пиролитични модели.

За пиролитични модели заключването за безопасност на децата включва заключване на вратата, което прави отварянето й невъзможно.

За да отворите вратата трябва да деактивирате заключването за безопасност на децата, следвайки горепосочените инструкции.

Функция TeKa Hydroclean®

Тази функция помага за почистването на мазнина и други отлагания от страните на фурната.

Избягвайте да оставяте отлагания да се натрупват, за да направите почистването по-лесно. Почиствайте фурната често.

ПРОГРАМИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ТЕКА HYDROCLEAN®



ВНИМАНИЕ


Не изливайте вода в гореща фурна, тъй като това може да повреди емайла.

Винаги стартирайте цикъла, когато фурната е студена. Може да повлияе на резултатите ако стартирате функцията, докато фурната е твърде гореща и в допълнение емайълът може да се увреди.

Първо премахнете тавите и всички принадлежности от вътрешността на фурната, включително носачите на тавата и телескопичните подвижни водачи.



ВНИМАНИЕ

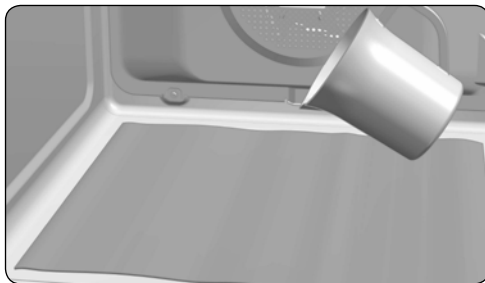
Преди заключване се уверете, че вратата на фурната е добре затворена. Ако вратата не е добре затворена, няма да се заключи, ще чуετε звуков сигнал и на екрана ще светне символът .

Ако това се случи, затворете врата докато предупредителния сигнал изчезне и заключването проработи.

Ако не искате да заключите вратата, деактивирайте заключването за безопасност на децата.

За да ги почистите следвайте инструкциите в брошурата за Инсталиране и поддръжка, която върви в комплект с фурната.

1. В студена фурна, разстелете разгънатата кърпа на дъното на фурната.





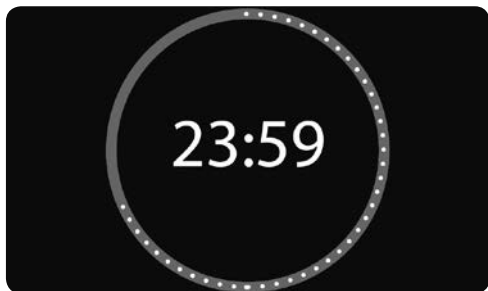
2. Внимателно налейте 200 мл вода на дъното на фурната.




ИНФОРМАЦИЯ

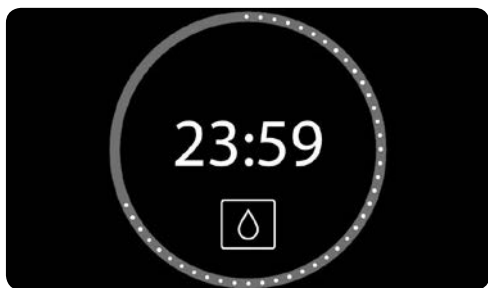
За най-добри резултати добавете една чаена лъжичка мек почистващ препарат към чаша с вода, преди да я излеете върху кърпа.

3. Включете фурната като завъртите лявото копче, за да изберете функцията  и потвърдете с бутона .





4. Ще чуете звуков сигнал, който потвърждава, че функцията TeKa Hydroclean® е активирана.

На екрана ще се появи символът , както и оставащото време, необходимо на цикъла, за да приключи.



ВАЖНО

Продължителността на този цикъл не може да се променя. За да спрете преди завършване на цикъла, изключете фурната чрез натискане на бутона .


5. Когато цикълът завърши, фурната ще се изключи, ще се включи звуков сигнал и символът  ще започне да мига бързо.



ВАЖНО

Не отваряйте вратата на фурната докато цикълът Hydroclean® не завърши напълно.

Този цикъл на охлаждане е необходим, за да може функцията да работи правилно.

6. Натиснете произволен бутон с върха на пръста си, за да спрете звуковия сигнал и да изключите символа .
7. Фурната ще се изключи автоматично.
8. Фурната е готова за отстраняване с кърпа на отлагания от мръсотия и излишна вода.

Функцията Hydroclean® работи при ниски температури. Въпреки това, времето за охлаждане може да варира според от температурата в помещението.



ВНИМАНИЕ

Преди да докосвате вътрешната повърхност на фурната директно, уверете се, че температурата не е прекалено висока.

Ако е необходимо по-дълбоко почистване след като използвате функцията Hydroclean®, използвайте неутрални почистващи препарати и неабразивни гъби.

Пиролитична самопочистваща функция



ВНИМАНИЕ

Преди да проведете пиролитичен цикъл на почистване, внимателно прочетете инструкциите за безопасност, които ще откриете в началото на книжката за Инсталиране и поддръжка.

Тази функция Ви позволява да проведете пиролитичния почистващ цикъл, по време на който се изгарят натрупаните наслагвания от мазнини чрез висока температура във фурната.

Обикновено пиролитичния цикъл се препоръчва след всеки 4-5 използвания; изберете най-подходящата програма в зависимост от това колко мръсна е фурната. За много мръсни фурни изберете по-дълъг цикъл.

По време на пиролитичния цикъл светлината във фурната остава изключена.

ПРОГРАМИРАНЕ НА ПИРОЛИТИЧНАТА ФУНКЦИЯ



ВАЖНО

Преди извършване на пиролитичното почистване, премахнете всички принадлежности и ястия от фурната, включително решетъчните скари и/или телескопичните подвижни водачи. За да ги почистите следвайте инструкциите в брошурата за Инсталиране и поддръжка, която върви в комплект с фурната.




ВНИМАНИЕ

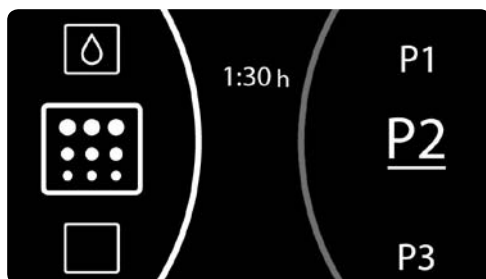
Почистете всички разливи или прекомерни замърсявания, тъй като по време на пиролитичния цикъл на почистване те могат да се запалят и да стане пожар.



ВНИМАНИЕ

Преди стартиране на пиролитичния цикъл се увечете, че фурната е добре затворена.

1. Включете фурната и изберете функцията Pyrolysis , използвайки лявото копче.




2. Използвайте дясното копче, за да изберете най-подходящата пиролитична програма в зависимост от това, колко мръсна е фурната:

P1: Лека пиролиза. С продължителност 1 час.


P2: Редовна пиролиза. С продължителност 1,5 часа.

P3: Интензивна пиролиза. С продължителност 2 часа.


