

Instrukcja montażu oraz uwagi dot. czyszczenia i pielęgnacji

EW 60 4G AI AL - EW 90 5G AI AL TR

Instrukcja obsługi

EW 60 4G AI AL - EW 90 5G AI AL TR



teka

PL

COD. 04071PLTK - 15.10.2009

Szanowni Państwo!

Serdecznie gratulujemy trafnego wyboru. Jesteśmy przekonani, że to nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne urządzenie, wyprodukowane z najwyższej jakości materiałów, spełni wszystkie Państwa wymagania.

Instrukcję obsługi należy zachować, aby korzystać z niej podczas eksploatacji urządzenia.

Uwaga!

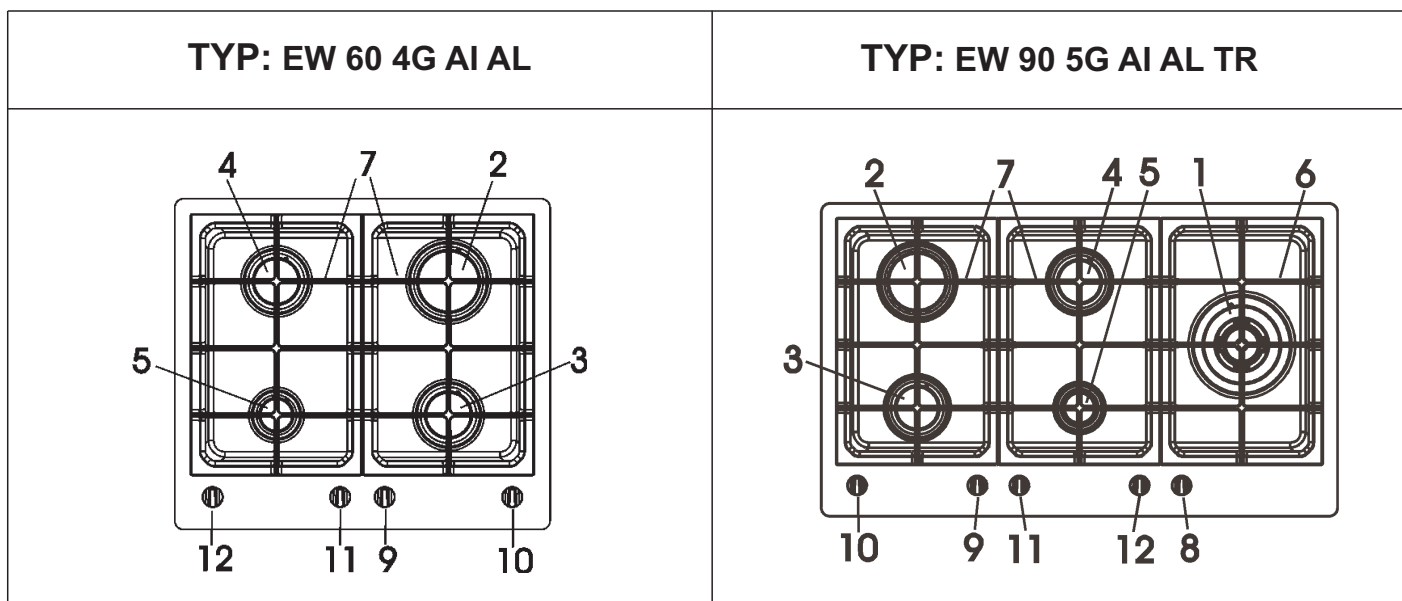
Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania posiłków w gospodarstwie domowym.

Szkody powstałe w wyniku nie przestrzegania instrukcji obsługi lub użytkowania niezgodnie z jego przeznaczeniem nie są objęte gwarancją.

Uwaga!

Przyłączenia, regulacji oraz napraw płyty kuchennej może dokonać wyłącznie osoba posiadająca stosowne uprawnienia!

OPIS GAZOWEJ PŁYTY KUCHENNEJ



Typ EW 60 4G AI AL

- | | |
|---|---------------|
| 2. Pole grzejne tylne prawe (duże) | o mocy 2800 W |
| 3. Pole grzejne przednie prawe (średnie) | o mocy 1400 W |
| 4. Pole grzejne tylne lewe (średnie) | o mocy 1750 W |
| 5. Pole grzejne przednie lewe (małe) | o mocy 1000 W |
| 7. Żeliwne ruszty | |
| 9. Pokrętko z zapalaczem pola tylnego prawego (2) | |
| 10. Pokrętko z zapalaczem pola przedniego prawego (3) | |
| 11. Pokrętko z zapalaczem pola tylnego lewego (4) | |
| 12. Pokrętko z zapalaczem pola przedniego lewego (5) | |

Typ EW 90 5G AI AL TR

- | | |
|--|---------------|
| 1. Pole grzejne przednie prawe (palnik potrójny) | o mocy 3100 W |
| 2. Pole grzejne tylne lewe (duże) | o mocy 2800 W |
| 3. Pole grzejne przednie lewe (średnie) | o mocy 1400 W |
| 4. Pole grzejne środkowe tylne (średnie) | o mocy 1750 W |
| 5. Pole grzejne środkowe przednie (małe) | o mocy 1000 W |
| 6. Żeliwny ruszt pola przedniego prawego | |
| 7. Żeliwne ruszty | |
| 8. Pokrętko z zapalaczem pola przedniego prawego (1) | |
| 9. Pokrętko z zapalaczem pola tylnego lewego (2) | |
| 10. Pokrętko z zapalaczem pola przedniego lewego (3) | |
| 11. Pokrętko z zapalaczem pola środkowego tylnego (4) | |
| 12. Pokrętko z zapalaczem pola środkowego przedniego (5) | |

Uwaga!

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania posiłków w gospodarstwie domowym.

Uwaga!

Płytę kuchenną wyposażono w zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu (oznaczenie „AL”), które podnosi bezpieczeństwo użytkownika.

OBSŁUGA

1) PALNIKI

Nad każdym pokrętkiem znajduje się schemat, przyporządkowujący pokrętło do odpowiedniego palnika. Po odkręceniu zaworu instalacji lub butli gazowej należy zapalić palnik w jeden z następujących sposobów:

- zapalanie ręczne

Wcisnąć i przekręcić w lewo odpowiednie pokrętło, ustawić je w pozycji Maksimum (symbol dużego płomienia, rys. 1), a następnie zbliżyć do palnika zapaloną zapałkę.

- Zapalanie elektryczne

Wcisnąć i przekręcić w lewo odpowiednie pokrętło, ustawić je w pozycji Maksimum (symbol dużego płomienia, rys. 1); wcisnąć pokrętło przez ok. 10 sekund, a następnie zwolnić przycisk zapalacza.

