

ISTRUZIONI PER L'USO ED IL MONTAGGIO

**INSTRUCTIONS FOR FITTING AND USE
INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'UTILISATION
GEBRUIKS- EN MONTAGE-INSTRUCTIES
GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG
INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MONTAJE
INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU
HASZNÁLATI ÉS BESZERELÉSI UTASÍTÁS
РУКОВОДСТВО К ПОЛЬЗОВАНИЮ И УСТАНОВКЕ**

Piano di cottura da incasso in vetroceramica con comandi Touch Control

Built-in glass ceramic hob with Touch-Control switches

Plaque de cuisson vitrocéramique à encaster avec commande Touch-Control

Vitrokeramische inbouwkookplaat met Touch-Control-bediening

Einbau-Glaskeramikkochfeld mit Touch-Control-Bedienung

Encimera de vitrocerámica incorporada con mando Touch Control

Kuchenka szkło-ceramiczna z systemem obsługi Touch Control

Beépíthető kerámia-üveg főzőlap touch-control-kezeléssel

Стеклокерамическая встроенная кухонная плита с сенсорным управлением

Avete acquistato un piano di cottura in vetroceramica con comandi Touch Control?

Per utilizzare a lungo il Vostro piano di cottura in vetroceramica, osservate attentamente in particolare i capitoli 2 e 3 del presente manuale.

Queste istruzioni per l'uso valgono per più modelli di piani di cottura. Dalla targhetta apposta sulla facciata anteriore del presente manuale è possibile risalire al modello da Voi acquistato.

Contenuto

1. I comandi

- 1.1 Il vostro nuovo piano di cottura
- 1.2 Il pannello dei comandi Touch Control
- 1.3 I comandi Touch Control

2. Consigli utili

- 2.1 Le pentole
- 2.2 Avvertenze

3. Pulizia e manutenzione

4. Montaggio

- 4.1 Collegamento elettrico
- 4.2 Manutenzione e riparazioni
- 4.3 Ritaglio del piano di lavoro
- 4.4 Montaggio

1. I comandi

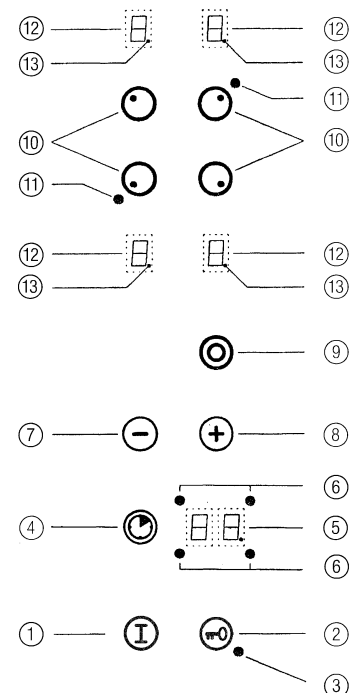
1.1 Il vostro nuovo piano di cottura con comandi Touch Control

| | SE2644TC | SE2642TC | SE2645TC | SE2756TC |
|----------------------------------|----------|----------|----------|---------------------------|
| Zona di cottura | 14,5 cm | 14,5 cm | 14,5 cm | 18 cm |
| Zona di cottura (a due circuiti) | 12/18 cm | 18 cm | 12/18 cm | 12/21 cm |
| Zona di cottura | 14,5 cm | 14,5 cm | 14,5 cm | 14,5 cm |
| Zona di cottura (a due circuiti) | 18/21 cm | 21 cm | 18/21 cm | 18/26,5 cm per arrosti |

1.2 Pannello dei comandi Touch Control

Dopo aver stabilito la tensione di alimentazione (collegamento alla rete), viene eseguito per primo un autotest dell'unità di comando, il quale viene confermato con un segnale acustico.

- ① Tasto ACCESO/SPENTO (unità di comando)
- ② Tasto di bloccaggio
- ③ Spia di controllo del bloccaggio (unità di comando)
- ④ Tasto del timer
- ⑤ Indicazione del timer
- ⑥ Spia di controllo del timer
- ⑦ Tasto Meno
- ⑧ Tasto Più
- ⑨ Tasto selezione del doppio circuito
- ⑩ Tasto selezione della zona di cottura
- ⑪ Spia di controllo del collegamento del secondo circuito
- ⑫ Indicazione del grado di potenza
- ⑬ Punto di disponibilità della zona cottura
(illuminato: zona di cottura disponibile)



1.3 I comandi Touch Control

Ogni azionamento di un tasto viene confermato da un segnale acustico.

