

Before the First Use	Página 27
Ecological Packaging	27
Important Safety Instructions	28
Your Oven's Equipment	29
Cleaning and Maintenance	31
Cleaning the Inside of the Oven	31
Cleaning the Catalytic Panels	31
Cleaning the Oven Exterior and Accessories	33
Cleaning the Oven Door	33
Changing the Oven Bulb	34
If Something Does not Work	35
Technical Information	36
Installation	36
Before Making the Installation.	
Comments	36
Electrical Connection. Legal Requirements	37
Installing the Oven	38

Carefully read this Instructions Manual to achieve the best results from your oven.

Due to the manufacturing process there may be remains of grease and other impurities. To eliminate these, proceed as follows:

- Remove all the packaging material, including the protective plastic, if your oven has this.
- Connect your oven to the function or , at 250°C for one hour. To do so, consult the characteristics sheet that comes with this manual.
- After the oven has cooled, clean it and its accessories.

During the first use, fumes and odours may arise and the kitchen should therefore be well ventilated.

Ecological Packaging

The packaging materials are completely re-cyclable and can be used again. Check with your local authority on the regulations for disposing of this material.

Important Safety Instructions

Electrical Safety

- Any repair must be carried out by Teka authorised Technical Assistance personnel, using original Teka spare parts. Repairs carried out by other people, may cause damage or malfunction to the equipment, endangering its safety.
- Disconnect your oven if it breaks down.

Safety for Children

- Do not allow children to approach the oven while it is working, as high temperatures are reached.
- Most models have a door temperature of below 60 K. If your oven has a higher temperature, you can obtain a special door from the Technical Service that will achieve this temperature. Refer to the Characteristics sheet.

Oven Safety in Use

- The manufacturer is not responsible any use of the oven that is not for the domestic preparation of food.
- Only use the oven when it is installed within kitchen units.

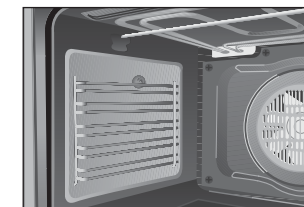
- Do not store oils, fats or inflammable materials inside the oven, as it could be dangerous if the oven is switched on.
- Do not lean or sit on the open door of the oven as it could damage the door and be dangerous for you.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil, as it could affect cooking and damage the interior enamelling of the oven.
- Do not put containers or food on the floor of the oven. Always use the trays and grids.
- Do not spill water on the floor of the oven while it is working, as this could damage the enamel.
- While using the oven, open the door as little as possible to reduce electricity consumption.
- Use protective gloves when you want to work inside the hot oven.
- To cool the oven open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.
- In recipes with a high liquid content, it is normal for condensation to form on the oven door.

Your Oven's Equipment

The equipment described depends on the particular model. Consult the characteristics sheet accompanying this manual for more information.

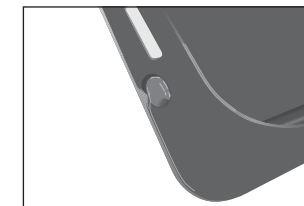
Cooking Heights

Your oven has five cooking heights for locating the accessories. The heights indicated in the cooking tables are counted from the bottom.



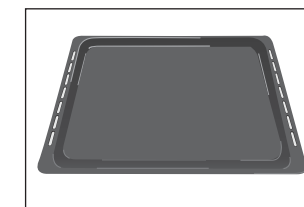
Anti-tilt Safety

The trays and grids have an anti-tilt system that allows them to be partially pulled out to work on the food without their tilting.



Enamelled Cake Tray

Suitable for sponges, biscuits, cakes etc. Introduce the tray into the oven with the sloping edge towards the oven door, which, using a spatula, simplifies the removal of baked food.



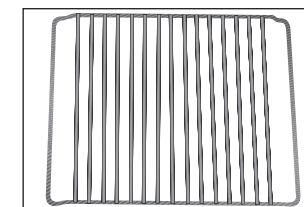
Enamelled Roasting or Glass Tray

For roasts and starters in the tray. It can be used for collecting juices when roasting on the grid. To avoid smoke in this case, pour a little water into the tray.



Grid

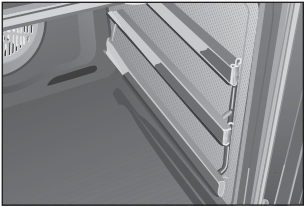
For placing baking tins and containers. Roasts must be placed on the tray to collect the stock or juices from roasting.



Cleaning and Maintenance

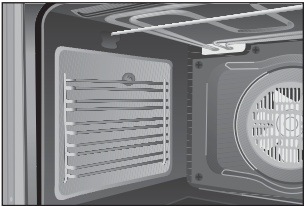
Telescopic Guides

Sliding supports that help you to remove the accessories from the oven guaranteeing their handling without these tilting.



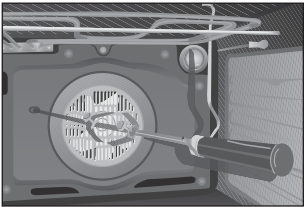
Catalytic Panels

They have a rough finish that allows self-cleaning to be carried out. (See the section on cleaning).



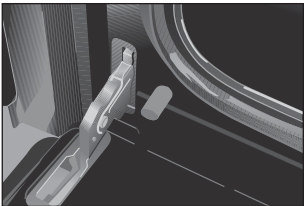
Turnspit

For the installation and handling of the turnspit, refer to the characteristics sheet of your oven. We recommend you to place the tray beneath to collect the fat and juices.



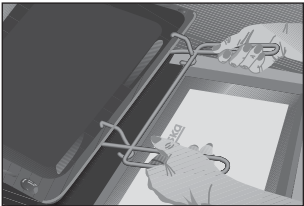
Door Switch

On opening the door, the elements and fan inside the oven are automatically switched off. When the door is closed again, the oven resumes working at the selected settings.



Tray Handle

The tray handle is used when you need to move the tray to check the cook. To handle the tray out the oven, you need to use gloves to protect yourself.



Crystal Clean Enamel

Special enamel which allows a main facility of oven cleaning.



Caution

To carry out any action, the appliance must be disconnected from the mains electricity supply.

Cleaning the Inside of the Oven

- Clean the inside of the oven to eliminate food and grease residues, which can give off smoke or odours and cause stains to appear.
- With the oven cold and for enamelled surfaces (e.g. the floor of the oven) use nylon brushes or sponges with warm soapy water. If using special oven cleaning products, use only on enamelled surfaces and following the manufacturer's instructions.

Caution

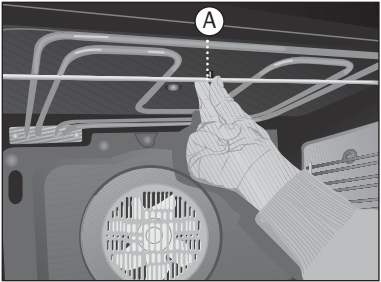
Do not clean the inside of your oven with a steam or pressurised water jet. Do not use either metallic scouring pads or any material that could scratch the enamel.

- Most models have a catalytic cleaning system (self-cleaning). This system eliminates small grease residues during cooking at high temperatures.
- If grease residues remain after cooking, these can be eliminated with the oven empty at 250°C for one hour.

Use of the Fold-down Grill (Depending on Model)

To clean the upper part of the oven,

- Wait until the oven is cold.
- Turn the screw (A) and lower the grill element as far as possible.
- Clean the upper part of the oven and return the grill element to its initial position.



Cleaning the Catalytic Panels

If the food remains resist normal cleaning (self-cleaning), then:

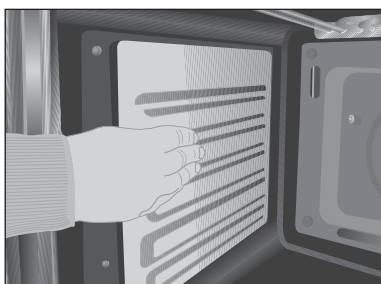
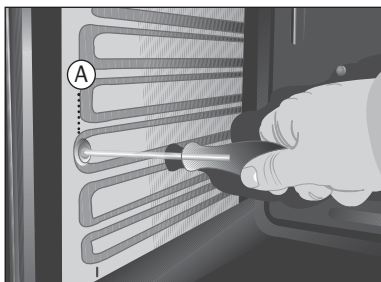
- 1 Remove the panels and leave them to soak as long as is necessary to soften the food residues.
- 2 Clean the panels, wiping them with a sponge and clean water.
- 3 Dry the panels and re-assemble them in the oven.
- 4 Connect the oven for one hour at 250°C.

Caution

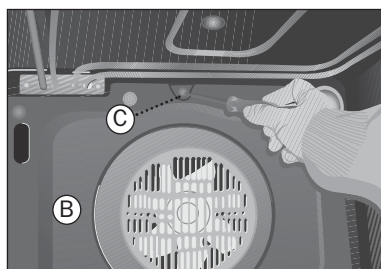
Do not use commercial cleaning products or abrasive powders on catalytic panels.

Instructions for Removing the Catalytic Side Panels with Tray Guides.

- 1 Remove the accessories from inside the oven.
- 2 Loosen the bolt (A) and easing the panels outwards, remove them from their location.



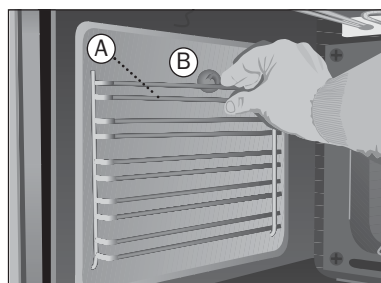
- 3** To remove the back panel (B), remove bolt (C).



