



PL
ENG

Instrukcja oryginalna
User's manual

Kuchenka Gazowa
Top Table Gas-Cooker

MODEL:

K-04 TNG; K-04 SNG; K-04 BNG

Importer /Upoważniony przedstawiciel:



Ravanson Ltd. Sp. z o. o. ul. Mazowiecka 6, 09-100 Płońsk, Polska
tel.: 0048 23 662 68 01, fax: 0048 23 662 68 02

www.ravanson.pl



Przed przystąpieniem do użytkowania, należy przeczytać wszystkie wskazówki i ostrzeżenia, dotyczące bezpieczeństwa użytkowania.



Nieprzestrzeganie podanych niżej ostrzeżeń, dotyczących bezpieczeństwa i wskazówek bezpieczeństwa, niewłaściwe zainstalowanie oraz użytkowanie urządzenia, może spowodować poważne obrażenia lub śmierć wskutek poparzeń, wybuchu pożaru, oraz zatrucia tlenkiem węgla.

Zachowaj wszystkie ostrzeżenia i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, aby móc skorzystać z nich w przyszłości.

OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA



Urządzenie powinno być instalowane zgodnie z obowiązującym prawem i użytkowane tylko na wolnym powietrzu. **PRZED ZAINSTALOWANIEM I UŻYTKOWANIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.**

Podłączenie kuchni do wewnętrznej instalacji gazowej lub do butli z gazem płynnym oraz jej regulację **POWINIEN WYKONAĆ WYŁĄCZNIE UPRAWNIONY** instalator urządzeń gazowych lub technik autoryzowanego zakładu serwisowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami, co winno być potwierdzone wpisem w karcie gwarancyjnej wyrobu. Brak takiego potwierdzenia unieważnia gwarancję.

UWAGA! Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek nieprzestrzegania obowiązujących norm i przepisów lub podłączenia kuchenki przez osobę nieuprawnioną.

1. To urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

2. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia lub uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe zainstalowanie urządzenia lub jego nieprawidłowe użytkowanie.
3. Nie zezwala się na wykonywanie we własnym zakresie jakichkolwiek zmian i modernizacji, pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych.
4. Wszelkie modyfikacje urządzenia mogą być niebezpieczne.
5. Urządzenie przeznaczone jest do obsługi wyłącznie przez osoby dorosłe. Nie zezwalać dzieciom na zabawę w pobliżu urządzenia.
6. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
7. **UWAGA!** Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia.
8. **Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw. Stosowanie jej do innych celów jest niedozwolone!**
9. Urządzenie powinien naprawiać wyłącznie autoryzowany zakład serwisowy, wykorzystujący oryginalne części zamienne.
10. Przed instalacją należy sprawdzić w miejscu instalacji ciśnienie oraz rodzaj gazu, do którego kuchnia jest przystosowana.
11. **UWAGA!** Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą stanowić źródło znacznych zagrożeń.
12. **UWAGA!** W przypadku awarii urządzenia, zwłaszcza przy ulatnianiu się gazu, urządzenie należy odciąć od dopływu gazu i niezwłocznie skontaktować się z zakładem serwisowym.
13. **UWAGA!** W przypadku ulatniania się gazu należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem. tym czasie nie wolno zapalać zapalek (lub innych źródeł zapłonu), palić papierosów, włączać bądź wyłączać odbiorników elektrycznych (radio, oświetlenie) lub mechanicznych, powodujących iskrzenie.

UWAGA! Gaz płynny jest cięższy od powietrza i dlatego ma tendencje do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pomieszczenia, w których zainstalowano butle z gazem płynnym powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne, wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostanie się gazu

w przypadku nieszczelności. Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (np. w piwnicach). Butle nie mogą się znajdować zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu butli powyżej 50°C.