Premendo il tasto ACCESO/SPENTO ① viene inserita l'unità di comando: per l'accensione toccare il tasto con un dito fino a che si vede uno "0" in tutte le indicazioni dei gradi di cottura e si illumina il punto di disponibilità della zona di cottura. Gli ulteriori comandi devono essere ora eseguiti entro i dieci secondi successivi, poiché in caso contrario l'unità di comando si disinserisce di nuovo automaticamente.

Per attivare una zona di cottura, premere il rispettivo tasto ⑩ della zona di cottura desiderata. Il rispettivo punto di disponibilità della zona di cottura ⑬ si illumina.

Selezionare un grado di cottura da 1 - 9 con il tasto Più/Meno ⑦/⑧. Ogni zona di cottura accesa può essere disinserita in qualsiasi momento. A questo proposito è necessario che la rispettiva zona di cottura sia stata attivata e che il punto di disponibilità della zona di cottura ⑬ sia illuminato.

Con il tasto Meno ⑦ si può diminuire il grado di cottura fino allo "0" oppure spegnere direttamente la zona di cottura premendo contemporaneamente i tasti Meno e Più ⑦+⑧.

L'intera unità di comando può essere disinserita in qualsiasi momento mediante il tasto ACCESO/SPENTO ①. Per spegnere completamente l'intero piano di cottura, premere brevemente il tasto ACCESO/SPENTO fino a che le spie di controllo si spengono.

Premere il tasto di bloccaggio ② per proteggere tutti gli altri tasti, ad eccezione del tasto ACCESO/SPENTO, contro un azionamento involontario. L'avvenuto bloccaggio viene confermato dall'accensione della spia luminosa ③. Premere nuovamente il tasto di bloccaggio ② per annullare di nuovo lo stato di bloccaggio.

Indicazione del calore residuo

Nell'indicazione del grado di cottura ⑫ compare una "H" luminosa per segnalare che la zona di cottura è ancora calda.

Cottura forte preliminare

Attivare la zona di cottura mediante il rispettivo tasto ⑩. Premere il tasto Meno ⑦ e selezionare il grado di cottura 9. Dopodiché inserire la cottura forte preliminare con il tasto Più ⑧. Durante il periodo della cottura forte preliminare, sul display ⑫ lampeggiano alternandosi una "A" (cottura forte preliminare) ed il grado di cottura selezionato. A questo punto si può selezionare il grado di cottura desiderato da 1 fino a 8. Rimanendo sul grado di cottura 9 senza scegliere un grado di cottura tra 1 e 8, la cottura forte preliminare viene disinserita automaticamente dopo 10 secondi. La durata della cottura forte preliminare dipende dal grado di cottura selezionato ed è elencata nella tabella accanto.

Se dopo aver selezionato un ulteriore grado di cottura viene premuto il tasto ⑧, la durata della cottura forte preliminare viene aumentata in corrispondenza alla tabella dei tempi. Se viene premuto il tasto Meno ⑦ dopo aver selezionato un nuovo grado di cottura, la cottura forte preliminare viene terminata in anticipo.

Durata della cottura forte preliminare

CFP = Cottura forte preliminare, durata in minuti, secondi

| Grado di cottura | CFP (min:sec) |
|------------------|---------------|
| 1 | 01:00 |
| 2 | 03:00 |
| 3 | 04:48 |
| 4 | 06:30 |
| 5 | 08:30 |
| 6 | 02:30 |
| 7 | 03:30 |
| 8 | 04:30 |
| 9 | —:— |

Accensione del secondo circuito

L'accensione del secondo circuito di una zona di cottura avviene solamente dopo aver attivato ed inserito la rispettiva zona di cottura. Inserire il secondo circuito mediante il tasto Doppio circuito ⑨. Si accende la spia di controllo ⑪ per indicare che il circuito esterno è inserito. Per spegnere il secondo circuito si deve attivare la zona di cottura a doppio circuito e premere il tasto Doppio circuito ⑨. La spia di controllo ⑪ si spegne per indicare lo spegnimento del secondo circuito.

