

GB

English

FR

Français

ES

Español

PT

Português

AR

عربي

IR

Persian

DK 10ST (IX)
DK 20S (IX)
DK 20 GH (AUS)
DK 10ST GH (AUS)

Index

Instructions for use

Installation, 4
Use, 4
Maintenance, 4

Instructions for the installer

Installation, 6
Gas connection, 6
Electrical connection, 6
User characteristics, 7

Assistance, 8

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.

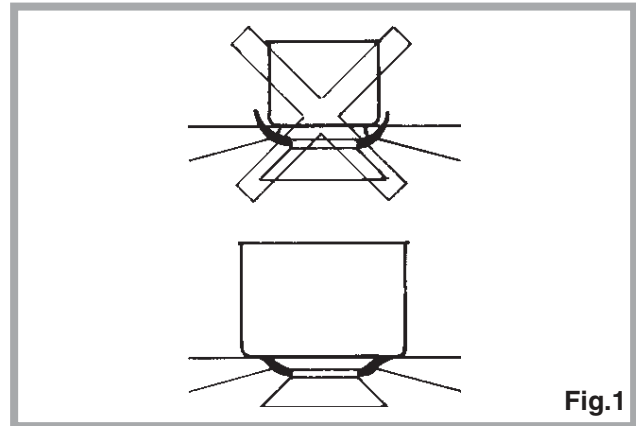
N.B.:

- 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

- a) 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.
- b) 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.

Gas



wok	Ø 20-32
fast	Ø 20-26
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 stainless steel grids of the working area, after having been heated, take on a bluish tint which does not deteriorate the quality. To bring colour back to its original state, use a slightly abrasive product.

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

DO NOT USE STEAM CLEANERS

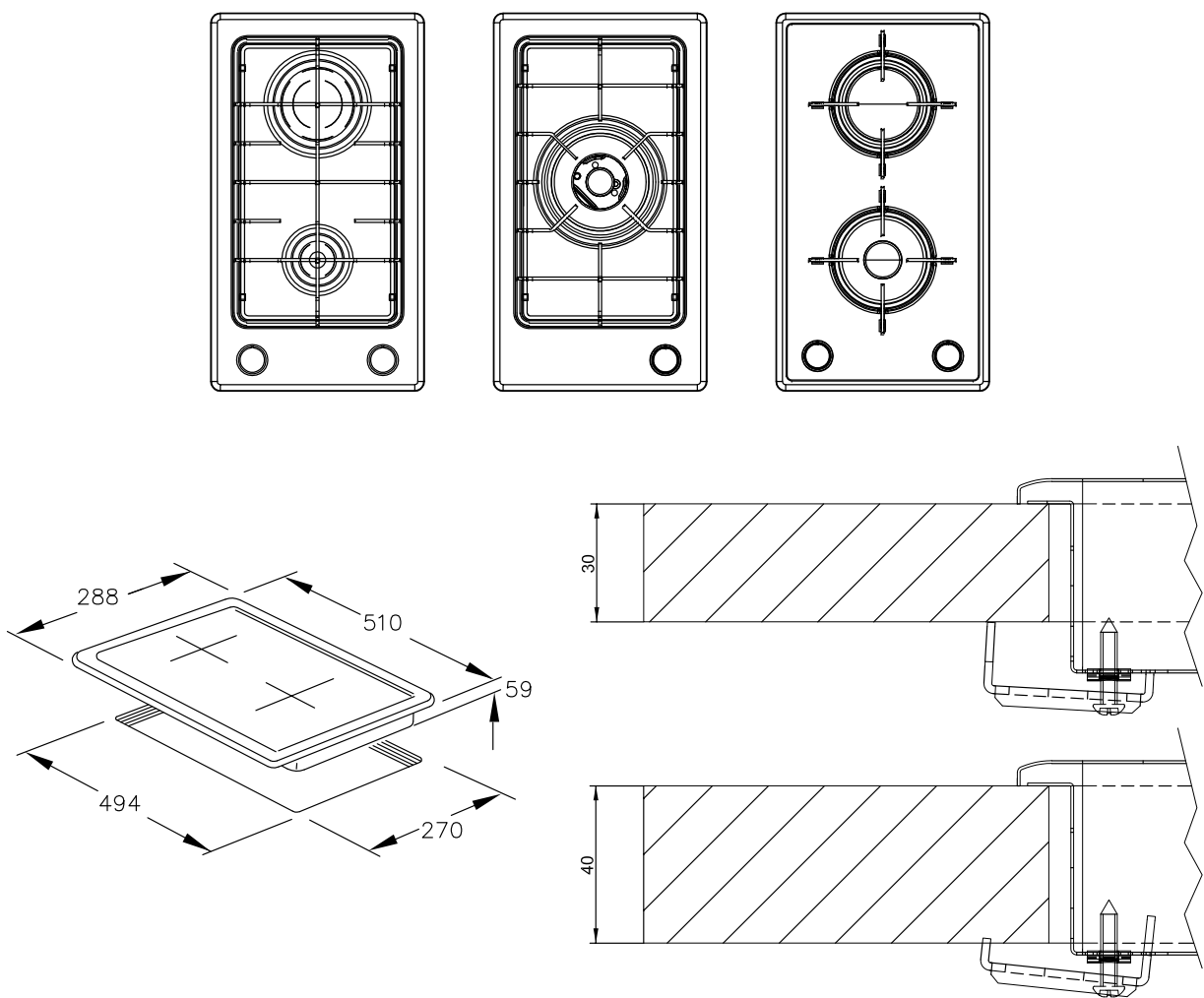
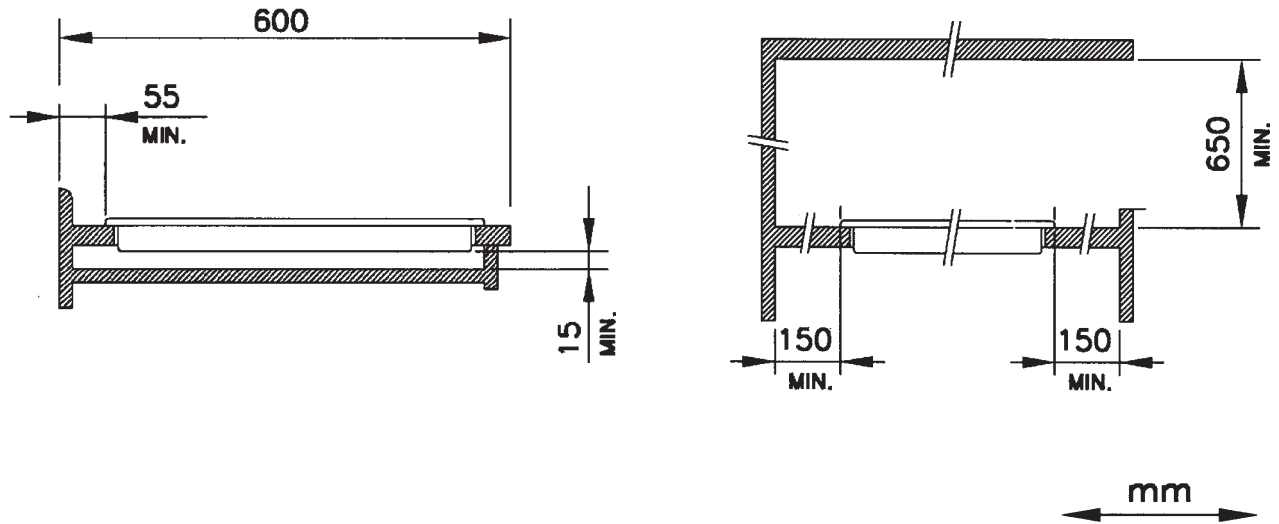


