

PLITA DE GĂTIT CU GAZE *MiniFlame*

Instrucțiuni de instalare, utilizare și întreținere

Vă felicităm pentru achiziționarea acestui produs **TEHNOTON**. Ca toate produsele **TEHNOTON**, și acesta a fost realizat utilizând cele mai noi tehnologii și fabricat cu materiale și componente moderne și fiabile.

Înainte de a folosi acest aparat, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare. Acestea conțin informații importante pentru siguranța dumneavoastră și pentru instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului.

Acest aparat de gătit cu gaze este destinat numai pentru uz casnic, pentru prepararea hranei, nu se folosește în scopuri comerciale, industriale sau altele decât cel pentru care a fost conceput.

Atenționari!

- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă acesta nu a suferit, pe durata transportului, deteriorări vizibile.
Dacă acestea s-au produs totuși, nu este permisă instalarea aparatului.
- Conform reglementărilor în vigoare, instalarea aparatului trebuie făcută **numai de un instalator autorizat**.
- Înaintea instalării trebuie verificat dacă condițiile locale de distribuție a gazului (natura și presiunea) sunt compatibile cu reglarea aparatului. Condițiile de reglare sunt înscrise pe eticheta aparatului.
- Acest aparat nu se racordează la dispozitivul de evacuare a produselor de ardere. El trebuie instalat și racordat conform reglementărilor de instalare în vigoare. Acordați o atenție deosebită dispozițiilor referitoare la aerisire. Aparatul trebuie utilizat numai în spații bine aerisite.
- Utilizarea buteliilor defecte sau improprii este interzisă cu desăvârșire.
- Utilizați numai regulatoare de presiune procurate din magazine specializate.
- Aparatul de gătit cu gaze trebuie utilizat numai de către adulți. Nu permiteți copiilor sau persoanelor incapabile să îl folosească. să manevreze aparatul sau să stea lângă aparat în timpul funcționării acestuia. Astfel evitați ca ei să se ardă prin atingerea părților fierbinți sau prin răsturnarea vreunui vas.
- Nu dormiți în încăperi în care funcționează un aparat de gătit cu gaze.
- Nu lăsați copiii să se joace la aparatul de gătit cu gaze!
- Dacă aparatul nu funcționează normal, nu încercați să interveniți. Închideți robinetul rețelei de gaz sau pe cel al buteliei de gaz și **apelați la un instalator autorizat**.
- În cazul unor defecțiuni tehnice de funcționare, ca de exemplu: scăpări de gaze, flacără instabilă etc., **apelați imediat la o unitate autorizată pentru intervenții la aparate consumatoare de combustibili gazosi**.
- Reparațiile pot fi executate numai de specialiști **TEHNOTON** sau de tehnicieni service instruiți de producător. Intervențiile inadecvate pot cauza pericole potențiale importante pentru utilizator.

Nerespectarea indicațiilor din prezentele instrucțiuni scutește producătorul de orice răspundere și duce la pierderea garanției!

1. Descrierea aparatului

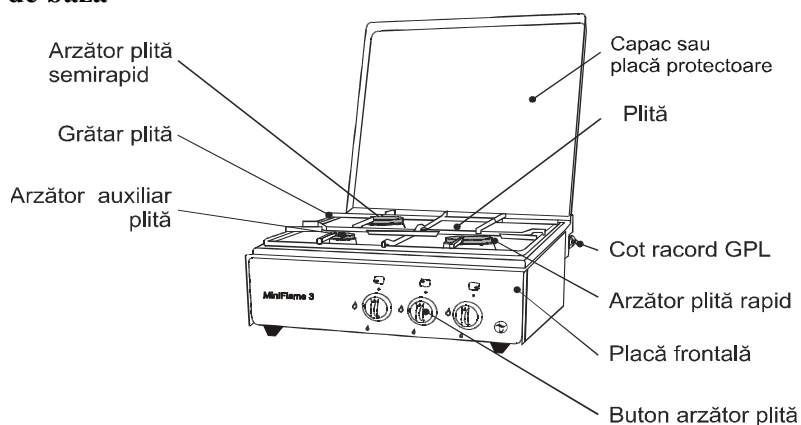
Clasa aparatului: Conform SR EN 30-1-1:2009 pct. 4.3 aparatul face parte din clasa 1 – aparat izolat.