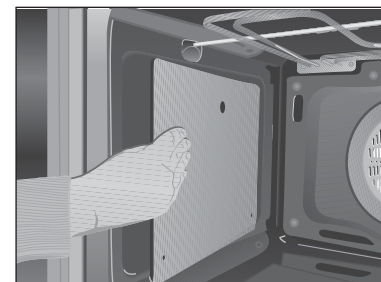
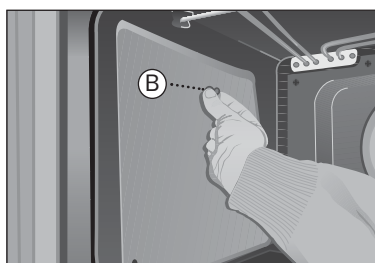
- 4** Proceed in reverse order to re-assemble.

Instructions for Removing the Supports and the Flat Catalytic Panels.

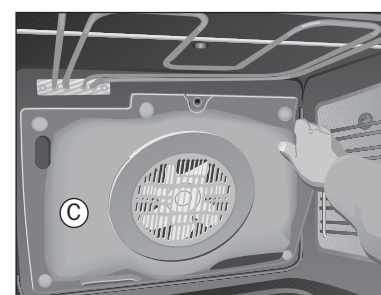
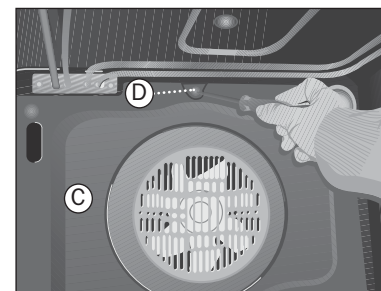
- 1** Remove the accessories from inside the oven.
- 2** Ease out the supports (A), releasing them from the bolt (B)



- 3** Undo the bolt (B), which releases the flat catalytic panels.



- 4** To disassemble the back panel (C), remove screw (D).



- 5** Proceed in reverse order to re-assemble.

Caution

The flat catalytic panels can be used both ways round, lengthening their life. When they

are worn, they must be used the other way round inside the oven with the new enamelled surface towards the inside of the oven.

Cleaning the Oven Exterior and Accessories

Clean the outside of the oven and the accessories with warm soapy water or with a mild detergent.

Caution

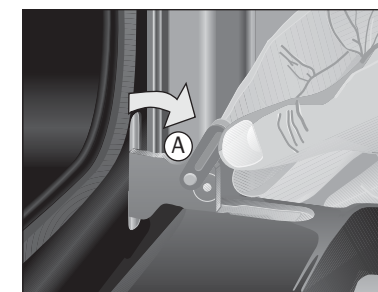
Never use metallic scouring pads or commercial or scouring powders that could scratch the enamel. For stainless steel surfaces, proceed with care and only use sponges or cloths that cannot scratch them.

To clean the outside of the oven do not attempt to remove the controls, as for this, the oven has to be first removed from the kitchen unit.

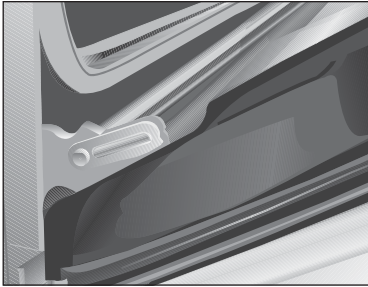
Cleaning the Oven Door

Depending on the oven model, you can remove the door to simplify its cleaning. To do so:

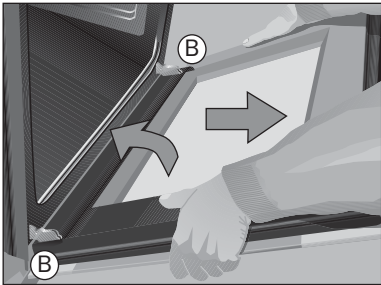
- 1** Open the door.
- 2** Completely turn the two clips (A).



3 Close the door until it insert in the two clips.



4 Lifting the door with both hands gripping the sides, separate the oven door until it is totally free from the hinges (B).



To re-assemble the door, proceed in reverse order.

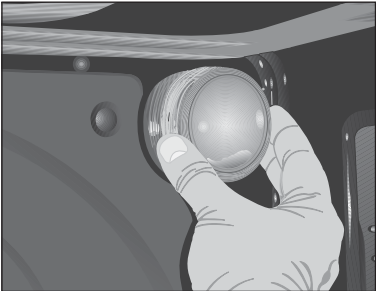
Changing the Oven Bulb

Caution

To change the bulb, first ensure that the oven is disconnected from the mains supply.

- Unscrew the lens from the lampholder.
- Exchange the bulb and replace the lens.

The bulb substituted must be temperature resistant to 300°C. Order it from Technical Assistance Service.



If Something Does not Work

PROBLEM	SOLUTION
The oven does not work	Check the connection to electrical circuit Confirm the fuses and current limiter of your installation. Ensure the clock is in the manual or programmed mode. Check the position of the function and temperature selectors
The inside light of the oven does not work	Exchange the bulb. Confirm its correct assembly in accordance with the instruction manual.
The heating indicator light does not work	Select a temperature. Select a setting. It should only light while the oven is heating up to its set working temperature.
Smoke is given off while the oven is working	This is normal during its first use. Periodically clean the oven. Reduce the amount of grease or oil added to the tray. Do not use higher temperature settings than those in the cooking tables.
Expected cooking results are not achieved	Review the cooking tables to obtain guidance on the working of your oven.

NB

If, despite these recommendations, the problem continues, contact our Technical Assistance Service.

Technical Information

If the equipment does not work, advise the Technical Service Department of the problem you have observed, indicating,

- 1 Serial number (S-No)
- 2 Appliance model. (Model)

That you will find engraved on the characteristics plaque. This plaque is found on the lower part of the oven and can be seen when the door is open.

To help in identifying the oven, we recommend you write the following data:

S-No:

[illegible]

Mod:

[illegible]

CE The item that you have bought meets the European directives on electrical material safety (73/23/CEE) and electromagnetic compatibility (89/336/CEE).

Installation

This information is purely for a qualified technician, as the person responsible for assembly and electrical connection. If you install the oven yourself, the manufacturer will not be held responsible for any possible damage.

Before Making the Installation. Comments

- To unpack the oven, pull the tab located on the lower part of the box. To move it, hold it by the lateral handles and never by the oven door handle.
- An opening is made in the kitchen unit with the dimensions appearing on the figure, ensuring a minimum depth of 580 mm. (See figures 1 and 2 describing oven fitting on the back cover).
- To fit multifunction ovens, the back part of the kitchen unit corresponding to the shaded area of figure 3, must not have any projections (reinforcements, pipes, sockets, etc). (See the back cover).
- The adhesive used for the plastic covering of the mit must be able to withstand temperatures of up to 85°C.
- Our ovens may only be combined with TEKA cookers, otherwise the equipment may be damaged and safety compromised.
- For installing the work top cooker, refer to its instruction manual.

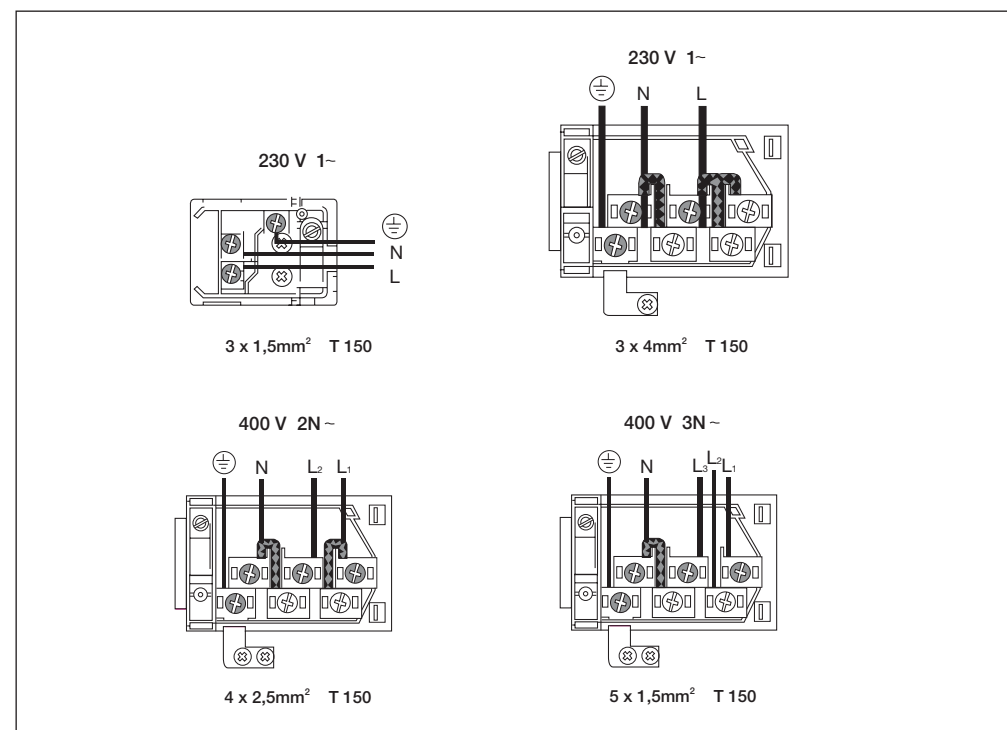
Electrical Connection. Legal Requirements

The installer must check that:

- The voltage and cycles of the mains supply correspond to that indicated in the characteristics plaque.
- The electrical installation can stand the maximum power indicated in the characteristics plaque.
- To connect the oven to the electrical circuit, the installer must use a T150 type supply cable. The connection diagram is shown in the following figure:

- The electrical connection has adequate earthing in accordance with regulations in force.
- The connection must be carried out with an omnipolar switch, of an adequate size for the current drawn and with a minimum aperture between contacts of 3mm for disconnection in the case of emergency, cleaning or bulb exchange. Under no circumstances must the earth wire pass through this switch.

After making the electrical connection, verify the correct working of all the electrical parts of the oven.



