



**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE
ED USO DEI PIANI COTTURA DA INCASSO A GAS E MISTI**

DIMENSIONI: (890 mm)X(520 mm)
Modello PM363I0X

**IMPORTANTE: CONSERVARE PER UTILIZZO ISPEZIONE.
LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER RIFERIMENTI FUTURI.
OSSERVARE TUTTE LE NORMATIVE E LE ORDINANZE DI GOVERNO.**

Attenzione: Se le informazioni contenute in questo manuale non sono seguite esattamente, si possono verificare incendi o esplosioni causando danni alla proprietà, lesioni personali o morte.

Non conservare o usare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o di qualsiasi altra apparecchiatura.

COSA FARE SE SI SENTE ODORE DI GAS

- Non accendere nessun apparecchio.
- Non toccare nessun interruttore elettrico.
- Non utilizzare nessun telefono nel vostro edificio.
- Chiamare Immediatamente il fornitore di gas dal telefono di un vicino. Seguire le istruzioni del fornitore di gas.
- Se non riuscite a contattare il fornitore di gas, chiamare i vigili del fuoco.
- L'installazione e la manutenzione deve essere eseguite da un installatore qualificato, agenzia di servizi o fornitore di gas.

Leggere queste istruzioni prima di installare ed utilizzare l' apparecchio



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai “rifiuti urbani misti”), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate. In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro “uno contro uno”); i RAEE di “piccolissime dimensioni” (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando non si compra nulla (ritiro “uno contro zero” – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.

Il costruttore si riserva di effettuare modifiche ai propri prodotti quando ritenuto necessario ed utile, senza venire meno alle essenziali caratteristiche di sicurezza e di funzionalità.

QUESTO APPARECCHIO E' STATO CONCEPITO PER UN USO DI TIPO NON PROFESSIONALE ALL'INTERNO DI ABITAZIONI.

Questo apparecchio non è destinato all' uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull' uso dell' apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l' apparecchio"

INDICE:

Istruzioni d'installazione.....	pag.3
Inserimento del piano di cottura.....	pag.3
Requisiti.....	pag.3
Fissaggio del piano di cottura.....	pag.4
Ventilazione dei locali.....	pag.4
Ubicazione ed earazione.....	pag.4
All'acciamento alla rete del gas.....	pag.4
Allacciamento elettrico.....	pag.5
Sostituzione ugelli.....	pag.6
Regolazione bruciatori.....	pag.6
Descrizioni.....	pag.6
Manuale d'istruzioni.....	pag.7
Utilizzo dei bruciatori.....	pag.8
Utilizzo della piastra in ceramica ad induzione.....	pag.8-9
Pulizia dell'apparecchio.....	pag.12-13
Risoluzione problemi.....	pag.13-14
Figure.....	pag.14

MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE
NOTIZIE PER L'INSTALLATORE

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447). Un errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile. I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

INSERIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che il piano sia integro. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e successivamente rivolgersi a personale qualificato.

I componenti dell'imballaggio (poli stirolo espanso, sacchetti, cartone, chiodi ecc.), in quanto oggetti pericolosi, devono essere conservati lontano dalla portata dei bambini.

Considerando le dimensioni critiche dell'apparecchio (vedi tabella n.1), praticare un'apertura nel piano del mobile (vedi figure 1-2).

Se il mobile è prodotto con materiali porosi che tendono a gonfiarsi a contatto con umidità e acqua, per proteggere meglio l'incasso, utilizzare sigillanti adeguati sul bordo che impedirebbero qualsiasi penetrazione di umidità ed acqua.

Requisiti

1. distanze sopra il piano (valori minimi)

Le distanze minime generali devono essere in conformità con i valori minimi indicate nella tabella n. 1 e sono indicati in fig. 1 - 2

Cappe aspiranti e ventilatori di scarico devono essere installati conformemente alle istruzioni del produttore. Tuttavia, in nessun caso la distanza tra la parte superiore del bruciatore più alto dell'apparecchio di cottura e la cappa dovrà essere inferiore a 650 mm.

2. Distanze lato piano (valori minimi)

Le distanze di lato diverso devono essere conformi ai valori minimi indicati nella tabella n. 1 e indicati in fig. 1 - 2

La superficie di cottura è definita come quella parte dell'apparecchio dove cucinare normalmente e non include quelle parti dell'apparecchio contenenti le manopole di controllo.

Table n.1

<i>Riferimenti</i>	<i>Misure (mm)</i>	<i>Riferimenti</i>	<i>Misure (mm)</i>
L1	500	L10	860
L2	40	L11	915
L3	50	W	890
L4	457	D	520
L5	600	B1 (*)	40
L6	330	B2 (*)	152
L7	925	B3 (*)	40
L8	40	B4 (*)	152
L9	172		

(*) Nota:

-B1 è min spazio tra il bordo anteriore dell'apparecchio ed il bordo anteriore del cabinet.

-B2 e B4 sono lo spazio minimo tra il bordo del lato sinistro/destro dell'apparecchio e la parete laterale (se presente).

-B3 è lo spazio minimo tra il bordo posteriore dell'apparecchio e la parete posteriore.

FISSAGGIO DEL PIANO DI COTTURA

Onde evitare accidentali infiltrazioni di liquido nel mobile sottostante, l'apparecchio è dotato di una speciale guarnizione. Per applicare detta guarnizione, seguire scrupolosamente le istruzioni sottostanti:

- 1) Stendere la guarnizione sigillante lungo il bordo dell'apertura avendo cura di sovrapporre i punti di giunzione (fig.3).
- 2) Introdurre il piano nell'apertura del mobile.
- 3) Con un cacciavite montare le 4 piastrine (fig.4A) tramite l'apposita vite B (fig.4B).
- 4) Far scorrere le piastrine e bloccarle serrando le viti.
- 5) Rifilare la parte di guarnizione esterna al piano.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Si informa l'installatore che questo piano cottura può essere installato liberamente, in modo isolato, oppure inserito tra mobili da cucina o tra un mobile e la parete in muratura. Inoltre la parete posteriore e le superfici circostanti devono resistere ad una sovratemperatura di 65 K. Per evitare lo scollamento del laminato plastico che ricopre il mobile, il collante che li unisce deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C.

L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata conformemente a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

Questo dispositivo non è collegato a dispositivi di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione sopra menzionate. Particolare attenzione si deve dare alle sotto riportate prescrizioni in materia di aerazione e di ventilazione dei locali.

VENTILAZIONE DEI LOCALI

Per garantire un corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario, che il locale dove esso è installato, sia continuamente ventilato. Il volume del locale non dovrà essere inferiore a 25 m³ e la quantità d'aria necessaria dovrà essere basata sulla regolare combustione del gas e sulla ventilazione del locale. L'afflusso naturale dell'aria avverrà attraverso aperture permanenti praticate nelle pareti del locale da ventilare: dette aperture saranno collegate con l'esterno e dovranno avere una sezione minima di 100 cm².

