

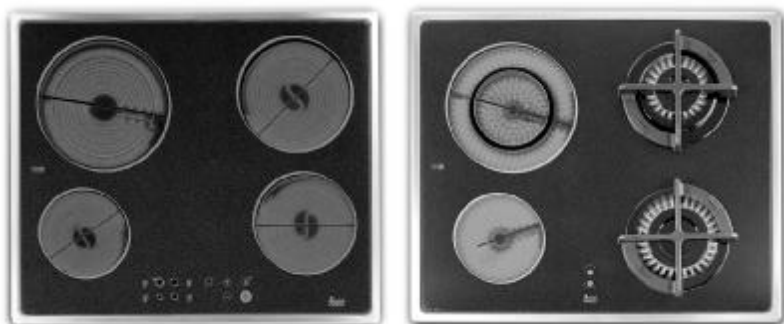
**INSTALLATION AND MAINTENANCE MANUAL  
CERAMIC HOBS**

**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**

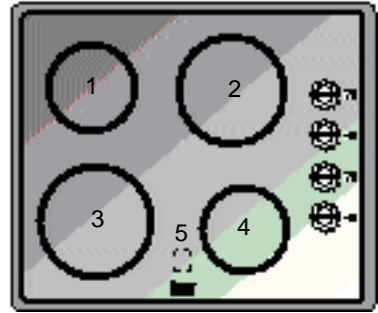
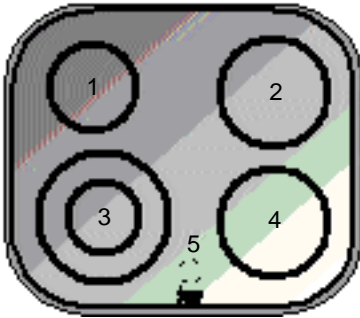
# Contents / Inhalt / Table des Matières / Spis treści

<b>GB</b>	<b>Page 4</b>	<b>DE</b>	<b>Seite 4</b>
<b>INTRODUCTION</b>	<b>4</b>	<b>EINFÜHRUNG</b>	<b>4</b>
User Guide	13	Hinweise zum Gebrauch	39
<b>INSTALLATION</b>	<b>14</b>	<b>EINBAU</b>	<b>40</b>
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
<b>Ceramic hobs with controls:</b>	<b>16</b>	<b>Glaskeramik-kochfelder mit bedienelementen:</b>	<b>43</b>
Joining the hob to the oven or control panel	16	Anschluss des Kochfeldes an den Backofen oder an das Bedienfeld	43
<b>Model VT DUAL. 1:</b>	<b>17</b>	<b>Modell VT DUAL.1:</b>	<b>44</b>
Connecting the gas	17	Gasanschluss	44
Gas conversion	18	Umstellung auf andere Gasart	44
<b>TECHNICAL INFORMATION</b>	<b>19</b>	<b>TECHNISCHE INFORMATION</b>	<b>46</b>
Dimensions and power	19	Abmessungen und Leistungsmerkmale	46
Technical details	21	Technische Daten	48
<b>USE AND MAINTENANCE</b>	<b>22</b>	<b>GEBRAUCH UND INSTANDHALTUNG</b>	<b>49</b>
Requirements before first use	22	Voraussetzungen für die Inbetriebnahme	49
<b>Touch control user instructions:</b>	<b>22</b>	<b>Gebrauchsanweisung für die Berührungssensoren:</b>	<b>49</b>
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
<b>Ceramic hobs with controls instructions</b>	<b>31</b>	<b>Funktionsweise der Glaskeramik-Kochzonen mit bedienelementen</b>	<b>59</b>
<b>Model VT DUAL. 1:</b>	<b>32</b>	<b>Model VT DUAL. 1:</b>	<b>60</b>
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
<b>If something doesn't work</b>	<b>37</b>	<b>Im Störfall</b>	<b>66</b>

<b>PRÉSENTATION</b>	<b>Page 4</b>
Guide d'utilisation	68
<b>INSTALLATION</b>	<b>69</b>
Logement des tables de cuisson	69
Fixation des tables de cuisson	70
Branchement électrique	71
Logement du four	71
<b>Vitrocéramique a commande:</b>	71
Raccordement de la table de cuisson au four ou au bandeau de commandes	71
<b>Modèle VT DUAL.1:</b>	72
Raccordement au gaz	72
Adaptation du gaz	73
<b>INFORMATIONS TECHNIQUES</b>	<b>74</b>
Dimensions et puissances	74
Données techniques	76
<b>UTILISATION ET ENTRETIEN</b>	<b>77</b>
Conditions de mise en service	77
<b>Instructions d'utilisation de la commande sensitive:</b>	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
Surtensions sur la ligne	86
<b>Fonctionnement des plaques vitrocéramiques a commande</b>	86
<b>Modèle VT DUAL.1:</b>	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
<b>Si quelque chose ne fonctionne pas</b>	<b>93</b>

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

# Introduction / Einführung / Présentation / Opis urz<sup>1</sup> dzenia



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

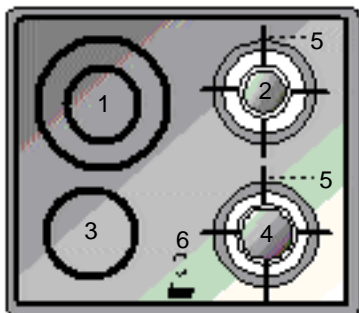
## Model VTN DC

- 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**

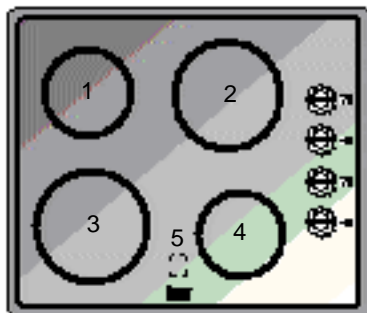
- 1 Zweikreis-Kochzone mit 700/2100 W
  - 2 Mittel-Brenner mit 1500 kcal/h - 1,75 kW
  - 3 Kochzone 1200 W
  - 4 Stark-Brenner mit 2580 kcal/h - 3 kW
  - 5 Stellroste
  - 6 Kontrollleuchten zur Restwärme-Anzeige
- \* Maximale elektrische Leistung: 3300 W  
 \* Maximale Wärmeleistung: 4080 Kcal/h - 4,75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

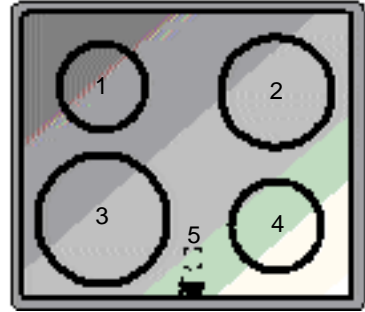
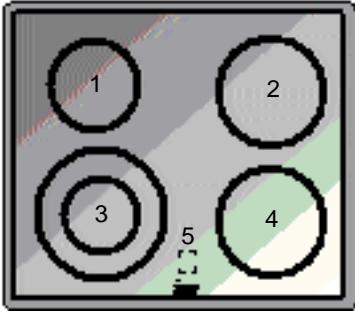
- 1 Kochzone 1200 W
  - 2 Halogen-Kochzone 1800 W
  - 3 Kochzone 1800 W
  - 4 Kochzone 1200 W
  - 5 Kontrollleuchten zur Restwärme-Anzeige
- \* Maximale elektrische Leistung: 6000 W

**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.

- 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 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

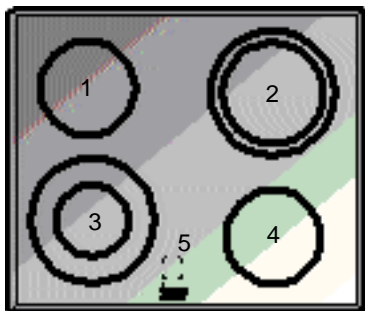
- DE Modell VTC B**
- 1 Kochzone 1200 W
  - 2 Kochzone 1800 W
  - 3 Kochzone 2100 W
  - 4 Kochzone 1200 W
  - 5 Kontrollleuchten zur Restwärme-Anzeige
  - \* Maximale elektrische Leistung: 6300 W

- FR Modèle VTC 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 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 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 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

# Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem prosimy uważnie zapoznać się z instrukcją obsługi, która dostarcza dokładnych informacji dotyczących instalacji, użytkowania i pielęgnacji, a także szeregu ważnych wskazówek.

W razie konieczności dokonania naprawy należy powiadomić najbliższy punkt serwisowy.

Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

Naprawy dokonane przez osoby nieuprawnione mogą spowodować uszkodzenie urządzenia lub zakłócić jego eksploatację. W przypadku uszkodzenia urządzenia należy go niezwłocznie wyłączyć i zawiadomić serwis. W żadnym wypadku nie podejmować samodzielnych prób naprawy.

Prace instalacyjne mogą być prowadzone wyłącznie przez uprawnione osoby zgodnie z niniejszą instrukcją.

Podczas gotowania powierzchnia urządzenia może osiągnąć bardzo wysoką temperaturę. Należy przede wszystkim uważać, aby dzieci nie dotykały jego powierzchni oraz nie przebywały w pobliżu funkcjonującego lub jeszcze nie wystygłego urządzenia.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i do przygotowywania potraw; nie może być używane do innych celów

Urządzenie można używać wyłącznie w stanie zabudowanym w meble kuchenne.



Instrukcję przechowywać wraz z urządzeniem. Zawarte w niej wskazówki i informacje zapewnią Państwu bezpieczne i bezawaryjne korzystanie z urządzenia.

## UWAGA!



Przed pierwszym uruchomieniem należy przestrzegać wskazówek dotyczących montażu i podłączenia.



W trakcie pracy płyty kuchennej i bezpośrednio po, na płycie określone miejsca bardzo gorące mogą spowodować oparzenia.



Prosimy o nie dopuszczanie dzieci do bliskiego kontaktu z płytą.



Nie dopuszczać do napraw osób, które nie posiadają odpowiednich uprawnień.

# Instalacja

WAŻNE!

