

# 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 de qualité strict durant tout le processus de fabrication.

Avant d'installer ou d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et, respectez 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 satisfaire ainsi aux 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 tables 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 appareils 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.**

# 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

Effectuez un encastrement aux dimensions indiquées sur la figure 1 dans le plan de travail.


Le système de fixation de la table de cuisson est prévu pour des plans de travail de 20, 30 ou 40 mm d'épaisseur.

Pour les modèles indépendants, placez une planche à l'intérieur du meuble. La distance minimale entre la partie inférieure de la table de cuisson et la partie supérieure de la planche devra être de 20 mm.

Les tables de cuisson décrites dans ce manuel peuvent être uniquement installées sur des fours TEKA.

La distance entre la surface de support des récipients et la partie inférieure du meuble ou de la hotte placée 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.

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

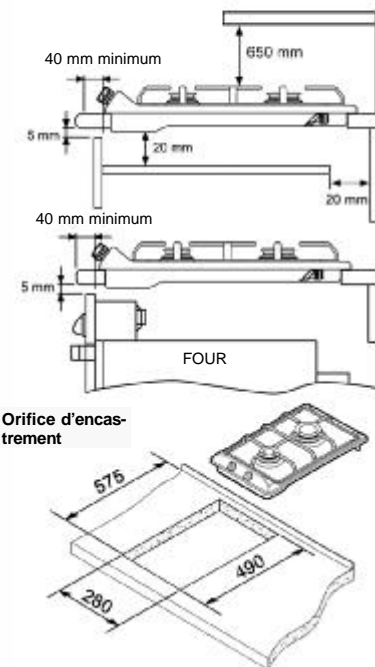
 **Lors de leur installation, les tables de cuisson doivent être manipulées avec précaution, certaines zones ou coins peuvent éventuellement provoquer des coupures.**

 **Lors de l'installation des meubles**

Distances minimales aux murs


fig. 1

Distances minimales d'aération



Orifice d'encastrement

ou appareils au dessus de la plaque, cette dernière doit être protégée au moyen d'une table, afin d'éviter que ne se brise le verre en raison des coups ou d'un poids excessif.

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

**⚠ Les colles utilisées dans la fabrication des meubles ou pour le collage des couches décoratives et de celles faisant partie de la superficie 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.

## Logement du four

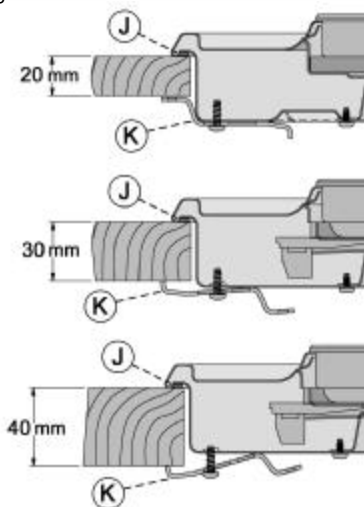


Consultez le manuel correspondant.

## Encrage de la table de cuisson

Une fois l'encastrement réalisé, collez le joint d'étanchéité (J) sur la partie inférieure de la table de cuisson.

fig. 2



Placez les agrafes (K) comme indiqué sur la figure 2 et fixez-les aux orifices de la partie inférieure de la structure à l'aide des vis à tête fournies ( $\varnothing$  4,2 mm).

Les agrafes (K) et le joint d'étanchéité (J) sont fournis et livrés dans l'emballage.

## 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 de 1/2" de diamètre, selon la norme ISO 228-1. Nous fournissons, en accessoire, un tube de cuivre de  $\varnothing$  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 cm \* Kg.

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 gr/cm<sup>2</sup>. 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, véri-

fiez 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.

## 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, sur la feuille de caractéristiques techniques techniques jointe et à conserver avec ce manuel.

Réalisez le branchement 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, Il 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 ne pourra être effectué que par le service après-vente 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.

## 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 et conformément aux réglementations en vigueur.**



**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 Allumez les brûleurs à la position minimale.
- 2 Retirez les manettes de la table de cuisson pour accéder aux robinets de gaz.
- 3 À l'aide d'un tournevis plat fin, faites tourner la vis placée à gauche 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.