Queste aperture devono essere costruite in modo da non essere ostruite. È consentita anche la ventilazione indiretta prelevando aria dai locali attigui a quello da ventilare rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre evacuare i prodotti della combustione per mezzo di cappe collegate a camini, a cunicoli fumarie o direttamente all'esterno. Nel caso non si possa applicare la cappa, è consentito l'uso di un ventilatore installato su finestra o direttamente affacciato sull'esterno, da mettere in funzione simultaneamente all'apparecchio, purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione descritte nelle norme UNI 7129 e 7131.

ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE GAS

Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas, occorre innanzitutto togliere il tappo di protezione in plastica del circuito gas che è inserito a pressione nel raccordo di entrata dello stesso; per rimuoverlo basta semplicemente sfilarlo. Accertarsi quindi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone siano compatibili a quelli della rete di distribuzione del gas. Un'etichetta applicata sull'ultima pagina di questo libretto e sulla parte inferiore del cassone, indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione di esercizio. Quando il gas viene distribuito per mezzo di canalizzazione, l'apparecchio deve essere collegato all'impianto di adduzione gas:

- con tubo metallico rigido d'acciaio a norme UNI 8863, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi filettati conformemente alla norma UNI-ISO 7/1. L'impiego di mezzi di tenuta come canapa con mastici adatti o nastro teflon, è ammesso.

- con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 98 91, con estensione massima di metri 2 e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati e non deve entrare in contatto con parti mobili del mobile d'incasso tipo i cassetti.

Quando il gas viene prelevato da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-CIG 7432, deve essere collegato:

- con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili del mobile d'incasso tipo i cassetti. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.

ATTENZIONE: Si ricorda che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2 gas cilindrico maschio a norme UNI-ISO 228-1. (Fig.5-6-7)

ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO:

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete di alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo di alimentazione (se sprovvisto) una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavi secondo lo schema della Fig. 8 avendo cura di rispettare le sotto elencate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;

lettera N (neutro) = cavetto colore blu;

simbolo "terra" = cavetto colore giallo-verde;

- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- E' 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.
- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore unipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima tra i contatti di 3 mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.
- Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

VENTILAZIONE DEI LOCALI - POSIZIONE E SFIATO

ATTENZIONE: una ventola di scarico può essere utilizzata con l'apparecchio, in ogni caso, deve essere installata in conformità con le norme nazionali in vigore.

ATTENZIONE: il funzionamento della cappa di scarico può influenzare altri apparecchi ventilati, in ogni caso, deve essere installata in conformità con le norme nazionali in vigore.

PRECAUZIONI PER L'UTILIZZO DEL PRODOTTO CON GAS GPL:

I rubinetti gas montati sulla Vostra cucina devono funzionare con gas liquido di qualità controllata, erogato alla corretta pressione nominale.

Tale pressione deve essere garantita da un apposito regolatore di pressione certificato

L'utilizzo di gas provenienti da ricariche non certificate e/o l'utilizzo improprio della bombola GPL nonché del relativo regolatore, possono invalidare la garanzia del prodotto.

In particolare sono da evitare tutte quelle situazioni che possano inquinare il gas con residui ed impurità che, immessi nel circuito gas, possono

danneggiare irreparabilmente i componenti di controllo quali rubinetti e termostati

Si raccomanda quindi di:

- Utilizzare solo bombole GPL provenienti da rivenditori ufficiali ed autorizzati dalle varie case produttrici
- Utilizzare le bombole fino al loro svuotamento senza però posizionarle inclinate o capovolte
- Eseguire regolare pulizia del filtro posto all'ingresso del regolatore di pressione

SOSTITUZIONE UGELLI PER FUNZIONAMENTO CON ALTRO TIPO DI GAS:

Per effettuare il cambio degli ugelli dei bruciatori operare nel modo seguente: sollevare i bruciatori e svitare gli ugelli (Fig.9) mediante chiave inglese da 7 mm. e sostituirli con quelli previsti per il nuovo gas secondo quanto indicato nella TABELLA N° 2 sotto riportata.

ATTENZIONE: Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

TABLE N°2: Adapting to different types of gasAPPLIANCE CATEGORY: II2H3+

Bruciatore	Tipo gas	Pressione	Diametro ugello	Portata nominale				Portata ridotta		Diametro by-pass 1/100mm
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	Kw	kcal/h	kw	kcal/h	
Semi-rapido	Naturale G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Butano G30	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	Propano G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31
Rapido	Naturale G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	42 reg
	Butano G30	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	42
	Propano G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	42
Dual interno	Naturale G20	20	70	-	76	0,8	688	0,30	258	27 reg
	Butano G30	28	46	211	-	0,8	688	0,30	258	27
	Propano G31	37	46	207	-	0,8	688	0,30	258	27
Dual esterno	Naturale G20	20	2x110	-	419	4,4	3784	1,8	1548	65 reg
	Butano G30	28	2x69	298	-	4,1	3526	1,8	1548	65
	Propano G31	37	2x69	293	-	4,1	3526	1,8	1548	65

ATTENZIONE: Conformemente alla direttiva CEE 90/396, l'adattabilità al gas Città è consentita solamente per gli apparecchi dotati di dispositivo di sicurezza contro le fughe di gas (termocoppia) su tutti i bruciatori (per rif. ved. cap. "Utilizzo dei bruciatori").

REGOLAZIONE BRUCIATORI:

1) Regolazione del "MINIMO" dei bruciatori

Per effettuare la regolazione del minimo dei bruciatori operare seguendo la sequenza qui indicata:

- 1) Accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di MINIMO (fiamma piccola).
- 2) Togliere la manopola (Fig.10) del rubinetto, fissata per semplice pressione sull' astina dello stesso.
- 3) Utilizzare un piccolo cacciavite a fianco dell'astina del rubinetto del piano lavoro in corrispondenza della vite(dorata) presente nella parte inferiore del rubinetto (ausiliario, semirapido e rapido e girare a destra o a sinistra la vite di strozzamento fino a che la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al MINIMO.
- 4) Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di MASSIMO alla posizione di MINIMO la fiamma non si spenga.

ATTENZIONE: La regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a gas metano, mentre con bruciatori funzionanti a gas liquido la vite deve essere bloccata a fondo in senso orario.

DESCRIZIONI

LEGENDA PER DESCRIZIONE DEI PIANI LAVORO (fig.11)

1. Bruciatore dual
2. Bruciatore rapido
3. Piastra posteriore induzione
4. Piastra anteriore induzione
5. Bruciatore semi rapido
6. Manopola bruciatore dual esterno
7. Manopola bruciatore dual interno
8. Manopola bruciatore rapido
9. Manopola bruciatore semi rapido
10. Manopola controllo piastra induzione anteriore
11. manopola controllo piastra induzione posteriore

Istruzioni di servizio e manutenzione

Servizio e manutenzione, devono essere eseguiti solo da una persona autorizzata

Per sostituire parti come bruciatori, valvole e componenti elettrici, la piastra deve essere rimossa la parte superiore del piano rilasciando i ganci di fissaggio, allentare le viti di fissaggio di ogni bruciatore, svitando i dadi di piastra allegati che sono visibili nella parte inferiore della superficie, rimuovendo la parte superiore della piastra e infine sostituzione delle parti difettose.

