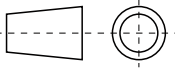


RELEASE LEVEL									
PRODUCTION RELEASED									
	(K)								
	(J)								
	(I)								
	(H)								
	(G)								
CL N°	REV.	DATE	MODIFY DESCRIPTION						MODIFIED BY
SPECIFICATION			DATE	SIGNATURE		PROPERTY OF  CANDY·HOOVER GROUP			
GENERAL TOLERANCE ISO 2768 - m			05.11.2020	DRAWN Y.GÜLTÜRK		NAME			
			05.11.2020	CHECKED K.ÖZGÜR		USER MANUAL CANDY 3 LANG. UNIGOG			
BASE CODE			FOR CANDY HOB		(LOCAL LANGUAGE) KULLANMA KILAVUZU CANDY 3 LANG. UNIGOG				
-									
TREATMENT			WEIGHT	SCALE	PART CODE				SHEET
Printing Color Grey Scala			Kg.	1:1	4 2 8 3 7 3 3 4				1/1
MATERIAL			SIZE	REPLACE No		ORIGIN	CL No	Class Specification	
White Paper 52 gr/m - 70 gr/m			A4	-----		-----	60386	SC 000-000	



HOBBS

USER INSTRUCTIONS

GB 02

PIANI COTTURA

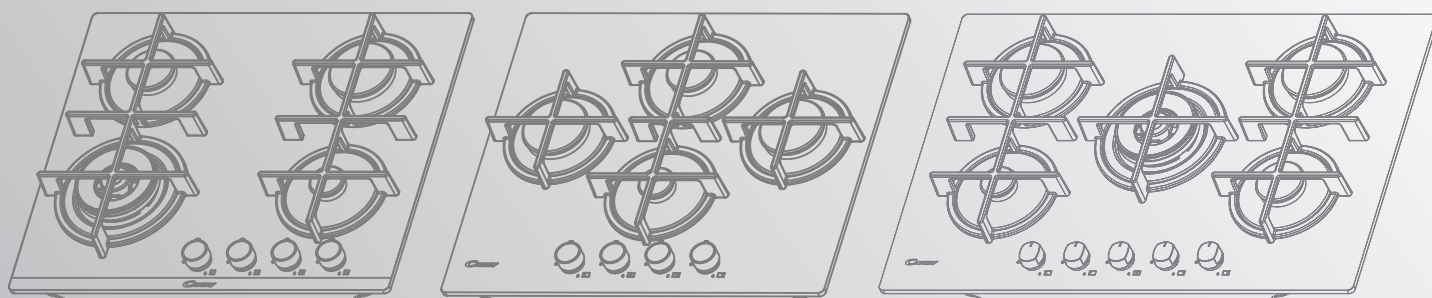
ISTRUZIONI PER L'USO

IT 06

UND BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTALLATIONS

DE 10



SAFETY INSTRUCTIONS

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number in case you need to get help from the after sales service.

WARNING: the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.

WARNING: use only hob guards designed by the Manufacturer of the cooking appliance or indicated by the Manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

WARNING: unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: if the surface is cracked, do not touch the glass and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CAUTION: the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

If present do not to stare into halogen lamp hob elements.

Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in color. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the

current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.

The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by Manufacturer, its service agent or similarly qualified people in order to avoid a hazard. The earth conductor (yellow-green) must be longer than 10 mm on the terminal block side. The internal conductors section should be appropriate to the power absorbed by the hob (indicated on the tag). The type of power cable must be H05 GG-F for 60-75cm hobs or H05-V2V2-F for 75cm hobs.

Do not put metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the hob. They could heat up.

Aluminum foil and plastic pans must not be placed on heating zones.

After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build-up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.

Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.

Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.

Never cook food directly on the glass ceramic hob.

Always use the appropriate cookware. Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.

Do not place anything on control panel.

Do not use the hob as a working surface.

Do not use the surface as a cutting board.

Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.

Do not use the hob for storage of any items.

Do not slide cookware across the hob.

No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

In case of hotplate glass breakage:

Shut immediately off all burners and electrical heating element and isolate the appliance from the power supply.

Do not touch the appliance surface.

Do not use the appliance.

1. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

INSTALLING A DOMESTIC APPLIANCE CAN BE A COMPLICATED OPERATION WHICH IF NOT CARRIED OUT CORRECTLY, CAN SERIOUSLY AFFECT CONSUMER SAFETY. IT IS FOR THIS REASON THAT THE TASK SHOULD BE UNDERTAKEN BY A PROFESSIONALLY QUALIFIED PERSON WHO WILL CARRY IT OUT IN ACCORDANCE WITH THE TECHNICAL REGULATIONS IN FORCE. IN THE EVENT THAT THIS ADVICE IS IGNORED AND THE INSTALLATION IS CARRIED OUT BY AN UNQUALIFIED PERSON, THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY TECHNICAL FAILURE OF THE PRODUCT WHETHER OR NOT IT RESULTS IN DAMAGE TO GOODS OR INJURY TO INDIVIDUALS.

1.1 BUILDING IN

The hob may be installed in any worktop which is heat resistant to a temperature of 100°C, and has a thickness of 25-45 mm. The dimensions of the insert to be cut out of the worktop are shown in *Figure 2*.

When there is an accessible space between the built-in hob and the cavity below, a dividing wall made of insulating material should be inserted (wood or a similar material) (*Figure 3*).

If the Hob is fitted next to a cabinet on either side, the distance between the Hob and the cabinet must be at least 17 cm (60cm) or 25 cm (75cm) (see *Figure 2*); while the distance between the hob and the rear wall must be at least 70 mm.

The distance between the hob and any other unit or appliance above it (e.g. An extractor hood) must be no less than 70 cm (*Figure 4*).

Metal objects in the drawer may reach high temperatures due to air recirculation. It is therefore recommended to use an intermediate wood panel.

Important - The diagram in figure 1 shows how the sealant should be applied.

The Hob unit is fitted by attaching the Fixing Clamps supplied, using the holes at the base of the unit.

When a 60 cm hob or a 75 cm hob is fitted over a built in oven, the latter must be fan cooled.

1.2. SUITABLE LOCATION

This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

A gas-powered cooking appliance produces heat and humidity in the area in which it is installed. For this reason you should ensure good ventilation either by keeping all natural air passages open or by installing an extractor hood with an exhaust flue. Intensive and prolonged use of the appliance may require extra ventilation, such as the opening of a window or an increase in speed of the electric fan, if you have one.

If a hood can not be installed, an electric fan should be fitted to an outside wall or window to ensure that there is adequate ventilation.

The electric fan should be able to carry out a complete change of air in the kitchen 3-5 times every hour. The installer should follow the relevant national standards.

2. ELECTRICAL CONNECTION (FOR U.K. ONLY)

Warning - this appliance must be earthed

This appliance is designed for domestic use only. Connection to the main supply must be made by a competent electrician, ensuring that all current regulations concerning such installations are observed.

The appliance must only be connected to a suitably rated spur point, a 3 pin 13 amp plug/socket is not suitable. A double pole switch must be provided and the circuit must have appropriate fuse protection. Further details of the power requirement of the individual product will be found in the users' instruction and on the appliance rating plate. In the case of built-in product you are advised, should you wish to use a longer cable than the one supplied, that a suitably rated heat resistant type must be used.

The wiring must be connected to the mains supply as follows:

CONNECT	TO SPUR TERMINAL
Green & Yellow Wire	Earth Connection
Blue Wire	Neutral Connection
Brown Wire	Live Connection

Note: We do not advocate the use of earth leakage devices with electric cooking appliances installed to spur points because of the «nuisance tripping» which may occur. You are again reminded that the appliance must be correctly earthed, the manufacturer declines any responsibility for any event occurring as a result of incorrect electrical installation.

2.1. ELECTRICAL CONNECTION

Check the data on the rating plate, located on the outside of the unit, to ensure that the supply and input voltage are suitable.

Before connection, check the earthing system.

By Law, this appliance must be earthed. If this regulation is not complied with, the Manufacturer will not be responsible for any damage caused to persons or property. If a plug is not already attached, fit a plug appropriate to the load indicated on the rating plate. The earth wire is coloured yellow/green. The plug should always be accessible.

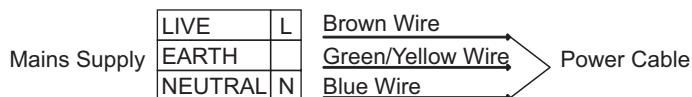
Where the Hob is connected direct to the electricity supply, a circuit breaker must be fitted.

If the power supply cord is damaged this is to be replaced by a qualified engineer so as to prevent any potential risk.

The earth wire (green and yellow coloured) must be at least 10 mm longer than the live and neutral wires.

The section of the cable used must be of the correct size in relation to the absorbed power of the hob.

Please check rating plate for the power details and ensure that the power supply cord is of the type 3x0.75 mm² H05 GG-F for 60-75cm hobs or H05-V2V2-F for 75cm hobs.



If an appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, the instructions shall state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

2.2. GAS CONNECTION

These instructions are for qualified personnel, installation of equipment must be in line with the relevant national standard. (**For U.K. only: by law the gas installation/commissioning must be carried out by a "Gas Safe" installer**)

All work must be carried out with the electricity supply disconnected.

