



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**

**FC1346**

**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](mailto:info@cansrl.com)

[www.cansrl.com](http://www.cansrl.com)

**Can**<sup>®</sup>

**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 01/2021

Revisione 01



# 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 CON COPERCHIO IN VETRO DA INCASSO SERIE FC - MODELLI: FC1346-E e FC1346-E-TR

**Soddisfano tutti i requisiti essenziali del regolamento GAR - 2016/426/UE del 09/03/2016, nonché dei seguenti regolamenti:**

- 2011/65/EU Direttiva restrizione uso di determinate sostanze pericolose in apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS)

Tali 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 si dichiara che i prodotti della serie FC 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, 01/09/2020

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

# SOMMARIO

<b>SCHEDA TECNICA: FC1346</b>	<b>6</b>
-------------------------------	----------

<b>SCHEDA TECNICA: FC1346-E-TR</b>	<b>8</b>
------------------------------------	----------

<b>INFORMAZIONI PRELIMINARI GENERALI</b>	<b>10</b>
--	-----------



AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA	10
USO PREVISTO	11
OBBLIGHI E DIVIETI	11
OBBLIGHI	11
DIVIETI	12
IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIATURA	13
RICEZIONE DELL'APPARECCHIATURA	14
CONTROLLO E MOVIMENTAZIONE	14
SMALTIMENTO DELL'IMBALLO	14

<b>ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE</b>	<b>15</b>
--------------------------------------	-----------



LOCALE DI INSTALLAZIONE	15
CARATTERISTICHE DEL LOCALE DI INSTALLAZIONE	15
SCARICO FUMI	15
INSTALLAZIONE SU STRUTTURA DI SOSTEGNO	16
FORO DI INCASSO	16
DISTANZE DI SICUREZZA	16
POSIZIONAMENTO DELL'APPARECCHIATURA	17
COLLEGAMENTO GAS	18
CATEGORIE DI GAS	18
REQUISITI TUBI DI COLLEGAMENTO	18
PROCEDURA DI COLLEGAMENTO GAS	19
CASISTICA GUASTI DOPO L'INSTALLAZIONE	20

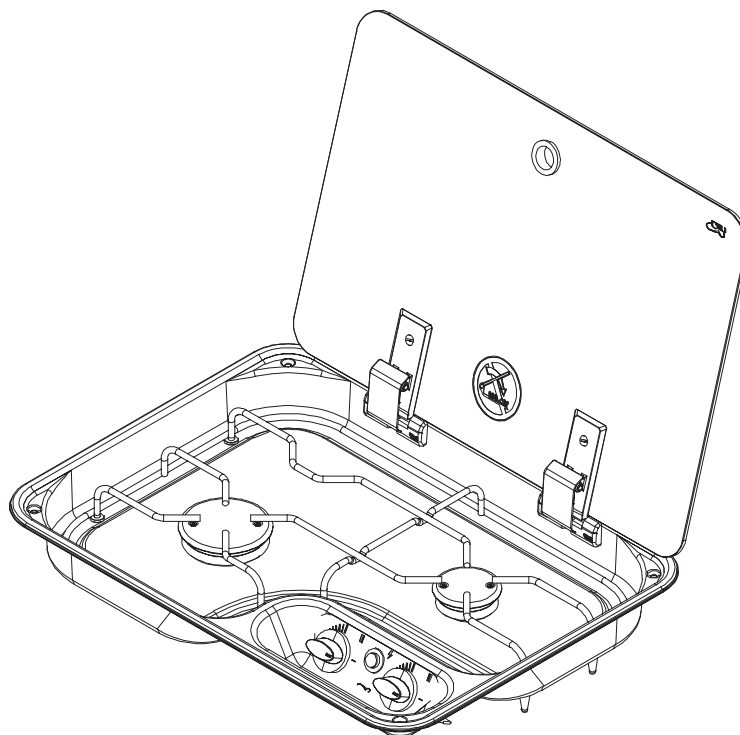
**ISTRUZIONI PER L'USO**
**21**


DESCRIZIONE	21
AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE L'USO	24
USO	24
ACCENSIONE DEI BRUCIATORI	25
REGOLAZIONE DELLA FIAMMA	26
COTTURA O RISCALDAMENTO DI ALIMENTI	26
SPEGNIMENTO BRUCIATORE	27
ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO	27
PROCEDURE IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO	27
MANUTENZIONE E PULIZIA	28
LUNGI PERIODI DI INATTIVITÀ	29
SMALTIMENTO	29
GARANZIA	29

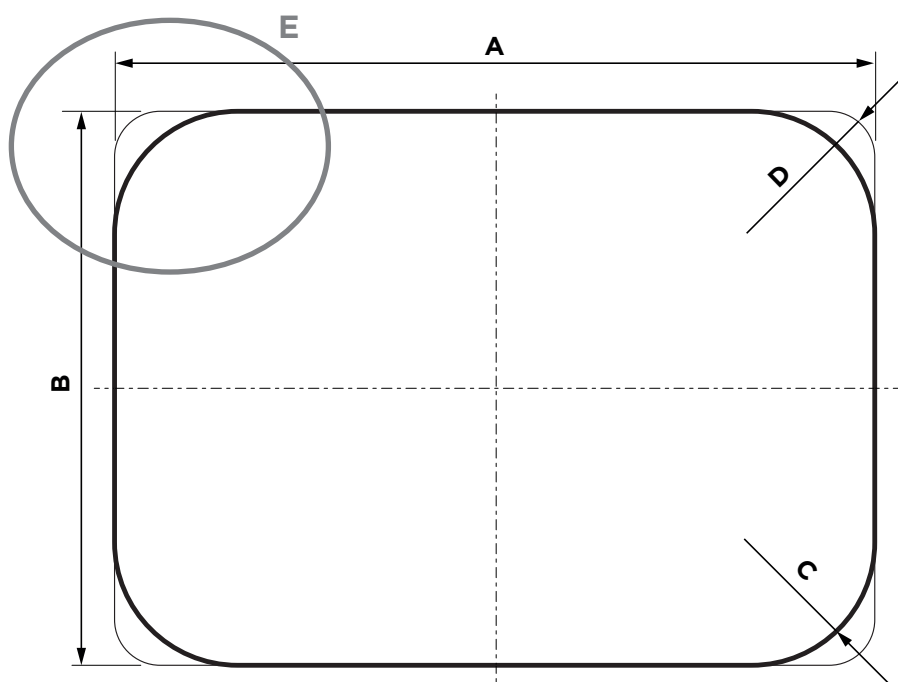
**RICAMBI**
**30**


RICAMBI - FC1346-E	30
RICAMBI - FC1346-E-TR	31

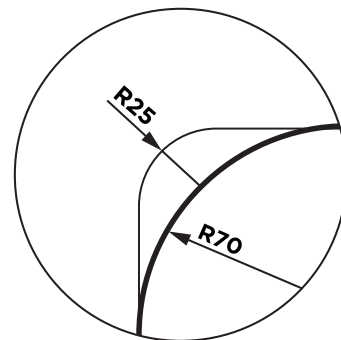
# SCHEMA TECNICA: FC1346



## FORO DA INCASSO FC1346



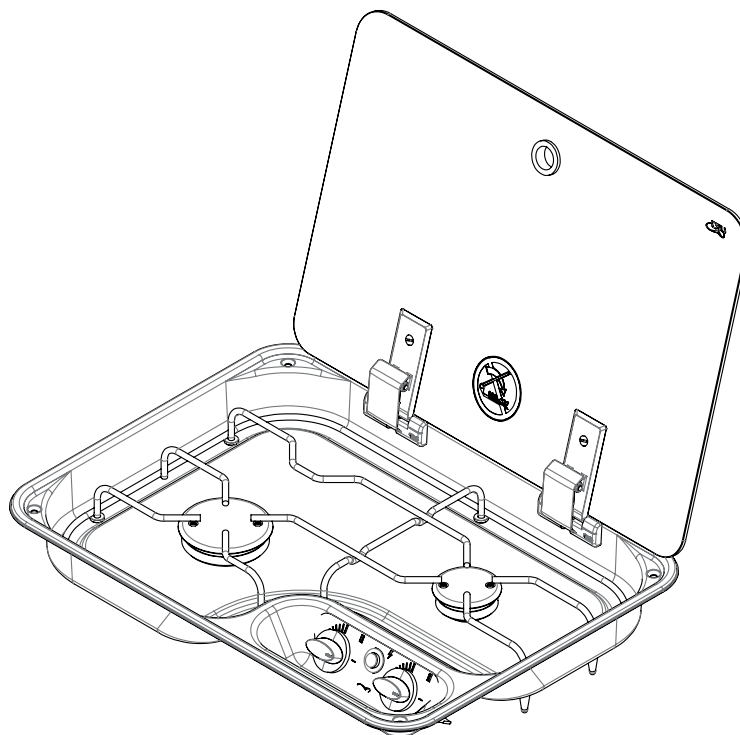
Dettaglio E



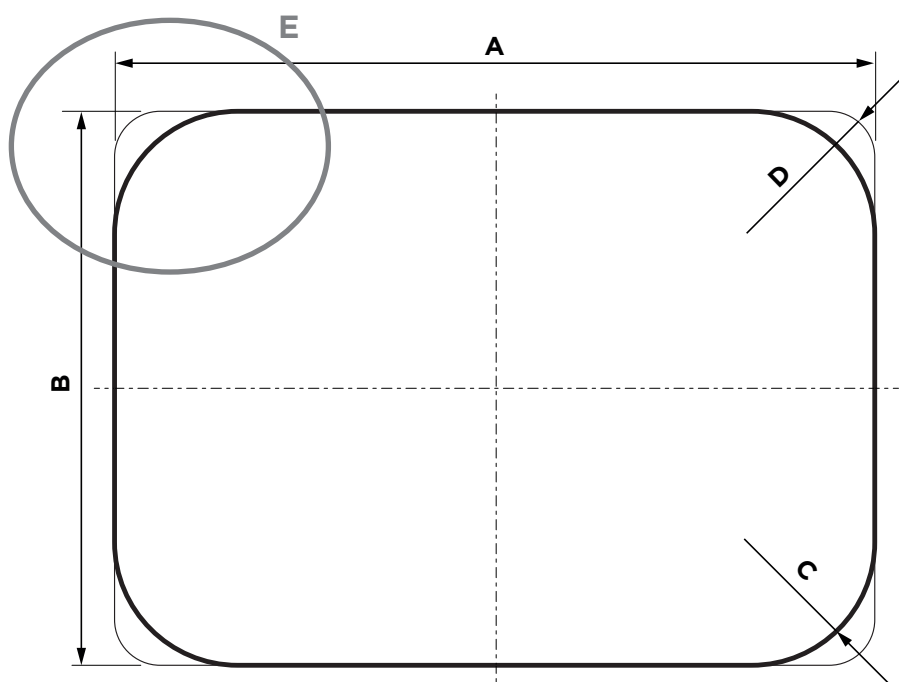
## SCHEDA TECNICA: FC1346

<b>Dimensioni</b>	Lunghezza 460 mm Profondità 335 mm Altezza 48 mm (zona cottura) 80 mm (zona rubinetti) Peso 4,5 kg
<b>Piano Cottura</b> rubinetto dritto bypass Ø 0,36 mm (AUX) rubinetto dritto bypass Ø 0,40 mm (SR)	Valori nominali: 1 x bruciatore AUSILIARIO (AUX) Pn 1,00 kW - iniettore ø 0.50 mm - consumo 73,00 g/h 1 x bruciatore SEMIRAPIDO (SR): Pn 1,70 kW - iniettore ø 0.65 mm - consumo 124,0 g/h Potenza nominale totale: 2.70 kW Consumo nominale totale: 197.00 g/h
<b>Classe Dispositivo</b> (EN 30-1-1 4.3)	CLASSE 3 - Piano cottura da incasso
<b>Categoria Dispositivo</b> (EN 30-1-1 4.2.2.4)	CATEGORIA I
<b>Famiglia Gas ammessi</b> (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GAS DELLA TERZA FAMIGLIA <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I3 B/P</li> <li>▪ I3+</li> </ul>
<b>Alimentazione Gas</b>	CATEGORIA I3 B/P <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butano (G30) 30 mbar</li> <li>▪ Propano (G31) 30 mbar</li> </ul> CATEGORIA I3+ <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butano (G30) 28-30 mbar</li> <li>▪ Propano (G31) 37 mbar</li> </ul>
<b>Connessione Elettrica</b> (solo per versione "E" con accensione elettronica)	COLLEGAMENTO ELETTRICO IN BASSISSIMA TENSIONE - 12V / DC
<b>Accensione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ S (MANUALE) - con utilizzo di accenditore esterno</li> <li>▪ P (PIEZOELETRICA) - con accenditore piezoelettrico ad azionamento manuale</li> <li>▪ E (ELETTRONICA) - GENERATORE 12 V/DC - SCINTILLA - 10Kv @ 30 pF</li> </ul>
<b>Connessione Gas</b>	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
<b>Capillari Gas</b>	Tubi capillari in rame: Ø 4 mm - spessore 0,5 mm Tubi capillari in alluminio: Ø 4 mm - spessore 0,8 mm
<b>Materiali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Acciaio inox AISI 304</li> <li>▪ Vetro</li> <li>▪ Ferro cromato</li> <li>▪ Zama</li> <li>▪ Ottone</li> <li>▪ Rame</li> <li>▪ Acciaio zincato</li> <li>▪ Lega alluminio</li> <li>▪ Acciaio smaltato</li> <li>▪ Epdm</li> </ul>
<b>Dichiarazione di Conformità</b> (GAR 2016/426/CE)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ assenza amianto</li> <li>▪ materiali idonei secondo capitoli 2 e 3 (Allegato I)</li> <li>▪ non sono presenti saldature con punto di fusione inferiore a 450°C</li> <li>▪ non sono stati usati materiali infiammabili</li> <li>▪ i materiali sono idonei rispetto alle esigenze del capitolo 3.7</li> </ul>

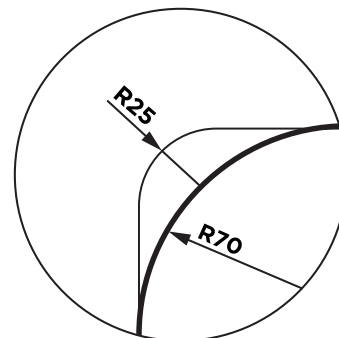
# SCHEMA TECNICA: FC1346-E-TR



## FORO DA INCASSO FC1346



Dettaglio E





## SCHEDA TECNICA: FC1346-E-TR

<b>Dimensioni</b>	Lunghezza 460 mm Profondità 335 mm Altezza 48 mm (zona cottura) 80 mm (zona rubinetti) Peso 4,5 kg
<b>Piano Cottura</b> rubinetto dritto bypass Ø 0,36 mm (AUX) rubinetto dritto bypass Ø 0,40 mm (SR)	Valori nominali: 1 x bruciatore AUSILIARIO (AUX) Pn 1,00 kW - iniettore ø 0.50 mm - consumo 73,00 g/h 1 x bruciatore SEMIRAPIDO (SR): Pn 1,70 kW - iniettore ø 0.65 mm - consumo 124,0 g/h Potenza nominale totale: 2.70 kW Consumo nominale totale: 197.00 g/h
<b>Classe Dispositivo</b> (EN 30-1-1 4.3)	CLASSE 3 - Piano cottura da incasso
<b>Categoria Dispositivo</b> (EN 30-1-1 4.2.2.4)	CATEGORIA I
<b>Famiglia Gas ammessi</b> (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GAS DELLA TERZA FAMIGLIA <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I3 B/P</li> <li>▪ I3+</li> </ul>
<b>Alimentazione Gas</b>	CATEGORIA I3 B/P <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butano (G30) 30 mbar</li> <li>▪ Propano (G31) 30 mbar</li> </ul> CATEGORIA I3+ <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butano (G30) 28-30 mbar</li> <li>▪ Propano (G31) 37 mbar</li> </ul>
<b>Connessione Elettrica</b> (solo per versione "E" con accensione elettronica)	COLLEGAMENTO ELETTRICO IN BASSISSIMA TENSIONE - 12V / DC
<b>Accensione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ S (MANUALE) - con utilizzo di accenditore esterno</li> <li>▪ P (PIEZOELETRICA) - con accenditore piezoelettrico ad azionamento manuale</li> <li>▪ E (ELETTRONICA) - GENERATORE 12 V/DC - SCINTILLA - 10Kv @ 30 pF</li> </ul>
<b>Connessione Gas</b>	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 predisposta con ogiva e dado M13x1,5
<b>Capillari Gas</b>	Tubi capillari in rame: Ø 4 mm - spessore 0,5 mm Tubi capillari in alluminio: Ø 4 mm - spessore 0,8 mm
<b>Materiali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Acciaio inox AISI 304</li> <li>▪ Vetro</li> <li>▪ Ferro cromato</li> <li>▪ Zama</li> <li>▪ Ottone</li> <li>▪ Rame</li> <li>▪ Acciaio zincato</li> <li>▪ Lega alluminio</li> <li>▪ Acciaio smaltato</li> <li>▪ Epdm</li> </ul>
<b>Dichiarazione di Conformità</b> (GAR 2016/426/CE)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ assenza amianto</li> <li>▪ materiali idonei secondo capitoli 2 e 3 (Allegato I)</li> <li>▪ non sono presenti saldature con punto di fusione inferiore a 450°C</li> <li>▪ non sono stati usati materiali infiammabili</li> <li>▪ i materiali sono idonei rispetto alle esigenze del capitolo 3.7</li> </ul>



## 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](http://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.


**ATTENZIONE!**

Non utilizzare l'apparecchiatura in ambienti esterni.


**ATTENZIONE!**

Non utilizzare questo apparecchio per il riscaldamento di ambienti.

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


**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 ventilazione ed aerazione 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 frittute.

## 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 tipologiche/funzionali,
- gli estremi della certificazione e della marcatura CE.

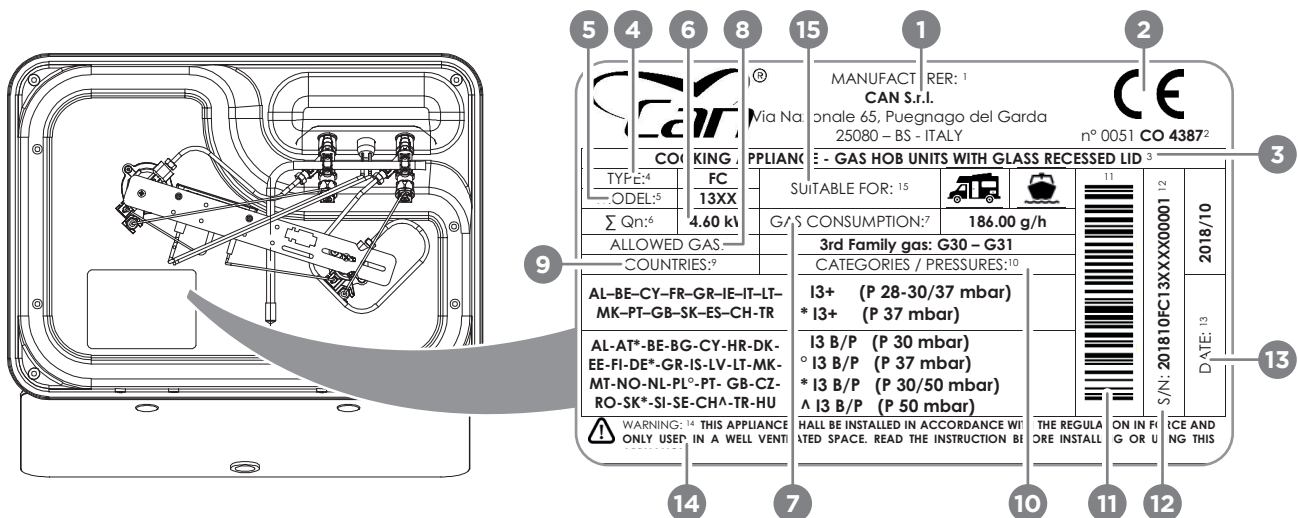


**La marcatura CE attesta che il prodotto soddisfa i requisiti del Regolamento UE 2016/426 sugli apparecchi che bruciano carburanti gassosi.**



**ATTENZIONE!**

**La targhetta di identificazione non deve essere rimossa.**



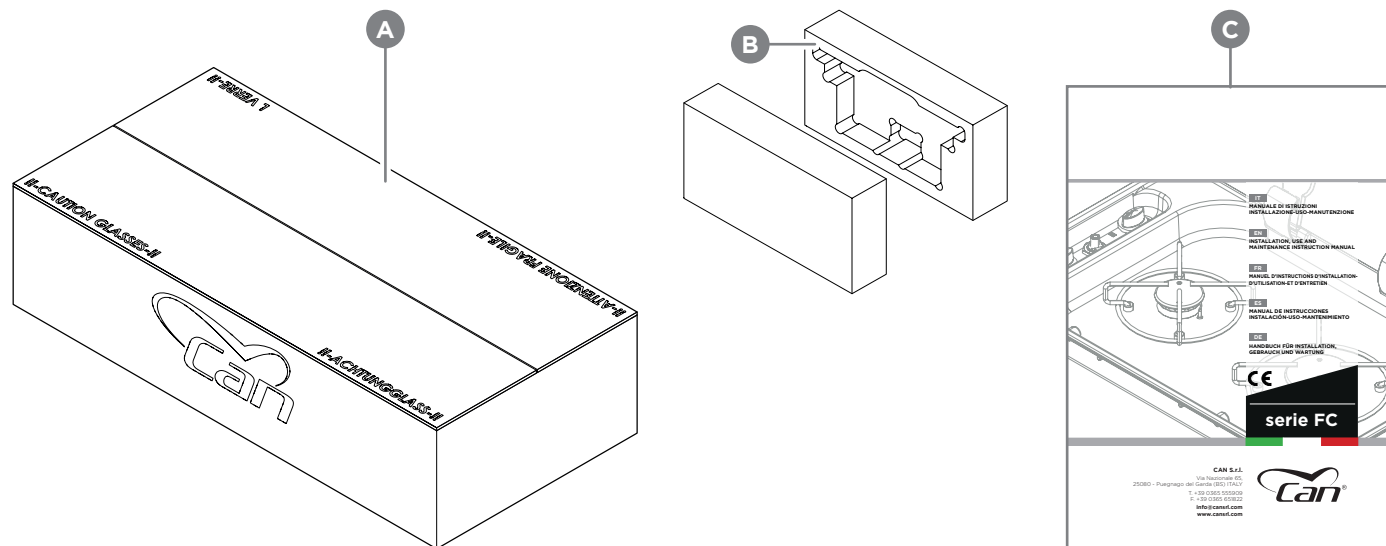
POS.	CAMPO	DESCRIZIONE
1	<b>COSTRUTTORE</b>	Campo contenete i riferimenti al produttore dei dispositivi ed all'ubicazione dell'unità produttiva (inserimento di riferimenti al marchio commerciale o logo del produttore).
2	<b>CERTIFICATO CE</b>	PIN - Numero certificato CE
3	<b>DESCRIZIONE</b>	Descrizione/nomenclatura del dispositivo
4	<b>TIPO</b>	Serie del dispositivo
5	<b>MODELLO</b>	Modello del dispositivo
6	<b>POTENZA TOTALE</b>	Sommatoria delle potenze nominali dei bruciatori installati (dato espresso in kW)
7	<b>CONSUMO TOTALE</b>	Consumo totale massimo di gas del dispositivo (espresso in grammi/ora)
8	<b>ALIMENTAZIONE GAS</b>	Tipologie di gas ammessi per l'alimentazione del dispositivo (riferimenti alla normativa EN 437 e EN 30-1-1)
9	<b>PAESI DI UTILIZZO</b>	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	<b>CATEGORIE E PRESSIONI CONSENTITE</b>	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	<b>CODICE A BARRE o QR CODE</b>	Codice a barre o QR Code univoco del dispositivo
12	<b>NUMERO SERIALE</b>	Numero seriale univoco del dispositivo
13	<b>DATA DI PRODUZIONE</b>	Data di produzione del dispositivo
14	<b>MESSAGGI DI ALLERTA</b>	Messaggio di allerta per installatore ed utilizzatore del prodotto (riferimenti alla EN 30-1-1)
15	<b>ALTRI LUOGHI DI INSTALLAZIONE</b>	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)**, e gli eventuali accessori se previsti.



## 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, i luoghi ed i locali di installazione devono essere idonei e rispondere alle norme di sicurezza in vigore nel Paese di utilizzo o devono essere conformi alle norme tecniche di settore.



### 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 prodotto sia "GAS FREE" e non ci sia pericolo di incendio/esplosione o avvelenamento/soffocamento.



### ATTENZIONE!

Qualora sia presente anche un collegamento elettrico, accertarsi di aver isolato la linea di alimentazione dell'energia 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 da praticare, consultare la seguente tabella e coordinarsi con i disegni della scheda tecnica presenti nella prima parte del presente manuale.

MISURE FORO DA INCASSO				
MODELLO	A [mm]	B [mm]	C [mm]	D [mm]
<b>FC1346</b>	440	320	R 25	R 70
<b>FC1346-E-TR</b>	440	320	R 25	R 70

## DISTANZE DI SICUREZZA

L'apparecchiatura deve essere tenuta ad una determinata distanza dalle pareti laterali, dal pannello posteriore e dai pensili. Consultare la seguente tabella:

DIMENSIONI E DISTANZE MINIME DI SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE					
MODELLO	A min [mm]	B min [mm]	C min [mm]	D min [mm]	E min [mm]
<b>FC1346</b>	50	100	440 + (2xB)	650	110
<b>FC1346-E-TR</b>	50	100	440 + (2xB)	650	110

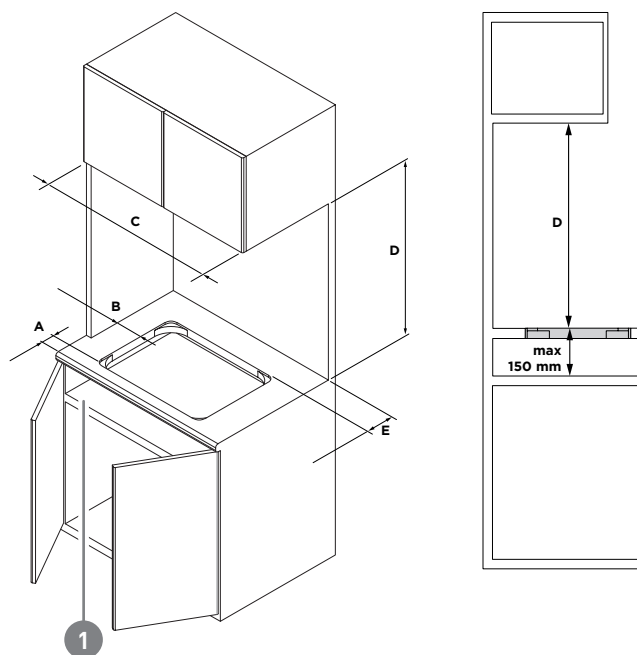
Se l'apparecchiatura sarà incassata sopra ad un forno o a qualsiasi altro elettrodomestico in tensione, è necessario predisporre anche un pannello di separazione come indicato al punto 1.

Ricordarsi di predisporre nel mobilio 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 sui bordi dello stampato (se prevista per questo modello).
2	Posizionare l'apparecchiatura sopra il foro di incasso: verificare la centratura e spingerla contro la struttura di sostegno.
3	Fissare l'apparecchiatura utilizzando le viti autofilettanti del kit di fissaggio in dotazione, avendo cura di inserirle negli appositi fori di fissaggio predisposti in corrispondenza dei 4 angoli del prodotto (munirsi di avvitatore - coppia massima di serraggio 1.2 Nm ).



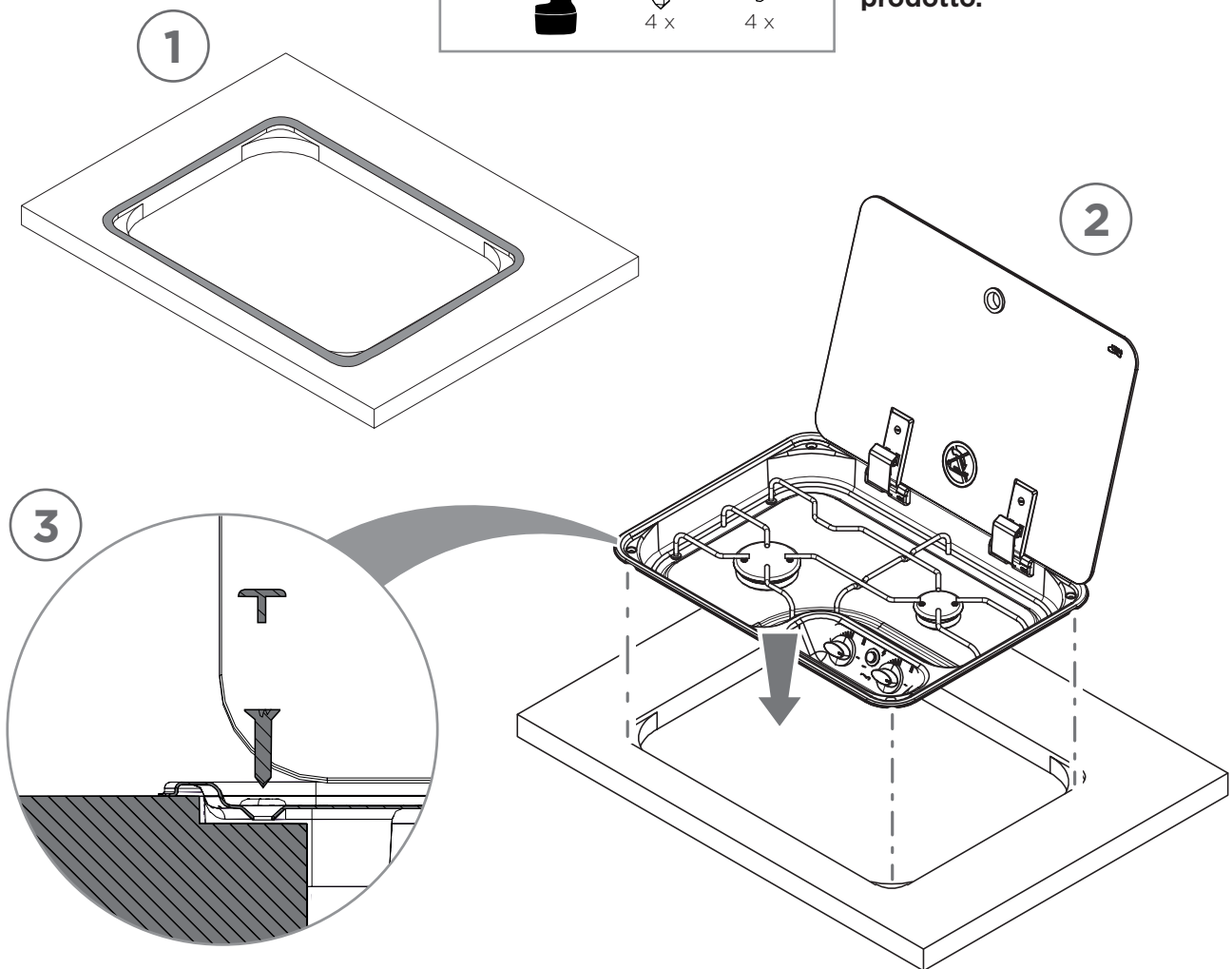
### ATTENZIONE!

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

Prima di eseguire questo tipo di installazione munirsi di tutti gli utensili necessari e oltre che degli idonei DPI.



Utilizzare le viti di fissaggio incluse nel KIT in dotazione al prodotto.



## 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 altresì 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 della flangia di collegamento con il dispositivo cottura, in luogo facilmente accessibile ed ispezionabile, sia presente 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:

CATEGORIE DI GAS E PAESI DI UTILIZZO SECONDO EN 30-1-1 : 2008 + A3:2013		
CATEGORIA DEL GAS E PAESE DI DESTINAZIONE	DENOMINAZIONE GAS	PRESSIONE ESERCIZIO
<b>I3B/P (30)</b> AL-CY-GR-LT-MK-PT-SI-TR AT-BG-HR-DK-EE-FI-DE-IS-LV-MT-NO- NL-RO-SK-SE-HU	Butano (G30) Propano (G31)	30 mbar 30 mbar
<b>I3+ (28-30/37)</b> AL-CY-GR-LT-MK-PT-SI-TR BE-FR-IE-IT-GB-CZ-SK-ES-CH	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.**

L'ultimo tratto della linea di alimentazione del gas all'apparecchio, può essere realizzato anche con idonei tubi di collegamento flessibili (prestare attenzione alle tipologie consentite dalle normative sulla realizzazione degli impianti di bordo). Qualora vengano impegnati tubi flessibili, essi devono:

- essere sempre ispezionabili,
- essere protetti dal contatto con parti calde del piano cottura o di altri elettrodomestici posti nelle immediate vicinanze. (es. coppe, bruciatori, fondo e lati del piano cottura, gruppo gas, ecc...),

- 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 termica e 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

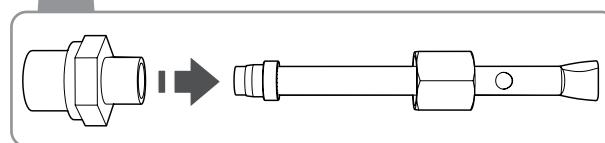
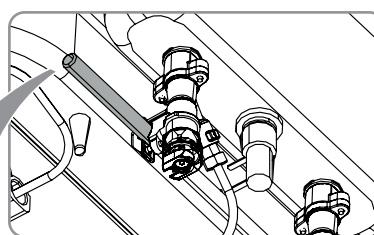
L'apparecchiatura viene fornita con una rampa gas avente una porzione terminale liscia e libera per almeno 30 mm, atta ad ospitare raccordi a compressione idonei. Per eseguire il collegamento del gas, procedere come descritto di seguito:

PASSO	AZIONE
1	Collegare il tubo di $\varnothing$ 8 mm al raccordo a compressione predisposto dall'installatore per il collegamento alla rete di distribuzione gas.
2	Testare il collegamento con idoneo strumento di prova in tenuta o con soluzione liquida.



**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.

(\*). Alcune versioni sono già dotate di dado ed ogiva metallica premontata sulla rampa gas.

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!**

**Durante le operazioni di installazione, collegamento ed utilizzo, il tubo di alimentazione gas dell'apparecchio non dovrà essere soggetto a torsione, trazione o a qualsiasi altra sollecitazione meccanica/termica che ne possa compromettere la tenuta e la resistenza.**



**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.**

## 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
<b>Si avverte odore di gas in prossimità dell'apparecchio</b>	Controllare che i rubinetti gas siano completamente chiusi. Se il problema non è stato risolto, isolare l'apparecchiatura dalla rete gas e richiedere immediatamente assistenza tecnica.
<b>Il flusso del gas sembra irregolare</b>	Controllare che il rubinetto del gas sia completamente aperto.
	Controllare che la rete di alimentazione del combustibile abbia portata adeguata e che la valvola di sezionamento sia completamente aperta.
	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.
<b>Il bruciatore non si accende ma il flusso del gas è regolare</b>	Controllare il tubo flessibile di alimentazione gas sia privo di strozzature/ostruzioni e verificare che l'eventuale valvola di sezionamento dell'impianto sia completamente aperta.
	Controllare che il circuito elettrico del piano (versione provvista di accensione elettronica) sia stato correttamente collegato all'impianto in bassa tensione (12V) di bordo.
	Controllare che tutti gli elementi del circuito elettrico del piano siano correttamente connessi.
	Verificare il corretto funzionamento delle candele e la regolare emissione di scintilla ad ogni azionamento del pulsante dell'accensione elettronica. In caso di non funzionamento/danneggiamento della candele, procurarsi una candele sostitutiva (vedere capitolo <b>"Ricambi"</b> ) ed effettuare la sostituzione.



