

# SIEMENS



it

Avvertenze per l'uso

Siemens - Electrogeräte GmbH  
Carl - Wery - Straße 34  
81739 München

# SIEMENS

[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)

Cod. 9000444076 D

# Indice

Indicazioni di sicurezza . . . . .	5
Il suo nuovo apparecchio . . . . .	7
Brucciatori . . . . .	8
Accensione manuale . . . . .	8
Accensione automatica . . . . .	8
Sistema di sicurezza . . . . .	9
Spegnere un bruciatore . . . . .	9
Livelli di potenza . . . . .	9
Avvertenze . . . . .	10
Recipienti adeguati . . . . .	10
Recipiente wok . . . . .	11
Accesori . . . . .	11
Griglia supplementare wok . . . . .	11
Griglia supplementare caffettiera . . . . .	11
Consigli per la cottura . . . . .	12
Funzionamento della piastra elettrica con doppia zona di cottura . . . . .	13
Accensione e spegnimento . . . . .	13
Suggerimenti . . . . .	14
Avvertenze per l'uso . . . . .	15
Pulizia e manutenzione . . . . .	16
Pulizia . . . . .	16
Prodotti inadeguati . . . . .	16
Manutenzione . . . . .	17
Anomalie . . . . .	17
Servizio di assistenza tecnica . . . . .	18
Condizioni di garanzia . . . . .	18
Imballaggio e apparecchi usati . . . . .	18
Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente . . . . .	18

Gentile cliente:

Ci complimentiamo per la sua scelta e la ringraziamo per la fiducia che ci ha dimostrato. Questo pratico apparecchio, moderno e funzionale, è fabbricato con materiali di prima qualità, sottoposto a rigorosi controlli durante tutto il processo produttivo e collaudato con cura affinché possa soddisfare le sue esigenze di una perfetta cottura. Non estrarre l'apparecchio dall'imballaggio di protezione fino al momento dell'installazione.

Prima di procedere alla installazione o all'uso dell'apparecchio, leggere le istruzioni. Le informazioni qui contenute sono fondamentali per il corretto funzionamento dell'apparecchio e, soprattutto, per la sua sicurezza.

L'imballaggio è costituito dagli elementi strettamente necessari a garantire una efficace protezione durante il trasporto.

I materiali di imballaggio sono totalmente riciclabili e ridotto, quindi, è il loro impatto ambientale. La invitiamo a contribuire alla salvaguardia dell'ambiente tenendo conto anche dei seguenti consigli:

- smaltire gli elementi dell'imballaggio nei corrispondenti contenitori di riciclaggio,
- prima di consegnare il vecchio elettrodomestico alla piattaforma di raccolta, renderlo inutilizzabile. Presso i competenti uffici locali, informarsi sul più vicino centro di raccolta di materiali riciclabili per conferire il proprio apparecchio,
- non buttare l'olio usato nel lavandino. Conservarlo in un recipiente chiuso e consegnarlo a un centro di raccolta o, se questo non fosse possibile, gettarlo nella spazzatura (in tal modo, verrà smaltito in una discarica controllata; pur non trattandosi della migliore soluzione, si evita in questo modo la contaminazione dell'acqua).

**IMPORTANTE:**

Se, contrariamente alle nostre aspettative, l'apparecchio presentasse qualche difetto o non rispondesse alle esigenze di qualità previste, le chiediamo di comunicarcelo al più presto. Perché la garanzia sia valida, l'apparecchio non deve essere manomesso o usato impropriamente.

---

# Indicazioni di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni. Ciò le consentirà di manipolare e usare l'apparecchio in modo sicuro ed efficace. Conservare le istruzioni per l'uso e l'installazione e lasciarle sempre a corredo dell'apparecchio in caso di nuovo proprietario.

**Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle disposizioni del presente manuale.**

Le immagini rappresentate in queste istruzioni hanno carattere orientativo.

Non estrarre l'apparecchio dall'imballaggio di protezione fino al momento dell'installazione.

Se l'apparecchio risulta danneggiato, non collegarlo all'alimentazione. Contattare il nostro Servizio Tecnico.

