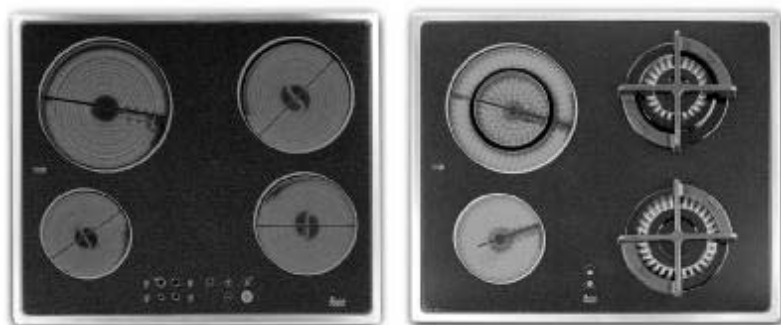


РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И  
ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ  
КЕРАМИЧЕСКИЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

**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**

# Содержание

РУС

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>Страница 4</b>
Руководство пользователя	13
<b>МОНТАЖ</b>	<b>14</b>
Расположение варочных панелей	14
Закрепление варочной панели	15
Подключение электропитания	16
Расположение духовой печи	16
<b>Керамические варочные панели с элементами управления:</b>	<b>16</b>
Присоединение варочной панели к духовой печи или панели управления	16
<b>Модель VT DUAL. 1:</b>	<b>17</b>
Подключение газа	17
Изменение газового подключения	18
<b>ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b>	<b>19</b>
Размеры и характеристики	19
Технические данные	21
<b>ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	<b>22</b>
Специальные рекомендации перед первым использованием	22
<b>Инструкции по использованию сенсорного управления:</b>	<b>22</b>
Двойной и тройной контур конфорок	24
Блокировка датчиков панели	25
Безопасное отключение	26
Функция подогрева	26
Функция таймера	27
Часы как таймер обратного отсчета	29
Скачки напряжения	30
<b>Инструкции по эксплуатации керамических варочных панелей с элементами управления</b>	<b>31</b>
<b>Модель VT DUAL. 1:</b>	<b>32</b>
Система предотвращения случайного поворота ручек управления газом	32
Зажигание горелок	32
Советы по эффективному использованию горелок	33
Очистка горелок и уход за ними	33
Техническое обслуживание модели VT DUAL.1	34
Советы по эффективному использованию стеклокерамических конфорок	34
Очистка и уход	35
<b>Если что-то не работает</b>	<b>37</b>

# Введение

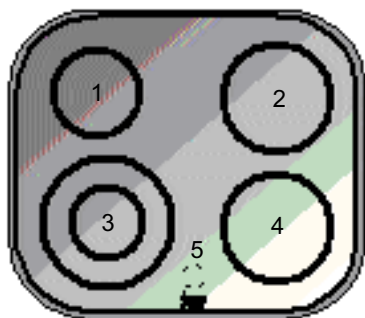


Рис. **Модель VTN DC**

- 1 Конфорка мощностью 1200 ватт.
  - 2 Конфорка мощностью 1800 ватт.
  - 3 Двухконтурная конфорка мощностью 700/2100 ватт.
  - 4 Конфорка мощностью 1800 ватт.
  - 5 Индикаторы остаточного тепла.
- \* Максимальная электрическая мощность: 6900 ватт.

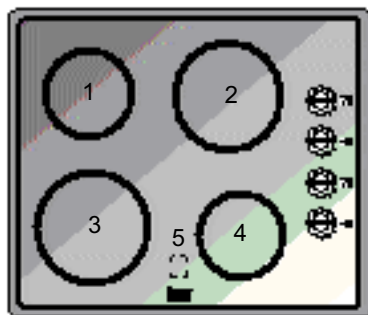
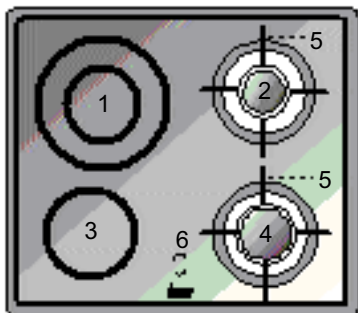


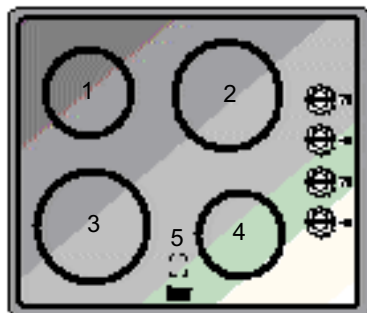
Рис. **Модель VT SM**

- 1 Конфорка мощностью 1200 ватт.
  - 2 Конфорка мощностью 1800 ватт.
  - 3 Конфорка мощностью 1800 ватт.
  - 4 Конфорка мощностью 1200 ватт.
  - 5 Индикаторы остаточного тепла.
- \* Максимальная электрическая мощность: 6000 ватт.



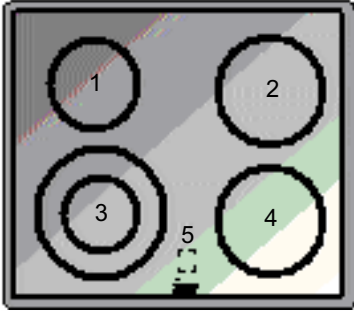
РУС **Модель VT DUAL.1**

- 1 Двухконтурная конфорка мощностью 700/2100 ватт.
  - 2 Полубыстрая горелка 1500 ккал/ч -1,75 кВт.
  - 3 Конфорка мощностью 1200 ватт.
  - 4 Быстрая горелка 2580 ккал/ч -3 кВт.
  - 5 Решетки.
  - 6 Индикаторы остаточного тепла.
- \* Максимальная электрическая мощность: 3300 ватт.
- \* Максимальная тепловая мощность: 4080 ккал/ч - 4,75 кВт/ч.



РУС **Модель VT CM INOX HALOGEN**

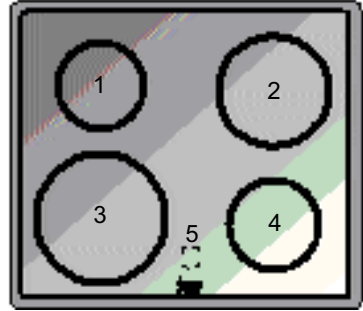
- 1 Конфорка мощностью 1200 ватт.
  - 2 Галогенная конфорка мощностью 1800 ватт.
  - 3 Конфорка мощностью 1800 ватт.
  - 4 Конфорка мощностью 1200 ватт.
  - 5 Индикаторы остаточного тепла.
- \* Максимальная электрическая мощность: 6000 ватт.



Рис

### Модель VTC DC

- 1 Конфорка мощностью 1200 ватт.
  - 2 Конфорка мощностью 1800 ватт.
  - 3 Двухконтурная конфорка мощностью 700/2100 ватт.
  - 4 Конфорка мощностью 1800 ватт.
  - 5 Индикаторы остаточного тепла.
- \* Максимальная электрическая мощность: 6900 ватт.



Рис

### Модель VTC B

- 1 Конфорка мощностью 1200 ватт.
  - 2 Конфорка мощностью 1800 ватт.
  - 3 Конфорка мощностью 2100 ватт.
  - 4 Конфорка мощностью 1200 ватт.
  - 5 Индикаторы остаточного тепла.
- \* Максимальная электрическая мощность: 6300 ватт.

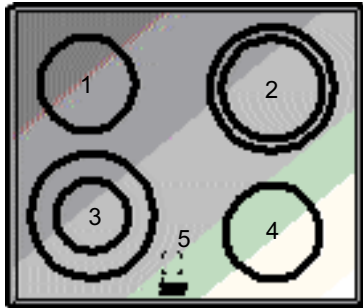


Рис Модель VR 622

- 1 Конфорка мощностью 1500 ватт.
  - 2 Двухконтурная конфорка мощностью 1400/2000 ватт.
  - 3 Двухконтурная конфорка мощностью 700/2100 ватт.
  - 4 Конфорка мощностью 1500 ватт.
  - 5 Индикаторы остаточного тепла.
- \* Максимальная электрическая мощность: 7100 ватт.



Рис Модель ТТ 620

- 1 Двухконтурная конфорка мощностью 1400/2000 ватт.
  - 2 Конфорка мощностью 1800 ватт.
  - 3 Конфорка мощностью 1200 ватт.
  - 4 Конфорка мощностью 1500 ватт.
- \* Индикатор остаточного тепла. ( Н )
- \* Максимальная электрическая мощность: 6500 ватт.



**РУС Модель VT TC 60.3**

- 1 Конфорка мощностью 1200 ватт.
- 2 Двухконтурная конфорка мощностью 700/1700 ватт.
- 3 Двухконтурная конфорка мощностью 1400/2000 ватт.
- 4 Конфорка мощностью 1200 ватт.
- \* Индикатор остаточного тепла. ( H )
- \* Максимальная электрическая мощность: 6100 ватт.



**РУС Модель TR 620**

- 1 Двухконтурная конфорка мощностью 700/2100 ватт.
- 2 Конфорка мощностью 1800 ватт.
- 3 Конфорка мощностью 1500 ватт.
- 4 Конфорка мощностью 1200 ватт.
- \* Индикатор остаточного тепла. ( H )
- \* Максимальная электрическая мощность: 6600 ватт.



**РУС** **Модель ТТ 630**

1 Конфорка мощностью 1800 ватт.

2 Двухконтурная конфорка мощностью 1500/2400 ватт.

3 Конфорка мощностью 1200 ватт.

\* Индикатор остаточного тепла. ( **H** )

\* Максимальная электрическая мощность: 5400 ватт.



**РУС** **Модели TR 640 и ТТ 640**

1 Двухконтурная конфорка мощностью 700/1700 ватт.

2 Двухконтурная конфорка мощностью 1800/2700 (или 1500/2400 ватт, в зависимости от модели) ватт.

3 Конфорка мощностью 1200 ватт.

\* Индикатор остаточного тепла. ( **H** )

\* Максимальная электрическая мощность: 5300 (или 5600) ватт.





**Р/С** **Модели ТТ 600, TR 600 и ТВ 600**

- 1 Конфорка мощностью 2100 ватт.
- 2 Конфорка мощностью 1800 ватт.
- 3 Конфорка мощностью 1200 ватт.
- 4 Конфорка мощностью 1200 ватт.
- \* Индикатор остаточного тепла. ( **H** )
- \* Максимальная электрическая мощность: 6300 ватт.



