

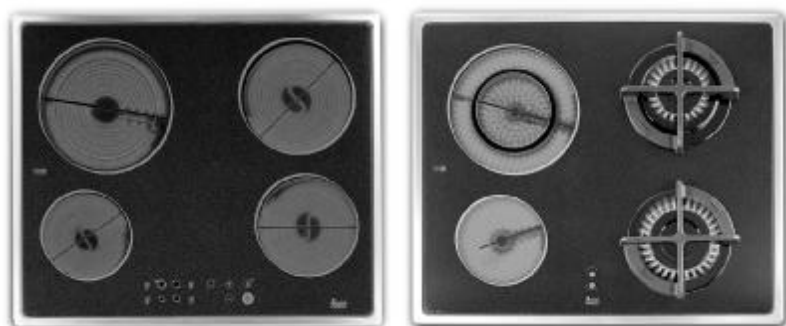
**INSTALLATION AND MAINTENANCE MANUAL
CERAMIC HOBS**

**ANLEITUNG FÜR EINBAU UND INSTANDHALTUNG
GLASKERAMIK-KOCHFELDER**

**MANUEL D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN
CERAMIC HOBS**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU
PŁYTY CERAMICZNE**

**VTN DC - VT CM - VT DUAL.1 - VTC B - VTC DC
TR 640 - TR 620 - VT TC 60.3 - VR 622 - TT 620
VT CM INOX HALOGEN - TT 600 - TT 630 - TC 620
TB 600 - TT 640 - TR 600 - TR 735 AB - TM 620
TR 641 - TM 601**



Teka

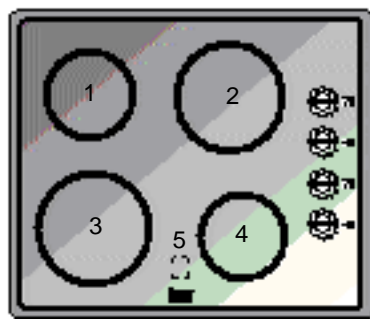
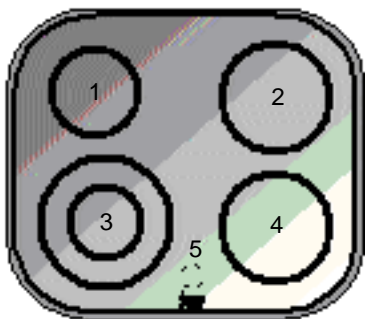
Contents / Inhalt / Table des Matières / Spis treści

GB		DE	
INTRODUCTION	Page 4	EINFÜHRUNG	Seite 4
User Guide	13	Hinweise zum Gebrauch	39
INSTALLATION	14	EINBAU	40
Positioning the hobs	14	Einbauort für die Kochfelder	40
Fixing the hob	15	Verankerung des Kochfelds	41
Connecting the electricity	16	Elektrischer Anschluss	42
Positioning the oven	16	Einbauort für den Ofen	42
Ceramic hobs with controls:	16	Glasmeramik-kochfelder mit bedienelementen:	43
Joining the hob to the oven or control panel	16	Anschluss des Kochfeldes an den Backofen oder an das Bedienfeld	43
Model VT DUAL. 1:	17	Modell VT DUAL.1:	44
Connecting the gas	17	Gasanschluss	44
Gas conversion	18	Umstellung auf andere Gasart	44
TECHNICAL INFORMATION	19	TECHNISCHE INFORMATION	46
Dimensions and power	19	Abmessungen und Leistungsmerkmale	46
Technical details	21	Technische Daten	48
USE AND MAINTENANCE	22	GEBRAUCH UND INSTANDHALTUNG	49
Requirements before first use	22	Voraussetzungen für die Inbetriebnahme	49
Touch control user instructions:	22	Gebrauchsanweisung für die Berührungssensoren:	49
Double or Triple circuit hotplate	24	Zweikreis oder Dreikreis-Kochzonen	51
Locking the hob's sensor	25	Verriegelung der Berührungssensoren für das Kochfeld	52
Safety disconnection	26	Sicherheits-Abschaltung	53
Heat-up function	26	Elektronische Ankochautomatik	53
Timer function	27	Timerfunktion	54
The clock as countdown timer	29	Verwendung der Uhr als Stoppuhr für Countdown	57
Power surges	30	Überspannungen im Stromnetz	58
Ceramic hobs with controls instructions	31	Funktionsweise der Glaskeramik-Kochzonen mit bedienelementen	59
Model VT DUAL. 1:	32	Modell VT DUAL. 1:	60
Anti-accidental turn system on gas controls	32	Schutz gegen versehentliches Drehen der Gasregler	60
Igniting the burners	32	Anzünden der Gasbrenner	60
Suggestions on using the burners effectively	33	Tipps für den korrekten Gebrauch der Brenner	61
Cleaning and care the burners	33	Reinigung und Pflege der Brenner	62
Maintaining the VT DUAL.1	34	Instandhaltung VT DUAL.1	62
Advice on using the glass ceramic hotplates effectively	34	Tipps für den korrekten Gebrauch der VT-Kochzonen	62
Cleaning and care	35	Reinigung und Pflege	63
If something doesn't work	37	Im Störfall	66

PRÉSENTATION	Page 4
Guide d'utilisation	68
INSTALLATION	69
Logement des tables de cuisson	69
Fixation des tables de cuisson	70
Branchement électrique	71
Logement du four	71
Vitrocéramique a commande:	71
Raccordement de la table de cuisson au four ou au bandeau de commandes	71
Modèle VT DUAL.1:	72
Raccordement au gaz	72
Adaptation du gaz	73
INFORMATIONS TECHNIQUES	74
Dimensions et puissances	74
Données techniques	76
UTILISATION ET ENTRETIEN	77
Conditions de mise en service	77
Instructions d'utilisation de la commande sensitive:	77
Plaques à double et triple foyer	79
Blocage des Touches sensibles de la table de cuisson	80
Déconnexion de sécurité	81
Coup de cuisson	81
Fonction minuteur	82
L'Horloge en tant que chronomètre de compte à rebours	85
Surintensités sur la ligne	86
Fonctionnement des plaques vitrocéramiques a commande	86
Modèle VT DUAL.1:	88
Système de blocage de commandes de gaz	88
Allumage des brûleurs	88
Recommandations pour une bonne utilisation des brûleurs	89
Nettoyage et entretien des brûleurs	89
Entretien de la VT DUAL.1	90
Recommandations pour une bonne utilisation des plaques VT	90
Nettoyage et stockage	90
Si quelque chose ne fonctionne pas	93

OPIS URZĄDZENIA	Strona 4
Przed pierwszym użyciem	95
INSTALACJA	96
Montaż	96
Montaż płyty	97
Po ³ 1 czenie elektryczne	98
Montaż piekarnika	98
Pod ³ 1 czenie płyty do piekarnika	98
Model VT DUAL. 1:	99
Pod ³ 1 czenie do instalacji gazowej	99
Zmiana ciśnienia i/lub rodzaju gazu	100
INFORMACJE TECHNICZNE	101
Tabela wymiarów i danych technicznych	101
Dane techniczne	103
OBŚŁUGA URZĄDZENIA	104
Sensorowy panel steruj ¹ cy	104
Potrójne/podwójne pole grzejne	106
Blokada nastawień	107
Wy ³ 1 cznik bezpieczeństwa	107
Funkcja szybkiego zagotowania	108
Timer	109
Minutnik	111
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	111
Płyty ceramiczne ze sterowaniem pokr ³ 1ami	112
Model VT DUAL. 1:	113
Zabezpieczenie przed przypadkowym w ³ 1 czeniem palników gazowych	113
Zapalenie palników	113
Zalecenia dotycz ¹ ce użycia palników gazowych	114
Czyszczenie i pielęgnacja palników	114
Konserwacja płyty VT DUAL.1	115
Wskazówki i zalecenia dotycz ¹ ce korzystania z pól grzejnych	115
Czyszczenie i konserwacja	115
Przed wezwaniem serwisu	118

Introduction / Einführung / Présentation / Opis urz¹dzenia



- GB Model VTN DC**
- 1 1,200 watt hotplate.
 - 2 1,800 watt hotplate.
 - 3 700/2,100 watt double circuit hotplate.
 - 4 1,800 watt hotplate.
 - 5 Residual heat indicator lights.
 - * Maximum electric power: 6,900 watts.

- GB Model VT CM**
- 1 1,200 watt hotplate.
 - 2 1,800 watt hotplate.
 - 3 1,800 watt hotplate.
 - 4 1,200 watt hotplate.
 - 5 Residual heat indicator lights.
 - * Maximum electric power: 6,000 watts.

- DE Modell VTN DC**
- 1 Kochzone 1200 W
 - 2 Kochzone 1800 W
 - 3 Zweikreis-Kochzone mit 700/2100 W
 - 4 Kochzone 1800 W
 - 5 Kontrollleuchten zur Restwärme-Anzeige
 - * Maximale elektrische Leistung: 6900 W

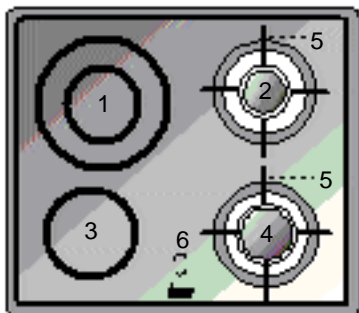
- DE Modell VT CM**
- 1 Kochzone 1200 W
 - 2 Kochzone 1800 W
 - 3 Kochzone 1800 W
 - 4 Kochzone 1200 W
 - 5 Kontrollleuchten zur Restwärme-Anzeige
 - * Maximale elektrische Leistung: 6000 W

- FR Modèle VTN DC**
- 1 Plaque de 1.200 Watts.
 - 2 Plaque de 1.800 Watts.
 - 3 Plaque à double foyer de 700/2.100 Watts.
 - 4 Plaque de 1.800 Watts.
 - 5 Témoins de chaleur résiduelle.
 - * Puissance électrique maximale: 6.900 Watts.

- FR Modèle VT CM**
- 1 Plaque de 1.200 Watts.
 - 2 Plaque de 1.800 Watts.
 - 3 Plaque de 1.800 Watts.
 - 4 Plaque de 1.200 Watts.
 - 5 Témoins de chaleur résiduelle.
 - * Puissance électrique maximale: 6.000 Watts.

- PL Model VTN DC**
- 1 Pole grzejne o mocy 1.200 W
 - 2 Pole grzejne o mocy 1.800 W
 - 3 Pole grzejne podwójne o mocy 700 / 2.100 W
 - 4 Pole grzejne o mocy 1.800 W
 - 5 Wskaźniki zalegania ciepła
 - * Maksymalny pobór mocy 6.900 W

- PL Model VT CM**
- 1 Pole grzejne o mocy 1.200 W
 - 2 Pole grzejne o mocy 1.800 W
 - 3 Pole grzejne o mocy 1.800 W
 - 4 Pole grzejne o mocy 1.200 W
 - 5 Wskaźniki zalegania ciepła
 - * Maksymalny pobór mocy 6.000 W



GB **Model VT DUAL.1**

- 1 700/2,100 watt double circuit hotplate.
- 2 Semi-rapid burner 1,500 Kcal/h -1.75 kW.
- 3 1200 watt hotplate.
- 4 Rapid burner 2,580 Kcal/h -3 kW.
- 5 Grids.
- 6 Residual heat indicator lights.
- * Maximum electric power: 3,300 watts.
- * Maximum calorific power: 4,080 Kcal/h - 4.75 kW/h.

DE **Modell VT DUAL.1**

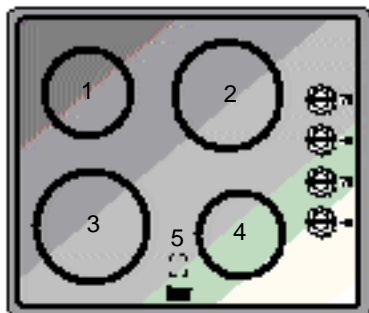
- 1 Zweikreis-Kochzone mit 700/2100 W
- 2 Mittel-Brenner mit 1500 kcal/h - 1,75 kW
- 3 Kochzone 1200 W
- 4 Stark-Brenner mit 2580 kcal/h - 3 kW
- 5 Stellroste
- 6 Kontrollleuchten zur Restwärme-Anzeige
- * Maximale elektrische Leistung: 3300 W
- * Maximale Wärmeleistung: 4080 Kcal/h - 4,75 kW/h

FR **Modèle VT DUAL.1**

- 1 Plaque à double foyer de 700/2.100 Watts.
- 2 Brûleur semi-rapide de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
- 3 Plaque de 1.200 Watts.
- 4 Brûleur rapide de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
- 5 Grilles.
- 6 Témoins de chaleur résiduelle.
- * Puissance électrique maximale: 3.300 Watts.
- * Puissance calorifique maximale: 4.080 Kcal/h - 4,75 kW.

