PIANO DI COTTURA
ELETTROGAS

COOKING HOB ELECTROGAS

TABLES DE CUISSON
ÉLECTROGAZ

EINBAUKOCHGERÄT
ELEKTRO-GAS

PLACA DE COCCIÓN
ELECTROGAS

INBOUWKOOKTOESTEL
ELECTROGAS

MESAS DE ENCASTRAR
ELECTROGÁS

IT	INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE
GB	INSTALLATION - USE - MAINTENANCE
FR	INSTALLATION - EMPLOI - ENTRETIEN
DE	INSTALLATION - GEBRAUCH - WARTUNG
ES	INSTALACIÓN - USO - MANTENIMIENTO
NL	INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD
PT	INSTALAÇÃO - USO - MANUTENÇÃO

Caro Cliente,
sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta. Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, è stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.
La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione.
Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

IL COSTRUTTORE

IT

Indice

Istruzioni per l'utente	**4**
Installazione	4
Uso	4
Manutenzione Gas/Elettrico	8
Manutenzione superficie vetroceramica	8
Istruzioni per l'installatore	**9**
Installazione	9
Posizionamento	9
Collegamento gas	9
Collegamento elettrico	9
Adattamento a diverso tipo di gas	10

QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.
L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL' APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA. I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

Istruzioni per l'utente

IT

Installazione

Tutte le operazioni relative all'installazione (allacciamento elettrico, allacciamento gas, adattamento al tipo di gas, conseguenti regolazioni, ecc.) devono essere eseguite da personale qualificato secondo le norme vigenti. Per le istruzioni specifiche vedi la parte riservata all'installatore.

Uso

Bruciatori gas (Fig. 1-3).

L'accensione del bruciatore avviene avvicinando una fiammella ai fori della parte superiore dello stesso premendo e ruotando in senso antiorario la manopola corrispondente sino a farne coincidere l'indice con la posizione di massimo. Ad accensione avvenuta regolare la fiamma secondo la necessità. La posizione di minimo si trova al termine delle rotazione antioraria. Nei modelli con accensione automatica agire sulla manopola come sopra descritto, premendo contemporaneamente l'apposito pulsante. Nei modelli con accensione automatica/simultanea (a una mano) è sufficiente agire come sopra descritto sulla sola manopola corrispondente. La scarica elettrica fra candelina e bruciatore dà luogo all'accensione del bruciatore interessato. Ad accensione avvenuta rilasciare immediatamente il pulsante regolando la fiamma secondo necessità.

L'accensione del bruciatore nei modelli con sicurezza termoelettrica avviene come nei diversi casi sopra descritti tenendo premuta a fondo la manopola nella posizione di massimo per circa 3/5 secondi. Nel rilasciare la manopola assicurarsi che il bruciatore rimanga acceso.

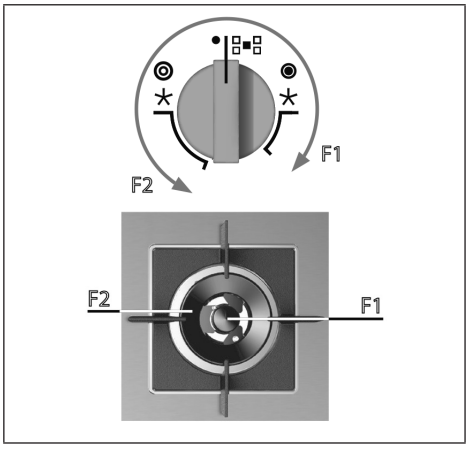
N.B. - si consiglia di usare pentole di diametro adatto ai bruciatori evitando che la fiamma al massimo fuoriesca dal fondo delle stesse

- non lasciare pentole vuote sul fuoco acceso
- sui piani Crystal non usare accessori di cottura alla griglia.

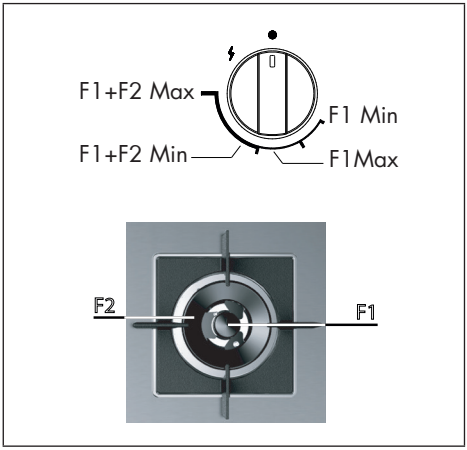
Al termine della cottura è buona norma provvedere anche alla chiusura del rubinetto principale del condotto e/o della bombola.

Modelli con bruciatore Dual Wok (REGOLAZIONE DUE VERSI)

Alcuni modelli sono dotati di un bruciatore Dual Wok. E' possibile accendere la fiamma centrale (F1) ruotando e premendo la manopola in senso orario, oppure accendere tutto il bruciatore (F2), come indicato in figura qui sotto.



Modelli con bruciatore Dual Wok (REGOLAZIONE PROGRESSIVA)
Alcuni modelli sono dotati di un bruciatore Dual Wok. E' possibile accendere la fiamma centrale ed esterna (F1+F2) ruotando e premendo la manopola in senso antiorario, oppure accendere solo il bruciatore centrale (F1), come indicato in figura qui sotto.



Importante
- l'uso dell'apparecchio produce calore e umidità nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia sufficientemente ventilata; mantenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare dispositivi meccanici di ventilazione (es. cappa).
- L'uso prolungato dell'apparecchio può richiedere ulteriore ventilazione, per esempio l'apertura di una finestra.
- nei piani con sicurezza termoelettrica non azionare l'accensione oltre 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, aprire la porta del locale e attendere almeno un minuto prima di ritentare.
- nei piani senza sicurezza in caso di estinzione delle fiamme di un bruciatore chiudere il rubinetto corrispondente e non ritentare l'accensione prima di un minuto.

Piastre elettriche / Elementi riscaldanti vetroceramici
(Figg. 2-2a-3). Ruotare la manopola sulla posizione corrispondente alle necessità di cottura tenendo presente che a numero maggiore corrisponde maggiore erogazione di calore, vedi tabella "utilizzo piastre elettriche"/ elementi riscaldanti vetroceramici. La lampada spia accesa segnala l'inserimento della piastra.
Va comunque considerato normale, per certi tipi di lampada, il permanere di una leggera luminescenza anche a comandi disinseriti.

N.B. Nell'uso di piastre elettriche/ elementi riscaldanti vetroceramici si consigliano recipienti a fondo piatto con diametro uguale o leggermente superiore a quello della piastra.
- evitare trabocchi di liquido; pertanto ad ebollizione avvenuta o comunque a liquido riscaldato ridurre l'erogazione di calore;
- non lasciare inserite le piastre elettriche a vuoto o con pentole o tegami vuoti;
- al termine della cottura riportare la manopola in posizione di chiuso e/o disinserito.

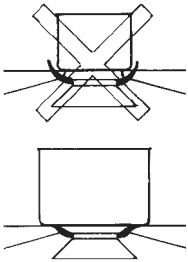
Al verificarsi di una anche minima frattura della superficie del piano

IT

vetroceramico di cottura disinserire immediatamente l'alimentazione elettrica.

NON FISSARE INTENSAMENTE LA LAMPADA ALOGENA.

GAS



pesciera	20x32
corona	Ø 20-32
rapido	Ø 20-26
semirapido	Ø 14-20
ausiliario *	Ø 10-14

*con griglia di riduzione

Fig. 1

PIASTRE ELETTRICHE

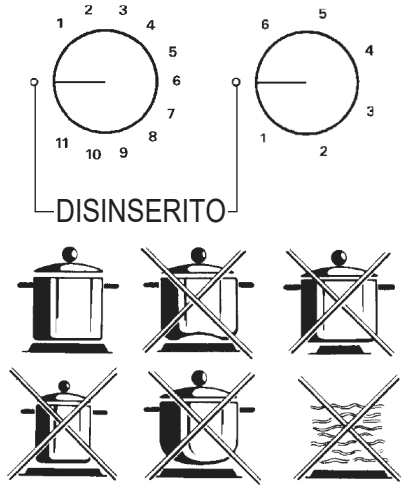
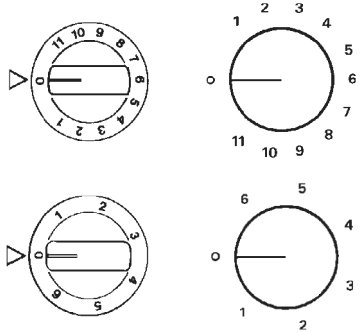
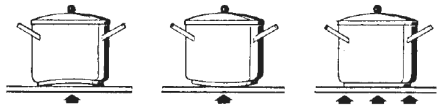


Fig. 2



ELEMENTI RISCALDANTI VETROCERAMICI



no no si

Fig. 2a

UTILIZZO PIASTRE ELETTRICHE/ELEMENTI RISCALDANTI VETROCERAMICI			
Commutatore	Regolatore d'energia	Intensità calore	Tipi cottura
1	1-2	Tenue	sciogliere grassi ecc.; riscaldare piccole quantità di liquido
2	3-4	Dolce	riscaldare medie quantità di liquido - creme salse a lunga cottura
3	5-6	Lento	scongelare - riscaldare grandi quantità di liquido - cottura al di sotto della temperatura di ebollizione
4	7 - 8	Medio	cottura arrosti teneri - cottura alla temperatura di ebollizione
5	9 - 10	Forte	cottura arrosti - cottura lessi - cottura carni in padella
6	10 - 11	Vivo	portare all'ebollizione grandi quantità di liquido - friggere

IT

Manutenzione Gas/Elettrico

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura. Per una maggiore durata dell'apparecchiatura è indispensabile eseguire periodicamente un'accurata pulizia generale tenendo presente quanto segue:

- le parti in vetro, acciaio e/o smaltate devono essere pulite con prodotti idonei (reperibili in commercio) non abrasivi o corrosivi. Evitare prodotti a base di cloro (varechina, ecc.)
- evitare di lasciare sul piano lavoro sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone, ecc.)
- gli spartifiamma ed i coperchietti (parti mobili del bruciatore) vanno frequentemente lavati con acqua bollente e detersivo avendo cura di togliere ogni eventuale incrostazione, asciugati accuratamente, controllare che nessuno dei fori dello spartifiamma risulti otturato anche parzialmente.
- le piastre elettriche si puliscono con uno strofinaccio umido e si ungono leggermente con olio lubrificante quando sono ancora tiepide.
- le griglie inox del piano di lavoro dopo essere state riscaldate assumono una colorazione bluastra che non ne deteriora la qualità. Per riportarle all'aspetto originale usare un prodotto leggermente abrasivo.

N.B.- L'eventuale lubrificazione dei rubinetti deve essere eseguita da personale qualificato al quale è bene rivolgersi in caso di anomalie di funzionamento.

Controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile di alimentazione gas. In caso di perdite richiedere l'immediato intervento del personale qualificato per la sostituzione.

Manutenzione superficie vetroceramica

(Fig.-4a) Prima di tutto rimuovere residui di cibo e spruzzi di grasso dalla superficie di cottura con un raschietto. Successivamente pulire nella zona calda con Sidol o Stahlfix con carta da cucina, indi risciacquare con acqua e asciugare con uno straccio pulito.
Tracce di fogli di alluminio, di oggetti di plastica, zucchero o cibi fortemente saccariferi devono essere rimosse immediatamente dalla zona calda di cottura con un raschietto per evitare possibili danni alla superficie del piano. In nessun caso usare spugne o strofinacci abrasivi; evitare anche l'uso di detersivi chimici aggressivi come Fornospray o smacchiatori.

NON UTILIZZARE PULITORI A VAPORE

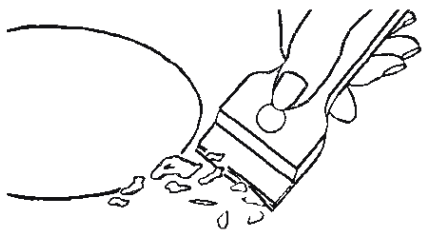


Fig. 4a

Istruzioni per l'installatore

Installazione

Questo apparecchio non è provvisto di un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione. Si raccomanda che sia installato in locali sufficientemente areati secondo le disposizioni di legge vigenti. La quantità d'aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2.0 m3/h per ogni kW di potenza installato.
Vedi tabella potenze bruciatori.
NB: l'apparecchio è in Classe 3 di installazione. Le condizioni di regolazione dell'apparecchio sono indicate nella targa dati fissata al carter.

Posizionamento

(Fig. 4). L'apparecchio è previsto per essere incassato in un piano di lavoro come illustrato nell'apposita figura.
Prima di inserire il piano predisporre la guarnizione di tenuta (X) su tutto il perimetro della foratura d'incasso.

Collegamento gas

(Fig. 5) Collegare l'apparecchiatura alla bombola o all'impianto secondo le prescrizioni delle norme in vigore accertandosi preventivamente che l'apparecchiatura sia predisposta al tipo di gas disponibile. In caso contrario vedi: "Adattamento a diverso tipo di gas". Verificare inoltre che la pressione di alimentazione rientri nei valori riportati nella tabella: "Caratteristiche utilizzatori".

Allacciamento metallico rigido/ semirigido
Eseguire l'allacciamento con raccordi e tubi metallici (anche flessibili) in modo da non provocare sollecitazioni agli organi interni all'apparecchio.
N.B. - Ad installazione ultimata controllare, con una soluzione saponosa, la perfetta tenuta di tutto il sistema di collegamento.

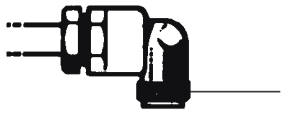


Fig. 5

Collegamento elettrico

(Fig. 6) Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fondo del piano;
- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

Nel caso che l'apparecchiatura non sia munita di cavo e/o di relativa spina utilizzare materiale idoneo per l'assorbimento indicato in targa matricola e per la temperatura di lavoro. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50 °C a quella ambiente.
Per il collegamento diretto alla rete è

necessario interporre un interruttore omnipolare dimensionato per il carico di targa che assicuri la sconnessione della rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole i installazione (il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto). La presa o l'interruttore om- nipolare devono essere facilmente reggiungibili con l'apparecchiatura installata.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

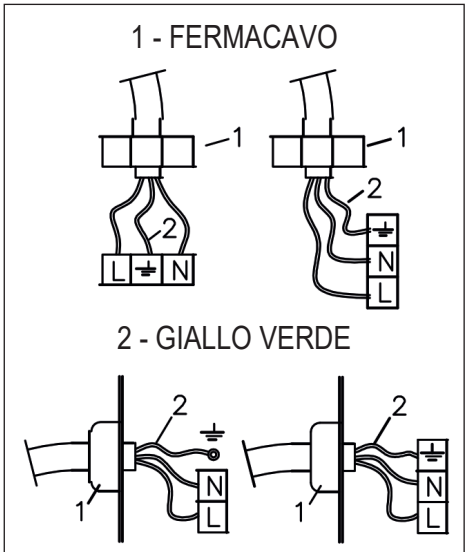


Fig. 6

Adattamento a diverso tipo di gas

(Fig. 7) Se l'apparecchiatura risulta predisposta per un diverso tipo di gas da quello di alimentazione disponibile, si deve procedere:

- alla sostituzione degli iniettori (Fig. 7) con i corrispondenti al tipo di gas da utilizzare (vedi tabella "Caratteristiche utilizzatori").
- Per la regolazione del minimo agire con opportuno cacciavite sulla vite posta sul runibetto (Fig. 8) dopo averlo ruotato in posizione di minimo. Per GPL (butano/propano) avvitare a fondo.

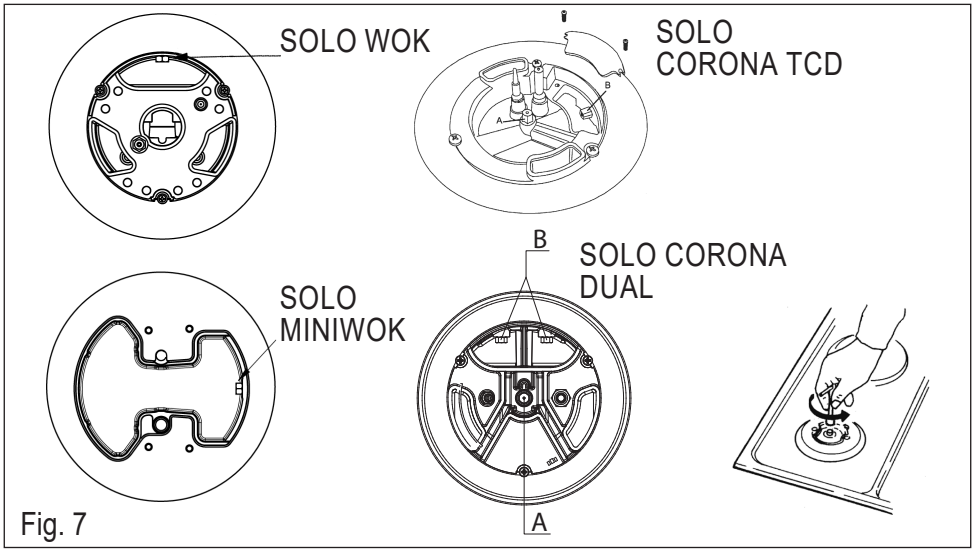


Fig. 7

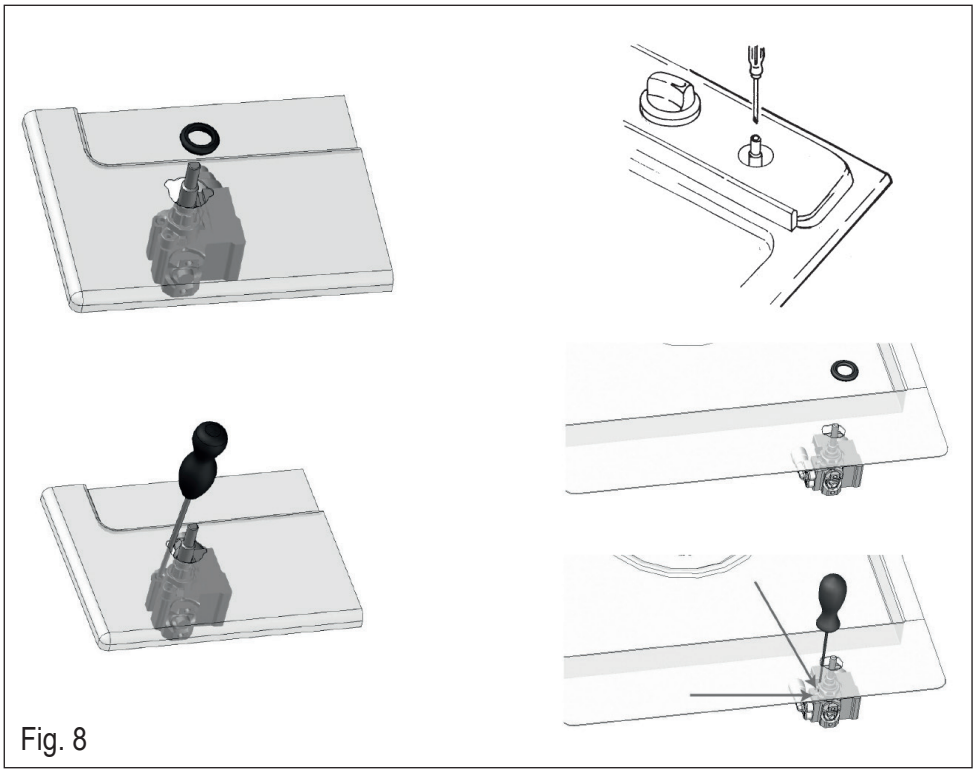


Fig. 8

IT

CARATTERISCHE UTILIZZATORI						
BRUCIATORI GAS						
ALIMENTAZIONE TIPO	PRESSIONE mbar NORM.	BRUCIATORE	Ø INIETTORI	PORTATA TERMICA NOMINALE W	CONSUMO	
GAS NAYURALE	G20 20	RAPIDO	129	3000	286	l/h
		SEMIRAPIDO	101	1750	167	
		AUSILIARIO	77	1000	95	
		CORONA TDC	63A-121B	3500	333	
		CORONA TDC	63A-140B	4250	405	
		CORONA 3	141	3500	333	
		CORONA 3	150	4000	381	
		CORONA MW	140	3500	333	
		CORONA 4	141	3500	333	
		PESCIERA	118	2700	257	
		WOK DUAL	A - Ø 71	4000	381	
			B - Ø 95			
		CORONA 2	137	3500	333	
			145	4000	381	
			168	4800	457	
GAS LIQUIDO	G30/G31 28-30/37	RAPIDO	87	3000	218	l/h
		SEMIRAPIDO	66	1750	127	
		AUSILIARIO	50	1000	73	
		CORONA TDC	37A - 90B	3500	254	
		CORONA TDC	37A - 97B	4250	309	
		CORONA 3	94	3500	254	
		CORONA 3	102	4000	291	
		CORONA MW	93	3500	254	
		CORONA 4	96	3500	254	
		PESCIERA	85	2700	196	
		WOK DUAL	A - Ø46	4000	291	
			A - Ø65			
		CORONA 2	94	3500	254	
			101	4000	291	
			---	4800	---	

CARATTERISCHE UTILIZZATORI						
BRUCIATORI GAS						
ALIMENTAZIONE TIPO	PRESSIONE mbar NORM.	BRUCIATORE	Ø INIETTORI	PORTATA TERMICA NOMINALE W	CONSUMO	
G110 GAS CITTÀ	G110/ G140 8	RAPIDO	320/340	3000	680/711	l/h
		SEMIRAPIDO	192/210	1750	397/415	
		AUSILIARIO	150/160	1000	227/237	
		CORONA tdc	150A-129B	3500/3300	794/783	
			175A/-360 B			
		CORONA 3	350	3500	794/783	
		CORONA 3	350	4000	907/949	
		CORONA mw	310/350	3500	794/830	
		CORONA 4	360/360	3500	794/830	
		PESCIERA	255/265	2700	612/640	
		CORONA 2	340	3500	794	
			350	4000	907	
			---	4800	---	
Accensione Elettrica 220-240V ~ 50/60Hz 0,6 W						

PIASTRA ELETTRICA			
ALIMENTAZIONE	TIPO	W	REGOLAZIONE
220-240V ~ 50/60Hz	normale Ø145	1000	commutatore (0÷6) regolatore d'energia (0÷11)
	rapida Ø145	1500	commutatore (0÷6) regolatore d'energia (0÷11)

IT

VETROCERAMICA			
ELEMENTI RISCALDANTI			
ALIMENTAZIONE	TIPO	W	REGOLAZIONE
220-240V ~ 50/60Hz	TRIPLO CIRCUITO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200-1700	commutatore (0÷6)
	MONOCIRCUITO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200-1700	regolatore d'energia (0÷11)
	MISTO ALOGENO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200-1800	regolatore d'energia (0÷11)

Dear customer,
We thank you and congratulate you on your choice.
This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands. We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.
May we wish you all the very best with your modern appliance!

THE MANUFACTURER

EN

Index

Instructions for use	**16**
Installation	16
Use	16
Maintenance Gas/Electrical	20
Maintenance vitroceramic surface	20
Instructions for the installer	**21**
Installation	21
Positioning	21
Gas connection	21
Electrical connection	21
Adaptation to various types of gas	22

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY.
THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.
THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE..

Instructions for use

EN

Installation

All the operations concerned with the installation (electrical and gas connections, adaptation to type of gas, necessary adjustments, etc.) must be carried out by qualified technicians, in terms with the standards in force.
For specific instructions, kindly read the part reserved for the installation technician.

Use

Gas burners (Fig. 1-3).

The ignition of the gas burner is carried out by putting a small flame to the upper part holes of the burner, pressing and rotating the corresponding knob in an anti-clockwise manner, until the maximum position has coincided with the marker. When the gas burner has been turned on, adjust the flame according to need. The minimum position is found at the end of the anti- clockwise rotation direction.
In models with automatic ignition, operate the knob as described above, pressing simultaneously, the corresponding push-button. For models with automatic/ simultaneous (with one hand) ignition, it is sufficient to proceed as described above using the corresponding knob. The electric spark between the ignition plug and the burner provides the ignition of the burner itself. After ignition, immediately release the push-button and adjust the flame according to need.
For models with a thermoelectric safety system, the burner is ignited as in the various cases described above, keeping the knob fully pressed on the maximum position for approximately 3/5 seconds. After releasing the knob, make sure the burner is actually lit.

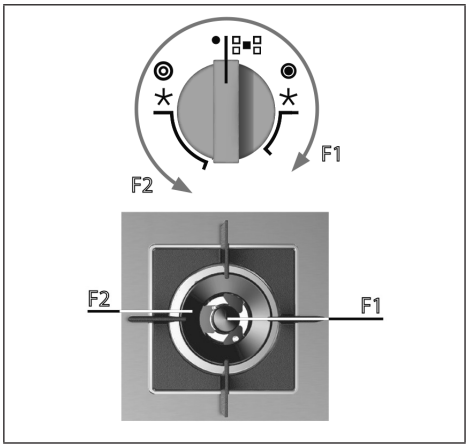
N.B. - we recommend the use of pots and pans with a diameter matching that of the burner, thus preventing the flame from escaping from the bottom part and surrounding the pot

- do not leave any empty pots or pans on the fire
- do not use any tools for grill-cooking on Crystal hobs.

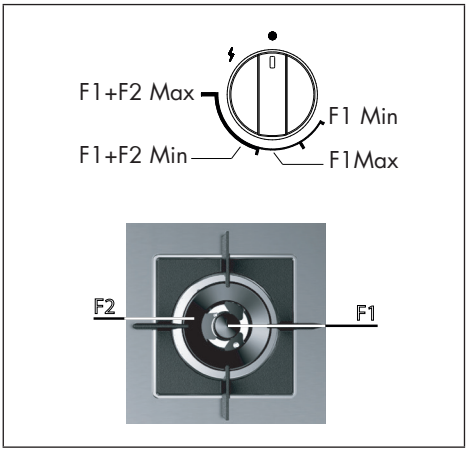
When cooking is finished, it is also a good norm to close the main gas pipe tap and/ or cylinder.

Models with Dual Wok burner (TWO VERSE ADJUSTMENT)

Some models have a Dual Wok burner. The centre flame (F1) can be lit by pressing the knob and turning it clockwise or the entire burner (F2) can be lit as shown the figure below.



Models with Dual Wok burner (TWO VERSE ADJUSTMENT)
Some models are equipped with a Dual Wok burner. It is possible to light the central and external flame (F1+F2) by turning and pressing the knob anti-clockwise or to light the central burner (F1) only, as shown in the figure below.



Important
- use of the appliance produces heat and moisture in the room where it is installed. Make sure the kitchen is sufficiently ventilated; keep natural ventilation holes open or install mechanical ventilation devices (such as a hood).
- Prolonged use of the appliance may require additional ventilation, such as opening a window.
- on floors with thermoelectric protection do not keep the ignite button pushed for more than 15 seconds. If the burner has not ignited after 15 seconds, open the door of the room and wait at least one minute before making a further attempt.
- on floors without protection, should the burner flame go out close the corresponding gas cock and wait at least on minute before making any attempt to ignite it.

Electrical plates / Vitroceramic heating element
(Fig. 2-2a-3). Rotate the knob towards the position required for cooking and bear in mind that the higher the number, the higher the heat output. See table “use of electrical plates”/ heatin elements vitroceramic. The pilot light signals that the plate is “on”.
Some types of pilot lights will maintain some slight luminescence even after disconnection. That is quite normal.