14. Przed użyciem należy usunąć wszystkie zabezpieczenie ochronne założone na czas transportu.
15. Materiały, z których jest wykonane opakowanie, nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
16. Zużytą kuchnię należy doprowadzić do stanu uniemożliwiającego jej ponowne wykorzystanie. Następnie urządzenie przekazać do wyspecjalizowanych jednostek, zajmujących się utylizacją lub skupem surowców wtórnych.
17. **OSTRZEŻENIE! Nie wolno pozostawiać pracującej kuchni bez nadzoru.**
18. Płomień palników powinien być regularny i stabilny. Jeżeli płomień nie jest regularny, należy oczyścić palnik. W przypadku usterki wezwać autoryzowany serwis.
19. **UWAGA!** Sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji „0” (wyłączony), kiedy kuchnia nie jest użytkowana.
20. Butla z gazem powinna być odłączona, kiedy kuchnia nie jest używana.
21. **UWAGA!** Nie pozostawiać na wierzchu kuchni (na palnikach) folii aluminiowej i innych przedmiotów, jeżeli palniki są włączone.
22. Jeżeli kuchnia posiada pokrywę zabezpieczającą przed kurzem oraz rozpryskiwaniem tłuszczu, nie wolno używać jej do innych celów. Nie wolno stawiać żadnych przedmiotów na zamkniętej pokrywie.
23. Przed otwarciem pokrywy należy ją oczyścić. Przed zamknięciem pokrywy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

24. **OSTRZEŻENIE!** Pokrywy NIE WOLNO zamykać, gdy palniki są jeszcze gorące.
25. Podczas pracy kuchni powstaje ciepło i wilgoć.
26. **OSTRZEŻENIE!** Podczas przyrządzania potraw na oleju lub innym tłuszczu nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ przegrzany olej może się zapalić.
27. **OSTRZEŻENIE!** Nie wolno stawiać na ruszcie zdeformowanych lub niestabilnych naczyń do gotowania, gdyż mogą się one przewrócić i zawartość naczynia wyleje się na palniki.
28. **OSTRZEŻENIE!** W przypadku podłączenia urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchni, należy zwrócić uwagę, aby ich przewody zasilające nie dotykały gorących elementów.
29. **OSTRZEŻENIE!** Podczas użytkowania urządzenie staje się gorące.
30. Nie przemieszczaj urządzenia podczas użytkowania.
31. **OSTRZEŻENIE !** Przy przenoszeniu gorących naczyń należy użyć rękawic ochronnych.
32. Należy używać tylko akcesoriów dostarczonych przez producenta.
33. **OSTRZEŻENIE!** W pobliżu kuchni nie należy przechowywać środków czyszczących i materiałów łatwopalnych.
34. **OSTRZEŻENIE!** Wąż przyłączeniowy należy wymieniać po upływie określonego czasu, zgodnie ze wskazówkami jego producenta.
35. **OSTRZEŻENIE!** Okresowo należy sprawdzać stan węża i szczelność połączenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
36. **OSTRZEŻENIE!** Instalację i wymianę butli z gazem należy wykonać z dala od źródeł zapłonu.
37. Ze względów bezpieczeństwa i higienicznych, kuchenkę należy utrzymywać w czystości.
38. Kuchnię należy myć po każdym użyciu.
39. Do czyszczenia urządzenia używać miękkiej wilgotnej (nie mokrej) ściereczki i delikatnego detergentu.

40. Nie używać ciśnieniowych lub parowych urządzeń czyszczących do mycia kuchni.
41. Nie wolno używać rozpuszczalników, benzyny i innych środków, mogących uszkodzić urządzenie.
42. **UWAGA!** Nie należy narażać urządzenia na działanie deszczu i warunków wilgotnych.
43. Urządzenie transportować i przechowywać w oryginalnym opakowaniu, zabezpieczającym przed uszkodzeniami mechanicznymi i kurzem.
44. Pomimo stosowania urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i przestrzegania wszystkich wskazówek bezpieczeństwa, nie można całkowicie wyeliminować określonych czynników ryzyka resztkowego.
45. Przed podłączeniem do instalacji elektrycznej należy sprawdzić czy parametry sieci są zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

