

**Italiano****English****Français****Deutsch****Español****Português****عربي****Persian****Türkçe****Русский****Polska****Nederlandse**

PIM 950 AST (IX)
PIM 950 AST (GH)
PIM 941 AS (IX)
PIM 942 AST (IX)
PIM 950 AS (IX)
PIM 950 AST (AV) SV

Indice

Istruzioni per l'utente

Installazione, 4
Uso, 4
Manutenzione, 4

Istruzioni per l'installatore

Installazione, 6
Collegamento gas, 6
Collegamento elettrico, 6
Caratteristiche utilizzatori, 7

Assistenza, 8

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.

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.

Istruzioni per l'utente

I

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 con-temporaneamente 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.

Importante

- 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

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".

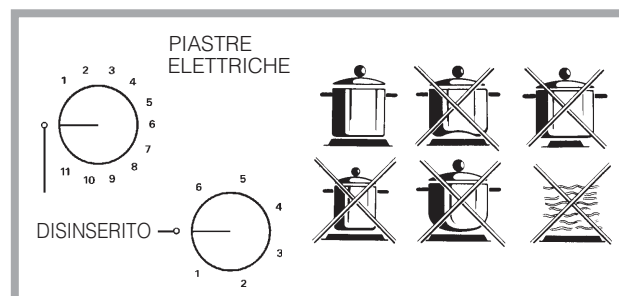
La lampada spia accesa segnala l'inserimento della piastra.

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.

NON FISSARE INTENSAMENTE LA LAMPADA ALOGENA



Gas

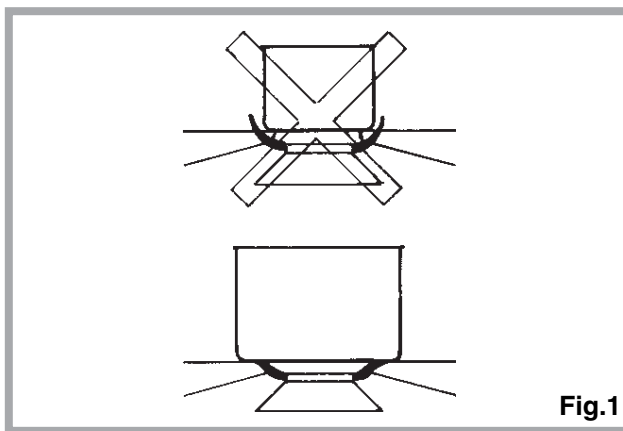


Fig.1

corona	Ø 20-32
rapido	Ø 20-26
semirapido	Ø 14-20
ausiliario	Ø 10-14

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.)
- le piastre elettriche si puliscono con uno strofinaccio umido

e si ungono leggermente con olio lubrificante quando sono ancora tiepide.

- 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.

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.

NON UTILIZZARE PULITORI A VAPORE

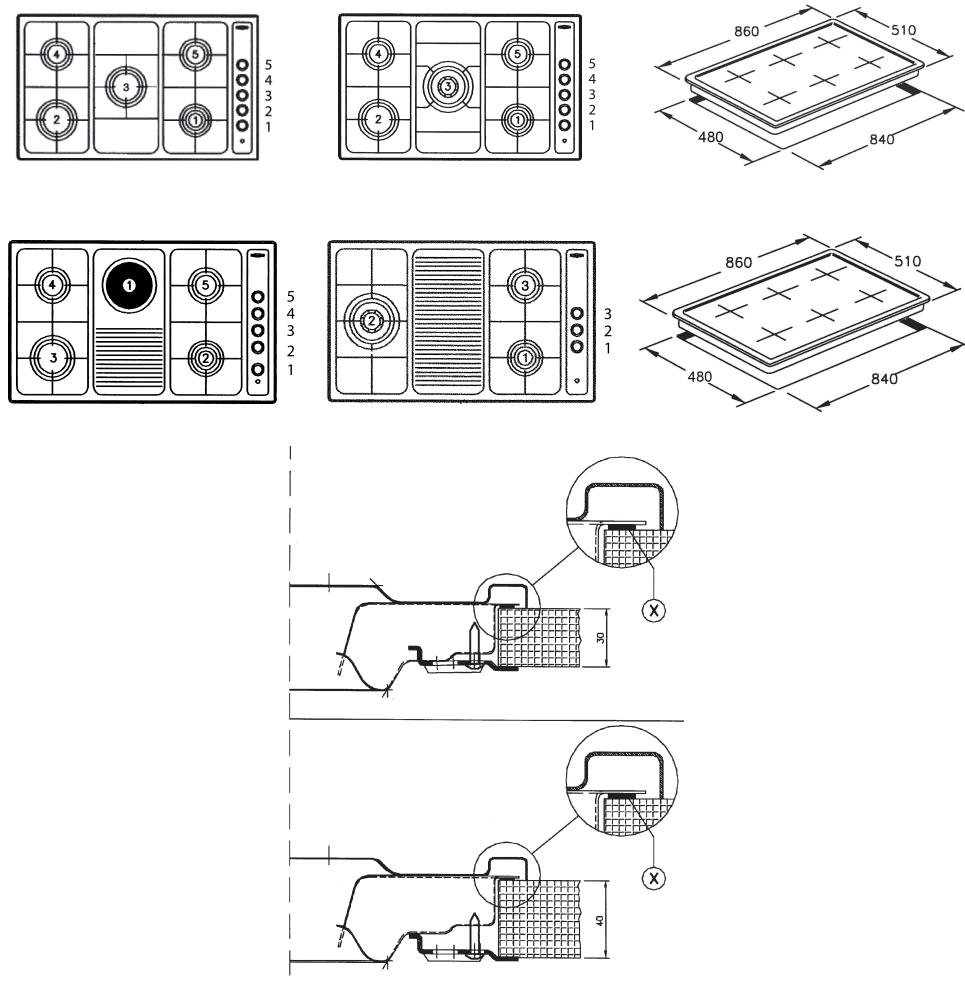
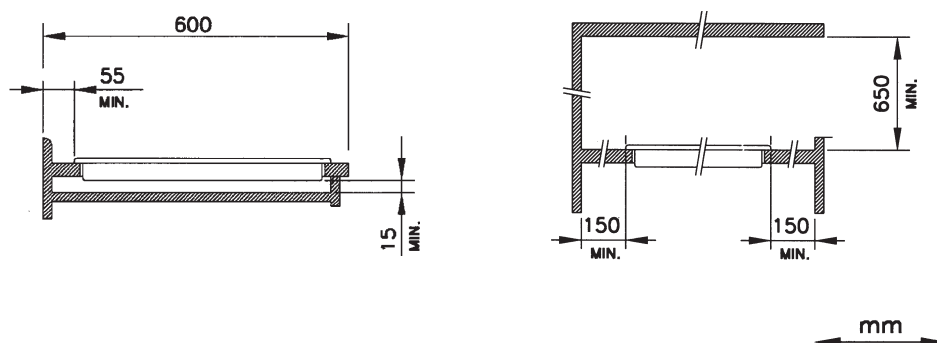


Fig. 2



Istruzioni per l'installatore

I

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.

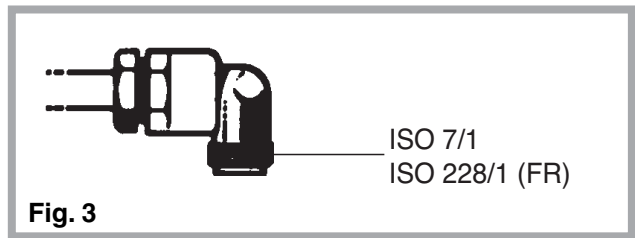


Fig. 3

Posizionamento (Fig. 2)

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. 3)

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. Le condizioni di predisposizione sono riportate sulla targhetta apparecchio. 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 Esegui 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.

Collegamento elettrico (Fig. 4)

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 onnipolare 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 di installazione (il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto). La presa o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

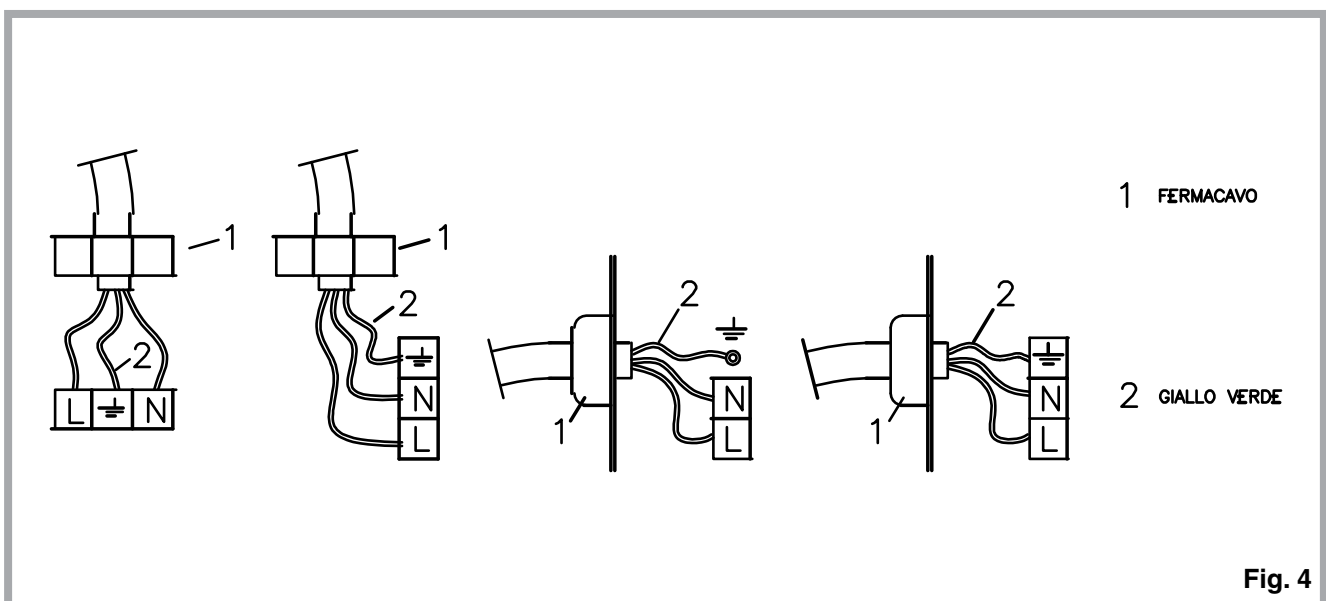


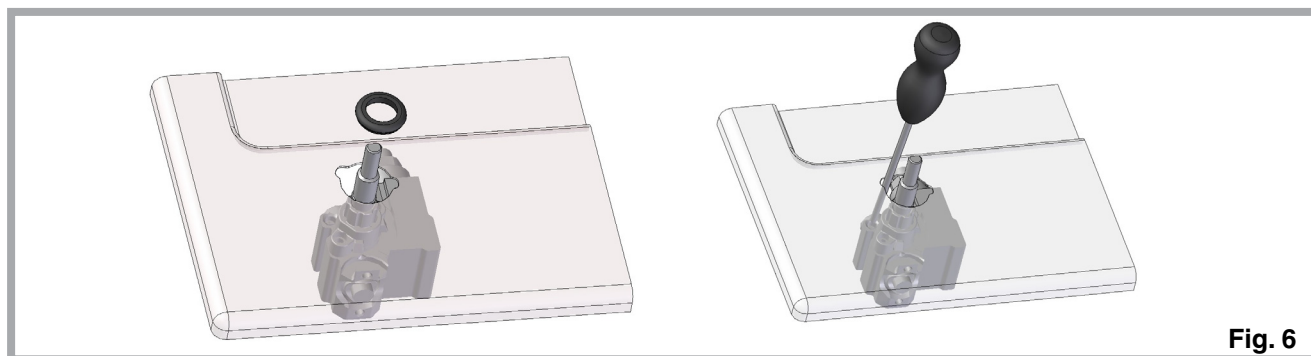
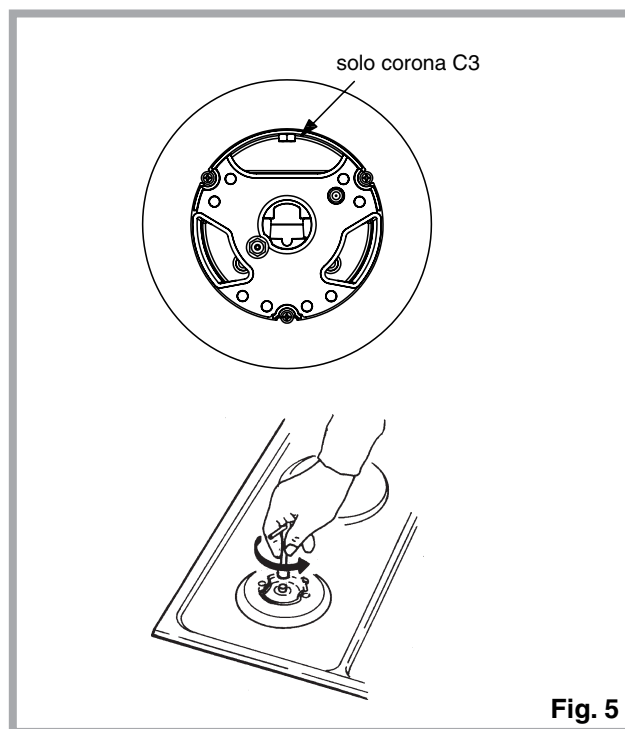
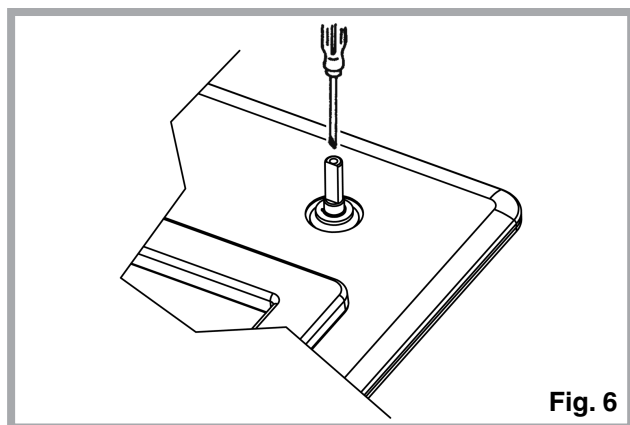
Fig. 4

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 simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Adattamento a diverso tipo di gas (Fig. 5)

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

- alla sostituzione degli iniettori (Fig. 5) 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 rubinetto (Fig. 6) dopo averlo ruotato in posizione di minimo. Per GPL (butano/propano) avvitare a fondo.



utilizzo piastre elettriche		
commutatore	intensità calore	tipo cottura
1	tenue	sciogliere grassi ecc.; riscaldare piccole quantità di liquido
2	dolce	riscaldare medie quantità di liquido - creme salse a lunga cottura
3	lento	scongellare - riscaldare grandi quantità di liquido - cottura al disotto della temperatura di ebollizione
4	medio	cottura arrosti teneri - cottura alla temperatura di ebollizione
5	forte	cottura arrosti - cottura lessi - cottura carni in padella
6	vivo	portare all'ebollizione grandi quantità di liquido - friggere

CARATTERISTICHE UTILIZZATORI

BRUCIATORI GAS

ALIMENTAZIONE		BRUCIATORE	Ø INIETTORI 1/100 mm	PORTATA TERMICA NOMINALE W	CONSUMO
TIPO	PRESSIONE mbar NORM.				
gas naturale	G20 20	rapido	129	3000	l/h
		semirapido	101	1750	
		ausiliario	77	1000	
		corona 3	141	3500	
gas liquido	G30/G31 28-30/37	rapido	87	3000	g/h
		semirapido	66	1750	
		ausiliario	50	1000	
		corona 3	94	3500	
G110 gas città	G110/G140 8	rapido	320/340	3000	l/h
		semirapido	192/210	1750	
		ausiliario	150/160	1000	
		corona 3	350	4000	

PIASTRA ELETTRICA

ALIMENTAZIONE	TIPO	W	REGOLAZIONE
~ 230 V	normale Ø145	1000	commutatore (0÷6) regolatore d'energia (0÷11)
	rapida Ø145	1500	commutatore (0÷6) regolatore d'energia (0÷11)

Assistenza

Prima di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica:

1. Verificare se non è possibile eliminare da soli i guasti.
2. Riavviare il prodotto per accertarsi che l'inconveniente sia stato avviato. Se il risultato è negativo, disinserire nuovamente il prodotto e ripetere l'operazione dopo un'ora.
3. Se il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza Tecnica.

Comunicare:

- il tipo di guasto,
- il modello,
- Il numero Service (la cifra che si trova dopo la parola SERVICE sulla targhetta matricola posta sul retro del prodotto)
- il proprio indirizzo completo,
- il proprio numero e prefisso telefonico.

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.



Assistenza Attiva 7 giorni su 7

In caso di necessità d'intervento chiamate il Numero Unico Nazionale 199.199.199*. Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama. È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

* Il costo della telefonata è di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 18.00, ed il sabato dalle ore 8.00 alle ore 13.00; e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal lunedì al venerdì dalle 18.00 alle 08.00, ed il sabato dalle 13.00 alle 08.00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso. Per chi chiama da cellulare il costo è legato all'operatore telefonico utilizzato. Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico utilizzato, per maggiori informazioni consultare il sito www.indesitcompany.com.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritiene necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

Ottimizzare il calore residuo della piastra spegnendola 10 minuti prima della fine del tempo di cottura; spegnere invece i piani cottura in ceramica 5 minuti prima della fine del tempo di cottura.

La base della pentola dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa, e le pentole in ebollizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere.

Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia.

Usare pentole e padelle piatte

Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Collegamenti elettrici	vedi targhetta caratteristiche
	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: - 2006/95/CE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. - 2009/142/CE del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni. - 2012/19/UE e successive modificazioni.
ECODESIGN	Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 60350-2 Norma EN 30-2-1

Cooking Hob

GAS



Italiano



English



Français



Deutsch



Español



Português



عربي



Persian



Türkçe



Русский



Polska



Nederlandse

PIM 950 AST (IX)
PIM 950 AST (GH)
PIM 941 AS (IX)
PIM 942 AST (IX)
PIM 950 AS (IX)
PIM 950 AST (AV) SV

Index

Instructions for use

Installation, 10
Use, 10
Maintenance, 10

Instructions for the installer

Installation, 12
Gas connection, 12
Electrical connection, 12
User characteristics, 13

Assistance, 14

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.

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

Instructions for use

GB

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 anticlockwise 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.

Important

- 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 one minute before making any attempt to ignite it.

Electrical plates

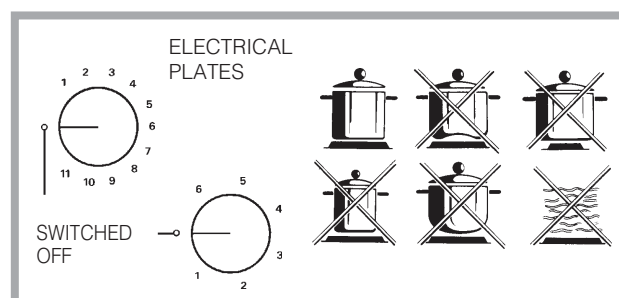
Rotate the knob towards the position required for cooking and bear in mind that the higher the number, the higher the heat output. See table "use of electrical plates". The pilot light signals that the plate is "on". Some types of pilot lights will maintain some slight luminescence even after disconnection. That is quite normal.

N.B.: When using electrical plates / heating elements

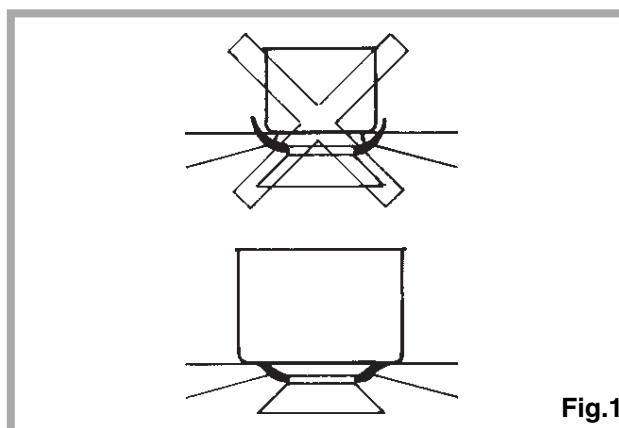
vitroceramic, we recommend flat bottom recipients with a diameter equal or slightly larger than that of the plate itself.

- 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.

DO NOT STARE AT THE HALOGEN LAMP.



Gas



wok	Ø 20-32
fast	Ø 20-26
semifast	Ø 14-20
auxiliary	Ø 10-14

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.

the qualified technicians for its replacement.

DO NOT USE STEAM CLEANERS

GB

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

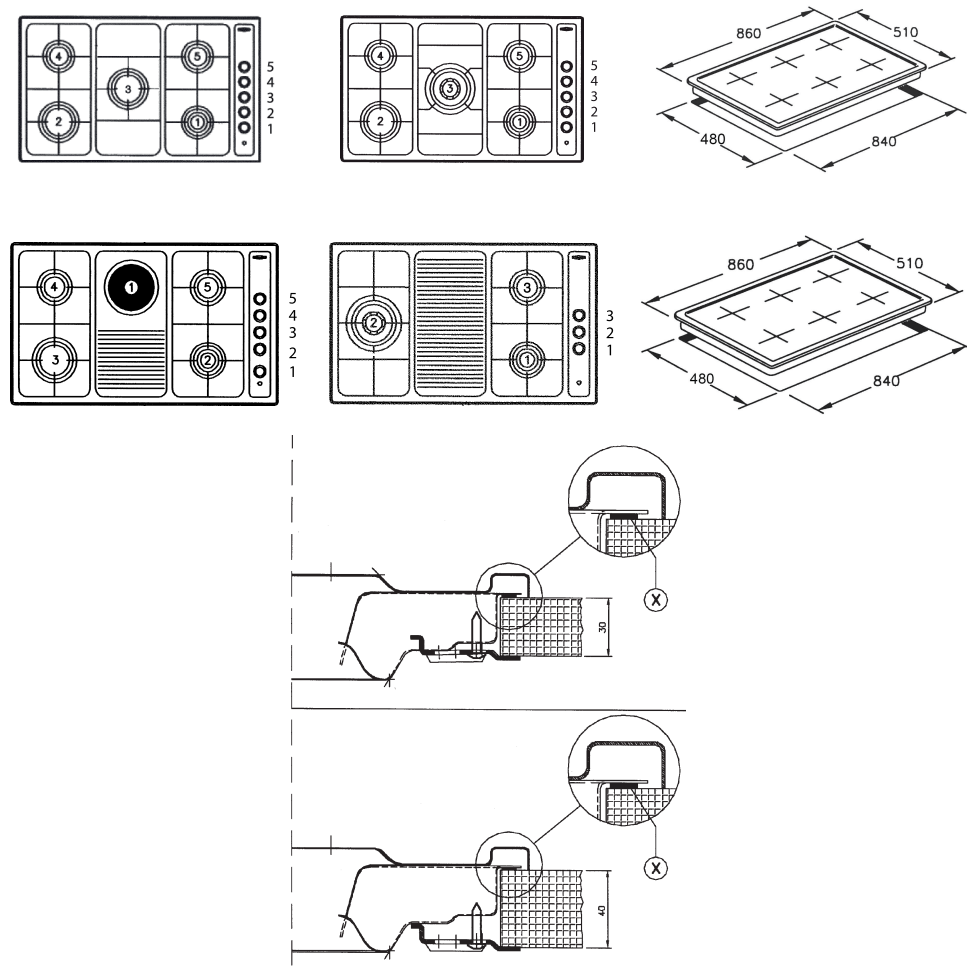
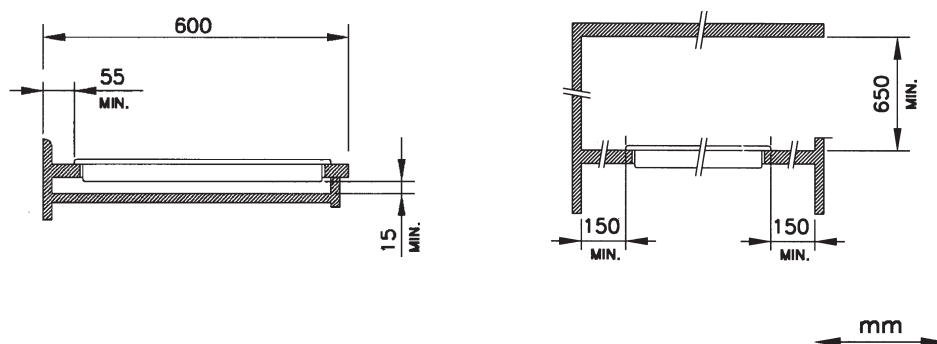


Fig. 2



Instructions for the installer

GB

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.

Positioning (Fig. 2)

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. 3)

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. The type of gas for which the appliance is predisposed is shown on the appliance identification plate. Otherwise, see "Adaptation to various types of gas". Furthermore, check that the feed pressure falls within the values described on the table: "User characteristics". 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.

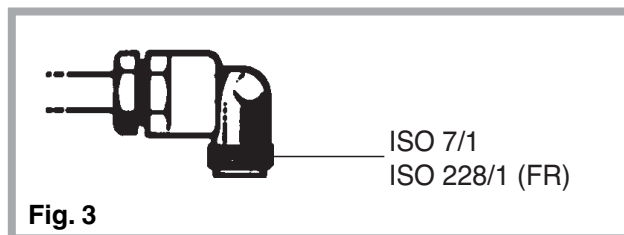


Fig. 3

Electrical connection (Fig. 4)

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:

- the plant characteristics are such as to follow 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 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 wire must not be interrupted). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

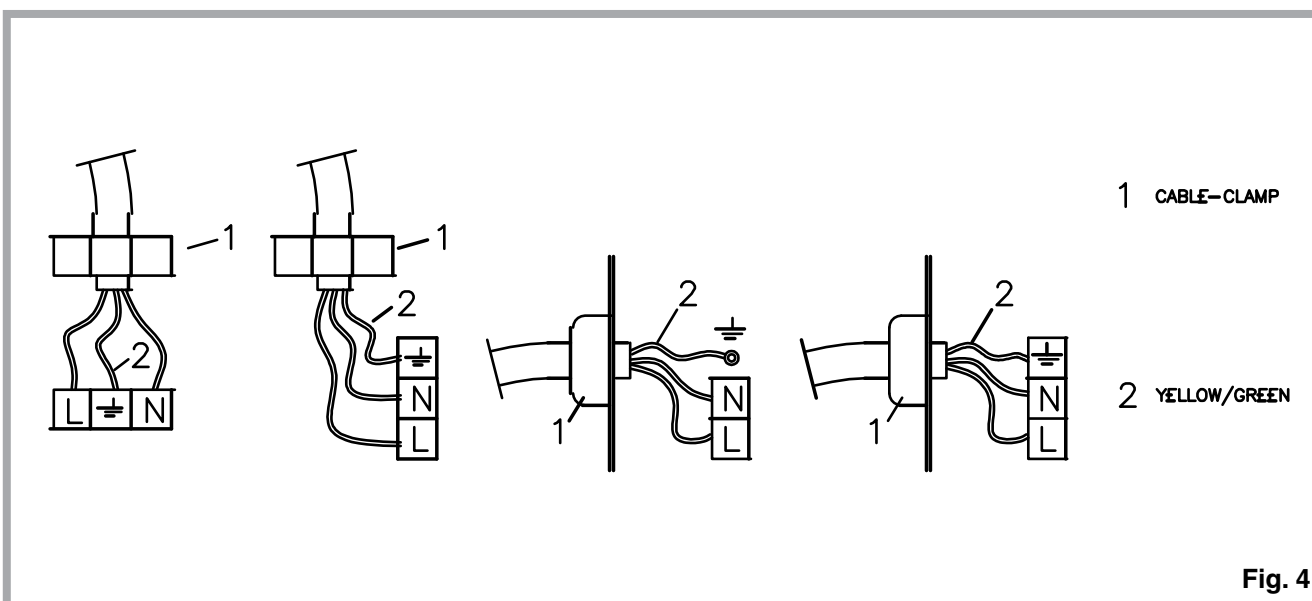


Fig. 4

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.

Adaptation to various types of gas (Fig. 5)

Should the appliance be pre-set for a different type of gas than that available, proceed as follows:

- replace the injectors (Fig. 5) 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. 6) after turning the tap to its minimum position. For LPG (butane/propane) screw tight

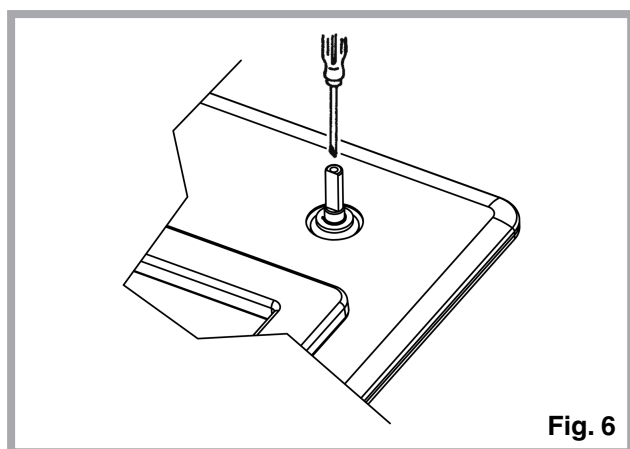


Fig. 6

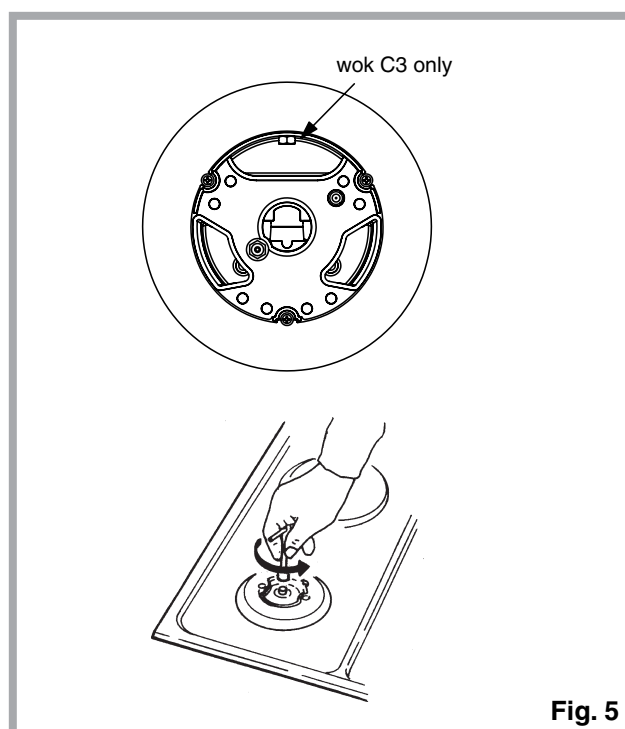


Fig. 5

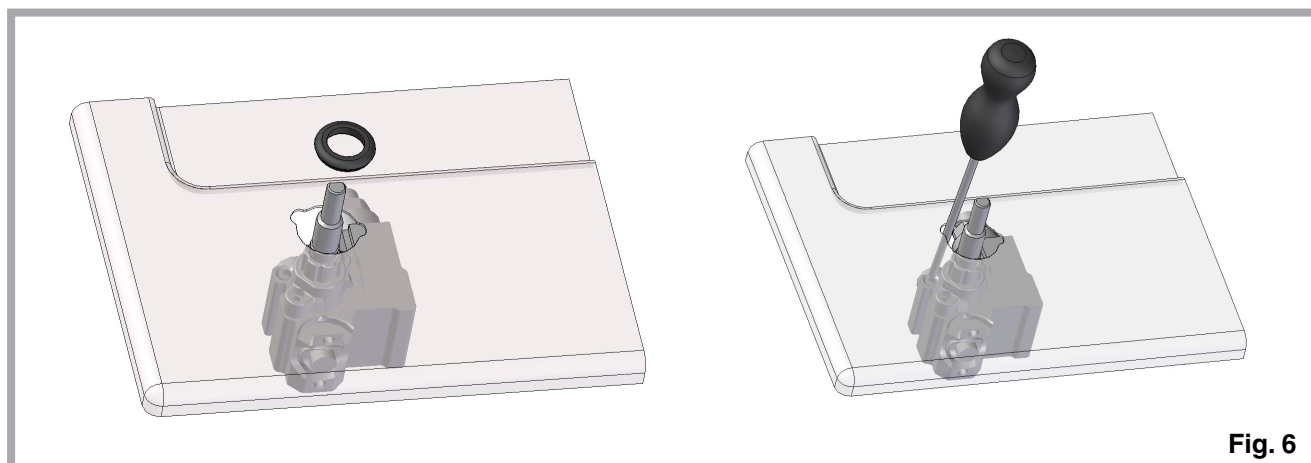


Fig. 6

use of electrical plates		
commutator	heat intensity	cooking methods
1	slight	melting of fats etc.; heat small quantities of liquid
2	mild	heating of medium quantities of liquid; puddings, long-cooking sauces
3	slow	defreezing - heat large quantities of liquid; cooking below boiling temperature
4	medium	tender roasts; cooking at boiling temperature
5	high	roasts - boiled food; pan-frying of meats
6	burning heat	bring large quantities of liquid to boil; fry

USER CHARACTERISTICS**GAS BURNERS**

FEED		BURNER	Ø INJECTORS 1/100 mm	THERMAL CAPACITY NOMINAL W	CONSUMPTION
TYPE	PRESSURE mbar NORM.				
natural gas	G20 20	fast	129	3000	l/h
		semifast	101	1750	
		auxiliary	77	1000	
		wok 3	141	3500	
liquefied gas	G30/G31 28-30/37	fast	87	3000	g/h
		semifast	66	1750	
		auxiliary	50	1000	
		wok 3	94	3500	

ELECTRIC PLATE

FEED	TYPE	W	ADJUSTMENT
~ 230 V	normal Ø145	1000	commutator (0÷6) energy regulator (0÷11)
	fast Ø145	1500	commutator (0÷6) energy regulator (0÷11)

Assistance

Before contacting After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself.
2. Switch the appliance on again to see if the problem has been solved. if it has not, disconnect the appliance from the power supply and wait for about an hour before switching on again.
3. If the problem persists after this course of action, contact After-Sales Service.