Nota: se le valvole devono essere sostituite, smontare i fili di accensioni dagli interruttori.

Si consiglia di sostituire le guarnizioni della valvola ogni volta che si sostituisce la valvola, garantendo così una perfetta tenuta tra il corpo e la rampa gas.

Attenzione: Scollegare l'alimentazione prima di ogni intervento di unità.

Attenzione: Dopo la prima installazione dell'apparecchio o dopo un intervento di servizio alle relative parti principali gas dell'apparecchio, controllare la tenuta gas utilizzando acqua con sapone sopra i collegamenti gas al fine di verificare la corretta installazione. Non utilizzare il fuoco per testare la tenuta gas.

Manuale d'istruzioni

AVVERTENZE:

Essere sicuri che l'apparecchio sia propriamente messo a terra ed installato da un tecnico qualificato.

Non lasciare mai i bambini da soli vicino alla zona dov'è in uso l'apparecchio; non dovrà loro essere consentito né di sedersi né di stare in piedi su una qualsiasi parte dell'apparecchio.

Non riparare né sostituire una qualsiasi parte dell'apparecchio che non sia specificatamente consentito nel manuale. Tutte le altre manutenzioni dovranno essere riferite ad un tecnico qualificato.

Non usare mai presine umide sulla superficie e non lasciare che tocchino una piastra mentre sta producendo calore. Non usare asciugamani od altri vestiti ingombranti.

Questo apparecchio è dotato di piastra ad induzione di diverse e differenti dimensioni. Usare pentole da cucina che abbiano il fondo grande abbastanza da coprire l'intera superficie riscaldata. Utilizzando pentole e padelle di corrette dimensioni si può migliorare l'efficienza.

Non toccare la superficie di cottura o l'area vicina a questa. Le zone di cottura potrebbe essere comunque calde anche se sono di colore scuro. Le aree adiacenti alle superfici di cottura potrebbero diventare caldo e causare bruciature.

Non riscaldare i cibi in contenitori chiusi poiché potrebbero bruciarsi.

Mai lasciare incustodite le superfici ad alte temperature – bollire potrebbe causare fumo ed una fuoriuscita di grasso che potrebbe incendiarsi.

Non utilizzare fogli di alluminio o recipienti di plastica sul piano di cottura.

I manici delle pentole dovrebbero essere girati verso l'interno - Per ridurre il rischio di ustioni, e la fuoriuscita a causa di contatto accidentale con una pentola / padella, che viene utilizzato per la cottura, i manici non dovrebbero estendersi sopra le unità adiacenti.

Non cucinare sul piano di cottura rotto – se il piano di cottura dovesse rompersi potrebbero penetrare nella crepa detersivi usati per la pulizia e fuoriuscite che potrebbero creare uno shock elettrico. Chiamare immediatamente un tecnico qualificato.

Pulire con cautela il Piano di cottura - Se una spugna o un panno umido viene usato per pulire le fuoriuscite su una zona di cottura calda, fare attenzione ad evitare ustioni da vapore. Alcuni detersivi possono produrre fumi nocivi se applicati su una superficie calda.

Tenere l'area vicino all' apparecchio libero da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

Non riporre materiale infiammabile o pericolosi nelle aree armadio sopra l'apparecchio; conservarli in un luogo sicuro per evitare potenziali pericoli.

Per un utilizzo sicuro dell'apparecchio, non utilizzarlo per il riscaldamento. Ciò potrebbe rilasciare monossido di carbonio e causare avvelenamento.

Non utilizzare spray aerosol nelle vicinanze di questo apparecchio mentre è in funzione

Per la descrizione dei fornelli fare riferimento alle istruzioni di installazione.

CAUTELA:

Non lasciare sopra in armadietti o vicini al piano di cottura cose che possano essere di interesse ai bambini perché potrebbero arrampicarsi per raggiungerli e potrebbero essere gravemente feriti.

ATTENZIONE:

Mantenere la superficie dell'apparecchio pulita e libera da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

UTILIZZO DEI BRUCIATORI

Sul pannello comandi sopra ogni manopola è serigrafato uno schema nel quale è indicato a quale bruciatore si riferisce la manopola stessa. L' accensione dei bruciatori può essere effettuata in diversi modi a seconda del tipo di apparecchio e delle sue specifiche caratteristiche:

- **Accensione manuale:** Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato(fig.14-15), portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande ed avvicinare un fiammifero acceso al bruciatore.

- **Accensione bruciatori dotati di dispositivo di sicurezza (termocoppia):** Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande, premere la manopola ed attivare uno dei dispositivi di accensione sopra descritti. Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi in modo da permettere alla fiamma di scaldare la termocoppia. Nell'eventualità che il bruciatore si spenga dopo aver rilasciato la manopola, ripetere interamente l'operazione.

Nota: il bruciatore Dual è composto da due bruciatori (interno ed esterno); ognuno è comandato dal relativo rubinetto/manopola indipendentemente dall'altro.(fig.12-13).

N.B.: Si raccomanda di non tentare di accendere un bruciatore se il relativo spartito fiamma non è correttamente posizionato.

Consigli per l'utilizzo ottimale dei bruciatori:

- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi tab. B e Fig.18).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di MINIMO.
- Usare sempre pentole con coperchio.

Table B

BRUCIATORE	DIAMETRI PENTOLE consigliati (mm)
Semirapido	140 – 260
Rapido	180 – 260
Dual interno	120 – 140
Dual esterno	220 - 260

Corretto utilizzo delle pentole:

- Asciugare il fondo della pentola prima di posizionarla sulla piastra riscaldante.
- Utilizzare pentole con fondo piatto, spesso, ad eccezione del bruciatore corona.
- Quando si utilizzano i bruciatori, assicurarsi che i manici delle pentole siano posizionati correttamente. Tenere lontano dall'apparecchio i bambini.
- Quando si cucinano cibi con olio e grasso, che sono molto infiammabili, l'utente non deve lasciare l'apparecchio incustodito.

ATTENZIONE: Nel caso mancasse la corrente di rete si può accendere i bruciatori con fiammiferi.

L'accensione dei bruciatori con termocoppie di sicurezza può avvenire solamente quando la manopola è sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande) . Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non deve allontanarsi dall'apparecchio. Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione. Durante l'uso dei bruciatori assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto. Allontanare i bambini.

Se è dotato di coperchio, prima di essere chiuso, il piano da incasso dovrà essere pulito da eventuali residui di cibo depositatisi.

NOTE: L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. E' necessario pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione /cappa di aspirazione o elettroventilatore. Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure una aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste

UTILIZZO PIASTRE IN CERAMICA INDUZIONE

Precauzioni di sicurezza - Leggere prima di utilizzare il piano di cottura

La zona di cottura ad induzione è stata progettata per la preparazione dei cibi ad uso domestico, e tutti i parametri di sicurezza sono stati progettati di conseguenza.