FR

**Tableau 1**

Brûleur	Famille		
	Seconde		Troisième
	Groupe H	Groupe E+	Groupe 3+
Rapide	116 Y	116 Y	85
Auxiliaire	72 X	72 X	50

Ø injecteur exprimé en 1/100 mm.

# Caractéristiques techniques

FR

## Dimensions et puissances

Modèles	EM/30 2G	EM/30 2G AI EM/30 2G AI AL	EM/30 2P EM/30 2P T	VM/30 2P VM/30 2P T
Dimensions de la table de cuisson				
Hauteur (mm)	90	90	90	90
Longueur (mm)	510	510	510	510
Largeur (mm)	300	300	300	300
Dimensions du logement du meuble				
Longueur (mm)	490	490	490	490
Largeur (mm)	280	280	280	280
Profondeur (mm)	40	40	40	40
Puissance par brûleur et plaque				
Brûleur à gaz rapide 3 kW.	1	1		
Brûleur à gaz auxiliaire 1 kW.	1	1		
Plaque électrique Ø180 mm, 1.500 W			1	
Plaque électrique Ø145 mm, 1.500 W			1	
Plaque rayonnante 1.700 W				1
Plaque rayonnante 1.200 W				1
Électrique:				
Puissance Nominale (W) pour 230V*	---	0,6	3.000	2.900
Tension d' alimentation (V)	VOIR PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL			
Fréquence (Hz)	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50-60
Gaz:				
Puissance maximale kW	4	4		

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

## Données techniques

### CARACTÉRISTIQUES COMMUNES À TOUS LES MODÈLES À PLAQUES ÉLECTRIQUES ET ALLUMAGE AUTOMATIQUE

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

En cas de fissure d'une plaque électrique, débranchez la plaque de cuisson.

### CARACTÉRISTIQUES COMMUNES À TOUS LES MODÈLES AVEC BRÛLEURS À GAZ

#### 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 aération 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 intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération complémentaire, par exemple, ouvrir une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple, augmenter la puissance de la ventilation mécanique, le cas échéant.



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 classe 3.

### Tableau 2

Pays	Catégorie
France	II2E+3+
Belgique	I2E+

### Tableau 3

Brûleur			Rapide	Auxiliaire
Débit calorifique nominal	kW	mbar	3	1
Débits nominaux*	G-20 (Nm³/h)	20	0,29	0,10
	G-30 (Kg/h)	29	0,22	0,07
	G-31 (Kg/h)	37	0,21	0,07
Débit calorifique réduit	kW		0,77	0,33
Rendement	%		>52	-

\* Débit par rapport au pouvoir calorifique supérieur ( $H_s$ )

# Utilisation et entretien

## Conditions particulières avant la mise en service

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, sur la feuille de caractéristiques techniques jointe à conserver avec ce manuel.

Veillez à retirer, s'il y a lieu, le plastique protecteur couvrant les plaques.

## Allumage des brûleurs

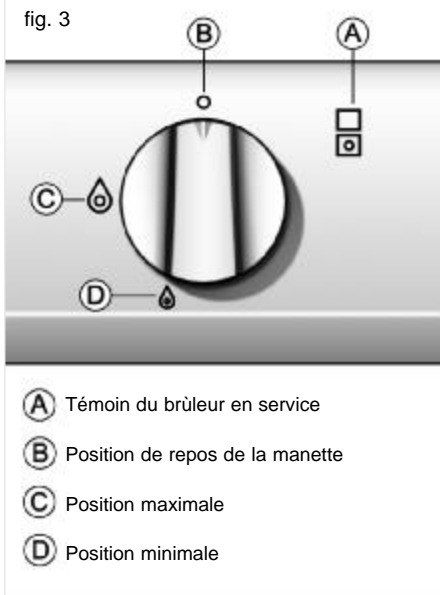
- \* Vérifiez que les manettes sont dans la bonne position.
- \* Ouvrez le robinet général ou celui de la bombonne.
- \* Allumez le brûleur à l'aide d'une flamme ou d'une étincelle si vous ne disposez pas d'allumage automatique.

Appuyez sur la manette tout en la faisant tourner dans le sens anti-horaire jusqu'à la position maximale (grande flamme "C" sur la figure 3). 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 faible "D").