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ NALEŻY SPRAWDZIĆ, CZY NAPIĘCIE I CZĘSTOTLIWOŚĆ ZGADZAJĄ SIĘ Z DANYMI NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ. PRACE INSTALACYJNE MOGĄ BYĆ PROWADZONE WYŁĄCZNIE PRZEZ UPRAWNIONĄ OSOBRĘ

## Montaż

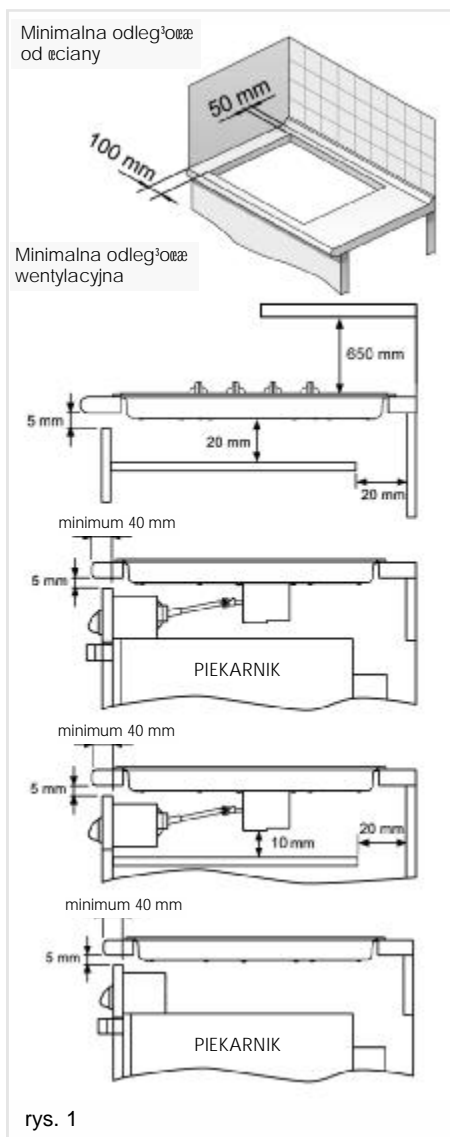
W zależności od modelu należy wyciąć odpowiedni otwór w blacie kuchennym zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku 2.

System zamocowania płyt kuchennych przewidziany jest dla blatów o grubości wynoszącej 20, 30 i 40 mm (w zależności od modelu). Do modeli: VTN DC i TC 620 dołączony jest szablon do zaznaczenia wycięcia otworu. Wymiary dotyczące wycięcia otworów dla poszczególnych modeli znajdują się w tabeli „Wymiary i dane techniczne” w niniejszej instrukcji.

Minimalna odległość pomiędzy płytą, a elementami mebli kuchennych (dolną partią szafki kuchennej, okapu itp.) powinna wynosić 650 mm. Jeżeli jednak instrukcja montażu okapu zaleca inaczej, należy wtedy postępować zgodnie z tą instrukcją.

Wszystkie płyty kuchenne bez własnego sterowania opisane w tej instrukcji przystosowane są wyłącznie do montażu razem z odpowiednimi modelami piekarników firmy TEKA.

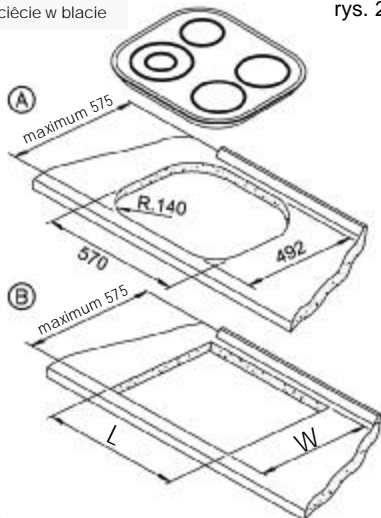
Jeżeli płyta nie jest montowana bezpośrednio nad piekarnikiem, lecz nad elementami mebli kuchennych (szufladami, ściankami bocznymi, listwami poprzecznymi itp.), należy wówczas w odległości przynajmniej 20 mm od dolnej powierzchni płyty ceramicznej i 20 mm od tylnej ścianki



meblowej, zamontować poziomą płytę izolującą, która uniemożliwi kontakt z rozgrzanymi elementami płyty ceramicznej.

Wycięcie w blacie

rys. 2



Ⓐ Modele: VTN DC i TC 620

Ⓑ Pozostałe modele: Wymiary L oraz W s<sup>1</sup> umieszczone w tabeli wymiarów i danych technicznych.

## Montaż płyty Rysunek 3 i 4

Przed zamontowaniem płyty należy sprawdzić, czy uszczelka przylega na całym obwodzie płyty. Ma to zapobiec dostawaniu się pary wodnej między krawędź płyty kuchennej i blat, a następnie do zamontowanego urządzenia, jak również chronić blat kuchenny przed wysoką temperaturą. W przypadku modeli płyt: VR 622, TR 620, TR 620, TT 640, TT 600, TB 600, TR 600, TT 630, TR 735 AB, TM 620, TR 641 oraz TM 601, uszczelka powinna być ułożona pod spodem szklanej krawędzi.

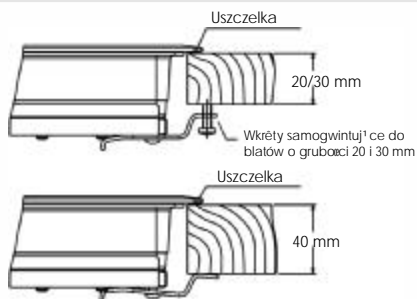
Nie wolno stosować silikonu bezpośrednio pomiędzy szkłem a blat, ponieważ w przypadku ewentualnego demontażu, przy próbach odklejenia, szklana płyta może pęknąć.

WAŻNE!

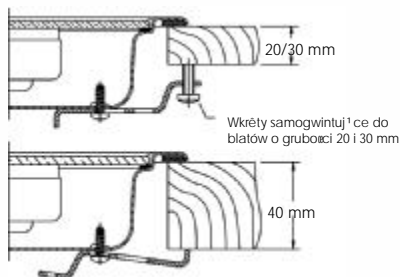
⚠ W momencie kiedy nad płytą kuchenną montowane są szafki lub urządzenie kuchenne należy zabezpieczyć płytę grzejną deską, tak aby szkło płyty nie uległo uszkodzeniu na skutek upadku urządzenia lub szafki.

⚠ Kleje używane przy produkcji mebli lub do klejenia elementów dekoracyjnych i innych wchodzących w skład blatów roboczych powinny być odporne na temperaturę do 100°C.

⚠ Teka nie ponosi odpowiedzialności za złe funkcjonowanie lub zniszczenie płyty grzejnej na skutek jej złej instalacji lub nieprawidłowego użytkowania.



rys. 3



rys. 4

Płytkę kuchenną włożyć starannie do otworu w blacie i przy pomocy zacisków mocujących na stałe położyć z blatem (zgodnie z rysunkiem).

W przypadku blatów o grubości 30 mm lub mniejszych, należy dodatkowo użyć wkrętów samogwintujących (M5), wkręcając je uprzednio w okrągłe otwory zacisku.

Zarówno uszczelka, jak i zaciski mocujące są dostarczone razem z płytą i powinny znajdować się w opakowaniu.

### Podłączenie elektryczne

Prace instalacyjne mogą być prowadzone wyłącznie przez uprawnioną osobę.

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość w sieci odpowiadają parametrom podanym na tabliczce znamionowej znajdującej się na urządzeniu.

Przy podłączeniu należy pamiętać o właściwym uziemieniu zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W systemie zasilania powinno być zainstalowane zewnętrzne urządzenie, umożliwiające jego wyłączenie z sieci, np. oddzielny bezpiecznik na tablicy rozdzielczej z co najmniej 3 mm przerwą pomiędzy stykami.

Ewentualną wymianę przewodu zasilającego może dokonać tylko autoryzowany serwis firmy TEKA, gdy wymagane są do tego specjalistyczne narzędzia.

Należy zwrócić uwagę, by niewykorzystana część przewodów nie znajdowała się w pobliżu rozgrzanych elementów płytki ceramicznej lub

piekarnika.

### Montaż piekarnika



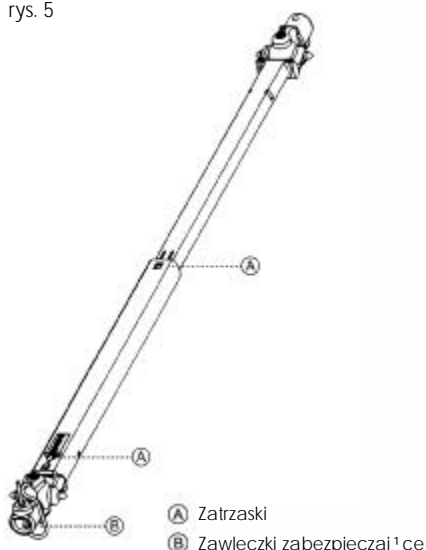
Patrz odpowiednia instrukcja dotycząca danego urządzenia.

### Podłączenie płytki do piekarnika lub panelu sterowania

Do podłączenia płytki kuchennej bez własnego sterowania z piekarnikiem służyć cztery ramiona teleskopowe z przegubami kardana – Rysunek 5 (dostarczone razem z płytą). Należy je położyć w następujący sposób:

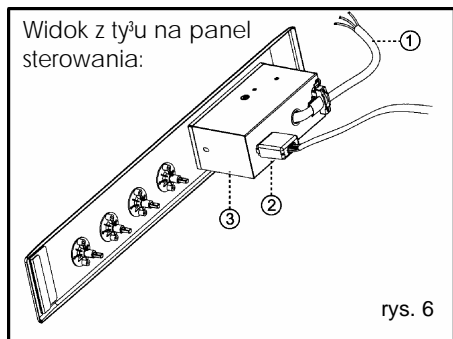
1. Odłączyć zasilanie elektryczne.
2. Odblokować zatrzask ramiona teleskopowego - w tym celu wcisnąć w skóbkę grubokrętem zaznaczony napisem PUSH języczek i wyciągnąć ramię na kilka cm.
3. Zdjąć cztery zawlecзки zabezpieczające (B).

rys. 5





4. Piekarnik wsunąć częściowo do szafki zwracając przy tym uwagę, aby nie uszkodzić zwisających ramion teleskopowych. Należy pozostawić tyle miejsca, aby można było swobodnie nasadzić końcówki przegubów na trzpienie pokręte od wewnętrznej strony panelu sterującego. Na koniec zabezpieczyć połączenia zawleczkami.
5. Przewód elektryczny przytkuchennej podłączyć do gniazda na panelu sterującym piekarnika.
6. Wsunąć piekarnik do szafki, zwracając przy tym uwagę na prawidłowe działanie połączenia panelu sterującego (pokręta) z przytkuchennym.
7. Pokręta na panelu sterowania wcisnąć i przekręcić.