Fig. 2



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)

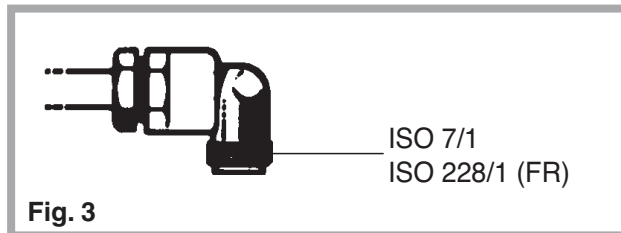
The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the corresponding figure. Before positioning the hob, fit the seal (X) around the entire periphery of the hole cut in the worktop.

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. 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.



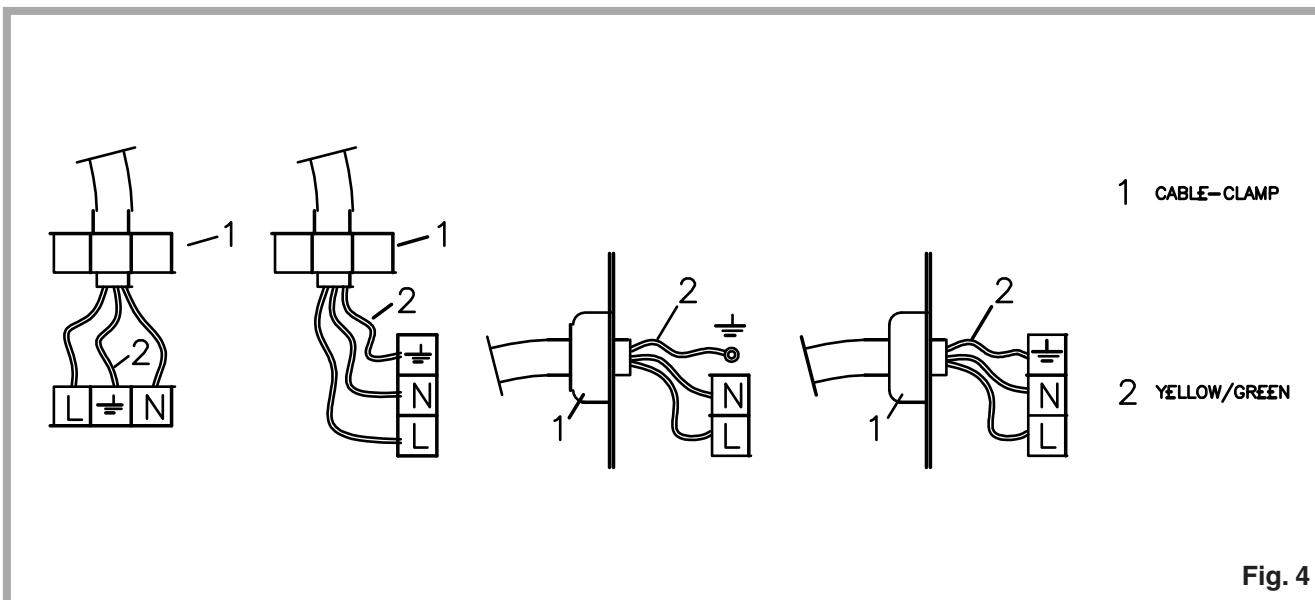
Electrical connection (Fig. 4)

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.

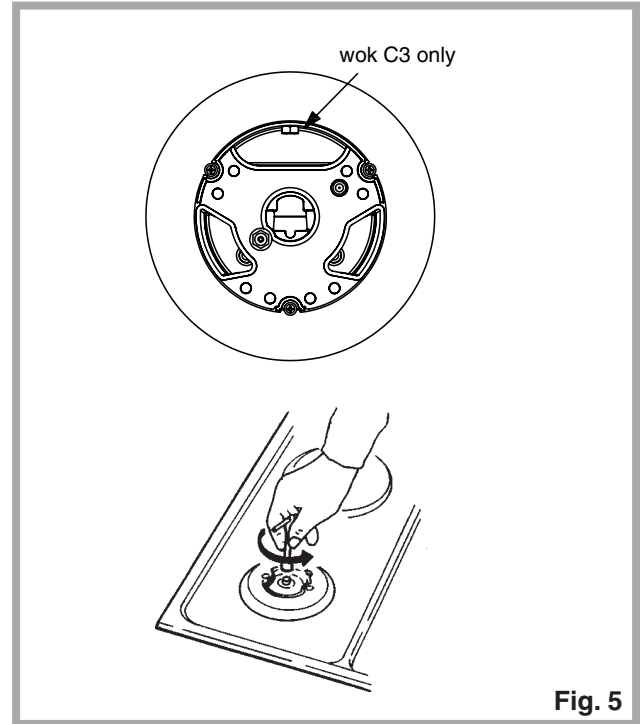
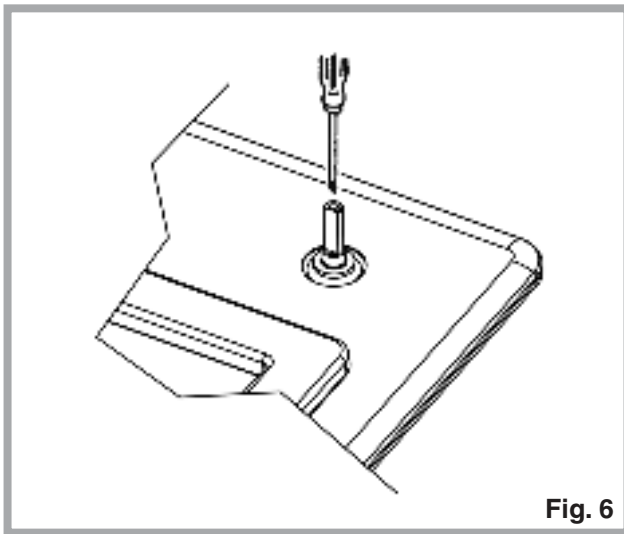