Rilevamento pentole (RP)

Se il vostro piano di cottura è provvisto della funzione "Rilevamento pentole", tale funzione RP riconosce automaticamente la presenza di una pentola metallica presente su una zona di cottura dopo che è stato selezionato un grado di cottura. Se non viene riconosciuta nessuna pentola, nell'indicatore appare una u e l'elemento riscaldante rimane disinserito. Se entro 10 minuti viene posta una pentola sulla zona di cottura, l'elemento riscaldante si inserisce e nell'indicazione appare il rispettivo grado di cottura selezionato. La zona di cottura a doppio circuito e quella per la cottura degli arrosti vengono inserite automaticamente, ciò significa che la funzione RP riconosce anche il diametro del fondo della pentola. Se non c'è nessuna pentola posta sulla zona di cottura, quest'ultima verrà disinserita dopo 10 minuti per motivi di sicurezza.

La funzione RP riconosce solamente le pentole metalliche. Per poter cucinare anche con pentole non metalliche, si può disinserire la funzione RP per la zona di cottura selezionata. A questo proposito la zona di cottura ⑩ deve essere attivata ⑬ ed un grado di cottura deve essere selezionato. A questo punto occorre premere per primo il tasto del doppio circuito ⑨ e successivamente il tasto di selezione della zona di cottura ⑩. Ora è possibile cucinare senza la funzione RP. Il riscaldamento del secondo circuito o della zona per la cottura degli arrosti può essere attivato solamente tramite il tasto del doppio circuito ⑨. La funzione RP viene nuovamente attivata spegnendo semplicemente la zona di cottura. Alla riaccensione viene di nuovo attivata la funzione RP.

Quando si deve spegnere il rilevamento pentole?

1. usando pentole non metalliche;
2. usando pentole con fondo abbastanza grande per accendere il secondo circuito, ma troppo piccolo per coprirlo totalmente.

Per motivi di sicurezza, spegnere la zona di cottura dopo l'uso premendo sempre il rispettivo tasto a sensore Touchcontrol, al fine di evitare che dopo aver spostato e posto una pentola o oggetti metallici su una zona di cottura, essa non venga inserita automaticamente attraverso la funzione RP ancora attiva.

Timer

Mediante il timer viene disinserita automaticamente una zona di cottura dopo aver preimpostato un periodo tra 10 e 99 minuti. La zona di cottura desiderata deve essere attivata, si illumina il punto di disponibilità ⑬. Selezionare un grado di cottura da 1 - 9 con il tasto Più/Meno ⑦/⑧. In seguito premere il tasto del timer ④. L'indicazione del timer ⑤ indica "00". Selezionare la durata di cottura per un massimo di 99 minuti con l'aiuto dei tasti Meno o Più ⑦/⑧. Si illumina la spia di controllo ⑥ della rispettiva zona di cottura.

La durata di cottura può essere modificata in qualsiasi momento. Accendere la rispettiva zona di cottura, premere il tasto del timer ④ e modificare quindi la durata di cottura mediante il tasto Meno o Più ⑦/⑧.

A scadenza del tempo impostato si sente un segnale acustico per circa 2 minuti e la zona di cottura viene spenta automaticamente. Premere un qualsiasi tasto per interrompere il segnale acustico.

Per spegnere il timer prima della scadenza del tempo impostato, premere il rispettivo tasto della zona di cottura ⑩ ed il tasto del timer ④. Premere il tasto Meno ⑦ o contemporaneamente i tasti Meno e Più ⑦+⑧ per regolare il timer ⑤ a „00“.

Senza aver acceso una zona di cottura, si può anche utilizzare il timer come orologio contaminuti. Durante la regolazione del timer ④ non deve essere inserita alcuna zona di cottura (il punto di disponibilità ⑬ non si illumina).

Spegnimento di sicurezza

Il funzionamento continuo per ogni singola zona di cottura è limitato nel tempo da un dispositivo di sicurezza che, in base al grado di potenza selezionato, disinserisce la zona di cottura dopo un determinato periodo. I tempi di intervento di tale dispositivo sono evidenziati nella tabella qui accanto.