The rating plate on the hob shows the type of gas with which it is designed to be used. Connection to the mains gas supply or gas cylinder should be carried out after having checked that it is regulated for the type of gas with which it will be supplied. If it is not correctly regulated see the instructions in the following paragraphs to change gas setting.

For liquid gas (cylinder gas) use pressure regulators which comply with the relevant national standards.

Use only pipes, washers and sealing washers which comply with the relevant national standards.

For some models a conic link is furnished to outfit for the installation in the countries where this type of link is obligatory; in picture 8 it is pointed out how to recognize the different types of links (CY = cylindrical, CO = conic). In every case the cylindrical part of the link has to be connected to the hob.

When connecting the hob to the gas supply via use of flexible hoses please ensure that the maximum distance covered by the hose does not exceed 2 metres.

The flexible tube shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit (e.g. a drawer) and does not pass through any space where it may become crushed/ kinked or damaged in any way.

To prevent any potential damage to the hob please carry out the installation following this sequence (picture 6):

1)As illustrated, assemble parts in sequence:

- A: 1/2 Male Adaptor Cylindrical
- B: 1/2 Seal
- C: 1/2 Female Gas Adaptor Conical-Cylindrical or Cylindrical-Cylindrical

2)Tighten the joints with the spanner, remembering to twist the pipes into position.

3)Attach fitting C to mains gas supply using rigid copper pipe or flexible steel pipe.

IMPORTANT: carry out a final check for leaks on the pipe connections using a soapy solution. NEVER USE A FLAME. Also, make sure that the flexible pipe cannot come into contact with a moving part of the cabinet (eg.adrawer) and that it is not situated where it could be damaged.

Warning: If gas can be smelt in the vicinity of this appliance turn off the gas supply to the appliance and call the engineer directly. Do not search for a leak with a naked flame.

2.3. ADAPTING THE HOB TO DIFFERENT TYPES OF GAS

To adapt the Hob for use with different types of gas, carry out the following instructions:

- Remove the grids and burners
- Insert on hexagonal spanner (7 mm) into the burner support (Figure7)
- Unscrew the injector and replace it with one suitable for the gas to be used (see gas type table)

2.4. REGULATING THE MINIMUM FLAME

After lighting the burners, turn the control knob to the minimum setting and then remove the knob (this can easily be removed by applying gentle pressure).

Using a small «Terminal» type screwdriver the regulating screw can be adjusted as in Figure 9. Turning the screw clockwise reduces the gas flow, whilst turning it anticlockwise increases the flow – Use this adjustment to obtain a flame of approximately 3 to 4 mm in length and then replace the control knob.

When the gas supply available is LPG - the screw to set the idle flame must be turned (clockwise) to the end stop.

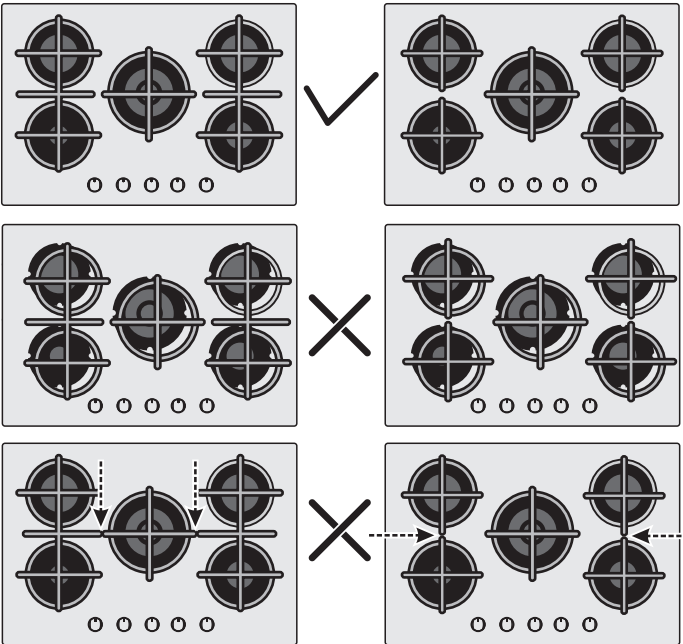
When you have carried out the new gas regulation, replace the old gas rating plate on your appliance with one (supplied with hob) suitable for the type of gas for which it has been regulated.

3. USE OF HOB - USER INSTRUCTIONS

This appliance must only be used for the purpose for which it is intended, domestic cooking, and any other use will be considered improper and could therefore be dangerous. The Manufacturer will not be responsible for any damage or loss resulting from improper use.

Before using burner, be sure, grid perimeters center the burner as below figure.

If you are using Cast Iron Grids; underneath the grid, position of it is stated. Be sure for the exact grid is used in correct position.



3.1. USING THE GAS BURNER

Prior to switching on the gas hob ensure that the burners and burner caps are correctly placed within their position.

This hob is fitted with electronic ignition to ignite the burner.

To ignite the burners carry out the following:

- ° push in and turn the knob anticlockwise to the larger flame symbol 
- and keep pushed 5 s after ignition.
- The ignition system will continue to generate sparks as long as the control knob is being pressed

Warning: If there is no electricity on appliance to ignite the burner a match or a lighter should be used carrying out the following:

- ° place a lighted match or lighter close to the burner
- ° Push in and turn the knob anticlockwise to the larger flame symbol 
- and keep pushed 5 s after ignition.

Warning: In any case If after 5 s the burner has not lit, stop operating the device and wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

GENERAL ADVISE

For best results, use cooking vessels with a flat surface. The size of the surface should match the gas burner side as follows. Table A.

Burner Type	Ø pan/pot (cm)	Power (kW)	G20/20 mbar (methane)	G30/28-30 mbar (LPG)
AUX Auxiliary	10 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Semi Rapid	12 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
R Rapid	16 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h
DC 4 kW MONO	16 - 26	4,00	381 l/h	291 g/h

Table A

The gas burner should be regulated so that the flame does not overlap the base of the pan. Vessels with a concave or convex base should not be used.

WARNING: If a flame is accidentally extinguished, turn the knob to the off position and do not attempt to re-ignite if for at least 1 minute.

If over the years the gas taps become stiff to turn it is necessary to lubricate them.

Such operation must be carried out only by qualified Service Engineers.

4. MAINTENANCE AND CLEANING

Before cleaning the hob, ensure the appliance has cooled down. Remove the plug from the socket or (if connected directly) switch off the electricity supply.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision

Never use abrasives, corrosive detergents, bleaching agents or acids. Avoid any acid or alkaline substances (lemon, juice, vinegar etc.) on the enamelled, varnished or stainless steel sections.

When cleaning the enamelled, varnished or chrome sections, use warm soapy water or a non caustic detergent. For stainless steel use an appropriate cleaning solution.

The burners can be cleaned with soapy water. To restore their original shine, use a household stainless steel cleaner. After cleaning, dry the burners and replace.

It is important the Burners are replaced correctly.

Chromed grids and burners

Chromed grids and burners have a tendency to discolour with use. This does not jeopardize the functionality of the hob.

Our After Sales Service Centre can provide spare parts if required.

5. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

- that the plug is correctly inserted and fused;
- that the gas supply is not faulty.

If the fault cannot be detected:
Switch off the appliance and call the After Service Centre. DO NOT TAMPER WITH THE APPLIANCE.

6. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all

the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- The WEEE should not be treated as domestic waste;
- The WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible use lid to cover the pan. Regulate the flame to not overlap the diameter of the pan.

7. DECLARATION OF COMPLIANCE

The appliance complies with European Directive 2009/142/EC (GAD) and starting from 21/04/2018 with Gas Appliances Regulation 2016/426 (GAR).

By placing the  mark on the product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

Table 1

Burner Plate	4 Gas - L1	4 Gas - L2, L4	5 Gas - L3
Burner	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Type	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	YES	YES	YES
AUX 1kW	1	1	1
SR 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
DC 4 kW MONO	-	1	1
Nominal Heat Input	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Installation Class	3	3	3
Voltage V/Frequency Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Electrical Input Power	1	1	1
Electric Ignition	YES	YES	YES
Product Dimension	595x505x42	595x505x42	745x505X42

This appliance has been designed for non-professional, i.e. domestic, use.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Si consiglia di conservare le istruzioni di uso e montaggio per riferimento successivo e, prima di montare il piano di cottura, annotare il suo numero di serie per richiedere assistenza al Servizio post-vendita.

AVVERTENZA: l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento. Mantenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.

AVVERTENZA: utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.

AVVERTENZA: la cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi. **NON** cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiama.

AVVERTENZA: pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.

AVVERTENZA: se la superficie è crepata, non toccare la vetroceramica e spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di elettrocuzioni.

L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso. I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.

ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura di breve termine deve essere supervisionato in continuo.

Si consiglia vivamente di tenere i bambini a distanza dalle zone di cottura quando queste sono in funzione o quando sono spente, per tutto il tempo durante il quale l'indicatore di calore residuo rimane attivo, per evitare il rischio di ustioni gravi.

Questo elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.

Se è presente, non guardare direttamente gli elementi riscaldati della lampada alogena.

Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono

essere conformi alle normative attuali del paese di installazione.

Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente.

Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.

La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.

Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da tecnici qualificati, per evitare rischi. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere più lungo di 10 mm sul lato della morsettiere. La sezione dei conduttori interni deve essere adatta alla potenza assorbita dal piano di cottura (come indicato sulla targhetta). Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05 GG-F per piani cottura da 60-75 cm o H05-V2V2-F per piani cottura da 75 cm.

Non appoggiare sul piano di cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi. Potrebbero scaldarsi eccessivamente.

Non appoggiare sulle zone riscaldanti pellicole di alluminio e padelle in plastica.

Dopo ogni utilizzo è necessario pulire il piano di cottura per evitare l'accumulo di sporcizia e grasso. Se ci sono accumuli di questo tipo vengono cotti nuovamente quando il piano di cottura viene acceso, creando fumo e odori sgradevoli per non parlare del rischio di propagazione di incendi.

Non utilizzare mai un getto di vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'elettrodomestico.

Non toccare le zone riscaldanti durante il funzionamento o per un breve periodo dopo l'uso.

Non cuocere mai gli alimenti direttamente sul piano di cottura in vetroceramica.

Utilizzare sempre i recipienti di cottura adatti.

Mettere sempre la pentola al centro del gruppo sul quale si sta effettuando la cottura. Non appoggiare nulla sul pannello di comando.

Mai utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro.

Mai utilizzare il piano di cottura come tagliere.

Non appoggiare oggetti pesanti al di sopra del piano di cottura. Se cadono sul piano possono danneggiarlo.

Non utilizzare il piano di cottura per riporvi oggetti.

Non fare scivolare i recipienti sul piano di cottura.

Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione.

In caso di rottura del vetro del piano cottura:

Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le resistenze elettriche e staccare l'alimentazione elettrica dell'elettrodomestico.

Non toccare la superficie dell'elettrodomestico.

Non utilizzare l'elettrodomestico.

1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

INSTALLARE UN ELETTRODOMESTICO PUÒ ESSERE UN'OPERAZIONE COMPLICATA CHE, SE NON ESEGUITA CORRETTAMENTE, PUÒ COMPROMETTERE SERIAMENTE LA SICUREZZA DELL'UTENTE. È PER QUESTA RAGIONE CHE L'OPERAZIONE DEV'ESSERE CONDOTTA DA PERSONALE PROFESSIONALMENTE QUALIFICATO CHE TENGA PRESENTE LE NORME VIGENTI. NEL CASO IN CUI QUESTO AVVISO VENGA IGNORATO E L'INSTALLAZIONE VENGA ESEGUITA DA PERSONALE NON QUALIFICATO, IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER OGNI PROBLEMA TECNICO DEL PRODOTTO SIA IN CASO DI DANNI A COSE O PERSONE SIA IN ASSENZA DI ESSI.

1.1. INSTALLAZIONE

Il piano cottura può essere installato in qualsiasi top che sia resistente ad una temperatura di 100°C e abbia uno spessore di 25-45 mm. La dimensione del vano di inserimento del piano cottura è mostrata in *Figura 2*.

Qualora sotto il piano cottura vi sia un vano accessibile bisogna predisporre un parete di divisione in materiale isolante (legno o simili) (*Figura 3*).

Qualora il piano venga incassato in modo che sul suo lato sinistro o destro ci sia una parete, la distanza non dev'essere inferiore a 117 cm (60 cm) o 25 cm (75 cm) (*vedere Figura 2*); mentre la distanza tra la parete posteriore e il piano deve essere di almeno 70 mm.

La distanza tra il piano cottura e qualsiasi altro apparecchio sopra di esso (es. una cappa) non deve essere inferiore a 70 cm (*Figura 4*).

Oggetti metallici nel cassetto possono raggiungere temperature elevate a seguito del ricircolo dell'aria. Pertanto si consiglia di utilizzare una separazione intermedia in legno.

Importante - Il diagramma in figura 1 mostra come deve essere applicato il sigillante.

Il piano cottura è fissato grazie a morsetti di supporto agganciati alla base.

Se sopra un forno è montato un piano cottura di 60 cm, si consiglia di creare delle aperture all'interno dei mobili per garantire la corretta circolazione dell'aria.

La dimensione di queste aperture deve essere di almeno 300 cm² e posizionate come in *Figura 5*.

Quando un piano cottura da 60 cm o 75 cm viene posizionato sopra un forno, la parte posteriore deve essere raffreddata ad aria.

1.2. LOCAZIONI CONSIGLIATE

Questo apparecchio può essere installato in accordo con il regolamento vigente e solo in un ambiente ben ventilato. Leggere le istruzioni prima dell'installazione o l'uso dell'apparecchio.

Un piano gas produce umidità e calore nell'area in cui è installato. Per questa ragione bisogna garantire una buona ventilazione sia tramite passaggio di aria naturale sia grazie all'installazione di una cappa d'aspirazione. Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio richiede una ventilazione maggiore, come l'apertura di una finestra o aumentando la velocità di ventole di raffreddamento, se possibile. Se non vi è la possibilità di installare una cappa, un aspiratore può essere installato su una parete esterna o su una finestra affinché ci siano delle correnti d'aria nell'area.

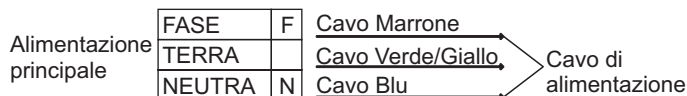
Una ventola elettrica è in grado di assicurare un cambio d'aria completo nella cucina 3-5 volte ogni ora. L'installatore dovrà seguire gli standard nazionali pertinenti.

2.1. CONNESSIONE ELETTRICA

Controllare i dati sulla placca segnaletica, situata sotto l'unità, per assicurarsi che il collegamento elettrico sia corretto. Prima della connessione, controllare l'impianto di messa a terra. Per legge, quest'apparecchio deve avere la messa a terra. Se questa operazione non viene eseguita, il produttore non sarà responsabile di eventuali danni occorsi a persone o proprietà. Se non è già applicata una spina, applicarne una appropriata come indicato sulla placca segnaletica. Il cavo di messa a terra è di color verde/giallo. La spina deve essere posizionata in modo tale che sia sempre accessibile. Qualora il piano cottura sia connesso direttamente all'alimentazione principale, bisognerà predisporre anche un salvavita. Se il cavo di alimentazione è danneggiato dovrà essere sostituito da personale qualificato in modo da prevenire qualsiasi potenziale rischio.

Il cavo di messa a terra (di color verde/giallo) deve essere più lungo di almeno 10 mm rispetto ai cavi neutro e fase. La sezione del cavo usato deve essere delle giuste dimensioni in base all'assorbimento dell'apparecchio.

Si prega di controllare la placca segnaletica per i dettagli riguardanti la potenza dell'apparecchio e assicurare che il cavo di connessione sia dei tipi 3x0.75 mm² H05 GG-F per piani cottura da 60-75 cm o H05-V2V2-F per piani cottura da 75 cm.



Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso in accordo con le leggi di cablaggio.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

2.2. CONNESSIONE GAS

Queste istruzioni sono per personale qualificato, l'installazione dell'apparecchio deve seguire le direttive standard nazionali. **(Solo per U.K.: per legge l'installazione deve essere commissionata ad un operatore "Corgi")**

Qualsiasi operazione deve essere svolta staccando la corrente elettrica.

La placca segnaletica sotto il piano cottura mostra il tipo di gas con cui bisogna allacciare l'apparecchio. La connessione all'alimentazione gas principale deve essere apportata dopo aver controllato che sia regolata in base al tipo di gas previsto dall'apparecchio. Se non è regolata correttamente guardare le istruzioni nei paragrafi seguenti per cambiare le impostazioni gas.

Per il gas liquido GPL usare dei regolatori di pressione che siano conformi con gli standard nazionali.

Usare solo tubazioni, guarnizioni e sigillanti che siano conformi con gli standard nazionali.

Per alcuni modelli viene fornito in dotazione un raccordo conico, come attrezzatura per l'installazione, nei paesi dove è obbligatorio per legge; in *Figura 8* viene mostrato come riconoscere i diversi tipi di raccordi (CY=cilindrico, CO=conico). In qualsiasi caso la parte cilindrica del raccordo sarà connessa al piano cottura.

Quando la connessione del piano all'alimentazione gas verrà effettuata utilizzando manicotti flessibili assicurarsi che la distanza massima coperta dal tubo non superi i 2 metri.

Il tubo flessibile deve essere sistemato in modo tale che non possa entrare in contatto con parti mobili dell'unità abitativa (ad esempio un cassetto) e non passi attraverso alcuno spazio che sia suscettibile a congestionamento.

Per prevenire qualsiasi danno al piano seguire l'installazione seguendo questa sequenza (*Figura 6*):

1) Come illustrato, assemblare le parti in sequenza:

A: 1/2 Adattatore cilindrico maschio

B: 1/2 Sigillante

C: 1/2 Adattatore gas femmina conico-cilindrico o cilindrico-cilindrico

2) Stringere le giunture con la chiave inglese, ricordando di mettere le tubature in posizione.

3) Attaccare l'elemento C all'alimentazione gas usando tubi di rame o manicotti flessibili in acciaio.