Categoria aparatului: Conform SR EN 30-1-1: 2009 pct. 4.2.3.3 aparatul face parte din **categoria II 2H 3B/P** a aparatelor proiectate pentru utilizarea gazelor din a doua și a treia familie de gaze (G20 și G30).

Destinație

Acest produs face parte din categoria aparatelor de gătit de uz casnic cu combustibili gazoși, fiind destinat încălzirii, fierberii, prăjirii alimentelor, cu precădere în bucătăriile locuințelor.

Părțile componente de bază



Date tehnice

Înălțimea până la plită	190 ± 2 mm	Înălțimea cu capacul deschis (md. 2230)	2222)	415±3 mm	
Profunzimea	485 ± 3 mm	Înălțimea cu placă protectoare (md. 2231)	2223)	368±3 mm	
Lățimea	462 ± 2 mm	Dimensiunile țevii racord	G 3/8 (G 1/2)		
Dimensiunile plitei	455 x 445 mm	Masa	cca. 8	5 ± 0	5 kg

Combustibilul utilizat

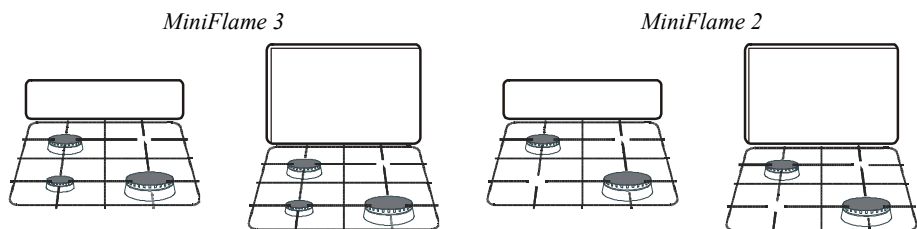
Aparatul de gătit cu gaze poate fi utilizat pentru unul din următoarele tipuri de gaze:

Tip gaz	Presiunea gazelor de alimentare (mbar)		
	normală	minimă	maximă
G30 – gaz petrolier lichefiat butelie	30	20	35
G20 – gaz natural	20	17	25

În cazul în care presiunea gazului natural depășește 25 mbar, este necesară montarea unui regulator de presiune pentru gaze naturale conform SR EN 88 -1:2008.

Variante de produse – prezentare

În funcție de varianta constructivă, dispunerea arzătoarelor pe plită este următoarea:



md. 2231-cu placă protectoare model 2230 - cu capac plită md. 2223-cu placă protectoare model 2222 - cu capac plită

Caracteristicile arzătoarelor și dimensiunile ajutărilor

Tip arzător	Nr. arzătoare / model				Debit caloric nominal (kW)	Diametru ajutărilor (mm)		Debit nominal de gaz (g / h)	Debit nominal de gaz (m ³ /h)
	2230	2231	2222	2223		G30	G20		
Auxiliar	1	1	-	-	1± 8%	0,52	0,72	72,8	0,095
Semirapid	1	1	1	1	1,90±8%	0,7	0,96	138,2	0,181
Rapid	1	1	1	1	3±0.177	0,86	1,17	218,4	0,286
Model	Total debit caloric nominal (kW)				Total debit gaz (g / h)		Total debit gaz (m ³ /h)		
2230 C	5,9				429.4		0,562		
2231 C	5,9				429.4		0,562		
2222 C	4,9				356,6		0,467		
2223 C	4,9				356,6		0,467		

2. Amplasarea aparatului și pregătirea pentru instalare

Operații preliminare

Îndepărtați toate reperele (carton, bandă adezivă etc.) ce au servit la imobilizarea părților care se puteau deplasa în timpul transportului. Curățați urmele de adeziv rămase, cu detergent adecvat și burete moale.

Nu îndepărtați eticheta produs (lipită pe spatele aparatului) care precizează tipul de gaz pentru care a fost reglată plita, de către producător.

