

Instructiuni si recomandari pentru instalarea si intretinerea

**ED/30 1G AI AL TR
ED/30 2G AI AL
EH/60 4G AI AL TR CI
EH/60 4G AI AL CI**

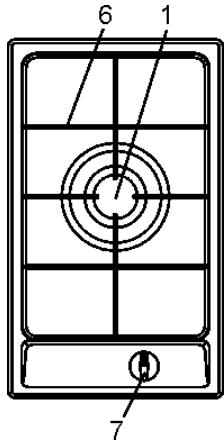
Instructiuni

**ED/30 1G AI AL TR
ED/30 2G AI AL
EH/60 4G AI AL TR CI
EH/60 4G AI AL CI**

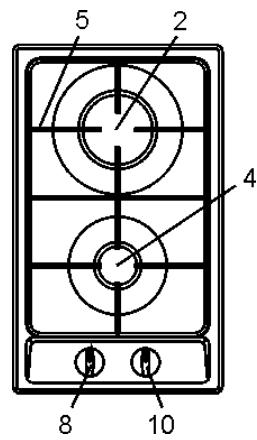


DESCRIEREA PLITELOR DE GATIT

TIP: ED/30 1G AI AL TR



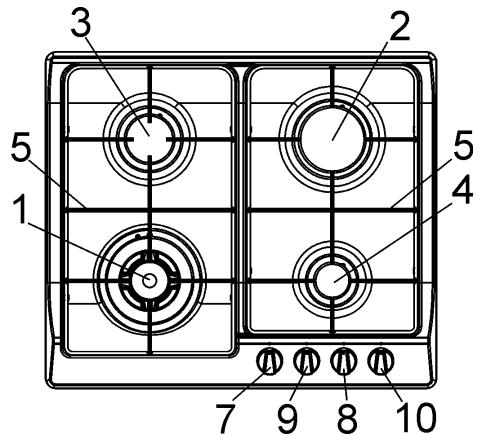
TIP: ED/30 2G AI AL



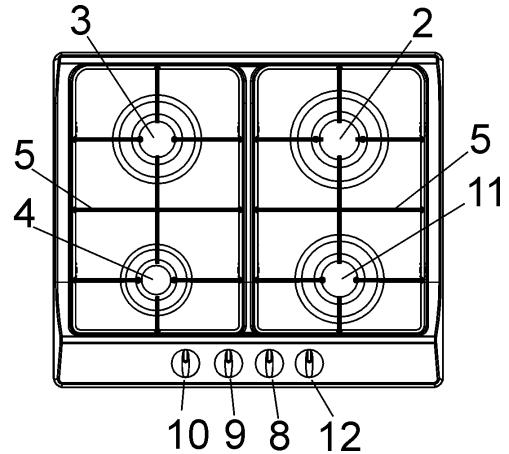
- | | |
|---|-----------|
| 1. Arzător tripla coroana | of 3350 W |
| 2. Arzător rapid | of 3000 W |
| 4. Arzător auxiliar | of 1000 W |
| 5. Bază suport din oțel emailat 2 ochiuri | |
| 6. Bază suport din oțel emailat 1 ochi | |
| 7. Buton comanda arzător nr. 1 | |
| 8. Buton comanda arzător nr. 2 | |
| 10. Buton comanda arzător nr. 4 | |

DESCRIEREA PLITELOR DE GATIT

TIP: EH/60 4G AI AL TR CI



TIP: EH/60 4G AI AL CI



- | | |
|---|-----------|
| 1. Arzător tripla coroana | of 3100 W |
| 2. Arzător rapid | of 2800 W |
| 3. Arzător semirapid | of 1750 W |
| 4. Arzător auxiliar | of 1000 W |
| 5. Bază suport din oțel emailat 2 ochiuri | |
| 7. Buton comanda arzător nr. 1 | |
| 8. Buton comanda arzător nr. 2 | |
| 9. Buton comanda arzător nr. 3 | |
| 10. Buton comanda arzător nr. 4 | |
| 11. Arzător semirapid redus | of 1400 W |
| 12. Buton comanda arzător nr. 11 | |

Atentie: acest aparat a fost conceput pentru utilizare casnica, in mediu casnic, de persoane particulare.

RO

UTILIZARE

1) ARZATOARE

Pe partea frontală, deasupra fiecarui buton, este desenată o schema care indică pentru care arzator este respectivul buton. Dupa deschiderea robinetului de gaz sau a buteliei de gaz, aprindeti arzatoarele după cur urmează:

- aprindere manuală

Apasati si rotiti in sens anterior butonul corespunzator arzatorului pe care doriti sa-l utilizati, aduceti-l pe pozitia de Maxim (flacara mare, fig. 1) si apropiati un chibrit de arzator.

- Aprindere electrică

Apasati si rotiti in sens anterior butonul corespunzator arzatorului pe care doriti sa-l utilizati, aduceti-l pe pozitia de Maxim (flacara mare, fig. 1), după care apasati si eliberati butonul de aprindere.

- Aprindere electrică automata

Apasati si rotiti in sens anterior butonul corespunzator arzatorului pe care doriti sa-l utilizati, aduceti-l pe pozitia de Maxim (flacara mare, fig. 1), după care apasati butonul pana la fund.