- 1 Kabel elektryczny
- 2 Wtyczka
- 3 Osłona modułu sterowniczego

## Model VT DUAL.1

### Podłączenie do instalacji gazowej

Prace instalacyjne mogą być wykonane wyłącznie zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami przez autoryzowany serwis lub przez instalatora posiadającego odpowiednie

uprawnienia. Instalator jest odpowiedzialny za bezawaryjne funkcjonowanie urządzenia w miejscu zamontowania. Dokonanie instalacji przytkuchennej powinno być potwierdzone wpisem w karcie gwarancyjnej.

#### UWAGA!

Przed przystąpieniem do instalowania należy upewnić się czy rodzaj i ciśnienie gazu są zgodne z ustawieniami przytkuchennej podanymi na tabliczce znamionowej.

Urządzenie można zainstalować i użytkować jedynie w pomieszczeniach odpowiadających obowiązującym warunkom technicznym (m. in. Dz. U. 1995 r. Nr 10, poz. 46 z późniejszymi zmianami).

Zgodnie z przepisami pomieszczenie kuchenne powinno spełniać m. in. następujące warunki: Mieć odpowiednią kubaturę, która zapewni, że maksymalne obciążenie cieplne pochodzące od urządzeń gazowych nie przekroczy 930 W/m<sup>3</sup>. Mieć wysokość co najmniej 2,2 m oraz wentylację zapewniającą wymianę powietrza i poziom jego zanieczyszczenia zgodny z przepisami szczególnymi i Polskimi Normami.

Instalacja zasilania gazem musi być zgodna z obowiązującymi normami i przepisami.

W instalacji przed kuchenką powinien być zainstalowany łatwo dostępny kurek (zawór) odcinający dopływ gazu.

Należy upewnić się czy rodzaj gazu rozprowadzanego sieci jest taki sam jak oznaczony na tabliczce znamionowej.

Do ostatecznego sprawdzenia czy nie ma przecieków gazu na podłączeniu należy używać specjalnych preparatów

lub roztworu mydła. W żadnym przypadku nie wolno do tego celu wykorzystywać płomienia.

Przy dokonywaniu kontroli powietrzem, należy zwrócić uwagę, aby ciśnienie próbne nie przekraczało 200g/cm<sup>2</sup>.

W celu uniknięcia uszkodzenia płyty kuchennej nakrętka rury gazowej może być dokręcona tylko z momentem obrotowym max 350 kpcm.

Po każdym luzowaniu nakrętki przyciąca gazu należy wymienić jej uszczelkę.

## Zmiana ciśnienia i/lub rodzaju gazu

### WAŻNE!

W przypadku zmiany rodzaju i/lub ciśnienia gazu na tabliczkę znamionową należy przykleić nową naklejkę informującą o właściwych parametrach gazu.

Informacje wyłącznie dla obsługi serwisowej

W tabeli 1 prezentujemy średnicę dysz dla różnych typów gazu.

W przypadku zmiany dysz (A) należy przestrzegać następujących wskazówek:

1. Zdjąć ruszty i górne części palnika.
2. Kluczem nasadowym 7 mm odkręcić dysze i wkręcić nowe, odpowiednie dla danego typu gazu (patrz tabela

„Parametry dysz i palników”); dysze starannie dokręcić, aby zapobiec jakimkolwiek nieszczelnościom.

3. Ponownie nastroić górne części palnika i ruszt.

Następnie należy wyregulować minimalny płomień:

- 1) wysunąć piekarnik lub zdemontować panel sterujący w przypadku płyty bez własnego sterowania lub zdemontować pokrętła zaworów w przypadku płyty z własnym sterowaniem.
- 2) ustawić zawór w minimalnym poziomie i zapalić palnik,
- 3) małym pokrętkiem przekręcać ramię regulacyjne znajdując się po prawej stronie lub na środku zaworu w prawo (zmniejszenie) lub w lewo (zwiększenie) aż do ustawienia małego stabilnego płomienia,
- 4) sprawdzić, czy płomień nie gaśnie podczas szybkiego przekręcania zaworu pomiędzy minimum i maksimum.

**UWAGA!** Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe działanie płyty po zmianie ustawień, jeśli nie były one, jak również regulacja minimalnych ustawień mocy palników gazowych, przeprowadzone przez osoby posiadające odpowiednie uprawnienia.

**Tabela 1**

Palnik	Kategoria		
	Druga		Trzecia
	Grupa H	Grupa E+	Grupa 3+
Duży	116 Y	116 Y	85
Średni	97 Z	97 Z	66

Ø dysz wyrażona jest w 1/100 mm

# Informacje techniczne

## Tabela wymiarów i danych technicznych

Modele	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 HALOGEN
<b>Wymiary zewnętrzne</b>									
Wysokość (mm)	65	65	65	67	65	65	65	65	85
Długość (mm)	600	590	600	600	600	700	600	600	600
Głębokość (mm)	510	510	510	510	510	540	510	510	510
<b>Wymiary wycięcia otworu w blacie</b>									
Długość (mm) (L)	560	570	560	580	580	560	560	560	580
Głębokość (mm) (W)	490	492	490	492	492	490	490	490	492
Głębokość (mm)	61	60	61	63	60	61	61	61	60
<b>Pola grzejne / Moc W</b>									
Podwójne pole o mocy 1800/2700 W	1							1	
Potrójne pole o mocy 1050/1950/2700 W						1			
Podwójne pole o mocy 700/2100 W			1						
Podwójne pole o mocy 700/1700 W	1				1				
Podwójne pole o mocy 1400/2000 W		1		1	1				
Pole o mocy 2100 W							1		
Pole grzejne halogen o mocy 1800 W									1
Pole o mocy 1800 W		1	1	1		1	1	1	1
Pole o mocy 1200 W	1	1	1	1	2	1	2	1	2
Pole o mocy 1500 W		1	1	1					
<b>Zasilanie elektryczne</b>									
Maksymalny pobór mocy W dla 230 V*	5.600	6.500	6.600	6.500	6.100	5.700	6.300	5.400	6.000
Napięcie znamionowe (V)	PATRZ TABLICZKA ZNAMIONOWA NA URZĄDZENIU								
Częstotliwość (Hz)	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60

\* Dla napięcia innego niż 230 V, proszę sprawdzić na tabliczce znamionowej

Modele	VTN DC	VT DUAL.1	VTC B	VT CM	VR 622	VTC DC	TR 641
<b>Wymiary zewnętrzne</b>							
Wysokość (mm)	120	163	120	85	120	120	65
Długość (mm)	590	600	600	600	600	600	600
Głębokość (mm)	510	510	510	510	510	510	510
<b>Wymiary wycięcia otworu w blacie</b>							
Długość (mm) (L)	570	580	580	580	580	580	560
Głębokość (mm) (W)	492	492	492	492	492	492	490
Głębokość (mm)	115	117	115	60	115	115	61
<b>Pola grzejne / Moc W</b>							
Podwójne pole o mocy 700/2100 W	1	1			1	1	
Podwójne pole o mocy 700/1700 W							1
Podwójne pole o mocy 1400/2000 W							
Pole o mocy 2100 W			1		1		
Pole grzejne halogen o mocy 1800 W							
Pole o mocy 1800 W	2		1	2		2	1
Pole o mocy 1500 W					2		
Pole o mocy 1200 W	1	1	2	2		1	2
Duży palnik 3000 W		1					
Średni palnik 1750 W							
<b>Zasilanie elektryczne</b>							
Maksymalny pobór mocy W dla 230 V*	6.900	3.300	6.300	6.000	6.700	6.900	6.200
Napięcie znamionowe (V)	PATRZ TABLICZKA ZNAMIONOWA NA URZĄDZENIU						
Częstotliwość (Hz)	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
<b>Gas</b>							
Maksymalny pobór mocy W		4,75					

\* Dla napięcia innego niż 230 V, proszę sprawdzić na tabliczce znamionowej

## Dane techniczne

### DANE TECHNICZNE WSPÓLNE DLA WSZYSTKICH MODELI

Napięcie znamionowe oraz częstotliwość instalacji elektrycznej musi<sup>1</sup> odpowiadać danym umieszczonym na tabliczce znamionowej.

### DANE TECHNICZNE – MODEL VT DUAL. 1

#### Ostrzeżenia

Sprawdź, czy napięcie sieciowe jest zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.

W systemie zasilania powinno być zainstalowane zewnętrzne urządzenie umożliwiające jego wyłączenie z sieci, np. oddzielny bezpiecznik na tablicy rozdzielczej.



Używanie płyty kuchennej powoduje wytwarzanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu.

Należy zatem zadbać o wystarczającą wentylację w tym pomieszczeniu. Należy zachować drożność otworów wentylacyjnych lub zainstalować środki dodatkowe (okap kuchenny lub wentylator).