Amplasarea aparatului în încăperi adecvate (condiții de aerisire)

Pentru ca plita de gătit să funcționeze în condiții de siguranță, trebuie să fie îndeplinite *simultan* următoarele condiții în conformitate cu NTPEE - 2008:

1. Încăperea în care instalați plita de gătit trebuie să aibă un volum net de minim 8m³ și să aibă cel puțin o suprafață vitrată (fereastră) spre exterior care cedează la presiuni de minim 1180 Pa (0,0118 bar), cu suprafață minimă totală de 0,03m² pentru fiecare m³ de volum net de încăpere, în cazul construcțiilor din beton armat și de 0,05m² pentru fiecare m³ de volum net de încăpere, în cazul construcțiilor din zidărie. Ex.: pentru volumul net al încăperii de 8 m³ suprafața ferestrei trebuie să fie de cel puțin 0,24 m² în cazul construcțiilor din beton armat și de cel puțin 0,4m² în cazul construcțiilor din zidărie.

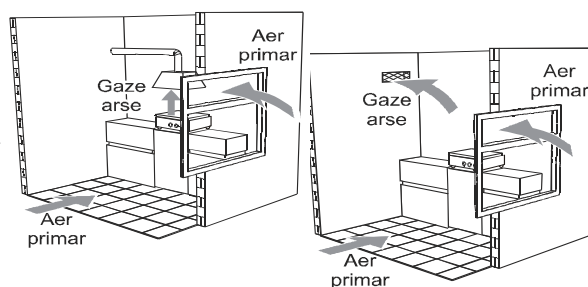
Pentru cazul în care geamurile au o grosime mai mare de 4 mm sau sunt de construcție specială (securizat, tip Thermopan etc.) este obligatorie montarea detectoarelor automate de gaze cu limita de sensibilitate de cel puțin 2% metan (CH₄) în aer, care acționează asupra robinetului de închidere (electroventil) a conductei de alimentare cu gaze naturale a aparatelor consumatoare de combustibili gazoși. În cazul utilizării detectoarelor, suprafața vitrată poate fi redusă la 0,02 m² pe m³ de volum net de încăpere.

2. Este recomandat ca aerul necesar arderii să provină și dintr-o cameră vecină spațiului de instalare a aparatului;
3. Spațiul trebuie să aibă un sistem eficient de evacuare a gazelor de ardere, cu fante deschise permanent pentru evacuarea gazelor, ceea ce presupune o deschidere liberă de aproximativ 100 cm²;
4. Plita de gătit, trebuie să fie instalată numai pe o suprafață plană izolatoare termic, neinflamabilă (de exemplu: gresie) cu dimensiunea sub aparat de min. 50 x 50 cm. *Este interzisă așezarea plitei pe suprafețe/materiale combustibile de orice tip (ex. parchet, linoleum, materiale textile, etc.).*

Utilizarea unui aparat de gătit cu gaz produce căldură și umiditate în localul unde este instalat. Asigurați o bună aerisire a bucătăriei: mențineți deschise orificiile naturale de aerisire sau instalați un dispozitiv mecanic de aerisire (hoță de aerisire mecanică);

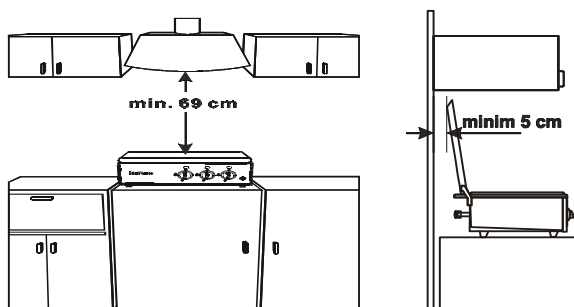
O utilizare intensivă și prelungită a aparatului poate necesita o aerisire suplimentară, de exemplu deschiderea unei ferestre, sau o aerisire mai eficace, de exemplu mărirea puterii ventilației mecanice, dacă aceasta există.

- nu poziționați plita de gătit pe aceeași linie cu axa ușă-ferastră deoarece curenții de aer ar putea stinge flăcările arzătoarelor;



În cazul în care produsul va fi instalat în apropierea mobilierului, părțile laterale ale acestuia amplasate spre aparatul de gătit trebuie să fie neinflamabile sau să reziste la cel puțin 100°C. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 5 cm între aparat și mobilier.