Questo apparecchio rientra nella classe 3 della norma EN 30-1-1 per gli apparecchi a gas: apparecchio incassato in un mobile.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo in luoghi sufficientemente ventilati.

**Tutte le operazioni di installazione, connessione, regolazione e adattamento ad altri tipi di gas devono essere effettuate da un tecnico di installazione autorizzato, nel rispetto della normativa e della legislazione applicabili, nonché delle prescrizioni delle società locali di fornitura di gas ed elettricità. Fare particolare attenzione alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione.**

**Per l'adattamento ad altri tipi di gas, si consiglia di rivolgersi al nostro servizio tecnico.**

Per l'installazione del nuovo piano di cottura, attenersi strettamente alle istruzioni di montaggio.

Questo apparecchio viene predisposto in fabbrica per il tipo di gas indicato sulla targa identificativa. Se fosse necessario modificarlo, consultare le istruzioni di montaggio.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico, non è consentito l'uso a scopi commerciali o professionali. Questo apparecchio non può essere installato in yacht o camper. La garanzia ha validità solo in caso venga rispettato l'utilizzo per cui è stato concepito.

Utilizzare l'apparecchio solo per cucinare e non quale fonte di riscaldamento.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, mentali e sensoriali ridotte o sprovviste delle conoscenze adeguate, solo se assistiti, se sono state fornite loro le informazioni necessarie per un utilizzo sicuro e se hanno compreso appieno i pericoli derivanti da un impiego errato.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio senza un'adeguata assistenza da parte di un adulto.

L'accumulo di gas incombusto in un locale chiuso comporta pericolo di deflagrazione. Leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze relative al funzionamento dei bruciatori a gas.

Le zone di cottura e le superfici vicine si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini al di sotto degli 8 anni.

Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.

Non conservare e non utilizzare, sotto questo elettrodomestico e nelle sue vicinanze, prodotti chimici corrosivi, sostanze che generano vapori, materiali infiammabili o prodotti non alimentari.

Grassi o olio surriscaldati possono infiammarsi facilmente. Non allontanarsi mentre si riscaldano olio e grassi. In caso di incendio, non tentare di spegnere le fiamme con l'acqua. Pericolo di ustioni! Coprire il recipiente per soffocare il fuoco e scollegare la zona di cottura.

I recipienti danneggiati, di dimensioni inadeguate, che eccedano i bordi del piano di cottura o siano mal posizionati possono causare lesioni gravi. Seguire le avvertenze e i consigli relativi ai recipienti da cucina.

L'uso di un apparecchio di cottura a gas genera calore, umidità e prodotti di combustione nel locale in cui è installato. Ventilare bene la cucina, specialmente quando il piano di cottura è in funzione: mantenere libere le aperture di ventilazione naturale oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante). L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione complementare o più efficace: aprire una finestra o incrementare la potenza della ventilazione meccanica.

Non esporre l'apparecchio a correnti d'aria. I bruciatori potrebbero spegnersi.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore sul piano di cottura. Pericolo di folgorazione!

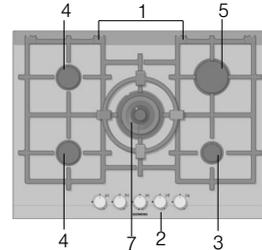
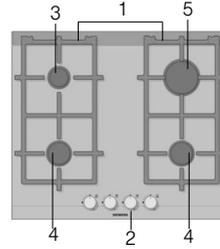
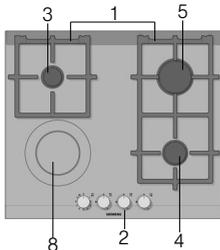
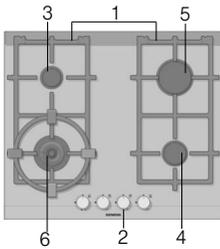
In caso di guasto, chiudere il gas e scollegare l'alimentazione elettrica. Per procedere a eventuali riparazioni, contattare il nostro Servizio Tecnico.

Non manomettere l'interno dell'apparecchio. In caso di necessità, contattare il nostro Servizio Tecnico.

