



GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG

- (GB) INSTRUCTIONS FOR FITTING AND USE**
- (F) INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'UTILISATION**
- (NL) GEBRUIKS- EN MONTAGE-INSTRUCTIES**
- (I) ISTRUZIONI PER L'USO ED IL MONTAGGIO**
- (E) INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MONTAJE**
- (P) MANUAL DE INSTRUÇÕES DE USO E DE MONTAGEM**
- (GR) ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ**
- (PL) INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU**
- (HU) HASZNÁLATI ÉS BESZERELÉSI UTASÍTÁS**

- (D) Einbau-Glaskeramik-Induktionskochfeld mit Touch-Control-Bedienung**
- (GB) Built-in glass ceramic induction hob with Touch-Control switches**
- (F) Plaque de cuisson vitrocéramique à induction à encastrer avec commande Touch-Control**
- (NL) Keramische inbouw-inductiekookplaat met tiptoetsbediening**
- (I) Piano di cottura ad induzione da incasso in vetroceramica con comandi Touch Control**
- (E) Encimera de vitrocerámica por inducción incorporada con mando Touch Control**
- (P) Placa de cozinhar de indução em vitrocerâmica, integrável e com comando Touch-Control**
- (GR) Εντοιχιζόμενο υαλοκεραμικό επαγωγικό πεδίο μαγειρικής με χειρισμό Touch-Control**
- (PL) Indukcyjna szkło-ceramiczna płyta grzewcza z systemem sterowania Touch- Control**
- (HU) Beépíthető kerámiaüveg indukciós főzőlap touch-control vezérléssel**



Adquiriu uma placa de vitrocerâmica com painel de comando Touch-Control.

Para que tenha sempre prazer em usá-la, observe em particular os capítulos 2 e 3 deste manual de instruções.

Este manual de instruções serve para vários tipos de placas de cozinhar. Na primeira página deste manual de instruções, onde estão indicados os dados da placa de identificação, pode ser verificado o tipo de placa de cozinhar que adquiriu.

Índice

1. Manejo

- 1.1 A sua nova placa de cozinhar
- 1.2 Painel de comando Touch-Control
- 1.3 Comando Touch-Control

2. O que deve observar

- 2.1 Indicações importantes referentes à indução
 - 2.1.1 Zonas de cozinhar de indução e panelas
 - 2.1.2 Protecção contra o sobreaquecimento
 - 2.1.3 Generalidades
- 2.2 Indicações importantes

3. Limpeza e conservação

4. Montagem efectuada pelo técnico

- 4.1 Entalhe do balcão de serviço
- 4.2 Instalação
- 4.3 Conexão eléctrica
- 4.4 Trabalhos de Assistência

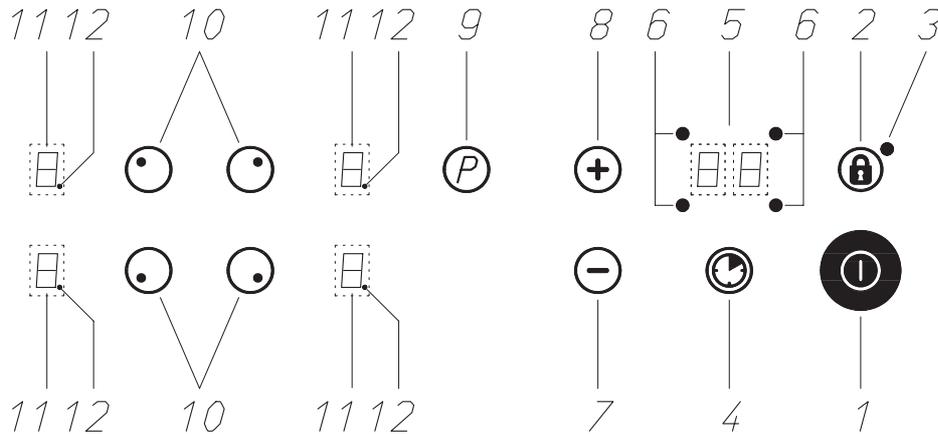
1. Manejo

1.1 A sua nova placa de cozinhar

Este manual é válido para os tipos: .GKST 58 .., .GKST 75 .., FGKST 58 .., FGKST 75 ..

1.2 Painel de comando Touch-Control

Após aplicar a tensão de alimentação (conexão à rede), primeiramente ocorre um autoteste do sistema de comando que é encerrado quando soar um breve sinal acústico.



- | | |
|---|---|
| ① Tecla LIG/DESL (sistema de comando) | ⑦ Tecla «Menos» |
| ② Tecla do bloqueio | ⑧ Tecla «Mais» |
| ③ Lâmpada de controlo da tecla do bloqueio (sistema de comando) | ⑨ Tecla de circuito duplo |
| ④ Tecla do Timer | ⑩ Tecla da zona de cozinhar |
| ⑤ Indicação de tempo no Timer | ⑪ Display dos níveis de cozimento |
| ⑥ Lâmpada de controlo do Timer | ⑫ Ponto de prontidão zona de cozinhar (acende-se: pode operar zona de cozinhar) |

1.3 Comando Touch-Control

Em princípio, de cada vez que carregar numa tecla soa um sinal acústico como confirmação.

Carregando na tecla LIG/DESL ①, o sistema de comando é activado. Em todos os displays de níveis de cozimento ⑪ aparece um «0» e o ponto de prontidão zona de cozinhar ⑫ começa a piscar. A outra operação precisa ocorrer dentro dos próximos **10 segundos**, senão o sistema de comando desliga-se automaticamente.