Exemplu de instalare:



Se recomandă ca mobilierul de bucătărie suspendat, amplasat în vecinătatea aparatului, să fie poziționat la înălțimea de minimum 150 cm față de podea.

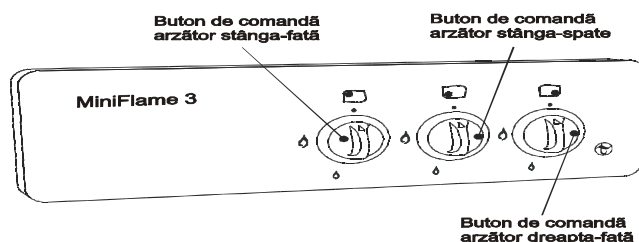
Dispozitivele de ventilare mecanică trebuie să fie la o distanță de minimum 69 cm față de suprafața plitei aparatului.

Distanța dintre aparat și peretele din spate trebuie să fie de minimum 5 cm, pentru evacuarea căldurii și a gazelor de ardere.











3. Instrucțiuni de utilizare

Înainte de prima utilizare a aparatului este necesar să vă asigurați că grătarul plită și părțile mobile ale arzătoarelor sunt plasate în mod corect în locașuri.

Disponerea butoanelor de comandă pe panoul frontal



Semnificația semnelor de pe panoul frontal

Deasupra fiecărui buton există un grup de semne care indică disponerea arzătoarelor. Semnul plin indică arzătorul deservit de butonul respectiv.			
Pozițiile de funcționare ale robinetelor sunt simbolizate, pe placa frontală cu:			
		= închis,	
		= debit nominal (deschis la maxim – flacără mare),	
		= debit redus (deschis la economic – flacără mică).	

Pe partea frontală a butoanelor este prevăzut un semn de marcare care vă permite să alegeți mai ușor poziția de ardere dorită.

Aprinderea arzătoarelor plitei

- deschideți mai întâi robinetul rețelei de gaz sau robinetul buteliei;
- apropiați un chibrit aprins sau un aprinzător electric de orificiile de ieșire a amestecului combustibil din arzător, împingeți și apoi rotiți către stânga butonul corespunzător arzătorului.

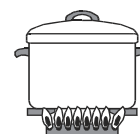
Stingerea arzătoarelor

- rotiți spre dreapta (în sensul acelor de ceasornic) butonul corespunzător arzătorului plitei până când marcajul de pe buton ajunge în poziția reprezentată cu ● . Butonul va reveni către în afară;
- în cazul stingerii ultimului arzător aflat în funcțiune, închideți robinetul rețelei de gaz sau, după caz, robinetul buteliei, așteptați până când gazele rămase în conductele aparatului se ard și se stinge flacăra, după care acționați butonul respectiv al aparatului, conform descrierii de mai sus.

Recomandări pentru utilizarea ochiurilor plitei

- arzătoarele plitei se folosesc pentru încălzirea, fierberea sau prăjirea hranei;
- fierberea are loc mai repede în vase de aluminiu, ceva mai încet în vase emailate ușoare (subțiri), mai încet în vase emailate grele și foarte încet în vase de sticlă (rezistente la foc) sau ceramice;
- după începerea fierberii se folosește flacăra economică;
- pentru scurtarea timpului de fierbere se recomandă acoperirea cu capac a vaselor puse la fiert ; în acest fel se previne și formarea, în exces, a aburilor în bucătărie ;

- arzătoarele sînt folosite eficient atunci când vasul acoperă complet flacăra arzătorului:

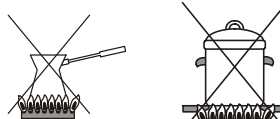


Corect

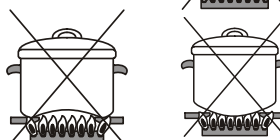
- alegeți arzătoarele plitei în funcție de mărimea vasului. Flăcările arzătorului nu trebuie să depășească marginile oalei, ci trebuie să acopere aproximativ 2/3 din suprafața fundului oalei. Diametrele vaselor care pot fi utilizate pe fiecare arzător în parte sunt următoarele:

arzător rapid – minim 165 mm;
arzător semirapid – minim 140 mm;
arzător auxiliar – minim 120 mm.