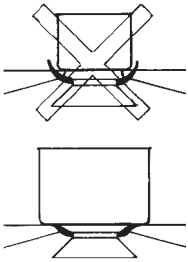
N.B.: When using electrical plates/ heating elements vitroceramic, we recommend flat bottom recipients with a diameter equal or slightly larger than that of the plate itself.
- avoid liquid overflow. Therefore, after boiling or heating liquids, reduce the heat output;
- do not leave the electrical plates on with empty pots and pans;
- when cooking is finished, rotate the knob back into closing and/or disconnected position.

In the event of even a slight fracture on the cooking vitroceramic surface, disconnect the electric power supply immediately.

DO NOT STARE AT THE HALOGEN LAMP.

EN

GAS

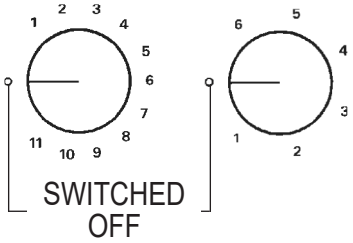


fish	20x32
wok	Ø 20-32
fast	Ø 20-26
semifast	Ø 14-20
auxiliary *	Ø 10-14

*with reduction grid

Fig. 1

ELECTRICAL PLATES



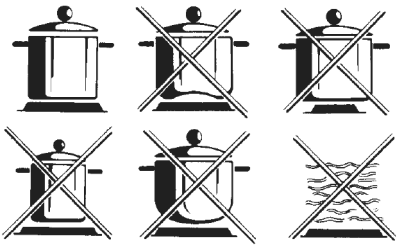
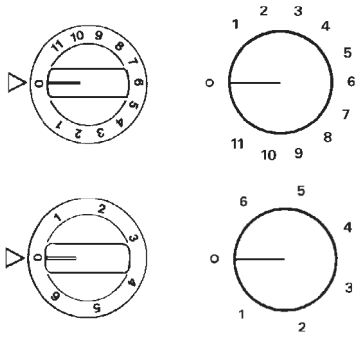
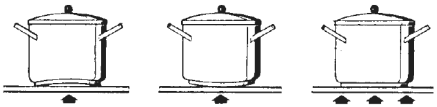


Fig. 2



VITROCERAMIC HEATING ELEMENTS



no no yes

Fig. 2a

USE OF ELECTRICAL PLATES/ VITROCERAMIC HEATING ELEMENTS			
Commutator	Energy regulator	Heat intensity	Cooking methods
1	1-2	slight	melting of fats etc.; heat small quantities of liquid
2	3-4	mild	heating of medium quantities of liquid; puddings, long-cooking sauces
3	5-6	slow	defreezing - heat large quantities of liquid; cooking below boiling temperature
4	7 - 8	medium	tender roasts; cooking at boiling temperature
5	9 - 10	high	roasts - boiled food; pan-frying of meats
6	10 - 11	burning heat	bring large quantities of liquid to boil; fry

EN

Maintenance Gas/Electrical

Prior to any operation,
disconnect the appliance from the electrical system.
For long-life to the equipment, a general cleaning operation must take place periodically, bearing in mind the following:

- the glass, steel and/or enamelled parts must be cleaned with suitable non-abrasive or corrosive products (found on the market). Avoid chlorine-base products (bleach, etc.);
- avoid leaving acid or alkaline substances on the working area (vinegar, salt, lemon juice, etc.).
- the wall baffle and the small covers (mobile parts of the burner) must be washed frequently with boiling water and detergent, taking care to remove every possible encrustation. Dry carefully and check that none of the burner holes is fully or partially clogged;
- the electrical parts are cleaned with a damp cloth and are lightly greased with lubricating oil when still warm.
- the stainless steel grids of the working area, after having been heated, take on a bluish tint which does not deteriorate the quality. To bring colour back to its original state, use a slightly abrasive product.

N.B.- Cleaning of the taps must be carried out by qualified personnel, who must be consulted in case of any functioning anomaly. Check periodically the state of conservation of the flexible gas feed pipe. In case of leakage, call immediately the qualified technicians for its replacement.

Maintenance vitroceramic surface

(Fig.-4a) First of all remove stray food bits and grease drops from the cooking surface with the special scraper (fig. 4). Then clean the hot area as best as possible with SIDOL, STAHLFIX or other similar products with a paper-towel, then rinse again with water and dry with a clean cloth.
Pieces of aluminum foil and plastic material which have inadvertently melted or sugar remains or highly sacchariferous food have to be removed immediately from the hot cooking area with the special scraper (fig. 4).-This is to avoid any possible damage to the surface of the top.
Under no circumstances should abrasive sponges or irritating chemical detergents be used such as oven sprays or spot removers.

DO NOT USE STEAM CLEANERS

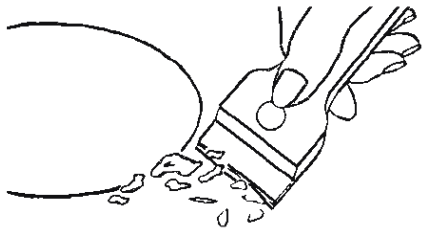


Fig. 4a

Instructions for the installer

Installation

This appliance is not provided with a combustion product discharge. It is recommended that it be installed in sufficiently aerated places, in terms of the laws in force. The quantity of air which is necessary for combustion must not be below 2.0 m3/h for each kW of installed power.
See table of burner power.

Note: the device is in installation class 3. The appliance's adjustment parameters are shown on the plate attached to its housing.

Positioning

(Fig. 4). The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the corresponding figure. Before positioning the hob, fit the seal (X) around the entire periphery of the hole cut in the worktop.

Gas connection

(Fig. 5) Connect the appliance to the gas cylinder or to the installation according to the prescribed standards in force, and ensure beforehand, that the appliance matches the type of gas available.
Otherwise, see "Adaptation to various types of gas".
Furthermore, check that the feed pressure falls within the values described on the table: "User chacteristics".

Fig. 5

Rigid/semi rigid metal connection
Carry out the connection with fittings and metal pipes (even flexible pipes) so as to obtain counter stress the inner parts of the appliance.
N.B. - when the installation has been carried out, check the perfect sealing of the entire connection system, by using a soapy solution.

Electrical connection

(Fig. 6) Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:

- the plant characteristics are such as to fol- low what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force. The earth connection is compulsory in terms of the law.

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.
If connecting directly to the mains power supply, fit a multi-pole switch of a

EN

EN

suitable size for the rated capacity with a clearance distance which completely disconnects the power line under overvoltage category III conditions, consistently with the rules of installation (the yellow/green earth wir must not be interrupted). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

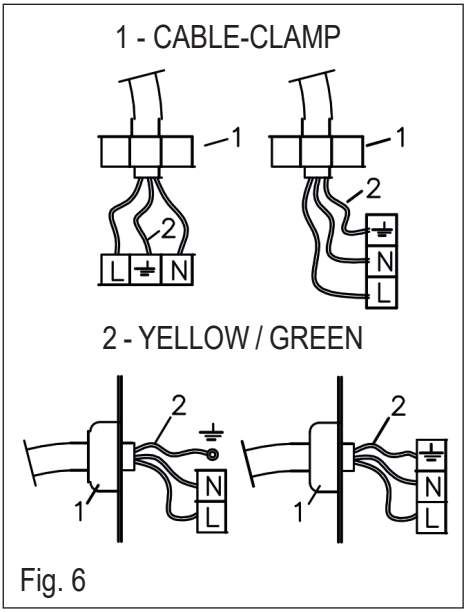


Fig. 6

Adaptation to various types of gas

(Fig. 7) Should the appliance be re-set for a different type of gas than available, proceed as follows:

- replace the injectors (Fig. 7) with the corresponding type of gas to be used (see table " Uses characteristics")
- to adjust to the minimum, use a screwdriver on the screw placed on the tap (Fig. 8) after turning the tap to its minimum position. For LPG (butane / propane) screw tight.

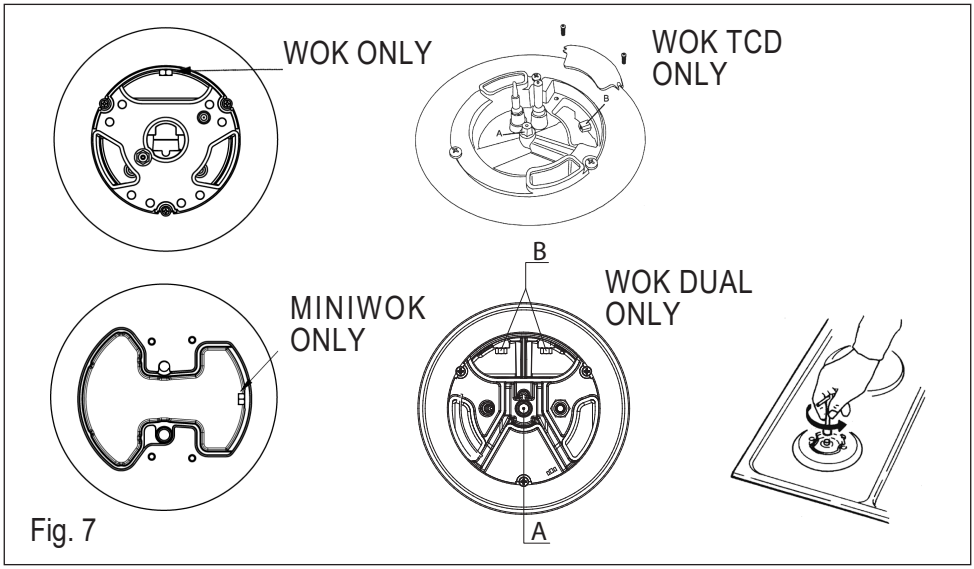


Fig. 7

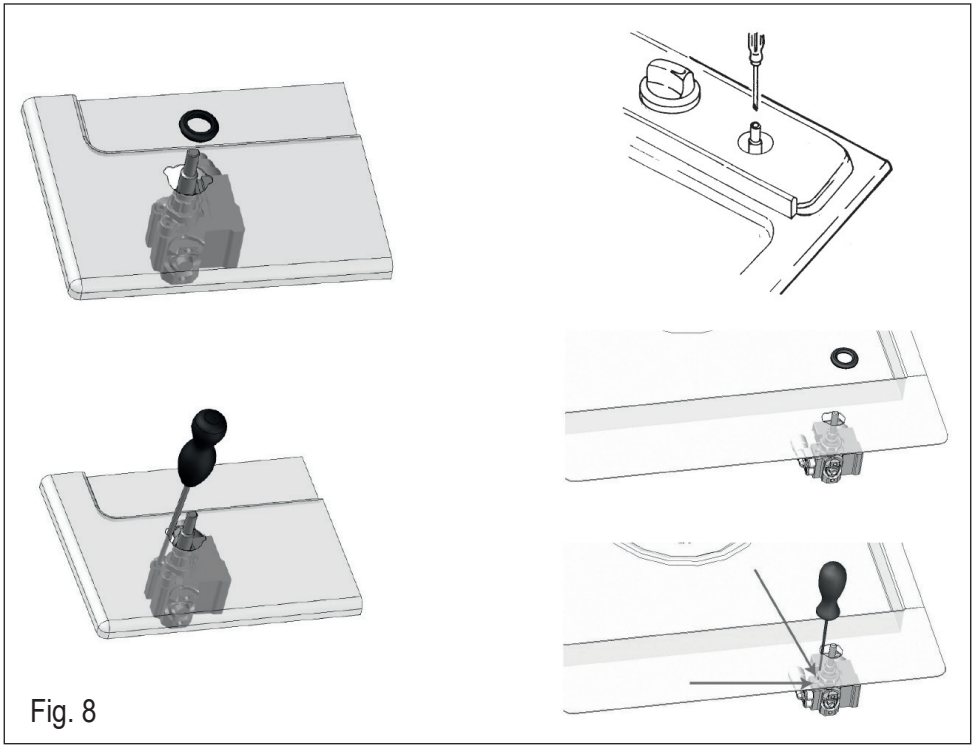


Fig. 8

EN

USER CHARACTERISTICS						
GAS BURNERS						
FEED		BURNER	Ø INJECTORS	THÉRMAL APACITY NOMINAL	CONSUMPTION	
natural gas	G20 20	FAST	129	3000	286	l/h
		SEMIFAST	101	1750	167	
		AUXILIARY	77	1000	95	
		WOK TDC	63A-121B	3500	333	
		WOK TDC	63A-140B	4250	405	
		WOK 3	141	3500	333	
		WOK 3	150	4000	381	
		WOK MW	140	3500	333	
		WOK 4	141	3500	333	
		FISH	118	2700	257	
		WOK DUAL	A - Ø 71	4000	381	
			B - Ø 95			
		WOK 2	137	3500	333	
			145	4000	381	
			168	4800	457	
liquefied gas	G30/G31 28-30/37	FAST	87	3000	218	l/h
		SEMIFAST	66	1750	127	
		AUXILIARY	50	1000	73	
		WOK TDC	37A - 90B	3500	254	
		WOK TDC	37A - 97B	4250	309	
		WOK 3	94	3500	254	
		WOK 3	102	4000	291	
		WOK MW	93	3500	254	
		WOK 4	96	3500	254	
		FISH	85	2700	196	
		WOK DUAL	A - Ø46	4000	291	
			A - Ø65			
		WOK 2	94	3500	254	
			101	4000	291	
			---	4800	---	

USER CHARACTERISTICS						
GAS BURNERS						
FEED		BURNER	Ø INJECTORS	THÉRMAL APACITY NOMINAL	CONSUMPTION	
	G110/ G140 8	FAST	320/340	3000	680/711	l/h
		SEMIFAST	192/210	1750	397/415	
		AUXLIARY	150/160	1000	227/237	
		WOK TDC	150A-129B	3500/3300	794/783	
			175A/-360 B			
		WOK 3	350	3500	794/783	
		WOK 3	350	4000	907/949	
		WOK MW	310/350	3500	794/830	
		WOK 4	360/360	3500	794/830	
		FISH	255/265	2700	612/640	
		WOK 2	340	3500	794	
			350	4000	907	
			---	4800	---	
Electric Ignition 220-240V ~ 50/60Hz 0,6 W						

ELECTRIC PLATE			
FEED	TYPE	W	ADJUSTMENT
220-240V ~ 50/60Hz	NORMAL Ø145	1000	commutator (0÷6) energy regulator (0÷11)
	FAST Ø145	1500	commutator (0÷6) energy regulator (0÷11)

EN

VITROCERAMIC			
HEATING ELEMENTS			
FEED	TYPE	W	ADJUSTMENT
220-240V ~ 50/60Hz	TRIPLE CIRCUIT RADIANT Ø145 - Ø180	1200-1700	commutator (0÷6)
	SINGLE-CIRCUIT RADIANT Ø145 - Ø180	1200-1700	energy regulator (0÷11)
	MIXED-CIRCUIT RADIANT/HALOGEN Ø145 - Ø180	1200-1800	energy regulator (0÷11)

Chère cliente, Cher client,
merci et sincères félicitations pour le choix que vous avez fait.
Ce nouveau produit, développé avec soin et fabriqué avec des matières de toute première qualité, a été soigneusement rodé pour satisfaire toutes Vos exigences d'une cuisson parfaite. Veuillez lire attentivement les instructions simples portées sur cette notice qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une entière et pleine satisfaction quant à l'utilisation de cet appareil moderne.

LE CONSTRUCTEUR

FR

Index

Notice d'emploi 28
Installation 28
Mode d'emploi 28
Entretien Gaz/Électric 32
Entretien surface vitrocéramique 32

Modalités d'installation 33
Installation 33
Positionnement 33
Connexion gaz 33
Branchement électrique 33
Adaptation à un différent type de gaz 34

CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE.
LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.
L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (ENFANTS INCLUS) DISPOSANT DE CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU PAR DES PERSONNES N'AYANT PAS L'EXPÉRIENCE OU LES CONNAISSANCES REQUISES, SI CE N'EST SOUS LA SURVEILLANCE D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ OU APRÈS AVOIR REÇU DE CELLE-CI LES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE L'APPAREIL.
LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS, AFIN DE S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

Notice d'emploi

FR

Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (branchement électrique, raccordement gaz, adaptation au type de gaz, réglages nécessaires, etc...) doivent être effectuées par des spécialistes suivant les normes en vigueur. Pour les instructions spécifiques, voir la partie qui concerne les modalités d'installation.

Mode d'emploi

Brûleurs à gaz (Fig. 1-3).

On allume le brûleur en approchant une petite flamme aux trous de sa partie supérieure en poussant et tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette correspondant jusqu'à faire coïn- cider l'aiguille avec la position de maximum.

Quand le bruleur est en marche, règler la flamme selon la nécéssité. La position de minimum se trouve à la fin de la rotation contraire au sens des aiguilles d'une montre.

Pour les modèles à allumage automatique tourner la manette comme indiquè ci-dessus, en poussant en meme temps le bouton spècial. Pour les modèles à allumage automatique/ simultané (à une main), il suffit d'agir sur le bouton correspondant, comme il est indiqué ci-dessus. La dé- charge électrique entre la petite bougie et le brûleur allume le brûleur interessé. Quand le brûleur est allumé, lâcher la manette, et regler la flamme selon nécéssité. Quand le brûleur est allumé, lâcher la manette, et regler la flamme selon nécéssité.

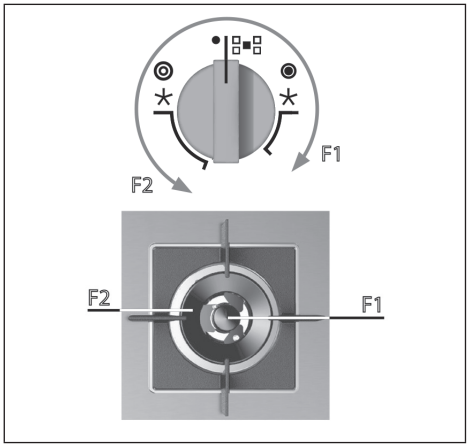
Dans le cas de modèles doués de sûreté thermoélectrique, l'allumage du brûleur a lieu comme dans les cas décrits ci-dessus en appuyant à fond sur la manette placée à la position maximale pendant environ 3/5 secondes. Au moment où vous relâchez la manette, assurez-vous que le brûleur est allumé.

N.B.:

- on Vous conseille d'utiliser des casseroles avec un diamètre proportionné aux brûleurs évitant que la flamme au maximum déborde de leur fond
- ne laissez jamais de casseroles vides sur le feu allumé
- n'employez pas d'ustensiles pour cuisson grill sur les plaques dessus verre.
- A la fin de la cuisson il faut fermer le robinet principal du conduit et/ou de la bouteille.

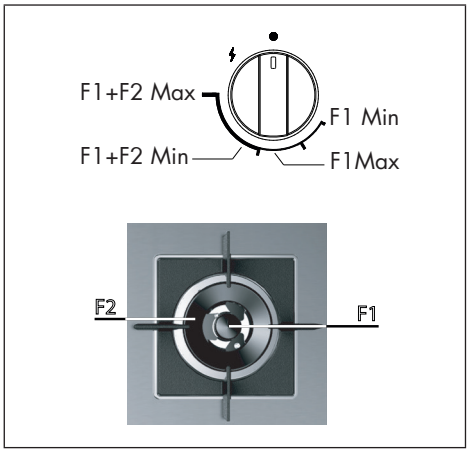
Modèles avec Dual Wok (DEUX RÉGLAGES VERTS)

Certains modèles sont munis d'un brûleur Dual Wok. Il est possible d'allumer la flamme centrale (F1) en tournant et en pressant la bouton dans le sens horaire, ou allumer tout le brûleur (F1) de la façon indiquée sur la figure ci-dessous.



Modèles avec Dual Wok (RÉGLAGE PROGRESSIF)

Certains modèles sont équipés d'un brûleur Dual Wok. Il est possible d'allumer la flamme centrale et externe (F1+F2) en appuyant et en tournant le bouton vers la gauche, ou d'allumer uniquement le brûleur central (F1), comme illustré ci-dessous.



Important

- L'utilisation de l'appareil produit de la chaleur et de l'humidité dans le local d'installation. S'assurer que la cuisine est suffisamment aérée ; ne pas obstruer les orifices d'aération naturelle ou installer des dispositifs mécaniques d'aération (ex. une hotte).
- L'utilisation prolongée de l'appareil peut exiger un supplément d'aération, comme l'ouverture d'une fenêtre.
- sur les plaques dotées de sécurité thermoélectrique, ne pas activer l'allumage pendant plus de 15 secondes. Si, après 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, ouvrir la porte de la pièce et attendre
- au moins une minute avant de réessayer.
- sur les plaques qui ne sont pas dotées de sécurité, en cas d'extinction des flammes
- d'un brûleur, fermer le robinet correspondant et attendre au moins une minute avant de réessayer.

Plaque électriques/Eléments de chauffe vitrocéramiques

(Fig. 2-2a-3). Tourner le bouton dans la position correspondante aux nécessités de cuisson, en gardant à l'esprit que la position maximum correspond à la plus grand émission de chaleur, voir tableau "utilisation plaques électriques"/ eléments de chauffe vitrocéramiques. Le voyant lumineux allumé indique le fonctionnement de la plaque.

Pour de certains types de voyants lumineux la permanence d'une légère luminiscence même à commandes déconnectées est tout à fait normale.

N.B. Dans l'emploi des plaques

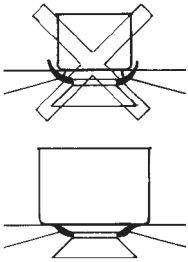
électriques/eléments de chauffe vitrocéramiques on Vous conseille des récipients à fond plat avec le diamètre égal ou legèrement superieur à celui de la plaque.

- éviter les débordements de liquide; ainsi après l'ébullition ou même, quand le liquide a été réchauffé, réduire l'émission de la chaleur;
- ne pas laisser les plaques électriques branchées à vide ou avec des casseroles ou des poêles vides;
- à cuisson terminée, tourner le bouton jusqu'à la position de fermeture et/ ou déconnexion.

Si vous constatez l'apparition d'une fissure, même légère, sur la surface du plan vitrocéramique de cuisson, débranchez immédiatement l'appareil.

NE PAS FIXER INTENSÉMENT LA LAMPE HALOGÈNE.

GAZ



poisson	20x32
wok	Ø 20-32
rapide	Ø 20-26
semirapide	Ø 14-20
auxiliaire *	Ø 10-14

* avec grille de réduction

Fig. 1

PLAQUE ELECTRIQUES

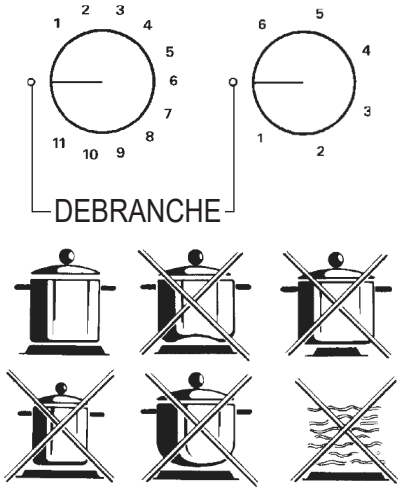
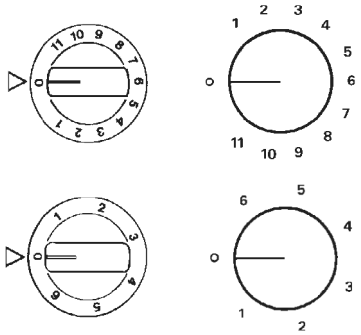
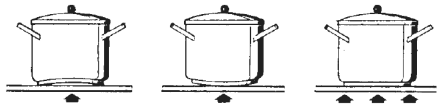


Fig. 2



ELÉMENTS DE CHAUFFE VITROCÉRAMIQUES



no no oui

Fig. 2a

FR

UTILISATION DES PLAQUES ÉLECTRIQUES/ ELÉMENTS DE CHAUFFE VITROCÉRAMIQUES			
commutateur	régulateur d'energie	intensité chaleur	types de cuisson
1	1-2	faible	faire fondre les graisses, etc.; chauffer des petites quantités de liquide
2	3-4	douce	chauffer des quantités moyennes de liquide ; crèmes, sauces à longue cuisson
3	5-6	lente	décongeler - chauffer e grandes quantités de liquide; cuisson au dessous de la température d'ébullition
4	7 - 8	moyenne	cuisson rôtis viande blanche; cuisson à température d'ébullition
5	9 - 10	forte	cuisson rôtis viande rouge - cuisson pour pots-à-feu; cuisson pour viandes dans la poêle
6	10 - 11	vive	porter à ébullition de grandes quantités de liquide; faire frire

FR

Entretien Gaz/Électric

Avant de toute opèration, débrancher l'appareil du reseau électrique. Pour assurer une longue vie á l'appareil il faut absolument effectuer de temps en temps un nettoyage général soigneux en gardant à l'esprit ce qui suit:

- les parties en vitre, acier et/ou émaillées doivent etre nettoyées avec des produits appropriés (faciles à trouver ans les magasins) non abrasifs ni corrosifs. Eviter les produits qui contiennent du chlore (eau de Javel.etc,)
- éviter de laisser sur la table de travail des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.)
- les orifices du bruleûr et les chapeaux (pièces mobiles du bruleur) doivent etre frequemment lavés avec de l'eau bouillante et du détergent, en ayant soin d'enlever tout incrustation, ensuite ils doivent etre essuyés soigneusement, en controlant que tous les trous soient débouchés.
- les plaques électriques doivent être nettoyées avec un torchon humide et un peu huilées quand elles sont encore tièdes.
- les grilles inox du plan de travail après avoir été chauffées prennent une couleur bleuâtre qui ne deterieoure pas leur qualité. Pour leur rendre leur aspect original employer un produit un peu abrasif.

N.B.- Le graissage eventuel des robinets doit etre faite par des spécialités, qui doivent etre appelés en cas d'anomalie de fonctionnement. Controler de temps en temps l'état de conservation du conduit flexible d'alimentation gaz. Si il y a des fuites remplacer immediatement. Dans tous les cas ne pas oublier de la changer avant la date limite indiquée sur le tube.

Entretien surface vitrocéramique

(Fig.-4a) Avant tout enlever les restes de nourriture et les giclées de graisse de la surface de cuisson avec une paillette métallique.
Nettoyer ensuite dans la zone chaude avec Sidol ou Stahfix et du papier de cuisine, rincer par de l'eau et essuyer avec un chiffon propre.
Les traces d'aluminium, d'objets en plastique, de sucre ou de nourriture très riche en sucre doivent être enlevés instamment da la zone chaude de cuisson par l'aide d'une paillette métallique pour éviter de possible dégâts à la surface du plan.
N'utiliser absolument pas d'éponges ou de torchons abrasifs; éviter aussi l'emploi de détergents chimiques agressifs comme Fornospray ou de dégraisseurs.

NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS À VAPEUR

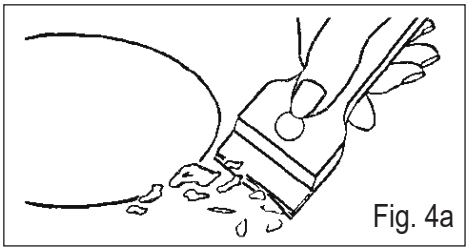


Fig. 4a

Modalités d'installation

Installation

Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aerés suivant les dispositions des lois en vigueur.
La quantitè d'air nécéssaire à la combustion ne doit pas etre inférieure à 2.0 m3/h pour chaque kW de puissance installer. Voir tableau puissances brûleurs.
N.B.: l'appareil appartient à la Classe 3 d'installation. Les modalités de réglage de l'appareil sont indiquées sur la plaque des données fixée au carter.

