

SCHNEIDER



PLACA DE COCCIÓN A GAS



SCTG631EX1/1
SCTG631EX1/2

Manual de instrucciones Lea atentamente las siguientes instrucciones antes para utilizar este dispositivo. Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

Estimado cliente,

Gracias por haber elegido uno de nuestros productos. Este dispositivo es fácil de usar, pero debe leer este folleto cuidadosamente antes de instalarlo y usarlo. El folleto contiene instrucciones que lo ayudarán a instalar, usar y mantener el producto de la mejor manera.

Antes de salir de la fábrica, este dispositivo fue probado y regulado por personal experto y calificado para brindar los mejores resultados operativos. Cualquier reparación o regulación que pueda ser necesaria posteriormente debe llevarse a cabo con el mayor cuidado y atención. Por este motivo, le recomendamos que siempre se ponga en contacto con el distribuidor al que le compró el dispositivo o con nuestro centro de servicio más cercano, especificando el tipo de problema y el modelo de su dispositivo. Recuerde también que las piezas de repuesto originales están disponibles solo en nuestros Centros de Servicio Técnico. No deje el embalaje sin vigilancia, tanto por la seguridad de los niños como por la protección del medio ambiente, sino que deséchelo en un centro de residuos diferenciados.



El  símbolo en el producto o en el empaque significa que el producto no debe considerarse como basura doméstica normal, sino que debe llevarse al punto de recolección apropiado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. La eliminación adecuada de este producto ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, que podrían ser causadas por la eliminación inadecuada del producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con sus oficinas municipales, el servicio local de eliminación de desechos o la tienda donde adquirió el producto.

ADVERTENCIA: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Cuídate y no toque los elementos calefactores. A no ser que estén supervisados en todo momento, los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato.

ADVERTENCIA: Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando estén debidamente supervisados o hayan recibido capacitación sobre cómo usar el aparato de forma segura y sean conscientes de los riesgos.

Los niños no deben jugar con el aparato. El aparato no debe limpiarse por niños sin supervisión.

ADVERTENCIA: No deje una encimera desatendida cuando se usa grasa o aceite. Esto podría ser peligroso y provocar un incendio.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio. No dejes objetos en la superficie de la encimera.

ADVERTENCIA: Si la superficie de vidrio o vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de una descarga eléctrica.

El aparato no se puede encender con un temporizador externo o un control remoto independiente.

No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.

Es muy importante que este manual de instrucciones se guarde con el aparato si cambia de manos.

Estas instrucciones solo son aplicables en países cuyos pictogramas aparecen en la cubierta y en el propio aparato.

Este aparato ha sido diseñado para el uso no profesional por parte de particulares en sus hogares y su propósito es cocinar y calentar los alimentos. No lo utilice para otros fines.

El dispositivo debe ser instalado por un instalador experto y calificado que esté familiarizado con las reglas de instalación vigentes.

Antes de limpiarlo o repararlo, se debe desconectar el aparato de la fuente de energía eléctrica y dejarlo enfriar.

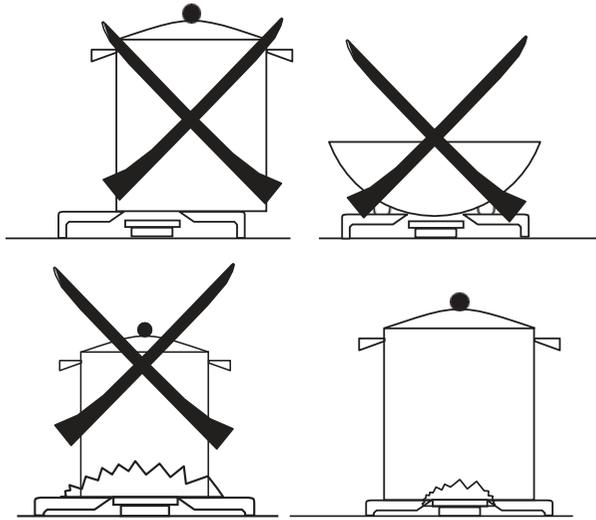
Antes de encender el aparato, asegúrese de que esté correctamente regulado para el tipo de gas disponible en su área (consulte la sección correspondiente).

El usuario no debe reemplazar el cable de alimentación eléctrica del aparato. Solo debe ser reemplazado por un electricista calificado.

Cuando se utilizan, los aparatos a gas producen calor y humedad en la habitación donde se instalan.

Asegúrese de que esta sala esté bien ventilada manteniendo abiertas las salidas de aire naturales o instalando una campana extractora con conducto de escape.