IMPORTANTE: eseguire un ultimo controllo con una soluzione a base di sapone per controllare che le tubature non perdano. Non usare mai una fiamma. Inoltre assicurarsi che il manicotto flessibile non venga a contatto con una parte mobile della cucina (es. cassetto) e che non sia situato dove possa essere danneggiato.

Attenzione: se si avverte odore di gas in vicinanza dell'apparecchio spegnere l'alimentazione e chiamare il tecnico. Non cercare un'eventuale perdita con una fiamma.

2.3. ADATTARE IL PIANO COTTURA CON DIVERSI TIPI DI GAS

Per adattare il piano cottura all'uso di diversi tipi di gas, seguire le seguenti istruzioni:

- rimuovere le griglie e i bruciatori
- inserire una chiave esagonale a tubo (7 mm) dentro il supporto bruciatore (Figura 7)
- svitare l'iniettore e sostituirlo con uno compatibile con il tipo di gas che verrà utilizzato (vedere la tabella tipi di gas).

2.4. REGOLARE IL MINIMO DELLA FIAMMA

Dopo aver acceso i bruciatori, girare la manopola del gas sul minimo quindi rimuovere la manopola (può essere rimossa con una leggera pressione).

L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.

Usare una piccola estermità come un cacciavite per regolare la vite come mostrato in Figura 9. Girando la vite in senso orario si riduce il flusso di gas, viceversa in senso antiorario si aumenta il flusso - Usate questi aggiustamenti per ottenere una fiamma approssimativamente di 3/4 mm di lunghezza dopodiché riposizionare la manopola. Nel caso in cui l'alimentazione sia di tipo GPL - la vite per regolare la fiamma ideale deve essere ruotata (in senso orario) verso fine corsa.

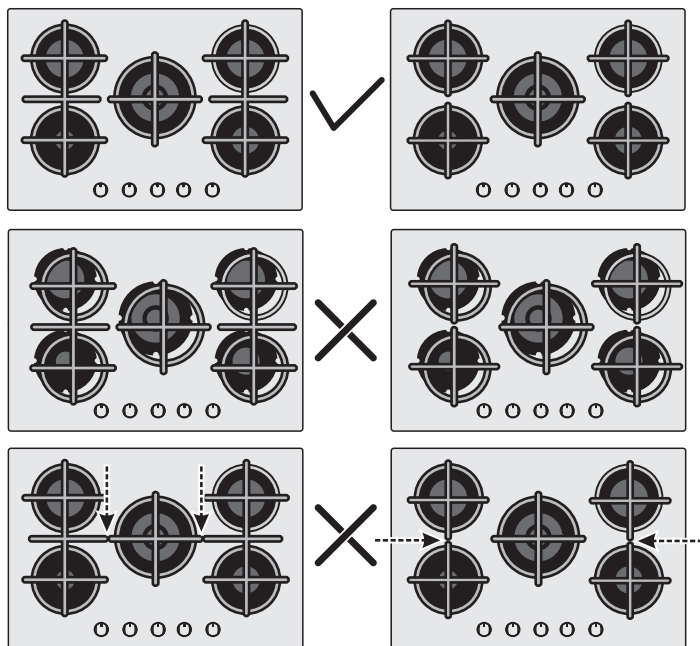
Una volta che si è impostata la nuova regolazione, sostituire la vecchia placca segnaletica sull'apparecchio con una adatta al tipo di alimentazione gas che è stata installata.

3. USO DEL PIANO - ISTRUZIONI UTENTE

Quest'apparecchio deve essere utilizzato solo per gli scopi con cui è stato pensato, qualsiasi altro utilizzo può essere considerato improprio e quindi pericoloso. Il produttore non è responsabile per qualsiasi danno o perdita dovuti ad un uso inappropriato.

Questo apparecchio non è pensato per essere usato da persone (inclusi bambini) con handicap fisici, sensoriali o capacità mentali limitate, con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro incolumità.

I bambini devono essere supervisionati per assicurare che non giochino con l'apparecchio.



3.1. USO DEL BRUCIATORE GAS

Prima di accendere il piano di cottura a gas, accertarsi che i bruciatori e i relativi cappellotti siano posizionati correttamente.

Questo piano di cottura è dotato di accensione elettronica per accendere il bruciatore.

Per accendere i bruciatori, procedere come segue:

° premere all'interno e ruotare in senso antiorario la manopola verso il simbolo della fiamma più alta  e tenere premuto per 5 secondi dopo l'accensione.

Il sistema di accensione continua a generare delle scintille per tutto il tempo in cui la manopola viene premuta

Avvertenza: Se non c'è elettricità nell'elettrodomestico per accendere il bruciatore utilizzare un fiammifero o un accendisigari, procedendo come segue:

° mettere un fiammifero acceso o un accendisigari vicino al bruciatore
° premere all'interno e ruotare in senso antiorario la manopola verso il simbolo della fiamma più alta  e tenere premuto per 5 secondi dopo l'accensione.

Avvertenza: In ogni caso, se il bruciatore non si accende dopo 5 secondi, smettere di azionare l'accensione e attendere almeno un minuto prima del successivo tentativo di accensione.

AVVISI GENERICI:

Per risultati migliori, la dimensione delle pentole deve seguire la dimensione del bruciatore come mostrato qui a seguito. *Tabella A.*

Tipo di bruciatore	Ø / (cm)	Potenza (kW)	G20/20 mbar (Metano)	G30/28-30 mbar (LPG)
AUX Ausiliario	10 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Semi rapido	12 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
R Rapido	16 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h
DC 4 kW MONO	16 - 26	4,00	381 l/h	291 g/h

Tabella A

Per contenitori più piccoli il bruciatore gas può essere regolato in modo che la fiamma non superi la pasc della pentola. Recipienti con una base concava o convessa non possono essere usati.

ATTENZIONE: se un bruciatore si spegne accidentalmente, riportare la manopola sulla posizione spenta e non tentare di riaccenderlo prima che sia passato 1 minuto.

Se col passare del tempo il rubinetto del gas si indurisce è necessario lubrificarlo.

Questo tipo di operazione deve essere eseguita da personale qualificato.

4. MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di pulire il piano cottura, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato.

La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione.

Rimuovere la spina dalla presa corrente o (se connessa direttamente all'alimentazione generale) togliere la corrente dall'impianto generale.

Non usare sostanze abrasive, detergenti corrosivi, agenti sbiancanti o acidi. Evitare ogni tipo di acido o sostanza alcalina (limone, aceto, etc.) per pulire le parti smaltate, laccate o in acciaio inox.

Quando bisogna pulire le parti smaltate, laccate o cromate, usare acqua calda con sapone o un detergente non corrosivo. Per l'acciaio antimacchia usare una soluzione appropriata.

I bruciatori possono essere puliti con acqua e sapone. Per ripristinare la loro brillantezza originale, usare un comune prodotto di pulizia per superfici in acciaio. Dopo averli puliti, asciugarli e ricollocarli al loro posto.

È importante che i bruciatori vengano riposizionati correttamente.

Griglie cromate e bruciatori

Le griglie cromate e i bruciatori tendono a diventare scuri con l'uso. Questo è un fenomeno normale ed inevitabile, che tuttavia non compromette assolutamente il buon funzionamento del piano cottura. In ogni caso sono disponibili, presso i centri servizio post vendita, i pezzi di ricambio.

5. RIPRISTINO

Prima di contattare un tecnico del Centro Assistenza si prega di controllare:

- Che la spina sia ben inserita e collegata;
- Che l'alimentazione gas non sia difettosa.

Se il malfunzionamento non è identificabile:

spegnere l'apparecchio - non manometterlo - e chiamare il Centro Assistenza.

6. RISPETTO DELL'AMBIENTE



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). E' importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per

rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

- i WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate.

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

SALVARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

Ove possibile, utilizzare il coperchio per coprire la padella. Regolare la fiamma per non superare il diametro della padella.

7. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

L'elettrodomestico è conforme alla Direttiva Europea 2009/142/CE (GAD) e a partire dal 21/04/2018 con il regolamento GAR (Gas Appliances Regulation) 2016/426.

Apponendo la marcatura **CE** su questo prodotto, dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, di ottemperare a tutti i requisiti relativi alla tutela di sicurezza, salute e ambiente previsti dalla legislazione europea in essere per questo prodotto.

8. GARANZIE

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet.

Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

Tabella 1

Piastra del bruciatore	4 Gas - L1	4 Gas - L2, L4	5 Gas - L3
Bruciatore	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Genere	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	sì	sì	sì
Aux 1kW	1	1	1
Sr 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
Dc 4 kW MONO	-	1	1
Ingresso nominale di calore	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Classe di installazione	3	3	3
Voltaggio / Frequenza (V / Hz)	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Potenza elettrica in ingresso	1	1	1
Iniezione elettrica	sì	sì	sì
Dimensione prodotto (mm)	595x505x42	595x505x42	745x505x42

Questo apparecchio è stato progettato per uso domestico e non professionale.

SICHERHEITSHINWEISE

Wir empfehlen, diese Anleitung für die Montage sowie zum späteren Nachschlagen aufzubewahren. Notieren Sie sich vor der Montage des Kochfelds die Seriennummer für den Fall, dass Sie die Hilfe des Kundendienstes in Anspruch nehmen müssen.

WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten oder permanent beaufsichtigt werden.