PL **Model VT DUAL.1**

- 1 Pole grzejne podwójne o mocy 700 / 2.100 W
- 2 Palnik gazowy o mocy 1.750 W
- 3 Pole grzejne o mocy 1.200 W
- 4 Palnik gazowy o mocy 3.000 W
- 5 Ruszty
- 6 Wskaźniki zalegania ciepła
- * Maksymalny pobór mocy 3.300 W
- * Maksymalna moc grzejna (gaz) 4.750 W/h



GB **Model VT CM INOX HALOGEN**

- 1 1,200 watt hotplate.
- 2 1,800 watt halogen hotplate.
- 3 1,800 watt hotplate.
- 4 1,200 watt hotplate.
- 5 Residual heat indicator lights.
- * Maximum electric power: 6,000 watts.

DE **Modell VT CM**

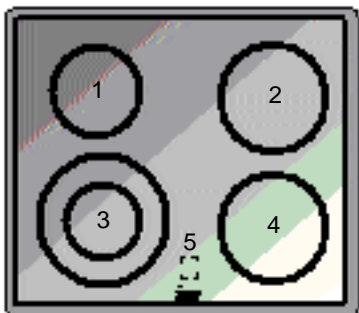
- 1 Kochzone 1200 W
- 2 Halogen-Kochzone 1800 W
- 3 Kochzone 1800 W
- 4 Kochzone 1200 W
- 5 Kontrollleuchten zur Restwärme-Anzeige
- * Maximale elektrische Leistung: 6000 W

FR **Modèle VT CM**

- 1 Plaque de 1.200 Watts.
- 2 Plaque halogène de 1.800 Watts.
- 3 Plaque de 1.800 Watts.
- 4 Plaque de 1.200 Watts.
- 5 Témoins de chaleur résiduelle.
- * Puissance électrique maximale: 6.000 Watts.

PL **Model VT CM INOX HALOGEN**

- 1 Pole grzejne o mocy 1.200 W
- 2 Pole grzejne o mocy 1.800 W
- 3 Pole grzejne o mocy 1.800 W
- 4 Pole grzejne o mocy 1.200 W
- 5 Wskaźniki zalegania ciepła
- * Maksymalny pobór mocy 6.000 W



GB

Model VTC DC

- 1 1,200 watt hotplate.
 - 2 1,800 watt hotplate.
 - 3 700/2,100 watt double circuit hotplate.
 - 4 1,800 watt hotplate.
 - 5 Residual heat indicator lights.
- * Maximum electric power: 6,900 watts.

DE

Modell VTC DC

- 1 Kochzone 1200 W
 - 2 Kochzone 1800 W
 - 3 Zweikreis-Kochzone mit 700/2100 W
 - 4 Kochzone 1800 W
 - 5 Kontrollleuchten zur Restwärme-Anzeige
- * Maximale elektrische Leistung: 6900 W

FR

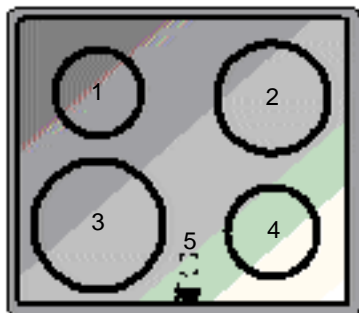
Modèle VTC DC

- 1 Plaque de 1.200 Watts.
 - 2 Plaque de 1.800 Watts.
 - 3 Plaque à double foyer de 700/2.100 Watts.
 - 4 Plaque de 1.800 Watts.
 - 5 Témoins de chaleur résiduelle.
- * Puissance électrique maximale: 6.900 Watts.

PL

Model VTC DC

- 1 Pole grzejne o mocy 1.200 W
 - 2 Pole grzejne o mocy 1.800 W
 - 3 Pole grzejne podwójne o mocy 700 / 2.100 W
 - 4 Pole grzejne o mocy 1.800 W
 - 5 Wskaźniki zalegania ciepła
- * Maksymalny pobór mocy 6.900 W



GB

Model VTC B

- 1 1,200 watt hotplate.
 - 2 1,800 watt hotplate.
 - 3 2,100 watt hotplate.
 - 4 1,200 watt hotplate.
 - 5 Residual heat indicator lights.
- * Maximum electric power: 6,300 watts.

DE

Modell VTC B

- 1 Kochzone 1200 W
 - 2 Kochzone 1800 W
 - 3 Kochzone 2100 W
 - 4 Kochzone 1200 W
 - 5 Kontrollleuchten zur Restwärme-Anzeige
- * Maximale elektrische Leistung: 6300 W

FR

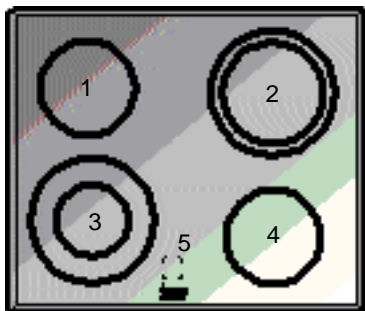
Modèle VTC B

- 1 Plaque de 1.200 Watts.
 - 2 Plaque de 1.800 Watts.
 - 3 Plaque de 2.100 Watts.
 - 4 Plaque de 1.200 Watts.
 - 5 Témoins de chaleur résiduelle.
- * Puissance électrique maximale: 6.300 Watts.

PL

Model VTC B

- 1 Pole grzejne o mocy 1.200 W
 - 2 Pole grzejne o mocy 1.800 W
 - 3 Pole grzejne o mocy 2.100 W
 - 4 Pole grzejne o mocy 1.200 W
 - 5 Wskaźniki zalegania ciepła
- * Maksymalny pobór mocy 6.300 W



- GB Model VR 622**
- 1 1,500 watt hotplate.
 - 2 1,400/2,000 watt double circuit hotplate.
 - 3 700/2,100 watt double circuit hotplate.
 - 4 1,500 watt hotplate.
 - 5 Residual heat indicator lights.
- * Maximum electric power: 7,100 watts.

- GB Model TT 620**
- 1 1,400/2,000 watt double circuit hotplate.
 - 2 1,800 watt hotplate.
 - 3 1,200 watt hotplate.
 - 4 1,500 watt hotplate.
- * Residual heat indicator. (H)
- * Maximum electric power: 6,500 watts.

- DE Modell VR 622**
- 1 Kochzone 1500 W
 - 2 Zweikreis-Kochzone mit 1400/2000 W
 - 3 Zweikreis-Kochzone mit 700/2100 W
 - 4 Kochzone 1500 W
 - 5 Kontrollleuchten zur Restwärme-Anzeige
- * Maximale elektrische Leistung: 7100 W

- DE Modell TT 620**
- 1 Zweikreis-Kochzone mit 1400/2000 W
 - 2 Kochzone 1800 W
 - 3 Kochzone 1200 W
 - 4 Kochzone 1500 W
- * Restwärme-Anzeige (H)
- * Maximale elektrische Leistung: 6500 W

- FR Modèle VR 622**
- 1 Plaque de 1.500 Watts.
 - 2 Plaque à double foyer de 1.400/2.000 Watts.
 - 3 Plaque à double foyer de 700/2.100 Watts.
 - 4 Plaque de 1.500 Watts.
 - 5 Témoins de chaleur résiduelle.
- * Puissance électrique maximale: 7.100 watts.

- FR Modèle TT 620**
- 1 Plaque à double foyer de 1.400/2.000 Watts.
 - 2 Plaque de 1.800 Watts.
 - 3 Plaque de 1.200 Watts.
 - 4 Plaque de 1.500 Watts.
- * Témoin de chaleur résiduelle. (H)
- * Puissance électrique maximale: 6.500 Watts.

- PL Model VR 622**
- 1 Pole grzejne o mocy 1500 W
 - 2 1.400/2.000 watt double circuit hotplate.
 - 3 Pole grzejne podwójne o mocy 700 / 2.100 W
 - 4 Pole grzejne o mocy 1.500 W
 - 5 Wskaźniki zalegania ciepła
- * Maksymalny pobór mocy 7.100 W

- PL Model TT 620**
- 1 1.400/2.000 watt double circuit hotplate.
 - 2 Pole grzejne o mocy 1.800 W
 - 3 Pole grzejne o mocy 1.200 W
 - 4 Pole grzejne o mocy 1.500 W
- * Wskaźniki zalegania ciepła (H)
- * Maksymalny pobór mocy 6.500 W



- GB Model VT TC 60.3**
- 1 1,200 watt hotplate.
 - 2 700/1,700 watt double circuit hotplate.
 - 3 1,400/2,000 watt double circuit hotplate.
 - 4 1,200 watt hotplate.
- * Residual heat indicator. (H)
 - * Maximum electric power: 6,100 watts.

- GB Model TR 620**
- 1 700/2,100 watt double circuit hotplate.
 - 2 1,800 watt hotplate.
 - 3 1,500 watt hotplate.
 - 4 1,200 watt hotplate.
- * Residual heat indicator. (H)
 - * Maximum electric power: 6,600 watts.

- DE Modell VT TC 60.3**
- 1 Kochzone 1200 W
 - 2 Zweikreis-Kochzone mit 700/1700 W
 - 3 Zweikreis-Kochzone mit 1400/2000 W
 - 4 Kochzone 1200 W
- * Restwärme-Anzeige (H)
 - * Maximale elektrische Leistung: 6100 W

- DE Modell TR 620**
- 1 Zweikreis-Kochzone mit 700/2100 W
 - 2 Kochzone 1800 W
 - 3 Kochzone 1500 W
 - 4 Kochzone 1200 W
- * Restwärme-Anzeige (H)
 - * Maximale elektrische Leistung: 6600 W

- FR Modèle VT TC 60.3**
- 1 Plaque de 1.200 Watts.
 - 2 Plaque à double foyer de 700/1.700 Watts.
 - 3 Plaque à double foyer de 1.400/2.000 Watts.
 - 4 Plaque de 1.200 Watts.
- * Témoin de chaleur résiduelle. (H)
 - * Puissance électrique maximale: 6.100 Watts.

- FR Modèle TR 620**
- 1 Plaque à double foyer de 700/2.100 Watts.
 - 2 Plaque de 1.800 Watts.
 - 3 Plaque de 1.500 Watts.
 - 4 Plaque de 1.200 Watts.
- * Témoin de chaleur résiduelle. (H)
 - * Puissance électrique maximale: 6.600 Watts.

- PL Model VT TC 60.3**
- 1 Pole grzejne o mocy 1.200 W
 - 2 Pole grzejne podwójne o mocy 700 / 1.700 W
 - 3 Pole grzejne podwójne o mocy 1.400 / 2.000 W
 - 4 Pole grzejne o mocy 1.200 W
- * Wskaźniki zalegania ciepła (H)
 - * Maksymalny pobór mocy 6.100 W

- PL Model TR 620**
- 1 Pole grzejne podwójne o mocy 700 / 2.100 W
 - 2 Pole grzejne o mocy 1.800 W
 - 3 Pole grzejne o mocy 1.500 W
 - 4 Pole grzejne o mocy 1.200 W
- * Wskaźniki zalegania ciepła (H)
 - * Maksymalny pobór mocy 6.600 W



GB Model TT 630

- 1 1,800 watt hotplate.
- 2 1,500/2,400 watt double circuit hotplate.
- 3 1,200 watt hotplate.
- * Residual heat indicator. (H)
- * Maximum electric power: 5,400 watts.

DE Modelle TT 630

- 1 Kochzone 1800 W
- 2 Zweikreis-Kochzone mit 1500/2400 W
- 3 Kochzone 1200 W
- * Restwärme-Anzeige (H)
- * Maximale elektrische Leistung: 5400 W

FR Modèle TT 630

- 1 Plaque de 1.800 Watts.
- 2 Plaque à double foyer de 1.500/2.400 Watts.
- 3 Plaque de 1.200 Watts.
- * Témoin de chaleur résiduelle. (H)
- * Puissance électrique maximale: 5.400 Watts.

PL Model TT 630

- 1 Pole grzejne o mocy 1.800 W
- 2 Pole grzejne podwójne o mocy 1.500 / 2.400 W
- 3 Pole grzejne o mocy 1.200 W
- * Wskaźnik zalegania ciepła (H)
- * Maksymalny pobór mocy 5.400 W

GB Models TR 640 and TT 640

- 1 700/1,700 watt double circuit hotplate.
- 2 1,800/2,700 (or 1,500/2,400 Watts, according to the model) watt double circuit hotplate.
- 3 1,200 watt hotplate.
- * Residual heat indicator. (H)
- * Maximum electric power: 5,300 (or 5,600) watts.

DE Modelle TR 640 und TT 640

- 1 Zweikreis-Kochzone mit 700/1700 W
- 2 Zweikreis-Kochzone mit 1800/2700 (oder 1.500/2.400 W, je nach Modell) W
- 3 Kochzone 1200 W
- * Restwärme-Anzeige (H)
- * Maximale elektrische Leistung: 5300 (oder 5,600) W

FR Modèles TR 640 et TT 640

- 1 Plaque à double foyer de 700/1.700 Watts.
- 2 Plaque à double foyer de 1.800/2.700 (1.500/2.400 Watts, selon le modèle) Watts.
- 3 Plaque de 1.200 Watts.
- * Témoin de chaleur résiduelle. (H)
- * Puissance électrique maximale: 5.300 (ou 5,600) Watts.