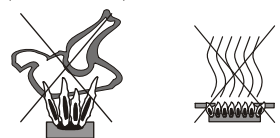
- Nu puneți vase direct pe corpul arzătorului!



- Nu folosiți vase cu fundul concav sau convex. Pericol de accidente!



- Nu introduceți alimente în flacăra arzătorului!



- Nu utilizați aparatul de gătit pentru încălzirea spațiilor de locuit!

Nu puneți pe ochiurile plitei un vas cu o greutate mai mare de 12 kg! Suma greutateilor suportate de plită să nu depășească 40 kg.

Recomandări pentru siguranța utilizării

- Evitați contactul părților fierbinți ale aparatului. Utilizați mănuși pentru manevrarea vaselor de pe ochiurile de gătit.
- Nu lăsați nesupravegheate arzătoarele aprinse, mai ales dacă frigeți sau prăjiți alimente cu grăsime sau ulei care s-ar putea aprinde.
- Înainte de a închide capacul plită închideți toate arzătoarele.
- În cazul în care simțiți *mirosul caracteristic scurgerii de gaz* este obligatoriu să:
 - închideți imediat robinetul rețelei de gaz sau al buteliei;
 - deschideți ferestrele și ușile;
 - nu aprindeți nici o sursă de foc;
 - nu utilizați nici un aparat electric, comutator electric sau dispozitiv mecanic care produce scântei;
 - apelați imediat la o unitate autorizată pentru intervenții la aparate consumatoare de combustibili gazoși.
- În cazul în care gazul scurs de la robinetul defect al buteliei s-a aprins trebuie să:
 - acoperiți butelia cu un prosop ud pentru răcire și stingerea flăcării;
 - închideți imediat robinetul buteliei de gaz;
 - apelați imediat la o unitate de pompieri.

4. Instalarea aparatului (instrucțiuni pentru instalatori autorizați)

Instalarea aparatului de gătit cu gaze se execută *exclusiv de către un instalator autorizat*, conform normativelor ISCIR în vigoare.

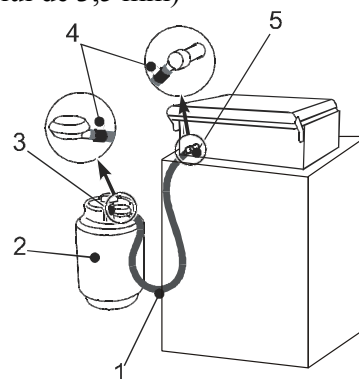
Înainte de instalare, verificați dacă tipul și presiunea gazului rețelei sunt identice cu tipul și presiunea de gaz pentru care este reglat aparatul de gătit, așa cum este precizat pe eticheta produsului, situată pe spatele aparatului. Asigurați-vă că spațiul destinat instalării are o bună ventilație (a se vedea capitolul “Amplasarea aparatului în încăperi adecvate”).

Racordarea aparatului la butelia de gaz lichefiat (G30)

Racordarea aparatului la butelie se face folosind un furtun flexibil adecvat pentru gaze (din cauciuc conform SR EN 1762 :2004, cu diametru interior \varnothing 8 mm, cu grosimea peretelui de 3,5 mm) a cărui lungime nu va depăși 1,1 m și un regulator de presiune, reglat pentru a funcționa la 30 mbar, montat pe butelie.

Un capăt al furtunului se fixează pe cotul racord, iar celălalt capăt pe ștuțul regulatorului de presiune, ca în figura alăturată, în care:

- 1 – furtun de cauciuc;
- 2 – butelie de gaz;
- 3 – regulator de presiune;
- 4 – coliere de strângere a furtunului
- 5 – cot racord G30



Atenție!