Specify:

- the nature of the fault,
- the model
- the service number (the number after the word SERVICE on the rating plate on the rear of the appliance)
- your full address,
- your telephone number and area code.

Never call on unauthorized technicians and always refuse to purchase non-original spare parts.

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

Respecting and conserving the environment

GB

Make the most of your hot plate's residual heat by switching off cast iron hot plates 10 minutes before the end of your cooking time and glass ceramic hot plates 5 minutes before the end of cooking time.

The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.

Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption

Use purely flat pots and pans

If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

DATA PLATE	
Electrical connections	see data plate
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2009/142/EC dated 30/11/06 (Gas) and subsequent amendments - 2012/19/EU and subsequent amendments.
ECODESIGN	EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. standard EN 60350-2 standard EN 30-2-1

Tables de Cuisson

GAZ

I

Italiano

GB

English

FR

Français

DE

Deutsch

ES

Español

PT

Português

AR

عربي

IR

Persian

TR

Türkçe

RU

Русский

PO

Polska

NL

Nederlandse

PIM 950 AST (IX)
PIM 950 AST (GH)
PIM 941 AS (IX)
PIM 942 AST (IX)
PIM 950 AS (IX)
PIM 950 AST (AV) SV

Index

Notice d'emploi

Installation, 16
Mode d'emploi, 16
Entretien, 16

Modalités d'installation

Installation, 18
Connexion gaz, 18
Branchement électrique, 18
Caractéristiques utilisateurs, 19

Assistance, 20

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.

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

 **INDESIT**

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 ap-prochant 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 coïncider l'aiguille avec la position de maximum. Quand le brûleur est en marche, régler la flamme selon la nécessité. 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 indiqué cidessus, en poussant en meme temps le bouton spécial. Pour les modèles à allumage automatique/ simultané (à une main), il suffit d'agir sur le bouton correspondant, comme il est indiqué cidessus. La décharge électrique entre la petite bougie et le brûleur allume le brûleur intéressé. Quand le brûleur est allumé, lâcher la manette, et regler la flamme selon nécessité. Dans le cas de modèles doués de sûreté thermoélectrique, l'allumage du brûleur a lieu comme dans les cas décrits cidessus en appuyant à fond sur la manette placée à la position maximale pendant environ 3/5 secondes. Au moment où vous relâchez la manette, assurezvous 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.

Important

- a) 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.
- b) 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

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". Le voyant lumineux allumé indique le fonctionnement de la plaque.

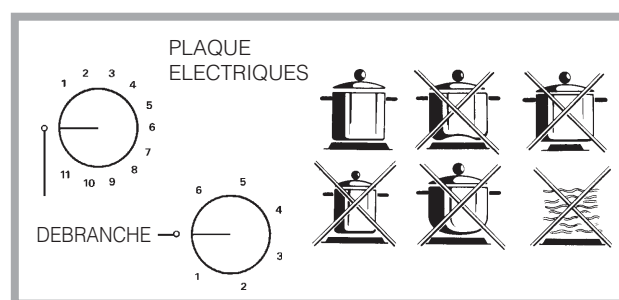
Pour de certains types de voyants lumineux la permanence d'une légère luminiscence même à commandes déconnectées

est tout à fait normale.

N.B. Dans l'emploi des plaques électriques / éléments de chauffe vitrocéramiques on Vous conseille des récipients à fond plat avec le diamètre égal ou légèrement supérieur 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.

NE PAS FIXER INTENSÉMENT LA LAMPE HALOGÈNE.



Gaz

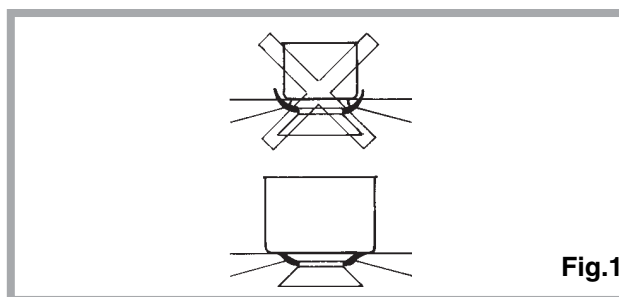


Fig.1

wok	Ø 20-32
rapide	Ø 20-26
semirapide	Ø 14-20
auxiliaire	Ø 10-14

Entretien Gaz/Électrique

Avant de toute opération, débrancher l'appareil du réseau électrique. Pour assurer une longue vie à l'appareil il faut absolument effectuer de temps en temps un nettoyage général soigneux en gardant à l'esprit ce quisuit:

- les parties en vitre, acier et/ou émaillées doivent être nettoyées avec des produits appropriés (faciles à trouver dans les magasins) non abrasifs ni corrosifs. Éviter 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 brûleur et les chapeaux (pièces mobiles du brûleur) doivent être fréquemment lavés avec de l'eau bouillante et du détergent, en ayant soin d'enlever toute incrustation, ensuite ils doivent être essuyés soigneusement,

en contrôlant 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 détériore pas leur qualité. Pour leur rendre leur aspect original employer un produit un peu abrasif.

N.B. - Le graissage éventuel des robinets doit être fait par

des spécialistes, qui doivent être appelés en cas d'anomalie de fonctionnement. Contrôler de temps en temps l'état de conservation du conduit flexible d'alimentation gaz. Si il y a des fuites remplacer immédiatement. Dans tous les cas ne pas oublier de la changer avant la date limite indiquée sur le tube.

NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS À VAPEUR

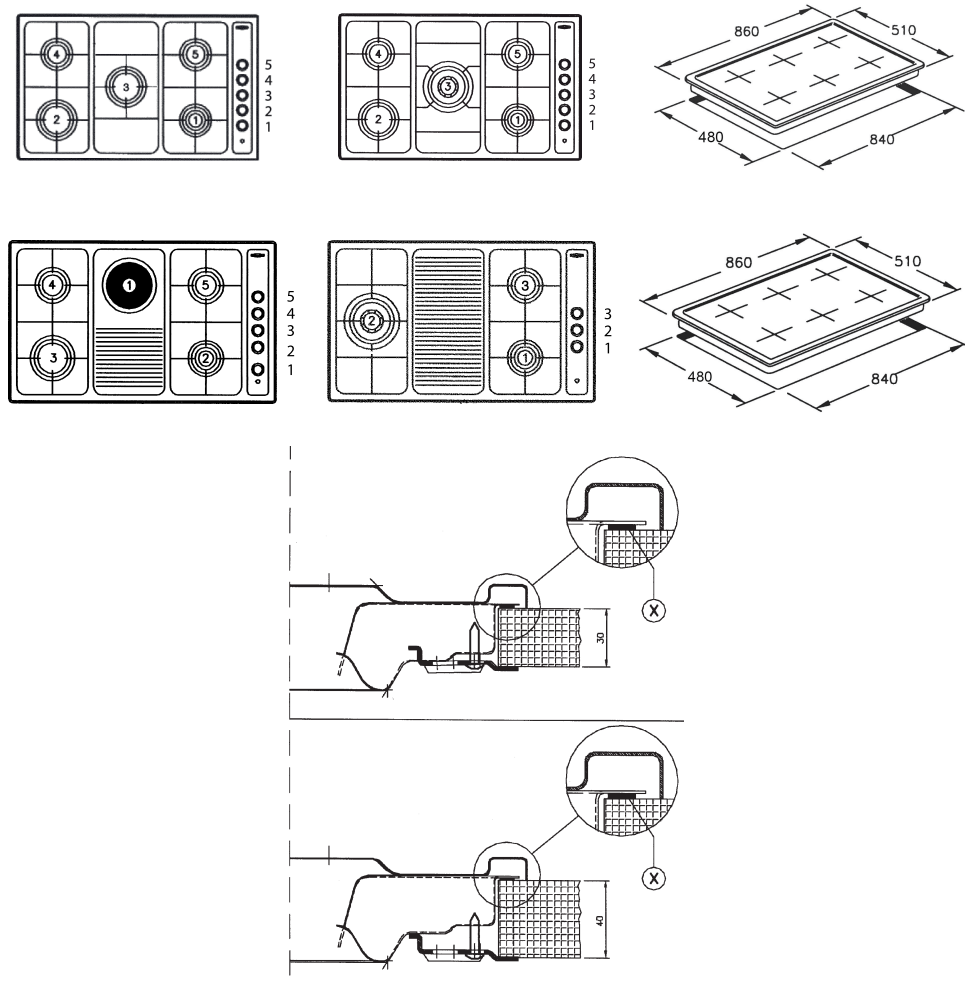
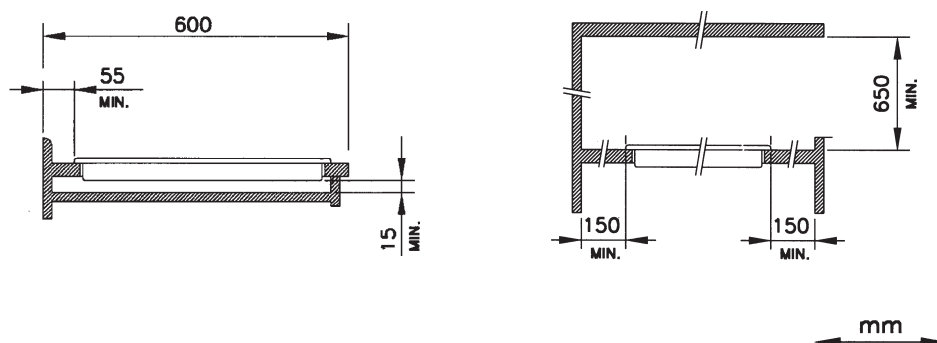


Fig. 2



Modalités d'installation

FR

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 aérés suivant les dispositions des lois en vigueur. La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m³/h pour chaque kW de puissance installer. Voir tableau puissances brûleurs.

Positionnement

L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail comme indiqué dans la fig. 2. Avant d'installer le plan de cuisson, placer le joint d'étanchéité (X) sur tout le périmètre de l'ouverture.

Connexion gaz (Fig. 3)

Effectuer la connexion de l'appareil à la bouteille ou à l'installation selon les prescriptions des normes en vigueur s'assurant à l'avance que l'appareil est réglé pour le type de gaz disponible. Les conditions de préadaptation sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. En cas contraire voir: "Adaptation à un type de gaz différent". Vérifier aussi que la pression d'alimentation correspond aux valeurs du tableau: "Caractéristiques utilisateurs".

Branchement métallique rigide/semirigide Effectuer le branchement avec des raccords à conduits métalliques (même flexibles) de façon à ne pas provoquer de contraintes aux organes internes à l'appareil.

N.B. - Quand l'installation est terminée, contrôler, avec une solution savonneuse, la parfaite étanchéité de tout le système de branchement.

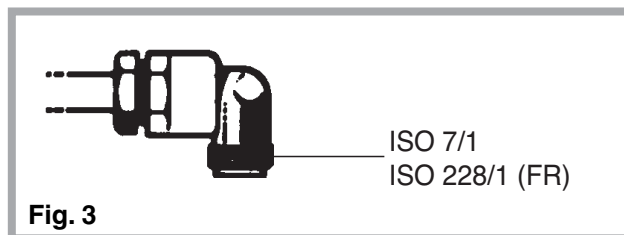


Fig. 3

Branchement électrique (Fig. 4)

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 données figurant sur la plaque pour déconnecter l'appareil en cas de besoin; 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 mise à la terre ne doit pas être interrompu). La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil.

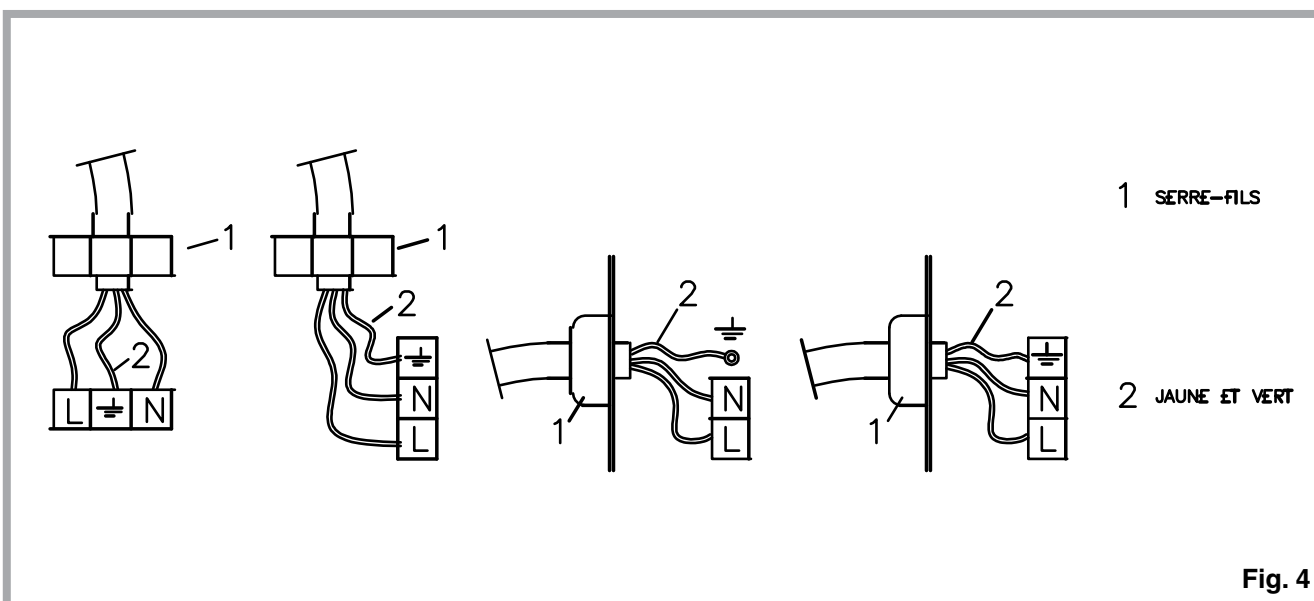


Fig. 4

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.

Adaptation à un différent type de gaz (Fig. 5)

Si l'appareil prévoit un type de gaz différent de celui d'alimentation disponible, on doit procéder:

- à la substitution des injecteurs (Fig. 5) avec ceux correspondants 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. 6) après avoir placé le robinet sur la position du minimum. Pour GPL (butane/propane) serrez à fond.

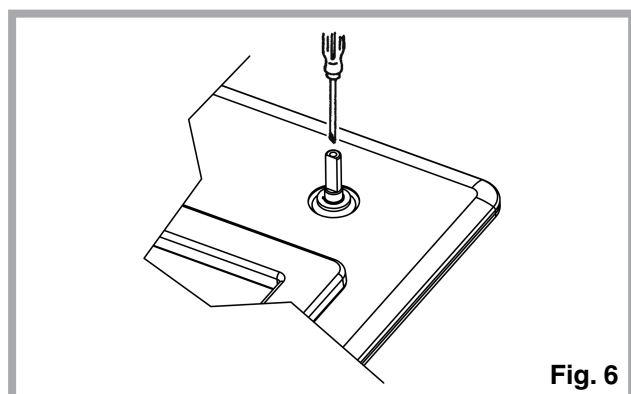


Fig. 6

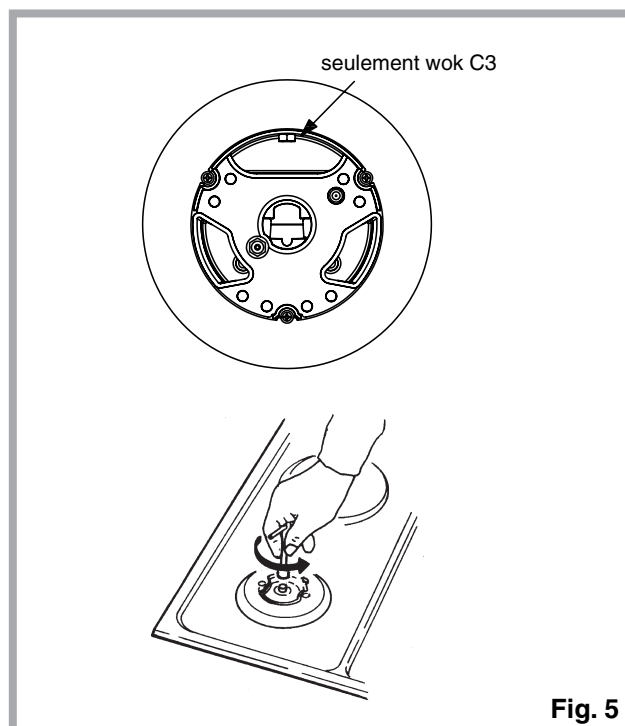


Fig. 5

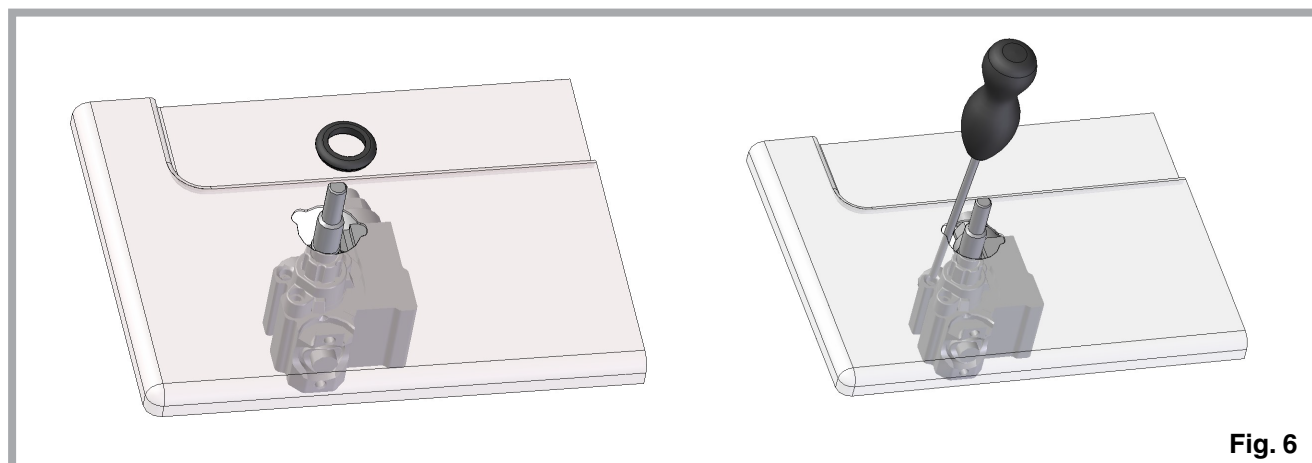


Fig. 6

utilisation des plaques électriques

commutateur	intensité chaleur	types de cuisson
1	faible	faire fondre les graisses, etc.; chauffer des petites quantités de liquide
2	douce	chauffer des quantités moyennes de liquide ; crèmes, sauces à longue cuisson
3	lente	décongeler - chauffer de grandes quantités de liquide; cuisson audessous de la température d'ébullition
4	moyenne	cuisson rôtis viande blanche; cuisson à température d'ébullition
5	forte	cuisson rôtis viande rouge - cuisson pour pots-à-feu; cuisson pourviandes dans la poêle
6	vivo	porter à ébullition de grandes quantités de liquide; faire frire

CARACTERISTIQUES UTILISATEURS

BRULEURS A GAZ

ALIMENTATION		BRULEUR	Ø INJECTEURS	DEBIT THERMIQUE	CONSOMMATION
TYPE	PRESSION mbar NORM.		1/100 mm	NOMINAL W	
Gaz naturel	G20 20	rapide	129	3000	l/h
		semirapide	101	1750	
		auxiliaire	77	1000	
		wok 3	141	3500	
Gaz liquéfié	G30/G31 28-30/37	rapide	87	3000	g/h
		semirapide	66	1750	
		auxiliaire	50	1000	
		wok 3	94	3500	

PLAQUES ELECTRIQUES

ALIMENTATION	TYPE	W	REGLAGE
~ 230 V	normal Ø145	1000	commutateur (0÷6) régulateur d'énergie (0÷11)
	rapide Ø145	1500	commutateur (0÷6) régulateur d'énergie (0÷11)

Assistance

Avant de contacter le Service Après-vente:

1. Vérifiez s'il n'est pas possible d'éliminer les pannes sans aide.
2. Remettez l'appareil en marche pour vous assurer que l'inconvénient a été éliminé. Si tel n'est pas le cas, débranchez à nouveau l'appareil et réessayez une heure après.
3. Si le problème persiste, contactez le Service Après-vente.

Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés et refusez toujours des pièces détachées non originales

Communiquez:

- le type de panne,
- le modèle,
- le numéro de Service (numéro qui se trouve après le mot SERVICE, sur la plaque signalétique placée à l'arrière de l'appareil)
- votre adresse complète,
- votre numéro de téléphone avec l'indicatif

Dans un souci constant d'amélioration qualitative, le constructeur se réserve la possibilité d'apporter à ses produits les modifications utiles, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuelles inexactitudes contenues dans cette notice, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.

Economies et respect de l'environnement

FR

Profitez au maximum de la chaleur résiduelle de votre plaque chauffante en éteignant les plaques en fonte et les plaques vitrocéramiques respectivement 10 et 5 minutes avant la fin du temps de cuisson.

La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.

Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.

Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.

Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	
Raccordements électriques	voir plaquette signalétique
	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 2006/95/CE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2009/142/CE du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives - 2012/19/UE et modifications successives.
ÉCOCONCEPTION	Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 60350-2 Norme EN 30-2-1



Italiano



English



Français



Deutsch



Español



Português



عربي



Persian



Türkçe



Русский



Polska



Nederlandse

PIM 950 AST (IX)
PIM 950 AST (GH)
PIM 941 AS (IX)
PIM 942 AST (IX)
PIM 950 AS (IX)
PIM 950 AST (AV) SV

Inhaltsverzeichnis

Anweisungen für den Benutzer

Installation 22

Gebrauch 22

Wartung 22

Anweisungen für den Installateur

Installation 24

Gasanschluß 24

Elektroanschluß 24

Technische Daten 25

Kundendienst, 26

DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHES INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.

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.

Anweisungen für den Benutzer

DE

Installation

Sämtliche Installationsarbeiten (Elektroanschluß, Gasanschluß, Anpassung an einen anderen Gastyp, 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 Anzündungsknopfchen 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 Haupthahn der Gasleitung und/oder der Gasflasche nach dem Kochen immer zu schließen.

Wichtig

- 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.

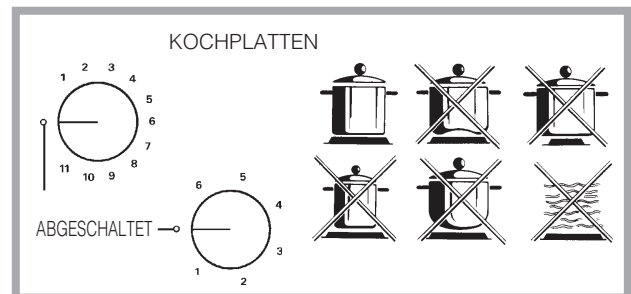
Kochplatten

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". Die Kontrollleuchte zeigt das Einschalten der Kochplatte an. Das Fortbestehen eines leichten

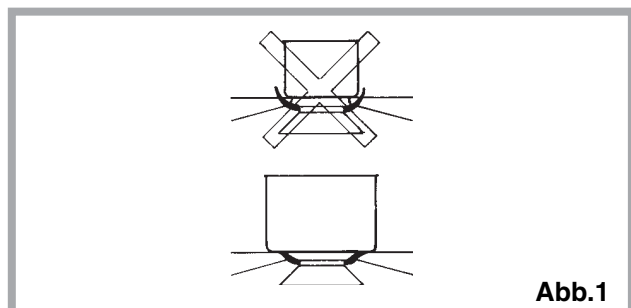
Nachleuchtens ist bei bestimmten Kontrolleuchten auch nach Abschaltung des Apparats allerdings als normal zu betrachten. N.B.: für den Gebrauch der Elektro-Kochplatten / Heizelemente glaskeramik empfehlen wir die Verwendung von Töpfen mit geradem Boden mit gleichem oder nur wenig größerem Durchmesser 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 ohne Topf oder mit leeren Töpfen eingeschaltet;
- Nach dem Kochen drehen Sie den Knopf wieder auf die "AUS"-Position zurück.

DIE HALOGENLAMPE NICHT ZU FEST BEFESTIGEN.



Gas



wok	Ø 20-32
schnell	Ø 20-26
halbschnell	Ø 14-20
hilfbrenner	Ø 10-14

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

- 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, können 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.

KEINE HOCHDRUCKREI NIGER VERWENDEN

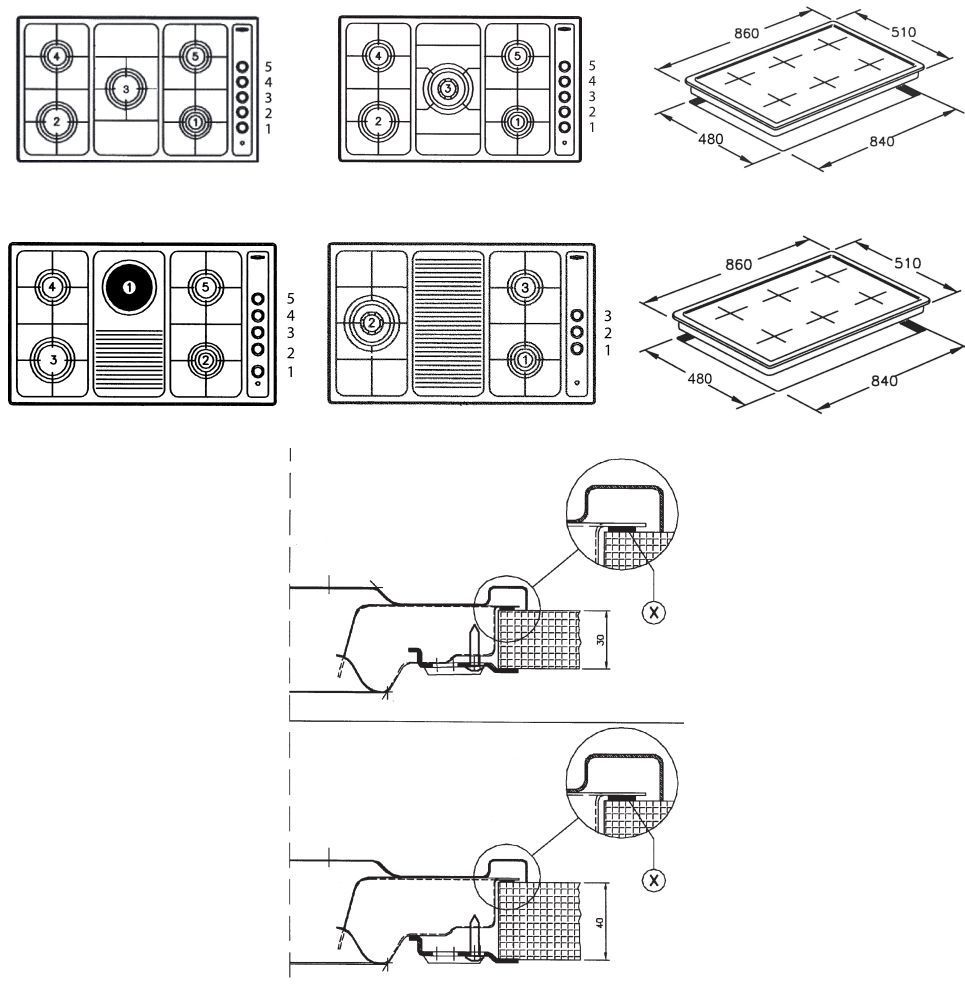
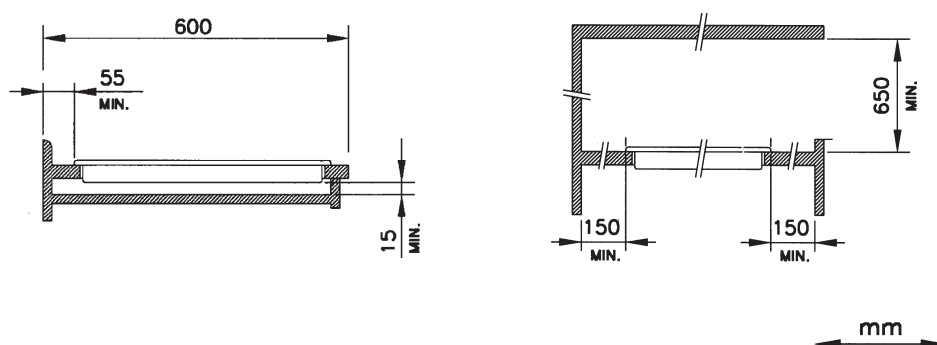


Abb. 2



Anleitungen für den Installateur

DE

Installation

Dieses Gerät ist mit einer Vorrichtung zur Beseitigung der Verbrennungsgase nicht angeschlossen. Installation und Anschluß müssen laut den geltenden Vorschriften ausgeführt 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.

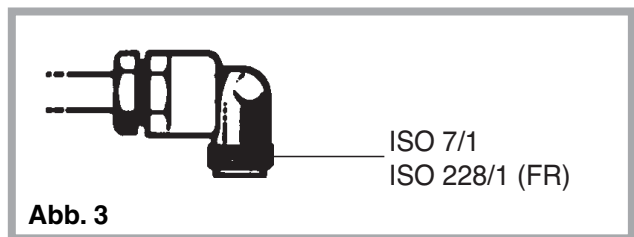
Aufstellung (Abb. 2)

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 (Abb. 3)

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. Die Vorbereitungsbedingungen sind auf dem Gerätekennschild zu sehen. 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.

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.

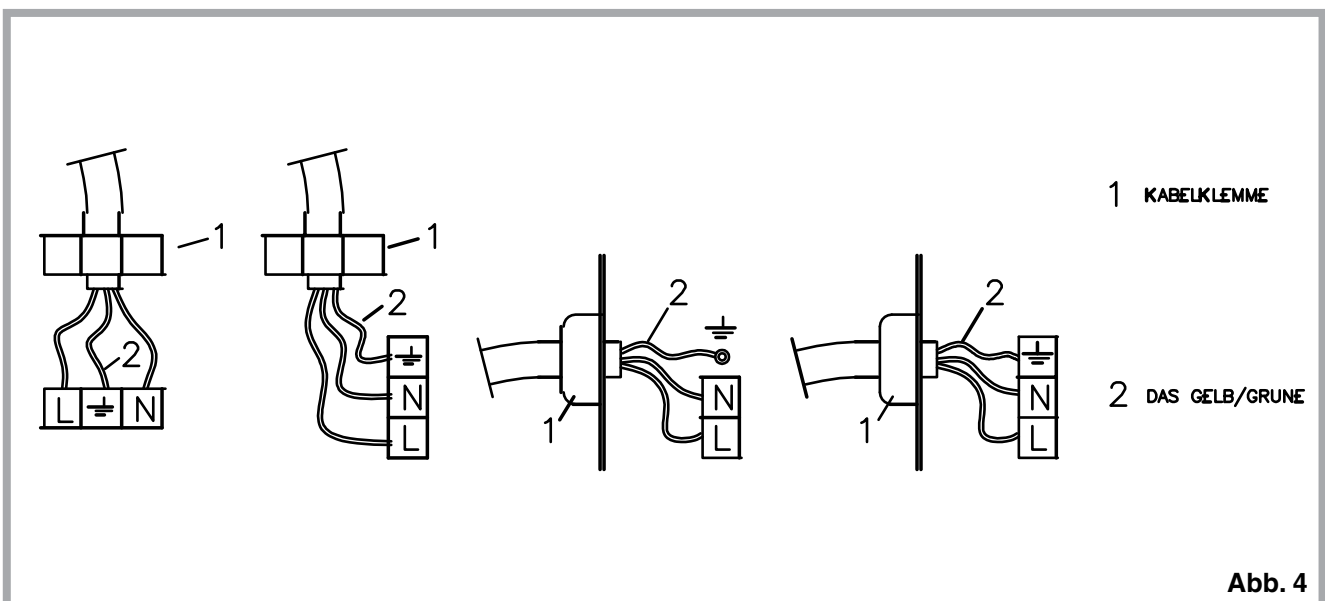


Elektroanschluß (Abb. 4)

Bevor der Elektroanschluß hergestellt wird, versichern Sie sich:

- ob die Merkmale der Anlage den Angaben des Kenndatenschildes an der Unterseite der Kochfläche entsprechen;
- ob die Anlage selbst nach den gesetzlichen Vorschriften geerdet ist. Die Erdung ist bindend vorgeschrieben. Falls das Gerät kein Kabel und/oder 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.