PL Modele TR 640 and TT 640

- 1 Pole grzejne podwójne o mocy 700 / 1.700 W
- 2 Pole grzejne podwójne o mocy 1.800 / 2.700 W (lub 1.800 / 2.700 W – w zależności od modelu)
- 3 Pole grzejne o mocy 1.200 W
- * Wskaźnik zalegania ciepła (H)
- * Maksymalny pobór mocy 5.300 (lub 5.600) W



- GB Model TT 600, TR 600 and TB 600**
- 1 2,100 watt hotplate.
 - 2 1,800 watt hotplate.
 - 3 1,200 watt hotplate.
 - 4 1,200 watt hotplate.
 - * Residual heat indicator. (H)
 - * Maximum electric power: 6,300 watts.

- GB Model TC 620**
- 1 1,400/2,000 watt double circuit hotplate.
 - 2 1,800 watt hotplate.
 - 3 1,200 watt hotplate.
 - 4 1,500 watt hotplate.
 - * Residual heat indicator. (H)
 - * Maximum electric power: 6,500 watts.

- DE Modell TT 600, TR 600 und TB 600**
- 1 Kochzone 2100 W
 - 2 Kochzone 1800 W
 - 3 Kochzone 1200 W
 - 4 Kochzone 1200 W
 - * Restwärme-Anzeige (H)
 - * Maximale elektrische Leistung: 6300 W

- DE Modelle TC 620**
- 1 Zweikreis-Kochzone mit 1400/2000 W
 - 2 Kochzone 1800 W
 - 3 Kochzone 1200 W
 - 4 Kochzone 1500 W
 - * Restwärme-Anzeige (H)
 - * Maximale elektrische Leistung: 6500 W

- FR Modèle TT 600, TR 600 et TB 600**
- 1 Plaque de 2.100 Watts.
 - 2 Plaque de 1.800 Watts.
 - 3 Plaque de 1.200 Watts.
 - 4 Plaque de 1.200 Watts.
 - * Témoin de chaleur résiduelle. (H)
 - * Puissance électrique maximale: 6.300 Watts.

- FR Modèle TC 620**
- 1 Plaque à double foyer de 1.400/2.000 Watts.
 - 2 Plaque de 1.800 Watts.
 - 3 Plaque de 1.200 Watts.
 - 4 Plaque de 1.500 Watts.
 - * Témoin de chaleur résiduelle. (H)
 - * Puissance électrique maximale: 6.500 Watts.

- PL Model TT 600, TR 600 and TB 600**
- 1 Pole grzejne o mocy 2.100 W
 - 2 Pole grzejne o mocy 1.800 W
 - 3 Pole grzejne o mocy 1.200 W
 - 4 Pole grzejne o mocy 1.200 W
 - * Wskaźniki zalegania ciepła (H)
 - * Maksymalny pobór mocy 6.300 W

- PL Model TC 620**
- 1 Pole grzejne podwójne o mocy 1.400 / 2.000 W
 - 2 Pole grzejne o mocy 1.800 W
 - 3 Pole grzejne o mocy 1.200 W
 - 4 Pole grzejne o mocy 1.500 W
 - * Wskaźniki zalegania ciepła (H)
 - * Maksymalny pobór mocy 6.500 W



GB

Model TR 735 AB

- 1 1,800 watt hotplate.
- 2 1050 / 1,950 / 2,700 watt hotplate.
- 3 1,200 watt hotplate.
- * Residual heat indicator. (H)
- * Maximum electric power: 5,700 watts.

DE

Modell TR 735 AB

- 1 Kochzone 1800 W
- 2 Kochzone 1050 / 1950 / 2700 W
- 3 Kochzone 1200 W
- * Restwärme-Anzeige (H)
- * Maximale elektrische Leistung: 5700 W

FR

Modèle TR 735 AB

- 1 Plaque de 1800 Watts.
- 2 Plaque de 1.050 / 1.950 / 2.700 Watts.
- 3 Plaque de 1.200 Watts.
- * Témoin de chaleur résiduelle. (H)
- * Puissance électrique maximale: 5.700 Watts.

PL

Model TR 735 AB

- 1 Pole grzejne o mocy 1.800 W
- 2 Pole grzejne potrójne o mocy 1.050 / 1.950 / 2.700 W
- 3 Pole grzejne o mocy 1.200 W
- * Wskaźniki zalegania ciepła (H)
- * Maksymalny pobór mocy 5.700 W



GB

Model TM 620

- 1 700/2,100 watt double circuit hotplate.
- 2 1,800 watt hotplate.
- 3 1,500 watt hotplate.
- 4 1,200 watt hotplate.
- * Residual heat indicator. (H)
- * Maximum electric power: 6,600 watts.

DE

Modell TM 620

- 1 Zweikreis-Kochzone mit 700/2100 W
- 2 Kochzone 1800 W
- 3 Kochzone 1500 W
- 4 Kochzone 1200 W
- * Restwärme-Anzeige (H)
- * Maximale elektrische Leistung: 6600 W

FR

Modèle TM 620

- 1 Plaque à double foyer de 700/2.100 Watts.
- 2 Plaque de 1.800 Watts.
- 3 Plaque de 1.500 Watts.
- 4 Plaque de 1.200 Watts.
- * Témoin de chaleur résiduelle. (H)
- * Puissance électrique maximale: 6.600 Watts.

PL

Model TM 620

- 1 Pole grzejne podwójne o mocy 700 / 2.100 W
- 2 Pole grzejne o mocy 1.800 W
- 3 Pole grzejne o mocy 1.500 W
- 4 Pole grzejne o mocy 1.200 W
- * Wskaźniki zalegania ciepła (H)
- * Maksymalny pobór mocy 6.600 W



GB Model TM 601

- 1 2,100 watt hotplate.
- 2 1,800 watt hotplate.
- 3 1,200 watt hotplate.
- 4 1,200 watt hotplate.

* Residual heat indicator. (H)

* Maximum electric power: 6,300 watts.

GB Model TR 641

- 1 1,400/2,000 watt double circuit hotplate.
- 2 1,800 watt hotplate.
- 3 1,200 watt hotplate.
- 4 1,200 watt hotplate.

* Residual heat indicator. (H)

* Maximum electric power: 6,200 watts.

DE Modell TM 601

- 1 Kochzone 2100 W
- 2 Kochzone 1800 W
- 3 Kochzone 1200 W
- 4 Kochzone 1200 W

* Restwärme-Anzeige (H)

* Maximale elektrische Leistung: 6300 W

DE Modell TR 641

- 1 Zweikreis-Kochzone mit 1400/2000 W
- 2 Kochzone 1800 W
- 3 Kochzone 1200 W
- 4 Kochzone 1200 W

* Restwärme-Anzeige (H)

* Maximale elektrische Leistung: 6200 W

FR Modèle TM 601

- 1 Plaque de 2.100 Watts.
- 2 Plaque de 1.800 Watts.
- 3 Plaque de 1.200 Watts.
- 4 Plaque de 1.200 Watts.

* Témoin de chaleur résiduelle. (H)

* Puissance électrique maximale: 6.300 Watts.

FR Modèle TR 641

- 1 Plaque à double foyer de 1.400/2.000 Watts.
- 2 Plaque de 1.800 Watts.
- 3 Plaque de 1.200 Watts.
- 4 Plaque de 1.200 Watts.

* Témoin de chaleur résiduelle. (H)

* Puissance électrique maximale: 6.200 Watts.

PL Model TM 601

- 1 Pole grzejne o mocy 2.100 W
- 2 Pole grzejne o mocy 1.800 W
- 3 Pole grzejne o mocy 1.200 W
- 4 Pole grzejne o mocy 1.200 W
- * Wskaźniki zalegania ciepła (H)
- * Maksymalny pobór mocy 6.300 W

PL Model TR 641

- 1 Pole grzejne podwójne o mocy 1.400 / 2.100 W
- 2 Pole grzejne o mocy 1.800 W
- 3 Pole grzejne o mocy 1.200 W
- 4 Pole grzejne o mocy 1.200 W
- * Wskaźniki zalegania ciepła (H)
- * Maksymalny pobór mocy 6.200 W

Guide d'utilisation du manuel d'instruction

Cher client,

Nous vous remercions sincèrement de votre confiance.

Nous sommes certains que notre table de cuisson sera à la hauteur de vos exigences.

Ce modèle moderne, fonctionnel et pratique a été fabriqué avec des matériaux de première qualité. Ils ont été soumis à un contrôle strict de la qualité durant tout le processus de fabrication.

Avant d'installer ou d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et respecter à la lettre les instructions afin de garantir le meilleur résultat lors de l'utilisation de cet appareil.

Conservez ce manuel d'instructions dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter et pour satisfaire les conditions de garantie.

Pour pouvoir bénéficier de cette Garantie, veuillez présenter la facture d'achat de l'appareil ainsi que le Certificat de garantie.



Conservez le Certificat de garantie ou, le cas échéant, la feuille des caractéristiques techniques avec le Manuel d'instructions durant toute la durée de vie de l'appareil. Ils contiennent d'importantes données techniques concernant l'appareil.

Consignes de sécurité

Avant d'utiliser pour la première fois le produit, veuillez lire attentivement les instructions relatives à l'installation et au branchement.

Vous pouvez installer ces modèles de plaques de cuisson dans les mêmes types de meubles que les fours de la marque TEKA.

Par mesure de sécurité, l'installation doit être réalisée par du personnel autorisé et conformément aux normes d'installation en vigueur. De la même manière, seul le personnel du service technique de TEKA a le droit de manipuler les pièces internes de ces plaques et le remplacement du câble flexible d'alimentation.

Attention:



Lorsque les plaques sont en fonctionnement ou après leur utilisation, certaines zones peuvent produire des brûlures. Veuillez éloigner les enfants de l'appareil.



En cas de cassure ou fissure du verre céramique, la table de cuisson devra être immédiatement débranchée pour éviter une éventuelle électrocution.



Lors du fonctionnement des plaques halogènes, nous vous recommandons de ne pas fixer votre regard sur elles pour éviter tout dommage personnel.

Installation

Important

L'INSTALLATION ET LE RÉGLAGE DOIVENT ÊTRE ASSURÉS PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES D'INSTALLATION EN VIGUEUR.

Logement des tables de cuisson (voir fig.1)

Selon le modèle à installer, l'orifice réalisé pour l'encastrement devra respecter les dimensions spécifiées dans la figure 2.

Le système de fixation de la table de cuisson est prévu pour des plans de travail de 20, 30 et 40 mm d'épaisseur. Les emballages des modèles VTN DC et TC 620 intègrent un patron de découpe qui sera utilisé pour dimensionner l'encastrement de ces modèles de table de cuisson vitrocéramique.

La distance minimale entre la surface de support des récipients et la partie inférieure du meuble ou de la hotte placés au-dessus du plan de travail doit être de 650 mm. Si les instructions d'installation de la hotte indiquent une distance supérieure, elle devra être respectée.

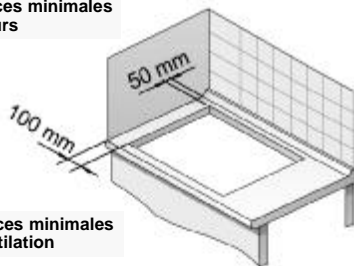
Les tables de cuisson décrites dans ce manuel peuvent être uniquement installées sur des fours TEKA. Les modèles sans commandes seront spécifiquement installés sur des fours multifonctions TEKA et/ou bandeaux de commandes TEKA.

Le meuble qui accueillera la table de cuisson et le four doit être parfaitement fixé.

LOGEMENT DU TIROIR À COUVERTS OU MEUBLE INFÉRIEUR (MODÈLES CONTRÔLE TACTILE)

Si vous désirez avoir à votre disposition un meuble ou un tiroir à couverts sous la table

Distances minimales aux murs



Distances minimales de ventilation

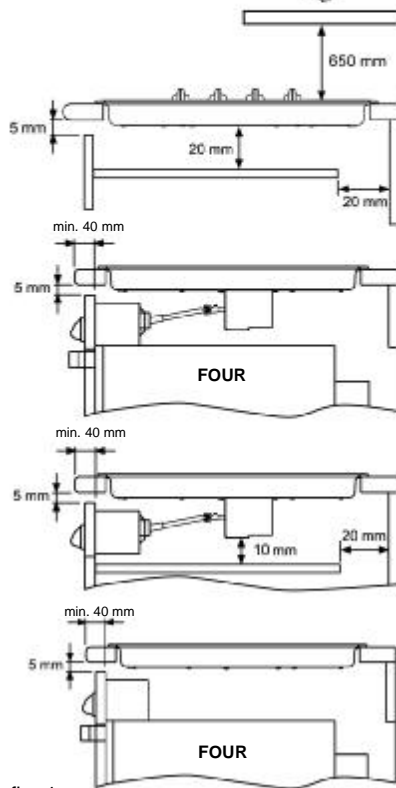
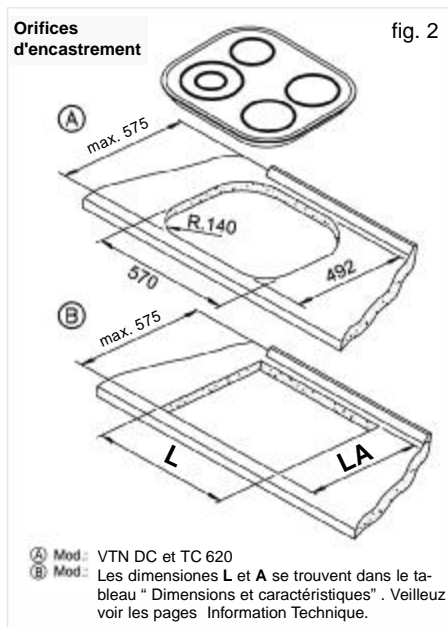


fig. 1

de cuisson, il faudra placer une planche de séparation entre les deux. Ainsi vous évitez les contacts accidentels avec la surface chaude de la carcasse de l'appareil.

