

PX364LMB  
PX375LMB  
PX375MB

MANUALE ISTRUZIONI  
PIANO DI COTTURA A GAS

INSTRUCTION MANUAL  
GAS COOKING HOB

MANUEL D'UTILISATION  
PLAN DE CUISSON À GAZ

GEBRAUCHSANWEISUNG  
GASKOCHFELD

GEBRUIKSAANWIJZING  
GASKOOKPLAT

MANUAL DE USO  
ENCIMERA DE COCCIÓN A GAS

MANUAL DE UTILIZAÇÃO  
PLACA DE COZINHA A GÁS

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ХОЛОДИЛЬНИК

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA  
PŁYTA KUCHENNA GAZOWA

BRUKSANVISNING  
GASHÄLL

BRUGERVEJLEDNING  
KOGEPLEDE TIL GAS

KÄYTTÖOPAS  
KAASUKEITTOTASO

BRUKSANVISNINGEN  
GASSTOPP

IT  
EN  
FR  
DE  
NL  
ES  
PT  
RU  
PL  
SV  
DA  
FI  
NO

ATTENZIONE: LEGGERE QUESTO MANUALE D'USO PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

WARNING: READ THIS INSTRUCTION MANUAL BEFORE USING THE APPLIANCE

ATTENTION : LISEZ CE MANUEL D'UTILISATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

ACHTUNG: DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTES LESEN.

OPGELET: LEES DE GEBRUIKSAANWIJZING DOOR ALVORENS HET APPARAAT TE GEBRUIKEN

ATENCIÓN: LÉASE ESTE MANUAL DE USO ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

ATENÇÃO: LEIA ESTE MANUAL DE UTILIZAÇÃO ANTES DE UTILIZAR O APARELHO

ВНИМАНИЕ: ПРОЧИТАЙТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

UWAGA: PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI

VARNING: LÄS DENNA BRUKSANVISNING INNAN NI ANVÄNDER APPARATEN

ADVARSEL: LÆS DENNE MANUAL OMHYGGELIGT, INDEN DU TAGER APPARATET I BRUG

VAROITUS: LUE TÄMÄ OHJEKIRJA ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ

OBS: LES DENNE BRUKSANVISNINGEN FØR DU BRUKER PRODUKTET

<b>AVVERTENZE</b>	<b>3</b>	Uso del piano	11
Avvertenze generali di sicurezza	3	<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b>	<b>12</b>
Installazione	6	Pulizia del piano cottura	12
Scopo dell'apparecchio	8	Pulizia delle superfici	13
Questo manuale d'uso	8	Cosa fare se...	13
Responsabilità del produttore	8	<b>INSTALLAZIONE</b>	<b>13</b>
Targhetta di identificazione	8	Collegamento gas	13
Smaltimento	8	Tipologie di gas e Paesi di appartenenza	17
Dati tecnici di efficienza energetica	9	Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli	18
Per risparmiare energia	9	Collegamento elettrico	19
Come leggere il manuale d'uso	9	Intaglio del piano di lavoro	19
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>10</b>	Incasso	20
Descrizione generale	10	Fissaggio al mobile d'incasso	21
<b>USO</b>	<b>11</b>	Per l'installatore	22
Precauzioni	11		

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato. Per ulteriori informazioni sul prodotto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione riportati sulla targa caratteristiche applicata all'apparecchio.

Questo piano di cottura da incasso appartiene alla classe 3.

## AVVERTENZE

### Avvertenze generali di sicurezza

#### Danni alle persone

- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
- Proteggere le mani con guanti termici durante l'uso.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sugli eventuali pericoli ad esso connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini

inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.

- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate correttamente nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.
- Il processo di cottura deve essere sempre tenuto sotto controllo. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- **ATTENZIONE:** Un processo di cottura non sorvegliato di alimenti grassi e/o oli può essere pericoloso e può provocare un incendio.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua. Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere il bruciatore interessato.
- Durante la cottura, non appoggiare oggetti metallici, come posate o stoviglie sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- **ATTENZIONE:** cucinare senza sorveglianza su un fornello con del grasso o olio può essere pericoloso e può causare un incendio. Non bisogna MAI cercare di estinguere un incendio con dell'acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per esempio, con un coperchio o con una coperta.
- Non utilizzare scatolame, contenitori chiusi o contenitori di plastica per la cottura.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio o direttamente sotto il piano cottura.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina (se presente).
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- **NON MODIFICARE QUESTO APPARECCHIO.**
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), indossare sempre dispositivi di protezione individuale.

- Non eseguire le operazioni di pulizia ad apparecchio ancora caldo o in funzione.
  - Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
  - Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
  - Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
  - **ATTENZIONE:** L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta alla produzione di calore, umidità e prodotti della combustione nel locale in cui è installato. Fare in modo di garantire una buona aerazione specialmente quando l'apparecchio è in uso: mantenere aperte le aperture di aerazione naturale o installare un dispositivo di aerazione meccanico.
  - Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può rendere necessaria un'aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace per esempio aumentando la potenza dell'eventuale aspirazione meccanica.
  - Questo apparecchio non è adatto per l'installazione e funzionamento con coperchi o coperture aftermarket.
- ### **Danni all'apparecchio**
- Non sedersi sull'apparecchio.
  - Non utilizzare l'apparecchio come superficie di appoggio.
  - Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
  - Non utilizzare il piano cottura se nell'eventuale forno installato sotto di esso è in corso il processo di pirolisi.
  - Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
  - Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione.
  - Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
  - **NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.**
  - I recipienti o le bisticchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
  - Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
  - In caso di traboccamento o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano

cottura.

- Non rovesciare sul piano cottura sostanze acide come succo di limone o aceto.
- Non rovesciare zucchero o miscele dolci sul piano durante la cottura.
- Non appoggiare materiali o sostanze che potrebbero fondere o incendiarsi (carta, plastica o fogli di alluminio) durante la cottura.
- Appoggiare i recipienti direttamente sulle griglie sopra i bruciatori.
- Non posizionare pentole o padelle vuote sui bruciatori accesi.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Non lavare in lavastoviglie i componenti rimovibili come le griglie del piano, le corone spartifiamma e i cappellotti.
- Questo apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

## **Installazione**

- **QUESTO APPARECCHIO**

## **NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**

- Questo apparecchio non deve essere installato sopra una lavastoviglie.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Prima dell'installazione verificare che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio, siano compatibili.
- Questo apparecchio non è collegato a un sistema di scarico dei prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in conformità alle attuali normative di installazione. Prestare particolare attenzione alle prescrizioni previste in materia di ventilazione.
- Le condizioni di regolazione per questo apparecchio sono riportate sull'etichetta di regolazione gas.
- Far eseguire il collegamento gas a personale autorizzato.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- La messa in opera con tubo flessibile dovrà essere effettuata in modo che la lunghezza della tubatura non superi 2 metri di estensione

massima per i tubi flessibili in acciaio e 1,5 metri per i tubi in gomma.