3. Потвърдете избора си с бутон . Веднага след това вратата ще се заключи автоматично.

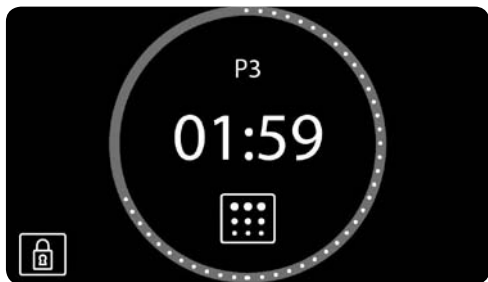


ВНИМАНИЕ



Ако вратата не е добре затворена, пиролитичният цикъл няма да започне. Ще прозвучи звуков сигнал и символът ще светне на екрана .

Ако това се случи, затворете вратата добре, за да активирате заключването и за да започнете пиролитичния цикъл.

4. След като вратата бъде заключена, символът  ще светне на дисплея на часовника и ще се появи оставащото време преди края на пиролизата.


**ВАЖНО**

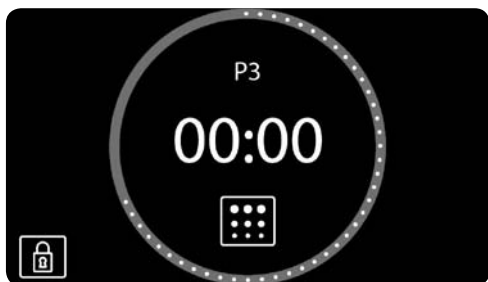
Фурната е програмирана и пиролитичният цикъл на почистване е в ход.

През първите 10 минути можете да отложите началото на пиролизата чрез програмиране на време за приключване. За да го направите, натиснете бутона , за да получите достъп до менюто за опции на таймера. След като времето на приключване вече е било избрано, потвърдете го, използвайки бутона .


По време на пиролитичния цикъл можете да изберете различна опция на таймера. Ако желаете, можете да активирате заключването за безопасност на децата.

Не се опитвайте да отваряте вратата на фурната, тъй като това може да прекъсне процеса на почистване.

5. Когато пиролитичният цикъл на почистване завърши, ще прозвучи звуков сигнал, символът  ще светне и 00:00 ще се появи на екрана.




6. Натиснете произволен бутон, за да изключите звуковия сигнал.
7. Фурната ще се изключи автоматично.
8. Процесът на загряване на фурната е приключил, но фурната е изключително гореща и не може да се използва.

Моторът за охлаждане ще продължи да функционира и символът  ще остане включен, докато фурната не се охлади.

**ВАЖНО**

Процесът на охлаждане може да варира в съответствие с температурата в помещението, поради високата температура във фурната.

9. След като фурната се охлади символът  ще се изключи, а вратата ще се отключи.
10. Отворете вратата на фурната и почистете вътрешността с влажна кърпа, отстранявайки пепелта, образувала се по време на цикъла на почистване. Трудните за достигане места във фурната трябва да бъдат почистени с неметална тел за почистване.
11. След като фурната бъде почистена, не забравяйте да поставите обратно носачите и принадлежностите.
12. Фурната вече е готова да бъде използвана отново.

**ВАЖНО**

Ако имате някакви проблеми при програмирането и използването на тази функция, се консултирайте с брошурата за Инсталиране и поддръжка, която върви в комплект с Вашата фурна.


ОТМЕНЯНЕ НА ПИРОЛИЗАТА

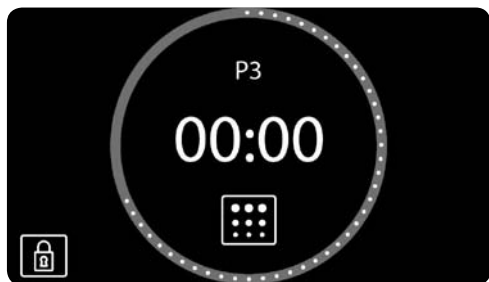
Пиролизата е автоматична функция и като такава може да се активира само, използвайки програмата на таймера. За да отмените пиролизата фурната трябва да бъде нулирана, следвайки инструкциите, показани по-долу:


1. Натиснете бутона ①.

Пиролизата ще спре.

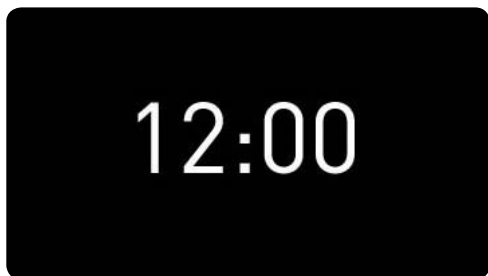
2. Две ситуации могат да възникнат във връзка с вътрешна температура на фурната:

- а) Опасна вътрешна температура: В този случай вратата ще остане заключена, докато температурата спадне до безопасно ниво. Символът  ще се появи на екрана.



Когато вратата е отключена и може да бъде отворена, символът  ще изчезне и времето отново ще се покаже на дисплея на часовника.

- б) Безопасна вътрешна температура: Ако температурата във фурната е безопасна, тя ще се отключи веднага.
3. Безопасна вътрешна температура: Ако вътрешната температура на фурната е безопасна, тя ще се отключи веднага и фурната ще се върне към екран в готовност.



TEKA



ИТАЖИ ДДРЪЖ А

Модели SteakMaster и серия HLB

Монтаж и поддръжка Индекс на инструкциите

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	30	АКСЕСОАРИ	36
Електрическа безопасност	30	Монтиране на телескопичните	
Предпазни мерки за деца	31	плъзгачи	36
Безопасна употреба на фурната	31	Телескопични плъзгачи със	
Безопасност при почистване		сгъваем закрепващ елемент	36
и поддръжка	32	Телескопични плъзгачи с прав	
Безопасност при използване на		закрепващ елемент	36
пиролитичния цикъл на почистване	32	ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	37
МОНТАЖ	34	Почистване на външната	
Преди монтажа	34	фурна и аксесоари	37
Монтаж в колона	34	Почистване на вътрешната	
Монтаж под кухненски плот	34	страна на фурната	37
Електрическо свързване	34	Демонтаж на страничните	
Монтаж на фурната	34	носачи	37
ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА ..	35	Сглобяване на носачите	37
Изхвърляне на екологичната		Демонтаж на долния панел	37
опаковка	35	Фурни със сгъваем грил	38
Изхвърляне на продукта	35	Почистване на вратата на фурната	38
Енергийна информация	35	Демонтаж/монтаж на врата	
ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА	35	с панта на корпуса	38
ДРУГИ ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ	35	Демонтаж/монтаж на врата	
		с панта на вратата	38
		Демонтаж/монтаж на интериорни	
		стъклени панели на вратата	39
		Смяна на крушката на фурната	39
		Смяна на горната крушка	39
		Смяна на страничната крушка ...	39
		Смяна на LED лампата	39
		Отстраняване на проблеми	40
		Технически спецификации	41
		ФИГУРИ	42

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Прочетете внимателно тези инструкции, за да осъществите най-добрата възможна работа на Вашата фурна по безопасен и правилен начин. Запазете това ръководство за да може да се прочете от евентуален нов собственик.