Para ligar uma zona de cozinhar, carregar na tecla correspondente à zona de cozinhar ⑩ da zona de cozinhar desejada. O respectivo ponto de prontidão zona de cozinhar ⑫ da zona de cozinhar activada acende-se.

Com a tecla «Menos» ou a «Mais» ⑦/⑧, seleccionar um nível de cozimento entre 1 e 9. Se as zonas de cozinhar estiverem ligadas, elas podem ser desligadas a qualquer momento. A zona de cozinhar desejada deve estar activada. O ponto de prontidão ⑫ acende-se.

Com a tecla «Menos» ⑦, o nível de cozimento pode ser comutado para o «0». Se carregar simultaneamente nas teclas «Menos» e «Mais» ⑦+⑧, ele é directamente desligado.

A princípio, o sistema de comando completo pode ser desligado a qualquer momento com a tecla LIG/DESL ①.

Carregando-se na tecla do bloqueio ②, todas as teclas - excepto a tecla LIG/DESL - são bloqueadas contra um accionamento despropositado. Este estado é indicado através da lâmpada de controlo ③. Ser voltar a carregar na tecla do bloqueio ②, o bloqueio é desactivado.



Indicação do calor residual

A indicação do calor residual ocorre através de um «H» que fica aceso no respectivo display dos níveis de cozimento ⑪.

Detector de panelas

Uma vantagem do aquecimento por indução é o detector de panelas. Se sobre a zona de cozinha não houver nenhuma panela ou uma demasiadamente pequena, não ocorre a transmissão de energia. Se a zona de cozinhar estiver ligada, o símbolo da panela «u» fica a piscar no display dos níveis de cozimento ⑪. Se, no entanto, for colocada uma panela sobre a zona de cozinhar de indução dentro de 10 minutos, esta reconhece a panela e acciona-se no nível ajustado. A alimentação de energia é, então, interrompida quando o recipiente for retirado da zona de cozinhar. Se forem colocadas panelas ou frigideiras menores sobre a zona de cozinhar com as quais o detector de panelas ainda se activa, só é transmitida a potência que estas necessitam.

Nível «Power»

Para a zona de cozinhar de indução, marcada com um P, pode ser conectado um nível «Power» adicional para um processo rápido de levar a ferver. A conexão e a desconexão são efectuadas ao carregar na tecla «Power» ⑨. Para o efeito, a zona de cozinhar de indução tem de ser activada e ligada. Através da função do nível «Power», a potência da zona de cozinhar de indução é aumentada no máx. durante 10 min. Isto é indicado com um «P» no display dos níveis de cozimento. A potência da zona de cozinhar de indução pertencente é limitada para este tempo. Isto é indicado no display dos níveis de cozimento através da troca permanente da indicação do nível de cozimento ajustado e do nível de cozimento limitado. Após a desactivação do nível «Power», a potência total da respectiva zona de cozinhar de indução fica novamente disponível.

Timer

Com o Timer, uma zona de cozinhar ligada é automaticamente desligada, após um tempo ajustado entre 01-99 minutos. Para isso, a zona de cozinhar desejada deve estar activada; o ponto de prontidão ⑫ acende-se. Com a tecla «Menos» ou a «Mais» ⑦/⑧, seleccionar um nível de cozimento entre 1 e 9. Em seguida, carregar na tecla do Timer ④. A indicação de tempo do Timer ⑤ mostra «00». Com a tecla «Menos» ou a «Mais» ⑦/⑧, seleccionar um tempo de cozimento desejado entre 01 e 99 minutos. A lâmpada de controlo ⑥ da zona de cozinhar seleccionada acende-se.

O tempo de cozinhar ajustado pode ser modificado a qualquer momento. Activar a respectiva zona de cozinhar, carregar na tecla do Timer ④ e, com a tecla «Menos» ou a «Mais» ⑦/⑧, alterar o tempo de cozimento.

Quando o tempo de cozimento programado estiver terminado, a zona de cozinhar desliga-se automaticamente, sendo então emitido um sinal acústico durante 30 segundos. Este sinal pode ser desligado carregando-se na tecla do Timer ④.

Caso deseje desligar o Timer antecipadamente, carregar na respectiva tecla da zona de cozinhar ⑩ e na tecla do Timer ④. Agora pode carregar na tecla «Menos» ⑦ ou carregar ao mesmo tempo na tecla «Menos» e «Mais» ⑦+⑧ para voltar o Timer ⑤ para «00».

O Timer também pode ser utilizado como relógio para marcar o tempo de cozimento de ovos, mesmo sem nenhuma zona de cozinhar activada. Neste caso, ao ajustar o Timer ④, não pode haver nenhuma zona de cozinhar activada (o ponto de prontidão zona de cozinhar ⑫ não acende).

Dispositivo de desligamento automático

O tempo máximo de funcionamento de cada zona de cozinhar está limitado e pode ser consultado na tabela de tempos anexa. Assim que o dispositivo de desligamento automático tiver desligado o sistema de comando Touch-Control, aparece no display dos níveis de cozimento ⁽¹¹⁾ um «0», respectivamente um «H» se houver calor residual. Se carregar na tecla LIG/DESL, o sistema de comando volta a ficar pronto para o funcionamento.

Se carregar em mais do que uma tecla ao mesmo tempo, excepto nas teclas «Menos» e «Mais», isto não é aceite pelo sistema de comando como um accionamento válido das teclas. Se uma ou várias teclas forem accionadas durante mais de meio minuto (p. ex. por uma panela ou se o alimento deitar por fora da panela), o sistema de comando considera isto um caso de erro e desliga-se automaticamente. Se o accionamento das teclas perdurar, segue um sinal acústico permanente.

