


SCHOCK

**LIBRETTO
USO e MANUTENZIONE**

Avvertenze e consigli importanti per l'uso

- ♦ **IMPORTANTE!** Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio. Occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita del piano di cottura. Consigliamo una attenta lettura di questo manuale e di tutte le indicazioni in esso contenute prima dell'utilizzo dell'apparecchio. Conservare gli eventuali ricambi in dotazione. L'installazione dovrà essere eseguita da personale qualificato e nel rispetto delle norme vigenti. Quest'apparecchio è previsto per un impiego domestico ed è costruito per svolgere la seguente funzione: **cottura e riscaldamento dei cibi**. Ogni altro uso va considerato improprio.
Il costruttore declina ogni responsabilità per cattiva installazione, manomissione, imperizia d'uso e per utilizzi diversi da quelli indicati.
- ♦ Verificare che il prodotto non abbia subito danni durante il trasporto.
- ♦ Gli elementi dell'imballo (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, nylon, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- ♦ L'imballo è costituito da materiale riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo  **Non disperdere nell'ambiente.**
- ♦ Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. **Assicuratevi che i bambini non tocchino i comandi e giochino con l'apparecchiatura.**
- ♦ L'installazione e tutti i collegamenti gas/elettrici devono essere eseguiti da personale qualificato, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e delle leggi vigenti, sulla base delle indicazioni fornite dal costruttore.
- ♦ La sicurezza elettrica è assicurata solo quando il prodotto è collegato ad un efficiente impianto di messa a terra.
- ♦ E' rischioso modificare o tentare di modificare l'apparecchio. In caso di guasto non tentare di riparare da soli l'apparecchio ma richiedete l'assistenza di un tecnico qualificato.
- ♦ Dopo aver utilizzato il piano, assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura e chiudere il rubinetto principale del condotto d'erogazione del gas o il rubinetto della bombola.
- ♦ Qualora decidesse di non utilizzare più quest'apparecchio, prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle leggi vigenti in materia di salute e tutela dell'ambiente,rendendo innocue le parti che possono costituire elemento di pericolo per i bambini.
- ♦ La targa di identificazione, con i dati tecnici, si trova visibilmente posizionata sotto il carter ed allegata a questo manuale. **La targhetta sotto il carter non deve mai essere rimossa.**
- ♦ Le illustrazioni per l'utilizzo dell'apparecchio sono raggruppate nella parte finale del presente manuale.

Dichiarazione di conformità

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

- **90/396/CEE** "Apparecchi a gas"
- **73/23/CEE** "Bassa tensione"
- **89/336/CEE** "Compatibilità elettromagnetica"
- **93/68/CEE** "Norme Generali"
- **89/109/CEE** "Materiali od oggetti che possono venire a contatto di generi alimentari"

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla targhetta posta nel libretto istruzioni e sull'apparecchio

Avvertenze:

Questo apparecchio è del tipo previsto per essere incassato sui mobili.

- ◆ La classe di installazione è di tipo 3 per la parte gas e di tipo Y per la parte elettrica.
- ◆ I mobili devono essere resistenti alla temperatura fino ad almeno 90°C.
- ◆ Per una più corretta installazione vedere il paragrafo relativo e i disegni di riferimento.
- ◆ L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas comporta la produzione di calore ed umidità nel locale in cui è installato. Fare in modo che la cucina sia bene areata: tenere aperti gli orifizi di areazione naturale, o installare un dispositivo di areazione meccanica (cappa di ventilazione). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere un'areazione supplementare, ad esempio aprendo una finestra, o un areazione più efficace, come per esempio aumentando la velocità della cappa.

Questo libretto è stato previsto per vari tipi di piani. Dalla targhetta dati che si trova sul retro, Lei può individuare il **modello** (Mod. Tc) corrispondente. Con questa sigla e le indicazioni date nei prossimi paragrafi, guardando le figure poste alla fine del manuale (Fig 1 ÷ 8), potrà sapere com'è composto il suo apparecchio.

Esempio:

SCHOCK		
Type: P		KW: 0.15
Mod. TC :	P***L4	xx-x-x 230 V – 50/60Hz

PUNTI COTTURA

Piani da 60 cm comandi frontali

Mod: PRIMUS 60 (Fig. 1)

1. Bruciatore Rapido (R)
2. Bruciatore semirapido posteriore (SR)
3. Bruciatore semirapido anteriore (SR)
4. Bruciatore Ausiliario (A)

Piani da 75 cm comandi frontali

Mod: PRIMUS 75 (Fig. 2)

1. Bruciatore ausiliario (A)
2. Bruciatore rapido (R)
3. Bruciatore semirapido posteriore (SR)
4. Bruciatore semirapido anteriore (SR)
5. Bruciatore Tripla Corona (TC)

Piani da 90 cm comandi frontali

Mod: PRIMUS 90 (Fig. 3)

1. Bruciatore Rapido (R)
2. Bruciatore semirapido sinistro (SR)
3. Bruciatore semirapido destro (SR)
4. Bruciatore Ausiliario (A)
5. Bruciatore Tripla Corona (TC)

Piani da 30 cm comandi frontali

Mod: PRIMUS 30 AV1T (Fig. 4)

1. Bruciatore Tripla Corona(TC)

Mod: PRIMUS 30 AV2G (Fig. 5)

1. Bruciatore Ausiliario (A)
2. Bruciatore Rapido (R)

Mod: PRIMUS 30 A2E (Fig. 6)

1. Piastra elettrica ø 145
2. Piastra elettrica ø 180

Mod: PRIMUS 30 AF (Fig. 7)

1. Friggitrice

Mod: PRIMUS 30 AB (Fig. 8)

1. Barbecue

USO DEL PIANO DI COTTURA

Bruciatori a gas

L'afflusso del gas ai bruciatori è regolato dalle manopole di fig. 10 che comandano i rubinetti. I simboli, secondo la versione scelta, possono essere serigrafati sulle manopole o sul cruscotto comandi. Facendo coincidere l'indice con i simboli serigrafati si ottengono le seguenti regolazioni:

- Rubinetto chiuso, nessuna erogazione di gas
- 🔥 Portata massima, massima erogazione di gas
- 🔥 Portata minima, minima erogazione di gas

Accensione dei bruciatori

- Bruciatori senza valvola di sicurezza

Per accendere uno dei bruciatori senza accensione elettrica, o in mancanza di corrente elettrica nei modelli provvisti di accensione, avvicinare una fiamma alla parte superiore del bruciatore, premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente fino a fare coincidere il simbolo 🔥 con il riferimento sul cruscotto.


Per ottenere la portata minima, ruotare ulteriormente la manopola alla corrispondenza con la fiamma piccola.

Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quella massima e quella minima e mai tra quella massima ed il punto di chiusura.



Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di "rubinetto chiuso"

- Bruciatori con accensione elettrica

☞ Modelli con pulsante accensione

Per accendere uno dei bruciatori, premere il pulsante accensione e ruotare la manopola fino alla posizione di massima erogazione (simbolo ). Tenere premuto il pulsante di accensione fino ad accensione avvenuta, poi regolare la fiamma ruotando la manopola d'accensione fino a raggiungere l'intensità desiderata.


☞ Modelli con accensione incorporata nelle manopole

Questi modelli si identificano per il simbolo  vicino al simbolo  (Massima erogazione). Per accendere uno dei bruciatori, premere e ruotare la manopola fino alla posizione di massima erogazione e mantenere premuto fino ad accensione avvenuta; poi regolare la fiamma ruotando la manopola fino a raggiungere l'intensità desiderata.

Nota:

Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendano difficoltosa l'accensione del bruciatore con manopola in posizione massima, si consiglia di ripetere l'operazione prima di mettere un recipiente sulla griglia e con la manopola in posizione di minima erogazione.

- Bruciatori con valvola di sicurezza

Alcuni modelli sono dotati di valvola di sicurezza che, qualora il bruciatore dovesse spegnersi per qualsiasi motivo, interromperà automaticamente l'erogazione del gas. Per ripristinare il funzionamento, riportare la manopola in posizione  e ripetere le operazioni di accensione illustrate nei prossimi paragrafi.

❖ Uso del bruciatore

Secondo il tipo di accensione elettrica in dotazione procedere come segue:

☞ Nei modelli provvisti di accensione incorporata nella manopola ruotare la manopola del rubinetto gas fino alla posizione di massima erogazione, quindi premere e mantenere la pressione per circa 4+5 secondi.
Rilasciare la manopola e regolare la fiamma ruotando la manopola sino a raggiungere l'intensità desiderata.

☞ Avvertenza:

Il dispositivo di accensione non può essere azionato per più di 15".

Se dopo tale periodo il bruciatore non si è ancora acceso, o se si è spento per cause accidentali, aspettare 1 minuto prima di ripetere l'operazione.

☞ Nei modelli dotati di tasto accensione ruotare la manopola del rubinetto gas fino alla posizione di massima portata, quindi premere il tasto accensione e la manopola, mantenere la pressione per circa 4+5 secondi.
Quindi rilasciare la manopola e regolare la fiamma ruotando la manopola sino a raggiungere l'intensità desiderata.

Gli spartifiamma di questo apparecchio possono funzionare con i seguenti tipi di gas:

- Gas Naturale,
- GPL.

Per l'utilizzo dell'apparecchio con tipi diversi di gas rivolgersi al centro assistenza.

Uso delle griglie

Le griglie del piano di cottura sono state progettate per rendere agevole e sicuro l'utilizzo del prodotto. Consigliamo di verificare, prima d'ogni utilizzo, l'esatto posizionamento e la loro stabilità sul piano. Inoltre, verificare che i gommini d'appoggio siano sempre integri e sistemati correttamente.

Griglia speciale per pentole "WOK" (Fig. 9 optional - solo per griglie in ghisa)

Si appoggia solo sopra la griglia del tripla corona quando si impiegano recipienti "WOK" (a fondo concavo). Si raccomanda, per non causare gravi anomalie di funzionamento del bruciatore, **di non utilizzare le pentole wok senza questa speciale griglia e di non utilizzarla per pentole a fondo piatto.**

Scelta del bruciatore

La simbologia stampigliata sul cruscotto (disegno fig.10) a lato delle manopole indica la corrispondenza fra manopola e bruciatore. La scelta del bruciatore più adatto dipende dal diametro e dalla capacità dei recipienti (vedi tabella).

E' importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenza del bruciatore, per non comprometterne l'alto rendimento.

Bruciatore	Diametro pentole	
	Diametro minimo	Diametro massimo.
Ausiliario	60 mm (con Riduzione)	140 mm
Semirapido	160 mm	200 mm
Rapido	200 mm	240 mm
Tripla corona	240 mm	260 mm
Pesciera	Dimensioni massime: 140X350 mm	

Piastr e elettriche

NON cucinare MAI il cibo direttamente sulle Piastr e Elettriche, ma in apposite pentole o contenitori

Accensione della piastra

L'accensione della piastra elettrica avviene ruotando la manopola nella posizione voluta. I numeri da 1 a 6 o da 1 a 11 (fig. 11), a seconda se il piano è dotato di commutatore o di regolatore d'energia, indicano le posizioni di funzionamento con temperatura crescente (V. Tabella).

Il funzionamento della piastra elettrica è segnalato da una spia luminosa posta sul cruscotto comandi.

Uso della piastra elettrica

Una volta raggiunta l'ebollizione, regolare la potenza in base all'intensità di riscaldamento desiderata, tenendo conto che la piastra continuerà ad emanare il suo calore ancora per alcuni minuti dopo lo spegnimento.

Nell'usare la piastra elettrica si deve tenere presente di:

- ☞ **Evitare assolutamente il funzionamento senza recipienti.** L'uso a vuoto della piastra, soprattutto se prolungato, può essere causa di incendi.
- ☞ Fare il possibile per non versare liquidi sopra le piastre quando queste sono calde.
- ☞ Adoperare esclusivamente pentole a fondo piatto e di diametro tale che ricoprano l'intera superficie della piastra.

<i>Posizione manopola</i>		<i>Tipo di cottura</i>
0	0	Spento
1	1	Per operazioni di fusione (burro o cioccolato)
2	2	
2	2	Per mantenere caldi i cibi e per riscaldare piccoli quantitativi di liquido
	3	
	4	
3	4	Riscaldare più grandi quantità, frustare creme e salse
	5	
	6	
4	7	Lenta bollitura, per minestre, pasta, risotti, continuazione della cottura a vapore, cottura di bistecche e fritti in genere
	8	
4	8	Rosolatura delle carni, patate arrosto, pesce fritto e per portare a bollitura grandi quantità di acqua
	9	
	10	
6	11	Frittture rapide, bistecche ai ferri, ecc.
	12	

Tipo di piastra

Il piano può essere dotato di piastra normale o piastra rapida.

La piastra normale è completamente nera, mentre quella rapida ha un bollino rosso al centro. Per le caratteristiche tecniche consultare la sezione **“Caratteristiche del Piano – Punto di cottura”**

La piastra rapida si differenzia da quella normale essenzialmente per:

- ☞ Potenza più alta.
- ☞ Raggiungimento più rapido della temperatura desiderata.
- ☞ Presenza di una sicurezza che limita la potenza in caso di pentola inadatta.

Piano vetroceramico.