PL

Tabela 3

Palnik			Duży	Średni
Maksymalna wydajność ciepła	KW	mbar	3	1,75
Nominalne zużycie gazu	G-20 (Nm <sup>3</sup> /h)	20	0,29	0,17
	G-25 (Nm <sup>3</sup> /h)	25	0,33	0,19
	G-30 (Kg/h)	29	0,22	0,13
	G-31 (Kg/h)	37	0,21	0,13
Minimalna wydajność ciepła	kW		0,70	0,40
Sprawność	%		>52	>52

# Obsługa urz¹dzenia

## Sterowanie sensorowe

Sensorowy panel steruj¹cy (Rysunki 7, 8 i 9)

- 1 Sensor w³¹czenia/wy³¹czenia.
- 2 W³¹czniki pól grzejnych.
- 3 Wywielacz poziomy mocy i/lub wskaźniki zalegania ciep³a (równieŹ wskaźnik aktywowania blokady)
- 4 Sensor minus, zmniejszenie mocy/czasu
- 5 Sensor plus, zwiêkszenie mocy/czasu
- 6 W³¹czenie podwójnego/potrójnego pola grzejnego.
- 7 W³¹cznik timera (tylko modele TR 640, TC 620, TT 640, TR 735 AB oraz TR 641)
- 8 Wywielacz zegara (tylko modele TR 640, TC 620, TT 640, TR 735 AB oraz TR 641)
- 9 Blokada nastawieñ (w zaleŹności od modelu)
- 10 Kontrolka w³¹czenia podwójnego pola grzejnego. W modelach z potrójnym polem grzejnym s¹ dwie kontrolki – jedna dla podwójnego i jedna dla potrójnego pola).
- 11 Kontrolka zegara (tylko modele TR 640, TC 620, TT 640, TR 735 AB oraz TR 641).
- 12 Kontrolka w³¹czenia blokady.
- 13 Kontrolka gotowoœci pola grzejnego.
- 14 Kontrolka w³¹czonego timera.

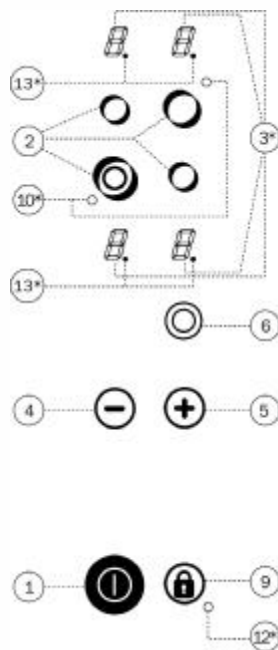
\* Elementy widoczne tylko w czasie funkcjonowania p³yty.

### SENSORY

Sterowanie odbywa siê za pomoc¹ sensorów zaznaczonych na panelu steruj¹cym. Nie jest konieczne silne naciskanie na szk³o, a jedynie dotkniêcie

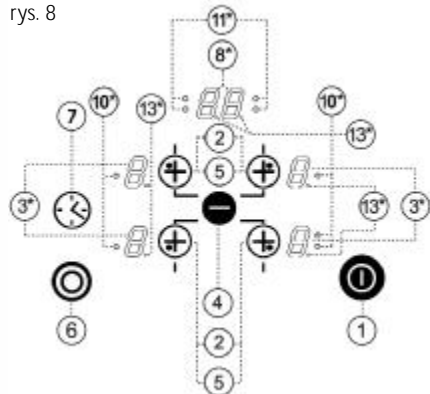
## Model VT TC 60.3

rys. 7

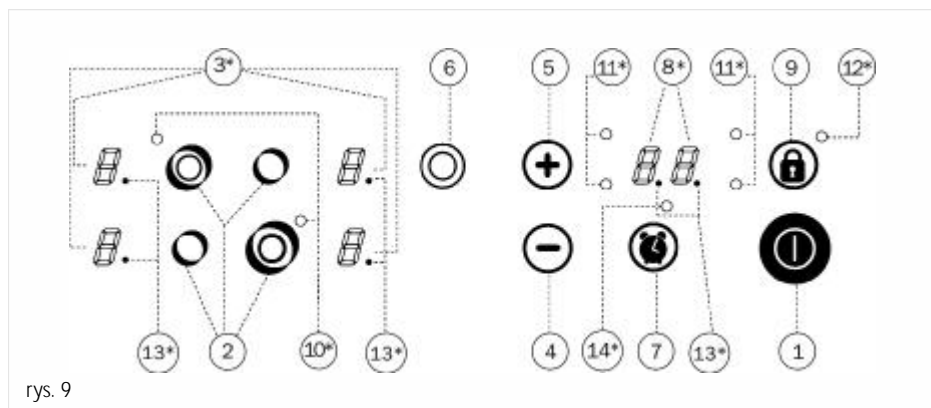


Modele TT 630, TT 600, TB 600, TC 620, TR 600, TR 735 AB, TR 641 i TM 601

rys. 8



## Modele TR 640, TT 640, TR 620, TT 620 and TM 620



rys. 9

palcem wybranego sensora. Każde dotknięcie przycisku - sensora jest potwierdzane sygnałem akustycznym.

### WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Przez dotknięcie sensora W³¹czenie (1), uruchomiony zostaje uk³ad steruj¹cy p³yty.

Na wszystkich wywietlaczach poziomu mocy (3) wywietlona jest cyfra „0”, a kontrolki gotowoci (13) migaj¹.

Kolejne ustawienia musz¹ nast¹piæ w przeci³gu 10 sekund (20 sekund w przypadku modeli: TT 600, TT 630, TB 600, TR 600, TC 620, TR 735 AB, TR 641 oraz TM 601). W przeciwnym wypadku uk³ad steruj¹cy automatycznie siê wy³¹czy.

### WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Po uruchomieniu uk³adu steruj¹cego p³yty przez dotknięcie sensora w³¹czenia (1), mo¿na przyst¹piæ do wyboru pola grzejnego. Aby uruchomiæ pole grzejne nale¿y dotkn¹æ w³¹cznik pola (2). Na wywietlaczu poziomu mocy (3) pojawia siê symbol 0, a kontrolka gotowoci pola zaczyna siê ¶wieciæ (13).

Za pomoc¹ sensorów ⊖ (4) i ⊕ (5) ustawiaæ poziom mocy od „1” do „9”.



W przypadku modeli: TT 600, TT 630, TB 600, TR 600, TC 620, TR 735 AB, TR 641 oraz TM 601 sensor plus pe³ni podwojn¹ funkcjê: wybór pola ⊕ (pierwsze dotknięcie) oraz zwiêkszenie mocy (dotkn¹æ, kiedy pole jest ju¿ w³¹czone).

Sensory poziomu mocy musz¹ byæ dotknięte w przeci³gu 5 sekund po wybraniu danego pola grzejnego, w przeciwnym razie pole wy³¹czy siê i trzeba bêdzie ponownie je wybraæ.

Je¶li u¿ywane s¹ sensory ⊖ i ⊕ nale¿y robiæ krótkie 0,5 sekundowe przerwy przy ich w³¹czeniu.


Tylko jedno pole grzejne mo¿e byæ wybrane w tym samym czasie, oznacza to, ¿e kontrolka gotowoci tylko jednego pola grzejnego (13) za¶wieci siê.




**Uwaga!**



Aby cokolwiek gotowaæ na danym polu grzejnym nale¿y je najpierw wybraæ. Przed u¿yciem pola grzejnego sprawdź,

czy odpowiednia kontrolka gotowości pola (13) świeci się.

Aby ustawić szybko maksymalną moc pola grzejnego: jak tylko zostanie wybrane pole grzejne, dotknij sensor  (4) i maksymalna moc zostanie nastawiona.

#### WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH

1. Pole grzejne zostało wybrane, świeci się odpowiednia kontrolka gotowości pola (13).
2. Użyj sensora  (4), aby zmniejszyć poziom do poziomu 0. Pole grzejne automatycznie wyłączy się.

Aby szybko wyłączyć pole grzejne: dotknij równocześnie sensory  i  (4/5), pole grzejne wyłączy się.

#### WSKAŹNIK ZAŁEGANIA CIEPŁA

Nawet po włączeniu pola grzejnego oddaj ciepło i mog w ten sposób być używane do gotowania.

Stan ten sygnalizuje litera **H** wyświetlana na wyświetlaczu (3). Litera **H** pojawi się, gdy powierzchnia pola osiąga wysoką temperaturę i istnieje ryzyko oparzenia się. Jeżeli ryzyko oparzenia przestanie istnieć, odpowiednia kontrolka zgaśnie lub na wyświetlaczu pojawi się cyfra 0 jeżeli pyta nadal będzie włączona.

Zaleca się włączenie pola grzejnego przed końcem gotowania aby wykorzystać nagrzanie pola i oszczędzić energię elektryczną.




Uwaga!

Jeżeli zostanie odcięty dopływ energii podczas, gdy na wyświetlaczu będzie litera **H** a następnie z powrotem przywrócony, wskaźnik nagrzania pola nie pojawi się ponownie mimo, że powierzchnia pola będzie nadal





gorąca.

#### WYŁĄCZANIE PEŁTY


Urządzenie może być włączone w każdym czasie poprzez dotknięcie sensora Włączenie/Wyłączenie . Litera **H** pojawi się przy gorącym polu. Tada z pozostałych kontrolki nie będzie świecić.

PODWÓJNE/POTRÓJNE POLE GRZEJNE  
(z wyjątkiem modeli: TB 600, TT 600, TR 600, TM 601)

S1 w zasadzie dwoma odrębnymi elementami grzejnymi połączonymi w jednym polu. Umożliwiają optymalne dopasowanie średnicy pola grzejnego do średnicy garnka lub brytfanny.

1. Pole grzejne zostało wybrane - świeci się odpowiednia kontrolka gotowości pola (13).
2. Wybrać odpowiednią moc (od 1 do 9) za pomocą sensorów  i  (4/5).
3. Dotknij sensor włączenia podwójnego pola grzejnego  (6). Potwierdzeniem włączenia jest świecąca się kontrolka (10).
4. W przypadku modelu TR 735 AB, jeżeli włączone jest już podwójne pole grzejne, aby aktywować potrójne, należy dotknij sensor  (6) ponownie. Potwierdzeniem włączenia jest świecąca się odpowiednia kontrolka (10).

Modele TT 630, TC 620 i TR 641:

Podwójne pole grzejne zostanie uruchomione lub włączone poprzez dotknięcie sensora  (6), pod warunkiem, że dane pole jest włączone.

#### ODŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE PODWÓJNEGO POLA GRZEJNEGO

1. Pole, które chcesz wyłączyć, musi być aktywowane. Odpowiednia kontrolka gotowości pola musi się świecić (13).



- Dotknięcie sensora podwójnego pola grzejnego (6). Kontrolka (10) przestanie się świecić i zewnętrzne pole zostanie wyłączone.

#### ODŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE POTRÓJNEGO POLA GRZEJNEGO

- Dotknięcie sensora potrójnego pola grzejnego (6). Pierwsza kontrolka (10) przestanie się świecić i zewnętrzne (trzecie) pole zostanie wyłączone.
- Jeśli ponownie dotkniesz sensora (6), druga kontrolka (10) przestanie świecić, a zewnętrzne (drugie) pole grzejne zostanie wyłączone.

### Blokada nastawień

Funkcja umożliwia zablokowanie sterowania płytą, z wyjątkiem sensora Wyczenie/Wyłączenie, aby uniknąć przypadkowej zmiany nastawienia pól. Aby zablokować panel sterowania należy dotknąć sensora (9) (z wyjątkiem modeli: TT 600, TB 600, TT 630, TR 600, TC 620, TR 735 AB, TR 641 i TM 601). Gdy blokada jest uruchomiona, świeci się kontrolka blokady (12).

Jeśli płyta zostanie wyłączona, kiedy blokada jest wyłączona, urządzenie pozostanie nadal zablokowane, kiedy płyta zostanie ponownie uruchomiona.

**BLOKADA NASTAWIEŃ W MODELACH TT 600, TB 600, TT 630, TR 600, TC 620, TR 735 AB, TR 641 i TM 601**

Blokada może być aktywowana jak tylko płyta zostanie wyłączona. Dotknięcie sensora Wyczenie/Wyłączenie (1), aby aktywować panel sterowania. Niezależnie naciśnij sensor (4) przez 5 sekund. Na wyświetlaczu pojawi się litera **L**. Po kilku sekundach panel sterowania wyłączy się. Jeśli pola grzejne pozostaną gorące, litery **L** i **H** pojawią się na zmianę na wyświetlaczu.

Jeśli powyższa operacja nie zostanie dokonana w przeciągu 5 sekund po

aktywaniu panelu sterowania blokada nie wyłączy się.

Sterowanie będzie zablokowane do momentu, kiedy nie zostanie odblokowane przez użytkownika.

Odblokowanie nastawień (tylko dla modeli pokazanych na rysunku 8)

W celu odblokowania sterowania należy dotknąć sensora Wyczenie/Wyłączenie (1), aby aktywować panel sterowania, następnie niezależnie i równocześnie dotknąć dwóch sensorów: Plus po prawej stronie. Litera **L** zniknie z wyświetlacza i pojawi się **0** lub **H** i **0** pojawi się kolejno jeśli odpowiednie pole jest gorące i płyta grzejna jest przygotowana do gotowania. Jeśli płyta grzejna zostanie wyłączona poprzez sensor Wyczenie/Wyłączenie (1), blokada nastawień będzie aktywowana i pojawi się ponownie następnym razem kiedy panel sterowania zostanie aktywowany.

Wyłączenie blokady nastawień

Blokada nastawień jest wyłączona poprzez dotknięcie przycisku (4) przez 5 sekund niezależnie po aktywowaniu panelu sterowania sensorem Wyczenie/Wyłączenie (1) Jeśli nie zostanie to odpowiednio szybko wykonane – 5 sekund - panel kontrolny pozostanie za-blokowany i po 20 sekundach wyłączy się.

### Wyłączenie bezpieczeństwa

W momencie, kiedy jedno lub więcej pól nie zostanie wyłączone, po określonym czasie zostanie wyłączone automatycznie - patrz tabela.

Jeśli system zabezpieczający wyłączy układ sterujący, ukazuje się na wyświetlaczu pól grzejnych cyfra **0** lub **w** przypadku rozgrzanego pola litera **H**.

Dotknięcie sensora Wyczenie/Wyłączenie (1), ponownie uruchamiamy płytę ceramiczną.

Tabela 4



Wybrany poziom mocy	Maksymalny czas działania (w godzinach)
1 lub 2	6
3 lub 4	5
5	4
6, 7, 8 lub 9	1,5

### Funkcja szybkiego zagotowania

Umożliwia ona jak najszybsze doprowadzenie do wrzenia, a następnie kontynuowanie gotowania przy wybranym poziomie mocy. W czasie działania tej funkcji uwalniane jest 100 % mocy danego pola grzejnego, aż do momentu doprowadzenia potrawy do wrzenia.

Następnie moc pola jest automatycznie zredukowana do poziomu uprzednio wybranej – patrz tabela.

#### URUCHAMIANIE FUNKCJI SZYBKIEGO ZAGOTOWANIA

- Wybrać odpowiednie pole grzejne. Odpowiednia kontrolka gotowości pola (13) zaświeci się.
- Wybrać 9 poziom mocy, a następnie dotknąć sensor  (5). Na wyświetlaczu będzie się ukazywać na przemian litera **A** i **9**. Następnie sensorem  (4) wybrać właściwy poziom mocy dalszego grzania (gotowania) od **1** do **8**. Na wyświetlaczu będzie się ukazywać na przemian litera **A** i nastawiony poziom mocy dalszego grzania.

n.p.:






Chcesz użyć funkcji szybkiego gotowania, a następnie kontynuować gotowanie na poziomie mocy 6. Wybierz poziom mocy 9, dotknij sensor  (5) ponownie, na wyświetlaczu będzie się ukazywać na przemian litera **A** i **9**. Następnie za pomocą sensora  (4) zmniejsz moc do poziomu 6.

Tabela 5


Wybrany poziom mocy	Czas działania funkcji szybkiego zagotowania (w min.)
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	---

Pole grzejne będzie pracowało na poziomie 9 (maksymalnym) przez 2,5 min., a następnie automatycznie moc zostanie zmniejszona do uprzednio wybranej – 6.

#### ZMIANA POZIOMU MOCY


- Wybrać odpowiednie pole grzejne. Odpowiednia kontrolka gotowości pola (13) zaświeci się.
- Za pomocą sensorów  i  (4/5) zmienić ustawiony poziom mocy. Podczas zwiększania poziomu mocy przy użyciu sensora  (5), czas, który już upłyn<sup>13</sup>, zostanie odpowiednio odjęty.

Np.:

Został wybrany poziom mocy **1** (czas 1 minuta) i po 30 sekundach zmienisz go na poziom **4** (czas 6,5 minuty), to czas funkcji szybkiego zagotowania wyniesie 6 minut. Jeśli użyjesz sensora  (4) do zmiany poziomu mocy, to funkcja automatycznego zagotowania wy<sup>31</sup> czy się.

#### WYŁĄCZANIE FUNKCJI SZYBKIEGO ZAGOTOWANIA

Po upływie przynajmniej 10 sekund od czasu aktywowania tej funkcji:

1. Wybrać odpowiednie pole grzejne. Odpowiednia kontrolka gotowości pola (13) zaświeci się.
2. Dotknąć sensor  (4). Funkcja wy³czy się.




## Timer

Uk³ad steruj³cy pozwala zaprogramowaæ czas gotowania na ka¿dym polu grzejnym od 1 do 99 minut.

Modele: TR 640 i TT 640

W tych dwóch modelach mo¿na ustawiaæ timer na wszystkich polach grzejnych indywidualnie lub jednocześnie.

Wy³czenie timera / ustawianie czasu

1. Wybrać odpowiednie pole grzejne. Odpowiednia kontrolka gotowości (13) zaświeci się.
2. Wybierz odpowiedni poziom mocy od 1 do 9.
3. Dotknij sensor timera  (7). Na wywietlaczu (8) pojawi się 00 oraz zaświeci się odpowiednia kontrolka (13).
4. Za pomoc? sensorów  i  (4/5) wybrać czas gotowania (od 1 do 99 minut).




Po kilku sekundach zegar zacznie monitorowaæ ustawiony czas automatycznie.




Je¶li chcesz ustawiaæ zegar dla kolejnego pola grzejnego, postêpuj zgodnie z ww. instrukcjami.

Sprawdzenie/Zmiana ustawionego czasu

Aby sprawdziæ na wywietlaczu (8) czas, który pozosta³ do koñca gotowania, na panelu sterowania nale¿y wybraæ odpowiednie pole grzejne – zaświeci się odpowiednia kontrolka (13) oraz (11).

Je¶li chcesz zmieniaæ ustawiony czas, nale¿y:



1. Wybrać odpowiednie pole grzejne, na którym chcemy zmieniaæ czas. Odpowiednie kontrolki (13) i (11) zaświeci³ się.
2. Dotknąć sensor timera  (7). Odpowiednia kontrolka (13) zaświeci się.
3. Za pomoc¹ sensorów  i  (4/5) zmieniaæ czas.

Innym sposobem na zmianê czasu, jest bezpo¶rednie dotkniêcie sensora timera  (7) tyle razy, a¿ zaświeci się odpowiednia kontrolka (11), dotycz³ca pola, na którym chcesz dokonaæ zmiany. Nastêpnie za pomoc¹ sensorów  i  (4/5) mo¿na dokonaæ zmiany ustawionego czasu.

Wy³czenie timera

Po up³ywie nastawionego czasu pole grzejne siê wy³czy, o czym informuje dzia³aj³cy przez 1 minutê sygna³ akustyczny. Mo¿na go wy³czyæ dotykaj³c którykolwiek z sensorów

Aby wy³czyæ nastawiony uprzednio zegar, nale¿y:

1. Wybrać odpowiednie pole grzejne, na którym chcemy wy³czyæ zegar. Odpowiednie kontrolki (13) i (11) zaświeci³ się.
2. Dotknąć sensor timera  (7). Odpowiednia kontrolka (13) zaświeci się.
3. Za pomoc¹ sensora  (4) zmniejsz czas do 00.

Szybkie wy³czenie

Postêpuj zgodnie z punktem 1 i 2 opisanymi powy¿ej.

3. Dotknąć jednocześnie sensory  i  (4/5) – zegar automatycznie siê wy³czy.




Timer zostanie wy³czony, natomiast dane

pole grzejne będzie nadal w<sup>3</sup>czone do momentu, aż zostanie wy<sup>3</sup>czone przez użytkownika.