Se il dispositivo di sicurezza spegne l'unità di comando Touchcontrol, l'indicatore del grado di potenza ⑫ mostrerà uno "0" o, se la zona è ancora calda, una "H". Premendo il tasto ACCESO/SPENTO viene nuovamente attivata l'unità di comando.

Premendo contemporaneamente più di un tasto, ad eccezione dei tasti Meno e Più, non viene emesso nessun segnale all'unità di comando e quindi non viene riconosciuta alcuna funzione. Se uno o più tasti vengono premuti per più di 30 secondi, (ad es. a causa di un traboccamento o della presenza di una pentola), l'unità di comando riconosce un guasto e si disinserisce automaticamente. Se l'attivazione dei tasti persiste viene emesso un segnale acustico continuo.

Tabella dei tempi di spegnimento

LDF = Limite del funzionamento, indicazione in ore

| Grado di cottura | LDF (h) |
|------------------|---------|
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1.5 |
| 7 | 1.5 |
| 8 | 1.5 |
| 9 | 1.5 |

2. Consigli utili

2.1 Le pentole

Utilizzare solo pentole e padelle con un fondo robusto, piano e possibilmente spesso. Ciò vale in particolar modo per le cotture che sfruttano alte temperature, come le frittiture. Fondi di pentole con superfici non omogenee aumentano considerevolmente i tempi di cottura ed il consumo di energia. La migliore trasmissione di calore si ottiene quando la pentola ha lo stesso diametro della zona di cottura. Coprire le pentole con un coperchio. Cucinare con pentole senza coperchio o con un coperchio malmesso comporta lo spreco di molta energia.

Per cucinare direttamente sulle zone di cottura si può utilizzare vasellame in vetro refrattario o porcellana solo se il loro fondo è perfettamente piano e liscio. Rispettare le istruzioni della casa produttrice.

Eliminare immediatamente eventuali schizzi traboccati.

Prima di cucinare per la prima volta è necessario provvedere alla pulizia del piano di cottura. In seguito accendere una dopo l'altra le zone di cottura, senza pentola, per tre minuti al grado di cottura più alto. In questo modo si elimina "l'odore di nuovo" e si farà evaporare eventuale umidità che si fosse accumulata negli elementi di riscaldamento. Ciò è necessario per un corretto funzionamento dei circuiti elettronici.

2.2 Avvertenze

Attenzione: Durante l'uso si riscaldano le superfici ed il piano di cottura stesso. Per questo motivo mantenere lontano i bambini.

Evitare che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura. In determinate condizioni il materiale è sensibile alle sollecitazioni meccaniche. Cadute di oggetti appuntiti possono danneggiare la superficie di cottura. Qualora a causa di un inappropriato trattamento si notassero rotture, fessure o incrinature sulla superficie di cottura in vetroceramica, l'apparecchio deve essere messo subito fuori servizio e staccato dalla rete elettrica. Disinserire il fusibile dell'interruttore di sicurezza situato nella scatola dei fusibili. Interpellare il servizio tecnico di assistenza clienti.

La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio! La preparazione di cibi avvolti in fogli d'alluminio o confezionati in materiali plastici non è ammessa.

Non riscaldare mai le zone di cottura prive di pentole. Non porre mai oggetti infiammabili, esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.

Grassi ed olii surriscaldati possono infiammarsi. Per questo motivo, piatti da trattare con grasso ed olio, ad esempio patatine fritte, devono essere preparati sotto sorveglianza. Fate attenzione se utilizzate altri elettrodomestici, i cavi di collegamento non devono entrare in contatto con le zone di cottura ancora calde.

Il piano di cottura non deve essere pulito in nessun caso utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!

3. Pulizia e manutenzione

Pulire il piano di cottura dopo ogni uso, attendendo che esso si sia raffreddato. Anche i più piccoli residui di sporco si carbonizzano al riscaldamento successivo. Usare solamente i prodotti detergenti consigliati. La paglietta d'acciaio, le spugne abrasive e le polveri possono produrre graffi. I prodotti per la pulizia del forno non sono indicati, in quanto corrosivi e in grado di rovinare le superfici di cottura.