To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

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. 5

Fig. 6

USER CHARACTERISTICS							
GAS BURNERS							
TYPE	FEED		BURNER	Ø INJECTORS 1/100 mm	THERMAL CAPACITY NOMINAL W	CONSUMPTION	
	PRESSURE mbar	NORM.					
natural gas	G20	20	fast	129	3000	286	l/h
			auxiliary	77	1000		
			wok 3	141	3500		
liquefied gas	G30/G31	28-30/37	fast	87	3000	218	g/h
			auxiliary	50	1000		
			wok 3	94	3500		

Assistance

GB

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.



English



Français



Español



Português



عربي



Persian

DK 10ST (IX)
DK 20S (IX)
DK 20 GH (AUS)
DK 10ST GH (AUS)

Index

Notice d'emploi

Installation, 10
Mode d'emploi, 10
Entretien, 10

Modalités d'installation

Installation, 12
Connexion gaz, 12
Branchement électrique, 12
Caractéristiques utilisateurs, 13

Assistance, 14

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

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 régler 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.

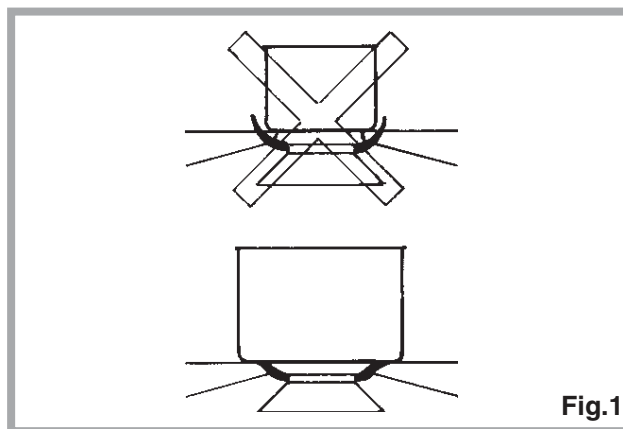
N.B.:

- 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.

Gaz



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

Entretien Gaz/Électric

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 verre, acier et/ou émaillées doivent être nettoyées avec des produits appropriés (faciles à trouver dans les magasins) non abrasifs ni corrosifs. Eviter les produits qui contiennent du chlore (eau de Javel, etc.)
- éviter de laisser sur la table de travail des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.)
- les orifices du 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 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

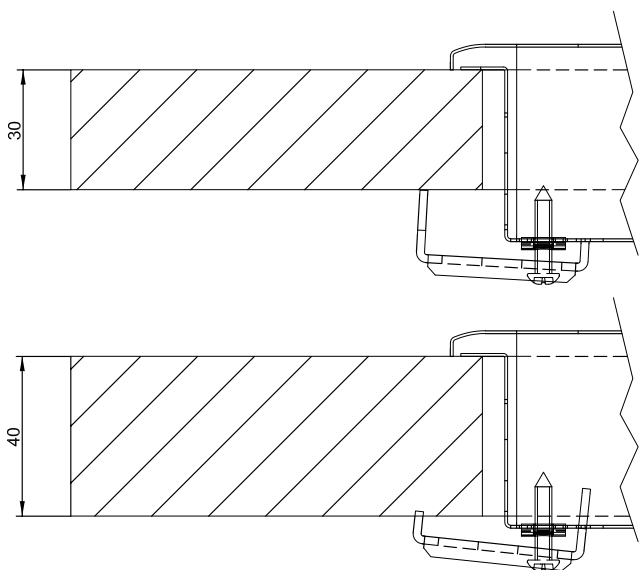
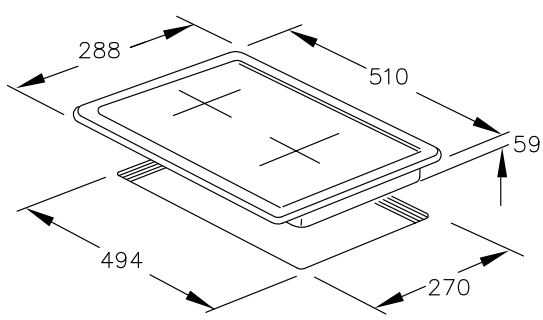
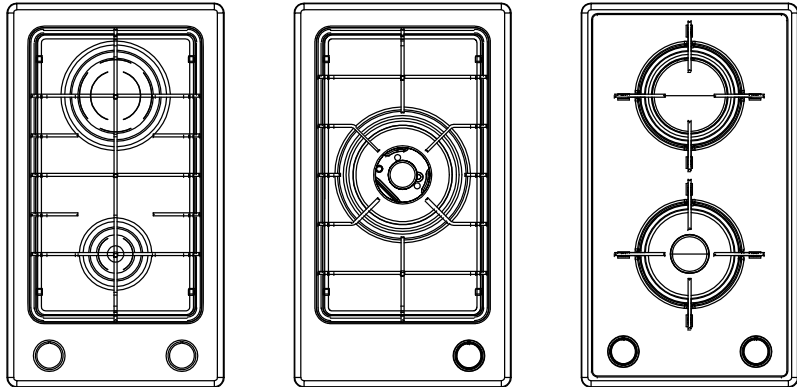
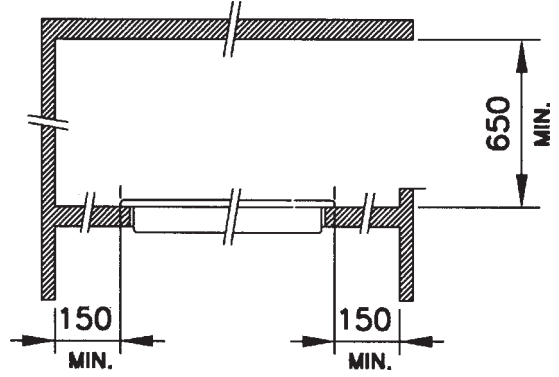
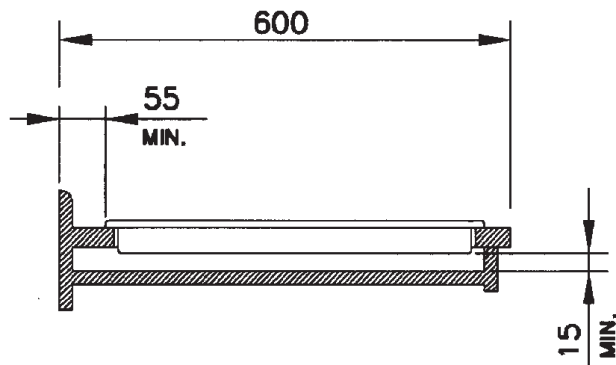