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



### ATTENZIONE!

**Scollegare sempre l'apparecchiatura dall'impianto gas dopo ogni utilizzo azionando le apposite valvole di sezionamento di impianto.**



## ISTRUZIONI PER L'USO

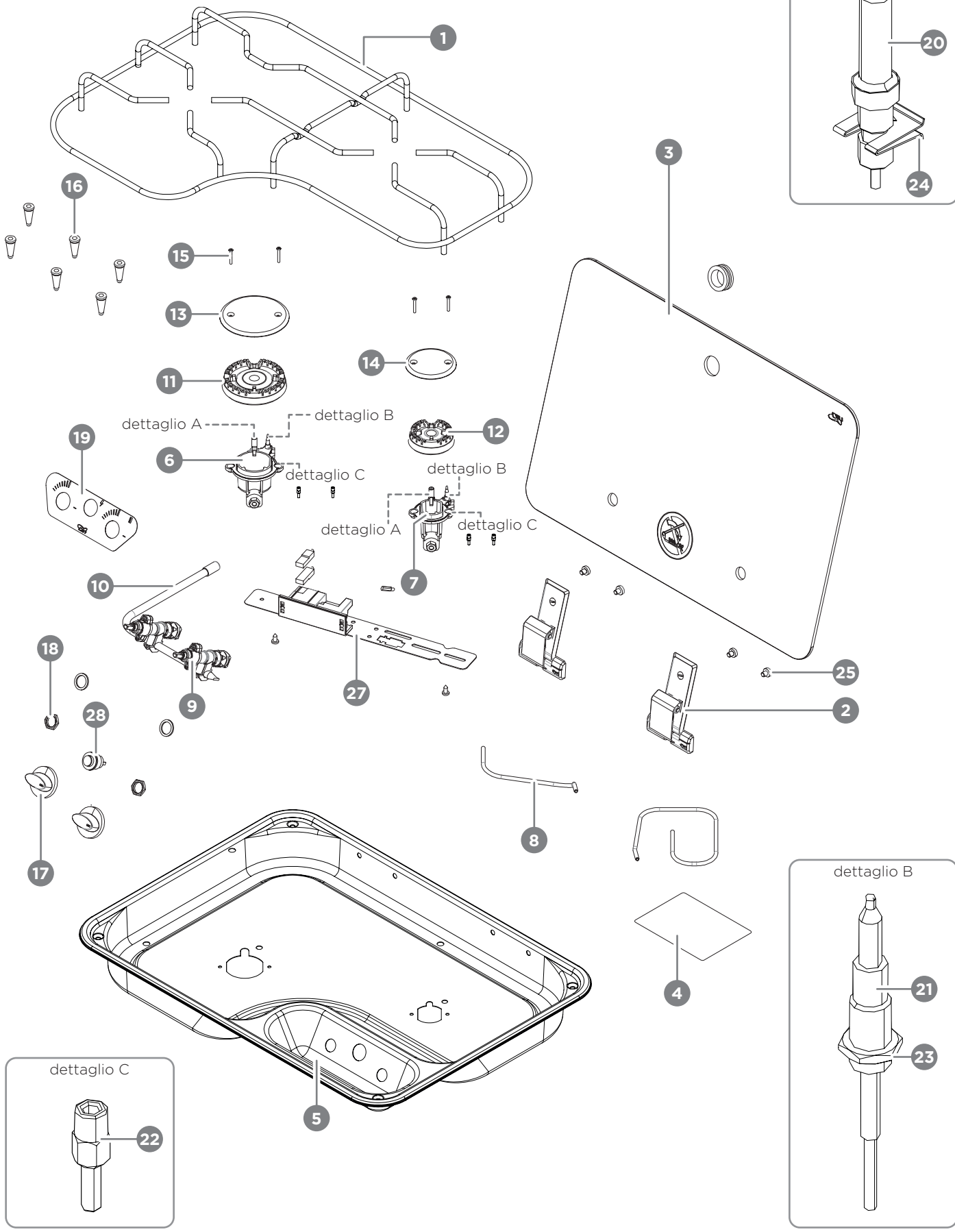
### DESCRIZIONE

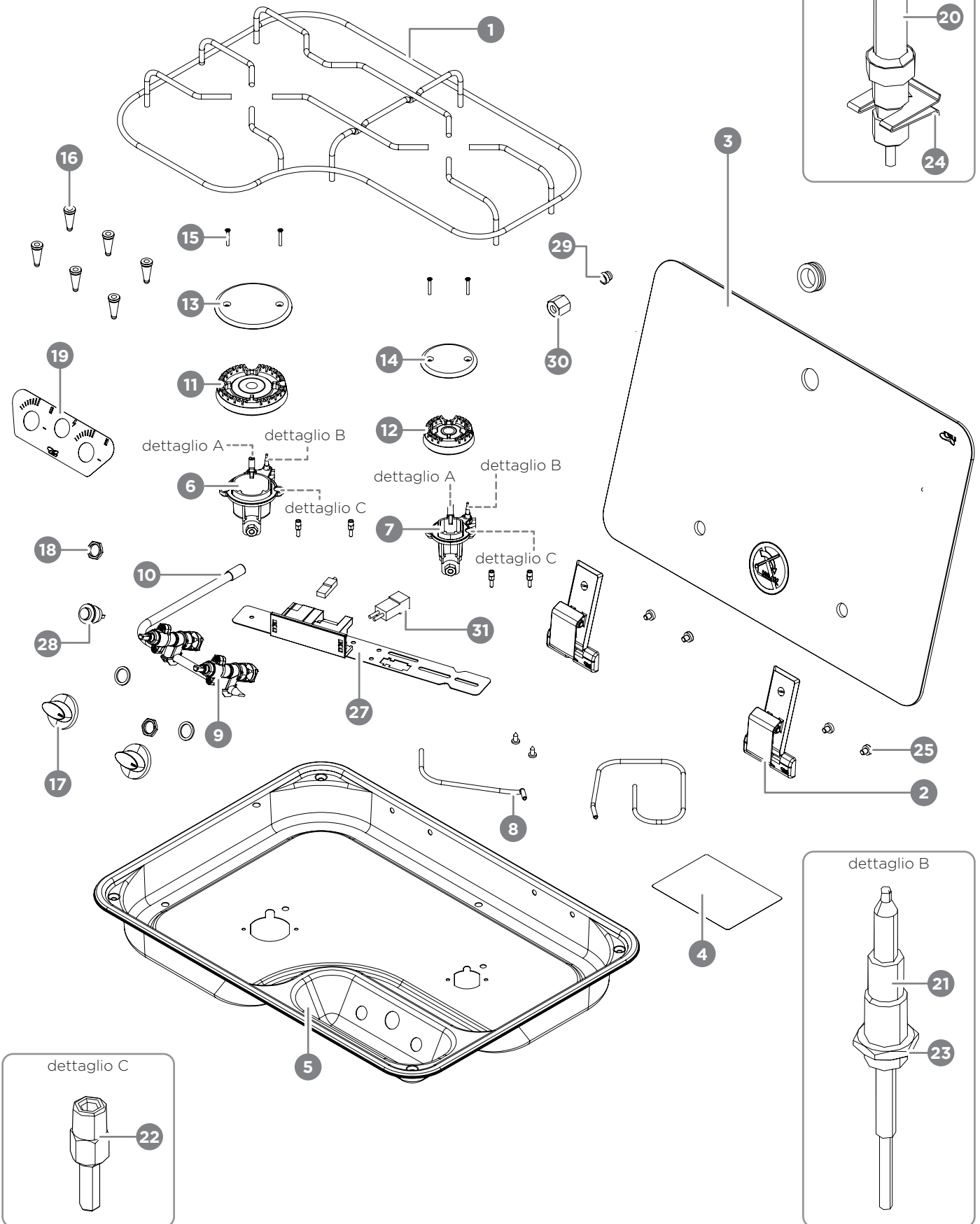


Per l'individuazione e il posizionamento dei componenti elencati in tabella fare riferimento al disegno esploso della pagina seguente.

POS.	COMPONENTE
1	Griglia unica
2	Cerniera per coperchio in vetro
3	Coperchio in vetro
4	Targa CE
5	Stampato metallico
6	Coppa bruciatore SR
7	Coppa bruciatore AUX
8	Tubo capillare gas
9	Rubinetto gas con valvola di sicurezza
10	Rampa gas principale
11	Spartifiamma bruciatore SR
12	Spartifiamma bruciatore AUX
13	Coperchio bruciatore SR
14	Coperchio bruciatore AUX
15	Viti di fissaggio cappellotto e spartifiamma
16	Gommini/Boccole griglia
17	Manopola Bi-Color
18	Dado fissaggio rubinetti gas
19	Etichetta adesiva quadro comandi
20	Candeletta accensione
21	Termocoppia
22	Colonna fissaggio bruciatori
23	Dado fissaggio termocoppia
24	Graffetta di fissaggio candeletta
25	Vite di fissaggio cerniera
26	Vite di fissaggio cerniera
27	Kit generatore di scintilla e cavetteria
28	Pulsante accensione elettronica - generatore di scintilla
29	Dado
30	Ogiva
31	Connettore elettrico

TIPO FC1346-E



**TIPO FC1346-E-TR**


## 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!**



### ATTENZIONE!

**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 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.



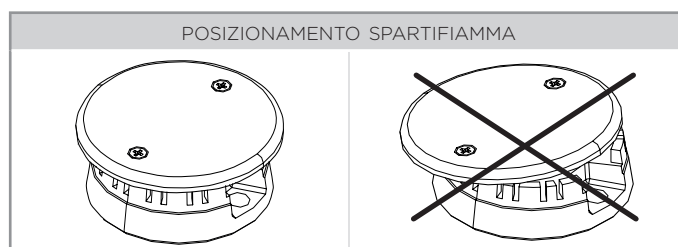
USO DEI BRUCIATORI			
SPENTO			
MAX			
MIN			

## ACCENSIONE DEI BRUCIATORI



### ATTENZIONE!

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

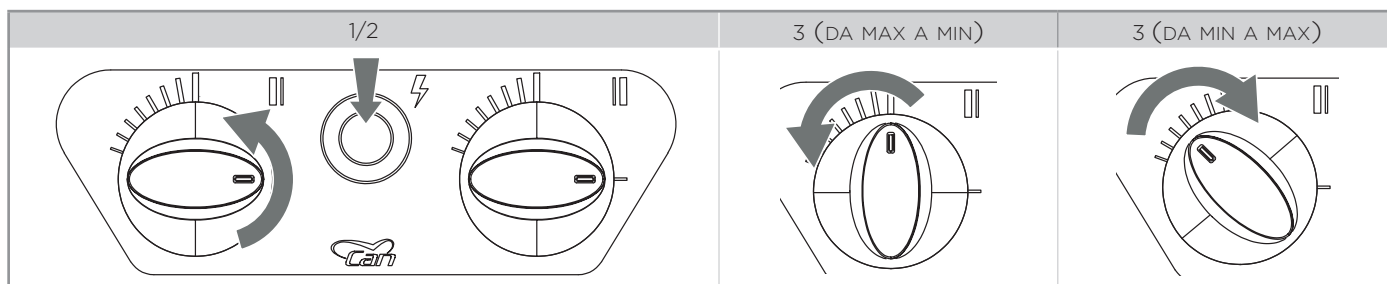


In corrispondenza di ogni manopola è indicato il bruciatore associato.

L'accensione del bruciatore può essere:

- **manuale** con utilizzo di accenditore esterno (sulle versioni S),
- **piezoelettrica** con accenditore piezoelettrico ad azionamento meccanico/manuale (sulle versioni P).
- **elettronica** con pulsante di accensione abbinato a generatore di scintilla (sulle versioni E).

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



PASSO	AZIONE
1	Premere a fondo e ruotare in senso antiorario (fino al simbolo di massimo) la manopola corrispondente al bruciatore che si desidera accendere.
2	Contemporaneamente, premere a fondo il pulsante di accensione interposto tra le manopole dei rubinetti gas: il generatore di scintilla, emetterà una serie ripetuta di impulsi che accenderanno la fiamma.
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.



**ATTENZIONE!**

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".



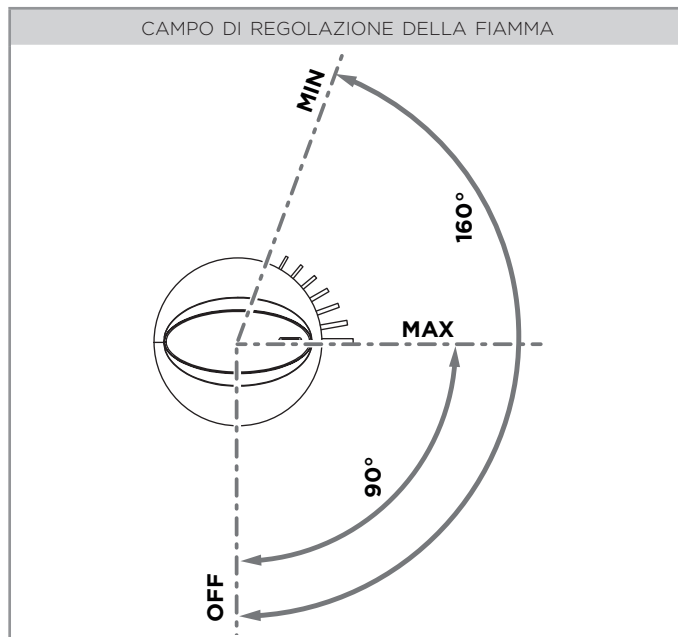
**ATTENZIONE!**

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



**ATTENZIONE!**

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



## COTTURA O RISCALDAMENTO DI ALIMENTI



**ATTENZIONE!**

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

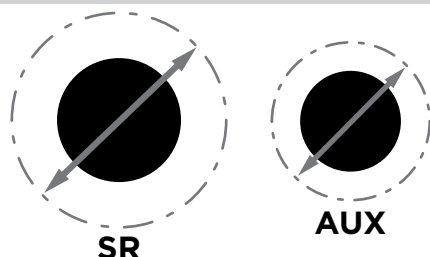
Posizionare la pentola centralmente sul bruciatore acceso, così che sia stabile sulla griglia di appoggio.



**ATTENZIONE!**

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 AMMISSIBILE PER PADELLE E TEGAMI DI COTTURA



	Ø MIN	Ø MAX	
<b>SR</b>	160	220	mm
<b>AUX</b>	80	160	mm

LEGENDA:

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


**ATTENZIONE!**

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



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 o mettersi in contatto con **CAN S.r.l.**

## 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 detersivi contenenti cloruri) sulle superfici inox.**


**ATTENZIONE!**

**Non utilizzare detersivi 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
<b>SUPERFICIE IN ACCIAIO INOX</b>	Utilizzare un panno morbido leggermente imbevuto di detersivo specifico neutro o aceto caldo. Risciacquare con acqua calda e asciugare. <b>Nota:</b> per le modalità d'uso dei prodotti di pulizia seguire le indicazioni del loro produttore).
<b>SPARTIFIAMMA / CAPPELLOTTI</b>	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.

## LUNGI 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 - FC1346-E



La colonna "Pos." fa riferimento al disegno esploso "TIPO FC1346-E" a pagina 22.

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
3001277	3	Vetro coperchio centrale - FC1346
2000350	2	Cerniera per coperchio in vetro
3001279	1	Griglia multibruciatore - FC1346
3000072	16	Boccola in gomma per griglie
4000026	22	Colonna fissaggio coperchio 2° serie
4000344	11	Spartifiamma per bruciatore 2° serie SR
4000347	13	Coperchio ø 75 bruciatore 2° serie SR forato e smaltato
4000343	12	Spartifiamma per bruciatore 2° serie AUX
4000346	14	Coperchio ø 55 bruciatore 2° serie AUX forato e smaltato
4000318	15	Vite TSP + m2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000069	21	Termocoppia L600 per rubinetto magnete fast-on
4000031	23	Dado universale per termocoppia
4000232	20	Candeletta accensione bruciatore L350
4000137	24	Graffetta per candeletta
4000511	17	Manopola nero/cromo ø 34 ribassata 270°
3001343	19	Etichetta adesiva quadro comandi - FC1346
3001344	4	Targa CE - FC1346
4000229	25	Vite TC + M5x6 A2 ISO7045
2000458	27	Kit generatore 2 vie per FC1346-E
4000319	28	Pulsante accensione unipolare 3° - tasto rosso - ø18
4000425	-	Cavo negativo I350
4000297	-	Cavo IGN accensione 2
4000169	-	Cavo IGN accensione I320

## RICAMBI - FC1346-E-TR



La colonna "**Pos.**" fa riferimento al disegno esploso "**TIPO FC1346-E-TR**" a pagina 23.

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
3001277	3	Vetro coperchio centrale - FC1346
2000350	2	Cerniera per coperchio in vetro
3001279	1	Griglia multibruciatore - FC1346
3000072	16	Boccola in gomma per griglie
4000026	22	Colonna fissaggio coperchio 2° serie
4000344	11	Spartifiamma per bruciatore 2° serie SR
4000347	13	Coperchio ø 75 bruciatore 2° serie SR forato e smaltato
4000343	12	Spartifiamma per bruciatore 2° serie AUX
4000346	14	Coperchio ø 55 bruciatore 2° serie AUX forato e smaltato
4000318	15	Vite TSP + m2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000069	21	Termocoppia L600 per rubinetto magnete fast-on
4000031	23	Dado universale per termocoppia
4000232	20	Candeletta accensione bruciatore L350
4000137	24	Graffetta per candeletta
4000511	17	Manopola nero/cromo ø 34 ribassata 270°
3001343	19	Etichetta adesiva quadro comandi - FC1346
3001344	4	Targa CE - FC1346-E-TR
4000229	25	Vite TC + M5x6 A2 ISO7045
2000458	27	Kit generatore 2 vie per FC1346-E
4000319	28	Pulsante unipolare 3A - tasto rosso - foratura ø18
3001176	31	Cavi elettrici con connettore Fast- ON - 2 poli - portamaschio
4000033	30	Ogiva per raccordo compressione
4000032	29	Dado Voss M14x1,5
4000169	-	Cavo IGN accensione I320

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

This is a quality appliance, made in Italy, that reliably and safely accompanies you throughout 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. 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 may cause material damage and jeopardise operation of the appliance.



**GENERAL INFORMATION**

Additional information for installers and users.

**CAN S.r.l.**, as the 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 must be considered as guides and exclusively for explanatory purposes.

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

REVISION INDEX	
Edition 01/2021	Revision 01





# 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

**BUILT-IN GAS HOB WITH GLASS LID**  
**FC SERIES - MODELS: FC1346-E and FC1346-E-TR**


**Meet all the essential requirements of the GAR Directive - 2016/426/EU of 09/03/2016, as well as the following regulations:**

- 2011/65/EU Restriction directive on the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS)

Such 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 the products of the FC series are built according to the specifications of the appliances described in:

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

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

Bassano del Grappa, 01/09/2020

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

# TABLE OF CONTENTS

TECHNICAL DATA SHEET: FC1346

36

TECHNICAL DATA SHEET: FC1346-E-TR

38

GENERAL PRELIMINARY INFORMATION

40



GENERAL SAFETY WARNINGS	40
INTENDED USE	41
OBLIGATIONS AND PROHIBITIONS	41
OBLIGATIONS	41
PROHIBITIONS	42
IDENTIFICATION OF THE APPLIANCE	43
RECEIVING THE APPLIANCE	44
CONTROL AND HANDLING	44
DISPOSING OF THE PACKAGING	44

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

45



INSTALLATION ROOM	45
FEATURES OF INSTALLATION ROOM	45
FLUE GAS EXHAUST	45
INSTALLATION ON SUPPORT STRUCTURE	46
RECESSED HOLE	46
SAFETY DISTANCES	46
POSITIONING THE APPLIANCE	47
GAS CONNECTION	48
GAS CATEGORIES	48
CONNECTION PIPE REQUIREMENTS	48
GAS CONNECTION PROCEDURE	49
TROUBLESHOOTING AFTER INSTALLATION	50

## INSTRUCTIONS FOR USE

51



DESCRIPTION	51
SAFETY WARNINGS DURING USE	54
USE	54
LIGHTING THE BURNERS	55
ADJUSTING THE FLAME	56
COOKING OR WARMING UP FOOD	56
SWITCHING OFF THE BURNER	57
OPERATING FAULTS	57
WHAT TO DO IN CASE OF MALFUNCTIONING	57
MAINTENANCE AND CLEANING	58
LONG IDLE PERIODS	59
WASTE DISPOSAL	59
WARRANTY	59

## SPARE PARTS

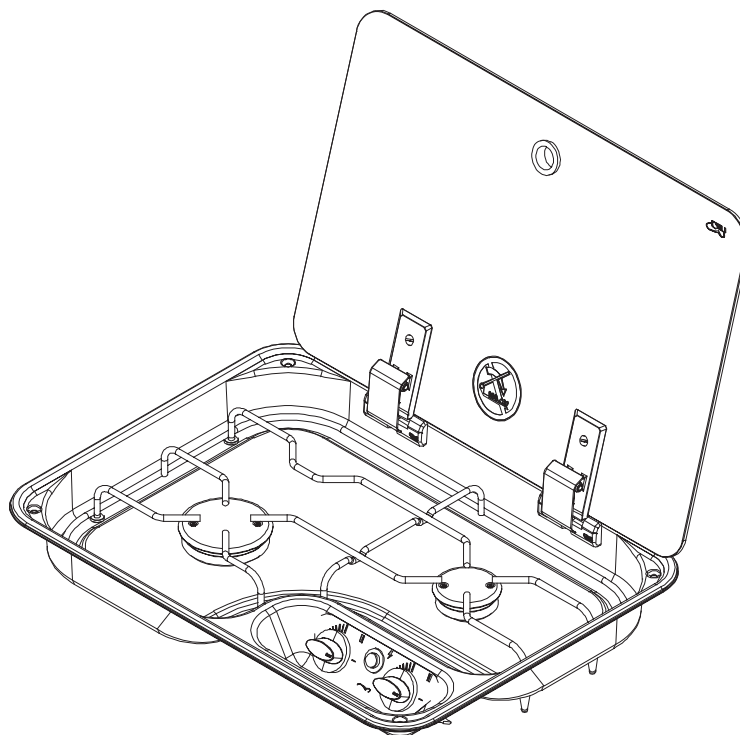
60



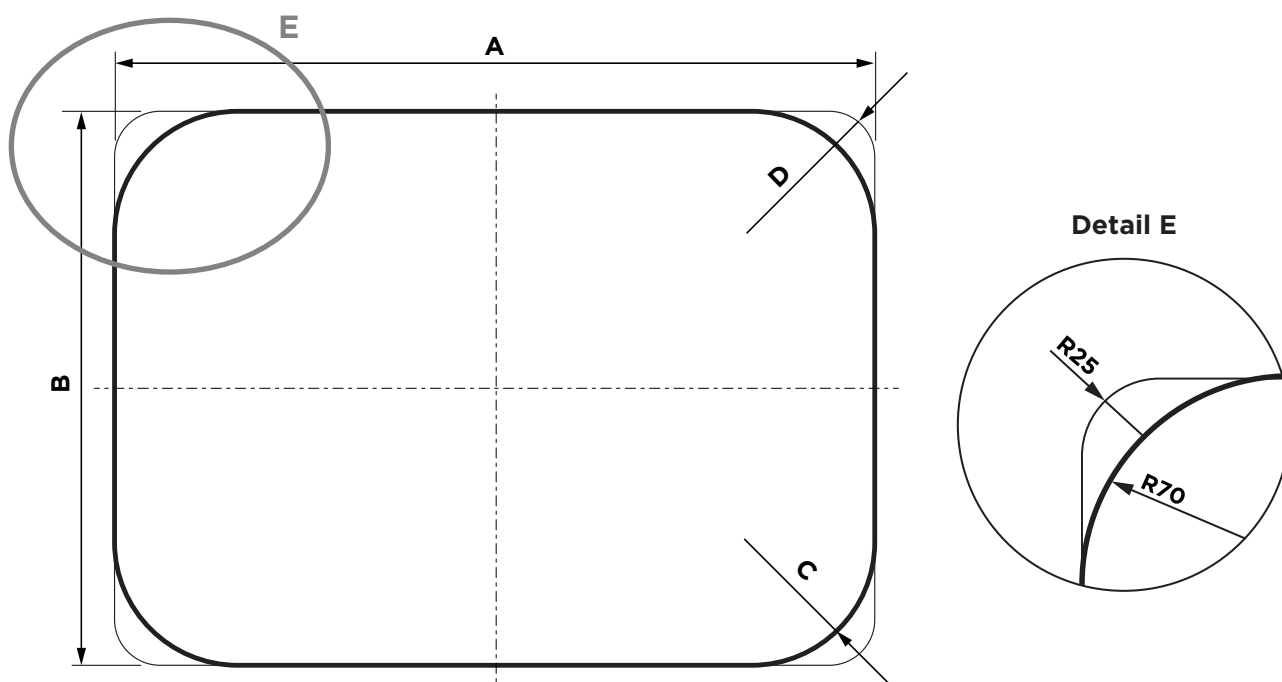
FC1346-E SPARE PARTS	60
FC1346-E-TR SPARE PARTS	61

# TECHNICAL DATA SHEET: FC1346

ENGLISH



## RECESSED HOLE FC1346

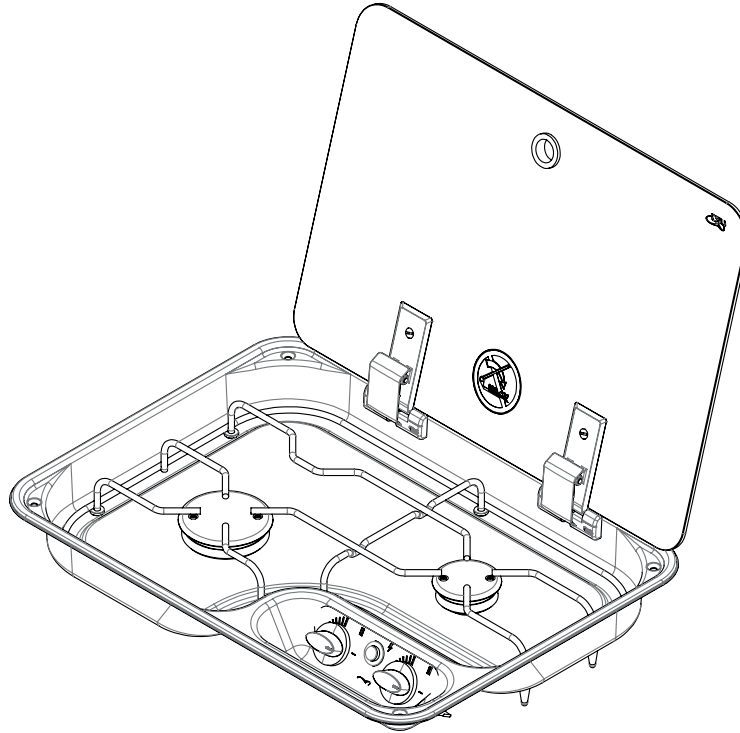


## TECHNICAL DATA SHEET: FC1346

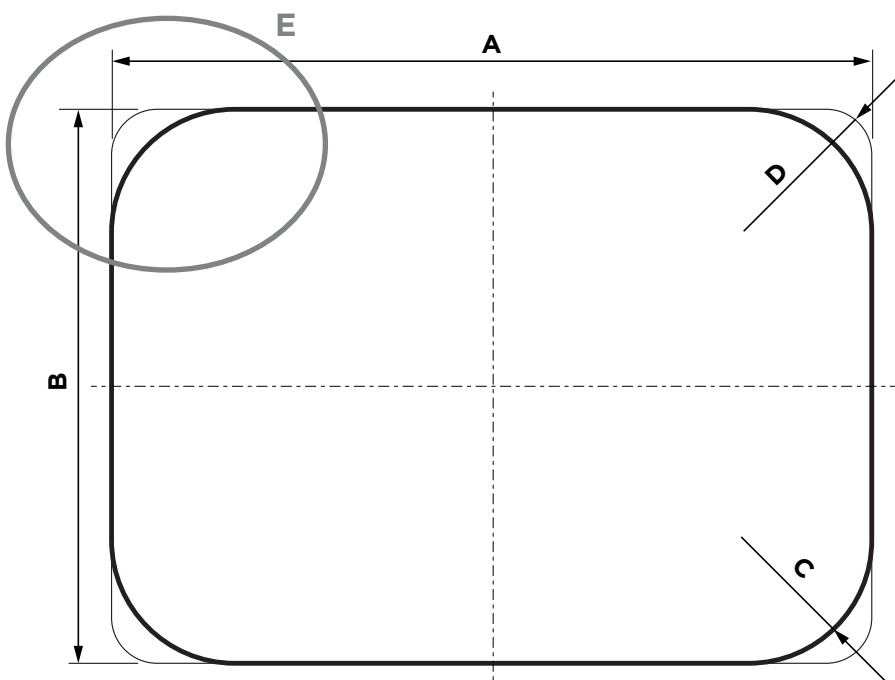
<b>Dimensions</b>	Length 460 mm Depth 335 mm Height 48 mm (hob area) 80 mm (valves area) Weight 4.5 kg
<b>Hob</b> straight bypass valve Ø 0.36 mm (AUX) straight bypass valve Ø 0.40 mm (SR)	Nominal values: 1 x AUXILIARY burner (AUX) Pn 1.00 kW - injector ø 0.50 mm - consumption 73.00 g/h 1 x SEMIRAPID burner (SR): Pn 1.70 kW - injector ø 0.65 mm - consumption 124.0 g/h Total nominal power: 2.70 kW Total nominal consumption: 197.00 g/h
<b>Device Class</b> (EN 30-1-1 4.3)	CLASS 3 - Built-in hob
<b>Device Category</b> (EN 30-1-1 4.2.2.4)	CATEGORY I
<b>Admitted Gases family</b> (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GAS OF THE THIRD FAMILY <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I3 B/P</li> <li>▪ I3+</li> </ul>
<b>Gas Supply</b>	CATEGORY I3 B/P <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butane (G30) 30 mbar</li> <li>▪ Propane (G31) 30 mbar</li> </ul> CATEGORY I3+ <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butane (G30) 28-30 mbar</li> <li>▪ Propane (G31) 37 mbar</li> </ul>
<b>Electric Connection</b> (only for "E" version with electronic lighting)	ELECTRIC CONNECTION IN EXTRA-LOW VOLTAGE - 12V / DC
<b>Ignition</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ S (MANUAL) - using external igniter</li> <li>▪ P (PIEZOELECTRIC) - manually operated piezoelectric igniter</li> <li>▪ E (ELECTRONIC) - 12 V/DC GENERATOR - SPARK - 10Kv @ 30 pF</li> </ul>
<b>Gas Connection</b>	Galvanised steel train: Ø 8 mm - 1 mm thick smooth end piece (30 mm) suitable for press fitting connecting with rigid / flexible hose
<b>Gas Capillaries</b>	Copper capillary pipes: Ø 4 mm - 0.5 mm thick Aluminium capillary pipes: Ø 4 mm - 0.8 mm thick
<b>Materials</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stainless steel AISI 304</li> <li>▪ Glass</li> <li>▪ Chromium-plated iron</li> <li>▪ Zama</li> <li>▪ Brass</li> <li>▪ Copper</li> <li>▪ Galvanised steel</li> <li>▪ Aluminium alloy</li> <li>▪ Enamelled steel</li> <li>▪ Epdm</li> </ul>
<b>Declaration of Conformity</b> (GAR 2016/426/EC)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ no asbestos</li> <li>▪ suitable materials according to chapters 2 and 3 (Annex I)</li> <li>▪ there are no welds with melting point lower than 450°C</li> <li>▪ flammable materials were not used</li> <li>▪ the materials are suitable according to the requirements of chapter 3.7</li> </ul>

**TECHNICAL DATA SHEET: FC1346-E-TR**

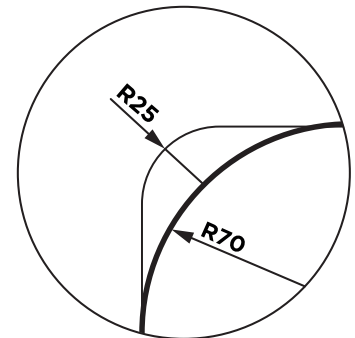
ENGLISH



**RECESSED HOLE FC1346**



**Detail E**



## TECHNICAL DATA SHEET: FC1346-E-TR

<b>Dimensions</b>	Length 460 mm Depth 335 mm Height 48 mm (hob area) 80 mm (valves area) Weight 4.5 kg
<b>Hob</b> straight bypass valve Ø 0.36 mm (AUX) straight bypass valve Ø 0.40 mm (SR)	Nominal values: 1 x AUXILIARY burner (AUX) Pn 1.00 kW - injector ø 0.50 mm - consumption 73.00 g/h 1 x SEMIRAPID burner (SR): Pn 1.70 kW - injector ø 0.65 mm - consumption 124.0 g/h Total nominal power: 2.70 kW Total nominal consumption: 197.00 g/h
<b>Device Class</b> (EN 30-1-1 4.3)	CLASS 3 - Built-in hob
<b>Device Category</b> (EN 30-1-1 4.2.2.4)	CATEGORY I
<b>Admitted Gases family</b> (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GAS OF THE THIRD FAMILY <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I3 B/P</li> <li>▪ I3+</li> </ul>
<b>Gas Supply</b>	CATEGORY I3 B/P <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butane (G30) 30 mbar</li> <li>▪ Propane (G31) 30 mbar</li> </ul> CATEGORY I3+ <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butane (G30) 28-30 mbar</li> <li>▪ Propane (G31) 37 mbar</li> </ul>
<b>Electric Connection</b> (only for "E" version with electronic lighting)	ELECTRIC CONNECTION IN EXTRA-LOW VOLTAGE - 12V / DC
<b>Ignition</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ S (MANUAL) - using external igniter</li> <li>▪ P (PIEZOELECTRIC) - manually operated piezoelectric igniter</li> <li>▪ E (ELECTRONIC) - 12 V/DC GENERATOR - SPARK - 10kv @ 30 pF</li> </ul>
<b>Gas Connection</b>	Galvanised steel train: Ø 8 mm - 1 mm thick smooth end piece (30 mm) suitable for press fitting connecting with rigid / flexible hose designed with ogive and M13x1.5 nut
<b>Gas Capillaries</b>	Copper capillary pipes: Ø 4 mm - 0.5 mm thick Aluminium capillary pipes: Ø 4 mm - 0.8 mm thick
<b>Materials</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stainless steel AISI 304</li> <li>▪ Glass</li> <li>▪ Chromium-plated iron</li> <li>▪ Zama</li> <li>▪ Brass</li> <li>▪ Copper</li> <li>▪ Galvanised steel</li> <li>▪ Aluminium alloy</li> <li>▪ Enamelled steel</li> <li>▪ Epdm</li> </ul>
<b>Declaration of Conformity</b> (GAR 2016/426/EC)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ no asbestos</li> <li>▪ suitable materials according to chapters 2 and 3 (Annex I)</li> <li>▪ there are no welds with melting point lower than 450°C</li> <li>▪ flammable materials were not used</li> <li>▪ the materials are suitable according to the requirements of chapter 3.7</li> </ul>



## 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 where all users have access for future reference. If the appliance is transferred or sold, make sure that this booklet is also delivered to the new user in order to inform them of the installation procedure, use and safety requirements.



**A copy of this manual can always be viewed and downloaded from [www.cansrl.com](http://www.cansrl.com)**

## GENERAL SAFETY WARNINGS



**CAUTION!**

**CAN S.r.l. shall not be held liable for any use other than the ones indicated. Do not use this appliance for room heating.**



**CAUTION!**

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



**CAUTION!**

**CAN S.r.l. shall 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.**



**CAUTION!**

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



**CAUTION!**

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



**CAUTION!**

**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.**



**CAUTION!**

**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.**



**CAUTION!**

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



**CAUTION!**

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




**CAUTION!**

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


**CAUTION!**

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


**CAUTION!**

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.


**CAUTION**

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.


**CAUTION!**

Do not use the appliance outdoors.


**CAUTION!**

Do not use this appliance for room heating.

**CAN S.r.l.** shall not be held liable for any use other than the ones indicated.


**CAUTION!**

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 for the combustion products (e.g. extractor hood).


**CAUTION!**

The appliance is equipped with a glass lid. Glass lids can shatter if overheated or struck by blunt objects. Always open the lid before lighting any burner, making sure to switch the burners off and let them cool for 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 ventilation and aeration 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 hobs. 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 while in use and especially when cooking very fatty dishes or fried food.