Macchie leggere

Eliminare lo sporco leggero con un panno umido e con un po' di detersivo liquido. I residui di detersivi devono essere eliminati con dell'acqua fredda. In seguito asciugare bene la superficie di cottura. Macchie d'acqua causate da acqua traboccata possono essere eliminate con dell'aceto o limone, o con liquidi anticalcare. Se uno di questi mezzi di pulizia entra involontariamente in contatto con il telaio, quest'ultimo deve essere immediatamente pulito con un panno bagnato, per evitare la formazione di sbiaditure permanenti.

Macchie più resistenti

Lo sporco più difficile può essere eliminato usando "Sidol speciale per acciaio legato", "Stahlfix" o "Cerafix". Applicare il detergente, non diluito, su un foglio di carta in rotoli e strofinare. Lasciare agire il detergente, quindi asportarlo completamente con dell'acqua fredda e asciugare la superficie di cottura. Eventuali residui di detergente rimasti sulla superficie di cottura, potrebbero, con il calore, corrodere le superfici stesse.

Macchie resistenti ed incrostazioni possono essere asportate per mezzo di un raschietto per vetro ©. Questo può essere acquistato in un negozio di casalinghi, di articoli per pittori o di "fai da te", o tramite il nostro servizio assistenza clienti. All'acquisto, fare attenzione al materiale del manico. Il manico del raschietto non deve essere in plastica, perchè potrebbe incollarsi sulla superficie calda. Fare attenzione durante l'uso: pericolo di ferite.

I cibi a base zuccherina possono arrecare danni al piano vetroceramico in quanto, seccandosi, possono provocare graffi permanenti. Allo scopo di evitare tali danni, asportare dalla superficie ancora calda eventuali residui zuccherini utilizzando il raschietto ©, ©.

Cambiamenti di colore della superficie in vetroceramica

Tali cambiamenti non hanno nessuna influenza sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta infatti di modifiche del materiale ma di semplici residui carbonizzati non rimossi.

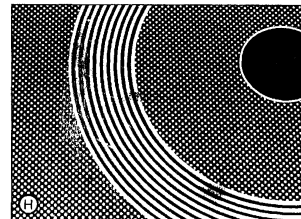
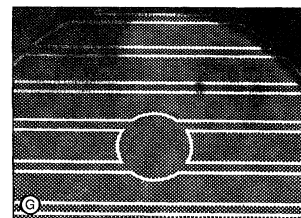
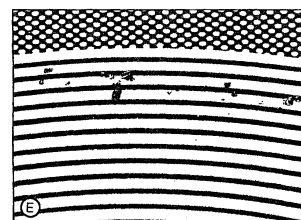
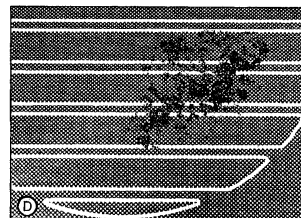
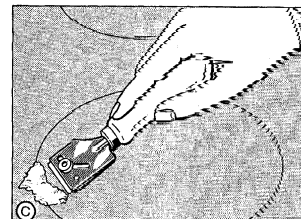
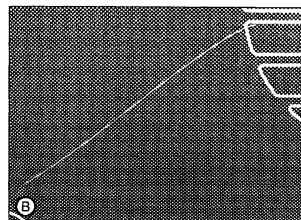
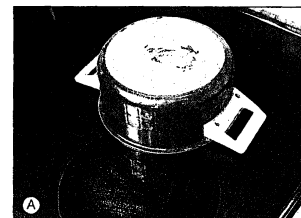
Colorazioni metalliche opalescenti © sono causate da sfregamenti del fondo delle pentole o dall'uso di detergenti non appropriati. Possono essere asportate solo con fatica utilizzando "Sidol speciale per acciaio legato" o "Stahlfix". Eventualmente ripetere più volte questa pulizia.

Abrasione delle decorazioni ©. Utilizzando detergenti aggressivi, o a causa di frizioni con il fondo delle pentole, con il tempo è possibile che le decorazioni vengano abrase e che compaiano macchie scure.