- I tubi di collegamento gas non devono venire a contatto con una parte mobile del modulo da incasso (ad esempio un cassetto) e non devono passare in uno spazio tale da essere schiacciati.
- Dove richiesto, utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente.
- Dopo ogni intervento, verificare che la coppia di serraggio delle connessioni gas sia compresa tra 10 Nm e 15 Nm.
- Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.
- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi resistenti a una temperatura di almeno 90 °C.
- Far passare il cavo di alimentazione nella parte posteriore del mobile. Fare attenzione che non venga a contatto con la parte inferiore del piano cottura o con un eventuale forno incassato sotto di esso.
- Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici addizionali. I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- L'installazione e l'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale tecnico abilitato.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Consentire lo scollegamento dell'apparecchio dopo

l'installazione, tramite spina accessibile o interruttore in caso di collegamento fisso.

- Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.
- La valutazione del corretto funzionamento dell'apparecchio (rotazione manopole, posizionamento griglie ecc.) dev'essere effettuata con l'apparecchio installato e fissato al mobile.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 2000 metri sopra il livello del mare.

## Scopo dell'apparecchio

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio. Inoltre non può essere utilizzato:

- nella zona cucina per i dipendenti in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi.
- in fattorie/agriturismi.
- da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali.
- nei bed and breakfast.

## Questo manuale d'uso

- Questo manuale d'uso costituisce parte

integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

- Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.
- Le spiegazioni in questo manuale includono immagini che descrivono ciò che compare abitualmente sul display. Occorre tenere presente, tuttavia, che l'apparecchio potrebbe disporre di una versione aggiornata del sistema, pertanto ciò che si visualizza sul display potrebbe essere diverso da quanto mostrato nel manuale.

## Responsabilità del produttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali.

## Targhetta di identificazione

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione non deve mai essere rimossa.

## Smaltimento



Questo apparecchio, conforme alla direttiva europea WEEE (2012/19/UE), deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti al termine del suo ciclo di vita.

Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.



### Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Staccare il cavo di alimentazione elettrica dall'impianto elettrico.

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuoverlo.
- Conferire l'apparecchio agli idonei centri di



raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnare l'apparecchio al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno.

Si precisa che per l'imballaggio dell'apparecchio vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.

- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.



#### **Imballi di plastica Pericolo di soffocamento**

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.

### **Dati tecnici di efficienza energetica**

Le informazioni secondo il regolamento europeo di ecodesign sono presenti in un documento separato a corredo delle istruzioni di prodotto.

Questi dati sono presenti nella "Scheda informativa di prodotto" che può essere scaricata dal sito web in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

### **Per risparmiare energia**

- Il diametro della base della pentola non deve uscire dalle linee serigrafate sulla superficie in vetroceramica.
- Le pentole non devono essere posizionate fuori dal perimetro del piano e sopra al display.
- Durante l'acquisto di una pentola verificare se il diametro indicato si riferisce al fondo o alla parte superiore del recipiente, perché quest'ultimo è quasi sempre più grande di quello del fondo.
- Quando si preparano piatti con lunghi tempi di cottura, si può risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione, la quale permette inoltre di conservare le vitamine contenute negli alimenti.
- Assicurarsi che la pentola a pressione contenga sufficiente liquido, perché il surriscaldamento provocato dalla sua mancanza potrebbe danneggiare la pentola e la zona di cottura.
- Se possibile coprire sempre le pentole con un coperchio adatto.

- Scegliere la pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. Una pentola grande ma semi vuota comporta un dispendio d'energia.



Se piano cottura e un'eventuale forno vengono utilizzati contemporaneamente, in determinate condizioni potrebbe essere superato il limite massimo di potenza utilizzabile dal proprio impianto elettrico.

### **Come leggere il manuale d'uso**

Questo manuale d'uso utilizza le seguenti convenzioni di lettura:



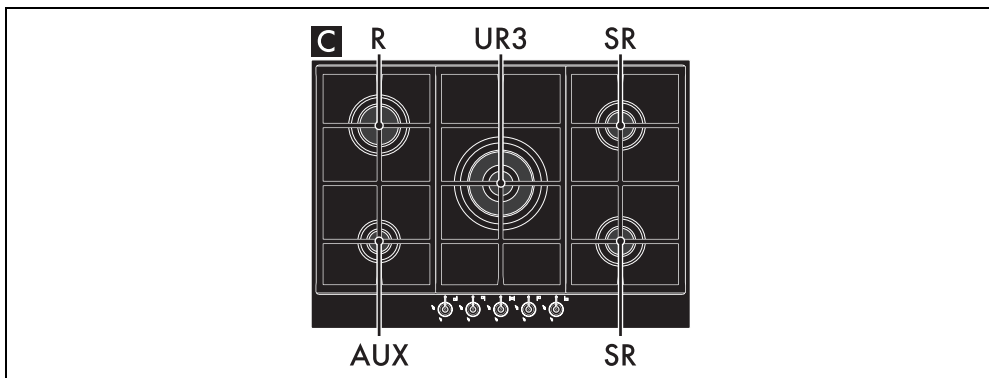
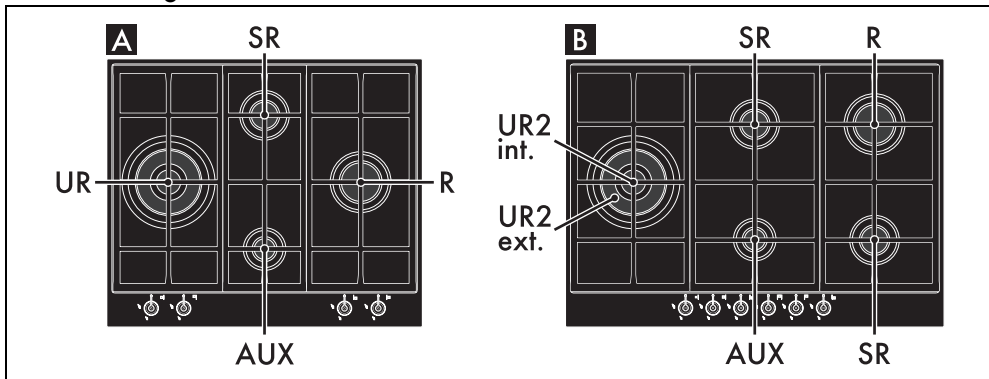
Avvertenza/Attenzione



Informazione/Suggerimento

# DESCRIZIONE

## Descrizione generale





A = Modelli da 60 cm.