Pour les modèles disposant d'allumage automatique et d'une sécurité, agissez comme suit:

- 1 Appuyez sur la manette du brûleur.
- 2 Tout en exerçant une pression continue, faites-la tourner jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Maintenez la pression durant au moins 2 secondes pour per-

fig. 3



mettre l'action du thermocouple de sécurité.

### 3 Placez la manette dans la position désirée.

Pour un fonctionnement correct du système d'allumage automatique, veillez à nettoyer régulièrement et soigneusement l'allumeur (céramique et électrode) pour éviter des problèmes d'allumage. Vérifiez également que les fentes des brûleurs ne sont pas obstruées.

Sur le panneau de commandes, un petit dessin (A) indique à quel brûleur correspond la manette en question.

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 ne 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 140 mm. Pour des récipients à diamètre inférieur, utilisez toujours le brûleur auxiliaire.

#### Attention:

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

**⚠** **Pour des raisons de sécurité et comme l'indique votre fournisseur de gaz, nous recommandons de bien fermer le robinet de gaz lorsque la table de cuisson n'est pas utilisée.**

### 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 (et en conséquence, la sortie accidentelle du gaz par les brûleurs) **si la manette n'est pas préalablement pressée.**

**⚠** **Si, à un moment donné, lors de l'utilisation de la plaque, vous remarquerez qu'une manette peut tourner de la position fermée sans devoir la pousser au préalable (par exemple: en raison de la saleté qui a pu y pénétrer et s'accumuler dans les robinets de gaz) vous devez, pour votre sécurité, en avvertir rapidement le service technique pour résoudre cette anomalie.**

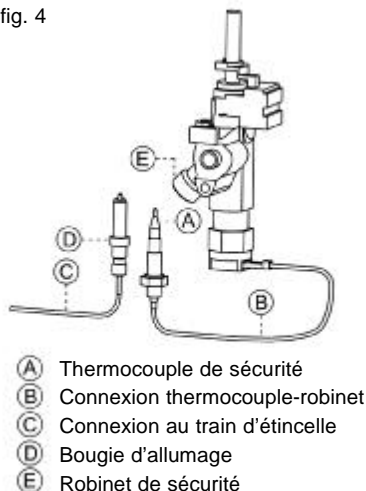
### Composants d'un système avec sécurité (fig. 4)

Pour les tables de cuisson avec système de sécurité (modèles à sigles AL), le dispositif de coupure de gaz est composé des éléments suivants:

- \* Robinet de sécurité
- \* Thermocouple de sécurité situé contre le brûleur
- \* Connexion thermocouple-robinet

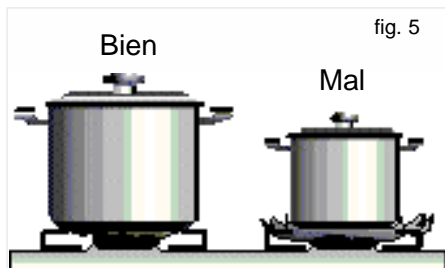
Le thermocouple envoie un signal électrique au robinet et détecte la présence ou l'absence de flamme sur le brûleur. Lors de l'allumage, maintenez la pression sur la manette durant environ 5 secondes pour que le thermocouple chauffe et envoie un signal électrique suffisant au robinet. Si le brûleur s'éteint, le thermocouple détecte l'absence de flamme et fait en sorte que le robinet de sécurité interrompe le passage du gaz.

fig. 4



## 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 fig. 5).



- \* Pour éviter une consommation inutile de gaz et la surchauffe de la grille, les brûleurs ne doivent pas fonctionner sans récipients. Utilisez un couvercle sur le récipient pour économiser 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 et ainsi provoquer 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 plaques ou grilles pour obtenir une ébullition à feu doux ne sont pas recommandées car leur utilisation endommage la table de cuisson.
- \* N'utilisez pas de plaques en fonte sur la

grille car elles transmettent une chaleur excessive à la table de cuisson.

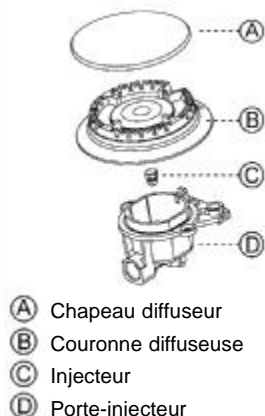
- \* Les récipients placés sur les brûleurs ne doivent pas dépasser les limites de la table de cuisson car la dispersion de la flamme pourrait endommager les plans de travail dont les surfaces ne sont pas résistantes aux hautes températures.