La planche devra être située à une distance de 20 mm en dessous de la partie infé-



rière de la table de cuisson, en laissant un espace libre d'au moins 20 mm jusqu'au fond du meuble (voir figure 1). Une autre alternative est d'installer à la place de la planche un revêtement protecteur à adosser à la partie basse de la table de cuisson que vous pourrez acheter chez notre Service Technique sous la référence indiquée.

Recouvrement protecteur table de cuisson

Ref.	Modèles
81253177	TT 600, TB 600, TR 640, TT 640, TR 620, TT 630, TR 600, TR 735 AB, TM 620, TR 641 et TM 601
81253176	VT TC 60.3, TT 620 et TC 620

⚠ Lors de leur installation, les tables de cuisson doivent être manipulées avec précaution, certaines zones ou coins peuvent éventuellement provoquer des coupures.

⚠ Pour la mise en place de meubles ou appareils au-dessus de la table de cuisson, protégez-la convenablement pour éviter que des coups ou un poids excessif cassent le verre.

⚠ Les colles utilisées dans la fabrication des meubles ou pour le collage des couches décoratives et de celles faisant partie de la surface du plan de travail doivent pouvoir supporter des températures de 100°C.

⚠ TEKA ne saurait être tenu pour responsable des pannes ou dommages dérivés d'une mauvaise installation.

LE VERRE NE FERA L'OBJET D'AUCUNE GARANTIE EN CAS DE CHOCS OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION.

Ancrage de la table de cuisson (voir figs. 3 et 4)

Une fois l'encastrement réalisé, collez le joint d'étanchéité sur la partie inférieure de la table de cuisson. Pour les modèles VR 622, TR 620, TR 640, TT 640, TT 600, TB 600, TR 600, TT 630, TR 735 AB, TM 620, TR 641 et TM 601, le joint sera collé sur la partie inférieure du verre.

N'appliquez pas de silicone directement entre le verre et les plaques du meuble car, en retirant la cuisinière de son logement, le verre pourrait se rompre.

Placez les agrafes comme indiqué sur la figure et fixez-les aux orifices de la partie inférieure de la structure à l'aide des vis à tôle fournies.

Pour des plans d'épaisseurs inférieures ou égales à 30 mm, utilisez les vis tarauds (M5) fournies en supplément et introduisez-les dans l'orifice circulaire de l'agrafe.

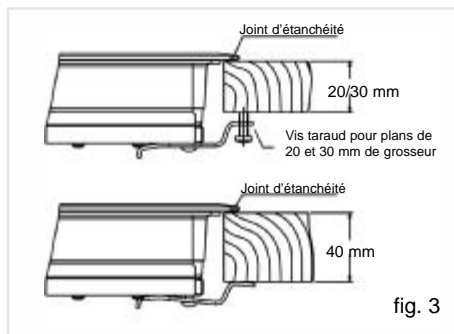


fig. 3

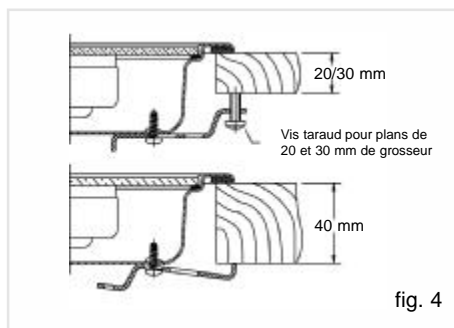


fig. 4

Le filet du trou sera façonné lors du serrage de la vis; cette opération doit être réalisée avant de fixer l'élément de fixation à la table de cuisson.

Vous trouverez les agrafes et le joint d'étanchéité dans l'emballage.

Branchement électrique

Avant de brancher la table de cuisson, vérifiez que la tension (voltage) et la fréquence de la ligne correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de la table de cuisson située sur la partie inférieure et sur le Certificat de garantie ou, le cas échéant, la feuille de caractéristiques techniques jointe à conserver avec ce manuel.

Réalisez le branchement électrique à l'aide

d'un interrupteur omnipolaire ou à broche, adéquat à l'intensité à supporter et dont les contacts sont séparés de 3 mm minimum, qui assurera la déconnexion en cas d'urgence ou de nettoyage des plaques.

La mise à la terre de l'appareil, conformément aux normes en vigueur, est obligatoire.

En cas de besoin, le remplacement du câble flexible d'alimentation du modèle VT CM ne pourra être effectué que par le service après-vente de TEKA.

Évitez le contact du câble d'entrée avec les structures de la table de cuisson et du four, s'il est installé dans le même meuble.

Logement du four



Consultez le manuel correspondant.

Le logement du four doit être celui indiqué dans le manuel d'instructions. Consultez-le également pour le raccordement électrique. Avant de manipuler l'intérieur de l'appareil, veillez à ce qu'il soit débranché.

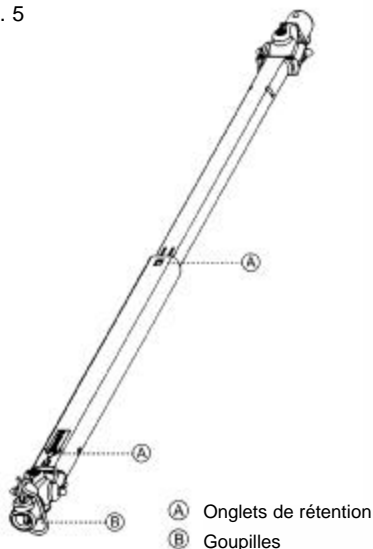
Vitrocéramique à commande

Raccordement de la table de cuisson au four ou au bandeau de commandes

Pour ce faire, nous fournissons quatre cardans télescopiques (Voir fig. 5). Pour le raccordement, suivez les indications suivantes:

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Dégagez les cardans télescopiques en appuyant sur l'onglet de fixation (A), signalé avec PUSH, à l'aide d'un tournevis fin et extraire l'élément extensible de quelques centimètres.
- 3 Retirez les quatre goupilles des extrémités (B).
- 4 Introduire partiellement le four dans l'en-

fig. 5



castrement correspondant. Faites attention de ne pas entraîner les cardans télescopiques qui sortent de la table de cuisson et laissez l'espace suffisant pour pouvoir introduire leur extrémités dans les tiges de la partie arrière du bandeau de commandes et placer ensuite les goupilles. (Voir fig. 5)

- 5 Pour la connexion électrique des deux appareils, branchez le connecteur de la table au four.
- 6 Finissez d'introduire le four dans son emplacement définitif en veillant à ce que les cardans télescopiques soient bien fixés dans les tiges et que les tubes télescopiques soient bien assemblés et alignés pour favoriser leur glissement.
- 7 Placez les manettes sur le bandeau du four.
- 8 Pour faire tourner les manettes, appuyez préalablement afin de libérer le dispositif de sécurité.

Vue arrière du bandeau de commandes:

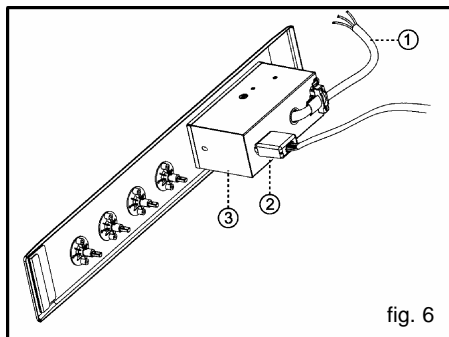


fig. 6

- ① Câble flexible d'alimentation
- ② Connecteur
- ③ Tôle de protection du toron électrique

Si les cardans télescopiques sont trop courts, vous pouvez utiliser des rallonges (non fournies et disponibles en accessoire). Introduisez-les en exerçant une pression et fixez-les au cache incorporé.

Modèle VT DUAL.1

Raccordement au gaz

Le raccordement de la prise de gaz de la table de cuisson à la conduite principale doit être réalisé conformément aux normes et à la réglementation en vigueur applicable aux installations de gaz.

Des grilles d'aération devront être installées dans la pièce conformément à la réglementation en vigueur.

La table de cuisson est équipée d'un raccord fileté selon ISO 228-1 de 1/2" de diamètre. Nous fournissons en accessoire un tube de cuivre de Ø 10/12 mm auquel sera soudé le tube de la prise de gaz.

Chaque fois que l'écrou de connexion du gaz est démonté, il faudra en changer le joint.

Pour éviter d'endommager la table de cuisson lors du serrage de l'écrou du tube de la connexion du gaz, utilisez un couple de serrage maximum de 300 Kgf * cm.

Une fois le raccordement du gaz réalisé, vérifiez l'étanchéité de l'installation. Si cette vérification est effectuée avec de l'air, la pression d'essai ne devra pas dépasser les 200 g/cm². Si vous ne disposez pas d'air, utilisez de l'eau savonneuse pour vérifier l'absence de fuites sur les raccords. **La détection de fuites à l'aide d'une flamme est totalement déconseillée.**

Une fois la table de cuisson installée, vérifiez que le débit minimum des brûleurs est correctement réglé. Pour cela, allumez les brûleurs et vérifiez que lorsque vous tournez rapidement la commande de la position maximale à la position minimale, la flamme ne s'éteint pas.

Adaptation du gaz

Important!

Toute modification de l'appareil pour son adaptation à un gaz différent de celui qu'il utilise doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié.



Information pour le Service technique: si vous réalisez une conversion du type de gaz ou de la pression de l'appareil, veuillez placer, sur l'étiquette existante, une autre étiquette de régulation avec les nouvelles caractéristiques de l'appareil.

Les interventions nécessaires pour l'adaptation sont les suivantes:

* Remplacement des injecteurs.

* Réglage du débit minimum des robinets de gaz.

Le tableau 1 indique les injecteurs nécessaires à chaque type de gaz.

Pour le remplacement des injecteurs suivez les instructions suivantes:

- 1 Retirez les grilles et les parties supérieures du brûleur pour faire apparaître l'injecteur.
- 2 À l'aide d'une clé à tube de 7, retirez les injecteurs et remplacez-les. Veillez à bien serrer l'injecteur afin d'éviter les fuites.
- 3 Remplacez la grille et les brûleurs retirés au préalable.

Une fois les injecteurs changés, **réglez les minimums** comme suit:

- 1 Retirez le four ou le bandeau de commandes de leur logement pour pouvoir accéder aux robinets de gaz.
- 2 Allumez les brûleurs à la position minimale.
- 3 À l'aide d'un tournevis plat fin, faites tourner la vis placée à droite ou au centre de la tige du robinet de gaz (rotation vers la gauche, la flamme grandit et vers la droite, la flamme faiblit).
- 4 Une fois la flamme réglée, vérifiez que lorsque vous tournez rapidement la commande de la position maximale à la position minimale, la flamme ne s'éteint pas.

TEKA INDUSTRIAL, S.A. décline toute responsabilité en cas de mauvais fonctionnement de la table de cuisson si l'adaptation du gaz ou le réglage du débit minimum des brûleurs n'ont pas été effectués par le service technique de TEKA.

Tableau 1

Brûleur	Famille		
	Seconde		Troisième
	Groupe H	Groupe E+	Groupe 3+
Rapide	116	116	85
Semi-rapide	97	97	66

Ø injecteur exprimé en 1/100 mm.