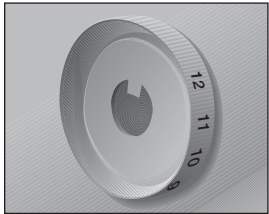
Installing the Oven

For all ovens and after carrying of the electrical connection,

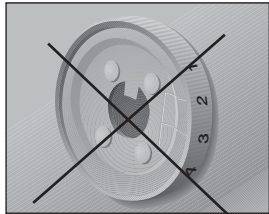
- 1 Place the oven inside the kitchen unit ensuring that the electricity cable is neither trapped or is on the upper part of the oven.
- 2 Fix the oven to the unit by means of the 4 supplied screws, fixing them to the unit via the holes that can be seen when the door is opened.
- 3 Check that the oven housing is not in contact with the sides of the unit and that there is at least 2 mm separation between the neighbouring units.

Also for ME models,

- 1 Partially introduce the oven into the unit.
- 2 For hobs with electrical burners, make the electrical connection to the oven by means of the existing connector in the hob and joining it to the connector located in the upper part of the oven.

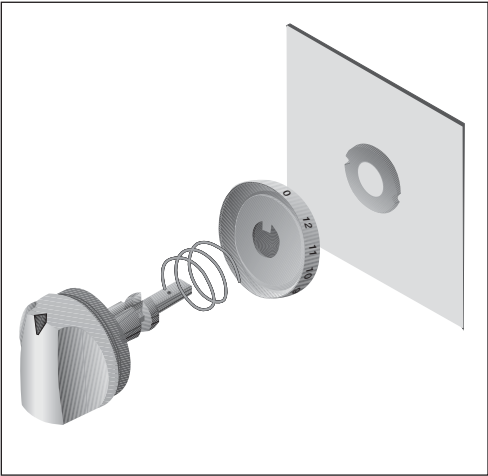


Posición correcta



Posición incorrecta

- 3 Depending on the type of hob installed, choose the appropriate control (showing flame for gas, 0 – 6 for electric rings and 0 – 12 for vitreoceramic hobs).
- 4 Insert the knob in the control with the spring supplied between both parts, ensuring that the control is in the right position. See drawing.
- 5 Making sure that the control is at the zero position, insert the control with the knob through the hole at the front of the oven until its shaft appears through the back.
- 6 Connect the telescoping activation to the end of the control fixing it with the split pin in R.
- 7 Check that the control works properly. In order for it to turn, it has to be pushed in first.
- 8 Follow these instructions for the rest of the controls.
- 9 Finally, push the oven fully into the unit and fix it by means of the screws.



Index

Avant le Premier Usage	Página 39
Emballage Écologique	39
Instructions de Sécurité Importantes	40
Equipement de Votre Four	41
Nettoyage et Entretien	43
Nettoyage de L'intérieur du Four	43
Nettoyage des Panneaux Catalytiques	43
Nettoyage de L'extérieur	43
et des Accessoires du Four	45
Nettoyage de la Porte du Four	45
Changement de L'ampoule du Four	46
En Cas de Panne	47
Information Technique	48
Installation	48
Avant L'installation. Observations	48
Connexion Électrique.	48
Conditions Légales Requises	49
Installation du Four	50

Avant le Premier Usage

Nous vous prions de lire attentivement ce Manuel d'Instructions afin d'obtenir un rendement maximum de votre four.

A cause du processus de fabrication, il peut y avoir dans le four des restes de graisses et autres impuretés; pour les éliminer, il faudra procéder de la façon suivante:

- Enlevez tous les éléments de l'emballage, y compris le plastique protecteur s'il votre four en est pourvu.
- Connectez votre four en fonction ou, à défaut, à 250°C et pendant 1 heure. Pour cela, consultez la Feuille de Caractéristiques qui se trouve avec ce Manuel.
- Une fois que le four aura refroidi, nettoyez-le ainsi que tous ses accessoires.

Pendant ce premier fonctionnement il y aura des fumées et des odeurs et il faudra, pour autant, assurer une bonne ventilation dans la cuisine.

Emballage Écologique

L'emballage a été réalisé avec des matériaux totalement recyclables qui pourront être utilisés de nouveau. Consultez votre administration municipale sur les normes locales pour faire enlever ces matériaux.

Instructions de Sécurité Importantes

Sécurité Électrique

- Toutes les réparations doivent être effectuées par le personnel autorisé du Service d'Assistance Technique de TEKA, qui utilisera des pièces de rechange d'origine. Les réparations réalisées par d'autres personnes peuvent occasionner des dommages à l'appareil ou un mauvais fonctionnement, mettant en danger votre sécurité.
- Déconnectez votre four quand il tombe en panne.

Sécurité pour les Enfants

- Empêchez les enfants de s'approcher du four pendant la cuisson car celui-ci atteint des températures élevées.
- La plupart des modèles ont une température sur la porte inférieure à 60 K. Si votre four a une température supérieure, vous pourrez acquérir une porte spéciale au Service d'Assistance Technique afin d'obtenir cette prestation. Consultez la Feuille de Caractéristiques.

Sécurité pour L'usage de Votre Four

- Le fabricant n'est pas responsable au cas où le four aurait été utilisé pour la préparation d'aliments autres que dans un but domestique.
- N'utilisez le four que quand il aura été installé dans l'intérieur du meuble.

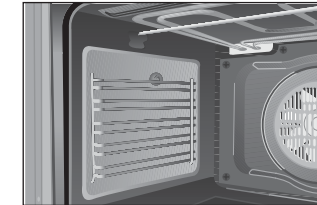
- Ne rangez pas d'huile, de graisse ou des matériaux inflammables dans l'intérieur du four car cela pourrait être dangereux si vous faites fonctionner le four.
- Ne pas s'appuyer ni s'asseoir sur la porte ouverte du four; cela pourrait l'endommager et, de plus, mettre votre sécurité en danger.
- Ne couvrez pas le fond du four avec des feuilles de papier d'aluminium car cela pourrait affecter la cuisson et endommager l'émail de la partie inférieure du four.
- Ne déposez pas de récipients ni d'aliments sur le fond du four; utilisez toujours les plateaux et les grilles.
- Ne versez pas d'eau sur le fond du four quand il fonctionne car cela pourrait endommager l'émail.
- Pendant la cuisson, ouvrez la porte le moins de fois possible afin de réduire la consommation d'énergie.
- Utilisez des gants de protection pour réaliser des manipulations à l'intérieur du four.
- Pour refroidir le four, ouvrez la porte pour qu'il puisse se ventiler et éliminer les odeurs accumulées dans son intérieur.
- Pour les cuissons qui ont une grande teneur en liquides, il est normal que des condensations se produisent sur la porte du four.

Equipement de Votre Four

L'équipement décrit dépendra du modèle en particulier. Pour cela, consultez la Feuille de Caractéristiques qui se trouve avec ce Manuel.

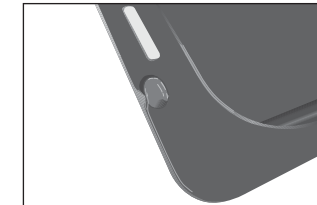
Hauteurs de Cuisson

Votre four dispose de 5 hauteurs de cuisson pour placer les accessoires. La hauteur, indiquée sur les Tableaux de cuisson, se compte à partir du bas.



Sécurité Antireversement

Les plateaux et les grilles possèdent un système antireversement qui permet de les extraire partiellement pour manipuler les aliments sans qu'elles s'inclinent.



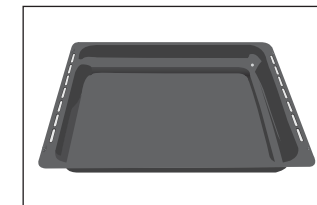
Plateau à Pâtisserie Émaillé

Spéciale pour les biscuits, les gâteaux, les gâteaux secs, etc. Introduisez le plateau avec la partie inclinée vers la porte du four permettant ainsi, à l'aide d'une spatule, d'extraire les aliments



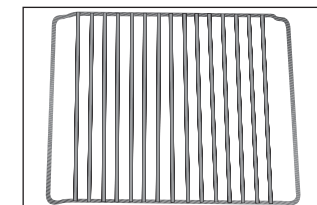
Plateau Émaillé pour Rôtis ou en Verre

Spécial pour les rôtis et les entrées sur le plateau. Peut s'employer pour recueillir les jus de cuisson quand on fait un rôti sur la grille, dans ce cas, pour éviter les fumées, verser un peu d'eau sur le plateau.



Grille

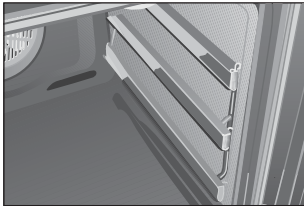
Pour placer des moules et des récipients. Pour les rôtis, il faut mettre en-dessous le plateau pour recueillir le bouillon ou les jus des aliments cuisinés



Nettoyage et Entretien

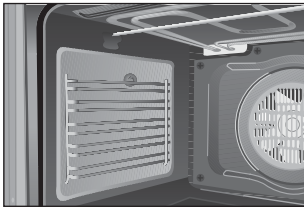
Guides Télescopiques

Supports coulissants pour les accessoires qui vous aideront à les extraire plus facilement, en garantissant leur manipulation sans les renverser.



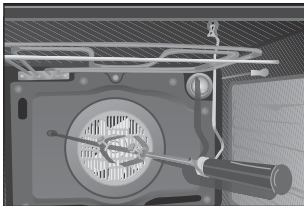
Panneaux Catalytiques

Ils possèdent une finition superficielle rigoureuse qui permet de réaliser l'auto-nettoyage. (Voir le paragraphe sur le Nettoyage).