- butelia de gaz trebuie instalată numai în partea cotului racord;
- se impune folosirea colierelor de strângere pe ambele capete ale furtunului;
- **verificarea etanșeității circuitului de gaz butelie-aparatul de gătit se face numai cu emulsie de apă și săpun și niciodată cu flacăra;**
- înlocuirea furtunului se face doar de către un instalator autorizat.

Racordarea aparatului la instalația de gaz natural (G20)

Racordarea plitei de gătit la instalația de gaze naturale se face rigid, cu o țevă metalică sau cu racord flexibil cu lungime maximă de 1 m și diametru minim 10 mm (conform NTPEE -2008).

Racordarea aparatului se poate executa pe ambele părți (stânga sau dreapta), în funcție de dorința utilizatorului sau de posibilitățile de montare.

După racordare, se verifică etanșeitățile îmbinărilor cu emulsie de apă cu săpun (nu cu flacăra!).

Schimbarea gazului de alimentare

Pentru trecerea de la un tip de gaz la altul, este obligatorie următoarea succesiune de operații:

- 1) schimbarea racordării conform celor precizate anterior;
- 2) înlocuirea ajutorajelor, conform tabelului de la cap. "Caracteristicile arzătoarelor și dimensiunile ajutorajelor";
- 3) reglarea admisiei de aer și
- 4) reglarea debitului economic.

Ajutorajele de schimb sunt livrate ca accesorii însoțitoare ale produsului.

Înlocuirea ajutorajelor la arzătoarele plitei

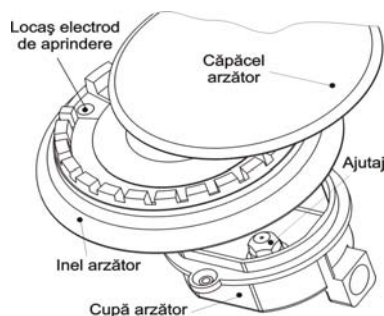
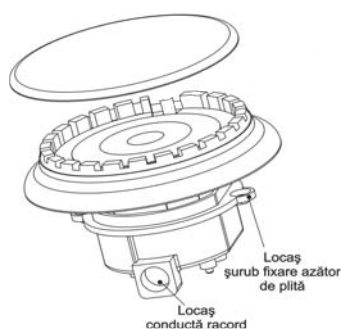
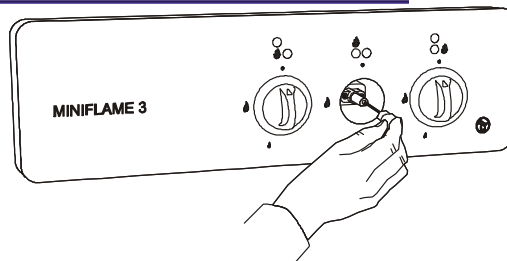
Se îndepărtează grătarul plitei, căpăcelele și inelele arzătoarelor. Folosind o cheie tubulară adecvată pentru fiecare tip de arzător în parte, se scot ajutorajele din suportii arzătoarelor și se înlocuiesc cu ajutorajele corespunzătoare fiecărui arzător, pentru noul tip de gaz de alimentare

Montarea la loc a reperelor se efectuează prin execuția în ordine inversă a operațiilor de mai sus.

Reglarea debitului economic de gaz al arzătoarelor

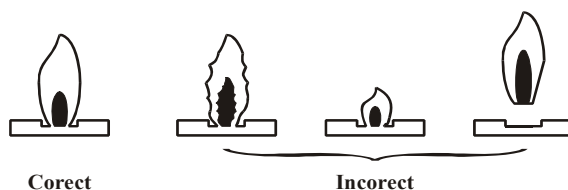
Pentru robinetele prevăzute cu dispozitiv care permite reglarea debitului economic doar până la o limită inferioară stabilită de constructorul robinetului (by-pass), reglarea se face prin acționarea asupra șurubului dispozitivului cu o șurubelniță adecvată.

Pentru a avea acces la șurub, scoateți prin tragere butoanele de comandă a arzătoarelor. Șurubul de reglaj este amplasat fie în orificiul tijei robinetului, fie lângă axul robinetului.