**Р/С** **Модель ТС 620**

- 1 Двухконтурная конфорка мощностью 1400/2000 ватт.
- 2 Конфорка мощностью 1800 ватт.
- 3 Конфорка мощностью 1200 ватт.
- 4 Конфорка мощностью 1500 ватт.
- \* Индикатор остаточного тепла. ( **H** )
- \* Максимальная электрическая мощность: 6500 ватт.



РУС

### Модель TR 735 AB

- 1 Конфорка мощностью 1800 ватт.
- 2 Конфорка мощностью 1050 / 1950 / 2700 ватт.
- 3 Конфорка мощностью 1200 ватт.
- \* Индикатор остаточного тепла. ( H )
- \* Максимальная электрическая мощность: 5700 ватт.



РУС

### Модель TM 620

- 1 Двухконтурная конфорка мощностью 700/2100 ватт.
- 2 Конфорка мощностью 1800 ватт.
- 3 Конфорка мощностью 1500 ватт.
- 4 Конфорка мощностью 1200 ватт.
- \* Индикатор остаточного тепла. ( H )
- \* Максимальная электрическая мощность: 6600 ватт.



**РУС** **Модель ТМ 601**

- 1 Конфорка мощностью 2100 ватт.
- 2 Конфорка мощностью 1800 ватт.
- 3 Конфорка мощностью 1200 ватт.
- 4 Конфорка мощностью 1200 ватт.
- \* Индикатор остаточного тепла. ( **H** )
- \* Максимальная электрическая мощность: 6300 ватт.



**РУС** **Модель ТR 641**

- 1 Двухконтурная конфорка мощностью 1400/2000 ватт.
- 2 Конфорка мощностью 1800 ватт.
- 3 Конфорка мощностью 1200 ватт.
- 4 Конфорка мощностью 1200 ватт.
- \* Индикатор остаточного тепла. ( **H** )
- \* Максимальная электрическая мощность: 6200 ватт.

# Руководство по эксплуатации

Уважаемый покупатель,

Мы рады, что Вы выбрали именно нашу продукцию.

Мы уверены, что новая варочная панель, которую Вы приобрели, будет полностью отвечать Вашим потребностям.

Эта современная, функциональная и практичная модель изготовлена из материалов высшего качества, прошедших строгий контроль качества на протяжении производственного процесса.

Перед установкой и использованием, следует внимательно прочитать данное руководство и следовать его инструкциям, поскольку это будет гарантировать лучшие результаты при использовании прибора.

Храните данное Руководство по эксплуатации в надежном месте, чтобы можно было легко получать информацию, и таким образом соблюдать условия гарантии.

Для того, чтобы воспользоваться этой гарантией, Вам необходимо представить товарный чек вместе с гарантийным сертификатом.



**Необходимо хранить сертификат гарантии, либо, в соответствующих случаях, технический паспорт, вместе с Руководством по эксплуатации на протяжении всего срока службы прибора. В сертификате, либо паспорте, содержится важная техническая информация о приборе.**


## Инструкции по технике безопасности


Перед первым использованием необходимо внимательно прочитать инструкции по монтажу и подключению.


Данные модели варочной панели могут встраиваться в ту же кухонную мебель, что и духовки производства компании ТЕКА.

Для вашей безопасности монтаж должен осуществляться уполномоченным техническим специалистом и должен соответствовать существующим стандартам монтажа. Кроме того, любые работы внутри варочной панели должны выполняться только техническим персоналом компании ТЕКА, в том числе замена гибкого кабеля питания прибора.

### Следует обратить внимание:

 Когда конфорки работают, или если они работали совсем недавно, некоторые участки варочной панели будут горячими и могут вызвать ожоги. Необходимо держать детей подальше от прибора.

 Если стеклокерамическая поверхность ломается или трескается, необходимо немедленно отключить варочную панель от электросети, чтобы избежать удара электрическим током.

 Чтобы избежать ущерба глазам, не смотрите прямо на галогенные нагреватели, когда они работают.

## Важно

МОНТАЖ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ УПОЛНОМОЧЕННЫМИ ТЕХНИЧЕСКИМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ МОНТАЖНЫМИ НОРМАМИ.

## Расположение варочных панелей

В зависимости от монтируемой модели следует вырезать в столешнице прибора отверстие в соответствии с размерами, указанными на рисунке 2.

Система для крепления варочной панели предназначены для использования с кухонной мебелью толщиной 20, 30 и 40 мм. В комплект моделей VTN DC и TC 620 входит трафарет, который используется для измерения пространства для данных моделей стеклокерамической варочной панели.

См. размеры калибровых отверстий для каждой модели в таблице "Размеры и характеристики" данного руководства. Минимальное расстояние между поверхностью для готовки и нижней частью кухонной мебели, либо вытяжки, расположенной над варочной панелью, должно быть 650 мм. Если инструкции по монтажу вытяжки рекомендуют большее расстояние, чем это, необходимо следовать этим инструкциям.

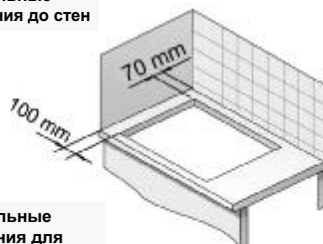
Варочная панель, описанная в данном руководстве, может быть установлена только с духовыми печами Тека. Модели без каких-либо кнопок управления могут быть установлены только с духовыми печами Тека и/или панелями управления Тека.

Часть кухонной мебели, где варочная панель и духовка будут располагаться, должна быть соответствующим образом закреплена.

## МОНТАЖ С ЯЩИКОМ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ИЛИ НИЗКИМ ШКАФОМ ДЛЯ ПОСУДЫ (МОДЕЛИ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ)

Если вы хотите поставить шкаф для посуды или ящик для столовых приборов под варочной панелью, необходимо установить панель,

Минимальные расстояния до стен



Минимальные расстояния для вентиляции

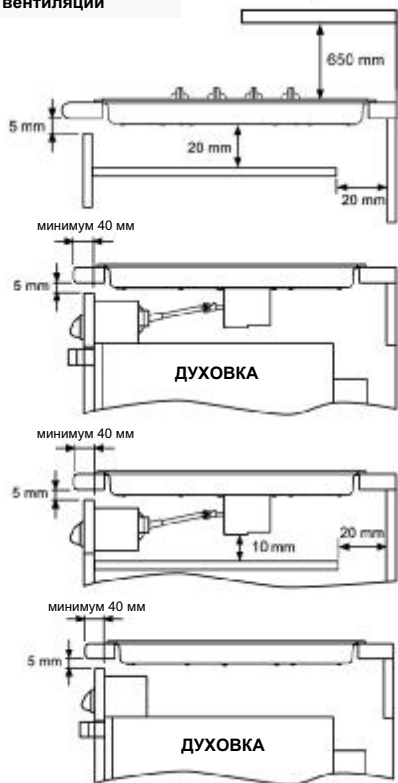
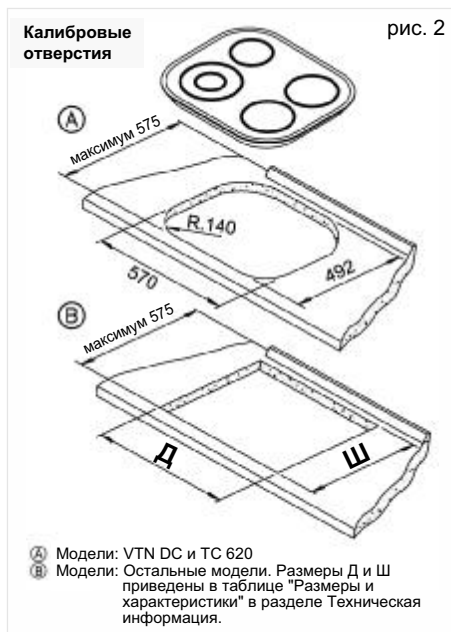


рис. 1

чтобы разделить их. Это позволит избежать случайного контакта с горячей поверхностью корпуса прибора.

Панель должна быть установлена на 20 мм ниже, чем нижняя поверхность варочной



панели, и пустое пространство не менее 20 мм должно быть оставлено с задней стороны шкафа для посуды. В качестве альтернативы этого вида панели, вы можете установить съемные защитные крышки на дно варочной панели, которые можно получить в нашем отделе технического обслуживания, используя указанный исх. номер.

### Защитная крышка

Исх. номер	Модели
81253177	ТТ 600, ТВ 600, ТР 640, ТТ 640, ТР 620, ТТ 630, ТР 600, ТР 735 АВ, ТМ 620, ТР 641 и ТМ 601
81253176	VT TC 60.3, ТТ 620 и TC 620

**⚠ При транспортировке варочных панелей до монтажа следует проявлять осторожность, поскольку выступающие части или острые края прибора могут привести к травме.**

**⚠ При монтаже кухонной мебели или приборов над варочной панелью,**

**следует закрыть поверхность варочной панели доской таким образом, чтобы стекло не могло быть повреждено при случайном ударе или падении тяжелых деталей.**

**⚠ Клеи, используемые при производстве кухонной мебели, и связующий материал на облицовочном пластике поверхности столешницы должны выдерживать температуры до 100 °С.**

**⚠ Компания ТЕКА не несет никакой ответственности за какие-либо неисправности или повреждения, вызванные неправильным монтажом.**

**СЛЕДУЕТ ПОМНИТЬ, ЧТО ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СТЕКЛЯННУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ПРИ ЕЕ ПОВРЕЖДЕНИИ ОТ СИЛЬНОГО УДАРА, ЛИБО ЕСЛИ ПОВЕРХНОСТЬ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ НЕНАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ.**

### Закрепление варочной панели (см. рис. 3 и 4)

После измерения правильного расстояния, уплотнительная шайба должна быть расположена на нижней части варочной панели. С моделями VR VR 622, TR 620, TR 640, ТТ 640, ТТ 600, ТВ 600, ТР 600, ТТ 630, ТР 735 АВ, ТМ 620, ТР 641 и ТМ 601 шайба должна быть установлена на нижней поверхности стекла.

**Запрещается помещать силикон между стеклом и столешницей кухонной мебели, поскольку стекло может разбиться, при попытке отделить его, если будет необходимо демонтировать варочную панель.**

Расположите фиксаторы, как это показано на рисунке, и закрепите их в отверстиях в нижней части корпуса с помощью входящих в комплект винтов.

Для столешницы толщиной 30 мм или менее, используйте самонарезающие винты (M5), которые предоставляются в качестве дополнительных деталей крепления, поместив их в круглое отверстие фиксатора. При вставлении винта в этом отверстии будет нарезана резьба, и это должно быть сделано до закрепления фиксатора по отношению к рабочей поверхности.