Il piano in vetroceramica presenta la caratteristica di permettere una rapida trasmissione del calore nel senso verticale dagli elementi riscaldanti posti sotto il piano, alle pentole appoggiate su di esso. Il calore non si propaga invece in modo orizzontale e quindi il vetro rimane “freddo” a solo qualche centimetro dalla zona cottura.

Le zone cottura sono comandate da un commutatore a 7 posizioni o da un regolatore continuo di energia a tredici posizioni come indicato in figura 11.

L'intensità di riscaldamento delle zone è regolata in maniera crescente dalla posizione “0” (spento) alla “6” o “11” (max).

Quando il piano è in funzione, la lampada di segnalazione è accesa.

Quando la temperatura della zona cottura è superiore a 70°C, la corrispondente lampada di segnalazione “calore residuo” si accende per segnalare che la zona è calda.

Questa lampada resta accesa anche dopo lo spegnimento della zona cottura, per segnalare che la zona stessa è ancora calda.

Il calore residuo persiste per un tempo abbastanza lungo dopo lo spegnimento della zona cottura.

Durante questo tempo si dovrà evitare di toccare la zona di cottura; prestare attenzione soprattutto ai bambini.

La lampada si spegne automaticamente quando la temperatura della zona cottura scende al di sotto di 70°C.

Consigli per un sicuro utilizzo del piano

- ☞ Prima di accendere, verificare quale è la manopola che controlla la zona cottura desiderata. E' consigliabile posare il recipiente sulla zona cottura prima dell'accensione e di ritirarlo dopo lo spegnimento.
- ☞ Utilizzare recipienti con fondo regolare e piatto (attenzione ai recipienti in ghisa). Fondi irregolari possono graffiare la superficie di vetroceramica. Verificare che il fondo sia pulito ed asciutto
- ☞ Non utilizzare il piano se la superficie è rotta o danneggiata.
- ☞ Ricordare che le zone di cottura rimangono calde per un tempo abbastanza lungo (circa 30 min.) dopo lo spegnimento.
- ☞ Non lasciare cadere oggetti pesanti o appuntiti sul piano vetroceramico.
- ☞ Appena si noti un'incrinatura del piano, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e chiamare il Centro Assistenza.
- ☞ Non fissare intensamente le lampade alogene del piano cottura.
- ☞ Non cucinare mai il cibo direttamente sul piano vetroceramico, ma in apposite pentole o contenitori.

Tipi di zone di cottura

Zona radiante "3 circuiti"

L'elemento riscaldante è costituito da 3 resistenze elettriche che possono operare assieme o separatamente a seconda della posizione del commutatore a sette posizioni o dal regolatore di energia 0-11.

Zona radiante "hi-light"

L'elemento riscaldante è costituito da una bobina di resistenza a nastro che raggiunge la temperatura di lavoro in un tempo molto breve.

Il funzionamento di questa zona di cottura è comandato da un regolatore continuo di energia.

Zona alogena

L'elemento riscaldante è costituito da 2 lampade alogene ed una resistenza elettrica.

Raggiunge istantaneamente la temperatura di lavoro.

Anch'essa è controllata da un regolatore continuo di energia.

Importante!

Le istruzioni sono rivolte ad un installatore qualificato.

L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità alle norme in vigore.

Qualsiasi intervento deve essere eseguito con l'apparecchio elettricamente disinserito.

Installazione nel top (piano del mobile)

Il piano di cottura può essere installato in tutti i mobili, purché resistenti al calore (temperatura minima di 90°C).

Le dimensioni del foro da praticare nel piano del mobile e le distanze minime tra le pareti posteriori, laterali e sovrastanti l'apparecchio sono indicate nel paragrafo "incasso sul top" (fig. 20).

Tenere presente che:

- ☞ Quando il piano viene installato senza forno in accoppiamento, è tassativo l'impiego di un pannello di separazione tra il fondo del piano ed il mobile sottostante, ad una distanza minima di 10 mm.
In caso di accoppiamento piano/forno, interporre un divisorio ad una distanza minima di 15 mm e seguire le indicazioni del fornitore del forno, mantenendo comunque un'areazione come specificato in fig. 13.

In ogni caso l'allacciamento elettrico dei due apparecchi deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni elettriche sia per facilitarne l'estraibilità.

E' consigliato utilizzare un forno provvisto di raffreddamento interno forzato.

Fissaggio del piano

Il fissaggio del piano di cottura al mobile deve essere effettuato come segue:

- ☞ Posizionare l'apposita guarnizione sigillante fornita in dotazione lungo il perimetro esterno del foro praticato nel mobile seguendo lo schema indicato in fig. 20, in modo che le estremità delle strisce siano perfettamente unite tra loro senza sormontarsi.
- ☞ Sistemare il piano nel foro del mobile curandone la centratura.
- ☞ Fissare il piano al mobile con le apposite staffe fornite in dotazione come illustrato in fig. 15.

Una corretta installazione della guarnizione sigillante, offre un'assoluta garanzia contro le infiltrazioni di liquidi.

Locale di installazione e scarico dei prodotti della combustione

- ☞ L'apparecchio deve essere installato e fatto funzionare in locali idonei, e comunque in conformità alle leggi vigenti.
- ☞ L'installatore deve fare riferimento alle leggi in vigore per quanto riguarda la ventilazione e l'evacuazione dei prodotti della combustione.

Si ricorda a tale proposito che l'aria necessaria alla combustione è di 2m³/h per ogni kW di potenza (gas) installata.

Locale di installazione

Il locale dove è installata l'apparecchiatura a gas, deve avere un naturale afflusso d'aria necessaria alla combustione dei gas (norme UNI-CIG 7129 e 7131)

L'afflusso di aria deve venire direttamente da una o più aperture praticate su una sezione libera di almeno 100 cm² (A). Nel caso di apparecchi privi di valvola di sicurezza, questa apertura deve avere una sezione minima di almeno 200 cm² (fig. 18).

Questa apertura deve essere costruita in modo da non venire ostruita né dall'interno né dall'esterno e posizionata vicino al pavimento, preferibilmente dal lato opposto all'evacuazione dei prodotti della combustione.

Quando non è possibile praticare le necessarie aperture, l'aria necessaria può venire da un locale adiacente, ventilato come richiesto, purché questo locale non sia una camera da letto, un ambiente pericoloso o in depressione (UNI-CIG 7129).

Scarico dei prodotti della combustione

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate direttamente a canne fumarie o direttamente all'esterno (fig. 18).


In caso non sia possibile installare la cappa, è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato ad una parete esterna o alla finestra dell'ambiente.

Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire un ricambio d'aria della cucina di almeno 3-5 volte il suo volume (UNI-CIG 7129).

