ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO

PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA SERIE MINIMA
GLASS-CERAMIC RANGES SERIES MINIMA
TABLES DE CUISON EN VITROCERAMIQUE SERIE MINIMA
KOCHFELDER AUS GLASKERAMIK, SERIE MINIMA
PLANOS DE COCCION DE VIDRIO CERAMICA SERIE MINIMA

Roeder®



IMCU600016

Rev.2

27/07/2009

CE

I

GB

F

D

E

ITALIANO ..... pagina 2 - 10
ENGLISH ..... page 11 - 15
FRANÇAIS ..... page 16 - 20
DEUTSCH ..... Seite 21 - 25
ESPAÑOL ..... página 26 - 30

INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
1.	Avvertenze generali	2
2.	Dati tecnici	3
2.1	Piani di cottura in vetroceramica Serie Minima	3
3.	Schemi di installazione Piani di cottura in vetroceramica	3
3.1	Istruzioni per l'installazione	4
3.2	Targhetta dati tecnici Piani di cottura in vetroceramica Serie Minima	4
3.3	Leggi, Norme e direttive tecniche	4
3.4	Collegamento elettrico	4
3.4.1	Messa a terra	4
3.4.2	Equipotenziale	4
3.4.3	Cavo d'alimentazione	4
4.	Istruzioni per l'utente	5
4.1	Piano di lavoro in vetroceramica	5
4.2	Inserimento degli elementi elettrici riscaldanti	5
4.3	Utilizzo delle zone di cottura	5
5.	Manutenzione e pulizia	6
5.1	Piano di cottura in vetroceramica	6
6.	Figure Piani di cottura in vetroceramica	7
7.	Collegamenti alle diverse reti elettriche di distribuzione	8
8.	Schemi elettrici	9
8.1	Schemi elettrici	10

1. AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.
- Tutte le apparecchiature sono fornite di cavo, della lunghezza di m. 2, con caratteristiche come specificato in Tab. 3.

- In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che si ritengono utili o necessarie, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

2. DATI TECNICI

2.1 PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA SERIE MINIMA

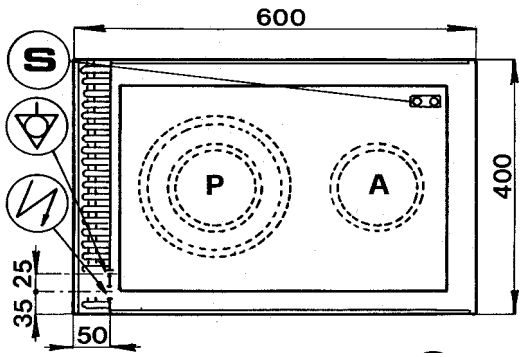
MODELLO	DIMENSIONI IN mm.	POTENZA ASSORBITA*				PESO NETTO
	ESTERNO L x P x A/A max	Ø 180 1800 W	Ø 230 2400 W (1000 + 1400)	Ø 140 1200 W	Totale kW	kg.
EVC26	400 x 600 x 270/460	1	1	-	4,2	20
EVC46	600 x 600 x 270/460	1	2	1	7,8	28

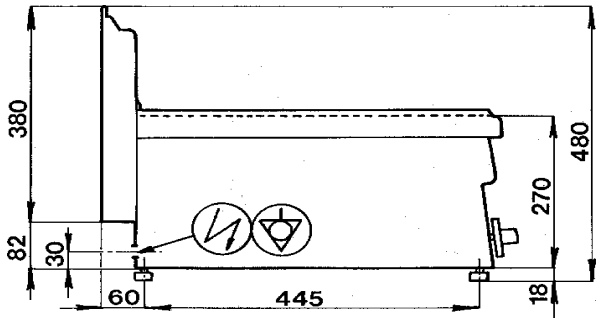
***TENSIONE DI ALIMENTAZIONE**: 3N AC 400 V; 3 AC 230 V; 1N AC 230 V 50/60 Hz. **Tab. 1**

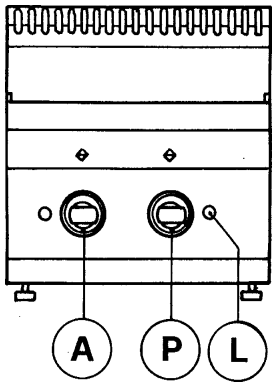
N.B.: La potenza assorbita con 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz è circa del 9% inferiore.
La potenza assorbita con 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz è circa del 9% superiore.

3. SCHEMI DI INSTALLAZIONE

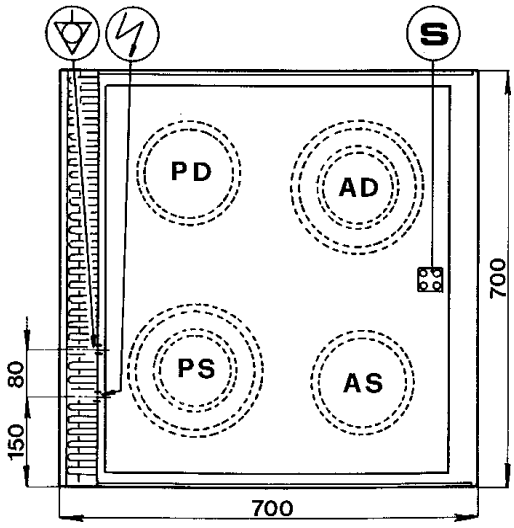
PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA





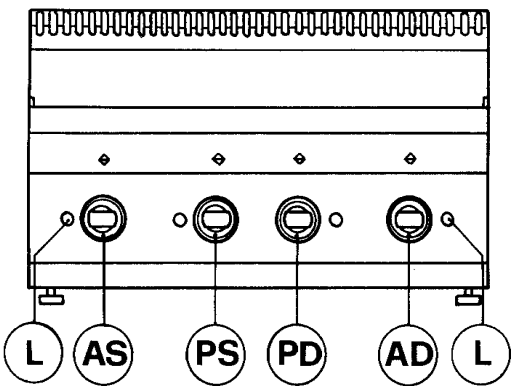


EVC26



AD = Piastra anteriore destra
AS = Piastra anteriore sinistra
PD = Piastra posteriore destra
PS = Piastra posteriore sinistra
L = Lampada spia di linea
S = Lampada spia di calore residuo

EVC46



Equipotenziale

Ingreso cavo d'alimentazione

3.1 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

AVVERTENZE:
Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 100°C e deve essere incombustibile; in caso contrario è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.
Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.
Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.
Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della stessa gamma MINIMA.
Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.

3.2 TARGHETTA PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA SERIE MINIMA

La targhetta dei dati tecnici si trova sul retro dell'apparecchiatura e nel presente libretto è riprodotta a pagina 6.

3.3 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:
- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente distributore energia elettrica.
- Norme igieniche.
- Norme impianti elettrici.

3.4 COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'allacciamento elettrico deve essere eseguito nel rispetto delle norme CEI, solo da personale autorizzato e competente.
In primo luogo esaminare i dati riportati nella tebella dati tecnici del presente libretto, nella targhetta e nello schema elettrico. L'allacciamento previsto è del tipo fisso.
IMPORTANTE: A monte di ogni apparecchiatura è necessario prevedere un dispositivo di interruzione omnipolare della rete, che abbia una distanza di contatti di almeno 3 mm., esempio:
- interruttore manuale di adatta portata, corredato di valvole fusibile
- interruttore automatico con relativi relè magnetotermici.

3.4.1 MESSA A TERRA

E' indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura.
A tale proposito è necessario collegare i morsetti, contraddistinti dai simboli (⏚) posti sulla morsettiera arrivo linea, ad una efficace terra, realizzata conformemente alle norme in vigore.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

ATTENZIONE: NON INTERROMPERE MAI IL CAVO DI TERRA (Giallo-verde)

3.4.2 EQUIPOTENZIALE 

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore.
La vite contrassegnata con la targhetta «Equipotenziale» si trova sul retro.

3.4.3 CAVO D'ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura viene consegnata predisposta per una delle seguenti tensioni : 3N AC 380...415 V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F. Il cavo deve essere introdotto attraverso il ferma cavo e fissato bene. Inoltre la tensione di alimentazione, ad apparecchio funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale ± 10%.

L'apparecchiatura è fornita di cavo con caratteristiche come specificato in Tab.3 (pag. 8); per accedere alla morsettiera o per sostituirlo, occorre:

- smontare il pannello frontale

- collegare il cavo d'alimentazione alla morsettiera secondo le necessità, seguendo le indicazioni riportate sull'apposita etichetta collocata vicino alla morsettiera e nel presente libretto.

4. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

4.1 PIANO DI LAVORO IN VETROCERAMICA

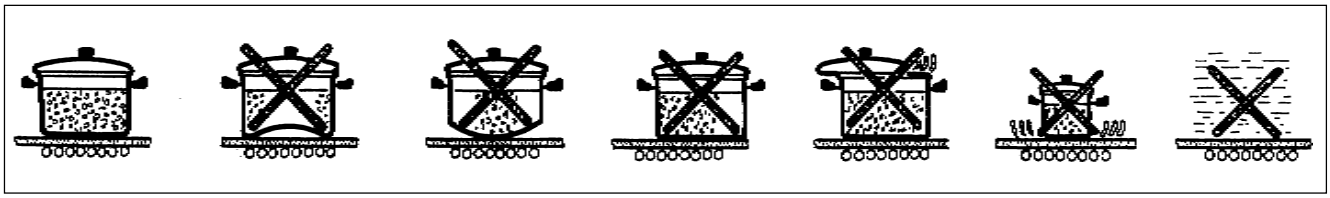
I piani sono equipaggiati con due o quattro elementi elettrici riscaldanti ad irraggiamento, con due o tre potenze e diametri diversi come indicato al punto 3.
Le zone di cottura sono indicate in modo chiaro sul piano da cerchi, che delimitano la zona di riscaldamento; ogni zona viene comandata da una manopola che aziona un regolatore d'energia (vedere schemi di installazione).
Sul piano sono visibili le spie di calore residuo che si accendono quando la relativa zona raggiunge i 60°C e rimane accesa sino a quando la temperatura non sarà scesa al di sotto di questo valore.

4.2 INSERIMENTO DEGLI ELEMENTI ELETTRICI RISCALDANTI

Gli elementi elettrici di minore potenza (1,8 e 1,2 kW) sono costituiti da un'unica resistenza e vengono comandati dalla manopola (fig.1): ruotandola in senso orario si accendono sino a raggiungere la massima temperatura in corrispondenza del punto 3; per spegnere riportare la manopola sullo 0.
L'elemento elettrico di maggiore potenza (2,4 kW) è costituito da due resistenze che vengono comandate dalla manopola (fig.2): ruotandola in senso orario si accende la resistenza interna (1,0 kW) e questa raggiunge la sua massima temperatura quando si trova sul punto 3; se si sta usando una pentola di grande diametro si deve inserire anche la resistenza esterna (1,4 kW): ruotando la manopola oltre il punto 3 si avvertirà uno scatto che segnala l'inserimento di questa resistenza.
Agendo poi sulla manopola e portandola in posizioni comprese tra l'uno e il 3 si potrà ottenere la temperatura voluta nella zona di cottura. Portando la manopola sullo "0" si spengono entrambe le resistenze.

ATTENZIONE!
Questa zona di cottura di maggiore potenza, essendo riscaldata da due resistenze indipendenti è stata realizzata per essere usata anche per le pentole e i tegami di piccolo diametro, utilizzando solo la resistenza elettrica interna come spiegato precedentemente.

