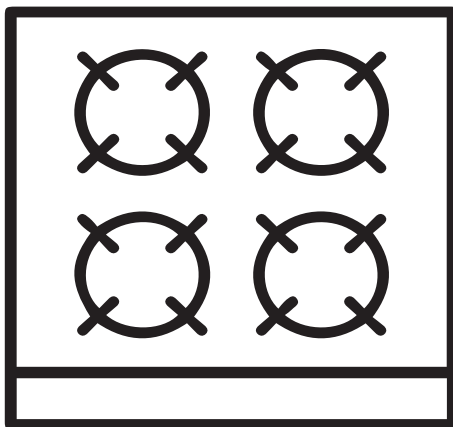




ÚTMUTATÓ A CATA BEÉPÍTHETŐ GÁZFŐZŐLAPOK
ÜZEMBEHELYEZÉSÉHEZ ÉS HASZNÁLATÁHOZ

HU Telepítési, használati és karbantartási utasítások

EN Installation, use and maintenance instructions



Tisztelt Vásárló!

Köszönetet mondunk Önnek és gratulálunk a választásához.

Ez az új, gondosan tervezett, a legjobb minőségű anyagokból gyártott termék gondos tesztelésen esett át, hogy minden főzési igényt kielégítse. Azt javasoljuk ezért, hogy olvassa el és kövesse ezeket az egyszerű utasításokat, melyek lehetővé teszik, hogy kezdet kezdetétől kiváló eredményeket érjen el.

Modern készülékéhez a legjobbakat kívánjuk!

A GYÁRTÓ

TÁRGYMUTATÓ

ELEMET TARTALMAZÓ MODELLEK

Garancia

Csomag

Telepítés és hatékonyság

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Telepítés

Használat

Karbantartás

UTASÍTÁSOK A TELEPÍTŐNEK

Telepítés

Gázbekötés

Elektromos bekötés

Injektorok jellemzői

EZT A KÉSZÜLÉKET KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA SZÁNTÁK. A GYÁRTÓ SEMMILYEN ESETBEN NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET AZOKÉRT A SÉRÜLÉSEKÉRT VAGY KÁROKÉRT, AMELYEKET A KÉSZÜLÉK HELYTELEN ÜZEMBE HELYEZÉSE, ILLETVE ANNAK NEM MEGFELELŐ, HELYTELEN VAGY RENDELLENES HASZNÁLATA OKOZ.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Telepítés

A telepítéssel (elektromos bekötéssel) kapcsolatos összes műveletet szakképzett technikusoknak kell elvégezniük, a hatályos szabványoknak és a speciális utasításoknak megfelelően; kérjük, olvassa el a telepítést végző technikusnak szánt részt.

Használat

Gázégők (1. ábra).

A gázégő begyújtása úgy történik, hogy kisebb lángot tartunk az égő felső részének furataihoz, a hozzá tartozó forgatógombot benyomva és az óramutató járásával ellentétesen elforgatva, amíg a maximális pozíció egybe nem esik a jelöléssel. Amikor a gázégő bekapcsolása megtörtént, igény szerint állítsa be a lángot. A minimális pozíció az óramutató járásával ellentétes irány végénél található.

Automatikus gyújtással rendelkező modelleknél a forgatógombot a fent leírt módon működtesse, egyúttal lenyomva a hozzá tartozó nyomógombot. Automatikus/szimultán (egykezes) gyújtással rendelkező modelleknél elég a fent leírt módon kizárólag az adott forgatógomb használata. A gyújtógyertya és az égő közötti elektromos szikra biztosítja magának az égőnek a meggyulladását. A begyújtás után azonnal engedje el a nyomógombot, és igény szerint állítsa be a lángot.

Hőelektromos biztonsági rendszerrel rendelkező modelleknél az égő begyújtása úgy zajlik, mint a különféle fenti esetekben, a forgatógomb lenyomva tartásával a maximális pozícióban, kb. 3–5 másodpercig. A forgatógomb elengedése után győződjön meg arról, hogy az égő valóban meggyulladt-e.

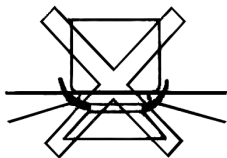
Megjegyzés: – Az égő átmérőjének illeszkedő edények és serpenyők használatát javasoljuk, ami megakadályozza, hogy a láng kilépjen az edény alja alól és körbevegye azt.

- Ne hagyjon a tűzön üres edényt vagy serpenyőt.
- Crystal főzőlapokon ne használjon semmilyen grillezésre szolgáló eszközt.

Amikor a főzés befejeződött, jó szabály a fő gázcső csapjának és / vagy palackjának bezárása is.

GÁZ

* szűkítőráccsal

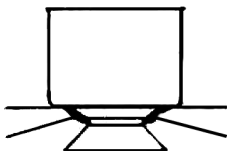


gyors
félgyors
kiegészítő

hal*

Φ 18 x 24
Φ 14 x 18
Φ 12 x 14

18 x 30



1. ábra

ELEMET TARTALMAZÓ MODELLEK

Garancia

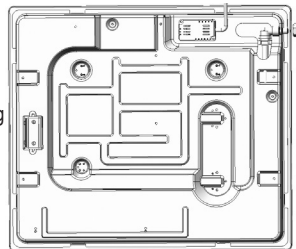
A garancia (garanciális szerviz) nem terjed ki az elemre.

A gáz főzőlap gyártója mentesül mindennemű felelősség alól az elemek rendellenessége kapcsán.