Fig. 2



mm

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 installée. Voir tableau puissances brûleurs.

Positionnement

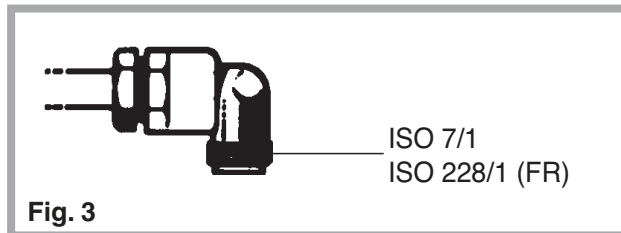
L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail comme indiqué dans la fig. 2. Avant d'installer le plan de cuisson, placer le joint d'étanchéité (X) sur tout le périmètre de l'ouverture.

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. 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.



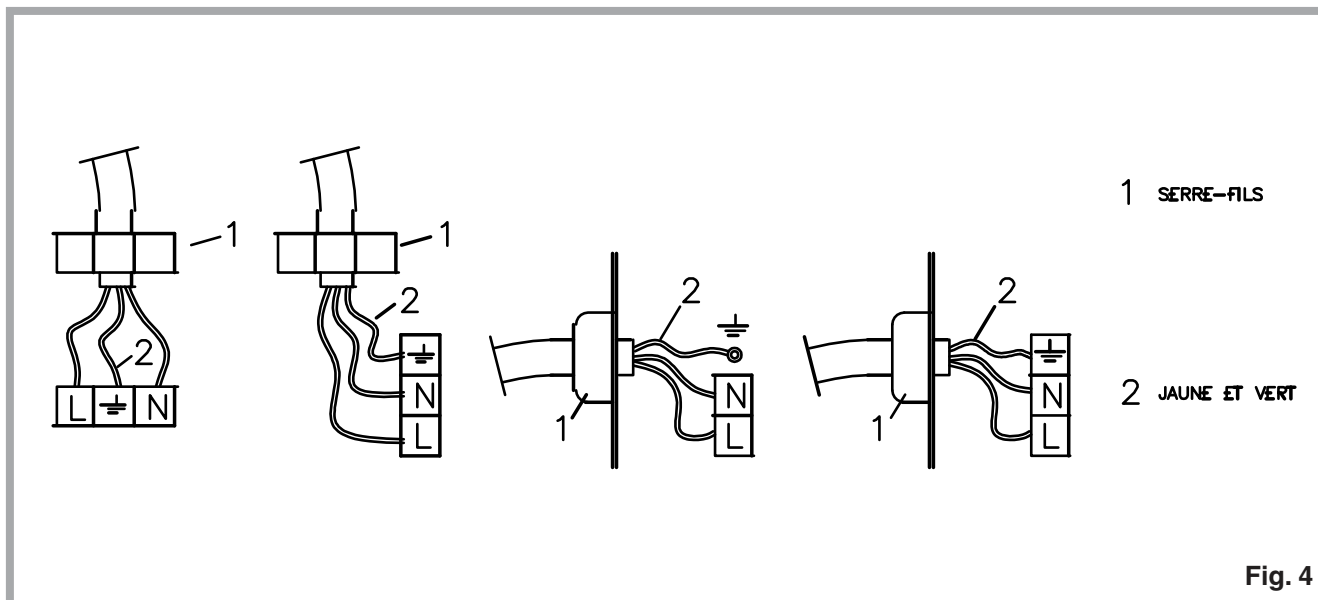
Branchement électrique (Fig. 4)

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 mis 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.

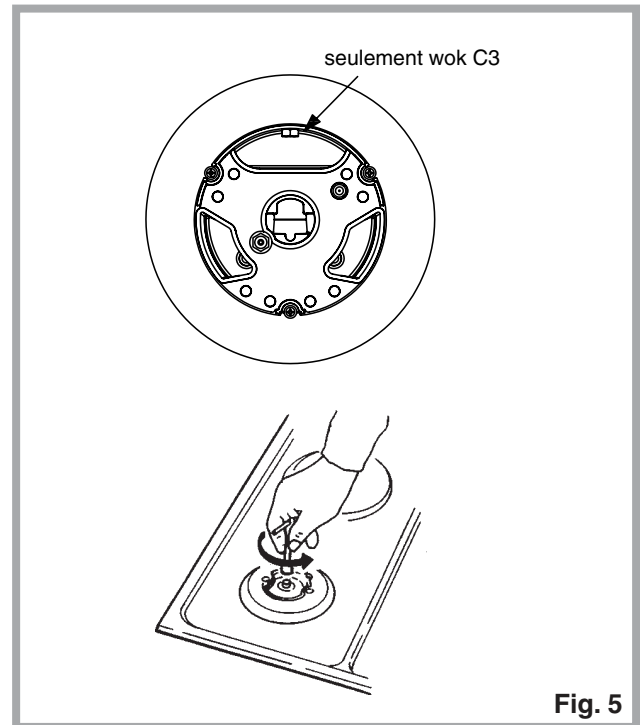
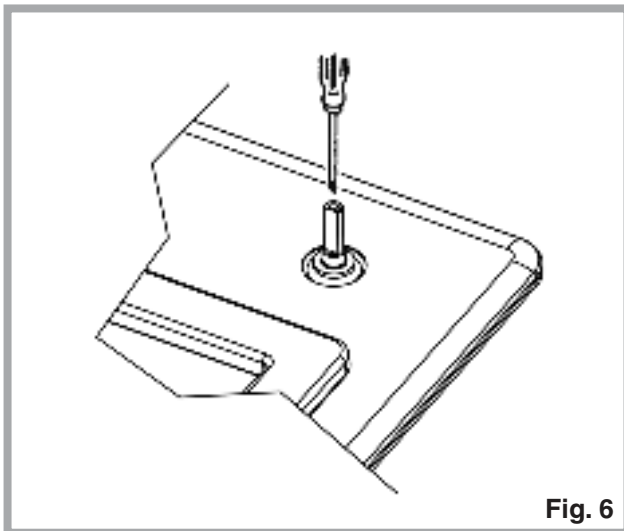