- Aprinderea arzatoarelor dotate cu termocuplu de siguranta

La arzatoarele dotate cu termocuplu de siguranta, trebuie sa se roteasca in sens anterior butonul corespunzator arzatorului pe care doriti sa-l utilizati, sa-l aduceti pe pozitia de Maxim (flacara mare, fig.1) pana sesizati o mica oprire a acestuia, după care apasati butonul si repetati operatiile indicate anterior. Dupa aprindere mentineti butonul apasat circa 10 secunde.

Cum se folosesc arzatoarele

Pentru a obtine un randament maxim cu un consum minim de gaz trebuie sa retineti urmatoarele:

- utilizati pentru fiecare arzator vase adecvate (vezi tabelul urmator si fig. 2).
- Cand incepe fierberea aduceti butonul in pozitia de Minim (flacara mica, fig. 1).
- Folositi intotdeauna vase cu capac.
- Să utilizați vase cu fundul plat.

Arzatoare	Putere W	Ø Vas cm
Tripla coroana (30)	3350	24 ÷ 26
Tripla coroana (60)	3100	24 ÷ 26
Rapid (30)	3000	20 ÷ 22
Rapid (60)	2800	20 ÷ 22
Semirapid redus	1400	16 ÷ 18
Semirapid	1750	16 ÷ 18
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

AVERTISMENT:

- *aprinderea arzatoarelor cu termocuplu de siguranta se poate face doar daca butonul este pe pozitia de Maxim (flacara mare fig. 1).*
- *In lipsa curentului electric se poate aprinde arzatorul cu chibritul.*
- *In timpul utilizarii arzatoarelor nu lasati aparatul nesupravegheat si fiti atenti ca in apropiere sa nu se afle copii. Asigurati-vă ca manerele vaselor sunt corect pozitionate si supravegheati prepararea mancarurilor la care folositi ulei si grăsime, acestea fiind usor inflamabile.*
- *Utilizarea acestui aparat nu este permisă persoanelor (inclusiv copiilor) cu capacitați fizice și mentale reduse, sau care nu au experiență în utilizarea de aparaturi electrice, cu excepția cazului în care sunt supravezute sau instruite de persoane adulte și responsabile cu siguranța lor. Copiii trebuie controlați pentru a ne asigura că nu se joacă cu aparatul.*
- *Nu utilizati spray in apropierea aparatului cand acesta este in functiune.*
- *Daca plita este dotata cu capac, inainte de aprindere eliminati toate resturile alimentare cazuțe pe suprafața sa. Daca plita are capac de sticla, acesta se poate crapa la caldura, de aceea lasati sa se raceasca ochiurile inainte de a inchide capacul.*
- *Nu se recomandă utilizarea de recipienți care ies din marginile planului.*

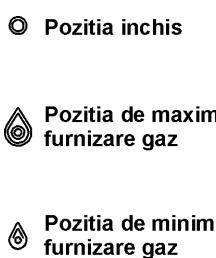


FIG. 1

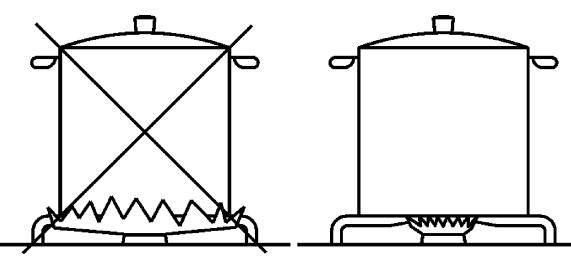


FIG. 2

UTILIZARE

NOTA:

utilizarea unui aparat de gatit cu gaz produce caldura si umiditate in camera in care este instalat. Este deci necesar sa asigurati o buna aerisire lasand liberegurile de ventilatie naturala (fig. 3) si activand dispozitivul mecanic de aerisire (hota de aspiratie sau ventilator, fig. 4 si 5).

O utilizare intensiva si prelungita a aparatului poate necesita o aerisire suplimentara, de exemplu deschiderea unei ferestre, sau o aerisire mai eficienta prin marirea puterii de aspiratie a hotei sau ventilatorului existent.

(*) INTRARE AER: VEZI CAPITOLUL INSTALARE (PARAGRAFELE 5 SI 6)

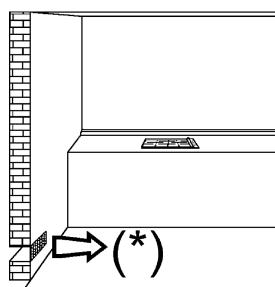


FIG. 3

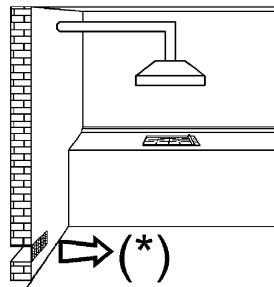


FIG. 4

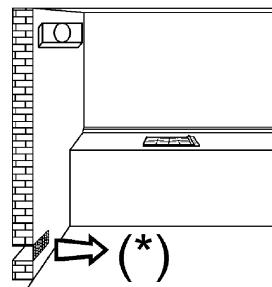


FIG. 5

CURATARE

ATENTIE:

Inainte de a efectua orice operatie de curatare, deconectati aparatul de la reteaua de alimentare cu gaz si electrica.

