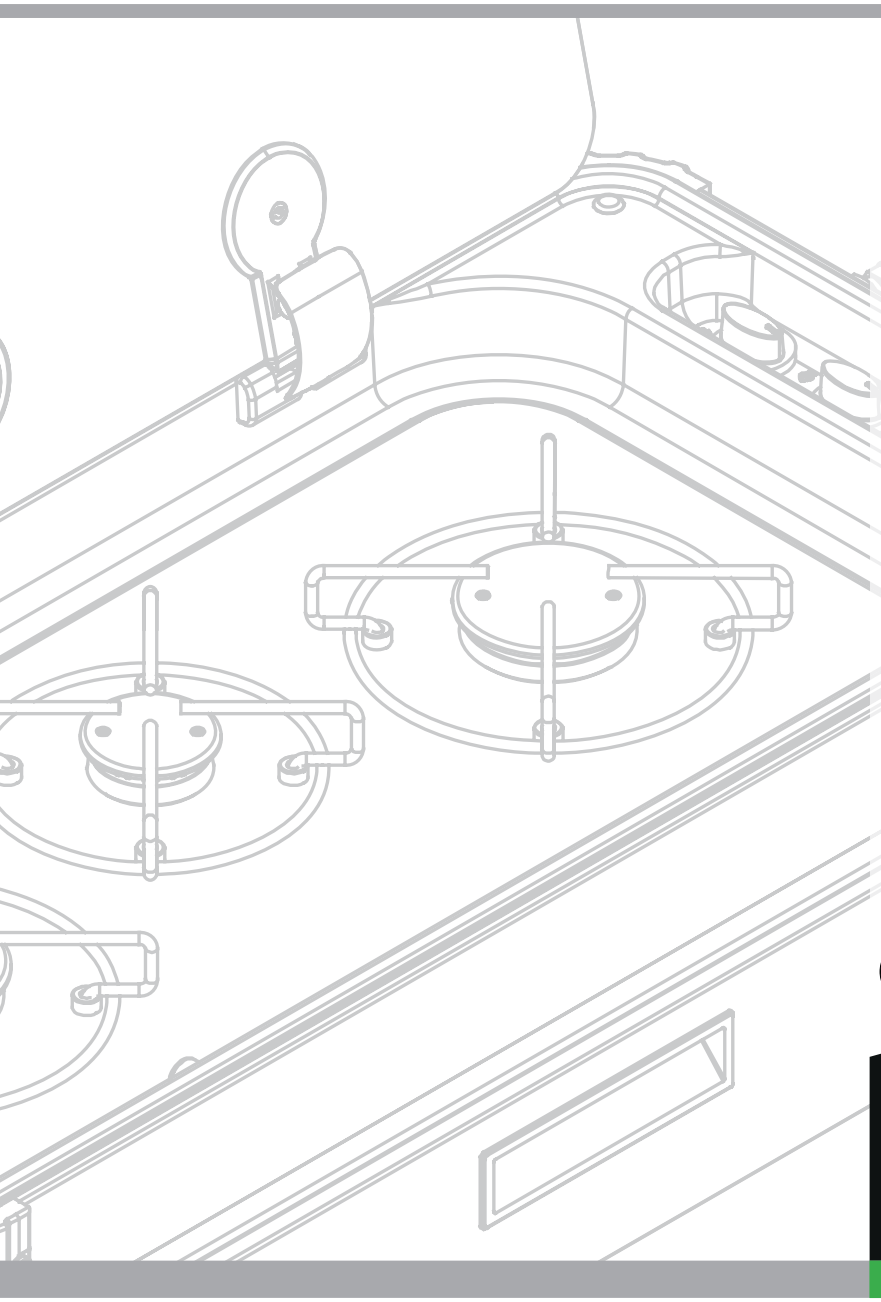


IT

MANUALE DI ISTRUZIONI INSTALLAZIONE-USO-MANUTENZIONE

EN

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTION MANUAL

FR

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

ES

MANUAL DE INSTRUCCIONES INSTALACIÓN-USO-MANTENIMIENTO

DE

HANDBUCH FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

CE

serie SL

CAN S.r.l.
Via Nazionale 65,
25080 - Puegnago del Garda (BS) ITALY
T. +39 0365 555909
F. +39 0365 651822
info@cansrl.com
www.cansrl.com

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 11/2019	Revisione 00

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

CAN S.r.l.

società italiana con sede in:
Via Nazionale, 65 – 25080, Puegnago del Garda (BS) – ITALIA
P.IVA 03607980988 – REA BS548442

DICHIARA CHE
i prodotti denominati

PIANI COTTURA A GAS ESTRAIBILI DA ESTERNO
SERIE SL – TIPO: SL13XX-LC-O - SL13XX-LL-O – SL14XX-LC-O - SL14XX-LL-O
SERIE SL – TIPO: SL13XX-LC-F - SL13XX-LL-F – SL14XX-LC-F - SL14XX-LL-F

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)

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

- EN 484 : 2019

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

CERTIFICATO DI ESAME CE di TIPO n° 51CU4971 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.

Puegnago del Garda, 04/11/2019

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

PAGINA LASCIATA INTENZIONALMENTE BIANCA

SOMMARIO

SCHEDA TECNICA: SL1323-LC-O / LL-O 8

SCHEDA TECNICA: SL1323-LC-F / LL-F 10

SCHEDA TECNICA: SL1338-LC-O / SL1336-LL-O 12

SCHEDA TECNICA: SL1338-LC-F / SL1336-LL-F 14

SCHEDA TECNICA: SL1350-LC-O / LL-O 16

SCHEDA TECNICA: SL1350-LC-F / LL-F 18

SCHEDA TECNICA: SL1351-LC-O 20

SCHEDA TECNICA: SL1351-LC-F 22

SCHEDA TECNICA: SL1400-LC-O / LL-O 24

SCHEDA TECNICA: SL1400-LC-F / LL-F 26

SCHEDA TECNICA: SL1410-LC-O 28

SCHEDA TECNICA: SL1410-LC-F 30

INFORMAZIONI PRELIMINARI GENERALI 32

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA 32
USO PREVISTO 33
OBBLIGHI E DIVIETI 33
- OBBLIGHI 33
- DIVIETI 34

IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIATURA 35
RICEZIONE DELL'APPARECCHIATURA 36
- CONTROLLO E MOVIMENTAZIONE 36
- SMALTIMENTO DELL'IMBALLO 37

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE 38

MODALITÀ DI INSTALLAZIONE - VERSIONE O 38
- INSTALLAZIONE IN NICCHIA SU IDONEA STRUTTURA DI SOSTEGNO 38
- CARATTERISTICHE DELLA NICCHIA DI INSTALLAZIONE/STIVAGGIO 38
- DIMENSIONI MINIME DELLA NICCHIA DI INSTALLAZIONE 40
- DISTANZE DI SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE IN NICCHIA 41

MODALITÀ DI INSTALLAZIONE - VERSIONE F 42
- DISTANZE DI SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE LIBERA SU GAMBE TELESCOPICHE 42
- MONTAGGIO DELLE GAMBE TELESCOPICHE 43

COLLEGAMENTO GAS 44
- CATEGORIE DI GAS 44
- VERSIONE O 44
- CON INNESTO RAPIDO AD UNA PRESA ESTERNA OMOLOGATA PER 44
- APPARECCHI DI TIPO BBQ 44
- TUBI DI COLLEGAMENTO DOTATI DI INNESTO RAPIDO 45
- VERSIONE F 46
- COLLEGAMENTO A BOMBOLA DI GAS ESTERNA 46
- TUBI DI COLLEGAMENTO FLESSIBILI 46

CASISTICA GUASTI DOPO L'INSTALLAZIONE 48
COLLEGAMENTO ACQUA FREDDA 49

ISTRUZIONI PER L'USO 50

DESCRIZIONE 50
AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE L'USO 61
USO 62
- ACCENSIONE DEI BRUCIATORI 63
- REGOLAZIONE DELLA FIAMMA 64
- COTTURA O RISCALDAMENTO DI ALIMENTI 64
- SPEGNIMENTO BRUCIATORE 65

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO 65
- PROCEDURE IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO 65

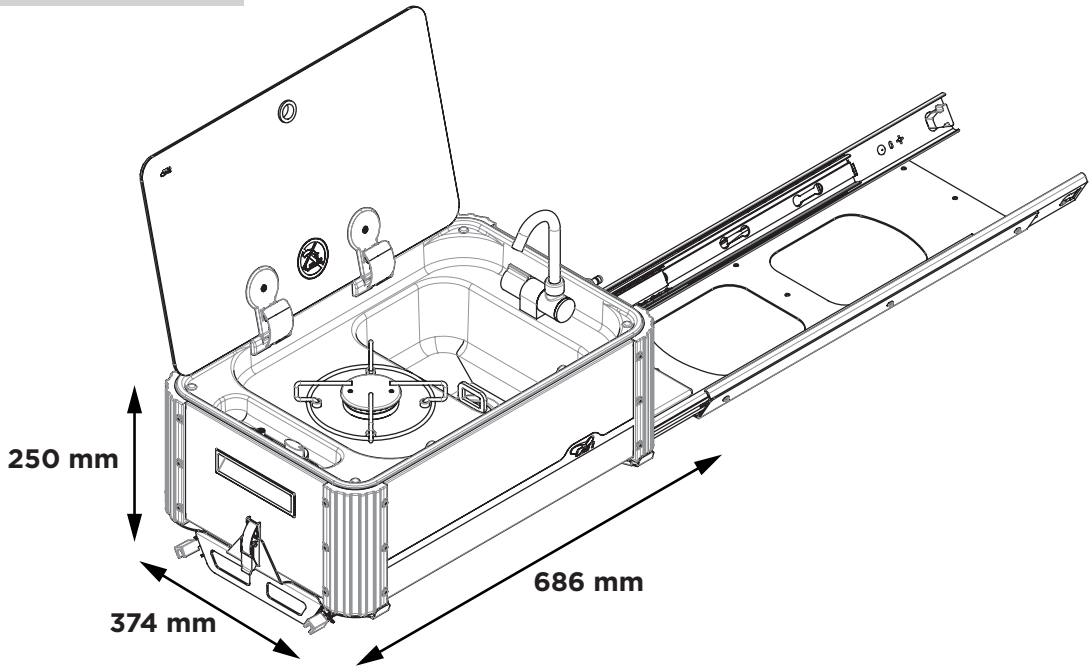
MANUTENZIONE E PULIZIA 66
LUNGHI PERIODI DI INATTIVITÀ 67
SMALTIMENTO 67
GARANZIA 67

RICAMBI 68

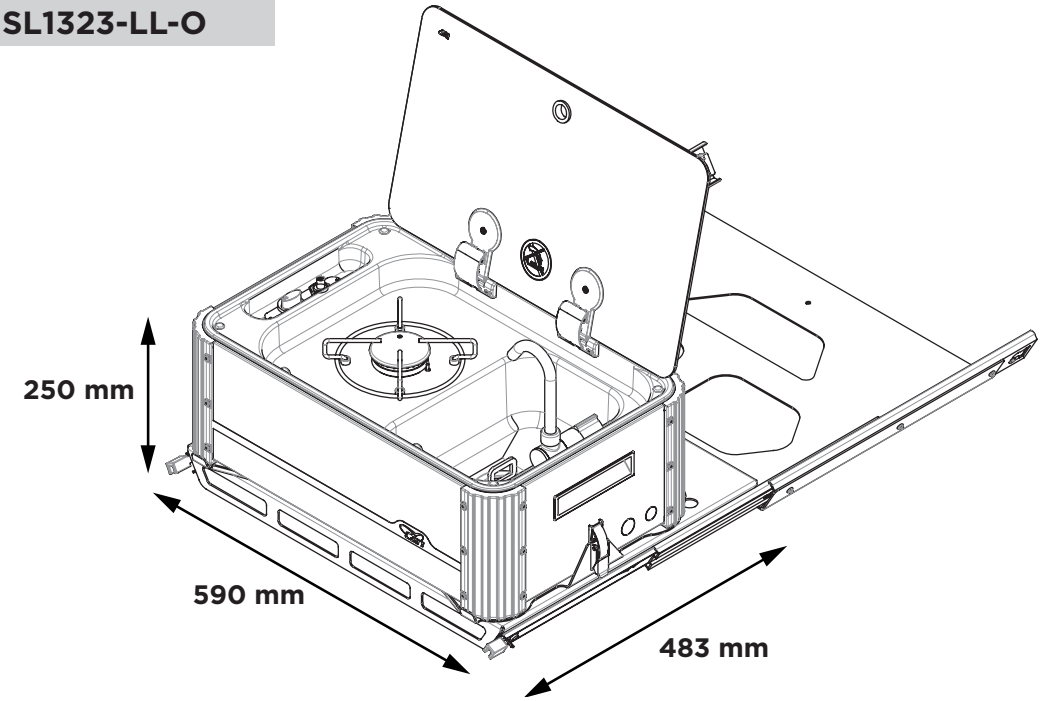
RICAMBI - SL1323-LC / LL 68
RICAMBI - SL1336-LL E SL1338-LC 69
RICAMBI - SL1350-LC / LL 70
RICAMBI - SL1351-LC 71
RICAMBI - SL1400-LC-O / LL-O 72
RICAMBI - SL1410-LC/ LL 73

SCHEDA TECNICA: SL1323-LC-O / LL-O

SL1323-LC-O



SL1323-LL-O

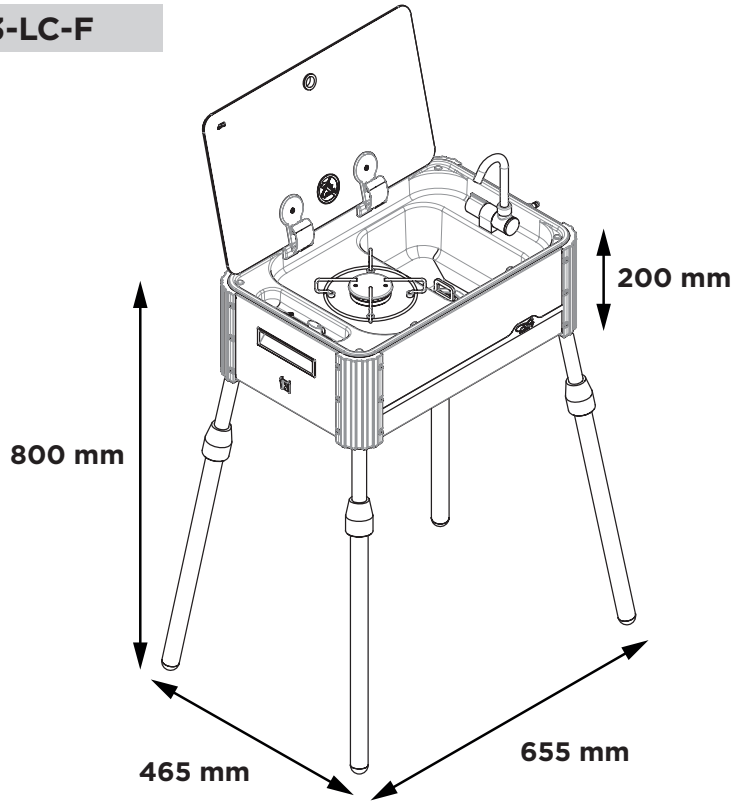


SCHEDA TECNICA: SL1323-LC-O / LL-O

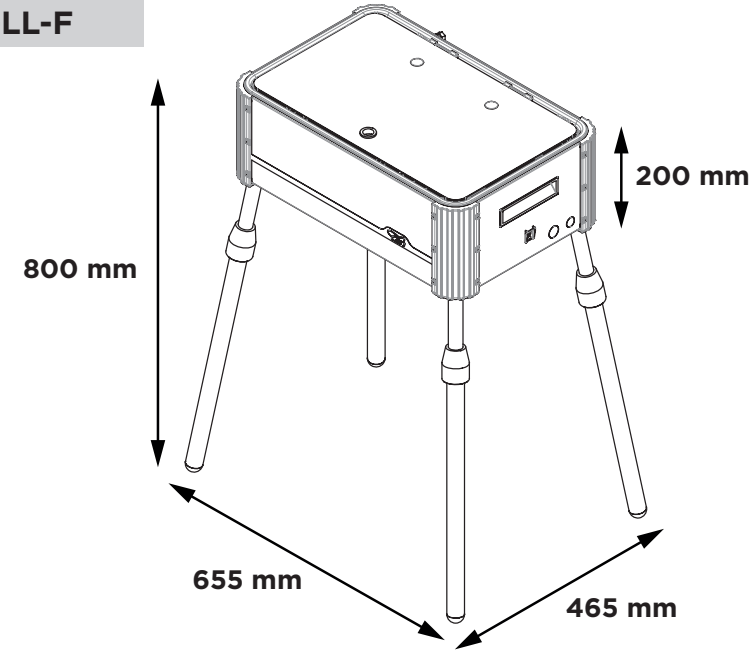
Dimensioni (ingombro prodotto chiuso)	**LC-O** (estrazione dal lato corto) Larghezza 686 mm Profondità 374 mm Altezza 250 mm Peso 16.50 kg	**LL-O** (estrazione dal lato lungo) Larghezza 590 mm Profondità 483 mm Altezza 250 mm Peso 18.25 kg
Piano Cottura (rubinetti dritti con bypass Ø 0,36 mm)	1 x bruciatore SEMIRAPIDO (SR): Pn 1,70 kW – iniettore ø 0.65 mm – consumo 124,0 g/h Potenza nominale totale: 1.70 kW Consumo nominale totale: 124.00 g/h	
Classe Dispositivo (EN 484 4)	CLASSE 1	
Categoria Dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORIA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentazione Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar	
Accensione	Piano cottura: ▪ S (MANUALE) – con utilizzo di accenditore esterno ▪ P (PIEZOELETTRICA) – Accenditore Piezoelettrico ad azionamento meccanico/ manuale	
Connessione Gas	Rampa in acciaio zincato: Ø 8 mm - spessore 1 mm con tubo flessibile dotato di innesto rapido per prese gas da esterno	
Capillari Gas	Tubi capillari in rame: Ø 4 mm – spessore 0,5 mm Tubi capillari in alluminio: Ø 4 mm – spessore 0,8 mm	
Collegamento acqua	Attacco rapido universale (maschio)	
Materiali	▪ Acciaio inox AISI 304 ▪ Vetro ▪ Alluminio ▪ Acciaio cromato ▪ Zama ▪ Ottone ▪ Rame ▪ Ferro zincato ▪ Lega alluminio	
Dichiarazione di Conformità (GAR 2016/426/CE)	▪ assenza amianto ▪ non sono presenti saldature con punto di fusione inferiora a 450°C ▪ non sono stati usati materiali infiammabili ▪ i materiali sono idonei rispetto alle esigenze dei punti 2 e 3.7 dell'allegato I	

SCHEDA TECNICA: SL1323-LC-F / LL-F

SL1323-LC-F



SL1323-LL-F

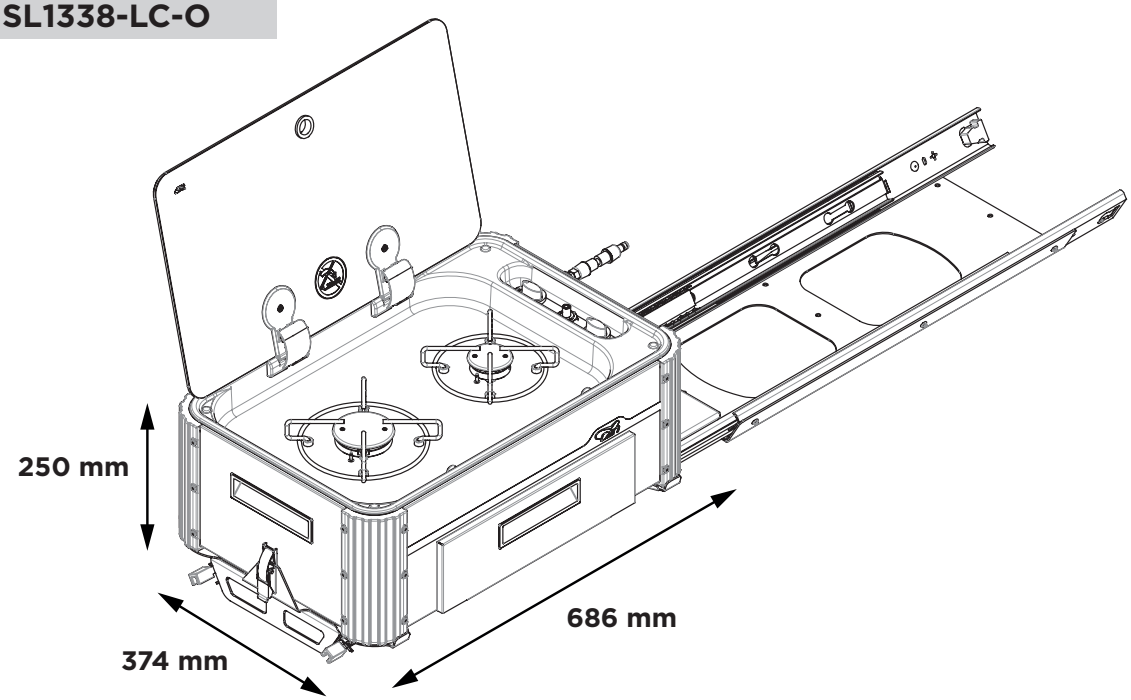


SCHEDA TECNICA: SL1323-LC-F / LL-F

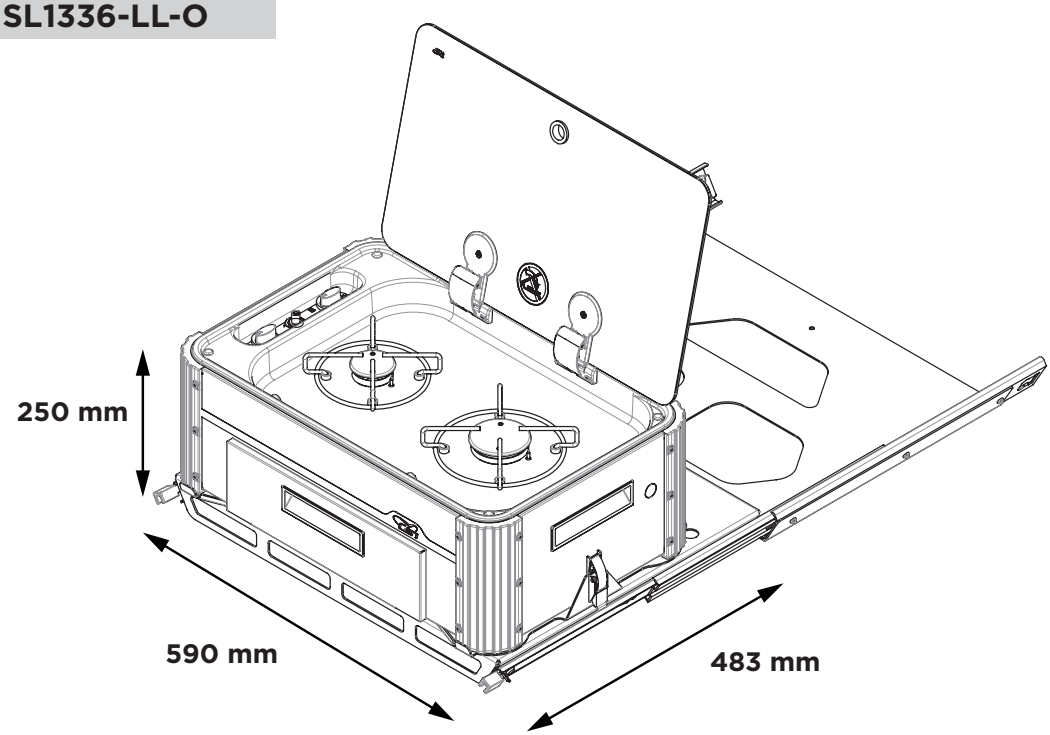
Dimensioni (ingombro prodotto montato su gambe)	**LC-F** (connessioni sul lato corto) Larghezza 655 mm Profondità 465 mm Altezza 200 mm Altezza max con gambe 800 mm Peso 9.40 kg	**LL-F** (connessioni sul lato lungo) Larghezza 655 mm Profondità 465 mm Altezza 200 mm Altezza max con gambe 800 mm Peso 9.40 kg
Piano Cottura (rubinetti dritti con bypass Ø 0,36 mm)	1 x bruciatore SEMIRAPIDO (SR): Pn 1,70 kW – iniettore ø 0.65 mm – consumo 124,0 g/h Potenza nominale totale: 1.70 kW Consumo nominale totale: 124.00 g/h	
Classe Dispositivo (EN 484 4)	CLASSE 1	
Categoria Dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORIA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentazione Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar	
Accensione	Piano cottura: ▪ S (MANUALE) – con utilizzo di accenditore esterno ▪ P (PIEZOELETTRICA) – Accenditore Piezoelettrico ad azionamento meccanico/ manuale	
Connessione Gas	Rampa in acciaio zincato: Ø 8 mm - spessore 1 mm con portagomma o raccordo filettato in base alle normative nazionali	
Capillari Gas	Tubi capillari in rame: Ø 4 mm – spessore 0,5 mm Tubi capillari in alluminio: Ø 4 mm – spessore 0,8 mm	
Collegamento acqua	Attacco rapido universale (maschio)	
Materiali	▪ Acciaio inox AISI 304 ▪ Vetro ▪ Alluminio ▪ Acciaio cromato ▪ Zama ▪ Ottone ▪ Rame ▪ Ferro zincato ▪ Lega alluminio	
Dichiarazione di Conformità (GAR 2016/426/CE)	▪ assenza amianto ▪ non sono presenti saldature con punto di fusione inferiora a 450°C ▪ non sono stati usati materiali infiammabili ▪ i materiali sono idonei rispetto alle esigenze dei punti 2 e 3.7 dell'allegato I	

SCHEDA TECNICA: SL1338-LC-O / SL1336-LL-O

SL1338-LC-O



SL1336-LL-O

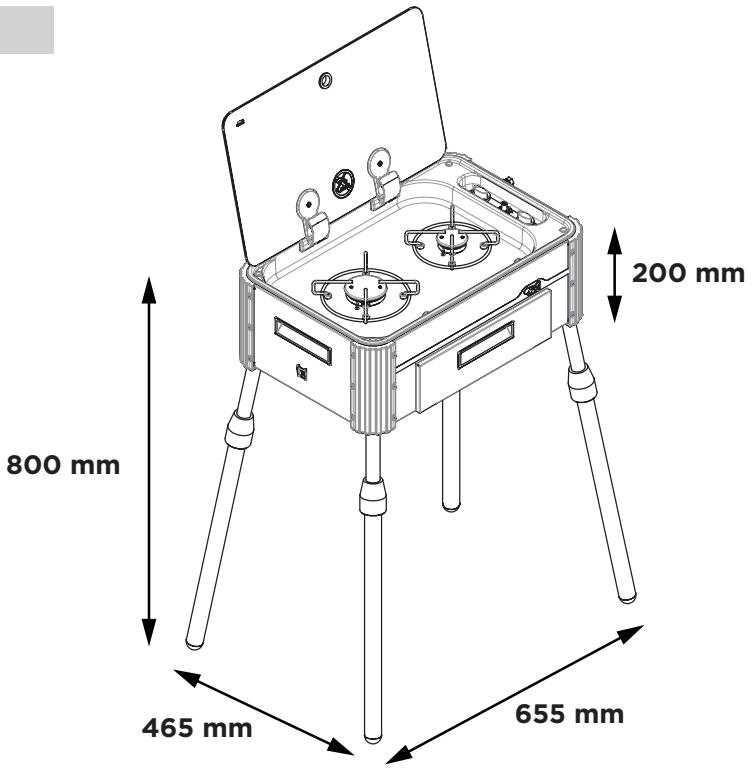


SCHEDA TECNICA: SL1338-LC-O / SL1336-LL-O

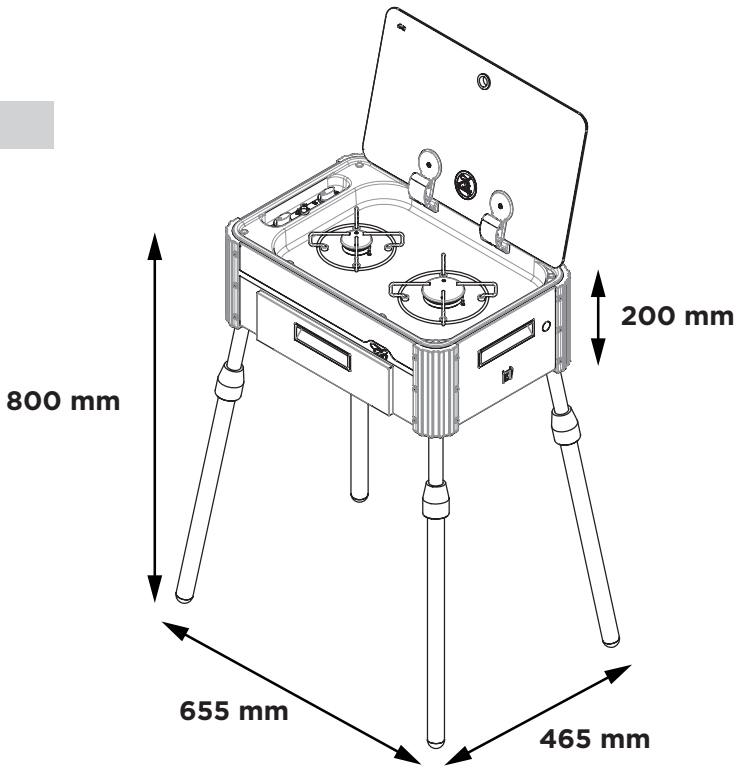
Dimensioni (ingombro prodotto chiuso)	**SL1338-LC-O** (estrazione dal lato corto) Larghezza 686 mm Profondità 374 mm Altezza 250 mm Peso 16.75 kg	**SL1336-LL-O** (estrazione dal lato lungo) Larghezza 590 mm Profondità 483 mm Altezza 250 mm Peso 18.50 kg
Piano Cottura (rubinetti dritti con bypass Ø 0,36 mm)	1 x bruciatore AUSILIARIO (AUX) Pn 1,00 kW – iniettore ø 0.50 mm – consumo 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	
Classe Dispositivo (EN 484 4)	CLASSE 1	
Categoria Dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORIA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentazione Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar	
Accensione	Piano cottura: ▪ S (MANUALE) – con utilizzo di accenditore esterno ▪ P (PIEZOELETTRICA) – Accenditore Piezoelettrico ad azionamento meccanico/ manuale	
Connessione Gas	Rampa in acciaio zincato: Ø 8 mm - spessore 1 mm con tubo flessibile dotato di innesto rapido per prese gas da esterno	
Capillari Gas	Tubi capillari in rame: Ø 4 mm – spessore 0,5 mm Tubi capillari in alluminio: Ø 4 mm – spessore 0,8 mm	
Collegamento acqua	Assente	
Materiali	▪ Acciaio inox AISI 304 ▪ Vetro ▪ Alluminio ▪ Acciaio cromato ▪ Zama ▪ Ottone ▪ Rame ▪ Ferro zincato ▪ Lega alluminio	
Dichiarazione di Conformità (GAR 2016/426/CE)	▪ assenza amianto ▪ non sono presenti saldature con punto di fusione inferiora a 450°C ▪ non sono stati usati materiali infiammabili ▪ i materiali sono idonei rispetto alle esigenze dei punti 2 e 3.7 dell'allegato I	

SCHEDA TECNICA: SL1338-LC-F / SL1336-LL-F

SL1338-LC-F



SL1336-LL-F

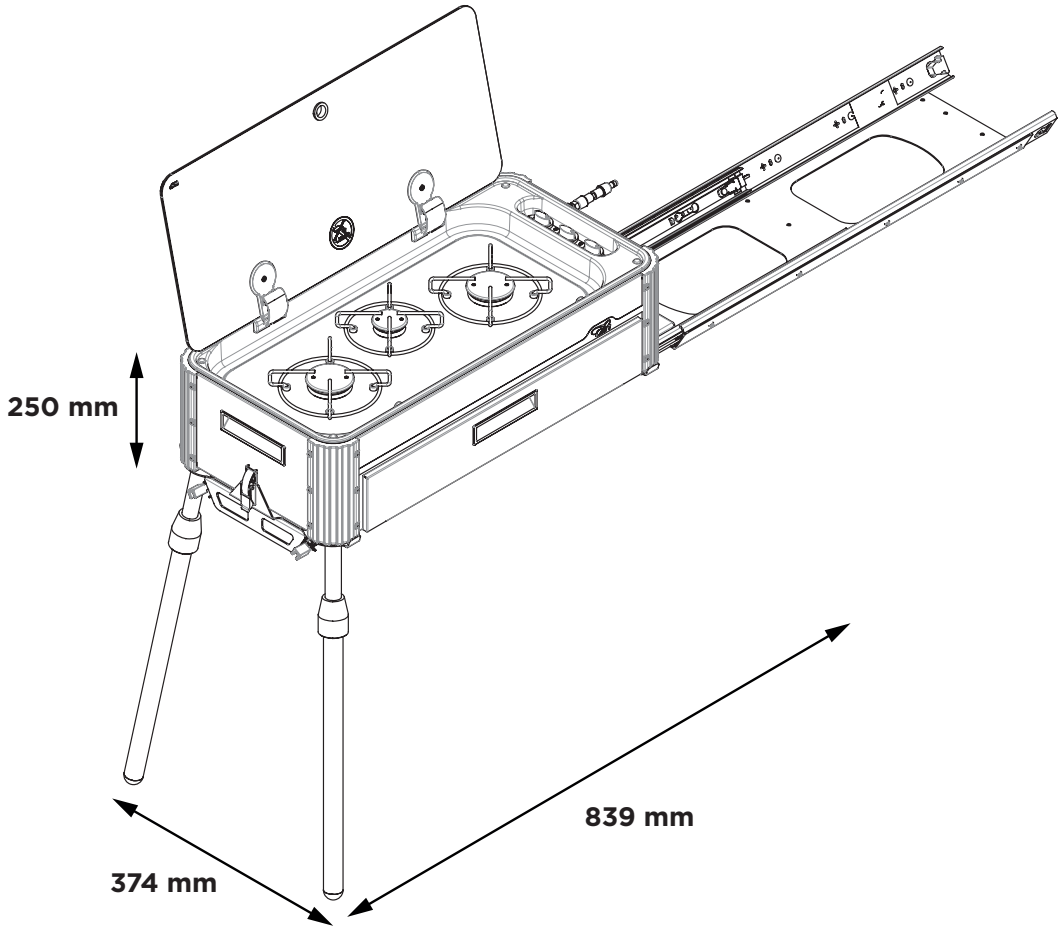


SCHEDA TECNICA: SL1338-LC-F / SL1336-LL-F

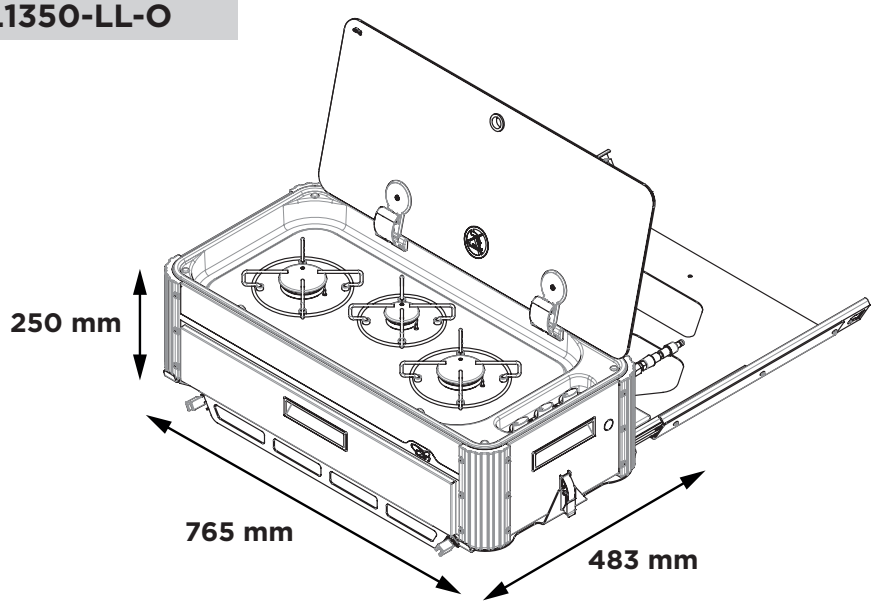
Dimensioni (ingombro prodotto montato su gambe)	**SL1338-LC-F** (connessioni sul lato corto) Larghezza 655 mm Profondità 465 mm Altezza 200 mm Altezza max con gambe 800 mm Peso 9.65 kg	**SL1336-LL-F** (connessioni sul lato corto) Larghezza 655 mm Profondità 465 mm Altezza 200 mm Altezza max con gambe 800 mm Peso 9.65 kg
Piano Cottura (rubinetti dritti con bypass Ø 0,36 mm)	1 x bruciatore AUSILIARIO (AUX) Pn 1,00 kW – iniettore ø 0.50 mm – consumo 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	
Classe Dispositivo (EN 484 4)	CLASSE 1	
Categoria Dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORIA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentazione Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar	
Accensione	Piano cottura: ▪ S (MANUALE) – con utilizzo di accenditore esterno ▪ P (PIEZOELETTRICA) – Accenditore Piezoelettrico ad azionamento meccanico/ manuale	
Connessione Gas	Rampa in acciaio zincato: Ø 8 mm - spessore 1 mm con portagomma o raccordo filettato in base alle normative nazionali	
Capillari Gas	Tubi capillari in rame: Ø 4 mm – spessore 0,5 mm Tubi capillari in alluminio: Ø 4 mm – spessore 0,8 mm	
Collegamento acqua	Assente	
Materiali	▪ Acciaio inox AISI 304 ▪ Vetro ▪ Alluminio ▪ Acciaio cromato ▪ Zama ▪ Ottone ▪ Rame ▪ Ferro zincato ▪ Lega alluminio	
Dichiarazione di Conformità (GAR 2016/426/CE)	▪ assenza amianto ▪ non sono presenti saldature con punto di fusione inferiora a 450°C ▪ non sono stati usati materiali infiammabili ▪ i materiali sono idonei rispetto alle esigenze dei punti 2 e 3.7 dell'allegato I	

SCHEDA TECNICA: SL1350-LC-O / LL-O

SL1350-LC-O



SL1350-LL-O

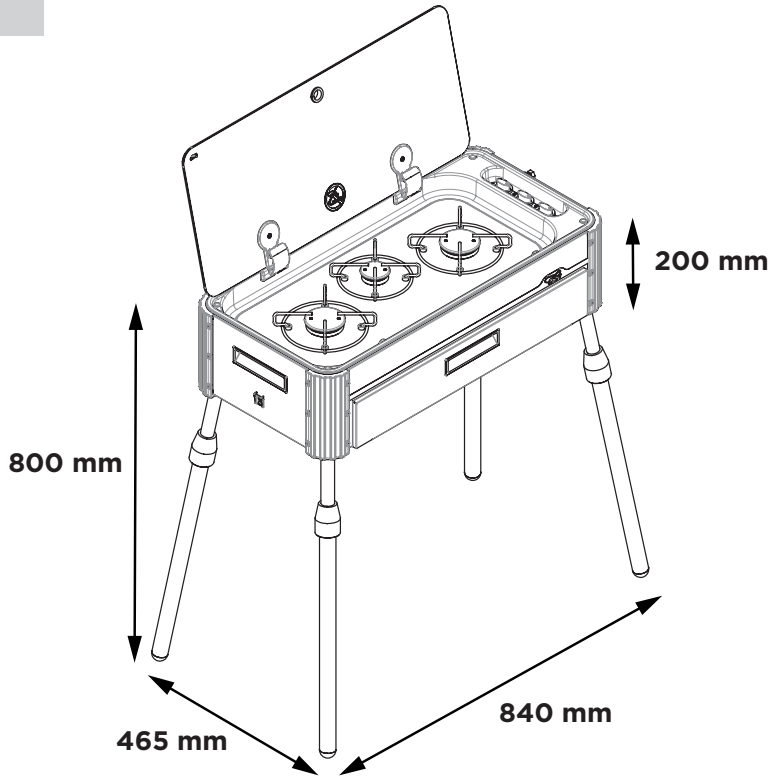


SCHEDA TECNICA: SL1350-LC-O / LL-O

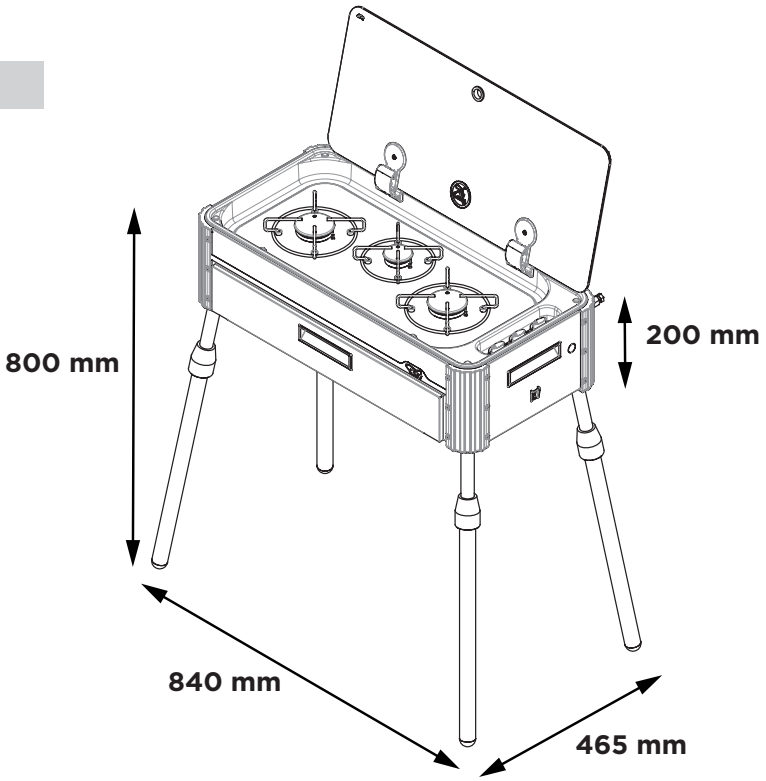
Dimensioni (ingombro prodotto chiuso)	**LC-O** (estrazione dal lato corto) Larghezza 839 mm Profondità 374 mm Altezza 250 mm Peso 27.45 kg	**LL-O** (estrazione dal lato lungo) Larghezza 765 mm Profondità 483 mm Altezza 250 mm Peso 26.50 kg
Piano Cottura (rubinetti dritti con bypass Ø 0,36 mm)	1 x bruciatore AUSILIARIO (AUX) Pn 1,00 kW – iniettore ø 0.50 mm – consumo 73,00 g/h 2 x bruciatore SEMIRAPIDO (SR): Pn 1,70 kW – iniettore ø 0.65 mm – consumo 124,0 g/h Potenza nominale totale: 4.40 kW Consumo nominale totale: 321.00 g/h	
Classe Dispositivo (EN 484 4)	CLASSE 1	
Categoria Dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORIA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentazione Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar	
Accensione	Piano cottura: ▪ S (MANUALE) – con utilizzo di accenditore esterno	
Connessione Gas	Rampa in acciaio zincato: Ø 8 mm - spessore 1 mm con tubo flessibile dotato di innesto rapido per prese gas da esterno	
Capillari Gas	Tubi capillari in rame: Ø 4 mm – spessore 0,5 mm Tubi capillari in alluminio: Ø 4 mm – spessore 0,8 mm	
Collegamento acqua	Assente	
Materiali	▪ Acciaio inox AISI 304 ▪ Vetro ▪ Alluminio ▪ Acciaio cromato ▪ Zama ▪ Ottone ▪ Rame ▪ Ferro zincato ▪ Lega alluminio	
Dichiarazione di Conformità (GAR 2016/426/CE)	▪ assenza amianto ▪ non sono presenti saldature con punto di fusione inferiora a 450°C ▪ non sono stati usati materiali infiammabili ▪ i materiali sono idonei rispetto alle esigenze dei punti 2 e 3.7 dell'allegato I	

SCHEDA TECNICA: SL1350-LC-F / LL-F

SL1350-LC-F



SL1350-LL-F

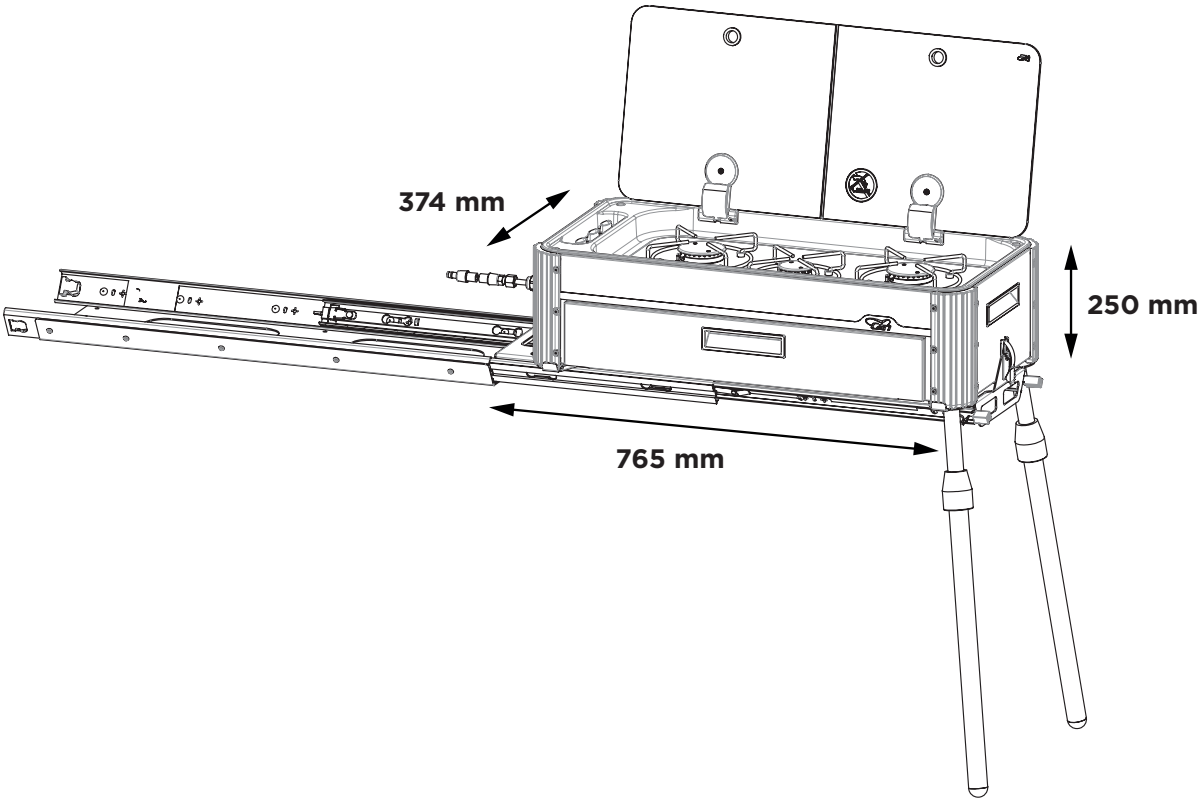


SCHEDA TECNICA: SL1350-LC-F / LL-F

Dimensioni (ingombro prodotto montato su gambe)	**LC-F** (connessioni sul lato corto) Larghezza 840 mm Profondità 465 mm Altezza 200 mm Altezza max con gambe 800 mm Peso 17.65 kg	**LL-F** (connessioni sul lato lungo) Larghezza 840 mm Profondità 465 mm Altezza 200 mm Altezza max con gambe 800 mm Peso 17.65 kg
Piano Cottura (rubinetti dritti con bypass Ø 0,36 mm)	1 x bruciatore AUSILIARIO (AUX) Pn 1,00 kW – iniettore ø 0.50 mm – consumo 73,00 g/h 2 x bruciatore SEMIRAPIDO (SR): Pn 1,70 kW – iniettore ø 0.65 mm – consumo 124,0 g/h Potenza nominale totale: 4.40 kW Consumo nominale totale: 321.00 g/h	
Classe Dispositivo (EN 484 4)	CLASSE 1	
Categoria Dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORIA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentazione Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar	
Accensione	Piano cottura: ▪ S (MANUALE) – con utilizzo di accenditore esterno	
Connessione Gas	Rampa in acciaio zincato: Ø 8 mm - spessore 1 mm con portagomma o raccordo filettato in base alle normative nazionali	
Capillari Gas	Tubi capillari in rame: Ø 4 mm – spessore 0,5 mm Tubi capillari in alluminio: Ø 4 mm – spessore 0,8 mm	
Collegamento acqua	Assente	
Materiali	▪ Acciaio inox AISI 304 ▪ Vetro ▪ Alluminio ▪ Acciaio cromato ▪ Zama ▪ Ottone ▪ Rame ▪ Ferro zincato ▪ Lega alluminio	
Dichiarazione di Conformità (GAR 2016/426/CE)	▪ assenza amianto ▪ non sono presenti saldature con punto di fusione inferiora a 450°C ▪ non sono stati usati materiali infiammabili ▪ i materiali sono idonei rispetto alle esigenze dei punti 2 e 3.7 dell'allegato I	

SCHEDA TECNICA: SL1351-LC-O

SL1351-LC-O

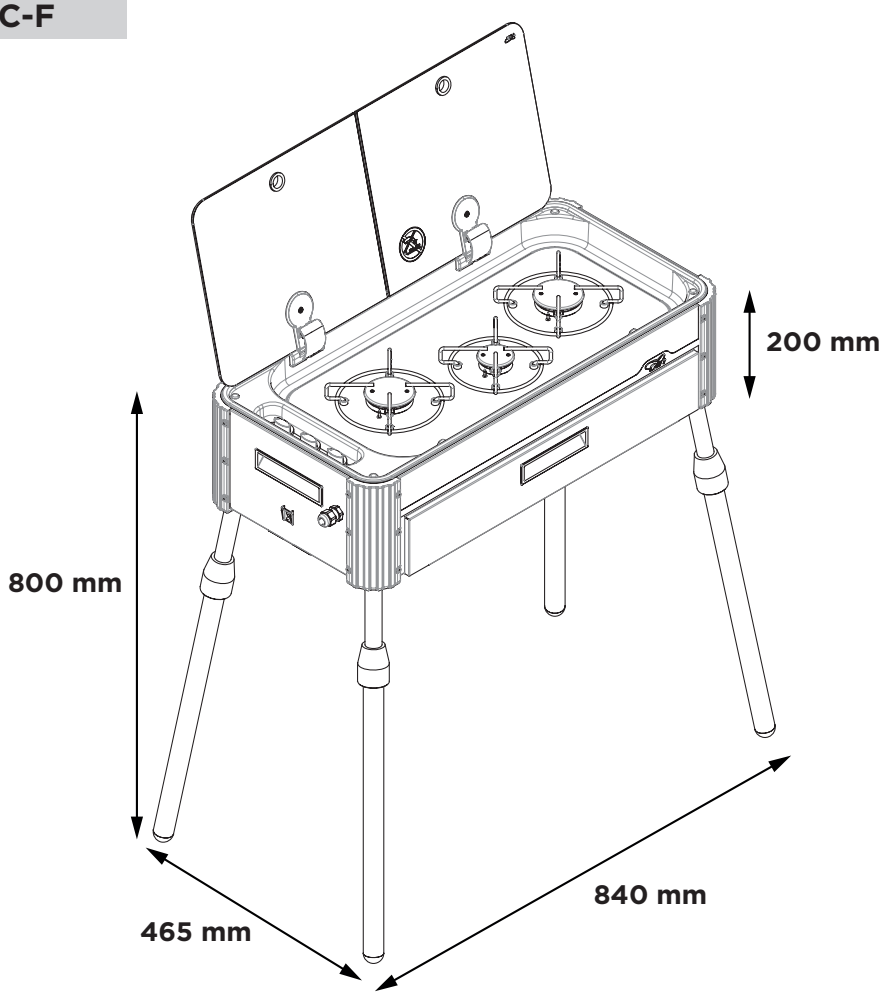


SCHEDA TECNICA: SL1351-LC-O

Dimensioni (ingombro prodotto montato su gambe)	**LC-O** (estrazione dal lato lungo) Larghezza 765 mm Profondità 374 mm Altezza 250 mm Peso 27.45 kg
Piano Cottura (rubinetti dritti con bypass Ø 0,36 mm)	1 x bruciatore AUSILIARIO (AUX) Pn 1,00 kW – iniettore ø 0.50 mm – consumo 73,00 g/h 2 x bruciatore SEMIRAPIDO (SR): Pn 1,70 kW – iniettore ø 0.65 mm – consumo 124,0 g/h Potenza nominale totale: 4.40 kW Consumo nominale totale: 321.00 g/h
Classe Dispositivo (EN 484 4)	CLASSE 1
Categoria Dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORIA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Alimentazione Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar
Accensione	Piano cottura: ▪ S (MANUALE) – con utilizzo di accenditore esterno
Connessione Gas	Rampa in acciaio zincato: Ø 8 mm - spessore 1 mm con tubo flessibile dotato di innesto rapido per prese gas da esterno
Capillari Gas	Tubi capillari in rame: Ø 4 mm – spessore 0,5 mm Tubi capillari in alluminio: Ø 4 mm – spessore 0,8 mm
Collegamento acqua	Assente
Materiali	▪ Acciaio inox AISI 304 ▪ Vetro ▪ Alluminio ▪ Acciaio cromato ▪ Zama ▪ Ottone ▪ Rame ▪ Ferro zincato ▪ Lega alluminio
Dichiarazione di Conformità (GAR 2016/426/CE)	▪ assenza amianto ▪ non sono presenti saldature con punto di fusione inferiora a 450°C ▪ non sono stati usati materiali infiammabili ▪ i materiali sono idonei rispetto alle esigenze dei punti 2 e 3.7 dell'allegato I

SCHEDA TECNICA: SL1351-LC-F

SL1351-LC-F

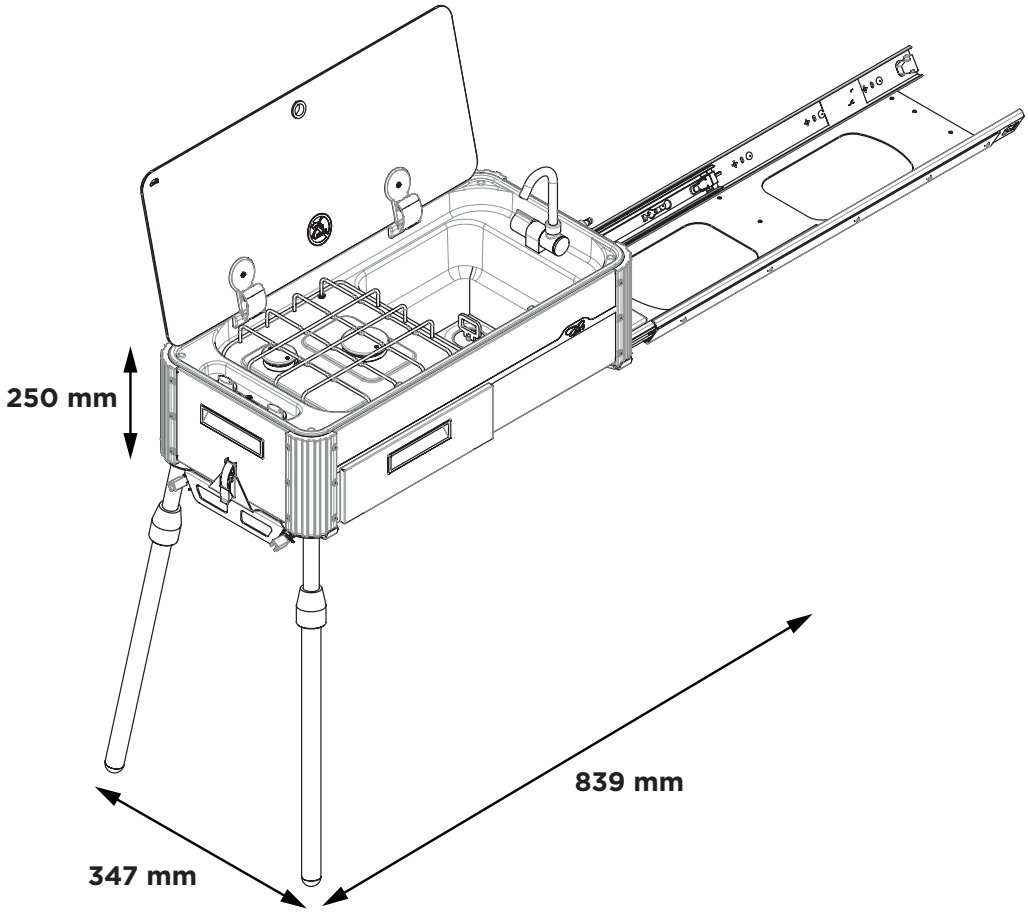


SCHEDA TECNICA: SL1351-LC-F

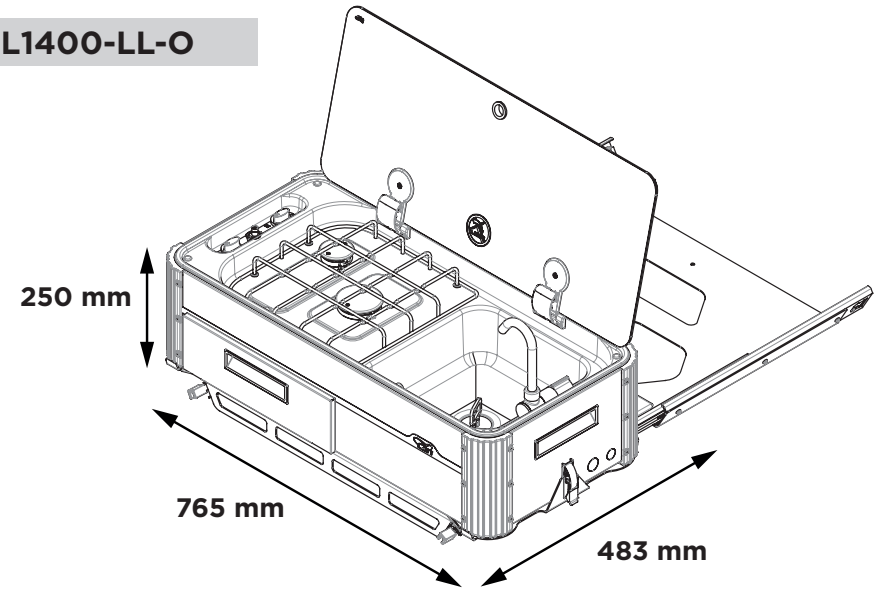
Dimensioni (ingombro prodotto chiuso)	**LC-F** (estrazione dal lato lungo) Larghezza 840 mm Profondità 465 mm Altezza 200 mm Altezza max con gambe 800 mm Peso 17.65 kg
Piano Cottura (rubinetti dritti con bypass Ø 0,36 mm)	1 x bruciatore AUSILIARIO (AUX) Pn 1,00 kW – iniettore ø 0.50 mm – consumo 73,00 g/h 2 x bruciatore SEMIRAPIDO (SR): Pn 1,70 kW – iniettore ø 0.65 mm – consumo 124,0 g/h Potenza nominale totale: 4.40 kW Consumo nominale totale: 321.00 g/h
Classe Dispositivo (EN 484 4)	CLASSE 1
Categoria Dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORIA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Alimentazione Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar
Accensione	Piano cottura: ▪ S (MANUALE) – con utilizzo di accenditore esterno
Connessione Gas	Rampa in acciaio zincato: Ø 8 mm - spessore 1 mm con portagomma o raccordo filettato in base alle normative nazionali
Capillari Gas	Tubi capillari in rame: Ø 4 mm – spessore 0,5 mm Tubi capillari in alluminio: Ø 4 mm – spessore 0,8 mm
Collegamento acqua	Assente
Materiali	▪ Acciaio inox AISI 304 ▪ Vetro ▪ Alluminio ▪ Acciaio cromato ▪ Zama ▪ Ottone ▪ Rame ▪ Ferro zincato ▪ Lega alluminio
Dichiarazione di Conformità (GAR 2016/426/CE)	▪ assenza amianto ▪ non sono presenti saldature con punto di fusione inferiora a 450°C ▪ non sono stati usati materiali infiammabili ▪ i materiali sono idonei rispetto alle esigenze dei punti 2 e 3.7 dell'allegato I

SCHEDA TECNICA: SL1400-LC-O / LL-O

SL1400-LC-O



SL1400-LL-O

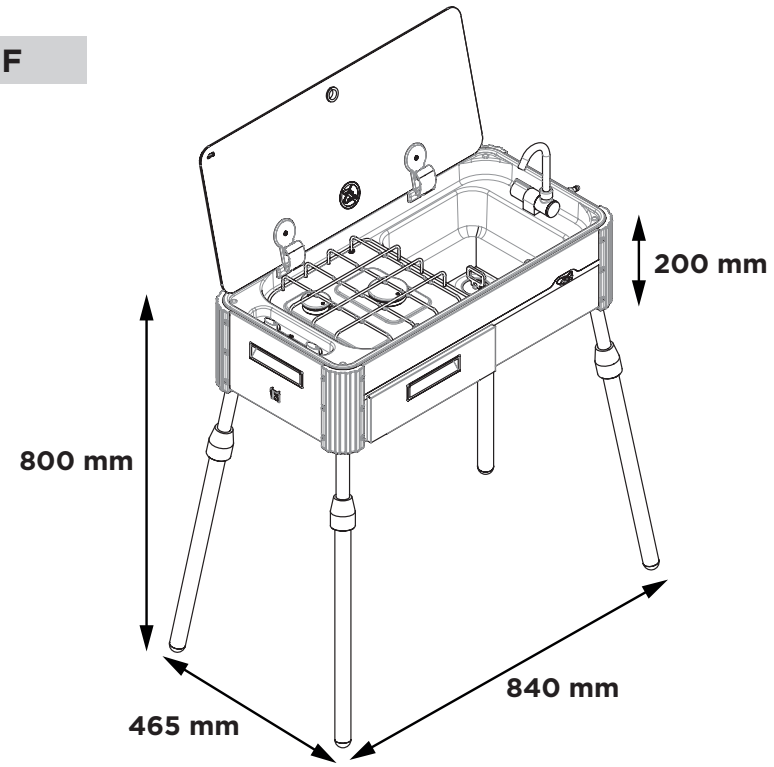


SCHEDA TECNICA: SL1400-LC-O / LL-O

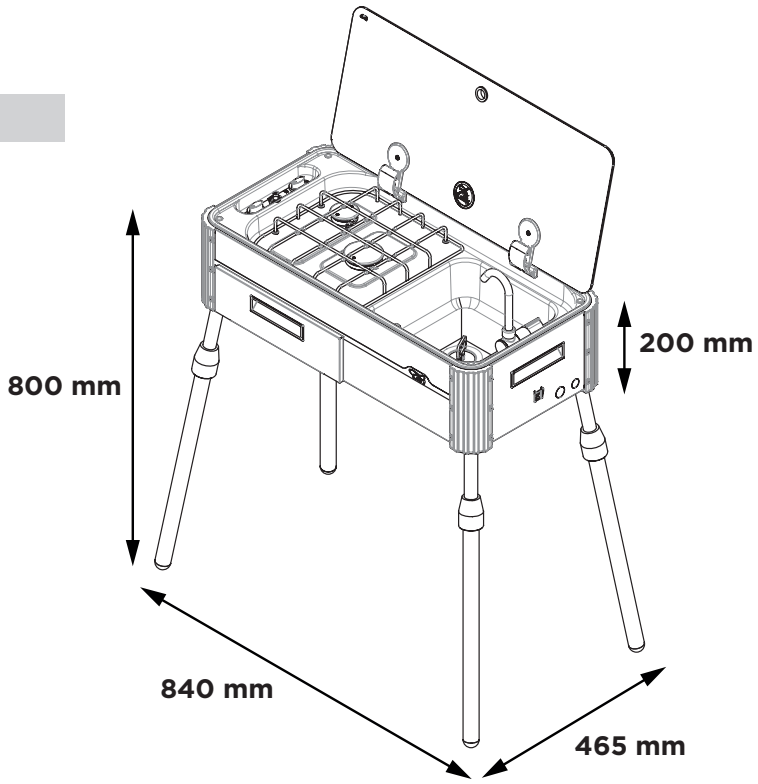
Dimensioni (ingombro prodotto chiuso)	**LC-O** (estrazione dal lato corto) Larghezza 839 mm Profondità 347 mm Altezza 250 mm Peso 27.20 kg	**LL-O** (estrazione dal lato lungo) Larghezza 765 mm Profondità 483 mm Altezza 250 mm Peso 26.25 kg
Piano Cottura (rubinetti dritti con bypass Ø 0,36 mm)	1 x bruciatore AUSILIARIO (AUX) Pn 1,00 kW – iniettore ø 0.50 mm – consumo 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	
Classe Dispositivo (EN 484 4)	CLASSE 1	
Categoria Dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORIA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentazione Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar	
Accensione	Piano cottura: ▪ S (MANUALE) – con utilizzo di accenditore esterno ▪ P (PIEZOELETTRICA) – Accenditore Piezoelettrico ad azionamento meccanico/ manuale	
Connessione Gas	Rampa in acciaio zincato: Ø 8 mm - spessore 1 mm con tubo flessibile dotato di innesto rapido per prese gas da esterno	
Capillari Gas	Tubi capillari in rame: Ø 4 mm – spessore 0,5 mm Tubi capillari in alluminio: Ø 4 mm – spessore 0,8 mm	
Collegamento acqua	Attacco rapido universale (maschio)	
Materiali	▪ Acciaio inox AISI 304 ▪ Vetro ▪ Alluminio ▪ Acciaio cromato ▪ Zama ▪ Ottone ▪ Rame ▪ Ferro zincato ▪ Lega alluminio	
Dichiarazione di Conformità (GAR 2016/426/CE)	▪ assenza amianto ▪ non sono presenti saldature con punto di fusione inferiora a 450°C ▪ non sono stati usati materiali infiammabili ▪ i materiali sono idonei rispetto alle esigenze dei punti 2 e 3.7 dell'allegato I	

SCHEDA TECNICA: SL1400-LC-F / LL-F

SL1400-LC-F



SL1400-LL-F

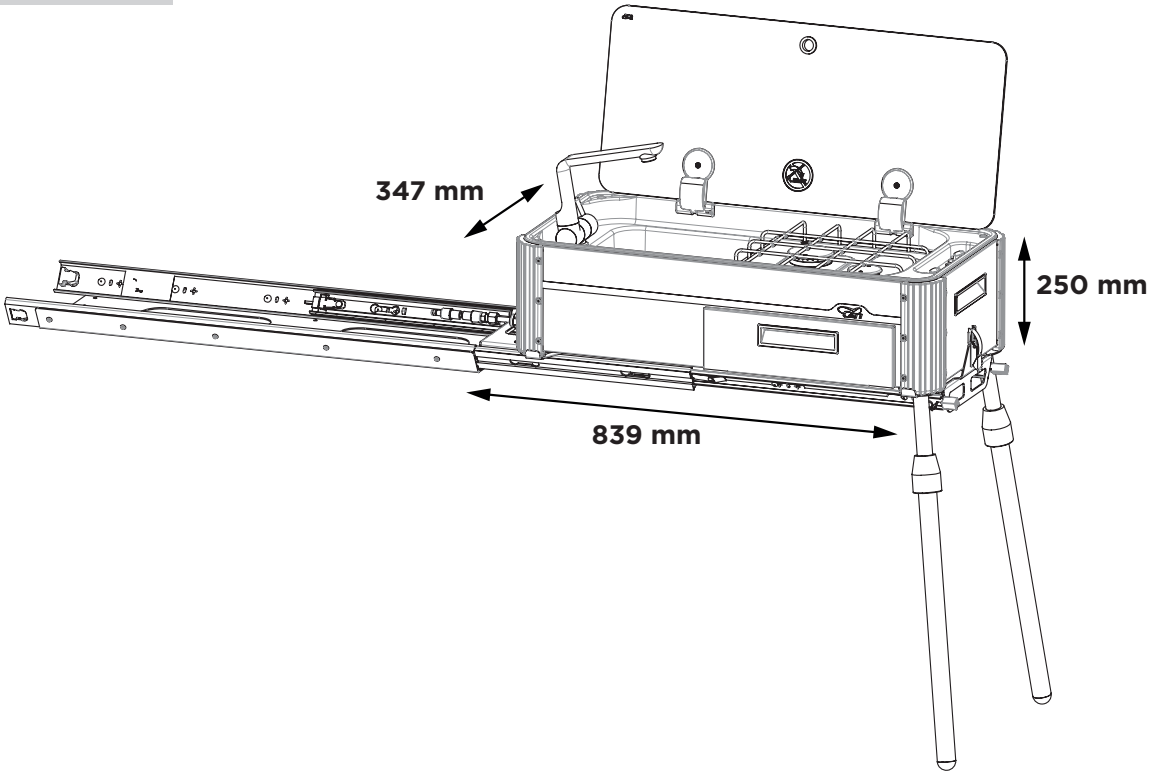


SCHEDA TECNICA: SL1400-LC-F / LL-F

Dimensioni (ingombro prodotto montato su gambe)	**LC-F** (estrazione dal lato corto) Larghezza 840 mm Profondità 465 mm Altezza 200 mm Altezza max con gambe 800 mm Peso 17.40 kg	**LL-F** (estrazione dal lato lungo) Larghezza 840 mm Profondità 465 mm Altezza 200 mm Altezza max con gambe 800 mm Peso 17.40 kg
Piano Cottura (rubinetti dritti con bypass Ø 0,36 mm)	1 x bruciatore AUSILIARIO (AUX) Pn 1,00 kW – iniettore ø 0.50 mm – consumo 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	
Classe Dispositivo (EN 484 4)	CLASSE 1	
Categoria Dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORIA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentazione Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar	
Accensione	Piano cottura: ▪ S (MANUALE) – con utilizzo di accenditore esterno ▪ P (PIEZOELETTRICA) – Accenditore Piezoelettrico ad azionamento meccanico/ manuale	
Connessione Gas	Rampa in acciaio zincato: Ø 8 mm - spessore 1 mm con portagomma o raccordo filettato in base alle normative nazionali	
Capillari Gas	Tubi capillari in rame: Ø 4 mm – spessore 0,5 mm Tubi capillari in alluminio: Ø 4 mm – spessore 0,8 mm	
Collegamento acqua	Attacco rapido universale (maschio)	
Materiali	▪ Acciaio inox AISI 304 ▪ Vetro ▪ Alluminio ▪ Acciaio cromato ▪ Zama ▪ Ottone ▪ Rame ▪ Ferro zincato ▪ Lega alluminio	
Dichiarazione di Conformità (GAR 2016/426/CE)	▪ assenza amianto ▪ non sono presenti saldature con punto di fusione inferiora a 450°C ▪ non sono stati usati materiali infiammabili ▪ i materiali sono idonei rispetto alle esigenze dei punti 2 e 3.7 dell'allegato I	

SCHEDA TECNICA: SL1410-LC-O

SL1410-LC-O

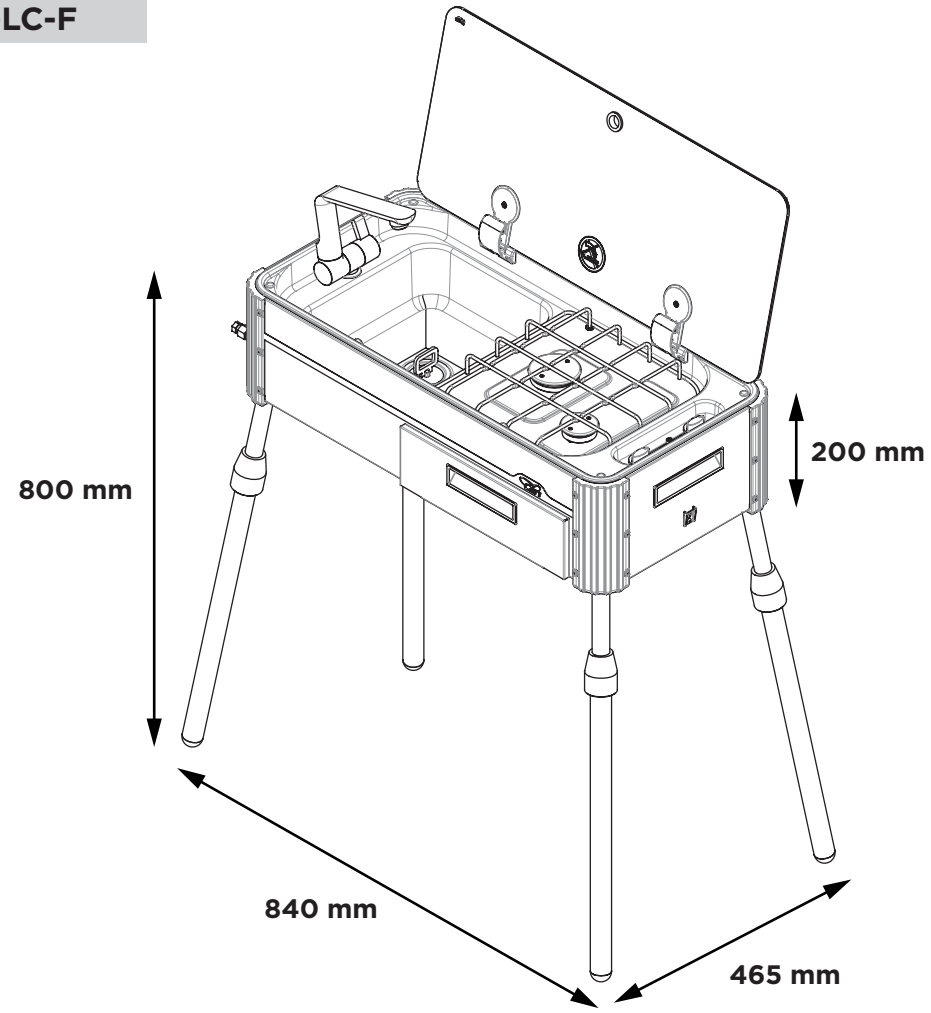


SCHEDA TECNICA: SL1410-LC-O

Dimensioni (ingombro prodotto chiuso)	**LC-O** (estrazione dal lato corto) Larghezza 839 mm Profondità 347 mm Altezza 250 mm Peso 25.70 kg
Piano Cottura (rubinetti dritti con bypass Ø 0,36 mm)	1 x bruciatore AUSILIARIO (AUX): Pn 1,00 kW – iniettore ø 0.50 mm – consumo 73,00 g/h 1 x bruciatore SEMIRAPIDO (SR): Pn 1,70 kW – iniettore ø 0.65 mm – consumo 124,00 g/h Potenza nominale totale: 2.70 kW Consumo nominale totale: 197.00 g/h
Classe Dispositivo (EN 484 4)	CLASSE 1
Categoria Dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORIA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Alimentazione Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar
Accensione	Piano cottura: ▪ S (MANUALE) – con utilizzo di accenditore esterno ▪ P (PIEZOELETTRICA) – Accenditore Piezoelettrico ad azionamento meccanico/ manuale
Connessione Gas	Rampa in acciaio zincato: Ø 8 mm - spessore 1 mm con tubo flessibile dotato di innesto rapido per prese gas da esterno
Capillari Gas	Tubi capillari in rame: Ø 4 mm – spessore 0,5 mm Tubi capillari in alluminio: Ø 4 mm – spessore 0,8 mm
Collegamento acqua	Attacco rapido universale (maschio)
Materiali	▪ Acciaio inox AISI 304 ▪ Vetro ▪ Alluminio ▪ Acciaio cromato ▪ Zama ▪ Ottone ▪ Rame ▪ Ferro zincato ▪ Lega alluminio
Dichiarazione di Conformità (GAR 2016/426/CE)	▪ assenza amianto ▪ non sono presenti saldature con punto di fusione inferiora a 450°C ▪ non sono stati usati materiali infiammabili ▪ i materiali sono idonei rispetto alle esigenze dei punti 2 e 3.7 dell'allegato I

SCHEDA TECNICA: SL1410-LC-F

SL1410-LC-F



SCHEDA TECNICA: SL1410-LC-F

Dimensioni (ingombro prodotto montato su gambe)	**LC-F** (estrazione dal lato corto) Larghezza 840 mm Profondità 465 mm Altezza 200 mm Altezza max con gambe 800 mm Peso 15.90 kg
Piano Cottura (rubinetti dritti con bypass Ø 0,36 mm)	1 x bruciatore AUSILIARIO (AUX): Pn 1,00 kW – iniettore ø 0.50 mm – consumo 73,00 g/h 1 x bruciatore SEMIRAPIDO (SR): Pn 1,70 kW – iniettore ø 0.65 mm – consumo 124,00 g/h Potenza nominale totale: 2.70 kW Consumo nominale totale: 197.00 g/h
Classe Dispositivo (EN 484 4)	CLASSE 1
Categoria Dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORIA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Alimentazione Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar
Accensione	Piano cottura: ▪ S (MANUALE) – con utilizzo di accenditore esterno ▪ P (PIEZOELETTRICA) – Accenditore Piezoelettrico ad azionamento meccanico/ manuale
Connessione Gas	Rampa in acciaio zincato: Ø 8 mm - spessore 1 mm con portagomma o raccordo filettato in base alle normative nazionali
Capillari Gas	Tubi capillari in rame: Ø 4 mm – spessore 0,5 mm Tubi capillari in alluminio: Ø 4 mm – spessore 0,8 mm
Collegamento acqua	Attacco rapido universale (maschio)
Materiali	▪ Acciaio inox AISI 304 ▪ Vetro ▪ Alluminio ▪ Acciaio cromato ▪ Zama ▪ Ottone ▪ Rame ▪ Ferro zincato ▪ Lega alluminio
Dichiarazione di Conformità (GAR 2016/426/CE)	▪ assenza amianto ▪ non sono presenti saldature con punto di fusione inferiora a 450°C ▪ non sono stati usati materiali infiammabili ▪ i materiali sono idonei rispetto alle esigenze dei punti 2 e 3.7 dell'allegato I

INFORMAZIONI PRELIMINARI GENERALI

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

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

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

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

ATTENZIONE!
Questo dispositivo deve essere utilizzato unicamente all'aperto.

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

ATTENZIONE!
Ogni modifica al dispositivo può essere pericolosa. Non modificare in alcun modo il prodotto.

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 riportare sulla targhetta di identificazione posta sul dispositivo.

ATTENZIONE!
Il dispositivo durante l'uso, genera prodotti di combustione che devono essere smaltiti all'esterno, direttamente in atmosfera.

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 muovere l'apparecchio durante l'uso.

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
Fughe di gas incombusti in locali o nicchie di installazione 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.

ATTENZIONE!
Scollegare sempre l'apparecchiatura dalla linea di alimentazione o dalla bombola gas quando non è in uso.

USO PREVISTO

I dispositivi descritti in questo manuale sono destinati unicamente alla cottura e al riscaldamento di alimenti con uso all'aperto. Ogni altro uso deve essere considerato improprio. **CAN S.r.l.** declina ogni responsabilità per utilizzi diversi da quelli indicati.

ATTENZIONE!
Non utilizzare questo apparecchio per il riscaldamento di ambienti.

ATTENZIONE!
L'utilizzo di un apparecchio di cottura gas porta alla produzione di calore, di umidità e gas combusti nel luogo in cui è installato. Garantire sempre una adeguata aerazione degli ambenti in cui è situata l'apparecchiatura.

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

- 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 fritture.

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 l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e in pressione.

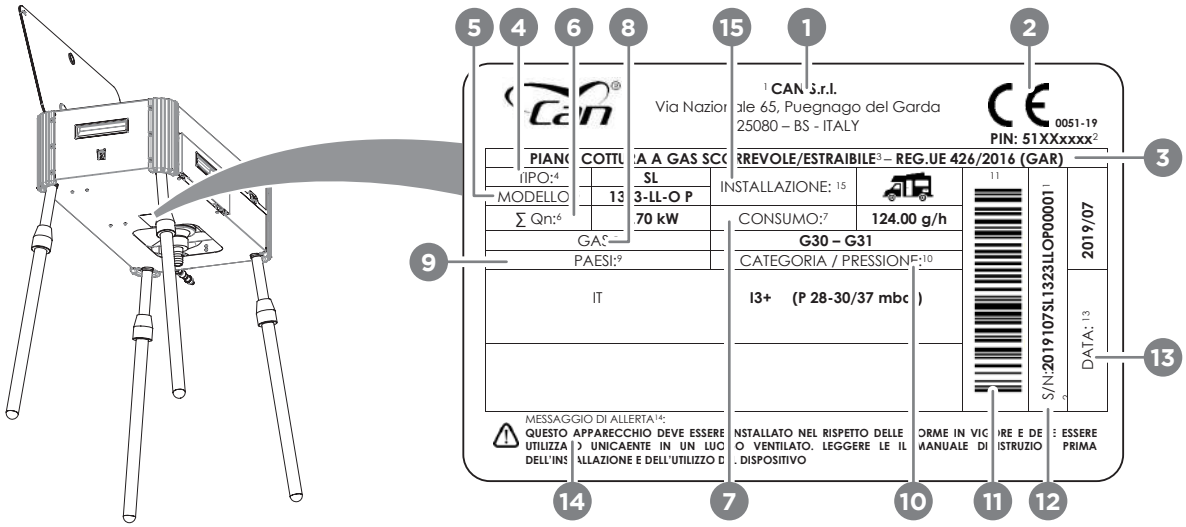
IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

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.

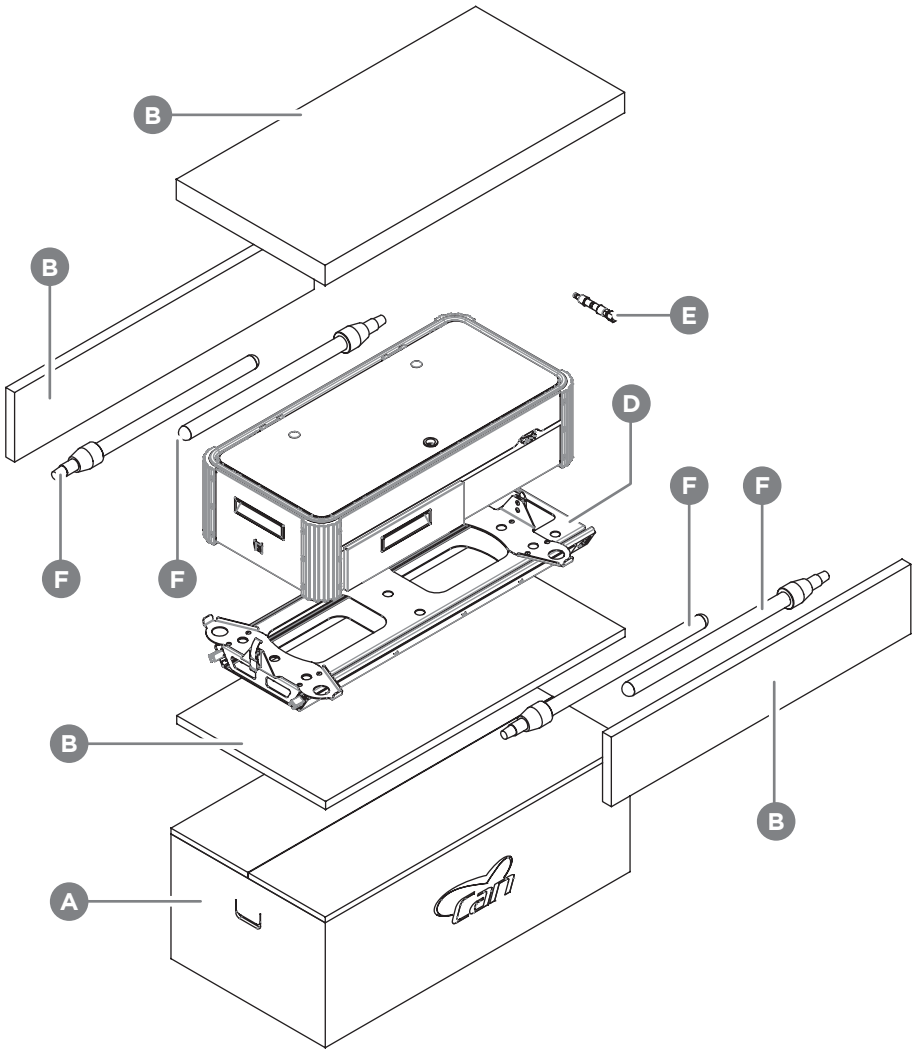


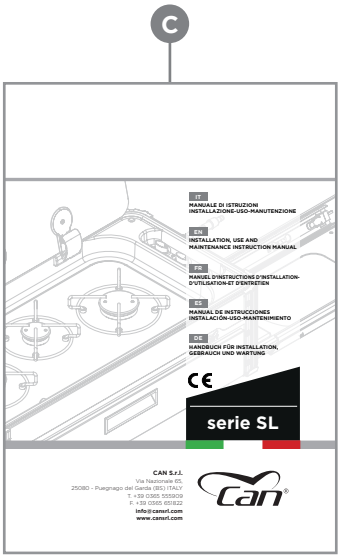
POS.	CAMPO	DESCRIZIONE
1	**COSTRUTTORE**	Campo contenete i riferimenti al produttore dei dispositivi ed all'ubicazione dell'unità produttiva (inserimento di riferimenti al marchio commerciale o logo del produttore).
2	**CERTIFICATO CE**	PIN – Numero certificato CE
3	**DESCRIZIONE**	Descrizione/nomenclatura del dispositivo
4	**TIPO**	Serie del dispositivo
5	**MODELLO**	Modello del dispositivo
6	**POTENZA TOTALE**	Sommatoria delle potenze nominali dei bruciatori installati (dato espresso in kW)
7	**CONSUMO TOTALE**	Consumo totale massimo di gas del dispositivo (espresso in grammi/ora)
8	**ALIMENTAZIONE GAS**	Tipologie di gas ammessi per l'alimentazione del dispositivo (riferimenti alla normativa EN 437 e EN 484)
9	**PAESI DI UTILIZZO**	Paesi in cui è possibile utilizzare una determinata categoria/pressione di alimentazione del gas tra quelle indicate nei riquadri "CATEGORIES/ PRESSURES" (riferimenti alla normativa EN 437 e EN 484)
10	**CATEGORIE E PRESSIONI CONSENTITE**	Categoria e range di pressioni di utilizzo per i gas di alimentazione del dispositivo (riferimenti alla normativa EN 437 e EN 484)
11	**CODICE A BARRE**	Codice a barre univoco del dispositivo
12	**NUMERO SERIALE**	Numero seriale univoco del dispositivo
13	**DATA DI PRODUZIONE**	Data di produzione del dispositivo
14	**MESSAGGI DI ALLERTA**	Messaggio di allerta per installatore ed utilizzatore del prodotto
15	**ALTRI LUOGHI DI INSTALLAZIONE**	Altri luoghi di installazione consentiti

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)**,
- la base scorrevole dotata di guide **(D)** il tubo flessibile con innnesto rapido(versioni O) o altro raccordo (versioni F) **(E)** e le gambe telescopiche **(F)**.





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 taglianti: prestare attenzione ed indossare sempre gli idonei dispositivi di protezione individuale (DPI).

SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

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

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

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

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

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

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

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

ATTENZIONE!
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 di sicurezza dalle superfici infiammabili, dalle pannellature, da verande/ tendalini, da serbatoi/sfiati del combustibile o da qualsiasi altro contenitore all'interno del quale è presente una sostanza infiammabile o esplosiva (consultare i paragrafi **"Distanze minime di sicurezza"**).
- L'apparecchiatura, fornita con il tubo flessibile munito di innesto rapido (versione O), va utilizzata unicamente in ambiente esterno ed in abbinamento ad una presa gas da esterno omologata secondo EN 1949, del tipo compatibile con l'innesto rapido in dotazione.
- L'apparecchiatura, munita di opportuno raccordo gas nazionale (versione F), va collegata ad una bombola del gas esterna dotata di un idoneo regolatore di pressione in grado di soddisfare i requisiti di alimentazione del dispositivo come da EN 484:2019.

MODALITÀ DI INSTALLAZIONE - VERSIONE O

INSTALLAZIONE IN NICCHIA SU IDONEA STRUTTURA DI SOSTEGNO

CARATTERISTICHE DELLA NICCHIA DI INSTALLAZIONE/STIVAGGIO

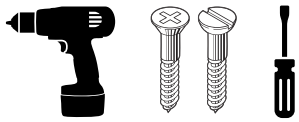
L'apparecchiatura deve essere installata in una nicchia, ben ventilata, isolata dai locali interni e dagli spazi abitativi. La nicchia deve avere un lato comunicante con l'esterno, equipaggiato con un portello di dimensioni adeguate alla completa estrazione del prodotto e tale da garantire un'ottima tenuta alle intemperie (acqua, vento, umidità). La nicchia deve essere costruita con materiali robusti, idonei allo scopo, che non si degradino nel tempo in caso di esposizione, anche parziale, all'azione degli agenti atmosferici.

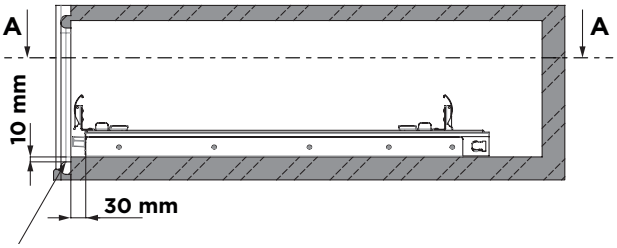
ATTENZIONE!
La nicchia ha unicamente la funzione di accogliere il prodotto (scollegato dalla rete gas/acqua) quando il veicolo o l'imbarcazione su cui è installato è in movimento. Prima di riporre il prodotto nella nicchia, è obbligatorio disconnetterlo da qualsiasi rete o impianto al quale è collegato durante l'utilizzo.

L'apparecchiatura è dotata di una base metallica munita di guide per l'estrazione del prodotto dalla posizione di trasporto alla posizione di funzionamento. La base metallica deve essere solidamente fissata ad un piano orizzontale all'interno della nicchia di installazione/stivaggio. La struttura di sostegno su cui deve essere montata la base metallica di scorrimento deve essere realizzata con materiale ignifugo e resistente al calore e deve possedere tutti i requisiti di robustezza indicati dalle norme tecniche di settore (esempio EN14749). Il piano di fissaggio deve essere perfettamente orizzontale (perpendicolare a tutte le pannellature verticali circostanti). Il fissaggio della base metallica di scorrimento può avvenire con idonee viti autofilettanti, da inserire negli appositi fori di fissaggio presenti nella parte inferiore della struttura metallica della base stessa.

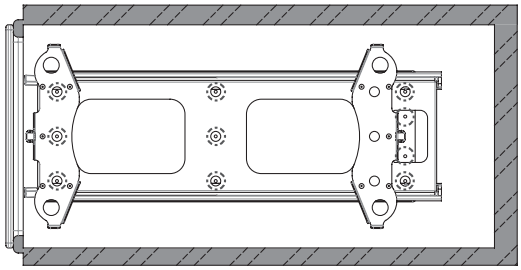
Prima di eseguire questo tipo di installazione munirsi di trapano avvitatore, cacciavite, viti autofilettanti (compatibili con le forature e con il tipo di supporto) oltre che degli idonei DPI.

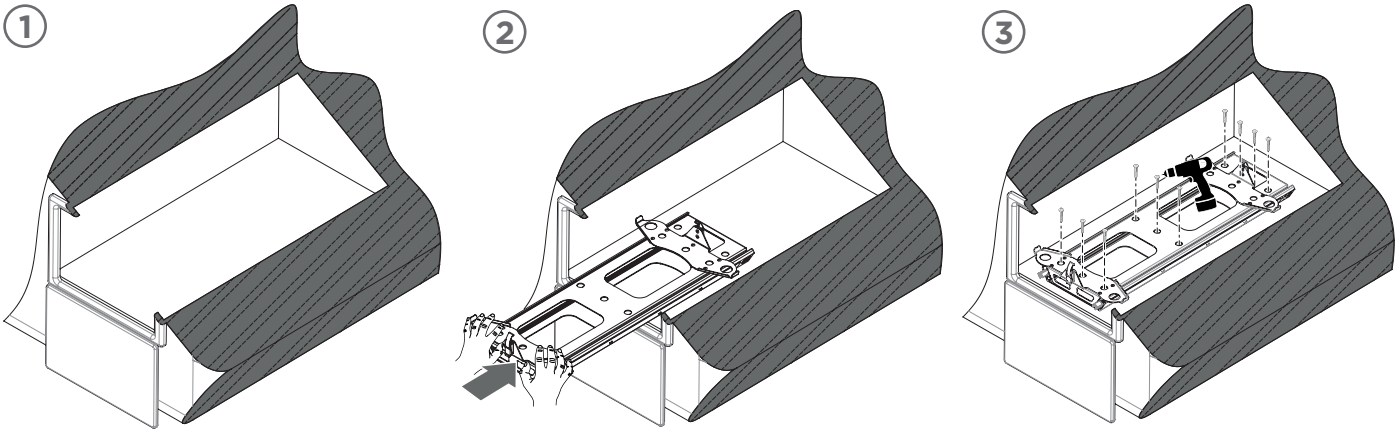
ATTREZZATURA NECESSARIA





A - A





ATTENZIONE!
Le pannellature poste nelle vicinanze dell'apparecchiatura quando giace nella sua configurazione operativa, potrebbero subire un surriscaldamento dovuto alla presenza di bruciatori e tegami di cottura: verificare che tali superfici siano ignifughe e non si degradino con il calore.

ATTENZIONE!
Non predisporre impianti con cavi liberi all'interno della nicchia di installazione/stivaggio dell'apparecchiatura: lo scorrimento sulle guide potrebbe provocare abrasioni sulle guaine protettive di tubi o cavi elettrici o addirittura provocarne il cesoiamento.

Attenersi alle dimensioni di installazione ed alle distanze di sicurezza indicate nel presente manuale. Qualsiasi scostamento dalle indicazioni fornite nel presente manuale potrebbe generare situazioni di pericolo per l'installatore e l'utente. fsdf

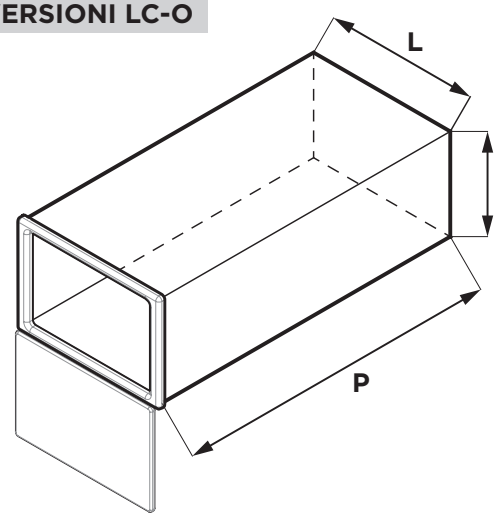
ATTENZIONE!
Mantenere sempre a debita distanza l'apparecchiatura quando in uso, da materiali combustibili quali ad esempio: tendalini, tappezzerie, etc...

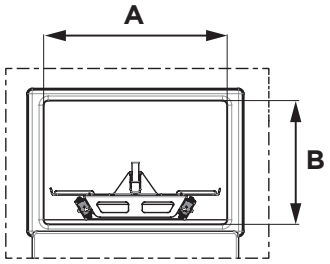
DIMENSIONI MINIME DELLA NICCHIA DI INSTALLAZIONE

La nicchia di installazione/stivaggio deve essere di dimensioni tali da poter accogliere l'apparecchiatura ed i suoi accessori. La nicchia deve essere dotata di un portello con una luce netta di passaggio tale da consentire un libero scorrimento dell'apparecchiatura sulla sua base metallica di scorrimento in dotazione. Per il dimensionamento della nicchia e del portello, fare riferimento alle seguenti tabelle in base alla versione dell'apparecchiatura in proprio possesso.

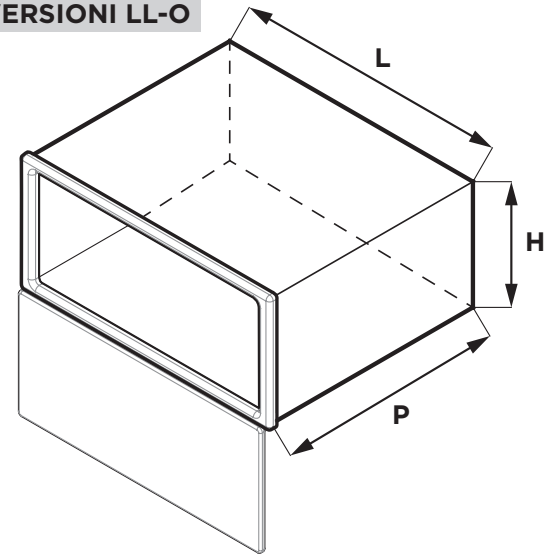
DIMENSIONI MINIME DELLA NICCHIA E DEL PORTELLO				
MODELLO	L larghezza nicchia [mm]	H altezza nicchia [mm]	P profondità nicchia [mm]	A (larghezza) X B (altezza) dimensioni minime/luce netta portello [mm]
SL1323LC-O	450	280	750	400 x 270
SL1323LL-O	670	280	560	620 x 270
SL1336LC-O	450	280	750	400 x 270
SL1336LL-O	670	280	560	620 x 270
SL1350LC-O	450	280	950	400 x 270
SL1350LL-O	850	280	560	800 x 270
SL1400LC-O	450	280	950	400 x 270
SL1400LL-O	850	280	560	800 x 270
SL1410LC-O	450	280	950	400 x 270
SL1410LL-O	850	280	560	800 x 270

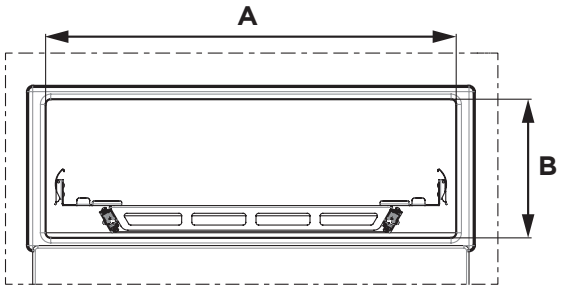
SCHEMA PER VERSIONI LC-O





SCHEMA PER VERSIONI LL-O





Per ulteriori specifiche dimensionali, fare riferimento ai disegni presenti nelle SCHEDE TECNICHE di ogni modello.

DISTANZE DI SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE IN NICCHIA

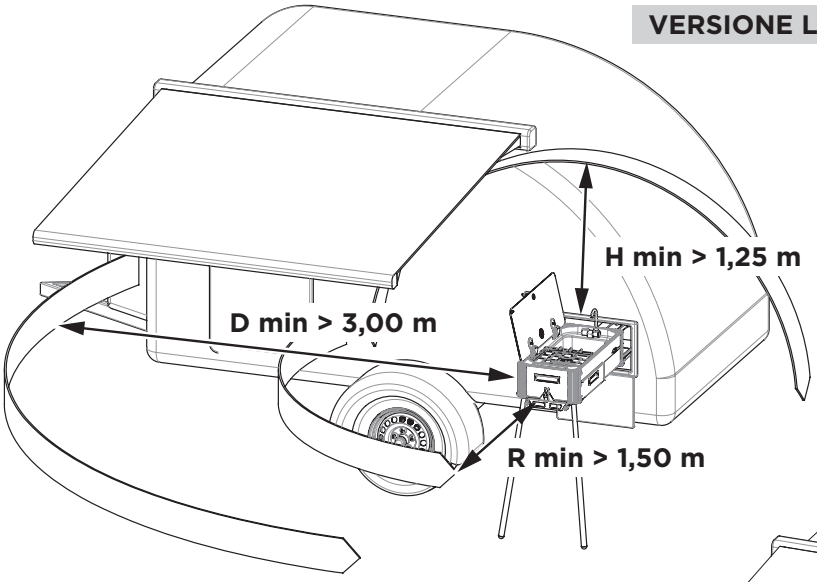
Una volta installata sulla base mobile e portata nella sua configurazione operativa, l'apparecchiatura deve mantenersi ad una determinata distanza di sicurezza da pannellature orizzontali/verticali, tendalini, serbatoi/sfiati del combustibile e/o da qualsiasi sostanza infiammabile o esplosiva. Per individuare le distanze minime di sicurezza, fare riferimento alla seguente tabella ed ai grafici di seguito riportati.

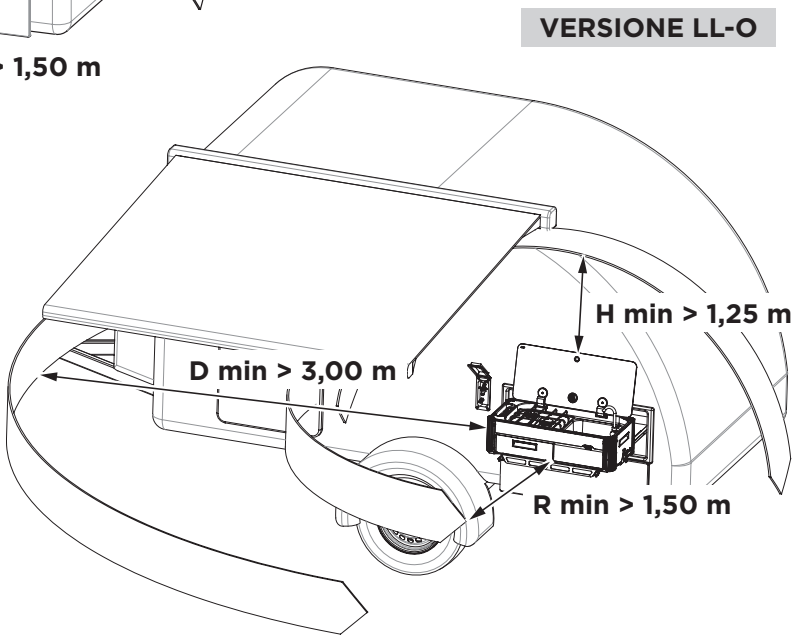
DIMENSIONI E DISTANZE MINIME DI SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE IN NICCHIA			
MODELLO	D min [m]	H min [m]	R min [m]
SL1323LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1323LL-O	3,00	1,25	1,50
SL1336LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1336LL-O	3,00	1,25	1,50
SL1350LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1350LL-O	3,00	1,25	1,50
SL1400LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1400LL-O	3,00	1,25	1,50
SL1410LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1410LL-O	3,00	1,25	1,50

D min = Distanza minima da serbatoi/sfiati/bocchettoni/nicchie contenenti sostanze infiammabili e/o esplosive

H min = Distanza minima verticale da tettoie/tende/tendalini infiammabili

R min = Distanza minima orizzontale da superfici/pannellature/sostanze infiammabili. Distanza di sicurezza da mantenere anche quando il dispositivo è installato su gambe telescopiche





MODALITÀ DI INSTALLAZIONE - VERSIONE F

L'installazione su gambe telescopiche prevede che il prodotto venga utilizzato solamente se collegato ad una bombola del gas trasportabile, munita di apposito regolatore e di idonee connessioni come indicato nella norma tecnica EN 484.

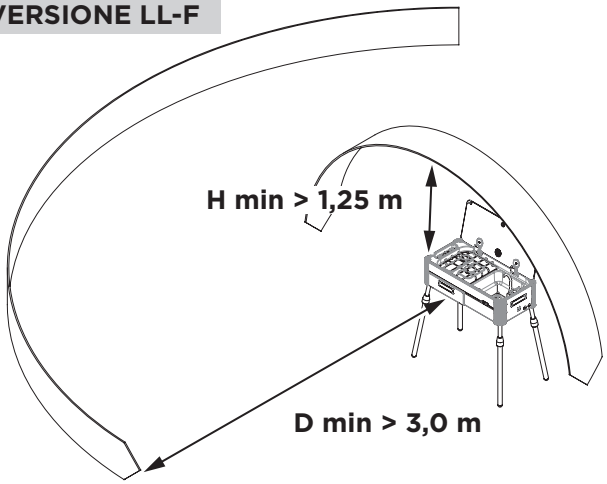
È possibile utilizzare il prodotto anche senza le gambe in dotazione solo quando è appoggiato sui piedini in gomma incorporati negli elementi angolari e posto su superfici ignifughe e perfettamente orizzontali.

DISTANZE DI SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE LIBERA SU GAMBE TELESCOPICHE

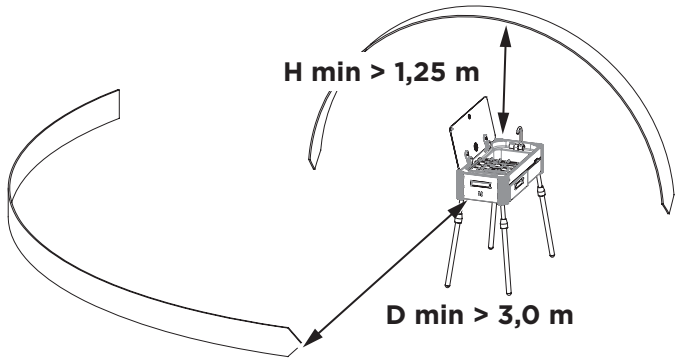
L'installazione su gambe telescopiche è sempre consentita all'aperto ed in luoghi ben ventilati purché vengano rispettate le distanze minime di sicurezza da sostanze e materiali combustibili, serbatoi e sfiati contenenti sostanze infiammabili/esplosive e qualsiasi altra superficie o materiale che a causa di surriscaldamento possa degradarsi e dare luogo ad un incendio.
Una volta installata l'apparecchiatura sulle gambe telescopiche in dotazione, procedere ad una adeguata regolazione delle gambe in relazione all'altezza di utilizzo del dispositivo (H max da terra 800 mm). Verificare che il dispositivo sia ben posizionato a terra e che la griglia di appoggio dei tegami di cottura risulti pressoché orizzontale.
Durante l'utilizzo del dispositivo, esso deve mantenersi ad una determinata distanza di sicurezza da pannellature orizzontali/verticali, tendalini, serbatoi/sfiati del combustibile e/o da qualsiasi sostanza infiammabile o esplosiva.
Per individuare le distanze minime di sicurezza, fare riferimento alla seguente tabella ed ai grafici di seguito riportati.

DIMENSIONI E DISTANZE MINIME DI SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE LIBERA SU GAMBE TELESCOPICHE		
MODELLO	D min [m]	H min [m]
SL1323LC-F	3,00	1,25
SL1323LL-F	3,00	1,25
SL1336LC-F	3,00	1,25
SL1336LL-F	3,00	1,25
SL1350LC-F	3,00	1,25
SL1350LL-F	3,00	1,25
SL1400LC-F	3,00	1,25
SL1400LL-F	3,00	1,25
SL1410LC-F	3,00	1,25
SL1410LL-F	3,00	1,25
D min =	Distanza minima da serbatoi/sfiati/bocchettoni/nicchie contenenti sostanze infiammabili e/o esplosive	
H min =	Distanza minima verticale da tettoie/tende/tendalini infiammabili	

VERSIONE LL-F



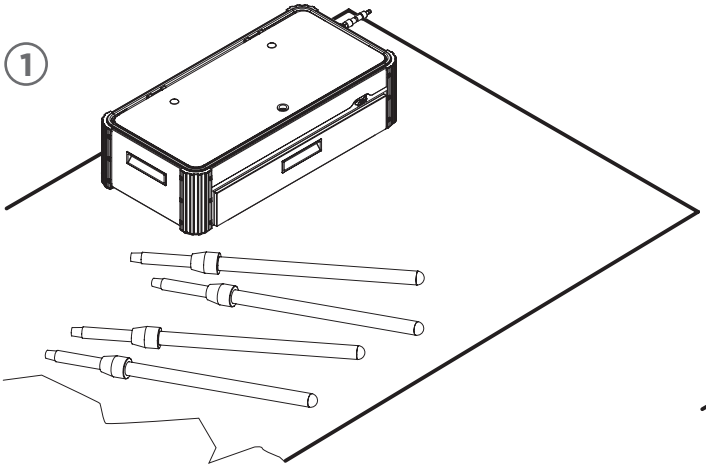
VERSIONE LC-F

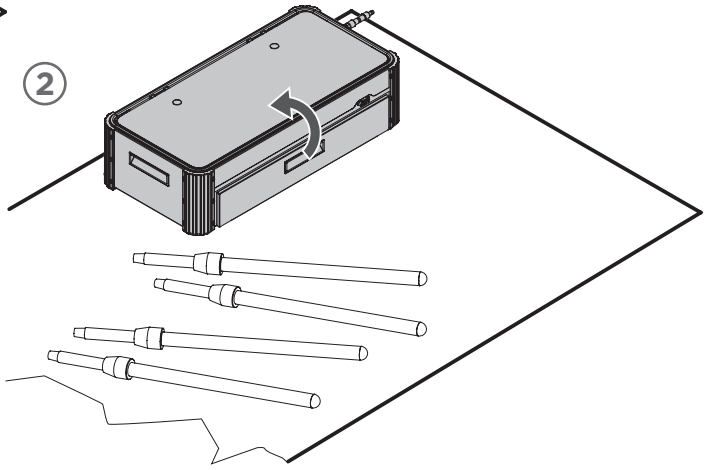


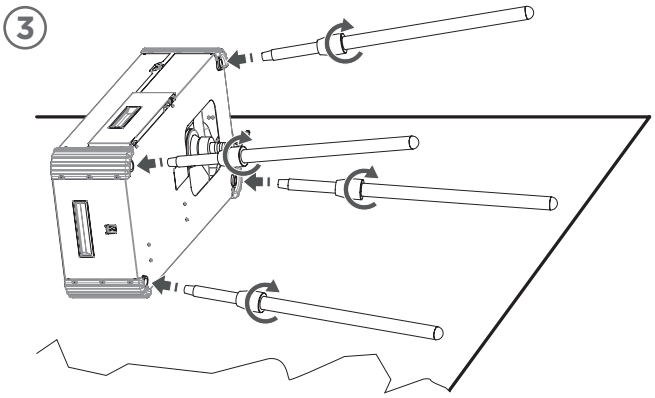
MONTAGGIO DELLE GAMBE TELESCOPICHE

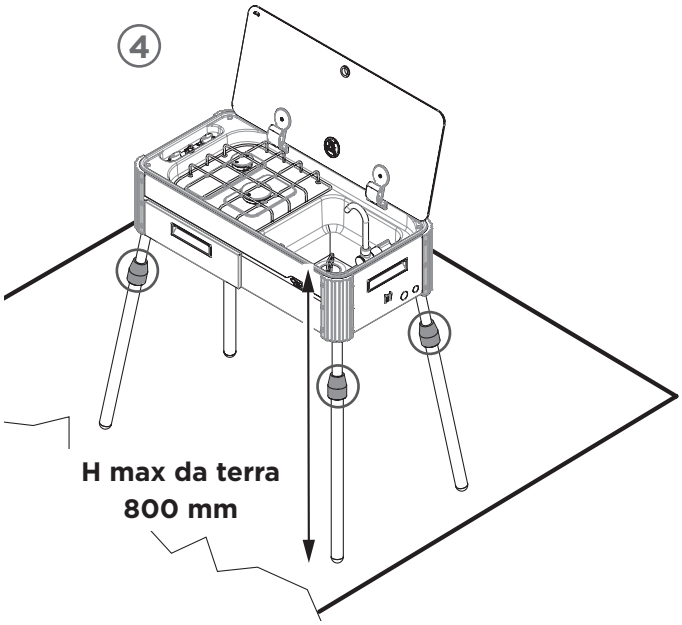
Per il posizionamento dell'apparecchiatura ed il fissaggio delle 4 gambe telescopiche, procedere come descritto:

PASSO	AZIONE
1	Predisporre il dispositivo e le sue gambe telescopiche in dotazione.
2	Appoggiare il dispositivo di cottura a terra o su un piano rialzato sufficientemente stabile e ruotare il prodotto sul fianco facendo attenzione a non danneggiare il coperchio in vetro e la rampa gas.
3	Avvitare le 4 gambe telescopiche in corrispondenza delle apposite sedi filettate presenti sulla faccia inferiore del prodotto e poste in prossimità dei 4 angoli. **Nota:** avvitare la gamba fino a fine corsa e testare la solidità ed il serraggio dell'accoppiamento prima di capovolgere il prodotto
4	Orientare il prodotto in posizione eretta e regolare l'altezza delle gambe a propria discrezione in base alle necessità del momento (H max 800 mm da terra).









COLLEGAMENTO GAS

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:

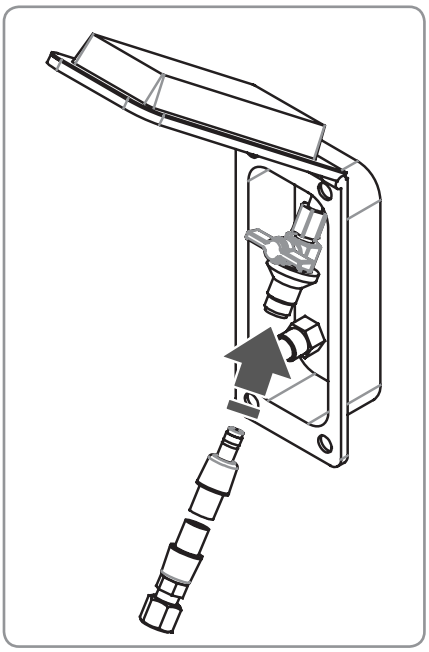
CATEGORIE DI GAS E PAESI DI UTILIZZO SECONDO UNI EN 484:2000		
CATEGORIA DEL GAS E PAESE DI DESTINAZIONE	DENOMINAZIONE GAS	PRESSIONE ESERCIZIO
I3B/P (30) AT-CZ-DE-DK-FI-GB-IT-NL-NO-RO-SE-SI	Butano (G30) Propano (G31)	30 mbar
I3B/P (50) AT-CH-CZ-DE	Butano (G30) Propano (G31)	50 mbar
I3+ (28-30/37) BE-CH-CZ-ES-FR-GB-IE-IT-PT-SI	Butano (G30) Propano (G31)	28 - 30 mbar 37 mbar

VERSIONE O
CON INNESTO RAPIDO AD UNA PRESA ESTERNA OMOLOGATA PER APPARECCHI DI TIPO BBQ

ATTENZIONE!
Prima di installare il prodotto, verificare che, presso il luogo di installazione (vettura, imbarcazione, etc..) sia presente una presa gas per esterno del tipo omologato per le miscele di GPL e dotata di connessione ad innesto rapido secondo EN 1949.

ATTENZIONE!
Utilizzare solamente tubi con innesti rapidi certificati.

ATTENZIONE!
Prima di eseguire il collegamento, accertarsi che l'impianto gas ed i terminali di collegamento 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).



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 presa esterna di collegamento con attacco rapido per GAS , in luogo facilmente accessibile ed ispezionabile, sia inserito un rubinetto di intercettazione del gas o valvola atta al sezionamento dell'impianto (**Nota bene**: tale valvola dovrà sempre essere chiusa durante le operazioni di installazione e manutenzione dell'apparecchiatura).
- Verificare che sia installata, in una zona esterna alla nicchia di installazione/stivaggio dell'apparecchiatura un'idonea presa di collegamento all'impianto gas munita di connessione ad innesto rapido e di valvola di sicurezza manuale.

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.

TUBI DI COLLEGAMENTO DOTATI DI INNESTO RAPIDO

ATTENZIONE!
Prima di eseguire il collegamento, accertarsi che l'impianto gas ed i terminali di collegamento siano idonei allo scopo e rispettino le specifiche di questo manuale.

ATTENZIONE!
Il collegamento dell'apparecchiatura alla conduttura del gas deve essere effettuato a mezzo del tubo di collegamento flessibile (lunghezza 1,50 m) in dotazione e munito di terminale ad innesto rapido.

Il tubo in dotazione è idoneo per l'utilizzo in ambienti esterni. Sulla guaina plastica di rivestimento del tubo sono indicate le temperature di funzionamento e la data di scadenza entro la quale il tubo flessibile va obbligatoriamente sostituito.

ATTENZIONE!
Verificare sempre l'aspetto ed il buono stato di conservazione (assenza di abrasioni, tagli, deterioramenti di qualsiasi genere del rivestimento plastico del tubo, etc...) del tubo flessibile prima di ogni collegamento all'impianto gas.

ATTENZIONE!
Collegare l'estremità del tubo dotata di innesto rapido unicamente a prese idonee allo scopo ed appositamente costruite per accogliere questo tipo di innesti destinati all'alimentazione di apparecchiature da esterno (tipo barbecue o grill da esterno).

Se l'attacco dell'innesto rapido si presenta difficoltoso o impossibile, interrompere immediatamente l'operazione e contattare il costruttore della presa gas per esterno. Non forzare o tentare di alterare in alcun modo l'innesto rapido a gas: una simile manomissione potrebbe produrre fughe di gas molto pericolose per l'incolumità dell'utente e dell'installatore.

Per collegare il prodotto all'impianto gas seguire la procedura seguente:

PASSO	AZIONE
1	Estrarre il prodotto dalla nicchia facendolo scorrere sulla base scorrevole fino alla posizione di esercizio identificabile con l'intervento del blocco di fine corsa della base scorrevole.
2	Prendere il terminale del tubo flessibile dotato di innesto rapido e collegarlo all'apposita presa gas da esterno. Il collegamento è contraddistinto dall'emissione di un "click".
3	A collegamento effettuato, ruotare la valvola di sicurezza presente sulla presa gas da esterno e portarla nella posizione "aperto" . **Nota:** se il collegamento non è stato eseguito correttamente, la valvola rimane bloccata nella posizione "chiuso" senza la possibilità di erogare gas.

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

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

ATTENZIONE!
Durante le operazioni di installazione, collegamento ed utilizzo, il tubo flessibile dell'apparecchio non deve 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!

VERSIONE F
COLLEGAMENTO A BOMBOLA DI GAS ESTERNA

ATTENZIONE!
Prima di installare il prodotto, verificare di possedere una bombola di gas idonea per questo tipo di apparecchiatura, munita di regolatore e di valide connessioni (tubo flessibile e portagomma o tubo flessibile e raccordo) regolamentari per il tipo di installazione e per il paese di utilizzo (come previsto dalla norma EN484:2019 - Annex A- Table A.2 - Figures A.4).

ATTENZIONE!
Utilizzare solamente tubi e componenti certificati.

