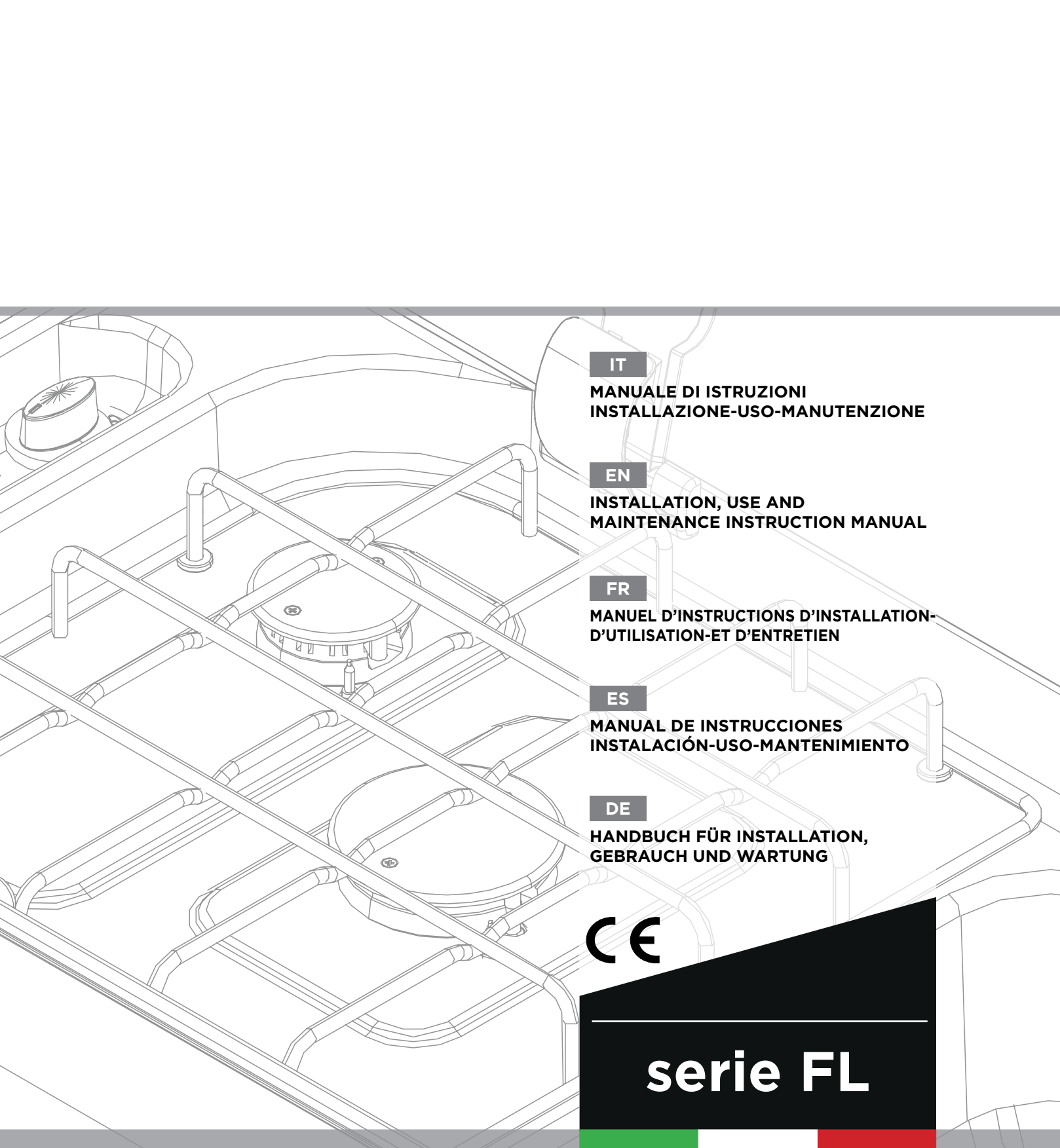




IT

**MANUALE DI ISTRUZIONI
INSTALLAZIONE-USO-MANUTENZIONE**

EN

**INSTALLATION, USE AND
MAINTENANCE INSTRUCTION MANUAL**

FR

**MANUEL D'INSTRUCTIONS D'INSTALLATION-
D'UTILISATION-ET D'ENTRETIEN**

ES

**MANUAL DE INSTRUCCIONES
INSTALACIÓN-USO-MANTENIMIENTO**

DE

**HANDBUCH FÜR INSTALLATION,
GEBRAUCH UND WARTUNG**

CE

serie FL

CAN S.r.l.

Via G. Apollonio 11
36061 - Bassano del Grappa (VI) - ITALY

T. +39 0365 555909

F. +39 0365 651822

info@cansrl.com

www.cansrl.com

Can[®]



————— “An AIRXCEL brand” —————

HEATING SYSTEMS



AIR CONDITIONING



COOKING APPLIANCES



VENTILATION



DECORATION



Vi ringraziamo per aver acquistato un dispositivo di cottura CAN S.r.l.

Si tratta di un'apparecchiatura di qualità, prodotta in Italia, in grado di accompagnarvi nel Vostro divertimento e nel vostro tempo libero in modo affidabile e sicuro, garantendovi sempre prestazioni di altissimo livello.

L'installazione e l'uso del dispositivo sono semplici e immediati.

Vi invitiamo a leggere attentamente questo manuale: ciò permetterà un'installazione e un utilizzo corretto che manterrà la Vostra apparecchiatura sempre perfetta ed efficiente negli anni. Le istruzioni del presente libretto sono valide solamente per il Paese di destinazione. Gli impianti di alimentazione del gas devono rispettare le normative nazionali vigenti.

Per agevolare la lettura del manuale sono riportati i seguenti simboli:

**AVVERTENZE PER LA SICUREZZA DEGLI INSTALLATORI E UTILIZZATORI**

La mancata osservanza di queste avvertenze può causare danni materiali e compromettere il funzionamento dell'apparecchiatura.

**INFORMAZIONI GENERALI**

Informazioni integrative per gli installatori e gli utenti.

CAN S.r.l., in qualità di costruttore, si riserva di apportare ai propri prodotti e a questo manuale le modifiche che riterrà opportune senza obbligo di preavviso. I disegni, gli schemi di installazione e le tabelle contenuti all'interno del manuale sono da ritenersi indicativi ed esclusivamente a titolo d'informazione.

CAN S.r.l. vieta la copia, la riproduzione totale e parziale dei contenuti del presente manuale e l'inoltro dello stesso a terzi senza la propria autorizzazione.

INDICE DELLE REVISIONI

Edizione 02/2019	Revisione 01
Edizione 11/2021	Revisione 02



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

CAN S.r.l.

società italiana con sede in:

Via G. Apollonio 11, 36061 - Bassano del Grappa (VI) - ITALIA

P.IVA 03607980988 - REA VI392538

DICHIARA CHE

i prodotti denominati

**PIANI COTTURA A GAS COMBINATI CON LAVELLO DA INCASSO
SERIE FL - TIPO: FL13XX - FL14XX - FL17XX**

Soddisfano tutti i requisiti essenziali del regolamento GAR - 2016/426/UE del 09/03/2016.

I nostri dispositivi sono altresì prodotti nel rispetto di tutte le norme tecniche armonizzate rilevanti per il settore ed in particolare:

- EN 30-1-1: 2008 + A3 02/2013
- EN 30-2-1: 2015

Con la presente dichiariamo che tutti i prodotti della **SERIE FL**, sono costruiti conformemente alle specifiche degli esemplari descritti nel:

CERTIFICATO DI ESAME  **di TIPO n° 51CO4387 rilasciato da IMQ S.p.a.
in qualità di organismo notificato con numero identificativo 0051**

Il sottoscritto, Paolo Moresco, in qualità di amministratore della società **CAN S.r.l.**, si assume tutta la responsabilità per la veridicità delle dichiarazioni sin qui rese.

Bassano del Grappa, le 01/01/2021

Firma: **Paolo Moresco**
(legale rappresentante)

SOMMARIO

SCHEDA TECNICA: FL1323 - FL1324	6
--	----------

SCHEDA TECNICA: FL1400 - FL1401 - FL1402 - FL1410	8
--	----------

SCHEDA TECNICA: FL1765- FL1766 - FL1770 - FL1780	10
---	-----------

INFORMAZIONI PRELIMINARI GENERALI	12
--	-----------



AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA	12
USO PREVISTO	13
OBBLIGHI E DIVIETI	13
OBBLIGHI	13
DIVIETI	14
IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIATURA	15
RICEZIONE DELL'APPARECCHIATURA	16
CONTROLLO E MOVIMENTAZIONE	16
SMALTIMENTO DELL'IMBALLO	16

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE	17
--------------------------------------	-----------



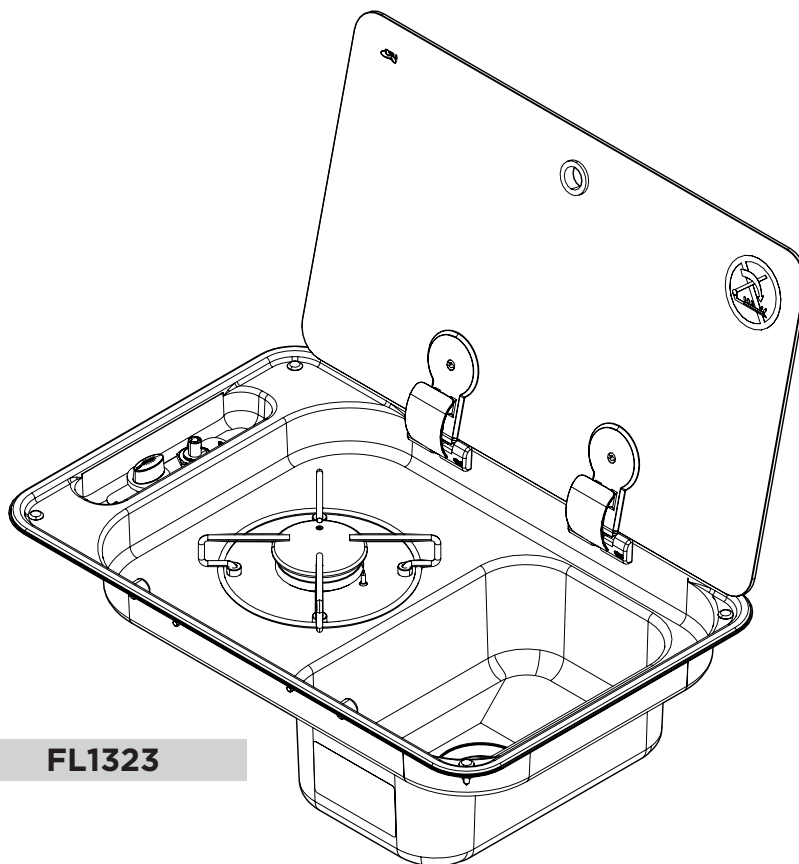
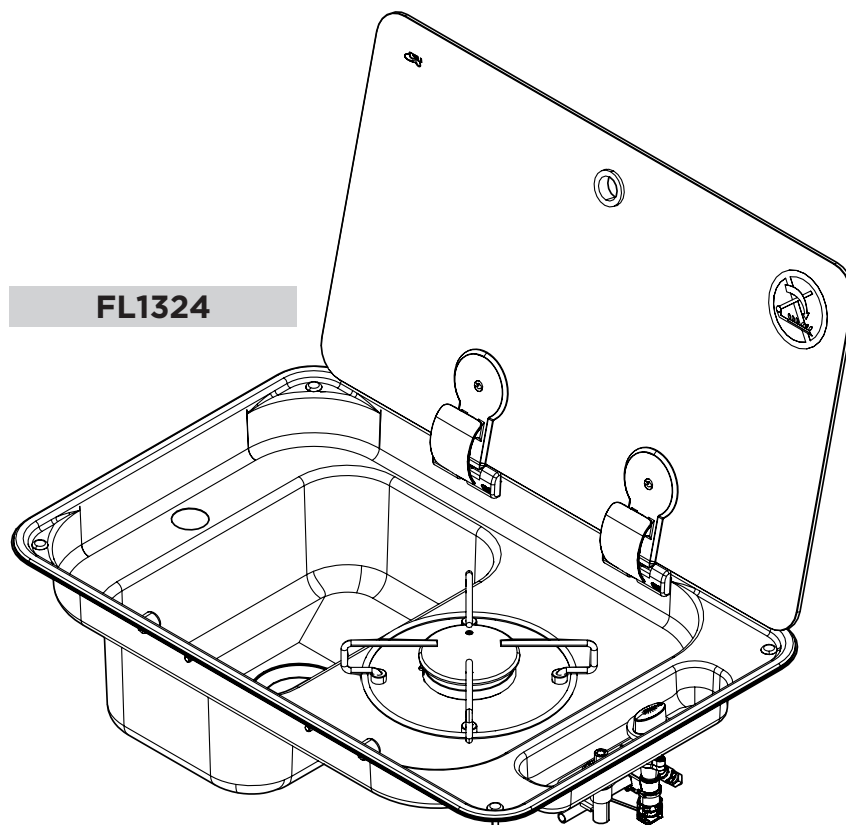
LOCALE DI INSTALLAZIONE	17
CARATTERISTICHE DEL LOCALE DI INSTALLAZIONE	17
SCARICO FUMI	17
INSTALLAZIONE SU STRUTTURA DI SOSTEGNO	18
FORO DI INCASSO	18
Distanze di sicurezza	19
POSIZIONAMENTO DELL'APPARECCHIATURA	20
COLLEGAMENTO GAS	21
CATEGORIE DI GAS	21
REQUISITI TUBI DI COLLEGAMENTO	21
PROCEDURA DI COLLEGAMENTO GAS	22
COLLEGAMENTO ELETTRICO (SOLO PER VERSIONE IGN)	22
CASISTICA GUASTI DOPO L'INSTALLAZIONE	23

ISTRUZIONI PER L'USO
24


DESCRIZIONE	24
AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE L'USO	28
USO	28
ACCENSIONE DEI BRUCIATORI	29
REGOLAZIONE DELLA FIAMMA	30
COTTURA O RISCALDAMENTO DI ALIMENTI	31
SPEGNIMENTO BRUCIATORE	31
ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO	32
PROCEDURE IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO	32
MANUTENZIONE E PULIZIA	33
LUNGI PERIODI DI INATTIVITÀ	34
SMALTIMENTO	34
GARANZIA	34

RICAMBI
35

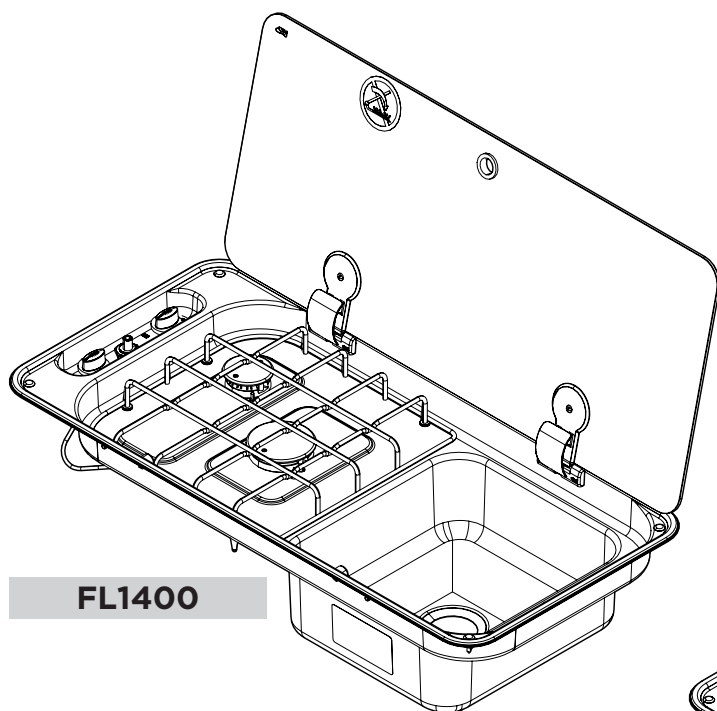

RICAMBI - FL13XX	35
RICAMBI - FL14XX	36
RICAMBI - FL17XX	37

SCHEDA TECNICA: FL1323 - FL1324**FL1323****FL1324**

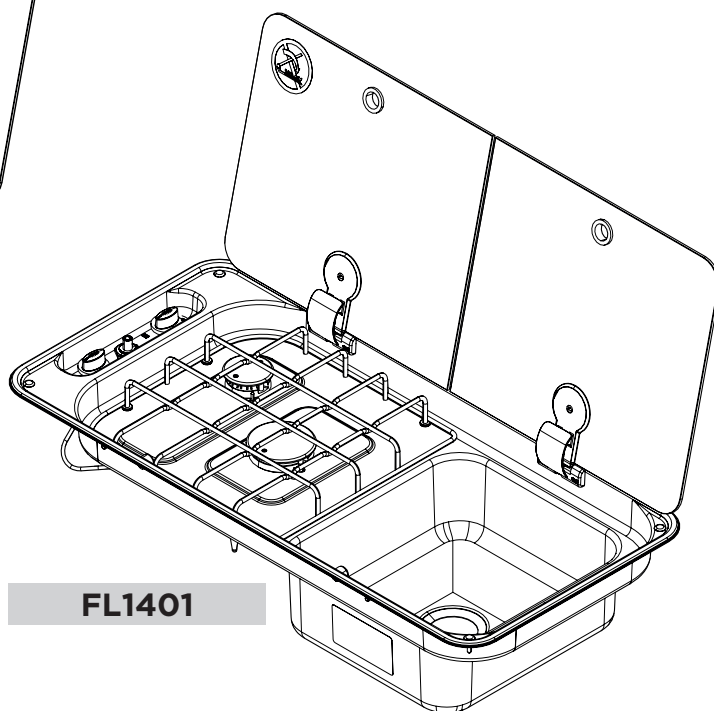
SCHEMA TECNICA: FL1323 - FL1324

Dimensioni	Larghezza 530 mm Profondità 340 mm Altezza 48 mm (zona cottura) 150 mm (zona lavello) Peso 3,6 kg
Piano Cottura (rubinetti dritti con bypass Ø 0,36 mm)	1 x bruciatore SEMIRAPIDO (SR): Pn 1,75 kW - iniettore Ø 0.65 mm - consumo 127,0 g/h Potenza nominale totale: 1.75 kW Consumo nominale totale: 127.00 g/h
Classe Dispositivo (EN 30-1-1 4.3)	CLASSE 3 - Piano cottura combinato da incasso
Categoria Dispositivo (EN 30-1-1 5.1.1.2)	CATEGORIA I
Famiglia Gas ammessi (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GAS DELLA TERZA FAMIGLIA ▪ I3 B/P ▪ I3+
Alimentazione Gas	CATEGORIA I3 B/P ▪ Butano (G30) 30 mbar ▪ Propano (G31) 30 mbar CATEGORIA I3+ ▪ Butano (G30) 28-30 mbar ▪ Propano (G31) 37 mbar
Connessione Elettrica (solo per versione IGN con accensione elettronica)	COLLEGAMENTO ELETTRICO IN BASSISSIMA TENSIONE - 12V / DC
Accensione (sistemi di accensione differenti in base alle specifiche di prodotto)	▪ S (MANUALE) - con utilizzo di accenditore esterno ▪ E (ELETTRONICA) - GENERATORE 12 V/DC - SCINTILLA - 10Kv @ 30 pF ▪ P (PIEZOELETTRICA) - Accenditore Piezoelettrico ad azionamento meccanico/manuale inserito nel piano cottura
Connessione Gas	Rampa in acciaio zincato: Ø 8 mm - spessore 1 mm terminale liscio (30 mm) adatto per raccordo a compressione di collegamento con tubo rigido / flessibile
Capillari Gas	Tubi capillari in rame: Ø 4 mm - spessore 0,5 mm Tubi capillari in alluminio: Ø 4 mm - spessore 0,8 mm
Materiali	▪ Acciaio inox AISI 304 ▪ Vetro ▪ Ferro cromato ▪ Zama ▪ Ottone ▪ Rame ▪ Acciaio zincato ▪ Lega alluminio ▪ Acciaio smaltato ▪ Epdm
Dichiarazione di Conformità (direttiva 2009/142/CE e GAR 2016/426/CE)	▪ assenza amianto ▪ materiali idonei secondo capitoli 2 e 3 (Allegato I - 2016/426/CE) ▪ non sono presenti saldature con punto di fusione inferiore a 450°C ▪ non sono stati usati materiali infiammabili ▪ i materiali sono idonei rispetto alle esigenze del capitolo 3.7

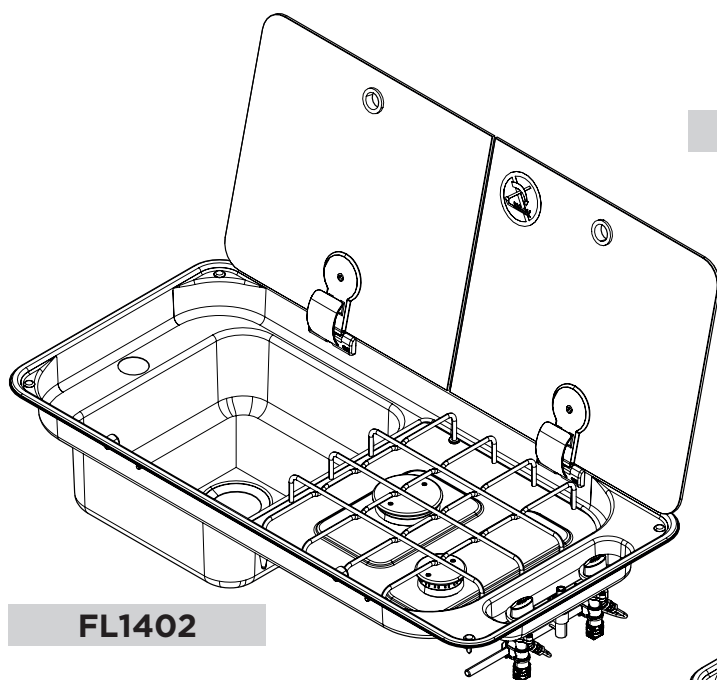
SCHEDA TECNICA: FL1400 - FL1401 - FL1402 - FL1410



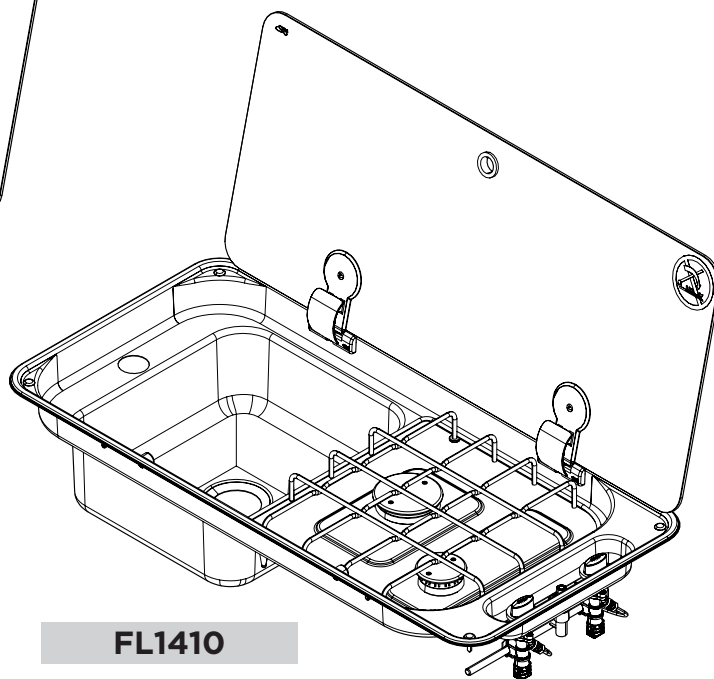
FL1400



FL1401



FL1402

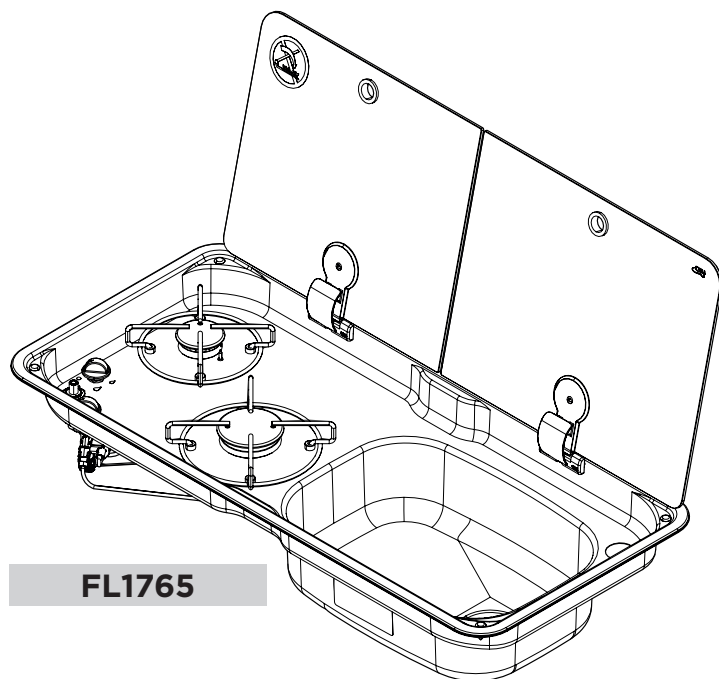


FL1410

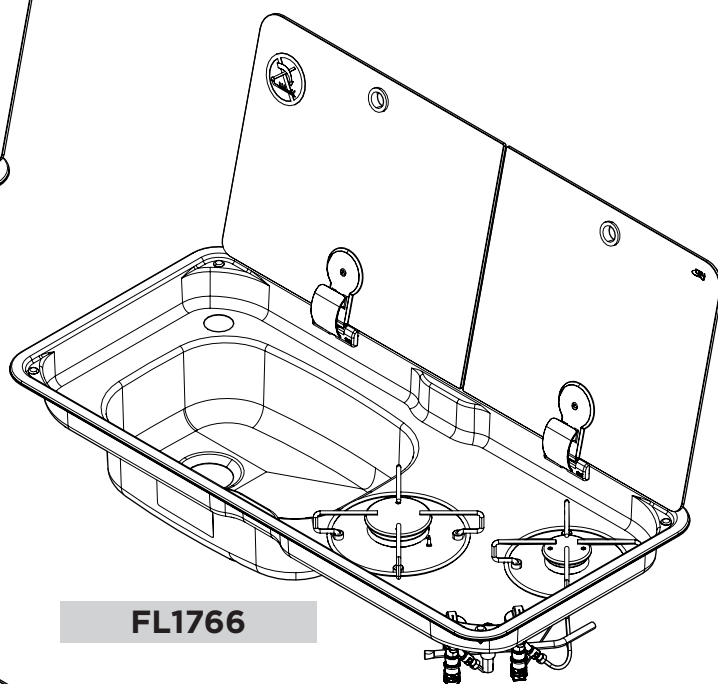
SCHEDA TECNICA: FL1400 - FL1401 - FL1402 - FL1410

Dimensioni	Larghezza 716 mm Profondità 340 mm Altezza 48 mm (zona cottura) 150 mm (zona lavello) Peso 5,5 kg
Piano Cottura (rubinetti dritti con bypass Ø 0,36 mm)	1 x bruciatore AUSILIARIO (AUX) Pn 1,00 kW - iniettore Ø 0.50 mm - consumo 72,50 g/h 1 x bruciatore SEMIRAPIDO (SR): Pn 1,75 kW - iniettore Ø 0.65 mm - consumo 127,0 g/h Potenza nominale totale: 2.75 kW Consumo nominale totale: 199.50 g/h
Classe Dispositivo (EN 30-1-1 4.3)	CLASSE 3 - Piano cottura combinato da incasso
Categoria Dispositivo (EN 30-1-1 5.1.1.2)	CATEGORIA I
Famiglia Gas ammessi (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GAS DELLA TERZA FAMIGLIA - I3 B/P - I3+
Alimentazione Gas	CATEGORIA I3 B/P - Butano (G30) 30 mbar - Propano (G31) 30 mbar CATEGORIA I3+ - Butano (G30) 28-30 mbar - Propano (G31) 37 mbar
Connessione Elettrica (solo per versione IGN con accensione elettronica)	COLLEGAMENTO ELETTRICO IN BASSISSIMA TENSIONE - 12V / DC
Accensione (sistemi di accensione differenti in base alle specifiche di prodotto)	- S (MANUALE) - con utilizzo di accenditore esterno - E (ELETTRONICA) - GENERATORE 12 V/DC - SCINTILLA - 10Kv @ 30 pF - P (PIEZOELETRICA) - Accenditore Piezoelettrico ad azionamento meccanico/manuale inserito nel piano cottura
Connessione Gas	Rampa in acciaio zincato: Ø 8 mm - spessore 1 mm terminale liscio (30 mm) adatto per raccordo a compressione di collegamento con tubo rigido / flessibile
Capillari Gas	Tubi capillari in rame: Ø 4 mm - spessore 0,5 mm Tubi capillari in alluminio: Ø 4 mm - spessore 0,8 mm
Materiali	- Acciaio inox AISI 304 - Vetro - Acciaio smaltato - Zama - Ottone - Rame - Acciaio zincato - Lega alluminio - Epdm
Dichiarazione di Conformità (direttiva 2009/142/CE e GAR 2016/426/CE)	- assenza amianto - materiali idonei secondo capitoli 2 e 3 (Allegato I - 2016/426/CE) - non sono presenti saldature con punto di fusione inferiore a 450°C - non sono stati usati materiali infiammabili - i materiali sono idonei rispetto alle esigenze del capitolo 3.7

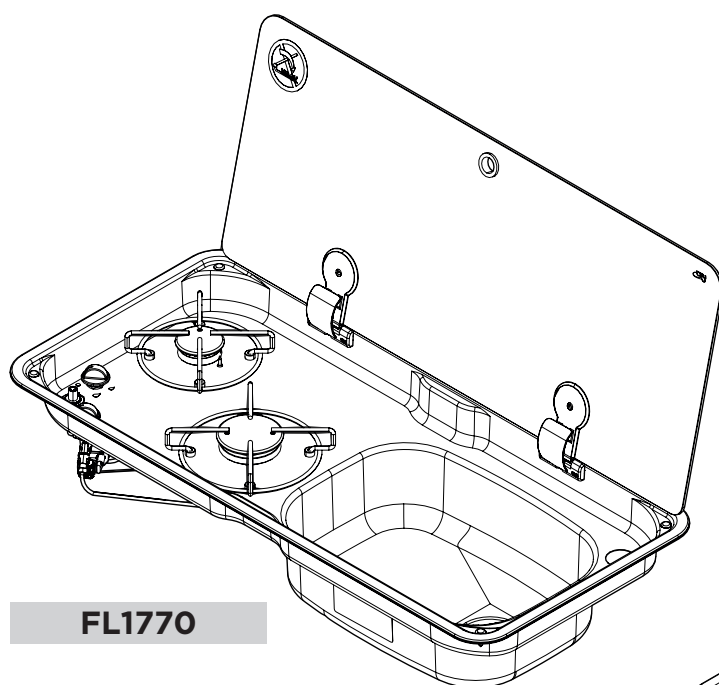
SCHEDA TECNICA: FL1765- FL1766 - FL1770 - FL1780



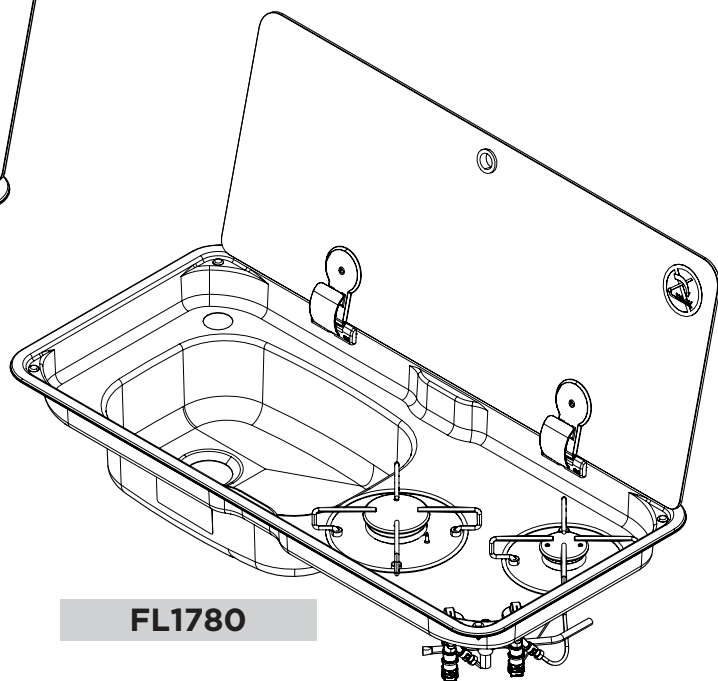
FL1765



FL1766



FL1770



FL1780

SCHEDA TECNICA: FL1765- FL1766 - FL1770 - FL1780

Dimensioni	Larghezza 765 mm Profondità 355 mm Altezza 48 mm (zona cottura) 150 mm (zona lavello) Peso 5,0 kg
Piano Cottura (rubinetti dritti con bypass Ø 0,36 mm)	1 x bruciatore AUSILIARIO (AUX) Pn 1,00 kW - iniettore ø 0.50 mm - consumo 72,50 g/h 1 x bruciatore SEMIRAPIDO (SR): Pn 1,75 kW - iniettore ø 0.65 mm - consumo 127,0 g/h Potenza nominale totale: 2.75 kW Consumo nominale totale: 199.50 g/h
Classe Dispositivo (EN 30-1-1 4.3)	CLASSE 3 - Piano cottura combinato da incasso
Categoria Dispositivo (EN 30-1-1 5.1.1.2)	CATEGORIA I
Famiglia Gas ammessi (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GAS DELLA TERZA FAMIGLIA - I3 B/P - I3+
Alimentazione Gas	CATEGORIA I3 B/P - Butano (G30) 30 mbar - Propano (G31) 30 mbar CATEGORIA I3+ - Butano (G30) 28-30 mbar - Propano (G31) 37 mbar
Connessione Elettrica (solo per versione IGN con accensione elettronica)	COLLEGAMENTO ELETTRICO IN BASSISSIMA TENSIONE - 12V / DC
Accensione (sistemi di accensione differenti in base alle specifiche di prodotto)	- S (MANUALE) - con utilizzo di accenditore esterno - E (ELETTRONICA) - GENERATORE 12 V/DC - SCINTILLA - 10Kv @ 30 pF - P (PIEZOELETTRICA) - Accenditore Piezoelettrico ad azionamento meccanico/manuale inserito nel piano cottura
Connessione Gas	Rampa in acciaio zincato: Ø 8 mm - spessore 1 mm terminale liscio (30 mm) adatto per raccordo a compressione di collegamento con tubo rigido / flessibile
Capillari Gas	Tubi capillari in rame: ø 4 mm - spessore 0,5 mm Tubi capillari in alluminio: Ø 4 mm - spessore 0,8 mm
Materiali	- Acciaio inox AISI 304 - Vetro - Acciaio cromato - Zama - Ottone - Rame - Acciaio zincato - Lega alluminio - Acciaio smaltato - Epdm
Dichiarazione di Conformità (direttiva 2009/142/CE e GAR 2016/426/CE)	- assenza amianto - materiali idonei secondo capitoli 2 e 3 (Allegato I - 2016/426/CE) - non sono presenti saldature con punto di fusione inferiore a 450°C - non sono stati usati materiali infiammabili - i materiali sono idonei rispetto alle esigenze del capitolo 3.7



INFORMAZIONI PRELIMINARI GENERALI

Leggere attentamente queste istruzioni prima dell'installazione e/o dell'uso dell'apparecchiatura.

Questo manuale di istruzioni per installazione, uso e manutenzione è parte integrante dell'apparecchio. Conservare questa documentazione in un luogo accessibile a tutti gli utilizzatori per consultazioni future. In caso di cessione o vendita dell'apparecchiatura, assicurarsi di consegnare al nuovo utente anche questo libretto al fine di informarlo circa la procedura di installazione, l'uso e le prescrizioni di sicurezza.



Una copia del presente manuale è sempre disponibile per la consultazione ed il download sul sito internet www.cansrl.com

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA



ATTENZIONE!

CAN S.r.l. declina ogni responsabilità per utilizzi diversi da quelli indicati. Non usare questo apparecchio per il riscaldamento di ambienti.



ATTENZIONE!

Non modificare l'apparecchio, a meno che la modifica non sia autorizzata ed effettuata dal Costruttore o da suoi tecnici autorizzati.



ATTENZIONE!

CAN S.r.l. declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.



ATTENZIONE!

Durante l'installazione, indossare i dispositivi di protezione individuale corretti. Seguire anche le norme di sicurezza applicabili.



ATTENZIONE!

Gli apparecchi a gas ed elettrici devono essere installati esclusivamente da professionisti qualificati e certificati, in possesso di tutti i requisiti tecnico-professionali richiesti dalla legge.



ATTENZIONE!

Accertarsi che il tipo di gas e la pressione corrispondano alle specifiche dell'apparecchio. Le specifiche sono riportate sulla targhetta di identificazione posta sul dispositivo.



ATTENZIONE!

Prestare la massima attenzione alle norme sulla ventilazione dei locali di installazione in vigore nel paese di utilizzo. Il dispositivo durante l'uso, genera prodotti di combustione che devono essere smaltiti all'esterno del locale garantendo un adeguata ventilazione.



ATTENZIONE!

Se non è possibile eseguire il montaggio del dispositivo secondo le istruzioni qui riportate, rivolgersi a CAN S.r.l.



ATTENZIONE!

Sostituire eventuali componenti guasti o difettosi esclusivamente con ricambi originali CAN S.r.l.


ATTENZIONE!

Non chiudere il coperchio di vetro quando i bruciatori sono accesi o ancora caldi.


ATTENZIONE!

Non far entrare in contatto i recipienti di cottura con i coperchi in vetro, le cerniere ed altre componenti plastiche quando il dispositivo è in uso.


ATTENZIONE!

Il funzionamento incontrollato e prolungato di un apparecchio a gas in un locale non adeguatamente ventilato può provocare l'accumulo di gas nocivi. Mantenere sempre una corretta ventilazione dei locali.


ATTENZIONE

Fughe di gas incombusti in locali non adeguatamente areati e privi dei necessari fori di ventilazione possono dare origini ad accumuli in grado di provocare asfissia o dare luogo a violente esplosioni se oggetto di innesco anche involontario. Assicurarsi di avere impianti e locali sicuri ed a norma di legge.

USO PREVISTO

I dispositivi descritti in questo manuale sono destinati unicamente alla cottura e al riscaldamento di alimenti. Ogni altro uso deve essere considerato improprio.

CAN S.r.l. declina ogni responsabilità per utilizzi diversi da quelli indicati.

- Non utilizzare l'apparecchiatura in ambienti esterni.
- Non utilizzare questo apparecchio per il riscaldamento di ambienti.


ATTENZIONE!

L'utilizzo di un apparecchio di cottura gas porta alla produzione di calore, di umidità e gas combustibili nel locale in cui è installato. Garantire sempre una adeguata aerazione dei locali mantenendo libere da ostruzioni e ben funzionanti le aperture/prese d'aria o le finestrate. Se ciò non fosse sufficiente, provvedere all'installazione di un dispositivo meccanico di ventilazione/estrazione dei prodotti della combustione (es. cappa aspirante).


ATTENZIONE!

L'apparecchiatura è dotata di un coperchio di vetro. I coperchi in vetro possono frantumarsi se surriscaldati o urtati da corpi contundenti. Aprire sempre il coperchio prima dell'accensione di qualsiasi bruciatore ed avere cura di spegnere i bruciatori lasciandoli raffreddare per qualche minuto prima di richiudere il coperchio in vetro alla fine di ogni ciclo di utilizzo.

OBBLIGHI E DIVIETI

OBBLIGHI

- Il luogo di installazione dell'apparecchiatura deve disporre di un sistema di aerazione e ventilazione regolamentare, rispettoso delle normative di settore, in buono stato di manutenzione e perfettamente funzionante, oltre ad essere adeguatamente dimensionato per lo scopo.
- Per l'installazione dell'apparecchiatura attenersi alle istruzioni presenti al capitolo **"Istruzioni per l'installatore"**. L'installazione deve essere eseguita solo da personale tecnico qualificato.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo con i tipi di gas indicati al paragrafo **"Categorie di gas"**.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura, impiegare solo padelle e tegami idonei allo scopo (fare riferimento al paragrafo specifico) sugli appositi supporti/griglie in dotazione con i piani di cottura,

assicurandosi che tali dispositivi mantengano una posizione perfettamente orizzontale e parallela al piano cottura, evitandone il ribaltamento ed il conseguente pericolo di ustioni e scottature per gli utenti. **Pericolo di ustione.**

- Sorvegliare sempre il piano cottura quando in funzione ed in particolar modo quando si stanno cucinando pietanze molto grasse o frittture.

DIVIETI

- Non installare l'apparecchiatura se alla ricezione risulta essere danneggiata.
- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita quando è in funzione.
- L'apparecchiatura non deve essere utilizzata da bambini di età inferiore a 14 anni e da persone con capacità fisiche, mentali e sensoriali ridotte o sprovviste delle conoscenze adeguate.
- Le zone di cottura e le superfici vicine si surriscaldano molto. Non toccare le superfici ad alta temperatura. **Pericolo di ustione.**
- È vietato chiudere il coperchio dell'apparecchiatura durante il funzionamento.
- Non utilizzare recipienti danneggiati, di dimensioni inadeguate e/o che eccedano i bordi del piano cottura o mal posizionati.
- Non riscaldare stoviglie prive di pietanze o di un adeguato contenuto di fluido di cottura.
- Non esporre l'apparecchiatura a correnti d'aria. I bruciatori potrebbero spegnersi.
- Non forzare le manopole nel caso risultassero bloccate. Contattare il servizio di Assistenza Tecnica.
- Non utilizzare il piano cottura come superficie d'appoggio.
- Non modificare e manomettere in alcun modo l'apparecchiatura.
- Non posizionare oggetti sensibili al calore o infiammabili (es. presine, tende, bottiglie di alcoolici, ecc..) nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
- Non lavare il piano cottura con getti d'acqua diretti e in pressione.

IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

Nella parte inferiore dell'apparecchiatura è presente un'etichetta di identificazione, in cui sono riportati:

- gli estremi della matricola,
- le caratteristiche tecniche schiofipologiche/funzionali,
- gli estremi della certificazione e della marcatura CE.

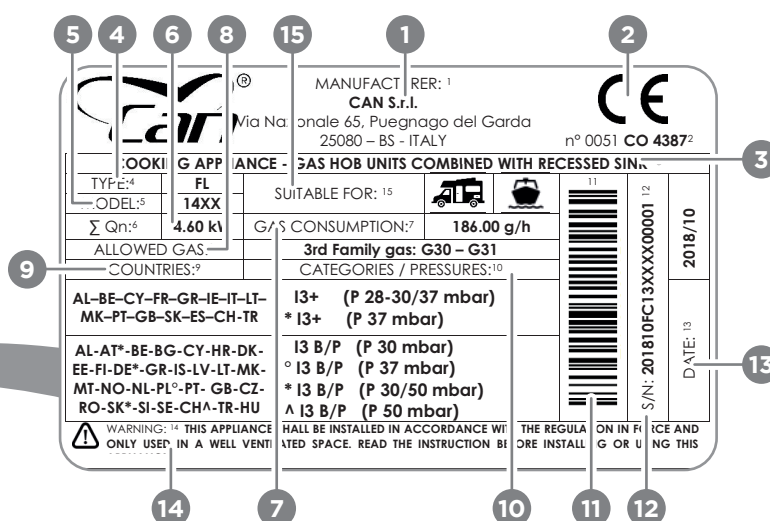
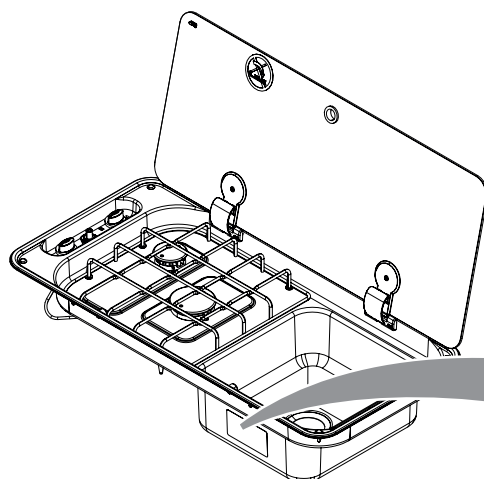


La marcatura CE attesta che il prodotto soddisfa i requisiti del Regolamento UE 2016/426 sugli apparecchi che bruciano carburanti gassosi.



ATTENZIONE!

La targhetta di identificazione non deve essere rimossa.



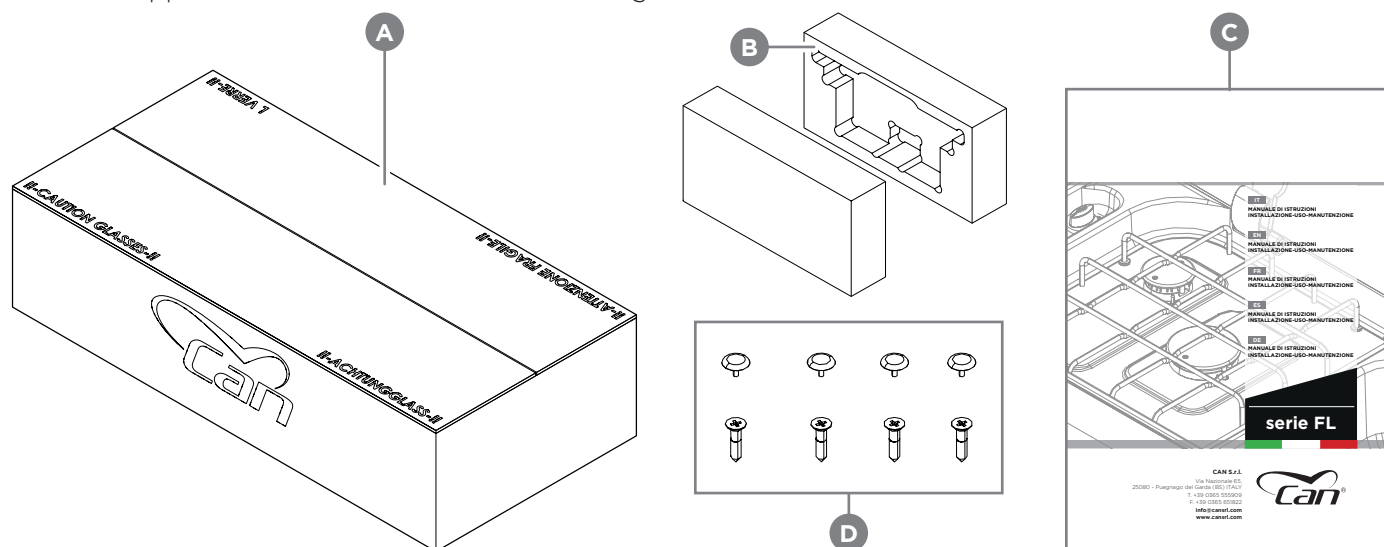
POS.	CAMPO	DESCRIZIONE
1	COSTRUTTORE	Campo contenete i riferimenti al produttore dei dispositivi ed all'ubicazione dell'unità produttiva (inserimento di riferimenti al marchio commerciale o logo del produttore).
2	CERTIFICATO CE	PIN - Numero certificato CE
3	DESCRIZIONE	Descrizione/nomenclatura del dispositivo
4	TIPO	Serie del dispositivo
5	MODELLO	Modello del dispositivo
6	POTENZA TOTALE	Sommatoria delle potenze nominali dei bruciatori installati (dato espresso in kW)
7	CONSUMO TOTALE	Consumo totale massimo di gas del dispositivo (espresso in grammi/ora)
8	ALIMENTAZIONE GAS	Tipologie di gas ammessi per l'alimentazione del dispositivo (riferimenti alla normativa EN 437 e EN 30-1-1)
9	PAESI DI UTILIZZO	Paesi in cui è possibile utilizzare una determinata categoria/pressione di alimentazione del gas tra quelle indicate nei riquadri "CATEGORIES/PRESSURES" (riferimenti alla normativa EN 437 e EN 30-1-1)
10	CATEGORIE E PRESSIONI CONSENTITE	Categoria e range di pressioni di utilizzo per i gas di alimentazione del dispositivo (riferimenti alla normativa EN 437 e EN 30-1-1)
11	CODICE A BARRE	Codice a barre univoco del dispositivo
12	NUMERO SERIALE	Numero seriale univoco del dispositivo
13	DATA DI PRODUZIONE	Data di produzione del dispositivo
14	MESSAGGI DI ALLERTA	Messaggio di allerta per installatore ed utilizzatore del prodotto (riferimenti alla EN 30-1-1)
15	ALTRI LUOGHI DI INSTALLAZIONE	Altri luoghi di installazione consentiti oltre all'ambiente domestico

RICEZIONE DELL'APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura viene consegnata al cliente all'interno di una scatola di cartone **(A)**, protetta da gusci in polistirolo sagomati **(B)** in modo da evitare danneggiamenti durante il trasporto e lo stoccaggio.

All'interno della scatola, oltre all'apparecchiatura, si trovano anche:

- il manuale di installazione, uso e manutenzione **(C)**,
- un kit di fissaggio **(D)** comprensivo delle viti e degli eventuali accessori per l'installazione dell'apparecchiatura sulla struttura di sostegno.



CONTROLLO E MOVIMENTAZIONE

Alla ricezione dell'apparecchiatura, procedere con il disimballo.

Dopo aver rimosso tutti i materiali di imballo e le pellicole protettive presenti, controllare l'eventuale presenza di anomalie.

Nel caso si riscontri la presenza di anomalie, non eseguire le operazioni di installazione e rivolgersi al rivenditore entro 8 giorni dalla data di acquisto, comunicando i dati riportati sull'etichetta identificativa dell'apparecchiatura ed i problemi riscontrati.



ATTENZIONE!

Non lasciare incustodito o abbandonare l'imballo o parti di esso nell'ambiente perché potenzialmente pericoloso (pericolo di soffocamento per bambini ed animali).

Per movimentare l'apparecchiatura nel luogo dell'installazione, sollevarla manualmente.



ATTENZIONE!

Prestare attenzione durante la movimentazione per non arrecare danni all'apparecchiatura stessa, a persone, animali e cose nelle immediate vicinanze.



ATTENZIONE!

I bordi ed alcune parti dell'apparecchiatura potrebbero essere taglienti: prestare attenzione ed indossare sempre gli idonei dispositivi di protezione individuale (DPI).

SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I materiali utilizzati per l'imballo sono riciclabili e devono essere raccolti secondo le locali regole sulla raccolta differenziata.



ATTENZIONE!

Separare i vari materiali costituenti l'imballo e smaltirli in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.



ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

**ATTENZIONE!**

L'installazione e tutti gli interventi sull'apparecchiatura descritti in questo manuale di istruzioni devono essere eseguiti da personale tecnico qualificato e nel rispetto delle norme vigenti.

**ATTENZIONE!**

Indossare sempre dispositivi di protezione individuale (DPI) idonei al tipo di operazione/lavorazione in corso di svolgimento.

**ATTENZIONE!**

Gli impianti di allacciamento gas ed i locali di installazione devono essere idonei e rispondere alle norme di sicurezza in vigore nel Paese di utilizzo.

**ATTENZIONE!**

Durante le operazioni di installazione, manutenzione o riparazione chiudere sempre i rubinetti principali gas, in modo tale che la linea di adduzione del gas al piano cottura sia "GAS FREE" e non ci sia pericolo di incendio/esplosione o avvelenamento/soffocamento.

**ATTENZIONE!**

Accertarsi di aver isolato anche la linea elettrica per evitare che l'installatore possa rischiare folgorazioni.

- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se risulta essere danneggiata.
- Rispettare le distanze minime dalle pareti laterali e dalle altre apparecchiature (fare riferimento al paragrafo "**Distanze di sicurezza**").
- L'apparecchiatura non è collegata ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Sarà cura dell'utente utilizzare l'apparecchiatura garantendo un elevato tasso di ventilazione dell'ambiente in cui è installata.

LOCALE DI INSTALLAZIONE

CARATTERISTICHE DEL LOCALE DI INSTALLAZIONE



L'apparecchiatura non è stata progettata per il funzionamento all'aperto. Non è consentito installare l'apparecchiatura in ambienti esterni e direttamente esposti agli agenti atmosferici.

L'apparecchiatura deve essere posizionata in un locale interno, idoneo allo scopo. Il locale deve rispondere alle norme di sicurezza in vigore nel Paese di utilizzo. Non è consentito installare il dispositivo in un locale da bagno o in un locale adibito esclusivamente a camera da letto.

**ATTENZIONE!**

I locali di installazione devono avere un ricambio d'aria continuo o comunque tale da garantire la normale e corretta combustione del gas (secondo norma UNI 7131 o altre norme tecniche di riferimento nei settori di impiego, esempio EN721 - EN1645-1 - EN1646-1 - EN1949 - EN ISO 10293).

SCARICO FUMI

L'apparecchiatura non è dotata di un sistema di evacuazione/scarico dei fumi e dei prodotti di combustione. Verificare sempre la presenza nel locale, di opportune prese di areazione.



Qualora venga installata una cappa sopra al piano cottura, consultare le istruzioni di montaggio della cappa nelle quali è riportata la distanza corretta da rispettare.

INSTALLAZIONE SU STRUTTURA DI SOSTEGNO

L'apparecchiatura deve essere montata su di una struttura di sostegno, il cui materiale sia ignifugo e resistente al calore ed abbia tutti i requisiti di robustezza indicati dalle norme tecniche di settore (esempio EN14749). Il piano di lavoro deve essere disposto in posizione perfettamente orizzontale e perpendicolare a tutte le pannellature verticali circostanti. L'area nelle vicinanze dell'apparecchiatura potrebbe essere molto calda, prestare cautela e non posizionare in questo spazio prese di corrente, altri elettrodomestici, cavi elettrici, tubazioni e qualsiasi materiale sensibile al calore o infiammabile.

ATTENZIONE!



L'apparecchiatura deve essere posizionata in un locale privo di spifferi o di correnti d'aria che possono influire negativamente sulla combustione. La posizione di installazione prescelta deve inoltre impedire l'accumulo di gas incombusti.

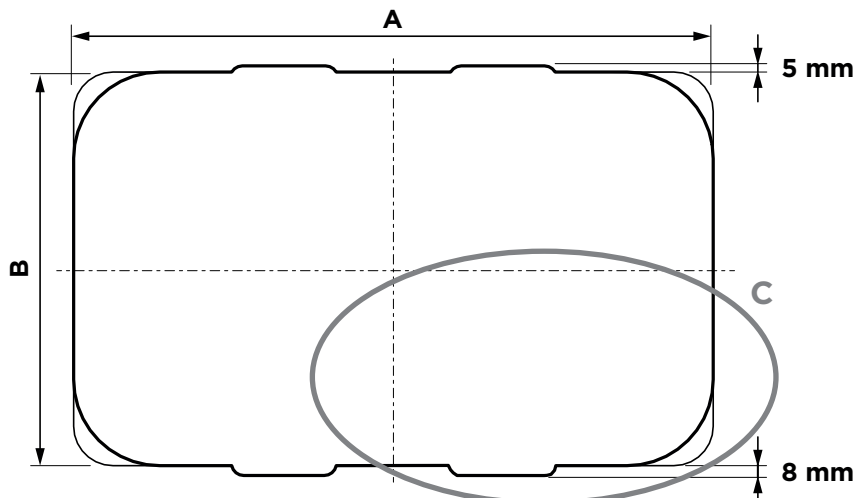
Attenersi alle dimensioni indicate nel presente manuale. Qualsiasi scostamento potrebbe causare un eccessivo aumento della temperatura. Le superfici circostanti devono essere in grado di resistere agli aumenti di temperatura ammessi dalla norma EN30-1-1 e in conformità con la progettazione di questa unità. Tutti i materiali combustibili, quali tende e mensole, devono essere tenuti lontano dall'apparecchio. Controllare la temperatura ammissibile dei materiali utilizzati per le superfici circostanti per garantirne la conformità ai requisiti di EN30-1-1.

FORO DI INCASSO

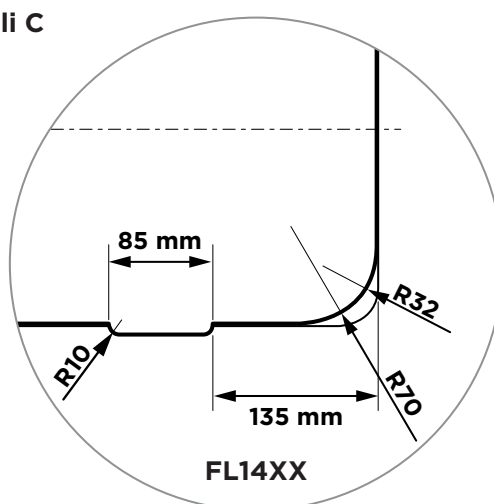
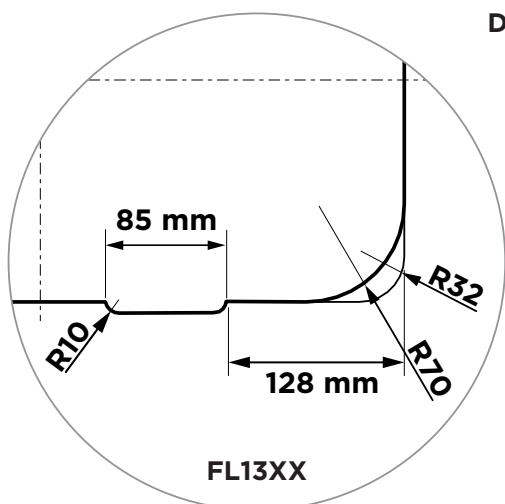
Nella struttura di sostegno si deve predisporre un foro da incasso idoneo. Per le dimensioni del foro in riferimento al modello acquistato, consultare la seguente tabella:

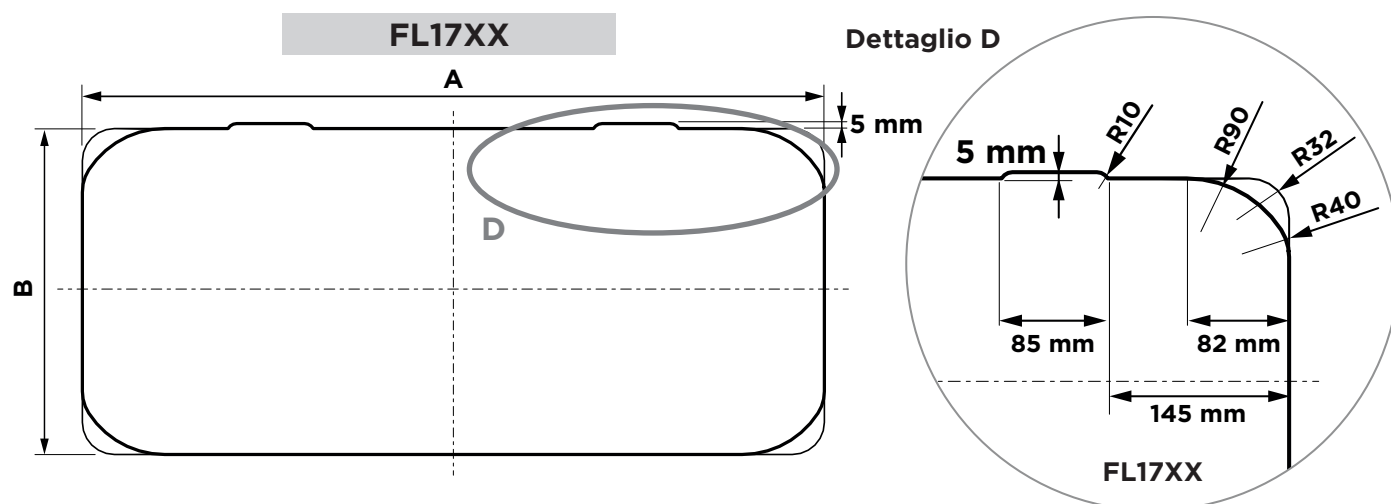
MISURE FORO DA INCASSO		
MODELLO	A [mm]	B [mm]
FL1323	520	320
FL1324	520	320
FL1400	700	320
FL1401	700	320
FL1402	700	320
FL1410	700	320
FL1765	740	325
FL1766	740	325
FL1770	740	325
FL1780	740	325

FL13XX - FL14XX



Dettagli C





DISTANZE DI SICUREZZA

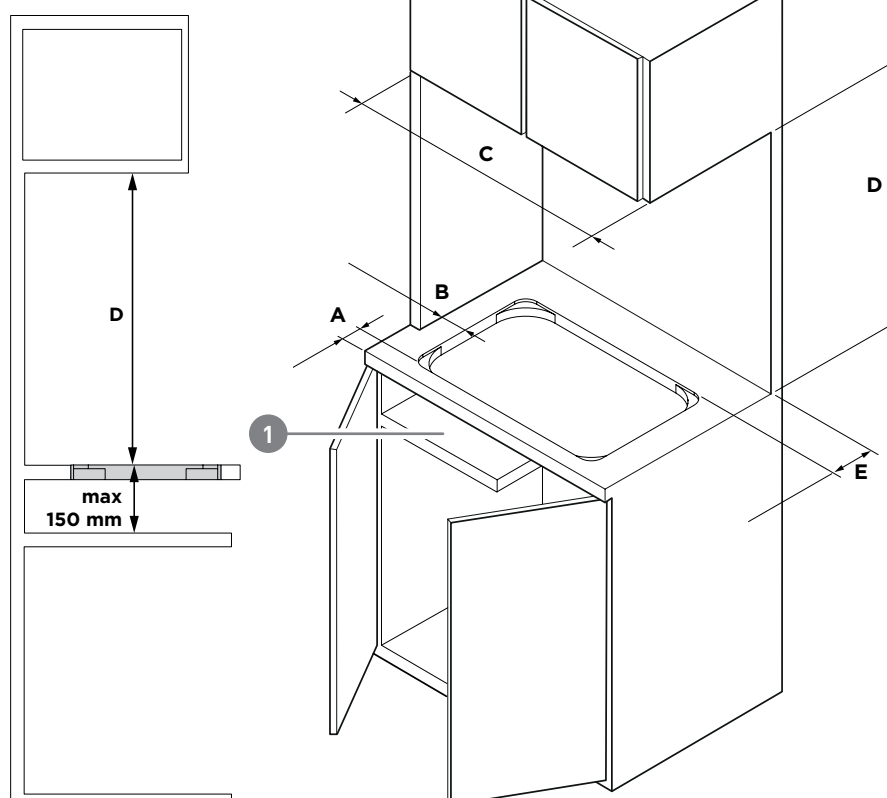
L'apparecchiatura deve essere tenuta ad una determinata distanza dalle pareti laterali e superiore. Consultare la seguente tabella:

DIMENSIONI E DISTANZE MINIME DI SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE					
MODELLO	A [mm]	B [mm]	C [mm]	D [mm]	E [mm]
FL1323	50	55	520	650	110
FL1324	50	55	520	650	110
FL1400	50	55	700	650	110
FL1401	50	55	700	650	110
FL1402	50	55	700	650	110
FL1410	50	55	700	650	110
FL1765	50	55	740	650	105
FL1766	50	55	740	650	105
FL1770	50	55	740	650	105
FL1780	50	55	740	650	105

Se l'apparecchiatura sarà incassata sopra ad un forno o a qualsiasi altro elettrodomestico in tensione, è necessario predisporre anche un pannello di separazione come indicato al punto **1**. Ricordarsi di predisporre nel mobile adeguati fori per il passaggio del tubo del gas, delle tubazioni idrauliche e dell'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura se presenti.



ATTENZIONE!
Proteggere il fondo dell'apparecchiatura da urti e contatti con cassetti ed attrezzature da cucina presenti negli scomparti sottostanti.



POSIZIONAMENTO DELL'APPARECCHIATURA

Per il posizionamento dell'apparecchiatura sulla struttura di sostegno, procedere come descritto:

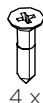
PASSO	AZIONE
1	Posizionare la guarnizione (accessorio venduto separatamente) sui bordi dello stampato metallico o la pasta sigillante (se presente).
2	Posizionare l'apparecchiatura sopra il foro di incasso spingendola contro la struttura di sostegno.
3	Fissare l'apparecchiatura utilizzando le viti di fissaggio presenti nell'apposito kit e avvitarle in corrispondenza delle forature predisposte nei quattro angoli dello stampato metallico. Nota: assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente posizionato nel vano prima di procedere al fissaggio finale.



ATTENZIONE!

Sotto al piano deve essere presente un'apertura di passaggio per il collegamento gas ed elettrico di almeno 50 x 50 mm.

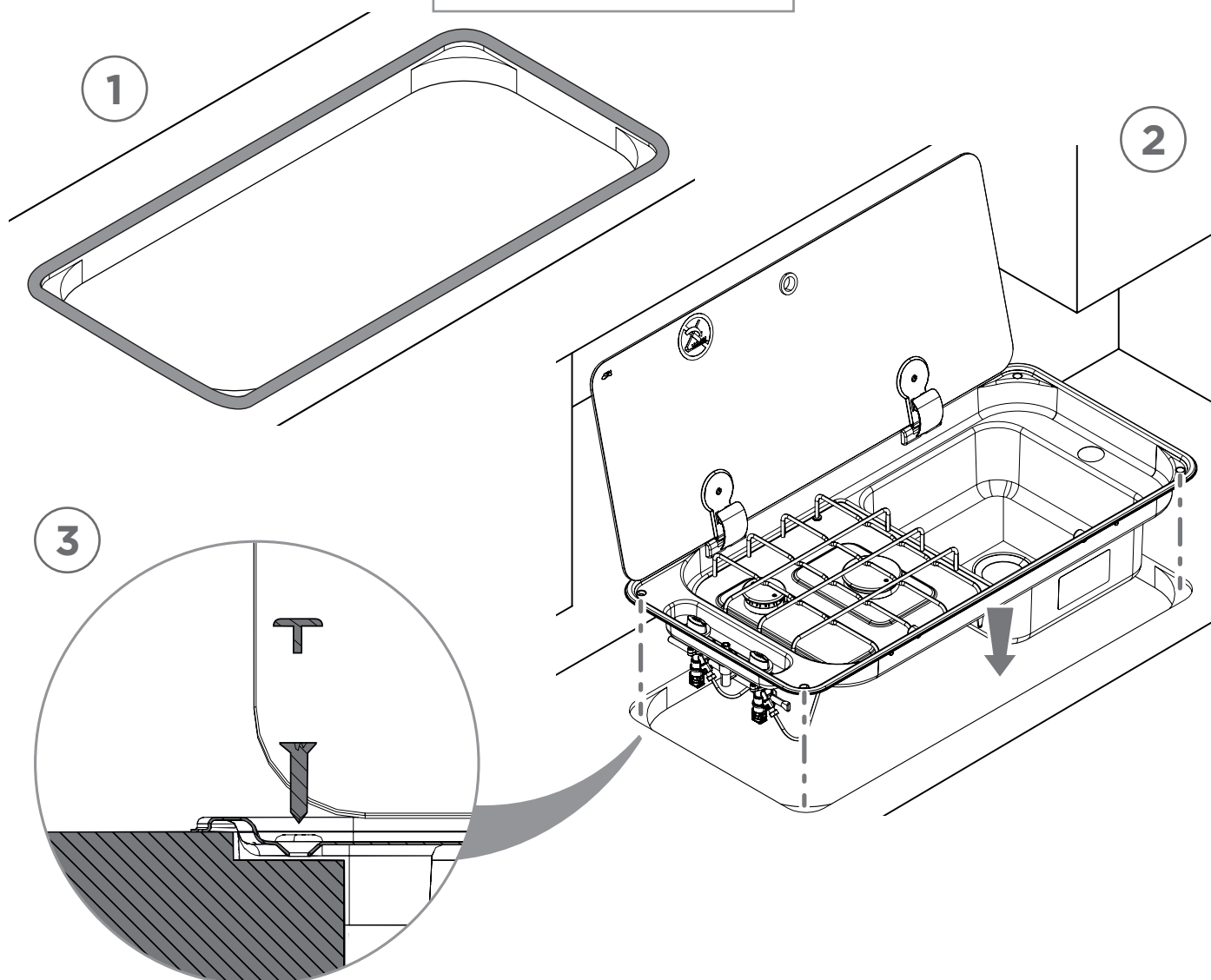
ATTREZZATURA NECESSARIA



4 x



4 x



COLLEGAMENTO GAS

ATTENZIONE!