Електрическа безопасност

- Ако хранващият кабел не се доставя с фурната, в непиролитни фурни могат да се използват следните кабели: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. В пиролитни фурни може да се използва само кабел тип H05SS-F. Схемата на свързване е показана на Фигура 1.
- Фурната трябва винаги да бъде включена в здрава заземителна връзка и нейната инсталация трябва да спазва действащата нормативна уредба.
- Този уред е предназначен за употреба при максимална височина от 2000 м.
- При монтиране на фурната, в неподвижно монтираната инсталация трябва да се включат средства за нейното цялостно изключване в съответствие с правилата за монтаж (адаптирани за електрически ток, който трябва да бъде поддържан и с минимално разстояние между контактите 3 мм), на база условия за защита от пренапрежение категория III, за изключване в случай на извънредна ситуация и при почистване или смяна на крушката. При никакви обстоятелства заземителният проводник не трябва да преминава през този ключ.
- Този ключ може да се замени с щепсел, при условие че е достъпен за нормална употреба.
- Всяко техническо обслужване или ремонт на уреда, включително подмяна на хранващия кабел, трябва да се извършва от оторизиран технически сервизен персонал с употреба на оригинални резервни части. Ремонти или техническо обслужване от други лица могат да повредят уреда или да причинят неизправности, които могат да бъдат опасни за Вашата безопасност.

- Изключете фурната, ако е неизправна.
- В комбинирани фурни с горни плотове, за да се избегнат потенциални рискове, могат да бъдат монтирани само препоръчаните от производителя.

Предпазни мерки за деца

- Не позволявайте на деца да се приближават към фурната по време на използване или по време на пиролитичния цикъл на почистване, тъй като може да достигне много високи температури.
- Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. На децата не трябва да се позволява да си играят с уреда.
- Уредът може да се използва от деца над 8 годишна възраст и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит или познание, при условие че са им дадени съответните инструкции или надзор за това как да използват уреда безопасно и че разбират свързаните опасности.

Безопасна употреба на фурната

- Фурната трябва винаги да се експлоатира при затворена врата.
- Използвайте фурната само след като е монтирана във вътрешността на кухненския блок (Вижте Монтиране на фурната).
- Не монтирайте фурната зад декоративни врати. Това може да доведе до нейното прегряване.
- Производителят не носи отговорност за употреби на фурната, които са различни от тези за домашно приготвяне на храна.
- Не покривайте дъното на фурната с алуминиево фолио или друг материал, тъй като това може да повлияе на качеството на готвене и да повреди емайла във фурната и вътрешността на Вашето кухненско устройство.
- Да не се съхранява масло, мазнини или лесно запалими материали във фурната. Това може да е опасно, ако фурната бъде включена.

- Не се облягайте и не сядайте върху отворената врата на фурната. Тя може да бъде повредена и може да се нараните.
- Тавата и скарата имат система за лесно частично отстраняване и обработка на храна. Винаги поставяйте тези аксесоари във фурната, както е посочено в раздела за аксесоари.
- Фурната се загрява по време на работа, така че винаги използвайте кухненски ръкавици при извършване на операции във фурната и избягвайте да докосвате нагревателните елементи.
- Използвайте само приложения температурен датчик вътре във фурната (в модели, които се предлагат с тази функция).

Безопасност при почистване и поддръжка

- Изключвайте уреда от електрическата мрежа преди всяка операция.
- Не използвайте пароструйки или вода под налягане за почистване на фурната.
- Не използвайте метални стъргалки, телени четки, продавани в търговската мрежа или абразивни прахове за почистване на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността и да причинят счупване на стъклото.
- Задачите, свързани с почистването и поддръжката, които трябва да се извършват от потребителя, не трябва да се правят от деца без надзор.
- Преди смяната на крушка, първо се уверете, че фурната е изключена от електрическата мрежа, за да се избегне вероятността от получаване на токов удар.
- Извадете всички аксесоари и ястия от фурната, включително носачите на решетъчните скари и/или телескопичните плъзгачи.
- Почистете всички разливи или прекомерни замърсявания, тъй като по време на пиролитичния цикъл на почистване те могат да се запалят и да стане пожар.
- За Ваша безопасност, никога не използвайте фурната без поставен заден панел (който предпазва вентилатора).

Безопасност при използване на пиролитичния цикъл на почистване

Преди започване на пиролитичния цикъл:

- **ВНИМАНИЕ:** Извадете всички аксесоари и ястия от фурната, включително носачите на решетъчните скари и/или телескопичните плъзгачи.
- Почистете всички разливи или прекомерни замърсявания, тъй като по време на пиролитичния цикъл на почистване те могат да се запалят и да стане пожар.
- Почистете замърсяванията по уплътнението на фурната.
- Внимателно следвайте инструкциите за програмиране на пиролитичния цикъл на почистване.

По време на процеса на пиролитично почистване:

- Не оставяйте никакви кърпи или плат висящи от дръжката на фурната или в близост до нея.
- От съображения за безопасност, ако фурната е монтирана под кухненски плот, котлонът не трябва да се използва, докато фурната е в пиролитичен режим.
- Вътрешното осветление на фурната ще остане изключено и не може да бъде включено.
- Фурната е снабдена с механизъм за заключване за безопасност, който предотвратява отваряне на вратата по време на процеса на почистване. Не се опитвайте да отворите вратата, докато ключалката се активира.



ИНФОРМАЦИЯ

Това ръководство описва общите характеристики на фурната и следователно те може да не съответстват напълно на характеристиките на Вашата фурна. Консултирайте се с Ръководството на потребителя, придружаващо настоящия наръчник, за да научите повече за особеностите и оборудването на Вашата фурна.

Производителят си запазва правото да променя характеристиките на продукта, за да подобри неговото функциониране.

Монтаж

Тази информация е предназначена изключително за техника, който е отговорен за монтажа и електрическото свързване. Производителят няма да носи отговорност за евентуални щети, причинени ако монтирате фурната сами.

ПРЕДИ МОНТАЖА

- За да пренесете фурната, използвайте дръжките от двете страни. Не използвайте дръжката на вратата, за да повдигате фурната.
- При монтиране на фурната под кухненски плот, следвайте инструкциите за монтаж.
- Като цяло, трябва да се избягват изпъкнали елементи (подпори на мебели, тръби, основи на контакти и т.н.) в задната част на блока.
- Когато основата на главния контакт за захранване се намира в рамките на блока, в който е монтирана фурната, това трябва да бъде направено в закрихованата област. Фигура 2.
- Блокът, в който е монтирана фурната и съседните блокове трябва да издържат на температури по-високи от 85° С.
- Инструкциите за монтаж трябва да се спазват стриктно. В противен случай кръгът на вентилация във фурната може да се блокира, причинявайки високи температури, които биха могли да навредят на кухненски блок и на самия уред.
- За тази цел, проверете мерките на блоковете, както и на отворите, които трябва да бъдат пробити в блоковете, както е показано на следните фигури:

Монтаж в колона.