Csomag

Egyes modellek elemeket tartalmaznak (D vagy LR20 vagy R20S típusú; 1,5 V) az automatikus gyújtás funkció aktiválásához. Az elem behelyezése szolgáló lehetőség (eszköz) a főzőlap bal hátsó részén, alul található, ahogyan a képen látható.

Ha a csomag az elemet nem tartalmazza, külön kell megvásárolni.



Telepítés és hatékonyság

Mielőtt főzőlapját munkaasztalra telepítené, először helyezze be az elemet (a „+” és „-” ellenőrzésével) a főzőlap bal hátsó részén, alul található speciális eszközbe, ahogyan a képen látható.



Mielőtt a főzőlapot ragasztós alapú speciális tömítőanyaggal (béléssel) (a csomag tartalmazza) véglegesen a munkaasztalra rögzítené, győződjön meg arról, hogy az automatikus gyújtás megfelelően működik-e. Ehhez nyomja le bármelyik forgatógombot, az óramutató járásával ellentétesen elforgatva azt, hogy a jelzése a láng szimbólumra mutasson, és várjon, amíg a szikrák után meg nem hallja a jellegzetes roppanásokat (kattanásokat).

Amennyiben az automatikus gyújtás nem működik megfelelően, ellenőrizze, hogy nem merültek-e le az elemek, és végezze el a cseréjüket.

Ha a problémákat nem sikerül megoldani, hívja az Ügyfélszolgálatot vagy a karbantartást.

Karbantartás

Gáz/Elektromos

Bármely művelet elvégzése előtt válassza le a készüléket az elektromos rendszerről.

A berendezés hosszú élettartama érdekében rendszeresen el kell végezni az általános tisztítást, az alábbiakat szem előtt tartva:

- Az üveg, acél és/vagy zománcozott részeket megfelelő, nem dörzsölő vagy maró hatású (piaci forgalomban kapható) szerekkel kell tisztítani. Kerülje a klóros termékeket (hipót stb.);
- kerülje a savas vagy lúgos anyagok (ecet, só, citromlé stb.) munkaterületen hagyását.
- A terelőfalat és a kis fedeleket (az égő mobil alkatrészeit) gyakran le kell mosni forró vízzel és mosószerrel, gondosan eltávolítva minden lehetséges szennyeződést. Gondosan szárítsa meg, és ellenőrizze, hogy az égő furatái közül egyik sincs teljesen vagy részlegesen eltömődve.
- Az elektromos részeket nyirkos és enyhén kenőolajba mártott törlőruhával kell tisztítani, még meleg állapotban.
- A munkaterület rozsdamentes acél rácsai melegítés után kékes színárnyalatot öltenek, ami a minőségüket nem rontja le. Az eredeti szín helyreállítására használjon enyhén dörzsölő hatású szert.

Megjegyzés: – A csapok tisztítását szakképzett személyeknek kell végezniük, akikkel bármely működési rendellenesség esetén konzultálni kell.

A flexibilis gázadagoló cső állapotát rendszeresen ellenőrizze. Szivárgás esetén azonnal hívjon szakképzett technikust a cseréjéhez.

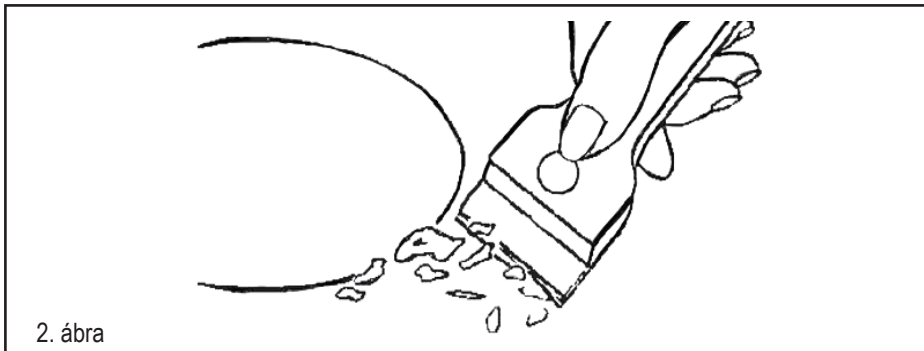
Üvegkerámia felület karbantartása

(2. ábra) Először is a speciális kaparóval távolítsa el a hátramaradt ételdarabokat és zsírpöttyöket a főzőfelületről (2. ábra). Utána tisztítsa meg a forró területet a lehető legjobban SIDOL, STAHLFIX vagy más hasonló szerrel, papírtörő segítségével, majd ismét öblítse le vízzel és egy tiszta törölruhával szárítsa meg.

A véletlenül a főzőlapra olvadt alufólia és műanyag darabokat, illetve a cukormaradványokat és az erősen cukros ételek maradványait azonnal el kell távolítani a forró főzőterületről a speciális kaparóval (2. ábra). Ezzel kerülhető el, hogy a főzőlap felülete esetleg károsodjon.

Spriccelésre vagy feltöltésváltoztatásra semmilyen körülmények között nem szabad dörzsölő szivacsot vagy maró hatású vegyszert használni.

A főzési felület tisztításához ne használjon gőztisztító készülékeket.