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 il prodotto, sia presente un regolatore/riduttore di pressione adeguato e conforme alle categorie di gas impiegabili sull'apparecchio;
- Verificare che all'estremità di raccordo della linea di alimentazione del gas con il dispositivo, sia presente una tipologia di raccordo, portagomma, o connessione idoneaa ad essere impiegata nel paese di installazione/utilizzo secondo la norma tecnica EN 484.

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.

TUBI DI COLLEGAMENTO FLESSIBILI

ATTENZIONE!
Prima di eseguire il collegamento, accertarsi che l'impianto gas ed i terminali di collegamento siano idonei allo scopo e rispettino le specifiche di questo manuale e le norme nazionali in vigore nel paese di installazione.

ATTENZIONE!
Verificare sempre l'aspetto ed il buono stato di conservazione (assenza di abrasioni, tagli, deterioramenti di qualsiasi genere del rivestimento plastico del tubo, etc...) del tubo flessibile prima di ogni collegamento all'impianto gas.

ATTENZIONE!
Collegare l'estremità del tubo al portagomma o al raccordo montato sul dispositivo in base al paese di installazione.

Se il collegamento si presenta difficoltoso o impossibile, interrompere immediatamente l'operazione e contattare il costruttore del componente difettoso. Non forzare o tentare di alterare in alcun modo il raccordo di collegamento.

Per collegare il prodotto all'impianto gas seguire la procedura seguente:

PASSO	AZIONE
1	Prendere l'estremità libera del tubo di collegamento alla bombola gas, assicurandosi che la bombola sia stabile e ben posizionata a terra.
2	Procedere al collegamento di tale estremità al terminale di connessione presente sul dispositivo. Il terminale differisce in base al paese di installazione del prodotto.
3	A collegamento effettuato, ruotare la valvola di erogazione del gas sulla bombola. Se è presente un manometro, verificare sempre che le condizioni di fornitura del gas siano compatibili con il regolatore di pressione in dotazione. Prima di mettere in esercizio il dispositivo, eseguire una verifica della tenuta dei collegamenti con soluzione acquosa saponata. In caso di perdita, interrompere subito il flusso del gas, privare il tubo di collegamento del gas residuo e procedere ad un nuovo collegamento.

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

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

ATTENZIONE!
Durante le operazioni di installazione, collegamento ed utilizzo, il tubo flessibile dell'apparecchio non deve 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!

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
Si avverte odore di gas in prossimità dell'apparecchio	Controllare che i rubinetti gas siano completamente chiusi. Se il problema non è stato risolto, disconnettere l'apparecchiatura dalla rete gas e richiedere assistenza tecnica.
Si avverte odore di gas in prossimità della presa gas da esterno o dei raccordi	Controllare che non ci siano trafilamenti di gas dall'innesto rapido o del raccordo (impiegando unicamente una soluzione di acqua e sapone) e che il tubo flessibile non sia danneggiato (taglio, abrasione, foratura, etc..). Se il problema non è stato identificato e risolto, disconnettere l'apparecchiatura dalla rete gas e richiedere assistenza tecnica.
Il flusso del gas sembra irregolare	Controllare che il rubinetto del gas sia completamente aperto.
	Controllare che la rete di alimentazione del combustibile abbia portata adeguata.
	Controllare che gli spartifiamma ed i relativi cappellotti siano posizionati correttamente e siano liberi da ostruzioni.
	Controllare che gli ugelli siano adatti al tipo di gas utilizzato.
	Controllare la compatibilità e la corretta taratura del regolatore di pressione se presente.
	Controllare il tubo flessibile di alimentazione gas sia privo di strozzature/ostruzioni e verificare che la valvola di sicurezza posta sulla presa gas sia completamente aperta.

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

ATTENZIONE!
Scollegare sempre l'apparecchiatura dalla linea di alimentazione o dalla bombola gas quando non è in uso.

COLLEGAMENTO ACQUA FREDDA

ATTENZIONE!
Verificare sempre le condizioni di fornitura dell'impianto di bordo o di qualsiasi altra rete idrica prima di effettuare ogni collegamento (pressione massima di esercizio non superiore a 4 bar).

Prima di eseguire il collegamento acqua fredda verificare che:

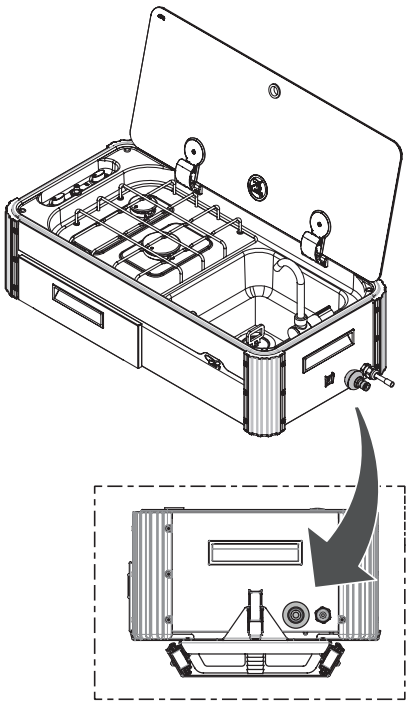
- la linea di alimentazione dell'acqua fredda sia libera da ostruzioni e sia di portata sufficiente ad assicurare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura;
- sia presente, nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura una presa dell'acqua dotata di innesti rapidi universali;
- Sia disponibile un tubo flessibile dell'acqua fredda, di lunghezza sufficiente a consentire il collegamento dell'apparecchiatura all'impianto di bordo, mediante idonei raccordi di collegamento ad entrambe le estremità, una delle quali deve possedere un innesto rapido universale (per prodotti da giardinaggio/ tempo libero) di tipo femmina;
- sia presente una valvola atta al sezionamento dell'impianto di bordo (**Nota bene:** tale valvola dovrà sempre essere chiusa durante le operazioni di installazione e manutenzione dell'apparecchiatura).

L'apparecchiatura è dotata di un terminale universale ad innesto rapido per acqua fredda, posto sulla scocca esterna del dispositivo in prossimità del punto di collegamento del tubo flessibile gas. Verificare sempre le condizioni di fornitura dell'impianto di bordo o di qualsiasi altra rete idrica prima di effettuare ogni collegamento (pressione massima di esercizio non superiore a 4 bar).

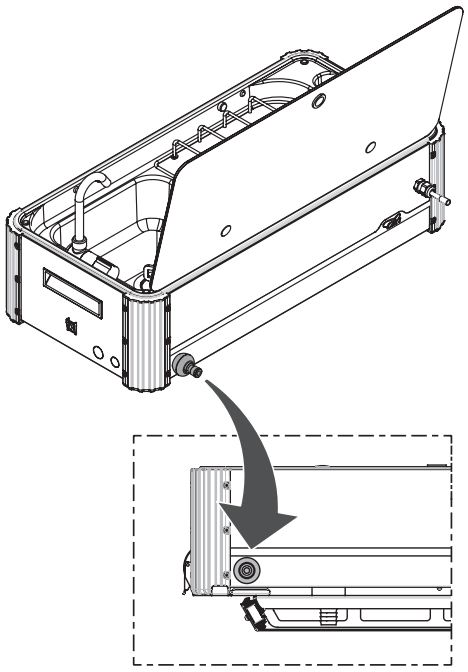
ATTENZIONE!
Scollegare sempre l'apparecchiatura dalla rete idrica dopo ogni utilizzo e prima di riporla nella propria nicchia di stivaggio.

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

VERSIONE LC



VERSIONE LL



ISTRUZIONI PER L'USO

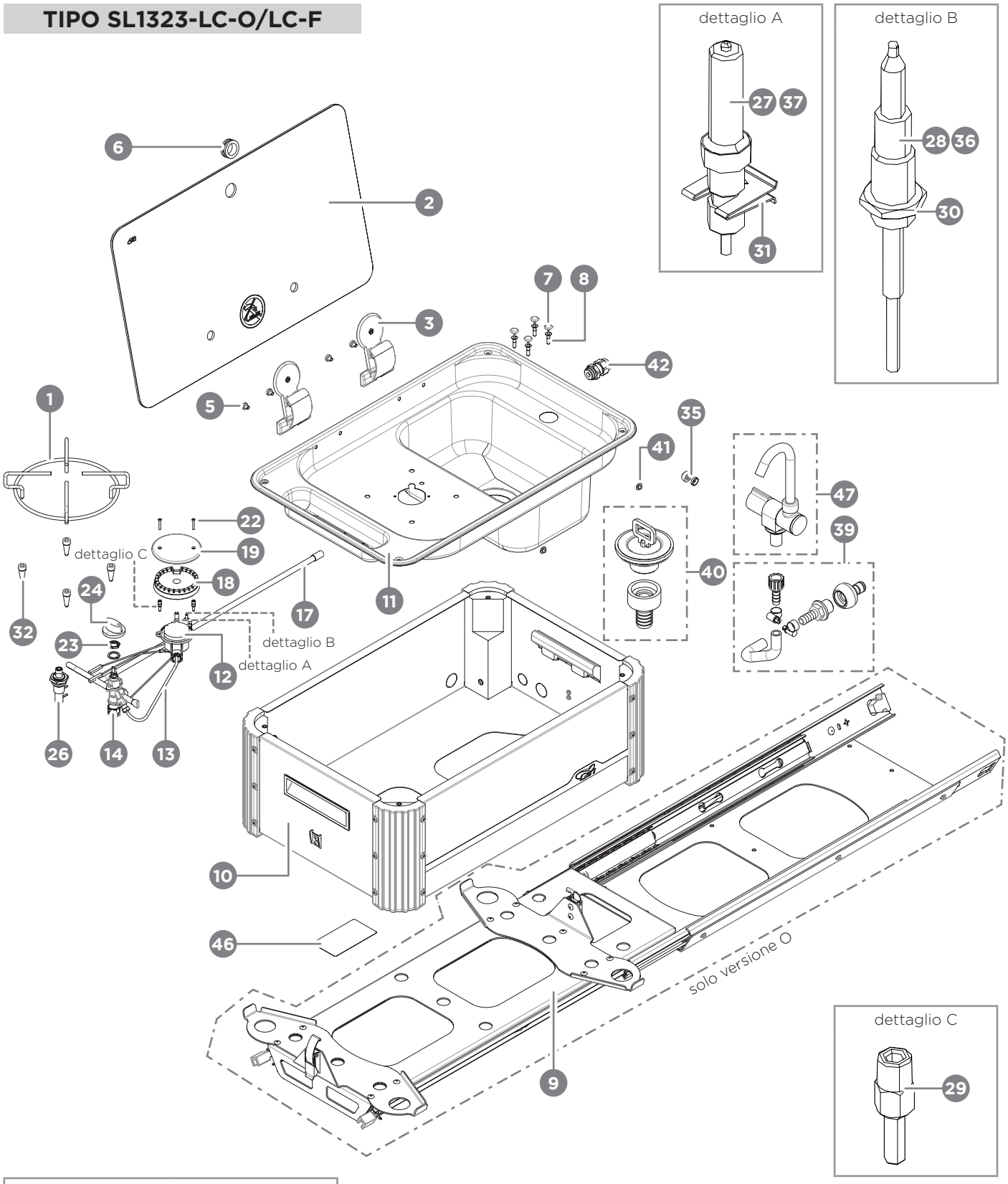
DESCRIZIONE

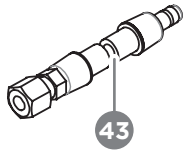
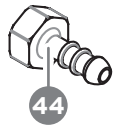
Per il posizionamento dei componenti elencati in tabella fare riferimento ai disegni esplosi delle pagine seguenti.

POS.	COMPONENTE
1	Griglia multibruciatore in filo / Griglia monobruciatore (AUX) / Griglia monobruciatore (SR)
2	Coperchio in vetro singolo / Coperchio in vetro doppio
3	Cerniera per coperchio in vetro
4	Barra di irrigidimento
5	Vite fissaggio cernera e silent block
6	Passacavo coperchio in vetro
7	Tappo copritesta per viti di fissaggio
8	Vite di fissaggio piano cottura
9	Base scorrevole LC/LL
10	Scocca metallica
11	Stampato metallico piano cottura/lavello
12	Coppa bruciatore SR con ugello iniettore
13	Tubo capillare gas per bruciatore SR
14	Rubinetto gas con valvola di sicurezza
15	Coppa bruciatore AUX con ugello iniettore
16	Tubo capillare gas per bruciatore AUX
17	Rampa gas principale
18	Spartifiamma bruciatore SR
19	Cappellotto bruciatore SR
20	Spartifiamma bruciatore AUX
21	Cappellotto bruciatore AUX
22	Viti di fissaggio cappellotti e spartifiamma
23	Dado fissaggio rubinetto gas
24	Manopola per rubinetto gas
25	Etichetta adesiva quadro comandi
26	Accenditore piezoelettrico
27	Candeletta accensione
28	Termocoppia
29	Colonnetta di fissaggio bruciatori
30	Dado fissaggio termocoppia
31	Graffetta fissaggio candeletta
32	Gommini / boccole per griglia
33	Lamiera di protezione inferiore
34	Viti fissaggio lamiera di protezione inferiore
35	Silent-block
36	Termocoppia lunga
37	Candeletta lunga

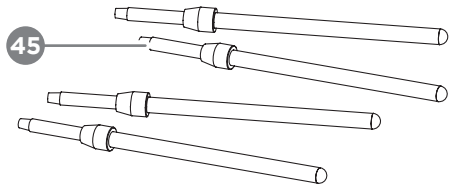
POS.	COMPONENTE
38	Profilo PVC fermavetro
39	Circuito acque bianche SL per rubinetto ottone / Circuito acque bianche SL per rubinetto plastica
40	Piletta e manicotto scarico acque nere
41	Copriforo a fungo
42	Passa tubo in PVC per rampa gas
43	Tubo flessibile gas con terminale ad innnesto rapido STN
44	Raccordo per collegamento gas - variabile su base nazionale (solo versione F)
45	Gamba telescopica
46	Etichetta CE
47	Rubinetto acqua ottone / Rubinetto acqua plastica

TIPO SL1323-LC-O/LC-F

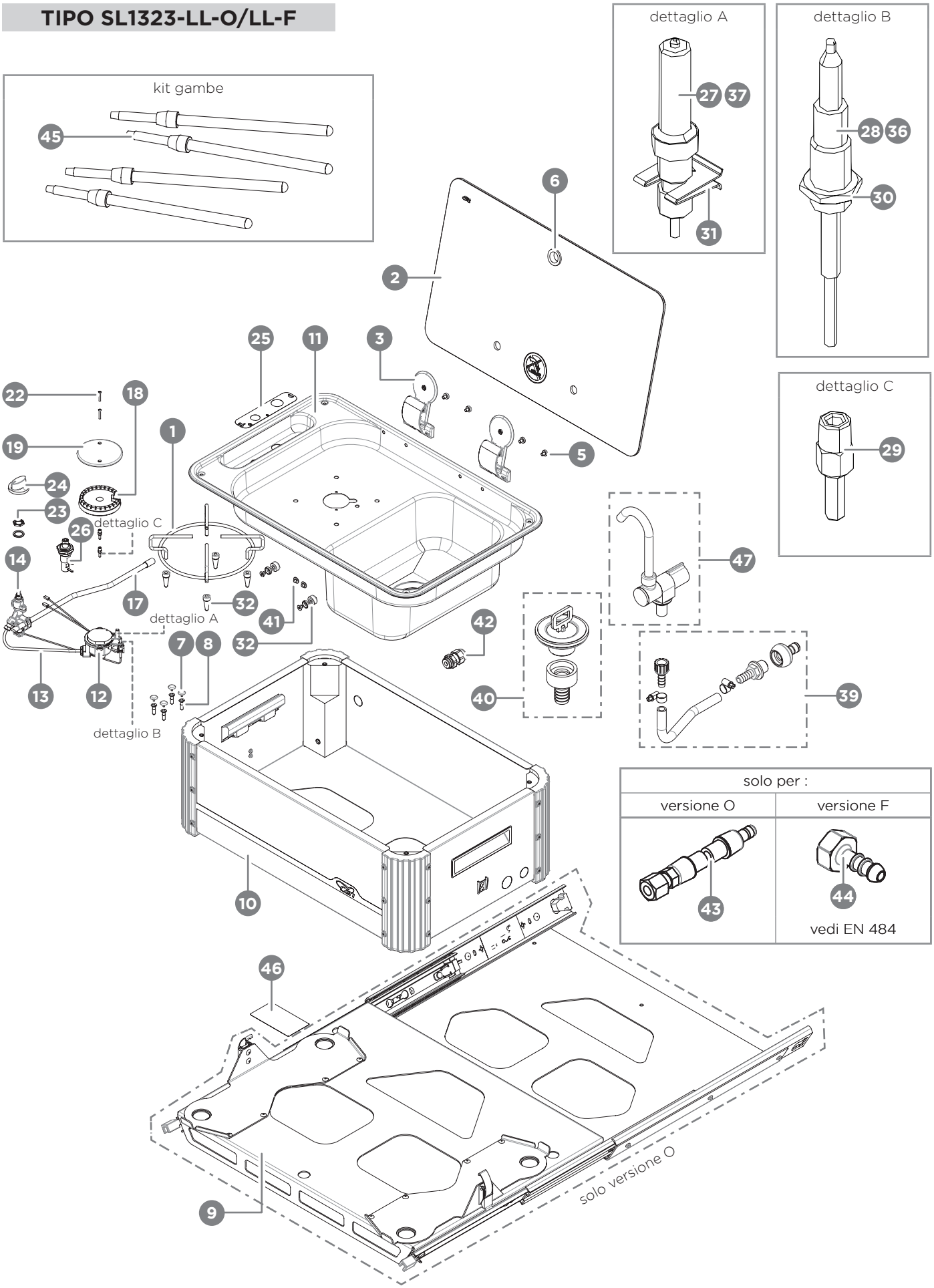


solo per :	
versione O	versione F
 43	 44 vedi EN 484

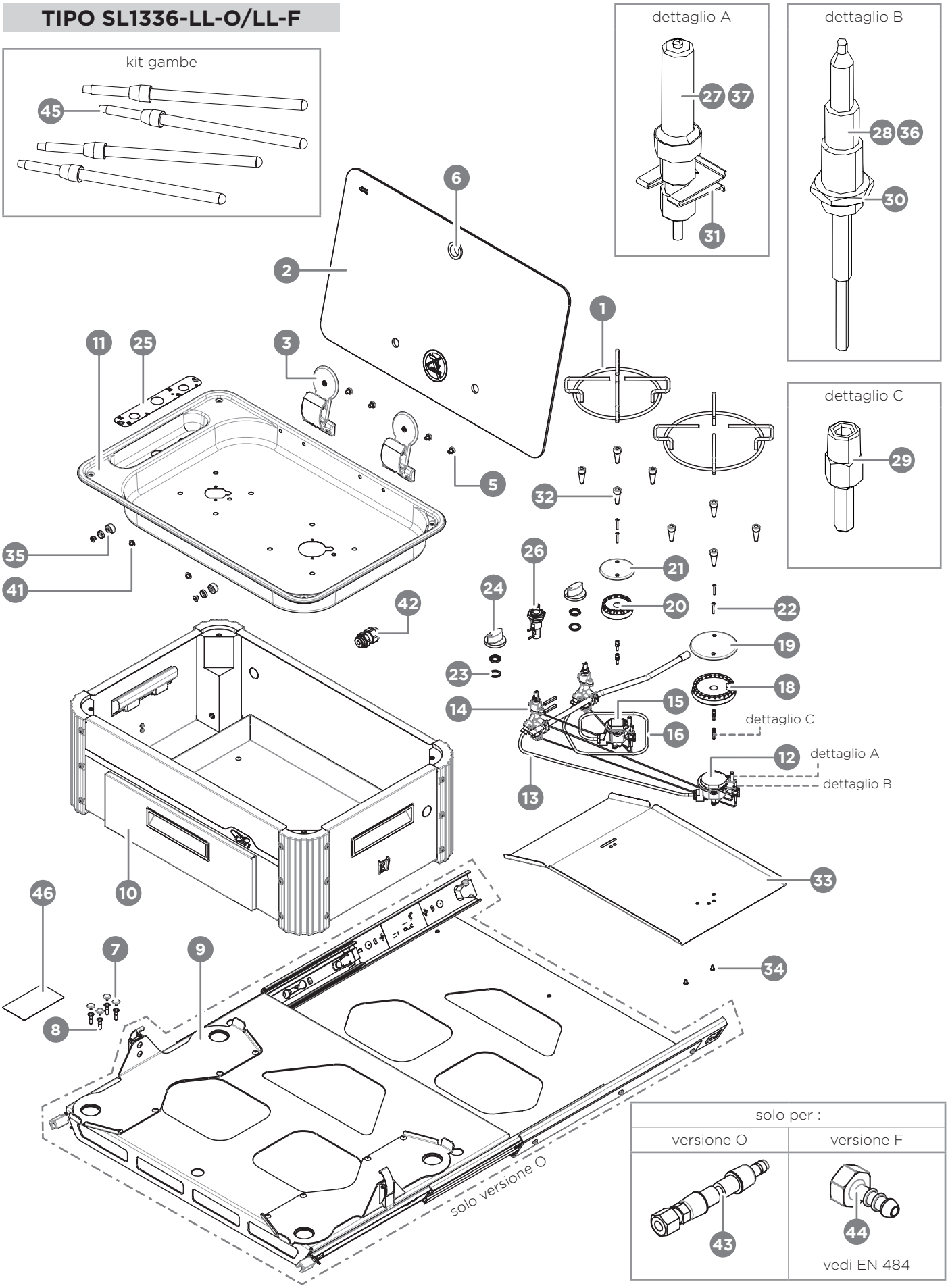
kit gambe



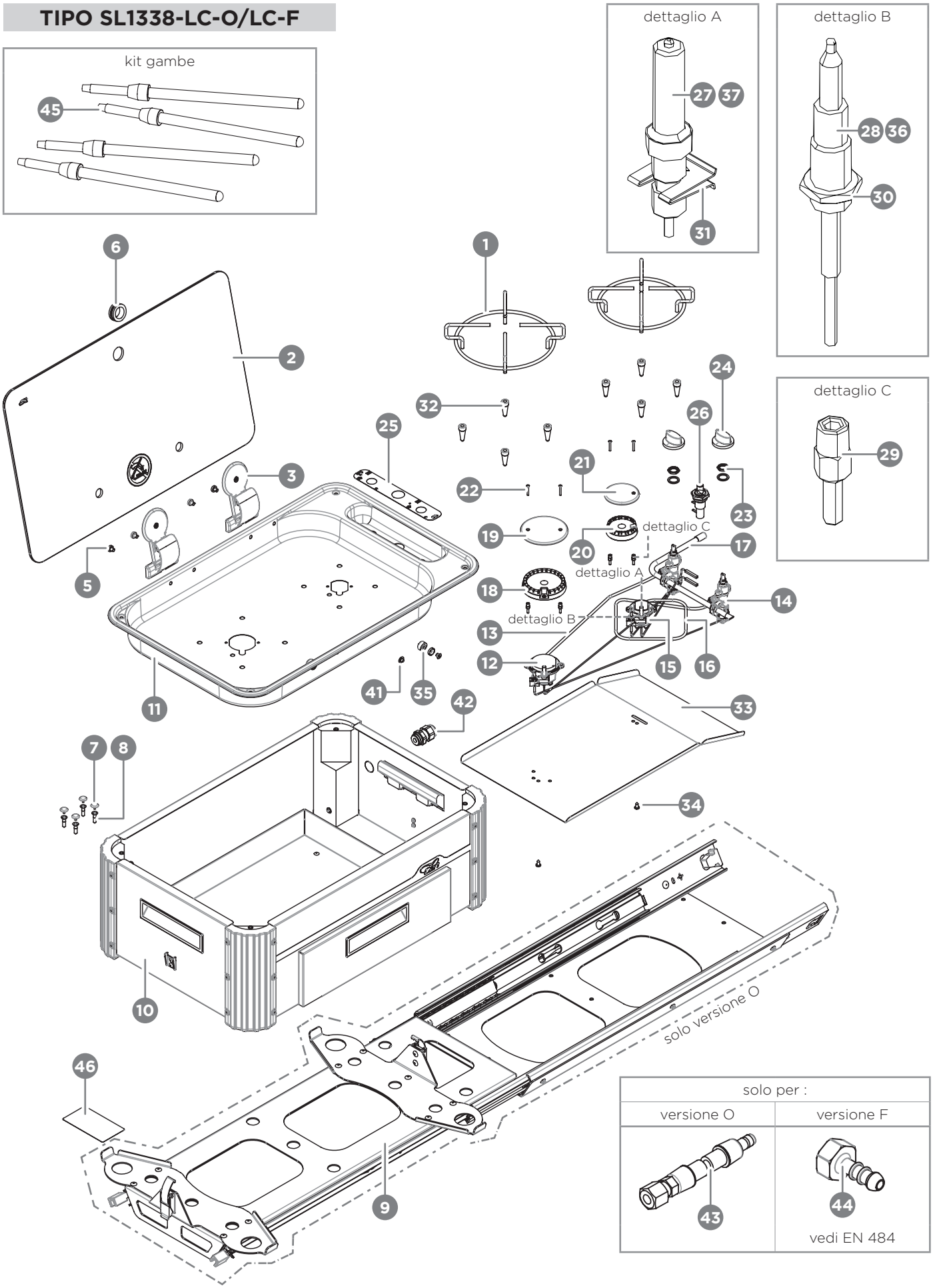
TIPO SL1323-LL-O/LL-F



TIPO SL1336-LL-O/LL-F

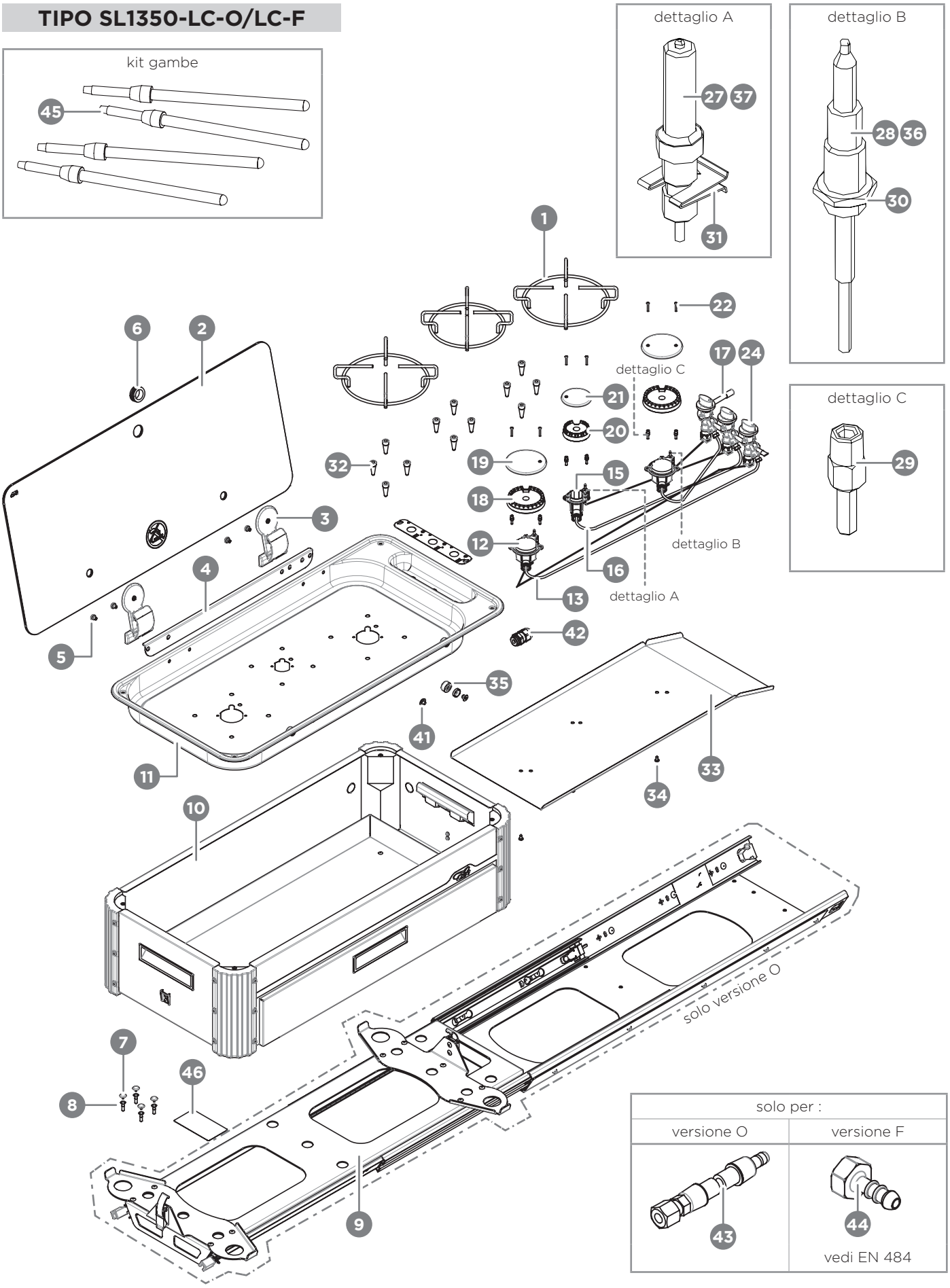


TIPO SL1338-LC-O/LC-F

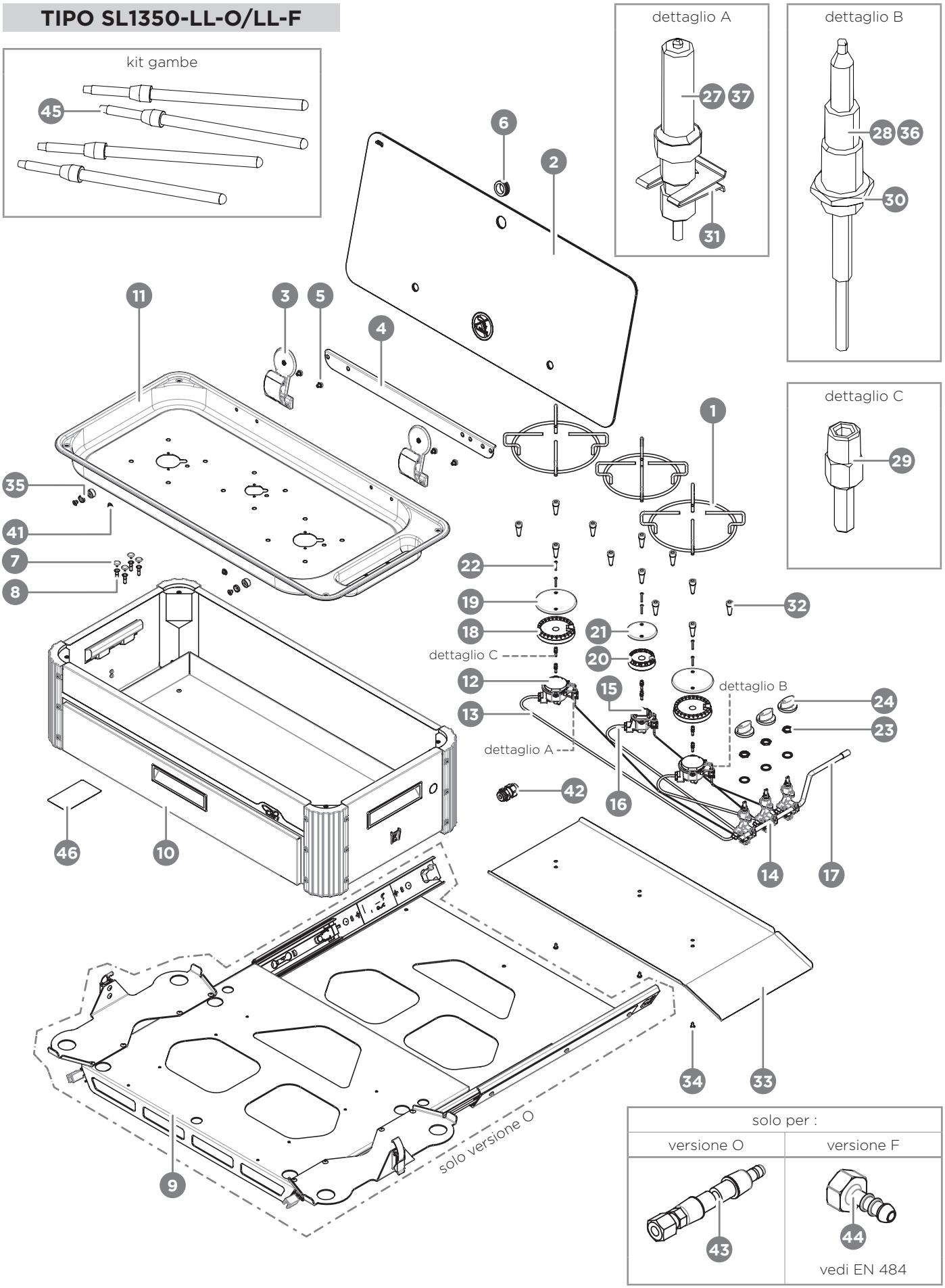


solo per :	
versione O	versione F
43	44 vedi EN 484

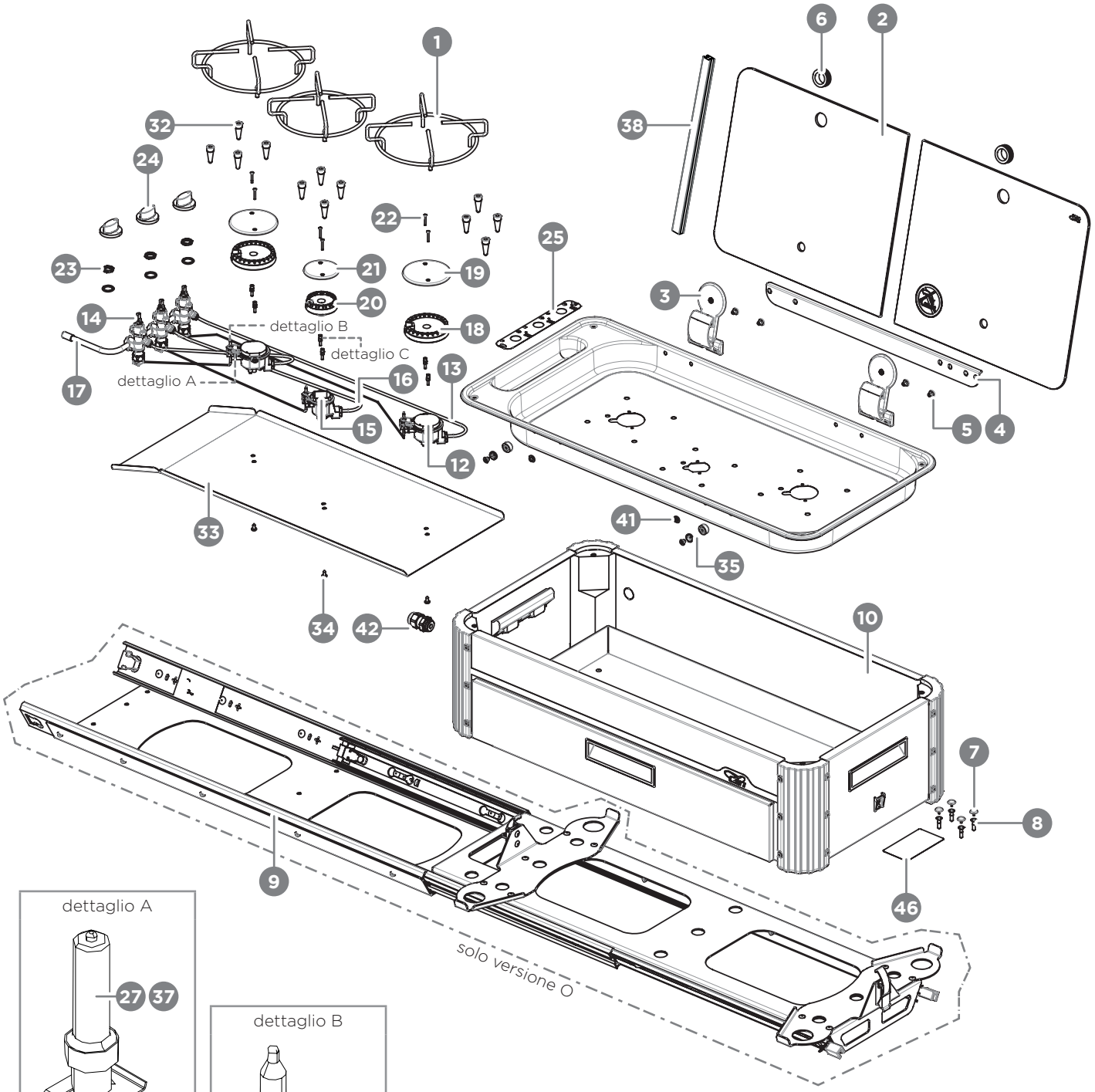
TIPO SL1350-LC-O/LC-F

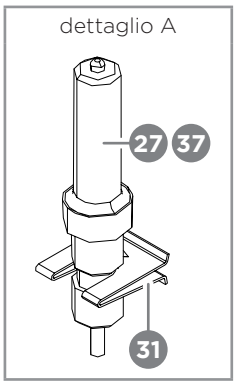


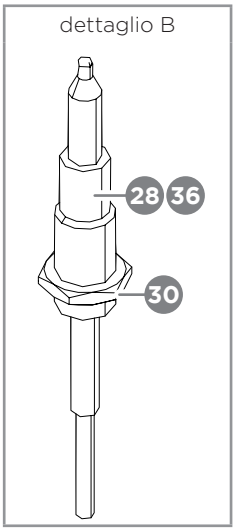
TIPO SL1350-LL-O/LL-F

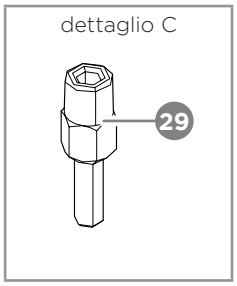


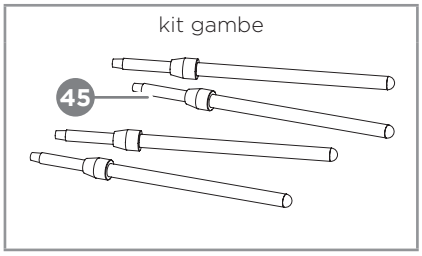
TIPO SL1351-LC-O/LC-F

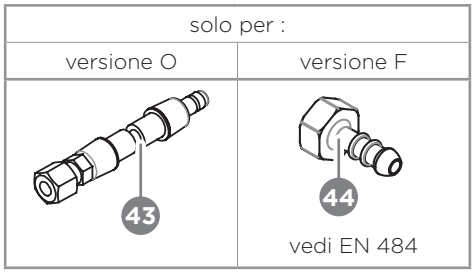




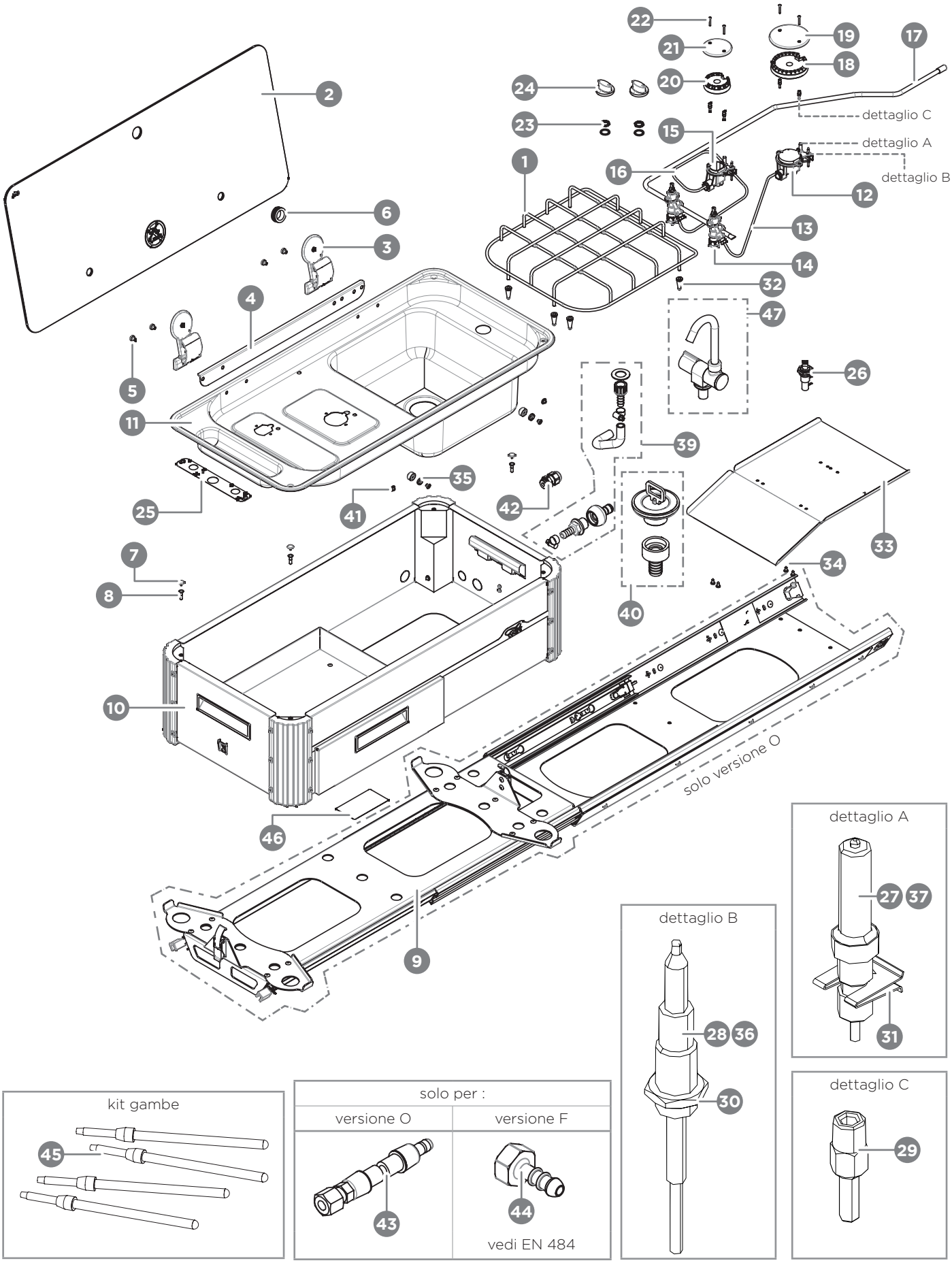




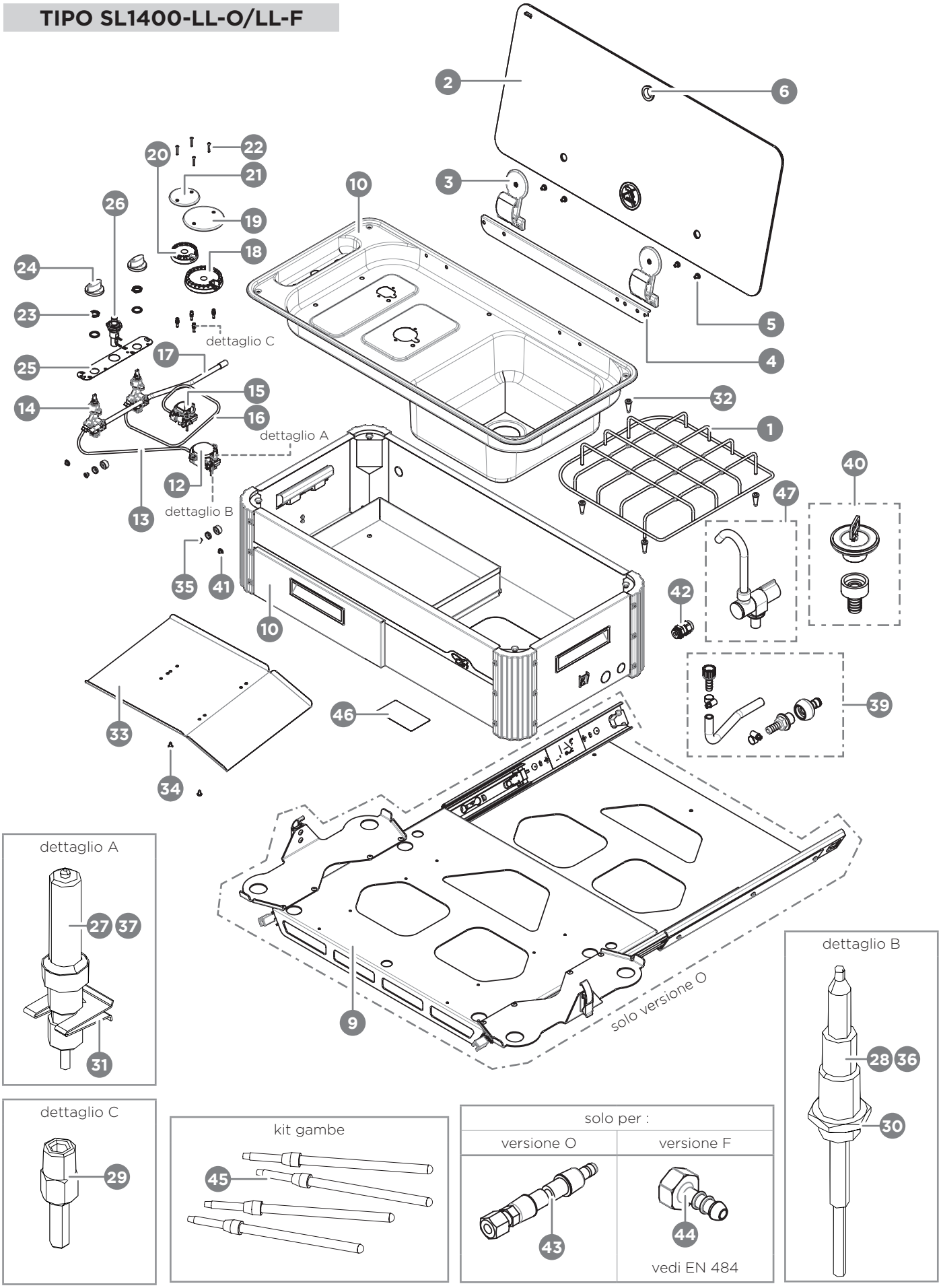




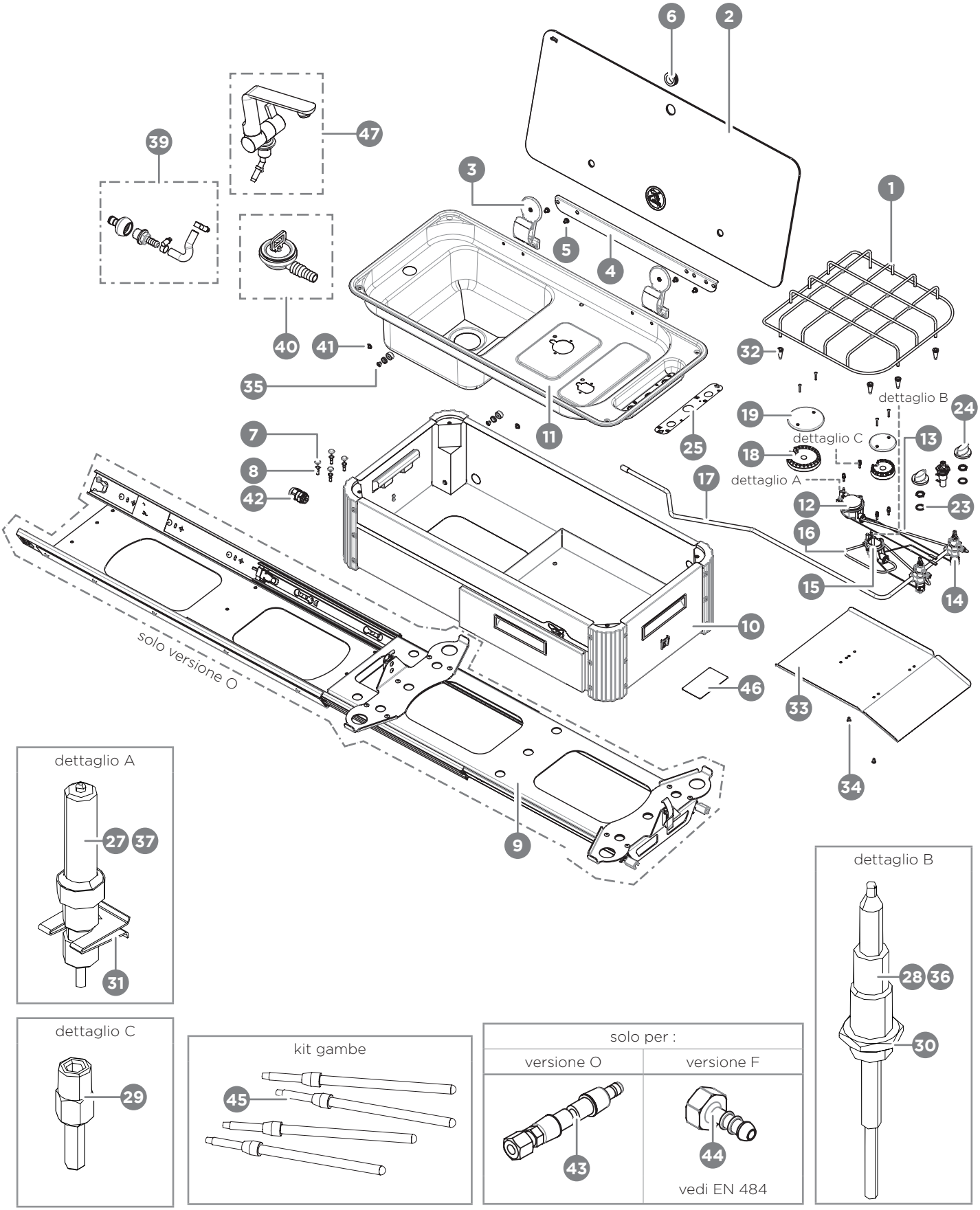
TIPO SL1400-LC-O/LC-F



TIPO SL1400-LL-O/LL-F



TIPO SL1410 LC-O/LC-F



AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE L'USO

ATTENZIONE!
Questo dispositivo deve essere utilizzato unicamente all'aperto.

ATTENZIONE!
L'apparecchio deve essere utilizzato solo quando è totalmente estratto dalla nicchia di installazione/stivaggio e si trova nella posizione di esercizio, (contraddistinta dal blocco della base scorrevole in corrispondenza della sua massima estensione) o quando è solidamente appoggiato a terra e sostenuto dalle gambe telescopiche in dotazione.

ATTENZIONE!
Procedere al collegamento gas solo dopo l'estrazione completa del prodotto. Il collegamento gas deve avvenire unicamente con tutti i rubinetti chiusi del dispositivo di cottura.

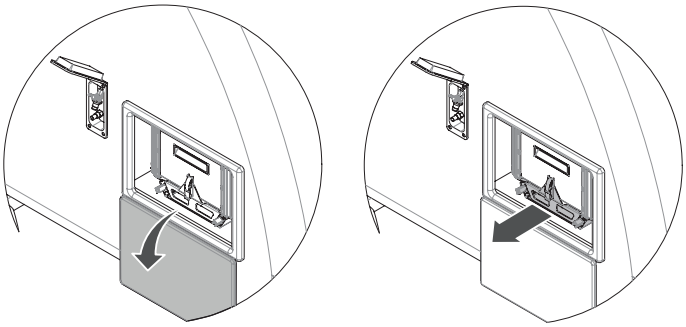
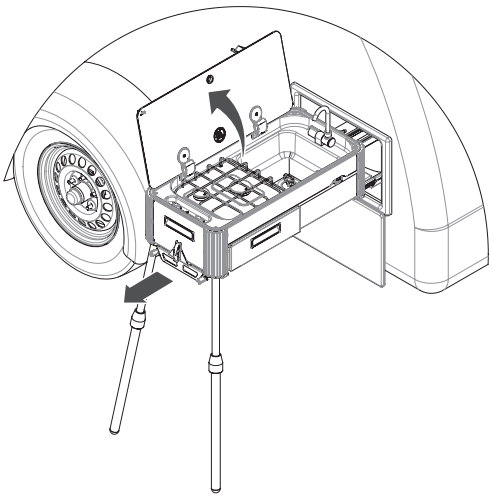
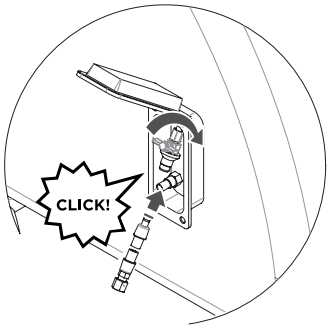
ATTENZIONE!
Durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo l'utilizzo, alcune parti dell'apparecchiatura raggiungono temperature molto elevate. Non entrare in contatto con queste parti senza protezioni personali adeguate. Pericolo di ustione!

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.
- Spegnere 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 direttamente in atmosfera.

PASSO	AZIONE	IMMAGINE
1	Aprire la nicchia di installazione, sbloccare la base scorrevole (abbassando entrambe le leve di sicurezza collocate all'estremità di ciascuna guida) ed estrarre l'apparecchiatura.	
2	Proseguire con l'estrazione del prodotto fino al raggiungimento della posizione di finecorsa: le guide si bloccheranno automaticamente ed impediranno qualsiasi tipo di scorrimento involontario della base scorrevole. Sollevare il coperchio in vetro del prodotto.	
3	Impugnare l'estremità libera del tubo gas flessibile e collegare l'innesto rapido all'apposita presa esterna omologata (come mostrato in figura). L'accoppiamento corretto è accompagnato dall'emissione di un "click" meccanico. Quindi, ruotare la manopola valvola di sicurezza posta a controllo dell'innesto rapido ed alimentare il dispositivo.	

Per le versioni F, è sufficiente verificare la stabilità del prodotto quando è montato su gambe e garantire un corretto collegamento dello stesso alla bombola del gas esterna.

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 e dovuto alla combustione dei grassi utilizzati per la lavorazione in fabbrica della stessa.

I bruciatori sono dotati di termocoppia di sicurezza.

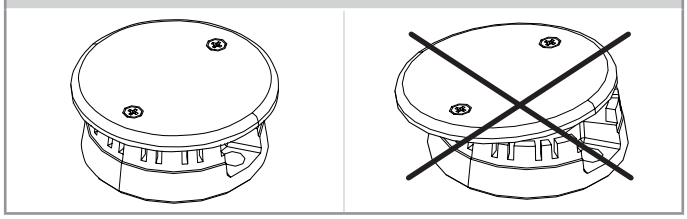
La termocoppia è un dispositivo sensibile al calore: finché è riscaldata dalla fiamma del bruciatore acceso, permette la fuoriuscita del gas dall'ugello; se la fiamma accidentalmente si spegne (es. una fuoriuscita di liquido dalla pentola), la termocoppia in pochi secondi si raffredda e questo blocca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

USO DEI BRUCIATORI /COMANDI GAS E LORO SIMBOLOGIA			
SPENTO	O		
MAX			
MIN			

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

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

POSIZIONAMENTO SPARTIFIAMMA



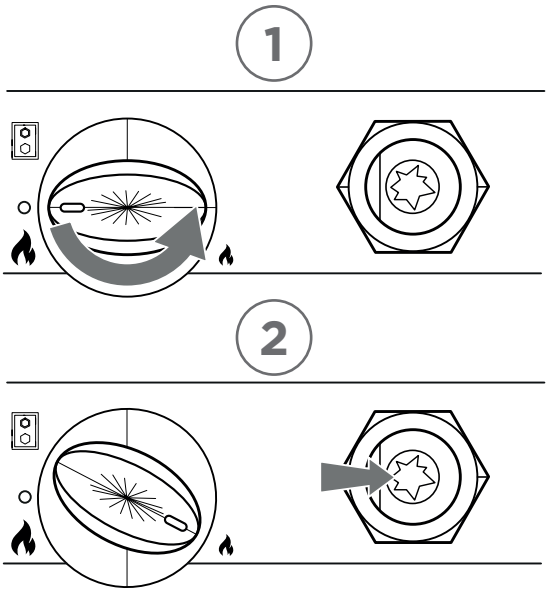
In corrispondenza di ogni manopola è indicato il bruciatore associato.

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).

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

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



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

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

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

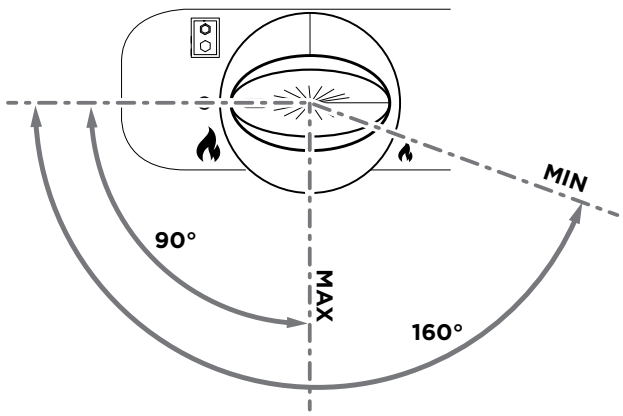
REGOLAZIONE DELLA FIAMMA

Controllare che la fiamma sia regolare e stabile.
Per regolare la fiamma, ruotare la manopola nella posizione desiderata (MIN o MAX).
La manopola può essere collocata anche in posizione intermedia, tra la posizione di massimo e quella di minimo. Non posizionare la manopola tra la posizione di massimo e quella di "spento".

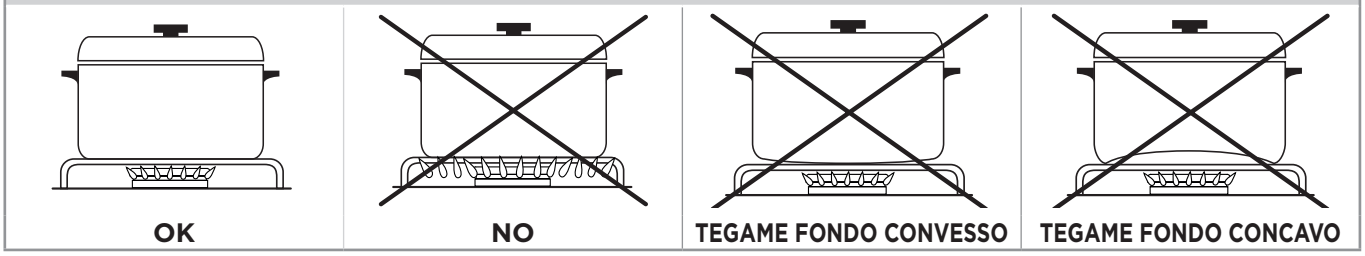
ATTENZIONE!
Se la fiamma risulta irregolare verificare il corretto posizionamento degli spartifiamma e dei cappellotti.

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

CAMPO DI REGOLAZIONE DELLA FIAMMA



REGOLAZIONE DELLA FIAMMA E INDICAZIONE DEI TEGAMI NON IDONEI

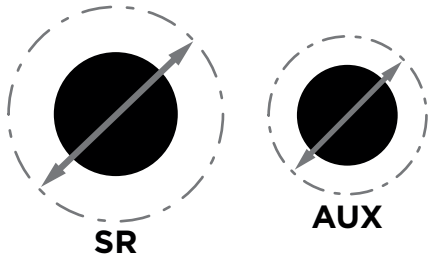


COTTURA O RISCALDAMENTO DI ALIMENTI

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.

DIAMETRI MASSIMI E MINIMI AMMISSIBILE PER PADELLE E TEGAMI DI COTTURA



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

LEGENDA:
- — - — = Ø max padelle e tegami di cottura

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.

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

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

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

SPEGNIMENTO BRUCIATORE

A cottura ultimata, spegnere l'apparecchiatura riportando su "spento" la manopola.
Rimuovere la pentola dall'apparecchiatura muniti di adeguate protezioni personali di sicurezza.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

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

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

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

PROCEDURE IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO

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

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

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

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

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

MANUTENZIONE E PULIZIA

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

ATTENZIONE!
Prima di procedere con la pulizia, assicurarsi che il bruciatore sia spento.
Attendere sempre il completo raffreddamento dell'apparecchiatura.

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

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

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

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

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

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

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

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

LUNGHI PERIODI DI INATTIVITÀ

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

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

SMALTIMENTO

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

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

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

GARANZIA

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

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

- copia della fattura con la data di acquisto del prodotto;
- descrizione dettagliata 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 - SL1323-LC / LL

La colonna **"Pos."** fa riferimento al disegno esploso **"TIPO SL1323-LC-O/LC-F"** a pagina 51 e **"TIPO SL1323-LL-O/LL-F"** a pagina 52.

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
2000008	3	Cerniera per coperchi in vetro
3000506	2	Coperchio centrale - SL1323/24 e SL1336/38
3000083	32	Boccola alta in gomma per griglie
3000074	1	Griglia monobruciatore SR
2000422	35	Kit ricambistica silent-block
3000826	41	Copriforo a fungo per fori ø5,5
4000026	29	Colonnetta fissaggio coperchio 2° serie
4000170	46	Passacavo coperchio vetro
4000224	7	Tappo coprivite nero intenso polietilene 2,5/12 mm
4000260	23	Manopola nero/cromo Ø 34 ribassata 90°
4000031	30	Dado universale per termocoppia
4000069	28	Termocoppia L600 per rubinetto magnete fast-on
4000024	17	Spartifiamma per bruciatore 2° serie SR
4000019	18	Coperchio Ø 75 bruciatore 2° serie SR forato e smaltato
3000826	5	Tappo per fori ciechi Ø 5,5 PE nero
4000318	21	Vite TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Vite truciolare PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Accenditore piezo corto 18 x 1,5 mm
4000232	27	Candeletta accensione bruciatore L350
4000137	31	Graffetta per candeletta
4000034	-	Cavo di massa
4000229	32	Vite TC M5 x 6 A2 ISO 7045 per fissaggio cerniera e silentblock
3000541	25	Etichetta adesiva quadro comandi
4000113	47	Rubinetto ottone canna corta acqua fredda RB1486
2000423	39	Kit ricambistica circuito acqua SL -rubinetto ottone
2000424	40	Kit ricambistica piletta e scarico SL
2000289	45	Gamba estensibile per slide-out

VERSIONE O

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
4000432	43	Tubo flessibile gas L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSIONE F

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
----	44	Raccordo per collegamento gas variabile in base al paese di installazione (EN 484:2019 - Annex A - Figures A.4

RICAMBI - SL1336-LL E SL1338-LC

La colonna **"Pos."** fa riferimento al disegno esploso **"TIPO SL1336-LL-O/LL-F"** a pagina 53 **"TIPO SL1338-LC-O/LC-F"** a pagina 54.

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
2000008	3	Cerniera per coperchi in vetro
3000506	2	Coperchio centrale - SL1323/24 E SL1336/38
3000072	32	Boccola alta in gomma per griglie
3000073	1	Griglia monobruciatore AUX
3000074	1	Griglia monobruciatore SR
2000422	35	Kit ricambistica silent-block
3000826	41	Copriforo a fungo per fori ø5,5
4000026	29	Colonnetta fissaggio coperchio 2° serie
4000170	2	Passacavo coperchio vetro
4000224	7	Tappo coprivite nero intenso polietilene 2,5/12 mm
4000260	24	Manopola nero/cromo Ø 34 ribassata 90°
4000031	30	Dado universale per termocoppia
4000069	28	Termocoppia L600 per rubinetto magnete fast-on
4000025	20	Spartifiamma per bruciatore 2° serie AUX
4000021	21	Coperchio Ø 55 bruciatore 2° serie AUX forato e smaltato
4000024	18	Spartifiamma per bruciatore 2° serie SR
4000019	19	Coperchio Ø 75 bruciatore 2° serie SR forato e smaltato
3000826	5	Tappo per fori ciechi Ø 5,5 PE nero
4000318	22	Vite TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Vite truciolare PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Accenditore piezo corto 18 x 1,5 mm
4000232	27	Candeletta accensione bruciatore L350
4000137	31	Graffetta per candeletta
4000229	32	Vite TC M5 x 6 A2 ISO 7045 per fissaggio cerniera e silentblock
3000520	25	Etichetta adesiva quadro comandi
2000289	45	Gamba estensibile per slide-out
4000321	37	Candeletta accensione bruciatore L480

VERSIONE O

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
4000432	43	Tubo flessibile gas L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSIONE F

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
----	44	Raccordo per collegamento gas variabile in base al paese di installazione (EN 484:2019 - Annex A - Figures A.4

RICAMBI - SL1350-LC / LL

La colonna **"Pos."** fa riferimento al disegno esploso **"TIPO SL1350-LC-O/LC-F"** a pagina 55 e **"TIPO SL1350-LL-O/LL-F"** a pagina 56.

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
2000008	3	Cerniera per coperchi in vetro
3000505	2	Coperchio centrale - SL1350
3000072	32	Boccola alta in gomma per griglie
3000073	1	Griglia monobruciatore AUX
3000074	1	Griglia monobruciatore SR
2000422	35	Kit ricambistica silent-block
3000826	41	Copriforo a fungo per fori ø5,5
4000026	29	Colonnetta fissaggio coperchio 2° serie
4000170	2	Passacavo coperchio vetro
4000224	7	Tappo coprivite nero intenso polietilene 2,5/12 mm
4000260	24	Manopola nero/cromo Ø 34 ribassata 90°
4000031	30	Dado universale per termocoppia
4000069	28	Termocoppia L600 per rubinetto magnete fast-on
4000025	20	Spartifiamma per bruciatore 2° serie AUX
4000021	21	Coperchio Ø 55 bruciatore 2° serie AUX forato e smaltato
4000024	18	Spartifiamma per bruciatore 2° serie SR
4000019	19	Coperchio Ø 75 bruciatore 2° serie SR forato e smaltato
3000826	5	Tappo per fori ciechi Ø 5,5 PE nero
4000318	22	Vite TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Vite truciolare PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Accenditore piezo corto 18 x 1,5 mm
4000232	27	Candeletta accensione bruciatore L350
4000137	31	Graffetta per candeletta
4000229	32	Vite TC M5 x 6 A2 ISO 7045 per fissaggio cerniera e silentblock
3000520	25	Etichetta adesiva quadro comandi
2000289	45	Gamba estensibile per slide-out

VERSIONE O

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
4000432	43	Tubo flessibile gas L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSIONE F

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
----	44	Raccordo per collegamento gas variabile in base al paese di installazione (EN 484:2019 - Annex A - Figures A.4

RICAMBI - SL1351-LC

La colonna **"Pos."** fa riferimento al disegno esploso **"TIPO SL1351-LC-O/LC-F"** a pagina 57.

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
2000008	3	Cerniera per coperchi in vetro
3000410	2	Coperchio DX - SL1351
3000411	2	Coperchio SX - SL1351
3000072	32	Boccola alta in gomma per griglie
3000073	1	Griglia monobruciatore AUX
3000074	1	Griglia monobruciatore SR
2000422	35	Kit ricambistica silent-block
3000826	41	Copriforo a fungo per fori ø5,5
4000026	29	Colonnetta fissaggio coperchio 2° serie
4000170	2	Passacavo coperchio vetro
4000224	7	Tappo coprivite nero intenso polietilene 2,5/12 mm
4000260	24	Manopola nero/cromo Ø 34 ribassata 90°
4000031	30	Dado universale per termocoppia
4000069	28	Termocoppia L600 per rubinetto magnete fast-on
4000025	20	Spartifiamma per bruciatore 2° serie AUX
4000021	21	Coperchio Ø 55 bruciatore 2° serie AUX forato e smaltato
4000024	18	Spartifiamma per bruciatore 2° serie SR
4000019	19	Coperchio Ø 75 bruciatore 2° serie SR forato e smaltato
3000826	5	Tappo per fori ciechi Ø 5,5 PE nero
4000318	22	Vite TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Vite truciolare PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Accenditore piezo corto 18 x 1,5 mm
4000232	27	Candeletta accensione bruciatore L350
4000137	31	Graffetta per candeletta
4000229	32	Vite TC M5 x 6 A2 ISO 7045 per fissaggio cerniera e silentblock
3000520	25	Etichetta adesiva quadro comandi
2000289	45	Gamba estensibile per slide-out

VERSIONE O

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
4000432	43	Tubo flessibile gas L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSIONE F

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
----	44	Raccordo per collegamento gas variabile in base al paese di installazione (EN 484:2019 - Annex A - Figures A.4

RICAMBI - SL1400-LC-O / LL-O

La colonna **"Pos."** fa riferimento al disegno esploso **"TIPO SL1400-LC-O/LC-F"** a pagina 58 e **"TIPO SL1400-LL-O/LL-F"** a pagina 59.

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
2000008	3	Cerniera per coperchi in vetro
3000505	2	Coperchio centrale SL14XX
3000072	32	Boccola alta in gomma per griglie
3000401	1	Griglia multibruciatore SL14XX
2000422	35	Kit ricambistica silent-block
3000826	41	Copriforo a fungo per fori ø5,5
4000026	29	Colonnetta fissaggio coperchio 2° serie
4000170	6	Passacavo coperchio vetro
4000224	7	Tappo coprivite nero intenso polietilene 2,5/12 mm
4000260	24	Manopola nero/cromo Ø 34 ribassata 90°
4000031	30	Dado universale per termocoppia
4000069	28	Termocoppia L600 per rubinetto magnete fast-on
4000025	20	Spartifiamma per bruciatore 2° serie AUX
4000021	21	Coperchio Ø 55 bruciatore 2° serie AUX forato e smaltato
4000024	18	Spartifiamma per bruciatore 2° serie SR
4000019	19	Coperchio Ø 75 bruciatore 2° serie SR forato e smaltato
3000826	5	Tappo per fori ciechi Ø 5,5 PE nero
4000318	22	Vite TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Vite truciolare PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Accenditore piezo corto 18 x 1,5 mm
4000232	27	Candeletta accensione bruciatore L350
4000137	31	Graffetta per candeletta
4000229	5	Vite TC M5 x 6 A2 ISO 7045 per fissaggio cerniera e silentblock
3000520	25	Etichetta adesiva quadro comandi
4000113	47	Rubinetto ottone canna corta acqua fredda RB1486
2000423	39	Kit ricambistica circuito acqua SL -rubinetto ottone
2000424	40	Kit ricambistica piletta e scarico SL
2000289	45	Gamba estensibile per slide-out

VERSIONE O

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
4000432	43	Tubo flessibile gas L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSIONE F

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
----	44	Raccordo per collegamento gas variabile in base al paese di installazione (EN 484:2019 - Annex A - Figures A.4

RICAMBI - SL1410-LC/ LL

La colonna **"Pos."** fa riferimento al disegno esploso **"TIPO SL1410 LC-O/LC-F"** a pagina 60.

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
2000008	3	Cerniera per coperchi in vetro
3000505	2	Coperchio centrale SL14XX
3000072	32	Boccola alta in gomma per griglie
3000401	1	Griglia multibruciatore SL14XX
2000422	35	Kit ricambistica silent-block
3000826	41	Copriforo a fungo per fori ø5,5
4000026	29	Colonnetta fissaggio coperchio 2° serie
4000170	6	Passacavo coperchio vetro
4000224	7	Tappo coprivite nero intenso polietilene 2,5/12 mm
4000260	24	Manopola nero/cromo Ø 34 ribassata 90°
4000031	30	Dado universale per termocoppia
4000069	28	Termocoppia L600 per rubinetto magnete fast-on
4000025	20	Spartifiamma per bruciatore 2° serie AUX
4000021	21	Coperchio Ø 55 bruciatore 2° serie AUX forato e smaltato
4000024	18	Spartifiamma per bruciatore 2° serie SR
4000019	19	Coperchio Ø 75 bruciatore 2° serie SR forato e smaltato
3000826	5	Tappo per fori ciechi Ø 5,5 PE nero
4000318	22	Vite TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Vite truciolare PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Accenditore piezo corto 18 x 1,5 mm
4000232	27	Candeletta accensione bruciatore L350
4000137	31	Graffetta per candeletta
4000229	5	Vite TC M5 x 6 A2 ISO 7045 per fissaggio cerniera e silentblock
3000520	25	Etichetta adesiva quadro comandi
4000433	47	Rubinetto plastica canna corta acqua fredda RB1490
2000426	39	Kit ricambistica circuito acqua SL - rubinetto plastica
2000424	40	Kit ricambistica piletta e scarico SL
2000289	45	Gamba estensibile per slide-out

VERSIONE O

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
4000432	43	Tubo flessibile gas L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSIONE F

CODICE COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
----	44	Raccordo per collegamento gas variabile in base al paese di installazione (EN 484:2019 - Annex A - Figures A.4

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 11/2019	Revision 00

DECLARATION OF CONFORMITY

CAN S.r.l.

Italian company with headquarters at:
Via Nazionale, 65 – 25080, Puegnago del Garda (BS) – ITALY
VAT NO. 03607980988 – REA BS548442

DECLARES THAT
the products called

OUTSIDE REMOVABLE GAS HOB UNITS
SERIES SL – TYPE: SL13XX-LC-O - SL13XX-LL-O – SL14XX-LC-O - SL14XX-LL-O
SERIES SL – TYPE: SL13XX-LC-F - SL13XX-LL-F – SL14XX-LC-F - SL14XX-LL-F

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)

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

- EN 484 : 2019

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

TYPE TEST CERTIFICATE CE no. 51CU4971 issued by IMQ S.p.a.
as notified body, with identification number 0051

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

Puegnago del Garda, 04/11/2019

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

PAGE LEFT INTENTIONALLY BLANK

TABLE OF CONTENTS

TECHNICAL DATA SHEET: SL1323-LC-O / LL-O 8

TECHNICAL DATA SHEET: SL1323-LC-F / LL-F 10

TECHNICAL DATA SHEET: SL1338-LC-O / SL1336-LL-O 12

TECHNICAL DATA SHEET: SL1338-LC-F / SL1336-LL-F 14

TECHNICAL DATA SHEET: SL1350-LC-O / LL-O 16

TECHNICAL DATA SHEET: SL1350-LC-F / LL-F 18

TECHNICAL DATA SHEET: SL1351-LC-O 20

TECHNICAL DATA SHEET: SL1351-LC-F 22

TECHNICAL DATA SHEET: SL1400-LC-O / LL-O 24

TECHNICAL DATA SHEET: SL1400-LC-F / LL-F 26

TECHNICAL DATA SHEET: SL1410-LC-O 28

TECHNICAL DATA SHEET: SL1410-LC-F 30

GENERAL PRELIMINARY INFORMATION 32

GENERAL SAFETY WARNINGS 32
INTENDED USE 33
OBLIGATIONS AND PROHIBITIONS 33
- OBLIGATIONS 33
- PROHIBITIONS 34

IDENTIFICATION OF THE APPLIANCE 35
RECEIVING THE APPLIANCE 36
- CONTROL AND HANDLING 36
- DISPOSING OF THE PACKAGING 37

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER 38

INSTALLATION METHOD - VERSION O 38
- RECESSED INSTALLATION ON A SUITABLE SUPPORT STRUCTURE 38
- INSTALLATION RECESS/STORAGE FEATURES 38
- INSTALLATION RECESS MINIMUM SIZE 40
- SAFETY DISTANCES FOR RECESSED INSTALLATION 41

INSTALLATION METHOD - VERSION F 42
- SAFETY DISTANCES FOR FREE INSTALLATION ON TELESCOPIC LEGS 42
- ASSEMBLY OF TELESCOPIC LEGS 43

GAS CONNECTION 44
- GAS CATEGORIES 44
- VERSION O 44
- WITH QUICK JOINT TO AN OUTDOOR VALVE APPROVED FOR 44
- BBQ APPLIANCES 44
- QUICK-JOINT CONNECTION PIPES 45
- VERSION F 46
- CONNECTION TO EXTERNAL GAS CYLINDER 46
- FLEXIBLE CONNECTION HOSES 46

TROUBLESHOOTING AFTER INSTALLATION 48
COLD WATER CONNECTION 49

INSTRUCTIONS FOR USE 50

DESCRIPTION 50
SAFETY WARNINGS DURING USE 61
USE 62
- LIGHTING THE BURNERS 63
- ADJUSTING THE FLAME 64
- COOKING OR WARMING UP FOOD 64
- SWITCHING OFF THE BURNER 65

OPERATING FAULTS 65
- WHAT TO DO IN CASE OF MALFUNCTIONING 65

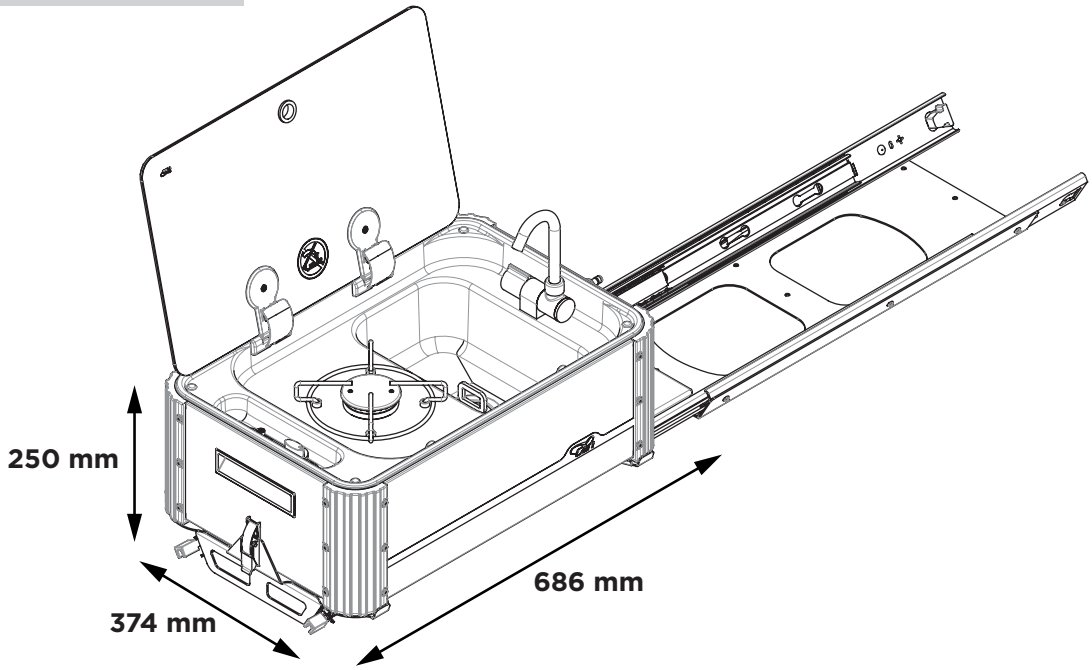
MAINTENANCE AND CLEANING 66
LONG IDLE PERIODS 67
WASTE DISPOSAL 67
WARRANTY 67

SPARE PARTS 68

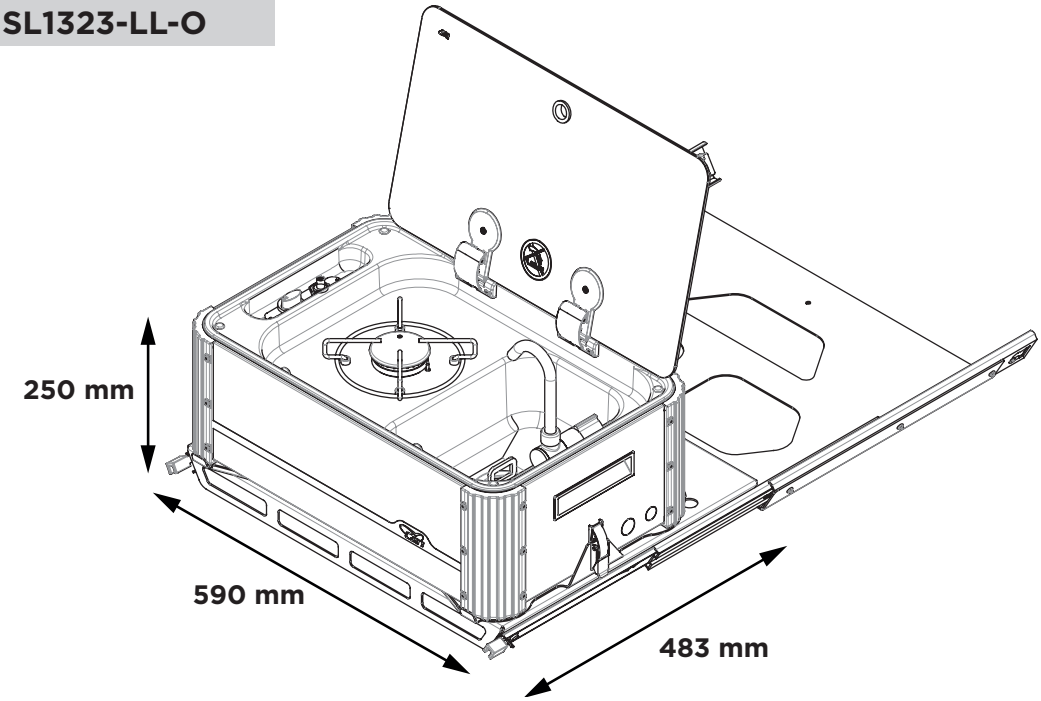
SPARE PARTS - SL1323-LC / LL 68
SPARE PARTS - SL1336-LL AND SL1338-LC 69
SPARE PARTS - SL1350-LC / LL 70
SPARE PARTS - SL1351-LC 71
SPARE PARTS - SL1400-LC-O / LL-O 72
SPARE PARTS - SL1410-LC/ LL 73

TECHNICAL DATA SHEET: SL1323-LC-O / LL-O

SL1323-LC-O



SL1323-LL-O

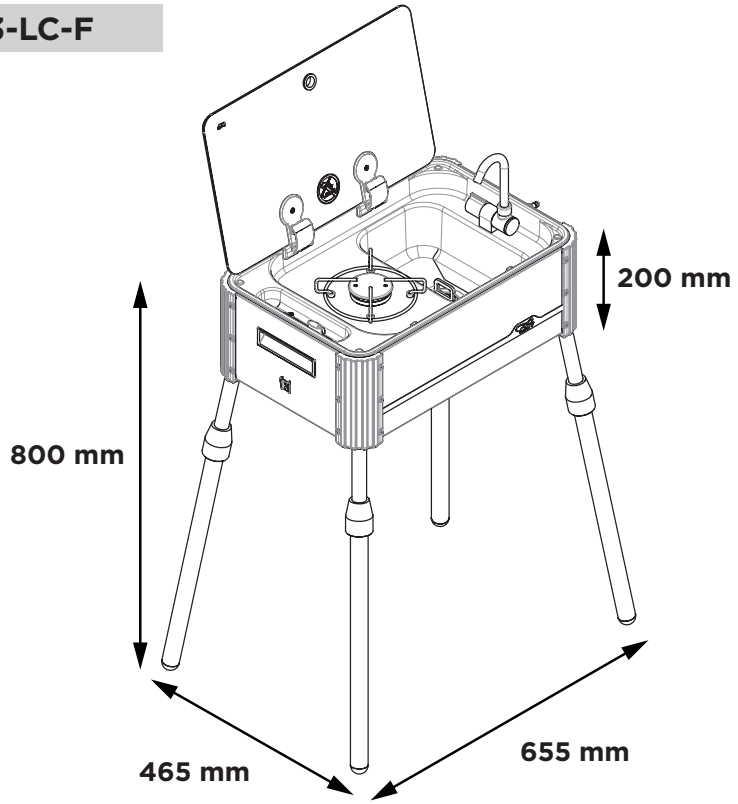


TECHNICAL DATA SHEET: SL1323-LC-O / LL-O

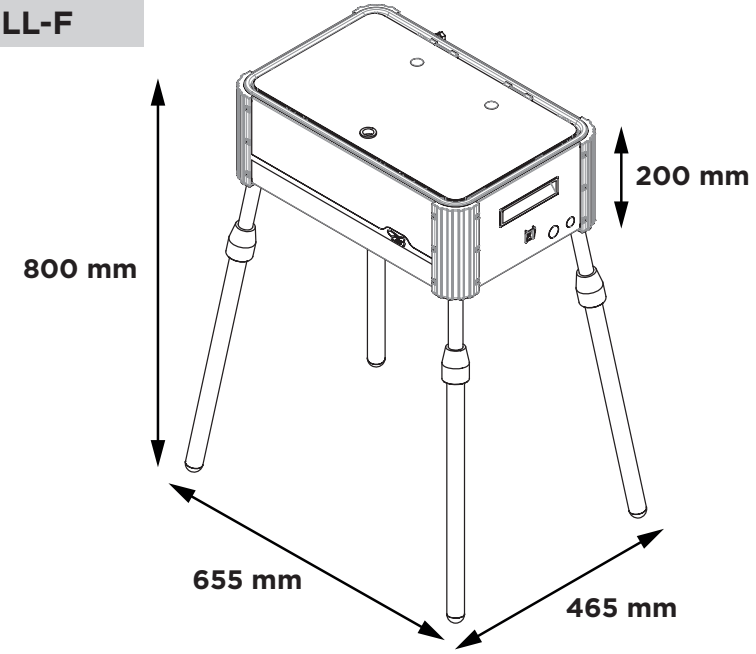
Dimensions (closed product overall dimensions)	**LC-O** (short side removal) Width 686 mm Depth 374 mm Height 250 mm Weight 16.50 kg	**LL-O** (long side removal) Width 590 mm Depth 483 mm Height 250 mm Weight 18.25 kg
Hob Unit (straight valves with bypass Ø 0.36 mm)	1 x SEMIRAPID burner (SR): Pn 1.70 kW – injector ø 0.65 mm – consumption 124.0 g/h Total nominal power: 1.70 kW Total nominal consumption: 124.00 g/h	
Device Class (EN 484 4)	CLASS 1	
Device Category (EN 484 4.2)	CATEGORY I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Gas Supply	PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 37 mbar	
Lighting	Hob unit: ▪ S (MANUAL) – using external igniter ▪ P (PIEZOELECTRIC) – Mechanically/manually operated piezoelectric igniter	
Gas Connection	Galvanised steel train: Ø 8 mm - 1 mm thick with flexible hose equipped with quick joint for outdoor gas valves	
Gas Capillaries	Copper capillary pipes: Ø 4 mm – 0.5 mm thick Aluminium capillary pipes: Ø 4 mm – 0.8 mm thick	
Water connection	Universal quick joint (male)	
Materials	▪ Stainless steel AISI 304 ▪ Glass ▪ Aluminium ▪ Chromium-plated steel ▪ Zama ▪ Brass ▪ Copper ▪ Galvanised iron ▪ Aluminium alloy	
Declaration of Conformity (GAR 2016/426/EC)	▪ no asbestos ▪ there are no welds with melting point lower than 450°C ▪ flammable materials were not used ▪ materials comply with the requirements specified in Annex I, points 2 and 3.7	

TECHNICAL DATA SHEET: SL1323-LC-F / LL-F

SL1323-LC-F



SL1323-LL-F

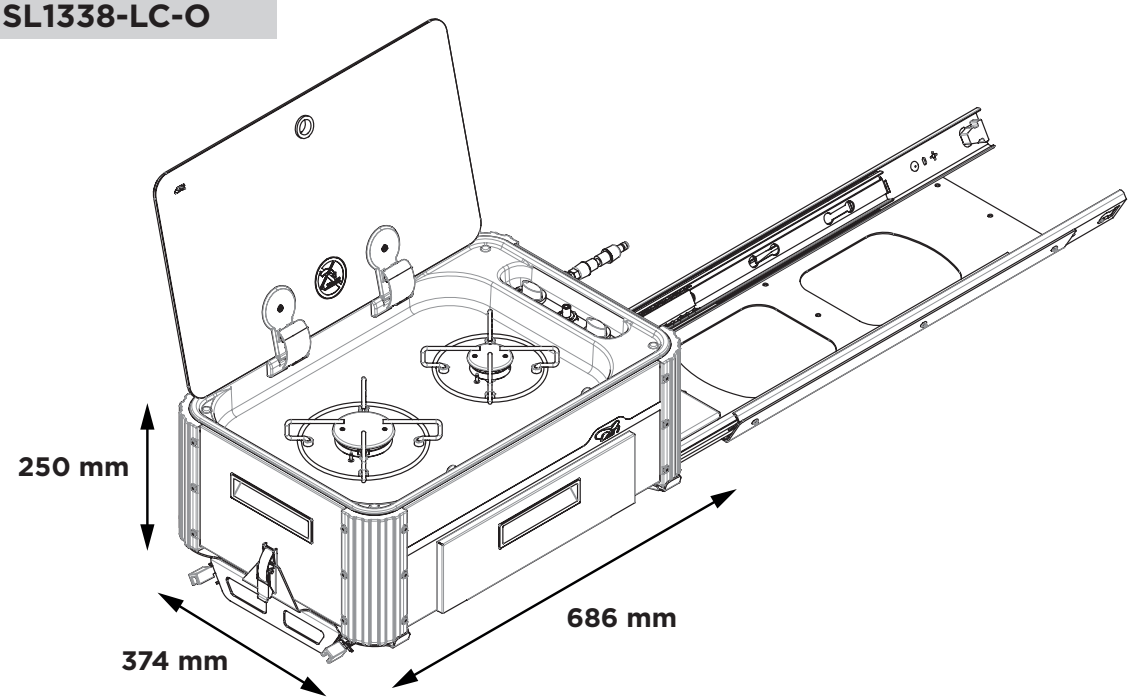


TECHNICAL DATA SHEET: SL1323-LC-F / LL-F

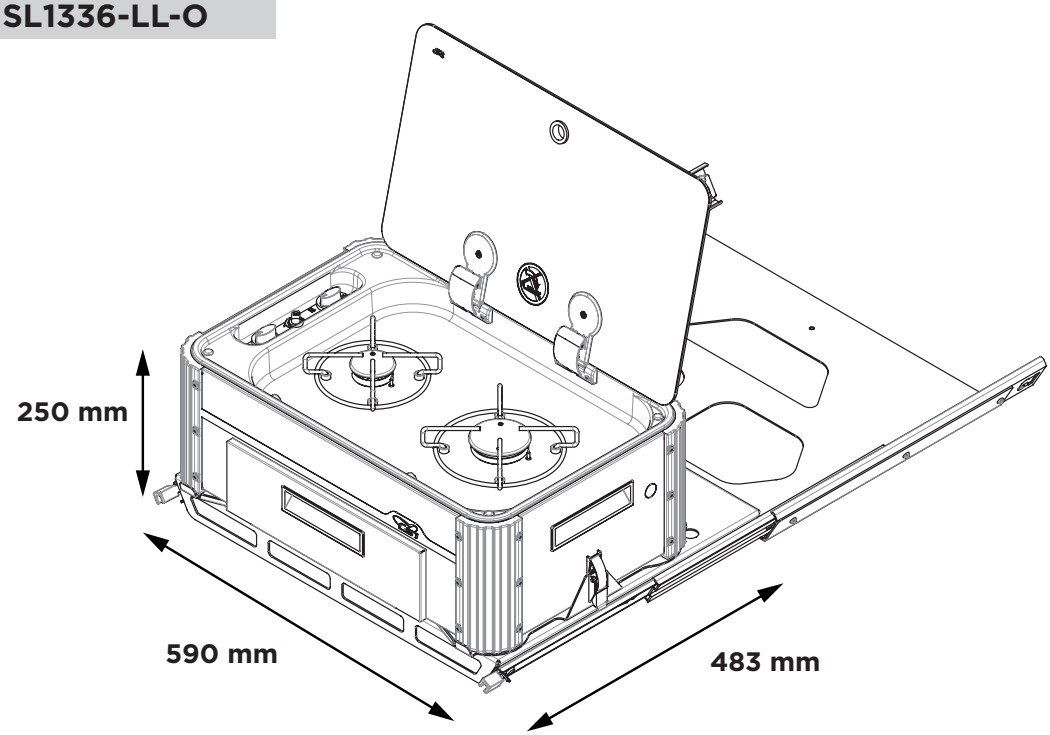
Dimensions (overall dimensions of product assembled on legs)	**LC-F** (short side connections) Width 655 mm Depth 465 mm Height 200 mm Max height with legs 800 mm Weight 9.40 kg	**LC-F** (long side connections) Width 655 mm Depth 465 mm Height 200 mm Max height with legs 800 mm Weight 9.40 kg
Hob Unit (straight valves with bypass Ø 0.36 mm)	1 x SEMIRAPID burner (SR): Pn 1.70 kW – injector ø 0.65 mm – consumption 124.0 g/h Total nominal power: 1.70 kW Total nominal consumption: 124.00 g/h	
Device Class (EN 484 4)	CLASS 1	
Device Category (EN 484 4.2)	CATEGORY I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Gas Supply	PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 37 mbar	
Lighting	Hob unit: ▪ S (MANUAL) – using external igniter ▪ P (PIEZOELECTRIC) – Mechanically/manually operated piezoelectric igniter	
Gas Connection	Galvanised steel train: Ø 8 mm - 1 mm thick with hose connection or threaded fitting in accordance with national regulations	
Gas Capillaries	Copper capillary pipes: Ø 4 mm – 0.5 mm thick Aluminium capillary pipes: Ø 4 mm – 0.8 mm thick	
Water connection	Universal quick joint (male)	
Materials	▪ Stainless steel AISI 304 ▪ Glass ▪ Aluminium ▪ Chromium-plated steel ▪ Zama ▪ Brass ▪ Copper ▪ Galvanised iron ▪ Aluminium alloy	
Declaration of Conformity (GAR 2016/426/EC)	▪ no asbestos ▪ there are no welds with melting point lower than 450°C ▪ flammable materials were not used ▪ materials comply with the requirements specified in Annex I, points 2 and 3.7	

TECHNICAL DATA SHEET: SL1338-LC-O / SL1336-LL-O

SL1338-LC-O



SL1336-LL-O

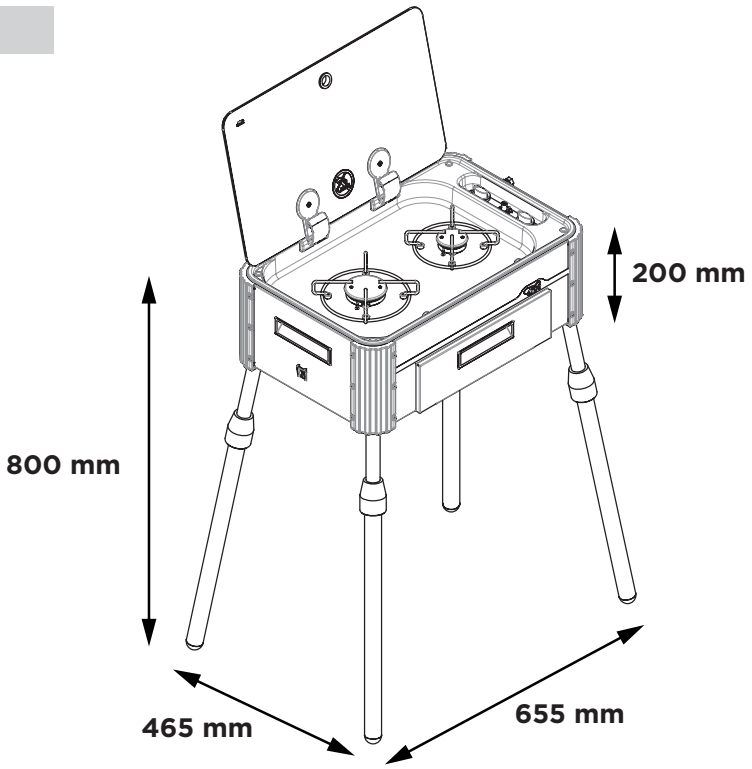


TECHNICAL DATA SHEET: SL1338-LC-O / SL1336-LL-O

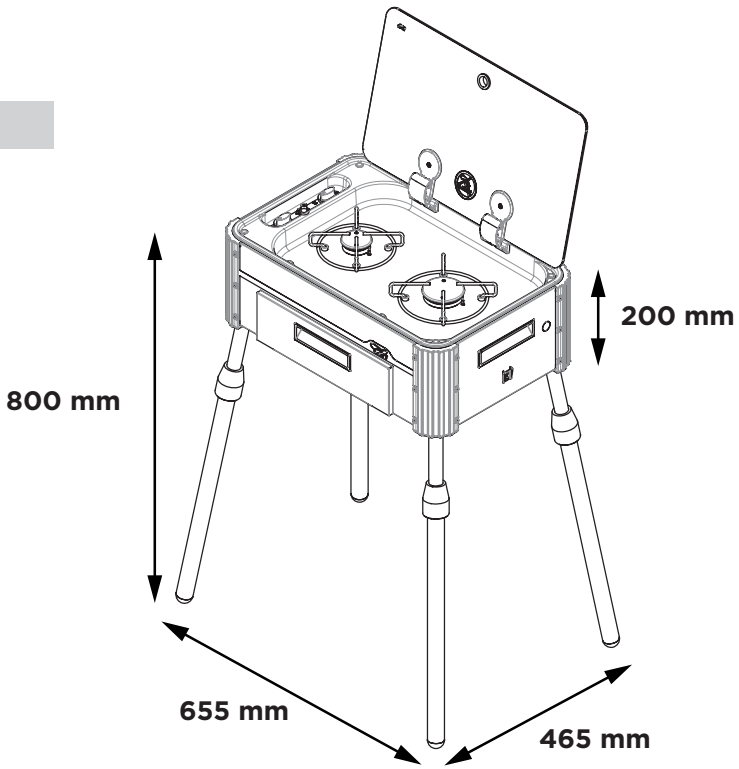
Dimensions (closed product overall dimensions)	**SL1338-LC-O**(short side removal) Width 686 mm Depth 374 mm Height 250 mm Weight 16.75 kg	**SL1336-LL-O** (long side removal) Width 590 mm Depth 483 mm Height 250 mm Weight 18.50 kg
Hob Unit (straight valves with bypass Ø 0.36 mm)	1 x AUXILIARY burner (AUX) Pn 1.00 kW – injector ø 0.50 mm – consumption 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	
Device Class (EN 484 4)	CLASS 1	
Device Category (EN 484 4.2)	CATEGORY I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Gas Supply	PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 37 mbar	
Lighting	Hob unit: ▪ S (MANUAL) – using external igniter ▪ P (PIEZOELECTRIC) – Mechanically/manually operated piezoelectric igniter	
Gas Connection	Galvanised steel train: Ø 8 mm - 1 mm thick with flexible hose equipped with quick joint for outdoor gas valves	
Gas Capillaries	Copper capillary pipes: Ø 4 mm – 0.5 mm thick Aluminium capillary pipes: Ø 4 mm – 0.8 mm thick	
Water connection	None	
Materials	▪ Stainless steel AISI 304 ▪ Glass ▪ Aluminium ▪ Chromium-plated steel ▪ Zama ▪ Brass ▪ Copper ▪ Galvanised iron ▪ Aluminium alloy	
Declaration of Conformity (GAR 2016/426/EC)	▪ no asbestos ▪ there are no welds with melting point lower than 450°C ▪ flammable materials were not used ▪ materials comply with the requirements specified in Annex I, points 2 and 3.7	

TECHNICAL DATA SHEET: SL1338-LC-F / SL1336-LL-F

SL1338-LC-F



SL1336-LL-F

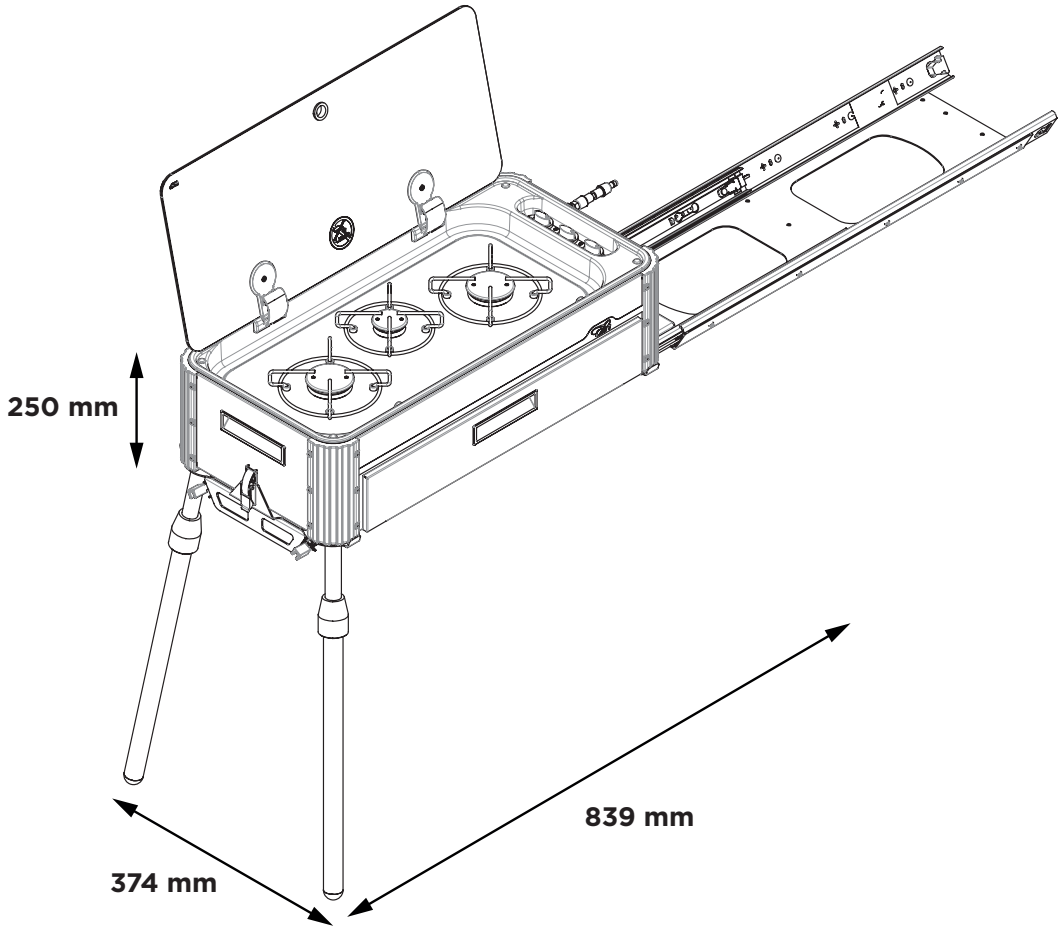


TECHNICAL DATA SHEET: SL1338-LC-F / SL1336-LL-F

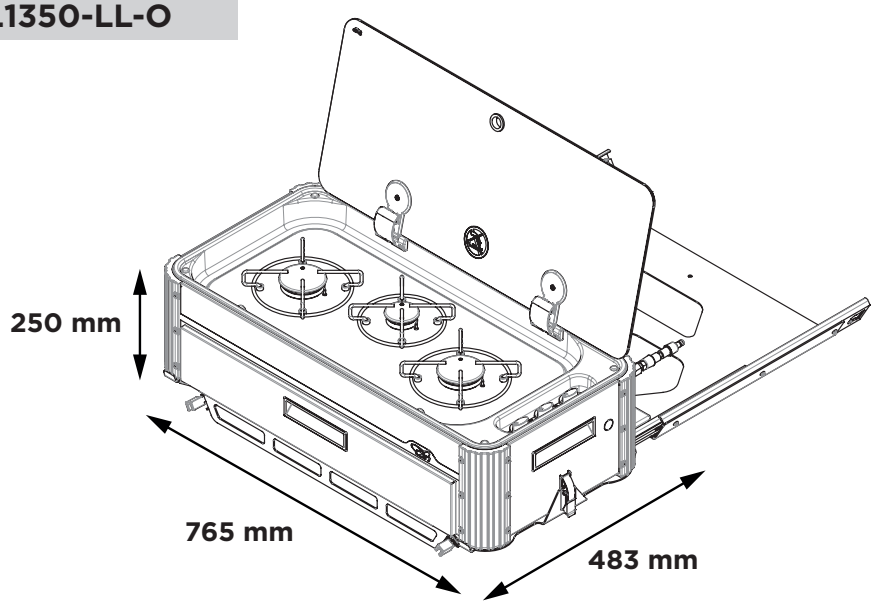
Dimensions (overall dimensions of product assembled on legs)	**SL1338-LC-F** (short side connections) Width 655 mm Depth 465 mm Height 200 mm Max height with legs 800 mm Weight 9.65 kg	**SL1336-LL-F** (short side connections) Width 655 mm Depth 465 mm Height 200 mm Max height with legs 800 mm Weight 9.65 kg
Hob Unit (straight valves with bypass Ø 0.36 mm)	1 x AUXILIARY burner (AUX) Pn 1.00 kW – injector ø 0.50 mm – consumption 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	
Device Class (EN 484 4)	CLASS 1	
Device Category (EN 484 4.2)	CATEGORY I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Gas Supply	PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 37 mbar	
Lighting	Hob unit: ▪ S (MANUAL) – using external igniter ▪ P (PIEZOELECTRIC) – Mechanically/manually operated piezoelectric igniter	
Gas Connection	Galvanised steel train: Ø 8 mm - 1 mm thick with hose connection or threaded fitting in accordance with national regulations	
Gas Capillaries	Copper capillary pipes: Ø 4 mm – 0.5 mm thick Aluminium capillary pipes: Ø 4 mm – 0.8 mm thick	
Water connection	None	
Materials	▪ Stainless steel AISI 304 ▪ Glass ▪ Aluminium ▪ Chromium-plated steel ▪ Zama ▪ Brass ▪ Copper ▪ Galvanised iron ▪ Aluminium alloy	
Declaration of Conformity (GAR 2016/426/EC)	▪ no asbestos ▪ there are no welds with melting point lower than 450°C ▪ flammable materials were not used ▪ materials comply with the requirements specified in Annex I, points 2 and 3.7	

TECHNICAL DATA SHEET: SL1350-LC-O / LL-O

SL1350-LC-O



SL1350-LL-O

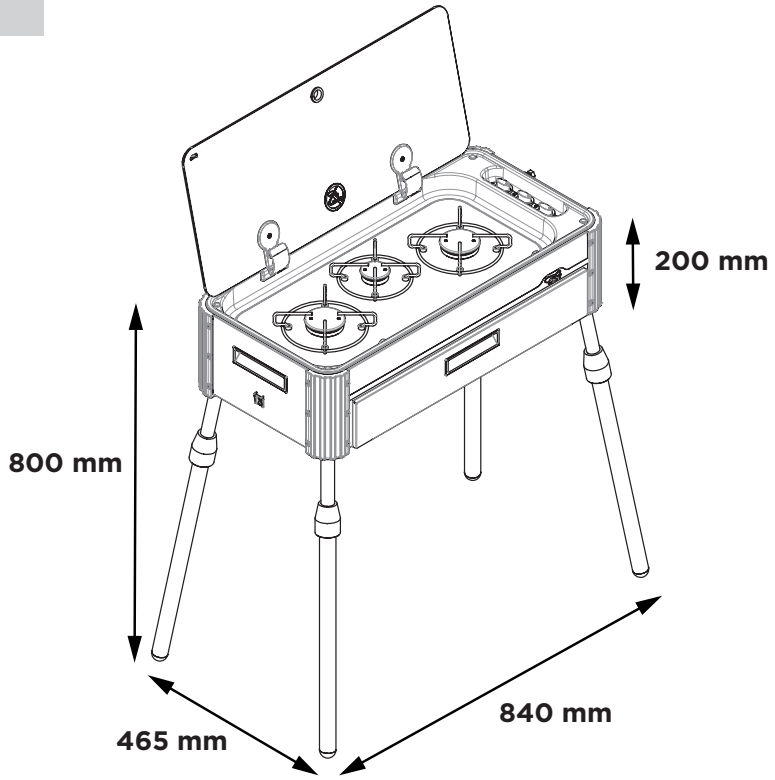


TECHNICAL DATA SHEET: SL1350-LC-O / LL-O

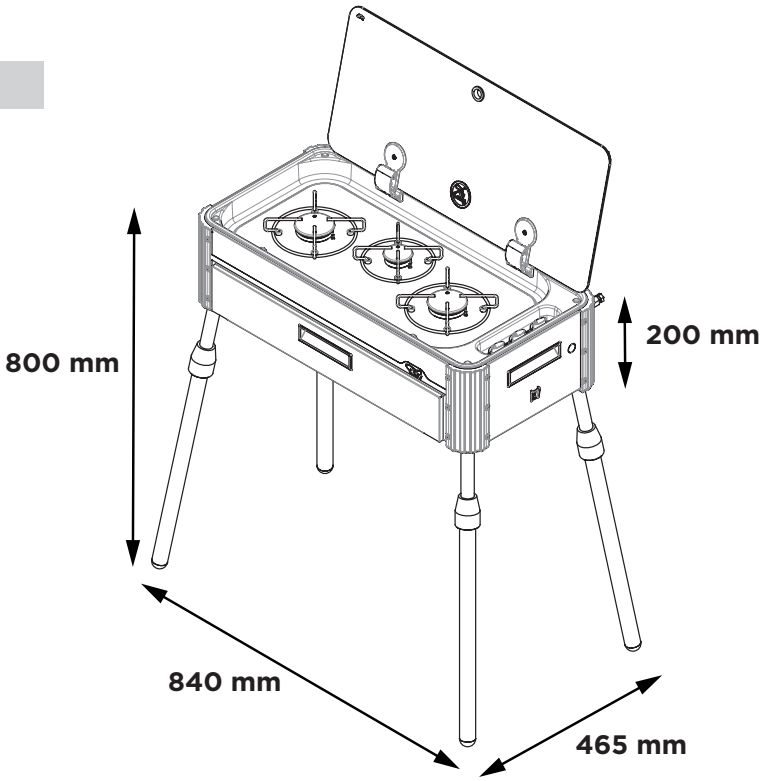
Dimensions (closed product overall dimensions)	**LC-O** (short side removal) Width 839 mm Depth 374 mm Height 250 mm Weight 27.45 kg	**LL-O** (long side removal) Width 765 mm Depth 483 mm Height 250 mm Weight 26.50 kg
Hob Unit (straight valves with bypass Ø 0.36 mm)	1 x AUXILIARY burner (AUX) Pn 1.00 kW – injector ø 0.50 mm – consumption 73.00 g/h 2 x SEMIRAPID burner (SR): Pn 1.70 kW – injector ø 0.65 mm – consumption 124.0 g/h Total nominal power: 4.40 kW Total nominal consumption: 321.00 g/h	
Device Class (EN 484 4)	CLASS 1	
Device Category (EN 484 4.2)	CATEGORY I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Gas Supply	PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 37 mbar	
Lighting	Hob unit: ▪ S (MANUAL) – using external igniter	
Gas Connection	Galvanised steel train: Ø 8 mm - 1 mm thick with flexible hose equipped with quick joint for outdoor gas valves	
Gas Capillaries	Copper capillary pipes: Ø 4 mm – 0.5 mm thick Aluminium capillary pipes: Ø 4 mm – 0.8 mm thick	
Water connection	None	
Materials	▪ Stainless steel AISI 304 ▪ Glass ▪ Aluminium ▪ Chromium-plated steel ▪ Zama ▪ Brass ▪ Copper ▪ Galvanised iron ▪ Aluminium alloy	
Declaration of Conformity (GAR 2016/426/EC)	▪ no asbestos ▪ there are no welds with melting point lower than 450°C ▪ flammable materials were not used ▪ materials comply with the requirements specified in Annex I, points 2 and 3.7	

TECHNICAL DATA SHEET: SL1350-LC-F / LL-F

SL1350-LC-F



SL1350-LL-F

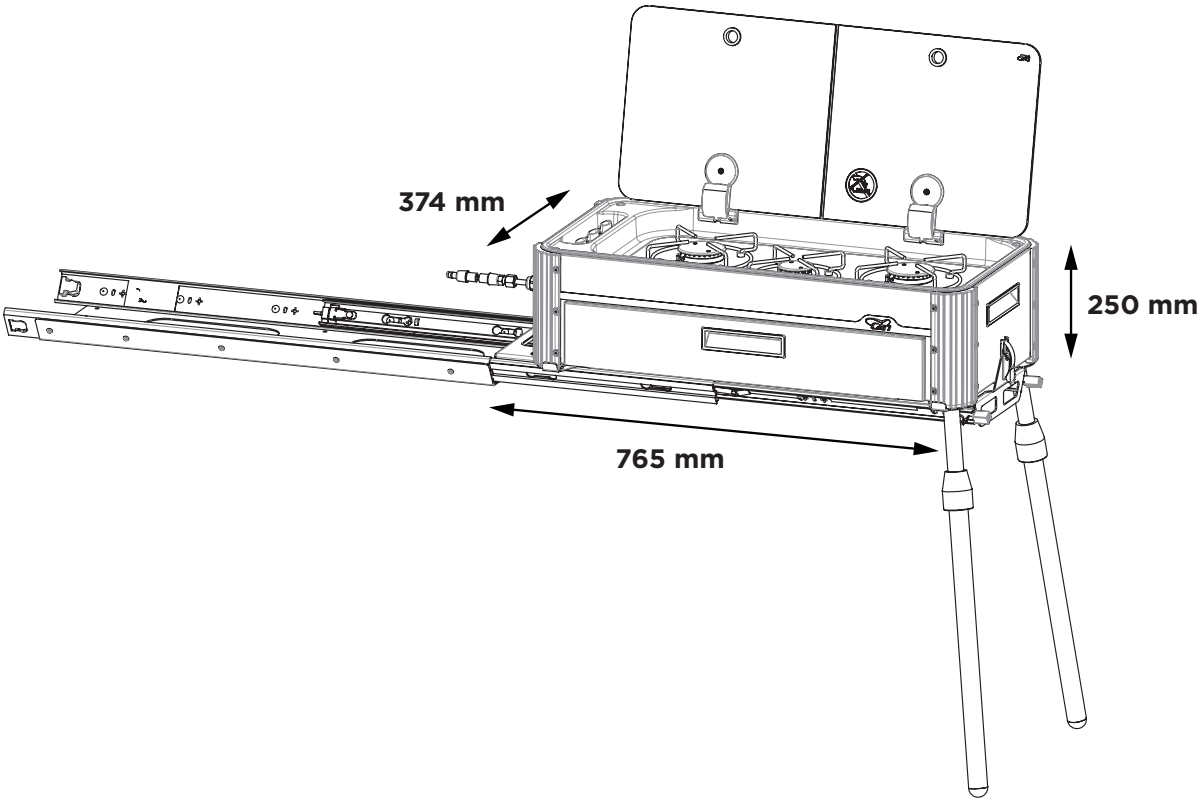


TECHNICAL DATA SHEET: SL1350-LC-F / LL-F

Dimensions (overall dimensions of product assembled on legs)	**LC-F** (short side connections) Width 840 mm Depth 465 mm Height 200 mm Max height with legs 800 mm Weight 17.65 kg	**LC-F** (long side connections) Width 840 mm Depth 465 mm Height 200 mm Max height with legs 800 mm Weight 17.65 kg
Hob Unit (straight valves with bypass Ø 0.36 mm)	1 x AUXILIARY burner (AUX) Pn 1.00 kW – injector ø 0.50 mm – consumption 73.00 g/h 2 x SEMIRAPID burner (SR): Pn 1.70 kW – injector ø 0.65 mm – consumption 124.0 g/h Total nominal power: 4.40 kW Total nominal consumption: 321.00 g/h	
Device Class (EN 484 4)	CLASS 1	
Device Category (EN 484 4.2)	CATEGORY I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Gas Supply	PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 37 mbar	
Lighting	Hob unit: ▪ S (MANUAL) – using external igniter	
Gas Connection	Galvanised steel train: Ø 8 mm - 1 mm thick with hose connection or threaded fitting in accordance with national regulations	
Gas Capillaries	Copper capillary pipes: Ø 4 mm – 0.5 mm thick Aluminium capillary pipes: Ø 4 mm – 0.8 mm thick	
Water connection	None	
Materials	▪ Stainless steel AISI 304 ▪ Glass ▪ Aluminium ▪ Chromium-plated steel ▪ Zama ▪ Brass ▪ Copper ▪ Galvanised iron ▪ Aluminium alloy	
Declaration of Conformity (GAR 2016/426/EC)	▪ no asbestos ▪ there are no welds with melting point lower than 450°C ▪ flammable materials were not used ▪ materials comply with the requirements specified in Annex I, points 2 and 3.7	

TECHNICAL DATA SHEET: SL1351-LC-O

SL1351-LC-O

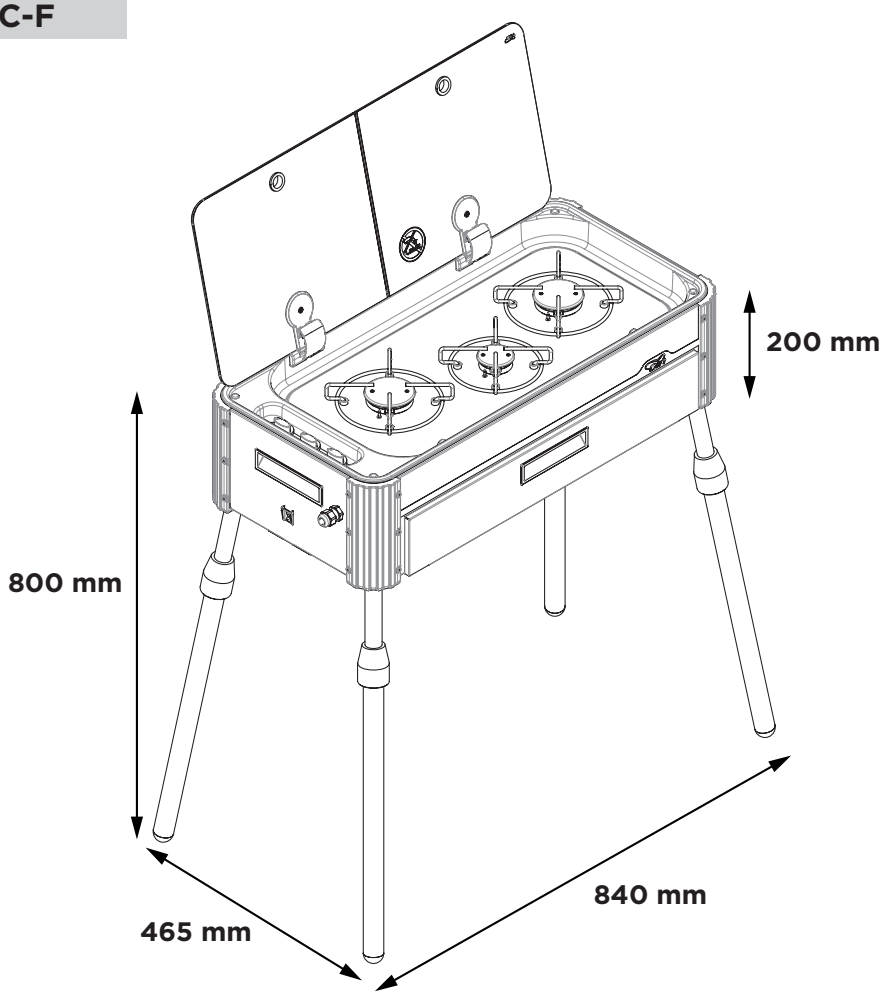


TECHNICAL DATA SHEET: SL1351-LC-O

Dimensions (overall dimensions of product assembled on legs)	**LC-O** (long side removal) Width 765 mm Depth 374 mm Height 250 mm Weight 27.45 kg
Hob Unit (straight valves with bypass Ø 0.36 mm)	1 x AUXILIARY burner (AUX) Pn 1.00 kW – injector ø 0.50 mm – consumption 73.00 g/h 2 x SEMIRAPID burner (SR): Pn 1.70 kW – injector ø 0.65 mm – consumption 124.0 g/h Total nominal power: 4.40 kW Total nominal consumption: 321.00 g/h
Device Class (EN 484 4)	CLASS 1
Device Category (EN 484 4.2)	CATEGORY I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Gas Supply	PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 37 mbar
Lighting	Hob unit: ▪ S (MANUAL) – using external igniter
Gas Connection	Galvanised steel train: Ø 8 mm - 1 mm thick with flexible hose equipped with quick joint for outdoor gas valves
Gas Capillaries	Copper capillary pipes: Ø 4 mm – 0.5 mm thick Aluminium capillary pipes: Ø 4 mm – 0.8 mm thick
Water connection	None
Materials	▪ Stainless steel AISI 304 ▪ Glass ▪ Aluminium ▪ Chromium-plated steel ▪ Zama ▪ Brass ▪ Copper ▪ Galvanised iron ▪ Aluminium alloy
Declaration of Conformity (GAR 2016/426/EC)	▪ no asbestos ▪ there are no welds with melting point lower than 450°C ▪ flammable materials were not used ▪ materials comply with the requirements specified in Annex I, points 2 and 3.7