2) SUPRAFATA DE LUCRU

Pentru a mentine curata suprafata plitei, este foarte importanta sa o spalati dupa fiecare folosire cu apa calda cu detergent, sa o clatiti si uscati. La fel trebuie spalate grilele smaltuite, capacetele smaltuite "C" si capetele arzatoarelor "T" (fig. 6).

Curatarea se face cand suprafata si componentelete s-au racit si nu trebuie sa se foloseasca bureti metalici, prafuri abrazive sau spray-uri corozive.

Nu permiteti ca otetul, cafeaua, lapttele, apa sarata si sucul de lamaie sau de rosii sa ramana timp indelungat in contact cu suprafetele smaltuite.

- Pozitia exacta a baza este definita de colturile rotunjite, care se aseaza catre partea laterală a plitei.

- Daca manevra de deschidere si ionchidere a unui robinet este dificila, nu forcati, ci solicitati urgent interventia asistentei tehnice.

- Dupa utilizare, pentru o buna conservare, fiecare plita va fi tratata cu produse speciale de intretinere, care se gasesc in comert, astfel incat suprafata sa fie mereu curata si neteda. Aceasta operatie evita eventuale oxidari (ruginia).

- Nu utilizati jeturi de vapori pentru curatarea aparatului.

AVERTISMENT:

la remontarea componentelor este indicat sa se tina cont de urmatoarele recomandari:

- sa se verifice ca orificiile capetelor arzatoarelor "T" (fig. 6) nu sunt obturate de corpuri straine.

- Sa va asigurati ca capacelul smaltuit "C" (fig. 6) este corect pozitionat pe capul arzatorului. Aceasta conditie se considera indeplinita cand capacelul este perfect stabil.

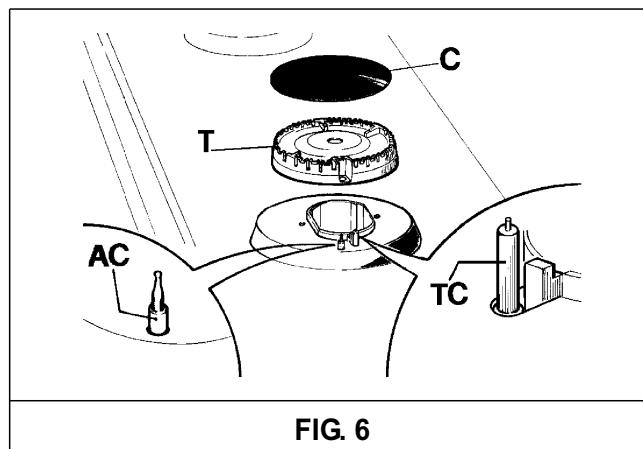


FIG. 6

RO

INSTALARE

DATE TEHNICE DESTINATE INSTALATORILOR

Instalarea, toate reglajele, transformarile si intretinerea descrise vor trebui executate numai de personal calificat.

O instalare gresita poate provoca vatamari persoanelor, animalelor sau lucrurilor, fapt pentru care fabricantul nu poate fi considerat responsabil.

Dispozitivele de siguranta sau de reglare automata a aparatelor, in timpul de viata al instalatiei, vor putea fi modificate doar de fabricant sau de reprezentantul autorizat al acestuia.

3) INSTALAREA PLITEI

Dupa desfacerea ambalajului exterior si a celor interioare de la diferitele parti detasabile, asiguratiuva de integritatea plitei. In caz ca aveti indoieri nu folositi aparatul si adresati-va personalului calificat.

Ambalajul (carton, saci de plastic, polistiren expandat, cuie) nu trebuie lasat la indemana copiilor, putand fi periculoase pentru ei.

In blatul mobilei se va decupa o deschidere de dimensiunile indicate in fig. 7, avand grija sa se respecte distantele critice intre blat, peretele lateral, peretele din spate si cel superior (fig. 7 – 8).

Aparatul este clasificat in clasa 3 si respecta toate prevederile din normele pentru aceste aparate.

4) FIXAREA PLITEI

Plita este prevazuta cu o garnitura speciala cu scopul de a se evita infiltrarea lichidului in mobila.

Pentru aplicarea corecta a garniturii se vor respecta riguros cele indicate in continuare:

- se scot benzile de garnitura din suportul lor avand grija ca banda de protectie transparenta sa ramana prinsa de garnitura.
- Se rastoarna plita si se aseaza corect garnitura "E" (fig. 9) sub marginea acestuia, astfel incat partea exterioara a garnituirii sa se imbine perfect cu marginea plitei. Extremitatile benzilor trabuie sa se uneasca fara sa se suprapuna.
- Se pozitioneaza garnitura pe plita in mod uniform, presand-o cu degetele, apoi se scoate banda de protectie de hartie si se aseaza aparatul in deschiderea practicata in mobila.
- Se blocheaza cu elementele de prindere "S", avand grija sa se introduca marginea indoita in orificiul "H", apoi se strange surubul "F" pana cand elementul de prindere "S" se blocheaza pe blat (fig. 10).
- in timpul pregatirii mancarii, cand se degaja multa caldura, pentru a evita atingerea accidentală dintre fundul plitei și blat, este necesar să fixati cu suruburi un distanțier din lemn, care să asigure o distanță de minim 60 mm intre acestea (a se vedea fig. 7).