B = Modelli da 75 cm con Ultra Rapido laterale.

C = Modelli da 75 cm con Ultra Rapido centrale.




- AUX = Bruciatore Ausiliario
- SR = Bruciatore Semi Rapido
- R = Bruciatore Rapido
- UR = Bruciatore Ultra Rapido
- UR2 int. = Bruciatore Ultra Rapido interno a doppia corona
- UR2 ext. = Bruciatore Ultra Rapido esterno a doppia corona
- UR3 = Bruciatore Ultra Rapido a tripla corona

### Zone di cottura a gas

-  Zona anteriore sinistra
-  Zona posteriore sinistra

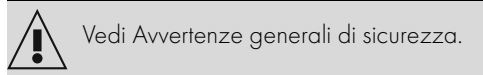
-  Zona posteriore destra
-  Zona anteriore destra
-  Zona centrale
-  Zona centrale sinistra / UR2 ext.
-  Zona centrale sinistra / UR2 int.
-  Zona centrale destra
-  Zona centrale posteriore
-  Zona centrale anteriore

### Manopole bruciatori

Utili per accendere e regolare i bruciatori del piano. Premere e ruotare le manopole in senso antiorario sul valore  per accendere i bruciatori corrispondenti. Ruotare le manopole sulla zona compresa fra il massimo  e il minimo  per regolare la fiamma. Riportare le

# USO

## Precauzioni



### La fuoriuscita di gas può provocare un'esplosione.

In caso di odore di gas o della presenza di guasti dell'impianto a gas:

- Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas o chiudere la valvola della bombola del gas.
- Spegnere immediatamente tutte le fiamme libere e le sigarette.
- Non accendere interruttori di corrente o apparecchi e non estrarre alcuna spina di corrente. Non utilizzare telefoni o cellulari all'interno dell'edificio.
- Aprire le finestre e aerare la stanza.
- Chiamare il servizio di assistenza o l'ente fornitore di gas.

### Funzionamento anomalo

Una qualunque delle seguenti condizioni è da considerarsi un funzionamento anomalo e necessita una richiesta di intervento:


- Accensione scorretta dei bruciatori.
- Difficoltà dei bruciatori a rimanere accesi.
- Spegnimento dei bruciatori durante il funzionamento.
- Rubinetti del gas difficili da ruotare.

### Consigli pratici per l'uso del piano

Per un rendimento ottimale dei bruciatori e un consumo minimo di gas, occorre usare recipienti provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore, onde evitare che la fiamma vada a lambirne i lati. Al momento dell'ebollizione ridurre la fiamma quanto basta a impedire la tracimazione del liquido.


Bruciatore	Diametro del recipiente
AUX	12 - 18 cm
SR	14 - 24 cm
R	20 - 26 cm
UR - UR2 - UR3	20 - 30 cm

## Uso del piano

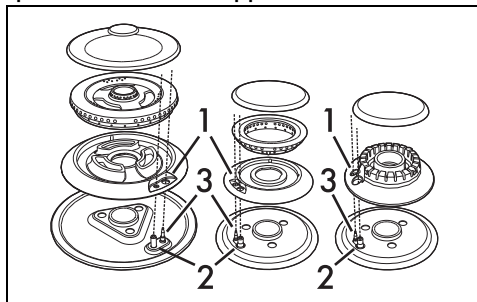
Tutti i comandi e i controlli dell'apparecchio sono riuniti sul pannello frontale. In corrispondenza di ogni manopola è indicato il bruciatore associato. L'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettronica. È sufficiente premere e ruotare in senso antiorario la manopola sul simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta. Se il bruciatore non si accende nei primi 15 secondi, portare la manopola su  e non tentare la riaccensione per 60 secondi. Ad accensione avvenuta, mantenere la manopola premuta per qualche secondo per consentire alla termocoppia di riscaldarsi. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola: significa che la termocoppia non si è riscaldata a sufficienza.

Attendere qualche istante e ripetere l'operazione. Mantenere premuta la manopola più a lungo.



In caso di spegnimento accidentale, un dispositivo di sicurezza provvede a bloccare l'uscita del gas, anche a rubinetto aperto. Riportare la manopola su  e non tentare la riaccensione per 60 secondi.

### Corretta posizione delle corone spartifiamma e dei cappellotti

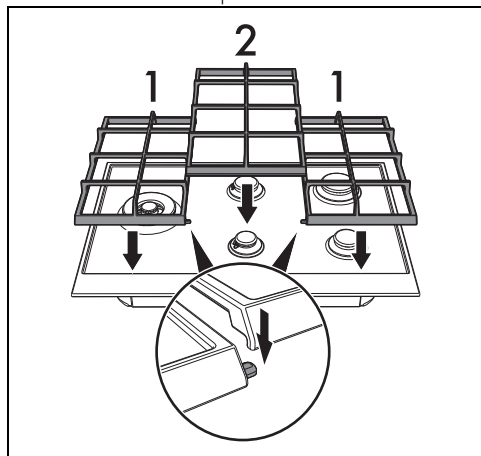


Prima di accendere i bruciatori del piano assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti. Fare attenzione che i fori 1 delle corone spartifiamma corrispondano con le

candelette 3 e le termocoppie 2. Controllare inoltre che gli innesti delle corone spartifiamma si inseriscano correttamente nei fori del bruciatore.

### Corretta posizione delle griglie

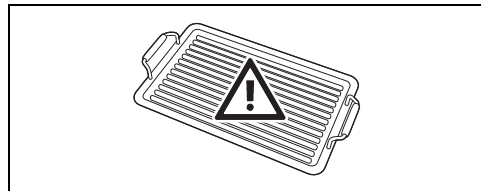
Appoggiare le griglie laterali sul piano (1) facendo attenzione a rivolgere i denti frontali in direzione delle manopole.



Appoggiare la griglia centrale (2) facendo incastrare gli incavi sui denti delle griglie laterali. Sotto ogni griglia, nella parte anteriore, è presente l'incisione "FRONT", ed esse pertanto

vanno posizionate in modo che questa incisione sia rivolta verso la parte frontale dell'apparecchio.

### Precauzioni sull'uso di una bisticchiera



Qualora si volesse utilizzare una bisticchiera occorre tenere presente alcuni accorgimenti:

- La bisticchiera non deve oltrepassare il perimetro del piano cottura.
- Non posizionare la bisticchiera su più bruciatori contemporaneamente.
- È possibile pre-riscaldare la bisticchiera sul bruciatore a potenza massima per non più di 10 minuti.
- Fare attenzione che le fiamme del bruciatore non escano dal bordo della bisticchiera.
- Mantenere una distanza di almeno 160 mm tra la bisticchiera e una parete laterale e/o posteriore, soprattutto se posizionata su un bruciatore Ultra Rapido.
- Non superare mai i 40 minuti di utilizzo.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

### Pulizia del piano cottura

#### Griglie del piano cottura

Estrarre le griglie e pulirle in acqua tiepida e detersivo non abrasivo. Togliere con cura ogni incrostazione. Asciugarle e riposizionarle sul piano cottura.