Non forzare le manopole se risultasse impossibile ruotarle. Chiamare immediatamente il Servizio Tecnico affinché proceda alla riparazione o alla sostituzione.

Le fessurazioni o le rotture del vetro comportano il rischio di folgorazione. Disconnettere il fusibile dalla scatola dei fusibili. Contattare il servizio di assistenza tecnica.

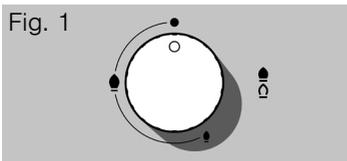
## Il suo nuovo apparecchio



- 1 Griglie
- 2 Manopole
- 3 Bruciatore ausiliario fino a 1,1 kW
- 4 Bruciatore semi-rapido fino a 1,9 kW
- 5 Bruciatore rapido fino a 2,8 kW
- 6 Bruciatore "dual" a doppia fiamma B fino a 2,85 kW
- 7 Bruciatore "dual" a doppia fiamma D fino a 4,25 kW
- 8 Piastra elettrica 1800 W

# Bruciatori a gas

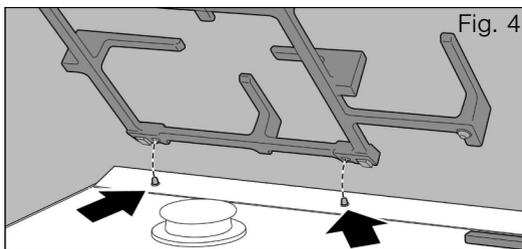
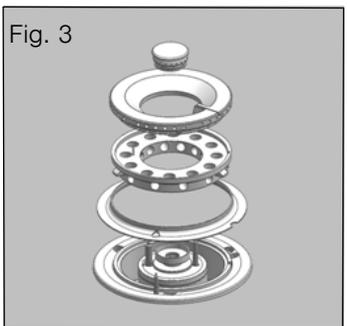
## Funzionamento



Su ogni manopola, è indicato il bruciatore che controlla. Fig. 1.



Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile verificare che le griglie e tutti gli elementi dei bruciatori siano collocati correttamente. Fig. 2-3-4.



### Accensione manuale

1. Premere la manopola del bruciatore scelto e ruotarla verso sinistra, fino alla posizione desiderata.
2. Avvicinare al bruciatore un accendigas o una fiamma (accendini, cerini, ecc.).

### Accensione automatica

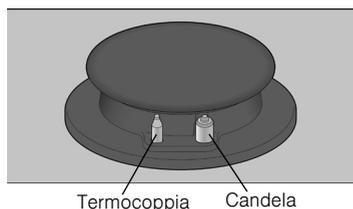
Se il piano di cottura dispone di accensione automatica (candele):

1. Premere la manopola del bruciatore scelto e ruotarla verso sinistra, fino alla posizione di massima potenza. Quando si preme una manopola, si producono scintille in tutti i bruciatori. La fiamma si accende (non è più necessario tenere premuta la manopola).
2. Ruotare la manopola nella posizione desiderata.

Se l'accensione non avviene, riportare la manopola in posizione di spegnimento e ripetere l'operazione. In questo caso, premere la manopola più a lungo (fino a 10 secondi).

Attenzione! Se, trascorsi 15 secondi, la fiamma non si accende, spegnere il bruciatore e aprire la porta o la finestra del locale. Attendere almeno un minuto prima di riprovare ad accendere il bruciatore.

## Sistema di sicurezza



A seconda del modello, il piano di cottura può disporre di un sistema di sicurezza (termocoppia) che impedisce il passaggio del gas se i bruciatori si spengono accidentalmente. Per verificare che questo dispositivo sia attivo, accendere il bruciatore normalmente e, senza lasciare la manopola, tenerla premuta a fondo per 4 secondi dopo l'accensione della fiamma.

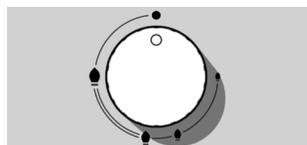
## Spegnere un bruciatore

Ruotare la manopola corrispondente verso destra, portandola sulla posizione 0.