Фурна 60 см: Фигура 7*.

Фурна 45 см: Фигура 8*.

Монтаж под кухненски плот.

Фурна 60 см: Фигура 9*.

Фурна 45 см: Фигура 10*.



ВНИМАНИЕ

* При монтиране на **пиролитични фурни**, **НЕ пробивайте** дупки в блока вътре в закрихованите области.

ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

Техникът трябва да гарантира, че:

- Мощността и честотата на мрежовото напрежение съответстват на обозначеното на идентификационната табелка.
- Домашната кабелна система може да издържи максималната мощност, отбелязана върху идентификационната табелка.
- След свързването на електрозахранването, проверете дали всички електрически части на фурната работят правилно.

МОНТАЖ НА ФУРНАТА

За всички фурни. След като електрическата връзка бъде направена:

1. Поставете фурната в блока и се уверете, че захранващият кабел не е захванат или не е в контакт с части от фурната, които се нагряват.
2. Уверете се, че корпусът на фурната не е в контакт със стените на блока и че е налице минимално пространство от 2 мм между съседни блокове.
3. Поставете фурната в центъра на блока, така че да е налице минимално пространство от 5 мм между фурната и вратите на мебелите, които я заобикалят. Фигура 3.
4. Отворете вратата и поставете пластмасовите тапи, доставени с фурната, в съответните отвори. Фигура 11.
5. Закрепете фурната към блока с предоставените винтове, като ги завинтвате в блока през ограничителите.



ВНИМАНИЕ

* При монтиране на **пиролитични фурни**, **НЕ пробивайте** дупки в блока вътре в закрихованите области.

**ВНИМАНИЕ**

Не се облягайте на отворената врата на фурната по време на изпълнение

на стъпки 4 и 5, тъй като фурната не е закрепена към блока и може да се придвижи напред и да падне на пода.


Информация за околната среда

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ЕКОЛОГИЧНАТА ОПАКОВКА

Опаковката е направена от напълно рециклируеми материали, които могат да бъдат използвани в други приложения. Направете консултация с местния съвет по отношение на необходимите процедури за изхвърляне на тези материали.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА

**ВНИМАНИЕ**

Символът  върху продукта или опаковката показва, че този уред не може да се изхвърля като обикновените битови отпадъци. Той трябва да бъде занесен в пункт за събиране на електрическо и електронно оборудване за рециклиране. По този начин могат да бъдат избегнати всички отрицателни последици за околната среда и общественото здраве от

неправилното му изхвърляне.

Свържете се с Вашия местен съвет, битови отпадъци службата, отговаряща за изхвърляне на битовите отпадъци или предприятието, от което сте закупили продукта, за повече информация относно рециклирането на уреда.

ЕНЕРГИЙНА ИНФОРМАЦИЯ





Тествана за съответствие с изискванията на регламентите 66/2014 (Еко дизайн) и 65/2014 (Енергийно етиктиране) съгласно регламент EN 60350-1.

Измерванията на консумация на енергия, направени при различни условия, могат да дават различни стойности от посочените във Вашата фурна.

Консултирайте се с Ръководството на потребителя, придружаващо настоящото ръководство, за да научите повече за консумацията на енергия на Вашата фурна.

Преди първата употреба

Може да има следи от мазнини и други вещества във фурната в резултат на производствения процес. Те трябва да бъдат отстранени с помощта на следната процедура:

1. Премахнете всички опаковки от фурната, включително защитните пластмасови опаковки, ако има такива.
2. Включете фурната на  /  или ако тази настройка не е налична, на  /  при 200 °C в продължение на 1 час. Консултирайте

се с Ръководство на потребителя, придружаващо настоящото ръководство, за това как да направите това.

3. Охладете фурната с отворена врата, така че да се вентилира и да не остават миризми вътре в нея.
4. След като изстине, почистете фурната и аксесоарите.

По време на тази първа операция ще бъдат създадени пушек и миризми. Кухнята трябва да бъде добре проветрена.

Други важни инструкции

Не изливайте вода на повърхността на дъното, когато фурната се използва. Това може да повреди емайла.

Нормално е да се появи кондензация на вратата на фурната по време на готвене на храни с високо съдържание на течност.

При затваряне на вратата на фурната по време на готвене, може да се чуе звукът на въздуха вътре в нея. Този ефектът е

нормален поради налягането, упражнявано от вратата, когато е затворена, което гарантира уплътняването на кухнята.

Акcesoари

Не оставяйте никакви съдове или храна на пода на фурната. Винаги използвайте тавите и решетъчните скари, доставени с фурната.

За да пригответе кисело мляко, поставете бурканите върху пода на фурната.

За да пригответе каквато и да е друга храна, поставете тавата или решетъчните скари в плъзгачите във фурната.

1. Между двата водача на страничните носачи или върху някой от подвижните плъзгачи, ако фурната ги има.
2. Решетката и някои от тавите имат задържащи канали, които ги предпазват от случайно демонтиране. Поставете тези канали към задната част на фурната, обърнати надолу. Фигура 4.
3. Повърхността на скарата, на която ще стои контейнерът, трябва да е под страничните водачи. Това предпазва контейнера от случайно плъзгане. Фигура 5.
4. Тавите имат издатина в предната част, за да се улесни тяхното изваждане. Поставете тавата с издатината обърната към външната страна на фурната. Фигура 6.

МОНТИРАНЕ НА ТЕЛЕСКОПИЧНИТЕ ПЛЪЗГАЧИ

Някои модели фурни разполагат с комплект телескопични плъзгачи като допълнителен акcesoар.

За да монтирате телескопичните плъзгачи върху хромираните носачи, процедурирайте, както следва:

Телескопични плъзгачи със сгъваем закрепващ елемент



ВНИМАНИЕ

Плъзгачите трябва да се поставят на височина 2, като се започне от долу нагоре. Фигура 12.

1. Отлепете защитното фолио.
2. Закачете големите закрепващи елементи на горния водач и продължете плъзгача, докато се закрепят за малките закрепващи елементи на долния водач. Фигура 12.
3. Ще чуете „щракване“, когато плъзгачът е правилно закрепен. Фигура 13.
4. Вдлъбнатината за фиксиране на тавата/носача трябва да остане в предната част на фурната. Фигура 13.

Телескопични плъзгачи с прав закрепващ елемент



ВНИМАНИЕ

Единичните изваждащи се плъзгачи трябва да бъдат поставени на височина 1, 2, 3 и 5, като се започне от долу нагоре. Фигура 14.

Двойните изваждащи се плъзгачи трябва да бъдат поставени на височина 1, 2 и 3, като се започне от долу нагоре. Фигура 15.

Във фурни 45 см, телескопичните плъзгачи са разположени на височина 1. Фигура 16.