TECHNICAL DATA SHEET: SL1351-LC-F

SL1351-LC-F

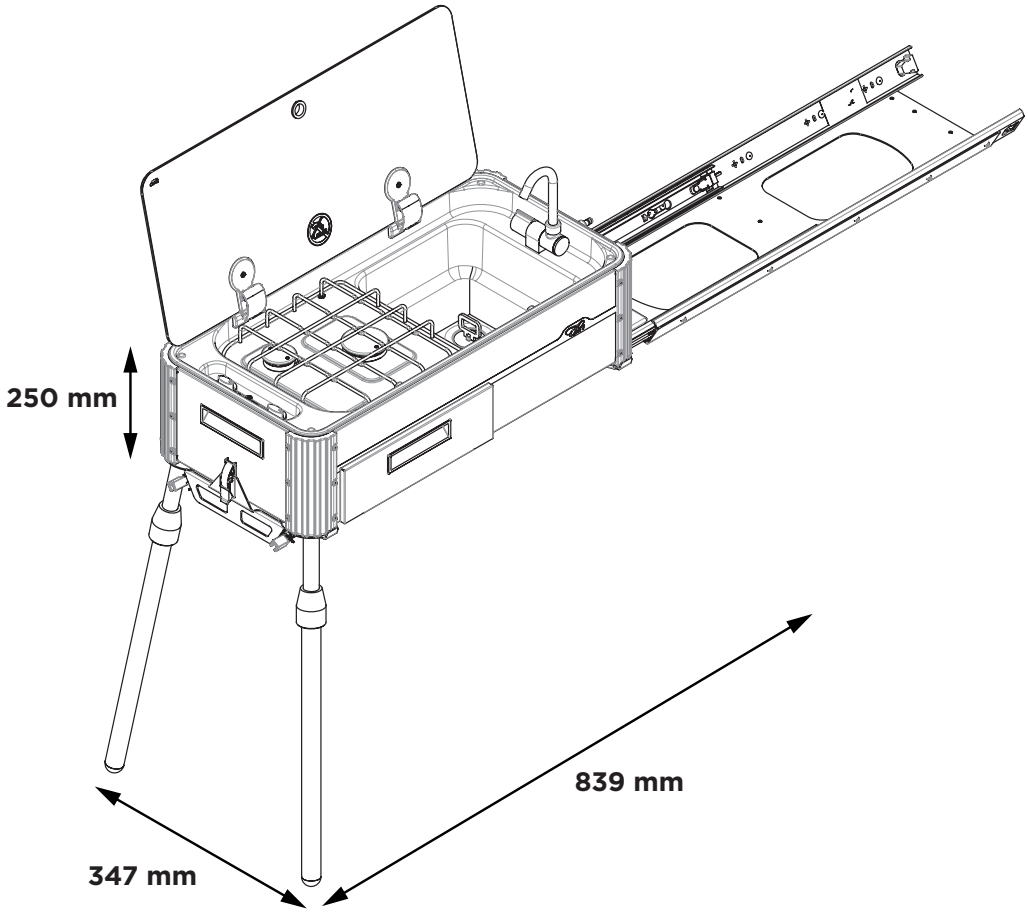


TECHNICAL DATA SHEET: SL1351-LC-F

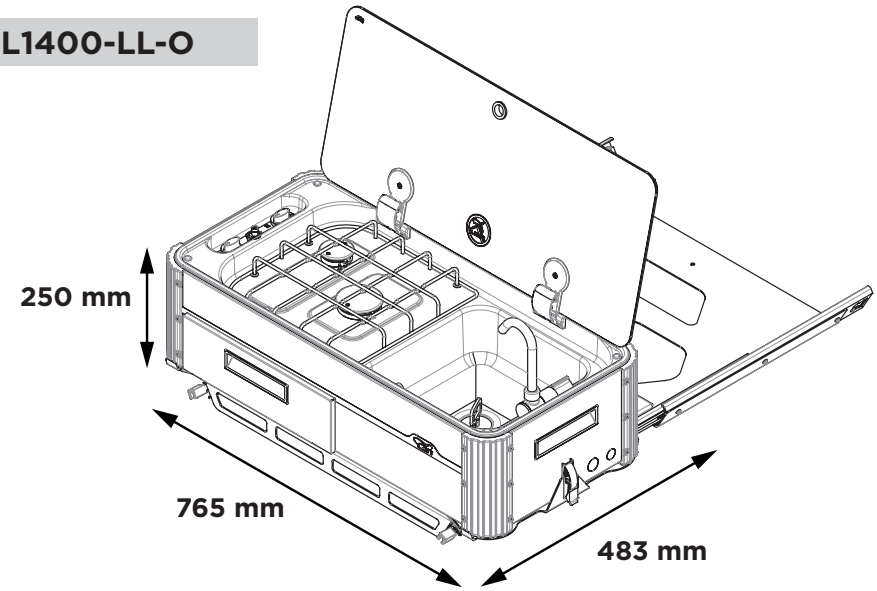
Dimensions (closed product overall dimensions)	**LC-F** (long side removal) Width 840 mm Depth 465 mm Height 200 mm Max height with legs 800 mm Weight 17.65 kg
Hob Unit (straight valves with bypass Ø 0.36 mm)	1 x AUXILIARY burner (AUX) Pn 1.00 kW – injector ø 0.50 mm – consumption 73.00 g/h 2 x SEMIRAPID burner (SR): Pn 1.70 kW – injector ø 0.65 mm – consumption 124.0 g/h Total nominal power: 4.40 kW Total nominal consumption: 321.00 g/h
Device Class (EN 484 4)	CLASS 1
Device Category (EN 484 4.2)	CATEGORY I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Gas Supply	PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 37 mbar
Lighting	Hob unit: ▪ S (MANUAL) – using external igniter
Gas Connection	Galvanised steel train: Ø 8 mm - 1 mm thick with hose connection or threaded fitting in accordance with national regulations
Gas Capillaries	Copper capillary pipes: Ø 4 mm – 0.5 mm thick Aluminium capillary pipes: Ø 4 mm – 0.8 mm thick
Water connection	None
Materials	▪ Stainless steel AISI 304 ▪ Glass ▪ Aluminium ▪ Chromium-plated steel ▪ Zama ▪ Brass ▪ Copper ▪ Galvanised iron ▪ Aluminium alloy
Declaration of Conformity (GAR 2016/426/EC)	▪ no asbestos ▪ there are no welds with melting point lower than 450°C ▪ flammable materials were not used ▪ materials comply with the requirements specified in Annex I, points 2 and 3.7

TECHNICAL DATA SHEET: SL1400-LC-O / LL-O

SL1400-LC-O



SL1400-LL-O

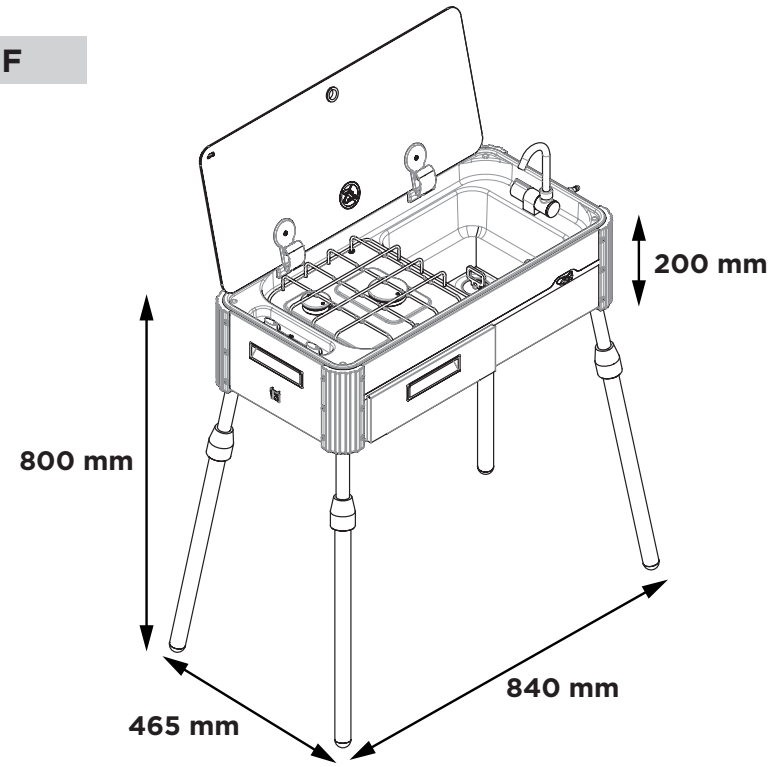


TECHNICAL DATA SHEET: SL1400-LC-O / LL-O

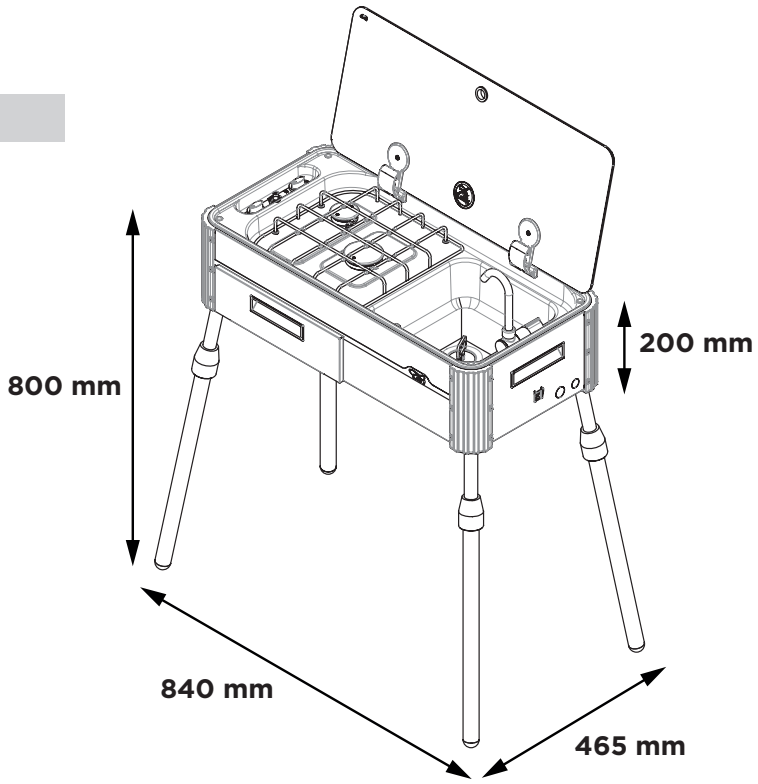
Dimensions (closed product overall dimensions)	**LC-O** (short side removal) Width 839 mm Depth 347 mm Height 250 mm Weight 27.20 kg	**LL-O** (long side removal) Width 765 mm Depth 483 mm Height 250 mm Weight 26.25 kg
Hob Unit (straight valves with bypass Ø 0.36 mm)	1 x AUXILIARY burner (AUX) Pn 1.00 kW – injector ø 0.50 mm – consumption 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	
Device Class (EN 484 4)	CLASS 1	
Device Category (EN 484 4.2)	CATEGORY I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Gas Supply	PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 37 mbar	
Lighting	Hob unit: ▪ S (MANUAL) – using external igniter ▪ P (PIEZOELECTRIC) – Mechanically/manually operated piezoelectric igniter	
Gas Connection	Galvanised steel train: Ø 8 mm - 1 mm thick with flexible hose equipped with quick joint for outdoor gas valves	
Gas Capillaries	Copper capillary pipes: Ø 4 mm – 0.5 mm thick Aluminium capillary pipes: Ø 4 mm – 0.8 mm thick	
Water connection	Universal quick joint (male)	
Materials	▪ Stainless steel AISI 304 ▪ Glass ▪ Aluminium ▪ Chromium-plated steel ▪ Zama ▪ Brass ▪ Copper ▪ Galvanised iron ▪ Aluminium alloy	
Declaration of Conformity (GAR 2016/426/EC)	▪ no asbestos ▪ there are no welds with melting point lower than 450°C ▪ flammable materials were not used ▪ materials comply with the requirements specified in Annex I, points 2 and 3.7	

TECHNICAL DATA SHEET: SL1400-LC-F / LL-F

SL1400-LC-F



SL1400-LL-F

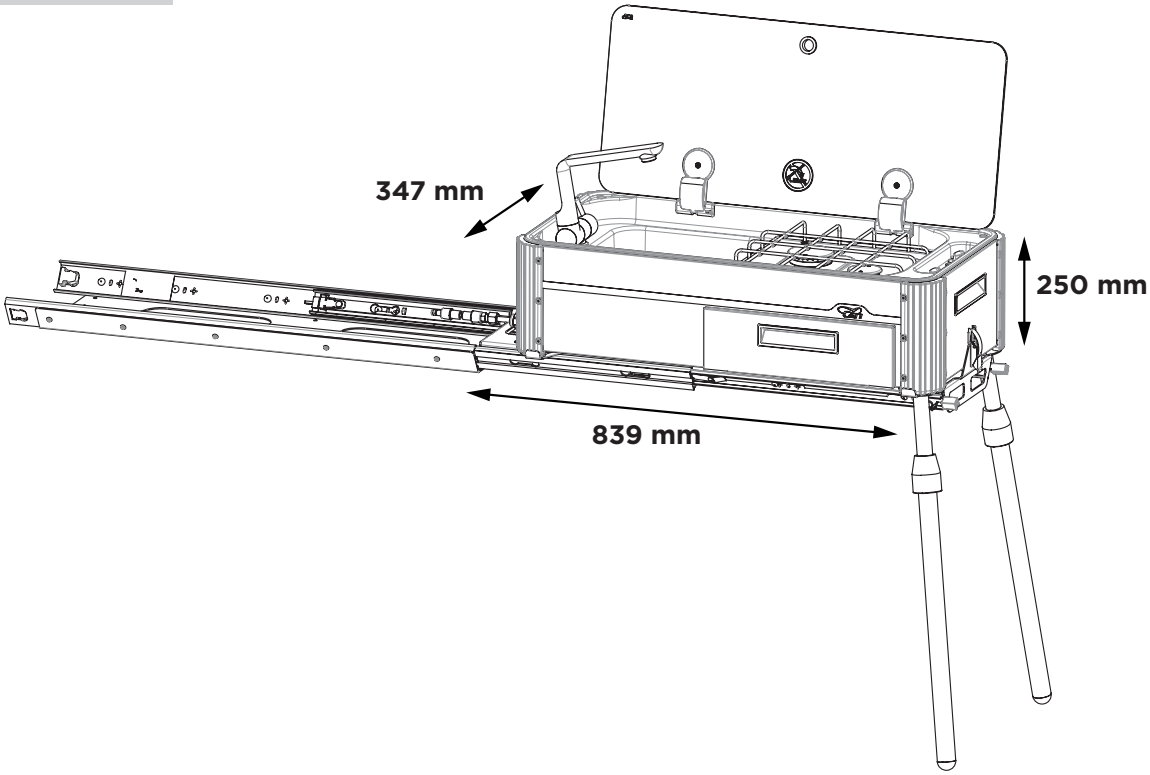


TECHNICAL DATA SHEET: SL1400-LC-F / LL-F

Dimensions (overall dimensions of product assembled on legs)	**LC-F** (short side removal) Width 840 mm Depth 465 mm Height 200 mm Max height with legs 800 mm Weight 17.40 kg	**LL-F** (long side removal) Width 840 mm Depth 465 mm Height 200 mm Max height with legs 800 mm Weight 17.40 kg
Hob Unit (straight valves with bypass Ø 0.36 mm)	1 x AUXILIARY burner (AUX) Pn 1.00 kW – injector ø 0.50 mm – consumption 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	
Device Class (EN 484 4)	CLASS 1	
Device Category (EN 484 4.2)	CATEGORY I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Gas Supply	PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 37 mbar	
Lighting	Hob unit: ▪ S (MANUAL) – using external igniter ▪ P (PIEZOELECTRIC) – Mechanically/manually operated piezoelectric igniter	
Gas Connection	Galvanised steel train: Ø 8 mm - 1 mm thick with hose connection or threaded fitting in accordance with national regulations	
Gas Capillaries	Copper capillary pipes: Ø 4 mm – 0.5 mm thick Aluminium capillary pipes: Ø 4 mm – 0.8 mm thick	
Water connection	Universal quick joint (male)	
Materials	▪ Stainless steel AISI 304 ▪ Glass ▪ Aluminium ▪ Chromium-plated steel ▪ Zama ▪ Brass ▪ Copper ▪ Galvanised iron ▪ Aluminium alloy	
Declaration of Conformity (GAR 2016/426/EC)	▪ no asbestos ▪ there are no welds with melting point lower than 450°C ▪ flammable materials were not used ▪ materials comply with the requirements specified in Annex I, points 2 and 3.7	

TECHNICAL DATA SHEET: SL1410-LC-O

SL1410-LC-O

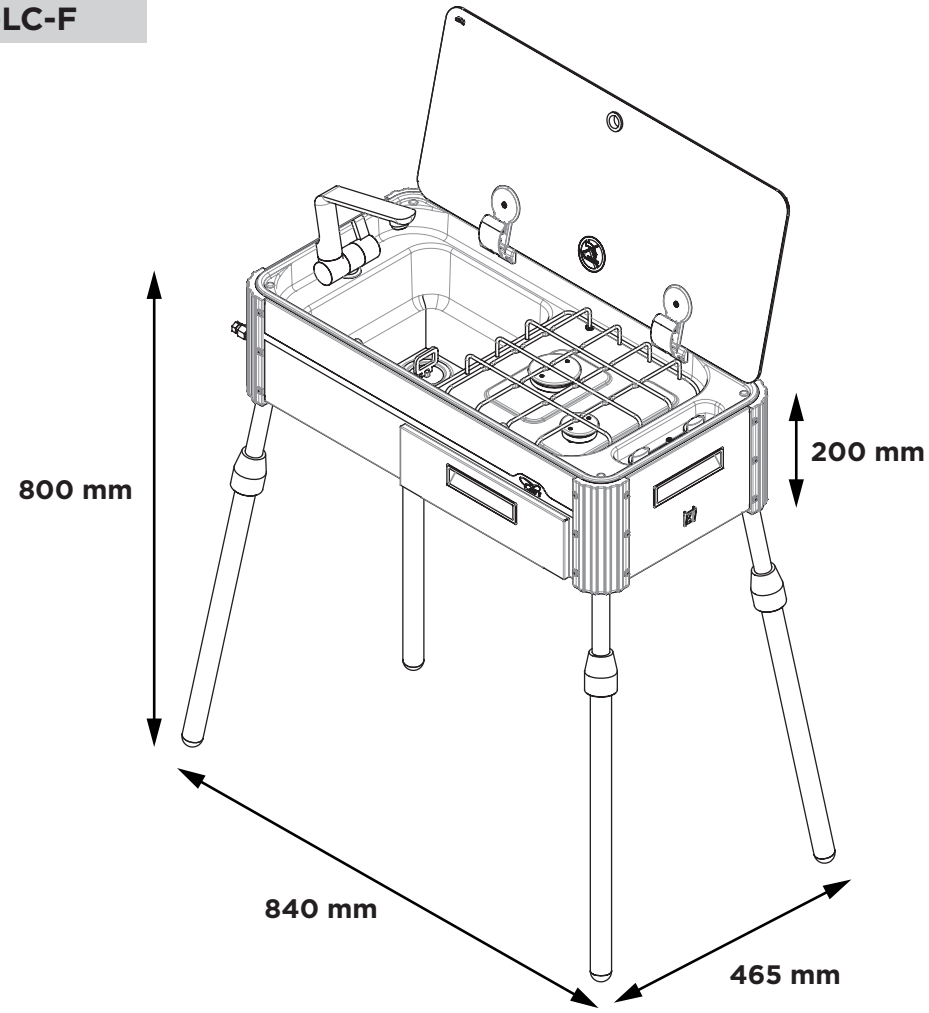


TECHNICAL DATA SHEET: SL1410-LC-O

Dimensions (closed product overall dimensions)	**LC-O** (short side removal) Width 839 mm Depth 347 mm Height 250 mm Weight 25.70 kg
Hob Unit (straight valves with bypass Ø 0.36 mm)	1 x AUXILIARY burner (AUX): Pn 1.00 kW – injector ø 0.50 mm – consumption 73.00 g/h 1 x SEMIRAPID burner (SR): Pn 1.70 kW – injector ø 0.65 mm – consumption 124.00 g/h Total nominal power: 2.70 kW Total nominal consumption: 197.00 g/h
Device Class (EN 484 4)	CLASS 1
Device Category (EN 484 4.2)	CATEGORY I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Gas Supply	PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 37 mbar
Lighting	Hob unit: ▪ S (MANUAL) – using external igniter ▪ P (PIEZOELECTRIC) – Mechanically/manually operated piezoelectric igniter
Gas Connection	Galvanised steel train: Ø 8 mm - 1 mm thick with flexible hose equipped with quick joint for outdoor gas valves
Gas Capillaries	Copper capillary pipes: Ø 4 mm – 0.5 mm thick Aluminium capillary pipes: Ø 4 mm – 0.8 mm thick
Water connection	Universal quick joint (male)
Materials	▪ Stainless steel AISI 304 ▪ Glass ▪ Aluminium ▪ Chromium-plated steel ▪ Zama ▪ Brass ▪ Copper ▪ Galvanised iron ▪ Aluminium alloy
Declaration of Conformity (GAR 2016/426/EC)	▪ no asbestos ▪ there are no welds with melting point lower than 450°C ▪ flammable materials were not used ▪ materials comply with the requirements specified in Annex I, points 2 and 3.7

TECHNICAL DATA SHEET: SL1410-LC-F

SL1410-LC-F



TECHNICAL DATA SHEET: SL1410-LC-F

Dimensions (overall dimensions of product assembled on legs)	**LC-F** (short side removal) Width 840 mm Depth 465 mm Height 200 mm Max height with legs 800 mm Weight 15.90 kg
Hob Unit (straight valves with bypass Ø 0.36 mm)	1 x AUXILIARY burner (AUX): Pn 1.00 kW – injector ø 0.50 mm – consumption 73.00 g/h 1 x SEMIRAPID burner (SR): Pn 1.70 kW – injector ø 0.65 mm – consumption 124.00 g/h Total nominal power: 2.70 kW Total nominal consumption: 197.00 g/h
Device Class (EN 484 4)	CLASS 1
Device Category (EN 484 4.2)	CATEGORY I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Gas Supply	PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30) / BUTANE (G31) 37 mbar
Lighting	Hob unit: ▪ S (MANUAL) – using external igniter ▪ P (PIEZOELECTRIC) – Mechanically/manually operated piezoelectric igniter
Gas Connection	Galvanised steel train: Ø 8 mm - 1 mm thick with hose connection or threaded fitting in accordance with national regulations
Gas Capillaries	Copper capillary pipes: Ø 4 mm – 0.5 mm thick Aluminium capillary pipes: Ø 4 mm – 0.8 mm thick
Water connection	Universal quick joint (male)
Materials	▪ Stainless steel AISI 304 ▪ Glass ▪ Aluminium ▪ Chromium-plated steel ▪ Zama ▪ Brass ▪ Copper ▪ Galvanised iron ▪ Aluminium alloy
Declaration of Conformity (GAR 2016/426/EC)	▪ no asbestos ▪ there are no welds with melting point lower than 450°C ▪ flammable materials were not used ▪ materials comply with the requirements specified in Annex I, points 2 and 3.7

GENERAL PRELIMINARY INFORMATION

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

This installation, use and maintenance instruction manual is an integral part of the appliance. Keep this documentation in a place which all users may have access for future 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

GENERAL SAFETY WARNINGS

ATTENTION!
Only use this appliance outdoors.

ATTENTION!
CAN S.r.l. shall not be held liable for any use other than the ones indicated. Do not use this appliance as a room heater.

ATTENTION!
Any change to the device can be dangerous. Do not change the product in any way.

ATTENTION!
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.

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

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

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

ATTENTION!
During use, the device generates combustion products that must be disposed of outside, directly into the atmosphere.

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

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

ATTENTION!
Do not move the appliance during use.

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

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

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

ATTENTION!
Always disconnect the appliance from the power line or gas cylinder when not in use.

INTENDED USE

The appliances described in this manual are only intended for outdoor use to cook and heat up food. Any other use must be considered improper. **CAN S.r.l.** shall not be held responsible for uses other than those specified.

ATTENTION!
Do not use this appliance as a room heater.

ATTENTION!
Using a gas fired appliance produces heat, humidity and burnt gas where it is installed. Always ensure proper ventilation in the areas where the appliance is located.

ATTENTION!
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

- Follow the instructions in chapter **"Instructions for the installer"** when installing the appliance. Installation must only be carried out by qualified technical personnel.
- The appliance must only be used with the types of gas indicated in paragraph **"Gas categories"**.
- When operating the appliance, only use suitable pots and pans (refer to the specific paragraph) on the appropriate pan supports supplied with the hob units. Make sure that these devices remain perfectly horizontal and parallel to the hob, so that they do not tip over and risk causing burns and scalding for the users. **Burn hazard.**
- Always monitor the hob unit while in use and especially when cooking very greasy 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 high temperature surfaces. **Burn hazard.**
- Do not close the lid of the appliance while in use.
- Do not use vessels which are damaged, of an inappropriate size and/or which extend beyond the edges of the hob unit or are positioned improperly.
- Do not heat empty pans or without a sufficient amount of cooking fluid.
- Do not expose the appliance to air draughts. The burners could go out.
- Do not force the knobs if blocked. Contact the Technical Assistance Service.
- Do not use the hob unit 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 appliance with direct and pressurised jets of water.

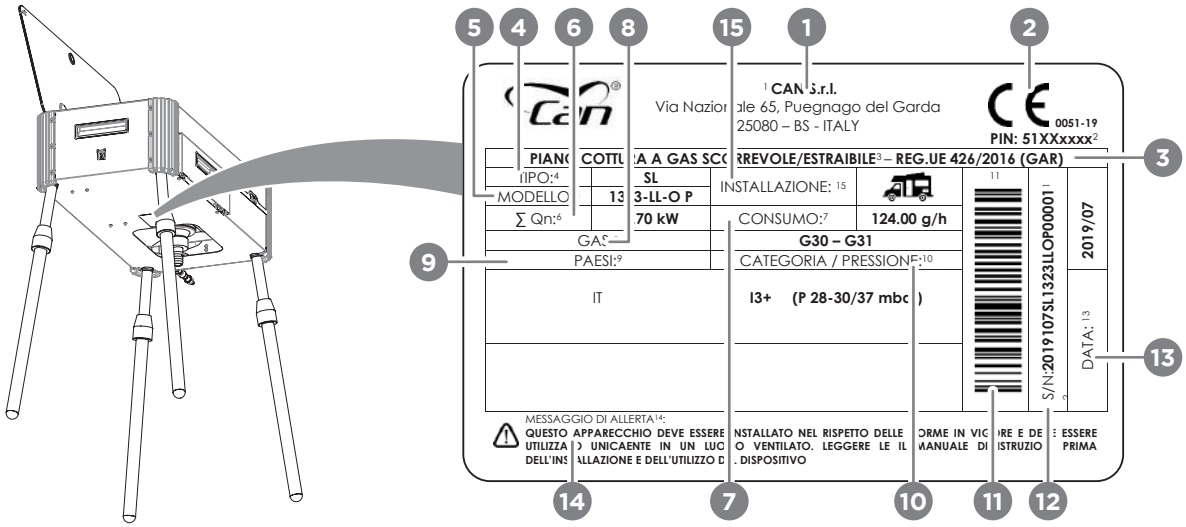
IDENTIFICATION OF THE APPLIANCE

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

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

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

ATTENTION!
The identification plate must not be removed.

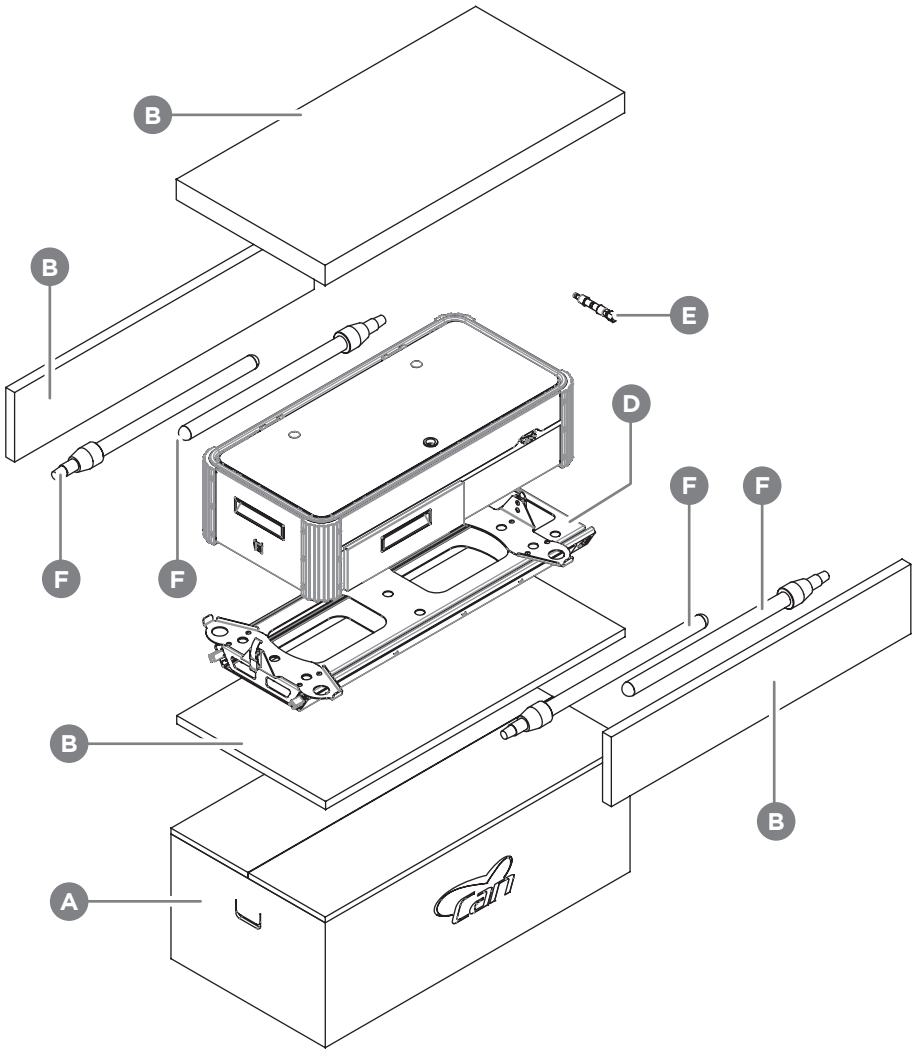


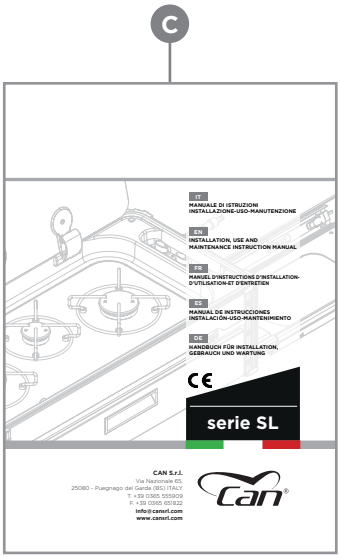
POS.	FIELD	DESCRIPTION
1	**MANUFACTURER**	Field containing references to the manufacturer of the devices and to the location of the production unit (insertion of references to the trademark or logo of the manufacturer).
2	**EC CERTIFICATE**	PIN – EC-certified number
3	**DESCRIPTION**	Device description/nomenclature
4	**TYPE**	Device serial number
5	**MODEL**	Device model
6	**TOTAL POWER**	Sum of the nominal power values of the burners installed (data expressed in kW)
7	**TOTAL CONSUMPTION**	Maximum total gas consumption of the device (expressed in grams/hour)
8	**GAS SUPPLY**	Types of gas allowed to power on the appliance (references to EN 437 and EN 484)
9	**COUNTRIES OF USE**	Countries where a certain gas supply category/pressure among those specified in the “CATEGORIES/PRESSURES” boxes (references to EN 437 and EN 484) may be used
10	**ALLOWED CATEGORIES AND PRESSURES**	Category and range of operating pressure values for the gases used to supply the appliance (references to EN 437 and EN 484)
11	**BARCODE**	Unique device barcode
12	**SERIAL NUMBER**	Unique device serial number
13	**PRODUCTION DATE**	Device production date
14	**WARNING MESSAGE**	Warning message for the product installer and user
15	**OTHER INSTALLATION SITES**	Other allowed installation sites

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)**,
- the sliding base equipped with guides **(D)** the quick-joint (O versions) or other fitting (F versions) flexible hose **(E)** and the telescopic legs **(F)**.





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.

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

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

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

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

DISPOSING OF THE PACKAGING

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

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

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

ATTENTION!
Installation and all 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.

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

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

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

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

- Do not install or use the appliance if damaged.
- Comply with the minimum safety distances from flammable surfaces, panelling, verandas/awnings, fuel tanks/vents, or any other container with flammable or explosive substances (see paragraphs **"Minimum safety distances"**).
- The appliance is delivered with a quick-joint flexible hose (version O) and must be used only outdoors with an approved outdoor gas valve in accordance with EN 1949, of a type that is compatible with the quick joint supplied.
- The appliance, fitted with an appropriate national gas coupling (F version), must be connected to an external gas cylinder equipped with a suitable pressure regulator meeting the power supply requirements of the appliance as per EN 484:2019.

INSTALLATION METHOD - VERSION O

RECESSED INSTALLATION ON A SUITABLE SUPPORT STRUCTURE

INSTALLATION RECESS/STORAGE FEATURES

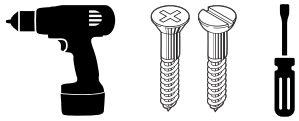
The appliance must be installed in a well-ventilated recess that is separated from internal rooms and living spaces. One of the recess sides must be connected to the outside and provided with a door that is adequately sized for the product to be fully removed, and such as to ensure excellent weather tightness (water, wind, humidity). The recess must be built with sturdy materials, suitable for the intended purpose, which will not deteriorate over time in the event of exposure, even partial, to the action of atmospheric agents.

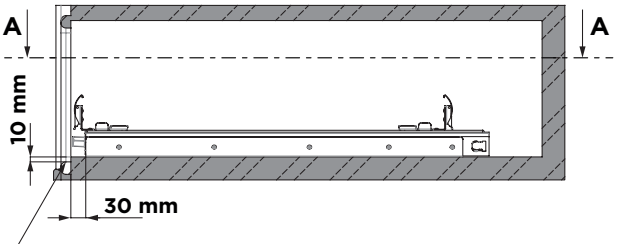
ATTENTION!
The recess is only intended for housing the product (disconnected from the gas/water mains) when the vehicle or boat it is installed on is moving. Before placing the product into the recess, it must be disconnected from any mains or system to which it is connected during use.

The appliance is equipped with a metal base with guides for removing the product from the transport position to the operating position. The metal base must be firmly fixed to a horizontal surface inside the installation/storage recess. The support structure on which the metal sliding base is to be mounted must be made of fire- and heat-resistant material and feature all sturdiness requirements provided for by the industry technical standards (e.g. EN14749). The fixing surface must be perfectly horizontal (perpendicular to all surrounding vertical panelling). The metal sliding base can be fixed with suitable self-tapping screws, to be inserted into the appropriate fixing holes in the lower part of the base metal structure.

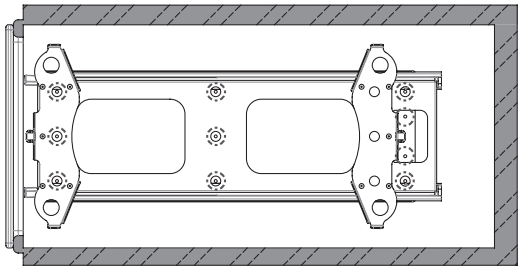
For this type of installation you will need a cordless drill, screwdriver, self-tapping screws (compatible with the holes and the type of support) as well as suitable PPE.

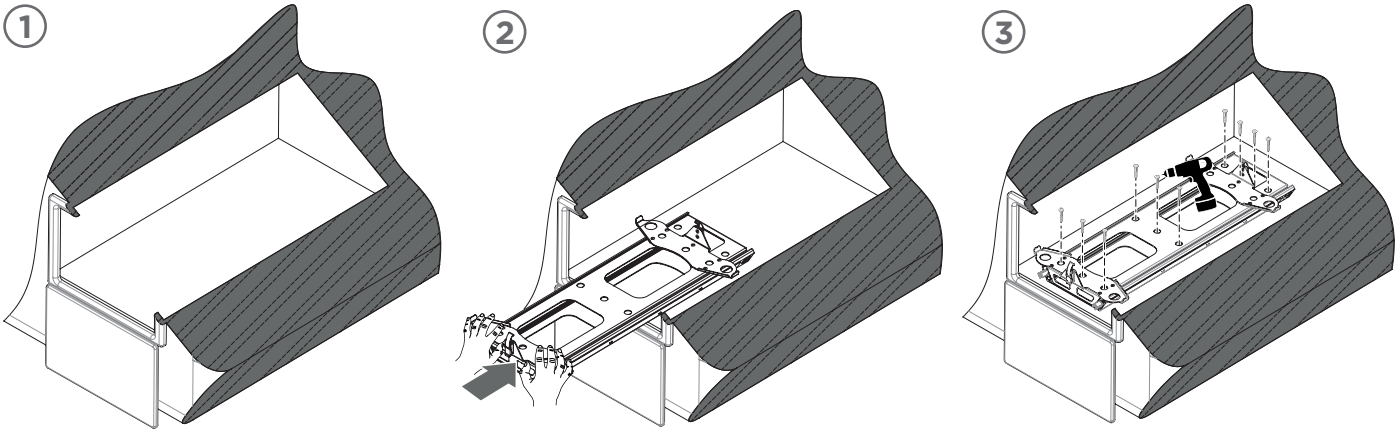
EQUIPMENT REQUIRED





A - A





ATTENTION!
The panelling near the appliance could be overheated during operation due to the presence of burners and cooking pans: make sure that these surfaces are fireproof and do not deteriorate with heat.

ATTENTION!
Do not install systems with free cables inside the appliance installation/storage recess: sliding on the guides could cause the protective sheaths of pipes or power cables to be abraded or even broken off.

Adhere to the installation dimensions and safety distances specified in this manual. Any deviation therefrom could lead to dangerous situations for the installer and the user. fsdf

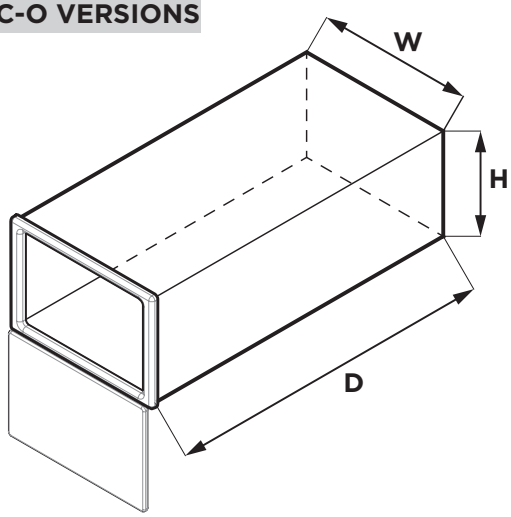
ATTENTION!
Always keep the appliance at a safe distance, when in use, from combustible materials such as: awnings, upholstery, etc.

INSTALLATION RECESS MINIMUM SIZE

The installation/storage recess must be large enough to house the appliance and its accessories. The recess must feature a door with a clear width allowing the appliance to slide freely on the metal sliding base it is supplied with. For the recess and door sizes, refer to the following tables, based on the version of the appliance in your possession.

RECESS AND DOOR MINIMUM SIZES				
MODEL	W recess width [mm]	H recess height [mm]	D recess depth [mm]	A (width) X B (height) minimum size/door clear width [mm]
SL1323LC-O	450	280	750	400 x 270
SL1323LL-O	670	280	560	620 x 270
SL1336LC-O	450	280	750	400 x 270
SL1336LL-O	670	280	560	620 x 270
SL1350LC-O	450	280	950	400 x 270
SL1350LL-O	850	280	560	800 x 270
SL1400LC-O	450	280	950	400 x 270
SL1400LL-O	850	280	560	800 x 270
SL1410LC-O	450	280	950	400 x 270
SL1410LL-O	850	280	560	800 x 270

DIAGRAM FOR LC-O VERSIONS



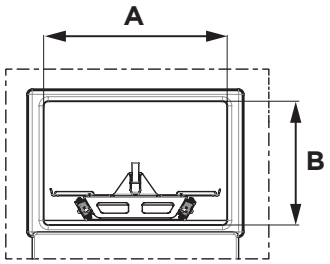
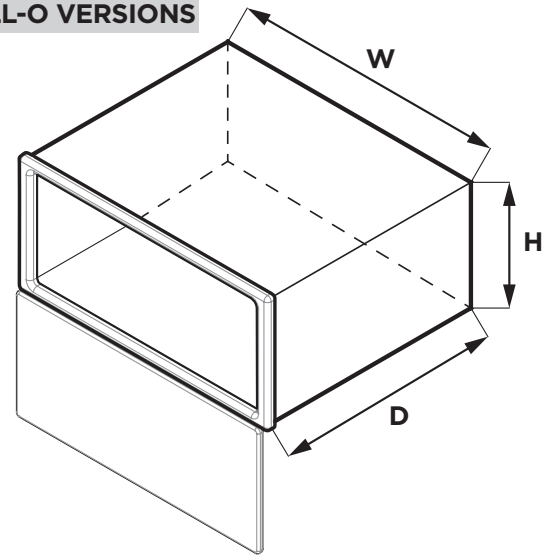
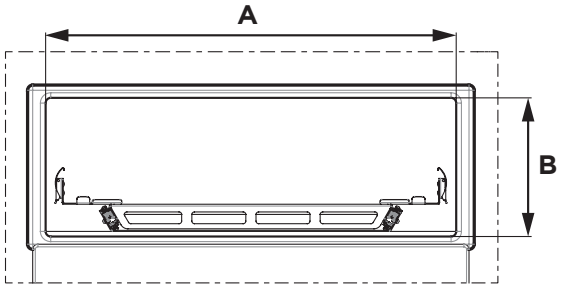


DIAGRAM FOR LL-O VERSIONS





Refer to the drawings in the TECHNICAL DATA SHEETS of each model for further size specifications.

SAFETY DISTANCES FOR RECESSED INSTALLATION

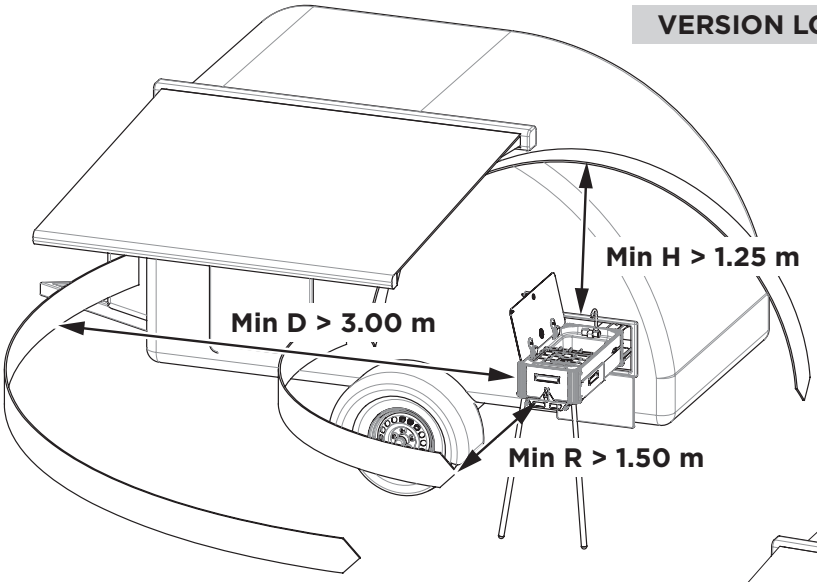
Once installed on its mobile base and set up for operation, the appliance must be kept at a certain safety distance from any horizontal/vertical panelling, awnings, fuel tanks/vents and/or any flammable or explosive substance. To identify the minimum safety distances, refer to the following table and the charts shown below.

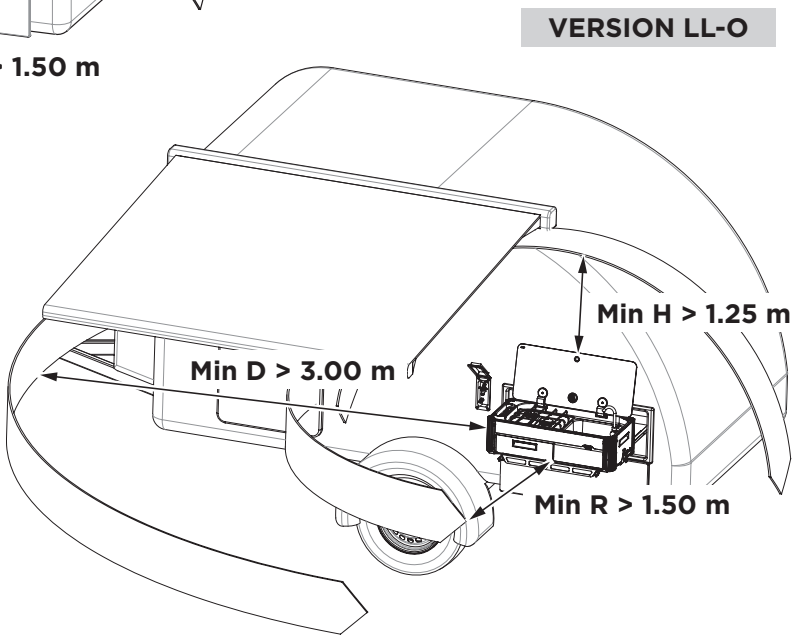
DIMENSIONS AND MINIMUM SAFETY DISTANCES FOR RECESSED INSTALLATION			
MODEL	D min [m]	H min [m]	R min [m]
SL1323LC-O	3.00	1.25	1.50
SL1323LL-O	3.00	1.25	1.50
SL1336LC-O	3.00	1.25	1.50
SL1336LL-O	3.00	1.25	1.50
SL1350LC-O	3.00	1.25	1.50
SL1350LL-O	3.00	1.25	1.50
SL1400LC-O	3.00	1.25	1.50
SL1400LL-O	3.00	1.25	1.50
SL1410LC-O	3.00	1.25	1.50
SL1410LL-O	3.00	1.25	1.50

Min D = Minimum distance from tanks/vents/unions/ recesses containing flammable and/or explosive substances

Min H = Minimum vertical distance from flammable canopies/curtains awnings

Min R = Minimum horizontal distance from flammable surfaces/panels/substances. Safety distance to be kept even when the device is installed on telescopic legs





INSTALLATION METHOD - VERSION F

Installation on telescopic legs requires that the product be used only if connected to a transportable gas cylinder, fitted with an appropriate regulator and suitable connections, as specified in technical standard EN 484.

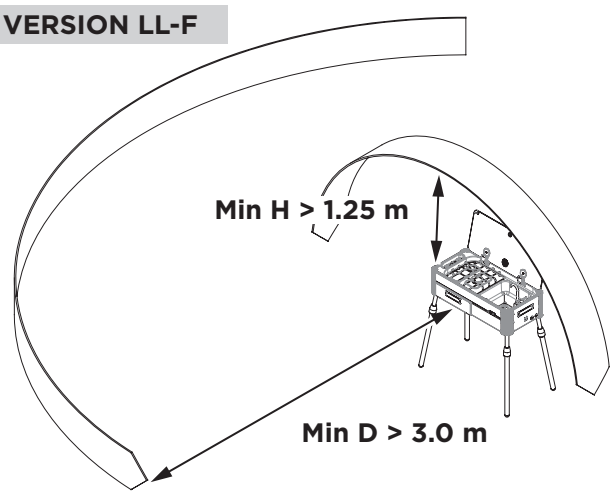
The product can also be used without the supplied legs only if resting on the rubber feet incorporated in the corner elements, and placed on fireproof, perfectly horizontal surfaces.

SAFETY DISTANCES FOR FREE INSTALLATION ON TELESCOPIC LEGS

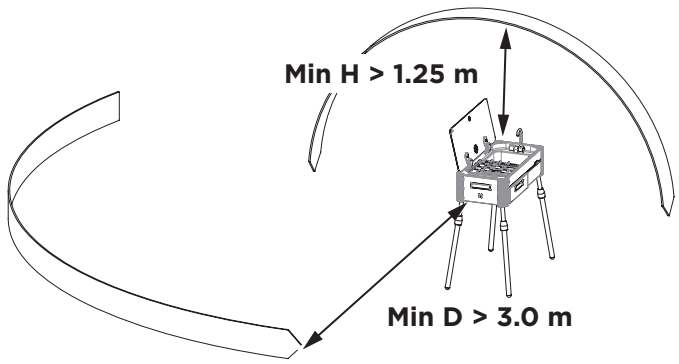
Installation on telescopic legs is always allowed outdoors and in well-ventilated areas as long as the minimum safety distances from combustible substances and materials, tanks and vents containing flammable/explosive substances, and any other surface or material that due to overheating may deteriorate and cause a fire, are complied with.
Once the appliance has been installed on the supplied telescopic legs, properly adjust them according to the expected height of use (max H from the floor 800 mm). Make sure the appliance is well positioned on the floor and the cooking pan support is almost horizontal.
During use, the appliance must be kept at a certain safety distance from any horizontal/vertical panelling, awnings, fuel tanks/vents and/or any flammable or explosive substance.
To identify the minimum safety distances, refer to the following table and the charts shown below.

DIMENSIONS AND MINIMUM SAFETY DISTANCES FOR FREE INSTALLATION ON TELESCOPIC LEGS		
MODEL	D min [m]	H min [m]
SL1323LC-F	3.00	1.25
SL1323LL-F	3.00	1.25
SL1336LC-F	3.00	1.25
SL1336LL-F	3.00	1.25
SL1350LC-F	3.00	1.25
SL1350LL-F	3.00	1.25
SL1400LC-F	3.00	1.25
SL1400LL-F	3.00	1.25
SL1410LC-F	3.00	1.25
SL1410LL-F	3.00	1.25
Min D =	Minimum distance from tanks/vents/unions/ recesses containing flammable and/or explosive substances	
Min H =	Minimum vertical distance from flammable canopies/curtains awnings	

VERSION LL-F



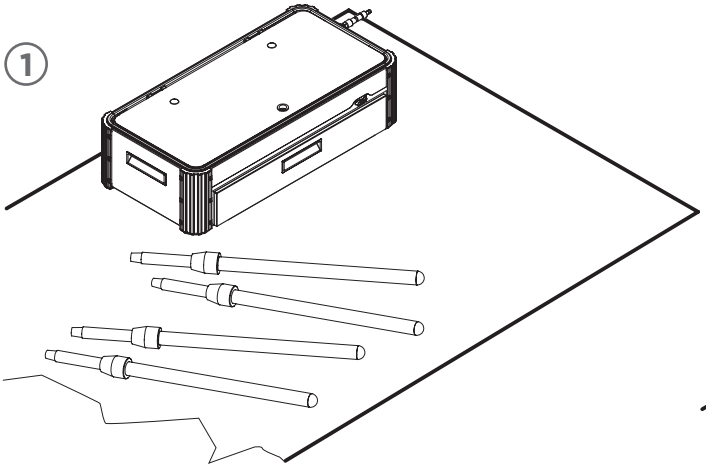
VERSION LC-F

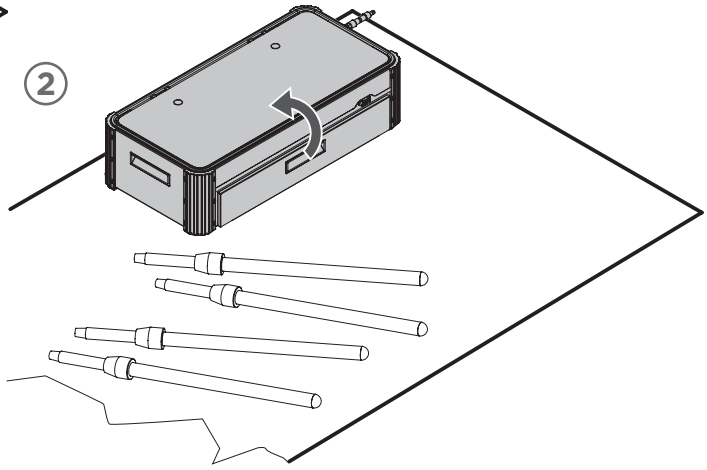


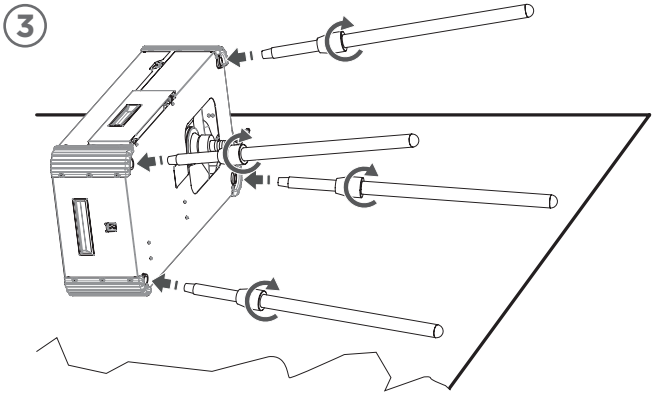
ASSEMBLY OF TELESCOPIC LEGS

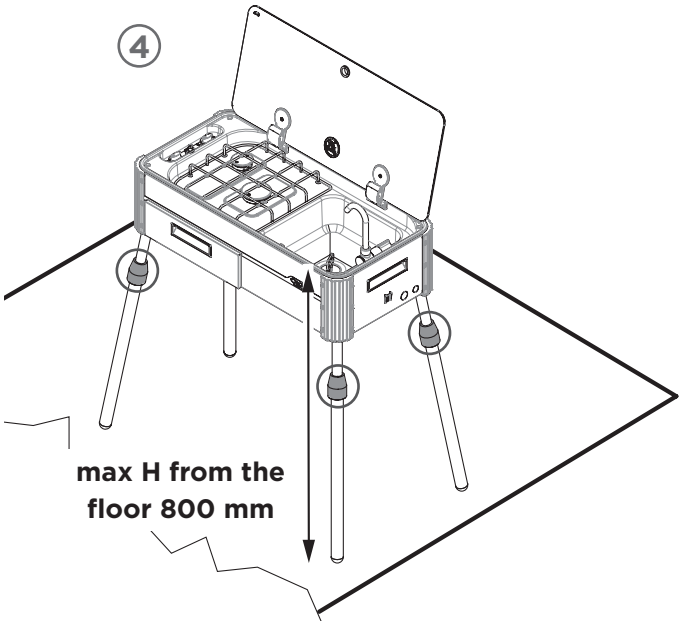
To position the appliance and fix the 4 telescopic legs, proceed as described:

STEP	ACTION
1	Prepare the appliance and its supplied telescopic legs.
2	Place the cooking appliance on the floor or on a sufficiently stable raised surface, and rotate the product on its side, being careful not to damage the glass lid and the gas train.
3	Screw the 4 telescopic legs into the appropriate threaded seats on the lower surface of the product, close to the 4 corners. **Note:** screw each leg up to the end of the stroke, and check couplings for sturdiness and tightness before turning the product upside down
4	Place the product in an upright position and adjust the height of the legs at your discretion, based on the needs of the moment (max H 800 mm from the floor).









GAS CONNECTION

GAS CATEGORIES

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

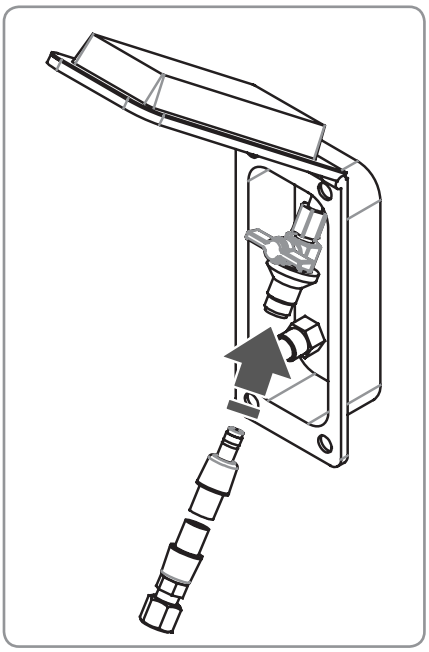
GAS CATEGORIES AND COUNTRIES OF USE IN ACCORDANCE WITH UNI EN 484:2000		
GAS CATEGORY AND COUNTRY OF DESTINATION	NAME OF GAS	OPERATING PRESSURE
I3B/P (30) AT-CZ-DE-DK-FI-GB-IT-NL-NO-RO-SE-SI	Butane (G30) Propane (G31)	30 mbar
I3B/P (50) AT-CH-CZ-DE	Butane (G30) Propane (G31)	50 mbar
I3+ (28-30/37) BE-CH-CZ-ES-FR-GB-IE-IT-PT-SI	Butane (G30) Propane (G31)	28 - 30 mbar 37 mbar

VERSION O
WITH QUICK JOINT TO AN OUTDOOR VALVE APPROVED FOR BBQ APPLIANCES

ATTENTION!
Before installing the product, make sure that an outdoor gas valve of a type approved for LPG blends and equipped with a quick-joint connection in accordance with EN 1949 is available at the installation site (vehicle, boat, etc.).

ATTENTION!
Use only certified quick-joint pipes.

ATTENTION!
Before setting up the connection, make sure that the gas system and the connection terminals are suitable for the intended purpose and comply with the standards in force in the Country of installation. Refer to the relevant gas (LPG) system compliance technical regulations.



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 regulator and immediately upstream of the quick-joint GAS connection valve, 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).
- Make sure that a suitable gas system connection valve equipped with a quick joint and a manual shut-off valve is installed in an area outside the installation/storage recess of the appliance.

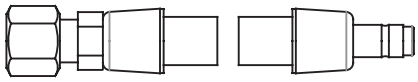
ATTENTION!
Make sure that the type of gas feeding the appliance is among those allowed and listed in the instruction booklet (see paragraph "Gas categories").

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

QUICK-JOINT CONNECTION PIPES

ATTENTION!
Before setting up the connection, make sure that the gas system and the connection terminals are suitable for the intended purpose and comply with the specifications in this instruction manual.

ATTENTION!
The appliance must be connected to the gas pipe by means of the flexible connection hose (1.50 m long) supplied, equipped with a quick-joint terminal.



The supplied pipe is suitable for outdoor use. The operating temperatures and the expiration date within which the flexible hose must be replaced are specified on the plastic covering sheath of the hose.

ATTENTION!
Always check the flexible hose for proper appearance and preservation (no abrasions, cuts, deteriorations of any kind of the pipe plastic covering, etc ...) before each connection to the gas system.

ATTENTION!
Connect the end of the quick-joint pipe only to valves suitable for the purpose and specifically manufactured to be coupled to this type of joints intended for supplying outdoor appliances (such as barbecue or outdoor grills).

If connecting the quick joint is hard or impossible, immediately stop the operation and contact the manufacturer of the outdoor gas valve. Do not force or try to alter the gas quick joint in any way: tampering with it could cause very dangerous gas leaks for the safety of both the user and installer.

To connect the product to the gas system follow the procedure below:

STEP	ACTION
1	Remove the product from the recess by sliding it on the sliding base up to the operating position, that is reached when the sliding base end stop triggers.
2	Take the flexible hose terminal equipped with a quick joint and connect it to the appropriate outdoor gas valve. Upon connection, a click is heard.
3	Once connection has been made, turn the shut-off valve on the outdoor gas valve and move it to the "open" position. **Note:** if connection has not been properly made, the valve will remain locked in the "closed" position preventing gas from being supplied.

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

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

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

ATTENTION!
Using naked flames to check tightness and put the device into service is strictly not allowed!

VERSION F
CONNECTION TO EXTERNAL GAS CYLINDER

ATTENTION!
Before installing the product, make sure you have a gas cylinder that is suitable for this type of appliance, equipped with a regulator and proper connections (flexible hose and hose connection or flexible hose and fitting), approved for the type of installation and in the country of use (as required by standard EN484:2019 - Annex A - Table A.2 - Figures A.4).

ATTENTION!
Use certified hoses and components only.

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 product immediately downstream of the gas cylinder or container feeding the system;
- Check whether a type of fitting, hose connection, or connection suitable for use in the country of installation/use, in accordance with technical standard EN 484, is installed at the end of the gas supply line/appliance coupling.

ATTENTION!
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.

FLEXIBLE CONNECTION HOSES

ATTENTION!
Before setting up the connection, make sure that the gas system and the connection terminals are suitable for the intended purpose and comply with the national standards in force in the Country of installation.

ATTENTION!
Always check the flexible hose for proper appearance and preservation (no abrasions, cuts, deteriorations of any kind of the pipe plastic covering, etc ...) before each connection to the gas system.

ATTENTION!
Connect the end of the hose to the hose connection, or to the fitting mounted on the appliance according to the country of installation.

If connecting the quick joint is hard or impossible, immediately stop the operation and contact the manufacturer of the outdoor gas valve. Do not force or try to alter the connection fitting in any way.

To connect the product to the gas system follow the procedure below:

STEP	ACTION
1	Take the free end of the gas cylinder connection hose, making sure that the cylinder is stable and properly positioned on the ground.
2	Connect this end to the connection terminal on the appliance. The terminal differs depending on the product installation country.
3	After connection, turn the gas supply valve on the cylinder. If a pressure gauge is available, always check that the gas supply conditions are compatible with the pressure regulator supplied. Before operating the appliance, perform a leak test on the connections with an aqueous soap solution. In the event of leakage, immediately stop the gas flow, remove any residual gas from the connection hose and make a new connection.

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

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

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

ATTENTION!
Using naked flames to check tightness and put the device into service is strictly not allowed!

TROUBLESHOOTING AFTER INSTALLATION

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

PROBLEM	POTENTIAL SOLUTIONS
There is a smell of gas near the appliance	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.
There is a smell of gas near the outdoor gas valve or connections	Make sure that there are no gas leaks from the quick joint or fitting (by using only a water and soap solution) and that the flexible hose is not damaged (cut, abraded, punctured, etc.). If the problem has not been identified and solved, disconnect the appliance from the gas supply and ask for technical support.
The gas flow seems irregular	Check that the gas cock is completely open.
	Check that the fuel supply circuit has a suitable flow rate.
	Check that the burner spreaders and relative caps are positioned correctly and free from obstructions.
	Check that the nozzles are suitable for the type of gas used.
	Check compatibility and correct calibration of the pressure regulator, if applicable.
	Check that the gas supply hose is not choked/obstructed and that the shut-off valve on the gas valve is fully open.

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

ATTENTION!
Always disconnect the appliance from the power line or gas cylinder when not in use.

COLD WATER CONNECTION

ATTENTION!
Always check the supply conditions of the on-board system or of any other water network before making any connections (maximum operating pressure not exceeding 4 bar).

Before connecting the cold water, check that:

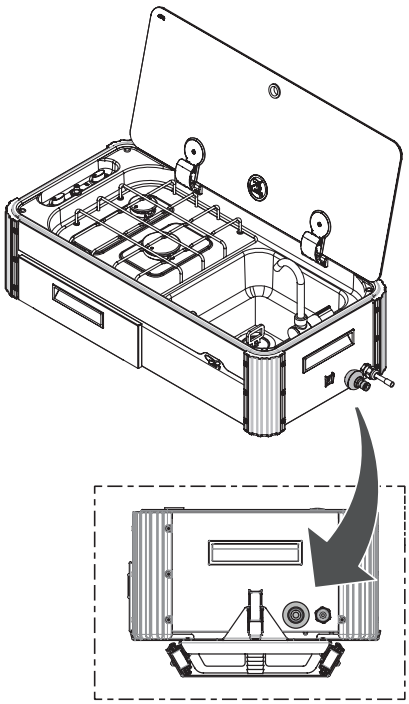
- the cold water supply line is free from obstructions and has a sufficient flow rate to guarantee the appliance proper operation;
- there is a universal quick-joint water outlet in close proximity to the appliance;
- A flexible cold water hose is available, long enough to allow connecting the appliance to the on-board system by means of suitable connection fittings at both ends, one of which must have a universal female-type quick joint (for gardening products/leisure time);
- A valve suitable for disconnecting the on-board system (**Please note:** this valve must always be closed during installation and maintenance of the appliance).

The appliance is equipped with a universal quick joint terminal for cold water, located on the external frame of the appliance, near the gas hose connection point. Always check the supply conditions of the on-board system or of any other water network before making any connections (maximum operating pressure not exceeding 4 bar).

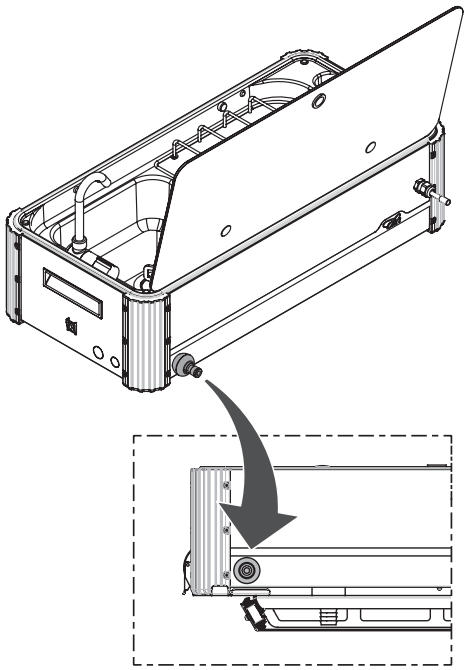
ATTENTION!
Always disconnect the appliance from the water supply after each use and before storing it in its recess.

ATTENTION!
To install the appliance, follow the instructions in this manual. Non-compliant installation can lead to inconveniences, failures, damage and serious hazards for the installer and the user.

VERSION LC



VERSION LL



INSTRUCTIONS FOR USE

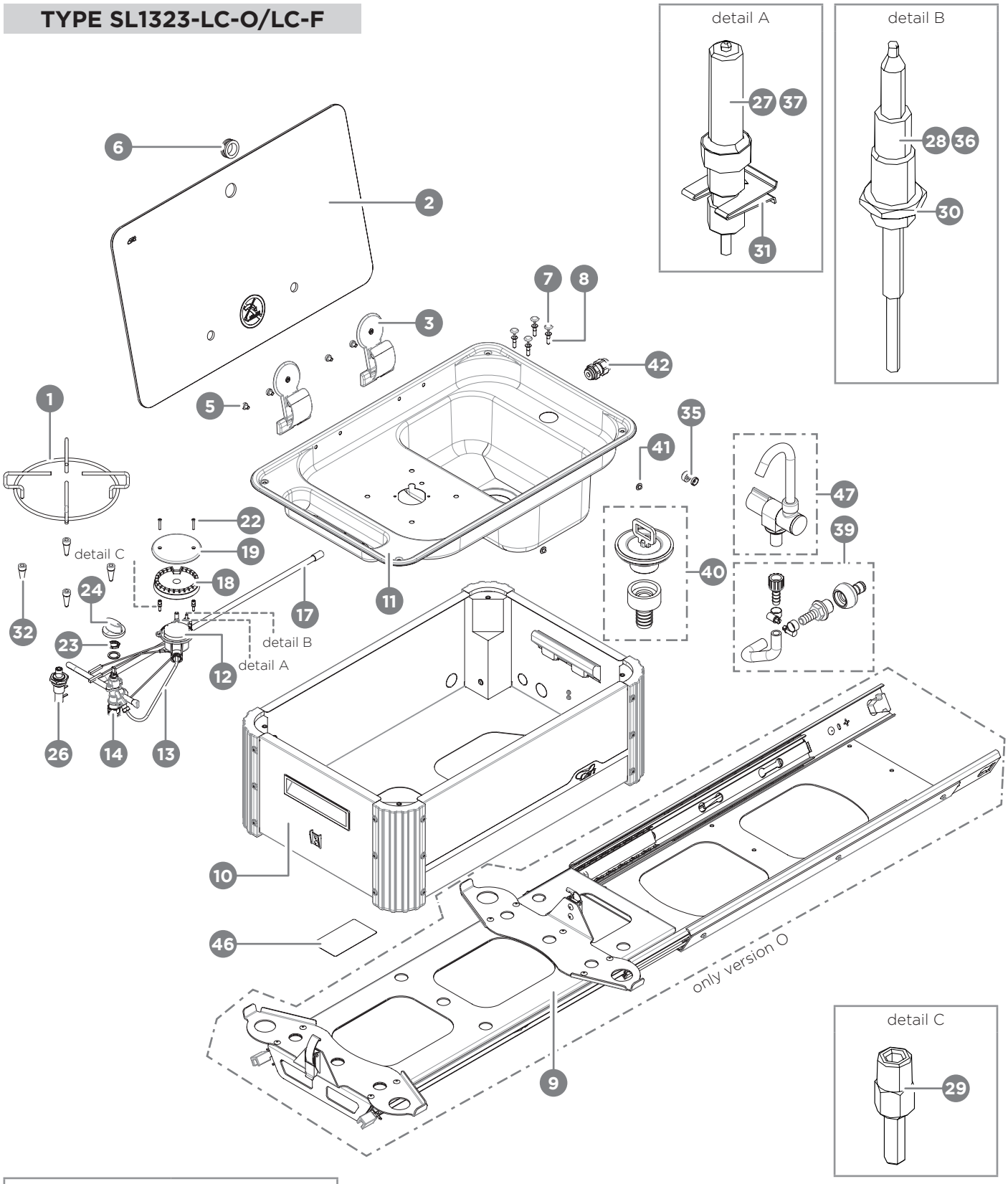
DESCRIPTION

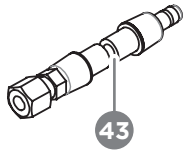
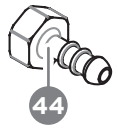
See the exploded drawings on the following pages for the position of the components listed in the table.

POS.	COMPONENT
1	Multi-burner wire pan support / Single-burner pan support (AUX) / Single-burner pan support (SR)
2	Single glass lid / Double glass lid
3	Glass lid hinge
4	Stiffener bar
5	Hinge fixing screw and silent block
6	Glass lid cable gland
7	Fixing screws cap
8	Hob unit fixing screw
9	LC/LL sliding base
10	Metal frame
11	Hob unit/sink metal moulding
12	SR burner cup with injector nozzle
13	Gas capillary pipe for SR burner
14	Gas cock with safety valve
15	AUX burner cup with injector nozzle
16	Gas capillary pipe for AUX burner
17	Main gas train
18	SR burner spreader
19	SR burner cap
20	AUX burner spreader
21	AUX burner cap
22	Burner caps and spreaders fixing screws
23	Gas cock fixing nut
24	Knob for gas cock
25	Control panel sticker
26	Piezoelectric igniter
27	Ignition glow plug
28	Thermocouple
29	Burner stud bolt
30	Thermocouple fixing nut
31	Glow plug fixing clip
32	Rubber feet/bushings for pan support
33	Lower protective plate
34	Lower protective sheet fixing screws
35	Silent-block
36	Long thermocouple
37	Long glow plug

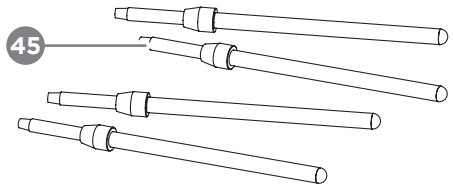
POS.	COMPONENT
38	Glazing bead PVC profile
39	SL white water circuit for brass tap / SL white water circuit for plastic tap
40	Waste water drain trap and sleeve
41	Mushroom hole cover
42	PVC hose gland for gas train
43	Flexible gas hose with STN quick-joint terminal
44	Gas connection fitting - varies depending on country (only version F)
45	Telescopic leg
46	CE label
47	Brass water tap / Plastic water tap

TYPE SL1323-LC-O/LC-F

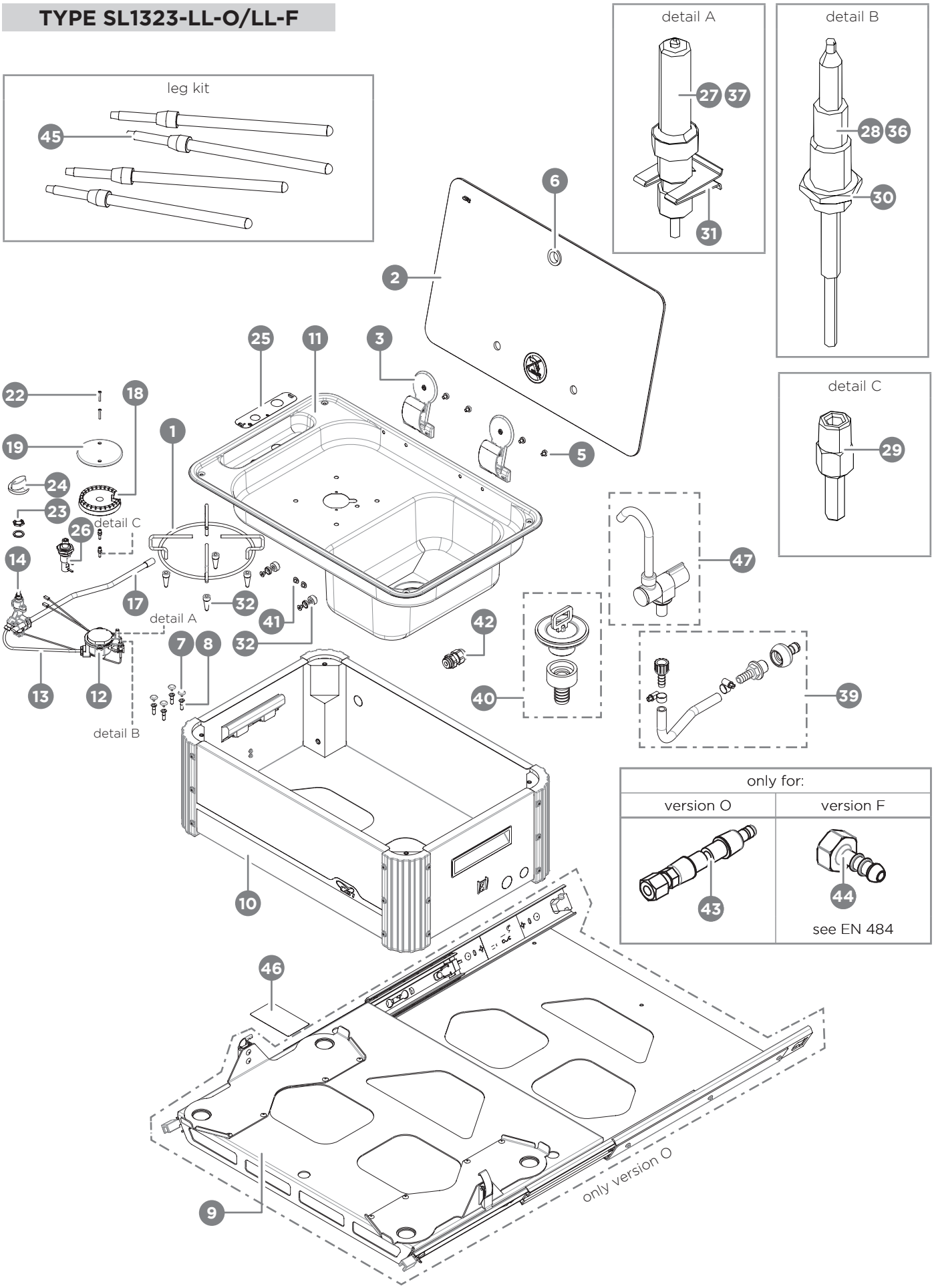


only for:	
version O	version F
 43	 44 see EN 484

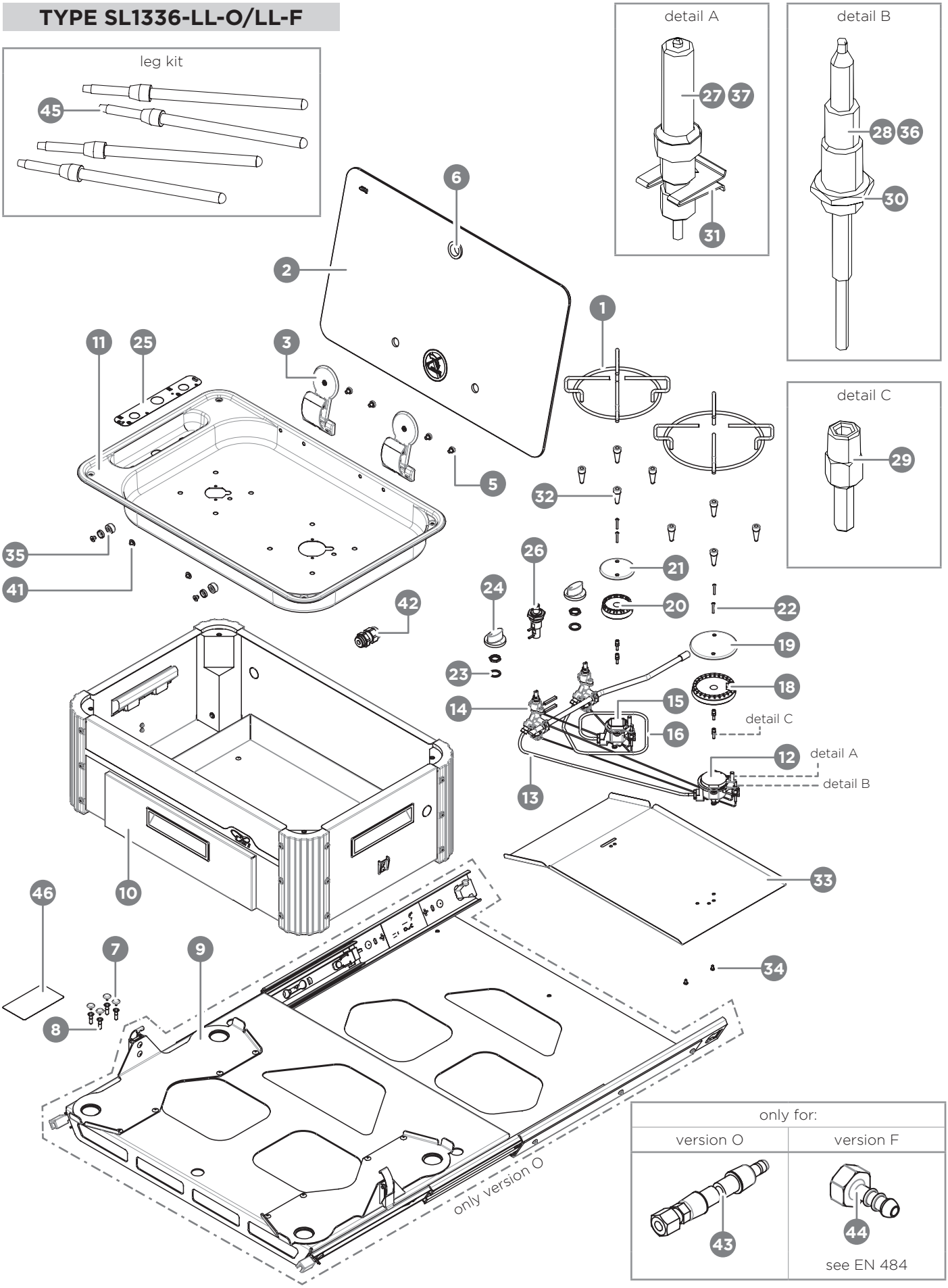
leg kit



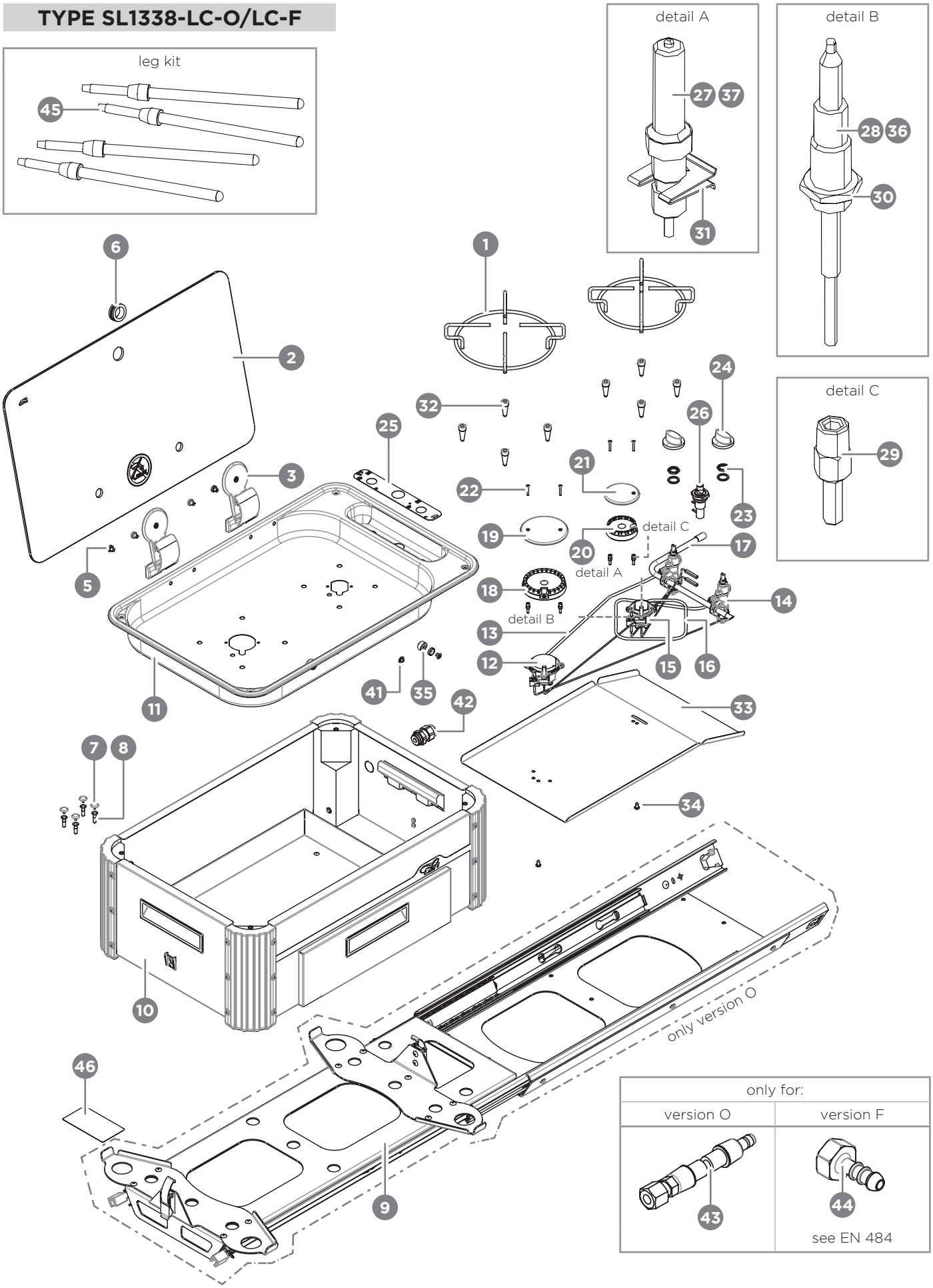
TYPE SL1323-LL-O/LL-F



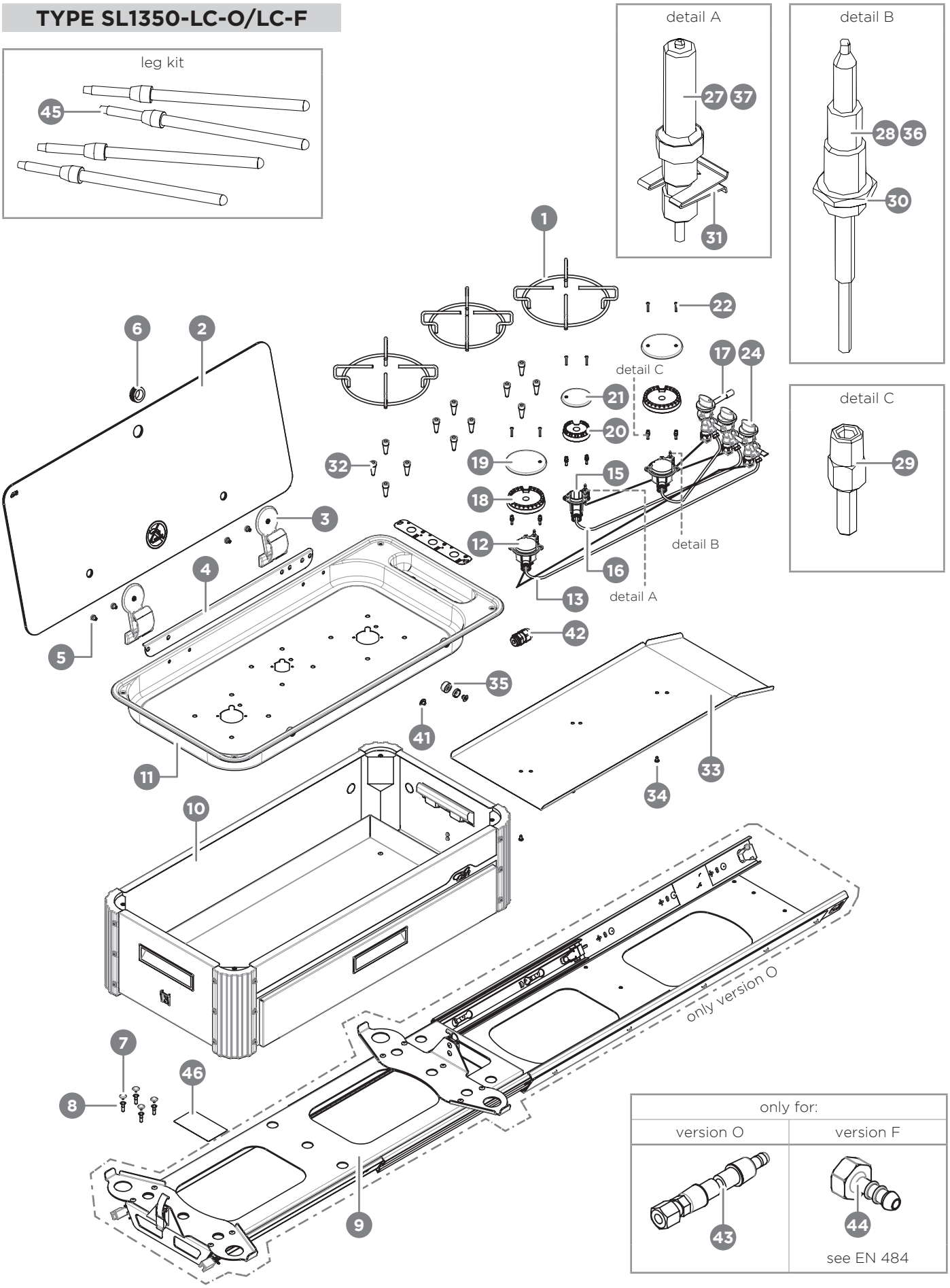
TYPE SL1336-LL-O/LL-F



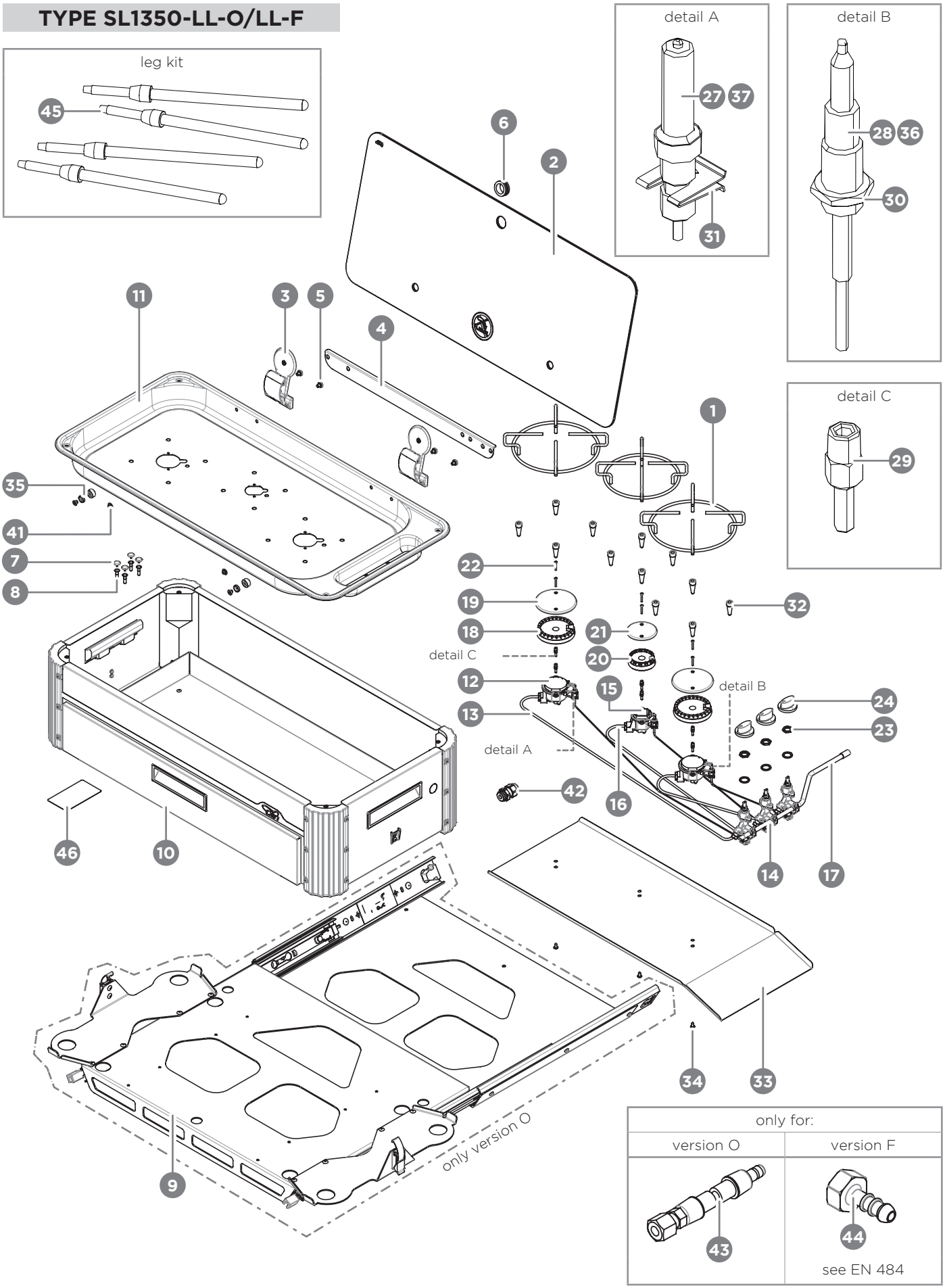
TYPE SL1338-LC-O/LC-F



TYPE SL1350-LC-O/LC-F



TYPE SL1350-LL-O/LL-F



TYPE SL1351-LC-O/LC-F

detail A

detail B

detail C

only version O

detail A

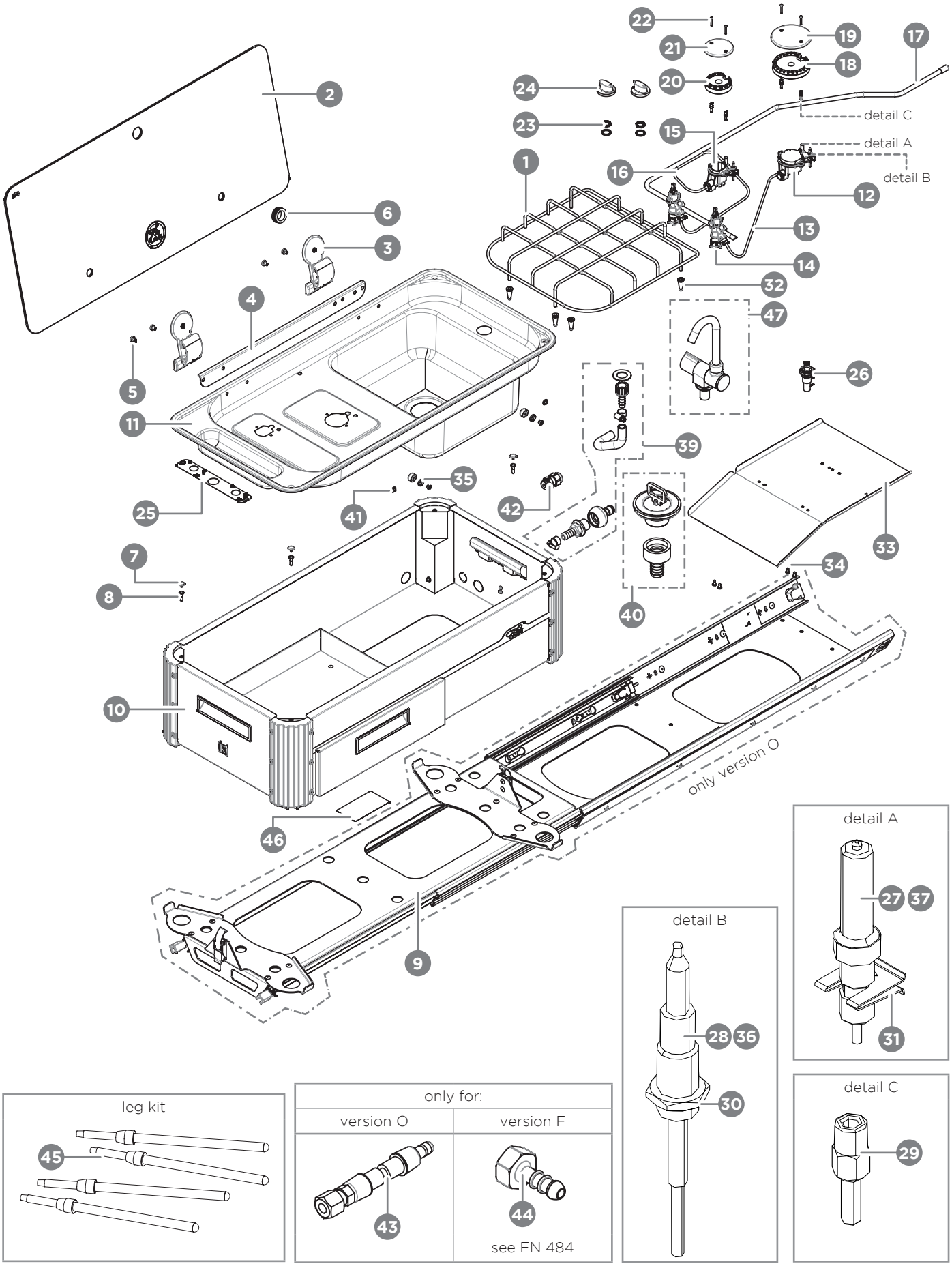
detail B

detail C

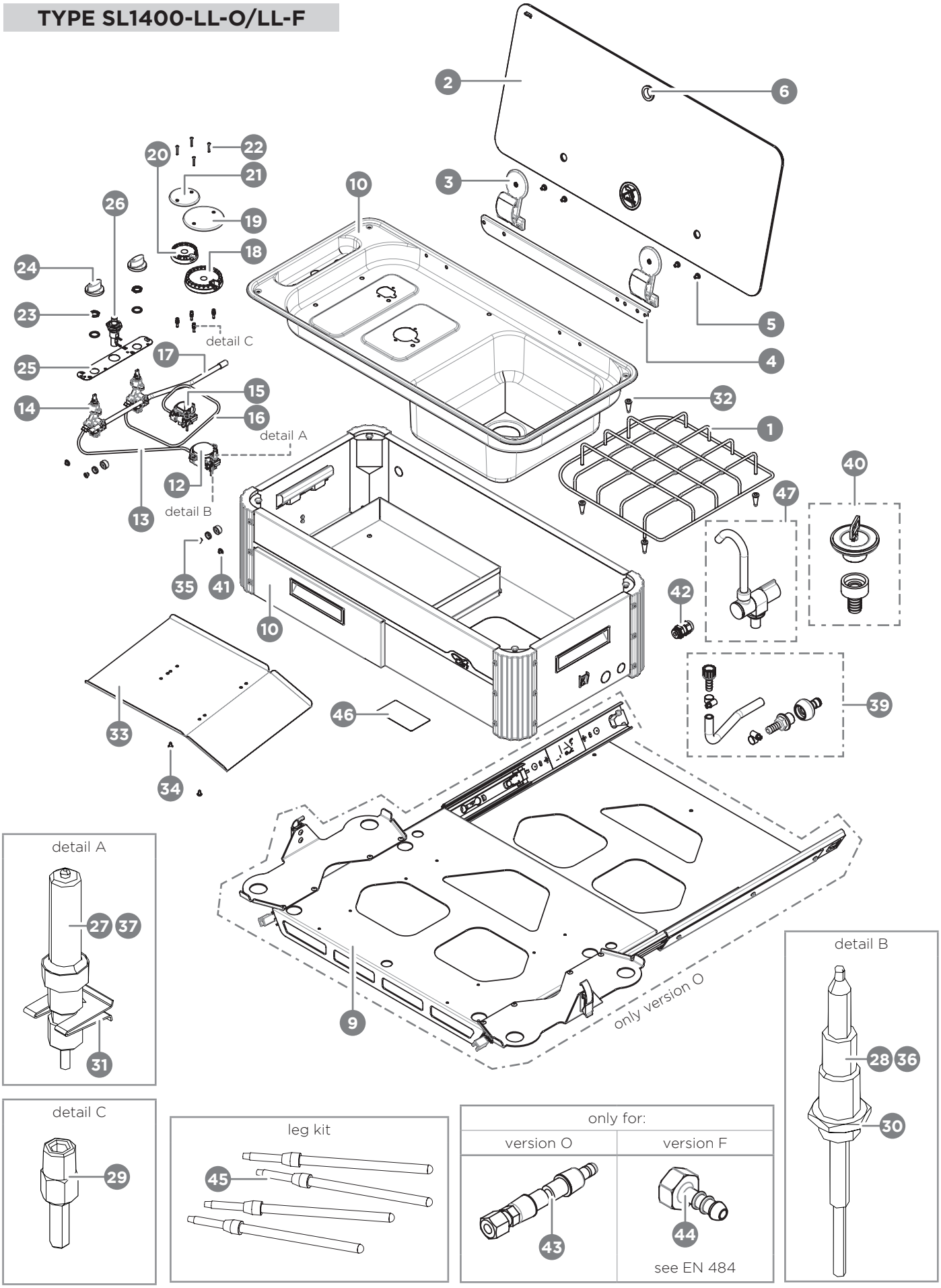
leg kit

only for:	
version O	version F
	see EN 484

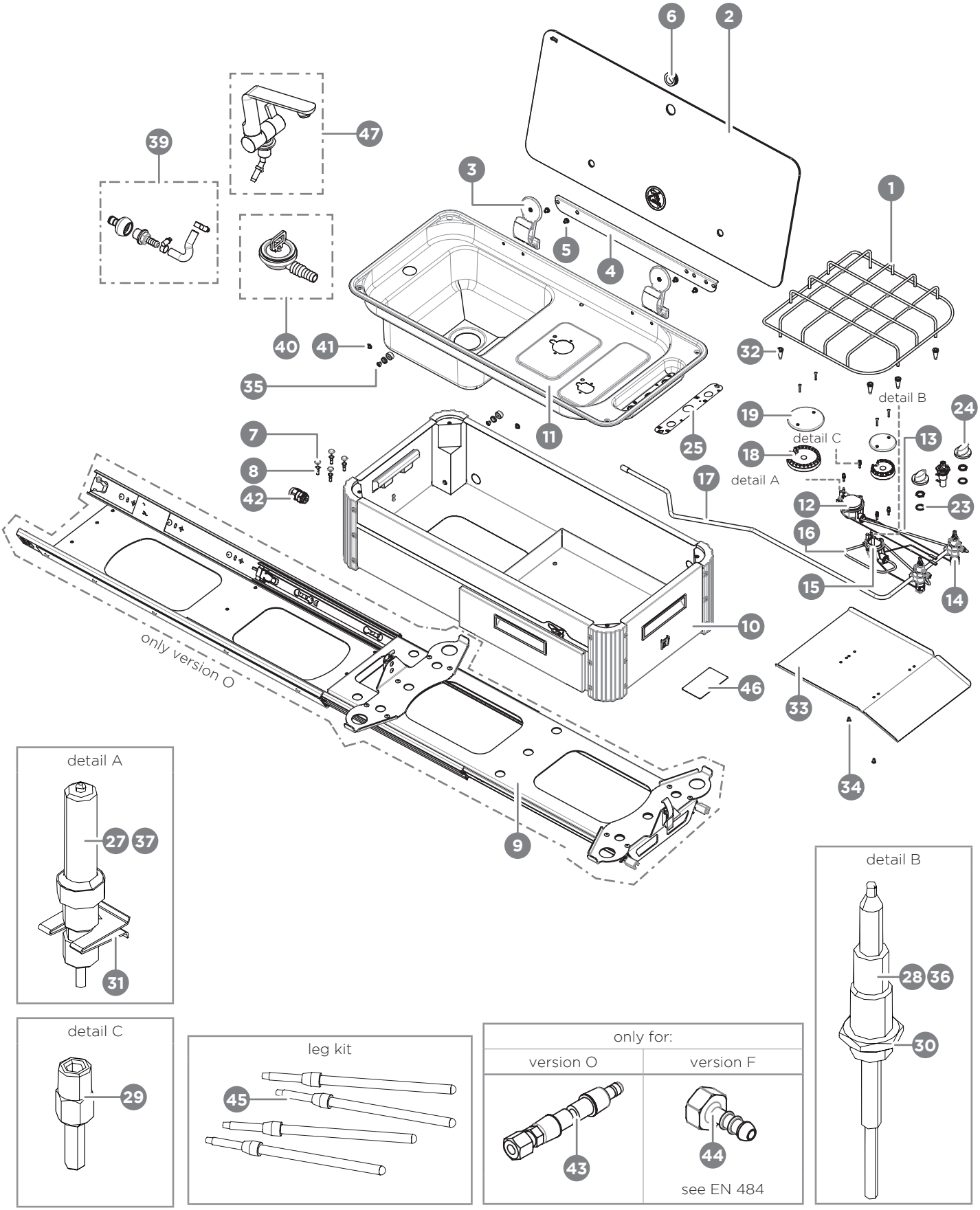
TYPE SL1400-LC-O/LC-F



TYPE SL1400-LL-O/LL-F



TYPE SL1410 LC-O/LC-F



SAFETY WARNINGS DURING USE

ATTENTION!
Only use this appliance outdoors.

ATTENTION!
The appliance may only be used when it has been fully removed from the installation/storage recess and is in the operating position (namely when the sliding base locks at its maximum extension), or when it is firmly resting on the floor supported by the supplied telescopic legs.

ATTENTION!
Connect the gas only after fully removing the appliance from the recess. The gas must only be connected with the cooking appliance valves all closed.

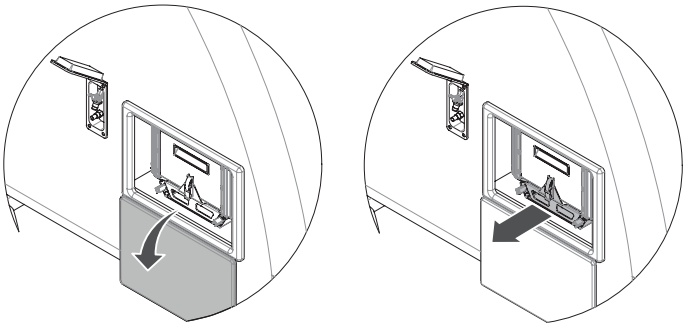
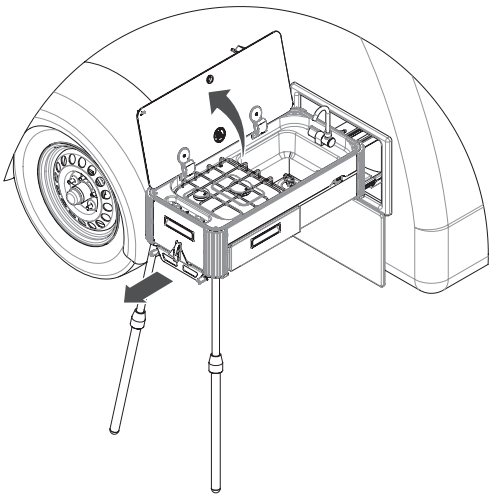
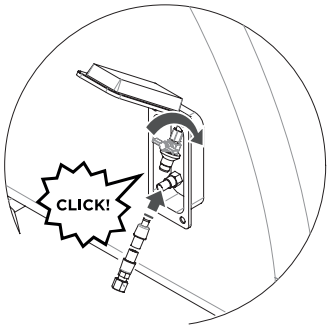
ATTENTION!
During operation and for a few minutes after use, some parts of the appliance reach very high temperatures. Do not touch these parts without adequate personal protections. Burn hazard!

ATTENTION!
Always use the supplied pan supports. Do not place pots and pans directly on the burner spreader or caps.

- Do not cook food in direct contact with the flame.
- Do not cover the appliance or parts of it with aluminium foil or similar.
- Do not heat tin boxes or hermetically closed, pressurised containers on the appliance as the overpressure generated by the heat could make them explode and cause serious personal harm.
- Make sure that the cooking vessels sit properly on the pan support without rocking. The diameter of the vessels must be adequate for the chosen burner and must not protrude from the pan support. The Manufacturer will not be held liable and will not acknowledge the Warranty rights if this requirement is neglected.
- Always monitor the appliance 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.

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

ATTENTION!
During use, gas cooking appliances generate combustion products that must be disposed of outside directly into the atmosphere.

STEP	ACTION	PICTURE
1	Open the installation recess, release the sliding base (by lowering both safety levers located at the end of each guide) and remove the appliance.	
2	Continue removing the product until the end stop position has been reached: the guides will automatically lock preventing the base from being even accidentally slid. Lift the glass cover of the product.	
3	Grasp the free end of the flexible gas hose and connect the quick joint to the appropriate approved external valve (as shown in the figure). Upon proper coupling, a mechanical click is heard. Then turn the knob of the safety valve installed to check for proper quick joint, and power the appliance.	

For F versions, it is sufficient to check the product for stability when it is mounted on legs, and ensure it is properly connected to the external gas cylinder.

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.

The burners are equipped with safety thermocouple.

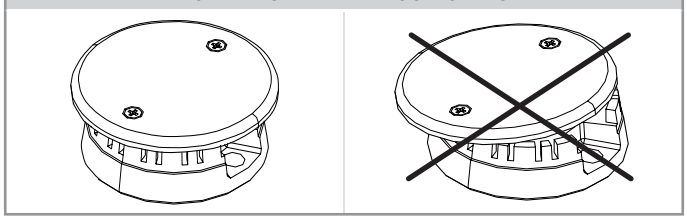
The thermocouple is a heat sensitive device: as long as it is heated by the fire of the lit burner, it allows gas to exit the nozzle; if the fire goes out accidentally (for example when liquid spills from the pan), the thermocouple will cool off in a few seconds, thus preventing gas from exiting the nozzle.

USE OF GAS BURNERS/CONTROLS AND THEIR SYMBOLS			
OFF			
MAX			
MIN			

LIGHTING THE BURNERS

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

BURNER SPREADER POSITIONING



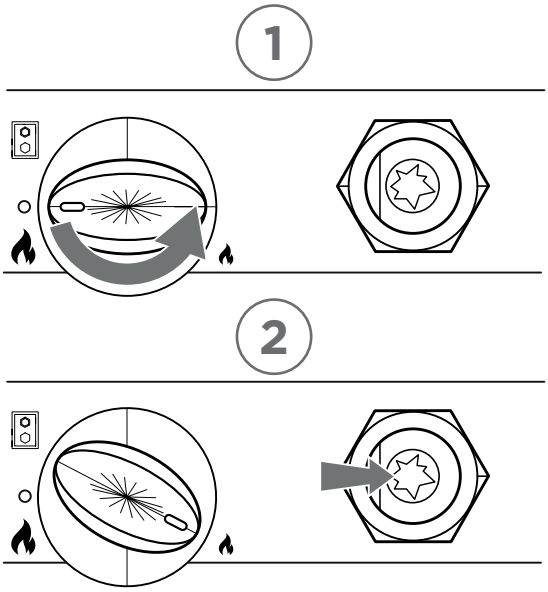
The matching burner is indicated on each knob.

The burner can be lit:

- **manually** using the external igniter (on S versions),
- **piezoelectrically** with mechanically/manually operated piezoelectric igniter (on P versions).

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

STEP	ACTION
1	press the knob corresponding to the burner you want to light and turn it anticlockwise (to the maximum symbol).
2	At the same time, operate the piezoelectric igniter with several fast repeated pulses, or bring an external manual igniter close to the burner spreader.
3	When lit, keep the knob pressed all the way for another 5 seconds (at maximum) and then release it, adjusting the desired intensity of the flame. **Please note:** this delay in releasing the knob heats up the safety thermocouple.



If the burner does not remain lit when you release the knob, it means that the thermocouple 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.

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

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

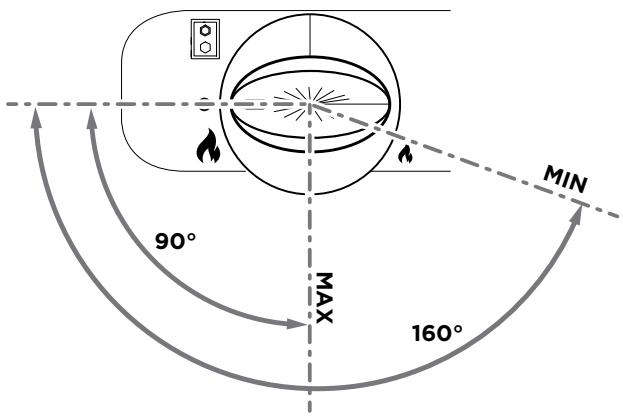
ADJUSTING THE FLAME

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

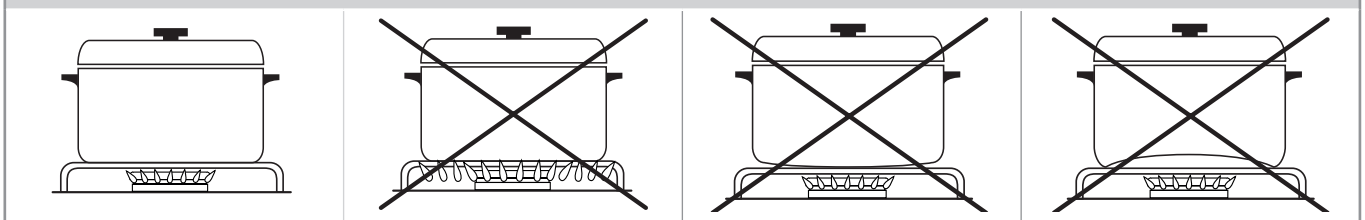
ATTENTION!
If the flame is irregular, check that the burner spreader and caps are positioned properly.

ATTENTION!
The flame must not extend beyond the bottom of the pan. Use only vessels with a flat bottom.

FLAME ADJUSTMENT RANGE



FLAME ADJUSTMENT AND INDICATION OF UNSUITABLE PANS

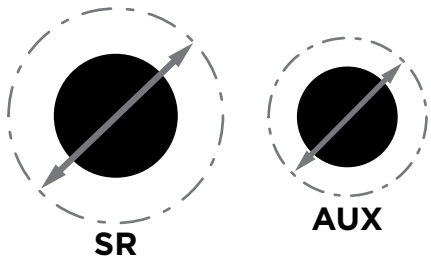


COOKING OR WARMING UP FOOD

ATTENTION!
Do not forget the burners on without vessels or with empty vessels on them.

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

MAXIMUM AND MINIMUM ADMISSIBLE DIAMETERS FOR POTS AND PANS



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

KEY:
- — - - = Ø max pots and pans

ATTENTION!
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 if this information is in the technical data sheets reported at the beginning of this manual.

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

For rational use of energy, it is recommended to cook with pans covered with the supplied lid and to lower the flame to make and keep the water boiling, without 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 can be hardly turned.

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

WHAT TO DO IN CASE OF MALFUNCTIONING

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

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

ATTENTION!
While waiting to solve the problem, the appliance should not be used and should be disconnected from all the systems it is connected to.
Do not try to repair or modify the appliance.

CAN S.r.l. will 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.

ATTENTION!
Before cleaning the appliance, make sure that the burner is off.
Always wait for the appliance to completely cool down.

- Clean the appliance on a regular basis to prevent the materials making up the surface from deteriorating.
- Disconnect the 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 when you are finished using the appliance.
- Do not use steam appliances or direct water jets to clean the hob unit.

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

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

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

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

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

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

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

LONG IDLE PERIODS

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

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

WASTE DISPOSAL

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

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

Abide by the standards in force in your country. Make the appliance intended 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;
- detailed description of the fault.

SPARE PARTS

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

ATTENTION!
Parts must be replaced safely by authorised and qualified personnel.

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

SPARE PARTS - SL1323-LC / LL

The column **"Pos."** refers to the exploded drawings **"TYPE SL1323-LC-O/LC-F"** on page 51 and **"TYPE SL1323-LL-O/LL-F"** on page 52.

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
2000008	3	Hinge for glass lids
3000506	2	Central lid - SL1323/24 and SL1336/38
3000083	32	Tall rubber bushing for pan holders
3000074	1	Single-burner pan support SR
2000422	35	Silent-block spare parts kit
3000826	41	Mushroom hole cover for ø5.5 holes
4000026	29	2nd series lid stud bolt
4000170	46	Glass lid cable gland
4000224	7	Polyethylene intense black screw cap 2.5/12 mm
4000260	23	90-degree lowered black/chrome knob Ø 34
4000031	30	Universal nut for thermocouple
4000069	28	L600 thermocouple for fast-on magnet cock
4000024	17	Burner spreader for 2nd series SR burner
4000019	18	Ø 75 perforated and enamelled cover 2nd series SR burner
3000826	5	Cap for blind holes Ø 5.5 PE black
4000318	21	Countersunk flat head screw + M2.5 x 18 DIN EN ISO 7046 GV
4000223	8	Particle board screw PZD 4.5x20 ZN
4000253	26	Short piezo igniter 18 x 1.5 mm
4000232	27	Burner lighting glow plug L350
4000137	31	Clip for glow plug
4000034	-	Earth cable
4000229	32	TC M5 x 6 A2 ISO 7045 screw for hinge and silent-block fastening
3000541	25	Control panel sticker
4000113	47	Brass cold water short spout tap RB1486
2000423	39	Water circuit spare parts kit SL - brass tap
2000424	40	Trap and drain spare parts kit SL
2000289	45	Slide-out adjustable leg

VERSION O

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
4000432	43	Gas flexible hose L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSION F

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
----	44	Gas connection fitting may vary depending on the country of installation (EN 484: 2019 - Annex A - Figures A.4

SPARE PARTS - SL1336-LL AND SL1338-LC

i The column **"Pos."** refers to the exploded drawing**"TYPE SL1336-LL-O/LL-F"** on page 53 **"TYPE SL1338-LC-O/LC-F"** on page 54.