DISTANTE CE TREBUIESC RESPECTATE (mm)

	A	B	C	D	E
1F - 2F (30)	282	482	59	59	100 min.
4F (60)	553	473	63.5	63.5	100 min.

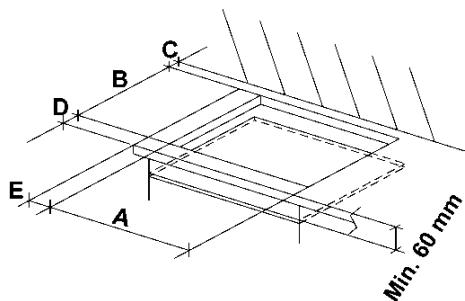


FIG. 7

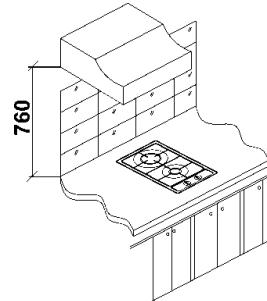


FIG. 8

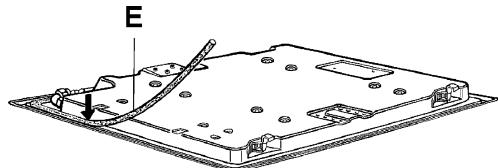


FIG. 9

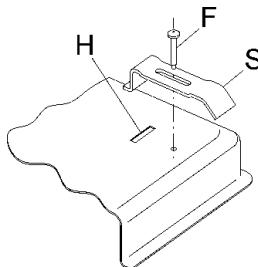


FIG. 10

INSTALARE

PRECIZARI IMPORTANTE PENTRU INSTALARE

Se atentioneaza instalatorul ca eventualii pereti laterali nu trebuie sa depaseasca in inaltime suprafata plitei. In plus peretele posterior si suprafetele adiacente trebuie sa reziste la o supraincalzire de 65 K.

Colantul care imbraca blatul mobilei trebuie sa reziste la temperaturi de minim 150 °C, pentru a evita scorojirea acestuia.

Instalarea aparatului se face in conformitate cu normele in vigoare.

Acet aparat nu este legat la un sistem de evacuare a gazelor arse. El trebuie legat conform regulilor de instalare sus mentionate. O atentie deosebita se acorda dispozitiilor referitoare la ventilatie si aerisire.

5) VENTILAREA CAMEREI

Este absolut necesar ca locul in care va fi instalat aparatul sa fie in permanenta ventilat pentru a garanta buna functionare a acestuia. Cantitatea de aer necesara este aceea ceruta de combustia normala a gazului si de ventilarea camerei al carei volum nu poate fi mai mic de 20 m³.

Fluxul natural de aer trebuie sa provina pe cale directa prin deschiderile permanente practicate in pereti camerei, care trebuie sa fie in legatura cu exteriorul si sa aiba o sectiune minima de 100 cm² (fig. 3). Aceste deschideri trebuie sa fie realizate astfel incat sa nu poata fi obturate.

Este permisa si ventilarea indirecta, prin aducerea unui flux de aer dintr-o incaperi alaturata, respectand normele in vigoare.

ATENTIE:

daca arzatoarele nu sunt dotate cu termocuplu de siguranta, deschiderea de ventilatie trebuie sa aiba o sectiune de minim 200 cm².

6) AMPLASARE SI AERISIRE

Aparatele de gatit cu gaz trebuie in permanenta sa evacueze produsii de combustie prin hote legate la camine sau direct la exterior (fig. 4). In cazul in care nu exista posibilitatea montarii hotei, este permisa folosirea unui ventilator instalat sub fereastra sau pe un perete exterior, si care va fi pus in functiune odata cu aparatul (fig. 5), astfel incat sa fie respectate normele in vigoare.

7) RACORDAREA LA RETEAUA DE GAZ

Inainte le legarea aparatului asigurati-vă ca datele de pe eticheta aplicata in partea de jos a plitei sunt compatibile cu cele ale retelei de distributie gaz.

O eticheta tiparita pe ultima pagina a acestui manual si una aplicata pe partea inferioara a plitei indica conditiile de reglaj ale aparatului ç tipul gazului si presiunea de lucru.

Cand gazul este distribuit prin retea, aparatul trebuie legat:

- o cu teava metalica rigida de hotel conform normei in vigoare, ale carei imbinari trebuie facute cu racorduri filetate conform normei.
- o Cu teava de cupru conform normei in vigoare, cu imbinari prin racorduri cu etansare mecanica conform normei in vigoare.
- o Cu teava flexibila de hotel inoxidabil cu mansoane continuu, cu lungime de maxim 2 m si garnituri de etansare conform normei in vigoare. Aceasta teava se instaleaza astfel incat sa nu poata veni in contact cu partile mobile ale mobilei (de ex. sertare).