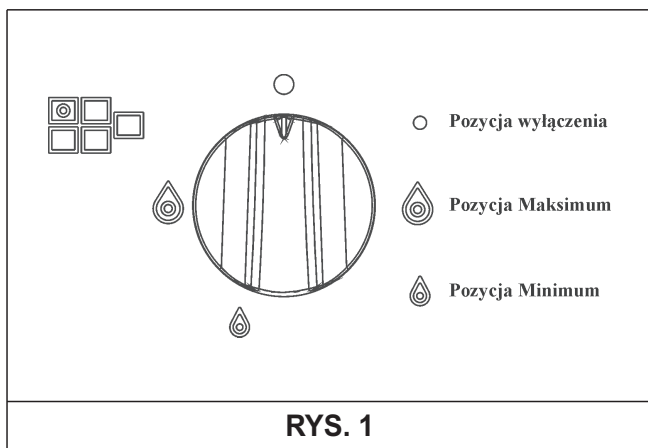
W przypadku zaniknięcia płomienia wyłączyć palnik za pomocą pokrętła. Odczekać ok. 1 minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

OBSŁUGA PALNIKÓW

Chcąc uzyskać najlepsze rezultaty przy jak najmniejszym zużyciu gazu, należy pamiętać o poniższych wskazówkach:

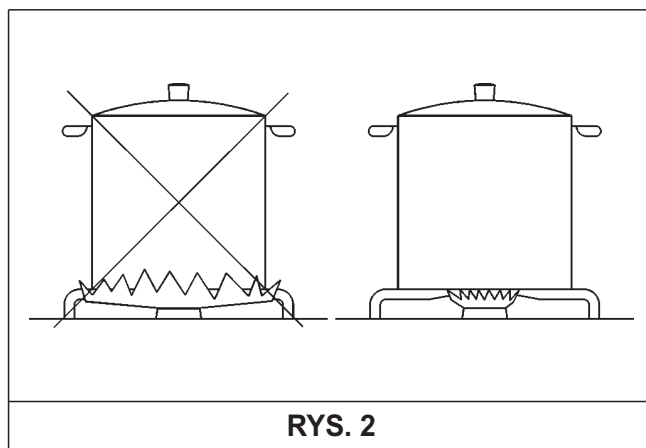
- do każdego palnika stosować garnki o odpowiedniej średnicy podstawy (rys. 2).
- Po doprowadzeniu do wrzenia ustawić pokrętło w pozycji Minimum (symbol małego płomienia, rys. 1).
- Pamiętać o stosowaniu przykrywek.
- Używać garnków i patelni o płaskiej podstawie.

Palnik	Moc (W)	Ø garnka (cm)
Potrójny	3100	24 ÷ 26
Duży	2800	20 ÷ 22
Średni	1400	16 ÷ 18
Średni	1750	16 ÷ 18
Mały	1000	10 ÷ 14



UWAGA!

- W przypadku przerwy w dostawie prądu elektrycznego palniki należy zapalić za pomocą zapałek lub zapalniczki.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Należy upewnić się, że dzieci nie bawią się w pobliżu włączonego urządzenia. Sprawdzić, czy naczynia zostały prawidłowo ustawione. Pilnować przyrządzanych potraw, które wymagają użycia oleju lub tłuszczu – ryzyko pożaru!
- Produkt nie jest przeznaczony do obsługi przez osoby (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, za wyjątkiem sytuacji przebywania pod nadzorem oraz otrzymania stosownych instrukcji przez osobę dopowiadającą za ich bezpieczeństwo. Nie pozwolić dzieciom manipulować przy urządzeniu.
- Nie używać środków chemicznych w postaci sprayu w pobliżu urządzenia.
- Jeśli płyta kuchenna posiada pokrywę, to przed jej opuszczeniem należy upewnić się, że wszystkie palniki są wyłączone.
- Zaleca się stosować naczynia o średnicy podstawy większej niż średnica płomienia palnika.



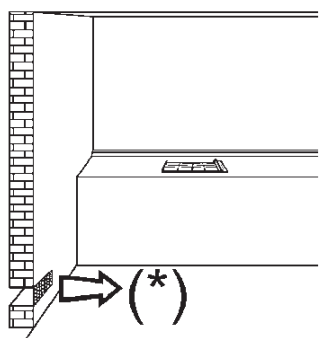
OBSŁUGA

Uwaga!

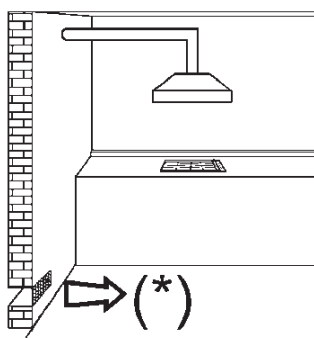
W trakcie użytkowania gazowej płyty kuchennej wydziela się ciepło oraz wilgoć. Pomieszczenie, w którym zainstalowano urządzenie, powinno posiadać odpowiednią (zgodną z wymogami Prawa Budowlanego) wentylację nawiewno-wywiewną np. grawitacyjną (rys. 3) lub mechaniczną (rys. 4 i 5).

Podczas intensywnego używania urządzenia należy korzystać z dodatkowych metod wentylacji np. otworzyć okno.

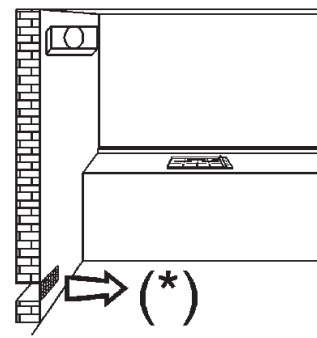
(*) Wlot powietrza: patrz rozdziały 5 i 6 dot. montażu



RYS. 3



RYS. 4



RYS. 5

CZYSZCZENIE

Uwaga!

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zakręcić dopływ gazu oraz odłączyć urządzenie od zasilania.

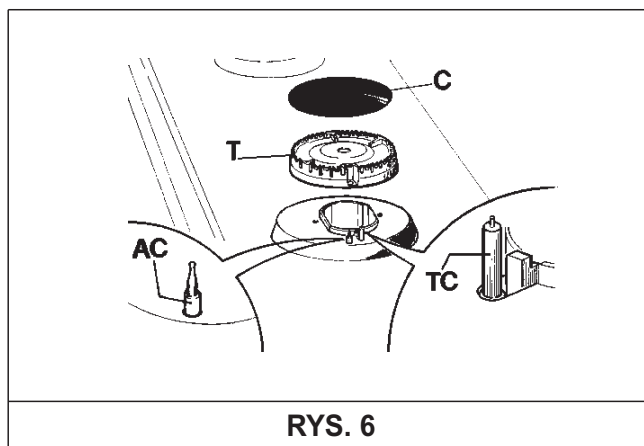
2) PŁYTA KUCHENNA

Zaleca się regularnie czyścić powierzchnię płyty kuchennej, żeliwne ruszty, emaliowane pokrywy palników „C” oraz korony palników „T” (patrz rys. 6) za pomocą szmatki oraz letniej wody z dodatkiem środka myjącego. Czyścić elementy płyty kuchennej, gdy już ostygły. Unikać trwałego oddziaływania na powierzchnie emaliowane octu, kawy, słonej wody, soku cytrynowego oraz pomidorowego – ryzyko odbarwienia emalii.