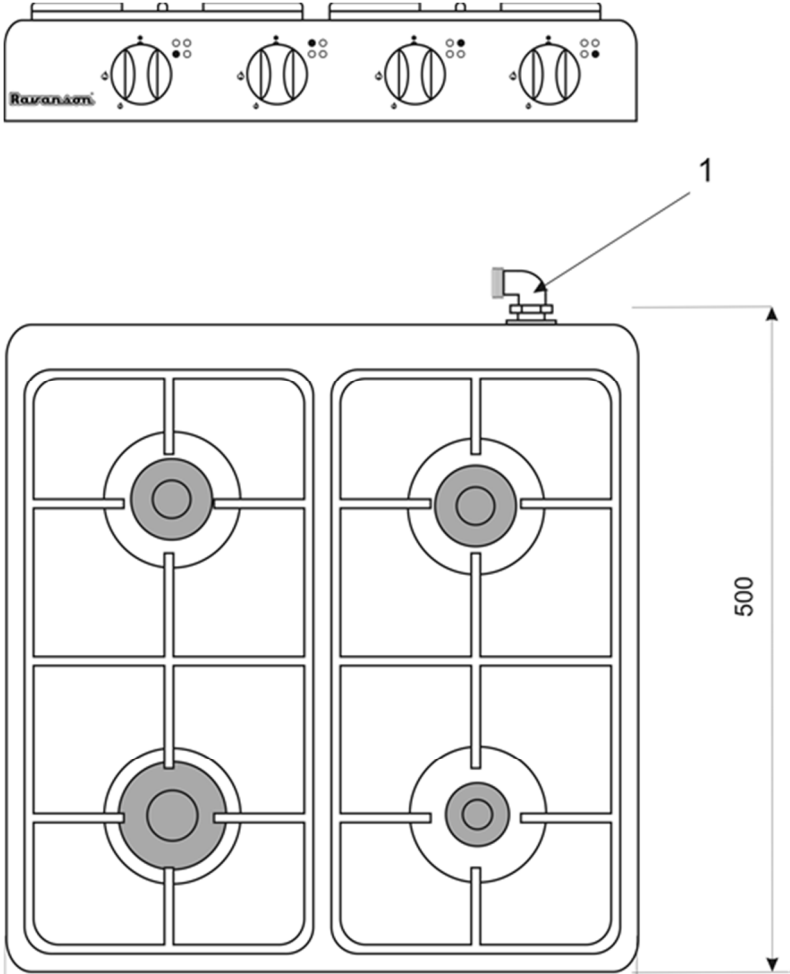
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Po otrzymaniu urządzenia należy:

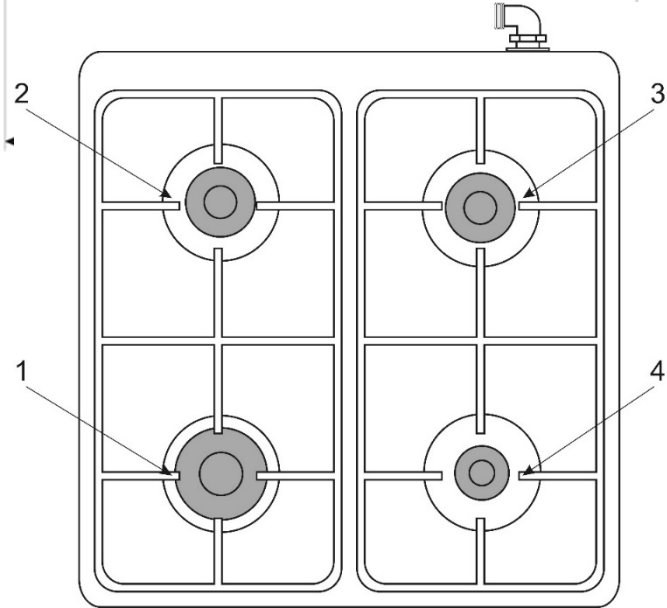
- Rozpakować je i sprawdzić, czy nie jest uszkodzone. W przypadku wykrycia jakichkolwiek uszkodzeń - **NIE UŻYWAĆ**
- Wyjąć wszystkie akcesoria i sprawdzić kompletność dostarczonego sprzętu
- Usunąć wszystkie elementy opakowania
- Usunąć wszystkie naklejki oraz plastikowe elementy ochronne
- Umyć wszystkie akcesoria przed użyciem
- Podnieść pokrywę. (jeżeli urządzenie wyposażone jest w pokrywę)