Informations techniques

Dimensions et caractéristiques

Modèles	TR 640 TT 640	TC 620	TR 620 TM 620	TT 620	VT TC 60.3	TR 735 AB	TT 600 TR 600 TB 600 TM 601	TT 630	VT CM INOX HALO- GEN
Dimensions des plaques de cuisson									
Hauteur (mm)	65	67	65	67	65	65	65	65	85
Longueur (mm)	600	590	600	600	600	700	600	600	600
Largeur (mm)	510	510	510	510	510	540	510	510	510
Dimensions du logement du meuble									
Longueur (mm) (L)	560	570	580	580	580	560	560	560	580
Largeur (mm) (LA)	490	492	490	492	492	490	490	490	492
Profondeur (mm)	61	60	61	63	60	61	61	61	60
Configuration									
Plaque rayonnante double foyer 1800/2700 W circuit	1							1	
Plaque rayonnante triple foyer 1050/1950/2700W circuit						1			
Plaque rayonnante double foyer 700/2100W circuit			1						
Plaque rayonnante double foyer 700/1700W circuit	1				1				
Plaque rayonnante double foyer 1400/2000W circuit		1		1	1				
Plaque rayonnante 2.100W							1		
Plaque rayonnante halogène 1.800W									1
Plaque rayonnante 1.800W		1	1	1		1	1	1	1
Plaque rayonnante 1.200W	1	1	1	1	2	1	2	1	2
Plaque rayonnante 1.500W		1	1	1					
Électrique									
Puissance Nominale (W) pour 230 V*	5.600	6.500	6.600	6.500	6.100	5.700	6.300	5.400	6.000
Tension d'alimentation (V)	VOIR PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL								
Fréquence (Hz)	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60

* Pour tensions différentes de 230 V, consultez la plaque signalétique de l'appareil

Dimensions et caractéristiques

Modèles	VTN DC	VT DUAL.1	VTC B	VT CM	VR 622	VTC DC	TR 641
Dimensions des plaques de cuisson							
Hauteur (mm)	120	163	120	85	120	120	65
Longueur (mm)	590	600	600	600	600	600	600
Largeur (mm)	510	510	510	510	510	510	510
Dimensions du logement du meuble							
Longueur (mm) (L)	570	580	580	580	580	580	560
Largeur (mm) (LA)	492	492	492	492	492	492	490
Profondeur (mm)	115	117	115	60	115	115	61
Configuration							
Plaque rayonnante double foyer 700/2100W circuit	1	1			1	1	
Plaque rayonnante double foyer 700/1700W circuit							1
Plaque rayonnante double foyer 1400/2000W circuit							
Plaque rayonnante 2.100W			1		1		
Plaque rayonnante halogène 1.800W							
Plaque rayonnante 1.800W	2		1	2		2	1
Plaque rayonnante 2.100W					2		
Plaque rayonnante 1.200W	1	1	2	2		1	2
Brûleur rapide 3 kW		1					
Brûleur semi-rapide 1,75 kW		1					
Électrique							
Puissance Nominale (W) pour 230 V*	6.900	3.300	6.300	6.000	6.700	6.900	6.200
Tension d' alimentation (V)	VOIR PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL						
Fréquence (Hz)	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Gaz							
Puissance maximale (kW)		4,75					

* Pour tensions différentes de 230 V, consultez la plaque signalétique de l'appareil

Caractéristiques techniques


CARACTÉRISTIQUES COMMUNES POUR TOUS LES MODÈLES

La tension d'alimentation et la fréquence devront correspondre à celles indiquées sur la plaque signalétique.


CARACTÉRISTIQUES DE LA VT DUAL. 1


Avertissements:

- a) Avant l'installation, vérifier que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- b) Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
- c) Cet appareil ne doit pas être raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Son installation et sa connexion doivent être effectuées conformément à la réglementation en vigueur. Conformez-vous tout spécialement aux règles applicables à l'aération.

 **L'utilisation d'une table de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité là où elle est installée. Par conséquent, assurez une bonne aéra-**

tion de la cuisine en maintenant les orifices de ventilation naturels ouverts, en ouvrant une fenêtre ou en installant un système de ventilation mécanique efficace (hotte d'aération mécanique).

 **L'utilisation intense et prolongée de l'appareil peut demander une aération complémentaire, ouvrez par exemple la fenêtre, ou une aération plus efficace, augmentez par exemple la puissance d'aération mécanique, s'il y a une.**

 Conservez le Certificat de garantie ou, le cas échéant, la feuille des caractéristiques techniques avec le Manuel d'instructions durant toute la durée de vie de l'appareil. Ils contiennent d'importantes données techniques concernant l'appareil.

Plaque de cuisson de Classe 3.

Tableau 2

Pays	Catégorie
France	II2E+3+
Royaume-Uni	II2H3+
Grèce	I3+
Italie	II2H3+

Tableau 3


Brûleur			Rapide	Semi-rapide
Débit calorifique nominal	KW	mbar	3	1,75
Débits nominaux*	G-20 (Nm³/h)	20	0,29	0,17
	G-25 (Nm³/h)	25	0,33	0,19
	G-30 (Kg/h)	29	0,22	0,13
	G-31 (Kg/h)	37	0,21	0,13
Débit calorifique réduit	kW		0,70	0,40
Rendement	%		>52	>52


* Débit par rapport au pouvoir calorifique supérieur (H_s)

Utilisation et entretien

Conditions spéciales avant la mise en marche

Avant de brancher la table de cuisson, vérifiez que la tension (voltage) et la fréquence de la ligne correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de la table de cuisson située sur la partie inférieure et sur le Certificat de garantie ou, le cas échéant, la feuille de caractéristiques techniques jointe à conserver avec ce manuel.

 **L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites. Il ne devrait pas non plus être utilisé par des personnes n'ayant aucune expérience dans la manipulation de l'appareil ou ne connaissant pas celui-ci, sauf sous la supervision d'une personne responsable de sa sécurité.**

 **Vous devez éviter que les enfants jouent avec l'appareil.**

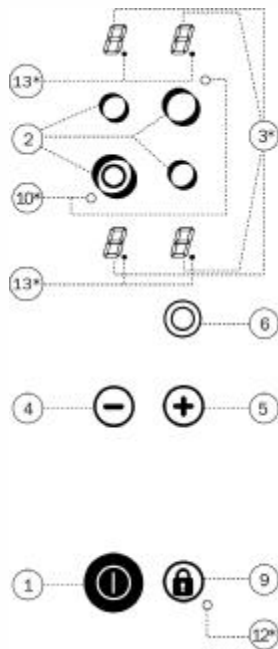
Consignes d'utilisation du contrôle tactile

ÉLÉMENTS DE MANOEUVRE (figs. 7, 8 et 9)

- 1 Touche sensitive marche/arrêt.
- 2 Touche sensitive de sélection de la plaque.
- 3 Indicateurs de puissance et/ou de chaleur résiduelle (indique également l'activation du blocage sur les modèles repris dans la figure 8).
- 4 Touche sensitive de réduction de puissance/temps (moins).
- 5 Touche sensitive d'augmentation de puissance/temps (plus).
- 6 Touche sensitive de sélection double/triple foyer (plaque double ou triple).

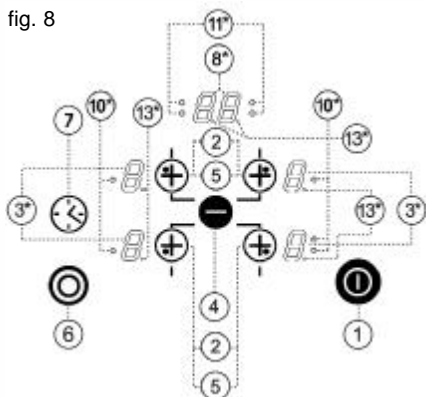
Modèle VT TC 60.3

fig. 7



Modèles TT 630, TT 600, TB 600, TR 600, TC 620, TR 735 AB, TR 641 et TM 601

fig. 8



Modèles TR 640, TT 640, TR 620, TT 620 et TM 620

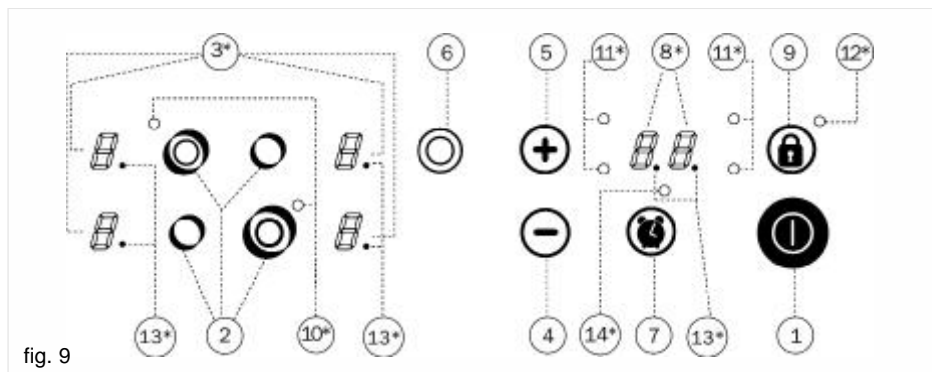


fig. 9

- 7 Touche sensible de sélection du minuteur/chronomètre (Modèles TR 640, TC 620, TT 640, TR 735 AB et TR 641).
- 8 Indicateur de l'horloge (Modèles TR 640, TC 620, TT 640, TR 735 AB et TR 641).
- 9 Touche sensible de blocage du reste des autres touches sensibles (excepté sur les modèles repris dans la figure 8).
- 10 Témoin d'allumage du double foyer de la plaque (uniquement pour plaques à double foyer). Les plaques triple foyers sont dotées de deux témoins, un pour chaque foyer supplémentaire.
- 11 Témoin de plaque temporisée (Modèles TR 640, TC 620, TT 640, TR 735 AB et TR 641).
- 12 Témoin de blocage activé (modèles des figures 4 et 6).
- 13 Point décimal sur indicateurs :
Allumé : plaque utilisable.
Éteint : plaque bloquée.
- 14 Témoin du compte à rebours.

* Uniquement visibles avec les plaques en marche.

Les réglages s'effectuent à travers des touches sensibles associées à un indicateur. Elles répondent à un simple contact du doigt, n'exercez donc pas une pression forte sur le verre.

Chaque action est signalée par un bip sonore.

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

- 1 Touchez la touche sensible de mise en marche (1) pendant au moins une seconde.

La commande sensible s'active et tous les indicateurs de puissance (3) affichent 0. Le point des décimales (13) clignote.



Réalisez l'action suivante en moins de 10 secondes (20 secondes pour les modèles TT 600, TT 630, TB 600, TR 600, TC 620, TR 735 AB, TR 641 et TM 601), dans le cas contraire, la commande sensible s'éteint automatiquement.

SÉLECTION DE LA PLAQUE ALLUMÉE


Une fois la commande sensible activée via la touche sensible (1), allumez la plaque souhaitée.

- 1 Touchez la touche sensible de la plaque choisie (2). L'indicateur de puissance correspondant affiche un 0 (3) et le point décimal (13) s'allume pour indiquer que



la plaque est sélectionnée (prête à travailler).

- 2 Choisissez la puissance désirée à l'aide de la touche sensitive  ou  (4/5).



Sur les modèles TT 600, TT 630, TB 600, TR 600, TC 620, TR 735 AB, TR 641 et TM 601 la touche sensitive  a une double fonction: Sélection de plaque (première pulsation) et augmentation de puissance (pulsation avec la plaque déjà activée).


Appuyez sur la touche sensitive de puissance avant 5 secondes ou la plaque se désactivera. Dans ce cas, il faudra à nouveau la sélectionner.

Les touches sensibles  et  sont réceptives: laissez le doigt posé pour qu'elles avancent ou reculent de façon continue toutes les 0,5 s.


Vous ne pouvez sélectionner qu'une seule plaque à la fois (2), c'est-à-dire, un seul point décimal (13) s'allumera.





Attention :
Pour pouvoir agir sur une plaque, celle-ci devra être sélectionnée. Si vous voulez agir sur une plaque, vérifiez que le témoin (13) correspondant est allumé.

Pour un allumage rapide à puissance maximale: Une fois la plaque sélectionnée, appuyer sur la touche  (4) et la plaque fonctionnera à la puissance maximale.

DÉCONNEXION DE LA PLAQUE

- 1 Tout d'abord, sélectionnez la plaque. Le point décimal (13) correspondant doit être allumé.
- 2 Baissez, au moyen de la touche sensitive  (4), la puissance au niveau 0. La

plaque s'éteindra automatiquement.

Pour un arrêt rapide: En appuyant simultanément sur les touches  et  (4/5), la plaque s'éteindra rapidement.

INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE


L'indicateur de puissance de la plaque affiche un **H** lorsque la surface du verre, dans cette zone, atteint une température susceptible de provoquer des brûlures. Lorsque ce risque disparaît, l'indicateur s'éteint (si les plaques sont déconnectées), ou un 0 s'affiche si les plaques sont encore connectées.

Éteignez la plaque avant la fin de la cuisson pour profiter de la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'énergie.



Attention: En cas de coupure et de rétablissement immédiat du courant, l'indicateur de chaleur résiduelle H ne se rallume pas même si la surface est encore chaude. Tenez-en compte.





ARRÊT DE L'APPAREIL

L'appareil peut être éteint à tout moment en appuyant sur la touche sensitive de marche / arrêt . Sur le mode d'attente (Stand-by) un **H** s'affiche sur les zones qui sont chaudes. Les indicateurs des autres plaques ne s'allument pas.


Plaques double et triple foyer (excepté sur TB 600, TT 600, TR 600 et TM 601)

Les plaques rayonnantes à double et triple foyer permettent d'utiliser les foyers intérieurs ou les foyers extérieurs en fonction de la taille du récipient.


CONNEXION / MISE EN MARCHÉ DE LA PLAQUE DOUBLE ET TRIPLE

- 1 Sélectionnez la plaque correspondante. Le point décimal (13) doit s'allumer.
- 2 Sélectionnez la puissance désirée (de 1 à 9) à l'aide de la touche sensitive  ou  (4/5).
- 3 Appuyez sur la touche sensitive de la plaque double  (6) pour activer le second foyer. Dès que le témoin (10) s'allume, l'anneau commence à fonctionner.
- 4 Sur le modèle TR 735 AB, si une fois que vous avez allumé le second foyer vous souhaitez activer le troisième, vous devez appuyer de nouveau sur la touche  (6). Cela fait, le second témoin s'allumera (10).


Modèles TT 630, TC 620 et TR 641:


Le double foyer peut être activé ou désactivé en appuyant à n'importe quel moment sur la touche sensitive  (6), tant que la plaque est allumée.