Uwaga!

Przed zamontowaniem wyczyszczonych elementów płyty kuchennej:

- **upewnić się, czy otwory korony palnika „T” (rys. 6) są drożne.**
- **Sprawdzić, czy emaliowane pokrywy palników „C” zostały prawidłowo zamocowane.**
- **Upewnić się, czy zaokrąglone krawędzie rusztów są dokładnie dopasowane do krawędzi płyty kuchennej.**
- **Sprawdzić, czy zawory otwierają i zamykają się z łatwością. W przeciwnym wypadku należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.**
- **Nie zaleca się czyścić płyty kuchennej za pomocą urządzeń parowych lub wodą pod ciśnieniem.**



MONTAŻ

Uwaga!

Poniższa informacja jest przeznaczona wyłącznie dla osoby dokonującej instalacji, odpowiedzialnej za montaż i podłączenie elektryczne.

Producent/Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone ludziom, ich mieniu lub zwierzętom, które powstały w wyniku nie przestrzegania instrukcji montażu.

Wszelkich zmian lub napraw urządzenia może dokonać wyłącznie personel autoryzowanego serwisu technicznego.

3) WYCINANIE OTWORU W BLACIE KUCHENNYM

Po rozpakowaniu urządzenia zaleca się sprawdzić, czy nie posiada widocznych uszkodzeń oraz czy elementy wyposażenia są kompletne. W przypadku wątpliwości należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

Części opakowania (karton, styropian, folia itp.) trzymać z dala od dzieci.

W blacie kuchennym wyciąć otwór o wymiarach podanych na rys. 7 i rys. 8. W celu zamontowania urządzenia w systemie filo należy wyfrezować krawędź otworu na głębokość 3 mm, patrz rys. 10/A i 10/B. Wyfrezowaną krawędź pokryć warstwą podkładu izolacyjnego.

Urządzenie sklasyfikowano w klasie 3., dlatego podlega ono wszystkim normom odnoszącym się do tego typu urządzeń.

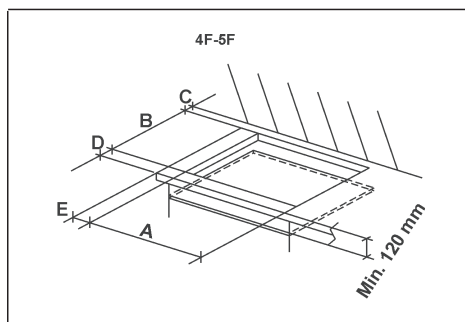
4) MOCOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Urządzenie wyposażono w specjalną uszczelkę (system filo) lub kit (system semi-filo), które zabezpieczają przed dostaniem się jakiegokolwiek cieczy pod płytę. Aby prawidłowo założyć uszczelkę/kit, należy dokładnie wykonać poniższe czynności:

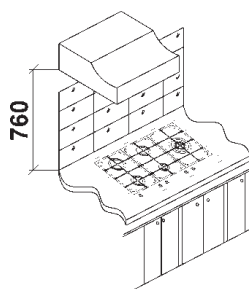
- przygotować uszczelkę lub kit, uważając, by nie uszkodzić przezroczystej warstwy ochronnej.
- Odwrócić płytę, starannie ułożyć uszczelkę/kit „E” (patrz rys. 9) w taki sposób, aby zewnętrzna krawędź uszczelki/kitu była dokładnie dopasowana do zewnętrznej krawędzi płyty. Końce pasków uszczelki muszą stykać się ze sobą, lecz nie nachodzić na siebie.
- Równomiernie i dokładnie zamocować uszczelkę/kit na krawędzi płyty dociskając ją palcami, następnie zdjąć warstwę ochronną z uszczelki/kitu i umieścić urządzenie w otworze montażowym.
- Zgodnie z rysunkiem znajdującym się na następnej stronie zamocować zaczepy „G”, a następnie wkręcić śruby „F” oraz „H”.
- Jeżeli płyta kuchenna będzie montowana nad częściami mebli (ściany boczne, szuflady), należy wbudować dno pośrednie w odległości minimum 120 mm od powierzchni blatu kuchennego.
- Montaż w systemie filo przedstawiono na rys. 10/A oraz 10/B, natomiast montaż w systemie semi-filo przedstawiają rys. 11/A oraz 11/B.

ODLEGŁOŚCI (mm)

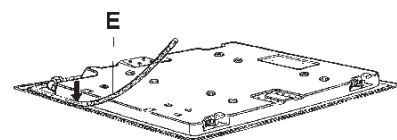
	A	B	C	D	E
4F	565	495	52.5	52.5	60 min.
5F	835	495	52.5	52.5	60 min.



RYS. 7

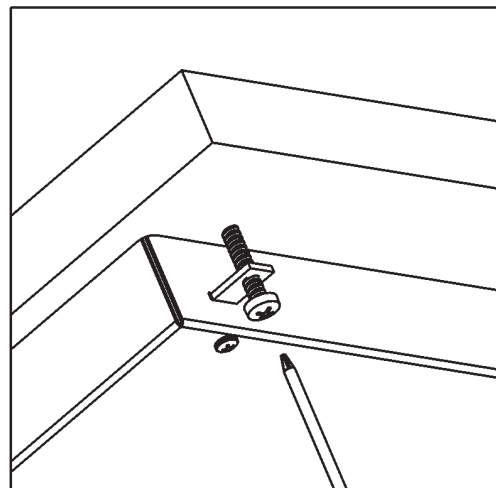
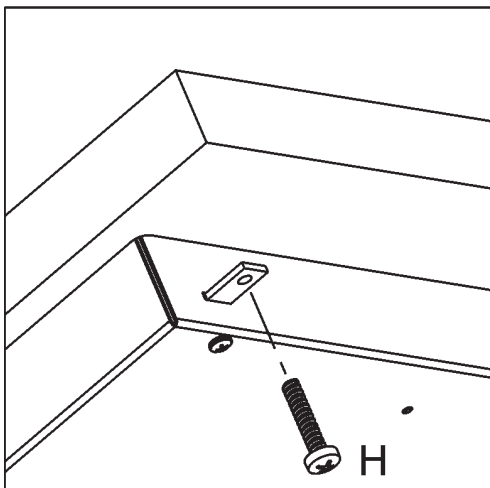
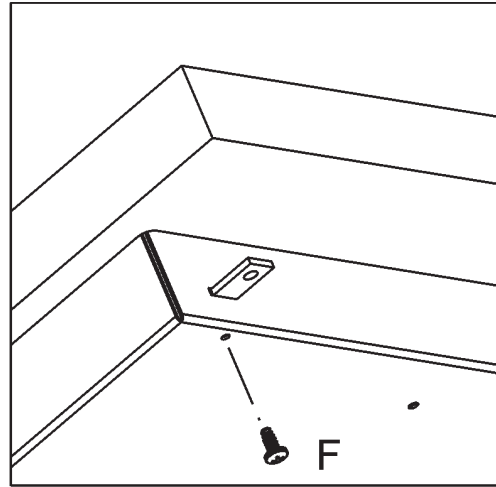
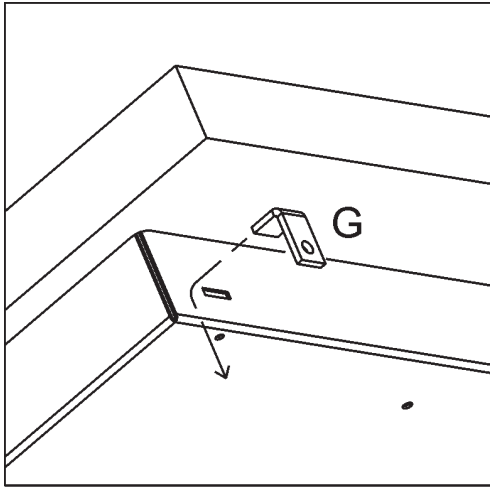