Componenti illustrati in fig. 18

- A: Apertura per entrata aria
- C: Cappa per evacuazione prodotti della combustione
- E: Elettroventilatore per evacuazione prodotti della combustione

Allacciamento all'impianto gas

 **Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura e pressione del gas) e le regolazioni del piano siano compatibili. Per fare questo verificare i dati della targhetta prodotto applicata sul piano e su questo libretto.**

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità alle norme UNI-CIG 7129 e 7131. Il piano di cottura deve essere collegato all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi o tubi flessibili in acciaio inox a parete continua, conformi alla norma UNI-CIG 9891 con estensione massima di 2 m.


Assicurarsi che nel caso di utilizzo di tubi metallici flessibili, questi non vengano a contatto con parti mobili o schiacciati.

Esequire il collegamento in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere sull'apparecchio.

Il raccordo di entrata del gas è filettato G $\frac{1}{2}$ ".

Per collegamenti ISO R7 non è necessario interporre la guarnizione.

Per collegamenti ISO R228 è necessario interporre la rondella di testa data in dotazione.

 **Dopo le operazioni di allacciamento, verificare la tenuta delle connessioni con una soluzione saponosa.**

Collegamento elettrico

L'apparecchio deve essere allacciato alla rete elettrica verificando che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare il carico indicato anch'esso nella targhetta.

La spina che viene utilizzata per la connessione deve essere a norma, idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Qualora si collegasse l'apparecchio direttamente alla rete, è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima tra i contatti di 3 mm, dimensionato per il carico e rispondente alle normative in materia.

- ☞ **Non utilizzare riduzioni, adattatori o deviatori per l'allacciamento alla rete, in quanto potrebbero surriscaldarsi e provocare bruciature.**
- ☞ **La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria. Il costruttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservanza di tale norma.**

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, utilizzare un cavo avente le stesse caratteristiche di quello fornito, adatti al carico ed alla temperatura (**tipo T90°C**) e deve essere richiesto al centro assistenza. E' inoltre necessario che l'estremità che va all'apparecchio abbia il filo di terra Giallo-Verde più lungo di 20 mm rispetto agli altri.

Per la dimensione del cavo di alimentazione, consultare la tabella sottostante

<i>Tipo di piano</i>	<i>Dimensione</i>
<i>Solo con bruciatori a gas</i>	<i>3X0,50mm²</i>
<i>Con 1 piastra elettrica da 1000W</i>	<i>3 X 0,75 mm²</i>
<i>Con piastra elettrica da 1500W o con due piastre elettriche</i>	<i>3 X 1,5 mm²</i>

PIANO COTTURA ELETTRICO BARBEUE e FRIGGITRICE

Uso

Ruotando la manopola sulla posizione corrispondente alla necessità di cottura tenendo presente che a numero maggiore corrisponde maggior erogazione di calore.

BARBEQUE:

L'accensione della resistenza si ottiene ruotando in senso orario la manopola, di conseguenza il relativo termostato, il quale comprende una graduazione da "1" a "10". (Fig. 12)

La lampada spia accesa indica l'inserimento della resistenza.

E' da ritenersi normale, per certi tipi di lampada, il permanere di una leggera illuminazione anche a piastre disinserite.

Uso della griglia: Consigliamo di verificare, prima d'ogni utilizzo, l'esatto posizionamento e la sua stabilità sul piano. Inoltre, verificare che i gommini d'appoggio siano sempre integri e sistemati correttamente.

Pietra lavica: deve essere posizionata dentro la vaschetta di utilizzo dopo aver eliminato il sacchetto di contenimento. Una volta terminato il posizionamento si può procedere con l'accensione della resistenza.

CONSIGLI ED AVVERTENZE :

Al termine della cottura riportare le manopole nella posizione "0".

FRIGGITRICE:

La Regolazione della temperatura di cottura si ottiene ruotando in senso orario la manopola, fino ad un max. di 200° C. (fig. 12)

All'inserimento della resistenza si accendono due spie, una verde ed una rossa. La rossa si spegne al raggiungimento della temperatura selezionata.

E' da ritenersi normale, per certi tipi di lampada, il permanere di una leggera illuminazione anche a piastre disinserite.

CONSIGLI ED AVVERTENZE :

L'olio per la cottura deve essere posizionato nell'apposita vaschetta prima dell'accensione della resistenza.

A fine cottura bisogna attendere il raffreddamento dell'olio prima di evacuarlo dalla vaschetta.

Al termine della cottura riportare le manopole nella posizione "0".

In caso di rottura del termostato di regolazione si attiverà un termostato a riarmo manuale che dovrà essere riattivato da un tecnico specializzato.

Manutenzione

Qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione, etc., DEVE essere eseguito con l'apparecchio elettricamente disinserito.

Per ottenere una maggior durata dell'apparecchiatura bisogna eseguire una pulizia periodica tenendo presente le seguenti istruzioni:

- Resistenza elettrica:

Per una durata maggiore della resistenza, farla riscaldare per qualche istante al fine di carbonizzare eventuali prodotti rimasti attaccati in fase di fabbricazione.

- Cruscotto:

Per conservare il cruscotto nel suo aspetto migliore, bisogna evitare l'utilizzo di prodotti abrasivi o panni sporchi e secchi. Per facilitare la pulizia potete togliere le manopole tirandole verso l'alto, non facendo leva sul cruscotto.; se la manopole è dura, facendo leva con un panno sotto la manopole, estrarla con accuratezza.

- Parti smaltate:

Pulite semplicemente con acqua e sapone ad apparecchio freddo, ed asciugare con un panno secco e pulito. Evitare pulizie a caldo per non far virare il colore dello smalto.

- Parti in Acciaio Inox:

Utilizzate prodotti reperibili in commercio.

Installazione

Tutte le operazioni relative all'installazione (allacciamento elettrico) devono essere eseguite da un tecnico specializzato , secondo le norme e leggi in vigore.

L'apparecchio può essere installato in tutti i mobili in muratura, in metalli, in legno e in legno rivestito in laminati plastici, purché resistenti ad una temperatura massima di 90°C.

Dal bordo posteriore bisogna mantenere una distanza di 50mm e di 110mm dal alto sinistro, come indicato in figura 20.

Per le istruzioni specifiche, vedi parte dedicata all'installatore.

Qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione, etc., DEVE essere eseguito con l'apparecchio elettricamente disinserito

Posizionamento

L'apparecchio è stato progettato per essere incassato in un piano di lavoro e con dimensioni sovrastanti l'apparecchio come illustrato nelle figure 14 e 20.

In caso di accoppiamento piano/forno, seguire le indicazioni del fornitore del forno, mantenendo comunque una areazione come specificato in fig. 13.

❖ **In ogni caso l'allacciamento elettrico dei due apparecchi deve essere realizzato separatamente**, sia per ragioni elettriche che per facilitarne l'estraibilità.