Anpassung an einen anderen Gastyp (Abb. 5)

Ween das Gerät für einen anderen Gastyp als der vorhandene ausgelegt ist, ist folgende Vorgehensweise durchzuführen:

- die Düsen (Abb. 5) mit 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 (Abb. 6). Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan- /Propangas) Einstellschraube fest anziehen.

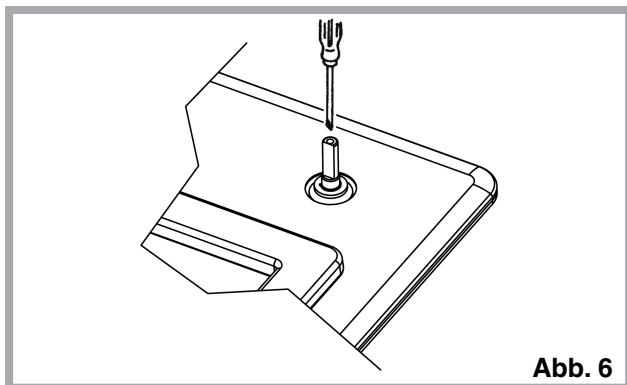


Abb. 6

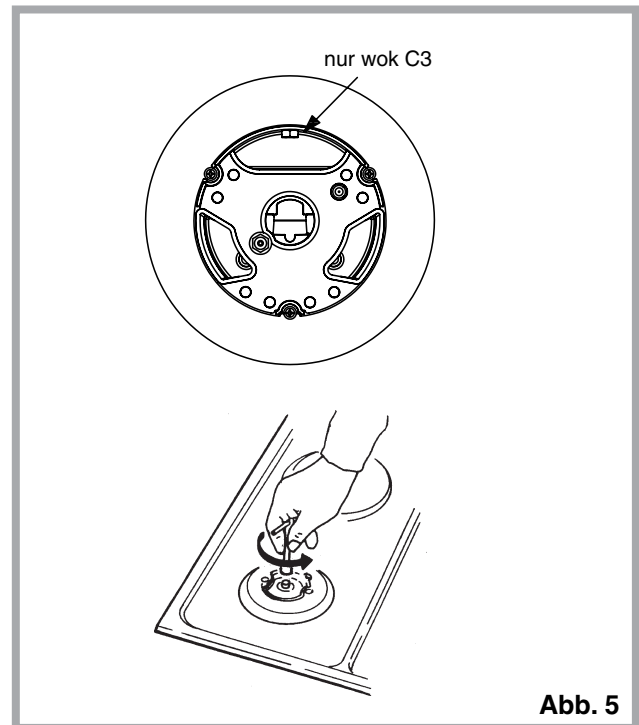


Abb. 5

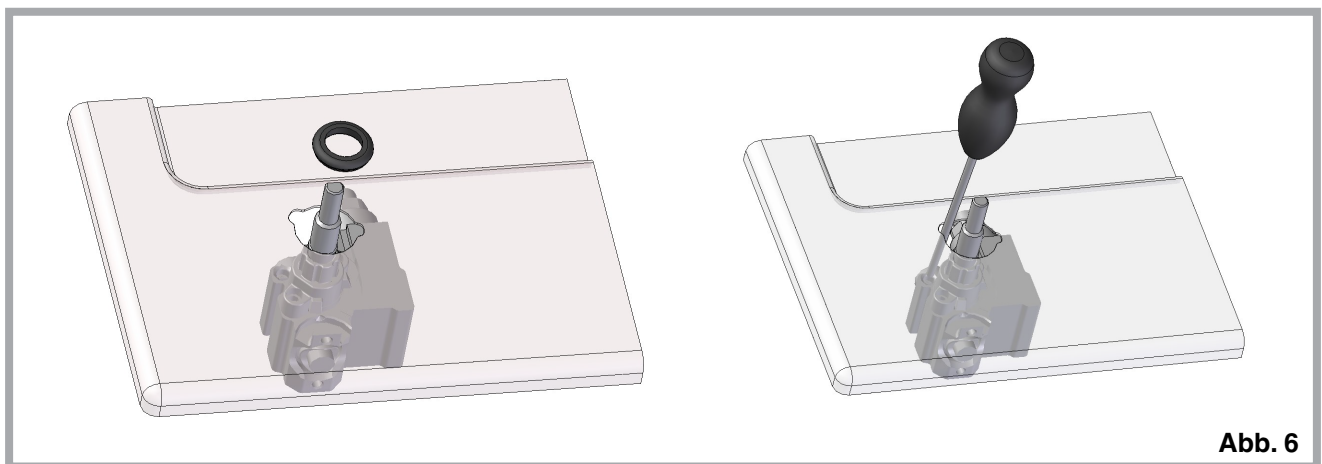


Abb. 6

Anwendung der Heizkörper		
Kommutator	Intensität der Wärme	Kocharten
1	gering	Fett verflüssigen esw. - kleine Mengen Flüssigkeit erwärmen
2	leicht	mittlere Mengen Flüssigkeit erwärmen: Cremes, Soßen - langsames Kochen
3	niedrig	auftauen - große Mengen Flüssigkeit erwärmen - Kochen unter dem Siedepunkt
4	mittel	Kochen von zarten Braten: bei Siedepunkt kochen
5	stark	Kochen von Braten - gekochtem Fleisch; Kochen in der Pfanne
6	ganz stark	große Mengen Flüssigkeit zum Sieden bringen; backen

TECHNISCHE DATEN					
GASBRENNSTELLEN					
SPEISUNG		BRENNERTYP	Ø DÜSENELEMENTE	WÄRMEBELASTUNG	VERBRAUCH
TYP	DRUCK mbar		1/100 mm	NOMINAL	
	NORM.			W	
Naturgas	G20 20	schnell	129	3000	286
		halbschnell	101	1750	167
		hilfsbrenner	77	1000	95
		wok 3	141	3500	333
Naturgas	G25 20	schnell	138	3000	333
		halbschnell	107	1750	194
		hilfsbrenner	85	1000	111
		wok 3	150	3500	388
Flüssiggas	G30/G31 50	schnell	79	3000/2700	218/193
		halbschnell	58	1750/1575	127/112
		hilfsbrenner	46	1000/900	73/64
		wok 3	83	3500	255/250

ELEKTROKOCHSTELLEN			
SPEISUNG	TYP	W	REGELUNG
~ 230 V	normal Ø145	1000	Kommutator (0÷6) Energeregler (0÷11)
	schnell Ø145	1500	Kommutator (0÷6) Energeregler (0÷11)

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Prüfen Sie erst, ob Sie die Störung selbst beheben können.
2. Schalten Sie das Gerät nochmals ein, um zu prüfen, ob die Störung immer noch vorliegt. Haben Sie keinen Erfolg, schalten Sie den Versuch nach einer Stunde.
3. Bleibt das Ergebnis negativ, müssen Sie den Kundendienst benachrichtigen.

- die Servicenummer (Zahl hinter dem Wort SERVICE auf dem Typenschild an der Geräte rückwand)
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer mit Vorwahl.

Weden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker und lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.

Machen Sie bitte folgende Angaben:

- Art der Störung,
- das Gerätemodell,

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

Energie sparen und Umwelt schonen

DE

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer Kochplatten indem Sie bei Gusseisen-Kochplatten 10 Minuten und Glaskeramik-Kochplatten 5 Minuten vor dem geplanten Ende der Kochzeit ausschalten.

Der Boden Ihrer Kanne oder Ihres Topfes sollte die Kochplatte abdecken. Falls diese kleiner ist, wird kostbare Energie verschwendet und ein Überkochen kann vorkommen und es könnte schwierig werden die Restkrusten zu reinigen.

Kochen Sie Ihre Nahrung in Töpfen und Pfannen mit passend geschlossenen Deckeln und verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Ohne Deckel zu kochen führt zu einem erheblichen Energieverbrauch

Verwenden Sie möglichst flache Töpfe und Pfannen

Falls Sie etwas kochen, dass eine längere Zeit benötigt, ist es angebracht wenn Sie ein Schnellkochtopf benutzen, welches zweimal so schnell ist und ein drittel der Energie spart.

TYPENSCHILD	
Elektrischer Anschluss	siehe Typenschild
	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: - 2006/95/EG vom 12/12/06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EG vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen. - 2009/142/EG vom 30.11.09 und nachfolgenden Änderungen. - 2012/19/EU und nachfolgenden Änderunge.
ECODESIGN	EU-Richtlinienr. 66/2014 ergänzend zu Richtlinie 2009/125/EU. EN 60350-2 Richtlinie EN 30-2-1 Richtlinie



Italiano



English



Français



Deutsch



Español



Português



عربي



Persian



Türkçe



Русский



Polska



Nederlandse

PIM 950 AST (IX)
PIM 950 AST (GH)
PIM 941 AS (IX)
PIM 942 AST (IX)
PIM 950 AS (IX)
PIM 950 AST (AV) SV

Indice

Instrucciones para el usuario

Instalación, 28
Utilización, 28
Mantenimiento, 28

Instrucciones para el instalador

Instalación, 30
Conexión gas, 30
Conexión eléctrica, 30
Características utilizadores, 31

Asistencia, 32

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.

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.

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 termoelectrónica 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 perilla 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 cerrar el grifo principal del tubo y/o de la bombona.

Importante

- a) en las encimeras con seguridad termoelectrónica no accione 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.
- b) 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

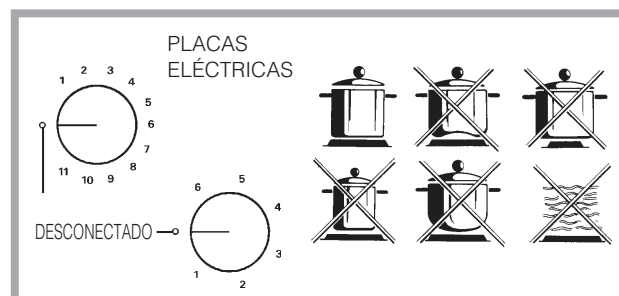
Girar el puño en la posición que corresponda a las necesidades de cocción, teniendo en cuenta que a un número mayor corresponde mayor erogación de calor, véase tabla "utilización placas eléctricas". La luz indicadora encendida indica la activación de la placa. De todas maneras se considera normal para 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 aconseja contenedores de

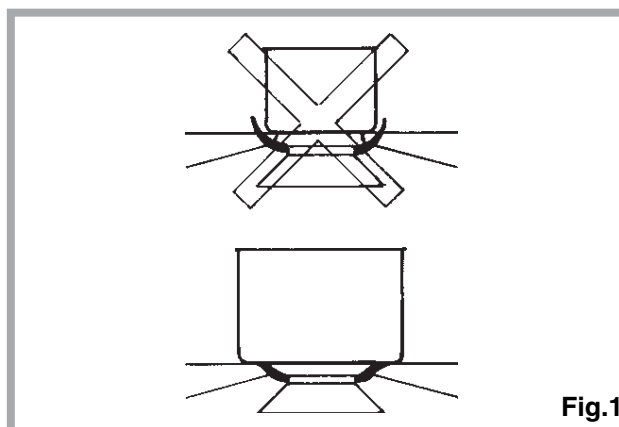
fondo llano con diámetro igual o un poco superior que el de la placa.

- 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.

NO FIJAR LA LÁMPARA HALÓGENA INTENSAMENTE.



Gas



corona	Ø 20-32
rápido	Ø 20-26
semirápido	Ø 14-20
auxiliar	Ø 10-14

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 sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, zumo de limón, ecc.)
- los rompellamas y las tapaderas (partes móviles 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 ob-turado, 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.

NO UTILIZAR LIMPIADORES A VAPOR

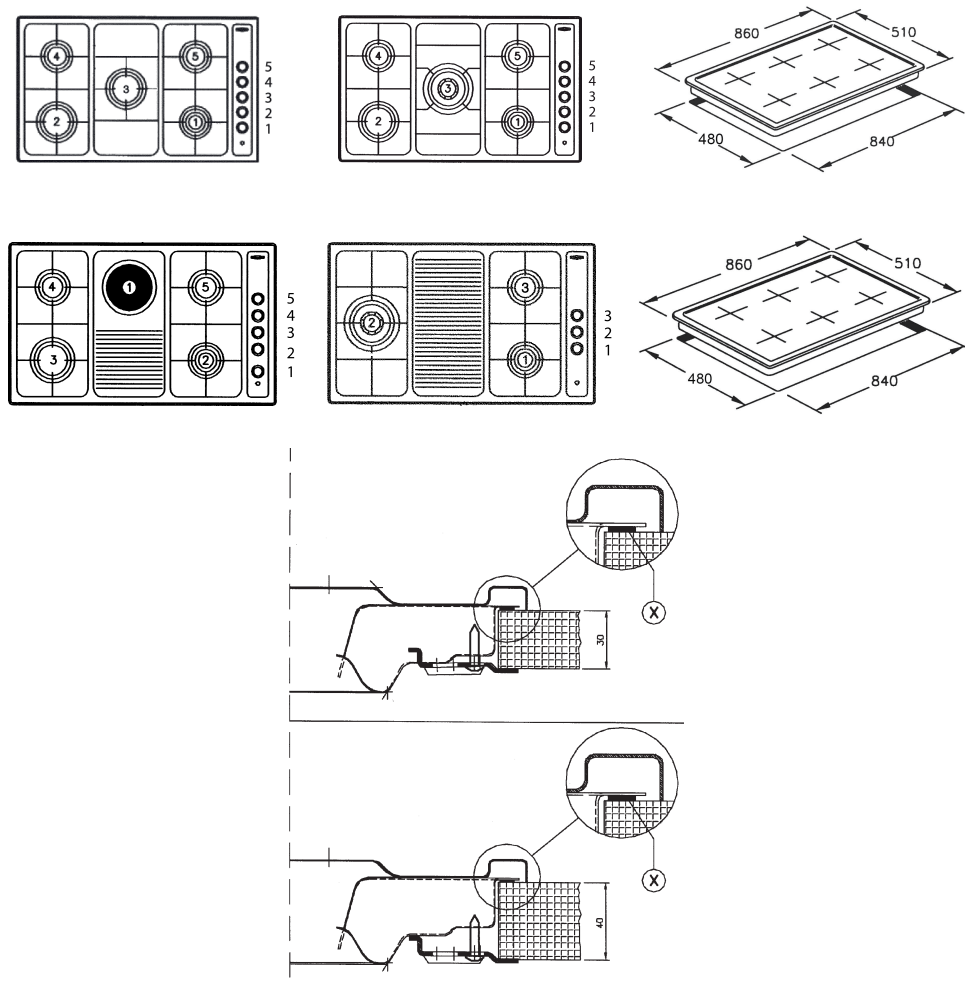
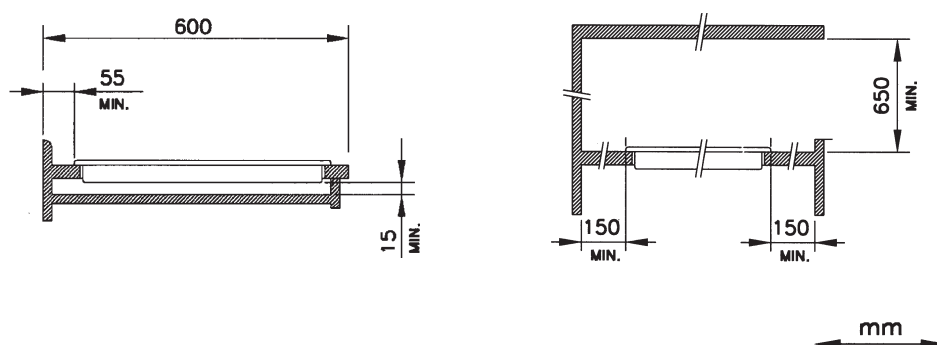


Fig. 2



Instrucciones para el instalador

ES

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 m³/h por cada kW de potencia instalado. Véase tabla potencias quemadores.

Colocación (Fig. 2)

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 perímetro del agujero del empotrado.

Conexión gas (Fig. 3)

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. Las condiciones de preparación se enumeran en la placa de características del aparato. 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.

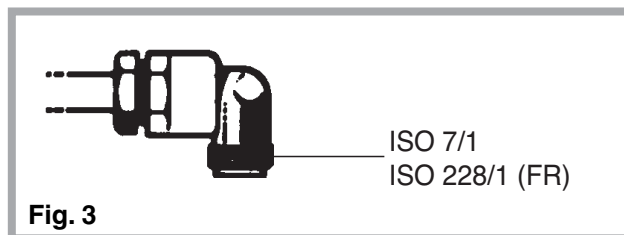


Fig. 3

Conexión eléctrica (Fig. 4)

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

- las características de la instalación satisfagan cuanto indicado en la placa matrícula colocada sobre el fondo de la superficie 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 onipolar dimensionado para la carga de placa que asegure la desconexión de la red con una distancia de apertura de los contactos 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 onipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

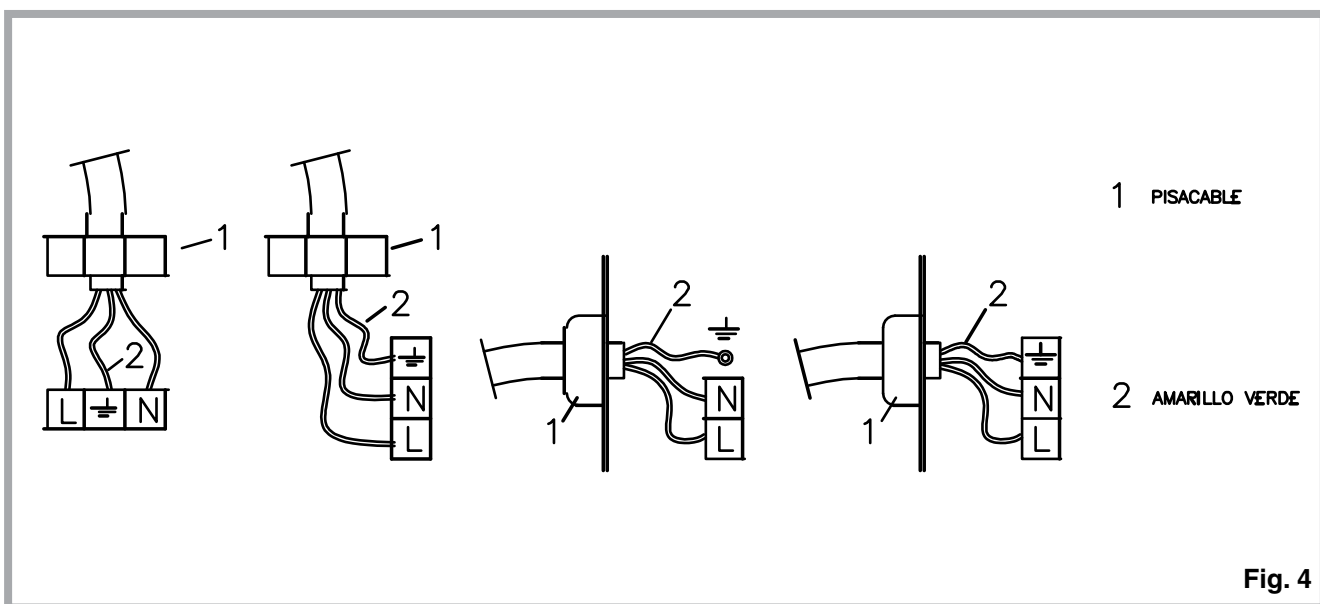


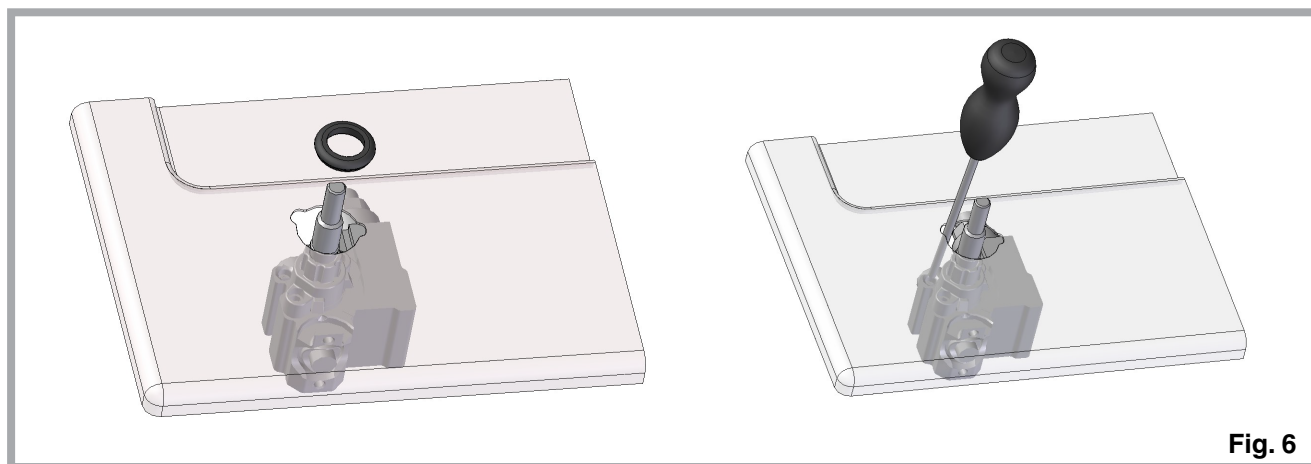
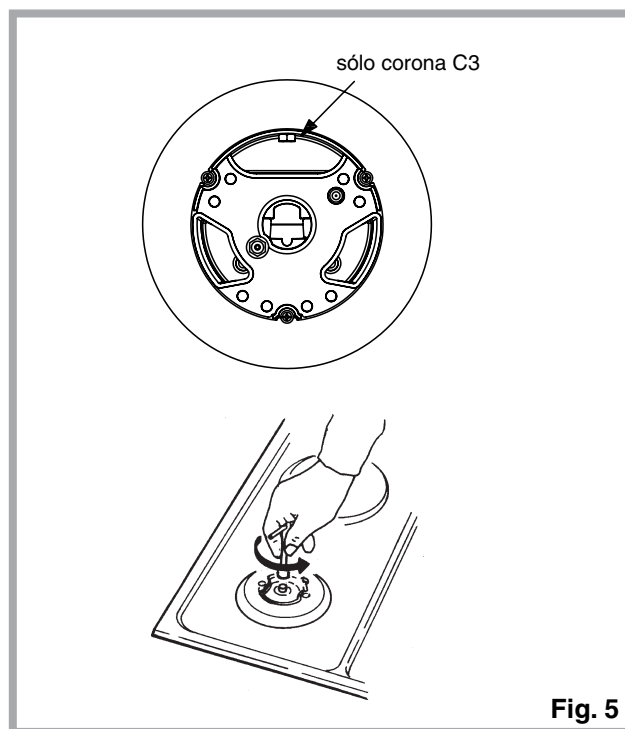
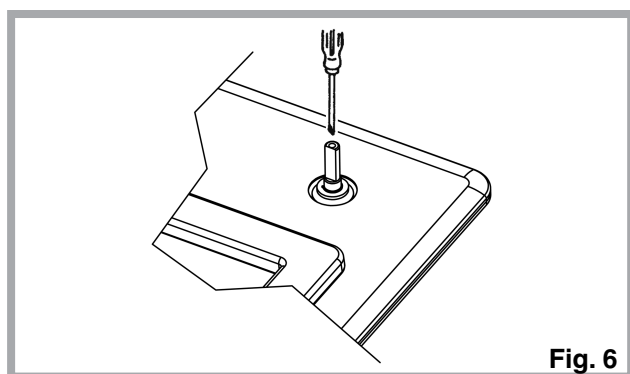
Fig. 4

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.

Adaptación a un tipo diferente de gas (Fig. 5)

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. 6) 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 averlogirado en la posición de mínimo. Para GPL (Butano/propano) atornillar a fondo.



utilización placas electricas		
conmutador	intensità calor	tipos cocción
1	tenue	derretir grasas ecc.; calentar pequeñas cantidades de líquido
2	dulce	calentar medias cantidades de líquido; cremas salsas de largacocción
3	lento	descongelar - calentar grandes cantidades de líquido; cocción por debajo de la temperatura de ebullición
4	medio	cocción asados tiernos; cocción a la temperatura de ebullición
5	fuerte	cocción asados - cocción hervidos; cocción carnes en sartén
6	vivo	llevar a la ebullición grandes cantidades de líquido; freir

CARACTERISTICAS UTILIZADORES				
QUEMANDORES DE GAS				
ALIMENTACION TIPO PRESION mbar NORM.	QUEMADOR	Ø INYECTORES 1/100 mm	CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL W	CONSUMO
gas natural G20 20	rápido	129	3000	286
	semirápido	101	1750	167
	auxiliar	77	1000	95
	corona 3	141	3500	333
gas licuado G30/G31 28-30/37	rápido	87	3000	218
	semirápido	66	1750	127
	auxiliar	50	1000	73
	corona 3	94	3500	254
G110 gas ciudad G110/G140 8	rápido	320/340	3000	680/711
	semirápido	192/210	1750	397/415
	auxiliar	150/160	1000	227/237
	corona 3	350	4000	907/949

PLACA ELÉCTRICA			
ALIMENTACION	TIPO	W	REGULACION
~ 230 V	normal Ø145	1000	conmutador (0÷6) regulador d'energia (0÷11)
	rápida Ø145	1500	conmutador (0÷6) regulador d'energia (0÷11)

Asistencia

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

1. Compruebe si puede solucionar el problema.
2. Vuelva a poner en marcha el aparato para comprobar si la avería se ha solucionado. Si el resultado es negativo, desconecte el aparato y repita la operación al cabo de una hora.
3. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

- su dirección completa,
- su número y prefijo telefónico.

No recurra nunca a técnicos no autorizados y rechace siempre la instalación de repuestos que no sean originales.

Comunique:

- el tipo de problema,
- el modelo,
- el número Service (el número que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de características situada en la parte posterior del aparato)

El constructor declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas. El constructor se reserva el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se considere necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales.

Ahorrar y respetar el medioambiente

ES

Aproveche al máximo el calor residual de la placa caliente apagando placas de hierro fundido 10 minutos antes del final de su tiempo de cocción y fogones de vitrocerámica 5 minutos antes del final del tiempo de cocción.

La base de la olla o sartén deben cubrir la placa caliente Si es menor, preciosa energía se desperdiciará y las ollas que hierven arriba dejarán restos incrustados que pueden ser difíciles de eliminar.

Cocine los alimentos en ollas o sartenes cerrados con tapas que ajusten bien y usen la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin la tapa, aumentará enormemente el consumo de energía

Utilice ollas y sartenes completamente planos

Si usted está cocinando algo que toma mucho tiempo, vale la pena usar una olla a presión, que es dos veces más rápido y ahorra un tercio de la energía.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Conexiones eléctricas	ver placa de características
	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. - 2009/142/CE del 30/11/09 (Gas) y posteriores modificaciones - 2012/19/UE y posteriores modificaciones successives.
ECODISEÑO	Reglamento (UE) nº 66/2014, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE. Reglamento EN 60350-2 Reglamento EN 30-2-1



Italiano



English



Français



Deutsch



Español



Português



عربي



Persian



Türkçe



Русский



Polska



Nederlandse

PIM 950 AST (IX)
PIM 950 AST (GH)
PIM 941 AS (IX)
PIM 942 AST (IX)
PIM 950 AS (IX)
PIM 950 AST (AV) SV

Índice

Instruções para o utilizador

Instalação, 40
Utilização, 40
Manutenção, 40

Instruções para o instalador

Instalação, 42
Conexão do gás, 42
Conexão eléctrica, 42
Características das peças a utilizar, 43

Assistência, 44

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.

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 dar-lhe imensa satisfação para um cozinhado perfeito. Por conseguinte, pedimos que leia e siga as fáceis instruções que lhe permitirão alcançar excelentes resultados desde o início da sua utilização. Juntamente com este moderno aparelho, aproveitamos para lhe enviar os nossos melhores cumprimentos.



O FABRICANTE

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 encontra-se no termo da rotação antihorária. Nos modelos com atamento automático, accionar o punho como descrito em cima, fazendo pressão, simultaneamente, 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.:

- Recomendase 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 cozinhar, siga a boa regra de fechar igualmente a torneira principal do conduto e/ou do balão de gás.

Importante

- a) 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.
- b) 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.

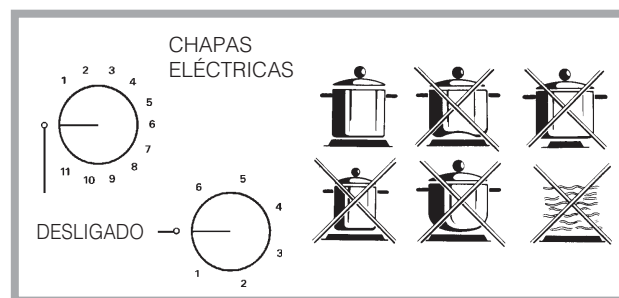
Chapas eléctricas

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". 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.

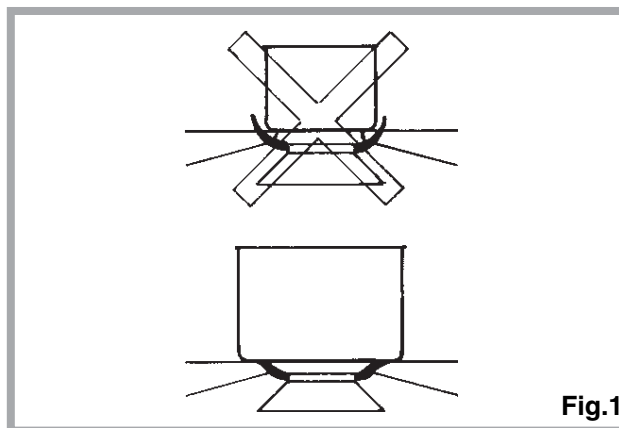
N.B.: Quando usar chapas eléctricas / elementos aquecedores vidrocerâmicos, recomendase a utilização de recipientes com fundo plano, de um diâmetro igual ou ligeiramente superior ao da chapa.

- 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.

NÃO FIXAR COM INTENSIDADE ALÂMPADA DE HALOGÉNEO.



Gas



coroa	Ø 20-32
rápido	Ø 20-26
semi-rápido	Ø 14-20
auxiliar	Ø 10-14

Manutenção Gás/Eléctrico

Antes de qualquer operação, desligue o aparelho da corrente eléctrica. Para uma maior duração, é indispensável executar periodicamente 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 detergente, 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, seguida, ungidas ligeiramente com óleo lubrificante enquanto estiverem ainda mornas.
- As grelhas em aço inoxidável da chapa de trabalho, depois de terem sido aquecidas, podem tornar-se 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 feita por um profissional qualificado, o qual terá de ser consultado em caso de anomalias no bom funcionamento. Controle periodicamente o estado de conservação do tubo flexível de alimentação do gás.