RYS. 8



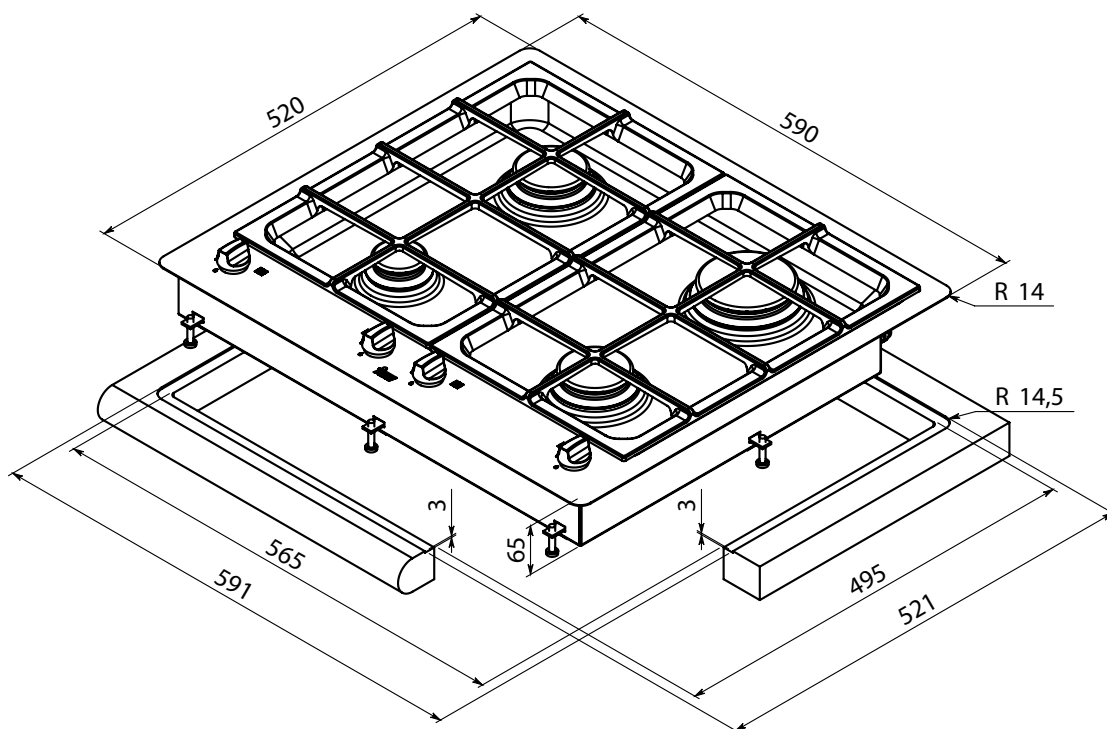
RYS. 9

MONTAŽ

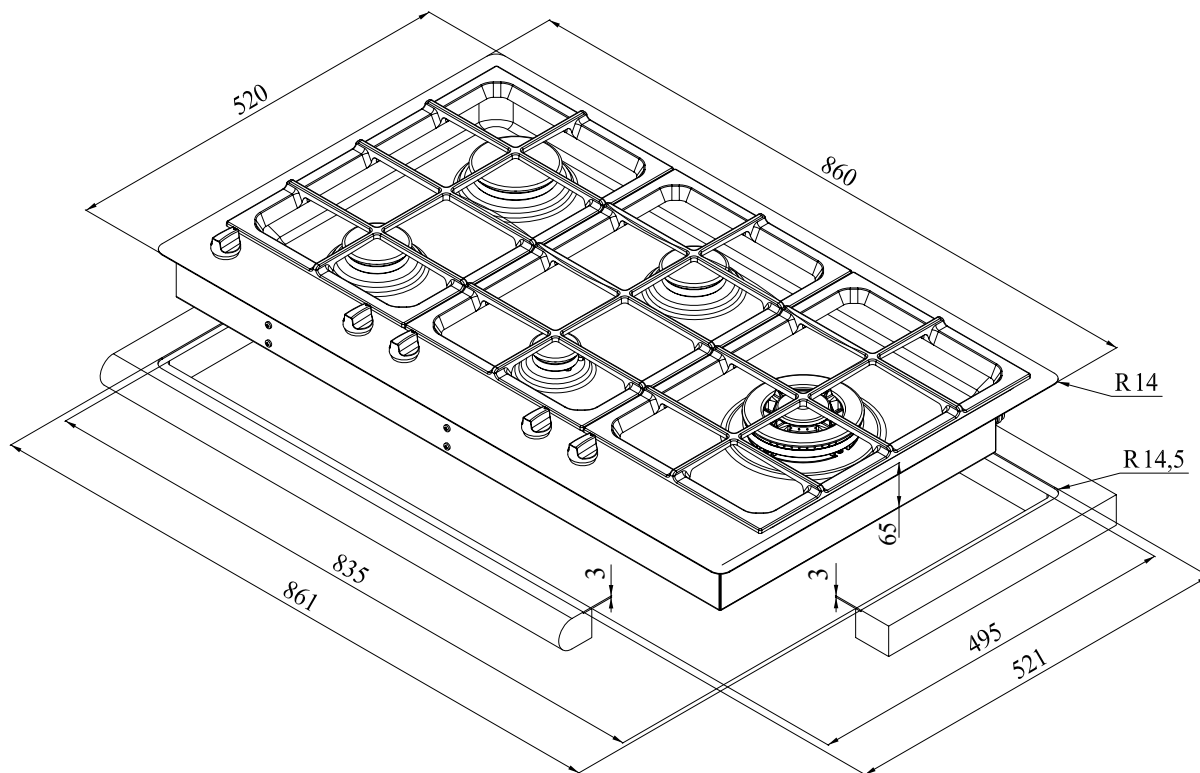


MONTAŻ

MONTAŻ W SYSTEMIE FILO



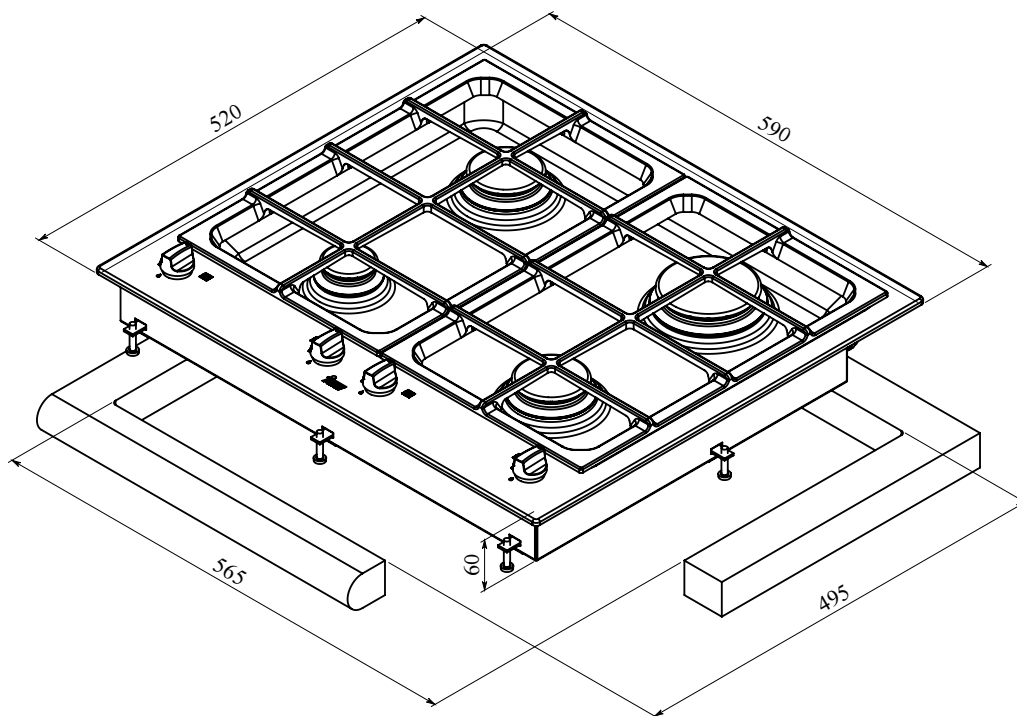
RYS. 10/A



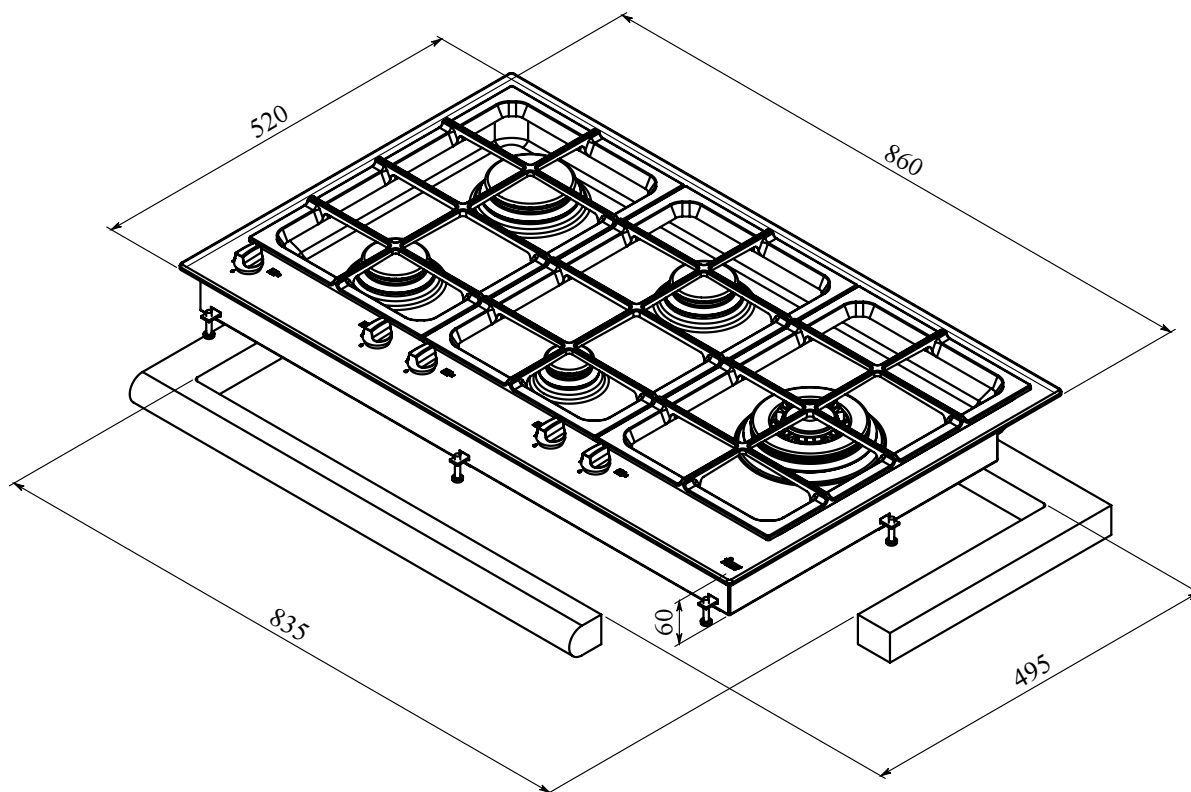
RYS. 10/B

MONTAŻ

MONTAŻ W SYSTEMIE SEMI-FILO



RYS. 11/A



RYS. 11/B

MONTAŻ

WAŻNE INSTRUKCJE MONTAŻU

Urządzenie można zainstalować tylko z jedną ścianką boczną (z prawej lub z lewej strony płyty), o wysokości nie przekraczającej wysokości płyty kuchennej, umieszczoną w odległości minimalnej przedstawionej na rys. 9.

Powierzchnie przylegające do płyty powinny wytrzymać wzrost temperatury o 65 °C. Elementy szafki kuchennej, w którą będzie wbudowana płyta, powinny być odporne na działanie wysokich temperatur do 120 °C.