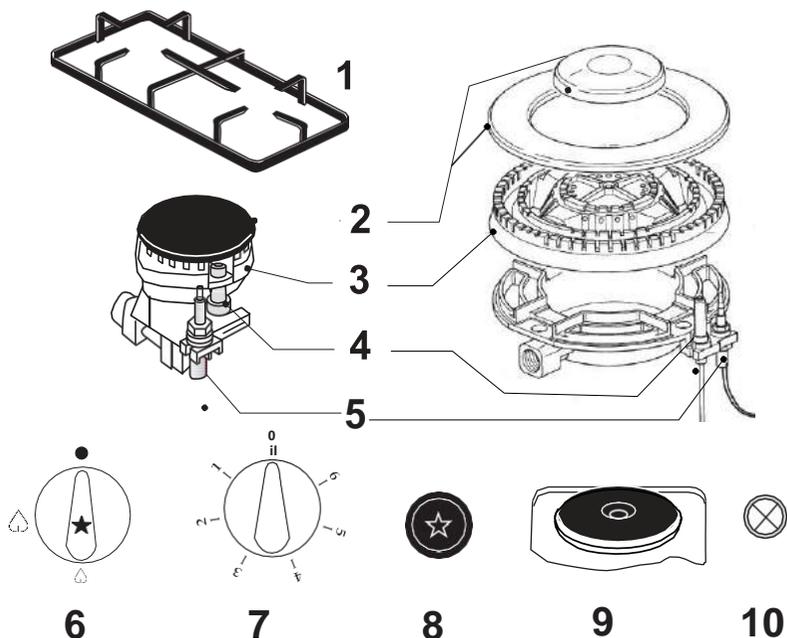
Es posible que se requiera ventilación adicional (abriendo una ventana o aumentando el grado de ventilación forzada) cuando se utilizan aparatos a gas durante largos períodos de tiempo. Asegúrese de no colocar cacerolas inestables o deformadas en el quemador o en las placas eléctricas. Podrían volcarse o desbordarse y provocar accidentes. Siempre use cacerolas con diámetros adecuados para las zonas de cocción. Nunca use cacerolas con diámetros más pequeños que las zonas de cocción y nunca encienda las zonas de cocción sin las cacerolas en ellas.



Siempre llame a un Centro de Asistencia Técnica autorizado e insista en piezas de repuesto originales si se requieren reparaciones. Las reparaciones hechas por personas incompetentes pueden causar daños.

El aparato se apaga cuando todas sus perillas se han girado a la posición 0 / ● .

Descripción de las partes principales del aparato.



1 = rejilla

2 = cubierta

3 = esparcidor

4 = bujía de encendido (para versiones con iluminación)

5 = válvula de seguridad

(para modelos equipados con una válvula de seguridad)

6 = mando para encendido y ajuste del quemador

(* interruptor ON en el mando para las versiones equipadas)

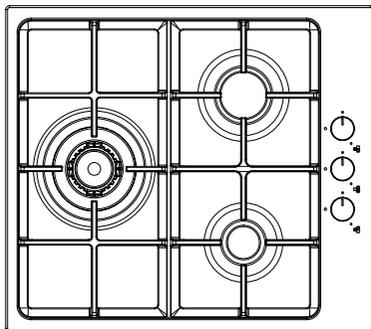
7 = perilla de control de la placa eléctrica

8 = interruptor ON separado (para las versiones así equipadas)

9 = placa eléctrica (donde hay una)