Lo zucchero caramellato e i cibi contenenti zucchero debbono essere immediatamente rimossi dalle superfici calde con un raschietto ©; in caso contrario è possibile che si verifichino dei danni ©, ©.

Con una regolare manutenzione il vostro piano durerà a lungo, e le operazioni di pulizia saranno più agevoli.

Per la manutenzione vi consigliamo di usare "Cerafix". Il silicone presente in alta percentuale in questo prodotto genera una pellicola protettiva che agisce contro l'acqua e lo sporco. Tutte le macchie restano sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. È inoltre importante che questa manutenzione sia regolare nel tempo.



4. Montaggio

4.1 Collegamento elettrico (specifiche)

(Per le specifiche e la denominazione del modello si veda la copertina delle istruzioni per l'uso)

Il collegamento elettrico deve essere eseguito da uno specialista autorizzato, che possa garantire un montaggio conforme alle vigenti regole e prescrizioni (per la Germania VDE, per l'Austria ÖVE, per la Svizzera SEV, ecc.). Deve essere garantito che tali prescrizioni e quelle dell'impresa che fornisce l'energia elettrica nella zona siano osservate scrupolosamente.

Per gli allacciamenti si devono prevedere dei dispositivi di sicurezza per una separazione omni-polare dell'apparecchio dalla rete elettrica. Sono validi gli interruttori con un'apertura minima dei contatti di almeno 3 mm. Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.

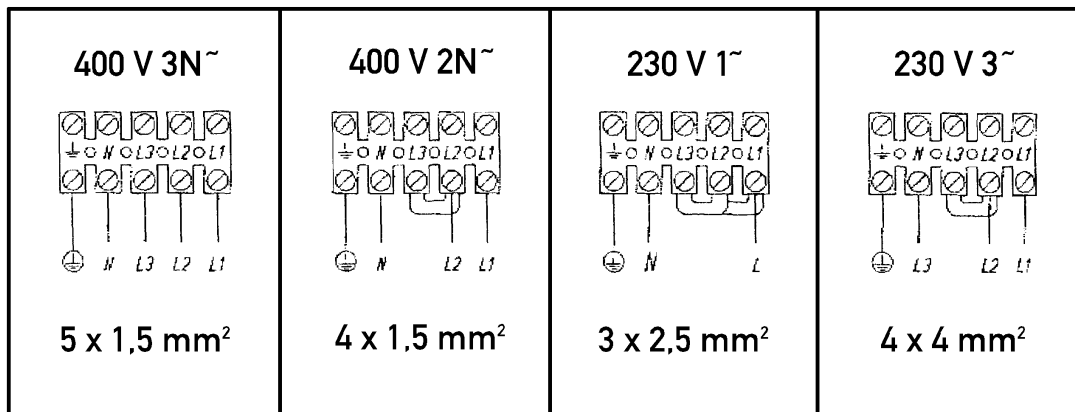
Per il collegamento è necessario allentare il coperchio dei comandi nella parte inferiore del dispositivo sino ad arrivare alla morsetteria. Effettuato il collegamento, il coperchio deve essere nuovamente fissato, e il cavo deve essere bloccato con una fascetta resistente alla trazione.

La linea di collegamento deve corrispondere come minimo al tipo H05 VVF.

È inoltre necessario assicurarsi che il cavo in eccedenza non resti nell'area di montaggio del piano di cottura.

Per il posizionamento del cavo fare riferimento alla figura 4.

Possibilità di collegamento



4.2 Manutenzione e riparazioni

Durante eventuali riparazioni l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica, mantenendo aperto l'interruttore montato al momento dell'installazione. Rivolgendosi all'assistenza specificare sempre il modello e il numero di fabbricazione dell'apparecchio. Tali dati possono essere rilevati dall'apposita targhetta o dalla copertina delle istruzioni per l'uso. Dopo ogni montaggio del piano di cottura in vetroceramica è necessario controllare la tenuta della guarnizione, che se necessario deve essere sostituita.

4.3 Ritaglio del piano di lavoro

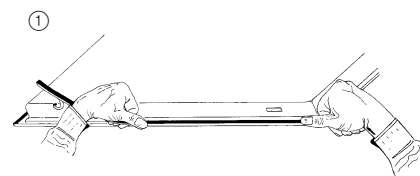
Eeguire tutte le operazioni di taglio sui mobili ed i piani di lavoro prima dell'inserimento del piano di cottura, e rimuovere trucioli di segatura.

