

Bedienungsanweisung

Dampfgarer

HK 930 S




Teka

Wir bitten Sie, die in diesem Heft enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die helfen Ihnen, bei der Nutzung Ihres Dampfgarers gute Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.



Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Inhaltsverzeichnis

Installationsanleitung	3
Vor der Installation.....	3
Nach der Installation	3
Sicherheitshinweise	4
Beschreibung des Gerätes	6
Grundeinstellungen	7
Anfangseinstellungen	7
Uhr einstellen.....	7
Wasserhärte einstellen	8
Sicherheitsverriegelung / Kindersicherung	8
Grundfunktionen	9
Dampfgaren 100 °C	9
Dampfgaren 80 °C	9
Dampfgaren 40 °C	10
Auftauen	10
Wasser einfüllen	11
Während des Betriebes	12
Unterbrechung eines Kochvorgangs	12
Änderung der Parameter	12
Einen Kochvorgang löschen.....	12
Ende eines Kochvorgangs.....	12
Tabellen und Tipps	13
Anwendung des Zubehörs.....	13
Wartung	18
Reinigung des Innenraums.....	18
Seitengitter aushängen.....	18
Die Gerätetür herausnehmen	19
Entkalkung.....	20
Geeignetes Entkalkungsmittel	20
Entkalkung.....	21
Reinigung und Wartung des Geräts	22
Stirnseite.....	22
Garraum	22
Zubehör	22
Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?	23
Lampenwechsel.....	23
Technische Eigenschaften	24
Funktionsbeschreibung	24
Anzeigen.....	24
Spezifikation	24
Einbau	26

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden. Im Falle von vorhandenen Schäden, Benachrichtigen Sie den Kundendienst. Die Telefonnummer finden Sie auf der Rückseite dieses Heftes.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung. Telefonnummer auf der Rückseite dieses Heftes.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet, 230-240V ~ 50Hz.

Im Falle eines Daueranschlusses ist das Gerät von einem qualifizierten Techniker zu installieren. In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen.

ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden ab, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Sicherheitshinweise



- **Achtung!** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- **Achtung!** Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, dann halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes.
- Überhitzte Fette und Öle können sich leicht entzünden. Erhitzen Sie deshalb kein Öl und Fett im Garraum. Versuchen Sie niemals brennendes Fett oder Öl mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr)! Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch und halten Sie alle Türen und Fenster geschlossen.
- **Achtung!** Benutzen Sie keinen hochprozentigen Alkohol zum Garen im Gerät. Es kann zu einer Überhitzung der Lebensmittel führen, Explosionsgefahr!
- **Achtung!** Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Benutzen Sie die Kindersicherung.
- Während des Gebrauches kann das Gerät sehr heiß werden. Bitte seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Heizkörpern im Innenraum des Gerätes. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- **Vorsicht!** Zugängliche Teile können während des Gebrauches heiß werden. Kinder sind vom Gerät fernzuhalten.
- **Achtung!** Wenn Sie die Tür während oder nach dem Kochvorgang öffnen, können heißer Dampf und Wassertropfen aus dem Gerät entweichen. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.
- **Vorsicht!** Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**

Dieses Gerät ist lediglich für den Hausgebrauch bestimmt!

Dieses Gerät ist für die Zubereitung der Lebensmittel im Haushalt geeignet. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden, die durch ungeeigneten oder unzulässigen Gebrauch entstehen.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:

- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Bewahren Sie keine Gegenstände im Gerät, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Gießen Sie keinen Branntwein (z.B. Brandy, Whisky, Schnaps, usw.) über die warmen Speisen. Explosionsgefahr!
- Zubehör wie Roste und Backbleche usw. werden im Garraum sehr heiß. Benutzen Sie Topflappen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie immer Küchenhandschuhe, beim Umgang mit Geschirr und Gefäßen wenn Sie das Geräteinnere berühren.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- Die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

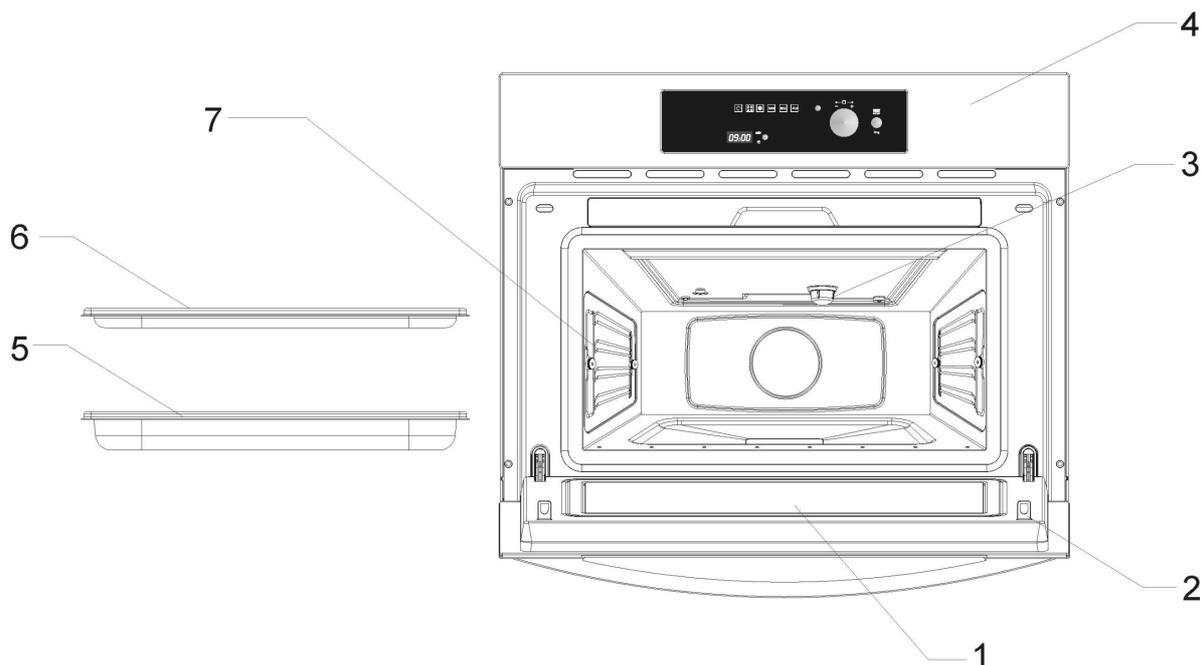
Reinigung:

- Nachdem das Gerät ausgeschaltet ist, bleibt es für einige Zeit heiß. Bitte geben Sie genug Zeit zur Abkühlung bevor Sie, z.B. mit der Reinigung beginnen.
- Keine Scharfen Abrasive Reiniger oder scharfern Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da Sie die Oberfläche verkratzen können. Diese kann das Glass zerstören.
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

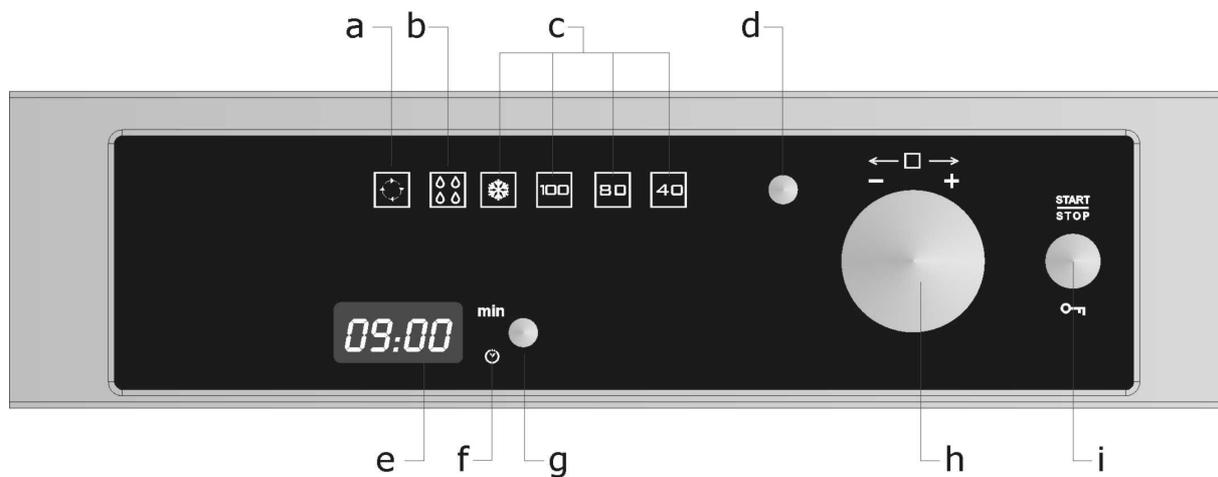
Im Falle einer Reparatur:

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Außerdem ist dazu Spezialwerkzeug notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Techniker ausgeführt werden.