SCHEMATY

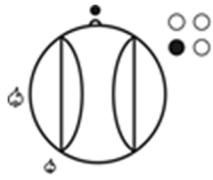
I



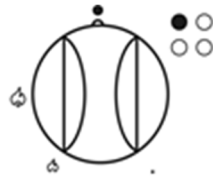
II



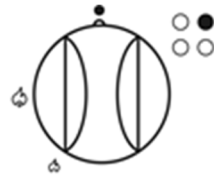
III



1



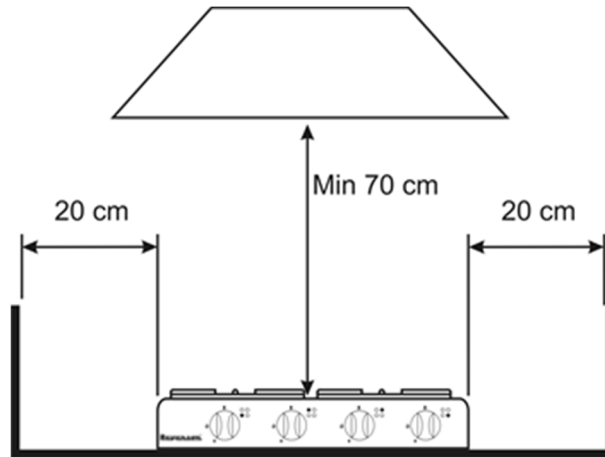
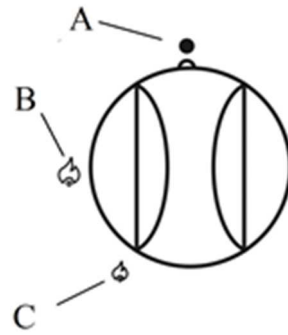
2



3



4



IV

WIDOK OGÓLNY FRONTU, ORAZ PŁYTY GŁÓWNEJ – patrz Rys. I

1 – Króciec podłączenia gazu

WIDOK PŁYTY GŁÓWNEJ – patrz Rys. II

1 – palnik duży

2 – palnik średni

3 – palnik średni

4 – palnik mały

POKRĘTŁA STERUJĄCE PALNIKAMI - patrz Rys. III

Pokrętko 1 - palnik 1

Pokrętko 2 - palnik 2

Pokrętko 3 - palnik 3

Pokrętko 4 - palnik 4

Sterowanie palnikami - patrz Rys. III

Pozycja A – Zamknięty dopływ gazu do palnika

Pozycja B – Płomień maksymalny

Pozycja C – Płomień minimalny – oszczędnościowy

UWAGA!

Kuchnia jest wyposażona w piezozapalnik. W celu zapalenia palnika należy przekręcić zawór gazu jednocześnie wciskając go. Wciskać pokrętko przez ok. 15 sekund i zwolnić nacisk. Jeżeli palnik nie odpali się czynność powtórzyć.

USTAWIENIE KUCHNI

Kuchnię należy ustawić na stabilnym, wypoziomowanym podłożu. Należy zachować minimalne odległości od ścian bocznych i tylnych. Należy zachować minimalne odległości od ścian bocznych, tylnych. Nie wolno umieszczać nad kuchnią żadnych palnych elementów (mebli, półek drewnianych, itp.). Zaleca się zachowanie minimalnych odległości, pokazanych na Rys. IV i V