Il continuo contatto delle griglie con la fiamma può provocare nel tempo un'alterazione dello smalto in prossimità delle aree esposte al calore. Si tratta di un fenomeno del tutto naturale che non pregiudica affatto la funzionalità di questo componente.

#### Corona spartifiamma e cappellotti

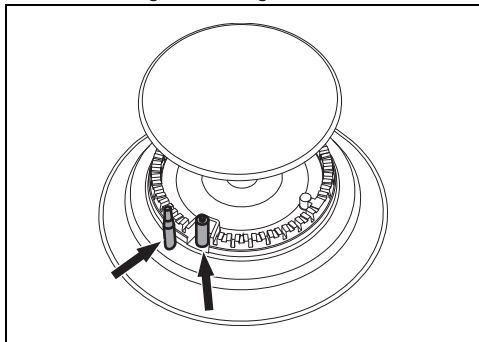
Le corone spartifiamma ed i cappellotti sono estraibili per facilitarne la pulizia. Lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo. Togliere con cura ogni incrostazione e attendere che

siano perfettamente asciutti. Rimontare le corone spartifiamma, assicurandosi che siano posizionate nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.

#### Candelette e termocoppie

Per un buon funzionamento, le candelette d'accensione e le termocoppie devono essere sempre ben pulite. Controllarle frequentemente e se necessario pulirle con uno straccio umido. Eventuali residui secchi vanno rimossi con uno

stecchino di legno o un ago.



## Pulizia delle superfici

Per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare.

## Pulizia ordinaria giornaliera

Usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro. Versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

## Macchie di cibo o residui

Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici. Usare i normali prodotti, non abrasivi, eventualmente con l'ausilio di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

# INSTALLAZIONE



L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato e secondo le norme vigenti.

## Collegamento gas



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Il collegamento alla rete del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in acciaio a parete continua nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalla norma vigente. Per

## Cosa fare se...

Il piano cottura non funziona:

- Controllare che il piano cottura sia collegato e che l'interruttore generale sia inserito.
- Controllare che non si verifichino interruzioni di corrente.
- Controllare che non sia scattato il fusibile. In questo caso sostituire il fusibile.
- Controllare che non sia scattato l'interruttore magnetotermico dell'impianto domestico. In questo caso, riattivare l'interruttore.

I risultati della cottura non sono soddisfacenti:

- Controllare che la temperatura di cottura non sia troppo alta o troppo bassa.
- Assicurarsi che il piano abbia una corretta ventilazione e che le prese d'aria siano completamente libere.
- Utilizzare pentole certificate e testate per la cottura ad induzione.

Il piano cottura produce fumo:

- Lasciare raffreddare e pulire il piano a cottura ultimata.
- Controllare che il cibo non sia fuoriuscito ed eventualmente usare un recipiente più grande.

I fusibili o l'interruttore magnetotermico dell'impianto domestico scattano ripetutamente:

- Interpellare il Servizio Assistenza o un elettricista.

Sono presenti rotture o incrinature sul piano cottura:

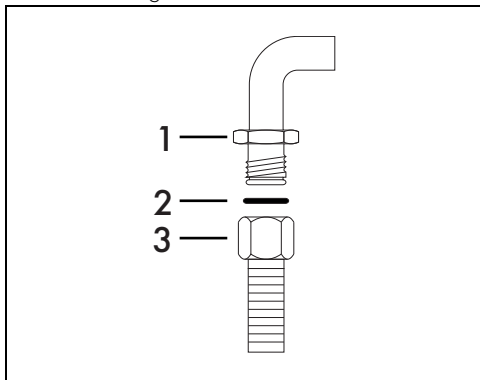
- Spegnerne immediatamente l'apparecchio, disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.

l'alimentazione con altri tipi di gas, vedere al capitolo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Il raccordo gas dell'apparecchio è filettato 1/2" gas esterno (ISO 228-1).

## Allacciamento con tubo flessibile in acciaio

Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate

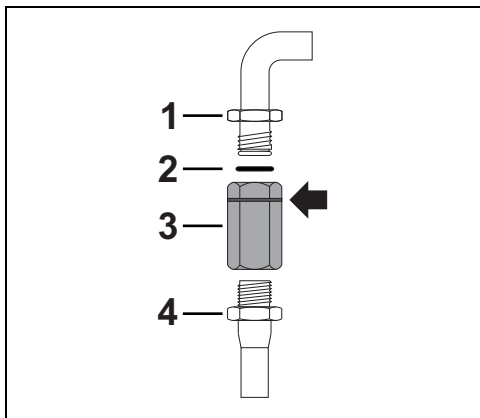
dalla norma vigente.



Avvitare accuratamente il raccordo 3 al raccordo gas 1 dell'apparecchio interponendo sempre la guarnizione 2 in dotazione.

### Allacciamento con tubo flessibile in acciaio con attacco a baionetta

Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio con attacco a baionetta conforme a B.S. 669.

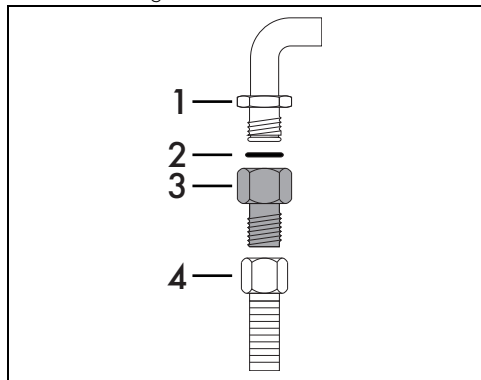


Applicare del materiale isolante sul filetto del tubo gas 4 ed avvitarsi l'adattatore 3. Avvitare il blocco al raccordo mobile 1 dell'apparecchio interponendo sempre la guarnizione 2 in dotazione.

### Allacciamento con tubo flessibile in acciaio con raccordo conico

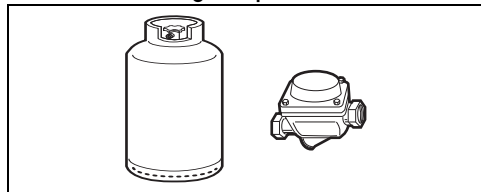
Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate

dalla norma vigente.