1. Закачете закрепващия елемент на горния водач на желаното ниво. Фигура 17.
2. Ще чуете „щракване“, когато плъзгачът е правилно закрепен. Фигура 18.
3. Вдлъбнатината за фиксиране на тавата/решетъчната скара трябва да остане в предната част на фурната. Фигура 18.

Почистване и поддръжка



ВНИМАНИЕ

Изключвайте уреда от електрическата мрежа преди всяка операция.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВЪНШНАТА ФУРНА И АКСЕСОАРИ

Почистете външната част на фурната и аксесоарите с топла сапунена вода или с мек почистващ препарат.

Бъдете много внимателни при почистване на повърхности от неръждаема стомана или на боядисани повърхности. Използвайте само гъби или кърпи, които не драскат.



ВНИМАНИЕ

Телескопичните плъзгачи не трябва да се поставят в съдомиялна машина. Това ще премахне мазнината, която им дава възможност да се плъзгат и плъзгачите ще се блокират, което ги прави безполезни.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВЪТРЕШНАТА СТРАНА НА ФУРНАТА

Почиствайте вътрешността на фурната редовно, за да отстраните следите от мазнини или храна, които по-късно могат да отделят дим и миризми и да причинят появата на петна.

Използвайте найлонови четки или гъби с топла сапунена вода, за да почиствате емайлирани повърхности, като дъното на фурната. Почиствайте, когато фурната е студена. Използвайте само продукти за почистване на фурна върху емайлирани повърхности и винаги следвайте инструкциите на производителя.



ВНИМАНИЕ

Не почиствайте вътрешността на фурната с пара или с почистваща техника използваща вода под налягане.

С течение на времето, някои видове храни като домати, оцет и ястия, печени в сол,

могат да накарат емайла да промени цвета си. Това е нормално и не влияе върху функционирането на фурната. Не се опитвайте да премахнете тези петна с помощта на агресивни методи, като описаните в това ръководство, тъй като това може да доведе до трайно увреждане на повърхността.

Почиствайте редовно уплътнението на фурната, за да се премахнат всички следи от мазнина или храна. Това ще предотврати евентуална повреда на уплътнението и счупването му по време на последващи операции за готвене.

Препоръчително е това уплътнение да се почиства, без да се маха.

Демонтаж на страничните носачи

1. Извадете всички аксесоари от вътрешността на фурната.
2. Отвийте напълно гайката в предната част на закрепващия елемент (А), дръпнете носачите напред (В) и ги извадете. Фигура 19.

Сглобяване на носачите

3. Поставете задната вдлъбнатина в задната закрепваща гайка.
4. Завийте предната закрепваща гайка (С) в предната вдлъбнатина на носача. Фигура 20.
5. Обезопасете носача с гайката (D) и завъртете, докато бъде напълно фиксиран (Е). Фигура 20.

Демонтаж на долния панел



ИНФОРМАЦИЯ

За да демонтирате долния панел, първо демонтирайте страничните носачи, следвайки инструкциите, изложени в предходния раздел.

След това:

1. Свалете долните винтове (А) и след това горния винт (В). Фигура 21.
2. За да сглобите най-долния панел, извършете действията в обратен ред.



ВНИМАНИЕ

За Ваша безопасност, никога не използвайте фурната без поставен заден панел (който предпазва вентилатора).

Фурни със сгъваем грил

За почистване на горната част на фурната:

1. Изчакайте, докато фурната изстине.
2. Натиснете водача на нагревателния елемент на грила (А) с двете си ръце към задната част на фурната, за да го освободите от горната закрепваща гайка (В). Фигура 22.
3. Оставете нагревателния елемент да падне и почистете горната част на фурната. Фигура 23.
4. След това поставете нагревателния елемент на грила обратно в първоначалното си положение и процедирайте в обратен ред.

Фурни с функцията Тека Hydroclean®

Моля, консултирайте се с Ръководството на потребителя на фурната.

Фурни с пиролитична самопочистваща функция

Моля, консултирайте се с Ръководството на потребителя на фурната.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

За по-лесно почистване, вратата може да се демонтира. За да направите това, следвайте инструкциите за типа врата, която Вашата фурна има.

Демонтаж/монтаж на врата с панта на корпуса

1. Отворете напълно вратата на фурната.
2. Блокирайте пантата чрез завъртане на блокиращите лостчета. Фигура 24.

3. Затворете вратата до заключено ниво. Фигура 25.
4. Задръжте вратата с двете си ръце, като я държите за двете страни, повдигнете и издърпайте вратата на фурната, докато пантите бъдат напълно освободени. Фигура 25.

Сглобяване на вратата

5. Задръжте вратата с двете си ръце в долната част на стените, поставете пантите в техните корпуси и оставете вратата да се отвори, доколкото може. Фигура 26.
6. Отворете напълно вратата на фурната. Фигура 26.
7. Завъртете блокиращите лостчета обратно към първоначалното им ниво.



ВНИМАНИЕ

Уверете се, че вратата е поставена изцяло чрез завъртане на блокиращите лостчета. Ако това не е така, тя може да се блокира, когато се опитвате да я затворите.



ИНФОРМАЦИЯ

Ако блокиращите лостчета се завъртат трудно, използвайте плосък инструмент, за да ги завъртите.

Демонтаж/монтаж на врата с панта на вратата

1. Отворете напълно вратата на фурната.
2. Блокирайте пантата чрез завъртане на двете блокиращи лостчета. Фигура 27.
3. Затворете вратата до заключено ниво. Фигура 28.
4. Задръжте вратата с двете си ръце, като я държите за двете страни, повдигнете и издърпайте вратата на фурната, докато пантите бъдат напълно освободени. Фигура 28.

За да монтирате вратата, извършете стъпките в обратен ред.

Демонтаж/монтаж на интериорния стъклен панел на вратата



ВНИМАНИЕ

Ако демонтирате стъклените панели с врата, монтирана във фурната, винаги го правете с пантата в заключено положение. Ако не, вратата ще се затвори и демонтираните стъкла може да се счупят и да причинят нараняване.



ИНФОРМАЦИЯ

За да предотвратите това, демонтирате стъклените панели при свалена врата, следвайки инструкциите в предишния раздел.

В зависимост от модела, фурната може да има 2, 3 или 4 стъкла. Следвайте инструкциите за типа на вратата, която Вашата фурна има.

1. Като използвате пръстите си, натиснете копчетата, разположени в горната част на двете страни на вратата на фурната. Фигура 29.
2. Дръжте ги натиснати и ги издърпайте върху пластмасовото уплътнение над вратата. Фигура 30.
3. Премахнете стъклените панели от вратата. Почистете ги с почистващ препарат за стъкло или сапун и вода и мека кърпа.



ВНИМАНИЕ

Обърнете внимание на реда и положението на стъклата, когато ги извадите, тъй като те трябва да бъдат сглобени отново в същия ред и положение, когато приключите с почистването им.

4. След като ги почистите, поставете стъкло № 3 на същото положение, така че индикацията TERMOGLASS, отпечатана върху нея, да се вижда, както е показано на Фигура 31.
5. В пиролитични фурни, индикацията TERMOGLASS на стъкла № 3 и 4 трябва да бъде видима, както е показано на Фигура 32.