UTASÍTÁS A TELEPÍTŐHEZ

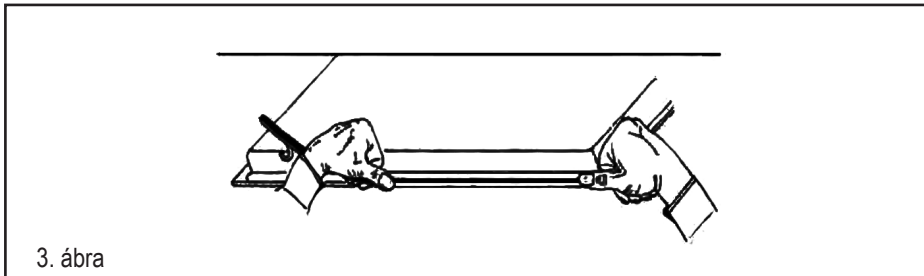
Telepítés

Ez a készülék nem rendelkezik égéstermék-elvezetéssel. Ajánlott kellően szellőző helyekre telepíteni, a hatályos jogszabályoknak megfelelően. Az égéshez szükséges levegőmennyiség nem lehet kevesebb, mint 2,0 m³/h a beépített teljesítmény minden egyes kW-jára.

Lásd az égő teljesítményének táblázatát.

Elhelyezés

A készülék a vonatkozó ábrán látható módon szerelhető be a munkaterületre. A főzőlap elhelyezése előtt illessze a tömítést a munkalapba vágott nyílás teljes területére.



- A főzőlap legyen felszerelve hatékony földelő csatlakozással, a hatályos szabványoknak és jogszabályoknak megfelelően.

A földelő csatlakozás törvényileg kötelező. Amennyiben nincs a berendezésen kábel és/vagy dugasz, használjon az üzemi hőmérsékletet elnyelő anyagot, az adattáblán jelzettek szerint. A kábel semmilyen körülmények között nem érhet el a környezeti hőmérsékletet 50 °C-kal meghaladó hőmérsékletet.

Amennyiben közvetlen hálózati csatlakozásra van szükség, többpólusú csatlakozót kell közbeiktatni, melynek minimális nyílása 3 mm az érintkezők között, és úgy van méretezve, hogy a főzőlap terhelését elbírja; be kell továbbá tartania a hatályos szabványokat (a sárga/zöld földkábel a kapcsoló nem szakíthatja meg). A hálózati csatlakozónak vagy a többpólusú kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie az üzembe helyezett berendezésen.

A gyártók semmiféle felelősséget nem vállalnak abban az esetben, ha a fent leírtakat nem tartják be, illetve a balesetvédelmi normákat nem tartják tiszteletben és követik.

Ha a hálózati kábel megsérül, azonnal cserélje a gyártótól vagy az ügyfélszolgálatától beszerzett kábellel vagy speciális kábelkészlettel.

Tilos a tömítésre szilikont használni. Kizárólag a hozzá adott tömítést szabad használni.

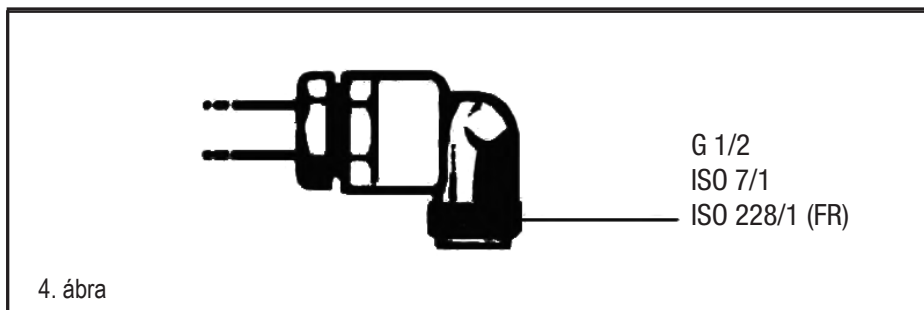
Agyagedény és hőelosztó használata tilos.

GÁZBEKÖTÉS (4. ábra) A készüléket a gázhengerre vagy a telepítésre hatályosan előírt szabványoknak megfelelően kösse be, és előre győződjön meg arról, hogy a készülék megfelelő a rendelkezésre álló gáz típusának. Ellenkező esetben lásd: „Adaptálás különféle gáztypusokhoz”. Ellenőrizze továbbá, hogy a tápnyomás a következő táblázatban megadott értékeken belülre esik: „Injektorok jellemzői”.

Merev/félmerev fém bekötés

A bekötést olyan szerelvényekkel és fémcsövekkel (vagy akár flexibilis csövekkel) végezze el, hogy a készülék belső alkatrészeit érő nyomást ellensúlyozza.

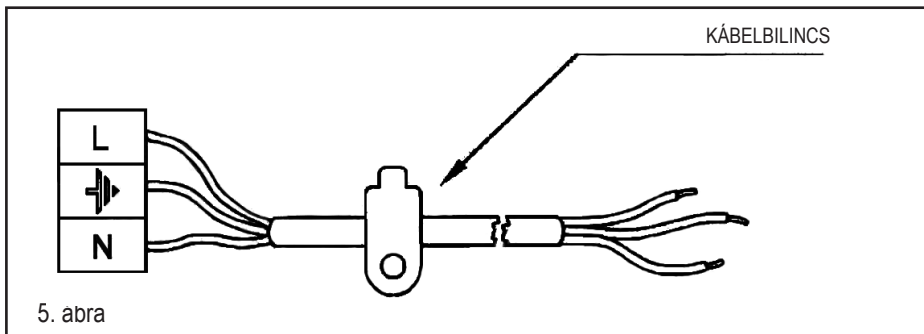
Megjegyzés: – Amennyiben a telepítés megtörtént, szappanos oldattal ellenőrizze a teljes bekötési rendszer tökéletes tömítettségét.