Prima di eseguire il collegamento, accertarsi che l'impianto gas e i locali di installazione siano idonei allo scopo e conformi alle normative vigenti nel Paese di installazione. Fare riferimento alle normative tecniche specifiche relative alla conformità degli impianti gas (GPL) per i settori domestico (UNI CIG 7131 e 7129), nautico (UNI EN ISO 10239) e dei veicoli ricreazionali (UNI EN 1949).

Prima di eseguire il collegamento gas, verificare che:

- la linea di alimentazione sia libera da ostruzioni e di portata sufficiente ad assicurare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura;
- immediatamente a valle della bombola o del contenitore di gas con il quale si alimenta l'impianto, sia presente un regolatore/riduttore di pressione adeguato e conforme alle categorie di gas impiegabili sull'apparecchio;
- sulla linea di alimentazione, a valle del regolatore e immediatamente a monte dell'apparecchiatura che si intende collegare, in luogo facilmente accessibile ed ispezionabile, sia inserito un rubinetto di intercettazione del gas o valvola atta al sezionamento dell'impianto (**Nota bene:** tale valvola dovrà sempre essere chiusa durante le operazioni di installazione e manutenzione dell'apparecchiatura).



ATTENZIONE!

Verificare che il tipo di gas con il quale sarà alimentata l'apparecchiatura sia tra quelli consentiti ed elencati in questo libretto di istruzioni (vedere paragrafo "Categorie di gas").

CAN S.r.l. declina ogni responsabilità per collegamenti errati, non eseguiti a regola d'arte o eseguiti da soggetti non qualificati professionalmente.

CATEGORIE DI GAS

L'apparecchiatura è stata progettata per un corretto funzionamento unicamente con le tipologie e le pressioni di esercizio delle categorie di gas sottostanti:

CATEGORIA DEL GAS E PAESE DI DESTINAZIONE	DENOMINAZIONE GAS	PRESSIONE ESERCIZIO
I3B/P (30) AT-BE-DE-DK-FI-GB-NL-NO-PT-SE-SI	Butano (G30) Propano (G31)	30 mbar 30 mbar
I3+ (28-30/37) BE-CH-ES-FR-GB-IE-IT-PT-SI	Butano (G30) Propano (G31)	28 - 30 mbar 37 mbar

REQUISITI TUBI DI COLLEGAMENTO

ATTENZIONE!



Il collegamento dell'apparecchiatura alla condotta del gas deve essere effettuato a mezzo di idoneo tubo di collegamento con l'impiego di raccordi a tenuta certificati della tipologia più adatta all'applicazione.

È possibile utilizzare tubi di collegamento flessibili. Essi devono:

- essere sempre ispezionabili,
- essere protetti dal contatto con parti calde (es. coppe bruciatori),
- essere protetti dalle parti mobili dell'incasso (cassetti, antelli, etc...),
- avere lunghezza conforme alle norme tecniche per ciascun settore di riferimento.

Evitare ogni tipo di sollecitazione meccanica sui tubi flessibili durante l'installazione e durante l'utilizzo (protezione contro trazione, torsione, schiacciamento, etc...).



ATTENZIONE!

Effettuare la manutenzione e sostituzione periodica del tubo flessibile entro la data di scadenza riportata sulla guaina. Non impiegare in alcun modo tubi flessibili scaduti o danneggiati.

PROCEDURA DI COLLEGAMENTO GAS

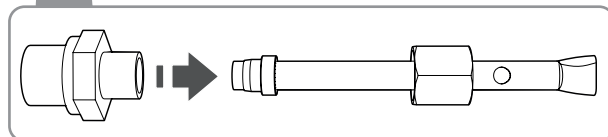
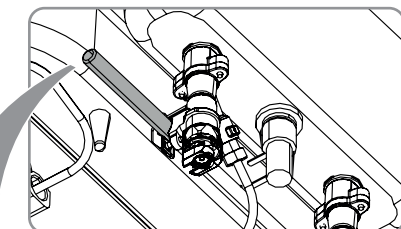
L'apparecchiatura viene fornita con una rampa gas avente una porzione terminale liscia e libera per almeno 30 mm, atta ad ospitare raccordi a compressione idonei. Per eseguire il collegamento del gas, procedere come descritto di seguito:

PASSO	AZIONE
1	Collegare il tubo di Ø 8 mm al raccordo a stringere della rete di distribuzione gas.



ATTENZIONE!

Durante le operazioni di installazione e collegamento, il tubo conduttore di gas dell'apparecchio non deve essere soggetto a torsione, trazione o altre sollecitazioni meccaniche che ne possano compromettere la tenuta e la resistenza.



Nota Bene: i raccordi non fanno parte della prodotto. La fornitura ed il collegamento sono unicamente a cura dell'installatore.

Dopo aver raccordato l'apparecchiatura alla rete del gas, controllare la tenuta dei raccordi utilizzando una soluzione di acqua e sapone o avvalendosi di un dispositivo di collaudo per prove di tenuta in pressione, normalmente in dotazione ai tecnici installatori di impianti gas.



ATTENZIONE!

È severamente vietato l'utilizzo di fiamme libere per la verifica della tenuta e della messa in servizio del dispositivo! Se il test è soddisfacente, è possibile procedere all'accensione di tutti i bruciatori per verificare che la fiamma sia regolare e stabile.

COLLEGAMENTO ELETTRICO (solo per versione IGN)

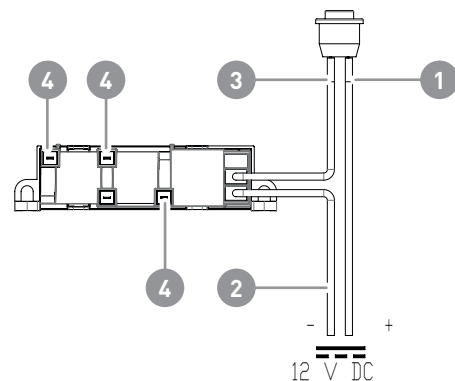
Le versioni di prodotto IGN sono dotate di un generatore di scintilla in bassa tensione (12 V CC) per l'accensione dei bruciatori, generalmente installato su una staffa metallica nella parte inferiore del piano cottura. Per collegare il generatore alla rete locale di distribuzione della corrente elettrica, procedere come descritto:

PASSO	AZIONE
1	Connettere l'estremità libera del conduttore nero (-) al polo negativo dei morsetti di rete o di un accumulatore.
2	Connettere l'estremità libera del conduttore nero (+) al polo positivo dei morsetti di rete o di un accumulatore.



ATTENZIONE!

È severamente vietato ogni tipo di collegamento dell'apparecchiatura ad una rete di alimentazione che non sia a 12V ed in corrente continua (CC). Qualsiasi altro collegamento può costituire un gravissimo pericolo per l'utilizzatore dell'apparecchiatura oltre che cagionare danni irreversibili al dispositivo stesso.



- 1 Cavo alimentazione polo positivo
- 2 Cavo alimentazione polo negativo
- 3 Cavo collegamento pulsante generatore
- 4 Alloggiamento fast-on candelette
- 5 Connettori fast on candelette
- 6 Connettori fast-on alimentazione 12V DC (+ -)

CASISTICA GUASTI DOPO L'INSTALLAZIONE

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente dopo l'installazione, eseguire i controlli riportati in tabella.

PROBLEMATICA	POSSIBILI SOLUZIONI
Il flusso del gas sembra irregolare	Controllare che il rubinetto del gas sia completamente aperto.
	Controllare che la rete di alimentazione del combustibile abbia portata adeguata.
	Controllare che gli spartifiamma ed i relativi cappellotti siano posizionati correttamente e siano liberi da ostruzioni.
	Controllare che gli ugelli siano adatti al tipo di gas utilizzato.
	Controllare la compatibilità e la corretta taratura del regolatore di pressione se presente.
	Controllare il tubo di alimentazione gas (tubo ostruito, tubo piegato/schiacciato, tubo eccessivamente lungo, tubo inadatto, ecc...).



Se dopo tutti i controlli effettuati, l'apparecchiatura continua a non funzionare correttamente, contattare il rivenditore autorizzato di zona.



ATTENZIONE!

Installare l'apparecchiatura secondo le prescrizioni contenute nel presente manuale. Installazioni non conformi, possono dare luogo a disagi, guasti, danni e gravi pericoli per l'installatore e per l'utente.



ISTRUZIONI PER L'USO

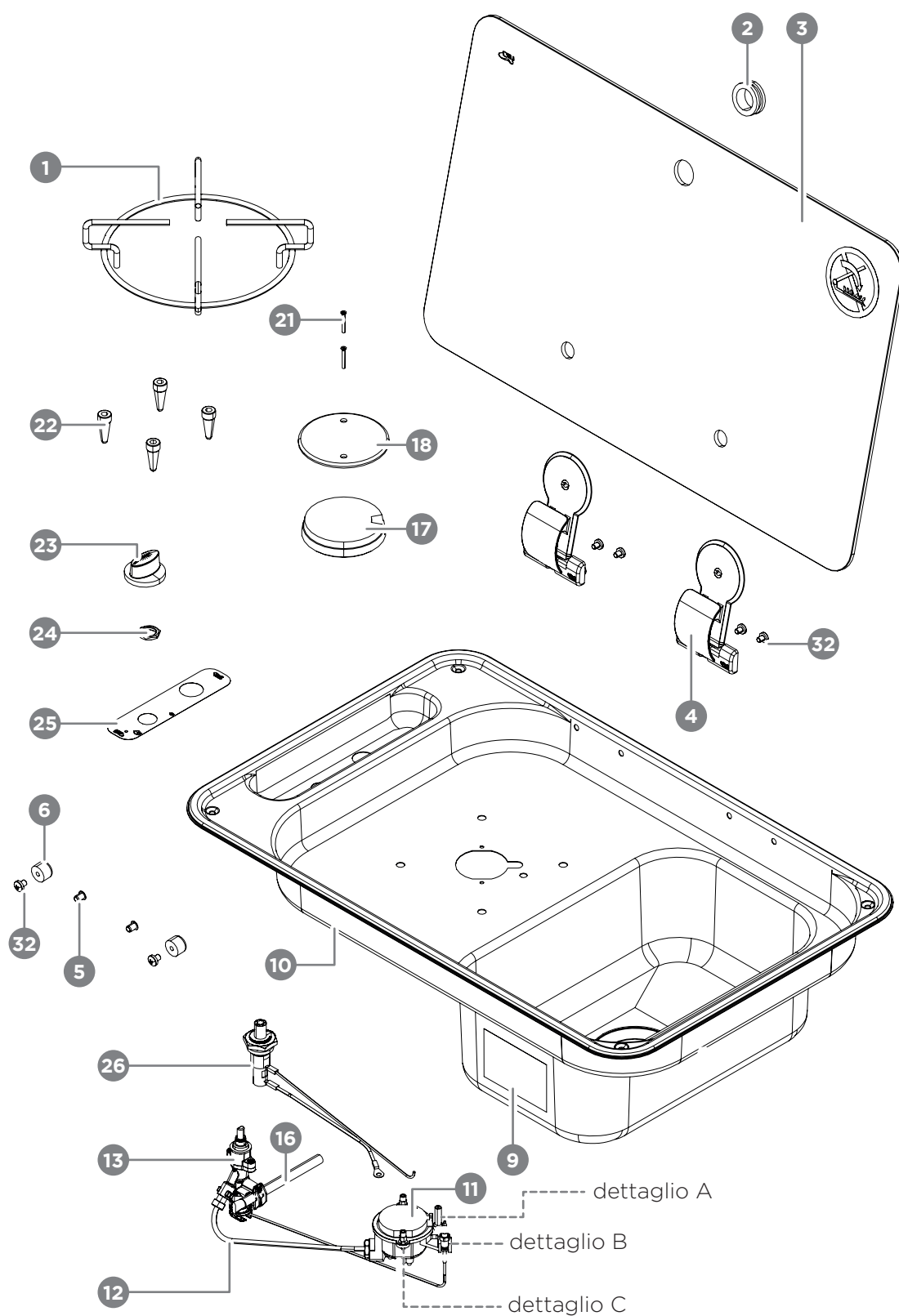
DESCRIZIONE



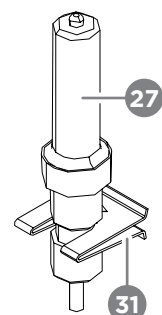
Per il posizionamento dei componenti elencati in tabella fare riferimento ai disegni esplosi delle pagine seguenti.

POS.	COMPONENTE
1	Griglia in filo
2	Anellino per coperchio in vetro
3	Coperchio in vetro
4	Cerniera per coperchio in vetro
5	Tappo in plastica
6	Silent block per appoggio coperchio
7	Copritesta per viti di fissaggio
8	Vite di fissaggio piano cottura
9	Etichetta CE
10	Stampato metallico
11	Coppa bruciatore SR con ugello iniettore
12	Tubo capillare gas per bruciatore SR
13	Rubinetto gas con valvola di sicurezza
14	Coppa bruciatore AUX con ugello iniettore
15	Tubo capillare gas per bruciatore AUX
16	Rampa gas principale
17	Spartifiamma bruciatore SR
18	Cappellotto bruciatore SR
19	Spartifiamma bruciatore AUX
20	Cappellotto bruciatore AUX
21	Viti di fissaggio cappellotti e spartifiamma
22	Gommini / boccole per griglia
23	Manopola per rubinetto gas
24	Dado fissaggio rubinetto gas
25	Etichetta adesiva quadro comandi
26	Accenditore piezoelettrico a scatto
27	Candeletta accensione
28	Termocoppia
29	Colonna di fissaggio bruciatori
30	Dado fissaggio termocoppia
31	Graffetta di fissaggio candeletta
32	Vite di fissaggio cerniera e silentblock

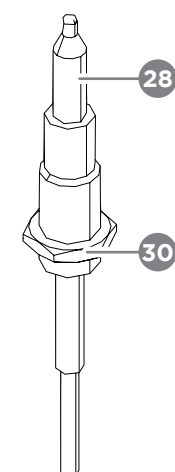
TIPO FL13XX



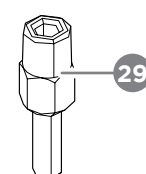
dettaglio A



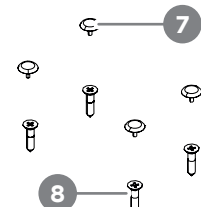
dettaglio B



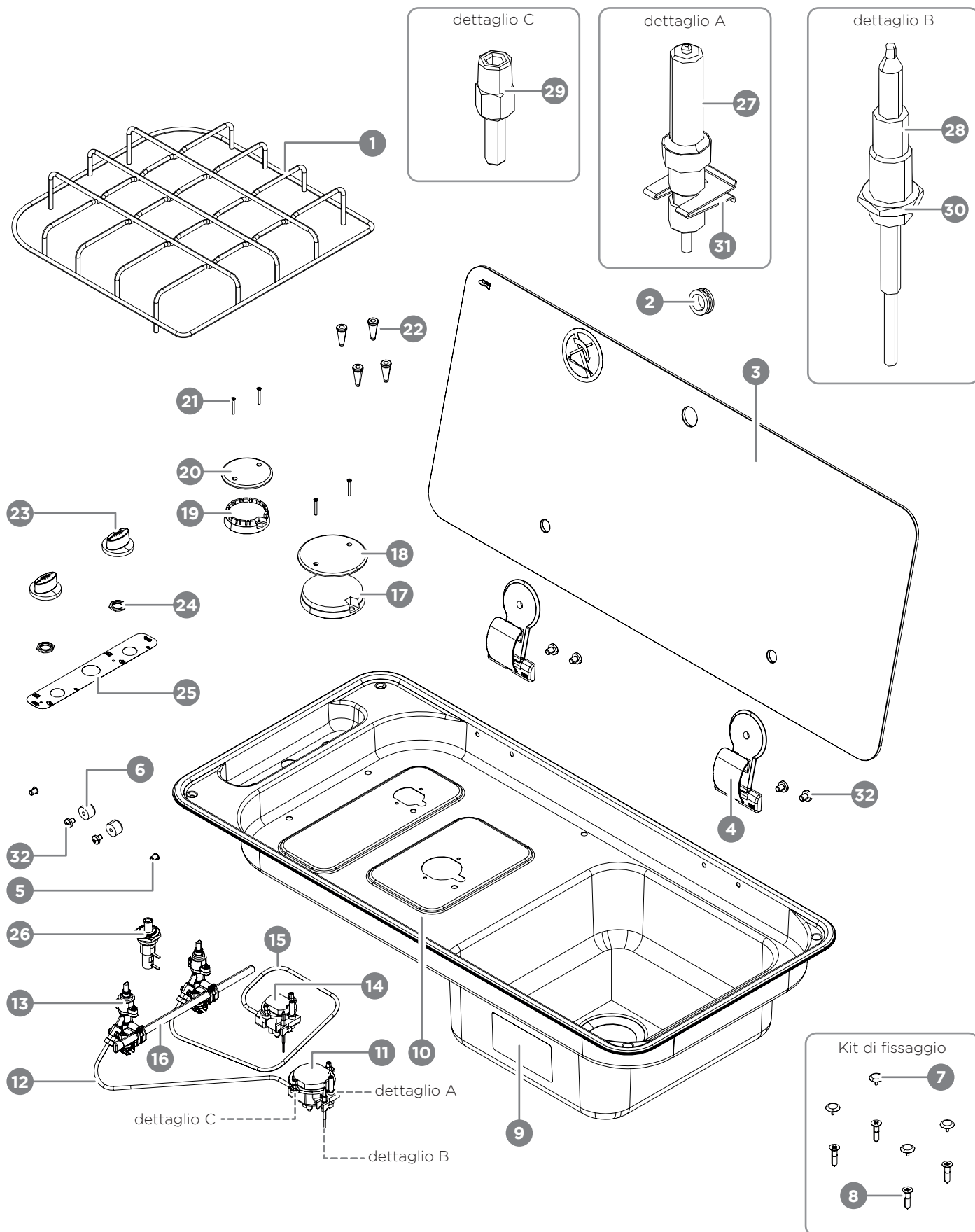
dettaglio C



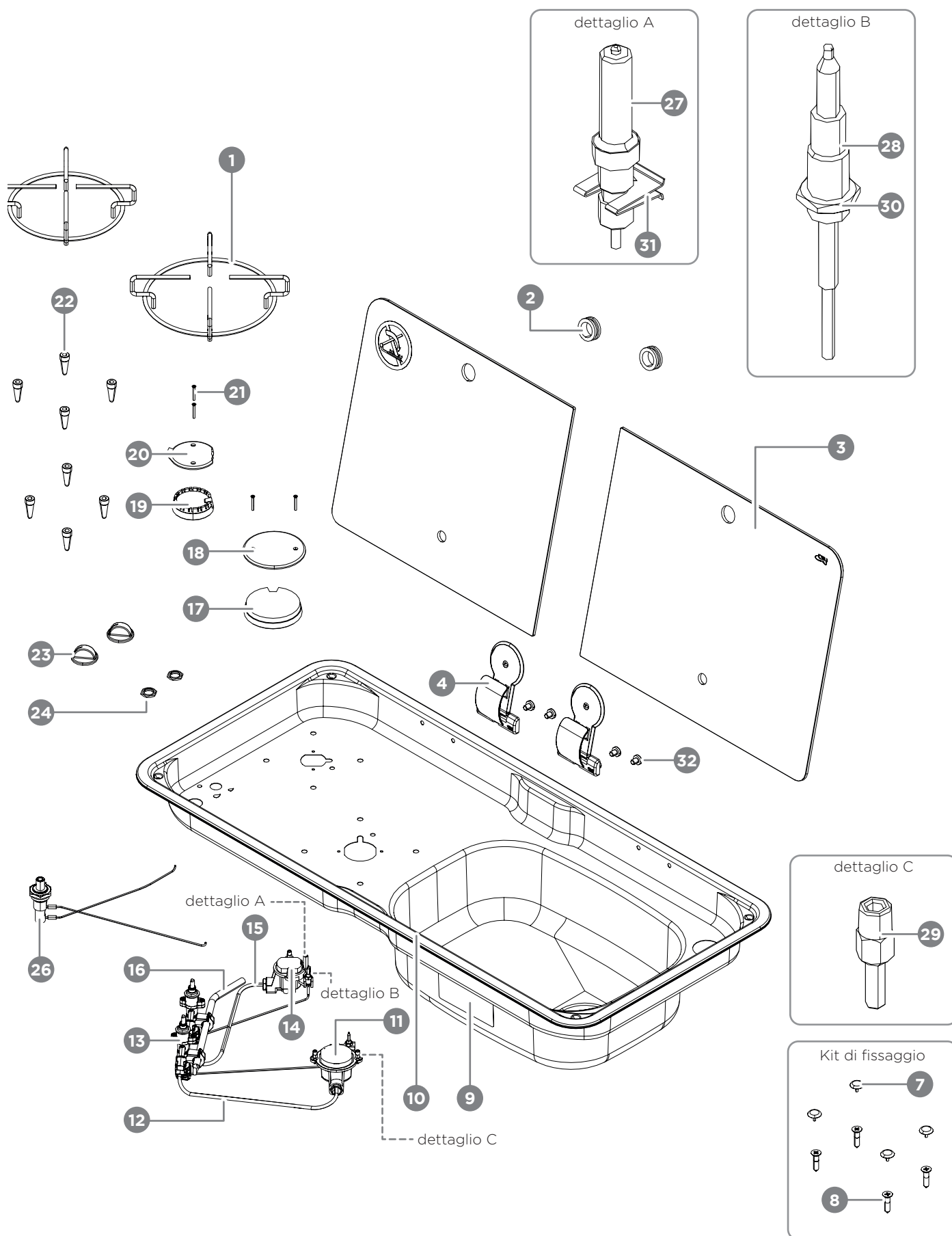
Kit di fissaggio



TIPO FL14XX



TIPO FL17XX



AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE L'USO



ATTENZIONE!

Durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo l'utilizzo, alcune parti dell'apparecchiatura raggiungono temperature molto elevate. Non entrare in contatto con queste parti senza protezioni personali adeguate. Pericolo di ustione!

- Utilizzare sempre le griglie in dotazione. Non appoggiare pentole e padelle direttamente sullo spartifiamma o sui cappellotti.
- Non cucinare cibi a contatto diretto con la fiamma.
- Non rivestire l'apparecchiatura o parti di essa con fogli di alluminio o similari.
- Non scaldare sull'apparecchiatura scatole di latta o contenitori in pressione chiusi ermeticamente, la sovrappressione generata dal calore potrebbe farli esplodere arrecando gravi danni personali.
- Accertarsi che i recipienti di cottura appoggino correttamente sulla griglia senza traballare. I recipienti devono avere un diametro adeguato al bruciatore scelto e non devono sporgere dalla griglia. Il Costruttore non si ritiene responsabile e non riconosce il diritto di Garanzia se questa prescrizione viene disattesa.
- Sorvegliare sempre l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.
- Spegnerne il bruciatore dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura o nelle immediate vicinanze.
- Non appoggiare pentole calde sui comandi.
- Non mettere in funzione il bruciatore senza pentole e/o con pentole vuote.
- Non utilizzare i dispositivi di cottura con veicolo acceso e/o in movimento.
- Non cucinare alimenti direttamente sulle griglie di supporto ai tegami di cottura.



ATTENZIONE!

In caso di incendio di grasso di cottura o di olio caldo non spegnere le fiamme con acqua ma soffocarle con un canovaccio umido o similari e avvisare tempestivamente i vigili del fuoco.



ATTENZIONE!

Durante l'utilizzo, le apparecchiature di cottura a gas generano prodotti di combustione che devono essere smaltiti all'esterno dei locali di installazione mediante idonei sistemi di aerazione/ventilazione.

USO



Prima di procedere al primo utilizzo, è necessario pulire accuratamente l'apparecchiatura e i suoi componenti come indicato nel paragrafo "Pulizia".

Durante i primi utilizzi, l'apparecchiatura potrebbe emettere fumo ed odori sgradevoli.

Non è necessario allarmarsi poiché ciò è dovuto alla combustione dei grassi utilizzati per la lavorazione in fabbrica della stessa. Si suggerisce di arieggiare i locali.



I bruciatori sono dotati di termocoppia di sicurezza.

La termocoppia è un dispositivo sensibile al calore: finché è riscaldata dalla fiamma del bruciatore acceso, permette la fuoriuscita del gas dall'ugello; se la fiamma accidentalmente si spegne (es. una fuoriuscita di liquido dalla pentola), la termocoppia in pochi secondi si raffredda e questo blocca la fuoriuscita del gas dall'ugello impedendo che il locale si saturi di gas incombusto.

USO DEI BRUCIATORI			
SPENTO			
MAX			
MIN			

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI



ATTENZIONE!

Prima dell'utilizzo verificare che gli spartifiamma, i cappellotti e le griglie siano correttamente posizionati.



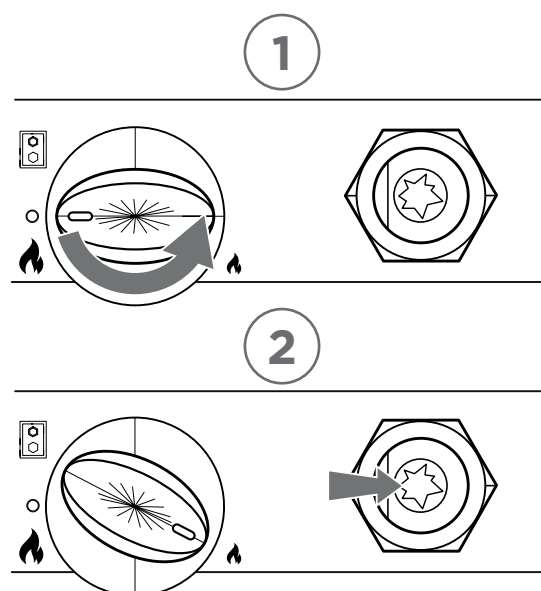
In corrispondenza di ogni manopola è indicato il bruciatore associato.

L'accensione del bruciatore può essere:

- **manuale** con utilizzo di accenditore esterno (sulle versioni S),
- **elettronica** con generatore 12 V/DC (sulle versioni E),
- **piezoelettrica** con accenditore piezoelettrico ad azionamento meccanico/manuale (sulle versioni P).

Per **eseguire l'accensione del bruciatore**, procedere come descritto:

PASSO	AZIONE
1	Premere e ruotare in senso antiorario (fino al simbolo di massimo) la manopola corrispondente al bruciatore che si desidera accendere.
2	Contemporaneamente, azionare il dispositivo di accensione elettrico (o piezoelettrico) con una serie rapide di impulsi ripetuti.
3	Ad accensione avvenuta, mantenere premuta a fondo la manopola per altri 5 secondi (mantenendola sempre in corrispondenza del massimo) e poi rilasciarla, procedendo alla regolazione dell'intensità della fiamma desiderata. Nota: questo ritardo nel rilascio serve al riscaldamento della termocoppia di sicurezza.



Se al rilascio della manopola il bruciatore non rimanesse acceso, significa che la termocoppia non è stata preriscaldata sufficientemente. Per ovviare al problema, ripetere le operazioni descritte in tabella, tenendo premuta più a lungo la manopola dopo l'accensione del bruciatore.


ATTENZIONE!

L'accensione deve essere effettuata senza alcuna pentola o altro oggetto collocato sul piano cottura al di sopra dei bruciatori.


DIVIETO!

Non chiudere mai il coperchio in vetro del piano cottura quando il dispositivo è in uso o ancora caldo

REGOLAZIONE DELLA FIAMMA

Controllare che la fiamma sia regolare e stabile.

Per regolare la fiamma, ruotare la manopola nella posizione desiderata (MIN o MAX).

La manopola può essere collocata anche in posizione intermedia, tra la posizione di massimo e quella di minimo. Non posizionare la manopola tra la posizione di massimo e quella di "spento".

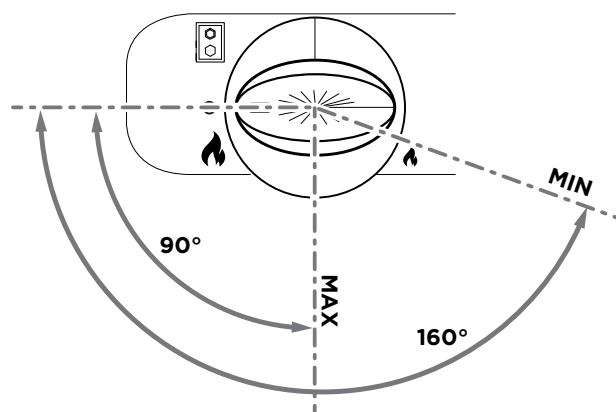

ATTENZIONE!

Se la fiamma risulta irregolare verificare il corretto posizionamento degli spartifiamma e dei cappellotti.


ATTENZIONE!

La fiamma non deve fuoriuscire dal fondo della pentola. Usare solo recipienti a fondo piatto.

CAMPO DI REGOLAZIONE DELLA FIAMMA



REGOLAZIONE DELLA FIAMMA



COTTURA O RISCALDAMENTO DI ALIMENTI



ATTENZIONE!

Non dimenticare i bruciatori in funzione senza recipienti o con recipienti vuoti.

Posizionare la pentola centralmente sul bruciatore acceso, così che sia stabile sulla griglia di appoggio.

Utilizzare soltanto pentole, teglie ed accessori espressamente concepiti per tale utilizzo, realizzati in materiali resistenti alle alte temperature e idonei al contatto con gli alimenti.

DIAMETRI MASSIMI E MINIMI AMMISSIBILI PER PADELLE E TEGAMI DI COTTURA			
	Ø MIN	Ø MAX	
SR	160	220	mm
AUX	80	160	mm

LEGENDA:

- - - - = Ø max padelle e tegami di cottura



Alcuni dispositivi hanno delle restrizioni specifiche sulle dimensioni massime dei tegami utilizzabili. Verificare la presenza di tali indicazioni nelle schede tecniche riportate all'inizio del presente manuale.



Per una migliore efficienza dei bruciatori, al fine di ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas, è consigliabile usare recipienti del diametro adatto al tipo di bruciatore scelto.



Per un uso razionale dell'energia, è consigliabile cuocere con le pentole chiuse dal coperchio in dotazione e ridurre la fiamma quanto basta a produrre e mantenere l'ebollizione, evitando surriscaldamenti inutili dei liquidi di cottura.

SPEGNIMENTO BRUCIATORE

A cottura ultimata, spegnere l'apparecchiatura riportando su "spento" la manopola.

Rimuovere la pentola dall'apparecchiatura muniti di adeguate protezioni personali di sicurezza.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Le seguenti situazioni sono considerate anomalie di funzionamento ed è richiesto l'intervento del Servizio Assistenza se:

- La fiamma del bruciatore è gialla.
- Formazione di fuliggine sugli utensili da cucina.
- I bruciatori non accendono correttamente.
- I bruciatori non rimangono accesi.
- I bruciatori si spengono al movimento delle ante della cucina.
- Le valvole del gas sono difficili da girare.



Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente, contattare il Servizio Assistenza autorizzato di zona.

PROCEDURE IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO

Prima di contattare il Centro di Assistenza più vicino, effettuare le seguenti operazioni:

- verificare che il piano cottura sia correttamente connesso all'impianto;
- verificare che il piano cottura sia correttamente alimentato;
- rilevare i dati dell'apparecchiatura dalla targhetta CE riportante la matricola del prodotto;
- reperire la data ed un idoneo documento (fattura o scontrino fiscale) attestante l'acquisto dell'apparecchiatura.

ATTENZIONE!



**In attesa della risoluzione del problema è opportuno non utilizzare l'apparecchiatura ed isolarla da tutti gli impianti a cui è stata precedentemente connessa.
Non tentare di riparare o modificare l'apparecchio.**



CAN S.r.l. vi assicura la massima collaborazione ed assistenza qualora dovessero sorgere problemi tecnici o di qualsiasi altra natura su ciascuno dei suoi prodotti.

Per qualsiasi informazione o richiesta di assistenza contattare il rivenditore più vicino o mettersi in contatto con **CAN S.r.l.**

MANUTENZIONE E PULIZIA



Non sono richieste specifiche procedure di manutenzione per l'apparecchiatura ad eccezione di una corretta e regolare pulizia.



ATTENZIONE!

Prima di procedere con la pulizia, assicurarsi che il bruciatore sia spento.

Attendere sempre il completo raffreddamento dell'apparecchiatura.

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che ne compongono la superficie.
- Disconnettere l'alimentazione elettrica (se presente) e chiudere i rubinetti di alimentazione gas prima di ogni operazione di pulizia o in previsione di lunga inattività. Assicurarsi che tutte le manopole siano sempre in posizione "spento" al termine dell'utilizzo.
- Non utilizzare apparecchi a vapore o getti di acqua diretti per la pulizia del piano cottura.



ATTENZIONE!

Non utilizzare acido cloridrico (muriatico commerciale e/o detergenti contenenti cloruri) sulle superfici inox.



ATTENZIONE!

Non utilizzare detergenti in polvere abrasivi che potrebbero rovinare l'aspetto estetico della finitura superficiale.



Se alcune sostanze particolarmente acide (es. aceto, succo di limone, ecc...) permangono a lungo sull'apparecchiatura potrebbero intaccare le superfici creando antiestetici aloni che non pregiudicano comunque la funzionalità dell'apparecchiatura.

TIPO DI PULIZIA	DESCRIZIONE
SUPERFICIE IN ACCIAIO INOX	Utilizzare un panno morbido leggermente imbevuto di detergente specifico neutro o aceto caldo. Risciacquare con acqua calda e asciugare. Nota: per le modalità d'uso dei prodotti di pulizia seguire le indicazioni del loro produttore).
SPARTIFIAMMA / CAPPELLOTTI	Rimuovere i componenti dalla loro sede e lavarli con acqua calda e detersivo per piatti. Lo sporco ostinato sui componenti smaltati può essere rimosso utilizzando una spugna leggermente abrasiva ed uno sgrassatore avendo cura di non danneggiare le superfici. Risciacquare con acqua calda e asciugare. Successivamente, rimontare le componenti con la massima attenzione.
MANOPOLE	Utilizzare un panno morbido leggermente imbevuto di detergente neutro. Accertarsi che non ci siano infiltrazioni di detergente sotto le manopole. Non rimuovere le manopole dal perno sul quale sono montate. Nota: per le modalità d'uso dei prodotti di pulizia seguire le indicazioni del loro produttore).



ATTENZIONE!

Durante e dopo la pulizia, controllare che nessun foro degli ugelli sia ostruito da impurità o che permangano residui di detersivo sul fondo delle coppe dei bruciatori. In tal caso, rimuovere le impurità o i residui aspirando senza utilizzare detergenti liquidi o similari.



Solo per i prodotti con griglie in acciaio o ferro cromato: la brunitura (progressiva) delle griglie è un fenomeno dovuto al normale utilizzo dell'apparecchiatura e non ne pregiudica le prestazioni.

Dopo la pulizia accertarsi di aver rimontato correttamente le griglie facendo attenzione a non invertirle o abbinarle a differenti bruciatori. Le griglie devono sempre risultare stabili e appoggiare senza traballare sul piano cottura o disporsi saldamente all'interno delle apposite sedi di fissaggio.

LUNGHI PERIODI DI INATTIVITÀ

Se si pensa di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo (superiore alle 2-3 settimane) procedere come segue:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura;
- scollegare o interrompere in maniera sicura l'alimentazione elettrica e gas.

SMALTIMENTO



Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata. Non smaltire le apparecchiature che riportano tale simbolo insieme ai normali rifiuti domestici.



ATTENZIONE!

Lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto, comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

Attenersi alle normative vigenti nel proprio paese. Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura destinata allo smaltimento rimuovendo i cavi di alimentazione elettrica.

GARANZIA

Valgono i termini di garanzia previsti dalla legge. Qualora il prodotto risultasse difettoso, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato più vicino, oppure al Rivenditore di riferimento.

Per la riparazione dell'apparecchiatura è necessario inviare la seguente documentazione;

- copia della fattura con la data di acquisto del prodotto;
- descrizione del guasto.



RICAMBI

**ATTENZIONE!**

Utilizzare unicamente ricambi originali. L'utilizzo di componentistica diversa da quella fornita dal Costruttore fa decadere la Garanzia e può arrecare danni alle persone e all'apparecchiatura stessa.

**ATTENZIONE!**

La sostituzione deve essere effettuata in sicurezza da personale autorizzato e qualificato.



Per un più facile riconoscimento delle parti di ricambio è opportuno leggere le tabelle sottoriportate unitamente ai disegni esplosi presenti al paragrafo **"Descrizione"**.

RICAMBI - FL13XX



La colonna **"Pos."** fa riferimento al disegno esploso **"tipo FL13XX"** a pagina 25.

VERSIONE P - ACCENSIONE PIEZOELETTRICA

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
2000008	4	Cerniera per coperchi in vetro
3000506	3	Coperchio vetro FL1323 - FL1324
3000083	22	Boccola alta in gomma per griglie
3000074	1	Griglia in filo per bruciatore SR
3000454	6	Silentblock Ø 15
4000026	29	Colonna fissaggio coperchio 2° serie
4000170	2	Passacavo coperchio vetro
4000224	7	Tappo coprivite nero intenso
4000260	23	Manopola nero/cromo Ø 34
4000031	30	Dado universale per termocoppia
4000069	28	Termocoppia per rubinetto magnete fast-on
4000324	17	Spartifiamma per bruciatore 2° serie SR
4000347	18	Coperchio Ø 75 bruciatore 2° serie SR forato e smaltato
3000826	5	Tappo per fori ciechi Ø 5,5 PE nero
4000318	21	Vite TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Vite truciolare per fissaggio piano cottura
4000253	26	Accenditore piezo corto 18 x 1,5 mm
4000232	27	Candeletta accensione bruciatore L 350
4000137	31	Graffetta per candeletta
4000426	-	Vite tsp fissaggio silentblock
4000427	-	Rondella per vite tsp silentblock
4000034	-	Cavo di massa
4000229	32	Vite TC 5 x 6 per fissaggio cerniera
3000541	25	Etichetta quadro comandi

VERSIONE E - ACCENSIONE ELETTRONICA

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
4000319	-	Pulsante unipolare accensione - ø 18 mm
2000147	-	Kit generatore 12V + staffa montaggio
4000425	-	Cavo negativo - nero - L350 mm
4000169	-	Cavo positivo intermedio - rosso - L350 mm
4000297	-	Cavo positivo - rosso - L350 mm

RICAMBI - FL14XX


La colonna **"Pos."** fa riferimento al disegno esploso **"tipo FL14XX"** a pagina 26.

VERSIONE P - ACCENSIONE PIEZOELETTRICA

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
2000008	4	Cerniera per coperchi in vetro
3000505	3	Coperchio vetro FL1400 - FL1410
3000410	3	Vetro DX - FL1401 - FL1402
4000426	-	Vite tsp fissaggio silentblock
4000427	-	Rondella per vite tsp silentblock
3000411	3	Vetro SX - FL1401 - FL1402
3000072	22	Boccola bassa in gomma per griglie
3000401	1	Griglia unica in filo smaltato Ø 4,8
3000454	6	Silentblock Ø 15
4000026	29	Colonna fissaggio coperchio 2° serie
4000170	2	Passacavo coperchio vetro
4000224	7	Tappo coprivite nero intenso
4000260	23	Manopola nero/cromo Ø 34 per CU
4000031	30	Dado universale per termocoppia
4000069	28	Termocoppia per rubinetto magnete fast-on
4000343	19	Spartifiamma per bruciatore 2° serie AUX
4000346	20	Coperchio Ø 55 bruciatore 2° serie AUX forato e smaltato
4000344	17	Spartifiamma per bruciatore 2° serie SR
4000347	18	Coperchio Ø 75 bruciatore 2° serie SR forato e smaltato
3000826	5	Tappo per fori ciechi Ø 5,5 PE nero
4000318	21	Vite TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Vite truciolare per fissaggio piano cottura
4000253	26	Accenditore piezo corto 18 x 1,5 mm
4000232	27	Candeletta accensione bruciatore L 350
4000137	31	Graffetta per candeletta
4000229	32	Vite TC 5 x 6 per fissaggio cerniera e silentblock
3000520	25	Etichetta quadro comandi

VERSIONE E - ACCENSIONE ELETTRONICA

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
4000319	-	Pulsante unipolare accensione - ø 18 mm
2000147	-	Kit generatore 12V + staffa montaggio
4000425	-	Cavo negativo - nero - L350 mm
4000169	-	Cavo positivo intermedio - rosso - L350 mm
4000297	-	Cavo positivo - rosso - L350 mm

RICAMBI - FL17XX



La colonna **"Pos."** fa riferimento al disegno esploso **"tipo FL17XX"** a pagina 27.

VERSIONE P - ACCENSIONE PIEZOELETTRICA

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
2000008	4	Cerniera per coperchi in vetro
3000078	3	Vetro unico per FL1770
3000079	3	Vetro unico per FL1780
3000447	3	Vetro SX per FL1765
3000448	3	Vetro DX per FL1765
3000450	3	Vetro SX per FL1766
3000449	3	Vetro DX per FL1766
3000083	22	Boccola alta in gomma per griglie
3000073	1	Griglia in filo per bruciatore AUX
3000074	1	Griglia in filo per bruciatore SR
4000026	29	Colonna fissaggio coperchio 2° serie
4000170	2	Passacavo coperchio vetro
4000224	7	Tappo coprivite nero intenso
4000008	23	Manopola nera standard
4000031	30	Dado universale per termocoppia
4000069	28	Termocoppia per rubinetto magnete fast-on
4000343	19	Spartifiamma per bruciatore 2° serie AUX
4000346	20	Coperchio Ø 55 bruciatore 2° serie AUX forato e smaltato
4000344	17	Spartifiamma per bruciatore 2° serie SR
4000347	18	Coperchio Ø 75 bruciatore 2° serie SR forato e smaltato
4000318	21	Vite TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Vite truciolare per fissaggio piano cottura
4000253	26	Accenditore piezo corto 18 x 1,5 mm
4000232	27	Candeletta accensione bruciatore L 350
4000137	31	Graffetta per candeletta
4000229	32	Vite TC 5 x 6 per fissaggio cerniera e silentblock

VERSIONE E - ACCENSIONE ELETTRONICA

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
4000319	-	Pulsante unipolare accensione - ø 18 mm
2000147	-	Kit generatore 12V + staffa montaggio
4000168	-	Cavo negativo - nero - L350 mm
4000169	-	Cavo positivo intermedio - rosso - L350 mm
4000297	-	Cavo positivo - rosso - L350 mm

Thank you for having purchased our cooking device CAN S.r.l.

This is a quality appliance, made in Italy, capable of reliably and safely keeping you company on your vacation and leisure time, always guaranteeing high level performance.

Installation and use of the device are simple and straightforward.

Please read this manual carefully: this will allow you to install and use your appliance correctly, always keeping it in perfect working order for years. The instructions in this booklet only apply to the Country of destination. The gas supply systems must meet current national standards.

The following symbols have been used in the manual to make it easier to read:



SAFETY-RELATED WARNINGS FOR INSTALLERS AND USERS

Failure to comply with these warnings can cause material damage and jeopardise operation of the appliance.



GENERAL INFORMATION

Additional information for installers and users.

CAN S.r.l., as manufacturer of the appliance, reserves the right to make changes to its products and to this manual considered appropriate, without being obliged to give prior notice. The drawings, installation diagrams and tables in the manual are to be considered indicative and exclusively for explanatory purposes.

CAN S.r.l. prohibits fully and partially copying or reproducing the contents of this manual or forwarding it to third parties without its consent.

REVISION INDEX	
Edition 02/2019	Revision 01
Edition 11/2021	Revision 02



DECLARATION OF CONFORMITY

CAN S.r.l.

Italian company with headquarters at:
Via G. Apollonio 11, 36061 - Bassano del Grappa (VI) - ITALY
VAT NO. 03607980988 - REA VI392538

DECLARES THAT
the products called

GAS HOB UNITS COMBINED WITH RECESSED SINK
FL SERIES - TYPE: FL13XX - FL14XX - FL17XX

Meet all the essential requirements of the GAR Directive - 2016/426/EU of 09/03/2016.

Our devices are also manufactured in compliance with all relevant harmonised technical standards for the sector, in particular:

- EN 30-1-1: 2008 + A3 02/2013
- EN 30-2-1: 2015

We hereby declare that all the products of the **FL SERIES**, are built according to the specifications of the samples described in:

CE TYPE no. 51CO4387 TEST CERTIFICATE issued by IMQ S.p.a.
as notified body, with identification number 0051

The undersigned, Paolo Moresco, as director of the company **CAN S.r.l.**, assumes full responsibility for the truthfulness of the declarations herein.

Bassano del Grappa, le 01/01/2021

Signature: **Paolo Moresco**
(legal representative)

TABLE OF CONTENTS

TECHNICAL DATA SHEET: FL1323 - FL1324	42
---------------------------------------	----

TECHNICAL DATA SHEET: FL1400 - FL1401 - FL1402 - FL1410	44
---	----

TECHNICAL DATA SHEET: FL1765- FL1766 - FL1770 - FL1780	46
--	----

GENERAL PRELIMINARY INFORMATION	48
---------------------------------	----



GENERAL SAFETY WARNINGS	48
INTENDED USE	49
OBLIGATIONS AND PROHIBITIONS	49
OBLIGATIONS	49
PROHIBITIONS	50
IDENTIFICATION OF THE APPLIANCE	51
RECEPTION OF THE APPLIANCE	52
CONTROL AND HANDLING	52
DISPOSING OF THE PACKAGING	52

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER	53
--------------------------------	----



INSTALLATION ROOM	53
FEATURES OF INSTALLATION ROOM	53
FLUE GAS EXHAUST	53
INSTALLATION ON SUPPORT STRUCTURE	54
RECESSED HOLE	54
SAFETY DISTANCES	55
POSITIONING THE APPLIANCE	56
GAS CONNECTION	57
GAS CATEGORIES	57
CONNECTION PIPE REQUIREMENTS	57
GAS CONNECTION PROCEDURE	58
ELECTRICAL CONNECTION (ONLY FOR IGN VERSION)	58
TROUBLESHOOTING AFTER INSTALLATION	59

INSTRUCTIONS FOR USE

60



DESCRIPTION	60
SAFETY WARNINGS DURING USE	64
USE	64
LIGHTING THE BURNERS	65
ADJUSTING THE FLAME	66
COOKING OR WARMING UP FOOD	67
SWITCHING OFF THE BURNER	67
OPERATING FAULTS	68
WHAT TO DO IN CASE OF MALFUNCTIONING	68
MAINTENANCE AND CLEANING	69
LONG IDLE PERIODS	70
WASTE DISPOSAL	70
WARRANTY	70

ENGLISH

SPARE PARTS

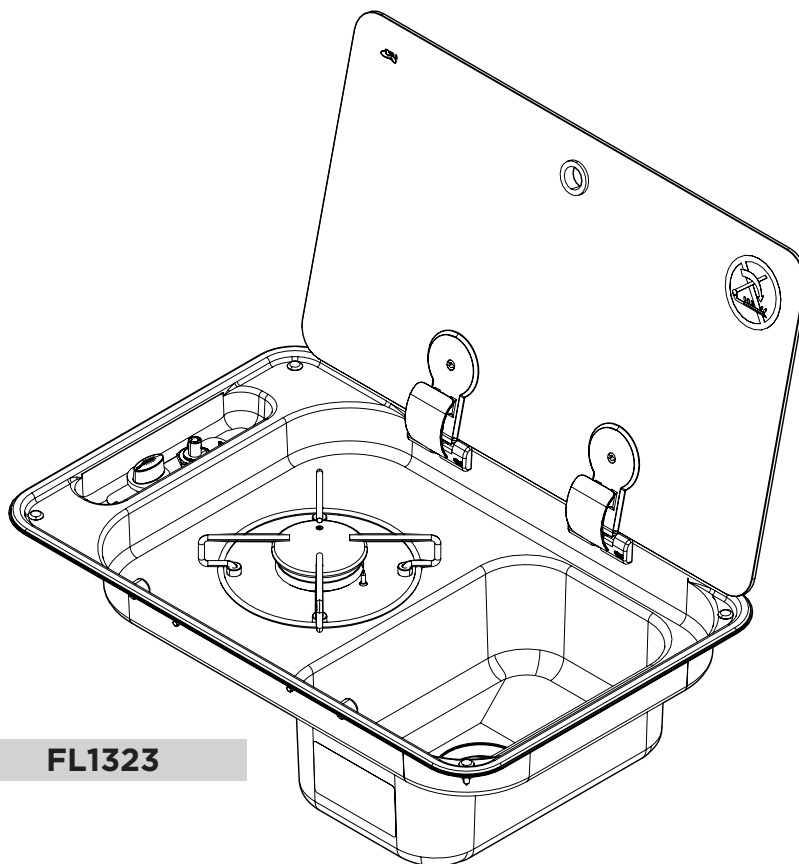
71



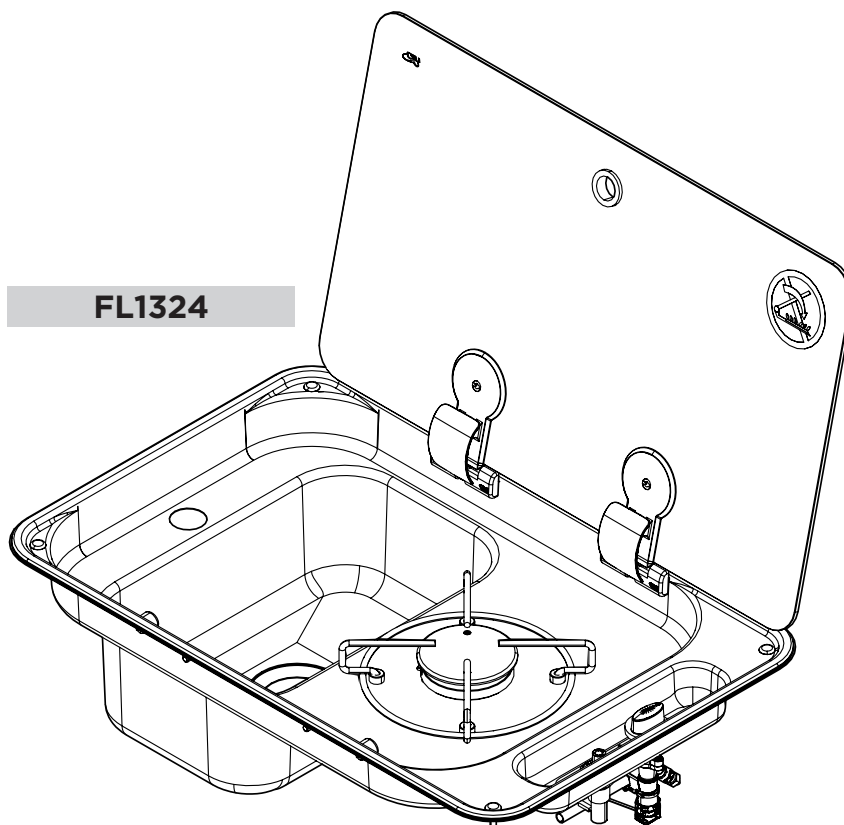
SPARE PARTS - FL13XX	71
SPARE PARTS - FL14XX	72
SPARE PARTS - FL17XX	73

TECHNICAL DATA SHEET: FL1323 - FL1324

ENGLISH



FL1323



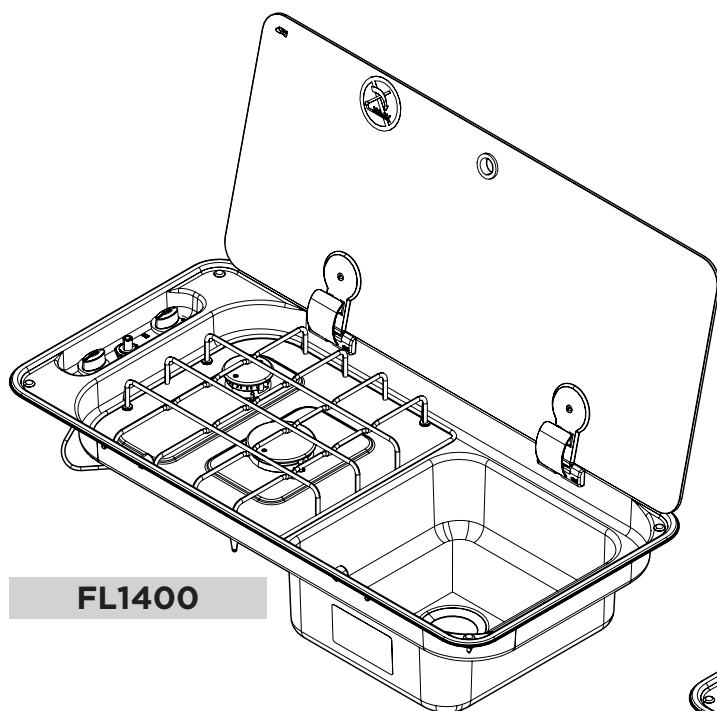
FL1324

TECHNICAL DATA SHEET: FL1323 - FL1324

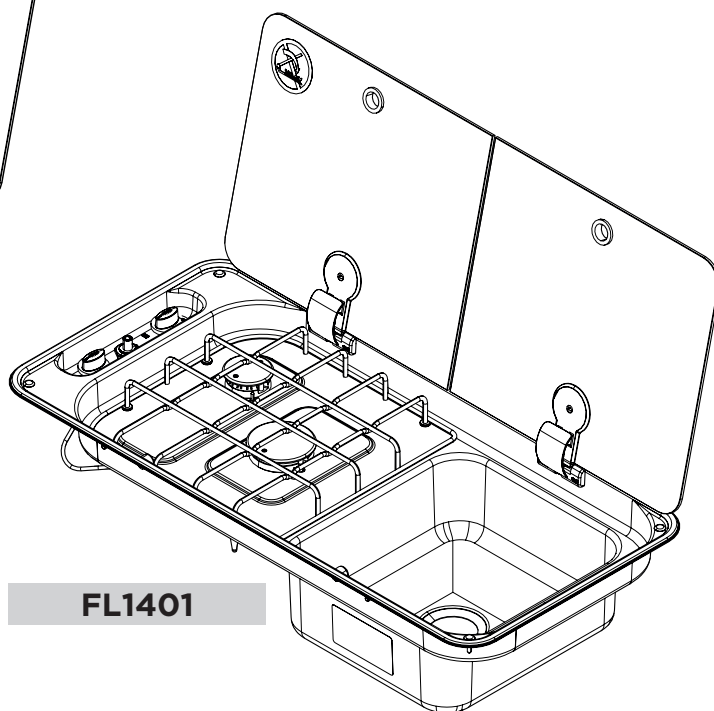
Dimensions	Width 530 mm Depth 340 mm Height 48 mm (hob area) 150 mm (sink area) Weight 3.6 kg
Hob Unit (straight valves with bypass Ø 0.36 mm)	1 x burner SEMIRAPID (SR): Pn 1.75 kW – injector ø 0.65 mm – consumption 127.0 g/h Total nominal power: 1.75 kW Total nominal consumption: 127.00 g/h
Device Class (EN 30-1-1 4.3)	CLASS 3 – Combined recessed hob unit
Device Category (EN 30-1-1 5.1.1.2)	CATEGORY I
Admitted Gases family (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GAS OF THE THIRD FAMILY - I3 B/P - I3+
Gas Supply	CATEGORY I3 B/P - Butane (G30) 30 mbar - Propane (G31) 30 mbar CATEGORY I3+ - Butane (G30) 28-30 mbar - Propane (G31) 37 mbar
Electric Connection (only for IGN version with electronic lighting)	ELECTRIC CONNECTION IN EXTRA-LOW VOLTAGE - 12V / DC
Lighting (different lighting systems according to product specifications)	- S (MANUAL) – using external igniter - E (ELECTRONIC) - 12 V/DC GENERATOR - SPARK - 10Kv @ 30 pF - P (PIEZOELECTRIC) – Mechanically/manually operated piezoelectric igniter inserted in hob unit
Gas Connection	Galvanised steel train: Ø 8 mm - 1 mm thick smooth end piece (30 mm) suitable for press fitting connecting with rigid / flexible hose
Gas Capillaries	Copper capillary pipes: ø 4 mm – 0.5 mm thick Aluminium capillary pipes: Ø 4 mm – 0.8 mm thick
Materials	- Stainless steel AISI 304 - Glass - Chromium-plated iron - Zama - Brass - Copper - Galvanised steel - Aluminium alloy - Enamelled steel - Epdm
Declaration of Conformity (Directive 2009/142/EC and GAR 2016/426/EC)	- no asbestos - suitable materials according to chapters 2 and 3 (Annex I - 2016/426/EC) - there are no welds with melting point lower than 450°C - flammable materials were not used - the materials are suitable according to the requirements of chapter 3.7

TECHNICAL DATA SHEET: FL1400 - FL1401 - FL1402 - FL1410

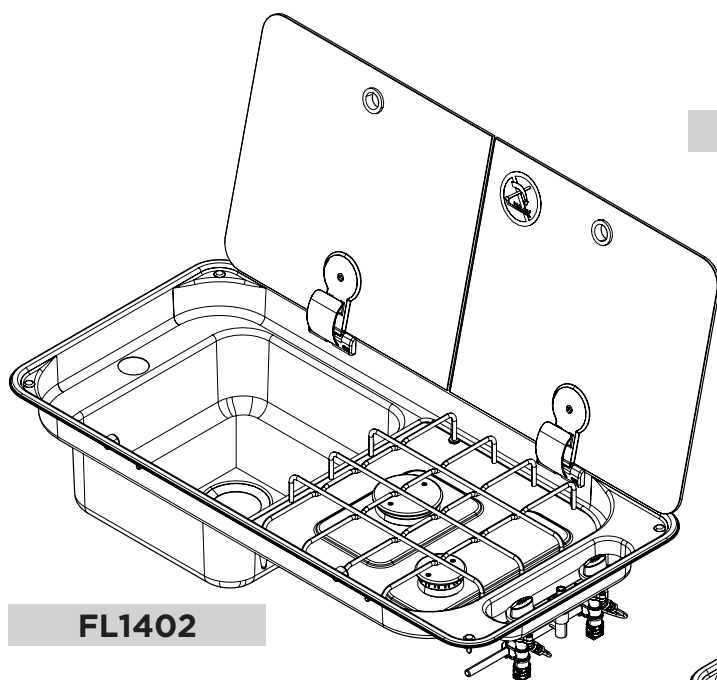
ENGLISH



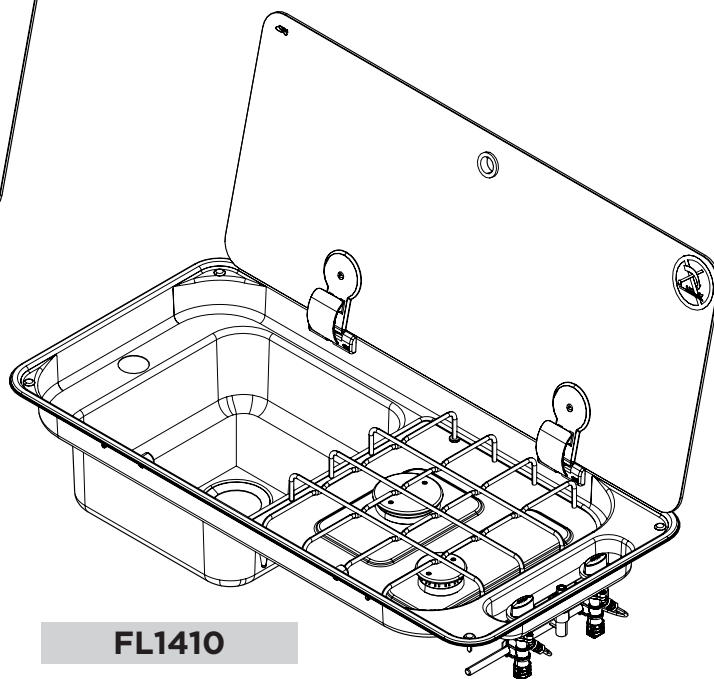
FL1400



FL1401



FL1402



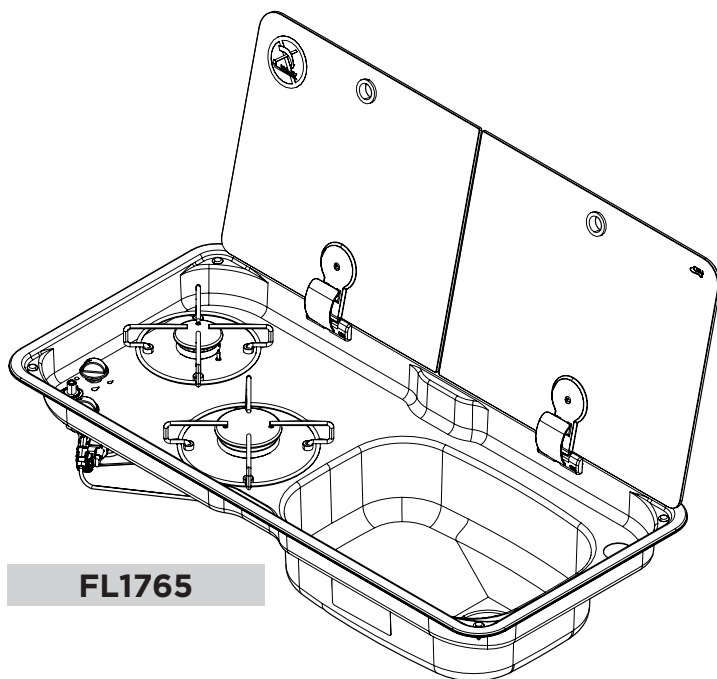
FL1410

TECHNICAL DATA SHEET: FL1400 - FL1401 - FL1402 - FL1410

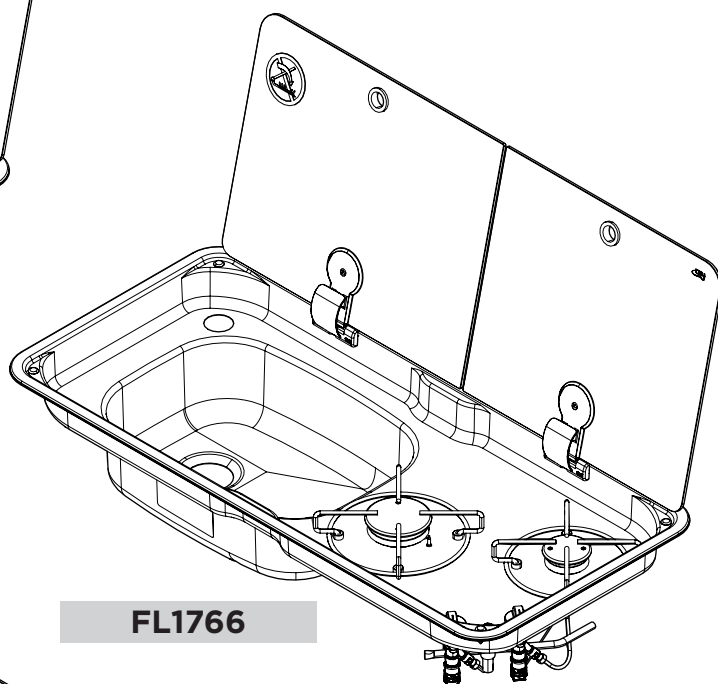
Dimensions	Width 716 mm Depth 340 mm Height 48 mm (hob area) 150 mm (sink area) Weight 5.5 kg
Hob Unit (straight valves with bypass Ø 0.36 mm)	1 x AUXILIARY burner (AUX) Pn 1.00 kW - injector Ø 0.50 mm - consumption 72.50 g/h 1 x burner SEMIRAPID (SR): Pn 1.75 kW - injector Ø 0.65 mm - consumption 127.0 g/h Total nominal power: 2.75 kW Total nominal consumption: 199.50 g/h
Device Class (EN 30-1-1 4.3)	CLASS 3 - Combined recessed hob unit
Device Category (EN 30-1-1 5.1.1.2)	CATEGORY I
Admitted Gases family (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GAS OF THE THIRD FAMILY - I3 B/P - I3+
Gas Supply	CATEGORY I3 B/P - Butane (G30) 30 mbar - Propane (G31) 30 mbar CATEGORY I3+ - Butane (G30) 28-30 mbar - Propane (G31) 37 mbar
Electric Connection (only for IGN version with electronic lighting)	ELECTRIC CONNECTION IN EXTRA-LOW VOLTAGE - 12V / DC
Lighting (different lighting systems according to product specifications)	- S (MANUAL) - using external igniter - E (ELECTRONIC) - 12 V/DC GENERATOR - SPARK - 10Kv @ 30 pF - P (PIEZOELECTRIC) - Mechanically/manually operated piezoelectric igniter inserted in hob unit
Gas Connection	Galvanised steel train: Ø 8 mm - 1 mm thick smooth end piece (30 mm) suitable for press fitting connecting with rigid / flexible hose
Gas Capillaries	Copper capillary pipes: Ø 4 mm - 0,5 mm thick Aluminium capillary pipes: Ø 4 mm - 0.8 mm thick
Materials	- Stainless steel AISI 304 - Glass - Enamelled steel - Zama - Brass - Copper - Galvanised steel - Aluminium alloy - Epdm
Declaration of Conformity (Directive 2009/142/EC and GAR 2016/426/EC)	- no asbestos - suitable materials according to chapters 2 and 3 (Annex I - 2016/426/EC) - there are no welds with melting point lower than 450°C - flammable materials were not used - the materials are suitable according to the requirements of chapter 3.7

TECHNICAL DATA SHEET: FL1765- FL1766 - FL1770 - FL1780

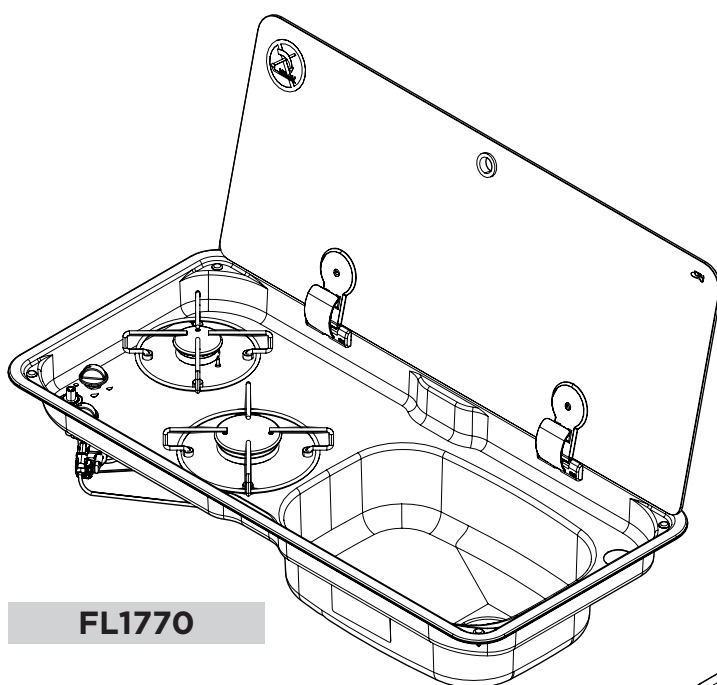
ENGLISH



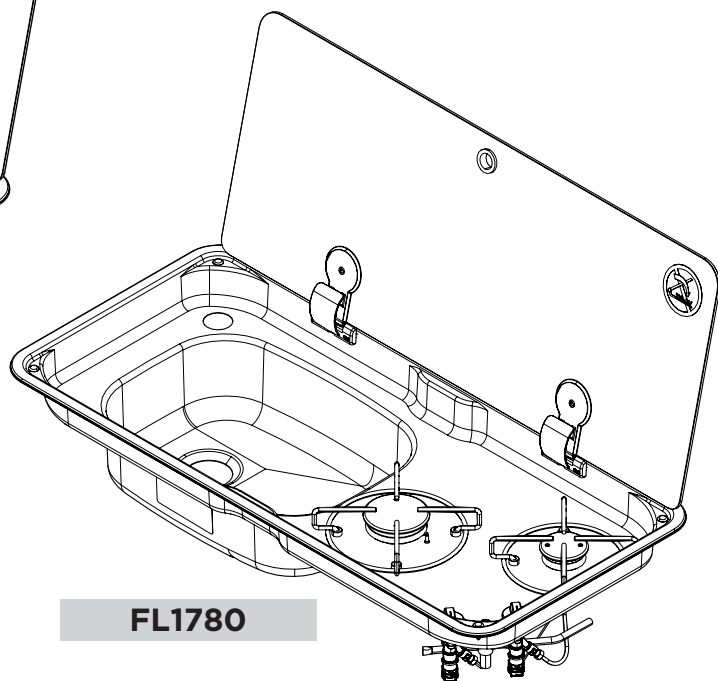
FL1765



FL1766



FL1770



FL1780

TECHNICAL DATA SHEET: FL1765- FL1766 - FL1770 - FL1780

Dimensions	Width 765 mm Depth 355 mm Height 48 mm (hob area) 150 mm (sink area) Weight 5.0 kg
Hob Unit (straight valves with bypass Ø 0.36 mm)	1 x AUXILIARY burner (AUX) Pn 1.00 kW - injector ø 0.50 mm - consumption 72.50 g/h 1 x burner SEMIRAPID (SR): Pn 1.75 kW - injector ø 0.65 mm - consumption 127.0 g/h Total nominal power: 2.75 kW Total nominal consumption: 199.50 g/h
Device Class (EN 30-1-1 4.3)	CLASS 3 - Combined recessed hob unit
Device Category (EN 30-1-1 5.1.1.2)	CATEGORY I
Admitted Gases family (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GAS OF THE THIRD FAMILY - I3 B/P - I3+
Gas Supply	CATEGORY I3 B/P - Butane (G30) 30 mbar - Propane (G31) 30 mbar CATEGORY I3+ - Butane (G30) 28-30 mbar - Propane (G31) 37 mbar
Electric Connection (only for IGN version with electronic lighting)	ELECTRIC CONNECTION IN EXTRA-LOW VOLTAGE - 12V / DC
Lighting (different lighting systems according to product specifications)	- S (MANUAL) - using external igniter - E (ELECTRONIC) - 12 V/DC GENERATOR - SPARK - 10Kv @ 30 pF - P (PIEZOELECTRIC) - Mechanically/manually operated piezoelectric igniter inserted in hob unit
Gas Connection	Galvanised steel train: Ø 8 mm - 1 mm thick smooth end piece (30 mm) suitable for press fitting connecting with rigid / flexible hose
Gas Capillaries	Copper capillary pipes: ø 4 mm - 0,5 mm thick Aluminium capillary pipes: Ø 4 mm - 0.8 mm thick
Materials	- Stainless steel AISI 304 - Glass - Chromium-plated steel - Zama - Brass - Copper - Galvanised steel - Aluminium alloy - Enamelled steel - Epdm
Declaration of Conformity (Directive 2009/142/EC and GAR 2016/426/EC)	- no asbestos - suitable materials according to chapters 2 and 3 (Annex I - 2016/426/EC) - there are no welds with melting point lower than 450°C - flammable materials were not used - the materials are suitable according to the requirements of chapter 3.7



GENERAL PRELIMINARY INFORMATION

Read these instructions carefully before installing and/or using the appliance.