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
2000008	3	Hinge for glass lids
3000506	2	Central lid - SL1323/24 E SL1336/38
3000072	32	Tall rubber bushing for pan holders
3000073	1	Single-burner pan support AUX
3000074	1	Single-burner pan support SR
2000422	35	Silent-block spare parts kit
3000826	41	Mushroom hole cover for ø5.5 holes
4000026	29	2nd series lid stud bolt
4000170	2	Glass lid cable gland
4000224	7	Polyethylene intense black screw cap 2.5/12 mm
4000260	24	90-degree lowered black/chrome knob Ø 34
4000031	30	Universal nut for thermocouple
4000069	28	L600 thermocouple for fast-on magnet cock
4000025	20	Burner spreader for 2nd series AUX burner
4000021	21	Ø 55 perforated and enamelled cover 2nd series AUX burner
4000024	18	Burner spreader for 2nd series SR burner
4000019	19	Ø 75 perforated and enamelled cover 2nd series SR burner
3000826	5	Cap for blind holes Ø 5.5 PE black
4000318	22	Countersunk flat head screw + M2.5 x 18 DIN EN ISO 7046 GV
4000223	8	Particle board screw PZD 4.5x20 ZN
4000253	26	Short piezo igniter 18 x 1.5 mm
4000232	27	Burner lighting glow plug L350
4000137	31	Clip for glow plug
4000229	32	TC M5 x 6 A2 ISO 7045 screw for hinge and silent-block fastening
3000520	25	Control panel sticker
2000289	45	Slide-out adjustable leg
4000321	37	Burner lighting glow plug L480

VERSION O

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
4000432	43	Gas flexible hose L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSION F

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
----	44	Gas connection fitting may vary depending on the country of installation (EN 484: 2019 - Annex A - Figures A.4

SPARE PARTS - SL1350-LC / LL

The column **"Pos."** refers to the exploded drawings **"TYPE SL1350-LC-O/LC-F"** on page 55 and **"TYPE SL1350-LL-O/LL-F" o**n page 56.

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
2000008	3	Hinge for glass lids
3000505	2	Central lid - SL1350
3000072	32	Tall rubber bushing for pan holders
3000073	1	Single-burner pan support AUX
3000074	1	Single-burner pan support SR
2000422	35	Silent-block spare parts kit
3000826	41	Mushroom hole cover for ø5.5 holes
4000026	29	2nd series lid stud bolt
4000170	2	Glass lid cable gland
4000224	7	Polyethylene intense black screw cap 2.5/12 mm
4000260	24	90-degree lowered black/chrome knob Ø 34
4000031	30	Universal nut for thermocouple
4000069	28	L600 thermocouple for fast-on magnet cock
4000025	20	Burner spreader for 2nd series AUX burner
4000021	21	Ø 55 perforated and enamelled cover 2nd series AUX burner
4000024	18	Burner spreader for 2nd series SR burner
4000019	19	Ø 75 perforated and enamelled cover 2nd series SR burner
3000826	5	Cap for blind holes Ø 5.5 PE black
4000318	22	Countersunk flat head screw + M2.5 x 18 DIN EN ISO 7046 GV
4000223	8	Particle board screw PZD 4.5x20 ZN
4000253	26	Short piezo igniter 18 x 1.5 mm
4000232	27	Burner lighting glow plug L350
4000137	31	Clip for glow plug
4000229	32	TC M5 x 6 A2 ISO 7045 screw for hinge and silent-block fastening
3000520	25	Control panel sticker
2000289	45	Slide-out adjustable leg

VERSION O

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
4000432	43	Gas flexible hose L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSION F

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
----	44	Gas connection fitting may vary depending on the country of installation (EN 484: 2019 - Annex A - Figures A.4

SPARE PARTS - SL1351-LC

The column **"Pos."** refers to the exploded drawing **"TYPE SL1351-LC-O/LC-F"** on page 57.

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
2000008	3	Hinge for glass lids
3000410	2	RH lid - SL1351
3000411	2	LH lid - SL1351
3000072	32	Tall rubber bushing for pan holders
3000073	1	Single-burner pan support AUX
3000074	1	Single-burner pan support SR
2000422	35	Silent-block spare parts kit
3000826	41	Mushroom hole cover for ø5.5 holes
4000026	29	2nd series lid stud bolt
4000170	2	Glass lid cable gland
4000224	7	Polyethylene intense black screw cap 2.5/12 mm
4000260	24	90-degree lowered black/chrome knob Ø 34
4000031	30	Universal nut for thermocouple
4000069	28	L600 thermocouple for fast-on magnet cock
4000025	20	Burner spreader for 2nd series AUX burner
4000021	21	Ø 55 perforated and enamelled cover 2nd series AUX burner
4000024	18	Burner spreader for 2nd series SR burner
4000019	19	Ø 75 perforated and enamelled cover 2nd series SR burner
3000826	5	Cap for blind holes Ø 5.5 PE black
4000318	22	Countersunk flat head screw + M2.5 x 18 DIN EN ISO 7046 GV
4000223	8	Particle board screw PZD 4.5x20 ZN
4000253	26	Short piezo igniter 18 x 1.5 mm
4000232	27	Burner lighting glow plug L350
4000137	31	Clip for glow plug
4000229	32	TC M5 x 6 A2 ISO 7045 screw for hinge and silent-block fastening
3000520	25	Control panel sticker
2000289	45	Slide-out adjustable leg

VERSION O

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
4000432	43	Gas flexible hose L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSION F

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
----	44	Gas connection fitting may vary depending on the country of installation (EN 484: 2019 - Annex A - Figures A.4

SPARE PARTS - SL1400-LC-O / LL-O

The column **"Pos."** refers to the exploded drawings **"TYPE SL1400-LC-O/LC-F"** on page 58 and **"TYPE SL1400-LL-O/LL-F"** on page 59.

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
2000008	3	Hinge for glass lids
3000505	2	Central lid SL14XX
3000072	32	Tall rubber bushing for pan holders
3000401	1	Multiple burner pan support SL14XX
2000422	35	Silent-block spare parts kit
3000826	41	Mushroom hole cover for ø5.5 holes
4000026	29	2nd series lid stud bolt
4000170	6	Glass lid cable gland
4000224	7	Polyethylene intense black screw cap 2.5/12 mm
4000260	24	90-degree lowered black/chrome knob Ø 34
4000031	30	Universal nut for thermocouple
4000069	28	L600 thermocouple for fast-on magnet cock
4000025	20	Burner spreader for 2nd series AUX burner
4000021	21	Ø 55 perforated and enamelled cover 2nd series AUX burner
4000024	18	Burner spreader for 2nd series SR burner
4000019	19	Ø 75 perforated and enamelled cover 2nd series SR burner
3000826	5	Cap for blind holes Ø 5.5 PE black
4000318	22	Countersunk flat head screw + M2.5 x 18 DIN EN ISO 7046 GV
4000223	8	Particle board screw PZD 4.5x20 ZN
4000253	26	Short piezo igniter 18 x 1.5 mm
4000232	27	Burner lighting glow plug L350
4000137	31	Clip for glow plug
4000229	5	TC M5 x 6 A2 ISO 7045 screw for hinge and silent-block fastening
3000520	25	Control panel sticker
4000113	47	Brass cold water short spout tap RB1486
2000423	39	Water circuit spare parts kit SL - brass tap
2000424	40	Trap and drain spare parts kit SL
2000289	45	Slide-out adjustable leg

VERSION O

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
4000432	43	Gas flexible hose L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSION F

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
----	44	Gas connection fitting may vary depending on the country of installation (EN 484: 2019 - Annex A - Figures A.4

SPARE PARTS - SL1410-LC/ LL

The column **"Pos."** refers to the exploded drawing **"TYPE SL1410 LC-O/LC-F"** on page 60.

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
2000008	3	Hinge for glass lids
3000505	2	Central lid SL14XX
3000072	32	Tall rubber bushing for pan holders
3000401	1	Multiple burner pan support SL14XX
2000422	35	Silent-block spare parts kit
3000826	41	Mushroom hole cover for ø5.5 holes
4000026	29	2nd series lid stud bolt
4000170	6	Glass lid cable gland
4000224	7	Polyethylene intense black screw cap 2.5/12 mm
4000260	24	90-degree lowered black/chrome knob Ø 34
4000031	30	Universal nut for thermocouple
4000069	28	L600 thermocouple for fast-on magnet cock
4000025	20	Burner spreader for 2nd series AUX burner
4000021	21	Ø 55 perforated and enamelled cover 2nd series AUX burner
4000024	18	Burner spreader for 2nd series SR burner
4000019	19	Ø 75 perforated and enamelled cover 2nd series SR burner
3000826	5	Cap for blind holes Ø 5.5 PE black
4000318	22	Countersunk flat head screw + M2.5 x 18 DIN EN ISO 7046 GV
4000223	8	Particle board screw PZD 4.5x20 ZN
4000253	26	Short piezo igniter 18 x 1.5 mm
4000232	27	Burner lighting glow plug L350
4000137	31	Clip for glow plug
4000229	5	TC M5 x 6 A2 ISO 7045 screw for hinge and silent-block fastening
3000520	25	Control panel sticker
4000433	47	Plastic cold water short spout tap RB1490
2000426	39	Water circuit spare parts kit SL - plastic tap
2000424	40	Trap and drain spare parts kit SL
2000289	45	Slide-out adjustable leg

VERSION O

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
4000432	43	Gas flexible hose L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSION F

CODE COMPONENT	POS.	COMPONENT
----	44	Gas connection fitting may vary depending on the country of installation (EN 484: 2019 - Annex A - Figures A.4

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

Il s'agit d'un appareil de qualité, produit en Italie, en mesure de vous accompagner pendant que vous vous amusez à cuisiner et 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 règlementations nationales en vigueur.

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

MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ DES INSTALLATEURS ET DES UTILISATEURS
Le non-respect de ces mises en garde peut entraîner des dommages matériels et compromettre le fonctionnement de l'appareil.

INFORMATIONS GÉNÉRALES
Informations supplémentaires pour les installateurs et les utilisateurs.

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

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

HISTORIQUE DES RÉVISIONS	
Édition 11/2019	Révision 00

TRADUCTION DE LA DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

CAN S.r.l.

société italienne, dont le siège est sis à :
Via Nazionale, 65 – 25080, Puegnago del Garda (BS) – ITALIE
N° d'identification à la TVA : 03607980988 – Répertoire Économique Administratif : BS548442

DÉCLARE QUE
les produits appelés

TABLES DE CUISSON À GAZ EXTRACTIBLES DE L'EXTÉRIEUR
SÉRIE SL – TYPE : SL13XX-LC-O - SL13XX-LL-O – SL14XX-LC-O - SL14XX-LL-O
SÉRIE SL – TYPE : SL13XX-LC-F - SL13XX-LL-F – SL14XX-LC-F - SL14XX-LL-F

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)

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

- EN 484 : 2019

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

CERTIFICAT D'EXAMEN CE du TYPE n° 51CU4971 délivré par IMQ S.p.a.
en qualité d'organisme certifié avec le numéro d'identification 0051

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

Puegnago del Garda, le 04/11/2019

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

PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT BLANCHE

SOMMAIRE

FICHE TECHNIQUE : SL1323-LC-O / LL-O 8

FICHE TECHNIQUE : SL1323-LC-F / LL-F 10

FICHE TECHNIQUE : SL1338-LC-O / SL1336-LL-O 12

FICHE TECHNIQUE : SL1338-LC-F / SL1336-LL-F 14

FICHE TECHNIQUE : SL1350-LC-O / LL-O 16

FICHE TECHNIQUE : SL1350-LC-F / LL-F 18

FICHE TECHNIQUE : SL1351-LC-O 20

FICHE TECHNIQUE : SL1351-LC-F 22

FICHE TECHNIQUE : SL1400-LC-O / LL-O 24

FICHE TECHNIQUE : SL1400-LC-F / LL-F 26

FICHE TECHNIQUE : SL1410-LC-O 28

FICHE TECHNIQUE : SL1410-LC-F 30

INFORMATIONS GÉNÉRALES PRÉLIMINAIRES 32

MISES EN GARDE GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ 32
USAGE PRÉVU 33
OBLIGATIONS ET INTERDICTIONS 33
- OBLIGATIONS 33
- INTERDICTIONS 34

IDENTIFICATION DE L'APPAREIL 35
RÉCEPTION DE L'APPAREIL 36
- CONTRÔLE ET MANUTENTION 36
- ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE 37

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR 38

PROCÉDURES D'INSTALLATION - VERSION O 38
- INSTALLATION DANS UNE NICHE SUR UNE STRUCTURE DE SUPPORT ADAPTÉE 38
- CARACTÉRISTIQUES DE LA NICHE D'INSTALLATION/RANGEMENT 38
- DIMENSIONS MINIMUMS DE LA NICHE D'INSTALLATION 40
- DISTANCES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION DANS UNE NICHE 41

PROCÉDURES D'INSTALLATION - VERSION F 42
- DISTANCES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION LIBRE SUR PIEDS TÉLESCOPIQUES 42
- MONTAGE DES PIEDS TÉLESCOPIQUES 43

RACCORDEMENT AU GAZ 44
- CATÉGORIES DE GAZ 44
- VERSION O 44
- AVEC RACCORD RAPIDE À UNE PRISE EXTERNE HOMOLOGUÉE POUR 44
- APPAREILS DU TYPE BBQ 44
- TUYAUX DE RACCORDEMENT DOTÉS D'UN RACCORD RAPIDE 45
- VERSION F 46
- RACCORDEMENT À UNE BOUTEILLE DE GAZ EXTERNE 46
- TUYAUX DE RACCORDEMENT FLEXIBLES 46

CAS DE PANNES SUITE À L'INSTALLATION 48
RACCORDEMENT À L'EAU FROIDE 49

MODE D'EMPLOI 50

DESCRIPTION 50
MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION 61
UTILISATION 62
- ALLUMAGE DES BRÛLEURS 63
- RÉGULATION DE LA FLAMME 64
- CUISSON OU CHAUFFAGE D'ALIMENTS 64
- EXTINCTION DU BRÛLEUR 65

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT 65
- PROCÉDURES EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT 65

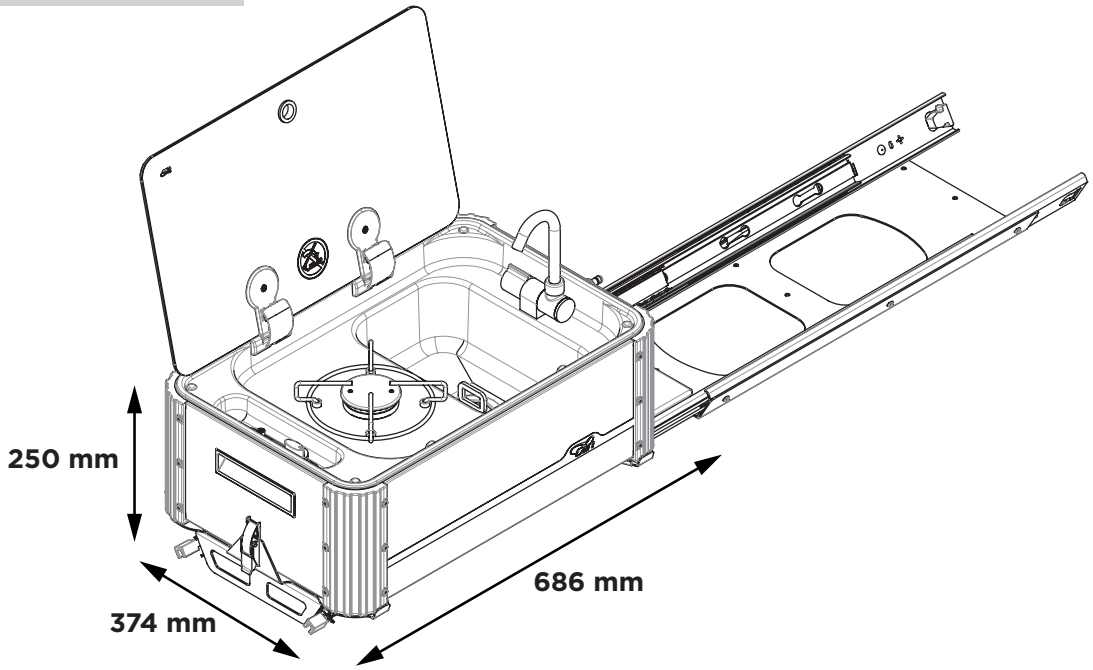
ENTRETIEN ET NETTOYAGE 66
LONGUES PÉRIODES D'INACTIVITÉ 67
ÉLIMINATION 67
GARANTIE 67

PIÈCES DE RECHANGE 68

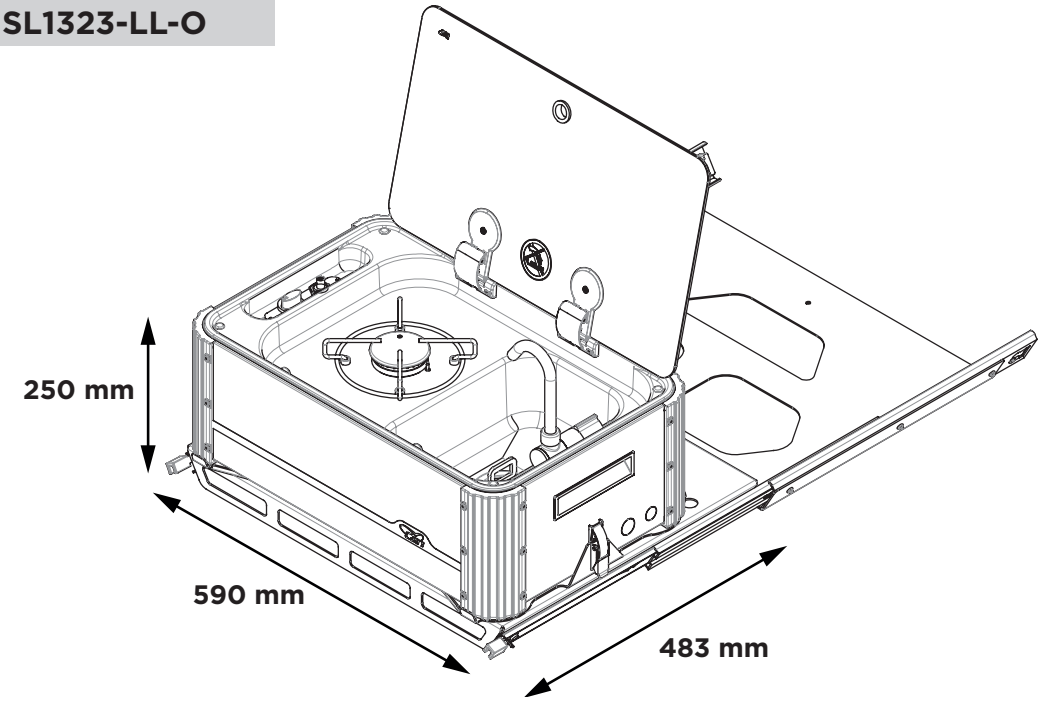
PIÈCES DE RECHANGE - SL1323-LC / LL 68
PIÈCES DE RECHANGE - SL1336-LL ET SL1338-LC 69
PIÈCES DE RECHANGE - SL1350-LC / LL 70
PIÈCES DE RECHANGE - SL1351-LC 71
PIÈCES DE RECHANGE - SL1400-LC-O / LL-O 72
PIÈCES DE RECHANGE - SL1410-LC/ LL 73

FICHE TECHNIQUE : SL1323-LC-O / LL-O

SL1323-LC-O



SL1323-LL-O

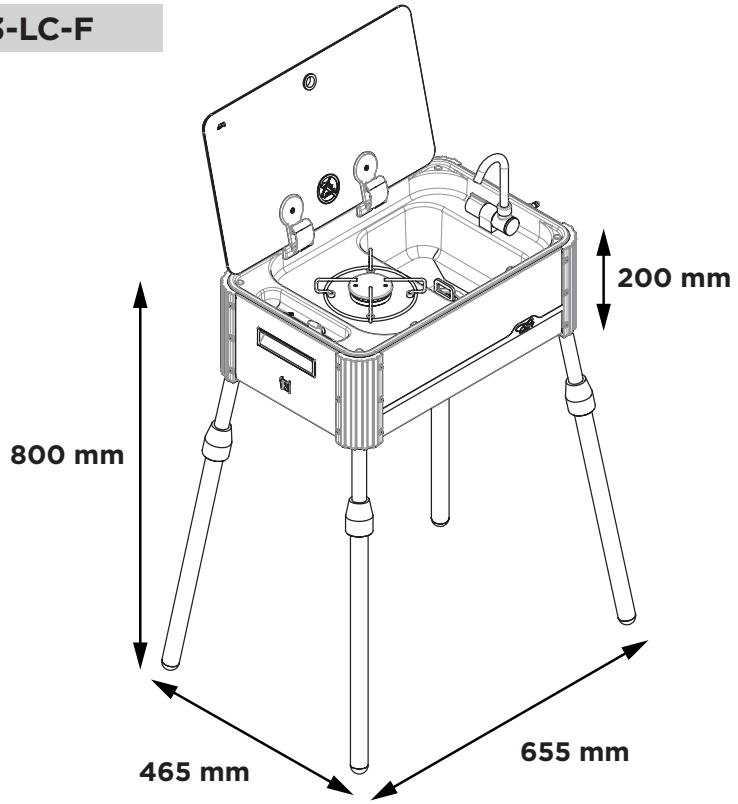


FICHE TECHNIQUE : SL1323-LC-O / LL-O

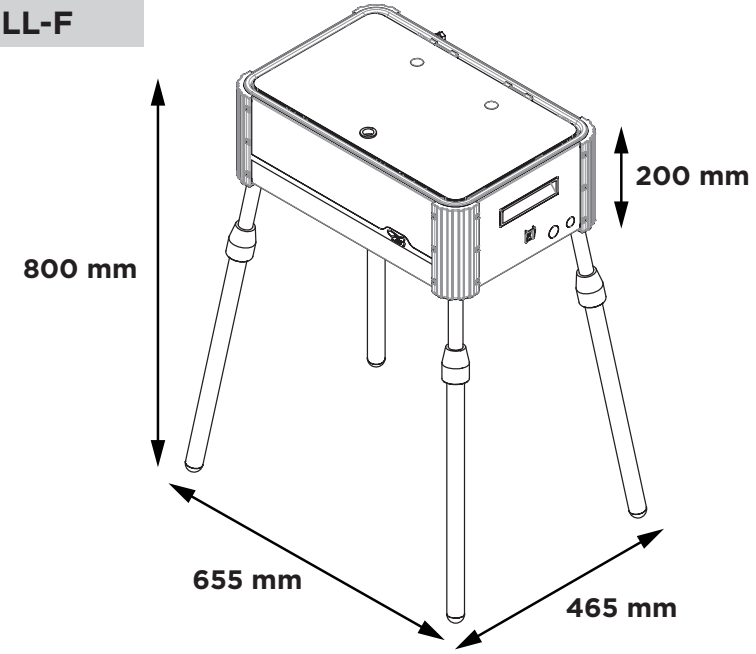
Dimensions (encombrement du produit fermé)	**LC-O** (extraction du côté court) Largeur 686 mm Profondeur 374 mm Hauteur 250 mm Poids 16,50 kg	**LL-O** (extraction du côté long) Largeur 590 mm Profondeur 483 mm Hauteur 250 mm Poids 18,25 kg
Table de cuisson (robinets droits avec bypass Ø 0,36 mm)	1 brûleur SEMI-RAPIDE (SR) : Pn 1,70 kW – injecteur ø 0,65 mm – consommation 124,0 g/h Puissance nominale totale : 1.70 kW Consommation nominale totale : 124.00 g/h	
Classe du Dispositif (EN 484 4)	CLASSE 1	
Catégorie du Dispositif (EN 484 4.2)	CATÉGORIE I : ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentation en Gaz	PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 37 mbar	
Allumage	Table de cuisson : ▪ S (MANUEL) - en utilisant un allumeur extérieur ▪ P (PIÉZOÉLECTRIQUE) - Allumeur piézoélectrique à actionnement mécanique/manuel	
Connexion du gaz	Rampe en acier galvanisé : Ø 8 mm - épaisseur 1 mm avec tuyau flexible doté d'un raccord rapide pour prises gaz d'extérieur	
Tubes capillaires à gaz	Tubes capillaires en cuivre : Ø 4 mm - épaisseur 0,5 mm Tubes capillaires en aluminium : Ø 4 mm - épaisseur 0,8 mm	
Raccordement à l'eau	Raccord rapide universel (mâle)	
Matériaux	▪ Acier inox AISI 304 ▪ Verre ▪ Aluminium ▪ Acier chromé ▪ Zamak ▪ Laiton ▪ Cuivre ▪ Fer galvanisé ▪ Alliage d'aluminium	
Déclaration de Conformité (GAR 2016/426/CE)	▪ sans amiante ▪ il n'a pas de soudures avec point de fusion inférieur à 450 °C ▪ aucun matériau inflammable n'a été utilisé ▪ les matériaux sont appropriés, conformément aux exigences des points 2 et 3.7 de l'annexe I	

FICHE TECHNIQUE : SL1323-LC-F / LL-F

SL1323-LC-F



SL1323-LL-F

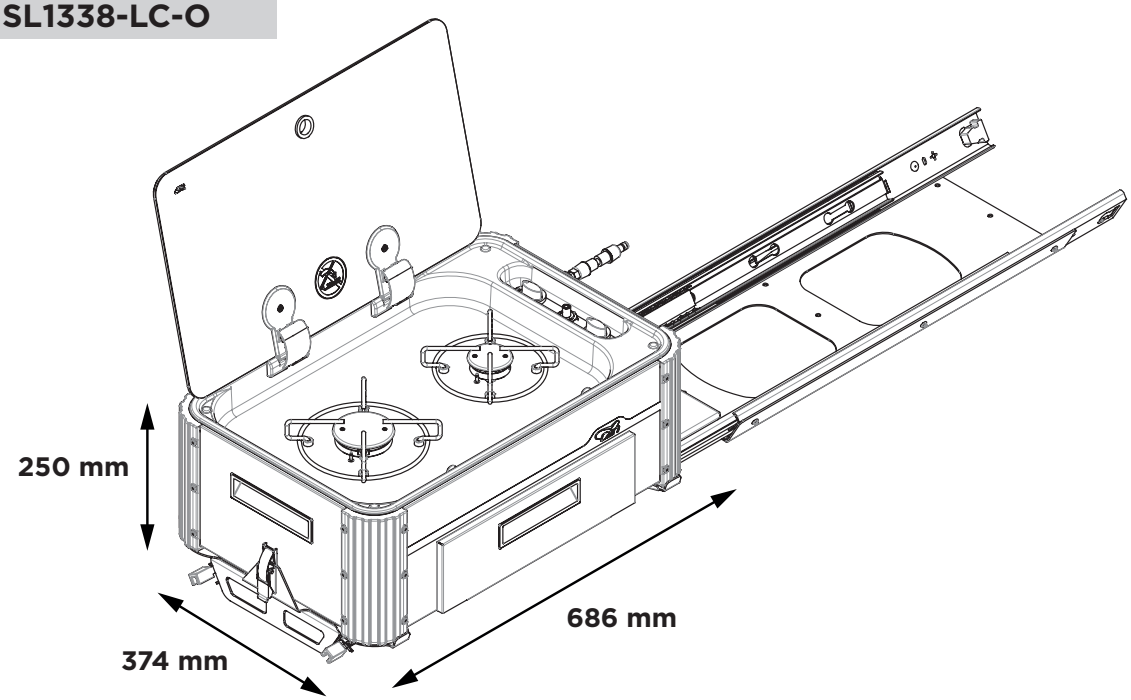


FICHE TECHNIQUE : SL1323-LC-F / LL-F

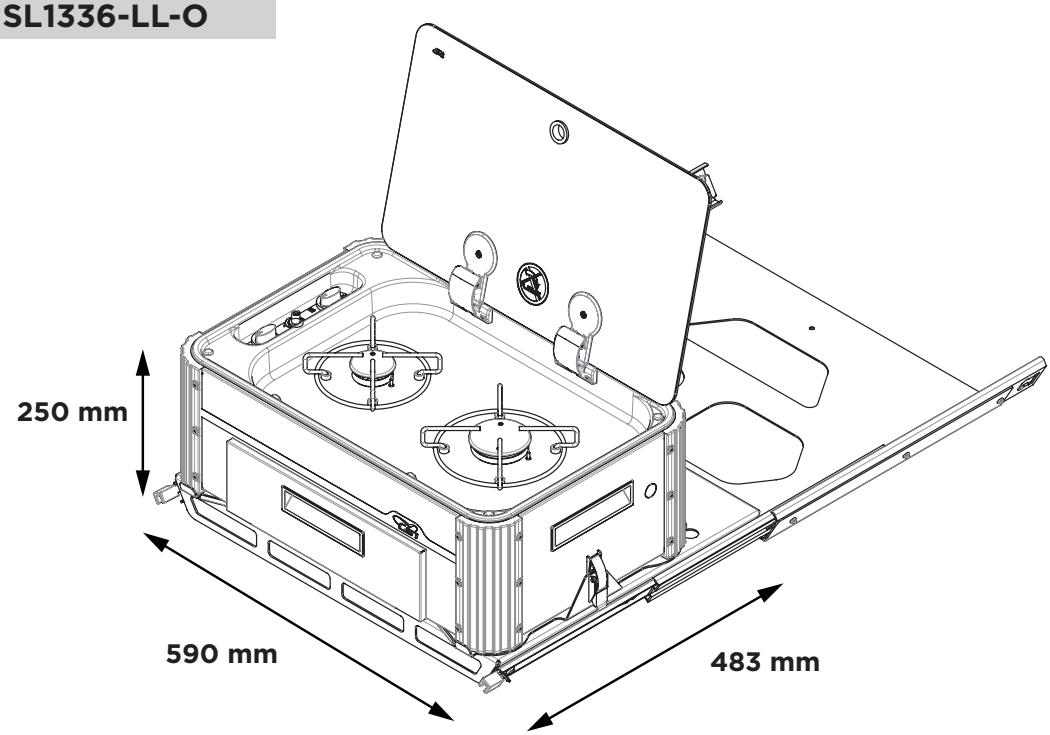
Dimensions (encombrement du produit monté sur pieds)	**LC-F** (connexions sur le côté court) Largeur 655 mm Profondeur 465 mm Hauteur 200 mm Hauteur max avec pieds 800 mm Poids 9,40 kg	**LL-F** (connexions sur le côté long) Largeur 655 mm Profondeur 465 mm Hauteur 200 mm Hauteur max avec pieds 800 mm Poids 9,40 kg
Table de cuisson (robinets droits avec bypass Ø 0,36 mm)	1 brûleur SEMI-RAPIDE (SR) : Pn 1,70 kW – injecteur ø 0,65 mm – consommation 124,0 g/h Puissance nominale totale : 1.70 kW Consommation nominale totale : 124.00 g/h	
Classe du Dispositif (EN 484 4)	CLASSE 1	
Catégorie du Dispositif (EN 484 4.2)	CATÉGORIE I : ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentation en Gaz	PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 37 mbar	
Allumage	Table de cuisson : ▪ S (MANUEL) - en utilisant un allumeur extérieur ▪ P (PIÉZOÉLECTRIQUE) - Allumeur piézoélectrique à actionnement mécanique/manuel	
Connexion du gaz	Rampe en acier galvanisé : Ø 8 mm - épaisseur 1 mm avec vissage de tuyau ou raccord fileté en fonction des réglementations nationales	
Tubes capillaires à gaz	Tubes capillaires en cuivre : Ø 4 mm - épaisseur 0,5 mm Tubes capillaires en aluminium : Ø 4 mm - épaisseur 0,8 mm	
Raccordement à l'eau	Raccord rapide universel (mâle)	
Matériaux	▪ Acier inox AISI 304 ▪ Verre ▪ Aluminium ▪ Acier chromé ▪ Zamak ▪ Laiton ▪ Cuivre ▪ Fer galvanisé ▪ Alliage d'aluminium	
Déclaration de Conformité (GAR 2016/426/CE)	▪ sans amiante ▪ il n'a pas de soudures avec point de fusion inférieur à 450 °C ▪ aucun matériau inflammable n'a été utilisé ▪ les matériaux sont appropriés, conformément aux exigences des points 2 et 3.7 de l'annexe I	

FICHE TECHNIQUE : SL1338-LC-O / SL1336-LL-O

SL1338-LC-O



SL1336-LL-O

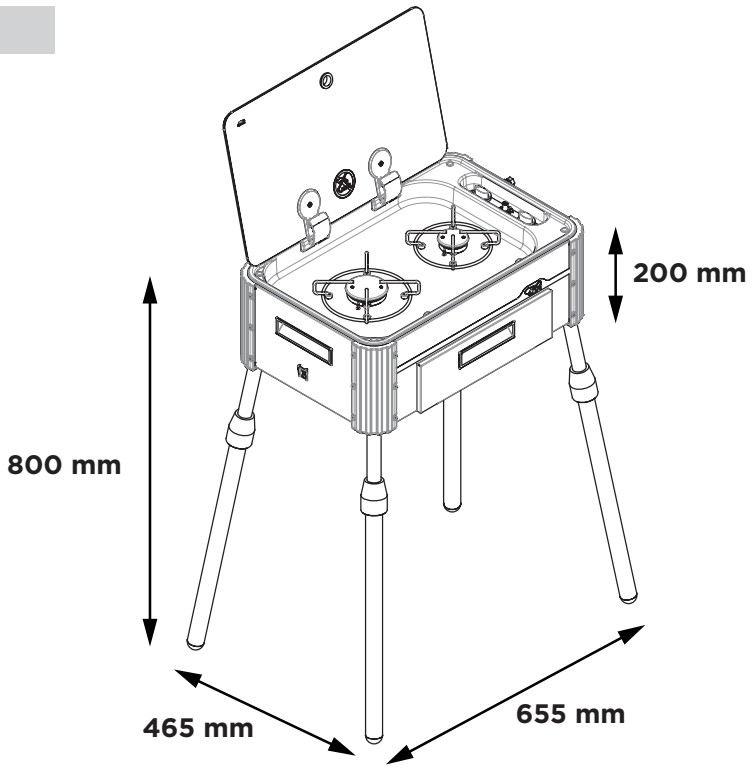


FICHE TECHNIQUE : SL1338-LC-O / SL1336-LL-O

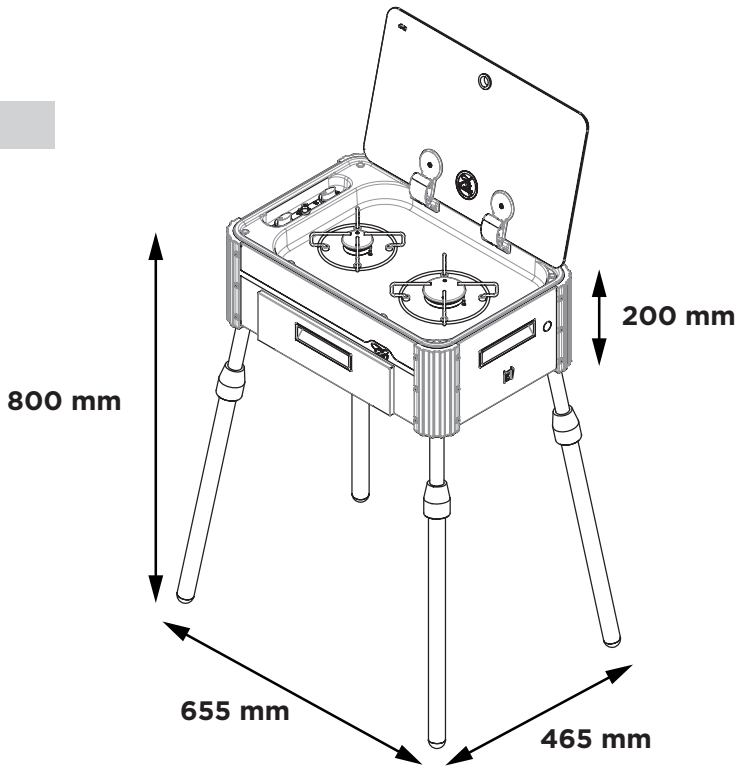
Dimensions (encombrement du produit fermé)	**SL1338-LC-O** (extraction du côté court) Largeur 686 mm Profondeur 374 mm Hauteur 250 mm Poids 16.75 kg	**SL1336-LL-O** (extraction du côté long) Largeur 590 mm Profondeur 483 mm Hauteur 250 mm Poids 18.50 kg
Table de cuisson (robinets droits avec bypass Ø 0,36 mm)	1 brûleur AUXILIAIRE (AUX) Pn 1,00 kW – injecteur ø 0,50 mm – consommation 73,00 g/h 1 brûleur SEMI-RAPIDE (SR) : Pn 1,70 kW – injecteur ø 0,65 mm – consommation 124,0 g/h Puissance nominale totale : 2.70 kW Consommation nominale totale : 197,00 g/h	
Classe du Dispositif (EN 484 4)	CLASSE 1	
Catégorie du Dispositif (EN 484 4.2)	CATÉGORIE I : ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentation en Gaz	PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 37 mbar	
Allumage	Table de cuisson : ▪ S (MANUEL) - en utilisant un allumeur extérieur ▪ P (PIÉZOÉLECTRIQUE) - Allumeur piézoélectrique à actionnement mécanique/ manuel	
Connexion du gaz	Rampe en acier galvanisé : Ø 8 mm - épaisseur 1 mm avec tuyau flexible doté d'un raccord rapide pour prises gaz d'extérieur	
Tubes capillaires à gaz	Tubes capillaires en cuivre : Ø 4 mm - épaisseur 0,5 mm Tubes capillaires en aluminium : Ø 4 mm - épaisseur 0,8 mm	
Raccordement à l'eau	Absent	
Matériaux	▪ Acier inox AISI 304 ▪ Verre ▪ Aluminium ▪ Acier chromé ▪ Zamak ▪ Laiton ▪ Cuivre ▪ Fer galvanisé ▪ Alliage d'aluminium	
Déclaration de Conformité (GAR 2016/426/CE)	▪ sans amiante ▪ il n'a pas de soudures avec point de fusion inférieur à 450 °C ▪ aucun matériau inflammable n'a été utilisé ▪ les matériaux sont appropriés, conformément aux exigences des points 2 et 3.7 de l'annexe I	

FICHE TECHNIQUE : SL1338-LC-F / SL1336-LL-F

SL1338-LC-F



SL1336-LL-F

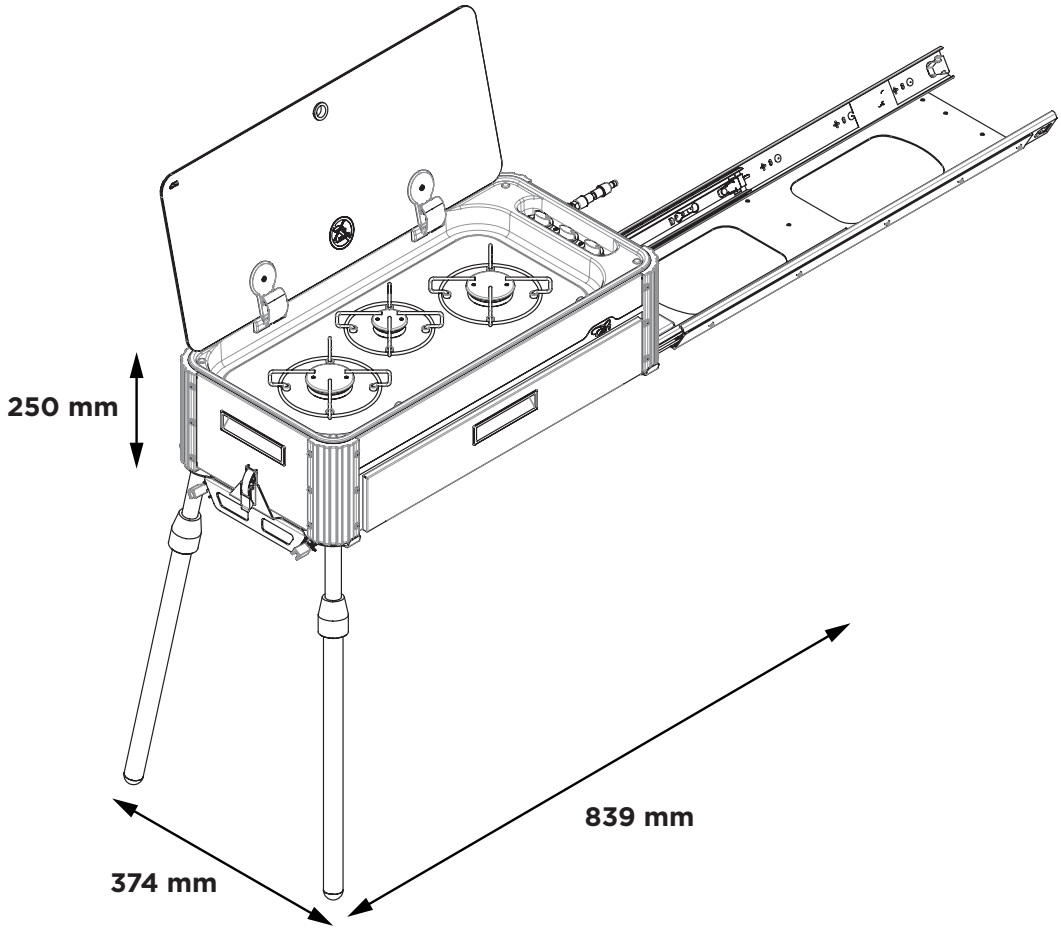


FICHE TECHNIQUE : SL1338-LC-F / SL1336-LL-F

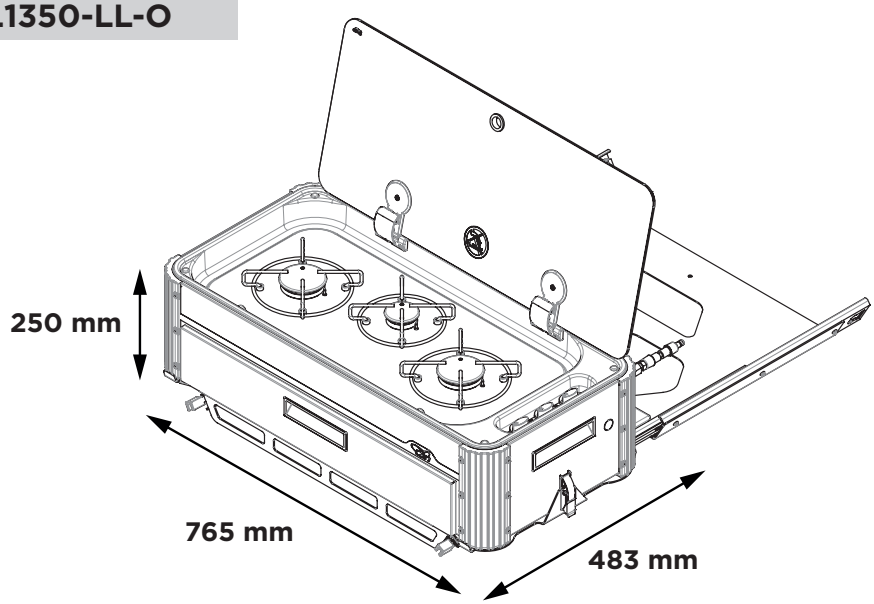
Dimensions (encombrement du produit monté sur pieds)	**SL1338-LC-F** (connexions sur le côté court) Largeur 655 mm Profondeur 465 mm Hauteur 200 mm Hauteur max avec pieds 800 mm Poids 9.65 kg	**SL1336-LL-F** (connexions sur le côté court) Largeur 655 mm Profondeur 465 mm Hauteur 200 mm Hauteur max avec pieds 800 mm Poids 9.65 kg
Table de cuisson (robinets droits avec bypass Ø 0,36 mm)	1 brûleur AUXILIAIRE (AUX) Pn 1,00 kW – injecteur ø 0,50 mm – consommation 73,00 g/h 1 brûleur SEMI-RAPIDE (SR) : Pn 1,70 kW – injecteur ø 0,65 mm – consommation 124,0 g/h Puissance nominale totale : 2.70 kW Consommation nominale totale : 197,00 g/h	
Classe du Dispositif (EN 484 4)	CLASSE 1	
Catégorie du Dispositif (EN 484 4.2)	CATÉGORIE I : ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentation en Gaz	PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 37 mbar	
Allumage	Table de cuisson : ▪ S (MANUEL) - en utilisant un allumeur extérieur ▪ P (PIÉZOÉLECTRIQUE) - Allumeur piézoélectrique à actionnement mécanique/manuel	
Connexion du gaz	Rampe en acier galvanisé : Ø 8 mm - épaisseur 1 mm avec vissage de tuyau ou raccord fileté en fonction des réglementations nationales	
Tubes capillaires à gaz	Tubes capillaires en cuivre : Ø 4 mm - épaisseur 0,5 mm Tubes capillaires en aluminium : Ø 4 mm - épaisseur 0,8 mm	
Raccordement à l'eau	Absent	
Matériaux	▪ Acier inox AISI 304 ▪ Verre ▪ Aluminium ▪ Acier chromé ▪ Zamak ▪ Laiton ▪ Cuivre ▪ Fer galvanisé ▪ Alliage d'aluminium	
Déclaration de Conformité (GAR 2016/426/CE)	▪ sans amiante ▪ il n'a pas de soudures avec point de fusion inférieur à 450 °C ▪ aucun matériau inflammable n'a été utilisé ▪ les matériaux sont appropriés, conformément aux exigences des points 2 et 3.7 de l'annexe I	

FICHE TECHNIQUE : SL1350-LC-O / LL-O

SL1350-LC-O



SL1350-LL-O

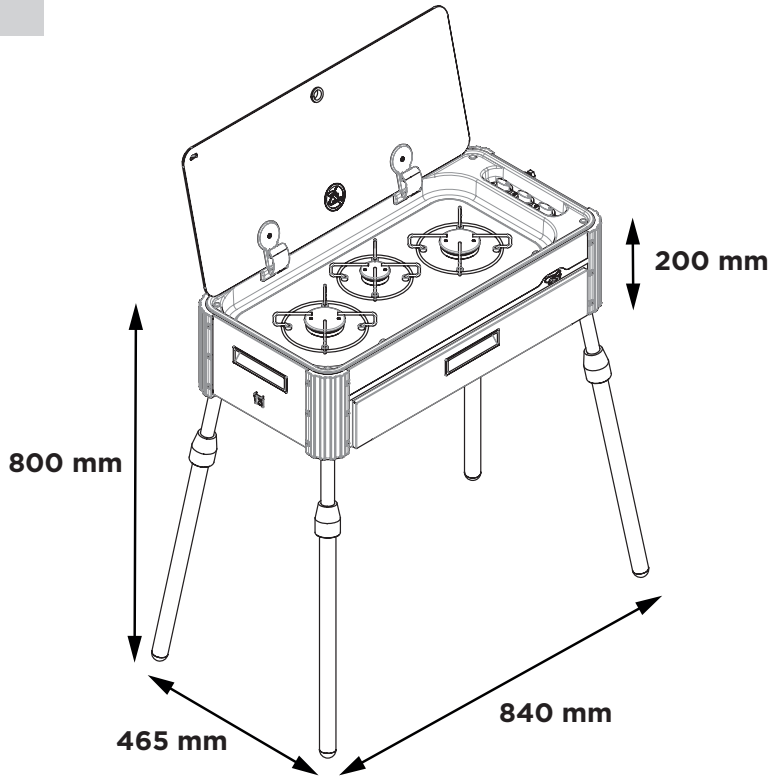


FICHE TECHNIQUE : SL1350-LC-O / LL-O

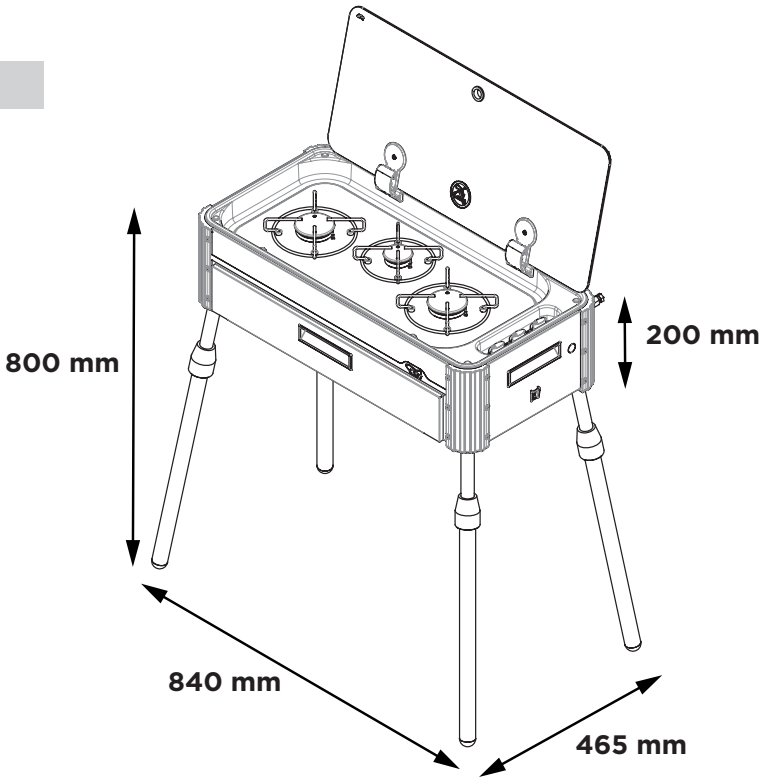
Dimensions (encombrement du produit fermé)	**LC-O** (extraction du côté court) Largeur 839 mm Profondeur 374 mm Hauteur 250 mm Poids 27.45 kg	**LL-O** (extraction du côté long) Largeur 765 mm Profondeur 483 mm Hauteur 250 mm Poids 26.50 kg
Table de cuisson (robinets droits avec bypass Ø 0,36 mm)	1 brûleur AUXILIAIRE (AUX) Pn 1,00 kW – injecteur ø 0,50 mm – consommation 73,00 g/h 2 brûleurs du type SEMI-RAPIDE (SR) : Pn 1,70 kW – injecteur ø 0,65 mm – consommation 124,0 g/h Puissance nominale totale : 4.40 kW Consommation nominale totale : 321.00 g/h	
Classe du Dispositif (EN 484 4)	CLASSE 1	
Catégorie du Dispositif (EN 484 4.2)	CATÉGORIE I : ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentation en Gaz	PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 37 mbar	
Allumage	Table de cuisson : ▪ S (MANUEL) - en utilisant un allumeur extérieur	
Connexion du gaz	Rampe en acier galvanisé : Ø 8 mm - épaisseur 1 mm avec tuyau flexible doté d'un raccord rapide pour prises gaz d'extérieur	
Tubes capillaires à gaz	Tubes capillaires en cuivre : Ø 4 mm - épaisseur 0,5 mm Tubes capillaires en aluminium : Ø 4 mm - épaisseur 0,8 mm	
Raccordement à l'eau	Absent	
Matériaux	▪ Acier inox AISI 304 ▪ Verre ▪ Aluminium ▪ Acier chromé ▪ Zamak ▪ Laiton ▪ Cuivre ▪ Fer galvanisé ▪ Alliage d'aluminium	
Déclaration de Conformité (GAR 2016/426/CE)	▪ sans amiante ▪ il n'a pas de soudures avec point de fusion inférieur à 450 °C ▪ aucun matériau inflammable n'a été utilisé ▪ les matériaux sont appropriés, conformément aux exigences des points 2 et 3.7 de l'annexe I	

FICHE TECHNIQUE : SL1350-LC-F / LL-F

SL1350-LC-F



SL1350-LL-F

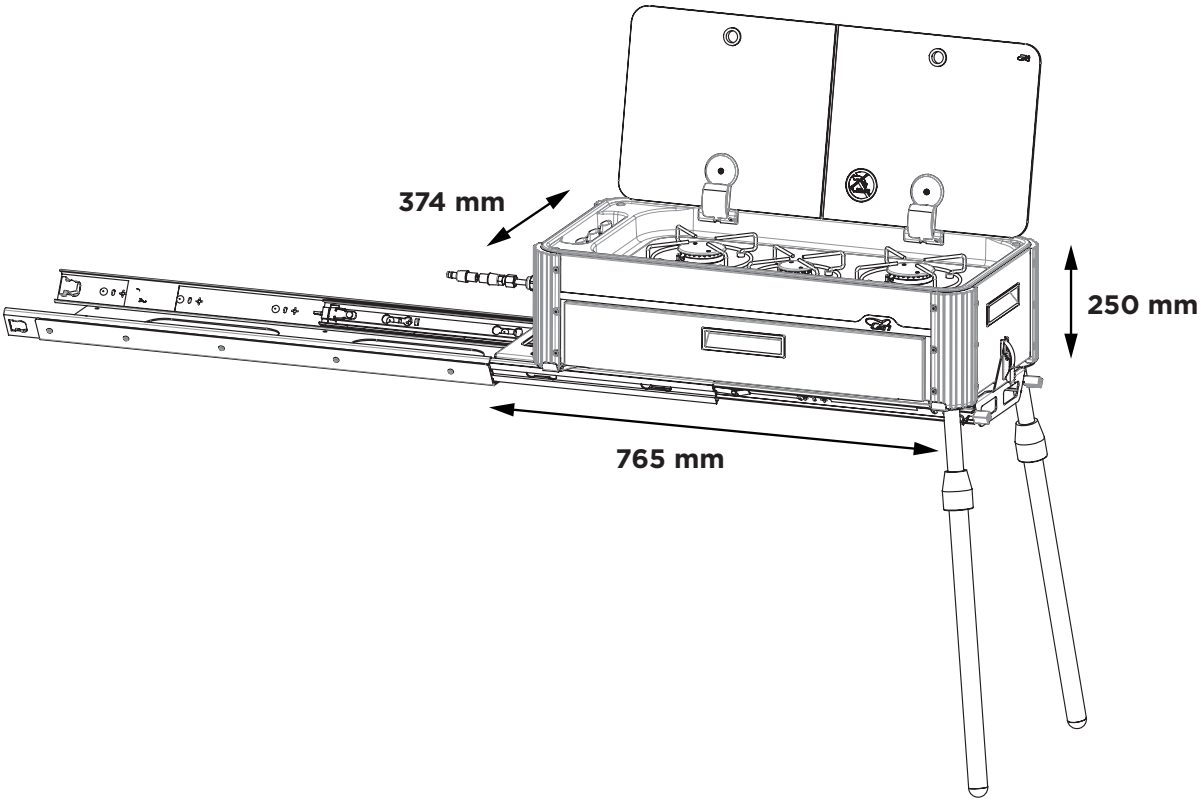


FICHE TECHNIQUE : SL1350-LC-F / LL-F

Dimensions (encombrement du produit monté sur pieds)	**LC-F** (connexions sur le côté court) Largeur 840 mm Profondeur 465 mm Hauteur 200 mm Hauteur max avec pieds 800 mm Poids 17,65 kg	**LL-F** (connexions sur le côté long) Largeur 840 mm Profondeur 465 mm Hauteur 200 mm Hauteur max avec pieds 800 mm Poids 17,65 kg
Table de cuisson (robinets droits avec bypass Ø 0,36 mm)	1 brûleur AUXILIAIRE (AUX) Pn 1,00 kW – injecteur ø 0,50 mm – consommation 73,00 g/h 2 brûleurs du type SEMI-RAPIDE (SR) : Pn 1,70 kW – injecteur ø 0,65 mm – consommation 124,0 g/h Puissance nominale totale : 4.40 kW Consommation nominale totale : 321.00 g/h	
Classe du Dispositif (EN 484 4)	CLASSE 1	
Catégorie du Dispositif (EN 484 4.2)	CATÉGORIE I : ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentation en Gaz	PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 37 mbar	
Allumage	Table de cuisson : ▪ S (MANUEL) - en utilisant un allumeur extérieur	
Connexion du gaz	Rampe en acier galvanisé : Ø 8 mm - épaisseur 1 mm avec vissage de tuyau ou raccord fileté en fonction des réglementations nationales	
Tubes capillaires à gaz	Tubes capillaires en cuivre : Ø 4 mm - épaisseur 0,5 mm Tubes capillaires en aluminium : Ø 4 mm - épaisseur 0,8 mm	
Raccordement à l'eau	Absent	
Matériaux	▪ Acier inox AISI 304 ▪ Verre ▪ Aluminium ▪ Acier chromé ▪ Zamak ▪ Laiton ▪ Cuivre ▪ Fer galvanisé ▪ Alliage d'aluminium	
Déclaration de Conformité (GAR 2016/426/CE)	▪ sans amiante ▪ il n'a pas de soudures avec point de fusion inférieur à 450 °C ▪ aucun matériau inflammable n'a été utilisé ▪ les matériaux sont appropriés, conformément aux exigences des points 2 et 3.7 de l'annexe I	

FICHE TECHNIQUE : SL1351-LC-O

SL1351-LC-O

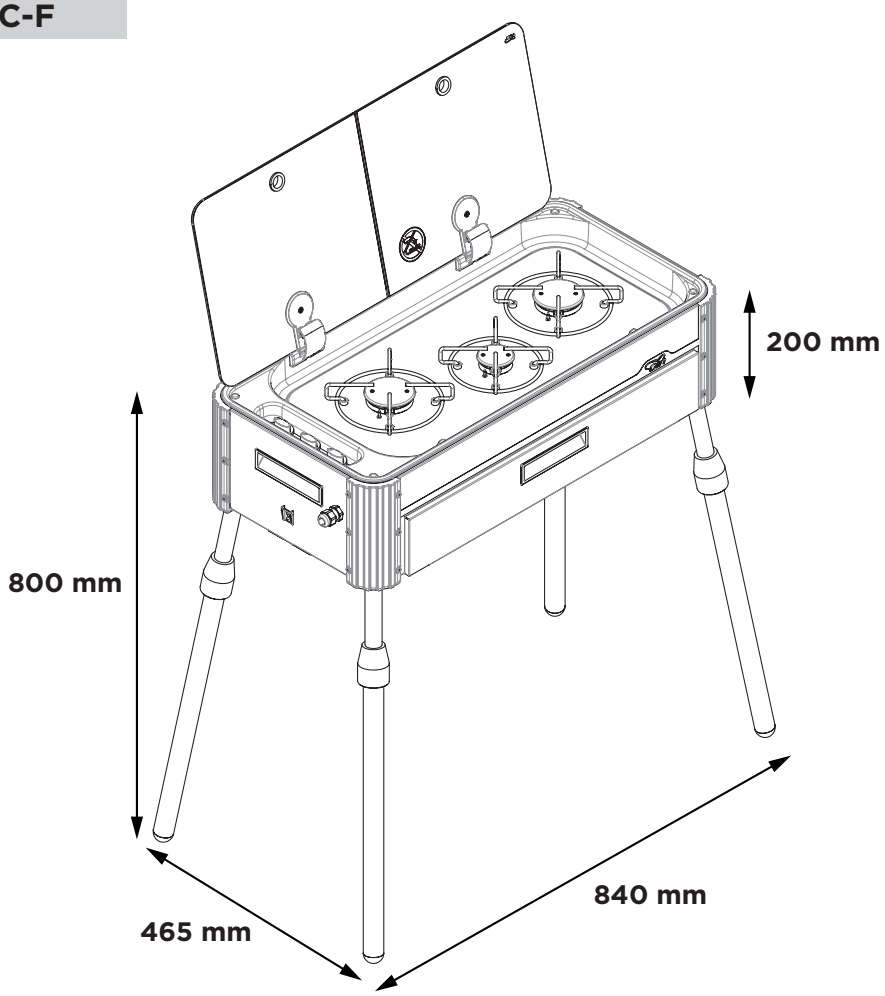


FICHE TECHNIQUE : SL1351-LC-O

Dimensions (encombrement du produit monté sur pieds)	**LC-O** (extraction du côté long) Largeur 765 mm Profondeur 374 mm Hauteur 250 mm Poids 27.45 kg
Table de cuisson (robinets droits avec bypass Ø 0,36 mm)	1 brûleur AUXILIAIRE (AUX) Pn 1,00 kW – injecteur ø 0,50 mm – consommation 73,00 g/h 2 brûleurs du type SEMI-RAPIDE (SR) : Pn 1,70 kW – injecteur ø 0,65 mm – consommation 124,0 g/h Puissance nominale totale : 4.40 kW Consommation nominale totale : 321.00 g/h
Classe du Dispositif (EN 484 4)	CLASSE 1
Catégorie du Dispositif (EN 484 4.2)	CATÉGORIE I : ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Alimentation en Gaz	PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 37 mbar
Allumage	Table de cuisson : ▪ S (MANUEL) - en utilisant un allumeur extérieur
Connexion du gaz	Rampe en acier galvanisé : Ø 8 mm - épaisseur 1 mm avec tuyau flexible doté d'un raccord rapide pour prises gaz d'extérieur
Tubes capillaires à gaz	Tubes capillaires en cuivre : Ø 4 mm - épaisseur 0,5 mm Tubes capillaires en aluminium : Ø 4 mm - épaisseur 0,8 mm
Raccordement à l'eau	Absent
Matériaux	▪ Acier inox AISI 304 ▪ Verre ▪ Aluminium ▪ Acier chromé ▪ Zamak ▪ Laiton ▪ Cuivre ▪ Fer galvanisé ▪ Alliage d'aluminium
Déclaration de Conformité (GAR 2016/426/CE)	▪ sans amiante ▪ il n'a pas de soudures avec point de fusion inférieur à 450 °C ▪ aucun matériau inflammable n'a été utilisé ▪ les matériaux sont appropriés, conformément aux exigences des points 2 et 3.7 de l'annexe I

FICHE TECHNIQUE : SL1351-LC-F

SL1351-LC-F

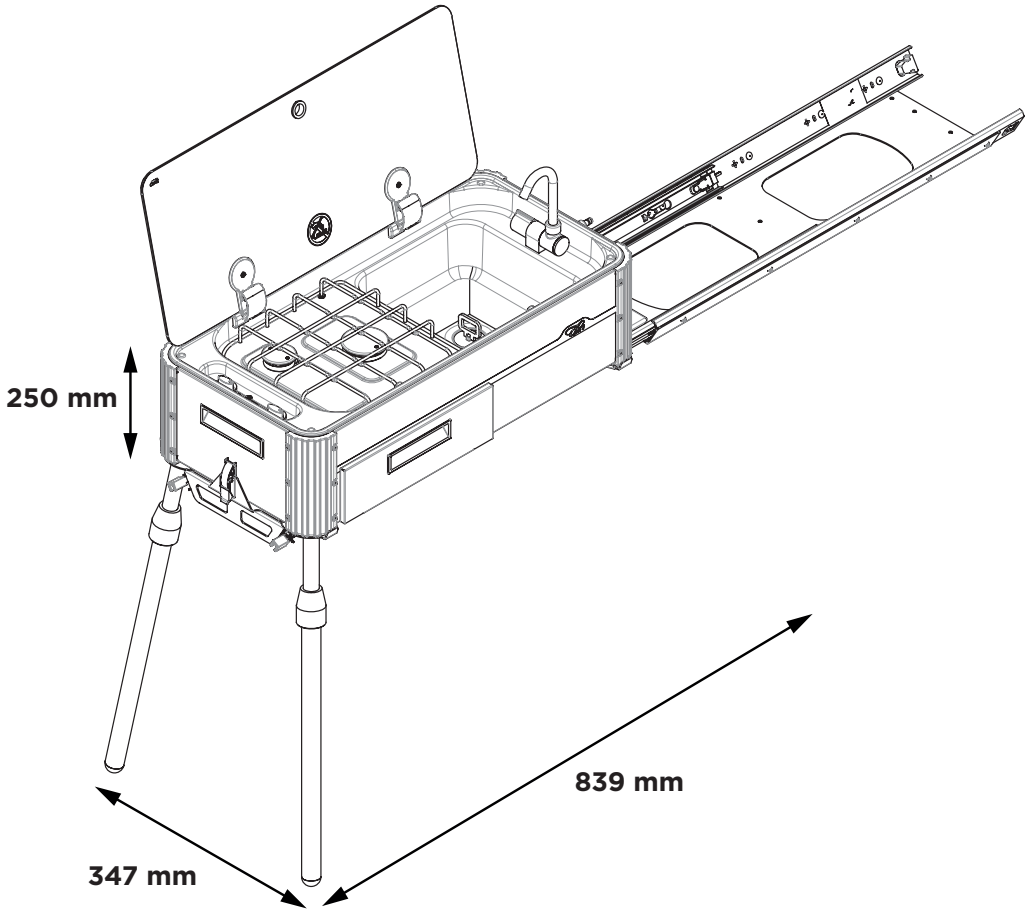


FICHE TECHNIQUE : SL1351-LC-F

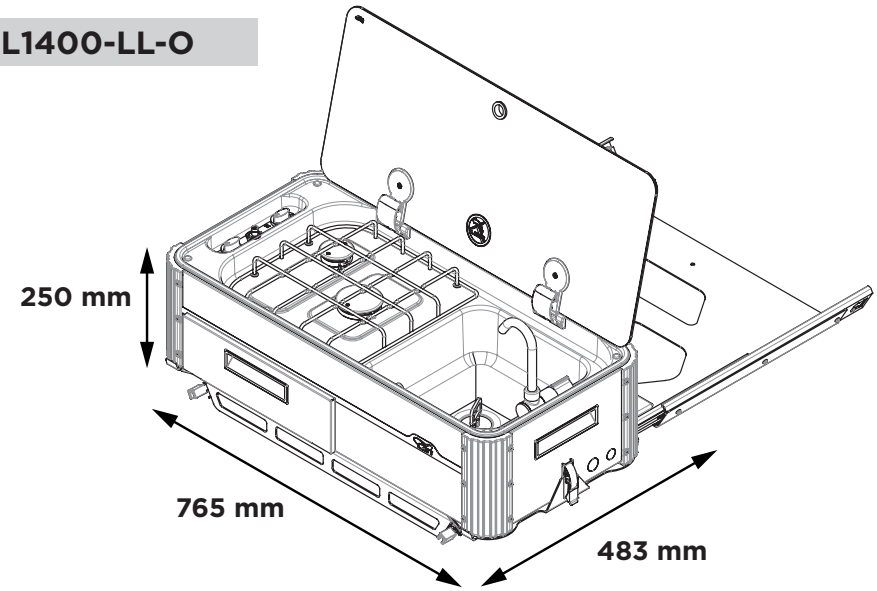
Dimensions (encombrement du produit fermé)	**LC-F** (extraction du côté long) Largeur 840 mm Profondeur 465 mm Hauteur 200 mm Hauteur max avec pieds 800 mm Poids 17,65 kg
Table de cuisson (robinets droits avec bypass Ø 0,36 mm)	1 brûleur AUXILIAIRE (AUX) Pn 1,00 kW – injecteur ø 0,50 mm – consommation 73,00 g/h 2 brûleurs du type SEMI-RAPIDE (SR) : Pn 1,70 kW – injecteur ø 0,65 mm – consommation 124,0 g/h Puissance nominale totale : 4.40 kW Consommation nominale totale : 321.00 g/h
Classe du Dispositif (EN 484 4)	CLASSE 1
Catégorie du Dispositif (EN 484 4.2)	CATÉGORIE I : ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Alimentation en Gaz	PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 37 mbar
Allumage	Table de cuisson : ▪ S (MANUEL) - en utilisant un allumeur extérieur
Connexion du gaz	Rampe en acier galvanisé : Ø 8 mm - épaisseur 1 mm avec vissage de tuyau ou raccord fileté en fonction des réglementations nationales
Tubes capillaires à gaz	Tubes capillaires en cuivre : Ø 4 mm - épaisseur 0,5 mm Tubes capillaires en aluminium : Ø 4 mm - épaisseur 0,8 mm
Raccordement à l'eau	Absent
Matériaux	▪ Acier inox AISI 304 ▪ Verre ▪ Aluminium ▪ Acier chromé ▪ Zamak ▪ Laiton ▪ Cuivre ▪ Fer galvanisé ▪ Alliage d'aluminium
Déclaration de Conformité (GAR 2016/426/CE)	▪ sans amiante ▪ il n'a pas de soudures avec point de fusion inférieur à 450 °C ▪ aucun matériau inflammable n'a été utilisé ▪ les matériaux sont appropriés, conformément aux exigences des points 2 et 3.7 de l'annexe I

FICHE TECHNIQUE : SL1400-LC-O / LL-O

SL1400-LC-O



SL1400-LL-O

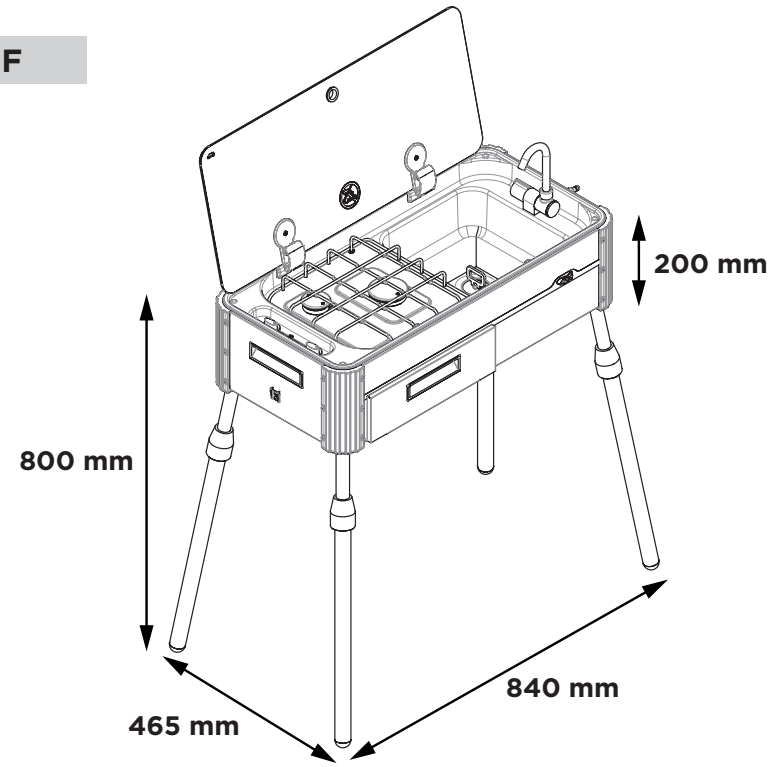


FICHE TECHNIQUE : SL1400-LC-O / LL-O

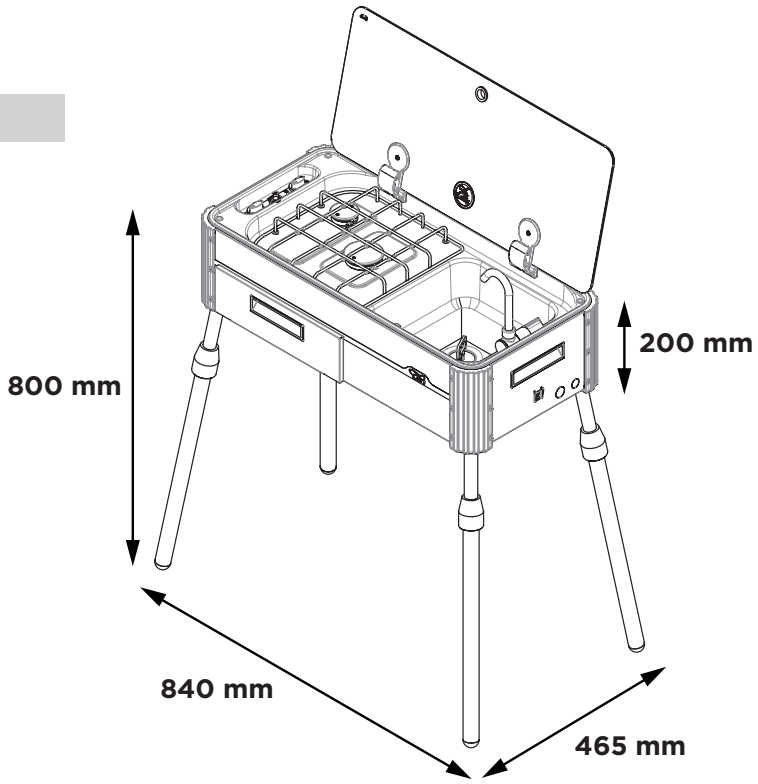
Dimensions (encombrement du produit fermé)	**LC-O** (extraction du côté court) Largeur 839 mm Profondeur 347 mm Hauteur 250 mm Poids 27,20 kg	**LL-O** (extraction du côté long) Largeur 765 mm Profondeur 483 mm Hauteur 250 mm Poids 26,25 kg
Table de cuisson (robinets droits avec bypass Ø 0,36 mm)	1 brûleur AUXILIAIRE (AUX) Pn 1,00 kW – injecteur ø 0,50 mm – consommation 73,00 g/h 1 brûleur SEMI-RAPIDE (SR) : Pn 1,70 kW – injecteur ø 0,65 mm – consommation 124,0 g/h Puissance nominale totale : 2.70 kW Consommation nominale totale : 197,00 g/h	
Classe du Dispositif (EN 484 4)	CLASSE 1	
Catégorie du Dispositif (EN 484 4.2)	CATÉGORIE I : ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentation en Gaz	PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 37 mbar	
Allumage	Table de cuisson : ▪ S (MANUEL) - en utilisant un allumeur extérieur ▪ P (PIÉZOÉLECTRIQUE) - Allumeur piézoélectrique à actionnement mécanique/ manuel	
Connexion du gaz	Rampe en acier galvanisé : Ø 8 mm - épaisseur 1 mm avec tuyau flexible doté d'un raccord rapide pour prises gaz d'extérieur	
Tubes capillaires à gaz	Tubes capillaires en cuivre : Ø 4 mm - épaisseur 0,5 mm Tubes capillaires en aluminium : Ø 4 mm - épaisseur 0,8 mm	
Raccordement à l'eau	Raccord rapide universel (mâle)	
Matériaux	▪ Acier inox AISI 304 ▪ Verre ▪ Aluminium ▪ Acier chromé ▪ Zamak ▪ Laiton ▪ Cuivre ▪ Fer galvanisé ▪ Alliage d'aluminium	
Déclaration de Conformité (GAR 2016/426/CE)	▪ sans amiante ▪ il n'a pas de soudures avec point de fusion inférieur à 450 °C ▪ aucun matériau inflammable n'a été utilisé ▪ les matériaux sont appropriés, conformément aux exigences des points 2 et 3.7 de l'annexe I	

FICHE TECHNIQUE : SL1400-LC-F / LL-F

SL1400-LC-F



SL1400-LL-F

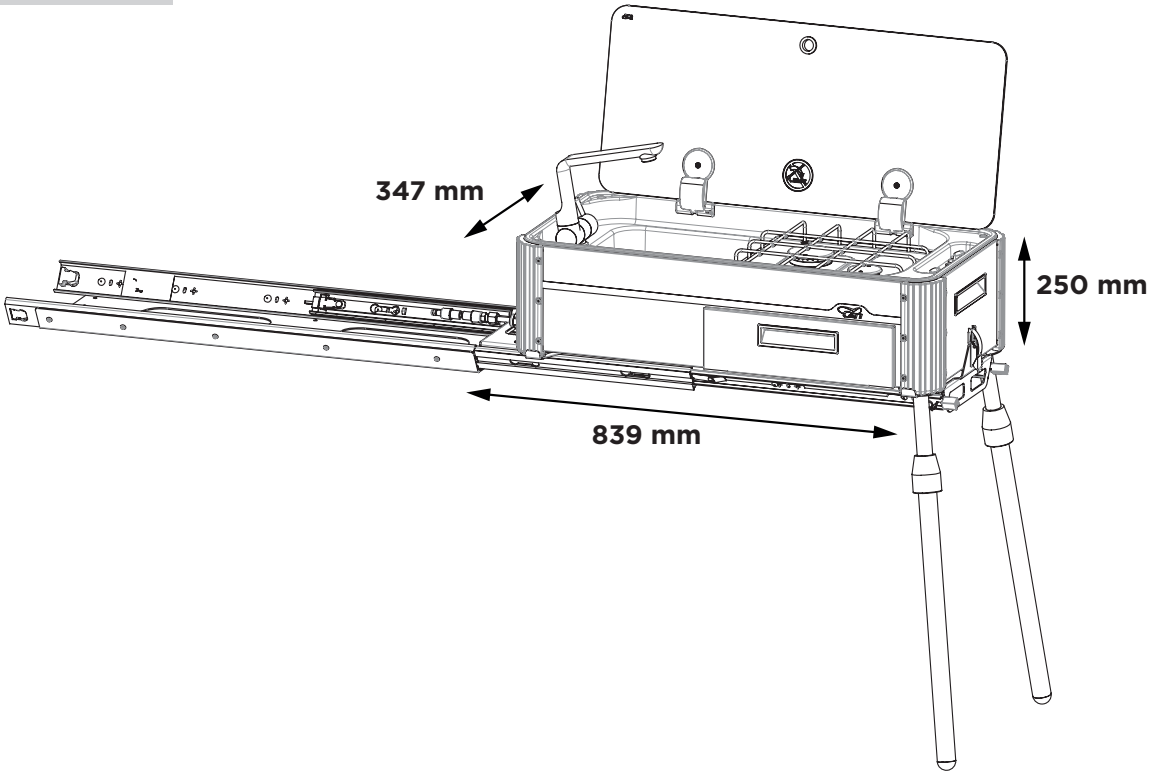


FICHE TECHNIQUE : SL1400-LC-F / LL-F

Dimensions (encombrement du produit monté sur pieds)	**LC-F** (extraction du côté court) Largeur 840 mm Profondeur 465 mm Hauteur 200 mm Hauteur max avec pieds 800 mm Poids 17,40 kg	**LL-F** (extraction du côté long) Largeur 840 mm Profondeur 465 mm Hauteur 200 mm Hauteur max avec pieds 800 mm Poids 17,40 kg
Table de cuisson (robinets droits avec bypass Ø 0,36 mm)	1 brûleur AUXILIAIRE (AUX) Pn 1,00 kW – injecteur ø 0,50 mm – consommation 73,00 g/h 1 brûleur SEMI-RAPIDE (SR) : Pn 1,70 kW – injecteur ø 0,65 mm – consommation 124,0 g/h Puissance nominale totale : 2.70 kW Consommation nominale totale : 197,00 g/h	
Classe du Dispositif (EN 484 4)	CLASSE 1	
Catégorie du Dispositif (EN 484 4.2)	CATÉGORIE I : ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentation en Gaz	PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 37 mbar	
Allumage	Table de cuisson : ▪ S (MANUEL) - en utilisant un allumeur extérieur ▪ P (PIÉZOÉLECTRIQUE) - Allumeur piézoélectrique à actionnement mécanique/manuel	
Connexion du gaz	Rampe en acier galvanisé : Ø 8 mm - épaisseur 1 mm avec vissage de tuyau ou raccord fileté en fonction des réglementations nationales	
Tubes capillaires à gaz	Tubes capillaires en cuivre : Ø 4 mm - épaisseur 0,5 mm Tubes capillaires en aluminium : Ø 4 mm - épaisseur 0,8 mm	
Raccordement à l'eau	Raccord rapide universel (mâle)	
Matériaux	▪ Acier inox AISI 304 ▪ Verre ▪ Aluminium ▪ Acier chromé ▪ Zamak ▪ Laiton ▪ Cuivre ▪ Fer galvanisé ▪ Alliage d'aluminium	
Déclaration de Conformité (GAR 2016/426/CE)	▪ sans amiante ▪ il n'a pas de soudures avec point de fusion inférieur à 450 °C ▪ aucun matériau inflammable n'a été utilisé ▪ les matériaux sont appropriés, conformément aux exigences des points 2 et 3.7 de l'annexe I	

FICHE TECHNIQUE : SL1410-LC-O

SL1410-LC-O

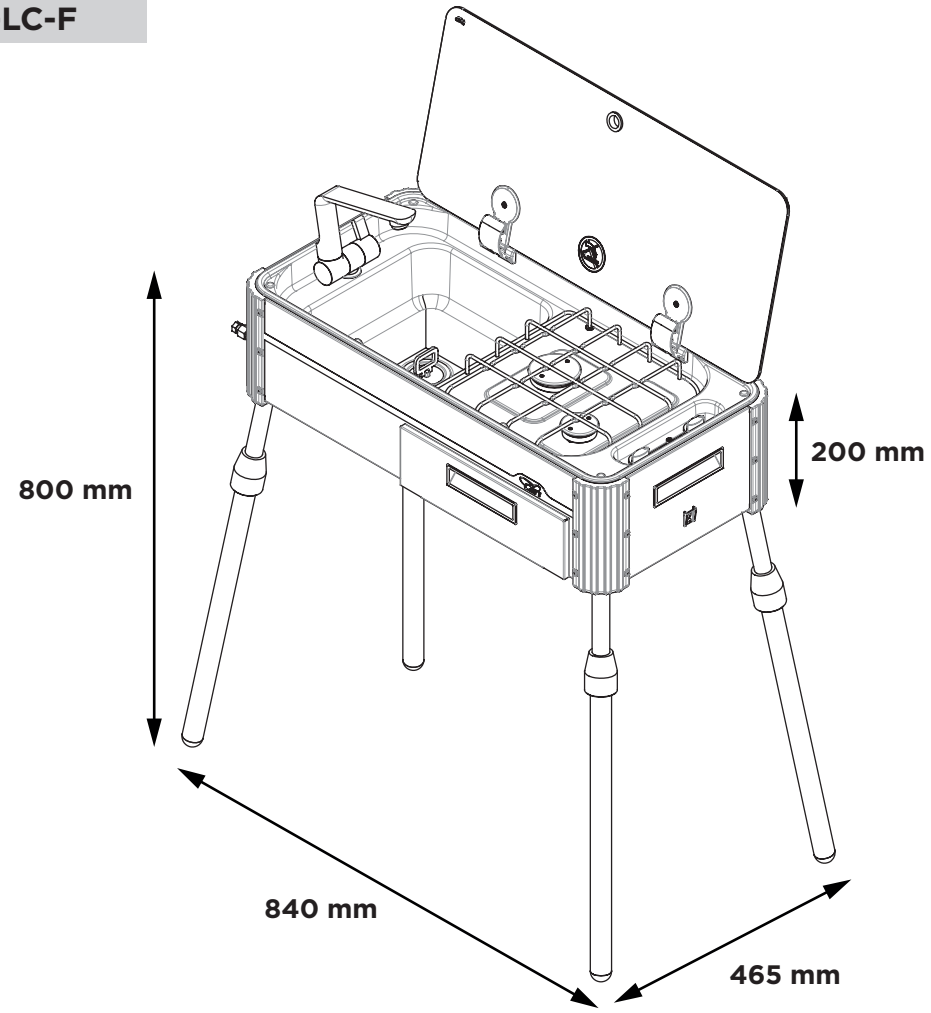


FICHE TECHNIQUE : SL1410-LC-O

Dimensions (encombrement du produit fermé)	**LC-O** (extraction du côté court) Largeur 839 mm Profondeur 347 mm Hauteur 250 mm Poids 25,70 kg
Table de cuisson (robinets droits avec bypass Ø 0,36 mm)	1 brûleur AUXILIAIRE (AUX) : Pn 1,00 kW – injecteur ø 0,50 mm – consommation 73,00 g/h 1 brûleur SEMI-RAPIDE (SR) : Pn 1,70 kW – injecteur ø 0,65 mm – consommation 124,00 g/h Puissance nominale totale : 2.70 kW Consommation nominale totale : 197,00 g/h
Classe du Dispositif (EN 484 4)	CLASSE 1
Catégorie du Dispositif (EN 484 4.2)	CATÉGORIE I : ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Alimentation en Gaz	PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 37 mbar
Allumage	Table de cuisson : ▪ S (MANUEL) - en utilisant un allumeur extérieur ▪ P (PIÉZOÉLECTRIQUE) - Allumeur piézoélectrique à actionnement mécanique/ manuel
Connexion du gaz	Rampe en acier galvanisé : Ø 8 mm - épaisseur 1 mm avec tuyau flexible doté d'un raccord rapide pour prises gaz d'extérieur
Tubes capillaires à gaz	Tubes capillaires en cuivre : Ø 4 mm - épaisseur 0,5 mm Tubes capillaires en aluminium : Ø 4 mm - épaisseur 0,8 mm
Raccordement à l'eau	Raccord rapide universel (mâle)
Matériaux	▪ Acier inox AISI 304 ▪ Verre ▪ Aluminium ▪ Acier chromé ▪ Zamak ▪ Laiton ▪ Cuivre ▪ Fer galvanisé ▪ Alliage d'aluminium
Déclaration de Conformité (GAR 2016/426/CE)	▪ sans amiante ▪ il n'a pas de soudures avec point de fusion inférieur à 450 °C ▪ aucun matériau inflammable n'a été utilisé ▪ les matériaux sont appropriés, conformément aux exigences des points 2 et 3.7 de l'annexe I

FICHE TECHNIQUE : SL1410-LC-F

SL1410-LC-F



FICHE TECHNIQUE : SL1410-LC-F

Dimensions (encombrement du produit monté sur pieds)	**LC-F** (extraction du côté court) Largeur 840 mm Profondeur 465 mm Hauteur 200 mm Hauteur max avec pieds 800 mm Poids 15.90 kg
Table de cuisson (robinets droits avec bypass Ø 0,36 mm)	1 brûleur AUXILIAIRE (AUX) : Pn 1,00 kW – injecteur ø 0,50 mm – consommation 73,00 g/h 1 brûleur SEMI-RAPIDE (SR) : Pn 1,70 kW – injecteur ø 0,65 mm – consommation 124,00 g/h Puissance nominale totale : 2.70 kW Consommation nominale totale : 197,00 g/h
Classe du Dispositif (EN 484 4)	CLASSE 1
Catégorie du Dispositif (EN 484 4.2)	CATÉGORIE I : ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Alimentation en Gaz	PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 28-30 mbar PROPANE (G30)/BUTANE (G31) 37 mbar
Allumage	Table de cuisson : ▪ S (MANUEL) - en utilisant un allumeur extérieur ▪ P (PIÉZOÉLECTRIQUE) - Allumeur piézoélectrique à actionnement mécanique/manuel
Connexion du gaz	Rampe en acier galvanisé : Ø 8 mm - épaisseur 1 mm avec vissage de tuyau ou raccord fileté en fonction des réglementations nationales
Tubes capillaires à gaz	Tubes capillaires en cuivre : Ø 4 mm - épaisseur 0,5 mm Tubes capillaires en aluminium : Ø 4 mm - épaisseur 0,8 mm
Raccordement à l'eau	Raccord rapide universel (mâle)
Matériaux	▪ Acier inox AISI 304 ▪ Verre ▪ Aluminium ▪ Acier chromé ▪ Zamak ▪ Laiton ▪ Cuivre ▪ Fer galvanisé ▪ Alliage d'aluminium
Déclaration de Conformité (GAR 2016/426/CE)	▪ sans amiante ▪ il n'a pas de soudures avec point de fusion inférieur à 450 °C ▪ aucun matériau inflammable n'a été utilisé ▪ les matériaux sont appropriés, conformément aux exigences des points 2 et 3.7 de l'annexe I

INFORMATIONS GÉNÉRALES PRÉLIMINAIRES

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

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

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

MISES EN GARDE GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

ATTENTION !
Ce dispositif ne doit être utilisé qu'en plein air.

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 !
Toute modification au dispositif peut être dangereuse. Ne modifier le produit sous aucun prétexte.

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 pas la loi.

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

ATTENTION !
Pendant son fonctionnement, le dispositif génère des produits de combustion qu'il faut éliminer à l'extérieur, directement dans l'atmosphère.

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 déplacer l'appareil pendant l'emploi.

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
Les fuites de gaz imbrûlés dans les locaux ou niches d'installation qui ne sont pas adéquatement aérés, sans les 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.

ATTENTION !
Il faut toujours débrancher l'appareil de la ligne d'alimentation ou de la bouteille de gaz lorsqu'il n'est pas utilisé.

USAGE PRÉVU

Les dispositifs décrits dans ce manuel ne sont prévus que pour la cuisson et le réchauffement d'aliments en plein air. Tout autre usage doit être considéré comme étant impropre. **CAN S.r.l.** décline toute responsabilité pour les utilisations autres que celles indiquées.

ATTENTION !
Ne pas utiliser cet appareil pour chauffer des pièces.

ATTENTION !
L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de gaz imbrûlés dans le lieu où il est installé. Il faut toujours garantir une aération adéquate des environnements où l'appareil est situé.

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

- 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. **Danger de brûlures.**

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

INTERDICTIONS

- Ne pas installer l'appareil 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. **Danger de brûlures.**
- Il est interdit de fermer le couvercle de l'appareil en cours de fonctionnement.
- Ne pas utiliser de récipients abîmés, aux dimensions inadéquates et/ou qui dépassent les bords de la 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 l'appareil avec des jets d'eau directs et sous pression.

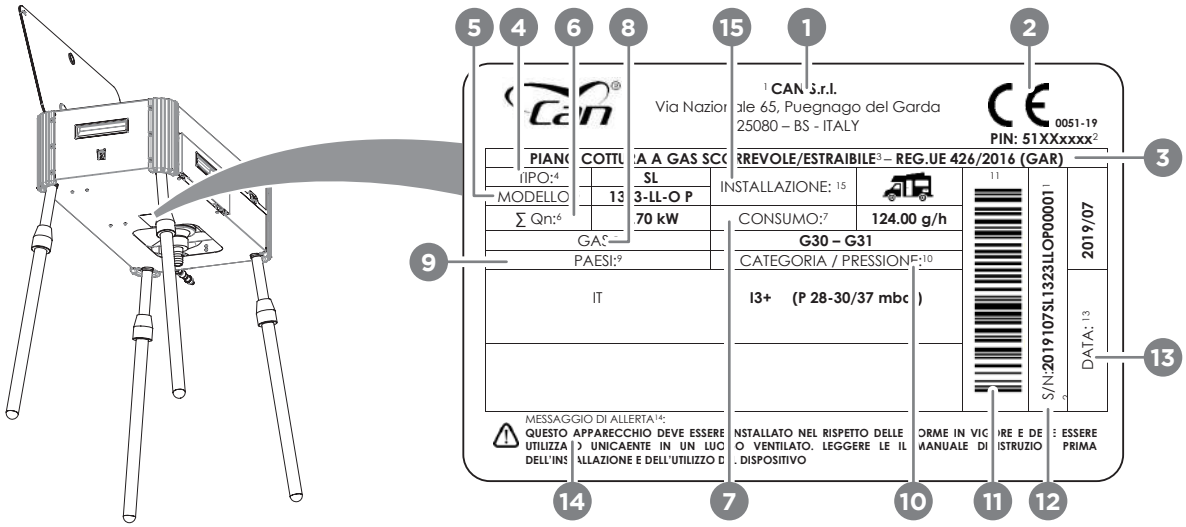
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

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.

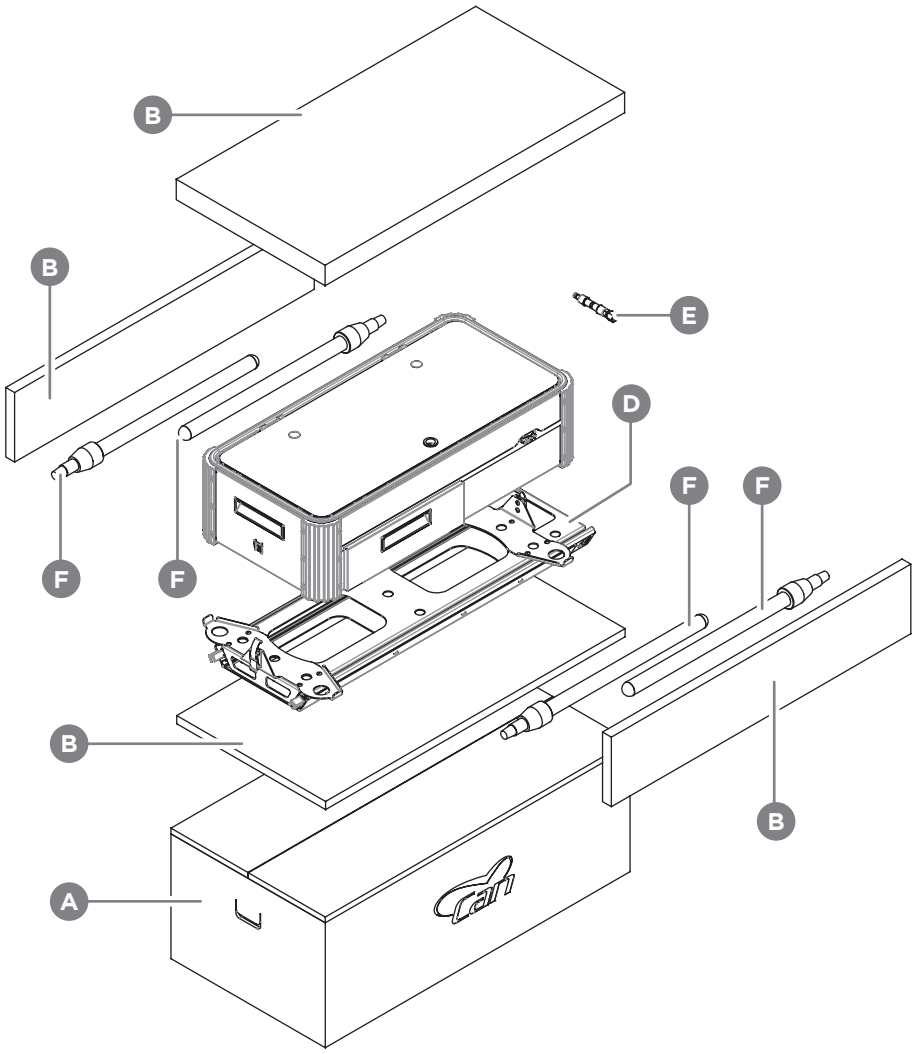


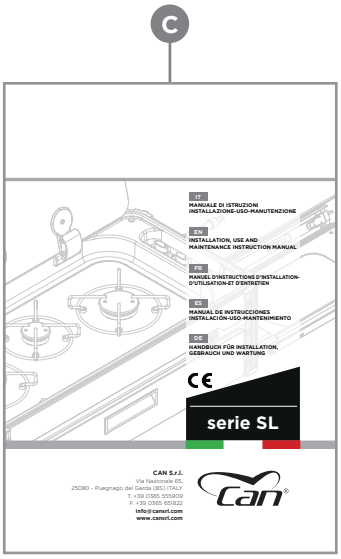
POS.	CHAMP	DESCRIPTION
1	**FABRICANT**	Champ contenant les références au producteur des dispositifs et à l'emplacement de l'unité de production (insertion des références à la marque commerciale ou logo du fabricant).
2	**CERTIFICAT CE**	PIN – Numéro du certificat CE
3	**DESCRIPTION**	Description/nomenclature du dispositif
4	**TYPE**	Série du dispositif
5	**MODÈLE**	Modèle du dispositif
6	**PUISSANCE TOTALE**	Somme des puissances nominales des brûleurs installés (donnée exprimée en kW)
7	**CONSOMMATION TOTALE**	Consommation totale maximale de gaz du dispositif (exprimée en grammes/heure)
8	**ALIMENTATION EN GAZ**	Types de gaz admissibles pour l'alimentation du dispositif (références aux normes EN 437 et EN 484)
9	**PAYS D'UTILISATION**	Pays où il est possible d'utiliser une certaine catégorie/pression d'alimentation en gaz parmi celles indiquées dans les tableaux « CATEGORIES/PRESSURES » (références aux normes EN 437 et EN 484)
10	**CATÉGORIES ET PRESSIONS ADMISSIBLES**	Catégorie et plage des pressions d'utilisation pour les gaz d'alimentation du dispositif (références aux normes EN 437 et EN 484)
11	**CODE-BARRES**	Code-barres univoque du dispositif
12	**NUMÉRO DE SÉRIE**	Numéro de série univoque du dispositif
13	**DATE DE PRODUCTION**	Date de production du dispositif
14	**MESSAGES D'ALERTE**	Message d'alerte pour l'installateur et l'utilisateur du produit
15	**AUTRES ESPACES D'INSTALLATION**	Autres espaces d'installation permis

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)**,
- la base coulissante dotée de guides **(D),** le tuyau flexible avec raccord rapide (versions O) ou autre raccord (versions F) **(E)** et les pieds télescopiques **(F)**.





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 : prenez soin de toujours porter les équipements de protection individuelle (E.P.I) adéquats.

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les matériaux utilisés pour l'emballage sont recyclables et ils doivent être collectés selon les règlementations 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 (E.P.I) adaptés au type d'opération/traitement en cours.

ATTENTION !
Les installations de raccordement au gaz et les lieux d'installation doivent être appropriées et conformes aux normes de sécurité en vigueur dans le Pays d'installation.

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

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 minimums de sécurité par rapport aux surfaces inflammables, panneaux, vérandas/auvents, réservoirs/évents du combustible ou à tout autre récipient contenant une substance inflammable ou explosive (consulter les paragraphes **« Distances minimums de sécurité »**).
- L'appareil, fourni avec le tuyau flexible muni d'un raccord rapide (version O), doit être utilisé uniquement à l'extérieur et avec la prise du gaz d'extérieur homologuée selon la norme EN 1949, du type compatible avec le raccord rapide fourni.
- L'appareil, muni d'un raccord du gaz national opportun (version F), doit être raccordé à une bouteille de gaz externe dotée d'un régulateur de pression adapté, en mesure de satisfaire des exigences d'alimentation du dispositif selon la norme EN 484:2019.

PROCÉDURES D'INSTALLATION - VERSION O

INSTALLATION DANS UNE NICHE SUR UNE STRUCTURE DE SUPPORT ADAPTÉE

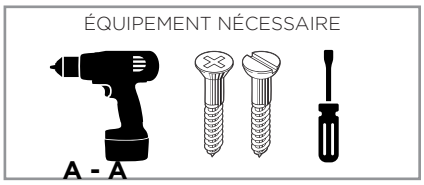
CARACTÉRISTIQUES DE LA NICHE D'INSTALLATION/RANGEMENT

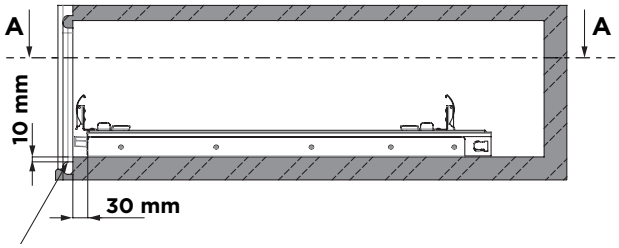
L'appareil doit être installé dans une niche, bien ventilée, isolée des locaux intérieurs et des espaces habitatifs. La niche doit avoir un côté communiquant avec l'extérieur, équipé d'une porte aux dimensions adaptées à l'extraction complète du produit afin de garantir une excellente étanchéité aux intempéries (eau, vent, humidité). La niche doit être construite avec des matériaux robustes, adaptés à l'usage prévu, qui ne se dégradent pas dans le temps en cas d'exposition, même partielle, à l'action des agents atmosphériques.

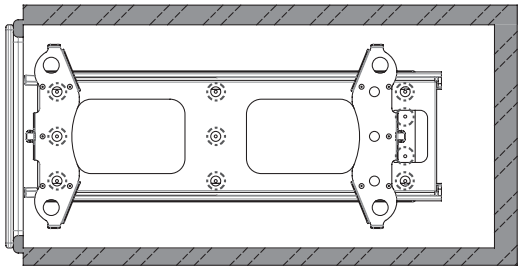
ATTENTION !
La niche ne sert qu'à accueillir le produit (débranché du réseau gaz/eau) lorsque le véhicule ou le bateau sur lequel il est installé est en mouvement. Avant de remettre le produit dans la niche, il est obligatoire de le débrancher de tout réseau ou équipement auquel il est raccordé pendant l'utilisation.

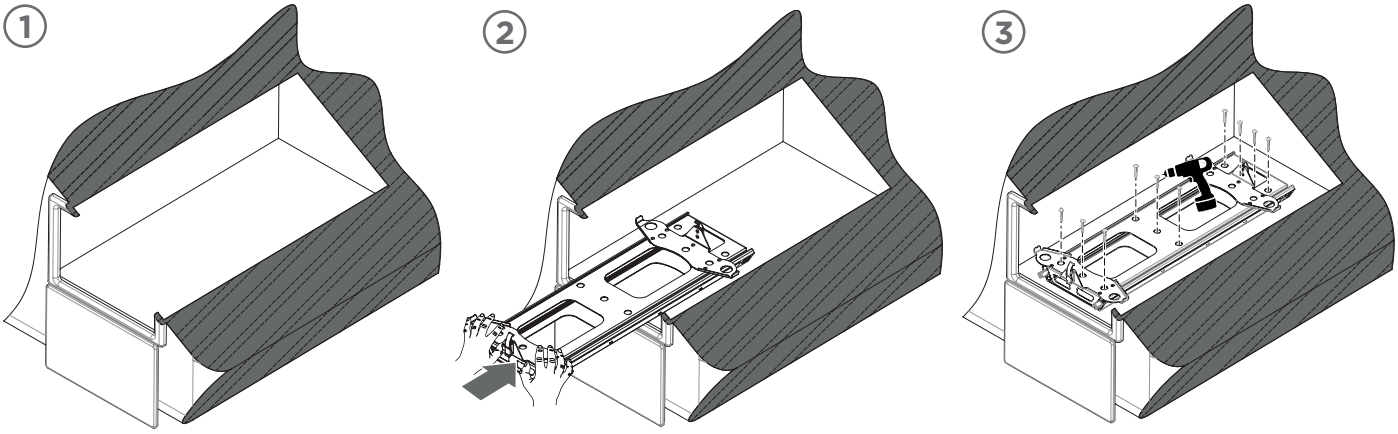
L'appareil est doté d'une base métallique munie de guides pour l'extraction du produit de la position de transport à la position de fonctionnement. La base métallique doit être solidement fixée à un plan horizontal à l'intérieur de la niche d'installation/rangement. La structure de support sur laquelle doit être montée la base métallique de coulissement doit être réalisée avec un matériau ignifuge et résistant à la chaleur, et doit être conforme aux exigences de solidité indiquées par les normes techniques du secteur (exemple EN14749). Le plan de fixation doit être parfaitement horizontal (perpendiculaire à tous les panneaux verticaux environnants). La fixation de la base métallique de coulissement peut se faire avec des vis-tarauds adaptées, à insérer dans les trous de fixation appropriés, présents dans la partie inférieure de la structure métallique de la base.

Avant d'exécuter ce type d'installation, se munir d'une perceuse visseuse, d'un tournevis, de vis-tarauds (compatibles avec les trous et avec le type de support) ainsi que des EPI adaptés.









ATTENTION !
Les panneaux, situés à proximité de l'appareil lorsqu'il se trouve dans sa configuration opérationnelle, pourraient subir une surchauffe due à la présence de brûleurs et casseroles : vérifier que ces surfaces soient ignifuges et qu'elles ne se dégradent pas avec la chaleur.

ATTENTION !
Ne pas prévoir d'installations avec des câbles libres à l'intérieur de la niche d'installation/rangement de l'appareil : le coulissement sur les guides risque de provoquer des abrasions sur les gaines protectrices des tuyaux ou câbles électriques, voire les couper.

Se conformer aux dimensions d'installation et aux distances de sécurité indiquées dans le présent manuel. Tout écart des indications fournies dans le présent manuel pourrait engendrer des situations de danger pour l'installateur et l'utilisateur. fsdf

ATTENTION !
Il faut toujours laisser l'appareil, lorsqu'il est utilisé, à une bonne distance des matériaux combustibles tels que les auvents, tapisseries, etc.

DIMENSIONS MINIMUMS DE LA NICHE D'INSTALLATION

La niche d'installation/rangement doit avoir des dimensions de nature à pouvoir accueillir l'appareil et ses accessoires. La niche doit être dotée d'une ouverture nette de passage permettant un coulissement libre de l'appareil sur sa base métallique de coulissement fournie en équipement. Pour le dimensionnement de la niche et de la porte, se référer aux tableaux suivants selon la version de l'appareil en votre possession.

DIMENSIONS MINIMUMS DE LA NICHE ET DE LA PORTE				
MODÈLE	L largeur niche [mm]	H hauteur niche [mm]	P profondeur niche [mm]	A (largeur) X B (hauteur) dimensions minimums/ouverture nette porte [mm]
SL1323LC-O	450	280	750	400 x 270
SL1323LL-O	670	280	560	620 x 270
SL1336LC-O	450	280	750	400 x 270
SL1336LL-O	670	280	560	620 x 270
SL1350LC-O	450	280	950	400 x 270
SL1350LL-O	850	280	560	800 x 270
SL1400LC-O	450	280	950	400 x 270
SL1400LL-O	850	280	560	800 x 270
SL1410LC-O	450	280	950	400 x 270
SL1410LL-O	850	280	560	800 x 270

SCHÉMA POUR VERSIONS LC-O

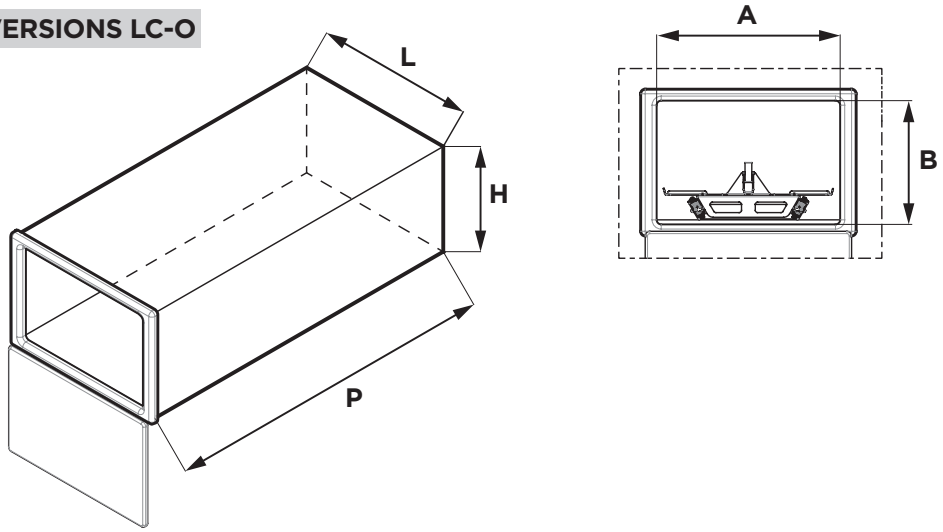
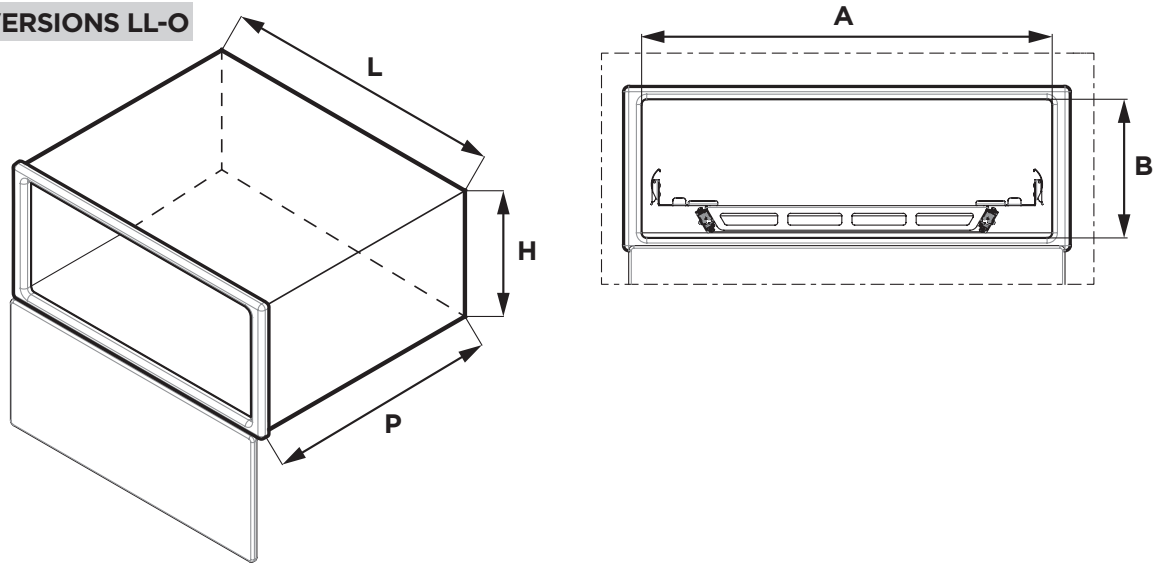


SCHÉMA POUR VERSIONS LL-O



Pour d'autres spécifications dimensionnelles, se référer aux dessins présents sur les FICHES TECHNIQUES de chaque modèle.

DISTANCES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION DANS UNE NICHE

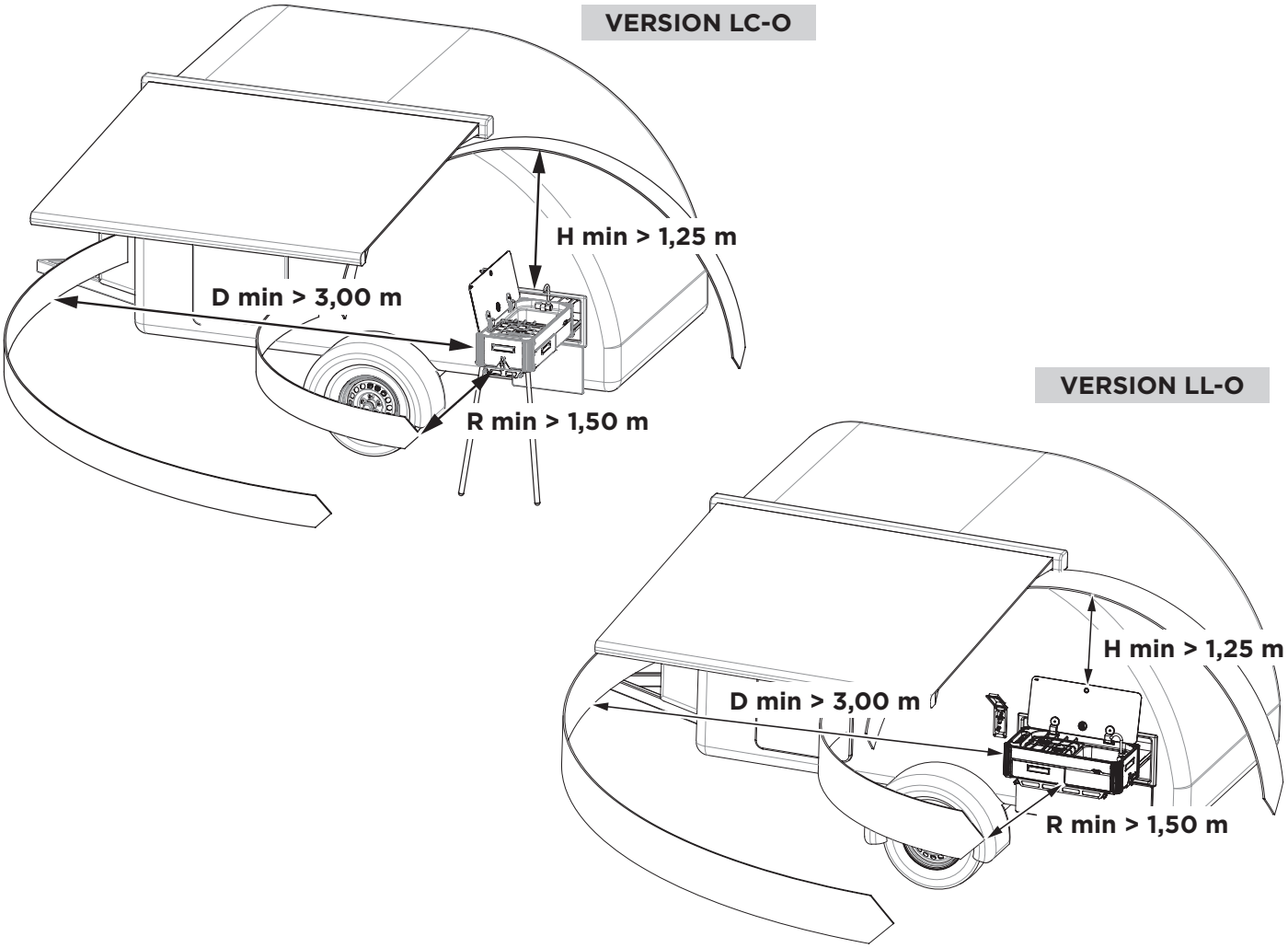
Une fois installé sur sa base mobile et dans sa configuration opérationnelle, l'appareil doit se maintenir à une certaine distance de sécurité des panneaux horizontaux/verticaux, auvents, réservoirs/évents du combustible et/ou de n'importe quelle substance inflammable ou explosive. Pour déterminer les distances minimums de sécurité, se référer au tableau suivant et aux graphiques reportés ci-dessous.

DIMENSIONS ET DISTANCES MINIMALES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION EN NICHE			
MODÈLE	D min [m]	H min [m]	R min [m]
SL1323LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1323LL-O	3,00	1,25	1,50
SL1336LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1336LL-O	3,00	1,25	1,50
SL1350LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1350LL-O	3,00	1,25	1,50
SL1400LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1400LL-O	3,00	1,25	1,50
SL1410LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1410LL-O	3,00	1,25	1,50

D min = Distance minimum des réservoirs/évents/embouts/niches contenant des substances inflammables et/ou explosives

H min = Distance minimum verticale des auvents/rideaux/bâches inflammables

R min = Distance minimum horizontale des surfaces/panneaux/substances inflammables. Distance de sécurité à conserver même si le dispositif est installé sur des pieds télescopiques



PROCÉDURES D'INSTALLATION - VERSION F

L'installation sur des pieds télescopiques prévoit que le produit ne soit utilisé que s'il est raccordé à une bouteille de gaz transportable, munie d'un régulateur approprié et de connexions adaptées, comme indiqué dans la norme technique EN 484.

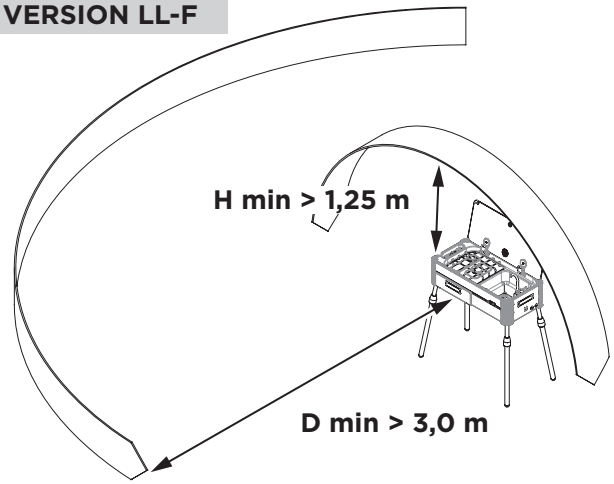
Il est également possible d'utiliser le produit sans les pieds fournis, seulement s'il repose sur les pieds en caoutchouc incorporés dans les éléments angulaires et sur des surfaces ignifuges et parfaitement horizontales.

DISTANCES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION LIBRE SUR PIEDS TÉLESCOPIQUES

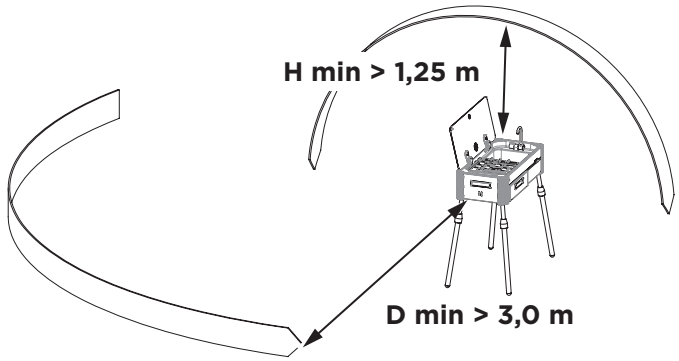
L'installation sur des pieds télescopiques est toujours permise en plein air et dans des lieux bien ventilés à condition de respecter les distances minimums de sécurité des substances et matériaux combustibles, réservoirs et évents contenant des substances inflammables/explosives et toute autre surface ou matériau pouvant, à cause d'une surchauffe, se dégrader et donner lieu à un incendie.
Une fois l'appareil installé sur les pieds télescopiques fournis, procéder à un réglage adéquat des pieds par rapport à la hauteur d'utilisation du dispositif (H max du sol 800 mm). Vérifier que le dispositif soit bien placé au sol et que la grille d'appui des casseroles soit presque horizontale.
Pendant l'utilisation du dispositif, il doit rester à une certaine distance de sécurité des panneaux horizontaux/verticaux, bâches, réservoirs/évents du combustible et/ou de n'importe quelle substance inflammable ou explosive.
Pour déterminer les distances minimums de sécurité, se référer au tableau suivant et aux graphiques reportés ci-dessous.