Elektromos bekötés

(5. ábra) Az elektromos bekötés elvégzése előtt kérjük, gondoskodjon az alábbiakról:

- A főzőlap jellemzői a munkaterület alján elhelyezett adattáblán jelzetteknek megfelelőek legyenek.



- A főzőlap legyen felszerelve hatékony földelő csatlakozással, a hatályos szabványoknak és jogszabályoknak megfelelően. A földelő csatlakozás törvényileg kötelező. Amennyiben nincs a berendezésen kábel és/vagy dugasz, használjon az üzemi hőmérsékletet is elnyelő anyagot, az adattáblán jelzettek szerint. A kábel semmilyen körülmények között nem érhet el a környezeti hőmérsékletet 50 °C-kal meghaladó hőmérsékletet.

Amennyiben közvetlen hálózati csatlakozásra van szükség, többpólusú csatlakozót kell közbeiktatni, melynek minimális nyílása 3 mm az érintkezők között, és úgy van méretezve, hogy a főzőlap terhelését elbírja; be kell továbbá tartania a hatályos szabványokat (a sárga/zöld földkábel a kapcsoló nem szakíthatja meg). A hálózati csatlakozónak vagy a többpólusú kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie az üzembe helyezett berendezésen.

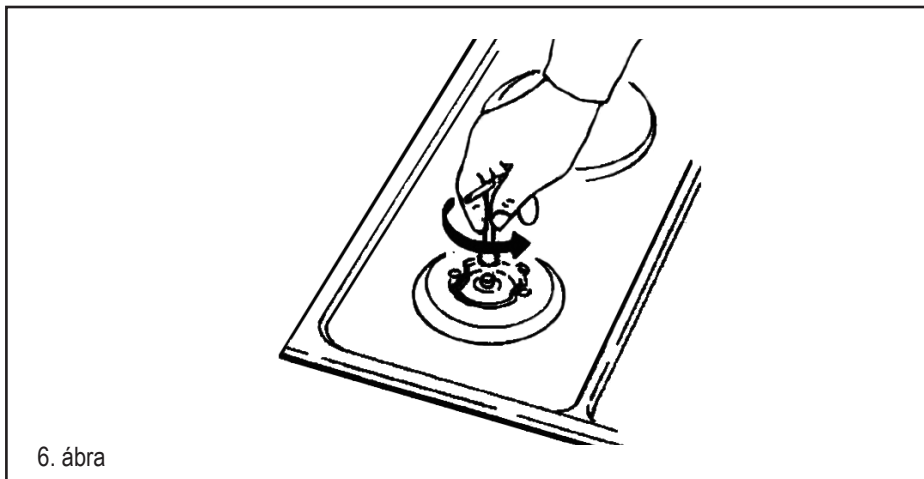
A gyártók semmiféle felelősséget nem vállalnak abban az esetben, ha a fent leírtakat nem tartják be, illetve a balesetvédelmi normákat nem tartják tiszteletben és követik.

Ha a hálózati kábel megsérül, azonnal cserélje a gyártótól vagy az ügyfélszolgálattól beszerzett kábellel vagy speciális kábelkészlettel.

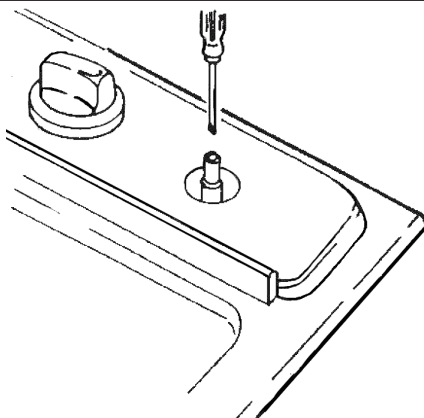
Adaptálás különféle gáztípusokhoz

(6. ábra) Amennyiben a készülék előbeállítását a rendelkezésre állótól eltérő gáztípusra kell elvégezni, a következőképpen járjon el:

- Cserélje ki az injektorokat (6. ábra) a használni kívánt gáznak megfelelő típusra (lásd az „Injektorok jellemzői” táblázatot).

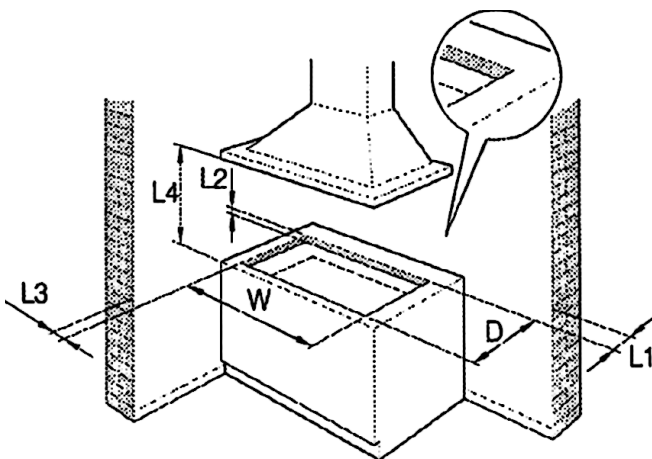


- A minimumra állításhoz használjon csavarhúzó a csapon lévő csavarhoz (8. ábra), miután a csapot a minimális pozícióba fordította. LPG (bután/propán) esetében csavarozza szorosra.