Płyta nie jest podłączona do urządzeń odprowadzających spaliny. Należy zamontować ją zgodnie z powyższymi zaleceniami dotyczącymi wentylacji.

5) WENTYLACJA POMIESZCZEŃ

Pomieszczenie, w którym zainstalowano urządzenie, powinno być systematycznie wentylowane, co zapewni prawidłowe działanie płyty. Niezbędna ilość powietrza zależy od spalania gazu oraz od istniejącego systemu wentylacji pomieszczenia, którego kubatura nie może być niższa niż 20 m³.

Powietrze powinno napływać w sposób naturalny poprzez stałe otwory wykonane w ścianach wentylowanego pomieszczenia, wychodzące na zewnątrz, o minimalnym przekroju 100 cm² (patrz rys. 3). Otwory te muszą być zawsze drożne.

Dozwolona jest również wentylacja pośrednia wykorzystująca przepływ powietrza z pomieszczeń przyległych do wentylowanego, jeżeli bezwzględnie zachowane są zalecenia obowiązujących norm.

6) USUWANIE SPALIN

Urządzenia gazowe wydzielają spaliny, które muszą być odprowadzone na zewnątrz np. poprzez okapy kuchenne lub otwory wentylacyjne (patrz rys. 4). W przypadku gdy pomieszczenie kuchenne nie posiada wyciągu wentylacyjnego ani okapu, dopuszczalne jest użycie wentylatorów okiennych lub ściennych (patrz rys. 5). Przestrzegać przepisów Prawa Budowlanego.

7) PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed podłączeniem płyty należy sprawdzić, czy parametry podane na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu są zgodne z parametrami sieci dystrybucji gazu. Tabliczka znamionowa informuje o: rodzaju gazu oraz ciśnieniu roboczym.

Uwaga!

Montażu i podłączenia gazowej płyty kuchennej może dokonać wyłącznie wykwalifikowany specjalista.

Podczas montażu płyty kuchennej zainstalować zawór odcinający.

Podłączenia do domowej instalacji gazowej dokonać za pomocą:

- sztywnego, metalowego przewodu rurowego, wykonanego ze stali, którego złączki powinny być gwintowane, zgodnie z normą EN 10226;
- miedzianego przewodu rurowego, którego złączki powinny być uszczelnione mechanicznie;
- elastycznego przewodu rurowego wykonanego ze stali nierdzewnej, wpuszczonego w ścianę przepierzenia, o maksymalnej długości 2 m oraz uszczelkami zgodnymi z obowiązującymi przepisami. Przewód założyć w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami szafki (np. szufladami) ani nie przechodził przez miejsca, w których może zostać przygnieciony.

Podłączenia do butli gazowej dokonać za pomocą (płyta posiada regulator ciśnienia):

- miedzianego przewodu rurowego, którego złączki powinny być uszczelnione mechanicznie, zgodnie z obowiązującymi normami;
- elastycznego przewodu rurowego wykonanego ze stali nierdzewnej, wpuszczonego w ścianę przepierzenia, o maksymalnej długości 2 m oraz uszczelkami zgodnymi z obowiązującymi przepisami. Przewód założyć w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami szafki (np. szufladami) ani nie przechodził przez miejsca, w których może zostać przygnieciony.

Po zakończeniu podłączenia gazowego należy sprawdzić szczelność zaworów oraz instalacji za pomocą roztworu mydła. Nie wolno sprawdzać szczelności za pomocą otwartego płomienia.

Uwaga!

Urządzenie spełnia wymogi Dyrektyw europejskich 90/396 oraz 93/68 odnoszących się do urządzeń spalania paliw gazowych.

MONTAŻ

8) PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Podłączenie do instalacji elektrycznej należy wykonać zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi.

- Przed podłączeniem płyty należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość w sieci odpowiadają wskazaniom podanym na tabliczce znamionowej. Uziemić urządzenie zgodnie z obowiązującymi normami. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nie przestrzegania przepisów.

W przypadku podłączenia urządzenia do gniazdka elektrycznego:

- zamontować standardową wtyczkę.
- podłączyć kable według schematu na rys. 12, mając na uwadze, że:

litera L (faza) - kabel koloru brązowego

litera N (neutralny) - kabel koloru niebieskiego

⏚ symbol uziemienia - kabel koloru żółto-zielonego

- Umieścić kabel zasilający w ten sposób, aby nie uległ przegrzaniu o 75 °C.
- Nie stosować reduktorów, adapterów ani boczników – ryzyko nieprawidłowego połączenia i w konsekwencji niebezpiecznego nagrzania.
- Gniazdko, do którego podłączono urządzenie, powinno znajdować się w łatwo dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby można było wyciągnąć wtyczkę.

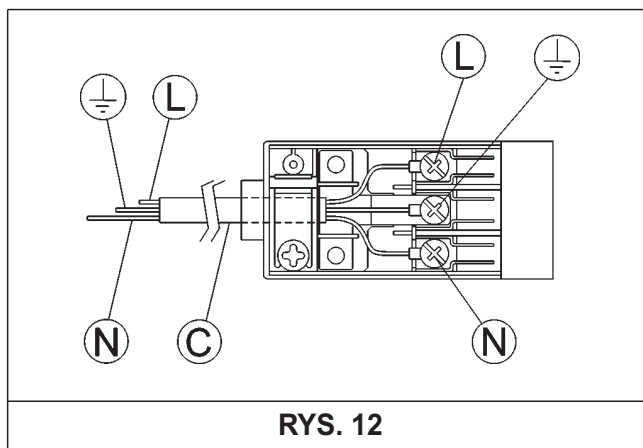
W przypadku podłączenia urządzenia bezpośrednio do sieci elektrycznej:

- Podłączenie należy wykonać za pomocą odpowiedniego wyłącznika wielobiegunowego, z minimalnym rozwarciem między stykami 3 mm.
 - Pod żadnym pozorem kabel uziemiający nie powinien przebiegać przez ten wyłącznik.
 - Ewentualnie zamontować przełącznik dyferencjałowy o wysokiej czułości.
- Sprawdzić, czy kabel uziemiający (kolor żółto-zielony) został odpowiednio podłączony.

Uwaga!

Urządzenie zaprojektowano zgodnie z europejskimi normami EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 oraz EN 60 335-2-102 wraz z poprawkami.

Urządzenie spełnia wymogi następujących Dyrektyw europejskich: 2004/108/CE (kompatybilność elektromagnetyczna) oraz 2006/95 (bezpieczeństwo elektryczne).