DIMENSIONS ET DISTANCES MINIMUMS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION LIBRE SUR PIEDS TÉLESCOPIQUES		
MODÈLE	D min [m]	H min [m]
SL1323LC-F	3,00	1,25
SL1323LL-F	3,00	1,25
SL1336LC-F	3,00	1,25
SL1336LL-F	3,00	1,25
SL1350LC-F	3,00	1,25
SL1350LL-F	3,00	1,25
SL1400LC-F	3,00	1,25
SL1400LL-F	3,00	1,25
SL1410LC-F	3,00	1,25
SL1410LL-F	3,00	1,25
D min =	Distance minimum des réservoirs/évents/embouts/niches contenant des substances inflammables et/ou explosives	
H min =	Distance minimum verticale des auvents/rideaux/bâches inflammables	

VERSION LL-F



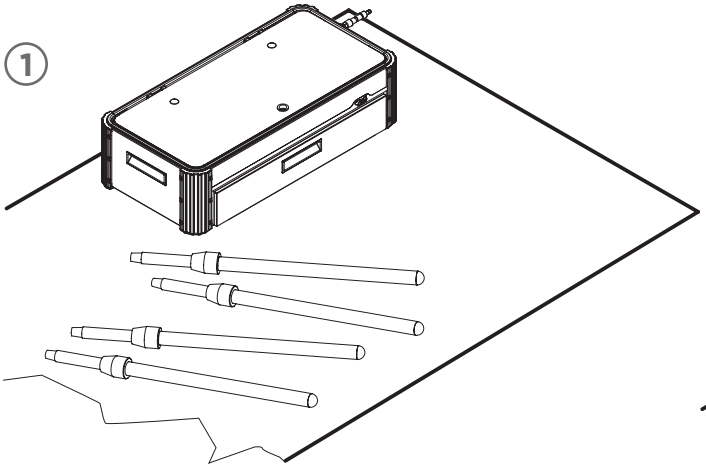
VERSION LC-F

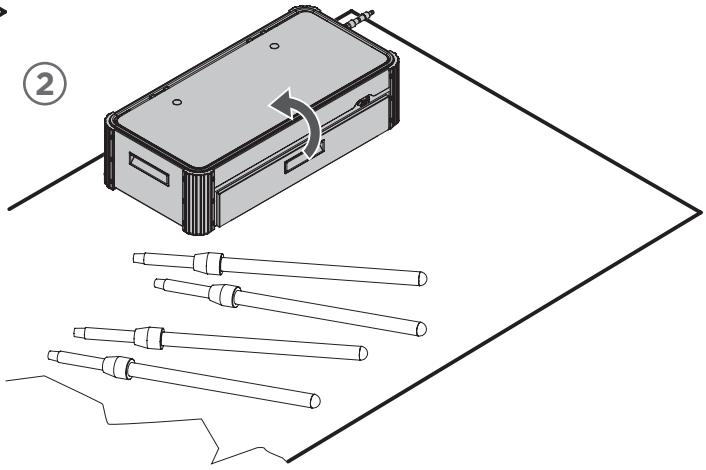


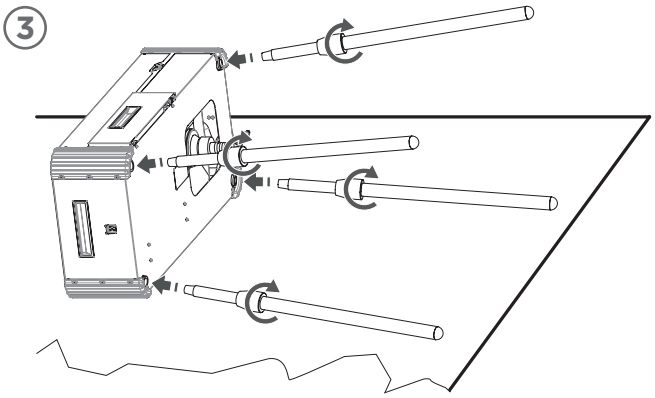
MONTAGE DES PIEDS TÉLESCOPIQUES

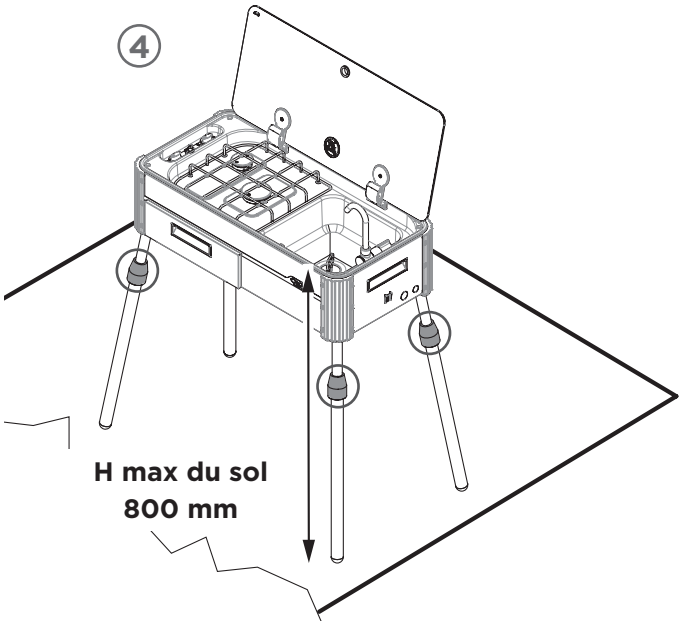
Pour le positionnement de l'appareil et la fixation des 4 pieds télescopiques, procéder comme décrit :

ÉTAPE	OPÉRATION
1	Préparer le dispositif et ses pieds télescopiques.
2	Poser le dispositif de cuisson par terre ou sur un plan surélevé suffisamment stable et tourner le produit sur le côté en faisant attention à ne pas endommager le couvercle en verre et la rampe du gaz.
3	Visser les 4 pieds télescopiques au niveau des logements filetés appropriés, présents sur la face inférieure du produit et situés à proximité des 4 angles. **Remarque :** visser le pied jusqu'à la fin de course et tester la solidité et le serrage de l'accouplement avant de retourner le produit.
4	Orientez le produit en position droite et réglez la hauteur des pieds à votre gré selon les nécessités du moment (H max 800 mm du sol).









RACCORDEMENT AU GAZ

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 :

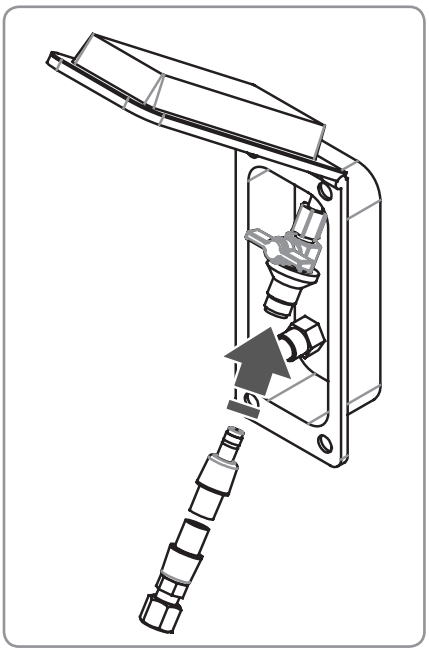
CATÉGORIES DE GAZ ET PAYS D'UTILISATION SELON LA NORME UNI EN 484:2000		
CATÉGORIE DU GAZ ET PAYS DE DESTINATION	NOM DU GAZ	PRESSION DE FONCTIONNEMENT
I3B/P (30) AT-CZ-DE-DK-FI-GB-IT-NL-NO-RO-SE-SI	Butane (G30) Propane (G31)	30 mbar
I3B/P (50) AT-CH-CZ-DE	Butane (G30) Propane (G31)	50 mbar
I3+ (28-30/37) BE-CH-CZ-ES-FR-GB-IE-IT-PT-SI	Butane (G30) Propane (G31)	28 - 30 mbar 37 mbar

VERSION O
AVEC RACCORD RAPIDE À UNE PRISE EXTERNE HOMOLOGUÉE POUR APPAREILS DU TYPE BBQ

ATTENTION !
Avant d'installer le produit, vérifier que, près du lieu d'installation (voiture, bateau, etc.) il y ait une prise de gaz pour extérieur du type homologué pour les mélanges de GPL et dotée d'une connexion à raccord rapide selon la norme EN 1949.

ATTENTION !
Utiliser seulement des tuyaux avec des raccords rapides certifiés.

ATTENTION !
Avant d'effectuer le raccordement, veiller à ce que l'installation du gaz et les embouts de raccordement soient adaptés à l'usage prévu et conformes aux normes en vigueur dans le Pays d'installation. Se référer aux réglementations techniques spécifiques relatives à la conformité des installations de gaz (GPL).



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 ;
- il y ait un robinet d'interception du gaz ou une vanne prévue pour le sectionnement de l'installation sur la ligne d'alimentation, en aval du régulateur et juste en amont de la prise externe de raccordement avec le raccord rapide pour GAZ, dans un endroit accessible et facile à inspecter (**nota bene :** cette vanne doit toujours être fermée pendant les opérations d'installation et d'entretien de l'appareil).
- Vérifier qu'il y ait, dans une zone extérieure à la niche d'installation/rangement de l'appareil, une prise de raccordement à l'installation de gaz adaptée, munie d'une connexion à raccord rapide et d'une soupape de sécurité manuelle.

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.

TUYAUX DE RACCORDEMENT DOTÉS D'UN RACCORD RAPIDE

ATTENTION !
Avant d'effectuer le raccordement, veiller à ce que l'installation du gaz et les embouts de raccordement soient appropriés à l'usage prévu et respectent les spécifications de ce manuel.

ATTENTION !
Le raccordement de l'appareil à la conduite du gaz doit être effectué au moyen du tuyau de raccordement flexible (longueur 1,50 m) fourni et muni d'un embout à raccord rapide.

Le tuyau fourni est adapté pour l'utilisation à l'extérieur. Sur la gaine plastique de revêtement du tuyau, sont indiquées les températures de fonctionnement et la date de péremption à laquelle le tuyau flexible doit être obligatoirement remplacé.

ATTENTION !
Vérifier toujours l'aspect et le bon état de conservation (absence d'abrasions, coupures, détériorations en tout genre du revêtement plastique du tuyau, etc.) du tuyau flexible avant chaque raccordement à l'installation de gaz.

ATTENTION !
Ne raccorder l'extrémité du tuyau dotée du raccord rapide qu'à des prises appropriées à l'usage prévu et expressément construites pour accueillir ce type de raccords destinés à l'alimentation d'appareils d'extérieur (type barbecue ou gril d'extérieur).

Si le raccordement du raccord rapide est difficile ou impossible, interrompre immédiatement l'opération et contacter le fabricant de la prise de gaz pour extérieur. Ne forcer ni tenter d'altérer sous aucun prétexte le raccord rapide à gaz : une altération semblable pourrait produire des fuites de gaz très dangereuses pour la sécurité de l'utilisateur et de l'installateur.

Pour raccorder le produit à l'installation de gaz, suivre la procédure ci-dessous :

ÉTAPE	OPÉRATION
1	Extraire le produit de la niche en le faisant glisser sur la base coulissante jusqu'à la position de fonctionnement, identifiable par l'intervention du taquet de fin de course de la base coulissante.
2	Prendre l'embout du tuyau flexible doté d'un raccord rapide et le relier à la prise de gaz d'extérieur appropriée. Le raccordement se distingue par l'émission d'un « clic ».
3	Une fois le raccordement effectué, tourner la soupape de sécurité présente sur la prise du gaz d'extérieur et la mettre dans la position « ouvert ». **Remarque :** si le raccordement n'a pas été exécuté correctement, la soupape reste bloquée dans la position « fermé » sans qu'elle puisse fournir de gaz.

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

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

ATTENTION !
Pendant les opérations d'installation, de raccordement et d'utilisation, le tuyau flexible de l'appareil ne doit pas être soumis à la torsion, à la traction ou à toute autre contrainte mécanique risquant de 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 !

VERSION F
RACCORDEMENT À UNE BOUTEILLE DE GAZ EXTERNE

ATTENTION !
Avant d'installer le produit, vérifier de posséder une bouteille de gaz adaptée pour ce type d'appareil, munie d'un régulateur et de connexions valides (tuyau flexible et vissage de tuyau ou tuyau flexible et raccord) réglementaires pour le type d'installation et pour le pays d'utilisation (comme prévu par la norme EN484:2019 - Annexe A - Tableau A.2 - Figures A.4).

ATTENTION !
N'utiliser que des tuyaux et des composants certifiés.

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 le produit est alimenté ;
- Vérifier qu'à l'extrémité de raccord de la ligne d'alimentation du gaz avec le dispositif, le raccord, le vissage de tuyau, ou la connexion soient adaptés pour être employée dans le pays d'installation/utilisation, selon la norme technique EN 484.

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.

TUYAUX DE RACCORDEMENT FLEXIBLES

ATTENTION !
Avant d'effectuer le raccordement, veiller à ce que l'installation du gaz et les embouts de raccordement soient adaptés à l'usage prévu et respectent les spécifications de ce manuel et les normes nationales en vigueur dans le pays d'installation.

ATTENTION !
Vérifier toujours l'aspect et le bon état de conservation (absence d'abrasions, coupures, détériorations en tout genre du revêtement plastique du tuyau, etc.) du tuyau flexible avant chaque raccordement à l'installation de gaz.

ATTENTION !
Relier l'extrémité du tuyau au vissage de tuyau ou au raccord monté sur le dispositif selon le pays d'installation.

Si le raccordement est difficile ou impossible, interrompre immédiatement l'opération et contacter le fabricant du composant défectueux. Ne forcer ni tenter d'altérer sous aucun prétexte le raccord de raccordement.

Pour raccorder le produit à l'installation de gaz, suivre la procédure ci-dessous :

ÉTAPE	OPÉRATION
1	Prendre l'extrémité libre du tuyau de raccordement à la bouteille de gaz, en s'assurant que la bouteille soit stable et bien positionnée au sol.
2	Procéder au raccordement de cette extrémité à l'embout de connexion présent sur le dispositif. L'embout diffère selon le pays d'installation du produit.
3	Une fois le raccordement effectué, tourner la vanne de distribution du gaz sur la bouteille. S'il y a un manomètre, vérifier toujours que les conditions de fourniture du gaz soient compatibles avec le régulateur de pression fourni avec. Avant de mettre le dispositif en marche, exécuter la vérification de l'étanchéité des raccordements avec une solution aqueuse savonneuse. En cas de fuite, interrompre tout de suite le flux du gaz, priver le tuyau de raccordement du gaz restant et procéder à un nouveau raccordement.

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

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

ATTENTION !
Pendant les opérations d'installation, de raccordement et d'utilisation, le tuyau flexible de l'appareil ne doit pas être soumis à la torsion, à la traction ou à toute autre contrainte mécanique risquant de 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 !

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
On sent une odeur de gaz à proximité de l'appareil	Contrôler que les robinets du gaz soient complètement fermés. Si le problème n'a pas été résolu, déconnecter l'appareil du réseau de gaz et demander une assistance technique.
On sent une odeur de gaz à proximité de la prise de gaz d'extérieur ou des raccords	Contrôler qu'il n'y ait pas de fuites de gaz du raccord rapide ou du raccord (en employant uniquement une solution d'eau et de savon) et que le tuyau flexible ne soit pas endommagé (coupure, abrasion, trou, etc.). Si le problème n'a pas été identifié et résolu, déconnecter l'appareil du réseau de gaz et demander une assistance technique.
Le débit du gaz semble irrégulier	Vérifier que le robinet à gaz soit ouvert à fond.
	Vérifier que le réseau d'alimentation du combustible ait un débit approprié.
	Vérifier que les couronnes de brûleur et leurs chapeaux soient 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.
	Contrôler que le tuyau flexible d'alimentation de gaz soit dépourvu d'étranglements/obstructions et vérifier que la soupape de sécurité située sur la prise de gaz soit complètement ouverte.

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

ATTENTION !
Il faut toujours débrancher l'appareil de la ligne d'alimentation ou de la bouteille de gaz lorsqu'il n'est pas utilisé.

RACCORDEMENT À L'EAU FROIDE

ATTENTION !
Vérifier les conditions de fourniture de l'installation de bord ou de tout autre réseau hydrique avant d'effectuer chaque raccordement (pression maximum de fonctionnement égale ou inférieure à 4 bar).

Avant d'effectuer le raccordement de l'eau froide, vérifier que :

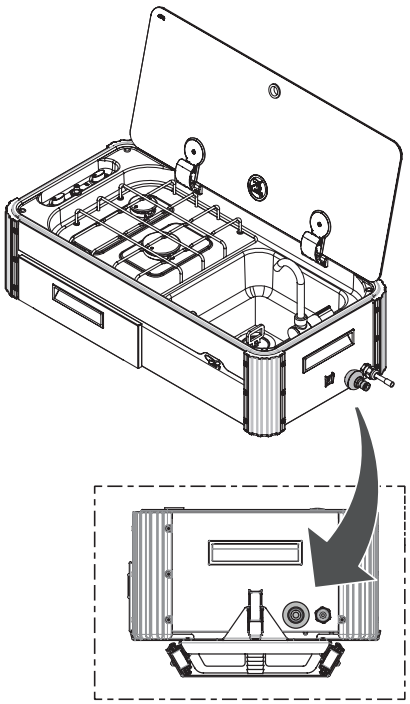
- la ligne d'alimentation de l'eau froide soit débarrassée de toute obstruction et qu'elle ait un débit suffisant pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil ;
- il y ait, à proximité de l'appareil, une prise de l'eau dotée de raccords rapides universel ;
- il y ait un tuyau flexible de l'eau froide disponible, d'une longueur suffisante pour permettre le raccordement de l'appareil à l'installation de bord, au moyen de raccords de raccordement adaptés aux deux extrémités, l'une d'elles doit posséder un raccord rapide universel (pour produits de jardinage/temps libre) de type femelle ;
- il y ait une vanne adaptée au sectionnement de l'installation de bord (**Nota bene :** cette vanne devra toujours être fermée pendant les opérations d'installation et d'entretien de l'appareil).

L'appareil est doté d'un embout universel à raccord rapide pour l'eau froide, situé sur la coque extérieure du dispositif, à proximité du point de raccordement du tuyau flexible de gaz. Vérifier les conditions de fourniture de l'installation de bord ou de tout autre réseau hydrique avant d'effectuer chaque raccordement (pression maximum de fonctionnement égale ou inférieure à 4 bar).

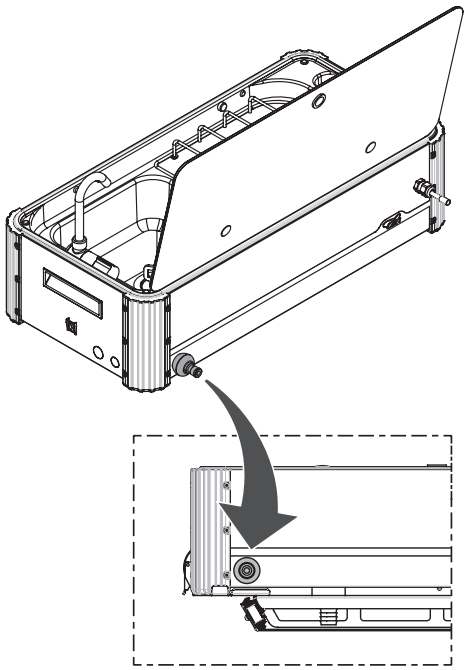
ATTENTION !
Déconnecter l'appareil du réseau hydrique après chaque utilisation et avant de le remettre dans sa niche de rangement.

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

VERSION LC



VERSION LL



MODE D'EMPLOI

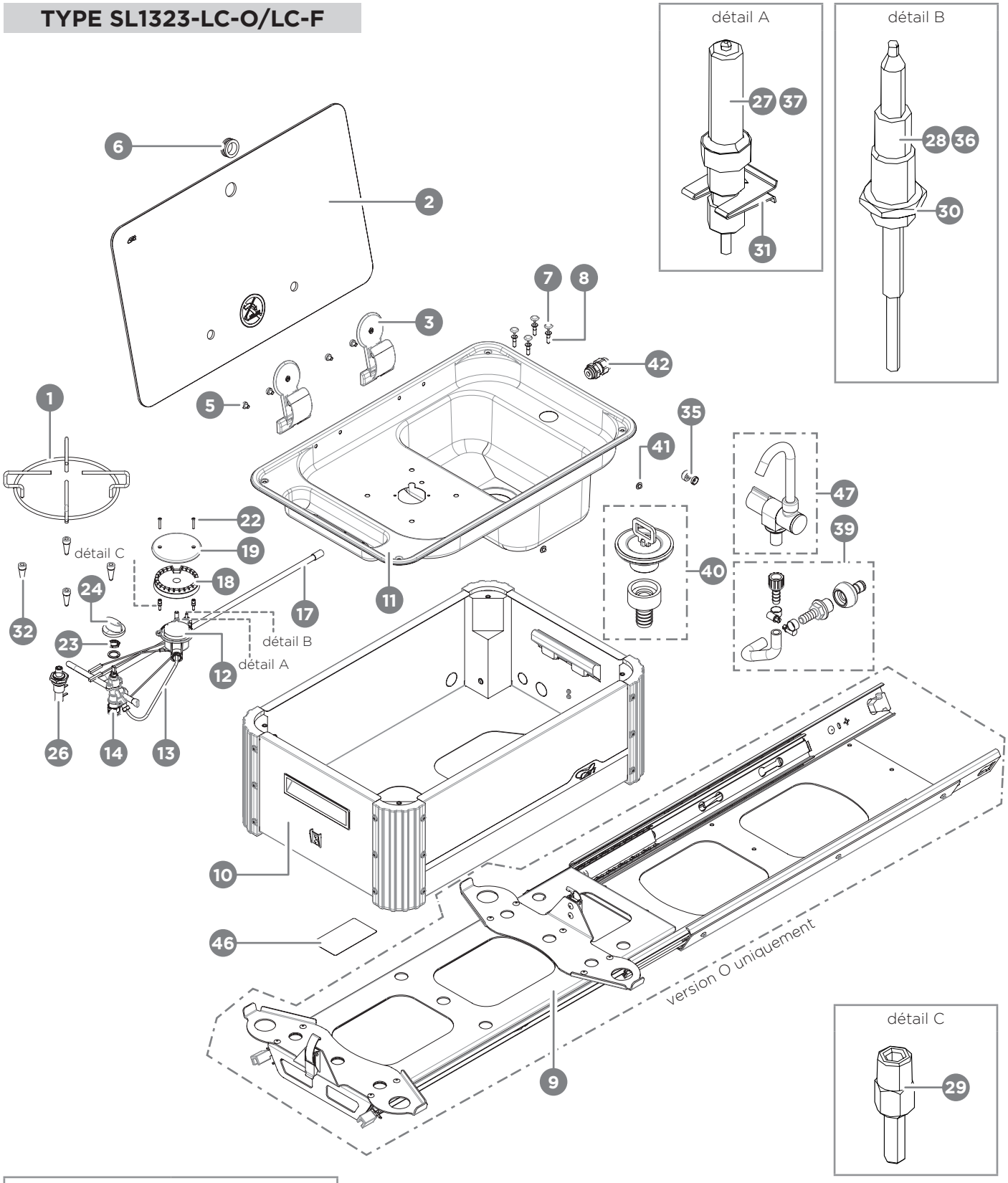
DESCRIPTION

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

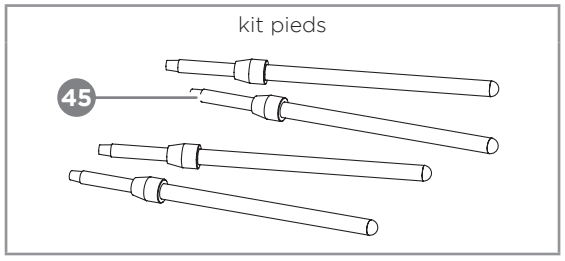
POS.	COMPOSANT
1	Grille à plusieurs brûleurs en fil/Grille à un seul brûleur (AUX)/Grille à un seul brûleur (SR)
2	Couvercle en verre simple/Couvercle en verre double
3	Charnière pour couvercle en verre
4	Barre de raidissement
5	Vis de fixation de charnière et silent block
6	Guide-câble du couvercle en verre
7	Bouchon cache-tête pour les vis de fixation
8	Vis de fixation de la table de cuisson
9	Base coulissante LC/LL
10	Coque métallique
11	Matrice métallique de table de cuisson/évier
12	Coupelle de brûleur SR avec buse d'injecteur
13	Tube capillaire à gaz pour brûleur SR
14	Robinet à gaz avec soupape de sécurité
15	Coupelle de brûleur AUX avec buse d'injecteur
16	Tube capillaire à gaz pour brûleur AUX
17	Rampe à gaz principale
18	Couronne de brûleur SR
19	Chapeau de brûleur SR
20	Couronne de brûleur AUX
21	Chapeau de brûleur AUX
22	Vis de fixation des chapeaux et de la couronne de brûleur
23	Écrou de fixation du robinet à gaz
24	Bouton rotatif pour le robinet à gaz
25	Étiquette adhésive du tableau de commande
26	Allumeur piézoélectrique
27	Bougie d'allumage
28	Thermocouple
29	Colonne de fixation des brûleurs
30	Écrou de fixation du thermocouple
31	Agrafe de fixation de bougie
32	Œillets en caoutchouc / douilles pour grille
33	Tôle de protection inférieure
34	Vis de fixation de tôle de protection inférieure
35	Silent-block
36	Thermocouple long

POS.	COMPOSANT
37	Bougie d'allumage longue
38	Profil PVC parclose
39	Circuit eau propre SL pour robinet en laiton/Circuit eau propre SL pour robinet plastique
40	Bonde et manchon d'évacuation des eaux usées
41	Bouchon de fermeture de trou en forme de champignon
42	Guide-tuyau en PVC pour rampe de gaz
43	Tuyau flexible à gaz avec embout à raccord rapide STN
44	Raccord pour raccordement gaz - variable selon le pays (seulement la version F)
45	Pied télescopique
46	Étiquette CE
47	Robinet à eau en laiton/Robinet à eau en plastique

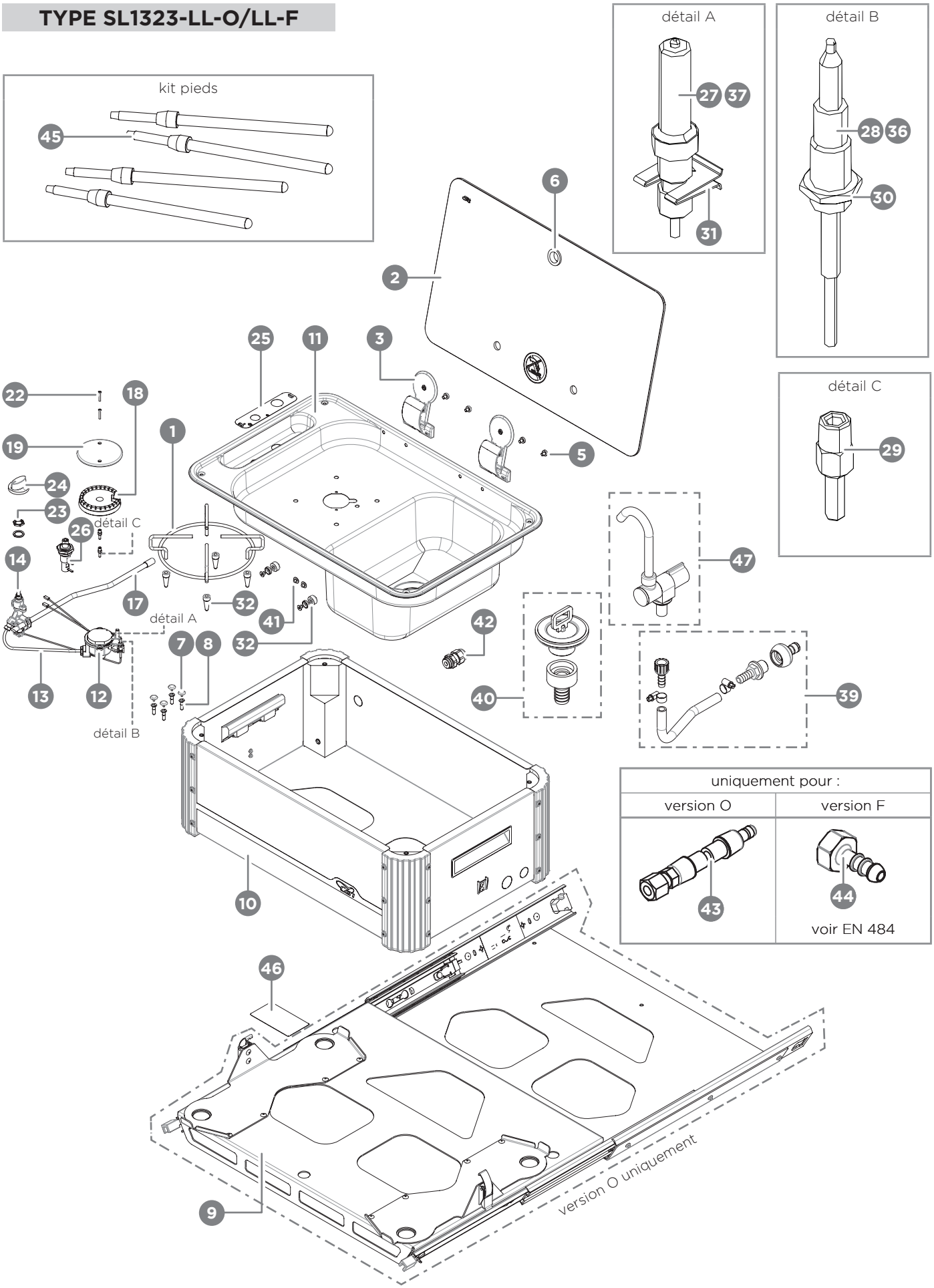
TYPE SL1323-LC-O/LC-F



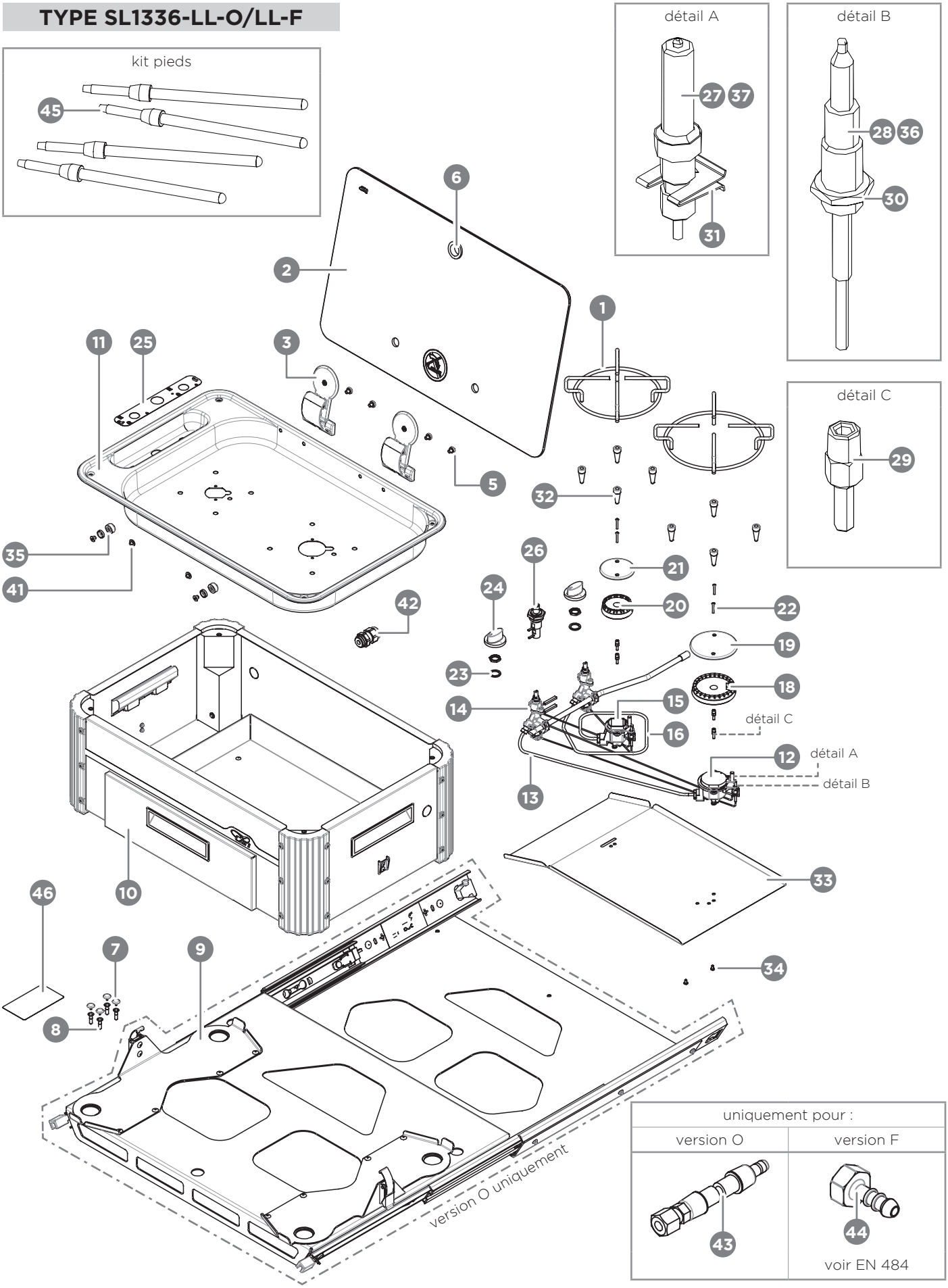
uniquement pour :	
version O	version F
43	44 voir EN 484



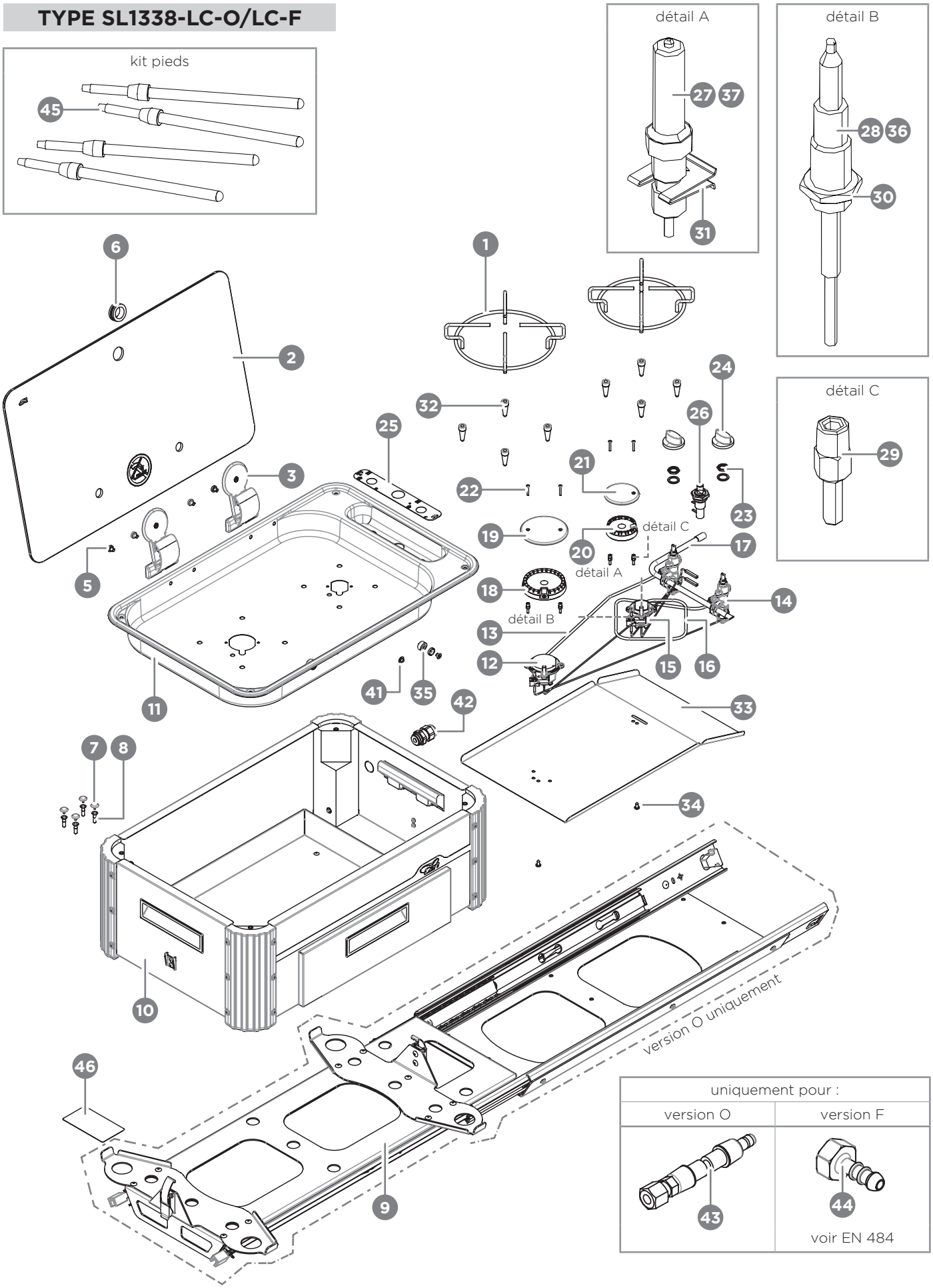
TYPE SL1323-LL-O/LL-F



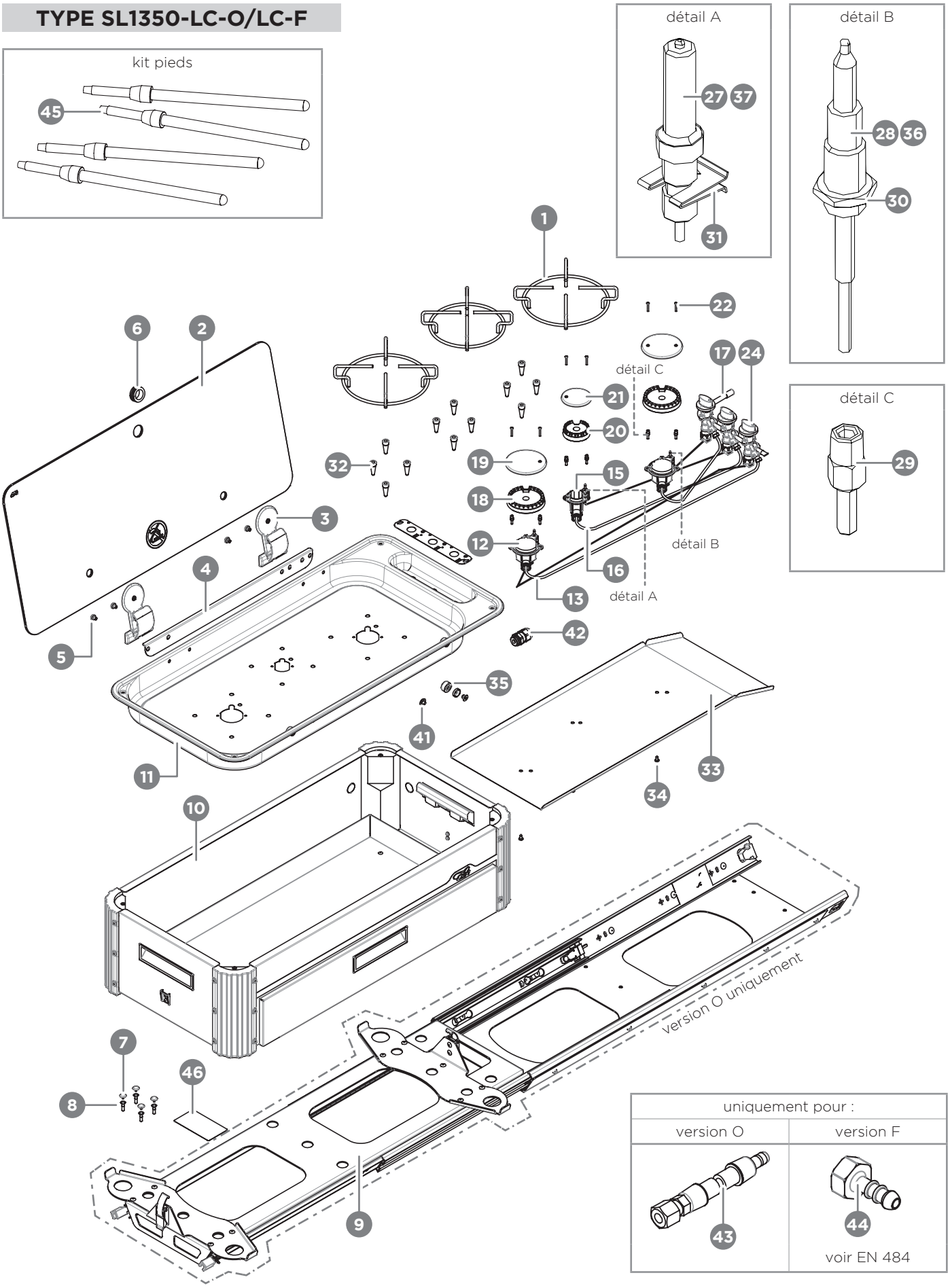
TYPE SL1336-LL-O/LL-F



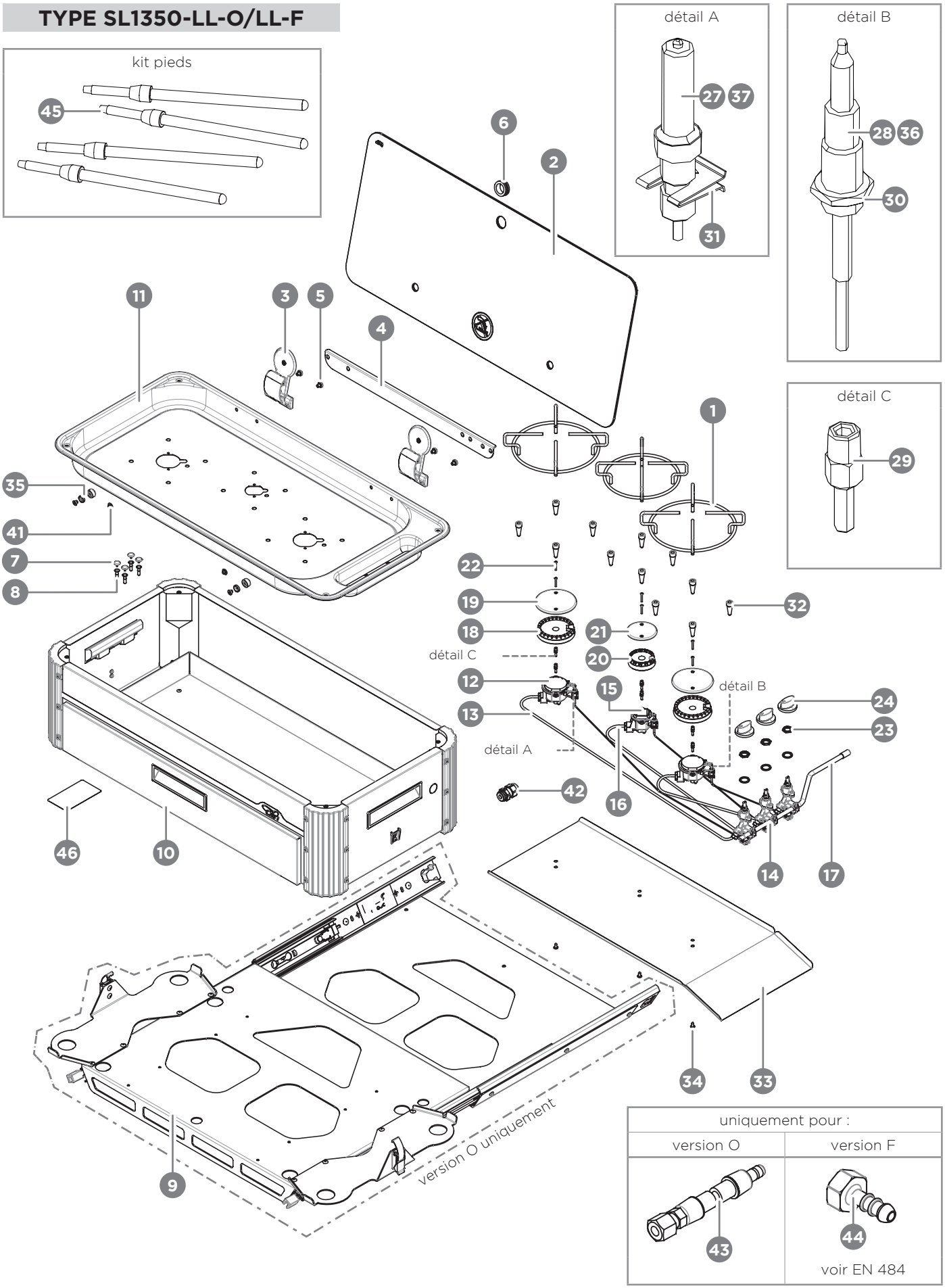
TYPE SL1338-LC-O/LC-F



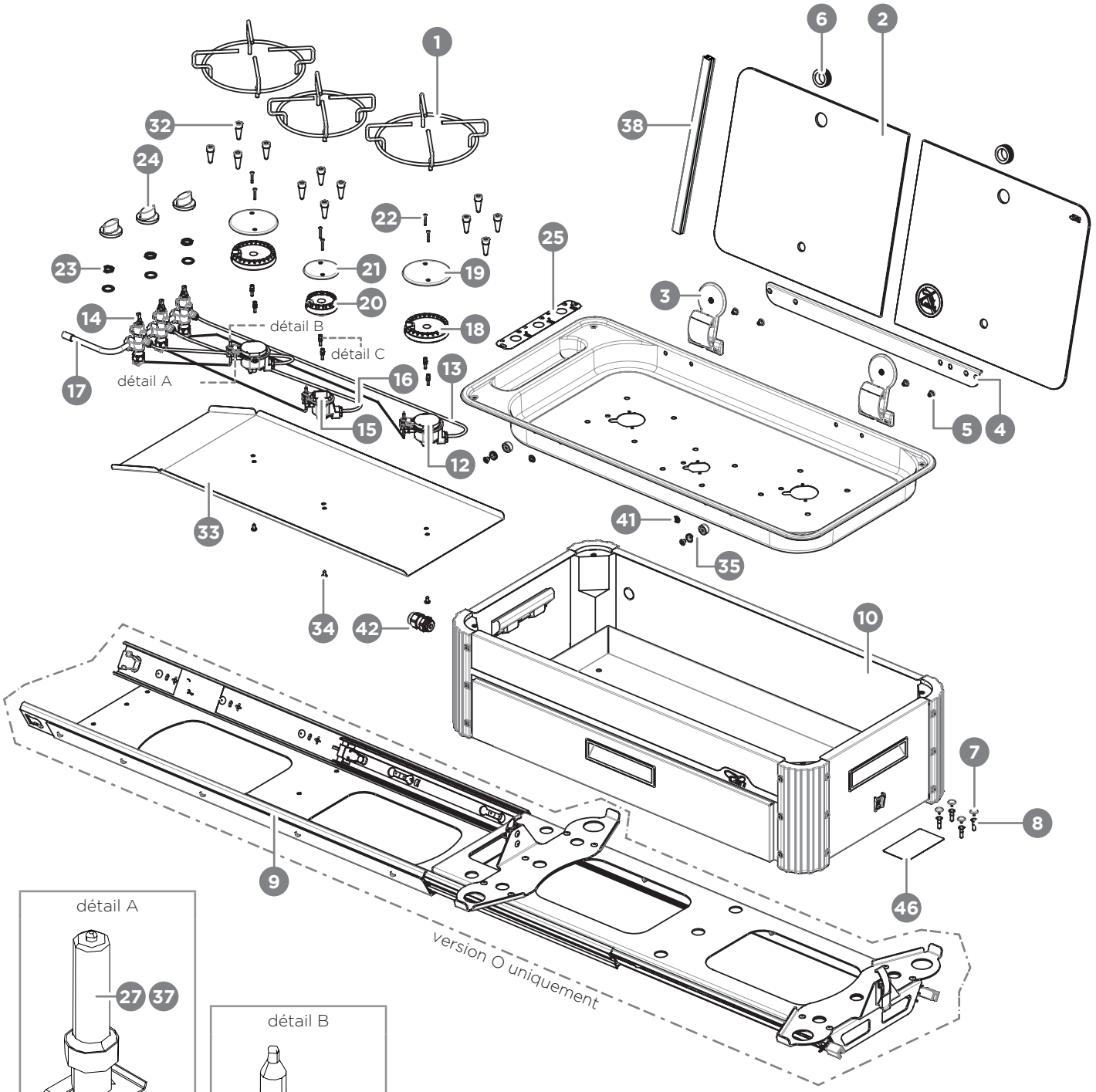
TYPE SL1350-LC-O/LC-F

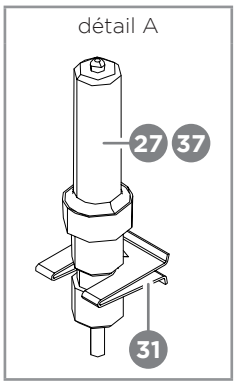


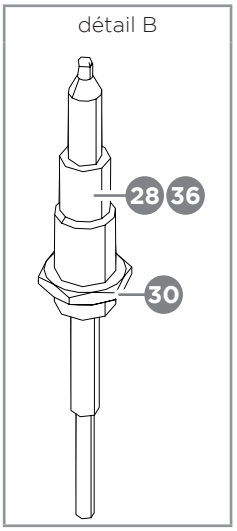
TYPE SL1350-LL-O/LL-F

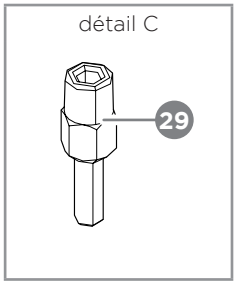


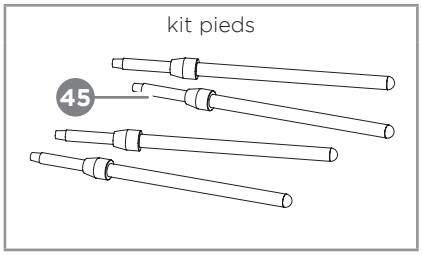
TYPE SL1351-LC-O/LC-F

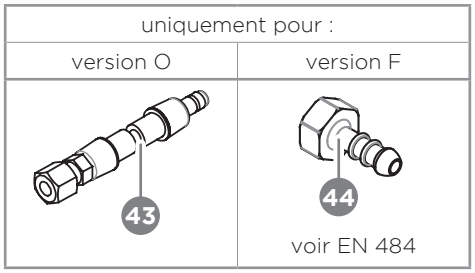




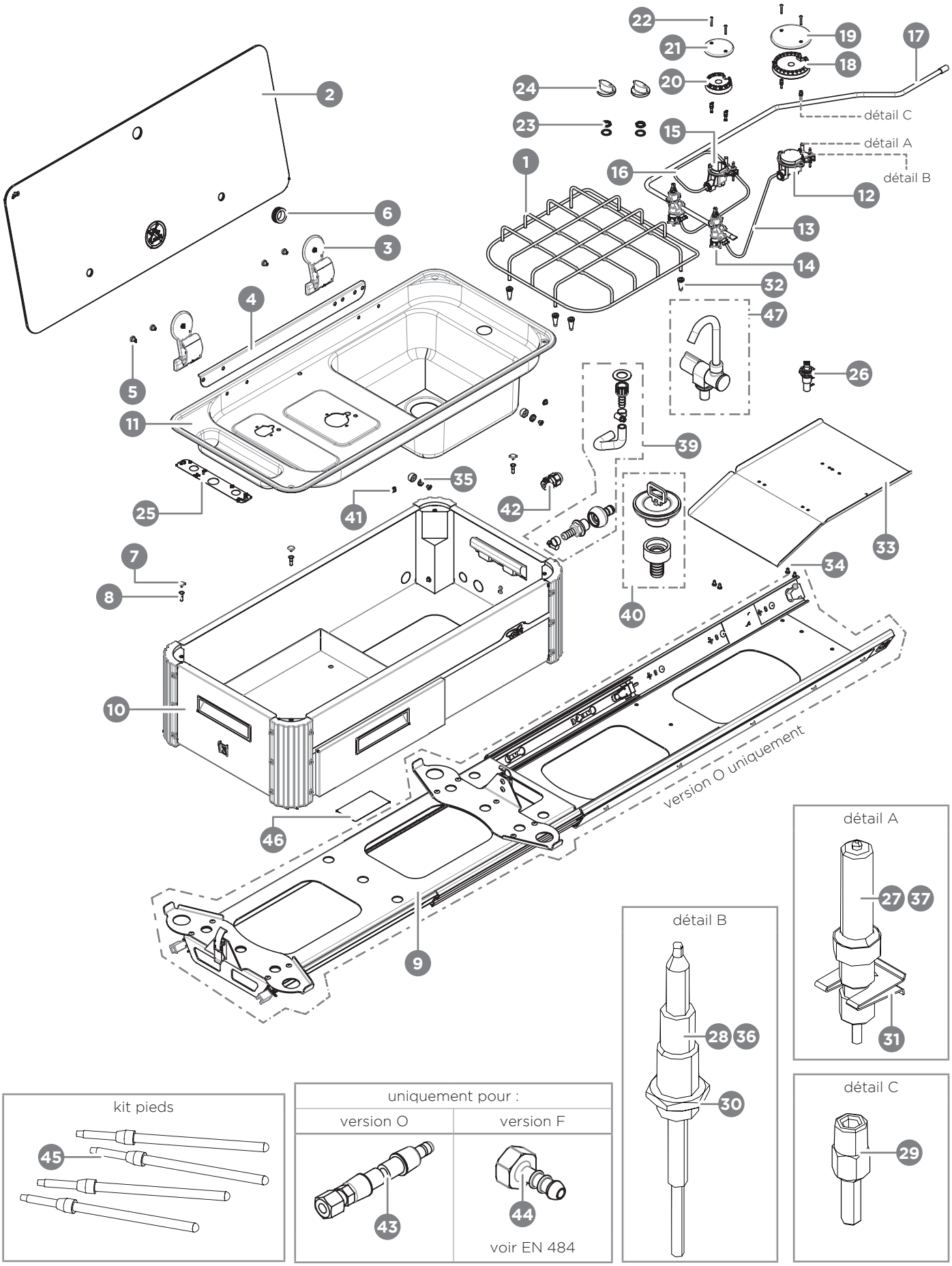




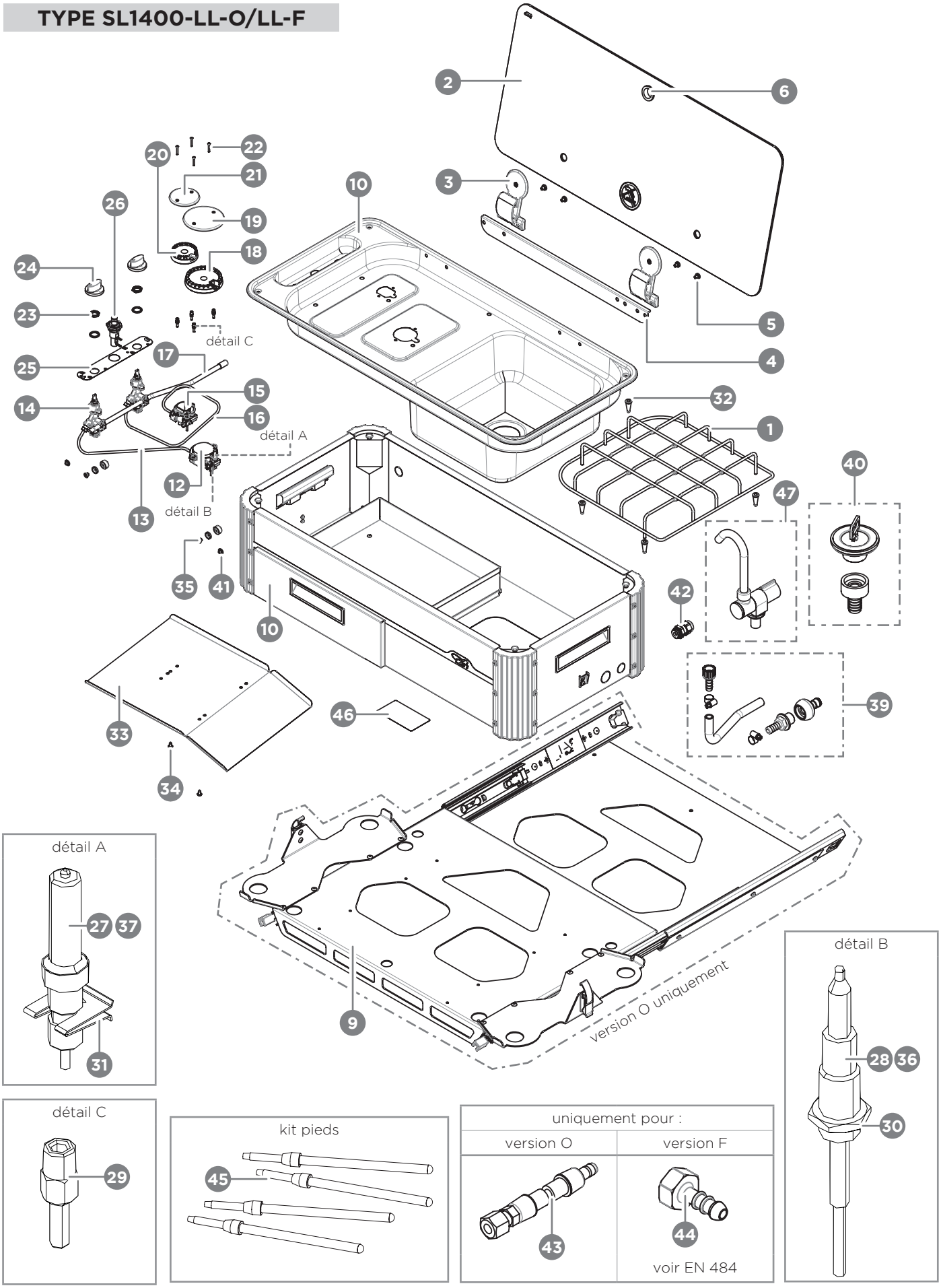




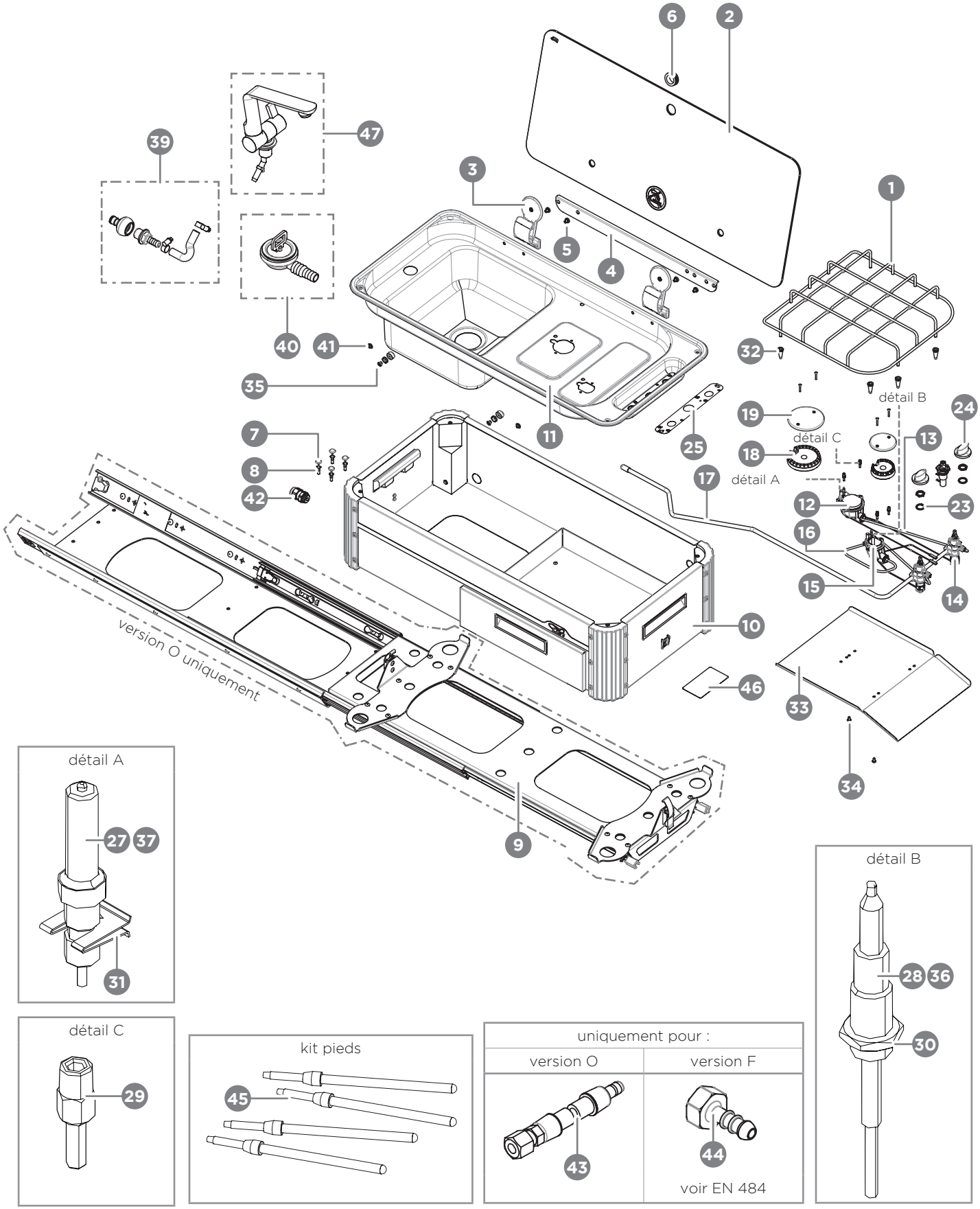
TYPE SL1400-LC-O/LC-F



TYPE SL1400-LL-O/LL-F



TYPE SL1410 LC-O/LC-F



MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION

ATTENTION !
Ce dispositif ne doit être utilisé qu'en plein air.

ATTENTION !
L'appareil doit être utilisé seulement s'il est totalement extrait de la niche d'installation/rangement et s'il se trouve dans la position de fonctionnement, (qui se distingue par le blocage de la base coulissante, correspondant à sa course totale maximum) ou s'il est solidement posé par terre et soutenu par les pieds télescopiques fournis.

ATTENTION !
Ne procéder au raccordement du gaz qu'après l'extraction complète du produit. Le raccordement du gaz doit se faire uniquement avec tous les robinets fermés du dispositif de cuisson.

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

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 chapeaux.

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

ÉTAPE	OPÉRATION	IMAGE
1	Ouvrir la niche d'installation, débloquer la base coulissante (en abaissant les deux leviers de sécurité, placés à l'extrémité de chaque guide) et extraire l'appareil.	
2	Continuer l'extraction du produit jusqu'à la réalisation de la position de fin de course : les guides se bloqueront automatiquement et empêcheront tout type de coulissement involontaire de la base coulissante. Soulever le couvercle en verre du produit.	
3	Empoigner l'extrémité libre du tuyau de gaz flexible et raccorder le raccord rapide à la prise externe appropriée, homologuée (comme illustré sur la figure). L'accouplement correct est accompagné par l'émission d'un « clic » mécanique. Puis tourner la manette de la soupape de sécurité pour contrôler le raccord rapide et alimenter le dispositif.	CLICK!

Pour les versions F, il suffit de vérifier la stabilité du produit lorsqu'il est monté sur des pieds et de garantir un raccordement correct de celui-ci à la bouteille de gaz externe.

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.

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/COMMANDES DU GAZ ET LEURS SYMBOLES			
ÉTEINT	O		
MAX			
MIN			

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

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

MISE EN PLACE DE LA COURONNE DE BRÛLEUR	

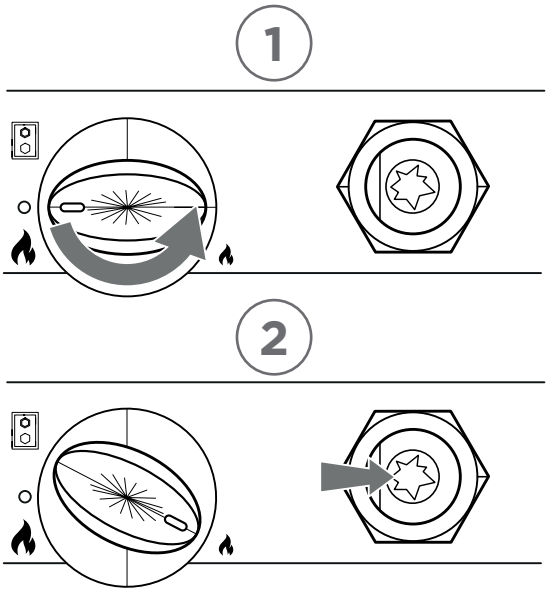
Au niveau de chaque bouton rotatif est indiqué le brûleur associé.

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).

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

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



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

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

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

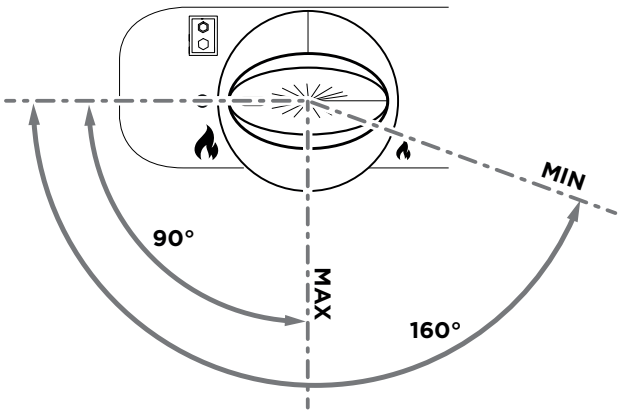
RÉGULATION DE LA FLAMME

Contrôler que la flamme soit régulière et stable.
Pour régler la flamme, tourner le bouton rotatif dans la position souhaitée (MIN ou MAX).
Le bouton rotatif peut être placé aussi dans une position intermédiaire, entre la position maximum et minimum. Ne pas placer le bouton rotatif entre la position maximum et la position « éteint ».

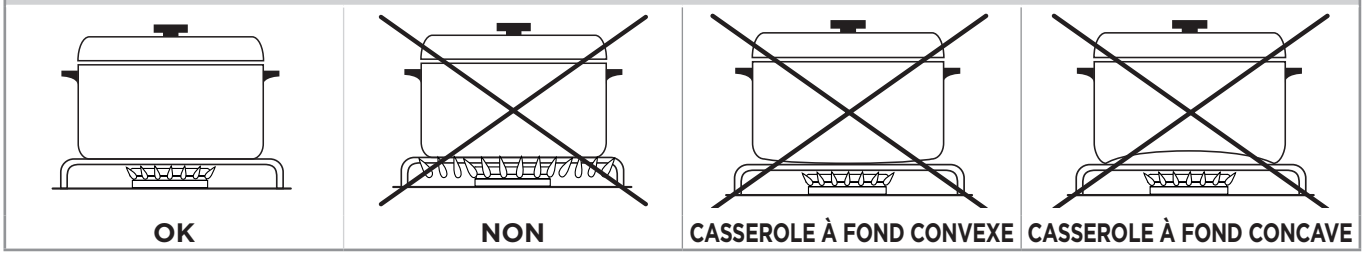
ATTENTION !
Si la flamme est irrégulière, vérifier la bonne mise en place des couronnes de brûleur et des chapeaux.

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

PLAGE DE RÉGULATION DE LA FLAMME



RÉGULATION DE LA FLAMME ET INDICATION DES CASSEROLES NON ADAPTÉES

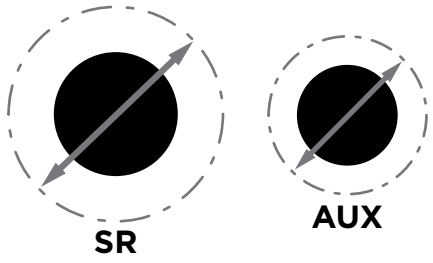


CUISSON OU CHAUFFAGE D'ALIMENTS

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.

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 !
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.

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 d'Assistance agréé.

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

ATTENTION !
Durant et après le nettoyage, vérifier qu'aucun trou des gicleurs ne soit bouché par des impuretés ou qu'il reste des résidus de détergent 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 ;
- description détaillée 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 - SL1323-LC / LL

La colonne **« Pos. »** se réfère au dessin éclaté **« TYPE SL1323-LC-O/LC-F »** à la page 51 et **« TYPE SL1323-LL-O/LL-F »** à la page 52.

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
2000008	3	Charnière pour couvercles en verre
3000506	2	Couvercle central - SL1323/24 et SL1336/38
3000083	32	Douille haute en caoutchouc pour grilles
3000074	1	Grille un seul brûleur SR
2000422	35	Kit pièces de rechange silent-block
3000826	41	Bouchon de fermeture en forme de champignon pour trous ø5,5
4000026	29	Colonne de fixation du couvercle 2e série
4000170	46	Guide-câble du couvercle en verre
4000224	7	Bouchon cache-vis noir intense en polyéthylène 2,5/12 mm
4000260	23	Bouton rotatif noir/chrome Ø 34 réduit 90°
4000031	30	Écrou universel pour thermocouple
4000069	28	Thermocouple L600 pour robinet aimant fast-on
4000024	17	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série SR
4000019	18	Couvercle Ø 75 brûleur 2ème série SR percé et émaillé
3000826	5	Bouchon pour trous borgnes Ø 5,5 PE noir
4000318	21	Vis à tête fraisée plate + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Vis pour bois aggloméré PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Allumeur piézo court 18 x 1,5 mm
4000232	27	Bougie d'allumage de brûleur L350
4000137	31	Agrafe pour bougie d'allumage
4000034	-	Câble de masse
4000229	32	Vis à tête cylindrique M5 x 6 A2 ISO 7045 pour fixation de charnière et silentblock
3000541	25	Étiquette adhésive du tableau de commande
4000113	47	Robinet en laiton tuyau court eau froide RB1486
2000423	39	Kit pièces de rechange circuit eau SL - robinet laiton
2000424	40	Kit pièces de rechange de bonde et évacuation SL
2000289	45	Pied extensible pour slide-out

VERSION O

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
4000432	43	Tuyau flexible gaz L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSION F

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
----	44	Raccord pour raccordement au gaz variable selon le pays d'installation (EN 484:2019 - Annexe A - Figures A.4

PIÈCES DE RECHANGE - SL1336-LL ET SL1338-LC

i La colonne **« Pos. »** se réfère au dessin éclaté **« TYPE SL1336-LL-O/LL-F »** à la page 53 **« TYPE SL1338-LC-O/LC-F »** à la page 54.

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
2000008	3	Charnière pour couvercles en verre
3000506	2	Couvercle central - SL1323/24 E SL1336/38
3000072	32	Douille haute en caoutchouc pour grilles
3000073	1	Grille un seul brûleur AUX
3000074	1	Grille un seul brûleur SR
2000422	35	Kit pièces de rechange silent-block
3000826	41	Bouchon de fermeture en forme de champignon pour trous ø5,5
4000026	29	Colonne de fixation du couvercle 2e série
4000170	2	Guide-câble du couvercle en verre
4000224	7	Bouchon cache-vis noir intense en polyéthylène 2,5/12 mm
4000260	24	Bouton rotatif noir/chrome Ø 34 réduit 90°
4000031	30	Écrou universel pour thermocouple
4000069	28	Thermocouple L600 pour robinet aimant fast-on
4000025	20	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série AUX
4000021	21	Couvercle Ø 55 de brûleur 2e série AUX percé et émaillé
4000024	18	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série SR
4000019	19	Couvercle Ø 75 brûleur 2ème série SR percé et émaillé
3000826	5	Bouchon pour trous borgnes Ø 5,5 PE noir
4000318	22	Vis à tête fraisée plate + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Vis pour bois aggloméré PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Allumeur piézo court 18 x 1,5 mm
4000232	27	Bougie d'allumage de brûleur L350
4000137	31	Agrafe pour bougie d'allumage
4000229	32	Vis à tête cylindrique M5 x 6 A2 ISO 7045 pour fixation de charnière et silentblock
3000520	25	Étiquette adhésive du tableau de commande
2000289	45	Pied extensible pour slide-out
4000321	37	Bougie d'allumage de brûleur L480

VERSION O

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
4000432	43	Tuyau flexible gaz L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSION F

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
----	44	Raccord pour raccordement au gaz variable selon le pays d'installation (EN 484:2019 - Annexe A - Figures A.4

PIÈCES DE RECHANGE - SL1350-LC / LL

La colonne **« Pos. »** se réfère au dessin éclaté **« TYPE SL1350-LC-O/LC-F »** à la page 55 et **« TYPE SL1350-LL-O/LL-F »** à la page 56.

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
2000008	3	Charnière pour couvercles en verre
3000505	2	Couvercle central - SL1350
3000072	32	Douille haute en caoutchouc pour grilles
3000073	1	Grille un seul brûleur AUX
3000074	1	Grille un seul brûleur SR
2000422	35	Kit pièces de rechange silent-block
3000826	41	Bouchon de fermeture en forme de champignon pour trous ø5,5
4000026	29	Colonne de fixation du couvercle 2e série
4000170	2	Guide-câble du couvercle en verre
4000224	7	Bouchon cache-vis noir intense en polyéthylène 2,5/12 mm
4000260	24	Bouton rotatif noir/chrome Ø 34 réduit 90°
4000031	30	Écrou universel pour thermocouple
4000069	28	Thermocouple L600 pour robinet aimant fast-on
4000025	20	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série AUX
4000021	21	Couvercle Ø 55 de brûleur 2e série AUX percé et émaillé
4000024	18	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série SR
4000019	19	Couvercle Ø 75 brûleur 2ème série SR percé et émaillé
3000826	5	Bouchon pour trous borgnes Ø 5,5 PE noir
4000318	22	Vis à tête fraisée plate + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Vis pour bois aggloméré PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Allumeur piézo court 18 x 1,5 mm
4000232	27	Bougie d'allumage de brûleur L350
4000137	31	Agrafe pour bougie d'allumage
4000229	32	Vis à tête cylindrique M5 x 6 A2 ISO 7045 pour fixation de charnière et silentblock
3000520	25	Étiquette adhésive du tableau de commande
2000289	45	Pied extensible pour slide-out

VERSION O

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
4000432	43	Tuyau flexible gaz L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSION F

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
----	44	Raccord pour raccordement au gaz variable selon le pays d'installation (EN 484:2019 - Annexe A - Figures A.4

PIÈCES DE RECHANGE - SL1351-LC

La colonne **« Pos. »** se réfère au dessin éclaté **« TYPE SL1351-LC-O/LC-F »** à la page 57.

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
2000008	3	Charnière pour couvercles en verre
3000410	2	Couvercle Droit - SL1351
3000411	2	Couvercle Gauche SL1351
3000072	32	Douille haute en caoutchouc pour grilles
3000073	1	Grille un seul brûleur AUX
3000074	1	Grille un seul brûleur SR
2000422	35	Kit pièces de rechange silent-block
3000826	41	Bouchon de fermeture en forme de champignon pour trous ø5,5
4000026	29	Colonne de fixation du couvercle 2e série
4000170	2	Guide-câble du couvercle en verre
4000224	7	Bouchon cache-vis noir intense en polyéthylène 2,5/12 mm
4000260	24	Bouton rotatif noir/chrome Ø 34 réduit 90°
4000031	30	Écrou universel pour thermocouple
4000069	28	Thermocouple L600 pour robinet aimant fast-on
4000025	20	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série AUX
4000021	21	Couvercle Ø 55 de brûleur 2e série AUX percé et émaillé
4000024	18	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série SR
4000019	19	Couvercle Ø 75 brûleur 2ème série SR percé et émaillé
3000826	5	Bouchon pour trous borgnes Ø 5,5 PE noir
4000318	22	Vis à tête fraisée plate + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Vis pour bois aggloméré PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Allumeur piézo court 18 x 1,5 mm
4000232	27	Bougie d'allumage de brûleur L350
4000137	31	Agrafe pour bougie d'allumage
4000229	32	Vis à tête cylindrique M5 x 6 A2 ISO 7045 pour fixation de charnière et silentblock
3000520	25	Étiquette adhésive du tableau de commande
2000289	45	Pied extensible pour slide-out

VERSION O

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
4000432	43	Tuyau flexible gaz L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSION F

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
----	44	Raccord pour raccordement au gaz variable selon le pays d'installation (EN 484:2019 - Annexe A - Figures A.4

PIÈCES DE RECHANGE - SL1400-LC-O / LL-O

La colonne **« Pos. »** se réfère au dessin éclaté **« TYPE SL1400-LC-O/LC-F »** à la page 58 et **« TYPE SL1400-LL-O/LL-F »** à la page 59.

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
2000008	3	Charnière pour couvercles en verre
3000505	2	Couvercle central SL14XX
3000072	32	Douille haute en caoutchouc pour grilles
3000401	1	Grille plusieurs brûleurs SL14XX
2000422	35	Kit pièces de rechange silent-block
3000826	41	Bouchon de fermeture en forme de champignon pour trous ø5,5
4000026	29	Colonne de fixation du couvercle 2e série
4000170	6	Guide-câble du couvercle en verre
4000224	7	Bouchon cache-vis noir intense en polyéthylène 2,5/12 mm
4000260	24	Bouton rotatif noir/chrome Ø 34 réduit 90°
4000031	30	Écrou universel pour thermocouple
4000069	28	Thermocouple L600 pour robinet aimant fast-on
4000025	20	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série AUX
4000021	21	Couvercle Ø 55 de brûleur 2e série AUX percé et émaillé
4000024	18	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série SR
4000019	19	Couvercle Ø 75 brûleur 2ème série SR percé et émaillé
3000826	5	Bouchon pour trous borgnes Ø 5,5 PE noir
4000318	22	Vis à tête fraisée plate + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Vis pour bois aggloméré PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Allumeur piézo court 18 x 1,5 mm
4000232	27	Bougie d'allumage de brûleur L350
4000137	31	Agrafe pour bougie d'allumage
4000229	5	Vis à tête cylindrique M5 x 6 A2 ISO 7045 pour fixation de charnière et silentblock
3000520	25	Étiquette adhésive du tableau de commande
4000113	47	Robinet en laiton tuyau court eau froide RB1486
2000423	39	Kit pièces de rechange circuit eau SL - robinet laiton
2000424	40	Kit pièces de rechange de bonde et évacuation SL
2000289	45	Pied extensible pour slide-out

VERSION O

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
4000432	43	Tuyau flexible gaz L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSION F

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
----	44	Raccord pour raccordement au gaz variable selon le pays d'installation (EN 484:2019 - Annexe A - Figures A.4

PIÈCES DE RECHANGE - SL1410-LC/ LL

La colonne **« Pos. »** se réfère au dessin éclaté **« TYPE SL1410 LC-O/LC-F »** à la page 60.

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
2000008	3	Charnière pour couvercles en verre
3000505	2	Couvercle central SL14XX
3000072	32	Douille haute en caoutchouc pour grilles
3000401	1	Grille plusieurs brûleurs SL14XX
2000422	35	Kit pièces de rechange silent-block
3000826	41	Bouchon de fermeture en forme de champignon pour trous ø5,5
4000026	29	Colonne de fixation du couvercle 2e série
4000170	6	Guide-câble du couvercle en verre
4000224	7	Bouchon cache-vis noir intense en polyéthylène 2,5/12 mm
4000260	24	Bouton rotatif noir/chrome Ø 34 réduit 90°
4000031	30	Écrou universel pour thermocouple
4000069	28	Thermocouple L600 pour robinet aimant fast-on
4000025	20	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série AUX
4000021	21	Couvercle Ø 55 de brûleur 2e série AUX percé et émaillé
4000024	18	Couronne de brûleur pour brûleur 2e série SR
4000019	19	Couvercle Ø 75 brûleur 2ème série SR percé et émaillé
3000826	5	Bouchon pour trous borgnes Ø 5,5 PE noir
4000318	22	Vis à tête fraisée plate + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Vis pour bois aggloméré PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Allumeur piézo court 18 x 1,5 mm
4000232	27	Bougie d'allumage de brûleur L350
4000137	31	Agrafe pour bougie d'allumage
4000229	5	Vis à tête cylindrique M5 x 6 A2 ISO 7045 pour fixation de charnière et silentblock
3000520	25	Étiquette adhésive du tableau de commande
4000433	47	Robinet en plastique tuyau court eau froide RB1490
2000426	39	Kit pièces de rechange circuit eau SL - robinet en plastique
2000424	40	Kit pièces de rechange de bonde et évacuation SL
2000289	45	Pied extensible pour slide-out

VERSION O

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
4000432	43	Tuyau flexible gaz L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSION F

CODE COMPOSANT	POS.	COMPOSANT
----	44	Raccord pour raccordement au gaz variable selon le pays d'installation (EN 484:2019 - Annexe A - Figures A.4

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 dentro del manual se consideran orientativas y exclusivamente una referencia informativa.

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

Índice de las revisiones	
Edición 11/2019	Revisión 00

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

CAN S.r.l.

sociedad italiana con sede en:
Via Nazionale, 65 – 25080, Puegnago del Garda (BS) – ITALIA
N.º de IVA 03607980988 – REA BS548442

DECLARA QUE
los productos denominados

PLACAS DE COCCIÓN DE GAS EXTRAÍBLES DESDE EL EXTERIOR
SERIE SL – TIPO: SL13XX-LC-O - SL13XX-LL-O – SL14XX-LC-O - SL14XX-LL-O
SERIE SL – TIPO: SL13XX-LC-F - SL13XX-LL-F – SL14XX-LC-F - SL14XX-LL-F

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

- EN 484: 2019

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

CERTIFICADO DE EXAMEN CE de TIPO n.º 51CU4971 emitido por IMQ S.p.a.
como organismo notificado con número identificativo 0051

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

Puegnago del Garda, 04/11/2019

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

PÁGINA DEJADA EN BLANCO INTENCIONALMENTE

SUMARIO

FICHA TÉCNICA: SL1323-LC-O / LL-O 8

FICHA TÉCNICA: SL1323-LC-F / LL-F 10

FICHA TÉCNICA: SL1338-LC-O / SL1336-LL-O 12

FICHA TÉCNICA: SL1338-LC-F / SL1336-LL-F 14

FICHA TÉCNICA: SL1350-LC-O / LL-O 16

FICHA TÉCNICA: SL1350-LC-F / LL-F 18

FICHA TÉCNICA: SL1351-LC-O 20

FICHA TÉCNICA: SL1351-LC-F 22

FICHA TÉCNICA: SL1400-LC-O / LL-O 24

FICHA TÉCNICA: SL1400-LC-F / LL-F 26

FICHA TÉCNICA: SL1410-LC-O 28

FICHA TÉCNICA: SL1410-LC-F 30

INFORMACIONES PRELIMINARES GENERALES 32

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD 32
USO PREVISTO 33
OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES 33
- OBLIGACIONES 33
- PROHIBICIONES 34

IDENTIFICACIÓN DEL APARATO 35
RECEPCIÓN DEL APARATO 36
- CONTROL Y DESPLAZAMIENTO 36
- ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE 37

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR 38

MODO DE INSTALACIÓN - VERSIÓN O 38
- INSTALACIÓN EN NICHO SOBRE ESTRUCTURA DE SOPORTE IDÓNEA 38
- CARACTERÍSTICAS DEL NICHO DE INSTALACIÓN/ALMACENAMIENTO 38
- DIMENSIONES MÍNIMAS DEL NICHO DE INSTALACIÓN 40
- DISTANCIAS DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN EN NICHO 41

MODO DE INSTALACIÓN - VERSIÓN F 42
- DISTANCIAS DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN LIBRE SOBRE PATAS TELESCÓPICAS 42
- MONTAJE DE LAS PATAS TELESCÓPICAS 43

CONEXIÓN DE GAS 44
- CATEGORÍAS DE GASES 44
- VERSIÓN O 44
- CON ACOPLE RÁPIDO A UNA TOMA EXTERIOR HOMOLOGADA PARA 44
- APARATOS DE TIPO BBQ 44
- TUBOS DE CONEXIÓN EQUIPADOS CON ACOPLE RÁPIDO 45
- VERSIÓN F 46
- CONEXIÓN A LA BOMBONA DE GAS EXTERNA 46
- TUBOS DE CONEXIÓN FLEXIBLES 46

CASOS DE AVERÍA DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN 48
CONEXIÓN DE AGUA FRÍA 49

INSTRUCCIONES PARA EL USO 50

DESCRIPCIÓN 50
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE EL USO 61
USO 62
- ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES 63
- REGULACIÓN DE LA LLAMA 64
- COCCIÓN O CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS 64
- APAGADO DE LOS QUEMADORES 65

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO 65
- PROCEDIMIENTOS EN CASO DE MAL FUNCIONAMIENTO 65

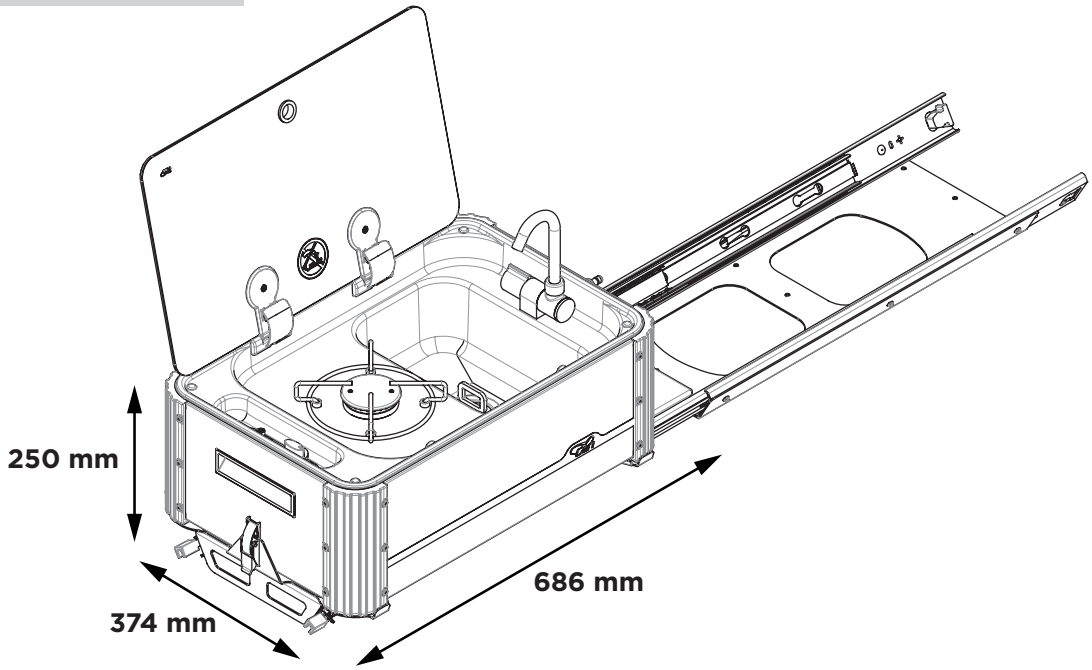
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 66
LARGOS PERÍODOS DE INACTIVIDAD 67
ELIMINACIÓN 67
GARANTÍA 67

REPUESTOS 68

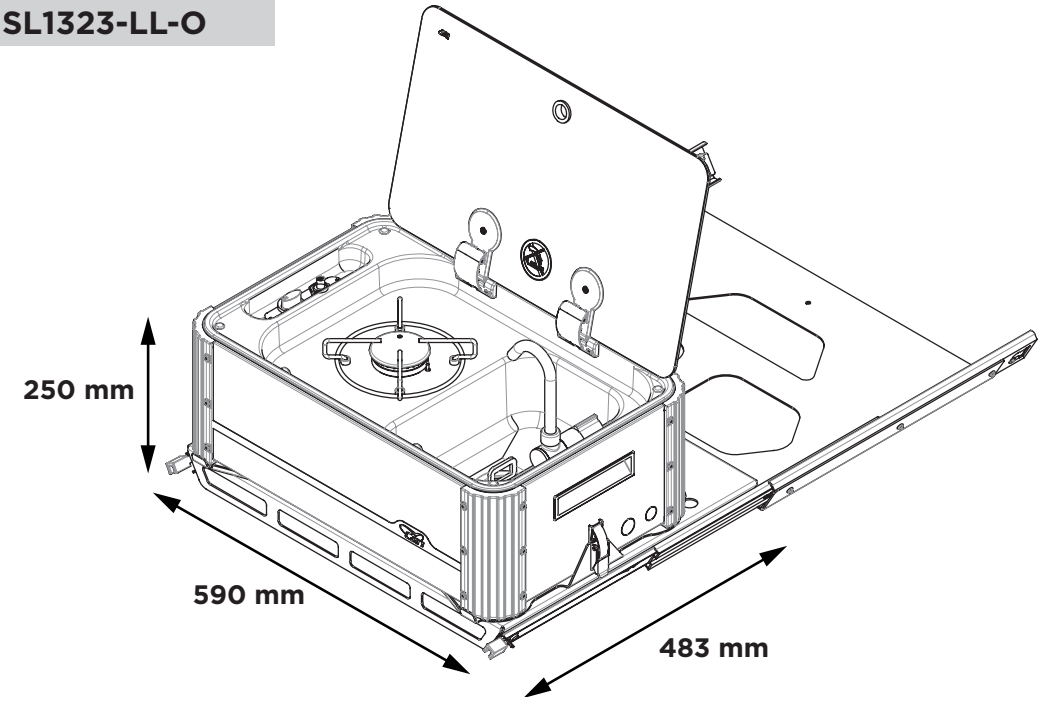
REPUESTOS - SL1323-LC / LL 68
REPUESTOS - SL1336-LL Y SL1338-LC 69
REPUESTOS - SL1350-LC / LL 70
REPUESTOS - SL1351-LC 71
REPUESTOS - SL1400-LC-O / LL-O 72
REPUESTOS - SL1410-LC/ LL 73

FICHA TÉCNICA: SL1323-LC-O / LL-O

SL1323-LC-O



SL1323-LL-O

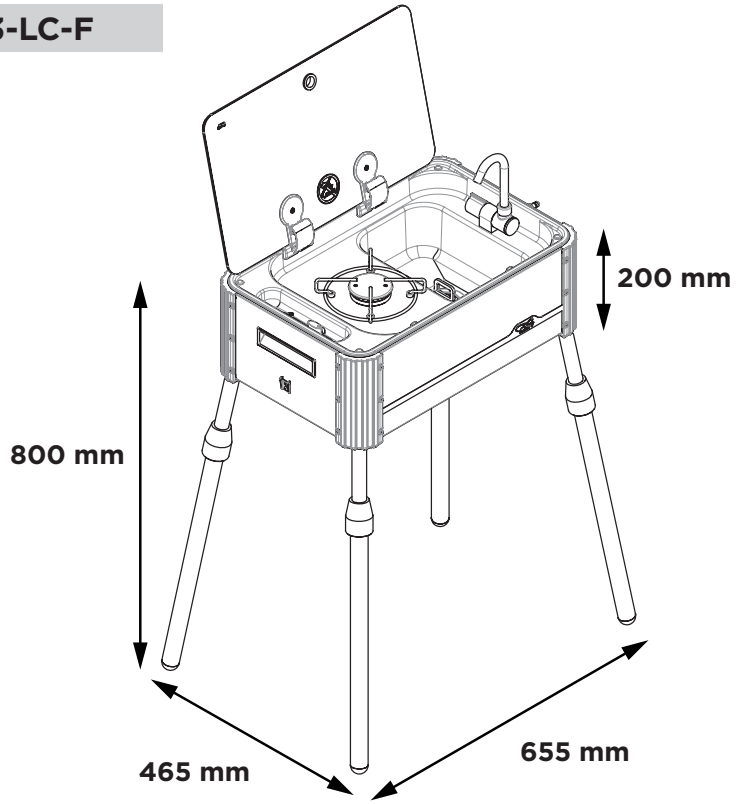


FICHA TÉCNICA: SL1323-LC-O / LL-O

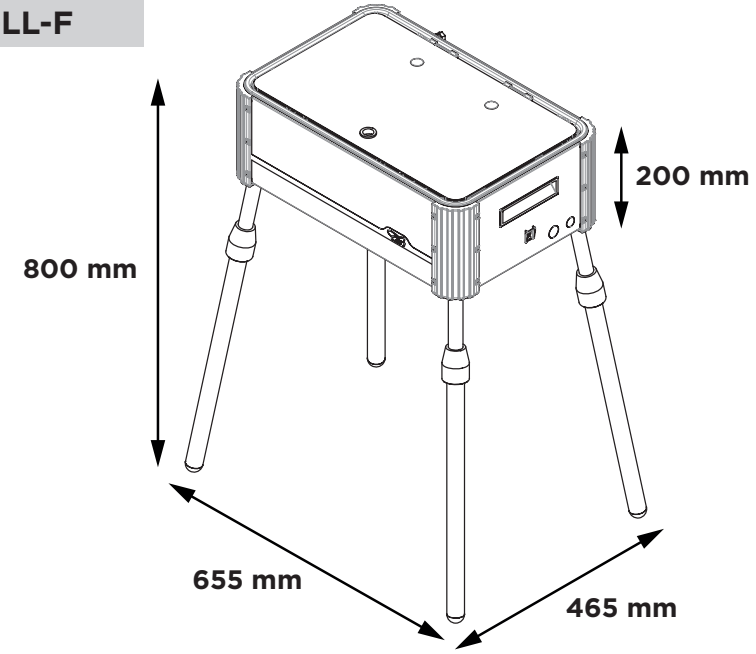
Dimensiones (dimensiones del producto cerrado)	**LC-O** (extracción por el lado corto) Ancho 686 mm Profundidad 374 mm Altura 250 mm Peso 16,50 kg	**LL-O** (extracción por el lado largo) Ancho 590 mm Profundidad 483 mm Altura 250 mm Peso 18,25 kg
Placa cocción (grifos rectos con bypass Ø 0,36 mm)	1 x quemador SEMIRRÁPIDO (SR): Pn 1,70 kW – inyector ø 0,65 mm – consumo 124,0 g/h Potencia nominal total: 1,70 kW Consumo nominal total: 124,00 g/h	
Clase de dispositivo (EN 484 4)	CLASE 1	
Categoría del dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORÍA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentación Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar	
Encendido	Placa de cocción: ▪ S (MANUAL) – usando un encendedor externo ▪ P (PIEZOELÉCTRICA) – Encendedor piezoeléctrico con accionamiento mecánico/ manual	
Conexión de gas	Rampa de acero galvanizado: Ø 8 mm - espesor 1 mm con tubo flexible con acople rápido para tomas de gas de exterior	
Capilares Gas	Tubos capilares de cobre: Ø 4 mm – espesor 0,5 mm Tubos capilares de aluminio: Ø 4 mm – grosor 0,8 mm	
Conexión de agua	Acople rápido universal (macho)	
Materiales	▪ Acero inoxidable AISI 304 ▪ Vidrio ▪ Aluminio ▪ Acero cromado ▪ Zamak ▪ Latón ▪ Cobre ▪ Hierro galvanizado ▪ Aleación de aluminio	
Declaración de conformidad (GAR 2016/426/CE)	▪ ausencia de amianto ▪ no hay soldaduras con punto de fusión inferior a 450 °C ▪ no se han usado materiales inflamables ▪ los materiales son adecuados respecto a las exigencias del capítulo 2 y 3.7 del anexo I	

FICHA TÉCNICA: SL1323-LC-F / LL-F

SL1323-LC-F



SL1323-LL-F

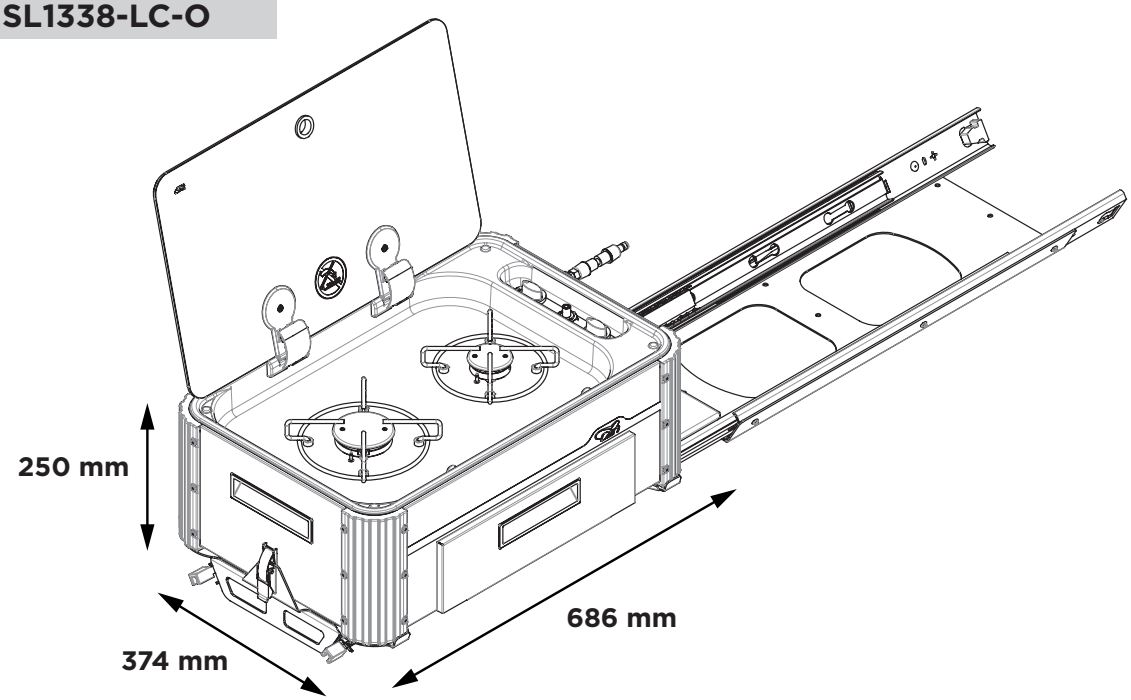


FICHA TÉCNICA: SL1323-LC-F / LL-F

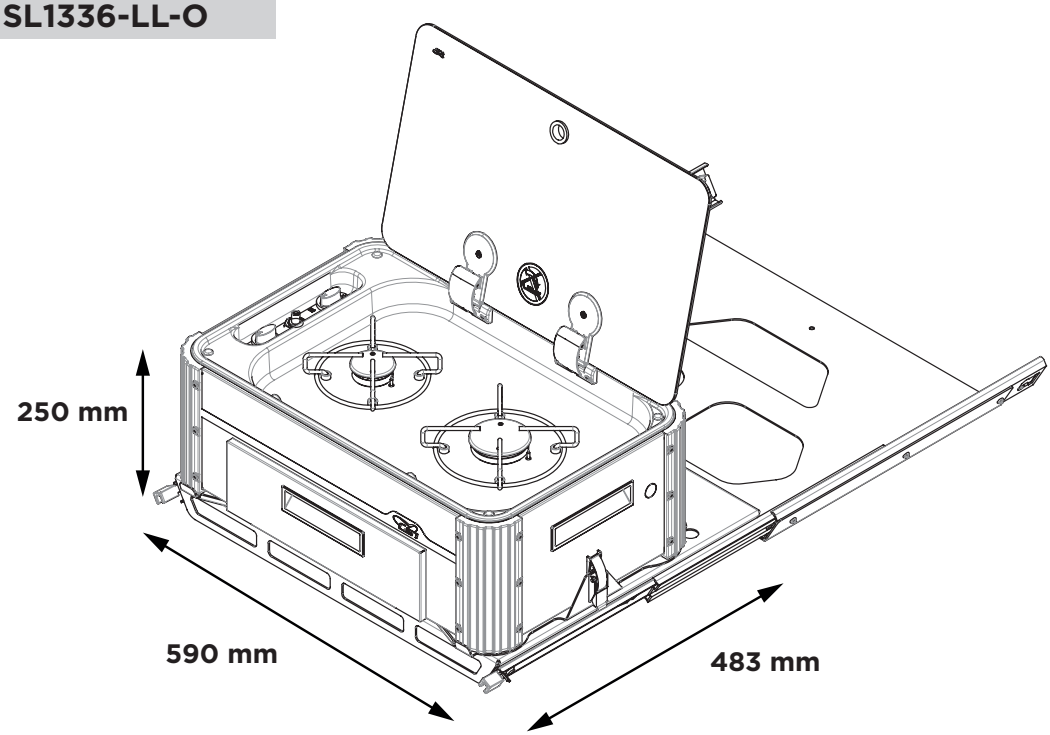
Dimensiones (dimensiones del producto montado sobre patas)	**LC-F** (conexiones en el lado corto) Ancho 655 mm Profundidad 465 mm Altura 200 mm Altura máx. con patas 800 mm Peso 9,40 kg	**LL-F** (conexiones en el lado largo) Ancho 655 mm Profundidad 465 mm Altura 200 mm Altura máx. con patas 800 mm Peso 9,40 kg
Placa cocción (grifos rectos con bypass Ø 0,36 mm)	1 x quemador SEMIRRÁPIDO (SR): Pn 1,70 kW – inyector ø 0,65 mm – consumo 124,0 g/h Potencia nominal total: 1,70 kW Consumo nominal total: 124,00 g/h	
Clase de dispositivo (EN 484 4)	CLASE 1	
Categoría del dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORÍA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentación Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar	
Encendido	Placa de cocción: ▪ S (MANUAL) – usando un encendedor externo ▪ P (PIEZOELÉCTRICA) – Encendedor piezoeléctrico con accionamiento mecánico/manual	
Conexión de gas	Rampa de acero galvanizado: Ø 8 mm - espesor 1 mm con portagoma o racor roscado según las normativas nacionales	
Capilares Gas	Tubos capilares de cobre: Ø 4 mm – espesor 0,5 mm Tubos capilares de aluminio: Ø 4 mm – grosor 0,8 mm	
Conexión de agua	Acople rápido universal (macho)	
Materiales	▪ Acero inoxidable AISI 304 ▪ Vidrio ▪ Aluminio ▪ Acero cromado ▪ Zamak ▪ Latón ▪ Cobre ▪ Hierro galvanizado ▪ Aleación de aluminio	
Declaración de conformidad (GAR 2016/426/CE)	▪ ausencia de amianto ▪ no hay soldaduras con punto de fusión inferior a 450 °C ▪ no se han usado materiales inflamables ▪ los materiales son adecuados respecto a las exigencias del capítulo 2 y 3.7 del anexo I	

FICHA TÉCNICA: SL1338-LC-O / SL1336-LL-O

SL1338-LC-O



SL1336-LL-O

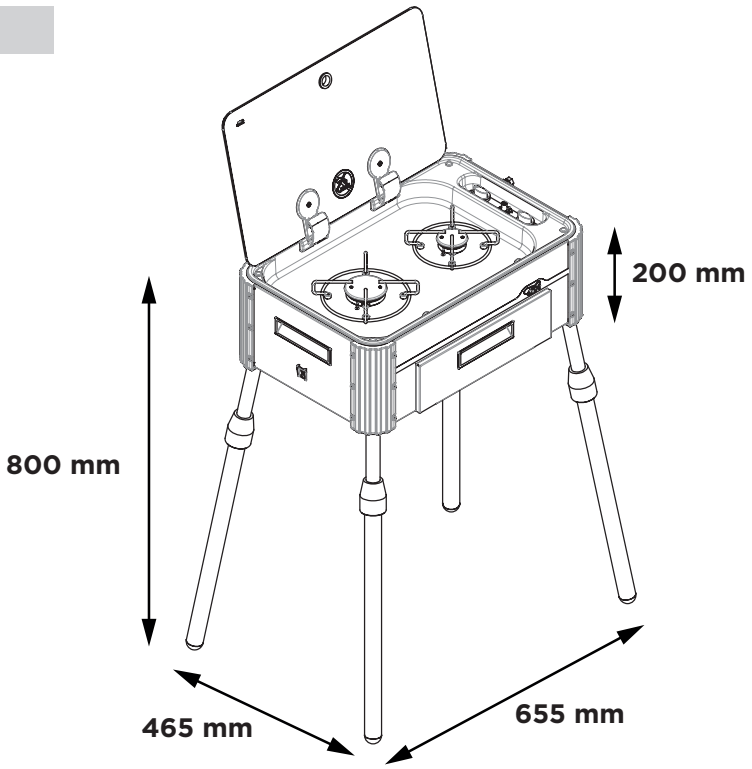


FICHA TÉCNICA: SL1338-LC-O / SL1336-LL-O

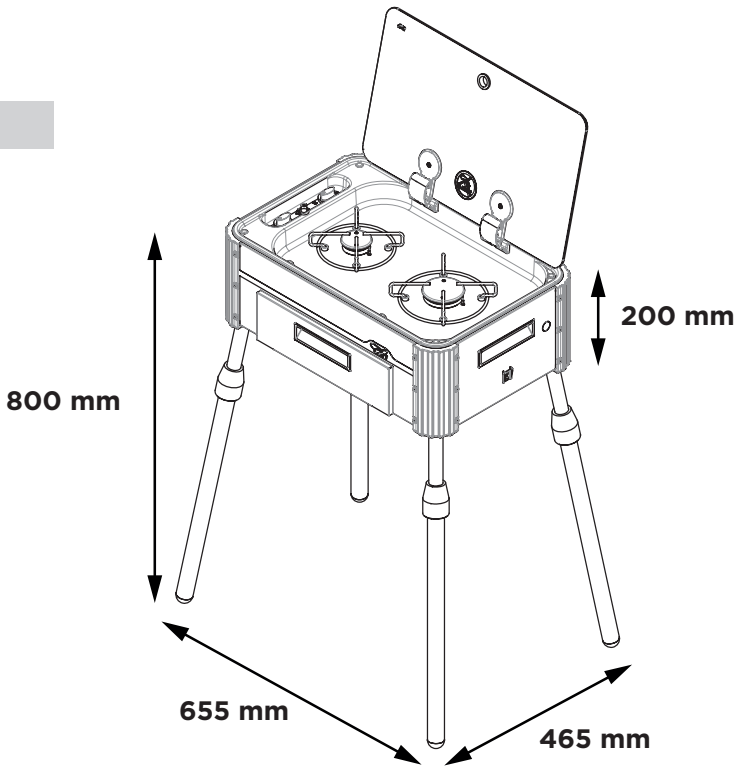
Dimensiones (dimensiones del producto cerrado)	**SL1338-LC-O** (extracción por el lado corto) Ancho 686 mm Profundidad 374 mm Altura 250 mm Peso 16,75 kg	**SL1336-LL-O** (extracción por el lado largo) Ancho 590 mm Profundidad 483 mm Altura 250 mm Peso 18,50 kg
Placa cocción (grifos rectos con bypass Ø 0,36 mm)	1 x quemador AUXILIAR (AUX) Pn 1,00 kW – inyector ø 0,50 mm – consumo 73,00 g/h 1 x quemador SEMIRRÁPIDO (SR): Pn 1,70 kW – inyector ø 0,65 mm – consumo 124,0 g/h Potencia nominal total: 2,70 kW Consumo nominal total: 197,00 g/h	
Clase de dispositivo (EN 484 4)	CLASE 1	
Categoría del dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORÍA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentación Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar	
Encendido	Placa de cocción: ▪ S (MANUAL) – usando un encendedor externo ▪ P (PIEZOELÉCTRICA) – Encendedor piezoeléctrico con accionamiento mecánico/manual	
Conexión de gas	Rampa de acero galvanizado: Ø 8 mm - espesor 1 mm con tubo flexible con acople rápido para tomas de gas de exterior	
Capilares Gas	Tubos capilares de cobre: Ø 4 mm – espesor 0,5 mm Tubos capilares de aluminio: Ø 4 mm – grosor 0,8 mm	
Conexión de agua	Ausente	
Materiales	▪ Acero inoxidable AISI 304 ▪ Vidrio ▪ Aluminio ▪ Acero cromado ▪ Zamak ▪ Latón ▪ Cobre ▪ Hierro galvanizado ▪ Aleación de aluminio	
Declaración de conformidad (GAR 2016/426/CE)	▪ ausencia de amianto ▪ no hay soldaduras con punto de fusión inferior a 450 °C ▪ no se han usado materiales inflamables ▪ los materiales son adecuados respecto a las exigencias del capítulo 2 y 3.7 del anexo I	

FICHA TÉCNICA: SL1338-LC-F / SL1336-LL-F

SL1338-LC-F



SL1336-LL-F

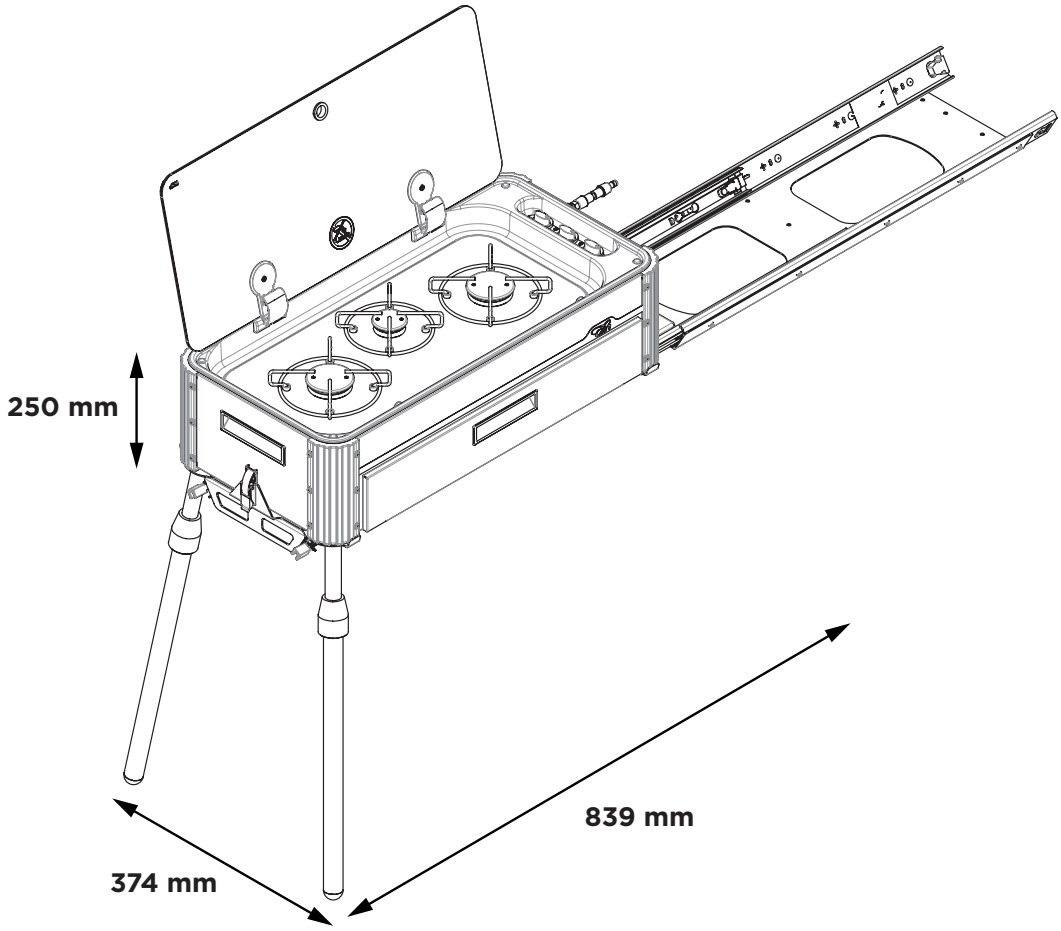


FICHA TÉCNICA: SL1338-LC-F / SL1336-LL-F

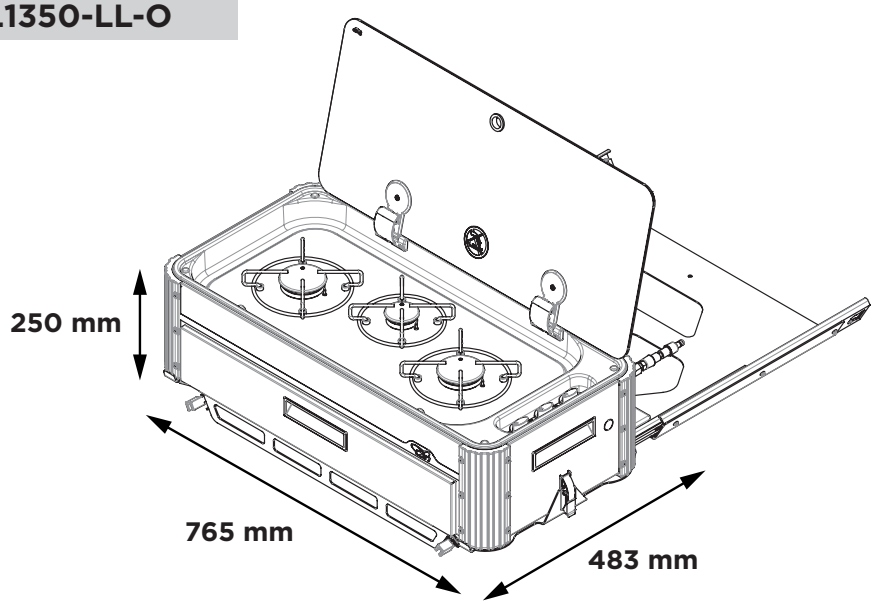
Dimensiones (dimensiones del producto montado sobre patas)	**SL1338-LC-F** (conexiones en el lado corto) Ancho 655 mm Profundidad 465 mm Altura 200 mm Altura máx. con patas 800 mm Peso 9,65 kg	**SL1336-LL-F** (conexiones en el lado corto) Ancho 655 mm Profundidad 465 mm Altura 200 mm Altura máx. con patas 800 mm Peso 9,65 kg
Placa cocción (grifos rectos con bypass Ø 0,36 mm)	1 x quemador AUXILIAR (AUX) Pn 1,00 kW – inyector ø 0,50 mm – consumo 73,00 g/h 1 x quemador SEMIRRÁPIDO (SR): Pn 1,70 kW – inyector ø 0,65 mm – consumo 124,0 g/h Potencia nominal total: 2,70 kW Consumo nominal total: 197,00 g/h	
Clase de dispositivo (EN 484 4)	CLASE 1	
Categoría del dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORÍA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentación Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar	
Encendido	Placa de cocción: ▪ S (MANUAL) – usando un encendedor externo ▪ P (PIEZOELÉCTRICA) – Encendedor piezoeléctrico con accionamiento mecánico/manual	
Conexión de gas	Rampa de acero galvanizado: Ø 8 mm - espesor 1 mm con portagoma o racor roscado según las normativas nacionales	
Capilares Gas	Tubos capilares de cobre: Ø 4 mm – espesor 0,5 mm Tubos capilares de aluminio: Ø 4 mm – grosor 0,8 mm	
Conexión de agua	Ausente	
Materiales	▪ Acero inoxidable AISI 304 ▪ Vidrio ▪ Aluminio ▪ Acero cromado ▪ Zamak ▪ Latón ▪ Cobre ▪ Hierro galvanizado ▪ Aleación de aluminio	
Declaración de conformidad (GAR 2016/426/CE)	▪ ausencia de amianto ▪ no hay soldaduras con punto de fusión inferior a 450 °C ▪ no se han usado materiales inflamables ▪ los materiales son adecuados respecto a las exigencias del capítulo 2 y 3.7 del anexo I	

FICHA TÉCNICA: SL1350-LC-O / LL-O

SL1350-LC-O



SL1350-LL-O

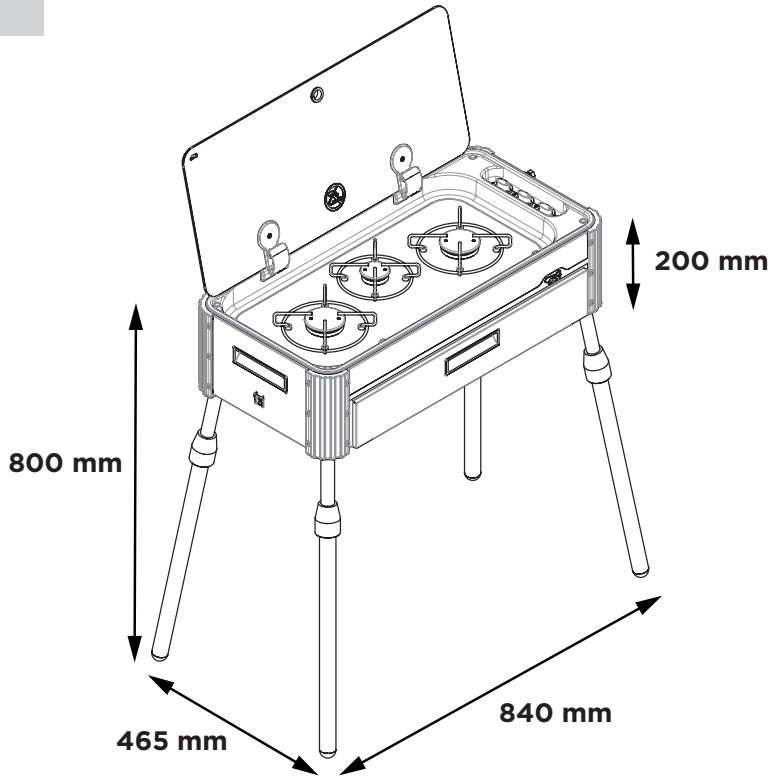


FICHA TÉCNICA: SL1350-LC-O / LL-O

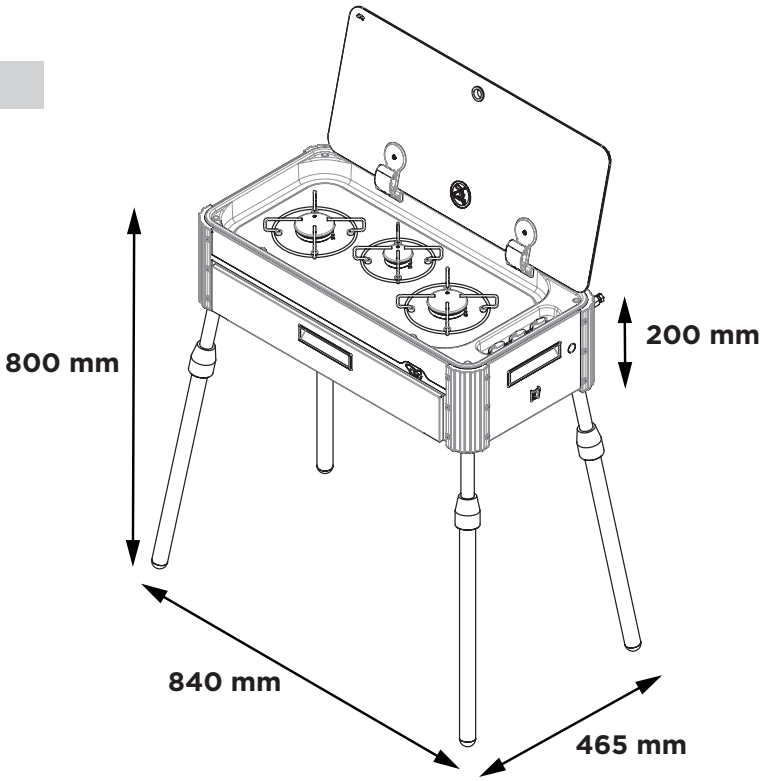
Dimensiones (dimensiones del producto cerrado)	**LC-O** (extracción por el lado corto) Ancho 839 mm Profundidad 374 mm Altura 250 mm Peso 27,45 kg	**LL-O** (extracción por el lado largo) Ancho 765 mm Profundidad 483 mm Altura 250 mm Peso 26,50 kg
Placa cocción (grifos rectos con bypass Ø 0,36 mm)	1 x quemador AUXILIAR (AUX) Pn 1,00 kW – inyector ø 0,50 mm – consumo 73,00 g/h 2 x quemador SEMIRRÁPIDO (SR): Pn 1,70 kW – inyector ø 0,65 mm – consumo 124,0 g/h Potencia nominal total: 4,40 kW Consumo nominal total: 321,00 g/h	
Clase de dispositivo (EN 484 4)	CLASE 1	
Categoría del dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORÍA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentación Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar	
Encendido	Placa de cocción: ▪ S (MANUAL) – usando un encendedor externo	
Conexión de gas	Rampa de acero galvanizado: Ø 8 mm - espesor 1 mm con tubo flexible con acople rápido para tomas de gas de exterior	
Capilares Gas	Tubos capilares de cobre: Ø 4 mm – espesor 0,5 mm Tubos capilares de aluminio: Ø 4 mm – grosor 0,8 mm	
Conexión de agua	Ausente	
Materiales	▪ Acero inoxidable AISI 304 ▪ Vidrio ▪ Aluminio ▪ Acero cromado ▪ Zamak ▪ Latón ▪ Cobre ▪ Hierro galvanizado ▪ Aleación de aluminio	
Declaración de conformidad (GAR 2016/426/CE)	▪ ausencia de amianto ▪ no hay soldaduras con punto de fusión inferior a 450 °C ▪ no se han usado materiales inflamables ▪ los materiales son adecuados respecto a las exigencias del capítulo 2 y 3.7 del anexo I	