Si le câble d'alimentation est endommagé, le constructeur, le service d'assistance technique ou un technicien qualifié devra le remplacer afin d'éviter toute sorte de risque.

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. 5

Fig. 6

CARACTERISTIQUES UTILISATEURS

BRULEURS A GAZ

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

Assistance

FR

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.

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

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

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.



English



Français



Español



Português



عربي



Persian

DK 10ST (IX)
DK 20S (IX)
DK 20 GH (AUS)
DK 10ST GH (AUS)

Indice

Instrucciones para el usuario

Instalación, 16
Utilización, 16
Mantenimiento, 16

Instrucciones para el instalador

Instalación, 18
Conexión gas, 18
Conexión eléctrica, 18
Características utilizadores, 19

Asistencia, 20

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.

EL CONSTRUCTOR

Instrucciones para el usuario

ES

Instalación

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

Utilización

Quemadores de gas (Fig. 1-3)

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

El encendido de los quemadores en los modelos con seguridad termoeléctrica se efectúa como en los casos ya descritos, manteniendo el mando presionado a fondo en la posición de máximo durante unos 3/5 segundos. Al soltar la perrilla asegurarse que el quemador permanezca encendido.

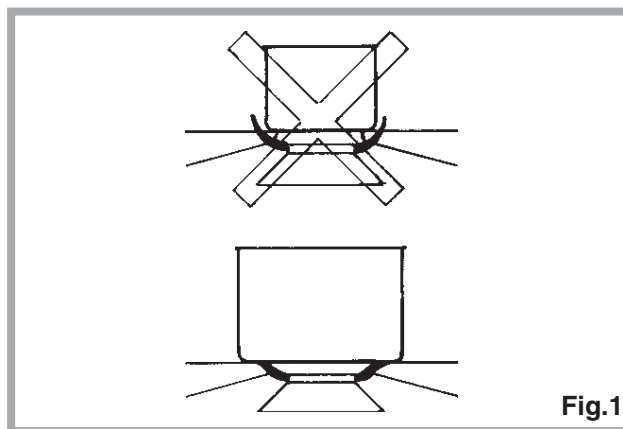
N.B.:

- se aconseja utilicen sartenes de diámetro apto a los quemadores evitando que la llama al máximo salga del fondo de las mismas
- no dejar ollas vacías con el fuego encendido
- sobre los planos Crystal no usar accesorios de cocción a la parrilla. Al final de la cocción se aconseja cierren el grifo principal del tubo y/o de la bombona.

Importante

- a) en las encimeras con seguridad termoeléctrica 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.

Gas



corona	Ø 20-32
rápido	Ø 20-26
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 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

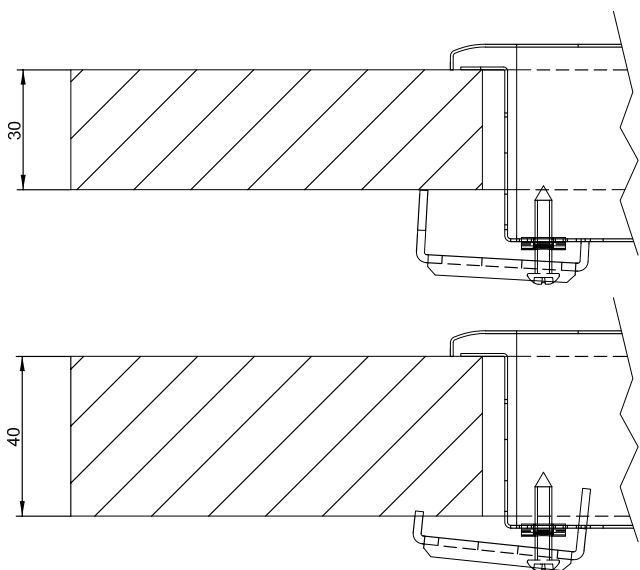
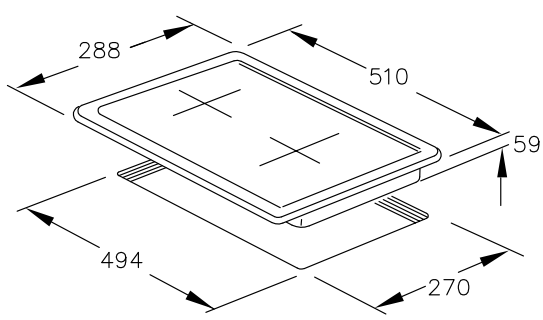
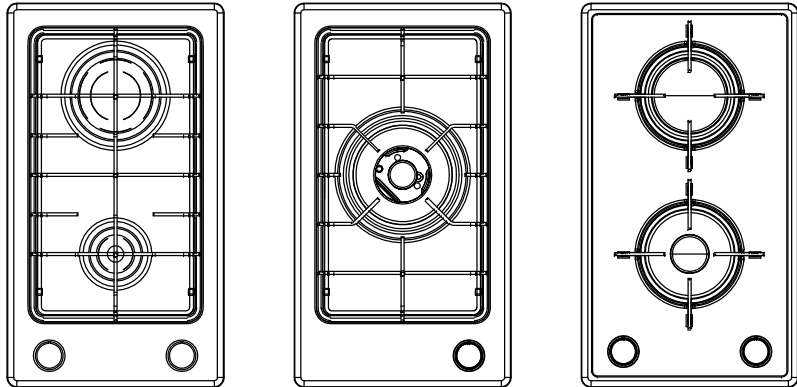
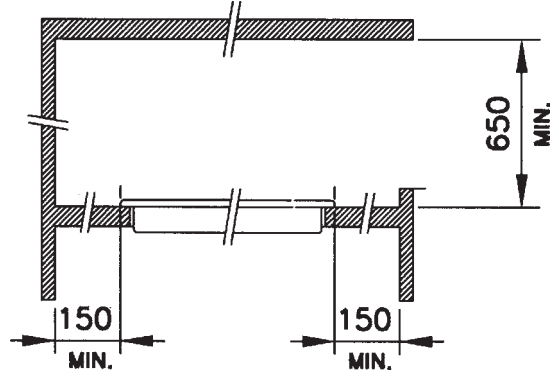
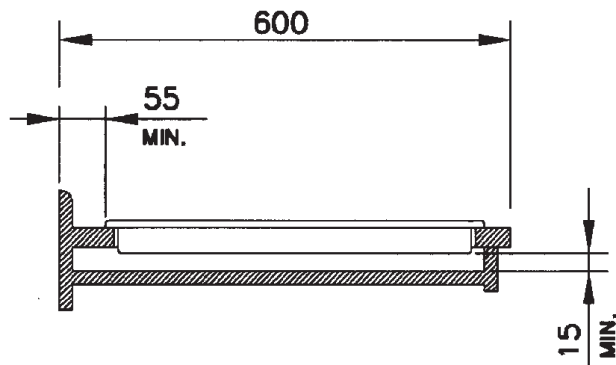