DÉCONNEXION / ARRÊT DE LA PLAQUE DOUBLE


- 1 La plaque à déconnecter doit être préalablement sélectionnée. Le point décimal (13) doit être allumé.
- 2 Appuyez sur la touche sensitive de la plaque double  (6). Le témoin (10) s'éteint; le foyer extérieur est déconnecté.

DÉCONNEXION / ARRÊT DU TRIPLE FOYER (MODÈLE TR 735 AB)

- 1 Appuyez sur la touche  (6). Le témoin (10) s'éteint et le troisième foyer est déconnecté.



- 2 Si vous appuyez de nouveau sur la touche  (6), le deuxième témoin (10) s'éteint et le deuxième foyer est déconnecté. Seul le premier foyer sera activé.

Blocage des Touches Sensitives de la Table de Cuisson

Pour éviter des manipulations indues, vous pouvez bloquer toute l'unité, sauf la touche sensitive de marche / arrêt, à l'aide de la touche sensitive de blocage  (9) (à l'exception des modèles TT 600, TB 600, TT 630, TC 620, TR 600, TR 735 AB, TR 641 et TM 601 consultez la rubrique suivante). Cette fonction est utile pour la sécurité des enfants. Lorsque le blocage est activé, le témoin (12) s'allume.

Si, à l'aide de la touche sensitive de marche / arrêt, vous éteignez l'appareil avec le blocage activé, celui-ci restera encore activé lors de sa remise en marche.

FONCTION DE SÉCURITÉ (uniquement modèles TT 600, TB 600, TR 600, TT 630, TC 620, TR 735 AB, TR 641 et TM 601)

La fonction de sécurité peut être activée après avoir connecté la table de cuisson. Pour cela, appuyez sur la touche sensitive  (1), pour activer la commande sensitive. Appuyez immédiatement sur la touche sensitive  (4) pendant cinq secondes. Un **L** s'affichera sur les indicateurs (de l'anglais Locked = bloqué). Après quelques secondes, la commande sensitive s'éteindra. Si la zone de cuisson est chaude, un **L** et un **H** s'afficheront de manière alternée sur l'indicateur correspondant.

Cette opération devra être réalisée dans une période de 5 secondes à partir de l'activation de la commande sensitive, si aucune touche autre que ceux indiqués n'a pas été appuyé pendant ce temps; dans le

cas contraire, le blocage ne sera pas effectué.

Le contrôle électronique restera bloqué, même après avoir déconnecté le contrôle avec la touches sensitive marche/arrêt ou avoir réinitialisé suite à des chutes de tension sur le réseau, tant que l'utilisateur ne le débloquent pas.

Déblocage pour cuisiner (uniquement les modèles repris dans la figure 8)

Pour débloquent le contrôle et travailler, appuyez sur la touche sensitive (1) pour activer la commande sensitive. Appuyez immédiatement et simultanément sur les deux touches sensibles de droite, ou de gauche pour les modèles TR 735 AB y TT 630. Le L disparaît des indicateurs et s'affiche un 0 avec le point inférieur clignotant ou un H et un 0 de manière alternée si la plaque correspondante est chaude, et la table de cuisson sera prête à être utilisée pour cuisiner. Quand vous déconnectez le contrôle, avec le senseur de marche / arrêt (1), la fonction de blocage sera réactivée et elle s'affichera à nouveau quand la commande sensitive est réactivée.

Annulation de la fonction de blocage

Le blocage peut être désactivé, de manière permanente, en appuyant sur la touche sensitive (4) pendant 5 secondes juste après avoir activé la commande sensitive. Cette opération devra être réalisée dans un délai de 5 secondes après avoir activé la commande sensitive à l'aide de la touche sensitive de marche / arrêt (1), ce qui annulera la fonction blocage et déconnectera la commande. Si l'opération n'est pas correctement réalisée, la commande sensitive reste bloquée puis se déconnecte au bout de 20 secondes.

Le blocage a été désactivé. Quand le con-

trôle est à nouveau activé avec la touches sensitive marche / arrêt (1), la table de cuisson sera prête à être utilisée pour cuisiner.

Déconnexion de sécurité

Si, par erreur, une ou plusieurs zones ne sont pas éteintes, l'unité se déconnecte automatiquement au bout d'un temps déterminé (consultez le tableau 4).

Tableau 4

Puissance Sélectionnée	Temps maximal de fonctionnement (En heures)
1 et 2	6
3 et 4	5
5	4
6, 7, 8 et 9	1,5

Après une "déconnexion de sécurité", l'indicateur de puissance affiche 0 si la température de la surface du verre n'est pas dangereuse pour l'utilisateur ou H s'il existe un risque de brûlure.

Pour remettre l'appareil en marche, éteignez-le via les touches sensibles de marche/arrêt (1) avant de le rallumer.

Coup de cuisson (Démarrage automatique de la cuisson)

Pour utiliser cette fonction, votre présence n'est pas nécessaire. La commande sensitive pré-programme la plaque choisie à la puissance maximale puis la baisse au niveau de puissance désiré (que vous avez préalablement choisi) au bout d'un certain temps (voir tableau 5).

Tableau 5

Puissance Sélectionnée	Fonction de Démarrage automatique de la cuisson (Temps en min.)
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	---

CONNEXION DU COUP DE CUISSON

- 1 La plaque doit être sélectionnée. Le point décimal correspondant doit être allumé (13).
- 2 Sélectionnez la puissance 9 puis appuyez sur la touche sensitive \oplus . L'indicateur de puissance clignotera de manière alternée entre 9 et A ; par la suite et à travers la touche sensitive \ominus , baissez à la puissance de cuisson continue que vous désirez (par exemple 6). L'indicateur clignotera de manière alternée entre 6 et A.

Exemple:

Vous désirez cuisiner au niveau de puissance 6 après un réchauffement rapide préalable. Choisissez le puissance 9, appuyez de nouveau sur la touche \oplus et l'indicateur de puissance clignotera de manière alternée entre 9 et A. Baissez ensuite à 6 à l'aide de la touche sensitive \ominus . Le système maintient la plaque à puissance 9 (maximum) pendant 2,5 minutes, en clignotant de manière alternée entre 6 et A, puis (au bout de 2,5 min.) il baisse automatiquement au niveau de cuisson continue 6.

MODIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE PENDANT LE COUP DE CUISSON

- 1 La plaque doit être sélectionnée. Le point décimal correspondant doit être allumé (13).
- 2 Modifiez la puissance à l'aide de la touche \ominus ou \oplus (4/5).

Lors de l'augmentation de la puissance avec la touche \oplus (5), le système tient compte du temps écoulé.

Exemple:

Si vous avez choisi la puissance 1 (1 minute de coup de cuisson) et après 30 secondes, vous changez à la puissance 4 (6,5 minutes), Le coup de cuisson sera de 6 minutes (6,30 moins 0,30). Si vous modifiez la puissance à l'aide de la touche sensitive \ominus (4), le coup de cuisson est automatiquement déconnecté.

DÉCONNEXION DU COUP DE CUISSON

Au moins 10 secondes après l'activation du coup de cuisson :

- 1 La plaque doit être sélectionnée. Le point décimal (13) doit être allumé.
- 2 Appuyez sur la touche \ominus (4). La fonction de coup de cuisson sera désactivée.




Fonction Minuteur

Cette fonction facilite la cuisson puisqu'il n'est pas nécessaire d'être à proximité pour la surveiller: Vous pouvez programmer la plaque temporisée pour qu'elle s'éteigne automatiquement une fois le temps désiré écoulé.



MODÈLES TR 640 ET TT 640

Sur ces modèles, vous pouvez temporiser toutes les plaques indépendamment et simultanément.

Connexion de l'horloge

- 1 La plaque à contrôler doit être sélectionnée. Le point décimal (13) correspondant doit être allumé. Le voyant lumineux (11) correspondant à la plaque sélectionnée s'allume.
- 2 Choisissez la puissance, du **1** au **9**, de la plaque sélectionnée.
- 3 Appuyez sur la touche sensitive de l'horloge  (7). L'indicateur (8) affiche **00** et un point décimal s'allumera (13).
- 4 À l'aide des touches  ou  (5/4), choisissez le temps désiré (de 1 à 99 minutes).

L'horloge commencera à contrôler automatiquement le temps quelques secondes plus tard.




Maintenez votre doigt sur les touches  ou  (5/4) : les minutes défilent automatiquement pour permettre une sélection plus rapide.




Si vous souhaitez temporiser une autre plaque, vous devrez recommencer le processus décrit auparavant (étapes 1 à 4).

Affichage / Modification du temps programmé

Pour afficher sur l'indicateur de l'horloge (8) le temps restant avant l'arrêt d'une plaque, il vous suffit de sélectionner la plaque désirée. Le point décimal (13) et le témoin de contrôle (11) correspondants à la plaque sélectionnée s'allumeront.

Si vous souhaitez modifier le temps restant, procédez de la manière suivante:

- 1 La plaque à contrôler doit être sélectionnée. Le point décimal (13) et le témoin de contrôle correspondants à la plaque sélectionnée doivent être allumés.
- 2 Appuyez sur la touche sensitive de l'horloge  (7). Le point décimal (13) correspondant à l'horloge s'allume.
- 3 Modifiez le temps à l'aide des touches  ou  (5/4).


Vous pouvez alternativement et directement appuyer plusieurs fois sur la touche sensitive de l'horloge  (7) jusqu'à ce que le témoin de contrôle (11) correspondant à la plaque dont vous souhaitez afficher le temps restant s'allume. Vous pouvez alors également modifier ce temps à l'aide des touches sensibles  ou  (5/4).

Déconnexion de l'horloge


Une fois écoulé le temps programmé pour la plaque, le système émet une série de sonneries pendant au moins une minute.

Pour arrêter ces sonneries, appuyez sur une touche sensitive. La plaque est déconnectée.

Lorsque vous désirez arrêter l'horloge avant la fin du temps programmé:



- 1 La plaque à contrôler doit être sélectionnée. Le point décimal (13) et le témoin de la plaque sélectionnée (11) correspondants doivent être allumés.
- 2 Appuyez sur la touche sensitive de l'horloge  (7). Le point décimal de l'horloge (13) s'allume.

FR

- 3** Réduisez le temps à l'aide de la touche  (4) jusqu'à **00**.

Arrêt rapide

Recommencer les étapes 1 et 2 citées auparavant.






- 3** Appuyez simultanément sur les touches  et  (5 et 4) pour déconnecter l'horloge.



La minuterie est désactivée mais la plaque reste allumée jusqu'à ce que vous l'éteigniez.

MODÈLES TC 620, TR 735 AB ET TR 641

Ces modèles vous permettront d'utiliser l'horloge en tant que chronomètre pour des périodes de 1 à 99 minutes et en tant que minuteur de plaques pour des temps de 1 à 99 minutes. Toutes les zones de cuisson peuvent être programmées indépendamment et de manière simultanée.

Temporisation d'une plaque

- 1 La zone de cuisson à temporiser doit être sélectionnée. Le point décimal (13) correspondant doit être allumé.
- 2 Choisissez un niveau de puissance pour la zone de cuisson de 1 à 9 à l'aide des touches sensibles  ou  (5-4).
- 3 Appuyez sur la touche sensitive de l'horloge  (7). Le point décimal (13) de l'indicateur de temps (8) (qui affiche un 00) s'affiche alors et celui-ci clignote avec le témoin de contrôle (11) de la zone correspondante.
- 4 Appuyez à nouveau sur la touche sensitive de l'horloge  (7) pour augmenter la valeur du temps désiré ou sur  (4) pour la réduire (de 1 à 99 minutes).

Maintenez votre doigt sur les touches  ou  (7/4): les minutes défilent automatiquement pour permettre une sélection plus rapide.

L'horloge commence à contrôler automatiquement le temps. Le témoin de contrôle (11) correspondant à la zone temporisée s'allumera de manière fixe.


Une fois écoulé le temps sélectionné, la zone temporisée se déconnecte et l'horloge émet une série de sonneries pendant plusieurs minutes. L'indicateur de temps affichera **00** qui clignotera avec le témoin de contrôle de la zone qui a été déconnectée.



Si la zone de cuisson éteinte est chaude, son indicateur affiche un **H** ou, dans le cas contraire, un **0**. Pour déconnecter le signal acoustique, appuyez sur n'importe quelle touche.

Quand plusieurs zones de cuisson sont temporisées en même temps, l'indicateur de temps affiche, par défaut, le temps de cuisson restant pour la première zone à se déconnecter. Si vous désirez vérifier le temps de cuisson restant d'une autre zone, vous devrez appuyer sur le senseur de sélection de la zone souhaitée ; l'indicateur affichera pendant quelques secondes le temps de cuisson restant pour cette zone.

Modification du temps programmé



Vous pourrez également modifier le temps par la suite si vous le désirez.

- 1 La plaque temporisée doit être sélectionnée. Le point décimal (13) correspondant doit être allumé.
- 2 Appuyez sur la touche sensitive de l'horloge  (7). Le point décimal (13) s'allume.




- 3 Modifiez le temps à l'aide des touches  ou  (7/4).

Déconnexion de l'horloge

Lorsque vous désirez arrêter l'horloge avant la fin du temps programmé.