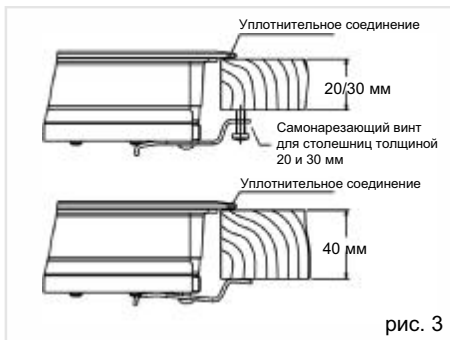


рис. 3

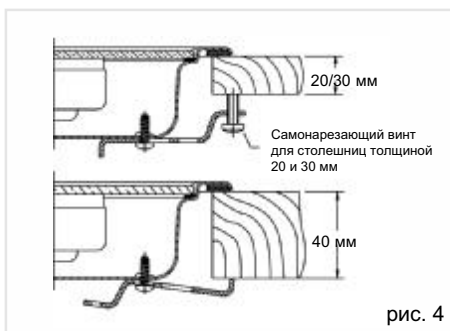


рис. 4

Фиксаторы и уплотнительное соединение предоставляются и входят в комплект поставки.

## Подключение электропитания

Прежде чем подключать варочную панель к электрической сети, необходимо убедиться, что напряжение и частота сети соответствуют спецификациям, указанным на заводской табличке варочной панели, которая находится в нижней части прибора, а также в сертификате гарантии, либо, если применяется, во входящем в комплект поставки техническом паспорте, который должен храниться вместе с данным руководством.

Электрическое подключение осуществляется через многополюсный переключатель, либо с помощью вилки, где это возможно, выдерживающий соответствующее напряжение, и который имеет минимальный зазор в 3 мм между контактами, который будет обеспечивать отключение в случае чрезвычайной ситуации или при чистке варочной панели.

Подключение должно включать в себя правильное заземление, проведенное в соответствии с действующими нормами.

Если требуется заменить гибкий кабель питания, установленный для варочной панели модели VT SM, замена должна проводиться специалистами официального сервисного технического обслуживания компании ТЕКА.

Кабель питания не должен касаться корпуса варочной панели или духовой печи, если духовая печь установлена в том же блоке кухонной мебели.

## Расположение духовой печи



См. соответствующее руководство.

Расположение духовой печи должно быть выполнено, как это показано в ее руководстве по эксплуатации, руководство должно также предоставляться при подключении электричества. Чтобы получить доступ внутрь прибора, необходимо отключить питание прибора.

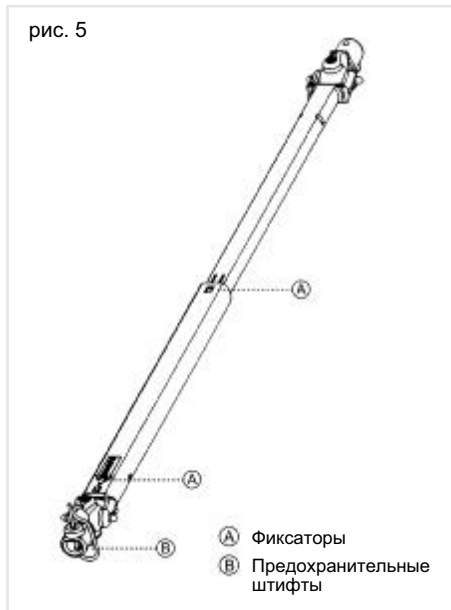
## Керамические варочные панели с элементами управления

### Присоединение варочной панели к духовой печи или панели управления

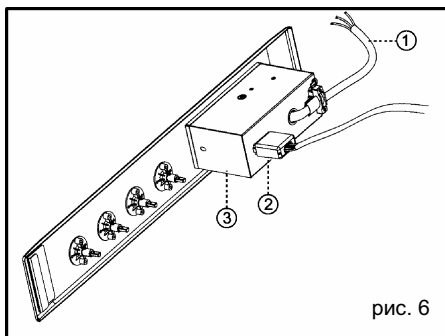
Для этого, в комплект поставки варочной панели входят четыре телескопических карданных вала. (См. рис. 5). Чтобы их присоединить, необходимо выполнить следующие действия:

- 1 Отключите электропитание.
- 2 Раздвиньте телескопические карданные валы, нажав с помощью тонкой отвертки на фиксатор (А) в том месте, где написано PUSH (нажать), и вытащив части валов на нескольких сантиметрах.
- 3 Удалите четыре предохранительных штифта с концов вала (В).
- 4 Наполовину вставьте духовую печь в предназначенное для нее пространство, не вытаскивая при этом ближайšie к варочной панели телескопические карданные валы, и оставив достаточно места, чтобы вставить другие концы телескопических валов в валы задней части панели управления, а затем замените предохранительные штифты. (См. рис. 5)

рис. 5



Вид панели управления сзади:



- ① Гибкий кабель питания
- ② Разъем
- ③ Предохранительная коробка для электрического подсоединения

Если телескопические карданные валы слишком коротки, к ним можно добавить секции (не поставляются в комплекте, но продаются как отдельные детали). Они добавляются путем нажатия, а затем фиксируются входящей в комплект крышкой.

## Модель VT DUAL.1

### Подключение газа

**5** Чтобы подключить электрическое соединение между двумя приборами, прикрепите разъем варочной плиты к разъему духовой печи.

**6** Завершите окончательное расположение духовой печи, убедившись, что телескопические карданные валы закреплены в положении, а также, что раздвижные трубы выровнены при вставке, и обеспечивают хорошее скольжение.

**7** Расположите элементы управления на передней панели духовой печи.

**8** Чтобы ручки управления работали, необходимо сначала нажать на них, а затем повернуть, чтобы освободить устройство безопасности.

Подключение варочной панели к газовой сети должно проводиться в соответствии с действующими стандартами и/или правилами монтажа.

Вентиляционные отверстия должны быть сделаны на месте в соответствии с действующими нормами.

Варочная панель снабжена резьбовым соединением, имеющим 1/2" в диаметре, в соответствии со стандартом ISO 228-1. Медная труба диаметром 10/12 мм предоставляется в качестве дополнительной детали для сварки трубы подачи газа.

При каждом удалении гайки газовой подводки, необходимо менять ее соединительную втулку.

Для того, чтобы не повредить варочную панель при затягивании гайки на трубе подключения газа, максимальный крутящий момент должен составлять 300 см кгс\*.



После завершения подключения газа необходимо проверить установку, чтобы убедиться, что она полностью герметична. Если проверка осуществляется с помощью воздуха, необходимо следить, чтобы испытательное давление не превышало 200 г/см<sup>2</sup>. Если нет возможности использования воздуха, следует применять мыльную воду, чтобы убедиться в отсутствии утечек в соединениях. **Запрещается проводить тестирование с помощью пламени.**

После монтажа варочной панели, необходимо убедиться, что минимальное количество подачи газа отрегулировано должным образом. Для этого следует зажечь горелки и проверить, не гаснут ли они при быстром переключении от максимума до минимума.

## Изменение газового подключения

### Важно!

**Любое изменение газового подключения прибора должно выполняться только квалифицированным специалистом.**



**Информация для службы технической поддержки:** каждый раз, когда тип газа или давление прибора были изменены, необходимо поместить новые таблички с техническими данными поверх старых, так чтобы новые характеристики были видны после изменения подключения.

Задачи, связанные с изменением подключения:

\* Замена инжекторов.

\* Регулировка минимального количества подачи газа.

Инжекторы, требующиеся для каждого типа газа, приведены в таблице 1.

Для замены инжекторов, выполните следующие действия:

- 1 Удалите решетки и верхние части горелки так, чтобы инжектор можно было увидеть.
- 2 Используя трубный гаечный ключ № 7, удалите инжекторы и замените их на новые. Необходимо проследить за тем, чтобы инжектор плотно встал вниз, во избежание утечки.
- 3 Установите решетку и горелки, которые ранее были удалены.

После замены инжекторов, необходимо выполнить следующие действия, чтобы **отрегулировать минимальное количество подачи газа:**

- 1 Выньте духовку или панель управления таким образом, чтобы получить доступ к газовым кранам.
- 2 Включите горелки на минимум.
- 3 Используйте тонкую, бороздчатую отвертку и поверните винт, расположенный справа или по центру вала газового крана (пламя увеличивается при повороте налево и уменьшается при повороте направо).
- 4 После нужной регулировки, необходимо убедиться, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки от максимума к минимуму.

Компания **TEKA INDUSTRIAL S.A.** не несет никакой ответственности за какие-либо неисправности варочной панели, если изменение подключения газа или регулировка минимального количества подачи газа к горелкам проводились не официальным персоналом компании ТЕКА.

**Таблица 1**

Горелка	Серия		
	Вторая		Третья
	Group H	Group E+	Group 3+
Быстрая	116 Y	116 Y	85
Полубыстрая	97 Z	97 Z	66

∅ инжектора выражается в 1/100 мм.

## Размеры и характеристики

Модели	TR 640 TT 640	TC 620	TR 620 TM 620	TT 620	VT TC 60.3	TR 735 AB	TT 600 TR 600 TB 600 TM 601	TT 630	VT CM INOX HALO- GEN
<b>Размеры варочной панели</b>									
Высота (мм)	65	65	65	67	65	65	65	65	85
Длина (мм)	600	590	600	600	600	700	600	600	600
Ширина (мм)	510	510	510	510	510	540	510	510	510
<b>Размеры для встраивания в кухонную мебель</b>									
Длина (мм) (Д)	560	570	560	580	580	560	560	560	580
Ширина (мм) (Ш)	490	492	490	492	492	490	490	490	492
Глубина (мм)	61	60	61	63	60	61	61	61	60
<b>Конфигурация</b>									
Радиантная двухконтурная конфорка 1800/2700 Вт	1							1	
Радиантная трехконтурная конфорка 1050/1950/2700 Вт						1			
Радиантная двухконтурная конфорка 700/2100 Вт			1						
Радиантная двухконтурная конфорка 700/1700 Вт	1				1				
Радиантная двухконтурная конфорка 1400/2000 Вт		1		1	1				
Радиантная конфорка 2100 Вт							1		
Радиантная галогенная конфорка 1800 Вт									1
Радиантная конфорка 1800 Вт		1	1	1		1	1	1	1
Радиантная конфорка 1200 Вт	1	1	1	1	2	1	2	1	2
Радиантная конфорка 1500 Вт		1	1	1					
<b>Электрические характеристики</b>									
Номинальная мощность (Вт) для 230 В*	5,600	6,500	6,600	6,500	6,100	5,700	6,300	5,400	6,000
Напряжение источника питания (В)	СМ. ЗАВОДСКУЮ ТАБЛИЧКУ С ПАСПОРТНЫМИ ДАННЫМИ ПРИБОРА								
Частота (Гц)	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60