Avvitare accuratamente il raccordo 3 al raccordo gas 1 (filetto 1/2" ISO 228-1) dell'apparecchio interponendo sempre la guarnizione 2 in dotazione. Applicare del materiale isolante sul filetto del raccordo 3, dopodiché avvitare il tubo flessibile in acciaio 4 al raccordo 3.

### Allacciamento al gas liquido



Utilizzare un regolatore di pressione e realizzare il collegamento sulla bombola nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti.

La pressione di alimentazione deve rispettare i valori indicati nelle "Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli".

### Ventilazione nei locali

L'apparecchio deve essere installato in locali permanentemente ventilati, come previsto dalle norme vigenti. Nel locale in cui è installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dal necessario ricambio del locale stesso. Le prese di immissione aria, protette da griglie, devono essere opportunamente dimensionate secondo le norme vigenti e collocate in modo da non essere ostruite, neppure in parte.

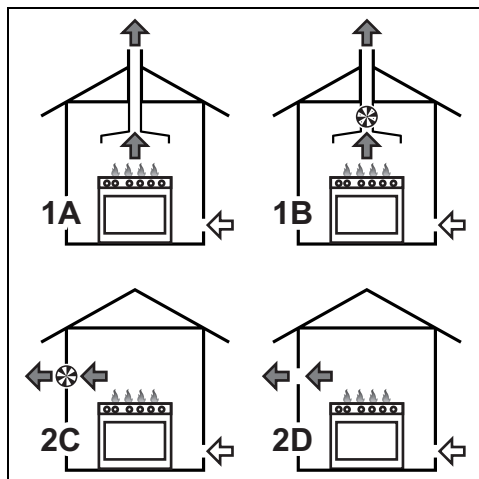
Il locale deve essere mantenuto adeguatamente ventilato per eliminare il calore e l'umidità prodotti dalle cotture: in particolare, dopo un uso prolungato, è consigliabile aprire

una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

### Scarico dei prodotti della combustione

Lo scarico dei prodotti della combustione può essere assicurato tramite cappe collegate ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza oppure mediante aspirazione forzata. Un efficiente sistema di aspirazione richiede un'accurata progettazione da parte di uno specialista abilitato ad eseguirlo, nel rispetto delle posizioni e le distanze indicate dalle norme.

Al termine dell'intervento l'installatore dovrà rilasciare il certificato di conformità.



- 1 Evacuazione a mezzo di una cappa
- 2 Evacuazione in assenza di una cappa
- A Evacuazione in camino singolo a tiraggio naturale
- B Evacuazione in camino singolo con elettroventilatore
- C Evacuazione direttamente in atmosfera esterna con elettroventilatore a parete o a vetro
- D Evacuazione direttamente in atmosfera esterna a parete



Aria



Prodotti della combustione



Elettroventilatore

### Adattamento ai diversi tipi di gas

Nel caso di funzionamento con altri tipi di gas occorre sostituire gli ugelli e regolare l'aria primaria. Per la sostituzione degli ugelli e la regolazione dei bruciatori, occorre procedere alla rimozione del pannello.



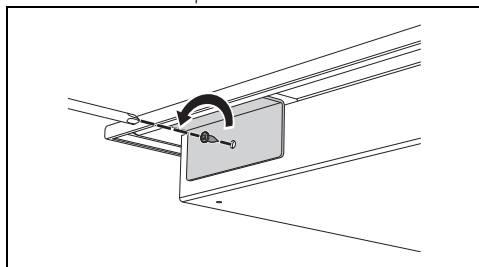
Per poter effettuare la sostituzione degli ugelli, l'apparecchio deve essere rimosso dal mobile incasso.



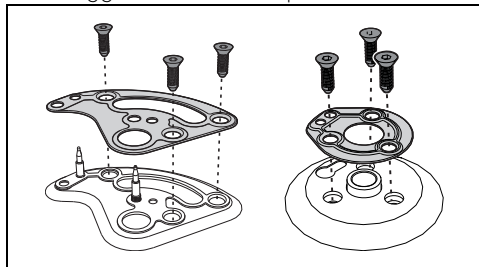
Apparecchio regolato di fabbrica per: gas metano G20 alla pressione di 20 mbar.

### Rimozione del pannello

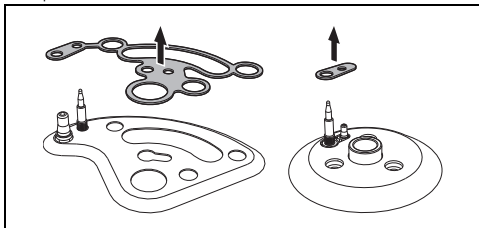
1. Scollegare l'apparecchio dagli allacciamenti elettrico e gas.
2. Tirare le manopole verso l'alto per rimuoverle.
3. Rimuovere le griglie dal pannello.
4. Rimuovere i cappellotti, le corone spartifiamma e i relativi supporti sottostanti per ogni bruciatore.
5. Estrarre l'apparecchio dal mobile.
6. Rimuovere la squadretta di rinforzo, svitando la relativa vite. La squadretta si trova nella parte posteriore dell'apparecchio. NB: alcuni modelli sono dotati di due squadrette.



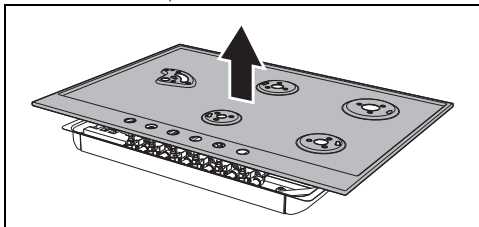
7. Per ogni bruciatore, svitarne le viti di fissaggio e rimuovere le piastrine.



8. Rimuovere le guarnizioni sottostanti le piastrine.



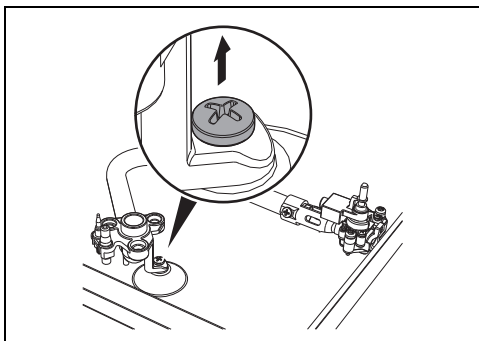
9. Rimuovere il pianele.



### Sostituzione ugelli

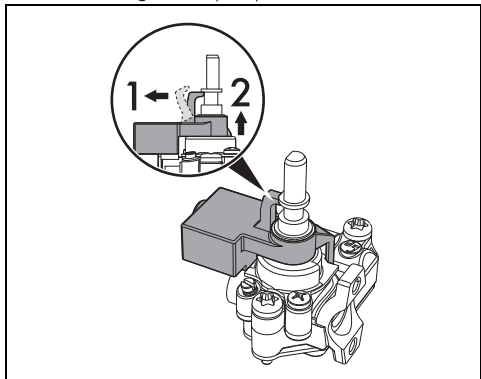
Le seguenti operazioni sono da eseguire per tutti i bruciatori.