Fig. 2



mm

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. 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 sollicitaciones 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.

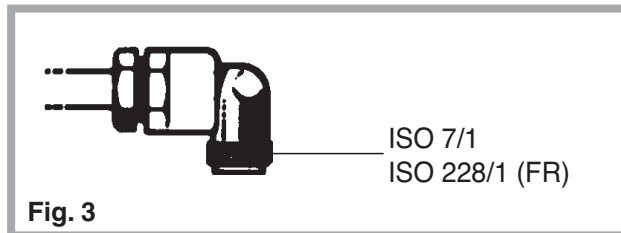


Fig. 3

Conexión eléctrica (Fig. 4)

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

- las características de la instalación satisfagan cuando 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 omnipolar 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 omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

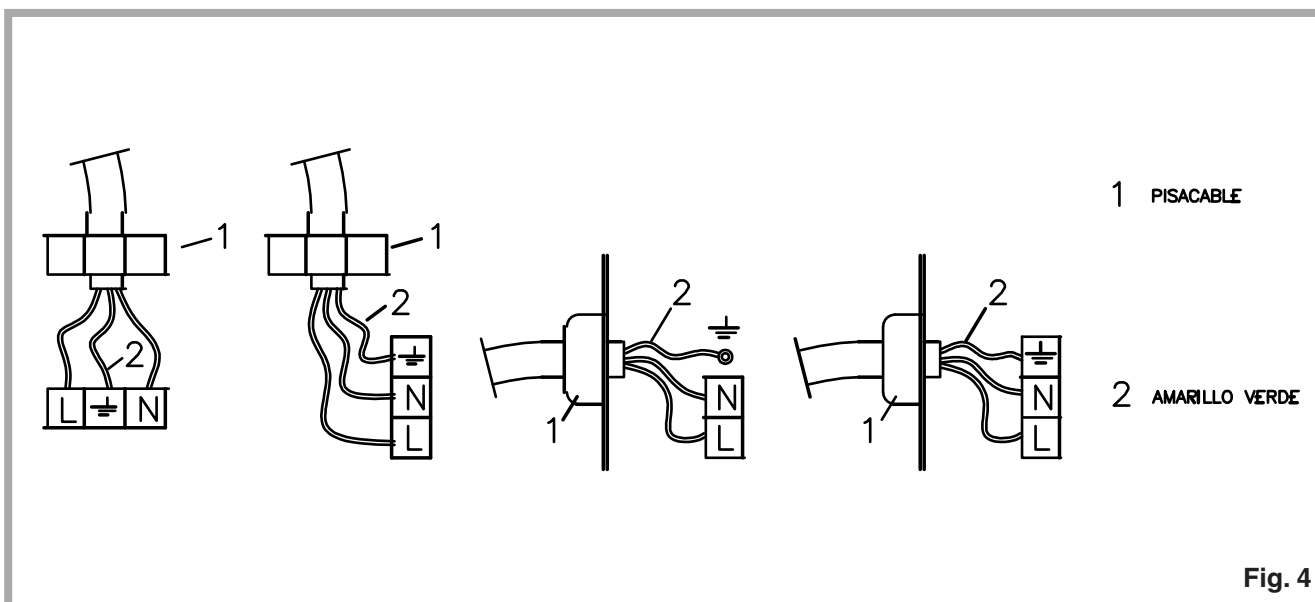


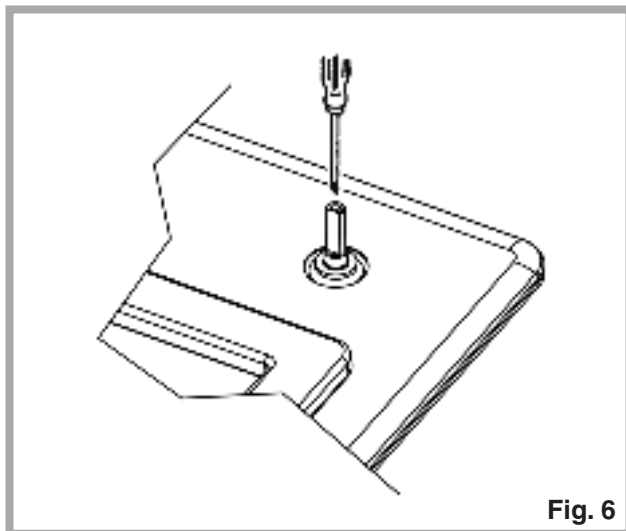
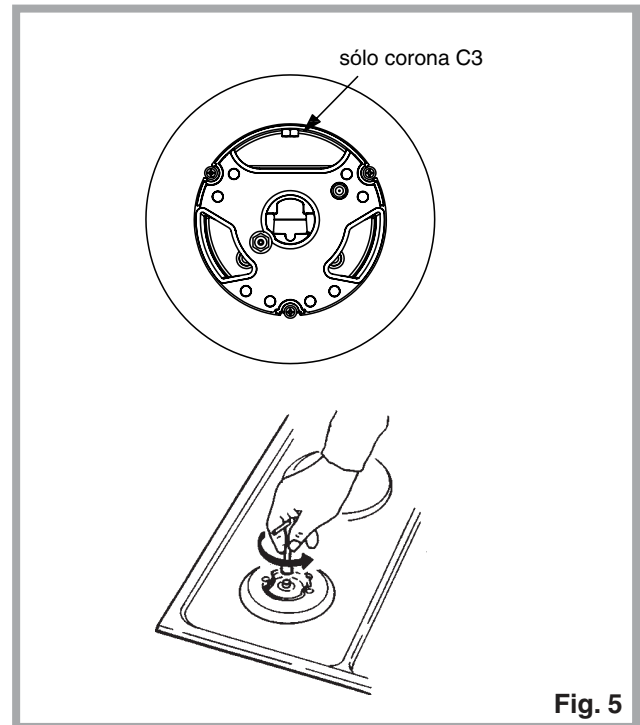
Fig. 4

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


Fig. 6

Fig. 5

CARACTERÍSTICAS UTILIZADORES

QUEMANDORES DE GAS

ALIMENTACION		QUEMADOR	Ø INYECTORES 1/100 mm	CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL W	CONSUMO
TIPO	PRESION mbar NORM.				
gas natural	G20 20	rápido	129	3000	286 95 333 l/h
		auxiliar	77	1000	
		corona 3	141	3500	
gas licuefacto	G30/G31 28-30/37	rápido	87	3000	218 73 254 g/h
		auxiliar	50	1000	
		corona 3	94	3500	
G110 gas ciudad	G110/G140 8	rápido	320/340	3000	680/711 227/237 907/949 l/h
		auxiliar	150/160	1000	
		corona 3	350	4000	

Asistencia

ES

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.

Comuniqué:

- 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)
- 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.

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.



English



Français



Español



Português



عربي



Persian

DK 10ST (IX)
DK 20S (IX)
DK 20 GH (AUS)
DK 10ST GH (AUS)

Índice

Instruções para o utilizador

Instalação, 22
Utilização, 22
Manutenção, 22