## PROHIBITIONS

- Do not install the appliance if damaged upon delivery.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- 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 hot surfaces. **Burn hazard.**
- Do not close the lid of the appliance while in use.
- Do not use cookware which is damaged, of an inappropriate size and/or which extend beyond the edges of the hob or 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 use the hob as a support surface.
- 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:

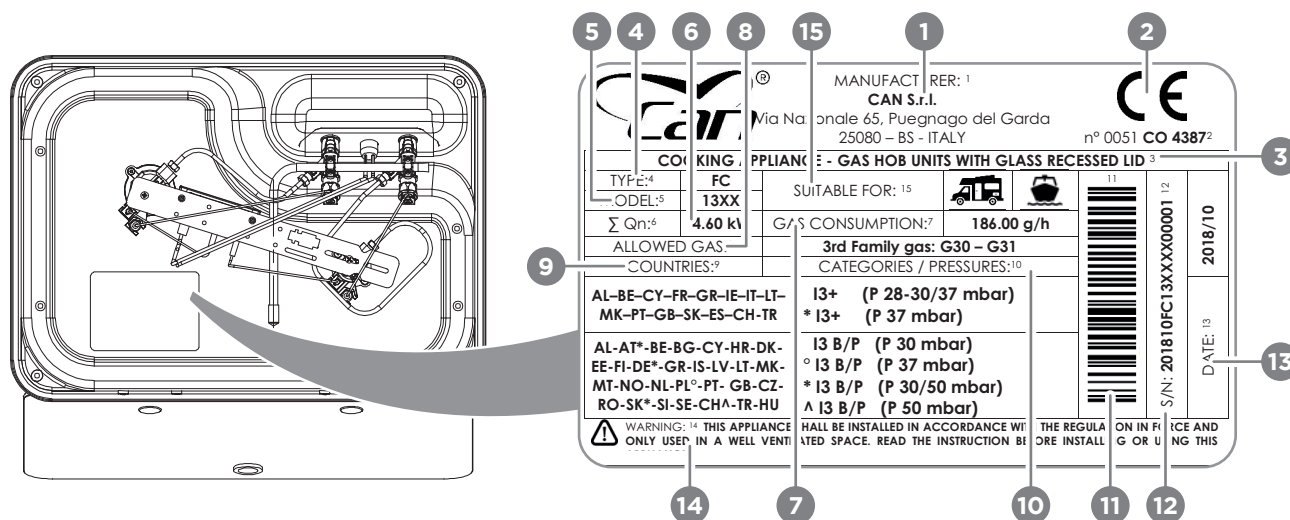
- serial number information,
- typological/functional features,
- certification data and CE marking.



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



**CAUTION!**  
**The identification plate must not be removed.**



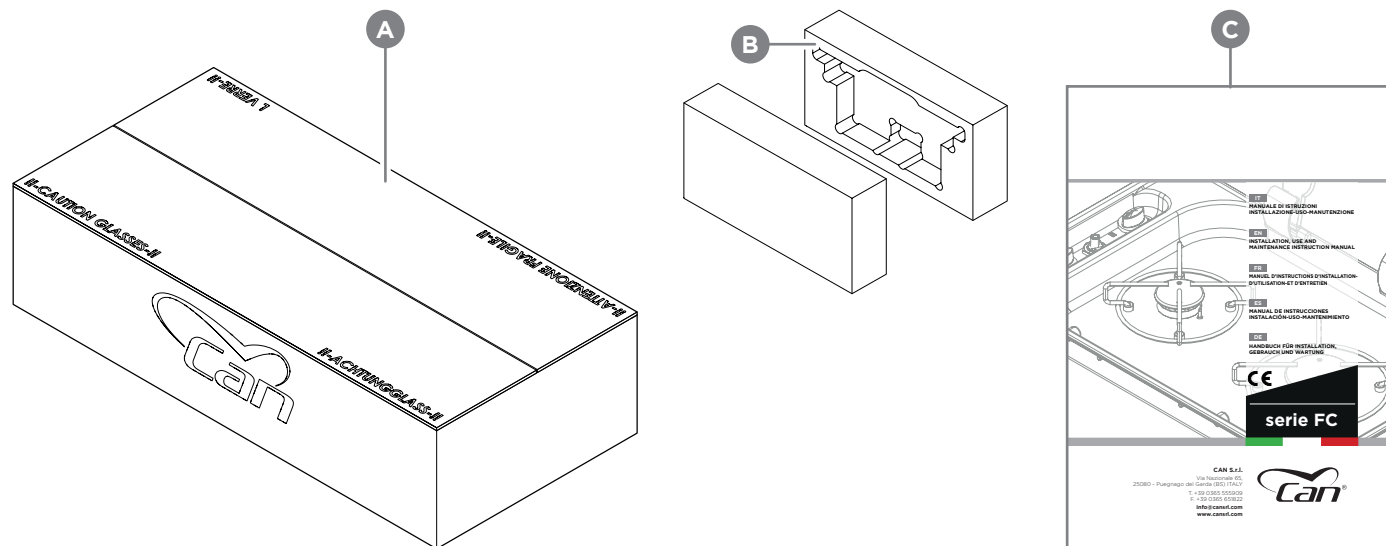
POS.	FIELD	DESCRIPTION
1	<b>MANUFACTURER</b>	Field containing references to the manufacturer of the devices and to the location of the production unit (insertion of references to the trademark or logo of the manufacturer).
2	<b>EC CERTIFICATE</b>	PIN - EC-certified number
3	<b>DESCRIPTION</b>	Device description/nomenclature
4	<b>TYPE</b>	Device serial number
5	<b>MODEL</b>	Device model
6	<b>TOTAL POWER</b>	Sum of the nominal power values of the burners installed (data expressed in kW)
7	<b>TOTAL CONSUMPTION</b>	Maximum total gas consumption of the device (expressed in grams/hour)
8	<b>GAS SUPPLY</b>	Types of gas allowed to supply the device (references to EN 437 and EN 30-1-1)
9	<b>COUNTRIES OF USE</b>	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	<b>ALLOWED CATEGORIES AND PRESSURES</b>	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	<b>BAR CODE or QR CODE</b>	Unique device barcode or QR Code
12	<b>SERIAL NUMBER</b>	Unique device serial number
13	<b>PRODUCTION DATE</b>	Device production date
14	<b>WARNING MESSAGES</b>	Warning message for the installer and user of the product (references to EN 30-1-1)
15	<b>OTHER INSTALLATION SITES</b>	Other allowed installation sites in addition to domestic environments

## RECEIVING 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)**, and any accessories if provided.



## CONTROL AND HANDLING

Upon receiving 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.



### CAUTION!

**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.



### CAUTION!

**During handling, take care not to damage the appliance, persons, animals or objects in the immediate vicinity.**



### CAUTION!

**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.



### CAUTION!

**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



### CAUTION!

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



### CAUTION!

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



### CAUTION!

Gas connection systems, places and installation sites must be suitable and comply with safety standards in force in the country of use or with the technical standards of the industry.



### CAUTION!

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



### CAUTION!

If there is also an electrical connection, make sure that you have isolated the power supply line to prevent the installer from risking any electric shocks.

- 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.



### CAUTION!

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 if the premises are provided with suitable air vents.



If a hood is installed above the hob, refer to 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 fire-retardant and heat-resistant material and with all of the sturdiness requirements indicated by the technical sector standards (for example EN14749). The work surface 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.

### CAUTION!



**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 materials, 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. Refer to the following table for the adequate hole size for the purchased model and match the information with the drawings in the technical data sheets provided for each model in the first part of this manual.

RECESSED HOLE SIZES				
MODEL	A [mm]	B [mm]	C [mm]	D [mm]
<b>FC1346</b>	440	320	R 25	R 70
<b>FC1346-E-TR</b>	440	320	R 25	R 70

## SAFETY DISTANCES

The appliance must be kept a certain distance away from side walls, the rear panel and the cabinets. Consult the following table:

DIMENSIONS AND MINIMUM SAFETY DISTANCES FOR INSTALLATION					
MODEL	A min [mm]	B min [mm]	C min [mm]	D min [mm]	E min [mm]
<b>FC1346</b>	50	100	440 + (2xB)	650	110
<b>FC1346-E-TR</b>	50	100	440 + (2xB)	650	110

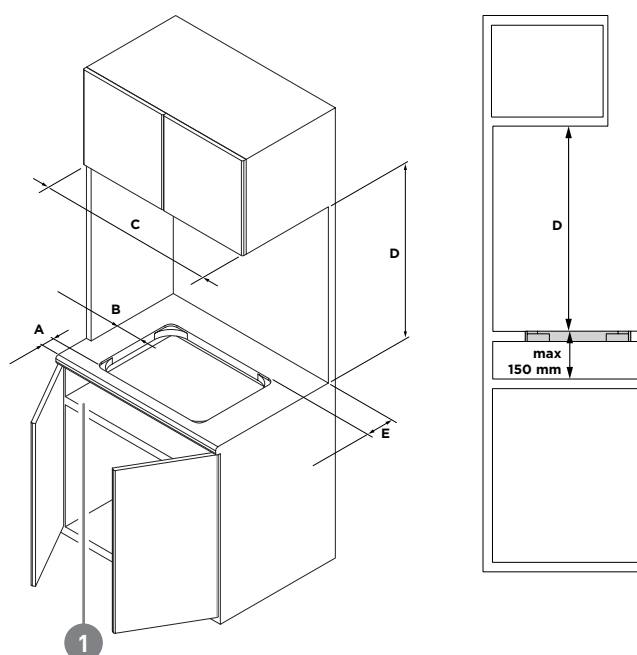
If the appliance is recessed above an oven or another powered home appliance, a separation panel must also be installed as indicated in point **1**.

Remember to prepare adequate holes in the furniture to pass through the gas, water and electrical power pipes of the appliance, if any.

### CAUTION!



**Protect the bottom of the equipment from impacts and contact with drawers and kitchen equipment in the compartments below.**



## POSITIONING THE APPLIANCE

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

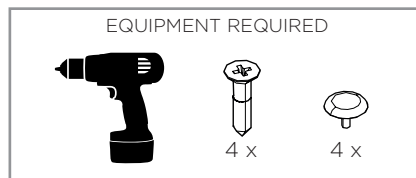
STEP	ACTION
1	Place the gasket on the edges of the moulding (if provided for this model).
2	Position the appliance on the recessed hole: verify its centre and push it onto the support structure.
3	Fix the appliance using the self-tapping screws from the supplied fixing kit, taking care to insert them into the special fixing holes at the 4 corners of the product (with a screwdriver - maximum tightening torque of 1.2 Nm).



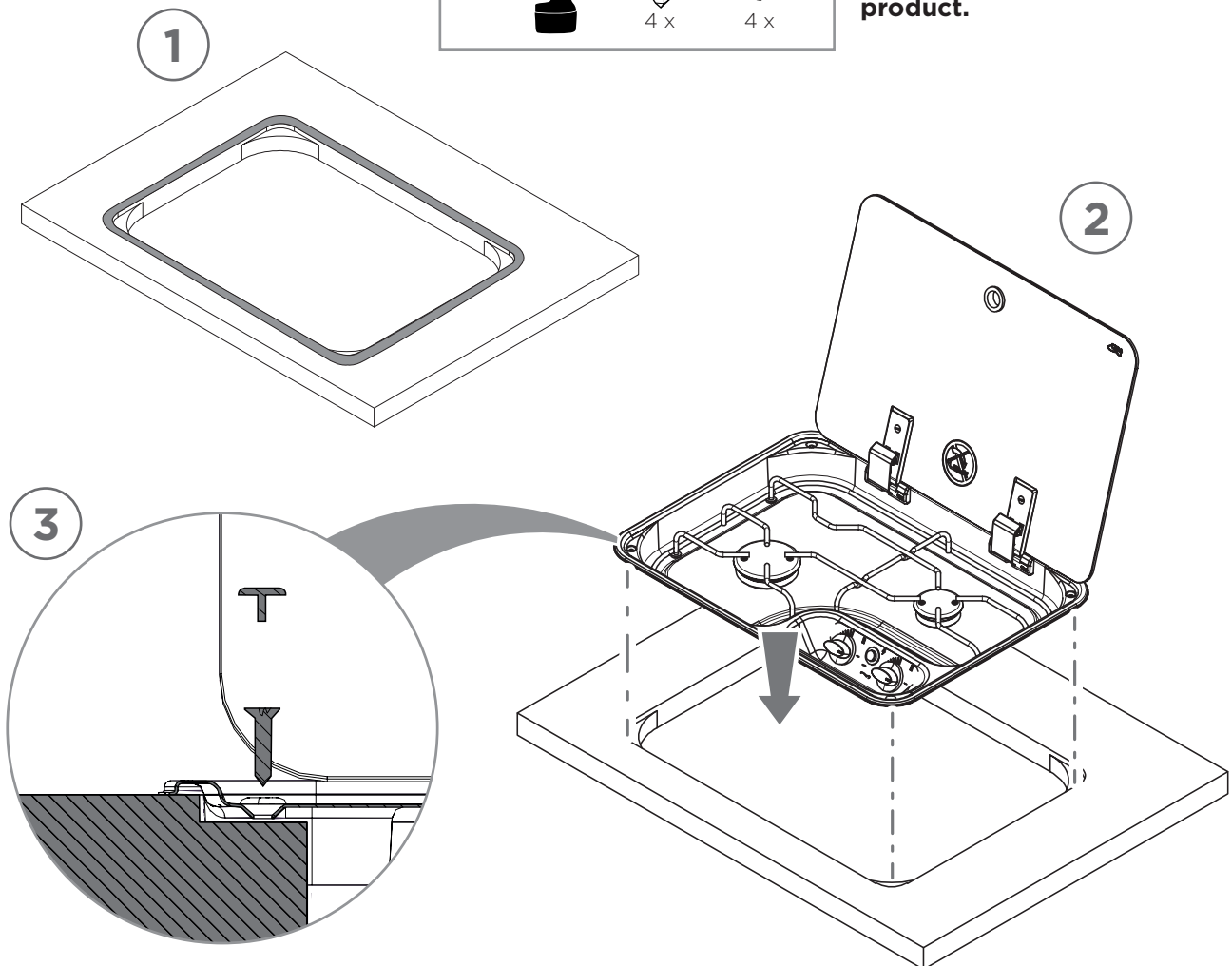
### CAUTION!

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

Before performing this type of installation, please have all the necessary tools and the appropriate PPE ready.



Use the fixing screws included with the KIT supplied with the product.



## GAS CONNECTION

### CAUTION!



Before setting up the connection, make sure that the gas system and the installation rooms are suitable for the purpose and comply with the 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 and 7129), nautical (UNI EN ISO 10239) and recreational vehicles (UNI EN 1949) sectors.

Before connecting the gas, also check that:

- the supply line is free from obstructions and has a 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 connection flange to the cooking device, 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).



### CAUTION!

Make sure that the type of gas feeding 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 CATEGORIES AND COUNTRIES OF USE IN ACCORDANCE WITH EN 30-1-1: 2008 + A3:2013		
GAS CATEGORY AND COUNTRY OF DESTINATION	NAME OF GAS	OPERATING PRESSURE
<b>I3B/P (30)</b> AL-CY-GR-LT-MK-PT-SI-TR AT-BG-HR-DK-EE-FI-DE-IS-LV-MT-NO- NL-RO-SK-SE-HU	Butane (G30) Propane (G31)	30 mbar 30 mbar
<b>I3+ (28-30/37)</b> AL-CY-GR-LT-MK-PT-SI-TR BE-FR-IE-IT-GB-CZ-SK-ES-CH	Butane (G30) Propane (G31)	28 - 30 mbar 37 mbar

## CONNECTION PIPE REQUIREMENTS



### CAUTION!

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

The last section of the gas supply line to the device may also be made with suitable flexible connection pipes (pay attention to the types allowed by the regulations on the construction of on board devices). If flexible hoses are used, they must:

- always be able to be inspected,
- be protected against contact with hot parts of the hob or other electrical appliances in the immediate vicinity (e.g. cups, burners, bottom and sides of the hob, gas unit, etc...),
- be protected against 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 thermal and mechanical stress on flexible hoses during installation and use (protection against traction, twisting, crushing, etc.).



**CAUTION!**

**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**

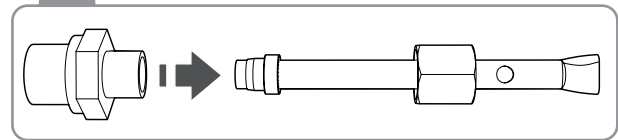
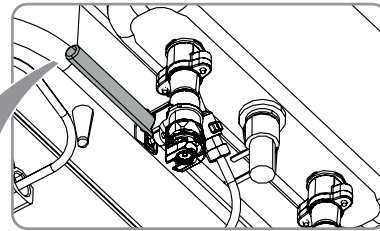
The appliance is supplied with a gas train with a smooth end section and free for at least 30 mm, fit to house suitable press fittings. Proceed as follows to set up the gas connection:

STEP	ACTION
1	Connect the Ø 8 mm pipe to the compression fitting prepared by the installer for connection to the gas supply network.
2	Test the connection with a suitable instrument for leak testing or use a liquid solution.



**CAUTION!**

**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. They are solely supplied and connected by the installer. Some versions are already provided with a nut and metal olive pre-mounted on the gas train.

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.



**CAUTION!**

**During installation, connection and use, the gas supply hose of the appliance must not be twisted, pulled or subjected to any other mechanical/thermal stress which may jeopardise its tightness and resistance.**



**CAUTION!**

**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.**

## TROUBLESHOOTING AFTER INSTALLATION

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

PROBLEM	POTENTIAL SOLUTIONS
<b>There is a smell of gas near the appliance</b>	Make sure that the gas cocks are completely closed. If the problem has not been solved, disconnect the appliance from the gas supply and ask for technical support immediately.
<b>The gas flow seems irregular</b>	Check that the gas cock is completely open.
	Check if the fuel supply network has a suitable flow rate and that the cut-off valve is fully opened.
	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 correct calibration of the pressure regulator, if applicable.
<b>The burner does not ignite but the gas flow is regular</b>	Check that the gas supply hose is not choked/obstructed and that the system shut-off valve on the gas valve is fully open.
	Check that the electrical circuit of the hob (version equipped with electronic ignition) is correctly connected to the on board low voltage (12V) system.
	Check that all the elements of the electrical circuit and the hob are connected properly.
	Check the correct operation of the glow plugs and the correct spark emission at each activation of the electronic ignition button. If the glow plug does not work or is damaged, find a replacement glow plug (see chapter <b>“Spare parts”</b> ) and replace it.



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



### CAUTION!

**Always disconnect the appliance from the gas system after each use and by means of the special system cut-off valves.**



# INSTRUCTIONS FOR USE

## DESCRIPTION

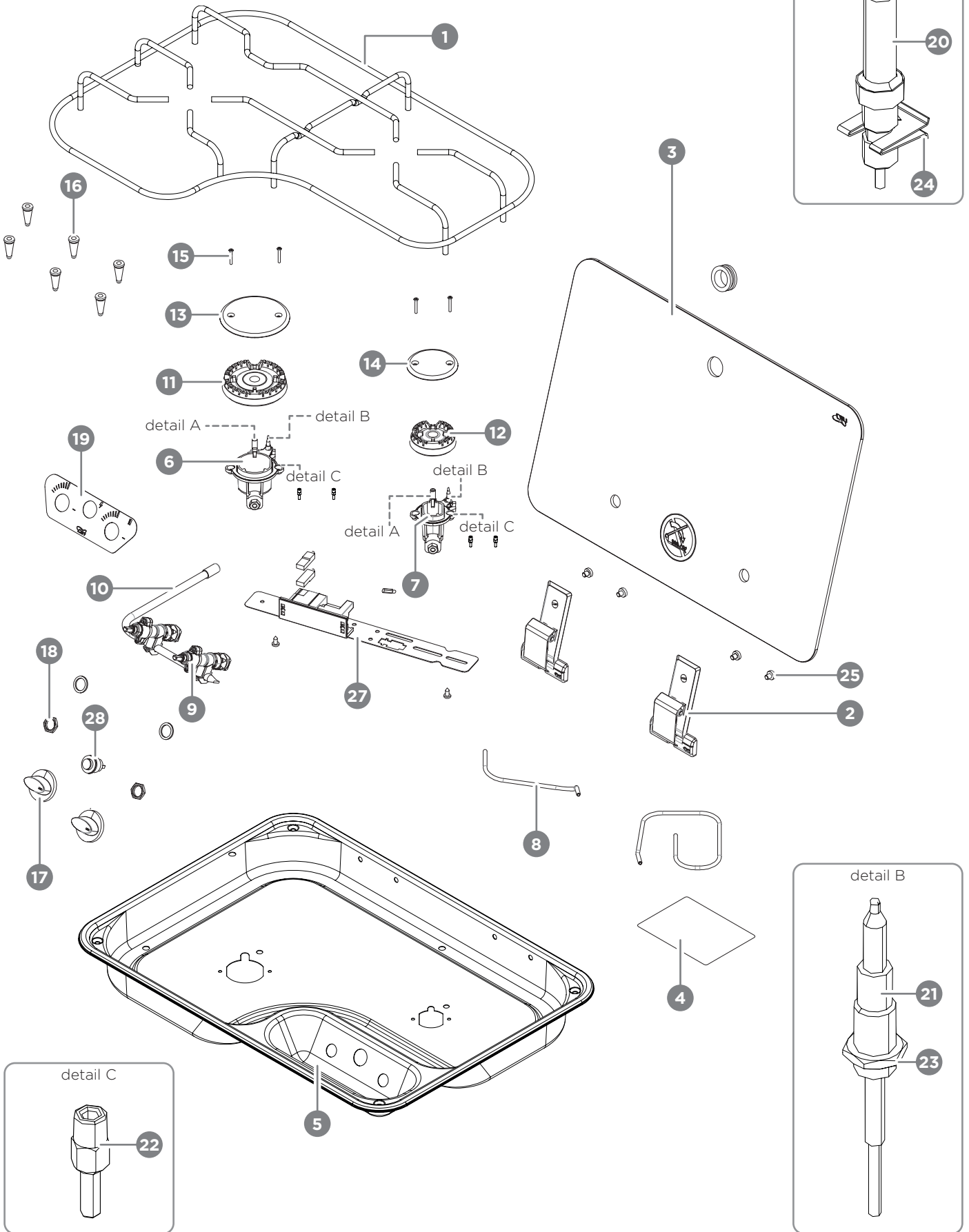


To identify and position the components listed in the table, refer to the exploded drawings on the following pages.

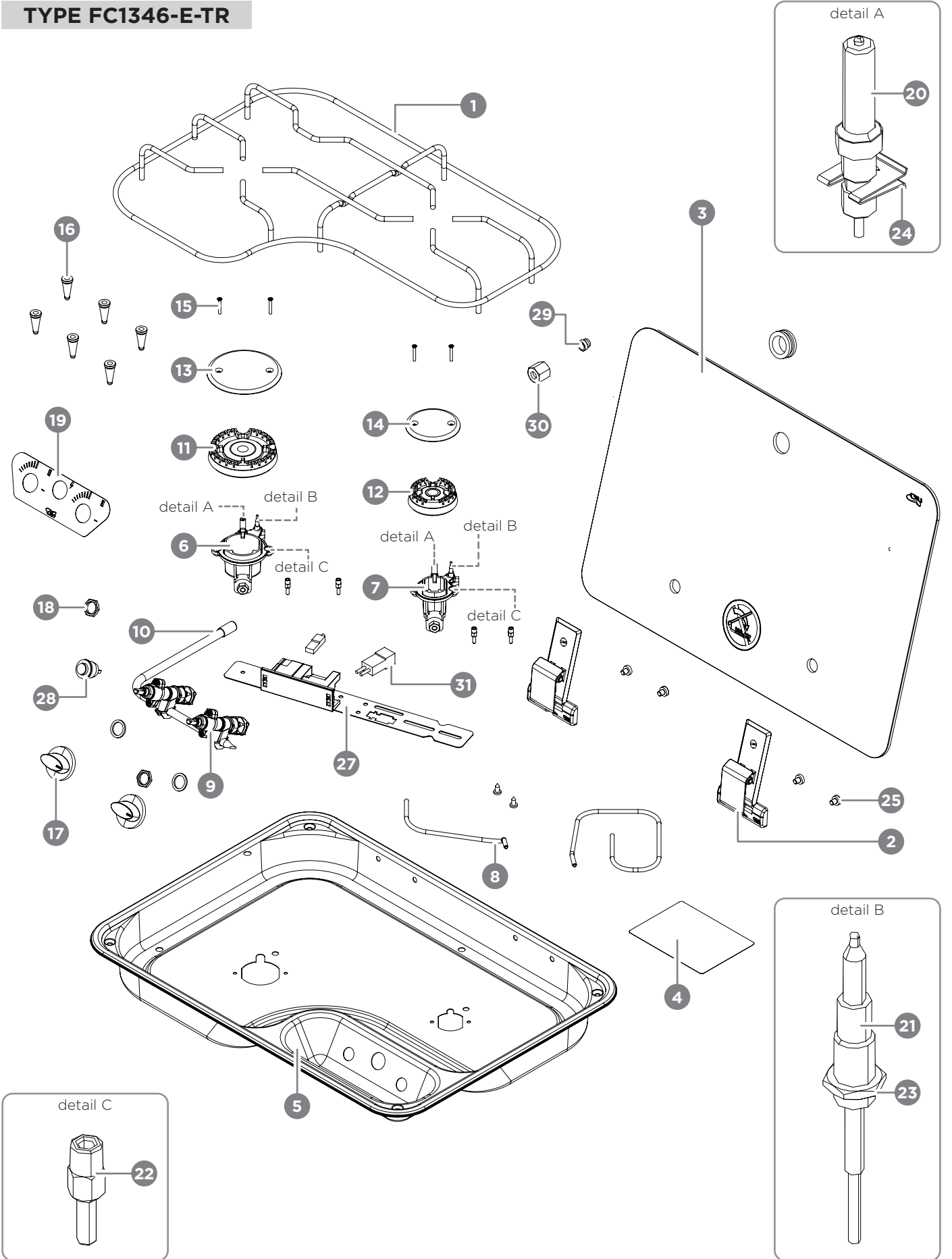
POS.	COMPONENT
1	Single pan support
2	Glass lid hinge
3	Glass lid
4	CE Plate
5	Metal moulding
6	SR Burner cup
7	AUX Burner cup
8	Gas capillary pipe
9	Gas cock with safety valve
10	Main gas train
11	SR burner spreader
12	AUX burner spreader
13	SR burner cap
14	AUX burner cap
15	Burner caps and spreader fixing screws
16	Rubber feet/Pan support bushings
17	Two colour knob
18	Gas cocks fixing nut
19	Control panel sticker
20	Ignition glow plug
21	Thermocouple
22	Burner stud bolt
23	Thermocouple fixing nut
24	Glow plug fixing clip
25	Hinge fixing screw
26	Hinge fixing screw
27	Spark generator kit and wiring
28	Electronic ignition button - spark generator
29	Nut
30	Ogive
31	Electrical connector

TYPE FC1346-E

ENGLISH



**TYPE FC1346-E-TR**



## SAFETY WARNINGS DURING USE



### CAUTION!

**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!**



### CAUTION!

**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 cookware sits properly on the pan support without rocking. The diameter of the cookware 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 throughout operation.
- Switch the burner off 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.



### CAUTION!

**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.**



### CAUTION!

**During use, gas cooking appliances generate combustion products that must be disposed of outside the installation premises by means of suitable 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 release 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 flame of the lit burner, it allows gas to exit the nozzle; if the flame goes out accidentally (for example when liquid spills from the pan), the thermocouple will cool off in a few seconds, thus preventing gas from exiting the nozzle.

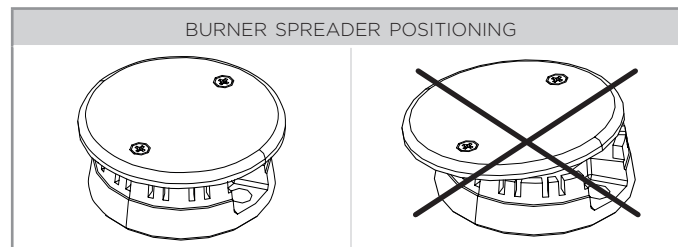
USE OF BURNERS			
OFF			
MAX			
MIN			

## LIGHTING THE BURNERS



### CAUTION!

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

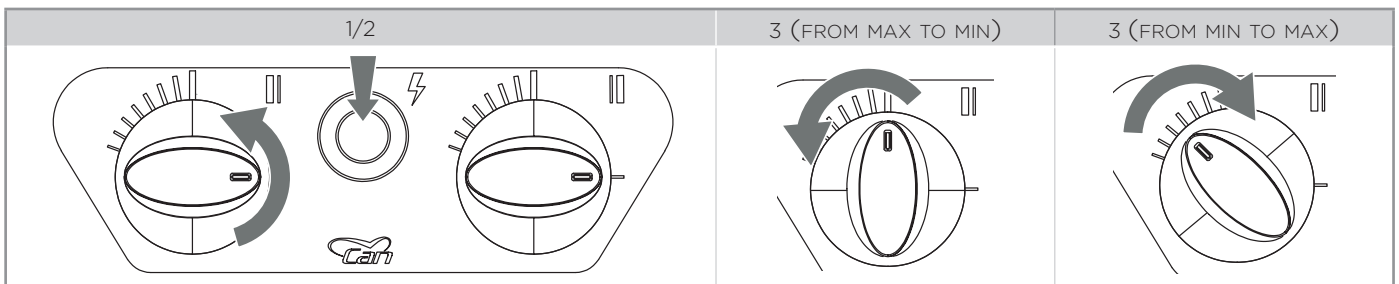


The matching burner is indicated on each knob.

The burner can be lit:

- **manually** using the external igniter (on S versions),
- **piezoelectrically** with mechanically/manually operated piezoelectric igniter (on P versions).
- **electronically** using the push-button and the spark generator (on E versions).

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



STEP	ACTION
1	Press the knob corresponding to the burner you want to light all the way and turn it anticlockwise (to the maximum symbol).
2	At the same time, push the ignition button located between the knobs of the gas valves all the way; the spark generator will release a series of repeated pulses that will ignite the flame.
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. <b>Please note:</b> 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 did not heat up sufficiently. To solve this problem, repeat the operations described in the table, holding the knob down longer after the burner is lit.



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



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

## ADJUSTING THE FLAME

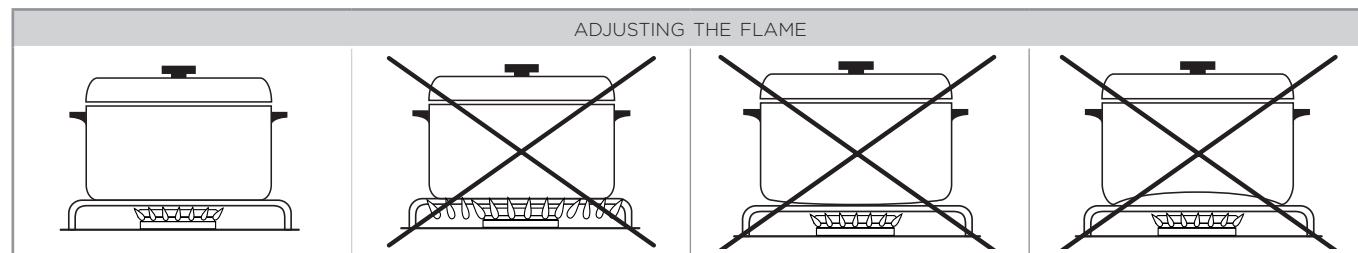
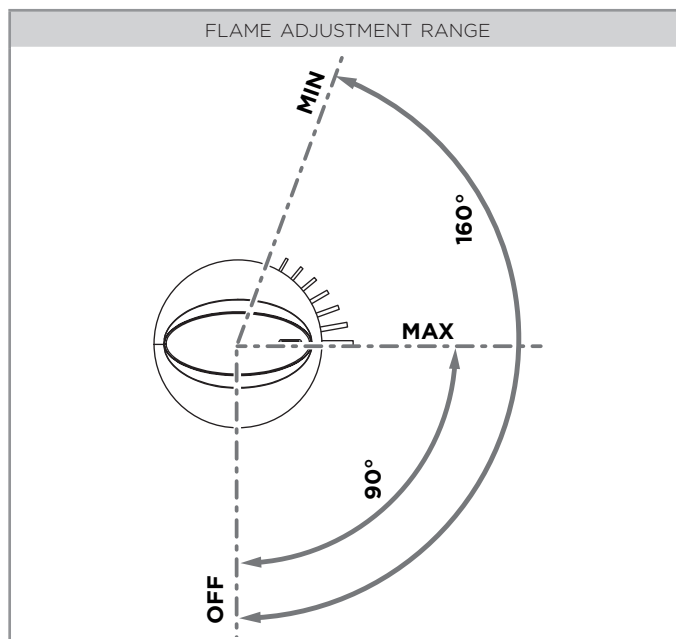
Check that the flame is regular and stable.  
To adjust the flame, turn the knob to the desired position (MIN or MAX).  
The knob can also be set in the middle, between the maximum and minimum position. Do not place the knob between the maximum and “off” position.



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



**CAUTION!**  
The flame must not extend beyond the bottom of the pan. Use only cookware with a flat bottom.



## COOKING OR WARMING UP FOOD



**CAUTION!**  
Do not leave burners lit without any cookware or with empty cookware over them.

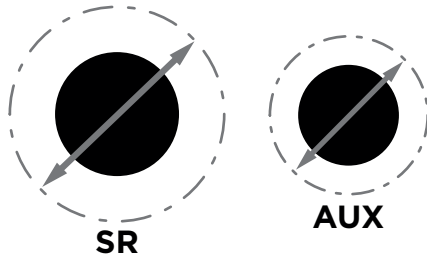
Place the pan in the middle of the lit burner, so that it is stable on the pan support.



**CAUTION!**  
Use only pans, trays and accessories expressly designed for this purpose, made of materials resistant to high temperatures and suitable for contact with food.



MAXIMUM AND MINIMUM ADMISSIBLE DIAMETERS FOR POTS AND PANS



	Ø MIN	Ø MAX	
<b>SR</b>	160	220	mm
<b>AUX</b>	80	160	mm

KEY:

- - - - = Ø max pots and pans



**CAUTION!**

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



Some devices have specific restrictions on the maximum size of the pans that can be used. Check for this information in the technical data sheets 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 cookware 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 unnecessarily overheating the cooking liquids.

## 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.
- Gas valves are difficult to rotate.



If the appliance does not work properly, contact the authorised local Assistance Service or contact **CAN S.r.l.**

## WHAT TO DO IN CASE OF MALFUNCTIONING

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

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

**CAUTION!**



**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 provide maximum collaboration and assistance should any technical or other type of problem arise on any of its products.

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

## MAINTENANCE AND CLEANING



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



**CAUTION!**

**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 prevent the materials making up the surface from deteriorating.
- Disconnect power (if on) 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 in the “off” position at the end of use.
- Do not use steam appliances or direct water jets to clean the hob unit.



**CAUTION!**

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



**CAUTION!**

**Do 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 unsightly rings which however do not jeopardise appliance operation.

TYPE OF CLEANING	DESCRIPTION
<b>STAINLESS STEEL SURFACES</b>	Use a soft cloth slightly soaked in specific neutral detergent or warm vinegar. Rinse with warm water and dry.  <b>Please note:</b> follow the manufacturer’s instructions to see how to use the cleaning products).
<b>BURNER SPREADER/CAPS</b>	Remove the components from their housing and wash them with warm water and dishwashing liquid. 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 leak under the knobs.  
 Do not remove the knobs from the pin they are mounted on.  
**Please note:** follow the manufacturer's instructions to see how to use the cleaning products).



### CAUTION!

**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 or 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 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 the appliance bearing this symbol together with normal household waste.**



### CAUTION!

**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 for disposal 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



### CAUTION!

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.



### CAUTION!

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".

## FC1346-E SPARE PARTS



The column "Pos." refers to the exploded drawing "TYPE FC1346-E" on page 52.

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
3001277	3	Central lid glass - FC1346
2000350	2	Glass lid hinge
3001279	1	Multiple burner pan support - FC1346
3000072	16	Rubber bushing for pan holders
4000026	22	2nd series lid stud bolt
4000344	11	Burner spreader for 2nd series SR burner
4000347	13	Ø 75 perforated and enamelled cover 2nd series SR burner
4000343	12	Burner spreader for 2nd series AUX burner
4000346	14	Ø 55 perforated and enamelled cover 2nd series AUX burner
4000318	15	Countersunk flat head screw + m2.5 x 18 DIN EN ISO 7046 GV
4000069	21	L600 thermocouple for fast-on magnet cock
4000031	23	Universal nut for thermocouple
4000232	20	Burner lighting glow plug L350
4000137	24	Clip for glow plug
4000511	17	270-degree lowered black/chrome knob Ø 34
3001343	19	Control panel sticker - FC1346
3001344	4	CE Plate - FC1346
4000229	25	TC Screw + M5x6 A2 ISO7045
2000458	27	2-way generator kit for FC1346-E
4000319	28	3 degree single pole ignition button - red button - ø18
4000425	-	L350 negative cable
4000297	-	IGN lighting cable 2
4000169	-	IGN lighting cable I320

## FC1346-E-TR SPARE PARTS



The column "**Pos.**" refers to the exploded drawing "**TYPE FC1346-E-TR**" on page 53.