7. ábra

(cm)				
R	L1	L2	L3	L4
1	6	4	10	70



8. ábra

II2H3+

INJEKTOROK JELLEMZŐI							
GÁZÉGŐK	TÍPUS	NYOMÁS	INJEKTOROK	FOGYASZTÁS		NÉVLEGES HŐKAPACITÁS	
		mbar	1/100 mm	g/h	l/h	kW	Kcal/h
Kiegészítő	G20	20	74	-	95	1,00	860
	G30/G31	28	51	73	-	1,00	774
Félgyors	G20	20	98	-	167	1,75	1617
	G30/G31	28	69	127	-	1,75	1617
Gyors	G20	20	114/124	-	238/286	2,50/3,00	1720/2064
	G30/G31	28	81/88	182/218	0	2,50/3,00	2064/2471
Gyorsabb	G20	20	124/127	-	286/333	3,00/3,50	2451/2860
	G30/G31	28	88/94	218/255 0		3,00/3,50	2924/3411





Dear customer,

We thank you and congratulate you on your choice.

This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands. We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.

May we wish you all the very best with your modern appliance!

THE MANUFACTURER

INDEX

MODELS INCLUDING BATTERIES

Warranty

Package

Installation and efficiency

INSTRUCTIONS FOR USE

Installation

Use

Maintenance

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATER

Installation

Gas connection

Electrical connection

Injectors characteristics

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

INSTRUCTIONS FOR USE

Installation

All the operations concerned with the installation (electrical connection) must be carried out by qualified technicians, in terms with the standards in force, for specific instructions, kindly read the part reserved for the installation technician.

Use

Gas burners (fig. 1).

The ignition of the gas burner is carried out by putting a small flame to the upper part holes of the burner, pressing and rotating the corresponding knob in an anti-clockwise manner, until the maximum position has coincided with the marker. When the gas burner has been turned on, adjust the flame according to need. The minimum position is found at the end of the anti-clockwise rotation direction.

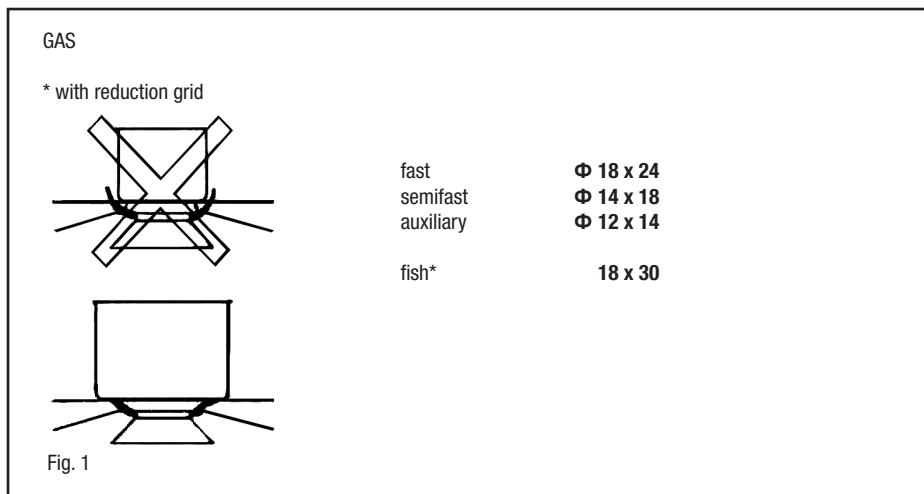
In models with automatic ignition, operate the knob as described above, pressing simultaneously, the corresponding push-button. For models with automatic/simultaneous (with one hand) ignition, it is sufficient to proceed as described above using the corresponding knob. The electric, spark, between the ignition plug and the burner provides the ignition of the burner itself. After ignition, immediately release the push-button and adjust the flame according to need.

For models with a thermoelectric safety system, the burner is ignited as in the various cases described above, keeping the knob fully pressed on the maximum position for approximately 3/5 seconds. After releasing the knob, make sure the burner is actually lit.

N.B.: - we recommend the use of pots and pans with a diameter matching that of the burner, thus preventing the flame from escaping from the bottom part and surrounding the pot

- do not leave any empty pots or pans on the fire
- do not use any tools for grill-cooking on Crystal hobs.

When cooking is finished, it is also a good norm to close the main gas pipe tap and/or cylinder.



MODELS INCLUDING BATTERIES

Warranty

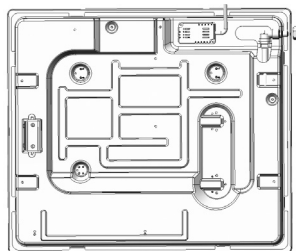
Warranty (warranty service) does not include the battery.

The gas hob manufacturer is exempt of any responsibility for the malfunction of batteries.

Package

Some models include batteries (D or LR20 or R20S type; 1,5 V) for the autoignition function. Capacity (device) to install the battery located at the bottom back left side of the hob as shown in the picture.

If the battery is not included and should be purchased separately.



Installation and efficiency

Before installing your hob on a tabletop, first insert a battery (checking “+” and “-”) into a special device located at the bottom back left side of the hob as shown in the picture.



Before final fixation of the hob in a tabletop with special sealer (liner) with adhesive basing (included) make sure autoignition works correctly. In order to do it, push any knob turning it counterclockwise so that its index points at the flame symbol waiting until there are sparks followed by characteristic cracks (clicks).

In case that autoignition doesn't work properly, check if batteries are unloaded and proceed to change it.

If problems aren't solved, call the Customer Service or maintenance.

Maintenance Gas/Electrical

Prior to any operation, disconnect the appliance from the electrical system.