Cand gazul vine de la o butelie, aparatul, alimentat cu un regulator de presiune conform normei in vigoare, trebuie sa fie racordat:

- o cu teava de cupru conform normei in vigoare, cu imbinari prin racorduri cu etansare mecanica conform normei in vigoare.
- o Cu teava flexibila de hotel inoxidabil cu mansoane continuu, normei in vigoare, cu lungime de maxim 2 m si garnituri de etansare conform normei in vigoare. Aceasta teava se instaleaza astfel incat sa nu poata veni in contact cu partile mobile ale mobilei (de ex. sertare). Se recomanda ca pe tubul flexibil sa se aplice un adaptor special, care se gaseste in comert, pentru a facilita legatura cu regulatorul de presiune montat pe butelie.
- cu furtunuri de cauciuc conform standardelor. Diametrul tubului de cauciuc trebuie sa fie de 8 mm iar lungimea sa fie cuprinsa intre minim 400 mm si maxim 1500 mm. Furtunul trebuie sa fie fixat in mod solid pe imbinari, cu ajutorul colierelor de siguranta, conform specificatiilor normelor standard.

Dupa racordare se va verifika perfecta etansare folosind o solutie de sapun si niciodata o flacara.

AVERTISMENT:

va amintim ca racordul de alimentare cu gaz este filetat, de 1/2" gas conic tata, norme EN 10226.

Aparatul este conform prescriptiilor Directivelor Europene:

CEE 90/936 + 93/68 referitoare la siguranta in utilizarea gazului.

INSTALARE

8) RACORDAREA ELECTRICA

Legarea la reteaua electrica se face conform normelor si dispozitiilor legale in vigoare.

Inainte de racordare, se verifica:

- puterea electrica a instalatiei si a prizelor este potrivita cu puterea maxima a aparatului (vezi eticheta de pe partea inferioara a plitei).
- Priza sau instalatia este prevazuta cu o buna impamantare conform normelor si dispozitiilor legale in vigoare. Fabricantul isi declina orice raspundere pentru nerespectarea acestor dispozitii.

Cand legarea la retea se face la priza:

- se aplica cablului de alimentare "C", daca nu are din dotare, un sticher adaptat sarcinii indicate pe eticheta.
- Se leaga conductorii ca in schema din fig. 11 avand grija sa se respecte urmatoarele corespondente:

litera L (faza) – conductor maro;

litera N (nul) – conductor albastru;

simbol impamantare  – conductor verde-galben.

- Cablul de alimentare se pozitioneaza astfel incat sa nu atinga in nici un punct o temperatura de peste 75 K.
- Nu se folosesc reductii, adaptoare sau derivatii care ar putea provoca contacte false cu o supraincalzire periculoasa.
- După fixarea plitei în mobilier priza trebuie să fie accesibilă.

Cand legarea se face direct la reteaua electrica:

- se monteaza intre aparat si retea un intrerupator dimensionat la sarcina aparatului, cu deschidere minima intre contacte de 3 mm.
- Cablul de impamantare nu trebuie sa fie intrerupt de intrerupator.
- In alternativa, legatura electrica poate fi protejata cu un intrerupator diferential de inalta sensibilitate. Se recomanda expres sa se fixeze cablul de impamantare verde-galben la o instalatie de impamantare eficienta.

AVERTISMENT:

se semnaleaza instalatorului ca aparatul mixt este de tip Y. In plus peretele posterior si suprafetele adiacente trebuie sa reziste la o supraincalzire de 65 K.

Toate aparatele noastre sunt proiectate si construite conform normelor europene EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 si EN 60 335-2-102, cu respectivele amendamente.

Aparatul este conform cu prescriptiile Directivelor Europene:

- CEE 2004/108/CE referitoare la compatibilitatea electromagnetică.
- CEE 2006/95 referitoare la siguranta electrica.

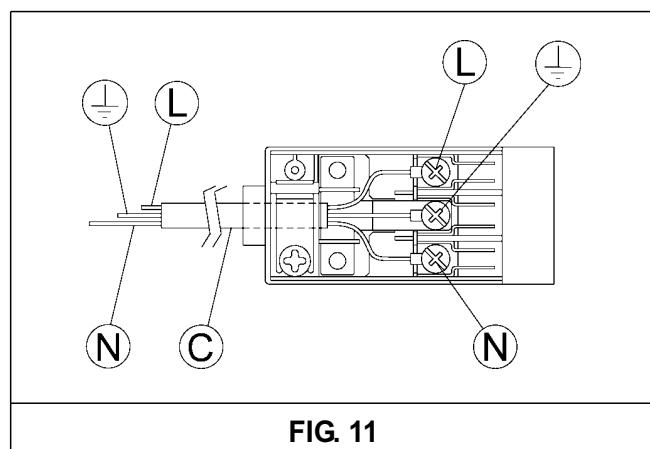


FIG. 11

INSTALARE

Inainte de a executa orice reglaje deconectati aparatul de la curent.

La terminarea reglajelor, eventualele sigilii trebuie refacute de tehnician.

La arzatoarele noastre nu este necesara reglarea aerului.

9) ROBINETTI

Reglarea "Minimului"

- Se aprinde arzatorul si se pune butonul pe pozitia "Minim" (flacara mica, fig. 1).
- Se scoate butonul "M" (fig. 12) al robinetului, fixat prin simpla apasare pe axa acestuia.

- Se introduce o surubelnita mica "D" in gaura "C" (fig. 12) si se roteste la dreapta sau la stanga surubul de reglaj pana cand flacara se regleaza convenabil la "Minim".