GEEN STOOMREINIGERS GEBRUIKEN

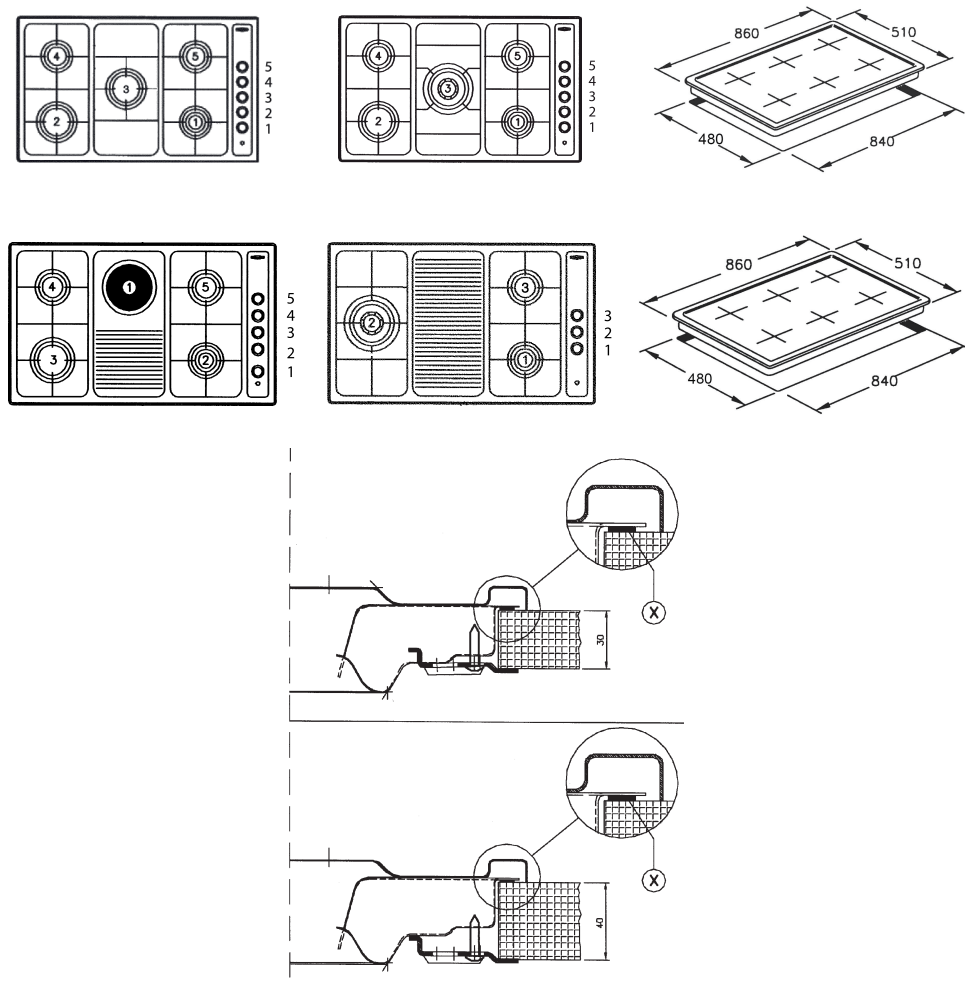
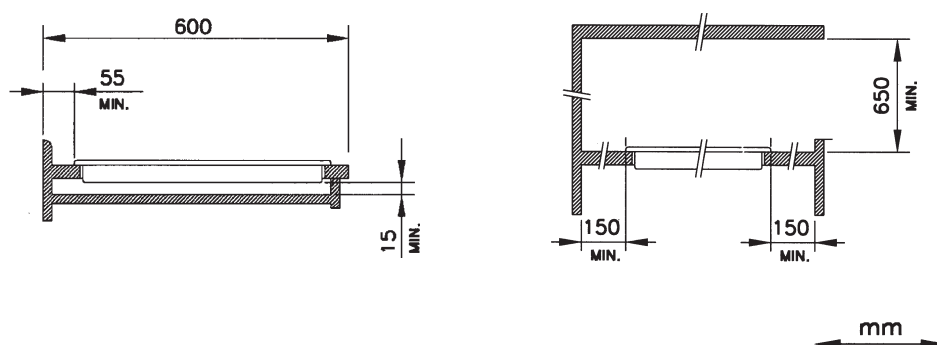


Fig. 2



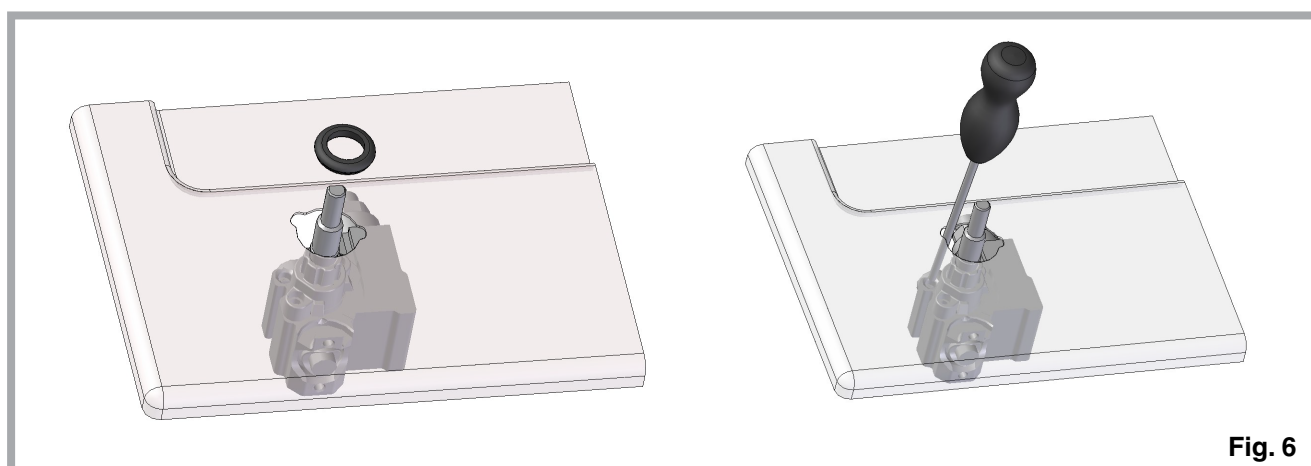
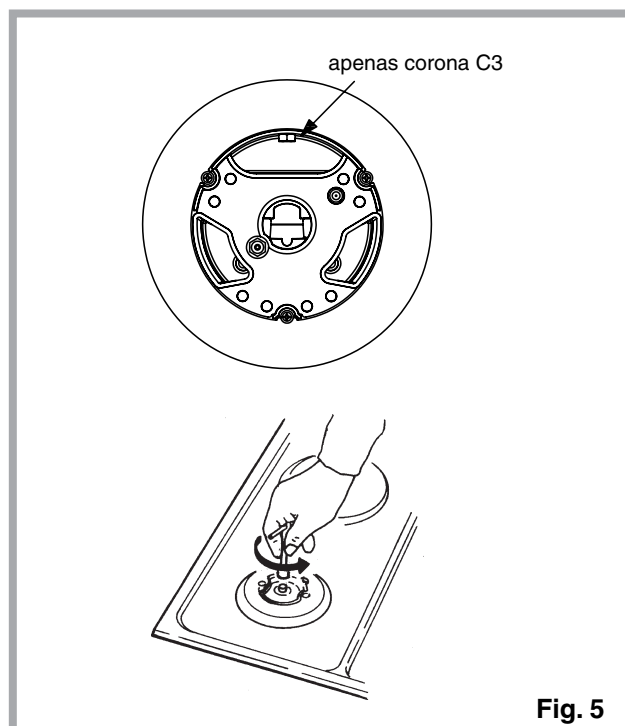
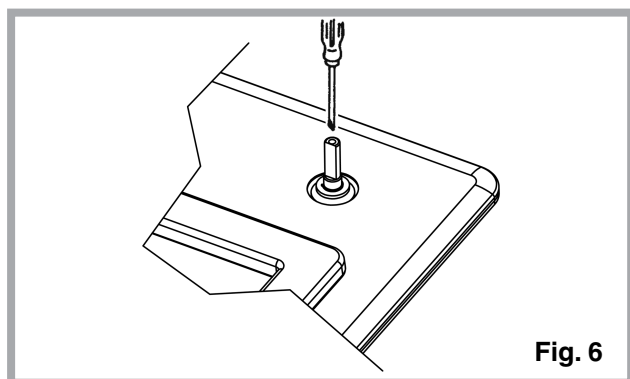
PT

técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.

Adaptação diversos tipos degás (Fig. 5)

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. 5) com 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. 6) depois de o ter rodado à posição mínimo. Para GPL (butano/propano) ataraxar a fundo.



utilisation des plaques électrique		
commutateur	intensité chaleur	types de cuisson
1	faible	faire fondre les graisses, etc.; chauffer des petites quantités de liquide
2	douce	chauffer des quantités moyennes de liquide ; crèmes, sauces à longue cuisson
3	lente	décongeler - chauffer de grandes quantités de liquide; cuisson audessous de la température d'ébullition
4	moyenne	cuisson rôtis viande blanche; cuisson à température d'ébullition
5	forte	cuisson rôtis viande rouge - cuisson pour pots-à-feu; cuisson pourviandes dans la poêle
6	vive	porter à ébullition de grandes quantités de liquide; faire frire

CARACTERÍSTICAS DAS PEÇAS A UTILIZAR					
QUEIMADOSRES DE GAS					
ALIMENTAÇÃO		QUEIMADOR	Ø BICOS	CAPACIDADE TÉRMICA	
TIPO	PRESSIONE mbar			NOMINAL	CONSUMO
	NORM.		1/100 mm	W	
gás natural	G20 20	rápido	129	3000	286
		semi-rápido	101	1750	167
		auxiliar	77	1000	95
		coroa 3	141	3500	333
gás liquefeito	G30/G31 28-30/37	rápido	87	3000	218
		semi-rápido	66	1750	127
		auxiliar	50	1000	73
		coroa 3	94	3500	254
G110	gas ciudade G110/G140 8	rápido	320/340	3000	680/711
		semi-rápido	192/210	1750	397/415
		auxiliar	150/160	1000	227/237
		coroa 3	350	4000	907/949

CHAPA ELÉCTRICA			
ALIMENTAÇÃO	TIPO	W	REGULAÇÃO
~ 230 V	normal Ø145	1000	comutador (0÷6)
			regulador d'energía (0÷11)
	rápida Ø145	1500	comutador (0÷6)
regulador d'energía (0÷11)			

Assistência

Antes de contactar o Serviço de Assistência

1. Verifique se não é possível resolver a avaria pessoalmente
2. Volte a ligar o aparelho para se certificar de que o problema ficou resolvido. Se o resultado for negativo, desligue novamente o produto e repita a operação ao fim de uma hora.
3. Se o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

- O seu endereço completo,
- O seu número de telefone e o indicativo da área de residência.

Nunca recorrer a técnicos não autorizados e negar sempre a instalação de peças sobresselentes não originais para reposição.

Vermeld:

- O tipo de avaria,
- O modelo,
- O número Service (o número que encontra depois da palavra SERVICE na chapa de características situada na parte posterior do aparelho)

O Fabricante não assume nenhuma responsabilidade acerca de eventuais inexactidões contidas na presente publicação, devidas a erros de impressão ou de transcrição. Reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos as eventuais modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as características essenciais.

Economia e respeito do meio ambiente

PT

Aproveite ao máximo o calor residual do seu placa quente desligando as placas quentes de ferro fundido 10 minutos antes do fim do seu tempo de cozedura e placas quentes vitro cerâmicas 5 minutos antes do fim do tempo de cozedura.

A base da sua panela ou caçarola deve cobrir a placa de aquecimento. Se é mais pequena, desperdiçará energia preciosa e as panelas podem transbordar e deixar restos incrustados que podem ser difíceis de remover.

Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará o consumo de energia

Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas

Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápido e poupa um terço da energia.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Ligações eléctricas	ver quadro das características
	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2009/142/CE de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações - 2012/19/UE e posteriores modificações.
CONCEPÇÃO ECOLÓGICA	Regulamento UE no. 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/CE. Regulamento EN 60350-2 Regulamento EN 30-2-1

خصائص المستخدم				
حراقات الغاز				
نوع مليبار	تغذية ضغط	حراق محاقن Ø 100/1 مل	القوة الحرارية الإسمية واط	الأستهلاك
تغذية	سريع	129	3000	286
نوع مليبار	ضغط	نصف سريع	1750	167
	إضافي	77	1000	95
	واك 3	141	3500	333
غاز طبيعي ج 20 20	سريع	87	3000	218
	نصف سريع	66	1750	127
	إضافي	50	1000	73
	واك 3	94	3500	254
غاز سائل ج 30/31 ج 28-37/30	سريع	320/340	3000	680/711
	نصف سريع	192/210	1750	397/415
	إضافي	150/160	1000	227/237
	واك 3	350	4000	907/949

ة كهربائي ح ألوا			
التغذية	النوع	واط	عيار
تيار 230 فولت	عادية قطر	1000	جهاز التغير (6 ÷ 0)
	145		معدل الطاقة (11 ÷ 0)
	سريعة قطر	1500	جهاز التغير (6 ÷ 0)
	145		معدل الطاقة (11 ÷ 0)

المساعدة

قبل الإتصال بخدمة ما بعد البيع:

- رقم الخدمة (الرقم الموجود بعد عبارة خدمة على لوحة التصنيف في أسفل الآلة)
- عنوانك بالكامل
- رقم الهاتف ورمز المنطقة

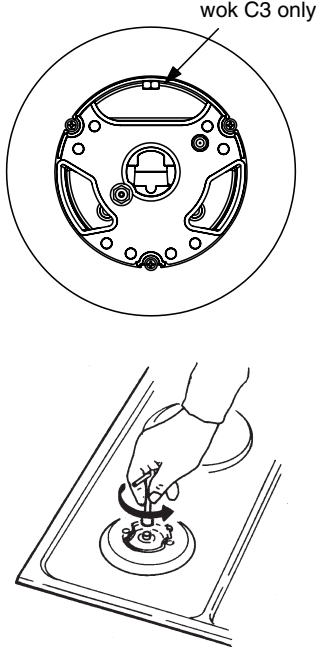
1. تأكد من أنك لا تستطيع حل المشكلة بنفسك.
2. أدر الآلة مجددا لتزى إذا حلت المشكلة. إذا لم تحل، إفصل الآلة عن التيار الكهربائي وانتظر ساعة تقريبا قبل إدارتها من جديد.
3. في حال استمرار المشكلة بعد هذه المحاولات، إتصل بخدمة ما بعد البيع

وأبلغه عن:

- نوع المشكلة
- النموذج

لا تتصل أبداً بتقنيين غير مرخص لهم من قبل المصنع ولا تقبل قطع الغيار غير الأصلية

لا يتحمل المصنع اية مسؤولية عن الأخطاء المحتملة الموجودة في هذا الكتيب، جراء أخطاء في الطبع أو النسخ. نحفظ بحقّ التعديل بمنتجاتنا الخاصة لما نرتأيه ضرورياً أو مفيداً، من دون المس بالخصائص الأساسية.

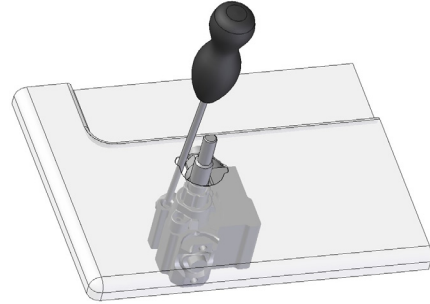
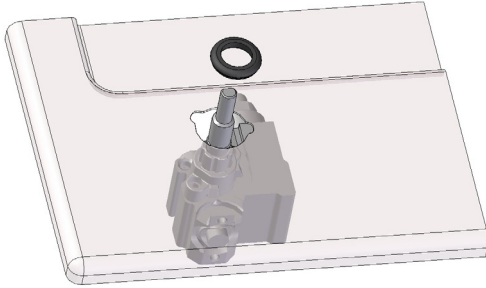
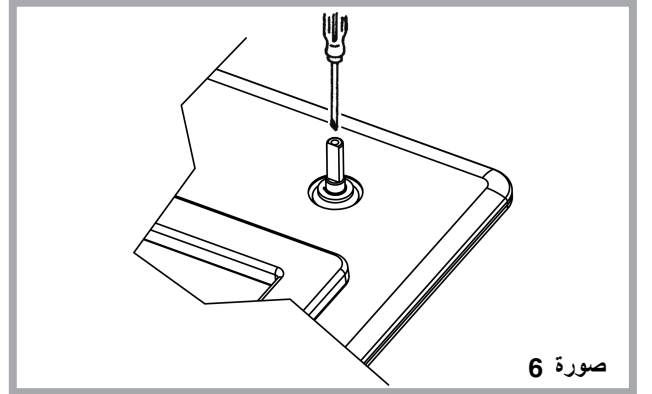


درءاً للمخاطر، في حال تضرر السلك الكهربائي، يجب استبداله فقط عبر المصنّع في مركز خدمة مرخص، أو كهربائي مؤهل.

تكييف الطبخ مع مختلف أنواع الغاز (صورة 5)

في حال كانت الآلة مجهزة مسبقاً لنوع غاز غير ذلك المتوفر، باشر بالتالي:

- استبدل المحاقن (صورة 5) بنوع الغاز المناسب للاستعمال (راجع جدول خصائص الإستعمالات).
- للتعديل إلى الحد الأدنى، إستخدم مفك براغي على البرغي الموضوع على السدادة (صورة 6) بعد إدارة السدادة إلى الأدنى. في حال الغاز السائل (بوتان/بروبان)، يجب شد برغي الضابط قدر المستطاع.



صورة 6

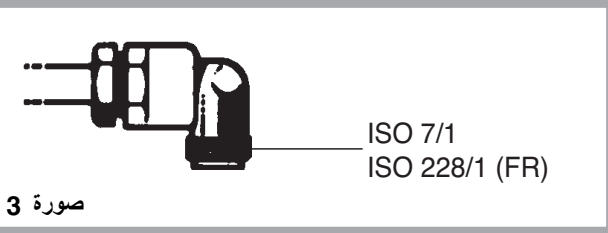
استعمال صفيحة كهربائية للطبخ			
جهاز لتغيير	شدة الحرارة	نوع الطبخ	
1	ضعيفة	تسييل الدهون وغيرها؛ أو تسخين كمية ضئيلة من السوائل	
2	هادئة	تسخين كمية متوسطة من السوائل - تحضير كريمة أو صلصة تحتاج إلى فترة طويلة من الطبخ	
3	بطيئة	الجمادات - تسخين كميات كبيرة من السوائل - الطبخ بدرجة دون درجة الغليان	
4	متوسطة	تحضير روست بيف طري - الطبخ بدرجة الغليان	
5	قوية	تحضير روست بيف - السلق - طبخ اللحوم بالصلصة	
6	حية	غليان كميات كبيرة من السوائل - القلي بالزيت	

تعليمات للمركب

AR

التركيب

هذه الآلة ليست مجهزة بنظام تهوية لتصريف دخان وغاز الاحتراق. يوصى بأن تكون مركبة في أماكن مهواة بما فيه الكفاية، طبقاً للقوانين المرعية الإجراء. إن تدفق الهواء لغايات الاحتراق يجب ألا تقل عن 3م³/الساعة لكل كيلوواط من القدرة المركبة. راجع جدول طاقة الحراق.



الوضعية (صورة 2)

يمكن وضع الآلة في منطقة عاملة كما هو مبين في الصورة ذات العلاقة. قبل وضع الطباخ، ثبت مانع التسرب (X) حول كامل محيط الفهوة المفتوحة في طاولة العمل.



التسرب (X) حول كامل محيط الفهوة المفتوحة في طاولة العمل.

وصل الغاز (صورة 3)

صل الآلة إلى أنبوب الغاز أو إلى التركيب طبقاً للمعايير السارية والموصوفة، وتأكد مسبقاً من أن الآلة تتماشى مع نوع الغاز المتوفر. وإلا، راجع "التكيف مع أنواع الغاز المختلفة".

شروط التوافق بين الجهاز والقنينة موجودة على الضفيحة خلف الجهاز.

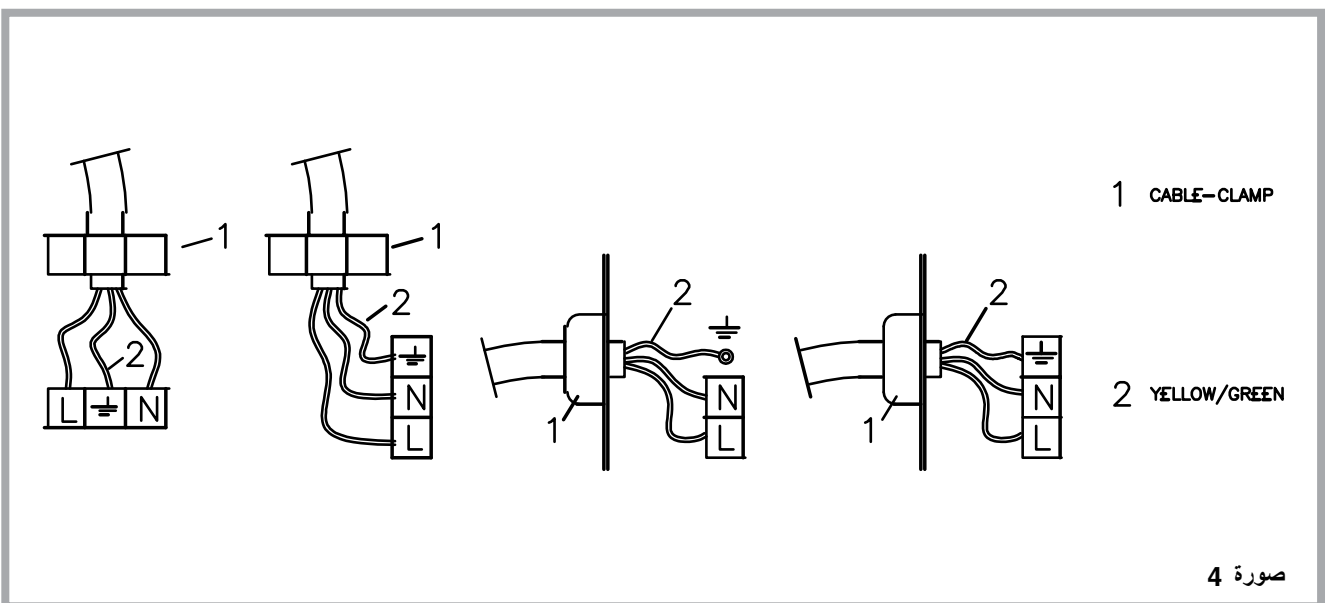
وعلاوة على ذلك، تأكد من أن ضغط التغذية ينطبق على القيم الموصوفة في الجدول: "خصائص المستخدم". الوصل المعدني المتصلب أو نصف المتصلب: قم بالوصل مع التركيبات والأنابيب المعدنية (حتى الأنابيب المرنة) للحصول على مضاد إجهاد لأجزاء الآلة الداخلية.

ملاحظة: عند القيام بالتركيب، تأكد جيداً من حسن وضع مانع التسرب لكامل نظام الوصل، عبر استعمال محلول صابوني.

لوصل الكهربائي (صورة 4)

بل المباشرة بالوصل الكهربائي، الرجاء التأكد من أن:

- خصائص الوحدة هي نفسها المحددة في لوحة الشحنة الموجودة في أسفل الطباخ،
 - الوحدة مجهزة بوصل أرضي فعال، طبقاً للمعايير وأحكام القوانين النافذة. إن الإتصال الأرضي إلزامي بموجب القانون.
- حال عدم وجود سلك و/أو قابس في الجهاز، ستخدم مادة امتصاص مناسبة للحرارة العاملة يضاء، كما هو مبين على لوحة الشحنة. لا يجب تحت ي ظرف كان أن يبلغ وضع حبل إمداد الكهرباء طريقة لا يصل فيها إلى حرارة تتعدى درجة لغرفة أكثر من 50 درجة في أي وقت. في حال وصل مباشرة على نظام الامدادات الكهربائية الأساسي، ب تركيب قاطع تيار متعدد الأقطاب للقدرة لمصنفة مع الإبقاء على مسافة تفصل بالكامل خط لكهرباء طبقاً لشروط الفقرة الثالثة الخاصة تجاوز الفلطية، مع التنبيه إلى قواعد التركيب يجب إيقاف السلك الموصل بالأرض الأصفر/ الأخضر). ب أن يكون القابس أو المفتاح الأحادي القطب هل الوصول إليه في الأجهزة المركبة.



- تتخذ مصبغات الحديد المقاومة للصدأ (ستانلس ستيل) الخاصة بالمنطقة العاملة، بعد تسخينها، اللون الأزرق وذلك لا يعني تضرر نوعيتها. لإعادة اللون الأصلي، إستخدم مسحوقا ساحجا قليلا.

ملاحظة: يتولى تنظيف السدادات الموظفون المؤهلون، الذين يجدر استشارتهم في أية حالة شذوذ في التشغيل. تفقد بشكل دوري وضع حفظ أنبوب تغذية الغاز المرن. في حالة التسرب، اتّصل فورا بالتقنيين المؤهلين لاستبداله.

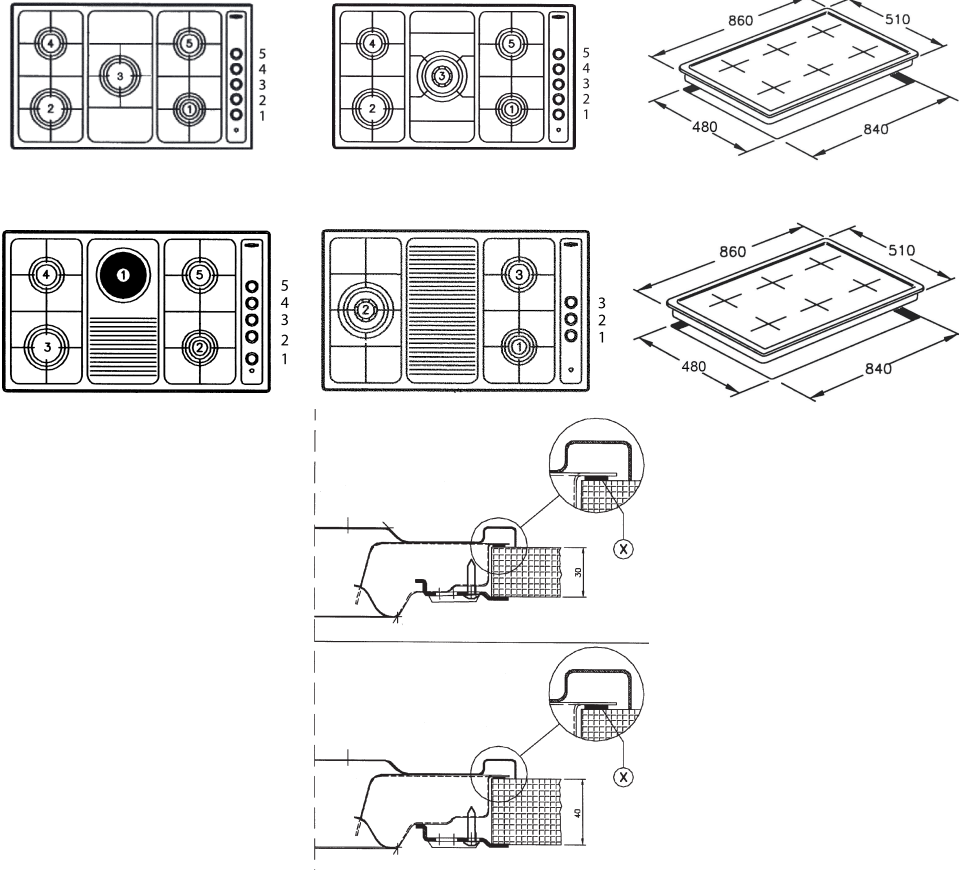
لا تستخدم منظفات بخاخة

اي مواد كاشطة او اكلة (متوفرة في الاسواق). تجنب منتجات المعتمدة أساسا على الكلور (مواد قاصرة، إلخ.)؛

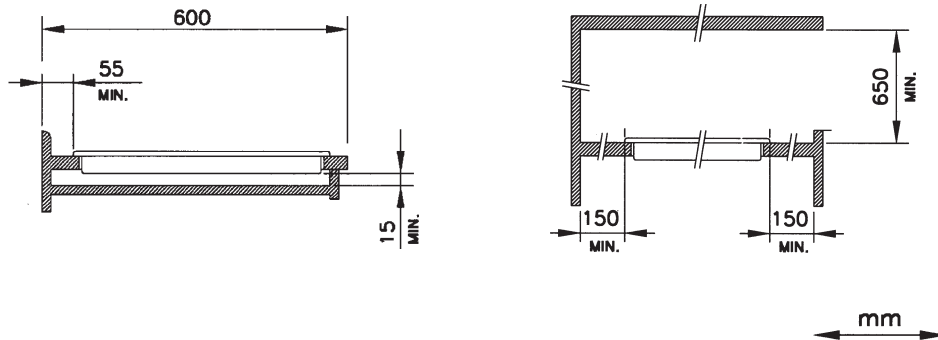
- تجنب ترك المواد الحمضية أو القلوية على المنطقة العاملة (خل، ملح، عصير ليمون، إلخ.)

- يجب غسل الحواف الجداري والأغطية الصغيرة (أجزاء الخراق المتحركة) بالماء المغلي والمنظفات كثيرا، مع التنبيه لإزالة كل القشرة الصلدة المحتملة. جففها بعناية وتأكد من عدم انسداد أي من فوهات المشعل الكامل أو الجزئي؛

- تنظف الصفيحة العاملة بالكهرباء بقمّاش مبلل ومن ثمّ تمد عليها كمية ضئيلة من الزيت المعدني عندما تكون فاترة الحرارة.



صورة 2



التركيب

على تقنيين مؤهلين القيام بكافة العمليات المتعلقة بالتركيب (الوصل الكهربائي ووصل الغاز، التكيف مع نوع الغاز، التعديلات الضرورية، الخ.) طبقا للمعايير السارية. بالنسبة الى التعليمات المعينة، الرجاء مراجعة الجزء المخصص لتقنيي التركيب.

الإستخدام

الحَرَاقَات (صورة 3-1)

يتم إشعال حَرَاق الغاز بوضع شعلة صغيرة على ثقب الحَرَاق العليا، والضغط على المقبض المناسب وأدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة الى ان تتوافق الوضعية القصوى مع المؤشر. عند إشعال حَرَاق الغاز، يعدّل اللهب طبقا للحاجة. تبليغ وضع الإشعال الأدنى بإدارة الزر الى أقصى بعكس اتجاه عقارب الساعة. في النماذج ذات الإشعال الآلي، يشغل المقبض كما وصف أعلاه، بالضغط آليا، على الزر المناسب. بالنسبة للنماذج ذات الإشعال الآلي / الآلي (بيد واحدة)، ينطبق الاستخدام الموصوف أعلاه عبر إستعمال المقبض المناسب. إن الشرارة الكهربائية بين شمعة الإشعال والحرق تولد إشعال الحرق نفسه. بعد الإشعال، أترك زر التشغيل فورا وعدّل اللهب طبقا للحاجة. بالنسبة الى النماذج المزودة بنظام أمان حراري كهربائي، يشعل الحرق كما في الحالات المختلفة الموصوفة أعلاه، مع الاستمرار بالضغط تماما على الموقع الأقصى لحوالي 5/3 ثواني. بعد تحرير المقبض، تأكد من اشتعال الحرق فعليا.

ملاحظة :

- نوصي بإستعمال الأواني والمقالي ذات قطر مطابق لصفيحة التسخين، ما يمنع اللهب من التسرب من الجزء السفلي وإحاطة القدر.
- لا تترك أي قدر أو مقالي فارغة على النار.
- لا تستعمل أي أدوات خاصة بالطبخ المشوي على الطباخات البئرورية.
- عندما انتهاء الطبخ، من الجيد أيضا إغلاق إنبوب و/ أو سدادة الغاز الرئيسي.

هام

- على الأرضية المزودة بحماية حرارية كهربائية، لا تضغط على زر الإشعال لأكثر من 15 ثانية. إذا لم يشتعل الحرق بعد 15 ثانية، افتح باب الغرفة وانتظر على الأقل دقيقة واحد قبل المحاولة مرة جديدة.
- على الأرضية غير المزودة بحماية، وفي حال تسرب اللهب من الحرق، أغلق قابض الغاز المناسب وانتظر على الأقل دقيقة واحدة قبل محاولة إشعاله من جديد.

صفيحة كهربائية للطبخ

تدوير المقبض حتى يطابق الوضعية اللازمة للطبخ آخذين بالاعتبار أن ارتفاع الرقم يعني ارتفاع كمية الحرارة التي يتم تقديمها، تشير اضاءة اللمبة الى أن التيار الكهربائي قد وصل الى تجهيزات تسخين الصفيحة.

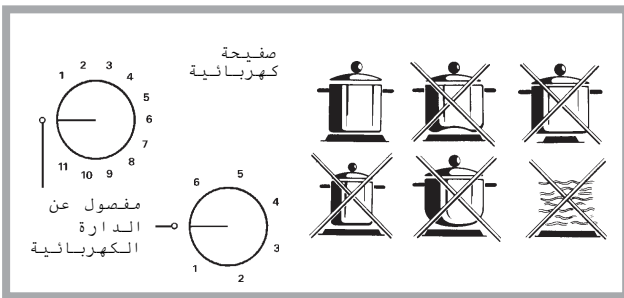
على كل حال يجب الانتباه الى أن بعض أنواع اللمبات تحتفظ بلمعان خفيف حتى عندما يكون التيار مقطوعاً.

ملاحظة هامة : لدى استخدام الصفيحة الكهربائية للطبخ، ينصح باستعمال أواني ذات قاع مسطح قطره يعادل أو يزيد قليلاً عن قطر الصفيحة

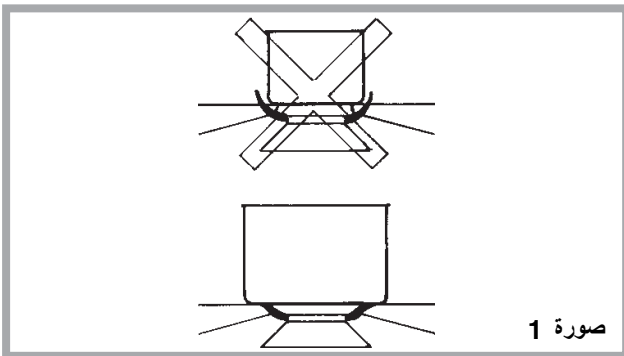
- تجنب طفحان السائل، وذلك بالانتباه الى خفض الحرارة المقدمة عندما يتم غليان السائل أو لدى ارتفاع درجة السخونة فيه؛

- الانتباه الى قطع التيار عندما لا تكون هنالك أواني على الصفيحة أو عندما تكون الأنية الموضوعة فارغة؛
- عند انتهاء عملية الطبخ يجب إعادة المقبض الى وضعية الإغلاق و \ أو وضع الدارة الكهربائية مقطوعة.