Il prodotto è correlato di una guarnizione speciale al fine di evitare infiltrazioni nel mobile. Questa deve essere posizionata accuratamente nell'apposita sede come indicato in figura 15.

Fissare il piano cottura con le apposite squadrette come indicato in figura 15.

Collegamento Elettrico

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico assicurarsi che:

- ☞ Le caratteristiche della linea di alimentazione dell'abitazione possano soddisfare quanto indicato nella targhetta posta sotto il piano ed all'interno del presente libretto;
- ☞ Assicurarsi della presenza e dell'efficacia dell'impianto di messa a terra;
- ☞ Nel caso in cui l'apparecchio non sia munito di cavo alimentazione, utilizzare materiale che soddisfi le caratteristiche indicate nella targhetta posta sotto il piano ed all'interno del presente libretto;
- ☞ Per un collegamento diretto alla rete, occorre prevedere, sulla linea di alimentazione, un organo d'interruzione omipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm, posto in posizione accessibile nelle vicinanze dell'apparecchio (il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto).
- ☞ Caratteristiche del cavo barbecue: 3x1,5 IMQ (H05VV-F)
- ☞ Caratteristiche del cavo friggitrice: 3x1,5 IMQ (H05RN-F)

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO CHE LE ISTRUZIONI SOPRA RIPORTATE E LE NORMALI NORME ANTINFORTUNISTICHE NON VENGANO RISPETTATE.

ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

Qualora dovesse rendersi necessario l'adattamento del piano ad un gas diverso da quello per cui è predisposto, si devono sostituire gli iniettori e/o spartifiamma.

Nel caso in cui gli iniettori e/o spartifiamma di ricambio non siano forniti a corredo, sono reperibili presso i Centri Assistenza.

La scelta degli iniettori da sostituire dovrà essere fatta secondo la tabella iniettori.

Gli iniettori sono identificabili con il diametro, espresso in centesimi di mm stampigliato sul corpo degli iniettori stessi.

Sostituzione degli iniettori

- ❖ Togliere le griglie e lo spartifiamma dal piano
- ❖ Con una chiave fissa sostituire gli iniettori "J" (fig. 19) con quelli idonei per il gas da utilizzare.
- ❖ Rimontare i bruciatori.

I bruciatori non richiedono la regolazione dell'aria primaria.

Regolazione del minimo

Dopo avere sostituito gli iniettori, accendere il bruciatore e sfilare la manopola. Portare il rubinetto nella posizione di minimo, inserire un cacciavite all'interno dell'asta: avvitare per diminuire la fiamma, svitare per aumentarla. (fig. 19)

Per il gas G30/G31 avvitare completamente la vite di regolazione

In ogni caso il risultato dovrà essere una piccola fiamma omogenea e regolare lungo tutta la corona del bruciatore.

Verificare infine che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione massima a quella minima non si abbiano spegnimenti. Nel caso di bruciatori con sicurezza, verificare che la fiamma lambisca leggermente la termocoppia. Verificare la corretta regolazione lasciando acceso alcuni minuti il bruciatore. Se questo si spegne aumentare il minimo.

PULIZIA

Per una buona conservazione del piano di cottura, occorre pulirlo regolarmente al termine di ogni uso, dopo averlo lasciato raffreddare.

Non togliere mai le manopole dalla loro sede

Parti smaltate

Tutte le parti smaltate devono essere lavate soltanto con una spugna ed acqua saponata o altri prodotti specifici non abrasivi. Al termine asciugare accuratamente.

Pianale inox

Il pianale in acciaio inox va pulito con un panno umido e con prodotti specifici reperibili in commercio. Dopo averlo risciacquato asciugare possibilmente con una pelle di daino.

Griglie

Le griglie smaltate o in ghisa del piano sono state progettate per poter essere lavate anche in lavastoviglie.

Le griglie in acciaio inox possono assumere nella zona dei bruciatori una colorazione bluastra, a causa della temperatura. Si può attenuare l'effetto, usando comuni spugnette per l'acciaio reperibili in commercio.

Bruciatori

I bruciatori, composti di due pezzi, possono essere tolti e lavati con prodotti adeguati. Dopo la pulizia si deve asciugare in modo accurato e rimessi perfettamente nella loro sede.

Nei modelli con accensione elettrica, verificare che l'elettrodo "E" (fig. 17) sia sempre pulito.

Nei modelli provvisti di sicurezza, pulire la sonda "T" (fig. 17) in modo da permettere il regolare funzionamento della valvola di sicurezza. Sia l'elettrodo che la sonda devono essere puliti con cautela. Al termine rimettere perfettamente nel loro alloggiamento i bruciatori.

Per evitare danni all'accensione elettrica, evitare di utilizzarla quando i bruciatori non sono in sede.

Piastre elettriche

La pulizia delle piastre elettriche deve avvenire con quest'ultime appena tiepide.

Pulire con uno strofinaccio umido, rifinire con uno straccio imbevuto d'olio minerale.

COPERCHIO IN VETRO

Nel caso in cui il piano fosse provvisto di coperchio in vetro, prestare le seguenti attenzioni:

- ◆ Non appoggiare pentole calde sopra il coperchio quando è chiuso.
- ◆ Rimuovere gli eventuali liquidi tracidati sopra di esso prima di aprirlo.
- ◆ A seguito di riscaldamento potrebbe rompersi. Spegnerne tutti i bruciatori e le piastre elettriche ed aspettare che si raffreddino prima di chiuderlo.

MANUTENZIONE

Gli apparecchi non hanno bisogno di particolari manutenzioni, tuttavia si raccomanda di voler fare eseguire un controllo almeno una volta ogni due anni.

Qualora avvenissero indurimenti nella rotazione delle manopole o si sentisse odore di gas chiudere il rubinetto generale e chiamare l'assistenza tecnica.

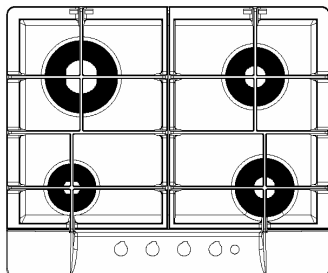
Il rubinetto difettoso va sostituito assieme alla sua guarnizione.