10 = lámpara piloto de funcionamiento con placa eléctrica

SCTG631EX1/1



**Gas
natural**

**Longitud
60cm**

Características

Número de quemadores de gas: 3

Superficie: Acero inoxidable

Material del pomo : Plástico

Panel de control : Lateral, lado derecho

Material del soporte de la sartén : Hierro fundido

Soportes de cacerolas aptos para el lavavajillas : sí

Tipo de quemador : Sabaf

Encendido automático bajo el pomo : sí

Potencia y consumo

Potencia total : 6550 W

Izquierda : Quemador Wok 3800 W

Trasera derecha : quemador semi-rápido 1750 W

Delantero derecho : quemador auxiliary 1000 W

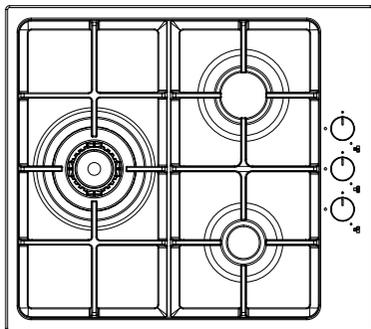
Datos técnicos

Dimensiones del producto (LxAnxAI) : 51 x 58 x 5.5 cm

Dimensiones del embalaje (LxAnxAI) : 57 x 65 x 17 cm

Dimensiones de la hornacina empotrada (LxAnxAI) : 49 x 56 x 3 cm

SCTG631EX1/2



**Butano /
Propano**

**Longitud
60cm**

Características

Número de quemadores de gas: 3

Superficie: Acero inoxidable

Material del pomo : Plástico

Panel de control : Lateral, lado derecho

Material del soporte de la sartén : Hierro fundido

Soportes de cacerolas aptos para el lavavajillas : sí

Tipo de quemador : Sabaf

Encendido automático bajo el pomo : sí

Potencia y consumo

Potencia total : 6550 W

Izquierda : Quemador Wok 3800 W

Trasera derecha : quemador semi-rápido 1750 W

Delantero derecho : quemador auxiliary 1000 W

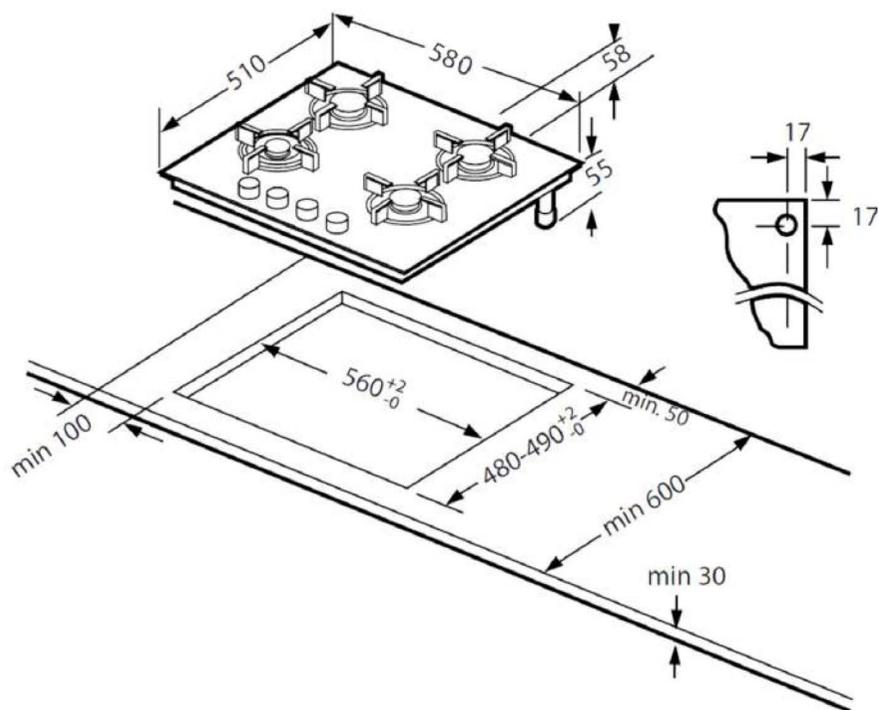
Datos técnicos

Dimensiones del producto (LxAnxAI) : 51 x 58 x 5.5 cm

Dimensiones del embalaje (LxAnxAI) : 57 x 65 x 17 cm

Dimensiones de la hornacina empotrada (LxAnxAI) : 49 x 56 x 3 cm

Instalación



Instrucciones de uso

El área de control de la encimera aloja los dispositivos y Los mandos para el funcionamiento de los quemadores de gas y / o las placas eléctricas.

Funcionamiento de los quemadores de gas.

Los mandos de regulación del quemador se pueden girar en sentido antihorario desde la posición de cierre hasta la posición abierta más ancha y viceversa en la dirección opuesta (ponga la aguja en la posición requerida):

● = no hay suministro de gas

△ = suministro máximo de gas

△ = suministro de gas mínimo

Encender los quemadores

Para los modelos equipados con dispositivo de encendido eléctrico, el encendido de los quemadores se realiza presionando y girando el botón hasta que se alcanza la posición de salida máxima. En las versiones con llave de encendido separada, solo presione esta tecla y al mismo tiempo presione y gire la perilla proporcional al quemador deseado, hasta que alcance la posición de salida máxima.

Para las versiones sin iluminación eléctrica (o si hay un corte de energía) realice las operaciones descritas con un fósforo o un encendedor para encender el gas (en tal caso, preste la máxima atención para no quemarse).

Para los modelos con válvula de seguridad, mantenga presionada la perilla durante aproximadamente 3-4 segundos hasta que el dispositivo mantenga la llama encendida automáticamente.