Beschreibung des Gerätes



- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| 1. – Türglass | 5. – Backblech |
| 2. – Sicherheitsverriegelung | 6. – Gelochtes Backblech |
| 3. – Lampe | 7. – Seitengitter |
| 4. – Bedienblende | |



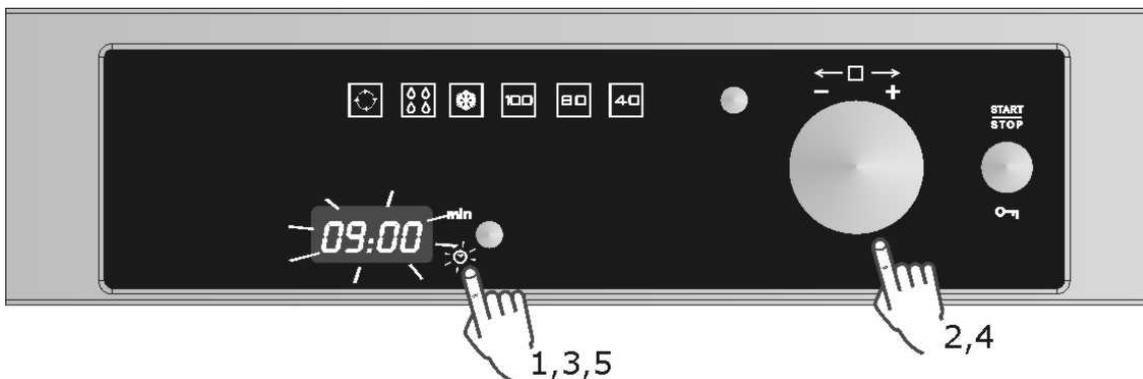
- | | |
|-------------------------------|--|
| a. – Entkalkungsleuchte | f. – Uhr- und Zeitwählleuchte |
| b. – Wassertankleuchte | g. – Uhreinstell- und Zeitwahltaste |
| c. – Funktionsanzeigeleuchte | h. – Drehknopf |
| d. – Funktionswahltaste | i. – Start und Stopp/Sicherheitsverriegelungstaste |
| e. – Uhr- und Zeitwählanzeige | |

Anfangseinstellungen

Nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und zeigt damit an, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist.

Das Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden, bis die Uhrzeit und die Wasserhärte eingestellt sind. Um die Uhr und die Wasserhärte einzustellen, bitte gehen Sie wie folgt vor.

Uhr einstellen



Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:

1. Drücken Sie die **Uhr**-Einstelltaste. Die Stundenzahl beginnt zu blinken (nicht nötig nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall).
2. Drehen Sie den Drehknopf, um die Stunden einzustellen.

3. Drücken Sie erneut die **Uhr**-Einstelltaste, um die Minuten einzustellen. Sie beginnen zu blinken.
4. Drehen Sie den Drehknopf, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie erneut die **Uhr**-Einstelltaste, um die Einstellung zu beenden.

Uhr ausblenden/anzeigen

Falls die Uhr Sie stört, können Sie diese ausblenden, indem Sie die **Uhr**-Einstelltaste 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die Punkte, welche die Stunden von den Minuten trennen, blinken weiter, solange die Uhr ausgeblendet ist.

Falls Sie die Uhr wieder anzeigen wollen, drücken Sie die **Uhr**-Einstelltaste erneut 3 Sekunden lang.

Grundeinstellungen

Wasserhärte einstellen

Dieses Gerät hat ein System das Ihnen automatisch anzeigt wenn das entkalken nötig ist.

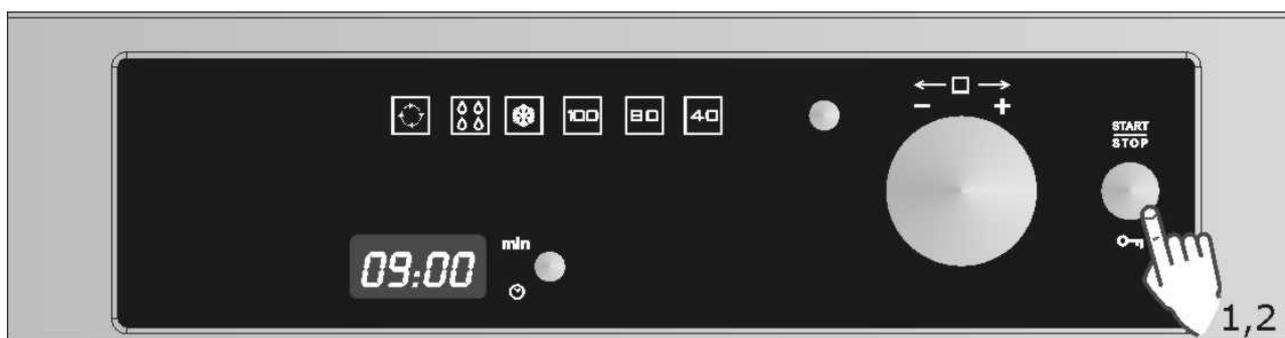
Das System kann für einen Haushalt mit sehr weichem Wasser (auch durch die Verwendung eines Wasserenthärtungsgerätes) oder mit sehr hartem Wasser (siehe folgende Tabelle) durch ändern der Wasserhärteeinstellungen optimiert werden:

Um den Wasserhärteparameter einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die **Start/Stop** und die **Funktionswahl** gleichzeitig. Die Härtezahl beginnt zu blinken (nicht nötig nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall).
2. Drehen sie den Drehknopf, um die Wasserhärte einzustellen, gemäß folgender Tabelle.
3. Drücken Sie die **Uhr**-Einstelltaste, um die Parameter einzustellen. Die Uhr wird angezeigt.

Typ	Wasserhärte			Anzeige	
	Ca + Mg (ppm)	Englische Grad. [°eH]	Französische Grad. [°fH]		Deutsche Grad. [°dH]
Weiches Wasser	0 bis 150	0 bis 11	0 bis 15	0 bis 8	1
Mittelhartes Wasser	151 bis 350	12 bis 25	16 bis 35	9 bis 20	2
Hartes Wasser	501 bis 500	26 bis 35	36 bis 50	21 bis 28	3

Sicherheitsverriegelung / Kindersicherung



Der Betrieb des Gerätes kann blockiert werden (zum Beispiel, um die Benutzung durch Kinder zu verhindern).

1. Drücken Sie die Taste **Start/Stop** 3 Sekunden um das Gerät zu blockieren. Daraufhin erklingt ein Signal, und auf der **Anzeige** erscheint das Wort "SAFE". Das Gerät ist verriegelt und gestattet keinerlei Bedienung.