عدم تثبيت النظربشة على اللمبة الهليجونية



الغاز



صورة 1

واك Ø 32-20

سريع Ø 26-20

نصف سريع Ø 14-20

إضافي Ø 14-10

صيانة الغاز/ الصيانة الكهربائية

- قبل أي عملية، تفصل الآلة عن التيار الكهربائي. ومن أجل إطالة عمر الجهاز، يجب القيام بعملية تنظيف عامة ومتكررة مع الأخذ في عين الاعتبار ما يلي:
- يجب تنظيف الأجزاء الزجاجية، و/أو الفولاذية و/أو المطلية بمساحيق مناسبة لا تحتوي على

AR

I

Italiano

GB

English

FR

Français

DE

Deutsch

ES

Español

PT

Português

AR

عربي

IR

Persian

TR

Türkçe

RU

Русский

PO

Polska

NL

Nederlandse

الفهرس

تعليمات الإستعمال

التركيب، 4
الإستعمال، 4
الصيانة، 4

تعليمات للمركب

التركيب، 6
وصل الغاز، 6
الوصل الكهربائي، 6
خصائص المستخدم، 7

المساعدة، 8

PIM 950 AST (IX)
PIM 950 AST (GH)
PIM 941 AS (IX)
PIM 942 AST (IX)
PIM 950 AS (IX)
PIM 950 AST (AV) SV

تم تصميم هذه الآلة للاستعمال المنزلي فقط ولا يسأل المصنع عن أي إصابات أو أضرار ناجمة عن أي تركيب خاطئ أو أي استخدام غير مناسب أو خاطئ أو غريب.

أيها الزبون العزيز،
جزيل الشكر لك على شرائك منتجنا
وهنيئاً لك حسن الاختيار. هذا المنتج
الجديد الي صمم بتأن، وصنع بمواد
عالية الجودة، تم إختباره بعناية
لإرضاء كل متطلباتك في عالم الطبخ.
لذا، نحن نطلب منك قراءة هذه
التعليمات السهلة التي ستخولك
الحصول على نتائج ممتازة منذ البدء
واتباعها تماماً. أفضل تمنياتنا لك
بآلتك الحديثة!

المصنع

 **Indesit**



Italiano



English



Français



IR



Deutsch



Español



Português



عربي



Persian



Türkçe



Русский



Polska



Nederlandse

PIM 950 AST (IX)
PIM 950 AST (GH)
PIM 941 AS (IX)
PIM 942 AST (IX)
PIM 950 AS (IX)
PIM 950 AST (AV) SV

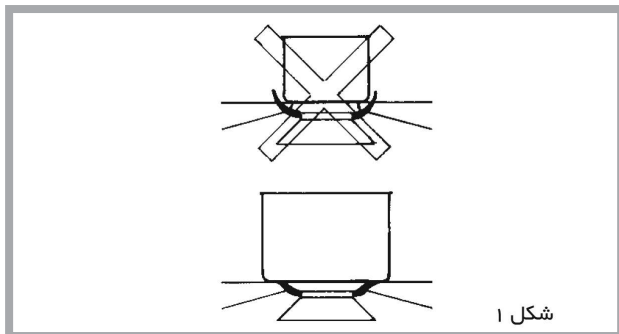
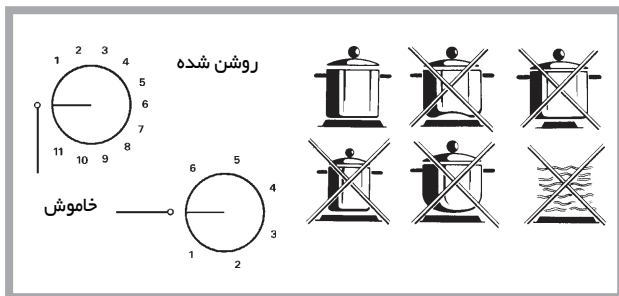
بشقاب های الکتریکی

دگمه را در جهت موقعیت مورد نظر برای پختن بچرخانید و در نظر داشته باشید که عدد بزرگتر به معنی خروجی گرمای بیشتر است. جدول المنت های گرم کردن سرامیکی آزمایشگاهی را ببینید. چراغ هشدار نشان می دهد که بشقاب در حالت "روشن" است. بعضی از انواع چراغ های هشدار حتی بعد از قطع جریان کمی نورانی خواهند ماند. این کاملاً معمولی است.

N.B.: هنگام استفاده از بشقاب های الکتریکی/ المنت های گرمایش آزمایشگاهی، ما توصیه می کنیم که قسمت تحتانی دریافت کننده گرما با قطر معادل یا کمی بزرگتر از خود بشقاب باشد.

- از سر رفتن مایع خودداری کنید. بنابراین بعد از جوشاندن یا گرم کردن مایع، مقدار گرمای خروجی را کاهش دهید.
- بشقاب های الکتریکی را با ظرف ها یا تابه های خالی روی آنها رها نکنید.
- هنگام تمام شدن پخت، دگمه را به حالت بستن و/یا به حالت قطع بچرخانید.

به لامپ هالوژن آن خیره نگاه نکنید.



۲۰-۳۲ Ø	بخارپز
۲۰-۲۶ Ø	سریع
۱۴-۲۰ Ø	نیمه سریع
۱۰-۱۴ Ø	کمکی

نگهداری گاز / برقی

قبل از هرگونه اقدامی، برق دستگاه را قطع کنید. برای داشتن دستگاه با طول عمر بیشتر، می بایست با در نظر گرفتن موارد زیر، نظافت دستگاه به طور منظم انجام شود :

- تمیز کردن بخشهای شیشه ای ، استیل و یا لعابی می بایست با ابزار مناسب (موجود در بازار) و نه با ابزاری زبر و خشن انجام گیرد. از مواد شوینده کلردار مانند وایتکس و غیره

نصب :

تمامی دستورالعملهای مربوط به نصب (اتصالات گاز و برق ، انتخاب نوع گاز، تنظیمات ضروری و غیره) می بایست توسط یک تعمیرکار مجرب و برطبق قوانین و استانداردهای اداره برق انجام شود. برای دستورالعمل ویژه، لطفاً بخش اختصاصی مربوط به متخصص نصب را مطالعه نمایید .

طرز استفاده

شعله پخش کن (شکل ۱)

سیستم جرقه زن یک شعله کوچک در قسمت بالای شعله پخش کن ایجاد می کند. دگمه مربوطه را فشار داده و در خلاف جهت عقربه های ساعت و تا آخرین حد که با علامت مشخص شده است، بچرخانید. زمانی که روشن شد، شعله را براساس نیاز خود تنظیم نمایید. چنانچه می خواهید روی کمترین درجه تنظیم کنید، دگمه را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید. برای مدلهای مجهز به سیستم جرقه زن اتوماتیک با اشتعال همزمان/ خودکار (یک دستی)، کفایت تا مراحل فوق را با استفاده از فشار دادن کلید گاز، انجام دهید. جرقه الکتریکی ایجاد شده از جرقه زن تا شعله گاز از سوختن چینی جرقه زن جلوگیری می کند. پس از اشتعال فوراً کلید گاز را رها کنید و شعله را براساس نیازتان تنظیم نمایید.

برای مدلهای مجهز به سیستم ایمنی ترموکوپل کلید گاز را روی بالاترین درجه به مدت ۳/۵ ثانیه نگه دارید بعد از رها کردن کلید گاز از روشن شدن شعله مطمئن شوید .

: N.B

- توصیه می کنیم از ظروفی با قطر مناسب با شعله پخش کن استفاده کنید، این امر از فرار شعله از ته و دور ظرف جلوگیری می کند.
- ظروف خالی را بر روی شعله قرار ندهید .
- از هیچ وسیله ای برای کباب کردن بر روی صفحه های کریستالی استفاده نکنید.
- زمانی که آشپزی تمام شد، بهتر است تا شیر اصلی گاز و یا سیلندر را ببندید.

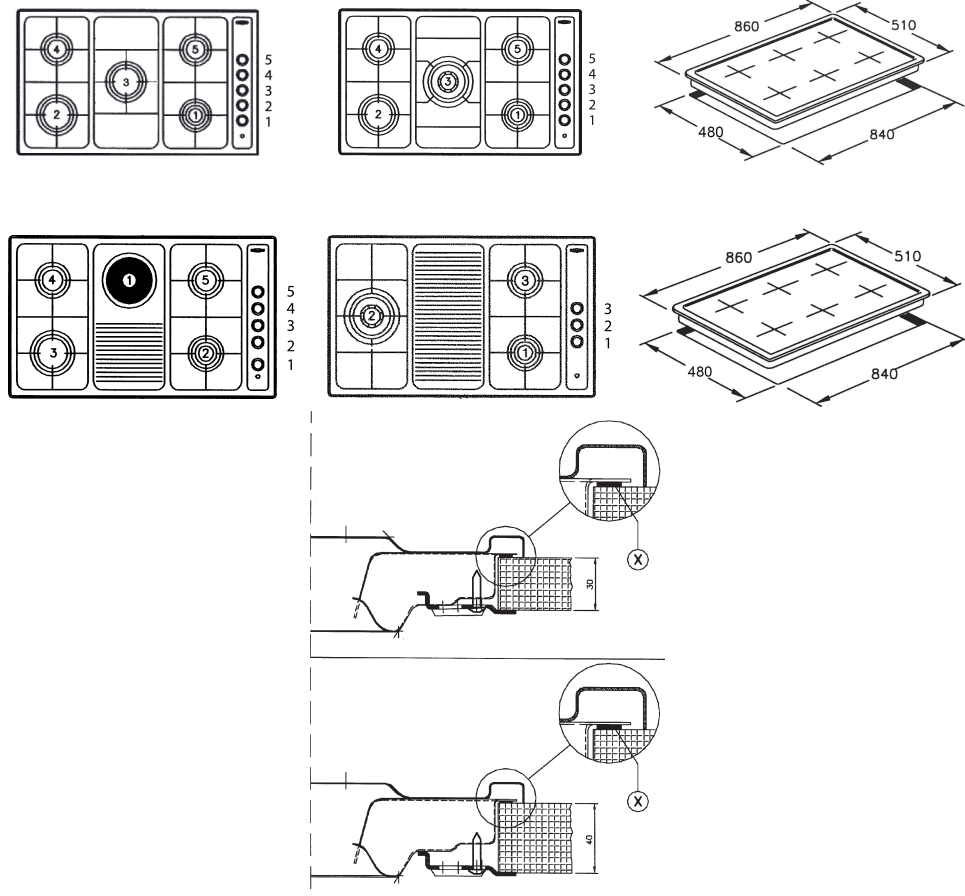
نکات مهم :

- (a) در مکانهایی که دارای سیستم حفاظت توموالکتریکی هستند، کلید جرقه زن را بیشتر از ۱۵ ثانیه نگه ندارید، اگر اجاق پس از ۱۵ ثانیه مشتعل نشد، در اتاق را باز کنید و قبل از هرگونه اقدامی حداقل ۱ دقیقه صبر کنید.
- (b) در مکانهایی که این سیستم حفاظتی را ندارند، می بایست شعله گاز خاموش و شیر گاز مربوطه بسته شود و قبل از هرگونه اقدامی حداقل یک دقیقه صبر کنید .

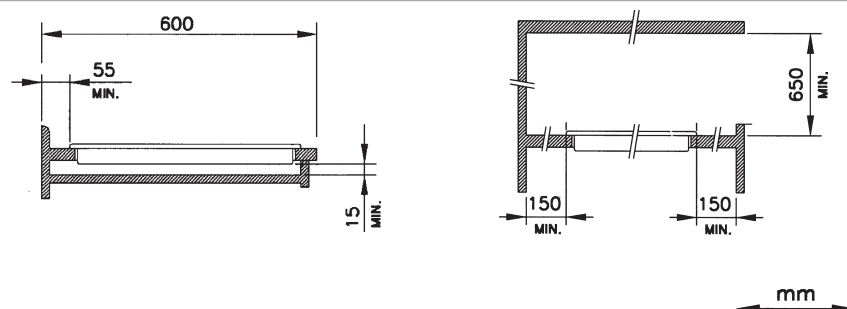
استفاده ننمایید. از ریختن مواد اسیدی مثل سرکه ، نمک ،
- قطعات الکتریکی باید با پارچه مرطوب تمیز شوند و کمی با
روغن مخصوص روغنکاری موقعی که هنوز گرم هستند، گرم بودن
گریسکاری شوند.
آبلیمو و غیره بر روی اجاق پرهیزید.
- شعله پخش کن ها می بایست به طور منظم با آب جوش و
مواد شوینده شسته شوند، و با دقت لازم در جهت تمیزکردن
آنها را شسته و لایه های غذا را بردارید. آنها را به دقت
خشک کنید و اطمینان حاصل کنید که هیچ یک از حفره های
شعله پخش کن مسدود نشده باشد، صفحه های استیل پس
از این که داغ می شوند رنگ آنها به آبی می گراید و این به
معنای از بین رفتن کیفیت آنها نیست، برای برگرداندن رنگ
به حالت اولیه اش، کمی از مواد پویش استفاده کنید.

N.B. - تمیز کردن شیر می بایست توسط افراد مجرب
انجام شود و شما باید در صورت بروز هر گونه مشکل با دفتر
خدمات پس از فروش نیکان تماس بگیرید.
به طور منظم ایمنی، لوله های انعطاف پذیر گازی را چک کنید.
در صورت نشت، فوراً شیر گاز را بسته و با دفتر
خدمات پس از فروش نیکان تماس بگیرید.

از بخار شوی استفاده ننمایید.



شکل ۲



دستور العمل هایی برای نصب :

IR

نصب

این دستگاه به سیستم تخلیه احتراق مجهز نمی باشد. توصیه می شود که آن را با توجه به قوانین انرژی و قدرت در مکان هایی که به خوبی در معرض اکسیژن هستند نصب کنید. مقدار اکسیژنی که برای احتراق نیاز است نباید زیر ۲ مترمکعب / ساعت برای هر کیلو وات قدرت نصب شده باشد. جدول قدرت شعله پخش کن ها را ببینید.

تعیین محل نصب (شکل ۲)

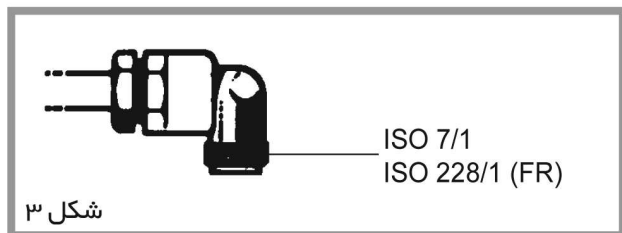
این دستگاه می تواند درون یک سطح، همان طور که در شکل مربوطه نشان داده شده است قرار داده شود. قبل از جاسازی صفحه، پیچها را با سوراخ های اطراف صفحه کابینت تنظیم نمایید.

اتصالات گاز (شکل ۳)

دستگاه را به سیلندر گاز یا به تاسیساتی که مطابق با استانداردهای انرژی هستند وصل کنید و قبل از آن اطمینان حاصل کنید که این دستگاه با نوع گاز موجود هماهنگی دارد. در غیر این صورت بخش (مناسبات انواع متنوع گاز) را مطالعه نمایید. علاوه بر آن اطمینان حاصل کنید که فشار سوخت با مقدارهایی که در جدول مشخصات مصرف شرح داده شده اند مطابقت دارد. (مشخصات مصرف کننده) اتصال فلزی محکم و نیمه محکم باعث اتصال بین قطعات و لوله های فلزی (حتی لوله های انعطاف پذیر) شده که این امر منجر می شود تا فشار متقابل بخشهای داخلی دستگاه تامین شود. نوع گازی که برای این دستگاه ازمایش شده است و دستگاه با آن کار می کند بر روی پلاک شناسایی دستگاه درج شده است.

N.B. - زمانی که نصب انجام شد، با استفاده از محلول

صابون اطمینان حاصل کنید که تمامی پیچ و مهره های اتصالات سیستم به طور کامل محکم شده است.



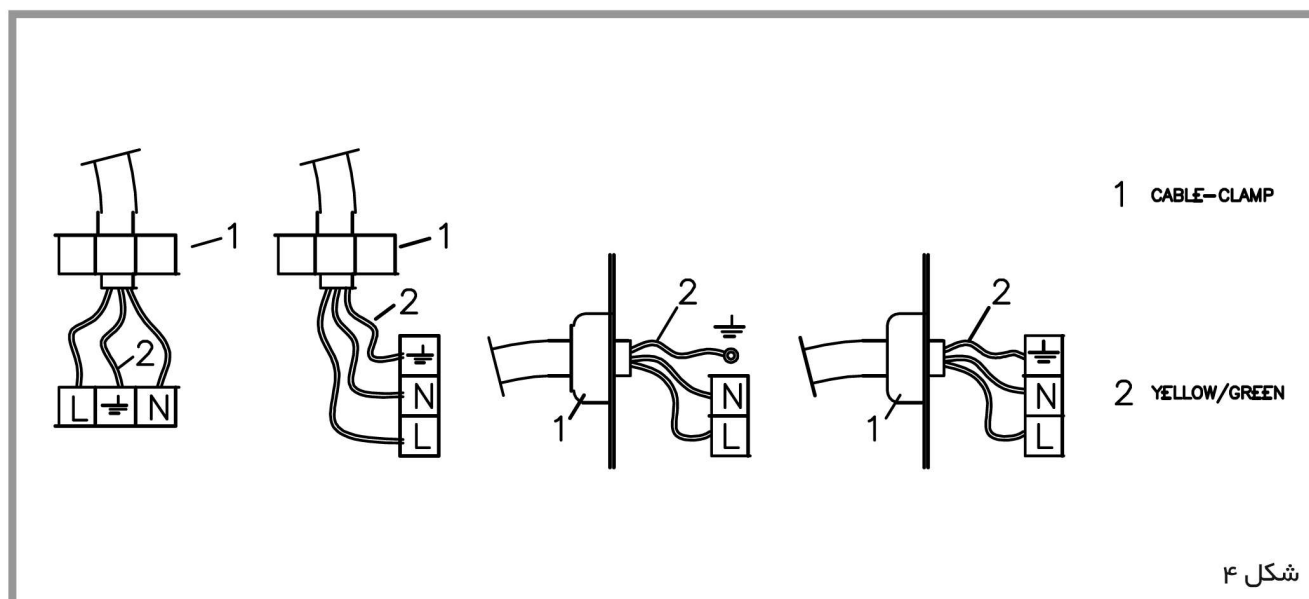
اتصالات برقی (شکل ۴)

قبل از هرگونه اتصالات برقی اطمینان حاصل کنید که :

- شرایط با جدول مختصات در زیر دستگاه مطابقت دارد.
- دستگاه به طور مناسب به سیستم ارت وصل شده و از تمامی استانداردها و قوانین انرژی پیروی می کند.

رعایت صحیح اتصالات ارت برحسب قانون ضروری است. چنانچه کابل و یا ۲ شاخه همراه با دستگاه نباشد، از ابزار متناسب با ورودی جریان برق و دمای آن محل همان طور که در جدول نشان داده شده است، استفاده نمایید. تحت هیچ شرایطی نباید به کابل دمای بالاتر از ۵۰ درجه سانتیگراد برسد.

در صورتی که دستگاه را بطور مستقیم به پریز برق وصل می کنید از یک سوئیچ چندقطبی (مینیا توری) در دسترس و متناسب با میزان ظرفیت دستگاه استفاده نمایید تا هنگام بروز نوسانات برق، جریان برق کاملاً قطع شود. همیشه قوانین نصب را رعایت فرمایید. سیم ارت سبز/زرد نباید قطع شود. پریز و کلید پس از نصب دستگاه به راحتی باید قابل دسترسی باشند.



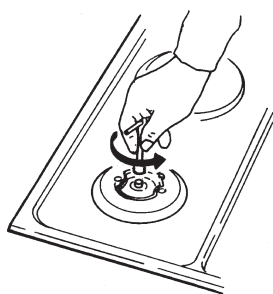
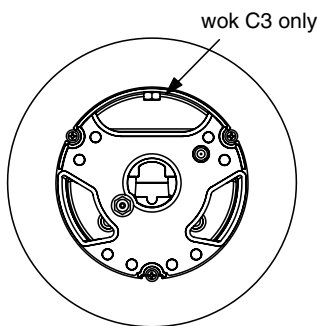
چنانچه کابل برق آسیب دید، به منظور جلوگیری از بروز هر گونه اتفاق ، می‌بایست توسط ، مرکز خدمات پس از فروش نیکان (نماینده رسمی) و تعویض گردد .

تنظیم با انواع متفاوت گازها (شکل ۵)

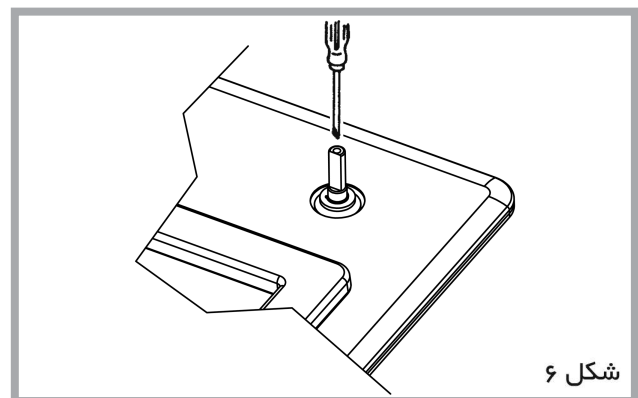
دستگاه می‌بایست ابتدا با نوع گاز مصرفی، طبق دستورالعمل زیر تنظیم گردد :

• ژیگلور را با توجه به نوع گاز مربوطه که مورد استفاده قرار می‌گیرد تعویض نمایید (شکل ۵) و جدول مشخصات را ببینید.

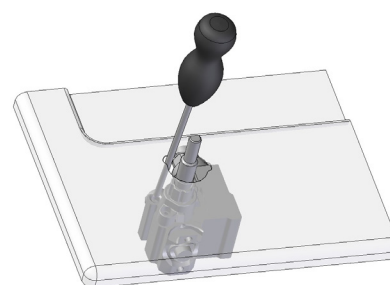
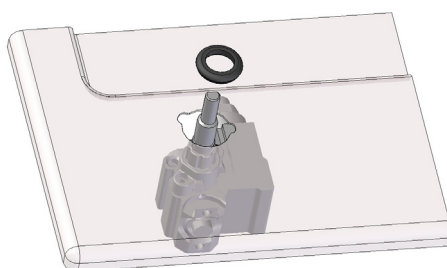
• برای تنظیم کم گاز ،می‌توانید بعد از این‌که شیر را در پایین‌ترین حالت آن قرار دادید پیچ گوشتی را روی پیچ روی شیر بگذارید برای گاز **LPG** (بوتان / پروپان) پیچ را سفت کنید.(شکل ۶)



شکل ۵



شکل ۶



شکل ۶

استفاده از بشقاب‌های الکتریکی		
روش‌های پخت	شدت گرمایش	کوموتاتور
ذوب کردن چربی‌ها، غیره، گرم کردن مقادیر کوچک مایعات	کم	1
گرم کردن مقادیر متوسطی از مایعات، پودینگ، سس‌های با پخت طولانی	ملایم	2
دفرست کردن- گرم کردن مقادیر زیادی از مایعات، پختن زیر دمای جوش	آرام	3
کباب کردن ترد، پختن در دمای جوش	متوسط	4
کباب و تنوری کردن- جوشاندن غذا، سرخ کردن گوشت‌ها در تابه	زیاد	5
جوشاندن مقادیر زیاد مایعات، سرخ کردن	گرمای سوختن	6

مشخصات مصرف کننده			
مشعلهای گاز			
مصرف	ظرفیت گرمایی تخمینی W	ژیگلور Ø Ingectors ۱/۱۰۰ mm	سوخت نوع فشار نرمال
h/l ۲۸۶ ۱۶۷ ۹۵ ۳۳۳	۳۰۰۰ ۱۷۵۰ ۱۰۰۰ ۳۵۰۰	۱۲۹ سریع ۱۰۱ نیمه سریع ۷۷ کمکی ۱۴۱ بخارپز ۳	گاز طبیعی G ۲۰ ۲۰
h/g ۲۱۸ ۱۲۷ ۷۳ ۲۵۴	۳۰۰۰ ۱۷۵۰ ۱۰۰۰ ۳۵۰۰	۸۷ سریع ۶۶ نیمه سریع ۵۰ کمکی ۹۴ بخارپز ۳	گاز مایع G ۳۱ ۳۰ / ۲۸-۳۰/۳۷

بشقاب الکتریکی			
تنظیمات	وات	نوع	تغذیه
(0÷6) کوموتاتور (0÷11) رگولاتور انرژی	1000	Ø145 معمولی	~ 230 V
(0÷6) کوموتاتور (0÷11) رگولاتور انرژی	1500	Ø145 سریع	

قبل از تماس با بخش خدمات پس از فروش :

- ۱ - دقت کنید که آیا می توانید مشکل را خودتان حل کنید .
 - ۲ - دستگاه را دوباره روشن کنید و ببینید که آیا مشکل برطرف می شود و یا خیر در غیر این صورت دستگاه را از برق کشیده و یک ساعت بعد دوباره آن را روشن کنید .
 - ۳ - اگر با وجود این اقدامات، همچنان مشکل داشتید، با قسمت خدمات پس از فروش نیکان (نماینده رسمی) تماس بگیرید و مشخص نمایید :
- مشکل اصلی
 - مدل دستگاه
 - شماره خدمات (اشتراک) (اعداد موجود بعد از کلمه خدمات که بر روی برچسب درجه بندی پشت دستگاه قرار دارد) .
 - آدرس کامل خودتان
 - شماره تلفن و کد شهرستان
- هرگز با تعمیر کار غیرمجاز تماس نگیرید و همیشه از خرید لوازم جانبی غیراصل پرهیزید .

I Italiano	GB English	FR Français
DE Deutsch	ES Español	PT Português
AR عربي	IR Persian	TR Türkçe
RU Русский	PO Polska	NL Nederlandse

PIM 950 AST (IX)
PIM 950 AST (GH)
PIM 941 AS (IX)
PIM 942 AST (IX)
PIM 950 AS (IX)
PIM 950 AST (AV) SV

İçindekiler

Kullanım talimatları

Kurulum, 52
Kullanım talimatları, 52
Bakım, 52

Kurulum yapacak kişi için talimatlar

Kurulum, 54
Gaz bağlantısı, 54
Elektrik bağlantısı, 54
Kullanım özellikleri, 55

Bakım ve temizlik, 56

BU ÜRÜN KONUTLARDA KULLANILMAK ÜZERE TASARLANMISTIR. ÜRETİCİ FIRMA, YANLIBİRKURULUMYADA1YİLSÜRESİNCE KÖTÜ KULLANIM SONUCU MEYDANA GELECEK HERHANGİ BİR YARALANMA VE HASARLARIN SORUMLULUĞUNU KABUL ETMEMEKTEDİR.

Değerli müşterimiz;

Yapmış olduğunuz seçimden dolayı sizi kutlarız. Titiz bir şekilde incelenmiş ve birinci kalite malzemelerle üretilmiş olan bu yeni ürün, mükemmel pişirme ile ilgili bütün ihtiyaçlarınızı karşılaması için dikkatli bir şekilde test edilmiştir. İlk kullanımdan itibaren mükemmel sonuçlara ulaşmanıza izin verecek olan talimatları okumanızı ve bunlara uymanızı rica etmekteyiz. Bu modern cihazı ile size en içten dileklerimizi sunmaktayız.

Kullanım talimatları

TR

Kurulum

Montaj ile ilgili olan bütün işlemler (elektrik bağlantısı, gaz bağlantısı, gaz tipine adaptasyon, bunların gerektirdiği ayarlamalar, vb.) yürürlükte olan normlara göre uzman personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Özel talimatlar için, "kurulum için talimatlar" bölümüne bakınız.

Kullanım talimatları

Gazlı beklerinin kullanımı (Şekil 1-3)

Ocakların birini yakmak için bir çakmak ya da yakıcı yaklaştırınız, basılı tutarak ilgili düğmeyi maksimum pozisyonuna getirene kadar saatin ters yönünde döndürünüz. Yanma meydana geldiğinde alevi ihtiyaçlara göre ayarlayabilirsiniz. Minimum konumu, ilgili düğmenin saat yönünün tersine çevirerek ayarlayabilirsiniz. Otomatik ateslemeli modellerde düğme üzerinde yukarıda anlatıldığı gibi işlemde bulunurken aynı anda ilgili çakmak düğmesine basınız. Buji ve brülör arasında elektrik akısı ilgili brülörün ateslenmesine neden olur. Atesleme meydana geldikten sonra alevi ihtiyaca göre ayarlayarak çakmak düğmesini serbest bırakınız. Termoelektrik emniyetli modellerde brülörün ateslenmesi, düğmenin maksimum konumdayken yaklaşık 3/5 saniye dibine kadar basılı olarak tutulmasından sonra yukarıda anlatıldığı şekilde meydana gelir. Düğmeyi serbest bıraktığınızda brülörün yanar halde kalıp kalmadığını kontrol ediniz.

Dikkat:

- Maksimum konumunda alevin dışarıya doğru çıkmasını önleyecek ve brülöre uygun çapta olan tencerelerin kullanılması tavsiye edilir. (bak. şekil 1)
- Yanan alev üzerinde kesinlikle içi boş tencere bırakmayınız.
- Cam ocakların üzerinde ızgara pişirme yaparken herhangi bir mutfak esyası kullanmayınız. Pişirme işleminin sonunda gaz yolunun ve tüpün ana musluğunun kapatılması uygun olur.

Önemli:

- a) Termoelektrik emniyetli ocakları 15 saniyeden fazla yakmaya çalışmayın. Eğer alev alma işlemi 15 saniye içinde gerçekleşmezse kapağını açın ve tekrar denemeden önce 1 dakika kadar bekleyin.
- b) Herhangi bir emniyet bulunmayan ocaklarda, alevin sönmesi durumunda ilgili brülörün düğmesini kapatın ve tekrar denemeden önce 1 dakika kadar bekleyin.

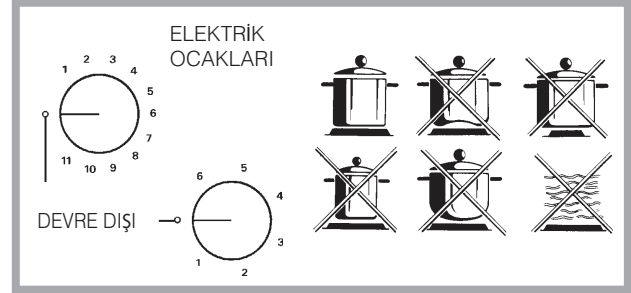
Elektrik ocakları

Düğmeyi, pişirme gereksinimine karşılık gelen pozisyon üzerine getiriniz ve daha yüksek sayının daha fazla sıcaklığa karşılık geldiğini unutmayınız; "elektrik ocaklarının. Yanık konumda bulunan ikaz lambası, ocağın ısınmaya başladığını belirtir. Bazı lamba tipleri için, kumandalar devre dışı edildiğinde de hafif bir lüminesansın kalması, her halükarda normal kabul edilmelidir.

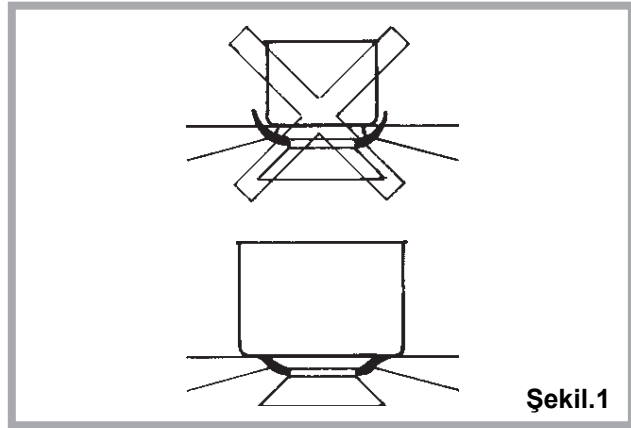
NOT: Elektrik ocakları/cam seramik ısıtıcı elemanların kullanımında, çapı ocak çapına eşit veya biraz daha büyük düz tabanlı tencere- tavaların kullanılması tavsiye edilir.

- Sıvıların taşmasından kaçınınız; kaynama sıcaklığına ulaşıldıktan veya her halükarda sıvı ısıtıldıktan sonra sıcaklığı azaltınız;
- Elektrik ocakları boş olduklarında veya boş tencere ve boş tavalar ile çalıştırılmamalıdır;
- Pişirme sona erdiğinde, düğmeyi kapalı ve/veya devre dışı pozisyonuna getiriniz.