WARNUNG: Verwenden Sie ausschließlich einen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde, vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet genannt wird oder Bestandteil des Kochfelds ist. Die Benutzung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme dann (z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke).

WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie niemals Gegenstände auf den Kochflächen ab.

WARNUNG: Falls die Oberfläche zerbrochen ist, dürfen Sie das Glas keinesfalls anfassen. Schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht am Gerät herumspielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Beaufsichtigung reinigen und instandhalten.

ACHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss permanent überwacht werden.

Es wird dringend empfohlen, Kinder von den Kochzonen fernzuhalten, wenn diese in Betrieb sind oder nachdem sie ausgeschaltet wurden, solange die Restwärmanzeige noch aktiv ist, um die Gefahr schwerer Verbrennungen zu vermeiden. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.

Vermeiden Sie es, in die Halogenlampenelemente des Kochfelds (sofern vorhanden) zu blicken.

Schließen Sie einen Stecker an das Stromkabel an, der für die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs-, Strom- und Belastungswerte geeignet ist und einen Schutzkontakt hat. Die Steckdose muss für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet sein und über einen funktionsfähigen Schutzkontakt verfügen. Der Schutzleiter hat die Farbe Gelb-Grün. Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Falls Steckdose und Gerätestecker nicht kompatibel sind, wenden Sie sich an einen

qualifizierten Elektriker, um einen entsprechenden Austausch vorzunehmen. Stecker und Steckdose müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen.

Der Anschluss an die Spannungsversorgung kann auch erfolgen, indem ein allpoliger Trennschalter zwischen Gerät und Spannungsquelle installiert wird, der für die maximale angeschlossene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht.

Der gelb-grüne Schutzleiter darf nicht vom Trennschalter unterbrochen werden. Die für den Anschluss verwendete Steckdose bzw. der allpolige Trennschalter muss leicht erreichbar sein, wenn das Gerät installiert ist.

Die Trennung kann durch einen zugänglichen Stecker oder einen vorschriftsmäßig in die Festverdrahtung eingebundenen Schalter erfolgen. Ein beschädigtes Netzkabel muss durch den Hersteller, seinen Wartungstechniker oder ähnlich qualifizierte Personen ausgetauscht werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden. Der Schutzleiter (gelb-grün) muss auf der Klemmleiste länger als 10 mm sein. Der interne Leiterabschnitt muss für die (auf dem Typenschild angegebene) vom Kochfeld absorbierte Leistung ausgelegt sein. Das Stromkabel muss vom Typ H05 GG-F.

Metallobjekte wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochfläche abgelegt werden. Sie könnten heiß werden.

Auf den Kochzonen dürfen weder Aluminiumfolie noch Kunststoffschalen abgelegt werden.

Das Kochfeld muss nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit sich kein Schmutz und Fett ablagert. Andernfalls werden solche Reste bei der nächsten Benutzung erhitzt und können verbrennen, was zu Rauchentwicklung und unangenehmen Gerüchen, schlimmstenfalls sogar zur Brandentwicklung führen kann.

Reinigen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Dampf- oder Hochdruckspray.

Während des Betriebs sowie für eine gewisse Zeit danach dürfen die Kochzonen nicht berührt werden.

Lebensmittel dürfen keinesfalls direkt auf dem Glaskeramik-Kochfeld gegart werden.

Benutzen Sie stets geeignetes Kochgeschirr.

Stellen Sie das Kochgefäß immer in die Mitte des jeweiligen Kochfelds. Stellen Sie nichts auf das Bedienfeld.

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Schneidunterlage.

Lagern Sie keine schweren Gegenstände über dem Kochfeld. Beim Herunterfallen könnten Sie das Kochfeld beschädigen.

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche.

Schieben Sie Kochtöpfe nicht über das Kochfeld.

Es ist kein zusätzlicher Vorgang oder eine andere Einrichtung erforderlich, um das Gerät mit der angegebenen Spannung zu betreiben.

Bei Glasbruch der Kochplatte:

Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Berühren Sie nicht die Geräteoberfläche.

Benutzen Sie das Gerät nicht.

1. INSTALLATIONSANWEISUNG

Die Installation eines Haushaltsgeräts kann unter Umständen eine komplexe Arbeit sein; wenn diese nicht korrekt ausgeführt wird, könnte es zu schweren Beeinträchtigungen der Sicherheit des Benutzers kommen. Das ist der Grund, warum sie von einem qualifizierten Fachmann unter Einhaltung der geltenden technischen Regeln durchgeführt werden soll. Falls diese Empfehlung nicht beachtet und die Installation des Gerätes durch eine nicht qualifizierte Person durchgeführt werden sollte, lehnt der Hersteller jede Verantwortung für eventuelle technische Fehler des Produktes ab, gleichviel, ob es zu Schäden an Personen oder Sachen führt.

1.1. EINBAU

Die Arbeitsplatte, in der diese Kochmulde eingebaut werden soll, kann aus beliebigem Material sein, vorausgesetzt, es ist hitzebeständig und kann eine Temperatur von 100°C aushalten. Die Arbeitsplatte kann zwischen 25 und 45 mm dick sein. Die Einbaumaße entnehmen Sie bitte der Abb. 2.

Wenn unter der Kochmulde ein zugängliches Möbelteil vorhanden ist, muss zwischen der Kochmulde und der unteren Möbelnische eine Trennplatte aus isolierendem, hitzebeständigem Material (Holzplatte o.Ä.) dazwischen gebaut werden (s. Abb. 3).

Falls an einer Seite der Kochmulde die Wand eines Möbels ist, muss der Abstand der Mulde zur Möbelwand mindestens 17 cm (s. Abb. 2). Zwischen Küchenwand und Mulde muss ein Abstand von mindestens 7 cm eingehalten werden. Der Abstand zwischen der Kochmulde und einem eventuell darüber befindlichen Element (z.B. Dunstabzugshaube) muss mindestens 70 cm betragen (s. Abb. 4).

Metallgegenstände in der Schublade können hohe Temperaturen aufgrund der Luftzirkulierung erreichen. Es wird daher empfohlen, eine Abtrennung aus Holz einzusetzen.

Wichtig: Entnehmen Sie der Abb. 1, wie die Dichtungsstreifen angebracht werden müssen.

Die Befestigung an das Möbel erfolgt mit Fixierbügel, die als Zubehör zur Mulde mitgeliefert werden. Am Geräteboden sind die Bohrungen zum Verschrauben der Fixierbügel bereits vorhanden.

Falls unter der Kochmulde (60 cm) ein Backofen ohne Kühlungsventilator installiert sein sollte, müssen in der Einbaunische Öffnungen angebracht werden, damit die Luftzirkulation gewährleistet ist. Diese Öffnungen müssen eine freie Oberfläche von mindestens 300 cm² gewährleisten, verteilt wie in der Abb. 5 gezeigt.

1.2. GEEIGNETER STANDORT

Das Gerät sollte gemäß den Installationsanweisungen installiert werden und genügend Belüftung gewährleistet werden. Lesen Sie bitte die Anweisungen, bevor Sie das Gerät installieren.

Beim Gebrauch eines Gasherdes entstehen Hitze und Feuchtigkeit, die sich im Raum verbreiten. Daher ist es wichtig, eine ausreichende Belüftung des Raumes zu gewährleisten, entweder durch Lüftungsöffnungen oder durch eine Dunstabzugshaube mit Außenanschluss. Bei einem längeren Gebrauch des Gerätes ist es ratsam, die Belüftung zu fördern, z.B. durch zusätzliches Öffnen eines Fensters oder durch Erhöhung der Dunstabzugleistung.

Sollte der Einbau einer Dunstabzugshaube nicht möglich sein, ist die Verwendung eines Elektroventilators vonnöten, der entweder an der Außenwand oder am Fenster angebracht wird, sofern der Raum über ausreichend Lufteinlassöffnungen verfügt. Der Elektroventilator muss eine Leistung aufweisen, die ausreicht, um den 3- bis 5- fachen Luftvolumen der Küche pro Stunde auszutauschen.

Beachten Sie bitte die im jeweiligen Land geltenden Standardregeln für Gasinstallationen.

2.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

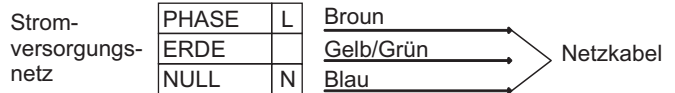
Überprüfen Sie die auf dem Matrikelschild angegebenen Daten. Das Matrikelschild befindet sich auf der unteren Seite des Gerätegehäuses. Notieren Sie alle Daten wie Matrikel- und Seriennummer am besten direkt auf dem Deckblatt der Bedienungsanleitung, da diese Angaben in einem eventuellen Servicefall vom Kundendienst benötigt werden. Überprüfen Sie, dass die Netzspannung und die Leistung für den Betrieb des Gerätes geeignet sind.

Vor dem elektrischen Anschluss ist die einwandfreie Erdung der elektrischen Hausinstallation zu prüfen. Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller weist jede Verantwortung für Sach- oder Personenschäden zurück, die auf fehlende bzw. mangelhafte Erdung zurückzuführen sind. Bei den Modellen, die ohne Stecker geliefert werden, ist ein genormter Stecker an das Kabel zu montieren, welcher für die auf das Matrikelschild angegebene Belastung geeignet ist. Der Erdleiter ist durch das gelb-grüne Kabel gekennzeichnet. Der Stecker muss in jedem Fall zugänglich sein.