MODELE: TC 620, TR 735 AB i TR 641

W tych dwóch modelach można używać zegara jako minutnika odliczającego czas od 1 do 99 minut i jako zegar do programowania gotowania w przedziale czasowym od 1 do 99 minut. Zegar można ustawiać na wszystkich polach grzejnych indywidualnie lub jednocześnie.

Ustawianie czasu dla pola grzejnego

1. Wybrać odpowiednie pole grzejne, na którym chcemy ustawić czas. Odpowiednia kontrolka gotowalności pola (13) zaświeci się.
2. Za pomocą sensorów  i  (4/5) ustawić odpowiedni poziom mocy od 1 do 9.
3. Dotknij sensor zegara  (7). Na wyświetlaczu (8) pojawi się **00** oraz zaświeci się odpowiednia kontrolka (13).
4. Ponownie dotknij sensor zegara (7) aby zwiększyć czas, lub sensor Minus (4), aby go zmniejszyć (od 1 do 99 minut).

Zegar rozpocznie monitorowanie czasu automatycznie. Kontrolka zegara (11) pozostanie w<sup>3</sup>czona przez cały czas działania zegara.

Po upływie nastawionego czasu pole grzejne się wy<sup>3</sup>czy, o czym informuje działający przez kilka sekund sygnał akustyczny. Na wyświetlaczu pojawi się **00**.

Jeżeli pole grzejne, które się wy<sup>3</sup>czyło, jest nadal gorące, na wyświetlaczu pojawi się **H**.




W przeciwnym razie – **0**. Aby przerwać sygnał akustyczny, wystarczy dotknąć którykolwiek z sensorów.

Jeżeli jednocześnie zaprogramowano czas dla więcej niż jednego pola grzejnego, na

wyświetlaczu zostanie pokazany czas, dla pola które wy<sup>3</sup>czy się jako pierwsze. Jeżeli chcesz sprawdzić czas pozostały do końca na pozostałych polach grzejnych, należy dotknąć sensor odpowiedniego pola. Czas dotyczący danego pola pojawi się na wyświetlaczu przez kilka sekund, następnie powróci do pierwszego wskazania.



Zmiana ustawionego czasu

Jeżeli chcesz zmieniać ustawiony czas, należy:


1. Wybrać odpowiednie pole grzejne, na którym chcemy zmieniać czas. Odpowiednia kontrolka (13) powinna być w<sup>3</sup>czona.
2. Dotknąć sensor zegara  (7). Odpowiednia kontrolka (13) zaświeci się.
3. Za pomocą sensorów  lub  (7/4) zmienić czas.

Wy<sup>3</sup>czenie zegara



Aby wy<sup>3</sup>czyć zegar przed upłynięciem ustawionego czasu, należy:

1. Wybrać odpowiednie pole grzejne, na którym chcemy zmieniać czas. Odpowiednia kontrolka (13) powinna być w<sup>3</sup>czona.
2. Dotknąć sensor zegara  (7). Odpowiednia kontrolka zegara (13) zaświeci się.
3. Za pomocą sensora  (4) zmniejsz czas do **00**. Zegar zostanie wy<sup>3</sup>czony, natomiast dane pole grzejne będzie nadal w<sup>3</sup>czone do momentu, aż zostanie wy<sup>3</sup>czone przez użytkownika.

Szybkie wy<sup>3</sup>czenie

1. Wybrać odpowiednie pole grzejne, na którym chcemy zmieniać czas. Odpowiednia kontrolka (13) powinna być w<sup>3</sup>czona.
2. Dotknąć sensor  (7). Odpowiednia

kontrolka zegara (13) zamigieci się.

- Dotknij jednocześnie sensory  (7) i  (4) – zegar automatycznie się wy³czy.




Poprzez wy³czenie danego pola grzejnego przed up³yniêciem ustawionego czasu, automatycznie wy³czy siê równie¿ zegar.

## Minutnik

MODELE: TT 640 i TR 640

Uruchamianie minutnika



Minutnik mo¿e byæ u¿ywany, nawet, gdy zosta³ ustawiony ju¿ czas gotowania dla innego pola grzejnego.

- Dotknij kilkakrotnie sensor zegara  (7), a¿ do zapalenia siê kontrolki (14).
- Za pomoc¹ sensorów  i  (4/5) ustawiaæ odpowiedni czas.




Minutnik bêdzie nadal aktywny, nawet gdy wy³czymy p³ytê, a¿ do up³yniêcia ustawionego czasu lub wy³czenia go przez u¿ytkownika

Wy³czenie minutnika

Aby wy³czyæ minutnik przed koñcem ustawionego czasu, nale¿y:

- Dotknij kilkakrotnie sensor zegara  (7), a¿ do zapalenia siê kontrolki (14).
- Za pomoc¹ sensora  (4) zmniejszæ czas do **00**. Minutnik zostanie wy³czony.




Szybkie wy³czenie minutnika


- Dotknij kilkakrotnie sensor zegara  (7), a¿ do zapalenia siê kontrolki (14).
- Dotknij jednocześnie sensory  i  (4/5) – minutnik automatycznie siê wy³czy.

MODELE TC 620, TR 735 AB i TR 641



Funkcjê minutnika mo¿emy wy³czyæ bez wyboru ¿adnego z pól, o ile nie jest wy³czona funkcja zegara na ¿adnym z pól grzejnych.

Wy³czenie minutnika (gdy p³yta jest wy³czona)




- Dotknij sensor wy³czenia (1).
- Zanim uruchomisz którekolwiek z pól grzejnych, dotknij sensor zegara  (7). Wszystkie kontrolki (11) pozostan¹ wy³czone.
- Za pomoc¹ sensorów  lub  (7/4) ustawiaæ czas.

Po up³ywie nastawionego czasu rozlegnie siê przez kilka sekund sygna³ akustyczny. Aby go przerwaæ wystarczy dotknij sensor zegara  (7).

Wy³czenie minutnika





- Dotknij sensor zegara  (7). Odpowiednia kontrolka (13) zapali siê
- Za pomoc¹ sensora  (4) zmniejszæ czas do **00**. Minutnik zostanie wy³czony.

Szybkie wy³czenie minutnika

- Dotknij sensor zegara  (7). Odpowiednia kontrolka (13) zapali siê.
- Dotknij jednocześnie sensory  lub  (7/4) – minutnik automatycznie siê wy³czy.

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Uk³ad steruj¹cy wyposa¿ony jest w zabezpieczenie przed nag³ymi zmianami napiêcia w sieci elektrycznej. W takiej sytuacji urz¹dzenie zostaje wy³czone oraz wy³czona siê sygnalizacja akustyczna, a na wywietlaczach pól ukazuj¹ siê poni¿sze symbole\*:

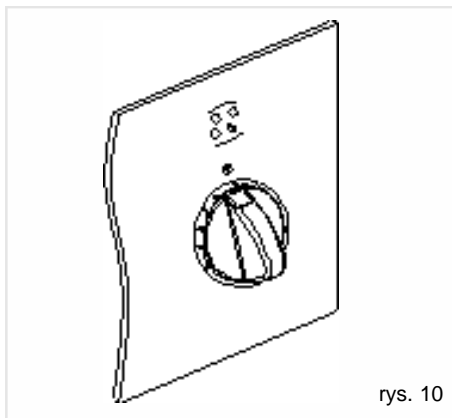
   
 i 

\* w przypadku modeli TR 640 i TT 640, nie pokaże się symbol E.

Sygnalizacja alarmowa ustaje po przywróceniu normalnego napięcia w sieci. Pola grzejne pozostają wyłączone, a na wyświetlaczu pojawi się H, dla tych pól, które pozostają nadal gorące. Od tego momentu można ponownie korzystać z urządzenia.

### Płyty ceramiczne ze sterowaniem pokrętłami

Każde z pól grzejnych jest podłączone do odpowiedniego pokrętła, które umożliwia obsługę danego pola: włączanie, wyłączenie i regulację jego mocy (patrz rysunek 10).



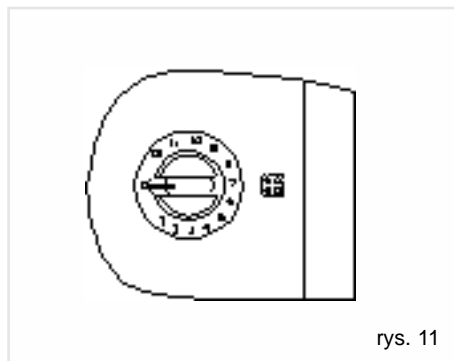
rys. 10

Każde pokrętło mocy wyposażone jest w oznaczenie od „0” do „12” (znajdujące się na pokrętle).

Model VT CM jest wyposażony w pokrętła, do których oznaczenia są umieszczone na szkle płyty ceramicznej (patrz rysunek 11).

Gdy pokrętła płyty ustawione są w pozycji „0”, urządzenie pozostaje wyłączone. W pozycji „1”, czas gotowania jest krótki, natomiast czas zatrzymania wydłużony. W

przypadku pozostałych ustawień pokrętła, im wyższy stopień ustawienia, tym dłuższy czas działania i krótszy czas zatrzymania, aż do pozycji „12”, gdzie gotowanie jest ciągłe. W tym przypadku odcięcie mocy następuje tylko, gdy nastąpi przekroczenie dopuszczalnej temperatury dla danego pola.



rys. 11

### PODWÓJNE POLE GRZEJNE

Podwójne pola grzejne są polami składającymi się z dwóch niezależnych obwodów grzejnych, które można uruchamiać niezależnie - albo tylko wewnętrzne (mniejsze) pole, albo zarówno wewnętrzne i zewnętrzne (większe) pole równocześnie. Aby włączyć lub wyczyścić wewnętrzne pole, przekręć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara i ustaw odpowiednią moc. Aby włączyć lub wyczyścić oba pola (również zewnętrzne), ustaw pokrętło w pozycji „12” i przekręć delikatnie, aż do pozycji „0” - usłyszysz kliknięcie. Następnie ustaw pokrętło w wybranej pozycji mocy. W przypadku, gdy włączone jest podwójne pole grzejne i chcesz zmienić na pojedyncze, ustaw pokrętło w pozycji „0” i następnie ponownie wybierz odpowiednią pozycję mocy.