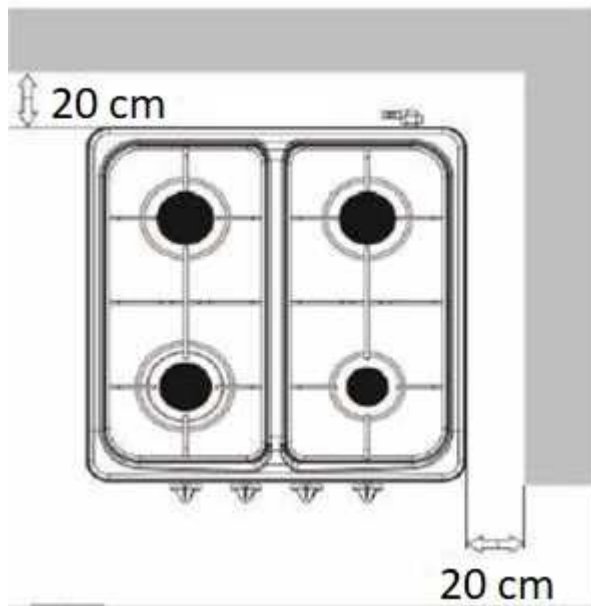
Przed przystąpieniem do instalowania kuchni w pomieszczeniu kuchennym, należy upewnić się czy spełnia ono wymagania stawiane mu przez obowiązujące przepisy.

Pomieszczenie kuchenne powinno:

- Mieć minimalną wysokość 2,2 m
- Umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2m³/h na 1kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz poprzez kanał o przekroju min. 100cm² bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne, wychodzące na zewnątrz
- Zapewnić wentylację nawiewno - wywiewną (co najmniej 1,5-krotną wymianę powietrza w ciągu godziny)
- Zapewnić odprowadzanie spalin, np. poprzez sprawny kanał kominowy

Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania kuchni gazowej, jest **Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002 Nr 75 poz. 690).**

Zaleca się zachowanie minimalnych odległości, pokazanych na rysunku.

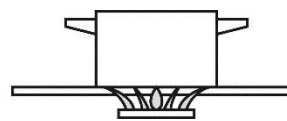
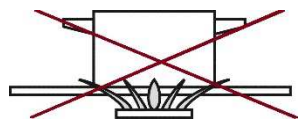
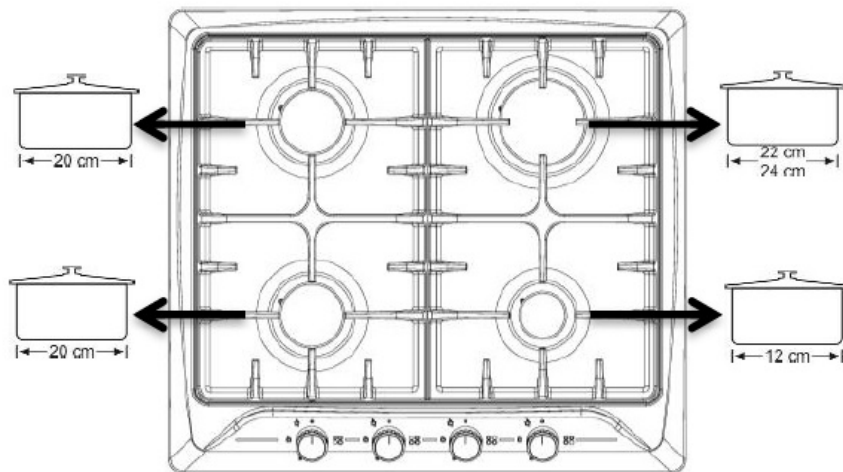


Rys V

GOTOWANIE

DOBÓR PALNIKÓW

Przy każdym z pokręteł znajduje się symbol odpowiadającemu mu palnikowi. Zawsze należy stosować palnik o wielkości odpowiedniej do średnicy garnka, używanego do gotowania. Nie należy dopuszczać, żeby płomień wychodził poza średnicę garnka.



Ze względów ekonomicznych, zalecamy przykrywanie garnków podczas gotowania.

Nie dopuszczać, żeby gotująca się potrawa wykipiała na palnik.

Pierścień i otwory palnika należy utrzymywać w czystości.

Na poszczególnych palnikach należy używać naczyń o właściwej średnicy.