Soll das Gerät an einer festen Anschlussdose angeschlossen werden, ist zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz eine der Last entsprechende, genormte Abschaltvorrichtung einzubauen.

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss dieser durch einen qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.

Der gelb-grüne Erdleiter muss mindestens 10 mm länger sein als die Phasenleiter. Der Querschnitt der Kabel muss der Leistung der Kochmulde entsprechen (s. Matrikelschild). Benutzen Sie ausschließlich ein Netzkabel des Typs 3x0.75 mm² H05 GG-F.



Die Abschaltung muss mit einer festen Verdrahtung im Einklang mit den Verkabelungsregeln durchgeführt werden.

Um das Gerät direkt an das Stromnetz anzuschließen, beachten Sie bei der Verkabelung die elektronischen Vorschriften sowie die Bedingungen eines Überspannungsschutz Klasse 3.

2.2. GASANSCHLUSS

Diese Anweisung richtet sich an das für die Installation autorisierte Fachpersonal und muss lt. geltenden Richtlinien ausgeführt werden.

Jeder Eingriff am Gerät muss bei ausgeschalteter Stromversorgung erfolgen.

Auf dem Gerät finden Sie Aufkleber, auf denen der Gastyp angegeben ist, für den die Kochmulde eingestellt ist. Der Anschluss am Gasversorgungsnetz bzw. an der Gasflasche muss unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät für das von Ihnen verwendete Gas eingestellt ist.

Sollte das Gerät mit Flüssiggas aus Gasflaschen betrieben werden, benutzen Sie bitte nur vorschriftsmäßige Druckregler, die den geltenden Normen entsprechen.

Benutzen Sie ausschließlich genormte Schläuche und Dichtungen, die den nationalen Standards entsprechen.

Bei einigen Modellen wird ein konischer Anschlussadapter mitgeliefert, da die Gasinstallation in einigen Ländern diesen Adapter vorschreibt. In der Abb. 8 werden die zwei unterschiedlichen Adaptertypen dargestellt (CY: zylindrisch, CO: konisch). In jedem Fall muss die zylindrische Seite des Anschlussadapters an die Gaskochmulde angeschlossen werden.

Werden bei der Installation biegsame Rohre benutzt, achten Sie bitte darauf, dass sie nicht länger als 2 Meter sind.

Der Schlauch soll so eingebaut werden, so dass er nicht mit einem beweglichen Teil des Gehäuses in Berührung kommen kann (z.B. einer Schublade). Der Schlauch darf nicht durch Räumlichkeiten verlegt werden, indem er Überlastungen standhalten muss.

Um den Installationsvorgang zu erleichtern und um Undichtigkeiten am Gasrohr zu vermeiden, empfiehlt es sich, den Anschluss des Gasversorgungsrohres in der untenstehenden Reihenfolge vorzunehmen (s. Abb. 6)

1. Montieren Sie die Teile in der abgebildeten Reihenfolge:

A: 1/2 Anschlussstutzen zylindrisch

B: 1/2 Dichtung

C: 1/2 Gasadapter konisch-zylindrisch bzw. zylindrisch-zylindrisch

2) Schrauben Sie das Verbindungsstück mit dem Sechskantschlüssel fest an. Richten Sie dabei die bewegliche Verbindung in die gewünschte Position.

3) Verbinden Sie den Rohrbogen C mit dem Gasversorgungsnetz entweder mit einem starren Rohr aus Kupfer oder mit einem biegsamen aus Stahl.

Achtung: Nach der Montage überprüfen Sie die Verbindungen auf ihre Dichtigkeit durch Beschmieren mit einfachem Seifenwasser. Benutzen Sie hierzu niemals eine offene Flamme! Versichern Sie sich außerdem, dass das biegsame Rohr nicht eingeklemmt oder beschädigt werden kann (z.B. durch eine Schublade des Einbauschranks).

Achtung: Sollten Sie Gasgeruch in der Nähe des Gerätes wahrnehmen, schalten Sie die Gasversorgung umgehend ab und rufen Sie den Kundendienst. Suchen Sie Gasleckagen niemals mit offener Flamme!

2.3. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Für die Länder, für die das Gerät für den Betrieb mit einer anderen Gasart zugelassen ist, kann das Gerät von der werkseitigen Einstellung auf eine andere Gasart umgestellt werden. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Topfträger entfernen
 - Brennerdeckel und Brennerköpfe entfernen
 - Schrauben Sie die Düsen ab und ersetzen Sie diese mit einer für die gewünschte Gasart geeigneten Düse (s. *Tabelle der Gasarten*)
- Anmerkung: In Deutschland und Österreich ist der Betrieb nur für Erdgas vorgesehen.

2.4. EINSTELLEN DER GASMINDESTZUFUHR

Zünden Sie jeden Brenner und drehen Sie den entsprechenden Drehschalter auf die kleinste Stufe, ziehen Sie dann den Drehschalter durch leichte Kraftanwendung heraus.

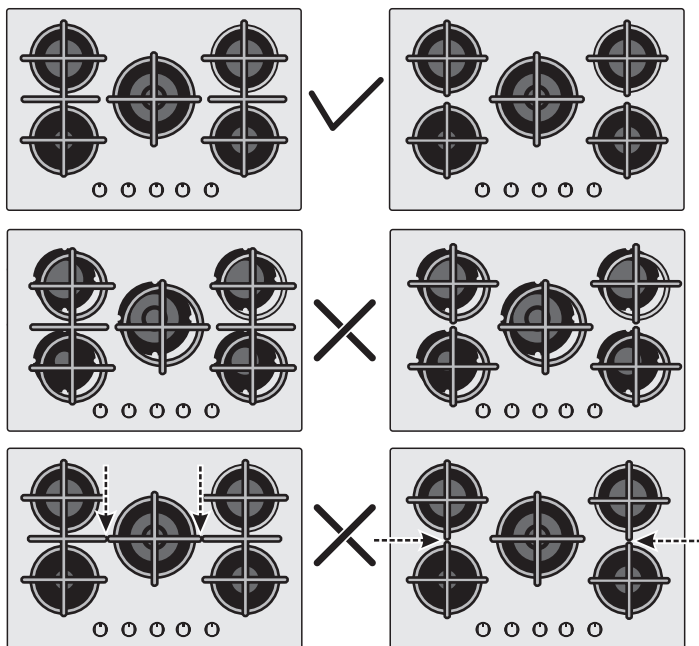
Mithilfe eines Schraubendrehers regulieren Sie die Einstellschraube wie in der Abb. 9 dargestellt. Durch Drehen der Einstellschraube im Uhrzeigersinn wird die Gaszufuhr reduziert, in die andere Richtung dagegen erhöht. Stellen Sie die Schraube so ein, dass die Flamme ca. 3-4 mm lang ist und setzen Sie schließlich den Drehschalter wieder ein.

Nach der Einstellung der Gasflamme ersetzen Sie das Matrikelschild mit der alten Gasart durch ein neues (mitgeliefertes) Matrikelschild entsprechend der neuen Gasart.

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch gedacht, Speisen zuzubereiten. Jede andere Verwendung wäre zweckentfremdend und gegebenenfalls gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht haftbar gemacht werden.

Vor der Verwendung der Kochstellen müssen Sie darauf achten, dass die Kochstellen sich mittig zur Gitterrosteingrenzung befinden, wie unten in der Abbildung gezeigt. Wenn Sie Gitterroste aus Gusseisen verwenden, ist die Position unter dem Gitter markiert. Achten Sie darauf, dass der richtige Gitterrost in der richtigen Position verwendet wird.



3.1. INBETRIEBNAHME DER BRENNER

Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfelds sicher, dass sich die Brenner und Brennerkappen ordnungsgemäß in ihrer Position befinden.

Dieses Kochfeld hat eine elektronische Zündung, um den Brenner zu entzünden.

So entzünden Sie die Brenner:

° Drücken Sie den Knopf hinein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf das größere Flammensymbol ; halten Sie ihn nach dem Entzünden 5 Sekunden lang gedrückt.

Das Zündsystem erzeugt solange Funken, wie der Regler gedrückt wird

Warnung: Falls das Gerät keinen Strom hat, um den Brenner zu entzünden, benutzen Sie ein Streichholz oder Feuerzeug wie folgt: ° Halten Sie das Streichholz oder Feuerzeug dicht an den Brenner

Drücken Sie den Knopf hinein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf das größere Flammensymbol ; halten Sie ihn nach dem Entzünden 5 Sekunden lang gedrückt.

Warnung: Falls der Brenner nach 5 Sekunden noch nicht entzündet ist, unterbrechen Sie den Vorgang und warten mindestens 1 Minute, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu entzünden.

ALLGEMEINER HINWEIS

Um die Flamme optimal und energiesparend auszunutzen, benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Durchmesser für den jeweiligen Brenner geeignet ist. Vergleichen Sie dazu folgende Tabelle A:

Brennertyp	Topfdurchmesser (cm)	Leistung (kW)	G20/20 mbar (Erdgas)	G30/28-30 mbar (LPG)
AUX Hilfsbrenner	10 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Normalbrenner	12 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
R Schnellbrenner	16 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h
DC 4 kW MONO	16 - 26	4,00	381 l/h	291 g/h

Tabelle A

Bei Pfannen oder Töpfen mit kleinem Durchmesser regulieren Sie die Leistung des Brenners so, dass die Flamme den Topf- bzw. Pfannenboden nicht überlappt.