La válvula de seguridad funciona cuando la llama se apaga accidentalmente, deteniendo el suministro de gas (por ejemplo, en corrientes de aire, derrames de líquido, etc.).

El dispositivo de encendido no debe ser operado por más de 15 segundos.

Si un quemador se apaga accidentalmente o no se enciende, apague la perilla de control y repita la iluminación después de al menos 1 minuto.

Cuando el quemador esté encendido, ajuste la llama según sea necesario.

Para apagar el suministro de gas, gire la perilla hacia la derecha hasta la posición << ● >>.

Instrucciones de uso

Asesoramiento en el uso de quemadores de gas.

Para un menor consumo de gas y un mejor rendimiento, use cacerolas con un diámetro adecuado para los quemadores, evitando que la llama salga por el lado de la cacerola (consulte la Tabla de Contenedores). Utilice solo sartenes de fondo plano.

Tan pronto como un líquido empiece a hervir, baje la llama a un nivel suficiente para mantener el hervor.

Durante la cocción, cuando use grasas y aceites, tenga mucho cuidado porque si se sobrecalientan podrían incendiarse.

Tenga cuidado de que los contenedores no se escapen de los bordes del plan y no invadan el panel de control.

Relación de materiales de uso (use cacerolas de fondo plano)

Quemadores (altura cubierta) mm	Ø min. Cacerola (mm)	Ø max. Cacerola (mm)
Auxiliar (Ø = 55)	80	140
Medio rápido (Ø = 75)	140	200
Triple anillo (Ø = 132)	240	280

Instrucciones de uso

Operación de placas eléctricas.

Algunas versiones tienen una o más placas eléctricas. Estas placas calientes pueden ser normales, rápidas o automáticas. Los dos últimos tipos tienen un punto rojo en el centro (rápido) y una placa circular en el centro (automático). Las placas calientes pueden ajustarse según los requisitos de cocción, girando sus perillas en sentido horario o antihorario a 6 posiciones y a 0. Las posiciones marcadas con el número más alto corresponden al mayor suministro de calor (consulte la tabla). Con las placas de calentamiento rápidas y automáticas, una vez que se ha alcanzado la temperatura seleccionada, un termostato reduce automáticamente la potencia y la placa de calentamiento funcionará de manera intermitente para que la temperatura permanezca constante durante la cocción.

La luz indicadora en el panel de control indica que las placas eléctricas están encendidas.

Consejos sobre el uso de las placas calientes.

Para que las planchas eléctricas duren más tiempo y para ahorrar energía, solo use cacerolas de fondo plano cuyo diámetro no sea menor que el de las placas calientes.

Evite hervir líquidos que se derramen de la cacerola sobre las placas calientes.

No deje las placas calientes vacías o con cacerolas vacías y no las use para calentar la habitación.

Encienda las placas calientes una vez que haya puesto las cacerolas en ellas. No olvide que cuando las placas de cocción están apagadas, permanecen calientes durante algún tiempo.

	Re calentamiento	Cocinando	Asar-freír
Placas eléctricas	1	2	3

Instrucciones de uso

Limpieza y mantenimiento

No utilice chorro de vapor para la limpieza.

Antes de cualquier operación, desconecte el aparato eléctricamente. Lave las partes esmaltadas con agua tibia y detergente. No utilice productos abrasivos. Lave el esparcidor del quemador con frecuencia con agua hirviendo y detergente y asegúrese de eliminar cualquier depósito que pueda bloquear la salida de la llama. Enjuague bien las piezas de acero inoxidable con agua y séquelas con un paño suave.

Para limpiar la placa, utilice esponjas y trapos ligeramente húmedos: si se usa demasiada agua, podría penetrar las partes internas y dañar las partes eléctricas. Las rejillas de la encimera se pueden lavar en el lavavajillas.

Para manchas persistentes use detergentes no abrasivos normales, productos específicos comúnmente disponibles en el mercado o un poco de vinagre caliente. Limpie la placa de vidrio con agua caliente, evitando el uso de paños ásperos.

No utilice almohadillas o ácidos de acero inoxidable para la limpieza.

Para evitar dificultades de iluminación, limpie cuidadosamente la chispa de iluminación

Enchufes regularmente (cerámica y electrodo).

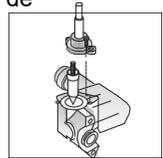
Para limpiar las placas eléctricas, utilice un paño húmedo.

Paños y grasa ligeramente con un poco de aceite cuando el calor plato sigue siendo tibio.