## Livelli di potenza

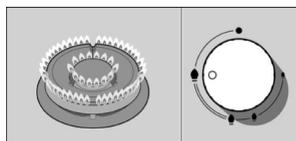
Posizione		Manopola chiusa
Fiamma grande		Apertura o capacità
Fiamma piccola		Apertura o capacità minima

Le manopole progressive permettono di regolare la potenza tra i livelli massimo e minimo.

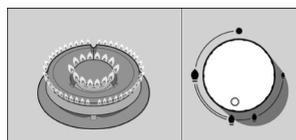


Nei bruciatori "dual" a doppia fiamma, la fiamma interna e quella esterna possono essere regolate in modo indipendente.

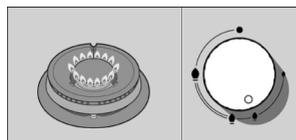
I livelli di potenza sono i seguenti:



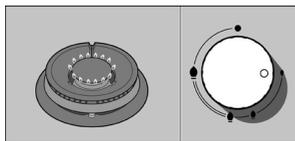
Fiamma esterna e fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma esterna alla minima potenza, fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma interna alla minima potenza.

## Avvertenze

Durante il funzionamento, è normale che il bruciatore emetta un sibilo.

È normale che l'apparecchio nuovo, quando utilizzato le prime volte, sprigioni degli odori; questo fenomeno non è indice di rischi o di anomalie di funzionamento ed è destinato a scomparire.

Qualche secondo dopo lo spegnimento del bruciatore, viene emesso un suono (colpo secco). Non si tratta di un'anomalia, significa solo che la sicurezza si è disattivata.

Mantenere la massima pulizia. Se le candele sono sporche, l'accensione risulta difficile. Pulirle periodicamente con una piccola spazzola non metallica. Ricordare che le candele non devono subire colpi violenti.

Una fiamma color arancione è normale. Questo colore si deve alla presenza di polvere nell'ambiente, a liquidi versati, ecc.

In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola del bruciatore e non cercare di riaccenderlo per almeno 1 minuto.

## Recipienti adeguati



Bruciatore	Diametro minimo del recipiente	Diametro massimo del recipiente
Bruciatore a doppia fiamma	22 cm	
Bruciatore a doppia fiamma B	22 cm	
Bruciatore a doppia fiamma D	22 cm	
Bruciatore rapido	22 cm	26 cm
Bruciatore semirapido	14 cm	20 cm
Bruciatore ausiliaire	12 cm	16 cm
Piastra elettrica	18 cm	

## Recipiente wok



Il wok è un utensile da cucina originario della Cina, una specie di padella leggera, rotonda e profonda, con manici e base piatta o concava.

Nel wok, è possibile cuocere gli alimenti in vari modi: stufati, fritti, a fuoco lento e alla griglia, oltre che al vapore. Il wok può sostituire sia la padella che la pentola e, grazie alla sua forma e alle sue dimensioni, permette di cuocere anche alimenti di una certa dimensione.

Nel wok, il calore viene distribuito in modo più uniforme e meno aggressivo, il calore intenso che accumula consente di cuocere in meno tempo e, inoltre, richiede meno olio; si tratta, quindi, di uno dei metodi di cottura più rapidi e salutari.

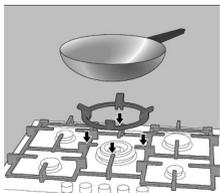
Quando si usa un recipiente wok, seguire le istruzioni del fabbricante.

---

## Accessori

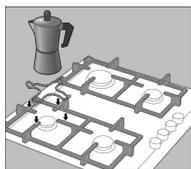
Secondo il modello, il piano di cottura può includere i seguenti accessori. Questi accessori possono essere acquistati anche presso il Servizio Tecnico.

### Griglia supplementare wok



Da utilizzare esclusivamente sul bruciatore a doppia fiamma con recipienti di diametro superiore a 26 cm (piastre, casseruole di terracotta, ecc.) e con recipienti a base concava.