FR

## Nettoyage et stockage des brûleurs

- \* Les grilles doivent être nettoyées à froid avec une éponge à récurer non abrasive.
- \* Les brûleurs (fig. 6) 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 endommagent les surfaces émaillées.
- \* L'acier inoxydable doit être nettoyé avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux.

fig. 6



Si après le nettoyage la plaque reste jaunie, nous vous recommandons d'employer du citron, du vinaigre, de l'ammoniaque diluée à l'eau ou tout autre produit de nettoyage les contenant dans sa composition.

- \* 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.

## Entretien des brûleurs

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.

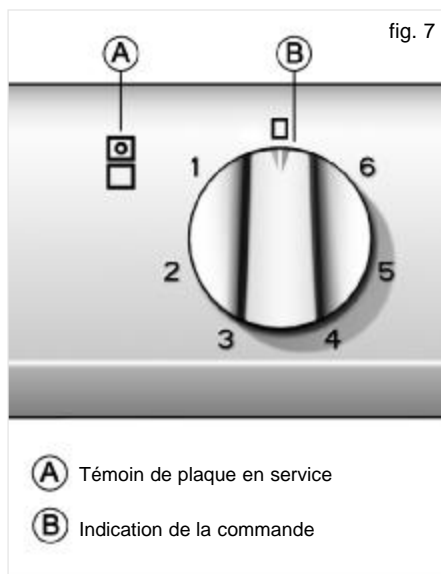
Pour garantir l'étanchéité de l'installation de gaz et le bon fonctionnement des brûleurs, la table de cuisson doit être vérifiée par le service technique spécialisé au moins une fois tous les 4 ans.

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

## Fonctionnement des modèles avec plaques électriques

Les plaques électriques sont commandées par une manette à sept positions (voir fig. 7). Pour obtenir les différentes puissances, il suffit de tourner la commande correspondante et de la placer sur la position désirée. Sur le panneau de commandes, un petit dessin (A) indique à quelle plaque correspond la manette en question.

Avant d'allumer la plaque, placez-y un récipient.



Les puissances correspondant à chaque position de la manette sont indiquées ci-dessous :

#### Plaque Ø 180 -1500 W.

Manette sur	Puissance
0	Éteinte
1	135 W.
2	220 W.
3	300 W.
4	850 W.
5	1150 W.
6	1500 W.

#### Plaque Ø 145 -1500 W.

Manette sur	Puissance
0	Éteinte
1	135 W.
2	165 W.
3	250 W.
4	500 W.
5	750 W.
6	1500 W.

La plaque de Ø 145 mm à 1500 W (à point rouge) chauffe rapidement à la puissance maximale pendant les cinq premières minutes approximativement après quoi sa puissance baisse à 750 W pour maintenir la température.

Lors de la première mise en marche ou si la table est restée longtemps inutilisée, il faut éliminer l'humidité absorbée par la couverture d'isolation. Pour la faire sécher, faites fonctionner la plaque sans récipients pendant 5 minutes sur la position 2 de la manette. L'odeur et la fumée dégagées ne représentent aucun danger mais sont désagréables. Assurez donc une bonne aération de la pièce en ouvrant les portes et les fenêtres donnant vers l'extérieur.

Le modèle EM/30 2P T comprend une manette supplémentaire, correspondant à un minuteur. Il limite le réchauffement des

plaques en fonction du temps indiqué au préalable. Pour que les plaques fonctionnent, il est indispensable que le minuteur ne soit pas sur zéro.