For long-life to the equipment, a general cleaning operation must take place periodically, bearing in mind the following:

- the glass, steel and/or enamelled parts must be cleaned with suitable non-abrasive or corrosive products (found on the market). A void chlorine-base products (bleach, etc.);
- avoid leaving acid or alkaline substances on the working area (vinegar, salt, lemon juice, etc.).
- the wall baffle and the small covers (mobile parts of the burner) must be washed frequently with boiling water and detergent, taking care to remove every possible encrustation. Dry carefully and check that none of the burner holes is fully or partially clogged;
- the electrical parts are cleaned with a damp cloth and are lightly greased with lubricating oil when still warm.
- the stainless steel grids of the working area, after having been heated, take on a bluish tint which does not deteriorate the quality. To bring colour back to its original state, use a slightly abrasive product.

N.B.: - Cleaning of the taps must be carried out by qualified personnel, who must be consulted in case of any functioning anomaly.

Check periodically the state of conservation of the flexible gas feed pipe. In case of leakage, call immediately the qualified technicians for its replacement.

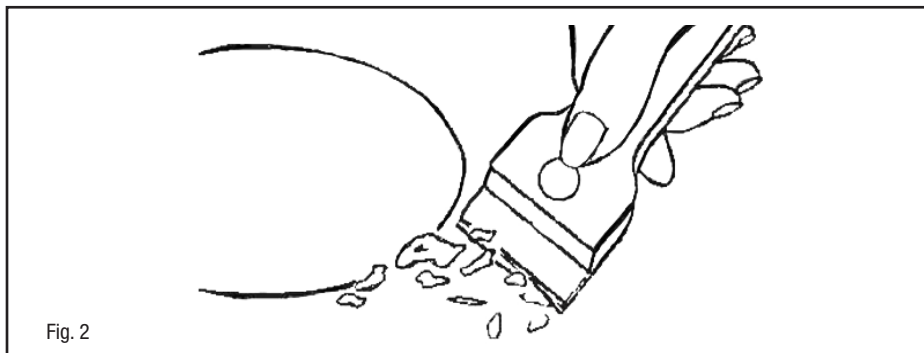
Maintenance vitroceramic surface

(Fig.-2) First of all remove stray food bits and grease drops from the cooking surface with the special scraper (fig. 2). Then clean the hot area as best as possible with SIDOL, STAHLFIX or other similar products with a papertowel, then rinse again with water and dry with a clean cloth.

Pieces of aluminum foil and plastic material which have inadvertently melted or sugar remains or highly sacchariferous food have to be removed immediately from the hot cooking area with the special scraper (fig. 2). This is to avoid any possible damage to the surface of the top.

Under no circumstances should abrasive sponges or irritating chemical detergents be used such as oven sprays or spot removers.

Do not use steam cleaning appliances to clean the cooking surface.



INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

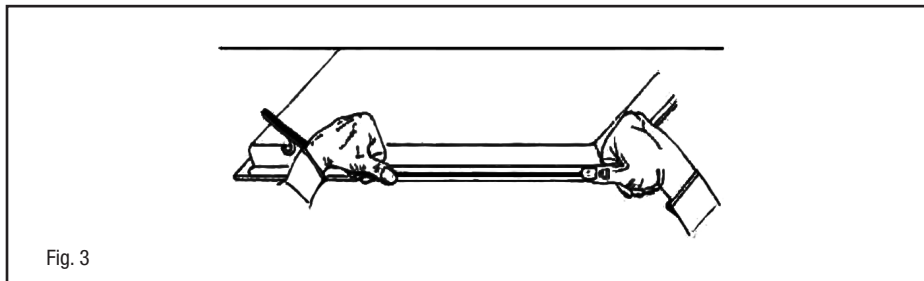
Installation

This appliance is not provided with a combustion product discharge. It is recommended that it be installed in sufficiently aerated places, in terms of the laws in force. The quantity of air which is necessary for combustion must not be below 2.0 m³/h for each kW of installed power.

See table of burner power.

Positioning

The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the corresponding figure. Before positioning the hob, fit the seal around the entire periphery of the hole cut in the worktop.



- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force. The earth connection is compulsory in terms of the law. Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50 °C of the ambient temperature. Should a direct connection to the network be required, it will be necessary to interpose an omnipolar switch with minimum aperture between the 3 mm. contacts, dimensioned to bear the plate load and it must follow the standards in force (the yellow/green earth cable must not be interrupted by the switch). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment. The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

If the mains cable becomes damaged, replace it immediately with a cable or special cable set obtained from the manufacturer or from after sales service.

The use of silicone for the sealing is prohibited. It is only permitted to use the seal provided.

The use of clay pots and heat diffusers is prohibited.

GAS CONNECTION

(Fig. 4) Connect the appliance to the gas cylinder or to the installation according to the prescribed standards in force, and ensure beforehand, that the appliance matches the type of gas available. Otherwise, see "Adaptation to various types of gas". Furthermore, check that the feed pressure falls within the values described on the table: "Injectors characteristics".

Rigid/semirigid metal connection

Carry out the connection with fittings and metal pipes (even flexible pipes) so as to obtain counter stress the inner parts of the appliance.

N.B.: - token the installation has been carried out, check the perfect sealing of the entire connection system, by using a soapy solution.