4.3 UTILIZZO DELLE ZONE DI COTTURA



- Prima di accendere la resistenza corrispondente alla zona di cottura desiderata, accertarsi che la pentola usata sia del diametro giusto, abbia un fondo perfettamente piano e di consistente spessore (usare pentole e tegami con fondi multistrato) e soprattutto questo deve essere asciutto; appoggiare la pentola centrandola sulla zona di cottura.
- Evitate di strisciare le pentole sul piano in vetro perchè può rimanere segnato.
- Anche dopo l'uso le zone di cottura rimangono calde per lungo tempo, non appoggiare le mani o altri oggetti sulla zona sino allo spegnimento della spia di segnalazione calore residuo.
- Se sulla superficie del vetro si manifestasse una incrinatura, spegnere e disinserire immediatamente l'apparecchiatura.
- Si consiglia di tenere lontano dal piano di cottura tutti i materiali o le sostanze che possono fondere, ad esempio plastica o fogli d'alluminio. Se inavvertitamente qualcosa si fosse sciolto sul piano, pulire immediatamente a caldo con un raschietto.
- Non utilizzare il piano di cottura come piano di appoggio o di lavoro.

5. MANUTENZIONE E PULIZIA

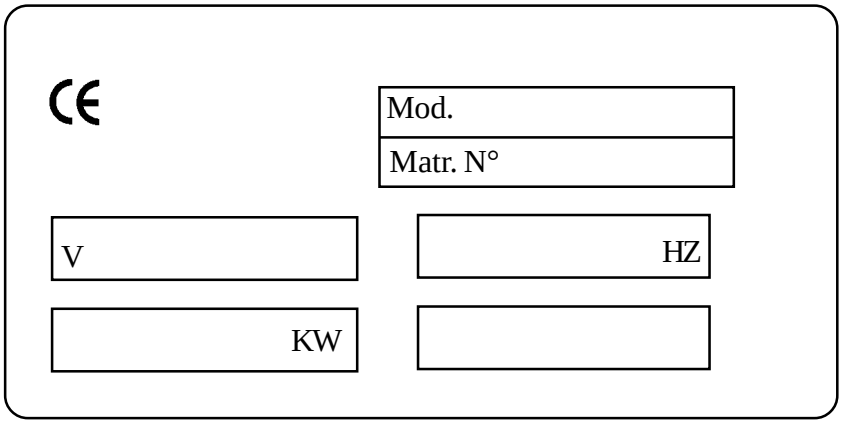
5.1 PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA

Prima di ogni operazione di pulizia, disinserire elettricamente l'apparecchio e seguire le indicazioni sotto riportate.
Si consiglia di pulire il piano di cottura prima che si raffreddi completamente, rimuovere dapprima con un raschietto (fig.5) tutti i residui caduti durante la cottura, versare poi sul piano alcune gocce di detergente adatto e strofinare con un panno o carta da cucina (fig.4).
Non utilizzare in nessun caso detergenti abrasivi o corrosivi come prodotti in polvere, spray per forno, smacchiatori o spugnette metalliche.
Risciacquare il piano di cottura con acqua e asciugarlo con un panno pulito o carta da cucina.

Attenzione!
Se accidentalmente durante la cottura dovesse cadere sul piano dello zucchero, spegnere subito il piano e togliere immediatamente le macchie utilizzando acqua calda ed un raschietto.
Prima di cucinare cibi con un alto contenuto di zucchero, come ad esempio marmellate, è consigliabile applicare sul piano di cottura un prodotto protettivo, onde evitare danni causati da eventuali fuoriuscite di prodotto dal recipiente di cottura.

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE
- Le parti in acciaio inox devono essere pulite con acqua tiepida saponata, quindi risciacquate e poi asciugate con un panno morbido.
La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con POLISH liquido, (un prodotto facilmente reperibile).
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune, in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

TARGHETTA DI COLLAUDO



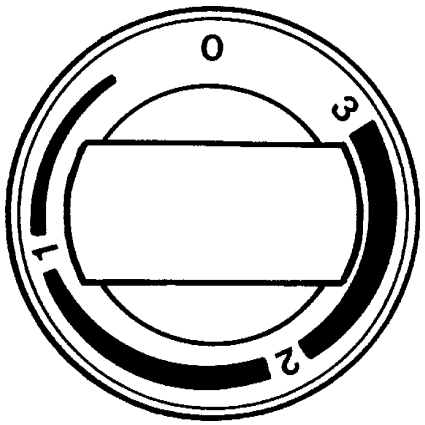


Fig. 1

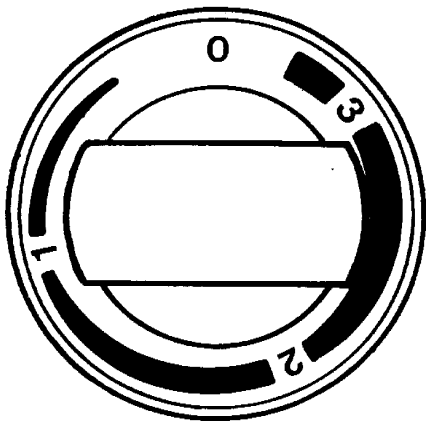


Fig. 2

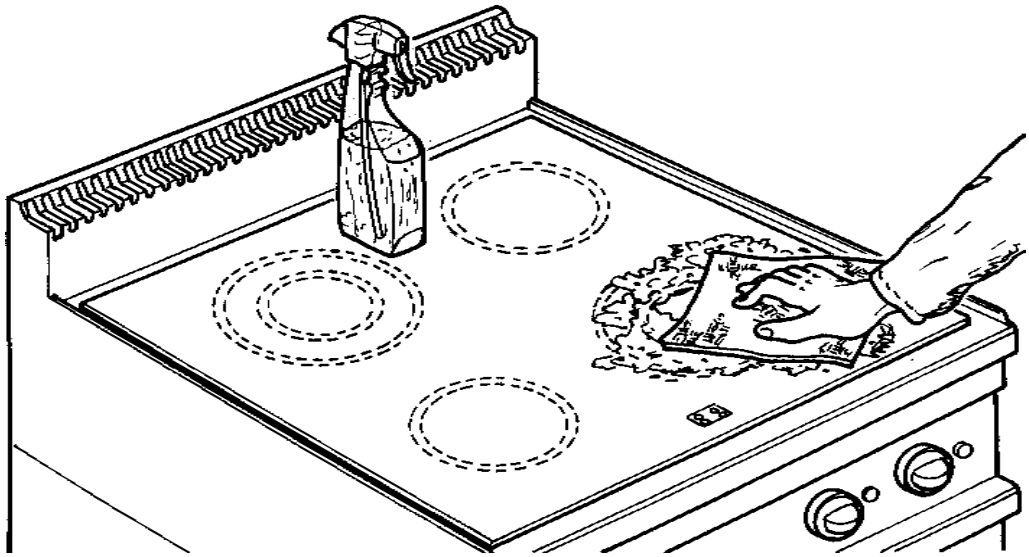


Fig. 4

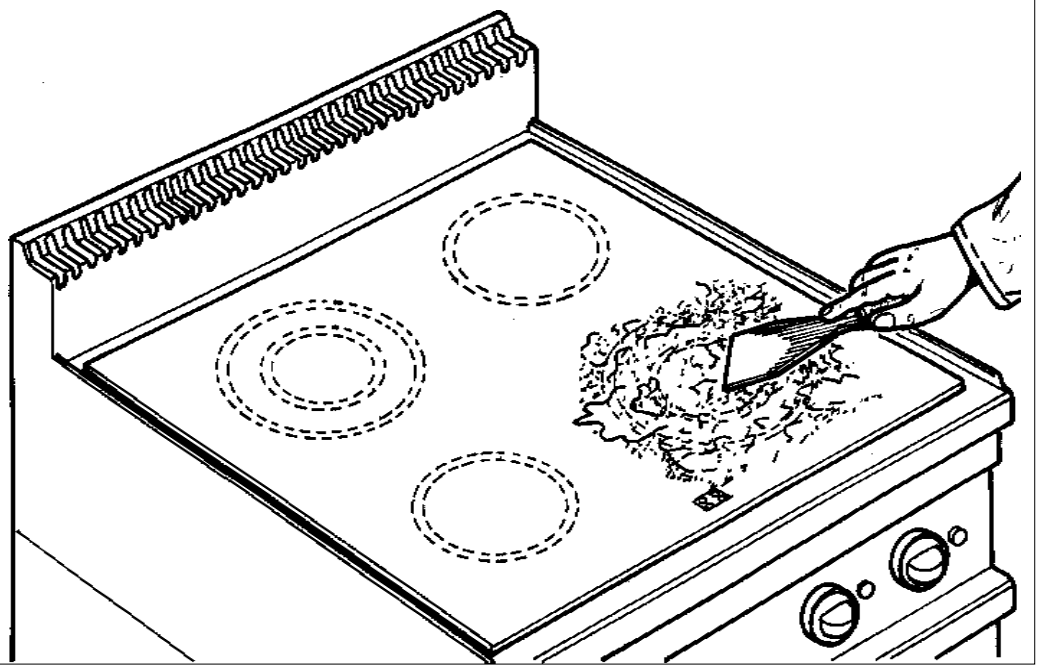
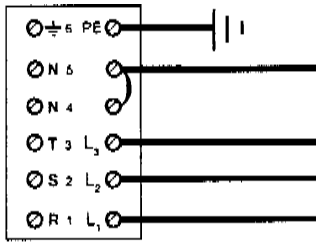
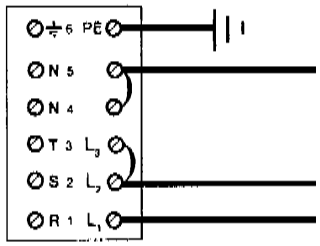
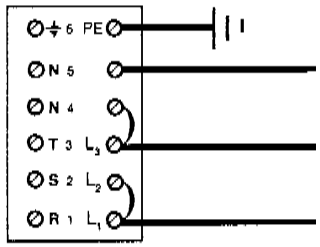
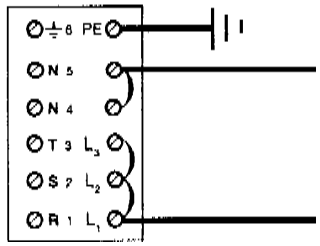


Fig. 5

7. COLLEGAMENTI ALLE DIVERSE RETI ELETTRICHE DI DISTRIBUZIONE
CONNECTIONS TO VARIOUS MAIN POWER SUPPLIES
BRANCHEMENTS AU DIFFERENTS RESEAUX ELECTRIQUES DE DISTRIBUTION
ANSCHLUSS AN DIE VERSCHIEDENEN STROMVERTEILUNGSNETZE
CONEXIONES CON LAS DISTINTAS REDES ELÉCTRICAS DE SUMINISTRO

3N AC 380...415 V 50/60 Hz **Elementi 240 V**		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L_3 (T) nero L_2 (S) nero L_1 (R) marrone
2N AC 380...415 V 50/60 Hz **Elementi 240 V**		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L_2 (S) nero L_1 (R) marrone
3AC 220...240 V 50/60 Hz **Elementi 240 V**		PE (Terra) giallo-verde L_3 (T) azzurro L_2 (S) nero L_1 (R) marrone
1N AC 220...240 V 50/60 Hz **Elementi 240 V**		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L_1 (R) marrone