Positionnement

L'appareil est prévu pour etre encastré dans un plan de travail comme indiqué dans la fig. 4.
Avant d'installer le plan de cuisson, placer le joint d'étanchéité (X) sur tout le périmètre de l'ouverture.

Connexion gaz

(Fig. 5) Effectuer la connexion de l'appareil à la bouteille ou à l'installation selon les prescriptions des normes en vi- gueur s'assurant à l'avance que l'appareil est reglé pour le type de gaz disponible. En cas contraire voir: "Adaptation à un type de gaz différent". Verifier aussi que la pression d'alimentation correspond aux valeurs du tableau: "Caractéristiques utilisateurs".

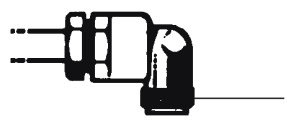


Fig. 5

FR

Branchement métallique rigide/ semirigide
Effectuer le branchement avec des raccords à conduits métalliques (meme flexibles) de façon à ne pas provoquer de contraintes aux organes internes à l'appareil.
N.B.:
- Quand l'installation est terminée, controler, avec une solution savon- neuse, la parfaite etoncheité de tout le système de branchement.

Branchement électrique

(Fig. 6) Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que:
- la tension de l'installation électrique correspond au voltage indiqué sur la plaque signalétique appliquée au fond du plan;
- l'installation a une connexion de terre efficace suivant les normes et les dispositions de loi en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil n'a pas de câble et /ou de prise correspondante, ne utiliser que des câbles et des prises, selon les données indiquées sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne devra jamais

atteindre une température supérieure de 50°C à celle de l'ambiance.
Pour le raccordement direct au réseau, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire d'une puissance adaptée aux donneés figurant sur la plaque pour déconnecterl'appareil en cas debesoin; conformément aux règles d'installation, la distance d'ouverture des contacts doit permettre une déconnexion complète dans les conditions de surtension de la catégorie III (le câble jaune et vert de mis à la terre ne doit pas être interrompu). La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles aprè la mise enplace de l'appareil.

Si le câble d'alimentation est endommagé, le constructeur, le service d'assistance technique ou un technicien qualifié devra le remplacer afin d'éviter toute sorte de risque.

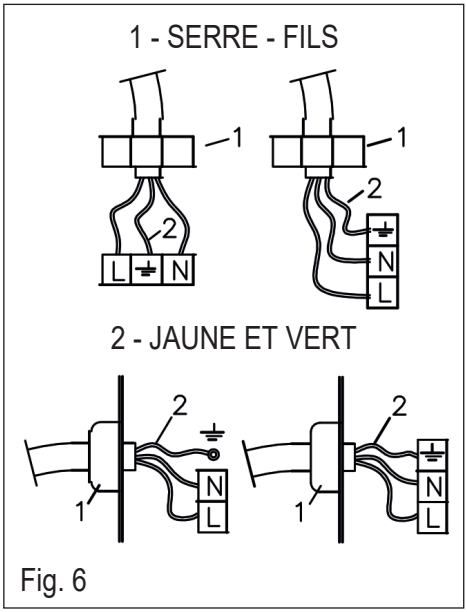


Fig. 6

Adaptation à un différent type de gaz

(Fig. 7) Si l'appareil prévoit un type de gaz différent de celui d'alimentation disponible, on doit proceder:

- à la substitution des injecteurs (Fig. 7) avec ceux corréspondants au type de gaz qu'il faut utiliser (voir tableau " Caractéristiques utilisateurs").
- pour le réglage au minimum, tournez à l'aide d'un tournevis approprié la vis dans l'axe du robinet (Fig. 8) après avoir placé le robinet sur la position du minimum. Pour GPL (butane / propane) serrez à fond.

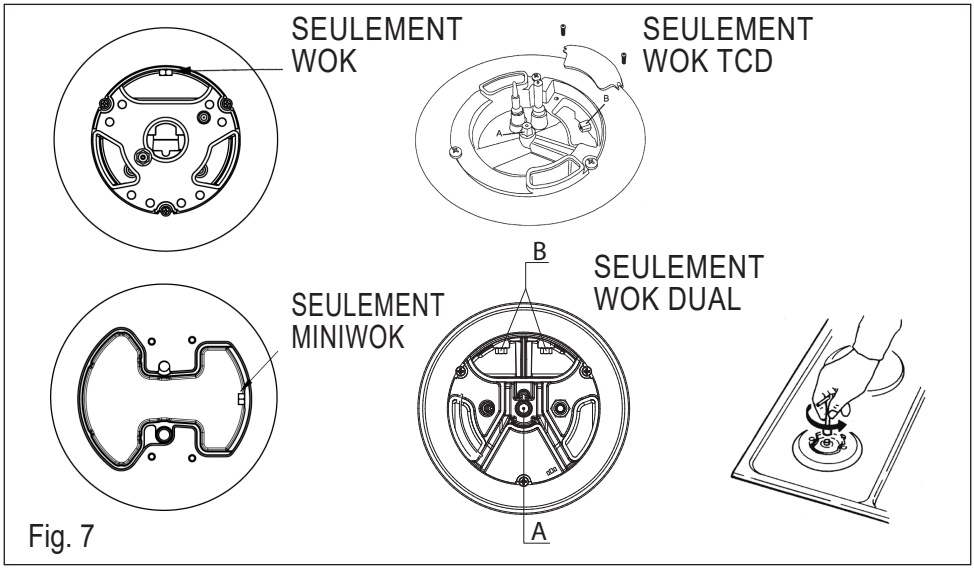

SEULEMENT
WOK
SEULEMENT
WOK TCD
A
B
SEULEMENT
MINIWOK
B
SEULEMENT
WOK DUAL
A

Fig. 7

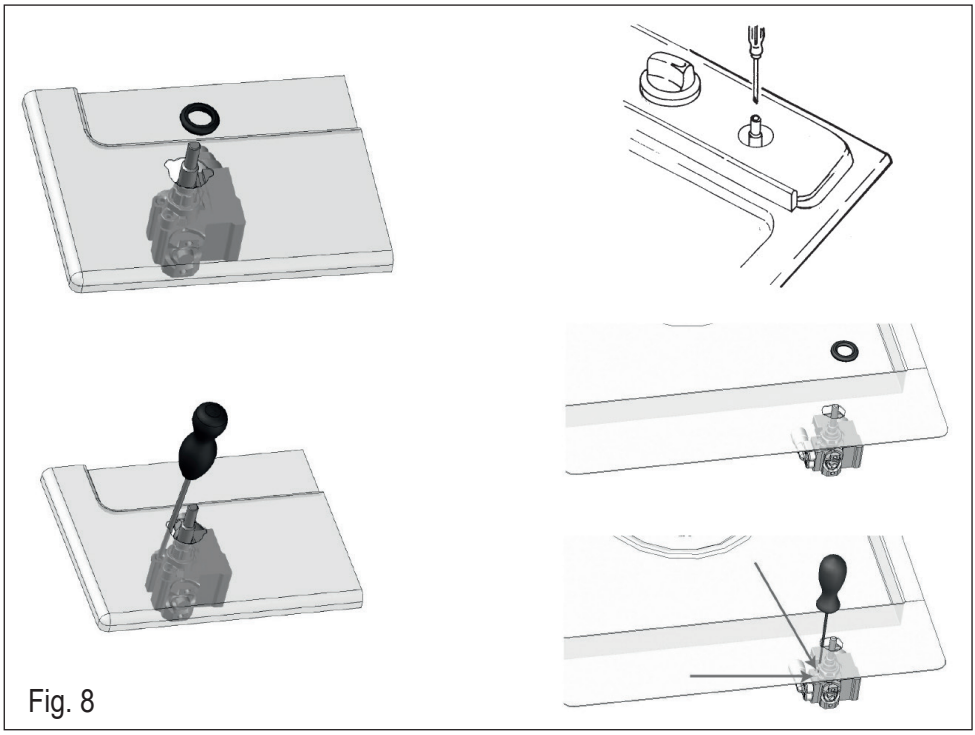


Fig. 8

FR

CARACTERISTIQUES UTILISATEURS						
BRULEURS A GAZ						
ALIMENTATION TYPE	PRESSION mbar NORM.	BRULEUR	Ø INJECTEURS	DEBIT THERMIQUE W	CONSOMMATION	
Gaz naturel	G20 20	RAPIDE	129	3000	286	l/h
		SÉMIRAPIDE	101	1750	167	
		AUXILIAIRE	77	1000	95	
		WOK TCD	63A-121B	3500	333	
		WOK TCD	63A-140B	4250	405	
		WOK 3	141	3500	333	
		WOK 3	150	4000	381	
		WOK MW	140	3500	333	
		WOK 4	141	3500	333	
		POISSON	118	2700	257	
		WOK DUAL	A - Ø 71	4000	381	
			B - Ø 95			
		WOK 2	137	3500	333	
			145	4000	381	
			168	4800	457	
	G25 25	RAPIDE	132	3000	332	l/h
		SÉMIRAPIDE	102	1750	194	
		AUXILIAIRE	80	1000	111	
		WOK TCD	65A-126B	3500	388	
		WOK TCD	65A-141B	4250	472	
		WOK 3	141	3500	388	
		WOK 3	151	4000	443	
		WOK MW	141	3500	388	
		WOK 4	145	3500	388	
		POISSON	129	2700	299	
		WOK 2	146	3500	338	
			155	4000	443	
			187	4800	532	

FR

CARACTERISTIQUES UTILISATEURS						
BRULEURS A GAZ						
ALIMENTATION TYPE	PRESSION mbar NORM.	BRULEUR	Ø INJECTEURS	DEBIT THERMIQUE W	CONSOMMATION	
Gaz liquéfié	G30/G31 28-30/37	RAPIDE	87	3000	218	l/h
		SÉMIRAPIDE	66	1750	127	
		AUXILIAIRE	50	1000	73	
		WOK TCD	37A - 90B	3500	254	
		WOK TCD	37A - 97B	4250	309	
		WOK 3	94	3500	254	
		WOK 3	102	4000	291	
		WOK MW	93	3500	254	
		WOK 4	96	3500	254	
		POISSON	85	2700	196	
		WOK DUAL	A - Ø46	4000	291	
			A - Ø65			
		CORONA	86	3500	255/250	
			92	4000	291/286	
			99	4800	349/343	
Allumage Electrique 220-240V ~ 50/60Hz 0,6 W						

ELECTRIC PLATE			
ALIMENTATION	TYPE	W	REGLAGE
220-240V ~ 50/60Hz	NORMAL Ø145	1000	commutateur (0÷6) régulateur d'énergie (0÷11)
	RAPIDE Ø145	1500	commutateur (0÷6) régulateur d'énergie (0÷11)

FR

VITROCERAMIQUE			
ELEMENTS DE CHAUFFE			
ALIMENTATION	TYPE	W	REGLAGE
220-240V ~ 50/60Hz	TRIPLE CIRCUIT RADIANT Ø145 - Ø180	1200-1700	commutateur (0÷6)
	MONOCIRCUIT RADIANT Ø145 - Ø180	1200-1700	régulateur d'énergie (0÷11)
	MISTE HALOGENE/ RADIANT Ø145 - Ø180	1200-1800	régulateur d'énergie (0÷11)

Sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen und beglückwünschen uns für Ihre Wahl.
Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen.
Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergebnisse erreicht werden können.
Mit diesem modernen Apparat wünschen wir Ihnen das Beste.

DER HERSTELLER.

DE

Index

Anweisungen für den Benutzer 40
Installation 40
Gebrauch 40
Wartung Gas/Elektro 44
Instandhaltung glaskeramik Oberflache 44

Anleitungen für den Installateur 45
Installation 45
Aufstellung 45
Gasanschluß 45
Elektroanschluß 45
Anpassung an einen anderen Gastyp 46

DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHE INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.
DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTER KÖRPERLICHER ODER GEISTLICHER KAPAZITÄT ODER PERSONEN OHNE ERFAHRUNG UND DIE NOTWENDIGEN KENNTNISSE BENUTZT WERDEN, ES SEI DENN, DIES GESCHIEHT UNTER DER AUFSICHT ODER NACH UNTERWEISUNG IM GEBRAUCH DES GERÄTS DURCH EINER FÜR DEREN SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON. KINDER SIND ZU BEAUFSICHTIGEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

Anweisungen für den Benutzer

DE

Installation

Sämtliche Installationsarbeiten (Elektroanschluß, Gasanschluß, Anpassung an einen anderen Gastype, darauffolgende Einstellungen, usw.) müssen laut der geltenden Vorschriften durch Fachpersonal ausgeführt werden. Für die spezifischen Anleitungen verweisen wir an den dem Installateur vorbehaltenen Teil.

Gebrauch

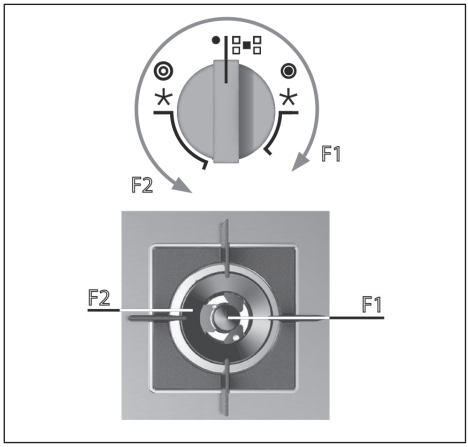
Gasbrenner (Abb. 1-3).

Zur Anzündung des Gasbrenners eine Flamme gegen die kleinen Löcher an der Brennstelle halten, wobei man den entsprechenden Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Großstellung dreht und gedrückt hält. Sobald der Brenner angezündet ist, Gasflamme auf die gewünschte Stellung regeln. Die Kleinstellung befindet sich am Ende der Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn. Bei den Modellen mit automatischer Anzündung den Knopf wie oben beschrieben bis zur Kleinstellung drehen, wobei man gleichzeitig auf das dafür bestimmte Anzündungsknöpfchen drückt. Bei den Modellen mit automatischer/ simultaner Zündung (einhändig) nur den entsprechenden Bedienknopf wie oben beschrieben betätigen.

Die elektrische Entladung zwischen diesem Element und dem Brenner verursacht die Anzündung der gewünschten Brennstelle. Sobald der Brenner an ist, den Knopf sofort loslassen und die Flamme nach Wunsch regeln. Die Brennerzündung bei den Modellen mit thermoelektrischer Sicherheit erfolgt wie in den oben beschriebenen Fällen, den Bedienknopf dabei auf max. Leistungsstufe ca. 3/5 Sekunden bis zum Anschlag gedrückt halten. Wenn der Knopf wieder losgelassen wird, kontrollieren Sie, daß der Brenner angezündet bleibt. Es wird empfohlen, Töpfe mit dem richtigen Durchmesser im Verhältnis zur Größe der Brennstelle zu verwenden, um zu vermeiden, daß die Flammen um den Topf herum züngeln. Lassen Sie die Kochstellen nicht mit leeren Töpfen eingeschaltet; verwenden Sie keine Grillgeräte auf Crystal - Kochstellen. Es wird empfohlen, den Haupthahan der Gasleitung und/oder der Gasflasche nach dem Kochen immer zu schließen.

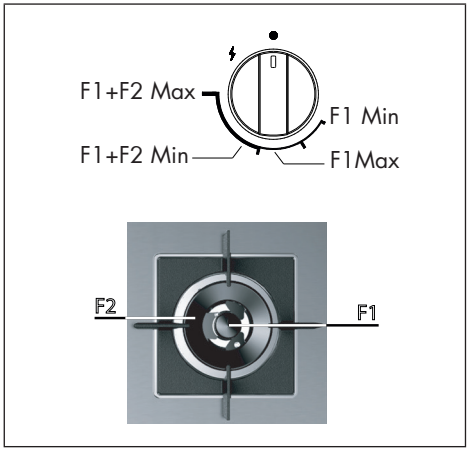
Modelle mit Brenner Dual Wok (ZWEI VERSE-EINSTELLUNGEN)

Einige Modelle sind mit Dual Wok Brenner ausgestattet. Die mittlere Flamme (F1) wird durch Drehen und Drücken des Drehgriffs im Uhrzeigersinn eingeschaltet. Um den gesamten Brenner (F1) zu zünden, gehen Sie so vor, wie in der nachstehenden Abbildung zu sehen.



Modelle mit Brenner Dual Wok (RÉGLAGE PROGRESSIF)

Einige Modelle sind mit dem Brenner Dual Wok ausgestattet. Die mittlere und äußere Flamme (F1+F2) kann durch Drehen und Drücken des Knopfs im Uhrzeigersinn entzündet werden. Andernfalls kann auch nur der mittlere Brenner (F1) wie in der unten stehenden Abbildung dargestellt entzündet werden.



Wichting

- Beim Gebrauch des Geräts entwickeln sich in dem Raum Wärme und Feuchtigkeit. Sicherstellen, dass die Küche ausreichend belüftet ist. Die natürlichen Lüftungsöffnungen offen halten oder mechanische Abzugsvorrichtungen (z.B. Dunstabzugshaube) installieren.
- Bei längerem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, beispielsweise durch Öffnen eines Fensters.
- Bei Kochfeldern mit thermoelektrischer Sicherung die Einschaltung nicht länger als 15 Sekunden betätigen. Wenn sich der Brenner nach 15 Sekunden nicht eingeschaltet hat, dann öffnen Sie die Tür des Raumes und warten Sie mindestens eine Minute bevor Sie erneut das Einschalten versuchen.
- Bei Kochfeldern mit Flammenlöschung eines Brenners den entsprechenden Hahn schließen und mit dem Einschalten mindestens eine Minute warten.

Kochplatten /Glaskeramik Heizelemente (Abb. 2-2a-3).

Den Schalter auf die den Kochanforderungen entsprechende Position drehen. Beachten Sie dabei, daß mit steigender Zahl auch die Heizleistung zunimmt, siehe Tabelle “Anwendung der Elektrokochplatten”/ Heizelemente glaskeramik. Die Kontrolleuchte zeigt das Einschalten der Kochplatte an.

Das Fortbestehen eines leichten Nachleuchtens ist bei bestimmten

DE

Kontrolleuchten auch nach Abschaltung des Apparats allerdings als normal zu betrachten.

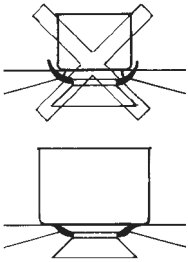
N.B.: für den Gebrauch der Elektro-Kochplatten/Heizelemente glaskeramik empfehlen wir die Verwendung vonTöpfen mit geradem Boden mit gleichem oder nur wenig größerem Durchmesser als die Kochplatte selbst;

- vermeiden Sie das überlaufen von Flüssigkeiten, indem Sie nach Erreichen des Siedepunktes oder Erhitzen der Flüssigkeit die Wärmezufuhr zurückschalten;
- lassen Sie die Elektro-Kochplatten nicht ohneTopf oder mit leeren Töpfen eingeschaltet;
- Nach dem Kochen drehen Sie den Knopf wieder auf die “AUS”-Position zurück.

Sobald ein Rib in der glaskeramik Oberfläche sichtbar wird, ist das Gerät sofort vom Versorgungsnetz zu trennen.

DIE HALOGENLAMPE NICHT ZU FEST BEFESTIGEN.

GAS

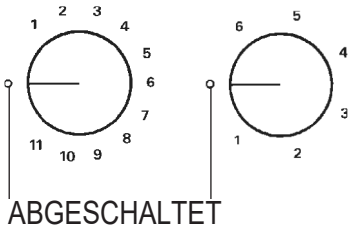


fischpfannel	20x32
wok	Ø 20-32
schnell	Ø 20-26
halbschnell	Ø 14-20
hilfbrenner *	Ø 10-14

*mit Reduziergitter

Abb. 1

KOCHPLATTEN



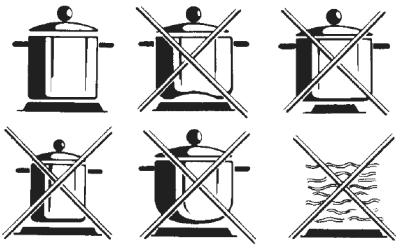
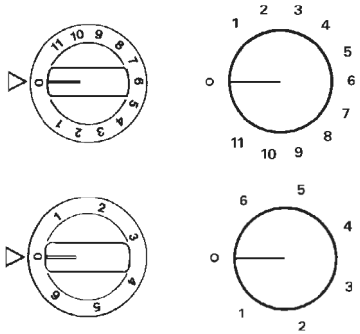
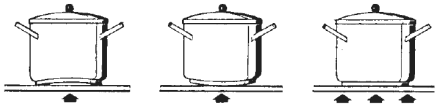


Abb. 2



GLASKERAMIK
HEIZELEMENTE



nein nein ja

Abb. 2a

ANWENDUNG DER HEIZKÖRPER/GLASKERAMIK HEIZELEMENTE			
Kommutator	Energie regler	Intensität der Wärme	Kocharten
1	1-2	gering	Fett verflüssigen esw. - kleine Mengen Flüssigkeit erwärmen
2	3-4	leicht	mittlere Mengen Flüssigkeit erwärmen: Cremes, Soßen - langsames Kochen
3	5-6	niedrig	auftauen - große Mengen Flüssigkeit erwärmen - Kochen unter dem Siedepunkt
4	7 - 8	mittel	Kochen von zarten Braten: bei Siedepunkt kochen
5	9 - 10	stark	Kochen von Braten - gekochtem Fleisch; Kochen in der Pfanne
6	10 - 11	ganz stark	große Mengen Flüssigkeit zum Sieden bringen; backen

DE

Wartung Gas/Elektro

Vor jeder Wartungsarbeit das Gerät ausschalten. Für eine lange Lebensdauer des Geräts muß es unbedingt regelmäßig gründlich gereinigt werden. Dazu folgendes beachten:

- Die Teile aus Glas, Stahl und/ oder Email müssen mit milden, im Handel erhältlichen Mitteln gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall chlorhaltige Mittel (Bleichmittel, usw.).
- Lassen Sie keine säurehaltigen oder alkalischen Speisereste (Essig, Zitronensaft, usw.) auf der Arbeitsfläche;
- Die losen Teile der Brennstellen müssen in warmem Seifenwasser regelmäßig gewaschen und gut abgetrocknet werden. Kontrollieren Sie, daß die Löcher nicht verstopft sind.
- Die Elektrokochplatten mit einem feuchten Lappen säubern und danach mit einer sehr dünnen Ölschicht schmieren, während sie noch lauwarm sind.
- Die rostfreien Roste aus Stahl bekommen einen bläulichen Beschlag, nachdem sie erhitzt worden sind, aber dies bedeutet keinerlei Beeinträchtigung der Qualität. Um sie wieder auf ihren ursprünglichen Anschein zu bringen, kön–nen Sie sie mit einem leichten Scheuermittel reiben.

N.B.: - Das eventuelle Schmieren der Hähne muß immer durch Fachpersonal und nur im Fall von Betriebsstörungen vorgenommen werden.
Der Gasschlauch muß auf seinen guten Zustand regelmäßig kontrolliert werden. Im Fall von Lecken den Schlauch durch Fachpersonal sofort ersetzen lassen.

Instandhaltung glaskeramik Oberflache

(Abb. 4a) Vor allem Essensreste und Fettspritzer von der Kochoberfläche mit einem Schaber entfernen.
Danach die warme Fläche mit Sidol oder Stahlfix und Küchenpapier säubern, dann mit Wasser abwaschen und einem sauberen Lappen trocknen. Spuren von Aluminiumfolie, Plastikgegenständen, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort von der warmen Kochfläche mit einem Schaber entfernt werden um mögliche Schäden der Plattenoberfläche zu vermeiden. Auf keinen Fall Schwämme oder Scheuerlappen verwenden; den Gebrauch von aggressiven chemischen Putzmitteln wie Fornospray oder Fleckenreinigern vermeiden.

KEINE HOCHDRUCKREI NIGER VERWENDEN

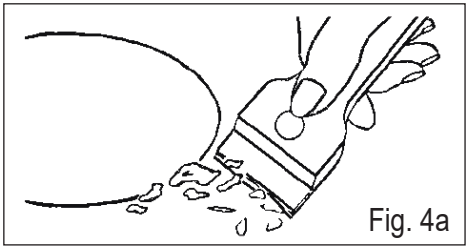


Fig. 4a

Anleitungen für den Installateur

Installation

Dieses Gerät ist mit einer Vorrichtung zur Beseitigung der Verbrennungsgase nicht angeschlossen.
Installation und Anschluß müssen laut den geltenden Vorschriften ausgefürt werden.
Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen und nach den gesetzlichen Vorschriften aufstellen.
Die Menge der benötigten Verbrennungsluft darf nicht unter 2,0 m3/h pro installierte kW-Leistungseinheit liegen. Siehe Heizleistungstabelle.

NB: Das Gerät ist in Installationsklasse 3. Die Einstellbedingungen des Geräts sind auf dem Kennschild auf der Umhausung zu sehen.

Aufstellung

(Abb. 4) Das Gerät ist für den Einbau in einer Arbeitsfläche vorgesehen, wie aus der Abbildung ersichtlich wird.
Vor dem Einsetzen der Kochmulde ist die Dichtung (X) auf dem gesamten Umfang des Einbauausschnitts anzubringen.

Gasanschluß

(s. Abb. 5) Das Gerät an die Gasflasche oder an das Gasversorgungsnetz nach den geltenden Vorschriften anschließen und dabei sicherstellen, daß das Gerät auf den vorhandenen Gastyp eingestellt ist (wenn es nicht der Fall sein sollte, wird auf das Kapitel “Anpassung an einen anderen Gastyp” verwiesen). Man sollte außerdem kontrollieren, daß der Förderdruck den in Tab.
“Technische Daten” angegebenen Werten entspricht.

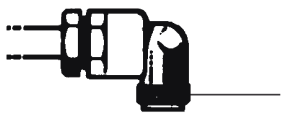


Abb. 5

Anschluß mit Metallanschlußstutzen und - röhren, fest/halbfest
Den Anschluß mit Anschlußstutzen und (ev. flexiblen) Röhren aus Metall so ausführen, daß die inneren Teile des Geräts nicht belastet werden. Hinweis: Bei vollendeter Installation muß die gesamte Anschlußleitung mit einer Seifenlösung auf vollständige Dichtigkeit überprüft werden.

Elektroanschluß

(Abb. 6) Bevor der Elektroanschluß hergestellt wird, versichern Sie sich:
- ob die Merkmale der Anlage den Angaben des Kenndatenschilds an der Unterseite der Kochfläche entsprechen;
- ob die Anlage selbst nach den gesetz!lichen Vorschriften geerdet ist. Die Erdung ist bindend vorgeschrieben.