\* Если напряжение больше, чем 230 В, см. заводскую таблицку с паспортными данными

Модели	VTN DC	VT DUAL.1	VTC B	VT CM	VR 622	VTC DC	TR 641
<b>Размеры варочной панели</b>							
Высота (мм)	120	163	120	85	120	120	65
Длина (мм)	590	600	600	600	600	600	600
Ширина (мм)	510	510	510	510	510	510	510
<b>Размеры для встраивания в кухонную мебель</b>							
Длина (мм) (Д)	570	580	580	580	580	580	560
Ширина (мм) (Ш)	492	492	492	492	492	492	490
Глубина (мм)	115	117	115	60	115	115	61
<b>Конфигурация</b>							
Радиантная двухконтурная конфорка 700/2100 Вт	1	1			1	1	
Радиантная двухконтурная конфорка 700/1700 Вт							1
Радиантная двухконтурная конфорка 1400/2000 Вт							
Радиантная конфорка 2100 Вт			1		1		
Радиантная галогенная конфорка 1800 Вт							
Радиантная конфорка 1800 Вт	2		1	2		2	1
Радиантная конфорка 1200 Вт					2		
Радиантная конфорка 1500 Вт	1	1	2	2		1	2
Быстрая горелка 3 кВт		1					
Полубыстрая горелка 1,75 кВт		1					
<b>Электрические характеристики</b>							
Номинальная мощность (Вт) для 230 В*	6,900	3,300	6,300	6,000	6,700	6,900	6,200
Напряжение источника питания (В)	СМ. ЗАВОДСКУЮ ТАБЛИЧКУ С ПАСПОРТНЫМИ ДАННЫМИ ПРИБОРА						
Частота (Гц)	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
<b>Газовые характеристики</b>							
Максимальная мощность (кВт)		4,75					

\* Если напряжение больше, чем 230 В, см. заводскую табличку с паспортными данными прибора

## Технические данные


### ХАРАКТЕРИСТИКИ, ОБЩИЕ ДЛЯ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ

Напряжение источника питания и частота будут такими, как они приведены на заводской табличке с паспортными данными.


### ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛИ VT DUAL.1

#### Предостережения:

- a) Перед установкой необходимо убедиться, что местные условия питания (тип газа и давление) совместимы с подключением прибора.
- b) Условия подключения для данного прибора написаны на заводской табличке (или в техническом паспорте).
- c) Запрещается подключать данный прибор к устройству для удаления продуктов сгорания. Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими монтажными нормами. Следует обратить особое внимание на правила обеспечения вентиляции.

 Газовая плита образует тепло и влагу на участке, где она установлена. Кухня должна быть обеспечена соответствующей вентиляцией: природные источники вентиляции должны сохраняться чистыми, окна открытыми, либо должно быть установлено устройство эффективной механической

вентиляционной системы, такое как вытяжка.

 Интенсивное и длительное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, такой как открывание окна, либо более эффективной вентиляции, такой как увеличение мощности устройства механической вентиляции, если такое имеется.



Необходимо хранить сертификат гарантии, либо, в соответствующих случаях, технический паспорт, вместе с Руководством по эксплуатации на протяжении всего срока службы прибора. В сертификате, либо паспорте, содержится важная техническая информация о приборе.

Варочная панель 3 класса.

### Таблица 2

Страна	Категория
Франция	I12E+3+
Великобритания	I12H3+
Греция	I3+
Италия	I12H3+

### Таблица 3

Горелка			Быстрая	Полубыстрая
Номинальное тепловое потребление	кВт	мбар	3	1,75
Номинальное потребление*	G-20 (Нм³/ч)	20	0,29	0,17
	G-25 (Нм³/ч)	25	0,33	0,19
	G-30 (кг/ч)	29	0,22	0,13
	G-31 (кг/ч)	37	0,21	0,13
Сниженное тепловое потребление	кВт		0,70	0,40
Производительность	%		>52	>52

\* Потребление больше высшей теплотворной способности (H<sub>s</sub>)

## Специальные рекомендации перед первым использованием

Прежде, чем подключить панель к электрической сети, необходимо убедиться, что напряжение и частота источника питания совпадает с теми значениями, которые указаны на паспортной табличке панели, которая находится ниже, а также в гарантийном талоне, или, если это применимо, в техническом паспорте, который входит в объем поставки, и который должен храниться вместе с данным руководством.

**⚠** Прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или сенсорными способностями. Он также не должен использоваться людьми, которые не имеют опыта обращения с прибором, или которые не имеют знаний о приборе, если только они не находятся под контролем человека, который отвечает за их безопасность.

**⚠** Дети не должны иметь возможность играть с прибором.

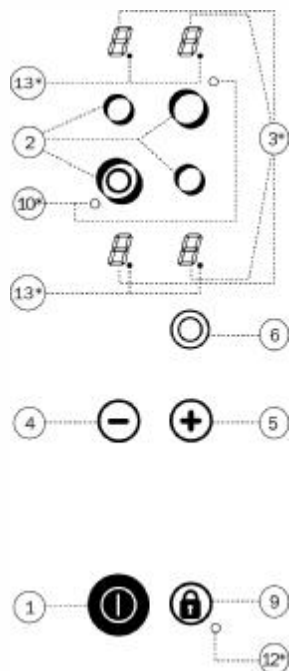
## Инструкции по использованию сенсорного управления

УПРАВЛЯЮЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ (Рис. 7, 8 и 9)

- 1 Датчик включения/выключения.
- 2 Датчики выбора конфорок.
- 3 Индикаторы мощности и/или остаточного тепла (также показывает, что блокировка активирована на моделях, которые показаны на рис. 8).
- 4 Датчик “минус”, уменьшение мощности/времени.
- 5 Датчик увеличения мощности/времени (плюс).
- 6 Датчик выбора двойного/тройного контура (двух или трех конфорок).
- 7 Датчик выбора таймера/таймера обратного отсчета (модели TR 640, TC 620, TT 640, TR 735 AB и TR 641).
- 8 Индикатор часов (модели TR 640, TC 620, TT 640, TR 735 AB и TR 641).
- 9 Датчик блокировки (за исключением моделей, показанных на рис. 8).

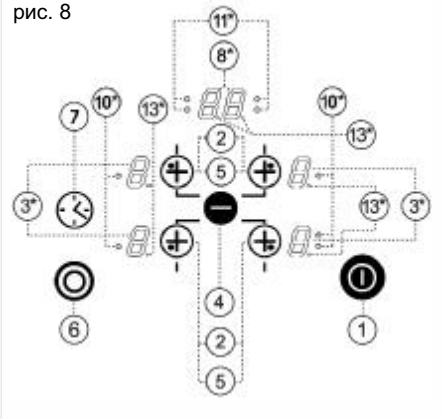
## Модель VT TC 60.3

рис. 7



## Модели TT 630, TT 600, ТВ 600, TC 620, TR 600, TR 735 AB, TR 641 и TM 601

рис. 8



## Модели TR 640, ТТ 640, TR 620, ТТ 620 и ТМ 620

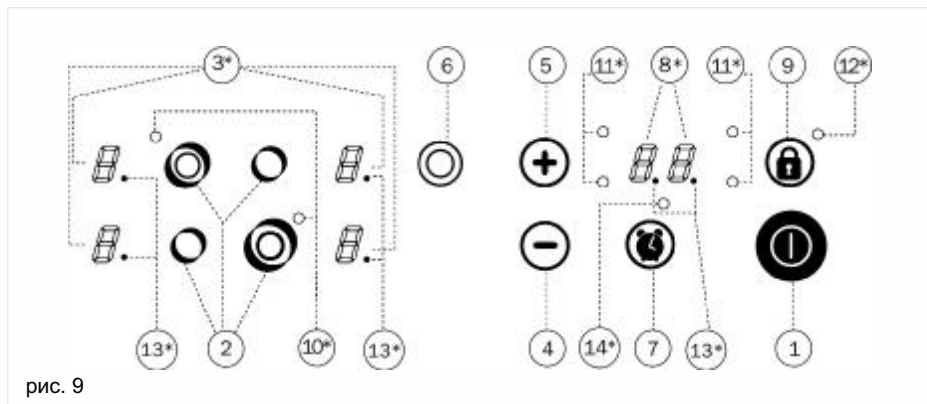


рис. 9

- 10 Индикаторная лампа указывает на включение двойного контура (только рядом с конфорками двойного контура). При тройном контуре конфорки горят две индикаторные лампы, по одной на каждый дополнительный контур.
  - 11 Индикаторная лампа для конфорки с таймером (модели TR 640, ТС 620, ТТ 640, TR 735 АВ и TR 641).
  - 12 Индикаторная лампа блокировки (модели, показанные на рис. 7 и 9).
  - 13 Десятичная точка на индикаторной лампе:  
Горит: конфорка включена.  
Не горит (выключена): конфорка выключена.
  - 14 Индикаторная лампа для таймера обратного отсчета.
- \* Видны только во время работы.

Все устройства управления используются с помощью датчиков, каждый из которых оборудован соответствующим индикатором. Нет необходимости прикладывать усилие к стеклу датчика, который желателен использовать – функция активируется простым касанием кончика пальца.

Каждое действие подтверждается звуковым сигналом.

### ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

- 1 Прикоснуться к датчику включения (1) как минимум на одну секунду.

Активируется сенсорное устройство управления, и значение 0 появляется на всех индикаторах мощности (3), и десятичная точка (13) мигает, включаясь и отключаясь.

Нижеприведенные операции должны выполняться в течение 10 секунд (20 секунд для моделей ТТ 600, ТТ 630, ТВ 600, TR 600, ТС 620, TR 735 АВ, TR 641 и ТМ 601), или сенсорное управление отключится автоматически.

### ВЫБОР КОНФОРКИ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ

Как только сенсорное управление сенсорное управление включено с помощью датчика (1), может быть включено необходимое количество конфорок.



- 1 Коснуться датчика выбранной конфорки (2). Значение 0 появляется на соответствующем индикаторе мощности (3), и десятичная точка (13) начинает указывать на включение конфорки.
- 2 С помощью датчика (-) или (+) (4/5) выбрать желательную мощность.



На моделях ТТ 600, ТТ 630, ТВ 600, TR 600, ТС 620, TR 735 АВ, TR 641 и ТМ 601 датчик (+) выполняет двойную функцию: включение конфорки (первое

нажатие) и увеличение мощности (касание, когда конфорка уже включена).

Датчик мощности необходимо задействовать в течение 5 секунд после выбора конфорки, либо конфорка отключится, и ее придется включать опять.