This installation, use and maintenance instruction manual is an integral part of the appliance. Keep this documentation in a place which all users may have access for future consultation. If the appliance is transferred or sold, make sure that this booklet is also delivered to the new user in order to inform them on the installation procedure, use and safety requirements.



A copy of this manual can always be viewed and downloaded from www.cansrl.com

GENERAL SAFETY WARNINGS



ATTENTION!

CAN S.r.l. will not be held liable for any use other than that indicated. Do not use this appliance as a space heater.



ATTENTION!

Do not modify the appliance, unless the change is authorised and carried out by the Manufacturer or by his authorised technicians.



ATTENTION!

CAN S.r.l. will not be held liable for personal harm or property damage caused by failure to comply with the above-mentioned provisions or resulting from tampering with even a single part of the appliance and using non-original spare parts.



ATTENTION!

Wear the proper personal protective equipment during installation. Also follow the applicable safety standards.



ATTENTION!

Gas and electric appliances must only be installed by qualified and certified professionals, who have all the technical-professional requirements established by law.



ATTENTION!

Make sure that the type of gas and pressure match the specifications of the appliance. The specifications are reported on the name plate on the device.



ATTENTION!

Pay the utmost attention to standards regarding ventilation of the installation rooms in force in the country of use. During use, the device generates combustion products that must be disposed of outside the room, by ensuring adequate ventilation.



ATTENTION!

If it is not possible to assemble the device according to the instructions herein, contact CAN S.r.l.



ATTENTION!

Only replace failed or faulty components with original spare parts CAN S.r.l.


ATTENTION!

Do not close the glass lid when the burners are lit or still hot.


ATTENTION!

Do not allow the cooking vessels to come into contact with the glass lids, the hinges or other plastic components while the device is in use.


ATTENTION!

Uncontrolled and prolonged operation of a gas appliance in a poorly ventilated room can lead to the accumulation of harmful gases. Always ensure suitable ventilation on the premises.


ATTENTION

Unburnt gas leaks in rooms that are poorly ventilated and do not have the necessary ventilation holes can accumulate and cause asphyxiation or violent explosions if ignited, even accidentally. Make sure your systems and premises are safe and comply with the law.

INTENDED USE

The devices described in this manual are only intended for cooking and heating up food. Any other use must be considered improper.

CAN S.r.l. will not be held liable for any use other than that indicated.

- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use this appliance as a space heater.

ATTENTION!


Using a gas fired appliance produces heat, humidity and burnt gas in the room it is installed in. Always ensure adequate ventilation on the premises, keeping openings/air intakes or windows free from obstructions and in good working order. If this is not enough, install a mechanical ventilation/extraction device of combustion products (e.g. extractor hood).


ATTENTION!


The appliance is equipped with a glass lid. Glass lids can shatter if overheated or struck by sharp objects. Always open the lid before lighting any burner, making sure to switch off the burners and let them cool off a few minutes before reclosing the glass lid at the end of each operating cycle.

OBLIGATIONS AND PROHIBITIONS

OBLIGATIONS

- The appliance's installation site must have a regulation aeration and ventilation system, according to standards in the sector, be in good maintenance condition and proper working order, as well as appropriately sized for the purpose.
- Follow the instructions in chapter **"Instructions for the installer"** when installing the appliance. Installation must only be carried out by qualified technical personnel.
- The appliance must only be used with the types of gas indicated in paragraph **"Gas categories"**.
- When operating the appliance, only use suitable pots and pans (refer to the specific paragraph) on the appropriate pan supports supplied with the hob units. Make sure that these devices remain perfectly horizontal and parallel to the hob, so that they do not tip over and risk causing burns and scalding for the users. **Burn hazard.**
- Always monitor the hob unit while operating and especially when cooking very greasy dishes or fried food.

PROHIBITIONS

- Do not install the appliance if damaged upon reception.
- Never leave the appliance unattended while running.
- Do not allow the appliance to be used by children younger than 14 years old or persons with reduced physical, mental or sensory capabilities or without adequate knowledge.
- The cooking areas and nearby surfaces become very hot. Do not touch high temperature surfaces.

Burn hazard.

- Do not close the lid of the appliance while running.
- Do not use vessels which are damaged, of an inappropriate size and/or which protrude beyond the edges of the hob unit or are positioned improperly.
- Do not heat empty pans or without a sufficient amount of cooking fluid.
- Do not expose the appliance to air draughts. The burners could go out.
- Do not force the knobs if blocked. Contact the Technical Assistance Service.
- Do not place anything on top of the hob unit.
- Do not modify or tamper with the appliance in any way.
- Do not place heat sensitive or flammable objects (e.g. mitts, curtains, alcoholic beverages, etc.) near the appliance.
- Do not wash the hob with direct and pressurised jets of water.

IDENTIFICATION OF THE APPLIANCE

There is an identification label at the bottom of the appliance bearing:

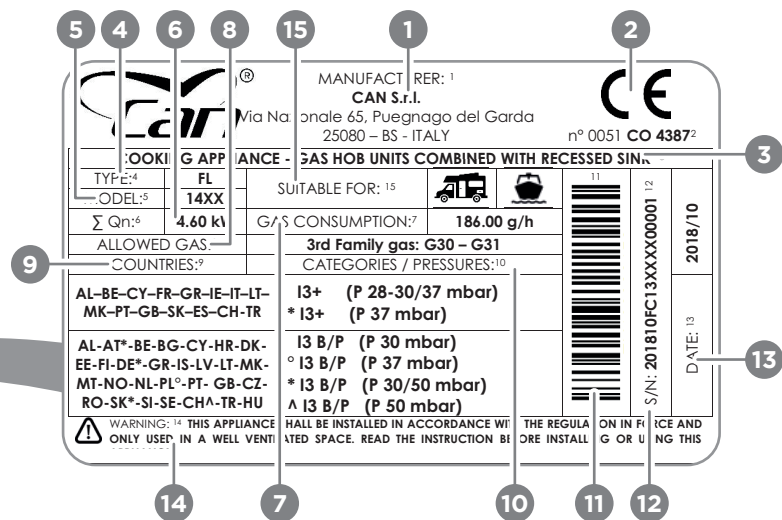
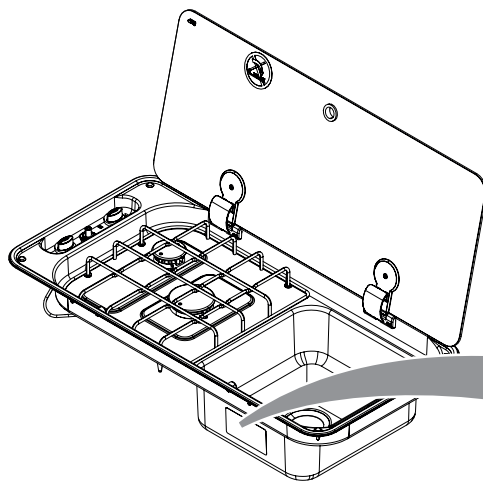
- serial number information,
- typological/functional features,
- certification data and CE marking.



The CE marking certifies that the product meets the requirements of EU regulation 2016/426 on appliances burning gaseous fuels.



ATTENTION!
The identification plate must not be removed.



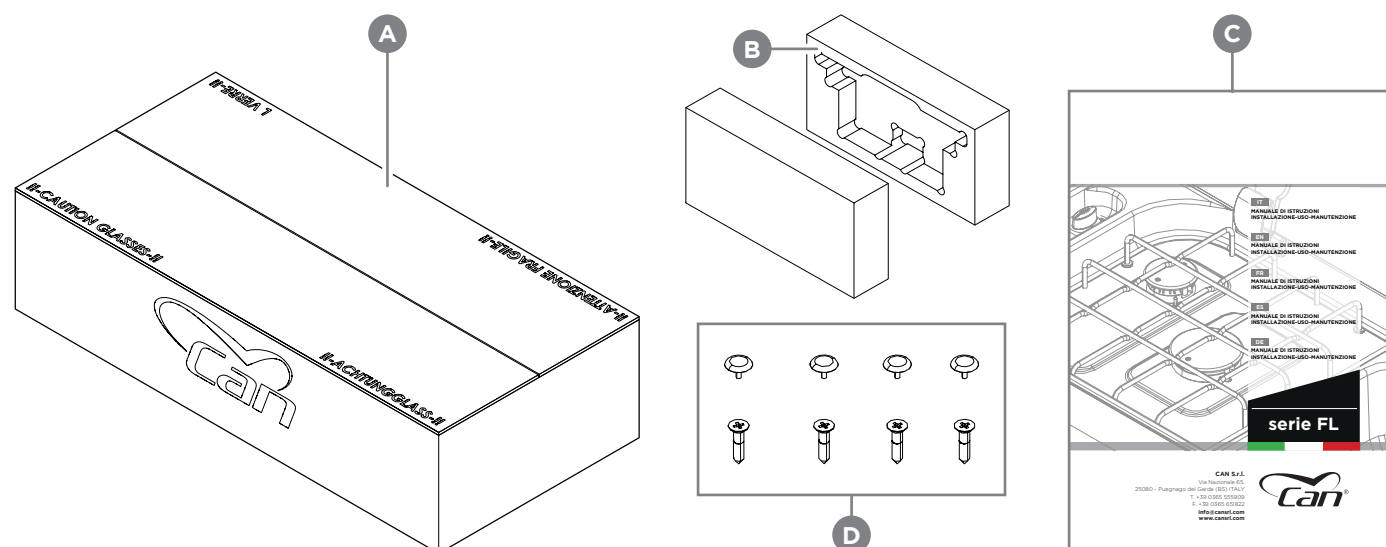
POS.	FIELD	DESCRIPTION
1	MANUFACTURER	Field containing references to the manufacturer of the devices and to the location of the production unit (insertion of references to the trademark or logo of the manufacturer).
2	EC CERTIFICATE	PIN - EC-certified number
3	DESCRIPTION	Device description/nomenclature
4	TYPE	Device serial number
5	MODEL	Device model
6	TOTAL POWER	Sum of the nominal power values of the burners installed (data expressed in kW)
7	TOTAL CONSUMPTION	Maximum total gas consumption of the device (expressed in grams/hour)
8	GAS SUPPLY	Types of gas allowed to power on the device (references to EN 437 and EN 30-1-1)
9	COUNTRIES OF USE	Countries where it is possible to use a certain gas supply category/pressure among the ones specified in the "CATEGORIES/PRESSURES" boxes (references to EN 437 and EN 30-1-1)
10	ALLOWED CATEGORIES AND PRESSURES	Category and range of operating pressure values for the gases used to supply the device (references to EN 437 and EN 30-1-1)
11	BARCODE	Unique device barcode
12	SERIAL NUMBER	Unique device serial number
13	PRODUCTION DATE	Device production date
14	WARNING MESSAGE	Warning message for the installer and user of the product (references to EN 30-1-1)
15	OTHER INSTALLATION SITES	Other allowed installation sites in addition to domestic environments

RECEPTION OF THE APPLIANCE

The appliance is delivered to the customer in a cardboard box **(A)**, protected by shaped polystyrene shells **(B)** to avoid damage during transport and storage.

In addition to the appliance, the box also contains:

- the installation, use and maintenance manual **(C)**,
- a fixing kit **(D)** including screws and accessories for installation of the appliance on the support structure.



CONTROL AND HANDLING

Upon reception of the appliance, proceed to unpack it.

After having removed all the packaging material and protective film, check for any faults.

Should any faults be discovered, do not install the appliance and contact your dealer within 8 days from the date of purchase, reporting the data on the identification label of the appliance and the problems encountered.



ATTENTION!

Do not leave unattended or release the packaging or parts of it into the environment because they are potentially hazardous (risk of suffocation for children and animals).

Lift the appliance by hand to move it to the installation site.



ATTENTION!

During handling, make sure not to damage the appliance, persons, animals or objects in the immediate vicinity.



ATTENTION!

The edges and some parts of the equipment could be sharp: pay attention and always wear suitable personal protective equipment (PPE).

DISPOSING OF THE PACKAGING

The materials used for packaging are recyclable and must be collected according to local standards on separate waste collection.



ATTENTION!

Separate the different materials making up the packaging and dispose of them in compliance with standards in force in the Country of installation.



INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



ATTENTION!

Installation and all the interventions on the appliance described in this instruction manual must be carried out by qualified technical personnel and in compliance with standards in force.



ATTENTION!

Always wear suitable personal protective equipment (PPE) according to the type of operation/process in progress.



ATTENTION!

The gas connection systems and the installation rooms must be suitable and meet the safety standards in force in the Country of use.



ATTENTION!

During installation, maintenance or repair operations, always close the main gas valves, so that the gas supply line to the hob unit is "GAS FREE" and there is no risk of fire/explosion or poisoning/suffocation.



ATTENTION!

Make sure the power line is also disconnected to avoid the risk of the installer being electrocuted.

- Do not install or use the appliance if damaged.
- Respect the minimum distance from the walls and other equipment (see paragraph "Safety distances").
- The appliance is not connected to a combustion product extractor device. The user must make sure that the appliance is installed in an environment with a high ventilation rate.

INSTALLATION ROOM

FEATURES OF INSTALLATION ROOM



The appliance was not designed to work outdoors. It is not allowed to install the appliance outdoors and directly exposed to the elements.

The appliance must be installed indoors, in a room suitable for the purpose. The room must meet the safety standards in force in the Country of use. Do not install the device in a bathroom or in a room exclusively used as a bedroom.



ATTENTION!

The installation rooms must have a continuous air exchange or at least such to guarantee normal and correct gas combustion (according to standard UNI 7131 or other technical standards of reference in the sectors of use, for example EN721 - EN1645-1 - EN1646-1 - EN1949 - EN ISO 10293).

FLUE GAS EXHAUST

The appliance is not equipped with an extraction/exhaust system of flue gas and combustion products. Always check that there are proper ventilation vents in the room.



If a hood is installed above the hob unit, see the installation instructions of the hood which shows the correct distance to be respected.

INSTALLATION ON SUPPORT STRUCTURE

The appliance must be mounted on a support structure, made of material fire-retardant and resistant to heat and with all of the sturdiness requirements indicated by the technical sector standards (for example EN14749). The work table must be perfectly horizontal and perpendicular to all surrounding vertical panelling. The area near the appliance could get very hot. Pay the utmost attention and do not place sockets, other household appliances, power cables, piping and any other heat-sensitive or flammable material in this area.



ATTENTION!

The appliance must be installed in a room without air draughts which can have a negative effect on combustion. The chosen installation position must also prevent the accumulation of unburnt gases.

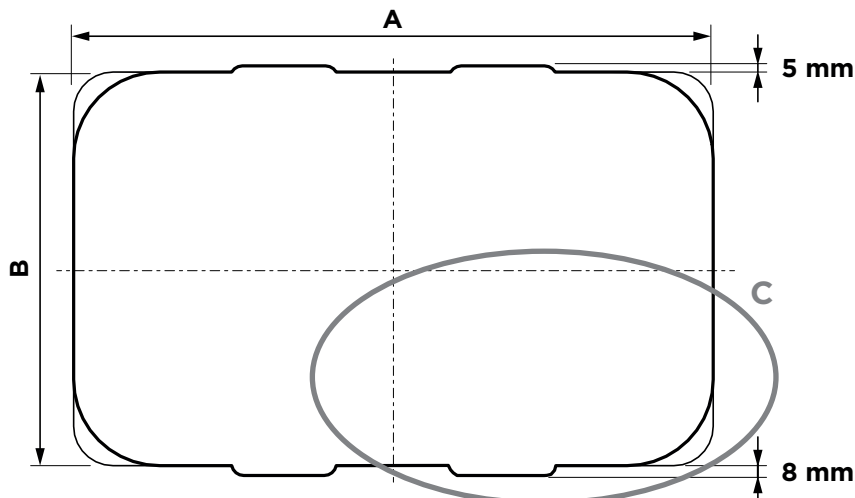
Comply with the sizes indicated in this manual. Any deviation could cause the temperature to rise excessively. The surrounding surfaces must be able to withstand temperature rises admitted by standard EN30-1-1 and in compliance with the design of this unit. All combustible material, such as curtains and shelves, must be kept far away from the appliance. Check the admissible temperature of the materials used for the surrounding surfaces to guarantee their compliance with the requirements of EN30-1-1.

RECESSED HOLE

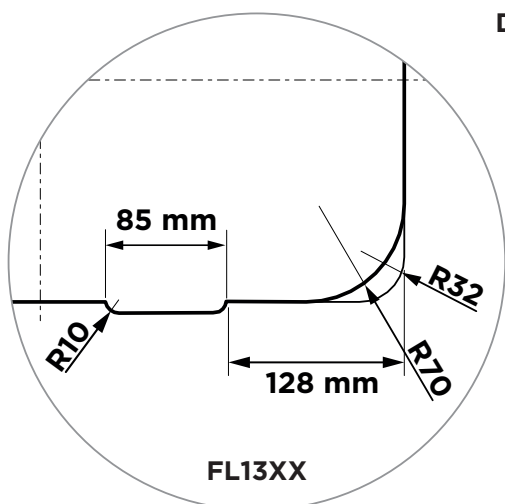
The support structure must be provided with a suitable recessed hole. See the following table for the size of the hole in reference to the purchased model:

SIZES OF RECESSED HOLE		
MODEL	A [mm]	B [mm]
FL1323	520	320
FL1324	520	320
FL1400	700	320
FL1401	700	320
FL1402	700	320
FL1410	700	320
FL1765	740	325
FL1766	740	325
FL1770	740	325
FL1780	740	325

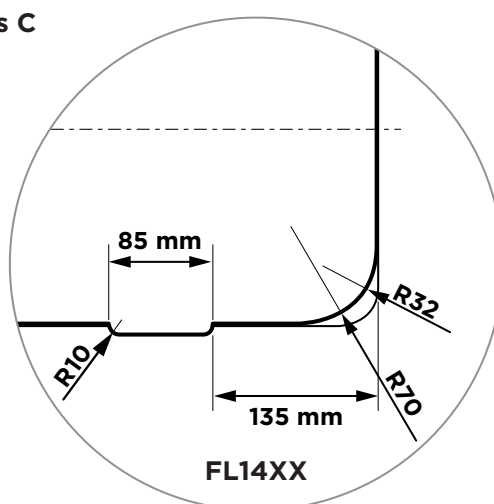
FL13XX - FL14XX



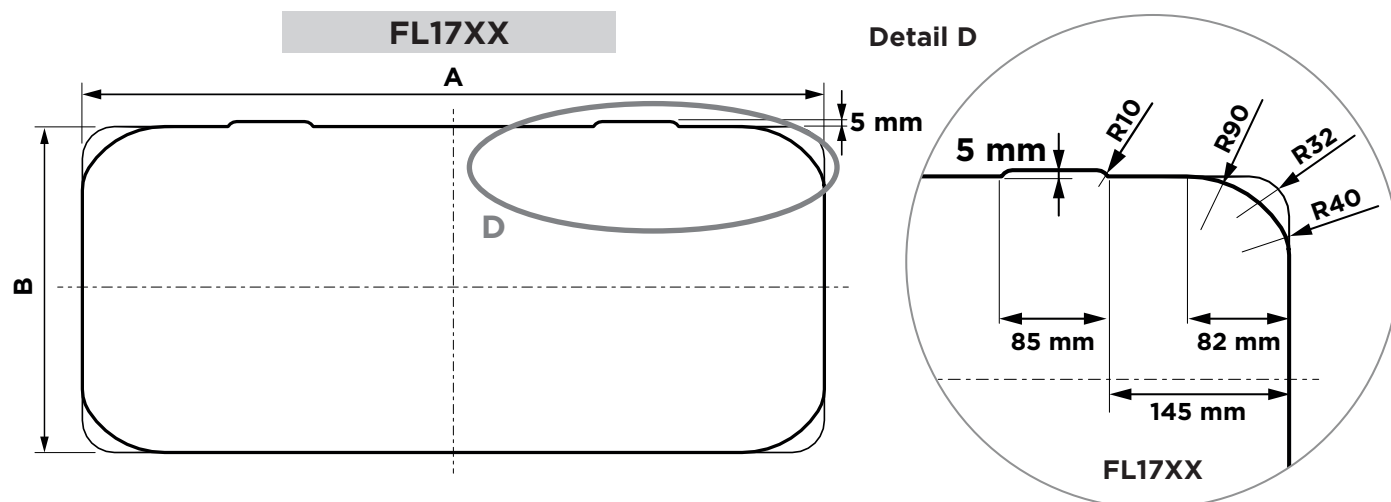
Details C



FL13XX



FL14XX



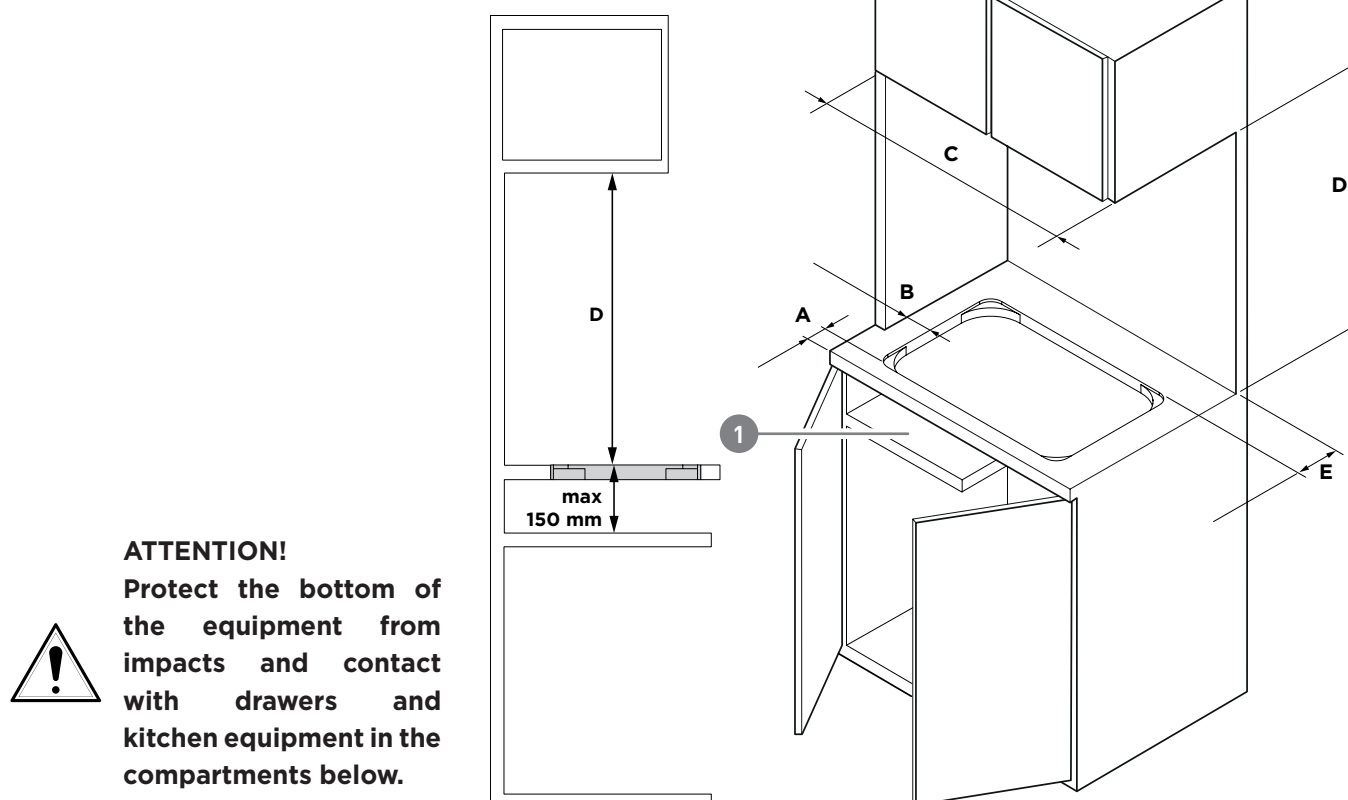
SAFETY DISTANCES

The appliance must be kept a certain distance away from side and upper walls. Consult the following table:

DIMENSIONS AND MINIMUM SAFETY DISTANCES FOR INSTALLATION					
MODEL	A [mm]	B [mm]	C [mm]	D [mm]	E [mm]
FL1323	50	55	520	650	110
FL1324	50	55	520	650	110
FL1400	50	55	700	650	110
FL1401	50	55	700	650	110
FL1402	50	55	700	650	110
FL1410	50	55	700	650	110
FL1765	50	55	740	650	105
FL1766	50	55	740	650	105
FL1770	50	55	740	650	105
FL1780	50	55	740	650	105

If the appliance is recessed above an oven or another powered household appliance, a separation panel must also be provided as indicated in point **1**.

Remember to prepare adequate holes in the furniture for passage of the gas pipe, water pipes and electrical power of the appliance, if present.



POSITIONING THE APPLIANCE

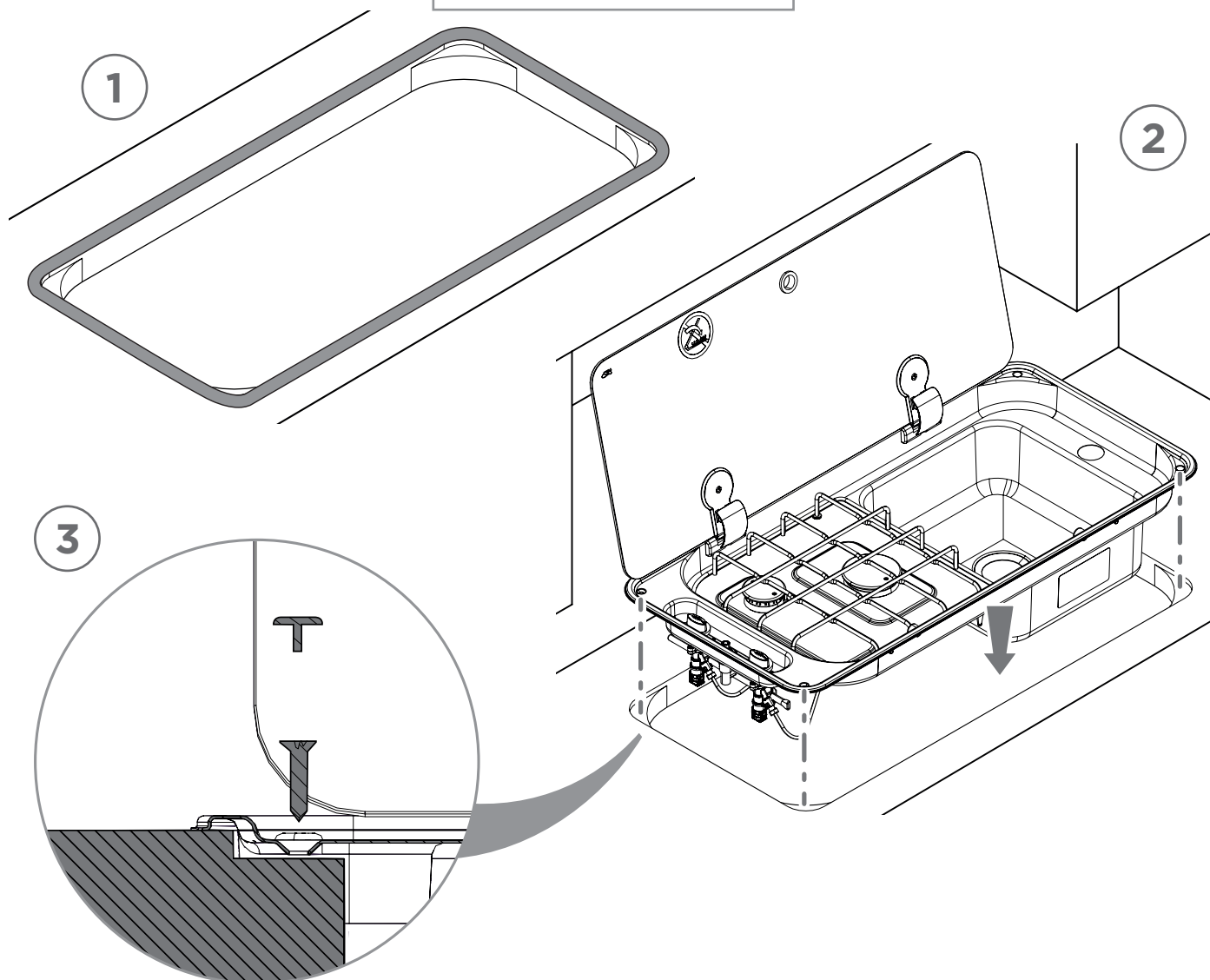
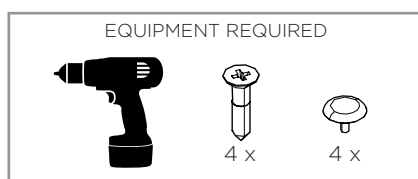
Proceed as follows to position the appliance on the support structure:

STEP	ACTION
1	Position the gasket (sold separately) on the edges of the metal moulding or sealant paste (if present).
2	Position appliance on the recessed hole and push it onto the support structure.
3	Secure the appliance using the fixing screws provided in the specific kit and screw them into the holes made at the four corners of the metal moulding. Note: make sure that the appliance is positioned properly in the slot before performing the final fixing.



ATTENTION!

There must be an opening below the hob of at least 50 x 50 mm for passage of the gas and electrical connections.



GAS CONNECTION

ATTENTION!



Before performing the connection, make sure that the gas system and the installation rooms are suitable for the purpose and comply with standards in force in the Country of installation. Refer to the specific technical standards regarding conformity of gas systems (LPG) for the household (UNI CIG 7131 e 7129), nautical (UNI EN ISO 10239) and recreational vehicles sectors (UNI EN 1949).

Before connecting gas, check that:

- the supply line is free from obstructions and has sufficient flow rate to guarantee correct operation of the appliance;
- there is a suitable pressure regulator/reducer compliant with the gas categories used on the appliance immediately downstream of the gas cylinder or container feeding the system;
- a gas shut-off valve or a valve disconnecting the system is installed on the supply line, downstream of the regulator and immediately upstream of the appliance intended to connect, in a place which can easily be accessed and inspected. **(Please note: this valve must always be shut during installation and maintenance on the appliance).**



ATTENTION!

Make sure that the type of gas which will feed the appliance is among those allowed and listed in the instruction booklet (see paragraph "Gas categories").

CAN S.r.l. declines any liability for incorrect connections, not carried out in a workmanlike manner or performed by non-professionally qualified individuals.

GAS CATEGORIES

The appliance was designed for correct operation only with the types of gas categories and operating pressures listed below:

GAS CATEGORY AND COUNTRY OF DESTINATION	NAME OF GAS	OPERATING PRESSURE
I3B/P (30) AT-BE-DE-DK-FI-GB-NL-NO-PT-SE-SI	Butane (G30) Propane (G31)	30 mbar 30 mbar
I3+ (28-30/37) BE-CH-ES-FR-GB-IE-IT-PT-SI	Butane (G30) Propane (G31)	28 - 30 mbar 37 mbar

CONNECTION PIPE REQUIREMENTS



ATTENTION!

The appliance must be connected to the gas pipeline by means of a suitable connection pipe making use of certified sealed fittings the type most suitable for the application.

It is possible to use flexible connection hoses. They must:

- always be able to be inspected,
- be protected against contact with hot parts (e.g. burner cups),
- be protected from the movable parts of the recessing (drawers, doors, etc.),
- have a length which complies with the technical standards for each sector of reference.

Avoid any type of mechanical stress on the flexible hoses during installation and use (protection against traction, twisting, crushing, etc.).



ATTENTION!

Perform maintenance and periodically replace the flexible hose within the expiration date written on the sheath. Do not use expired or damaged flexible hoses by any means.

GAS CONNECTION PROCEDURE

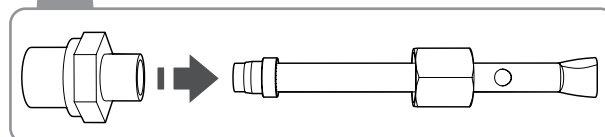
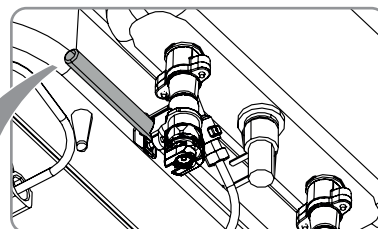
The appliance is supplied with a gas train with a smooth end section and free for at least 30 mm, fit to house suitable press fittings. Proceed as follows to perform the gas connection:

STEP	ACTION
1	Connect the Ø 8 mm pipe to the clamp fitting of the gas distribution network.



ATTENTION!

During the installation and connection operations, the gas supply pipe of the appliance must not be subject to twisting, traction or any other mechanical stress which could jeopardise tightness and strength.



Please note: the fittings are not supplied with the product. Their supply and connection are the responsibility of the installer.

After connecting the equipment to the gas mains, check the fittings to make sure they are sealed by using a solution of water and soap or a testing device for pressure leak tests. Gas installation technicians usually have them.



ATTENTION!

It is absolutely prohibited to use naked flames to check tightness and to put the device into service! If the test is satisfactory, light all the burners to make sure that the flame is regular and stable.

ELECTRICAL CONNECTION (only for IGN version)

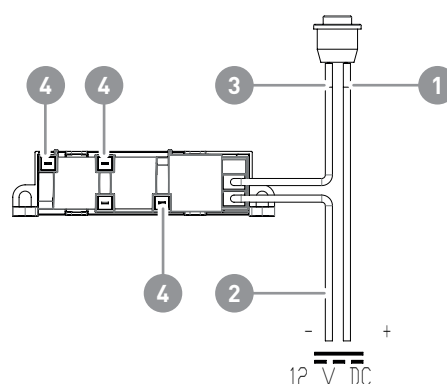
IGN versions are equipped with a low voltage spark generator (12 V DC) to light the burners, generally installed on the metal bracket at the bottom of the hob unit. To connect the generator to the local power mains, proceed as follows:

STEP	ACTION
1	Connect the free end of the black conductor (-) to the negative pole of the terminals of the mains or of a battery.
2	Connect the free end of the black conductor (+) to the positive pole of the terminals of the mains or of a battery.



ATTENTION!

Any type of connection of the appliance to a power mains other than 12V and in direct current (DC) is strictly prohibited. Any other connection can pose a severe danger for the user of the appliance and cause irreversible damage to the device itself.



- 1 Power cable positive pole
- 2 Power cable negative pole
- 3 Connection cable generator button
- 4 Glow plugs fast-on housing
- 5 Glow plugs fast-on connectors
- 6 12V DC (+ -) power supply fast-on connectors

TROUBLESHOOTING AFTER INSTALLATION

If the appliance does not work properly after installation, perform the controls in the table.

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTIONS
The gas flow seems irregular	Check that the gas cock is completely open.
	Check that the fuel supply circuit has appropriate flow rate.
	Check that the burner spreaders and relative caps are positioned correctly and free from obstructions.
	Check that the nozzles are suitable for the type of gas used.
	Check compatibility and the correct calibration of the pressure regulator, if included.
	Check the gas supply pipe (pipe obstructed, bent/crushed, excessively long, unsuitable, etc.).



If the appliance still does not work properly after all the checks have been made, contact the authorised local dealer.



ATTENTION!

Install the appliance by following the instructions contained in this manual. Non-compliant installation can lead to inconveniences, failures, damage and serious hazards for the installer and the user.



INSTRUCTIONS FOR USE

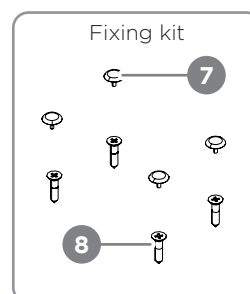
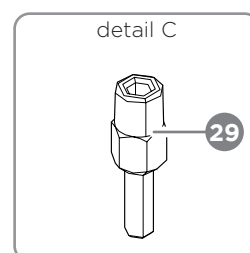
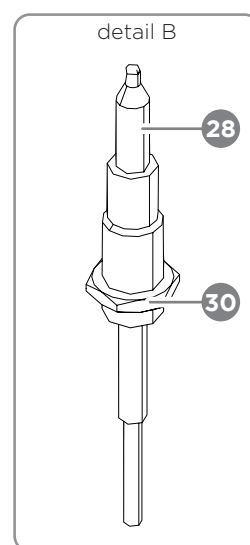
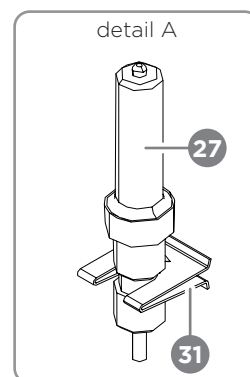
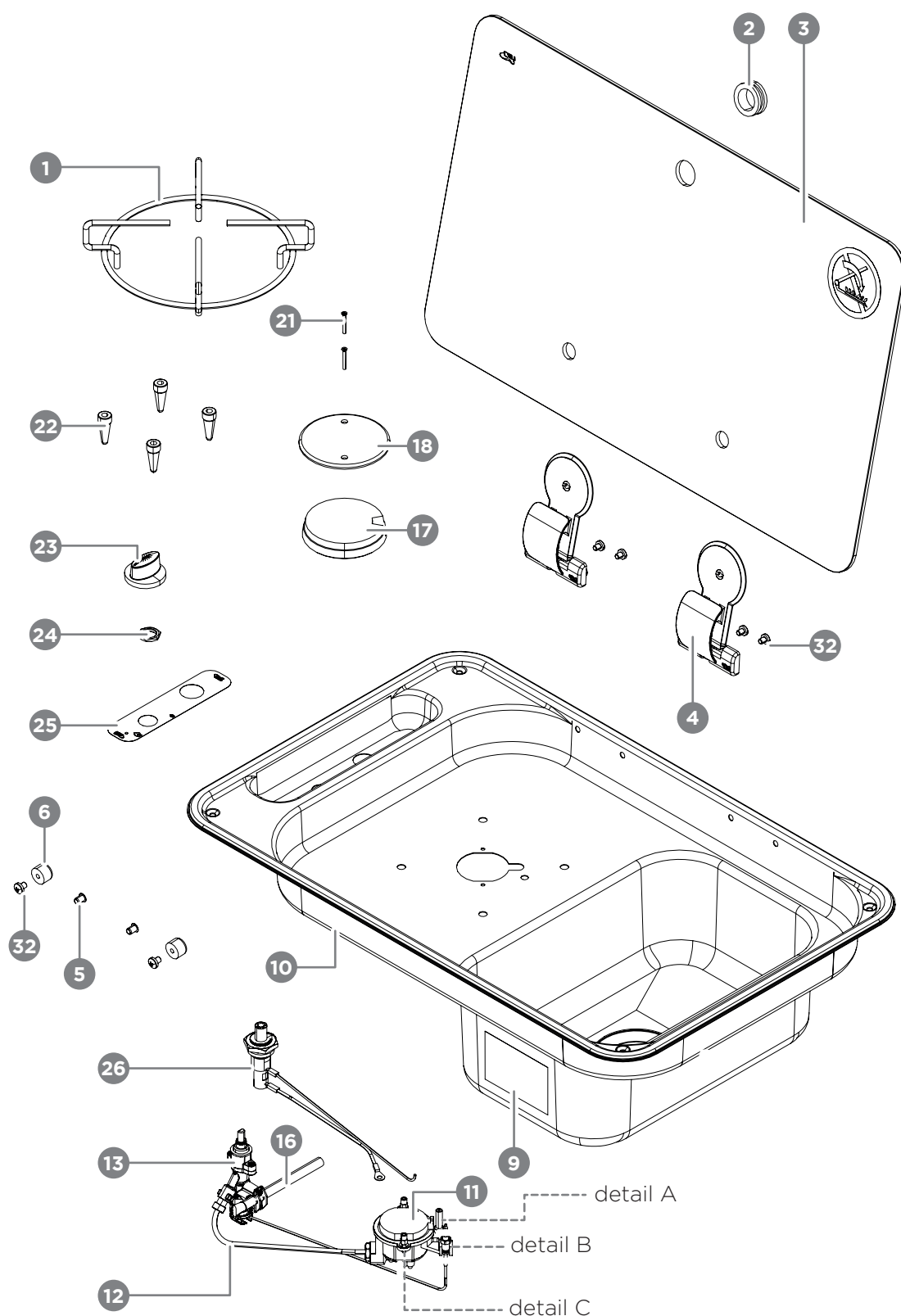
DESCRIPTION



See the exploded drawings on the following pages for the position of the components listed in the table.

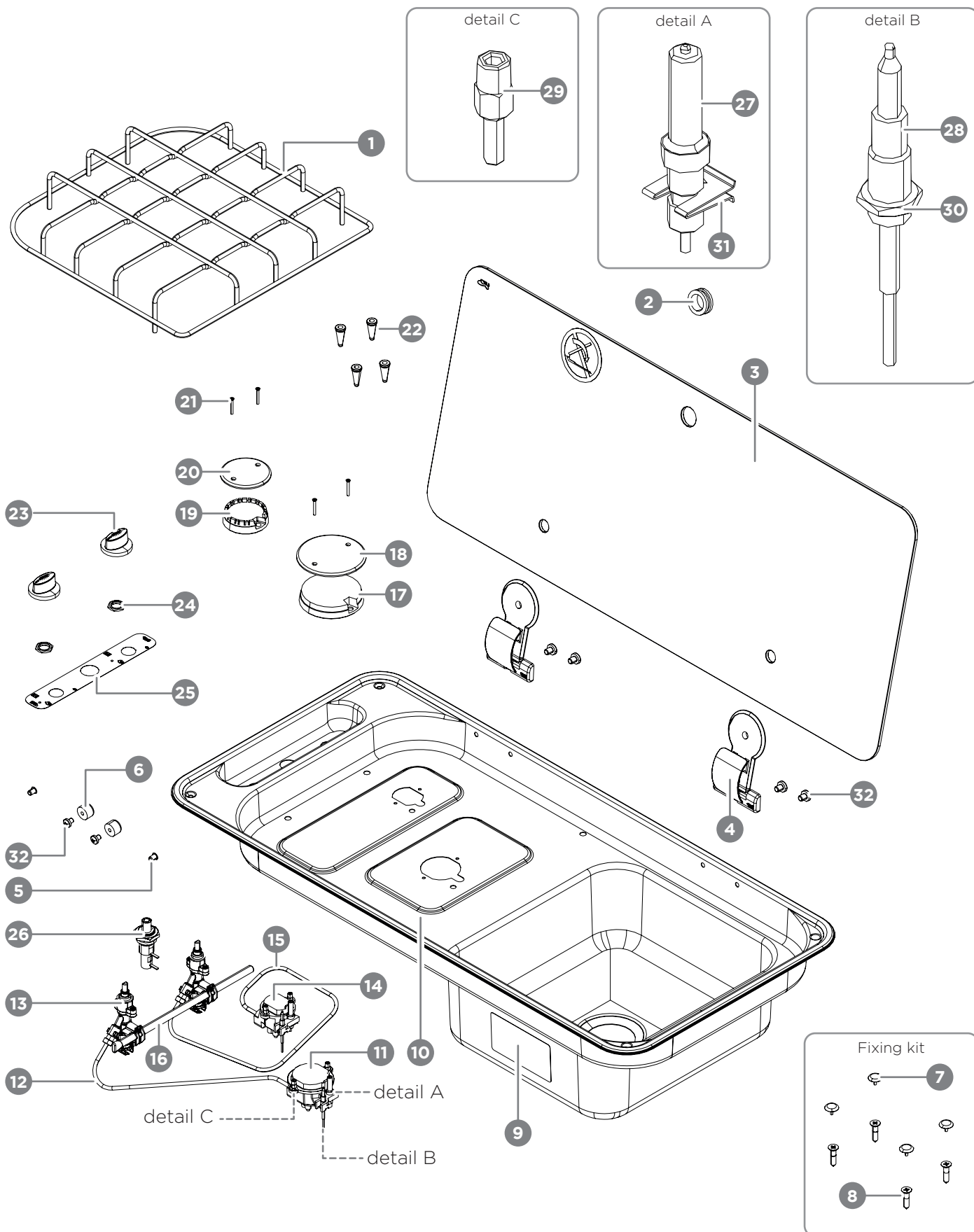
POS.	COMPONENT
1	Wire pan support
2	Ring for glass lid
3	Glass lid
4	Hinge for glass lid
5	Plastic cap
6	Silent block for resting lid
7	Fixing screws cap
8	Hob unit fixing screw
9	CE label
10	Metal moulding
11	SR burner cup with injector nozzle
12	Gas capillary pipe for SR burner
13	Gas cock with safety valve
14	AUX burner cup with injector nozzle
15	Gas capillary pipe for AUX burner
16	Main gas train
17	SR burner spreader
18	SR burner cap
19	AUX burner spreader
20	AUX burner cap
21	Burner caps and spreaders fixing screws
22	Rubber feet/bushings for pan support
23	Knob for gas cock
24	Gas cock fixing nut
25	Control panel sticker
26	Piezoelectric igniter
27	Ignition glow plug
28	Thermocouple
29	Burner stud bolt
30	Thermocouple fixing nut
31	Glow plug fixing clip
32	Hinge and silentblock fixing screw

TYPE FL13XX

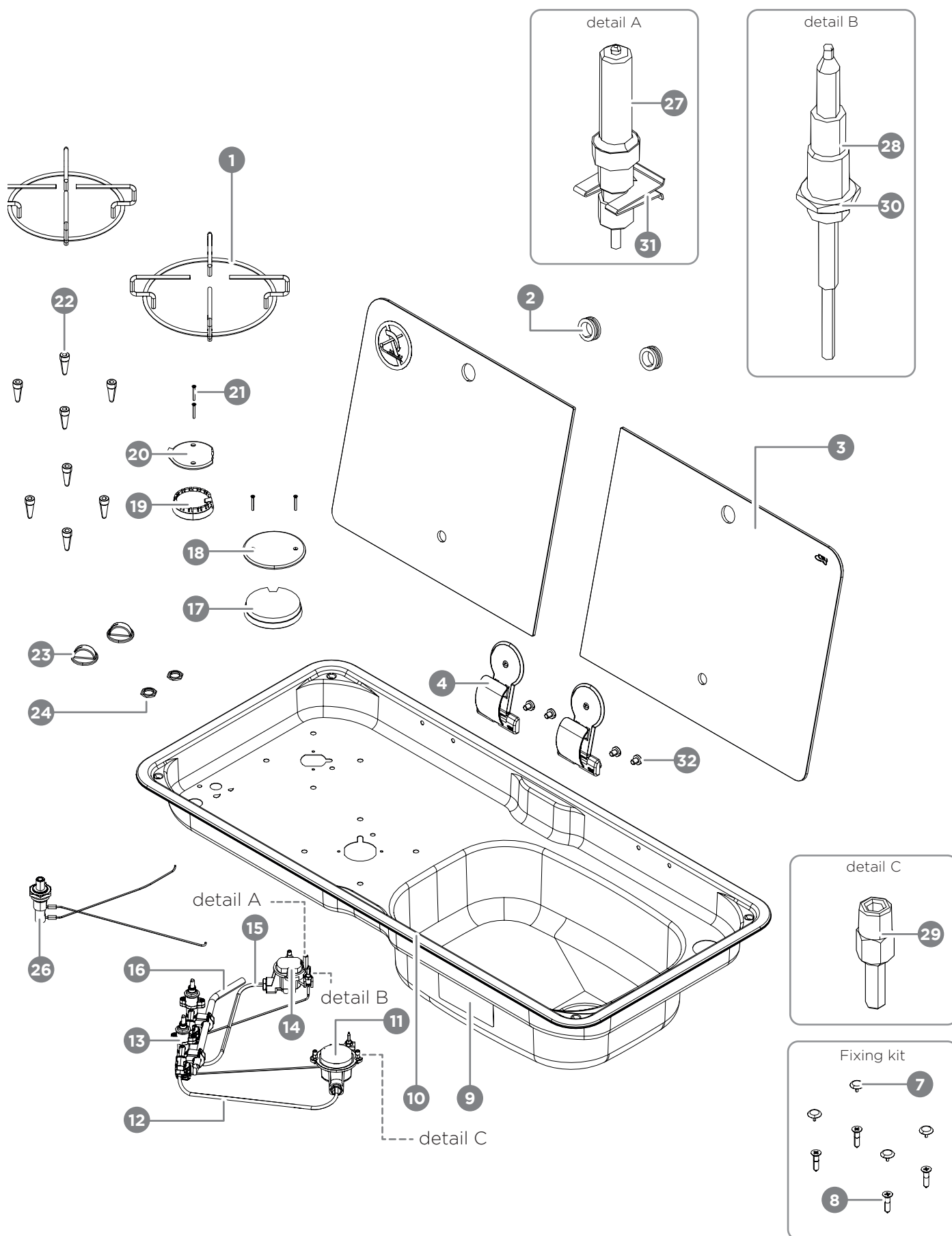


TYPE FL14XX

ENGLISH



TYPE FL17XX



SAFETY WARNINGS DURING USE



ATTENTION!

During operation and for a few minutes after use, some parts of the appliance reach very high temperatures. Do not touch these parts without adequate personal protections. Burn hazard!

- Always use the supplied pan supports. Do not place pots and pans directly on the burner spreader or caps.
- Do not cook food in direct contact with the flame.
- Do not cover the appliance or parts of it with aluminium foil or similar.
- Do not heat tin boxes or hermetically closed, pressurised containers on the appliance as the overpressure generated by the heat could make them explode and cause serious personal harm.
- Make sure that the cooking vessels sit properly on the pan support without rocking. The diameter of the vessels must be adequate for the chosen burner and must not protrude from the pan support. The Manufacturer will not be held liable and will not acknowledge the Warranty rights if this requirement is neglected.
- Always monitor the appliance during its entire operation.
- Switch off the burner after each use.
- Do not set or keep flammable liquids or materials or objects which can easily catch fire on the appliance or in its immediate vicinity.
- Do not place hot pans on the controls.
- Do not light the burner without pans and/or with empty pans.
- Do not use the cooking devices when the vehicle is on and/or moving.
- Do not cook food directly on the cooking pan supports.



ATTENTION!

If cooking grease or hot oil catches fire, do not put out the flames with water, but suffocate them with a moist rag or similar and immediately notify the fire brigade.



ATTENTION!

During use, gas cooking appliances generate combustion products that must be disposed of outside the installation premises by means of suitable aeration/ventilation systems.

USE



Before using the appliance for the first time, clean it and all of its components as instructed in the paragraph "Cleaning".

The first few times the appliance is used, it could emit smoke and unpleasant smells.

There is no reason for concern as this is due to the combustion of the grease used to process it in the factory. We recommend airing out the rooms.

The burners are equipped with safety thermocouple.



The thermocouple is a heat sensitive device: as long as it is heated by the fire of the lit burner, it allows gas to exit the nozzle; if the fire goes out accidentally (for example when liquid spills from the pan), in a few seconds the thermocouple cools off and this blocks the exit of gas from the nozzle preventing the room from being saturated with unburnt gas.

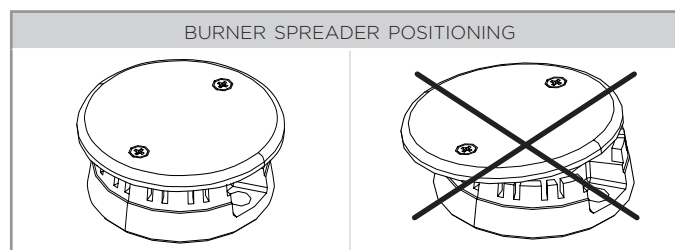
USE OF BURNERS			
OFF			
MAX			
MIN			

LIGHTING THE BURNERS



ATTENTION!

Before use, make sure that the burner spreaders, caps and pan holders are positioned properly.



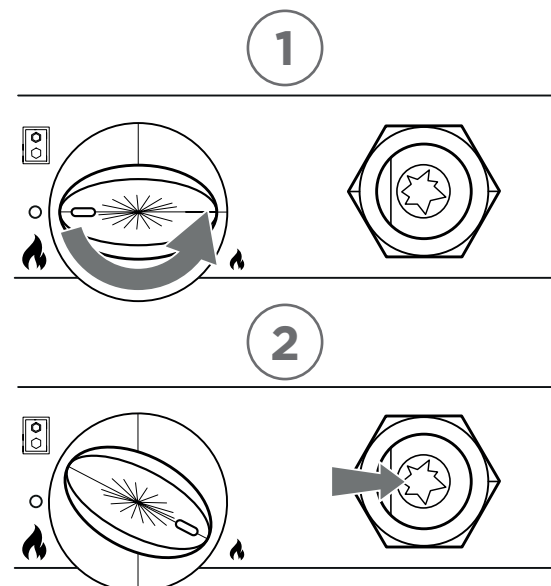
The matching burner is indicated on each knob.

The burner can be lit:

- **manually** using the external igniter (on S versions),
- **electronically** with 12 V/DC generator (on E versions),
- **piezoelectrically** with mechanically/manually operated piezoelectric igniter (on P versions).

Proceed as follows to **light the burner**:

STEP	ACTION
1	Press the knob corresponding to the burner you want to light and turn it anticlockwise (until the maximum symbol).
2	Simultaneously, activate the electric (or piezoelectric) lighting device with several fast repeated pulses.
3	When lit, keep the knob pressed all the way for another 5 seconds (at maximum) and then release it, adjusting the desired intensity of the flame. Please note: this delay in releasing the knob heats up the safety thermocouple.



If the burner does not remain lit when you release the knob, it means that the thermocouple was not preheated sufficiently. To solve this problem, repeat the operations described in the table, keeping the knob pressed longer after the burner has lit.



ATTENTION!

The burner must be lit without any pan or any other object on the hob unit above the burners.



PROHIBITION!

Never close the glass lid of the hob when the device is in use or still hot.

ADJUSTING THE FLAME

Check that the flame is regular and stable.

To adjust the flame, turn the knob to the desired position (MIN or MAX).

The knob can also be placed in the middle, between the maximum and minimum position. Do not place the knob between the maximum and “off” position.



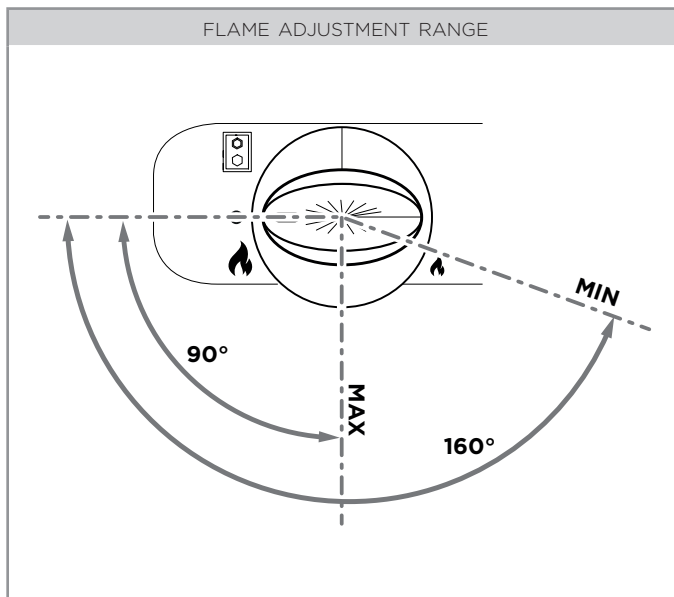
ATTENTION!

If the flame is irregular, check that the burner spreader and caps are positioned properly.

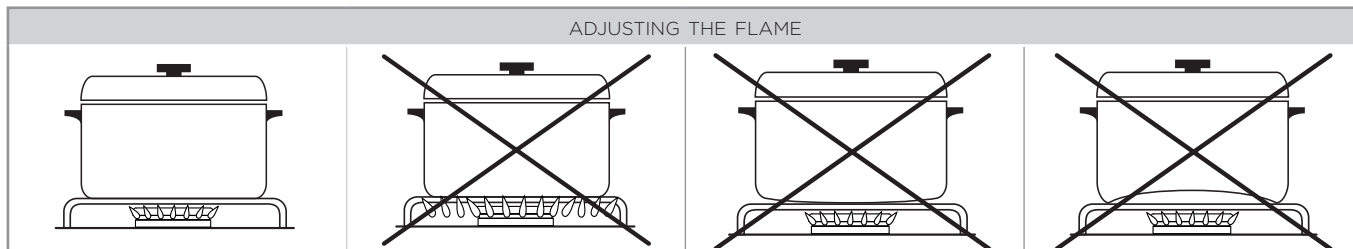


ATTENTION!

The flame must not come out from the bottom of the pan. Use only vessels with a flat bottom.



ADJUSTING THE FLAME



COOKING OR WARMING UP FOOD

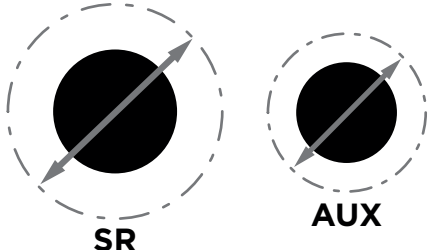


ATTENTION!

Do not forget the burners working without vessels or with empty vessels.

Place the pan in the middle of the lit burner, so that it is stable on the pan support.

Use only pans, trays and accessories expressly designed for this purpose, made in material resistant to high temperatures and suitable for contact with food.

MAXIMUM AND MINIMUM ADMISSIBLE DIAMETERS FOR POTS AND PANS			
	Ø MIN	Ø MAX	
	160	220	mm
	SR		
	AUX	80	160
			mm

KEY:
 - - - - = Ø max pots and pans



Some devices have specific restrictions on the maximum size of the pans that can be used. Check if this information is in the technical data sheets reported at the beginning of this manual.



For the best efficiency of the burners, with maximum performance and minimum gas consumption, it is recommended to use vessels of a diameter suited to the type of burner chosen.



For rational use of energy, it is recommended to cook with pans covered with the supplied lid and to lower the flame to make and keep the water boiling, without overheating the cooking liquids to no avail.

SWITCHING OFF THE BURNER

When finished cooking, switch off the appliance by placing the knob at "off".

Remove the pan from the appliance using appropriate personal safety protections.

OPERATING FAULTS

The following situations are considered operating faults and require the intervention of the Assistance Service if:

- The burner flame is yellow.
- Soot is formed on the cooking utensils.
- The burners do not light correctly.
- The burners do not remain lit.
- The burners go out when the kitchen doors are opened or closed.
- It's difficult to turn the gas valves.



If the appliance does not work properly, contact the authorised local Assistance Service.

WHAT TO DO IN CASE OF MALFUNCTIONING

Before contacting the nearest Assistance Centre, carry out the following operations:

- check that the hob unit is correctly connected to the system;
- check that the hob unit is correctly powered;
- find the appliance data on the CE plate bearing the product's serial number;
- find the date and a suitable document (invoice or till receipt) certifying purchase of the appliance.



ATTENTION!

While waiting to solve the problem, the appliance should not be used and should be disconnected from all the systems it is connected to.

Do not try to repair or modify the appliance.



CAN S.r.l. will give you the maximum collaboration and assistance should any technical or other type of problems arise on any of its products.

For any information or assistance request, contact the nearest dealer or contact **CAN S.r.l.**

MAINTENANCE AND CLEANING



No specific maintenance procedures are required for the appliance aside from correct and regular cleaning.



ATTENTION!

Before cleaning the appliance, make sure that the burner is off.

Always wait for the appliance to completely cool down.

- Clean the appliance on a regular basis to keep the materials making up the surface from deteriorating.
- Disconnect power (if present) and close the gas supply cocks before any cleaning operation or when expected to remain idle for a long time. Make sure that all the knobs are always at the "off" position when finished using the appliance.
- Do not use steam appliances or direct water jets to clean the hob unit.



ATTENTION!

Do not use hydrochloric acid (muriatic acid and/or detergents containing chlorides) on the stainless steel surfaces.



ATTENTION!

Not use abrasive powder detergents which could ruin the appearance of the surface finish.



If some particularly acidic substances (e.g. vinegar, lemon juice, etc.) remain on the appliance for a long time, they could corrode the surfaces creating unaesthetic rings which however do not jeopardise operation of the appliance.

TYPE OF CLEANING	DESCRIPTION
STAINLESS STEEL SURFACES	Use a soft cloth slightly soaked in specific neutral detergent or warm vinegar. Rinse with warm water and dry. Please note: follow the instructions of their manufacturer to see how to use the cleaning products).
BURNER SPREADER/CAPS	Remove the components from their housing and wash them with warm water and dishwashing soap. Stubborn filth on the enamelled components can be removed using a slightly abrasive sponge and a degreaser, taking care not to damage the surfaces. Rinse with warm water and dry. Afterwards put the components back in place with the utmost attention.
KNOBS	Use a soft cloth slightly soaked in neutral detergent. Make sure that the detergent does not filter below the knobs. Do not remove the knobs from the pin they are mounted on. Please note: follow the instructions of their manufacturer to see how to use the cleaning products).



ATTENTION!

During and after cleaning, check that no nozzle hole is obstructed by impurities or whether any detergent residues remain at the bottom of the burner cups. If so, remove the impurities and residues by vacuuming them, without using liquid detergent or similar.



Only for products with steel or chrome-plated iron pan holders: progressive burnishing of the pan holders is caused by normal use of the appliance and does not jeopardise its performance.

After cleaning, make sure that the pan holders have been put back in place correctly, paying attention not to invert them or couple them to different burners. The pan holders must always be stable and sit without rocking on the hob unit or be set firmly inside the specific fixing seats.

LONG IDLE PERIODS

If you do not expect to use the appliance for a long period of time (beyond 2-3 weeks) proceed as follows:

- clean the appliance thoroughly;
- disconnect or safely interrupt the electrical and gas supply.

WASTE DISPOSAL



The symbol of a crossed out bin indicates that the product must be sent to suitable separate waste collection facilities. Do not dispose of appliance bearing this symbol together with normal household waste.



ATTENTION!

Unlawful or incorrect disposal of the product entails application of the sanctions set forth by current legal standards.

Abide by the standards in force in your country. Make the appliance intended to be disposed of unusable by removing the power cables.

WARRANTY

The warranty terms and conditions set forth by law apply. If the product should be found to be faulty, contact the nearest Authorised Assistance Centre or your Dealer.

To have the appliance repaired, you must send the following documentation:

- copy of the invoice with the date of purchase of the product;
- description of the fault.



SPARE PARTS



ATTENTION!

Use only original spare parts. The use of components other than those supplied by the Manufacturer terminates the Warranty and could cause personal harm or damage the appliance.



ATTENTION!

Parts must be replaced safely by authorised and qualified personnel.



To make it easier to recognise the spare parts, read the tables below together with the exploded drawings shown in paragraph **"Description"**.

SPARE PARTS - FL13XX



The column **"Pos."** refers to the exploded drawing **"type FL13XX"** on page 61.

P VERSION - PIEZOELECTRIC LIGHTING

PART NUMBER	POS.	COMPONENT
2000008	4	Hinge for glass lids
3000506	3	Glass lid FL1323 - FL1324
3000083	22	High rubber bushing for pan holders
3000074	1	Wire pan holder for SR burner
3000454	6	Silentblock Ø 15
4000026	29	2nd series lid stud bolt
4000170	2	Glass lid cable gland
4000224	7	Intense black screw cap
4000260	23	Black/chrome knob Ø 34
4000031	30	Universal nut for thermocouple
4000069	28	Thermocouple for fast-on magnet cock
4000024	17	Burner spreader for 2nd series SR burner
4000019	18	Ø 75 perforated and enamelled cover 2nd series SR burner
3000826	5	Cap for blind holes Ø 5.5 PE black
4000318	21	Countersunk flat head screw + M2.5 x 18 DIN EN ISO 7046 GV
4000223	8	Chipboard screw to secure the hob unit
7000138	-	Glass lid flame label
4000253	26	Short piezo igniter 18 x 1.5 mm
4000232	27	Burner lighting glow plug L 350
4000137	31	Clip for glow plug
4000034	-	Earth cable
4000229	32	5 x 6 CH screw to secure the hinge and silentblock
3000541	25	Control panel label

E VERSION - ELECTRONIC LIGHTING

PART NUMBER	POS.	COMPONENT
4000319	-	Single-pole lighting button - ø 18 mm
2000147	-	12V generator kit + assembly bracket
4000168	-	Universal lighting cable (-)
4000169	-	IGN lighting cable L320
4000297	-	IGN lighting cable 2 (+)

4000232	-	Burner lighting glow plug L350
4000137	-	Clip for glow plug
3000541	25	Control panel label

SPARE PARTS - FL14XX



The column **"Pos."** refers to the exploded drawing **"type FL14XX"** on page 62.