1. Svitare la vite di fissaggio del supporto bruciatore.

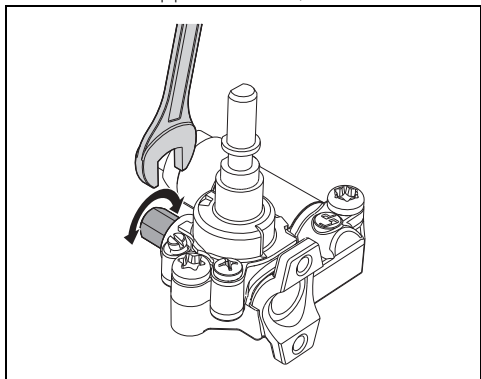


2. Rimuovere il supporto bruciatore e il relativo tubo di convogliamento del gas.

3. Sollevare il grilletto del micro interruttore del rubinetto gas (1) per poi rimuoverlo (2).



4. Con una chiave da 7 mm rimuovere l'ugello e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas, seguendo le indicazioni riportate nelle tabelle relative (vedi "Tipologie di gas e Paesi di appartenenza").



La coppia di serraggio dell'ugello non deve superare i 3 Nm.

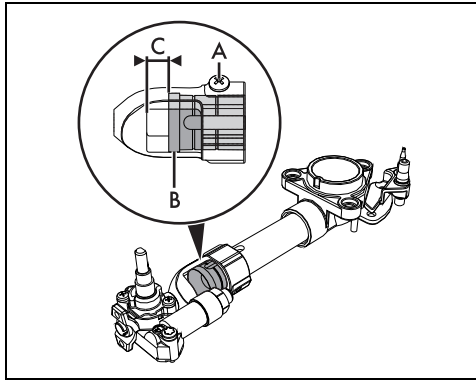
### Regolazione aria primaria

Una volta sostituito l'ugello, procedere come segue:

1. Allentare la vite A. Regolare l'afflusso d'aria spostando il regolatore d'aria B, fino ad ottenere la distanza C riportata nella tabella



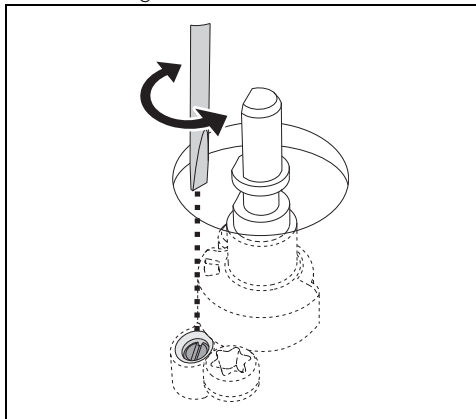
relativa (vedi "Tabelle caratteristiche bruciatori e ugelli" - "Aria primaria (mm)").



2. Dopo aver regolato ciascun bruciatore, riassembleare correttamente l'apparecchio.

### Regolazione del minimo per gas metano o città

1. Accendere il bruciatore e portarlo sulla posizione minima.
2. Estrarre la manopola del rubinetto gas e agire sulla vite di regolazione a lato dell'astina del rubinetto (a seconda dei modelli), fino ad ottenere una fiamma minima regolare.



### Tipologie di gas e Paesi di appartenenza

Tipologia di gas		IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
<b>1 Gas Metano G20</b>											
G20	20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•							
<b>2 Gas Metano G20</b>											
G20	25 mbar										•
<b>3 Gas Metano G25.1</b>											
G25.1	25 mbar										•

3. Rimontare la manopola e verificare la stabilità della fiamma del bruciatore.
4. Ruotare rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo: la fiamma non dovrà spegnersi.
5. Ripetere l'operazione su tutti i rubinetti gas.

### Regolazione del minimo per gas liquido

Avvitare completamente in senso orario la vite alloggiata a lato dell'astina del rubinetto.



Dopo l'adattamento ad un gas differente da quello regolato in fabbrica, sostituire l'etichetta regolazione gas applicata ad esso con quella corrispondente al nuovo gas. L'etichetta è inserita all'interno della busta ugelli (ove presente).

### Lubrificazione dei rubinetti gas

Col tempo può accadere che i rubinetti gas presentino difficoltà di rotazione bloccandosi. Provvedere alla loro pulizia interna e sostituirne il grasso lubrificante.



La lubrificazione dei rubinetti gas deve essere eseguita da un tecnico specializzato.

Tipologia di gas	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
<b>4 Gas Metano G2.350</b>										
G2.350 13 mbar									•	
<b>5 Gas Liquido G30/31</b>										
G30/31 28-30/37 mbar	•	•	•	•	•	•				
G30/31 30/30 mbar							•	•		•
<b>6 Gas Liquido G30/31</b>										
G30/31 37 mbar									•	
<b>7 Gas Città G110</b>										
G110 8 mbar	•						•			

In base al paese d'installazione è possibile individuare le tipologie di gas disponibili. Riferirsi al numero dell'installazione per individuare nelle "Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli" i valori corretti.

## Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli

<b>1 Gas Metano G20 - 20 mbar</b>	AUX	SR	R	UR	UR2 int.	UR2 ext.	UR3
Portata termica nominale (kW)	1.10	1.80	2.60	3.50	1.10	3.10	4.0
Diametro ugello (1/100 mm)	73	95	115	132	73	123	140
Aria primaria (mm)	1	1.5	1	1	1.5	1	1
Portata ridotta (W)	400	500	750	1600	400	1400	1800
<b>2 Gas Metano G20 - 25 mbar</b>	AUX	SR	R	UR	UR2 int.	UR2 ext.	UR3
Portata termica nominale (kW)	1.10	1.80	2.60	3.50	1.10	3.10	4.0
Diametro ugello (1/100 mm)	73	87	110	126	73	120	132
Aria primaria (mm)	1	1	1	1.5	1.5	1.5	1
Portata ridotta (W)	400	500	750	1600	400	1400	1800
<b>3 Gas Metano G25.1 - 25 mbar</b>	AUX	SR	R	UR	UR2 int.	UR2 ext.	UR3
Portata termica nominale (kW)	1.10	1.80	2.60	3.50	1.0	3.20	4.0
Diametro ugello (1/100 mm)	76	98	123	145	76	135	150
Aria primaria (mm)	1	1	0.5	1.5	1	1	1
Portata ridotta (W)	400	500	750	1600	400	1400	1800
<b>4 Gas Metano G2.350 - 13 mbar</b>	AUX	SR	R	UR	UR2 int.	UR2 ext.	UR3
Portata termica nominale (kW)	1.10	1.80	2.60	3.50	1.10	3.10	4.0
Diametro ugello (1/100 mm)	100	126	160	190	100	175	200
Aria primaria (mm)	1	1	1	1.5	1.5	1.5	1.5
Portata ridotta (W)	400	500	750	1600	400	1400	1800
<b>5 Gas Liquido G30/31 - 30/37 mbar</b>	AUX	SR	R	UR	UR2 int.	UR2 ext.	UR3
Portata termica nominale (kW)	1.10	1.80	2.60	3.50	1.10	3.10	4.0
Diametro ugello (1/100 mm)	48	62	76	87	48	85	95
Aria primaria (mm)	1.5	1.5	1.5	2	1.5	10	3
Portata ridotta (W)	400	500	750	1600	400	1400	1800
Portata nominale G30 (g/h)	80	131	189	254	80	225	291
Portata nominale G31 (g/h)	79	129	186	250	79	221	286