Na rusztach nie stawiać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń, gdyż mogą się przewrócić i zalać palniki.

Nie zdejmować rusztów i stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.

Nad włączonym palnikiem nie stawiać pustych naczyń.

Przed zestawieniem naczyń z palników należy zmniejszyć płomień lub zgasić go całkowicie.

Palniki utrzymywać w należytej czystości, ponieważ zanieczyszczenia ujemnie wpływają na ich funkcjonowanie.

Przed włączeniem palnika należy upewnić się czy pokrętło, które zamierzamy uruchomić odpowiada palnikowi, który chcemy zapalić. Przyporządkowanie pokręteł do palników przedstawiono w sposób graficzny nad pokrętłem każdego palnika.

Należy zwracać uwagę na prawidłowe ułożenie nakładek na palnikach.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić czy wszystkie pokrętła są ustawione w położeniu „wyłączony”/„0”. Należy poczekać, aż urządzenie wystygnie.

Do czyszczenia używać wilgotnej (nie mokrej) ściereczki z dodatkiem delikatnego detergentu.

Do czyszczenia nie należy używać środków szorujących, środków żrących oraz ostrych przedmiotów i materiałów.

TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

Należy zachować środki ostrożności przy przechowywaniu urządzenia

Przed przechowywaniem lub transportem należy odłączyć kuchnię od źródła gazu.

Urządzenie transportować i przechowywać w oryginalnym opakowaniu, zabezpieczającym go przed uszkodzeniami mechanicznymi, wilgocią oraz kurzem. Przechowywać w suchym i czystym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

Butla musi być składowana w dobrze wentylowanym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

Odłączona butla musi mieć zabezpieczone połączenia gwintowane butli, zawór i nie może być składowana w garażu ani innym zamkniętym pomieszczeniu.

Nie wolno w żadnym wypadku składować butli z ciekłym gazem w pomieszczeniach podziemnych, w budynkach i domach wielopiętrowych lub w miejscach bez odpowiedniej wentylacji.

INFORMACJE DLA INSTALATORA

Podłączenie i dopasowanie kuchenki do odpowiedniego rodzaju gazu może wykonać **wyłącznie** instalator urządzeń gazowych z odpowiednimi uprawnieniami, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Instalator po przeprowadzeniu w/w czynności powinien zaznaczyć w tabeli DANYCH TECHNICZNYCH w karcie gwarancyjnej rodzaj gazu, do którego została dostosowana kuchnia.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek nieprzebrzegania obowiązujących norm i przepisów lub podłączenia kuchenki przez osobę nieuprawnioną!

Zdjąć elementy opakowania i ustawić kuchnię w suchym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu, z dala od zasłon. W pobliżu kuchni nie przechowywać papieru, alkoholu, benzyny, itp.

Podłączenie musi być dokonane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami!

Kuchnia dostosowana jest do zasilania gazem o parametrach zamieszczonych na tabliczce znamionowej. Sprawdzić, czy podana charakterystyka gazu odpowiada parametrom gazu zasilającego.

Kuchnia jest zaopatrzona w rurowy króciec z gwintem G $\frac{1}{2}$ ". Do króćca podłączyć gaz z zastosowaniem odpowiedniego osprzętu.

Kuchnię można podłączyć do wewnętrznej instalacji domowej lub do butli z gazem płynnym.

Przed przystąpieniem do czynności podłączania, kurek gazowy powinien być zamknięty.

PODŁĄCZENIE WĘŻEM ELASTYCZNYM

UWAGA!

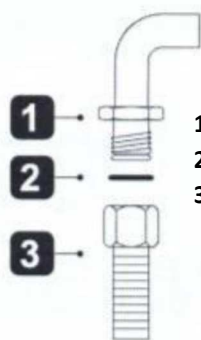
Podłączenie za pomocą węża elastycznego można wykonać tylko po sprawdzeniu czy jest to zgodne z obowiązującymi przepisami.

1. Podłączenie do gazu ziemnego

Kuchnię można podłączyć do instalacji gazowej „na sztywno” lub za pomocą certyfikowanego elastycznego przewodu metalowego.