Verwenden Sie bitte nur Pfannen oder Töpfe mit flachem Boden!

HINWEIS: Sollte die Flamme ungewollt ausgehen, schalten Sie die Gaszufuhr durch Drehen des Schalterknopfes aus und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner wieder anzünden.

Sollten die Gashähne mit der Zeit schwergängig werden, müssen sie mit einem geeigneten Schmierstoff neu geschmiert werden. **Dieser Vorgang darf ausschließlich durch den Werkkundendienst durchgeführt werden.**

4. WARTUNG UND REINIGUNG

Vor jedem Vorgang zur Reinigung des Gerätes schalten Sie den Strom durch Ziehen des Steckers aus der Steckdose oder durch Ausschalten der Haussicherung ab. Bevor Sie das Gerät reinigen, warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.

Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Verwenden Sie bitte niemals scheuernde oder korrosive Reinigungsmittel, auch kleine Bleichmittel oder Säuren. Achten Sie darauf, dass keine säurehaltigen bzw. ätzenden Substanzen (Zitronensäure, Essig, o.Ä.) auf die emaillierten bzw. lackierten Flächen liegen bleiben.

Reinigen Sie die emaillierten, verchromten oder lackierten Teile mit lauwarmem Seifenwasser oder mit nicht scheuernden Flüssigmitteln. Für die Edelstahlteile verwenden Sie bitte die handelsüblichen Mittel zur Pflege von Edelstahl.

Reinigen Sie die Gasbrenner mit Seifenwasser. Um den ursprünglichen Glanz zu bewahren, verwenden Sie einen handelsüblichen

Spezialreiniger für Aluminiumlegierungen. Nach der Reinigung sind die Brenner sorgfältig zu trocken, bevor sie wieder aufgesetzt werden.
Kontrollieren Sie bitte unbedingt, dass die Brenner wieder richtig aufliegen, da eine fehlerhafte Montage der Brenner zur mangelhaften Verbrennung des Gases führen kann.
Gitterroste und Chromteile
 Die Gitterroste und die verchromten Teile neigen mit der Zeit dazu, sich zu verfärben.
 Dies ist ein natürliches Phänomen, das sich zwar nicht vermeiden lässt, jedoch in keiner Weise die Funktion des Gerätes beeinträchtigt. Auf Wunsch sind entsprechende Ersatzteile erhältlich. Fragen Sie bitte bei dem Werkskundendienst nach.

5.TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Gerät einmal nicht ordnungsgemäß funktionieren, kontrollieren Sie bitte folgendes, bevor Sie den technischen Kundendienst rufen:

- überprüfen Sie, dass das Gerät stromversorgt ist
- überprüfen Sie, dass die Gaszufuhr in Ordnung ist.

Sollte die Ursache für die Funktionsstörung nicht ermittelt werden können, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und rufen Sie den Kundendienst. Unternehmen Sie nichts auf eigene Faust!

6. UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen, aber auch Grundkomponenten, die wiederverwendet werden können. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag zur Gewährleistung, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte möglicherweise vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

DIE UMWELT SCHONEN UND ACHTEN
 Verwenden Sie nach Möglichkeit einen Deckel, um die Pfanne abzudecken. Stellen Sie die Flamme so ein, dass der Durchmesser der Pfanne nicht überschritten wird.

7. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät ist im Einklang mit der Europäischen Richtlinien 2009/142/EC (GAD) gültig ab 21.04.2018 Gasverbrauchseinrichtungen 2016/426 (GAR).
 Durch das  Zeichen auf diesem Produkt wird seine Einhaltung aller geltenden Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltauflagen bestätigt, die gesetzlich für dieses Produkt vorgeschrieben sind.

Tabelle 1

Brennerplatte	4 Gas - L1	4 Gas - L2, L4	5 Gas - L3
Brenner	AUX/2SR/R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Type	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	JA	JA	JA
Aux 1kW	1	1	1
Sr 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
Dc 4 kW MONO	-	1	1
Nennwärmebelastung	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Installationsklasse	3	3	3
Spannung/Frequenz V/Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Gesamtanschlusswert	1	1	1
Elektrische Zündung	JA	JA	JA
Gerätemaße	595x505x42	595x505x42	595x505x42

Dieses Gerät ist für die nichtprofessionelle Benutzung, d.h. Für Haushaltsnutzung, vorgesehen