P VERSION - PIEZOELECTRIC LIGHTING

PART NUMBER	POS.	COMPONENT
2000008	4	Hinge for glass lids
3000505	3	Glass lid FL1400 - FL1410
3000410	3	RH glass - FL1401 - FL1402
3000411	3	LH glass - FL1401 - FL1402
3000072	22	Low rubber bushing for pan holders
3000401	1	Single wire enamelled pan support Ø 4,8
3000454	6	Silentblock Ø 15
4000026	29	2nd series lid stud bolt
4000170	2	Glass lid cable gland
4000224	7	Intense black screw cap
4000260	23	Black/chrome knob Ø 34 for CU
4000031	30	Universal nut for thermocouple
4000069	28	Thermocouple for fast-on magnet cock
4000025	19	Burner spreader for 2nd series AUX burner
4000021	20	Ø 55 perforated and enamelled cover 2nd series AUX burner
4000024	17	Burner spreader for 2nd series SR burner
4000019	18	Ø 75 perforated and enamelled cover 2nd series SR burner
3000826	5	Cap for blind holes Ø 5.5 PE black
4000318	21	Countersunk flat head screw + M2.5 x 18 DIN EN ISO 7046 GV
4000223	8	Chipboard screw to secure the hob unit
7000138	-	Glass lid flame label
4000253	26	Short piezo igniter 18 x 1.5 mm
4000232	27	Burner lighting glow plug L 350
4000137	31	Clip for glow plug
4000034	-	Earth cable
4000229	32	5 x 6 CH screw to secure the hinge and silentblock
3000520	25	Control panel label

E VERSION - ELECTRONIC LIGHTING

PART NUMBER	POS.	COMPONENT
4000319	-	Single-pole lighting button - ø 18 mm
2000147	-	12V generator kit + assembly bracket
4000168	-	Universal lighting cable (-)
4000169	-	IGN lighting cable L320
4000297	-	IGN lighting cable 2 (+)
4000232	-	Burner lighting glow plug L350
4000137	-	Clip for glow plug
3000520	25	Control panel label

SPARE PARTS - FL17XX



The column **"Pos."** refers to the exploded drawing **"type FL17XX"** on page 63.

P VERSION - PIEZOELECTRIC LIGHTING

PART NUMBER	POS.	COMPONENT
2000008	4	Hinge for glass lids
3000078	3	Single glass for FL1770
3000079	3	Single glass for FL1780
3000447	3	LH glass for FL1765
3000448	3	RH glass for FL1765
3000450	3	LH glass for FL1766
3000449	3	RH glass for FL1766
3000083	22	High rubber bushing for pan holders
3000073	1	Wire pan holder for AUX burner
3000074	1	Wire pan holder for SR burner
4000026	29	2nd series lid stud bolt
4000170	2	Glass lid cable gland
4000224	7	Intense black screw cap
4000008	23	Standard black knob
4000031	30	Universal nut for thermocouple
4000069	28	Thermocouple for fast-on magnet cock
4000025	19	Burner spreader for 2nd series AUX burner
4000021	20	Ø 55 perforated and enamelled cover 2nd series AUX burner
4000024	17	Burner spreader for 2nd series SR burner
4000019	18	Ø 75 perforated and enamelled cover 2nd series SR burner
4000318	21	Countersunk flat head screw + M2.5 x 18 DIN EN ISO 7046 GV
4000223	8	Chipboard screw to secure the hob unit
7000138	-	Glass lid flame label
4000253	26	Short piezo igniter 18 x 1.5 mm
4000232	27	Burner lighting glow plug L 350
4000137	31	Clip for glow plug
4000034	-	Earth cable
4000229	32	5 x 6 CH screw to secure the hinge and silentblock

E VERSION - ELECTRONIC LIGHTING

PART NUMBER	POS.	COMPONENT
4000319	-	Single-pole lighting button - ø 18 mm
2000147	-	12V generator kit + assembly bracket
4000168	-	Universal lighting cable (-)
4000169	-	IGN lighting cable L320
4000297	-	IGN lighting cable 2 (+)
4000232	-	Burner lighting glow plug L350
4000137	-	Clip for glow plug

Nous vous remercions pour avoir acheté un dispositif de cuisson CAN S.r.l.

Il s'agit d'un appareil de qualité, produit en Italie, en mesure de vous accompagner pendant que vous vous amusez à cuisiner et pendant vos loisirs et ce, de manière fiable et en toute sécurité, en vous assurant des performances permanentes de très haut niveau.

L'installation et l'utilisation du dispositif sont simples et immédiates.

Nous vous prions de lire attentivement ce manuel : cela vous permettra une installation et une utilisation correctes de manière à ce que votre appareil soit toujours parfait et efficace pour les années à venir. Les instructions de ce manuel ne sont valables que pour le Pays de destination. Les systèmes d'alimentation en gaz doivent être conformes aux réglementations nationales en vigueur.

Les symboles ci-dessous sont utilisés afin de faciliter la lecture du manuel :



MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ DES INSTALLATEURS ET DES UTILISATEURS

Le non-respect de ces mises en garde peut entraîner des dommages matériels et compromettre le fonctionnement de l'appareil.



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Informations supplémentaires pour les installateurs et les utilisateurs.

CAN S.r.l., en sa qualité de Fabricant, se réserve d'apporter, à ses produits et à ce manuel, toutes les modifications jugées nécessaires, sans obligation de préavis. Les dessins, les schémas d'installation et les tableaux contenus dans ce manuel sont indicatifs et exclusivement fournis à titre d'information.

CAN S.r.l. interdit la copie, la reproduction partielle ou totale des contenus de ce manuel et le transfert à des tiers sans son autorisation.

HISTORIQUE DES RÉVISIONS	
Édition 02/2019	Révision 01
Édition 11/2021	Révision 02



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

CAN S.r.l.

société italienne, dont le siège est sis à :

Via G. Apollonio 11, 36061 - Bassano del Grappa (VI) - ITALIE

N° d'identification à la TVA : 03607980988 - Répertoire Économique Administratif : VI392538

DÉCLARE QUE

les produits appelés

PLAQUES DE CUISSON À GAZ COMBINÉES AVEC ÉVIER ENCASTRABLE SÉRIE FL - TYPE : FL13XX - FL14XX - FL17XX

Sont conformes à toutes les exigences essentielles du règlement GAR - 2016/426/UE du 09/03/2016.

Nos dispositifs sont aussi produits conformément aux normes techniques harmonisées pertinentes pour le secteur et notamment :

- EN 30-1-1 : 2008 + A3 02/2013
- EN 30-2-1 : 2015

Par la présente, nous déclarons que tous les produits de la **SÉRIE FL** sont fabriqués conformément aux caractéristiques des exemplaires décrits dans le :

**CERTIFICAT D'EXAMEN  du TYPE n° 51CO4387 délivré par IMQ S.p.a.
en qualité d'organisme certifié avec le numéro d'identification 0051**

Je soussigné Paolo Moresco, en tant qu'administrateur de la société **CAN S.r.l.**, déclare assumer toute la responsabilité de la véracité des déclarations fournies.

Bassano del Grappa, le 01/01/2021

Signature : **Paolo Moresco**
(représentant légal)

SOMMAIRE

FICHE TECHNIQUE : FL1323 - FL1324	78
-----------------------------------	----

FICHE TECHNIQUE : FL1400 - FL1401 - FL1402 - FL1410	80
---	----

FICHE TECHNIQUE : FL1765- FL1766 - FL1770 - FL1780	82
--	----

INFORMATIONS GÉNÉRALES PRÉLIMINAIRES	84
--------------------------------------	----



MISES EN GARDE GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	84
USAGE PRÉVU	85
OBLIGATIONS ET INTERDICTIONS	85
OBLIGATIONS	85
INTERDICTIONS	86
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL	87
RÉCEPTION DE L'APPAREIL	88
CONTRÔLE ET MANUTENTION	88
ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE	88

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	89
----------------------------------	----



LOCAL D'INSTALLATION	89
CARACTÉRISTIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION	89
ÉVACUATION DES FUMÉES	89
INSTALLATION SUR UNE STRUCTURE DE SUPPORT	90
TROU D'ENCASTREMENT	90
DISTANCES DE SÉCURITÉ	91
POSITIONNEMENT DE L'APPAREIL	92
RACCORDEMENT AU GAZ	93
CATÉGORIES DE GAZ	93
EXIGENCES DES TUYAUX DE RACCORDEMENT	93
PROCÉDURE DE RACCORDEMENT DU GAZ	94
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (UNIQUEMENT POUR LA VERSION IGN)	94
CAS DES PANNES SUITE À L'INSTALLATION	95

MODE D'EMPLOI

96



DESCRIPTION	96
MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION	100
UTILISATION	100
ALLUMAGE DES BRÛLEURS	101
RÉGULATION DE LA FLAMME	102
CUISSON OU CHAUFFAGE D'ALIMENTS	103
EXTINCTION DU BRÛLEUR	103
ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	104
PROCÉDURES EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT	104
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	105
LONGUES PÉRIODES D'INACTIVITÉ	106
ÉLIMINATION	106
GARANTIE	106

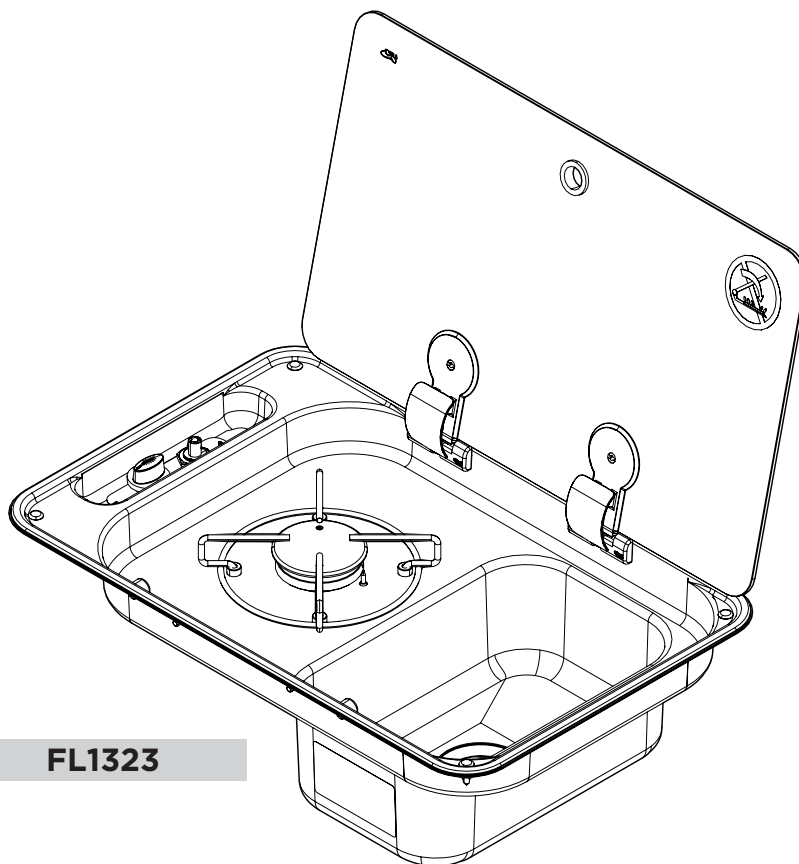
PIÈCES DE RECHANGE

107

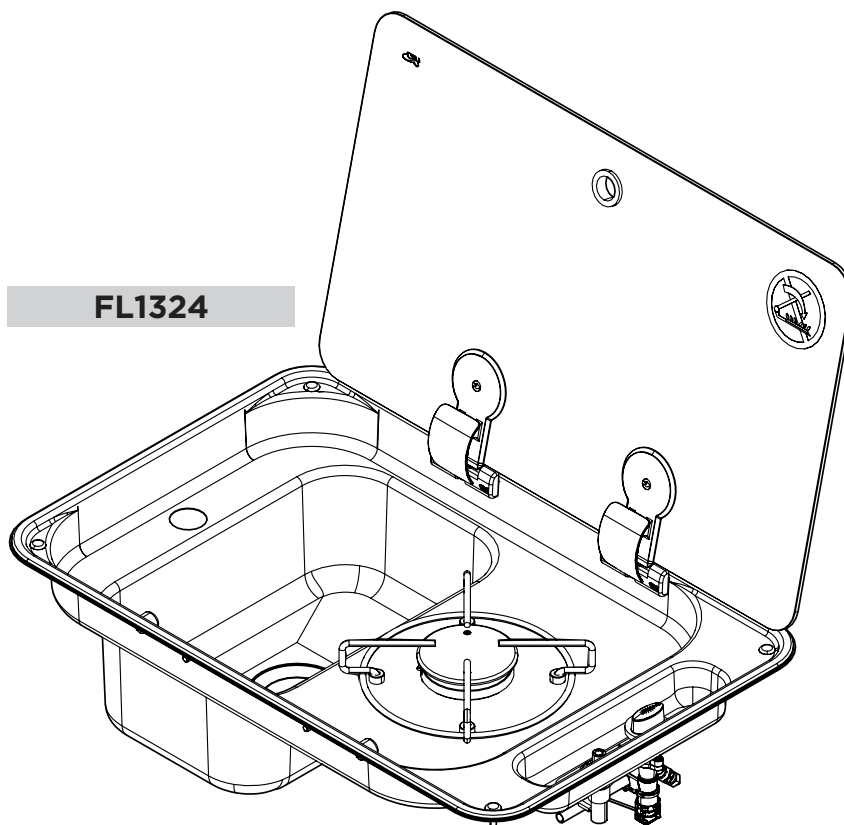


PIÈCES DE RECHANGE - FL13XX	107
PIÈCES DE RECHANGE - FL14XX	108
PIÈCES DE RECHANGE - FL17XX	109

FICHE TECHNIQUE : FL1323 - FL1324



FL1323



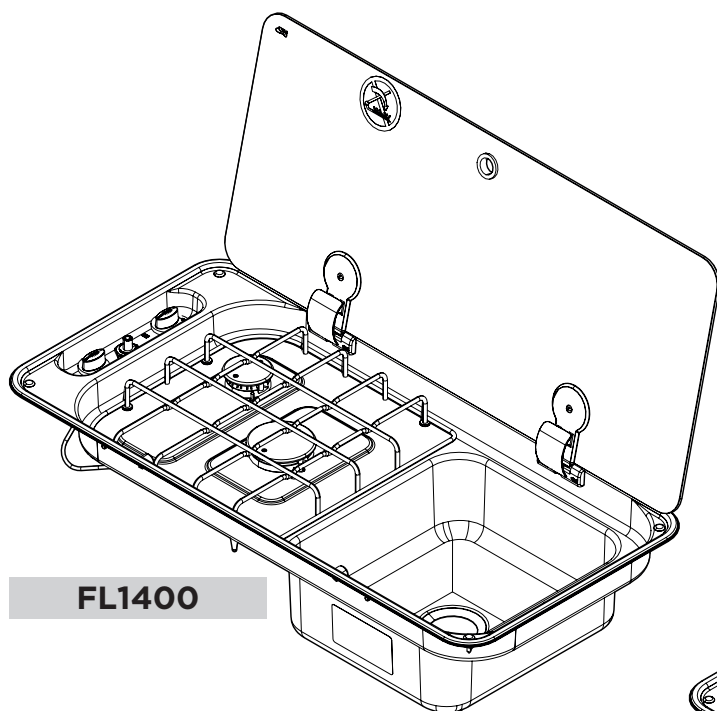
FL1324

FICHE TECHNIQUE : FL1323 - FL1324

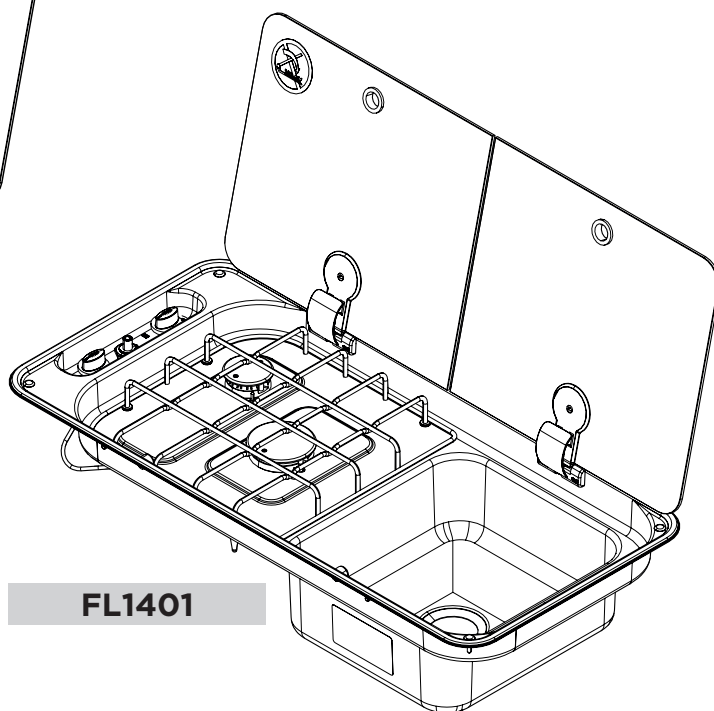
Dimensions	Largeur 530 mm Profondeur 340 mm Hauteur 48 mm (zone cuisson) 150 mm (zone évier) Poids 3,6 kg
Plaque de cuisson (robinets droits avec bypass Ø 0,36 mm)	1 pour brûleur SEMI-RAPIDE (SR) : Pn 1,75 kW - injecteur Ø 0,65 mm - consommation 127,0 g/h Puissance nominale totale : 1,75 kW Consommation nominale totale : 127,00 g/h
Classe du Dispositif (EN 30-1-1 4.3)	CLASSE 3 - Plaque de cuisson combinée à encastrer
Catégorie du Dispositif (EN 30-1-1 5.1.1.2)	CATÉGORIE I
Famille des Gaz admissibles (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GAZ DE LA TROISIÈME FAMILLE ▪ I3 B/P ▪ I3+
Alimentation en Gaz	CATÉGORIE I3 B/P ▪ Butane (G30) 30 mbar ▪ Propane (G31) 30 mbar CATÉGORIE I3+ ▪ Butane (G30) 28-30 mbar ▪ Propane (G31) 37 mbar
Connexion Électrique (seulement pour la version IGN avec allumage électronique)	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE EN TRÈS BASSE TENSION 12V / DC
Allumage (systèmes d'allumage différents selon les caractéristiques du produit)	▪ S (MANUEL) - avec l'utilisation d'un allumeur extérieur ▪ E (ÉLECTRONIQUE) - GÉNÉRATEUR 12 V/DC - ÉTINCELLE - 10Kv @ 30 pF ▪ P (PIÉZOÉLECTRIQUE) - Allumeur Piézoélectrique à actionnement mécanique/ manuel inséré dans la plaque de cuisson
Connexion du Gaz	Rampe en acier galvanisé : Ø 8 mm - épaisseur 1 mm borne lisse (30 mm) convenant au raccord à compression de raccordement avec un tuyau rigide / flexible
 Tubes capillaires à Gaz	Tubes capillaires en cuivre : Ø 4 mm - épaisseur 0,5 mm Tubes capillaires en aluminium : Ø 4 mm - épaisseur 0,8 mm
Matériaux	▪ Acier inox AISI 304 ▪ Verre ▪ Fer chromé ▪ Zamak ▪ Laiton ▪ Cuivre ▪ Acier galvanisé ▪ Alliage d'aluminium ▪ Acier émaillé ▪ Epdm
Déclaration de Conformité (directive 2009/142/CE et GAR 2016/426/CE)	▪ sans amiante ▪ matériaux appropriés selon les chapitres 2 et 3 (Annexe I - 2016/426/CE) ▪ il n'a pas de soudures avec un point de fusion inférieur à 450 °C ▪ aucun matériau inflammable n'a été utilisé ▪ les matériaux sont appropriés, conformément aux exigences du chapitre 3.7

FICHE TECHNIQUE : FL1400 - FL1401 - FL1402 - FL1410

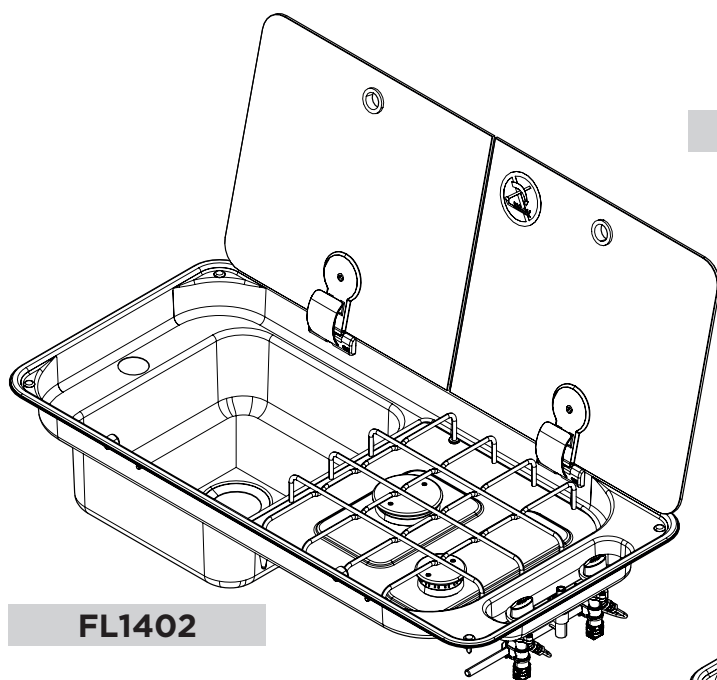
FRANÇAIS



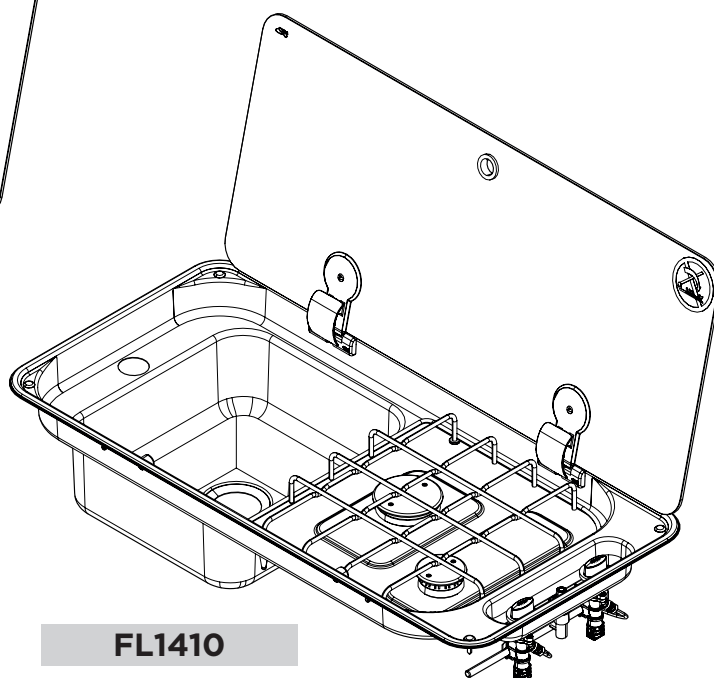
FL1400



FL1401



FL1402



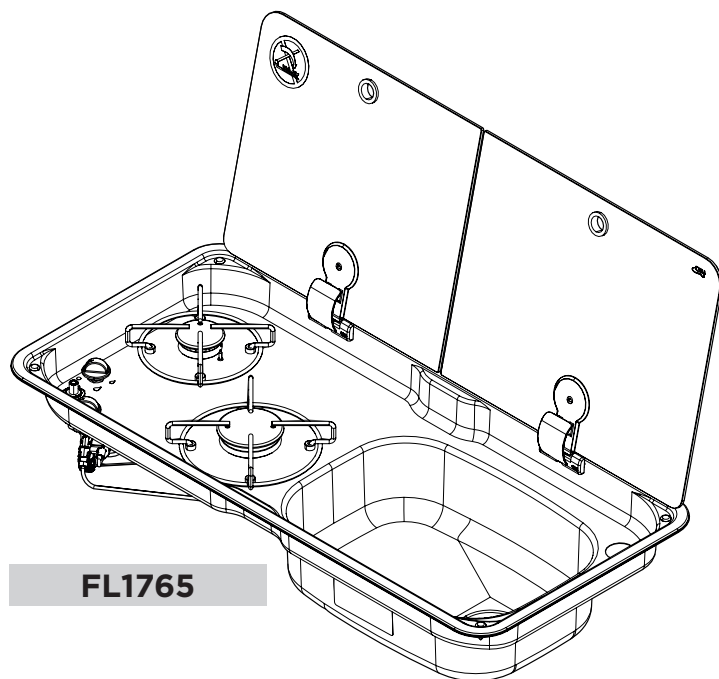
FL1410

FICHE TECHNIQUE : FL1400 - FL1401 - FL1402 - FL1410

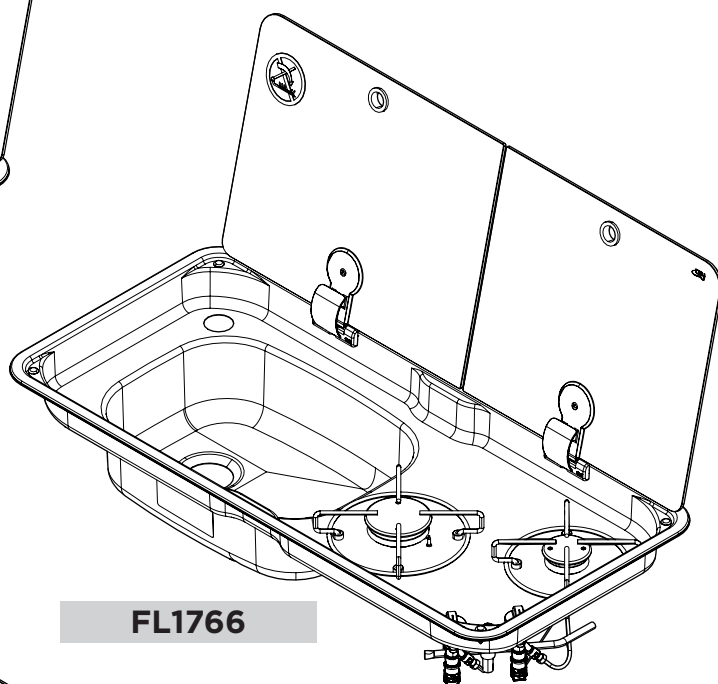
Dimensions	Largeur 716 mm Profondeur 340 mm Hauteur 48 mm (zone cuisson) 150 mm (zone évier) Poids 5,5 kg
Plaque de cuisson (robinets droits avec bypass Ø 0,36 mm)	1 pour brûleur AUXILIAIRE (AUX) Pn 1,00 kW - injecteur Ø 0,50 mm - consommation 72,50 g/h 1 pour brûleur SEMI-RAPIDE (SR) : Pn 1,75 kW - injecteur Ø 0,65 mm - consommation 127,0 g/h Puissance nominale totale : 2,75 kW Consommation nominale totale : 199,50 g/h
Classe du Dispositif (EN 30-1-1 4.3)	CLASSE 3 - Plaque de cuisson combinée à encastrer
Catégorie du Dispositif (EN 30-1-1 5.1.1.2)	CATÉGORIE I
Famille des Gaz admissibles (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GAZ DE LA TROISIÈME FAMILLE ▪ I3 B/P ▪ I3+
Alimentation en Gaz	CATÉGORIE I3 B/P ▪ Butane (G30) 30 mbar ▪ Propane (G31) 30 mbar CATÉGORIE I3+ ▪ Butane (G30) 28-30 mbar ▪ Propane (G31) 37 mbar
Connexion Électrique (seulement pour la version IGN avec allumage électronique)	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE EN TRÈS BASSE TENSION 12V / DC
Allumage (systèmes d'allumage différents selon les caractéristiques du produit)	▪ S (MANUEL) - avec l'utilisation d'un allumeur extérieur ▪ E (ÉLECTRONIQUE) - GÉNÉRATEUR 12 V/DC - ÉTINCELLE - 10Kv @ 30 pF ▪ P (PIÉZOÉLECTRIQUE) - Allumeur Piézoélectrique à actionnement mécanique/ manuel inséré dans la plaque de cuisson
Connexion du Gaz	Rampe en acier galvanisé : Ø 8 mm - épaisseur 1 mm borne lisse (30 mm) convenant au raccord à compression de raccordement avec un tuyau rigide / flexible
 Tubes capillaires à Gaz	Tubes capillaires en cuivre : Ø 4 mm - épaisseur 0,5 mm Tubes capillaires en aluminium : Ø 4 mm - épaisseur 0,8 mm
Matériaux	▪ Acier inox AISI 304 ▪ Verre ▪ Acier émaillé ▪ Zamak ▪ Laiton ▪ Cuivre ▪ Acier galvanisé ▪ Alliage d'aluminium ▪ Epdm
Déclaration de Conformité (directive 2009/142/CE et GAR 2016/426/CE)	▪ sans amiante ▪ matériaux appropriés selon les chapitres 2 et 3 (Annexe I - 2016/426/CE) ▪ il n'a pas de soudures avec un point de fusion inférieur à 450 °C ▪ aucun matériau inflammable n'a été utilisé ▪ les matériaux sont appropriés, conformément aux exigences du chapitre 3.7

FICHE TECHNIQUE : FL1765- FL1766 - FL1770 - FL1780

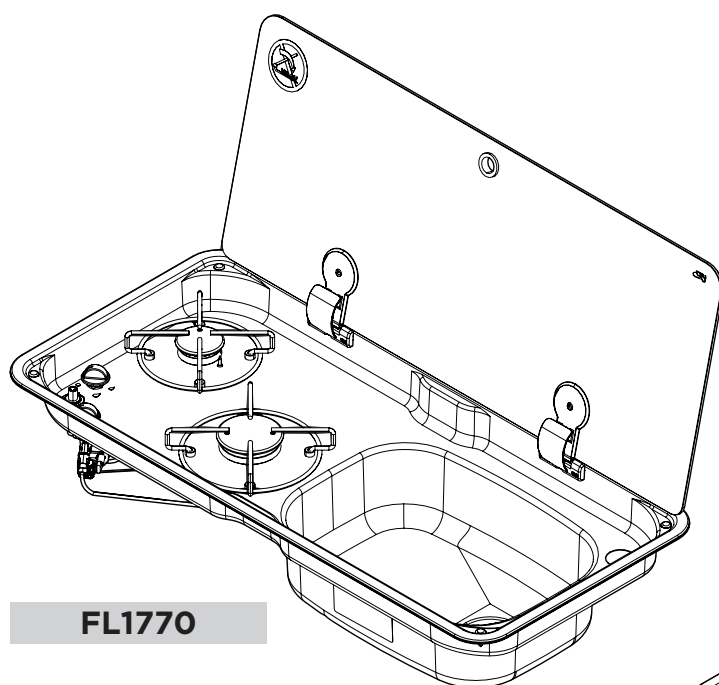
FRANÇAIS



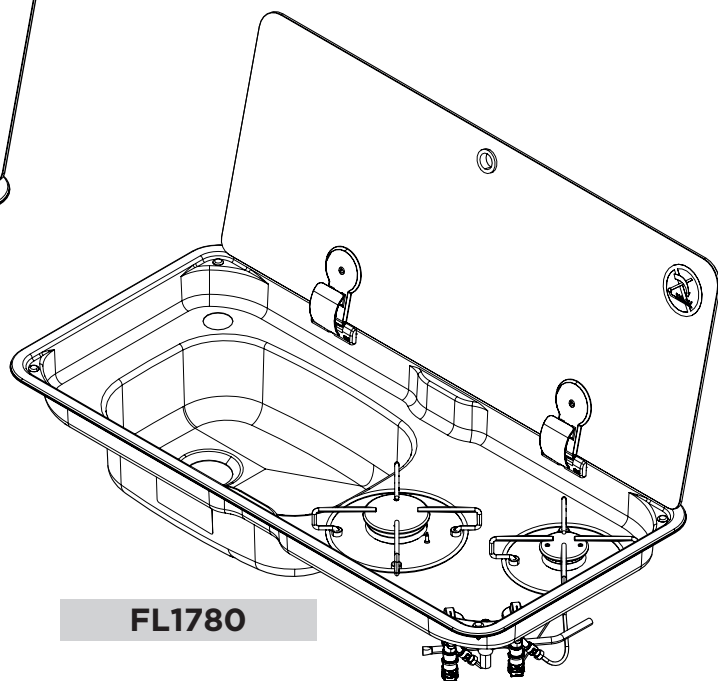
FL1765



FL1766



FL1770



FL1780

FICHE TECHNIQUE : FL1765- FL1766 - FL1770 - FL1780

Dimensions	Largeur 765 mm Profondeur 355 mm Hauteur 48 mm (zone cuisson) 150 mm (zone évier) Poids 5,0 kg
Plaque de cuisson (robinets droits avec bypass Ø 0,36 mm)	1 pour brûleur AUXILIAIRE (AUX) Pn 1,00 kW - injecteur Ø 0,50 mm - consommation 72,50 g/h 1 pour brûleur SEMI-RAPIDE (SR) : Pn 1,75 kW - injecteur Ø 0,65 mm - consommation 127,0 g/h Puissance nominale totale : 2,75 kW Consommation nominale totale : 199,50 g/h
Classe du Dispositif (EN 30-1-1 4.3)	CLASSE 3 - Plaque de cuisson combinée à encastrer
Catégorie du Dispositif (EN 30-1-1 5.1.1.2)	CATÉGORIE I
Famille des Gaz admissibles (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GAZ DE LA TROISIÈME FAMILLE ▪ I3 B/P ▪ I3+
Alimentation en Gaz	CATÉGORIE I3 B/P ▪ Butane (G30) 30 mbar ▪ Propane (G31) 30 mbar CATÉGORIE I3+ ▪ Butane (G30) 28-30 mbar ▪ Propane (G31) 37 mbar
Connexion Électrique (seulement pour la version IGN avec allumage électronique)	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE EN TRÈS BASSE TENSION 12V / DC
Allumage (systèmes d'allumage différents selon les caractéristiques du produit)	▪ S (MANUEL) - avec l'utilisation d'un allumeur extérieur ▪ E (ÉLECTRONIQUE) - GÉNÉRATEUR 12 V/DC - ÉTINCELLE - 10Kv @ 30 pF ▪ P (PIÉZOÉLECTRIQUE) - Allumeur Piézoélectrique à actionnement mécanique/ manuel inséré dans la plaque de cuisson
Connexion du Gaz	Rampe en acier galvanisé : Ø 8 mm - épaisseur 1 mm borne lisse (30 mm) convenant au raccord à compression de raccordement avec un tuyau rigide / flexible
Tubes capillaires à Gaz	Tubes capillaires en cuivre : Ø 4 mm - épaisseur 0,5 mm Tubes capillaires en aluminium : Ø 4 mm - épaisseur 0,8 mm
Matériaux	▪ Acier inox AISI 304 ▪ Verre ▪ Acier chromé ▪ Zamak ▪ Laiton ▪ Cuivre ▪ Acier galvanisé ▪ Alliage d'aluminium ▪ Acier émaillé ▪ Epdm
Déclaration de Conformité (directive 2009/142/CE et GAR 2016/426/CE)	▪ sans amiante ▪ matériaux appropriés selon les chapitres 2 et 3 (Annexe I - 2016/426/CE) ▪ il n'a pas de soudures avec un point de fusion inférieur à 450 °C ▪ aucun matériau inflammable n'a été utilisé ▪ les matériaux sont appropriés, conformément aux exigences du chapitre 3.7



INFORMATIONS GÉNÉRALES PRÉLIMINAIRES

Lire attentivement ces instructions avant l'installation et/ou l'utilisation de l'équipement.

Ce manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien fait partie intégrante de l'appareil. Conserver cette documentation dans un endroit accessible à tous les utilisateurs, pour toute consultation. En cas de cession ou de vente de l'appareil, veiller à remettre ce manuel au nouvel utilisateur afin qu'il puisse tout savoir sur l'installation, l'utilisation et les consignes de sécurité.



Un exemplaire de ce manuel est toujours disponible à la consultation et au téléchargement sur le site Internet www.cansrl.com

MISES EN GARDE GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ



ATTENTION !

CAN S.r.l. décline toute responsabilité pour les utilisations autres que celles indiquées. Ne pas utiliser cet appareil pour le chauffage des pièces.



ATTENTION !

Ne pas modifier l'appareil, à moins que la modification n'ait été autorisée et effectuée par le Fabricant ou par ses techniciens agréés.



ATTENTION !

CAN S.r.l. décline toute responsabilité en cas de dommage aux personnes et aux biens, dû au non-respect des prescriptions su-citées ou découlant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange non d'origine.



ATTENTION !

Pendant l'installation, il faut porter les équipements de protection individuelle appropriés. Suivre aussi les règles de sécurité applicables.



ATTENTION !

Les appareils à gaz et électriques ne doivent être installés que par des professionnels qualifiés et certifiés, en possession de toutes les exigences techniques et professionnels prescrites pas la loi.



ATTENTION !

Veiller à ce que le type de gaz et la pression correspondent aux caractéristiques de l'appareil. Les caractéristiques se trouvent sur la plaque d'identification montée sur le dispositif.



ATTENTION !

Prêter la plus grande attention aux normes relatives à la ventilation des locaux d'installation, en vigueur dans le pays d'utilisation. Pendant son fonctionnement, le dispositif génère des produits de combustion qu'il faut éliminer à l'extérieur du local en assurant une ventilation adéquate.



ATTENTION !

S'il n'est pas possible d'effectuer le montage du dispositif selon les instructions indiquées, s'adresser à CAN S.r.l.



ATTENTION !

Ne remplacer les éventuels composants en panne ou défectueux que par des pièces de rechange d'origine CAN S.r.l.



ATTENTION !

Ne pas fermer le couvercle en verre quand les brûleurs sont allumés ou encore chauds.



ATTENTION !

Ne pas mettre en contact les récipients de cuisson avec les couvercles en verre, les charnières et les autres composants en plastique lorsque le dispositif est en cours d'utilisation.



ATTENTION !

Le fonctionnement incontrôlé et prolongé d'un appareil à gaz dans un local qui n'est pas adéquatement ventilé peut provoquer l'accumulation de gaz nocifs. Il faut toujours maintenir une ventilation correcte des locaux.



ATTENTION

Les fuites de gaz imbrûlés dans les locaux qui ne sont pas adéquatement aérés, exempts des trous de ventilation nécessaires, peuvent donner lieu à des accumulations en mesure de provoquer l'asphyxie et à de violentes explosions en cas de déclenchement, même involontaire. Veiller à ce que les installation et les locaux soient sûrs et conformes aux normes légales.

USAGE PRÉVU

Les dispositifs décrits dans ce manuel ne sont prévus que pour la cuisson et le réchauffement d'aliments. Tout autre usage doit être considéré comme étant impropre.

CAN S.r.l. décline toute responsabilité pour les utilisations autres que celles indiquées.

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser cet appareil pour le chauffage des pièces.



ATTENTION !

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de gaz imbrûlés dans le local où il est installé. Il faut toujours garantir une aération adéquate des locaux en laissant les ouvertures/prises d'air ou les fenêtres débarrassées de toute obstruction et en bon état de fonctionnement. Si cela ne suffit pas, installer un dispositif mécanique de ventilation/extraction des produits issus de la combustion (ex. hotte aspirante).



ATTENTION !

L'appareil est doté d'un couvercle en verre. Les couvercles peuvent se briser s'ils sont surchauffés ou s'ils entrent en collision avec des objets contondants. Il faut toujours ouvrir le couvercle avant d'allumer un brûleur et, à la fin de chaque utilisation, éteindre les brûleurs en les laissant refroidir pendant quelques minutes, avant de refermer le couvercle en verre.

OBLIGATIONS ET INTERDICTIONS

OBLIGATIONS

- Le site d'installation de l'appareil doit être équipé d'un système d'aération et de ventilation réglementaire, conforme aux réglementations du secteur, en bon état et fonctionnant à la perfection, il doit de plus être correctement dimensionné pour le but poursuivi.
- Pour l'installation de l'appareil, suivre les instructions figurant au chapitre « **Instructions pour l'installateur** ». L'installation ne doit être effectuée que par un technicien qualifié.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec les types de gaz indiqués au paragraphe « **Catégories de gaz** ».
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, n'utiliser que des poêles et des casseroles convenant à l'usage prévu (consulter le paragraphe spécifique) sur les supports/grilles spécifiques fournis avec les plaques de cuisson, en veillant à ce que ces dispositifs conservent une position parfaitement

horizontale et parallèle à la plaque de cuisson, en évitant le renversement et le danger de brûlure qui en découle, pour les utilisateurs. **Danger de brûlures.**

- Il faut toujours surveiller la table de cuisson lorsqu'elle est en marche et surtout en cuisinant des plats riches en matières grasses ou des fritures.

INTERDICTIONS

- Ne pas installer l'appareil si à la réception celui-ci présente des dommages.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de moins de 14 ans et par des personnes aux capacités physiques, mentales et sensorielles réduites ou dépourvues des connaissances nécessaires en la matière.
- Les zones de cuisson et les surfaces situées à proximité deviennent très chaudes. Ne pas toucher les surfaces à haute température. **Danger de brûlures.**
- Il est interdit de fermer le couvercle de l'appareil en cours de fonctionnement.
- Ne pas utiliser de récipients abîmés, aux dimensions inadéquates et/ou qui dépassent les bords de la plaque de cuisson ou qui sont mal placés.
- Ne jamais chauffer de récipient sans aliments ou sans un liquide de cuisson adéquat.
- Ne pas exposer l'appareil aux courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre.
- Ne pas forcer les boutons rotatifs s'ils sont bloqués. Contacter le service Assistance Technique.
- Ne pas se servir de la plaque de cuisson comme plan d'appui.
- Ne pas modifier ni altérer l'appareil en aucune façon.
- Ne pas placer d'objets sensibles à la chaleur ou inflammables (ex. maniques, rideaux, bouteilles d'alcool, etc...) à proximité de l'appareil.
- Ne pas laver la table de cuisson avec des jets d'eau directs et sous pression.

IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

L'étiquette d'identification apposée sur la partie inférieure de l'appareil reporte les informations suivantes :

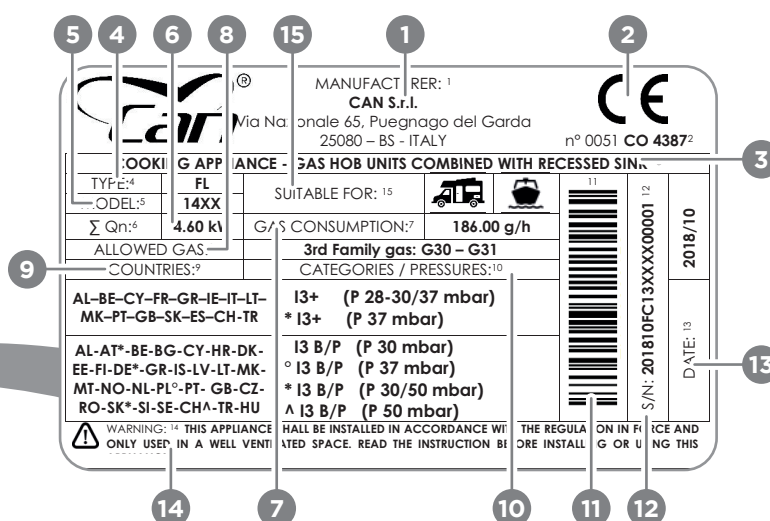
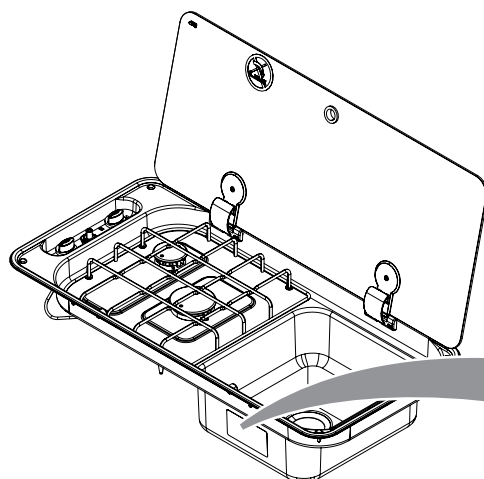
- le numéro de série,
- les caractéristiques typologiques/fonctionnelles,
- les données de la certification et du marquage CE.



Le marquage CE atteste que le produit est conforme aux exigences de la Règlementation UE 2016/426 concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux.



ATTENTION !
La plaque d'identification ne doit pas être enlevée.



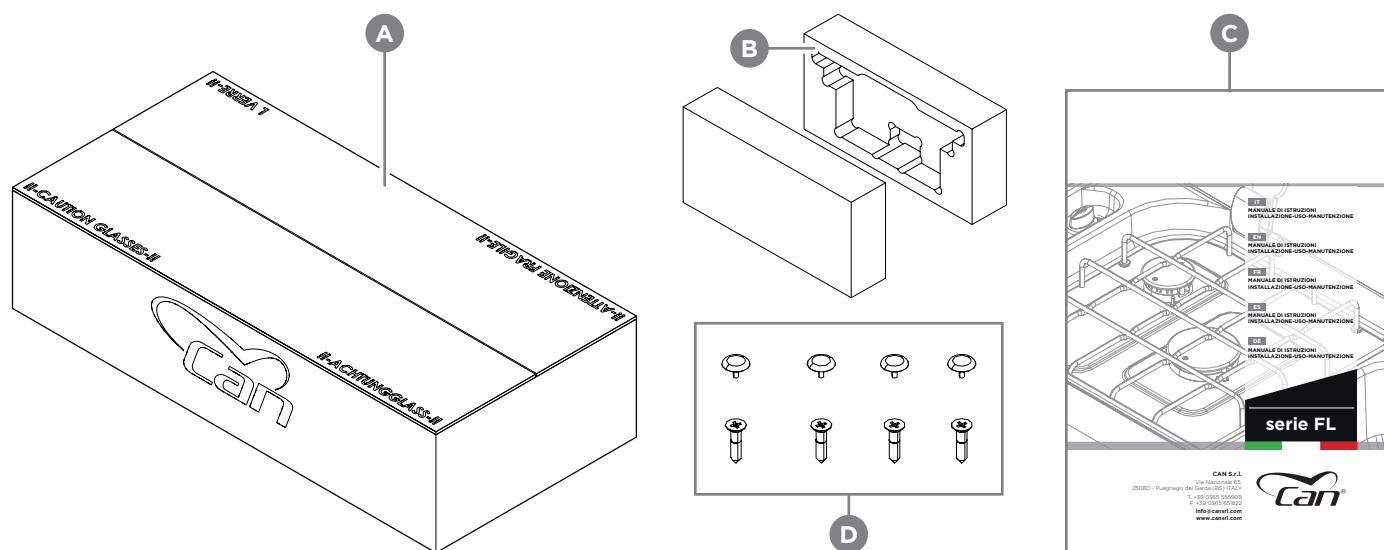
POS.	CHAMP	DESCRIPTION
1	FABRICANT	Champ contenant les références au producteur des dispositifs et à l'emplacement de l'unité de production (insertion des références à la marque commerciale ou logo du fabricant).
2	CERTIFICAT CE	PIN - Numéro du certificat CE
3	DESCRIPTION	Description/nomenclature du dispositif
4	TYPE	Série du dispositif
5	MODÈLE	Modèle du dispositif
6	PUISSANCE TOTALE	Somme des puissances nominales des brûleurs installés (donnée exprimée en kW)
7	CONSOMMATION TOTALE	Consommation totale maximale de gaz du dispositif (exprimée en grammes/heure)
8	ALIMENTATION EN GAZ	Types de gaz admissibles pour l'alimentation du dispositif (références aux normes EN 437 et EN 30-1-1)
9	PAYS D'UTILISATION	Pays où il est possible d'utiliser une certaine catégorie/pression d'alimentation en gaz parmi celles indiquées dans les tableaux « CATEGORIES/PRESSURES » (références aux normes EN 437 et EN 30-1-1)
10	CATÉGORIES ET PRESSIONS ADMISSIBLES	Catégorie et plage de pressions d'utilisation pour les gaz d'alimentation du dispositif (références aux normes EN 437 et EN 30-1-1)
11	CODE-BARRES	Code-barres univoque du dispositif
12	NUMÉRO DE SÉRIE	Numéro de série univoque du dispositif
13	DATE DE PRODUCTION	Date de production du dispositif
14	MESSAGES D'ALERTE	Message d'alerte pour l'installateur et l'utilisateur du produit (références à la norme EN 30-1-1)
15	AUTRES ESPACES D'INSTALLATION	Autres espaces d'installation admissibles en plus de l'environnement domestique

RÉCEPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est livré au client dans une boîte en carton **(A)**, protégée par des coques en polystyrène moulées **(B)** afin d'éviter tout dommage durant le transport et le stockage.

Dans la boîte, outre l'appareil, il y a aussi :

- le manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien **(C)**,
- un kit de montage **(D)** comprenant des vis et d'éventuels accessoires pour l'installation de l'appareil sur la structure de support.



CONTRÔLE ET MANUTENTION

À la réception de l'appareil, il faut le déballer.

Après avoir enlevé tous les matériaux d'emballage et les films de protection, contrôler la présence éventuelle d'anomalies.

En cas d'anomalies, ne pas effectuer l'installation et contacter le revendeur dans les 8 jours à compter de la date d'achat, en communiquant les données figurant sur l'étiquette d'identification de l'appareil et les problèmes détectés.



ATTENTION !

L'emballage ou des parties de l'emballage ne doivent pas être laissés sans surveillance ou abandonnés parce qu'ils sont potentiellement dangereux (danger d'asphyxie pour les enfants et les animaux).

Pour manutentionner l'appareil dans le lieu d'installation, le soulever manuellement.



ATTENTION !

Effectuer la manutention avec prudence pour ne pas causer de dommages à l'appareil, aux personnes, aux animaux et aux biens qui se trouvent à proximité.



ATTENTION !

Il se peut que les bords et certaines pièces de l'appareil soient tranchants : prenez soin de toujours porter les équipements de protection individuelle (E.P.I) adéquats.

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les matériaux utilisés pour l'emballage sont recyclables et ils doivent être collectés selon les réglementations locales en matière de tri sélectif.



ATTENTION !

Séparer les différents matériaux d'emballage et les éliminer conformément aux normes en vigueur dans le Pays d'installation.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR



ATTENTION !

L'installation et toutes les interventions sur l'appareil décrites dans ce manuel d'instructions doivent être effectuées par un technicien qualifié et conformément aux normes en vigueur.



ATTENTION !

Il faut toujours porter les équipements de protection individuelle (E.P.I.) appropriés au type d'opération/traitement en cours.



ATTENTION !

Les installations de raccordement au gaz et les locaux d'installation doivent être appropriés et conformes aux normes de sécurité en vigueur dans le Pays d'installation.



ATTENTION !

Durant les opérations d'installation, d'entretien ou de réparation, fermer toujours les robinets principaux du gaz, de manière à ce que la ligne d'alimentation en gaz à la plaque de cuisson soit « GAS FREE » (sans gaz) et qu'il ne subsiste aucun danger d'incendie/explosion ou d'empoisonnement/asphyxie.



ATTENTION !

S'assurer d'avoir isolé aussi la ligne électrique pour éviter le risque d'électrocution pour l'installateur.

- Ne pas installer ou utiliser l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Respecter les distances minimales des parois latérales de l'appareil et des autres équipements (consulter le paragraphe « Distances de sécurité »).
- L'appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits issus de la combustion. Il appartient à l'utilisateur d'utiliser l'appareil en assurant un taux de ventilation élevé dans le local où celui-ci est installé.

LOCAL D'INSTALLATION

CARACTÉRISTIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION



L'appareil n'a pas été conçu pour être utilisé à l'extérieur. Il est interdit d'installer l'appareil à l'extérieur et de l'exposer directement aux agents atmosphériques.

L'appareil doit être placé à l'intérieur, dans un local approprié à l'usage prévu. Le local doit être conforme aux normes de sécurité en vigueur dans le Pays d'utilisation. Il est interdit d'installer le dispositif dans une salle de bain ou un local servant exclusivement de chambre à coucher.



ATTENTION !

Les locaux d'installation doivent avoir un renouvellement d'air continu ou, en règle générale, de nature à assurer la combustion ordinaire et correcte du gaz (selon la norme UNI 7131 ou d'autres normes techniques de référence dans les secteurs d'utilisation, exemple EN721 - EN1645-1 - EN1646-1 - EN1949 - EN ISO 10293).

ÉVACUATION DES FUMÉES

L'appareil n'est pas doté de système d'évacuation des fumées et des produits issus de la combustion. Vérifier toujours la présence de prises d'aération dans le local d'installation.



Si une hotte est installée au-dessus de la plaque de cuisson, consulter les instructions de montage de la hotte indiquant la distance à respecter.

INSTALLATION SUR UNE STRUCTURE DE SUPPORT

L'appareil doit être monté sur une structure de support dont le matériau doit être ignifuge et résistant à la chaleur et conforme aux exigences de solidité indiquées par les normes techniques du secteur (exemple EN14749). La plaque de travail doit être parfaitement horizontale et perpendiculaire à tous les panneaux verticaux environnants. Il se peut que la zone à proximité de l'appareil soit très chaude ; il faut donc faire attention et dans cet espace, ne pas installer des prises de courant, d'autres appareils électroménagers, des câbles électriques, des tuyaux et tout autre matériel sensible à la chaleur ou inflammable.

ATTENTION !



L'appareil doit être installé dans un local sans courants d'air risquant d'influer négativement sur la combustion. L'emplacement choisi pour l'installation de la plaque de cuisson doit empêcher l'accumulation de gaz imbrûlés.

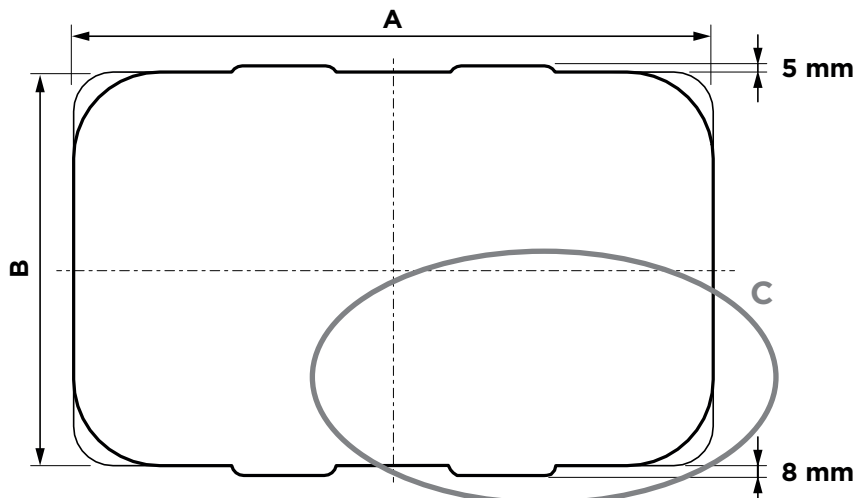
Se conformer aux dimensions indiquées dans ce manuel. Tout écart pourrait causer une augmentation excessive de la température. Les surfaces environnantes doivent être en mesure de résister aux augmentations de température admissibles par la norme EN30-1-1 et en conformité avec la conception de cet équipement. Tous les matériaux combustibles, tels que les rideaux et les étagères, doivent être éloignés de l'appareil. Contrôler la température admissible des matériaux utilisés concernant les surfaces environnantes pour garantir leur conformité aux exigences de la norme EN30-1-1.

TROU D'ENCASTREMENT

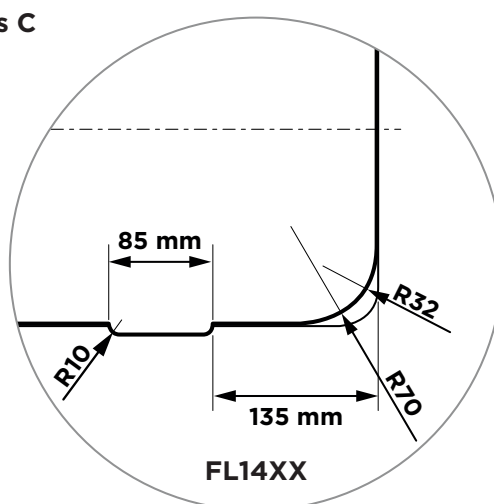
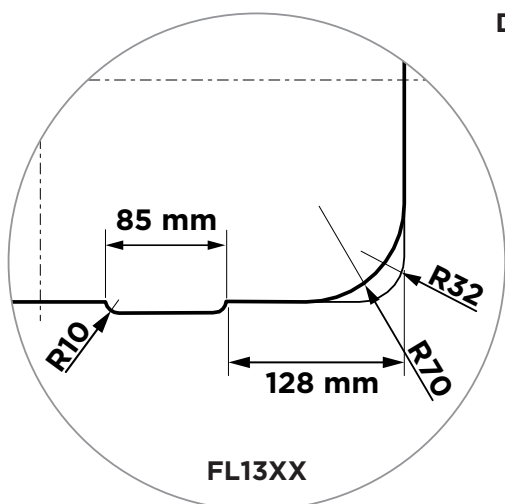
Un trou d'encastrement approprié doit être effectué dans la structure de support. Pour les dimensions du trou en fonction du modèle acheté, consulter le tableau ci-dessous :

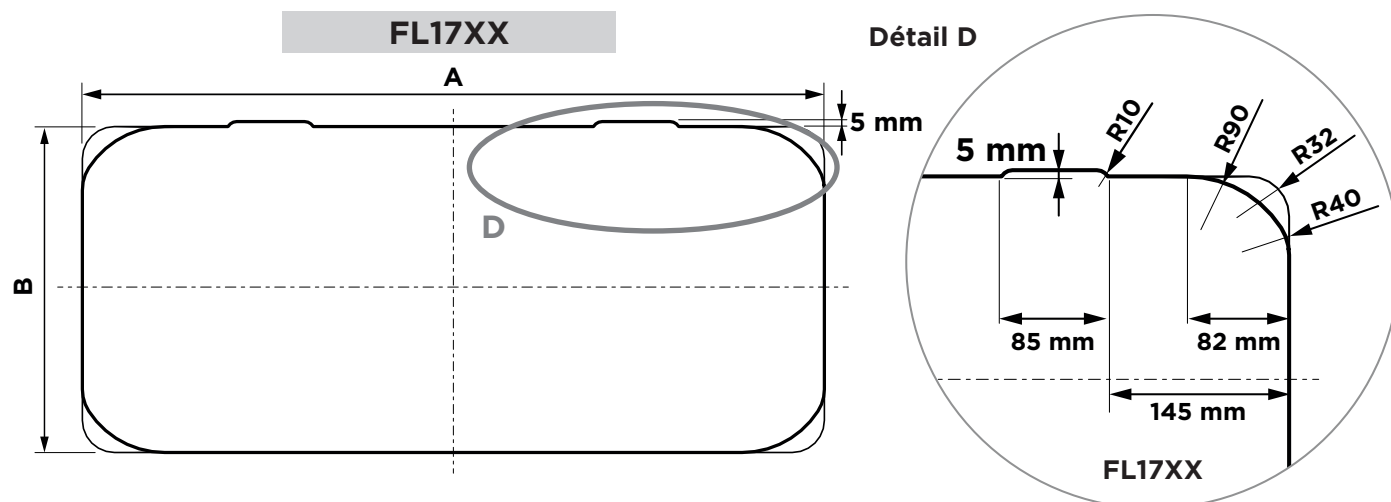
MESURES DU TROU D'ENCASTREMENT		
MODÈLE	A [mm]	B [mm]
FL1323	520	320
FL1324	520	320
FL1400	700	320
FL1401	700	320
FL1402	700	320
FL1410	700	320
FL1765	740	325
FL1766	740	325
FL1770	740	325
FL1780	740	325

FL13XX - FL14XX



Détails C





DISTANCES DE SÉCURITÉ

L'appareil doit rester à une certaine distance des parois latérales et supérieure. Consulter le tableau suivant :

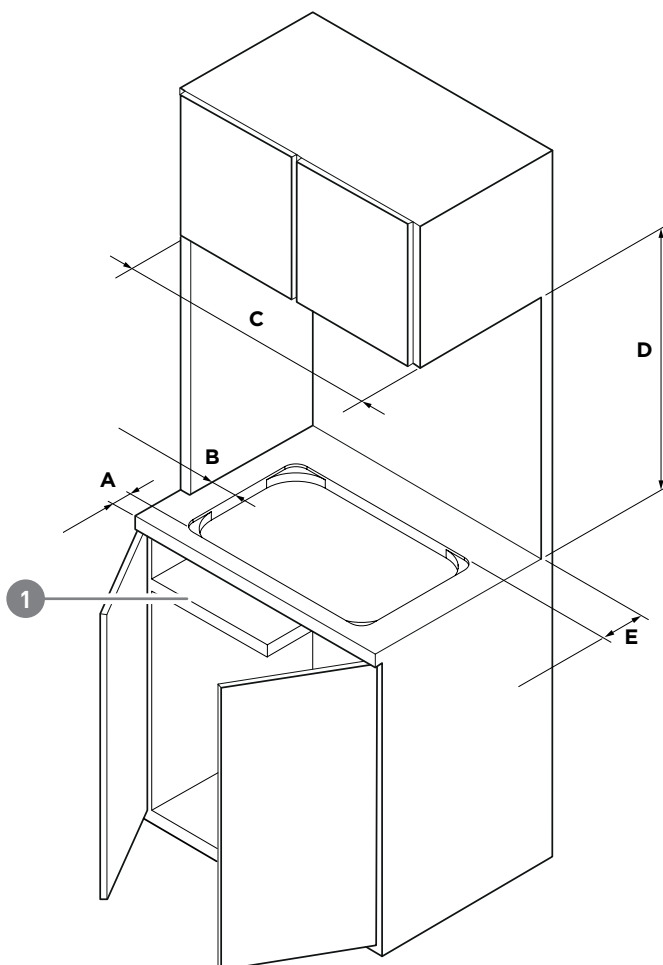
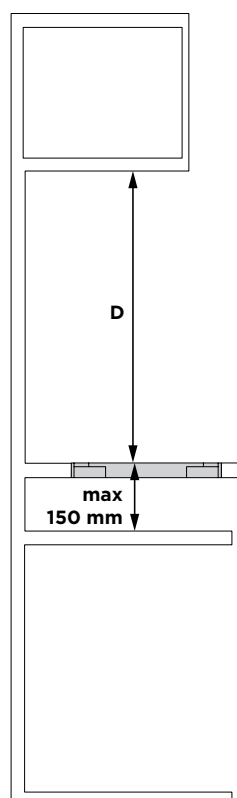
DIMENSIONS ET DISTANCES MINIMALES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION					
MODÈLE	A [mm]	B [mm]	C [mm]	D [mm]	E [mm]
FL1323	50	55	520	650	110
FL1324	50	55	520	650	110
FL1400	50	55	700	650	110
FL1401	50	55	700	650	110
FL1402	50	55	700	650	110
FL1410	50	55	700	650	110
FL1765	50	55	740	650	105
FL1766	50	55	740	650	105
FL1770	50	55	740	650	105
FL1780	50	55	740	650	105

Si l'appareil est encastré au-dessus d'un four ou au-dessus de tout autre appareil électroménager sous tension, il faut prévoir aussi un panneau de séparation, comme indiqué au point **1**.

Ne pas oublier de faire des trous adéquats dans le meuble pour faire passer le tuyau du gaz, les conduites hydrauliques et de l'alimentation électrique de l'appareil, le cas échéant.



ATTENTION !
Protéger le fond de l'appareil contre les impacts et les contacts avec des tiroirs et des ustensiles de cuisine présents dans les compartiments sous-jacents.



POSITIONNEMENT DE L'APPAREIL

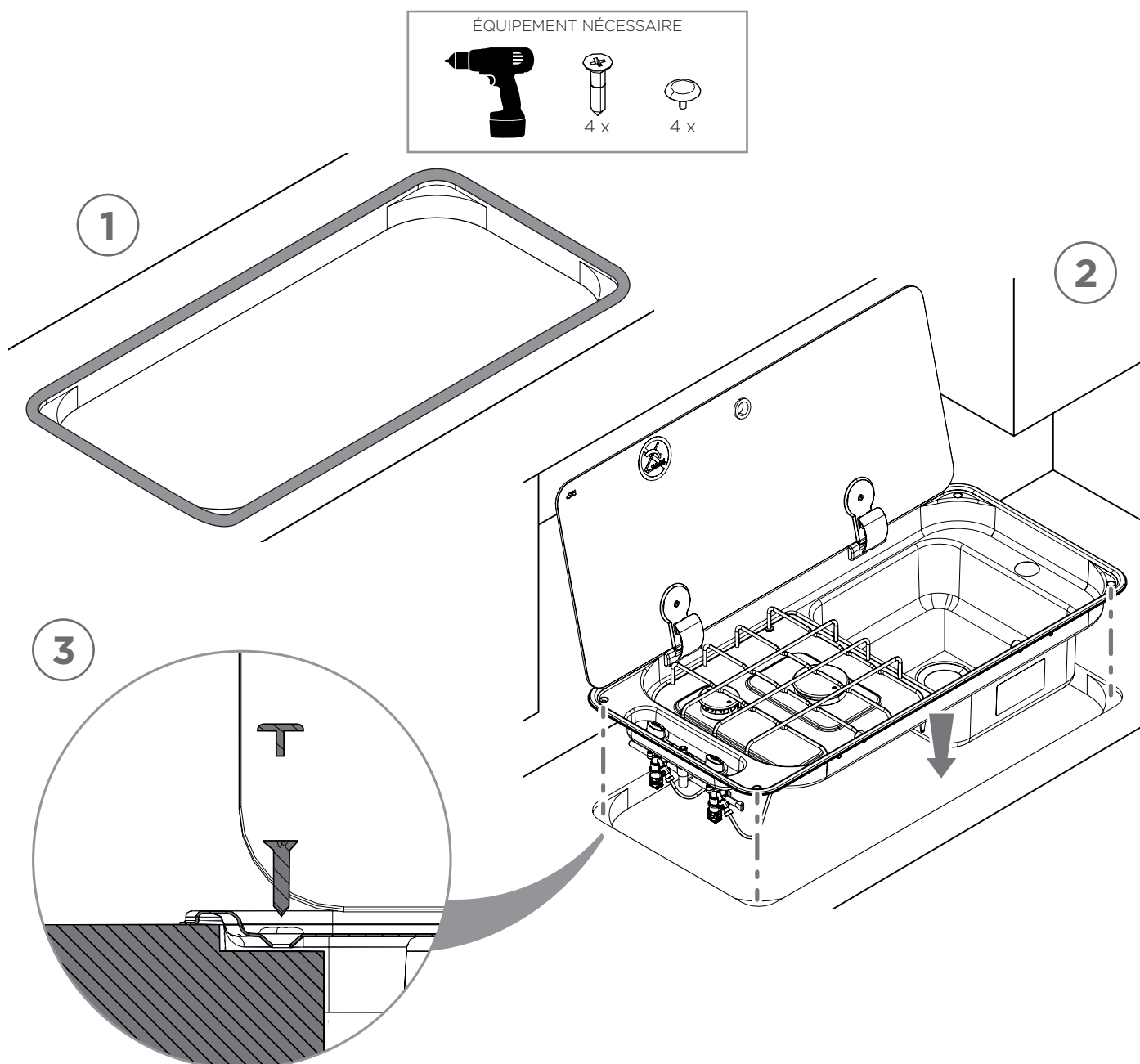
Pour le positionnement de l'appareil sur la structure de support, procéder comme décrit :

ÉTAPE	OPÉRATION
1	Positionner le joint (accessoire vendu à part) sur les bords du matricé métallique ou de la pâte d'étanchéité (le cas échéant).
2	Placer l'appareil au-dessus du trou d'encastrement en le poussant contre la structure de support.
3	Fixer l'appareil en utilisant les vis de fixation qui se trouvent dans le kit et les visser au niveau des trous qui ont été effectués dans les quatre angles du matricé métallique. Remarque : veiller à ce que l'appareil soit positionné correctement dans le compartiment, avant de procéder à la fixation finale.



ATTENTION !

Il faut qu'il y ait une ouverture de passage d'au moins 50 x 50 mm, sous la plaque, pour le raccordement au gaz et le branchement électrique.



RACCORDEMENT AU GAZ

ATTENTION !



Avant d'effectuer le raccordement, veiller à ce que l'installation du gaz et les locaux d'installation soient appropriés à l'usage prévu et conformes aux normes en vigueur dans le Pays d'installation. Se référer aux normes techniques spécifiques relatives à la conformité des installations du gaz (GPL) pour les secteurs domestique (UNI CIG 7131 et 7129), nautique (UNI EN ISO 10239) et des véhicules récréatifs (UNI EN 1949).

Avant d'effectuer le raccordement du gaz, vérifier que :

- la ligne d'alimentation soit débarrassée de toute obstruction et qu'elle ait un débit suffisant pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil ;
- il y ait un régulateur/réducteur de pression approprié et conforme aux catégories de gaz utilisables sur l'appareil, juste en aval de la bouteille ou du réservoir de gaz avec lequel l'appareil est alimenté ;
- il y ait un robinet d'interception du gaz ou une vanne prévue pour le sectionnement de l'installation sur la ligne d'alimentation, en aval du régulateur et juste en amont de l'appareil à raccorder, dans un endroit accessible et facile à inspecter (**nota bene** : cette vanne doit toujours être fermée pendant les opérations d'installation et d'entretien de l'appareil).