- 1 La plaque temporisée doit être sélectionnée. Le point décimal (13) correspondant doit être allumé.
- 2 Appuyez sur la touche sensitive de l'horloge  (7). Le point décimal (13) doit être allumé.
- 3 À l'aide de la touche sensitive  (4), réduisez le temps jusqu'à arriver à 00. L'horloge est alors annulée mais la plaque est encore active jusqu'à ce que vous l'éteigniez.

Arrêt rapide

- 1 La plaque temporisée doit être sélectionnée. Le point décimal (13) correspondant doit être allumé.
- 2 Appuyez sur la touche du chronomètre  (7). Le point décimal (13) correspondant doit être allumé.
- 3 En appuyant simultanément sur les touches  et  (7 et 4), le temps restant est annulé.




Vous pouvez également éteindre la plaque temporisée sans que ce soit écoulé le temps programmé. Dans ce cas, le minuteur sera également éteint.

L'horloge utilisée comme compte à rebours

MODÈLES TT 640 ET TR 640

Connexion du chronomètre



Le chronomètre peut être activé à tout moment, même s'il temporise une autre plaque.

- 1 Appuyez plusieurs fois sur la touche intuitive de l'horloge  (7), jusqu'à ce que le témoin (14) situé sous les indicateurs de l'horloge (8) s'allume.
- 2 Modifiez le temps à l'aide des touches  ou  (5/4).


Le chronomètre est activé, même si la plaque de cuisson est déconnectée, jusqu'à ce que s'écoule le temps réglé, ou jusqu'à ce que vous l'éteigniez.



Déconnexion du chronomètre

Si vous désirez arrêter l'horloge avant la fin du temps programmé :

- 1 Appuyez plusieurs fois sur la touche intuitive de l'horloge  (7), jusqu'à ce que le témoin (14) situé sous les indicateurs de l'horloge (8) s'allume.
- 2 À l'aide de la touche sensitive  (4), réduisez le temps jusqu'à 00. L'horloge est annulée.

Arrêt rapide

- 1 Appuyez plusieurs fois sur la touche intuitive du chronomètre  (7), jusqu'à ce que le témoin (14) situé sous les indicateurs de l'horloge (8) s'allume.


- 2 Appuyez simultanément sur les touches  et  (5 et 4) pour déconnecter le chronomètre.


MODÈLES TC 620, TR 735 AB ET TR 641



Lorsque l'horloge ne temporise pas une zone de cuisson, vous pouvez l'utiliser comme chronomètre. Pour ce faire, utilisez l'horloge sans sélectionner de zone.


Connexion du chronomètre

L'appareil doit être éteint.

- 1 Appuyez sur la touche de marche  (1).



2 Avant d'utiliser la plaque, appuyez sur la touche de l'horloge  (7). Tous les témoins de contrôle (11) sont éteints.

- 3 Introduisez le temps désiré à l'aide des touches  ou .


Une fois le temps programmé écoulé, une série de sonneries retentit durant quelques secondes. Pour arrêter ces sonneries, appuyez sur la touche sensitive  (7).

Déconnexion du chronomètre



Si vous désirez arrêter l'horloge avant la fin du temps programmé:

- 1 Appuyez sur la touche du chronomètre  (7). Le point décimal (13) doit être allumé.
- 2 À l'aide de la touche sensitive  (4), réduisez le temps jusqu'à 00. L'horloge est annulée.

Arrêt rapide

- 1 Appuyez sur la touche du chronomètre  (7). Le point décimal (13) doit être

allumé.

- 2 Appuyez simultanément sur les touches  ou  (7/4) pour déconnecter l'horloge.



Veillez à ce que le bandeau des commandes soit toujours propre et sec.



Si un problème de manipulation ou une anomalie non indiquée dans ce manuel surgissent, débranchez l'appareil et contactez le service technique de TEKA.

Surensions sur la ligne

Lorsque la commande sensitive est soumise à une tension électrique supérieure à la normale mais comprise dans les plages de tension admissibles sur les réseaux de distribution électrique, les plaques sont déconnectées et le système émet en continu un bip sonore intermittent. Les indicateurs des plaques affichent l'un des messages suivants de manière intermittente *:

2 E E^r
5^r ou 25

* Sur les modèles TR 640 et TT 640, l'indicateur n'affichera pas E, car il s'agit de modèles disposant uniquement de trois indicateurs de puissance.

Lorsque la tension nominale de fonctionnement est rétablie, le bip sonore et le message disparaissent. Les plaques sont déconnectées et, si elles fonctionnaient avant la survenue de la surtension, l'indicateur affiche le H de chaleur résiduelle. Dès lors, la table de cuisson peut être utilisée normalement.

La commande sensitive détecte ces élévations de tension tant que la table de cuis-

son est branchée, même si elle n'est pas en marche. Par conséquent, l'alarme décrite peut être activée même avec la commande sensitive éteinte.

Des surtensions anormalement élevées peuvent provoquer des dommages au système de commande (comme pour toute sorte d'appareils électriques).

Fonctionnement des plaques vitrocéramiques à commande

Chaque foyer des tables de cuisson vitrocéramiques est connecté à un régulateur d'énergie qui contrôle le temps de fonctionnement et d'arrêt de chacun d'entre eux (chaleur plus ou moins forte). (Voir fig. 10)

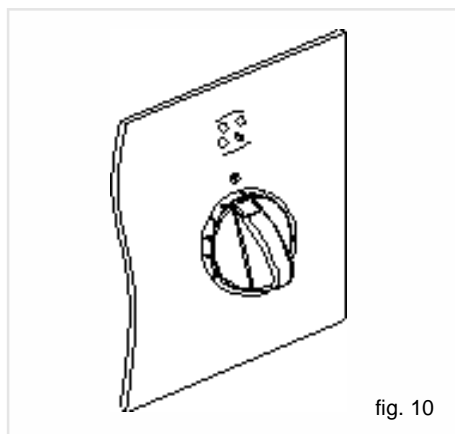


fig. 10

Les commandes de chaque régulateur portent une numérotation de "0" à "12".

Sur les tables de cuisson à commandes incorporées (modèle VT CM), la numérotation est marquée sur le verre. (Voir fig. 11).

Sur la position "0" la plaque ne fonctionne pas, sur "1" le temps de fonctionnement est bref et celui d'arrêt long. Sur les positions suivantes, le temps de fonctionne-

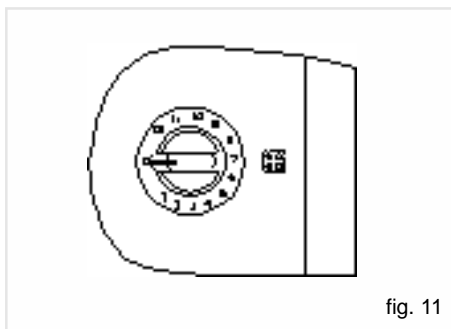


fig. 11

ment augmente tandis que le temps d'arrêt diminue et ce, jusqu'à la position 12 où le fonctionnement est continu et ne s'arrête que lorsque le thermostat du foyer, la température maximale permise atteinte, coupe le courant.

INSTRUCTIONS DOUBLE FOYER

Les plaques à double foyer consistent en des plaques à deux circuits indépendants contrôlés par un régulateur d'énergie qui permet d'allumer uniquement le foyer intérieur ou les deux foyers en même temps (intérieur et extérieur). Pour utiliser uniquement le foyer intérieur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et placez-la sur la position désirée. Pour allumer toute la plaque, placez la manette sur la position "12" et continuez de tourner doucement la manette jusqu'à dépasser légèrement le "0". Vous noterez un "CLICK". Placez ensuite la manette sur la position désirée. Lorsque la plaque complète est en fonctionnement et vous avez uniquement besoin du petit foyer, placez la manette sur ZÉRO et rallumez la plaque.

Le réglage de la température est possible aussi bien avec un seul foyer en fonctionnement qu'avec les deux. Il suffit de placer la manette sur des positions intermédiaires, comme pour les tables de cuissons normales et halogènes décrites dans le paragraphe antérieur.

Dans le cas des régulateurs à double circuit, lorsque la commande est sur la position "0", elle admet uniquement un mouvement dans le sens des aiguilles d'une montre. Une pièce d'arrêt empêche de passer du "0" au "12", et vice-versa.

Avant d'allumer les foyers, identifiez leur commande à l'aide des indications de correspondance commande-foyer dessinées.

Chaque foyer possède un témoin orange de fonctionnement situé sur le bandeau de commandes. Sur le modèle VT CM, le témoin est placé sous le verre.

INDICATEURS DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsque la zone chauffante atteint une température supérieure à $60 \pm 15^\circ\text{C}$, le témoin de chaleur résiduelle correspondant s'allume et reste allumé tant que la plaque émet de la chaleur, même si la commande est à zéro. Il faudra néanmoins prendre garde à la température de la zone de cuisson au cas où le témoin lumineux tomberait en panne, situation heureusement peu probable, et serait dès lors incapable d'indiquer la température de la zone.

Modèle VT DUAL.1

Système de blocage des commandes de gaz



Pour les éléments sans système de sécurité (sans dispositif de coupure de gaz), les robinets de gaz disposent d'un système mécanique empêchant la rotation des manettes de la position fermée à la position ouverte (en conséquence, la sortie accidentelle du gaz par les brûleurs) **si la manette n'est pas préalablement pressée.**



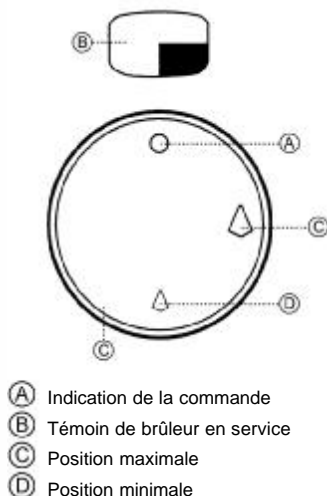
Si jamais vous remarquez que,

lors de l'utilisation de la table de cuisson, une des manettes peut tourner, de puis la position fermée, sans être préalablement enfoncée (par exemple: dû à la saleté accumulée dans les robinets de gaz), par mesure de sécurité, veuillez en avvertir rapidement le service technique pour résoudre cette anomalie.

Allumage des brûleurs

- * Vérifiez que les manettes sont dans la bonne position.
- * Ouvrez le robinet général ou celui de la bombonne.
- * Allumez le brûleur à l'aide d'une flamme ou d'une étincelle.
- * Vérifiez que la manette correspond bien au brûleur en regardant le dessin situé sur la partie supérieure de chacune des manettes. Appuyez sur la manette (figure 12) tout en la faisant tourner dans le sens anti-horaire jusqu'à la position maximale (flamme grande). À ce moment-là, le brûleur fonctionnera à la puissance maximale. Par la suite, si vous le désirez, vous pouvez tourner la commande jusqu'à la position minimale (flamme

fig. 12



faible).

Si vous détectez une odeur de gaz, fermez le robinet d'arrivée de gaz à la table de cuisson et aérez la pièce. Par la suite, l'installation de gaz et la table de cuisson devront être vérifiées par un technicien spécialisé.

Utilisez des casseroles à fonds plats et vérifiez leur stabilité sur la grille pour éviter qu'elles glissent lorsque les aliments sont en ébullition (ne pas utiliser des récipients à fonds concave ou convexe).

Les récipients doivent avoir un diamètre minimal de **120 mm**. Pour des récipients à diamètre inférieur, utilisez le brûleur semi-rapide.

Attention:



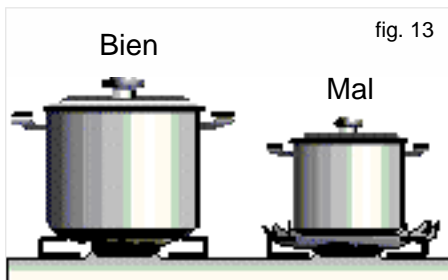
Lorsque les brûleurs sont en fonctionnement ou après leur utilisation, certaines zones peuvent produire des brûlures. Veuillez éloigner les enfants de l'appareil.



Pour des raisons de sécurité, nous recommandons de bien fermer le robinet de gaz lorsque la table de cuisson n'est pas en fonctionnement comme indique votre fournisseur de gaz.

Recommandations pour une bonne utilisation des brûleurs

- * N'utilisez pas de récipients à petit diamètre sur les brûleurs rapides car lorsqu'une partie de la flamme dépasse du bord du récipient, le rendement diminue significativement (voir figure 13).
- * Pour éviter une consommation inutile de gaz et la surchauffe de la grille, les brûleurs ne doivent pas fonctionner sans récipients. Lors de la cuisson, utilisez un couvercle sur le récipient pour économi-



ser de l'énergie.

- * Lorsque les brûleurs sont en fonctionnement, protégez-les des courants d'air car, en plus d'une perte de puissance calorifique, la flamme pourrait s'éteindre ce qui provoquerait une fuite de gaz susceptible de causer un accident. Tenez compte de cette recommandation notamment lorsque les brûleurs fonctionnent à la puissance minimale.
- * Si le brûleur noircit les récipients ou que la pointe de la flamme est jaune, nettoyez le brûleur. Si le problème persiste, contactez le service technique.
- * Les récipients placés sur les brûleurs ne doivent pas dépasser les limites de la table de cuisson car la dispersion de la flamme pourrait endommager les plans de travail dont les surfaces ne sont pas résistantes aux hautes températures.