HALOJEN LAMBAYA UZUN BİR SÜRE BAKMAYINIZ



Gaz



Üç Taçlı(UT)	Ø 20-32
Hızlı(H)	Ø 20-26
yarı hızlı	Ø 14-20
Yardımcı(A)	Ø 10-14

Bakım Gaz/Elektrik

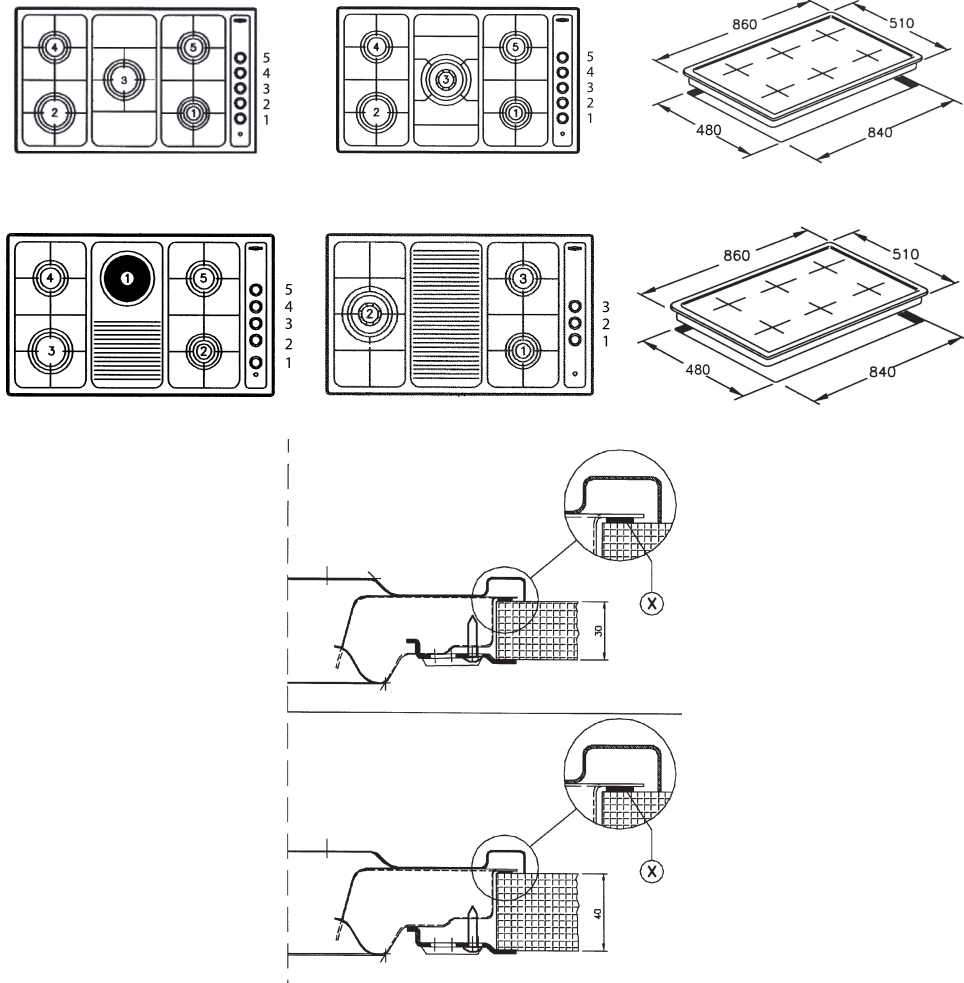
Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın elektrik sebekesine bağlantısını kesiniz. Cihazın daha uzun ömürlü olması için aşağıdakileri göz önüne alarak periyodik olarak genel bir temizlik gerçekleştirmek gereklidir:

- Cam, çelik ve/veya emaye kısımlar çizici ya da asındırıcı olmayan uygun ürünlerle temizlenmelidir. Klor bazlı ürünler kullanmaktan kaçınınız (çamaşır suyu vb.).
- Çalışma düzlemi üzerinde asit ya da alkalik maddeler (sirke, tuz, limon suyu, vb.) bırakmayınız.
- Alev dağıtıcıları ve kapakçıklar (brülörün hareketli parçaları), her türlü birikintileri önlemeye yönelik kaynar su ya da deterjanla sık sık yıkanmalı ve düzgün bir şekilde kurulanmalıdır. Aynı zamanda alev dağıtıcıların deliklerinin hiçbir tanesinin tıkalı olmadığından emin olunması gerekir.

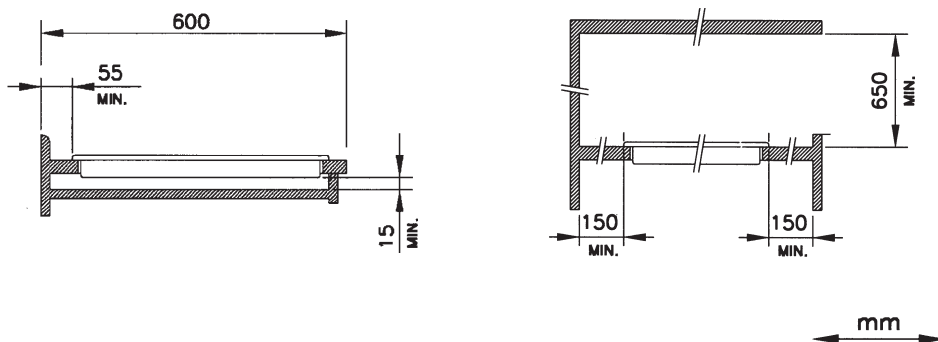
- elektrik ocakları ıslak bir bez ile temizlenmelidir ve halen ılık olduklarında yağlayıcı yağ ile hafif yağlanmaları gerekir.
- Çalışma düzlemindeki paslanmaz çelik ızgaralar ısıtıldıktan sonra, kalitesini etkilemeyen mavimsi bir renk alırlar. Bunları orijinal renklerine döndürmek için hafifçe ovalama özelliği olan bir ürün kullanınız.

Dikkat: Muslukların muhtemel yağlanması sadece anormal çalışma durumlarında çağırılması gereken kalifiye personel tarafından yapılmalıdır. Esnek gaz besleme hortumunun durumunu periyodik olarak kontrol ediniz. Eğer kaçak varsa derhal değiştirilmesi için yetkili personeli çağırınız. Herhangi bir anormal durum olmasa bile, son kullanma tarihinden önce değiştirilmesi unutulmamalıdır.

CİHAZI TEMİZLERKEN BUHARLI TEMİZLEYİCİLER KULLANMAYINIZ.



Şekil. 2



Kurulum yapacak kisi için talimatlar

TR

Kurulum

Bu cihazda yanma ürünlerinin boşaltımı için bir tertibat öngörülmemiştir. Yürürlükte olan yasa hükümlerine göre yeterli ölçüde havalandırılmış olan yerlerde kurulması tavsiye edilir. Yanma için gerekli olan hava miktarı, kurulmuş olan her kW güç için 2.0 m³/saatten az olmamalıdır. Brülör güçleriyle ilgili tabloya bakınız.

Yerleştirme (Şekil. 2)

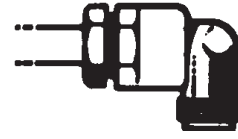
Cihaz, şekil 2'de belirtildiği gibi uygun bir düzleme yerleştirilmek üzere tasarlanmıştır. Setüstü ocağı yerleştirmeden önce, açık yüzeye su geçirmez bantları (X) koyun.

Gaz Bağlantısı (Şekil 3)

Cihazın mevcut olan gaz tipi için önceden hazır olmuş olduğundan emin olarak yürürlükte olan normlardaki talimatlara göre cihazı tüpe ya da tesisata bağlayınız. Ön hazırlama şartları cihazın plaka etiketi üzerinde belirtilmiştir. Aksi takdirde "Farklı gaz tipine uyarılma" bölümüne bakınız. Bundan başka besleme basıncının "Kullanıcı karakteristikleri" tablosunda belirtilen değerler içine girip girmediğini kontrol ediniz.

Sert/yarı sert metal bağlantı: cihazın iç organlarında gerilim yaratmayacak şekilde metal rakorlar ve borular (esnek olanlar da dahil olarak) ile bağlantı gerçekleştiriniz.

Dikkat: Montaj işlemi tamamlandığında, asla alev kullanarak değil, sabunlu su solüsyonu kullanmak kaydıyla tüm bağlantılara sızdırmazlık kontrolü yapılmalıdır.



ISO 7/1
ISO 228/1 (FR)

Şekil. 3

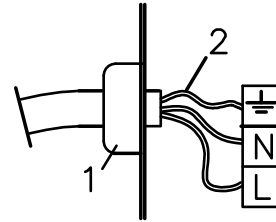
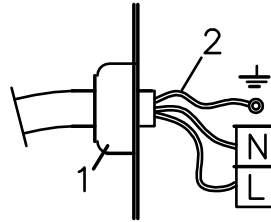
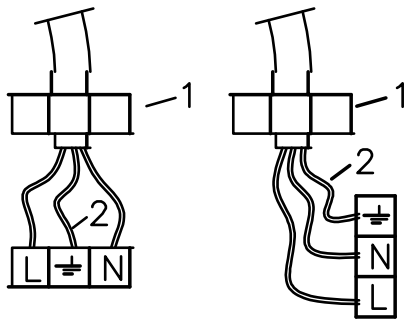
Elektrik Bağlantısı (Şekil 4)

Elektrik bağlantısını yapmadan önce aşağıdaki konulara dikkat ediniz:

- Elektrik tesisatının, cihaz üzerinde belirtilmiş olan değerlere uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- Tesisatın yürürlükte olan normlara ve yasa hükümlerine göre etkin bir şekilde topraklanmış olup olmadığını kontrol ediniz.

Cihazın kablo ve/veya ilgili prizle donatılmış olmaması durumunda cihaz üzerindeki plakada belirtilmiş olan çektiği güç için ve çalışma ısısı için uygun materyal kullanınız. Kablo hiçbir noktada, oda sıcaklığının 50°C üzerinde olan bir ısıya ulaşmamalıdır.

Sebekeye doğrudan bir bağlantı yapılırsa, plakada belirtilen yük için boyutlandırılmış olan kontaklar arasında minimum 3 mm.'lik açıklık bulunan komple kutuplu bir anahtarın araya konulması ve yürürlükte bulunan normlara cevap vermek gereklidir (sarı/yeşil topraklama kablosu anahtar tarafından kesilmemelidir). Priz ya da komple kutuplu anahtar montaj edilmiş olan cihazla kolaylıkla erişilebilir olmalıdır.



1 KABLO TUTUCU

2 Ø 45 ÇAPINDA TOPRAKLAMA TERMİNALİ

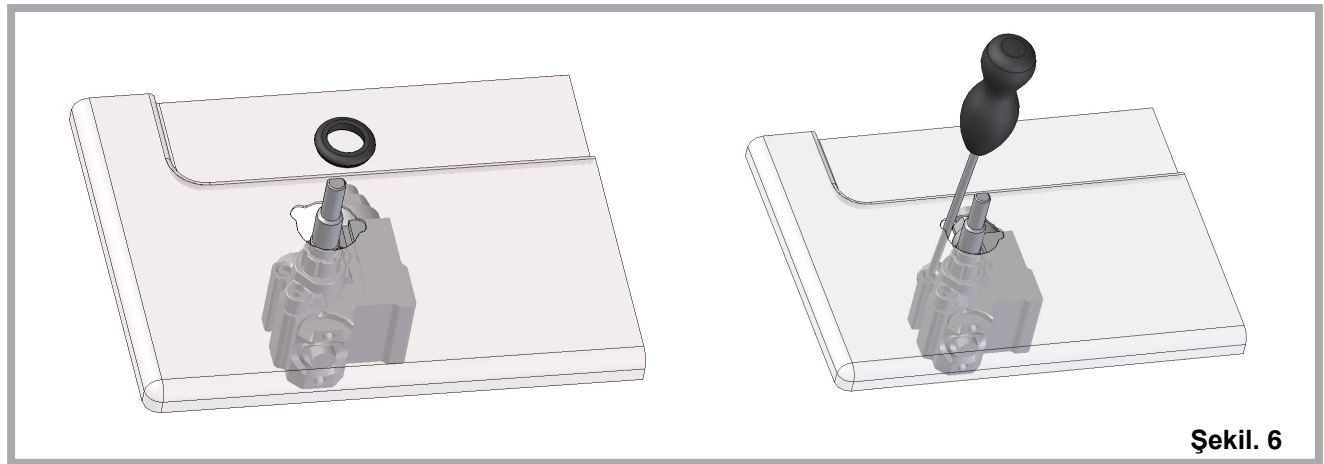
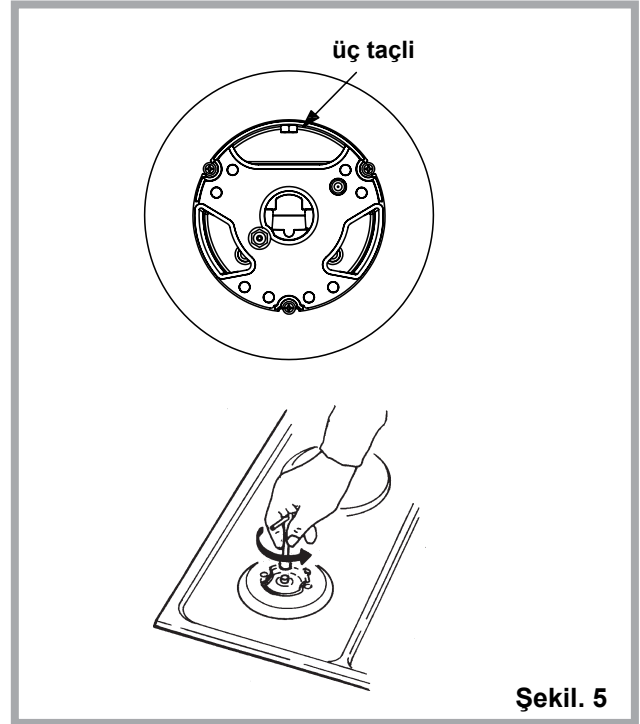
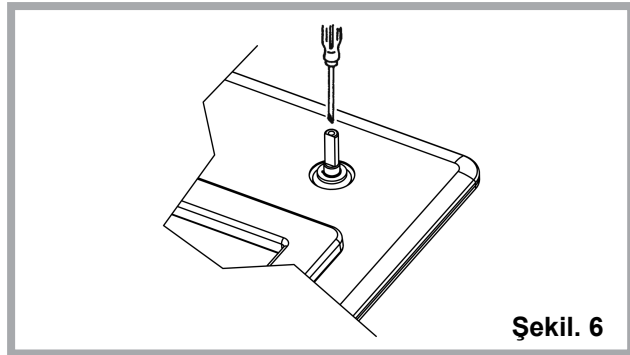
Şekil. 4

Eğer güç kablosu zarar görmüşse, bağlantıyı yapan kişi, teknik servis elemanı ya da uzman bir kişi tarafından, olası bir tehlikenin önlenmesi için değiştirilmelidir.

Çesitli gaz tiplerine adaptasyon (Şekil 5)

Eğer cihaz mevcut olandan farklı bir gaz tipi için hazırlanmışsa, aşağıdaki işlemler gerçekleştirilmelidir:

- Kullanılacak olan gaz tipine (bakınız "kullanıcıların karakteristikleri") uygun olarak enjektörlerin (şekil 5) değiştirilmesi
- Minimum gaz verisin ayarı (şekil 6); musluk düğmesini minimum konuma döndürünüz, daha sonra bunu sökerek ayarlama vidaları üzerinde tornavidayla işlemde bulununuz.



Elektrik ocaklarının		
Komütatör	Sıcaklık yoğunluğu	Pişirme tipi
1	hafif	Yağların çözülmesi, v.b.; ufak sıvı miktarlarının ısıtılması
2	yumuşak	Orta miktarlardaki sıvıların – uzun pişirmeli kremler yemek soslarının ısıtılması
3	yavaş	Buz çözülmesi – büyük miktarlardaki sıvıların ısıtılması – kaynama sıcaklığının altındaki pişirmeler
4	orta	Yumuşak rostaların pişirilmesi – kaynama sıcaklığındaki pişirmeler
5	kuvvetli	Rosto pişirilmesi – haşlama türünde pişirme – tavada et pişirilmesi
6	çok kuvvetli	Büyük miktarlardaki sıvıların kaynatılması - kızartmalar

KULLANICILARIN KARAKTERİSTİKLERİ**GAZ BRÜLÖRLERİ**

BESLEME		BRÜLÖR	ENJECTÖR ÇAPI 1/100 mm	TERMİKSARFIYAT NOMİNAL W	TÜKETİM
TİP	BASINÇ mbar				
Doğal Gaz	G20 20	hızlı	129	3000	286
		yarı hızlı	101	1750	167
		yardımcı	77	1000	95
		üç taçlı	141	3500	333
Sivilaştırılmış Gaz LPG	G30/G31 28-30/37	hızlı	87	3000	218
		yarı hızlı	66	1750	127
		yardımcı	50	1000	73
		üç taçlı	94	3500	254

ELEKTRİK OCAĞI

BESLEME	TİP	W	AYARLAMA
~ 230 V	normal Ø145	1000	komütatör (0÷6) enerji regülatörü (0÷11)
	süratli Ø145	1500	komütatör (0÷6) enerji regülatörü (0÷11)

Teknik Destek

Yetkili Teknik Servise başvurmadan önce:

1. Arızanın, yardım istemeden giderilip giderilmeyeceğinden emin olun.
2. Arızanın devam edip etmediğinden emin olmak için cihazı tekrar çalıştırın. Eğer çalışmıyorsa, cihazı kapatın ve 1 saat sonra tekrar deneyin.
3. Sorun devam ediyorsa Yetkili Teknik Servisi arayın.

Yetkili Teknik servisi aradığınızda;

- Arızanın nedenini,
- Cihazın modelini,
- Servis numarasını (Servis numarası, cihazın arkasında bulunan teknik veriler etiketi üzerinde yazılıdır),
- Açık adresinizi,
- Alan koduyla birlikte size ulaşılacak telefon numarasını belirtiniz.

Anlaşmalı olmayan teknisyenleri aramayınız ve orijinal olmayan kullanılmış yedek parçaları kullanmayınız.



Tasarruf ve çevreye saygı

TR

Döküm demir sıcak plakalar için pişirim süresinden 10 dakika ve cam seramik sıcak plakalar için pişirim süresinden 5 dakika önce ocakları kapatarak sıcak plakaların artakalan enerjilerinin büyük bir kısmını kullanabilirsiniz.

Tencerenin veya tavanın tabanı sıcak plakayı kaplamalıdır. Eğer sıcak plakadan daha küçük pişirme kapları kullanılırsa, enerji kaybına neden olunur ve pişirme kaplarından taşan sıvılar ocak üzerinde temizlenmesi zor kalıntılar bırakır.

Yiyeceklerinizi kapakları iyice oturan kapalı tencerelerde veya tavalarda pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kapak kapatılmadan pişirilmesi durumunda, enerji tüketimi büyük ölçüde artacaktır.

Tabanı düz tencereler ve tavalar kullanın.

Eğer pişirilmesi uzun süren bir yiyecek pişiriyorsanız, düdüklü tencere kullanarak pişirme süresini iki kat hızlandırabilir ve enerjinin üçte birini tasarruf edebilirsiniz.

ÖZELLİKLER ETİKETİ	
Elektrik bağlantıları	özellikler etiketine bakınız
	Bu cihaz aşağıdaki Avrupa Birliği Direktiflerine uygundur: - 12/12/06 tarihli (Alçak Basınç) 2006/95/CE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 15/12/04 tarihli (Elektromanyetik Uyum) 2004/108/CE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler. - 30/11/09 tarihli 2009/142/CE (Gaz) ve üzerinde yapılan değişiklikler. - 2012/19/EU ve üzerinde yapılan değişiklikler. AEEE Yönetmeliğine uygundur
ECODESIGN	AB Yönetmelik No. 66/2014 tümleyici Yönetmelik 2009/125/EC EN 60350-2 standardı EN 30-2-1 standardı

**I**
Italiano**GB**
English**FR**
Français**DE**
Deutsch**ES**
Español**PT**
Português**AR**
عربي**IR**
Persian**TR**
Türkçe**RU**
Русский**PO**
Polska**NL**
Nederlandse

PIM 950 AST (IX)
PIM 950 AST (GH)
PIM 941 AS (IX)
PIM 942 AST (IX)
PIM 950 AS (IX)
PIM 950 AST (AV) SV

Содержание

Инструкции для пользователя

Установка, 58
Использование, 58
Обслуживание и уход, 58

Инструкции для технического персонала

Установка, 60
Подключение к газу, 60
Подключение к электросети, 60
Характеристики горелок и жиклеров, 61

Помощь, 62

ЭТО ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ТРАВМЫ И УЩЕРБ, ВЫЗВАННЫЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКОЙ ИЛИ НЕПОДХОДЯЩИМ, НЕПРАВИЛЬНЫМ ИЛИ АБСУРДНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБОРУДОВАНИЯ.

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас и поздравляем со сделанным выбором. Это новое оборудование, произведенное из высококачественных материалов, прошло тщательную проверку в целях удовлетворения Ваших кулинарных запросов. Пожалуйста, прочитайте и следуйте этим несложным инструкциям, которые позволят Вам с самого начала получать превосходные результаты готовки. Желаем Вам успешного использования этого современного оборудования!

Инструкции для пользователя

RU

Установка

Все операции по установке (подключение оборудования к электрои газовой сети, настройка на тип газа, необходимые регулировки и т.п.) должны выполняться квалифицированным персоналом согласно действующим инструкциям. Специальные инструкции по установке приведены в части, предназначенной для технического персонала.

Использование

Газовые горелки (рис. 1-3)

Чтобы зажечь газовую горелку, поднесите горящую спичку или зажигалку к отверстиям в верхней части горелки, одновременно нажимая и вращая соответствующую рукоятку против часовой стрелки, пока позиция максимального пламени не совпадет с маркером. Когда газовая горелка загорится, отрегулируйте пламя, как нужно. Позиция минимального пламени достигается вращением рукоятки против часовой стрелки до конца.

В моделях с автоматическим зажиганием действуйте рукояткой, как описано выше, одновременно нажимая соответствующую кнопку. Для моделей с автоматическим / одновременным (одной рукой) зажиганием достаточно действовать, соответствующей рукояткой, как описано выше. Электрическая искра между свечей зажигания и горелкой обеспечивает поджиг горелки. После того, как горелка загорится, сразу отпустите кнопку и отрегулируйте пламя, как нужно.

Для моделей с термoeлектрическим устройством безопасности горелка зажигается, как описано выше, при удержании рукоятки нажатой до упора примерно 3-5 секунд. Отпустив рукоятку, проверьте, что пламя действительно горит.

Примечание:

- мы рекомендуем использовать сковороды и кастрюли, соответствующие по диаметру горелке, чтобы пламя не заходило за дно посуды и не окружало ее;
- не оставляйте на огне пустые сковороды или кастрюли;
- не используйте на стеклокерамических поверхностях принадлежности, предназначенные для приготовления в гриле. После окончания приготовления перекрывайте газовый кран.

Важно

- а) для моделей с устройством безопасности: не держите кнопку электроподжига нажатой дольше 15 секунд. Если горелка не загорелась через 15 секунд, проветрите помещение и подождите по крайней мере одну минуту, прежде чем сделать дальнейшую попытку;
- б) для моделей без устройства безопасности: если пламя горелки не загорелось, перекройте подачу газа соответствующей рукояткой и подождите не менее минуты, прежде чем снова зажигать горелку.

Электрические конфорки

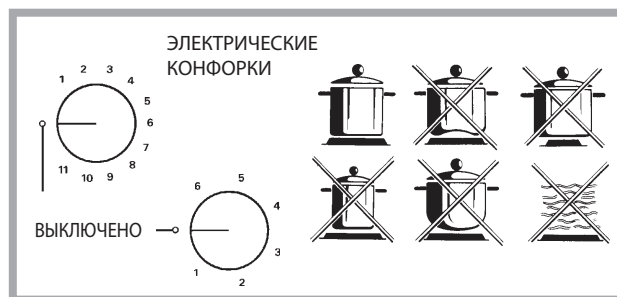
Поверните ручку в положение, соответствующее необходимому типу готовки, учитывая тот факт, что большей цифре соответствует большее выделение тепла, смотри таблицу "использование электрических конфорок. Горящий световой индикатор свидетельствует о работе

конфорки.

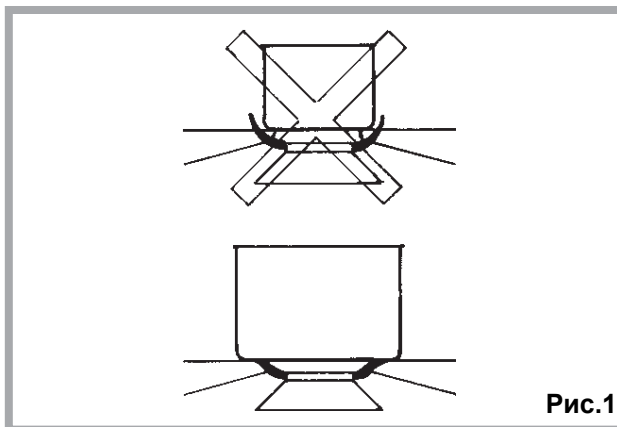
Для определенных типов индикаторов считается нормальным явлением, если индикатор слегка подсвечивается даже при отключенных органах управления. Прим.: при готовке на электрических конфорках/стеклокерамических нагревательных элементах рекомендуем использовать кастрюли с плоским дном диаметром как у конфорки, или немного больше.

- Не допускайте переливание жидкости; после начала кипения или в любом случае после нагрева жидкости убавьте мощность;
- не оставляйте электрические конфорки включенными вхолостую или с пустыми кастрюлями или сковородами;
- в конце готовки переведите ручку в положение перекрытия и/или отключения.

НЕ СМОТРИТЕ ДОЛГО НА ГАЛОГЕННУЮ ЛАМПУ



Газ



Wok	Ø 20-32
Быстрая	Ø 20-26
Полу быстрое	Ø 14-20
Вспомогательная	Ø 10-14

Обслуживание и уход

Перед любыми операциями по уходу и обслуживанию отключите оборудование от электросети.

Для продления срока службы оборудования необходимо периодически его чистить, приняв во внимание следующее:

- стеклянные, стальные и / или эмалированные части следует очищать неабразивными и неагрессивными средствами. Не используйте средства, содержащие хлор (отбеливатели и пр.);
- избегайте попадания кислотосодержащих или щелочных

веществ на рабочую поверхность оборудования (уксуса, соли, лимонного сока и т.д.);

- рассекатели пламени и шляпки горелок (съемные части горелок) следует мыть горячей водой с моющим средством, удаляя нагар. Затем вытереть насухо, проверяя, что отверстия горелки не забиты;
- электрические конфорки следует чистить мокрой тряпкой и слегка смазать смазочным маслом, пока они еще теплые.
- в результате нагрева решетки рабочей поверхности, сделанные из нержавеющей стали, принимают синеватый оттенок, что не ухудшает их качество.

Чтобы вернуть решеткам первоначальный цвет, используйте немного абразивного средства.

Примечание. Чистка газовых вентилях должна выполняться квалифицированным персоналом, к которому также следует обращаться в случае любой функциональной аномалии. Периодически проверяйте состояние гибкого газового шланга. В случае утечки газа для замены шланга обратитесь в сервисный центр / квалифицированному персоналу.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРООЧИСТИТЕЛИ!

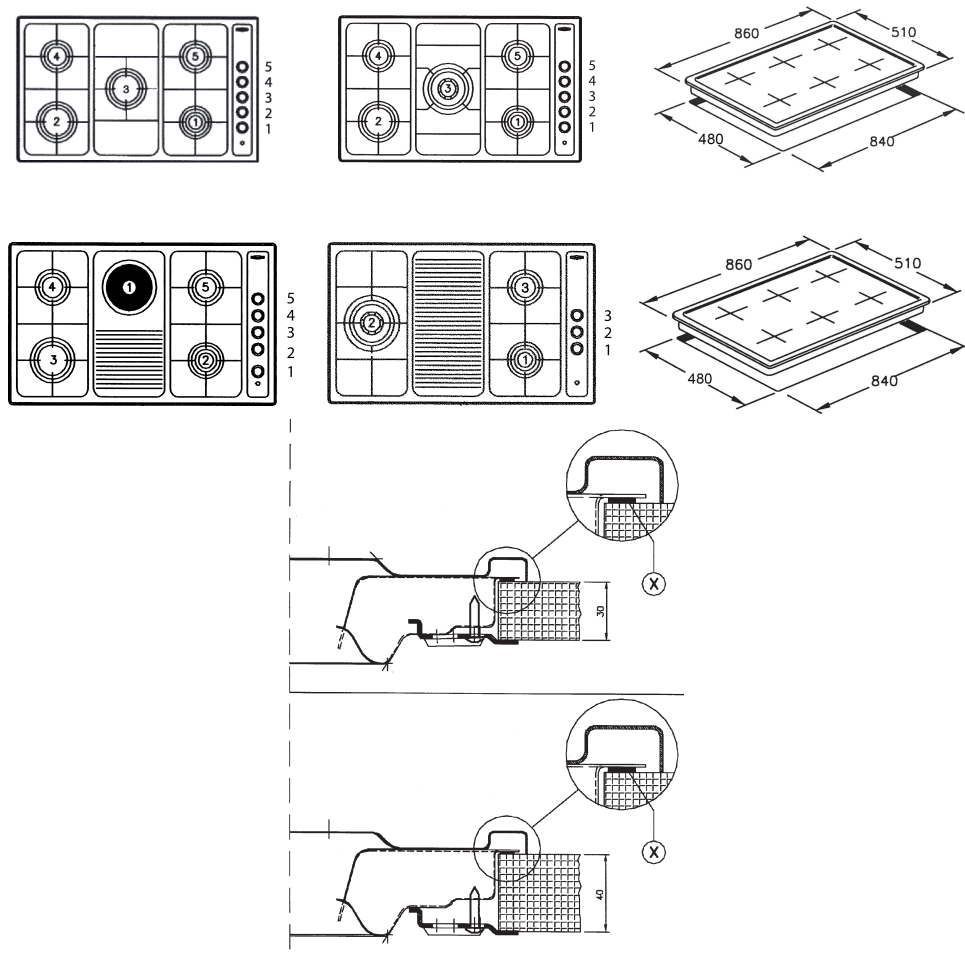
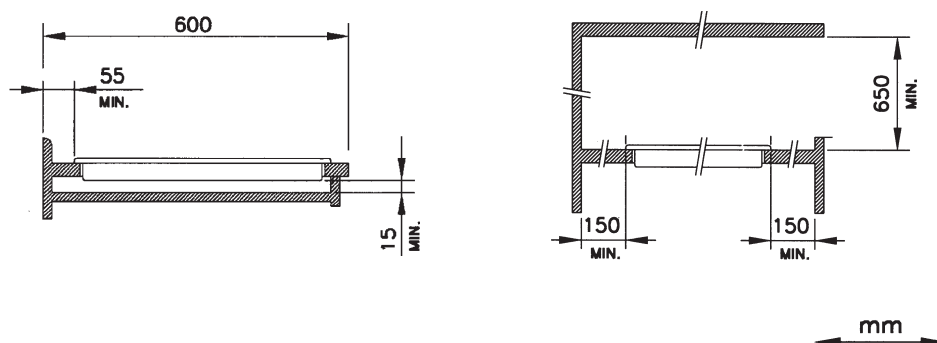


Рис. 2



Инструкции для технического персонала

RU

Установка

Это оборудование не обеспечивает удаление продуктов сгорания, поэтому рекомендуется его устанавливать в помещениях с достаточной вентиляцией, соответствующей действующим нормам. Объем воздуха, который необходим для сгорания, должен быть не менее 2,0 м³/ч на каждый кВт мощности устанавливаемого оборудования (см. табл. Характеристики горелок и жиклеров).

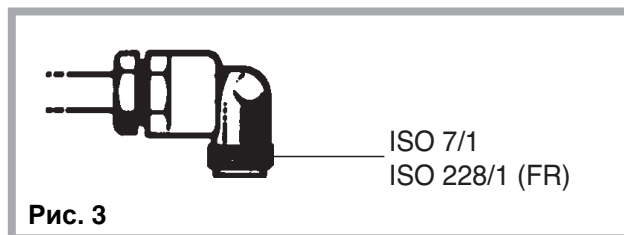
Размещение (рис. 2)

Оборудование разработано таким образом, чтобы его можно разместить на рабочей поверхности, как показано на рис. 2. Перед установкой оборудования установите уплотнитель по всему периметру выреза в несущей поверхности.

Подключение к газу (рис. 3)

Подсоедините оборудование к источнику газа, соответствующему действующим стандартам для газоподключения, удостоверьтесь заранее, что оборудование соответствует типу имеющегося газа. Условия подготовки к подключению газа приведены на табличке прибора. В противном случае см. § «Адаптация к различным типам газа». Кроме того, проверьте, что давление газа находится в пределах значений, указанных в табл. Характеристики горелок и жиклеров. Данное изделие не предназначено для работы от баллонного газа.

Подключение негибкой/полугибкой металлической трубой: Выполните подключение, используя штуцеры и металлические трубы (даже шланги), так, чтобы было исключено механическое давление на внутренние части оборудования. Примечание. После подключения проверьте места газовых соединений на наличие утечек, используя мыльный раствор.