### Griglia supplementare caffettiera



Da utilizzare esclusivamente sul bruciatore ausiliario, con recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

Il costruttore declina ogni responsabilità se non si utilizzano o si utilizzano scorrettamente queste griglie supplementari.

## Consigli per la cottura

Bruciatore	Molto forte Forte	Medio	Lento
Bruciatore a doppia fiamma	Bollire, cuocere, arrostitire, dorare, paella, cucina asiatica (wok).	Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, piatti cucinati.	
Bruciatore rapido	Scaloppe, bistecche, frittate, frittore.	Riso, besciamella, ragù.	Cottura al vapore di: pesce, verdure.
Bruciatore semi-rapido	Patate al vapore, verdure fresche, minestrone, pasta.	Riscaldare e mantenere caldi: piatti cotti e stufati delicati.	
Bruciatore ausiliare	Cuocere: stufati, 'riso al latte', crème caramel.	Scongellare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti congelati.	Fare fondere: burro, cioccolato, gelatina.

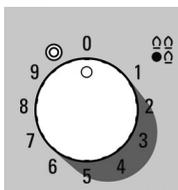
# Funzionamento della piastra elettrica con doppia zona di cottura

I modelli dotati di piano in vetroceramica sono a doppio circuito e hanno, quindi, due possibili zone di cottura, una centrale da 700 W e un'altra completa da 1800 W, nel caso in cui l'apparecchio funzioni a 230 V di tensione.

## Accensione e spegnimento

### Accensione

Fig. 5

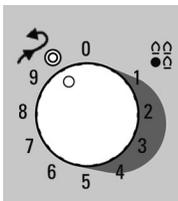


La zona di cottura piccola (centrale), si collega girando la manopola in senso orario fino a quando si libera la posizione 0, momento in cui è possibile posizionare la manopola su uno qualunque degli indici da 1 a 9. Fig. 5:

Posizione 1: minima potenza.

Posizione 9: massima potenza.

Fig. 5a



Inoltre, se si desidera utilizzare la zona di riscaldamento ampliabile, girare la manopola fino a superare la posizione 9 ( Fig. 5a) e, successivamente, lasciarla in posizione 9 (massimo riscaldamento) o in qualunque altra posizione intermedia se si desidera un minore apporto di calore. Per utilizzare di nuovo la zona di cottura piccola, girare la manopola in senso antiorario, fino alla posizione 0, e accendere nuovamente.

### Spegnimento

Una volta raffreddata la superficie della piastra, la spia di controllo funzionamento / calore residuale si spegne.

### Nota

All'inizio della cottura, si raccomanda di utilizzare la massima potenza, per poi passare a posizioni intermedie dopo qualche minuto.

Evitare il versamento di liquidi sulla superficie della piastra elettrica.

Non cucinare con recipienti bagnati.

### Calore residuale

La piastra elettrica si può spegnere qualche tempo prima di terminare la cottura. Il calore residuale consentirà di continuare la cottura per alcuni minuti, con un conseguente risparmio energetico.

## Suggerimenti

	Piastra a 9 posizioni
Fondere: cioccolato, burro, gelatina	1-2
Cuocere: riso, besciamella, ragù.	2-3
Cuocere: patate, pasta, verdura	4-5
Rosolare: stufati, arrostiti arrotolati	4-5
Cucinare a vapore: pesce	5
Riscaldare, mantenere caldi: piatti pronti	2-3-4-5
Arrostire: scaloppine, bistecche, frittate	6-7-8
Cuocere e rosolare	9

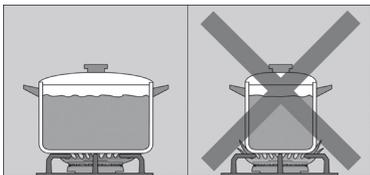
Questi suggerimenti sono indicativi.

Aumentare la potenza in caso di:

- notevoli quantità di liquido,
- piatti grandi,
- cottura in recipienti senza coperchio.