6. Поставете панел № 2 с отпечатаната страна обърната към вътрешната страна на вратата.
7. Отново поставете уплътнението на вратата, като се уверите, че страничните зъбчета влизат в техните корпуси.



ВНИМАНИЕ

Никога не включвайте фурната, ако някое от стъклата на вратата липсва.

СМЯНА НА КРУШКАТА НА ФУРНАТА



ВНИМАНИЕ

Уверете се, че фурната е изключена от електрическата мрежа преди да смените крушката.

Сменената крушка трябва да издържа на температури до 300° С. Можете да ги поръчате от отдела за помощ при техническо обслужване.

Смяна на горната крушка

1. Развийте стъкления капак на поставката на крушката. Фигура 33.
2. Сменете крушката и сглобете повторно стъкления капак.

Смяна на страничната крушка

1. Повдигнете стъкления капак на поставката на крушката с инструмент с плосък край. Фигура 34.
2. Сменете крушката и монтирайте отново стъкления капак, като се уверите, че всичко е поставено в правилното положение.

Смяна на LED лампата

Обадете се на отдела за помощ при техническо обслужване.

Отстраняване на проблеми

Този раздел описва някои от най-често срещаните проблеми, които могат да засегнат

Вашата фурна, заедно с най-честите причини и евентуалните решения.

Фурната спира да работи

- Проверете свързването на електрозахранването.
- Проверете предпазителите и прекъсвача на веригата на Вашата инсталация.
- Уверете се, че таймерът е в ръчна или програмирана настройка.
- Проверете позицията на копчетата за избор на функция и температурата.

Вътрешната светлина не свети

- Сменете крушката.
- Проверете дали е инсталирана правилно, както е посочено в инструкциите за монтиране.

Сигналната лампа за отоплението не свети

- Изберете температура.
- Изберете настройка.
- Тя трябва да свети само докато фурната се нагрява до избраната температура.

Фурната излъчва пушек по време на употреба

- Нормално е по време на първата употреба.
- Почиствайте фурната редовно.
- Намалете количеството мазнини или масло в тавата.
- Не гответе при температури по-високи от посочените в диаграмата за готвене.

Очакваните резултати за готвене не се постигат

- Проверете таблиците за готвене за насоки за това как работи Вашата фурна.

Моите аксесоари и носачи на решетъчни скари са повредени

- Не сте отстранили аксесоарите и носачите по време на пиролитичния цикъл на почистване.
- Трябва да ги замените и да ги отстраните по време на следващите цикли за почистване.

Цветът на емайла се е променил или са се появили петна

- Химичният състав на някои хранителни продукти може да предизвика промени в емайла.
- Това е нормално и не вреди на свойствата на емайла.



Фурната е изключена, символът свети и вратата не се отваря

- Ключалката на вратата е активирана.
- Деактивирайте ключалката на вратата, следвайки инструкциите в Ръководство на потребителя, приложено към настоящото ръководство.



Фурната е изключена, символът свети и вратата не се отваря

- Ключалката на вратата е активирана.


- Деактивирайте ключалката на вратата, следвайки инструкциите в Ръководство на потребителя, приложено към настоящото ръководство ○ .
- Деактивирайте ключалката на вратата, следвайки инструкциите в Ръководство на потребителя, приложено към настоящия наръчник.
- За да продължите да готвите, изберете повторно желаната функция на готвене.

Завъртях копчето за управление, за да го позиционирам на  и избрах пиролитичната програма (P1, P2 или P3), но символът  мига бързо и прозвучава алармен сигнал

- Вратата на фурната не е затворена добре, така че не може да се заключи и пиролитичният процес е блокиран.
- Проверете вратата и се уверете, че е правилно затворена. След това завъртете копчето за управление на позиция ○ и повторете последователността, за да активирате пиролизата.


Завъртях копчето за управление, за да го позиционирам на  и избрах пиролитичната програма (P1, P2 или P3), но символът  не свети и фурната не се заграва

- Заклучването на вратата не работи, въпреки че вратата е добре затворена.
- Обадете се на отдела за помощ при техническо обслужване, когато има неизправност в заключването на вратата.

Програмата за пиролиза е приключила и фурната е студена, но вратата е заключена и символът  и 0:00 мига

- Не сте върнали обратно копчето за управление в правилното ○ положение, когато програмата за пиролиза е приключила.
- Настройте копчето за управление на позиция ○ .

Копчето за управление е на позиция ○ но вратата все още е заключена

- Фурната не се е охладила до границата на безопасна температура.
- Изчакайте, докато се охлади фурната и символът  изгасне.

Технически спецификации



ВНИМАНИЕ

Ако тези проблеми продължават въпреки тези съвети, свържете се с отдела за техническо обслужване.

Информирайте отдела за техническо обслужване за вида на проблема, който имате и им дайте:

1. Сериен номер (S-No).
2. Модел на уреда (Mod.).

Тази информация се намира на идентификационната табела на фурната, която е от едната страна на отворената врата.