Maksymalna długość przewodu elastycznego nie powinna przekraczać 2,0m. Przewód nie powinien stykać się z żadnymi częściami ruchomymi i nie powinien przechodzić przez przestrzeń, w której nie ma wystarczająco dużo miejsca.

Przy podłączaniu do sztywnej instalacji rurowej, należy zwrócić uwagę, aby nie wywołać naprężeń w żadnym punkcie instalacji ani w żadnej części urządzenia.



- 1. Króciec podłączeniowy G1/2**
- 2. Uszczelka**
- 3. Wąż gazowy (zgodny z EN 14800 Bezpieczne metalowe przewody przyłączeniowe faliście giętkie do przyłączania urządzeń domowych zasilanych paliwami gazowymi)**

2. Podłączenie do gazu płynnego

Do podłączenia urządzenia z butlą należy zastosować certyfikowany przewód gumowy.

Przewód gumowy łączymy z króćcem kuchni przy pomocy 0,5 m odcinka rury stalowej instalacyjnej (bez szwu).

Długość przewodu nie może przekraczać 1.5 metra bez jakichkolwiek zagięć lub skręceń.

Przewód nie może przechodzić blisko ostrych krawędzi lub przedmiotów z ostrym zakończeniem.

Przewodu nie należy prowadzić w pobliżu źródeł wysokiej temperatury.

Przewód musi być dostępny, aby umożliwić kontrolę pod względem przetarcia lub zużycia na całej swojej długości.

UWAGA!

Po każdorazowym podłączeniu kuchni do butli z gazem, należy sprawdzić szczelność zaworu na butli i połączenie reduktora z butlą oraz jego działanie.



UWAGA!

1. Niedopuszczalne jest sprawdzanie szczelności za pomocą otwartego płomienia (np. zapałką lub świecą). Grozi to wybuchem! Do sprawdzenia szczelności można użyć wody z mydłem
2. Okresowo należy sprawdzać stan przewodu i szczelność połączenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami
3. Przewód gumowy nie powinien dotykać gorących elementów kuchni

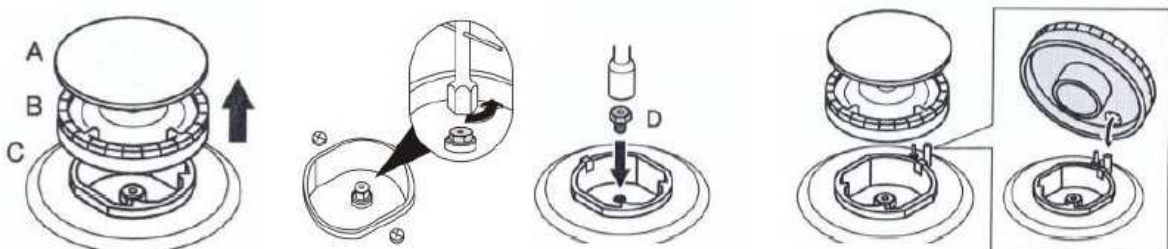
Urządzenie jest wykonane w drugiej kategorii i może pracować na zasilaniu dwoma rodzajami gazu I12E3B/P.

Fabrycznie urządzenie nastawione jest na gaz z rodziny 2.

2E – gaz ziemny wysokometanowy G20 - 20mbar (ustawienie fabryczne).

Urządzenie może być zasilone gazem z rodziny 3: 3B/P – propan butan .

W celu dostosowania urządzenia do gazu propan –butan (PB/P) należy wymienić dysze.