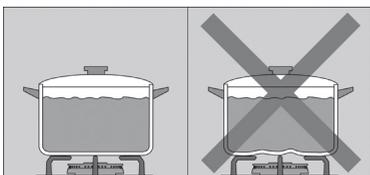
# Avvertenze per l'uso

I seguenti consigli consentono di risparmiare energia e di non danneggiare i recipienti:



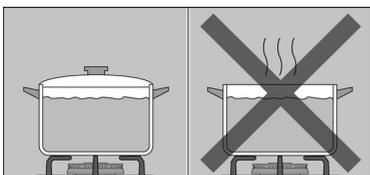
Su ogni bruciatore, utilizzare recipienti di dimensioni adeguate.

Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve toccare le pareti laterali del recipiente.

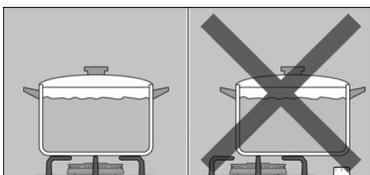


Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgersi.

Utilizzare solo recipienti con base piatta e spessa.

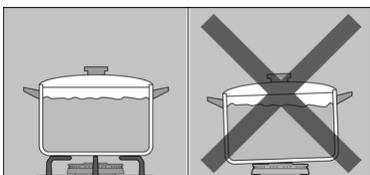


Per evitare sprechi di energia, non cucinare senza coperchio o con il coperchio mal posizionato.



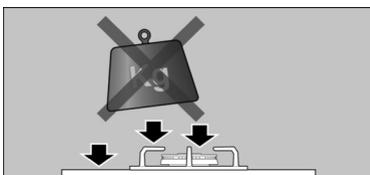
Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.

Non collocare i recipienti grandi sui bruciatori vicini alle manopole. Queste possono subire danni a causa dell'eccessiva temperatura.



Collocare i recipienti sopra le griglie, mai direttamente sul bruciatore.

Manipolare con cautela i recipienti sul piano di cottura.



Fare attenzione a non urtare il piano di cottura e non appoggiarvi pesi eccessivi.

Prima di utilizzarli, verificare che griglie e coperchi dei bruciatori siano ben collocati.

# Pulizia e manutenzione

## Pulizia

Una volta raffreddato l'apparecchio, pulirlo con una spugna, acqua e sapone.

Dopo ogni uso, pulire la superficie dei rispettivi elementi del bruciatore quando si è raffreddato. Se si lasciano residui (alimenti ricotti, gocce di grasso, ecc.), per piccoli che siano, si incrosteranno sulla superficie e saranno più difficili da eliminare. Per avere la giusta fiamma, è necessario che i fori e le fessure siano puliti.

Il movimento di qualche recipiente potrebbe lasciare resti metallici sulle griglie.

Pulire i bruciatori e le griglie con acqua e sapone e strofinare con una spazzola non metallica.

In alternativa, le griglie si possono mettere in lavastoviglie. Utilizzare soluzioni detergenti raccomandate dal fabbricante della lavastoviglie. Si raccomanda lavare previamente le griglie se lo sporco dovesse essere eccessivo.

Non mettere i coperchi dei bruciatori in lavastoviglie.

Se le griglie sono dotate di piedini di gomma, fare attenzione durante le operazioni di pulizia. I piedini possono staccarsi e la griglia può rigare il piano di cottura.

Asciugare sempre e completamente i bruciatori e le griglie. La presenza di gocce d'acqua o di zone umide all'inizio della cottura può deteriorare lo smalto.

Dopo aver pulito e asciugato i bruciatori, assicurarsi che i coperchi siano ben collocati sul diffusore.

## Prodotti inadeguati



Non fare scorrere i recipienti sul vetro, per evitare di graffiarlo. Analogamente, fare in modo che non cadano oggetti duri o appuntiti sul vetro. Non colpire il piano cottura su nessuno dei suoi spigoli.

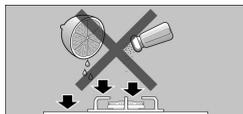
Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore. Il piano di cottura potrebbe danneggiarsi.

Non utilizzare mai prodotti abrasivi, pagliette di acciaio, oggetti taglienti, coltelli, ecc. per staccare residui di cibo induriti dal piano di cottura.