Falls das Gerät kein Kabel und/oder

DE

keinen Stecker besitzt, verwenden Sie den Kenndaten und der Betriebstemperatur entsprechendes Material.
Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die mehr als 50°C über der Raumtemperatur liegt.
Für den direkten Netzanschluss muss ein allpoliger Schalter zwischengelegt werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Last bemessen ist, und der die Trennung vom Netz mit einer Kontaktweite gewährleistet, die gemäß den Installationsnormen die vollständige Abschaltung bei Überspannung Kategorie III ermöglicht (das gelb/grüne Erdkabel darf nicht unterbrochen werden). Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

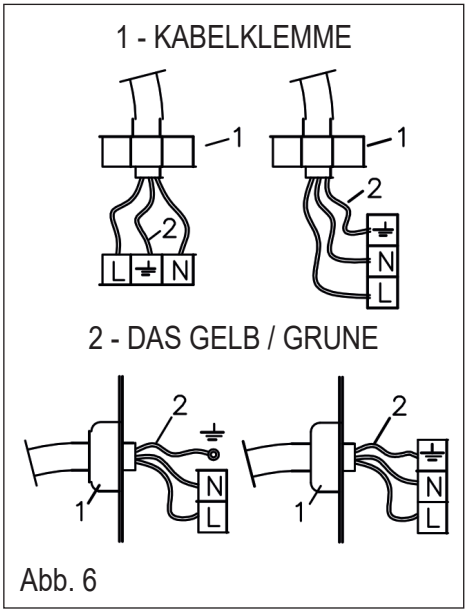


Abb. 6

Anpassung an einen anderen Gastyp

(s. Abb. 7) Wenn das Gerät für einen anderen Gastyp als der vorhandene ausgelegt ist, ist folgende Vorgehensweise durchzuführen:

- die Düsen (s. Abb. 7) mit den für den vorhandenen Gastyp bestimmten Düsen (siehe Tab. “Technische Daten”) ersetzen;
- bei der Einstellung des Mindestwertes, den Hahnhebel auf das Minimum drehen und die Einstellschraube am Hahn mit entsprechendem Schraubenzieher drehen (s. Abb. 8). Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan- / Propangas) Einstellschraube fest anziehen.

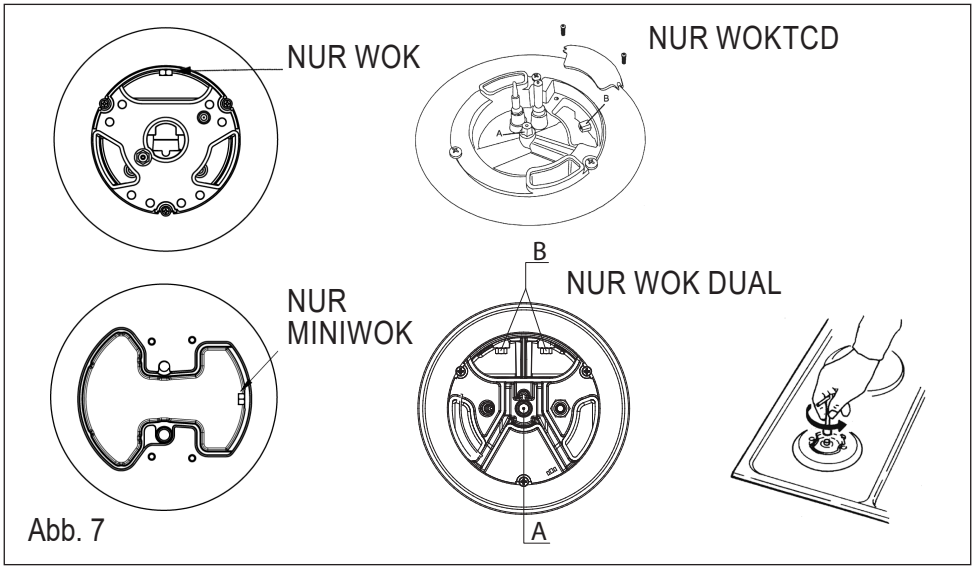


Abb. 7

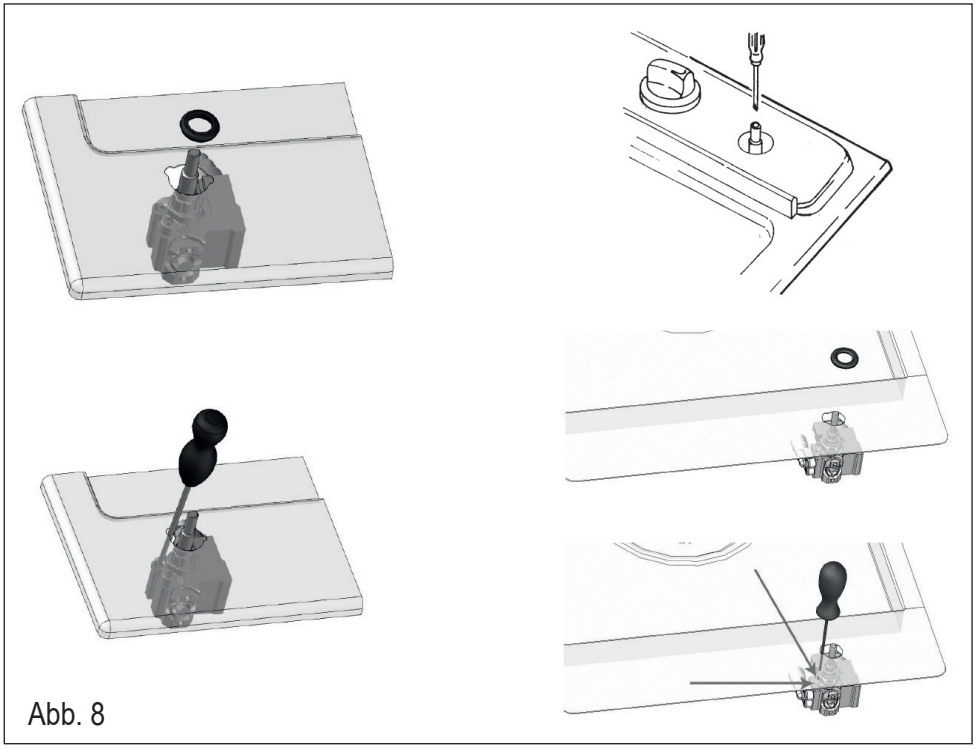


Abb. 8

DE

TECHNISCHE DATEN						
GASBRENNSTELLEN						
SPEISUNG TYP	DRUCK mbar NORM.	BRENNERTYP	Ø DÜSENELEMENTE	WÄRMEBELASTUNG NOMINAL W	VERBRAUCH	
Naturgas	G20 20	SCHNELL	129	3000	286	l/h
		HALBSCHNELL	101	1750	167	
		HILFSBRENNER	77	1000	95	
		WOK TDC	63A-121B	3500	333	
		WOK TDC	63A-140B	4250	405	
		WOK 3	141	3500	333	
		WOK 3	150	4000	381	
		WOK MW	140	3500	333	
		WOK 4	141	3500	333	
		FISCHPFANNEL	118	2700	257	
		WOK DUAL	A - Ø 71	4000	381	
			B - Ø 95			
		WOK 2	137	3500	333	
			145	4000	381	
			168	4800	457	
Naturgas	G25 20	SCHNELL	129	3000	333	l/h
		HALBSCHNELL	107	1750	194	
		HILFSBRENNER	85	1000	111	
		WOK TDC	71A-133B	3500	388	
		WOK TDC	71A-148B	4250	472	
		WOK 3	150	3500	388	
		WOK 3	160	4000	443	
		WOK MW	151	3500	388	
		WOK 4	152	3500	388	
		FISCHPFANNEL	135	2700	299	
		WOK DUAL	A - Ø46	4000	291	
			A - Ø65			
		WOK 2	146	3500	388	
			155	4000	443	
			187	4800	532	

TECHNISCHE DATEN						
GASBRENNSTELLEN						
SPEISUNG TYP	DRUCK mbar NORM.	BRENNERTYP	Ø DÜSENELEMENTE	WÄRMEBELASTUNG NOMINAL W	VERBRAUCH	
Flüssiggas	G30/G31 50	SCHNELL	79	3000/2700	218/193	l/h
		HALBSCHNELL	58	1750/1575	127/112	
		HILFSBRENNER	46	1000/900	73/64	
		WOK TDC	37A-76B	3500/3150	254/225	
			37A-83B	4250/3825	309/274	
		WOK 3	83	3500	255/250	
		WOK 3	92	4000	291/286	
		WOK MW	85	3500	255/250	
		WOK 4	85	3500/3150	254/225	
		FISCHPFANNEL	75	2700	196/193	
		WOK 2	86	3500	255/250	
			92	4000	291/286	
			99	4800	349/343	
Elektrische Zündung 220-240V ~ 50/60Hz 0,6 W						

ELEKTROKOCFHSRTELLEN			
SPEISUNG	TYP	W	REGELUNG
220-240V ~ 50/60Hz	normal Ø145	1000	Kommutator (0÷6) Energieregler (0÷11)
	schnell Ø145	1500	Kommutator (0÷6) Energieregler (0÷11)

DE

LGLASKERAMIK			
HEIZELEMENTE			
SPEISUNG	TYP	W	REGELUNG
220-240V ~ 50/60Hz	DREIFACHER STRAHLUNGSKREIS Ø145 - Ø180	1200-1700	Kommutator (0÷6)
	EINZEL STRAHLUNGSKREIS Ø145 - Ø180	1200-1700	Energieregler (0÷11)
	GEMIDCHTER HALOGEN/ STRAHLUNGSK Ø145 - Ø180	1200-1800	Energieregler (0÷11)

Estimado Cliente,
le agradecemos mucho y le felicitamos por su elección.
Este nuevo producto, cuidadosamente estudiado y construido con materiales de primera calidad, ha sido probado esmeradamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.
Por lo tanto le rogamos lea y respete las fáciles instrucciones que le permitirán llegar a resultados excelentes desde la primera utilización.
Con este moderno aparato le expresamos nuestras mejores felicitaciones.

EL CONSTRUCTOR

ES

Índice

Instrucciones para el usuario 52
Instalación 52
Utilización 52
Mantenimiento Gas/Eléctrico 56
Mantenimiento vidriocerámico 56

Instrucciones para el instalador 57
Instalación 57
Colocación 57
Conexión gas 57
Conexión eléctrica 57
Adaptación a un tipo diferente de gas 58

ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.
NO PUEDEN UTILIZAR EL APARATO PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, NI PERSONAS QUE NO DISPONGAN DE LA EXPERIENCIA Y DE LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A MENOS QUE ESTÉN BAJO LA SUPERVISIÓN DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD O HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES NECESARIAS SOBRE LA UTILIZACIÓN DEL APARATO. LOS NIÑOS TIENEN QUE ESTAR CONTROLADOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGAN CON EL APARATO.

Instrucciones para el usuario

ES

Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica, conexión de gas, adaptación al tipo de gas, regulaciones correspondientes, etc.) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes.
Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

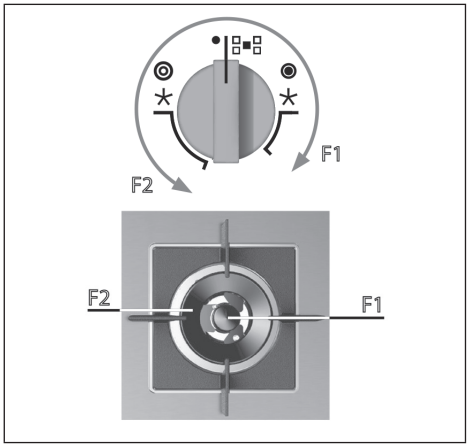
Utilización

Quemadores de gas (Fig. 1-3).
El encendido del quemador tiene lugar acercando una llama a los agujeros de la parte de arriba del mismo quemador presionando y girando en sentido antihorario el puño correspondiente hasta que su indicador coincida con la posición de máximo. Una vez efectuado el encendido regular la llama según la necesidad.
La posición de mínimo está al final de la rotación antihoraria.
En los modelos con encendido automático actuar sobre el puño como descrito arriba, presionando contemporáneamente el apropiado pulsador. En los modelos con encendido automático/simultáneo (con una mano) es suficiente accionar el mando respectivo como se indicó anteriormente.
La descarga eléctrica entre bujía y quemador provoca el encendido del quemador interesado. Una vez efectuado el encendido soltar inmediatamente el pulsador regulando la llama según la necesidad.

El encendido de los quemadores en los modelos con seguridad termoeléctrica se efectúa como en los casos ya descritos, manteniendo el mando presionado a fondo en la posición de máximo durante unos 3/5 segundos. Al soltar la perrilla asegurarse que el quemador permanezca encendido.
N.B.:
- se aconseja utilicen sartenes de diámetro apto a los quemadores evitando que la llama al máximo salga del fondo de las mismas
- no dejar ollas vacías con el fuego encendido
- sobre los planos Crystal no usar accesorios de cocción a la parrilla.

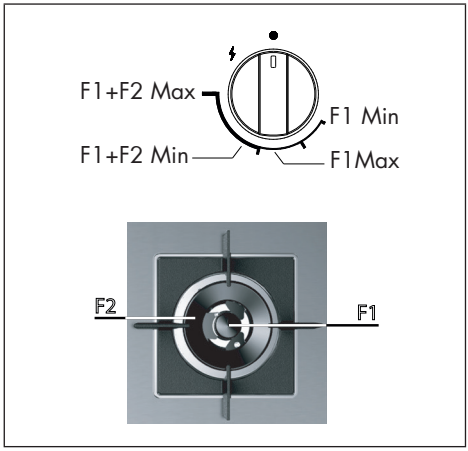
Al final de la cocción se aconseja cierren el grifo principal del tubo y/o de la bombona.

Modelos con quemador Dual Wok (AJUSTE EN DOS VERSOS)
Algunos modelos disponen de un quemador Dual Wok.
Es posible encender el fuego central (F1) girando y pulsando el mando rotativo en el sentido de las agujas del reloj, o encender todo el quemador (F2), tal como se indica en la figura siguiente.



Modelos con quemador Dual Wok (AJUSTE PROGRESIVO)

Algunos modelos están dotados de un quemador Dual Wok. Es posible encender la llama central y externa (F1+F2) rotando y presionando la manilla en sentido antihorario, o encender solo el quemador central (F1), como está indicado en la figura aquí abajo.



Importante

- la utilización del aparato produce calor y humedad enla habitación en la que se instala. Asegurarse de que la ventilación de la cocina sea suficiente; mantener abiertos los agujeros de ventilación natural o instalar equipos mecánicos de ventilación (por ej.: campana).
- El uso prolongado del aparato puede necesitar una ulterior ventilación, como por ejemplo la apertura de una ventana.
- en las encimeras con seguridad termoeléctrica no avvione el encendido durante más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el quemador no se ha encendido, abra la puerta del local y espere por lo menos un minuto antes de intentarlo de nuevo.
- en las encimeras sin seguridad, en caso de que se apaguen las llamas de un quemador, cierre la llave de paso correspondiente y no intente encenderlo de nuevo antes de que haya pasado un minuto.

Placas eléctricas / Elementos calefactores vidriocerámicos (Fig. 2-2a3-3a).

Girar el puño en la posición que corresponda a las necesidades de cocción, teniendo en cuenta que a un número mayor corresponde mayor erogación de calor, véase tabla “utilización placas eléctricas”/elementos calefactores vidriocerámicos. La luz indicadora encendida indica la activación de la placa.

De todas maneras se considera

normal para ciertos tipos de lámpara, la persistencia de una luminiscencia ligera aún con los mandos desconectados.

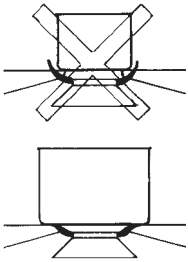
N.B.: - Cuando se utilicen las placas eléctricas / elementos calefactores vidriocerámicos se aconsejas contenedores de fondo llano con diámetro igual o un poco superior que él de la placa.

- eviten desbordamientos de líquidos; por lo tanto una vez que se haya llegado a la ebullición o a la calefacción del líquido reduzcan la erogación del calor;
- no dejen enchufadas las placas eléctricas vacías o con sartenes o cacerolas vacías;
- al final de la cocción volver a colocar el puño en la posición de cerrado y/o desactivado.

Al verificarse la más leve fractura del vidriocerámico, desconectar de inmediato la alimentación eléctrica.

NO FIJAR LA LÁMPARA HALÓGENA INTENSAMENTE.

GAS

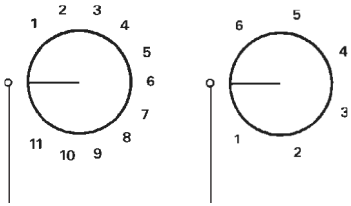


pesciera	20x32
corona	Ø 20-32
rápido	Ø 20-26
semirápido	Ø 14-20
auxiliar *	Ø 10-14

*con rejilla de reducción

Fig. 1

PLACAS ELÉCTRICAS



DESCONECTADO

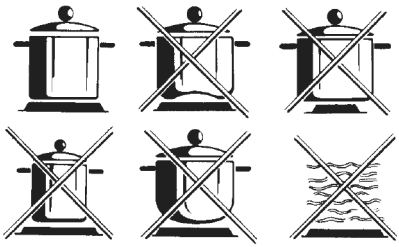
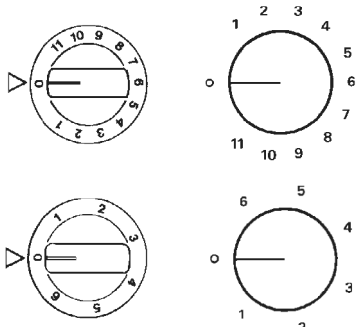
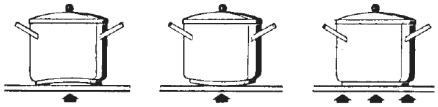


Fig. 2



ELEMENTOS
CALEFACTORES
VIDRIOCERÁMICOS



no no sì

Fig. 2a

UTILIZACIÓN PLACAS ELECTRICAS ELEMENTOS CALEFACTORES VIDRIOCERÁMICOS			
conmutador	regulador de energía	intensità calor	tipos cocción
1	1-2	tenue	derretir grasas ecc.; calentar pequeñas cantidades de líquido
2	3-4	dulce	calentar medias cantidades de líquido; cremas salsas de larga cocción
3	5-6	lento	descongelar - calentar grandes cantidades de líquido; cocción por debajo de la temperatura de ebullición
4	7 - 8	medio	cocción asados tiernos; cocción a la temperatura de ebullición
5	9 - 10	fuerte	cocción asados - cocción hervidos; cocción carnes en sartén
6	10 - 11	vivo	llevar a la ebullición grandes cantidades de líquido; freir

ES

Mantenimiento Gas/ Eléctrico

Antes de cualquier operación desconectar eléctricamente el aparato. Para una mayor duración del aparato es indispensable efectuar periódicamente una cuidadosa limpieza general teniendo en cuenta lo siguiente:

- las partes en vidrio, de acero y/o esmaltadas tienen que ser limpiadas con productos idóneos (que se pueden encontrar a la venta) no abrasivos ni corrosivos. Eviten productos a base de cloro (lejía de algas, ecc.)
- eviten dejar sobre el tablero de trabajo substancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, zumo de limón, ecc.)
- los rompellamas y las tapaderas (partes movibles del quemador) tienen que ser lavados a menudo con agua muy caliente y detergente teniendo el cuidado de quitar toda incrustación, tienen que ser secados cuidadosamente, y hay que controlar que ninguno de los agujeros de los rompellamas esté obturado, ni siquiera parcialmente.
- las placas eléctricas se limpian con un estropajo húmedo y se engrasan ligeramente con aceite lubricante cuando estén todavía tibias.
- las rejillas inox de la superficie de cocción después de haber sido calentadas toman una coloración azulada que no daña su calidad. Para que vuelvan a su apariencia original utilicen un producto ligeramente abrasivo.

N.B. - La eventual lubricación de los grifos tiene que ser efectuada por personal cualificado con el cual se aconseja ponerse en contacto en caso de anomalías de funcionamiento.
Controlar periódicamente el estado de conservación del tubo flexible de alimentación gas. En caso de pérdidas solicitar la intervención inmediata del personal cualificado para su sustitución.

Mantenimiento vidriocerámico

(Fig. 4a) Antes de todo quitar los residuos de comida y las salpicaduras de grasa de la superficie de cocción con una raedera. Luego limpiar en la zona caliente con Sidol o Stahifix con papel de cocina. Luego aclarar con agua y secar con un trapo limpio.
Trazas de papel de aluminio, de objetos de plástico, azucar o comidas muy sacaríferas tienen que ser quitadas inmediatamente de la zona caliente de cocción con una raedera para evitar posibles daños a la superficie de cocción.
En ningún caso utilicen esponjas o estropajos; eviten también utilizar detergentes químicos agresivos como Fornospray o quita- manchas.

NO UTILIZAR LIMPIA- DORES A VAPOR

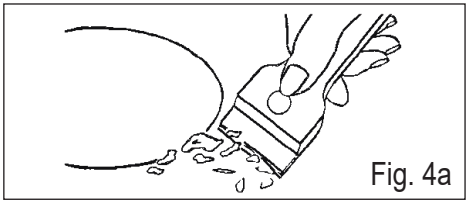


Fig. 4a

Instrucciones para el instalador

Instalación

Este aparato no tiene un dispositivo de descarga de los productos de la combustión. Se aconseja instalarlo en locales suficientemente aireados según las disposiciones de ley vigentes. La cantidad de aire necesaria a la combustión no tiene que ser menos que 2.0 m^3/h por cada kW de potencia instalado. Véase tabla potencias quemadores.
NB: el aparato pertenece a la Clase 3 de instala- ción. Las condiciones de regulación del aparato se indican en la placa de características situada en el cárter.

Colocación

(Fig. 4). El aparato está preparado para ser empotrado en un tablero de trabajo como ilustrado en la relativa figura.
Antes de introducir el plano predisponer la junta de sellado (X) sobre todo el perimetro del agujero del empotrado.

Conexión gas

(Fig. 5) Conectar el aparato a la bombona o a la instalación según las prescripciones de las normas vigentes comprobando antes que el aparato esté preparado para el tipo de gas disponible. En caso contrario véase: “Adaptación a un distinto tipo de gas”. Además comprobar que la presión de alimentación esté dentro de los valores citados en la tabla “Características utilizadores”.

Conexión metálica rígida/ semirígida
Efectuar la conexión con racores y tubos metálicos (también flexibles), de manera que no se provoquen solicitaciones a los órganos interiores del aparato.
N.B. - Una vez efectuada la instalación controlen, con una solución jabonosa, la perfecta estanqueidad de todo el sistema de conexión.

Fig. 5

Conexión eléctrica

(Fig. 6) Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:
- las características de la instalación satisfagan cunato indicado en la placa matrícula colocada sobre el fondo de la su- perficie de cocción;
- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o el relativo enchufe utilizar material apto para la absorción indicado en la placa matrícula y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C a la temperatura ambiente.
Para la conexión directa a la red es

necesario interponer un interruptor omnipolar dimensionado para la carga de placa que asegure la desconexión de la red con una distancia de apertura de losc ontactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no debe estar interrumpido). El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

Si el cable de alimentación se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.

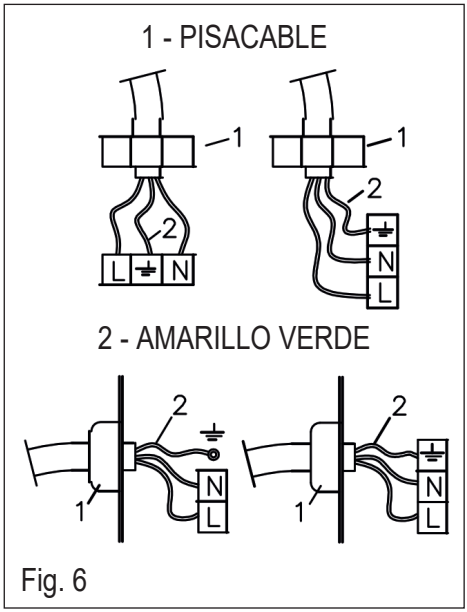


Fig. 6

Adaptación a un tipo diferente de gas

(Fig. 7) Si el aparato estuviera preparado para un tipo de gas diferente del de la alimentación disponible, hay que efectuar:

- la sustitución de los inyectores (Fig. 7) con los correspondientes al tipo de gas a utilizar (véase tabla “Características utilizadores”).
- para la regulación del mínimo, usar un destornillador apropiado en el tornillo puesto sobre la llave (Fig. 8) después de averlo girado en la posición de mínimo. Para GPL (Butano/propano) atornillar a fondo.