Instruções para o instalador

Instalação, 24
Conexão do gás, 24
Conexão eléctrica, 24
Características das peças a utilizar, 25

Assistência, 26

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 de alcançar excelentes resultados desde o início da sua utilização. Juntamente com este moderno aparelho, aproveitamos para lhe enviar os nossos melhores cumprimentos.

O FABRICANTE

Instruções para o utilizador

PT

Instalação

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

Utilização

Queimador de gás (Fig. 1-3)

Para acender o queimador de gás, ponha a chama nos furos da parte superior do dito queimador, fazendo pressão e rodando o punho correspondente em sentido antihorário até fazer coincidir o índice com a posição máxima. Logo que o queimador de gás estiver aceso, regule a chama segundo a necessidade. A posição mínima encontrase no termo da rotação antihorária. Nos modelos com atamento automático, accionar o punho como descrito em cima, fazendo pressão, 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 termoelectrico, 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.

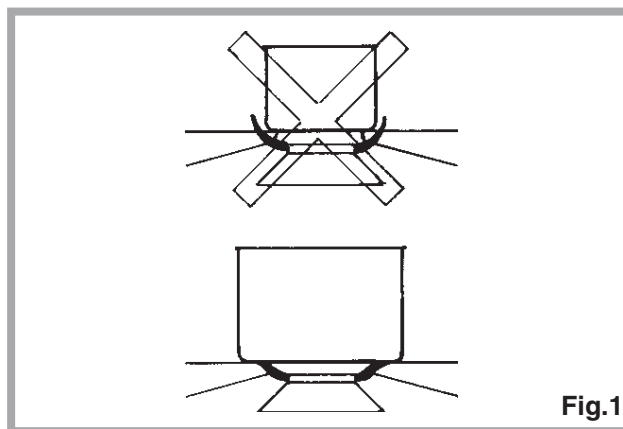
N.B.:

- 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 termoelectrica 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.

Gas



coroa	Ø 20-32
rápido	Ø 20-26
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 grelhas em aço inoxidável da chapa de trabalho, depois de terem sido aquecidas, podem tornarse de uma cor azulada, o que não deteriora a qualidade. Para lhes dar novamente o aspecto original, use um produto ligeiramente abrasivo.

N.B. - Toda a possível lubrificação das torneiras, deverá soal qualificado, o qual terá 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