RYS. 12

REGULACJA

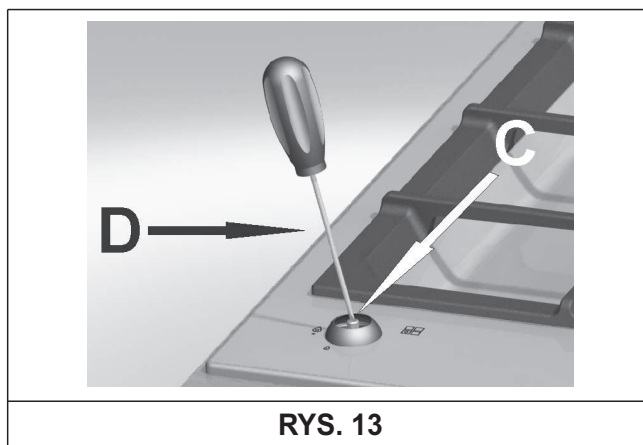
9) ZAWORY

Regulacja "Minimum":

- Zapalić palnik i ustawić pokrętko w pozycji Minimum (symbol małego płomienia, rys. 1).
- Zdjąć pokrętko „M” (rys. 13) zamocowane na zaworze.
- Wprowadzić mały śrubokręt „D” do otworu „C” (rys. 13) , a następnie przekręcając w lewo lub w prawo śrubę regulacyjną ustawić żądaną wielkość płomienia dla pozycji Minimum.

Należy upewnić się, czy podczas szybkich zmian z pozycji Maksimum do Minimum płomień nie gaśnie.

Wyżej opisana regulacja dotyczy wyłącznie gazów ziemnych (E). W przypadku gazu skroplonego (B/P) śrubę regulacyjną należy całkowicie zakręcić.



RYS. 13

PRZERÓBKI

10) WYMIANA DYSZ

Istnieje możliwość przystosowania palników do różnego rodzaju gazu, wystarczy zamontować odpowiednie dysze. **Fabrycznie palniki są przystosowane do gazu ziemnego E (G20).** Wymianę dysz powinien przeprowadzić **pracownik autoryzowanego serwisu technicznego**. W celu wymiany dyszy należy zdemontować koronę palnika za pomocą klucza „B”. Odkręcić dyszę „A” (patrz rys. 14), a następnie zamontować dyszę odpowiednią dla używanego rodzaju gazu. Mocno dokręcić dyszę.

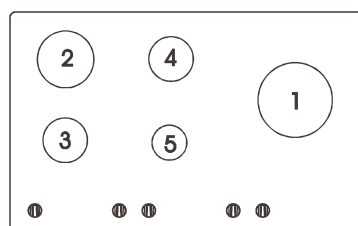
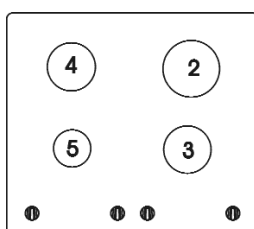
Po wymianie dysz technik powinien

wyregulować palniki oraz ewentualnie założyć plomby. Zmiana rodzaju gazu musi być potwierdzona podpisem osoby dokonującej regulacji oraz datą wykonania na samoprzylepnej etykiecie, których wzory załączono do urządzenia.

Zestaw etykiet oraz dysz dołączono do urządzenia, w przypadku ich braku należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

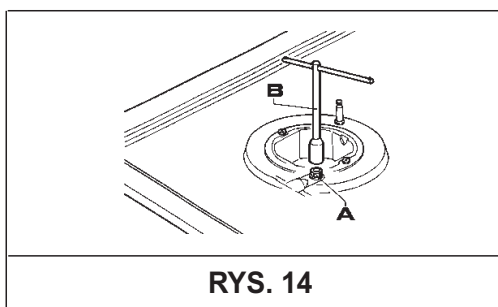
Na tabliczce znamionowej znajduje się tabela ze średnicami dysz oraz ciśnieniami roboczymi różnych rodzajów gazów.

UKŁAD PALNIKÓW



TABELA

PALNIK		GAZ	CIŚNIENIE mbar	WARTOŚCI KALORYCZNE		ŚREDNICA DYSZ 1/100 mm	WYDAJNOŚĆ CIEPŁA (W)	
Lp.	OPIS			g/h	l/h		Min.	Max.
1	Palnik potrójny	G 30 - BUTAN	37	225	295	85	1400	3100
		G 31 - PROPAN	37	221		85	1400	3100
		G 20 - ZIEMNY	20			121 Y	1400	3100
2	Palnik duży	G 30 - BUTAN	37	204	267	79	800	2800
		G 31 - PROPAN	37	200		79	800	2800
		G 20 - ZIEMNY	20			117 S	800	2800
3	Palnik średni	G 30 - BUTAN	37	102	133	58	550	1400
		G 31 - PROPAN	37	100		58	550	1400
		G 20 - ZIEMNY	20			85 Y	550	1400
4	Palnik średni	G 30 - BUTAN	37	127	167	63	550	1750
		G 31 - PROPAN	37	125		63	550	1750
		G 20 - ZIEMNY	20			98 Z	550	1750
5	Palnik mały	G 30 - BUTAN	37	73	95	48	450	1000
		G 31 - PROPAN	37	71		48	450	1000
		G 20 - ZIEMNY	20			72 X	450	1000



RYS. 14

SERWISOWANIE

Pamiętać o zakręceniu dopływu gazu oraz odłączeniu urządzenia od zasilania.