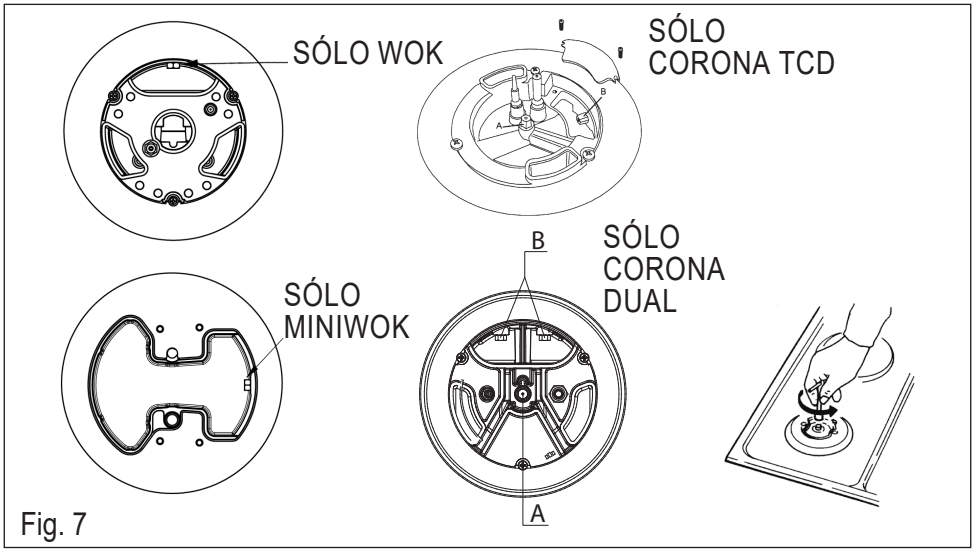


Fig. 7

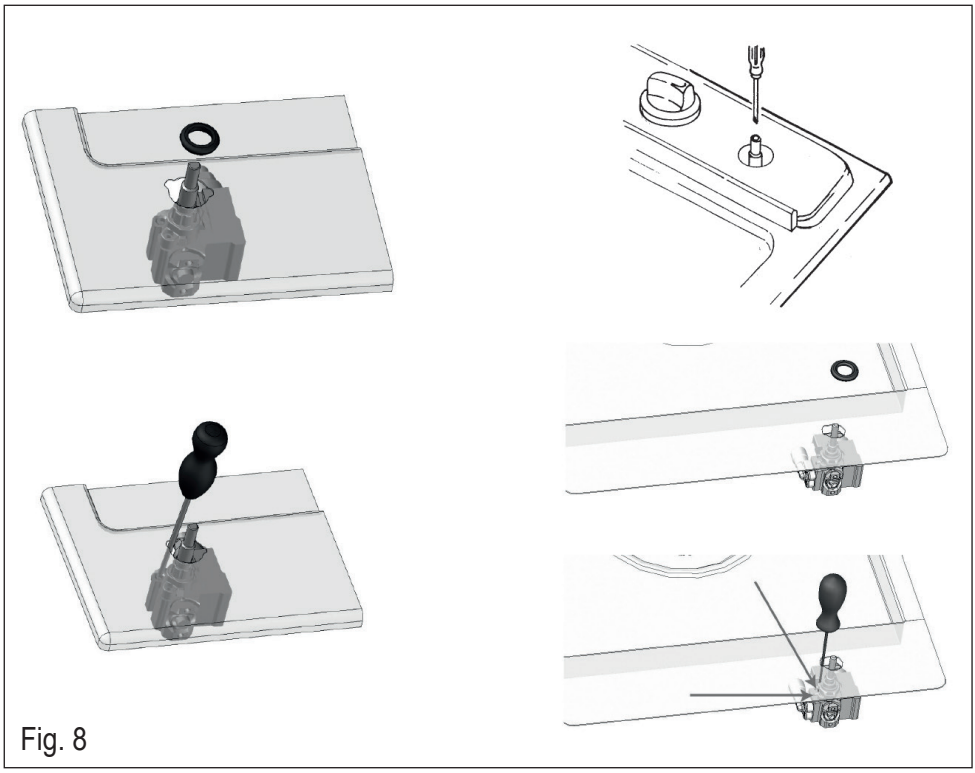


Fig. 8

ES

CARACTERISTICAS UTILIZADORES						
QUEMADORES DE GAS						
ALIMENTACION TIPO	PRESION mbar NORM.	QUEMADOR	Ø INYECTORES	CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL W	CONSUMO	
GAS NAYURALE	G20 20	RÁPIDO	129	3000	286	l/h
		SEMIRÁPIDO	101	1750	167	
		AUXILIAR	77	1000	95	
		COROA- TCD	63A-121B	3500	333	
		COROA- TCD	63A-140B	4250	405	
		COROA 3	141	3500	333	
		COROA 3	150	4000	381	
		COROA MW	140	3500	333	
		COROA 4	141	3500	333	
		PECERA	118	2700	257	
		WOK DUAL	A - Ø 71	4000	381	
			B - Ø 95			
		COROA 2	137	3500	333	
			145	4000	381	
			168	4800	457	
GAS LIQUIDO	G30/G31 28-30/37	RÁPIDO	87	3000	218	l/h
		SEMIRÁPIDO	66	1750	127	
		AUXILIAR	50	1000	73	
		COROA- TDC	37A - 90B	3500	254	
		COROA- TDC	37A - 97B	4250	309	
		COROA 3	94	3500	254	
		COROA 3	102	4000	291	
		COROA MW	93	3500	254	
		COROA 4	96	3500	254	
		PECERA	85	2700	196	
		WOK DUAL	A - Ø46	4000	291	
			A - Ø65			
		COROA 2	94	3500	254	
			101	4000	291	
			---	4800	---	

CARATTERISCHE UTILIZZATORI						
BRUCIATORI GAS						
ALIMENTAZIONE TIPO	PRESION mbar NORM.	BRUCIATORE	Ø INIETTORI	PORTATA TERMICA NOMINALE W	CONSUMO	
G110 GAS CIUDADE	G110/ G140 8	RÁPIDO	320/340	3000	680/711	l/h
		SEMIRÁPIDO	192/210	1750	397/415	
		AUXILIAR	150/160	1000	227/237	
		COROA- TDC	150A-129B	3500/3300	794/783	
			175A/-360 B			
		COROA 3	350	3500	794/783	
		COROA 3	350	4000	907/949	
		COROA MW	310/350	3500	794/830	
		COROA 4	360/360	3500	794/830	
		PECERA	255/265	2700	612/640	
		COROA 2	340	3500	794	
			350	4000	907	
			---	4800	---	
Ignición Eléctrica 220-240V ~ 50/60Hz 0,6 W						

PLACA ELÉCTRICA			
ALIMENTACION	TIPO	W	REGULACION
220-240V ~ 50/60Hz	NORMAL Ø145	1000	conmutador (0÷6) regulador d'energia (0÷11)
	RÁPIDA Ø145	1500	conmutador (0÷6) regulador d'energia (0÷11)

ES

VIDRIOCERÁMICO			
	ELEMENTOS CALEFACTORES		
ALIMENTACION	TIPO	W	REGULACION
220-240V ~ 50/60Hz	TRIPLE CIRCUITO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200-1700	comutador (0÷6)
	MONOCIRCUITO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200-1700	regulador d'energía (0÷11)
	MIXTO/HALÓGENO/ RADIANTE Ø145 - Ø180	1200-1800	regulador d'energía (0÷11)

Geachte klant,
wij danken u en feliciteren ons met de door u gedane keuze.
Dit nieuwe produkt, zorgvuldig ontworpen en geconstrueerd uit materialen van de allerbeste kwaliteit, is gedegen uitgetest om al uw eisen voor een perfect kookresultaat te kunnen bevredigen.
Wij verzoeken u daarom de eenvoudige instructies te lezen en te respecteren, dewelke het u toe zullen staan om al vanaf het eerste gebruik uitstekende resultaten te bereiken.
Met dit moderne apparaat doen wij u onze welgemeende gelukwensen toekomen.

DE FABRIKANT

NL

Indice

Instructies voor de gebruiker	**64**
Installatie	64
Gebruik	64
Onderhoud Gas/Elektrische	68
Onderhoud verglaaso keramiek oppervlakte	68
Instructies voor de installateur	**69**
Installatie	69
Plaatsing	69
Gasaansluiting	69
Elektrische aansluiting	69
Adattamento a diverso tipo di gas	70

DIT PRODUKT IS ALS HUISHOUDELIJK APPARAAT GEDACHT.
VOORBESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUIK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.
DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR GEBRUIK DOOR PERSONEN (MET INBEGRIP VAN KINDEREN) MET VERLAAGDE FYSIEKE, SENSORISCHE OF MENTALE VERMOGENS, OF MET GEBREK AAN ERVARING EN KENNIS, TENZIJ ZIJ LEIDING OF INSTRUCTIES HEBBEN ONTVANGEN BETREFFENDE HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT DOOR MIDDEL VAN EEN PERSOON DIE VOOR HUN VEILIGHEID VERANTWOORDELIJK IS. KINDEREN MOETEN WORDEN GECONTROLEERD OM TE GARANDEREN DAT ZIJ NIET MET HET APPARAAT SPELEN.

Instructies voor de gebruiker

NL

Installatie

Alle handelingen met betrekking tot de installatie (elektrische aansluiting, gasaansluiting, aanpassing aan een andere gassoort, daaruit voortvloeiende afstellingen, enz.) moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel volgens de geldende normen. Zie voor de specifieke instructies het gedeelte gereserveerd voor de installateur.

Gebruik

Gasbrander (Afb. 1-3)

De ontsteking van de brander gebeurt door een vlammetje dicht bij de gaatjes bovenop de brander te houden en gelijktijdig de corresponderende knop in te drukken en tegen de klok in te draaien totdat deze overeenkomt met de 'maximum'- indicatie. Regel na ontsteking de vlam naar wens. De 'minimum'-positie bevindt zich aan het einde van de draaiing tegen de klok in.

Bij de modellen met automatische ontsteking de draaiknop bedienen zoals boven omschreven, terwijl tegelijkertijd de drukknop ernaast wordt ingedrukt. De hierbij ontstane vonk zal de desbetrefende brander doen ontsteken.

In de modellen die automatisch / gelijktijdig (met een hand) kunnen worden aangestoken, hoeft u enkel en alleen op de overeenstemmende knop de voormelde werkwijze te volgen.

Na ontsteking de drukknop direct loslaten en de vlam naar wens regelen.

Op de modellen met een thermo-elektrische veiligheid kan u de vuren aansteken zoals in de diverse voorgaande gevallen is uitgelegd: houd de knop ongeveer 3/5 seconden in de maximale stand ingedrukt.Wanneer men de knop loslaat, moet men zich ervan verzekeren, dat de vlam aan blijft.

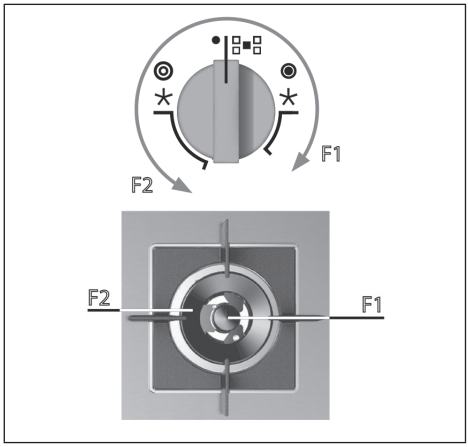
N.B.:

- Het wordt aangeraden pannen te gebruiken met een diameter die overeenkomt met de betreffende brander, voorkomend dat in de maximumstand de vlam buiten de pan uit slaat
- laat de kookplaten niet met lege pannen ingeschakeld
- vermijdt het gebruik van grilgerei op de Crystal- kookplaten.

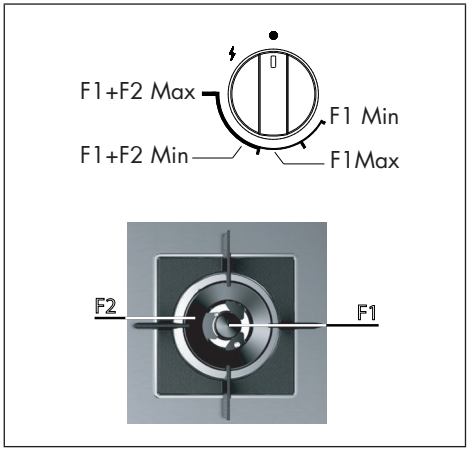
Na beeindiging van het koken is het goed om ook de hoofdkraan van het systeem en/of van de gasfles te sluiten.

Modellen met brander Dual Wok (TWEE-VERSE AANPASSING)

Enkele modellen zijn uitgerust met een brander Dual Wok. Het is mogelijk de centrale vlam (F1) aan te steken door de knop tegen de klok in te draaien en in te drukken, of om de hele brander (F2) aan te zetten zoals aangegeven in onderstaande afbeelding.



Modellen met brander Dual Wok (PROGRESSIEVE AANPASSING)
Sommige modellen zijn uitgerust met een Dual Wokbrander. Het is mogelijk zet de centrale vlam aan en extern (F1 + F2) door te draaien en in te drukken de knop linksom, of steek alleen de centrale brander aan (F1), zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.



Belangrijk
- Het gebruik van het apparaat produceert warmte en vocht in de kamer waar deze geïnstalleerd is. Controleer of de keuken voldoende geventileerd is; houd de natuurlijke ventilatiegaten open of installeer mechanische ventilatie-inrichtingen (bv. afzuigkap).
- Bij langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen.
- bij de bladen met thermo-elektrische beveiliging de inschakeling niet langer dan 15 seconden activeren; als de brander na 15 seconden niet is ingeschakeld, de deur van de ruimte openen en minstens een minuut wachten, alvorens opnieuw te proberen;
- bij de bladen zonder beveiliging, in geval van het doven van de vlammen van een brander, het desbetreffende kraantje sluiten en pas opnieuw proberen in te schakelen na minstens een minuut gewacht te hebben.

Elektrische kookplaten / Glaskeramik verwarmings- elementen
(Afb. 2-2a-3). Draai de bedieningsknop naar de gewenste kook positie, er rekening mee houdend dat een groter getal correspondeert met een grotere toevoer van warmte, zie de tabel “gebruik elektrische kookplaten” / verwarmingselementen glaskeramik. De brandende indicatorverlichting geeft inschakeling van de plaat aan.
Het voortduren van een flauwe uitstraling ook na uitschakeling

NL

van het toestel is een normaal verschijnsel bij bepaalde soorten kontrolelempjes.

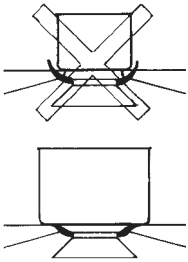
N.B.:- Bij het gebruik van de elektrische platen / verwarmingselementen glaskeramik wordt aangeraden om gebruik te maken van pannen met een platte bodem, waarvan de diameter gelijk is of iets groter dan is aangegeven op de plaat;

- Overkoken van vloeistof vermijden; daarom bij het aan de kook raken of hoe dan ook bij verwarmde vloeistoffen de toevoer van warmte verminderen;
- de elektrische platen niet ingeschakeld laten zonder pan of met een lege pan of braadpan;
- Bij beeindiging van het koken de bedieningsknop naar de gesloten en/ of uitgeschakelde positie brengen.

Bij het vaststellen van zelfs het kleinst mogelijke scheurtje in het oppervlak van de verglaasd keramiek kookplaat onmiddellijk de elektriciteitstoevoer onderbreken.

KIJK NIET IN DE HALOGEENLAMP.

GAS

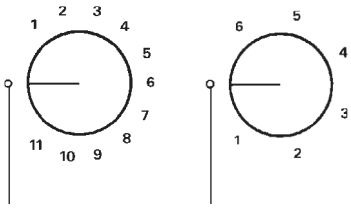


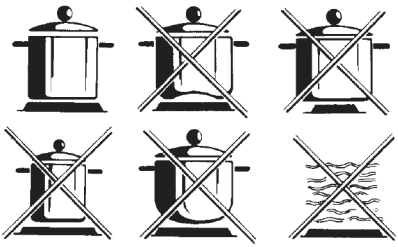
vis	20x32
wok	Ø 20-32
snel	Ø 20-26
matig snel	Ø 14-20
sudderpit*	Ø 10-14

*met reductierooster

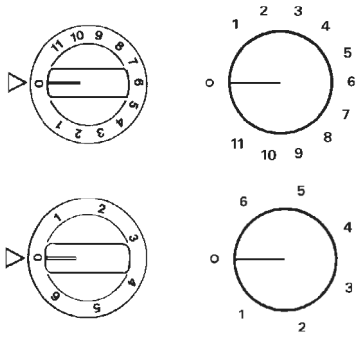
Abf. 1

ELEKTRISCHE KOOKPLATEN

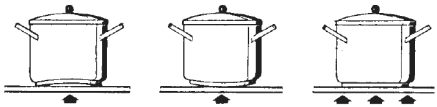




Abf. 1



VERWARMINGSELEMENTEN



neen neen ja

Abf. 2a

GEBRUIK ELEKTRISCHE PLAAT GLASKERAMIK VERWARMINGSELEMENTEN			
aan uit- schakelaar	energie regelaar	warmte intensiteit	kooktypen
1	1-2	zwak	smelten vetten enz.; verwarmen kleine hoeveelheid vloeistof
2	3-4	zeer laag	verwarmen matige hoeveelheid vloeistof; sauzen met lange kooktijd
3	5-6	laag	ontdooien - verwarmen grote hoeveelheid vloeistof; koken beneden de kooktemperatuur
4	7 - 8	medium	licht aanbraden; koken bij de kooktemperatuur
5	9 - 10	hoog	braden - vleeskoken; vlees braden in braadpan
6	10 - 11	zeer hoog	aan de kook brengen van een grote hoeveelheid vloeistof, frituren

NL

Onderhoud Gas/Elektrische

Voor iedere handeling de apparatuur elektrisch
uitschakelen. Voor een lange levensduur van de apparatuur is het onontbeerlijk periodiek een degelijke algemene schoonmaak uit te voeren en daarbij rekening te houden met het volgende:

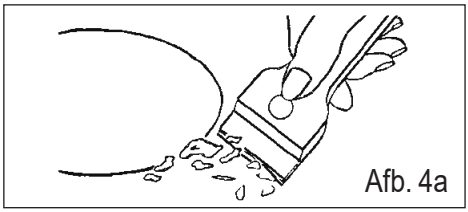
- de glasdelen, de stalen en/ of geglazuurde gedeelten moeten schoongemaakt worden met passende, niet-schurende of -corrosieve produkten (commercieel verkrijgbaar). Vermijdt produkten op basis van chloor (bleekmiddelen, enz.)
- vermijdt zure of alkalische stoffen (azijn, zout, citroensap, enz.) op de plaat achter te laten
- de vlamverdelers en de dekseltjes (verwijderbare delen van de brander) moeten regelmatig gewassen worden met kokend water en zeep, er zorg voor dragend elk eventueel aanbaksel te verwijderen, en goed afgedroogd worden waarbij gecontroleerd moet worden dat geen van gaatjes van de vlamverdelers ook maar gedeeltelijk geblokeerd is.
- de elektrische kookplaten worden met een vochtige doek schoongemaakt en licht ingeolied een smeerolie wanneer ze nog lauwwarm zijn.
- de stalen roosters van het werkblad verkleuren blauwachtige nadat ze zijn verwarmd, dit vermindert de kwaliteit niet. Om het originele aspect terug te krijgen gebruikt men een licht schurend produkt.

N.B.: - De eventuele smering van de kranen moet uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, tot welke het goed is zich te wenden in geval van gebrekkige werking. Controleer periodiek de staat van de flexibele gastoevoerslang. In geval van lekkage is de onmiddellijke tussenkomst van gekwalificeerd personeel vereist ter vervanging.

Onderhoud verglaaso keramiek oppervlakte

(Fig. 4a) Voor het koken etensresten en vetspatten van het kookoppervlak ver- wijderen met een schraper. Vervolgens de warme zone reinigen met Sidol of Stahlfix en keukenpapier, naspoelen met water en drogen met een schoon stuk keukenpapier. Stukjes aluminiumfolie, plastic voorwerpen, suiker of sterk suikerhoudend voedsel moeten onmiddellijk van de kookzone verwijderd worden met een schraper om mogelijke beschadigingen aan het oppervlak van de plaat te voorkomen. In geen enkel geval sponzen of ruwe doeken gebruiken; ook het gebruik van aggresieve reinigingsmiddelen zoals Fornospray of vlekverwijderaars vermijden.

GEEN STOOMREINIGERS GEBRUIKEN



Afb. 4a

Instructies voor de installateur

Installatie

Dit apparaat is niet voorzien van een afvoermogelijkheid voor de verbrandingsprodukten. Het wordt aanbevolen het apparaat te installeren in een voldoende geventileerde ruimte volgens de geldende wettelijke voorzieningen. De voor de verbranding benodigde hoeveelheid lucht mag niet minder zijn dan 2,0 m^3/h per kW geinstalleerd vermogen. Zie de tabel vermogen branders.
N.B.: De installatieklasse van het apparaat is klasse 3. De afstellingscondities van het apparaat zijn aangegeven op het typeplaatje op het carter.

Plaatsing

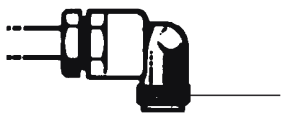
(Afb. 4). Het apparaat is voorzien om te worden verzonken in een keukenblad zoals geillustreerd in de betreffende figuur.
Alvorens het werkblad te plaatsen moet de afdichtingspakking (X) worden aangebracht over de hele omtrek van de inbouwopening.

Gasaansluiting

(Afb. 5) Sluit de apparatuur aan op de gasfles of de gasleiding volgens de van kracht zijnde voorschriften, zich er vantevoren van overtuigend dat de apparatuur geschikt is voor het beschikbare type gas. Is dit niet het geval zie dan: “Aanpassing aan een ander type gas”. Ga bovendien na of de toevoer-druk valt binnen de waarden, vermeld in de tabel: “Verbruikers karakteristieken”.

NL

Stijve/halfstijve metalen aansluiting
Voor de aansluiting uit met metalen verbindingsstukken en leidingen (eventueel flexibel), zodanig dat er geen spanning komt te staan op de interne delen van de apparatuur.
N.B.: - Na beeindigen van de installatie de gasdichtheid van alle verbindingen controleren met een zeepoplossing.



Afb. 5

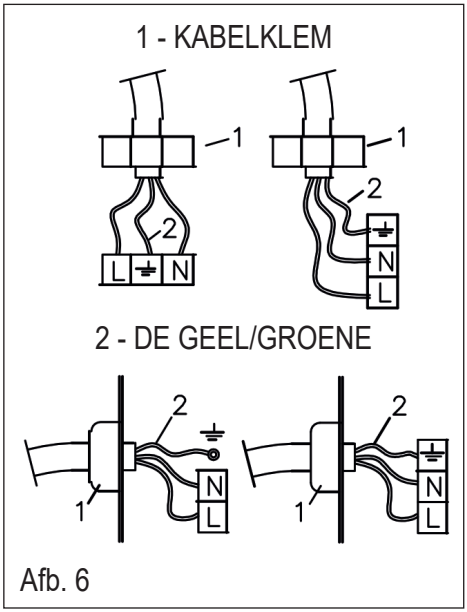
Elektrische aansluiting

(Fig. 6) Antes de efectuar a conexão eléctrica, será prec- iso assegurar que:
- as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo vermeld op de registratieplaat onderop de kookplaat;
- dat het stroomvoorzienende apparaat voorzien is van een effectieve aardeverbinding volgens de wettelijk voorgeschreven normen en beschikkingen. Het aarden is verplicht volgens de wet.

In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een kabel en/of stekker, dient gebruik gemaakt te worden van materiaal, geschikt voor de

stroomvoering en de werktemperatuur, zoals aangegeven op de registratieplaat. De kabel mag op geen enkel punt een temperatuur bereiken die hoger is dan 50°C boven de omgevingstemperatuur. Voor de rechtstreekseaansluiting op het elektriciteitsnet moet er een omnipolaire schakelaar worden aangebracht, die is gedimensioneerd voor de belasting op het plaatje en die de loskoppeling van het elektriciteitsnet verzekerd, met een openingsafstand van de contacten die de volledige loskoppeling toestaat bij overspanning van categorie III, overeenkomstig de installatieregels (de geel/groene aardkabel mag niet worden onde onderbroken). De stekker of schakelaarmoet gemakkelijk bereikbaar zijn als de apparatuur eenmaal geinstalleerd is.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door de technische dienst worden vervangen of in elk geval door een persoon met een soortgelijke kwalificatie, zodat elk gevaar wordt vermeden.

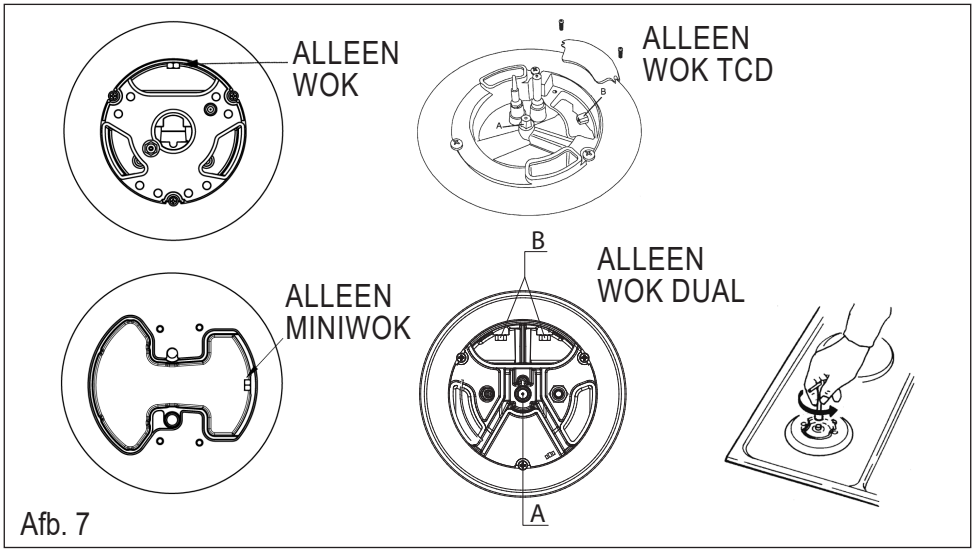


Afb. 6

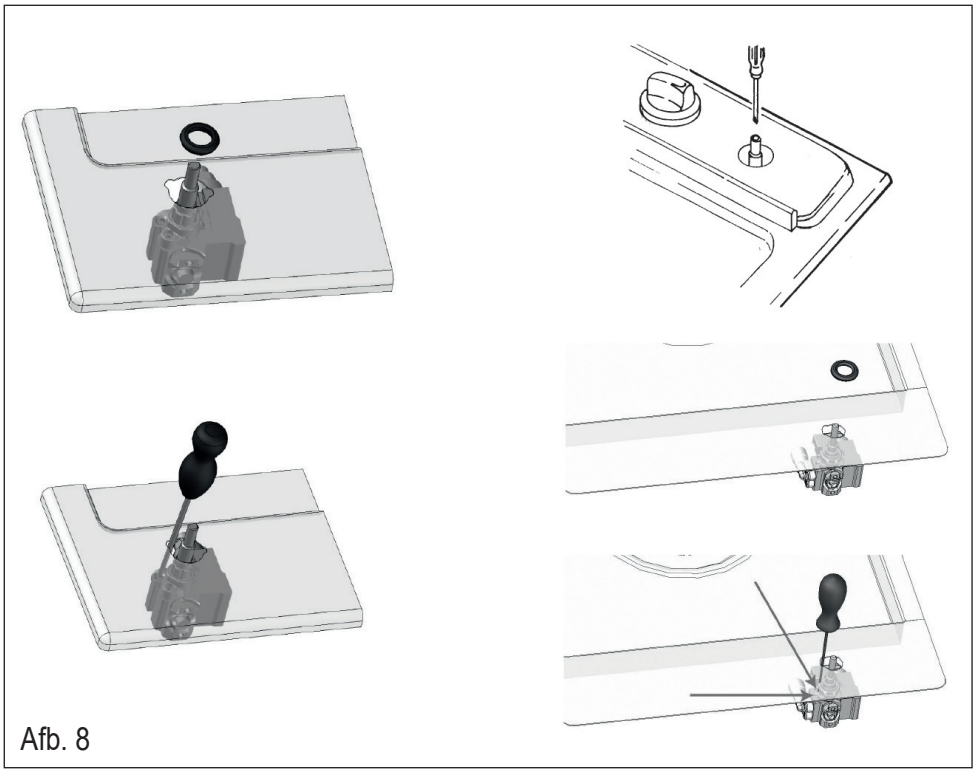
Adattamento a diverso tipo di gas

(Fig. 7) Se l'apparecchiatura risulta predisposta per un diverso tipo di gas da quello di alimentazione disponibile, si deve procedere:

- alla sostituzione degli iniettori (Fig. 7) con i corrispondenti al tipo di gas da utilizzare (vedi tabella "Caratteristiche utilizzatori").
- Per la regolazione del minimo agire con opportuno cacciavite sulla vite posta sul runibetto (Fig. 8) dopo averlo ruotato in posizione di minimo. Per GPL (butano/propano) avvitare a fondo.