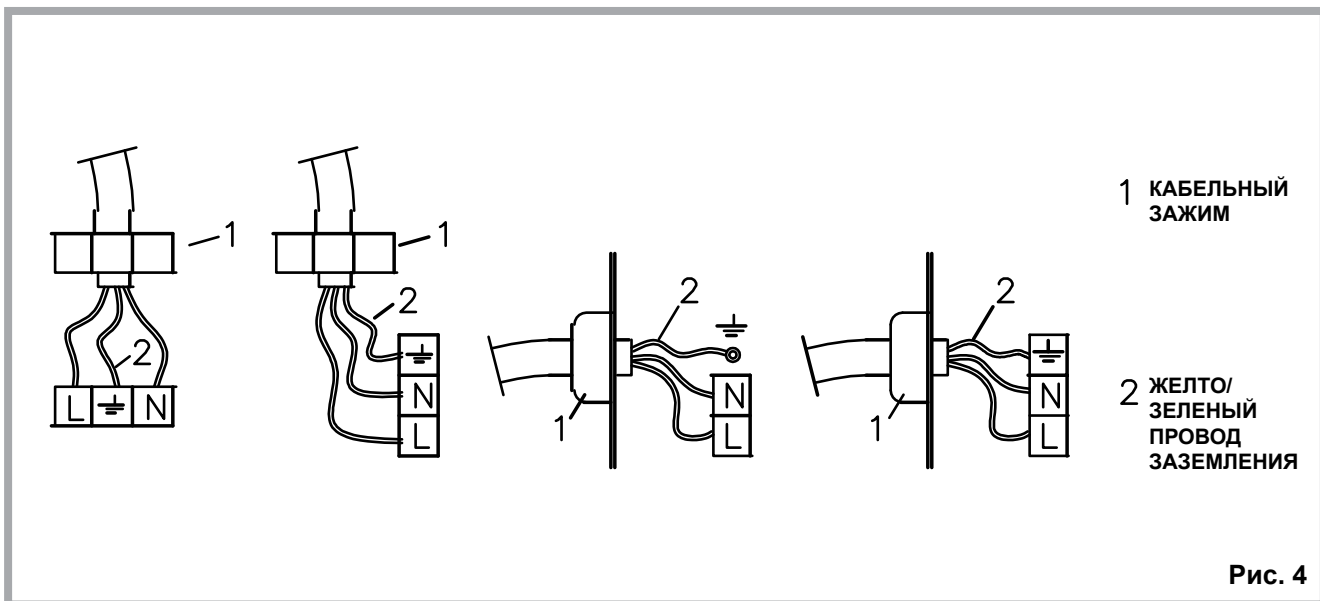


Подключение к электросети (рис. 4)

Перед подсоединением к электросети убедитесь в том, что:

- параметры системы электропитания соответствуют указанным в табличке технических данных оборудования, расположенной на его нижней части;
- система имеет эффективное заземление в соответствии с действующими требованиями и правилами электроподключения. Оборудование обязательно должно быть заземлено.

Если оборудование поставляется без кабеля и/или соответствующей вилки, используйте кабель и вилку, подходящие для указанного потребляемого тока (см. табличку технических данных оборудования) и рабочей температуры. Питающий кабель должен располагаться так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную. При подключении к электросети напрямую установите многополярный выключатель с соответствующей номинальной мощностью и безопасным расстоянием между разведенными контактами, который, согласно правилам установки, полностью отключает питание в условиях скачка напряжения категории III (при этом линия заземления – желтый / зеленый провод – не должна быть прервана). После установки вилка или выключатель должны быть легкодоступны.



Во избежание риска поврежденный питающий кабель оборудования должен заменяться только специалистом сервисного центра или квалифицированным электриком.

Адаптация к различным типам газа (рис. 5)

Если оборудование настроено на другой тип газа, выполните следующее:

- замените жиклеры (рис. 5) соответствующими типу газа, который будет использоваться (см. табл. Характерист икигорелки жиклеров);
- чтобы отрегулировать минимум подачи газа, с помощью отвертки поверните винт, расположенный на кране (рис. 6), в позицию минимума. Для LPG (бутан/пропан) винт должен быть затянут полностью.

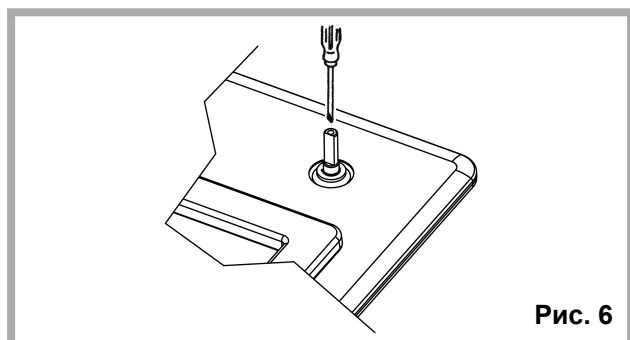


Рис. 6

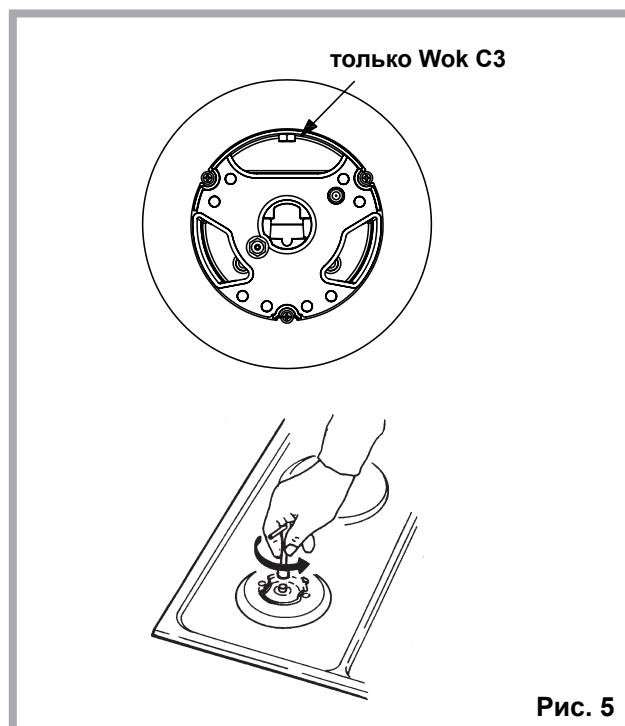


Рис. 5

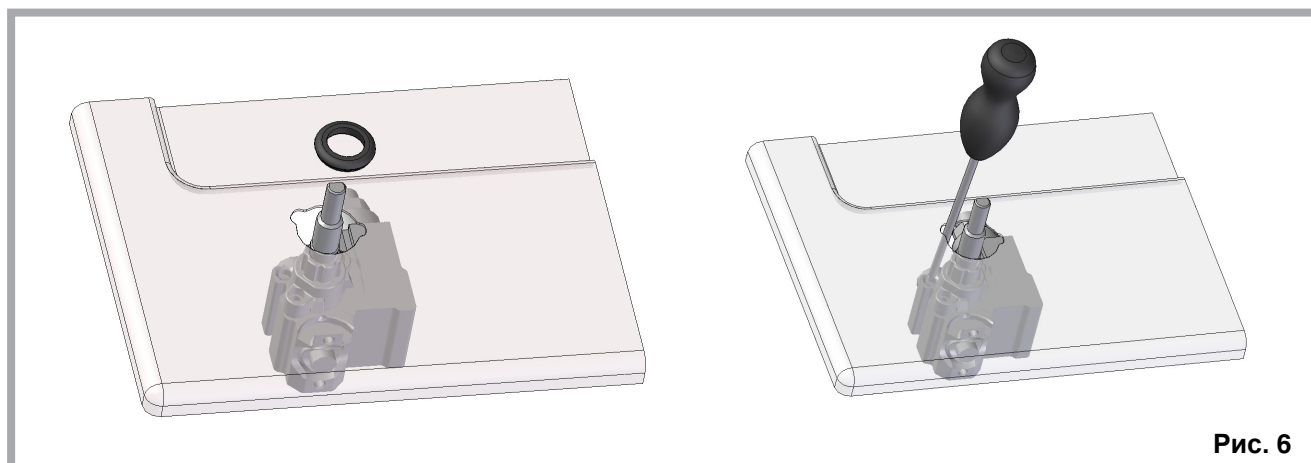


Рис. 6

использование электрических конфорок		
переключатель	Тепловая мощность	Тип готовки
1	очень низкая	растопливание жиров и т.д.; разогрев небольших количеств жидкости
2	низкая	разогрев средних количеств жидкости – длительная готовка соусов
3	слабая	размораживание - разогрев небольших количеств жидкости – готовка при температуре ниже температуры кипения
4	средняя	готовка мягкого жаркого - готовка при температуре кипения
5	сильная	готовка жаркого – варка мяса - жарка мяса на сковороде
6	очень сильная	кипячение больших количеств жидкости – готовка во фритюре

ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОРЕЛОК И ЖИКЛЕРОВ

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ

АДАПТАЦИЯ К РАЗЛИЧНЫМ ТИПАМ ГАЗА		ГОРЕЛКА	Ø ЖИКЛЕРОВ 1/100 mm	НОМИНАЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩ- НОСТЬ, Вт	РАСХОД
ТИП ГАЗА	ДАВЛЕНИЕ ГАЗА, МБАР НОРМ.				
Природный	G20 20	Быстрая	129	3000	л/ч
		Полу быстрое	101	1750	
		Вспомогательная	77	1000	
		Wok 3	141	3500	
Сжиженный	G30/G31 28-30/37	Быстрая	87	3000	л/ч
		Полу быстрое	66	1750	
		Вспомогательная	50	1000	
		Wok 3	94	3500	

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНФОРКА

ПИТАНИЕ	ТИП	Вт	РЕГУЛИРОВКА
~ 230 В	обычная Ø145	1000	переключатель (0÷6) Регулятор мощности (0÷11)
	быстрая Ø145	1500	переключатель (0÷6) Регулятор мощности (0÷11)

Помощь

Перед звонком в авторизованный сервисный центр:

1. Проверьте, можете ли Вы решить проблему самостоятельно.
2. Включите снова оборудование, чтобы посмотреть, решена ли проблема. Если нет, отключите оборудование от электросети и подождите примерно час перед повторным включением.
3. Если после этих действий проблема осталась, обратитесь в авторизованный сервисный центр за технической помощью.

Укажите:

- неисправность,
- модель,
- серийный номер (число после слова ОБСЛУЖИВАНИЕ в табличке технических данных на оборудовании),
- Ваш полный адрес,
- Ваш номер телефона и междугородный код.

Не обращайтесь за помощью к неправомочному техническому персоналу и всегда покупайте только оригинальные запасные части.



Линия технической поддержки доступна 7 дней в неделю

Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в этой брошюре из-за печати или копирования ошибок.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

RU

- Обеспечьте максимальную эффективность остаточного плита горячей плиты, отключая чугунные варочные поверхности за 10 минут до завершения процесса приготовления, а стеклянные варочные поверхности - за 5 минут до завершения процесса.
- Основание горшка или кастрюли должно покрывать варочную поверхность. Если оно будет меньшим, будет иметь место потеря энергии, и в результате выкипания жидкости из горшков на варочной поверхности будут оставаться остатки этой жидкости, которые сложно удалить.
- Храните продукты в закрытых горшках или кастрюлях с плотно закрывающимися крышками и используйте минимальное количество воды. В случае приготовления без крышки будет иметь место потребление значительного количества энергии.
- Используйте горшки и кастрюли с совершенно плоским дном.
- В случае приготовления блюда в течение длительного времени следует использовать скороварку, которая готовит в два раза быстрее и позволяет сберечь треть энергии.

ЗАВОДСКАЯ ТАБЛИЧКА	
Электропитание	см. заводскую табличку
	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: - 2006/95/CE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями - 2004/108/CE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2009/142/CE от 30/11/09 (Газ) с последующими изменениями; - 2012/19/EU с последующими изменениями
ЭКОДИЗАЙН	Положение ЕС № 66/2014, дополняющее Директиву 2009/125/ЕС. Положение EN 60350-2 Положение EN 30-2-1

**Italiano****English****Français****Deutsch****Español****Português****عربي****Persian****Türkçe****Русский****Polska****Nederlandse**

PIM 950 AST (IX)
PIM 950 AST (GH)
PIM 941 AS (IX)
PIM 942 AST (IX)
PIM 950 AS (IX)
PIM 950 AST (AV) SV

Spis treści

Instrukcja użytkownika

Instalacja 64
Użytkowanie 64
Konserwacja 64

Instrukcja instalatora

Instalacja 66
Przyłącze gazowe 66
Przyłącze elektryczne 66
Specyfikacja urządzeń 67

Serwis techniczny 68

PRODUKT TEN JEST PRZEZNACZONY DO UŻYTKU DOMOWEGO. PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA EWENTUALNE USZKODZENIA CIAŁA LUB SZKODY RZECZOWE SPOWODOWANE PRZEZ NIEWŁAŚCIWĄ INSTALACJĘ LUB PRZEZ UŻYTKOWANIE NIEPRAWIDŁOWE, BŁĘDNE BĄDŹ CAŁKOWICIE NIEZGODNE Z PRZEZNACZENIEM.

Szanowni Państwo,

dziękujemy bardzo za dokonany wybór i gratulujemy podjęcia doskonałej decyzji. Ten nowy produkt, starannie zaprojektowany i wykonany z materiałów najwyższej jakości, został dokładnie przetestowany po to, aby spełnić wszystkie Państwa oczekiwania związane z wyśmienitym gotowaniem. Prosimy o zapoznanie się z niniejszą prostą instrukcją, a także o przestrzeganie jej, co umożliwi osiągnięcie znakomitych wyników już od pierwszego użycia produktu. Oddając w Państwa ręce to nowoczesne urządzenie, pragniemy wyrazić nasze szczerze gratulacje.

**Producent**

Instrukcja użytkownika

PO

Instalacja

Wszystkie czynności związane z instalacją (przyłącze elektryczne, przyłącze gazowe, dostosowanie do rodzaju gazu, niezbędne regulacje itd.) powinny być wykonane przez wykwalifikowanych specjalistów zgodnie z obowiązującymi przepisami. Szczegółowe instrukcje można znaleźć w części przeznaczony dla instalatora.

Użytkowanie

Palniki gazowe (rys. 1-3).

Aby zapalić palnik, należy zbliżyć płomień do otworów umieszczonych w jego górnej części, następnie nacisnąć i obrócić odpowiednie pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, gdy wskaźnik pokryje się z położeniem maksymalnym. Po zapaleniu należy wyregulować płomień w zależności od potrzeby. Pełen obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara odpowiada położeniu minimalnemu. W modelach z zapłonem automatycznym należy obrócić pokrętło, jak opisano powyżej, i jednocześnie nacisnąć odpowiedni przycisk. W modelach z zapłonem automatycznym / jednoczesnym (przy użyciu jednej ręki) należy tylko obrócić odpowiednie pokrętło w wyżej opisany sposób. Wyładowanie elektryczne między świecą i palnikiem powoduje zapłon danego palnika. Po zapaleniu należy od razu zwolnić przycisk i wyregulować płomień w zależności od potrzeby. W modelach z bezpiecznikiem termoelektrycznym zapalenie palnika odbywa się tak jak w wyżej opisanych przypadkach, poprzez wciśnięcie pokrętła do oporu w położeniu maksymalnym przez około 3-5 sekund. Po zwolnieniu pokrętła należy sprawdzić, czy palnik jest zapalony.

UWAGA:

- Zaleca się stosowanie garnków o średnicy dostosowanej do palnika, aby płomień maksymalny nie wydobywał się poza ich dno;
- nie należy stawiać pustych garnków na zapalonym palniku;
- na płytach Crystal nie należy używać naczyń do grillowania. Po zakończeniu gotowania zaleca się zakręcić główny kurek przewodu i/lub butli gazowej.

Ważne

- Na płytach z bezpiecznikiem termoelektrycznym nie wolno włączać zapłonu dłużej niż przez 15 sekund. Jeżeli po 15 sekundach palnik się nie zapali, należy otworzyć drzwi w pomieszczeniu i odczekać co najmniej minutę przed ponowną próbą.
- Na płytach bez bezpiecznika, w przypadku zgaśnięcia płomienia w palniku należy zakręcić odpowiedni kurek i odczekać co najmniej minutę przed ponownym zapaleniem.

Płyty elektryczne

Obrócić pokrętło do odpowiedniego położenia w zależności od potrzeby. Należy pamiętać, że im większy numer wskazuje pokrętło, tym większa jest moc ciepła, zob. tabela „użytkowanie płyt elektrycznych / elementów grzejnych ze szkła ceramicznego”. Zapalona lampka kontrolna wskazuje, że płyta jest włączona.

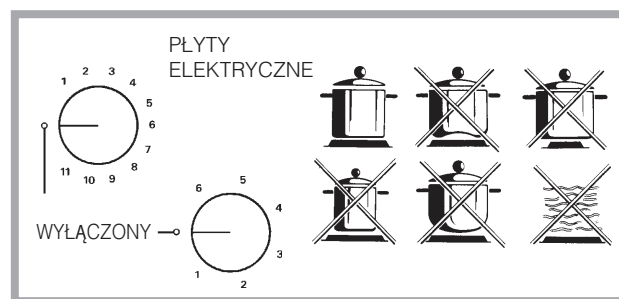
W przypadku niektórych rodzajów lampek może się jednak

zdarzyć, że kontrolka będzie się nadal słabo świeciła przy wyłączonej płycie.

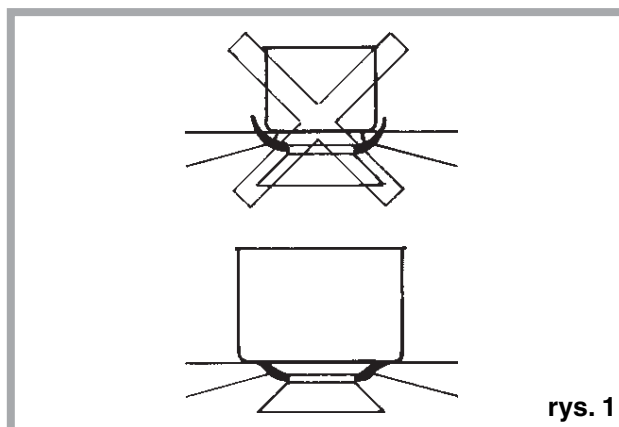
UWAGA: W przypadku płyt elektrycznych / elementów grzejnych ze szkła ceramicznego zaleca się stosowanie płaskodennych naczyń o średnicy równej lub nieznacznie większej od średnicy płyty.

- Aby płyny nie wylewały się poza naczynie, w momencie wrzenia lub po ogrzaniu płynu należy zmniejszyć moc ciepłą;
- nie wolno zostawiać włączonych płyt elektrycznych bez naczyń lub gdy garnki bądź patelnie są puste;
- po zakończeniu gotowania należy obrócić pokrętło do położenia zamknięcia i/lub wyłączenia.

NIE WPATRYWAĆ SIĘ W LAMPĘ HALOGENOWĄ



Gaz



korona	Ø 20-32
szybki	Ø 20-26
semi szybki	Ø 14-20
pomocniczy	Ø 10-14

Konserwacja gazowa/elektryczna

Przed każdą operacją należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Aby zapewnić dłuższą żywotność urządzenia, należy regularnie i dokładnie czyścić całość urządzenia zgodnie z poniższymi zaleceniami:

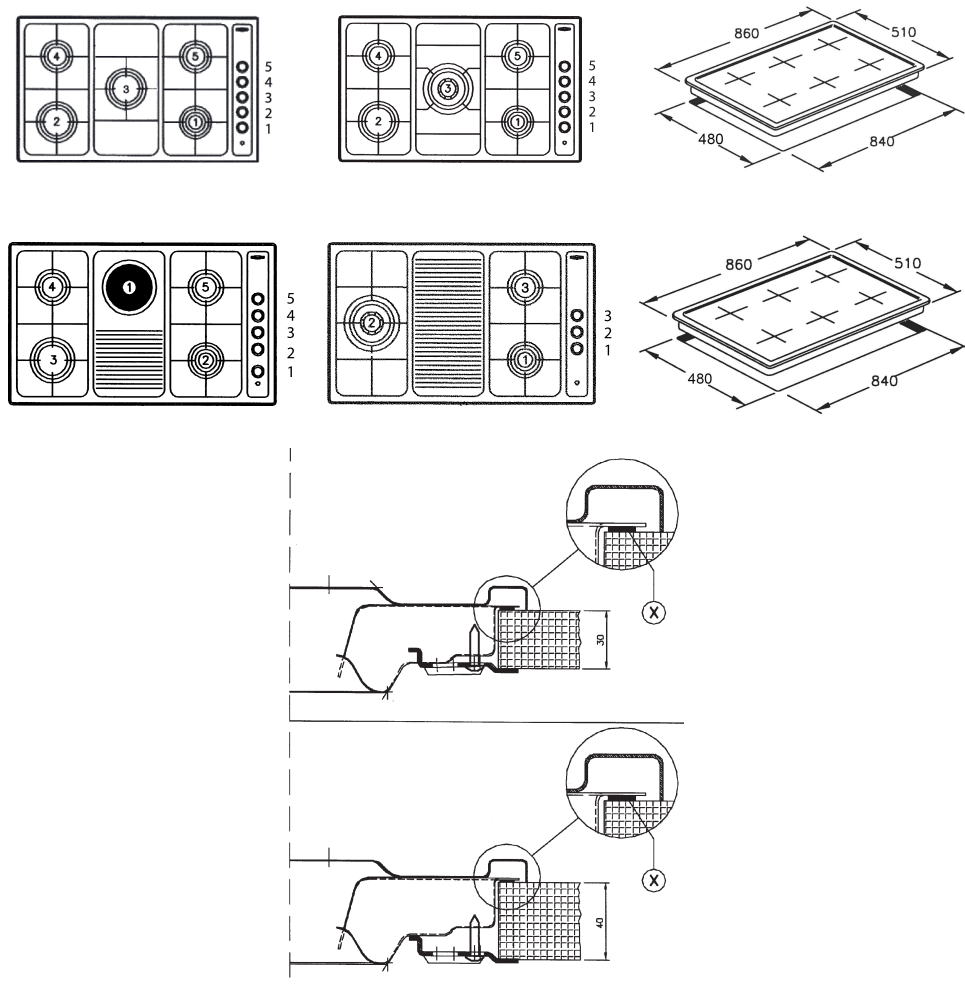
- Elementy szklane, stalowe i/lub emaliowane należy czyścić za pomocą odpowiednich środków (dostępnych w sklepach), które nie ścierają ani nie powodują korozji urządzenia. Nie

używać środków zawierających chlor (wybielaczy itd.); unikać dłuższego kontaktu substancji kwasowych lub zasadowych (octu, soli, soku z cytryny itd.) z płytą.

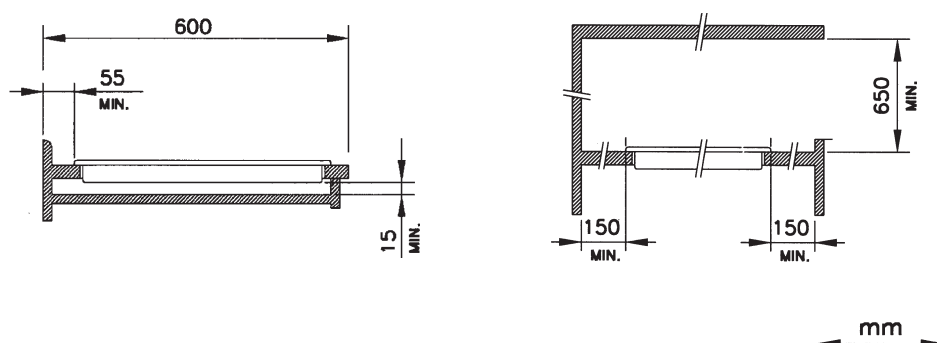
- Płyty elektryczne należy czyścić wilgotną szmatką i lekko posmarować olejem smarowym, gdy są jeszcze ciepłe.
- Rozdzielacze płomienia i nakrywki (ruchome części palnika) należy często myć wrzątkiem i detergentem, usuwając dokładnie cały osad, następnie starannie wysuszyć oraz sprawdzić, czy każdy otwór w rozdzielaczu płomienia jest całkowicie drożny.

UWAGA: - Ewentualne smarowanie kurków powinno być wykonywane przez wykwalifikowanych specjalistów, do których należy się zwrócić w przypadku usterek. Należy regularnie sprawdzać stan elastycznego węża gazowego. W razie wycieku należy niezwłocznie zwrócić się o interwencję do wykwalifikowanych specjalistów w celu wymiany.

NIE UŻYWAĆ PAROWYCH URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH



rys. 2



Instrukcja instalatora

PO

Instalacja

Niniejsze urządzenie nie jest wyposażone w układ wydechowy produktów spalania. Urządzenie to należy instalować w odpowiednio wentylowanych pomieszczeniach zgodnie z obowiązującymi przepisami. Ilość powietrza potrzebnego do spalania nie może być mniejsza niż 2,0 m³/h na każdy kW zainstalowanej mocy. Zob. tabelę mocy palników.

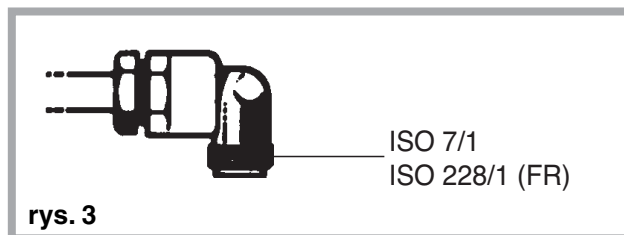
Ustawienie (rys. 2)

Urządzenie należy wbudować w płytę kuchenną zgodnie z odpowiednią ilustracją. Przed włączeniem płyty należy założyć uszczelkę (X) na całym obwodzie otworów, na których zostanie wbudowane urządzenie.

Przyłącze gazowe (rys. 3)

Podłączyć urządzenie do butli lub do instalacji gazowej zgodnie z obowiązującymi przepisami, sprawdzając najpierw, czy urządzenie jest przystosowane do dostępnego typu gazu. Warunki podłączenia są przedstawione na tabliczce umieszczonej na urządzeniu. Jeżeli urządzenie nie jest przystosowane do danego typu gazu, należy zapoznać się z rozdziałem: „Dostosowanie do innego typu gazu”. Należy również sprawdzić, czy ciśnienie zasilania zawiera się w wartościach przedstawionych w tabeli: „Specyfikacja urządzeń”. Połączenia metalowe sztywne/półsztywne. Należy wykonać połączenia przy użyciu złączek i rur metalowych (również giętkich) tak, aby nie uszkodzić wewnętrznych elementów urządzenia.

UWAGA: - Po zakończeniu instalacji należy sprawdzić, czy cały układ połączeń jest idealnie szczelny, używając do tego celu roztworu mydła.



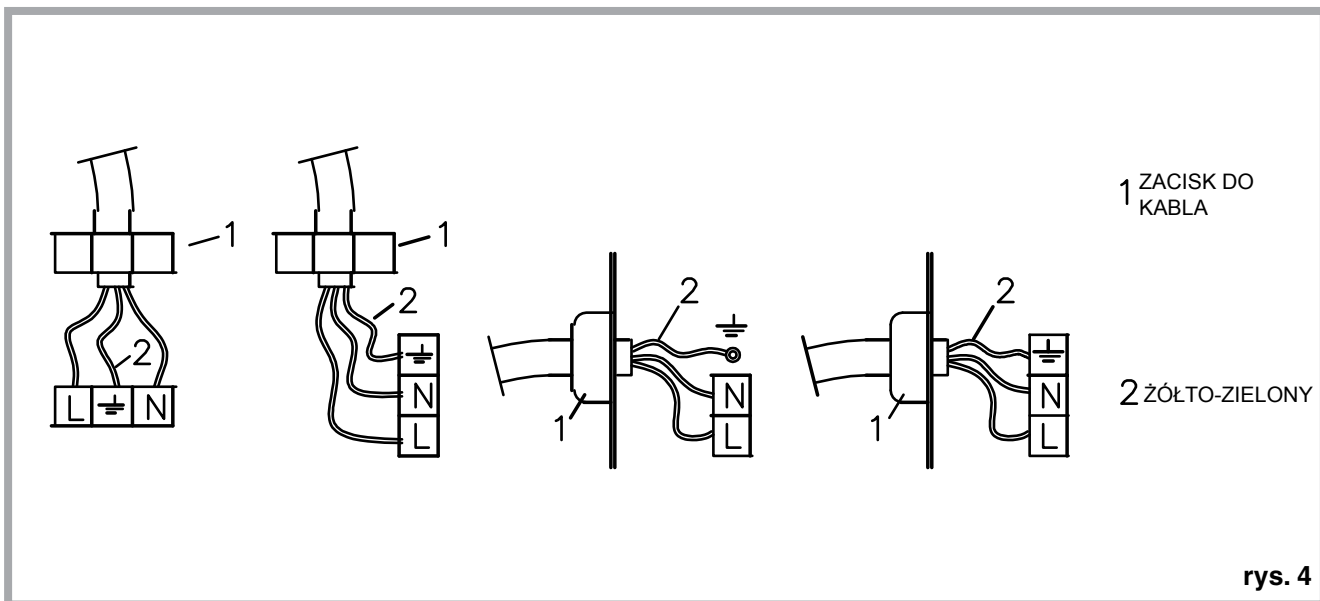
Przyłącze elektryczne (rys. 4)

Przed podłączeniem zasilania elektrycznego należy sprawdzić, czy:

- specyfikacja instalacji jest zgodna ze specyfikacją zawartą na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodzie płyty;
- instalacja jest wyposażona w odpowiednie uziemienie zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami. Uziemienie jest wymagane przez przepisy prawne.

Jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w kabel i/lub wtyczkę, należy użyć sprzętu odpowiedniego do poboru prądu określonego na tabliczce znamionowej, a także do temperatury pracy. Kabel nie może w żadnym punkcie osiągnąć temperatury przekraczającej o 50°C temperaturę otoczenia.

Do bezpośredniego podłączenia do sieci należy koniecznie zastosować wyłącznik wielobiegunowy przystosowany do obciążenia określonego w specyfikacji po to, aby zapewnić odłączenie zasilania przy odległości rozwarcia styków umożliwiającej całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji (żółto-zielony przewód uziemienia nie może być przerwany). Wtyczka lub wyłącznik wielobiegunowy powinny być łatwo dostępne po zainstalowaniu urządzeń.

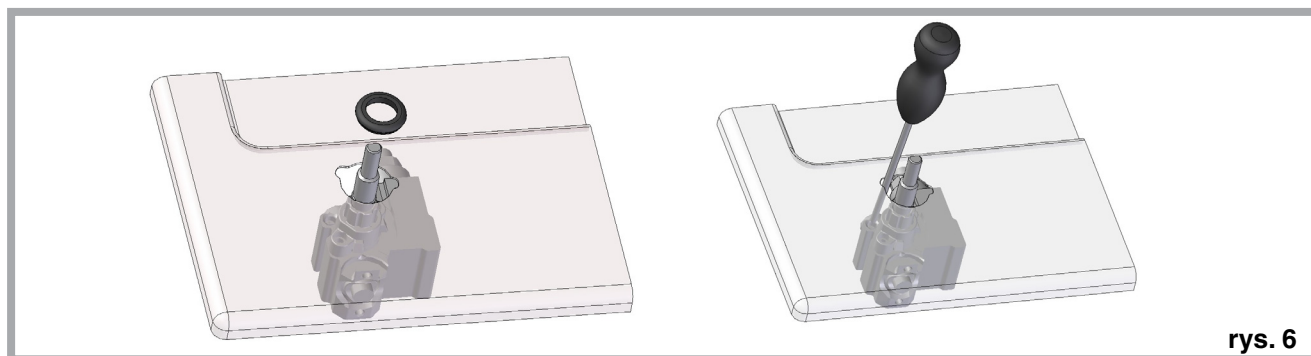
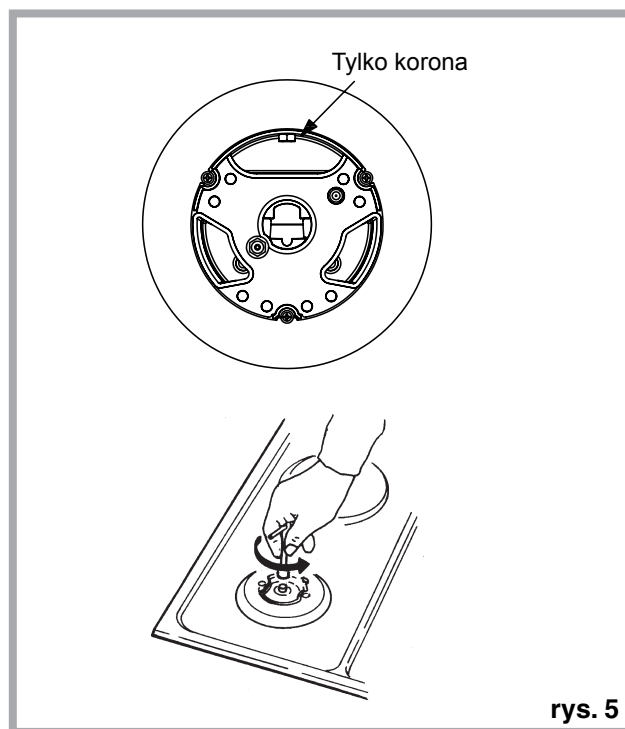
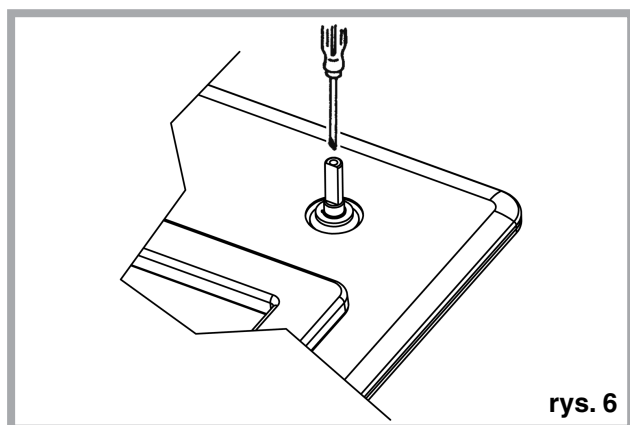


Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub w jego autoryzowanym serwisie technicznym bądź przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia ryzyka.