ATTENTION !

Vérifier que le type de gaz avec lequel l'appareil va être alimenté fasse partie des gaz admissibles énumérés dans ce manuel d'instructions (voir le paragraphe « Catégories de gaz »).

La société CAN S.r.l. décline toute responsabilité pour les branchements incorrects, non effectués selon les règles de l'art ou qui ont été réalisés par des personnes sans aucune qualification professionnelle.

CATÉGORIES DE GAZ

L'appareil a été conçu pour pouvoir fonctionner correctement, uniquement avec les types et les pressions de fonctionnement des catégories de gaz ci-dessous :

CATÉGORIE DU GAZ ET PAYS DE DESTINATION	NOM DU GAZ	PRESSIION DE FONCTIONNEMENT
I3B/P (30) AT-BE-DE-DK-FI-GB-NL-NO-PT-SE-SI	Butane (G30) Propane (G31)	30 mbar 30 mbar
I3+ (28-30/37) BE-CH-ES-FR-GB-IE-IT-PT-SI	Butane (G30) Propane (G31)	28 - 30 mbar 37 mbar

EXIGENCES DES TUYAUX DE RACCORDEMENT



ATTENTION !

Le raccordement de l'appareil au conduit du gaz doit être effectué au moyen d'un tube de raccordement approprié, en utilisant des raccords d'étanchéité certifiés du type le plus adapté à l'application.

Il est possible d'utiliser des tuyaux de raccordement flexibles. Ils doivent :

- toujours être inspectables,
- être protégés contre le contact avec les pièces chaudes (ex. chapeaux des brûleurs),
- être protégés contre les pièces mobiles de l'encastrement (tiroirs, volets, etc...),
- avoir une longueur conforme aux normes techniques pour chaque secteur de référence.

Éviter toute sorte de contrainte mécanique sur les tuyaux flexibles pendant l'installation et l'utilisation (protection contre la traction, la torsion, l'écrasement, etc...).



ATTENTION !

Effectuer l'entretien et le remplacement périodique du tuyau flexible avant la date de péremption imprimée sur la gaine. N'utiliser, en aucune façon, de tuyaux flexibles périmés ou endommagés.

PROCÉDURE DE RACCORDEMENT DU GAZ

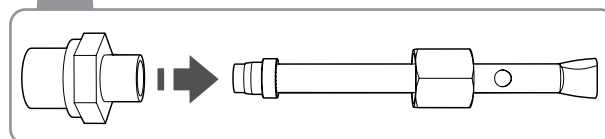
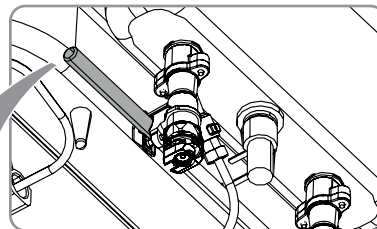
L'appareil est fourni avec une rampe à gaz ayant une section finale lisse et libre d'au moins 30 mm, pouvant loger des raccords à compression appropriés. Pour effectuer le raccordement du gaz, procéder de la manière suivante :

ÉTAPE	OPÉRATION
1	Relier le tube de Ø 8 mm au raccord à serrer du réseau de distribution du gaz.



ATTENTION !

Pendant les opérations d'installation et de raccordement, le tube d'amenée de gaz de l'appareil ne doit pas être soumis à la torsion, à la traction ou à d'autres contraintes mécaniques risquant de compromettre son étanchéité et sa résistance.



Nota bene : les raccords ne font pas partie du produit. La fourniture et le raccordement sont laissés aux soins de l'installateur.

Après avoir raccordé l'appareil au réseau du gaz, il faut contrôler l'étanchéité des raccords en utilisant une solution d'eau et de savon ou en se servant d'un dispositif de tests d'étanchéité sous pression, que possèdent normalement les techniciens installateurs d'équipements à gaz.



ATTENTION !

Il est strictement défendu d'utiliser des flammes nues pour vérifier l'étanchéité et la mise en service du dispositif ! Si le test est satisfaisant, il est possible de procéder à l'allumage de tous les brûleurs pour vérifier que la flamme soit régulière et stable.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (uniquement pour la version IGN)

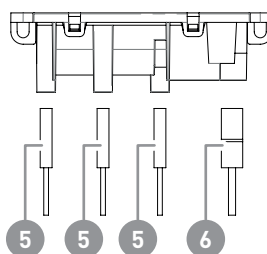
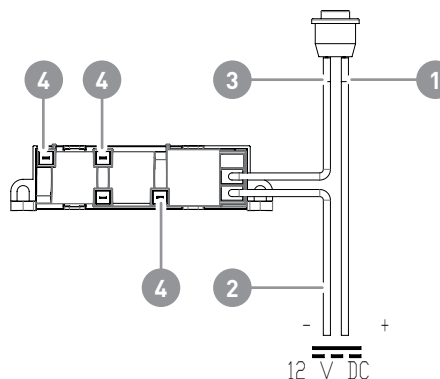
Les versions du produit IGN sont dotées d'un générateur d'étincelles à basse tension (12 V CC) pour l'allumage des brûleurs, habituellement installé sur un étrier métallique dans la partie inférieure de la plaque de cuisson. Pour raccorder le générateur au réseau local de distribution du courant électrique, procéder comme suit :

ÉTAPE	OPÉRATION
1	Raccorder l'extrémité libre du conducteur noir (-) au pôle négatif des bornes de réseau ou d'un accumulateur.
2	Connecter l'extrémité libre du conducteur noir (+) au pôle positif des bornes de réseau ou d'un accumulateur.



ATTENTION !

Il est strictement interdit d'effectuer tout type de connexion de l'appareil à un réseau d'alimentation qui ne soit pas à 12V et à courant continu (CC). Tout autre raccordement peut représenter un danger grave pour l'utilisateur de l'appareil et peut causer des dommages irréversibles à l'appareil.



- 1 Câble d'alimentation pôle positif
- 2 Câble d'alimentation pôle négatif
- 3 Câble de raccordement du bouton générateur
- 4 Logement fast-on des bougies d'allumage
- 5 Connecteur fast-on des bougies d'allumage
- 6 Connecteurs fast-on alimentation 12V DC (+ -)

CAS DES PANNES SUITE À L'INSTALLATION

Après l'installation, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, effectuer les contrôles figurant dans le tableau.

PROBLÈME	SOLUTIONS POSSIBLES
Le débit du gaz semble irrégulier	Vérifier que le robinet à gaz soit ouvert à fond.
	Vérifier que le réseau d'alimentation du combustible ait un débit approprié.
	Vérifier que les couronnes de brûleur et leurs chapeaux soient positionnés correctement et ne soient pas bouchés.
	Vérifier que les buses soient adaptées au type de gaz utilisé.
	Vérifier la compatibilité et le bon étalonnage du régulateur de pression, le cas échéant.
	vérifier le tube d'alimentation de gaz (tube bouché, tube plié/écrasé, tube trop long, tube inapproprié, etc...).



Si après avoir effectué tous les contrôles, l'appareil continue à ne pas fonctionner correctement, contacter le revendeur local agréé.



ATTENTION !

Installer l'appareil conformément aux prescriptions de ce manuel. Toute installation non conforme peut donner lieu à des gênes, des pannes, des dommages et de graves dangers pour l'installateur et pour l'utilisateur.



MODE D'EMPLOI

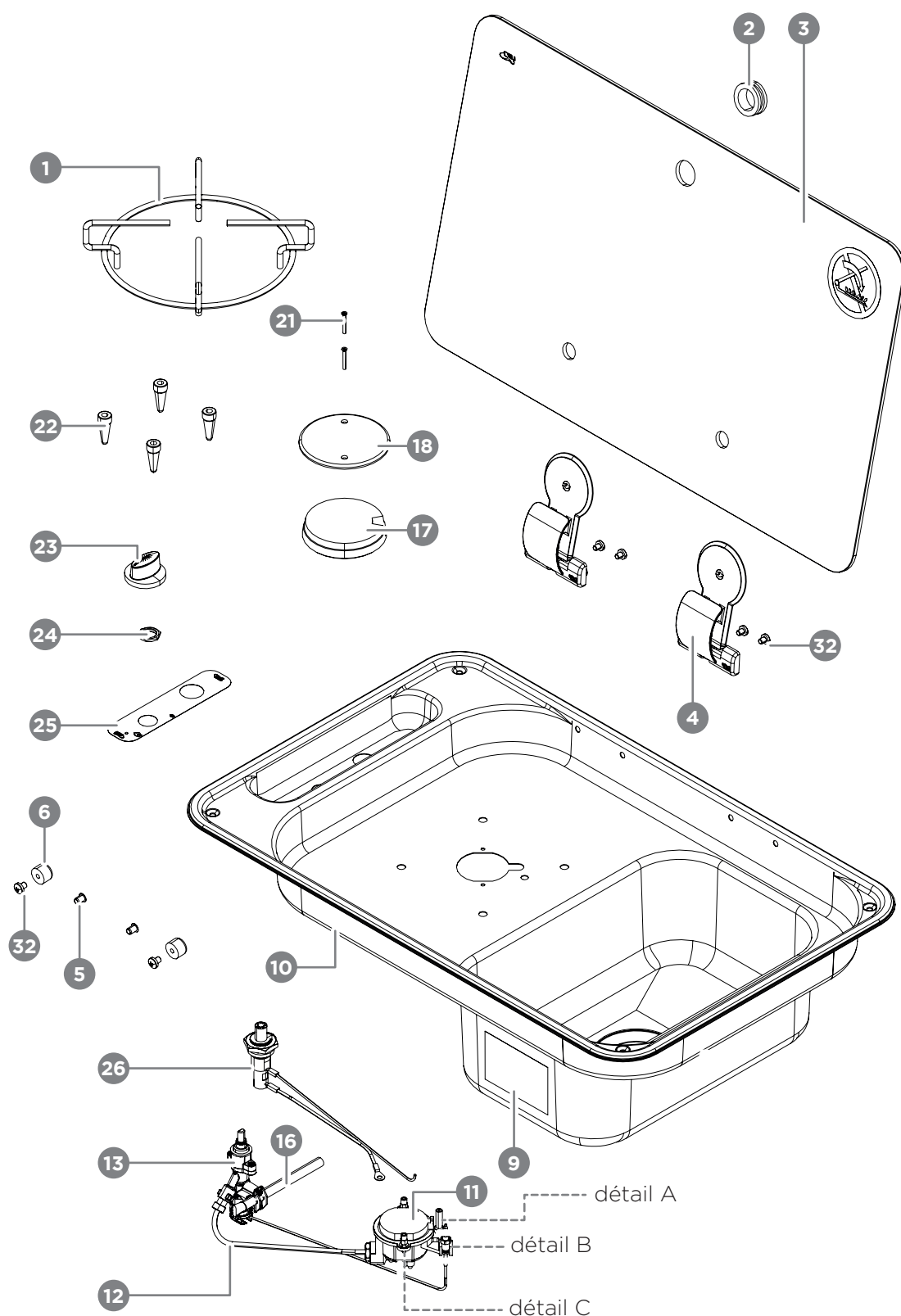
DESCRIPTION



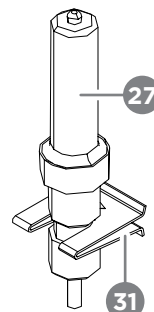
Pour le positionnement des composants énumérés dans le tableau, se référer aux dessins en éclaté des pages suivantes.

POS.	COMPOSANT
1	Grille en fil
2	Anneau pour couvercle en verre
3	Couvercle en verre
4	Charnière pour couvercle en verre
5	Bouchon en plastique
6	Silent bloc pour support de couvercle
7	Cache-tête pour vis de fixation
8	Vis de fixation du plan de cuisson
9	Étiquette CE
10	Matricé métallique
11	Coupelle de brûleur SR avec buse d'injecteur
12	Tube capillaire à gaz pour brûleur SR
13	Robinet à gaz avec soupape de sécurité
14	Coupelle de brûleur AUX avec buse d'injecteur
15	Tube capillaire à gaz pour brûleur AUX
16	Rampe à gaz principale
17	Couronne de brûleur SR
18	Chapeau de brûleur SR
19	Couronne de brûleur AUX
20	Chapeau de brûleur AUX
21	Vis de fixation des chapeaux et de la couronne de brûleur
22	Œillets en caoutchouc / douilles pour grille
23	Bouton rotatif pour le robinet à gaz
24	Écrou de fixation du robinet à gaz
25	Étiquette adhésive du tableau de commande
26	Allumeur piézoélectrique à déclenchement
27	Bougie d'allumage
28	Thermocouple
29	Colonne de fixation des brûleurs
30	Écrou de fixation du thermocouple
31	Agrafe de fixation de bougie
32	Vis de fixation charnière et silent bloc

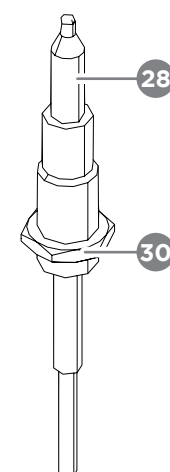
TYPE FL13XX



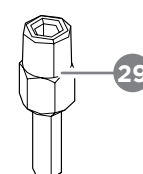
détail A



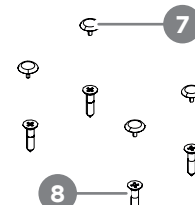
détail B



détail C

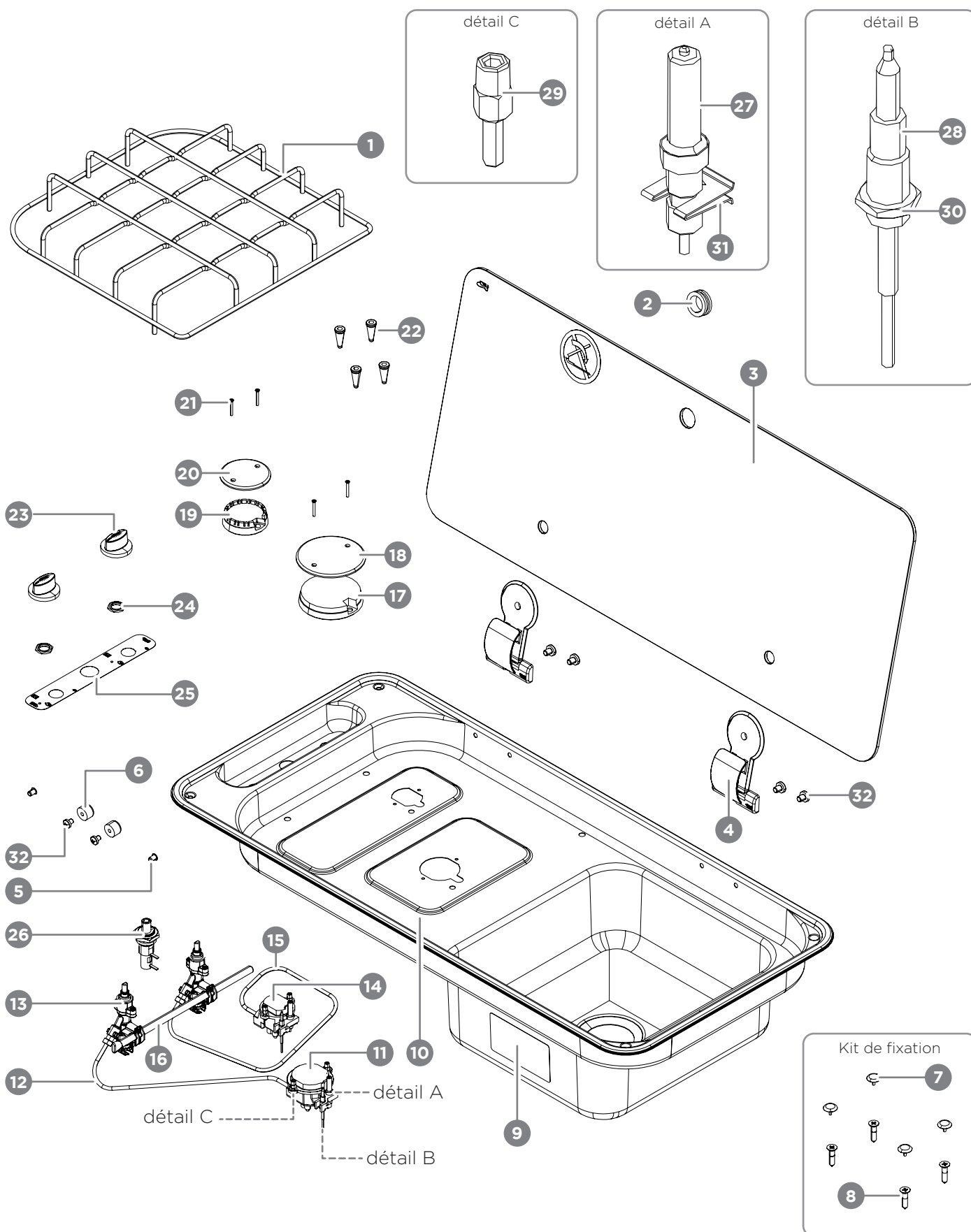


Kit de fixation

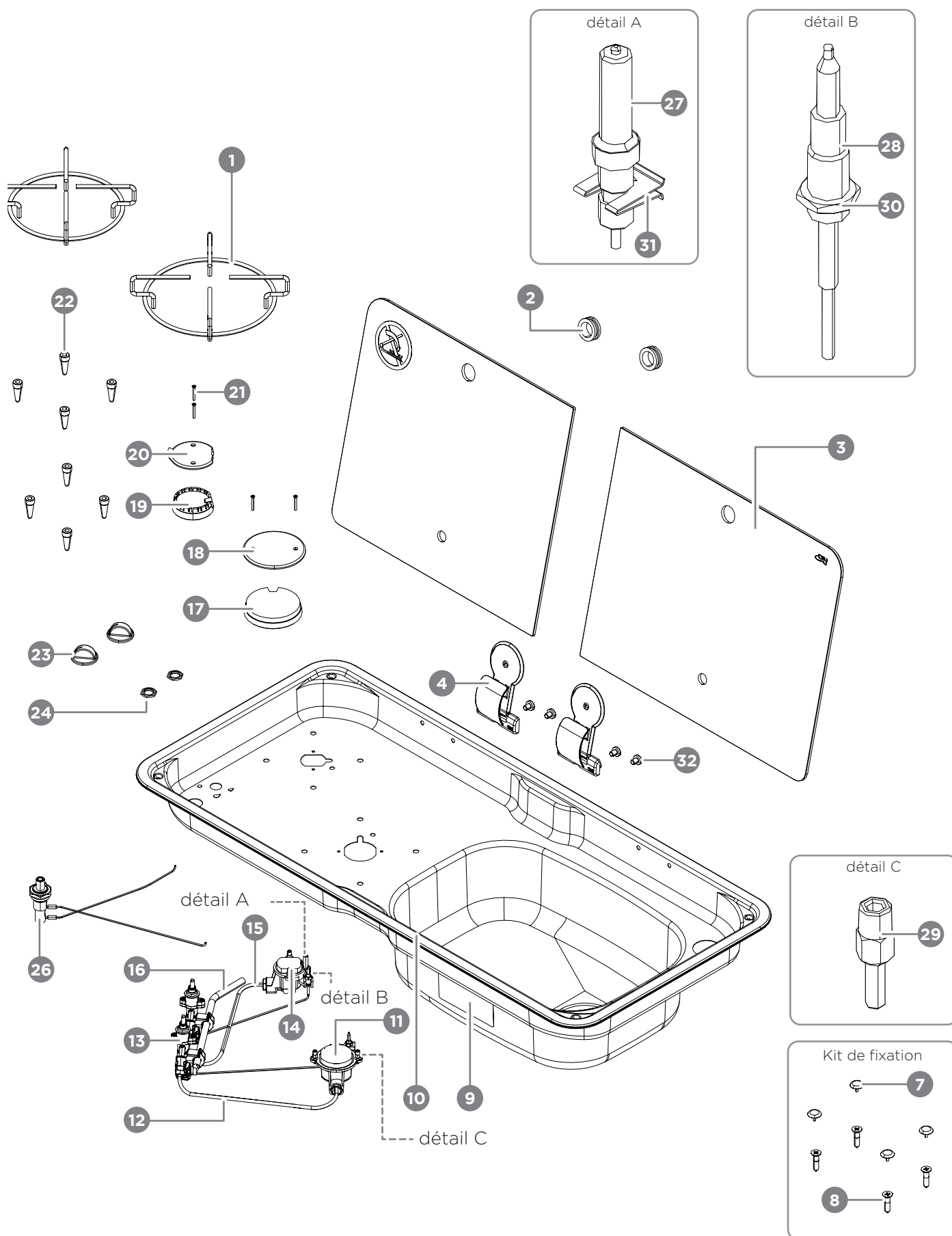


TYPE FL14XX

FRANÇAIS



TYPE FL17XX



MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION

ATTENTION !



Durant le fonctionnement et quelques minutes après l'utilisation, certaines parties de l'appareil atteignent des températures très élevées. Ne pas toucher ces parties sans porter les protections personnelles appropriées. Danger de brûlures !

- Il faut toujours utiliser les grilles fournies. Ne pas poser les casseroles ou les poêles directement sur la couronne de brûleur ou sur les chapeaux.
- Ne pas cuire les aliments directement sur la flamme.
- Ne pas revêtir l'appareil ou des parties de celui-ci avec des feuilles de papier aluminium ou des produits similaires.
- Ne pas chauffer de boîtes en fer blanc ou des récipients pressurisés fermés hermétiquement sur l'appareil ; la surpression générée par la chaleur pourrait les faire exploser et blesser gravement les personnes.
- Veiller à ce que les casseroles soient stables sur la grille. Les récipients doivent avoir un diamètre approprié au brûleur et ils ne doivent pas dépasser de la grille. Le Fabricant décline toute responsabilité et annule le droit de Garantie si cette consigne n'est pas respectée.
- Surveiller l'appareil durant son fonctionnement.
- Éteindre le brûleur après chaque utilisation.
- Ne pas mettre de liquides ou de matériaux inflammables, ni d'objets facilement inflammables sur l'appareil ou à proximité.
- Ne pas poser de casseroles chaudes sur les commandes.
- Ne pas allumer le brûleur sans casseroles et/ou avec des casseroles vides.
- Ne pas utiliser les dispositifs de cuisson si un véhicule est allumé et/ou en mouvement.
- Ne pas cuisiner d'aliments directement sur les grilles de support des casseroles de cuisson.

ATTENTION !



En cas d'incendie de la graisse de cuisson ou de l'huile chaude, ne pas éteindre les flammes avec de l'eau mais les étouffer avec un torchon humide ou un élément similaire et appeler immédiatement les sapeurs-pompiers.

ATTENTION !



Pendant leur fonctionnement, les appareils de cuisson à gaz génèrent des produits de combustion qu'il faut éliminer à l'extérieur des locaux d'installation au moyen de systèmes d'aération/ventilation adéquats.

UTILISATION



Avant de procéder au premier allumage, il faut nettoyer soigneusement l'appareil et ses composants, comme indiqué au paragraphe « Nettoyage ».

Durant les premières utilisations, il se peut que l'appareil émette de la fumée et des odeurs désagréables. Il ne faut pas s'alarmer car cela est dû à la combustion des graisses utilisées pour la fabrication de l'appareil. Il est donc conseillé d'aérer la pièce.

Les brûleurs sont dotés d'un thermocouple de sécurité.



Le thermocouple est un dispositif sensible à la chaleur : tant qu'il est chauffé par la flamme du brûleur allumé, il permet de faire sortir du gaz de la buse ; si la flamme s'éteint accidentellement, (ex. du liquide qui sort de la casserole), le thermocouple se refroidit en quelques secondes et cela bloque l'écoulement du gaz de la buse tout en empêchant que la pièce soit saturée de gaz imbrûlé.

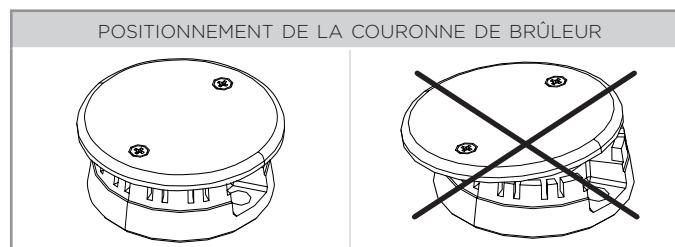
UTILISATION DES BRÛLEURS			
ÉTEINT			
MAX			
MIN			

ALLUMAGE DES BRÛLEURS



ATTENTION !

Avant l'utilisation, vérifier que la couronne de brûleur, les chapeaux et les grilles soient positionnés correctement.



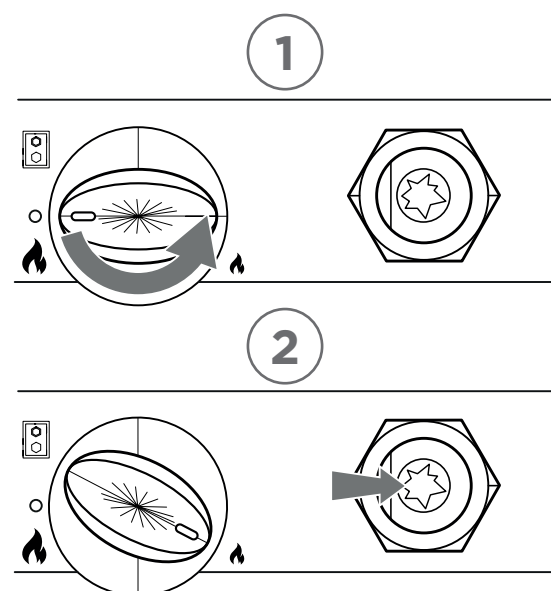
Au niveau de chaque bouton rotatif est indiqué le brûleur associé.

L'allumage du brûleur peut être :

- **manuel** avec l'utilisation d'un allumeur extérieur (sur les versions S),
- **électronique** avec un générateur 12 V/DC (sur les versions E),
- **piézoélectrique** avec un allumeur piézoélectrique à actionnement mécanique/manuel (sur les versions P).

Pour **effectuer l'allumage du brûleur**, procéder comme suit :

ÉTAPE	OPÉRATION
1	Presser et tourner, dans le sens antihoraire (jusqu'au symbole maximum), le bouton rotatif correspondant au brûleur qui doit être allumé.
2	En même temps, actionner le dispositif d'allumage électrique (ou piézoélectrique) en effectuant une série rapide d'impulsions.
3	Une fois l'allumage effectué, laisser le bouton rotatif enfoncé à fond pendant 5 secondes (en le laissant toujours au niveau du maximum) puis le relâcher et procéder à la régulation de l'intensité de la flamme souhaitée. Remarque : ce retard du relâchement sert à chauffer le thermocouple de sécurité.



Au relâchement du bouton rotatif, si le brûleur ne reste pas allumé, cela signifie que le thermocouple n'a pas été chauffé suffisamment. Pour remédier au problème, répliquer les opérations décrites dans le tableau, en laissant le bouton rotatif enfoncé plus longtemps après l'allumage du brûleur.



ATTENTION !

L'allumage doit être effectué sans aucune casserole ou tout autre objet placé sur la plaque de cuisson, au-dessus des brûleurs.



INTERDICTION !

Il ne faut jamais fermer le couvercle en verre de la table de cuisson quand le dispositif est en cours d'utilisation ou encore chaud.

RÉGULATION DE LA FLAMME

Contrôler que la flamme soit régulière et stable.
Pour régler la flamme, tourner le bouton rotatif dans la position souhaitée (MIN ou MAX).

Le bouton rotatif peut être placé aussi dans une position intermédiaire, entre la position maximum et minimum. Ne pas placer le bouton rotatif entre la position maximum et la position « éteint ».



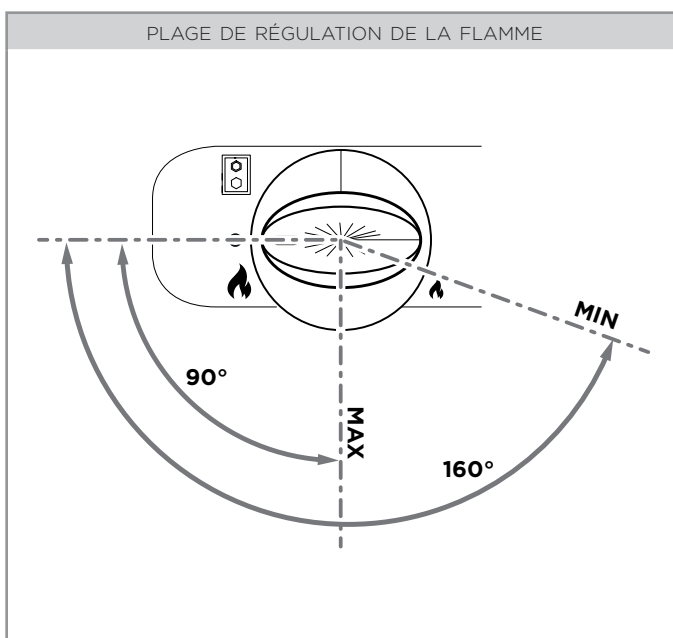
ATTENTION !

Si la flamme est irrégulière, vérifier le bon positionnement des couronnes de brûleur et des chapeaux.

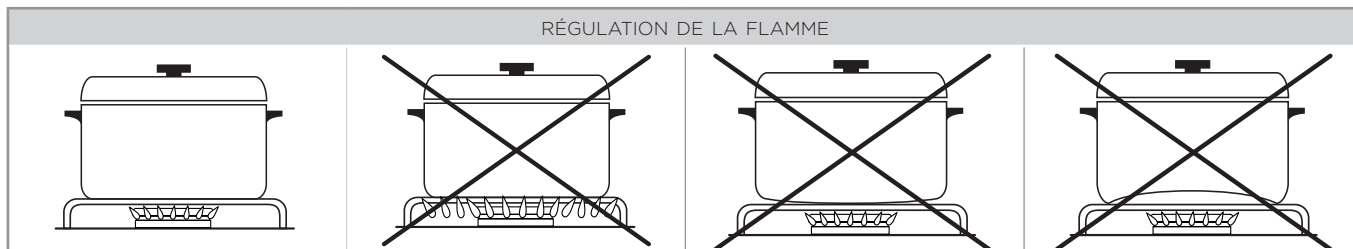


ATTENTION !

La flamme ne doit pas dépasser le fond de la casserole. Utiliser uniquement des récipients à fond plat.



RÉGULATION DE LA FLAMME



CUISSON OU CHAUFFAGE D'ALIMENTS

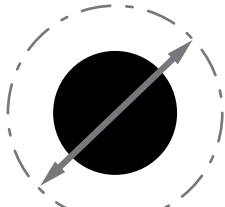


ATTENTION !

Ne jamais oublier les brûleurs allumés sans récipients ou avec des récipients vides.

Placer la casserole au centre du brûleur allumé, de manière à ce qu'elle soit stable sur la grille d'appui.

N'utiliser que des casseroles, des plats et des accessoires spécialement conçus pour cette utilisation, réalisés avec des matériaux résistants aux hautes températures et adaptés au contact avec les aliments.

DIAMÈTRES MAXIMUM ET MINIMUM ADMISSIBLES POUR LES POÊLES ET LES CASSEROLES DE CUISSON			
 SR	Ø MIN	Ø MAX	
	160	220	mm
	80	160	mm
LÉGENDE : - - - = Ø max des poêles et des casseroles de cuisson			



Certains dispositifs sont soumis à des restrictions spécifiques quant aux dimensions maximales des casseroles utilisables. Vérifier la présence de ces indications sur les fiches techniques reportées au début de ce manuel.



Pour une meilleure efficacité des brûleurs, afin d'obtenir le rendement maximum avec la consommation minimum de gaz, il est conseillé d'utiliser des récipients ayant un diamètre approprié au type de brûleur choisi.



Pour une utilisation rationnelle de l'énergie, il est conseillé de cuisiner en mettant le couvercle sur la casserole et de baisser suffisamment la flamme pour produire et maintenir l'ébullition, en évitant ainsi de surchauffer inutilement les liquides de cuisson.

EXTINCTION DU BRÛLEUR

Une fois la cuisson achevée, éteindre l'appareil en remettant le bouton rotatif sur « éteint ».

Retirer la casserole de l'appareil en utilisant les protections personnelles de sécurité appropriées.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Les situations décrites ci-après sont considérées comme étant des anomalies de fonctionnement qui exigent l'intervention du Service Assistance si :

- La flamme du brûleur est jaune.
- Formation de suie sur les ustensiles de cuisine.
- Les brûleurs ne s'allument pas correctement.
- Les brûleurs ne restent pas allumés.
- Les brûleurs s'éteignent lors du mouvement des portes de la cuisinière.
- Les vannes du gaz sont difficiles à tourner.



Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, contacter le Service Assistance agréé.

PROCÉDURES EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

Avant de contacter le Centre d'Assistance le plus proche, effectuer les opérations suivantes :

- vérifier que la plaque de cuisson soit raccordée correctement à l'équipement ;
- vérifier que la plaque de cuisson soit alimentée correctement ;
- relever les données de l'appareil figurant sur la plaque CE indiquant le numéro de série du produit ;
- trouver la date et un document (facture ou reçu) certifiant l'achat de l'appareil.



ATTENTION !

En attendant de résoudre le problème, ne pas utiliser l'appareil ; l'isoler de toutes les équipements auxquels il était raccordé.

Ne pas essayer de réparer ou de modifier l'appareil.



CAN S.r.l. vous assure la plus grande collaboration et assistance en cas de problèmes techniques ou de toute autre nature sur chacun de ses produits.

Pour toute information ou demande d'assistance, contacter le revendeur le plus proche ou s'adresser à **CAN S.r.l.**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



L'appareil ne nécessite d'aucune procédure particulière d'entretien si ce n'est d'un nettoyage correct et régulier.



ATTENTION !

Avant de procéder au nettoyage, veiller à ce que le brûleur soit éteint. Attendre que l'appareil soit froid.

- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter la détérioration des matériaux qui constituent la surface.
- Couper le courant (le cas échéant) et fermer les robinets à gaz avant chaque opération de nettoyage ou en cas d'inactivité prolongée. Après l'utilisation, veiller à ce que tous les boutons rotatifs soient toujours sur la position « éteint ».
- Ne pas utiliser d'appareils à vapeur ou de jets d'eau pour nettoyer la plaque de cuisson.



ATTENTION !

Ne pas utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique commercial et/ou de détergents contenant des chlorures) sur les surfaces en inox.



ATTENTION !

Ne pas utiliser de détergents abrasifs en poudre qui pourraient abîmer l'aspect esthétique de la surface.



Si certaines substances particulièrement acides (ex. vinaigre, jus de citron, etc...) restent trop longtemps sur l'appareil, la surface pourrait se tacher sans pour cela affecter le fonctionnement de l'appareil.

TYPE DE NETTOYAGE	DESCRIPTION
SURFACES EN ACIER INOX	Utiliser un chiffon doux, légèrement imbibé de détergent neutre ou de vinaigre chaud. Rincer à l'eau chaude et essuyer. Remarque : pour le mode d'emploi des détergents, suivre les indications du producteur).
COURONNES DE BRÛLEUR / CHAPEAUX	Enlever les composants de leur logement et les laver à l'eau chaude et au liquide vaisselle. La saleté tenace sur les éléments émaillés peut être éliminée avec une éponge légèrement abrasive et un dégraissant, en ayant soin de ne pas abîmer les surfaces. Rincer à l'eau chaude et essuyer. Puis remettre soigneusement les composants à leur place.
BOUTONS ROTATIFS	Utiliser un chiffon doux, légèrement imbibé de détergent neutre. Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'infiltrations de détergent sous les boutons rotatifs. Ne pas ôter les boutons rotatifs du goujon sur lequel ils sont montés. Remarque : pour le mode d'emploi des détergents, suivre les indications du producteur).



ATTENTION !

Durant et après le nettoyage, vérifier qu'aucun trou des gicleurs ne soit bouché par des impuretés ou qu'il reste des résidus de détergent sur le fond des coupelles des brûleurs. Le cas échéant, éliminer les impuretés ou les résidus en aspirant, sans utiliser de détergents liquides ou de produits similaires.



Indication réservée aux plaques de cuisson dotées de grilles en acier ou en fer chromé : le brunissement (progressif) des grilles est un phénomène dû à l'utilisation normale de l'appareil qui ne compromet pas ses performances.

Après le nettoyage, s'assurer d'avoir remonté correctement les grilles en veillant à ne pas les inverser ou à les associer à différents brûleurs. Les grilles doivent toujours être stables, sans bouger, sur la plaque de cuisson, ou être installées correctement dans leur logement de fixation.

LONGUES PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période de temps (plus de 2-3--semaines), procéder comme suit :

- nettoyer soigneusement l'appareil ;
- débrancher ou couper le courant électrique et l'alimentation en gaz, en toute sécurité.

ÉLIMINATION



Le symbole de la poubelle barrée indique que le produit doit être remis à des centres adéquats de collecte différenciée. Ne pas jeter les appareils reportant ce symbole avec les déchets ménagers.



ATTENTION !

L'élimination illégale ou incorrecte du produit implique l'application des sanctions prévues par la législation en vigueur.

Respecter les normes en vigueur du Pays d'utilisation. Mettre l'appareil destiné à l'élimination hors service en enlevant les câbles de l'alimentation électrique.

GARANTIE

Ce sont les termes de garantie prévues par la loi qui s'appliquent. Si le produit est défectueux, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé le plus proche ou au Revendeur.

Pour la réparation de l'appareil, envoyer la documentation suivante ;

- la copie de la facture indiquant la date d'achat du produit ;
- la description de la panne.



PIÈCES DE RECHANGE



ATTENTION !

N'utiliser que des pièces de rechange d'origine. L'utilisation de composants autres que ceux fournis par le Fabricant annule la Garantie et peut causer des dommages aux personnes et à l'appareil.



ATTENTION !

Le remplacement doit être effectué en toute sécurité par un personnel autorisé et qualifié.



Pour reconnaître plus facilement les pièces de rechange, lire les tableaux ci-dessous avec les dessins en éclaté figurant au paragraphe « Description ».

PIÈCES DE RECHANGE - FL13XX



La colonne « Pos. » se réfère au dessin en explosé « type FL13XX » à la page 97.

VERSION P - ALLUMAGE PIÉZOÉLECTRIQUE

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
2000008	4	Charnière pour couvercles en verre
3000506	3	Couvercle en verre FL1323 - FL1324
3000083	22	Douille haute en caoutchouc pour grilles
3000074	1	Grille en fil pour brûleur SR
3000454	6	Silent bloc Ø 15
4000026	29	Colonne de fixation du couvercle 2e série
4000170	2	Guide-câble du couvercle en verre
4000224	7	Bouchon cache-vis noir intense
4000260	23	Bouton rotatif noir/chrome Ø 34 pour CU
4000031	30	Écrou universel pour thermocouple
4000069	28	Thermocouple pour robinet aimant fast-on
4000024	17	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série SR
4000019	18	Couvercle Ø 75 brûleur 2e série SR percé et émaillé
3000826	5	Bouchon pour trous borgnes Ø 5,5 PE noir
4000318	21	Vis TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Vis à bois aggloméré pour la fixation du plan de cuisson
7000138	-	Étiquette de flamme du couvercle en verre
4000253	26	Allumeur piézo court 18 x 1,5 mm
4000232	27	Bougie d'allumage de brûleur L 350
4000137	31	Agrafe pour bougie d'allumage
4000034	-	Câble de masse
4000229	32	Vis TC 5 x 6 pour la fixation de la charnière et silent bloc
3000541	25	Étiquette du tableau de commande

VERSION E - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
4000319	-	Bouton unipolaire d'allumage - ø 18 mm
2000147	-	Kit générateur 12V + patte de montage
4000168	-	Câble universel d'allumage (-)

4000169	-	Câble IGN allumage L320
4000297	-	Câble IGN allumage 2 (+)
4000232	-	Bougie d'allumage de brûleur L350
4000137	-	Agrafe pour bougie d'allumage
3000541	25	Étiquette du tableau de commande

PIÈCES DE RECHANGE - FL14XX



La colonne « **Pos.** » se réfère au dessin en explosé « **type FL14XX** » à la page 98.

VERSION P - ALLUMAGE PIÉZOÉLECTRIQUE

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
2000008	4	Charnière pour couvercles en verre
3000505	3	Couvercle en verre FL1400 - FL1410
3000410	3	Vitre droite - FL1401 - FL1402
3000411	3	Vitre gauche - FL1401 - FL1402
3000072	22	Douille basse en caoutchouc pour grilles
3000401	1	Grille unique en fil émaillé Ø 4,8 - FL1400 - FL1401 - FL1402 - FL1410
3000454	6	Silent bloc Ø 15
4000026	29	Colonne de fixation du couvercle 2e série
4000170	2	Guide-câble du couvercle en verre
4000224	7	Bouchon cache-vis noir intense
4000260	23	Bouton rotatif noir/chrome Ø 34 pour CU
4000031	30	Écrou universel pour thermocouple
4000069	28	Thermocouple pour robinet aimant fast-on
4000025	19	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série AUX
4000021	20	Couvercle Ø 55 de brûleur 2e série AUX percé et émaillé
4000024	17	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série SR
4000019	18	Couvercle Ø 75 brûleur 2e série SR percé et émaillé
3000826	5	Bouchon pour trous borgnes Ø 5,5 PE noir
4000318	21	Vis TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Vis à bois aggloméré pour la fixation du plan de cuisson
7000138	-	Étiquette de flamme du couvercle en verre
4000253	26	Allumeur piézo court 18 x 1,5 mm
4000232	27	Bougie d'allumage de brûleur L 350
4000137	31	Agrafe pour bougie d'allumage
4000034	-	Câble de masse
4000229	32	Vis TC 5 x 6 pour la fixation de la charnière et silent bloc
3000520	25	Étiquette du tableau de commande

VERSION E - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
4000319	-	Bouton unipolaire d'allumage - ø 18 mm
2000147	-	Kit générateur 12V + patte de montage
4000168	-	Câble universel d'allumage (-)
4000169	-	Câble IGN allumage L320
4000297	-	Câble IGN allumage 2 (+)
4000232	-	Bougie d'allumage de brûleur L350
4000137	-	Agrafe pour bougie d'allumage

PIÈCES DE RECHANGE - FL17XX



La colonne « **Pos.** » se réfère au dessin en explosé « **type FL17XX** » à la page 99.

VERSION P - ALLUMAGE PIÉZOÉLECTRIQUE

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
2000008	4	Charnière pour couvercles en verre
3000078	3	Vitre unique pour FL1770
3000079	3	Vitre unique pour FL1780
3000447	3	Vitre gauche pour FL1765
3000448	3	Vitre droite pour FL1765
3000450	3	Vitre gauche pour FL1766
3000449	3	Vitre droite pour FL1766
3000083	22	Douille haute en caoutchouc pour grilles
3000073	1	Grille en fil pour brûleur AUX
3000074	1	Grille en fil pour brûleur SR
4000026	29	Colonne de fixation du couvercle 2e série
4000170	2	Guide-câble du couvercle en verre
4000224	7	Bouchon cache-vis noir intense
4000008	23	Bouton rotatif noir standard
4000031	30	Écrou universel pour thermocouple
4000069	28	Thermocouple pour robinet aimant fast-on
4000025	19	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série AUX
4000021	20	Couvercle Ø 55 de brûleur 2e série AUX percé et émaillé
4000024	17	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série SR
4000019	18	Couvercle Ø 75 brûleur 2e série SR percé et émaillé
4000318	21	Vis TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Vis à bois aggloméré pour la fixation du plan de cuisson
7000138	-	Étiquette de flamme du couvercle en verre
4000253	26	Allumeur piézo court 18 x 1,5 mm
4000232	27	Bougie d'allumage de brûleur L 350
4000137	31	Agrafe pour bougie d'allumage
4000034	-	Câble de masse
4000229	32	Vis TC 5 x 6 pour la fixation de la charnière et silent bloc

VERSION E - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
4000319	-	Bouton unipolaire d'allumage - ø 18 mm
2000147	-	Kit générateur 12V + patte de montage
4000168	-	Câble universel d'allumage (-)
4000169	-	Câble IGN allumage L320
4000297	-	Câble IGN allumage 2 (+)
4000232	-	Bougie d'allumage de brûleur L350
4000137	-	Agrafe pour bougie d'allumage

Le agradecemos que haya comprado un dispositivo de cocción CAN S.r.l.

Se trata de un aparato de calidad, fabricado en Italia, que le acompañará en los momentos de diversión y durante su tiempo libre de manera fiable y segura, garantizándole siempre prestaciones de nivel muy alto. La instalación y el uso del dispositivo son sencillos e inmediatos.

Le rogamos que lea atentamente este manual: esto le permitirá instalar y utilizar correctamente el aparato para mantenerlo siempre en perfectas condiciones y eficiente a lo largo de los años. Las instrucciones de este manual valen solo para el País de destino. Las instalaciones de alimentación del gas deben respetar las normas nacionales vigentes.

Para facilitar la lectura del manual se indican los siguientes símbolos:

**ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD DE LOS INSTALADORES Y USUARIOS**

El incumplimiento de estas advertencias puede causar daños materiales y poner en peligro el funcionamiento del equipo.

**INFORMACIÓN GENERAL**

Información adicional para los instaladores y los usuarios.

CAN S.r.l., como fabricante, se reserva el derecho de aportar a los propios productos y a este manual las modificaciones que considere oportunas sin obligación de preaviso. Los dibujos, los esquemas de instalación y las tablas contenidas dentro del manual se consideran orientativas y exclusivamente una referencia informativa.

CAN S.r.l. prohíbe copiar, reproducir total o parcialmente los contenidos de este manual y expedir el mismo a terceros sin su autorización.

ÍNDICE DE LAS REVISIONES

Edición 02/2019	Revisión 01
Edición 11/2021	Revisión 02



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

CAN S.r.l.

sociedad italiana con sede en:

Via G. Apollonio 11, 36061 - Bassano del Grappa (VI) - ITALIA

P.IVA 03607980988 - REA VI392538

DECLARA QUE

los productos denominados

PLACAS DE GAS COMBINADAS CON FREGADERO EMPOTRADO SERIE FL - TIPO: FL13XX - FL14XX - FL17XX

Satisfacen todos los requisitos esenciales del reglamento GAR - 2016/426/UE del 09/03/2016.

Nuestros dispositivos son además productos que respetan todas las normas técnicas armonizadas importantes para el sector y en concreto:

- EN 30-1-1: 2008 + A3 02/2013
- EN 30-2-1: 2015

Con la presente declaramos que todos los productos de la **SERIE FL**, están contruidos de acuerdo con las especificaciones de los ejemplares descritos en el:

CERTIFICADO DE EXAMEN  **de TIPO n.º 51CO4387 emitido por IMQ S.p.a.**
como organismo notificado con número identificativo 0051

El abajo firmante, Paolo Moresco, como administrador de la sociedad **CAN S.r.l.**, se asume toda la responsabilidad por la veracidad de las declaraciones hechas hasta el momento.

Bassano del Grappa, le 01/01/2021

Firma: **Paolo Moresco**
(representante legal)

SUMARIO

FICHA TÉCNICA: FL1323 - FL1324

108

FICHA TÉCNICA: FL1400 - FL1401 - FL1402 - FL1410

110

FICHA TÉCNICA: FL1765- FL1766 - FL1770 - FL1780

112

INFORMACIONES PRELIMINARES GENERALES



ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD	114
USO PREVISTO	115
OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES	115
OBLIGACIONES	115
PROHIBICIONES	115
IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO	116
RECEPCIÓN DEL EQUIPO	117
CONTROL Y DESPLAZAMIENTO	117
ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE	117

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR



LOCAL DE INSTALACIÓN	118
CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL DE INSTALACIÓN	118
EVACUACIÓN DE LOS HUMOS	118
INSTALACIÓN SOBRE UNA ESTRUCTURA DE SOPORTE	119
ORIFICIO DE EMPOTRADO	119
DISTANCIAS DE SEGURIDAD	120
POSICIONAMIENTO DEL EQUIPO	121
CONEXIÓN DE GAS	122
CATEGORÍAS DE GAS	122
REQUISITOS DE LOS TUBOS DE CONEXIÓN	122
PROCEDIMIENTO DE CONEXIÓN DEL GAS	123
CONEXIÓN ELÉCTRICA (SOLO PARA VERSIÓN IGN)	123
CASOS DE AVERÍA DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN	124

INSTRUCCIONES PARA EL USO



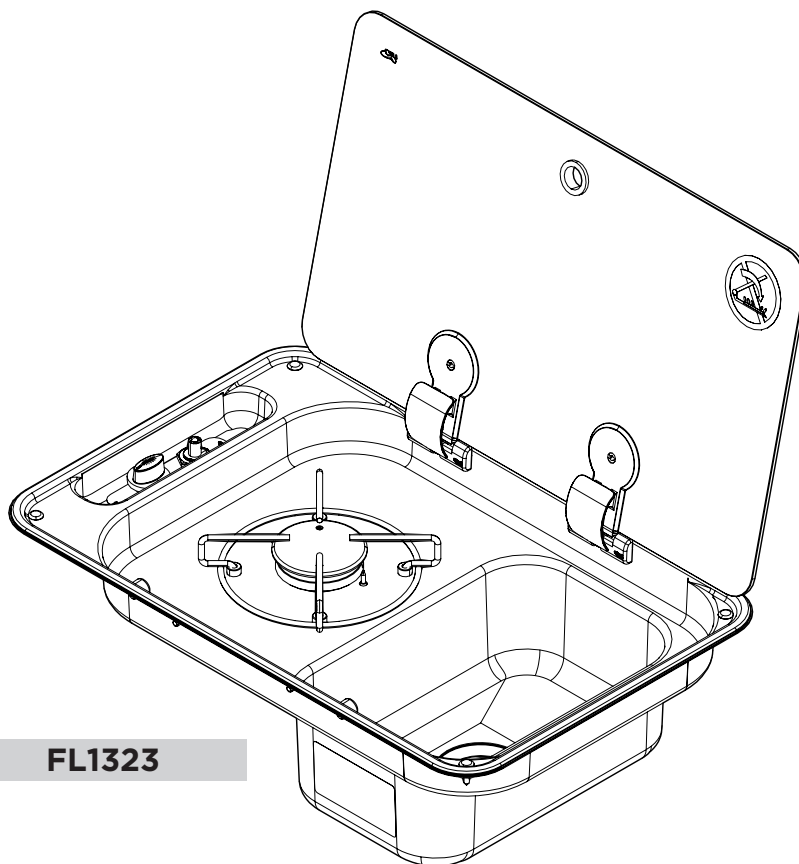
DESCRIPCIÓN	125
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE EL USO	129
USO	129
ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES	130
REGULACIÓN DE LA LLAMA	131
COCCIÓN O CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS	131
APAGADO DE LOS QUEMADORES	132
ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO	132
PROCEDIMIENTOS EN CASO DE MAL FUNCIONAMIENTO	132
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	133
LARGOS PERÍODOS DE INACTIVIDAD	134
ELIMINACIÓN	134
GARANTÍA	134

REPUESTOS

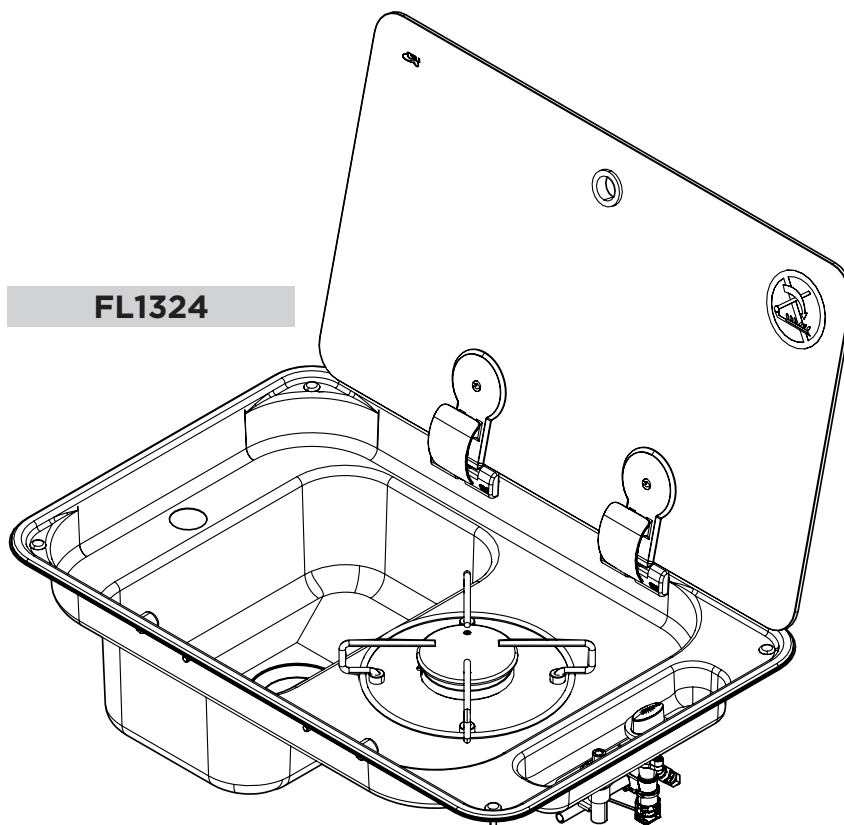


REPUESTOS - FL13XX	135
REPUESTOS - FL14XX	136
REPUESTOS - FL17XX	137

FICHA TÉCNICA: FL1323 - FL1324



FL1323

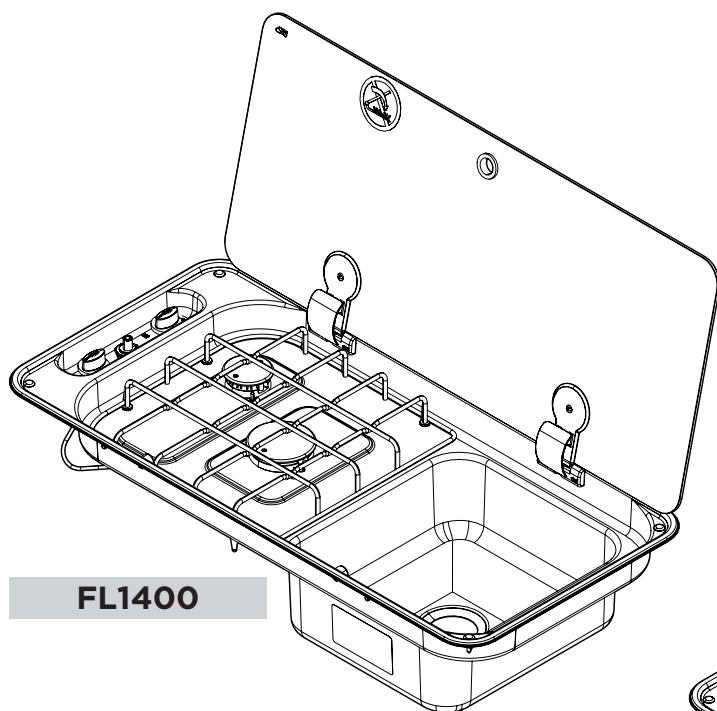


FL1324

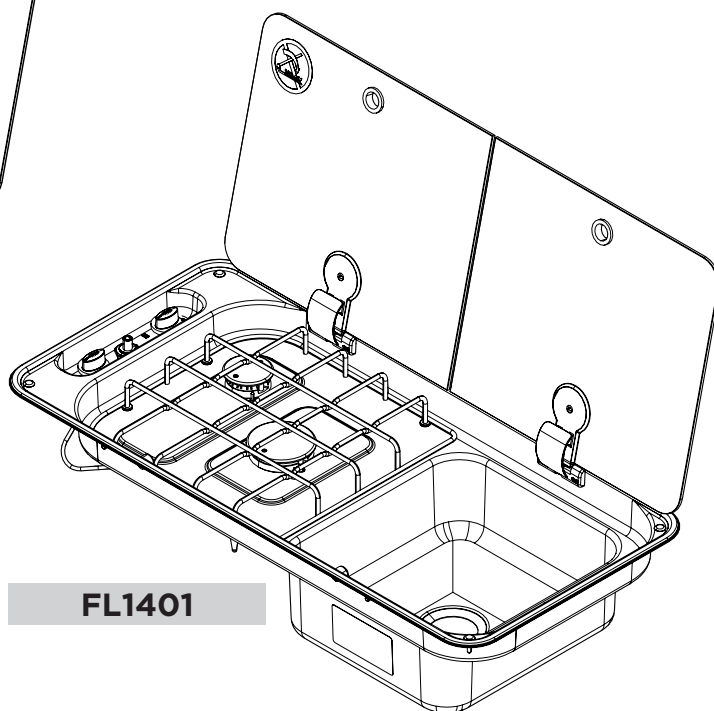
FICHA TÉCNICA: FL1323 - FL1324

Dimensiones	Ancho 530 mm Profundidad 340 mm Altura 48 mm (zona cocción) 150 mm (zona fregadero) Peso 3,6 kg
Placa cocción (grifos rectos con bypass Ø 0,36 mm)	1 x quemador SEMIRRÁPIDO (SR): Pn 1,75 kW - inyector ø 0.65 mm - consumo 127,0 g/h Potencia nominal total: 1.75 kW Consumo nominal total: 127.00 g/h
Clase de dispositivo (EN 30-1-1 4.3)	CLASE 3 - Placa de cocción combinada empotrada
Categoría Dispositivo (EN 30-1-1 5.1.1.2)	CATEGORÍA I
Familia de Gases admitidos (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GASES DE LA TERCERA FAMILIA ▪ I3 B/P ▪ I3+
Alimentación Gas	CATEGORÍA I3 B/P ▪ Butano (G30) 30 mbares ▪ Propano (G31) 30 mbares CATEGORÍA I3+ ▪ Butano (G30) 28-30 mbares ▪ Propano (G31) 37 mbares
Conexión eléctrica (solo para versión IGN con encendido electrónico)	CONEXIÓN ELÉCTRICA EN TENSIÓN MUY BAJA- 12 V / CC
Encendido (sistemas de encendido diferentes según las especificaciones del producto)	▪ S (MANUAL) - usando un encendedor externo ▪ E (ELECTRÓNICA) - GENERADOR 12 V/CC - CHISPA - 10 Kv @ 30 pF ▪ P (PIEZOELÉCTRICA) - Encendedor Piezoeléctrico con accionamiento mecánico/manual en la placa de cocción
Conexión de Gas	Rampa de acero galvanizado: Ø 8 mm - espesor 1 mm terminal liso (30 mm) adecuado para racor de compresión de conexión con tubo rígido / flexible
Capilares Gas	Tubos capilares de cobre: ø 4 mm - espesor 0,5 mm Tubos capilares de aluminio: Ø 4 mm - grosor 0,8 mm
Materiales	▪ Acero inoxidable AISI 304 ▪ Vidrio ▪ Hierro cromado ▪ Zamak ▪ Latón ▪ Cobre ▪ Acero galvanizado ▪ Aleación de aluminio ▪ Acero esmaltado ▪ Epdm
Declaración de conformidad (directiva 2009/142/CE y GAR 2016/426/CE)	▪ ausencia de amianto ▪ materiales adecuados según capítulos 2 y 3 (Anexo I - 2016/426/CE) ▪ no hay soldaduras con punto de fusión inferior a 450 °C ▪ no se han usado materiales inflamables ▪ los materiales son adecuados respecto a las exigencias del capítulo 3.7

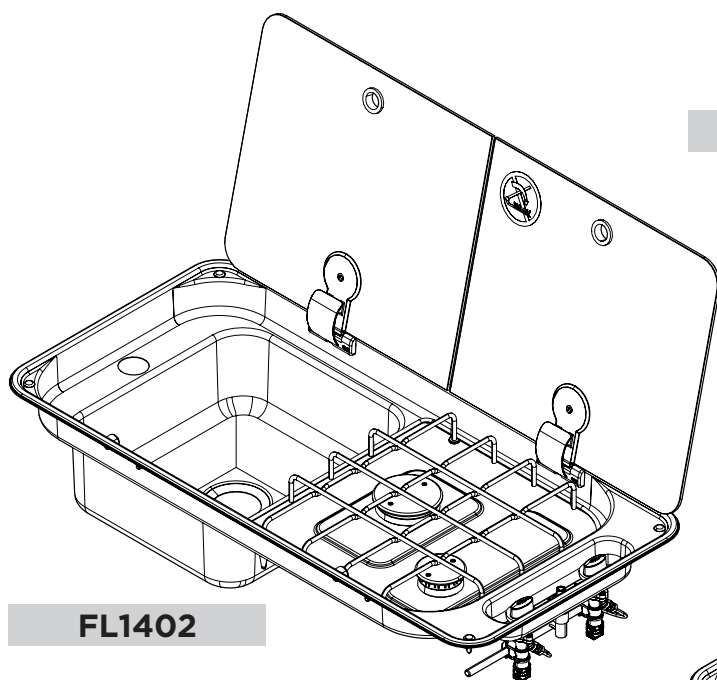
FICHA TÉCNICA: FL1400 - FL1401 - FL1402 - FL1410



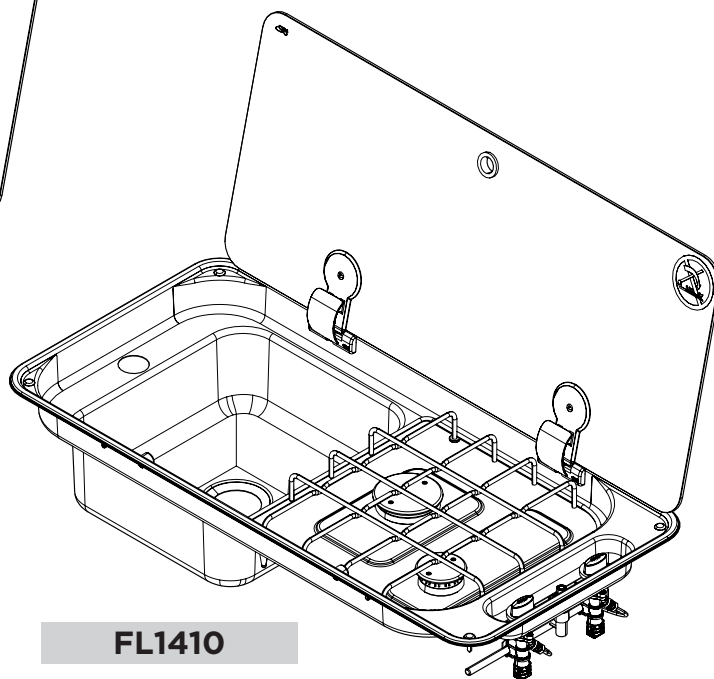
FL1400



FL1401



FL1402

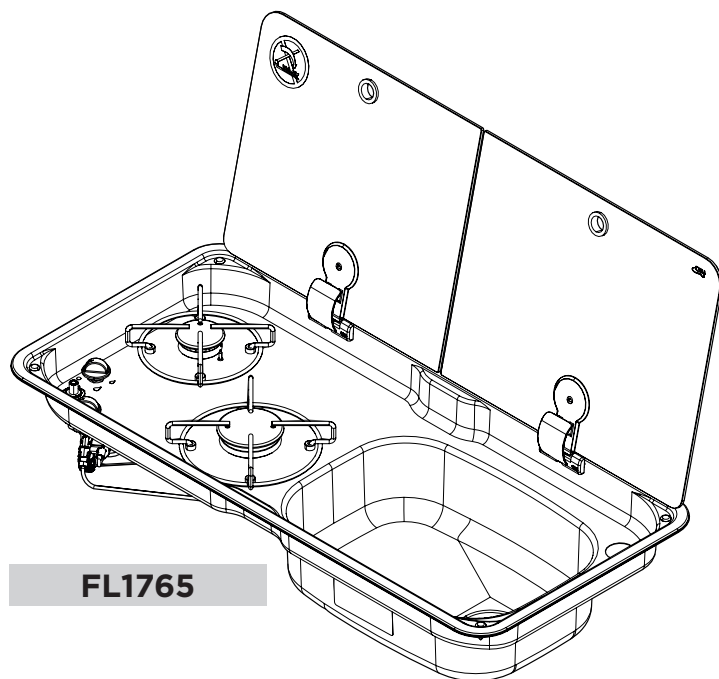


FL1410

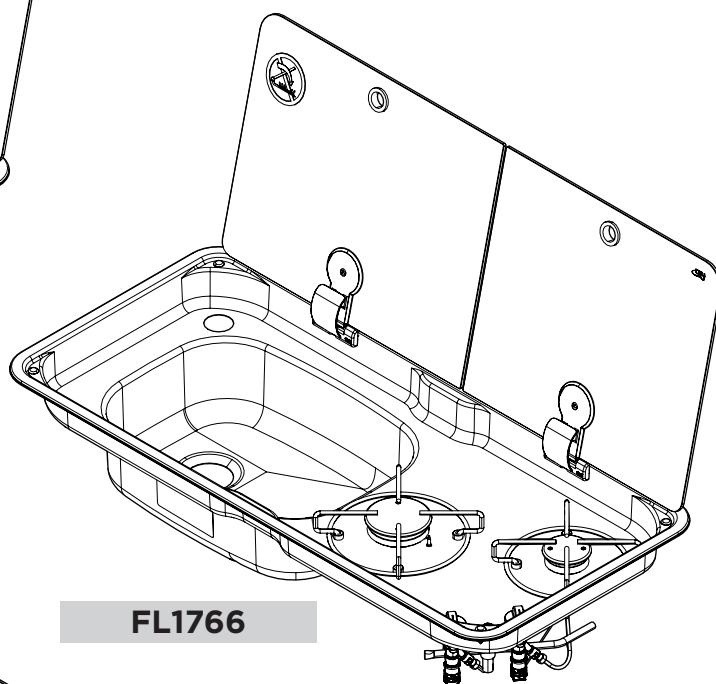
FICHA TÉCNICA: FL1400 - FL1401 - FL1402 - FL1410

Dimensiones	Ancho 716 mm Profundidad 340 mm Altura 48 mm (zona cocción) 150 mm (zona fregadero) Peso 5,5 kg
Placa cocción (grifos rectos con bypass Ø 0,36 mm)	1 x quemador AUXILIAR (AUX) Pn 1,00 kW - inyector Ø 0,50 mm - consumo 72,50 g/h 1 x quemador SEMIRRÁPIDO (SR): Pn 1,75 kW - inyector Ø 0.65 mm - consumo 127,0 g/h Potencia nominal total: 2.75 kW Consumo nominal total: 199.50 g/h
Clase de dispositivo (EN 30-1-1 4.3)	CLASE 3 - Placa de cocción combinada empotrada
Categoría Dispositivo (EN 30-1-1 5.1.1.2)	CATEGORÍA I
Familia de Gases admitidos (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GASES DE LA TERCERA FAMILIA ▪ I3 B/P ▪ I3+
Alimentación Gas	CATEGORÍA I3 B/P ▪ Butano (G30) 30 mbares ▪ Propano (G31) 30 mbares CATEGORÍA I3+ ▪ Butano (G30) 28-30 mbares ▪ Propano (G31) 37 mbares
Conexión eléctrica (solo para versión IGN con encendido electrónico)	CONEXIÓN ELÉCTRICA EN TENSIÓN MUY BAJA- 12 V / CC
Encendido (sistemas de encendido diferentes según las especificaciones del producto)	▪ S (MANUAL) - usando un encendedor externo ▪ E (ELECTRÓNICA) - GENERADOR 12 V/CC - CHISPA - 10 Kv @ 30 pF ▪ P (PIEZOELÉCTRICA) - Encendedor Piezoeléctrico con accionamiento mecánico/manual en la placa de cocción
Conexión de Gas	Rampa de acero galvanizado: Ø 8 mm - espesor 1 mm terminal liso (30 mm) adecuado para racor de compresión de conexión con tubo rígido / flexible
Capilares Gas	Tubos capilares de cobre: Ø 4 mm - espesor 0,5 mm Tubos capilares de aluminio: Ø 4 mm - grosor 0,8 mm
Materiales	▪ Acero inoxidable AISI 304 ▪ Vidrio ▪ Acero esmaltado ▪ Zamak ▪ Latón ▪ Cobre ▪ Acero galvanizado ▪ Aleación de aluminio ▪ Epdm
Declaración de conformidad (directiva 2009/142/CE y GAR 2016/426/CE)	▪ ausencia de amianto ▪ materiales adecuados según capítulos 2 y 3 (Anexo I - 2016/426/CE) ▪ no hay soldaduras con punto de fusión inferior a 450 °C ▪ no se han usado materiales inflamables ▪ los materiales son adecuados respecto a las exigencias del capítulo 3.7

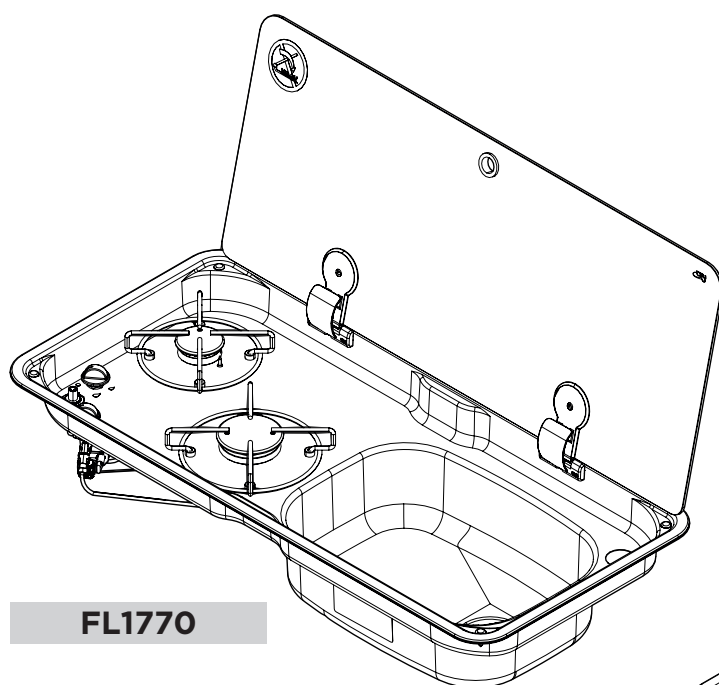
FICHA TÉCNICA: FL1765- FL1766 - FL1770 - FL1780



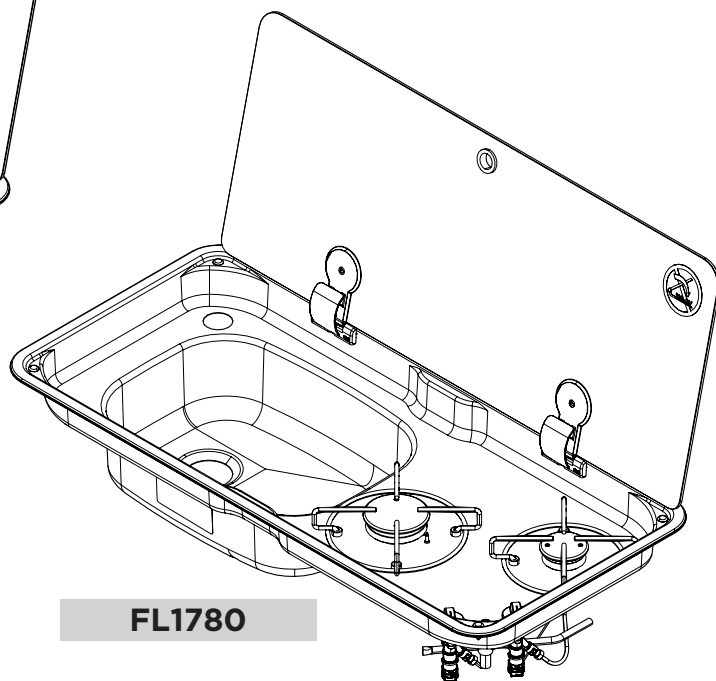
FL1765



FL1766



FL1770



FL1780

FICHA TÉCNICA: FL1765- FL1766 - FL1770 - FL1780

Dimensiones	Ancho 765 mm Profundidad 355 mm Altura 48 mm (zona cocción) 150 mm (zona fregadero) Peso 5,0 kg
Placa cocción (grifos rectos con bypass Ø 0,36 mm)	1 x quemador AUXILIAR (AUX) Pn 1,00 kW - inyector Ø 0,50 mm - consumo 72,50 g/h 1 x quemador SEMIRRÁPIDO (SR): Pn 1,75 kW - inyector Ø 0.65 mm - consumo 127,0 g/h Potencia nominal total: 2.75 kW Consumo nominal total: 199.50 g/h
Clase de dispositivo (EN 30-1-1 4.3)	CLASE 3 - Placa de cocción combinada empotrada
Categoría Dispositivo (EN 30-1-1 5.1.1.2)	CATEGORÍA I
Familia de Gases admitidos (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GASES DE LA TERCERA FAMILIA - I3 B/P - I3+
Alimentación Gas	CATEGORÍA I3 B/P - Butano (G30) 30 mbares - Propano (G31) 30 mbares CATEGORÍA I3+ - Butano (G30) 28-30 mbares - Propano (G31) 37 mbares
Conexión eléctrica (solo para versión IGN con encendido electrónico)	CONEXIÓN ELÉCTRICA EN TENSIÓN MUY BAJA- 12 V / CC
Encendido (sistemas de encendido diferentes según las especificaciones del producto)	- S (MANUAL) - usando un encendedor externo - E (ELECTRÓNICA) - GENERADOR 12 V/CC - CHISPA - 10 Kv @ 30 pF - P (PIEZOELÉCTRICA) - Encendedor Piezoeléctrico con accionamiento mecánico/manual en la placa de cocción
Conexión de Gas	Rampa de acero galvanizado: Ø 8 mm - espesor 1 mm terminal liso (30 mm) adecuado para racor de compresión de conexión con tubo rígido / flexible
Capilares Gas	Tubos capilares de cobre: Ø 4 mm - espesor 0,5 mm Tubos capilares de aluminio: Ø 4 mm - grosor 0,8 mm
Materiales	- Acero inoxidable AISI 304 - Vidrio - Acero cromado - Zamak - Latón - Cobre - Acero galvanizado - Aleación de aluminio - Acero esmaltado - Epdm
Declaración de conformidad (directiva 2009/142/CE y GAR 2016/426/CE)	- ausencia de amianto - materiales adecuados según capítulos 2 y 3 (Anexo I - 2016/426/CE) - no hay soldaduras con punto de fusión inferior a 450 °C - no se han usado materiales inflamables - los materiales son adecuados respecto a las exigencias del capítulo 3.7



INFORMACIONES PRELIMINARES GENERALES

Lea atentamente estas instrucciones antes de la instalación y/o del uso del equipo.