Tab. 2

CAVO D'ALIMENTAZIONE
CORDON D'ALIMENTATION
CABLE DE ALIMENTACIÓN

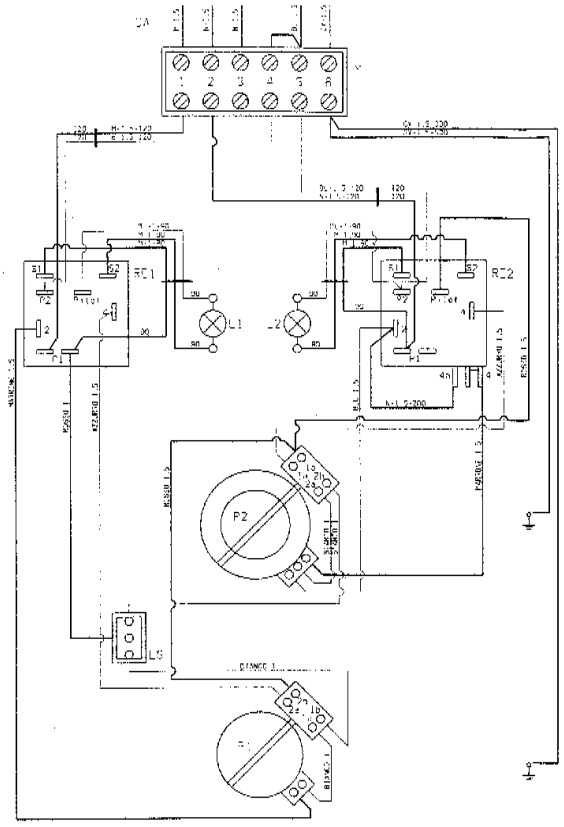
POWER SUPPLY CABLE
VERSORGUNGSKABEL

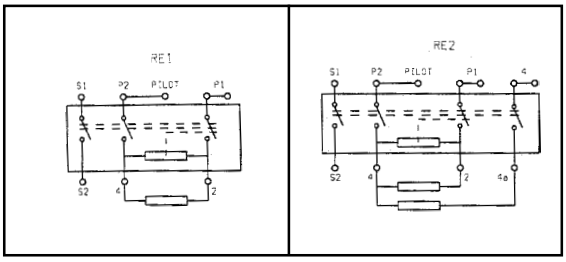
MODELLO	**EVC26**		**EVC46**	
TIPO DI TENSIONE	Mass. A/f	N° cavi mm^2	Mass. A/f	N° cavi mm^2
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	10,4	5 x 1,5	13	5 x 1,5
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	10,4	4 x 1,5	20,9	4 x 2,5
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	16	4 x 2,5	20,4	4 x 2,5
1N AC 220...240 V 50/60 Hz	18,3	3 x 2,5	33,9	3 x 6

Tab. 3

8. SCHEMI ELETTRICI / ELECTRIC DIAGRAMS / SCHÉMAS ÉLECTRIQUES ELEKTRISHENPLÄNE / ESQUEMAS ELÉCTRICAS

EVC 26

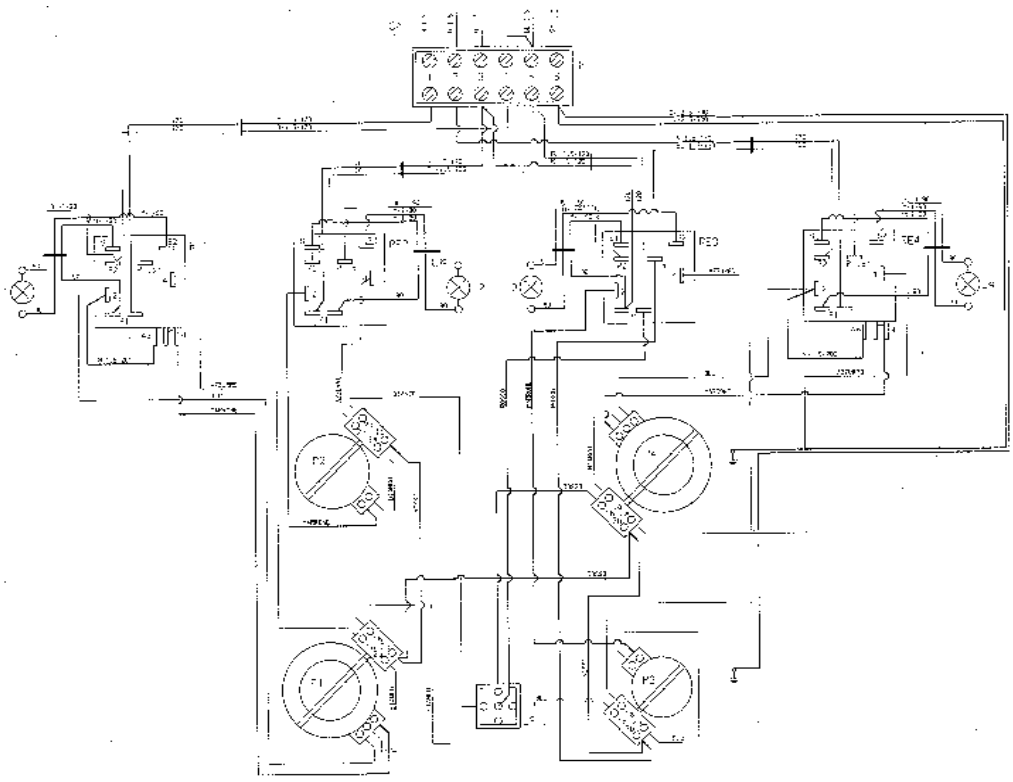


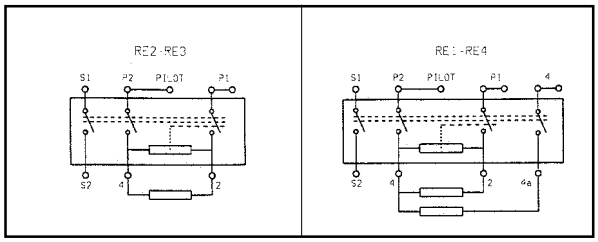


ABBREVIAZIONE ABREVIATION SHORTNAME KURZZEICHEN	N° CODICE M.B.M N° CODE M.B.M M.B.M CODE n° Nr CODEX M.B.M	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
CAVO		CAVO D'ALIMENTA-ZIONE	CABLE D'ALIM.	POWER SUPPLY CABLE	ANSCHLUSSKABEL
M	RTBF 900045	MORSETTIERA	PANNEAU DE CONTROLE	TERMINAL BLOCK	KLEMMENLEISTE
RE1	RIC 0001010	REGOLATORE D'ENERGIA	REGUALTEUR D'ENERGIE	POWER REGULATOR	ENRGIEREGLER
RE2	RIC 0001299				
L1-L2	RTCU 900290	LAMPADA VERDE	LAMPE VERTE	GREEN LAMP	GRUENE LAMPE
P1	RIC 0001295	PIASTRA ELETTRICA	PLAQUE ELECTRIQUE	ELECTRIC HOB	KOCHPLATTE
P2	RUC 0001294				
LS		LAMPADA SPIA	LAMPES	SIGNAL LAMPS	KONTROLLAMPE

8.1 SCHEMI ELETTRICI / ELECTRIC DIAGRAMS / SCHÉMAS ÉLECTRIQUES ELEKTRISHENPLÄNE / ESQUEMAS ELÉCTRICAS

EVC 46





ABBREVIAZIONE ABREVIATION SHORTNAME KURZZEICHEN	N° CODICE M.B.M N° CODE M.B.M M.B.M CODE n° Nr CODEX M.B.M	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
CAVO		CAVO D'ALIMENTA-ZIONE	CABLE D'ALIM.	POWER SUPPLY CABLE	ANSCHLUSSKABEL
M	RTBF 900045	MORSETTIERA	PANNEAU DE CONTROLE	TERMINAL BLOCK	KLEMMENLEISTE
RE2 - RE4	RIC 0001010	REGOLATORE D'ENERGIA	REGUALTEUR D'ENERGIE	POWER REGULATOR	ENRGIEREGLER
RE1 - RE3	RIC 0001299				
L1 - L4	RTCU 900290	LAMPADA VERDE	LAMPE VERTE	GREEN LAMP	GRUENE LAMPE
P2 - P4	RIC 0001295	PIASTRA ELETTRICA	PLAQUE ELECTRIQUE	ELECTRIC HOB	KOCHPLATTE
P1 - P3	RIC 0001294				
LS		LAMPADA SPIA	LAMPES	SIGNAL LAMPS	KONTROLLAMPE

I

INDEX

CHAPTER	DESCRIPTION	PAGE
1.	General Remarks	11
2.	Technical Data	12
2.1	Glass-ceramic ranges Series Minima	12
3.	Installation diagrams “Glass-ceramic ranges”	12
3.1	Installation Instructions	13
3.2	Information about Glass-ceramic ranges Minima Series	13
3.3	Laws, regulations and technical directives	13
3.4	Electrical connection	13
3.4.1	Earthing	13
3.4.2	Equipotential	13
3.4.3	Power supply cable	13
4.	Instructions to users	14
4.1	Glass-ceramic work top	14
4.2	Installation of the electricity-fed heating elements	14
4.3	Use of the cooking areas	14
5.	Maintenance and cleaning	15
5.1	Glass-ceramic range	15
6	Figures of glass-ceramic ranges	7
7.	Connections to various main power supplies	8
8.	Electric diagrams	9
8.1	Electric diagrams	10

1. GENERAL REMARKS

- Carefully read the instructions contained in the present booklet as they supply important information relating to safe installation, use and maintenance.

- Keep this booklet with care, for any further consultation by the various operators.
- Having removed the packing, make sure the unit is in good order and in case of doubt, do not use the unit, but call on skilled personnel.
- Before connecting the unit, make sure the data appearing on the serial plate correspond to those of the main electric supply.
- The unit must be used only by a person trained for its operation.
- Before performing cleaning or servicing operations, disconnect the unit from the electric supply.
- Shut off the unit in case of fault or bad functioning. For any repairs, please call exclusively an authorised technical service centre, and ask for original spare parts only.
- Non compliance with the above may compromise the unit’s safety.
- Do not wash the unit with direct or high-pressure water jets.
- Do not obstruct openings or draft grids or heat vents.
- All units are supplied with a 200cm long cable having the characteristics shown in Tab. 3.

- In case of non-compliance with the indications contained in the present manual, both on the user’s part and on the installing technician’s part, the Manufacturer declines any responsibility, and any possible accident or fault caused by the above mentioned non-compliances will not be imputable to the Manufacturer.

The Manufacturer declines any responsibility for any imprecisions appearing on the present booklet, ascribable to transcription or printing errors. Furthermore, the Manufacturer reserves the right to make any modifications to the product deemed useful or necessary, without prejudicing its essential characteristics.

2. TECHNICAL DATA

2.1 GLASS-CERAMIC RANGES, SERIES MINIMA

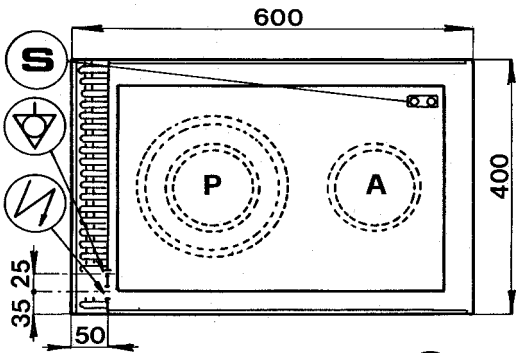
MODEL	DIMENSIONS IN mm.	ABSORBED POWER*				NET WEIGHT
	EXTERNAL L x D x H/H max	Ø 180 1800 W	Ø 230 2400 W (1000 + 1400)	Ø 140 1200 W	Total kW	kg.
EVC26	400 x 600 x 270/460	1	1	-	4,2	20
EVC46	600 x 600 x 270/460	1	2	1	7,8	28

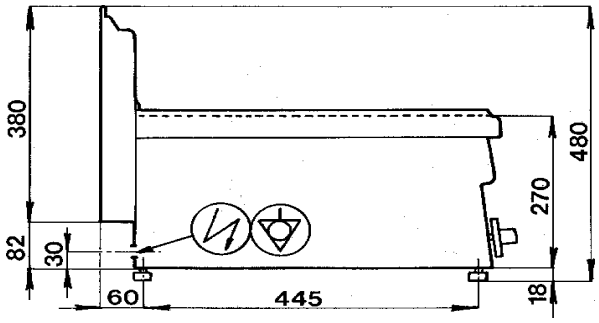
***VOLTAGE SUPPLY**: 3N AC 400 V; 3 AC 230 V; 1N AC 230 V 50/60 Hz. **Tab. 1**

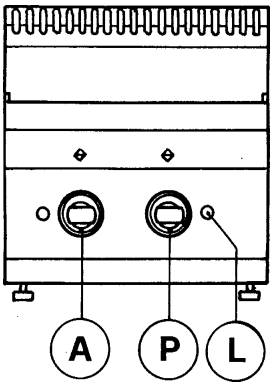
N.B.: Power absorbed with 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz is approx. 9% less.
Power absorbed with 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz is approx. 9% more.