Датчики  и  являются многократными, так что, если Вы продолжаете удерживать на них палец, они переключаются в сторону увеличения или уменьшения с 0,5-секундным интервалом.

В один момент времени может быть выбрана только одна конфорка (2), что означает, что загорится только одна десятичная точка (13).






**Пожалуйста, обратите внимание:**

**До использования конфорки ее необходимо выбрать. Если Вы хотите использовать конфорку, необходимо убедиться, что горит соответствующая десятичная точка (13).**

**Для быстрого включения конфорки на полную мощность:** Как только конфорка была выбрана, один раз коснуться датчика  (4), и конфорка будет включена на полную мощность.

## ОТКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ

- 1 Конфорка уже должна быть выбрана. Соответствующая десятичная точка (13) должна гореть.
- 2 Использовать датчик  (4) для уменьшения мощности до уровня 0. Конфорка отключится автоматически.

**Для быстрого отключения:** Если одновременно коснуться датчиков  и  (4/5), конфорка отключится быстро.

## ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

На индикаторе мощности конфорки появляется символ H, когда поверхность стекла на этом участке достигает температуры, при которой существует опасность ожога. Когда эта


опасность проходит, индикаторная лампа выключается (если панель отключена), либо появляется значение 0, если панель все еще подключена.

Следует отключить конфорку до окончания приготовления пищи, если Вы хотите воспользоваться остаточным теплом и, таким образом, сэкономить электричество.



**Пожалуйста, обратите внимание: Если происходит перебой питания во время включенной индикации H, а затем питание быстро восстанавливается, индикаторы остаточного тепла не включатся, даже если варочные поверхности по-прежнему остаются горячими. Необходимо об этом помнить.**




## ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА


Прибор может быть отключен в любое время, если коснуться общего датчика  включения/отключения в режиме ожидания, индикация H появится на тех участках, которые остаются горячими. Ни один из дисплеев других конфорок не загорится.

**Двойной и тройной контур конфорок (за исключением моделей ТВ 600, ТТ 600, TR 600 и ТМ 601)**


Двойной и тройной контур конфорок позволяет схему использования либо внутреннего кольца, либо внешних колец, в зависимости от размеров кастрюли.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ / ВКЛЮЧЕНИЕ ДВОЙНОЙ И ТРОЙНОЙ КОНФОРКИ


- 1 Должна быть выбрана соответствующая конфорка - десятичная точка (13) должна гореть.
- 2 Выбрать желательную мощность (в диапазоне от 1 до 9), используя датчик  или  (4/5).
- 3 Коснуться датчика двойной конфорки  (6) для включения второго контура. Когда загорится сигнальная лампа (10), контур будет работать.

- 4 Для модели TR 735 AB, как только второй контур включается в работу, и Вы хотите затем активировать третий контур, следует еще раз коснуться датчика  (6). Как только Вы это сделали, загорится вторая сигнальная лампа (10).



### Модели TT 630, TC 620 и TR 641:

Двойной контур может быть включен или отключен касанием датчика  (6) в любое время, обеспечивая включение конфорки.


### ОТКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДВОЙНОГО КОНТУРА КОНФОРКИ

- 1 Конфорка, которую Вы хотите отключить, должна быть уже включена. Десятичная точка (13) должна гореть.
- 2 Коснуться датчика двойной конфорки  (6). Сигнальная лампа (10) отключится, и внешнее кольцо будет отключено.

### ОТКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ ТРОЙНОГО КОНТУРА КОНФОРКИ (МОДЕЛЬ TR735 AB)

- 1 Коснуться датчика  (6). Первая сигнальная лампа (10) отключится, и третье кольцо будет отключено.
- 2 Если еще раз коснуться датчика  (6), вторая сигнальная лампа (10) отключится, и второе кольцо будет отключено. Останется включенным только первый контур.



### Блокировка датчиков панели

Чтобы избежать внесения изменений в устройства управления, можно заблокировать весь блок, за исключением датчика включения/отключения, с помощью датчика блокировки  (9), (за исключением моделей TT 600, ТВ 600, TT 630, TR 600, TC 620, TR 735 AB, TR 641 и TM 601 – см. следующий раздел). Эта функция полезна в качестве устройства безопасности детей.

Когда блокировка включена, горит сигнальная лампа (12).

Если Вы используете датчик включения / отключения для отключения прибора, когда блокировка активирована, прибор будет оставаться заблокированным, когда Вы вновь включите прибор.




### ФУНКЦИЯ БЕЗОПАСНОСТИ (только модели TT 600, ТВ 600, TR 600, TT 630, TC 620, TR 735 AB, TR 641 и TM 601)

Функция безопасности может быть подключена после того, как панель подключена. Чтобы это сделать, следует коснуться датчика  (1), чтобы включить сенсорное управление. Необходимо сразу же коснуться датчика  (4) на пять секунд. На дисплее появится индикация L ('Locked' (Заблокировано)). Сенсорное управление будет отключено через несколько секунд. Если область приготовления пищи остается горячей, индикация L и H будут появляться попеременно на соответствующем дисплее.

Это должно быть сделано в течение 5 секунд после включения сенсорного управления, при этом в указанный промежуток времени не должны подключаться никакие датчики, кроме упомянутых, или блокировка не будет установлена.

Электронное управление останется заблокированным до тех пор, пока пользователь не снимет блокировку, даже после отключения управления с помощью датчика включения/отключения, или при перезапуске после перебора в подаче питания.



### Разблокирование для приготовления пищи (только модели, показанные на рис. 8)

Чтобы разблокировать управление и использовать его, следует коснуться датчика  (1), чтобы включить сенсорное управление. Немедленно коснуться, одновременно с этим, двух датчиков  справа или, для моделей TR 735 AB и TT 630, слева. Индикация L исчезает с дисплея, и значение 0 появляется с мигающей нижней точкой, либо индикация H и 0 появляются попеременно, если соответствующая конфорка является горячей, и панель будет готова для приготовления пищи. При отключении управления с помощью датчика включения / отключения  (1)




функция блокировки будет подключена и проявится в следующий раз, когда будет активировано сенсорное управление.

### Отключение функции блокировки

Блокировка может быть полностью отключена, если коснуться датчика  (4) на 5 секунд сразу же после активации сенсорного управления. Это должно быть сделано в течение 5 секунд после активации сенсорного управления с помощью датчика включения/отключения  (1), и функция блокировки будет отменена, а управление отключено.

Если это не сделано правильно, сенсорное управление останется заблокированным и отключится через 20 секунд.

Блокировка отключена. Когда датчик активируется посредством датчика включения/отключения  (1), панель готова для приготовления пищи.


### Безопасное отключение

Если одна или большее количество конфорок, по ошибке, не были выключены, устройство автоматически отключается по истечении определенного периода времени (см. таблицу 4).

### Таблица 4

Выбранная мощность	Максимальное время работы (в часах)
1 и 2	6
3 и 4	5
5	4
6, 7, 8 и 9	1,5

Когда происходит такое безопасное отключение, появляется индикация 0, если температура поверхности стекла опасна для пользователя, либо появляется индикация H, если существует опасность ожога.

Чтобы вновь воспользоваться прибором, следует использовать датчик включения/отключения  (1) для отключения, а затем вновь включить прибор.



### Функция подогрева (Автоматический запуск приготовления пищи)

Эта функция позволяет Вам настроить время начала приготовления пищи. Сенсорное управление программирует выбранную конфорку на полную мощность, а затем уменьшает мощность до выбранного значения по истечении определенного периода времени (см. таблицу 5).


### Таблица 5


Выбранная мощность	Запуск функции автоматического приготовления (время в минутах)
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	---

### ВКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ ПОДОГРЕВА



- 1 Конфорка уже должна быть выбрана. Соответствующая десятичная точка (13) должна гореть.
- 2 Выбрать мощность 9, а затем коснуться датчика . Индикаторная лампа мощности будет мигать, переключаясь между значениями 9 и A; теперь следует использовать датчик , уменьшив мощность до желательного постоянного уровня приготовления пищи, например, - 6. Индикаторная лампа мигает, переключаясь между значениями 6 и A.


#### например:

Вы хотите готовить на уровне мощности 6 и начинаете с быстрого нагрева. Выбрать уровень мощности 9, вновь коснуться датчика , и индикатор


мощности будет мигать, переключаясь между значениями 9 и А, затем уменьшить мощность до уровня 6 с помощью датчика . Система будет поддерживать мощность конфорки на уровне 9 (максимум) в течение 2,5 минут, мигая и переключаясь между значениями 6 и А, а затем (спустя 2,5 минут) она автоматически уменьшит мощность до постоянного уровня приготовления пищи 6.

## ИЗМЕНЕНИЕ УРОВНЯ МОЩНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ФУНКЦИИ ПОДОГРЕВА

- 1 Конфорка уже должна быть выбрана. Соответствующая десятичная точка (13) должна гореть.
- 2 Использовать датчик  или  для изменения уровня мощности (4/5).


При увеличении мощности с использованием датчика  (5) принимается в расчет время, которое уже истекло.

### например:

Вы выбрали мощность 1 (дистанционное приготовление пищи в течение 1 минуты), и спустя 30 секунд Вы изменили мощность на значение 4 (6,5 минуты). Время подогрева составит 6 минут (6,30 минус 0,30). Использование датчика  (4) при изменении мощности приводит к тому, что дистанционное приготовление пищи автоматически отключается.

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ ПОДОГРЕВА

Если прошло хотя бы 10 секунд с активации дистанционного приготовления пищи:

- 1 Конфорка уже должна быть выбрана. Соответствующая десятичная точка (13) должна гореть.
- 2 Коснуться датчика  (4). Функция дистанционного приготовления пищи отключится.




## Функция таймера

Эта функция позволяет Вам приготовить пищу в свое отсутствие: Конфорка с подключенным таймером отключится автоматически, когда истечет выбранный период времени.



## МОДЕЛИ TR 640 И ТТ 640

Для этих моделей можно установить таймер на всех конфорках, как отдельно, так и одновременно.

### Включение часов

- 1 Конфорка, для которой настраивается управление, уже должна быть выбрана. Соответствующая десятичная точка (13) должна гореть. Загорается контрольная индикаторная лампа (11), которая относится к выбранной конфорке.
- 2 Выбрать уровень мощности в диапазоне между 1 и 9 для выбранной конфорки.
- 3 Коснуться датчика часов  (7). На индикаторе (8) появится значение 00, и появится десятичная точка (13).
- 4 Использовать датчики  или  (5/4) для выбора времени, которое требуется установить (в диапазоне от 1 до 99 минут).

Часы, по прошествии нескольких секунд, начнут управлять временем автоматически.