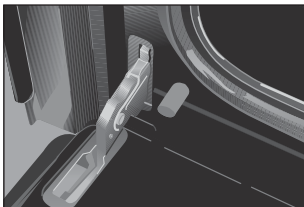
Turnebroche

Pour l'installation et le maniement de le tournebroche, consulter la Feuille de Caractéristiques de votre four. Il est recommandé de placer en-dessous le plateau pour recueillir les jus de cuisson et les graisses.



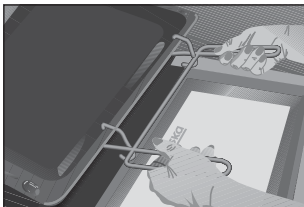
Interrupteur de Porte

Quand on ouvre la porte, les résistances et le ventilateur de l'intérieur du four sont automatiquement déconnectés. Quand on ferme la porte, le four continue à cuisiner selon la fonction sélectionnée.



Poignée amovible à Plateau

La poignée amovible à plateau est employée quand on a besoin de déplacer le plateau pour vérifier l'état de la cuisson. Pour manipuler le plateau lors du four il faut utiliser des gants protecteurs.



Email Crystal Clean

Email spécial qui permet une plus grande facilité de nettoyage du four.



Attention

On devra déconnecter l'appareil du courant électrique pour réaliser toute intervention.

Nettoyage de L'intérieur du Four

- Nettoyez l'intérieur du four pour éliminer les restes de graisse ou d'aliments qui sont la cause de fumées et d'odeurs et provoquent l'apparition de taches.
- Quand le four est froid et pour les surfaces émaillées (par exemple le bas du four) utilisez des brosses en nylon ou des éponges avec de l'eau savonneuse tiède. Au cas où on utiliserait des produits de nettoyage pour fours, les appliquer seulement sur les surfaces émaillées en suivant les instructions du fabricant.

Attention

Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec un jet de vapeur ou d'eau à pression. N'utilisez pas non plus des éponges ou des brosses métalliques, ou un autre ustensile qui puisse rayer l'email.

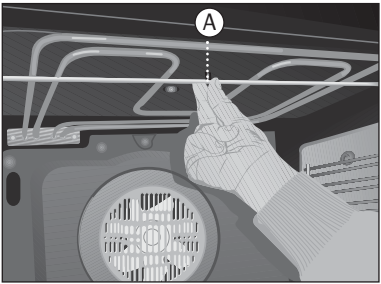
- La majorité des modèles disposent d'un système de nettoyage par catalyse (auto-nettoyage). Ce système élimine les petits restes de graisse pendant la cuisson à des températures élevées.
- Si, une fois la cuisson terminée, il y a encore des restes de graisse, ceux-ci pourront être éliminés avec le four vide à 250°C et pendant 1 heure.

Usage du Gril Abattable (Selon Modèles).

Pour nettoyer la partie supérieure du four.

- Attendre que le four soit froid.
- Tourner la vis (A) et baisser la résistance du Gril le plus possible.

- Nettoyer la partie supérieure du four et remettre la résistance du Gril en place dans sa position initiale.



Nettoyage des Panneaux Catalytiques

Si les restes d'aliments sur l'émail ne partent pas après un nettoyage normal (auto-nettoyage), il faudra:

- Démonter les panneaux et les laisser tremper le temps nécessaire jusqu'à ce que les restes de nourriture ramollissent.
- Nettoyer les panneaux avec une éponge et de l'eau propre.
- Sécher les panneaux et les remonter dans le four.
- Connecter le four pendant une heure à 250°C.

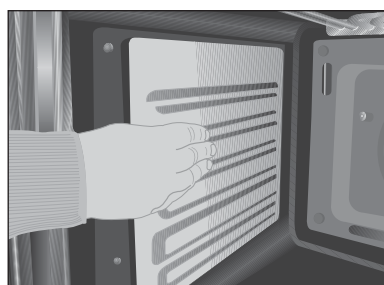
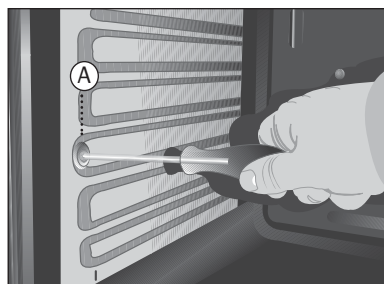
Attention

Ne pas utiliser de produits nettoyants commerciaux ni de poudres abrasives sur la surface des panneaux catalytiques.

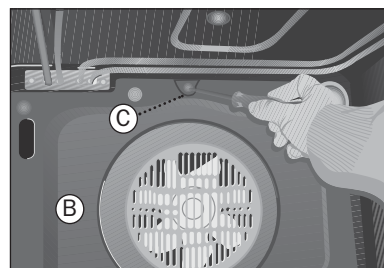
Instructions pour Démonter les Panneaux Catalytiques avec Guides pour Plateaux

- Enlever les accessoires de l'intérieur du four.

- 2** Dévisser les vis (A) et en tirant sur les panneaux vers l'extérieur, les faire sortir de leur logement.



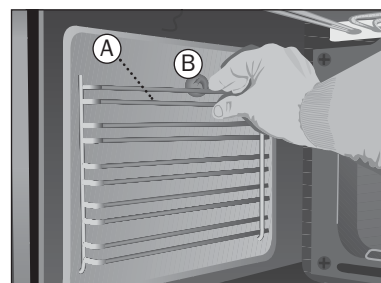
- 3** Pour démonter le panneau du fond (B), enlever la vis (C).



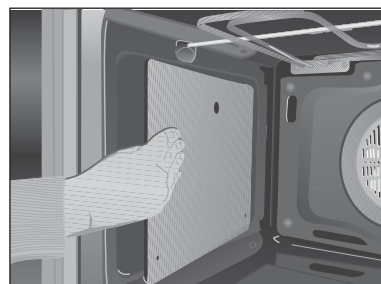
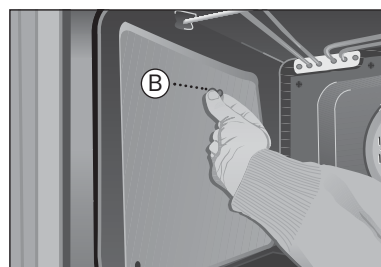
- 4** Pour le montage, procéder en sens inverse.

Instructions pour Démonter les Supports et les Panneaux Catalytiques Plats

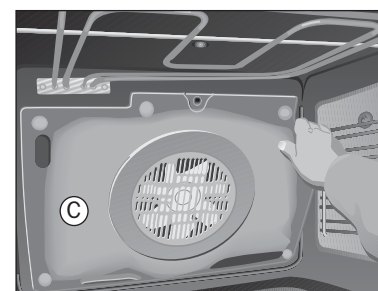
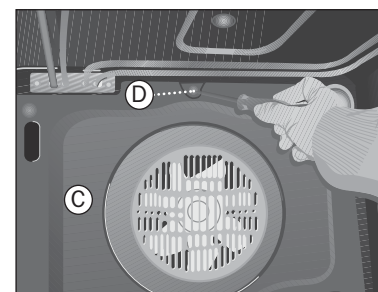
- 1** Enlever les accessoires de l'intérieur du four.
- 2** Tirez sur les supports (A) en les détachant de l'écrou (B)



- 3** Dévisser l'écrou (B) pour libérer les panneaux catalytiques plats.



- 4** Pour démonter le panneau du fond (C), enlever la vis (D)



- 5** Pour le montage, procéder en sens inverse.

Attention

Les panneaux catalytiques peuvent être utilisés sur les deux côtés, ce qui multiplie par deux leur durée de vie. Une fois usés, il faudra les changer de côté à l'intérieur du four pour employer le côté dont l'émail est neuf.

Nettoyage de L'extérieur et des Accessoires du Four

Nettoyez l'extérieur du four et les accessoires avec de l'eau savonneuse tiède ou avec un détergent doux.

Attention

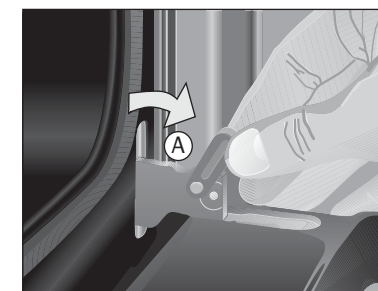
Ne pas utiliser des éponges métalliques, des brosses en fer ou des poudres commerciales ou abrasives qui pourraient rayer l'émail. Pour les surfaces inoxydables, agir avec précaution et employer seulement des éponges ou des chiffons ne pouvant pas les rayer.

Pour nettoyer l'extérieur du four, n'essayez pas d'extraire les commandes, car il faudrait pour cela extraire d'abord le four du meuble.

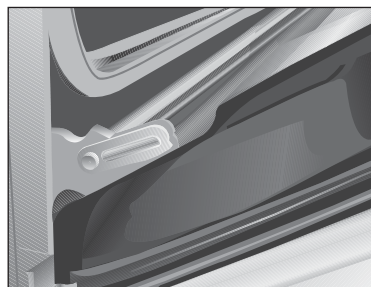
Nettoyage de la Porte du Four

Selon le modèle du four, vous pouvez démonter la porte pour le nettoyage, procédez de la manière suivante:

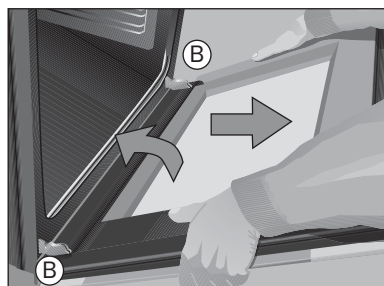
- 1** Ouvrez la porte
- 2** Tournez totalement les deux crochets (A).



- 3 Fermez la porte jusqu'à faire joindre les deux crochets.



- 4 En prenant la porte avec les deux mains et par les côtés, levez et séparez la porte du four pour la faire sortir totalement des charnières (B).



Pour le montage, procédez de façon inverse.