Tabela de tempos

LTF = limitação do tempo de funcionamento, indicação em horas

| Nível de cozimento | LTF (h) |
|--------------------|---------|
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |

2. O que deve observar

2.1 Indicações importantes referentes à indução

2.1.1 Zonas de cozinhar de indução e painelas

A sua placa de cozinhar está equipada com zonas de cozinhar de indução. Isto se assinala através de uma alta eficiência na área de levantar fervura e na de continuação do cozimento. O calor é gerado directamente no fundo da panela, onde ele é necessário, sem perdas pela vitrocerâmica toda. Com isso, o consumo de energia é mais baixo do que no caso dos elementos habituais de aquecimento por irradiação.

A zona de cozinhar de vitrocerâmica não se aquece directamente, mas sim é aquecida somente pelo calor de retorno da panela. Este é indicado através do «H» aceso (indicação do calor residual) após o desligamento. Na zona de cozinhar de indução, o aquecimento ocorre através de uma bobina de indução instalada sob a vitrocerâmica e que gera um campo magnético. O campo magnético gera correntes parasitas no fundo magnetizável das painelas, o que aquece os mesmos.

Por esta razão, é impreterivelmente necessário o uso de painelas aptas para a indução - p.ex., de aço, de aço esmaltado ou de ferro fundido - para garantir um funcionamento perfeito. Não apropriadas são as painelas de aço-inox com fundos de cobre ou de alumínio, bem como recipientes de vidro. Ao comprar as respectivas painelas, observar sem falta se elas contêm a indicação «apta para a indução».

Ao cozinhar sobre um campo de indução apenas deve usar painelas e frigideiras com um fundo liso e submetido a rectificação plana. Se cozinhar em louça deformada que em parte não toque nas zonas de cozinhar, pode provocar danos na louça de cozinhar e na superfície vitrocerâmica devido ao sobreaquecimento.

2.1.2 Protecção contra o sobreaquecimento

A placa de cozinhar de indução está equipada com um dispositivo de protecção contra o sobreaquecimento que protege a electrónica contra danos. O dispositivo de protecção contra o sobreaquecimento funciona em várias etapas. Se a temperatura da placa de cozinhar aumentar muito, primeiramente é accionado o ventilador de dois estágios. Se isto não for suficiente, o nível «Power» é desactivado, então event. é reduzida a potência de cada uma das zonas de cozinhar ou totalmente desligada. Após o arrefecimento da placa de cozinhar, a potência total da mesma volta a ficar disponível.

2.1.3 Generalidades

Para conseguir a melhor transmissão de energia possível, use panelas e zonas de cozinhar do mesmo diâmetro.

Por favor consulte na tabela o diâmetro mínimo e máximo do fundo da panela para as zonas de cozinhar.

| Zonas de cozinhar | Diâmetro do fundo da panela | |
|-------------------|-----------------------------|--------|
| | mín. | máx. |
| Diâmetro | | |
| 260 mm | 230 mm | 270 mm |
| 210 mm | 180 mm | 220 mm |
| 180 mm | 160 mm | 190 mm |
| 145 mm | 140 mm | 160 mm |

Tape as panelas com uma tampa. Se não tapar a panela ou se não a tapar bem, desperdiça muita energia. Remover imediatamente alimentos que deitem por fora da panela.

Antes de cozinhar pela primeira vez, limpe a placa de cozinhar.

2.2 Indicações importantes

Atenção: As superfícies das zonas de aquecimento e de cozinhar ficam quentes quando em funcionamento. Por isso, manter afastadas as crianças.

Evite que caiam objectos duros sobre a placa de cozinhar. O material é - sob determinadas condições - sensível a cargas mecânicas. Pancadas com objectos pontiagudos podem levar a rupturas da placa de cozinhar. Se - devido a um manejo descuidado - a placa vitrocerâmica indicar rupturas, rachaduras ou fissuras, pare de usá-la imediatamente e desconecte-a da rede. Além disso, desligue o interruptor automático da conexão do fogão na caixa de fusíveis. O Serviço de Assistência Técnica precisa de ser informado.

Objectos de metal como, p. ex., faca, garfo, colher e tampa não devem ser colocados sobre a placa de cozinhar, pois eles podem ficar quente.

Depois de ter usado a zona de cozinhar, ela precisa ser desligada através do Touch-Control - e não somente pelo detector de panelas - para evitar que a mesma seja ligada novamente de modo despropositado.

A placa vitrocerâmica não deve ser usada como superfície de depósito! Não é permitido preparar alimentos em folhas de alumínio nem colocar recipientes de material sintético sobre as zonas de cozinhar quentes.

Nunca ligue as zonas de cozinhar sem que haja um panela com alimentos sobre as mesmas. Não coloque objectos inflamáveis ou deformáveis directamente sob a placa de cozinhar.

Quando preparar alimentos com gordura ou óleo, não se afaste do local. O óleo sobreaquecido pode-se inflamar. Nunca deite água em gordura ou óleo a arder. Perigo de queimaduras! Tape as panelas para apagar o fogo e desligue a zona de cozinhar. Deixe as panelas arrefecer na zona de cozinhar.

Além disso, os cabos de conexão de aparelhos eléctricos - que estejam conectados, p. ex., em tomadas próximas da placa de cozinhar - não podem entrar em contacto com as zonas de cozinhar quentes.

A placa vitrocerâmica não pode, em hipótese alguma, ser limpa com um aparelho de limpeza a vapor ou parecido!