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
3001277	3	Central lid glass - FC1346
2000350	2	Glass lid hinge
3001279	1	Multiple burner pan support - FC1346
3000072	16	Rubber bushing for pan holders
4000026	22	2nd series lid stud bolt
4000344	11	Burner spreader for 2nd series SR burner
4000347	13	Ø 75 perforated and enamelled cover 2nd series SR burner
4000343	12	Burner spreader for 2nd series AUX burner
4000346	14	Ø 55 perforated and enamelled cover 2nd series AUX burner
4000318	15	Countersunk flat head screw + m2.5 x 18 DIN EN ISO 7046 GV
4000069	21	L600 thermocouple for fast-on magnet cock
4000031	23	Universal nut for thermocouple
4000232	20	Burner lighting glow plug L350
4000137	24	Clip for glow plug
4000511	17	270-degree lowered black/chrome knob Ø 34
3001343	19	Control panel sticker - FC1346
3001344	4	CE plate - FC1346-E-TR
4000229	25	TC Screw + M5x6 A2 ISO7045
2000458	27	2-way generator kit for FC1346-E
4000319	28	Single-pole button 3A - red key - ø18 hole
3001176	31	Electrical cables with Fast connector - ON - 2 poles - tap holder
4000033	30	Ogive for compression connection
4000032	29	Voss Nut M14x1.5
4000169	-	IGN lighting cable I320

**Nous vous remercions d'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 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 d'effectuer 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.

## INDEX DES RÉVISIONS

Édition 01/2021

Révision 01



# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

## CAN S.r.l.

société italienne avec le siège 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

### TABLES DE CUISSON À GAZ AVEC COUVERCLE EN VERRE ENCASTRABLE SÉRIE FC - MODÈLES : FC1346-E et FC1346-E-TR

Sont conformes à toutes les exigences essentielles du règlement GAR - 2016/426/UE du 09/03/2016, ainsi qu'aux règlements suivants :

- 2011/65/EU Directive concernant la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques (RoHS)

Ces 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 FC sont fabriqués conformément aux caractéristiques des exemplaires décrits dans le :

**CERTIFICAT D'EXAMEN  de TYPE**  
n° 51CO4387 émis 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 01/09/2020

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

# SOMMAIRE

FICHE TECHNIQUE : FC1346

66

FICHE TECHNIQUE : FC1346-E-TR

68

INFORMATIONS GÉNÉRALES PRÉLIMINAIRES

70



MISES EN GARDE GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	70
USAGE PRÉVU	71
OBLIGATIONS ET INTERDICTIONS	72
OBLIGATIONS	72
INTERDICTIONS	72
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL	73
RÉCEPTION DE L'APPAREIL	74
CONTRÔLE ET MANUTENTION	74
ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE	74

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

75



LOCAL D'INSTALLATION	75
CARACTÉRISTIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION	75
ÉVACUATION DES FUMÉES	75
INSTALLATION SUR UNE STRUCTURE DE SUPPORT	76
TROU D'ENCASTREMENT	76
DISTANCES DE SÉCURITÉ	76
MISE EN PLACE DE L'APPAREIL	77
RACCORDEMENT AU GAZ	78
CATÉGORIES DE GAZ	78
EXIGENCES DES TUYAUX DE RACCORDEMENT	78
PROCÉDURE DE RACCORDEMENT DU GAZ	79
CAS DE PANNES SUITE À L'INSTALLATION	80



## MODE D'EMPLOI

81



DESCRIPTION	81
MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION	84
UTILISATION	84
ALLUMAGE DES BRÛLEURS	85
RÉGULATION DE LA FLAMME	86
CUISSON OU RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS	86
EXTINCTION DU BRÛLEUR	87
ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	87
PROCÉDURES EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT	87
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	88
LONGUES PÉRIODES D'INACTIVITÉ	89
ÉLIMINATION	89
GARANTIE	89

## PIÈCES DE RECHANGE

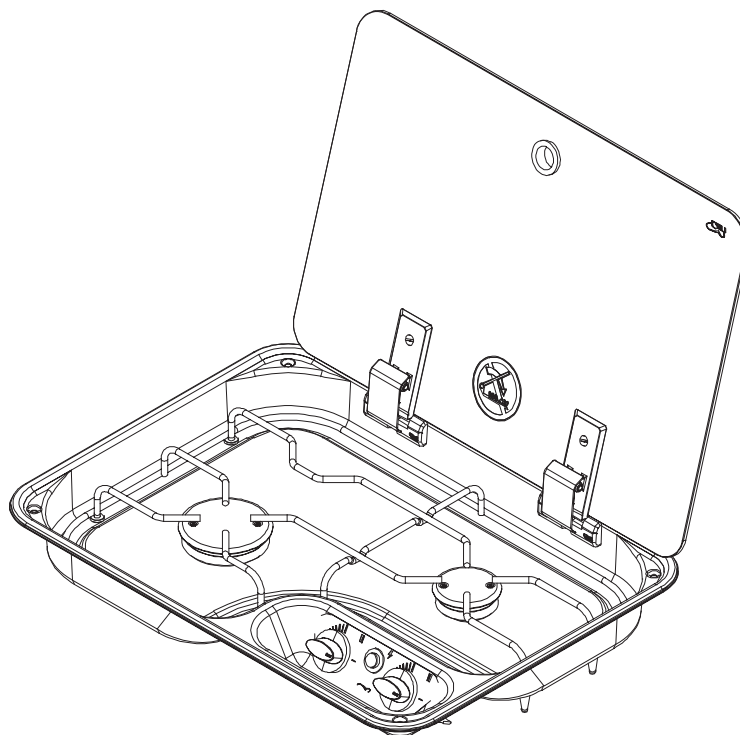
90



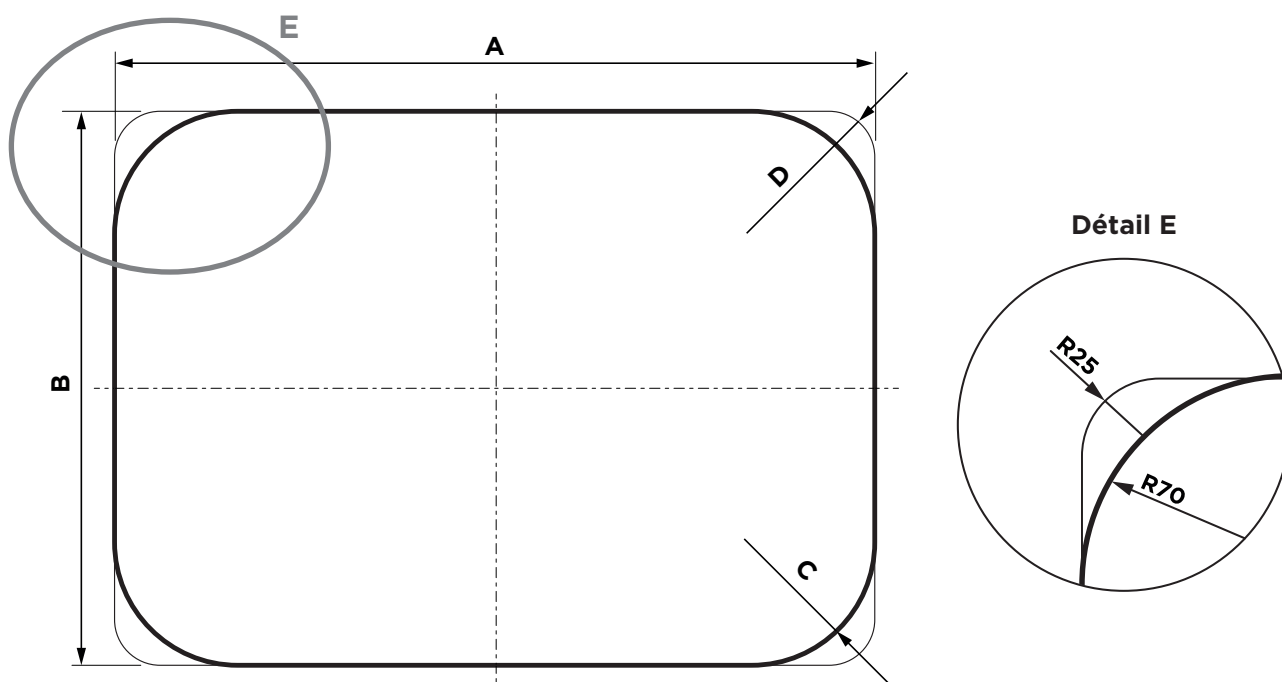
PIÈCES DE RECHANGE - FC1346-E	90
PIÈCES DE RECHANGE - FC1346-E-TR	91

# FICHE TECHNIQUE : FC1346

FRANÇAIS



## TROU D'ENCASTREMENT FC1346

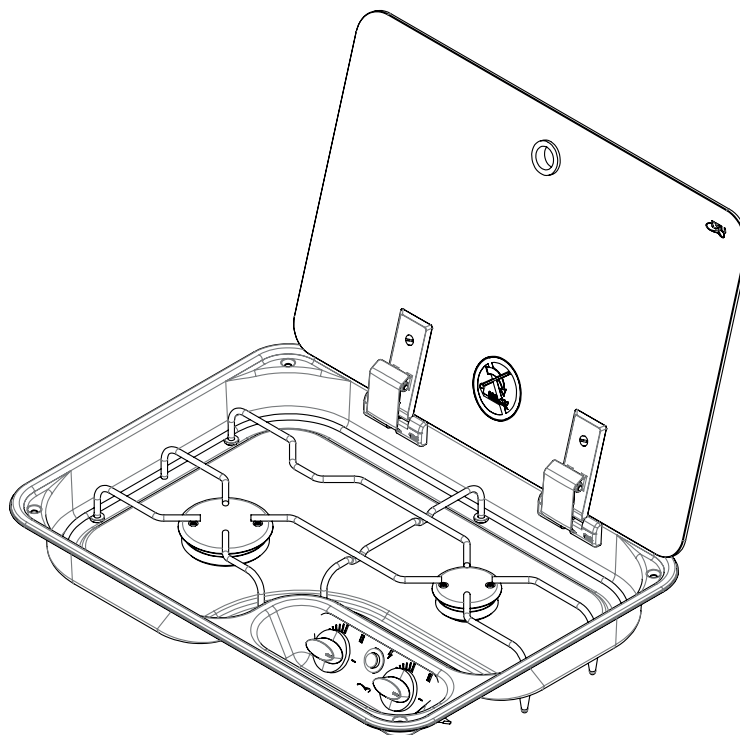


## FICHE TECHNIQUE : FC1346

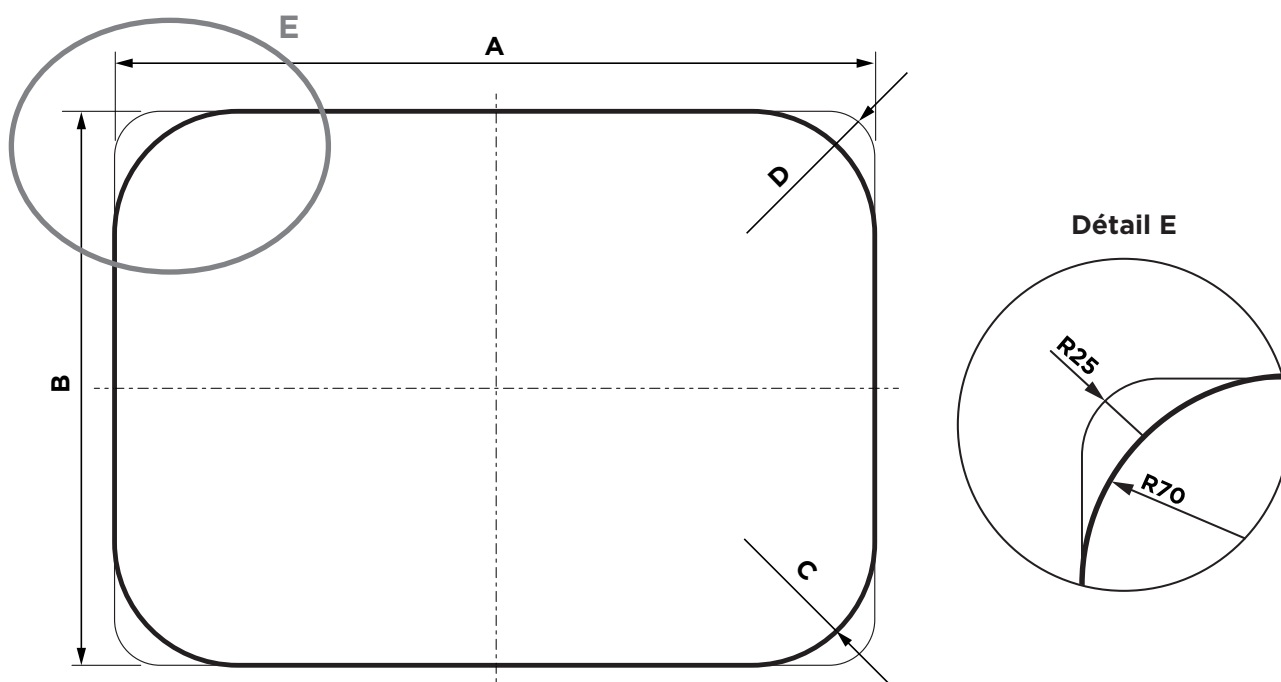
<b>Dimensions</b>	<p>Longueur 460 mm</p> <p>Profondeur 335 mm</p> <p>Hauteur 48 mm (zone cuisson) 80 mm (zone robinets)</p> <p>Poids 4,5 kg</p>
<b>Table de cuisson</b> robinet de dérivation droit Ø 0,36 mm (AUX) robinet de dérivation droit Ø 0,40 mm (SR)	<p>Valeurs nominales :</p> <p>1 brûleur AUXILIAIRE (AUX) Pn 1,00 kW - injecteur ø 0,50 mm - consommation 73,00 g/h</p> <p>1 brûleur SEMI-RAPIDE (SR) : Pn 1,70 kW - injecteur ø 0,65 mm - consommation 124,0 g/h</p> <p>Puissance nominale totale : 2,70 kW Consommation nominale totale : 197,00 g/h</p>
<b>Classe du Dispositif</b> (EN 30-1-1 4.3)	CLASSE 3 - Table de cuisson à encastrer
<b>Catégorie du Dispositif</b> (EN 30-1-1 4.2.2.4)	CATÉGORIE I
<b>Famille de gaz admissibles</b> (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	<p>GAZ DE LA TROISIÈME FAMILLE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I3 B/P</li> <li>▪ I3+</li> </ul>
<b>Alimentation en Gaz</b>	<p>CATÉGORIE I3 B/P</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butane (G30) 30 mbar</li> <li>▪ Propane (G31) 30 mbar</li> </ul> <p>CATÉGORIE I3+</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butane (G30) 28-30 mbar</li> <li>▪ Propane (G31) 37 mbar</li> </ul>
<b>Connexion électrique</b> (uniquement pour la version « E » à allumage électronique)	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE EN TRÈS BASSE TENSION - 12V/DC
<b>Allumage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ S (MANUEL) - en utilisant un allumeur extérieur</li> <li>▪ P (PIÉZOÉLECTRIQUE) - avec allumeur piézoélectrique à actionnement manuel</li> <li>▪ E (ÉLECTRONIQUE) - GÉNÉRATEUR 12 V/DC - ÉTINCELLE - 10Kv @ 30 pF</li> </ul>
<b>Connexion du gaz</b>	<p>Rampe en acier galvanisé : Ø 8 mm - épaisseur 1 mm</p> <p>borne lisse (30 mm) convenant au raccord à compression de raccordement avec un tuyau rigide/flexible</p>
<b>Tubes capillaires à gaz</b>	<p>Tubes capillaires en cuivre : Ø 4 mm - épaisseur 0,5 mm</p> <p>Tubes capillaires en aluminium : Ø 4 mm - épaisseur 0,8 mm</p>
<b>Matériaux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Acier inox AISI 304</li> <li>▪ Verre</li> <li>▪ Fer chromé</li> <li>▪ Zamak</li> <li>▪ Laiton</li> <li>▪ Cuivre</li> <li>▪ Acier galvanisé</li> <li>▪ Alliage d'aluminium</li> <li>▪ Acier émaillé</li> <li>▪ Epdm</li> </ul>
<b>Déclaration de Conformité</b> (GAR 2016/426/CE)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sans amiante</li> <li>▪ matériaux appropriés selon les chapitres 2 et 3 (Annexe I)</li> <li>▪ il n'y a pas de soudures avec point de fusion inférieur à 450 °C</li> <li>▪ aucun matériau inflammable n'a été utilisé</li> <li>▪ les matériaux sont appropriés, conformément aux exigences du chapitre 3.7</li> </ul>

**FICHE TECHNIQUE : FC1346-E-TR**

FRANÇAIS



**TROU D'ENCASTREMENT FC1346**



## FICHE TECHNIQUE : FC1346-E-TR

<b>Dimensions</b>	<p>Longueur 460 mm</p> <p>Profondeur 335 mm</p> <p>Hauteur 48 mm (zone cuisson) 80 mm (zone robinets)</p> <p>Poids 4,5 kg</p>
<b>Table de cuisson</b> robinet de dérivation droit Ø 0,36 mm (AUX) robinet de dérivation droit Ø 0,40 mm (SR)	<p>Valeurs nominales :</p> <p>1 brûleur AUXILIAIRE (AUX) Pn 1,00 kW - injecteur ø 0,50 mm - consommation 73,00 g/h</p> <p>1 brûleur SEMI-RAPIDE (SR) : Pn 1,70 kW - injecteur ø 0,65 mm - consommation 124,0 g/h</p> <p>Puissance nominale totale : 2,70 kW Consommation nominale totale : 197,00 g/h</p>
<b>Classe du Dispositif</b> (EN 30-1-1 4.3)	CLASSE 3 - Table de cuisson à encastrer
<b>Catégorie du Dispositif</b> (EN 30-1-1 4.2.2.4)	CATÉGORIE I
<b>Famille de gaz admissibles</b> (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	<p>GAZ DE LA TROISIÈME FAMILLE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I3 B/P</li> <li>▪ I3+</li> </ul>
<b>Alimentation en Gaz</b>	<p>CATÉGORIE I3 B/P</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butane (G30) 30 mbar</li> <li>▪ Propane (G31) 30 mbar</li> </ul> <p>CATÉGORIE I3+</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butane (G30) 28-30 mbar</li> <li>▪ Propane (G31) 37 mbar</li> </ul>
<b>Connexion électrique</b> (uniquement pour la version « E » à allumage électronique)	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE EN TRÈS BASSE TENSION - 12V/DC
<b>Allumage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ S (MANUEL) - en utilisant un allumeur extérieur</li> <li>▪ P (PIÉZOÉLECTRIQUE) - avec allumeur piézoélectrique à actionnement manuel</li> <li>▪ E (ÉLECTRONIQUE) - GÉNÉRATEUR 12 V/DC - ÉTINCELLE - 10Kv @ 30 pF</li> </ul>
<b>Connexion du gaz</b>	Rampe en acier galvanisé : Ø 8 mm - épaisseur 1 mm borne lisse (30 mm) adaptée pour raccord à compression de raccordement avec un tuyau rigide/flexible prédisposée avec cône et écrou M13x1,5
<b>Tubes capillaires à gaz</b>	<p>Tubes capillaires en cuivre : Ø 4 mm - épaisseur 0,5 mm</p> <p>Tubes capillaires en aluminium : Ø 4 mm - épaisseur 0,8 mm</p>
<b>Matériaux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Acier inox AISI 304</li> <li>▪ Verre</li> <li>▪ Fer chromé</li> <li>▪ Zamak</li> <li>▪ Laiton</li> <li>▪ Cuivre</li> <li>▪ Acier galvanisé</li> <li>▪ Alliage d'aluminium</li> <li>▪ Acier émaillé</li> <li>▪ Epdm</li> </ul>
<b>Déclaration de Conformité</b> (GAR 2016/426/CE)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sans amiante</li> <li>▪ matériaux appropriés selon les chapitres 2 et 3 (Annexe I)</li> <li>▪ il n'y a pas de soudures avec point de fusion inférieur à 450 °C</li> <li>▪ aucun matériau inflammable n'a été utilisé</li> <li>▪ les matériaux sont appropriés, conformément aux exigences du chapitre 3.7</li> </ul>



## INFORMATIONS GÉNÉRALES PRÉLIMINAIRES

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

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](http://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 chauffer 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 citées ci-dessus 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 par 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 installations 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.

**ATTENTION !**

Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

**ATTENTION !**

Ne pas utiliser cet appareil pour chauffer des pièces.

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

**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 de ventilation et d'aération 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 tables de cuisson, en veillant à ce que ces dispositifs conservent une position parfaitement horizontale et parallèle à la table de cuisson, en évitant le renversement et le danger de brûlure qui en découle, pour les utilisateurs. **Risque 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 s'il présente des dommages à la réception.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants 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. **Risque 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 table 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 d'Assistance Technique.
- Ne pas se servir de la table de cuisson comme si c'était une surface 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 :

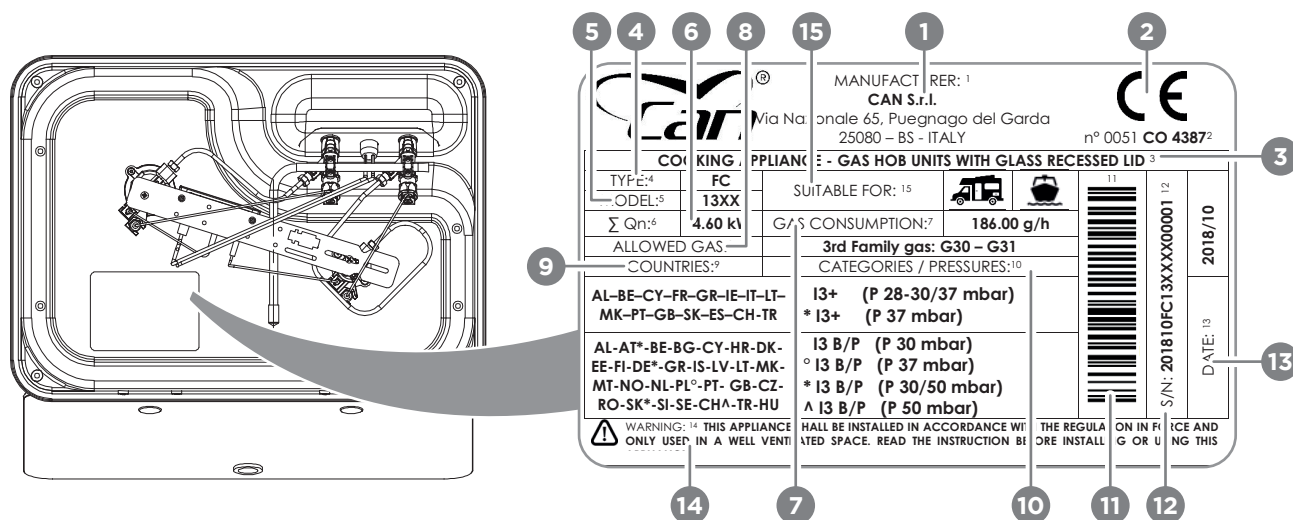
- le numéro de série,
- les caractéristiques typologiques/fonctionnelles,
- les données de la certification et du marquage CE.



**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 !**  
**Ne pas ôter la plaque d'identification.**



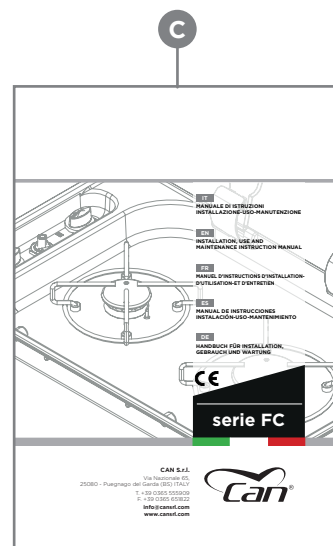
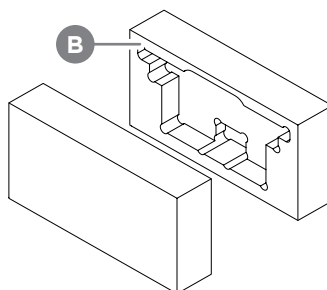
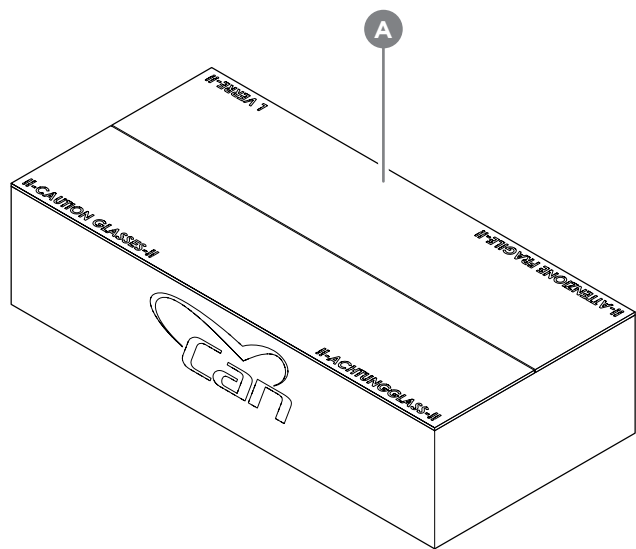
POS.	CHAMP	DESCRIPTION
1	<b>FABRICANT</b>	Champ contenant les références au producteur des dispositifs et à l'emplacement de l'unité de production (insertion des références à la marque commerciale ou logo du producteur).
2	<b>CERTIFICAT CE</b>	PIN - Numéro du certificat CE
3	<b>DESCRIPTION</b>	Description/nomenclature du dispositif
4	<b>TYPE</b>	Série du dispositif
5	<b>MODÈLE</b>	Modèle du dispositif
6	<b>PUISSANCE TOTALE</b>	Somme des puissances nominales des brûleurs installés (donnée exprimée en kW)
7	<b>CONSOMMATION TOTALE</b>	Consommation totale maximale de gaz du dispositif (exprimée en grammes/heure)
8	<b>ALIMENTATION EN GAZ</b>	Types de gaz admissibles pour l'alimentation du dispositif (références aux normes EN 437 et EN 30-1-1)
9	<b>PAYS D'UTILISATION</b>	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	<b>CATÉGORIES ET PRESSIONS ADMISSIBLES</b>	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	<b>CODE-BARRES ou QR CODE</b>	Code-barres ou QR Code univoque du dispositif
12	<b>NUMÉRO DE SÉRIE</b>	Numéro de série univoque du dispositif
13	<b>DATE DE PRODUCTION</b>	Date de production du dispositif
14	<b>MESSAGES D'ALERTE</b>	Message d'alerte pour l'installateur et l'utilisateur du produit (références à la norme EN 30-1-1)
15	<b>AUTRES LIEUX D'INSTALLATION</b>	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.

La boîte, en plus de l'appareil, contient aussi les éléments suivants :

- le manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien **(C)**, et les éventuels accessoires, si prévus.



## 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 constatés.



### ATTENTION !

L'emballage ou aucune partie de l'emballage ne doit être laissé sans surveillance ou abandonné 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 : faire attention et toujours porter les équipements de protection individuelle (EPI) 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 des instructions doivent être effectuées par un technicien qualifié et conformément aux normes en vigueur.



### ATTENTION !

Il faut toujours porter les équipements de protection individuelle (EPI) adaptés au type d'opération/traitement en cours.



### ATTENTION !

Les systèmes de raccordement au gaz, les lieux et les locaux d'installation doivent être adaptés et conformes aux normes de sécurité en vigueur dans le Pays d'utilisation ou doivent être conformes aux normes techniques du secteur.



### ATTENTION !

Lors des opérations d'installation, d'entretien ou de réparation, fermer toujours les robinets principaux du gaz afin que la conduite d'alimentation en gaz du produit soit « SANS GAZ » et qu'il n'y ait aucun risque d'incendie/d'explosion ou d'empoisonnement/de suffocation.



### ATTENTION !

S'il y a aussi un raccordement électrique, s'assurer d'avoir isolé la ligne d'alimentation de l'énergie électrique pour éviter que l'installateur ne s'électrocute.

- Ne pas installer ou utiliser l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Respecter les distances minimales des parois latérales 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 dans un local intérieur, adapté à l'usage prévu de l'appareil. 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 table 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). Le plan de travail doit être parfaitement horizontal 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 table 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 cette unité. 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 à effectuer, consulter le tableau ci-dessous et se coordonner avec les dessins de la fiche technique qui se trouvent dans la première partie de ce manuel.

MESURES DU TROU D'ENCASTREMENT				
MODÈLE	A [mm]	B [mm]	C [mm]	D [mm]
<b>FC1346</b>	440	320	R 25	R 70
<b>FC1346-E-TR</b>	440	320	R 25	R 70

## DISTANCES DE SÉCURITÉ

L'appareil doit être maintenu à une certaine distance des parois latérales, du panneau arrière et des éléments suspendus. Consulter le tableau suivant :

DIMENSIONS ET DISTANCES MINIMALES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION					
MODÈLE	A min [mm]	B min [mm]	C min [mm]	D min [mm]	E min [mm]
<b>FC1346</b>	50	100	440 + (2xB)	650	110
<b>FC1346-E-TR</b>	50	100	440 + (2xB)	650	110

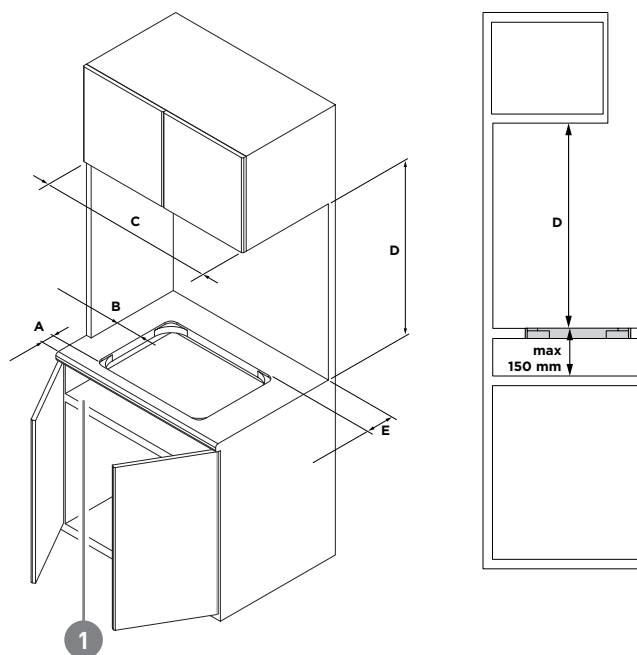
Si l'appareil est encastré au-dessus d'un four ou au-dessus de tout autre appareil électroménager sous tension, il faut prévoir aussi un panneau de séparation, comme indiqué au point 1.

Ne pas oublier de faire des trous adéquats dans le meuble pour faire passer le tuyau du gaz, les conduites hydrauliques et 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.**



## MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Pour la mise en place de l'appareil sur la structure de support, procéder comme décrit :

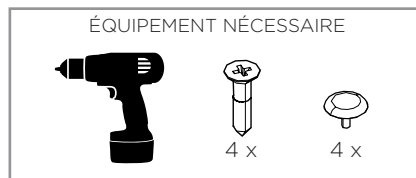
ÉTAPE	OPÉRATION
1	Placer le joint sur les bords de la matrice (si prévue pour ce modèle).
2	Positionner l'appareil sur le trou d'encastrement : vérifier le centrage et le pousser contre la structure de support.
3	Fixer l'appareil à l'aide des vis autotaraudeuses du kit de fixation fourni, en prenant soin de les insérer dans les trous de fixation appropriés en correspondance avec les 4 angles du produit (utiliser un tournevis - couple maximum de serrage 1.2 Nm).



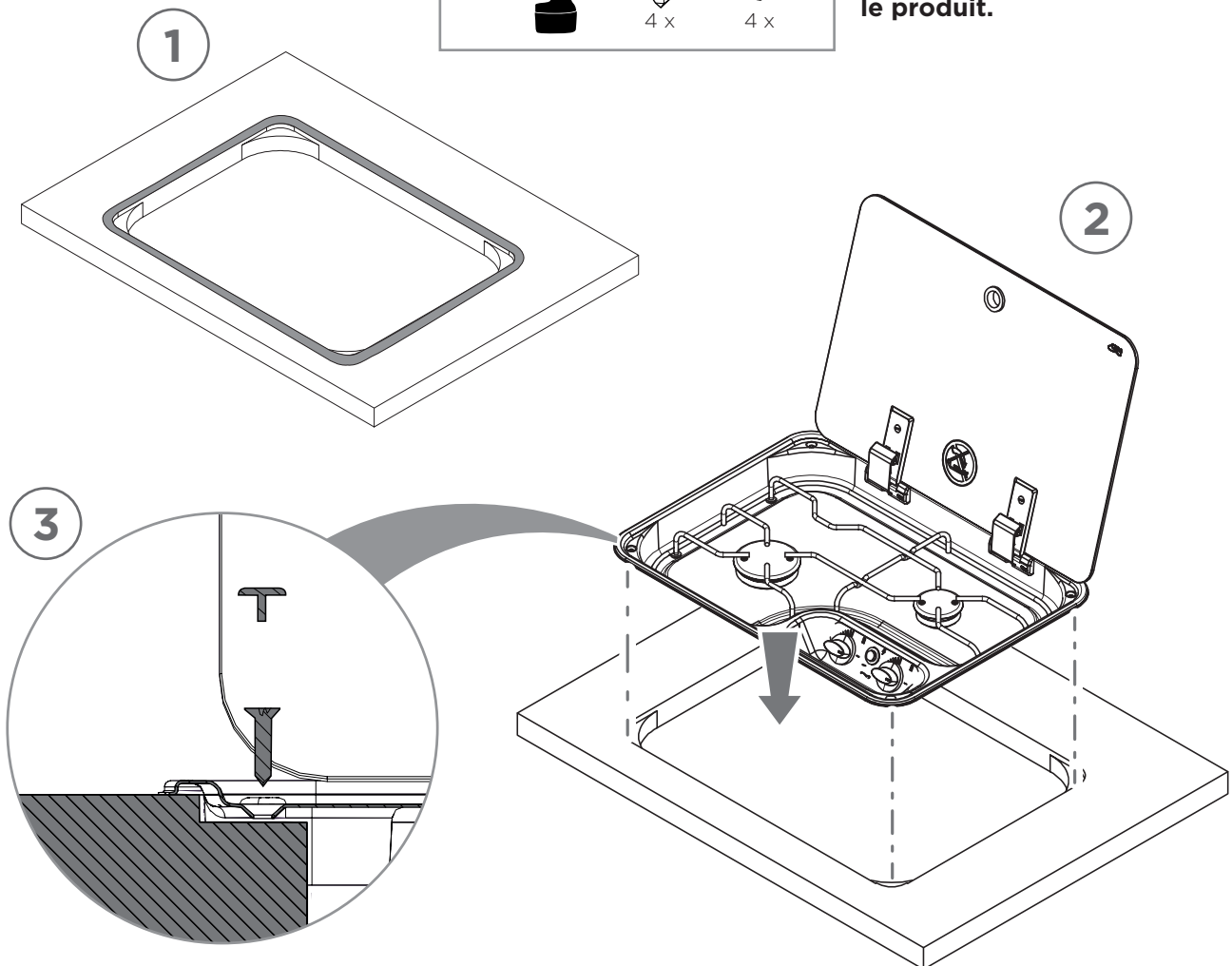
### ATTENTION !

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

**Avant d'effectuer ce type d'installation, se procurer tous les outils nécessaires en plus des EPI appropriés.**



Utiliser les vis de fixation incluses dans le KIT fourni avec le produit.



## 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 aussi 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 ;
- sur la ligne d'alimentation, en aval du régulateur et immédiatement en amont de la bride de raccordement avec l'appareil de cuisson, dans un endroit facilement accessible et pouvant être inspecté, il y ait un robinet d'arrêt de gaz ou une vanne appropriée pour sectionner l'installation (**Nota bene** : cette vanne devra toujours être fermée lors des 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 des instructions (cf. 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 :

CATÉGORIES DE GAZ ET PAYS D'UTILISATION SELON LA NORME UNI EN 30-1-1 : 2008 + A3:2013		
CATÉGORIE DU GAZ ET PAYS DE DESTINATION	NOM DU GAZ	PRESSION DE FONCTIONNEMENT
<b>I3B/P (30)</b> AL-CY-GR-LT-MK-PT-SI-TR AT-BG-HR-DK-EE-FI-DE-IS-LV-MT-NO- NL-RO-SK-SE-HU	Butane (G30) Propane (G31)	30 mbar 30 mbar
<b>I3+ (28-30/37)</b> AL-CY-GR-LT-MK-PT-SI-TR BE-FR-IE-IT-GB-CZ-SK-ES-CH	Butane (G30) Propane (G31)	28 - 30 mbar 37 mbar

## EXIGENCES DES TUYAUX DE RACCORDEMENT

### ATTENTION !



Le raccordement de l'appareil à la conduite 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.