Dostosowanie do innego typu gazu (rys. 5)

Jeżeli urządzenie jest przeznaczone do innego rodzaju gazu niż gaz dostępny w sieci zasilania, należy:

- wymienić wtryskiwacze (rys. 5) na wtryskiwacze odpowiednie do rodzaju używanego gazu (zob. tabelę „Specyfikacja urządzeń”);
- wyregulować płomień minimalny: obrócić kurek do położenia minimalnego, następnie przykręcić śrubę na kurku (rys. 6) przy użyciu odpowiedniego śrubokręta. W przypadku LPG (propan-butan) dokręcić do oporu.



użytkowanie płyt elektrycznych/elementów grzejnych ze szkła ceramicznego

przełącznik	moc cieplna	rodzaj gotowania
1	słaba	rozpuszczanie tłuszczu itd.; ogrzewanie niewielkich ilości cieczy
2	łagodna	ogrzewanie średnich ilości cieczy - długo gotujące się kremy i sosy
3	mała	rozmrzanie - ogrzewanie dużych ilości cieczy - gotowanie poniżej temperatury wrzenia
4	średnia	delikatne pieczenie - gotowanie w temperaturze wrzenia
5	silna	pieczenie - gotowanie w wodzie - duszenie mięsa na patelni
6	bardzo silna	doprowadzenie do wrzenia dużych ilości cieczy - smażenie

SPECYFIKACJA URZĄDZEŃ

PALNIKI GAZOWE

ZASILANIE		PALNIK	ØWTRYSKIWACZE 1/100 mm	MOC CIEPLNA NOMINALNA W	ZUŻYCIE ENERGII
TYP	CIŚNIENIE mbar NORM.				
gaz ziemny	G20 20	szybki	129	3000	l/h
		semi szybki	101	1750	
		pomocniczy	77	1000	
		korona 3	141	3500	
gas liquido	G30/G31 28-30/37	szybki	87	3000	g/h
		semi szybki	66	1750	
		pomocniczy	50	1000	
		korona 3	94	3500	
G110 gaz miejski	G110/G140 8	szybki	320/340	3000	l/h
		semi szybki	192/210	1750	
		pomocniczy	150/160	1000	
		korona 3	350	4000	

Płyta elektryczna

ZASILANIE	TYP	W	DOSTOSOWANIE
~ 230 V	NOMINALNA Ø145	1000	przełącznik (0÷6) regulacji energetyki (0÷11)
	SZYBKIE Ø145	1500	przełącznik (0÷6) regulacji energetyki (0÷11)

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym, należy:

1. Sprawdzić, czy można usunąć usterkę samodzielnie.
2. Ponownie uruchomić urządzenie, aby sprawdzić, czy problem został rozwiązany. Jeżeli problem nie ustąpił, należy ponownie wyłączyć urządzenie i powtórzyć operację po upływie godziny.
3. Jeżeli problem nie ustąpi, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

Należy zgłosić:

- rodzaj usterki,
- model,
- numer Service (cyfra następująca po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia),
- dokładny adres użytkownika,
- numer telefonu i numer kierunkowy użytkownika.

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieścisłości zawarte w niniejszej broszurze spowodowane przez błędy w druku lub pisowni. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania w swoich produktach takich zmian, jakie uzna za konieczne lub przydatne, z zachowaniem istotnych właściwości produktów.

Oszczędność i ochrona środowiska

PO

Wykorzystaj do maksimum pozostałe ciepło płyty, wyłączając żeliwne płyty grzejne 10 minut przed upłynięciem zaplanowanego czasu gotowania, a szklane ceramiczne płyty grzejne 5 minut przed upłynięciem zaplanowanego czasu gotowania.

Dno garnka lub rondla powinno zakrywać płytę grzejną. Jeśli jest mniejsze, cenna energia będzie się marnować i jeśli zawartość garnka wykipi, pozostawi ona trudną do usunięcia skorupę.

Gotuj jedzenie w zamkniętych garnkach lub rondlach z dobrze dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki bardzo zwiększy zużycie energii.

Używaj całkowicie płaskich garnków i rondli.

Jeśli gotujesz coś, co zabierze bardzo dużo czasu, warto użyć szybkowaru, który jest dwukrotnie szybszy i o jedną trzecią oszczędniejszy.

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Podłączenia elektryczne	patrz tabliczka znamionowa
	Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z następującymi dyrektywami unijnymi: - 2006/95/WE z 12/12/06 (o Niskim Napięciu) wraz z późniejszymi zmianami - 2004/108/WE z 15/12/04 (o Zgodności Elektromagnetycznej) wraz z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z 22/07/93 wraz z późniejszymi zmianami - 2009/142/WE z 30/11/09 (Gaz) wraz z późniejszymi zmianami - 2012/19/UE wraz z późniejszymi zmianami
ECODESIGN	Rozporządzenie UE nr 66/2014, integrujące dyrektywę 2009/125/KE Rozporządzenie EN 60350-2 Rozporządzenie EN 30-2-1



Italiano



English



Français



Deutsch



Español



Português



عربي



Persian



Türkçe



Русский



Polska



Nederlandse

PIM 950 AST (IX)
PIM 950 AST (GH)
PIM 941 AS (IX)
PIM 942 AST (IX)
PIM 950 AS (IX)
PIM 950 AST (AV) SV

Inhoudsopgave

Aanwijzingen voor de gebruiker

Installatie, 70
Gebruik, 70
Onderhoud, 70

Aanwijzingen voor de installateur

Installatie, 72
Gasaansluiting, 72
Electriteitsaansluiting, 72
Kenmerken gebruikers, 73

Assistenza, 74

DIT PRODUCT WERD ONTWERPEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. DE CONSTRUCTEUR WIJST ELKE VERANTWOORDELIJKHEIDAFINGEVALVAN EVENTUELE SCHADE AAN VOORWERPEN OF PERSONEN DIE VOORTVLOEIT UIT EEN ONJUISTE INSTALLATIE OF UIT ONEIGENLIJK, VERKEERD OF ABSURD GEBRUIK.

Geachte klant,

Wij danken u van harte voor de keuze die U gemaakt heeft en wij feliciteren U. Dit nieuw produkt, dat zorgvuldig ontworpen en vervaardigd werd uit de beste kwaliteitsmaterialen, werd zorgvuldig getest om zo goed mogelijk aan uw wensen te voldoen. Wij raden u aan om deze eenvoudige instructies door te nemen. Op die manier worden de beste resultaten gegarandeerd vanaf de eerste ingebruikname. Wij wensen u het allerbeste met dit modern apparaat.



DE CONSTRUCTEUR

NL

Gebruiksaanwijzing

NL

Installatie

Alle installatiehandelingen (elektrische aansluiting, gasaansluiting, aanpassingen aan het soort gas, daaruit volgende afstellingen, enz.) moeten uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel volgens de geldende normen. Voor de specifieke instructies verwijzen we naar het gedeelte dat voorbehouden is aan de installateur.

Gebruik

Gasbranders (Fig. 1-3).

Om de brander aan te zetten een vlammetje in de nabijheid van het bovenste gedeelte van de brander houden terwijl de knop die overeenstemt met de te gebruiken brander wordt ingedrukt en tegen de klok ingedraaid wordt tot de maximum positie. Als er aansteking is de vlam zoals gewenst regelen. De minimum positie stemt overeen met het eindpunt van het tegen de klok indraaien. Bij de modellen met automatische aansteking dient men de knop in te drukken zoals hierboven beschreven en tegelijkertijd de overeenstemmende drukknop. Bij de modellen met automatische/gelijktijdige aansteking (met één hand) volstaat het om tewerk te gaan zoals hierboven beschreven door eenvoudigweg de enige knop in te drukken die overeenstemt met de te gebruiken brander. De elektrische ontleding tussen de aansteker en de brander zorgt ervoor dat de gewenste brander aangestoken wordt. Als er aansteking is onmiddellijk de knop loslaten en de vlam regelen zoals gewenst. Het aansteken van de brander bij modellen met thermo-elektrische beveiliging, gebeurt in de verschillende hierboven beschreven gevallen, door de knop volledig ingedrukt te houden op de maximumpositie gedurende 3/5 seconden.. Bij het loslaten controleren of de brander aangestoken blijft.

N.B:

- wij raden aan potten en pannen te gebruiken die aangepast zijn aan de brander en te vermijden dat de maximale vlam over de randen uitkomt
- geen lege potten en pannen op een vuur laten dat aanstaat
- geen grill-apparaten gebruiken op de glasplaat. Op het eind van het koken is het een goede gewoonte om de kraan van de hoofdleiding en/of gasfles dicht te draaien.

Belangrijk

- Bij de platen met thermo-elektrische beveiliging de aansteking niet uitvoeren na 15 seconden. Als de brander na 15 seconden niet aan is, de deur van het vertrek openen en tenminste een minuut wachten vooraleer opnieuw te proberen.
- Bij platen zonder beveiliging dient men bij het uitgaan van de vlam de overeenstemmende kraan te sluiten en tenminste een minuut te wachten vooraleer opnieuw te proberen.

Elektrische platen

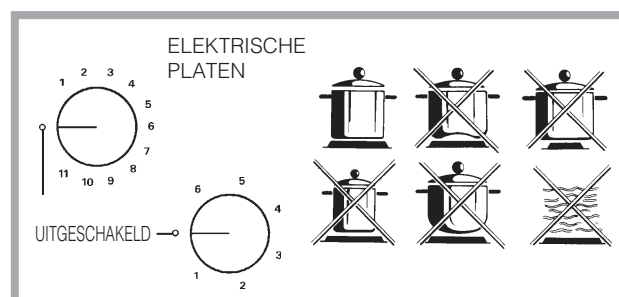
Aan de knop draaien tot de overeenkomstige positie van gewenst koken wordt bereikt, er rekening mee houden dat een hogere waarde overeenstemt met hogere warmtelevering. Zie tabel "gebruik elektrische platen"/glaskeramische verwarmingselementen. De signaallamp aan signaleert de inschakeling van de plaat.

Voor bepaalde soorten lampen wordt een voortdurende lichte luminescentie als normaal beschouwd, zelfs met de bedieningen uitgeschakeld.

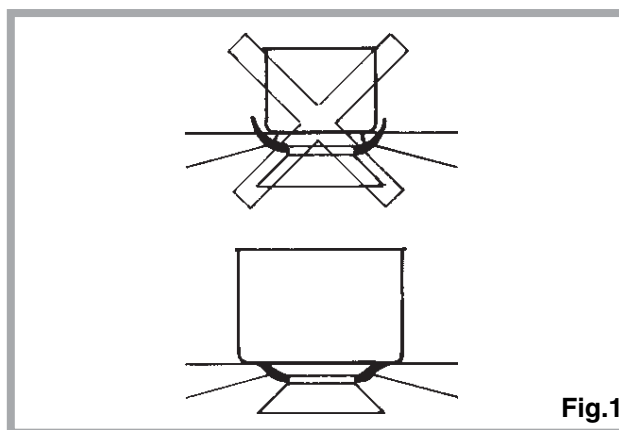
N.B. Bij het gebruik van elektrische platen/glaskeramische verwarmingselementen worden potten en pannen met een vlak grondvlak aangeraden die een diameter hebben die gelijk is aan of lichtjes groter dan deze van de plaat.

- vermijden dat vloeistof overloopt tijdens bij het koken of in alle geval de warmtelevering verminderen als de vloeistof opgewarmd is;
- de elektrische platen niet ingeschakeld laten zonder of met lege potten en pannen;
- bij het beëindigen van het koken de knop op de sluitpositie zetten of uitgeschakeld

GEEN HALOGEENLAMPEN RICHTEN



Gas



kroon	Ø 20-32
snel	Ø 20-26
matig snel	Ø 14-20
hulpbrander	Ø 10-14

Onderhoud Gas/Elektrisch

Vooraleer een onderhoudshandeling uit te voeren dient men het apparaat elektrisch uit te schakelen.

Om een langere duurtijd van het apparaat te garanderen is het noodzakelijk periodiek een zorgvuldige algemene reiniging uit te voeren en hierbij met het volgende rekening te houden:

- de onderdelen in glas, staal of gelakt moeten gereinigd worden met speciale produkten (beschikbaar in de handel), geen schurende- of bijtende produkten gebruiken. Produkten op basis van chloor (bleekmiddel, enz.) vermijden. Op het

werkoppervlak zure substanties of alkalische oplossingen vermijden (azijn, zout, citroensap, enz.)

- de elektrische platen reinigen met een vochtige doek en deze inwrijven met smeerolie als ze nog lichtjes warm zijn.
- de vlamverdelerkranen en de branderkoppen (losse delen van de brander) worden regelmatig met kokend water en detergent gewassen zodanig dat elke eventuele afzetting verwijderd wordt, zorgvuldig afdrogen en controleren of de gaten van de vlamverdelerkranen niet verstopt zijn, ook deels.

N.B. – Het eventuele smeren van de kranen moet uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, tot wie men zich kan wenden in geval van anomalieën in het functioneren. Regelmatig de staat van instandhouding controleren van de flexibele leiding van de gastoevoer. In geval van verlies onmiddellijk de tussenkomst vragen van gekwalificeerd personeel om deze te vervangen.

intervento del personale qualificato per la sostituzione.

GEEN STOOMREINIGERS GEBRUIKEN

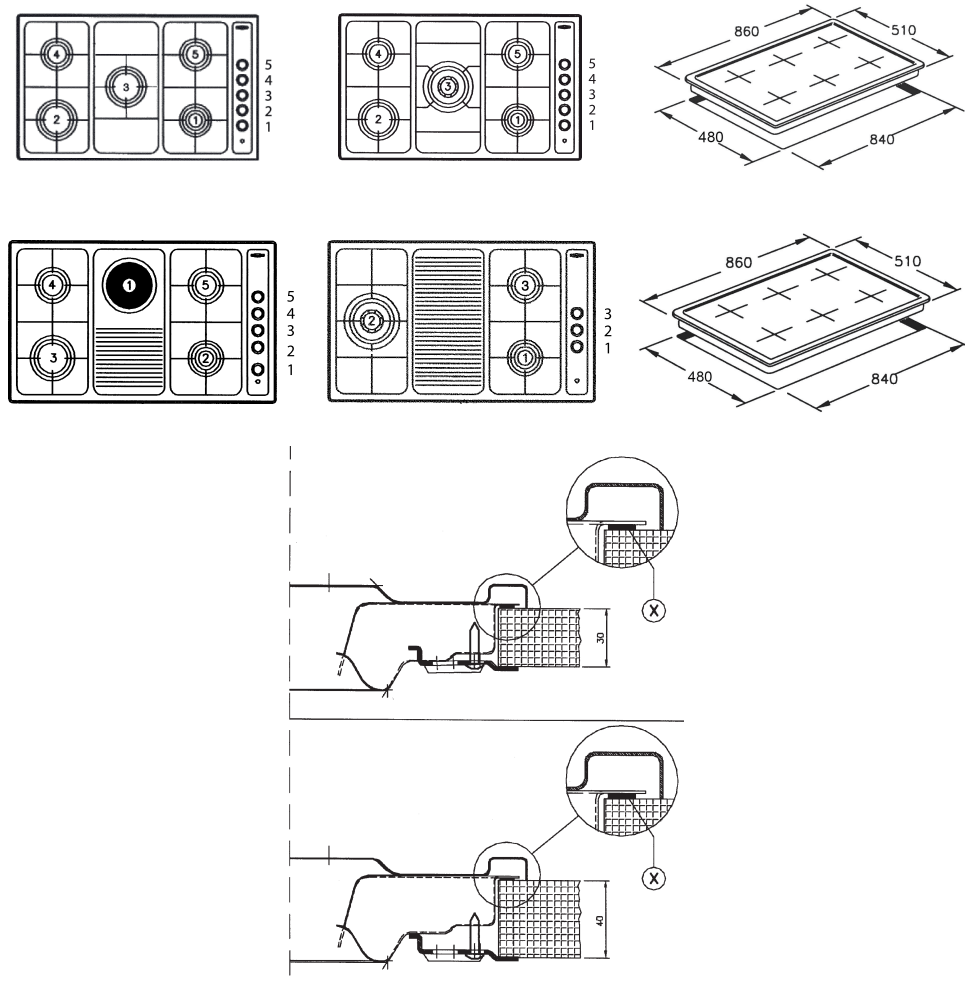
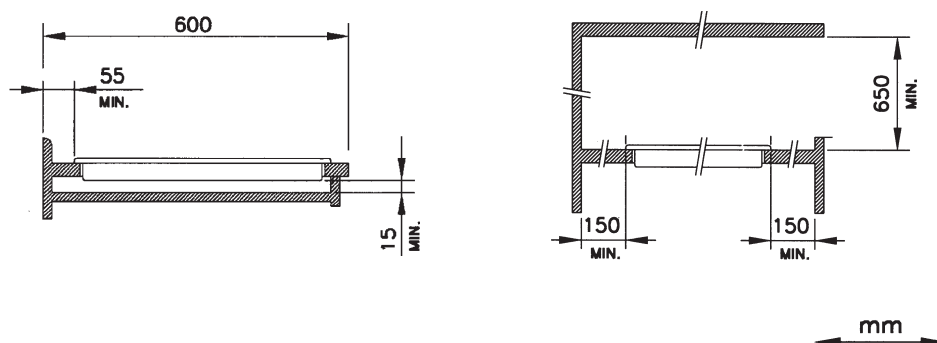


Fig. 2



Aanwijzingen voor de gebruiker

NL

Installatie

Dit apparaat is niet uitgerust met een toestel dat zorgt voor de afvoer van verbrandingsprodukten. Het is aangeraden de installatie te voorzien in vertrekken die voldoende verlucht zijn volgens de van kracht zijnde wetgeving. De hoeveelheid lucht nodig voor de verbranding mag niet minder bedragen dan 2.0 m³/h voor elke kW geïnstalleerd vermogen. Consulteer de tabellen betreffende het vermogen van de branders.

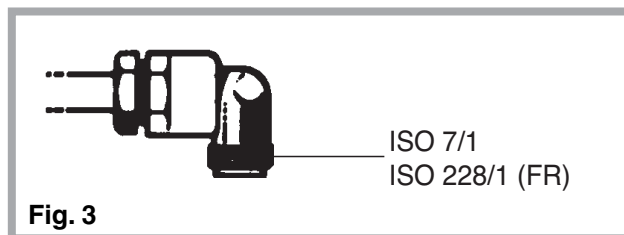
Plaatsing (Fig. 2)

Het apparaat is voorzien om te worden ingebouwd zoals aangeduid in de betreffende figuur. Vooraleer de plaat in te brengen het speciaal rubberetje (X) aanbrengen over de ganse omtrek van de opening.

Gasaansluiting (Fig. 3)

Het apparaat aansluiten aan een gasfles of aan een gasinstallatie in overeenstemming met de voorschriften die voorzien zijn door de normen en controleren of het apparaat geschikt is voor het soort beschikbaar gas. De gegevens van de inrichting zijn vermeld op het identificatieplaatje van het apparaat. In geval nodig consulteer het gedeelte: "Aanpassing aan verschillende soorten gas". Controleer bovendien of de inlaatdruk binnen de waarden valt weergegeven in de tabel: "Kenmerken gebruikers". Vaste/halfvaste metalen aansluiting. De aansluiting uitvoeren met metalen verbindingen en leidingen (ook soepele) zodanig dat de binnenste onderdelen van het apparaat niet belast worden.

N.B. - Op het einde van de installatie de dichtheid van het volledige systeem van aansluiting controleren bij middel van een zeepsopoplossing.



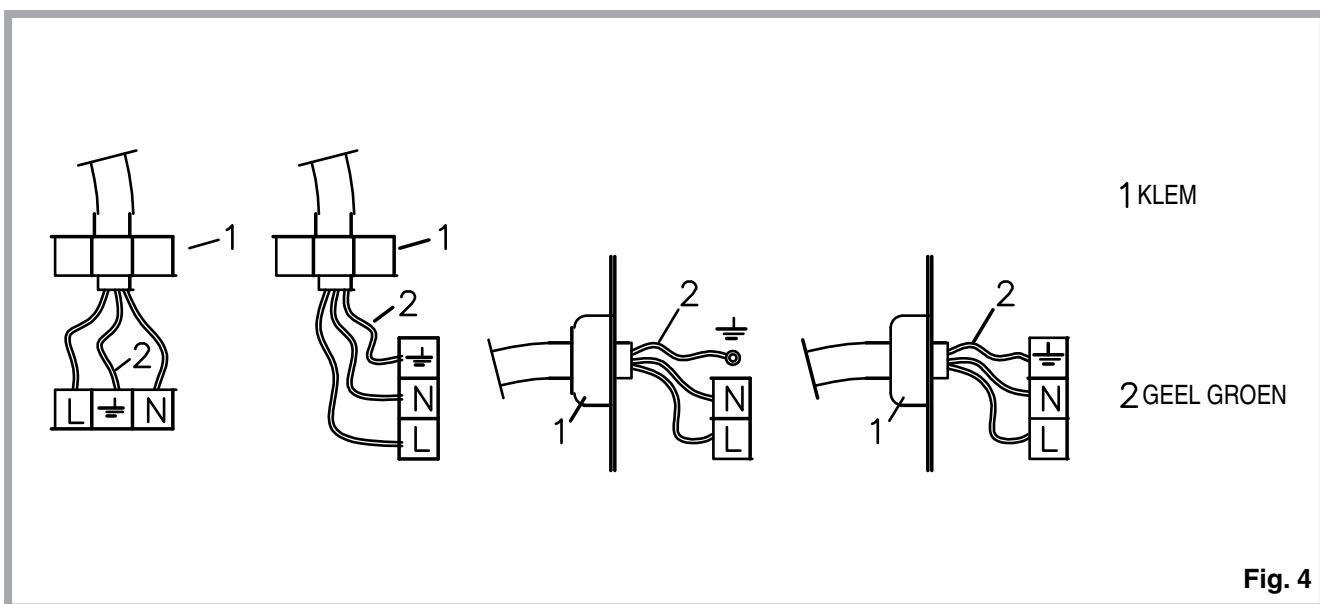
Elektrische aansluiting (Fig. 4)

Vooraleer de elektrische aansluiting uit te voeren controleren of:

- de karakteristieken van de installatie beantwoorden aan hetgeen weergegeven is op het registratieplaatje aangebracht op de bodem van de plaat;
- de installatie voorzien is van een degelijke aardverbinding die voldoet aan de normen en wetsvoorschriften die van kracht zijn. De aarding is verplicht door de wet.

In geval het apparaat niet voorzien is van een kabel en/of speciale stekker dient men materiaal te gebruiken dat geschikt is voor de absorptie aangeduid op het registratieplaatje en voor de werkt temperatuur. De kabel mag in geen enkel punt een temperatuur bereiken die 50°C hoger is dan de omgevingstemperatuur.

Voor de rechtstreekse aansluiting op het net is het nodig een omnipolaire schakelaar in te brengen die gedimensioneerd is voor de belasting. Deze garandeert de losmaking van het net met een openingsafstand van de contacten die zorgt voor een totale beëindiging ingeval van omstandigheden van de categorie III betreffende overspanning en in overeenstemming met de installatievoorwaarden (de geel/groene aardingskabel mag niet onderbroken worden). Men moet een gemakkelijke toegang hebben tot de omnipolaire contactdoos en schakelaar met de geïnstalleerde apparatuur.



Als de voedingskabel beschadigd is dient deze vervangen te worden door de constructeur of door zijn technische assistentiedienst of in alle geval door een gekwalificeerd persoon, zodanig dat elk risico vermeden wordt.

Aanpassing aan verschillende soorten gas (Fig. 5)

Als het apparaat uitgerust is voor een ander soort gas dan dit dat voorzien is dient men:

- de sproeiers (Fig. 5) te vervangen door deze nodig voor het soort te gebruiken gas (zie tabel "Karakteristieken gebruikers")
- voor het afstellen van het minimum met de geschikte schroevendraaier aan de schroef op de kraan (Fig. 6) draaien nadat men deze op de minimumpositie heeft gebracht. Voor GPL (butaan/propaan) aandraaien.

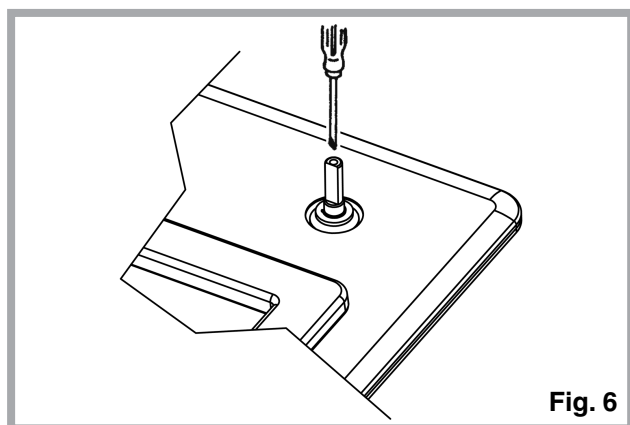


Fig. 6

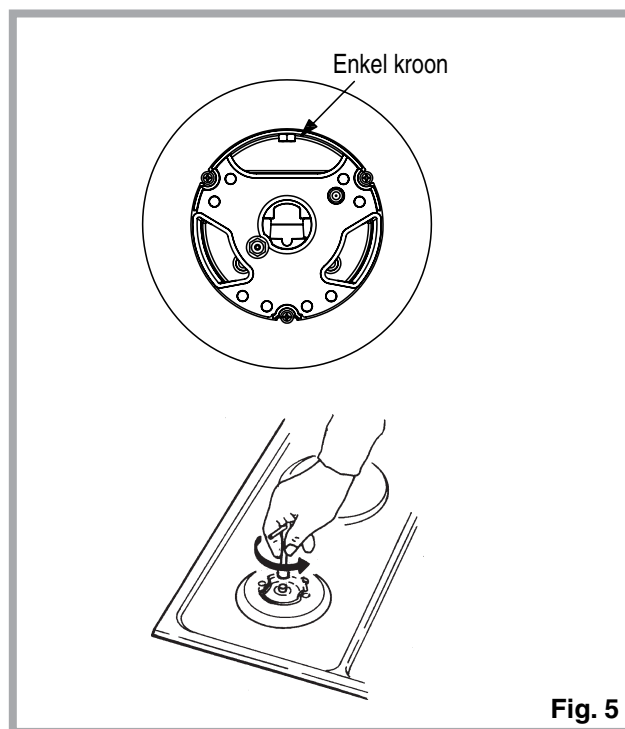


Fig. 5

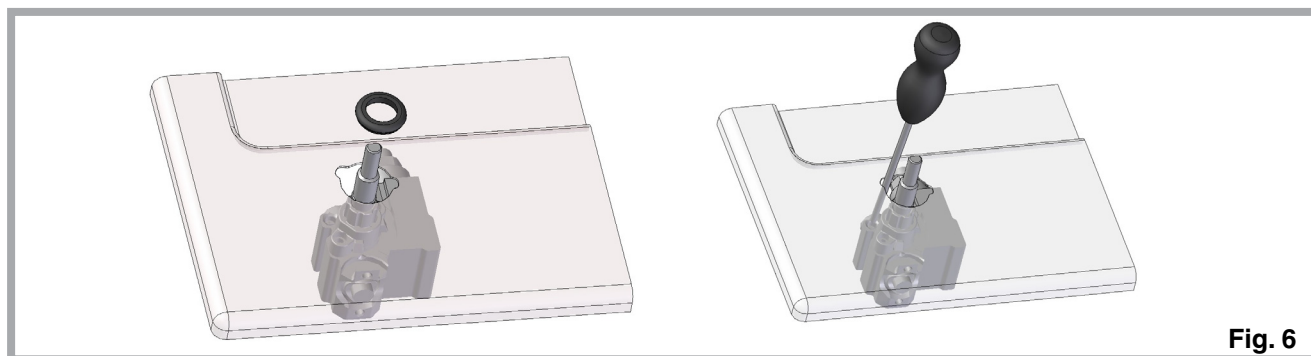


Fig. 6

gebruik elektrische platen		
omschakelaar	Warmte-intensiteit	Soort koken
1	zacht	Vet smelten enz.; kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen
2	mild	Gematigde hoeveelheden vloeistof opwarmen – crèmes en sauzen met lange kooktijden
3	langzaam	Ontdooien – opwarmen van grote hoeveelheden vloeistof – koken onder de kooktemperatuur
4	gemiddeld	Koken zachte gebraden – koken bij kooktemperatuur
5	sterk	Koken gebraden – koken gekookte gerechten – koken vlees in pan
6	intens	Grote hoeveelheden vloeistof aan de kook brengen - frituren

“KENMERKEN GEBRUIKERS”.**GASBRANDERS**

VOEDING:		BRANDERS	Ø SPROEIER	WARMTECAPACITEIT NOMINAAL W	VERBRUIK
SOORT	DRUK mbar NORM.				
			1/100 mm		
Natuurlijk gas	G20 20	snelle	129	3000	l/h
		matig snel	101	1750	
		hulp	77	1000	
		kroon 3	141	3500	
Vloeibaar gas	G30/G31 28-30/37	snelle	87	3000	g/h
		matig snel	66	1750	
		hulp	50	1000	
		kroon 3	94	3500	
G110 Stadsgas	G110/G140 8	snelle	320/340	3000	l/h
		matig snel	192/210	1750	
		hulp	150/160	1000	
		kroon 3	350	4000	

ELEKTRISCHE PLAAT

VOEDING	SOORT	W	AFSTELLING
~ 230 V	NORMAAL Ø145	1000	omschakelaar (0÷6) energieregelaar (0÷11)
	SNEL Ø145	1500	omschakelaar (0÷6) energieregelaar (0÷11)

ASSISTENTIE

Vooraleer de Technische Hulpdienst te raadplegen:

1. Controleren of men zelf het defect kan oplossen.
2. Het apparaat opnieuw opstarten om na te gaan of het ongemak opgeheven werd. Als het resultaat negatief is, het apparaat opnieuw ontkoppelen en de handeling na een uur herhalen.
3. Als het probleem verder duurt de Technische Hulpdienst raadplegen.

- het Servicenummer (het getal dat zich bevindt na het woord SERVICE op het identificatieplaatje op de achterkant van het produkt)
- uw volledig adres,
- uw volledig telefoonnummer.

Deze laatste informatie bevindt zich op het identificatieplaatje met de karakteristieken op de achterkant van het apparaat.

Meedelen:

- het soort defect,
- het model,

De Constructeur wijst elke verantwoordelijkheid af voor mogelijke onvolledigheden in deze handleiding die toewijsbaar zijn aan druk- of transcriptiefouten. Men houdt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die men nodig of nuttig acht, zonder hierbij afbreuk te doen aan de essentiële karakteristieken.

Energiebesparing en milieubehoud

NL

Gebruik de residuele warmte van uw ovenplaat optimaal door de gietijzeren platen 10 minuten en keramiek ovenplaten 5 minuten voor het einde van uw bereidingstijd uit te schakelen.

De basis van uw pot of pan moet de ovenplaat afdekken. Als ze kleiner zijn, gaat kostbare energie verloren en potten die overkoken laten ingebakken restjes achter die soms moeilijk te verwijderen zijn.

Bereid uw etenswaren in afgesloten potten of pannen met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel zal het energieverbruik enorm verhogen

Gebruik enkel vlakke potten en pannen

Als u iets bereidt dat lang duurt, kunt u eventueel een snelkookpan gebruiken die twee maal sneller werkt en een derde van de energie bespaart.

TYPEPLAATJE	
Elektrische aansluitingen	zie typeplaatje
	Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen: - 2006/95/EG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. - 2009/142/EG van 30/11/09 (Gas) en daaropvolgende wijzigingen. - 2012/19/EU en daaropvolgende wijzigingen.
ECODESIGN	EU reglement nr. 66/2014 met integratie van richtlijn 2009/125/EC. EN 60350-2 reglement EN 30-2-1reglement