Aviso: Tenha cuidado ao usar panelas de ebulição. As panelas de ebulição podem continuar a cozinhar vazias sem que se aperceba do mesmo! Isso leva a danificações na panela e na zona de cozinhar. Neste caso não se aceita qualquer tipo de responsabilidade!

3. Limpeza e conservação

Limpe sempre a placa de cozinhar já arrefecida após cada utilização. Mesmo pouca sujeira queima quando a placa for ligada novamente. Utilize apenas produtos de limpeza recomendados. Palha de aço, esponjas de limpeza e agentes de limpeza em pó arranham a placa. Spray para forno não é apropriado, porque é agressivo e danifica a placa de cozinhar

Sujidades leves

Remova sujidades leves com um pano húmido ou com água quente e detergente. Retirar restos de detergente com água fria. A seguir, secar muito bem a placa. Manchas causadas por água que deitou por fora da panela devem ser eliminadas com vinagre ou com limão, ou ainda com agente de descalcificação. Se um destes agentes cair na armação da placa, remova-o imediatamente com um pano molhado, para que não surjam pontos opacos.

Sujidades fortes

Remova sujidades fortes com «Sidol Especial para Aço-Inox», «Stahlfix» ou «Cerafix». Aplique o produto de limpeza, sem o diluir, com um papel de cozinha e esfregue. Deixe o produto agir. Em seguida, remova-o completamente com água fria e seque a placa de cozinhar. Produtos de limpeza que ficam sobre a placa de cozinhar podem danificá-la quando esta for novamente aquecida.

Para remover sujidades difíceis e incrustações da melhor maneira utilize um raspador para vidro [Ⓒ]. Estas espátulas podem ser adquiridas em lojas de artigos domésticos, de pintura ou de ferramentas caseiras, bem como no nosso Serviço de Assistência Técnica. Ao comprar a espátula, não compre uma com cabo de material sintético, uma vez que o material sintético fica colado na placa de cozinhar quente. Tenha cuidado ao utilizá-la. Perigo de lesão!

Alimentos que contêm açúcar podem danificar duradamente a superfície vitrocerâmica, uma vez que a riscam depois de estarem secos. Para evitar tais danificações, remova estes alimentos imediatamente com a espátula para vidro enquanto que a placa ainda estiver quente [Ⓓ], [Ⓔ].

Alterações da cor da placa de cozinhar

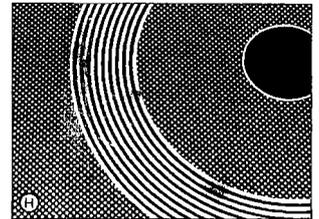
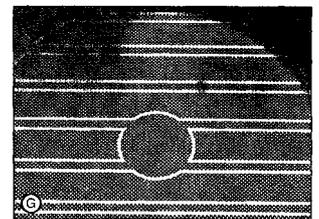
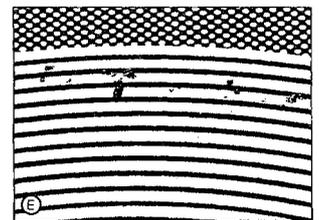
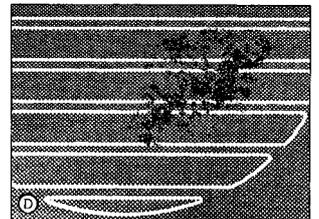
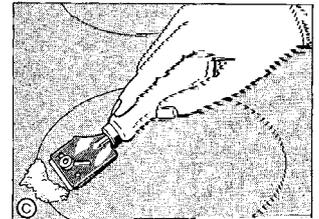
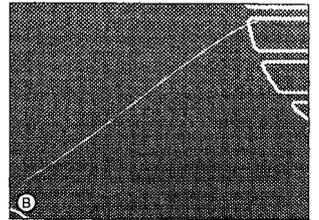
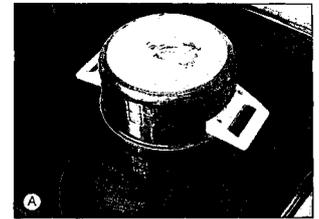
Elas não influenciam a função e a estabilidade da vitrocerâmica. Não se trata de alterações do material, mas sim de resíduos queimados não removidos.

Manchas metálicas furta-cores [Ⓔ] surgem devido ao atrito do fundo da panela ou devido a produtos de limpeza não apropriados. Elas apenas podem ser removidas com muito custo com «Sidol Especial para Aço-Inox» ou «Stahlfix». Eventualmente, a limpeza tem que ser repetida várias vezes.

Adornos lixados [Ⓕ]. Devido à utilização de produtos de limpeza agressivos e a fundos de panelas abrasivos, com o passar do tempo os adornos são lixados e surgem manchas escuras.

Se conservar adequadamente a sua placa de cozinhar, ela permanece bonita por mais tempo e a limpeza é mais fácil.

Para a conservação, recomendamos «Cerafix». A grande percentagem de silicone deste produto forma uma camada de protecção na placa que repele água e sujidades. Todas as sujidades permanecem sobre esta camada e, consequentemente, podem ser removidas com maior facilidade. Importante, no entanto, é que este produto de conservação seja aplicado com regularidade.



4. Montagem efectuada pelo técnico

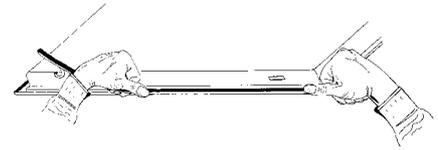
4.1 Entalhe do balcão de serviço

Antes de instalar o aparelho, efectue todos os trabalhos de corte no móvel e no balcão de serviço e remova as aparas.