La dernière section de la conduite d'alimentation du gaz à l'appareil peut être réalisée avec des tuyaux de raccordement flexibles appropriés (faire attention aux types autorisés par les réglementations sur la réalisation des installations de bord). Si des tuyaux flexibles sont utilisés, ils doivent :

- toujours pouvoir être inspectés,

- être protégés contre tout contact avec les parties chaudes de la table de cuisson ou de tout autre appareil électroménager placé tout près (ex. coupes des brûleurs, le fond et les côtés de la table de cuisson, unité à gaz, etc.),
- 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 thermique et 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

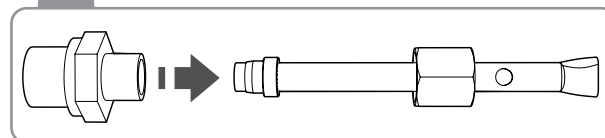
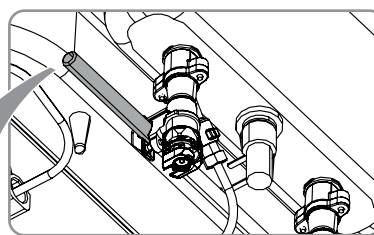
L'appareil est fourni avec une rampe à gaz ayant une section finale lisse et libre d'au moins 30 mm, pouvant loger des raccords à compression appropriés. Pour effectuer le raccordement du gaz, procéder de la manière suivante :

ÉTAPE	OPÉRATION
1	Raccorder le tuyau de Ø 8 mm au raccord à compression prévu par l'installateur pour le raccordement au réseau de distribution de gaz.
2	Tester le raccordement avec un outil de test d'étanchéité approprié ou avec une solution liquide.



**ATTENTION !**

**Pendant les opérations d'installation et de raccordement, le tube conducteur 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.

(\*) Certaines versions sont déjà équipées d'un écrou et d'un cône métallique préassemblé sur la rampe à gaz.

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 !**

**Lors des opérations d'installation, de raccordement et d'utilisation, le tuyau d'alimentation en gaz de l'appareil ne devra pas être soumis à une torsion, une traction ou toute autre contrainte mécanique/thermique qui pourrait compromettre son étanchéité et sa résistance.**



**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.**



## CAS DE 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
<b>On sent une odeur de gaz à proximité de l'appareil</b>	Contrôler que les robinets du gaz soient complètement fermés. Si le problème n'est pas été résolu, isoler l'appareil du réseau d'alimentation en gaz et demander immédiatement une assistance technique.
<b>Le débit du gaz semble irrégulier</b>	Vérifier que le robinet à gaz soit complètement ouvert.
	Vérifier que le réseau d'alimentation en carburant ait un débit adéquat et que la vanne d'arrêt soit complètement ouverte.
	Vérifier que les couronnes de brûleur et leurs capuchons soient placés 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.
<b>Le brûleur ne s'allume pas mais le débit du gaz est régulier</b>	Vérifier que le tuyau flexible d'alimentation de gaz soit dépourvu d'étranglements/obstructions et vérifier que l'éventuelle vanne d'arrêt de l'installation soit complètement ouverte.
	Contrôler que le circuit électrique de la table de cuisson (version équipée d'allumage électronique) ait été branché correctement à l'installation à basse tension (12V) de bord.
	Contrôler que tous les éléments du circuit électrique de la table de cuisson soient branchés correctement.
	Vérifier le bon fonctionnement des bougies d'allumage et l'émission régulière d'étincelles à chaque actionnement du bouton d'allumage électronique. En cas de non-fonctionnement/endommagement de la bougie d'allumage, se procurer une bougie d'allumage de remplacement (voir le chapitre « <b>Pièces de rechange</b> ») et la remplacer.



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



### ATTENTION !

**Débrancher toujours l'appareil de l'installation de gaz après chaque utilisation en actionnant les vannes d'arrêt de l'installation.**





## MODE D'EMPLOI

### DESCRIPTION

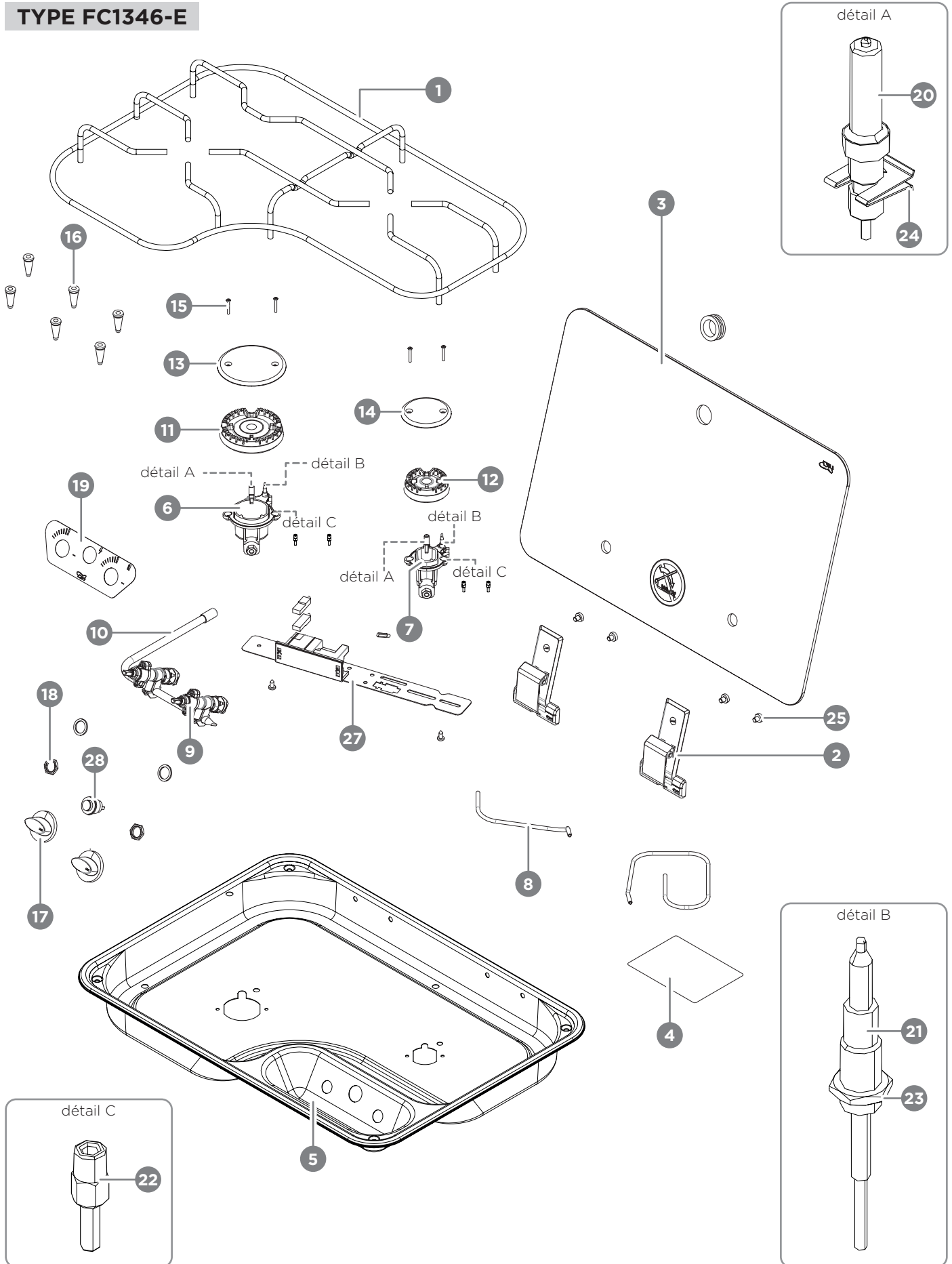


Pour l'identification et le positionnement des composants répertoriés dans le tableau, se reporter aux schémas éclatés de la page suivante.

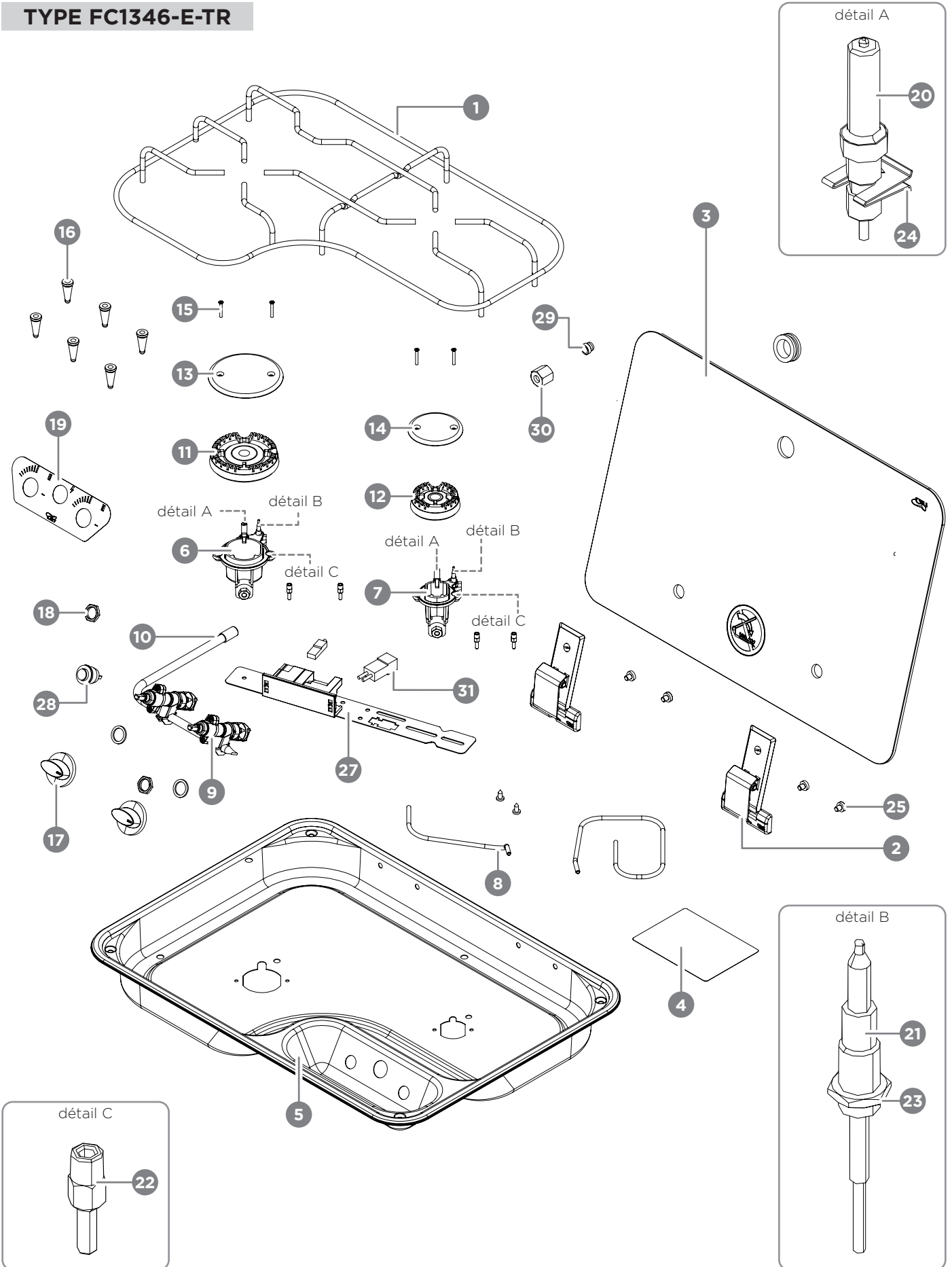
POS.	COMPOSANT
1	Grille unique
2	Charnière pour couvercle en verre
3	Couvercle en verre
4	Plaque CE
5	Matrice métallique
6	Coupe brûleur SR
7	Coupe brûleur AUX
8	Tube capillaire gaz
9	Robinet à gaz avec soupape de sécurité
10	Rampe à gaz principale
11	Couronne de brûleur SR
12	Couronne de brûleur AUX
13	Couvercle brûleur SR
14	Couvercle brûleur AUX
15	Vis de fixation du capuchon et couronne de brûleur
16	Œillets en caoutchouc/Douilles pour grille
17	Bouton rotatif Bi-Color
18	Écrou de fixation des robinets gaz
19	Étiquette adhésive du tableau de commande
20	Bougie d'allumage
21	Thermocouple
22	Colonne de fixation des brûleurs
23	Écrou de fixation du thermocouple
24	Agrafe de fixation de bougie
25	Vis de fixation charnière
26	Vis de fixation charnière
27	Kit générateur d'étincelles et câbles
28	Bouton d'allumage électronique - générateur d'étincelles
29	Écrou
30	Cône
31	Connecteur électrique

TYPE FC1346-E

FRANÇAIS



**TYPE FC1346-E-TR**



FRANÇAIS

## 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. Risque de brûlures !**

### ATTENTION !



**Il faut toujours utiliser les grilles fournies. Ne pas poser les casseroles ou les poêles directement sur la couronne de brûleur ou sur les capuchons.**

- 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 en laissant 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 de 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.

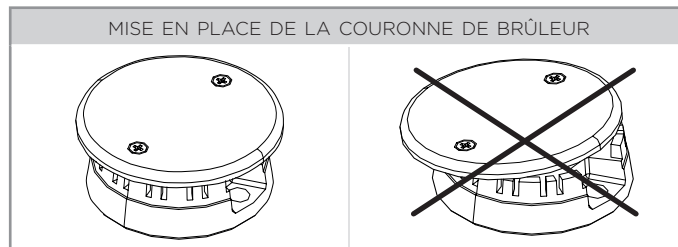
UTILISATION DES BRÛLEURS			
ÉTEINT			
MAX			
MIN			

## ALLUMAGE DES BRÛLEURS



### ATTENTION !

Avant l'utilisation, vérifier que les couronnes de brûleur, les couvercles et les grilles soient placés correctement.

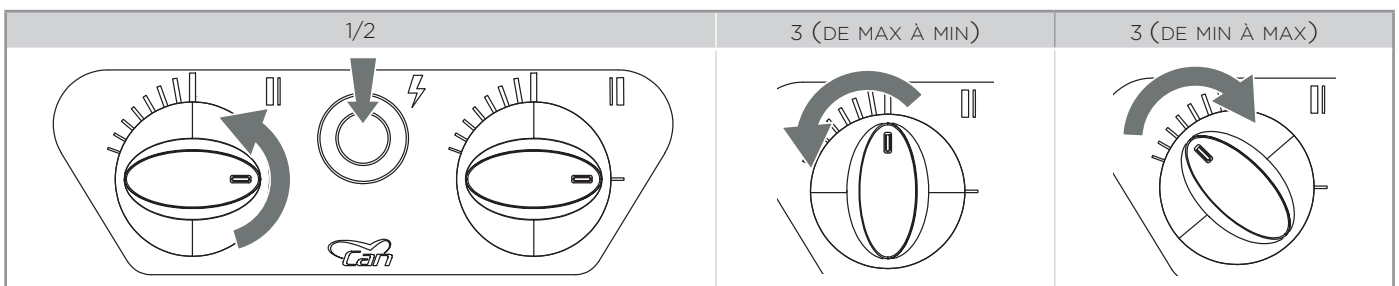


Au niveau de chaque bouton rotatif est indiqué le brûleur associé.

L'allumage du brûleur peut être :

- **manuel** en utilisant un allumeur extérieur (sur les versions S),
- **piézoélectrique** avec un allumeur piézoélectrique à actionnement mécanique/manuel (sur les versions P),
- **électronique** avec bouton d'allumage combiné au générateur d'étincelles (sur les versions E).

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



ÉTAPE	OPÉRATION
1	Appuyer à fond et tourner dans le sens antihoraire (jusqu'au symbole de maximum) le bouton rotatif correspondant au brûleur que l'on souhaite allumer.
2	En même temps, appuyer à fond sur le bouton d'allumage placé entre les boutons rotatifs des robinets à gaz : le générateur d'étincelles émettra une série répétée d'impulsions qui allumeront la flamme.
3	Après l'allumage, maintenir le bouton rotatif enfoncé à fond pendant 5 secondes (en le laissant toujours en correspondance 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, répéter 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 table de cuisson, au-dessus des brûleurs.



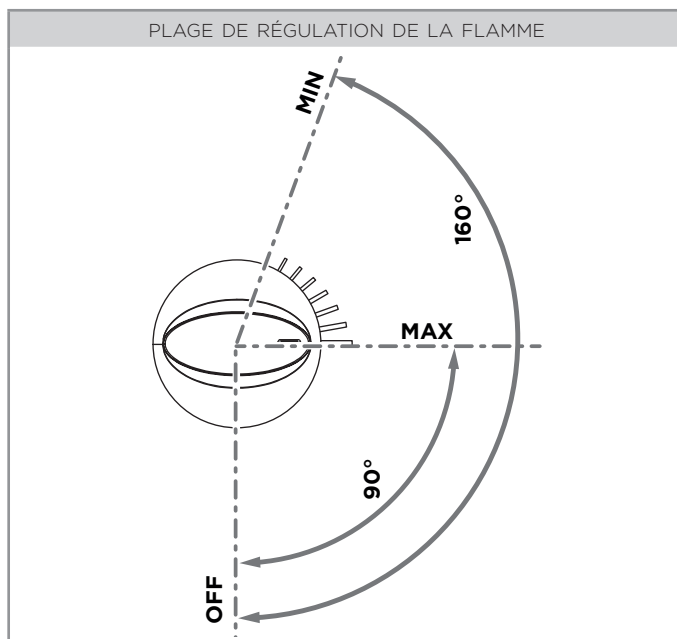
**ATTENTION !**

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 la bon emplacement des couronnes de brûleur et des couvercles des brûleurs.

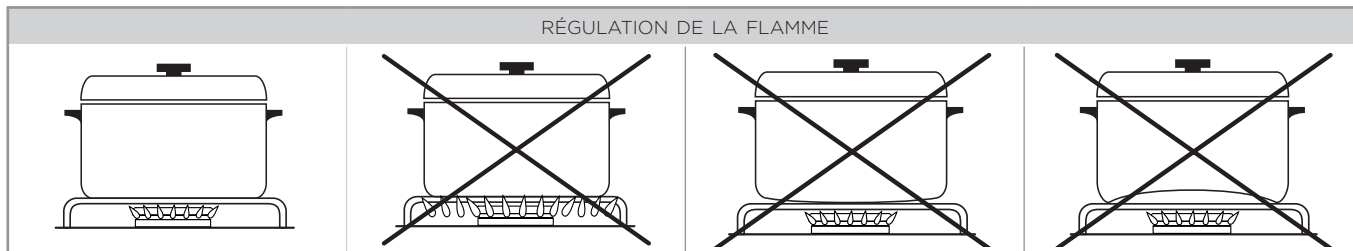


**ATTENTION !**

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

FRANÇAIS

RÉGULATION DE LA FLAMME



## CUISSON OU RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS



**ATTENTION !**

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

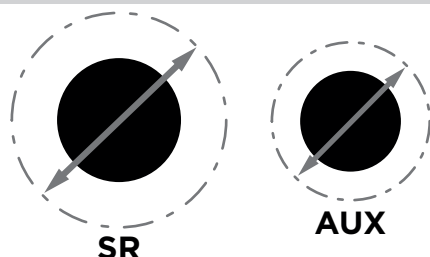
Placer la casserole au centre du brûleur allumé, de manière à ce qu'elle soit stable sur la grille d'appui.



**ATTENTION !**

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



	Ø MIN	Ø MAX	
SR	160	220	mm
AUX	80	160	mm

LÉGENDE :

- - - - = Ø max des poêles et des casseroles de cuisson



**ATTENTION !**

**Utiliser que des casseroles, des plats et des accessoires spécialement conçus pour cet usage, réalisés avec des matériaux résistants aux températures élevées et adaptés au contact avec les aliments.**



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 adapté 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 d'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 le plus proche ou contacter **CAN S.r.l.**

## PROCÉDURES EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

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

- vérifier que la table de cuisson soit raccordée correctement à l'équipement ;
- vérifier que la table 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 tous 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 table 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
<p><b>SURFACES EN ACIER INOX</b></p>	<p>Utiliser un chiffon doux, légèrement imbibé d'un détergent neutre ou de vinaigre chaud. Rincer à l'eau chaude et sécher.</p> <p><b>Remarque :</b> pour le mode d'emploi des détergents, suivre les indications du producteur).</p>
<p><b>COURONNES DE BRÛLEUR/ CAPUCHONS</b></p>	<p>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.</p> <p>Rincer à l'eau chaude et sécher. Puis remettre soigneusement les composants à leur place.</p>



## 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 dans 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 tables 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 table 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 prévus 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 - FC1346-E



La colonne « Pos. » se réfère au dessin éclaté « TYPE FC1346-E » à la page 82.

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
3001277	3	Verre du couvercle central - FC1346
2000350	2	Charnière pour couvercle en verre
3001279	1	Grille multi-brûleurs - FC1346
3000072	16	Douille en caoutchouc pour grilles
4000026	22	Colonne de fixation du couvercle 2e série
4000344	11	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série SR
4000347	13	Couvercle Ø 75 brûleur 2e série SR percé et émaillé
4000343	12	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série AUX
4000346	14	Couvercle Ø 55 de brûleur 2e série AUX percé et émaillé
4000318	15	Vis TSP + m2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000069	21	Thermocouple L600 pour robinet aimant fast-on
4000031	23	Écrou universel pour thermocouple
4000232	20	Bougie d'allumage de brûleur L350
4000137	24	Agrafe pour bougie d'allumage
4000511	17	Bouton rotatif noir/chrome Ø 34 réduit 270°
3001343	19	Étiquette adhésive du tableau de commande - FC 1346
3001344	4	Plaque CE - FC1346
4000229	25	Vis TC + M5x6 A2 ISO7045
2000458	27	Kit générateur 2 voies pour FC1346-E
4000319	28	Bouton d'allumage unipolaire 3° - Touche rouge - ø18
4000425	-	Câble négatif I350
4000297	-	Câble IGN allumage 2
4000169	-	Câble IGN allumage I320

## PIÈCES DE RECHANGE - FC1346-E-TR



La colonne « **Pos.** » se réfère au dessin éclaté « **TYPE FC1346-E-TR** » à la page 83.

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
3001277	3	Verre du couvercle central - FC1346
2000350	2	Charnière pour couvercle en verre
3001279	1	Grille multi-brûleurs - FC1346
3000072	16	Douille en caoutchouc pour grilles
4000026	22	Colonne de fixation du couvercle 2e série
4000344	11	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série SR
4000347	13	Couvercle Ø 75 brûleur 2e série SR percé et émaillé
4000343	12	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série AUX
4000346	14	Couvercle Ø 55 de brûleur 2e série AUX percé et émaillé
4000318	15	Vis TSP + m2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000069	21	Thermocouple L600 pour robinet aimant fast-on
4000031	23	Écrou universel pour thermocouple
4000232	20	Bougie d'allumage de brûleur L350
4000137	24	Agrafe pour bougie d'allumage
4000511	17	Bouton rotatif noir/chrome Ø 34 réduit 270°
3001343	19	Étiquette adhésive du tableau de commande - FC 1346
3001344	4	Plaque CE - FC1346-E-TR
4000229	25	Vis TC + M5x6 A2 ISO7045
2000458	27	Kit générateur 2 voies pour FC1346-E
4000319	28	Bouton unipolaire 3A - touche rouge - perçage ø18
3001176	31	Câbles électriques avec connecteur Fast- ON - 2 pôles - porte-mâle
4000033	30	Cône pour raccord compression
4000032	29	Écrou Voss M14x1,5
4000169	-	Câble IGN allumage I320

**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 suministro de 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 aparato.

**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 en el 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 01/2021

Revisión 01



# DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

## CAN S.r.l.

sociedad italiana con sede en:

Via G. Apollonio 11, 36061 - Bassano del Grappa (VI) - ITALIA  
N.º de IVA 03607980988 - REA VI392538

### DECLARA QUE

los productos denominados

## PLACAS DE COCCIÓN DE GAS EMPOTRADAS CON TAPA DE VIDRIO SERIE FC - MODELOS: FC1346-E y FC1346-E-TR


**Satisfacen todos los requisitos esenciales del reglamento GAR - 2016/426/UE del 09/03/2016, así como las siguientes regulaciones:**

- 2011/65/EU Directiva de restricción del uso de ciertas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (RoHS)

Además, dichos dispositivos son 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, se declara que todos los productos de la Serie FC están fabricados de acuerdo con las especificaciones de los ejemplares descritos en el:

**CERTIFICADO DE EXAMEN  de TIPO**  
**n.º 51CO4387 expedido 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 de la veracidad de las declaraciones hechas hasta el momento.

Bassano del Grappa, 01/09/2020

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

# SUMARIO

FICHA TÉCNICA: FC1346

96

FICHA TÉCNICA: FC1346-E-TR

98

INFORMACIONES PRELIMINARES GENERALES

100



ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD	100
USO PREVISTO	101
OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES	101
OBLIGACIONES	101
PROHIBICIONES	102
IDENTIFICACIÓN DEL APARATO	103
RECEPCIÓN DEL APARATO	104
CONTROL Y DESPLAZAMIENTO	104
ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE	104

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

105



LOCAL DE INSTALACIÓN	105
CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL DE INSTALACIÓN	105
EVACUACIÓN DE LOS HUMOS	105
INSTALACIÓN SOBRE UNA ESTRUCTURA DE SOPORTE	106
ORIFICIO DE EMPOTRADO	106
DISTANCIAS DE SEGURIDAD	106
POSICIONAMIENTO DEL APARATO	107
CONEXIÓN DE GAS	108
CATEGORÍAS DE GAS	108
REQUISITOS DE LOS TUBOS DE CONEXIÓN	108
PROCEDIMIENTO DE CONEXIÓN DEL GAS	109
CASOS DE AVERÍA DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN	110

## INSTRUCCIONES PARA EL USO

111



DESCRIPCIÓN	111
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE EL USO	114
USO	114
ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES	115
REGULACIÓN DE LA LLAMA	116
COCCIÓN O CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS	116
APAGADO DE LOS QUEMADORES	117
ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO	117
PROCEDIMIENTOS EN CASO DE MAL FUNCIONAMIENTO	117
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	118
LARGOS PERÍODOS DE INACTIVIDAD	119
ELIMINACIÓN	119
GARANTÍA	119

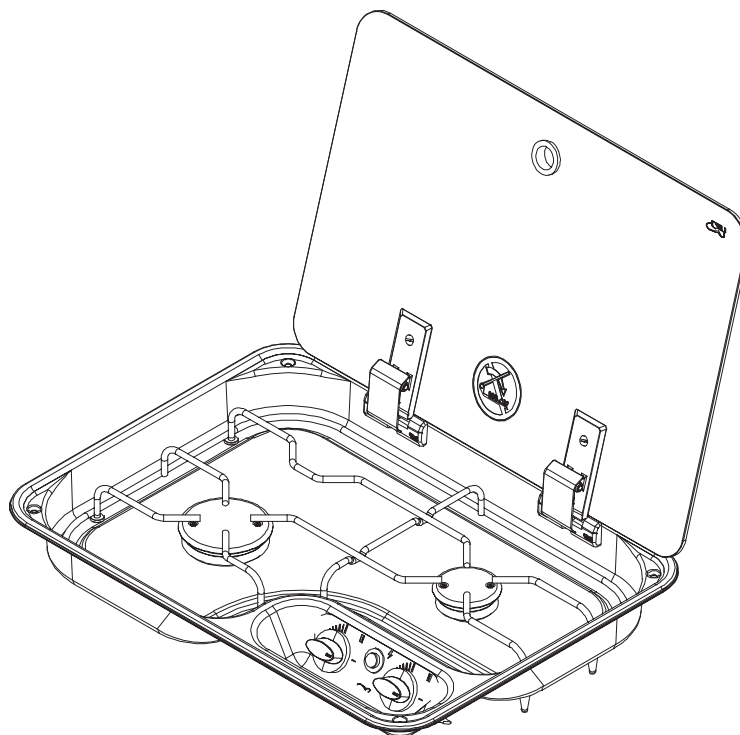
## REPUESTOS

120



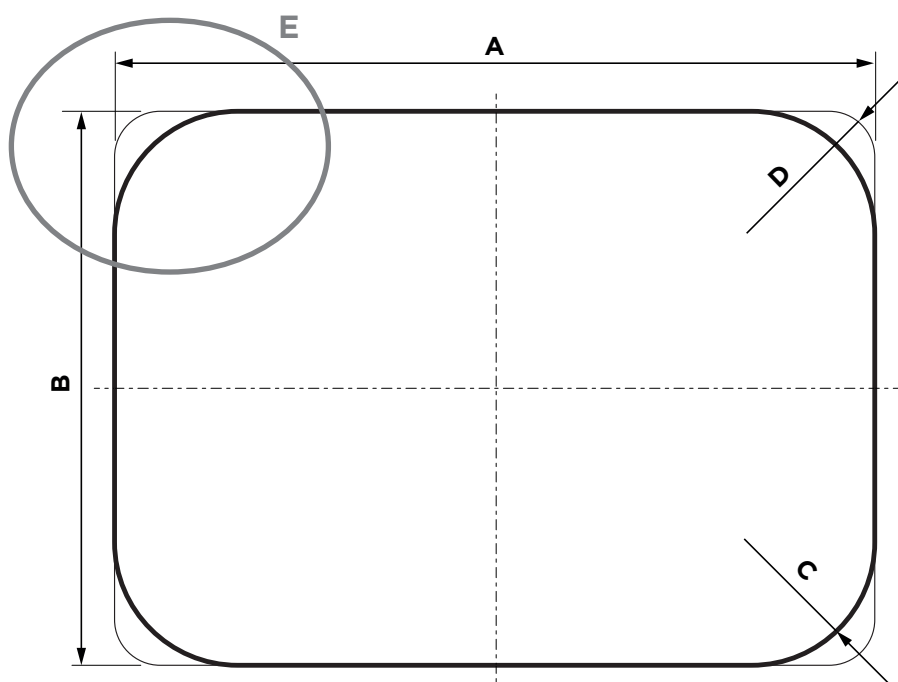
REPUESTOS - FC1346-E	120
REPUESTOS - FC1346-E-TR	121

# FICHA TÉCNICA: FC1346

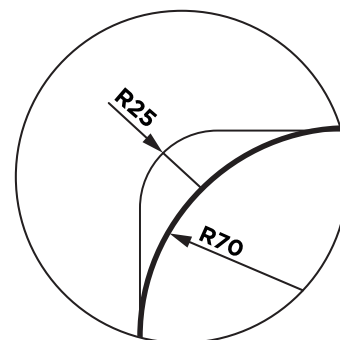


ESPAÑOL

## ORIFICIO PARA EL EMPOTRADO FC1346



Detalle E

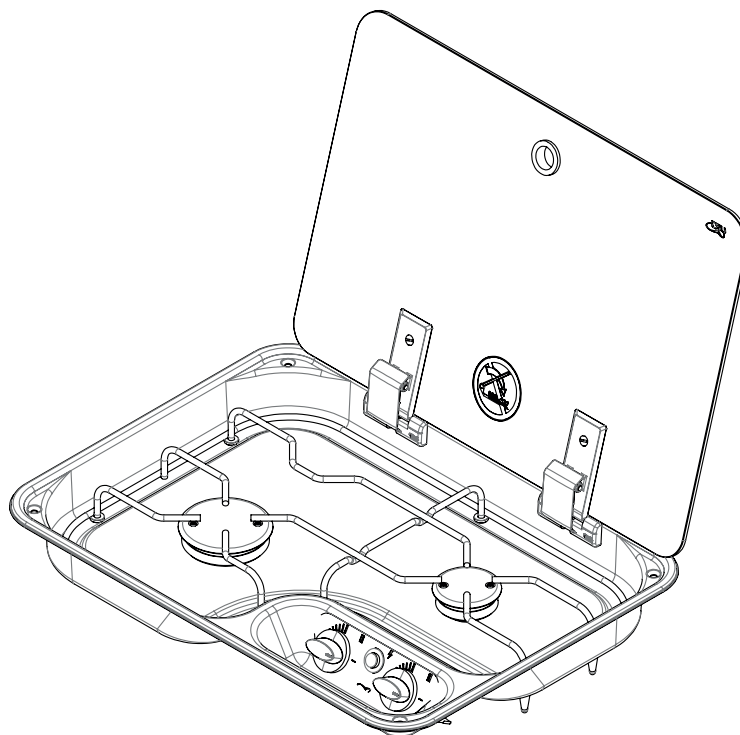




## FICHA TÉCNICA: FC1346

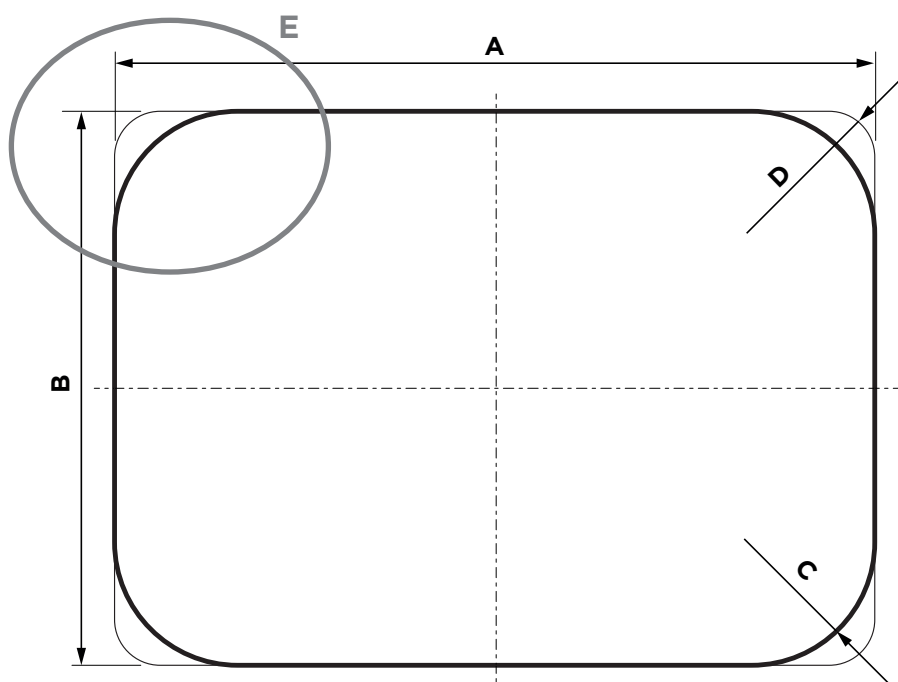
<b>Dimensiones</b>	<p>Longitud 460 mm</p> <p>Profundidad 335 mm</p> <p>Altura 48 mm (zona cocción)</p> <p>80 mm (zona grifos)</p> <p>Peso 4,5 kg</p>
<b>Placa de cocción</b> grifo recto de derivación Ø 0,36 mm (AUX) grifo recto de derivación Ø 0,40 mm (SR)	<p>Valores nominales:</p> <p>1 x quemador AUXILIAR (AUX) Pn 1,00 kW - inyector ø 0,50 mm - consumo 73,00 g/h</p> <p>1 x quemador SEMIRRÁPIDO (SR): Pn 1,70 kW - inyector ø 0,65 mm - consumo 124,0 g/h</p> <p>Potencia nominal total: 2,70 kW</p> <p>Consumo nominal total: 197,00 g/h</p>
<b>Clase de dispositivo</b> (EN 30-1-1 4.3)	CLASE 3 - Placa de cocción empotrada
<b>Categoría del dispositivo</b> (EN 30-1-1 4.2.2.4)	CATEGORÍA I
<b>Familia de gases admitidos</b> (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	<p>GASES DE LA TERCERA FAMILIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I3 B/P</li> <li>▪ I3+</li> </ul>
<b>Alimentación de gas</b>	<p>CATEGORÍA I3 B/P</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butano (G30) 30 mbar</li> <li>▪ Propano (G31) 30 mbar</li> </ul> <p>CATEGORÍA I3+</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butano (G30) 28-30 mbar</li> <li>▪ Propano (G31) 37 mbar</li> </ul>
<b>Conexión eléctrica</b> (solo para la versión "E" con encendido electrónico)	CONEXIÓN ELÉCTRICA EN TENSIÓN MUY BAJA - 12 V / CC
<b>Encendido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ S (MANUAL) - usando un encendedor externo</li> <li>▪ P (PIEZOELÉCTRICO) - con encendedor piezoeléctrico de accionamiento manual</li> <li>▪ E (ELECTRÓNICA) - GENERADOR 12 V/CC - CHISPA - 10 kV @ 30 pF</li> </ul>
<b>Conexión de gas</b>	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
<b>Capilares de gas</b>	<p>Tubos capilares de cobre: Ø 4 mm - espesor 0,5 mm</p> <p>Tubos capilares de aluminio: Ø 4 mm - espesor 0,8 mm</p>
<b>Materiales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Acero inoxidable AISI 304</li> <li>▪ Vidrio</li> <li>▪ Hierro cromado</li> <li>▪ Zamak</li> <li>▪ Latón</li> <li>▪ Cobre</li> <li>▪ Acero galvanizado</li> <li>▪ Aleación de aluminio</li> <li>▪ Acero esmaltado</li> <li>▪ Epdm</li> </ul>
<b>Declaración de conformidad</b> (GAR 2016/426/CE)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ausencia de amianto</li> <li>▪ materiales adecuados según los capítulos 2 y 3 (Anexo I)</li> <li>▪ no hay soldaduras con punto de fusión inferior a 450 °C</li> <li>▪ no se han usado materiales inflamables</li> <li>▪ los materiales son adecuados respecto a las exigencias del capítulo 3.7</li> </ul>

# FICHA TÉCNICA: FC1346-E-TR

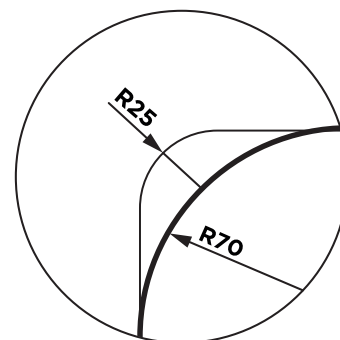


ESPAÑOL

## ORIFICIO PARA EL EMPOTRADO FC1346



Detalle E



## FICHA TÉCNICA: FC1346-E-TR

<b>Dimensiones</b>	<p>Longitud 460 mm</p> <p>Profundidad 335 mm</p> <p>Altura 48 mm (zona cocción) 80 mm (zona grifos)</p> <p>Peso 4,5 kg</p>
<b>Placa de cocción</b> grifo recto de derivación Ø 0,36 mm (AUX) grifo recto de derivación Ø 0,40 mm (SR)	<p>Valores nominales:</p> <p>1 x quemador AUXILIAR (AUX) Pn 1,00 kW - inyector Ø 0,50 mm - consumo 73,00 g/h</p> <p>1 x quemador SEMIRRÁPIDO (SR): Pn 1,70 kW - inyector Ø 0,65 mm - consumo 124,0 g/h</p> <p>Potencia nominal total: 2,70 kW Consumo nominal total: 197,00 g/h</p>
<b>Clase de dispositivo</b> (EN 30-1-1 4.3)	CLASE 3 - Placa de cocción empotrada
<b>Categoría del dispositivo</b> (EN 30-1-1 4.2.2.4)	CATEGORÍA I
<b>Familia de gases admitidos</b> (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	<p>GASES DE LA TERCERA FAMILIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I3 B/P</li> <li>▪ I3+</li> </ul>
<b>Alimentación de gas</b>	<p>CATEGORÍA I3 B/P</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butano (G30) 30 mbar</li> <li>▪ Propano (G31) 30 mbar</li> </ul> <p>CATEGORÍA I3+</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butano (G30) 28-30 mbar</li> <li>▪ Propano (G31) 37 mbar</li> </ul>
<b>Conexión eléctrica</b> (solo para la versión "E" con encendido electrónico)	CONEXIÓN ELÉCTRICA EN TENSIÓN MUY BAJA - 12 V / CC
<b>Encendido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ S (MANUAL) - usando un encendedor externo</li> <li>▪ P (PIEZOELÉCTRICO) - con encendedor piezoeléctrico de accionamiento manual</li> <li>▪ E (ELECTRÓNICA) - GENERADOR 12 V/CC - CHISPA - 10 kV @ 30 pF</li> </ul>
<b>Conexión de gas</b>	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 que dispone de ojiva y tuerca M13x1,5
<b>Capilares de gas</b>	<p>Tubos capilares de cobre: Ø 4 mm - espesor 0,5 mm</p> <p>Tubos capilares de aluminio: Ø 4 mm - espesor 0,8 mm</p>
<b>Materiales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Acero inoxidable AISI 304</li> <li>▪ Vidrio</li> <li>▪ Hierro cromado</li> <li>▪ Zamak</li> <li>▪ Latón</li> <li>▪ Cobre</li> <li>▪ Acero galvanizado</li> <li>▪ Aleación de aluminio</li> <li>▪ Acero esmaltado</li> <li>▪ Epdm</li> </ul>
<b>Declaración de conformidad</b> (GAR 2016/426/CE)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ausencia de amianto</li> <li>▪ materiales adecuados según los capítulos 2 y 3 (Anexo I)</li> <li>▪ no hay soldaduras con punto de fusión inferior a 450 °C</li> <li>▪ no se han usado materiales inflamables</li> <li>▪ los materiales son adecuados respecto a las exigencias del capítulo 3.7</li> </ul>



## INFORMACIONES PRELIMINARES GENERALES

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

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 aparato, asegúrese de entregar al nuevo usuario el manual, para que tenga información sobre el procedimiento de instalación, el uso y las disposiciones de seguridad.