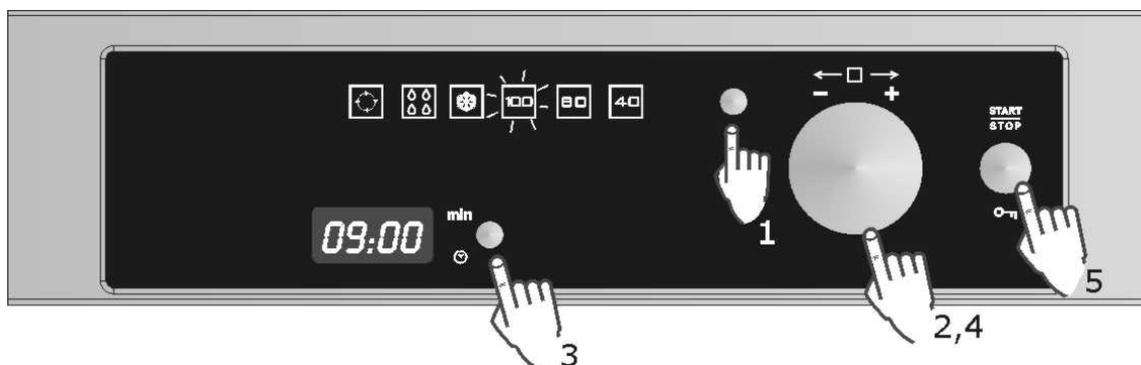
2. Drücken Sie die Taste **Start/Stop** erneut 3 Sekunden um das Gerät zu entriegeln. Daraufhin erklingt ein Signal, und auf der **Anzeige** erscheint erneut die Uhrzeit.

Wenn Sie die Uhr sehen möchten, drücken Sie kurz die **Start/Stop** Taste.

DE Grundfunktionen

Dampfgaren 100 °C

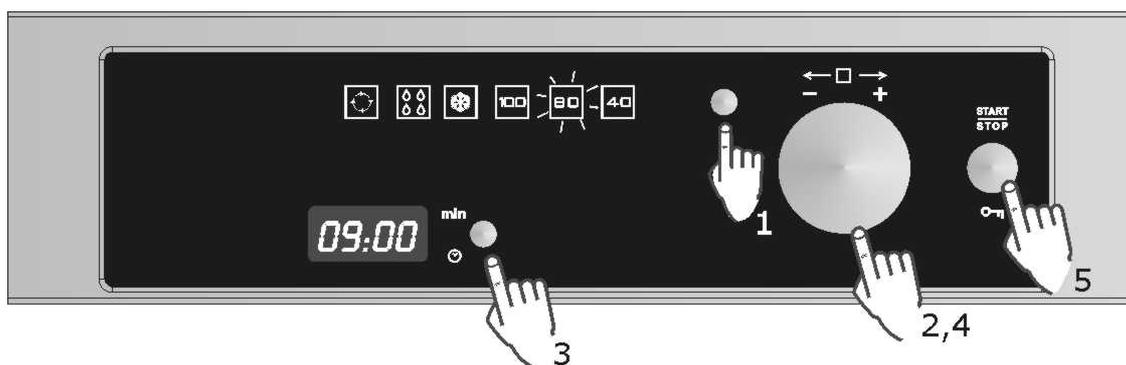
Benutzen Sie diese Funktion, um alle Gemüse, Reis, Fisch-, und Fleischarten zuzubereiten und aufzuwärmen. Ist auch geeignet zum Entsaften von Beeren und für das gleichzeitige Auftauen und Garen von Gemüse. Regenerieren



1. Drücken Sie die Taste **Funktionswahl**. Eine der Funktionsanzeigeleuchten blinkt.
2. Drehen Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen bis die Funktionsanzeige „100“ blinkt.
3. Drücken Sie die **Zeitwahl**-Taste, um die Betriebsdauer zu ändern. Die entsprechende Anzeige blinkt.
4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsdauer, indem Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen drehen (z. B.: 9 Minuten).
5. Drücken Sie die Taste **START**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Dampfgaren 80 °C

Benutzen Sie diese Funktion, um Fisch und Fleisch zu pochieren, zum garen von Desserts und sterilisieren von Obst.

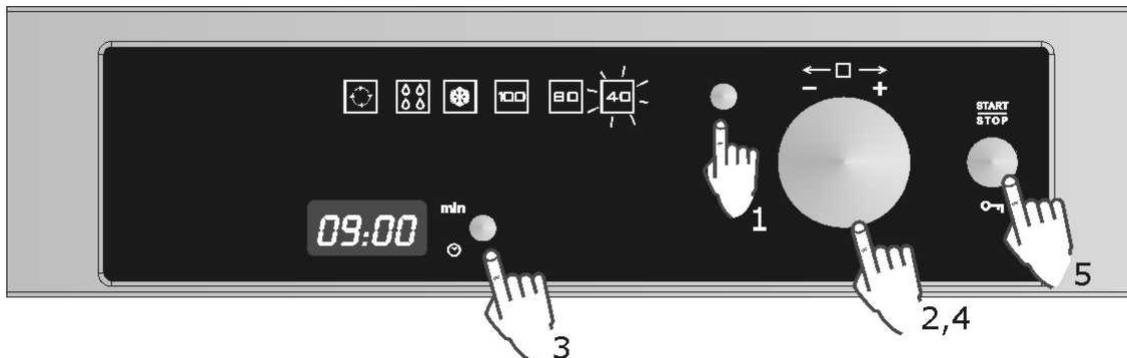


1. Drücken Sie die Taste **Funktionswahl**. Eine der Funktionsanzeigeleuchten blinkt.
2. Drehen Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen bis die Funktionsanzeige „80“ blinkt.
3. Drücken Sie die **Zeitwahl**-Taste, um die Betriebsdauer zu ändern. Die entsprechende Anzeige blinkt.
4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsdauer, indem Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen drehen (z. B.: 9 Minuten).
5. Drücken Sie die Taste **START**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Grundfunktionen

Dampfgaren 40 °C

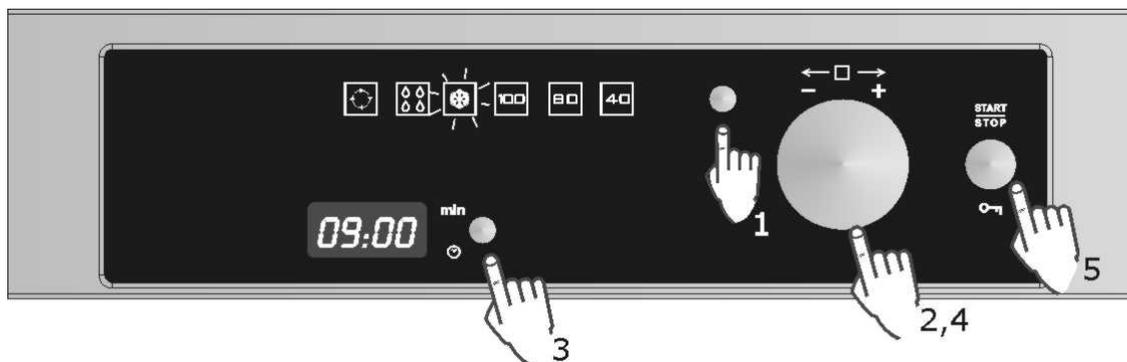
Benutzen Sie diese Funktion zur Herstellung von Joghurt und Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln.



1. Drücken Sie die Taste **Funktionswahl**. Eine der Funktionsanzeigeleuchten blinkt.
2. Drehen Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen bis die Funktionsanzeige „40“ blinkt.
3. Drücken Sie die **Zeitwahl**-Taste, um die Betriebsdauer zu ändern. Die entsprechende Anzeige blinkt
4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsdauer, indem Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen drehen (z. B.: 9 Minuten).
5. Drücken Sie die Taste **START**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Auftauen

Benutzen Sie diese Funktion, um Lebensmittel schonend aufzutauen.