Вы можете не отрывать пальца от датчика  или  (5/4), чтобы перемещение по интервалам времени происходило автоматически, и сделать свой выбор быстрее.


Если Вы хотите установить таймер для другой конфорки, необходимо повторить те же операции (пункты с 1 по 4).



## Просмотр / изменение заданного времени




Чтобы просмотреть на индикаторе часов (8) время, которое осталось до отключения конфорки, необходимо выбрать соответствующую конфорку, при этом включится десятичная точка (13) и контрольная сигнальная лампа (11), которые относятся к выбранной конфорке.

Если Вы хотите изменить оставшееся время, необходимо выполнить нижеприведенные операции:

**1** Конфорка, для которой настраивается управление, уже должна быть выбрана. Должны гореть десятичная точка (13) контрольная сигнальная лампа (11), которые относятся к выбранной конфорке.

**2** Коснуться датчика часов  (7). Загорится десятичная точка (13) для часов.

**3** Использовать датчики  или  (5/4), чтобы изменить время.

Или же вы можете напрямую коснуться датчика часов  (7) несколько раз, пока не включится контрольная лампа (11) для нужной конфорки. Также Вы можете изменить время, если это необходимо, используя датчики  или  (5/4).

## Отключение часов


Когда проходит время, которое было запрограммировано для конфорки, серия звуковых сигналов будет звучать в течение, по крайней мере, минуты.


Чтобы остановить звуковой сигнал, следует коснуться датчика. Теперь конфорка будет отключена.

Если вы хотите остановить часы до истечения запрограммированного времени:

**1** Конфорка, для которой настраивается управление, уже должна быть выбрана. Десятичная точка (13) и сигнальная лампа



для выбранной конфорки (11) должны гореть.

**2** Коснуться датчика часов  (7). Загорится десятичная точка (13) для часов.

**3** Использовать датчик  (4) для уменьшения времени до значения 00.

## Быстрое отключение

Повторить операции, указанные выше в пунктах 1 и 2.

**3** Одновременно коснуться датчиков  и  (5 и 4), и часы будут отключены.



Функция часов будет отменена, но конфорка будет оставаться активной до тех пор, пока Вы не выключите ее.


## МОДЕЛИ TC 620, TR 735 АВ И TR 641


Для этих моделей Вы можете использовать часы как таймер обратного отсчета для периодов времени от 1 до 99 минут, и как таймер конфорок для периодов времени от 1 до 99 минут. Все зоны приготовления пищи могут программироваться независимо и одновременно.




## Программирование таймера для конфорки

**1** Зона приготовления пищи, для которой настраивается управление, уже должна быть выбрана. Соответствующая десятичная точка (13) должна гореть.

**2** Выбрать уровень мощности в диапазоне от 1 до 9 с помощью датчиков  или  (5-4).

**3** Коснуться датчика часов  (7). Загорится десятичная точка (13) дисплея времени (8) (на котором отображается значение 00), и дисплей будет мигать вместе с управляющим дисплеем (11) соответствующей зоны.

**4** Еще раз коснуться датчика часов  (7), чтобы увеличить значение времени до желательной величины,

или  (4) уменьшить его (в диапазоне от 1 до 99 минут). Вы можете удерживать палец на датчиках  или  (7/4), чтобы перемещение по значениям было автоматическим, это ускорит Ваш выбор.

Часы начнут контролировать время автоматически. Дисплей управления (11), соответствующий зоне, для которой устанавливается таймер, остается включенным.




Когда истекает выбранный период времени, зона, для которой устанавливается таймер, будет отключена, и часы подадут серию звуковых сигналов в течение нескольких секунд. На дисплее часов появится значение 00, которое будет мигать, вместе с управляющим дисплеем для отключаемой зоны.

Если отключенная зона приготовления пищи является горячей, на ее дисплее появится индикация H, в противном случае на дисплее появится значение 0. Коснуться любого датчика для отключения звукового сигнала.

Когда одновременно установлен таймер больше, чем для одной зоны приготовления пищи, на дисплее времени будет по умолчанию отображаться оставшееся время приготовления пищи для зоны, которая будет отключена первой. Если Вы хотите проверить оставшееся время приготовления пищи для другой зоны, коснитесь датчика выбора зоны. На несколько секунд на дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления пищи для этой зоны.



## Изменение запрограммированного времени

Заданное время может быть позже изменено, если Вы захотите.




- 1 Конфорка, для которой настраивается управление, уже должна быть выбрана. Соответствующая десятичная точка (13) должна гореть.
- 2 Коснуться датчика часов  (7). Загорится десятичная точка (13).
- 3 Использовать датчики  или  (7/4) для изменения времени.

## Отключение часов

Если вы хотите остановить часы до окончания запрограммированного времени:

- 1 Конфорка, для которой настраивается управление, уже должна быть выбрана. Соответствующая десятичная точка (13) должна гореть.
- 2 Выбрать датчик часов  (7). Загорится десятичная точка (13).
- 3 Использовать датчик  (4) для уменьшения времени до значения 00. Функция часов отменяется, но конфорка остается подключенной до тех пор, пока Вы ее не отключите

## Быстрое отключение

- 1 Конфорка, для которой настраивается управление, уже должна быть выбрана. Соответствующая десятичная точка (13) должна гореть.
- 2 Выбрать датчик таймера обратного отсчета  (7). Соответствующая десятичная точка (13) должна гореть.
- 3 Одновременно коснуться датчиков  и  (7 и 4), что приведет к прекращению отсчета оставшегося времени.






Вы также можете отключить конфорку, для которой настраивается управление, до истечения запрограммированного периода времени. В этом случае таймер также отключится.

## Часы как таймер обратного отсчета

### МОДЕЛИ TT 640 И TR 640

#### Включение отсчета



Таймер обратного отсчета может быть активирован в любое время, даже при работе таймера для другой зоны приготовления пищи.

- 1 Коснуться датчика часов  (7) несколько раз, пока не загорится сигнальная лампа (14) под индикаторами часов (8).
- 2 Использовать датчики  или  (5/4) для изменения времени.
- 3 Использовать датчики  или  для ввода значения времени.




Таймер включен, даже если варочная панель отключена, до тех пор, пока он не отсчитает необходимое время, или пока Вы не выключите его.

### Отключение отсчета

Если вы хотите остановить таймер обратного отсчета до окончания запрограммированного времени:

- 1 Коснуться датчика часов  (7) несколько раз, пока не загорится сигнальная лампа (14) под индикаторами часов (8).
- 2 Использовать датчик  (4) для уменьшения времени до значения 00. Часы отключаются.

### Быстрое отключение


- 1 Коснуться датчика таймера обратного отсчета  (7) несколько раз, пока не загорится сигнальная лампа (14) под индикаторами часов (8).
- 2 Одновременно коснуться датчиков  и  (5 и 4), что приведет к прекращению отсчета.


### МОДЕЛИ TC 620, TR 735 AB И TR 641



Всякий раз, когда часы не используются в сочетании с зоной приготовления пищи, они могут быть использованы как таймер обратного отсчета. Для этого Вы используете часы, не выбирая конфорку.


### Включение отсчета

Когда прибор отключен.

- 1 Коснуться датчика включения  (1).



До использования любой конфорки коснуться датчика часов  (7). Все дисплеи управления (11) отключены.

Использовать датчики  или  для ввода значения времени.




Когда истекает запрограммированный период времени, серия звуковых сигналов будет звучать в течение нескольких секунд. Для отключения этих звуковых сигналов коснуться датчика  (7).


### Отключение отсчета


Если вы хотите остановить таймер обратного отсчета до окончания запрограммированного времени:

- 1 Выбрать датчик таймера обратного отсчета  (7). Загорится десятичная точка (13).
- 2 Использовать датчик  (4) для уменьшения времени до значения 00. Функция часов отменяется.

### Быстрое отключение

- 1 Выбрать датчик таймера обратного отсчета  (7). Загорится десятичная точка (13).
- 2 Одновременно коснуться датчиков  или  (7/4), и часы будут отключены.

 **Необходимо всегда поддерживать область управления зонами приготовления пищи в пустом и сухом состоянии.**

 **Когда возникает какая-либо проблема, касающаяся управления, которая не рассматривается в данном руководстве, Вам необходимо отключить прибор и обратиться в службу технической поддержки ТЕКА.**

### Скачки напряжения

Когда система сенсорного управления испытывает скачок напряжения такого типа, который может возникнуть в сетях электроснабжения, конфорки будут отключены, и будет постоянно раздаваться

прерывистый звуковой сигнал. На дисплеех конфорок будет периодически появляться одно из следующих сообщений\*.

2E EГ  
5Г или 25

\* Для моделей TR 640 и ТТ 640 символ **Е** не появляется, поскольку у этих моделей есть только три индикатора питания для конфорок.

Когда возобновится нормальное питание, прекратится звуковой сигнал, и на дисплее появится сообщение, в то время как конфорки будут оставаться отключенными, и индикатор остаточного тепла Н появится на дисплеях, если связанные с ними конфорки были в употреблении до перебоя питания. С этого момента панель может быть использована снова.

**Сенсорное управление будет обнаруживать такие скачки напряжения, как только панель подключена к подаче питания, даже если она не используется в данное время, так что вышеописанный сигнал тревоги может активироваться даже при отключенном сенсорном управлении.**



**Ненормально большие перепады напряжения могут привести к повреждению системы управления (как и с любым типом электрических приборов).**

### Инструкции по эксплуатации керамических варочных панелей с элементами управления

Каждый из нагревательных элементов стеклокерамической варочной панели подключен к регулятору мощности, который управляет временем работы и простоя каждого из них (более или менее интенсивный нагрев). (См. рис. 10)

Каждая ручка управления регулятором мощности имеет нумерацию от "0" до "12".

Варочная панель со встроенными кнопками управления (модель VT CM) имеет нумерацию на стекле. (См. рис. 11).

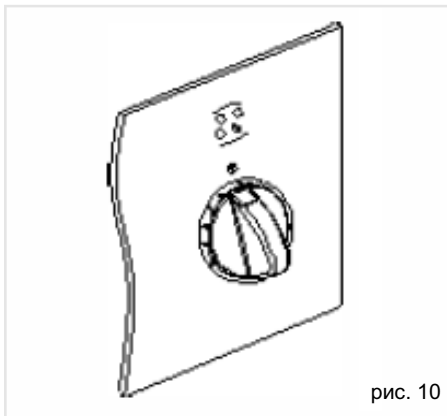


рис. 10

В положении "0" варочная панель не работает, в положении "1" время работы панели значительно меньше времени простоя. При прочих позициях регулятора мощности, время работы панели увеличивается, а время простоя уменьшается; в положении "12" панель работает непрерывно и выключается только при получении команды от термостата на выключение питания, когда достигается максимально допустимая температура.

### ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДВОЙНОГО КОНТУРА

Нагревательные элементы с двойным контуром – это конфорки, состоящие из двух независимых друг от друга нагревательных элементов, и они управляются регулятором мощности, который позволяет включить меньший внутренний нагревательный контур, либо одновременно включить как внутренний, так и внешний нагревательный контур.

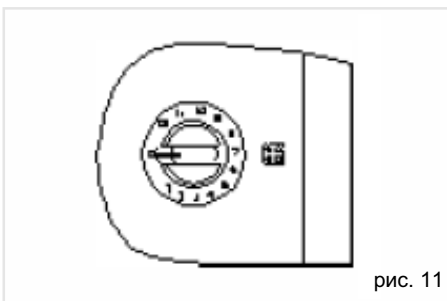


рис. 11

Чтобы включить только внутренний контур, поверните ручку управления по часовой стрелке и установите ее нужное вам положение. Чтобы включить всю варочную панель, установите регулятор в положение "12" и продолжать аккуратно поворачивать ручку, пока она не пройдет мимо "0", и вы не услышите щелчок. Затем установите ручку управление в требуемое положение. Когда вся варочная панель включена, и вы хотите, чтобы работал только меньший контур, установите регулятор на НОЛЬ, а затем включите его снова.

Независимо от того, включен один контур или оба, вы можете регулировать температуру, установив ручку в промежуточное положение, так же, как при использовании обычных и галогенных панелей, описанных в предыдущем пункте.

**Для конфорок с двойным контуром, когда элемент управления установлен в положение "0", его можно поворачивать только по часовой стрелке, так как имеется стопор, который предотвращает переход от положения "0" к положению "12" и обратно.**

Прежде чем включить один из нагревающих элементов варочной панели, необходимо определить соответствующий элемент управления. Для этого рядом с каждым элементом управления имеется маркировка, показывающая, какому нагревательному элементу он соответствует.

Янтарный индикатор спереди на панели управления показывает, что работают один или несколько нагревательных элементов. На модели VT CM индикатор находится под стеклом.

## ИНДИКАТОРЫ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Когда зона нагрева достигает температуры более чем  $60 \pm 15^\circ\text{C}$ , включается соответствующий индикатор остаточного тепла, и он остается включенным - даже если регулятор установлен на ноль - до тех пор, пока температура не снизится. Тем не менее, следует обратить особое внимание на температуру зоны готовки, поскольку существует возможность, хоть и небольшая, неисправности индикатора, вследствие чего температура данной зоны не будет показана.

## Модель VT DUAL.1

### Система предотвращения случайного поворота ручек управления газом



В моделях без системы безопасности (систем отсечки газа), газовые краны оснащены механической системой, которая предотвращает свободный поворот ручек из выключенного положения во включенное (и, следовательно, предотвращает случайную утечку газа из горелки), **если ручка управления не была ранее нажата.**



**Если в любой момент во время использования варочной панели вы заметили, что ручка управления может быть повернута во включенное положение из выключенного без предварительного нажатия (например, из-за грязи, которая, возможно, попала в газовые краны и забила их), вы должны, для вашей же безопасности, немедленно связаться со службой технической поддержки для того, чтобы устранить эту неисправность.**

## Зажигание горелок

- \* Убедитесь, что ручки находятся в правильном положении.
- \* Включите газ от сети или поверните кран газового цилиндра.
- \* Поднесите пламя или искру к горелке.
- \* Убедитесь, что управление соответствует той горелке, которую вы хотите включить - на панели управления и на верхней части каждой горелки указывается, какой горелке соответствует данный элемент управления. Нажмите на ручку управления (рис. 12) и одновременно поверните ее против часовой стрелки для перевода в максимальное положение (сильный огонь). Горелка включится на полную мощность, а затем, если вы хотите, вы можете повернуть ручку для перевода конфорки в минимальное положение (слабый огонь).



Если вы заметили запах газа, необходимо немедленно перекрыть подачу газа в варочной панели и проветрить помещение. Подача газа и варочная панель должны обязательно быть проверены квалифицированным техническим специалистом.

Используйте кастрюли с плоским дном и убедитесь, что они прочно стоят на решетке, так что, когда еда кипит, кастрюля не скользит (не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном).

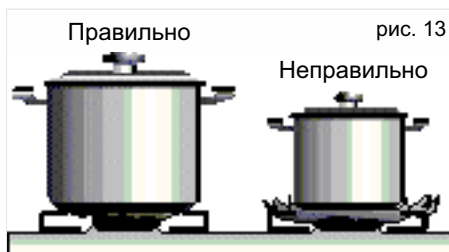
Следует использовать только посуду с минимальным диаметром **120 мм**. Если вы хотите использовать кастрюли меньшего диаметра, они должны быть помещены на горелку средней мощности.

**⚠ Если горелки находятся в работе или недавно использовались, варочная панель будет горячей в этих местах, и это может привести к ожогам. Не следует подпускать детей к варочной панели.**

**⚠ По соображениям безопасности, мы рекомендуем вам следовать инструкциям компании, поставяющей газ, и перекрывать кран подачи газа, когда варочная панель не используется.**

## Советы по эффективному использованию горелок

\* Мощные горелки не должны использоваться с кастрюлями, которые имеют небольшой диаметр, поскольку часть пламени будет распространяться мимо кастрюли, тем самым снижая производительность варочной панели. (См. рис. 13)



\* Горелки не должны использоваться, если на них нет кастрюли, в противном случае газ будет расходоваться впустую, а решетка будет чрезмерно нагреваться. Кастрюли должны быть закрыты в целях сохранения энергии.

\* Когда горелки включены, они не должны подвергаться воздействию сильных сквозняков. Также, при потере теплопроводной способности, пламя может погаснуть, что будет означать утечку газа, и может стать причиной несчастного случая. Это следует иметь в виду, особенно когда горелки работают на минимальной мощности.

\* Если доньшки кастрюль становятся закопченными от горелок, или, если кончик пламени окрашен в желтый цвет, горелки должны быть очищены. Если неисправность сохраняется после чистки, следует обратиться в Службу технической поддержки.

\* Кастрюли, размещенные на горелках, не должны выступать за края варочной панели, потому что отраженное от кастрюли пламя может привести к повреждению панели, поверхность которой не устойчива к высоким температурам.

\* Используйте кастрюли с плоским дном.



## Очистка горелок и уход за ними

- \* Решетки должны быть очищены с применением неабразивной мочалки, когда они остынут.
- \* Горелки - в частности, канавки - должны очищаться через регулярные промежутки времени, их следует поместить в теплую мыльную воду и очистить при помощи металлической мочалки или жесткой щетки.
- \* Не очищайте эмалированные рассекатели, пока они еще горячие. Абразивные продукты: уксус, кофе, молоко, соленая вода и томатный сок при длительном контакте с поверхности эмали могут вызвать повреждения.
- \* При чистке прибора со снятыми горелками следует проявлять осторожность, чтобы не допустить попадания жидкости или другие объектов в отверстия форсунок.
- \* При чистке не используйте вещества, которые могут повредить алюминий, такие как сода, масло и т.д.

**Примечание:** При каждой замене горелки вы должны убедиться, что все части установлены правильно. Компонент, находящийся не на своем месте, может привести к снижению горения и / или перегреву.

- \* Для очистки варочной панели не должны использоваться приборы на паровой основе.

## Техническое обслуживание модели VT DUAL.1

Каждый раз при демонтаже газовых кранов необходимо заменять шайбу, расположенную между кранами и подающей трубой. Горелки работают правильно, когда их пламя стабильно и имеет зеленовато-голубой цвет. Если кончик пламени желтого цвета, горелки должны быть очищены, если неисправность сохраняется, обратитесь в Службу технической поддержки.

Чтобы гарантировать, что уплотнение подачи газа находится в надлежащем состоянии, и что горелки работают правильно, плита должна проверяться специалистами по техническому обслуживанию не реже одного раза в каждые 4 года.

**Примечание:** Любые изменения или необходимые корректировки устройства должны выполняться уполномоченным техническим персоналом

## Советы по эффективному использованию стеклокерамических конфорок

Для достижения наилучших результатов при приготовлении пищи, необходимо выполнять следующие рекомендации:

- \* Используйте кастрюли с плоским дном, так как чем больше поверхность контакта между кастрюлей и стеклом, тем большей будет теплопередача. На рисунке 14 показано, что у кастрюли с помятым или вогнутым дном поверхность контакта меньше.

рис. 14



Правильно Неправильно Неправильно

- \* Мы рекомендуем использовать тяжелые кастрюли, так как их дно труднее погнуть.
- \* Использование кастрюли с диаметром, меньшим, чем зона нагрева, не рекомендуется.
- \* Убедитесь, что кастрюли хорошо сцентрированы относительно контуров, указанных на зоне нагрева.
- \* Дно кастрюли должно быть сухим при ее помещении на стеклокерамическую варочную панель.
- \* Не оставляйте пластиковые объекты или посуду, а также алюминиевую фольгу, на стеклянной панели.
- \* Не тяните кастрюли, их углы и края могут повредить стекло.
- \* Не включайте конфорку стеклокерамической варочной панели, если на ней не стоит кастрюля.
- \* Не используйте для готовки пластиковые кастрюли.

- \* Кастрюли должны быть изготовлены из термостойкого материала, чтобы они не плавилась на стекле.
- \* Стекло выдерживает удары больших кастрюль, которые не имеют острых краев. Будьте осторожны при использовании мелких острых инструментов.



**Избегайте попадания сахара, или продуктов, содержащих сахар, на стекло, так как они могут вступать в реакцию со стеклом и повредить поверхность.**

## Очистка и уход

Для поддержания стеклокерамической панели в хорошем состоянии, необходимо очищать ее при помощи подходящих средств. Следует очищать стеклокерамическую панель каждый раз при ее использовании, когда она находится в слабо теплом или холодном состоянии. Это облегчает чистку и позволяет избежать накопления грязи в процессе эксплуатации.

Никогда не используйте агрессивные моющие средства или продукты, которые могут поцарапать поверхность (в приведенной ниже таблице указаны различные средства, которые могут быть использованы). Не следует использовать для очистки варочной панели технику на паровой основе.

## ОЧИСТКА И УХОД ЗА СТЕКЛОМ

При очистке панели должна учитываться степень загрязнения, и, в зависимости от этого, должны использоваться различные инструменты и чистящие средства.

### Легкое загрязнение

Легкое нелипкое загрязнение можно очистить с помощью влажной ткани и мягких моющих средств или теплой мыльной воды.