L'unità incorpora numerosi dispositivi e controlli di sicurezza, alcuni dei quali verranno di seguito indicati:

- Sono presenti numerosi sensori che monitorano la temperatura dei componenti interni. Se uno qualsiasi di questi sensori rileva che la temperatura del componente è superiore al limite, l'uscita di potenza dell'unità

verrà automaticamente ridotta, consentendo al componente di raffreddarsi. Una volta raggiunto questo obiettivo, l'unità continuerà a funzionare normalmente al livello di potenza impostato inizialmente dall'operatore.

- Ogni elemento di induzione è dotato di un sensore che monitora continuamente la temperatura del fondo della pentola per evitare che questa si surriscaldi.

- Ogni elemento di induzione è dotato di un dispositivo di rilevamento pentola. Questo dispositivo non consentirà all'elemento di accendersi a meno che rilevi una pentola o padella compatibile per il tipo di induzione e che copra a sufficienza la superficie. Se non viene rilevato alcun pentola / padella, il display digitale lampeggia per indicare che la piastra non è in funzione. Una volta che la pentola adatta è posizionata correttamente sulla piastra, il display digitale sarà costante, e la pentola inizia a riscaldarsi. Si noti che un piccolo oggetto, come una forchetta, un cucchiaino, un pezzo di gioielleria, ecc non sarà scambiato per un utensile di cottura, e non si innescherà questo sensore. Inoltre, questo dispositivo è in grado di distinguere tra pentole/padelle che sono e non sono adatte per la cottura ad induzione.

- Se una pentola, che non è adatta per la cottura ad induzione, è posta su una piastra, non vi sarà alcuna potenza su di essa.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche ai componenti interni, così come, di fare qualsiasi modifica all'esterno, nel tentativo di migliorare i nostri prodotti.

Gli utenti con pacemaker o defibrillatori devono consultare il loro produttore del pacemaker o il loro medico prima di utilizzare questo piano di cottura che incorpora una fonte di riscaldamento a induzione.

Se una crepa appare nella superficie di vetro, scollegare immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Se l'unità è collegata direttamente all'alimentazione all'interno di una scatola di giunzione, scollegare il suo interruttore, o rimuovere manualmente i fusibili.

Non utilizzare il piano di cottura fino a quando la parte superiore di vetro è stata sostituita.

Durante la cottura, non utilizzare mai fogli di alluminio, prodotti avvolti in fogli di alluminio o prodotti surgelati in confezioni di alluminio sul piano di cottura.

Fogli di alluminio potrebbe fondersi e danneggiare il piano in vetroceramica che non si potrà riparare.

Il Principio di Induzione

Quando una piastra di induzione, chiamata anche 'zona di riscaldamento', è accesa e la pentola è posizionata sull'elemento riscaldante, l'unità circuito elettronico ('generatore di induzione' o 'inverter') accende l'elemento di induzione, che crea un campo magnetico. Questo campo magnetico cambia continuamente in termini di frequenza e di intensità, e questo crea delle correnti indotte nel fondo della pentola che in definitiva si traducono in calore. Il calore viene trasmesso direttamente al cibo da cuocere.

Così, l'induzione rende gli utensili di cottura una fonte diretta di calore, con un alto livello di efficienza con un'estremamente bassa perdita di energia e un ineguagliabile controllo di livello di riscaldamento. Con la cottura ad induzione c'è poca dispersione di riscaldamento. Le piastre di cottura ad induzione non incorporano generatori di calore, a differenza delle convenzionali piastre elettriche, alogene o elementi radianti, ecc, pertanto, i livelli di calore possono essere cambiati molto rapidamente.

Per l'induzione, l'efficienza energetica ha un range del 90-95%, rispetto al 55-65% per la cottura convenzionale e radiante, ovvero il 45% - 55% per i bruciatori a gas. L'efficienza energetica contribuisce a un notevole risparmio energetico, vantaggioso sia per il proprietario sia per l'ambiente. Gli elementi di cottura ad induzione sono sensibili al tipo di pentole che vengono utilizzate:

- Se non ci sono pentole sulla piastra, o se essa non è di grado di trasmettere induzione, non ci sarà alcuna potenza emessa dall'elemento.

- Se una porzione di pentola è posta parzialmente sull'elemento induttivo, o se essa è più piccola dello stesso, i sensori interni ridurranno la corrente all'elemento.

- Se la pentola / padella viene rimossa dall'elemento, la potenza di uscita viene istantaneamente ridotta a '0'. I controlli si spegneranno dopo un minuto, a meno che un utensile di cottura venga riposizionato sull'elemento.

Rispetto ad altri metodi di cottura, la cottura ad induzione ha un livello molto basso di calore ambientale, rendendo la cottura più piacevole, con una ridotta necessità di ventilazione.

Infine, il piano in vetroceramica come superficie di cottura diventa a malapena caldo e questo rende la pulizia molto più facile.

Quando si utilizzano elementi di induzione, alcune pentole possono produrre un ronzio debole. Questo è normale. Il rumore è il risultato di vibrazioni causate da correnti indotte.

Per una corretta scelta di pentole e padelle, si prega di consultare la sezione "Tipi di pentole".

IMPOSTARE LA TEMPERATURA DI COTTURA COME SEGUE

Riscaldare impostando la manopola di controllo.

OFF = piastra spenta

1 = valore più basso

9 = valore massimo

B = funzione del powerboost

A = acceleratore di riscaldamento

Led di segnalazione

H = calore residuo

B = Funzione del Powerboost

 = Accensione

Queste manopole consentono il controllo delle zone di cottura a induzione; sopra ogni manopola c'è l'indicazione della zona controllata.

Premere e ruotare la manopola verso destra per regolare la potenza di funzionamento della zona; i valori delle impostazioni vanno da un minimo di 1 a un massimo di 9. (fig.16-17).

Acceleratore di riscaldamento

Ogni piastra è dotata di un acceleratore di riscaldamento.

Questo sistema consente alla zona di funzionare ad un picco di potenza per un tempo proporzionale alla potenza di riscaldamento selezionata.

Per avviare l'acceleratore di riscaldamento, ruotare la manopola verso sinistra e selezionare l'impostazione "A" e poi rilasciare.

Ora avete 3 secondi per selezionare l'impostazione di riscaldamento compreso tra 1 e 9.

Mentre l'acceleratore di riscaldamento è in funzione, il livello di riscaldamento può essere aumentato in ogni momento. Il tempo di "piena potenza" sarà modificato di conseguenza. Se la potenza viene ridotta ruotando la manopola in senso antiorario, l'acceleratore di riscaldamento si disattiva automaticamente.

Funzione PowerBoost

La funzione di potenza consente all'utente di azionare ciascun circuito continuo alla massima potenza per un tempo di non più di 10 minuti. Questa funzione può essere utilizzata, per esempio, per portare una grande quantità di acqua a ebollizione in fretta, o per alzare il calore sotto la carne.

Premere e ruotare la manopola in senso orario e impostare il livello di riscaldamento 9, quindi utilizzare la manopola per impostare la posizione "B" e rilasciarla. Appare "B" sul display nella zona corrispondente.