Cat.: II 2H 3+		IT GB ES PT CH IE	
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G20
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presión gas/ pressão gas			20 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemadores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Min (kW)	Ø Iniettore/injectors/ injecteur/injector/ injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.72
SR	1.75	0.44	0.97
R	3.00	0.75	1.15
TC	3.30	1.50	1.24
P/F	2.90	1.50	1.20
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G30/G31
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presión gas/ pressão gas			28-30/37 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemadores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Min (kW)	Ø Iniettore/injectors/ injecteur/injector/ injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.50
SR	1.75	0.44	0.65
R	3.00	0.75	0.85
TC	3.30	1.50	0.91
P/F	2.90	1.50	0.85

Cat.: III 1a 2H 3+		IT	
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G20
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			20 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Min (kW)	Ø Iniettori/injectors/ injecteur/injector/ injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.72
SR	1.75	0.44	0.97
R	3.00	0.75	1.15
TC	3.30	1.50	1.24
P/F	2.90	1.50	1.20
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G30/G31
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			28-30/37 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Min (kW)	Ø Iniettori/injectors/ injecteur/injector/ injector/sproeier
A	1.00	0.37	0.50
SR	1.75	0.50	0.65
R	3.00	0.90	0.85
TC	3.30	1.70	0.91
P/F	2.90	1.70	0.85
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G110
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			8 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Min (kW)	Ø Iniettori/injectors/ injecteur/injector/ injector/sproeier
A	1.00	0.37	1.45
SR	1.75	0.50	1.85
R	3.00	0.90	2.60
TC	3.30	1.70	2.80
P/F	2.90	1.70	2.60

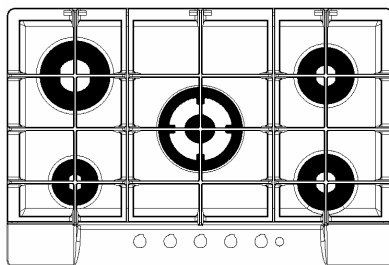
PRIMUS 60

Fig. 1



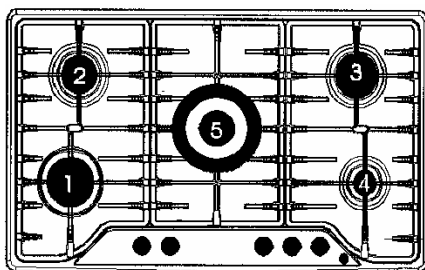
PRIMUS 75

Fig. 2



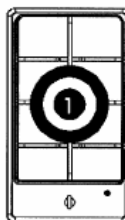
PRIMUS 90

Fig. 3



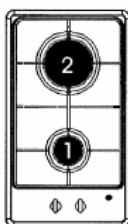
PRIMUS 30 AV1T

Fig. 4



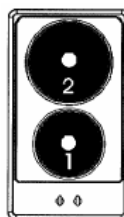
PRIMUS 30 AV2G

Fig. 5



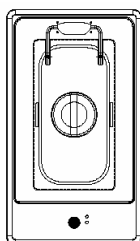
PRIMUS 30 A2E

Fig. 6



PRIMUS 30 AF

Fig. 7



PRIMUS 30 AB

Fig. 8

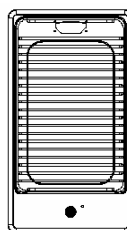


Fig. 9

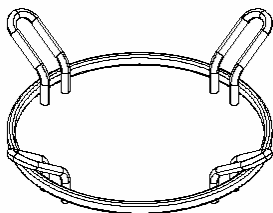


Fig. 10

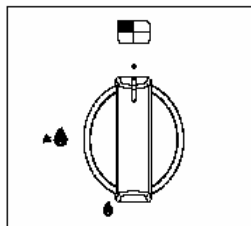


Fig. 11

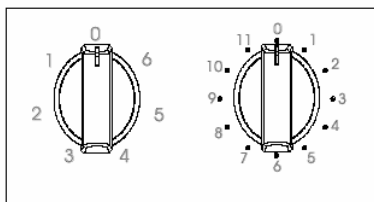


Fig. 12

BARBEQUE

FRIGGITRICE

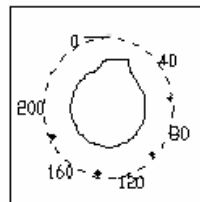
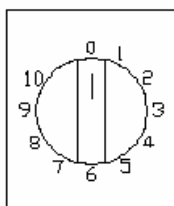


Fig. 13

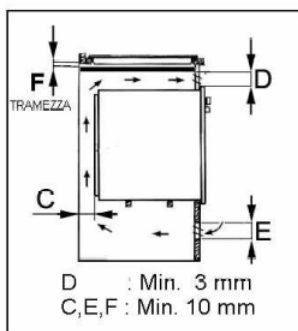
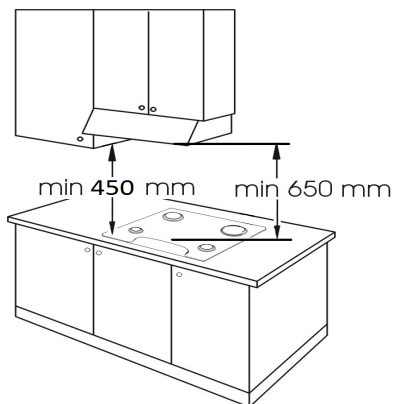


Fig. 14



NOTA:

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

Fig. 15

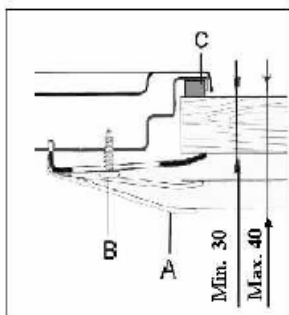


Fig. 16

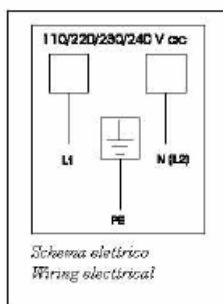


Fig. 17

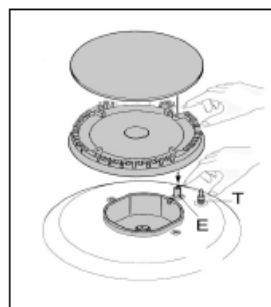


Fig. 18

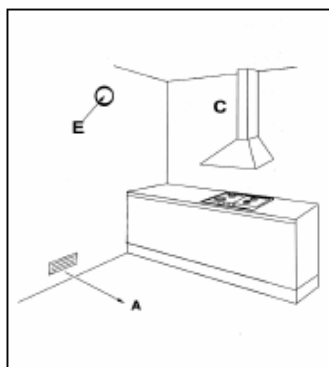


Fig. 19

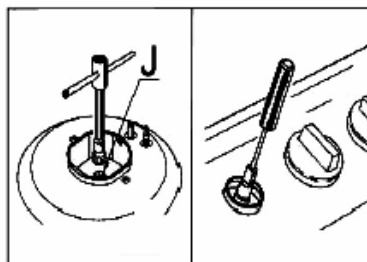
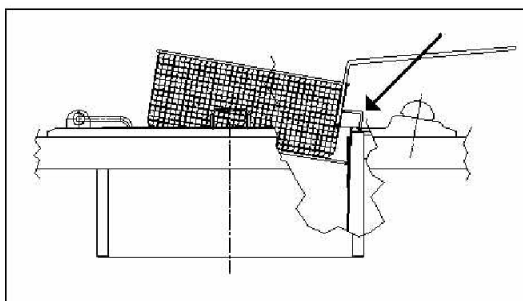