Este manual de instrucciones para la instalación, uso y mantenimiento forma parte del aparato. Conserve esta documentación en un lugar accesible para todos los usuarios para consultas futuras. En caso de cesión o venta del equipo, asegúrese de entregar al nuevo usuario el manual para que tenga información sobre el procedimiento de instalación, el uso y las prescripciones de seguridad.



Una copia del presente manual está siempre disponible para la consulta y la descarga en el sitio web www.cansrl.com

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD



¡ATENCIÓN!

CAN S.r.l. declina cualquier responsabilidad por usos diferentes de los indicados. No utilice este aparato para calentar ambientes.



¡ATENCIÓN!

No modifique el aparato, a no ser que la modificación esté autorizada y realizada por el Fabricante o por sus técnicos autorizados.



¡ATENCIÓN!

CAN S.r.l. declina cualquier responsabilidad por daños provocados a personas y cosas, a causa del incumplimiento de dichas recomendaciones o por la alteración incluso de una sola parte del aparato y por el uso de repuestos no originales.



¡ATENCIÓN!

Durante la instalación, utilice los dispositivos de protección individual correctos. Siga también las normas de seguridad aplicables.



¡ATENCIÓN!

Los aparatos de gas y eléctricos deben instalarlos exclusivamente profesionales cualificados y certificados, en posesión de todos los requisitos técnico-profesionales requeridos por la ley.



¡ATENCIÓN!

Asegúrese de que el tipo de gas y la presión correspondan a las especificaciones del aparato. Las especificaciones se muestran en la placa de identificación colocada en el dispositivo.



¡ATENCIÓN!

Preste la máxima atención a las normas vigentes en el país de uso sobre la ventilación de los locales de instalación. El dispositivo durante el uso, genera productos de combustión que deben desecharse al exterior del local garantizando una adecuada ventilación.



¡ATENCIÓN!

Si no se puede realizar el montaje del dispositivo según las instrucciones que aquí se indican, diríjase a CAN S.r.l.



¡ATENCIÓN!

Sustituya si es necesario los componentes averiados o defectuosos exclusivamente con repuestos originales CAN S.r.l.



¡ATENCIÓN!

No cierre la tapa de vidrio cuando los quemadores estén encendidos o todavía calientes.



¡ATENCIÓN!

No deje que los recipientes de cocción entren en contacto con las tapas de vidrio, las bisagras y otros componentes de plástico cuando el dispositivo se esté usando.



¡ATENCIÓN!

El funcionamiento incontrolado y prolongado de un aparato de gas en un local mal ventilado puede provocar la acumulación de gases nocivos. Mantenga siempre una adecuada ventilación de los locales.



¡ATENCIÓN!

Las fugas de gases sin quemar en locales mal ventilados y sin los orificios de ventilación necesarios pueden originar acumulaciones que provocarían asfixia o dar lugar a violentas explosiones si se trata de un objeto detonador, incluso de forma involuntaria. Asegúrese de mantener las instalaciones y los locales seguros y conforme a la ley.

USO PREVISTO

Los dispositivos descritos en este manual han sido diseñados exclusivamente para cocinar y calentar alimentos. Cualquier otro uso se considerará no apropiado.

CAN S.r.l. declina cualquier responsabilidad por usos diferentes de los indicados.

- No utilice el equipo en ambientes externos.
- No utilice este aparato para calentar ambientes.



¡ATENCIÓN!

El uso de un aparato de cocción con gas produce calor, humedad y gases de combustión en el local en el que está instalado. Garantice siempre una adecuada ventilación de los locales manteniendo las aperturas/tomas de aire o las ventanas sin obstrucciones y en buen estado de funcionamiento. Si esto no fuera suficiente, instale un dispositivo mecánico de ventilación/extracción de los productos de la combustión (ej. campana extractora).



¡ATENCIÓN!

El equipo cuenta con una tapa de vidrio. Las tapas de vidrio pueden romperse si se sobrecalientan o golpean con cuerpos contundentes. Abra siempre la tapa antes de encender cualquier quemador y asegúrese de apagar los quemadores dejándolos enfriar unos minutos antes de cerrar la tapa de vidrio al final de cada ciclo de uso.

OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES

OBLIGACIONES

- El lugar de instalación del equipo debe disponer de un sistema de aireación y ventilación reglamentario, que cumpla las normativas del sector, estar en buen estado de mantenimiento y funcionar perfectamente, además de tener una dimensión adecuada a su finalidad.
- Para la instalación del equipo atégase a las instrucciones presentes en el capítulo **"Instrucciones para el instalador"**. La instalación se debe efectuar por personal técnico cualificado.
- El equipo se debe utilizar solo con los tipos de gases indicados en el apartado **"Categorías de gases"**.
- Durante el funcionamiento del equipo, utilice únicamente sartenes y cacerolas adecuadas para este fin (consulte el apartado específico) sobre los soportes/rejillas apropiados que se suministran con las placas, asegurándose de que estos dispositivos mantengan una posición perfectamente horizontal y

paralela a la placa de cocción, evitando que se vuelquen con el consiguiente peligro de quemaduras y escoceduras para los usuarios. **Peligro de quemadura.**

- Vigile siempre la placa de cocción cuando esté en marcha y especialmente cuando se estén cocinando platos con mucha grasa o frituras.

PROHIBICIONES

- No instale el equipo si se detectan daños en el momento de la recepción.
- No deje el equipo sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.
- El equipo no se debe utilizar por niños menores de 14 años ni por personas con capacidades físicas, mentales y sensoriales reducidas o sin los conocimientos adecuados.
- Las zonas de cocción y las superficies circundantes se sobrecalientan mucho. No toque las superficies que alcanzan altas temperaturas. **Peligro de quemadura.**
- Está prohibido cerrar la tapa del equipo durante el funcionamiento.
- No utilice recipientes dañados, de tamaño inadecuado y/o que superen los bordes de la placa o estén mal colocados.
- No caliente los platos sin alimentos o sin un contenido adecuado de líquido de cocción.
- No exponga el equipo a corrientes de aire. Los quemadores podrían apagarse.
- No fuerce los selectores si estuvieran bloqueados. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
- No use la placa como superficie de apoyo.
- No modifique ni altere el equipo de ninguna manera.
- No coloque objetos sensibles al calor o inflamables (p. ej., agarraderas, cortinas, botellas de bebidas alcohólicas, etc.) cerca del equipo.
- No lave la placa de cocción con chorros de agua directos y a presión.

IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

En la parte inferior del equipo se encuentra una etiqueta de identificación, en la que se indican:

- los detalles de la matrícula,
- las características tipológicas/funcionales,
- los detalles de la certificación y del marcado CE.

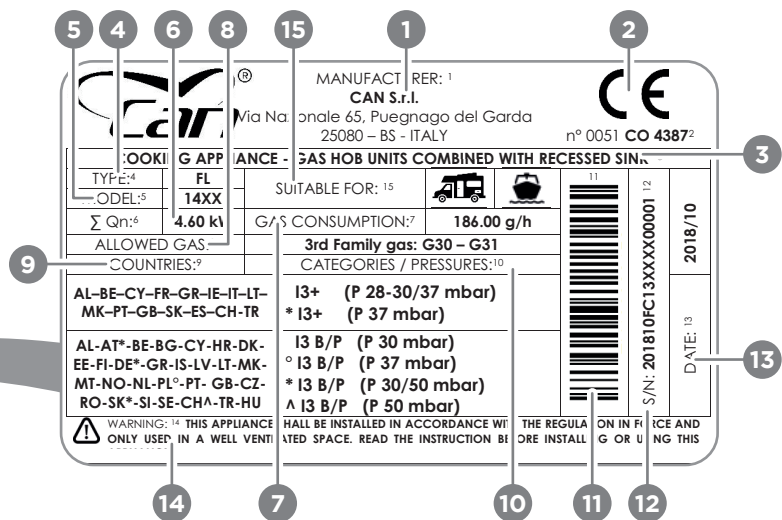
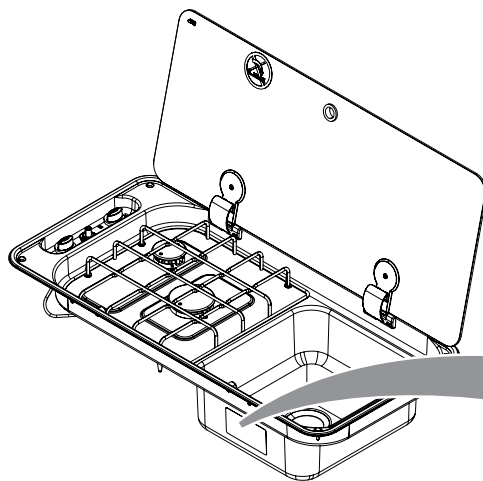


La marca CE certifica que el producto satisface los requisitos del Reglamento UE 2016/426 sobre los aparatos que queman carburantes gaseosos.



¡ATENCIÓN!

La placa de identificación no se debe quitar.



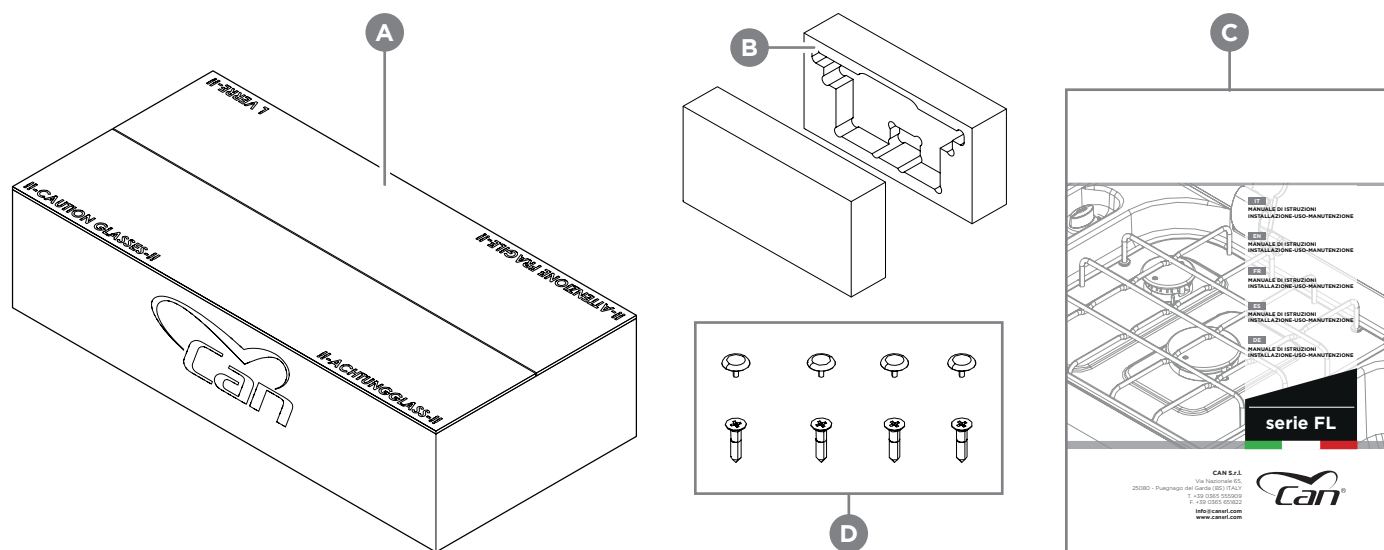
POS.	CAMPO	DESCRIPCION
1	FABRICANTE	El campo contiene las referencias sobre el fabricante de los dispositivos y sobre la ubicación de la unidad de producción (introducción de referencias sobre la marca comercial o el logotipo del fabricante).
2	CERTIFICADO CE	PIN - Número de certificado CE
3	DESCRIPCIÓN	Descripción/nomenclatura del dispositivo
4	TIPO	Número de serie del dispositivo
5	MODELO	Modelo del dispositivo
6	POTENCIA TOTAL	Suma de las potencias nominales de los quemadores instalados (dato expresado en kW)
7	CONSUMO TOTAL	Consumo total máximo de gas del dispositivo (expresado en gramos/hora)
8	SUMINISTRO DE GAS	Tipos de gases admitidos para la alimentación del dispositivo (véase las normativas EN 437 y EN 30-1-1)
9	PAÍSES DE USO	Los países en los que se puede usar una determinada categoría/presión de suministro del gas se encuentran entre los indicados en las casillas "CATEGORÍAS/PRESIONES" (conformes a las normativas EN 437 y EN 30-1-1)
10	CATEGORÍAS Y PRESIONES PERMITIDAS	Categoría y rango de presiones de uso para los gases de alimentación del dispositivo (véase las normativas EN 437 y EN 30-1-1)
11	CÓDIGO DE BARRAS	Código de barras unívoco del dispositivo
12	NÚMERO DE SERIE	Número de serie unívoco del dispositivo
13	FECHA DE FABRICACIÓN	Fecha de fabricación del dispositivo
14	MENSAJES DE ADVERTENCIA	Mensaje de alerta para el instalador y el usuario del producto (véase la normativa EN 30-1-1)
15	OTROS LUGARES DE INSTALACIÓN	Otros lugares de instalación permitidos además del entorno doméstico

RECEPCIÓN DEL EQUIPO

El equipo se entrega al cliente dentro de una caja de cartón **(A)**, protegido con paneles de poliestireno perfilados **(B)** para evitar daños durante el transporte y almacenamiento.

Dentro de la caja, además del equipo, también hay:

- el manual de instalación, uso y mantenimiento **(C)**,
- un kit de fijación **(D)** que incluye tornillos y cualquier accesorio necesario para instalar el equipo en la estructura de soporte.



CONTROL Y DESPLAZAMIENTO

Al recibir el aparato, proceda con el desembalaje.

Después de haber eliminado todos los materiales del embalaje y las películas protectoras presentes, controle si hubiera alguna anomalía.

Si detectara alguna anomalía, no inicie la instalación y póngase en contacto con el distribuidor en un plazo de 8 días a partir de la fecha de compra, comunicando los datos de la etiqueta de identificación del equipo y los problemas detectados.



¡ATENCIÓN!

No deje desatendido ni tire el embalaje o partes de él en el medio ambiente porque puede causar peligros (peligro de asfixia para niños y animales).

Para desplazar el equipo en el lugar de la instalación, levántelo manualmente.



¡ATENCIÓN!

Preste atención durante el desplazamiento para no provocar daños al equipo, a las personas, a los animales o cosas que se encuentren en las inmediaciones.



¡ATENCIÓN!

Los bordes y algunas piezas del equipo podrían estar afiladas: preste atención y lleve siempre los equipos de protección individual (EPI) idóneos.

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los materiales utilizados para el embalaje son reciclables y se deben recoger de acuerdo con las normas locales sobre eliminación selectiva de residuos.



¡ATENCIÓN!

Separe los diferentes materiales que constituyen el embalaje y elimínelos respetando las normas vigentes en el País de instalación.



INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR



¡ATENCIÓN!

La instalación y todas las operaciones en el equipo descritas en este manual de instrucciones deben ser realizadas por personal técnico capacitado y de acuerdo con la normativa vigente.



¡ATENCIÓN!

Lleve siempre puestos los equipos de protección individual (EPI) idóneos para el tipo de operación/trabajo en curso.



¡ATENCIÓN!

Los sistemas de conexión de gas y las salas de instalación deben ser adecuados y cumplir con las normas de seguridad vigentes en el país de uso.



¡ATENCIÓN!

Durante la instalación, el mantenimiento o las operaciones de reparación cierre siempre las llaves de gas principales, de modo que la línea de suministro de gas a la placa esté "GAS FREE" y no haya peligro de incendio/explosión o envenenamiento/asfixia.



¡ATENCIÓN!

Asegúrese de haber aislado también la línea eléctrica para evitar que el instalador sufra la electrocución.

- No instale ni utilice el equipo si se detectan daños.
- Respete las distancias mínimas desde las paredes laterales y desde otros equipos (consulte el apartado "Distancias de seguridad").
- El equipo no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. El usuario se encargará de utilizar el equipo garantizando un índice alto de ventilación del ambiente en el que se encuentra instalado.

LOCAL DE INSTALACIÓN

CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL DE INSTALACIÓN



El equipo no está diseñado para el funcionamiento al aire libre. No está permitido instalar el equipo en ambientes externos y directamente expuestos a los agentes atmosféricos.

El equipo debe estar situado en un local interno, idóneo para la finalidad. El local debe responder a las normas de seguridad en vigor en el país de uso. No se permite instalar el dispositivo en un baño o en una habitación utilizada exclusivamente como dormitorio.

¡ATENCIÓN!



Los locales de instalación deben tener un recambio de aire continuo o, en cualquier caso, garantizar una combustión normal y correcta del gas (de acuerdo con la norma UNI 7131 u otras normas técnicas de referencia en los sectores de uso, ejemplo EN721 - EN1645-1 - EN1646-1 - EN1949 - EN ISO 10293).

EVACUACIÓN DE LOS HUMOS

El equipo no cuenta con un sistema de evacuación/descarga de humos y de los productos de la combustión. Compruebe siempre que en el local haya tomas de ventilación adecuadas.



Si hay una campana instalada encima de la placa, consulte las instrucciones de montaje de la campana donde se muestra la distancia correcta que debe respetarse.

INSTALACIÓN SOBRE UNA ESTRUCTURA DE SOPORTE

El equipo se debe montar sobre una estructura de soporte, cuyo material sea ignífugo y resistente al calor, además de tener todos los requisitos de resistencia indicados por las normas técnicas del sector (ejemplo EN14749). La superficie de trabajo tiene que estar en posición perfectamente horizontal y perpendicular a todos los paneles verticales de alrededor. El área que rodea el equipo puede estar muy caliente, por lo que hay que tener cuidado al colocar enchufes, otros electrodomésticos, cables eléctricos, tuberías y cualquier material sensible al calor o inflamable en este espacio.

¡ATENCIÓN!



El aparato debe colocarse en una habitación sin corrientes de aire que puedan afectar negativamente a la combustión. La posición de instalación elegida también debe impedir la acumulación de gases no quemados.

Atégase a las dimensiones indicadas en este manual. Cualquier desviación podría causar un aumento excesivo de temperatura. Las superficies circundantes deben poder soportar los aumentos de temperatura permitidos por la norma EN30-1-1 y de acuerdo con el diseño de esta unidad. Todos los materiales combustibles, como cortinas y estantes, deben mantenerse alejados del aparato. Controle la temperatura permisible de los materiales usados para las superficies circundantes para asegurar el cumplimiento de los requisitos de EN30-1-1.

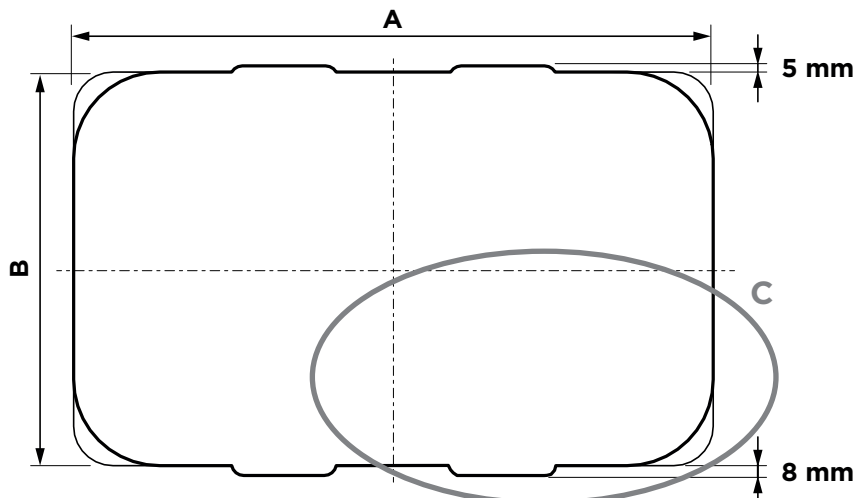
ORIFICIO DE EMPOTRADO

Debe proporcionarse un orificio para el empotrado adecuado en la estructura de soporte. Para las dimensiones del agujero con referencia al modelo comprado, consulte la siguiente tabla:

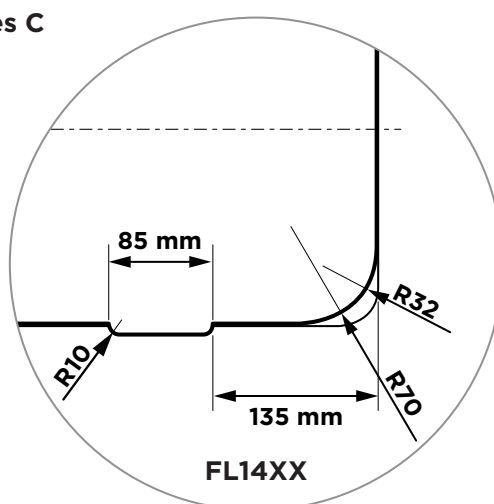
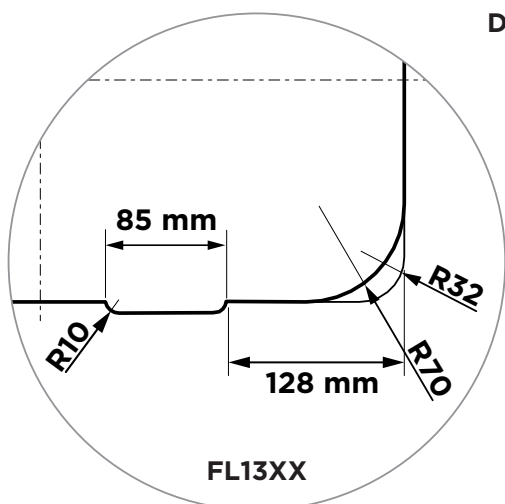
MEDIDAS DEL ORIFICIO PARA EL EMPOTRADO

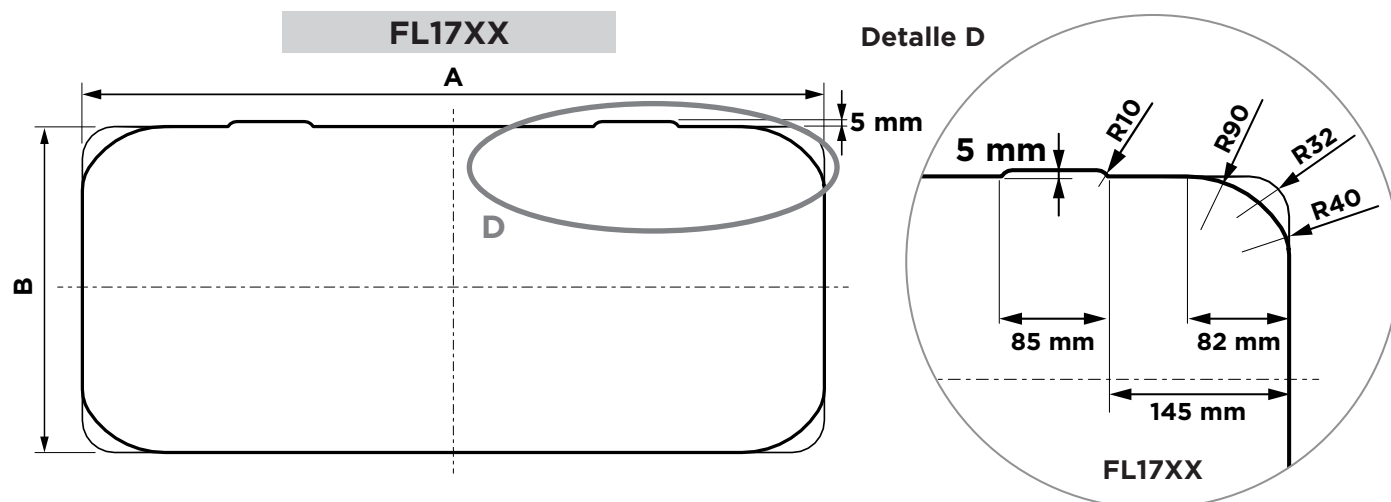
MODELO	A [mm]	B [mm]
FL1323	520	320
FL1324	520	320
FL1400	700	320
FL1401	700	320
FL1402	700	320
FL1410	700	320
FL1765	740	325
FL1766	740	325
FL1770	740	325
FL1780	740	325

FL13XX - FL14XX



Detalles C





DISTANCIAS DE SEGURIDAD

El equipo debe mantenerse a cierta distancia de las paredes laterales y superiores. Consulte la siguiente tabla:

DIMENSIONES Y DISTANCIAS MÍNIMAS DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN					
MODELO	A [mm]	B [mm]	C [mm]	D [mm]	E [mm]
FL1323	50	55	520	650	110
FL1324	50	55	520	650	110
FL1400	50	55	700	650	110
FL1401	50	55	700	650	110
FL1402	50	55	700	650	110
FL1410	50	55	700	650	110
FL1765	50	55	740	650	105
FL1766	50	55	740	650	105
FL1770	50	55	740	650	105
FL1780	50	55	740	650	105

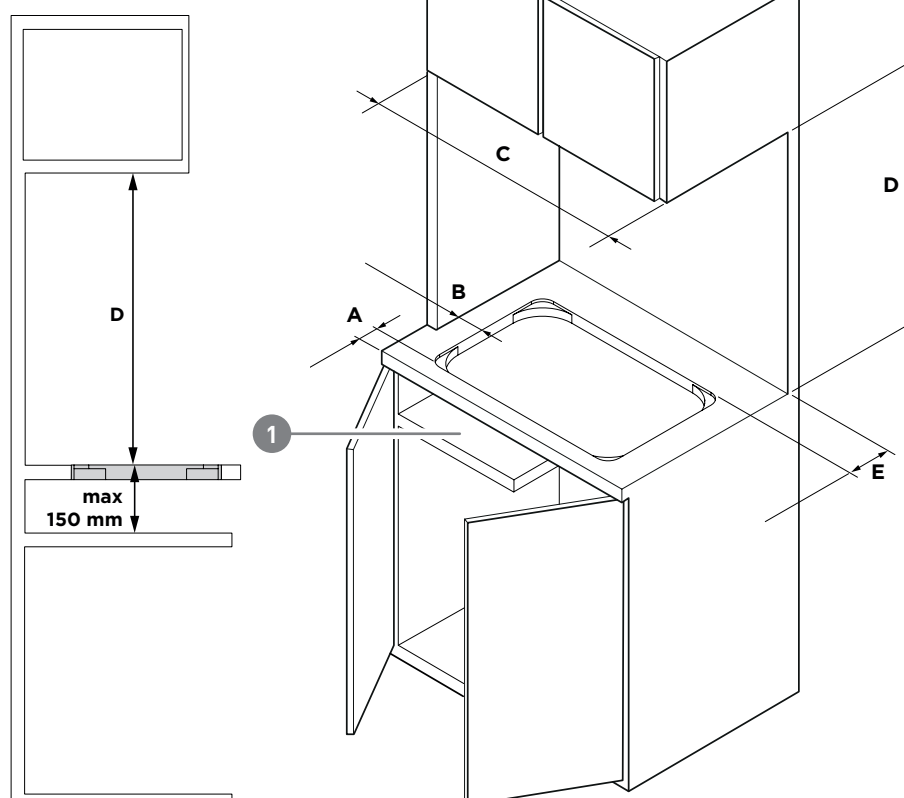
Si el equipo va empotrado sobre un horno o sobre cualquier otro electrodoméstico en tensión, es necesario preparar también un panel de separación como se indica en el punto 1.

Recuerde preparar orificios adecuados en los muebles para el paso de la tubería de gas, de las tuberías hidráulicas y de la fuente de alimentación eléctrica del equipo, si está presente.



¡ATENCIÓN!

Proteja la parte inferior del aparato de golpes y contactos con cajones y equipos de cocina presentes en los compartimentos subyacentes.



POSICIONAMIENTO DEL EQUIPO

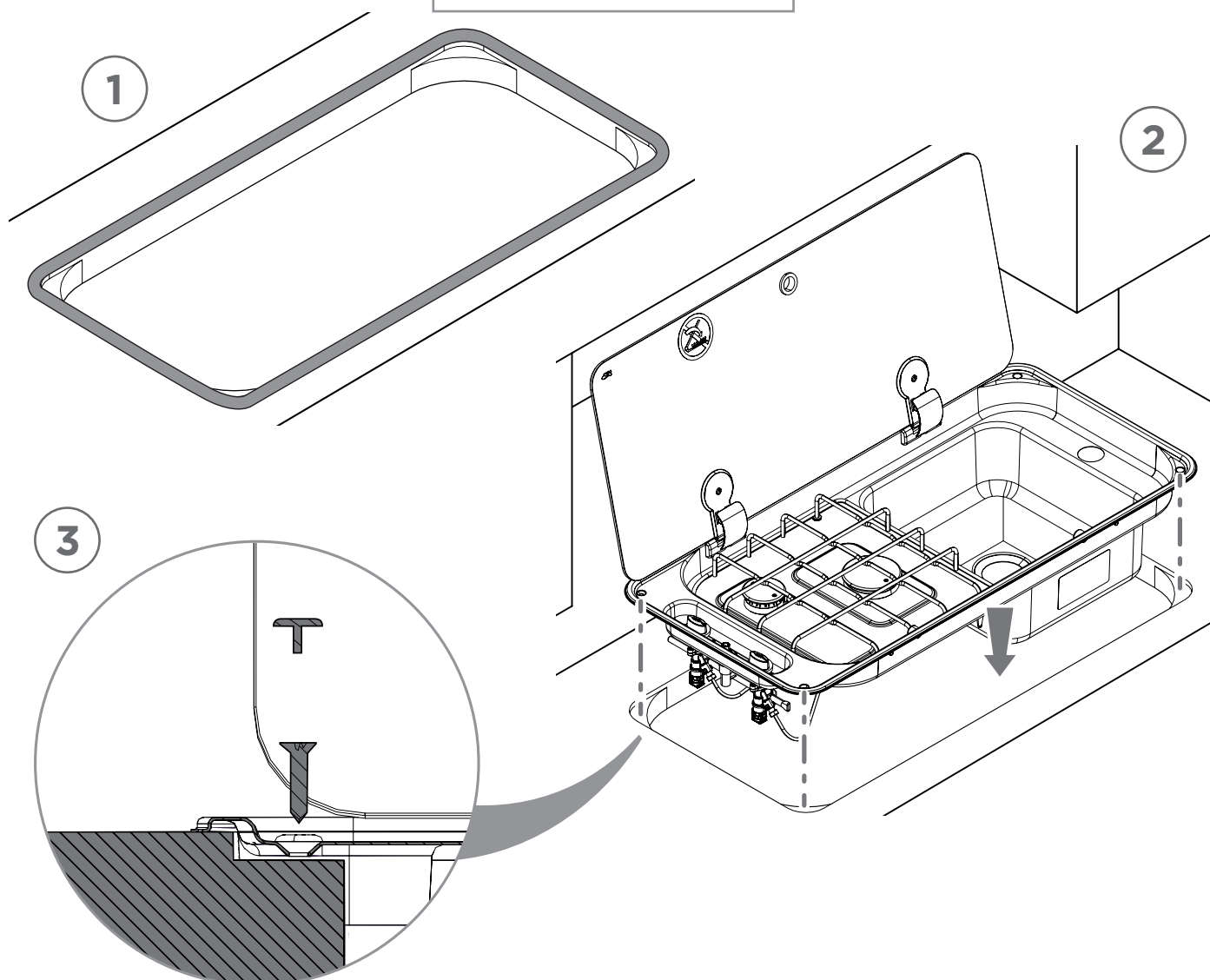
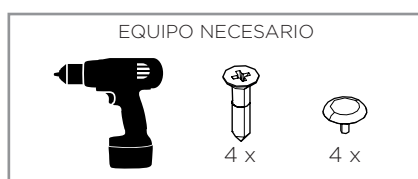
Para colocar el equipo en la estructura de sujeción, haga lo siguiente:

PASO	ACCIÓN
1	Coloque la junta (accesorio vendido por separado) en los bordes del conformado metálico o la pasta selladora (si la hubiera).
2	Coloque el aparato sobre el orificio para el empotrado empujándolo contra la estructura de soporte.
3	Fije el dispositivo utilizando los tornillos de fijación que se encuentran en el kit correspondiente y atorníllelos de acuerdo con los orificios preparados en las cuatro esquinas del conformado metálico. Nota: asegúrese de que el aparato esté colocado correctamente en el hueco antes de proceder con la fijación final.



¡ATENCIÓN!

Debajo de la placa debe haber una abertura de paso para la conexión del gas y eléctrica de por lo menos 50 x 50 mm.



CONEXIÓN DE GAS

¡ATENCIÓN!



Antes de realizar la conexión, asegúrese de que el sistema de gas y los locales de instalación sean aptos para este fin y cumplan con la normativa vigente en el país de instalación. Consulte las normativas técnicas específicas relativas a la conformidad de las instalaciones de gas (GPL) para los sectores doméstico (UNI CIG 7131 y 7129), náutico (UNI EN ISO 10239) y vehículos para el tiempo libre (UNI EN 1949).

Antes de realizar la conexión de gas, compruebe que:

- la línea de suministro de energía no tenga obstrucciones y sea de capacidad suficiente para garantizar el funcionamiento correcto del equipo;
- inmediatamente después de la bombona o del recipiente de gas con el que se alimenta el sistema, exista un regulador/reductor de presión adecuado que cumpla con las categorías de gas que se pueden usar en el aparato;
- en la línea de suministro de energía, después del regulador e inmediatamente antes del equipo que se desea conectar, en un lugar fácilmente accesible e inspeccionable, se incluya una válvula de cierre de gas o una válvula adecuada para interrumpir el sistema (**Importante:** esta válvula debe estar siempre cerrada durante la instalación y el mantenimiento del equipo).

¡ATENCIÓN!



Compruebe que el tipo de gas con el que se alimentará el electrodoméstico esté entre los permitidos y enumerados en este manual de instrucciones (consulte el apartado "Categorías de gas").

CAN S.r.l. declina toda responsabilidad por conexiones erróneas, no realizadas según mandan los cánones técnicos o realizadas por personal sin la cualificación profesional pertinente.

CATEGORÍAS DE GAS

El equipo ha sido diseñado para que pueda funcionar correctamente solo con los tipos y presiones de ejercicio de las categorías de gases siguientes:

CATEGORÍA DEL GAS Y PAÍS DE DESTINO	DENOMINACIÓN DEL GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO
I3B/P (30) AT-BE-DE-DK-FI-GB-NL-NO-PT-SE-SI	Butano (G30) Propano (G31)	30 mbares 30 mbares
I3+ (28-30/37) BE-CH-ES-FR-GB-IE-IT-PT-SI	Butano (G30) Propano (G31)	28 - 30 mbares 37 mbares

REQUISITOS DE LOS TUBOS DE CONEXIÓN



¡ATENCIÓN!

La conexión del equipo al conducto del gas se debe realizar por medio de un tubo de conexión adecuado con el uso de racores estancos certificados del tipo más adecuado para la aplicación.

Se pueden utilizar tubos de conexión flexibles. Deben:

- poderse siempre inspeccionar,
- estar protegidos del contacto con partes calientes (ej. copas de los quemadores),
- estar protegidos de las partes móviles del empotrado (cajones, puertas, etc.),
- tener longitud conforme con las normas técnicas para cada sector de referencia.

Evite cualquier tipo de esfuerzo mecánico en los tubos flexibles durante la instalación y durante el uso (protecciones contra tracción, torsión, aplastamiento, etc.).



¡ATENCIÓN!

Realice el mantenimiento y la sustitución periódicos del tubo flexible antes de la fecha de plazo indicada en la vaina. No utilice tubos flexibles caducados o dañados.

PROCEDIMIENTO DE CONEXIÓN DEL GAS

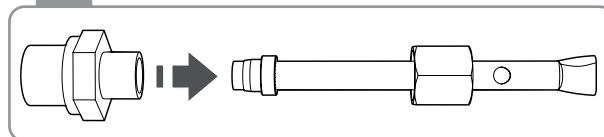
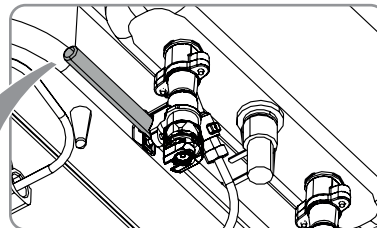
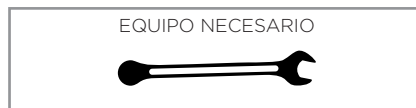
El equipo se suministra con una rampa de gas que tiene una parte terminal lisa y libre de al menos 30 mm, adecuada para aplicar racores de compresión apropiados. Para realizar la conexión del gas, haga lo siguiente:

PASO	ACCIÓN
1	Conecte el tubo de Ø 8 mm al racor con tuerca de apriete de la red de distribución del gas.



¡ATENCIÓN!

Durante la instalación y la conexión, el tubo de conducción de gas del aparato no debe someterse a torsión, tracción u otras tensiones mecánicas que puedan comprometer su estanqueidad y resistencia.



Importante: los racores no forman parte del producto. Del suministro y de la conexión se ocupará solamente el instalador.

Tras haber conectado el equipo a la red de gas, compruebe la estanqueidad de las conexiones utilizando una solución de agua y jabón o haciendo uso de un dispositivo de prueba para probar el cierre estanco a presión, normalmente suministrado a los técnicos instaladores de las instalaciones de gas.



¡ATENCIÓN!

¡Está terminantemente prohibido utilizar llamas libres para controlar la estanqueidad y la puesta en servicio del dispositivo! Si la prueba es satisfactoria, todos los quemadores se pueden encender para comprobar que la llama sea regular y estable.

CONEXIÓN ELÉCTRICA (solo para versión IGN)

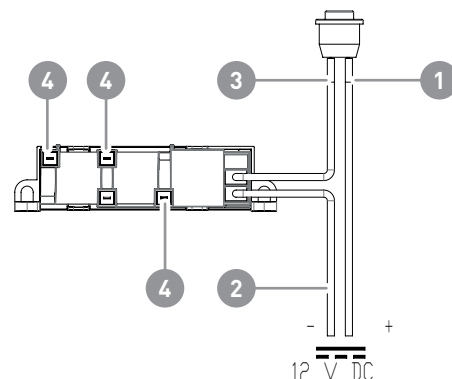
Las versiones del producto IGN están equipadas con un generador de chispa de baja tensión (12 V CC) para el encendido de los quemadores, generalmente instalado en un soporte de metal en la parte inferior de la placa. Para conectar el generador a la red de distribución de la corriente eléctrica, haga lo siguiente:

PASO	ACCIÓN
1	Conecte el extremo libre del conductor negro (-) al polo negativo de los terminales de red o de un acumulador.
2	Conecte el extremo libre del conductor negro (+) al polo positivo de los terminales de red o de un acumulador.



¡ATENCIÓN!

Está terminantemente prohibido realizar cualquier tipo de conexión del equipo a una red de suministro de energía que no sea de 12 V y en corriente continua (CC). Cualquier otra conexión puede constituir un peligro grave para el usuario del equipo y causar daños irreversibles al mismo dispositivo.



- 1 Cable de alimentación polo positivo
- 2 Cable de alimentación polo negativo
- 3 Cable de conexión pulsador generador
- 4 Alojamiento fast-on de las bujías
- 5 Conectores fast on de las bujías
- 6 Conectores fast-on alimentación 12V CC (+ -)

CASOS DE AVERÍA DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN

Si el aparato no funciona correctamente después de la instalación, realice los controles que se muestran en la tabla.

PROBLEMA	POSIBLES SOLUCIONES
El flujo del gas parece irregular	Controle que la llave del gas esté completamente abierta.
	Controle que la red de suministro de combustible tenga la capacidad adecuada.
	Controle que el difusor de llama y las tapas relativas estén colocados correctamente y sin obstrucciones.
	Controle que las boquillas sean adecuadas para el tipo de gas utilizado.
	Controle que el regulador de presión, si lo hubiera, sea compatible y esté calibrado correctamente.
	Controle el tubo de suministro de gas (tubo obstruido, tubo doblado/aplastado, tubo excesivamente largo, tubo inadecuado, etc.).



Si después de todos los controles realizados, el equipo todavía no funciona correctamente, póngase en contacto con su distribuidor autorizado local.



¡ATENCIÓN!

Instale el equipo según las indicaciones contenidas en el presente manual. Las instalaciones no conformes pueden dar lugar a inconvenientes, averías, daños y riesgos graves para el instalador y el usuario.



INSTRUCCIONES PARA EL USO

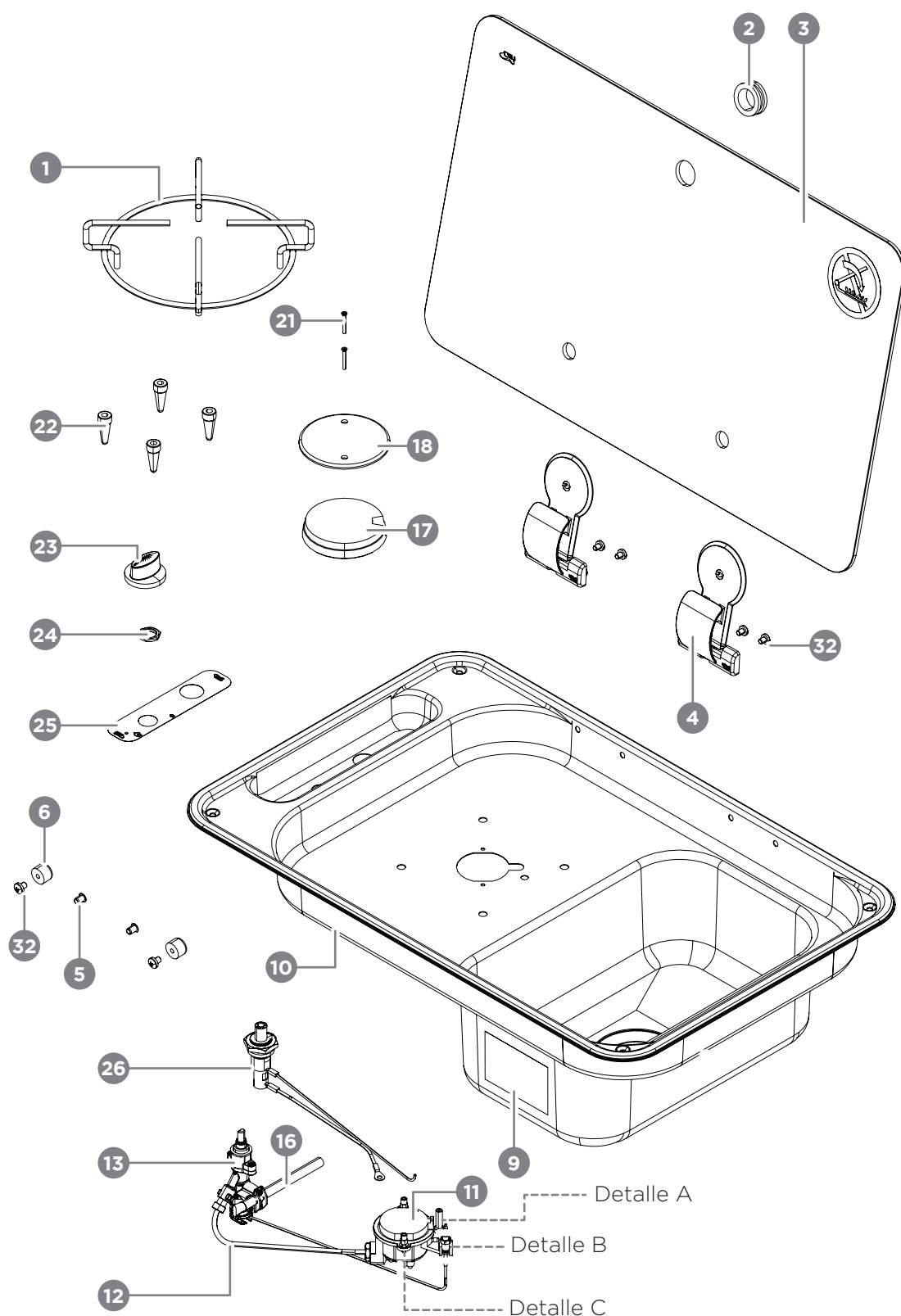
DESCRIPCIÓN



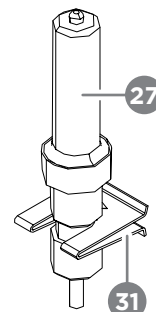
Para el posicionamiento de los componentes enumerados en la tabla, consulte los dibujos de despiece en las páginas siguientes.

POS.	COMPONENTE
1	Rejilla de alambre
2	Anillo para tapa de vidrio
3	Tapa de vidrio
4	Bisagra para tapa de vidrio
5	Tapón de plástico
6	Silent block para apoyo de la tapa
7	Capuchones para tornillos de fijación
8	Tornillo de fijación de la superficie de cocción
9	Etiqueta CE
10	Conformado metálico
11	Copa del quemador SR con boquilla del inyector
12	Tubo capilar de gas para quemador SR
13	Llave del gas con válvula de seguridad
14	Copa del quemador AUX con boquilla del inyector
15	Tubo capilar de gas para quemador AUX
16	Rampa de gas principal
17	Difusor de llama del quemador SR
18	Elemento superior del quemador SR
19	Difusor de llama del quemador AUX
20	Elemento superior del quemador AUX
21	Tornillos de fijación de los elementos superiores y de los difusores de llama
22	Gomas/casquillos para rejilla
23	Mando para la llave del gas
24	Tuerca de fijación de la llave del gas
25	Etiqueta adhesiva cuadro de mandos
26	Encendedor piezoeléctrico con disparo
27	Bujía de encendido
28	Termopar
29	Columna de fijación de los quemadores
30	Tuerca de fijación del termopar
31	Grapa de fijación de la bujía
32	Tornillo de fijación de la bisagra y del silentblock

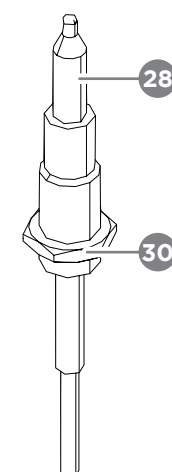
TIPO FL13XX



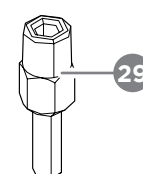
Detalle A



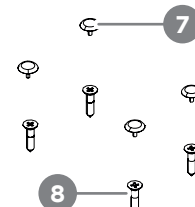
Detalle B



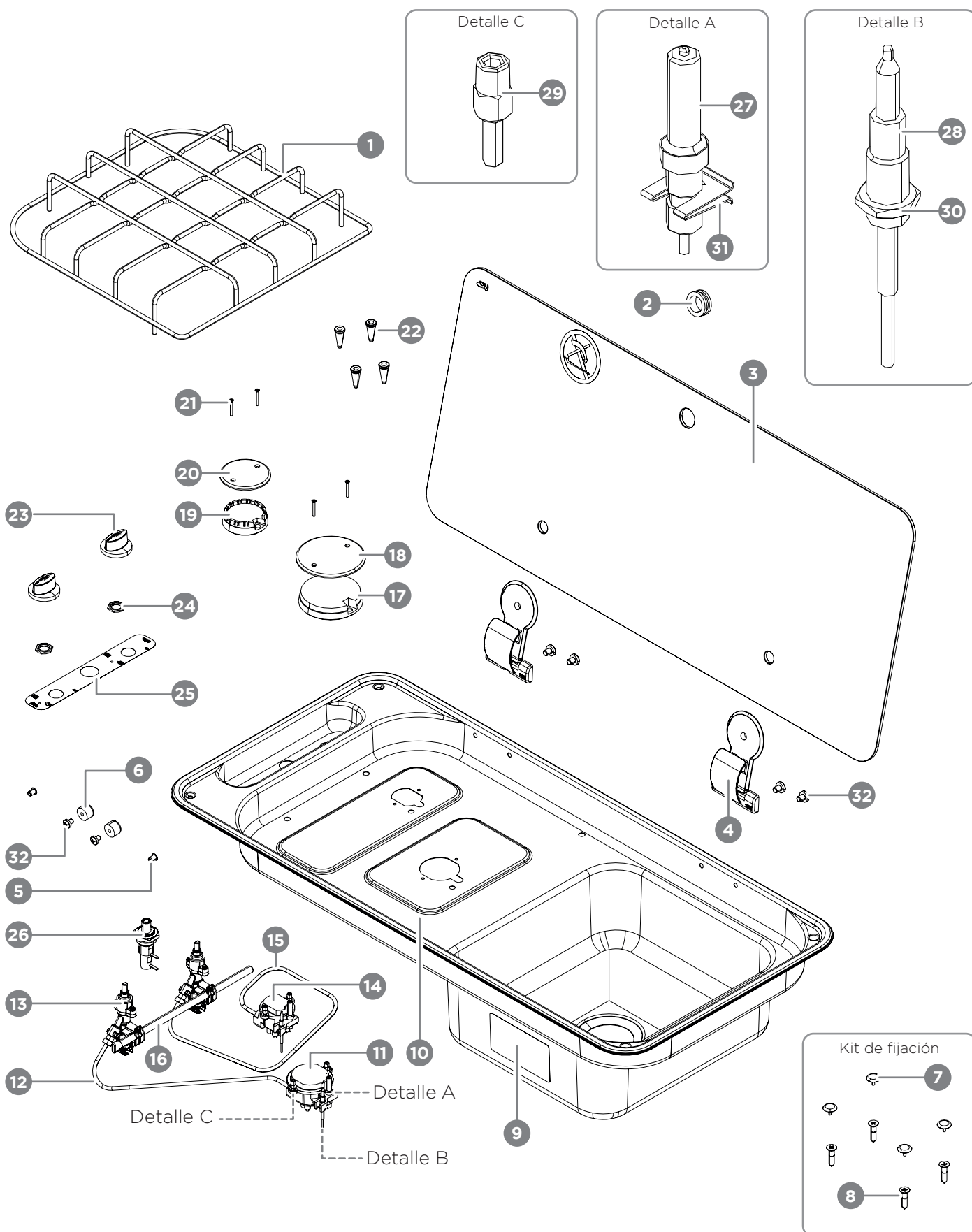
Detalle C



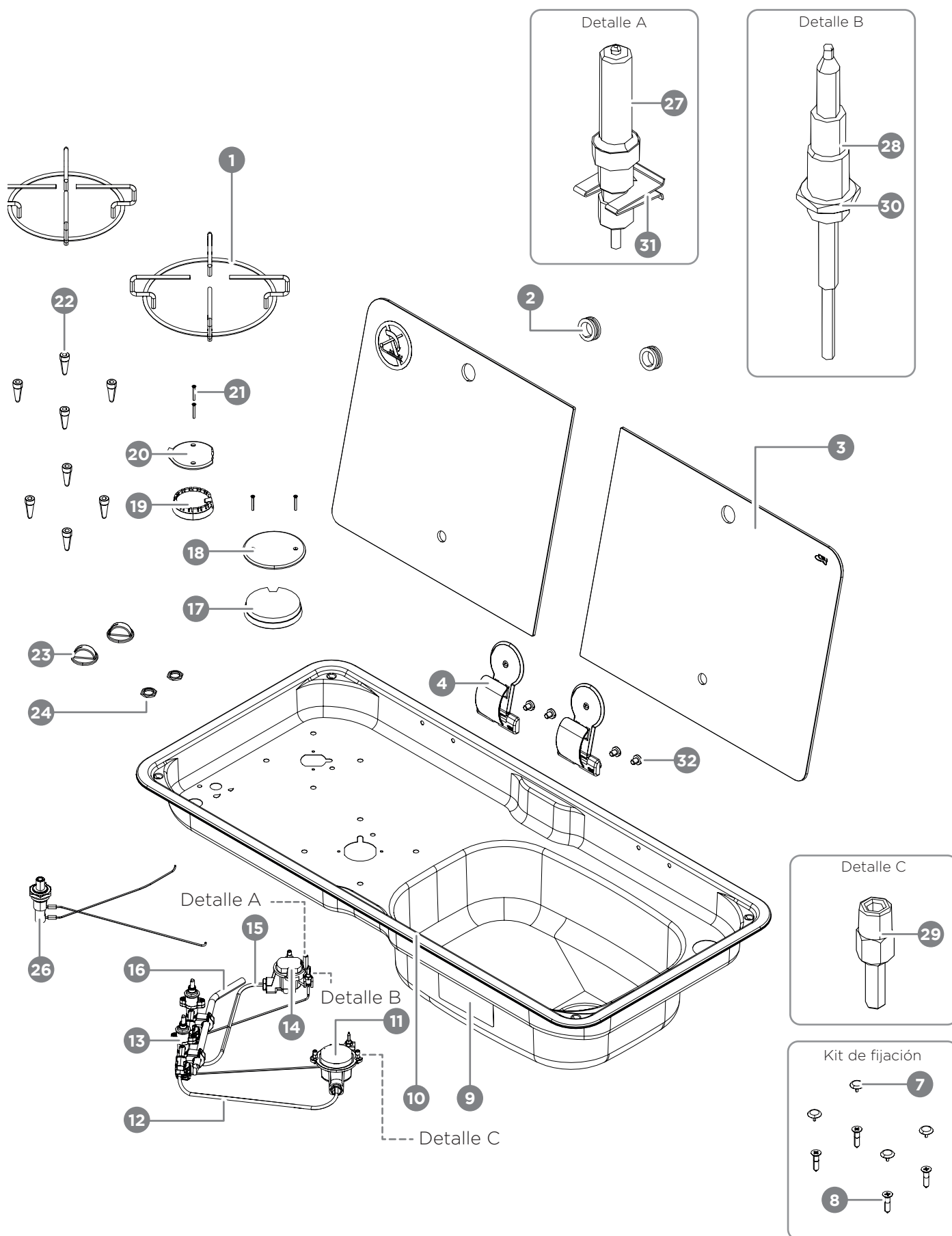
Kit de fijación



TIPO FL14XX



TIPO FL17XX



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE EL USO



¡ATENCIÓN!

Durante el funcionamiento y durante algunos minutos después del uso, algunas partes del equipo alcanzan temperaturas muy altas. No entre en contacto con estas partes sin una protección personal adecuada. ¡Peligro de quemaduras!

- Utilice siempre las rejillas en equipamiento. No apoye cazuelas y sartenes directamente sobre el difusor de llama o sobre las tapas.
- No cocine alimentos en contacto directo con la llama.
- No cubra el equipo o partes de él con hojas de aluminio o algo similar.
- No caliente latas de hojalata o contenedores herméticamente sellados a presión, ya que el exceso de presión generado por el calor podría hacerlos explotar, causando daños personales muy graves.
- Asegúrese de que los recipientes de cocción se apoyen correctamente sobre la rejilla sin cojear. Los recipientes deben tener un diámetro adecuado para el quemador elegido y no deben sobresalir de la rejilla. El fabricante no se considera responsable y no reconoce el derecho de Garantía si esta recomendación no se respeta.
- Controle siempre el equipo mientras esté en funcionamiento.
- Apague el quemador después de cada uso.
- No apoye ni mantenga líquidos o materiales inflamables, ni objetos que prendan fuego fácilmente sobre el equipo o cerca de él.
- No apoye cazuelas calientes sobre los mandos.
- No ponga en funcionamiento el quemador sin cazuelas y/o con cazuelas vacías.
- No use los dispositivos de cocción con el vehículo encendido y/o en movimiento.
- No cocine alimentos directamente sobre las parrillas de soporte de las sartenes.



¡ATENCIÓN!

En caso de que se incendie la grasa de la cocción o el aceite caliente, no apague las llamas con agua sino que debe sofocarlas con un paño húmedo o similar y avise inmediatamente a los bomberos.



¡ATENCIÓN!

Durante el uso, los aparatos de cocción de gas generan productos de combustión que deben desecharse al exterior de los locales de instalación mediante los sistemas de ventilación/aireación pertinentes.

USO



Antes de utilizar el aparato por primera vez, es necesario limpiar a fondo el equipo y sus componentes como se indica en el apartado "Limpieza".

Durante los primeros usos, el equipo podría emitir humo y olores desagradables.

No es necesario alarmarse ya que esto se debe a la combustión de las grasas utilizadas en el proceso de fabricación del mismo. Se sugiere ventilar los locales.



Los quemadores están equipados con un termopar de seguridad.

El termopar es un dispositivo sensible al calor: mientras se calienta con la llama del quemador, permite que el gas escape por la boquilla; si la llama se apaga accidentalmente (por ejemplo, una caída del líquido de la cazuela), el termopar se enfría en unos segundos y esto bloquea el escape del gas de la boquilla, evitando que la habitación se sature con gas no quemado.

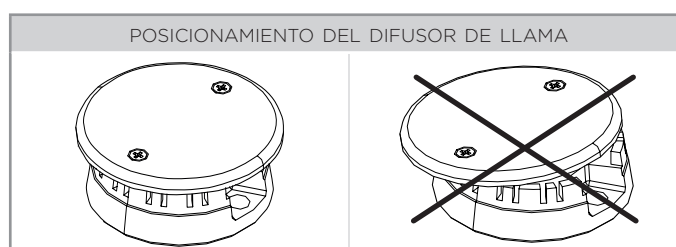
USO DE LOS QUEMADORES			
APAGADO			
MÁX.			
MÍN.			

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES



¡ATENCIÓN!

Antes de su uso, compruebe que el difusor de llama, las tapas y las rejillas estén colocados correctamente.



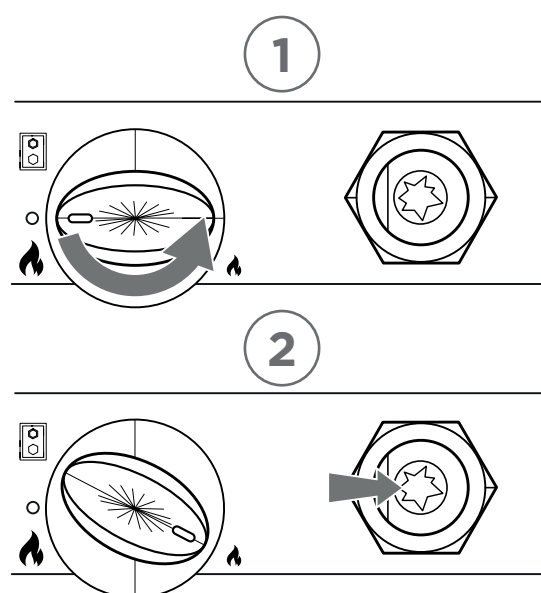
De acuerdo con cada mando se indica el quemador correspondiente.

El encendido del quemador puede ser:

- **manual** con uso de encendedor externo (en las versiones S),
- **electrónico** con generador 12 V/CC (en las versiones E),
- **piezoeléctrico** con encendedor piezoeléctrico con accionamiento mecánico/manual (en las versiones P).

Para **encender el quemador**, haga lo que se describe:

PASO	ACCIÓN
1	Presione y gire el mando correspondiente al quemador que desea encender hacia la izquierda (hasta el símbolo de máximo).
2	Al mismo tiempo, accione el dispositivo de encendido eléctrico (o piezoeléctrico) con una serie rápida de impulsos repetidos.
3	Una vez que se ha completado el encendido, mantenga presionado el mando a fondo durante otros 5 segundos (manteniéndolo siempre en el máximo) y luego suéltelo, ajustando la intensidad de la llama deseada. Nota: este retraso en la difusión sirve para calentar el termopar de seguridad.



Si el quemador no permanece encendido cuando se suelta el mando, significa que el termopar no se ha precalentado lo suficiente. Para evitar el problema, repita las operaciones descritas en la tabla, manteniendo el mando presionado durante un tiempo prolongado después de encender el quemador.



¡ATENCIÓN!

El encendido debe llevarse a cabo sin ningún recipiente u otro objeto colocado sobre la placa por encima de los quemadores.



¡PROHIBIDO!

No cierre nunca la tapa de vidrio de la superficie de cocción cuando el dispositivo está en uso o aún está caliente.

REGULACIÓN DE LA LLAMA

Controle que la llama sea regular y estable.

Para regular la llama, gire el mando hacia la posición deseada (MÍN. o MÁX.).

El mando también se puede colocar en una posición intermedia, entre la posición máxima y la posición mínima. No coloque el mando entre la posición de máximo y la de “apagado”.



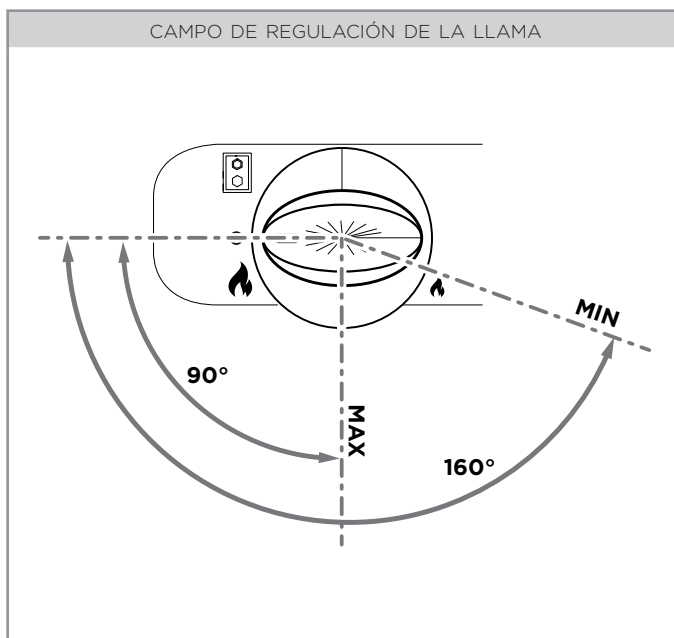
¡ATENCIÓN!

Si la llama es irregular, compruebe la posición correcta del difusor de llama y las tapas.

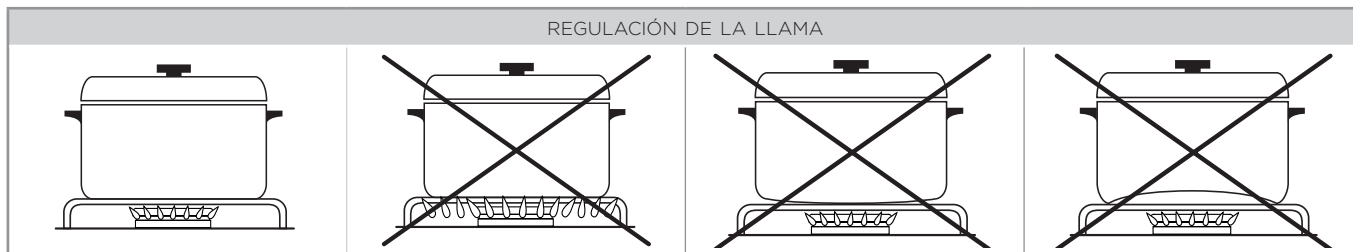


¡ATENCIÓN!