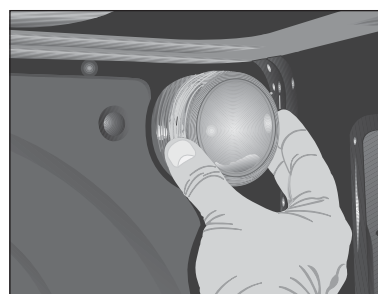
Changement de L'ampoule du Four

Attention

Pour changer l'ampoule, assurez-vous d'abord que le four est déconnecté du courant électrique.

- Dévissez le verre du support de l'ampoule.
- Changez l'ampoule et mettez de nouveau de le verre en place.

La lampe à changer doit avoir une résistance à la température de jusqu'à 300°C. Demandez-la au service d'assistance technique.



En Cas de Panne

PROBLÈME	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas	Vérifiez la connexion au courant électrique. Vérifiez les fusibles et le limiteur de votre installation. Assurez-vous que l'horloge est en position manuelle ou qu'elle est programmée. Vérifiez la position du sélecteur de fonctions et de températures.
La lumière intérieure du four ne s'allume pas	Changer l'ampoule. Vérifiez si le montage est correct selon le Manuel d'Instructions
Le voyant lumineux de chauffage ne s'allume pas	Sélectionnez une température. Sélectionnez une fonction. Il ne doit s'allumer que quand le four est en train de chauffer pour atteindre la température sélectionnée.
Génération de fumées pendant le fonctionnement du four	Processus normal pendant le premier fonctionnement. Nettoyer le four périodiquement. Réduire la quantité de graisse ou d'huile sur le plateau. Ne pas utiliser de températures supérieures à celles qui sont indiquées sur les tableaux de cuisson.
Les cuissons ne donnent pas le résultat attendu	Réviser les tables de cuisson, pour obtenir une orientation sur le fonctionnement de votre four.

Attention

Si malgré ces conseils le problème persiste, prenez contact avec votre Service d'Assistance Technique.

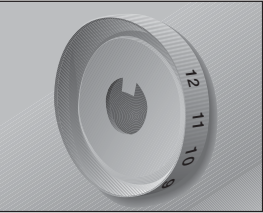
Installation du Four

Pour tous les fours et après avoir réalisé la connexion électrique.

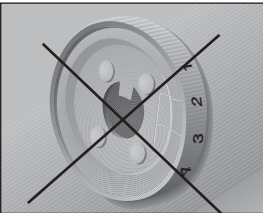
- 1 Introduisez le four dans le meuble en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas coincé et qu'il ne se trouve pas à la partie supérieure du four.
- 2 Fixez le four au meuble à l'aide des 4 vis fournies en les vissant au meuble à travers les trous que l'on peut observer une fois la porte ouverte.
- 3 Faites attention à ce que la carcasse du four ne soit pas en contact avec les parois du meuble et qu'il y ait au moins une séparation de 2 mm avec les meubles contigus.

En plus, pour les modèles ME:

- 1 Encastrer le four dans le meuble sans l'introduire totalement.
- 2 Pour les plaques de cuisson ayant des feux électriques, faire la connexion électrique au four au moyen du connecteur existant sur la plaque et en l'accouplant au connecteur situé sur la partie supérieure du four.

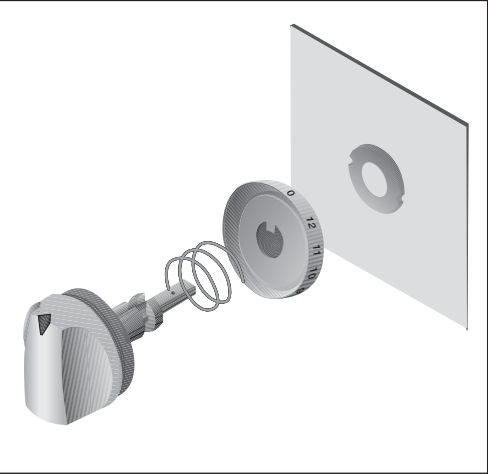


Posición correcta



Posición incorrecta

- 3 Choisissez la cassolette adéquate au type de plaque installée (cassolette à flammes pour les feux à gaz, cassolette de 0 à 6 pour les plaques électriques et cassolette de 0 à 12 pour les plaques en vitrocéramique).
- 4 Insérez la commande dans la cassolette à l'aide du ressort fourni entre les deux pièces, assurant que la cassolette est en position correcte. Regardez les dessins.
- 5 Introduisez la commande avec la cassolette à travers le trou de la partie frontale du four jusqu'à ce que son axe apparaisse par la partie postérieure. Pour cela, assurez-vous que la commande est en position zéro.
- 6 Connectez l'actionnement télescopique à l'extrémité de la commande en le fixant avec la goupille sur "R".
- 7 Vérifiez que la commande fonctionne correctement. Pour que celle-ci puisse tourner, il faut d'abord appuyer sur elle.
- 8 Suivez ces instructions pour le reste des commandes.
- 9 Finalement, introduisez complètement le four dans le meuble et fixez-le avec les vis.



Inhalt

Vor dem ersten Gebrauch	Página 51
Ökologische Verpackung	51
Wichtige Sicherheitshinweise	52
Ausstattung des Herds	53
Reinigung und Pflege	55
Innenreinigung des Herds	55
Reinigung der katalytischen Seitenwände	55
Reinigung der Außenseite des Herds und des Zubehörs	57
Reinigung der Herdtür	57
Lampenwechsel	58
Wenn das Gerät nicht funktioniert	59
Technische Informationen	60
Aufstellung und Anschluß	60
Vor der Installation. Anmerkungen	60
Vor Ausführung des Elektroanschlusses	61
Gesetzliche Forderungen.	61
Anschluß des Herds	62

Vor dem ersten Gebrauch

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam, um mit Ihrem Herd die besten Ergebnisse zu erreichen.

Auf Grund des Herstellungsprozesses können im Herd Reste von Fett zurückgeblieben sein, zu deren Entfernung Sie bitte wie folgt vorgehen:

- Entnehmen Sie alle Teile aus ihrer Verpackung, entfernen Sie den Plastikschutz, falls Ihr Herd damit ausgestattet ist.
- Setzen Sie den Herd in der Funktion , oder [Icon], bei 250°C eine Stunde lang in Betrieb. Schlagen Sie hierzu in dem beigefügten Datenblatt nach.
- Reinigen Sie nach dem Abkühlen Herd und Zubehörteile.

Während der ersten Inbetriebnahme tritt eine Rauch- und Geruchsentwicklung auf, sorgen Sie daher für eine gute Lüftung der Küche.

Ökologische Verpackung

Die Verpackung ist aus vollständig recycelbaren Materialien hergestellt, die einer Wiederverwendung zugeführt werden können. Setzen Sie sich mit der örtlichen Verwaltung hinsichtlich der Entsorgung dieser Materialien in Verbindung.

Wichtige Sicherheitshinweise

Elektrische Sicherheit

- Alle Reparaturarbeiten dürfen nur durch Personal des Kundendiensts von TEKA unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden. Durch Dritte ausgeführte Reparaturen können Schäden oder Funktionsstörungen des Geräts hervorrufen und dessen Sicherheit gefährden.
- Schalten Sie den Herd im Fehlerfall ab.

Kindersicherheit

- Verhindern Sie, daß sich Kinder dem Herd während des Garvorgangs nähern, da einige Teile sehr hohe Temperaturen annehmen.
- Die Temperatur der Tür ist bei der Mehrzahl unserer Modelle geringer als 60 K. Erreicht diese bei Ihrem Herd höhere Werte, können Sie bei unserem Technischen Kundendienst eine Spezialtür erwerben, welche diese Bedingung erfüllt. Siehe die Angaben im Technischen Datenblatt.

Sicherheit im Umgang mit dem Herd

- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für andere Anwendungen des Herds als die Speisenzubereitung.
- Setzen Sie den Herd nur in Betrieb, wenn dieser im Inneren des Küchenmöbels eingebaut ist.

- Bewahren Sie im Herd keine Öle, Fette oder sonstige entzündliche Stoffe auf, es besteht Brandgefahr, wenn der Herd eingeschaltet wird.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür des Herds, diese kann hierdurch beschädigt werden oder Ihre Sicherheit gefährden.
- Decken Sie den Boden des Herds nicht mit Alufolie ab, hierdurch können der Garvorgang beeinträchtigt und die Innenemallierung beschädigt werden.
- Stellen Sie keine Gefäße oder Speisen auf den Boden des Herds, benutzen Sie hierfür immer die Schalen oder Roste.
- Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Boden des Herds, da hierdurch die Emallierung beschädigt werden kann.
- Öffnen Sie die Tür während des Garvorgangs so wenig wie möglich, um den Energieverbrauch so niedrig wie möglich zu halten.
- Benutzen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie im Inneren des Herds hantieren.
- Öffnen Sie die Tür zum Abkühlen des Herds, damit dieser belüftet wird und keine Geruchsstoffe im Innenraum zurückbleiben.
- Beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt ist es normal, daß sich an der Tür Kondenswasser bildet.

Ausstattung des Herds

Die Ausstattung des Herds ist modellabhängig. Siehe hierzu die Angaben im zugehörigen Datenblatt. Siehe Seite

Kochebenen

In Ihrem Herd sind 5 Kochebenen zum Einsetzen des Zubehörs vorgesehen. Die in den Gartabellen angegebene Höhe wird vom Boden aus gerechnet.

Kippsicherheit

Die Schalen und Roste sind mit einem System zur Kippsicherheit ausgestattet, das deren teilweises Herausziehen gestattet, ohne daß diese sich hierbei neigen.