3. INSTALLATION DIAGRAMS

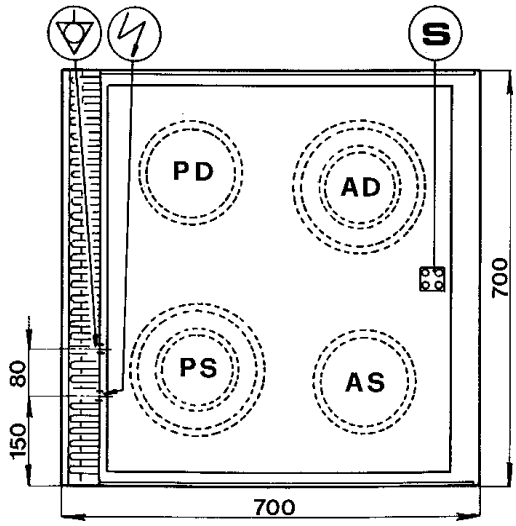
GLASS-CERAMIC RANGES





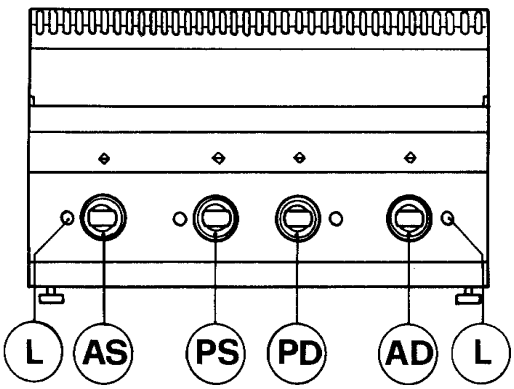


EVC26



AD = Right-hand side front plate
AS = Left-hand side front plate
PD = Right-hand side rear plate
PS = Left-hand side rear plate
L = Line warning light
S = Residual heat warning light

EVC46



Equipotential

Supply cable entry

3.1. INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation must be performed by qualified technicians according to the law in force.

WARNINGS:
Should the unit be installed against a wall, the latter must be heat-resistant to temperatures of 100°C and must be fireproof; on the contrary it is necessary the application of a thermic insulation.
Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film from the relevant parts, eliminating any adhesive residues with an appropriate cleaning product suitable for stainless steel.
Install the unit in a horizontal position; its correct levelling will be achieved by rotating the adjustable feet.
The equipment can be separately installed or joined to other equipment belonging to the same range MINIMA.
This equipment is not suitable for embedding.

3.2 INFORMATION ABOUT GLASS-CERAMIC RANGES MINIMA SERIES

The plate with technical data is located on the back of the equipment and in the present manual it is reproduced on page 6.

3.3 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES

The following indications should be observed during installation:

- Accident and fire regulations in force
- The regulations of the electric power supply company.
- Hygienic regulations.
- The rules for electrical systems.

3.4 ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection should be performed in compliance with the IEC regulations, only by authorised and competent personnel. In the first instance, examine the data shown on the technical data table of this manual, on the label and on the electrical diagram. The envisaged connection is of the fixed type.

IMPORTANT: Ahead of each unit it is necessary to install an omnipolar main breaker, having a spacing among contacts of at least 3mm; example:
- manual breaker of appropriate capacity, complete with fuse valves
- automatic breaker with respective magnetothermal relays.

3.4.1 EARTHING

It is essential to earth the unit.

To this purpose, it is necessary to connect to an efficient earthing system the terminals marked with the symbols (⏚) placed on the line-receiving terminal box. The earthing system should comply with the law in force.

The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of unit earthing.

ATTENTION: NEVER INTERRUPT THE EARTH WIRE (Yellow-Green).

3.4.2 EQUIPOTENTIAL 

The unit should be included within an equipotential system whose efficiency must be tested according to the law in force. The screw marked with the label "Equipotential" is located at the back.

3.4.3 POWER SUPPLY CABLE

The unit is supplied fitted for the following voltages: 3N AC 380...415V; 2 AC 380...415V; 3AC 220...240V; 1N AC 220...240V 50/60 Hz.
The flexible cable for power supply connection should not have characteristics lower than the rubber insulation type H07RN-F. The cable should be inserted through the cable clamp and firmly fastened. Furthermore, the supply voltage with the unit functioning should not go outside the value of the nominal tension ±10%.
The equipment is equipped with a cable as per specifications of table 3 (page 8); in order to replace it or reach the terminal board it is necessary to

- remove the frontal panel;
- connect the cable to the terminal box according to need, and following the instructions shown on the provided sticker near the terminal bord and on the present booklet.

4. INSTRUCTIONS TO USERS

4.1 GLASS-CERAMIC WORK TOP

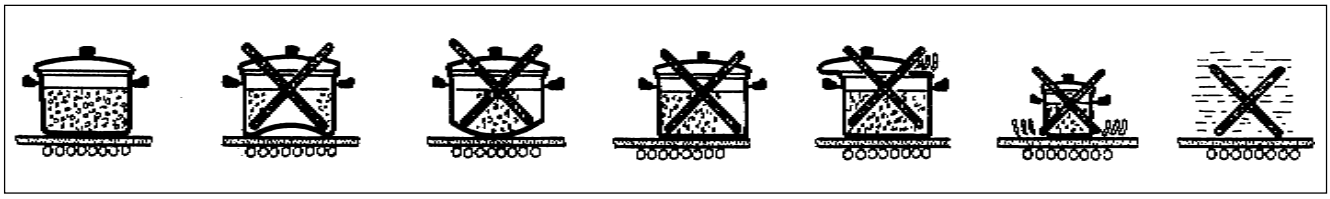
The work tops are equipped with two or four irradiation electricity-fed heating elements, with a two- or three-level power and various diameters, as shown in point No. 3.
The cooking areas are clearly indicated onto the work tops thanks to circles that represent the limits of the heating area ; each area is controlled by a handle that activates an energy regulator (please see installation diagrams).
The residual heat warning lights are easily visible onto the work top ; they switch on when the relevant area reaches 60°C and stay lit until the temperature has not reached below that value.

4.2 INSTALLATION OF THE ELECTRICITY-FED HEATING ELEMENTS

The weaker electric elements (1.8 and 1.2 kW) are composed of one heater only and is activated by the relevant handle (see figure 1) ; by turning it clockwise, they switch on until it reaches the maximum temperature in correspondence with point 3 ; set the handle on 0 to switch the equipment off.
The stronger electric element (2.4 kW) is composed of two heaters that are also activated by the relevant handle ; by turning it clockwise the inner heater turns on (1.0 kW) ; it reaches the highest temperature when it is set onto point 3 ; if you are using a large-sized pan, you also have to install the external heater (1.4 kW) ; by turning the handle over point 3 you will hear a click that guarantees the activation of the second heater.
If you move the handle and if you set it into all positions from 1 to 3, you will obtain the desired temperature in the cooking area. By setting the handle to "0", both heaters will be switched off.

WARNING ! !
The more powerful cooking area is heated by two independent heaters and has been specially conceived in order to be used for the small-sized pans and the frying pans by simply using the internal electricity-fed heater as explained earlier. .

4.3 USE OF THE COOKING AREAS



- Before switching on the heater that corresponds to the desired cooking area, please make sure that the diameter of the pan that you are using is correct ; also make sure that the bottom is perfectly flat and is quite thick (please use pans and frying pans with multi-layer bottom) ; the most important thing is that the pan has to be perfectly dry ; now lay the pan onto the unit and make sure you put it onto the centre of the cooking area.
- Do not drag the pans onto the glass-made work top in order to avoid any scratch.
- Even after use, the cooking areas keep the heat for a long time ; never lay your hands or any other object onto this area until the residual heat warning light has not turned off.
- If you see a crack onto the glass surface, switch off and immediately disconnect the unit.
- Please keep all materials or substances that may melt down (such as plastics or aluminium foils) away from the cooking surface. If, inadvertently, something has melt onto the work top, immediately hot-clean with a scraper.
- Never use the cooking surface as a support or as a work top.

5. MAINTENANCE AND CLEANING

5.1 GLASS-CERAMIC RANGES

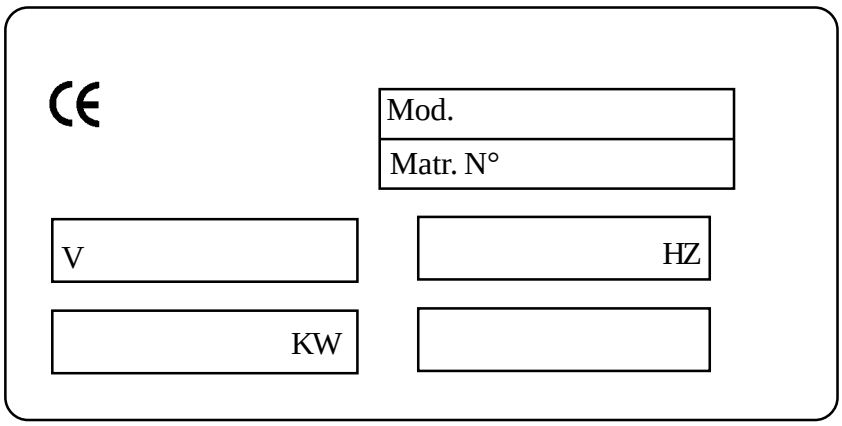
Before performing any cleaning operation, disconnect the unit from the electricity network and abide by the following instructions.
We recommend you to clean the range before it completely cools down ; first remove all residues fell during cooking with the help of a scraper (figure 5) ; then use some drops of a specific detergent and clean the top with a cloth or with some kitchen paper (figure 4).
Never use abrasive or corrosive detergents such as oven sprays, powders, stain removers or metal sponges.
Rinse the range with water and dry it with a clean cloth or with some kitchen paper.

Warning ! !
If, inadvertently, some sugar falls onto the work top during cooking, immediately switch off the top and remove the stains with warm water and a scraper.
Before cooking foods that contain much sugar (such as jams), we recommend to cover the cooking top with a protective substance, in order to avoid all possible damages caused by the product that flows over the cooking tank.

STAINLESS STEEL PARTS

- The stainless steel parts must be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth. The bright polish is kept by periodical wiping with liquid POLISH, (a product easily available).
- Absolutely avoid to clean the stainless steel with common steel-wool, or common steel brushes and scrapers, as they may discard ferrous particles which, on depositing, cause rust spots. You may, if you like, use stainless steel-wool passed on following the butter-finish direction.
- Should the unit remain unused for long periods, heavily rub all the steel surfaces with a cloth slightly wetted with vaseline oil, in order to cover them with a protective film. Periodically ventilate the premises.

TECHNICAL DATA PLATE



INDEX

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
1.	Instructions générales	16
2.	Données Techniques	17
2.1	Tables de cuisson en vitroceramique série Minima	17
3.	Schéma d'installation Tables de cuisson électriques	17
3.1	Instructions pour l'installation	18
3.2	Plaquette d'identification des tables de cuisson en vitroceramique série Minima	18
3.3	Législation à respecter	18
3.4	Branchement électrique	18
3.4.1	Mise à la terre	18
3.4.2	Système équipotentiel	18
3.4.3	Cordon d'alimentation	18
4.	Informations de l'usager	19
4.1	Table de travail en vitroceramique	19
4.2	Activation des foyers chauffants	19
4.3	Utilisation des foyers de cuisson	19
5.	Entretien et nettoyage	20
5.1	Tables de cuisson en vitroceramique	20
6.	Figures Tables de cuisson en vitroceramique	7
7.	Branchements au différents réseaux électriques de distribution	8
8.	Schémas électriques	9
8.1	Schémas électriques	10

1. INSTRUCTIONS GENERALES

- Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.

- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- L'appareil ne doit être utilisé que pas une personne formée à son usage.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.
- Tous les appareils sont livrés avec un cordon d'alimentation de 2 m, avec les characteristiques indiquées dans le Tableau 3.