Le misure del ritaglio nel piano di lavoro possono essere ricavate dallo schema quotato (Fig. 1+2).

Il piano di lavoro e quindi il piano di cottura devono assolutamente essere montati in piano. Un errato montaggio del piano di cottura con conseguente imbarcamento del piano di appoggio aumenta il rischio di rotture.

4.4 Montaggio

Prima del montaggio controllare che la guarnizione presente sul perimetro di incasso del piano di cottura sia collocata a dovere (v. fig. ①). Per il montaggio del piano di cottura in vetroceramica su un piano di lavoro con rivestimento ceramico o simile (piastrelle) è necessario rimuovere la guarnizione presente sul piano di cottura e garantire l'ermeticità del piano stesso nei confronti del piano di lavoro per mezzo di sigillanti plastici, come silicone-caucciù resistente al calore.



Attenzione! Qualora il piano cottura sia collocato al di sopra di mobili (pareti laterali, cassetti, ecc.) garantire, con un'opportuna protezione, che non vi sia alcun contatto casuale della parte inferiore del piano di cottura. La parete intermedia deve essere rimovibile solamente con degli utensili e deve essere montata con una distanza minima di 20 mm dal fondo inferiore del piano di cottura. Inoltre si deve evitare ogni contatto tra il cavo di alimentazione e la parte inferiore del piano di cottura (Fig. 4).

Se si vuole montare il piano di cottura sopra un forno ad incasso, quest'ultimo deve essere dotato di un ventilatore di raffreddamento. In tal caso, non è necessario montare una parete intermedia.

La parte inferiore dell'area di intaglio del piano di lavoro deve essere sprovvista di eventuali listelli trasversali. Collocare con attenzione il piano di cottura nell'incasso e fissarlo al piano di lavoro per mezzo degli elementi di fissaggio forniti.

Le molle vanno avvitate nell'incasso come indicato nei disegni. Quindi si può procedere a spingere in modo uniforme dall'alto il piano di cottura sulle molle stesse.

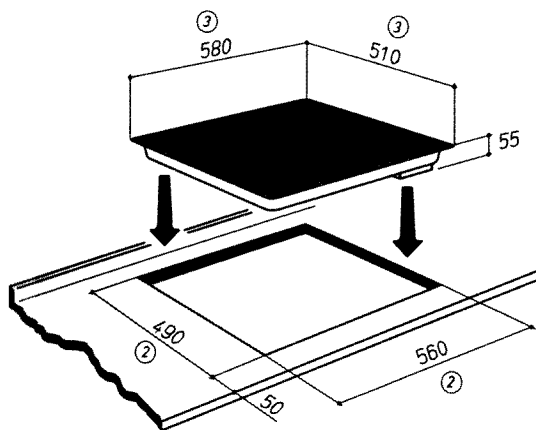
Per l'avvitamento deve essere usato il foro superiore della molla, a meno che il piano di lavoro non sia coperto da piastrelle (Fig. 3).

Al fine di facilitare il montaggio dell'apparecchio su piani di lavoro in granito o materiale simile, abbiamo provveduto ad allegare viti di fissaggio speciali e dadi a scatto (rispettare i disegni [Fig. 2a, 3a]). Inserire i dadi a scatto davanti e dietro nel piano di cottura. Non estendere le molle durante l'avvitamento!

Controllare con attenzione che il piano di lavoro, e quindi il piano di cottura, siano montati in piano. Deve essere evitato che eventuali liquidi possano colare tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, o tra quest'ultimo e la parete, verso elettrodomestici eventualmente montati al di sotto. Utilizzare guarnizioni, nastri di tenuta e sigillanti. Per quanto riguarda i livelli di protezione contro gli incendi, l'apparecchio corrisponde al tipo Y. La lettera Y significa che tale apparato può essere montato in modo da avere, in corrispondenza della parte posteriore e di uno dei due lati, pareti della stanza o di mobili alte a piacere. Sugli altri lati è però necessario che siano collocati solo mobili o altri apparecchi alti quanto l'apparecchio stesso.