Afb. 7



Afb. 8

NL

KARAKTERISTIEKEN VERBRUIKERS						
GASBRANDERS						
GASTOEVER TYPE	DRUK mbar NORM.	BRANDER	Ø INJECTOREN	THERMISCH VERMOGEN NOMINAAL W	VERBRUIK	
GAS AARDGAS	G20 20	SNEL	129	3000	286	l/h
		MATIG SNEL	101	1750	167	
		SUDDERPIT	77	1000	95	
		WOK TDC	63A-121B	3500	333	
		WOK TDC	63A-140B	4250	405	
		WOK 3	141	3500	333	
		WOK 3	150	4000	381	
		WOK MW	140	3500	333	
		WOK 4	141	3500	333	
		VIS	118	2700	257	
		WOK DUAL	A - Ø 71	4000	381	
			B - Ø 95			
		WOK 2	137	3500	333	
			145	4000	381	
			168	4800	457	
GAS LIQUIDO	G30/G31 28-30/37	SNEL	132	3000	332	l/h
		MATIG SNEL	102	1750	194	
		SUDDERPIT	80	1000	111	
		WOK TDC	65A - 126B	3500	388	
		WOK TDC	65A - 141B	4250	472	
		WOK 3	141	3500	388	
		WOK 3	151	4000	443	
		WOK MW	141	3500	388	
		WOK 4	145	3500	388	
		VIS	129	2700	299	
		WOK 2	146	3500	388	
			155	4000	443	
			187	4800	532	

KARAKTERISTIEKEN VERBRUIKERS						
GASBRANDERS						
GASTOEVER TYPE	DRUK mbar NORM.	BRANDER	Ø INJECTOREN	THERMISCH VERMOGEN NOMINAAL W	VERBRUIK	
G110 VLOEIBAAR GAS	G110/ G140 8	SNEL	87	3000	218	l/h
		MATIG SNEL	66	1750	127	
		SUDDERPIT	50	1000	73	
		WOK TDC	37A-90B	3500	254	
			37A-97B	4250	309	
		WOK 3	94	3500	254	
		WOK 3	102	4000	291	
		WOK MW	93	3500	254	
		WOK 4	96	3500	254	
		VIS	85	2700	196	
		Wok Dual	A - Ø 46	4000	291	
		Wok Dual	B - Ø 65	4000	291	
		WOK 2	86	3500	255/250	
			92	4000	294/286	
			99	4800	349/343	
Elektrische Ontsteking 220-240V ~ 50/60Hz 0,6 W						

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT			
VOEDING	TYPE	W	REGELING
220-240V ~ 50/60Hz	normaal Ø145	1000	aan/uit schakelaar (0÷6) energie regelaar (0÷11)
	snel Ø145	1500	aan/uit schakelaar (0÷6) energie regelaar (0÷11)

NL

VERGLAASDKERAMIEK			
VERWARMINGSELEMENTEN			
VOEDING	TYPE	W	REGELING
220-240V ~ 50/60Hz	DRIEVOUDIGE STRAALINGS - STROOMKRING Ø145 - Ø180	1200-1700	aan/uit schakelaar (0÷6)
	ENVOUDIGE STRAALINGS - STROOMKRING Ø145 - Ø180	1200-1700	energie regelaar (0÷11)
	GEMENGD HALOGEEN/ UITSTRAALING Ø145 - Ø180	1200-1800	energie regelaar (0÷11)

Ex.mo. Sr. Cliente,
Agradecemos, muito sinceramente a sua escolha, e aproveitamos da ocasião para o felicitar. Este novo produto, que foi projectado com grande atenção e construído com os melhores materiais, foi verificado e aprovado, de maneira a darlhe imensa satisfação para um cozinhado perfeito.
Por conseguinte, pedimos que leia e siga as fáceis instruções que lhe per- mitirão de alcançar excelentes resultados desde o início da sua utilização. Juntamente com este moderno aparelho, aproveitamos para lhe enviar os nossos melhores cumprimentos.

O FABRICANTE

PT

Índice

Instruções para o utilizador 76
Instalação 76
Utilização 76
Manutenção Gás/Eléctrico 80
Manutenção superfície vidrocerâmica 80

Instruções para o instalador 82
Instalação 82
Posicionamento 82
Ligação do gás 82
Conexão eléctrica 82
Adaptação a diversos tipos de gás 83

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRÓNEO OU ABSURDO.
O APARELHO NÃO DEVE SER USADO POR PESSOAS (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS, OU POR PESSOAS QUE NÃO TENHAM EXPERIÊNCIAS NEM CONHECIMENTO NECESSÁRIO A NÃO SER QUE SEJAM SUPERVISIONADAS E INSTRUÍDAS, SOBRE O USO DO APARELHO, POR UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SEGURANÇA DAS MESMAS. AS CRIANÇAS DEVEM SER CONTROLADAS PARA CONTROLADAS PARA SE TER CERTEZA DE QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.

Instruções para o utilizador

PT

Instalação

Todas as operações relativas à instalação (ligação eléctrica, ligação de gás, adaptação ao tipo de gás, regulações subsequentes, etc.) terão de ser efectuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor.
Para instruções específicas, vejase a parte reservada para o técnico instalador.

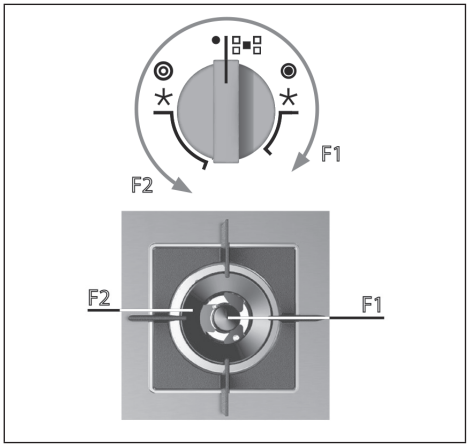
Utilização

Queimador de gás
(Fig. 1-3). Para acender o queimador de gás, ponha a chama nos furos da parte superior do dito queimador, fazendo pressão e rodando o punho correspondente em sentido antihorário até fazer coincidir o índice com a posição máxima. Logo que o queimador de gás estiver aceso, regule a chama segundo a necessidade. A posição mínima encontrase no termo da rotação antihorária. Nos modelos com atamento automático, accionar o punho como descrito em cima, fazendo pressão, simultâneamente, sobre o correspondente botão de pressão. Nos modelos com acendimento automático/ simultâneo (com uma mão), basta seguir o procedimento descrito acima apenas no botão correspondente.
A descarga eléctrica entre a velazinha e o queimador de gás acenderá este último. Logo que o queimador estiver aceso, solte imediatamente o botão de pressão, regulando a chama segundo a necessidade.

O acendimento do queimador nos modelos com dispositivo segurança termoeléctrico, é feito da mesma forma que os casos acima descritos, mantendo carregado o botão na posição de máximo por 3/5 segundos
Ao deixar de novo o manípulo certificarse que o queimador fique aceso.
N.B. - Recomenda-se o uso de panelas com diâmetro igual ao dos queimadores evitando que a chama, quando estiver alta, saia por debaixo das ditas panelas
- não deixar panelas vazias sobre o lume aceso
- sobre planos Crystal não utilizar acessórios de cozedura à grelha.

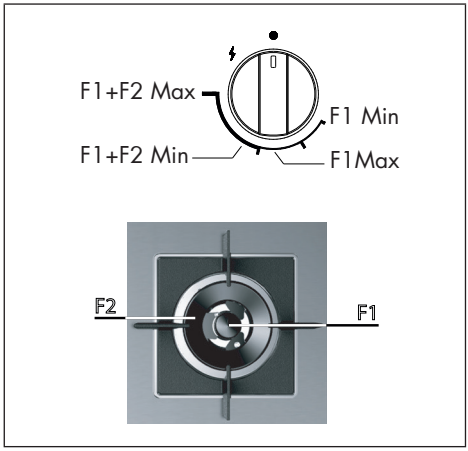
Quando terminou de co- zinhar, siga a boa regra de fechar igualmente a torneira principal do conduto e/ou do balâo de gás.

Modelos com queimador Dual Wok (AJUSTE DE DOIS VERSOS)
Alguns modelos são equipados com um queimador Dual Wok. É possível acender a chama central (F1) girando e premendo o botão no sentido dos ponteiros do relógio
ou acender o totalmente o queimador (F2), como indicado no figura abaixo.



Modelos com queimador Dual Wok (AJUSTE PROGRESSIVO)

Alguns modelos são dotados de um queimador Duplo Wok. É possível acender a chama central e externa (F1+F2) rodando e premindo o manípulo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, ou ligando apenas o queimador central (F1), conforme indicado na figura seguinte.



Importante

- O uso do aparelho produz calor e humidade no local em que foi instalado. Certifiquese que a cozinha seja suficientemente ventilada; mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale dispositivos mecânicos de ventilação (por ex. exaustores).
- O uso prolongado do aparelho pode exigir ulterior ventilação, por exemplo mediante a abertura de uma janela.
- nos planos com segurança termoeléctrica não accionar a ligação por mais de 15 segundos. Se após 15 segundos o queimador não se acender, abrir a porta do local e aguardar pelo menos um minuto antes de tentar de novo.
- nos planos sem segurança, em caso extinção das chamas de um queimador, fechar a torneira correspondente e não tentar de novo o acendimento antes de ter passado um minuto.

Chapas eléctricas / Elementos acquecedores vidrocerâmicos

(Fig. 2-2a3). Rodar o punho em posição correspondente à maneira de cozinhar. O número mais elevado corresponde a uma maior distribuição de calor. Veja a tabela sobre a “utilização de chapas eléctricas”/ elementos acquecedores vidrocerâmicos. A lâmpada piloto acendida indica o acendimento da chapa.

De qualquer maneira é considerado normal, para certos tipos de lâmpada, a permanência de uma ligeira luminescência mesmo com os comandos desligados.

PT

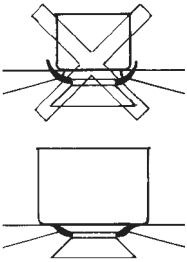
N.B.: Quando usar chapas eléctricas / elementos acquecedores vidrocerâmicos, recomendase a utilização de recipientes com fundo plano, de um diâmetro igual ou ligeira mente superior ao da chapa.

- evite o transbordar de líquidos; por conseguinte, logo que ferveu ou aqueceu líquidos, reduza a distribuição de calor;
- nunca deixe que as chapas eléctricas permaneçam acendidas ou com panelas ou frigideiras vazias.
- quando acabou de cozinhar, apague e/o desligue o forno rodando novamente o punho na devida direcção.

No caso em que se verifique até mesmo uma pequena racha na superfície vidrocerâmica do plano de cozedura, deslique imediatamente o aparelho da corrente electrica.

NÃOFIXARCOMINTENSIDADEA LÂMPADA DE HALOGÉNEO.

GAS

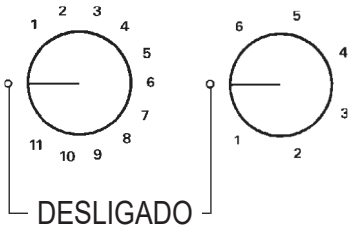


pesciera	20x32
coroa	Ø 20-32
rápido	Ø 20-26
semi-rápido	Ø 14-20
auxiliar*	Ø 10-14

*com rede de redução

Fig. 1

CHAPAS ELÉCTRICAS



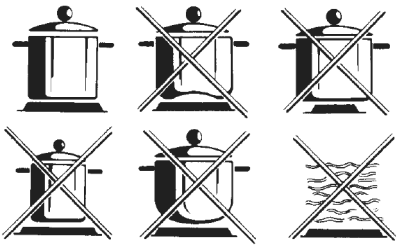


Fig. 2

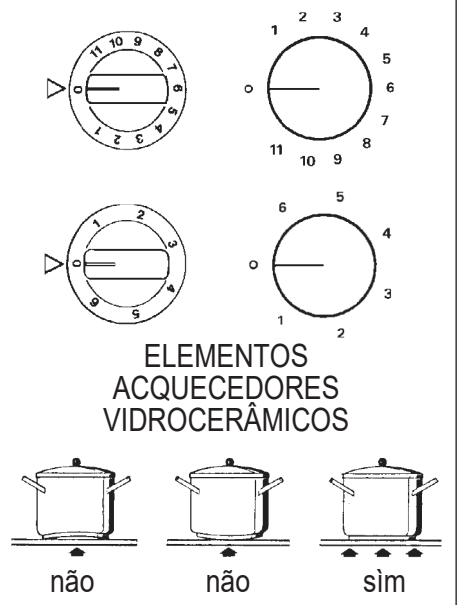


Fig. 2a

UTILIZAÇÃO DAS CHAPAS ELÉCTRICAS ELEMENTOS ACQUECEDORES VIDROCERÂMICOS			
comutador	regulador de energia	intensidade de calor	maneiras de cozinhar
1	1-2	ténue	derreter gorduras banhas etc.; aquecer pequenas quantidades de líquidos
2	3-4	brando	aquecer quantidades médias de líquido; cremes, molhos cozinhados prolongados
3	5-6	lento	descongelação - aquecer grandes quantidades de líquidos cozinhar a uma temperatura que não chegue a ebulição
4	7 - 8	médio	cozinhar assados tenros; cozinhar à temperatura de ebulição
5	9 - 10	forte	Assados - cozidos, carnes cozinhadas na frigideira
6	10 - 11	vivo	ferver grandes quantidade de líquidos; fritar.

PT

Manutenção Gás/Eléctrico

Antes de qualquer operação, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
Para uma maior duração, é indispensável executar periódicamente uma esmerada limpeza geral ao aparelho tomando sempre em consideração o que segue:

- as partes em vidro, aço e/ou esmaltadas terão de ser limpas com produtos apropriados (que se encontram no comércio) e que não sejam nem abrasivos nem corrosivos. Evite de usar produtos com base de cloro (substâncias para branquear, etc.);
- evite de deixar substâncias ácidas ou alcalinas (vinagre, sal, sumo de limão, etc.) sobre a chapa de trabalho;
- os bicos de gás e as pequenas tampas (partes móveis do queimador) têm de ser lavados frequentemente com água fervente e detersivo, tomando grande cuidado com possíveis incrustações. Depois, enxugue com cuidado, e controle que nenhum dos buracos estejam completa ou parcialmente obturados;
- as chapas eléctricas deverão ser limpas com um pano húmido e e, segui- da, ungidas ligeiramente com ólio lubrificante enquanto estiverem ainda mornas.
- As grelhas em aço inoxidável da chapa de trabalho, depois de terem sido aquecidas, podem tornarse de uma cor azulada, o que não deteriora a qualidade. Para lhes dar novamente o aspecto original, use um produto ligeiramente abrasivo.

N.B. - Toda a possível lubrificação das torneiras, deverá ser efectuada por um pessoal qualificado, o qual terá de ser consultado em caso de anomalias no bom funcionamento. Controle periódicamente o estado de conservação do tubo flexível de alimentação do gás. No caso de perdas de gás, chamar imediatamente o pessoal qualificado, para a substituiçao do dito tubo.

Manutenção superfície vidrocerâmica

(Fig. 4a) Antes de mais nada, elimine, por meio de uma raspadeira, todos os restos de comida e salpicos de gordura da superfície de cozimento. Em seguida, limpe a zona quente com Sidol ou Stahlfix, com papel de cozinha, em seguida, enxague com água e enxugue com um pano limpo.
Quaisquer restos de folha de alumínio, de objectos de plástica, de açúcar ou de comida muito açucarada terão de ser removidos imediatamente da zona quente onde se cozinhou, por meio de uma raspadeira, afim de evitar possíveis danos à superfície da chapa de cozimento.
De nenhuma maneira se deverà utilizar uma esponja ou esfregão abrasivo. Evitar igualmente a utilização de detersivos químicos agressivos como Fornospray ou produtos para tirar nódoas.

NÃO UTILIZAR LIMPADO RES A VAPOR

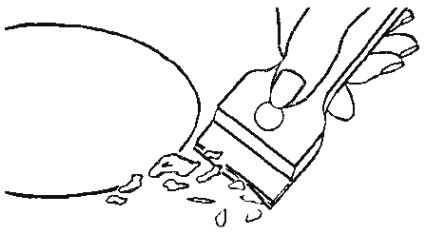


Fig. 4a

Instruções para o instalador

PT

Instalação

Este aparelho não possui um dispositivo de descarga do produto da combustâo. Recomendase por conseguinte, que venha instalado em lugares suficientemente arejados segundo as disposições das leis em vigor. A quan- tidade necessária de ar para a combustão, não deverá ser inferior a 2.0 m3/h por cada kW de força instalada. Veja a tabela relativa à força dos queimadores.
NOTA: o aparelho é de Classe 3 de instalação. As condições de regulação do aparelho são indicadas na placa de dados fixada no cárter.

Posicionamento

(Fig. 4). O aparelho foi fabricado para poder ser montado num plano de trabalho como ilustrado na figura correspondente.
Antes de inserir o plano predispor a junta de selagem (X) sobre todo o perimetro do furo de encastre.

Ligação do gás

(Fig. 5) Ligue o aparelho ao balão do gás ou à instalação segundo as disposições das normas em vigor, assegurando de antemão que o aparelho esteja conforme ao tipo de gás que utilizar. Em caso contrário, veja a “Adaptação a diversos tipos de gás”. Verifique igualmente que a pressão de alimentação seja conforme aos valores descritos sobre a tabela “Características das partes a utilizar”.

Ligação metálica rígida/semi-rígida
Efectuar a ligação com a junção e os tubos metálicos (mesmo se são flexiveis), de modo a não provocar uma pressão sobre os órgãos internos do aparelho.
N.B. - Quando a instalação tiver sido efectuada controle a perfeita vedação de todo o sistema de ligação, usando uma solução de sabão.

Fig. 5

Conexão eléctrica

(Fig. 6) Antes de efectuar a conexão eléctrica, será preciso assegurar que:
- as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo da chapa de cozimento.
- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.

No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente.
Para efectuar a ligação directa à rede

é necessário intalar um interruptor omnipolar dimensionado para a carga nominal que, garanta a desconexão da rede e, com uma distância de abertura dos contactos que consinta adesconexão completa nas condições de sobretensão de categoria III, em conformidade com as regras de instalação (o cabo de terra amarelo/verde não deve ser interrompido). A tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.

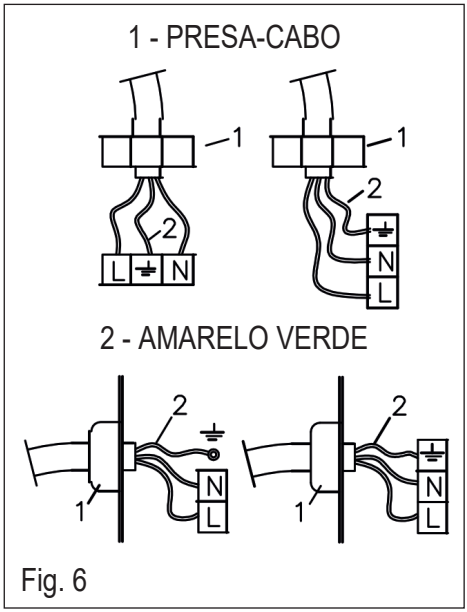
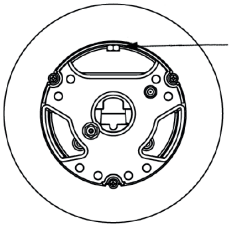


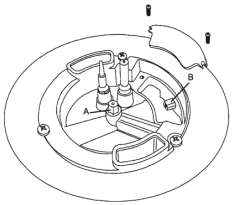
Fig. 6

Adaptação a diversos tipos de gás

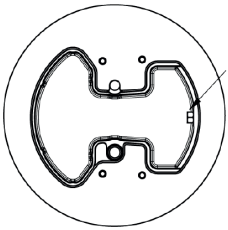
(Fig. 7) No caso que o aparelho esteja predisposto para um tipo de gás diferente do gás de alimentação que utilizar, deverá proceder da seguinte forma:

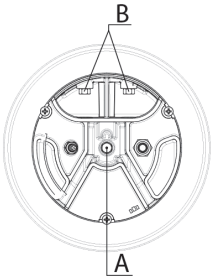
- substitua os bicos (Fig. 7) ocm outros próprios ao tipo de gás que utilizar (veja a tabela relativa às “Características das peças a utilizar”;
- para a regulação do mínimo agir com uma oportuna chave de parafuso sobre o parafuso colocado na torneira (Fig. 8) depois de o ter rodado à posição mínimo. Para GPL (butano/propano) ataraxar a fundo.





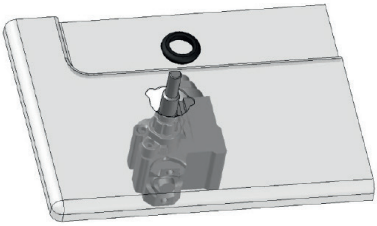
APENAS
CORONA TCD

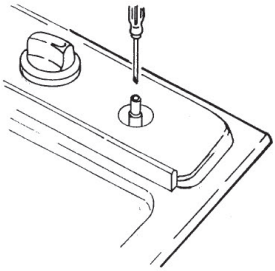


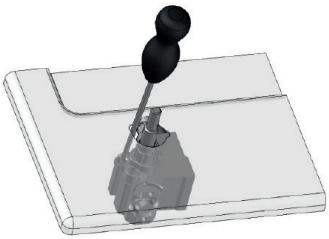


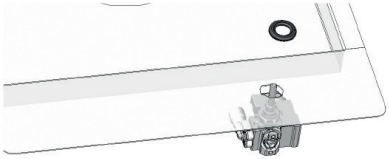
APENAS
CORONA DUAL

Fig. 7









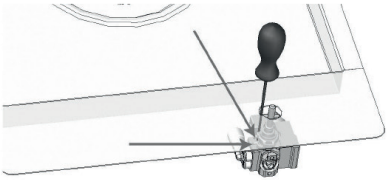


Fig. 8

CARACTERÍSTICAS DAS PEÇAS A UTILIZAR						
QUEIMADORES DE GAS						
ALIMENTAÇÃO TIPO	PRESSÃO mbar NORM.	QUEIMADOR	Ø BICOS	CAPACIDADE TÉRMICA NOMINAL W	CONSUMO	
GÁS NATURAL	G20 20	RÁPIDO	129	3000	286	l/h
		SEMI-RÁPIDO	101	1750	167	
		AUXILIAR	77	1000	95	
		COROA- TDC	63A-121B	3500	333	
		COROA- TDC	63A-140B	4250	405	
		COROA 3	141	3500	333	
		COROA 3	150	4000	381	
		COROA MW	140	3500	333	
		COROA 4	141	3500	333	
		FISH	118	2700	257	
		WOK DUAL	A - Ø 71	4000	381	
			B - Ø 95			
		COROA 2	137	3500	333	
			145	4000	381	
			168	4800	457	
GÁS LIQUEFEITO	G30/G31 28-30/37	RÁPIDO	87	3000	218	l/h
		SEMI-RÁPIDO	66	1750	127	
		AUXILIAR	50	1000	73	
		COROA- TDC	37A - 90B	3500	254	
		COROA- TDC	37A - 97B	4250	309	
		COROA 3	94	3500	254	
		COROA 3	102	4000	291	
		COROA MW	93	3500	254	
		COROA 4	96	3500	254	
		FISH	85	2700	196	
		WOK DUAL	A - Ø46	4000	291	
			A - Ø65			
		COROA 2	94	3500	254	
			101	4000	291	
			---	4800	---	

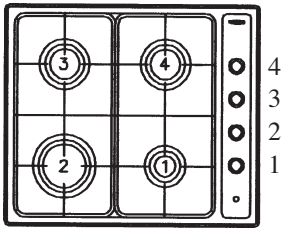
PT

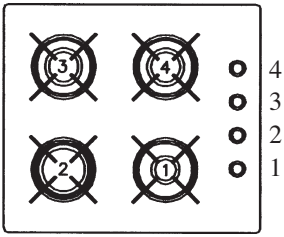
CARACTERÍSTICAS DAS PEÇAS A UTILIZAR						
QUEIMADORES DE GAS						
ALIMENTAÇÃO TIPO	PRESSÃO mbar NORM.	QUEIMADOR	Ø BICOS	CAPACIDADE TÉRMICA NOMINAL W	CONSUMO	
G140 GAS CITTÀ	G110/ G140 8	RÁPIDO	320/340	3000	680/711	l/h
		SEMI-RÁPIDO	192/210	1750	397/415	
		AUXILIAR	150/160	1000	227/237	
		COROA- TDC	150A-129B	3500/3300	794/783	
			175A/-360 B			
		COROA 3	350	3500	794/783	
		COROA 3	350	4000	907/949	
		COROA MW	310/350	3500	794/830	
		COROA 4	360/360	3500	794/830	
		FISH	255/265	2700	612/640	
		COROA 2	340	3500	794	
			350	4000	907	
			---	4800	---	
Ignição Elétrica 220-240V ~ 50/60Hz 0,6 W						

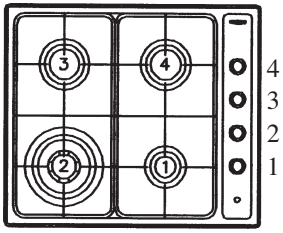
CHAPA ELÉCTRICA			
ALIMENTAÇÃO	TIPO	W	REGULAÇÃO
220-240V ~ 50/60Hz	normal Ø145	1000	comutador (0÷6) regulador d'energía (0÷11)
	rápida Ø145	1500	comutador (0÷6) regulador d'energia (0÷11)

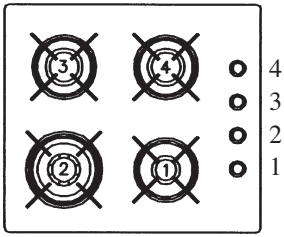
VIDROCERÂMICA			
ELEMENTOS ACQUECEDORES			
ALIMENTAÇÃO	TIPO	W	REGULAÇÃO
220-240V ~ 50/60Hz	TRIPLO CIRCUITO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200-1700	conmutador (0÷6)
	MONOCIRCUITO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200-1700	regulador d'energia (0÷11)
	MISTO HALOGENO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200-1800	regulador d'energia (0÷11)

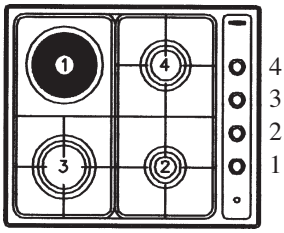
PT

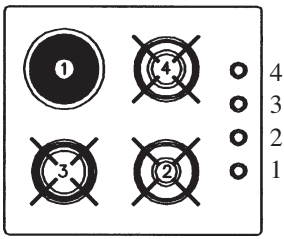


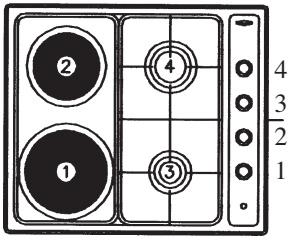


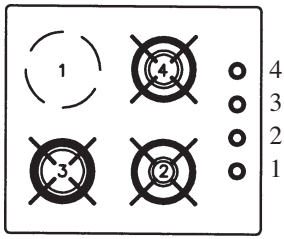


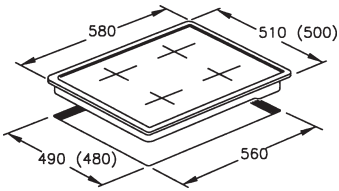








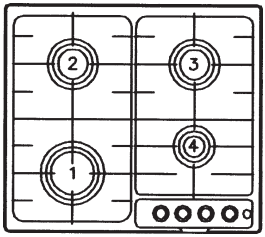


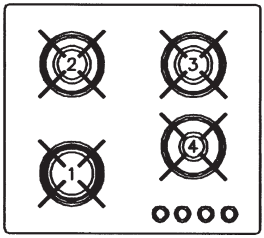


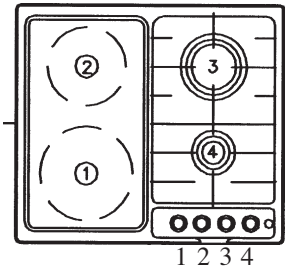
A

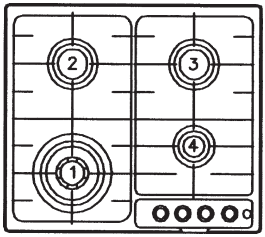
mm

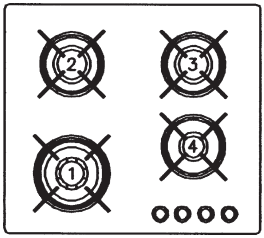
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