Emallierte Gebäckschale

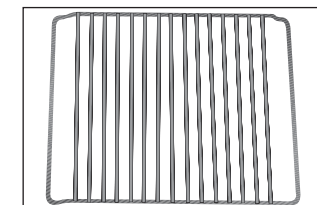
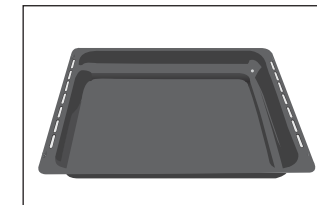
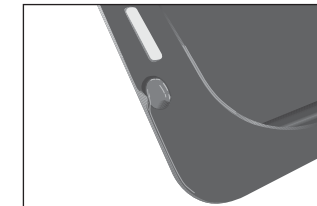
Geeignet für Rührkuchen, Pätzchen, Kuchen usw. Setzen Sie die Gebäckschale mit der geneigten Seite zur Tür ein, so können Sie die Speisen mit Hilfe eines Spatels herausnehmen.

Emallierte Braten- oder Glasschalen

Zum Braten oder Backen in der Schale. Diese kann auch zum Auffangen von Bratensaft beim Grillen auf dem Rost verwendet werden. Geben Sie etwas Wasser in die Schale, um Rauchentwicklung zu vermeiden.

Rost

Zum Aufsetzen von Formen und Gefäßen. Beim Braten muß unterhalb eine Auffangschale für Fette und Bratensaft eingesetzt werden



Ausziehbare Führungen

Gleitführungen, die Ihnen das Herausnehmen der Zubehörteile des Herds erleichtern und ein Kippen sicher verhindern.

Katalytische Wandbekleidung

Die Wände sind mit einer rauen Oberfläche ausgestattet, die deren selbsttätige Reinigung ermöglicht. (Siehe hierzu unter Reinigung).

Hähnchengrill

Zum Einbau und Einsatz des Hähnchengrills siehe das Datenblatt zu Ihrem Herd. Es wird empfohlen, unterhalb eine Schale zum Auffangen von Fett und Bratensaft einzusetzen.

Türschalter

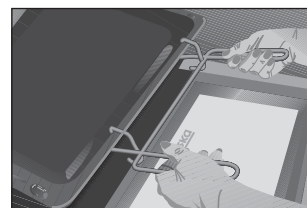
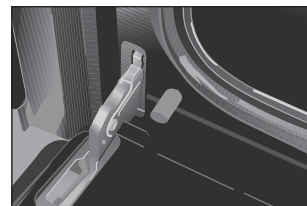
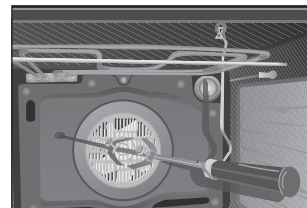
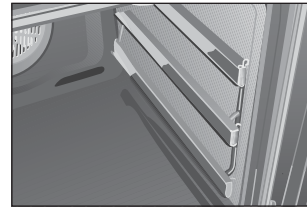
Beim Öffnen der Tür werden die Heizwiderstände und der Lüfter im Herd automatisch abgeschaltet. Nach dem Schließen der Tür wird die eingestellte Garfunktion normal fortgesetzt.

Griff für die Gewinnung der Blackbleche

Der Griff für die Gewinnung der Blackbleche gebraucht man, wenn Sie die Blackbleche umstellen brauchen, um die Backen zu beweisen. Um die Blackbleche heraus aus dem Backofen zu behandeln, braucht man schützende Handschuhe.

Email Crystal Clean

Spezielle Email, die erlaubt eine größere Leichtigkeit an Backofen-Reinigung.



CRYSTAL CLEAN

Reinigung und Pflege

Achtung

Vor Ausführung von Eingriffen jeglicher Art das Gerät vom Netz trennen.

Innenreinigung des Herds

- Reinigen Sie den Innenraum des Herds und entfernen Sie Rückstände von Fett und Speisen, die zu Rauch-, Geruchs- oder Fleckenbildung führen können.
- Zur Reinigung der emaillierten Flächen des abgekühlten Herds (z.B. Boden) benutzen Sie Nylonbürsten und warmes Seifenwasser. Herdreinigungsmittel nur auf emaillierten Flächen entsprechend den Herstellerangaben einsetzen.

Achtung

Reinigen Sie den Herdinnenraum nicht mit Dampfstrahl oder Wasserdruck. Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme, Drahtbürsten oder sonstige Utensilien, welche die emaillierten Flächen verkratzen können.

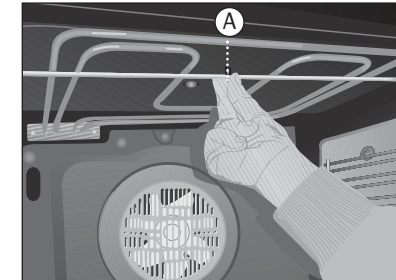
- Der größte Teil unserer Modelle ist mit einer automatischen Reinigung durch Katalyse (Selbstreinigung) ausgestattet. Hierdurch werden bei hohen Temperaturen geringfügige Fettablagerungen entfernt, die sich während des Garvorgangs bilden.
- Bleiben nach dem Garvorgang noch Fettreste übrig, können Sie diese bei leerem Herd bei 250°C während 1 Stunde entfernen.

Benutzung des schwenkbaren Grills (je nach Modell)

Zur Reinigung des Herdoberteils:

- Warten Sie, bis sich der Herd abgekühlt hat.

- Drehen Sie die Schraube (A) und senken Sie den Grillwiderstand so weit wie möglich ab.
- Reinigen Sie das Oberteil des Herds und bringen Sie den Grillwiderstand wieder in seine ursprüngliche Lage.



Reinigung der katalytischen Seitenwände

Können Speisereste durch die normale Selbstreinigung nicht entfernt werden:

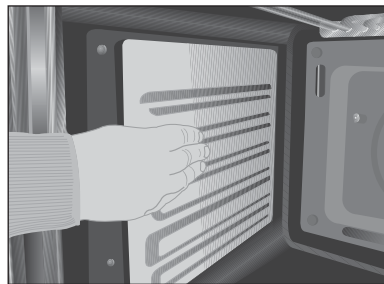
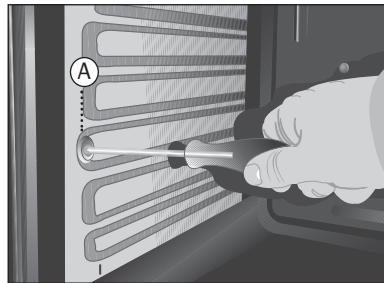
- Nehmen Sie die Seitenwände ab und weichen Sie diese so lange ein, bis sich die Speisereste erweicht haben.
- Reinigen Sie die Seitenwände mit einem Schwamm und reinem Wasser.
- Trocknen Sie die Seitenwände und setzen Sie diese erneut in den Herd ein.
- Schalten Sie den Herd für eine Stunde bei 250°C.

Achtung:

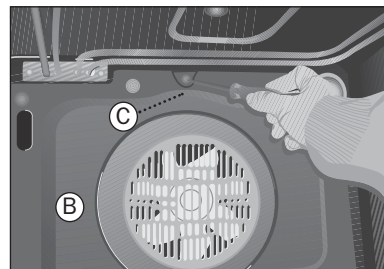
Verwenden Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel oder Scheuerpulver für die katalytischen Seitenwände.

Anweisungen zum Ausbau der katalytischen Seitenwände mit Führungen für die Schalen.

- 1 Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Innenraum des Herds.
- 2 Lösen Sie die Schrauben (A), ziehen Sie die Seitenwände nach außen aus ihren Aufnahmen ab.



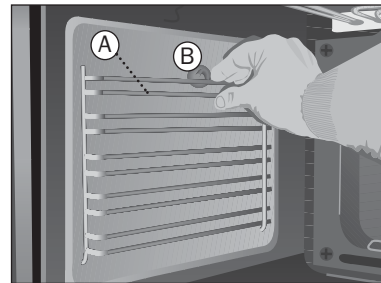
- 3 Zum Ausbau des Bodens (B) die Schraube (C) lösen.



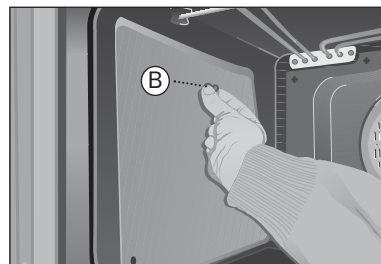
- 4 Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge des Ausbaus.

Anweisungen zum Ausbau der Halterungen und der ebenen katalytischen Seitenwände.

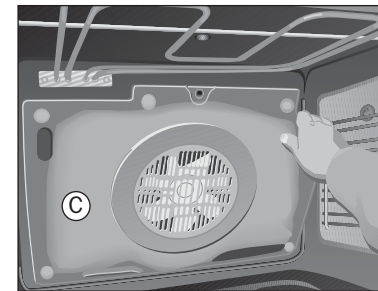
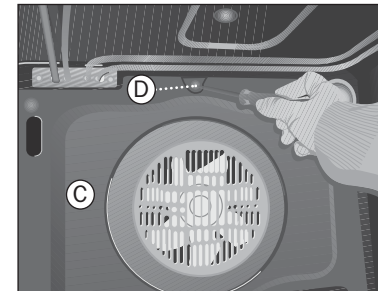
- 1 Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Innenraum des Herds.
- 2 Lösen Sie die Halterungen (A) von der Mutter (B).



- 3 Nach Abschrauben der Mutter (B) können die ebenen katalytischen Seitenwände abgenommen werden.



- 4 Zum Ausbau des Bodens (C) die Schraube (D) lösen.



- 5 Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Achtung

Die katalytischen Seitenwände können auf beiden Seiten genutzt werden, wodurch sich ihre Lebensdauer verdoppelt. Wenn sie abgenutzt sind, müssen die Seiten im Innenraum des Herds vertauscht werden, so daß die neue emaillierte Fläche genutzt wird.

Reinigung der Außenseite des Herds und des Zubehörs

Die Außenseite des Herds und die Zubehörteile mit warmem Seifenwasser oder einem sanft wirkenden Reinigungsmittel säubern.