As medidas para o entalhe do balcão de serviço encontram-se no desenho cotado (ilustr. 1+2).

As superfícies de corte devem ser seladas com uma pintura protectora hidrófoba.

O balcão de serviço e, por conseguinte, a placa de cozinhar têm que ser instalados de forma nivelada. Uma tensão da placa de cozinhar, provocada por um apoio desnivelado, aumenta o perigo de rupturas.



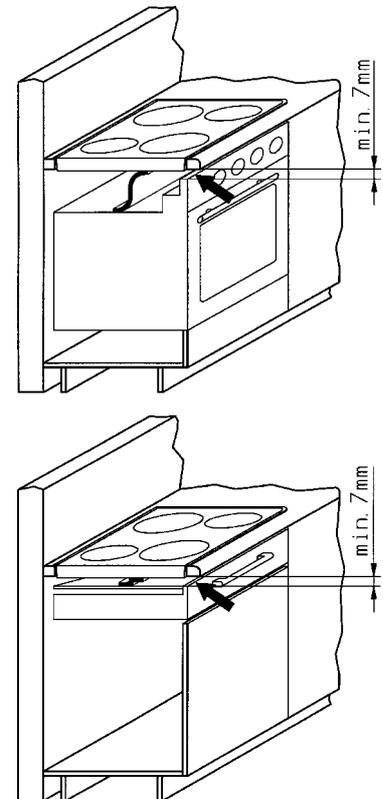
4.2 Instalação

Antes da instalação, verifique se a vedação foi bem assente a toda a volta da placa de cozinhar.

Ao instalar a placa de vitrocerâmica num balcão de serviço com um revestimento de cerâmica ou algo parecido (azulejos), a vedação que se encontra à volta da placa de cozinhar tem que ser removida, e a calafetagem entre a superfície de cozinhar e o balcão de serviço tem que ser efectuada com materiais de vedação sintéticos, como borracha à base de silicone resistente ao calor.

Atenção!

Se a placa de cozinhar estiver assentada sobre partes de móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), precisa ser assegurado que - através de uma protecção contra contacto - se torne impossível um contacto accidental da parte inferior da placa de cozinhar com estas outras partes. A protecção contra contacto só pode ser removível com ferramentas e precisa ser instalada a uma distância de no mínimo 20 mm da parte inferior da placa de cozinhar, de tal forma que o cabo de conexão à rede não fique em contacto com esta última (ilustr. 4). A parte traseira do armário inferior precisa ser aberta nesta área para que haja uma circulação de ar. A ripa de través dianteira do móvel precisa ser removida para que haja uma abertura de passagem de ar por baixo do balcão de serviço, na largura toda do aparelho. A distância entre a placa de cozinhar de indução e o móvel de cozinha, respectivamente os aparelhos integráveis precisa ser escolhida de tal forma que fique garantida uma suficiente ventilação e evacuação do ar da indução. As aberturas para ventilação e evacuação do ar precisam ser separadas termicamente uma da outra através da blindagem juntamente fornecida. Com isso, é impedido o refluxo de ar aquecido para o lado da aspiração do ar frio. **Atenção!** A blindagem não deve cobrir as aberturas de ventilação e evacuação do ar. Se necessário, encurtá-la correspondentemente até o apoio do móvel ou do aparelho integrável. Evitar formação excessiva de calor na parte inferior, p.ex., causada por um forno sem ventilador de circulação axial.



As ripas de través que eventualmente se encontrem por baixo do balcão de serviço deverão ser retiradas pelo menos na área do entalhe do balcão de serviço.

Posicionar cuidadosamente a placa de cozinhar no entalhe e uni-la fixamente ao balcão de serviço com os respectivos elementos de fixação (ilustr. 3). Apertar os parafusos apenas com uma chave de parafusos manual; não utilizar nenhuma chave com acumulador.

Verifique se o balcão de serviço e a placa de cozinhar ficam posicionados de forma nivelada. É necessário evitar a infiltração de líquidos em aparelhos eléctricos eventualmente integrados entre a borda da placa de cozinhar e o balcão de serviço ou entre o balcão de serviço e a parede. Utilize perfis, fitas ou agentes de vedação.

4.3 Conexão eléctrica (cargas conectadas)

(Cargas conectadas e denominação do modelo: veja a primeira página do manual de instruções)

A conexão eléctrica tem que ser efectuada por um técnico autorizado que, ao realizá-la, deve estar ciente da montagem regulamentar correspondente aos regulamentos reconhecidos por lei (VDE na Alemanha, ÖVE na Áustria, SEV na Suíça, etc.). Tem que ser particularmente observado que estes regulamentos e os da empresa local de abastecimento de energia eléctrica sejam cumpridos na sua totalidade.

Na ocasião da instalação, deve ser conectado em série ao aparelho eléctrico um dispositivo seccionador eficaz em todos os pólos, com uma abertura de contacto de no mínimo 3 mm. Observe que a tensão de rede existente tem que estar de acordo com a indicada na placa de identificação do aparelho.