Dopo 10 minuti, la potenza viene ridotta automaticamente, la spia "B" è spenta.

Tuttavia, la funzione di potenza può essere attivata in qualsiasi momento riducendo il livello di riscaldamento.

Quando viene selezionata la funzione di potenza per una zona di riscaldamento, la potenza assorbita dalla seconda zona potrebbe essere ridotta per fornire la massima energia disponibile alla prima zona. Se una pentola viene rimossa dalla zona di cottura, mentre la funzione di potenza è accesa, la funzione viene disattivata.

Sicurezza bambini

La funzione di sicurezza bambini impedisce l'accensione dell'unità di controllo, per evitare operazioni indesiderate, ad esempio da parte di bambini. Mentre è attivata la sicurezza bambini, nessuna zona di cottura può essere utilizzata.

La modalità di blocco bambini è attivata ruotando contemporaneamente le due manopole in senso antiorario in posizione A per 1,5 sec. oppure una sola manopola per 5 secondi.

La sicurezza bambini è disabilitata nello stesso modo.

L'attivazione/disabilitazione è possibile solo se entrambe le manopole sono in posizione zero.

Tipo di teglie

Questo tipo di apparecchio può funzionare solo con particolari tipi di pentole.

Il fondo della padella deve essere in ferro o acciai/ferro per generare il campo magnetico necessario per il processo di riscaldamento.

I recipienti realizzati con i seguenti materiali non sono adatti:

- Vetro;
- Porcellana;
- Ceramica;

- Acciaio, alluminio o rame senza fondo magnetico;

Per controllare che una pentola sia adatta basta semplicemente mettere un pezzo di calamita sul fondo: se il magnete viene attratto la pentola è adatta per la cottura ad induzione.

Le pentole utilizzate per la cottura devono avere determinati diametri minimi per garantire un funzionamento soddisfacente.

Pentole più grandi delle zone di cottura possono anche essere usate, ma è importante assicurarsi che il fondo della pentola non tocchi altre zone di cottura, e che è sempre centrato nel perimetro della zona di cottura.

Utilizzare solo le padelle appositamente progettate per la cottura a induzione, con spessore e fondo completamente piatto, se queste non sono disponibili, le pentole utilizzate non devono avere un fondo concavo o convesso (fig.19).

Calore residuo

Ogni piastra è dotata di un dispositivo che avverte del calore residuo. Dopo che ogni zona di cottura si è spenta può essere visualizzata una 'H' sul display. Questo segnala che la zona di cottura è ancora molto calda. Si può tornare a cucinare mentre la 'H' è attiva.

Attenzione

Fate attenzione a non versare zucchero o miscele dolci sul piano durante la cottura, o appoggiare materiali o sostanze che potrebbero fondere (foglio di plastica o di alluminio), su di esso; se questo dovesse accadere, per evitare danni alla superficie, **spegnere** il riscaldamento immediatamente e pulire con il raschietto in dotazione, mentre la zona di cottura è ancora calda. Se il piano di cottura non viene pulito immediatamente, possono formarsi residui che non potranno essere rimossi una volta che il piano di cottura si è raffreddato.

Importante!

Tenete d'occhio i bambini, perché è improbabile che possano vedere la spia che avvisa residui di calore. Le zone di cottura sono ancora molto calde per un certo tempo dopo l'uso, anche se sono state spente. Assicurarsi che i bambini non le tocchino.

ATTENZIONE: In nessun caso usare un foglio di alluminio o contenitori di plastica per contenere il cibo durante la cottura su un piano di cottura in vetroceramica.

ATTENZIONE: Non toccare la superficie di cottura fino a quando la luce di indicazione calore residuo sul piano di cottura in vetroceramica è "on", questo indica che la temperatura nella zona relativa è ancora alta.

ATTENZIONE: Non posizionare mai padelle con fondo non perfettamente piatto e liscio sul piano di cottura.

ATTENZIONE: Se si nota una crepa nel piano cottura in vetroceramica, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e rivolgersi ad un centro di assistenza

ATTENZIONE: Il vostro piano di cottura in vetroceramica è resistente agli shock termici e resistente al caldo e al freddo.

Se si lascia cadere una pentola pesante sul vostro piano di cottura questo non si romperà. Al contrario, se un oggetto duro, come la saliera o la bottiglietta delle spezie colpisce il bordo o l'angolo del piano di cottura, il piano potrebbe rompersi.

ATTENZIONE: non usare mai il piano di cottura in vetroceramica come piano di appoggio.

Nel cucinare grandi quantità di cibo, è sempre meglio utilizzare una grande pentola di diametro che possa coprire la piastra. Pertanto, sarà raggiunta una migliore e più efficiente distribuzione del calore e il cibo sarà cotto in modo uniforme.

Fare o non fare

È necessario:

- Posizionare sempre la pentola in modo tale che il suo centro sia allineato con il centro della piastra.
- Evitare di colpire il piano in vetroceramica con pentole o oggetti duri. La superficie del vetro è molto resistente, ma non infrangibile.
- Alzare le vostre pentole quando si spostano. Non farle scorrere ed evitare un eccessivo sfregamento della parte superiore, questo provoca graffi e cancella le marcature.
- Evitare l'uso di pentole con fondo ruvido o deformato.
- Evitare di lasciare eventuali accessori in metallo da cucina, coltelli e forchette, o oggetti metallici sul piano di cottura. Essi potrebbero surriscaldarsi se lasciati vicino ad una qualunque zona di riscaldamento in uso.
- Evitare di conservare prodotti infiammabili negli armadietti sotto il piano di cottura.
- Non lasciare mai una pentola / padella vuota su un elemento di riscaldamento ad induzione, anche quando l'elemento viene spento.

-Utilizzare la massima potenza solo per la bollitura e la frittura.

-Non cercare mai di riscaldare un barattolo chiuso.

-Evitate il preriscaldamento delle vostre padelle antiaderenti (ad esempio con rivestimento in teflon) a calore massimo.

- Evitare di conservare gli oggetti solidi e pesanti negli armadietti sopra il tuo piano di cottura. Essi potrebbero accidentalmente cadere e danneggiare il piano in vetro.

Il vostro piano di cottura non deve mai essere utilizzato come spazio di archiviazione o superficie di accumulo di qualsiasi materiale.

Non collegare nessun apparecchio alle spine sopra o vicino al piano cottura a induzione; il collegamento può sciogliersi se entrasse a contatto con il calore, e questo può causare lesioni e danno alla proprietà.

Consigli per cucinare

CIBO	POSIZIONE MANOPOLA
Fusione	
Cioccolato, copertura di cioccolato, burro	1-2
Riscaldamento	
Verdure congelate, es. spinaci	2-4
Brodo	8-9
Minestra	2-3
Latte (senza coperchio)	1-2
Sbollire	
Salsa delicate	7-8
Salsa di spaghetti	2-3
Brasato	5-7
Pesce (senza coperchio)	6-8
Cottura	
Riso	3-4
Patate bollite con la buccia	5-7
Patate bollite	5-7
Verdura fresca	5-7
Verdura congelata	5-7
Pasta	8-9
Budino (senza coperchio)	7-8
Cereali	3-4
Frittura	
Braciola di maiale	8-9
Petto di pollo	6-7
Pancetta	8-9
Uova	7-8
Pesce	8-9
Pancakes	8-9

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto generale di adduzione del gas all'apparecchio.