La llama no debe sobresalir del fondo de la cazuela. Use solo recipientes con fondo plano.



REGULACIÓN DE LA LLAMA



COCCIÓN O CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS

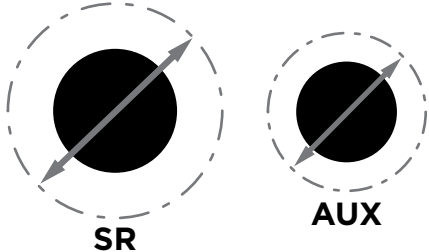


¡ATENCIÓN!

No deje los quemadores en funcionamiento sin recipientes o con recipientes vacíos.

Coloque la cazuela centrada sobre el quemador encendido, de manera que se encuentre estable sobre la rejilla de apoyo.

Utilice solo ollas, sartenes y accesorios expresamente diseñados para este uso, fabricados con materiales resistentes a altas temperaturas y adecuados para el contacto con los alimentos.

DIÁMETROS MÁXIMOS Y MÍNIMOS ADMISIBLES PARA SARTENES Y OLLAS PARA COCINAR			
	Ø MÍN.	Ø MÁX.	
	160	220	mm
	80	160	mm

LEYENDA:
 - - - = Ø máx. sartenes y ollas de cocción



Algunos dispositivos tienen restricciones específicas sobre las dimensiones máximas de las sartenes que se pueden usar. Compruebe la presencia de dichas indicaciones en las fichas técnicas suministradas al inicio del presente manual.



Para una mejor eficiencia de los quemadores, con el fin de obtener la máxima eficacia y el mínimo consumo de gas, es aconsejable utilizar recipientes con un diámetro adecuado para el tipo de quemador elegido.



Para un uso racional de la energía, es recomendable cocinar con las ollas cerradas con la tapa correspondiente y reducir la llama lo suficiente para producir y mantener la ebullición, evitando el sobrecalentamiento innecesario de los líquidos de cocción.

APAGADO DE LOS QUEMADORES

Cuando se haya completado la cocción, apague el equipo girando el mando hacia "apagado". Quite la cazuela del equipo utilizando las protecciones adecuadas personales de seguridad.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Las siguientes situaciones se consideran disfunciones y se requiere la asistencia del Servicio de Asistencia si:

- La llama del quemador es amarilla.
- Formación de hollín en los utensilios de cocina.
- Los quemadores no se encienden correctamente.
- Los quemadores no permanecen encendidos.
- Los quemadores se apagan con el movimiento de las puertas de la cocina.
- Las válvulas del gas son difíciles de girar.



Si el equipo no funcionara correctamente, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia autorizado de la zona.

PROCEDIMIENTOS EN CASO DE MAL FUNCIONAMIENTO

Antes de ponerse en contacto con el Centro de Asistencia más cercano, realice las siguientes operaciones:

- compruebe que la placa esté correctamente conectada al sistema;
- compruebe que la placa esté correctamente alimentada;
- obtenga los datos del equipo consultando la placa CE que contiene el número de serie del producto;
- localice la fecha y un documento válido (factura o ticket de compra) que certifique la compra del equipo.



¡ATENCIÓN!

Mientras espera a que se solucione el problema, es aconsejable no utilizar el equipo y aislarlo de todos los sistemas a los que estaba conectado anteriormente.
No intente reparar o modificar el equipo.



CAN S.r.l. le asegura la máxima colaboración y asistencia en caso de problemas técnicos o de otro tipo en cualquiera de sus productos.

Para cualquier información o solicitud de asistencia póngase en contacto con el distribuidor más cercano o con **CAN S.r.l.**

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



No se requieren procedimientos de mantenimiento específicos para el equipo a excepción de una limpieza adecuada y regular.



¡ATENCIÓN!

Antes de continuar con la limpieza, asegúrese de que el quemador esté apagado. Espere siempre a que el aparato se enfríe por completo.

- Limpie el equipo regularmente para evitar el deterioro de los materiales que forman la superficie.
- Desconecte la fuente de alimentación (si la hubiera) y cierre las llaves de suministro de gas antes de cada operación de limpieza o si está previsto un largo periodo de pausa. Asegúrese de que todos los mandos estén siempre en la posición "apagado" al final del uso.
- No use aparatos de vapor ni chorros de agua directos para limpiar la placa.



¡ATENCIÓN!

No use ácido clorhídrico (muriático en comercio y/o detergentes que contengan cloruros) en superficies de acero inoxidable.



¡ATENCIÓN!

No use detergentes en polvo abrasivos ya que podrían estropear el aspecto del acabado de la superficie.



Si algunas sustancias particularmente ácidas (por ejemplo, vinagre, jugo de limón, etc.) permanecen en el equipo durante un tiempo prolongado, podrían dañar las superficies, creando halos antiestéticos que en cualquier caso no comprometen el buen funcionamiento del equipo.

TIPO DE LIMPIEZA	DESCRIPCIÓN
SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE	Utilice un paño suave ligeramente impregnado con detergente específico neutro o vinagre caliente. Enjuague con agua caliente y seque. Nota: para los modos de uso de los productos de limpieza siga las indicaciones de su fabricante).
DIFUSOR DE LLAMA/TAPAS	Retire los componentes de su alojamiento y lávelos con agua caliente y detergente para vajillas. La suciedad persistente en los componentes esmaltados se puede eliminar con una esponja ligeramente abrasiva y un desengrasante teniendo cuidado de no estropear las superficies. Enjuague con agua caliente y seque. A continuación, vuelva a montar los componentes cuidadosamente.
MANDOS	Utilice un paño suave ligeramente impregnado con detergente neutro. Asegúrese de que no haya filtraciones de detergente por debajo de los mandos. No quite los mandos del perno sobre el que están montados. Nota: para los modos de uso de los productos de limpieza siga las indicaciones de su fabricante).



¡ATENCIÓN!

Durante y después de la limpieza, controle que ningún orificio de las boquillas esté obstruido con impurezas o que el detergente residual permanezca en la parte inferior de las copas del quemador. En ese caso, quite las impurezas o los residuos aspirando sin utilizar detergentes líquidos o similares.



Solo para productos con rejillas de acero o hierro cromado: el bruñido (progresivo) de las rejillas es un fenómeno debido al uso normal del equipo y no afecta a su rendimiento.

Después de limpiar, asegúrese de haber vuelto a montar las rejillas correctamente, teniendo cuidado de no invertirlas o asociarlas a diferentes quemadores. Las rejillas siempre deben ser estables y colocarse sin tambalearse en la placa o ser colocadas firmemente dentro de los asientos de fijación correspondientes.

LARGOS PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Si no tiene previsto utilizar el aparato durante un período prolongado (más de 2-3 semanas), haga lo siguiente:

- realice una limpieza atenta del equipo;
- desconecte o interrumpa de manera segura la alimentación eléctrica y gas.

ELIMINACIÓN



El símbolo del contenedor con ruedas tachado indica que el producto debe llevarse a los centros de recogida apropiados. No elimine los equipos que llevan este símbolo junto con las basuras normales domésticas.



¡ATENCIÓN!

La eliminación ilegal o incorrecta del producto implica la aplicación de las sanciones previstas por la legislación vigente.

Atégase a las normas vigentes en el país correspondiente. Inutilice el equipo destinado a ser eliminado quitando los cables de alimentación eléctrica.

GARANTÍA

Son válidos los términos de garantía previstos por la ley. Si el producto resultara ser defectuoso, póngase en contacto con el centro de asistencia autorizado más cercano o con el distribuidor correspondiente.

Para reparar el equipo es necesario enviar la siguiente documentación;

- copia de la factura con la fecha de compra del producto;
- descripción de la avería.



REPUESTOS



¡ATENCIÓN!

Utilice solo repuestos originales. El uso de componentes que no sean los suministrados por el fabricante anulará la garantía y puede causar daños a las personas y al equipo en sí.



¡ATENCIÓN!

La sustitución debe ser llevada a cabo de manera segura por personal autorizado y capacitado.



Para identificar más fácilmente las piezas de repuesto, es aconsejable leer las siguientes tablas junto con los dibujos de despiece en el apartado **"Descripción"**.

REPUESTOS - FL13XX



La columna **"Pos."** hace referencia al dibujo de despiece **"tipo FL13XX"** en la página 133.

VERSIÓN P - ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
2000008	4	Bisagra para tapas de vidrio
3000506	3	Tapa vidrio FL1323 - FL1324
3000083	22	Casquillo alto de goma para rejilla
3000074	1	Rejilla de alambre para quemador SR
3000454	6	Silentblock Ø 15
4000026	29	Columna de fijación de la tapa 2° serie
4000170	2	Guía de cable de la tapa de vidrio
4000224	7	Tapón de cubierta del tornillo negro intenso
4000260	23	Mando negro/cromo Ø 34 para CU
4000031	30	Tuerca universal para termopar
4000069	28	Termopar para llave imán fast-on
4000024	17	Tapa para quemador 2° serie SR
4000019	18	Tapa Ø 75 quemador 2° serie SR perforado y esmaltado
3000826	5	Tapón para orificios ciegos Ø 5,5 PE negro
4000318	21	Tornillo TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Tornillo para aglomerado para la fijación de la superficie de cocción
7000138	-	Etiqueta llama tapa de vidrio
4000253	26	Encendedor piezo corto 18 x 1,5 mm
4000232	27	Bujía de encendido del quemador L 350
4000137	31	Clip para bujía
4000034	-	Cable de masa
4000229	32	Tornillo TC 5 x 6 para la fijación de la bisagra y del silentblock
3000541	25	Etiqueta del cuadro de mandos

VERSIÓN E - CON ENCENDIDO ELECTRÓNICO

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
4000319	-	Botón unipolar de encendido - ø 18 mm
2000147	-	Kit generador 12V + estribo de montaje
4000168	-	Cable universal de encendido (-)
4000169	-	Cable IGN de encendido L320

4000297	-	Cable IGN de encendido 2 (+)
4000232	-	Bujía de encendido del quemador L350
4000137	-	Clip para bujía
3000541	25	Etiqueta del cuadro de mandos

REPUESTOS - FL14XX



La columna **"Pos."** hace referencia al dibujo de despiece **"tipo FL14XX"** en la página 134.

VERSIÓN P - ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
2000008	4	Bisagra para tapas de vidrio
3000505	3	Tapa vidrio FL1400 - FL1410
3000410	3	Vidrio DER - FL1401 - FL1402
3000411	3	Vidrio IZQ - FL1401 - FL1402
3000072	22	Casquillo bajo de goma para rejillas
3000401	1	Rejilla única de alambre esmaltado Ø 4,8 - FL1400 - FL1401 - FL1402 - FL1410
3000454	6	Silentblock Ø 15
4000026	29	Columna de fijación de la tapa 2º serie
4000170	2	Guía de cable de la tapa de vidrio
4000224	7	Tapón de cubierta del tornillo negro intenso
4000260	23	Mando negro/cromo Ø 34 para CU
4000031	30	Tuerca universal para termopar
4000069	28	Termopar para llave imán fast-on
4000025	19	Tapa para quemador 2º serie AUX
4000021	20	Tapa Ø 55 quemador 2º serie AUX perforado y esmaltado
4000024	17	Tapa para quemador 2º serie SR
4000019	18	Tapa Ø 75 quemador 2º serie SR perforado y esmaltado
3000826	5	Tapón para orificios ciegos Ø 5,5 PE negro
4000318	21	Tornillo TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Tornillo para aglomerado para la fijación de la superficie de cocción
7000138	-	Etiqueta llama tapa de vidrio
4000253	26	Encendedor piezo corto 18 x 1,5 mm
4000232	27	Bujía de encendido del quemador L 350
4000137	31	Clip para bujía
4000034	-	Cable de masa
4000229	32	Tornillo TC 5 x 6 para la fijación de la bisagra y del silentblock
3000520	25	Etiqueta del cuadro de mandos

VERSIÓN E - CON ENCENDIDO ELECTRÓNICO

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
4000319	-	Botón unipolar de encendido - ø 18 mm
2000147	-	Kit generador 12V + estribo de montaje
4000168	-	Cable universal de encendido (-)
4000169	-	Cable IGN de encendido L320
4000297	-	Cable IGN de encendido 2 (+)
4000232	-	Bujía de encendido del quemador L350
4000137	-	Clip para bujía

REPUESTOS - FL17XX



La columna **"Pos."** hace referencia al dibujo de despiece **"tipo FL17XX"** en la página 135.

VERSIÓN P - ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
2000008	4	Bisagra para tapas de vidrio
3000078	3	Vidrio único para FL1770
3000079	3	Vidrio único para FL1780
3000447	3	Vidrio IZQ para FL1765
3000448	3	Vidrio DER para FL1765
3000450	3	Vidrio IZQ para FL1766
3000449	3	Vidrio DER para FL1766
3000083	22	Casquillo alto de goma para rejilla
3000073	1	Rejilla de alambre para quemador AUX
3000074	1	Rejilla de alambre para quemador SR
4000026	29	Columna de fijación de la tapa 2° serie
4000170	2	Guía de cable de la tapa de vidrio
4000224	7	Tapón de cubierta del tornillo negro intenso
4000008	23	Mando negro estándar
4000031	30	Tuerca universal para termopar
4000069	28	Termopar para llave imán fast-on
4000025	19	Tapa para quemador 2° serie AUX
4000021	20	Tapa Ø 55 quemador 2° serie AUX perforado y esmaltado
4000024	17	Tapa para quemador 2° serie SR
4000019	18	Tapa Ø 75 quemador 2° serie SR perforado y esmaltado
4000318	21	Tornillo TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Tornillo para aglomerado para la fijación de la superficie de cocción
7000138	-	Etiqueta llama tapa de vidrio
4000253	26	Encendedor piezo corto 18 x 1,5 mm
4000232	27	Bujía de encendido del quemador L 350
4000137	31	Clip para bujía
4000034	-	Cable de masa
4000229	32	Tornillo TC 5 x 6 para la fijación de la bisagra y del silentblock

VERSIÓN E - CON ENCENDIDO ELECTRÓNICO

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
4000319	-	Botón unipolar de encendido - ø 18 mm
2000147	-	Kit generador 12V + estribo de montaje
4000168	-	Cable universal de encendido (-)
4000169	-	Cable IGN de encendido L320
4000297	-	Cable IGN de encendido 2 (+)
4000232	-	Bujía de encendido del quemador L350
4000137	-	Clip para bujía

Wir danken Ihnen, dass sie ein Kochgerät von CAN S.r.l. erworben haben

Es handelt sich um ein in Italien hergestelltes Qualitätsprodukt, das in der Lage ist, Sie auf zuverlässige und sichere Art bei Ihrem Vergnügen und in Ihrer Freizeit zu begleiten und Ihnen stets Spitzenleistungen zu gewährleisten.

Die Installation und der Gebrauch des Geräts sind sehr einfach und gut verständlich.

Wir bitten Sie, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen: Dadurch werden eine korrekte Installation und ein korrekter Gebrauch ermöglicht, sodass Ihr Gerät im Laufe der Jahre stets perfekt und leistungsstark bleibt. Die Anweisungen im vorliegenden Handbuch sind nur für das Bestimmungsland gültig. Die Gasversorgungsanlagen müssen den geltenden nationalen Normen entsprechend gebaut sein.

Um das Lesen des Handbuchs einfacher zu gestalten, werden die folgenden Symbole verwendet:



WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT DES INSTALLATIONSPERSONALS UND DER BENUTZER

Ein mangelndes Einhalten dieser Warnhinweise kann materielle Schäden bewirken und den Betrieb des Geräts beeinträchtigen.



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Zusätzliche Informationen für das Installationspersonal und die Benutzer.

Der Hersteller, **CAN S.r.l.**, behält sich das Recht vor, an seinen Geräten und an diesem Handbuch die Änderungen vorzunehmen, die er als angebracht erachtet, ohne verpflichtet zu sein, dies vorher mitzuteilen. Die Zeichnungen, Installationsschemen und Tabellen in diesem Handbuch müssen als ungefähre Angaben betrachtet werden und dienen nur zur Information.

CAN S.r.l. verbietet die Anfertigung von Kopien, die teilweise oder vollständige Reproduktion des Inhalts dieses Handbuchs sowie die Weitergabe an Dritte ohne eigene Genehmigung.

VERZEICHNIS DER REVISIONEN	
Ausgabe 02/2019	Revision 01
Ausgabe 11/2021	Revision 02



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

CAN S.r.l.

das italienische Unternehmen mit Sitz in:

Via G. Apollonio 11, 36061 - Bassano del Grappa (VI) - ITALIEN
UST.Nr. 03607980988 - Firmenregister VI392538

ERKLÄRT, DASS

die Produkte mit der Bezeichnung

MIT EINBAUSPÜLE KOMBINIERTE GASKOCHFELDER
SERIE FL - Typ: FL13XX - FL14XX - FL17XX

Alle wichtigen Anforderungen der Gasgeräte-Verordnung - 2016/426/EU vom 09.03.2016.

Unsere Vorrichtungen sind Produkte, die auch den harmonisierten technischen Normen für die Branche entsprechen, und insbesondere:

- EN 30-1-1: 2008 + A3 02/2013
- EN 30-2-1: 2015

Hiermit wird erklärt, dass alle Produkte der **SERIE FL** den Spezifikationen der Exemplare entsprechend gebaut werden, die im folgenden Dokument beschrieben sind:

**CE-PRÜFZERTIFIKAT Typ Nr. 51CO4387, ausgestellt von IMQ S.p.a.,
der benannten Stelle mit der Kennnummer 0051.**

Der Unterzeichnete, Paolo Moresco, Geschäftsführer der Firma **CAN S.r.l.**, übernimmt die gesamte Verantwortung für die Richtigkeit der bis zu dieser Stelle angegebenen Erklärungen.

Bassano del Grappa, le 01/01/2021

Unterschrift: **Paolo Moresco**
(gesetzlicher Vertreter)

INHALTSVERZEICHNIS

TECHNISCHES DATENBLATT: FL1323 - FL1324

142

TECHNISCHES DATENBLATT: FL1400 - FL1401 - FL1402 - FL1410

144

TECHNISCHES DATENBLATT: FL1765- FL1766 - FL1770 - FL1780

146

ALLGEMEINE EINLEITENDE INFORMATIONEN



ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN	148
VORGESEHENER GEBRAUCH	149
PFLICHTEN UND VERBOTE	149
PFLICHTEN	149
VERBOTE	149
IDENTIFIZIERUNG DES GERÄTS	150
EMPFANG DES GERÄTS	151
KONTROLLE UND HANDLING	151
ENTSORGEN DER VERPACKUNG	151

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR



INSTALLATIONSRAUM	152
MERKMALE DES INSTALLATIONSRAUMS	152
RAUCHABLASS	152
INSTALLATION AUF EINER STÜTZSTRUKTUR	153
LOCH FÜR DEN EINBAU	153
SICHERHEITSABSTÄNDE	154
POSITIONIERUNG DES GERÄTS	155
GASANSCHLUSS	156
GASKATEGORIEN	156
ANFORDERUNGEN DER ANSCHLUSSLEITUNGEN	156
VERFAHREN ZUM ANSCHLIESSEN DES GASES	157
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS (NUR FÜR DIE VERSION IGN)	157
STÖRUNGSFÄLLE NACH DER INSTALLATION	158

ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH



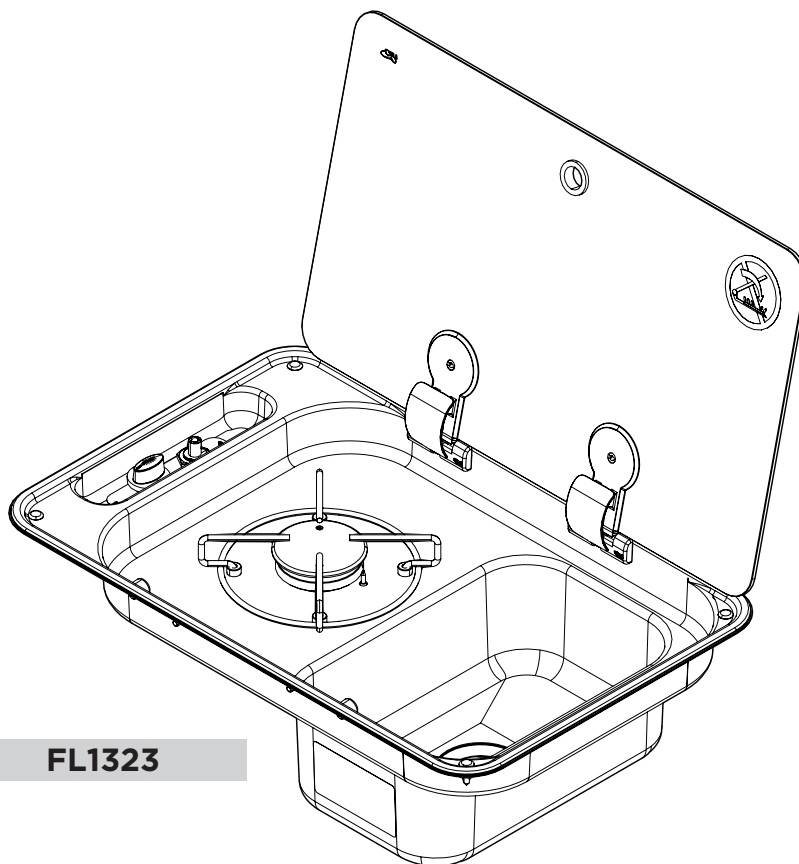
BESCHREIBUNG	159
SICHERHEITSANWEISUNGEN BEIM GEBRAUCH	163
GEBRAUCH	163
EINSCHALTUNG DER BRENNER	164
REGULIERUNG DER FLAMME	165
GAREN ODER WÄRMEN VON LEBENSMITTELN	165
AUSSCHALTEN DES BRENNERS	166
BETRIEBSSTÖRUNGEN	166
VORGEHENSWEISE IM FALL VON STÖRUNGEN	166
WARTUNG UND REINIGUNG	167
LANGE ZEITEN, IN DENEN DAS GERÄT NICHT VERWENDET WIRD	168
ENTSORGUNG	168
GARANTIE	168

ERSATZTEILE

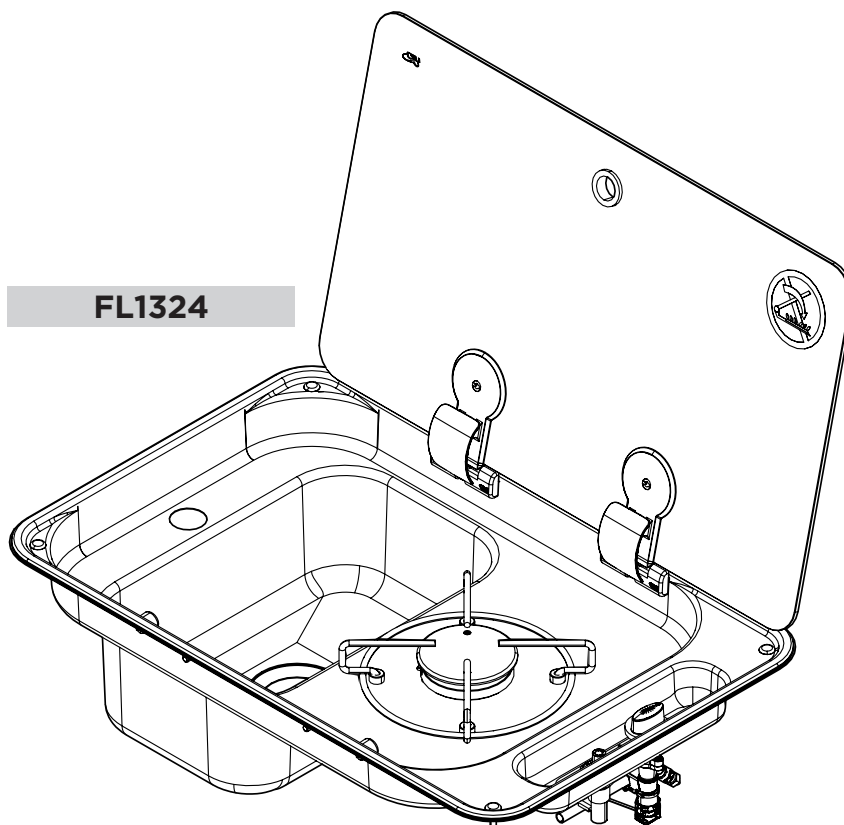


ERSATZTEILE - FL13XX	169
ERSATZTEILE - FL14XX	170
ERSATZTEILE - FL17XX	171

TECHNISCHES DATENBLATT: FL1323 - FL1324



FL1323

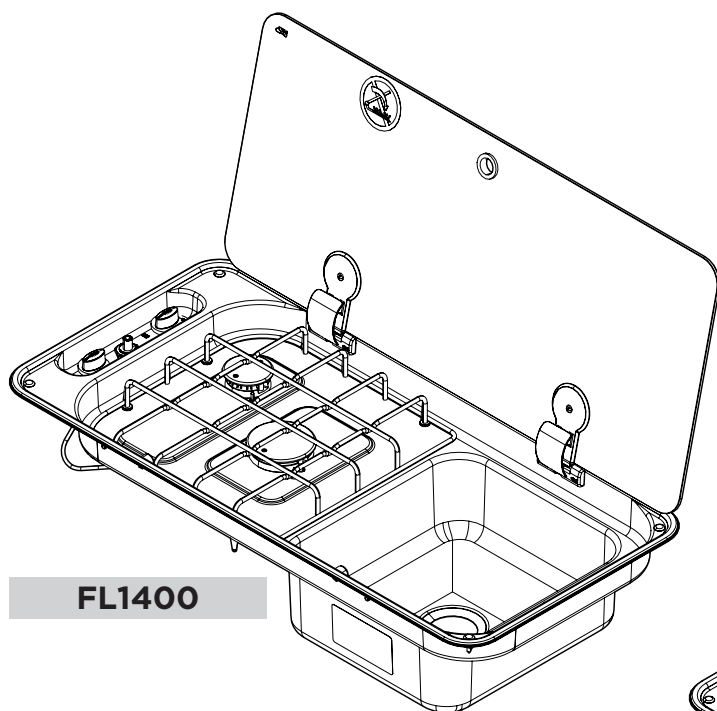


FL1324

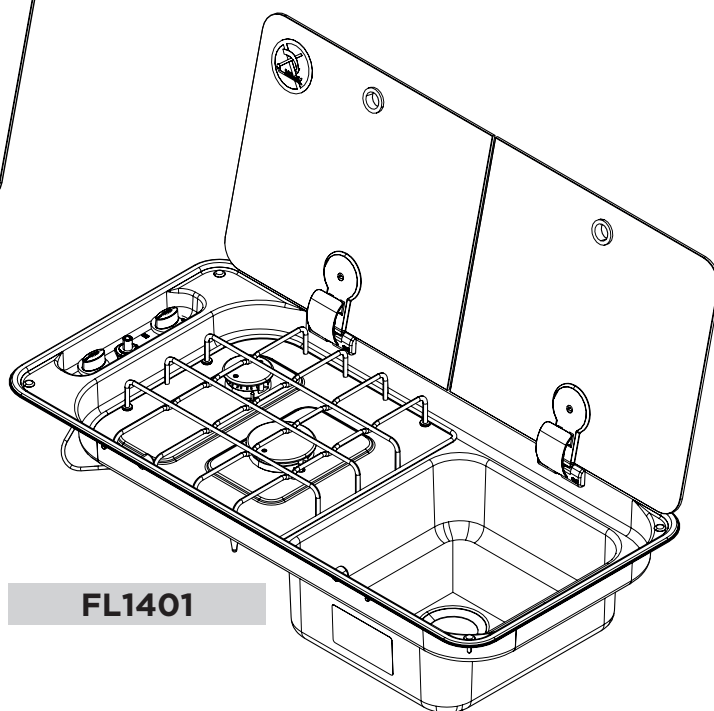
TECHNISCHES DATENBLATT: FL1323 - FL1324

Abmessungen	Breite 530 mm Tiefe 340 mm Höhe 48 mm (Kochbereich) 150 mm (Spülbereich) Gewicht 3,6 kg
Kochfeld (gerade Hahnen mit Bypass Ø 0,36 mm)	1 x HALBSCHNELLER Brenner (SR): Pn 1,75 kW - Injektor Ø 0.65 mm - Verbrauch 127,0 g/h Gesamt-Nennleistung: 1,75 kW Gesamt-Nennverbrauch: 127,00 g/h
Klasse des Geräts (EN 30-1-1 4.3)	KLASSE 3 - Kombiniertes Einbaukochfeld
Gerätekategorie (EN 30-1-1 5.1.1.2)	KATEGORIE I
Familie der zulässigen Gase (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GAS DER DRITTEN FAMILIE ▪ I3 B/P ▪ I3+
Gasversorgung	KATEGORIE I3 B/P ▪ Butan (G30) 30 mbar ▪ Propan (G31) 30 mbar KATEGORIE I3+ ▪ Butan (G30) 28-30 mbar ▪ Propan (G31) 37 mbar
Elektrischer Anschluss (nur für die Ausführung IGN mit elektronischer Zündung)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS MIT SEHR NIEDRIGER SPANNUNG - 12V / DC
Zündung (je nach den Produktspezifikationen verschiedene Zündsysteme)	▪ S (MANUELL) - mit einem externen Zündgerät ▪ E (ELEKTRONISCH) - FUNKENERZEUGER 12 V/DC - FUNKE - 10 Kv @ 30 pF ▪ P (PIEZOELEKTRISCH) - Im Kochfeld eingebaute Piezozündung mit mechanischer/ manueller Betätigung
Gasanschluss	Rampe aus verzinktem Stahl: Ø 8 mm - Stärke 1 mm glattes Endstück (30 mm), geeignet als Druckanschluss zur Verbindung mit Rohr/ Schlauch
Kapillarleitungen	Kapillarleitungen aus Kupfer: Ø 4 mm - Stärke 0,5 mm Kapillarleitungen aus Aluminium: Ø 4 mm - Stärke 0,8 mm
Materialien	▪ Edelstahl AISI 304 ▪ Glas ▪ Verchromtes Eisen ▪ Zamak ▪ Messing ▪ Kupfer ▪ Verzinkter Stahl ▪ Aluminiumlegierung ▪ Lackierter Stahl ▪ EPDM
Konformitätserklärung (Richtlinie 2009/142/EG und GAR 2016/426/EG)	▪ ohne Amiant ▪ geeignete Materialien laut Kapitel 2 und 3 (Anlage I - 2016/426/EG) ▪ es sind keine Schweißnähte vorhanden, deren Schmelzpunkt unter 450 °C liegt ▪ es wurden keine entflammaren Materialien verwendet ▪ die Materialien erfüllen die Anforderungen des Kapitels 3.7

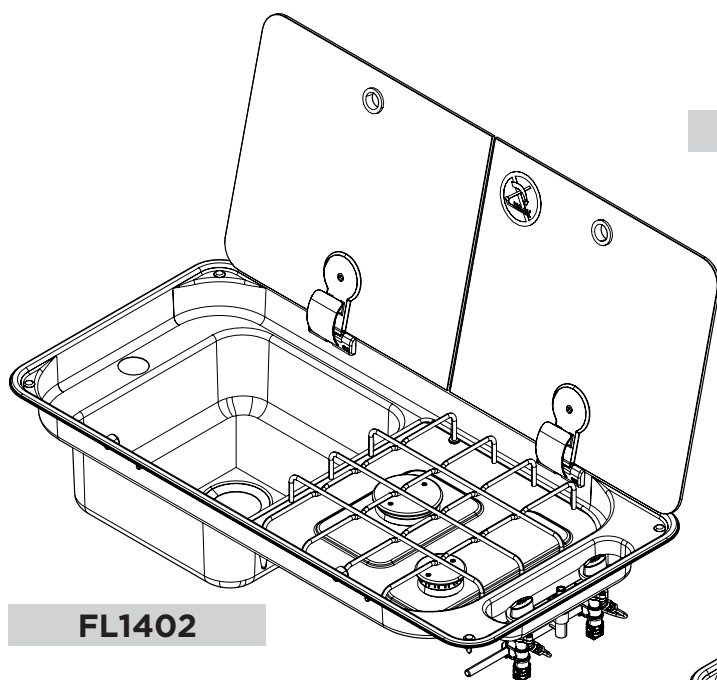
TECHNISCHES DATENBLATT: FL1400 - FL1401 - FL1402 - FL1410



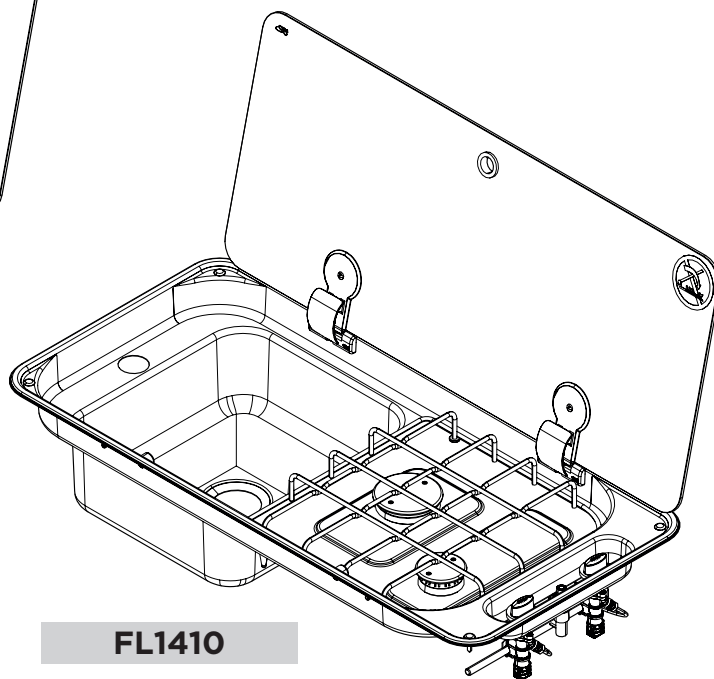
FL1400



FL1401



FL1402

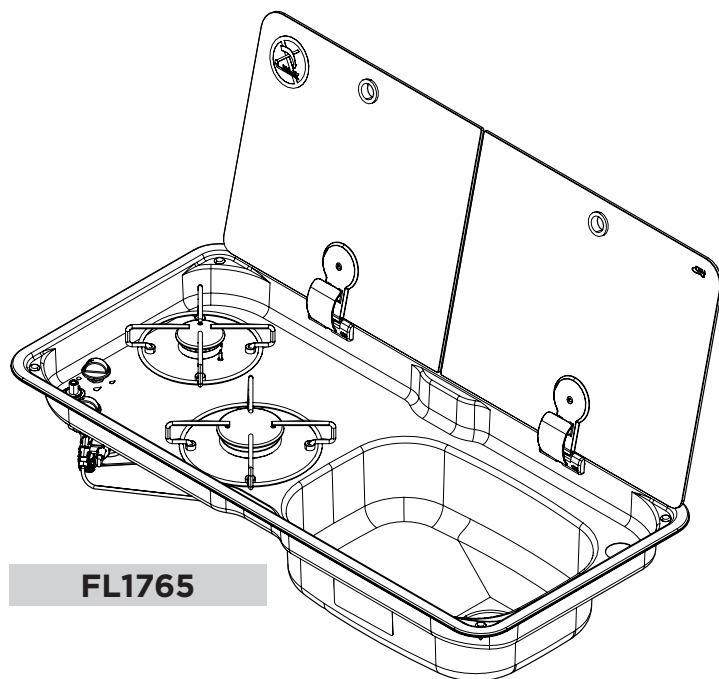


FL1410

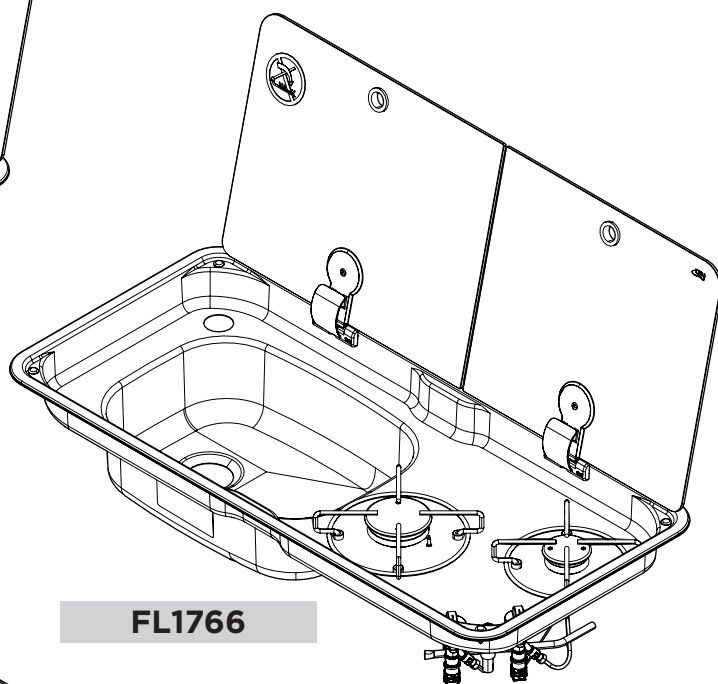
TECHNISCHES DATENBLATT: FL1400 - FL1401 - FL1402 - FL1410

Abmessungen	Breite 716 mm Tiefe 340 mm Höhe 48 mm (Kochbereich) 150 mm (Spülbereich) Gewicht 5,5 kg
Kochfeld (gerade Hähnen mit Bypass Ø 0,36 mm)	1 x ZUSÄTZLICHER Brenner (AUX) Pn 1,00 kW – Injektor ø 0.50 mm – Verbrauch 72,50 g/h 1 x HALBSCHNELLER Brenner (SR): Pn 1,75 kW – Injektor ø 0.65 mm – Verbrauch 127,0 g/h Gesamt-Nennleistung: 2,75 kW Gesamt-Nennverbrauch: 199,50 g/h
Klasse des Geräts (EN 30-1-1 4.3)	KLASSE 3 – Kombiniertes Einbaukochfeld
Gerätekategorie (EN 30-1-1 5.1.1.2)	KATEGORIE I
Familie der zulässigen Gase (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GAS DER DRITTEN FAMILIE ▪ I3 B/P ▪ I3+
Gasversorgung	KATEGORIE I3 B/P ▪ Butan (G30) 30 mbar ▪ Propan (G31) 30 mbar KATEGORIE I3+ ▪ Butan (G30) 28-30 mbar ▪ Propan (G31) 37 mbar
Elektrischer Anschluss (nur für die Ausführung IGN mit elektronischer Zündung)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS MIT SEHR NIEDRIGER SPANNUNG - 12V / DC
Zündung (je nach den Produktspezifikationen verschiedene Zündsysteme)	▪ S (MANUELL) – mit einem externen Zündgerät ▪ E (ELEKTRONISCH) – FUNKENERZEUGER 12 V/DC – FUNKE – 10 Kv @ 30 pF ▪ P (PIEZOELEKTRISCH) – Im Kochfeld eingebaute Piezozündung mit mechanischer/ manueller Betätigung
Gasanschluss	Rampe aus verzinktem Stahl: Ø 8 mm – Stärke 1 mm glattes Endstück (30 mm), geeignet als Druckanschluss zur Verbindung mit Rohr/ Schlauch
Kapillarleitungen	Kapillarleitungen aus Kupfer: ø 4 mm – Stärke 0,5 mm Kapillarleitungen aus Aluminium: Ø 4 mm – Stärke 0,8 mm
Materialien	▪ Edelstahl AISI 304 ▪ Glas ▪ Lackierter Stahl ▪ Zamak ▪ Messing ▪ Kupfer ▪ Verzinkter Stahl ▪ Aluminiumlegierung ▪ EPDM
Konformitätserklärung (Richtlinie 2009/142/EG und GAR 2016/426/EG)	▪ ohne Amiant ▪ geeignete Materialien laut Kapitel 2 und 3 (Anlage I - 2016/426/EG) ▪ es sind keine Schweißnähte vorhanden, deren Schmelzpunkt unter 450 °C liegt ▪ es wurden keine entflammaren Materialien verwendet ▪ die Materialien erfüllen die Anforderungen des Kapitels 3.7

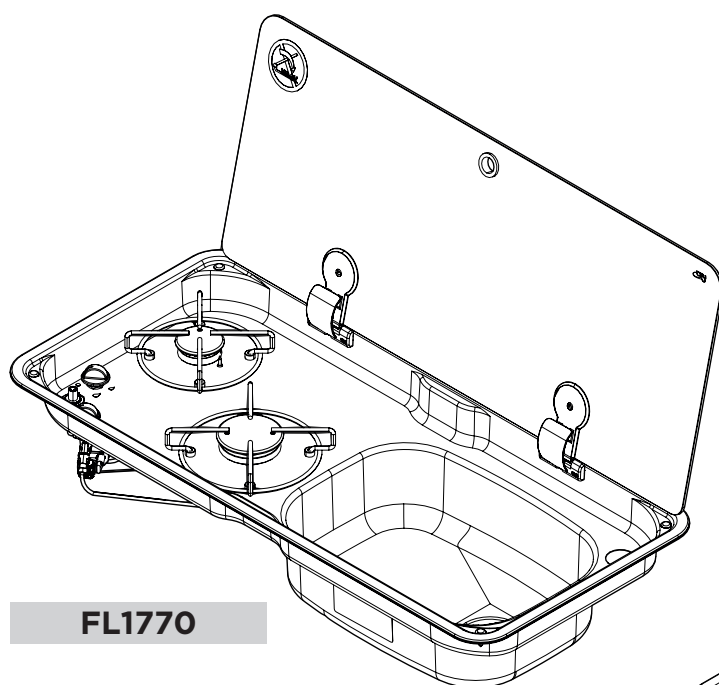
TECHNISCHES DATENBLATT: FL1765- FL1766 - FL1770 - FL1780



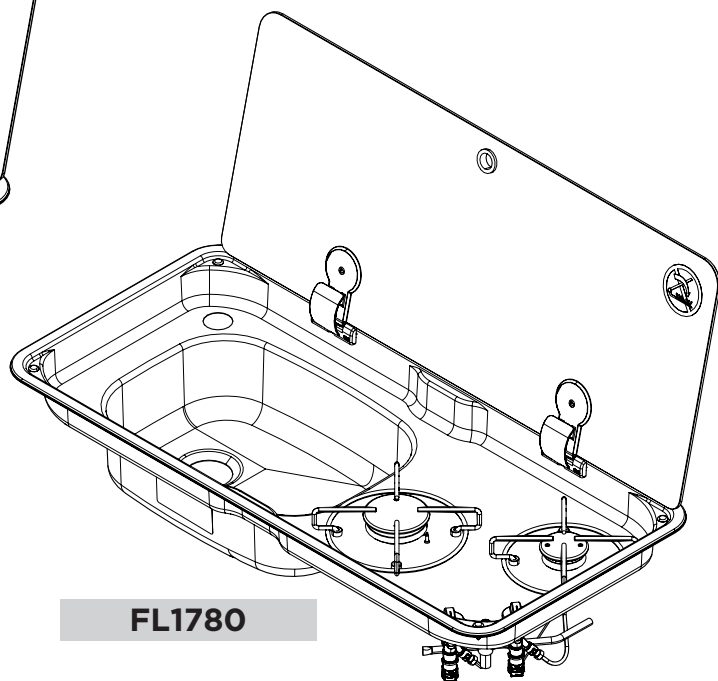
FL1765



FL1766



FL1770



FL1780

TECHNISCHES DATENBLATT: FL1765- FL1766 - FL1770 - FL1780

Abmessungen	Breite 765 mm Tiefe 355 mm Höhe 48 mm (Kochbereich) 150 mm (Spülbereich) Gewicht 5,0 kg
Kochfeld (gerade Hähnen mit Bypass Ø 0,36 mm)	1 x ZUSÄTZLICHER Brenner (AUX) Pn 1,00 kW – Injektor ø 0.50 mm – Verbrauch 72,50 g/h 1 x HALBSCHNELLE Brenner (SR): Pn 1,75 kW – Injektor ø 0.65 mm – Verbrauch 127,0 g/h Gesamt-Nennleistung: 2,75 kW Gesamt-Nennverbrauch: 199,50 g/h
Klasse des Geräts (EN 30-1-1 4.3)	KLASSE 3 – Kombiniertes Einbaukochfeld
Gerätekategorie (EN 30-1-1 5.1.1.2)	KATEGORIE I
Familie der zulässigen Gase (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GAS DER DRITTEN FAMILIE ▪ I3 B/P ▪ I3+
Gasversorgung	KATEGORIE I3 B/P ▪ Butan (G30) 30 mbar ▪ Propan (G31) 30 mbar KATEGORIE I3+ ▪ Butan (G30) 28-30 mbar ▪ Propan (G31) 37 mbar
Elektrischer Anschluss (nur für die Ausführung IGN mit elektronischer Zündung)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS MIT SEHR NIEDRIGER SPANNUNG - 12V / DC
Zündung (je nach den Produktspezifikationen verschiedene Zündsysteme)	▪ S (MANUELL) – mit einem externen Zündgerät ▪ E (ELEKTRONISCH) – FUNKENERZEUGER 12 V/DC – FUNKE - 10 Kv @ 30 pF ▪ P (PIEZOELEKTRISCH) – Im Kochfeld eingebaute Piezozündung mit mechanischer/manueller Betätigung
Gasanschluss	Rampe aus verzinktem Stahl: Ø 8 mm – Stärke 1 mm glattes Endstück (30 mm), geeignet als Druckanschluss zur Verbindung mit Rohr/ Schlauch
Kapillarleitungen	Kapillarleitungen aus Kupfer: ø 4 mm – Stärke 0,5 mm Kapillarleitungen aus Aluminium: Ø 4 mm – Stärke 0,8 mm
Materialien	▪ Edelstahl AISI 304 ▪ Glas ▪ Verchromter Stahl ▪ Zamak ▪ Messing ▪ Kupfer ▪ Verzinkter Stahl ▪ Aluminiumlegierung ▪ Lackierter Stahl ▪ EPDM
Konformitätserklärung (Richtlinie 2009/142/EG und GAR 2016/426/EG)	▪ ohne Amiant ▪ geeignete Materialien laut Kapitel 2 und 3 (Anlage I - 2016/426/EG) ▪ es sind keine Schweißnähte vorhanden, deren Schmelzpunkt unter 450 °C liegt ▪ es wurden keine entflammbaren Materialien verwendet ▪ die Materialien erfüllen die Anforderungen des Kapitels 3.7



ALLGEMEINE EINLEITENDE INFORMATIONEN

Diese Anweisungen vor der Installation und/oder dem Gebrauch des Geräts aufmerksam lesen.

Dieses Handbuch mit den Anweisungen für Installation, Gebrauch und Wartung ist ein Bestandteil des Geräts. Diese Unterlagen für ein späteres Nachschlagen an einem für alle Benutzer gut zugänglichen Ort aufbewahren. Bei Weitergabe oder Verkauf des Geräts sicherstellen, dass auch dieses Handbuch an den neuen Benutzer weitergegeben wird, um ihn über die Installation und den Gebrauch sowie die Sicherheitsvorschriften zu informieren.



Ein Exemplar dieses Handbuchs steht jederzeit zur Einsicht und zum Herunterladen auf der Website www.cansrl.com zur Verfügung.

ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN



ACHTUNG!

CAN S.r.l. lehnt jede Haftung ab für Gebrauchsarten, die nicht mit der angegebenen übereinstimmen. Dieses Gerät darf nicht zum Heizen von Räumen benutzt werden.



ACHTUNG!

Das Gerät nicht ändern, außer wenn die Änderung vom Hersteller genehmigt und von ihm oder von technischem Fachpersonal ausgeführt wird.



ACHTUNG!

CAN S.r.l. lehnt jede Haftung ab für Schäden an Personen und Sachen, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften entstehen oder durch Manipulieren von auch nur einem Bestandteil des Geräts oder durch den Gebrauch von nicht originalen Ersatzteilen herrühren.



ACHTUNG!

Bei der Installation muss die korrekte persönliche Schutzausrüstung verwendet werden. Auch die anwendbaren Sicherheitsnormen müssen eingehalten werden.



ACHTUNG!

Gas- und Elektrogeräte dürfen nur von qualifizierten und zertifizierten Fachkräften installiert werden, die alle gesetzlich vorgeschriebenen technischen und fachlichen Anforderungen erfüllen.



ACHTUNG!

Sicherstellen, dass die Art des Gases und der Druck mit den Spezifikationen des Geräts übereinstimmen. Die Spezifikationen sind auf dem Typenschild am Gerät angegeben.



ACHTUNG!

Die im Nutzerland geltenden Normen zur Belüftung der Installationsräume müssen streng beachtet werden. Da das Gerät während des Betriebs Verbrennungsprodukte erzeugt, die außerhalb des Raumes entsorgt werden müssen, ist eine ausreichende Belüftung sicherzustellen.



ACHTUNG!

Wenn die Montage der Vorrichtung nicht den hier aufgeführten Anweisungen gemäß ausgeführt werden kann, muss CAN S.r.l. kontaktiert werden.



ACHTUNG!

Eventuell defekte oder beschädigte Komponenten nur durch Originalersatzteile von CAN S.r.l. ersetzen.



ACHTUNG!

Den Glasdeckel nicht schließen, wenn die Gasbrenner eingeschaltet oder noch warm sind.



ACHTUNG!

Die Garbehälter dürfen nicht mit dem Glasdeckel, den Scharnieren und sonstigen Kunststoffkomponenten in Berührung kommen, wenn das Gerät in Gebrauch ist.



ACHTUNG!

Der unkontrollierte und längere Betrieb eines Gasgeräts in einem unzureichend belüfteten Raum kann zur Ansammlung von schädlichen Gasen führen. Stets für eine korrekte Belüftung der Räume führen.



ACHTUNG!

Leckagen von unverbranntem Gas in nicht ausreichend belüfteten Räumen und ohne die erforderlichen Belüftungsöffnungen können zu Gaskonzentrationen führen, die Erstickungen oder heftige Explosionen hervorrufen können, falls es zu einer -auch unbeabsichtigten- Zündung kommt. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Anlagen und Räume sicher sind und den Vorschriften entsprechen.

VORGESEHENER GEBRAUCH

Die in diesem Handbuch beschriebenen Geräte sind nur zum Garen und Erwärmen von Lebensmitteln bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckentfremdet betrachtet.

CAN S.r.l. lehnt jede Haftung ab für Gebrauchsarten, die nicht mit der angegebenen übereinstimmen.

- Das Gerät nicht in Außenbereichen verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht zum Heizen von Räumen benutzt werden.



ACHTUNG!

Der Gebrauch von gasbetriebenen Kochgeräten erzeugt Wärme, Feuchtigkeit und Abgase in dem Raum, in dem es installiert ist. Es muss stets eine gute Lüftung der Räume gewährleistet sein und die Öffnungen/Lufteinlässe oder die Fenster müssen frei und voll funktionsfähig sein. Sollte das nicht ausreichen, muss eine mechanische Belüftungsanlage/Absauganlage der Verbrennungsprodukte eingebaut werden (Absaughaube).



ACHTUNG!

Das Gerät ist mit einem Glasdeckel ausgestattet. Glasdeckel können zerbrechen, wenn sie überhitzt werden oder Stöße mit stumpfen Gegenständen erfahren. Stets den Deckel öffnen, bevor die Gasbrenner gezündet werden, und darauf achten, dass sie beim Ausdrehen ein paar Minuten lang erkalten, bevor der Glasdeckel am Ende jedes Gebrauchszyklus geschlossen wird.



PFLICHTEN UND VERBOTE

PFLICHTEN

- Der Installationsort des Geräts muss über ein vorschriftsmäßiges und den diesbezüglichen Normen entsprechendes Belüftungs- und Ventilationssystem verfügen, das in gutem Zustand, perfekt gewartet und funktionstüchtig sein und entsprechend seinem Einsatzzweck ausreichend bemessen sein muss.
- Bei der Installation des Geräts müssen die Anweisungen im Kapitel „Anweisungen für den Installateur“ eingehalten werden. Die Installation darf nur von qualifiziertem technischem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Das Gerät darf nur mit den Gasarten benutzt werden, die im Absatz „Gaskategorien“ angegeben sind.
- Beim Gebrauch des Geräts nur für den Zweck geeignete Bratpfannen und Kochtöpfe (siehe entsprechenden Absatz) auf die zusammen mit den Kochfeldern mitgelieferten Abstellflächen/Topfträgerroste stellen

und sicherstellen, dass diese Behälter perfekt waagrecht und parallel zum Kochfeld stehen bleiben und nicht kippen können, um die daraus folgende Gefahr von Verbrennungen für den Benutzer zu vermeiden.

Verbrennungsgefahr.

- Das Kochfeld stets überwachen, wenn es in Betrieb ist, und insbesondere, wenn besonders fetthaltige Lebensmittel gegart werden und beim Frittieren.

VERBOTE

- Das Gerät nicht installieren, wenn es beim Empfang Beschädigungen aufweist.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, während es eingeschaltet ist.
- Das Gerät darf nicht von Kindern unter 14 Jahren und von Personen mit reduzierten körperlichen, geistigen und sensorischen Fähigkeiten oder von Personen ohne die erforderlichen Kenntnisse benutzt werden.
- Die Kochbereiche und die in der Nähe befindlichen Oberflächen werden stark erhitzt. Die heißen Oberflächen nicht berühren. **Verbrennungsgefahr.**
- Es ist verboten, während das Gerät in Betrieb ist, den Deckel zu schließen.
- Keine beschädigten Behälter oder Behälter mit nicht geeigneten Abmessungen oder solche, die über den Rand der Kochebene hinausragen oder schlecht platziert sind, verwenden.
- Keine Behälter ohne Lebensmittel oder ohne eine angemessene Menge Kochflüssigkeit erhitzen.
- Das Gerät keinen Luftströmen aussetzen. Die Brenner könnten sich ausgelöscht werden.
- Falls die Knäufe blockiert sind, nicht versuchen, sie durch Kraftanwendung zu bewegen. Den technischen Kundendienst kontaktieren.
- Das Kochfeld nicht als Ablagefläche benutzen.
- Das Gerät auf keine Art und Weise abändern oder manipulieren.
- Keine wärmeempfindlichen oder entflammbaren Gegenstände (zum Beispiel Topflappen, Vorhänge, Flaschen mit Alkohol, usw.) in der Nähe des Geräts anordnen.
- Das Kochfeld nicht mit direktem Druckwasserstrahl reinigen.

IDENTIFIZIERUNG DES GERÄTS

Im unteren Teil des Geräts ist ein Etikett für die Identifizierung vorhanden, darauf befinden sich folgende Angaben:

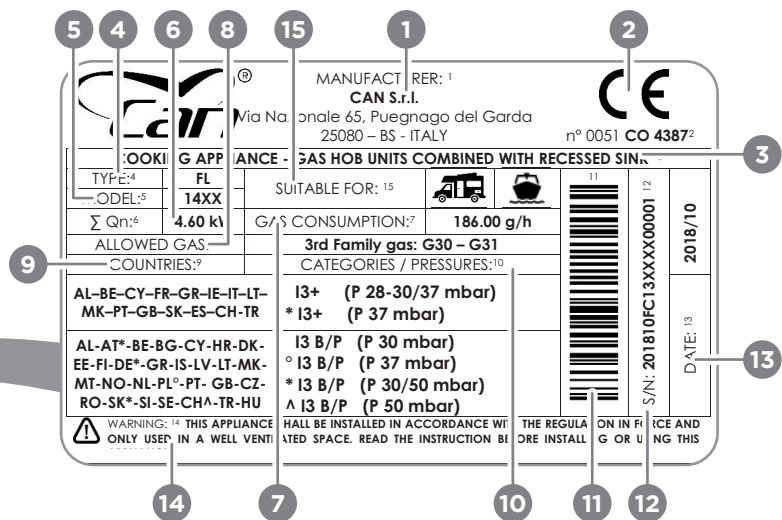
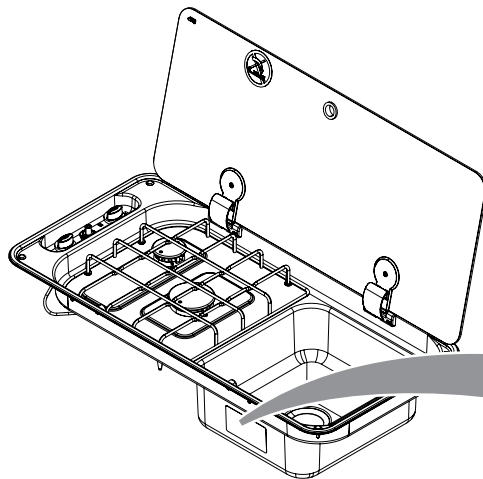
- Seriennummer,
- den Typ und den Betrieb betreffende Merkmale,
- Angaben zur Zertifizierung und zur CE-Kennzeichnung.



Die CE-Kennzeichnung gibt an, dass das Gerät allen Anforderungen der EU-Verordnung 2016/426 über Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe entspricht.



ACHTUNG!
Das Identifizierungsschild darf nicht entfernt werden.



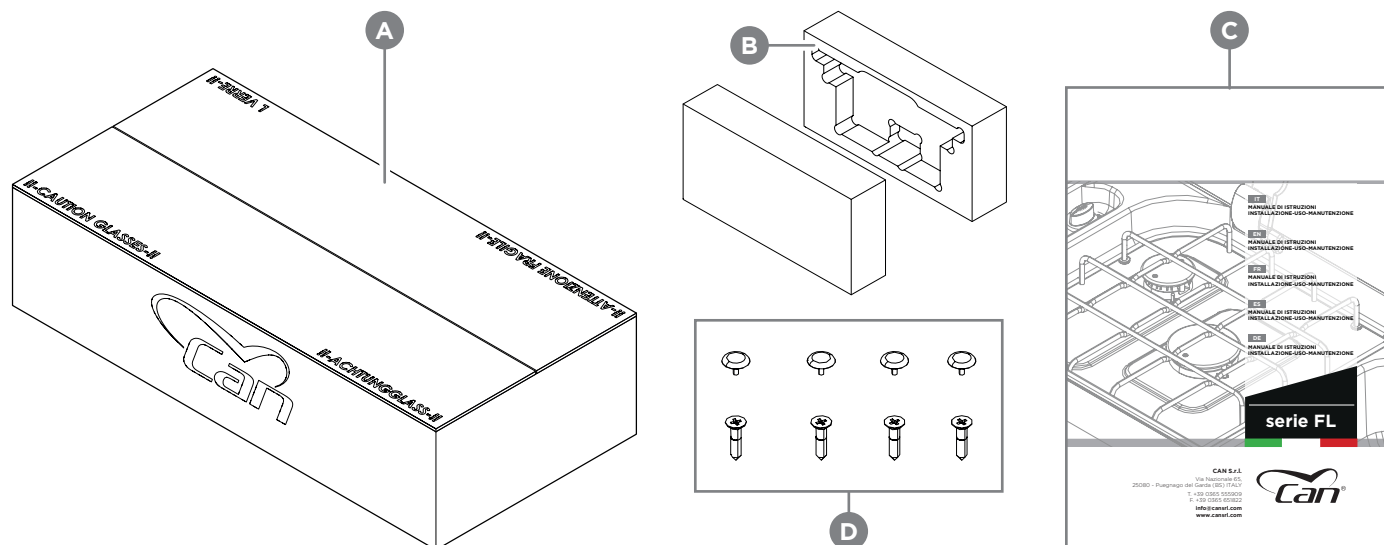
POS.	FELD	BESCHREIBUNG
1	HERSTELLER	Feld mit Verweisen auf den Hersteller der Geräte und den Standort der Fertigungsstätte (einschließlich Verweise auf die Marke oder das Logo des Herstellers).
2	CE-ZERTIFIKAT	PIN - Nummer CE-Zertifikat
3	BESCHREIBUNG	Beschreibung/Bezeichnung des Geräts
4	TYP	Serie des Geräts
5	MODELL	Modell des Geräts
6	GESAMTLEISTUNG	Summe der Nennleistungen der installierten Brenner (Angabe in kW)
7	GESAMTVERBRAUCH	Gesamt-Höchstverbrauch des Geräts (Angabe in Gramm/Stunde)
8	GASVERSORGUNG	Zur Versorgung des Geräts zugelassene Gasarten (Bezug auf die Normen EN 437 und EN 30-1-1)
9	VERWENDUNGSLÄNDER	Länder, in denen es möglich ist, eine bestimmte Kategorie/Versorgungsdruck des Gases unter den in den Feldern „CATEGORIES/PRESSURES“ angegebenen zu verwenden (Bezug auf die Normen EN 437 und EN 30-1-1).
10	ZULÄSSIGE KATEGORIEN UND DRÜCKE	Kategorie und Bereich des Betriebsdrucks für die Versorgungsgase des Geräts (Bezug auf die Normen EN 437 und EN 30-1-1)
11	STRICHCODE	Eindeutiger Strichcode des Geräts
12	SERIENNUMMER	Eindeutige Seriennummer des Geräts
13	PRODUKTIONSdatum	Produktionsdatum des Geräts
14	WARNHINWEISE	Warnhinweise für den Installateur und den Verwender des Produkts (Bezug auf EN 30-1-1)
15	WEITERE INSTALLATIONSORTE	Weitere zulässige Installationsorte außer der häuslichen Umgebung

EMPFANG DES GERÄTS

Das Gerät wird dem Kunden in einer Kartonschachtel **(A)** geliefert, die innen mit entsprechend geformten Polystyrolschalen **(B)** zum Schutz des Geräts ausgestattet ist, damit Beschädigungen beim Transport und der Lagerung vermieden werden.

In der Schachtel ist außer dem Gerät auch Folgendes vorhanden:

- Das Handbuch für Installation, Gebrauch und Wartung **(C)**,
- Ein Bausatz für die Befestigung **(D)** mit den Schrauben und dem eventuellen Zubehör für die Installation des Geräts an der Stützstruktur.



KONTROLLE UND HANDLING

Beim Empfang des Geräts muss es zuerst ausgepackt werden.

Wenn alles Verpackungsmaterial und die vorhandenen Schutzfolien entfernt sind, überprüfen, ob Beschädigungen vorhanden sind.

Falls Beschädigungen festgestellt werden, die Installation nicht vornehmen, sondern innerhalb von 8 Tagen ab dem Kauf den Händler kontaktieren und die auf dem Identifikationsetikett des Geräts angegebenen Daten und die ermittelten Probleme mitteilen.



ACHTUNG!

Die Verpackung oder Teile davon nicht ohne Überwachung herumliegen lassen oder in der Umwelt entsorgen, denn das könnte gefährlich sein (Erstickungsgefahr für Kinder und Tiere).

Für das Handling des Geräts zum Installationsort muss es von Hand gehoben werden.



ACHTUNG!

Beim Handling aufpassen, dass das Gerät, Personen, Tiere und Gegenstände in der Nähe keinen Schaden erleiden.



ACHTUNG!

Die Kanten und einige Teile des Geräts können scharf sein: Darauf achten und stets angemessene persönliche Schutzausrüstung (PSA) verwenden.

ENTSORGEN DER VERPACKUNG

Das Verpackungsmaterial ist recycelbar und muss daher den am jeweiligen Ort geltenden Vorschriften über die getrennte Müllsammlung entsprechende entsorgt werden.



ACHTUNG!

Die verschiedenen Verpackungsmaterialien trennen und sie in Übereinstimmung mit den im Installationsland geltenden Gesetzen entsorgen.



ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR



ACHTUNG!

Die Installation und alle in diesem Handbuch beschriebenen Eingriffe am Gerät dürfen nur von qualifiziertem technischem Fachpersonal und den geltenden Normen entsprechend ausgeführt werden.



ACHTUNG!

Immer eine für die Art der ausgeführten Tätigkeit/ Bearbeitung geeignete persönliche Schutzausrüstung (PSA) tragen.



ACHTUNG!

Die Anlagen für den Gasanschluss und die Installationsräume müssen geeignet sein und den im Nutzerland geltenden Sicherheitsnormen entsprechen.



ACHTUNG!

Während den Arbeiten für die Installation, Wartung oder Reparatur stets die Hauptgashahn schließen, damit die Gaszufuhrleitung zum Kochfeld „GAS FREE“ ist und keine Brand-, Explosions-, Vergiftungs- oder Erstickungsgefahr besteht.



ACHTUNG!

Sicherstellen, dass auch die Stromzufuhr isoliert ist, damit der Installateur keinen Stromschlag riskiert.

- Das Gerät nicht installieren oder benutzen, wenn es Beschädigungen aufweist.
- Die Mindestabstände von den seitlichen Wänden und von anderen Geräten einhalten (hierzu auf den Absatz „Sicherheitsabstände“ Bezug nehmen).
- Das Gerät ist nicht an eine Anlage zur Absaugung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es gehört zum Aufgabenbereich des Kunden, das Gerät so zu verwenden, dass eine gute Lüftung im Installationsraum besteht.

INSTALLATIONSRAUM

MERKMALE DES INSTALLATIONSRAUMS



Das Gerät wurde nicht für den Betrieb im Freien entwickelt. Es ist nicht gestattet, das Gerät im Außenbereich und bei direktem Einfluss von Witterungseinflüssen zu installieren.

Das Gerät muss in einem für den Zweck geeigneten Innenraum installiert werden. Der Raum muss den im Nutzerland geltenden Sicherheitsnormen entsprechen. Es ist nicht gestattet, das Gerät in einem als Badezimmer oder ausschließlich als Schlafraum vorgesehenen Raum zu installieren.

ACHTUNG!



Die Installationsräume müssen kontinuierlich gelüftet sein oder jedenfalls so, dass eine normale, korrekte Verbrennung des Gases möglich ist (laut Norm UNI 7131 oder laut anderen technischen Bezugsnormen in den Anwendungssektoren, zum Beispiel EN721 - EN1645-1 - EN1646-1 - EN1949 - EN ISO 10293).

RAUCHABLASS

Das Gerät verfügt über keine Anlage zum Entziehen/Ablassen der Rauchgase und Verbrennungsprodukte. Stets überprüfen, dass im Raum geeignete Lüftungsöffnungen vorhanden sind.



Falls über dem Kochfeld eine Abzugshaube montiert wird, die Montageanweisungen dieser Haube berücksichtigen, wo angegeben ist, wie groß der einzuhaltende Abstand sein muss.

INSTALLATION AUF EINER STÜTZSTRUKTUR

Das Gerät muss auf einer Stützstruktur montiert werden, deren Material feuerfest und hitzebeständig ist und alle angegebenen Anforderungen der diesbezüglichen technischen Normen hinsichtlich der Robustheit erfüllt (zum Beispiel EN14749). Die Arbeitsfläche muss perfekt waagrecht und rechtwinklig zu allen rund herum platzierten Abdeckplatten sein. Der Bereich in der Nähe des Geräts könnte sehr heiß werden, daher vorsichtig sein und in diesem Bereich keine Strombuchsen, anderen Haushaltsgeräte, Stromkabel, Leitungen und sonstiges hitzeempfindliches oder entflammbares Material platzieren.

ACHTUNG!



Das Gerät muss in einem Raum aufgestellt werden, in dem keine Zugluft oder Luftströme vorhanden sind, die die Verbrennung negativ beeinflussen könnten. Die gewählte Position für die Installation muss so beschaffen sein, dass das Ansammeln von nicht verbranntem Gas vermieden wird.

Die im Handbuch angegebenen Abmessungen einhalten. Jede Abweichung könnte eine zu starke Temperaturerhöhung bewirken. Die rund herum befindlichen Oberflächen müssen in der Lage sein, den von der Norm EN30-1-1 und bei der Entwicklung dieses Geräts zugelassenen Temperaturen standzuhalten. Alle brennbaren Materialien wie Vorhänge und Regale müssen vom Gerät entfernt sein. Die zulässige Temperatur der für die rund herum befindlichen verwendeten Materialien überprüfen, um zu gewährleisten, dass die Anforderungen der Norm EN30-1-1 erfüllt sind.