1. Drücken Sie die Taste **Funktionswahl**. Eine der Funktionsanzeigeleuchten blinkt.
2. Drehen Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen bis die Auftaufunktionsanzeige blinkt.
3. Drücken Sie die **Zeitwahl**-Taste, um die Betriebsdauer zu ändern. Die entsprechende Anzeige blinkt.
4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsdauer, indem Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen drehen (z. B.: 9 Minuten).
5. Drücken Sie die Taste **START**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Wassertank füllen

Bei allen Funktionen muss der Wassertank voll sein.

Wassertank mit kaltem, frischem Trinkwasser bis zu der "MAX" Markierung füllen und bis zur Rastung über den Innenraum einschieben.ca. 1l

Der Hinweis „rES“ bedeutet das der Wassertank nicht richtig platziert ist.

Wasser nachfüllen

Der Wasserinhalt reicht normalerweise für einen Kochvorgang von 50-60 Minuten.

Falls der Wassertank nachgefüllt werden muss, leuchtet die Wassertankleuchte. Nur maximal bis 0,5 Litern nachfüllen, um sicher zu sein, dass das Wasser beim Zurückpumpen in den Wassertank nicht überläuft, **GEFAHR DES ÜBERLAUFENS**

Wassertank entleeren

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird das restliche Wasser zurück in den Wassertank gepumpt.

Während das Wasser abgepumpt wird steht auf der Anzeige „PUMP“.

Diese Information wird so lange angezeigt bis das Wasser eine Temperatur von 75°C erreicht hat, bevor es wieder zurück in den Wassertank gepumpt wird.

Achtung: das Wasser im Tank kann heiß sein. Gefahr von Brandverletzungen!

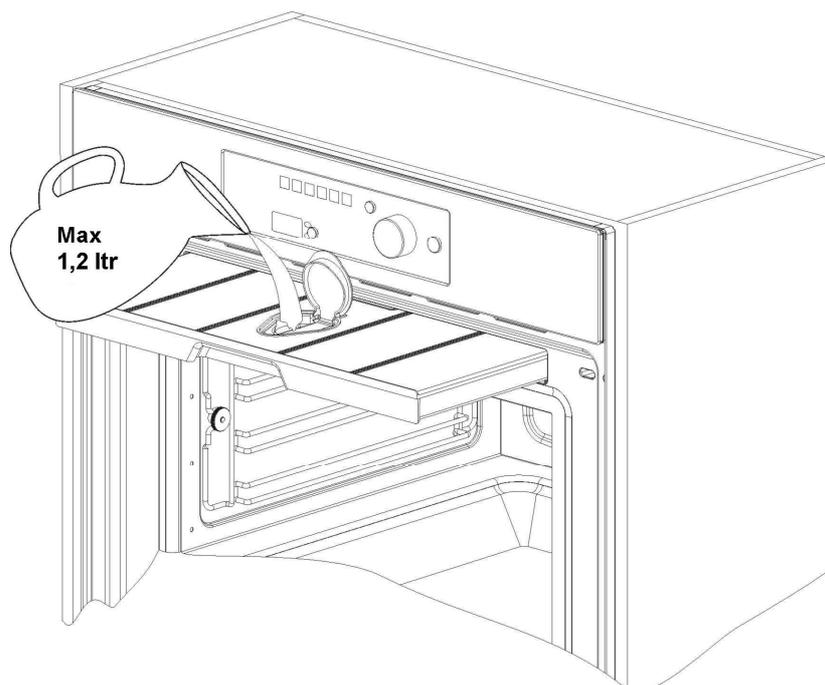
Nachdem das Wasser wieder zum Wassertank gepumpt wurde, steht auf der Anzeige „DEP“ Gehen Sie wie folgt vor:

- Den Wassertank aus dem Gerät ziehen und entleeren.
- Den Wassertank austrocknen und wieder ins Gerät schieben. Den Innenraum des Gerätes trocken wischen.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, bis das Gerät abgekühlt und völlig trocken ist.

WICHTIGE ANMERKUNG: Nach jedem Garvorgang wird empfohlen, den Wassertank zu entfernen und zu entleeren. Es verhindert die Entwicklung von Bakterien und Kalk im Gerät.

Wollen Sie zwei Dämpfvorgänge nacheinander starten, muss der Wassertank nicht entleert werden. Auf der Anzeige steht „DEP“.

Um diese Warnung zu löschen, drücken Sie die **Stopp** Taste und ein neuer Kochvorgang kann gestartet werden ohne die Entfernung und Entleerung des Wassertanks.



Während des Betriebes...

Unterbrechung eines Kochvorgangs

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die Taste **Start/Stop** drücken.

Das Gerät hat eine Dampfabbaufunktion, die durch die Taste **Start/Stop** aktiviert wird. Der Dampfaustritt beim Öffnen der Tür wird dadurch vermindert.

Es dauert ungefähr drei Minuten und während dieser Zeit steht „VAP“ auf dem Display.

Achtung: wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, tritt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

In diesem Moment:

- Die **Dampferzeugung** wurde **unterbrochen**.
- Die Garraumwände und der Wassertank sind noch sehr heiß. **Gefahr von Brandverletzungen!**
- Die Uhranzeige stoppt und die Restliche Betriebszeit wird angezeigt (falls es eingestellt wurde).

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren
2. die Prozessparameter ändern,

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **Start/Stop**, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Änderung der Parameter

Die Dauer kann geändert werden, während das Gerät in Betrieb ist oder falls der Garvorgang durch drehen des Drehknopfs unterbrochen wurde. Die neue definierte Dauer ist nur gültig, wenn die Anzeige nicht mehr blinkt.

Die Temperatur kann nur geändert werden wenn das Gerät ausgeschaltet wurde. Die Temperatur wird durch drücken der **Funktionswahltaste** und durch drehen des **Drehknopfs** geändert, bis die neue Temperatur blinkt. Zur Bestätigung die **Funktionswahltaste** drücken.

Einen Kochvorgang löschen

Falls Sie den Garvorgang löschen möchten, drücken Sie 3 Sekunden die Taste **Start/Stop**.

Daraufhin ertönen 3 Signale, und auf der **Anzeige** erscheint die Uhrzeit.

Ende eines Kochvorgangs

Nach Ende des Garvorgangs oder nach drücken der **Start/Stop**-Taste, fängt die Dampfabbaufunktion an.

Am Ende des Vorgangs ertönen 3 Signale, und auf der Anzeige erscheint die Angabe „**End**“.

Diese Funktion stößt schrittweise den Dampf aus dem Garraum, so dass weniger Dampf beim Öffnen der Tür aus dem Gerät strömt.

Es dauert ungefähr 3 Minuten und während dieser Zeit steht in der Anzeige „**VAP**“

Achtung: wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, kommt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

Nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde läuft das Gebläse einige Zeit weiter. Diese Funktion soll die Temperatur des Einbaugeräts reduzieren.

Wenn auf der Anzeige „**DEP**“ erscheint ist das Wasser zurückgepumpt und Sie können den Wassertank entnehmen.

Entnehmen Sie den Wassertank und trocknen ihn gründlich ab. Den Geräteinnenraum etwas abkühlen lassen und dann mit einem Tuch trockenwischen. Die Gerätetür sollte noch einige Zeit geöffnet bleiben damit das Gerät völlig austrocknet.

Anwendung des Zubehörs

Der gelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von frischen oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Geflügel benutzt.