### Recommandations pour une bonne utilisation des plaques électriques

Pour tirer le meilleur profit de la table de cuisson, respectez les consignes suivantes:

- \* Utilisez des récipients à fonds plats car plus la surface de contact avec la plaque est grande, plus la transmission de chaleur est importante. Pour éviter des fonds irréguliers, nous recommandons l'utilisation de récipients à fonds épais. Voyez sur la figure comme les récipients à fonds bombés ou irréguliers ont une surface de contact moindre. (voir fig. 8)

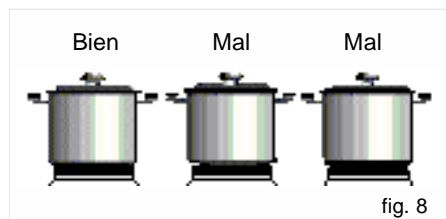


fig. 8

- \* Nous recommandons de ne pas utiliser de récipients dont le diamètre est inférieur au diamètre de la plaque pour éviter ainsi que les aliments débordent sur la plaque lorsqu'ils sont en ébullition.
- \* Séchez le fond des récipients avant de les placer sur les plaques.
- \* Lorsque vous cuisinez, éteignez la plaque avant la fin de la cuisson afin de profiter de l'énergie stockée et pour éviter également que la plaque fonctionne à vide.



**N'utilisez jamais la plaque sans récipients.**

## Nettoyage et stockage des plaques

- \* Avant de nettoyer les plaques, débranchez l'appareil.
- \* N'employez en aucun cas de produits de nettoyage agressifs pour l'aluminium tels que la soude, les acides, etc.
- \* Les plaques électriques doivent être nettoyées avec de l'eau savonneuse et une éponge à récurer douce. Si après avoir cuisiné, vous remarquez que le cadre en acier inoxydable de la plaque ou de la table de cuisson jaunit légèrement, utilisez du citron, du vinaigre, de l'ammoniaque dilué dans l'eau ou tout autre produit les contenant dans sa composition.
- \* Au cas où un liquide serait renversé sur la plaque, retirez-le avec un chiffon. Ne laissez pas le liquide brûler sur la plaque car la transmission de chaleur s'en verrait diminuée.
- \* Si vous n'allez pas utiliser la plaque pendant une période prolongée, graissez-la afin de maintenir la surface brillante et déévier son oxydation.
- \* Pour prolonger la durée de vie de la plaque, évitez dans la mesure du possible, l'humidité et les températures élevées.
- \* N'utilisez jamais d'appareils fonctionnant à la vapeur pour le nettoyage de la table de cuisson.



**Ne nettoyez jamais les plaques encore chaudes.**

## Fonctionnement des plaques vitrocéramiques

Les plaques des tables vitrocéramiques sont commandées par une manette à sept positions. Pour obtenir les différentes puissances, il suffit de tourner la commande correspondante et de la placer sur la position désirée.

Avant d'allumer la plaque, placez-y un récipient.

Les puissances correspondant à chaque position de la manette sont indiquées ci-dessous:

**Plaque 1700 W.**

Manette sur	Puissance
0	Éteinte
1	180 W.
2	290 W.
3	470 W.
4	760 W.
5	1230 W.
6	1700 W.

**Plaque 1200 W.**

Manette sur	Puissance
0	Éteinte
1	130 W.
2	206 W.
3	350 W.
4	500 W.
5	850 W.
6	1200 W.

### Indicateur de chaleur résiduelle

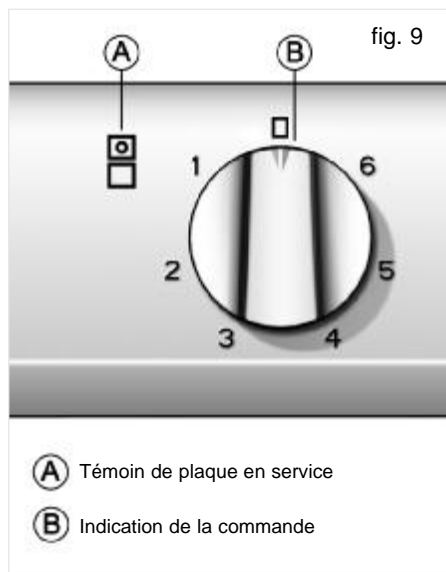
Lorsqu'une zone chauffante atteint une température supérieure à  $60 \pm 15^\circ\text{C}$ , l'indicateur de chaleur résiduelle correspon-

dant s'allume et reste allumé tant que la plaque émet de la chaleur, même si la commande est sur zéro. Il faudra néanmoins prendre garde à la température de la zone de cuisson étant donné qu'il est possible que l'indicateur soit en panne et n'indique donc pas la température de la zone mentionnée.