În urma efectuării reglajului debitului de gaz, flacăra obținută trebuie să aibă o înălțime de circa 15 mm, să aibă un sâmbure bine conturat de culoare albastră-verzuie de 4-5 mm și o manta exterioară de culoare albastră-violet.

Nu este admis ca flacăra să scoată fum, să vibreze puternic, să manifeste tendințe de rupere sau întoarcere și nici să aibă vârful galbene sau roșii.



Atenție! Orice operație de conectare a aparatului la rețeaua de gaze sau la butelie, reglarea robinetelor de gaz ori înlocuirea ajutorajelor trebuie executată numai de instalatori autorizați.

5. Întreținerea aparatului

O curățare după fiecare utilizare vă va ușura mult întreținerea plitei.

Piese expuse murdăririi intense (plita, placa frontală, capacul etc.) sunt ușor accesibile și pot fi curățate după utilizare cu o soluție de apă caldă și detergent pentru vase, folosind un burete moale. Piese detașabile ca: arzătoarele, grătarul plitei vor fi puse în locașurile lor numai după ce au fost spălate și uscate.

Nu utilizați pudre abrazive, prafuri de curățat, obiecte ascuțite sau bureți metalici pentru curățire, deoarece produc zgârieturi pe suprafețele pieselor.

Verificați periodic integritatea etanșeității, pe toată lungimea furtunului de alimentare cu gaze de la butelie, numai cu spumă de săpun cu apă, niciodată cu flacăra.

Curățați și gresați robinetele aparatului de gătit cu gaze ori de câte ori este nevoie dacă observați o îngreunare a rotirii dar cel puțin o dată la doi ani, de către un instalator autorizat. Utilizați vaselină grafitată rezistentă la temperatură ridicată indicată de producătorul robinetelor.

Dacă aparatul nu funcționează normal sau prezintă defecțiuni tehnice (de exemplu: scăpări de gaze, flacăra instabilă, îngreunarea rotirii robinetelor), nu încercați să interveniți. Închideți robinetul rețelei de gaze și apelați la un instalator autorizat.

6. Garanție

Respectați prezentele instrucțiuni pentru a asigura o funcționare ireproșabilă și îndelungată a aparatului de gătit. Nerespectarea indicațiilor din prezentele instrucțiuni de folosire scutește producătorul de orice răspundere și poate conduce la pierderea garanției.

Instrucțiunile conțin și *Certificatul de garanție*. Vă recomandăm să-l păstrați în bune condiții, prezentarea acestuia fiind obligatorie în cazul unor defecțiuni în perioada de garanție.

Pentru a beneficia de garanție, trebuie să respectați următoarele reguli:

- solicitați vânzătorului completarea *Certificatului de garanție* și prezentarea modului de funcționare și de exploatare;
- respectați condițiile tehnice și recomandările de utilizare din prezentele *Instrucțiuni de utilizare*;
- instalați aparatul de gătit numai apelând la personal autorizat;
- nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost proiectat;
- nu încercați să interveniți, sub nici o formă, în construcția aparatului de gătit;
- în caz de defectare în perioada de garanție apelați la prestatorul Service înscris în certificatul de garanție sau la vânzător prezentând următoarele documente:
 - certificatul de garanție și factura aferentă achiziționării produsului;
 - documentul care să ateste că instalarea, punerea în funcțiune sau alte intervenții au fost făcute de către persoane autorizate.



700179, IASI-ROMANIA
Calea Chisinaului 43

Tel.: 0232 233.900
0232 233.188
Fax: 0232 231.740

staff@tehnoton.com
www.tehnoton.com



Atenție! Instalarea aparatului, înlocuirea ajutorajelor sau montarea reguletoarelor de presiune nu intră în atribuțiile S.C. TEHNOTON S.A. și nu fac obiectul garanției. Acestea se fac de către unitățile de service autorizate conform reglementărilor în vigoare, pe cheltuiala beneficiarului produsului.

Producătorul este absolvit de orice vină sau responsabilitate pentru posibilele daune, stricăciuni sau accidente ce ar rezulta dintr-o utilizare improprie a aparatului de gătit, prin nerespectarea sau respectarea parțială ori eronată a prezentelor instrucțiuni de folosire sau a normelor în vigoare.