6 Gas Liquido G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR	UR2 int.	UR2 ext.	UR3
Portata termica nominale (kW)	1.10	1.80	2.60	3.50	0.90	3.20	4.0
Diametro ugello (1/100 mm)	48	60	73	82	45	80	89
Aria primaria (mm)	1.5	1.5	1.5	2	2	5	3
Portata ridotta (W)	450	500	800	1600	450	1400	1850
Portata nominale G30 (g/h)	80	131	189	254	65	233	291
Portata nominale G31 (g/h)	79	129	186	250	64	229	286

7 Gas Città G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR	UR2 int.	UR2 ext.	UR3
Portata termica nominale (kW)	1.10	1.80	2.60	3.50	1.10	3.10	4.0
Diametro ugello (1/100 mm)	132	165	210	270	132	240	290
Aria primaria (mm)	0.5	1	0.5	1	1	1	1.5
Portata ridotta (W)	400	500	750	1400	400	1400	1400

Gli ugelli non in dotazione sono reperibili presso i centri di assistenza autorizzati.

## Collegamento elettrico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

### Informazioni generali

Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta.

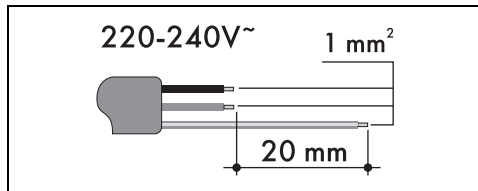
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa.

Provvedere al collegamento di terra con un cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm.

L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

- 220-240 V 1N~



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



I cavi di alimentazione sono dimensionati tenendo in considerazione il fattore di contemporaneità (in conformità alla norma EN 60335-2-6).

### Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un

dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.

### Per il mercato Australiano/Neo Zelandese:

La disconnessione incorporata nel collegamento fisso deve essere conforme alle normative AS/NZS 3000.

### Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

## Intaglio del piano di lavoro

### Indicazioni di sicurezza per il posizionamento e l'installazione



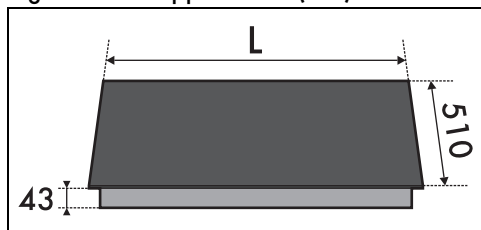
Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

- L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore (> 90°C).
- Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (> 90°C), altrimenti potrebbero deformarsi nel tempo.
- Se il mobile non dispone dell'apertura d'incasso richiesta, è necessario realizzarla tramite un'opera di falegnameria e/o muraria e deve essere eseguita da un

tecnico competente.

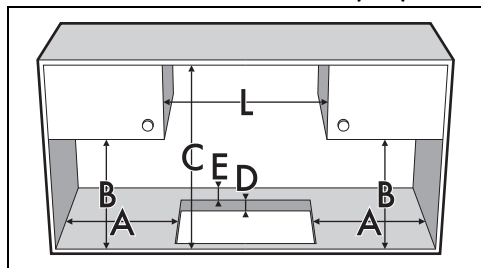
- La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve corrispondere come minimo a quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle istruzioni di montaggio.
- Se l'apparecchio verrà installato sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.

### Ingombri dell'apparecchio (mm)



	L
Modelli A da 60 cm	600
Modelli B e C da 75 cm	750

### Dimensioni del mobile d'incasso (mm)

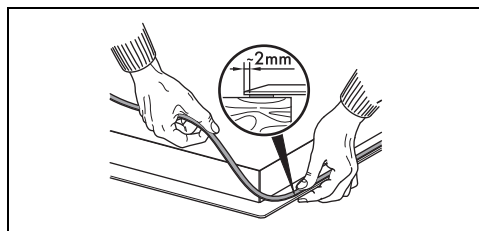


A	min. 150
B	min. 460
C	min. 750
D	20 ÷ 40
E	min. 50
L	min. 600 - modelli A da 60 cm min. 750 - modelli B e C da 75 cm

### Guarnizione del piano cottura

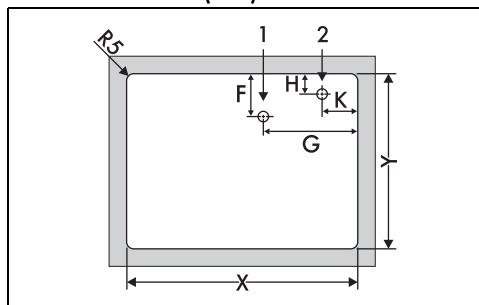
Prima del montaggio, per evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano cottura e il piano di lavoro, posizionare la guarnizione adesiva in dotazione lungo tutto il perimetro del piano

cottura.



**!** Non fissare il piano cottura con silicone. In tal caso, non permetterebbe la rimozione del piano cottura senza danneggiarlo.