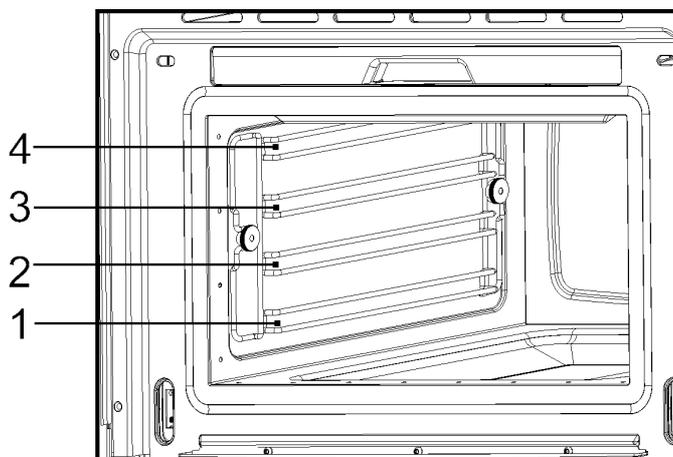
Hierbei ist es wichtig, dass der ungelochte Garbehälter in die erste Leiste von unten in das Gerät eingeschoben wird. Die heruntertropfenden Flüssigkeiten werden so aufgefangen und verschmutzen nicht das Gerät. Der mit Lebensmittel belegte gelochte Garbehälter wird in die zweite Leiste von unten eingeschoben.

Der ungelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von empfindlichen Lebensmitteln benutzt z.B. Kompott, Klöße und Quellgerichte.

Der Rost wird zum Dämpfen von kleineren Garbehältern als Stellfläche benutzt z.B. Dessertschalen und zum Regenerieren von Tellergerichten.

Genauere Angaben entnehmen Sie den Tabellen.

Die angegebenen Werte für Gardauer und Temperatur sind Richtwerte. Je nach Art und Beschaffenheit des Gargutes kann die effektiv notwendige Gardauer davon abweichen.



Fisch

Fisch	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Dorade	800-1200 g	80	30-40	gelocht	2
Forelle	4 x 250 g	80	20-25	gelocht	2
Lachsfilet	500-1000 g	80	15-25	gelocht	2
Lachsforelle	1000-1200 g	80	25-35	gelocht	1/2
Riesengarnelen	500-1000 g	80	15-20	gelocht	2
Grünschalmuscheln	1000-1500 g	100	25-35	gelocht	2
Heilbuttfilet	500-1000 g	80	20-25	gelocht	2
Herzmuscheln	500-1000 g	100	10-20	gelocht	2
Hummer, TK	800-1200 g	100	25-30	gelocht	1/2
Kabeljaufilet	1000-1200 g	80	20-25	gelocht	2
Miesmuscheln	1000-1200 g	100	15-25	gelocht	2
Saibling	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2
Schellfisch	1000-1200 g	80	20-25	gelocht	2
Thunfischfilet	500-1000 g	80	15-20	gelocht	2
Zander	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2

Tabellen und Tipps

Fleisch

Fleisch	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Hähnchenbollen	4-10	100	40-45	gelocht	2
Hähnchenbrust	4-6	100	25-35	gelocht	2
Kasseler	500g -1000g	100	40-50	gelocht	2
Putenschnitzel	4-8	100	20-25	gelocht	2
Schweinefilet, ganz	4-8	100	20-30	gelocht	2
Würstchen		80-100	10-15	gelocht	2

Eier

Eier	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Ei im Glas	100	10-15	Rost	2
Eier, hart	100	15	Rost	2
Eier, weich	100	10-12	Rost	2

Beilagen

Beilagen	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Graupen + Flüssigkeit	200g + 400ml	100	30-35	Rost, Glasschale	2
Grieß + Flüssigkeit	200g + 300ml	100	10-20	Rost, Glasschale	2
Linsen + Flüssigkeit	200g + 375ml	100	20-50	Rost, Glasschale	2
Reis + Flüssigkeit	200g + 250ml	100	25-40	Rost, Glasschale	2

Gemüse

Gemüse/ frisch		Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Auberginen	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Bohnen		100	35-45	gelocht	2
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	25-30	gelocht	2
Broccoli	Röschen ohne Stiel	100	15-20	gelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	25-30	gelocht	2
Blumenkohl	ganzer Kopf	100	40-45	gelocht	1
Erbsen		100	30-35	gelocht	2
Fenchel	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Fenchel	halbiert	100	20-30	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr klein	100	20-25	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr dick	100	45-50	gelocht	2
Kartoffeln o. Schale	in Stücken	100	20-25	gelocht	2
Kohlraben	in Stifte	100	20-25	gelocht	2
Kaiserschoten		100	15-20	gelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	25-30	gelocht	2
Maiskolben		100	50-60	gelocht	2
Paprikaschoten	in Streifen	100	12-15	gelocht	2
Peperoni		100	12-15	gelocht	2
Pilze	in Viertel	100	12-15	gelocht	2
Porree	in Scheiben	100	10-12	gelocht	2
Rosenkohl		100	25-35	gelocht	2
Sellerie	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Spargel		100	20-35	gelocht	2
Spinat		100	12-15	gelocht	2
Stangensellerie		100	25-30	gelocht	2
Zucchini	in Scheiben	100	12-18	gelocht	2

Klöße

Klöße	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Buchteln	100	20-30	ungelocht	2
Dampfnudeln	100	15-20	ungelocht	2
Hefeklöße	100	15-25	ungelocht	2
Semmelknödel	100	20-25	ungelocht	2
Serviettenkloß	100	25-30	ungelocht	2

Tabellen und Tipps

Desserts

Desserts	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Apfelkompott	500-1500 g	100	15-25	ungelocht	2
Birnenkompott	500-1500 g	100	25-30	ungelocht	2
Crème Brûlée		80	20-25	Rost-Schälchen	2
Crème Caramel		80	25-30	Rost-Schälchen	2
Joghurt		40	4-6 Std..	Rost-Schälchen	2
Pfirsichkompott	500-1500 g	100	15-20	ungelocht	2

Obst (Sterilisieren/Einkochen)

Obst	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Birnen	4-6 1l-Gläser	100	30-35	Rost	1
Kirschen	4-6 1l-Gläser	80	30-35	Rost	1
Pfirsiche	4-6 1l-Gläser	90	30-35	Rost	1
Pflaumen	4-6 1l-Gläser	90	30-35	Rost	1

Regenerieren

Aufwärmen	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Tellergerichte	1-2	100	12-15	Rost	2
Tellergerichte	3-4	100	15-20	Rost	2
Fertiggerichte		100	15-20	Rost	2

Blanchieren

Gemüse	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
z.B. Bohnen, Porree		100	10-12	gelocht.	2
Grünkohl	1000-2000 g	100	12-16	gelocht	2
Wirsingblätter	10-20	100	12-15	gelocht	2
Weißkohl, ganz	2000-2500 g	100	30-45	gelocht	1
Tomaten, abziehen		80	12	Rost	2

Auftauen

Gemüse/ Beilagen		Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	15-20	gelocht	2
Balkangemüse		100	15-20	gelocht	2
Blattspinat	Portionsstücke	100	10-15	ungelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	15-20	gelocht	2
Erbsen		100	15-25	gelocht	2
Grünkohl	dicker Block	100	25-35	ungelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Rosenkohl		100	20-25	gelocht	2
Spargel		100	25-30	gelocht	2
Fertiggerichte		100	nach Bedarf	Rost	2
Brot		100	10-25	Rost	2
Reis		100	15-25	ungelocht	2
Linsen		100	15-20	ungelocht	2
Nudeln		100	15-20	ungelocht	2

Garen auf 2 Ebenen

Einige Hinweise:

Beim Garen auf zwei Ebenen gehört das Zubehör immer auf die 2. oder 3. und auf die 1. Einschubleiste von unten.

Unterschiedliche Garzeiten werden so reguliert:

Lebensmittel die eine längere Garzeit benötigen gehören in den oberen Bereich des Dämpfers. Lebensmittel mit kürzeren Garzeiten werden dann in die 1. Leiste von unten eingeschoben.

Ein Beispiel: Gemüse, Kartoffeln und Fisch.

Gemüse und Kartoffeln in beliebigen Gefäßen auf den Rost in die 2. oder 3. Leiste von unten in das Gerät schieben.