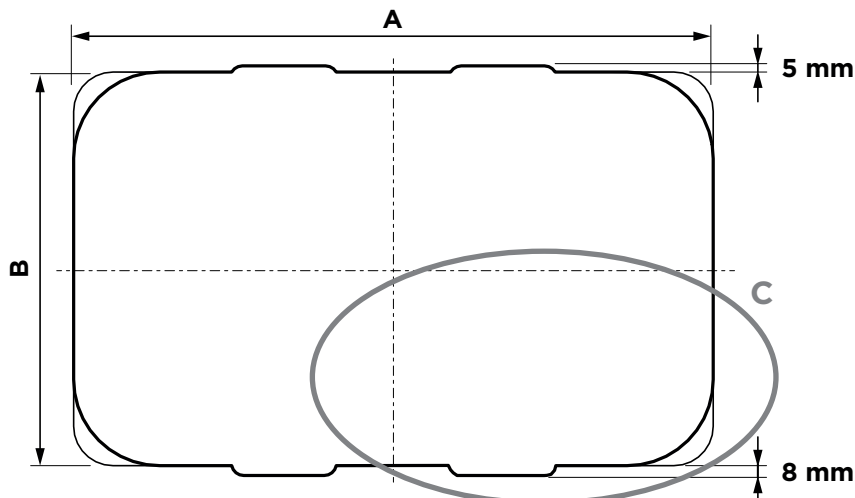
LOCH FÜR DEN EINBAU

In der Stützstruktur muss ein geeignetes Loch für den Einbau vorgesehen werden. Für die Abmessungen des Lochs hinsichtlich des erworbenen Modells in der folgenden Tabelle nachsehen:

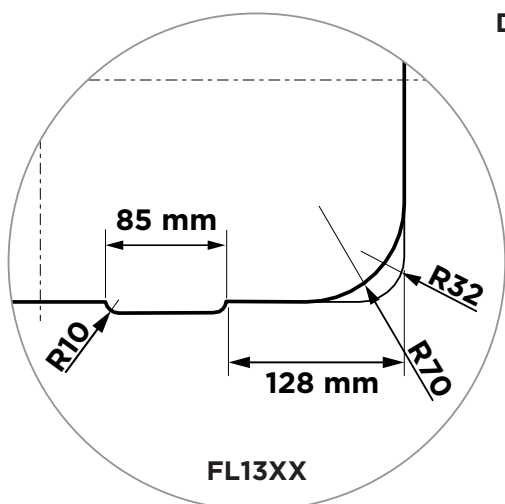
ABMESSUNGEN DES LOCHS FÜR DEN EINBAU

MODELL	A [mm]	B [mm]
FL1323	520	320
FL1324	520	320
FL1400	700	320
FL1401	700	320
FL1402	700	320
FL1410	700	320
FL1765	740	325
FL1766	740	325
FL1770	740	325
FL1780	740	325

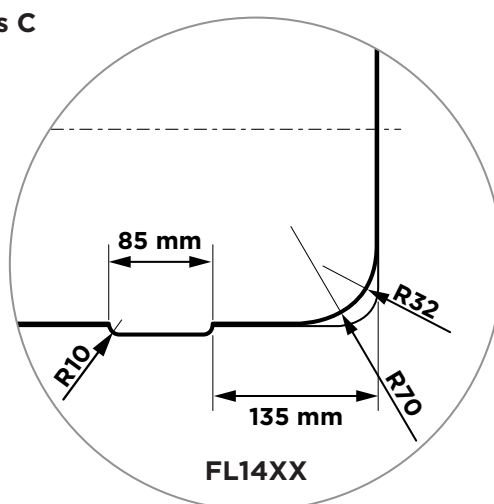
FL13XX - FL14XX



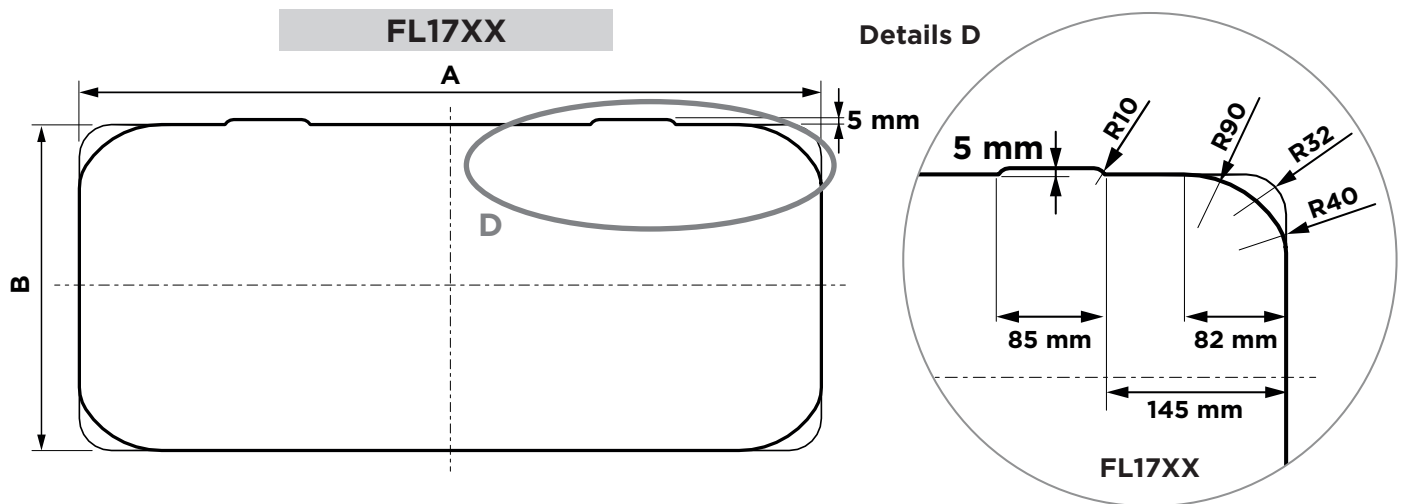
Details C



FL13XX



FL14XX

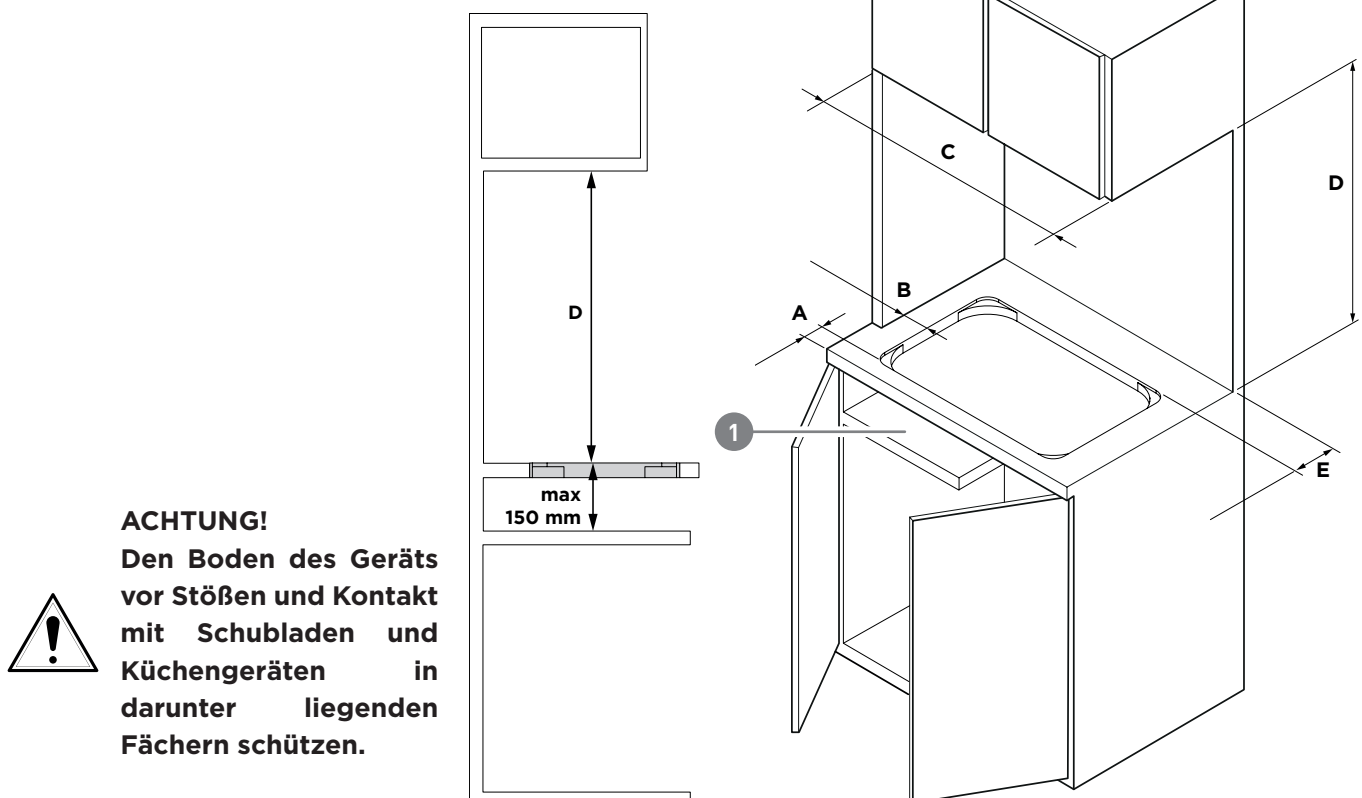


SICHERHEITSABSTÄNDE

Das Gerät muss zu Seitenwänden und nach oben einen bestimmten Abstand haben. Die folgende Tabelle beachten:

ABMESSUNGEN UND MINDESTSICHERHEITSABSTÄNDE FÜR DIE INSTALLATION					
MODELL	A [mm]	B [mm]	C [mm]	D [mm]	E [mm]
FL1323	50	55	520	650	110
FL1324	50	55	520	650	110
FL1400	50	55	700	650	110
FL1401	50	55	700	650	110
FL1402	50	55	700	650	110
FL1410	50	55	700	650	110
FL1765	50	55	740	650	105
FL1766	50	55	740	650	105
FL1770	50	55	740	650	105
FL1780	50	55	740	650	105

Wenn das Gerät über einem Backofen oder einem anderen spannungsführenden Haushaltsgerät installiert wird, muss auch eine Trennplatte vorgesehen werden, hierzu den Punkt **1** beachten. Nicht vergessen, dass in den Möbeln geeignete Bohrungen zum Durchführen der Gasleitung, der Wasserleitungen und der Stromversorgung (falls vorhanden) des Geräts vorgesehen werden müssen.



ACHTUNG!
Den Boden des Geräts vor Stößen und Kontakt mit Schubladen und Küchengeräten in darunter liegenden Fächern schützen.

POSITIONIERUNG DES GERÄTS

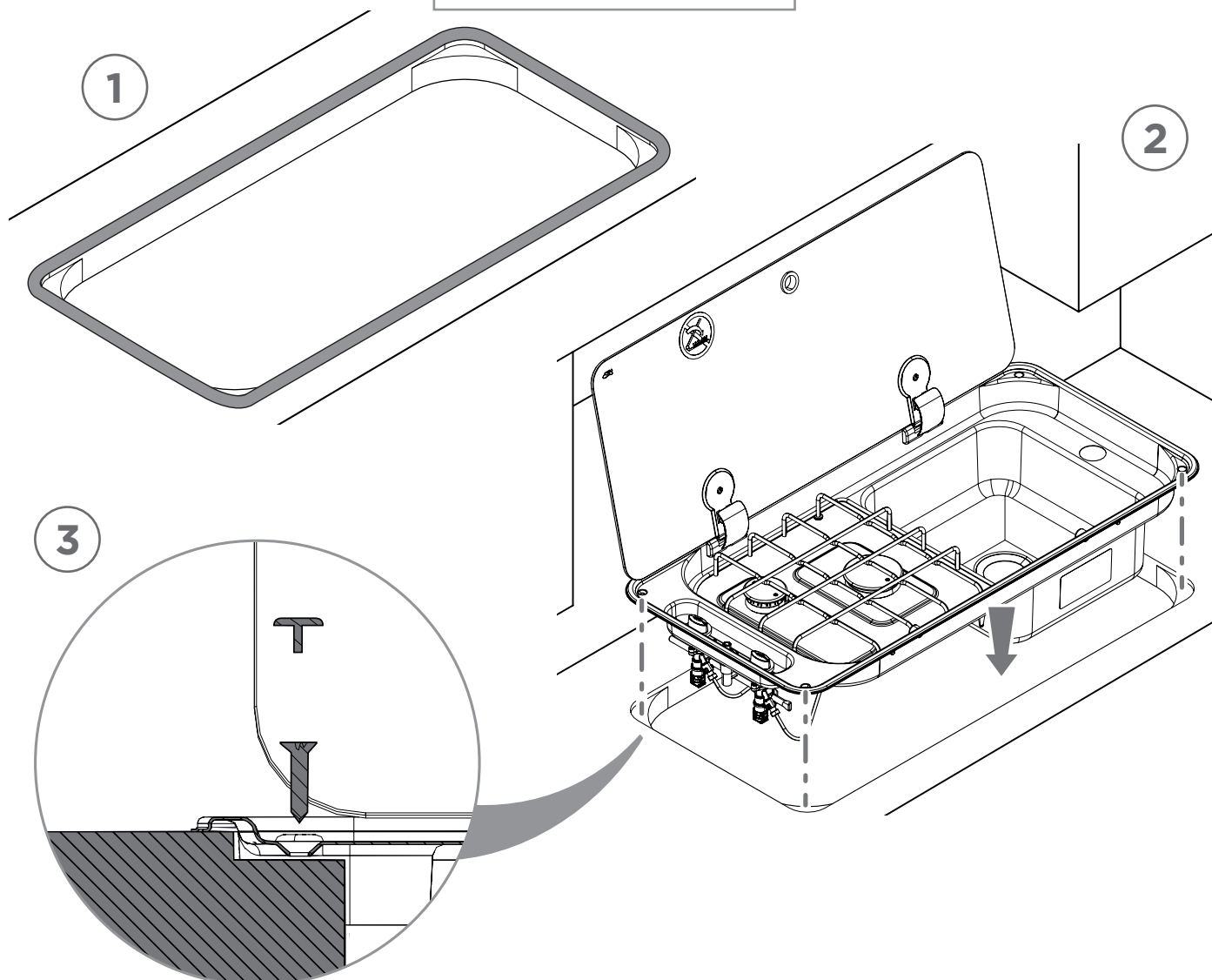
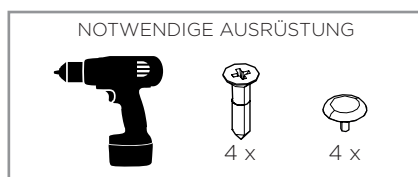
Für die Positionierung des Geräts auf der Stützstruktur wie folgt vorgehen:

SCHRITT	VORGANG
1	Die Dichtung (separat verkaufter Zubehör) oder die Versiegelungspaste (falls vorhanden) am Rand der Metallform positionieren.
2	Das Gerät über dem Backofen anordnen und es gegen die Stützstruktur drücken.
3	Da Gerät mit den im Bausatz enthaltenen Befestigungsschrauben fixieren und diese in den an den vier Ecken der Metallform vorhandenen Löcher anschrauben. Anmerkung: Sicherstellen, dass das Gerät korrekt im Hohlraum positioniert ist, bevor man es endgültig festschraubt.



ACHTUNG!

Unter der Platte muss eine Öffnung von mindestens 50 x 50 mm vorhanden sein, damit der Gas- und Stromanschluss durchgeführt werden können.



GASANSCHLUSS

ACHTUNG!



Vor dem Anschluss sicherstellen, dass die Gasanlage und die Installationsräume für den vorgesehenen Zweck geeignet sind und den im Installationsland geltenden Normen entsprechen. Auf die spezifischen technischen Normen für die Konformität von Gasanlagen Bezug nehmen (Flüssiggas): für den Haushalt (UNI CIG 7131 und 7129), für die Schifffahrt (UNI EN ISO 10239) und für bewohnbare Freizeitfahrzeuge (UNI EN 1949).

Bevor der Gasanschluss ausgeführt wird, überprüfen:

- Ob die Versorgungslinie frei von Verstopfungen ist und ob der Durchsatz ausreicht, um den korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten;
- ob gleich nach der Gasflasche oder dem Gastank, mit dem die Anlage versorgt wird, ein geeigneter Druckregler/Druckminderer vorhanden ist, der mit den am Gerät verwendbaren Gaskategorien konform sein muss;
- ob an der Versorgungslinie, nach dem Regler und gleich vor dem Gerät, das angeschlossen werden soll, an einem gut zugänglichen und kontrollierbaren Ort ein Gassperrhahn oder ein Ventil zum Trennen der Anlage vorhanden ist (**Anmerkung:** Dieses Ventil muss während Installations- und Wartungsarbeiten am Gerät stets geschlossen sein).



ACHTUNG!

Prüfen, dass der Gastyp, mit dem das Gerät versorgt werden soll, zu den zulässigen, in diesem Handbuch aufgeführten gehört (siehe Absatz „Gaskategorien“).

CAN S.r.l. haftet nicht für falsche Anschlüsse, die nicht sachgemäß oder von fachlich nicht qualifizierten Personen ausgeführt wurden.

GASKATEGORIEN

Das Gerät wurde nur für den korrekten Betrieb mit den Typen und Betriebsdrücken der unten angegebenen Gase entwickelt:

GASKATEGORIE UND BESTIMMUNGSLAND	BEZEICHNUNG DES GASES	BETRIEBSDRUCK
I3B/P (30) AT-BE-DE-DK-FI-GB-NL-NO-PT-SE-SI	Butan (G30) Propan (G31)	30 mbar 30 mbar
I3+ (28-30/37) BE-CH-ES-FR-GB-IE-IT-PT-SI	Butan (G30) Propan (G31)	28 - 30 mbar 37 mbar

ANFORDERUNGEN DER ANSCHLUSSLEITUNGEN

ACHTUNG!



Der Anschluss des Geräts an die Gasleitung muss mit einem geeigneten Verbindungsrohr mit dichten Fittings erfolgen, die zu der für diese Anwendung geeignetsten zertifizierten Art gehören.

Es können auch Anschlussschläuche benutzt werden. Sie müssen:

- Stets kontrollierbar sein,
- gegen Kontakt mit heißen Bauteilen geschützt sein (zum Beispiel Brenner),
- durch die beweglichen Einbauteile geschützt sein (Schubladen, Türen der Küchenschränke, usw.),
- eine mit den für jeden Anwendungssektor dienenden technischen Normen übereinstimmende Länge haben.

Jede Art mechanische Beanspruchung an Schläuchen muss während der Installation und dem gebrauch vermieden werden (Schutz gegen Ziehen, Drehen, Quetschen, usw...).

ACHTUNG!



Die Wartung und der Austausch des Schlauchs müssen innerhalb des auf der Ummantelung angegebenen Verfalldatums erfolgen. Nie abgelaufene oder beschädigte Schläuche verwenden.

VERFAHREN ZUM ANSCHLIESSEN DES GASES

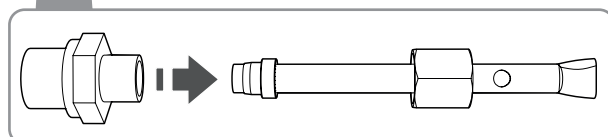
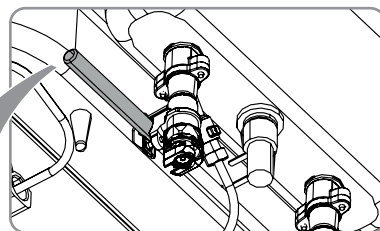
Das Gerät wird mit einer Gasrampe geliefert, die ein freies, glattes und mindestens 30 mm langes Endstück aufweist, das geeignet ist, um angemessene Druckfittings aufzunehmen. Zum Anschließen des Gases wie folgt verfahren:

SCHRITT	VORGANG
1	Den Schlauch Ø 8 mm an den Schraubanschluss des Gasversorgungsnetzes anschließen.



ACHTUNG!

Während den Installations- und Anschlussarbeiten darf die Gaszufuhrleitung zum Gerät nicht verdreht und gezogen werden und keine sonstigen mechanischen Beanspruchungen erfahren, durch die die Dichtigkeit oder der Widerstand beeinträchtigt werden könnten.



Anmerkung: Die Fittings gehören nicht zum Produkt. Die Lieferung und der Anschluss der Fittings gehören zum Aufgabenbereich des Installateurs.

Nach dem Anschluss des Geräts an die Gasversorgungsleitung muss die Dichtigkeit der Anschlüsse mit einer Seifenlösung oder mit einem Prüfgerät für die Druckdichtheit, das normalerweise von Gasanlageninstallateuren verwendet wird, überprüft werden.



ACHTUNG!

Der Gebrauch von offenen Flammen zum Feststellen der Dichtigkeit und der Inbetriebnahme des Geräts ist streng verboten! Wenn der Test zufriedenstellend ausfällt, können alle Brenner gezündet werden, um zu prüfen, ob die Flammen regelmäßig und stabil sind.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS (nur für die Version IGN)

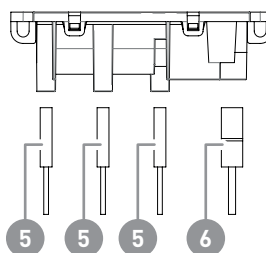
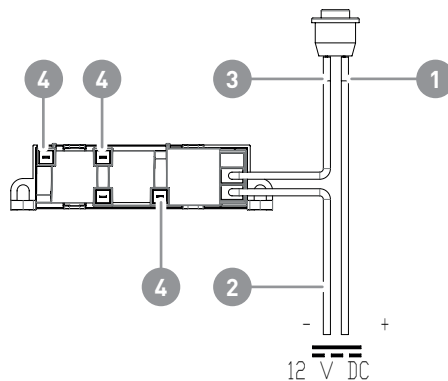
Die IGN-Versionen des Geräts sind mit einem Niederspannungs-Funkenerzeuger (12 V CC) zum Anzünden der Brenner ausgestattet, der gewöhnlich an einem Metallbügel im unteren Teil des Kochfeldes montiert ist. Um den Funkenerzeuger an das lokale Stromversorgungsnetz anzuschließen, wie folgt verfahren:

SCHRITT	VORGANG
1	Das freie Ende des schwarzen Leiters (-) am negativen Pol der Netzklemmen oder eines Akkus anschließen.
2	Das freie Ende des schwarzen Leiters (+) am positiven Pol der Netzklemmen oder eines Akkus anschließen.



ACHTUNG!

Es ist streng verboten, das Gerät an ein Versorgungsnetz anzuschließen, das nicht 12 V und Gleichstrom (CC) ist. Jede andere Anschlussart kann eine schwere Gefahr für den Benutzer des Geräts darstellen und das Gerät selbst irreparabel beschädigen.



- 1 Versorgungskabel positiver Pol
- 2 Versorgungskabel negativer Pol
- 3 Verbindungskabel Taste Funkenerzeuger
- 4 Sitz der Fastonverbinder Zündkerzen
- 5 Fastonverbinder Zündkerzen
- 6 Fastonverbinder 12 V-Stromversorgung DC (+ -)

STÖRUNGSFÄLLE NACH DER INSTALLATION

Falls das Gerät nach der Installation nicht korrekt funktioniert, müssen die in der Tabelle angegebenen Kontrollen ausgeführt werden.

PROBLEM	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Der Gasstrom scheint unregelmäßig	Überprüfen, ob der Gashahn vollständig geöffnet ist.
	Überprüfen, ob das Brennstoffversorgungsnetz einen geeigneten Durchsatz hat.
	Überprüfen, ob die Flammenverteiler und die entsprechenden Kappen korrekt positioniert und nicht verstopft sind.
	Überprüfen, ob die Düsen für die verwendete Gasart geeignet sind.
	Die Kompatibilität und die korrekte Eichung des Druckreglers überprüfen, falls vorhanden.
	Den Gasversorgungsschlauch überprüfen (auf Verstopfungen, Knicke/Quetschungen, ob er viel zu lang oder nicht geeignet ist, usw...).



Wenn alle Kontrollen erfolgt sind und das Gerät weiterhin nicht korrekt funktioniert, muss der Vertragshändler des Gebiets kontaktiert werden.



ACHTUNG!

Das Gerät gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung installieren. Eine nicht vorschriftsgemäße Installation kann zu Unannehmlichkeiten, Defekten, Schäden und ernststen Gefahren für den Installateur und den Benutzer führen.



ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

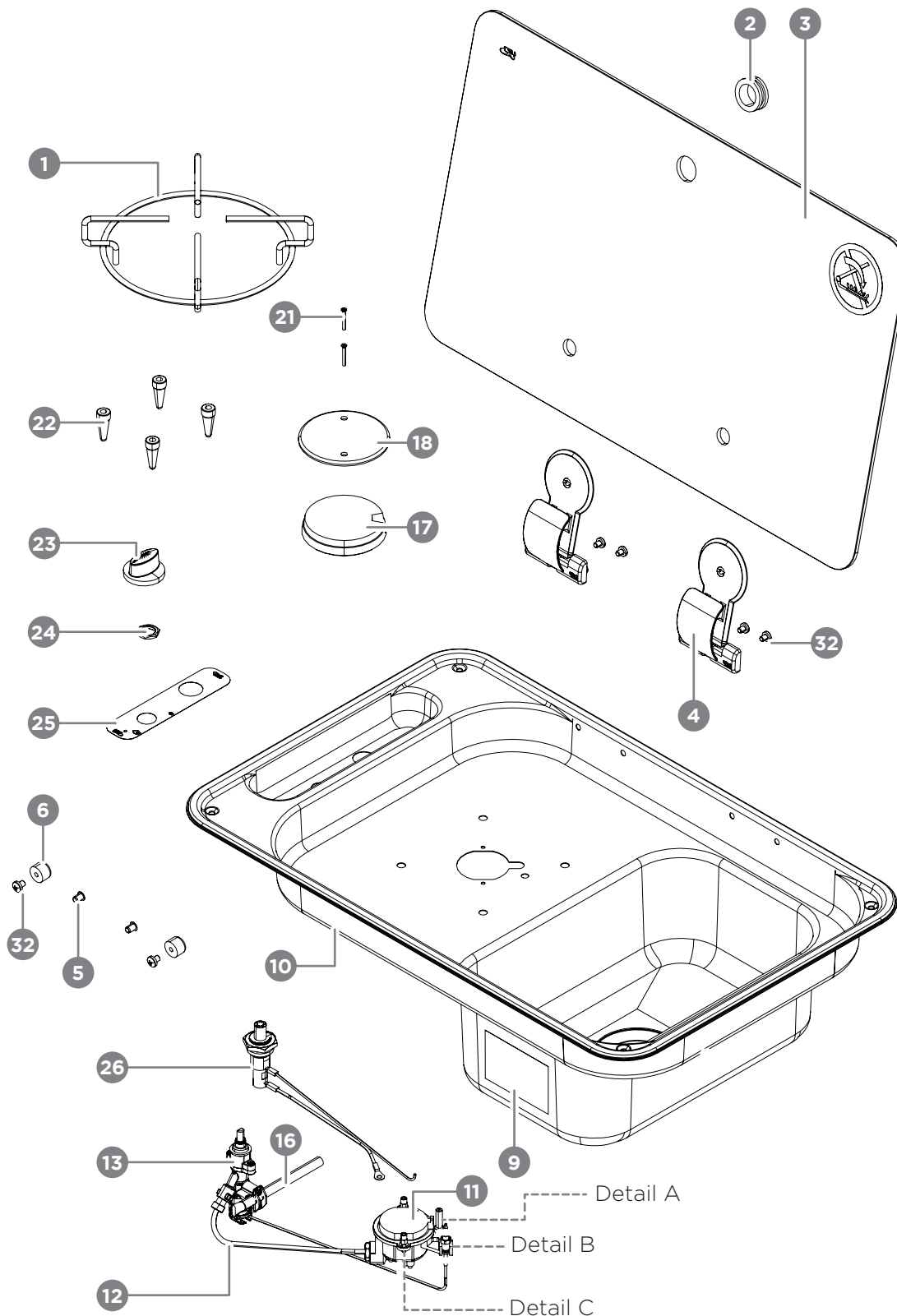
BESCHREIBUNG



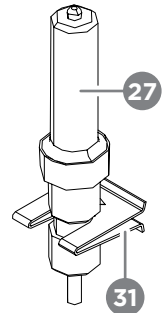
Für die Positionierung der in der Tabelle aufgeführten Komponenten auf die Explosionszeichnungen auf den folgenden Seiten Bezug nehmen.

Pos.	KOMPONENTE
1	Drahtrost
2	Ring für Glasdeckel
3	Glasdeckel
4	Scharnier für Glasdeckel
5	Kunststoffstopfen
6	Silentblock zum Auflegen des Deckels
7	Schraubenabdeckung für Befestigungsschrauben
8	Befestigungsschraube für Kochfeld
9	CE-Etikett
10	Metallform
11	Brennerunterteil SR mit Injektordüse
12	Kapillargasleitung für Brenner SR
13	Gashahn mit Sicherheitsventil
14	Brennerdeckel AUX mit Injektordüse
15	Kapillargasleitung für Brenner AUX
16	Hauptgasrampe
17	Flammenverteiler Brenner SR
18	Kappe Brenner SR
19	Flammenverteiler Brenner AUX
20	Kappe Brenner AUX
21	Befestigungsschrauben Kappen und Flammenverteiler
22	Gummiteile / Hülsen für Rost
23	Drehknopf für Gashahn
24	Befestigungsmutter Gashahn
25	Etikett zum Aufkleben Bedienfeld
26	Piezozündung mit Auslöser
27	Zündkerze
28	Thermoelement
29	Befestigungssäule Brenner
30	Befestigungsmutter für Thermoelement
31	Befestigungsklammer für Zündkerze
32	Befestigungsschraube für Scharnier und Silentblock

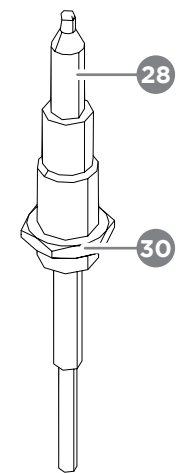
TYP FL13XX



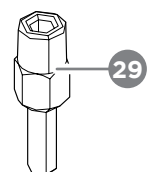
Detail A



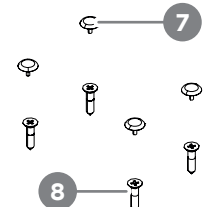
Detail B



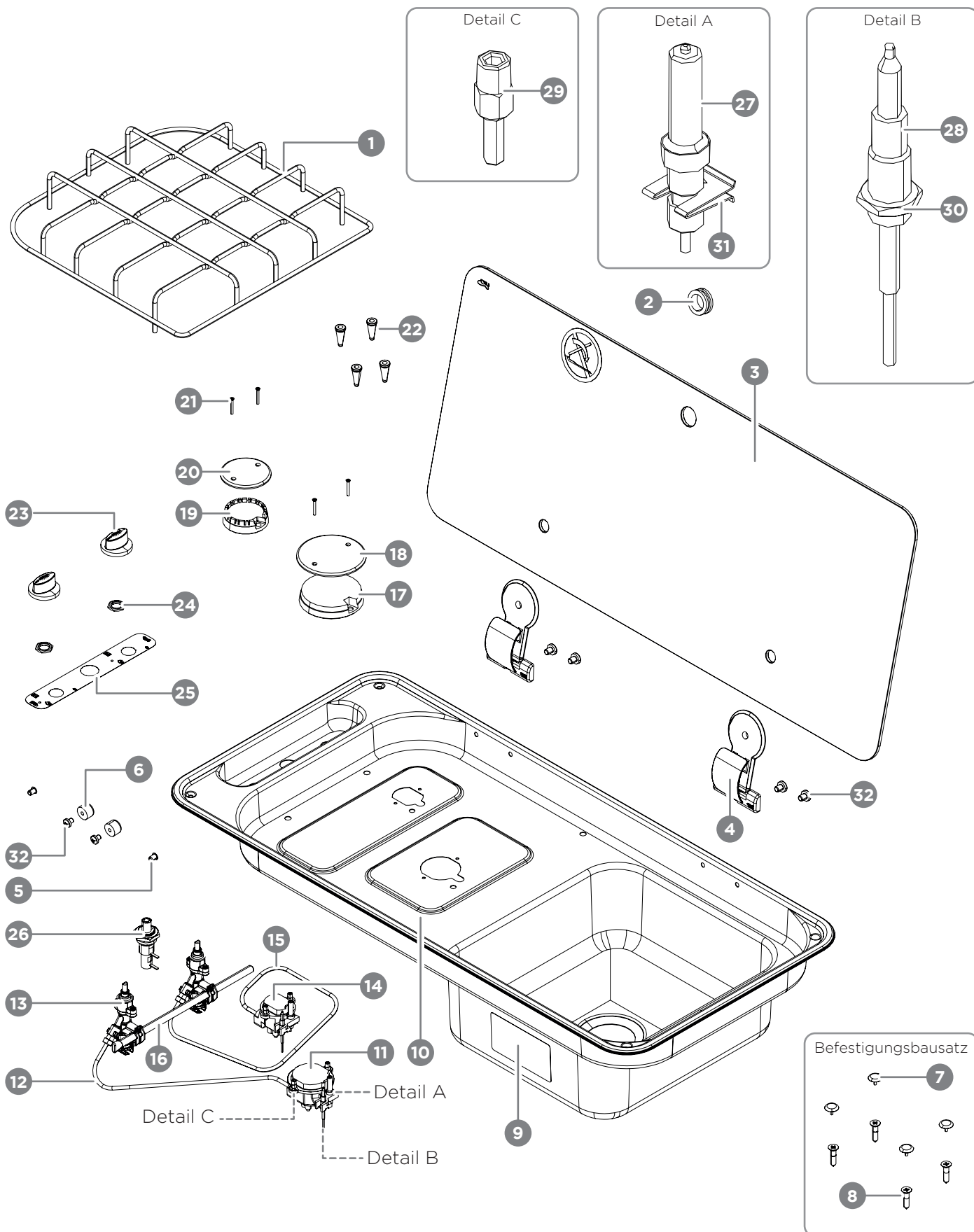
Detail C



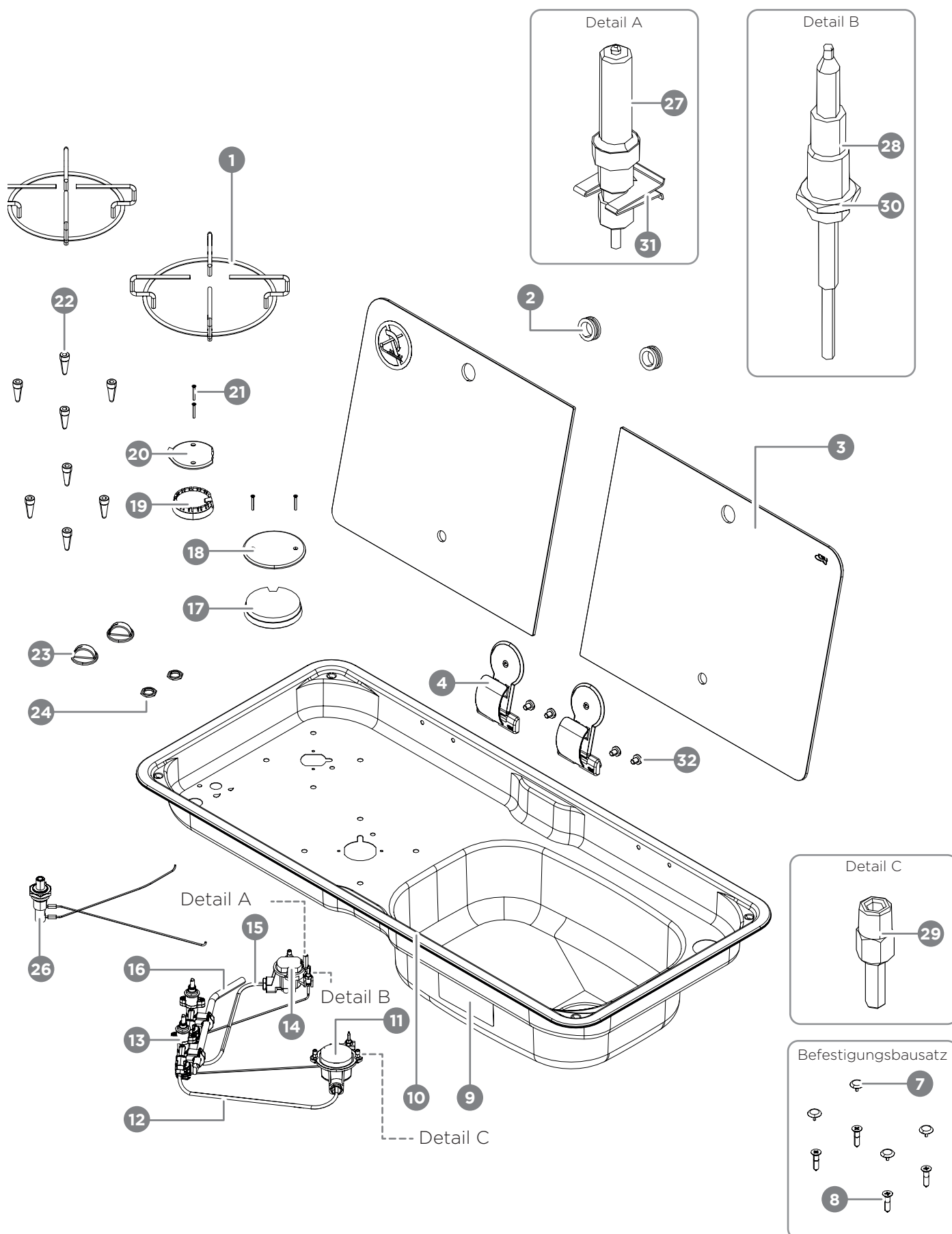
Befestigungsbausatz



TYP FL14XX



TYP FL17XX



SICHERHEITSANWEISUNGEN BEIM GEBRAUCH



ACHTUNG!

Während des Betriebs und einige Minuten danach erreichen einige Teile des Geräts sehr hohe Temperaturen. Diese Teile nicht ohne geeignete Schutzausrüstung berühren. Verbrennungsgefahr!

- Immer die mitgelieferten Topfträgerroste benutzen. Die Töpfe und Bratpfannen nicht direkt auf die Flammenverteiler oder die Kappen stellen.
- Keine Lebensmittel in direktem Kontakt mit der Flamme garen.
- Das Gerät oder Teile davon nicht mit Alufolie oder ähnlichem Material verkleiden.
- Keine Blechdosen oder hermetisch verschlossene Druckgefäße auf dem Gerät erwärmen, der durch die Hitze erzeugte Überdruck könnte sie zum Explodieren bringen und schwere Verletzungen bewirken.
- Sicherstellen, dass die Kochtöpfe korrekt auf den Topfträgerrosten stehen und nicht wackeln. Die Töpfe müssen einen für den gewählten Brenner angemessenen Durchmesser haben und nicht über den Topfträgerrost hinaus ragen. Der Hersteller ist nicht haftbar und weist jedes Recht auf Garantie zurück, wenn diese Vorschriften missachtet werden.
- Das Gerät während des Betriebs stets überwachen.
- Den Brenner nach jeder Verwendung ausschalten.
- Entflammare Flüssigkeiten oder Materialien und leicht entzündbare Gegenstände dürfen nicht auf dem Gerät oder in dessen Nähe sein.
- Heiße Töpfe nicht auf die Bedienelemente stellen.
- Den Brenner nicht ohne Töpfe und/oder mit leeren Töpfen in Betrieb setzen.
- Die Kochgeräte dürfen nicht verwendet werden, wenn der Motor des Fahrzeugs läuft bzw. das Fahrzeug in Bewegung ist.
- Keine Speisen direkt auf den Gittern für das Kochgeschirr garen.



ACHTUNG!

Falls sich während des Garens Fett oder heißes Öl entzündet, die Flammen nicht mit Wasser löschen, sondern mit einem feuchten Lappen oder etwas Ähnlichem ersticken und umgehend die Feuerwehr benachrichtigen.



ACHTUNG!

Während des Betriebs erzeugen Gaskochgeräte Verbrennungsprodukte, die mittels geeigneter Lüftungs-/ Ventilationssysteme außerhalb der Installationsräume entsorgt werden müssen.

GEBRAUCH



Vor dem Gebrauch müssen das Gerät und seine Komponenten wie im Absatz „Reinigung“ beschrieben sorgfältig gereinigt werden.

Bei den ersten Inbetriebnahmen könnte das Gerät Rauch und unangenehme Gerüche freisetzen.

Das ist kein Grund zur Besorgnis, denn es werden nur die Fette verbrannt, die bei der Verarbeitung im Werk verwendet wurden. Es ist ratsam, den Raum gut zu lüften.

Die Brenner sind mit einem Sicherheitsthermoelement ausgestattet.



Ein Thermoelement ist eine wärmeempfindliche Vorrichtung: Solange es von der Flamme des eingeschalteten Brenners erhitzt wird, gestattet es, dass das Gas aus der Düse strömt. Wenn die Flamme versehentlich erlischt (zum Beispiel weil Flüssigkeit aus dem Topf überläuft), wird das Thermoelement in wenigen Sekunden abgekühlt und blockiert das Austreten des Gases aus der Düse, wodurch verhindert wird, dass der Raum mit unverbranntem Gas gesättigt wird.

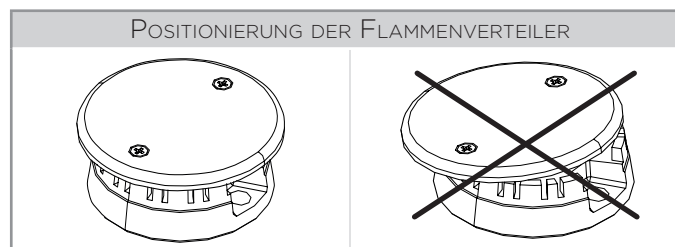
GEBRAUCH DER BRENNER			
AUSGESCHALTET			
MAX			
MIN			

EINSCHALTUNG DER BRENNER



ACHTUNG!

Vor dem Gebrauch überprüfen, dass die Flammenverteiler, die Kappen und die Topfträgerroste korrekt positioniert sind.



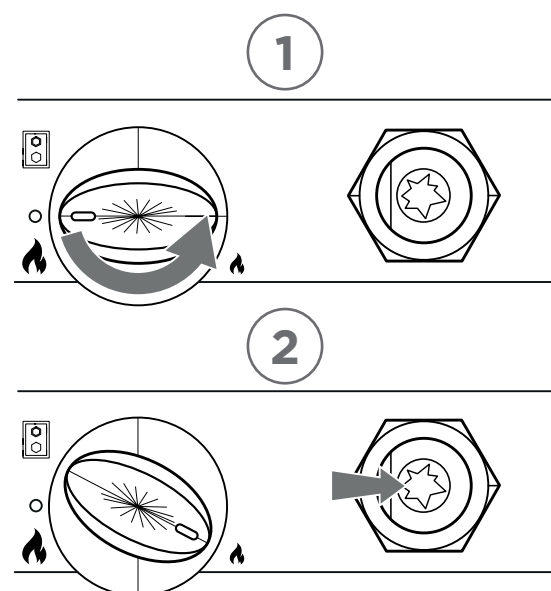
Bei jedem Drehknopf ist der ihm zugeordnete Brenner angegeben.

Die Zündung des Brenners kann wie folgt sein:

- **von Hand** mit einem externen Zündgerät (bei den Versionen S),
- **elektronisch** mit einem Funkenerzeuger zu 12 V/DC (bei den Versionen E),
- **piezoelektrisch** mit Piezozündung mit mechanischer/manueller Betätigung (bei den Versionen P).

Zum **Zünden des Brenners** wie folgt vorgehen:

SCHRITT	VORGANG
1	Den Drehknopf des Brenners, den man einschalten möchte, drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen (bis zum Symbol für das Maximum).
2	Gleichzeitig die Vorrichtung für die elektronische (oder piezoelektrische) Zündung mit einer Reihe schneller Impulse betätigen.
3	Nach erfolgter Zündung den Drehknopf noch 5 Sekunden gedrückt halten (immer auf dem Maximum), und dann loslassen und die gewünschte Stärke der Flamme einstellen. Anmerkung: Diese Verzögerung beim Loslassen dient, damit das Sicherheitsthermoelement erhitzt wird.



Wenn der Brenner beim Loslassen nicht eingeschaltet bleibt, bedeutet das, dass das Thermoelement nicht ausreichend erhitzt wurde. In diesem Fall das in der Tabelle beschriebene Verfahren wiederholen und den Drehknopf nach der Zündung des Brenners länger gedrückt halten.



ACHTUNG!

Die Zündung muss erfolgen, wenn kein Topf oder sonstige Gegenstände auf dem Brenner auf dem Kochfeld stehen.



VERBOT!

Niemals die Glasabdeckung des Kochfelds schließen, wenn das Gerät in Betrieb oder noch heiß ist.

REGULIERUNG DER FLAMME

Kontrollieren, dass die Flamme regelmäßig und stabil ist.

Zum Regulieren der Flamme den Drehknopf in die gewünschte Position drehen (MIN oder MAX).

Der Drehknopf kann auch in Stellungen zwischen dem Minimum und dem Maximum positioniert werden. Den Drehknopf nicht zwischen dem Maximum und „ausgeschaltet“ positionieren.



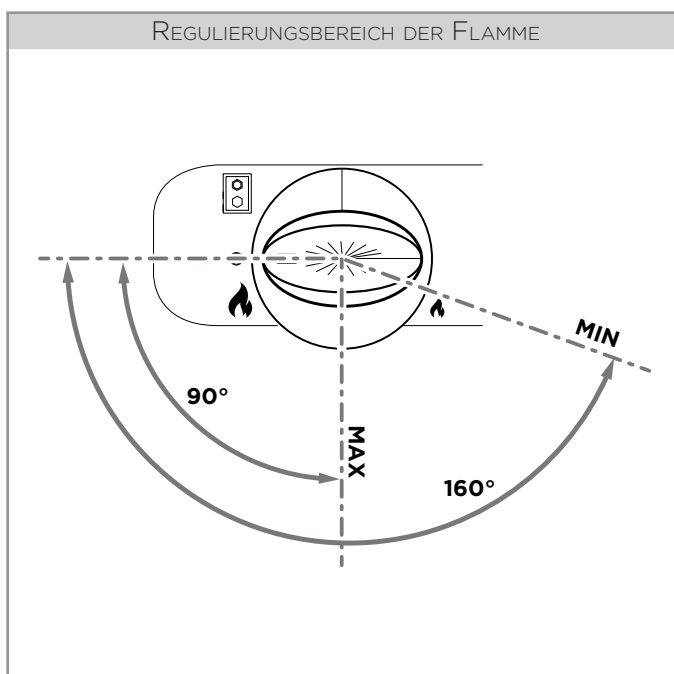
ACHTUNG!

Wenn die Flamme nicht regelmäßig ist, überprüfen, ob der Flammenverteiler und die Kappe korrekt platziert sind.

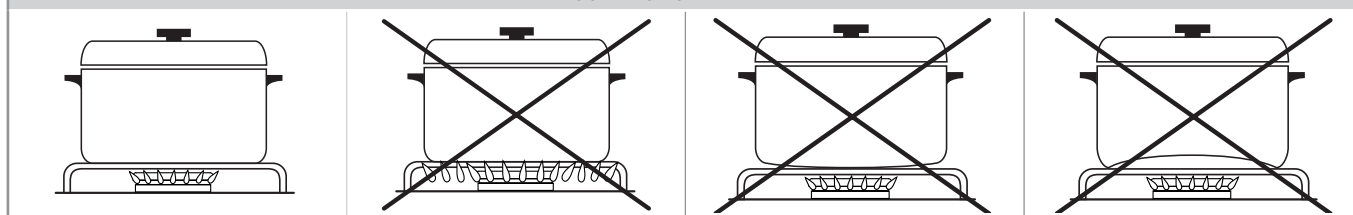


ACHTUNG!

Die Flamme darf nicht unter dem Boden des Topfs heraustreten. Nur Töpfe mit ebenem Boden verwenden.



REGULIERUNG DER FLAMME



GAREN ODER WÄRMEN VON LEBENSMITTELN

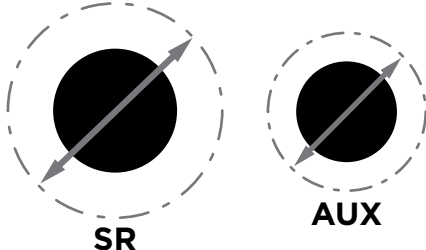


ACHTUNG!

Aufpassen, dass man nicht die in Betrieb stehenden Brenner ohne Töpfe oder mit leeren Töpfen vergisst.

Den Topf so auf den eingeschalteten Brenner stellen, dass er mittig und stabil auf dem Topfträgerrost steht.

Nur Töpfe, Pfannen und Zubehör benutzen, die ausdrücklich für diesen Gebrauch vorgesehen sind und aus Materialien bestehen, die für hohe Temperaturen und den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.

ZULÄSSIGE MAXIMALE MINIMALE DURCHMESSER FÜR BRATPFANNEN UND KOCHTÖPFE			
	Ø MIN	Ø MAX	
	160	220	mm
	80	160	mm

LEGENDE:
 - - - = max. Ø von Bratpfannen und Kochtöpfen



Für einige Geräte bestehen spezifische Einschränkungen hinsichtlich der maximalen Abmessungen des verwendbaren Kochgeschirrs. Diesbezügliche Angaben sind in den Datenblättern am Anfang dieses Handbuchs enthalten und müssen überprüft werden.



Für eine optimale Leistung der Brenner, um die maximale Leistung mit dem geringst möglichen Gasverbrauch zu erzielen, wird empfohlen, Töpfe mit dem für den gewünschten Brenner geeigneten Durchmesser zu benutzen.



Um die Energie auf rationelle Art und Weise zu nutzen, wird empfohlen, beim Kochen die mitgelieferten Deckel auf die Töpfe zu setzen und die Flamme so niedrig als möglich zu halten, nämlich so, dass es gerade möglich ist zu kochen, ohne dass die Kochflüssigkeiten unnötig überhitzt werden.

AUSSCHALTEN DES BRENNERS

Wenn der Kochvorgang beendet ist, das Gerät ausschalten und den Drehknopf auf AUS zurückdrehen. Den Topf vom Gerät entfernen und dabei eine angemessene persönliche Sicherheits- und Schutzausrüstung benutzen.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Folgende Situationen werden als Betriebsstörung betrachtet und in diesen Fällen ist der Eingriff des Kundendienstes notwendig:

- Die Flamme des Brenners ist gelb.
- Rußbildung an den Kochutensilien.
- Die Brenner lassen sich nicht korrekt zünden.
- Die Brenner bleiben nicht gezündet.
- Die Brenner löschen aus, wenn die Türen der Küchenschränke bewegt werden.
- Die Gasventile drehen nur schwer.



Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, den für das Gebiet zuständigen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

VORGEHENSWEISE IM FALL VON STÖRUNGEN

Bevor der zuständige Kundendienst kontaktiert wird, wie folgt vorgehen:

- Überprüfen, ob das Kochfeld korrekt an die Anlage angeschlossen ist;
- Überprüfen, ob das Kochfeld korrekt versorgt wird;
- Die Daten des Geräts mit der Seriennummer vom CE-Schild ablesen und notieren;
- Ein Dokument bereithalten, auf dem das Kaufdatum verzeichnet ist (Rechnung oder Kassenbon).



ACHTUNG!

Während auf die Lösung des Problems gewartet wird, ist es ratsam, das Gerät nicht zu benutzen und es von allen Anlagen zu isolieren, an die es angeschlossen ist.

Nicht versuchen, das Gerät zu ändern oder reparieren.



CAN S.r.l. garantiert Ihnen die maximale Zusammenarbeit und Unterstützung, falls an einem Ihrer Geräte technische oder sonstige Probleme auftauchen.

Für Informationen oder Anfragen an den Kundendienst kontaktieren Sie bitte den Händler in Ihrem Gebiet oder auch direkt **CAN S.r.l.**

WARTUNG UND REINIGUNG



Für das Gerät sind keine spezifischen Wartungsverfahren notwendig, es muss nur regelmäßig und korrekt gereinigt werden.



ACHTUNG!

Bevor die Reinigung vorgenommen wird, sicherstellen, dass der Brenner ausgeschaltet ist. Immer abwarten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

- Das Gerät regelmäßig reinigen, um eine Verschlechterung der Materialien, aus denen die Oberflächen bestehen, zu vermeiden.
- Die Stromzufuhr (falls vorhanden) trennen und die Gaszufuhrhahnschließen, bevor Reinigungstätigkeiten vorgenommen werden oder wenn vorgesehen ist, dass das Gerät für lange Zeit nicht benutzt wird. Sicherstellen, dass alle Drehknöpfe am Ende des Gebrauchs stets in der Position „AUS“ sind.
- Für die Reinigung keine Geräte benutzen, die direkt auf das Kochfeld Dampf oder Wasser ausgeben.



ACHTUNG!

Keine Chlorwasserstoffsäure (handelsübliche Salzsäure und/oder Reinigungsmittel, die Chloride enthalten) auf den Edelstahloberflächen verwenden.



ACHTUNG!

Keine Reinigungsmittel mit scheuernden Pulvern verwenden, sie könnten das Aussehen des Oberflächenfinishes verändern.



Wenn einige besonders saure Substanzen (zum Beispiel Essig, Zitronensaft, usw....) längere Zeit auf dem Gerät bleiben, könnte dadurch die Oberfläche angegriffen werden, sodass dann unschöne Flecken entstehen, die aber den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigen.

ART DER REINIGUNG	BESCHREIBUNG
OBERFLÄCHE AUS EDELSTAHL	Einen weichen Lappen benutzen, der leicht mit einem spezifischen neutralen Reinigungsmittel oder mit warmem Essig getränkt wurde. Mit warmem Wasser nachspülen und abtrocknen. Anmerkung: Für die Anwendungsweise der Reinigungsmittel stets die Anweisungen des jeweiligen Herstellers befolgen).
FLAMMENVERTEILER / KAPPEN	Die Komponenten aus ihrem Sitz nehmen und mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel waschen. Hartnäckiger Schmutz kann von den lackierten Oberflächen entfernt werden, indem ein leicht scheuernder Schwamm und ein fettlösendes Reinigungsmittel verwendet werden, wobei aber aufgepasst werden muss, dass die Oberflächen nicht beschädigt werden. Mit warmem Wasser nachspülen und abtrocknen. Danach die Komponenten wieder sorgfältig montieren.
DREHKNÖPFE	Einen weichen Lappen benutzen, der leicht mit einem neutralen Reinigungsmittel getränkt wurde. Sicherstellen, dass kein Reinigungsmittel unter die Drehknöpfe gelangt. Die Drehknöpfe nicht vom Stift entfernen, an dem sie montiert sind. Anmerkung: Für die Anwendungsweise der Reinigungsmittel stets die Anweisungen des jeweiligen Herstellers befolgen).



ACHTUNG!

Während und nach der Reinigung kontrollieren, dass die Löcher an den Düsen nicht von Schmutz verstopft sind und dass kein Reinigungsmittel unten am Boden der Brennerunterteile zurückbleibt. Sollte dies der Fall sein, müssen die Schmutzpartikel abgesaugt werden, ohne dass flüssige Reinigungsmittel oder Ähnliches verwendet werden.



Nur für Geräte mit Topfträgerrosten aus Edelstahl oder aus verchromten Eisen: Die (fortlaufende) Brünierung der Roste ist dem normalen Gebrauch des Geräts zuzuschreiben und beeinträchtigt die Leistungen nicht.

Nach der Reinigung sicherstellen, dass die Topfträgerroste wieder korrekt montiert sind und nicht verwechselt und/oder falschen Brennern zugeordnet wurden. Die Topfträgerroste müssen stets stabil sein und ohne zu wackeln auf dem Kochfeld aufliegen, sie müssen fest in den entsprechenden Befestigungssitzen angeordnet sein.

LANGE ZEITEN, IN DENEN DAS GERÄT NICHT VERWENDET WIRD

Wenn vorgesehen ist, dass das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird (mehr als 2-3 Wochen), wie folgt vorgehen:

- Das Gerät sorgfältig reinigen;
- Die Strom- und Gaszufuhr auf sichere Art trennen.

ENTSORGUNG



Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Gerät an eigens dafür vorgesehene Sammelstellen gebracht werden muss. Geräte mit diesem Symbol dürfen nicht mit dem normalen Siedlungsabfall zusammen entsorgt werden.



ACHTUNG!

Eine nicht gesetzmäßige Entsorgung des Geräts bewirkt, dass die von der geltenden Gesetzgebung vorgesehenen Strafen angewendet werden.

Stets die im betreffenden Land geltenden Vorschriften einhalten. Das für die Entsorgung vorgesehene Gerät unbrauchbar machen, indem die Stromversorgungskabel abgeschnitten werden.

GARANTIE

Es gelten die gesetzlich vorgesehenen Garantiebedingungen. Falls das Gerät defekt ist, muss das nächste Kundendienstzentrum oder der betreffende Händler kontaktiert werden.

Für die Reparatur des Geräts müssen die folgenden Unterlagen geschickt werden:

- Kopie der Rechnung mit dem Datum, an dem das Gerät erworben wurde;
- Beschreibung des Defekts.



ERSATZTEILE



ACHTUNG!

Nur Originalersatzteile verwenden. Der Gebrauch von Bauteilen, die nicht denjenigen vom Hersteller entsprechen, führt zum Verfall der Garantie und kann Schäden an Personen und am Gerät selbst verursachen.



ACHTUNG!

Der Austausch muss durch autorisiertes und qualifiziertes Personal vorgenommen werden.



Um die Ersatzteile leicht ermitteln zu können, ist es ratsam, die unten angegebene Tabelle zu lesen und die Explosionszeichnungen im Absatz „**Beschreibung**“ anzusehen.

ERSATZTEILE - FL13XX



Die Spalte "**Pos.**" bezieht sich auf die Explosionszeichnung "**Typ FL13XX**" auf Seite 169.

VERSION P - PIEZOZÜNDUNG

CODE KOMPONENTE	Pos.	KOMPONENTE
2000008	4	Scharnier für Glasdeckel
3000506	3	Glasdeckel FL1323 - FL1324
3000083	22	Hohe Gummihülse für Topfträgerrost
3000074	1	Drahtrost für Brenner SR
3000454	6	Silentblock Ø 15
4000026	29	Befestigungssäule Deckel 2. Serie
4000170	2	Kabeldurchführung Glasdeckel
4000224	7	Schwarze Abdeckkappe für Schraube
4000260	23	Schwarzer/verchromter Drehknopf 34 für CU
4000031	30	Universalmutter für Thermoelement
4000069	28	Thermoelement für Magnethahn fast-on
4000024	17	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie SR
4000019	18	Deckel Ø 75 Brenner 2. Serie SR, gelocht und lackiert
3000826	5	Kappe für Sacklöcher Ø 5,5 PE schwarz
4000318	21	Schraube TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	PZD-Schraube für Befestigung Kochfeld
7000138	-	Etikett Flamme Glasdeckel
4000253	26	Piezozündung, kurz, 18 x 1,5 mm
4000232	27	Zündkerze Brenner L 350
4000137	31	Klammer für Zündkerze
4000034	-	Massekabel
4000229	32	Zylinderkopfschraube 5 x 6 für Befestigung Scharnier und Silentblock
3000541	25	Etikett Bedienfeld

VERSION E - ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG

CODE KOMPONENTE	Pos.	KOMPONENTE
4000319	-	Einpolige Zündtaste - ø 18 mm
2000147	-	Bausatz Funkenerzeuger 12 V + Montagebügel
4000168	-	Universalkabel Zündung (-)

4000169	-	IGN-Kabel Zündung L320
4000297	-	IGN-Kabel Zündung 2 (+)
4000232	-	Zündkerze Brenner L350
4000137	-	Klammer für Zündkerze
3000541	25	Etikett Bedienfeld

ERSATZTEILE - FL14XX



Die Spalte **"Pos."** bezieht sich auf die Explosionszeichnung **"Typ FL14XX"** auf Seite 170.

VERSION P - PIEZOZÜNDUNG

CODE KOMPONENTE	Pos.	KOMPONENTE
2000008	4	Scharnier für Glasdeckel
3000505	3	Glasdeckel FL1400 - FL1410
3000410	3	Glas RECHTS - FL1401 - FL1402
3000411	3	Glas LINKS - FL1401 - FL1402
3000072	22	Niedrige Gummihülse für Topfträgerrost
3000401	1	Einteiliger Topfträgerrost aus lackiertem Draht Ø 4,8 - FL1400 - FL1401 - FL1402 - FL1410
3000454	6	Silentblock Ø 15
4000026	29	Befestigungssäule Deckel 2. Serie
4000170	2	Kabeldurchführung Glasdeckel
4000224	7	Schwarze Abdeckkappe für Schraube
4000260	23	Schwarzer/verchromter Drehknopf 34 für CU
4000031	30	Universalmutter für Thermoelement
4000069	28	Thermoelement für Magnethahn fast-on
4000025	19	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie AUX
4000021	20	Deckel Ø 55 Brenner 2. Serie AUX, gelocht und lackiert
4000024	17	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie SR
4000019	18	Deckel Ø 75 Brenner 2. Serie SR, gelocht und lackiert
3000826	5	Kappe für Sacklöcher Ø 5,5 PE schwarz
4000318	21	Schraube TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	PZD-Schraube für Befestigung Kochfeld
7000138	-	Etikett Flamme Glasdeckel
4000253	26	Piezozündung, kurz, 18 x 1,5 mm
4000232	27	Zündkerze Brenner L 350
4000137	31	Klammer für Zündkerze
4000034	-	Massekabel
4000229	32	Zylinderkopfschraube 5 x 6 für Befestigung Scharnier und Silentblock
3000520	25	Etikett Bedienfeld

VERSION E - ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG

CODE KOMPONENTE	Pos.	KOMPONENTE
4000319	-	Einpolige Zündtaste - ø 18 mm
2000147	-	Bausatz Funkenerzeuger 12 V + Montagebügel
4000168	-	Universalkabel Zündung (-)
4000169	-	IGN-Kabel Zündung L320
4000297	-	IGN-Kabel Zündung 2 (+)
4000232	-	Zündkerze Brenner L350
4000137	-	Klammer für Zündkerze
3000520	25	Etikett Bedienfeld

ERSATZTEILE - FL17XX



Die Spalte **"Pos."** bezieht sich auf die Explosionszeichnung **"Typ FL17XX"** auf Seite 171.

VERSION P - PIEZOZÜNDUNG

CODE KOMPONENTE	Pos.	KOMPONENTE
2000008	4	Scharnier für Glasdeckel
3000078	3	Einteiliges Glas für FL1770
3000079	3	Einteiliges Glas für FL1780
3000447	3	Glas LINKS für FL1765
3000448	3	Glas RECHTS für FL1765
3000450	3	Glas LINKS für FL1766
3000449	3	Glas RECHTS für FL1766
3000083	22	Hohe Gummihülse für Topfträgerrost
3000073	1	Drahtrost für Brenner AUX
3000074	1	Drahtrost für Brenner SR
4000026	29	Befestigungssäule Deckel 2. Serie
4000170	2	Kabeldurchführung Glasdeckel
4000224	7	Schwarze Abdeckkappe für Schraube
4000008	23	Schwarzer Standarddrehknopf
4000031	30	Universalmutter für Thermoelement
4000069	28	Thermoelement für Magnethahn fast-on
4000025	19	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie AUX
4000021	20	Deckel Ø 55 Brenner 2. Serie AUX, gelocht und lackiert
4000024	17	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie SR
4000019	18	Deckel Ø 75 Brenner 2. Serie SR, gelocht und lackiert
4000318	21	Schraube TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	PZD-Schraube für Befestigung Kochfeld
7000138	-	Etikett Flamme Glasdeckel
4000253	26	Piezozündung, kurz, 18 x 1,5 mm
4000232	27	Zündkerze Brenner L 350
4000137	31	Klammer für Zündkerze
4000034	-	Massekabel
4000229	32	Zylinderkopfschraube 5 x 6 für Befestigung Scharnier und Silentblock

VERSION E - ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG

CODE KOMPONENTE	Pos.	KOMPONENTE
4000319	-	Einpolige Zündtaste - ø 18 mm
2000147	-	Bausatz Funkenerzeuger 12 V + Montagebügel
4000168	-	Universalkabel Zündung (-)
4000169	-	IGN-Kabel Zündung L320
4000297	-	IGN-Kabel Zündung 2 (+)
4000232	-	Zündkerze Brenner L350
4000137	-	Klammer für Zündkerze



182

Handbook for installation, use and maintenance

NOTE





186

Handwritten notes area with horizontal dotted lines.



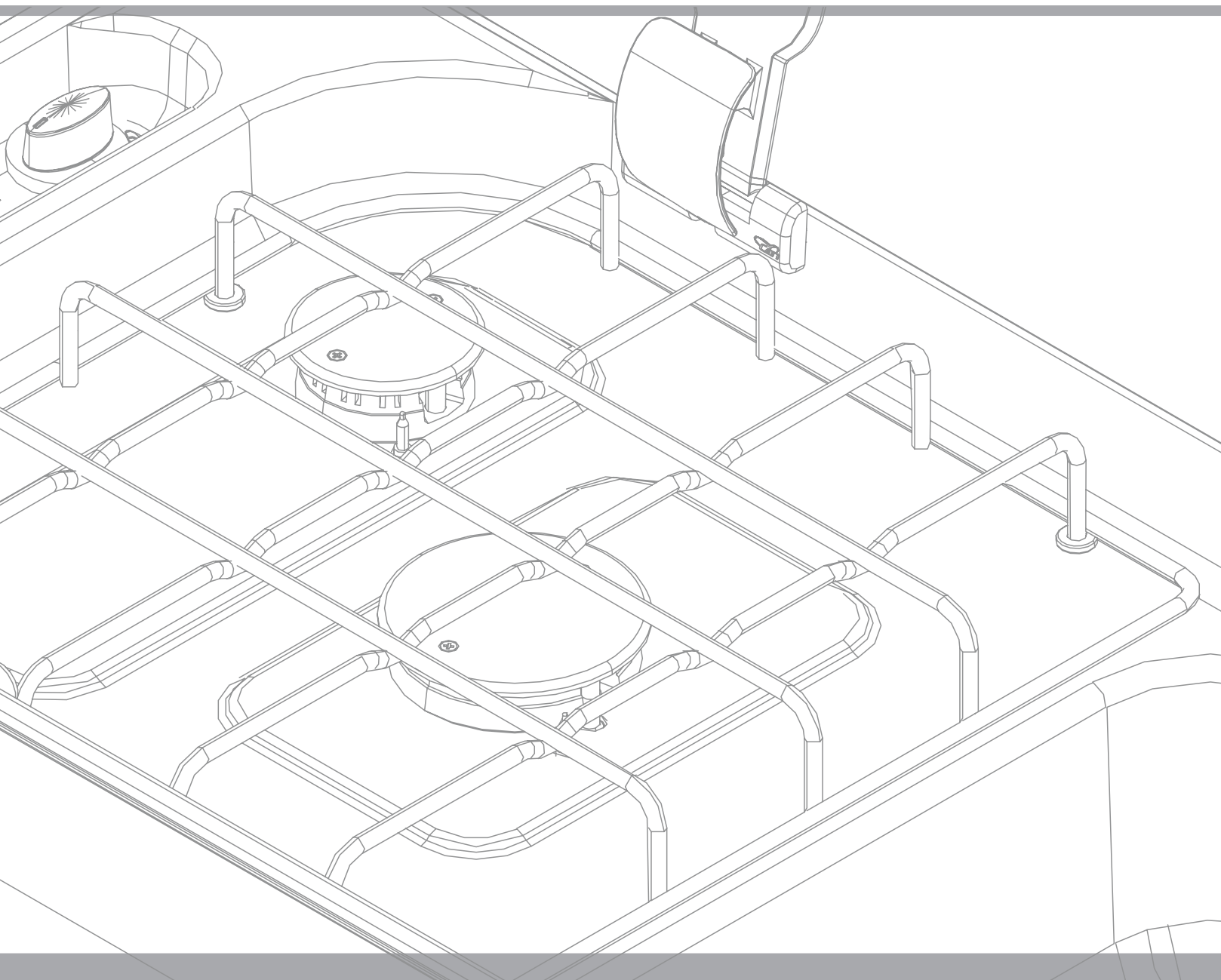
188



NOTE



Handwritten notes area with horizontal dotted lines.



Can[®]