Asigurati-vă ca trecând repede de la poziția de "Maxim" la "Minim" flacara nu se stingă.

Se intlege ca susnumita reglare se executa doar cu arzatoare functionand la G20, in timp ce cu arzatoarele functionand la G30 sau G31 surubul trebuie blocat la fund (rotind in sens orar).



FIG. 12

MODIFICARI

10) INLOCUIREA DUZELOR

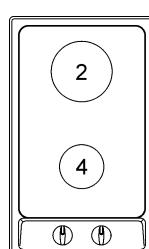
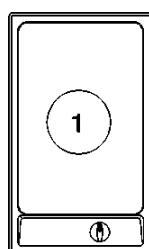
Arzatoarele se pot adapta la diverse tipuri de gaz montand duzele corespunzatoare gazului folosit. Pentru aceasta este necesar sa scoateti capul arzatoarelor si cu o cheie dreapta "B" sa desurubati duza "A" (fig. 13) si sa o inlocuiti cu o duza corespunzatoare gazului folosit. Se recomanda sa se stranga bine duza.

Dupa efectuarea acestor inlocuiri, tehnicianul va face reglarea arzatoarelor ca in paragraful 9, va

sigila elementele de reglaj si va aplica pe aparat, in schimbul celei existente, eticheta corespunzatoare noului reglaj efectuat. Aceasta eticheta se gaseste in plicul cu duze de schimb. Plicul continand injectoarele si etichetele poate fi in dotare sau se poate gasi la centrele de asistenta autorizate.

Pentru comoditatea instalatorului, indicam in tabelul de mai jos debitele arzatoarelor , diametrul duzelor si presiunea de lucru pentru diferite tipuri de gaz.

DISPUNEREA ARZATOARELOR

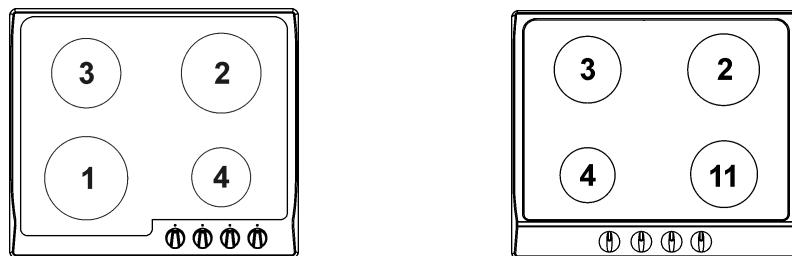


TABLO

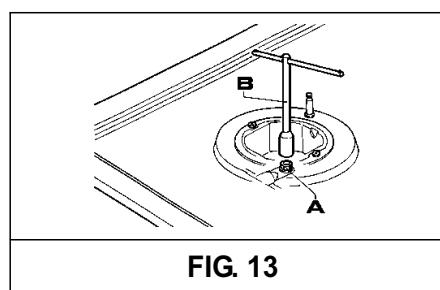
ARZATOARE		GAZ	PRESIUNE DE LUCRU mbar	DEBIT TERMIC		DIAMETRU DUZA 1/100 mm	DEBIT TERMIC (W)	
Nº	DENUMIRE			g/h	l/h		Min.	Max.
1	TRIPЛА COROANA	G 30 - BUTAN G 31 - PROPAN G 20 - NATURAL	30 30 20	225 222 295		93 93 124 Y	1400 1400 1400	3350 3350 3350
2	RAPID	G 30 - BUTAN G 31 - PROPAN G 20 - NATURAL	30 30 20	204 200 267		85 85 115 Y	800 800 800	3000 3000 3000
4	AUXILIAR	G 30 - BUTAN G 31 - PROPAN G 20 - NATURAL	30 30 20	73 71 95		50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000

MODIFICARI

DISPUNEREA ARZĂTOARELOR



ARZATOARE		GAZ	PRESIUNE DE LUCRU mbar	DEBIT TERMIC		DIAMETRU DUZA 1/100 mm	DEBIT TERMIC (W)	
N°	DENUMIRE			g/h	l/h		Min.	Max.
1	TRIPЛА COROANA	G 30 - BUTAN G 31 - PROPAN G 20 - NATURAL	30 30 20	225 221 295		90 90 121 Y	1400 1400 1400	3100 3100 3100
2	RAPID	G 30 - BUTAN G 31 - PROPAN G 20 - NATURAL	30 30 20	204 200 267		83 83 117 S	800 800 800	2800 2800 2800
3	SEMIRAPID	G 30 - BUTAN G 31 - PROPAN G 20 - NATURAL	30 30 20	127 125 167		65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750
4	AUXILIAR	G 30 - BUTAN G 31 - PROPAN G 20 - NATURAL	30 30 20	73 71 95		50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000
11	SEMIRAPID REDUS	G 30 - BUTAN G 31 - PROPAN G 20 - NATURAL	30 30 20	102 100 133		58 58 85 Y	550 550 550	1400 1400 1400



INTRETINERE

Inainte de efectuarea oricarei operatii de intretinere, deconectati aparatul de la reteaua de gaz si electrica.