Рисунки / Ábrák / Rysunki / Фигури / Figuri / Малюнки / Obrázky

FIG. 1

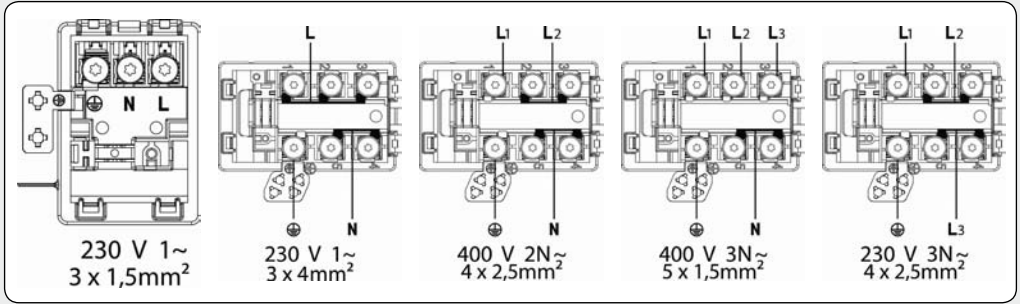


FIG. 2

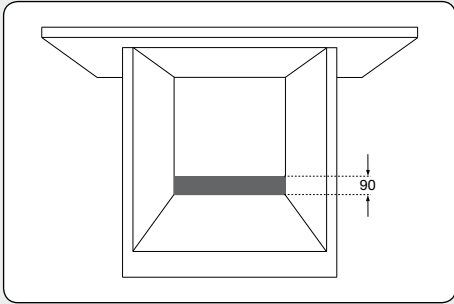


FIG. 3

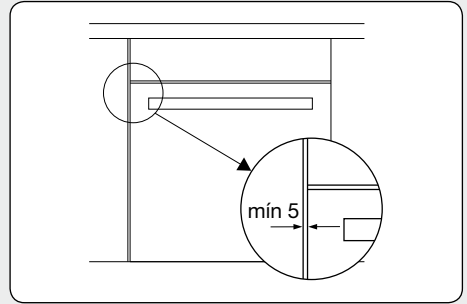


FIG. 4

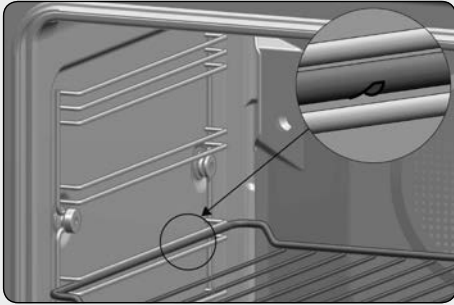


FIG. 5

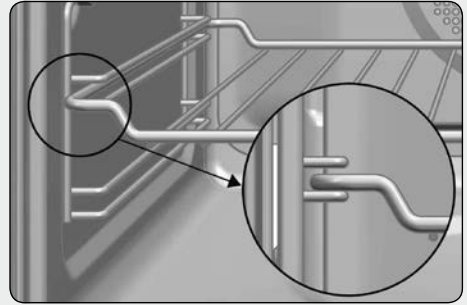


FIG. 6

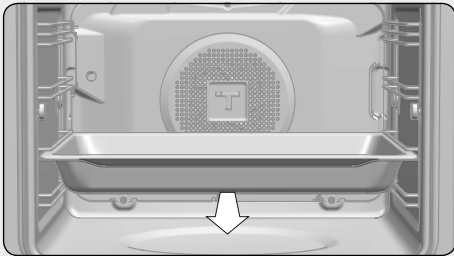


FIG. 7

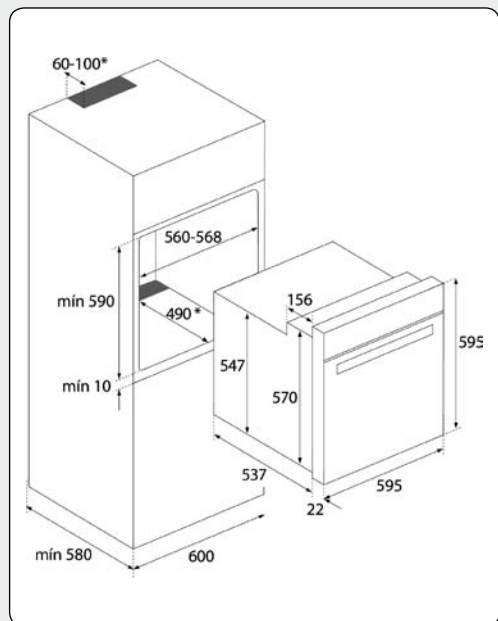


FIG. 8

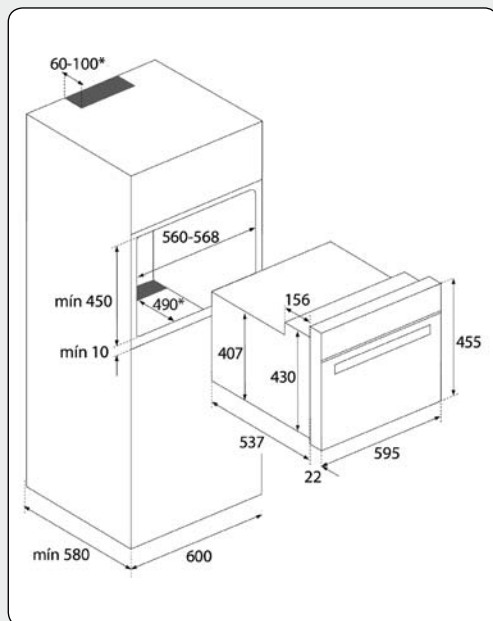


FIG. 9

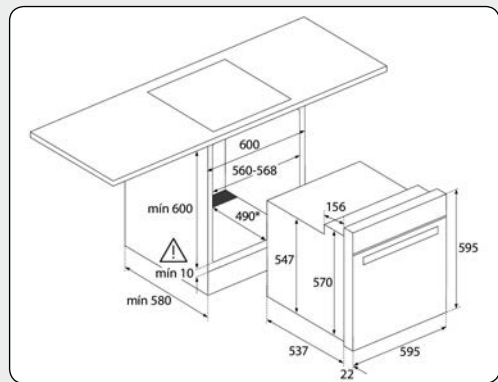


FIG. 10

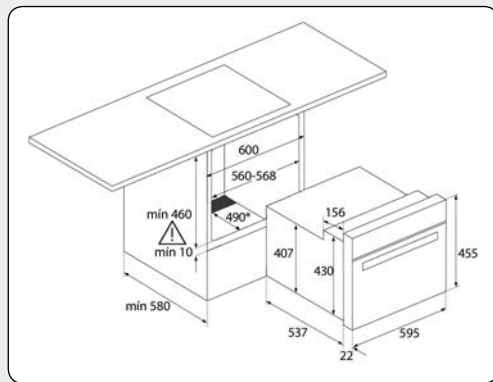
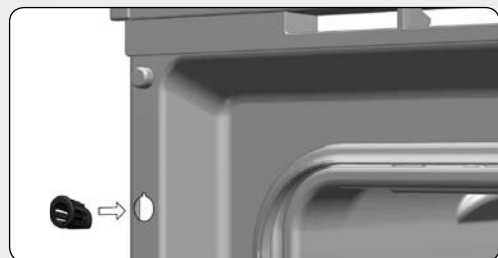


FIG. 11



* За пиролитични фурни, НЕ пробивайте никакви отвори.