Den Fisch auf die 1. Leiste von unten einschieben.

Wird für den Fisch der gelochte Garbehälter benutzt, muss der ungelochte Garbehälter auf den Boden des Gerätes gestellt werden um den herunter tropfenden Fischsud aufzufangen. Das Gerät bleibt so sauber.

Garzeit: Gemüse und Kartoffeln 25-35 Min.

Garzeit: Fisch – je nach Sorte – 15-25 Min.

Eingestellt wird die längste Garzeit, durch die unterschiedlichen Ebenen wird das Essen zur gleichen Zeit fertig, ohne dass etwas übergart ist.

Wartung

Reinigung des Innenraums

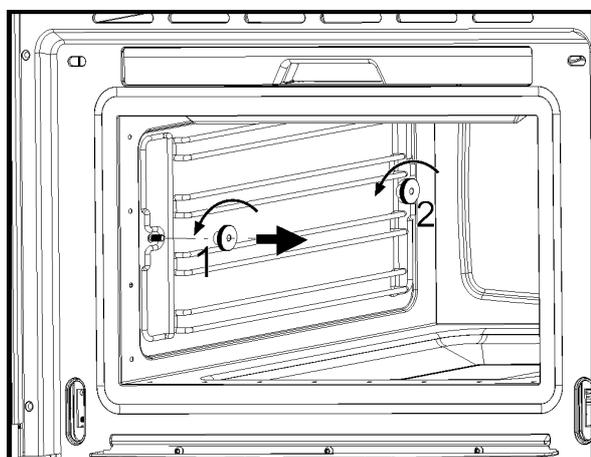
Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.

Reinigen Sie das Garraum im warmen Zustand mit einem feuchteten Lappen. Anschließend trocken wischen.

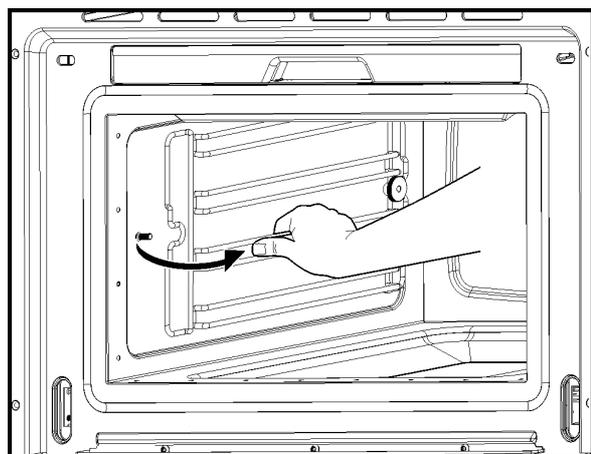
Zur einfacheren Reinigung, können die Seitengitter herausgenommen werden. (siehe folgende Kapitel).

Seitengitter aushängen

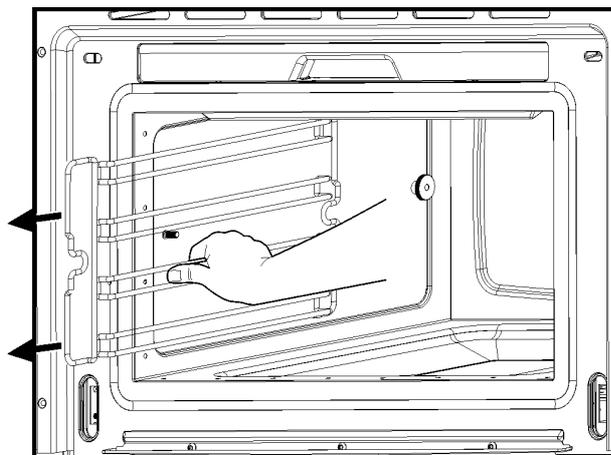
Die Rändelmutter 1 vorne an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn losschrauben.



Die Rändelmutter 2 hinten an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn leicht losschrauben. Die Rändelmutter nicht herausnehmen.



Auflagegitter etwas nach vorne ziehen und herausnehmen.

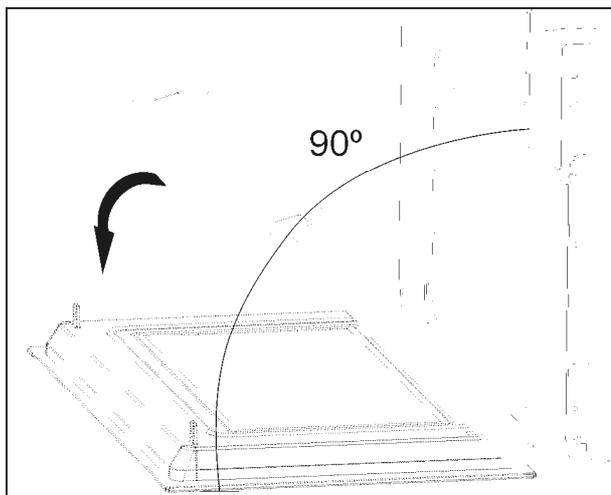


Zum Einbau Auflagegitter in die Rändelmutter 2 einschieben.

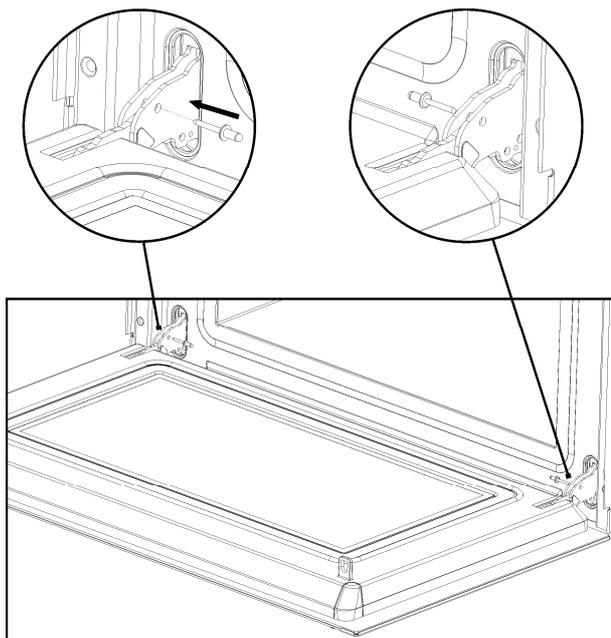
Die Rändelmutter 1 im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen, die Rändelmutter 2 festschrauben.

Die Gerätetür herausnehmen

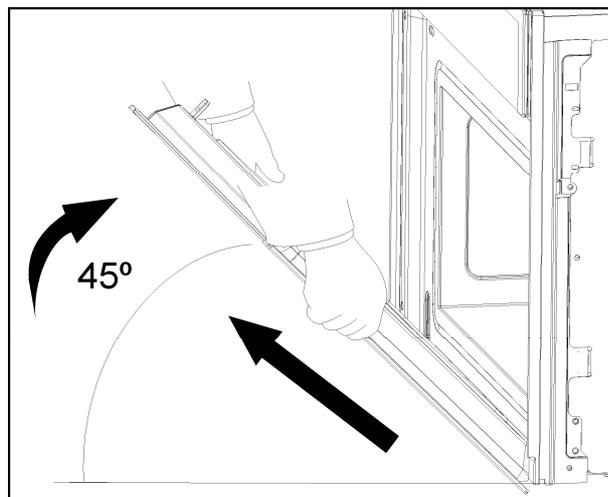
1. Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich.



2. Fügen Sie zwei Bolzen in die Löcher der Türangeln ein.



3. Schließen Sie die Tür gerade genug um sie hochzuheben.



4. Um es wieder zusammenzubauen, führen Sie die Scharniere in die Löcher ein.

5. Öffnen Sie die Gerätetür so weit wie möglich und ziehen Sie die Bolzen heraus.