**Una copia del presente manual está siempre disponible para la consulta y la descarga en el sitio web [www.cansrl.com](http://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 disposiciones 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 equipos 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.

**¡ATENCIÓN!**

No utilice el aparato en ambientes de exterior.

**¡ATENCIÓN!**

No utilice este aparato para calentar ambientes.

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

**¡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 aparato 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 aparato debe disponer de un sistema de ventilación y aireación reglamentario, que cumpla las normativas del sector, estar en buen estado de mantenimiento y funcionar perfectamente, además de tener una dimensión adecuada para su finalidad.

- Para la instalación del aparato atégase a las instrucciones presentes en el capítulo **"Instrucciones para el instalador"**. La instalación se debe efectuar por personal técnico cualificado. El aparato se debe utilizar solo con los tipos de gases indicados en el apartado **"Categorías de gases"**.
- Durante el funcionamiento del aparato, utilice únicamente sartenes y cacerolas adecuadas para este fin (consulte el apartado específico) sobre los soportes/rejillas apropiados que se suministran con las placas de cocción, 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 aparato si se detectan daños en el momento de la recepción.
- No deje el aparato sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.
- El aparato 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 aparato durante el funcionamiento.
- No utilice recipientes dañados, de tamaño inadecuado y/o que superen los bordes de la placa de cocción o estén mal colocados.
- No caliente los platos sin alimentos o sin un contenido adecuado de líquido de cocción.
- No exponga el aparato 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 utilice la placa de cocción como superficie de apoyo.
- No modifique ni altere el aparato de ninguna manera.
- No coloque objetos sensibles al calor o inflamables (p. ej., agarraderas, cortinas, botellas de bebidas alcohólicas, etc.) cerca del aparato.
- No lave la placa de cocción con chorros de agua directos y a presión.

## IDENTIFICACIÓN DEL APARATO

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

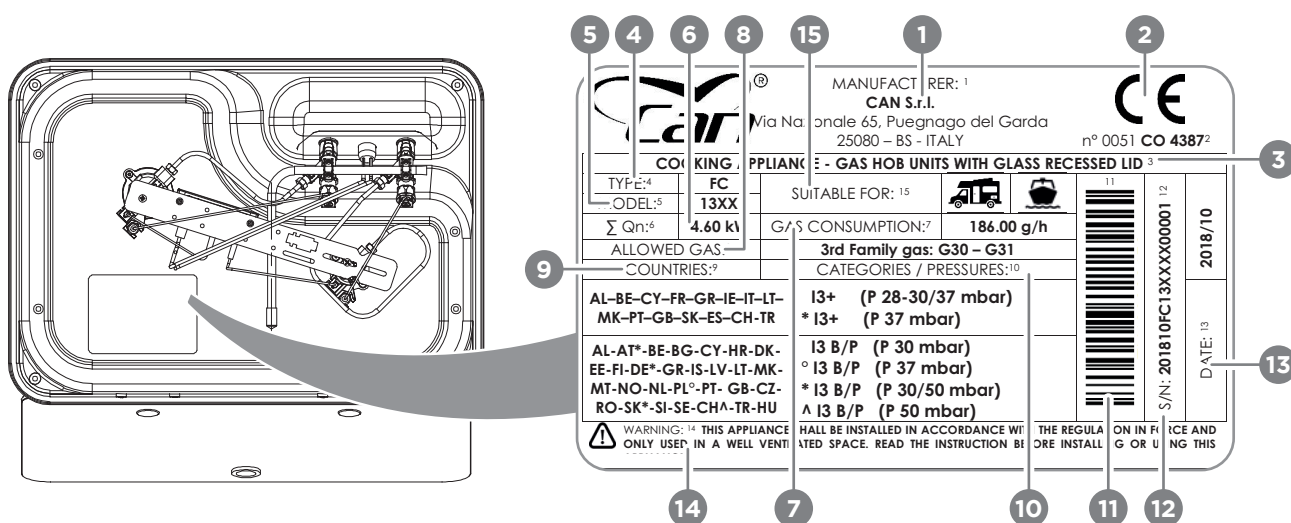
- los detalles de la matrícula,
- las características tipológicas/funcionales,
- los detalles de la certificación y del marcado CE.



**El marcado CE certifica que el producto satisface los requisitos del Reglamento UE 2016/426 sobre los aparatos que queman combustibles gaseosos.**



**¡ATENCIÓN!**  
La placa de identificación no se debe quitar.



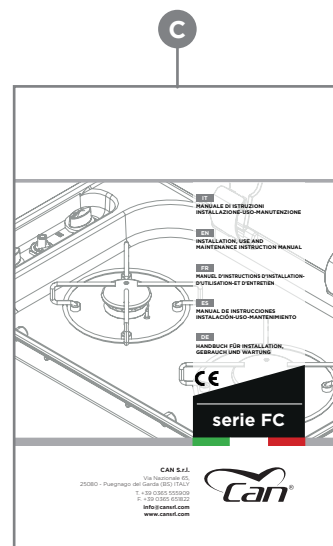
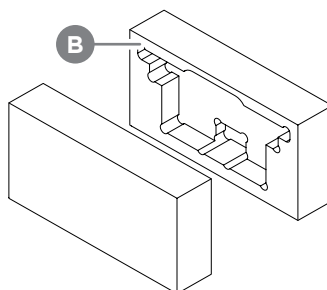
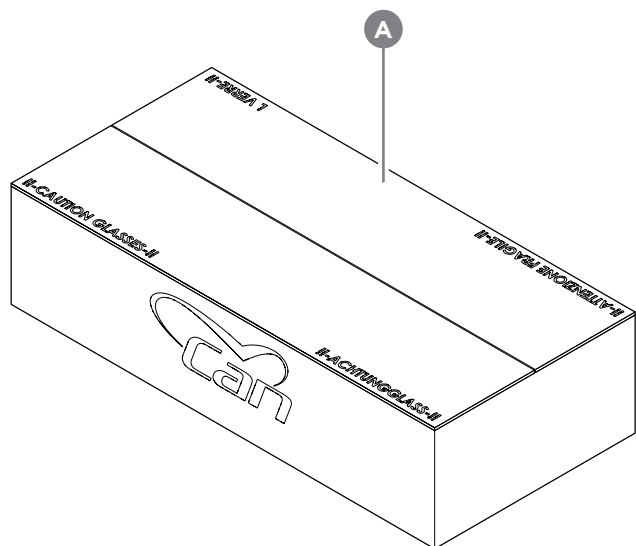
POS.	CAMPO	DESCRIPCIÓN
1	<b>FABRICANTE</b>	El campo contiene las referencias sobre el fabricante de los dispositivos y sobre la ubicación de la unidad de producción (introducción de referencias sobre la marca comercial o el logotipo del fabricante).
2	<b>CERTIFICADO CE</b>	PIN - Número de certificado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

## RECEPCIÓN DEL APARATO

El aparato 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 aparato, también están:

- el manual de instalación, uso y mantenimiento **(C)**, y los posibles accesorios si los hubiese.



## 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 aparato 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 aparato al lugar de la instalación, levántelo manualmente.



### ¡ATENCIÓN!

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



### ¡ATENCIÓN!

**Los bordes y algunas piezas del aparato podrían estar afilados: 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 la 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 realizadas en el aparato y 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, las ubicaciones y las salas de instalación deben ser adecuadas y cumplir con las normas de seguridad vigentes en el país de uso o deben ser conformes a las normas técnicas del sector.



### ¡ATENCIÓN!

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



### ¡ATENCIÓN!

En caso de que también haya una conexión eléctrica, asegúrese de haber aislado la línea de alimentación de energía eléctrica para evitar que el instalador corra riesgos de electrocución.

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

## LOCAL DE INSTALACIÓN

### CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL DE INSTALACIÓN



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

El aparato 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 UNE 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 aparato 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 de cocción, consulte las instrucciones de montaje de la campana donde se muestra la distancia correcta que debe respetarse.

## INSTALACIÓN SOBRE UNA ESTRUCTURA DE SOPORTE

El aparato 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 aparato 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.**

Aténgase a las dimensiones indicadas en este manual. Cualquier desviación podría causar un aumento excesivo de la 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 orificio que se debe realizar, consulte la siguiente tabla y siga las ilustraciones de la ficha técnica presentes en la primera parte del presente manual.

MEDIDAS DEL ORIFICIO PARA EL EMPOTRADO				
MODELO	A [mm]	B [mm]	C [mm]	D [mm]
<b>FC1346</b>	440	320	R 25	R 70
<b>FC1346-E-TR</b>	440	320	R 25	R 70

## DISTANCIAS DE SEGURIDAD

El aparato debe mantenerse a cierta distancia de las paredes laterales, del panel trasero y de los armarios de pared. Consulte la siguiente tabla:

DIMENSIONES Y DISTANCIAS MÍNIMAS DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN					
MODELO	A mín. [mm]	B mín. [mm]	C mín. [mm]	D mín. [mm]	E mín. [mm]
<b>FC1346</b>	50	100	440 + (2xB)	650	110
<b>FC1346-E-TR</b>	50	100	440 + (2xB)	650	110

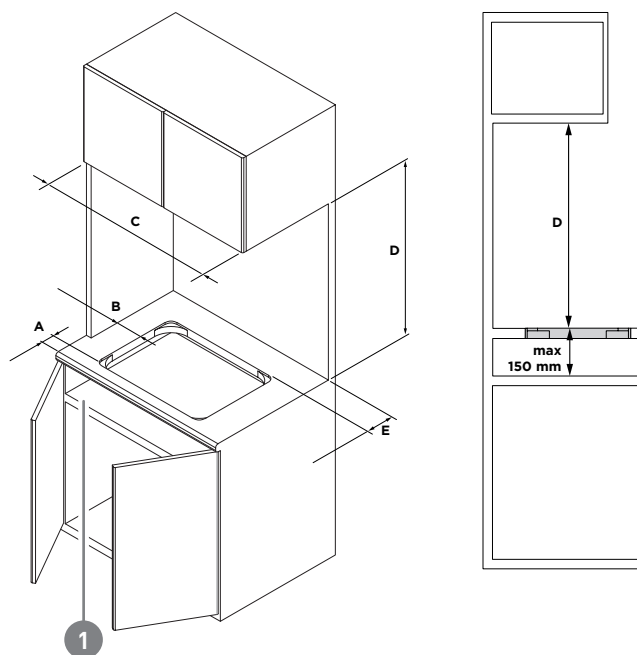
Si el aparato va empotrado sobre un horno o sobre cualquier otro electrodoméstico en tensión, es necesario preparar también un panel de separación como se indica en el punto 1.

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 aparato, 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 APARATO

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

PASO	ACCIÓN
1	Coloque la junta sobre los bordes del conformado (si existe en este modelo).
2	Coloque el aparato sobre el orificio para el empotrado: compruebe el centrado y empújelo contra la estructura de soporte.
3	Fije el aparato usando los tornillos autorroscantes del kit de fijación suministrado, procurando introducirlos en los orificios pertinentes de fijación en correspondencia con las 4 esquinas del producto (ayúdese de un destornillador - par de apriete máximo 1,2 Nm).



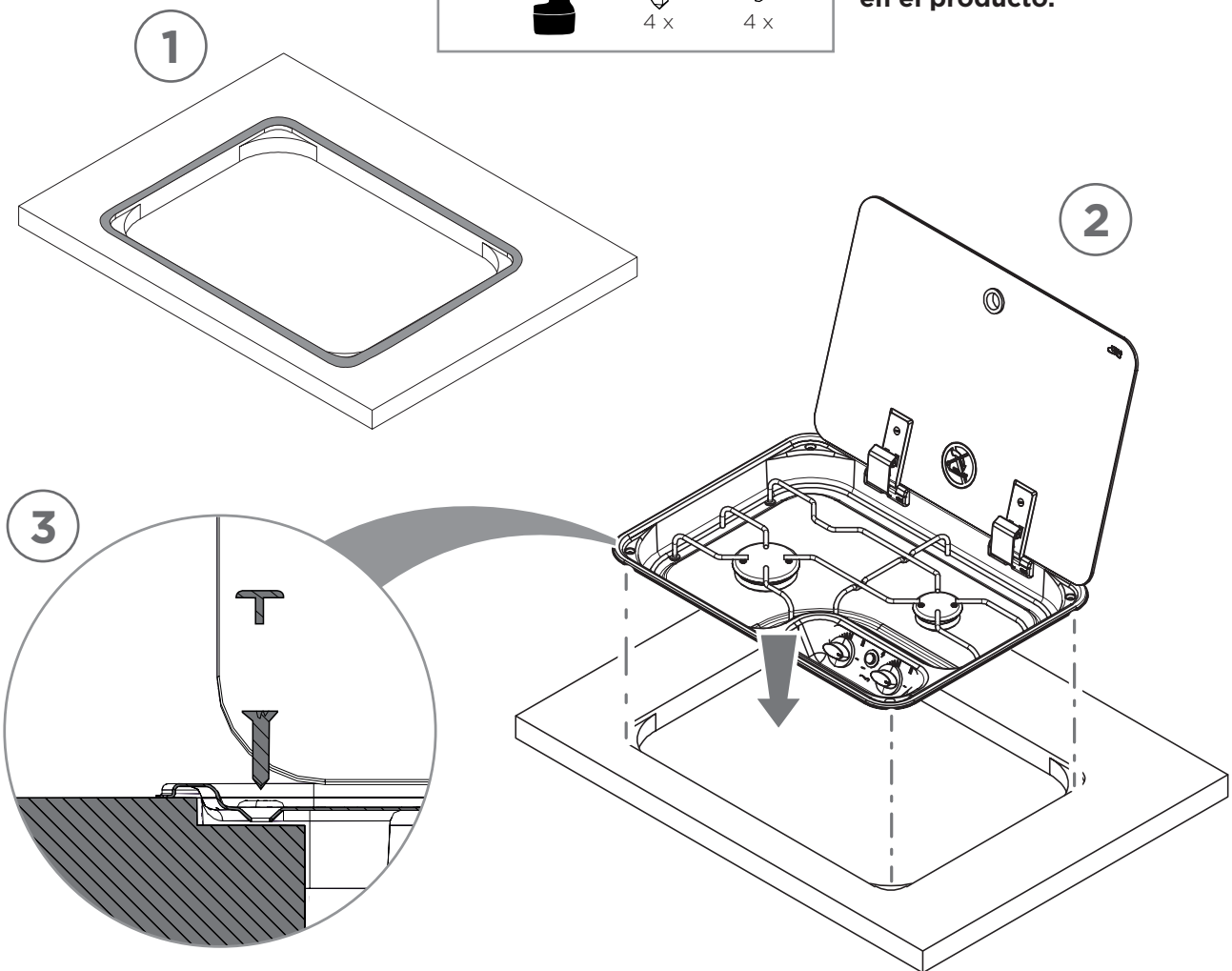
### ¡ATENCIÓN!

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.

Antes de realizar este tipo de instalación, prepare todas las herramientas necesarias y el resto de los EPI pertinentes.



Use los tornillos de fijación incluidos en el KIT suministrado en el producto.



## 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 (GLP) para los sectores doméstico (UNE CIG 7131 y 7129), náutico (UNE EN ISO 10239) y vehículos para el tiempo libre (UNE EN 1949).

Antes de realizar la conexión de gas, compruebe también que:

- la línea de suministro no presente obstrucciones y tenga la capacidad suficiente para garantizar el funcionamiento correcto del aparato;
- inmediatamente después de la bombona o del recipiente de gas con el que se alimenta el sistema, haya un regulador/reductor de presión adecuado que cumpla con las categorías de gases que se pueden usar en el aparato;
- en la línea de suministro, después del regulador e inmediatamente antes de la brida de conexión con el dispositivo de cocción, en un lugar fácilmente accesible e inspeccionable, debe haber una válvula de cierre de gas o la válvula pertinente para interrumpir el sistema. (**Nota:** esta válvula debe estar siempre cerrada durante las operaciones de instalación y mantenimiento del aparato).



### ¡ATENCIÓN!

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

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

## CATEGORÍAS DE GAS

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

CATEGORÍAS DE GASES Y PAÍSES DE USO EN CONFORMIDAD CON LA NORMA UNE EN 30-1-1: 2008 + A3:2013		
CATEGORÍA DEL GAS Y PAÍS DE DESTINO	DENOMINACIÓN DEL GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO
<b>I3B/P (30)</b> AL-CY-GR-LT-MK-PT-SI-TR AT-BG-HR-DK-EE-FI-DE-IS-LV-MT-NO- NL-RO-SK-SE-HU	Butano (G30) Propano (G31)	30 mbar 30 mbar
<b>I3+ (28-30/37)</b> AL-CY-GR-LT-MK-PT-SI-TR BE-FR-IE-IT-GB-CZ-SK-ES-CH	Butano (G30) Propano (G31)	28 - 30 mbar 37 mbar

## REQUISITOS DE LOS TUBOS DE CONEXIÓN



### ¡ATENCIÓN!

La conexión del aparato 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.

El último tramo de la línea de alimentación del gas del aparato, puede realizarse también con los tubos de conexión flexibles pertinentes (preste atención a los tipos permitidos por las normativas sobre el montaje de instalaciones). Si se usan tubos flexibles, deben:

- poderse siempre inspeccionar,
- estar protegidos del contacto con las partes calientes de la placa de cocción u otros electrodomésticos situados en las inmediaciones (ej. copas de los quemadores, base y laterales de la placa de cocción, grupo de gas, etc.),

- 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 térmico y mecánico en los tubos flexibles durante la instalación y durante el uso (protecciones contra la 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

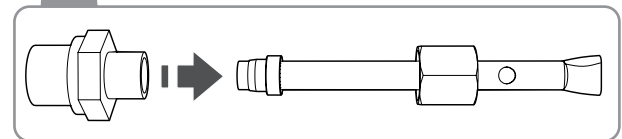
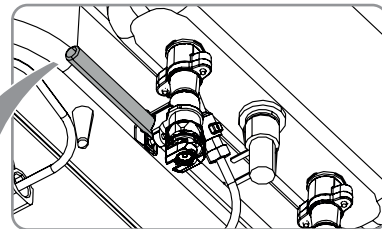
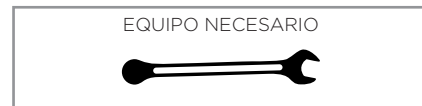
El aparato se suministra con una rampa de gas que tiene una parte terminal lisa y libre de al menos 30 mm, adecuada para aplicar racores de compresión apropiados. Para realizar la conexión del gas, haga lo siguiente:

PASO	ACCIÓN
1	Conecte el tubo de 8 mm de diámetro al racor de compresión dispuesto por el instalador para la conexión a la red de distribución del gas.
2	Realice la prueba de la conexión con el instrumento adecuado para pruebas de estanqueidad o con una solución líquida.



**¡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.**



**Nota importante:** los racores\* no forman parte del producto. Del suministro y de la conexión se ocupará únicamente el instalador.

(\*) Algunas versiones ya disponen de una tuerca y una ojiva de metal premontadas en la rampa de gas.

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



**¡ATENCIÓN!**

**Durante la instalación, la conexión y el uso, el tubo de suministro de gas del aparato no deberá someterse a torsión, tracción u otros esfuerzos mecánicos/térmicos que puedan comprometer su estanqueidad y resistencia.**



**¡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.**

## 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
<b>Hay olor a gas cerca del aparato</b>	<p>Compruebe que los grifos de gas estén completamente cerrados. Si el problema persiste, aíse el aparato de la red de gas y solicite asistencia técnica de inmediato.</p> <p>Controle que la llave del gas esté completamente abierta.</p>
<b>El flujo de gas parece irregular</b>	<p>Controle que la red de alimentación del combustible tenga la capacidad adecuada y que la válvula de seccionamiento esté totalmente abierta.</p> <p>Controle que el difusor de llama y las tapas relativas estén colocados correctamente y sin obstrucciones.</p> <p>Controle que las boquillas sean adecuadas para el tipo de gas utilizado.</p> <p>Controle la compatibilidad y el calibrado correcto del regulador de presión, si está presente.</p> <p>Controle que el tubo flexible de suministro de gas no esté atascado u obstruido y compruebe que la válvula de seccionamiento de la instalación esté completamente abierta.</p>
<b>El quemador no se enciende pero el flujo del gas permanece regular</b>	<p>Controle que el circuito eléctrico de la placa (versión con encendido electrónico) haya sido conectado correctamente a la instalación integrada de baja tensión (12 V).</p> <p>Controle que todos los elementos del circuito eléctrico de la placa estén conectados correctamente.</p> <p>Compruebe el correcto funcionamiento de las bujías y la emisión regular de chispas con tan solo accionar el botón de encendido electrónico. En caso de funcionamiento anómalo/daño en la bujía, coloque una bujía de repuesto (véase el capítulo "Repuestos") y lleve a cabo la sustitución.</p>



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



### ¡ATENCIÓN!

**Desconecte siempre el aparato de la instalación de gas después de usarlo, accionando las válvulas pertinentes de seccionamiento de la instalación.**



## INSTRUCCIONES PARA EL USO

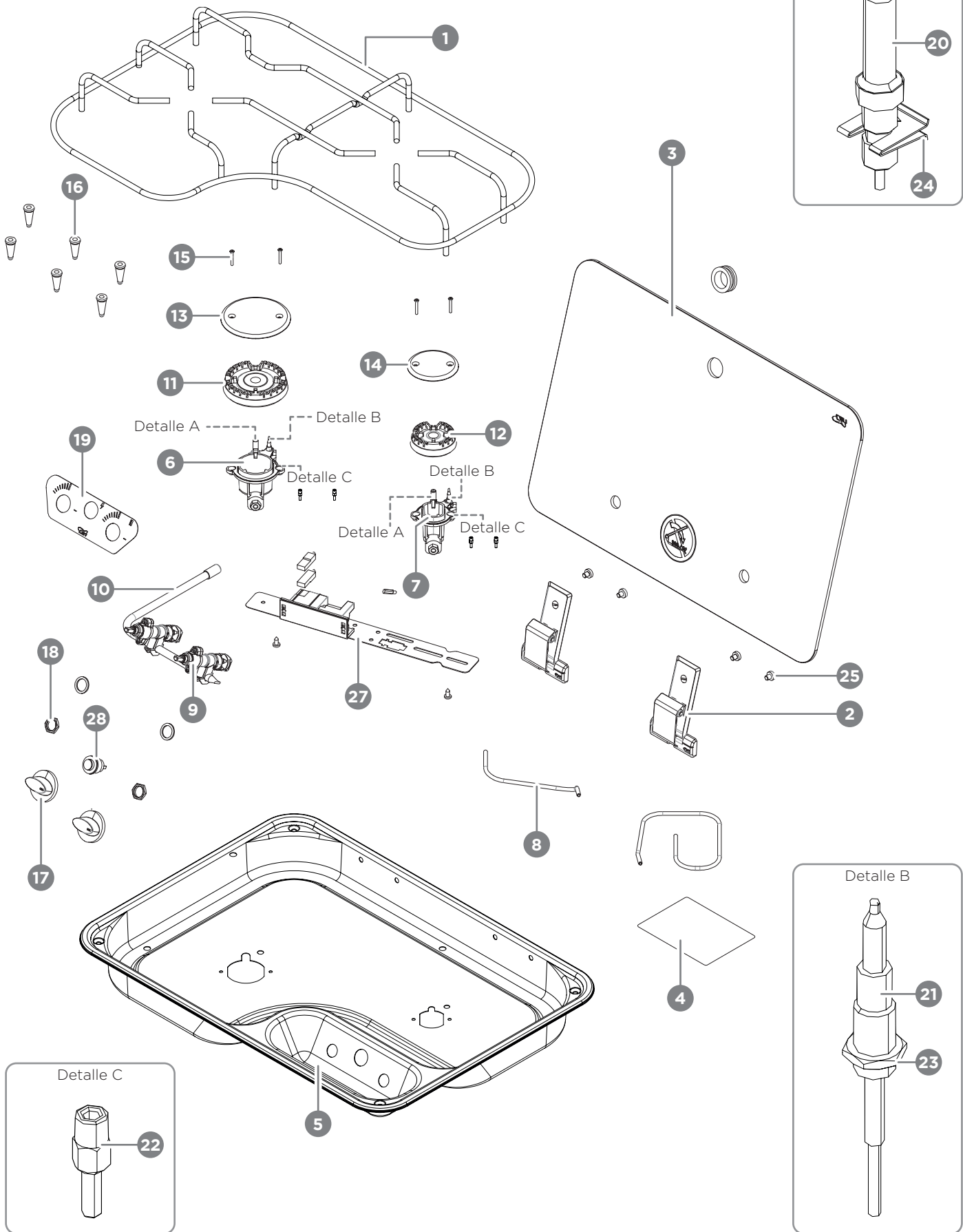
### DESCRIPCIÓN



Para la identificación y colocación de los componentes enumerados en la tabla, consulte el diseño de despiece en la página siguiente.

POS.	COMPONENTE
1	Rejilla única
2	Bisagra para tapa de vidrio
3	Tapa de vidrio
4	Placa CE
5	Conformado metálico
6	Copa del quemador SR
7	Copa del quemador AUX
8	Tubo capilar de gas
9	Llave de gas con válvula de seguridad
10	Rampa de gas principal
11	Difusor de llama del quemador SR
12	Difusor de llama del quemador AUX
13	Tapa del quemador SR
14	Tapa del quemador AUX
15	Tornillos de fijación del elemento superior y de los difusores de llama
16	Gomas/Casquillos para rejilla
17	Mando bicolor
18	Tuerca de fijación de las llaves del gas
19	Etiqueta adhesiva cuadro de mandos
20	Bujía de encendido
21	Termopar
22	Columna de fijación de los quemadores
23	Tuerca de fijación del termopar
24	Grapa de fijación de la bujía
25	Tornillo de fijación de la bisagra
26	Tornillo de fijación de la bisagra
27	Kit generador de chispas y cableado
28	Botón de encendido electrónico - generador de chispas
29	Tuerca
30	Ojiva
31	Conector eléctrico

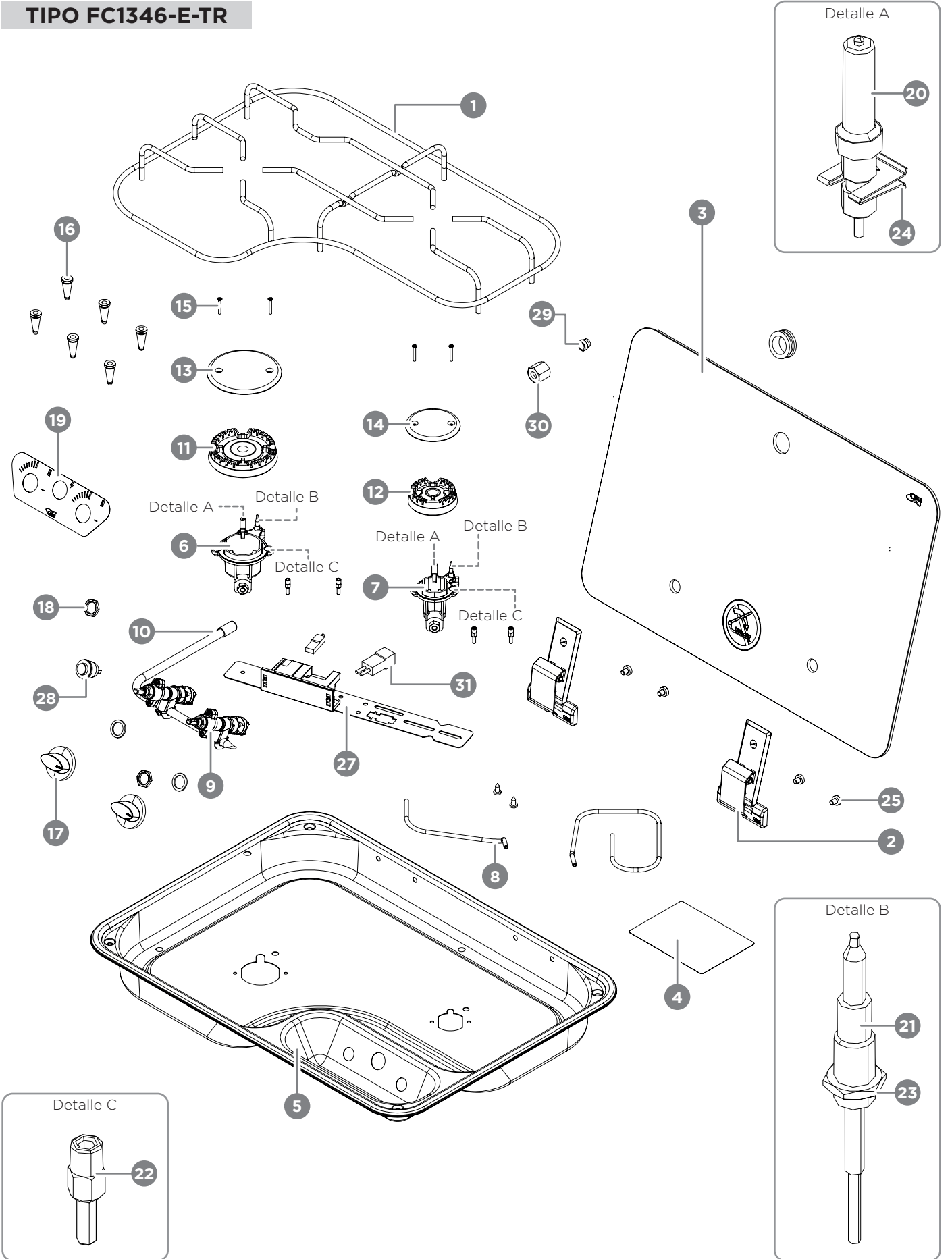
TIPO FC1346-E



ESPAÑOL



**TIPO FC1346-E-TR**



ESPAÑOL

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE EL USO



### ¡ATENCIÓN!

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



### ¡ATENCIÓN!

**Utilice siempre las rejillas en equipamiento. No apoye cazuelas ni sartenes directamente sobre el difusor de llama ni sobre las tapas.**

- No cocine alimentos en contacto directo con la llama.
- No cubra el aparato o partes de él con hojas de aluminio o algo similar.
- No caliente en el aparato latas de hojalata o recipientes 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 de manera estable, sin moverse. 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 disposición no se respeta.
- Controle siempre el aparato 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 aparato 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 pertinentes.**

## USO



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

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

No es necesario alarmarse ya que esto se debe a la combustión de las grasas utilizadas durante 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.

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 están colocados correctamente.

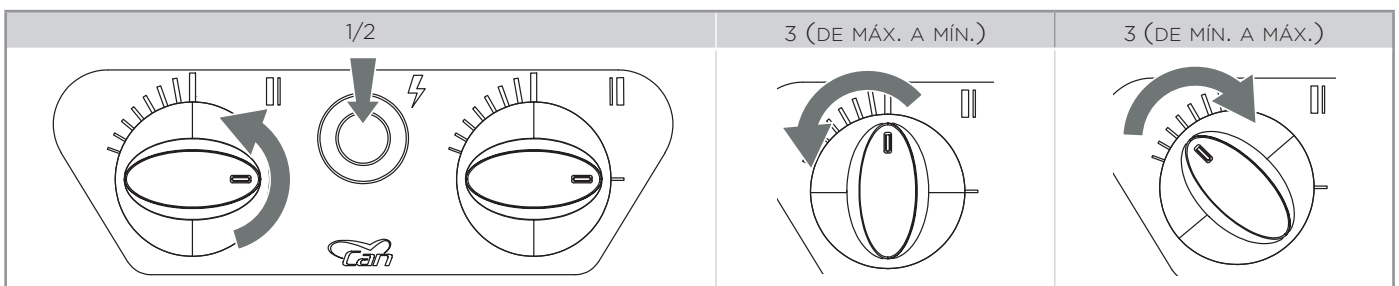


De acuerdo con cada mando se indica el quemador correspondiente.