FICHA TÉCNICA: SL1350-LC-F / LL-F

SL1350-LC-F



SL1350-LL-F

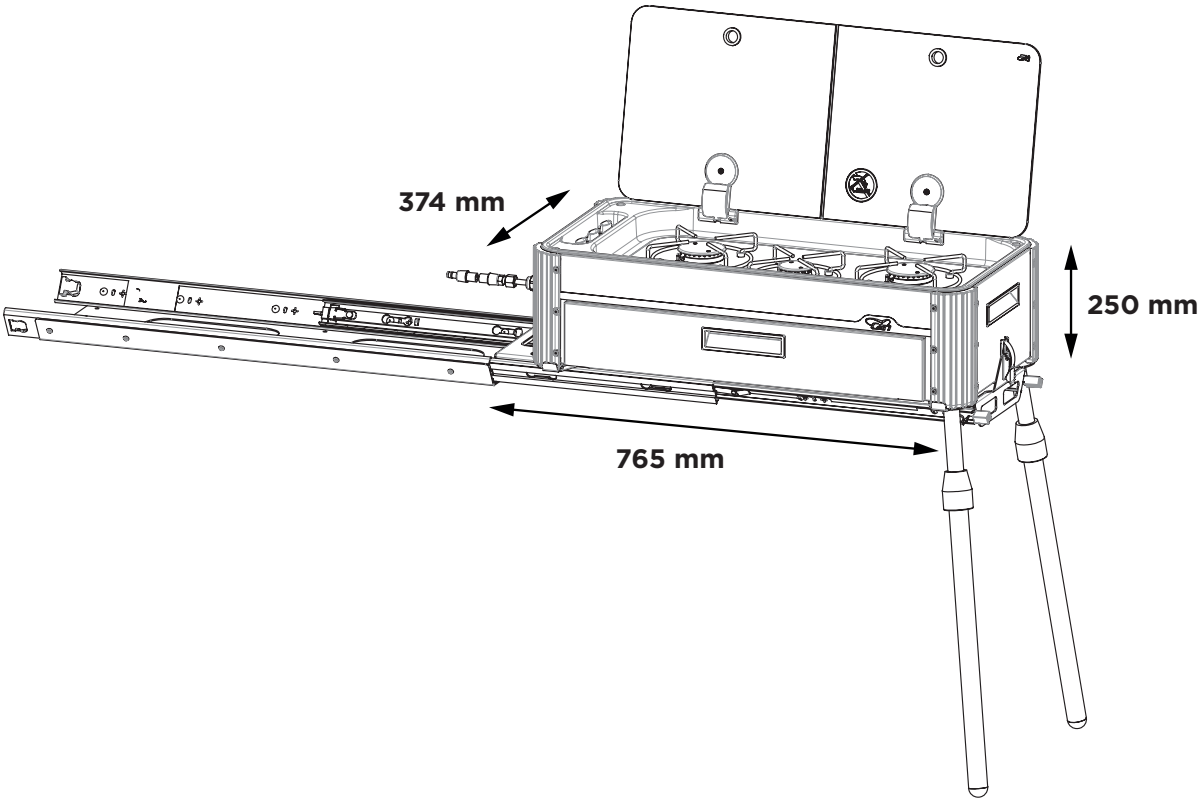


FICHA TÉCNICA: SL1350-LC-F / LL-F

Dimensiones (dimensiones del producto montado sobre patas)	**LC-F** (conexiones en el lado corto) Ancho 840 mm Profundidad 465 mm Altura 200 mm Altura máx. con patas 800 mm Peso 17,65 kg	**LL-F** (conexiones en el lado largo) Ancho 840 mm Profundidad 465 mm Altura 200 mm Altura máx. con patas 800 mm Peso 17,65 kg
Placa cocción (grifos rectos con bypass Ø 0,36 mm)	1 x quemador AUXILIAR (AUX) Pn 1,00 kW – inyector ø 0,50 mm – consumo 73,00 g/h 2 x quemador SEMIRRÁPIDO (SR): Pn 1,70 kW – inyector ø 0,65 mm – consumo 124,0 g/h Potencia nominal total: 4,40 kW Consumo nominal total: 321,00 g/h	
Clase de dispositivo (EN 484 4)	CLASE 1	
Categoría del dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORÍA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentación Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar	
Encendido	Placa de cocción: ▪ S (MANUAL) – usando un encendedor externo	
Conexión de gas	Rampa de acero galvanizado: Ø 8 mm - espesor 1 mm con portagoma o racor roscado según las normativas nacionales	
Capilares Gas	Tubos capilares de cobre: Ø 4 mm – espesor 0,5 mm Tubos capilares de aluminio: Ø 4 mm – grosor 0,8 mm	
Conexión de agua	Ausente	
Materiales	▪ Acero inoxidable AISI 304 ▪ Vidrio ▪ Aluminio ▪ Acero cromado ▪ Zamak ▪ Latón ▪ Cobre ▪ Hierro galvanizado ▪ Aleación de aluminio	
Declaración de conformidad (GAR 2016/426/CE)	▪ ausencia de amianto ▪ no hay soldaduras con punto de fusión inferior a 450 °C ▪ no se han usado materiales inflamables ▪ los materiales son adecuados respecto a las exigencias del capítulo 2 y 3.7 del anexo I	

FICHA TÉCNICA: SL1351-LC-O

SL1351-LC-O

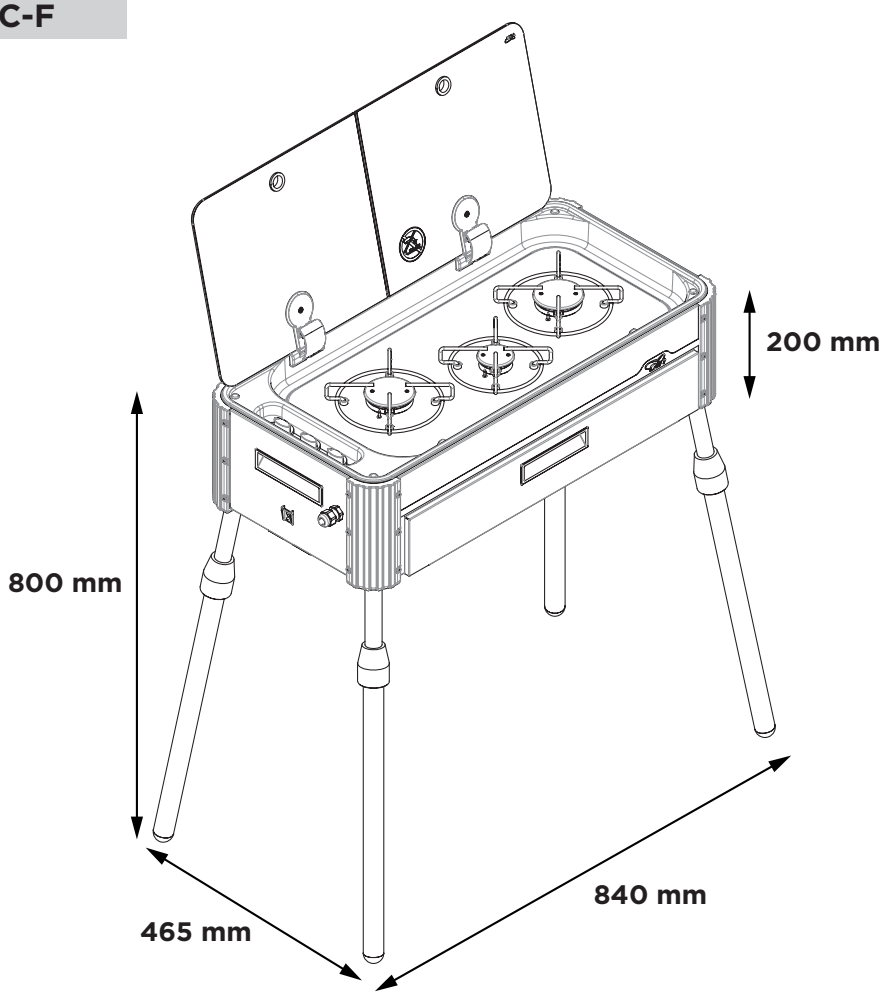


FICHA TÉCNICA: SL1351-LC-O

Dimensiones (dimensiones del producto montado sobre patas)	**LC-O** (extracción por el lado largo) Ancho 765 mm Profundidad 374 mm Altura 250 mm Peso 27,45 kg
Placa cocción (grifos rectos con bypass Ø 0,36 mm)	1 x quemador AUXILIAR (AUX) Pn 1,00 kW – inyector ø 0,50 mm – consumo 73,00 g/h 2 x quemador SEMIRRÁPIDO (SR): Pn 1,70 kW – inyector ø 0,65 mm – consumo 124,0 g/h Potencia nominal total: 4,40 kW Consumo nominal total: 321,00 g/h
Clase de dispositivo (EN 484 4)	CLASE 1
Categoría del dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORÍA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Alimentación Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar
Encendido	Placa de cocción: ▪ S (MANUAL) – usando un encendedor externo
Conexión de gas	Rampa de acero galvanizado: Ø 8 mm - espesor 1 mm con tubo flexible con acople rápido para tomas de gas de exterior
Capilares Gas	Tubos capilares de cobre: Ø 4 mm – espesor 0,5 mm Tubos capilares de aluminio: Ø 4 mm – grosor 0,8 mm
Conexión de agua	Ausente
Materiales	▪ Acero inoxidable AISI 304 ▪ Vidrio ▪ Aluminio ▪ Acero cromado ▪ Zamak ▪ Latón ▪ Cobre ▪ Hierro galvanizado ▪ Aleación de aluminio
Declaración de conformidad (GAR 2016/426/CE)	▪ ausencia de amianto ▪ no hay soldaduras con punto de fusión inferior a 450 °C ▪ no se han usado materiales inflamables ▪ los materiales son adecuados respecto a las exigencias del capítulo 2 y 3.7 del anexo I

FICHA TÉCNICA: SL1351-LC-F

SL1351-LC-F

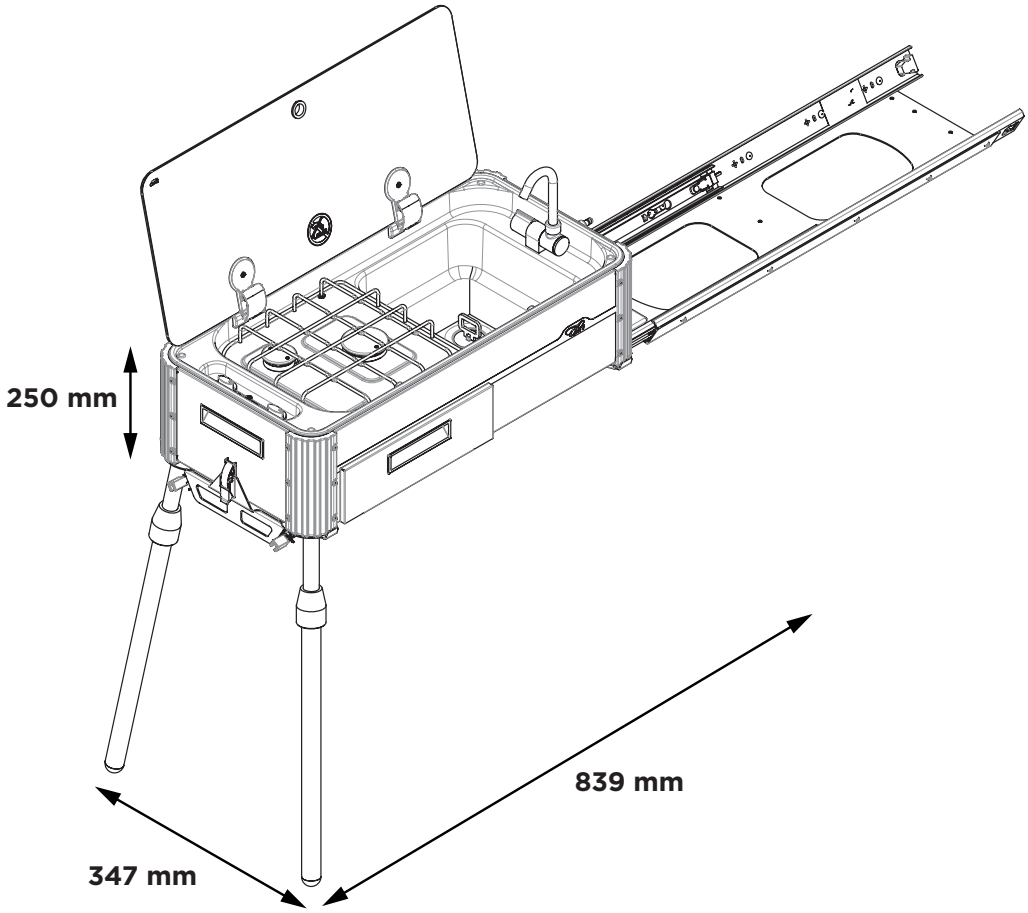


FICHA TÉCNICA: SL1351-LC-F

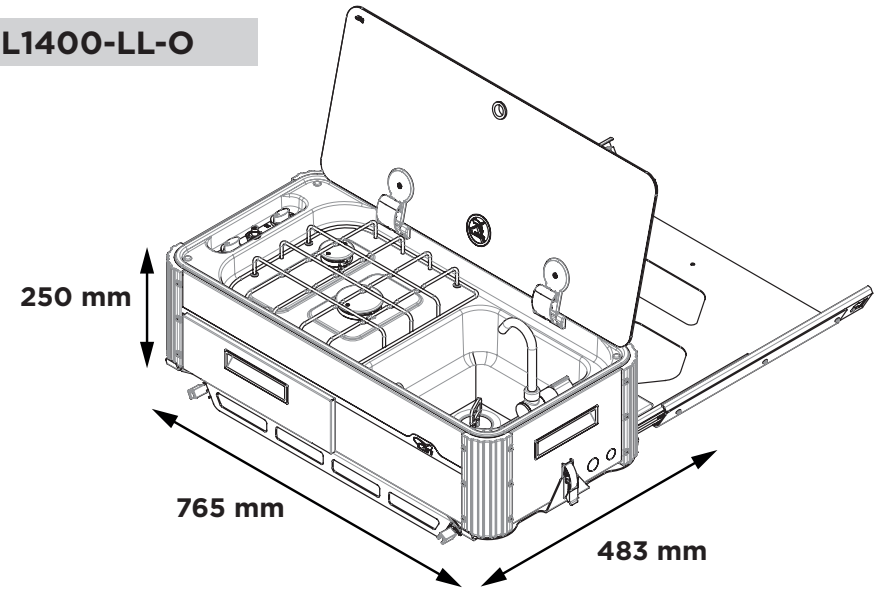
Dimensiones (dimensiones del producto cerrado)	**LC-F** (extracción por el lado largo) Ancho 840 mm Profundidad 465 mm Altura 200 mm Altura máx. con patas 800 mm Peso 17,65 kg
Placa cocción (grifos rectos con bypass Ø 0,36 mm)	1 x quemador AUXILIAR (AUX) Pn 1,00 kW – inyector ø 0,50 mm – consumo 73,00 g/h 2 x quemador SEMIRRÁPIDO (SR): Pn 1,70 kW – inyector ø 0,65 mm – consumo 124,0 g/h Potencia nominal total: 4,40 kW Consumo nominal total: 321,00 g/h
Clase de dispositivo (EN 484 4)	CLASE 1
Categoría del dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORÍA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Alimentación Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar
Encendido	Placa de cocción: ▪ S (MANUAL) – usando un encendedor externo
Conexión de gas	Rampa de acero galvanizado: Ø 8 mm - espesor 1 mm con portagoma o racor roscado según las normativas nacionales
Capilares Gas	Tubos capilares de cobre: Ø 4 mm – espesor 0,5 mm Tubos capilares de aluminio: Ø 4 mm – grosor 0,8 mm
Conexión de agua	Ausente
Materiales	▪ Acero inoxidable AISI 304 ▪ Vidrio ▪ Aluminio ▪ Acero cromado ▪ Zamak ▪ Latón ▪ Cobre ▪ Hierro galvanizado ▪ Aleación de aluminio
Declaración de conformidad (GAR 2016/426/CE)	▪ ausencia de amianto ▪ no hay soldaduras con punto de fusión inferior a 450 °C ▪ no se han usado materiales inflamables ▪ los materiales son adecuados respecto a las exigencias del capítulo 2 y 3.7 del anexo I

FICHA TÉCNICA: SL1400-LC-O / LL-O

SL1400-LC-O



SL1400-LL-O

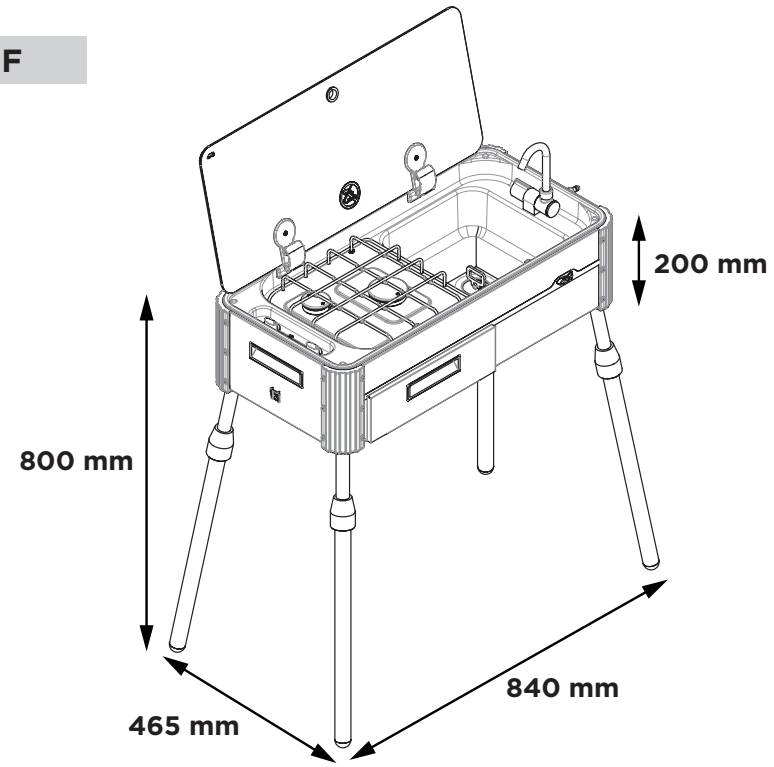


FICHA TÉCNICA: SL1400-LC-O / LL-O

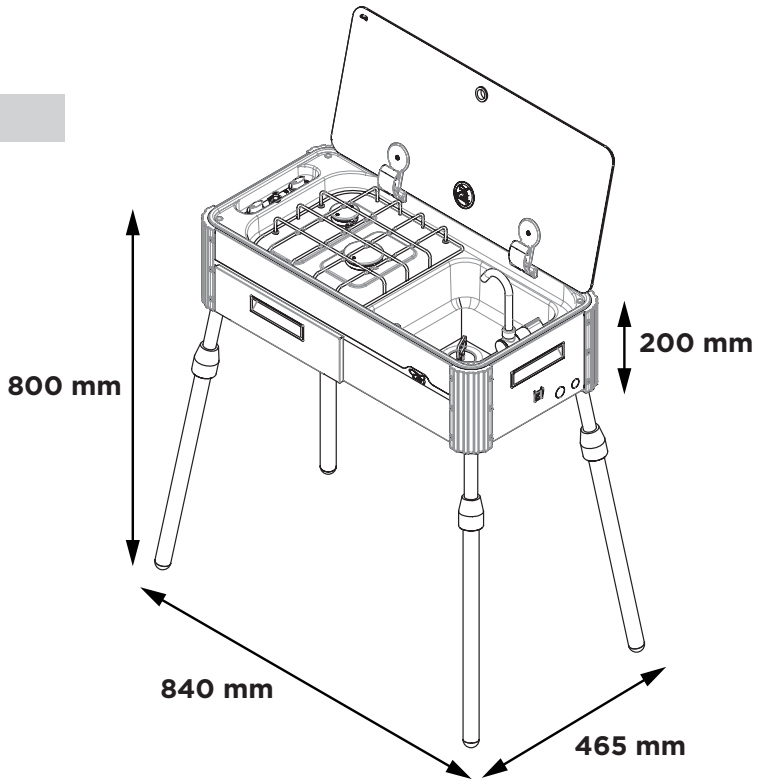
Dimensiones (dimensiones del producto cerrado)	**LC-O** (extracción por el lado corto) Ancho 839 mm Profundidad 347 mm Altura 250 mm Peso 27,20 kg	**LL-O** (extracción por el lado largo) Ancho 765 mm Profundidad 483 mm Altura 250 mm Peso 26,25 kg
Placa cocción (grifos rectos con bypass Ø 0,36 mm)	1 x quemador AUXILIAR (AUX) Pn 1,00 kW – inyector ø 0,50 mm – consumo 73,00 g/h 1 x quemador SEMIRRÁPIDO (SR): Pn 1,70 kW – inyector ø 0,65 mm – consumo 124,0 g/h Potencia nominal total: 2,70 kW Consumo nominal total: 197,00 g/h	
Clase de dispositivo (EN 484 4)	CLASE 1	
Categoría del dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORÍA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentación Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar	
Encendido	Placa de cocción: ▪ S (MANUAL) – usando un encendedor externo ▪ P (PIEZOELÉCTRICA) – Encendedor piezoeléctrico con accionamiento mecánico/ manual	
Conexión de gas	Rampa de acero galvanizado: Ø 8 mm - espesor 1 mm con tubo flexible con acople rápido para tomas de gas de exterior	
Capilares Gas	Tubos capilares de cobre: Ø 4 mm – espesor 0,5 mm Tubos capilares de aluminio: Ø 4 mm – grosor 0,8 mm	
Conexión de agua	Acople rápido universal (macho)	
Materiales	▪ Acero inoxidable AISI 304 ▪ Vidrio ▪ Aluminio ▪ Acero cromado ▪ Zamak ▪ Latón ▪ Cobre ▪ Hierro galvanizado ▪ Aleación de aluminio	
Declaración de conformidad (GAR 2016/426/CE)	▪ ausencia de amianto ▪ no hay soldaduras con punto de fusión inferior a 450 °C ▪ no se han usado materiales inflamables ▪ los materiales son adecuados respecto a las exigencias del capítulo 2 y 3.7 del anexo I	

FICHA TÉCNICA: SL1400-LC-F / LL-F

SL1400-LC-F



SL1400-LL-F

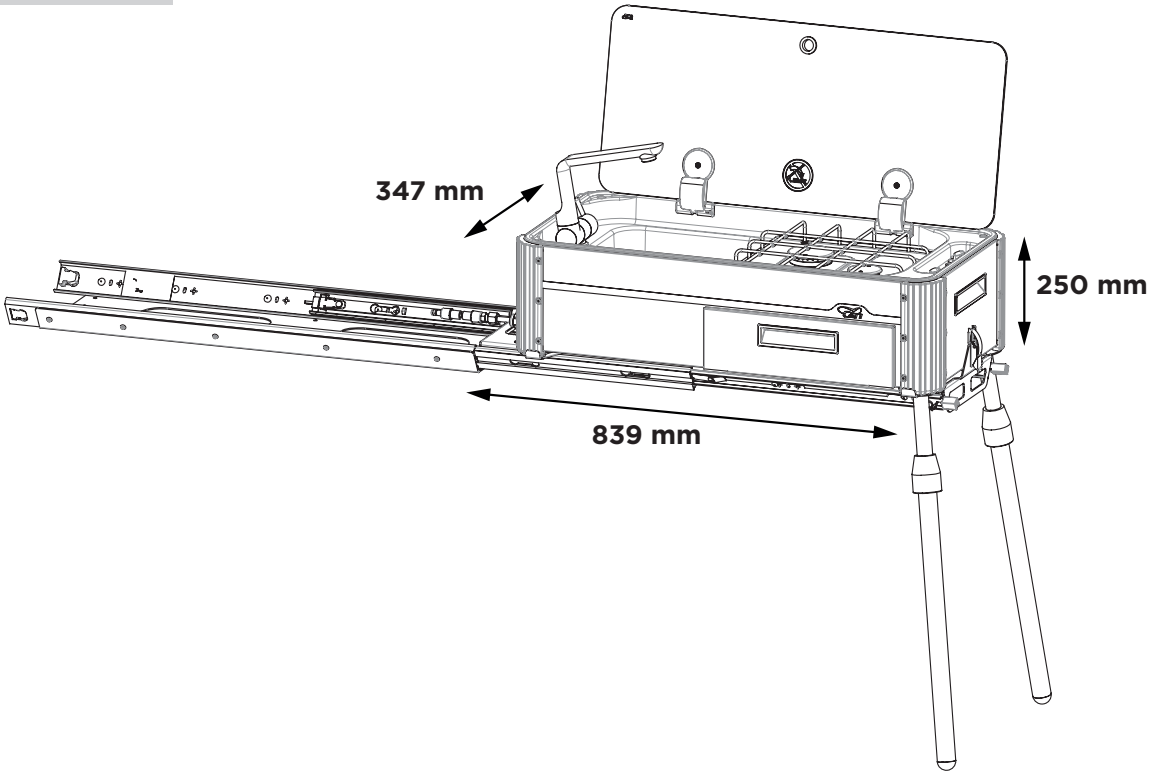


FICHA TÉCNICA: SL1400-LC-F / LL-F

Dimensiones (dimensiones del producto montado sobre patas)	**LC-F** (extracción por el lado corto) Ancho 840 mm Profundidad 465 mm Altura 200 mm Altura máx. con patas 800 mm Peso 17,40 kg	**LL-F** (extracción por el lado largo) Ancho 840 mm Profundidad 465 mm Altura 200 mm Altura máx. con patas 800 mm Peso 17,40 kg
Placa cocción (grifos rectos con bypass Ø 0,36 mm)	1 x quemador AUXILIAR (AUX) Pn 1,00 kW – inyector ø 0,50 mm – consumo 73,00 g/h 1 x quemador SEMIRRÁPIDO (SR): Pn 1,70 kW – inyector ø 0,65 mm – consumo 124,0 g/h Potencia nominal total: 2,70 kW Consumo nominal total: 197,00 g/h	
Clase de dispositivo (EN 484 4)	CLASE 1	
Categoría del dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORÍA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Alimentación Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar	
Encendido	Placa de cocción: ▪ S (MANUAL) – usando un encendedor externo ▪ P (PIEZOELÉCTRICA) – Encendedor piezoeléctrico con accionamiento mecánico/manual	
Conexión de gas	Rampa de acero galvanizado: Ø 8 mm - espesor 1 mm con portagoma o racor roscado según las normativas nacionales	
Capilares Gas	Tubos capilares de cobre: Ø 4 mm – espesor 0,5 mm Tubos capilares de aluminio: Ø 4 mm – grosor 0,8 mm	
Conexión de agua	Acople rápido universal (macho)	
Materiales	▪ Acero inoxidable AISI 304 ▪ Vidrio ▪ Aluminio ▪ Acero cromado ▪ Zamak ▪ Latón ▪ Cobre ▪ Hierro galvanizado ▪ Aleación de aluminio	
Declaración de conformidad (GAR 2016/426/CE)	▪ ausencia de amianto ▪ no hay soldaduras con punto de fusión inferior a 450 °C ▪ no se han usado materiales inflamables ▪ los materiales son adecuados respecto a las exigencias del capítulo 2 y 3.7 del anexo I	

FICHA TÉCNICA: SL1410-LC-O

SL1410-LC-O

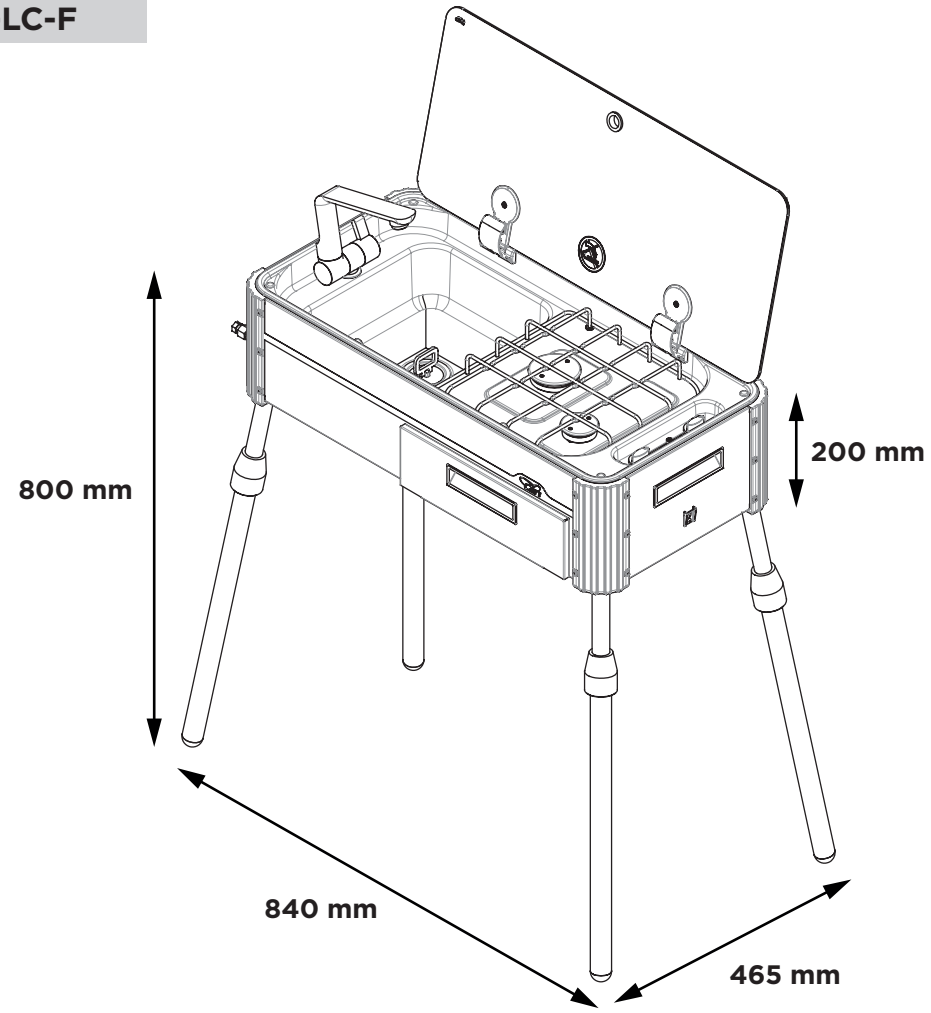


FICHA TÉCNICA: SL1410-LC-O

Dimensiones (dimensiones del producto cerrado)	**LC-O** (extracción por el lado corto) Ancho 839 mm Profundidad 347 mm Altura 250 mm Peso 25,70 kg
Placa cocción (grifos rectos con bypass Ø 0,36 mm)	1 x quemador AUXILIAR (AUX): Pn 1,00 kW – inyector ø 0,50 mm – consumo 73,00 g/h 1 x quemador SEMIRRÁPIDO (SR): Pn 1,70 kW – inyector ø 0,65 mm – consumo 124,00 g/h Potencia nominal total: 2,70 kW Consumo nominal total: 197,00 g/h
Clase de dispositivo (EN 484 4)	CLASE 1
Categoría del dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORÍA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Alimentación Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar
Encendido	Placa de cocción: ▪ S (MANUAL) – usando un encendedor externo ▪ P (PIEZOELÉCTRICA) – Encendedor piezoeléctrico con accionamiento mecánico/manual
Conexión de gas	Rampa de acero galvanizado: Ø 8 mm - espesor 1 mm con tubo flexible con acople rápido para tomas de gas de exterior
Capilares Gas	Tubos capilares de cobre: Ø 4 mm – espesor 0,5 mm Tubos capilares de aluminio: Ø 4 mm – grosor 0,8 mm
Conexión de agua	Acople rápido universal (macho)
Materiales	▪ Acero inoxidable AISI 304 ▪ Vidrio ▪ Aluminio ▪ Acero cromado ▪ Zamak ▪ Latón ▪ Cobre ▪ Hierro galvanizado ▪ Aleación de aluminio
Declaración de conformidad (GAR 2016/426/CE)	▪ ausencia de amianto ▪ no hay soldaduras con punto de fusión inferior a 450 °C ▪ no se han usado materiales inflamables ▪ los materiales son adecuados respecto a las exigencias del capítulo 2 y 3.7 del anexo I

FICHA TÉCNICA: SL1410-LC-F

SL1410-LC-F



FICHA TÉCNICA: SL1410-LC-F

Dimensiones (dimensiones del producto montado sobre patas)	**LC-F** (extracción por el lado corto) Ancho 840 mm Profundidad 465 mm Altura 200 mm Altura máx. con patas 800 mm Peso 15,90 kg
Placa cocción (grifos rectos con bypass Ø 0,36 mm)	1 x quemador AUXILIAR (AUX): Pn 1,00 kW – inyector ø 0,50 mm – consumo 73,00 g/h 1 x quemador SEMIRRÁPIDO (SR): Pn 1,70 kW – inyector ø 0,65 mm – consumo 124,00 g/h Potencia nominal total: 2,70 kW Consumo nominal total: 197,00 g/h
Clase de dispositivo (EN 484 4)	CLASE 1
Categoría del dispositivo (EN 484 4.2)	CATEGORÍA I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Alimentación Gas	PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 28-30 mbar PROPANO (G30) / BUTANO (G31) 37 mbar
Encendido	Placa de cocción: ▪ S (MANUAL) – usando un encendedor externo ▪ P (PIEZOELÉCTRICA) – Encendedor piezoeléctrico con accionamiento mecánico/manual
Conexión de gas	Rampa de acero galvanizado: Ø 8 mm - espesor 1 mm con portagoma o racor roscado según las normativas nacionales
Capilares Gas	Tubos capilares de cobre: Ø 4 mm – espesor 0,5 mm Tubos capilares de aluminio: Ø 4 mm – grosor 0,8 mm
Conexión de agua	Acople rápido universal (macho)
Materiales	▪ Acero inoxidable AISI 304 ▪ Vidrio ▪ Aluminio ▪ Acero cromado ▪ Zamak ▪ Latón ▪ Cobre ▪ Hierro galvanizado ▪ Aleación de aluminio
Declaración de conformidad (GAR 2016/426/CE)	▪ ausencia de amianto ▪ no hay soldaduras con punto de fusión inferior a 450 °C ▪ no se han usado materiales inflamables ▪ los materiales son adecuados respecto a las exigencias del capítulo 2 y 3.7 del anexo I

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

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

¡ATENCIÓN!
Este dispositivo debe utilizarse únicamente al aire libre.

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

¡ATENCIÓN!
Cualquier modificación del dispositivo puede ser peligrosa. No modifique el producto de ninguna manera.

¡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!
Durante el uso, el dispositivo genera productos de combustión que deben desecharse al exterior, directamente en la atmósfera.

¡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 mueva el aparato durante el uso.

¡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
Las fugas de gases no quemados en locales o nichos de instalación mal ventilados y sin los orificios de ventilación necesarios pueden originar acumulaciones capaces de provocar asfixia o dar lugar a explosiones violentas en caso de ignición, incluso de forma involuntaria. Asegúrese de mantener las instalaciones y los locales seguros y conforme a la ley.

¡ATENCIÓN!
Desconecte siempre el aparato de la línea de suministro o de la bombona de gas cuando no se utilice.

USO PREVISTO

Los dispositivos descritos en este manual han sido diseñados exclusivamente para cocinar y calentar alimentos al aire libre. Cualquier otro uso se considerará no apropiado. **CAN S.r.l.** declina toda responsabilidad por usos diferentes de los indicados.

¡ATENCIÓN!
No utilice este aparato para calentar ambientes.

¡ATENCIÓN!
El uso de un aparato de cocción con gas produce calor, humedad y gases de combustión en el lugar en el que está instalado. Asegúrese de que siempre haya una ventilación adecuada de los ambientes donde está colocado el aparato.

¡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

- Para la instalación del aparato aténgase a las instrucciones presentes en el capítulo **"Instrucciones para el instalador"**. La instalación se debe efectuar por personal técnico cualificado.
- El equipo se debe utilizar solo con los tipos de gases indicados en el apartado **"Categorías de gases"**.
- Durante el funcionamiento del equipo, utilice únicamente sartenes y cacerolas adecuadas para este fin (consulte el apartado específico) sobre los soportes/rejillas apropiados que se suministran con las placas, asegurándose de que estos dispositivos mantengan una posición perfectamente horizontal y

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

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

PROHIBICIONES

- No instale el 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 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 el aparato con chorros de agua directos y a presión.

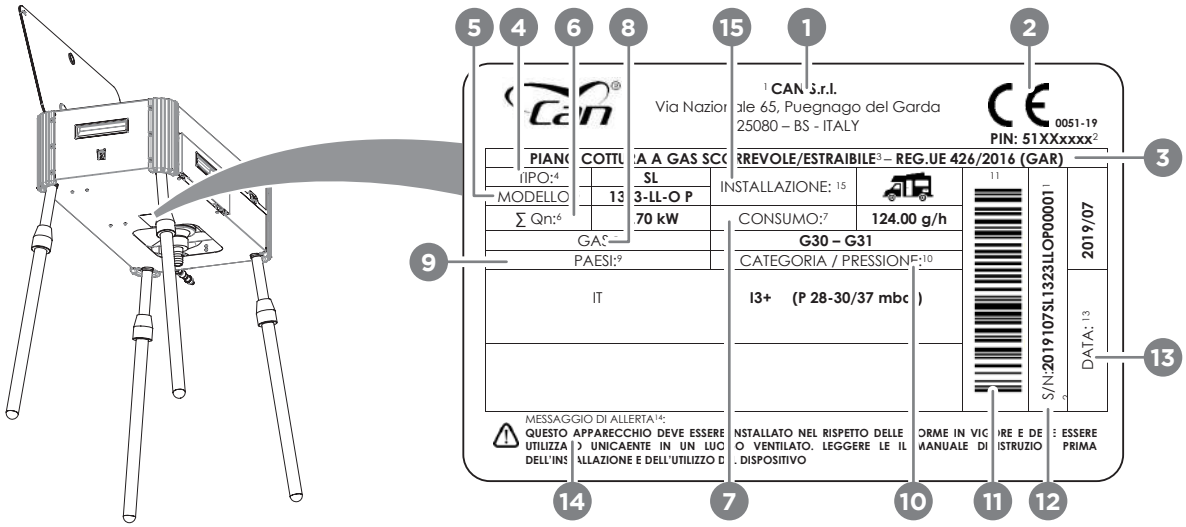
IDENTIFICACIÓN DEL APARATO

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.

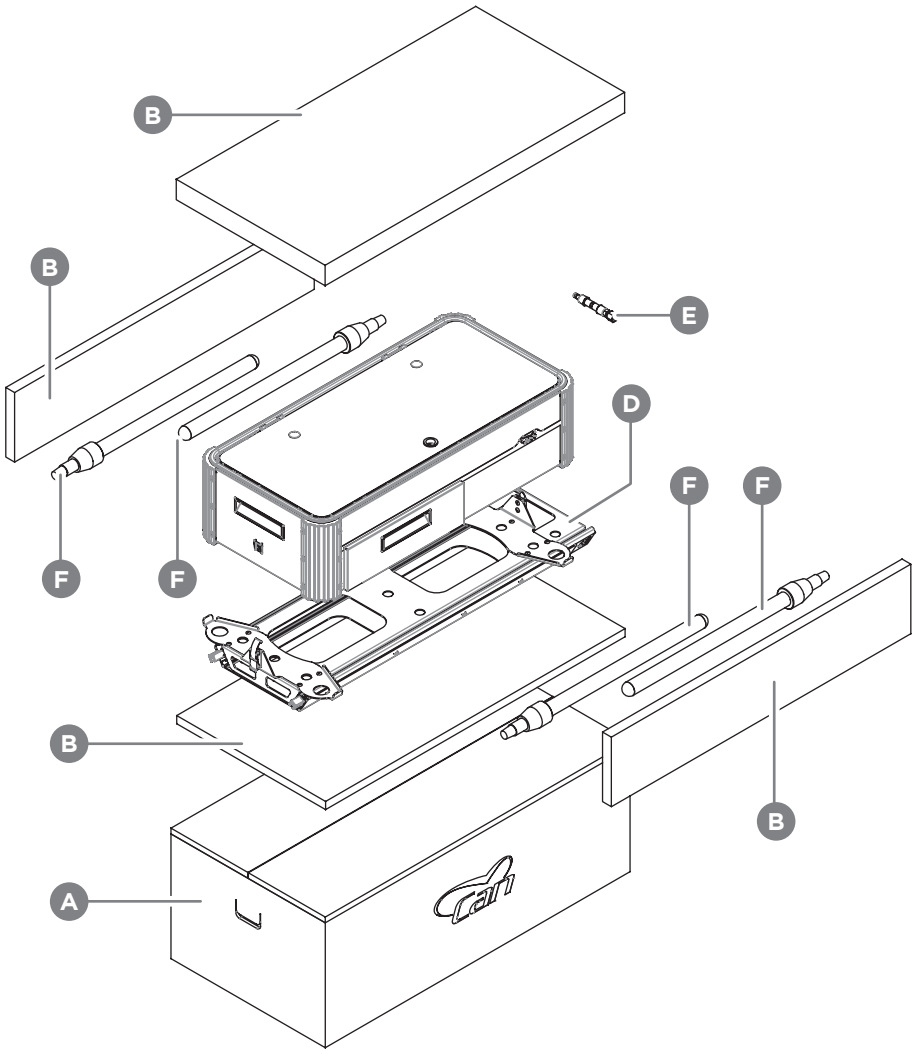


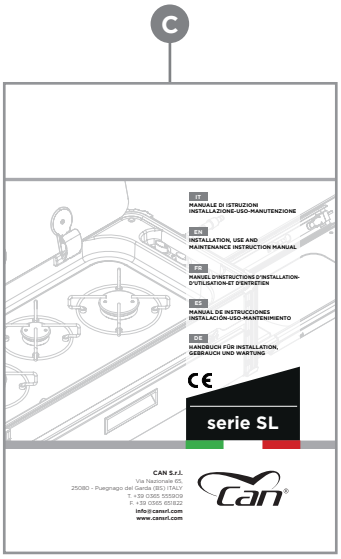
POS.	CAMPO	DESCRIPCIÓN
1	**FABRICANTE**	El campo contiene las referencias sobre el fabricante de los dispositivos y sobre la ubicación de la unidad de producción (introducción de referencias sobre la marca comercial o el logotipo del fabricante).
2	**CERTIFICADO CE**	PIN – Número de certificado CE
3	**DESCRIPCIÓN**	Descripción/nomenclatura del dispositivo
4	**TIPO**	Número de serie del dispositivo
5	**MODELO**	Modelo del dispositivo
6	**POTENCIA TOTAL**	Suma de las potencias nominales de los quemadores instalados (dato expresado en kW)
7	**CONSUMO TOTAL**	Consumo total máximo de gas del dispositivo (expresado en gramos/hora)
8	**SUMINISTRO DE GAS**	Tipos de gases admitidos para la alimentación del dispositivo (véanse las normativas EN 437 y EN 484)
9	**PAÍSES DE USO**	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 484)
10	**CATEGORÍAS Y PRESIONES PERMITIDAS**	Categoría y rango de presiones de uso para los gases de alimentación del dispositivo (véanse las normativas EN 437 y EN 484)
11	**CÓDIGO DE BARRAS**	Código de barras unívoco del dispositivo
12	**NÚMERO DE SERIE**	Número de serie unívoco del dispositivo
13	**FECHA DE FABRICACIÓN**	Fecha de fabricación del dispositivo
14	**MENSAJES DE ADVERTENCIA**	Mensaje de alerta para el instalador y el usuario del producto
15	**OTROS LUGARES DE INSTALACIÓN**	Otros lugares de instalación permitidos

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)**,
- la base deslizante con guías **(D),** el tubo flexible con acople rápido (versiones O) u otro racor (versiones F) **(E)** y las patas telescópicas **(F)**.





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 afiladas: preste atención y lleve siempre los equipos de protección individual (EPI) idóneos.

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

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

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

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

¡ATENCIÓN!
La instalación y todas las operaciones 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 y los lugares de instalación deben ser adecuados y cumplir con las normas de seguridad vigentes en el país de uso.

¡ATENCIÓN!
Durante la instalación, el mantenimiento o las operaciones de reparación cierre siempre las llaves de gas principales, de modo que la línea de suministro de gas a la placa de cocción 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 de seguridad con respecto a superficies inflamables, paneles, verandas, toldos, depósitos o ventilaciones de combustible o cualquier otro recipiente que contenga sustancias inflamables o explosivas (consulte los apartados **«Distancias mínimas de seguridad»**).
- El aparato se suministra con el tubo flexible con un acople rápido (versión O) y debe utilizarse únicamente en un ambiente exterior y con una toma de gas exterior homologada en conformidad con la norma EN 1949, compatible con el acople rápido suministrado.
- El aparato cuenta con un racor de gas nacional adecuado (versión F) y debe conectarse a una bombona de gas externa equipada con un regulador de presión adecuado capaz de satisfacer los requisitos de alimentación del dispositivo, según la norma EN 484:2019.

MODO DE INSTALACIÓN - VERSIÓN O

INSTALACIÓN EN NICHO SOBRE ESTRUCTURA DE SOPORTE IDÓNEA

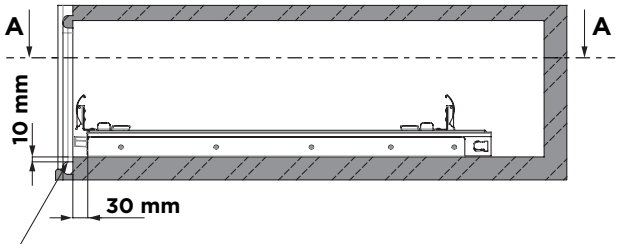
CARACTERÍSTICAS DEL NICHO DE INSTALACIÓN/ALMACENAMIENTO

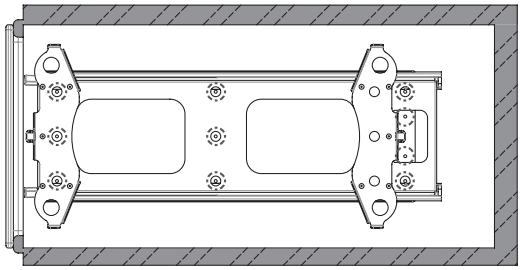
El aparato debe instalarse en un nicho bien ventilado, aislado de los locales internos y espacios habitables. El nicho debe tener un lado comunicante con el exterior, equipado con una puerta de dimensiones adecuadas para la extracción total del producto y que asegure una excelente estanqueidad a la intemperie (agua, viento y humedad). El nicho debe estar construido con materiales resistentes, adecuados a su finalidad, que no se deterioren a lo largo del tiempo en caso de exposición, incluso parcial, a la acción de los agentes atmosféricos.

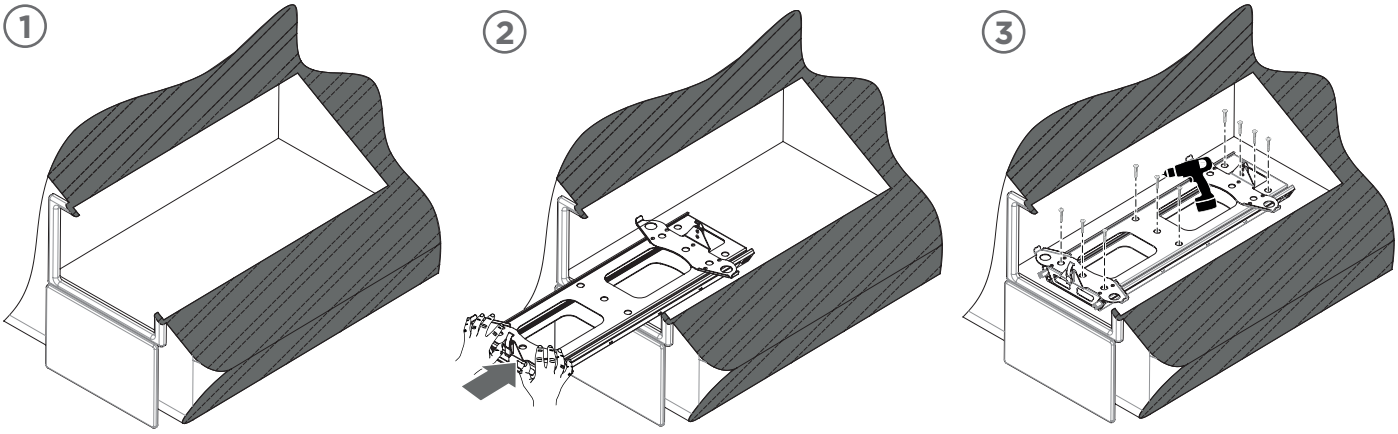
¡ATENCIÓN!
El nicho solo tiene la función de alojar el producto (desconectado de la red de gas/agua) cuando el vehículo o la embarcación donde está instalado está en movimiento. Antes de colocar el producto en el nicho, es obligatorio desconectarlo de cualquier red o instalación a la cual esté conectado durante el uso.

El aparato cuenta con una base metálica con guías para la extracción del producto desde la posición de transporte a la posición de funcionamiento. La base metálica debe estar firmemente fijada a una superficie horizontal dentro del nicho de instalación/almacenamiento. La estructura de soporte sobre la cual debe montarse la base metálica de deslizamiento debe realizarse con material ignífugo y resistente al calor y debe cumplir todos los requisitos de resistencia indicados por las normas técnicas del sector (por ejemplo, EN14749). La superficie de fijación tiene que estar perfectamente horizontal (perpendicular a todos los paneles verticales circundantes). La fijación de la base metálica de deslizamiento debe realizarse con tornillos autorroscantes adecuados, que deben colocarse en los orificios de fijación correspondientes presentes en la parte inferior de la estructura metálica de la base.

Antes de realizar este tipo de instalación, consiga un atornillador eléctrico, un destornillador, tornillos autorroscantes (compatibles con los orificios y con el tipo de soporte) y los EPI adecuados.







¡ATENCIÓN!
Los paneles situados cerca del aparato en su configuración operativa pueden sobrecalentarse debido a la presencia de quemadores y ollas de cocción: compruebe que dichas superficies sean ignífugas y no se deterioren con el calor.

¡ATENCIÓN!
No prepare instalaciones con cables libres dentro del nicho de instalación/almacenamiento del aparato: el deslizamiento sobre las guías puede provocar abrasiones en las vainas de protección de los tubos o de los cables eléctricos o incluso provocar su cizallamiento.

Aténgase a las dimensiones de instalación y a las distancias de seguridad indicadas en este manual. Cualquier desviación de las indicaciones suministradas en el presente manual puede provocar situaciones de peligro para el instalador y el usuario.

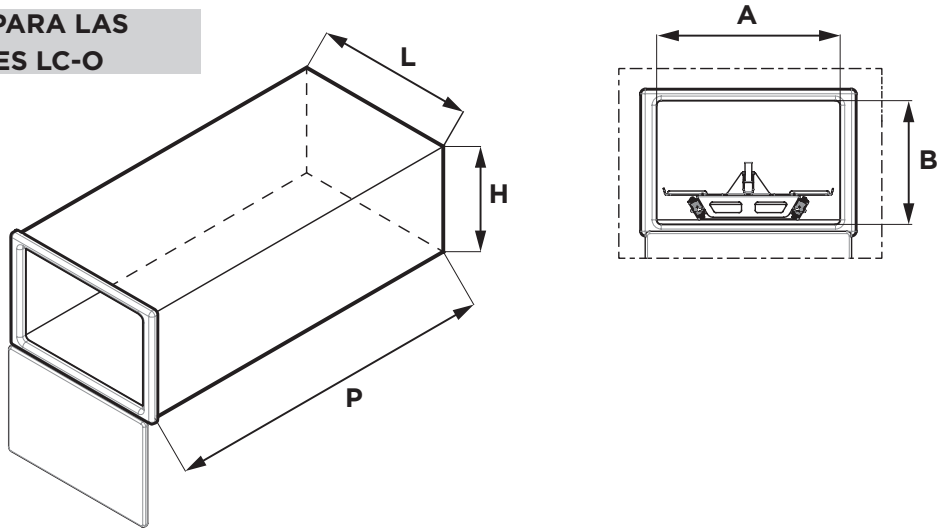
¡ATENCIÓN!
Durante el uso, mantenga siempre el aparato a una distancia adecuada con respecto a materiales combustibles como, por ejemplo, toldos, tapicerías, etc.

DIMENSIONES MÍNIMAS DEL NICHO DE INSTALACIÓN

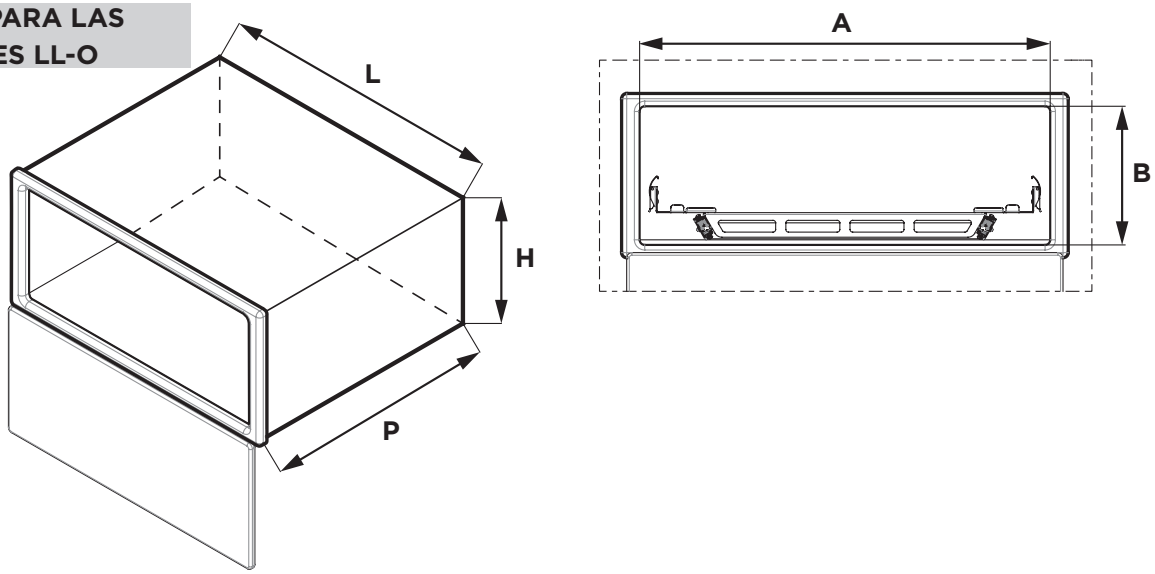
El nicho de instalación/almacenamiento debe tener las dimensiones adecuadas para poder alojar el equipo y sus accesorios. El nicho debe estar equipado con una puerta con una luz neta de paso que permita el libre deslizamiento del aparato sobre la base metálica de deslizamiento suministrada. Para el dimensionamiento del nicho y de la puerta, consulte las siguientes tablas, según la versión del aparato que posee.

DIMENSIONES MÍNIMAS DEL NICHO Y DE LA PUERTA				
MODELO	L anchura del nicho [mm]	H altura del nicho [mm]	P profundidad del nicho [mm]	A (anchura) X B (altura) dimensiones mínimas/luz neta de la puerta [mm]
SL1323LC-O	450	280	750	400 x 270
SL1323LL-O	670	280	560	620 x 270
SL1336LC-O	450	280	750	400 x 270
SL1336LL-O	670	280	560	620 x 270
SL1350LC-O	450	280	950	400 x 270
SL1350LL-O	850	280	560	800 x 270
SL1400LC-O	450	280	950	400 x 270
SL1400LL-O	850	280	560	800 x 270
SL1410LC-O	450	280	950	400 x 270
SL1410LL-O	850	280	560	800 x 270

ESQUEMA PARA LAS VERSIONES LC-O



ESQUEMA PARA LAS VERSIONES LL-O



Para obtener más detalles sobre las dimensiones, consulte los dibujos presentes en las FICHAS TÉCNICAS de cada modelo.

DISTANCIAS DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN EN NICHO

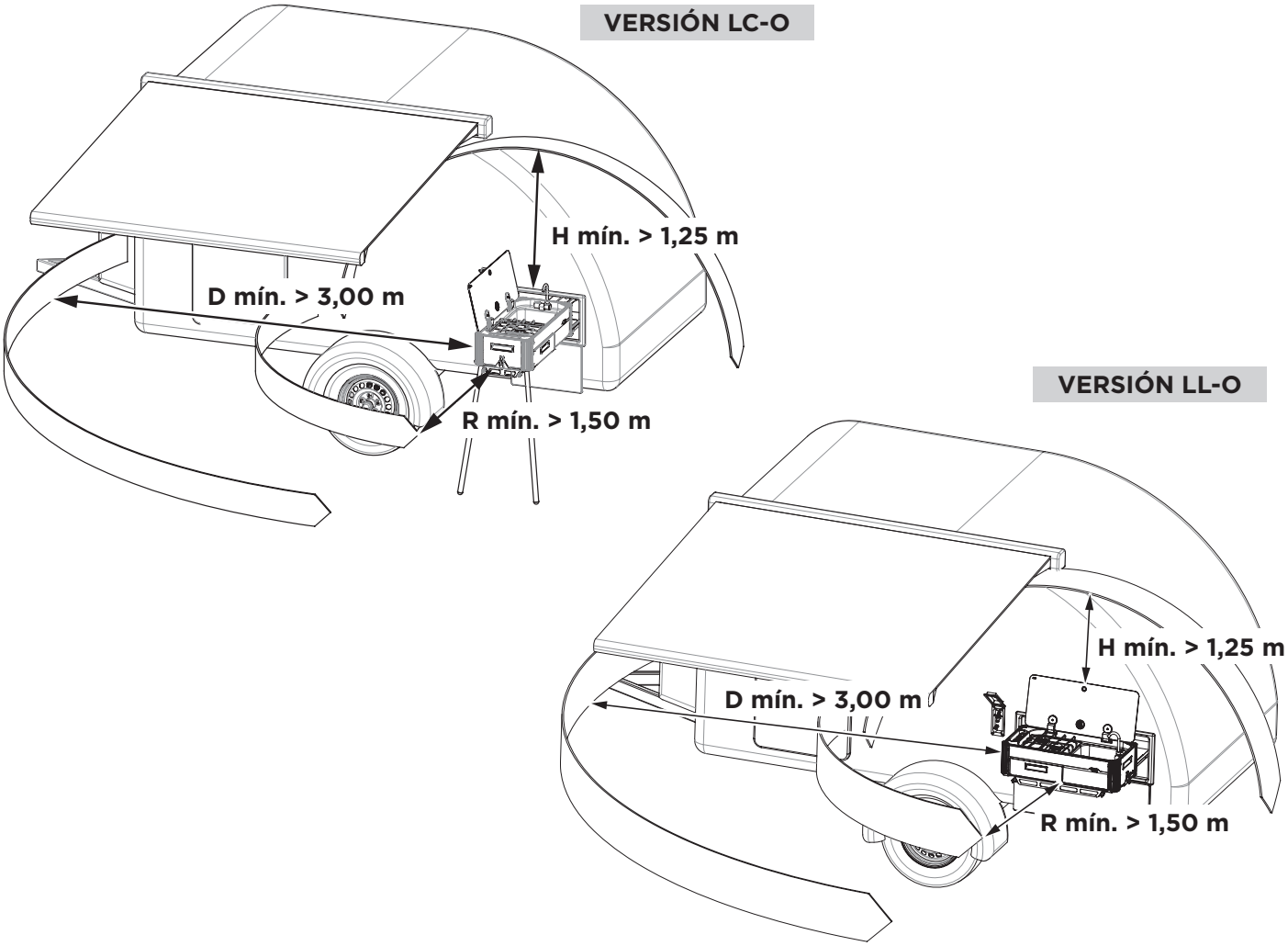
Una vez instalado sobre la base móvil y puesto en su configuración de funcionamiento, el aparato debe mantenerse a una determinada distancia de seguridad con respecto a paneles horizontales o verticales, toldos, depósitos, ventilaciones de combustible o de cualquier sustancia inflamable o explosiva. Para identificar las distancias mínimas de seguridad, consulte la siguiente tabla y los gráficos que figuran a continuación.

DIMENSIONES Y DISTANCIAS MÍNIMAS DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN EN NICHO			
MODELO	D mín. [m]	H mín. [m]	R mín. [m]
SL1323LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1323LL-O	3,00	1,25	1,50
SL1336LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1336LL-O	3,00	1,25	1,50
SL1350LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1350LL-O	3,00	1,25	1,50
SL1400LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1400LL-O	3,00	1,25	1,50
SL1410LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1410LL-O	3,00	1,25	1,50

D mín. = Distancia mínima con respecto a depósitos, ventilaciones, sumideros, nichos con sustancias inflamables o explosivas

H mín. = Distancia vertical mínima con respecto a marquesinas, cortinas o toldos inflamables

R mín. = Distancia horizontal mínima con respecto a superficies, paneles o sustancias inflamables. Distancia de seguridad que se debe mantener incluso cuando el dispositivo se instala sobre patas telescópicas



MODO DE INSTALACIÓN - VERSIÓN F

La instalación sobre patas telescópicas prevé que el producto se utilice solo si está conectado a una bombona de gas transportable, equipada con un regulador adecuado y con conexiones idóneas, tal como se indica en la norma técnica EN 484.

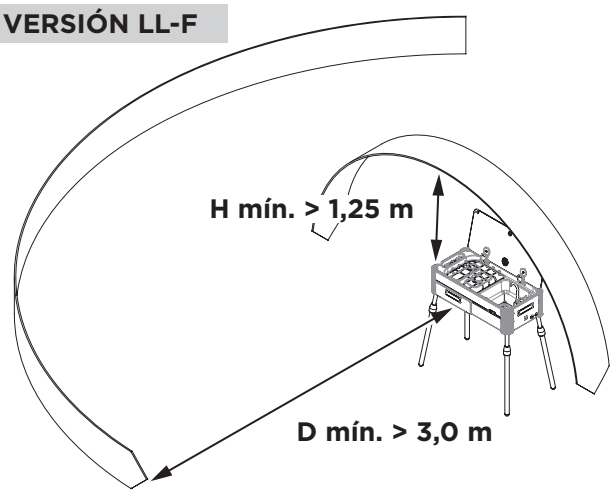
Es posible utilizar el producto sin las patas suministradas solo cuando se apoya sobre las patas de goma incorporadas en los elementos angulares y colocado sobre superficies ignífugas y perfectamente horizontales.

DISTANCIAS DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN LIBRE SOBRE PATAS TELESCÓPICAS

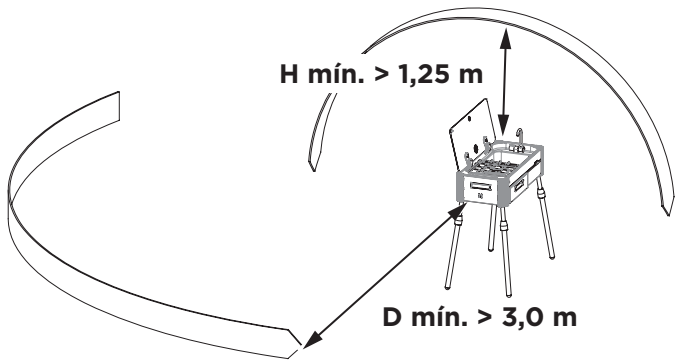
La instalación sobre patas telescópicas está permitida al aire libre y en lugares bien ventilados, siempre y cuando se respeten las distancias mínimas de seguridad con respecto a sustancias y materiales combustibles, depósitos y ventilaciones que contengan sustancias inflamables o explosivas y cualquier otra superficie o material que pueda deteriorarse o provocar un incendio a causa de un sobrecalentamiento.
Una vez que el equipo esté instalado sobre las patas telescópicas suministradas, proceda con una adecuada regulación de las patas en relación con la altura de uso del dispositivo (H máx. desde el suelo 800 mm). Compruebe que el dispositivo esté correctamente colocado en el suelo y que la rejilla de apoyo de las ollas de cocción esté en posición prácticamente horizontal.
Durante el uso del dispositivo, este debe mantenerse a una determinada distancia de seguridad con respecto a paneles horizontales o verticales, toldos, depósitos, ventilaciones de combustible o de cualquier sustancia inflamable o explosiva.
Para identificar las distancias mínimas de seguridad, consulte la siguiente tabla y los gráficos que figuran a continuación.

DIMENSIONES Y DISTANCIAS MÍNIMAS DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN LIBRE SOBRE PATAS TELESCÓPICAS		
MODELO	D mín. [m]	H mín. [m]
SL1323LC-F	3,00	1,25
SL1323LL-F	3,00	1,25
SL1336LC-F	3,00	1,25
SL1336LL-F	3,00	1,25
SL1350LC-F	3,00	1,25
SL1350LL-F	3,00	1,25
SL1400LC-F	3,00	1,25
SL1400LL-F	3,00	1,25
SL1410LC-F	3,00	1,25
SL1410LL-F	3,00	1,25
D mín. = Distancia mínima con respecto a depósitos, ventilaciones, sumideros, nichos con sustancias inflamables o explosivas		
H mín. = Distancia vertical mínima con respecto a marquesinas, cortinas o toldos inflamables		

VERSIÓN LL-F



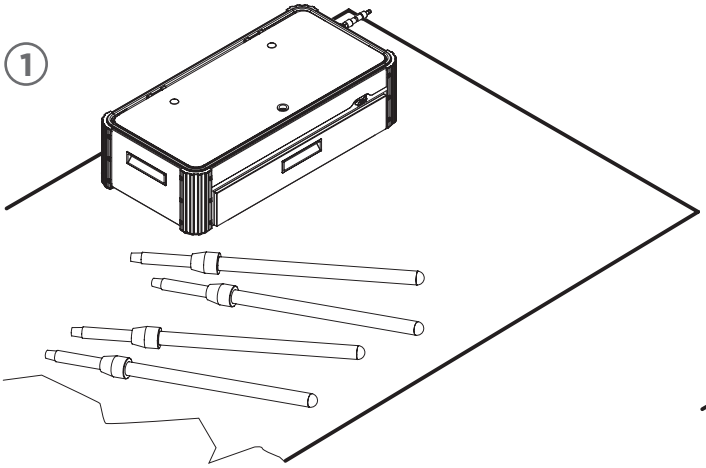
VERSIÓN LC-F

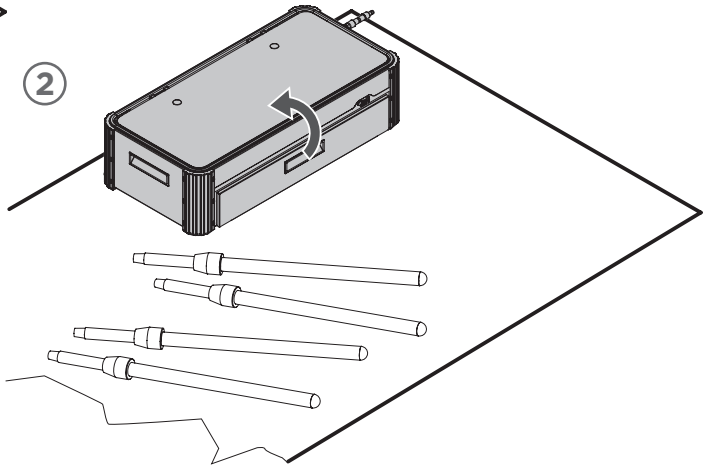


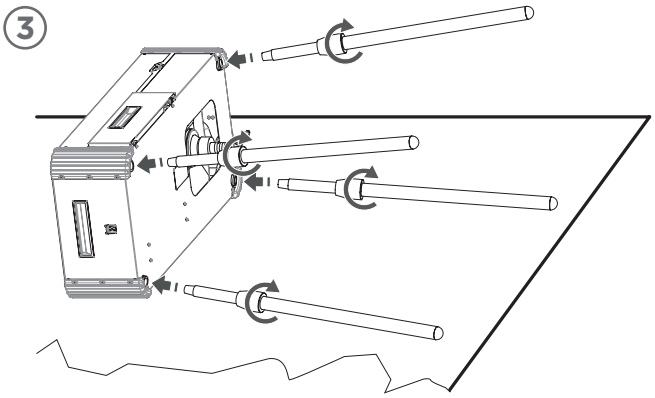
MONTAJE DE LAS PATAS TELESCÓPICAS

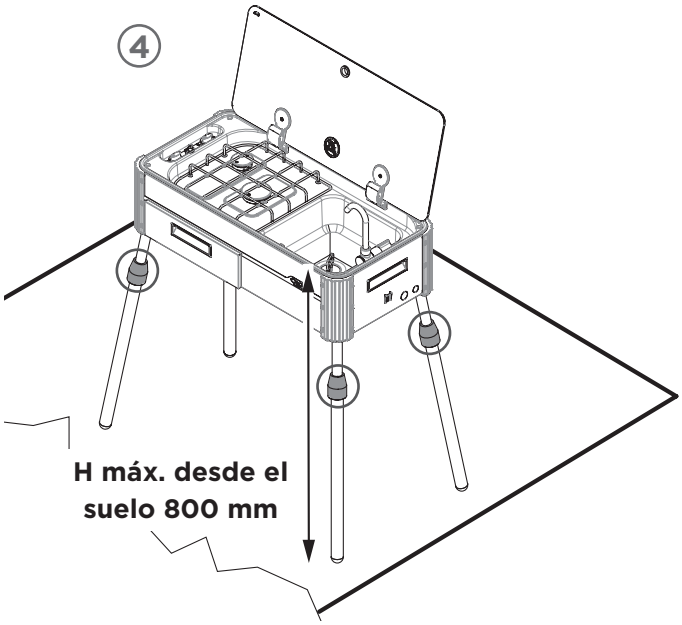
Para el posicionamiento del aparato y la fijación de las 4 patas telescópicas, proceda de la siguiente manera:

PASO	ACCIÓN
1	Prepare el dispositivo y las patas telescópicas suministradas con el mismo.
2	Apoye el dispositivo de cocción en el suelo o en una superficie elevada suficientemente estable y gire el producto, asegurándose de no dañar la tapa de vidrio y la rampa de gas.
3	Enrosque las 4 patas telescópicas en los orificios roscados presentes en la cara inferior del producto y situados cerca de los 4 ángulos. **Nota:** enrosque la pata hasta el final y compruebe la solidez y el apriete del acoplamiento antes de volcar el producto
4	Oriente el producto en posición erguida y regule la altura de las patas a su discreción, según la necesidad del momento (H máx. 800 mm desde el suelo).









CONEXIÓN DE GAS

CATEGORÍAS DE GASES

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

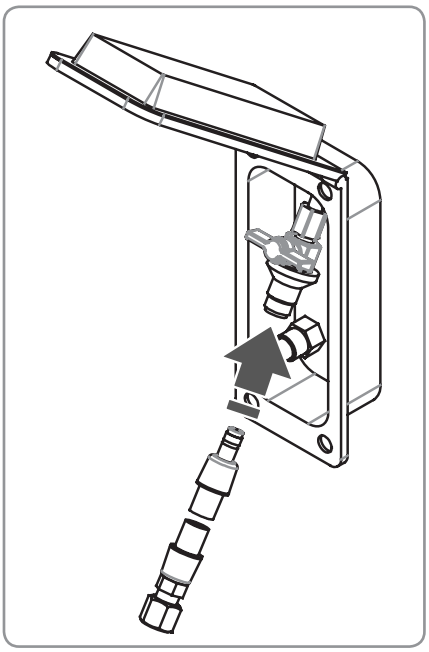
CATEGORÍAS DE GASES Y PAÍSES DE USO EN CONFORMIDAD CON LA NORMA UNI EN 484:2000		
CATEGORÍA DEL GAS Y PAÍS DE DESTINO	DENOMINACIÓN DEL GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO
I3B/P (30) AT-CZ-DE-DK-FI-GB-IT-NL-NO-RO-SE-SI	Butano (G30) Propano (G31)	30 mbar
I3B/P (50) AT-CH-CZ-DE	Butano (G30) Propano (G31)	50 mbar
I3+ (28-30/37) BE-CH-CZ-ES-FR-GB-IE-IT-PT-SI	Butano (G30) Propano (G31)	28 - 30 mbar 37 mbar

VERSIÓN O
CON ACOPLE RÁPIDO A UNA TOMA EXTERIOR HOMOLOGADA PARA APARATOS DE TIPO BBQ

¡ATENCIÓN!
Antes de instalar el producto, compruebe que en el lugar de instalación (vehículo, embarcación, etc.) haya una toma de gas para exterior homologada para las mezclas de GPL y equipada con conexión de acople rápido, en conformidad con la norma EN 1949.

¡ATENCIÓN!
Utilice solo tubos con acoples rápidos certificados.

¡ATENCIÓN!
Antes de realizar la conexión, asegúrese de que el sistema de gas y los terminales de conexión sean aptos para este fin y cumplan con la normativa vigente en el país de instalación. Consulte las normas técnicas específicas relativas a la conformidad de las instalaciones de gas (GPL).



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 toma exterior de conexión con acople rápido para GAS, en un lugar fácilmente accesible e inspeccionable, se incluya una válvula de cierre de gas o una válvula adecuada para interrumpir el sistema. (**Nota:** esta válvula debe estar siempre cerrada durante la instalación y el mantenimiento del aparato).
- Compruebe que en una zona exterior al nicho de instalación/almacenamiento del aparato haya una toma de conexión adecuada para el sistema de gas, equipada con conexión de acople rápido y con válvula de seguridad manual.

¡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.

TUBOS DE CONEXIÓN EQUIPADOS CON ACOPLE RÁPIDO

¡ATENCIÓN!
Antes de realizar la conexión, asegúrese de que el sistema de gas y los terminales de conexión sean aptos para este fin y que respeten las especificaciones de este manual.

¡ATENCIÓN!
La conexión del aparato al conducto del gas debe realizarse a través del tubo de conexión flexible (longitud de 1,50 m) suministrado y con terminal de acople rápido.

El tubo suministrado es idóneo para el uso en ambientes exteriores. En la vaina plástica de revestimiento del tubo se indican las temperaturas de funcionamiento y la fecha de vencimiento dentro de la cual el tubo flexible debe sustituirse obligatoriamente.

¡ATENCIÓN!
Compruebe siempre el aspecto y el buen estado de conservación (ausencia de abrasiones, cortes, deterioros de cualquier tipo del revestimiento plástico del tubo, etc.) del tubo flexible antes de realizar la conexión a la instalación de gas.

¡ATENCIÓN!
Conecte el extremo del tubo equipado con un acople rápido únicamente a tomas adecuadas para dicha finalidad y fabricadas expresamente para recibir este tipo de conexiones destinadas al suministro de equipos de exterior (por ejemplo, barbacoas o parrillas).

Si la conexión del acople rápido es difícil o imposible, interrumpa inmediatamente la operación y póngase en contacto con el fabricante de la toma de gas para exteriores. No fuerce ni trate de alterar de ninguna manera el acople rápido de gas: tal alteración puede producir pérdidas de gas muy peligrosas para la incolumidad del usuario y del instalador.

Para conectar el producto a la instalación de gas, realice el siguiente procedimiento:

PASO	ACCIÓN
1	Extraiga el producto del nicho, haciéndolo deslizar sobre la base deslizante hasta la posición de ejercicio que se identifica mediante la intervención del bloqueo de final de carrera de la base deslizante.
2	Tome el terminal del tubo flexible con acople rápido y conéctelo a la toma de gas de exterior correspondiente. Un «clic» indica que la conexión se ha realizado.
3	Una vez realizada la conexión, gire la válvula de seguridad presente en la toma de gas de exterior y colóquela en la posición de «abierto». **Nota:** si la conexión no se realiza correctamente, la válvula permanece bloqueada en la posición de «cerrado» sin poder suministrar gas.

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

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

¡ATENCIÓN!
Durante la instalación, la conexión y el uso, el tubo flexible del aparato no debe 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!

VERSIÓN F
CONEXIÓN A LA BOMBONA DE GAS EXTERNA

¡ATENCIÓN!
Antes de instalar el producto, asegúrese de tener una bombona de gas adecuada para este tipo de aparato, equipada con regulador y conexiones válidas (tubo flexible y portagoma o tubo flexible y racor) reglamentarias para el tipo de instalación y para el país de uso (en conformidad con la norma EN484:2019 - Anexo A- Tabla A.2 - Figura A.4).

¡ATENCIÓN!
Utilice solamente tubos y componentes certificados.

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 producto, haya un regulador/reductor de presión adecuado que cumpla con las categorías de gases que se pueden usar en el aparato;
- compruebe que, en el extremo del racor de la línea de suministro de gas con el dispositivo, haya un racor, un portagoma o una conexión adecuada para utilizarse en el país de instalación/uso, en conformidad con la norma técnica EN 484.

¡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.

TUBOS DE CONEXIÓN FLEXIBLES

¡ATENCIÓN!
Antes de realizar la conexión, asegúrese de que el sistema de gas y los terminales de conexión sean aptos para este fin y que respeten las especificaciones de este manual y las normas nacionales vigentes en el país de instalación.

¡ATENCIÓN!
Compruebe siempre el aspecto y el buen estado de conservación (ausencia de abrasiones, cortes, deterioros de cualquier tipo del revestimiento plástico del tubo, etc.) del tubo flexible antes de realizar la conexión a la instalación de gas.

¡ATENCIÓN!
Conecte el extremo del tubo al portagoma o al racor montado en el dispositivo según el país de instalación.

Si la conexión es difícil o imposible, interrumpa inmediatamente la operación y póngase en contacto con el fabricante del componente defectuoso. No fuerce ni trate de alterar de ninguna manera el racor de conexión.

Para conectar el producto a la instalación de gas, realice el siguiente procedimiento:

PASO	ACCIÓN
1	Tome el extremo libre del tubo de conexión a la bombona de gas y asegúrese de que la bombona esté estable y correctamente colocada en el suelo.
2	Proceda con la conexión de dicho extremo al terminal de conexión del dispositivo. El terminal varía según el país de instalación del producto.
3	Una vez realizada la conexión, gire la válvula de suministro de gas de la bombona. Si hay un manómetro, compruebe siempre que las condiciones de suministro del gas sean compatibles con el regulador de presión suministrado. Antes de poner en funcionamiento el dispositivo, compruebe la estanqueidad de las conexiones con una solución de agua enjabonada. En caso de que haya pérdidas, interrumpa inmediatamente el flujo de gas, libere el gas residual del tubo de conexión y efectúe una nueva conexión.

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

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

¡ATENCIÓN!
Durante la instalación, la conexión y el uso, el tubo flexible del aparato no debe 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!

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
Hay olor a gas cerca del aparato	Compruebe que los grifos de gas estén completamente cerrados. Si el problema persiste, desconecte el aparato de la red de gas y solicite asistencia técnica.
Hay olor a gas cerca de la toma de gas de exterior o de los racores	Compruebe que no haya fugas de gas en el acople rápido o en el racor (utilizando solamente una solución de agua y jabón) y que el tubo flexible no esté dañado (corte, abrasión, perforación, etc.). Si el problema no se ha identificado y solucionado, desconecte el aparato de la red de gas y solicite asistencia técnica.
El flujo de gas parece irregular	Controle que la llave del gas esté completamente abierta.
	Controle que la red de suministro de combustible tenga la capacidad adecuada.
	Controle que el difusor de llama y las tapas relativas estén colocados correctamente y sin obstrucciones.
	Controle que las boquillas sean adecuadas para el tipo de gas utilizado.
	Controle la compatibilidad y el calibrado correcto del regulador de presión, si está presente.
	Controle que el tubo flexible de suministro de gas no esté atascado u obstruido y compruebe que la válvula de seguridad colocada en la toma de gas esté completamente abierta.

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 línea de suministro o de la bombona de gas cuando no se utilice.

CONEXIÓN DE AGUA FRÍA

¡ATENCIÓN!
Compruebe siempre las condiciones de suministro de la instalación o de cualquier otra red de suministro de agua antes de realizar cualquier conexión (presión máxima de ejercicio no superior a 4 bar).

Antes de realizar la conexión de agua fría, compruebe que:

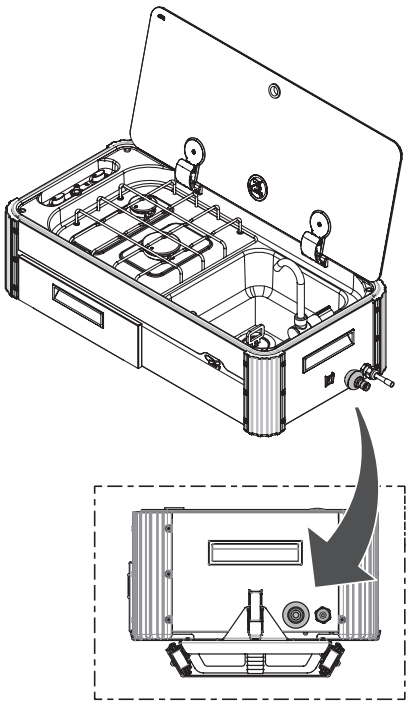
- la línea de suministro de agua fría no tenga obstrucciones y sea de capacidad suficiente para garantizar el funcionamiento correcto del aparato;
- en las inmediaciones del aparato haya una toma de agua con acoples rápidos universales;
- haya un tubo flexible de agua fría, de longitud suficiente para permitir la conexión del aparato a la instalación mediante racores de conexión adecuados en ambos extremos, uno de los cuales debe tener un acople rápido universal hembra (para productos de jardinería/ tiempo libre);
- haya una válvula adecuada para el seccionamiento de la instalación (**nota:** dicha válvula deberá estar siempre cerrada durante las operaciones de instalación y mantenimiento del aparato).

El aparato cuenta con un terminal universal de acople rápido para agua fría, situado en la carcasa exterior del dispositivo cerca del punto de conexión del tubo flexible de gas. Compruebe siempre las condiciones de suministro de la instalación o de cualquier otra red de suministro de agua antes de realizar cualquier conexión (presión máxima de ejercicio no superior a 4 bar).

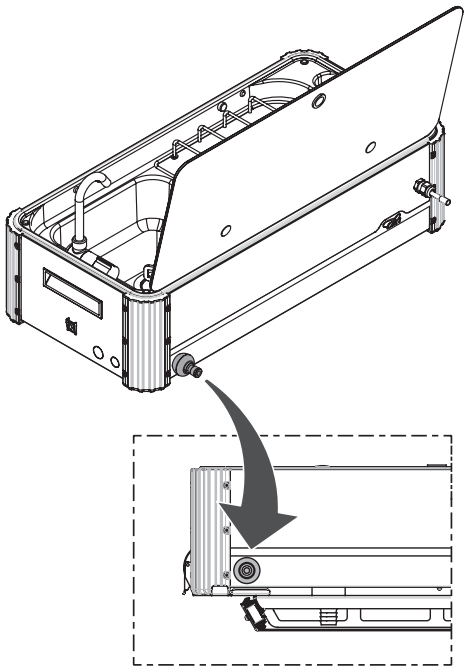
¡ATENCIÓN!
Desconecte siempre el aparato de la red de agua después de cada uso y antes de colocarlo en el nicho de almacenamiento.

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

VERSIÓN LC



VERSIÓN LL



INSTRUCCIONES PARA EL USO

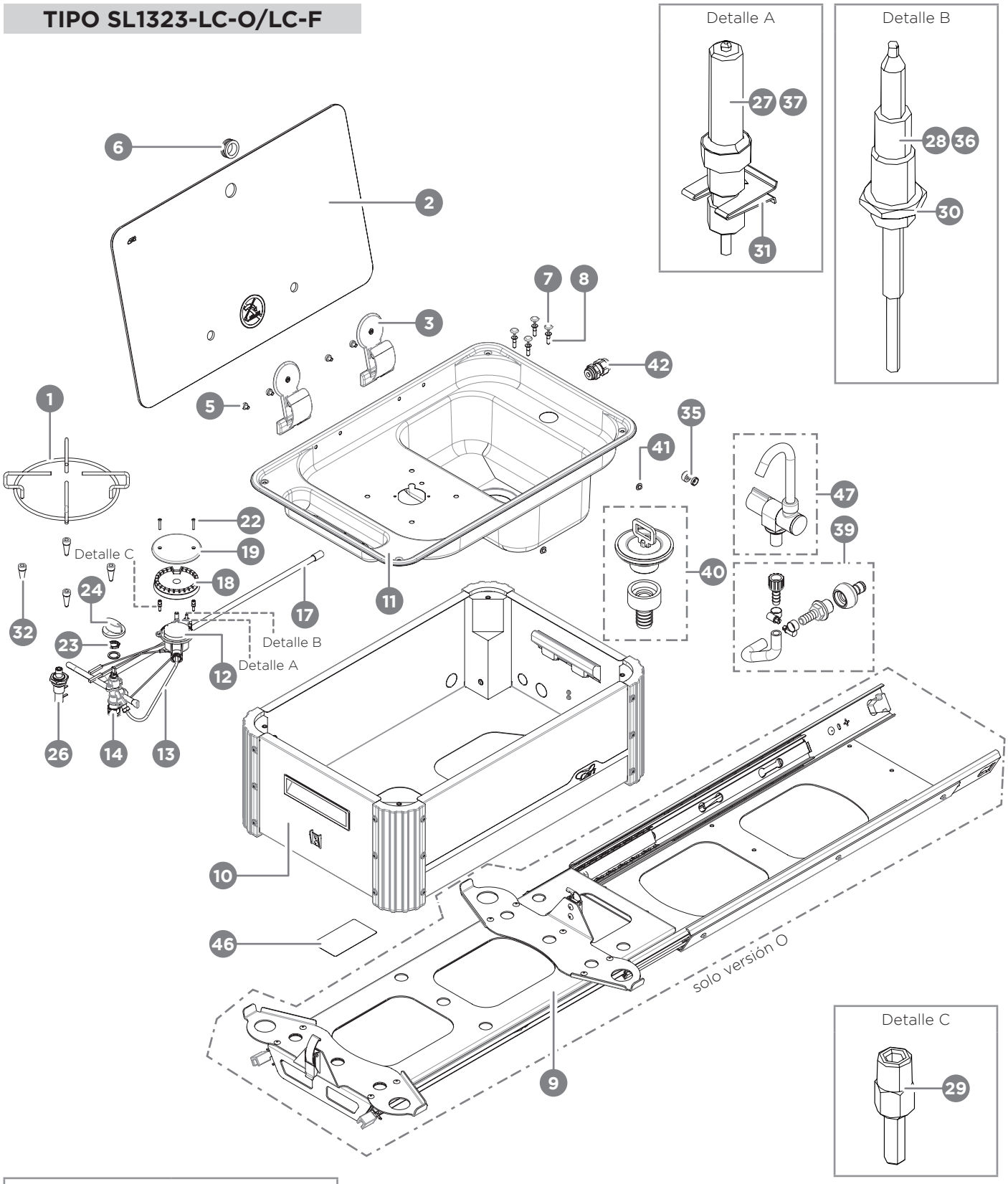
DESCRIPCIÓN

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

POS.	COMPONENTE
1	Rejilla de varios quemadores de alambre/Rejilla de un quemador (AUX)/Rejilla de un quemador (SR)
2	Tapa de vidrio simple/Tapa de vidrio doble
3	Bisagra para tapa de vidrio
4	Barra de reforzamiento
5	Tornillo de fijación de la bisagra y silent-block
6	Guía de cable de la tapa de vidrio
7	Capuchones para tornillos de fijación
8	Tornillo de fijación de la placa de cocción
9	Base deslizante LC/LL
10	Carcasa metálica
11	Estampado metálico de la placa de cocción/ fregadero
12	Copa del quemador SR con boquilla del inyector
13	Tubo capilar de gas para quemador SR
14	Llave de gas con válvula de seguridad
15	Copa del quemador AUX con boquilla del inyector
16	Tubo capilar de gas para quemador AUX
17	Rampa de gas principal
18	Difusor de llama del quemador SR
19	Elemento superior del quemador SR
20	Difusor de llama del quemador AUX
21	Elemento superior del quemador AUX
22	Tornillos de fijación de los elementos superiores y de los difusores de llama
23	Tuerca de fijación de la llave del gas
24	Mando para la llave del gas
25	Etiqueta adhesiva cuadro de mandos
26	Encendedor piezoeléctrico
27	Bujía de encendido
28	Termopar
29	Columna de fijación de los quemadores
30	Tuerca de fijación del termopar
31	Grapa de fijación de la bujía
32	Gomas/casquillos para rejilla
33	Chapa de protección inferior
34	Tornillos de fijación de la chapa de protección inferior
35	Silent-block

POS.	COMPONENTE
36	Termopar largo
37	Bujía larga
38	Perfil de PVC del junquillo
39	Circuito de aguas blancas SL para grifo de latón/ Circuito de aguas blancas SL para grifo de plástico
40	Desagüe y manguito de descarga de aguas negras
41	Tapón tipo seta
42	Guía de tubo de PVC para rampa de gas
43	Tubo flexible de gas con terminal de acople rápido STN
44	Racor para conexión de gas - variable según las normativas nacionales (solo versión F)
45	Pata telescópica
46	Etiqueta CE
47	Grifo de agua de latón/Grifo de agua de plástico

TIPO SL1323-LC-O/LC-F

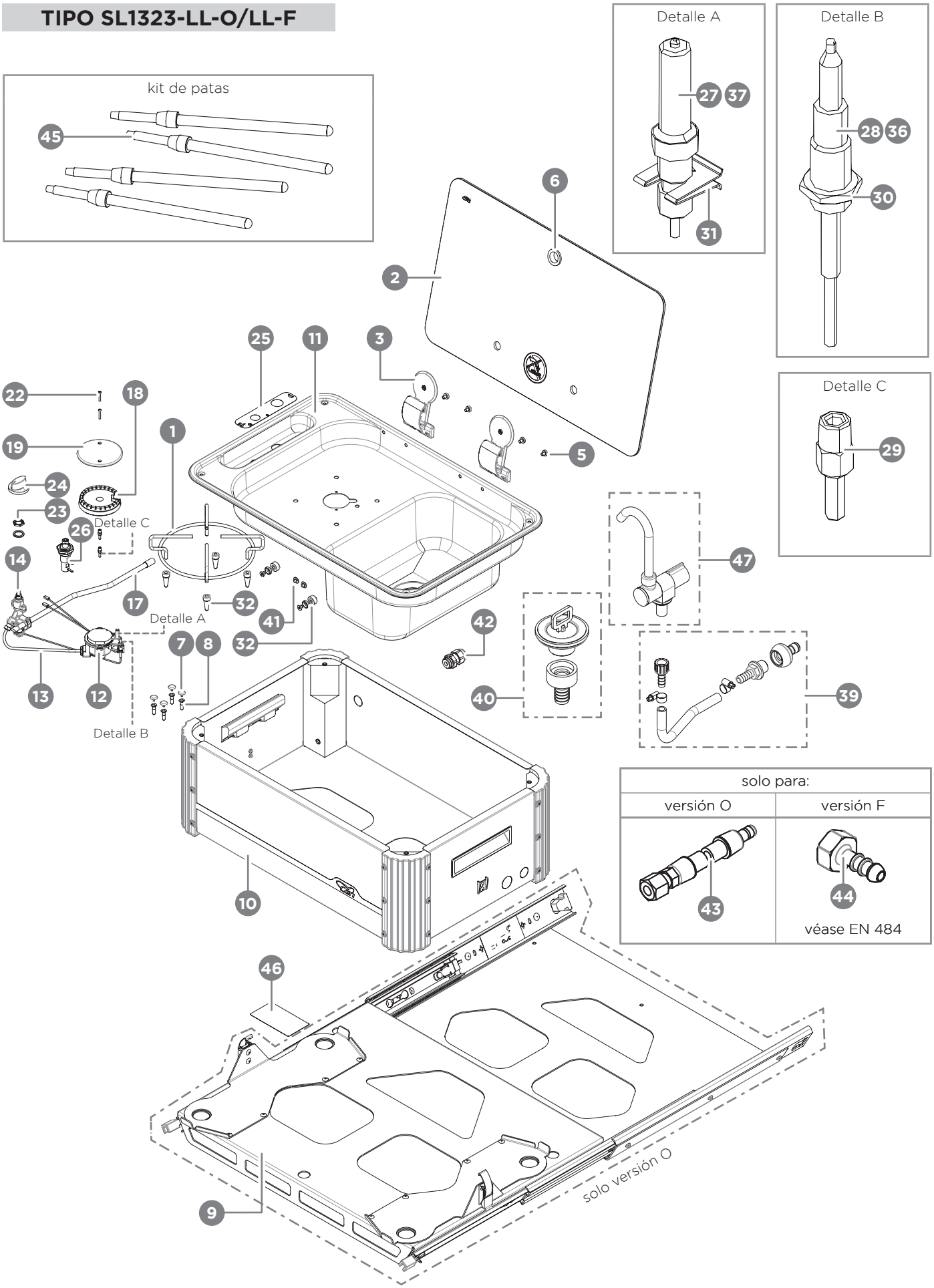


solo para:	
versión O	versión F
43	44 véase EN 484

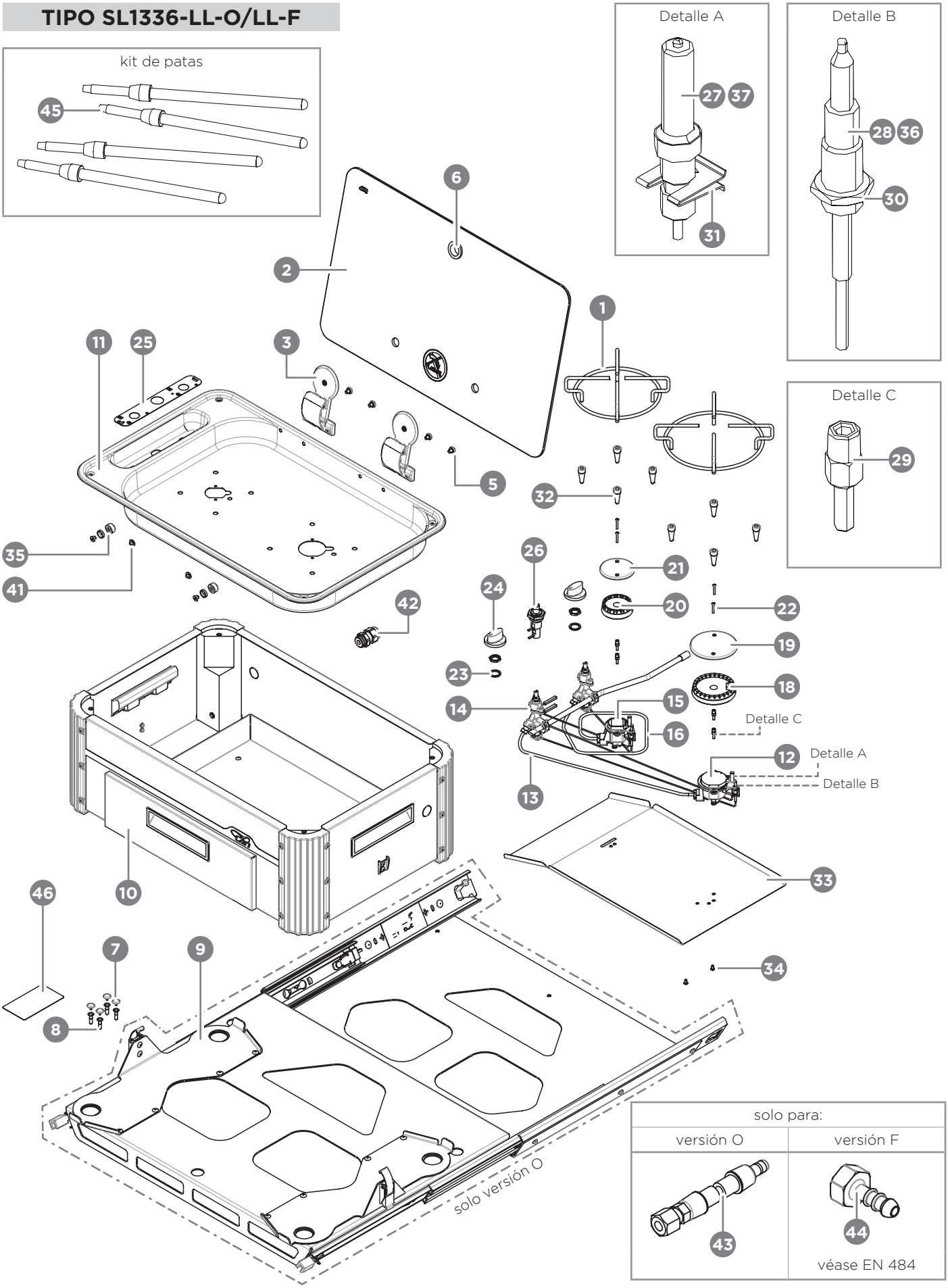
kit de patas

45

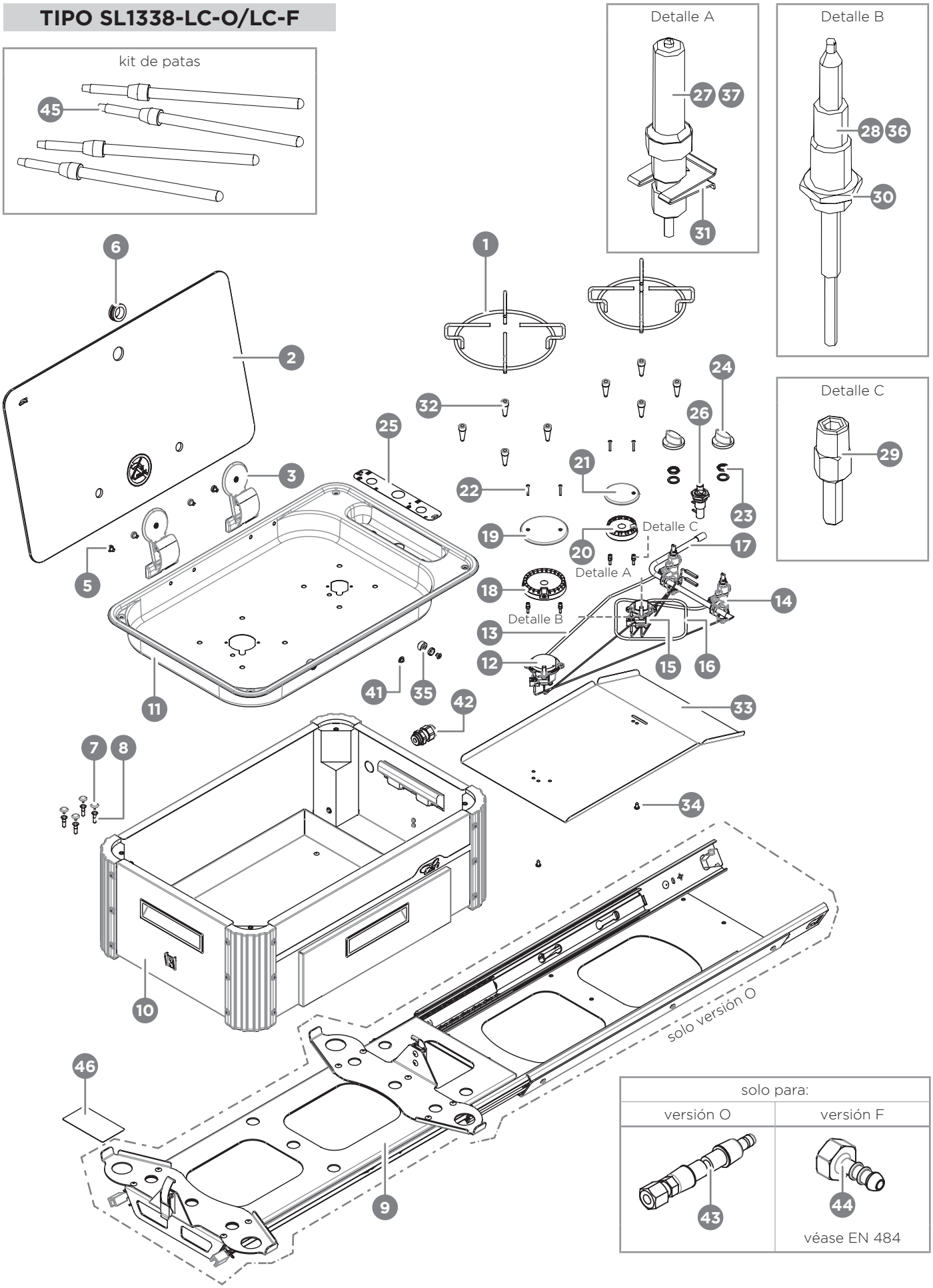
TIPO SL1323-LL-O/LL-F



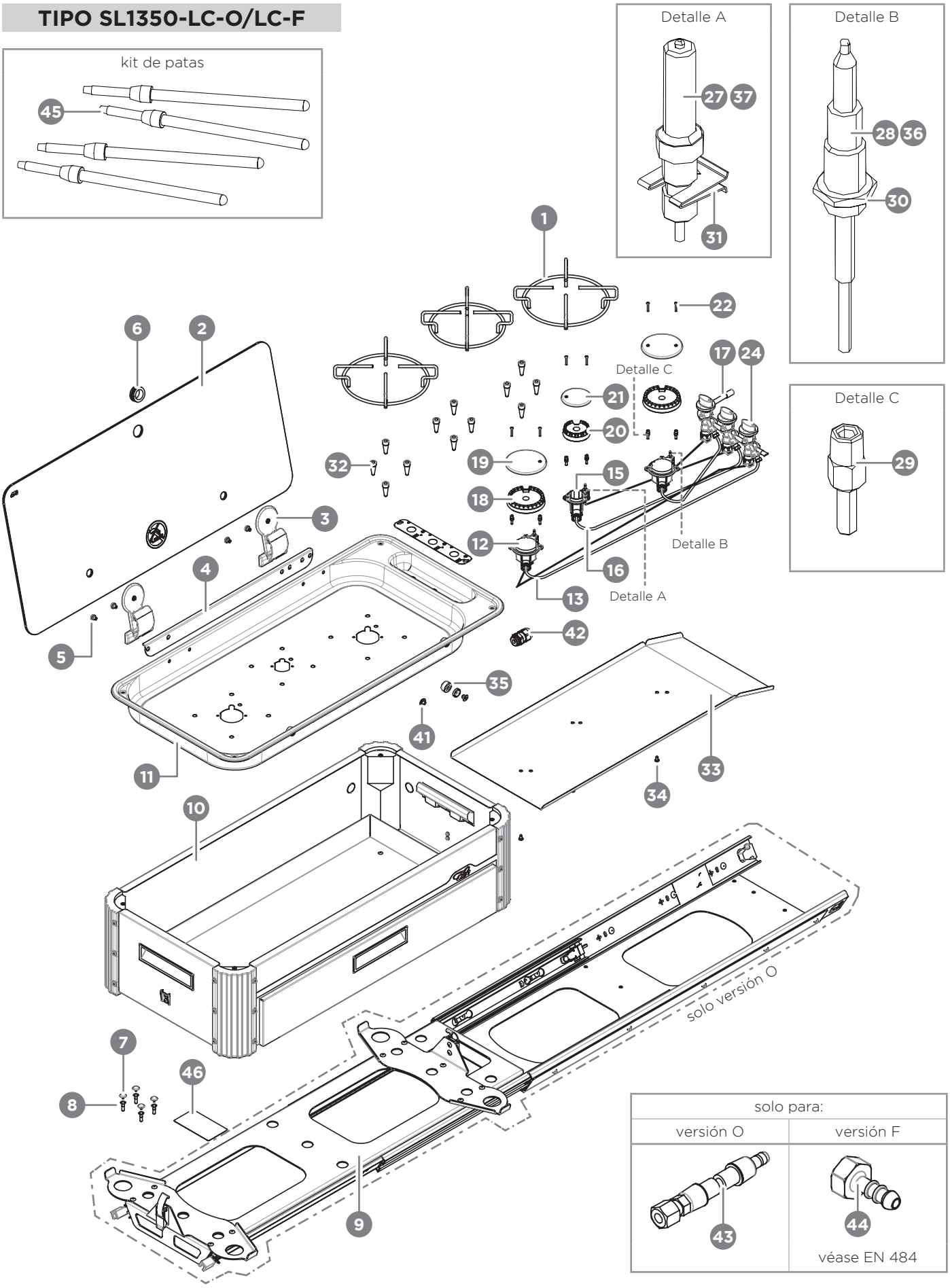
TIPO SL1336-LL-O/LL-F



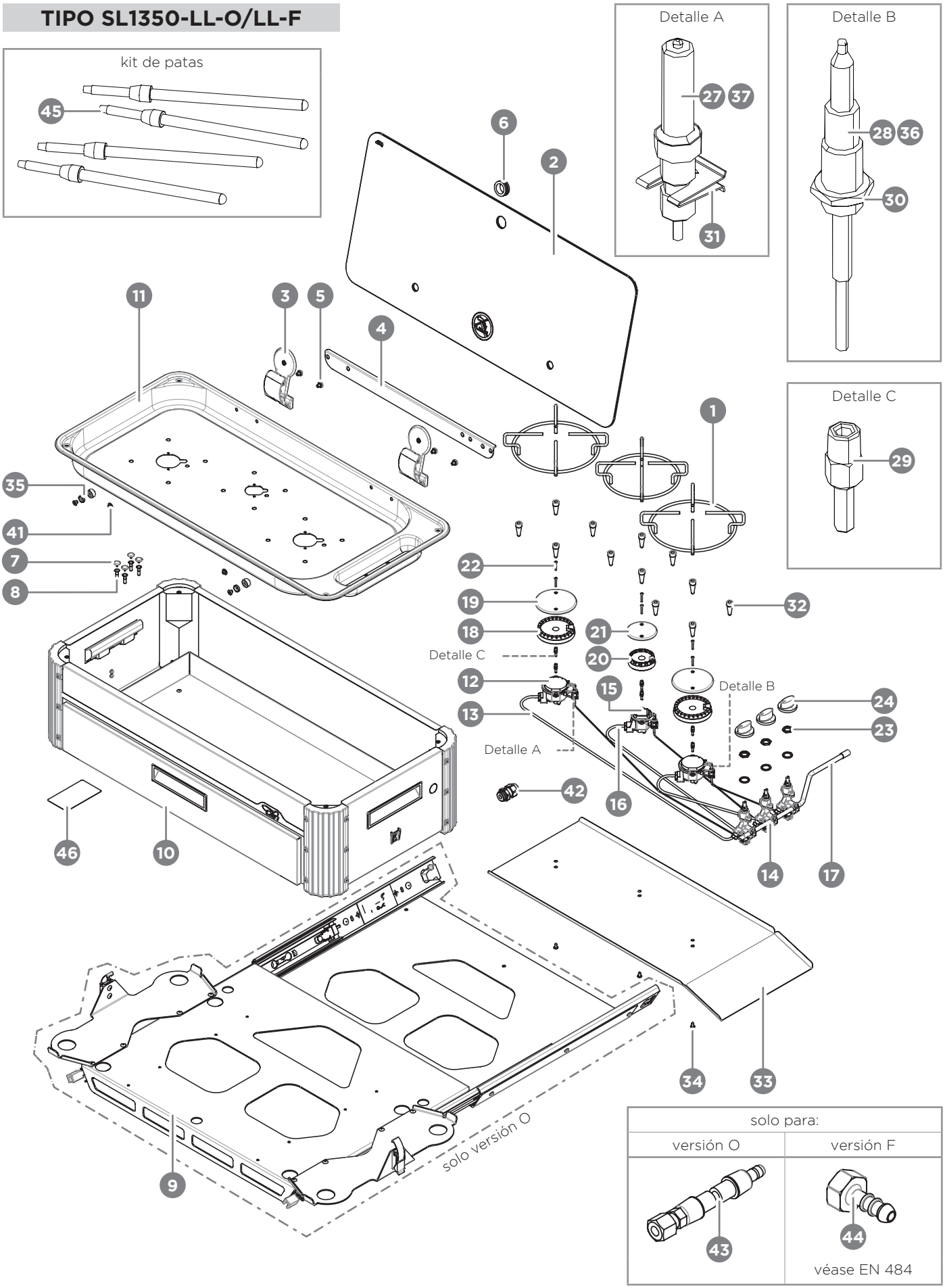
TIPO SL1338-LC-O/LC-F



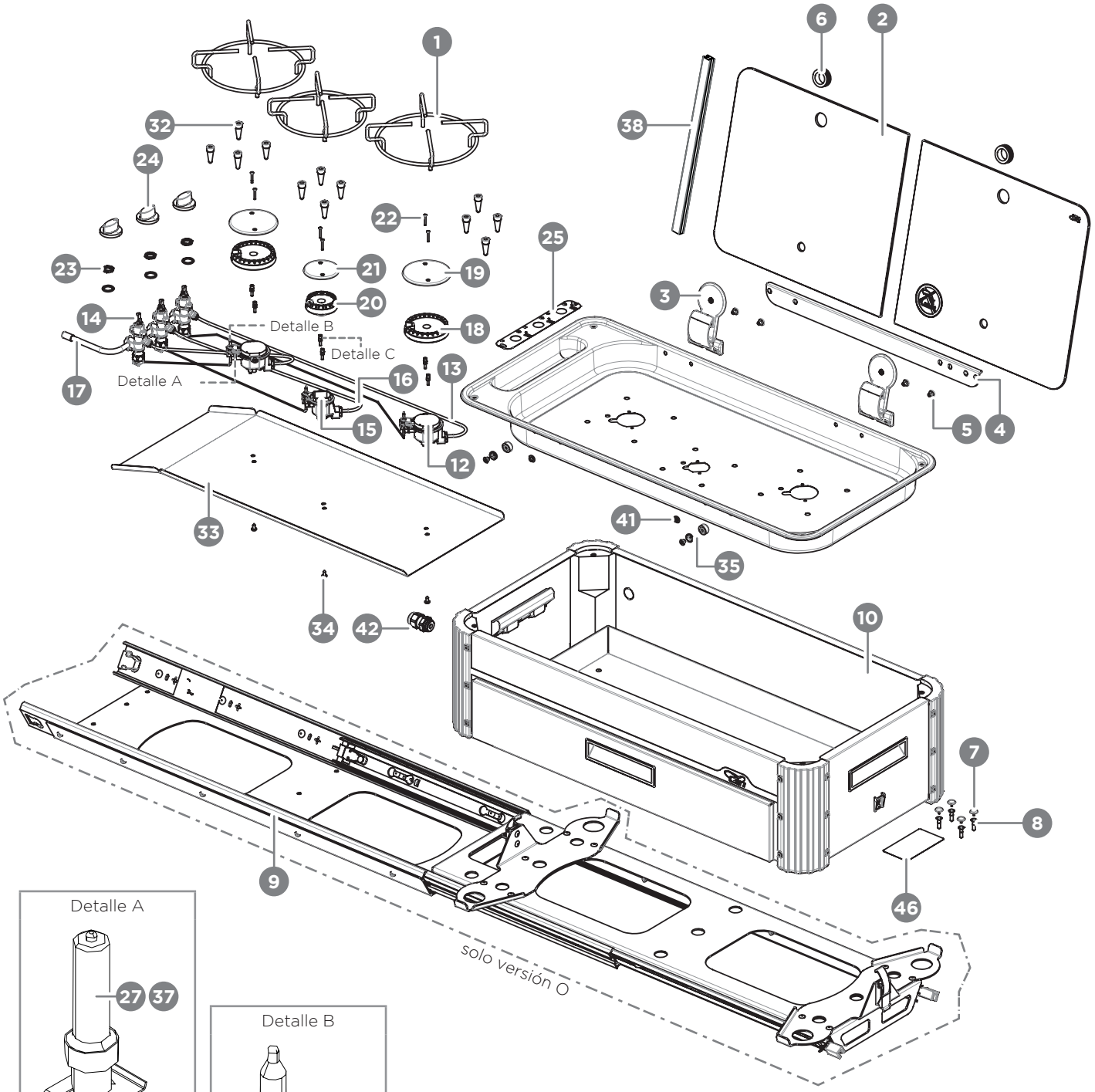
TIPO SL1350-LC-O/LC-F

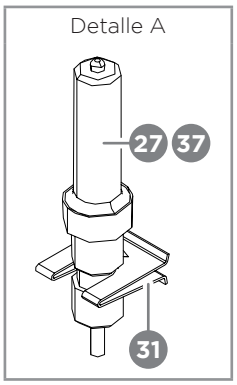


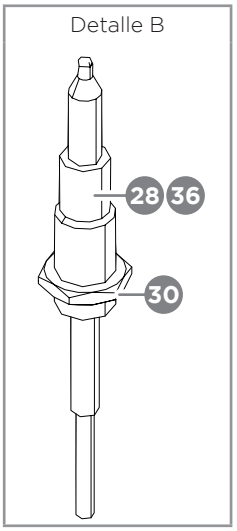
TIPO SL1350-LL-O/LL-F

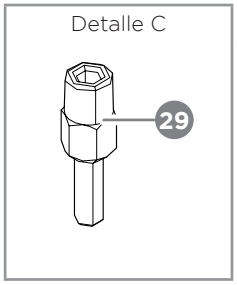


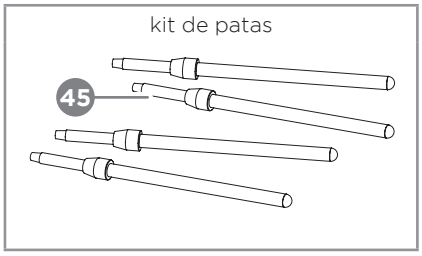
TIPO SL1351-LC-O/LC-F

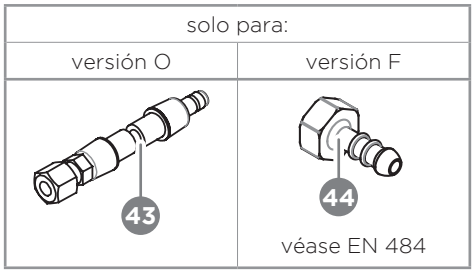




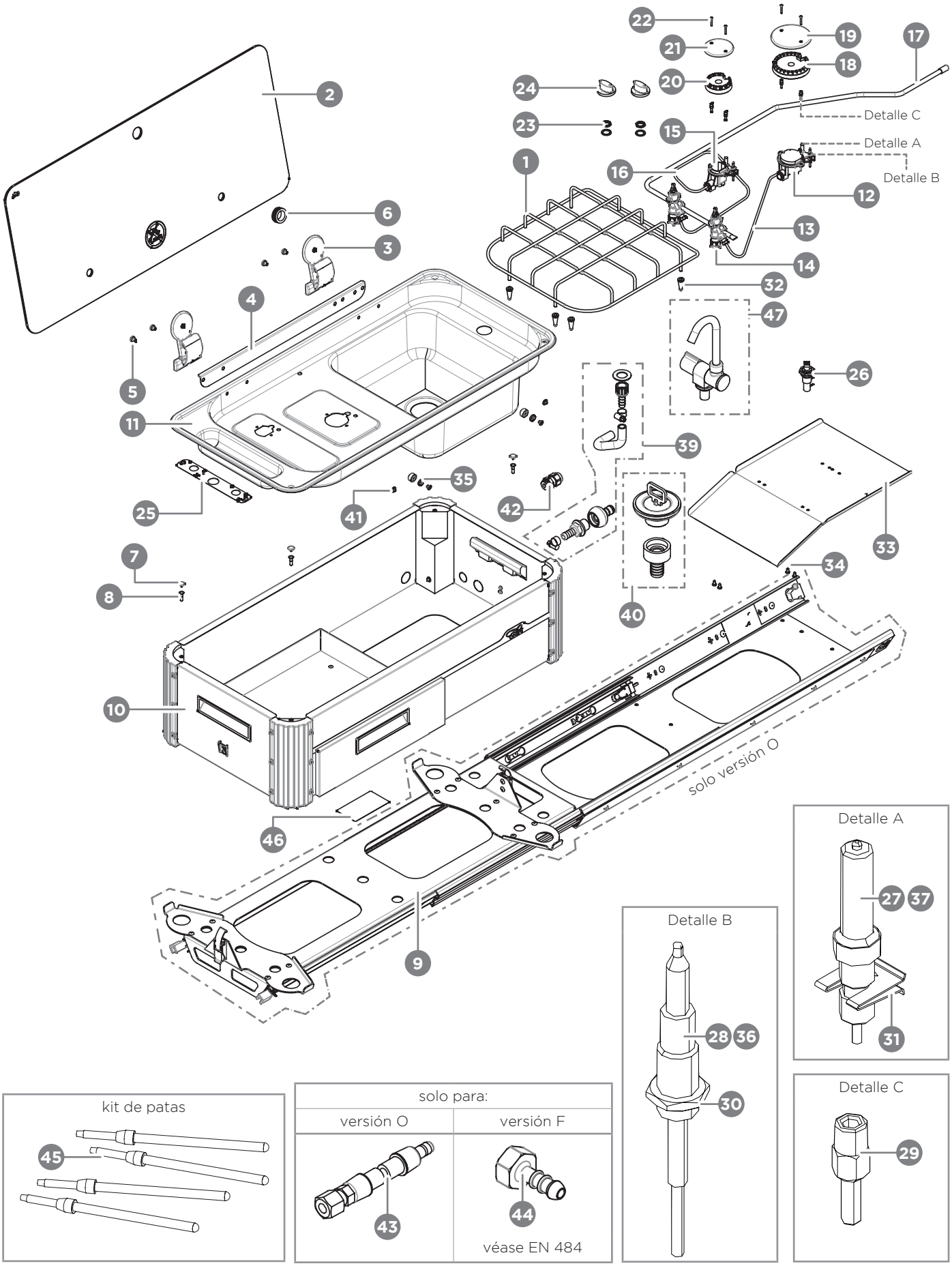




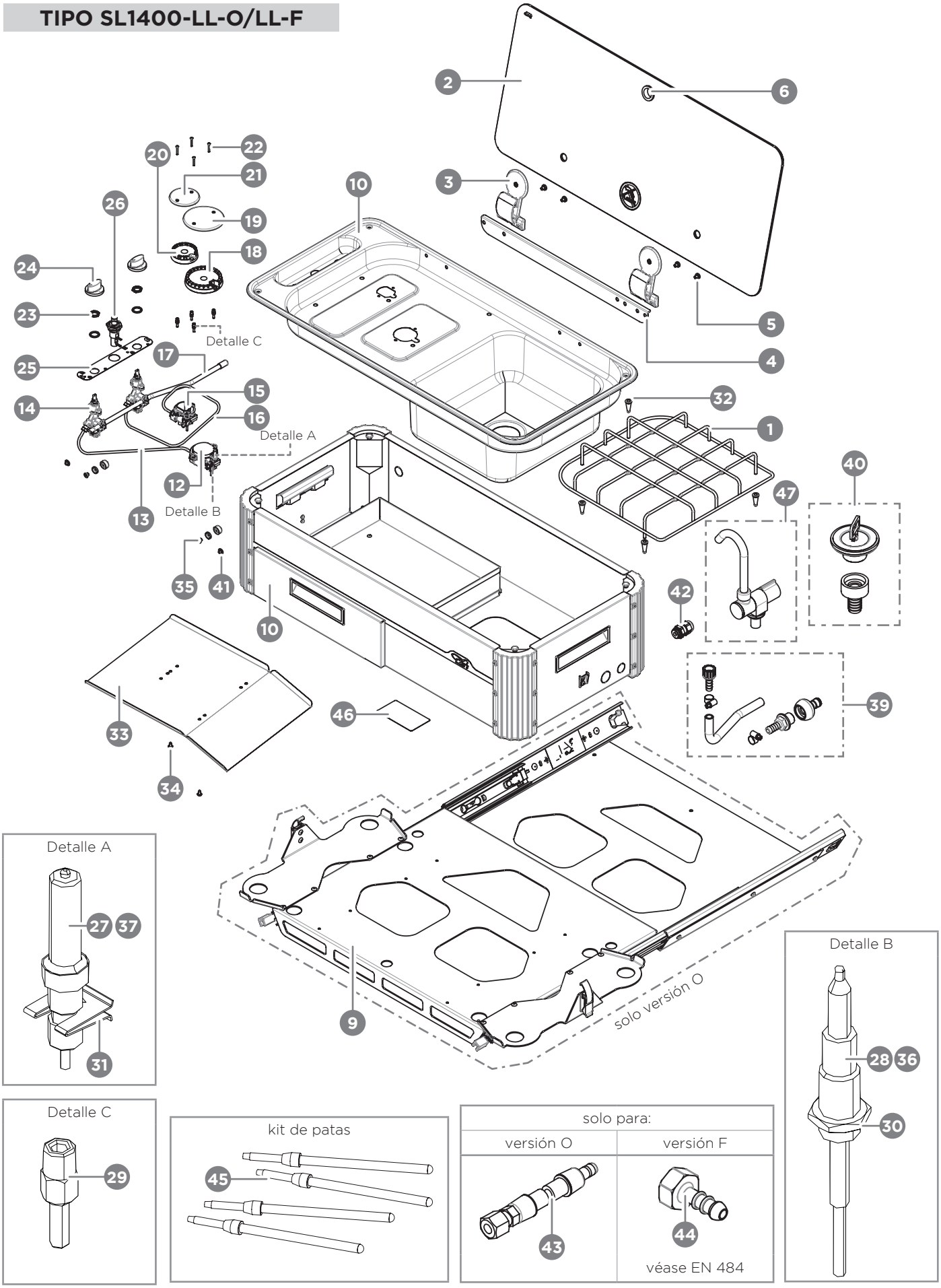




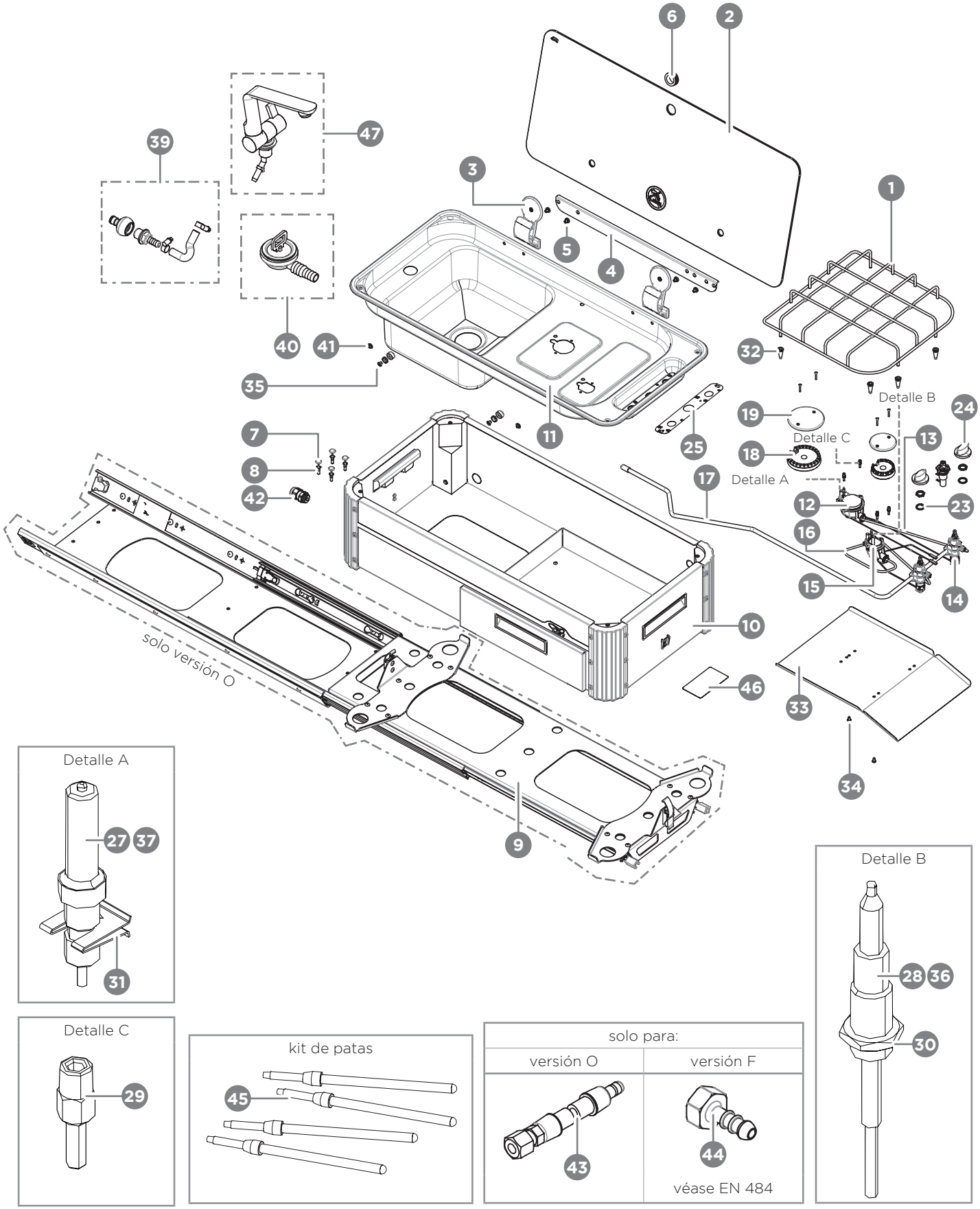
TIPO SL1400-LC-O/LC-F



TIPO SL1400-LL-O/LL-F



TIPO SL1410 LC-O/LC-F



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE EL USO

¡ATENCIÓN!
Este dispositivo debe utilizarse únicamente al aire libre.