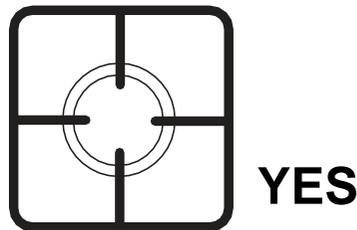
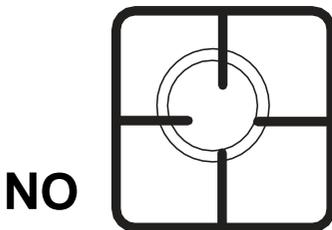
Periódicamente, o si las perillas se vuelven difíciles de girar, póngase en contacto con un

Ingeniero calificado para lubricar los grifos.

Póngase en contacto con un ingeniero calificado para tratar cualquier otro problema que pueda surgir durante el uso.



¡Importante! En el caso de que se quiten los quemadores para limpiarlos, recomendamos asegurarse de que todas las piezas estén POSICIONADAS ANTES DE ENCENDER LOS QUEMADORES DE NUEVO. Después de una posible remoción de la rejilla para las necesidades de limpieza y / o mantenimiento, recomendamos verificar la presencia de dichas almohadillas de goma y volver a colocar las rejillas en su posición correcta, centrada y estable.



Instrucciones de instalación

A continuación le damos las instrucciones para instaladores calificados para que las operaciones de instalación, configuración y mantenimiento se realicen correctamente y de acuerdo con las regulaciones vigentes.

Posicionamiento

Este aparato no está conectado a ningún dispositivo de eliminación de productos de combustión. El aparato solo se puede instalar y operar en habitaciones con ventilación permanente de acuerdo con las regulaciones locales vigentes. El flujo natural de aire debe ser directo a través de orificios permanentes hechos en las paredes de la habitación para ser ventilados hacia el exterior, o a través de conductos de ventilación simples o colectivos. Las aberturas de ventilación deben tener una sección transversal efectiva de al menos 100 cm² y deben protegerse contra bloqueos accidentales (protección con parrillas o rejillas metálicas). Para los aparatos sin válvula de seguridad en la encimera, la sección de apertura se duplica con un mínimo de 200 cm². También puede haber un flujo de aire indirecto desde las habitaciones al lado de donde se instala el aparato, siempre que estas habitaciones tengan ventilación directa, no hay riesgo de incendio en estas habitaciones y no son habitaciones. El flujo de aire entre la habitación adyacente y la habitación donde se instala debe ser libre a través de aberturas permanentes (que se pueden obtener al aumentar la separación entre la puerta y el piso). En la sala donde está instalado, debe haber un sistema para dirigir los humos de combustión hacia el exterior. Esto puede ser con una campana o un ventilador eléctrico que se enciende cuando se enciende el aparato.

Conexión del gas

El aparato debe estar conectado al suministro de gas o al cilindro de acuerdo con las especificaciones de las normas vigentes y después de verificar que esté ajustado para el tipo de gas disponible.

El aparato está configurado para funcionar con el gas especificado en la etiqueta de calibración colocada tanto en el embalaje como en la parte posterior del mismo. Cuando el tipo de gas disponible no se corresponda con aquel para el que está configurado el aparato, reemplace los inyectores correspondientes (provistos), teniendo cuidado de poner la nueva etiqueta de calibración (provista) y retire la anterior.

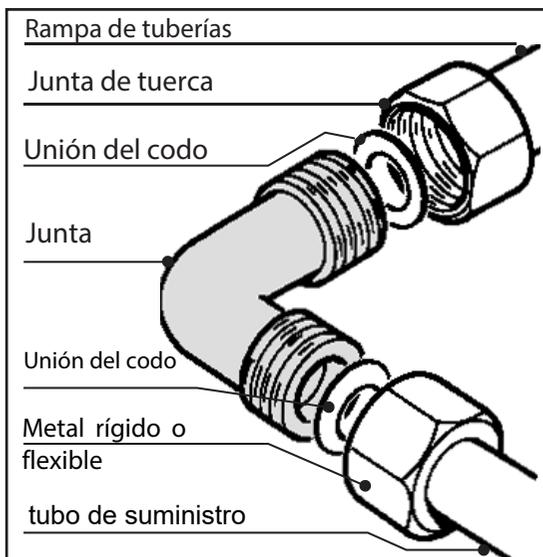
Instrucciones de instalación

Para realizar estas operaciones, el instalador calificado seguirá las indicaciones que se dan en la sección "Adaptación a los distintos tipos de gas".