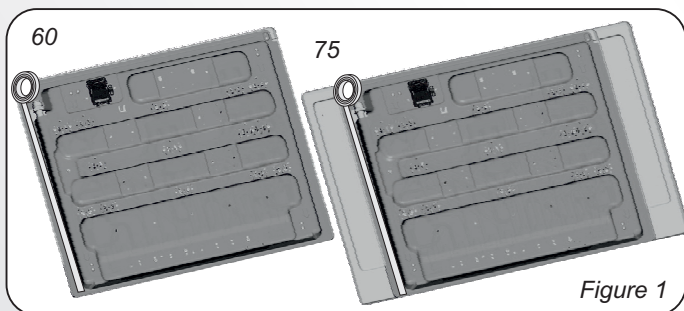


Figure 1

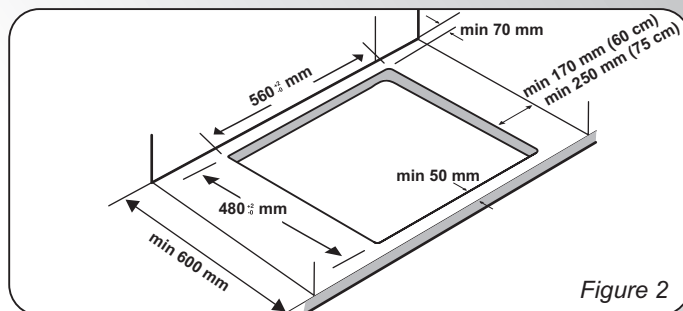


Figure 2

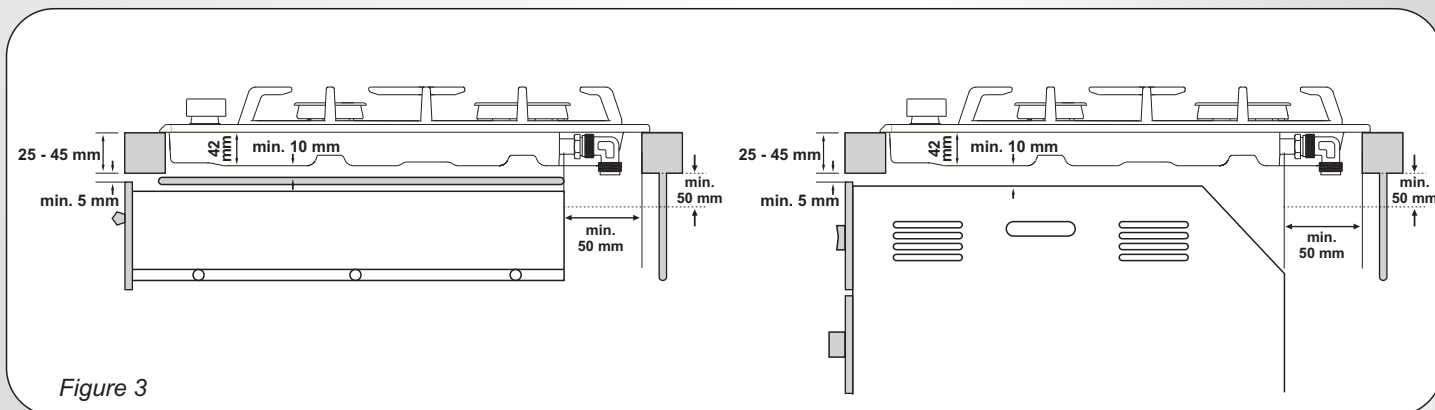


Figure 3

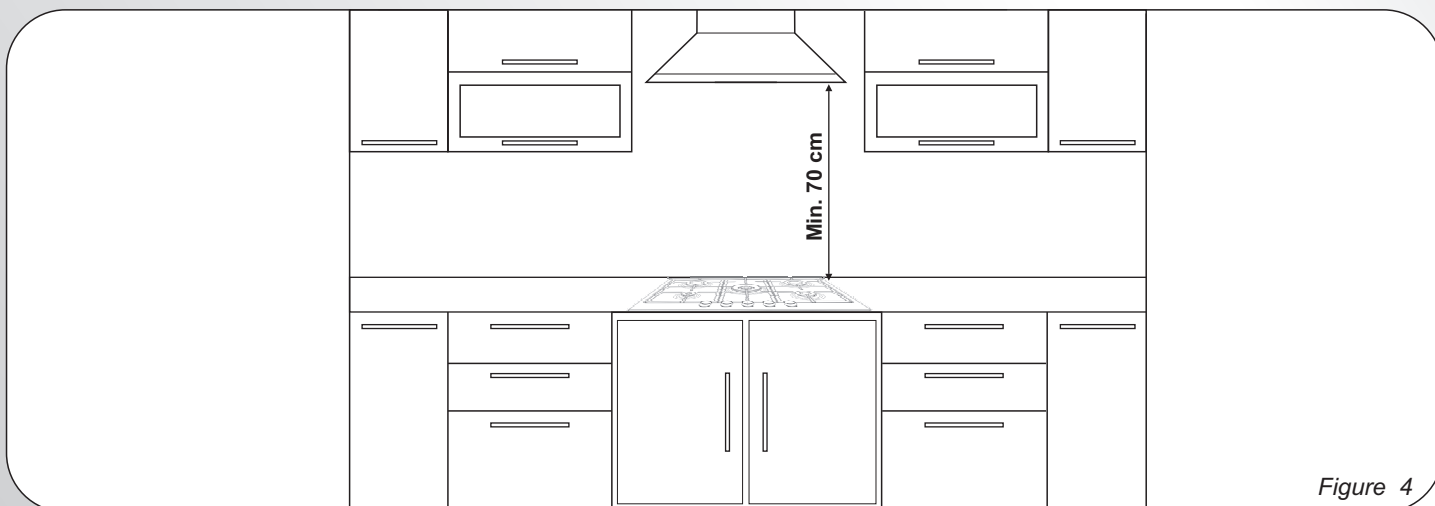


Figure 4

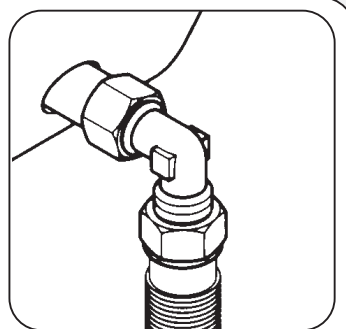
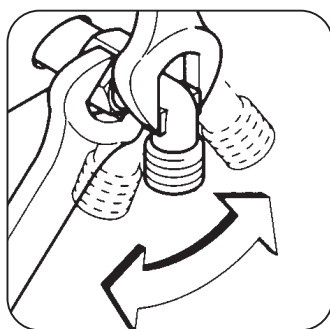
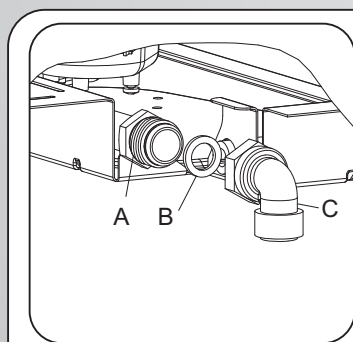


Figure 6

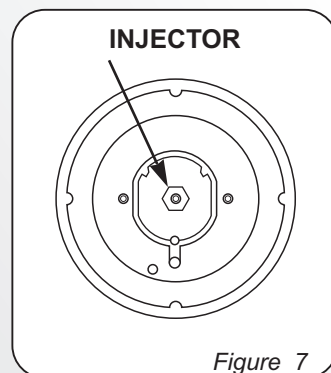


Figure 7

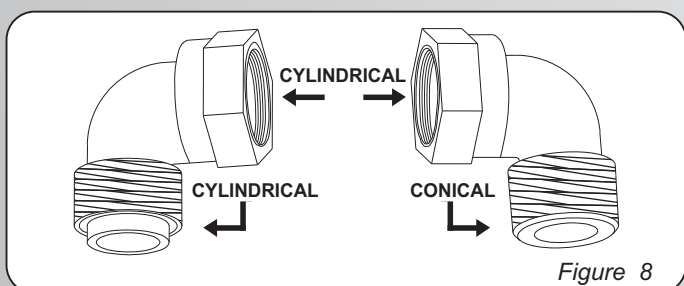


Figure 8

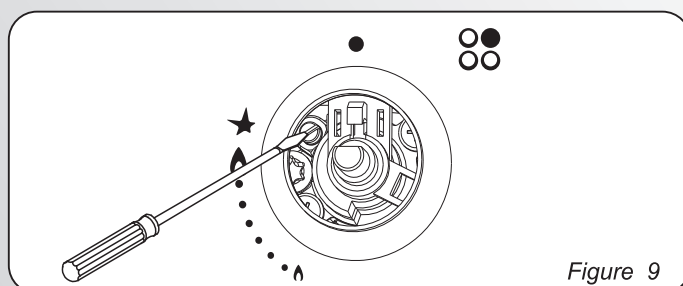
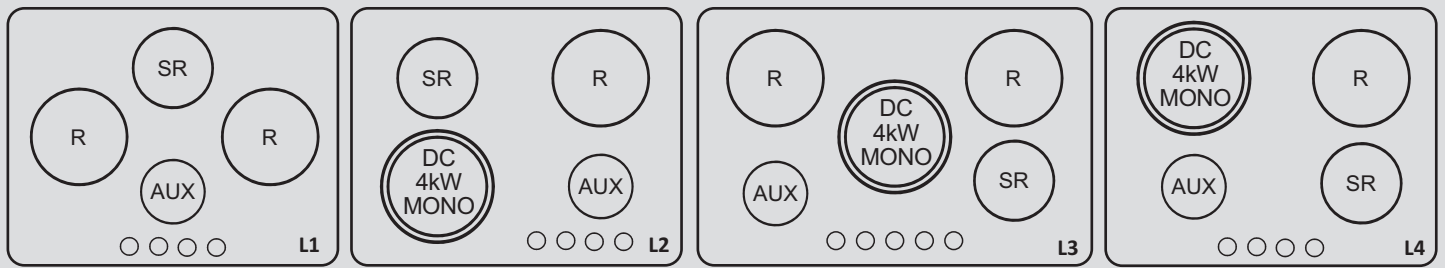


Figure 9



HOBS GAS TYPE

	Gas Type		G20	G20	G25.1	G25.3	G30/G31	G30/G31	G30/G31
	Gas Pressure		20 mbar	25 mbar	25 mbar	25 mbar	28-30 mbar	37 mbar	50 mbar
	Injector NG		Injector NG	Injector NG	Injector NG	Injector NG	Injector LPG	Injector LPG	Injector LPG
Burners	Max (kW)	Min (kW)	Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min
AUX	1	0,3	72X (1kW-0.3kW)	70X (1kW-0.3kW)	74F1 (1kW-0.3kW)	72F1 (1kW-0.3kW)	50 (73g/h-22g/h)	46 (73g/h-25g/h)	46H2 (73g/h-29g/h)
SR	1,75	0,5	97Z (1.75kW-0.5kW)	91Z (1.75kW-0.5kW)	98Y (1.75kW-0.5kW)	102F3 (1.75kW-0.5kW)	65 (127g/h-36g/h)	61 (127g/h-40g/h)	58M (127g/h-44g/h)
R	2,7	0,8	109Y (2.7kW-0.8kW)	110F3 (2.7kW-0.8kW)	120F2 (2.7kW-0.8kW)	115F2 (2.7kW-0.8kW)	83 (196g/h-58g/h)	78 (196g/h-62g/h)	73S (196g/h-69g/h)
DC 4 kW Mono	4	1,8	151H3 (4kW-1.8kW)	145H3 (4kW-1.8kW)	150F3 (4kW-1.8kW)	146F3 (4kW-1.8kW)	100 (286g/h-131g/h)	94 (286g/h-138g/h)	78F4 (286g/h-145g/h)

Gas Categories	II2E+3+	II2H3+	II2H3B/P
	G20/G25 20/25mbar 2E+	G20 20mbar 2H	G20 20mbar 2H
	G30/G31 28-30/37mbar 3+	G30/G31 28-30/37mbar 3+	G30/G31 30/30mbar 3B/P
Countries	BE,FR	CY,CZ,GB,GR,IE,IT,PT,SI, ES,TR,CH	BG, HR,DK,EE,FI,LV,LT,NO,RO,SK,SE,CZ,SI,TR

Gas Categories	II2H3B/P	II2EK3B/P	II2HS3B/P	II2E3B/P	II2E3B/P
	G20 20mbar 2H	G20 20mbar 2E	G20 20mbar 2H	G20 20mbar 2E	G20 20mbar 2E
	G30/G31 50/50mbar 3B/P	G25.3 25mbar 2K	G25.1 25mbar 2S	G30/G31 37/37mbar 3B/P	G30/G31 50/50mbar 3B/P
Countries	AT,CH	NL	HU	PL	DE

Efficiency Declaration 2016/426

PVUH60MF - DIAMOND (L1)				
SINGLE BURNER EFFICIENCY				
AUX	SR	R	R	
-	60%	54.3%	54.3%	
MEDIUM %56.2				

PVUH60MF - BIG FRONT (L2)				
SINGLE BURNER EFFICIENCY				
AUX	SR	R	DC	
-	60%	54.3%	57.6%	
MEDIUM %57.3				

PVUH75MF - CENTRAL (L3)				
SINGLE BURNER EFFICIENCY				
AUX	SR	R	R	DC
-	60%	54.3%	54.3%	57.6%
MEDIUM %56.6				

PVUH60MF - BIG REAR (L4)				
SINGLE BURNER EFFICIENCY				
AUX	SR	R	DC	
-	60%	54.3%	57.6%	
MEDIUM %57.3				



42837334 • A4 • 11.2020 • Rev_0

GB - IE

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.