### Incasso a Semifilo (mm)



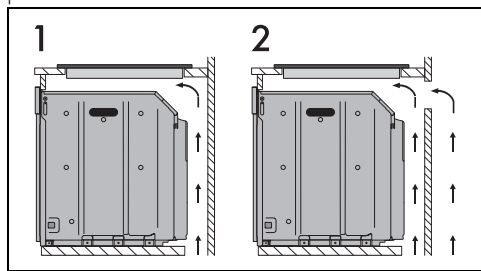
	X	Y	F	G	H	K
Mod. A da 60 cm	555 ÷ 560	478 ÷ 482	67	215	53	43
Mod. B da 75 cm	655 ÷ 660	478 ÷ 482	67,5	267,5	37	55
Mod. C da 75 cm	555 ÷ 560	478 ÷ 482	67,5	270,5	37	100
	1	Collegamento elettrico				
	2	Collegamento gas				

### Incasso

#### Su vano incasso forno

La distanza tra il piano cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. Se installato sopra un forno è necessario lasciare uno spazio tra il fondo del piano cottura e la parte del

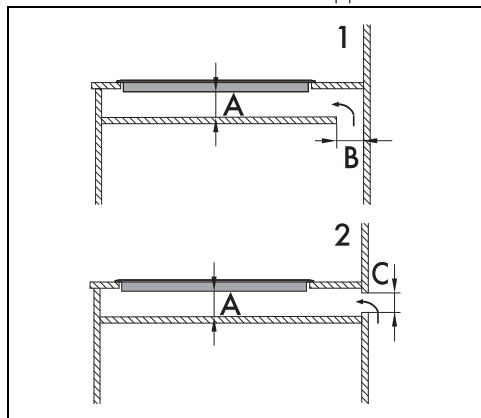
prodotto installato sotto.



- 1 Con apertura sul fondo
- 2 Con apertura sul fondo e sul retro

### Su vano neutro

Qualora si trovino altri mobili sotto il piano cottura, deve essere installato un doppio fondo in legno ad una distanza minima di 20 mm dal lato inferiore del piano cottura, per evitare contatti accidentali. Il doppio fondo deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi attrezzi.



- 1 Con apertura sul fondo
  - 2 Con apertura sul retro
- A min. 20 mm - max. 50 mm  
B max. 50 mm  
C max. 50 mm

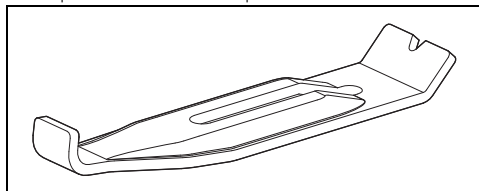


La mancata installazione del doppio fondo di legno espone l'utente ad un possibile contatto accidentale con parti taglienti o calde.

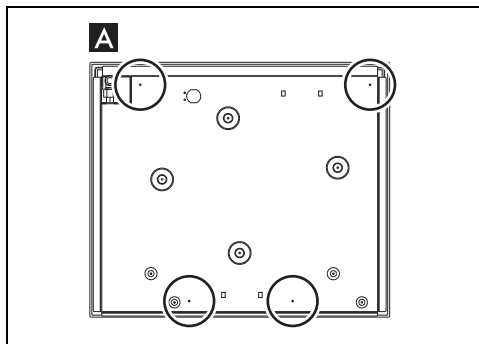
### Fissaggio al mobile d'incasso

Per garantire il fissaggio al mobile d'incasso ed una centratura ottimale, è necessario avvitare le staffe di fissaggio in dotazione in

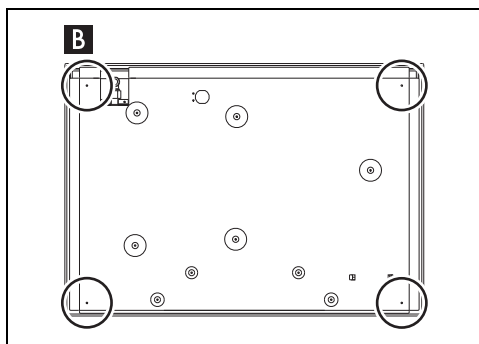
corrispondenza dei fori posti sul carter inferiore.



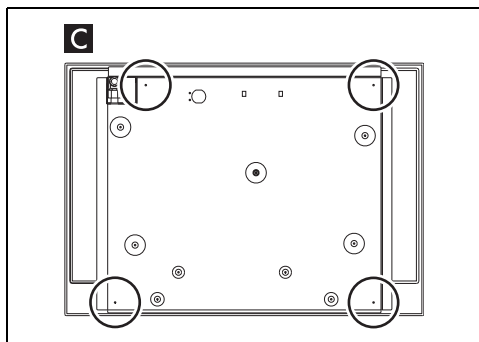
- Modelli A da 60 cm:



- Modelli B da 75 cm:

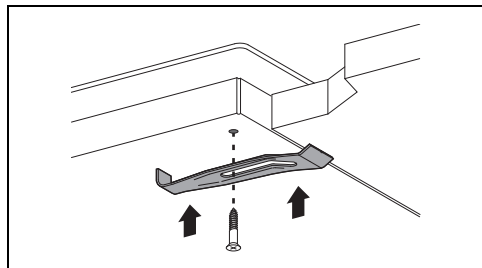


- Modelli C da 75 cm:



Avvitare le staffe di fissaggio negli appositi fori evidenziati per fissare correttamente il piano

cottura alla struttura d'incasso.



## Per l'installatore

- Nel caso di collegamento con spina, quest'ultima deve sempre rimanere accessibile dopo l'installazione.
- Non piegare o intrappolare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio deve essere installato secondo gli schemi di installazione.
- Non tentare di svitare o sforzare il gomito filettato del raccordo. Si rischia di danneggiare questa parte dell'apparecchio, che può invalidare la garanzia del produttore.
- Su tutte le connessioni, utilizzare acqua e sapone per verificare le perdite di gas. NON usare fiamme libere per rilevare eventuali perdite.
- Accendere tutti i bruciatori singolarmente e contemporaneamente per garantire il corretto funzionamento della valvola del gas, del bruciatore e dell'accensione.
- Ruotare le manopole dei bruciatori sulla posizione fiamma minima e osservare la stabilità della fiamma per ogni bruciatore, singolarmente e tutti insieme.
- Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente dopo aver effettuato tutte le verifiche, fare riferimento al Centro di Assistenza Autorizzato nella vostra zona.
- Quando l'apparecchio è correttamente installato, si prega di istruire l'utente sul corretto metodo di funzionamento.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые посчитает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter przykładowy.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirroset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

تحفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تعتبر مفيدة لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. وبالتالي فإن الرسومات والأوصاف الواردة في هذا الدليل ليست ملزمة وإنما هي لغرض التوضيح فقط.

Spazio per targhetta caratteristiche  
Space for rating plate  
Espace pour la plaque signalétique  
Platz für Typenschild  
Plaats voor typeplaatje  
Espacio para la placa de características  
Espaço para a chapa de características  
Место для таблички с характеристиками  
Miejsce na tabliczkę znamionową  
Utrymme för Identifikationsdekalen  
Plads til typeskilt  
Tila arvokilvelle  
Plas for typeskilt  
مساحة مخصصة للوحة التصنيف

**SMEG S.p.A.**

Via Leonardo Da Vinci, 4

42016 San Girolamo di Guastalla (RE)

ITALY

www.smeg.com

B240306

91477A540/B