Para una operación de seguridad, asegúrese de que la presión de suministro respete los valores dados en la "Tabla de características del quemador e inyector".

Si el aparato se suministra con gas de cilindro líquido, asegúrese de que el regulador de presión del cilindro cumpla con las regulaciones locales vigentes.

El aparato debe estar conectado al sistema de gas mediante una tubería rígida de metal (cobre o acero) o una manguera flexible de acero inoxidable de pared continua de tal manera que el aparato no se someta a tensión alguna.



El tubo de entrada de gas del aparato tiene una tuerca de extremo a la que está conectada la unión del codo (suministrada; gas macho de 1/2 hilo). Puede ser Vuelta en función de las necesidades de instalación.

El tubo de suministro de metal rígido o flexible (l max = 2mt) está conectado a la parte opuesta a la unión del codo. Recuerde colocar las juntas suministradas en los dos extremos de la unión del codo.

Cuando estas partes son desmontadas y reensamblado, siempre reemplace las juntas con nuevas

Una vez que se instale el aparato, verifique que las partes móviles no pellizquen o dañen la tubería de gas.

Importante: cuando se complete la instalación, verifique que todas las juntas estén herméticas al usar una solución a base de jabón, nunca una llama.

Instrucciones de instalación

CONEXIÓN ELÉCTRICA

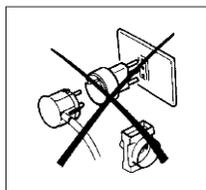
Los aparatos se suministran con un cable de alimentación de tres polos y funcionan con corriente y voltaje alternativos indicados en el informe de "placa de características del producto" al final del manual de instrucciones y en el producto. El conductor de puesta a tierra del cable está marcado con los colores amarillo / verde..

CONEXION DEL CABLE DE ALIMENTACION A LA RED.

Conecte el cable de alimentación a un enchufe adecuado para la carga indicada en la placa de características del producto. En caso de una conexión directa a la red eléctrica (cable sin enchufe), es necesario insertar un interruptor omnipolar adecuado antes del aparato, con una apertura mínima entre contactos de 3 mm (el interruptor no debe interrumpir el cable de conexión a tierra).

Antes de conectar a la red, asegúrese de que:

- El contador eléctrico, la válvula de seguridad, la línea de alimentación y el enchufe son adecuados para soportar la carga máxima requerida (consulte la placa de características).
- El sistema de suministro está regularmente conectado a tierra, de acuerdo con la normativa vigente.
- El zocalo o el interruptor omnipolar se pueden reactivar después de la instalación”
- Tras realizar la conexión a la red eléctrica, consultar. que el cable de alimentación no entre en contacto con piezas sujetas a calefacción.
- nunca utilice reducciones, derivaciones, adaptadores que puedan causar sobrecalentamiento o quemado.



Cuando el dispositivo se instale sobre un horno incorporado, los dos dispositivos deben conectarse por separado, para que sea más fácil sacarlos y para la seguridad eléctrica.

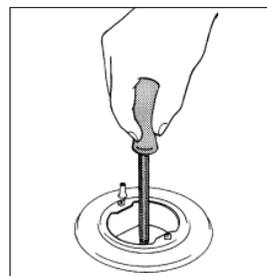
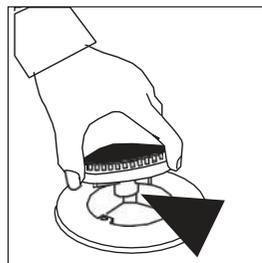
El fabricante no es responsable de ningún daño directo o indirecto causado por una instalación o conexión defectuosa. Por lo tanto, es necesario que todas las operaciones de instalación y conexión sean realizadas por personal calificado que cumpla con las regulaciones locales y generales vigentes.

Instrucciones de instalación

Adaptación a diferentes tipos de gas.

Para adaptar el aparato a un gas diferente de aquel para el que fue configurado (vea la etiqueta en el empaque y la parte inferior del aparato) proceda de la siguiente manera:

- quitar las rejillas
- Retirar las tapas y los esparcidores.
- con una llave de tubo de 7 mm, desenrosque y retire los inyectores.
- reemplace los inyectores con los suministrados correspondientes al gas disponible (consulte la Tabla de características del quemador y del inyector)
- Reemplace las diferentes partes procediendo en reversa. Recuerde sustituir la placa de características antigua por la nueva (suministrada).



Cuando la presión de gas utilizada es diferente (o variable) a partir del utilizado, instale un regulador de presión que cumpla con las regulaciones locales vigentes en el tubo de entrada.