Pulizia del piano lavoro: Periodicamente le teste bruciatori, le griglie in acciaio smaltato, i coperchietti smaltati, e gli spartifiamma devono essere puliti con acqua saponata tiepida, risciacquati ed asciugati bene.

L'eventuale liquido traboccato dalle pentole deve essere sempre tolto per mezzo di uno straccio.

Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzarlo, ma richiedere con urgenza, l'intervento dell'assistenza tecnica.

Pulizia delle parti smaltate: Per mantenere le caratteristiche delle parti smaltate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata. Non usare mai polveri abrasive. Evitare di lasciare sulle parti smaltate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti smaltate sono ancora calde.

Pulizia delle parti in acciaio inox: Pulire i particolari con acqua saponata e poi asciugarli con panno morbido. La brillantezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.

Pulizia degli spartifiamma bruciatori: Essendo semplicemente appoggiati, per la loro pulizia è sufficiente asportarli dai propri alloggiamenti e lavarli con acqua saponata. Dopo averli ben asciugati e verificato che i fori non siano otturati riporli correttamente nella loro posizione.

Pulizia del vetro di ceramica: **Attenzione:** non utilizzare alcun tipo di detergente sul vetro mentre la

superficie è calda, usare solo il raschietto. I fumi risultanti possono essere pericolosi per la salute. La pulizia con prodotti chimici mentre la piastra è calda può danneggiare la superficie.

Pulire la superficie quando è completamente fredda, con la seguente eccezione: togliere lo zucchero, lo sciroppo di zucchero, derivati del pomodoro e latte immediatamente con il raschietto. Pulire spruzzi con una spugna umida pulita o un tovagliolo di carta. Risciacquare e asciugare. Usare aceto bianco se la macchia rimane e risciacquare. Una volta asciutta, lucidare la superficie con un panno di carta o un panno pulito.

TIPO DI MACCHIA	COSA FARE	ACCESSORI
Piccola	Mettere a bagno l'area da pulire con acqua e sapone, poi asciugarla.	Spugne e detergenti delicati per la pulizia
Macchie di bruciatura	Mettere a bagno l'area da pulire con acqua calda e sapone. Utilizzare un raschietto per il piano in vetroceramica per rimuovere il grasso e le particelle di cibo. Terminare con una spugna di pulizia, quindi pulirlo.	Spugne per la pulizia, detergenti delicati e detergenti per il piano in vetroceramica
Anelli o tracce di calcare	Applicare aceto bianco caldo sulla macchia. Lasciate riposare, poi pulire con un panno morbido. Oppure utilizzare un detergente commerciale sulla zona interessata. Si noti che tale pulizia può lasciare macchie sul telaio in acciaio inox, così proteggere le cornici inox prima della pulizia.	Panno, aceto bianco o diluito per la pulizia
Macchie di bruciatura causate dalla fuoriuscita di zucchero o alluminio o plastica fusi	Applicare uno speciale detergente per il piano in vetroceramica, preferibilmente uno che contenga silicone (azione protettiva) lasciate riposare, poi finire con una spugna di pulizia, quindi pulirlo.	Detergenti per il piano in vetroceramica e spugna

Ammissibile: Paste Non abrasive - Spugna Ordinaria o spugna speciale per capi delicati.

Non ammissibile: spugna abrasiva – Polveri

RISOLUZIONE PROBLEMI

Se avete dubbi sul fatto che il vostro piano cottura funzioni correttamente questo non significa necessariamente che ci sia un guasto. Tuttavia, verificare i seguenti punti:

PROBLEMI	POSSIBILI CAUSE	COSA POTRESTI FARE
Quando si accende l'unità per la fornitura scatta OFF o il fusibile di alimentazione si brucia	L'unità può essere collegata in modo non corretto, o c'è un problema interno.	Controllare prima se c'è la connessione, se ok contattare il centro di assistenza.
Il vostro piano di cottura fa un rumore debole quando è in funzione	Questo disturbo si verifica quando il potere è condiviso tra due elementi a induzione	Questo è un evento normale
L'unità non funziona affatto	Ci può essere un alimentatore o un problema interno	Controlla i tuoi fusibili / cavo di collegamento, se è ok contattare i tecnici
Dopo aver acceso un elemento ON, ed avendo una pentola / tegame posizionato sull'elemento, non c'è calore e l'indicatore digitale continua a lampeggiare	La pentola / padella che si sta tentando di utilizzare non è adatta alla cottura ad induzione o il suo diametro è inferiore a 10 cm.	Utilizzare un altro tipo di pentola adatta alla cottura ad induzione
La pentola fa rumore durante la cottura	La tua padella crea rumore da vibrazioni causate da correnti indotte	Questo fenomeno è normale con alcuni tipi di pentole e padelle. Non vi è alcun pericolo per il piano di cottura
Il piano di cottura emana odore quando viene usato per la prima volta per la cottura	Una nuova unità	Utilizzare ciascun elemento di riscaldamento per un'ora con una vaschetta riempita di acqua

La manutenzione di una piastra di induzione deve essere fatta da un tecnico autorizzato. Contattare il rivenditore di servizio più vicino alla tua residenza. Non provare mai a fare manutenzione da soli.

Se si nota una crepa sul piano in vetroceramica, o il vetro è rotto NON UTILIZZARE L'UNITÀ. Scollegare l'alimentazione elettrica dall'unità e far scattare l'interruttore di spegnimento (se l'unità è cablata alla rete) o semplicemente staccare la spina (se vi è una spina del cavo di alimentazione).