W celu wymiany dysz należy:

- zdjąć palniki
- wykręcić dyszę do gazu G20
- wkręcić dyszę do gazu G30 (zgodnie z tabelą rozmiarów dysz)
- założyć palniki

REGULACJA PŁOMIENIA

Regulacja zaworów polega na regulacji płomienia oszczędnościowego. W tym celu należy:

- pokręteł zapalić regulowany zawór
- ustawić pokręteł w pozycji C rys. III
- w pozycji C zdjąć pokręteł z zaworu
- obracać śrubę regulacyjną i obserwować płomień



Płomień należy ustawić na taką wysokość, żeby nie zgasł przy lekkim podmuchu oraz przy szybkim przestawieniu z płomienia pełnego – pozycja B (Rys. III) i odwrotnie. Prawidłowo wyregulowany płomień powinien mieć kształt stożka koloru zielono-niebieskiego o wysokości około 2-4mm.

Założyć pokręteł na zawór.

UWAGA!

Jeżeli w instalacji gazowej występują widoczne zmiany ciśnienia gazu, płomień oszczędnościowy należy wyregulować przy niskim ciśnieniu tak, aby palnik nie zgasł podczas normalnego użytkowania.

PRÓBA NA OBECNOŚĆ WYCIEKU

UWAGA!

Po każdorazowym podłączeniu kuchni do butli z gazem należy przeprowadzić próbę na obecność wycieku i sprawdzić szczelność zaworu na butli, połączenie reduktora z butlą oraz jego działanie.

UWAGA!

1. **Niedopuszczalne jest sprawdzanie szczelności za pomocą otwartego płomienia (np. zapałką lub świecą). Grozi to wybuchem! Do sprawdzenia szczelności można użyć mieszaniny wody z mydłem, przeznaczonego do tego celu sprayu bądź za pomocą specjalistycznych urządzeń;**
2. **Okresowo należy sprawdzać stan przewodu i szczelność połączenia;**
3. **Przewód gumowy nie powinien dotykać gorących elementów kuchni.**

TYPOWE USTERKI

1. Gaz nie zapala się
 - Sprawdź czy nie doszło do zgniecenia przewodu gumowego, przy zasilaniu gazem płynnym z butli
 - Sprawdź czy główny zawór gazu jest otwarty
 - Sprawdź czy butla gazowa nie jest pusta
 - Jeżeli zainstalowano nową kuchnię lub wymieniono butlę z gazem na nową, wówczas należy powtarzać procedurę zapalania do momentu, aż gaz dotrze do palnika
 - Sprawdź czy dysza lub otwory płomieniowe w palniku nie są zanieczyszczone lub zalane. Jeżeli tak, przeczyszczyć otwór dyszy używając szpilki lub igły. Do wyczyszczenia otworów w palniku użyj szczoteczki. Następnie wszystkie elementy osusz.
2. Niestabilny płomień
 - Sprawdź czy elementy palnika są czyste, suche i prawidłowo założone.

Jeśli powyższe propozycje nie rozwiążą problemu, skontaktuj się z serwisem. **Zabrania nie podejmować prób samodzielnej naprawy.** Naprawy urządzenia może dokonać **wyłącznie** wykwalifikowana, uprawniona osoba. Kuchnię powinien naprawiać wyłącznie autoryzowany zakład serwisowy, wykorzystujący oryginalne części zamienne.

TABELA MOCY I ŚREDNICE DYSZ

Rodzaj gazu	Palnik		
	Mały (1)	Średni (2; 3)	Duży (4)
2E - G20 – 20 mbar			
Średnica dyszy [mm]	0,70	0,92	1,20
Moc palnika [kW]	0,90	1,55	2,50
Zużycie gazu m ³ /h	0,086	0,148	0,238
3 B/P – G30 – 37 mbar			
Średnica dyszy [mm]	0,50	0,65	0,80
Moc palnika [kW]	1,10	1,70	2,60
Zużycie gazu g/h	80	124	189

Parametry techniczne

Napięcie znamionowe: 220 – 240 V

Częstotliwość znamionowa: 50/60 Hz

Znamionowy pobór mocy 0,6 W

IP 20

Gaz: G20 - 20 mbar

Kategoria: II2E3B/P

PIN 0063CT3782

Kraj przeznaczenia – PL (Polska)



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

W urządzeniu ograniczono niektóre substancje mogące negatywnie oddziaływać na środowisko w okresie użytkowania tego produktu oraz po ich zużyciu.