Instrucciones de instalación

Ajuste de los mínimos

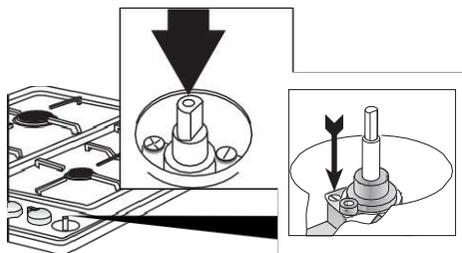
La llama en la salida pequeña se regula en la fábrica. Cuando se hayan reemplazado los inyectores o haya condiciones especiales de presión de la red, puede ser necesario regular el mínimo nuevamente. Las operaciones necesarias para realizar esta operación son las siguientes:

- enciende el quemador
- gire el mando a la posición mínima
- saque el mando (y la junta si hay una)
- utilizando un tornillo de tamaño adecuado

Ver girar el tornillo de regulación inside o por el lado del eje del grifo hasta que una pequeña llama regular sea adquirido

• vuelva a poner el mando y gírelo Rápidamente desde la posición máxima posición al mínimo, comprobando que la llama no fuera

• para los quemadores con válvula de seguridad, asegúrese de que la regulación obtenida sea suficiente para mantener el calentamiento del termopar. Si no se aumenta el mínimo.



Regulación de mínimo para GLP

Para regular el mínimo de GLP, apriete completamente (en el sentido de las agujas del reloj) el tornillo dentro o al lado del pasador de la llave del gas.

Las operaciones descritas anteriormente se pueden realizar fácilmente, independientemente del posicionamiento o la fijación de la encimera al armario.

LOS QUEMADORES NO REQUIEREN REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO.

Instrucciones de instalación

Tabla de características del quemador y boquilla

CAT. II 2H3 +

Quemador (heights cover) (mm)	By pas s 1/10 0 mm	Potencia termal (*) (kW)		Gas licuado		Gas natural	
		Nominal	Reducida	Salida (g/h) G30/G31	Inyector 1/100mm	Salida (l/h) G20	Inyector 1/100mm
Auxiliar (Ø = 55)	29	0,86	0,40	65	50	92	72
Medio rápido (Ø = 75)	34	1,53	0,60	120	65	158	92
Triple anillo (Ø = 132)	64	2,79	1,45	218	90	281	120
Presión nominal de suministro (mbar) (1 mbar \cong 10,197mm H ₂ O)				G30 = 28 - 30		G20 = 25	
(*) = Con gas seco y con mayor poder calorífico (Hs) a 15 ° C y 1013.25 mbar							

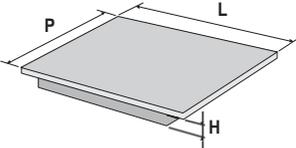
Instrucciones de instalación

Instrucciones de instalación.

El aparato es de la clase 3. Se puede instalar con una sola parte lateral (a la derecha o a la izquierda de la placa) más alto que la placa de cocción y colocarse a una distancia mínima como se muestra en la figura.

Puede integrarse en todas las unidades cuyas paredes resistan una temperatura de 65 ° C más alta que la temperatura ambiente (UNI EN 30-1-1 e / o CEI EN 60335-2-6).

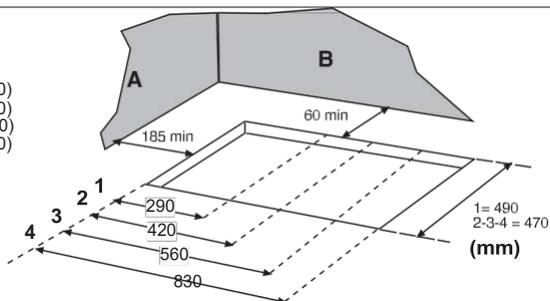
serie de placas	L (mm)	P (mm)	H (mm)	
			acero o esmaltado	crystal
30	320	520	40	40
45	450	520	40	40
60	590	520	40	40
70	680	520	40	40
90	860	520	40	40



Dimensiones del agujero

- 1 = placas de cocción serie 30 cm. (290x490)
- 2 = encimeras serie 45 cm (420x490)
- 3 = Placas de cocción serie 60 y 70 cm. (560x490)
- 4 = placas de cocción serie 90 cm. (830x490)

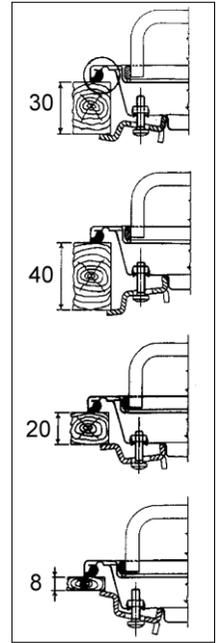
A = cualquier pared lateral
B = cualquier pared trasera



Evite instalar el aparato cerca de materiales inflamables (por ejemplo, cortinas, paños, etc.).