El encendido del quemador puede ser:

- **manual** con uso de encendedor externo (en las versiones S),
- **piezoeléctrico** con encendedor piezoeléctrico con accionamiento mecánico/manual (en las versiones P),
- **electrónico** con botón de encendido junto con el generador de chispas (en las versiones E).

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



PASO	ACCIÓN
1	Pulse a fondo y gire el mando correspondiente al quemador que desea encender hacia la izquierda (hasta el símbolo de máximo).
2	Al mismo tiempo, pulse a fondo el botón de encendido situado entre los mandos de las llaves de gas: el generador de chispas emitirá una serie repetida de impulsos que encenderán la llama.
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. <b>Nota:</b> este retraso en soltarlo 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 de cocción por encima de los quemadores.



**¡ATENCIÓN!**

No cierre nunca la tapa de vidrio de la placa 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!**

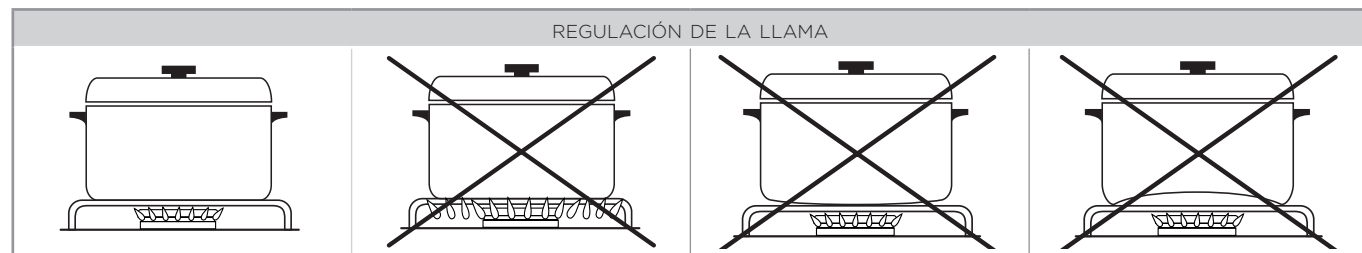
Si la llama es irregular, compruebe la posición correcta del difusor de llama y las tapas de los quemadores.



**¡ATENCIÓN!**

La llama non debe sobresalir del fondo de la cazuela. Use solo recipientes con fondo plano.

ESPAÑOL



## COCCIÓN O CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS



**¡ATENCIÓN!**

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

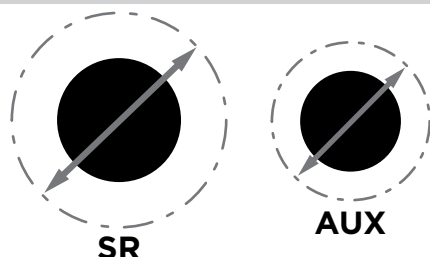
Coloque la cazuela centrada sobre el quemador encendido, de manera que se encuentre estable sobre la rejilla de apoyo.



**¡ATENCIÓN!**

Utilice solo ollas, sartenes y accesorios expresamente diseñados para este uso, fabricados con materiales resistentes a las 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.	
<b>SR</b>	160	220	mm
<b>AUX</b>	80	160	mm

LEYENDA:

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



**¡ATENCIÓN!**

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



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 aparato girando el mando hacia "apagado". Quite la cazuela del aparato 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 aparato no funcionara correctamente, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia autorizado de la zona o contacte con **CAN S.r.l.**

## 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 de cocción esté correctamente conectada al sistema;
- compruebe que la placa de cocción esté correctamente alimentada;
- obtenga los datos del aparato 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 aparato.



**¡ATENCIÓN!**

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



**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 aparato 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 aparato regularmente para evitar el deterioro de los materiales que forman la superficie.
- Desconecte la fuente de alimentación eléctrica (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 de "apagado" al final del uso.
- No use aparatos de vapor ni chorros de agua directos para limpiar la placa de cocción.



**¡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 estético del acabado de la superficie.



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

TIPO DE LIMPIEZA	DESCRIPCIÓN
<b>SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE</b>	Utilice un paño suave ligeramente impregnado con detergente específico neutro o vinagre caliente. Enjuague con agua caliente y seque. <b>Nota:</b> para los modos de uso de los productos de limpieza siga las indicaciones de su fabricante.
<b>DIFUSOR DE LLAMA/TAPAS</b>	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 aparato y no afecta a su rendimiento.

Después de limpiar, asegúrese de montar de nuevo 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 de cocción o colocarse 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 aparato;
- desconecte o interrumpa de manera segura la alimentación eléctrica y de gas.

## ELIMINACIÓN



**El símbolo del contenedor con ruedas tachado indica que el producto debe llevarse a los centros de recogida selectiva apropiados. No elimine los aparatos que llevan este símbolo junto con la basura normal doméstica.**



### ¡ATENCIÓN!

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

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

## GARANTÍA

Son válidos los términos de garantía establecidos 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 aparato 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 aparato 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 presentes en el apartado "**Descripción**".

## REPUESTOS - FC1346-E



La columna "**Pos.**" hace referencia al dibujo de despiece "**TIPO FC1346-E**" en la página 112.

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
3001277	3	Vidrio de la tapa central - FC1346
2000350	2	Bisagra para tapa de vidrio
3001279	1	Rejilla de varios quemadores - FC1346
3000072	16	Casquillo de goma para rejillas
4000026	22	Columna de fijación de la tapa 2.ª serie
4000344	11	Tapa para quemador 2.ª serie SR
4000347	13	Tapa Ø 75 del quemador 2.ª serie SR perforada y esmaltada
4000343	12	Difusor de llama para quemador 2.ª serie AUX
4000346	14	Tapa Ø 55 del quemador 2.ª serie AUX perforada y esmaltada
4000318	15	Tornillo de cabeza avellanada plana + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000069	21	Termopar L600 para llave imán fast-on
4000031	23	Tuerca universal para termopar
4000232	20	Bujía de encendido del quemador L350
4000137	24	Clip para bujía
4000511	17	Mando negro/cromo ø 34 rebajado 270°
3001343	19	Etiqueta adhesiva del cuadro de mandos - FC1346
3001344	4	Placa CE - FC1346
4000229	25	Tornillo de cabeza redonda + M5x6 A2 ISO7045
2000458	27	Kit generador de 2 vías para FC1346-E
4000319	28	Botón de encendido unipolar 3.º - tecla roja - ø18
4000425	-	Cable negativo I350
4000297	-	Cable IGN de encendido 2
4000169	-	Cable IGN de encendido I320



## REPUESTOS - FC1346-E-TR



La columna "Pos." hace referencia al dibujo de despiece "TIPO FC1346-E-TR" en la página 113.

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
3001277	3	Vidrio de la tapa central - FC1346
2000350	2	Bisagra para tapa de vidrio
3001279	1	Rejilla de varios quemadores - FC1346
3000072	16	Casquillo de goma para rejillas
4000026	22	Columna de fijación de la tapa 2.ª serie
4000344	11	Tapa para quemador 2.ª serie SR
4000347	13	Tapa Ø 75 del quemador 2.ª serie SR perforada y esmaltada
4000343	12	Difusor de llama para quemador 2.ª serie AUX
4000346	14	Tapa Ø 55 del quemador 2.ª serie AUX perforada y esmaltada
4000318	15	Tornillo de cabeza avellanada plana + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000069	21	Termopar L600 para llave imán fast-on
4000031	23	Tuerca universal para termopar
4000232	20	Bujía de encendido del quemador L350
4000137	24	Clip para bujía
4000511	17	Mando negro/cromo ø 34 rebajado 270°
3001343	19	Etiqueta adhesiva del cuadro de mandos - FC1346
3001344	4	Placa CE - FC1346-E-TR
4000229	25	Tornillo de cabeza redonda + M5x6 A2 ISO7045
2000458	27	Kit generador de 2 vías para FC1346-E
4000319	28	Botón unipolar 3A - tecla roja - perforación ø18
3001176	31	Cables eléctricos con conector Fast- ON - 2 polos - puerto macho
4000033	30	Ojiva para racor de compresión
4000032	29	Tuerca Voss M14X1,5
4000169	-	Cable IGN de encendido I320

**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 Genehmigung.

VERZEICHNIS DER REVISIONEN

Ausgabe 01/2021

Revision 01



# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

## CAN S.r.l.

Italienisches Unternehmen mit Sitz in:  
**Via G. Apollonio 11, 36061 - Bassano del Grappa (VI) - ITALIEN**  
**USt-IdNr. 03607980988 - Firmenregister VI392538**

### ERKLÄRT, DASS

die Produkte mit der Bezeichnung

### **EINBAU-GASKOCHFELDER MIT GLASDECKEL SERIE FC - MODELLE: FC1346-E und FC1346-E-TR**

**allen wichtigen Anforderungen der Gasgeräte-Verordnung - 2016/426/EU vom 09.03.2016 sowie der folgenden Verordnungen entspricht:**

- 2011/65/EU Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)

Diese 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 die Produkte der Serie FC den Spezifikationen der Exemplare entsprechend gebaut werden, die im folgenden Dokument beschrieben sind:

**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, am 01.09.2020

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

# INHALTSVERZEICHNIS

TECHNISCHES DATENBLATT: FC1346

126

TECHNISCHES DATENBLATT: FC1346-E-TR

128

ALLGEMEINE EINLEITENDE INFORMATIONEN

130



ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN	130
VORGESEHENER GEBRAUCH	131
PFLICHTEN UND VERBOTE	132
PFLICHTEN	132
VERBOTE	132
IDENTIFIZIERUNG DES GERÄTS	133
EMPFANG DES GERÄTS	134
KONTROLLE UND HANDLING	134
ENTSORGEN DER VERPACKUNG	134

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

135



INSTALLATIONSRAUM	135
MERKMALE DES INSTALLATIONSRAUMS	135
RAUCHABLASS	135
INSTALLATION AUF EINER STÜTZSTRUKTUR	136
ÖFFNUNG FÜR DEN EINBAU	136
SICHERHEITSABSTÄNDE	136
POSITIONIERUNG DES GERÄTS	137
GASANSCHLUSS	138
GASKATEGORIEN	138
ANFORDERUNGEN DER ANSCHLUSSLEITUNGEN	138
VERFAHREN ZUM ANSCHLIESSEN DES GASES	139
STÖRUNGSFÄLLE NACH DER INSTALLATION	140

## ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

141



BESCHREIBUNG	141
SICHERHEITSANWEISUNGEN BEIM GEBRAUCH	144
GEBRAUCH	144
EINSCHALTUNG DER BRENNER	145
REGULIERUNG DER FLAMME	146
GAREN ODER WÄRMEN VON LEBENSMITTELN	146
AUSSCHALTEN DES BRENNERS	147
BETRIEBSSTÖRUNGEN	147
VORGEHENSWEISE IM FALL VON STÖRUNGEN	147
WARTUNG UND REINIGUNG	148
LANGE ZEITEN, IN DENEN DAS GERÄT NICHT VERWENDET WIRD	149
ENTSORGUNG	149
GARANTIE	149

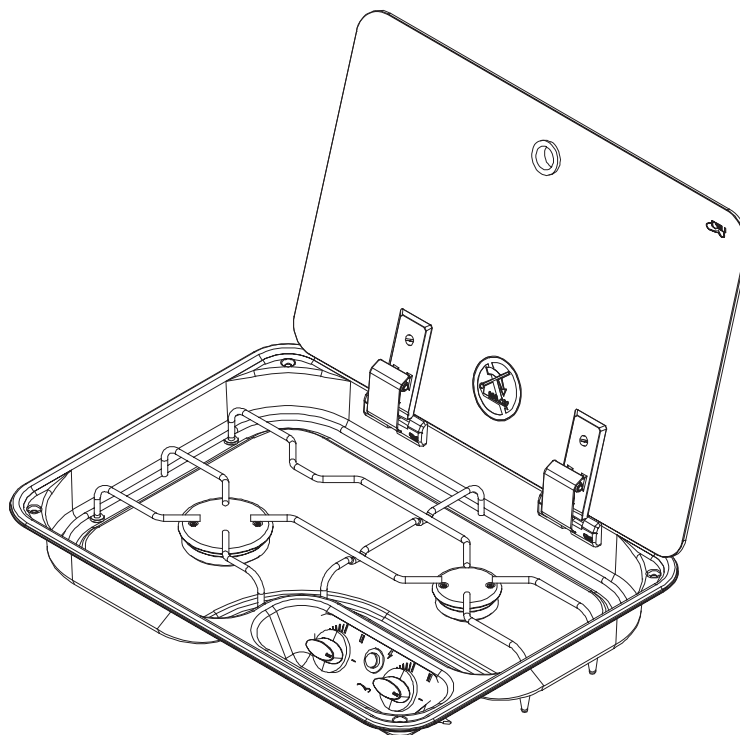
## ERSATZTEILE

150

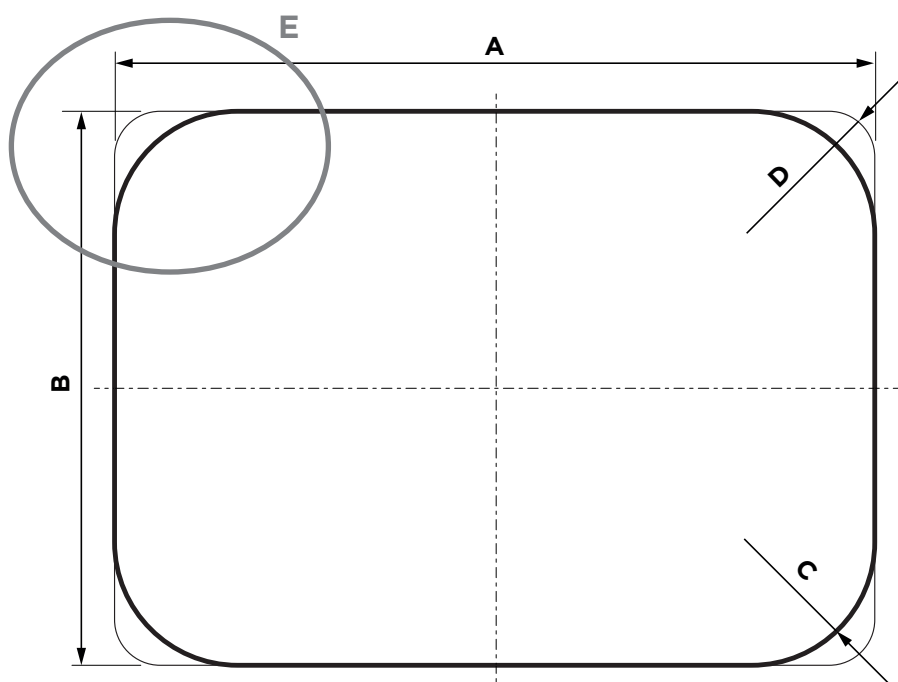


ERSATZTEILEI - FC1346-E	150
ERSATZTEILE - FC1346-E-TR	151

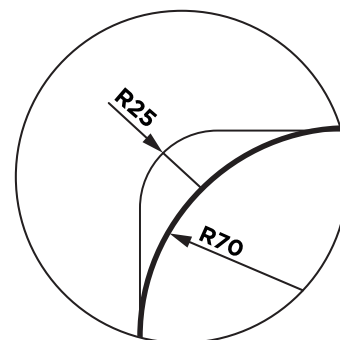
**TECHNISCHES DATENBLATT: FC1346**



**LOCH FÜR DEN EINBAU FC1346**



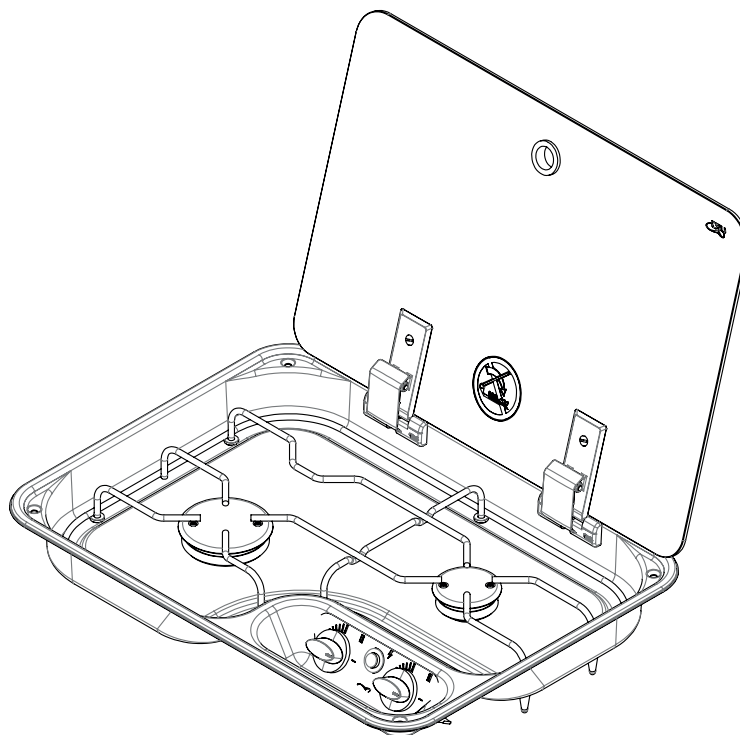
**Detail E**



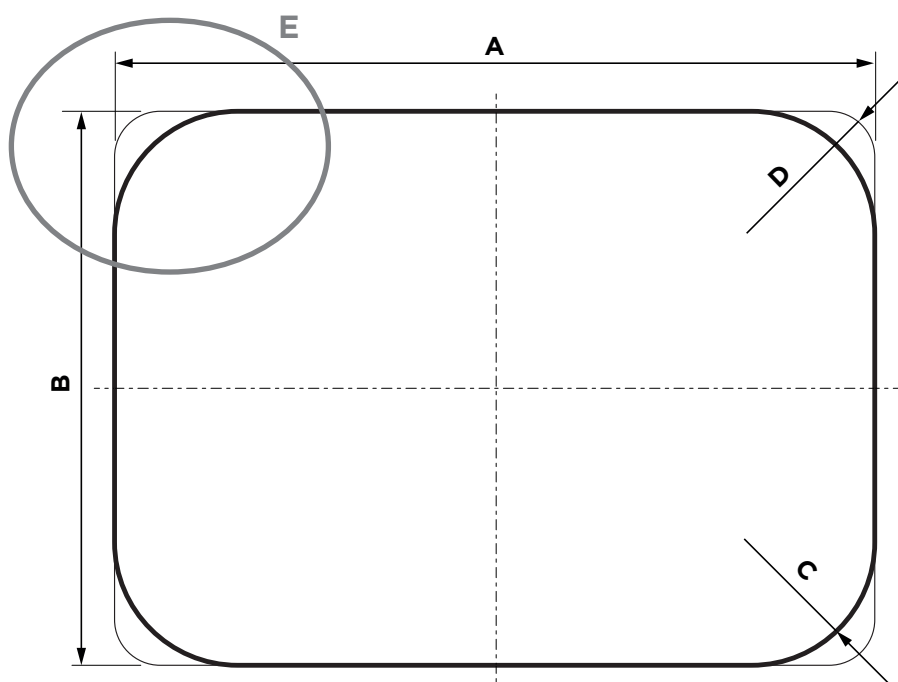
## TECHNISCHES DATENBLATT: FC1346

<b>Abmessungen</b>	Länge 460 mm Tiefe 335 mm Höhe 48 mm (Kochbereich) 80 mm (Bereich Hähne) Gewicht 4,5 kg
<b>Kochfeld</b> Bypass-Hahn gerade Ø 0,36 mm (AUX) Bypass-Hahn gerade Ø 0,40 mm (SR)	Nennwerte: 1 x ZUSÄTZLICHER Brenner (AUX) Pn 1,00 kW - Injektor ø 0.50 mm - Verbrauch 73,00 g/h 1 x HALBSCHNELLER Brenner (SR): Pn 1,70 kW - Injektor ø 0.65 mm - Verbrauch 124,0 g/h Gesamt-Nennleistung: 2,70 kW Gesamt-Nennverbrauch: 197,00 g/h
<b>Klasse des Geräts</b> (EN 30-1-1 4.3)	KLASSE 3 - Einbaukochfeld
<b>Gerätekategorie</b> (EN 30-1-1 4.2.2.4)	KATEGORIE I
<b>Familie der zulässigen Gase</b> (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GAS DER DRITTEN FAMILIE <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I3 B/P</li> <li>▪ I3+</li> </ul>
<b>Gasversorgung</b>	KATEGORIE I3 B/P <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butan (G30) 30 mbar</li> <li>▪ Propan (G31) 30 mbar</li> </ul> KATEGORIE I3+ <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butan (G30) 28-30 mbar</li> <li>▪ Propan (G31) 37 mbar</li> </ul>
<b>Elektrischer Anschluss</b> (nur für die Ausführung „E“ mit elektronischer Zündung)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS MIT SEHR NIEDRIGER SPANNUNG - 12V/DC
<b>Zündung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ S (MANUELL) - mit einem externen Zündgerät</li> <li>▪ P (PIEZOELEKTRISCH) - Piezozündung mit manueller Betätigung</li> <li>▪ E (ELEKTRONISCH) - FUNKENERZEUGER 12 V/DC - FUNKE - 10 kV @ 30 pF</li> </ul>
<b>Gasanschluss</b>	Rampe aus verzinktem Stahl: Ø 8 mm - Stärke 1 mm Glattes Endstück (30 mm), geeignet als Druckanschluss zur Verbindung mit Roh/Schlauch
<b>Kapillarleitungen</b>	Kapillarleitungen aus Kupfer: Ø 4 mm - Stärke 0,5 mm Kapillarleitungen aus Aluminium: Ø 4 mm - Stärke 0,8 mm
<b>Materialien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Edelstahl AISI 304</li> <li>▪ Glas</li> <li>▪ Verchromtes Eisen</li> <li>▪ Zamak</li> <li>▪ Messing</li> <li>▪ Kupfer</li> <li>▪ Verzinkter Stahl</li> <li>▪ Aluminiumlegierung</li> <li>▪ Lackierter Stahl</li> <li>▪ EPDM</li> </ul>
<b>Konformitätserklärung</b> (GGV 2016/426/EU)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ohne Amiant</li> <li>▪ Geeignete Materialien laut Kapitel 2 und 3 (Anlage I)</li> <li>▪ Es sind keine Schweißnähte vorhanden, deren Schmelzpunkt unter 450 °C liegt</li> <li>▪ Es wurden keine entflammabaren Materialien verwendet</li> <li>▪ Die Materialien erfüllen die Anforderungen des Kapitels 3.7</li> </ul>

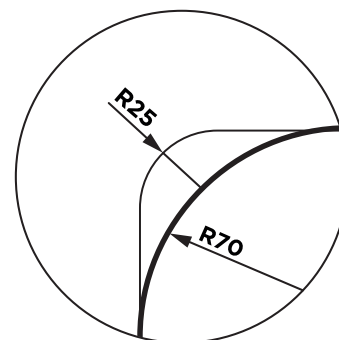
**TECHNISCHES DATENBLATT: FC1346-E-TR**



**LOCH FÜR DEN EINBAU FC1346**



**Detail E**





# TECHNISCHES DATENBLATT: FC1346-E-TR

<b>Abmessungen</b>	Länge 460 mm Tiefe 335 mm Höhe 48 mm (Kochbereich) 80 mm (Bereich Hähne) Gewicht 4,5 kg
<b>Kochfeld</b> Bypass-Hahn gerade Ø 0,36 mm (AUX) Bypass-Hahn gerade Ø 0,40 mm (SR)	Nennwerte: 1 x ZUSÄTZLICHER Brenner (AUX) Pn 1,00 kW - Injektor ø 0.50 mm - Verbrauch 73,00 g/h 1 x HALBSCHNELLER Brenner (SR): Pn 1,70 kW - Injektor ø 0.65 mm - Verbrauch 124,0 g/h Gesamt-Nennleistung: 2,70 kW Gesamt-Nennverbrauch: 197,00 g/h
<b>Klasse des Geräts</b> (EN 30-1-1 4.3)	KLASSE 3 - Einbaukochfeld
<b>Geräteklasse</b> (EN 30-1-1 4.2.2.4)	KATEGORIE I
<b>Familie der zulässigen Gase</b> (EN 437) (EN 30-1-1 4.2.2.4)	GAS DER DRITTEN FAMILIE <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I3 B/P</li> <li>▪ I3+</li> </ul>
<b>Gasversorgung</b>	KATEGORIE I3 B/P <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butan (G30) 30 mbar</li> <li>▪ Propan (G31) 30 mbar</li> </ul> KATEGORIE I3+ <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butan (G30) 28-30 mbar</li> <li>▪ Propan (G31) 37 mbar</li> </ul>
<b>Elektrischer Anschluss</b> (nur für die Ausführung „E“ mit elektronischer Zündung)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS MIT SEHR NIEDRIGER SPANNUNG - 12V/DC
<b>Zündung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ S (MANUELL) - mit einem externen Zündgerät</li> <li>▪ P (PIEZOELEKTRISCH) - Piezozündung mit manueller Betätigung</li> <li>▪ E (ELEKTRONISCH) - FUNKENERZEUGER 12 V/DC - FUNKE - 10 kV @ 30 pF</li> </ul>
<b>Gasanschluss</b>	Rampe aus verzinktem Stahl: Ø 8 mm - Stärke 1 mm Glattes Endstück (30 mm), geeignet als Druckanschluss zur Verbindung mit Rohr/Schlauch, vorbereitet mit Klemmring und Mutter M13x1,5
<b>Kapillarleitungen</b>	Kapillarleitungen aus Kupfer: Ø 4 mm - Stärke 0,5 mm Kapillarleitungen aus Aluminium: Ø 4 mm - Stärke 0,8 mm
<b>Materialien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Edelstahl AISI 304</li> <li>▪ Glas</li> <li>▪ Verchromtes Eisen</li> <li>▪ Zamak</li> <li>▪ Messing</li> <li>▪ Kupfer</li> <li>▪ Verzinkter Stahl</li> <li>▪ Aluminiumlegierung</li> <li>▪ Lackierter Stahl</li> <li>▪ EPDM</li> </ul>
<b>Konformitätserklärung</b> (GGV 2016/426/EU)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ohne Amiant</li> <li>▪ Geeignete Materialien laut Kapitel 2 und 3 (Anlage I)</li> <li>▪ Es sind keine Schweißnähte vorhanden, deren Schmelzpunkt unter 450 °C liegt</li> <li>▪ Es wurden keine entflammenden Materialien verwendet</li> <li>▪ Die Materialien erfüllen die Anforderungen des Kapitels 3.7</li> </ul>



## 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 fester 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](http://www.cansrl.com) zur Verfügung.**

## ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN



**ACHTUNG!**

**CAN S.r.l. lehnt jede Haftung für Gebrauchsarten ab, 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 Dingen, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften entstehen oder durch Manipulieren von auch nur einem Bestandteil des Geräts oder durch die Verwendung 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 Ersticken 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.

## VORGEGEHENER GEBRAUCH

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

**ACHTUNG!**

Das Gerät nicht in Außenbereichen verwenden.

**ACHTUNG!**

Dieses Gerät darf nicht zum Heizen von Räumen benutzt werden.

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

**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 abkühlen, 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 Ventilations- und Belüftungssystem 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 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:

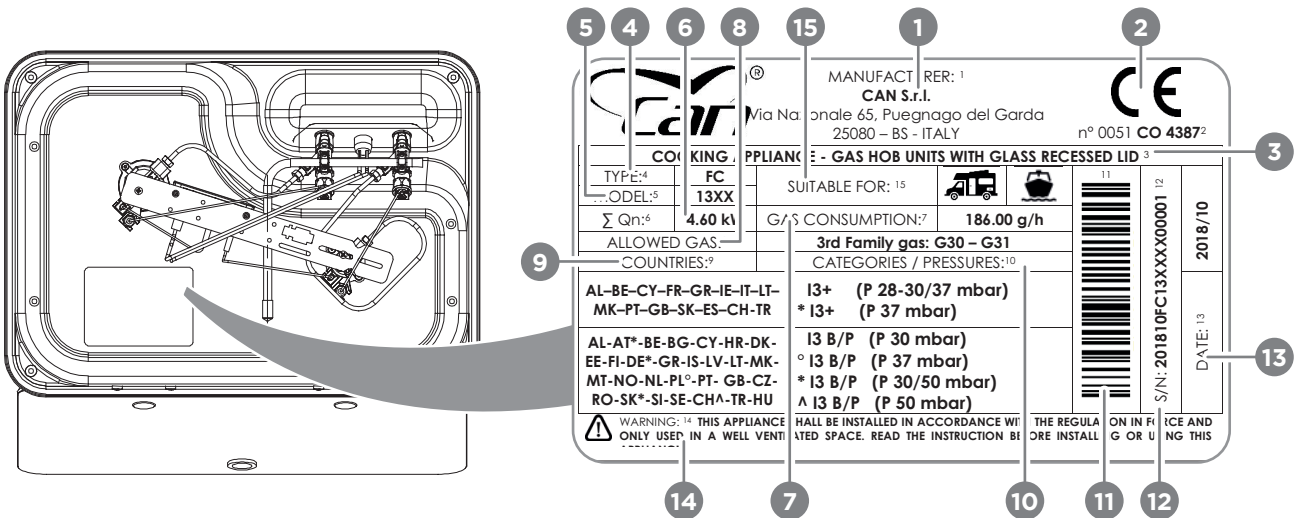
- Seriennummer,
- den Typ und den Betrieb betreffende Merkmale,
- Angaben zur Zertifizierung und zur CE-Kennzeichnung.



**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.



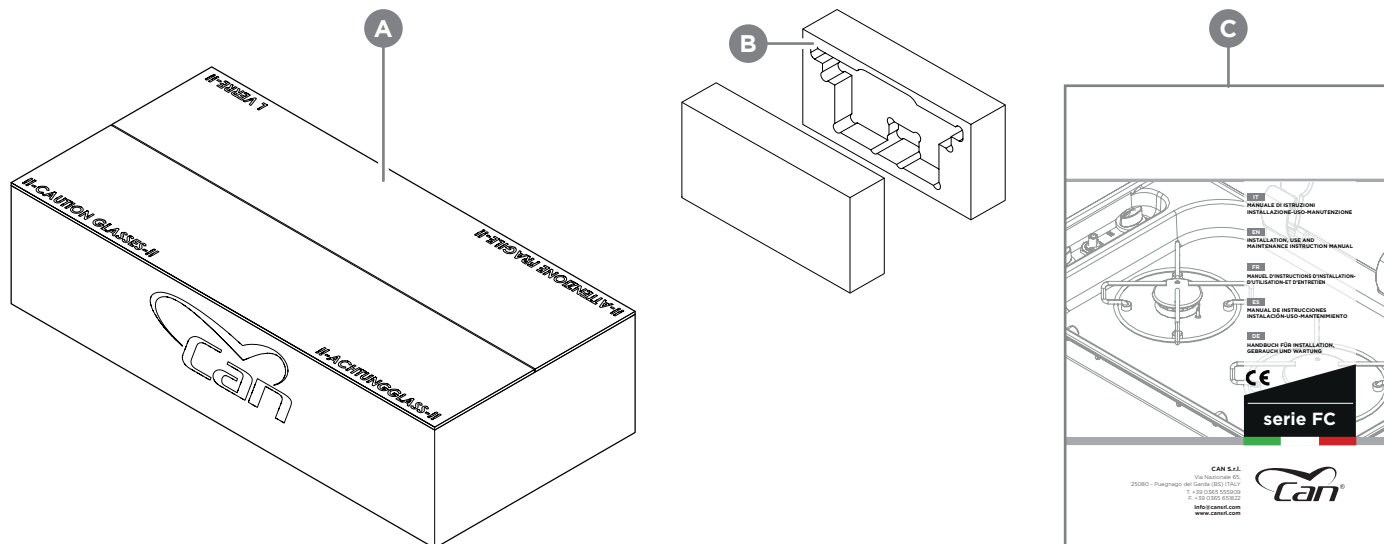
Pos.	FELD	BESCHREIBUNG
1	<b>HERSTELLER</b>	Feld mit Verweisen auf den Hersteller der Geräte und den Standort der Fertigungsstätte (einschließlich Verweise auf die Marke oder das Logo des Herstellers).
2	<b>CE-ZERTIFIKAT</b>	PIN - Nummer CE-Zertifikat
3	<b>BESCHREIBUNG</b>	Beschreibung/Bezeichnung des Geräts
4	<b>TYP</b>	Serie des Geräts
5	<b>MODELL</b>	Modell des Geräts
6	<b>GESAMTLEISTUNG</b>	Summe der Nennleistungen der installierten Brenner (Angabe in kW)
7	<b>GESAMTVERBRAUCH</b>	Gesamt-Höchstverbrauch des Geräts (Angabe in Gramm/Stunde)
8	<b>GASVERSORGUNG</b>	Zur Versorgung des Geräts zugelassene Gasarten (Bezug auf die Normen EN 437 und EN 30-1-1)
9	<b>VERWENDUNGSLÄNDER</b>	Länder, in denen es möglich ist, eine bestimmte Kategorie/einen bestimmten 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	<b>ZULÄSSIGE KATEGORIEN UND DRÜCKE</b>	Kategorie und Bereich des Betriebsdrucks für die Versorgungsgase des Geräts (Bezug auf die Normen EN 437 und EN 30-1-1)
11	<b>STRICHCODE oder QR-CODE</b>	Eindeutiger Strichcode oder QR-Code des Geräts
12	<b>SERIENNUMMER</b>	Eindeutige Seriennummer des Geräts
13	<b>PRODUKTIONSdatum</b>	Produktionsdatum des Geräts
14	<b>WARNHINWEISE</b>	Warnhinweise für den Installateur und den Verwender des Produkts (Bezug auf EN 30-1-1)
15	<b>WEITERE INSTALLATIONSORTE</b>	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:

- Die Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung **(C)** und gegebenenfalls das Zubehör.



## 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 (Erstickengefahr 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 entsprechend 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 Gasanschlusssysteme, Installationsorte und Räume müssen geeignet sein und den im Verwendungsland geltenden Sicherheitsvorschriften oder den sektorspezifischen technischen Vorschriften entsprechen.



### ACHTUNG!

Schließen Sie bei Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten stets die Hauptgashähne, so dass die Gaszuleitung zum Produkt „GASFREI“ ist und keine Brand-/Explosions- oder Vergiftungs-/Erstickungsgefahr besteht.



### ACHTUNG!

Falls auch ein elektrischer Anschluss vorhanden ist, sicherstellen, dass die Stromversorgungsleitung isoliert ist, um zu vermeiden, dass der Installateur der Stromschlaggefahr ausgesetzt ist.

- 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 direkten Witterungseinflüssen ausgesetzt 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 ob 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 rundherum 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 rundherum befindlichen verwendeten Materialien überprüfen, um zu gewährleisten, dass die Anforderungen der Norm EN30-1-1 erfüllt sind.

## ÖFFNUNG FÜR DEN EINBAU

In der Stützstruktur muss eine geeignete Öffnung für den Einbau vorgesehen werden. In der folgenden Tabelle finden Sie die Abmessungen der Einbauöffnung für das gekaufte Modell, die mit den Zeichnungen in den Datenblättern für jedes Modell im ersten Teil dieses Handbuchs abzugleichen sind.