Wartung

Entkalkung

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d.h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4x30 Minuten Dämpfen pro Woche, muss je nach Wasserhärte ungefähr wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach
Sehr weich	18 Monate
Mittel	9 Monate
Sehr hart	6 Monate

Das Gerät entdeckt automatisch, wann das Entkalken notwendig ist. Es leuchtet die Entkalkungsleuchte. Falls das Entkalken nicht durchgeführt wird, blinkt die Leuchte. Sollten Sie nach weiteren Dämpfvorgängen das Gerät nicht entkalken, wird der Betrieb blockiert. Der Hinweis „CAL“ auf der Anzeige und die Leuchte blinken.

WICHTIGE ANMERKUNG: Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion bzw. Schädigung des Gerätes gerechnet werden.

Geeignetes Entkalkungsmittel

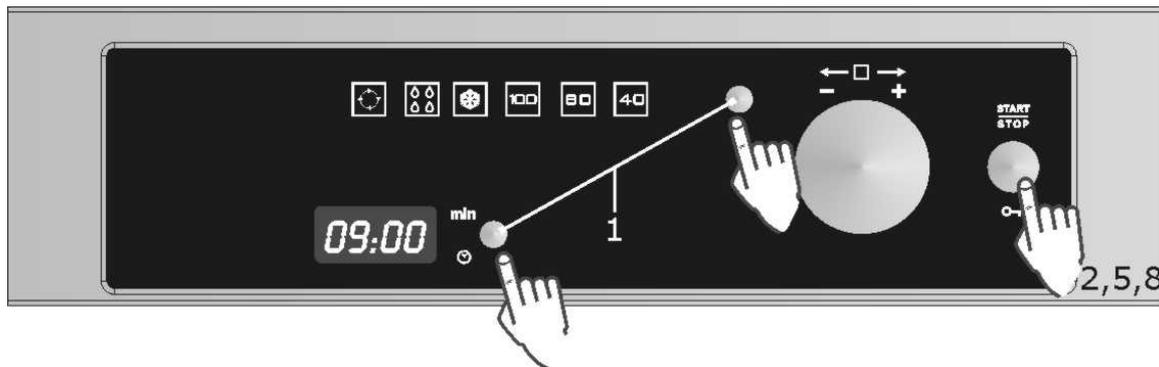
Verwenden Sie zum Entkalken das Entkalkungsmittel „durgol“.

Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken Ihres Gerätes. Erhältlich beim Kundendienst.

Achtung! Benutzen Sie nicht Essig oder Essigreiniger, weil sie den inneren Wasserkreislauf beschädigen können.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, sie können Schaumbildende Zusätze enthalten.

Entkalkung



Achtung: Aus Sicherheitsgründen kann der Entkalkungsprozess nicht unterbrochen werden.

Das Gerät kann mit geöffneter oder geschlossener Tür entkalkt werden. Vor dem Entkalkungsprozess muss das Gerät im ausgeschalteten Bereich sein. Der Entkalkungsprozess wird wie folgt durchgeführt:

1. **Funktions- und Zeitwahltaste** gleichzeitig drücken. Auf der Anzeige erscheint „**CAL**“ und ein Signal ertönt.
2. Drücken Sie die **Start/Stop** Taste.
3. Die Anzeige zeigt „**0.5L**“, den Wassertank entnehmen
4. 0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben und wieder bis zur Rastung über den Innenraum einschieben (siehe folgenden Abschnitt).
5. Drücken Sie die **Start/Stop** Taste. Die Entkalkung beginnt und dauert ungefähr 30 Min.
6. Wenn auf dem Display „**1.0L**“ blinkend dargestellt wird und ein Signal ertönt, muss der Wassertank entfernt und entleert werden.
7. Den Wassertank mit 1,0 Liter kalten Wasser füllen und wieder bis zur Rastung über den Innenraum einschieben.
8. Drücken Sie die **Start/Stop** Taste. Die erste Spülung beginnt.
9. Wenn auf dem Display wieder „**1.0L**“ blinkend dargestellt wird und ein neues Signal ertönt, muss der Wassertank entfernt und entleert werden.
10. Den Wassertank mit 1,0 Liter kalten Wasser füllen und wieder platzieren.
12. Drücken Sie die **Start/Stop** Taste. Die zweite Spülung beginnt.
13. Wenn die Spülung zu Ende ist, steht auf der Anzeige „**End**“.
14. Den Wassertank entfernen, entleeren und trocknen.

Reinigung und Wartung des Geräts

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Benutzen Sie bei Geräten mit einer Aluminiumvorderseite ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselreichen Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen. Lassen Sie die Tür geöffnet, so dass der Garraum abkühlen und austrocknen kann.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungsmittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher

Die Glasabdeckung der Lampe befindet sich an der Decke des Gerätes und kann zur Reinigung leicht abgenommen werden. Schrauben Sie diese dazu ab und reinigen Sie diese mit Wasser und Geschirrspülmittel.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

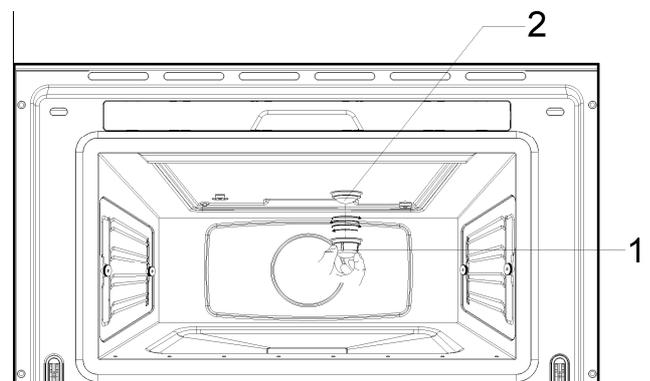
- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:
 - die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:
 - die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
 - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
 - der Stromversorgungskreis des Gerätes eingeschaltet ist.
- **Während des Betriebs sind Geräusche zu hören!**
 - Es handelt sich um Betriebsgeräusche die während der gesamten Dämpfzeit auftreten können z.B. durch das Wasserpumpen beim Dampferzeuger.
 - Diese Geräusche sind normal, es gibt keine Probleme.
- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
 - Sie die richtige Temperatur und Betriebsdauer gewählt haben,
 - Sie eine größere oder kleinere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes gegeben haben.
- **Falls auf der Anzeige "Err_" erscheint, bitte den Kundendienst kontaktieren.**

- **Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören!** Das ist kein Problem.
 - Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.
- **Das Gerät funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!**
 - Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

Lampenwechsel

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
- Schrauben Sie den Glasdeckel von der Lampe (1) ab.
- Nehmen Sie die Halogenlampe heraus (2). **Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.**
- Setzen Sie eine neue E14 230-240V / 15W Lampe. Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
- Schrauben Sie den Glasdeckel der Lampe ein (1).
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.



Technische Eigenschaften

Funktionsbeschreibung

Symbol	Funktion	Lebensmittel
	Dämpfen 100 °C	Gemüse, Nahrungsmittel, Kompott, Fisch und Fleisch regenerieren. Beeren entsaften.
	Dämpfen 80 °C	Fisch und Fleisch pochieren.
	Dämpfen 40 °C	Joghurt zubereiten.
	Auftauen & Garen	Gemüse auftauen und zubereiten.