- En cas de non respect des instructions contenues dans cette notice, aussi bien de la part de l'usager que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens dérivants de ce non respect.

Le Fabricant décline toute responsabilité sur les conséquences imputables à d'éventuelles inexactitudes dues à des erreurs de transcription ou d'impression. Le Fabricant se réserve aussi le droit d'apporter toutes les modifications qu'il retiendra utiles ou nécessaires sur les produits sans en altérer les caractéristiques principales.

2. DONNEES TECHNIQUES

2.1 TABLES DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE SERIE MINIMA

MODELE	DIMENSIONS EN mm.	PUISSANCE ABSORBEE*				POIDS NET
	EXTERNE L x P x H/H max	Ø 180 1800 W	Ø 230 2400 W (1000 + 1400)	Ø 140 1200 W	Totale kW	kg.
EVC26	400 x 600 x 270/460	1	1	-	4,2	20
EVC46	600 x 600 x 270/460	1	2	1	7,8	28

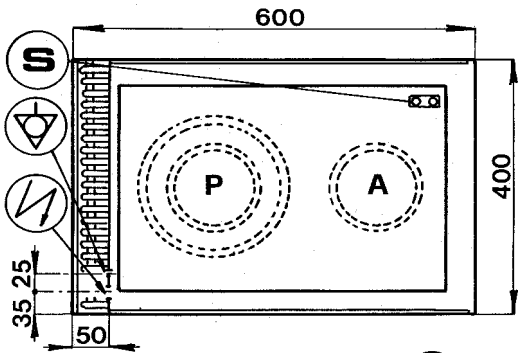
***TENSION D'ALIMENTATION**: 3N AC 400 V; 3 AC 230 V; 1N AC 230 V 50/60 Hz. **Tab. 1**

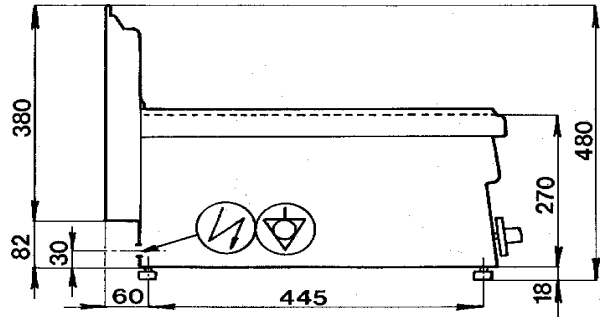
N.B.: La puissance thermique absorbée avec 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz est inferieure à 9% environ.

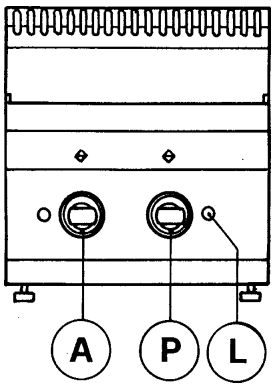
La puissance thermique absorbée avec 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz est superieure à 9% environ.

3. SCHEMAS D'INSTALLATION

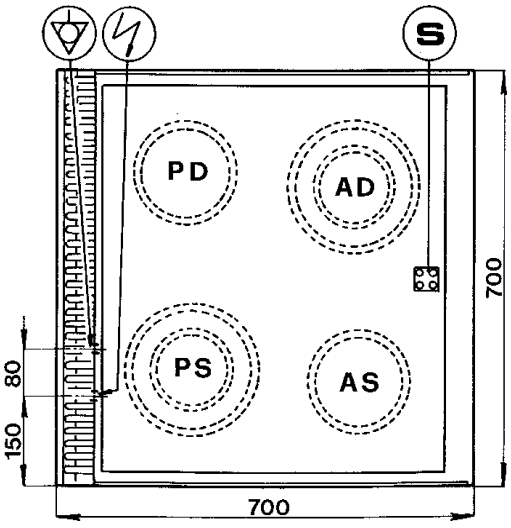
TABLES DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE







EVC26

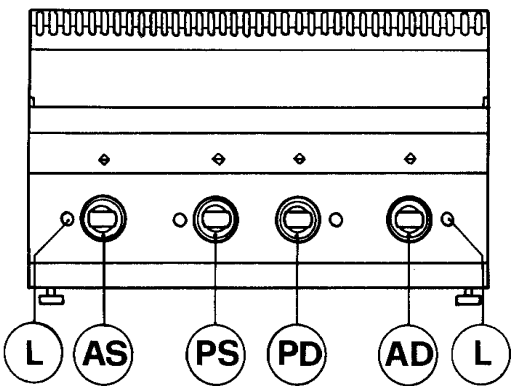


AD = Foyer avant droite
AS = Foyer avant gauche
PD = Foyer arrière droite
PS = Foyer arrière gauche
L = Témoin de mise sous tension
S = Témoin de chaleur résiduelle

Equipotentiel

Entrée cordon d'alimentation

EVC46



3.1. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

L'installation doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.

ATTENTION !
Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 100° et qu'il soit en matériau incombustible; au contaire il est indispensable l'application d'un isolant thermique.
Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.
Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables.
Chaque appareil peut être installé isolément ou avec d'autres faisant partie de la même gamme MINIMA.
Cet appareil n'a pas été conçu pour l'encastrement.

3.2 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DES CUSINIERES ET TABLES DE CUISSON ELECTRIQUES SERIE MINIMA

La plaquette avec les données techniques se trouve derrière l'appareil et elle est reproduite sur ce manuel à la page 6.

3.3 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :
- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Le règlement de la Compagnie de distribution électrique.
- Normes d'hygiène
- Les normes sur les installations électriques.

3.4 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement électrique doit être exécuté dans le respect des normes CEI, par un personnel autorisé et compétent. Avant tout, vérifiez la correspondance des données reportées dans le tableau des données techniques de ce manuel, sur la plaquette d'identification et sur le schéma électrique. Le branchement prévu est du type fixe.

IMPORTANT : Prévoyez en amont de chaque appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire du réseau qui ait une distance entre les contacts de 3 mm au moins, par exemple :
- interrupteur manuel de puissance adaptée équipé de fusibles,
- disjoncteur.

3.4.1 MISE A LA TERRE

Il est indispensable de relier l'appareil à une installation de mise à la terre.

Dans ce but, il faut relier les bornes identifiables par le pictogramme (⏚) à une installation de mise à la terre efficace, réalisée conformément à la législation en vigueur.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.

ATTENTION : NE JAMAIS INTERROMPRE LE CABLE DE TERRE (Jaune - vert).

3.4.2 SYSTEME EQUIPOTENTIEL



L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifiée conformément à la législation en vigueur. La vis marquée avec la plaquette "équipotentiel" se trouve à l'arrière.

3.4.3 CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est livré prêt à fonctionner à une des tensions suivantes : 3N AC 380 ...415 V, 2N AC 380 ... 415 V, 3 AC 220...240 V;
1N AC 220 ... 240 V 50/60 Hz.

Les caractéristiques du câble flexible de branchement à la ligne électrique doivent être au moins égales au câble avec isolation en caoutchouc H07RN - F. Le câble doit être introduit à travers la bague d'arrêt et fixé correctement. La tension d'alimentation de l'appareil en marche ne doit pas dépasser la tension nominale de ± 10%.

L'appareil est equipé d'un cable avec charactèristiques selon table 3 (page 8), pour accéder aux bornes ou les remplacer il faut:

- démonter le panneau frontal;

- relier le câble d'alimentation au bornier en fonction des nécessités, suivant les indications reportées sur l'étiquette appliquée

4. INFORMATIONS DE L'USAGER

4.1 TABLE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE

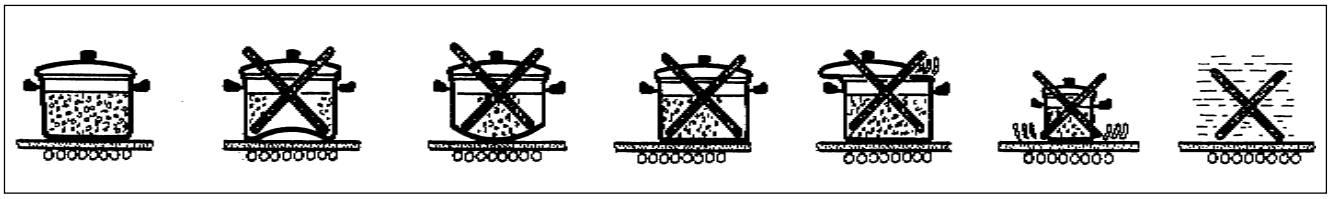
Les tables de cuisson sont équipées de deux ou quatre foyers radiants électriques, de deux ou trois puissances et diamètres différents comme décrits dans le paragraphe 3.
Les foyers de cuisson sont indiqués clairement pas des cercles qui délimitent la zone de réchauffement. Chaque foyer est actionné par une manette qui actionne un régulateur d'énergie (cfr. schémas d'installation).
A chaque foyer correspond un témoin de chaleur résiduelle qui s'allume lorsque la température atteint 60°C et reste allumé tant que la température ne descend pas sous cette limite.

4.2 ACTIVATION DES FOYERS CHAUFFANTS

Les foyers moins puissants (1,8 et 1,2 kW) sont constitués d'une seule résistance et sont actionnés par la manette (fig. 1) : en la tournant à droite, on active les foyers jusqu'à atteindre la température maximale en correspondance de la position 3. Pour le désactiver, il suffit de tourner la manette à gauche sur "0".
Le foyer plus puissant (2,4 kW) est constitué de deux résistances qui sont actionnées par la manette (fig. 2) : en la tournant à droite, on active la résistance interne (1,0 kW) qui atteint sa température maximum lorsqu'elle est sur le point 3. Si vous utilisez un récipient de grande dimension, activez aussi la résistance externe (1,4 kW), pour cela tournez la manette au-delà de la position 3, vous entendrez un déclic qui signale l'activation de cette résistance. En tournant ensuite la manette entre la position 1 et 3, vous obtiendrez la température de cuisson souhaitée. En plaçant la manette sur "0", vous désactivez les deux résistances.

ATTENTION!
Le foyer plus puissant est chauffé par deux résistances indépendantes. Vous pouvez donc aussi l'utiliser avec des récipients de petits diamètres en n'utilisant que la résistance interne comme expliqué ci-dessus.

4.3 UTILISATION DES FOYERS DE CUISSON



- Avant d'activer la résistance correspondant au foyer de cuisson souhaité, contrôlez le diamètre du récipient. Le fond doit être parfaitement plat et épais (utilisez des récipients à fond multicouches étudiés pour ce genre de cuisson) et surtout il doit être sec. Posez le récipient au milieu du foyer.
- Ne frottez pas le récipient sur la plaque pour ne pas l'érafler.
- Après l'utilisation, les foyers demeurent chauds pendant longtemps. Ne posez pas les mains ni d'objets sur la plaque tant que le témoin de chaleur résiduelle est allumé.
- Si vous deviez constater une fêlure sur la plaque, éteignez et débranchez immédiatement la cuisinière.
- Il est conseillé de ne pas laisser d'objets ou de substances qui fondent près de la plaque, comme le plastique ou le papier aluminium. Si par inadvertance quelque chose aurait fondu sur la plaque, éliminez-le immédiatement en grattant avec une spatule.
- N'utilisez pas la plaque comme plan de travail ou porte-objets.