Achtung

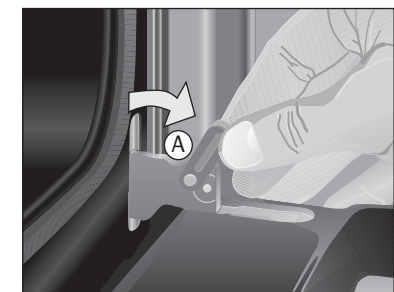
Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme, Drahtbürsten oder Scheuermittel, welche die emaillierten Flächen verkratzen können. Zur Reinigung der Edelstahlflächen vorsichtig vorgehen und nur Schwämme oder Tücher verwenden, die diese Flächen nicht verkratzen.

Bitte versuchen Sie nicht, zur Reinigung des Ofens die Bedienelemente abzuziehen, da der Ofen dazu zunächst aus dem Möbel herausgenommen werden muss.

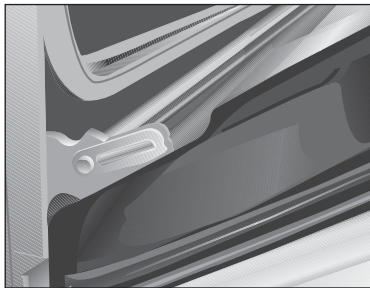
Reinigung der Herdtür

Je nach Ausführung des Herds kann die Tür zur Reinigung abgenommen werden:

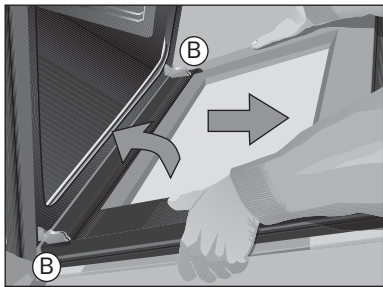
- 1 Öffnen Sie die Tür.
- 2 Drehen Sie die beiden Nasen (A) vollständig heraus.



3 Schließen Sie die Tür, bis diese an den beiden Nasen anliegt.



4 Fassen Sie die Tür mit beiden Händen an den Seiten und lösen Sie diese durch Anheben vollständig aus den Scharnieren (B).



Zum Anbau der Tür gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

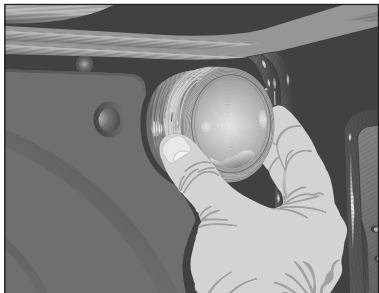
Lampenwechsel

Achtung

Vor dem Lampenwechsel überzeugen Sie sich davon, daß der Herd vom Elektronetz getrennt ist.

- Schrauben Sie die Linse von der Lampenfassung ab.
- Tauschen Sie die Lampe aus und schrauben Sie die Linse wieder ein.

Die Ersatzlampe muß temperaturbeständig bis 300°C sein. Fordern Sie diese bei unserem Technischen Kundendienst an.



Wenn das Gerät nicht funktioniert

FEHLER	ABHILFE
Der Herd funktioniert nicht	Überprüfen Sie den Netzanschluß. Überprüfen Sie die Sicherungen Ihrer Elektroanlage. Prüfen Sie, ob die Schaltuhr auf manuell oder Programm eingestellt ist. Überprüfen Sie die Stellung des Funktionswahlschalters und des Temperaturreglers.
Die Innenbeleuchtung des Herds leuchtet nicht	Tauschen Sie die Lampe aus. Überzeugen Sie sich vom korrekten Einbau entsprechend der Bedienungsanleitung.
Die Kontrolleuchte Heizen leuchtet nicht	Stellen Sie eine Temperatur ein. Wählen Sie eine Funktion. Leuchtet nur, während des Heizvorgangs bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur.
Rauchentwicklung im betrieb des herds	Normal bei der ersten Inbetriebnahme. Reinigen Sie den Herd regelmäßig. Vermindern Sie die eingesetzte Fett- oder Ölmenge in der Schale. Stellen Sie keine höheren Temperaturen als in den Gartabellen angegeben ein.
Es werden nicht die gewünschten Ergebnisse des Garvorgangs erreicht	Ziehen Sie die Gartabellen heran, hier erhalten Sie orientierende Informationen zur Funktion Ihres Herds.

Achtung

Wenn die Probleme auch nach Beachtung vorstehender Hinweise weiterbestehen, setzen Sie sich bitte mit dem Technischen Kundendienst in Verbindung.

Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, teilen Sie bitte unserem Technischen Kundendienst die Art des aufgetretenen Fehlers sowie folgende Angaben mit:

- 1** Fertigungsnummer (S-No)
2 Ausführung des Geräts (Mod)

Diese Daten finden Sie auf dem Typenschild Ihres Herds. Das Typenschild ist auf der Innenseite angebracht, es ist nach Öffnen der Tür sichtbar.

Zur Erleichterung der Identifizierung des Herds empfehlen wir Ihnen, diese Daten nachstehend einzutragen:

S-No:

[illegible]**Mod:**[illegible]

☒ Das von Ihnen erworbene Gerät erfüllt die Forderungen der Europäischen Richtlinien zur Sicherheit Elektrischer Geräte (73/23/CEE) und Elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EWG).

Diese Informationen sind ausschließlich für das Installationspersonal bestimmt, das für die Ausführung der elektrischen Anschlüsse verantwortlich ist. Wenn Sie Ihren Herd selbst installieren, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Schäden.

Vor der Installation Anmerkungen

- Zum Auspacken des Herds an der Lasche am Unterteil des Kartons ziehen, den Herd zum Bewegen an den Seitengriffen und nicht am Türgriff fassen.
- In dem Küchenmöbel wird ein Ausschnitt gemäß nebenstehender Abbildung angebracht, die Mindesttiefe des Küchenmöbels muß 580 mm betragen. (Siehe die Abbildung 1 und 2 zum Einbau auf der letzten Umschlagseite).
- Zum Einbau des Mehrzweckherds darf das Hinterteil des Küchenmöbels im schraffierten Teil in Abbildung 3 keine Vorsprünge (Versteifungen, Leitungen, Steckdosen usw.) aufweisen. (Siehe der letzten Umschlagseite).
- Der zur Befestigung der Plastikverkleidungen benutzte Kleber muß für Temperaturen bis mindestens 85°C beständig sein.
- Unsere Herde sind nur zur Nutzung mit Kochfeldern TEKA vorgesehen, anderenfalls können Schäden am Herd auftreten, oder dessen Sicherheit wird beeinträchtigt.
- Zum Einbau des Kochfelds siehe die entsprechende Bedienungsanleitung.

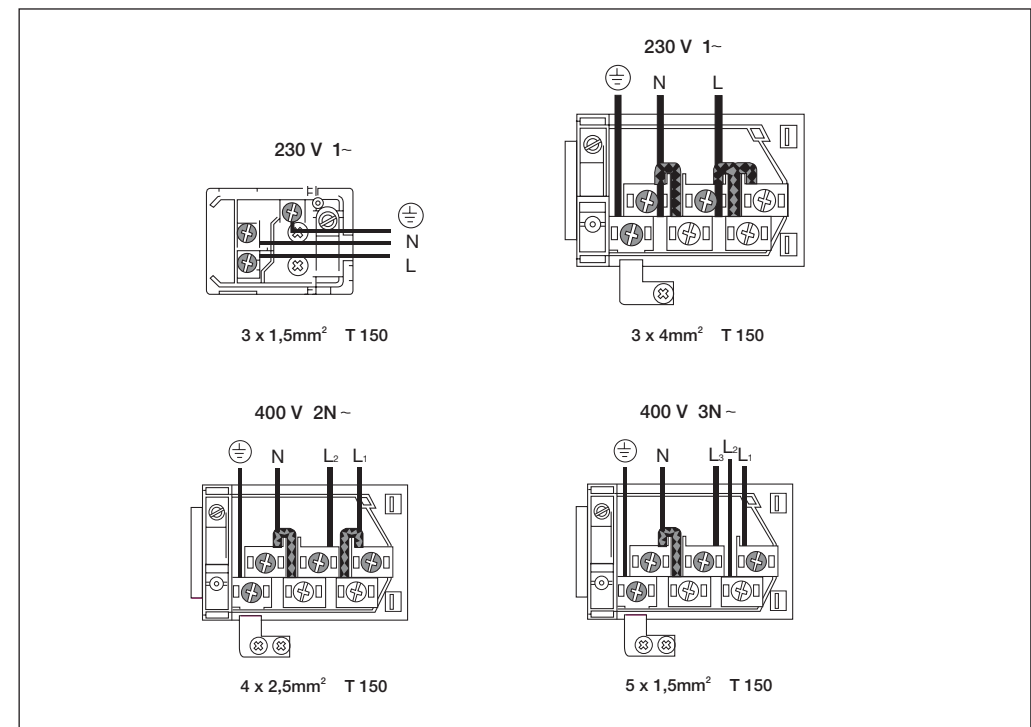
**Vor Ausführung des
Elektroanschlusses. Gesetzliche
Forderungen.**

Das Installationspersonal muß prüfen:

- Spannung und Frequenz des Netzes müssen mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Die Elektroanlage muß für die maximale Anschlußleistung des Geräts ausgelegt sein.
- Zum Anschluß des Herds an das Elektronetz muß Ihr Elektroinstallateur ein temperaturbeständiges Kabel T150 verwenden. Das Anschlußschema ist nachstehend abgebildet:

- Der elektrische Anschluß muß mit Schutzleiter entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen ausgeführt werden.
- Der Anschluß muß über einen allpoligen, für die erforderliche Stromstärke ausgelegten Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm zur Abschaltung im Notfall oder bei Reinigungsarbeiten und Lampenwechsel erfolgen. Der Schutzleiter darf nicht über diesen Schalter geführt werden.