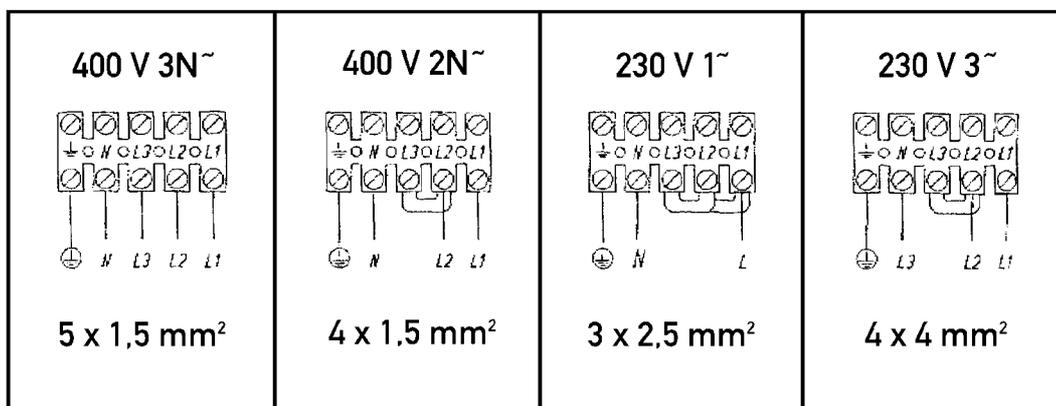
Para se efectuar a conexão, a tampa do compartimento de distribuição, no lado de baixo do aparelho, tem que ser solta para se ter acesso ao terminal de conexão. Depois de efectuada a conexão, deve-se fixar novamente a tampa e travar o cabo de conexão com a braçadeira de segurança, para evitar tracção sobre o cabo.

A cablagem de conexão precisa no mínimo corresponder ao tipo H05 VV-F.

Tenha o cuidado de não assentar o comprimento não necessário do cabo de conexão na área de montagem da placa de cozinhar.

A posição para a passagem do cabo pode ser vista na ilustr. 4.

Possibilidades de conexão



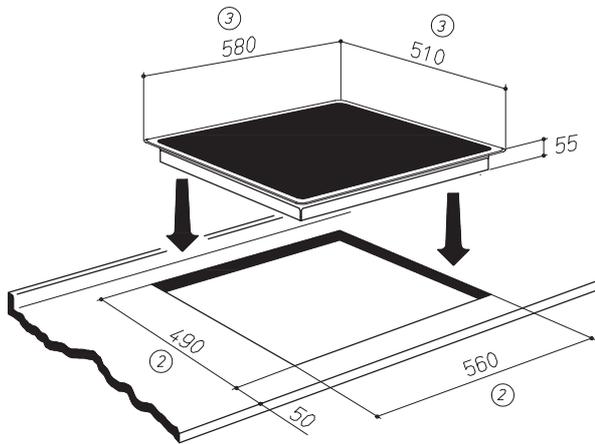
4.4 Trabalhos de Assistência

Para efectuar reparações, o aparelho tem que ser desligado da corrente eléctrica, ou seja, primeiro tem que ser aberto o dispositivo seccionador da parte da instalação. No caso de contacto com o Serviço de Assistência Técnica, informar sempre sobre o tipo e o número de fabrico. Os dados necessários podem ser consultados na placa de identificação ou na primeira página do manual de instruções. De cada vez que desmontar a placa vitrocerâmica integrável, a vedação tem que ser verificada e, se necessário, substituída.

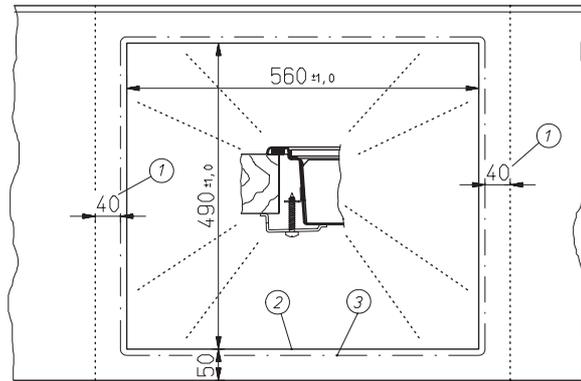
Tipos: .GKST 58 .., .GKST 75 ..

Tipo: .GKST 58 ..

Ilustr. 1

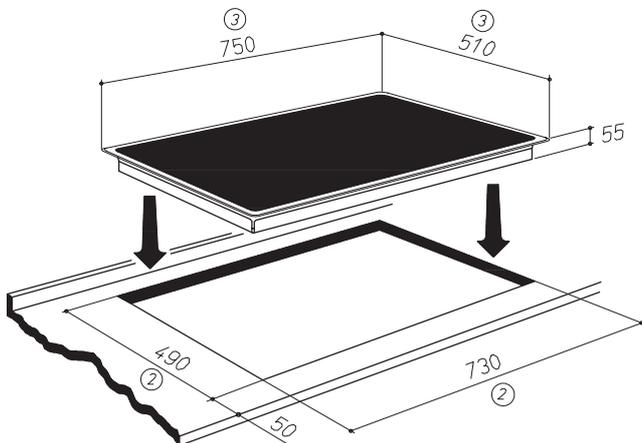


Ilustr. 2

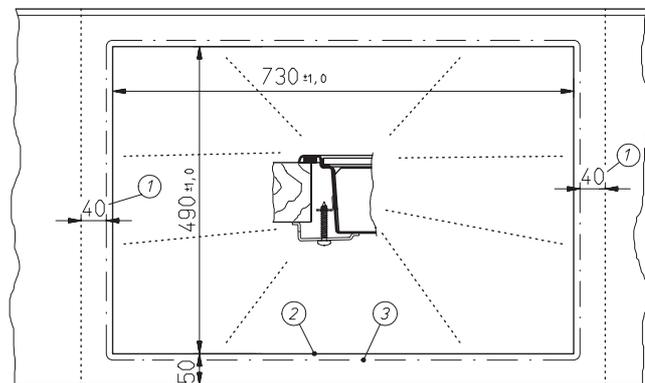


Tipo: .GKST 75 ..