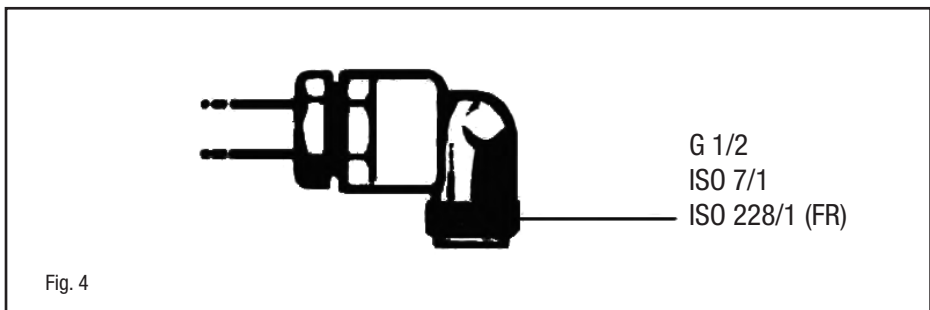
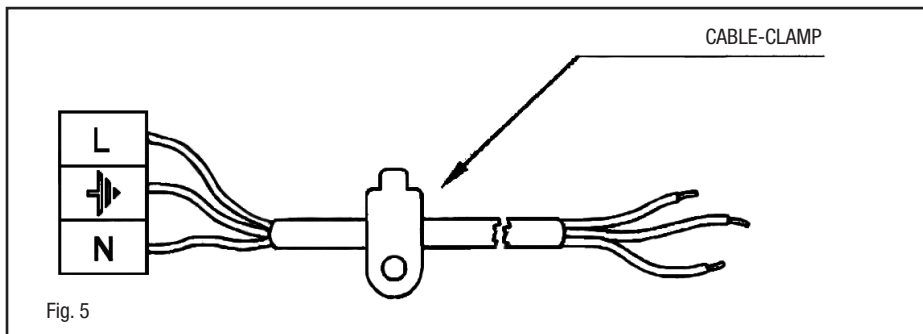


Fig. 4

Electrical connection

(Fig. 5) Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:

- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;



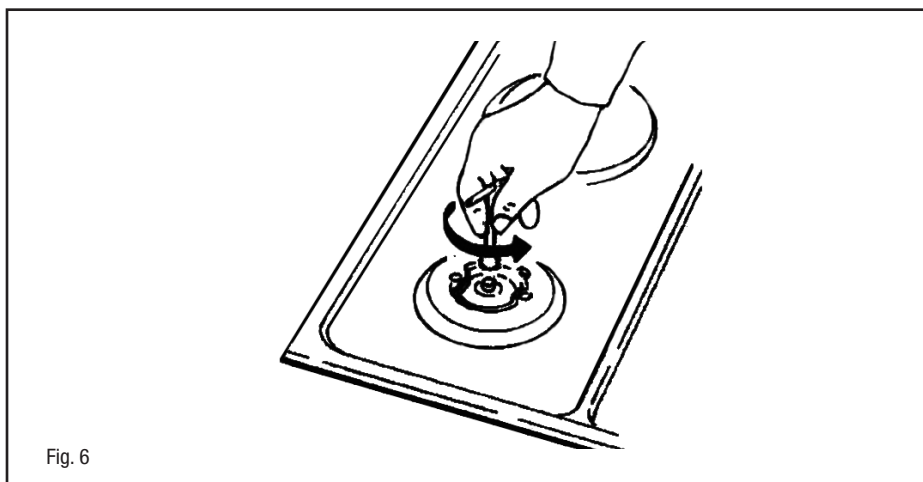
- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force. The earth connection is compulsory in terms of the law. Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50 °C of the ambient temperature. Should a direct connection to the network be required, it will be necessary to interpose an omnipolar switch with minimum aperture between the 3 mm. contacts, dimensioned to bear the plate load and it must follow the standards in force (the yellow/green earth cable must not be interrupted by the switch). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment. The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

If the mains cable becomes damaged, replace it immediately with a cable or special cable set obtained from the manufacturer or from after sales service.

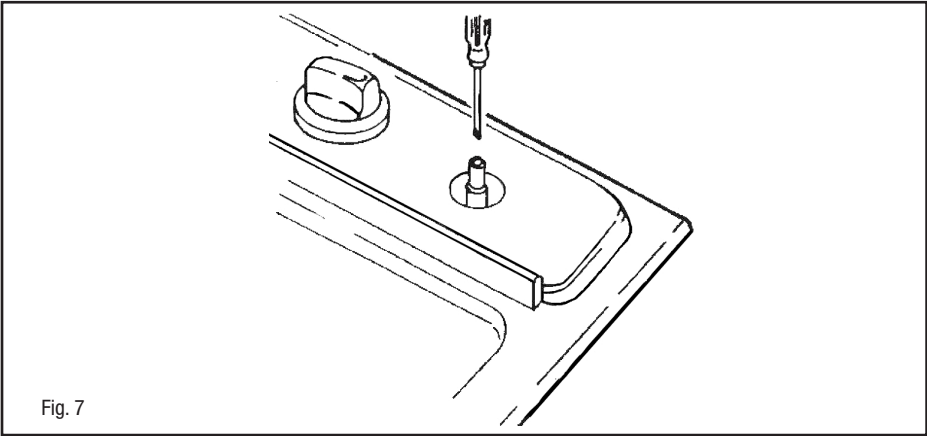
Adaptation to various types of gas

(Fig. 6) Should the appliance be pre-set for a different type of gas than that available, proceed as follows:

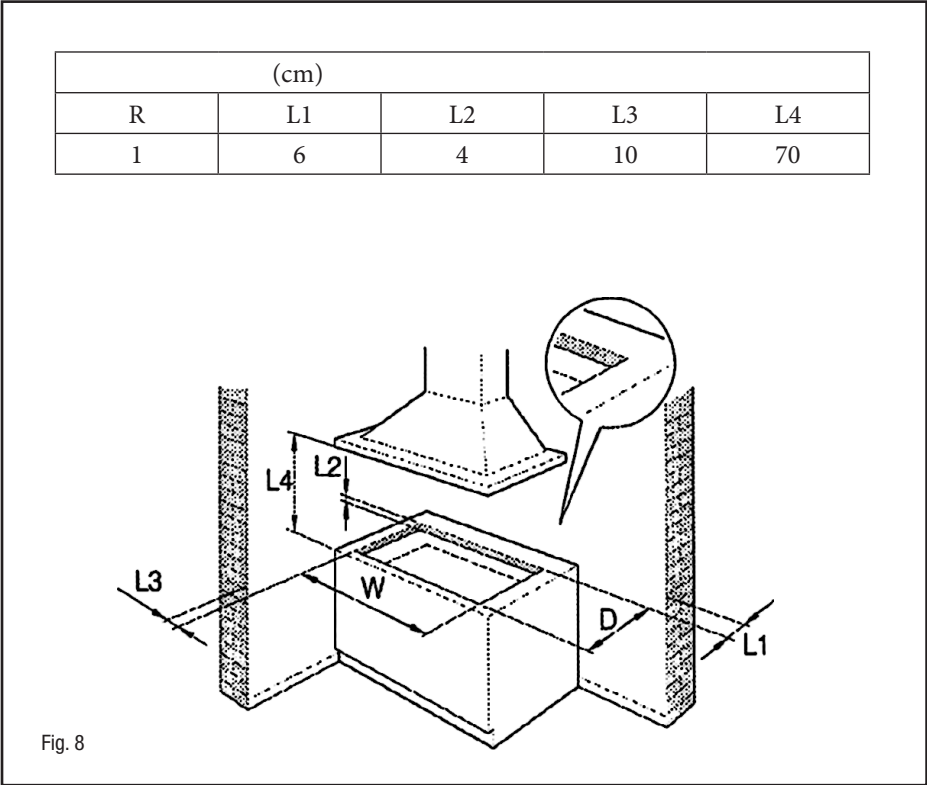
- replace the injectors (Fig. 6) with the corresponding type of gas to be used (see table “Injectors characteristics”).



- to adjust to the minimum, use a screwdriver on the screw placed on the tap (Fig. 8) after turning the tap to its minimum position. For LPG (butane/propane) screw tight.

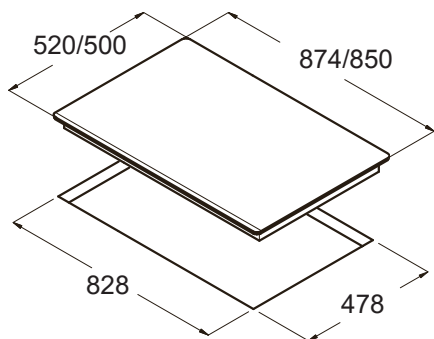
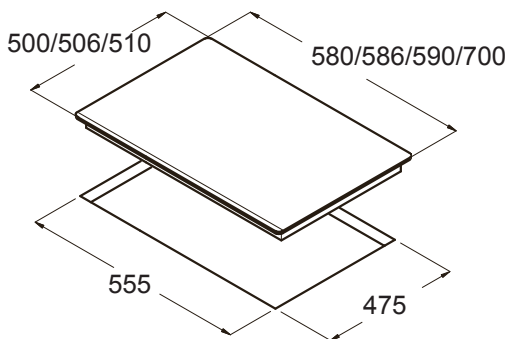
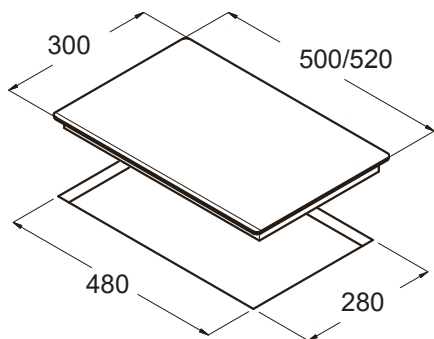


(cm)				
R	L1	L2	L3	L4
1	6	4	10	70



INJECTORS CHARACTERISTICS							
GAS BURNERS	TYPE	PRESSURE	INJECTORS	CONSUMPTION		THERMAL CAPACITY NOMINAL	
		mbar		g/h	l/h	Kw	Kcal/h
Auxiliar	G 20	20	74	-	95	1.00	860
	G30/G31	28	51	73	-	1.00	774
Semifast	G 20	20	98	-	167	1.75	1617
	G30/G31	28	69	127	-	1.75	1617
Fast	G 20	20	114/124	-	238/286	2,50/3,00	1720/2064
	G30/G31	28	81/88	182/218	0	2,50/3,00	2064/2471
Faster	G 20	20	124/127	-	286/333	3,00/3,50	2451/2860
	G30/G31	28	88/94	218/255	0	3,00/3,50	2924/3411





Importőr:

MULTIKOMPLEX BUDAPEST KFT.

A páraelszívók szakértője... 1995 óta

H-1211 Budapest Mansfeld Péter utca 27.

(Volt Bajáki Ferenc utca)

tel.: +(36-1) 427 0325, +(36-1) 427-0326;

fax: +(36-1) 427 0327

www.multikomplex.hu



CNA
group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

Oficinas: c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T . +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es

SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt



2531

pin code: 2531CT-0059

60903045.10.03.2020