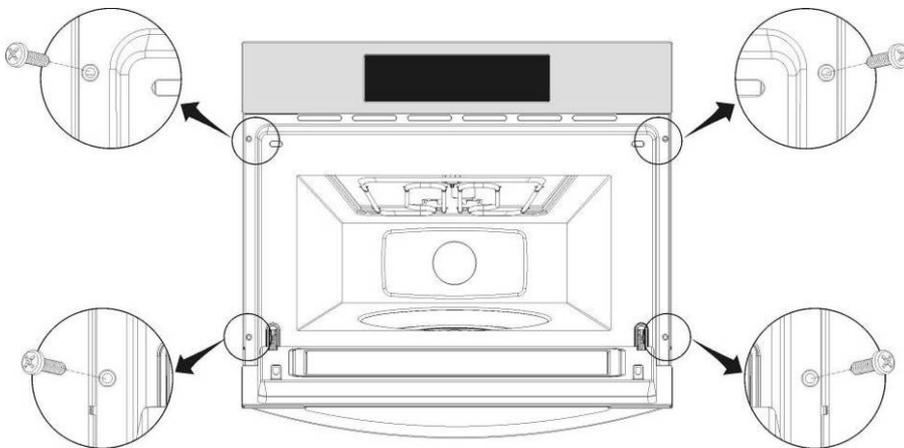
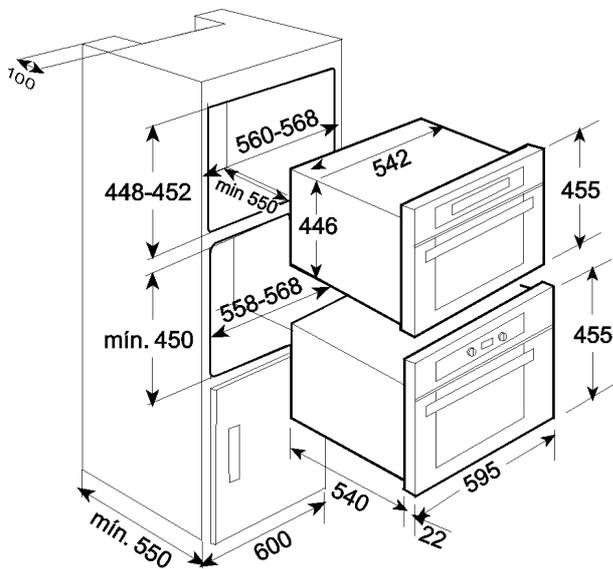
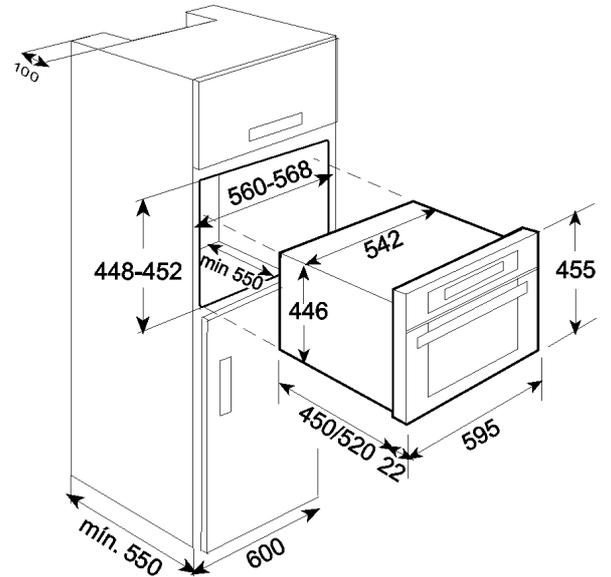
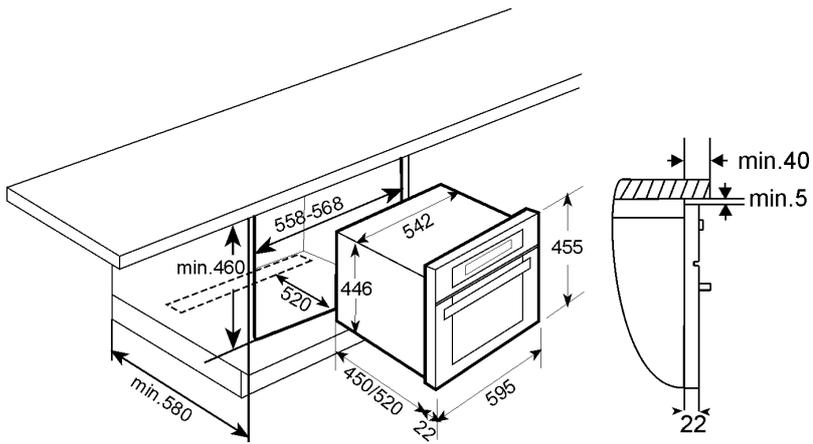
Anzeigen

Display	Beschreibung
Entkalkung	
1	Weiches Wasser.
2	Mittelhartes Wasser.
3	Hartes Wasser.
CAL	Gerät muss entkalkt werden.
	Blinkend, Entkalkung beginnt.
0.6L	0,6 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben.
1.0L	1,0 Liter kaltes Wasser zum Spülen in den Wassertank geben.
Wassertank	
rES	Hinweis auf das Fehlen des Wassertanks.
dEP	Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder plaziert werden.
Dampf Reduktion	
VRP	Hinweis auf den laufenden Dampfabbauprozess.
PUMP	Hinweis auf den Eingang des kalten Wassers im Kessel und Abfluss des heißen Wassers zum Wassertank.
FULL	Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder plaziert werden.
System Warnungen	
HOT	Die Temperatur im PCB ist zu hoch.

Spezifikation

- Wechselspannung (siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung 1500 W
- Außenabmessungen (BxHxT). 595 x 455 x 472 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT). 420 x 210 x 390 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. 35 l
- Gewicht..... 32 kg

Einbau / Installation



DE

1. Den Dampfgarer in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
2. Die Tür der öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

TEKA GROUP

COUNTRY	CITY	COMPANY	CC	PHONE	FAX
Australia	Sydney	TEKA AUSTRALIA PTY. LTD.	61	396 981 639	396 981 639
Austria	Vienna	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 8022	1 866 8072
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 34.68	2 438 60 97
China	Hong Kong	TEKA CHINA LIMITED.	852	286 12 767	286 56 707
China	Shanghai	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai) CO. LTD:	86	21 623 623 75	21623 623 79
Czech Republic	Bibeò	TEKA CZ, S.R.O.	420	284 691 940	284 691 923
France	Paris	TEKA FRANCE S.A.R.L.	33	820 07 27 47	134 30 15 96
Greece	Athens	TEKA HELLAS S.A.	30	210 – 9760283	210 – 9712725
Hungary	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	135 421 10	135 421 15
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 39052 74	21 39052 79
Italy	Frosinone	TEKA ITALIA S.P.A.	39	077 589 8271	077 589 8271
Korea Republic	Seoul	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	2 223 45668
Malaysia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN. BHD.	60	3 76201600	3 76201626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A DE C.V.	52	555 762.0490	555 762.0517
Poland	Pruszków	TEKA POLSKA SP. ZO. O.	48	22 738.32.80	22 738.32.89
Portugal	Ilhavo	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234.32.95.00	234.32.54.57
Russia	Moscow	TEKA RUS LLC	7	095 737 4690	095 737 4690
Singapore	Singapore	TEKA SINGAPOPE PTE. LTD	65	673 42415	673 46881
Thailand	Bangkok	TEKA ASIA CO. LTD.	66	2 693 3237	2 693 2691
Thailand	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 693 3237	2 693 2667
The Netherlands	Zoetermeer	TEKA B.V.	31	793 451589	793 451584
Turkey	Istanbul	TEKA TEKNİK MUTFAK A. S.	90	212 2 74.61.04	212 2 74.56.86
U.K.	Abingdon	TEKA PRODUTS LTD..	44	1235 86.19.16	1235 83.51.07
U.S.A.	Florida	TEKA USA, INC.	1	813 2888 820	813 2288 604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	212 291.2821	212 291.2825



TEKA Industrial, S. A.

Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
[http:// www.teka.com](http://www.teka.com)

TEKA Küchentechnik GmbH

Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10
[http:// www.teka.com](http://www.teka.com)