Fig. 21

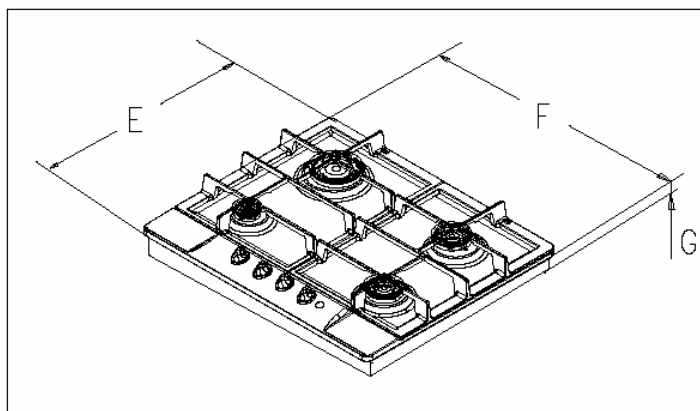
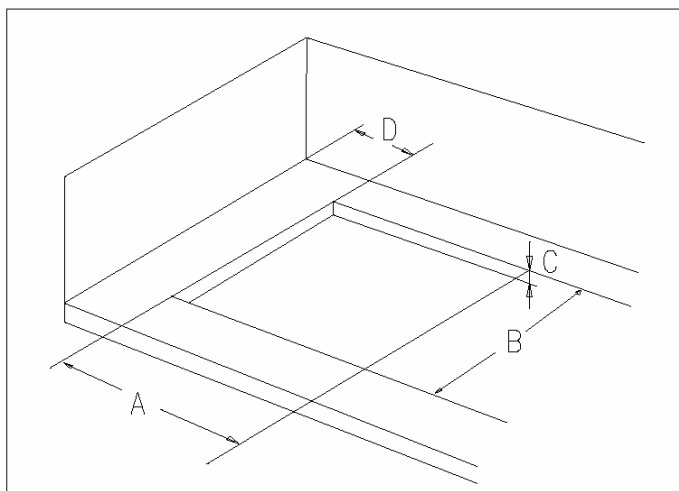


Incasso sul top

Fig. 20

Dimensioni Foro sul Top e del Piano incasso

Modello	A	B	C	D	E	F	G
P 30	270	490	55	120	500	290	30
P 60	560	480	55	120	500	585	30
P 75	560	480	55	120	500	740	30
P 90	830	480	55	120	500	860	30





IT Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate. In ogni stato membro della Comunità Europea, i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta specializzati, conformemente a quanto prescritto dalle leggi e disposizioni vigenti. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"). Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative.

EN The crossed-bin symbol on the product indicates that Waste deriving from Electrical and Electronic Equipment (WEEE) must not be thrown away with general waste (i.e. with the "mixed municipal waste"), but handled separately so as to be reused or be subjected to specific treatment to remove and safely dispose of any substances that are harmful to the environment and extract the raw materials that can be recycled. In every member state of the European Union, WEEE should therefore be delivered to specialised Collection Centres in accordance with the provisions of the laws and regulations in force. The WEEE can also be handed over to the retailer when a new appliance is purchased, who is obliged to accept this free of charge ("one to one" basis). The unlawful disposal of the product by the user will result in administrative sanctions.

FR Le symbole de la poubelle barrée présent sur le produit indique que les Déchets issus des Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) ne doivent pas être jetés à la poubelle indifférenciée (c'est-à-dire avec les « déchets urbains mixtes ») mais qu'ils doivent être gérés à part de manière à être soumis à des opérations spéciales pour leur réutilisation ou à un traitement spécifique afin d'éliminer en toute sécurité toute substance néfaste pour l'environnement et extraire les matières premières qui peuvent être recyclées. Dans chaque État membre de l'Union Européenne, les DEEE doivent donc être remis à des Centres de Collecte spécialisés, conformément aux prescriptions légales et aux dispositions en vigueur. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous pouvez également remettre le DEEE au commerçant qui est tenu de le retirer gratuitement (retrait « un contre un »). L'élimination illégale du produit par l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives.

DE Das auf dem Produkt angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass von Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE) stammender Abfall nicht mit dem Restmüll (also mit dem "nicht trennbaren Hausmüll") entsorgt werden darf, sondern gesondert behandelt werden muss, so dass er angemessenen Vorgängen für seine Wiederverwendung bzw. einer spezifischen Behandlung unterzogen wird, um eventuell vorhandene umweltschädliche Stoffe beseitigen und entsorgen und die recycelbaren Rohstoffe entnommen werden können. Aus diesem Grund müssen die Elektro- und Elektronikaltgeräten in allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Union in Übereinstimmung mit den gültigen Gesetzen und Vorschriften an spezialisierte Sammelstellen übergeben werden. Außerdem besteht die Möglichkeit beim Kauf eines neuen Geräts das alte Gerät an den Händler zurückzugeben, der verpflichtet ist, es kostenfrei zu übernehmen (Rücknahme "eins zu eins"). Die unerlaubte Entsorgung des Produkts durch den Kunden führt zu Verwaltungsstrafen.

PT O símbolo da lixeira com um X colocado sobre o produto indica que os Resíduos derivantes de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (RAEE) não devem ser jogados na lixeira indiferenciada (ou seja junto com os "resíduos urbanos mistos"), mas devem ser recolhidos separadamente para que sejam submetidos às especiais operações de reciclagem, ou a um específico tratamento, para remover e eliminar de modo seguro as eventuais substâncias nocivas para o meio ambiente e extrair as matérias primas que podem ser recicladas. Em cada estado membro da Comunidade Europeia, os RAEE devem portanto ser entregues aos Centros de Coleta especializados, em conformidade com quanto prescrito pelas leis e disposições vigentes. Quando se adquire uma nova aparelhagem, é também possível entregar o RAEE ao comerciante, que é obrigado a recolhê-lo gratuitamente (recolha "um a um") A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador implica na aplicação de sanções administrativas.

NL Het symbool van de doorkruiste vuilbak, aangebracht op het product, duidt aan dat de Afval van Elektrische en Elektronische apparatuur (AEEA) niet met de huishoudelijke afval (m.a.w. "stadsafval") mag worden gedumpt maar gescheiden moet worden ingezameld. Op die manier kan het worden behandeld en hergebruikt of kunnen de stoffen, schadelijk voor het milieu, op veilige wijze worden verwijderd en kunnen de herbruikbare grondstoffen worden behouden. In elke lidstaat van de Europese Gemeenschap moet de AEEA in gespecialiseerde inzamelingscentra worden ingeleverd, in overeenstemming met de voorschriften van de wetten en geldende richtlijnen. Wanneer een nieuw toestel wordt aangekocht, kan de AEEA ook aan de handelaar worden gegeven, die verplicht is om het toestel gratis terug te nemen (één tegen één) Een niet correcte verwijdering van het product zal leiden tot de toepassing van administratieve sancties.