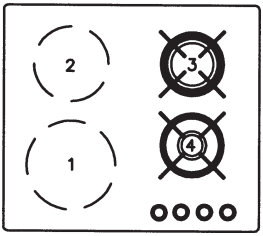


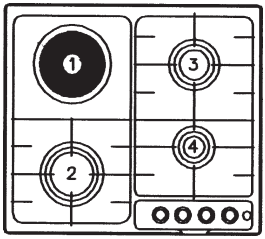


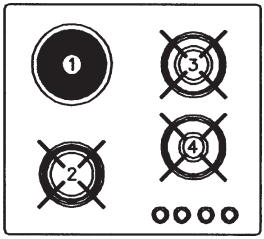


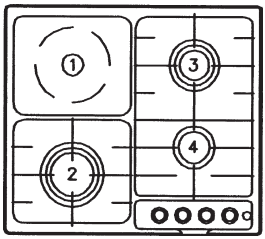


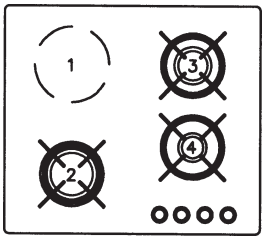


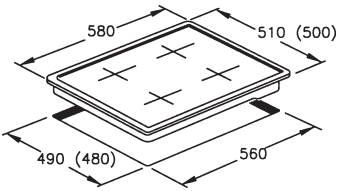








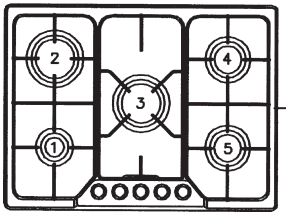




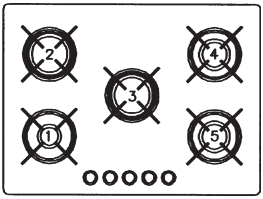
A

mm

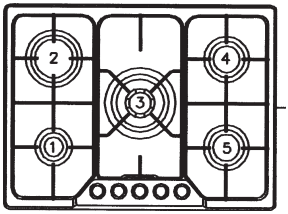
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



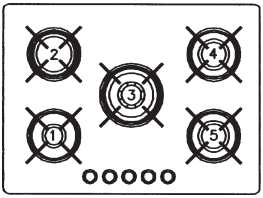
1 2 3 4 5



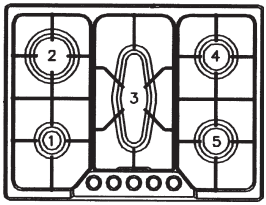
1 2 3 4 5



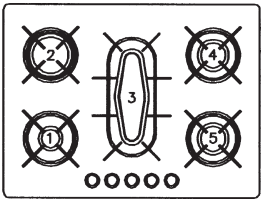
1 2 3 4 5



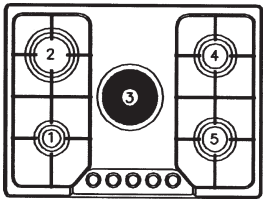
1 2 3 4 5



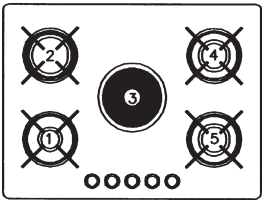
1 2 3 4 5



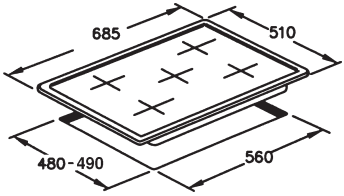
1 2 3 4 5



1 2 3 4 5



1 2 3 4 5



A

mm

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

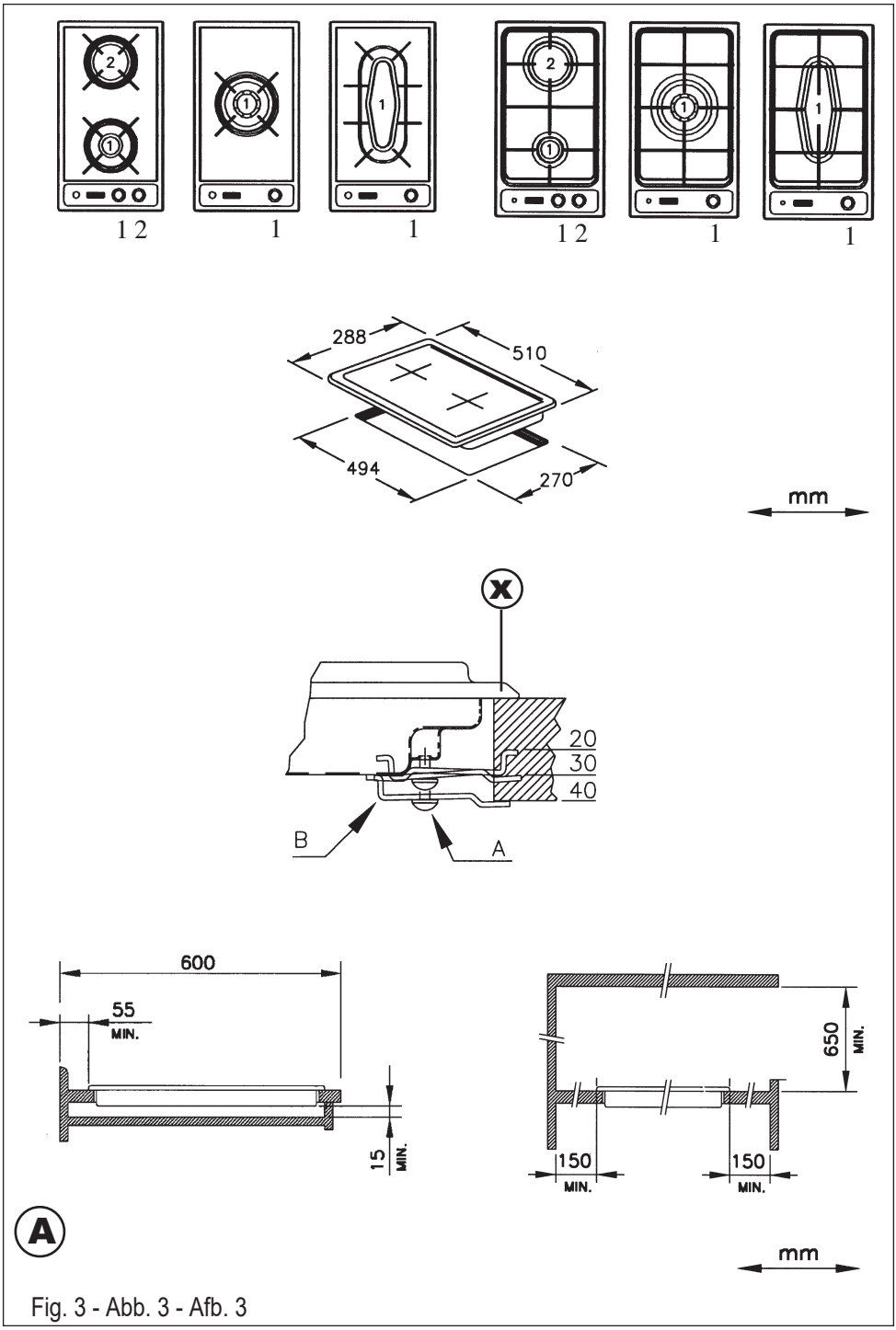
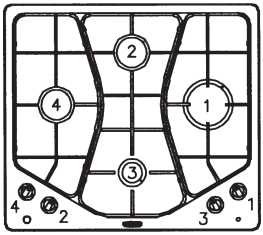
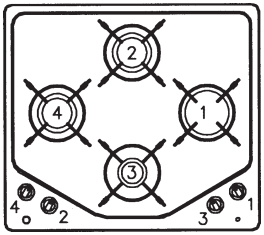
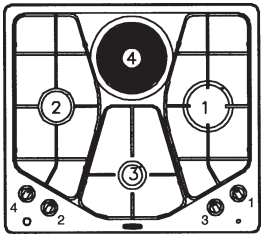
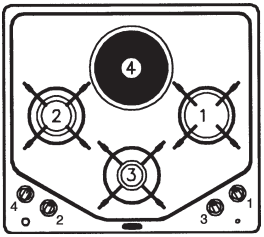


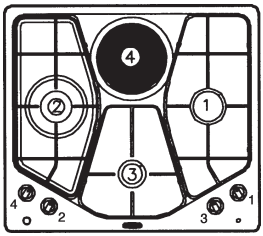
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

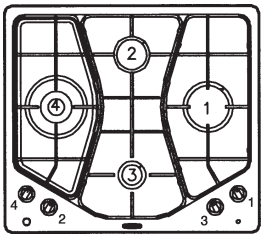


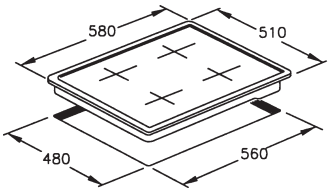


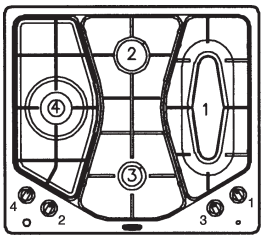








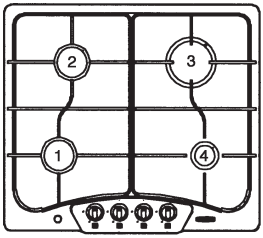




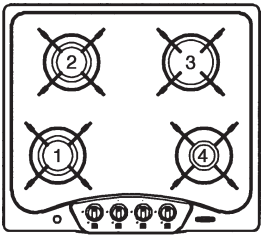
mm

B

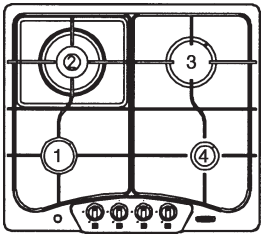
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



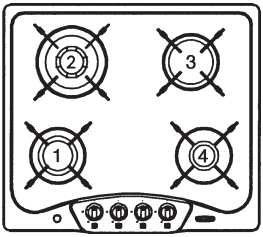
1 2 3 4



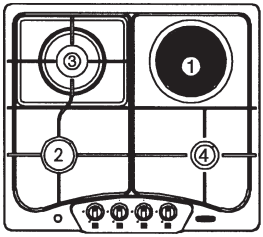
1 2 3 4



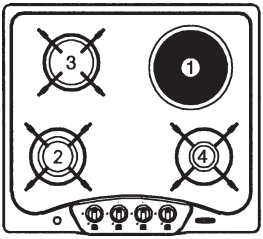
1 2 3 4



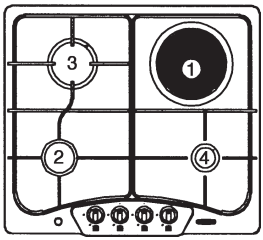
1 2 3 4



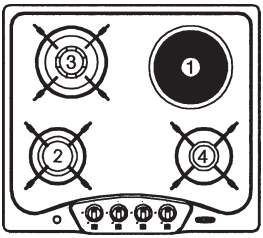
1 2 3 4



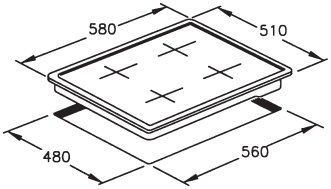
1 2 3 4



1 2 3 4



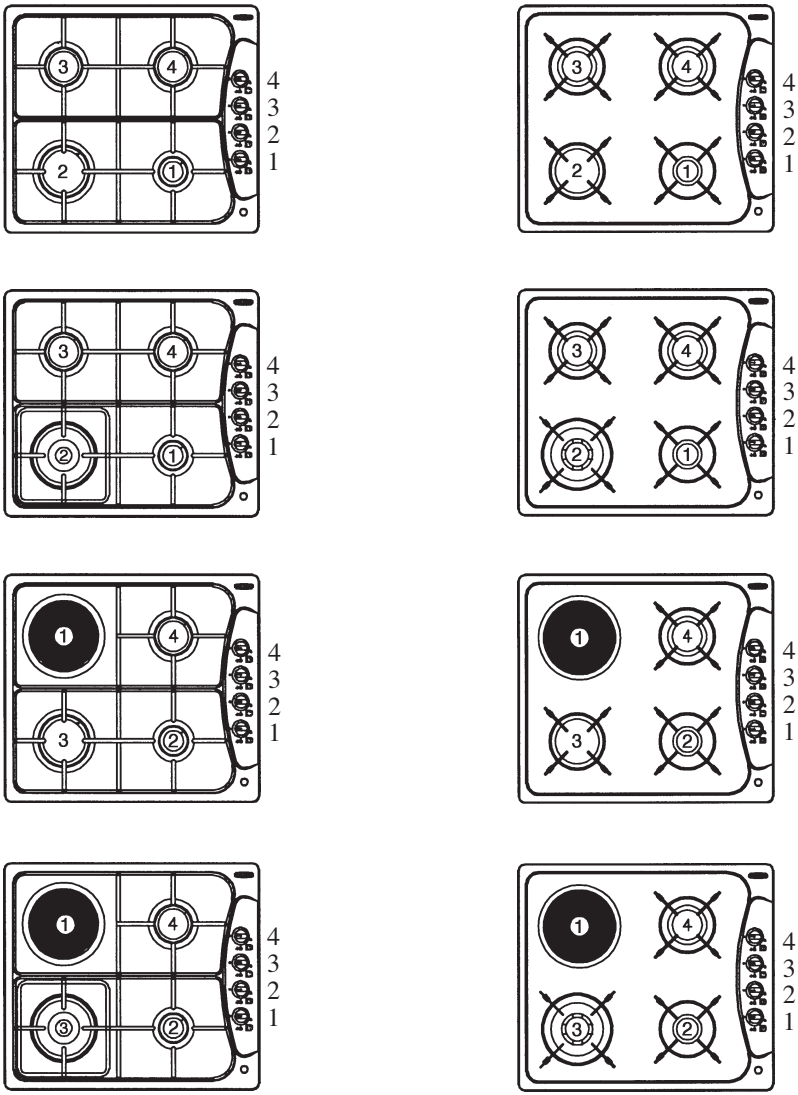
1 2 3 4

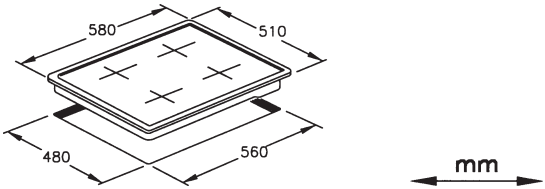


B

mm

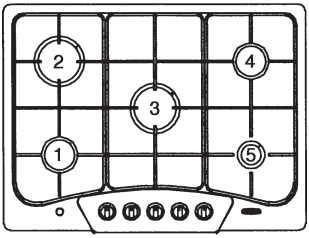
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



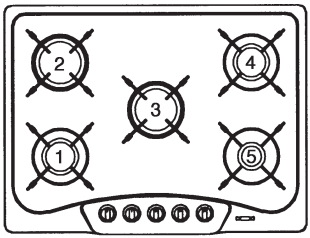


B

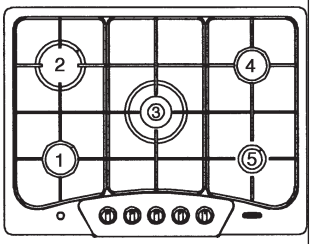
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



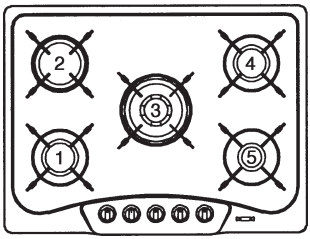
1 2 3 4 5



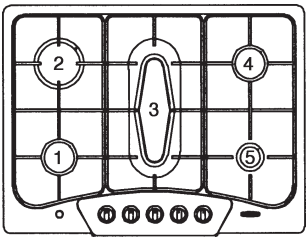
1 2 3 4 5



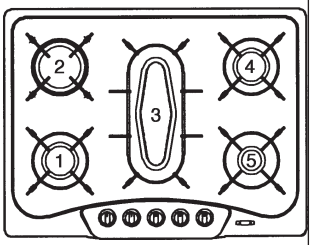
1 2 3 4 5



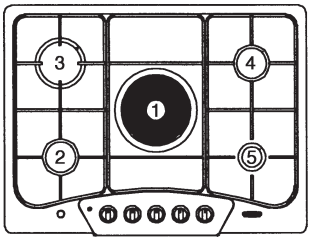
1 2 3 4 5



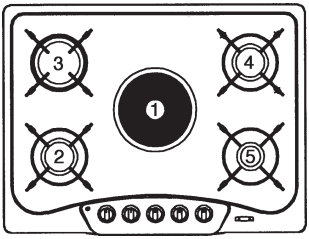
1 2 3 4 5



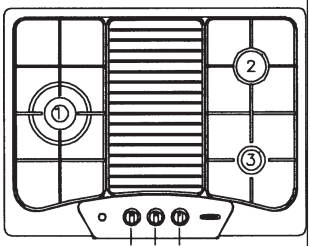
1 2 3 4 5

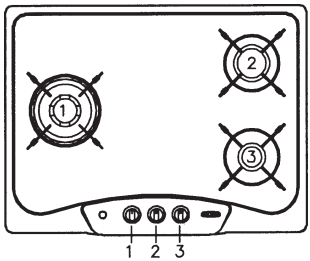


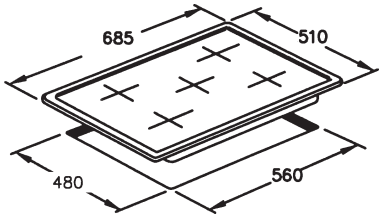
1 2 3 4 5



1 2 3 4 5



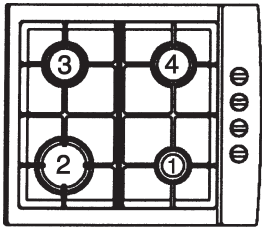


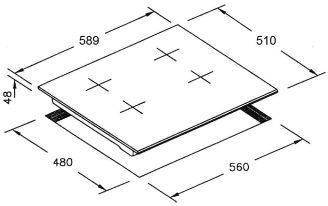


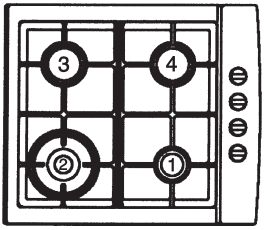
mm

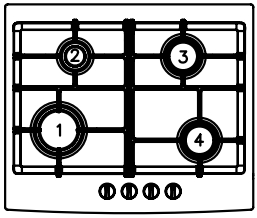
B

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

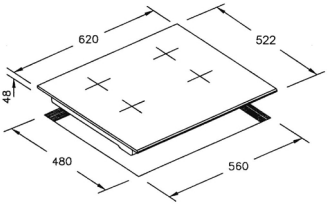


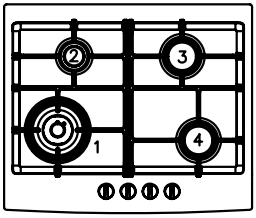




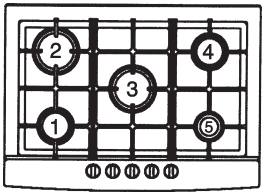


1 2 3 4

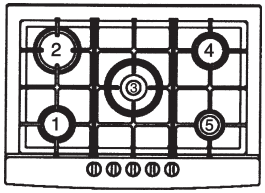




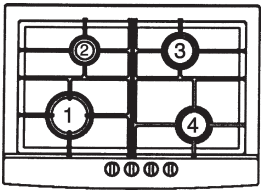
1 2 3 4



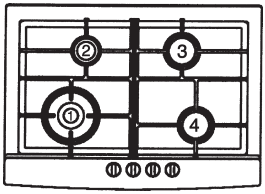
1 2 3 4 5



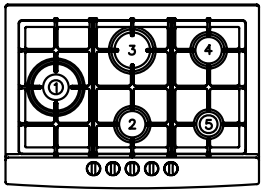
1 2 3 4 5



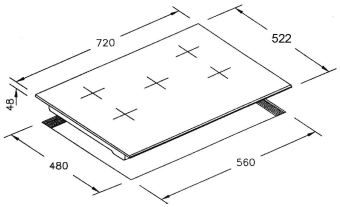
1 2 3 4



1 2 3 4



1 2 3 4 5



mm

B

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

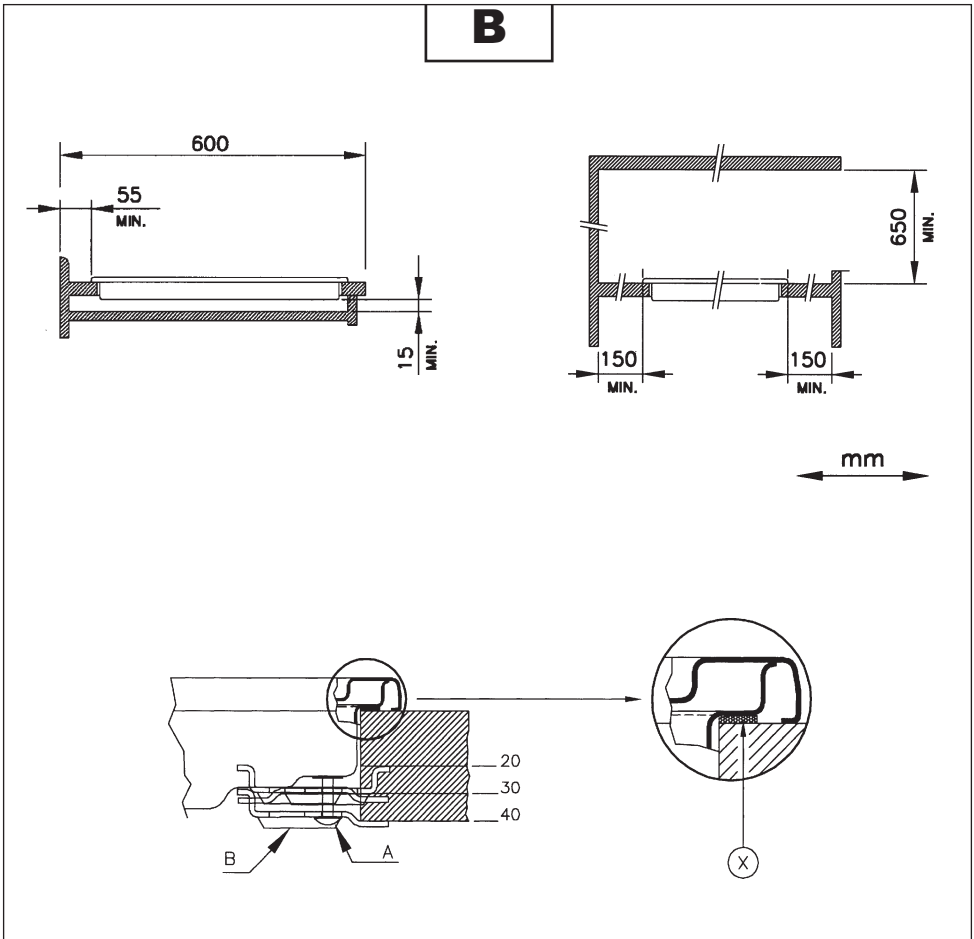
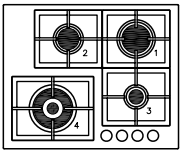
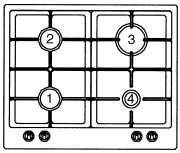
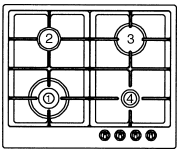
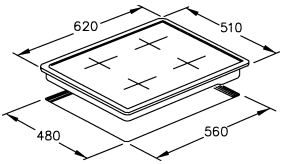


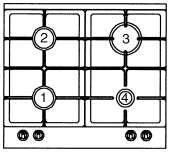
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

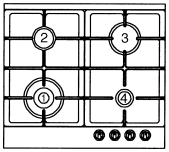


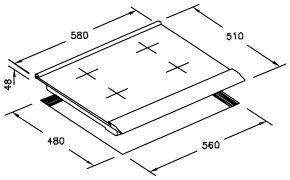


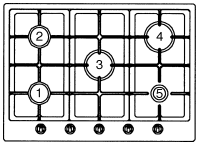


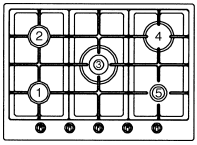


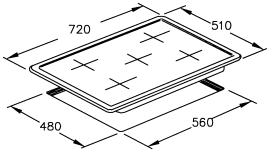


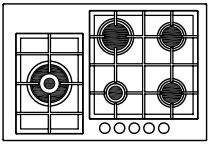


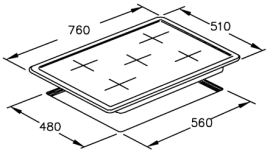


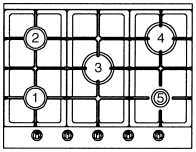


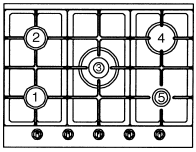


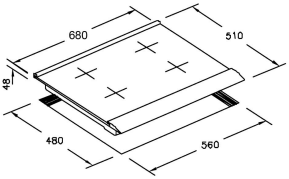


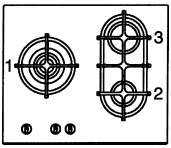


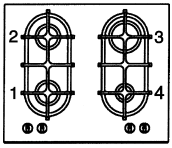


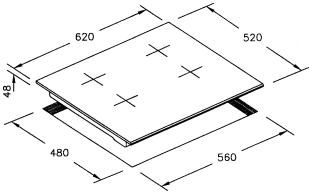


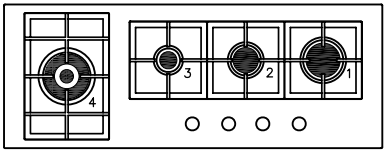


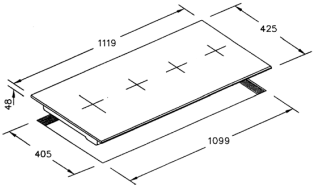












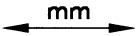
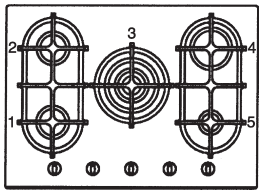
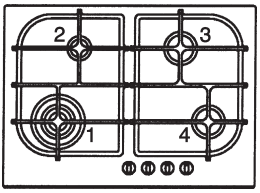


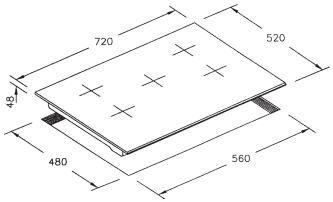
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



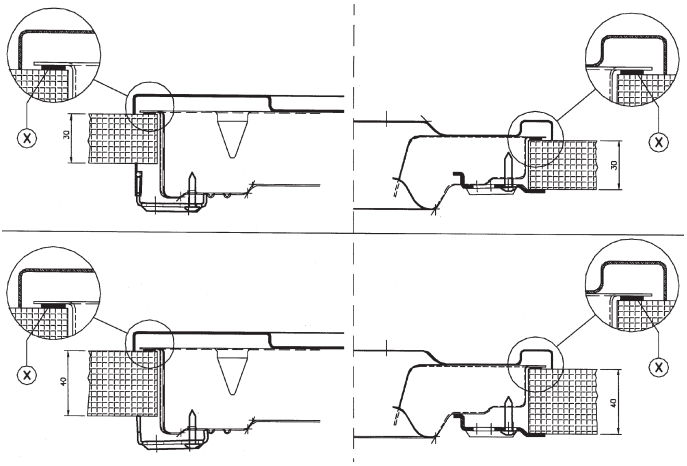
1 2 3 4 5



1 2 3 4

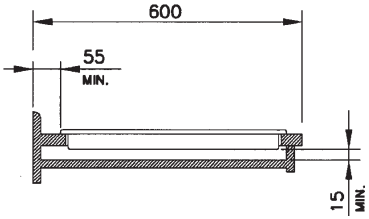


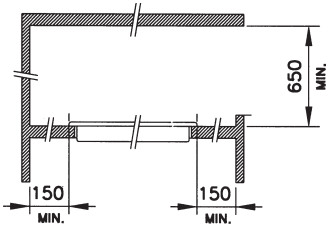
C



FISSAGGIO ANTERIORE
FRONT FIXING
FIXATION AVANT
FRONTSEITIGE BEFESTIGUNG
FIJACIÓN DELANTERA
VOORBEVESTIGING
FIXAÇÃO ANTERIOR