11) WYMIANA ELEMENTÓW GAZOWEJ PŁYTY KUCHENNEJ

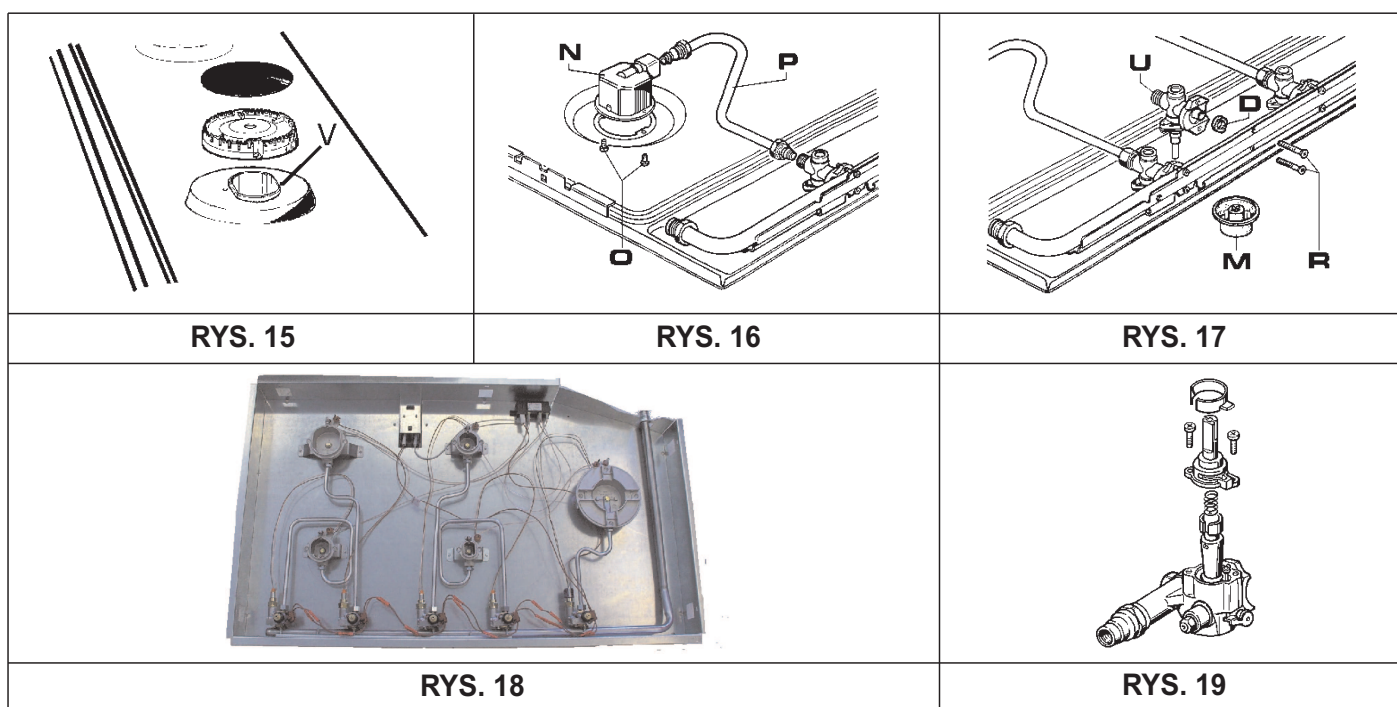
Aby dokonać wymiany komponentów (gazowych lub elektrycznych) znajdujących się wewnątrz płyty, należy zdemontować urządzenie, obrócić je, a następnie odkręcając śruby „V” mocujące palniki zdjąć górną część płyty. W tym momencie istnieje możliwość wymiany palników (rys. 16), zaworów (rys. 17) oraz komponentów elektrycznych (rys. 18). Zaleca się, aby podczas wymiany zaworów każdorazowo wymienić uszczelkę „D”, co zapewni szczelność.

Smarowanie zaworów (patrz rys. 19)

Jeśli napotykamy opór manipulując pokrętkiem, należy niezwłocznie nasmarować zawór według poniższych instrukcji:

- zdemontować zawór;
- oczyścić trzpień i obsadę szmatką nasączoną rozpuszczalnikiem;
- nasmarować trzpień;
- włożyć trzpień, pokręcić nim kilka razy, wyjąć do jeszcze raz, wytrzeć nadmiar smaru i upewnić się, że kanały doprowadzające gaz są drożne;
- ponownie zamontować wszystkie elementy;
- sprawdzić szczelność zaworów oraz instalacji za pomocą roztworu mydła. Nie wolno sprawdzać szczelności za pomocą otwartego płomienia.

Poniżej przedstawiamy tabelę zawierającą informacje o typie i przekroju przewodów zasilających oraz dane znamionowe komponentów elektrycznych.



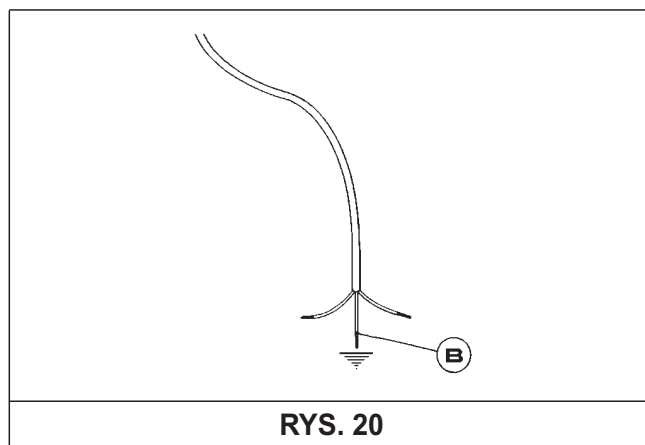
SERWISOWANIE

TYPY I PRZEKROJE PRZEWODÓW ZASILAJĄCYCH

RODZAJ PŁYTY KUCHENNEJ	RODZAJ PRZEWODU	ZASILANIE JEDNOFAZOWE
Gazowa	H05 RR - F	Przekrój 3 x 0.75 mm ²

Uwaga!

W przypadku wymiany przewodu zasilającego instalator musi pamiętać, iż przewód uziemienia musi być dłuższy niż przewód fazy (patrz rys. 20 oraz instrukcje opisane w rozdziale 8).



DANE TECHNICZNE ZAWARTE NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ

4 PALNIKI GAZOWE

KLASA = II_{2E3B/P}

G 30 = 37 mbar

G 31 = 37 mbar

G 20 = 20 mbar

ΣQ_n gaz ziemny = 6.95 kW

ΣQ_n GPL = 505 g/h (G 30)

496 g/h (G 31)

NAPIĘCIE = 220 – 240 V~

CZĘSTOTLIWOŚĆ = 50/60 Hz

5 PALNIKÓW GAZOWYCH

KLASA = II_{2E3B/P}

G 30 = 37 mbar

G 31 = 37 mbar

G 20 = 20 mbar

ΣQ_n gaz ziemny = 10.05 kW

ΣQ_n GPL = 731 g/h (G 30)

718 g/h (G 31)

NAPIĘCIE = 220 – 240 V~

CZĘSTOTLIWOŚĆ = 50/60 Hz

DANE TECHNICZNE ZAWARTE NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ

UWAGA !!!

Urządzenie może być instalowane i może funkcjonować tylko w pomieszczeniach wentylowanych i jest wyregulowana fabrycznie

do gazu E z ciśnieniem 20 mbar

W wypadku innego typu gazu postępować według instrukcji obsługi.

COD.: 114858CE - 05/06

SERWIS TECHNICZNY I CZĘŚCI ZAMIENNE

Urządzenie poddano szeregowi testów kontrolnych.

Oryginalne części zamienne można zamówić w autoryzowanym serwisie technicznym.

Wszelkich napraw i regulacji powinien dokonywać wykwalifikowany specjalista, pracownik autoryzowanego serwisu technicznego.

Zgłaszając reklamację do autoryzowanego serwisu technicznego należy podać model urządzenia, numer fabryczny oraz opisać usterkę. Powyższe dane znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia.

Poniżej prosimy wpisać dane Państwa urządzenia:

MARKA:

MODEL:

NR FABRYCZNY:

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	Pruszków	TEKA POLSKA SP. Z O.O.	48	22 - 738.32.70	22 - 738.32.78
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>