Las dimensiones de las aberturas para la construcción se indican en la figura, que también proporciona las distancias mínimas que deben respetarse entre el orificio para la construcción y las paredes laterales y traseras.

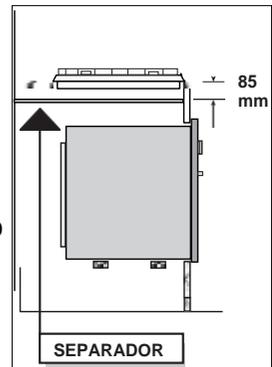
- Coloque la junta especial sellada (provista) en el borde de la encimera, asegurándose de que los extremos se junten sin que haya uno encima del otro.
- Coloque la encimera en la abertura de la unidad asegurándose de que esté centrada.
- Fije la encimera a la unidad con los soportes de fijación. La tracción de los tornillos será suficiente para cortar la junta de la junta de modo que el exceso se pueda quitar fácilmente.



Advertencias

Si hay una unidad colgante sobre la encimera de cocción, debe estar a una distancia de al menos 600 mm.

Para evitar un sobrecalentamiento excesivo, incluso si no hay un horno debajo, es necesario proporcionar un espacio de separación que tenga al menos el tamaño del orificio de empotramiento.



DECLARATION UE DE CONFORMITE



DANS LE CADRE DE L'APPLICATION DES DIRECTIVES:

- Appareils à gaz (GAR) 2016/426/UE, du 9th March 2016
- Compatibilité électromagnétique (C.E.M) 2014/30/UE ,du 26th Février 2014
- Basse Tension (DBT) 2014/35/UE, du 26th Février 2014
- Produits liés à l'Energie (ErP) 2009/125/UE ,du 21th Octobre 2009
- La présence d'éventuelles substances dangereuses (RoHS) 2011/65/UE ,du 8th Juin 2011

DESCRIPTION DE L'APPAREIL:

Désignation: **Plaque de cuisson gaz**

Réf finale / réf fabricant: **B62230 / SCTG631EX1**

IMPORTATEUR: **Schneider Consumer Group**

Adresse : **12 Rue Jules Ferry 93110 Rosny sous Bois FRANCE**

REFERENCES DES NORMES HARMONISEES APPLIQUEES :

Directive GAR: EN 30-1-1:2008+A3:2013
EN 30-2-1:2015

Directive DBT: EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017
EN 60335-2-102:2016
EN 62233:2008

Directive CEM: EN 55014-1:2017+A2:2011; EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013

Directive ErP : Commission Regulation (EC) No. 66/2014
EN 30-2-1:2015

IDENTIFICATION DU SIGNATAIRE : Importateur

Nom du signataire: **Edmond Ng**

Rôle dans la société: **Responsable Qualité**

Le : **7 June 2021**

ELIMINACIÓN



Este logotipo adherido al producto significa que se trata de un dispositivo cuyo tratamiento como residuo entra dentro del ámbito de aplicación de la directiva.

2012/19 / UE de 4 de julio de 2012, relativo a residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La presencia de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos puede tener efectos potenciales sobre el medio ambiente y la salud humana en el ciclo de reprocesamiento de este producto.

Por lo tanto, al final de la vida útil de este dispositivo, no debe desecharse con los residuos municipales sin clasificar.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA:

La garantía no cubre las piezas de desgaste del producto, ni los problemas o daños resultantes de:

- 1) deterioro de la superficie debido al desgaste normal del producto;
- 2) defectos o deterioro por contacto del producto con alimentos o líquidos y por corrosión causada por óxido o presencia de insectos;
- 3) cualquier incidente no autorizado, abuso, mal uso, modificación, desmontaje o reparación;
- 4) cualquier operación de mantenimiento incorrecta, uso que no esté de acuerdo con las instrucciones relativas al producto o conexión a un voltaje incorrecto;
- 5) cualquier uso de accesorios no suministrados o aprobados por el fabricante. La garantía quedará anulada si se quita la placa de identificación y / o el número de serie del producto.

Importado por: SCHNEIDER CONSUMER IBERIA SL.
C/ Montalban nº 5, 28014 MADRID, ESPAÑA
CIF: B02824159

SCHNEIDER