11) INLOCUIREA COMPONENTELOR

Pentru inlocuirea componentelor aflate la interiorul aparatului trebuie sa se scoata grilele si corpul arzatoarelor din partea superioara, apoi se scot suruburile "V" de fixare a arzatoarelor (fig. 14), se desurubeaza suruburile de pe fundul plitei si butoanele de comanda fixate prin simpla apasare, astfel incat sa se poata scoate suprafata de lucru.

Dupa executarea acestor operatii, se pot inlocui arzatoarele (fig. 15), robinetii (fig. 16) si componentelete electrice (fig. 17).

Se recomanda sa se inlocuiasca garnitura "D" ori de cate ori se inlocuieste un robinet, incat sa se asigure o perfecta etansare intre aparat si blat.

Ungerea robinetilor (fig. 18 - 19)

Daca manevrarea unui robinet devine grea, fara a mai astepta trebuie sa fie uns, urmand instructiunile de mai jos:

- se demonteaza corpul robinetului.
- Se curata conul si suportul cu o carpa cu diluant.
- Se unge usor cu vaselina.
- Se introduce conul, se manevreaza de mai multe ori, se scoate din nou, se sterge vaselina in plus si se verifica ca trecerea gazului nu este obturata.
- Se remonteaza toate piesele in ordinea inversa a demontarii.
- Controlul etansarii se face cu o solutie de apa cu sapun; **este interzisa folosirea flacarii.**

Pentru a usura munca tehnicianului de intretinere, prezintam in tabelul urmator tipurile si sectiunile de cabluri de alimentare si puterea componentelor electrice.

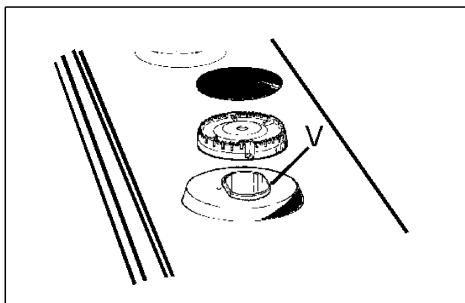


FIG. 14

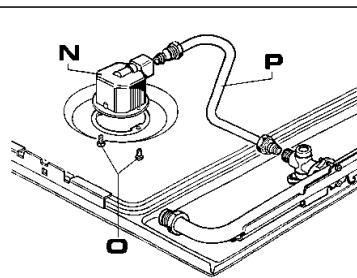


FIG. 15

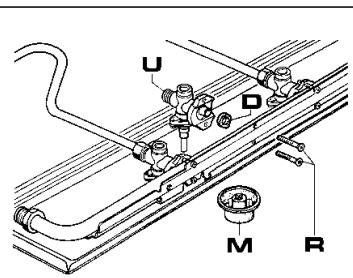


FIG. 16

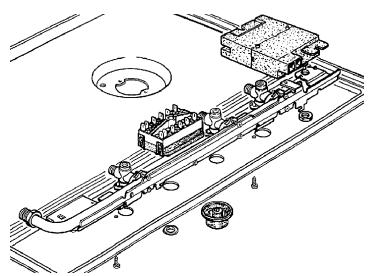


FIG. 17

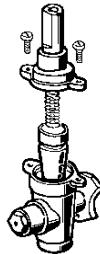


FIG. 18

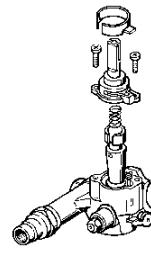


FIG. 19

INTRETINERE

TIPURILE SI SECTIUNILE CABLURILOR DE ALIMENTARE

TIPUL PLITEI	TIPUL CABLULUI	ALIMENTARE MONOFAZICA
Plita cu gaz	H05 RR - F	Sectiune 3 x 0.75 mm ²

ATENTIE!!!

In cazul inlocuirii cablului de alimentare, instalatorul va trebui sa tina conductorul de impamantare cat mai departe de conductorii de faza (fig. 20) si in plus sa respecte avertisamentele de la paragraful 8.