Nach Ausführung der elektrischen Anschlüsse
alle Funktionen des Herds überprüfen.



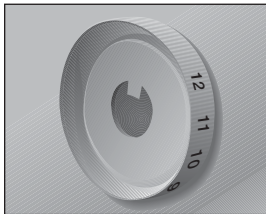
Anschluß des Herds

Für alle Herde nach Ausführung des Elektroanschlusses:

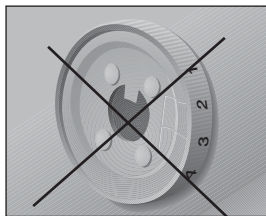
- 1 Beim Einsetzen des Ofens in das Küchenmöbel darauf achten, dass das Anschlusskabel nicht eingeklemmt wird und nicht auf die Oberseite des Ofens zu liegen kommt.
- 2 Den Herd am Küchenmöbel mit den vier mitgelieferten Schrauben befestigen, diese sind durch die entsprechenden Bohrungen zu führen, die nach Öffnen der Tür sichtbar sind.
- 3 Achten Sie darauf, daß das Gehäuse des Herds nicht mit dem Küchenmöbel in Berührung kommt und ein Abstand von mindestens 2 mm eingehalten wird.

Weiterhin gilt für die Modelle ME:

- 1 Schieben Sie den Herd zunächst nicht vollständig ein.
- 2 Für elektrische Kochfelder die elektrischen Verbindungen über die entsprechenden Steckverbinder an Kochfeld und Herdoberseite herstellen.



Posición correcta



Posición incorrecta

- 3 Benutzen Sie stets geeignete Kochtöpfe für die bei Ihnen installierte Kochfläche (Flammfeste Töpfe für Gasfeuer, Töpfe der Größen 0 bis 6 für Elektroplatten bzw. Töpfe der Größen 0 bis 12 für Glaskeramik-Kochflächen).
- 4 Setzen Sie das Bedienelement mit der Feder in das Unterteil ein Überzeugen Sie sich davon, dass das Unterteil in der richtigen Position sitzt. Siehe Zeichnung.
- 5 Setzen Sie das Bedienelement mit Unterteil in die Aussparung im Frontteil des Herds so weit ein, bis die Achse auf der Rückseite sichtbar ist. Achten Sie darauf, daß sich das Bedienelement in Stellung Null befindet.
- 6 Bringen Sie die ausziehbare Achse am Ende des Bedienelements an und befestigen Sie diese mit dem Splint "R".
- 7 Überprüfen Sie die korrekte Funktion des Bedienelements. Zu dessen Drehung muß dieses zunächst eingedrückt werden.
- 8 Gehen Sie gemäß diesen Hinweisen für die übrigen Bedienelemente vor.
- 9 Abschließend den Herd vollständig einschieben und mit den entsprechenden Schrauben befestigen.

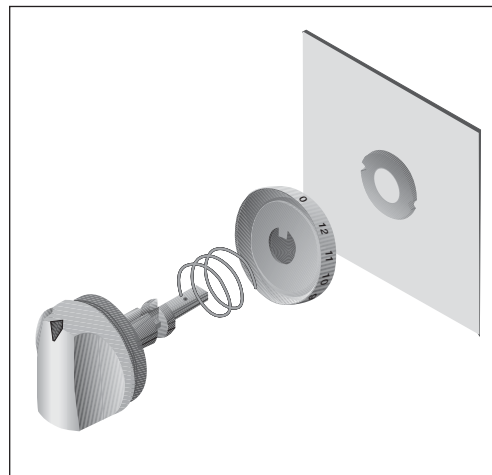


Fig. 1

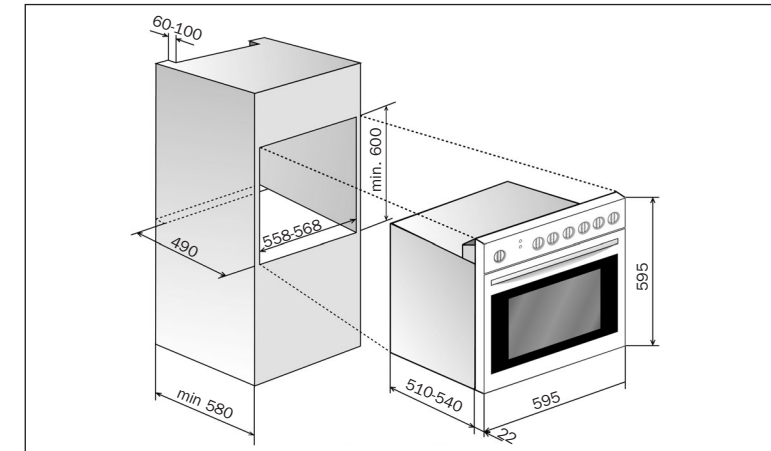


Fig. 2

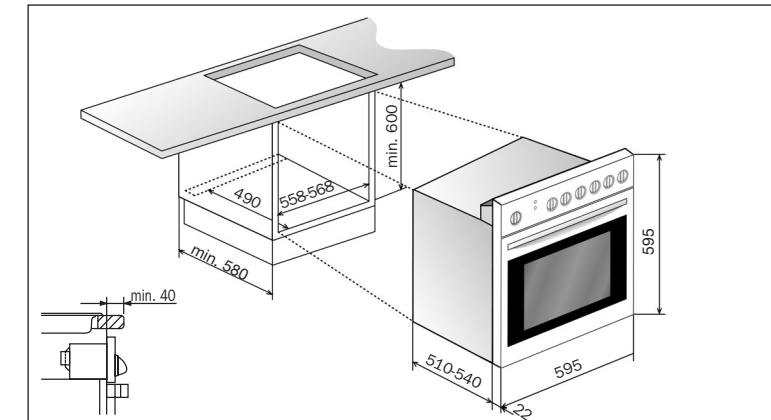
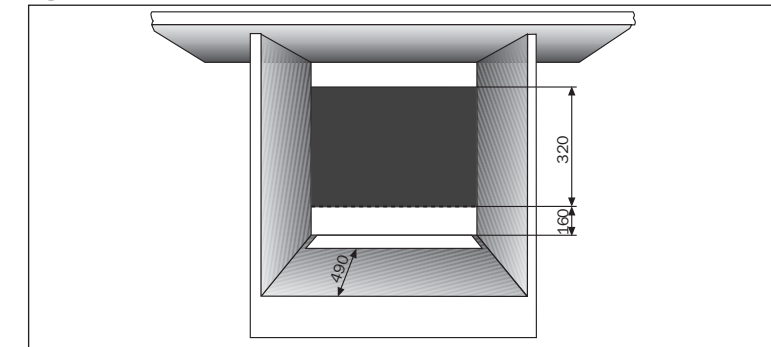


Fig. 3



TEKA GROUP

COUNTRY	CITY	COMPANY	CC	PHONE	FAX
Austria	Wien	KÜPPERSBUSCH GES.M.B.H.	43	1 - 86680 - 0	1 - 86680 - 72
Belgium	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2466 - 8740	2466 - 7687
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE S.A.	56	2 - 273.19.45	2 - 273.10.88
China	Hong Kong	TEKA CHINA LTD.	852	2865 - 7226	2865 - 8234
	Shanghai	TEKA CHINA LTD. (SHANGHAI OFFICE)	86	21 - 6272 - 6800	21 - 6272 - 6149
Czech Republic	Brno	TEKA-SWIAG S.R.O.	42	05 - 4921 - 0478	05 - 4921 - 0479
France	Paris	TEKA FRANCE S.A.R.L.	33	1 - 4891 - 3788	1 - 4891 - 2973
Greece	Athens	TEKA HELLAS S.A.	30	10 - 9760293	10 - 9712725
Hungary	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	1 - 354 - 21 - 10	1 - 354 - 21 - 15
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 - 39052 - 74	21 - 39052 - 79
Malaysia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK			
		(MALAYSIA) SDN. BHD.	60	3 - 762.01.600	3 - 762.01.626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A. DE C.V.	52	5 - 762.04.90	5 - 762.05.17
Poland	Warszawa	TEKA POLSKA SP. ZO. O.	48	22 - 652.18.94	22 - 850.12.48
Portugal	Ilhavo	TEKA PORTUGUESA LTDA.	351	234.32.95.00	234.32.54.57
Singapore		THIELMANN TEKA PTE. LTD.	65	6 - 73 - 42415	6 - 73 - 46881
Thailand	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 - 693.32.37/41	2 - 693.32.42
The Netherlands	Zoetermeer	TEKA B.V.	31	79 - 345.15.89	79 - 345.15.84
Turkey	Istanbul	TEKA TEKNİK MUTFAK A.S.	90	212 - 274.61.04	212 - 274.56.86
U.K.	Abingdon	TEKA PRODUCTS (UK) LTD.	44	1235 - 86.19.16	1235 - 83.21.37
U.S.A.	Tampa	TEKA USA, INC.	1	813 - 228 - 8820	813 - 228 - 8604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 - 291.28.21	2 - 291.28.25



Teka industrial, S.A.

Cajo 17
39011 Santander (Spain)
Tel.: 34 - 942 - 35 50 50
Fax: 34 - 942 - 34 76 94
<http://www.teka.net>

Teka Küchentechnik GmbH

Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel.: 49 - 2771 - 8141-0
Fax: 49 - 2771 - 8141-10
<http://www.teka.net>

Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.
A nossa contribuição para a protecção do ambiente: utilizamos papel reciclado.
Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.
Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches papier.
Cod.: 3172001/83172001/2BB02



Manual de Uso y Mantenimiento
Manual de Utilização e Manutenção
Use and Maintenance Manual
Manual d'Emploi et Entretien
Bedienungsanleitung und Pflegehinweise