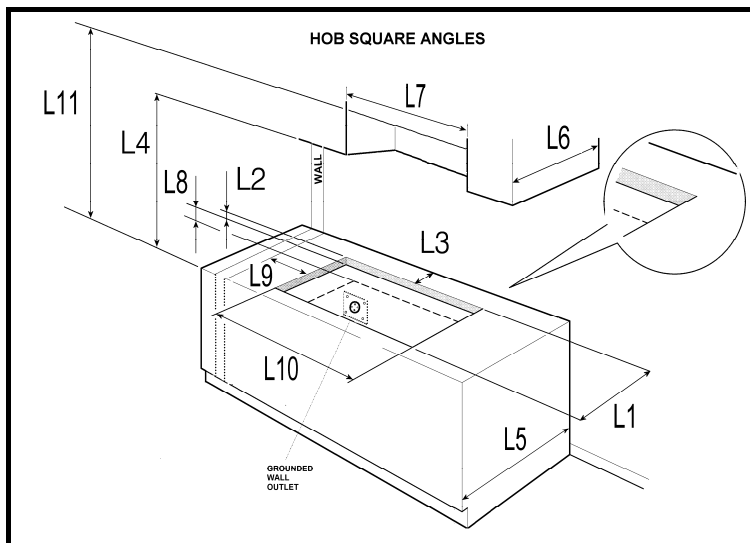


Fig 1

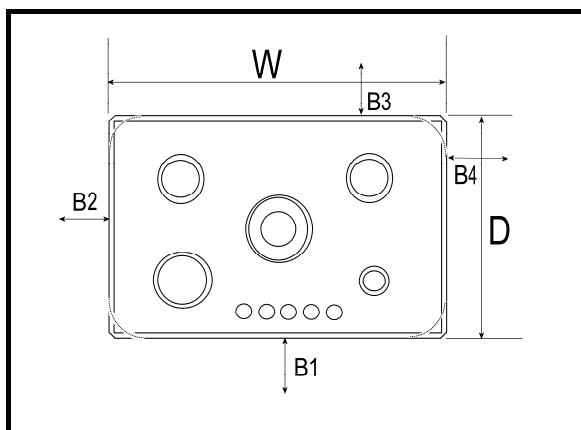


Fig 2

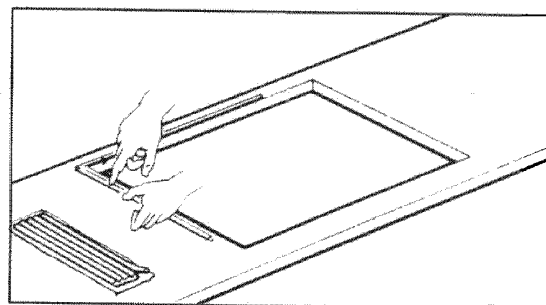


Fig.3

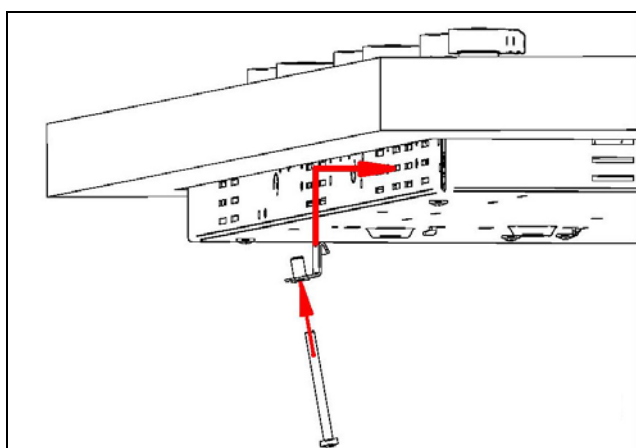


Fig. 4A

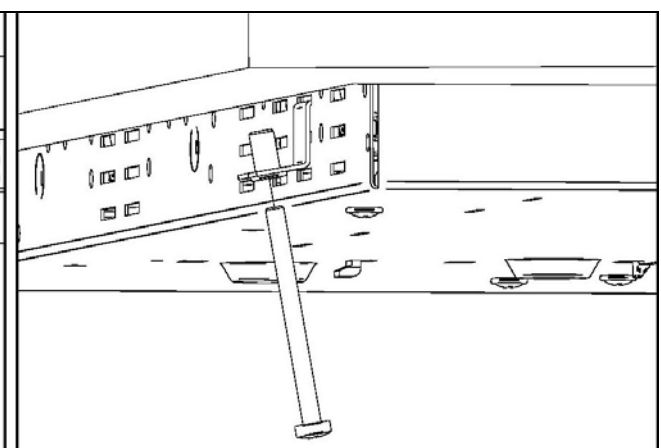


Fig. 4B

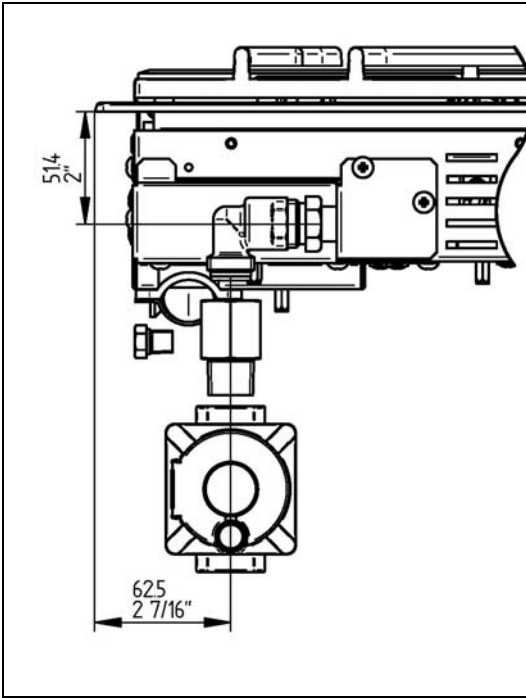


Fig.5

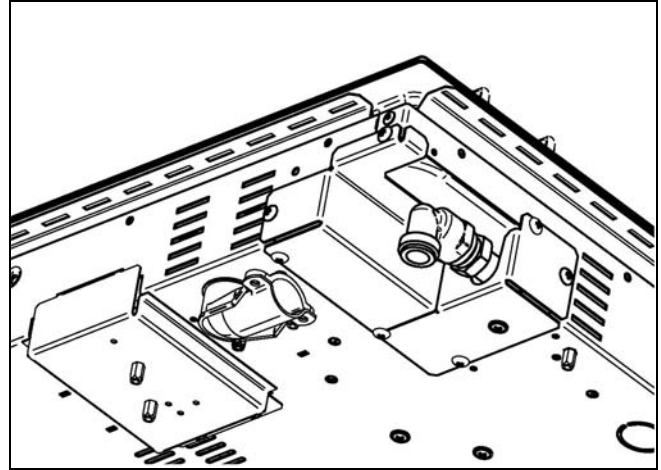


Fig.6

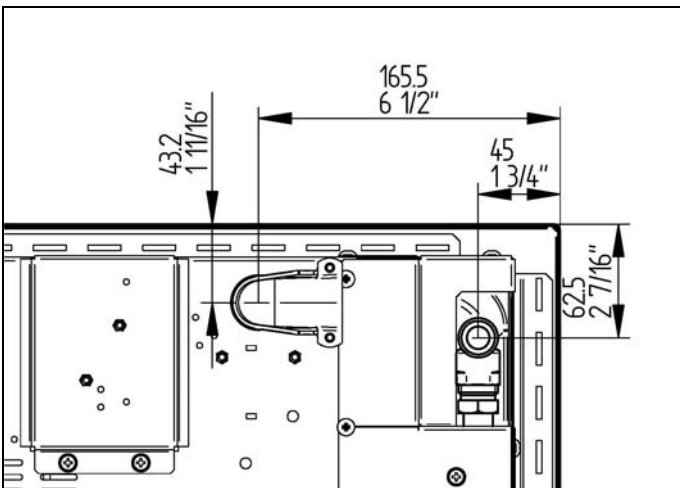


Fig.7

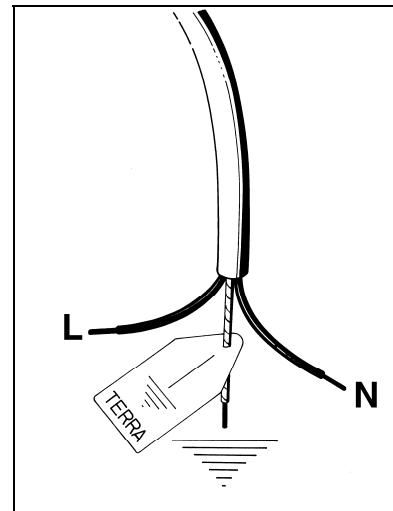


Fig.8

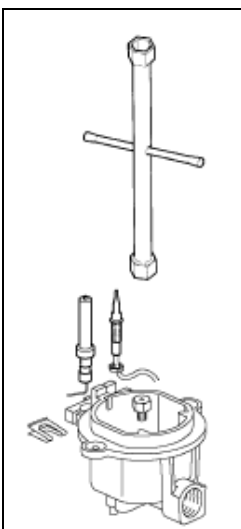


Fig.9