Ilustr. 1

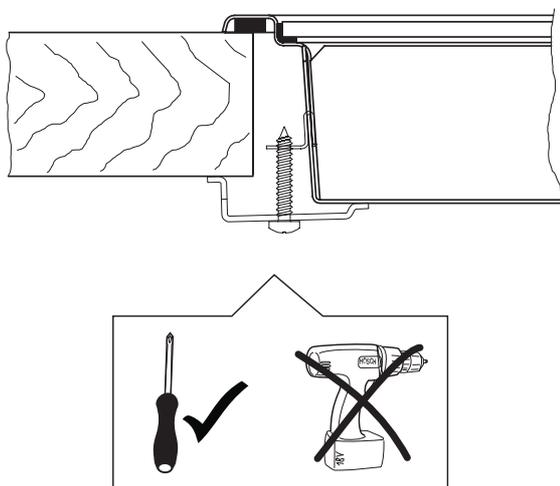


Ilustr. 2

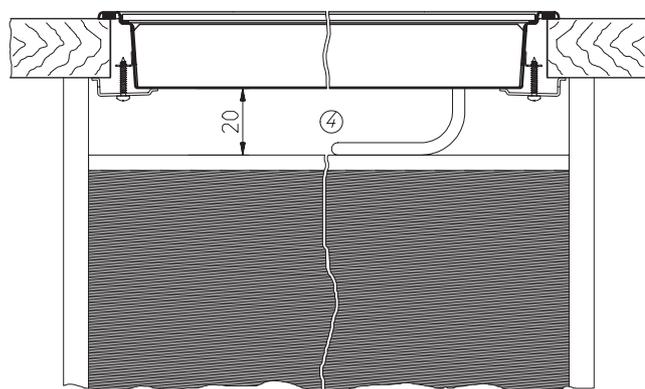


- ① Distâncias mínimas até às paredes adjacentes
- ② Medida de fresagem
- ③ Medida exterior da placa de cozinhar
- ④ Passagem do cabo na parede traseira

Ilustr. 3



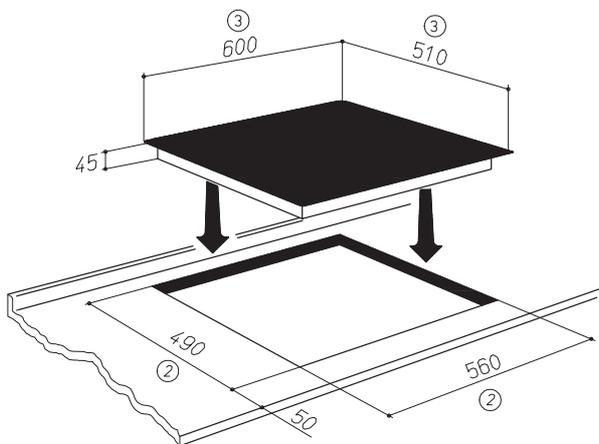
Ilustr. 4



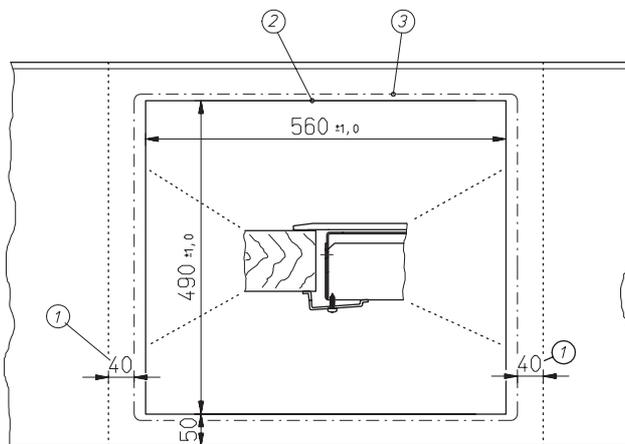
Tipos: FGKST 58 .., FGKST 75 ..

Tipo: FGKST 58 ..

Ilustr. 1

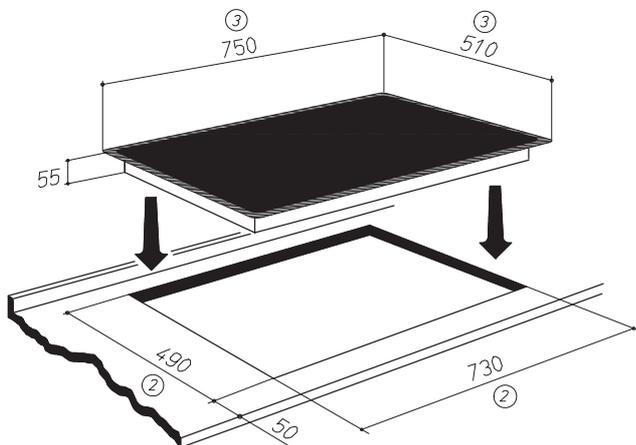


Ilustr. 2

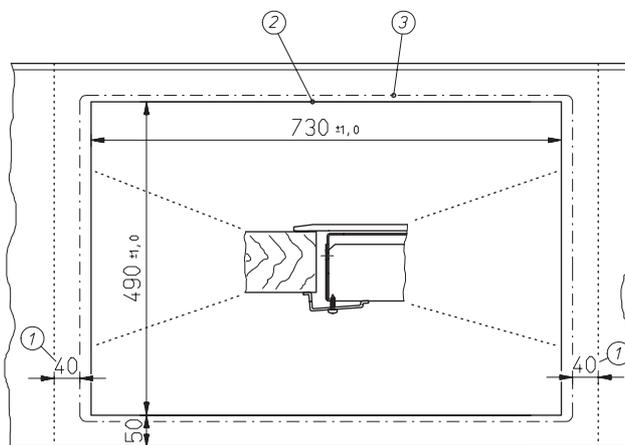


Tipo: FGKST 75 ..