¡ATENCIÓN!
El aparato debe utilizarse solo cuando se haya extraído totalmente del nicho de instalación/ almacenamiento y se encuentre en la posición de ejercicio (diferenciada por el bloque de la base deslizante a la altura de su extensión máxima) o cuando esté firmemente apoyado en el suelo sostenido por las patas telescópicas suministradas.

¡ATENCIÓN!
Proceda con la conexión de gas solo después de la extracción completa del producto. La conexión de gas debe realizarse únicamente con todos los grifos del dispositivo de cocción cerrados.

¡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 directamente en la atmósfera.

PASO	ACCIÓN	IMAGEN
1	Abra el nicho de instalación, desbloquee la base deslizante (bajando ambas palancas de seguridad situadas en el extremo de cada guía) y extraiga el aparato.	
2	Continúe con la extracción del producto hasta alcanzar la posición de final de carrera: las guías se bloquearán automáticamente e impedirán cualquier tipo de deslizamiento involuntario de la base deslizante. Levante la tapa de vidrio del producto.	
3	Sujete el extremo libre del tubo flexible de gas y conecte el acople rápido a la toma exterior homologada (como se muestra en la figura). Un «clic» mecánico indica que el acoplamiento se ha realizado correctamente. Luego, gire el mando de la válvula de seguridad de control del acople rápido y suministre alimentación al dispositivo.	CLICK!

Para las versiones F, es suficiente comprobar la estabilidad del producto cuando está montado sobre patas y asegurar la correcta conexión del mismo a la bombona de gas externa.

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 en el proceso de fabricación del mismo.

Los quemadores están equipados con un termopar de seguridad.
El termopar es un dispositivo sensible al calor: mientras se caliente 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/MANDOS DE GAS Y SUS SÍMBOLOS			
APAGADO	O		
MÁX.			
MÍN.			

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

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

POSICIONAMIENTO DEL DIFUSOR DE LLAMA	

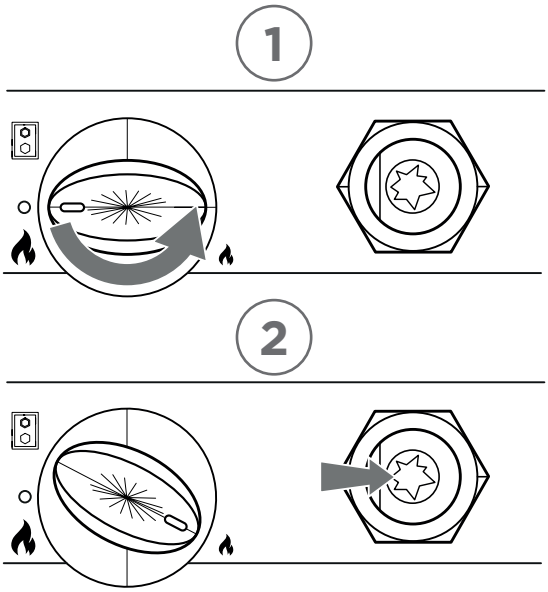
De acuerdo con cada mando se indica el quemador correspondiente.

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).

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

PASO	ACCIÓN
1	Presione y gire el mando correspondiente al quemador que desea encender hacia la izquierda (hasta el símbolo de máximo).
2	Al mismo tiempo, accione el dispositivo de encendido piezoeléctrico con una serie rápida de impulsos repetidos o acerque un encendedor manual externo al difusor de 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. **Nota:** 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.

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

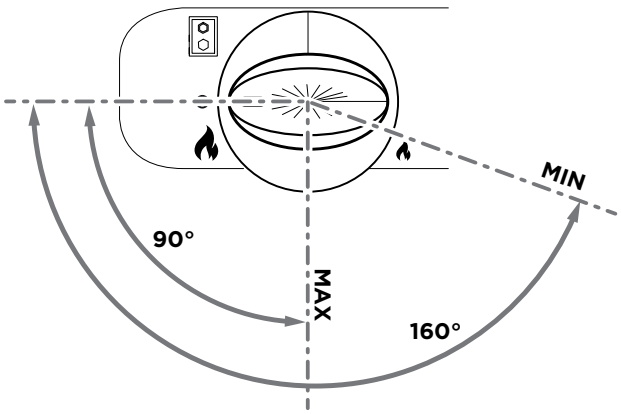
REGULACIÓN DE LA LLAMA

Controle que la llama sea regular y estable.
Para regular la llama, gire el mando hacia la posición deseada (MÍN. o MÁX.).
El mando también se puede colocar en una posición intermedia, entre la posición máxima y la posición mínima. No coloque el mando entre la posición de máximo y la de "apagado".

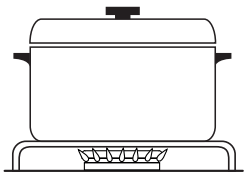
¡ATENCIÓN!
Si la llama es irregular, compruebe la posición correcta del difusor de llama y las tapas.

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

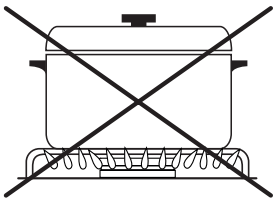
CAMPO DE REGULACIÓN DE LA LLAMA



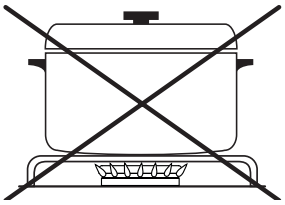
REGULACIÓN DE LA LLAMA E INDICACIÓN DE CACEROLAS INADECUADAS



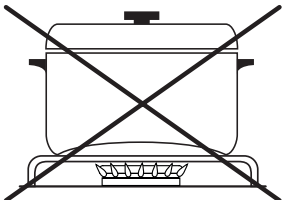
OK



NO



CACEROLA CON FONDO CONVEXO



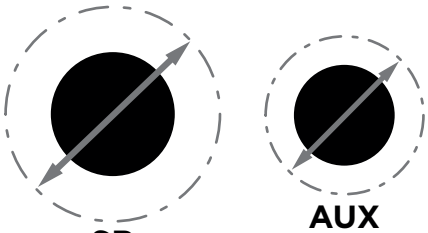
CACEROLA CON FONDO CÓNCAVO

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.

DIÁMETROS MÁXIMOS Y MÍNIMOS ADMISIBLES PARA SARTENES Y OLLAS PARA COCINAR



	Ø MÍN.	Ø MÁX.	
SR	160	220	mm
AUX	80	160	mm

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

¡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.

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.

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

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

Solo para productos con rejillas de acero o hierro cromado: el bruñido (progresivo) de las rejillas es un fenómeno debido al uso normal del 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 ser colocadas firmemente dentro de los asientos de fijación correspondientes.

LARGOS PERÍODOS DE INACTIVIDAD

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

- realice una limpieza atenta del 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 detallada 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 - SL1323-LC / LL

La columna **«Pos.»** hace referencia al dibujo de despiece **"TIPO SL1323-LC-O/LC-F"** en la página 51 y **"TIPO SL1323-LL-O/LL-F"** en la página 52.

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
2000008	3	Bisagra para tapas de vidrio
3000506	2	Tapa central - SL1323/24 y SL1336/38
3000083	32	Casquillo alto de goma para rejillas
3000074	1	Rejilla de un quemador SR
2000422	35	Kit de piezas de repuesto silent-block
3000826	41	Tapón tipo seta para orificios de ø 5,5
4000026	29	Columna de fijación de la tapa 2º serie
4000170	46	Guía de cable de la tapa de vidrio
4000224	7	Tapón para tornillo negro intenso de polietileno 2,5/12 mm
4000260	23	Mando negro/cromo Ø 34 rebajado 90°
4000031	30	Tuerca universal para termopar
4000069	28	Termopar L600 para llave imán fast-on
4000024	17	Tapa para quemador 2° serie SR
4000019	18	Tapa Ø 75 quemador 2° serie SR perforado y esmaltado
3000826	5	Tapón para orificios ciegos Ø 5,5 PE negro
4000318	21	Tornillo de cabeza avellanada plana + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Tornillo para aglomerado PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Encendedor piezo corto 18 x 1,5 mm
4000232	27	Bujía de encendido del quemador L350
4000137	31	Clip para bujía
4000034	-	Cable de masa
4000229	32	Tornillo CC M5 x 6 A2 ISO 7045 para la fijación de la bisagra y silentblock
3000541	25	Etiqueta adhesiva cuadro de mandos
4000113	47	Grifo de latón tubo corto agua fría RB1486
2000423	39	Kit de piezas de repuesto de circuito de agua SL - grifo de latón
2000424	40	Kit de piezas de repuesto de desagüe y descarga SL
2000289	45	Pata extensible para slide-out

VERSIÓN O

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
4000432	43	Tubo flexible de gas L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSIÓN F

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
----	44	Racor para conexión de gas variable según el país de instalación (EN 484:2019 - Anexo A - Figura A.4)

REPUESTOS - SL1336-LL Y SL1338-LC

La columna **«Pos.»** hace referencia al dibujo de despiece **"TIPO SL1336-LL-O/LL-F"** en la página 53 **"TIPO SL1338-LC-O/LC-F"** en la página 54.

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
2000008	3	Bisagra para tapas de vidrio
3000506	2	Tapa central - SL1323/24 y SL1336/38
3000072	32	Casquillo alto de goma para rejillas
3000073	1	Rejilla de un quemador AUX
3000074	1	Rejilla de un quemador SR
2000422	35	Kit de piezas de repuesto silent-block
3000826	41	Tapón tipo seta para orificios de ø 5,5
4000026	29	Columna de fijación de la tapa 2º serie
4000170	2	Guía de cable de la tapa de vidrio
4000224	7	Tapón para tornillo negro intenso de polietileno 2,5/12 mm
4000260	24	Mando negro/cromo Ø 34 rebajado 90°
4000031	30	Tuerca universal para termopar
4000069	28	Termopar L600 para llave imán fast-on
4000025	20	Difusor de llama para quemador 2ª serie AUX
4000021	21	Tapa Ø 55 quemador 2° serie AUX perforado y esmaltado
4000024	18	Tapa para quemador 2° serie SR
4000019	19	Tapa Ø 75 quemador 2° serie SR perforado y esmaltado
3000826	5	Tapón para orificios ciegos Ø 5,5 PE negro
4000318	22	Tornillo de cabeza avellanada plana + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Tornillo para aglomerado PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Encendedor piezo corto 18 x 1,5 mm
4000232	27	Bujía de encendido del quemador L350
4000137	31	Clip para bujía
4000229	32	Tornillo CC M5 x 6 A2 ISO 7045 para la fijación de la bisagra y silentblock
3000520	25	Etiqueta adhesiva cuadro de mandos
2000289	45	Pata extensible para slide-out
4000321	37	Bujía de encendido del quemador L480

VERSIÓN O

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
4000432	43	Tubo flexible de gas L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSIÓN F

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
----	44	Racor para conexión de gas variable según el país de instalación (EN 484:2019 - Anexo A - Figura A.4)

REPUESTOS - SL1350-LC / LL

La columna **«Pos.»** hace referencia al dibujo de despiece **"TIPO SL1350-LC-O/LC-F"** en la página 55 y **"TIPO SL1350-LL-O/LL-F"** en la página 56.

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
2000008	3	Bisagra para tapas de vidrio
3000505	2	Tapa central - SL1350
3000072	32	Casquillo alto de goma para rejillas
3000073	1	Rejilla de un quemador AUX
3000074	1	Rejilla de un quemador SR
2000422	35	Kit de piezas de repuesto silent-block
3000826	41	Tapón tipo seta para orificios de ø 5,5
4000026	29	Columna de fijación de la tapa 2º serie
4000170	2	Guía de cable de la tapa de vidrio
4000224	7	Tapón para tornillo negro intenso de polietileno 2,5/12 mm
4000260	24	Mando negro/cromo Ø 34 rebajado 90°
4000031	30	Tuerca universal para termopar
4000069	28	Termopar L600 para llave imán fast-on
4000025	20	Difusor de llama para quemador 2ª serie AUX
4000021	21	Tapa Ø 55 quemador 2° serie AUX perforado y esmaltado
4000024	18	Tapa para quemador 2° serie SR
4000019	19	Tapa Ø 75 quemador 2° serie SR perforado y esmaltado
3000826	5	Tapón para orificios ciegos Ø 5,5 PE negro
4000318	22	Tornillo de cabeza avellanada plana + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Tornillo para aglomerado PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Encendedor piezo corto 18 x 1,5 mm
4000232	27	Bujía de encendido del quemador L350
4000137	31	Clip para bujía
4000229	32	Tornillo CC M5 x 6 A2 ISO 7045 para la fijación de la bisagra y silentblock
3000520	25	Etiqueta adhesiva cuadro de mandos
2000289	45	Pata extensible para slide-out

VERSIÓN O

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
4000432	43	Tubo flexible de gas L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSIÓN F

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
----	44	Racor para conexión de gas variable según el país de instalación (EN 484:2019 - Anexo A - Figura A.4)

REPUESTOS - SL1351-LC

La columna **"Pos."** hace referencia al dibujo de despiece**"TIPO SL1351-LC-O/LC-F"** en la página 57.

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
2000008	3	Bisagra para tapas de vidrio
3000410	2	Tapa derecha - SL1351
3000411	2	Tapa izquierda - SL1351
3000072	32	Casquillo alto de goma para rejillas
3000073	1	Rejilla de un quemador AUX
3000074	1	Rejilla de un quemador SR
2000422	35	Kit de piezas de repuesto silent-block
3000826	41	Tapón tipo seta para orificios de ø 5,5
4000026	29	Columna de fijación de la tapa 2º serie
4000170	2	Guía de cable de la tapa de vidrio
4000224	7	Tapón para tornillo negro intenso de polietileno 2,5/12 mm
4000260	24	Mando negro/cromo Ø 34 rebajado 90°
4000031	30	Tuerca universal para termopar
4000069	28	Termopar L600 para llave imán fast-on
4000025	20	Difusor de llama para quemador 2ª serie AUX
4000021	21	Tapa Ø 55 quemador 2° serie AUX perforado y esmaltado
4000024	18	Tapa para quemador 2° serie SR
4000019	19	Tapa Ø 75 quemador 2° serie SR perforado y esmaltado
3000826	5	Tapón para orificios ciegos Ø 5,5 PE negro
4000318	22	Tornillo de cabeza avellanada plana + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Tornillo para aglomerado PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Encendedor piezo corto 18 x 1,5 mm
4000232	27	Bujía de encendido del quemador L350
4000137	31	Clip para bujía
4000229	32	Tornillo CC M5 x 6 A2 ISO 7045 para la fijación de la bisagra y silentblock
3000520	25	Etiqueta adhesiva cuadro de mandos
2000289	45	Pata extensible para slide-out

VERSIÓN O

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
4000432	43	Tubo flexible de gas L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSIÓN F

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
----	44	Racor para conexión de gas variable según el país de instalación (EN 484:2019 - Anexo A - Figura A.4)

REPUESTOS - SL1400-LC-O / LL-O

La columna **«Pos.»** hace referencia al dibujo de despiece **"TIPO SL1400-LC-O/LC-F"** en la página 58 y **"TIPO SL1400-LL-O/LL-F"** en la página 59.

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
2000008	3	Bisagra para tapas de vidrio
3000505	2	Tapa central SL14XX
3000072	32	Casquillo alto de goma para rejillas
3000401	1	Rejilla de varios quemadores SL14XX
2000422	35	Kit de piezas de repuesto silent-block
3000826	41	Tapón tipo seta para orificios de ø 5,5
4000026	29	Columna de fijación de la tapa 2º serie
4000170	6	Guía de cable de la tapa de vidrio
4000224	7	Tapón para tornillo negro intenso de polietileno 2,5/12 mm
4000260	24	Mando negro/cromo Ø 34 rebajado 90°
4000031	30	Tuerca universal para termopar
4000069	28	Termopar L600 para llave imán fast-on
4000025	20	Difusor de llama para quemador 2ª serie AUX
4000021	21	Tapa Ø 55 quemador 2° serie AUX perforado y esmaltado
4000024	18	Tapa para quemador 2° serie SR
4000019	19	Tapa Ø 75 quemador 2° serie SR perforado y esmaltado
3000826	5	Tapón para orificios ciegos Ø 5,5 PE negro
4000318	22	Tornillo de cabeza avellanada plana + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Tornillo para aglomerado PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Encendedor piezo corto 18 x 1,5 mm
4000232	27	Bujía de encendido del quemador L350
4000137	31	Clip para bujía
4000229	5	Tornillo CC M5 x 6 A2 ISO 7045 para la fijación de la bisagra y silentblock
3000520	25	Etiqueta adhesiva cuadro de mandos
4000113	47	Grifo de latón tubo corto agua fría RB1486
2000423	39	Kit de piezas de repuesto de circuito de agua SL - grifo de latón
2000424	40	Kit de piezas de repuesto de desagüe y descarga SL
2000289	45	Pata extensible para slide-out

VERSIÓN O

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
4000432	43	Tubo flexible de gas L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSIÓN F

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
----	44	Racor para conexión de gas variable según el país de instalación (EN 484:2019 - Anexo A - Figura A.4)

REPUESTOS - SL1410-LC/ LL

La columna **"Pos."** hace referencia al dibujo de despiece**"TIPO SL1410 LC-O/LC-F"** en la página 60.

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
2000008	3	Bisagra para tapas de vidrio
3000505	2	Tapa central SL14XX
3000072	32	Casquillo alto de goma para rejillas
3000401	1	Rejilla de varios quemadores SL14XX
2000422	35	Kit de piezas de repuesto silent-block
3000826	41	Tapón tipo seta para orificios de ø 5,5
4000026	29	Columna de fijación de la tapa 2º serie
4000170	6	Guía de cable de la tapa de vidrio
4000224	7	Tapón para tornillo negro intenso de polietileno 2,5/12 mm
4000260	24	Mando negro/cromo Ø 34 rebajado 90°
4000031	30	Tuerca universal para termopar
4000069	28	Termopar L600 para llave imán fast-on
4000025	20	Difusor de llama para quemador 2ª serie AUX
4000021	21	Tapa Ø 55 quemador 2° serie AUX perforado y esmaltado
4000024	18	Tapa para quemador 2° serie SR
4000019	19	Tapa Ø 75 quemador 2° serie SR perforado y esmaltado
3000826	5	Tapón para orificios ciegos Ø 5,5 PE negro
4000318	22	Tornillo de cabeza avellanada plana + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Tornillo para aglomerado PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Encendedor piezo corto 18 x 1,5 mm
4000232	27	Bujía de encendido del quemador L350
4000137	31	Clip para bujía
4000229	5	Tornillo CC M5 x 6 A2 ISO 7045 para la fijación de la bisagra y silentblock
3000520	25	Etiqueta adhesiva cuadro de mandos
4000433	47	Grifo de plástico tubo corto agua fría RB1490
2000426	39	Kit de piezas de repuesto de circuito de agua SL - grifo de plástico
2000424	40	Kit de piezas de repuesto de desagüe y descarga SL
2000289	45	Pata extensible para slide-out

VERSIÓN O

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
4000432	43	Tubo flexible de gas L1500 GOK STN/RSV ø8

VERSIÓN F

CÓDIGO COMPONENTE	POS.	COMPONENTE
----	44	Racor para conexión de gas variable según el país de instalación (EN 484:2019 - Anexo A - Figura A.4)

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 11/2019	Revision 00

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

CAN S.r.l.

das italienische Unternehmen mit Sitz in:
Via Nazionale, 65 – 25080, Puegnago del Garda (BS) – ITALIEN
UST.Nr. 03607980988 – Firmenregister BS548442

ERKLÄRT, DASS
die Produkte mit der Bezeichnung

AUSZIEHBARE GASKOCHFELDER FÜR AUSSENBEREICH
SERIE SL – TYP: SL13XX-LC-O - SL13XX-LL-O – SL14XX-LC-O - SL14XX-LL-O
SERIE SL – TYP: SL13XX-LC-F - SL13XX-LL-F – SL14XX-LC-F - SL14XX-LL-F

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)

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

- EN 484 : 2019

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

PRÜFZERTIFIKAT CE Typ Nr. 51CU4971, 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.

Puegnago del Garda, den 04.11.2019

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

ABSICHTLICH LEER GELASSENE SEITE

INHALTSVERZEICHNIS

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1323-LC-O / LL-O 8

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1323-LC-F / LL-F 10

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1338-LC-O / SL1336-LL-O 12

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1338-LC-F / SL1336-LL-F 14

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1350-LC-O / LL-O 16

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1350-LC-F / LL-F 18

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1351-LC-O 20

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1351-LC-F 22

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1400-LC-O / LL-O 24

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1400-LC-F / LL-F 26

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1410-LC-O 28

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1410-LC-F 30

ALLGEMEINE EINLEITENDE INFORMATIONEN 32

ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN 32
VORGESEHENER GEBRAUCH 33
PFLICHTEN UND VERBOTE 33
- PFLICHTEN 33
- VERBOTE 34

IDENTIFIZIERUNG DES GERÄTS 35
EMPFANG DES GERÄTS 36
- KONTROLLE UND HANDLING 36
- ENTSORGEN DER VERPACKUNG 37

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR 38

INSTALLATIONSMODUS - VERSION O 38
- INSTALLATION IN EINER NISCHE AUF EINER GEEIGNETEN TRAGKONSTRUKTION 38
- MERKMALE DER INSTALLATIONS-/LAGERNISCHE 38
- MINDESTABMESSUNGEN DER INSTALLATIONSNISCHE 40
- SICHERHEITSABSTÄNDE FÜR DIE INSTALLATION IN EINER NISCHE 41

INSTALLATIONSMODUS - VERSION F 42
- SICHERHEITSABSTÄNDE FÜR DIE FREIE INSTALLATION AUF TELESKOPBEINEN 42
- MONTAGE DER TELESKOPBEINE 43

GASANSCHLUSS 44
- GASKATEGORIEN 44
- VERSION O 44
- MIT SCHNELLKUPPLUNG AN EINE EXTERNE STECKDOSE, ZUGELASSEN FÜR 44
- GERÄTE VOM TYP BBQ 44
- ANSCHLUSSLEITUNGEN MIT SCHNELLKUPPLUNG 45
- VERSION F 46
- ANSCHLUSS AN EXTERNE GASFLASCHE 46
- VERBINDUNGSSCHLÄUCHE 46

STÖRUNGSFÄLLE NACH DER INSTALLATION 48
ANSCHLUSS KALTWASSER 49

ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH 50

BESCHREIBUNG 50
SICHERHEITSANWEISUNGEN BEIM GEBRAUCH 61
GEBRAUCH 62
- EINSCHALTUNG DER BRENNER 63
- REGULIERUNG DER FLAMME 64
- GAREN ODER WÄRMEN VON LEBENSMITTELN 64
- AUSSCHALTEN DES BRENNERS 65

BETRIEBSSTÖRUNGEN 65
- VORGEHENSWEISE IM FALL VON STÖRUNGEN 65

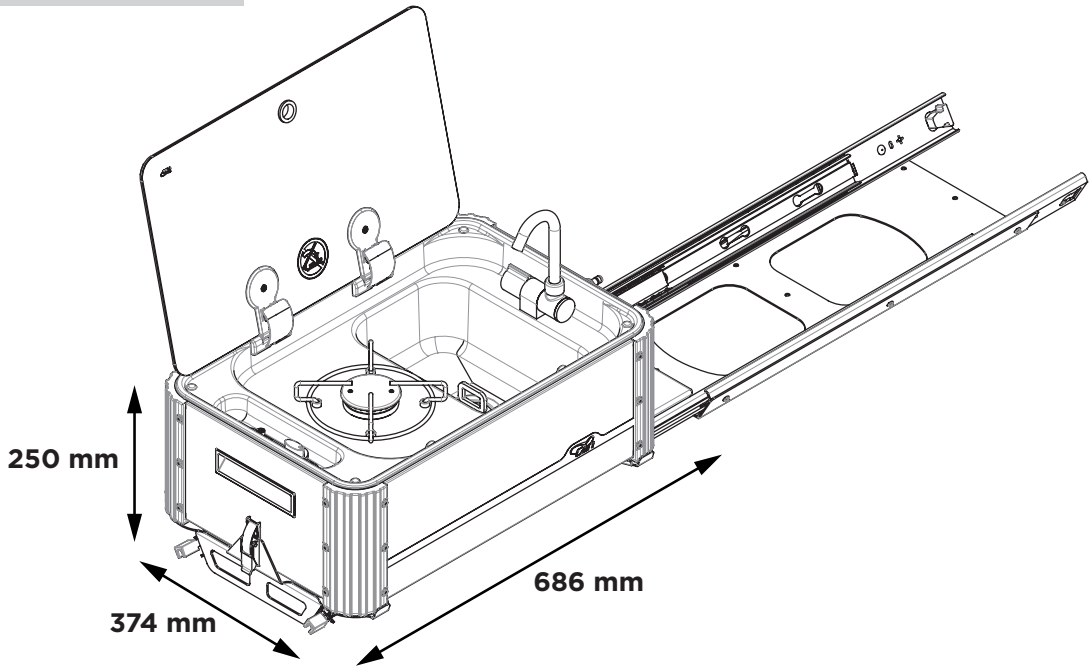
WARTUNG UND REINIGUNG 66
LANGE ZEITEN, IN DENEN DAS GERÄT NICHT VERWENDET WIRD 67
ENTSORGUNG 67
GARANTIE 67

ERSATZTEILE 68

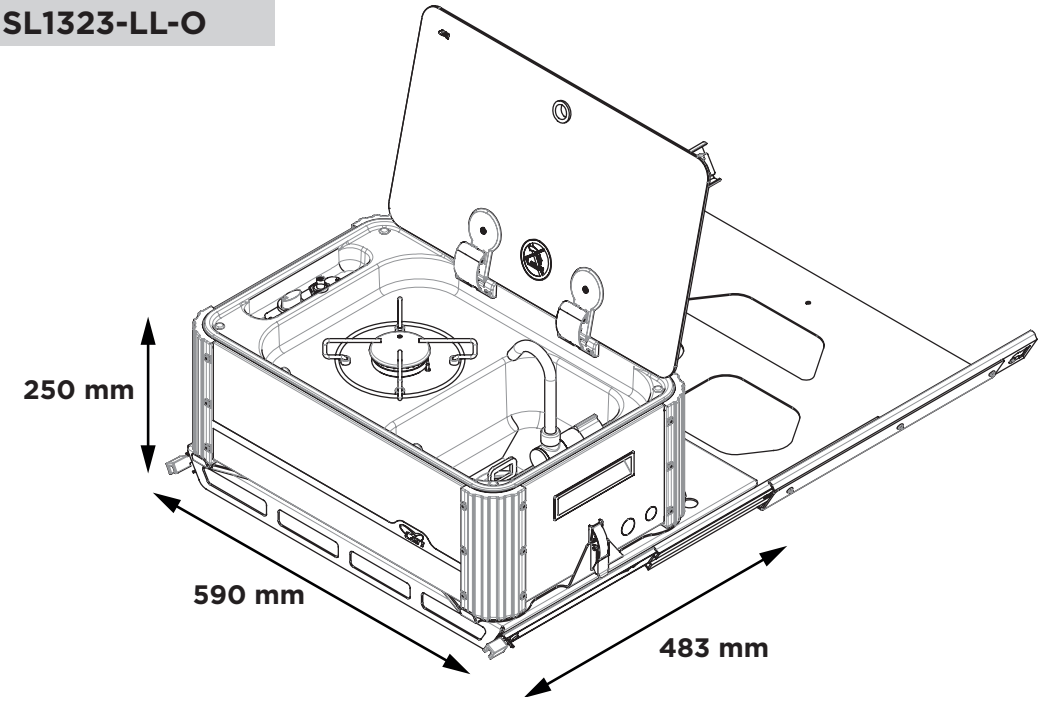
ERSATZTEILE - SL1323-LC / LL 68
ERSATZTEILE - SL1336-LL UND SL1338-LC 69
ERSATZTEILE - SL1350-LC / LL 70
ERSATZTEILE - SL1351-LC 71
ERSATZTEILE - SL1400-LC-O / LL-O 72
ERSATZTEILE - SL1410-LC/ LL 73

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1323-LC-O / LL-O

SL1323-LC-O



SL1323-LL-O

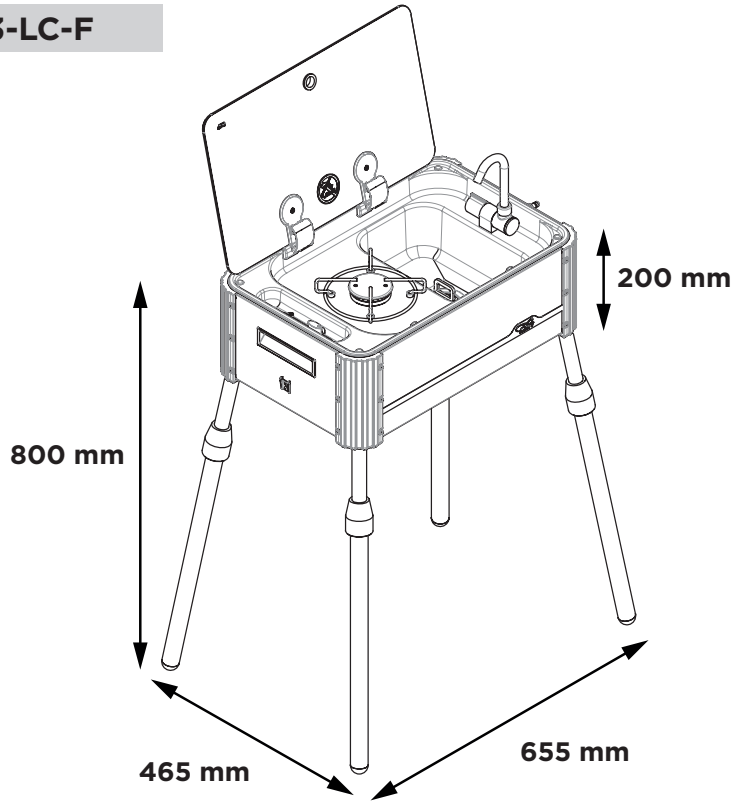


TECHNISCHES DATENBLATT: SL1323-LC-O / LL-O

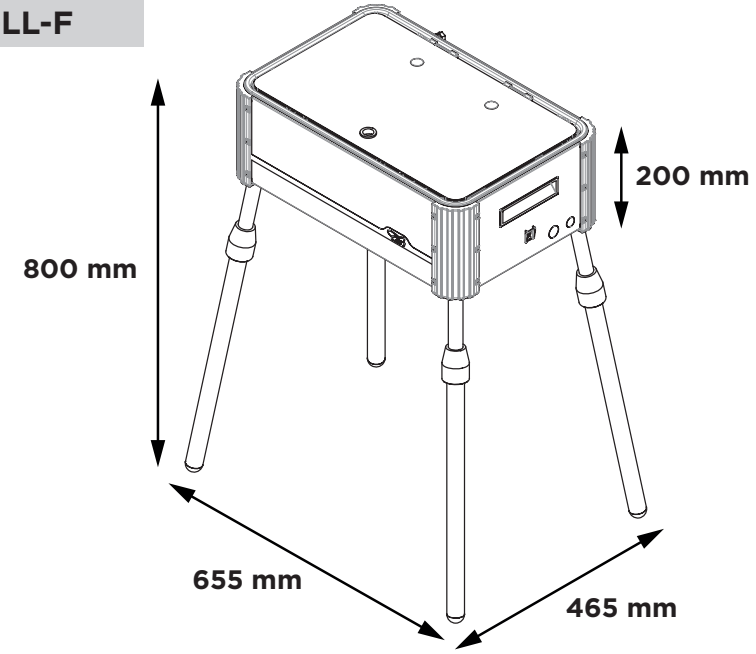
Abmessungen (Abmessungen geschlossenes Produkt)	**LC-O** (Auszug von der kurzen Seite) Breite 686 mm Tiefe 374 mm Höhe 250 mm Gewicht 16.50 kg	**LL-O** (Auszug von der langen Seite) Breite 590 mm Tiefe 483 mm Höhe 250 mm Gewicht 18.25 kg
Kochfeld (gerade Hahnen mit Bypass Ø 0,36 mm)	1 x HALBSCHNELLER Brenner (SR): Pn 1,70 kW – Injektor ø 0.65 mm – Verbrauch 124,0 g/h Gesamt-Nennleistung: 1.70 kW Gesamt-Nennverbrauch: 124.00 g/h	
Klasse des Geräts (EN 484 4)	KLASSE 1	
Gerätekategorie (EN 484 4.2)	KATEGORIE I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Gasversorgung	PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 28-30 mbar PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 37 mbar	
Zündung	Kochfeld: ▪ S (MANUELL) – mit einem externen Zündgerät ▪ P (PIEZOELEKTRISCH) – Piezozündung mit mechanischer/manueller Betätigung	
Gasanschluss	Rampe aus verzinktem Stahl: Ø 8 mm - Stärke 1 mm mit Schlauch mit Schnellkupplung für Gasbuchsen für Außenbereiche	
Kapillarleitungen	Kapillarleitungen aus Kupfer: Ø 4 mm – Stärke 0,5 mm Kapillarleitungen aus Aluminium: Ø 4 mm – Stärke 0,8 mm	
Wasseranschluss	Universal-Schnellkupplung (Vaterteil)	
Materialien	▪ Edelstahl AISI 304 ▪ Glas ▪ Aluminium ▪ Verchromter Stahl ▪ Zamak ▪ Messing ▪ Kupfer ▪ Verzinktes Eisen ▪ Aluminiumlegierung	
Konformitätserklärung (GGV 2016/426/EU)	▪ ohne Amiant ▪ es sind keine Schweißnähte vorhanden, deren Schmelzpunkt unter 450 °C liegt ▪ es wurden keine entflammbaren Materialien verwendet ▪ die Materialien erfüllen die Anforderungen der Punkte 2 und 3.7 der Anlage I	

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1323-LC-F / LL-F

SL1323-LC-F



SL1323-LL-F

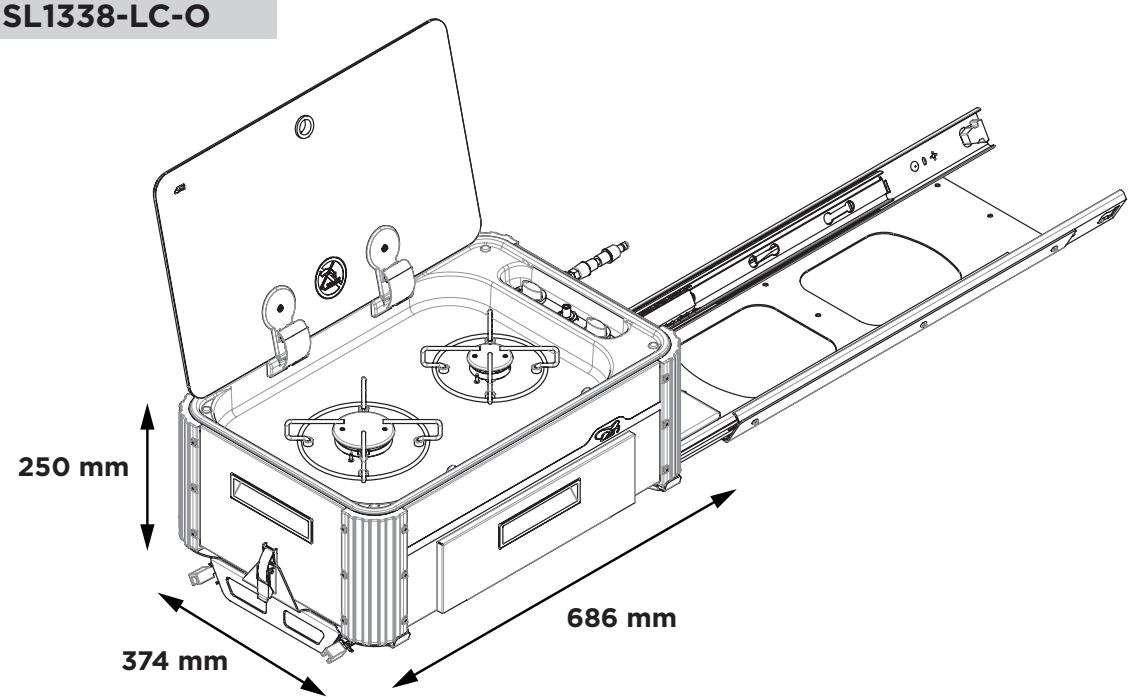


TECHNISCHES DATENBLATT: SL1323-LC-F / LL-F

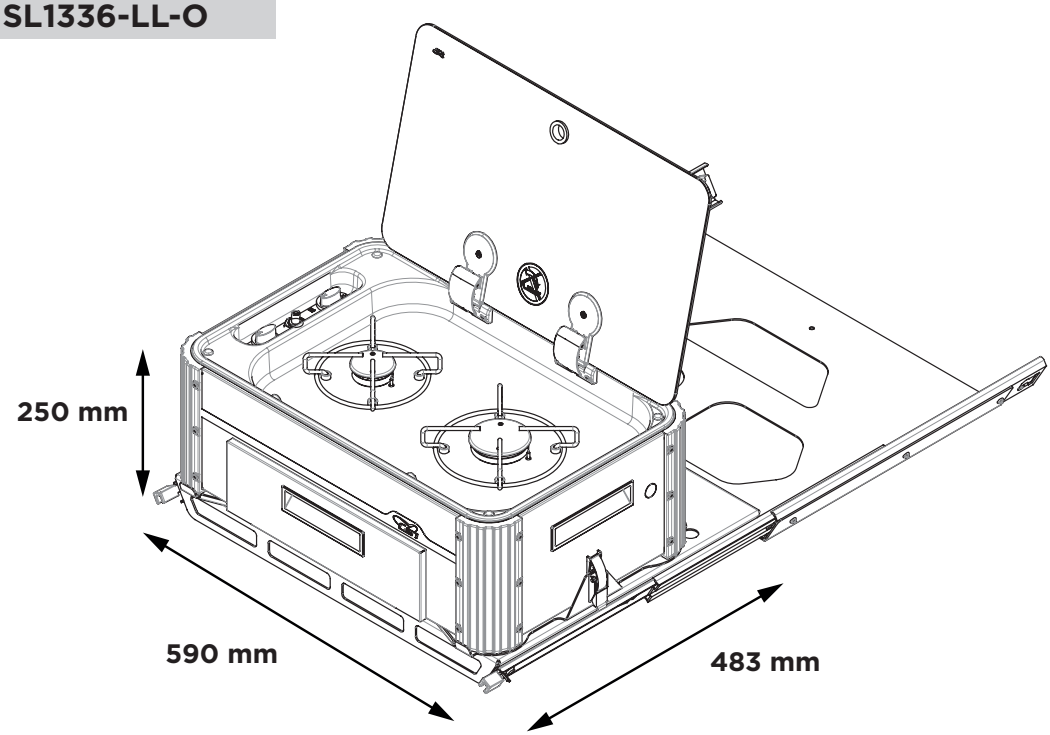
Abmessungen (Abmessungen des auf Beinen montierten Produkts)	**LC-F** (Anschlüsse auf der kurzen Seite) Breite 655 mm Tiefe 465 mm Höhe 200 mm Max. Höhe mit Beinen 800 mm Gewicht 9.40 kg	**LC-F** (Anschlüsse auf der langen Seite) Breite 655 mm Tiefe 465 mm Höhe 200 mm Max. Höhe mit Beinen 800 mm Gewicht 9.40 kg
Kochfeld (gerade Hahnen mit Bypass Ø 0,36 mm)	1 x HALBSCHNELLER Brenner (SR): Pn 1,70 kW – Injektor ø 0.65 mm – Verbrauch 124,0 g/h Gesamt-Nennleistung: 1.70 kW Gesamt-Nennverbrauch: 124.00 g/h	
Klasse des Geräts (EN 484 4)	KLASSE 1	
Gerätekategorie (EN 484 4.2)	KATEGORIE I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Gasversorgung	PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 28-30 mbar PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 37 mbar	
Zündung	Kochfeld: ▪ S (MANUELL) – mit einem externen Zündgerät ▪ P (PIEZOELEKTRISCH) – Piezozündung mit mechanischer/manueller Betätigung	
Gasanschluss	Rampe aus verzinktem Stahl: Ø 8 mm - Dicke 1 mm mit Schlauchanschluss oder Gewindeanschluss gemäß nationalen Vorschriften	
Kapillarleitungen	Kapillarleitungen aus Kupfer: Ø 4 mm – Stärke 0,5 mm Kapillarleitungen aus Aluminium: Ø 4 mm – Stärke 0,8 mm	
Wasseranschluss	Universal-Schnellkupplung (Vaterteil)	
Materialien	▪ Edelstahl AISI 304 ▪ Glas ▪ Aluminium ▪ Verchromter Stahl ▪ Zamak ▪ Messing ▪ Kupfer ▪ Verzinktes Eisen ▪ Aluminiumlegierung	
Konformitätserklärung (GGV 2016/426/EU)	▪ ohne Amiant ▪ es sind keine Schweißnähte vorhanden, deren Schmelzpunkt unter 450 °C liegt ▪ es wurden keine entflammbaren Materialien verwendet ▪ die Materialien erfüllen die Anforderungen der Punkte 2 und 3.7 der Anlage I	

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1338-LC-O / SL1336-LL-O

SL1338-LC-O



SL1336-LL-O

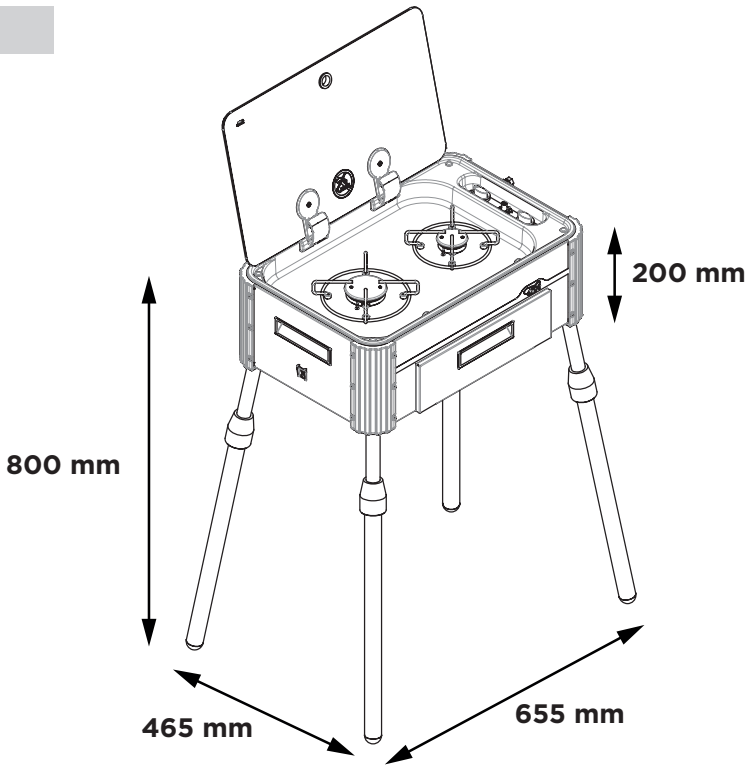


TECHNISCHES DATENBLATT: SL1338-LC-O / SL1336-LL-O

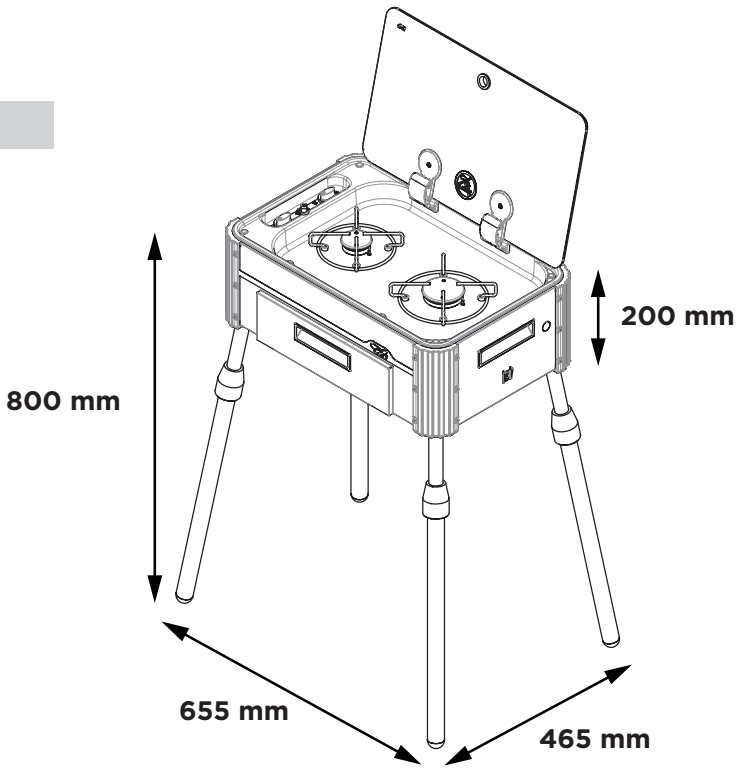
Abmessungen (Abmessungen geschlossenes Produkt)	**SL1338-LC-O** (Auszug von der kurzen Seite) Breite 686 mm Tiefe 374 mm Höhe 250 mm Gewicht 16.75 kg	**SL1336-LL-O** (Auszug von der langen Seite) Breite 590 mm Tiefe 483 mm Höhe 250 mm Gewicht 18.50 kg
Kochfeld (gerade Hahnen mit Bypass Ø 0,36 mm)	1 x 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	
Klasse des Geräts (EN 484 4)	KLASSE 1	
Gerätekategorie (EN 484 4.2)	KATEGORIE I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Gasversorgung	PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 28-30 mbar PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 37 mbar	
Zündung	Kochfeld: ▪ S (MANUELL) – mit einem externen Zündgerät ▪ P (PIEZOELEKTRISCH) – Piezozündung mit mechanischer/manueller Betätigung	
Gasanschluss	Rampe aus verzinktem Stahl: Ø 8 mm - Stärke 1 mm mit Schlauch mit Schnellkupplung für Gasbuchsen für Außenbereiche	
Kapillarleitungen	Kapillarleitungen aus Kupfer: Ø 4 mm – Stärke 0,5 mm Kapillarleitungen aus Aluminium: Ø 4 mm – Stärke 0,8 mm	
Wasseranschluss	Nicht vorhanden	
Materialien	▪ Edelstahl AISI 304 ▪ Glas ▪ Aluminium ▪ Verchromter Stahl ▪ Zamak ▪ Messing ▪ Kupfer ▪ Verzinktes Eisen ▪ Aluminiumlegierung	
Konformitätserklärung (GGV 2016/426/EU)	▪ ohne Amiant ▪ es sind keine Schweißnähte vorhanden, deren Schmelzpunkt unter 450 °C liegt ▪ es wurden keine entflammbaren Materialien verwendet ▪ die Materialien erfüllen die Anforderungen der Punkte 2 und 3.7 der Anlage I	

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1338-LC-F / SL1336-LL-F

SL1338-LC-F



SL1336-LL-F

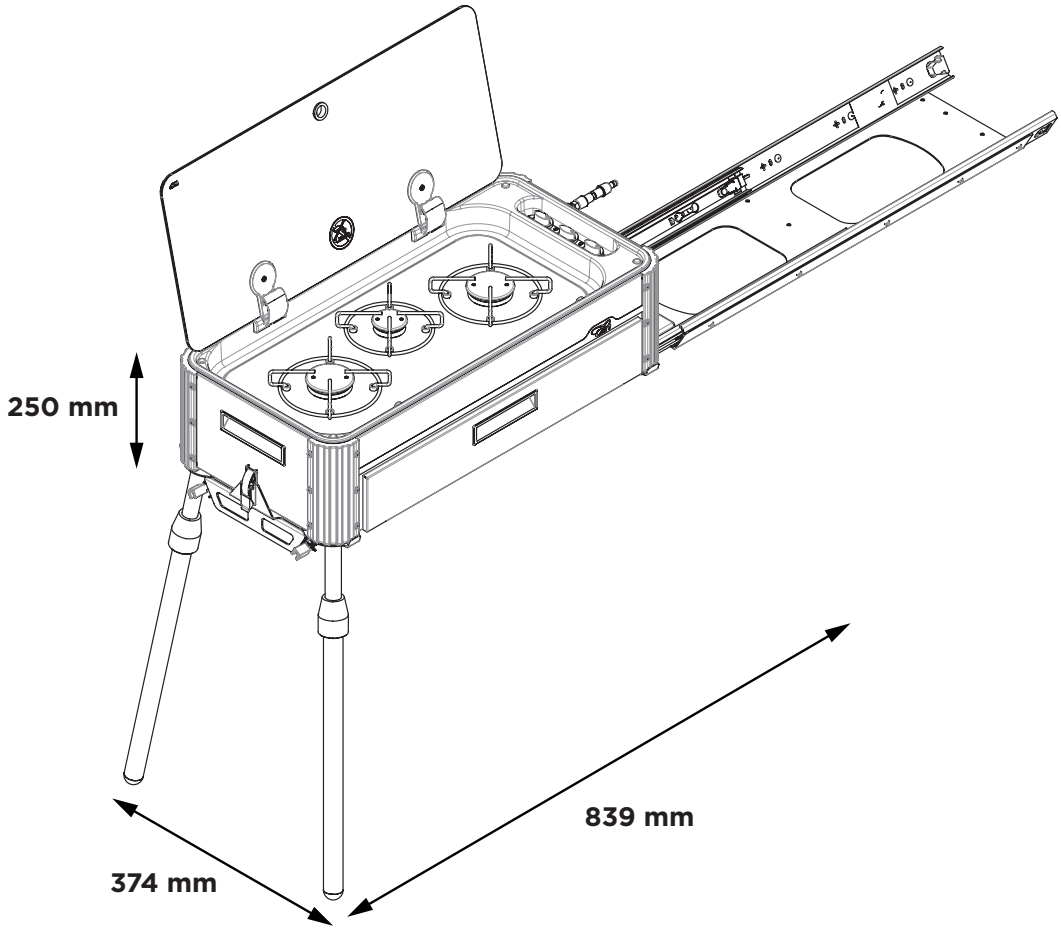


TECHNISCHES DATENBLATT: SL1338-LC-F / SL1336-LL-F

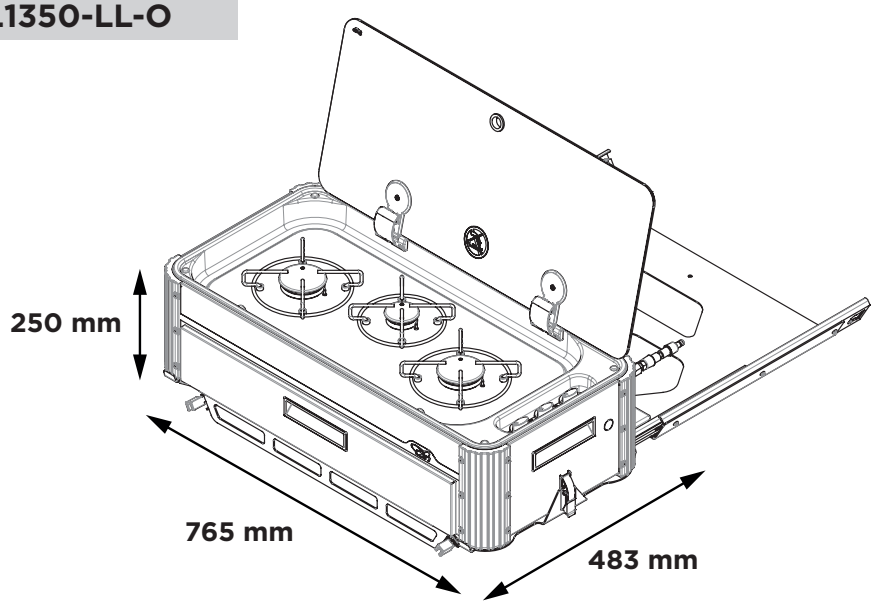
Abmessungen (Abmessungen des auf Beinen montierten Produkts)	**SL1338-LC-F** (Anschlüsse auf der kurzen Seite) Breite 655 mm Tiefe 465 mm Höhe 200 mm Max. Höhe mit Beinen 800 mm Gewicht 9.65 kg	**SL1336-LL-F** (Anschlüsse auf der kurzen Seite) Breite 655 mm Tiefe 465 mm Höhe 200 mm Max. Höhe mit Beinen 800 mm Gewicht 9.65 kg
Kochfeld (gerade Hahnen mit Bypass Ø 0,36 mm)	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	
Klasse des Geräts (EN 484 4)	KLASSE 1	
Gerätekategorie (EN 484 4.2)	KATEGORIE I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Gasversorgung	PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 28-30 mbar PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 37 mbar	
Zündung	Kochfeld: ▪ S (MANUELL) – mit einem externen Zündgerät ▪ P (PIEZOELEKTRISCH) – Piezozündung mit mechanischer/manueller Betätigung	
Gasanschluss	Rampe aus verzinktem Stahl: Ø 8 mm - Dicke 1 mm mit Schlauchanschluss oder Gewindeanschluss gemäß nationalen Vorschriften	
Kapillarleitungen	Kapillarleitungen aus Kupfer: Ø 4 mm – Stärke 0,5 mm Kapillarleitungen aus Aluminium: Ø 4 mm – Stärke 0,8 mm	
Wasseranschluss	Nicht vorhanden	
Materialien	▪ Edelstahl AISI 304 ▪ Glas ▪ Aluminium ▪ Verchromter Stahl ▪ Zamak ▪ Messing ▪ Kupfer ▪ Verzinktes Eisen ▪ Aluminiumlegierung	
Konformitätserklärung (GGV 2016/426/EU)	▪ ohne Amiant ▪ es sind keine Schweißnähte vorhanden, deren Schmelzpunkt unter 450 °C liegt ▪ es wurden keine entflammbaren Materialien verwendet ▪ die Materialien erfüllen die Anforderungen der Punkte 2 und 3.7 der Anlage I	

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1350-LC-O / LL-O

SL1350-LC-O



SL1350-LL-O

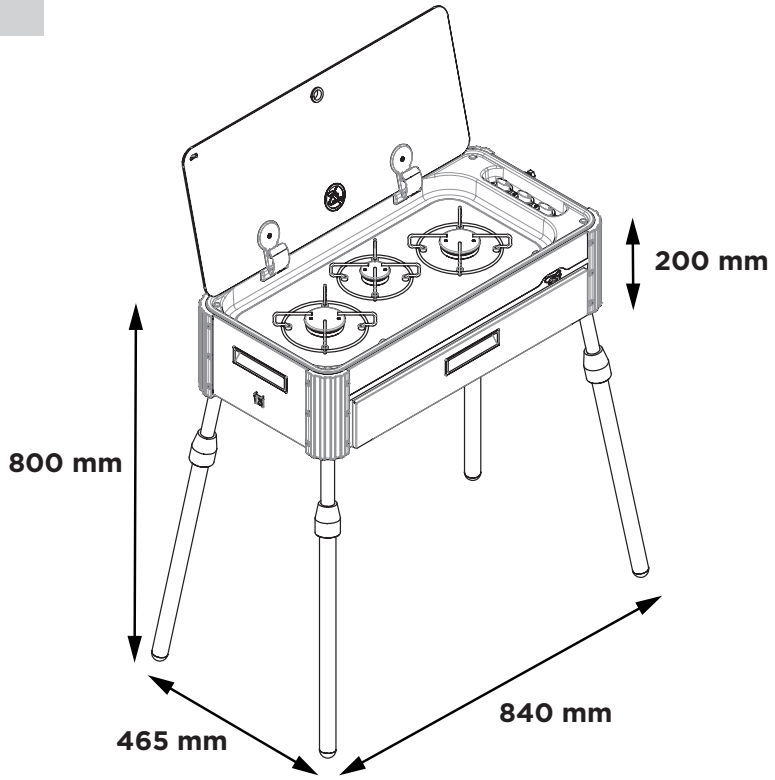


TECHNISCHES DATENBLATT: SL1350-LC-O / LL-O

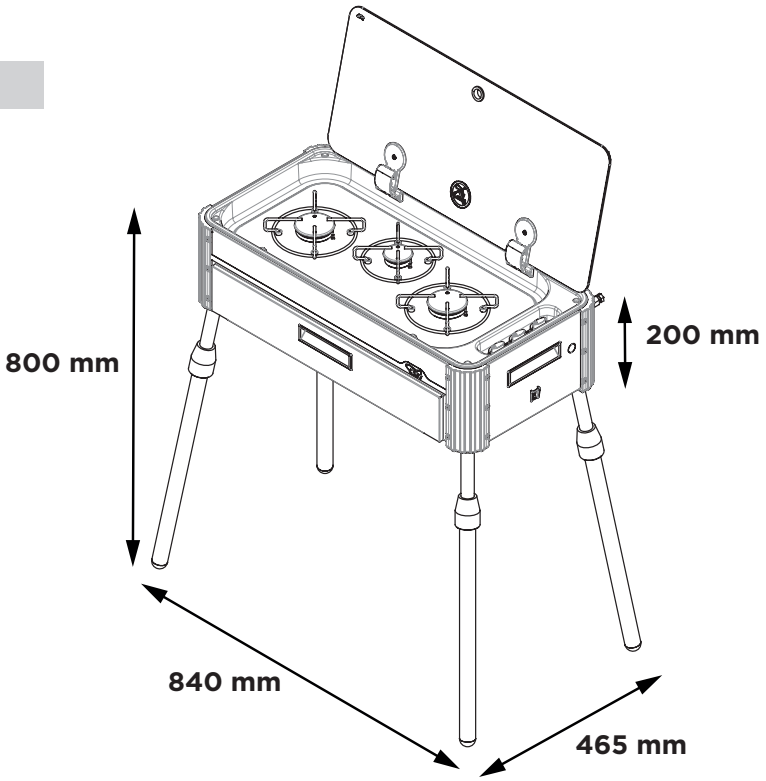
Abmessungen (Abmessungen geschlossenes Produkt)	**LC-O** (Auszug von der kurzen Seite) Breite 839 mm Tiefe 374 mm Höhe 250 mm Gewicht 27.45 kg	**LL-O** (Auszug von der langen Seite) Breite 765 mm Tiefe 483 mm Höhe 250 mm Gewicht 26.50 kg
Kochfeld (gerade Hahnen mit Bypass Ø 0,36 mm)	1 x ZUSÄTZLICHER Brenner (AUX) Pn 1,00 kW – Injektor ø 0.50 mm – Verbrauch 73,00 g/h 2 x HALBSCHNELLER Brenner (SR): Pn 1,70 kW – Injektor ø 0.65 mm – Verbrauch 124,0 g/h Gesamt-Nennleistung: 4.40 kW Gesamt-Nennverbrauch: 321.00 g/h	
Klasse des Geräts (EN 484 4)	KLASSE 1	
Gerätekategorie (EN 484 4.2)	KATEGORIE I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Gasversorgung	PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 28-30 mbar PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 37 mbar	
Zündung	Kochfeld: ▪ S (MANUELL) – mit einem externen Zündgerät	
Gasanschluss	Rampe aus verzinktem Stahl: Ø 8 mm - Stärke 1 mm mit Schlauch mit Schnellkupplung für Gasbuchsen für Außenbereiche	
Kapillarleitungen	Kapillarleitungen aus Kupfer: Ø 4 mm – Stärke 0,5 mm Kapillarleitungen aus Aluminium: Ø 4 mm – Stärke 0,8 mm	
Wasseranschluss	Nicht vorhanden	
Materialien	▪ Edelstahl AISI 304 ▪ Glas ▪ Aluminium ▪ Verchromter Stahl ▪ Zamak ▪ Messing ▪ Kupfer ▪ Verzinktes Eisen ▪ Aluminiumlegierung	
Konformitätserklärung (GGV 2016/426/EU)	▪ ohne Amiant ▪ es sind keine Schweißnähte vorhanden, deren Schmelzpunkt unter 450 °C liegt ▪ es wurden keine entflammbaren Materialien verwendet ▪ die Materialien erfüllen die Anforderungen der Punkte 2 und 3.7 der Anlage I	

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1350-LC-F / LL-F

SL1350-LC-F



SL1350-LL-F

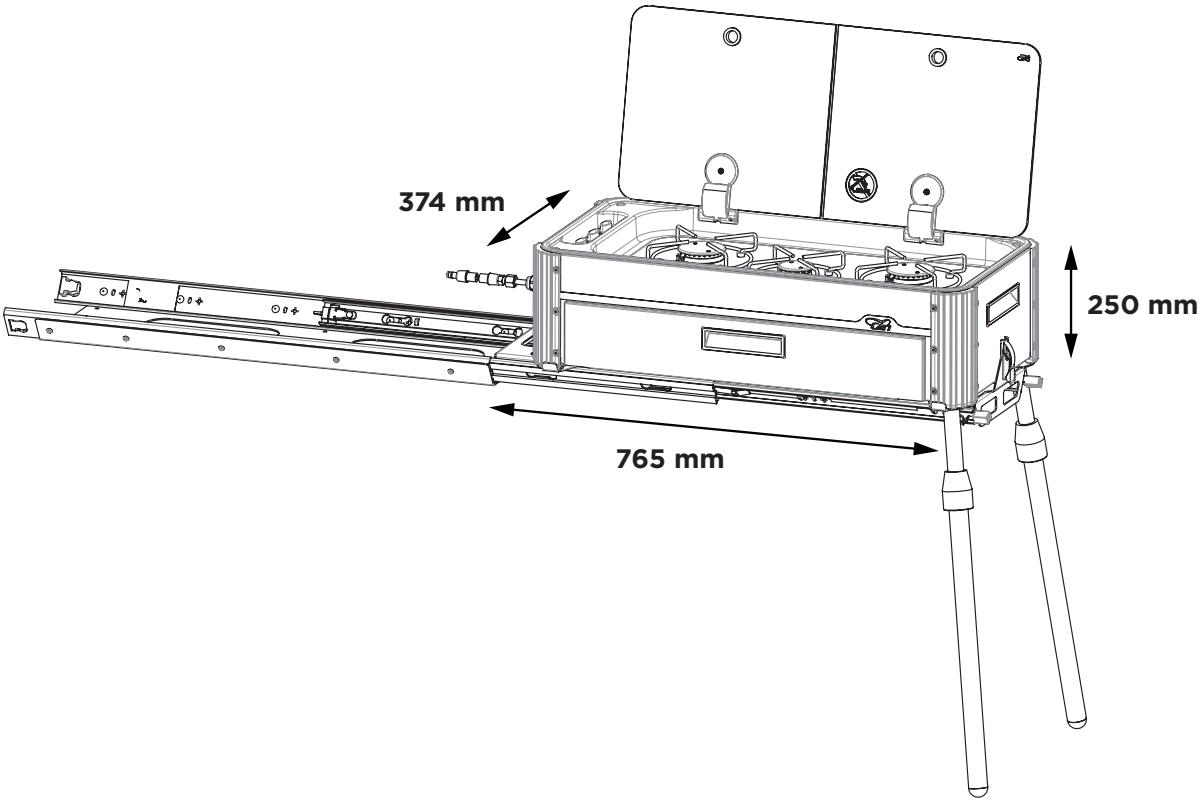


TECHNISCHES DATENBLATT: SL1350-LC-F / LL-F

Abmessungen (Abmessungen des auf Beinen montierten Produkts)	**LC-F** (Anschlüsse auf der kurzen Seite) Breite 840 mm Tiefe 465 mm Höhe 200 mm Max. Höhe mit Beinen 800 mm Gewicht 17.65 kg	**LC-F** (Anschlüsse auf der langen Seite) Breite 840 mm Tiefe 465 mm Höhe 200 mm Max. Höhe mit Beinen 800 mm Gewicht 17.65 kg
Kochfeld (gerade Hahnen mit Bypass Ø 0,36 mm)	1 x ZUSÄTZLICHER Brenner (AUX) Pn 1,00 kW – Injektor ø 0.50 mm – Verbrauch 73,00 g/h 2 x HALBSCHNELLER Brenner (SR): Pn 1,70 kW – Injektor ø 0.65 mm – Verbrauch 124,0 g/h Gesamt-Nennleistung: 4.40 kW Gesamt-Nennverbrauch: 321.00 g/h	
Klasse des Geräts (EN 484 4)	KLASSE 1	
Gerätekategorie (EN 484 4.2)	KATEGORIE I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Gasversorgung	PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 28-30 mbar PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 37 mbar	
Zündung	Kochfeld: ▪ S (MANUELL) – mit einem externen Zündgerät	
Gasanschluss	Rampe aus verzinktem Stahl: Ø 8 mm - Dicke 1 mm mit Schlauchanschluss oder Gewindeanschluss gemäß nationalen Vorschriften	
Kapillarleitungen	Kapillarleitungen aus Kupfer: Ø 4 mm – Stärke 0,5 mm Kapillarleitungen aus Aluminium: Ø 4 mm – Stärke 0,8 mm	
Wasseranschluss	Nicht vorhanden	
Materialien	▪ Edelstahl AISI 304 ▪ Glas ▪ Aluminium ▪ Verchromter Stahl ▪ Zamak ▪ Messing ▪ Kupfer ▪ Verzinktes Eisen ▪ Aluminiumlegierung	
Konformitätserklärung (GGV 2016/426/EU)	▪ ohne Amiant ▪ es sind keine Schweißnähte vorhanden, deren Schmelzpunkt unter 450 °C liegt ▪ es wurden keine entflammbaren Materialien verwendet ▪ die Materialien erfüllen die Anforderungen der Punkte 2 und 3.7 der Anlage I	

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1351-LC-O

SL1351-LC-O

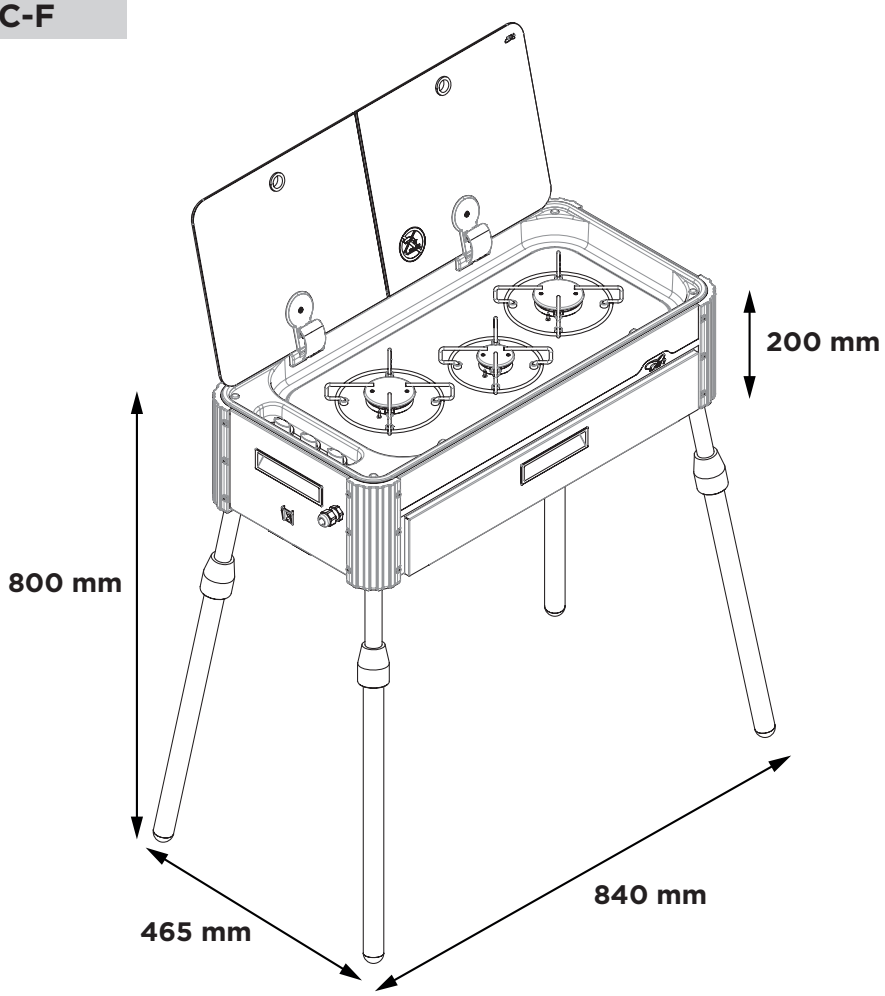


TECHNISCHES DATENBLATT: SL1351-LC-O

Abmessungen (Abmessungen des auf Beinen montierten Produkts)	**LC-O** (Auszug von der langen Seite) Breite 765 mm Tiefe 374 mm Höhe 250 mm Gewicht 27.45 kg
Kochfeld (gerade Hahnen mit Bypass Ø 0,36 mm)	1 x ZUSÄTZLICHER Brenner (AUX) Pn 1,00 kW – Injektor ø 0.50 mm – Verbrauch 73,00 g/h 2 x HALBSCHNELLER Brenner (SR): Pn 1,70 kW – Injektor ø 0.65 mm – Verbrauch 124,0 g/h Gesamt-Nennleistung: 4.40 kW Gesamt-Nennverbrauch: 321.00 g/h
Klasse des Geräts (EN 484 4)	KLASSE 1
Gerätekategorie (EN 484 4.2)	KATEGORIE I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Gasversorgung	PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 28-30 mbar PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 37 mbar
Zündung	Kochfeld: ▪ S (MANUELL) – mit einem externen Zündgerät
Gasanschluss	Rampe aus verzinktem Stahl: Ø 8 mm - Stärke 1 mm mit Schlauch mit Schnellkupplung für Gasbuchsen für Außenbereiche
Kapillarleitungen	Kapillarleitungen aus Kupfer: Ø 4 mm – Stärke 0,5 mm Kapillarleitungen aus Aluminium: Ø 4 mm – Stärke 0,8 mm
Wasseranschluss	Nicht vorhanden
Materialien	▪ Edelstahl AISI 304 ▪ Glas ▪ Aluminium ▪ Verchromter Stahl ▪ Zamak ▪ Messing ▪ Kupfer ▪ Verzinktes Eisen ▪ Aluminiumlegierung
Konformitätserklärung (GGV 2016/426/EU)	▪ ohne Amiant ▪ es sind keine Schweißnähte vorhanden, deren Schmelzpunkt unter 450 °C liegt ▪ es wurden keine entflammbaren Materialien verwendet ▪ die Materialien erfüllen die Anforderungen der Punkte 2 und 3.7 der Anlage I

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1351-LC-F

SL1351-LC-F

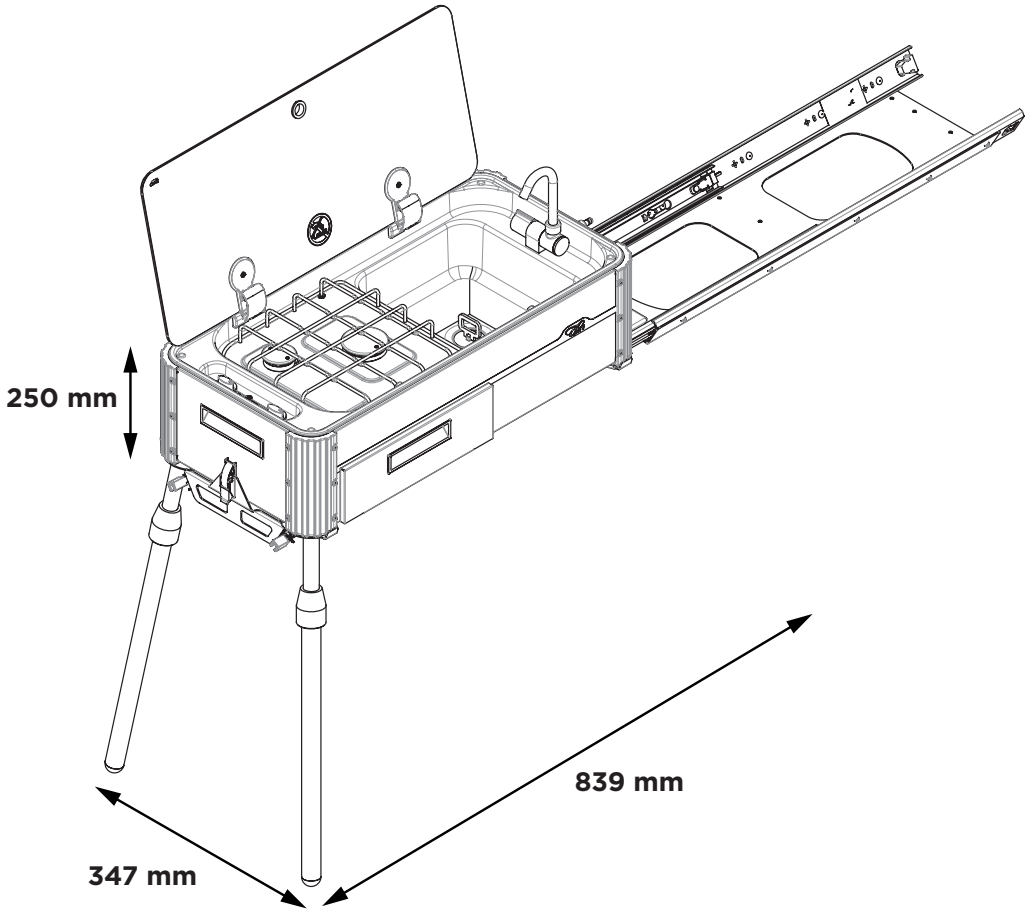


TECHNISCHES DATENBLATT: SL1351-LC-F

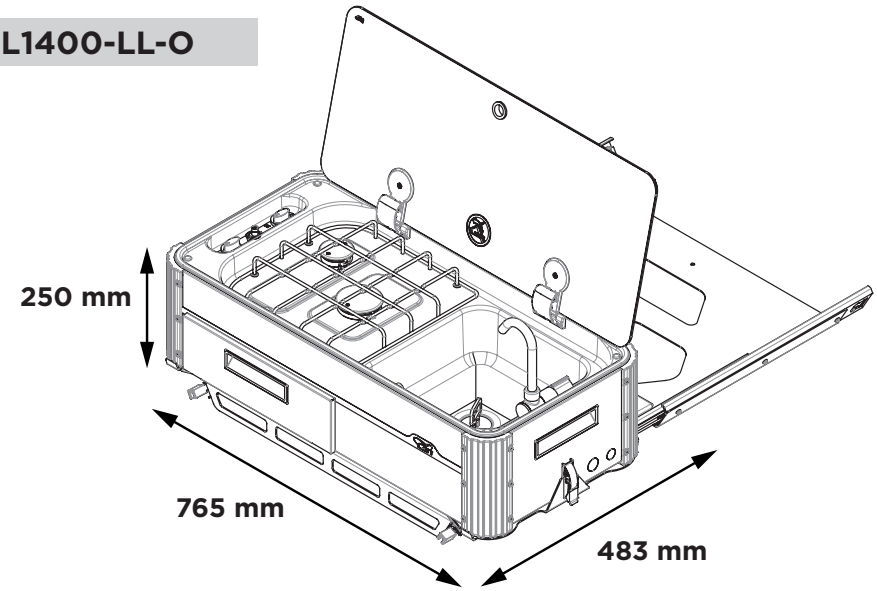
Abmessungen (Abmessungen geschlossenes Produkt)	**LC-F** (Auszug von der langen Seite) Breite 840 mm Tiefe 465 mm Höhe 200 mm Max. Höhe mit Beinen 800 mm Gewicht 17.65 kg
Kochfeld (gerade Hahnen mit Bypass Ø 0,36 mm)	1 x ZUSÄTZLICHER Brenner (AUX) Pn 1,00 kW – Injektor ø 0.50 mm – Verbrauch 73,00 g/h 2 x HALBSCHNELLER Brenner (SR): Pn 1,70 kW – Injektor ø 0.65 mm – Verbrauch 124,0 g/h Gesamt-Nennleistung: 4.40 kW Gesamt-Nennverbrauch: 321.00 g/h
Klasse des Geräts (EN 484 4)	KLASSE 1
Gerätekategorie (EN 484 4.2)	KATEGORIE I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Gasversorgung	PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 28-30 mbar PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 37 mbar
Zündung	Kochfeld: ▪ S (MANUELL) – mit einem externen Zündgerät
Gasanschluss	Rampe aus verzinktem Stahl: Ø 8 mm - Dicke 1 mm mit Schlauchanschluss oder Gewindeanschluss gemäß nationalen Vorschriften
Kapillarleitungen	Kapillarleitungen aus Kupfer: Ø 4 mm – Stärke 0,5 mm Kapillarleitungen aus Aluminium: Ø 4 mm – Stärke 0,8 mm
Wasseranschluss	Nicht vorhanden
Materialien	▪ Edelstahl AISI 304 ▪ Glas ▪ Aluminium ▪ Verchromter Stahl ▪ Zamak ▪ Messing ▪ Kupfer ▪ Verzinktes Eisen ▪ Aluminiumlegierung
Konformitätserklärung (GGV 2016/426/EU)	▪ ohne Amiant ▪ es sind keine Schweißnähte vorhanden, deren Schmelzpunkt unter 450 °C liegt ▪ es wurden keine entflammbaren Materialien verwendet ▪ die Materialien erfüllen die Anforderungen der Punkte 2 und 3.7 der Anlage I

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1400-LC-O / LL-O

SL1400-LC-O



SL1400-LL-O

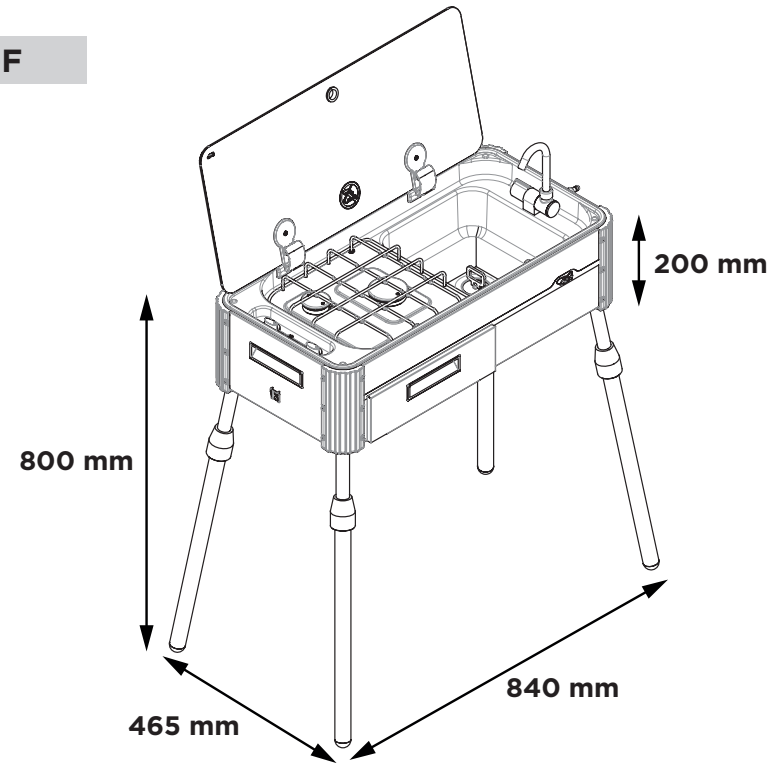


TECHNISCHES DATENBLATT: SL1400-LC-O / LL-O

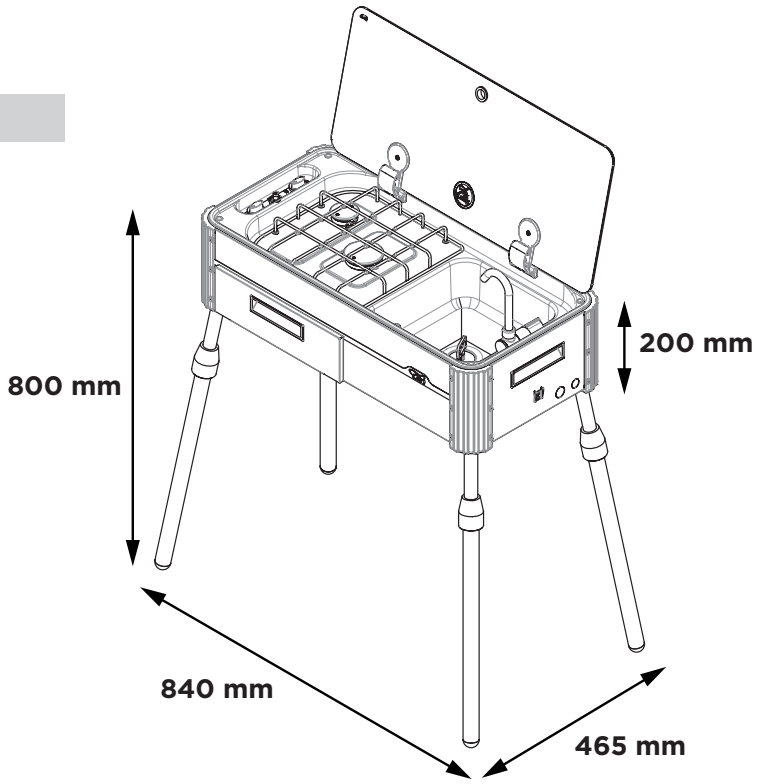
Abmessungen (Abmessungen geschlossenes Produkt)	**LC-O** (Auszug von der kurzen Seite) Breite 839 mm Tiefe 347 mm Höhe 250 mm Gewicht 27.20 kg	**LL-O** (Auszug von der langen Seite) Breite 765 mm Tiefe 483 mm Höhe 250 mm Gewicht 26.25 kg
Kochfeld (gerade Hahnen mit Bypass Ø 0,36 mm)	1 x ZUSÄTZLICHER 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	
Klasse des Geräts (EN 484 4)	KLASSE 1	
Gerätekategorie (EN 484 4.2)	KATEGORIE I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Gasversorgung	PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 28-30 mbar PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 37 mbar	
Zündung	Kochfeld: ▪ S (MANUELL) – mit einem externen Zündgerät ▪ P (PIEZOELEKTRISCH) – Piezozündung mit mechanischer/manueller Betätigung	
Gasanschluss	Rampe aus verzinktem Stahl: Ø 8 mm - Stärke 1 mm mit Schlauch mit Schnellkupplung für Gasbuchsen für Außenbereiche	
Kapillarleitungen	Kapillarleitungen aus Kupfer: Ø 4 mm – Stärke 0,5 mm Kapillarleitungen aus Aluminium: Ø 4 mm – Stärke 0,8 mm	
Wasseranschluss	Universal-Schnellkupplung (Vaterteil)	
Materialien	▪ Edelstahl AISI 304 ▪ Glas ▪ Aluminium ▪ Verchromter Stahl ▪ Zamak ▪ Messing ▪ Kupfer ▪ Verzinktes Eisen ▪ Aluminiumlegierung	
Konformitätserklärung (GGV 2016/426/EU)	▪ ohne Amiant ▪ es sind keine Schweißnähte vorhanden, deren Schmelzpunkt unter 450 °C liegt ▪ es wurden keine entflammbaren Materialien verwendet ▪ die Materialien erfüllen die Anforderungen der Punkte 2 und 3.7 der Anlage I	

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1400-LC-F / LL-F

SL1400-LC-F



SL1400-LL-F

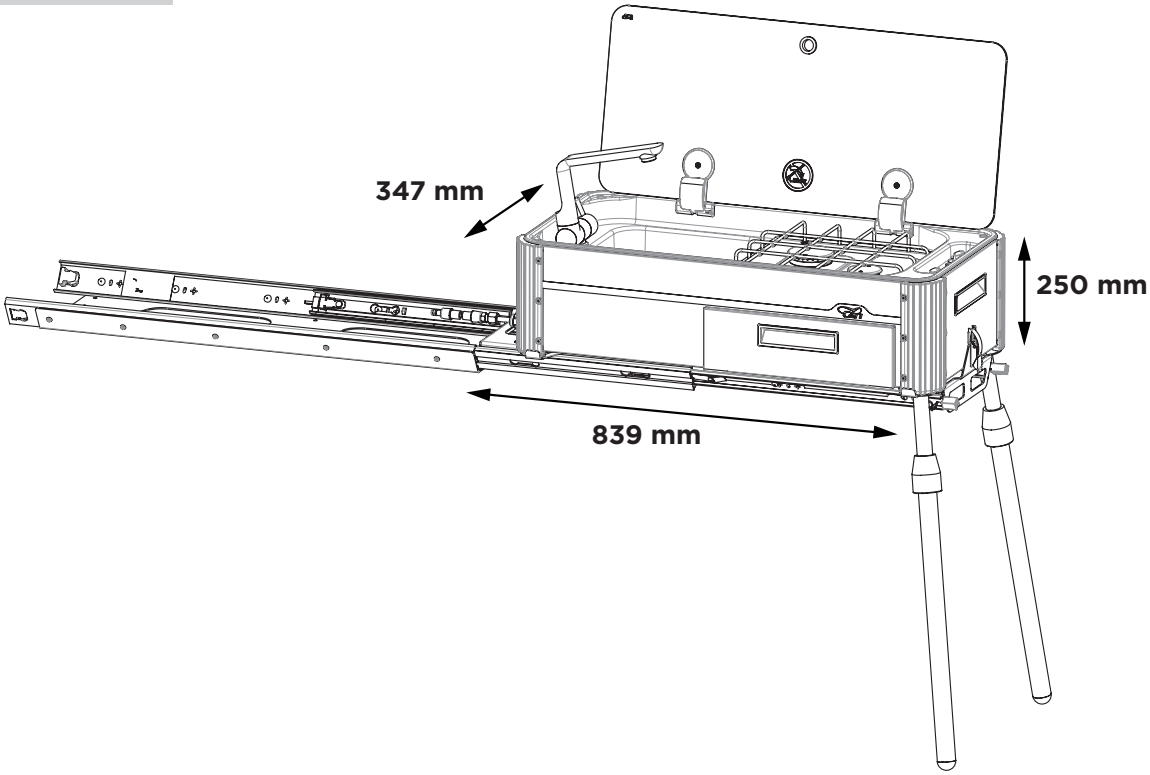


TECHNISCHES DATENBLATT: SL1400-LC-F / LL-F

Abmessungen (Abmessungen des auf Beinen montierten Produkts)	**LC-F** (Auszug von der kurzen Seite) Breite 840 mm Tiefe 465 mm Höhe 200 mm Max. Höhe mit Beinen 800 mm Gewicht 17.40 kg	**LL-F** (Auszug von der langen Seite) Breite 840 mm Tiefe 465 mm Höhe 200 mm Max. Höhe mit Beinen 800 mm Gewicht 17.40 kg
Kochfeld (gerade Hahnen mit Bypass Ø 0,36 mm)	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	
Klasse des Geräts (EN 484 4)	KLASSE 1	
Gerätekategorie (EN 484 4.2)	KATEGORIE I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)	
Gasversorgung	PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 28-30 mbar PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 37 mbar	
Zündung	Kochfeld: ▪ S (MANUELL) – mit einem externen Zündgerät ▪ P (PIEZOELEKTRISCH) – Piezozündung mit mechanischer/manueller Betätigung	
Gasanschluss	Rampe aus verzinktem Stahl: Ø 8 mm - Dicke 1 mm mit Schlauchanschluss oder Gewindeanschluss gemäß nationalen Vorschriften	
Kapillarleitungen	Kapillarleitungen aus Kupfer: Ø 4 mm – Stärke 0,5 mm Kapillarleitungen aus Aluminium: Ø 4 mm – Stärke 0,8 mm	
Wasseranschluss	Universal-Schnellkupplung (Vaterteil)	
Materialien	▪ Edelstahl AISI 304 ▪ Glas ▪ Aluminium ▪ Verchromter Stahl ▪ Zamak ▪ Messing ▪ Kupfer ▪ Verzinktes Eisen ▪ Aluminiumlegierung	
Konformitätserklärung (GGV 2016/426/EU)	▪ ohne Amiant ▪ es sind keine Schweißnähte vorhanden, deren Schmelzpunkt unter 450 °C liegt ▪ es wurden keine entflammbaren Materialien verwendet ▪ die Materialien erfüllen die Anforderungen der Punkte 2 und 3.7 der Anlage I	

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1410-LC-O

SL1410-LC-O

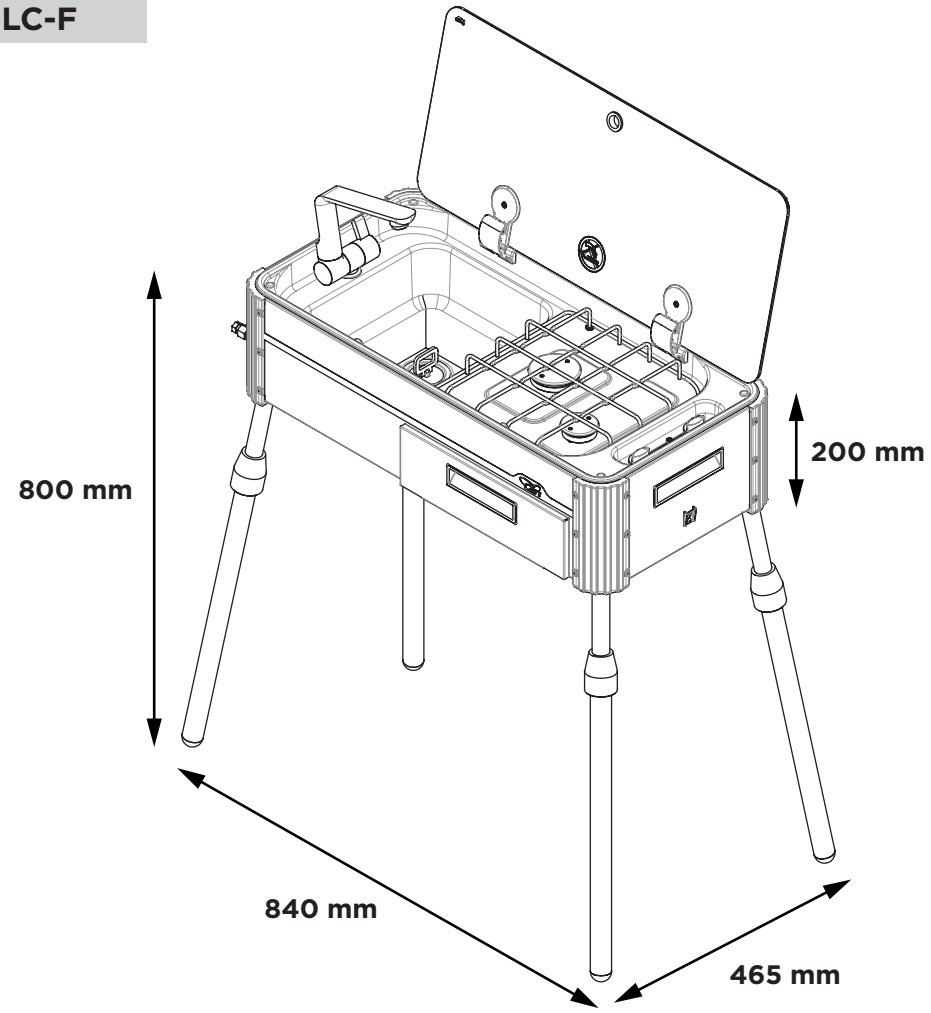


TECHNISCHES DATENBLATT: SL1410-LC-O

Abmessungen (Abmessungen geschlossenes Produkt)	**LC-O** (Auszug von der kurzen Seite) Breite 839 mm Tiefe 347 mm Höhe 250 mm Gewicht 25.70 kg
Kochfeld (gerade Hahnen mit Bypass Ø 0,36 mm)	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 124,00 g/h Gesamt-Nennleistung: 2.70 kW Gesamt-Nennverbrauch: 197,00 g/h
Klasse des Geräts (EN 484 4)	KLASSE 1
Gerätekategorie (EN 484 4.2)	KATEGORIE I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Gasversorgung	PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 28-30 mbar PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 37 mbar
Zündung	Kochfeld: ▪ S (MANUELL) – mit einem externen Zündgerät ▪ P (PIEZOELEKTRISCH) – Piezozündung mit mechanischer/manueller Betätigung
Gasanschluss	Rampe aus verzinktem Stahl: Ø 8 mm - Stärke 1 mm mit Schlauch mit Schnellkupplung für Gasbuchsen für Außenbereiche
Kapillarleitungen	Kapillarleitungen aus Kupfer: Ø 4 mm – Stärke 0,5 mm Kapillarleitungen aus Aluminium: Ø 4 mm – Stärke 0,8 mm
Wasseranschluss	Universal-Schnellkupplung (Vaterteil)
Materialien	▪ Edelstahl AISI 304 ▪ Glas ▪ Aluminium ▪ Verchromter Stahl ▪ Zamak ▪ Messing ▪ Kupfer ▪ Verzinktes Eisen ▪ Aluminiumlegierung
Konformitätserklärung (GGV 2016/426/EU)	▪ ohne Amiant ▪ es sind keine Schweißnähte vorhanden, deren Schmelzpunkt unter 450 °C liegt ▪ es wurden keine entflammbaren Materialien verwendet ▪ die Materialien erfüllen die Anforderungen der Punkte 2 und 3.7 der Anlage I

TECHNISCHES DATENBLATT: SL1410-LC-F

SL1410-LC-F



TECHNISCHES DATENBLATT: SL1410-LC-F

Abmessungen (Abmessungen des auf Beinen montierten Produkts)	**LC-F** (Auszug von der kurzen Seite) Breite 840 mm Tiefe 465 mm Höhe 200 mm Max. Höhe mit Beinen 800 mm Gewicht 15.90 kg
Kochfeld (gerade Hahnen mit Bypass Ø 0,36 mm)	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 124,00 g/h Gesamt-Nennleistung: 2.70 kW Gesamt-Nennverbrauch: 197,00 g/h
Klasse des Geräts (EN 484 4)	KLASSE 1
Gerätekategorie (EN 484 4.2)	KATEGORIE I: ▪ I3 B/P (30), (50) ▪ I3+ (28-30/37)
Gasversorgung	PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 28-30 mbar PROPAN (G30) / BUTAN (G31) 37 mbar
Zündung	Kochfeld: ▪ S (MANUELL) – mit einem externen Zündgerät ▪ P (PIEZOELEKTRISCH) – Piezozündung mit mechanischer/manueller Betätigung
Gasanschluss	Rampe aus verzinktem Stahl: Ø 8 mm - Dicke 1 mm mit Schlauchanschluss oder Gewindeanschluss gemäß nationalen Vorschriften
Kapillarleitungen	Kapillarleitungen aus Kupfer: Ø 4 mm – Stärke 0,5 mm Kapillarleitungen aus Aluminium: Ø 4 mm – Stärke 0,8 mm
Wasseranschluss	Universal-Schnellkupplung (Vaterteil)
Materialien	▪ Edelstahl AISI 304 ▪ Glas ▪ Aluminium ▪ Verchromter Stahl ▪ Zamak ▪ Messing ▪ Kupfer ▪ Verzinktes Eisen ▪ Aluminiumlegierung
Konformitätserklärung (GGV 2016/426/EU)	▪ ohne Amiant ▪ es sind keine Schweißnähte vorhanden, deren Schmelzpunkt unter 450 °C liegt ▪ es wurden keine entflammbaren Materialien verwendet ▪ die Materialien erfüllen die Anforderungen der Punkte 2 und 3.7 der Anlage I

ALLGEMEINE EINLEITENDE INFORMATIONEN

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

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

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

ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN

ACHTUNG!
Dieses Gerät darf nur im Freien verwendet werden.

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

ACHTUNG!
Jede Änderung am Gerät kann gefährlich sein. Das Gerät auf keinen Fall abändern.

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

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

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

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

ACHTUNG!
Das Gerät erzeugt während des Betriebs Verbrennungsprodukte, die außerhalb des Raumes direkt in die Atmosphäre entsorgt werden müssen.

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!
Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

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

ACHTUNG!
Das Gerät bei Nichtgebrauch immer von der Versorgungsleitung oder der Gasflasche abtrennen.

VORGESEHENER GEBRAUCH

Die in diesem Handbuch beschriebenen Geräte sind nur zum Garen und Erwärmen von Lebensmitteln im Freien bestimmt. Jede andere Verwendung ist als unzulässig anzusehen. **CAN S.r.l.** übernimmt keine Haftung für andere als die angegebenen Verwendungen.

ACHTUNG!
Dieses Gerät darf nicht zum Heizen von Räumen benutzt werden.

ACHTUNG!
Der Gebrauch von gasbetriebenen Kochgeräten erzeugt Wärme, Feuchtigkeit und Abgase an dem Ort, an dem es installiert ist. Stets eine angemessene Lüftung an dem Ort vorsehen, wo sich das Gerät befindet.

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

PFLICHTEN UND VERBOTE

PFLICHTEN

- 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 Gerät nicht mit direktem Druckwasserstrahl reinigen.

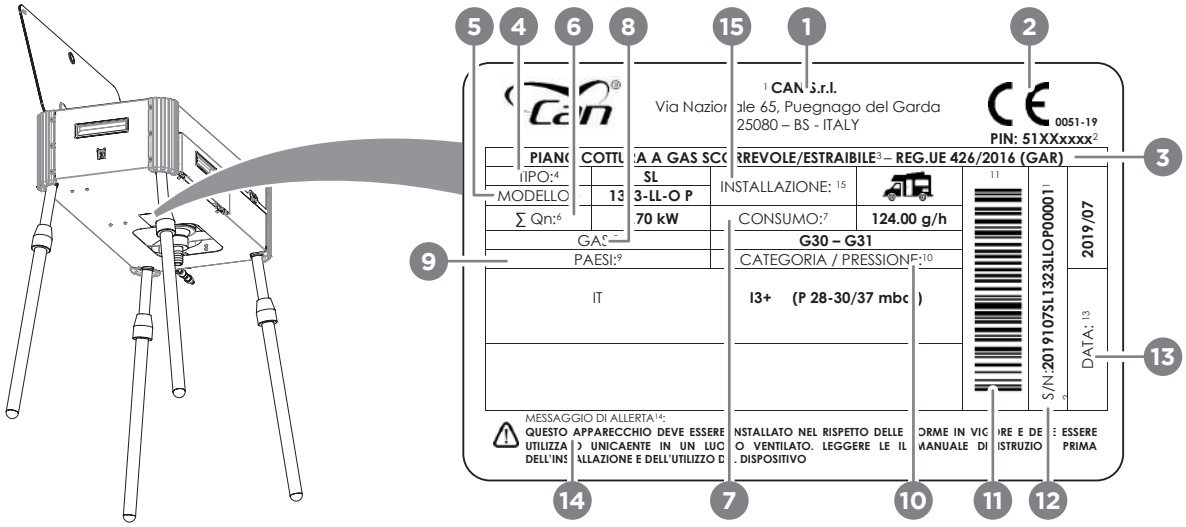
IDENTIFIZIERUNG DES GERÄTS

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

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

Die CE-Kennzeichnung gibt an, dass das Gerät allen Anforderungen der EU-Verordnung 2016/426 über Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe entspricht.

ACHTUNG!
Das Identifizierungsschild darf nicht entfernt werden.

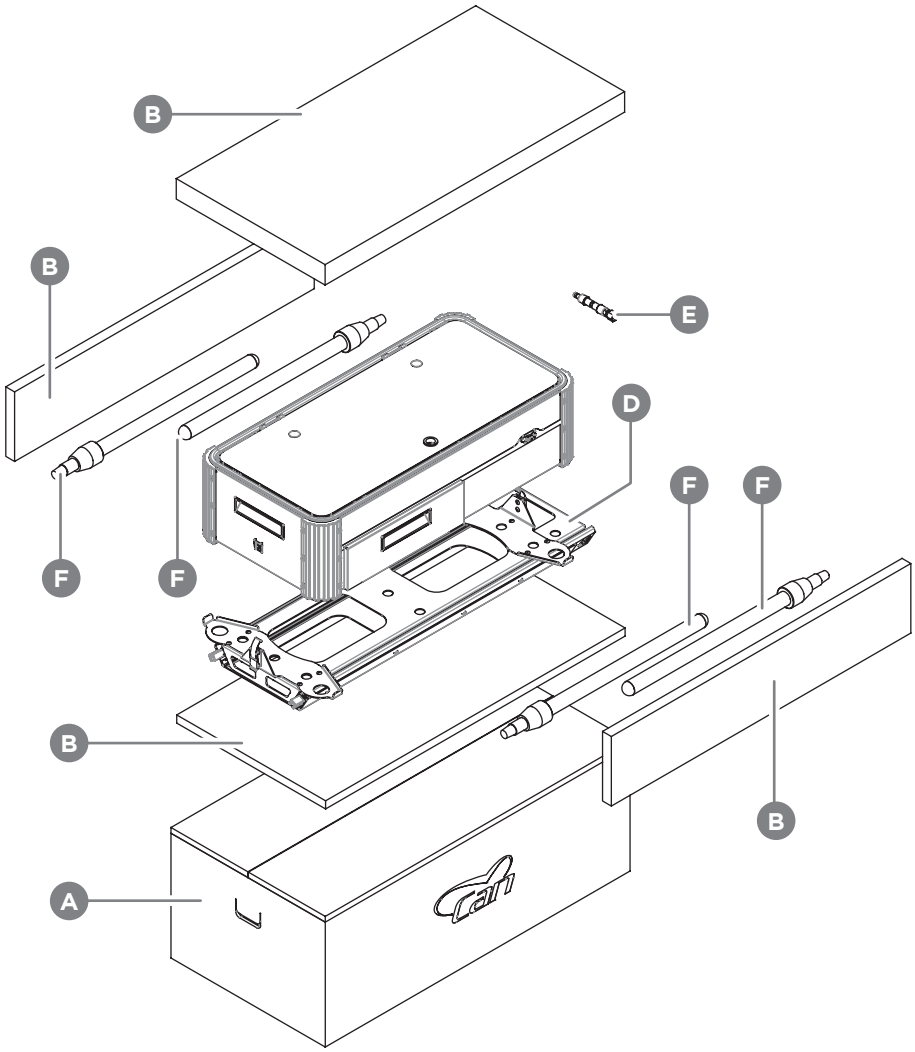


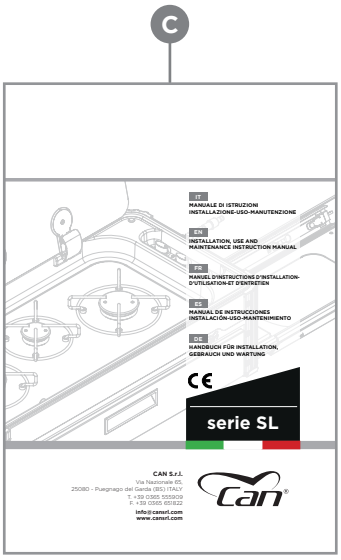
Pos.	Feld	Beschreibung
1	**HERSTELLER**	Feld mit Verweisen auf den Hersteller der Geräte und den Standort der Fertigungsstätte (einschließlich Verweise auf die Marke oder das Logo des Herstellers).
2	**CE-ZERTIFIKAT**	PIN – Nummer CE-Zertifikat
3	**BESCHREIBUNG**	Beschreibung/Bezeichnung des Geräts
4	**TYP**	Serie des Geräts
5	**MODELL**	Modell des Geräts
6	**GESAMTLEISTUNG**	Summe der Nennleistungen der installierten Brenner (Angabe in kW)
7	**GESAMTVERBRAUCH**	Gesamt-Höchstverbrauch des Geräts (Angabe in Gramm/Stunde)
8	**GASVERSORGUNG**	Zur Versorgung des Geräts zugelassene Gasarten (Bezug auf die Normen EN 437 und EN 484)
9	**VERWENDUNGSLÄNDER**	Länder, in denen es möglich ist, eine bestimmte Kategorie/Versorgungsdruck des Gases unter den in den Feldern „CATEGORIES/PRESSURES“ angegebenen zu verwenden (Bezug auf die Normen EN 437 und EN 484)
10	**ZULÄSSIGE KATEGORIEN UND DRÜCKE**	Kategorie und Bereich des Betriebsdrucks für die Versorgungsgase des Geräts (Bezug auf die Normen EN 437 und EN 484)
11	**STRICHCODE**	Eindeutiger Strichcode des Geräts
12	**SERIENNUMMER**	Eindeutige Seriennummer des Geräts
13	**PRODUKTIONSDATUM**	Produktionsdatum des Geräts
14	**WARNHINWEISE**	Warnhinweise für den Installateur und den Verwender des Produkts
15	**WEITERE INSTALLATIONSORTE**	Weitere zulässige Installationsorte

EMPFANG DES GERÄTS

Das Gerät wird dem Kunden in einer Kartonschachtel **(A)** geliefert, die innen mit entsprechend geformten Polystyrolschalen **(B)** zum Schutz des Geräts ausgestattet ist, damit Beschädigungen beim Transport und der Lagerung vermieden werden.
In der Schachtel ist außer dem Gerät auch Folgendes vorhanden:

- Das Handbuch für Installation, Gebrauch und Wartung **(C)**
- das mit Führungen ausgestattete verschiebbare Untergestell **(D)** der Schlauch mit Schnellkupplung (Versionen O) oder anderem Anschluss (Versionen F) **(E)** und die Teleskopbeine **(F)**.





KONTROLLE UND HANDLING

Beim Empfang des Geräts muss es zuerst ausgepackt werden.
Wenn alles Verpackungsmaterial und die vorhandenen Schutzfolien entfernt sind, überprüfen, ob Beschädigungen vorhanden sind.
Falls Beschädigungen festgestellt werden, die Installation nicht vornehmen, sondern innerhalb von 8 Tagen ab dem Kauf den Händler kontaktieren und die auf dem Identifikationsetikett des Geräts angegebenen Daten und die ermittelten Probleme mitteilen.

ACHTUNG!
Die Verpackung oder Teile davon nicht ohne Überwachung herumliegen lassen oder in der Umwelt entsorgen, denn das könnte gefährlich sein (Erstickungsgefahr für Kinder und Tiere).

Für das Handling des Geräts zum Installationsort muss es von Hand gehoben werden.

ACHTUNG!
Beim Handling aufpassen, dass das Gerät, Personen, Tiere und Gegenstände in der Nähe keinen Schaden erleiden.

ACHTUNG!
Die Kanten und einige Teile des Geräts können scharf sein: Darauf achten und stets angemessene persönliche Schutzausrüstung (PSA) verwenden.

ENTSORGEN DER VERPACKUNG

Das Verpackungsmaterial ist recycelbar und muss daher den am jeweiligen Ort geltenden Vorschriften über die getrennte Müllsammlung entsprechend entsorgt werden.

ACHTUNG!
Die verschiedenen Verpackungsmaterialen trennen und sie in Übereinstimmung mit den im Installationsland geltenden Gesetzen entsorgen.

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

ACHTUNG!
Die Installation und alle in diesem Handbuch beschriebenen Eingriffe am Gerät dürfen nur von qualifiziertem technischem Fachpersonal und den geltenden Normen entsprechend ausgeführt werden.

ACHTUNG!
Immer eine für die Art der ausgeführten Tätigkeit/ Bearbeitung geeignete persönliche Schutzausrüstung (PSA) tragen.

ACHTUNG!
Die Anlagen für den Gasanschluss und die Installationsorte müssen geeignet sein und den im Nutzerland geltenden Sicherheitsnormen entsprechen.

ACHTUNG!
Während den Arbeiten für die Installation, Wartung oder Reparatur stets die Hauptgashähne schließen, damit die Gaszufuhrleitung zum Kochfeld „GAS FREE“ ist und keine Brand-, Explosions-, Vergiftungs- oder 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 Mindestsicherheitsabstände von entflammbaren Oberflächen, Verkleidungsplatten, Veranden/ Sonnensegeln, Tanks/Auslässen von Brennstoffen oder beliebigen sonstigen Behältern, in denen eine entflammbare oder explosionsfähige Substanz enthalten ist, einhalten (siehe die Absätze **"Mindestsicherheitsabstände"**).
- Das mit Schlauch mit Schnellkupplung gelieferte Gerät (Version O) darf ausschließlich im Freien und mit einer für den Betrieb im Freien geeigneten und gemäß EN 1949 zugelassenen Gasbuchse verwendet werden, die mit der gelieferten Schnellkupplung kompatibel ist.
- Das mit einem geeigneten nationalen Gasanschluss (Version F) gelieferte Gerät muss an eine externe Gasflasche mit geeignetem und den Anforderungen für die Versorgung des Geräts laut EN 484:2019 entsprechenden Druckregler angeschlossen werden.

INSTALLATIONSMODUS - VERSION O

INSTALLATION IN EINER NISCHE AUF EINER GEEIGNETEN TRAGKONSTRUKTION

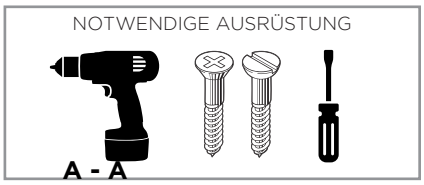
MERKMALE DER INSTALLATIONS-/LAGERNISCHE

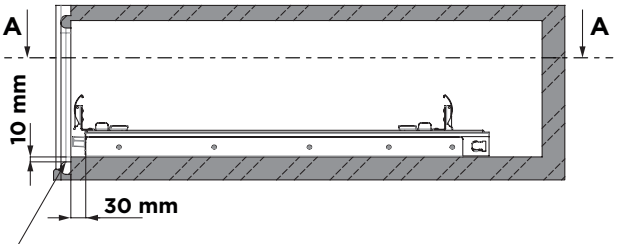
Das Gerät muss in einer gut belüfteten und von den Innen- und Wohnräumen isolierten Nische installiert werden. Die Nische muss eine mit dem Außenbereich in Verbindung stehende Seite aufweisen, die mit einer Tür von ausreichender Größe für die vollständige Entnahme des Produkts ausgestattet ist und eine ausgezeichnete Wetterbeständigkeit (Wasser, Wind, Feuchtigkeit) gewährleistet. Die Nische muss aus robusten und zweckmäßigen Materialien bestehen, die sich im Laufe der Zeit nicht verschlechtern, wenn sie auch nur teilweise der Witterung ausgesetzt sind.

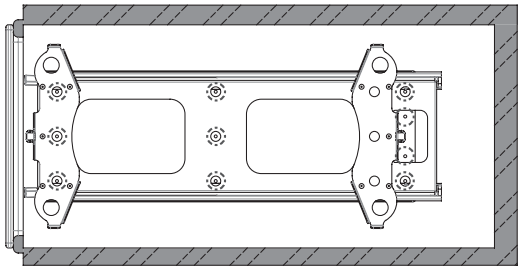
ACHTUNG!
Die Nische hat nur die Funktion, das Gerät aufzunehmen (vom Gas-/Wassernetz getrennt), wenn sich das Fahrzeug oder das Boot, auf dem es installiert ist, bewegt. Vor dem Einführen des Geräts in die Nische ist es unbedingt erforderlich, es von jedem Versorgungsnetz oder System zu trennen, an das es während der Nutzung angeschlossen ist.