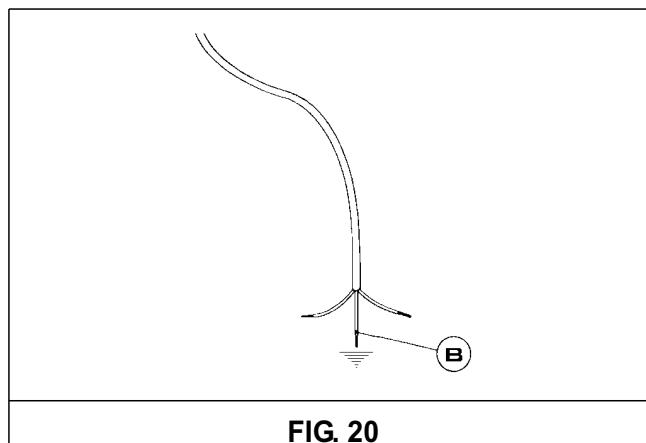


FIG. 20

DATE TEHNICE NOTATE PE ETICHETA

1 OCHI "DOMINO" (30)

CATEGORIA = II₂H3B/P

G30 - BUTAN = 30 mbar
G31 - PROPAN = 30 mbar
G20 - NATURAL = 20 mbar

ΣQ_n Debit De Gaz LPG = 3.35 kW

ΣQ_n Debit De Gaz LPG = 244 g/h

Tensiune = 220 - 240 V ~
Frecvență = 50/60 Hz

2 OCHI "DOMINO" (30)

CATEGORIA = II₂H3B/P

G30 - BUTAN = 30 mbar
G31 - PROPAN = 30 mbar
G20 - NATURAL = 20 mbar

ΣQ_n Debit De Gaz LPG = 4 kW

ΣQ_n Debit De Gaz LPG = 291 g/h

Tensiune = 220 - 240 V ~
Frecvență = 50/60 Hz

4 OCHI (60) cu tripla coroana părăsit

CATEGORIA = II₂H3B/P

G30 - BUTAN = 30 mbar
G31 - PROPAN = 30 mbar
G20 - NATURAL = 20 mbar

ΣQ_n Debit De Gaz LPG = 8.65 kW

ΣQ_n Debit De Gaz LPG = 629 g/h

Tensiune = 220 - 240 V ~
Frecvență = 50/60 Hz

4 OCHI (60)

CATEGORIA = II₂H3B/P

G30 - BUTAN = 30 mbar
G31 - PROPAN = 30 mbar
G20 - NATURAL = 20 mbar

ΣQ_n Debit De Gaz LPG = 6.95 kW

ΣQ_n Debit De Gaz LPG = 505 g/h

Tensiune = 220 - 240 V ~
Frecvență = 50/60 Hz

DATE TEHNICE PENTRU REGLAREA APARATELOR ELECTRO-CASNICE ALIMENTATE CU GAZ

ATENTIE !!!!

Acest aparat poate fi instalat si functiona doar in locuri permanent ventilate , asa cum prevad normele in vigoare.

Pentru a conecta aparatul la reteaua de gaz, trebuie sa folositi tuburi metalice rigide sau tuburi metalice flexibile, in conformitate cu dispozitiile normativului in vigoare.

Acest aparat este reglat sa functioneze pentru

G 20 (gaz natural) -"p" 20 mbar
(2H)

Pentru alt tip de gaz procedati asa cum este descris in manualul de instructiuni .

COD.0030242-06/09

ASISTENTA TEHNICA SI PIESE DE SCHIMB

Acest aparat, inainte de iesirea din fabrica, a fost receptionat si pus la punct de personal calificat, astfel incat sa se garanteze cele mai bune rezultate in functionare.

Piese de schimb originale se gasesc doar la Centrele noastre de asistenta tehnica si la magazinele autorizate.

Orice reparatie sau modificare care ar putea fi necesara in viitor trebuie facuta cu maxima grija si atentie de personal calificat.

Pentru acest motiv recomandam sa va adresati intotdeauna reprezentantului care a facut vanzarea sau la Centrul noastre de asistenta tehnica cel mai apropiat, specificand marca, modelul, seria si defectiunea aparatului dvs. Aceste date sunt trecute pe eticheta de la partea inferioara a aparatului si pe eticheta de pe cutia de ambalaj.

Aceste informatii vor permite asistentului tehnic sa se doteze cu piese de schimb necesare si sa garanteze in consecinta o interventie rapida si eficienta. Se recomanda sa se noteze aceste date mai jos, astfel incat sa fie mereu la indemana.

MARCA:

MODEL:

SERIA:



(RO)

TEKA GROUP

COUNTRY	CITY	COMPANY	CC	PHONE	FAX
Austria	Wien	KÜPPERSBUSCH GES.M.B.H.	43	1 - 86680-20	1 - 86680-82
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE S.A.	56	2 - 273.19.45	2 - 273.10.88
China	Shanghai	TEKA CHINA LTD. (SHANGHAI OFFICE)	86	21 - 6272 - 6800	21 - 6272 - 6149
Czech Republic	Brno	TEKA-SWIAG S.R.O.	42	05 - 4921 - 0478	05 - 4921 - 0479
France	Paris	TEKA FRANCE SARL	33	1 - 48.91.37.88	1 - 48.91.29.73
Greece	Athens, Greece	TEKA HELLAS A.E.	30	1 - 976.02.83	1 - 971.27.25
Hong Kong	Hong Kong	TEKA CHINA LIMITED	852	2865 - 7336	2861 - 2507
Hungary	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	1 - 311.58.03	1 - 311.58.05
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 - 39052 -74	21-39052 -79
Malaysia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA)	60	3 - 762.01.600	3 - 762.01.626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A. DE C.V.	52	5 - 762.04.90	5 - 762.05.17
Poland	Warszawa	TEKA POLSKA SP Z O.O.	48	22 - 652.18.94	22 - 850.12.48
Portugal	Ilhavo	TEKA PORTUGUESA LTDA.	351	234.32.95.00	234.32.54.57
Singapore	Singapore	THIELMANN TEKA PTE. LTD.	65	734.24.15	734.68.81
Thailand	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 - 693.32.37/41	2 - 693.32.42
The Netherlands	Amsterdam	TEKA BV	31	23 - 565.73.99	23 - 565.03.96
Turkey	Istanbul	TEKA TEKNİK MUTFAK A.S.	90	212 - 274.61.04	212 - 274.56.86
U.K.	Abingdon	TEKA PRODUCTS (UK) LTD.	44	1235 - 86.19.16	1235 - 83.21.37
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	2-291 28 21	2-291 28 25


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 814110
Fax: 49 - 2771 814110
<http://www.teka.net>