Se il piano di cottura è dotato di una lastra di vetro o alluminio, non usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire la giuntura con il metallo.

Non utilizzare coltelli, raschietti o simili per pulire la lastra di vetro con gli elementi decorativi dei bruciatori, i profili metallici o i pannelli di vetro e alluminio, se presenti.

## Manutenzione



Per risparmiare sforzi inutili, pulire immediatamente i liquidi che fuoriescono.

Evitare, per quanto possibile, che il sale venga a contatto con la superficie della piastra elettrica.

I granelli di terra che escono dagli ortaggi e dalle verdure quando si puliscono, per esempio, graffiano la superficie del vetro.

Lo zucchero fuso o gli alimenti ad elevato contenuto di zucchero fuoriusciti dalla pentola, dovranno essere eliminati immediatamente dalla zona cottura con l'ausilio del raschietto per vetro.

## Anomalie

Alcune volte, eventuali problemi possono essere risolti facilmente. Prima di chiamare il Servizio Tecnico, effettuare i seguenti controlli:

Anomalia	Possibile causa	Soluzione
Guasto elettrico generale.	Fusibile difettoso.	Controllare il fusibile nella scatola generale dei fusibili e, all'occorrenza, sostituirlo.
	È possibile che sia saltato l'interruttore automatico o un differenziale.	Nel quadro elettrico generale, controllare se è saltato l'interruttore automatico o un differenziale.
L'accensione automatica non funziona.	È possibile che vi siano residui di cibo o di prodotti di pulizia fra le candele e i bruciatori.	Lo spazio tra la candela e il bruciatore deve essere pulito.
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori.
	I coperchi dei bruciatori sono collocati in modo non corretto.	Verificare che i coperchi dei bruciatori siano ben collocati.
	L'apparecchio non è collegato a terra, non è collegato correttamente o la presa di terra è difettosa.	Contattare l'installatore elettrico.
La fiamma del bruciatore non è uniforme.	Gli elementi del bruciatore sono mal collocati.	Sistemare i pezzi in maniera corretta sul bruciatore corrispondente.
	Le fessure del bruciatore sono sporche.	Pulire le fessure del bruciatore.
Il flusso di gas sembra anomalo o il gas non fuoriesce.	Il passaggio del gas è chiuso da chiavi intermedie.	Aprire le eventuali chiavi intermedie.
	Se il gas proviene da una bombola, verificare che non sia vuota.	Cambiare la bombola.

<b>Anomalia</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Soluzione</b>
Nella cucina c'è odore di gas.	Qualche rubinetto è aperto.	Chiudere i rubinetti.
	Il raccordo di collegamento della bombola non è serrato correttamente.	Verificare che il raccordo sia in perfette condizioni.
	Possibile perdita di gas.	Chiudere il rubinetto generale del gas, aerare il locale e contattare immediatamente un tecnico autorizzato per la revisione e la certificazione dell'impianto. Prima dell'uso controllare che non ci siano perdite di gas nell'impianto o nell'apparecchio.
Il bruciatore si spegne immediatamente quando si rilascia la manopola.	La manopola non è stata premuta per il tempo sufficiente.	Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola qualche secondo in più.
	Le fessure del bruciatore sono sporche.	Pulire le fessure del bruciatore.

## Servizio di assistenza tecnica

In caso di richiesta di intervento del nostro Servizio Tecnico, fornire il codice del prodotto (E-Nr.) e il codice di fabbricazione (FD) dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targa identificativa, situata nella parte inferiore del piano di cottura e sull'etichetta del manuale d'uso.

### Condizioni di garanzia

Le condizioni di garanzia applicabili sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato effettuato l'acquisto. Informazioni dettagliate sono disponibili presso i punti vendita. Per usufruire della garanzia, è necessario presentare lo scontrino fiscale. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche.

## Imballaggio e apparecchi usati

Se sulla targa identificativa dell'apparecchio è presente il simbolo , tener conto delle seguenti indicazioni.

Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.

Il presente apparecchio risulta conforme alla Direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici identificata come WEEE (waste electrical and electronic equipment).