5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

5.1 PLAQUE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE

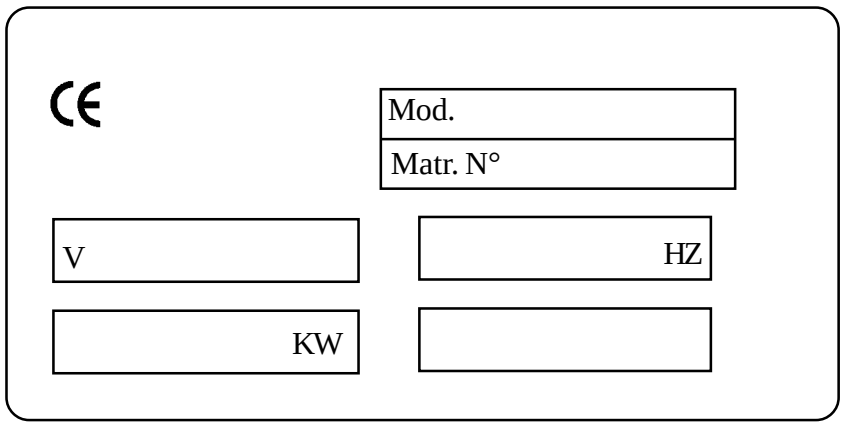
Avant chaque opération de nettoyage, débranchez la plaque et suivez les indications ci-dessous.
Nettoyez la plaque de cuisson avant qu'elle ne se refroidisse complètement. Grattez d'abord avec un racleur (fig. 5), versez ensuite quelques gouttes de détergent adapté et frottez avec un chiffon ou du papier absorbant (fig. 4).
N'utilisez jamais de détergent abrasif ou corrosifs comme les nettoyants pour four, les détachants ou les éponges métalliques.
Rincez ensuite la plaque et séchez-la avec un chiffon propre ou du papier absorbant.

Attention !
Si par inadvertance du sucre devait tomber sur la plaque, éteignez immédiatement et éliminez les taches avec de l'eau chaude et un racleur.
Avant de préparer des aliments ayant un contenu de sucre élevé, comme les confitures, il est conseillé d'appliquer une protection sur la plaque, afin d'éviter les dégâts causés par un débordement éventuel du produit.

ELEMENTS EN ACIER INOXYDABLE

- Les éléments en acier Inox doivent eux aussi être nettoyés avec de l'eau savonneuse et séchés avec un chiffon doux. La brillance est maintenue en appliquant périodiquement du POLISH liquide, (un produit que l'on trouve partou dans le commerce).
- Ne nettoyez jamais les éléments en acier Inox avec des éponges abrasives ou des racleurs en acier car ils abîmeraient la plaque et provoqueraient, à la longue, son oxydation.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur tous les éléments en acier Inox, de façon à étaler un film de protection. Aérez périodiquement le local.

PLAQUETTE D'IDENTIFICATION



INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL	BESCHREIBUNG	SEITE
1.	Allgemeine Hinweise	21
2.	Technische Daten	22
2.1	Kochfelder aus Glaskeramik Serie Minima	22
3.	Installationspläne “Kochfelder aus Glaskeramik”	22
3.1	Installationsanleitungen	23
3.2	Informationen zu den Kochfelder aus Glaskeramik Serie Minima	23
3.3	Gesetze, Normen und technische Richtlinien	23
3.4	Elektroanschluß	23
3.4.1	Erdleiteranschluß	23
3.4.2	Äquipotentialsystem	23
3.4.3	Versorgungskabel	23
4.	Anweisungen an den Verwender	24
4.1	Kochfelder aus Glaskeramik	24
4.2	Einschalten der Elektrischen Heizelemente	24
4.3	Verwendug der Kochzonen	24
5.	Wartung und Reinigung	25
5.1	Kochfeld aus Glaskeramik	25
6.	Abbildungen Kochfelder aus Glaskeramik	7
7.	Anschluß an die verschiedenen Stromverteilungsnetze	8
8.	Elektrischenpläne	9
8.1	Elektrischenpläne	10

1. ALLGEMEINE HINWEISE

- Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.

- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Elektrischeversorgungsnetzes entsprechen.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Das Gerät muß im Falle eines Defekts oder eines gestörten Betriebes ausgeschaltet werden. Reparaturen dürfen ausschließlich in befugten technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen!
- Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Beim Reinigen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.
- Alle Geräte werden mit einem 200 cm langen Kabel geliefert, wie erklärt im Tafel 3.

-Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.

Der Hersteller haftet in keiner Weise für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten durch Abschrifts- oder Druckfehler. Er behält sich außerdem das Recht vor, als vorteilhaft oder notwendig befundene Produktänderungen ohne Beeinträchtigung der wesentlichen Produkteigenschaften vorzunehmen.

2. TECHNISCHE DATEN

2.1 KOCHFELDER AUS GLASKERAMIK SERIE MINIMA

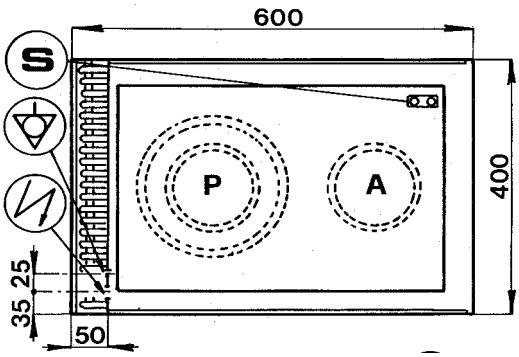
MODELL	ABMESSUNGEN IN mm.	NENNAUFNAHME*				NETTO GEWICHT
	AUßENMASSE B x T x H/H max	Ø 180 1800 W	Ø 230 2400 W (1000 + 1400)	Ø 140 1200 W	Gesamt kW	kg.
EVC26	400 x 600 x 270/460	1	1	-	4,2	20
EVC46	600 x 600 x 270/460	1	2	1	7,8	28

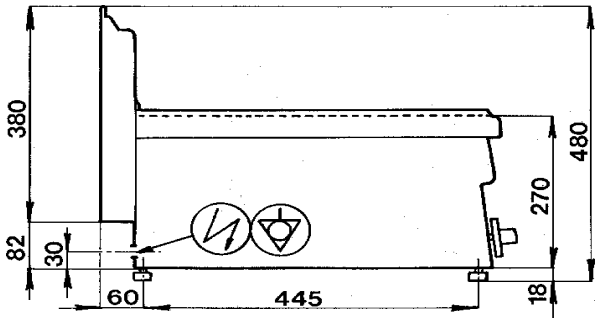
***ANSCHLUSSPANNUNG:** 3N AC 400 V; 3 AC 230 V; 1N AC 230 V 50/60 Hz. **Tab. 1**

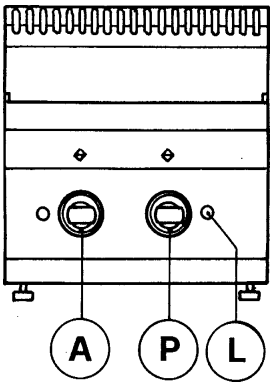
N.B.: Die Leistungsaufnahme ist bei 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz um etwa 9% geringer.
Die Leistungsaufnahme ist bei 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz um etwa 9% höher.

3. INSTALLATIONSPLÄNE

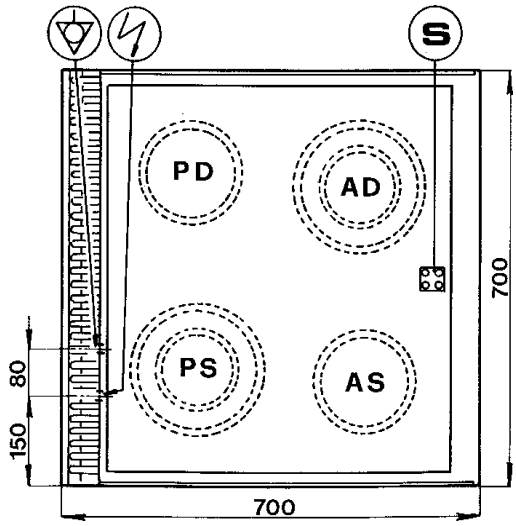
KOCHFELDER AUS GLASKERAMIK





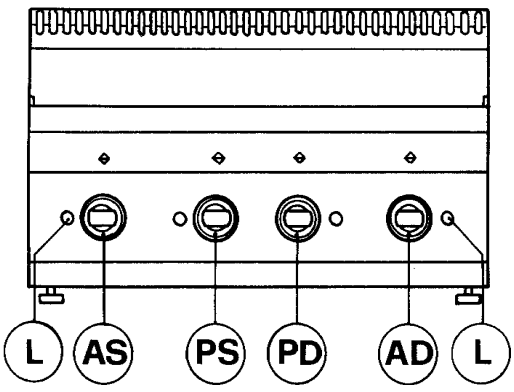


EVC26



AD = Rechte vordere Kochzone
AS = Linke vordere Kochzone
PD = Rechte hintere Kochzone
PS = Linke hintere Kochzone
L = Kontrolleuchte für Netzanschluß
S = Kontrolleuchte für Restwärme

EVC46



Äquipotential **Speisekabeleingang**

3.1. INSTALLATIONSANLEITUNGEN

Die Installation muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

HINWEISE:
Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 100°C standhalten und feuerfest sein, im Gegenteil muss man unbedingt Waermeisolationsmaterial benutzen.
Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.
Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nievellierungsfüße eben stellen.
Die verschiedenen Geräte können einzeln installiert oder an andere Geräte der selben Serie MINIMA gepaart werden.

Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

3.2 INFORMATIONEN ZU DEN KOCHMULDEN SERIE MINIMA

Das Typschild mit allen technischen Daten befindet sich im Hinten der Ausruestung und es wird auf dieser Bedienunganleitung an der Seite 6 dargestellt.

3.3 GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen.
- Die Hygienenormen.
- Die Normen für Stromanlagen.

3.4 ELEKTROANSCHLUß

Der Stromanschluß darf nur durch befugtes und sachverständiges Personal und in Übereinstimmung mit den IEC-Normen durchgeführt werden. Vor Beginn der Anschlußarbeit müssen die in diesem Handbuch in der Tabelle der technischen Daten und auf dem Typenschild und im Schaltplan enthaltenen Angaben durchgesehen werden.
Es muß ein fester Anschluß durchgeführt werden.

WICHTIG: Dem Gerät muß ein allpoliger Stromnetzausschalter mit einem Kontaktabstand von wenigstens 3 mm vorgeschaltet werden, z.B.:
- ein manueller Schalter mit angemessener Leistung und mit Schmelzsicherungen
- ein Selbstausschalter mit entsprechendem Fehlerstrom-Schutz.

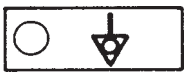
3.4.1 ERDLEITERANSCHLUß

Das Gerät muß unbedingt geerdet werden.

Hierzu müssen die mit dem Symbol (⏚) gekennzeichneten Klemmen des Leitungseingangs auf dem Klemmenbrett an einen leistungsfähigen Erdanschluß angeschlossen werden, der den geltenden Normen entsprechen muß.

Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf das Fehlen der Anlagenerdung zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

ACHTUNG: DER ERDLEITER (gelb-grün) DARF NIE UNTERBROCHEN WERDEN.

3.4.2 ÄQUIPOTENTIALSYSTEM 

Das Gerät muß zu einem Äquipotentialsystem gehören, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen überprüft werden muß. Die mit dem "Äquipotential"-Schild gekennzeichnete Schraube befindet sich auf der Rückseite.

3.4.3 VERSORGUNGSKABEL

Das Gerät wird für eine der folgenden Spannungen aufnahmebereit geliefert: 3N AC 380...415V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240V; 1N AC 220...240V 50/60 Hz.
Das biegsame Kabel für den Stromnetzanschluß darf keine geringeren Eigenschaften als die des mit Gummi isolierten Typs H07RN-F besitzen. Das Kabel muß durch die Kabelklemme eingefügt und gut befestigt werden. Außerdem darf die Anschlußspannung bei in Betrieb stehendem Gerät nicht mehr als ±10% vom Nennspannungswert abweichen.

- Die Ausruestung besteht aus einem Kabel, wie im Bild 3 (Seite 8) dargestellt, um zum Klammenbrett anzukommen oder es um zu ersetzen, muss man die Stirntafel wegnehmen.
- schließen Sie das Speisekabel je nach Bedarf am Klemmenbrett an und befolgen Sie dabei die Anleitungen auf dem entsprechendem Klebeschild neben dem Klemmenbrett und im vorliegenden Handbuch.