ABMESSUNGEN DER ÖFFNUNG FÜR DEN EINBAU				
MODELL	A [mm]	B [mm]	C [mm]	D [mm]
<b>FC1346</b>	440	320	R 25	R 70
<b>FC1346-E-TR</b>	440	320	R 25	R 70

## SICHERHEITSABSTÄNDE

Das Gerät muss in einem bestimmten Abstand zu den Seitenwänden und darüberliegenden Flächen gehalten werden. Die folgende Tabelle beachten:

ABMESSUNGEN UND MINDESTSICHERHEITSABSTÄNDE FÜR DIE INSTALLATION					
MODELL	A min [mm]	B min [mm]	C min [mm]	D min [mm]	E min [mm]
<b>FC1346</b>	50	100	440 + (2xB)	650	110
<b>FC1346-E-TR</b>	50	100	440 + (2xB)	650	110

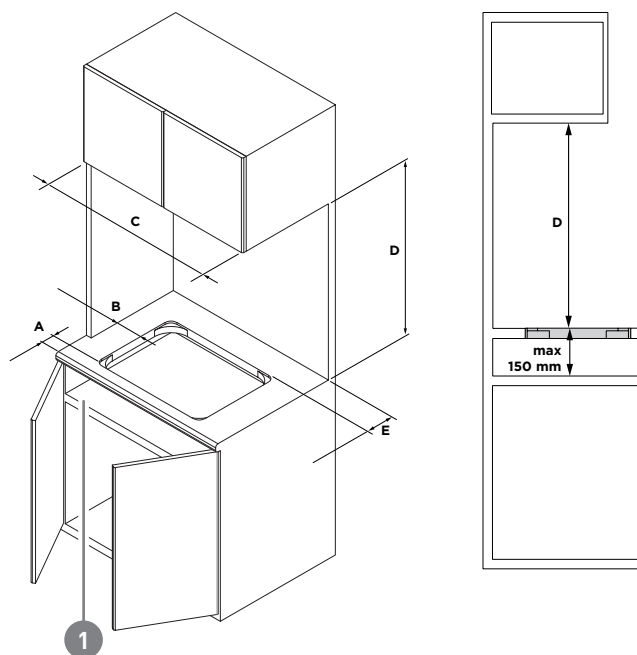
Wenn das Gerät über einem Backofen oder einem anderen spannungsführenden Haushaltsgerät installiert wird, muss auch eine Trennplatte vorgesehen werden, hierzu den Punkt **1** beachten.

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:

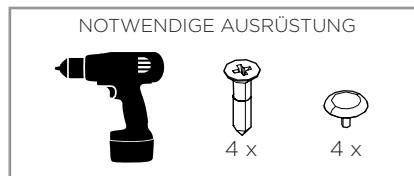
SCHRITT	VORGANG
1	Legen Sie die Dichtung auf die Kanten des Formteils (falls für dieses Modell vorgesehen).
2	Positionieren Sie das Gerät in die Einbauöffnung: Überprüfen Sie die Zentrierung und drücken Sie es gegen den Unterschrank.
3	Befestigen Sie das Gerät mit den selbstschneidenden Schrauben des mitgelieferten Befestigungssatzes, wobei darauf zu achten ist, dass diese in die an den 4 Ecken des Produkts vorgesehenen speziellen Befestigungslöcher eingesetzt werden (verwenden Sie einen Schraubendreher - maximales Anzugsmoment 1,2 Nm).



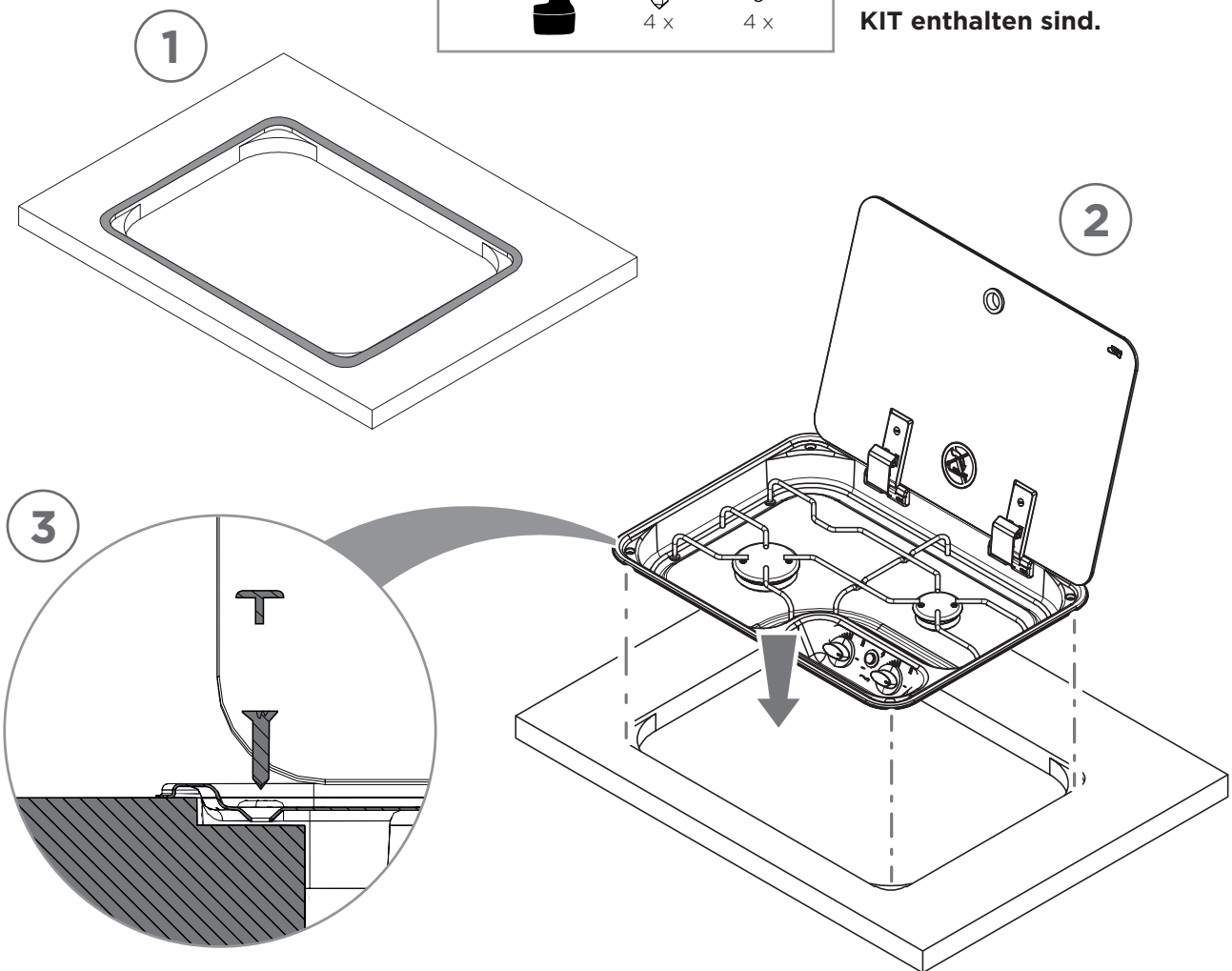
### ACHTUNG!

Unter der Platte muss eine Öffnung von mindestens 50 x 50 mm vorhanden sein, damit der Gas- und Stromanschluss durchgeführt werden können.

Vergewissern Sie sich vor der Durchführung dieser Art von Installation, dass Sie über alle erforderlichen Werkzeuge und die entsprechende PSA verfügen.



Verwenden Sie die Befestigungsschrauben, die in dem mit dem Produkt gelieferten KIT enthalten sind.



## 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, auch 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;
- Auf der Versorgungsleitung, nach dem Regler und unmittelbar vor dem Flansch, der die Verbindung zum Kochgerät herstellt, muss sich an einer leicht zugänglichen und kontrollierbaren Stelle ein Gasabsperrventil oder ein Ventil befinden, das zum Abtrennen des Systems geeignet ist (**Hinweis:** Dieses Ventil muss während der Installation und Wartung des Geräts immer geschlossen sein).



### ACHTUNG!

Prüfen, ob 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 VERWENDUNGSLAND GEMÄSS EN 30-1-1 : 2008 + A3:2013		
GASKATEGORIE UND BESTIMMUNGSLAND	BEZEICHNUNG DES GASES	BETRIEBSDRUCK
<b>I3B/P (30)</b> AL-CY-GR-LT-MK-PT-SI-TR AT-BG-HR-DK-EE-FI-DE-IS-LV-MT-NO- NL-RO-SK-SE-HU	Butan (G30) Propan (G31)	30 mbar 30 mbar
<b>I3+ (28-30/37)</b> AL-CY-GR-LT-MK-PT-SI-TR BE-FR-IE-IT-GB-CZ-SK-ES-CH	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.

Der letzte Abschnitt der Gasversorgungsleitung zum Gerät kann auch mit geeigneten Verbindungsschläuchen ausgeführt werden (beachten Sie bitte die nach den Bestimmungen zur Ausführung von Fahrzeugausrüstung zulässigen Arten). Wenn Schläuche verwendet werden, müssen diese:

- Stets kontrollierbar sein,
- Vor dem Kontakt mit heißen Teilen des Kochfeldes oder anderen Haushaltsgeräten in unmittelbarer Nähe geschützt sein. (z.B. Tassen, Brenner, Boden und Seiten des Kochfeldes, Gaseinheit usw.),
- 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 thermischer und mechanischer Beanspruchung an Schläuchen muss während der Installation und dem Gebrauch vermieden werden (Schutz gegen Ziehen, Drehen, Quetschen, usw.).



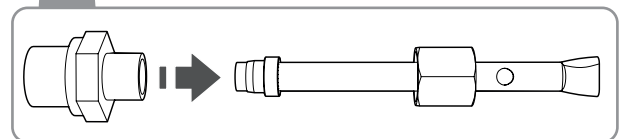
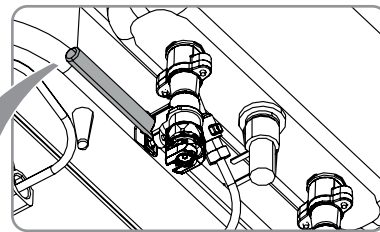
**ACHTUNG!**

**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	Schließen Sie das Rohr $\varnothing$ 8 mm an die vom Installateur für den Anschluss an das Gasverteilungsnetz vorbereitete Klemmverschraubung an.
2	Testen Sie die Verbindung mit einem geeigneten Lecktestgerät oder einer flüssigen Lösung.



**ACHTUNG!**

**Während der 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.

(\*Einige Versionen sind bereits mit einer Mutter und einem an der Gasrampe vormontierten Metall-Klemmring ausgestattet.

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!**

**Während der Installation, des Anschlusses und der Verwendung darf die Gasversorgungsleitung des Geräts keiner Torsion, Zugkraft oder sonstigen mechanischen/thermischen Beanspruchung ausgesetzt werden, die ihre Dichtheit und Widerstandsfähigkeit beeinträchtigen könnten.**



**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.**

## 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
<b>Gasgeruch in der Nähe des Geräts</b>	Überprüfen, ob die Gasventile komplett geschlossen sind. Wenn das Problem weiterhin besteht, isolieren Sie das Gerät vom Gasnetz und fordern Sie sofortige technische Unterstützung an.
<b>Der Gasstrom scheint unregelmäßig</b>	Überprüfen, ob der Gashahn vollständig geöffnet ist.
	Prüfen Sie, ob das Brenngasversorgungsnetz einen ausreichenden Durchfluss hat und ob das Absperrventil vollständig geöffnet ist.
	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.
<b>Der Brenner zündet nicht, aber der Gasstrom ist normal</b>	Überprüfen Sie den Gasversorgungsschlauch auf Engstellen/Verstopfungen und stellen Sie sicher, dass das Absperrventil des Systems, falls vorhanden, vollständig geöffnet ist.
	Überprüfen Sie, ob der elektrische Stromkreis des Kochfeldes (Version mit elektronischer Zündung) korrekt an das Niederspannungssystem (12V) an Bord angeschlossen ist.
	Überprüfen Sie, ob alle elektrischen Schaltungselemente des Kochfeldes korrekt angeschlossen sind.
	Prüfen Sie, ob die Zündkerzen einwandfrei funktionieren und ob der Funke bei jedem Drücken des elektronischen Zündknopfes korrekt abgegeben wird. Sollte die Zündkerze nicht funktionieren/beschädigt sein, besorgen Sie sich bitte eine Ersatzzündkerze (siehe Kapitel „Ersatzteile“) und tauschen Sie diese aus.



Wenn alle Kontrollen erfolgt sind und das Gerät weiterhin nicht korrekt funktioniert, muss der Vertragshändler des Gebiets kontaktiert werden.



### ACHTUNG!

**Trennen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und vor der Aufbewahrung in seinem Aufbewahrungsfach immer vom Gassystem.**



## ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

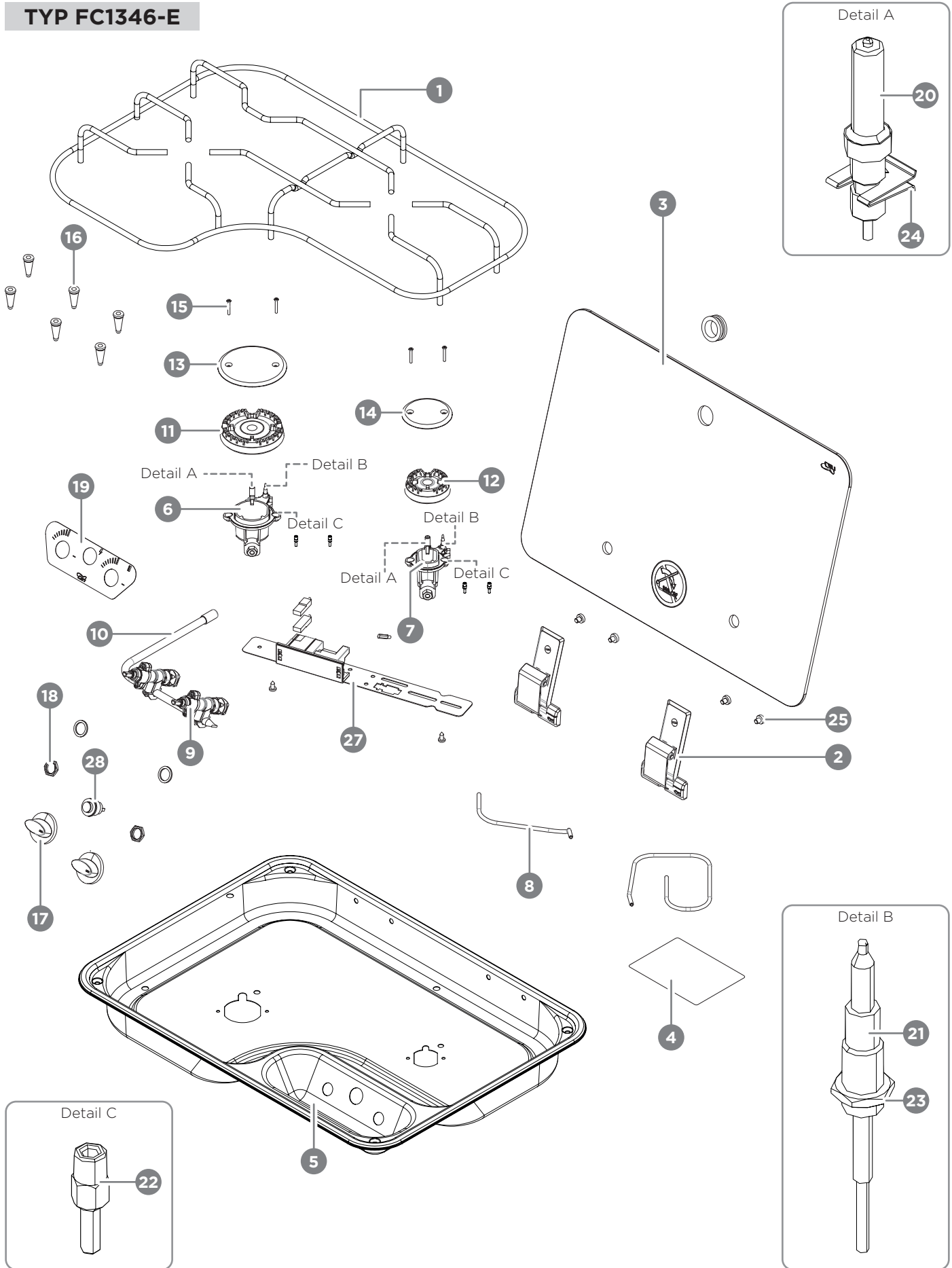
### BESCHREIBUNG



Die Positionierung der in der Tabelle aufgeführten Komponenten entnehmen Sie bitte den Explosionszeichnungen auf den folgenden Seiten.

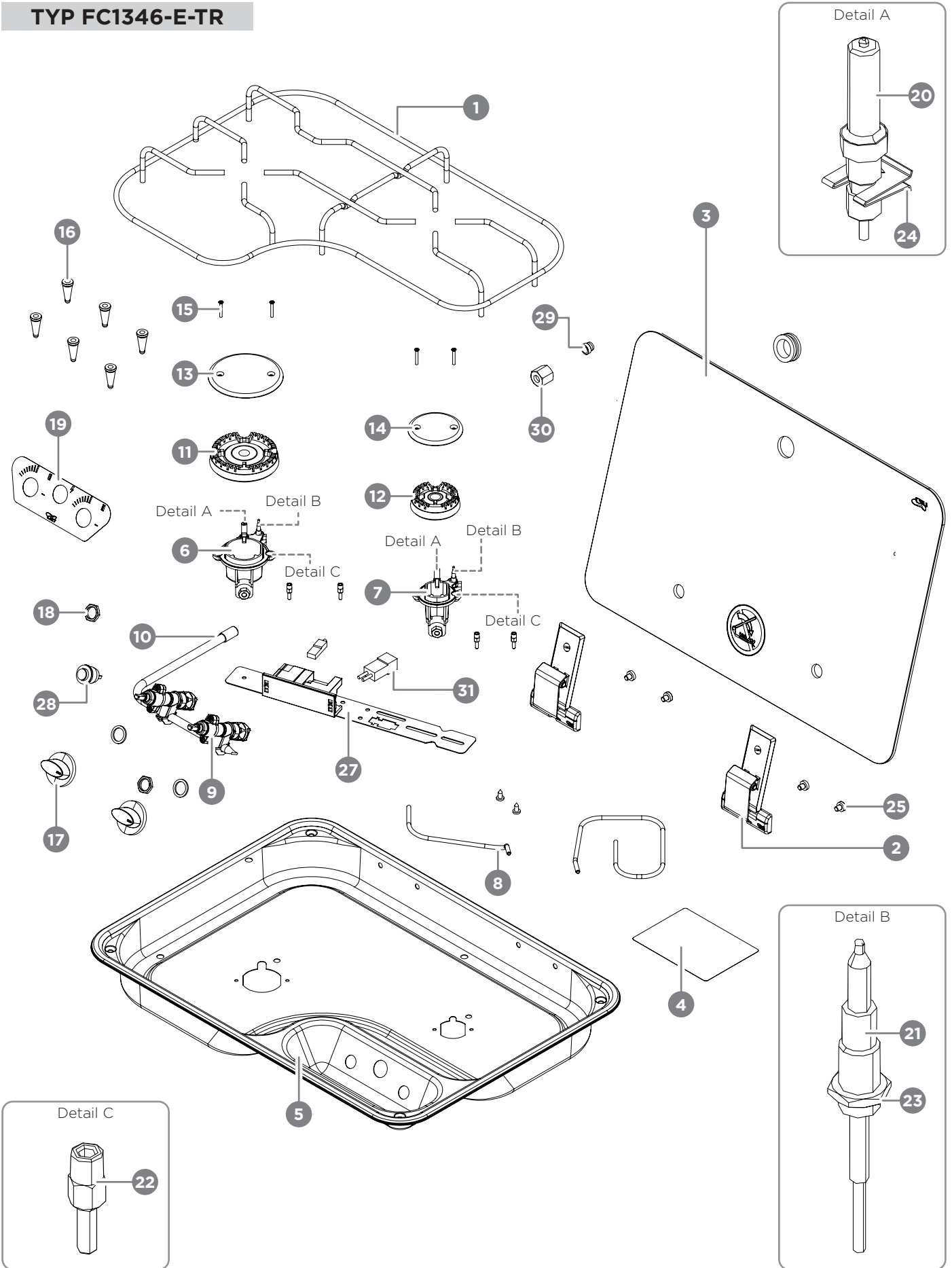
Pos.	KOMPONENTE
1	Einteiliger Drahtrost
2	Scharnier für Glasdeckel
3	Glasdeckel
4	CE-Schild
5	Metallform
6	SR-Brennertasse
7	AUX-Brennertasse
8	Gaskapillarrohr
9	Gashahn mit Sicherheitsventil
10	Hauptgasrampe
11	Flammenverteiler Brenner SR
12	Flammenverteiler Brenner AUX
13	SR-Brennerdeckel
14	AUX-Brennerdeckel
15	Befestigungsschrauben, Kappen und Flammenverteiler
16	Gummitteile/Hülsen Rost
17	Zweifarbiger Drehknopf
18	Befestigungsmutter Gashähne
19	Etikett zum Aufkleben Bedienfeld
20	Zündkerze
21	Thermoelement
22	Befestigungssäule Brenner
23	Befestigungsmutter für Thermoelement
24	Befestigungsklammer für Zündkerze
25	Befestigungsschraube für Scharnier
26	Befestigungsschraube für Scharnier
27	Kit Funkenerzeuger und Kabelsatz
28	Elektronischer Zündkopf - Funkenerzeuger
29	Mutter
30	Klemmring
31	Elektrischer Anschlussstecker

TYP FC1346-E



DEUTSCH

**TYP FC1346-E-TR**



DEUTSCH

## 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!



### ACHTUNG!

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 dürfen 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 Rosten 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 Lüftungssysteme 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.



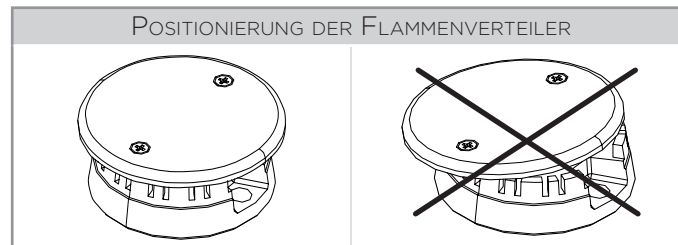
GEBRAUCH DER BRENNER			
AUSGESCHALTET			
MAX			
MIN			

## EINSCHALTUNG DER BRENNER



### ACHTUNG!

Vor dem Gebrauch überprüfen, ob die Flammenverteiler, die Deckel und die Topfträgerroste korrekt positioniert sind.

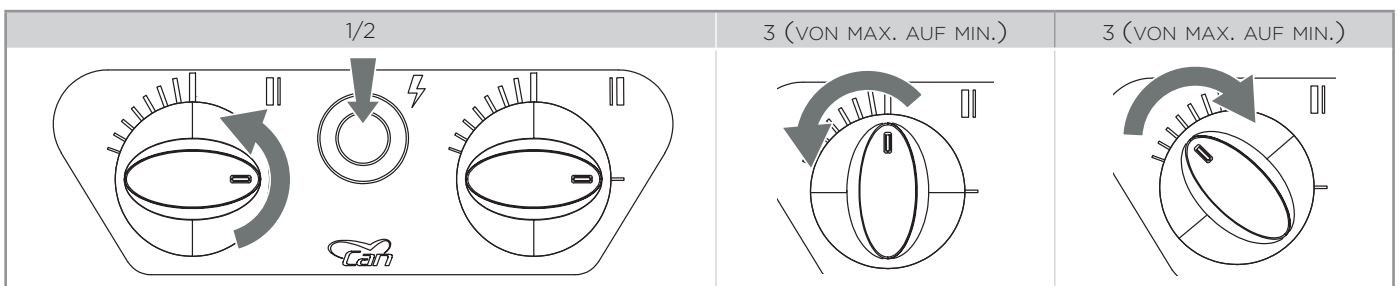


Bei jedem Drehknopf ist der ihm zugeordnete Brenner angegeben.

Die Zündung des Brenners kann wie folgt sein:

- **Von Hand** mit einem externen Zündgerät (bei den Versionen S),
- **Piezelektrisch** mit Piezozündung mit mechanischer/manueller Betätigung (bei den Versionen P).
- **Elektronisch** mit Zündtaste, kombiniert mit Funkenerzeuger (bei E-Versionen).

Zum **Zünden des Brenners** wie folgt vorgehen:



SCHRITT	VORGANG
1	Drücken Sie den Knopf, der dem Brenner entspricht, den Sie anzünden möchten, ganz durch und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn (bis zum Maximum-Symbol).
2	Drücken Sie gleichzeitig den Zündknopf zwischen den Knöpfen der Gashähne: Der Funkenerzeuger gibt eine Reihe von Impulsen ab, die die Flamme entzünden.
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. <b>Anmerkung:</b> Diese Verzögerung beim Loslassen dient dazu, um das Sicherheitsthermoelement zu erhitzen.

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 Kochfeld über den Brennern stehen.



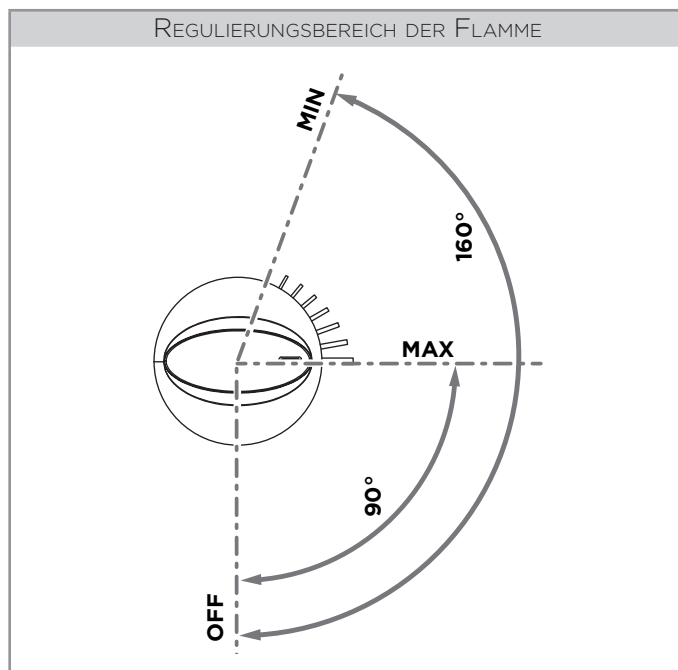
**ACHTUNG!**

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.



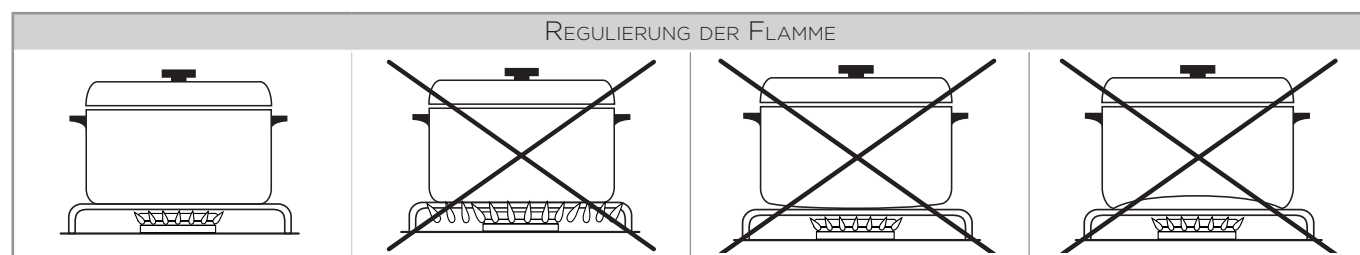
**ACHTUNG!**

Wenn die Flamme nicht regelmäßig ist, überprüfen, ob der Flammenverteiler und die Brennerdeckel korrekt platziert sind.



**ACHTUNG!**

Die Flamme darf nicht unter dem Boden des Topfs heraustreten. Nur Töpfe mit ebenem Boden verwenden.



## GAREN ODER WÄRMEN VON LEBENSMITTELN



**ACHTUNG!**

Aufpassen, dass die in Betrieb stehenden Brenner nicht ohne Töpfe oder mit leeren Töpfen vergessen werden.

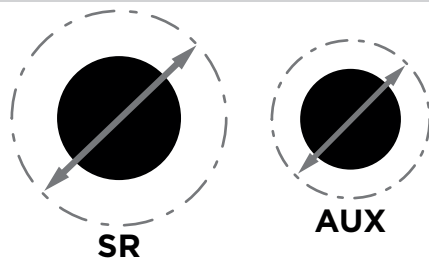
Den Topf so auf den eingeschalteten Brenner stellen, dass er mittig und stabil auf dem Topfträgerrost steht.



**ACHTUNG!**

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 UND MINIMALE DURCHMESSER FÜR BRATPFANNEN UND KOCHTÖPFE



	Ø MIN	Ø MAX	
<b>SR</b>	160	220	mm
<b>AUX</b>	80	160	mm

LEGENDE:

- - - = max. Ø von Bratpfannen und Kochtöpfen

**ACHTUNG!**



**Verwenden Sie nur Töpfe, Pfannen und Zubehörteile, die speziell für diesen Verwendungszweck entwickelt wurden und aus hochtemperaturbeständigen und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Materialien hergestellt sind.**



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 siedeln, 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 sich nur schwer.



Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an Ihr örtliche autorisiertes Servicezentrum oder kontaktieren Sie **CAN S.r.l.**

## 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 auftreten.

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 Gaszufuhrhähne schließen, 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
<p><b>OBERFLÄCHE AUS EDELSTAHL</b></p>	<p>Einen weichen Lappen benutzen, der leicht mit einem spezifischen neutralen Reinigungsmittel oder mit warmem Essig getränkt wurde. Mit warmem Wasser nachspülen und abtrocknen.</p> <p><b>Anmerkung:</b> Für die Anwendungsweise der Reinigungsmittel stets die Anweisungen des jeweiligen Herstellers befolgen).</p>
<p><b>FLAMMENVERTEILER/KAPPEN</b></p>	<p>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.</p>

## 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 mit 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 verchromtem 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 zusammen mit dem normalen Hausmüll 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 entfernt 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 übermittelt 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 des Herstellers 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.

## ERSATZTEILEI - FC1346-E



Die Spalte „**Pos.**“ bezieht sich auf die Explosionszeichnung "**TYP FC1346-E**" auf Seite 142.

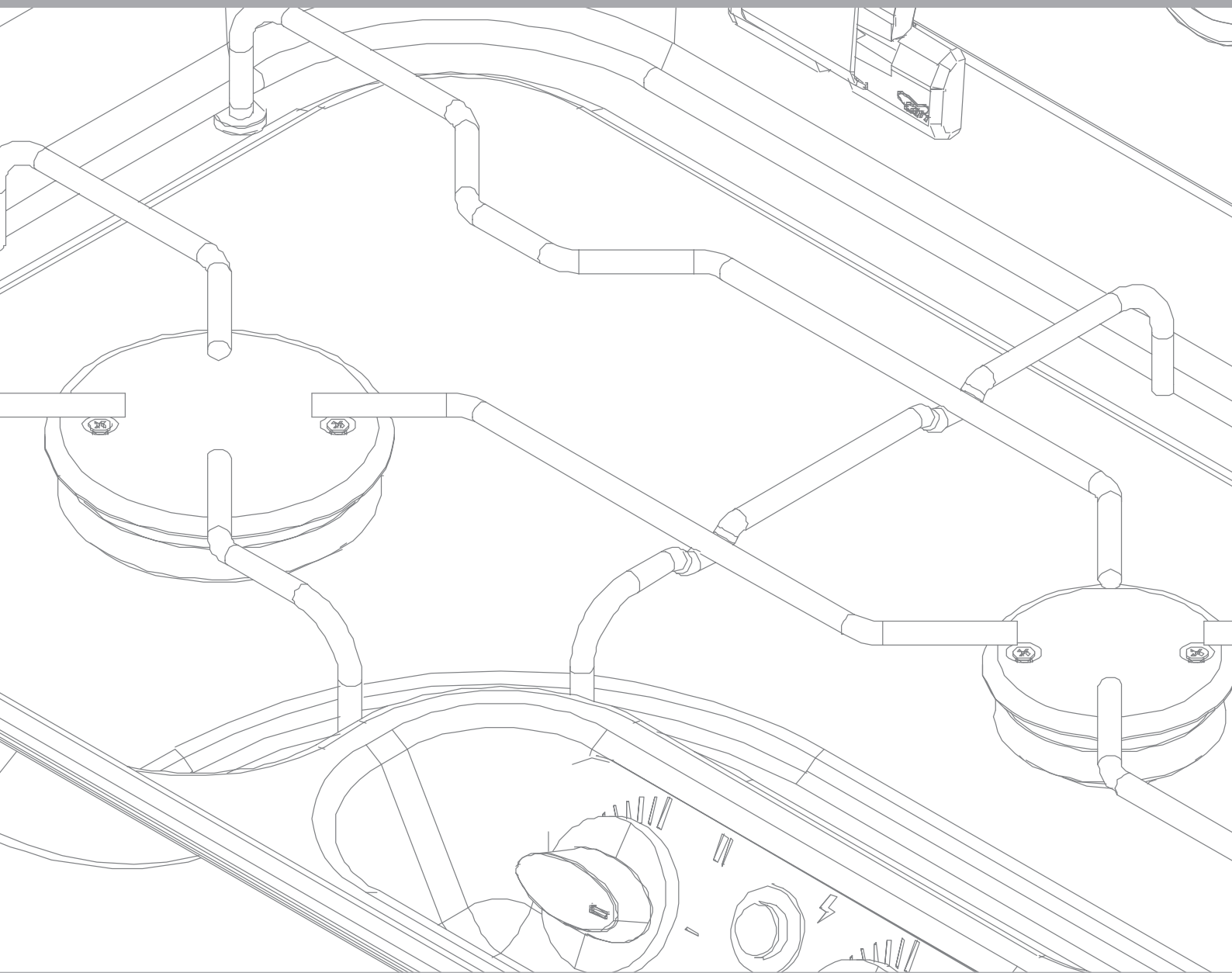
CODE KOMPONENTE	Pos.	KOMPONENTE
3001277	3	Glas zentraler Deckel - FC1346
2000350	2	Scharnier für Glasdeckel
3001279	1	Rost für mehrere Brenner - FC1346
3000072	16	Gummihülse für Topfträgerrost
4000026	22	Deckelbefestigungssäule Serie 2
4000344	11	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie SR
4000347	13	Deckel ø 75 Brenner 2. Serie SR, gelocht und lackiert
4000343	12	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie AUX
4000346	14	Deckel ø 55 Brenner 2. Serie AUX, gelocht und lackiert
4000318	15	Schraube TSP + m2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000069	21	Thermoelement L600 für fast-on Magnethahn
4000031	23	Universalmutter für Thermoelement
4000232	20	Zündkerze Brenner L350
4000137	24	Klammer für Zündkerze
4000511	17	Schwarzer/verchromter Drehknopf ø 34, um 270° gesenkt
3001343	19	Bedienfeld-Klebeetikett - FC1346
3001344	4	CE-Schild - FC1346
4000229	25	Schraube TC + M5x6 A2 ISO7045
2000458	27	2-Wege-Funkenerzeugersatz FC1346-E
4000319	28	Unipolare Zündtaste 3° - Rot Taste - ø18
4000425	-	Negatives Kabel I350
4000297	-	IGN-Kabel Zündung 2
4000169	-	IGN-Kabel Zündung I320

## ERSATZTEILE - FC1346-E-TR



Die Spalte „Pos.“ bezieht sich auf die Explosionszeichnung **"TYP FC1346-E-TR"** auf Seite 143.

CODE KOMPONENTE	Pos.	KOMPONENTE
3001277	3	Glas zentraler Deckel - FC1346
2000350	2	Scharnier für Glasdeckel
3001279	1	Rost für mehrere Brenner - FC1346
3000072	16	Gummihülse für Topfträgerrost
4000026	22	Deckelbefestigungssäule Serie 2
4000344	11	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie SR
4000347	13	Deckel ø 75 Brenner 2. Serie SR, gelocht und lackiert
4000343	12	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie AUX
4000346	14	Deckel ø 55 Brenner 2. Serie AUX, gelocht und lackiert
4000318	15	Schraube TSP + m2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000069	21	Thermoelement L600 für fast-on Magnethahn
4000031	23	Universalmutter für Thermoelement
4000232	20	Zündkerze Brenner L350
4000137	24	Klammer für Zündkerze
4000511	17	Schwarzer/verchromter Drehknopf ø 34, um 270° gesenkt
3001343	19	Bedienfeld-Klebeetikett - FC1346
3001344	4	CE-Schild - FC1346-E-TR
4000229	25	Schraube TC + M5x6 A2 ISO7045
2000458	27	2-Wege-Funkenerzeugersatz FC1346-E
4000319	28	Einpolige Taste 3A, rote Taste - Lochung ø18
3001176	31	Elektrische Kabel mit Stecker Fast - ON - 2-polig - Steckergehäuse
4000033	30	Klemmring für Klemmfittings
4000032	29	Mutter Voss M14x1,5
4000169	-	IGN-Kabel Zündung I320



**Can**<sup>®</sup>