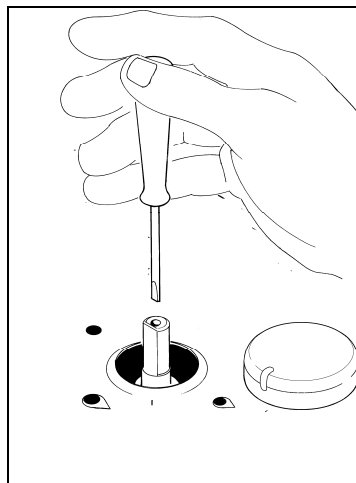


Fig.10

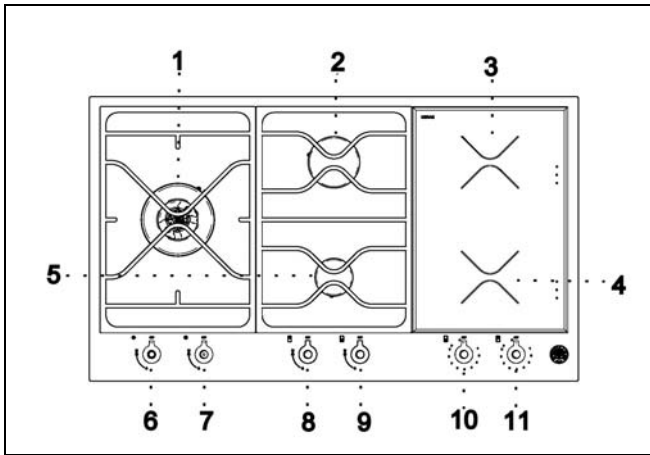


Fig.11

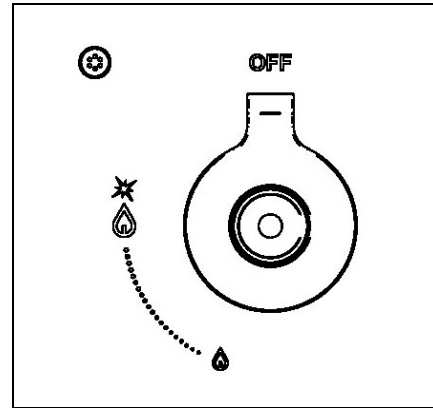


Fig.12

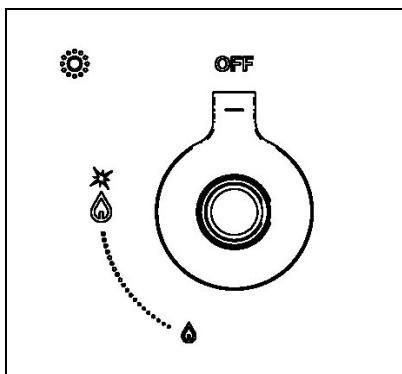


Fig.13

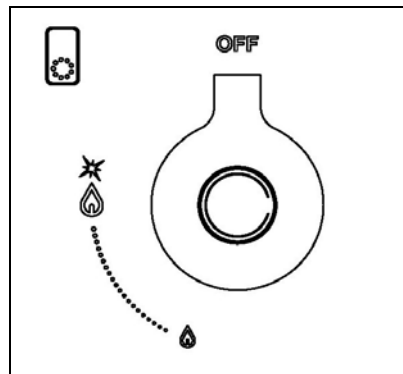


Fig.14

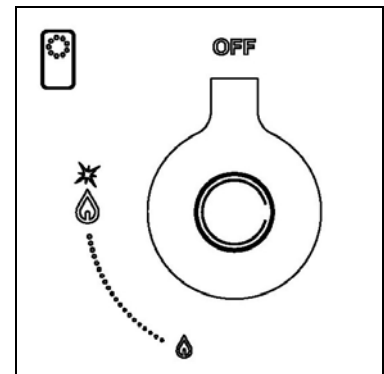


Fig.15

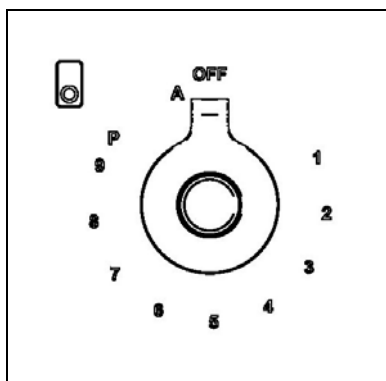


Fig.16

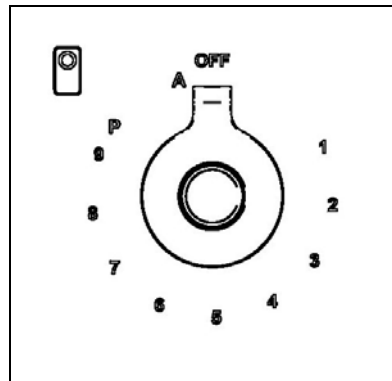


Fig.17

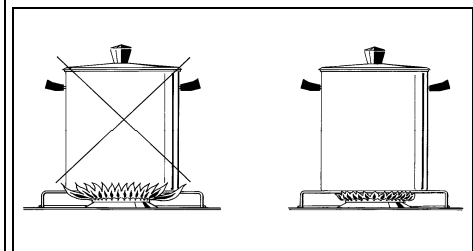


Fig.18

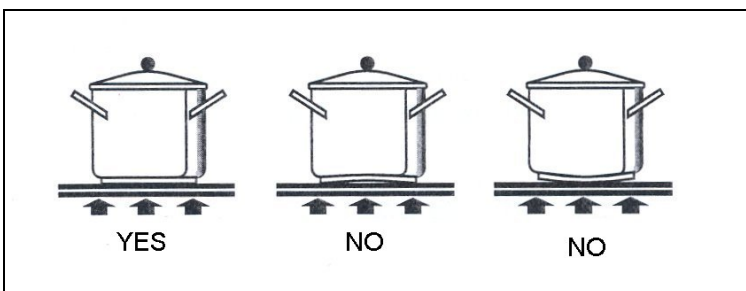


Fig.19