Ilustr. 1

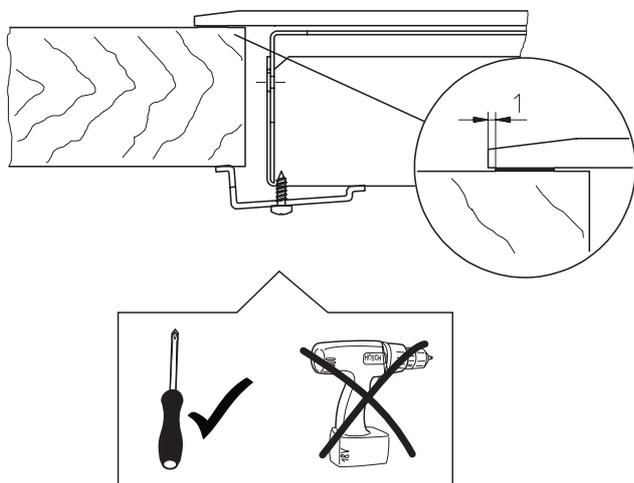


Ilustr. 2

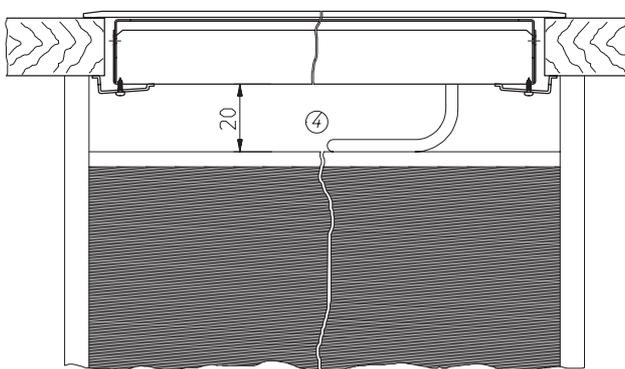


- ① Distâncias mínimas até às paredes adjacentes
- ② Medida de fresagem
- ③ Medida exterior da placa de cozinhar
- ④ Passagem do cabo na parede traseira

Ilustr. 3



Ilustr. 4



TEKA GROUP

| COMPANY | COUNTRY | CC | PHONE | FAX |
|--|----------------------------|-----|------------------|------------------|
| TEKA FRANCE SARL | Paris, FRANCE | 33 | 1 - 48.91.37.88 | 1 - 48.91.29.73 |
| TEKA HELLAS A.E. | Athens, GREECE | 30 | 1 - 973.70.57 | 1 - 971.27.25 |
| TEKA HUNGARY KFT. | Budapest, HUNGARY | 36 | 1 - 111.58.03/04 | 1 - 111.58.05 |
| TEKA BV | Amsterdam, THE NETHERLANDS | 31 | 23 - 565.73.99 | 23 - 565.03.96 |
| TEKA POLSKA SPOLKA Z O.O. | Warszawa, POLAND | 48 | 22 - 652.18.94 | 22 - 654.22.66 |
| TEKA PORTUGUESA LTDA. | Ilhavo, PORTUGAL | 351 | 34 - 32.95.00 | 34 - 32.54.57 |
| TEKA PRODUCTS (UK) LTD. | Abingdon, U.K. | 44 | 1235 - 86.19.16 | 1235 - 83.21.37 |
| TEKA TEKNIK MUTFAK A.S. | Istanbul, TURKEY | 90 | 212 - 274.61.04 | 212 - 274.56.86 |
| MARMICOC S.A. | Rio de Janeiro, BRASIL | 55 | 21 - 671.01.88 | 21 - 772.16.37 |
| TEKA CHILE LTDA. | Santiago de Chile, CHILE | 56 | 2 - 273.34.68 | 2 - 273.10.88 |
| TEKA MEXICANA S.A. DE C.V. | Mexico D.F., MEXICO | 52 | 5 - 762.04.90 | 5 - 762.05.17 |
| PT. TEKA BUANA | Jakarta, INDONESIA | 62 | 21 - 39052 - 74 | 21 - 39052 - 79 |
| TEKA CHINA LIMITED | HONG KONG | 852 | 2865 - 7336 | 2861 - 2507 |
| TEKA CHINA LTD. (SHANGHAI OFFICE) | Shanghai, CHINA | 86 | 21 - 6210 - 1699 | 21 - 6212 - 9604 |
| TEKA (THAILAND) CO. LTD. | Bangkok, THAILAND | 66 | 2 - 693.32.37/41 | 2 - 693.32.42 |
| THIELMANN TEKA PTE. LTD. | SINGAPORE | 65 | 734.24.15 | 734.68.81 |
| TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD | Kuala Lumpur, MALAYSIA | 60 | 3 - 747.56.00 | 3 - 747.56.01 |



Teka Industrial, S.A.

Cajo, 17 · 39011 SANTANDER (SPAIN)

Tel.: 34 - 42 - 33 51 00

Fax: 34 - 42 - 33 69 77

34 - 42 - 34 76 64

Teka Küchentechnik GmbH

Sechsheldener Strasse 122

D - 35708 HAIGER (GERMANY)

Telefon: 49 - 2771 3950 39

Telefax: 49 - 2771 3953 64