Niezależnie od tego, czy włączone jest podwójne pole, czy tylko pojedyncze, możesz regulować poziom mocy

ustawiaj<sup>1</sup> c pokrét<sup>3</sup>em odpowiedni<sup>1</sup> pozycj<sup>3</sup>e.

W przypadku pokrét<sup>3</sup> sterowania podwójnymi polami grzejnymi, gdy pokrét<sup>3</sup>o jest ustawione w pozycji „0”, mo¿na je tylko przekr<sup>3</sup>caæ tylko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Przed w<sup>3</sup>1 czeniem któregokolwiek z pól grzejnych, nale¿y dok<sup>3</sup>adnie zlokalizowaæ odpowiadaj<sup>1</sup> ce mu pokrét<sup>3</sup>o sterowania. Przy ka¿dym z pokrét<sup>3</sup> znajduje si<sup>3</sup>e odpowiednia grafika informuj<sup>1</sup> ca, które pole obs<sup>3</sup>uguje dane pokrét<sup>3</sup>o.

¶wiec<sup>1</sup> ca, pomarañcowa kontrolka znajduj<sup>1</sup> ca si<sup>3</sup>e przy ka¿dym z pokrét<sup>3</sup>, informuje, ¿e dane pole jest w<sup>3</sup>1 czone.

#### WSKAŃNIK ZALEGANIA CIEPŁA

Kiedy dane pole grzejne osi?ga temperatur<sup>3</sup> ponad 60±15 C, zapala si<sup>3</sup>e odpowiedni wskaźnik zalegania ciepła i pozostaje zapalony do momentu – nawet, gdy pokrét<sup>3</sup>o jest ustawione w pozycji „0”, a¿ temperatura danego pola obni¿y si<sup>3</sup>e. Je¿li zostanie odci<sup>3</sup>ety dopływy energii podczas, gdy palniki b<sup>3</sup>1 jeszcze gor<sup>1</sup> ce, a nast<sup>3</sup>epnie z powrotem przywrócony, wskaźnik nagrzania pola mo¿e nie pojawiaæ si<sup>3</sup>e ponownie mimo, ¿e powierzchnia pola b<sup>3</sup>1 nadal gor<sup>1</sup> ca i b<sup>3</sup>1 istnia<sup>3</sup>o ryzyko oparzenia.

### Model VT DUAL.1

#### Zabezpieczenie przed przypadkowym w<sup>3</sup>1 czeniem palników gazowych

W przypadku modeli nie wyposa¿onych w zabezpieczenie przeciwwypływow<sup>3</sup>owe gazu, zawory gazowe s<sup>1</sup> wyposa¿one w mechaniczny system, który zabezpiecza pokrét<sup>3</sup>a przed przypadkowym swobodnym przekr<sup>3</sup>ceniem ich z pozycji wy<sup>3</sup>1 czonej do w<sup>3</sup>1 czonej (przez co

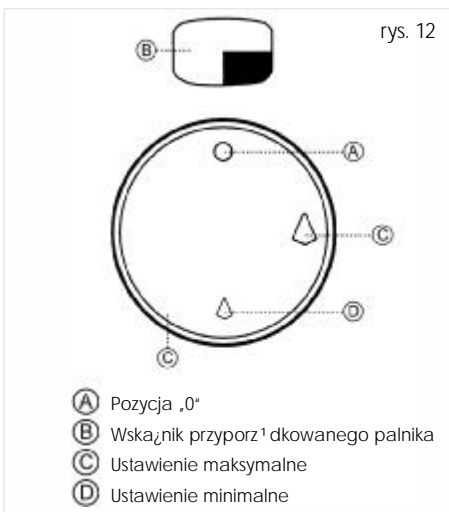
uniemo¿liwia przypadkowy wypływy gazu z palników), o ile pokrét<sup>3</sup>o nie zosta<sup>3</sup>o uprzednio wci<sup>3</sup>ni<sup>3</sup>ete.



Je¿eli w którymkolwiek momencie podczas u¿ytkowania piły, zauwa¿ysz, ¿e pokrét<sup>3</sup>o mo¿na przekr<sup>3</sup>caæ z pozycji wy<sup>3</sup>1 czonej do w<sup>3</sup>1 czonej bez potrzeby jego uprzedniego wci<sup>3</sup>ni<sup>3</sup>enia, nale¿y, ze wzgl<sup>3</sup>du na w<sup>3</sup>asne bezpieczeñstwo, niezw<sup>3</sup>ocznie skontaktowaæ si<sup>3</sup>e z serwisem technicznym.

#### Zapalanie palników

- \* Sprawdzaæ, czy pokrét<sup>3</sup>a zaworów gazowych znajduj<sup>1</sup> si<sup>3</sup>e w pozycji wy<sup>3</sup>1 czonej „0”.
- \* Otworzyæ zawór g<sup>3</sup>ówny instalacji gazowej.
- \* Do palnika zbli¿yæ zapalon<sup>1</sup> zapark<sup>3</sup> e lub zapalark<sup>3</sup> do gazu itp.
- \* Otworzyæ dopływy gazu do palnika wciskaj<sup>1</sup> c pokrét<sup>3</sup>o (rysunek 12) jednocześnie przekr<sup>3</sup>caj<sup>1</sup> c je zgodnie z ruchem wskazówek zegara do maksymalnej pozycji (najwi<sup>3</sup>kszy p<sup>3</sup>omieñ). Palnik b<sup>3</sup>1dzie dzia<sup>3</sup>1 a³ na maksymalnym p<sup>3</sup>omieñiu; w tym momencie mo¿na dowolnie zmniejszyæ wielkoœæ p<sup>3</sup>omieñia pokr<sup>3</sup>caj<sup>1</sup> c

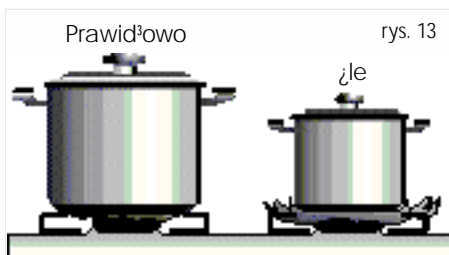


pokrętem w kierunku pozycji minimalnej.

W przypadku stwierdzenia ulatniania się gazu należy natychmiast zamknąć główny zawór instalacji gazowej, wywietrzyć pomieszczenie oraz wezwać pracownika serwisu technicznego.

## Zalecenia dotyczące używania palników gazowych

- Nie używać na największych palnikach naczyń o małej średnicy, w przeciwnym razie częste pomylenia będzie paliła się poza naczyniem i tym samym efektywność grzania będzie znacznie zmniejszona.



- Nie zapalać palników, gdy nie ma na nich żadnego naczynia. W ten sposób uniknie się niepotrzebnego zużycia gazu i przegrzania ruszta.
- Przy zapalonych palnikach zwrócić uwagę, czy nie są one wystawione na działanie silnych prądów powietrza. Powodować to może zmniejszenie wydajności grzania, a także zgazowanie płomienia, co przy ulatnianiu się gazu może doprowadzić do niebezpiecznych wypadków. Dotyczy to szczególnie palników, które pracują na minimalnej mocy.
- Jeśli na naczyniach na skutek działania płomienia tworzy się sadza, albo płomienie pali się żółtym płomieniem należy dany palnik oczyścić. Jeśli dzieje się to nadal, należy skontaktować się z obsługą serwisową, aby ustawić doprowadzenia powietrza do dyszy albo

oczyścić instalację gazową.

- Nigdy nie używać na płycie kuchennej pustych naczyń. Nagromadzone na dnie naczynia ciepło może doprowadzić do uszkodzenia płyty lub palników.
- Naczynia używane w trakcie gotowania nie mogą być wystawiane poza zewnętrzne krawędzie płyty kuchennej, aby uniknąć uszkodzenia blatu kuchennego, w który wbudowana jest płyta.

## Czyszczenie i pielęgnacja palników

- Po ostygnięciu wyczyścić ruszty miękką gąbką.
- Palniki, a w szczególności szczeliny należy czyścić w regularnych odstępach. Namoczyć w wodzie z mydłem, następnie wyczyścić ostrą szczoteczką.
- Emaliowanych pokryw palników nie należy czyścić, gdy są gorące. Te produkty mają szkodliwe działanie, tak samo ocet, kawa, mleko, szona woda oraz sok pomidorowy, gdy przez dłuższy czas mają kontakt z powierzchnią emalowaną.
- Jeżeli podczas czyszczenia zostaną zdjęte palniki, należy uważać, aby do gniazda dyszy nie dostały się żadne przedmioty.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków, które atakują aluminium np. soda, olej i inne.

Przy składowaniu palnika należy każdorazowo sprawdzić, czy wszystkie części zostały dokładnie zaizolowane. Niedokładne, nieprawidłowe złożenie może doprowadzić do przegrzania lub uszkodzenia płyty kuchennej.

- Do czyszczenia nie używać urządzeń wykorzystujących parę w procesie czyszczenia.



## Konserwacja płyty VT DUAL.1

Po demontażu zaworów gazowych należy zawsze wymienić uszczelkę pomiędzy kurkami a przewodem rozprowadzania gazu. Palniki funkcjonują prawidłowo, gdy płomień pali się stabilnie i ma zielonkawo-niebieski kolor. Jeżeli końcówka płomienia staje się żółta, należy palnik wyczyścić. Jeżeli problem ten występuje nadal należy skontaktować się z obsługą serwisową.

Gwarancji szczelności instalacji gazowej i bezawaryjnego działania palników jest niezbędna kontrola płyty kuchennej przez osoby uprawnione do napraw urządzeń gazowych co najmniej raz na cztery lata.

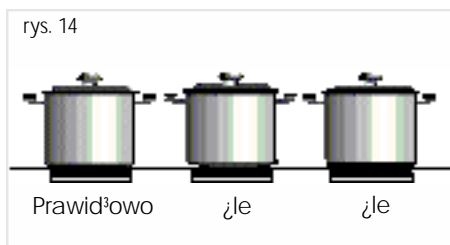
### UWAGA!