ES El símbolo del cubo de basura tachado presente en el producto indica que los Residuos derivados de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) no deben eliminarse junto con los residuos indiferenciados (es decir, con los "residuos urbanos mezclados") y deben gestionarse por separado para que sean sometidos a operaciones específicas destinadas a su reutilización o a un tratamiento específico que elimine de manera segura las posibles sustancias nocivas para el medio ambiente y que extraiga las materias primas que pueden ser recicladas. En todos los estados miembros de la Comunidad Europea, los RAEE deben entregarse a Centros de Recogida especializados, en conformidad con las prescripciones de las leyes y disposiciones vigentes. Cuando se compra un aparato nuevo, además, es posible entregar los RAEE al vendedor, que está obligado a aceptarlos gratuitamente (intercambio "uno por uno"). La eliminación abusiva del producto por parte del usuario, comporta la aplicación de sanciones administrativas.

NO Symbolet med overkrysset avfallsbeholder på produktet indikerer at avfall fra Elektriske og Elektroniske apparater (WEEE) ikke skal kastes som vanlig avfall (dvs. sammen med restavfall), men håndteres separat for gjenvinning eller utsettes for en spesiell behandling for å eliminere og bortsikke eventuelle stoffer som er farlige for miljøet på en sikker måte og ta ut råmaterialene som kan gjenvinnes. I alle EU's medlemsland må EE-avfall leveres til godkjente innsamlingssteder i samsvar med bestemmelsene i gjeldende lover og forskrifter. Forbruker kan levere EE-avfall vederlagsfritt til forhandler ved kjøp av nytt produkt (innlevering "en mot en"). Bruker som utfører ulovlig kassering av produktet, vil være gjenstand for administrative sanksjoner.

RU Знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на изделии, означает, что отходы электронных и электрических приборов нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами (твердые бытовые отходы), а нужно утилизировать отдельно, чтобы можно было выполнить операции, необходимые для их повторного использования или специальной обработки с целью отделения и безопасной утилизации возможных вредных для окружающей среды веществ и извлечения повторно используемого сырья. В странах Европейского Союза отходы электрического и электронного оборудования необходимо сдавать в специализированные центры по разделному сбору отходов в соответствии с действующими законами и положениями. При покупке нового прибора можно также сдать отслуживший электронный или электрический прибор дилеру, который обязан бесплатно забрать его (обмен по принципу "один на один"). Неправильная утилизация изделия влечет за собой наложение административных санкций.

BG Символът със зачеркнатото кошче, посочен върху продукта, означава, че отпадъците от електрическо и електронно оборудване (RAEE) не трябва да бъдат изхвърляни в неразделно събиран боклук (тоест заедно със "смесени битови отпадъци"), а трябва да се управляват поотделно, така че да бъдат подложени на специални операции за повторното им използване или на конкретно третиране, за да може безопасно да се отстранят и обезвредят евентуалните вредни за околната среда вещества и да се извлекат суровините, които може да се рециклират. Затова във всички страни-членки на Европейската общност електрическото и електронното оборудване трябва да се предава на специализирани центрове за сметосъбиране в съответствие с предписаното от действащите закони и разпоредби. Освен това при закупуването на нов уред електрическото и електронно оборудване може да се предаде на търговеца, който е длъжен да го изтегли безплатно (изтегляне "стока срещу стока"). Незаконното изхвърляне на продукта от страна на потребителя предполага налагане на административни санкции.

SV Symbolen med den överkorsade soptunnan på produkten anger att avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) inte får slängas bland sorterade sopor (dvs. tillsammans med "hushållsavfallet"), utan ska hanteras separat för att kunna återanvändas eller behandlas på ett specifikt sätt för att avlägsna eventuella ämnen som är farliga för miljön och ta ut de råvaror som kan återvinnas. I EU:s medlemsländer ska därför WEEE lämnas in till specialiserade insamlingsplatser i enlighet med gällande lagar och förordningar. När du köper en ny apparat kan du dessutom lämna din WEEE till affärsinnehavaren, som måste ta emot den gratis (enligt principen "1 mot 1"). Olaglig avfallshantering av produkten straffas med böter.

FI Tuotteeseen merkitty yliviivatun roskakorin symboli tarkoittaa, että sähkö- ja elektroniikkalaiteromua (SER) ei saa hävittää erottamattoman jätteen seassa (eli yhdessä sekajätteen kanssa), vaan ne on käsiteltävä erikseen niiden uudelleenkäyttöä varten, tai niille on tehtävä erikoiskäsitely mahdollisesti ympäristölle vaarallisten aineiden poistamiseksi ja hävittämiseksi ja kierrätettävien raaka-aineiden erottelunsa. Jokaissa EU:n jäsenmaassa SER-jätteet on toimitettava erikoistuneisiin kierrätyskeskuksiin, voimassa olevien lakien ja määräysten mukaisesti. Uutta laitetta ostaessa SER-jätteet voi toimittaa myös myyjälle, jonka on otettava ne vastaan ilmaiseksi ("laite laitteesta" periaatteella). Tuotteen väärin tehty hävittäminen asiakkaan toimesta johtaa viranomaisraangaistuksiin.

GA Ciallaíonn síombal an bhosa brúscair agus cros tríd atá ar an táirge nach cóir Dramhthrealamh Leictreach agus Leictreonach (DTLL) a chaitheamh i measc na gnáthdhrámhaíola (an dramhair uirbeach neamhshórtáilte), ach tá láimhseáil ar leith le himirt leis ar mhodh is go ndéantar oibreacha cú air chun go n-athúsáidfear é, nó go ndéantar sainbair air chun substaintí atá contúirteacha don chomhshaoil a bhaint agus a chur de láimh go sábháilte agus na hamháhair in-athchúrsáilte a bhaint as. Mar sin de, i ngach Ballstát den Chomhphobal Eorpach, ní mór an DTLL a thabhairt chuig Ionad Dramhaíola sainiúil, i gcomhréir leis an méid atá leagtha síos ag an dlí agus ag na forálacha atá i bhfeidhm. Ina theannta sin, nuair a cheannaithear gléas nua, is féidir an DTLL a thabhairt don díoltóir, agus caithfidh seisean é a ghlacadh saor in aisce (scéim athghlactha). Má chuireann an t-úsáideoir an táirge de láimh ar mhodh neamhcheadaithe, beidh pionós i ndán dó.