4. ANWEISUNGEN AN DEN VERWENDER

4.1 KOCHFELDER AUS GLASKERAMIK

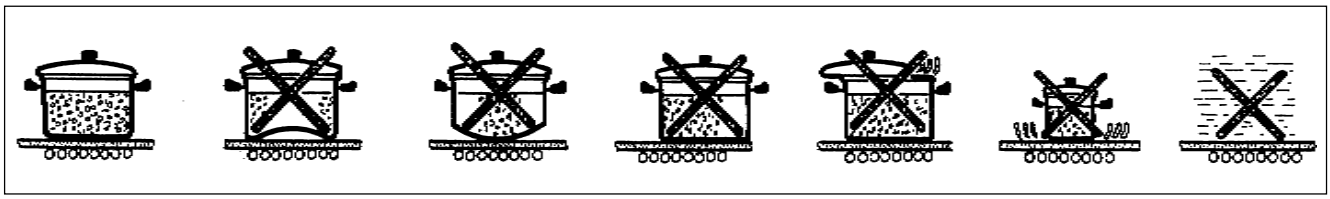
Die Kochfelder sind mit zwei oder vier elektrischen Stahlungsheizelementen bestückt, die laut Angabe im Absatz 3 zwei oder drei verschiedene Leistungswerte und Durchmesser besitzen.
Die Kochzonen sind auf dem Kochfeld deutlich mit Kreisen angezeigt, welche die Heizzonen eingrenzen: jede Zone wird über einen Drehschalter bedient, der einen Energieregler aktiviert (siehe Installationsschemen).
Auf dem Kochfeld sind die Restwärme-Kontrolleuchten sichtbar, die einschalten, wenn die entsprechende Zone eine Temperatur von 60°C erreicht, und bleibt eingeschaltet, solange die Temperatur nicht wieder unter diesen Wert gesunken ist.

4.2 EINSCHALTEN DER ELEKTRISCHEN HEIZELEMENTE

Die Elektroelemente mit der geringeren Leistung (1,8 und 1,2 kW) bestehen aus einem einzigen Heizelement und werden über den Drehschalter (Abb. 1) bedient: Bei Rechtsdrehung des Drehschalters schalten die Heizelemente ein, und die Höchsttemperatur wird auf Stufe 3 erreicht. Zum Ausschalten einfach wieder auf 0 drehen.
Das Elektroelement mit der größeren Leistung (2,4 kW) besteht aus zwei Heizelementen, die über den Drehschalter (Abb. 2) bedient werden: Bei Rechtsdrehung schaltet das interne Heizelement (1,0 kW) ein und es erreicht seine Höchsttemperatur auf der Stufe 3. Wenn ein Topf mit großem Durchmesser verwendet wird, ist auch das externe Heizelement (1,4 kW) einzuschalten: Dazu den Drehschalter von Stufe 3 aus weiterdrehen, wonach ein Schnappen vernehmbar ist, das auf die Einschaltung des externen Heizelements hinweist.
Wird dann der Drehschalter betätigt und auf eine Stellung zwischen 1 und 3 gedreht, kann die gewünschte Kochzonentemperatur eingestellt werden. Bei Drehen des Drehschalters auf "0", werden beide Heizelemente ausgeschaltet.

ACHTUNG!!
Diese Kochzone mit größerer Heizleistung wurde mit zwei voneinander unabhängigen Heizelementen bestückt, um auch Töpfe und Pfannen von kleinem Durchmesser darauf erwärmen zu können, wozu wie zuvor erklärt nur das interne Heizelement zu verwenden ist.

4.3 VERWENDUG DER KOCHZONEN



- Vor dem Einschalten des Heizelements der gewünschten Heizzone sicherstellen, daß der verwendete Topf den geeigneten Durchmesser besitzt, sowie einen perfekt ebenen und dicken Boden (Töpfe und Pfannen mit Mehrschichtböden verwenden), der unbedingt trocken sein muß. Den Topf perfekt auf der Kochzone zentrieren.
- Ziehen Sie die Töpfe nie auf der Glasplatte, denn sie könnte verkratzt werden.
- Die Kochzonen bleiben auch nach dem Kochvorgang noch lange heiß. Berühren Sie die Kochzonen nie mit den Händen oder mit Gegenständen, bevor die Restwärme-Kontrolleuchte erloschen ist.
- Falls die Glasoberfläche einen Riß aufweisen sollte, ist das Gerät unverzüglich auszuschalten und der Netzstecker zu ziehen.
- Es empfiehlt sich, alle Materiale und Substanzen vom Kochfeld fernzuhalten, die schmelzen könnten, z.B. Plastik oder Alufolien. Sollte versehentlich etwas auf dem Kochfeld geschmolzen sein, noch im warmen Zustand sofort mit einem Schaber reinigen.
- Verwenden Sie das Kochfeld nie als Ablage bzw. Arbeitsplatte.

5. WARTUNG UND REINIGUNG

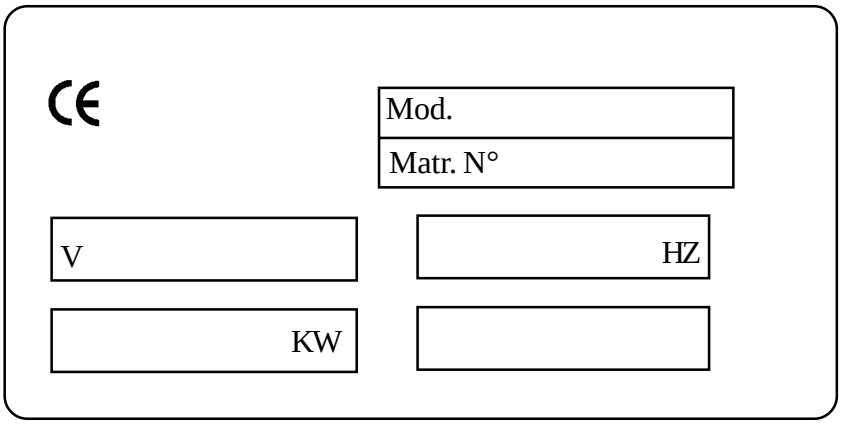
5.1 KOCHFELD AUS GLASKERAMIK

Das Gerät vor jedem Reinigungsvorgang elektrisch ausschalten und die untenstehenden Anweisungen befolgen.
Es wird empfohlen, des Kochfeld vor seiner vollständigen Abkühlung zu reinigen. Zuerst mit einem Schaber (Abb. 5) alle während des Kochens heruntergetropfte Reste entfernen, dann einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittels auf das Kochfeld geben und mit einem Lappen oder Küchentuch abreiben (Abb. 4).
Auf keinen Fall scheuernde oder korrosive Reinigungsmittel verwenden, wie z.B. Reinigungspulver, Ofensprays, Entfleckungsmittel oder Metallschwämme.
Das Kochfeld mit Wasser nachspülen und mit einem sauberen Lappen oder Küchentuch abtrocknen.
Achtung!!
Solle während des Kochens versehentlich Zucker auf das Kochfeld fallen, das Kochfeld sofort ausschalten und die Flecken unverzüglich mit Warmwasser und einem Schaber entfernen.
Vor dem Kochen stark zuckerhaltiger Speisen wie z.B. Marmeladen empfiehlt es sich, ein Schutzmittel auf dem Kochfeld aufzutragen, um Beschädigungen durch das eventuelle Überlaufen des Produkts aus dem Kochtopf zu vermeiden.

TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL

- Auch die Teile aus rostfreiem Stahl müssen mit Seifenwasser gewaschen und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Der Glanz bleibt erhalten, wenn sie ab und zu mit einem flüssigen Poliermittel (POLISH - überall im Handel erhältlich) abgewischt werden.
- Die Inox-Stahlteile dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächensatinierung gewischt werden muß.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselinöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

TECHNISCHE DATEN PLATE



íNDICE

CAPÍTULO	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
1.	Observaciones generales	26
2.	Datos técnicos	27
2.1	Planos de cocción de vidrio cerámica serie Minima	27
3.	Esquemas de instalación “Planos de cocción de vidrio cerámica”	27
3.1	Instrucciones para la instalación	28
3.2	Informaciones sobre los planos de cocción de vidrio cerámica serie Minima	28
3.3	Ley, normas y directivas técnicas	28
3.4	Conexión eléctrica	28
3.4.1	Protección de tierra	28
3.4.2	Equipotencial	28
3.4.3	Cable de alimentación	28
4.	Instrucciones para el usuario	29
4.1	Plano de cocción de vidrio cerámica	29
4.2	Conexión de los elementos eléctricos de calentamiento	29
4.3	Empleo de las zonas de cocción	29
5.	Mantenimiento y limpieza	30
5.1	Plano de cocción de vidrio cerámica	30
6.	Figuras Planos de cocción de vidrio cerámica	7
7.	Conexión con las distintas redes eléctricas de suministro	8
8.	Esquemas eléctricos	9
8.1	Esquemas eléctricos	10

1. OBSERVACIONES GENERALES

- Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.

- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores.
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro de la electricidad.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales.
- La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.
- Todos los aparatos se suministran con cable de 200 cm. de longitud, como se indica en la Tab. 3.

- En caso de falta de observación de las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina toda responsabilidad y cualquier eventual accidente o anomalía causado por tal falta de observación.

La casa fabricante declina todas responsabilidad por posibles inexactitudes contenidas en el presente manual, imputables a errores de transcripción o imprenta. Se reserva además el derecho de aportar al producto las modificaciones que se consideren útiles o necesarias sin perjuicio de las características esenciales.

2. DATOS TÉCNICOS

2.1 PLANOS DE COCCION DE VIDRIO CERAMICA SERIE MINIMA

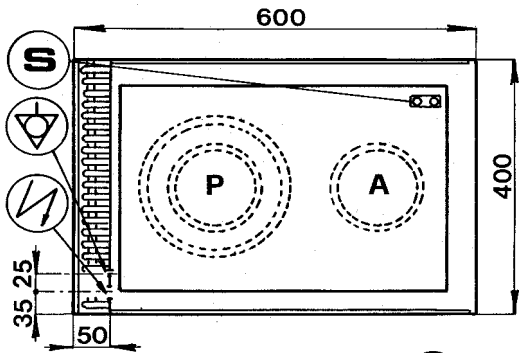
MODELO	DIMENSIONES EN mm.	POTENCIA ABSORBIDA*				PESO NETO
	EXTERIOR L x P x A/A max	Ø 180 1800 W	Ø 230 2400 W (1000 + 1400)	Ø 140 1200 W	Total kW	kg.
EVC26	400 x 600 x 270/460	1	1	-	4,2	20
EVC46	600 x 600 x 270/460	1	2	1	7,8	28

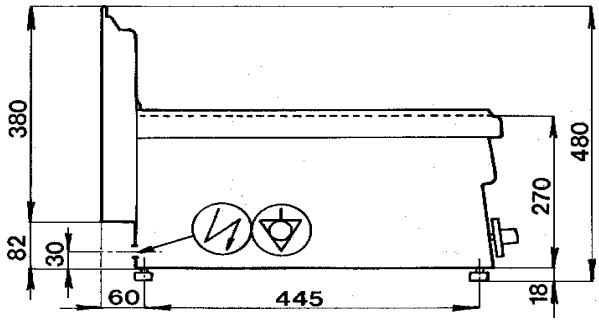
***TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN**: 3N AC 400 V; 3 AC 230 V; 1N AC 230 V 50/60 Hz. **Tab. 1**

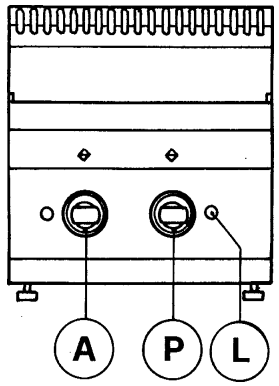
NOTA: La potencia absorbida con 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz es aprox. 9% menos.
La potencia absorbida con 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz es aprox. 9% mas.

3. ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

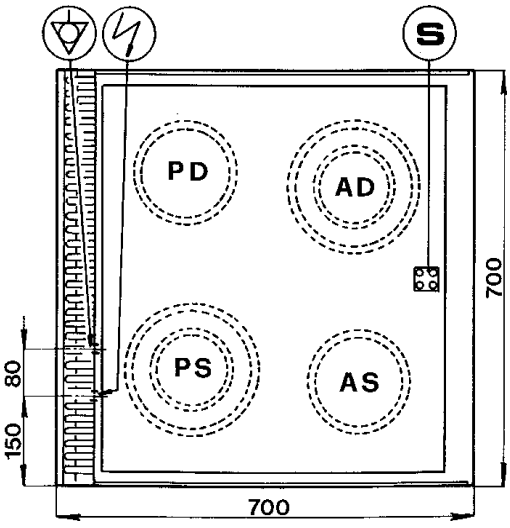
PLANOS DE COCCIONE DE VIDRIO CERAMICA







EVC26

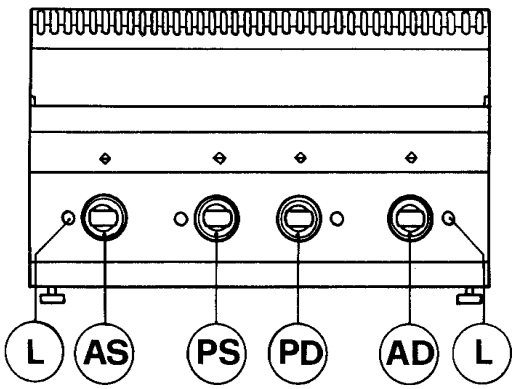


AD = Placa delantera derecha
AS = Placa delantera izquierda
PD = Placa trasera derecha
PS = Placa trasera izquierda
L = Luz testigo de línea
S = Luz testigo de calor residual

Equipotencial

Entrada cable de alimentación

EVC46



3.1. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.

OBSERVACIONES
En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 100°C y debe ser incombustible; en caso contrario es indispensabale aplicar un aislante térmico.
Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección plástica, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.
Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.
Los distintos aparatos pueden ser instalados individualmente y acopiados con otros aparatos de la misma gama MINIMA.
Este aparato no es apto para ser empotrado.

3.2 INFORMACIONES SOBRE LAS ENCIMERAS ELÉCTRICAS SERIE MINIMA

La placa con los datos tecnicos se halla ubicada en la parte trasera del aparato y en el presente manuel aparace en la página 6.

3.3 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:

- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- La reglamentación de la compañía de energía eléctrica
- Normas higiénicas.
- Normas instalaciones eléctricas.

3.4 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe ser efectuada según las normas CEI, sólo por personal autorizado y competente. En primer lugar examinar los datos indicados en la tabla de datos técnicos del presente manual, en la placa y en el esquema eléctrico.
La conexión prevista es fija.

IMPORTANTE: antes de cada aparato es necesario colocar un dispositivo de interrupción omnipolar de la red, que tenga una distancia de contactos de por lo menos 3 mm., por ejemplo:
- interruptor manual de capacidad adecuada, con válvulas fusible
- interruptor automático con los correspondientes relés termomagnéticos.

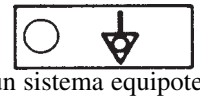
3.4.1 PROTECCIÓN DE TIERRA

Es indispensable conectar a tierra el aparato.
Con este fin es necesario conectar los bornes marcados con los símbolos (⏚) en la caja de bornes de llegada de la línea con una eficaz protección de tierra, realizada según las normas en vigor.

El constructor no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de protección de tierra de la instalación.

ATENCIÓN: NO INTERRUMPIR NUNCA EL CABLE DE TIERRE (amarillo-verde).

3.4.2 EQUIPOTENCIAL



El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial cuya eficiencia debe ser verificada según las normasen vigor.

El tornillo marcado con la etiqueta “Equipotencial” se encuentra en la parte trasera.

3.4.3 CABLE DE ALIMENTACIÓN

El aparato se entrega preparado para las siguientes tensiones, 3N AC 380 ... 415 V; 2N AC 380...415V; 3 AC 220 .... 240 V; 1N AC 220 .... 240 V 50/60 Hz.

El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo de aislamiento de goma H07RN-F. El cable debe ser introducido a través de un sujeta cable y luego fijado muy bien. Además la tensión de alimentación, con el aparato en función, no debe alejarse del valor de la tensión nominal ± 10%.

- El aparato se sumínistra con el cable que tiene las características especificadas en la Tabla 3 (pag. 8); para alcanzar la bornetera o para reemplazarla es preciso;
- desmontar el panel frontal;
- conectar el cable de alimentación en la caja de bornes según las necesidades, siguiendo las indicaciones de la expresa etiqueta, colocada cerca de la caja de bornes y en el presente manual.

4. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

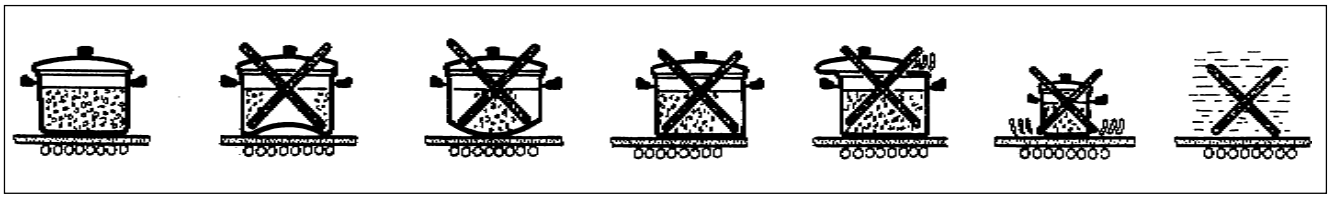
4.1 PLANO DE COCCIÓN DE VIDRIO CERÁMICA

Los planos están equipados con dos o cuatro elementos eléctricos calentados por irradiación, con dos o tres potencias y diámetros diferentes como se indica en el punto 3.
Las zonas de cocción están indicadas con claridad en el plano de círculos, que delimitan la zona de calentamiento; cada zona tiene un pomo de mando que acciona un regulador de energía (véase esquemas de instalación).
En el plano se ven las luces testigo de calor residual que se encienden cuando la zona correspondiente alcanza los 60°C y permanece encendida hasta que la temperatura no descienda por debajo de este valor.

4.2 CONEXIÓN DE LOS ELEMENTOS ELÉCTRICOS DE CALENTAMIENTO

Los elementos eléctricos de menor potencia (1,8 y 1,2 KW) estan constituidos por una sola resistencia y tienen un pomo de mando (fig. 1); girándolo en el sentido de las agujas del reloj, se encienden hasta alcanzar la máxima temperatura en el punto 3; para apagar poner el pomo en 0.
El elemento eléctrico de mayor potencia (2,4 Kw) está constituida por dos resistencias con un pomo de mando (fig. 2): girándolo en el sentido de las agujas del reloj se enciende la resistencia interna (1,0 Kw) y ésta alcanza su máxima temperatura cuando se encuentra en el punto 3; si se está usando una olla de diámetro grande hay que conectar también la resistencia exterior (1,4 Kw): girando el pomo más allá del punto 3 se siente un disparo que indica la conexión de esta resistencia.
Accionando luego el pomo y poniéndolo en posiciones comprendidas entre el uno y el 3 se puede obtener la temperatura deseada en la zona de cocción. Poniendo el pomo en “0” se apagan las dos resistencias,
ATENCIÓN!!!
Esta zona de cocción de mayor potencia, siendo calentada por dos resistencias independientes ha sido realizada para ser usada incluso para las ollas y cazuelas de diámetro pequeño, utilizando sólo la resistencia eléctrica interna como se explica antes.

4.3 EMPLEO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN



- Antes de encender la resistencia correspondiente a la zona de cocción deseada, asegurarse que la olla usado sea del diámetro justo, que tenga un fondo perfectamente plano y de gran espesor (usar ollas y cazuelas con fondos de varias capas) y sobre todo que éste último esté seco: apoyar la olla centrándola en la zona de cocción.
- Evitar arrastrar las ollas sobre el plano de vidrio porque puede rayarse.
- Incluso después del uso las zonas de cocción permanecen calientes durante mucho tiempo, no apoyar las manos ni otros objetos en la zona hasta que se haya apagado la luz testigo de calor residual.
- Si en la sueprficie del vidrio se manifiesta una grieta, apagar y desconectar inmediatamente el aparato.
- Se aconseja tener lejos del plano de cocción todos los materiales y sustancias que pueden fundirse, por ejemplo, plástico u hojas de aluminio. Si algo se hubiera derretido accidentalmente en el plano, limpiar inmediatamente en caliente con una rasqueta.
- No utilizar el plano de cocción como planos de trabajo y de apoyo.

5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

5.1 PLANO DE COCCIÓN DE VIDRIO CERÁMICA

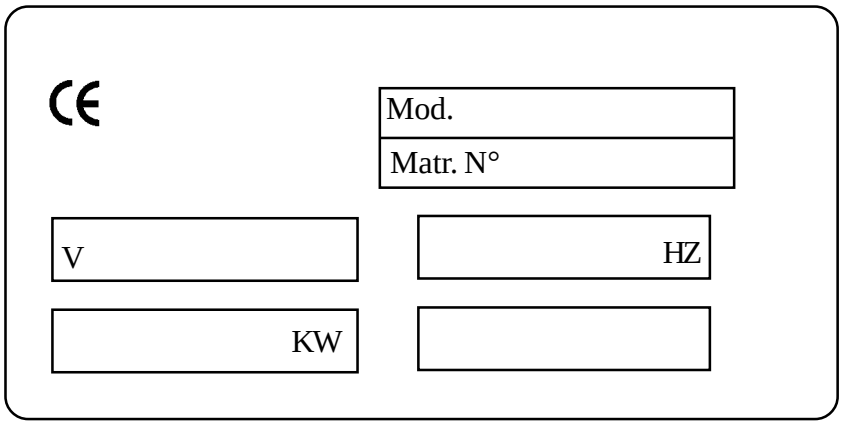
Antes de cada operación de limpieza, desconectar la electricidad del aparato y seguir las indicaciones expuestas a continuación.
Se aconseja limpiar el plano de cocción antes de que se enfríe completamente, quitar primero con una rasqueta (fig. 5) todos los residuos caídos durante la cocción, verter sobre el plano algunas gotas de un detergente adecuado y fregar con un paño o papel de cocina (fig. 4).
No utilizar en ningún caso detergentes abrasivos o corrosivos como productos en polvo, aerosoles para hornos, quitamanchas o esponjas metálicas.
Enjuagar el plano de cocción con agua y secarlo con un trapo limpio o papel de cocina.

ATENCIÓN!!!
Si accidentalmente, durante la cocción, cayera en el plano azúcar, apagar inmediatamente el plano y quitar, también inmediatamente, las manchas utilizando agua caliente y una rasqueta.
Antes de cocinar comidas con un alto contenido de azúcar, como por ejemplo mermeladas, se aconseja aplicar en el plano de cocción un producto de protección, para evitar daños causados por cualquier pérdida de producto del recipiente de cocción.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE

- Las piezas de acero inoxidable hay que limpiarlas con agua enjabonada y luego secarlas con un trapo suave. El brillo se mantiene haciéndo esta operación periódicamente, con (POLISH) líquido, un producto que se encuentra en todas partes.
- Evitar absolutamente limpiar el acero inoxidable con una esponja metálica, cepillos o rascadores de acero común ya que pueden depositar partículas ferrosas que al oxidarse causen problemas de herrumbre. Puede usarse en todo caso lana de acero inoxidable pasada en el sentido del satinado.
- En caso de que el aparato no sea utilizado durante largos períodos, pasar enérgicamente sobre toda la superficie de acero un paño apenas embebido con aceite de vaselina a fin de extender un velo de protección. Airear periódicamente los ambientes.

DATOS TÉCNICOS DE PLACAS





I INFORMAZIONE AGLI UTENTI

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiago e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GB USER INFORMATION

Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

F INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT

Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différentiée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se défaire de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différentiée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

D INFORMATION FÜR DIE BENUTZER

IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recyling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungssanktionen.

E INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachad que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato.

El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.