Wszystkie zmiany lub regulacje, które będą wymagane przy tym urządzeniu należy zlecać wyłącznie uprawnionym do tego osobom.

## Wskazówki i zalecenia dotyczące korzystania z płyty grzejnej

- Należy używać naczyń z zupełnie płaskim dnem, im większa powierzchnia kontaktu pola grzejnego i naczynia, tym lepsza transmisja ciepła - patrz rys. 14.

rys. 14



- Zalecane są naczynia o grubym dnie – mniejsze prawdopodobieństwo odkształcenia dna.
- Należy odpowiednio dobrać średnicę garnka do średnicy pola grzejnego – nie może być ona mniejsza od średnicy pola (kręgu).
- Należy wysuszyć naczynia przed postawieniem ich na szkło płyty grzejnej.
- Niedozwolone jest przygotowywanie potraw w folii aluminiowej i w naczyniach z tworzyw sztucznych, jak również stawianie pustych garnków na włączony, ewentualnie rozgrzany pole grzejne. Płyty nie należy włączać, jeżeli nie stoją na niej garnki.
- Należy uważać, aby twarde przedmioty nie spadały na płytę ceramiczną. Materiał, z którego jest ona wykonana, w określonych warunkach jest wrażliwy na obciążenia mechaniczne. Uderzenie punktowe może doprowadzić do pęknięcia szklanej powierzchni. W przypadku uszkodzenia płyty (pęknięcie, zarysowania, odpryski), należy bezzwłocznie zaprzestać jej użytkowania i powiadomić serwis.

⚠ Należy unikać rozsypania na powierzchnię płyty grzejnej cukru lub produktów zawierających cukier ponieważ może on wejść w reakcję z płytą i zniszczyć jej powierzchnię.

⚠ Urządzenie to nie powinno być stosowane przez osoby (szczególnie z dziećmi) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, bądź przez osoby nieposiadające doświadczenia i/lub odpowiedniej wiedzy, chyba że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki dotyczące sposobu korzystania z urządzenia.



Należy zwracać uwagę, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

## Czyszczenie i konserwacja

Powierzchnię płyty ceramicznej należy czyścić regularnie po każdym użyciu i po uprzednim ostudzeniu się płyty. Nawet najmniejsze zabrudzenia przypalają się podczas następnego użycia płyty.

Należy stosować tylko zalecane środki czyszczące. Druściaki, gąbki do szorowania, proszki i mleczka szorujące mogą zarysować szklaną powierzchnię płyty. Nie stosować środków do czyszczenia piekarników – są bardzo agresywne i powodują trwałe uszkodzenie powierzchni płyty.

### Lekkie zabrudzenia

Lekkie zabrudzenia usuwa wilgotną ściereczką ewentualnie dodając płyn do mycia naczyń. Resztki płynu zmyć zimną wodą, a płytę wytrzeć do sucha. Plamy po wodzie usuwać octem, sokiem z cytryny lub środkiem do usuwania kamienia wapiennego. W przypadku dostania się takiego środka na metalowe obramowanie płyty, należy je natychmiast wytrzeć wilgotną ściereczką, gdyż w przeciwnym wypadku mogą powstać matowe plamy.

### Silne zabrudzenia

Silne zabrudzenia usuwa za pomocą specjalnych środków do czyszczenia stali nierdzewnej lub płyt ceramicznych. Nierozcieńczony środek nałożyć na papierową serwetkę lekko go wcierać na całej powierzchni płyty. Odczekać kilka minut, a następnie spuścić zimną wodą i wytrzeć do sucha. Nie usunięte resztki środka czyszczącego mogą przy podgrzaniu uszkodzić powierzchnię

płyty. Przypalone zabrudzenia najlepiej usuwać specjalnym skrobakiem (rys. 15) zwracając uwagę, aby nie zarysować szklanej powierzchni płyty ceramicznej. Taki skrobak nie może być wykonany z tworzywa sztucznego ze względu na możliwość roztopienia i przypalenia do rozgrzanej powierzchni płyty ceramicznej.

Cukier i potrawy zawierające cukier mogą się roztopić na gorącej powierzchni płyty ceramicznej. Takie zabrudzenia należy natychmiast usuwać skrobakiem póki są jeszcze gorące. W przeciwnym wypadku nastąpi trwałe uszkodzenie powierzchni płyty.

### Zmiany zabarwienia płyty grzewczej

Zmiany zabarwienia powierzchni płyty nie wpływają na prawidłowe funkcjonowanie płyty ceramicznej. Są one wynikiem nie przestrzegania ww. warunków użytkowania urządzenia.

Zabarwienie z metalowym połyskiem powstaje na skutek używania naczyń ze zużytym dnem lub przy użyciu nieodpowiednich środków do czyszczenia.

### Zużyty ornament.

Przy wielokrotnym używaniu agresywnych środków do czyszczenia i naczyń z porysowanym dnem ornament się po pewnym czasie zdiera a na ich miejscu powstają ciemne plamy.





Szczególną uwagę należy zwrócić na czystość dna garnków. Najmniejsze zabrudzenia przypalają się podczas gotowania do powierzchni płyty ceramicznej.




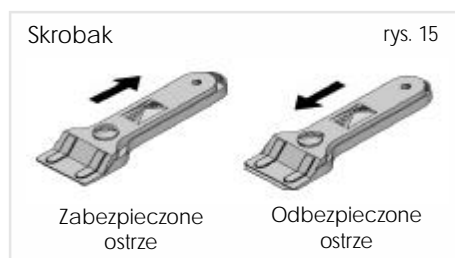
Zmiany zabarwienia powierzchni płyty nie wpływają na prawidłowe funkcjonowanie płyty ceramicznej. Są one wynikiem nie przestrzegania ww.


warunków użytkowania urządzenia.

 Stosowanie szorujących środków czyszczących oraz przesuwanie garnków po powierzchni ceramicznej może spowodować ścieranie się grafiki – rysunku rozmieszczenia pól grzejnych.

 Nie wolno wchodzić na powierzchnię kuchenną, ani się o nią opierać.

 W razie wątpliwości zawsze należy zwrócić się do serwisu.



 Niniejszy symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że ten produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego. Urządzenie, z przeznaczeniem jego złomowania, należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów, w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.


Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dot. utylizacji odpadów. Dodatkowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Niniejsze urządzenie zostało wykonane z odpowiednich materiałów nadających się do ponownego wykorzystania. Przed złomowaniem zawsze należy doprowadzić urządzenie do stanu nieprzydatności, odcinając kabel elektryczny.

# Przed wezwaniem serwisu

Ważne! Przed wezwaniem obsługi technicznej należy dokonać sprawdzenia następujących usterek:

Usterka	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
DLA WSZYSTKICH MODELI:		
Nadmierne pole grzejne ani kontrolki nie działają		
	Kabel nie jest podłączony do zasilania.	Podłącz kabel do zasilania.
Naczynie przywarło do powierzchni płyty		
	Pomiędzy naczyniem a płytą coś się stopiło.	Ustawiaj pole na największą moc i spróbuj odkleić naczynie.
	Spód naczynia nie jest gładki.	Sprawdź spód naczynia, nie przesuwaj naczyń po szkle płyty grzejnej.
DLA WSZYSTKICH MODELI ZE STEROWANIEM SENSOROWYM:		
Pojawił się komunikat alarmowy ER 25 i sygnał dźwiękowy.		
	Nagły wzrost napięcia w sieci.	Skontaktuj się z Punktem Serwisowym.
Pojawił się alarm ER 21 na panelu oraz nastąpiło rozłączenie płyty		
	Jeśli temperatura podczas gotowania znacznie wzrosła nastąpiło rozłączenie dla uniknięcia zniszczenia. Problemy z przegrzaniem występują tylko w sytuacji, kiedy płyta działa z maksymalną mocą przez dłuższy czas	Pozostawiaj płytę na kilka minut aby ochłodziła się. Jeśli problem nadal będzie istniał sprawdź podłączenie instalacji z instrukcją obsługi.
MODELE TT 600, TT 630, TB 600, TR 600, TC 620, TR 735 AB, TR 641, TM 601:		
Pojawił się alarm ER 03 na panelu i rozległ się sygnał dźwiękowy. Sterowanie nie działa		
	Na sterowaniu sensorowym znajduje się jakiś przedmiot lub rozlany płyn.	Usuń przedmiot lub wytrzeż rozlany płyn.
Na wyświetlaczu pojawił się symbol L. Sterowanie nie działa		
	Panel kontrolny jest zablokowany.	Odblokuj panel kontrolny zgodnie z odpowiednimi instrukcjami.

Usterka	Prawdopodobna przyczyna	Rozwi¹ zanie
MODELE TT 620, TR 620, TR 640, TT 640, VT TC 60.3 , TM 620:		
Ci¹ g³y sygna³ dŹwiêkowy, sterowanie nie dzia³a, pojawi³ siê symbol  na wyewietlaczu		
	Na sterowaniu sensorowym znajduje siê jakiê przedmiot lub rozlany p³yn.	Usun¹ æ przedmiot lub wytrzeæ rozlany p³yn.
MODEL VT DUAL 1		
Palniki gazowe nie zapalaj¹ siê		
	Nie dochodzi gaz do palnika instalacji gazowej.	Sprawdziæ droŹnosc.
		Otworzyæ g³ówny zawór gazowy.
Palnik gazowy brudzi naczynia		
	Zatkane otwory palnika.	Wyczyæciæ otwory palnika.
	Dysza albo rozdzielacz s¹ zanieczyszczone.	Wyczyæciæ gniazdo dyszy i dyszê. Nie uŹywaæ przy tym Źadnych przedmiotów, które uszkodzi³yby te czêæci, albo mog³yby zmieniæ œrednicê otworu wylotu gazu.

PL

## TEKA GROUP

COUNTRY	CITY	COMPANY	CODE	TELEPHONE	FAX
Australia	Sydney	TEKA AUSTRALIA PTY. LTD.	61	03 9550 6100	03 9550 6150
Austria	Vienna	KÜPPERBUSCH GesmbH	43	1 866 8022	1 866 8072
Belgium	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERBUSCH 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 MUTFAK 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