Nettoyage et entretien des brûleurs

- * Les grilles doivent être nettoyées à froid avec une éponge à récurer non abrasive.
- * Les brûleurs doivent être nettoyés fréquemment, notamment les fentes. Faites-les tremper dans de l'eau savonneuse tiède et frottez-les avec un tampon à récurer ou une brosse rigide.
- * Ne nettoyez pas les chapeaux diffuseurs émaillés lorsqu'ils sont encore chauds. Les produits abrasifs tels que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée et le jus de tomate en contact prolongé en-

dommagent les surfaces émaillées.

- * Lorsque vous nettoyez l'appareil avec les brûleurs démontés, veillez à ce qu'aucun liquide ou objet ne s'introduise dans l'orifice de l'injecteur.
- * N'employez pas de produits de nettoyage agressifs pour l'aluminium tels que la soude, l'huile, etc.

Note: Chaque fois que vous remontez le brûleur, vérifiez que tous les éléments s'adaptent parfaitement. Un composant mal placé peut provoquer une mauvaise combustion et/ou des surchauffes.

- * N'utilisez jamais pour le nettoyage de la table de cuisson des appareils fonctionnant à la vapeur.

Entretien de la VT DUAL.1

Chaque fois que les robinets de gaz sont démontés, remplacez le joint placé entre le robinet et le tube distributeur. Les brûleurs fonctionnent correctement lorsque la flamme est stable et bleue-verte. Si la pointe de la flamme est jaune, nettoyez soigneusement les brûleurs. Si cette situation persiste, contactez le service technique.

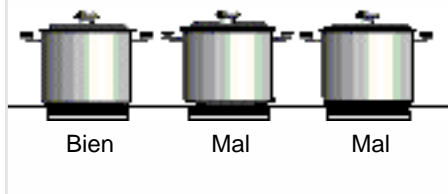
Pour garantir l'étanchéité de l'installation de gaz et le bon fonctionnement des brûleurs, la table de cuisson doit être vérifiée par le service technique spécialisé au moins une fois tous les 4 ans.

Note: Les modifications ou réglages réalisés sur l'appareil doivent être assurés par le personnel technique autorisé.

Recommandations pour une bonne utilisation des plaques VT

Pour tirer le meilleur profit de votre table de cuisson, veillez à respecter les recom-

fig. 14



mandations suivantes:

- * Utilisez des récipients à fond parfaitement plat car plus la surface de contact entre le verre et le récipient est grande plus la transmission de calories est importante. Voyez sur la figure 14 comment les récipients à fonds bombés ou irréguliers ont une surface de contact moindre.
- * Pour éviter des fonds irréguliers, nous recommandons l'utilisation de récipients à fonds épais.
- * Nous recommandons de ne pas utiliser de récipients dont le diamètre est inférieur au diamètre de la zone chauffante.
- * Centrez convenablement les casseroles sur les limites du foyer.
- * Séchez les fonds des récipients avant de les placer sur la plaque vitrocéramique.
- * Ne laissez aucun objet ou ustensile en plastique ou du papier aluminium sur la plaque vitrocéramique.
- * Évitez de traîner les récipients à bords coupants car ils pourraient rayer le verre.
- * N'utilisez pas les plaques vitrocéramiques sans récipients.
- * N'utilisez pas de récipients en plastique.
- * Les récipients utilisés doivent être conçus en un matériau résistant afin qu'ils ne fondent pas au contact avec la chaleur.
- * Le verre peut supporter certains coups de grands récipients sans arrêtes coupantes. Attention aux coups d'ustensiles petits et pointus.



Ne renversez sur le verre ni sucre ni produits en contenant car ils pourraient réagir avec le verre chaud et endommager la surface.

Nettoyage et stockage

Pour une bonne conservation de votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez pour son nettoyage des ustensiles et des produits adéquats. La plaque doit être nettoyée après chaque utilisation lorsque qu'elle est tiède ou froide. Le nettoyage sera ainsi plus facile et vous éviterez l'adhérence de saletés accumulées après plusieurs cuissons.

N'employez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs ou pouvant rayer la surface (voir dans le tableau ci-dessous les produits ménagers recommandés). N'utilisez jamais pour le nettoyage de la table de cuisson des appareils à vapeur.

ENTRETIEN DU VERRE

Pour le nettoyage du verre, utilisez les produits et ustensiles appropriés en fonction de la saleté accumulée.

Saleté non incrustée

Nettoyez la saleté non incrustée à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux ou de l'eau savonneuse tiède.

Saleté incrustée

Nettoyez les taches profondes et la graisse avec un produit spécial pour vitrocéramique (Vitroclen par exemple) conformément aux spécifications du fabricant. Éliminez les saletés fortement incrustées à l'aide d'un racloir à lame de rasoir.

Irisations de couleurs: Elles sont produites par les restes de graisse sèche sur le fond des récipients ou par la présence de graisses entre le verre et le récipient durant la cuisson. Pour les éliminer, utilisez une éponge en nickel et de l'eau ou un produit spécial vitrocéramiques (Vitroclen par exemple).

Les restes de *plastique, sucre ou aliments à haute teneur en sucre* fondus devront être immédiatement éliminés à chaud avec un racloir.



PRODUITS RECOMMANDÉS POUR LE NETTOYAGE

Produit	Utiliser pour nettoyer...	
	... le verre ?	... le cadre ?
Détergents liquides et doux	OUI	OUI
Détergents en poudre ou agressifs	NON	NON
Produits spéciaux pour vitrocéramiques (par ex.: Vitroclen)	OUI	OUI
Sprays dégraissants (fours, etc.)	NON	NON
Chiffons doux	OUI	OUI
Papier essuie-tout	OUI	OUI
Chiffons de cuisine	OUI	OUI
Éponges en nickel (toujours humide)	OUI	NON
Tampons à récurer	NON	NON
Éponges à récurer dures (vertes)	NON	NON
Éponges à récurer molles (bleues)	OUI	OUI
Racloirs pour verre	OUI	NON
Produits de polissage pour électroménager et/ou vitres	OUI	OUI


Changements de couleur du verre.


Ces changements n'altèrent pas à la fonctionnalité et la stabilité de la table de cuisson. Ils sont généralement dus à un mauvais nettoyage ou à des récipients défectueux.


Les reflets métalliques sont dus au frottement des récipients sur le verre. Pour les éliminer complètement, utilisez un produit spécial vitrocéramiques (Vitroclen par exemple). Il sera certainement nécessaire de recommencer plusieurs fois l'opération.


La détérioration des dessins est provoquée par l'utilisation de produits de nettoyage abrasifs ou de récipients à fonds irréguliers.

Attention:

 **Manipulez le racloir avec précaution. Vous pourriez vous couper avec la lame de rasoir!**

 **Utilisez le racloir de manière à ce que seule la lame entre en contact avec le verre et non pas la structure qui pourrait rayer le verre.**

 **Utilisez des lames en parfait état et remplacez-les immédiatement à la moindre détérioration.**

 **Une fois le nettoyage au racloir terminé, rentrez et bloquez la lame. (Voir fig. 15).**

Utilisation du racloir


fig. 15




Lame bloquée



Lame sortie


 **Dans le cas où un récipient resterait collé à la plaque, n'essayez pas de le décoller à froid car le verre céramique pourrait se briser!**

 **Ne marchez ni ne vous accoudez sur le verre car il pourrait se briser et vous provoquer des blessures. N'utilisez pas le verre pour y déposer des objets.**

ENTRETIEN DU CADRE

Éliminez la saleté à l'aide d'une éponge humide ou de l'eau tiède et du savon. Au cas où les taches persisteraient, utilisez un nettoyant spécial vitrocéramiques ou un produit de polissage liquide pour électroménagers. Appliquez-le sans diluer, laissez agir et retirez avec un torchon sec. N'employez pas de tampons métalliques ou synthétiques durs.

TEKA INDUSTRIAL S.A. se réserve le droit de réaliser sur l'appareil les modifications jugées nécessaires ou utiles n'altérant pas ses caractéristiques principales.


Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Si quelque chose ne fonctionne pas

Avant d'appeler le service technique, veuillez vérifier les points suivants:

Défaut	Cause possible	Solution possible
POUR TOUS LES MODÈLES:		
Les plaques et les témoins ne fonctionnent pas		
	L'appareil n'est pas branché	Branchez l'appareil
Le récipient s'adhère au verre		
	Présence de matériau fondu en tre le récipient et le verre. Récipients à fonds agressifs.	Allumez le foyer à la puissance maximale et essayez de décoller le récipient. Vérifiez les fonds des récipients et ne les faites pas glisser sur le verre
TOUCH CONTROL MODÈLES:		
Message ER 25 et signal acoustique		
	Surtension sur la ligne de distribution électrique	Contactez le Service Technique
Message ER 21 sur le contrôle, puis arrêt		
	Si, pendant la cuisson, la température de l'électronique du contrôle devient excessive, celui-ci se déconnecte pour éviter des dommages. Les problèmes d'excès de température pendant la préparation ne se produisent que dans des cas extrêmes (préparation très longue à puissance maximum).	Laissez refroidir la table de cuisson quelques minutes. Si le problème continue, vérifiez que l'installation a été réalisée conformément aux indications de ce manuel.
MODÈLES TT 600, TT 630, TB 600, TR 600, TC 620, TR 735 AB, TR 641 et TM 601:		
Message ER 03 sur le contrôle et signal acoustique. Déconnexion du contrôle		
	Un objet ou du liquide sur la commande sensitive	Retirez tout objet ou liquide couvrant la commande sensitive
Un "L" apparaît sur la commande et les commandes de l'appareil ne répondent plus		
	Le contrôle est verrouillé.	Pour déverrouiller les commandes, suivre les instructions

FR

Défaut	Cause possible	Solution possible
MODÈLES TT 620, TR 620, TR 640, TT 640, VT TC 60.3 ET TM 620:		
Bip continu, déconnexion du contrôle et le symbole  sur les affichages		
	Un objet ou du liquide sur la commande sensitive.	Retirez tout objet ou liquide couvrant la commande sensitive.
MODÈLE VT DUAL.1:		
Les brûleurs ne s'allument pas		
	Le gaz n'arrive pas à la table de cuisson	Vérifiez que le régulateur de la bombonne est bien raccordé et ouvert
		Ouvrez le robinet général s'il s'agit de gaz naturel
Les brûleurs à gaz salissent les récipients		
	Les fentes des brûleurs sont sales	Nettoyez les fentes des brûleurs
	Injecteur ou porte-injecteur sale	Nettoyez le porte-injecteur ou l'injecteur sans utiliser d'instruments susceptibles d'endommager ou de modifier le diamètre de l'orifice de sortie du gaz

TEKA GROUP

COUNTRY	CITY	COMPANY	CODE	TELEPHONE	FAX
Australia	Sydney	TEKA AUSTRALIA PTY. LTD.	61	03 9550 6100	03 9550 6150
Austria	Vienna	KÜPPERSBUSCH Gesmbh	43	1 866 8022	1 866 8072
Belgium	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2466 87 40	2466 8740
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE S.A.	56	242 731 945	24 386 097
China	Hong Kong	TEKA CHINA LTD.	86	21 623 623 75	21 623 623 79
China	Shanghai	TEKA INTERNATIONAL TRADING	86	21 51 168841	21 511 688 44
Czech Republic	Brno	TEKA CZ, S.R.O.	420	284 691 940	284 691 923
Ecuador	Guayaquil	TEKA ECUADOR S.A.	59	34 225 1744	34 225 0693
France	Paris	TEKA FRANCE S.A.R.L.	33	820 072 747	013 430 1598
Greece	Athens	TEKA HELLAS A.E.	302	109 760 283	109 712 725
Hungary	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	13542110	13542115
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 3905274	213905279
Italy	Frosinone	TEKA ITALIA S.P.A.	39	3333 653 167	0775 898 271
Korea Republic	Seoul	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	2 223 45668
Malaysia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD.	603	7620 1600	7620 1626
Mexico	Mexico City	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	55 5133 0493	555 762 0517
Poland	Pruszkow	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	22 7383278
Portugal	Ílhavo	TEKA PORTUGAL, S.A.	35	1234 329500	1234 325457
Russia	Moscow	TEKA RUS LLC	70	957 374 690	957 374 689
Singapore	Singapore	TEKA SINGAPORE PTE LTD.	65	673 42415	673 46881
Thailand	Bangkok	TEKA ASIA CO. LTD.	66	26 933 237	26 932 691
Thailand	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	26 933 237	26 932 667
The Netherlands	Zoetermeer	TEKA B.V.	31	793451589	793451584
Turkey	Istanbul	TEKA TEKNİK MÜFAK A.S.	902	122 883 134	122 745 686
United Arab Emirates	Dubai	TEKA MIDDLE EAST FZE	971	504 546 125	48 872 913
U.K.	Abingdon	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 86 19 16	1235 83 21 37
U.S.A.	Tampa	TEKA USA, INC.	18	132 888 820	132 888 604
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.net>

Teka Küchentechnik GmbH

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

Code.: 61401146 / 742