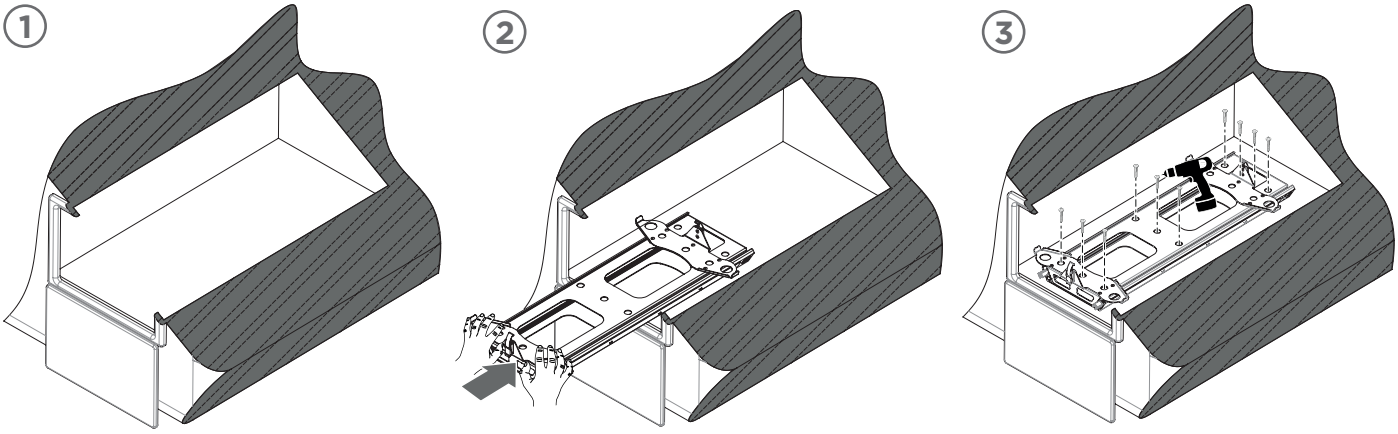
Das Gerät verfügt über ein Metalluntergestell mit Führungen, um das Produkt aus der Transportposition in die Betriebsposition zu versetzen. Das Untergestell muss fest an einer waagerechten Fläche in der Installations-/Lagernische befestigt werden. Die Stützstruktur, auf der das Metalluntergestell montiert werden muss, muss aus feuerfestem und hitzebeständigem Material sein und alle angegebenen Anforderungen der diesbezüglichen technischen Normen hinsichtlich der Robustheit erfüllen (zum Beispiel EN14749). Die Befestigungsfläche muss perfekt waagrecht und rechtwinklig zu allen rund herum platzierten Verkleidungsplatten sein. Die Befestigung des verschiebbaren Metalluntergestells kann mit geeigneten selbstschneidenden Schrauben erfolgen, die in die entsprechenden Befestigungsbohrungen im unteren Teil der Metallstruktur des Untergestells eingefügt werden müssen.

Vor Beginn dieser Installationsarbeit einen elektrischen Schraubendreher, einen Schraubenzieher und selbstschneidende Schrauben sowie die geeignete PSA bereitstellen (die Schrauben müssen mit den Bohrungen und der Art des Trägermaterials kompatibel sein).









ACHTUNG!
Die Verkleidungsplatten, die sich in der Nähe des Geräts befinden, wenn es in der Betriebskonfiguration ist, können durch das Vorhandensein von Brennern und Kochtöpfen eine Überhitzung erleiden: Überprüfen, ob diese Oberflächen feuerfest sind und durch die Hitze nicht beschädigt werden.

ACHTUNG!
Keine Systeme mit freien Kabeln innerhalb der Installations-/Lagernische des Geräts vorsehen: Ein Verschieben auf den Führungen kann zu Abrieb an den Schutzummantelungen von Schläuchen oder elektrischen Kabeln führen oder diese sogar durchtrennen.

Die in dieser Anleitung angegebenen Abmessungen für die Installation und die Sicherheitsabstände einhalten. Jede Abweichung von den Anweisungen in dieser Anleitung kann zu gefährlichen Situationen für den Installateur und den Benutzer führen. fsdf

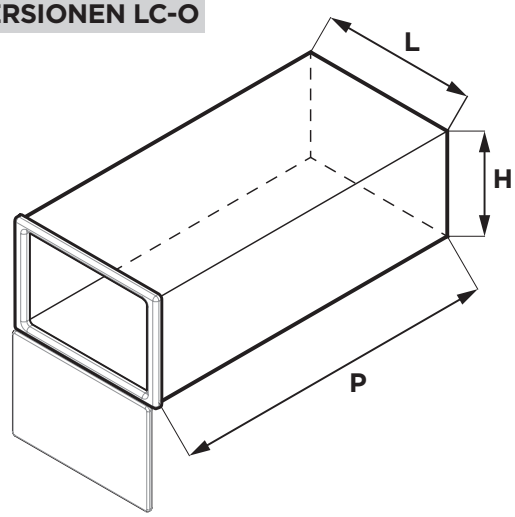
ACHTUNG!
Das Gerät während des Gebrauchs immer in einem sicheren Abstand zu brennbaren Materialien halten, zum Beispiel: Sonnensegel, Polstermöbel usw.....

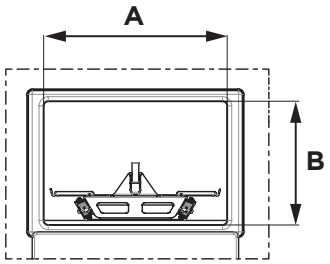
MINDESTABMESSUNGEN DER INSTALLATIONSNISCHE

Die Installations-/Lagernische muss groß genug sein, um das Gerät und sein Zubehör aufzunehmen. Die Nische muss mit einer Tür mit einer ausreichend großen Nettoöffnung versehen sein, die es dem Gerät ermöglicht, auf seinem mitgelieferten Metalluntergestell frei zu gleiten. Für die Abmessungen der Nische und der Tür bitte die folgenden Tabellen je nach der Version der in Ihrem Besitz befindlichen Geräte einsehen.

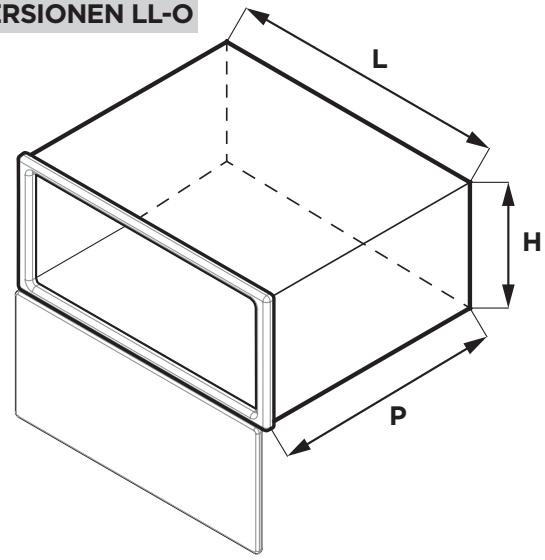
Mindestabmessungen der Nische und der Tür				
Modell	L Nischenbreite [mm]	H Nischenhöhe [mm]	P Nischentiefe [mm]	A (Breite) X B (Höhe) Mindestabmessungen/Nettoöffnung Tür [mm]
SL1323LC-O	450	280	750	400 x 270
SL1323LL-O	670	280	560	620 x 270
SL1336LC-O	450	280	750	400 x 270
SL1336LL-O	670	280	560	620 x 270
SL1350LC-O	450	280	950	400 x 270
SL1350LL-O	850	280	560	800 x 270
SL1400LC-O	450	280	950	400 x 270
SL1400LL-O	850	280	560	800 x 270
SL1410LC-O	450	280	950	400 x 270
SL1410LL-O	850	280	560	800 x 270

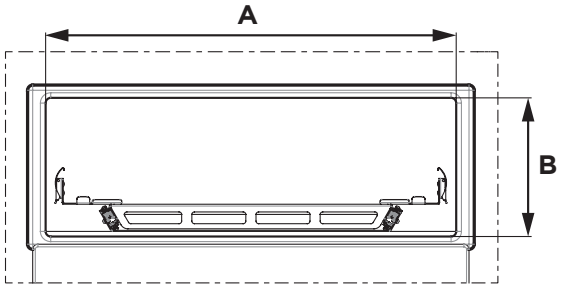
SCHEMA FÜR VERSIONEN LC-O





SCHEMA FÜR VERSIONEN LL-O





Weitere Einzelheiten zu den Abmessungen sind den Zeichnungen in den TECHNISCHEN DATENBLÄTTERN jedes Modells zu entnehmen.

SICHERHEITSABSTÄNDE FÜR DIE INSTALLATION IN EINER NISCHE

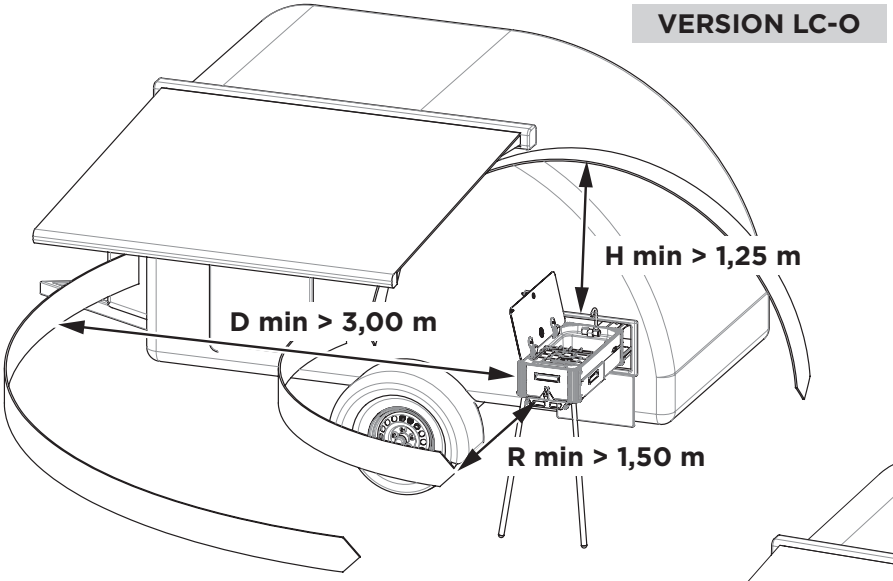
Nach der Installation auf dem Untergestell und der Versetzung in die Betriebskonfiguration muss das Gerät in einem bestimmten Sicherheitsabstand von horizontalen/vertikalen Verkleidungen, Sonnensegeln, Tanks/Auslässen von Brennstoff und/oder beliebigen entflammbaren oder explosionsfähigen Substanzen gehalten werden. Zur Ermittlung der Mindestsicherheitsabstände wird auf die folgende Tabelle und die folgenden Diagramme verwiesen.

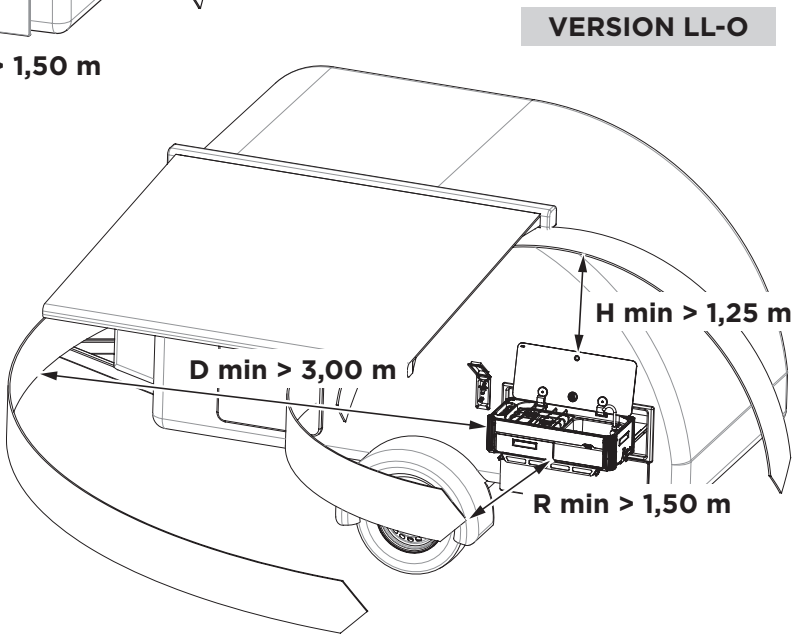
Abmessungen und Mindestsicherheitsabstände für die Installation in der Nische			
Modell	D min [m]	H min [m]	R min [m]
SL1323LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1323LL-O	3,00	1,25	1,50
SL1336LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1336LL-O	3,00	1,25	1,50
SL1350LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1350LL-O	3,00	1,25	1,50
SL1400LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1400LL-O	3,00	1,25	1,50
SL1410LC-O	3,00	1,25	1,50
SL1410LL-O	3,00	1,25	1,50

D min = Mindestabstand von Tanks/Auslässen/Stutzen/Nischen, die entflammbare und/oder explosionsfähige Substanzen enthalten

H min = Vertikaler Mindestabstand von entflammbaren Vordächern/Zelten/Sonnensegeln

R min = Horizontaler Mindestabstand von Oberflächen/Verkleidungsplatten/entflammbaren Substanzen. Einzuhaltender Sicherheitsabstand auch bei Installation des Geräts auf Teleskopbeinen





INSTALLATIONSMODUS - VERSION F

Die Installation auf Teleskopbeinen sieht vor, dass das Gerät nur verwendet werden darf, wenn es an eine transportierbare Gasflasche angeschlossen und mit einem geeigneten Regler und geeigneten Anschlüssen gemäß der technischen Norm EN 484 ausgestattet ist.

Das Gerät kann auch ohne die mitgelieferten Beine verwendet werden, aber nur wenn es auf die in den Eckelementen integrierten Gummifüße und auf eine feuerfeste und perfekt horizontale Flächen gestellt wird.

SICHERHEITSABSTÄNDE FÜR DIE FREIE INSTALLATION AUF TELESKOPBEINEN

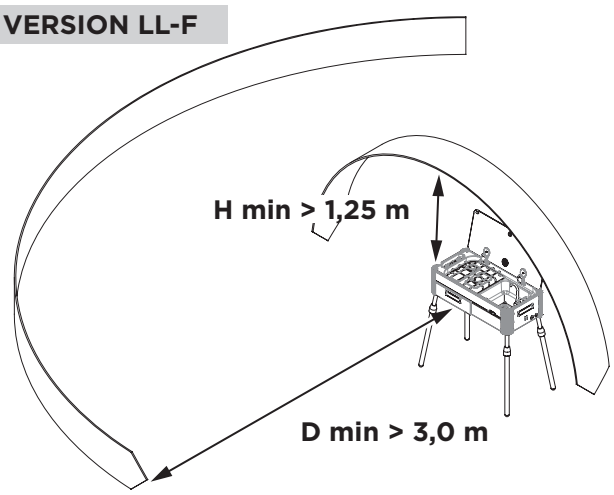
Die Montage auf Teleskopbeinen ist immer im Freien und in gut belüfteten Bereichen zulässig, sofern die Mindestsicherheitsabstände zu brennbaren Stoffen und Materialien, Behältern und Auslässen mit entflammbaren/ explosionsfähigen Stoffen und jeder anderen Oberfläche oder Material, die durch Überhitzung beschädigt werden und einen Brand verursachen können, eingehalten werden.
Nachdem das Gerät auf den mitgelieferten Teleskopbeinen montiert wurde, die Beine entsprechend der Nutzungshöhe des Geräts einstellen (H max. vom Boden 800 mm). Sicherstellen, dass das Gerät gut auf dem Boden steht und dass der Topfträgerrost nahezu horizontal ist.
Das Gerät muss während des Gebrauchs in einem bestimmten Sicherheitsabstand von horizontalen/vertikalen Verkleidungen, Sonnensegeln, Tanks/Auslässen von Brennstoff und/oder beliebigen entflammbaren oder explosionsfähigen Substanzen gehalten werden.
Zur Ermittlung der Mindestsicherheitsabstände wird auf die folgende Tabelle und die folgenden Diagramme verwiesen.

Abmessungen und Sicherheitsabstände für die freie Installation auf Teleskopbeinen		
Modell	D min [m]	H min [m]
SL1323LC-F	3,00	1,25
SL1323LL-F	3,00	1,25
SL1336LC-F	3,00	1,25
SL1336LL-F	3,00	1,25
SL1350LC-F	3,00	1,25
SL1350LL-F	3,00	1,25
SL1400LC-F	3,00	1,25
SL1400LL-F	3,00	1,25
SL1410LC-F	3,00	1,25
SL1410LL-F	3,00	1,25

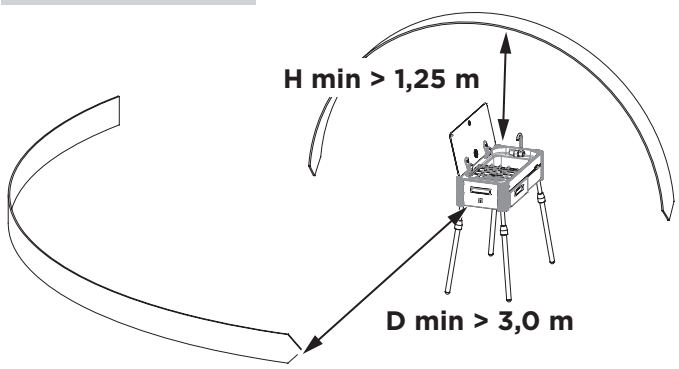
D min = Mindestabstand von Tanks/Auslässen/Stutzen/Nischen, die entflammbare und/oder explosionsfähige Substanzen enthalten

H min = Vertikaler Mindestabstand von entflammbaren Vordächern/Zelten/Sonnensegeln

VERSION LL-F



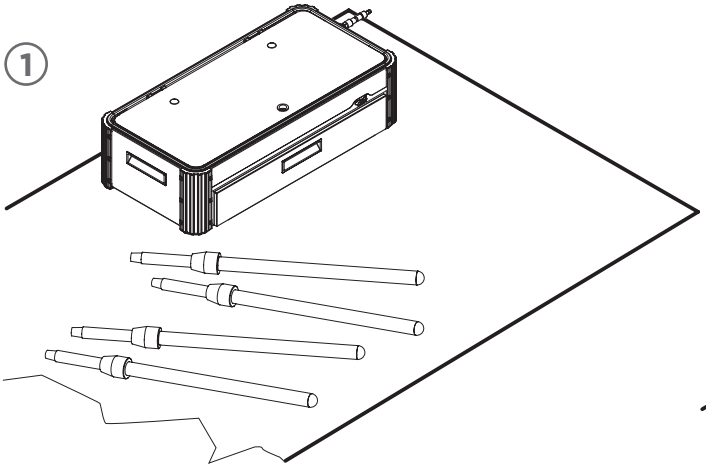
VERSION LC-F

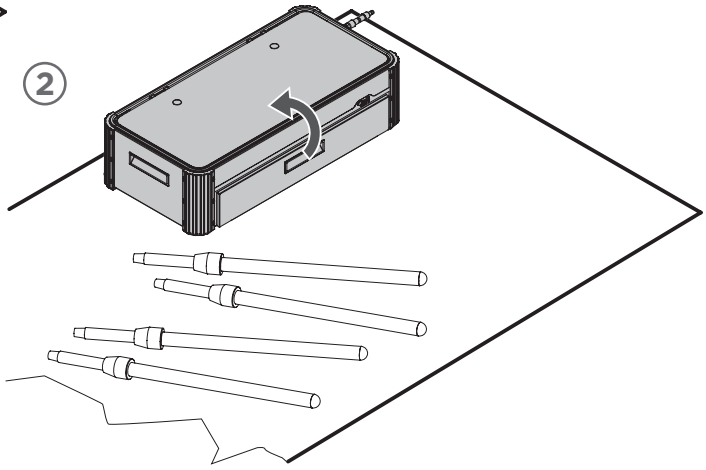


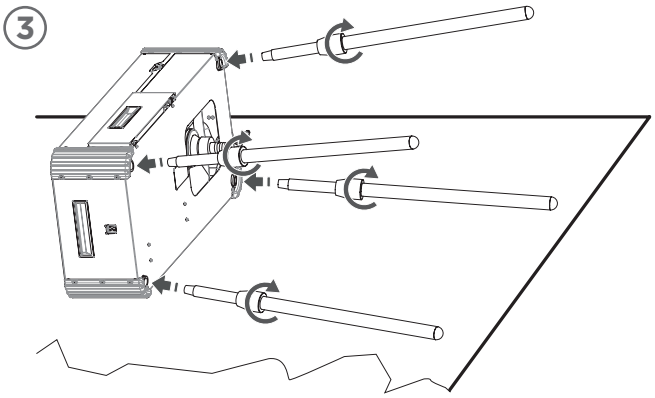
MONTAGE DER TELESKOPBEINE

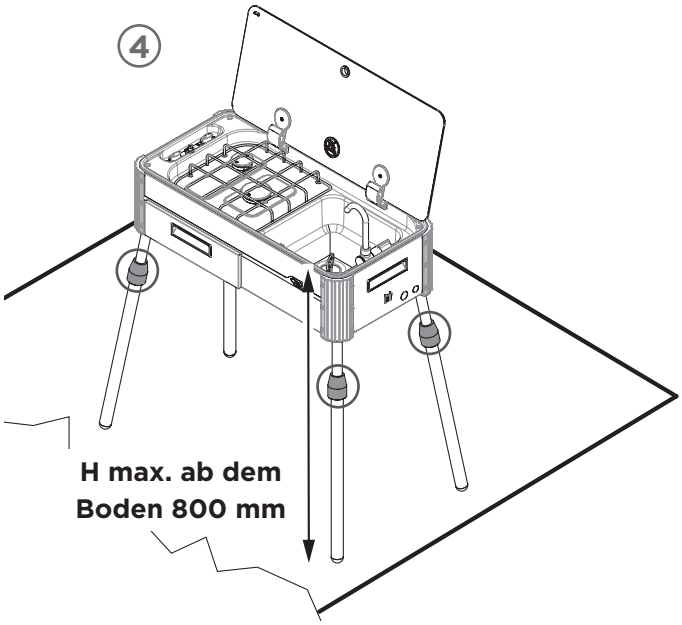
Für die Platzierung des Geräts und die Befestigung der 4 Teleskopbeine wie folgt vorgehen:

Schritt	Vorgang
1	Das Gerät und die mitgelieferten Teleskopbeine bereit stellen.
2	Das Kochgerät auf den Boden oder auf eine ausreichend stabile, erhöhte Fläche stellen und es auf die Seite drehen, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Glasabdeckung und die Gasrampe nicht beschädigt werden.
3	Die 4 Teleskopbeine entsprechend in den speziellen Gewindesitzen auf der Unterseite des Geräts in der Nähe der 4 Ecken einschrauben. **Anmerkung:** Das Bein bis zum Anschlag einschrauben und überprüfen, ob es stabil und gut angeschraubt ist, bevor das Gerät gedreht wird
4	Das Gerät in aufrechter Position anordnen und die Höhe der Beine nach eigenem Ermessen den jeweils vorliegenden Bedürfnissen anpassen (H max. 800 mm über dem Boden).









GASANSCHLUSS

GASKATEGORIEN

Das Gerät wurde nur für den korrekten Betrieb mit den Typen und Betriebsdrücken der unten angegebenen Gase entwickelt:

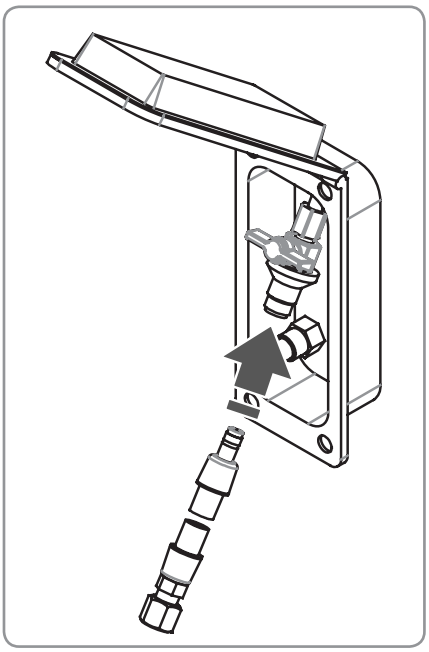
Gaskategorie und Verwendungsland gemäss ISO EN 484:2000		
Gaskategorie und Bestimmungsland	Bezeichnung des Gases	Betriebsdruck
I3B/P (30) AT-CZ-DE-DK-FI-GB-IT-NL-NO-RO-SE-SI	Butan (G30) Propan (G31)	30 mbar
I3B/P (50) AT-CH-CZ-DE	Butan (G30) Propan (G31)	50 mbar
I3+ (28-30/37) BE-CH-CZ-ES-FR-GB-IE-IT-PT-SI	Butan (G30) Propan (G31)	28 - 30 mbar 37 mbar

VERSION O
MIT SCHNELLKUPPLUNG AN EINE EXTERNE STECKDOSE, ZUGELASSEN FÜR GERÄTE VOM TYP BBQ

ACHTUNG!
Vor der Installation des Geräts sicherstellen, dass eine gemäß EN 1949 zugelassene externe Gasbuchse des für Flüssiggasgemische zugelassenen Typs mit Schnellkupplung am Installationsort (Fahrzeug, Boot, usw.) vorhanden ist.

ACHTUNG!
Nur Schläuche mit zertifizierten Schnellkupplungen verwenden.

ACHTUNG!
Vor dem Anschluss sicherstellen, dass die Gasanlage und die Verbindungselemente für den vorgesehenen Zweck geeignet sind und den im Installationsland geltenden Normen entsprechen. Auf die spezifischen technischen Vorschriften für die Konformität von Gas-(LPG)-Anlagen Bezug nehmen.



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
- ob an der Versorgungslinie, nach dem Regler und gleich vor der externen Buchse für die Verbindung mit Schnellkupplung für GAS, an einem gut zugänglichen und kontrollierbaren Ort ein Gassperrhahn oder ein Ventil zum Trennen der Anlage vorhanden ist (**Anmerkung:** Dieses Ventil muss während Installations- und Wartungsarbeiten am Gerät stets geschlossen sein).
- Überprüfen, ob eine geeignete Buchse für den Anschluss an die Gasanlage in einem Bereich außerhalb der Installations-/Lagernische des Geräts installiert ist, die mit einer Schnellkupplung und einem manuellen Sicherheitsventil ausgestattet ist.

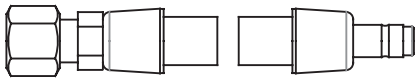
ACHTUNG!
Prüfen, dass der Gastyp, mit dem das Gerät versorgt werden soll, zu den zulässigen, in diesem Handbuch aufgeführten gehört (siehe Absatz „Gaskategorien“).

CAN S.r.l. haftet nicht für falsche Anschlüsse, die nicht sachgemäß oder von fachlich nicht qualifizierten Personen ausgeführt wurden.

ANSCHLUSSLEITUNGEN MIT SCHNELLKUPPLUNG

ACHTUNG!
Bevor der Anschluss vorgenommen wird, sicherstellen, dass die Gasanlage und die Verbindungselemente für den jeweiligen Zweck geeignet sind und den Spezifikationen dieser Anleitung entsprechen.

ACHTUNG!
Der Anschluss des Gerätes an die Gasleitung muss über den Verbindungsschlauch (Länge 1,50 m) erfolgen, der mit einer Schnellkupplung ausgestattet geliefert wird.



Der mitgelieferte Schlauch ist für Anwendungen im Freien geeignet. An der Kunststoffummantelung des Schlauchs sind die Betriebstemperaturen und das Verfallsdatum angegeben, innerhalb welchem der Schlauch unbedingt ausgetauscht werden muss.

ACHTUNG!
Stets das Aussehen und den guten Zustand des Schlauchs (keine abgeriebenen Stellen, Schnitte, Beschädigungen beliebiger Art an der Kunststoffummantelung des Schlauchs usw...) überprüfen, bevor jegliche Anschlüsse an die Gasanlage vorgenommen werden.

ACHTUNG!
Das Ende des Schlauchs mit der Schnellkupplung nur an Buchsen anschließen, die für die Aufnahme dieser Art Steckelemente für die Versorgung in Außenbereichen hergestellt wurden und geeignet sind (Grill oder Barbecue für den Außenbereich).

Wenn der Anschluss der Schnellkupplung schwierig oder unmöglich ist, das Verfahren sofort unterbrechen und den Hersteller der Gasbuchse für Außenbereiche kontaktieren. Nicht versuchen, den Anschluss zu mit Gewalt auszuführen oder die Schnellkupplung für das Gas irgendwie abzuändern: Solche Manipulationen können für den Benutzer und den Installateur sehr gefährliche Gasleckagen erzeugen.

Um das Gerät an die Gasanlage anzuschließen, wie folgt vorgehen:

Schritt	Vorgang
1	Das Gerät aus der Nische ziehen, indem es auf dem Gleituntergestell bis zur Position verstellt wird, die mit dem Auslösen des Endanschlags des Gleituntergestells erreicht wird.
2	Das Ende des Schlauchs mit der Schnellkupplung nehmen und es mit der entsprechenden externen Gasbuchse verbinden. Die Verbindung ist durch das Erklingen eines „Klick“-Geräuschs gekennzeichnet.
3	Nach erfolgter Verbindung das an der externen Gasbuchse vorhandene Sicherheitsventil drehen und in die Position „offen“ stellen. **Anmerkung:** Wenn die Verbindung nicht korrekt ausgeführt ist, bleibt das Ventil in der Position “geschlossen”, und es kann kein Gas ausgegeben werden.

Jede Art mechanische Beanspruchung an Schläuchen muss während der Installation und dem Gebrauch vermieden werden (Schutz gegen Ziehen, Drehen, Quetschen, usw...).

ACHTUNG!
Die Wartung und der Austausch des Schlauchs müssen innerhalb des auf der Ummantelung angegebenen Verfalldatums erfolgen. Nie abgelaufene oder beschädigte Schläuche verwenden.

ACHTUNG!
Während den Installations-, Anschlussarbeiten und beim Gebrauch darf der Gasschlauch zum Gerät nicht verdreht und gezogen werden und keine mechanischen/thermischen Beanspruchungen erfahren, durch die die Dichtigkeit oder der Widerstand beeinträchtigt werden könnten.

ACHTUNG!
Der Gebrauch von offenen Flammen zum Feststellen der Dichtigkeit und der Inbetriebnahme des Geräts ist streng verboten!

VERSION F
ANSCHLUSS AN EXTERNE GASFLASCHE

ACHTUNG!
Bevor das Gerät installiert wird, überprüfen, ob die Gasflasche für diese Geräteart geeignet und mit einem Regler und guten Anschlusselementen ausgestattet ist (Schlauch und Schlauchanschluss oder Schlauch und Schnellkupplung), die den Vorschriften für die Installationsart und für das Gebrauchsland entsprechen (wie vorgesehen in EN484:2019 - Annex A- Table A.2 - Figures A.4).

ACHTUNG!
Nur zertifizierte Schläuche und Komponenten verwenden.

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 das Gerät versorgt wird, ein geeigneter Druckregler/Druckminderer vorhanden ist, der mit den am Gerät verwendbaren Gaskategorien konform sein muss
- Prüfen, ob am Anschlussende der Gasversorgungsleitung mit dem Gerät ein Anschluss, oder Verbindungselement vorhanden ist, das für das Installations- und Gebrauchsland geeignet sind, siehe technische Norm EN 484.

ACHTUNG!
Prüfen, dass der Gastyp, mit dem das Gerät versorgt werden soll, zu den zulässigen, in diesem Handbuch aufgeführten gehört (siehe Absatz „Gaskategorien“).

CAN S.r.l. haftet nicht für falsche Anschlüsse, die nicht sachgemäß oder von fachlich nicht qualifizierten Personen ausgeführt wurden.

VERBINDUNGSSCHLÄUCHE

ACHTUNG!
Bevor der Anschluss vorgenommen wird, sicherstellen, dass die Gasanlage und die Verbindungselemente für den jeweiligen Zweck geeignet sind und den Spezifikationen dieser Anleitung und den im Installationsland geltenden Vorschriften entsprechen.

ACHTUNG!
Stets das Aussehen und den guten Zustand des Schlauchs (keine abgeriebenen Stellen, Schnitte, Beschädigungen beliebiger Art an der Kunststoffummantelung des Schlauchs usw...) überprüfen, bevor jegliche Anschlüsse an die Gasanlage vorgenommen werden.

ACHTUNG!
Das Ende des Schlauchs mit dem Schlauchanschluss oder dem Schraubanschluss am Gerät verbinden, je nach Installationsland.

Wenn das Anschlussverfahren schwierig oder unmöglich ist, das Verfahren sofort unterbrechen und den Hersteller der defekten Komponente kontaktieren. Die Verbindung nicht mit Gewalt ausführen und nicht versuchen, das Anschlusselement abzuändern.

Um das Gerät an die Gasanlage anzuschließen, wie folgt vorgehen:

Schritt	Vorgang
1	Das freie Ende des Verbindungsschlauchs zur Gasflasche nehmen und sicherstellen, dass die Gasflasche stabil und in einer korrekten Position auf dem Boden steht.
2	Dieses Ende mit dem Anschlusselement an der Vorrichtung verbinden. Das Anschlusselement ist je nach dem Installationsland des Geräts unterschiedlich.
3	Wenn der Anschluss ausgeführt ist, das Gasausgabeventil an der Gasflasche drehen. Wenn ein Manometer vorhanden ist, immer überprüfen, ob die Bedingungen der Gaszufuhr mit dem mitgelieferten Druckregler kompatibel sind. Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, mit Seifenwasser eine Prüfung der Verbindungen ausführen. Im Fall von Leckagen, die Gasausgabe sofort sperren, das Restgas aus dem Schlauch ablassen und die Verbindung erneut ausführen.

Jede Art mechanische Beanspruchung an Schläuchen muss während der Installation und dem Gebrauch vermieden werden (Schutz gegen Ziehen, Drehen, Quetschen, usw...).

ACHTUNG!
Die Wartung und der Austausch des Schlauchs müssen innerhalb des auf der Ummantelung angegebenen Verfalldatums erfolgen. Nie abgelaufene oder beschädigte Schläuche verwenden.

ACHTUNG!
Während den Installations-, Anschlussarbeiten und beim Gebrauch darf der Gasschlauch zum Gerät nicht verdreht und gezogen werden und keine mechanischen/thermischen Beanspruchungen erfahren, durch die die Dichtigkeit oder der Widerstand beeinträchtigt werden könnten.

ACHTUNG!
Der Gebrauch von offenen Flammen zum Feststellen der Dichtigkeit und der Inbetriebnahme des Geräts ist streng verboten!

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
Gasgeruch in der Nähe des Geräts	Überprüfen, ob die Gasventile komplett geschlossen sind. Wenn das Problem nicht gelöst wurde, das Gerät vom Gasversorgungsnetz trennen und technische Unterstützung anfordern.
Gasgeruch in der Nähe der externen Gasbuchse oder der Anschlüsse	Überprüfen, ob keine Gasleckagen an der Schnellkupplung oder am Anschluss vorhanden sind (es darf hierfür nur Seifenwasser verwendet werden), und ob der Schlauch nicht beschädigt ist (Schnitte, abgeriebene Stellen, Löcher, usw.). Wenn das Problem nicht ermittelt und gelöst wurde, das Gerät vom Gasversorgungsnetz trennen und technische Unterstützung anfordern.
Der Gasstrom scheint unregelmäßig	Überprüfen, ob der Gashahn vollständig geöffnet ist.
	Überprüfen, ob das Brennstoffversorgungsnetz einen geeigneten Durchsatz hat.
	Überprüfen, ob die Flammenverteiler und die entsprechenden Kappen korrekt positioniert und nicht verstopft sind.
	Überprüfen, ob die Düsen für die verwendete Gasart geeignet sind.
	Die Kompatibilität und die korrekte Eichung des Druckreglers überprüfen, falls vorhanden.
	Überprüfen, ob der Gasversorgungsschlauch keine Verengungen/Verstopfungen aufweist, und kontrollieren, ob das Sicherheitsventil an der Gasbuchse komplett geöffnet ist.

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

ACHTUNG!
Das Gerät bei Nichtgebrauch immer von der Versorgungsleitung oder der Gasflasche abtrennen.

ANSCHLUSS KALTWASSER

ACHTUNG!
Stets den Versorgungszustand der Anlage oder jedes beliebigen Wassernetzes überprüfen, bevor der Anschluss vorgenommen wird (maximaler Betriebsdruck nicht mehr als 4 bar).

Bevor der Kaltwasseranschluss ausgeführt wird, überprüfen:

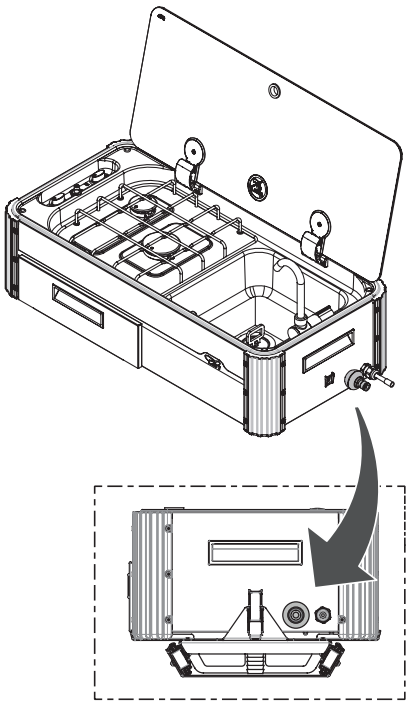
- Ob die Wasserversorgungslinie frei von Verstopfungen ist und ob der Durchsatz ausreicht, um den korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten
- ob in nächster Nähe des Geräts ein Wasseranschluss mit Universal-Schnellkupplungen vorhanden ist;
- ob ein Kaltwasserschlauch mit einer ausreichenden Länge für den Anschluss des Geräts an die Anlage verfügbar ist, und ob daran geeignete Verbindungselemente an beiden Enden vorhanden sind, eines davon muss eine Universal-Schnellkupplung mit weiblichem Gewinde sein (für Gartengeräte/Freizeit)
- ob ein Trennventil für die Wasseranlage vorhanden ist (**Anmerkung:** Dieses Ventil muss während Installations- und Wartungsarbeiten stets geschlossen sein).

Das Gerät verfügt über eine Universal-Schnellkupplung für Kaltwasser, die sich am Außengehäuse der Vorrichtung in der Nähe der Verbindungsstelle mit dem Gasschlauch befindet. Stets den Versorgungszustand der Anlage oder jedes beliebigen Wassernetzes überprüfen, bevor der Anschluss vorgenommen wird (maximaler Betriebsdruck nicht mehr als 4 bar).

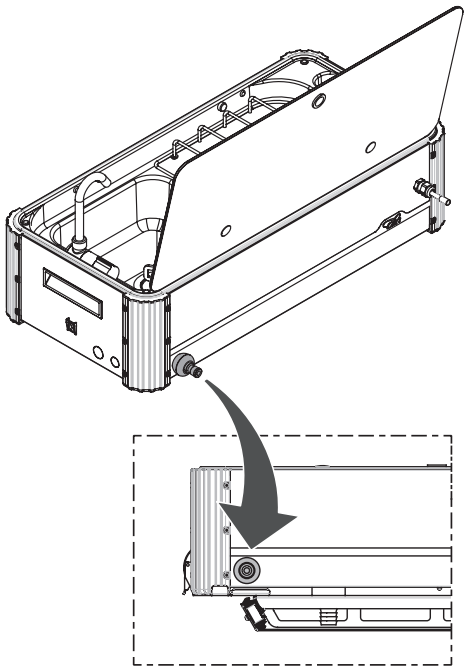
ACHTUNG!
Das Gerät nach jedem Gebrauch und vor dem erneuten Verstauen in seiner Lagernische immer vom Wassernetz trennen.

ACHTUNG!
Das Gerät gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung installieren. Eine nicht vorschriftsgemäße Installation kann zu Unannehmlichkeiten, Defekten, Schäden und ernsten Gefahren für den Installateur und den Benutzer führen.

VERSION LC



VERSION LL



ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

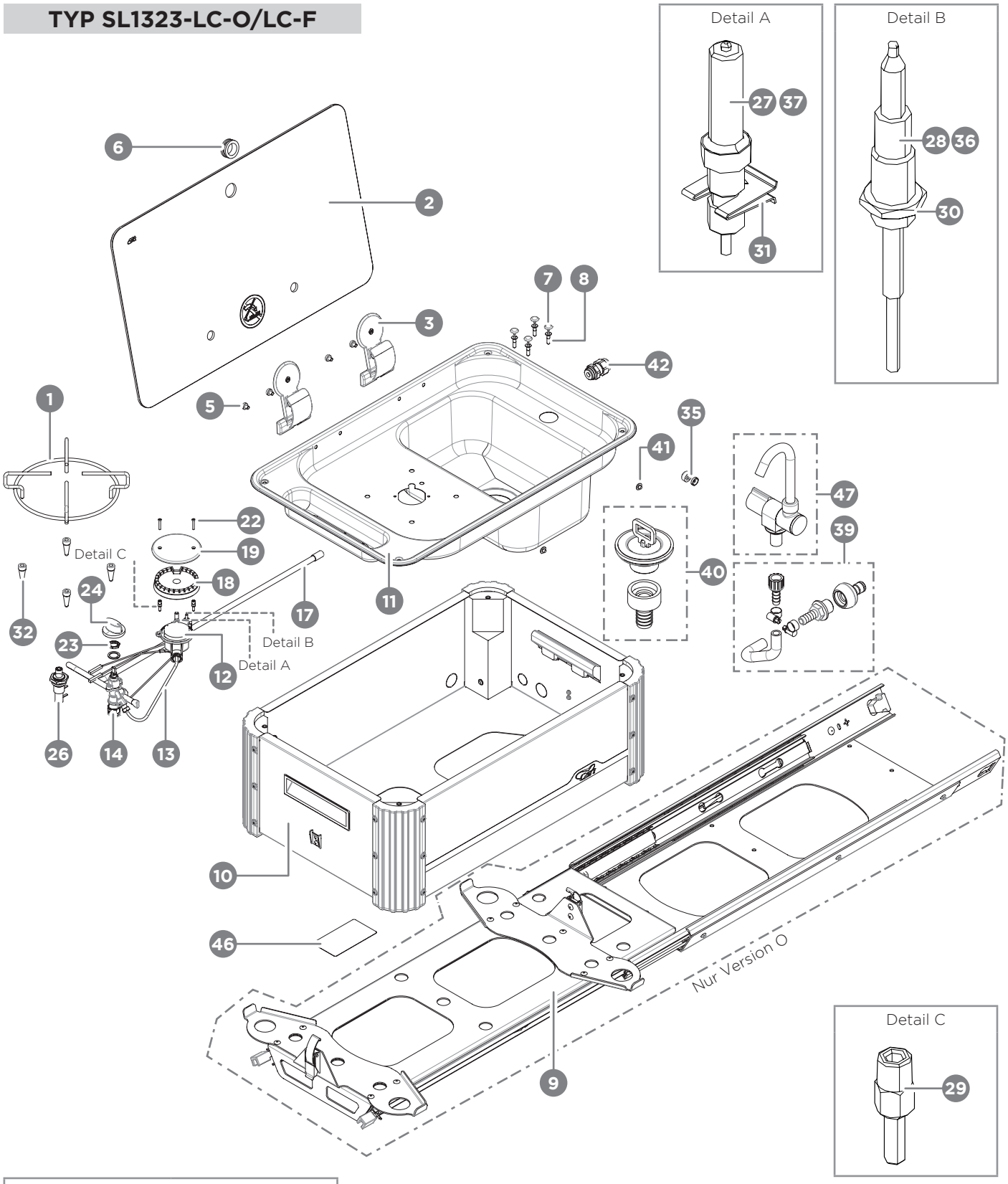
BESCHREIBUNG

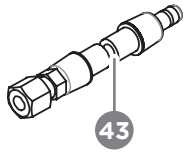
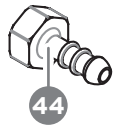
Für die Positionierung der in der Tabelle aufgeführten Komponenten auf die Explosionszeichnungen auf den folgenden Seiten Bezug nehmen.

Pos.	Komponente
1	Rost für mehrere Brenner / Rost für einen Brenner (AUX) / Rost für einen Brenner (SR)
2	Einzelner Glasdeckel / Doppelter Glasdeckel
3	Scharnier für Glasdeckel
4	Versteifungsstange
5	Scharnierbefestigungsschraube und Silentblock
6	Kabeldurchführung Glasdeckel
7	Schraubenabdeckung für Befestigungsschrauben
8	Befestigungsschraube für Kochfeld
9	Gleituntergestell LC/LL
10	Metallgehäuse
11	Metallplatte Kochfeld/Spüle
12	Brennerunterteil SR mit Injektordüse
13	Kapillargasleitung für Brenner SR
14	Gashahn mit Sicherheitsventil
15	Brennerunterteil AUX mit Injektordüse
16	Kapillargasleitung für Brenner AUX
17	Hauptgasrampe
18	Flammenverteiler Brenner SR
19	Kappe Brenner SR
20	Flammenverteiler Brenner AUX
21	Kappe Brenner AUX
22	Befestigungsschrauben, Kappen und Flammenverteiler
23	Befestigungsmutter Gashahn
24	Drehknopf für Gashahn
25	Etikett zum Aufkleben Bedienfeld
26	Piezozündung
27	Zündkerze
28	Thermoelement
29	Befestigungssäule Brenner
30	Befestigungsmutter für Thermoelement
31	Befestigungsklammer für Zündkerze
32	Gummiteile / Hülsen für Rost
33	Unteres Schutzblech
34	Befestigungsschrauben unteres Schutzblech
35	Silentblock
36	Langes Thermoelement
37	Lange Zündkerze

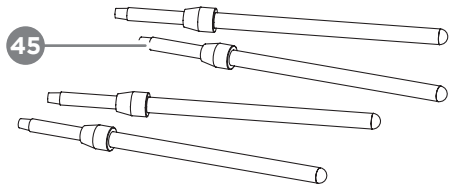
Pos.	Komponente
38	PVC-Profil Glasbefestigung
39	Grauwasser-Kreislauf SL für Messinghahn / Grauwasser-Kreislauf SL für Kunststoffhahn
40	Abfluss und Muffe für Abwasser
41	Pilzförmige Lochkappe
42	Schlauchdurchgang aus PVC für Gasrampe
43	Gasschlauch mit Schnellkupplung STN
44	Anschlusselement für Gasanschluss - je nach Land unterschiedlich (nur Version F)
45	Teleskopbein
46	CE-Etikett
47	Wasserhahn aus Messing / Wasserhahn aus Kunststoff

TYP SL1323-LC-O/LC-F

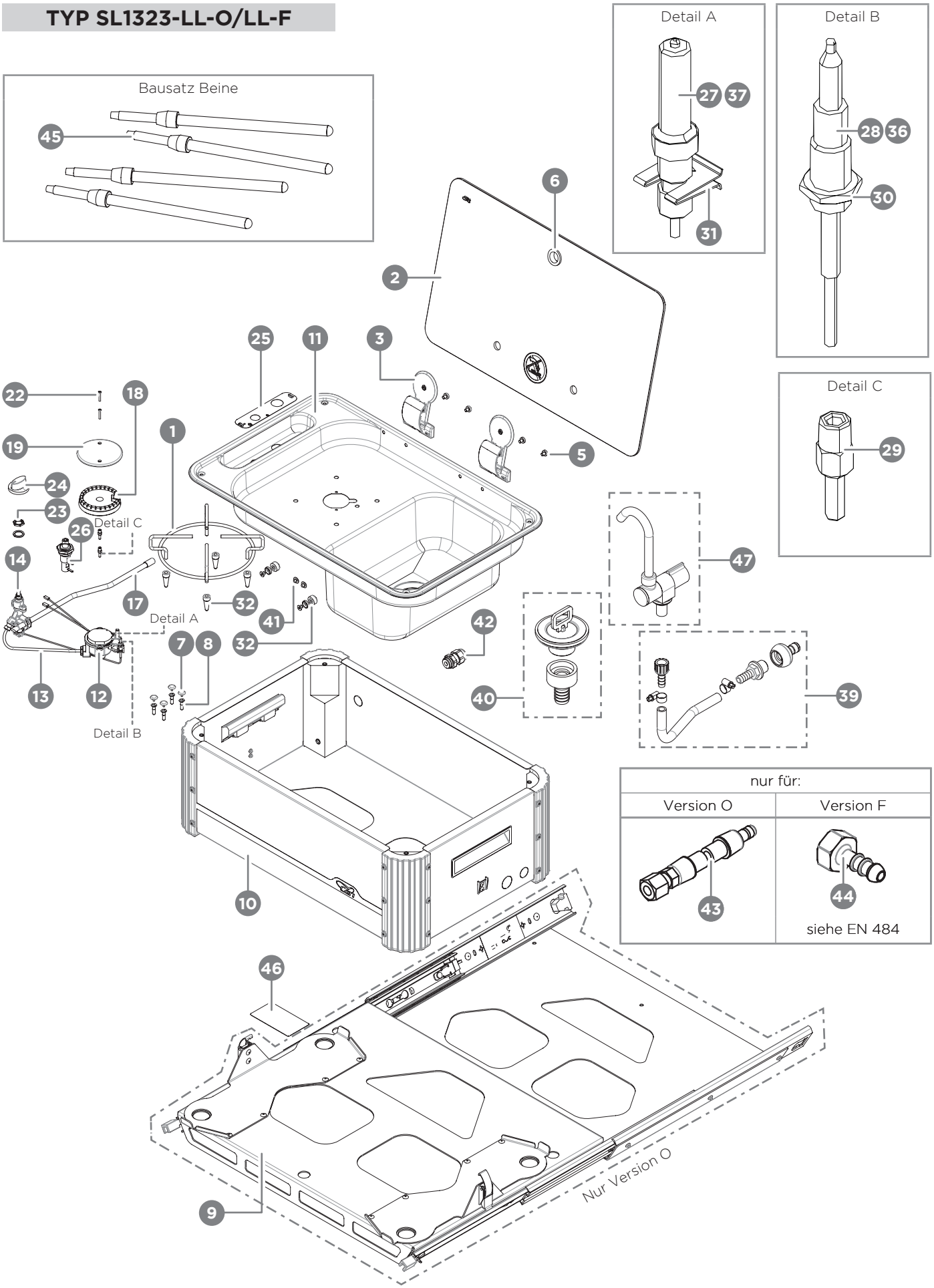


nur für:	
Version O	Version F
 43	 44 siehe EN 484

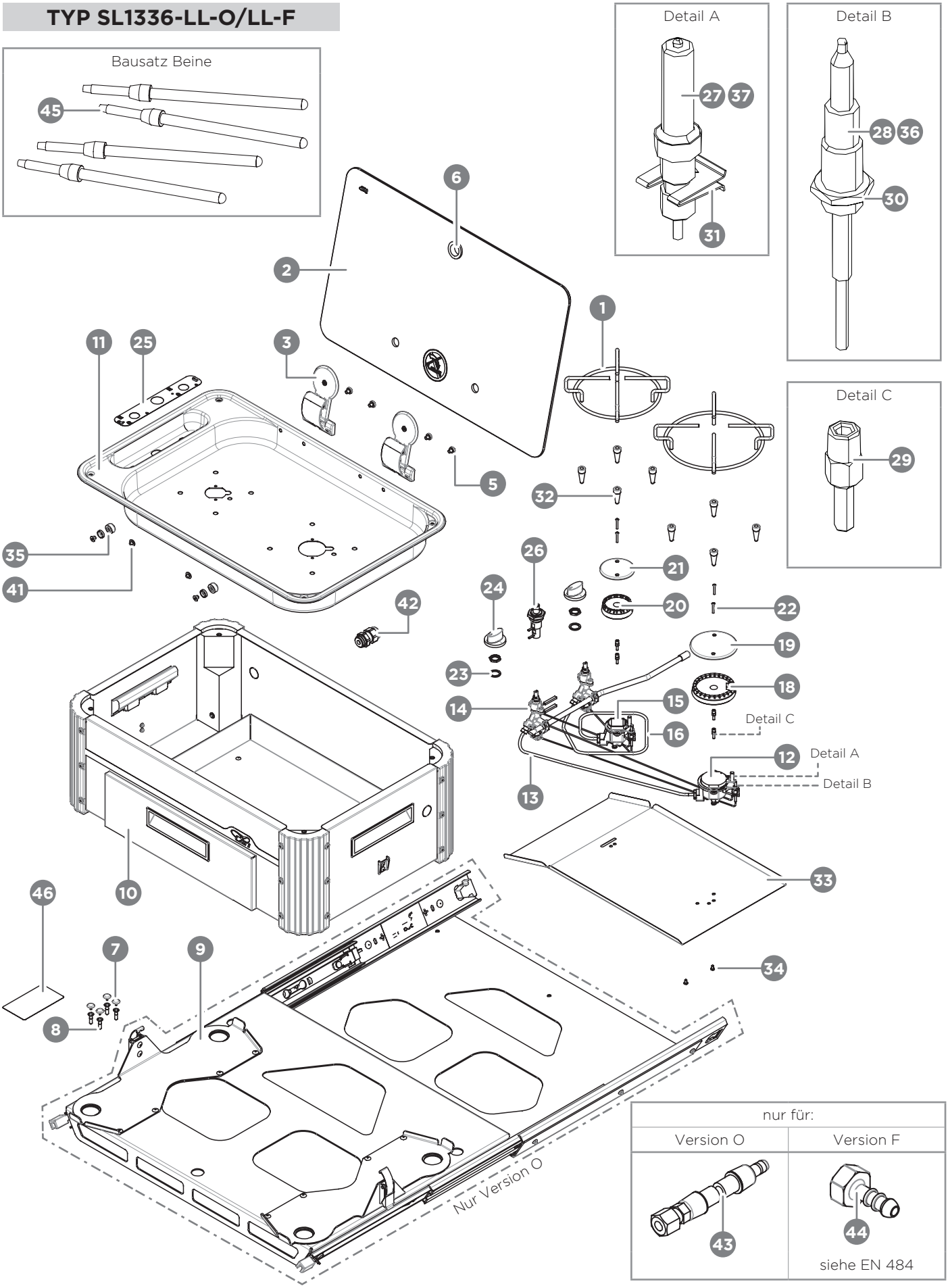
Bausatz Beine



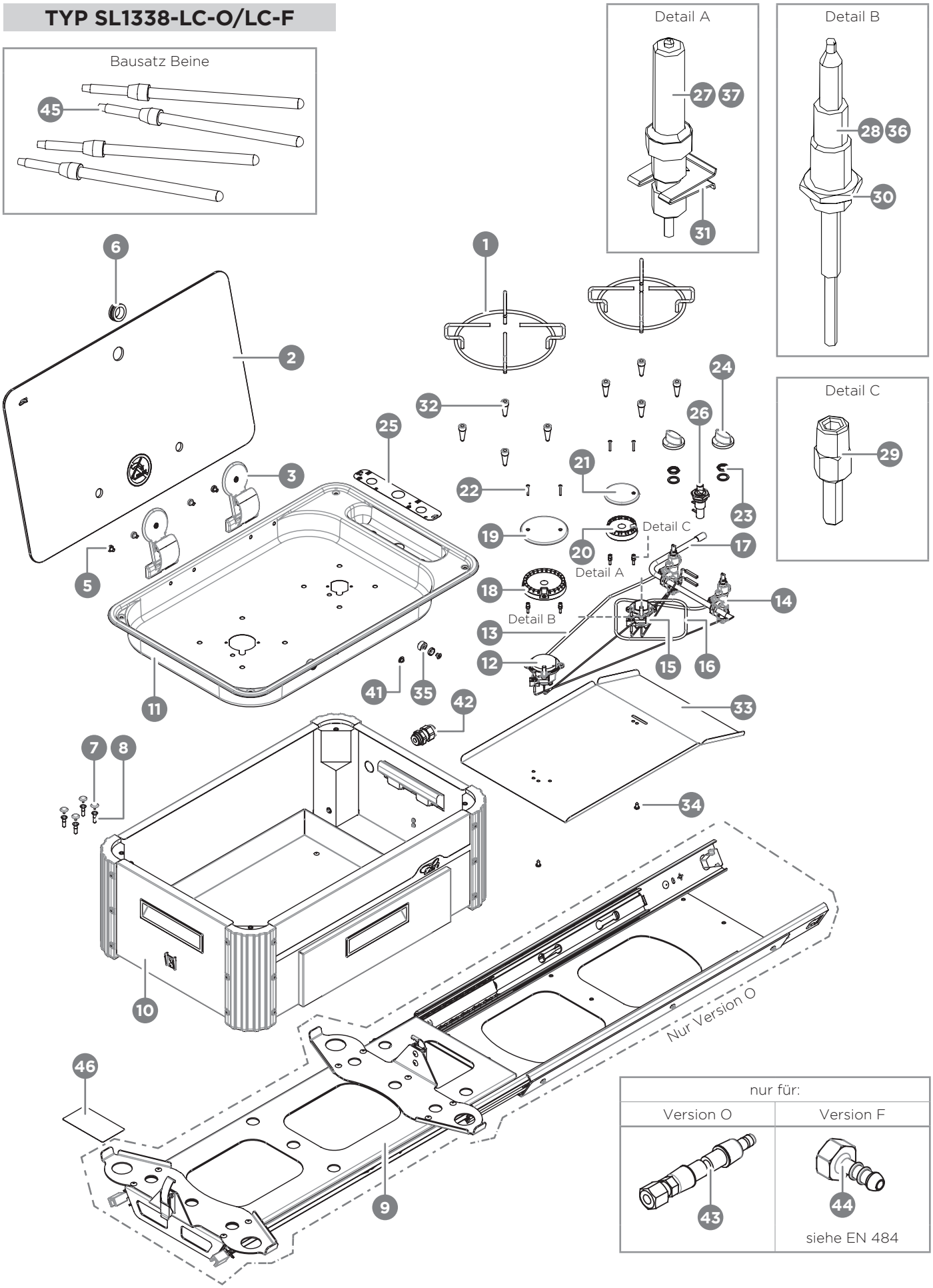
TYP SL1323-LL-O/LL-F



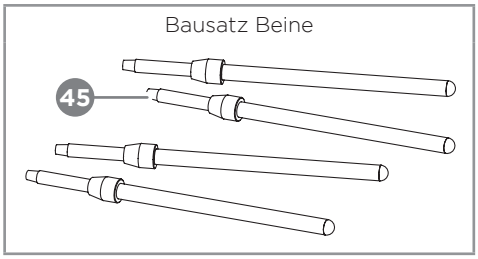
TYP SL1336-LL-O/LL-F

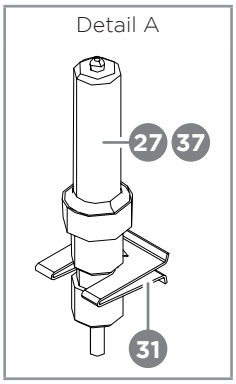


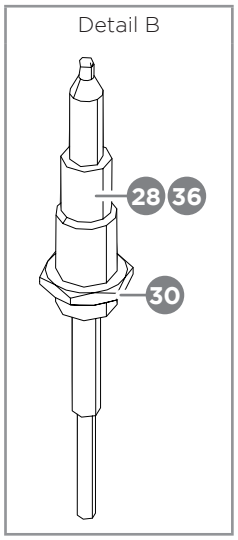
TYP SL1338-LC-O/LC-F

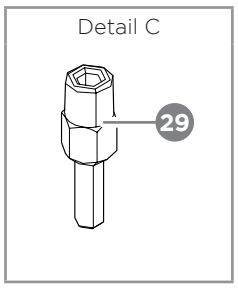


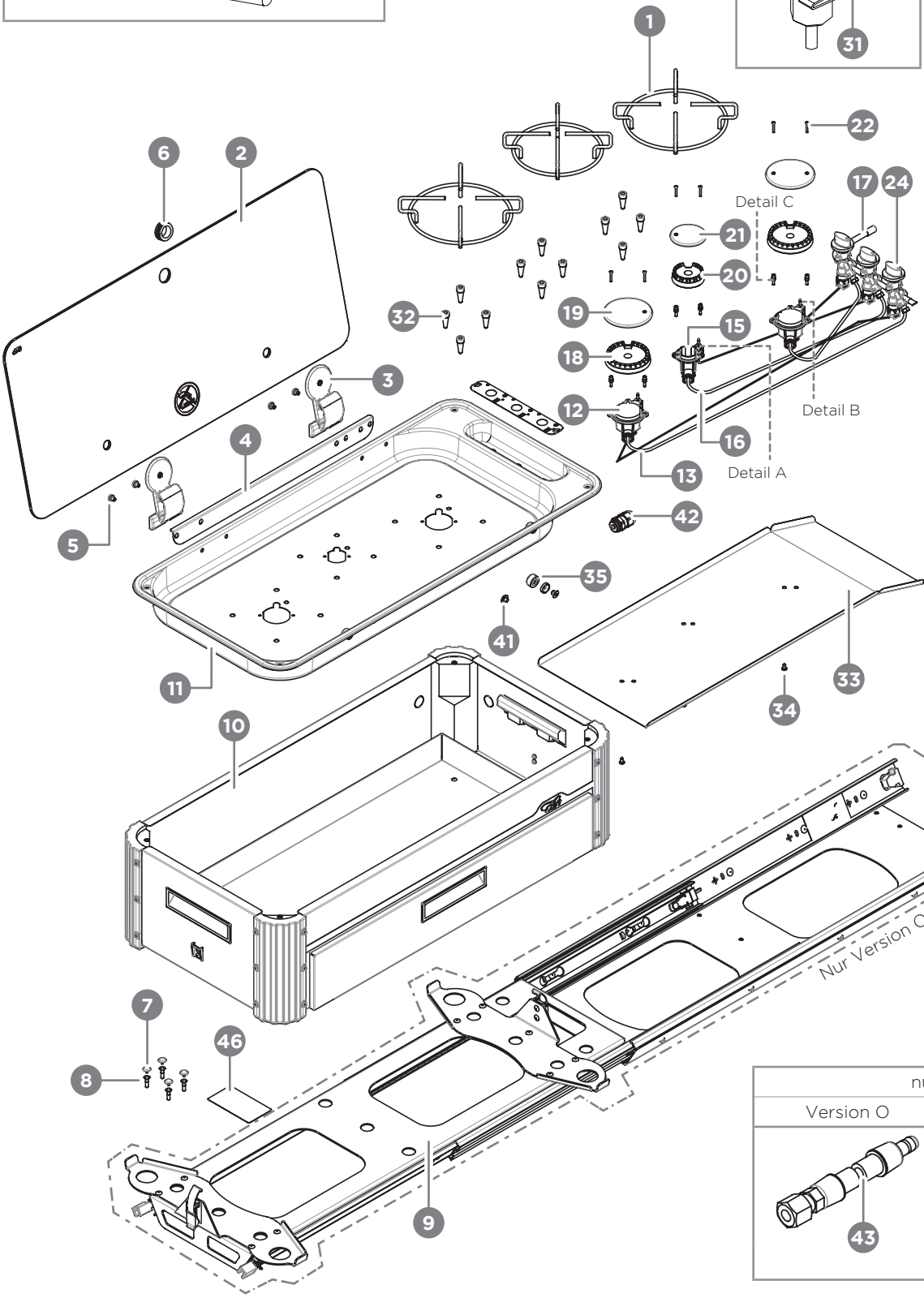
TYP SL1350-LC-O/LC-F

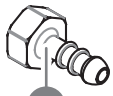




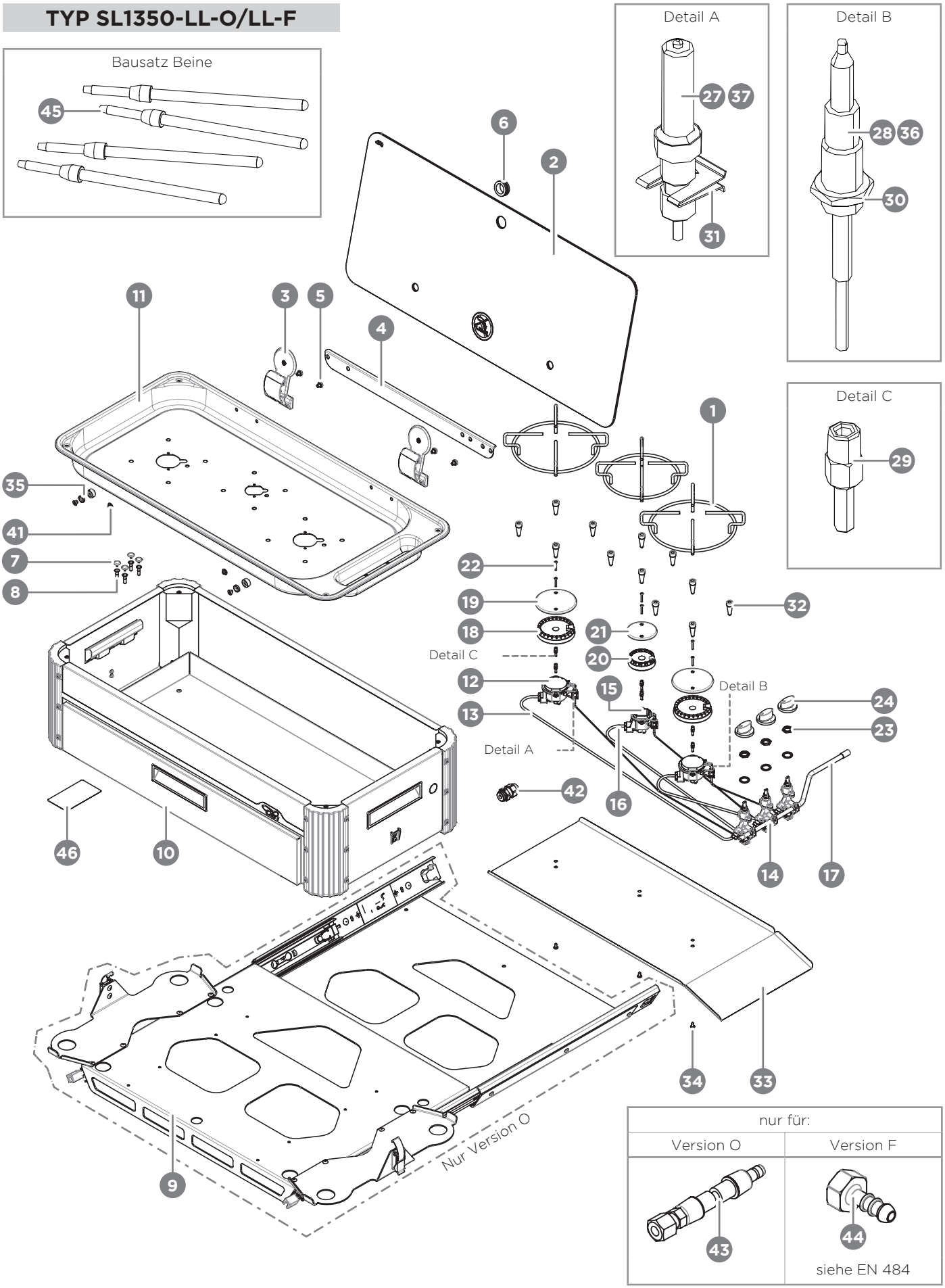




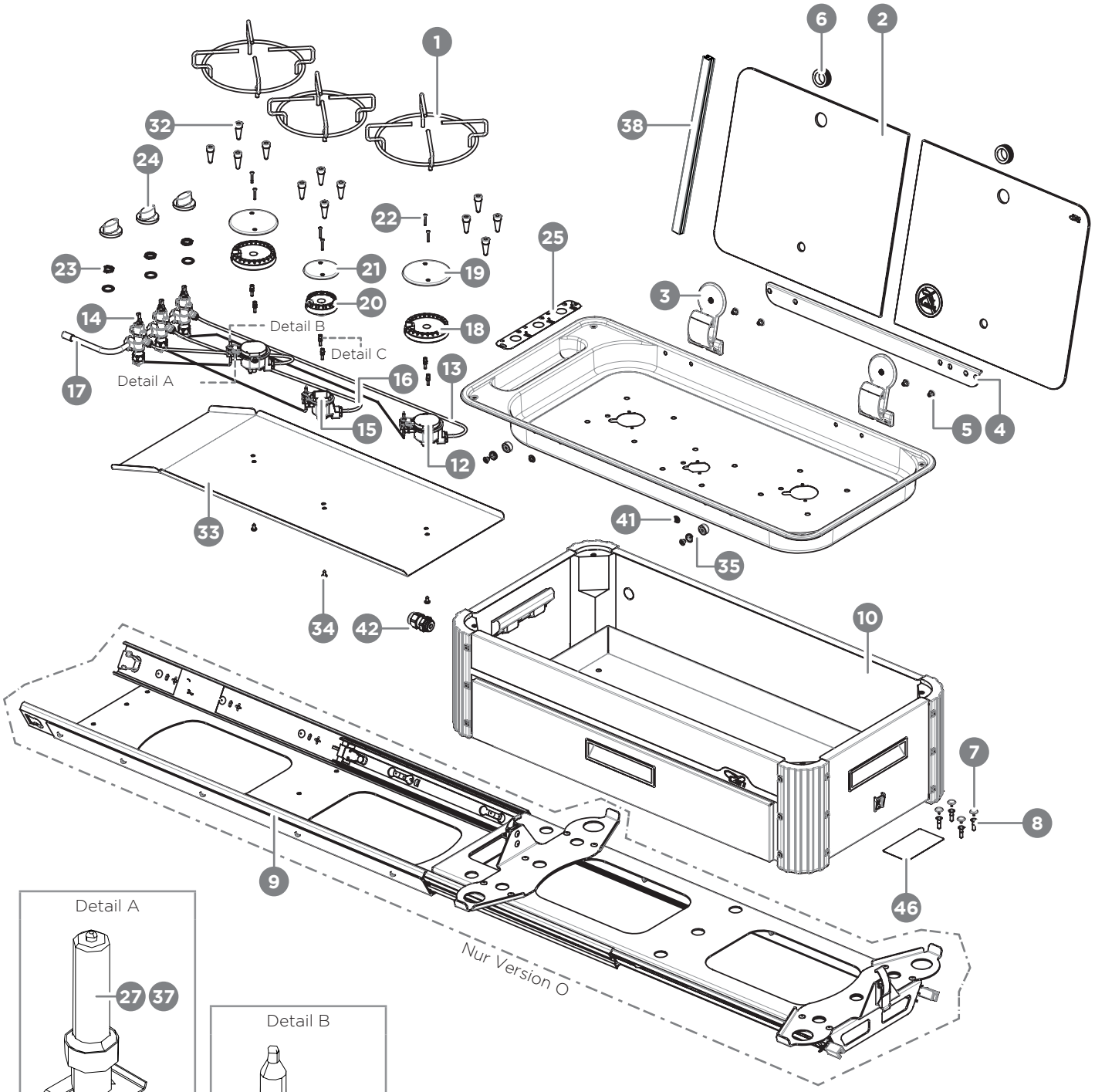


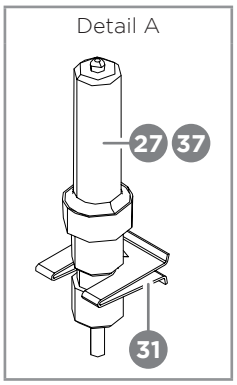
nur für:	
Version O	Version F
43	 44 siehe EN 484

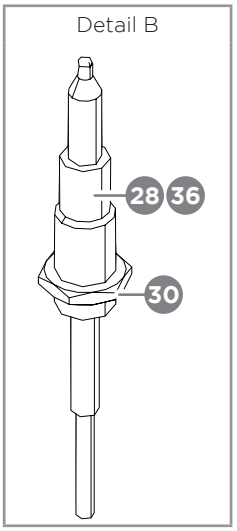
TYP SL1350-LL-O/LL-F

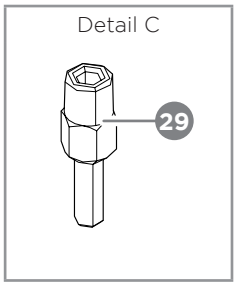


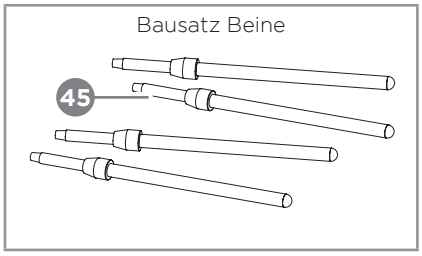
TYP SL1351-LC-O/LC-F

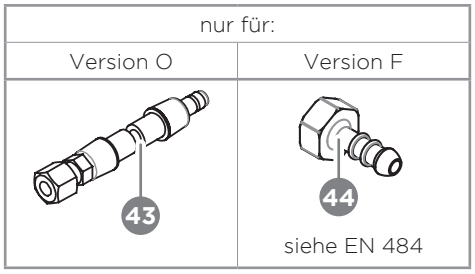




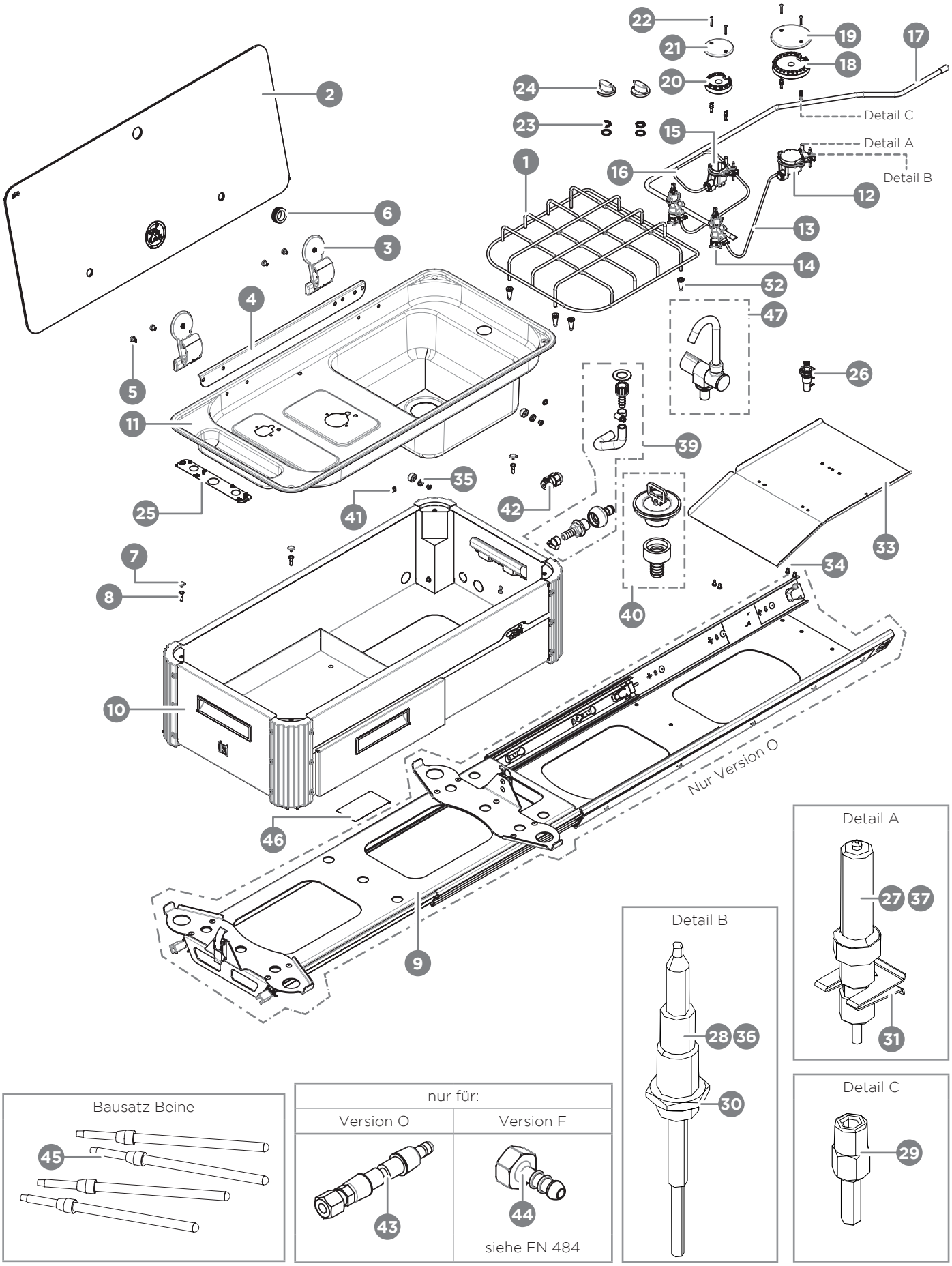




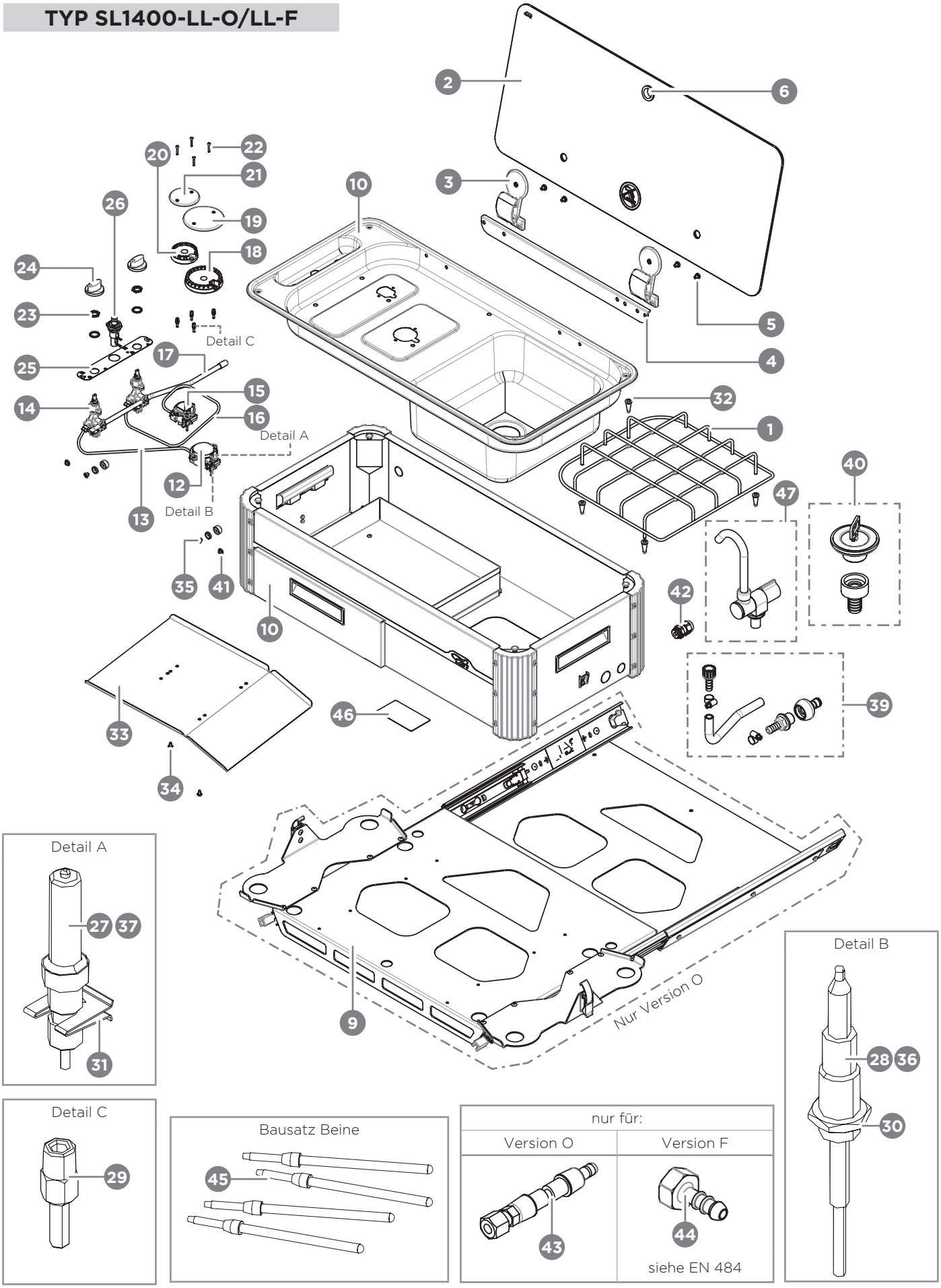




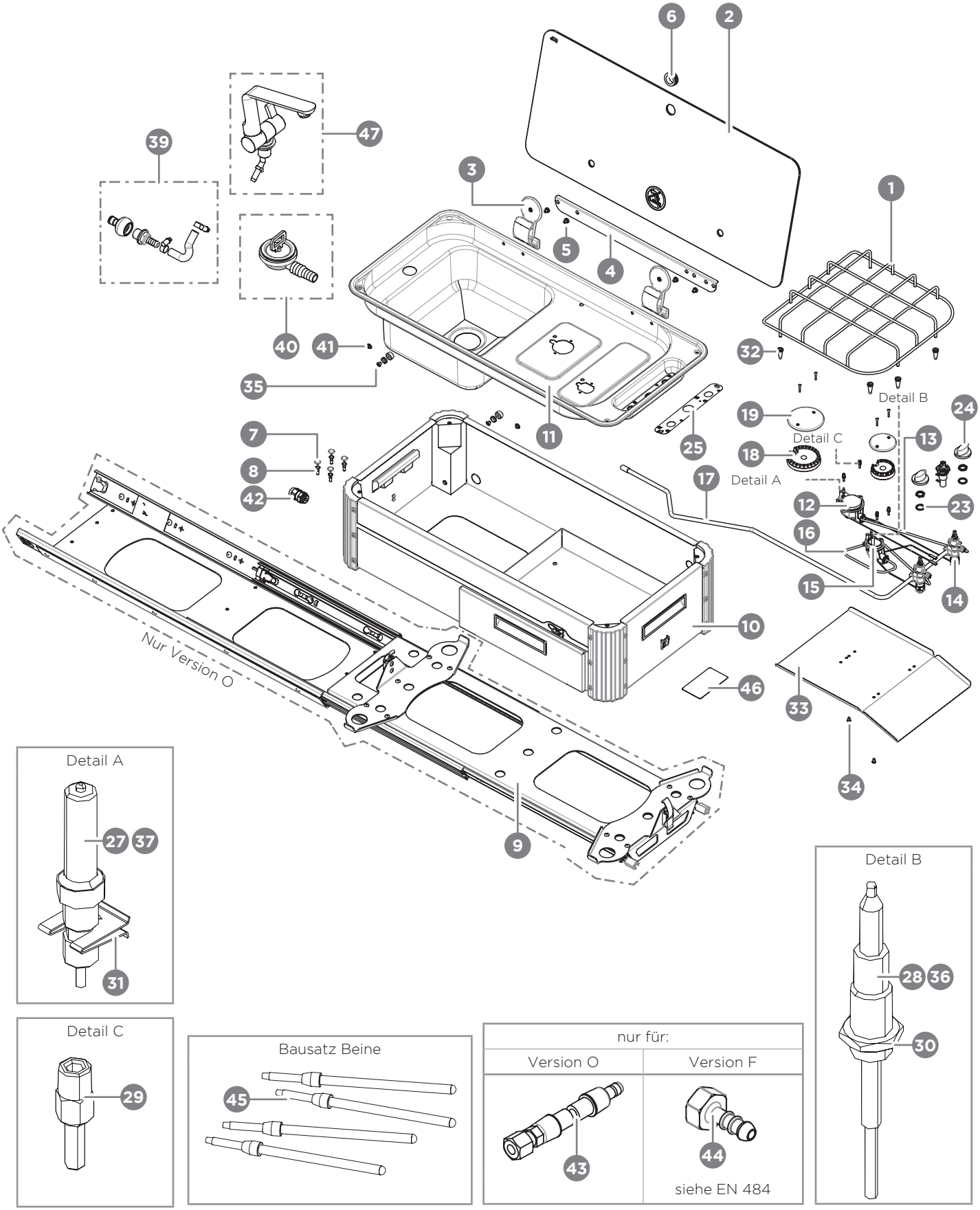
TYP SL1400-LC-O/LC-F



TYP SL1400-LL-O/LL-F



TYP SL1410 LC-O/LC-F



SICHERHEITSANWEISUNGEN BEIM GEBRAUCH

ACHTUNG!
Dieses Gerät darf nur im Freien verwendet werden.

ACHTUNG!
Das Gerät darf nur verwendet werden, wenn es vollständig aus der Installations-/Lagernische herausgezogen ist und sich in Betriebsposition befindet (das heißt, das gleitende Untergestelle muss in seiner maximalen Auszugsposition blockiert sein), oder wenn es stabil auf seinen Teleskopbeinen stehend dem Boden aufgestellt ist.

ACHTUNG!
Den Gasanschluss erst vornehmen, wenn das Gerät vollständig herausgezogen ist. Der Gasanschluss darf nur vorgenommen werden, wenn alle Ventile des Kochgeräts geschlossen sind.

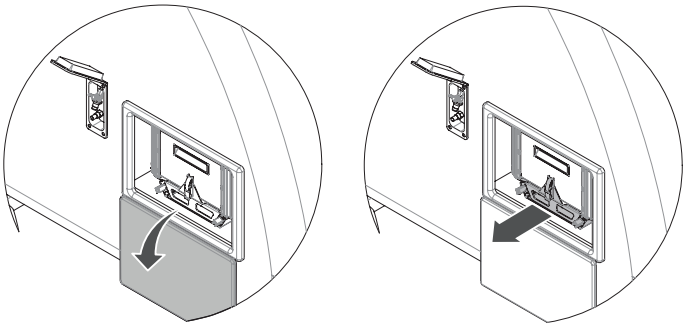
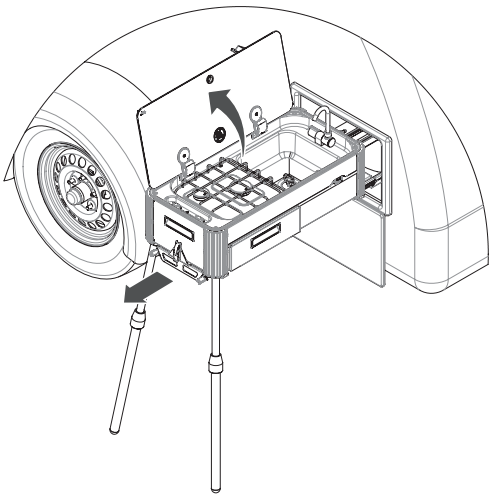
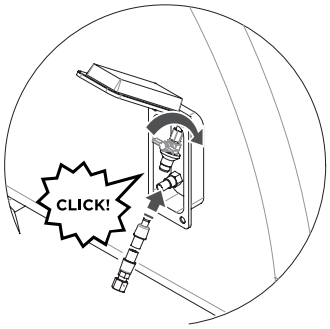
ACHTUNG!
Während des Betriebs und einige Minuten danach erreichen einige Teile des Geräts sehr hohe Temperaturen. Diese Teile nicht ohne geeignete Schutzausrüstung berühren. Verbrennungsgefahr!

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 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.
- Entflammbare 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 direkt in die Atmosphäre entsorgt werden müssen.

Schritt	Vorgang	Abbildung
1	Die Installationsnische öffnen, das Gleituntergestell entriegeln (indem die Sicherheitshebel am Ende jeder Führung gesenkt werden) und das Gerät herausziehen.	
2	Das Gerät so weit herausziehen, bis die Position des Endanschlags erreicht ist: Die Führungen werden automatisch blockiert, und verhindern jedes weitere, unbeabsichtigte Gleiten des Gleituntergestells. Den Glasdeckel des Geräts heben.	
3	Das freie Ende des Gasschlauchs nehmen und die Schnellkupplung in die dafür vorgesehene, zugelassene, externe Buchse stecken (wie auf der Abbildung). Die korrekte Verbindung wird durch ein mechanisch bedingtes „Klicken“ bestätigt. Dann den Drehknopf des Sicherheitsventils zur Steuerung der Schnellkupplung drehen und die Vorrichtung versorgen.	

Für die Versionen F muss nur die Stabilität des Geräts überprüft werden, wenn es auf den Beinen montiert ist, und es muss die korrekte Verbindung des Geräts mit der externen Gasflasche gewährleistet sein.

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.

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 /Gas-Steuerelemente und ihre Symbole			
AUSGE-SCHALTET	O		
MAX			
MIN			

EINSCHALTUNG DER BRENNER

ACHTUNG!
Vor dem Gebrauch überprüfen, dass die Flammenverteiler, die Kappen und die Topfträgerroste korrekt positioniert sind.

Positionierung der Flammenverteiler	

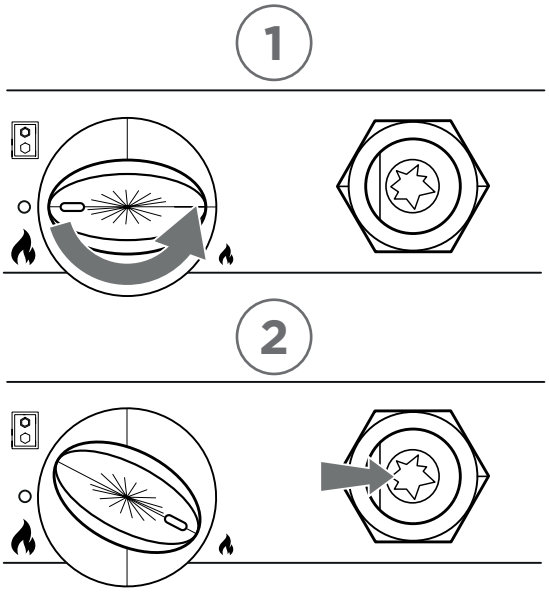
Bei jedem Drehknopf ist der ihm zugeordnete Brenner angegeben.

Die Zündung des Brenners kann wie folgt sein:

- **von Hand** mit einem externen Zündgerät (bei den Versionen S),
- **piezoelektrisch** mit Piezozündung mit mechanischer/manueller Betätigung (bei den Versionen P).

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

Schritt	Vorgang
1	Den Drehknopf des Brenners, den man einschalten möchte, drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen (bis zum Symbol für das Maximum).
2	Gleichzeitig die Vorrichtung für die Piezozündung mit einer Serie von rasch aufeinander folgenden Impulsen betätigen oder ein externes manuelles Zündgerät an den Flammenverteiler annähern.
3	Nach erfolgter Zündung den Drehknopf noch 5 Sekunden gedrückt halten (immer auf dem Maximum), und dann loslassen und die gewünschte Stärke der Flamme einstellen. **Anmerkung:** Diese Verzögerung beim Loslassen dient, damit das Sicherheitsthermoelement erhitzt wird.



Wenn der Brenner beim Loslassen nicht eingeschaltet bleibt, bedeutet das, dass das Thermoelement nicht ausreichend erhitzt wurde. In diesem Fall das in der Tabelle beschriebene Verfahren wiederholen und den Drehknopf nach der Zündung des Brenners länger gedrückt halten.

ACHTUNG!
Die Zündung muss erfolgen, wenn kein Topf oder sonstige Gegenstände auf dem Kochfeld über den Brennern stehen.

VERBOT!
Niemals die Glasabdeckung des Kochfelds schließen, wenn das Gerät in Betrieb oder noch heiß ist.

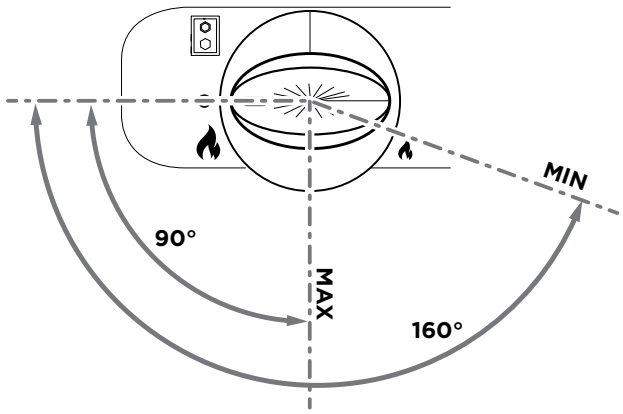
REGULIERUNG DER FLAMME

Kontrollieren, dass die Flamme regelmäßig und stabil ist. Zum Regulieren der Flamme den Drehknopf in die gewünschte Position drehen (MIN oder MAX).
Der Drehknopf kann auch in Stellungen zwischen dem Minimum und dem Maximum positioniert werden. Den Drehknopf nicht zwischen dem Maximum und „ausgeschaltet" positionieren.

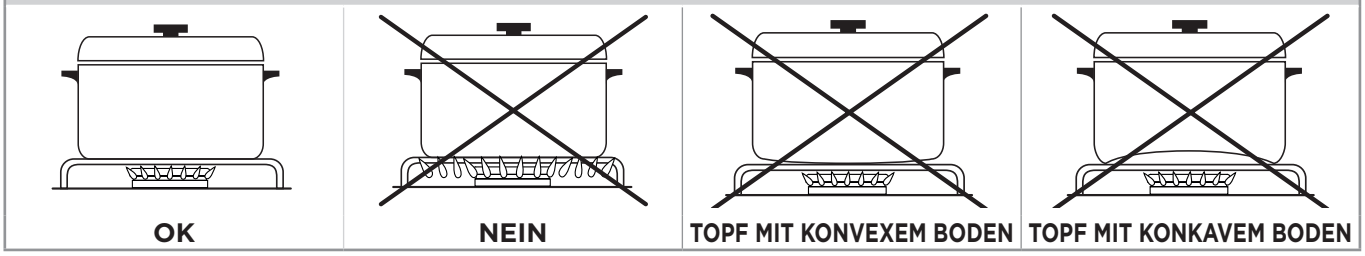
ACHTUNG!
Wenn die Flamme nicht regelmäßig ist, überprüfen, ob der Flammenverteiler und die Kappe korrekt platziert sind.

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

Regulierungsbereich der Flamme



Einstellung der Flamme und Angabe der nicht geeigneten Töpfe

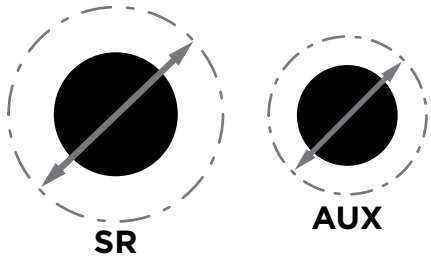


GAREN ODER WÄRMEN VON LEBENSMITTELN

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.

Zulässige maximale und minimale Durchmesser für Bratpfannen und Kochtöpfe



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

Legende:
- — - - = max. Ø von Bratpfannen und Kochtöpfen

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.

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 sieden, ohne dass die Kochflüssigkeiten unnötig überhitzt werden.

AUSSCHALTEN DES BRENNERS

Wenn der Kochvorgang beendet ist, das Gerät ausschalten und den Drehknopf auf „AUS“ zurückdrehen. Den Topf vom Gerät entfernen und dabei eine angemessene persönliche Sicherheits- und Schutzausrüstung benutzen.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Folgende Situationen werden als Betriebsstörung betrachtet, und in diesen Fällen ist der Eingriff des Kundendienstes notwendig:

- Die Flamme des Brenners ist gelb.
- Rußbildung an den Kochutensilien.
- Die Brenner lassen sich nicht korrekt zünden.
- Die Brenner bleiben nicht gezündet.
- Die Brenner löschen aus, wenn die Türen der Küchenschränke bewegt werden.
- Die Gasventile drehen nur schwer.

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, den für das Gebiet zuständigen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

VORGEHENSWEISE IM FALL VON STÖRUNGEN

Bevor der zuständige Kundendienst kontaktiert wird, wie folgt vorgehen:

- Überprüfen, ob das Kochfeld korrekt an die Anlage angeschlossen ist
- Überprüfen, ob das Kochfeld korrekt versorgt wird
- Die Daten des Geräts mit der Seriennummer vom CE-Schild ablesen und notieren
- Ein Dokument bereithalten, auf dem das Kaufdatum verzeichnet ist (Rechnung oder Kassenbon).

ACHTUNG!
Während auf die Lösung des Problems gewartet wird, ist es ratsam, das Gerät nicht zu benutzen und es von allen Anlagen zu isolieren, an die es angeschlossen ist.
Nicht versuchen, das Gerät zu ändern oder reparieren.

CAN S.r.l. garantiert Ihnen die maximale Zusammenarbeit und Unterstützung, falls an einem Ihrer Geräte technische oder sonstige Probleme auftauchen.

Für Informationen oder Anfragen an den Kundendienst kontaktieren Sie bitte den Händler in Ihrem Gebiet oder auch direkt **CAN S.r.l.**

WARTUNG UND REINIGUNG

Für das Gerät sind keine spezifischen Wartungsverfahren notwendig, es muss nur regelmäßig und korrekt gereinigt werden.

ACHTUNG!
Bevor die Reinigung vorgenommen wird, sicherstellen, dass der Brenner ausgeschaltet ist. Immer abwarten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

- Das Gerät regelmäßig reinigen, um eine Verschlechterung der Materialien, aus denen die Oberflächen bestehen, zu vermeiden.
- Die Stromzufuhr (falls vorhanden) trennen und die Gaszufuhrhahnen 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 Oberflächenfinishs verändern.

Wenn einige besonders saure Substanzen (zum Beispiel Essig, Zitronensaft, usw....) längere Zeit auf dem Gerät bleiben, könnte dadurch die Oberfläche angegriffen werden, sodass dann unschöne Flecken entstehen, die aber den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigen.

Art der Reinigung	Beschreibung
OBERFLÄCHE AUS EDELSTAHL	Einen weichen Lappen benutzen, der leicht mit einem spezifischen neutralen Reinigungsmittel oder mit warmem Essig getränkt wurde. Mit warmem Wasser nachspülen und abtrocknen. **Anmerkung:** Für die Anwendungsweise der Reinigungsmittel stets die Anweisungen des jeweiligen Herstellers befolgen).
FLAMMENVERTEILER / KAPPEN	Die Komponenten aus ihrem Sitz nehmen und mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel waschen. Hartnäckiger Schmutz kann von den lackierten Oberflächen entfernt werden, indem ein leicht scheuernder Schwamm und ein fettlösendes Reinigungsmittel verwendet werden, wobei aber aufgepasst werden muss, dass die Oberflächen nicht beschädigt werden. Mit warmem Wasser nachspülen und abtrocknen. Danach die Komponenten wieder sorgfältig montieren.
DREHKNÖPFE	Einen weichen Lappen benutzen, der leicht mit einem neutralen Reinigungsmittel getränkt wurde. Sicherstellen, dass kein Reinigungsmittel unter die Drehknöpfe gelangt. Die Drehknöpfe nicht vom Stift entfernen, an dem sie montiert sind. **Anmerkung:** Für die Anwendungsweise der Reinigungsmittel stets die Anweisungen des jeweiligen Herstellers befolgen).

ACHTUNG!
Während und nach der Reinigung kontrollieren, dass die Löcher an den Düsen nicht von Schmutz verstopft sind und dass kein Reinigungsmittel unten am Boden der Brennerunterteile zurückbleibt. Sollte dies der Fall sein, müssen die Schmutzpartikel abgesaugt werden, ohne dass flüssige Reinigungsmittel oder Ähnliches verwendet werden.

Nur für Geräte mit Topfträgerrosten aus Edelstahl oder aus 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 mit dem normalen Siedlungsabfall zusammen entsorgt werden.

ACHTUNG!
Eine nicht gesetzmäßige Entsorgung des Geräts bewirkt, dass die von der geltenden Gesetzgebung vorgesehenen Strafen angewendet werden.

Stets die im betreffenden Land geltenden Vorschriften einhalten. Das für die Entsorgung vorgesehene Gerät unbrauchbar machen, indem die Stromversorgungskabel abgeschnitten werden.

GARANTIE

Es gelten die gesetzlich vorgesehenen Garantiebedingungen. Falls das Gerät defekt ist, muss das nächste Kundendienstzentrum oder der betreffende Händler kontaktiert werden.

Für die Reparatur des Geräts müssen die folgenden Unterlagen geschickt werden:

- Kopie der Rechnung mit dem Datum, an dem das Gerät erworben wurde
- Detaillierte Beschreibung der Störung.

ERSATZTEILE

ACHTUNG!
Nur Originalersatzteile verwenden. Der Gebrauch von Bauteilen, die nicht denjenigen vom Hersteller entsprechen, führt zum Verfall der Garantie und kann Schäden an Personen und am Gerät selbst verursachen.

ACHTUNG!
Der Austausch muss durch autorisiertes und qualifiziertes Personal vorgenommen werden.

Um die Ersatzteile leicht ermitteln zu können, ist es ratsam, die unten angegebene Tabelle zu lesen und die Explosionszeichnungen im Absatz **„Beschreibung“** anzusehen.

ERSATZTEILE - SL1323-LC / LL

Die Spalte **"Pos."** bezieht sich auf die Explosionszeichnung **"TYP SL1323-LC-O/LC-F"** auf Seite 51 und **"TYP SL1323-LL-O/LL-F"** auf Seite 52.

Code Komponente	Pos.	Komponente
2000008	3	Scharnier für Glasdeckel
3000506	2	Mittiger Deckel - SL1323/24 und SL1336/38
3000083	32	Hohe Gummihülse für Topfträgerrost
3000074	1	Rost für einen Brenner SR
2000422	35	Bausatz Ersatzteile für Silentblock
3000826	41	Pilzförmige Lochkappe ø 5,5
4000026	29	Befestigungssäule Deckel 2. Serie
4000170	46	Kabeldurchführung Glasdeckel
4000224	7	Schwarze Abdeckkappe aus Polyethylen für Schraube 2,5/12 mm
4000260	23	Schwarzer/verchromter Drehknopf Ø 34, um 90° gesenkt
4000031	30	Universalmutter für Thermoelement
4000069	28	Thermoelement L600 für fast-on Magnethahn
4000024	17	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie SR
4000019	18	Deckel Ø 75 Brenner 2. Serie SR, gelocht und lackiert
3000826	5	Kappe für Sacklöcher Ø 5,5 PE schwarz
4000318	21	Schraube TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Schraube für Spanplatte PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Piezozündung, kurz, 18 x 1,5 mm
4000232	27	Zündkerze Brenner L350
4000137	31	Klammer für Zündkerze
4000034	-	Massekabel
4000229	32	Zylinderkopfschraube TC M5 x 6 A2 ISO 7045 für Befestigung Scharnier und Silentblock
3000541	25	Etikett zum Aufkleben Bedienfeld
4000113	47	Kurzer Kaltwasserhahn aus Messing RB1486
2000423	39	Bausatz Ersatzteile Wasserkreislauf SL - Messinghahn
2000424	40	Bausatz Ersatzteile Abfluss und Abwasser SL
2000289	45	Ausziehbares Bein für Slide-out

VERSION O

Code Komponente	Pos.	Komponente
4000432	43	Gasschlauch L1500 GOK STN/RSV ø 8

VERSION F

Code Komponente	Pos.	Komponente
----	44	Anschluss für die Verbindung mit dem Gas, je nach Installationsland (EN 484:2019 - Annex A - Figures A.4

ERSATZTEILE - SL1336-LL UND SL1338-LC

Die Spalte **"Pos."** bezieht sich auf die Explosionszeichnung **"TYP SL1336-LL-O/LL-F"** auf Seite 53 **"TYP SL1338-LC-O/LC-F"** auf Seite 54.

Code Komponente	Pos.	Komponente
2000008	3	Scharnier für Glasdeckel
3000506	2	Mittiger Deckel - SL1323/24 und SL1336/38
3000072	32	Hohe Gummihülse für Topfträgerrost
3000073	1	Rost für einen Brenner AUX
3000074	1	Rost für einen Brenner SR
2000422	35	Bausatz Ersatzteile für Silentblock
3000826	41	Pilzförmige Lochkappe ø 5,5
4000026	29	Befestigungssäule Deckel 2. Serie
4000170	2	Kabeldurchführung Glasdeckel
4000224	7	Schwarze Abdeckkappe aus Polyethylen für Schraube 2,5/12 mm
4000260	24	Schwarzer/verchromter Drehknopf Ø 34, um 90° gesenkt
4000031	30	Universalmutter für Thermoelement
4000069	28	Thermoelement L600 für fast-on Magnethahn
4000025	20	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie AUX
4000021	21	Deckel Ø 55 Brenner 2. Serie AUX, gelocht und lackiert
4000024	18	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie SR
4000019	19	Deckel Ø 75 Brenner 2. Serie SR, gelocht und lackiert
3000826	5	Kappe für Sacklöcher Ø 5,5 PE schwarz
4000318	22	Schraube TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Schraube für Spanplatte PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Piezozündung, kurz, 18 x 1,5 mm
4000232	27	Zündkerze Brenner L350
4000137	31	Klammer für Zündkerze
4000229	32	Zylinderkopfschraube TC M5 x 6 A2 ISO 7045 für Befestigung Scharnier und Silentblock
3000520	25	Etikett zum Aufkleben Bedienfeld
2000289	45	Ausziehbares Bein für Slide-out
4000321	37	Zündkerze Brenner L480

VERSION O

Code Komponente	Pos.	Komponente
4000432	43	Gasschlauch L1500 GOK STN/RSV ø 8

VERSION F

Code Komponente	Pos.	Komponente
----	44	Anschluss für die Verbindung mit dem Gas, je nach Installationsland (EN 484:2019 - Annex A - Figures A.4

ERSATZTEILE - SL1350-LC / LL

Die Spalte **"Pos."** bezieht sich auf die Explosionszeichnung **"TYP SL1350-LC-O/LC-F"** auf Seite 55 und **"TYP SL1350-LL-O/LL-F"** auf Seite 56.

Code Komponente	Pos.	Komponente
2000008	3	Scharnier für Glasdeckel
3000505	2	Mittiger Deckel - SL1350
3000072	32	Hohe Gummihülse für Topfträgerrost
3000073	1	Rost für einen Brenner AUX
3000074	1	Rost für einen Brenner SR
2000422	35	Bausatz Ersatzteile für Silentblock
3000826	41	Pilzförmige Lochkappe ø 5,5
4000026	29	Befestigungssäule Deckel 2. Serie
4000170	2	Kabeldurchführung Glasdeckel
4000224	7	Schwarze Abdeckkappe aus Polyethylen für Schraube 2,5/12 mm
4000260	24	Schwarzer/verchromter Drehknopf Ø 34, um 90° gesenkt
4000031	30	Universalmutter für Thermoelement
4000069	28	Thermoelement L600 für fast-on Magnethahn
4000025	20	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie AUX
4000021	21	Deckel Ø 55 Brenner 2. Serie AUX, gelocht und lackiert
4000024	18	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie SR
4000019	19	Deckel Ø 75 Brenner 2. Serie SR, gelocht und lackiert
3000826	5	Kappe für Sacklöcher Ø 5,5 PE schwarz
4000318	22	Schraube TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Schraube für Spanplatte PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Piezozündung, kurz, 18 x 1,5 mm
4000232	27	Zündkerze Brenner L350
4000137	31	Klammer für Zündkerze
4000229	32	Zylinderkopfschraube TC M5 x 6 A2 ISO 7045 für Befestigung Scharnier und Silentblock
3000520	25	Etikett zum Aufkleben Bedienfeld
2000289	45	Ausziehbares Bein für Slide-out

VERSION O

Code Komponente	Pos.	Komponente
4000432	43	Gasschlauch L1500 GOK STN/RSV ø 8

VERSION F

Code Komponente	Pos.	Komponente
----	44	Anschluss für die Verbindung mit dem Gas, je nach Installationsland (EN 484:2019 - Annex A - Figures A.4

ERSATZTEILE - SL1351-LC

Die Spalte **"Pos."** bezieht sich auf die Explosionszeichnung **"TYP SL1351-LC-O/LC-F" a**uf Seite 57.

Code Komponente	Pos.	Komponente
2000008	3	Scharnier für Glasdeckel
3000410	2	Deckel rechts - SL1351
3000411	2	Deckel links - SL1351
3000072	32	Hohe Gummihülse für Topfträgerrost
3000073	1	Rost für einen Brenner AUX
3000074	1	Rost für einen Brenner SR
2000422	35	Bausatz Ersatzteile für Silentblock
3000826	41	Pilzförmige Lochkappe ø 5,5
4000026	29	Befestigungssäule Deckel 2. Serie
4000170	2	Kabeldurchführung Glasdeckel
4000224	7	Schwarze Abdeckkappe aus Polyethylen für Schraube 2,5/12 mm
4000260	24	Schwarzer/verchromter Drehknopf Ø 34, um 90° gesenkt
4000031	30	Universalmutter für Thermoelement
4000069	28	Thermoelement L600 für fast-on Magnethahn
4000025	20	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie AUX
4000021	21	Deckel Ø 55 Brenner 2. Serie AUX, gelocht und lackiert
4000024	18	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie SR
4000019	19	Deckel Ø 75 Brenner 2. Serie SR, gelocht und lackiert
3000826	5	Kappe für Sacklöcher Ø 5,5 PE schwarz
4000318	22	Schraube TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Schraube für Spanplatte PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Piezozündung, kurz, 18 x 1,5 mm
4000232	27	Zündkerze Brenner L350
4000137	31	Klammer für Zündkerze
4000229	32	Zylinderkopfschraube TC M5 x 6 A2 ISO 7045 für Befestigung Scharnier und Silentblock
3000520	25	Etikett zum Aufkleben Bedienfeld
2000289	45	Ausziehbares Bein für Slide-out

VERSION O

Code Komponente	Pos.	Komponente
4000432	43	Gasschlauch L1500 GOK STN/RSV ø 8

VERSION F

Code Komponente	Pos.	Komponente
----	44	Anschluss für die Verbindung mit dem Gas, je nach Installationsland (EN 484:2019 - Annex A - Figures A.4

ERSATZTEILE - SL1400-LC-O / LL-O

Die Spalte **"Pos."** bezieht sich auf die Explosionszeichnung **"TYP SL1400-LC-O/LC-F"** auf Seite 58 und **"TYP SL1400-LL-O/LL-F"** auf Seite 59.

Code Komponente	Pos.	Komponente
2000008	3	Scharnier für Glasdeckel
3000505	2	Mittiger Deckel SL14XX
3000072	32	Hohe Gummihülse für Topfträgerrost
3000401	1	Rost für mehrere Brenner SL14XX
2000422	35	Bausatz Ersatzteile für Silentblock
3000826	41	Pilzförmige Lochkappe ø 5,5
4000026	29	Befestigungssäule Deckel 2. Serie
4000170	6	Kabeldurchführung Glasdeckel
4000224	7	Schwarze Abdeckkappe aus Polyethylen für Schraube 2,5/12 mm
4000260	24	Schwarzer/verchromter Drehknopf Ø 34, um 90° gesenkt
4000031	30	Universalmutter für Thermoelement
4000069	28	Thermoelement L600 für fast-on Magnethahn
4000025	20	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie AUX
4000021	21	Deckel Ø 55 Brenner 2. Serie AUX, gelocht und lackiert
4000024	18	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie SR
4000019	19	Deckel Ø 75 Brenner 2. Serie SR, gelocht und lackiert
3000826	5	Kappe für Sacklöcher Ø 5,5 PE schwarz
4000318	22	Schraube TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Schraube für Spanplatte PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Piezozündung, kurz, 18 x 1,5 mm
4000232	27	Zündkerze Brenner L350
4000137	31	Klammer für Zündkerze
4000229	5	Zylinderkopfschraube TC M5 x 6 A2 ISO 7045 für Befestigung Scharnier und Silentblock
3000520	25	Etikett zum Aufkleben Bedienfeld
4000113	47	Kurzer Kaltwasserhahn aus Messing RB1486
2000423	39	Bausatz Ersatzteile Wasserkreislauf SL - Messinghahn
2000424	40	Bausatz Ersatzteile Abfluss und Abwasser SL
2000289	45	Ausziehbares Bein für Slide-out

VERSION O

Code Komponente	Pos.	Komponente
4000432	43	Gasschlauch L1500 GOK STN/RSV ø 8

VERSION F

Code Komponente	Pos.	Komponente
----	44	Anschluss für die Verbindung mit dem Gas, je nach Installationsland (EN 484:2019 - Annex A - Figures A.4

ERSATZTEILE - SL1410-LC/ LL

Die Spalte **"Pos."** bezieht sich auf die Explosionszeichnung **"TYP SL1410 LC-O/LC-F"** auf Seite 60.

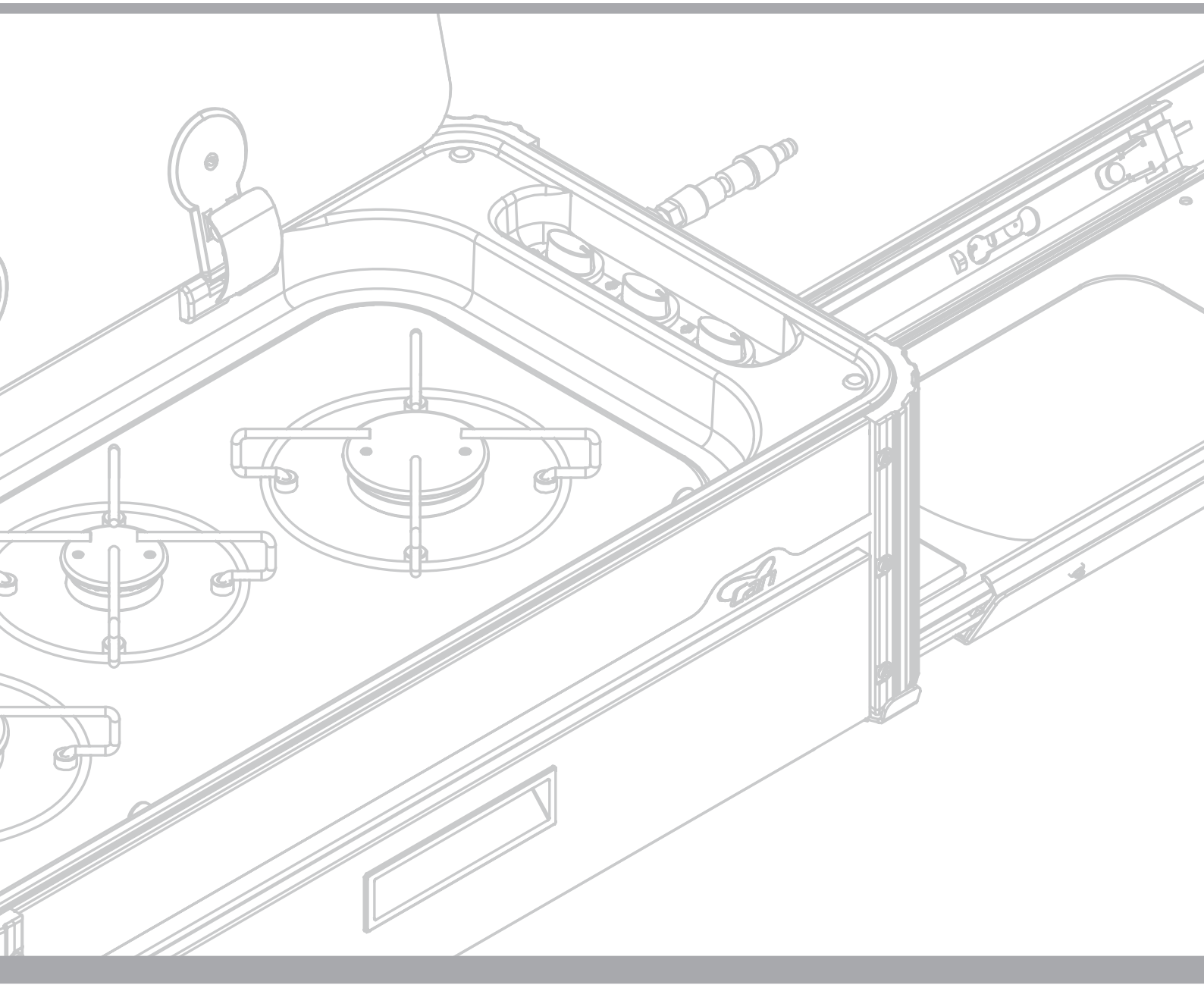
Code Komponente	Pos.	Komponente
2000008	3	Scharnier für Glasdeckel
3000505	2	Mittiger Deckel SL14XX
3000072	32	Hohe Gummihülse für Topfträgerrost
3000401	1	Rost für mehrere Brenner SL14XX
2000422	35	Bausatz Ersatzteile für Silentblock
3000826	41	Pilzförmige Lochkappe ø 5,5
4000026	29	Befestigungssäule Deckel 2. Serie
4000170	6	Kabeldurchführung Glasdeckel
4000224	7	Schwarze Abdeckkappe aus Polyethylen für Schraube 2,5/12 mm
4000260	24	Schwarzer/verchromter Drehknopf Ø 34, um 90° gesenkt
4000031	30	Universalmutter für Thermoelement
4000069	28	Thermoelement L600 für fast-on Magnethahn
4000025	20	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie AUX
4000021	21	Deckel Ø 55 Brenner 2. Serie AUX, gelocht und lackiert
4000024	18	Flammenverteiler für Brenner 2. Serie SR
4000019	19	Deckel Ø 75 Brenner 2. Serie SR, gelocht und lackiert
3000826	5	Kappe für Sacklöcher Ø 5,5 PE schwarz
4000318	22	Schraube TSP + M2,5 x 18 DIN EN ISO 7046 ZN
4000223	8	Schraube für Spanplatte PZD 4,5x20 ZN
4000253	26	Piezozündung, kurz, 18 x 1,5 mm
4000232	27	Zündkerze Brenner L350
4000137	31	Klammer für Zündkerze
4000229	5	Zylinderkopfschraube TC M5 x 6 A2 ISO 7045 für Befestigung Scharnier und Silentblock
3000520	25	Etikett zum Aufkleben Bedienfeld
4000433	47	Kurzer Kaltwasserhahn aus Kunststoff RB1490
2000426	39	Bausatz Ersatzteile Wasserkreislauf SL - Kunststoffhahn
2000424	40	Bausatz Ersatzteile Abfluss und Abwasser SL
2000289	45	Ausziehbares Bein für Slide-out

VERSION O

Code Komponente	Pos.	Komponente
4000432	43	Gasschlauch L1500 GOK STN/RSV ø 8

VERSION F

Code Komponente	Pos.	Komponente
----	44	Anschluss für die Verbindung mit dem Gas, je nach Installationsland (EN 484:2019 - Annex A - Figures A.4



Can®