FISSAGGIO POSTERIORE
REAR FIXING
FIXATION ARRIÉRE
RÜCKSEITIGE BEFESTIGUNG
FIJACIÓN TRASERA
ACHTERBEVESTIGING
FIXAÇÃO POSTERIOR





mm

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

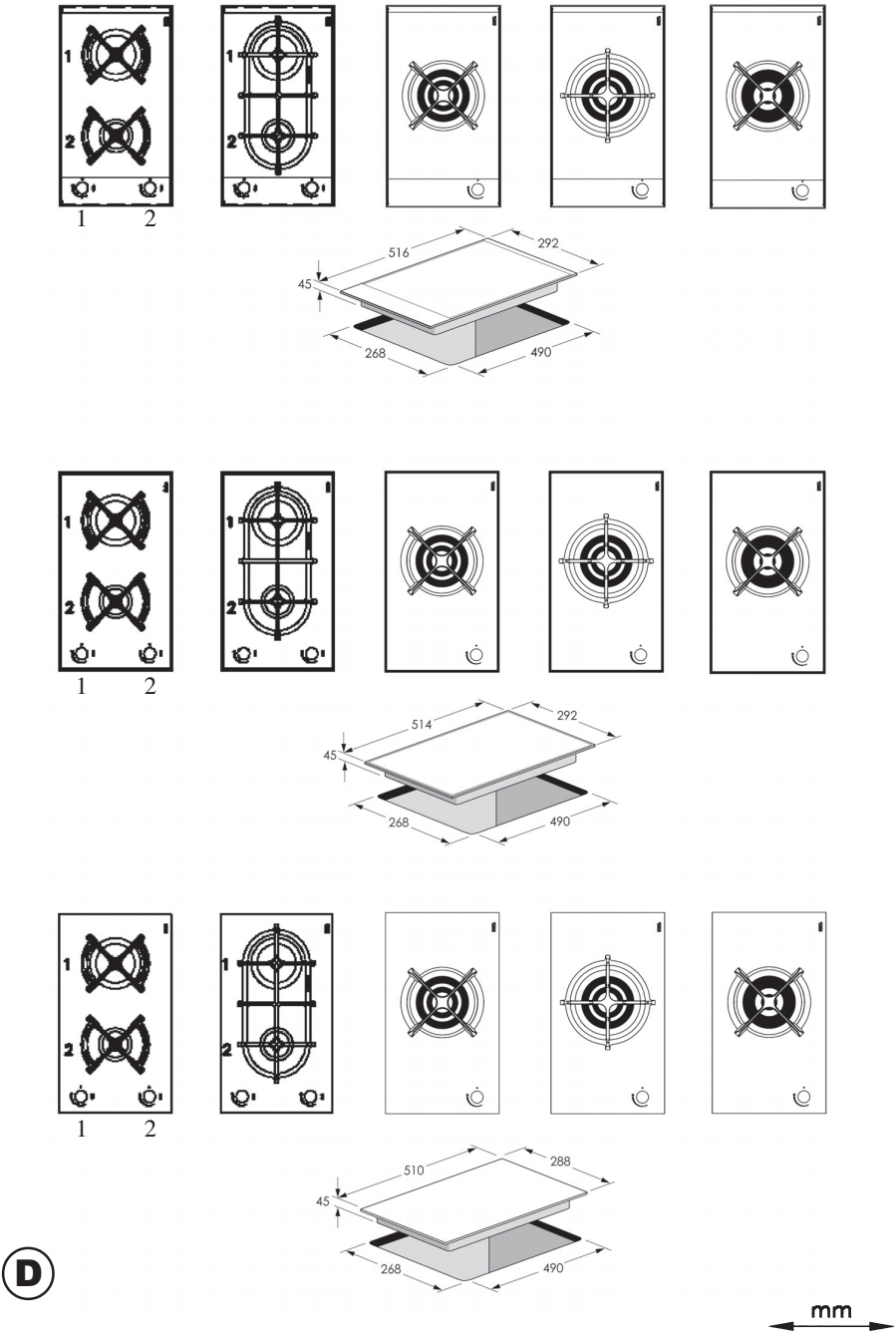
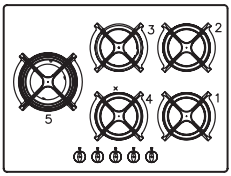
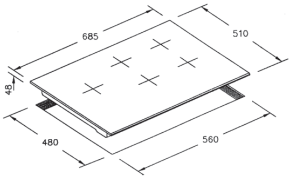
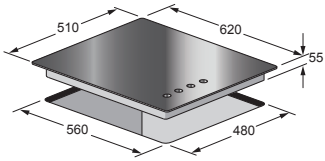


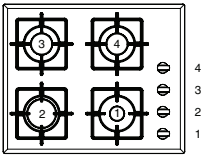
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

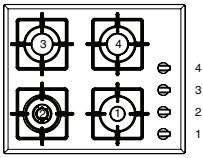


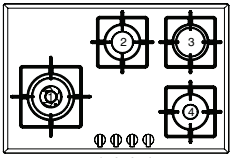
1 2 3 4 5



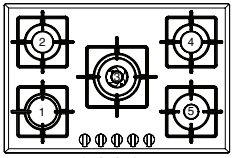




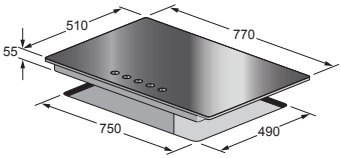


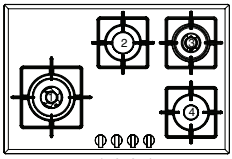


1 2 3 4

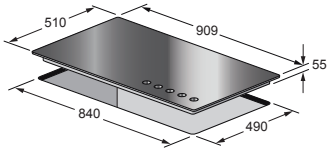


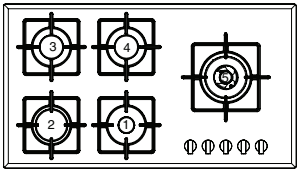
1 2 3 4 5



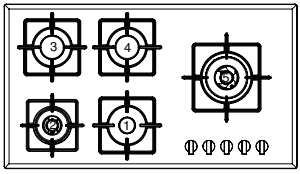


1 2 3 4

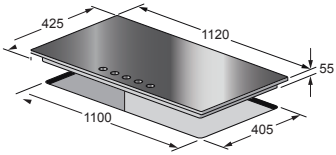


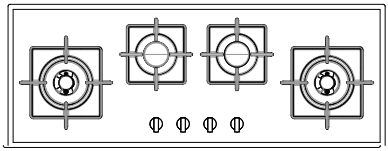


1 2 3 4 5

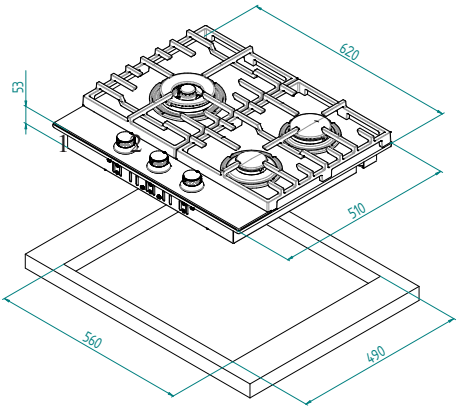


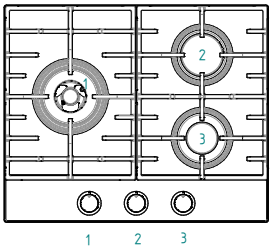
1 2 3 4 5

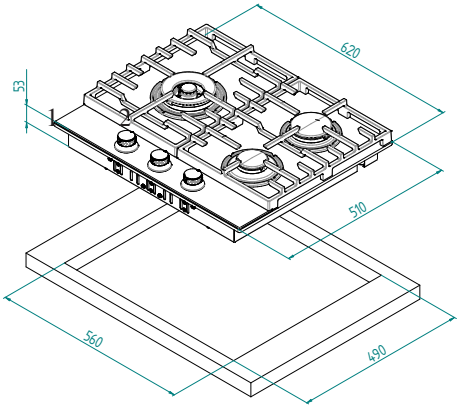


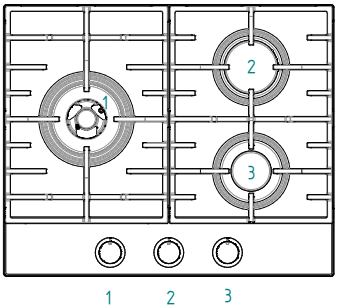


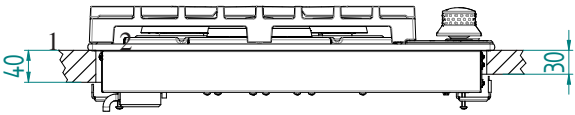
1 2 3 4





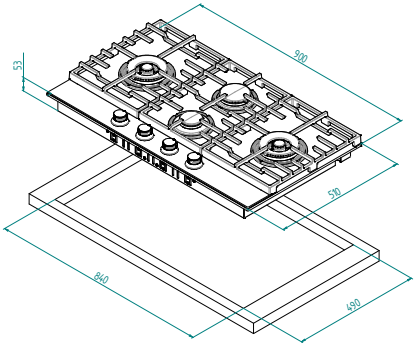


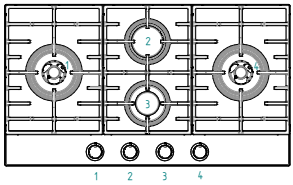


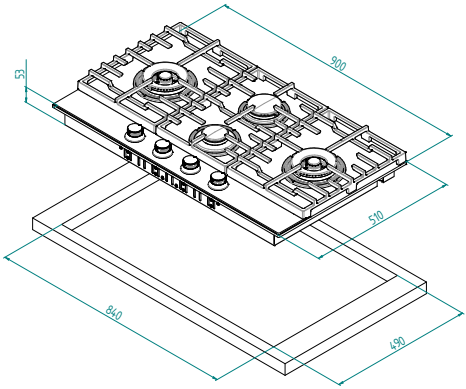


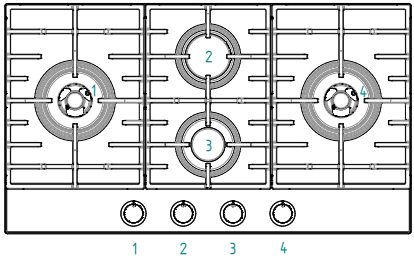
D

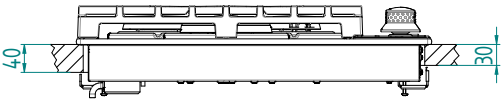
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3


53
900
510
840
490

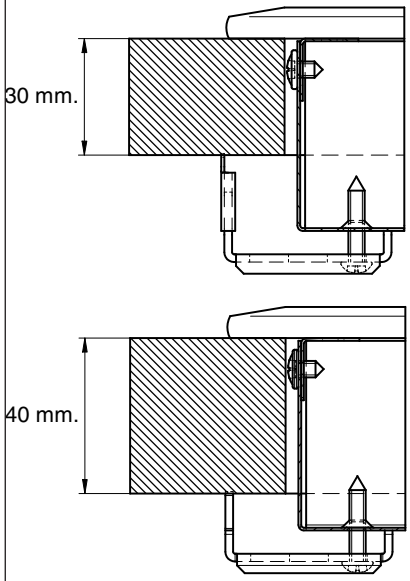

2
3
1
2
3
4


53
900
510
840
490


2
1
4
3
1
2
3
4


40
30

D



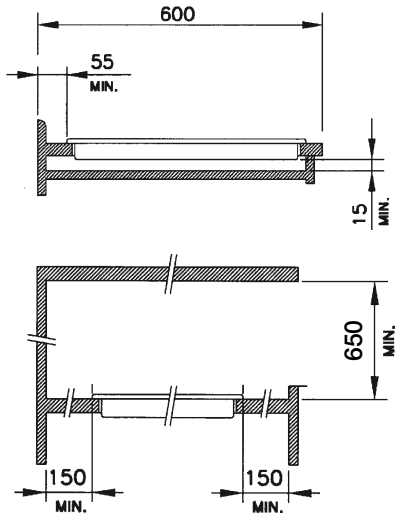
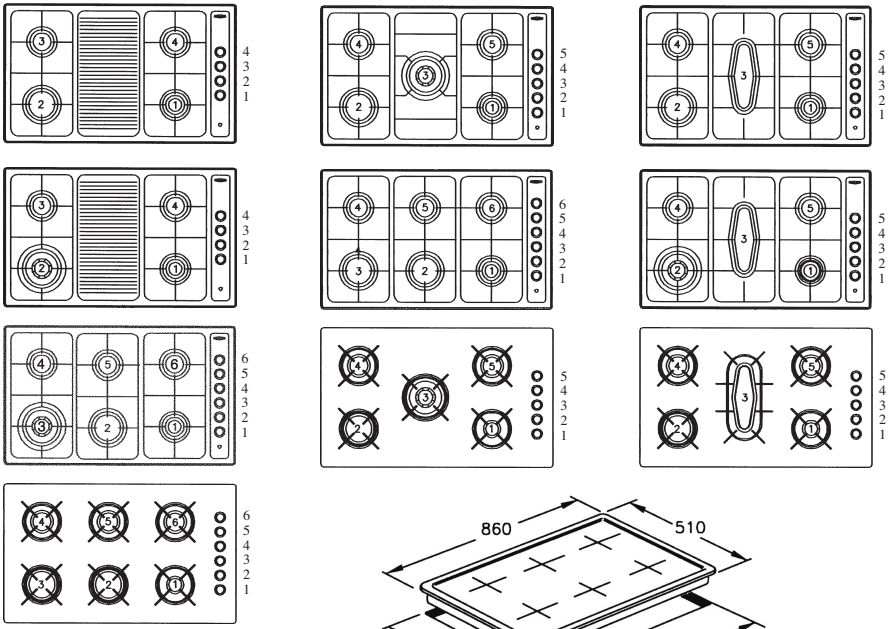
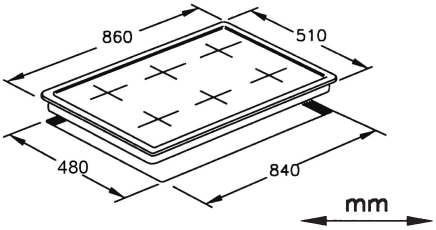


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

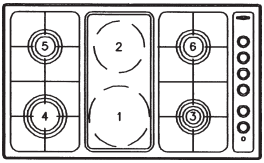
mm

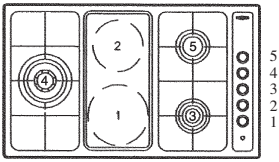


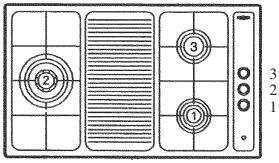


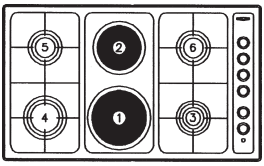
E

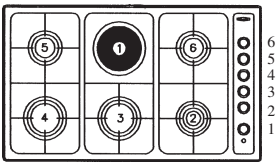
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

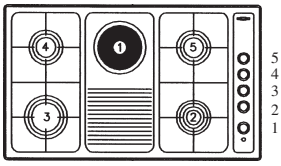


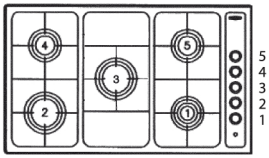


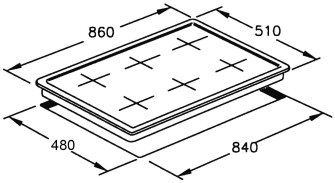


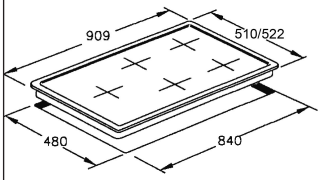


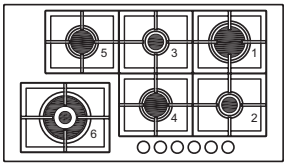


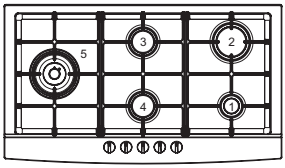


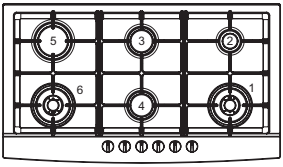


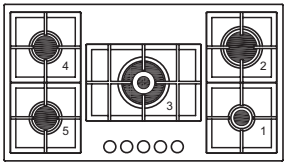












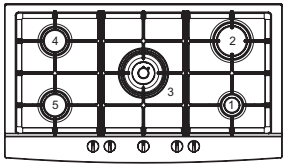
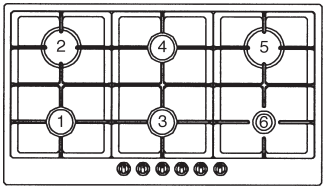
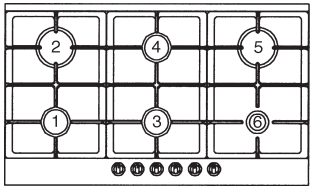


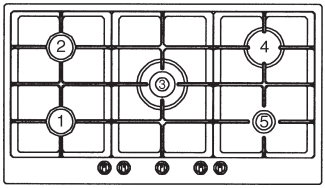
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



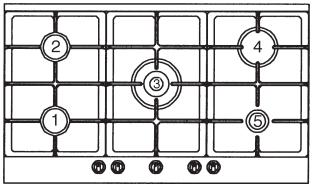
1 2 3 4 5 6



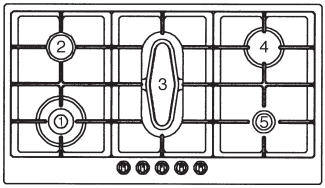
1 2 3 4 5 6



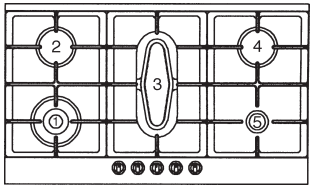
1 2 3 4 5



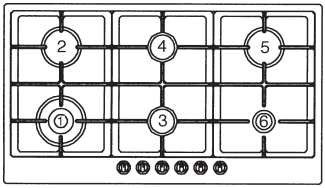
1 2 3 4 5



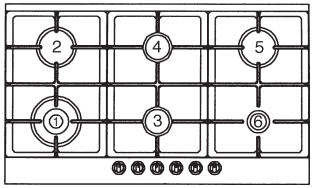
1 2 3 4 5



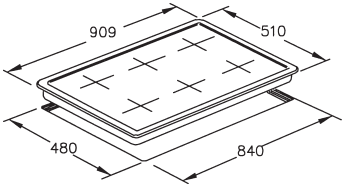
1 2 3 4 5

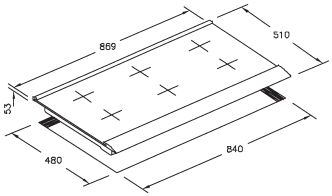


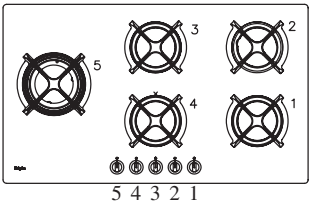
1 2 3 4 5 6



1 2 3 4 5 6





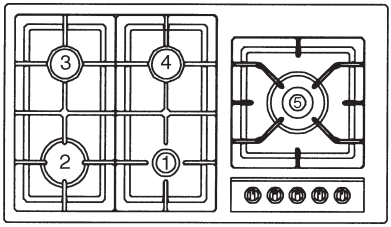


5 4 3 2 1

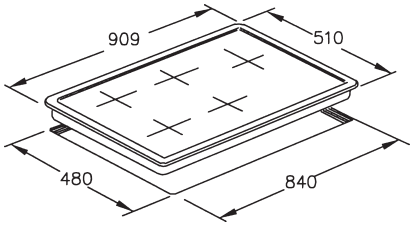
E

mm

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

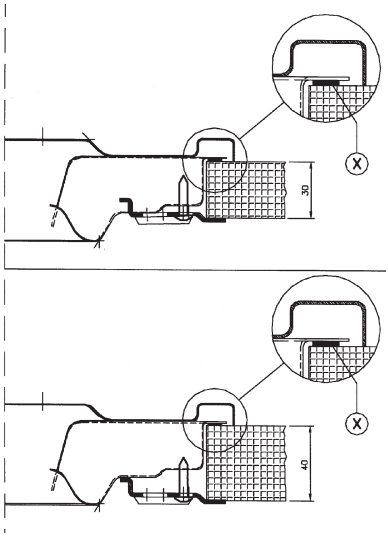


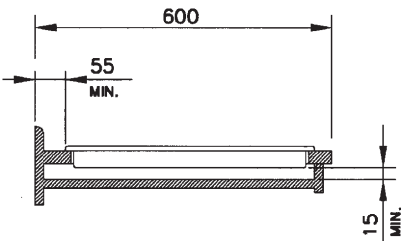
1 2 3 4 5

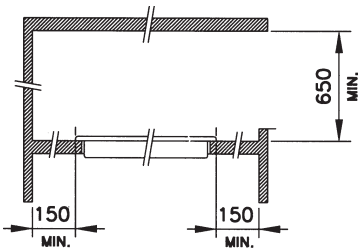


E

E



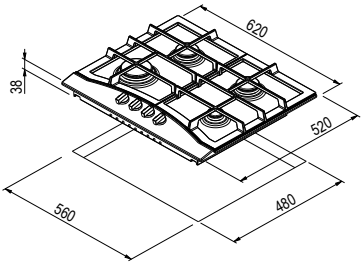


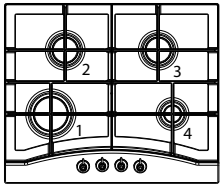


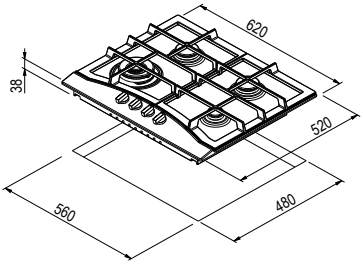
mm

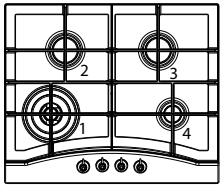
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

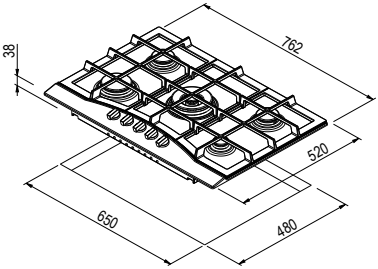
F

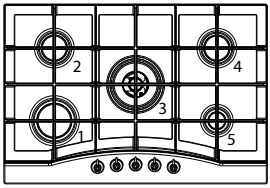

620
38
520
560
480

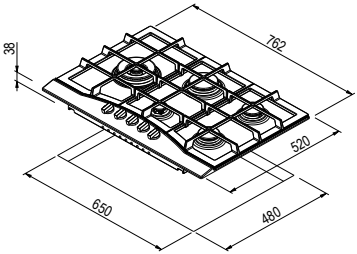

2
3
1
4
1 2 3 4

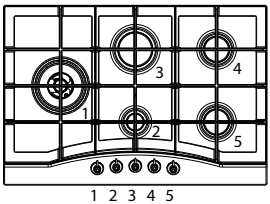

620
38
520
560
480

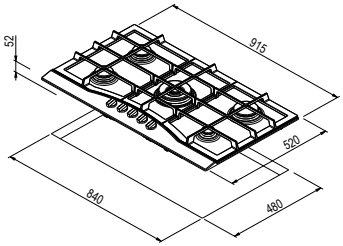

2
3
1
4
1 2 3 4

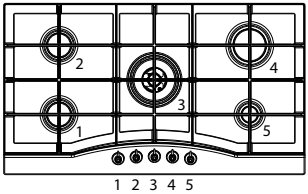

38
762
520
650
480

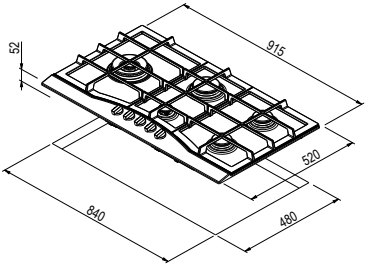

2
4
3
1
5
1 2 3 4 5

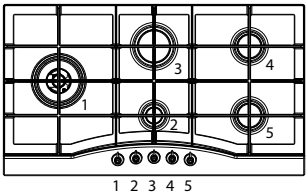

38
762
520
650
480

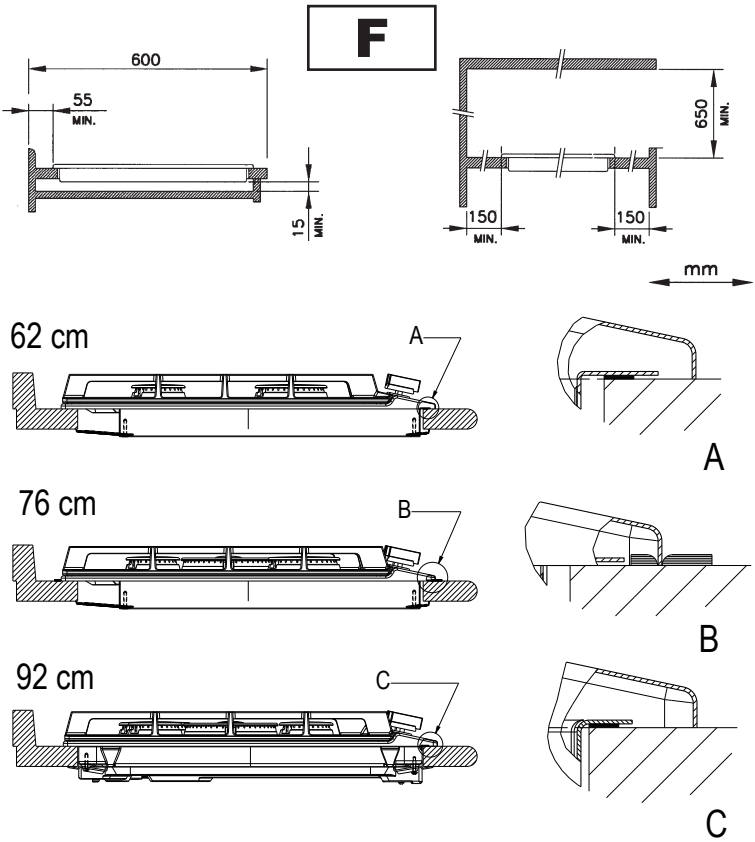

3
4
1
2
5
1 2 3 4 5


52
915
520
840
480


2
4
3
1
5
1 2 3 4 5


52
915
520
840
480


3
4
1
2
5
1 2 3 4 5


F
600
55
MIN.
15
MIN.
650
MIN.
150
MIN.
150
MIN.
mm
62 cm
A
A
76 cm
B
B
92 cm
C
C

DOC COD. 1.007.40.4 - 3ED