### Сильное загрязнение

Сильную *грязь и жир* следует очищать с помощью специального средства для стеклокерамики (например, Vitroclen). Пожалуйста, следуйте инструкциям производителя.

*Липкие пригоревшие пятна* могут быть удалены с помощью скребка с острым лезвием.

*Радужные разводы:* возникают, если на дне кастрюли имеются пятна жира или когда жир при варке попадает между стеклом и кастрюлей. Могут быть удалены с поверхности стекла при помощи никелевой мочалки с использованием воды или специального чистящего средства для стеклокерамики (например, Vitroclen).



## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

Средство	Следует ли использовать данное средство для очистки...	
	... стекла?	... поверхности вокруг стекла?
Мягкие и жидкие моющие средства	ДА	ДА
Агрессивные моющие средства или порошки	НЕТ	НЕТ
Специальные чистящие средства для стеклокерамики (например, Vitroclen)	ДА	ДА
Спреи для удаления жира (для печей и т.д.)	НЕТ	НЕТ
Мягкая ткань	ДА	ДА
Кухонные полотенца	ДА	ДА
Кухонная ткань	ДА	ДА
Никелевые мочалки (никогда не используйте сухими)	ДА	НЕТ
Стальные мочалки	НЕТ	НЕТ
Жесткие синтетические мочалки (зеленые)	НЕТ	НЕТ
Мягкие синтетические мочалки (синие)	ДА	ДА
Скребки для стекла	ДА	НЕТ
Жидкий полироль для бытовой техники и / или стекла	ДА	ДА

Пластиковые предметы, сахар или пища с высоким содержанием сахара, которые плавятся на варочной панели, должны быть немедленно удалены с помощью скребка, пока они находятся в горячем состоянии.

### При изменении цвета стекла.

Это не влияет на его эффективность и стабильность, и, как правило, вызвано недостаточной очисткой или некачественными кастрюлями.

Металлические разводы бывают вызваны скольжением металлических кастрюль по стеклу. Они могут быть удалены путем тщательной очистки с использованием специального чистящего средства для стеклокерамики (например, Vitroclen), хотя, возможно, потребуются несколько раз повторить процедуру очистки.

Износ разметки является результатом использования абразивных моющих средств или кастрюль с неровными основаниями, которые приводят к износу трафаретной разметки.

**⚠ Будьте особенно внимательны при использовании скребка для стекла. Лезвие может привести к травмам!**

**⚠ Используйте лезвие только на стеклокерамической поверхности - избегайте контакта корпуса скребка со стеклом, так как это может поцарапать стеклокерамическую поверхность.**

**⚠ Используйте лезвия, которые находятся в идеальном состоянии, и заменяйте лезвия, как только они демонстрируют какие-либо признаки износа.**

**⚠ Когда вы закончили использовать скребок, закройте его лезвие, и уберите скребок.**

(См. рис. 15).

**⚠ Кастрюли могут прилипать к стеклу, если между этими поверхностями находится расплавленное вещество. Не пытайтесь оторвать кастрюлю, когда панель находится в холодном состоянии – вы можете сломать стеклокерамическую поверхность.**

**⚠ Не становитесь на стекло или опирайтесь на него, так как стекло может сломаться и послужить причиной травм. Не кладите какие-либо предметы на стекло.**

### ОЧИСТКА И УХОД ЗА РАМОЙ

Удаляйте грязь с рами при помощи влажной ткани или теплой мыльной воды. При наличии стойких пятен используйте специальное чистящее средство для стеклокерамики или жидкий полироль для бытовой техники. Разотрите средство по поверхности изделия, не разбавляя водой, оставьте его на некоторое время, чтобы дать средству подействовать, а затем протрите сухой тряпкой. Не используйте металлические или жесткие синтетические мочалки.

Компания TEKA INDUSTRIAL S.A. оставляет за собой право вносить изменения в свои руководства в любом случае, когда она сочтет это необходимым или полезным, при этом, не изменяя их основные спецификации.


**⌘** на изделии или на его упаковке означает, что этот продукт не может рассматриваться как бытовые отходы. Вместо этого его следует сдать в соответствующий приемный пункт для переработки электрического и электронного оборудования. Обеспечив правильную утилизацию данного продукта, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в случае неправильной утилизации данного изделия; пожалуйста, обратитесь в местную службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы приобрели продукт.



# Если что-то не работает

Прежде чем звонить в Службу технической поддержки, пожалуйста, выполните следующие проверки:

Неисправность	Возможные причины	Возможное устранение
<b>для ВСЕХ МОДЕЛЕЙ:</b>		
<b>Ни конфорки, ни сигнальные лампы не работают</b>		
	Кабель не подключен к сети питания.	Подключить кабель к сети питания.
<b>Кастрию прилипает к стеклу</b>		
	Пригоревшее вещество между сковородкой и стеклом.	Перевести конфорку на полную мощность и попытаться отлепить сковородку.
	Дно кастрюли выполнено из неподходящих материалов.	Проверьте дно ваших кастрюль и не передвигайте их по стеклу.
<b>для ВСЕХ МОДЕЛЕЙ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ:</b>		
<b>Сообщение ER 25 и звуковой сигнал</b>		
	Перебой напряжения в сети электропитания.	Свяжитесь со Службой технической поддержки.
<b>Сообщение ER 21 на панели управления и последующее отключение прибора</b>		
	Если во время приготовления пищи температура управляющей электроники становится слишком высокой, прибор отключится во избежание повреждений. Неисправности вследствие перегрева возникают только во время приготовления пищи при экстремальных условиях эксплуатации (приготовление пищи в течение длительного времени при работе конфорки на полную мощность).	Дайте варочной панели остыть в течение нескольких минут. Если неисправность сохраняется, проверьте, была ли установка выполнена в соответствии с инструкциями, приведенными в данном руководстве.
<b>МОДЕЛИ ТТ 600, ТТ 630, ТВ 600, ТР 600, ТС 620, ТР 735 АВ, ТР 641 и ТМ 601:</b>		
<b>Сообщение ER 03 на панели управления и звуковой сигнал. Отключение управления</b>		
	Посторонний предмет или жидкость закрывает панель сенсорного управления.	Удалите предмет или жидкость, закрывающую панель сенсорного управления.
<b>Индикация A L появляется на панели управления, и она не работает</b>		
	Управление заблокировано.	Следуйте инструкциям по разблокировке управления.

Неисправность	Возможные причины	Возможное устранение
<b>МОДЕЛИ TT 620, TR 620, TR 640, TT 640, VT TC 60.3 и TM 620:</b>		
<b>Повторяющийся звуковой сигнал, отключение управления и индикация  на дисплеях</b>		
	Посторонний предмет или жидкость закрывает панель сенсорного управления.	Удалите предмет или жидкость, закрывающую панель сенсорного управления.
<b>МОДЕЛЬ VT DUAL.1</b>		
<b>Газовые горелки пачкают кастрюли</b>		
	Газ не доходит до варочной панели.	Убедитесь, что кран газового баллона правильно расположен и открыт. Если газ подается по трубам, откройте газовый кран.
<b>Газовые горелки не горят</b>		
	Отверстия горелок загрязнены.	Очистите отверстия горелок.
	Форсунки или форсункодержатели загрязнены.	Очистите форсунки или форсункодержатели без использования средств, которые могут привести к их повреждению или изменить диаметр отверстия выхода газа.

## ГРУППА КОМПАНИЙ ТЕКА

СТРАНА	ГОРОД	КОМПАНИЯ	КОД	ТЕЛЕФОН	ФАКС
Австралия	Сидней	TEKA AUSTRALIA PTY. LTD.	61	03 9550 6100	03 9550 6150
Австрия	Вена	KÜPPERSBUSCH Gesmbh	43	1 866 8022	1 866 8072
Бельгия	Зеллик	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2466 87 40	2466 8740
Чили	Сантьяго-де-Чили	TEKA CHILE S.A.	56	242 731 945	24 386 097
КНР	Гонконг	TEKA CHINA LTD.	86	21 623 623 75	21 623 623 79
КНР	Шанхай	TEKA INTERNATIONAL TRADING	86	21 51 168841	21 511 688 44
Чехия	Брно	TEKA CZ, S.R.O.	420	284 691 940	284 691 923
Эквадор	Гуаякиль	TEKA ECUADOR S.A.	59	34 225 1744	34 225 0693
Франция	Париж	TEKA FRANCE S.A.R.L.	33	820 072 747	013 430 1598
Греция	Афины	TEKA HELLAS A.E.	302	109 760 283	109 712 725
Венгрия	Будапешт	TEKA HUNGARY KFT.	36	13542110	13542115
Индонезия	Джакарта	P.T. TEKA BUANA	62	21 3905274	213905279
Италия	Фрозиноне	TEKA ITALIA S.P.A.	39	3333 653 167	0775 898 271
Республика Корея	Сеул	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	2 223 45668
Малайзия	Куала-Лумпур	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD.	603	7620 1600	7620 1626
Мексика	Мехико	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	55 5133 0493	555 762 0517
Польша	Прушков	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	22 7383278
Португалия	Ильяву	TEKA PORTUGAL, S.A.	35	1234 329500	1234 325457
Россия	Москва	TEKA RUS LLC	70	956 450 064	956 450 068
Сингапур	Сингапур	TEKA SINGAPORE PTE LTD.	65	673 42415	673 46881
Таиланд	Бангкок	TEKA ASIA CO. LTD.	66	26 933 237	26 932 691
Таиланд	Бангкок	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	26 933 237	26 932 667
Нидерланды	Зутермер	TEKA B.V.	31	793451589	793451584
Турция	Стамбул	TEKA TEKNIK MUTFAK A.S.	902	122 883 134	122 745 686
Объединенные Арабские Эмираты	Дубай	TEKA MIDDLE EAST FZE	971	504 546 125	48 872 913
Великобритания	Абингдон	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 86 19 16	1235 83 21 37
США	Тампа	TEKA USA, INC.	18	132 888 820	132 888 604
Венесуэла	Каракас	TEKA ANDINA, S.A.	58	212 291 2821	212 291 2825



### Teka Industrial, S.A.

Cajo, 17  
39011 Santander (Испания)  
Тел.: 34-942 35 50 50  
Факс: 34- 942 34 76 94  
<http://www.teka.net>

### Teka Küchentechnik GmbH

Sechsheldener Str. 122  
35708 Haiger (Германия)  
Тел.: 49 - 2771 - 8141-0  
Факс: 49 - 2771 - 8141-10  
<http://www.teka.net>

### Teka RUS LLC

121087, Россия, ул.  
Баркляя, д. 6 стр. 3  
офис 402  
Тел.: +7(495) 64 500 64  
Факс: +7 (495) 64 500 68

Код: 61401146 / 851