Chaque foyer possède un témoin lumineux de fonctionnement situé sur le panneau de commandes.

Sur le panneau de commandes, des rectangles dessinés vous indiquent à quelle plaque correspond chaque commande.

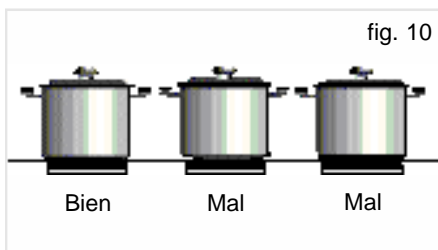
Le modèle VM/30 2P T comprend une manette supplémentaire correspondant à un minuteur. Il limite le réchauffement des plaques en fonction du temps indiqué au préalable. Pour que les plaques fonctionnent, il est indispensable que le minuteur ne soit pas sur zéro.



## Recommandations pour une bonne utilisation des plaques VT

Pour tirer le meilleur profit de votre table de cuisson, veuillez à respecter les recommandations 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 chaleur est importante. Voyez sur la figure 10 comme 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 en un matériau résistant afin qu'ils ne fondent pas au contact de la chaleur.
- \* Le verre peut supporter certains coups de grands récipients sans arrêtes coupantes. Faites attention aux coups d'ustensiles petits et pointus.



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

## Nettoyage et stockage plaques vitrocéramiques

Pour une bonne conservation de votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez des ustensiles et des produits adéquats pour son nettoyage. 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 d'appareils à vapeur pour le nettoyage de la table de cuisson.

## 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 (Vitroclicn par exemple) conformé-



## PRODUITS RECOMMANDÉS POUR LE NETTOYAGE

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

ment 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 (Vetrocilen par exemple).

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

### 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 (Vetrocilen par exemple). Il sera certainement nécessaire de recommencer plusieurs fois l'opération.

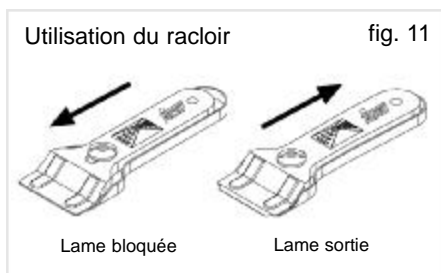
*La détérioration des dessins* est provoquée par l'utilisation de produits de nettoyage abrasifs ou de récipients à fonds irréguliers.

**⚠ 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 car elle 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. 11).**



**⚠ Un récipient peut resté collé aux plaques s'il y a un matériau fondu entre eux. N'essayez pas de décoller le récipient à froid car vous pourriez rompre le vitrocéramique.**

**⚠ Ne marchez pas ou ne vous accoudez pas 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 savonneuse tiède. Au cas où les taches persisteraient, utilisez un nettoyant spécial vitrocéramiques ou un produit de polissage liquide pour électroménagers. Appliquez-le sans le diluer, laissez agir et retirez-le avec un torchon sec. N'employez pas de tampons métalliques ou synthétiques

**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
Les plaques et les témoins ne fonctionnent pas		
	L'appareil n'est pas branché	Branchez le câble sur le secteur
Pas d'étincelle lorsque la manette est pressée pour activer l'allumage automatique		
	Le courant n'arrive pas à la prise	Vérifiez/réparez la ligne électrique
L'étincelle jaillit mais n'allume pas le brûleur		
	La bougie et la zone du brûleur où jaillit l'étincelle sont sales et graissées	Nettoyez l'extrémité de la bougie et le brûleur
Les brûleurs à gaz ne s'allument pas		
	Le gaz n'arrive pas à la table de cuisson	Vérifiez que le régulateur de la bombonne est bien ouvert
		Ouvrez le robinet général s'il s'agit de gaz naturel
Le brûleur s'allume mais lorsque la manette agissant sur le système de sécurité est relâchée, il s'éteint		
	La flamme ne sort pas par la zone chauffant le thermocouple	Nettoyez les fentes du brûleur
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 et l'injecteur sans utiliser d'instruments susceptibles d'endommager ou de modifier le diamètre de l'orifice de sortie du gaz
Le récipient s'adhère au verre		
	Présence de matériau fondu entre 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

FR