Modelli: SE2644TC, SE2642TC, SE2645TC

Fig.1



Modello: SE2756TC

Fig.1

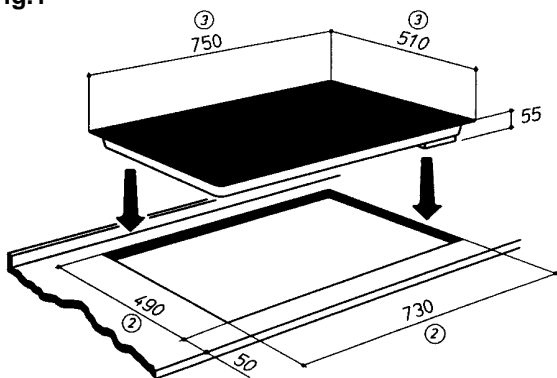
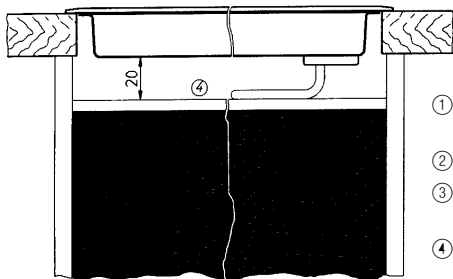


Fig.4



- ① Distanza minima dalle pareti confinanti (40mm)
- ② Misure d'incasso
- ③ Dimensioni esterne del piano di cottura
- ④ Passaggio del cavo nella parete posteriore

Incasso su piani di lavori in legno e materiale simile
Fig.2

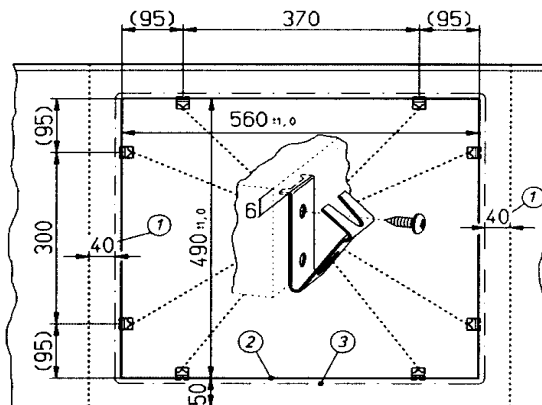


Fig.2

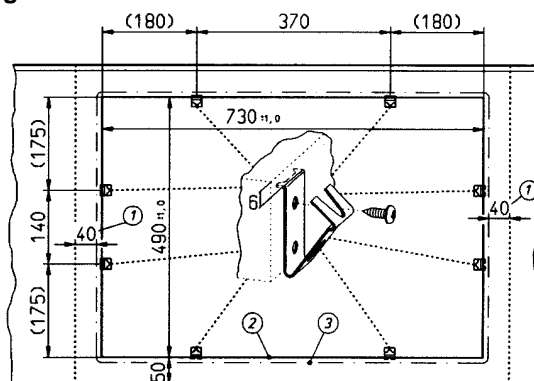
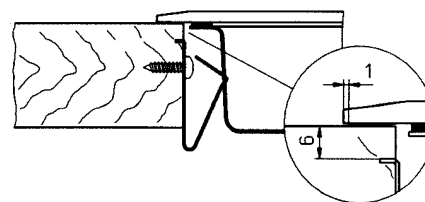


Fig.3



Incasso su piani di lavori in granito o materiale simile

Fig.2a

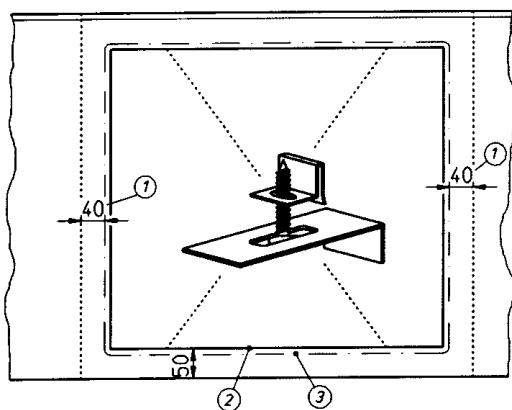


Fig.3a