FIG. 12

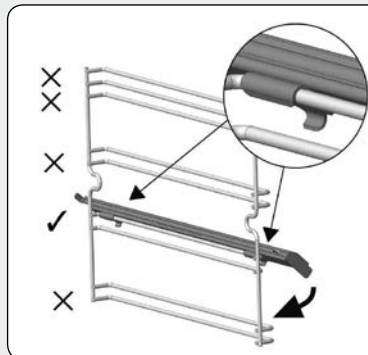


FIG. 13

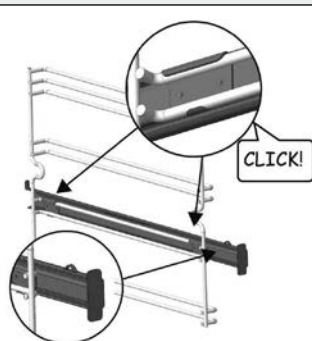


FIG. 14

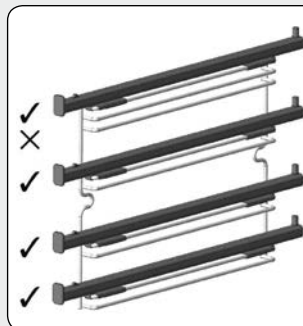


FIG. 15

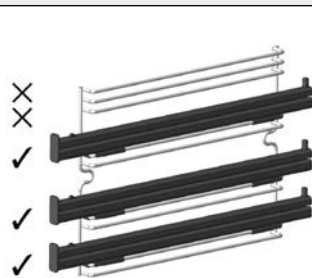


FIG. 16



FIG. 17

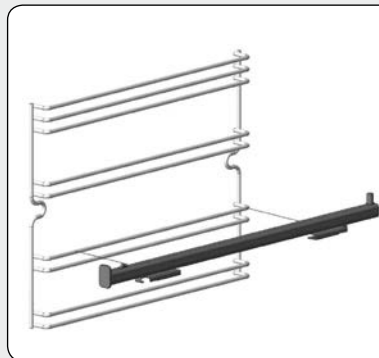


FIG. 18

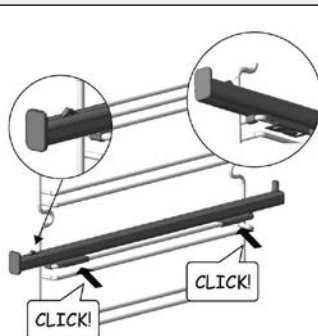


FIG. 19

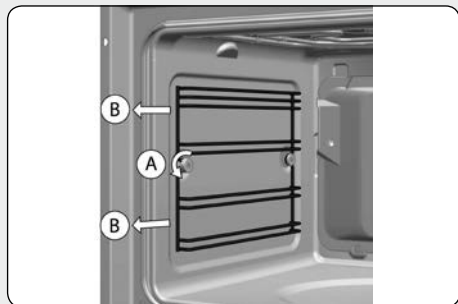


FIG. 20

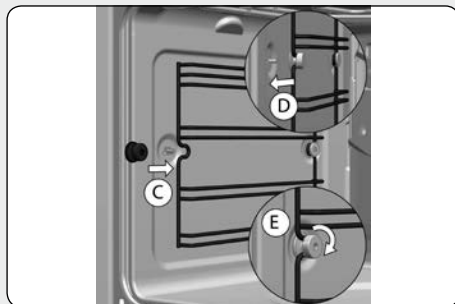


FIG. 21

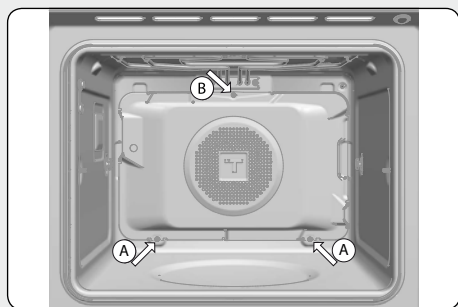


FIG. 22

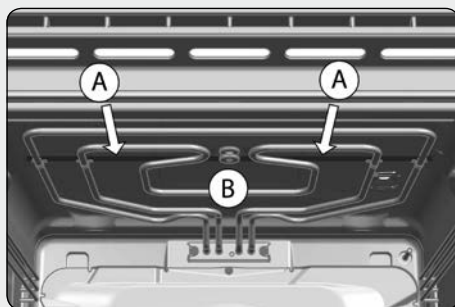


FIG. 23

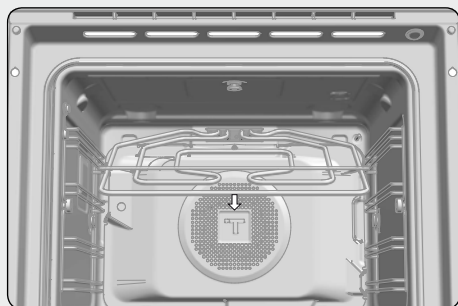


FIG. 24

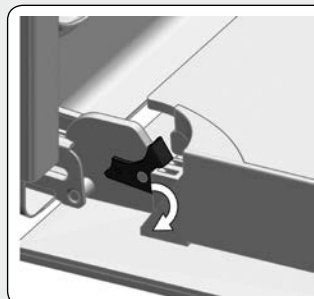


FIG. 25



FIG. 26

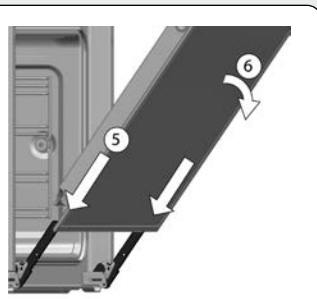


FIG. 27



FIG. 28



FIG. 29

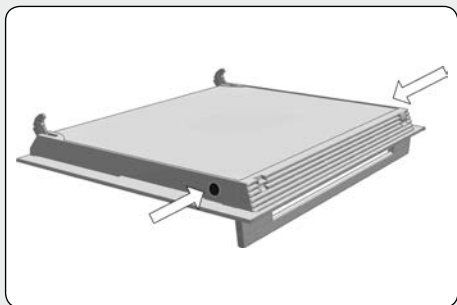


FIG. 30

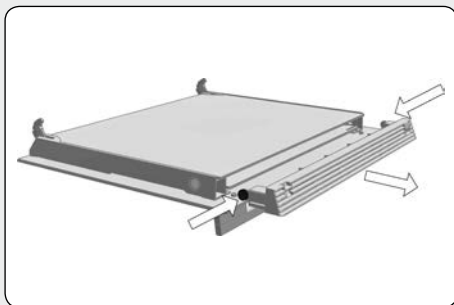


FIG. 31

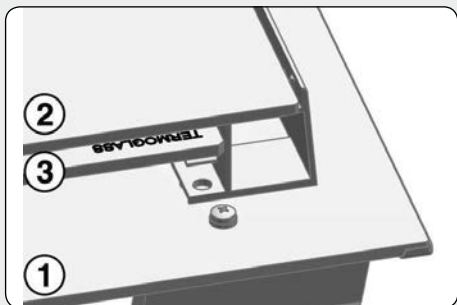


FIG. 32

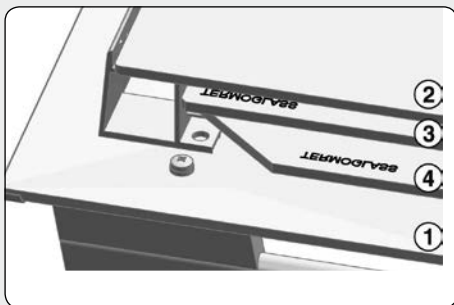
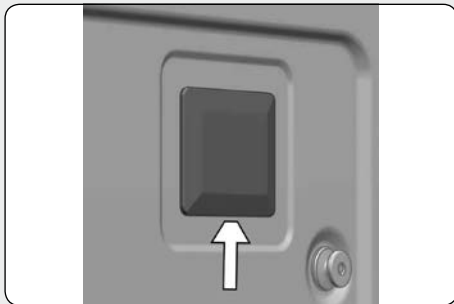


FIG. 33



FIG. 34



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	Blvd. "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 Daute 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 Magyarország 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 Kuchentechnik (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.	Blvd 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, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru Teka Kuchentechnik 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 Kuchentechnik 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/OOO "Teka 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	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, 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 Kuchentechnik 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