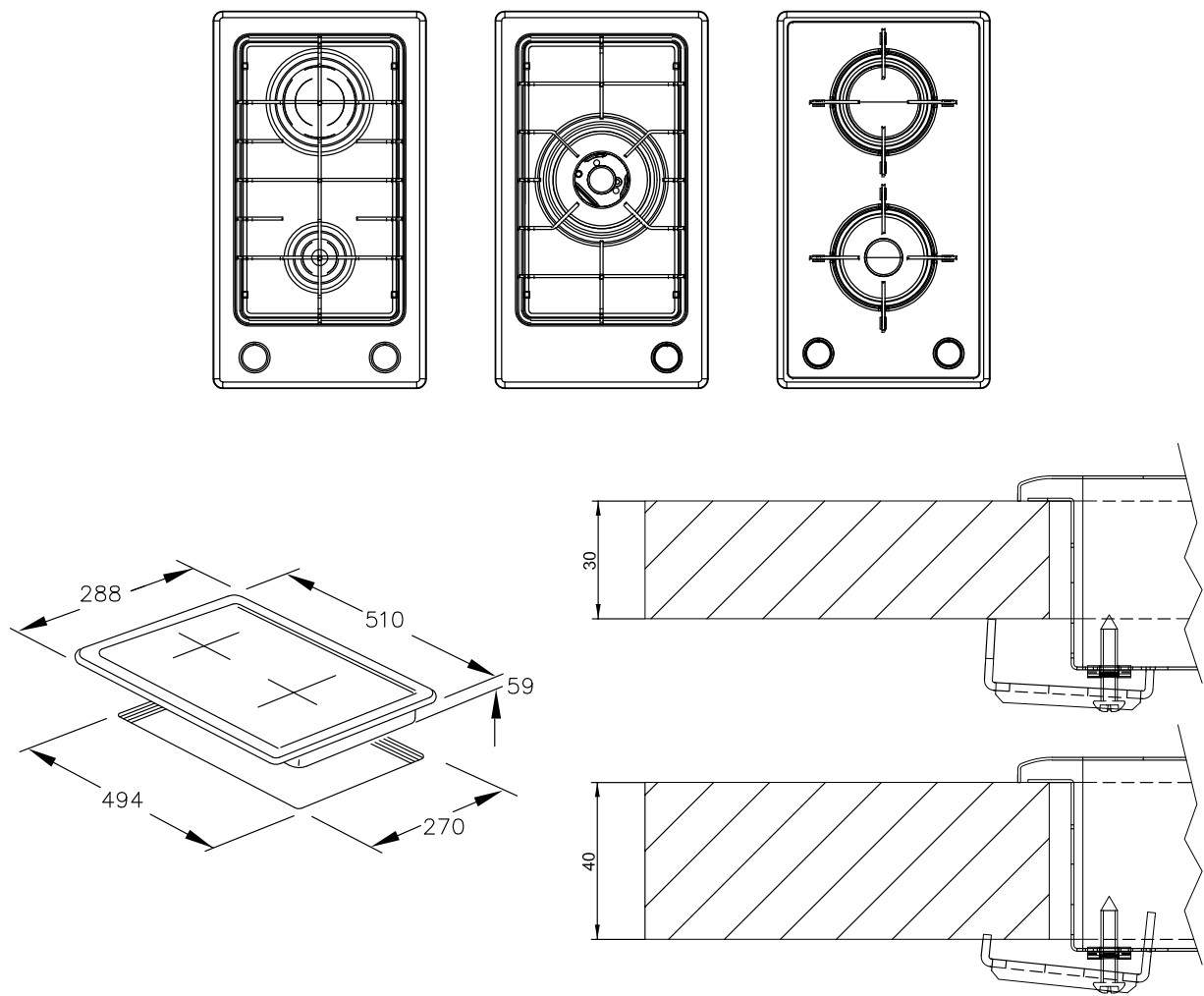
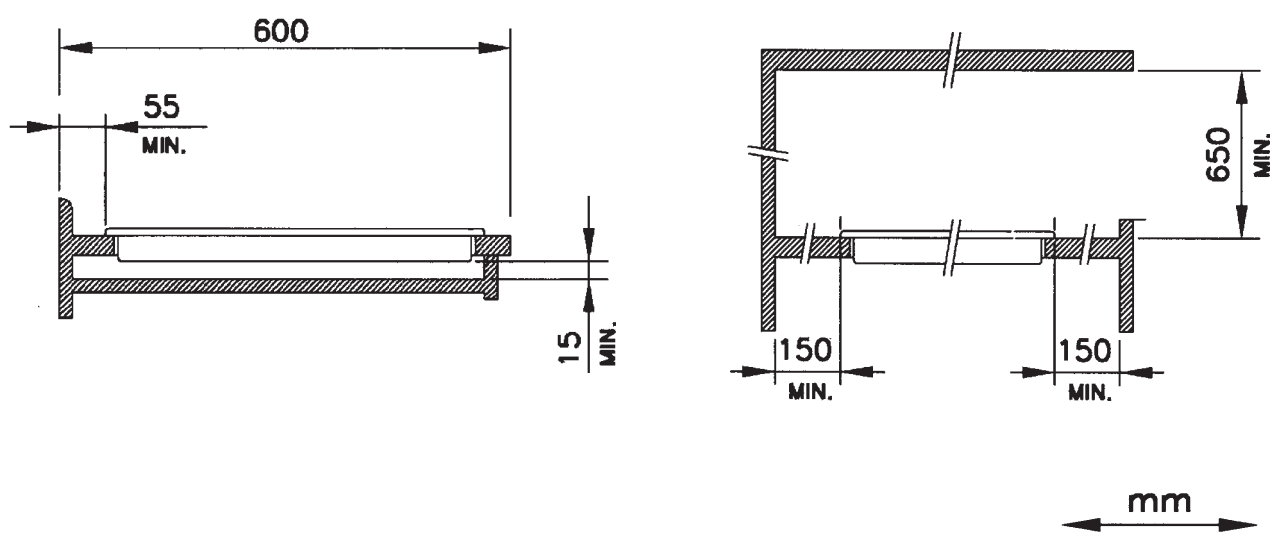


Fig. 2



Instruções para o instalador

PT

Instalação

Este aparelho não possuium dispositivo de descarga do produto da combustão. Recomenda-se por conseguinte, que venha instalado em lugares suficientemente arejados segundo as disposições das leis em vigor. A quantidade necessária de ar para a combustão, não deverá ser inferior a 2.0 m³/h por cada kW de força instalada. Veja a tabela relativa à força dos queimadores.

Posicionamento (Fig. 2)

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

Ligação do gás (Fig. 3)

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

Ligação metálica rígida/semirígida Efectuar a ligação com a junção e os tubos metálicos (mesmo se são flexíveis), de modo a não provocar uma pressão sobre os órgãos internos do aparelho.

N.B. - Quando a instalação tiver sido efectuada controle a perfeita vedação de todo o sistema de ligação, usando uma solução de sabão.

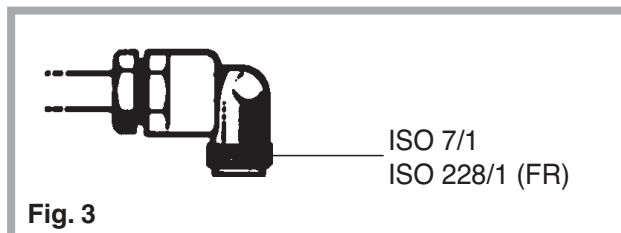


Fig. 3

Conexão eléctrica (Fig. 4)

Antes de efectuar a conexão eléctrica, será preciso assegurar que:

- as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo da chapa de cozimento.
- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.

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

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

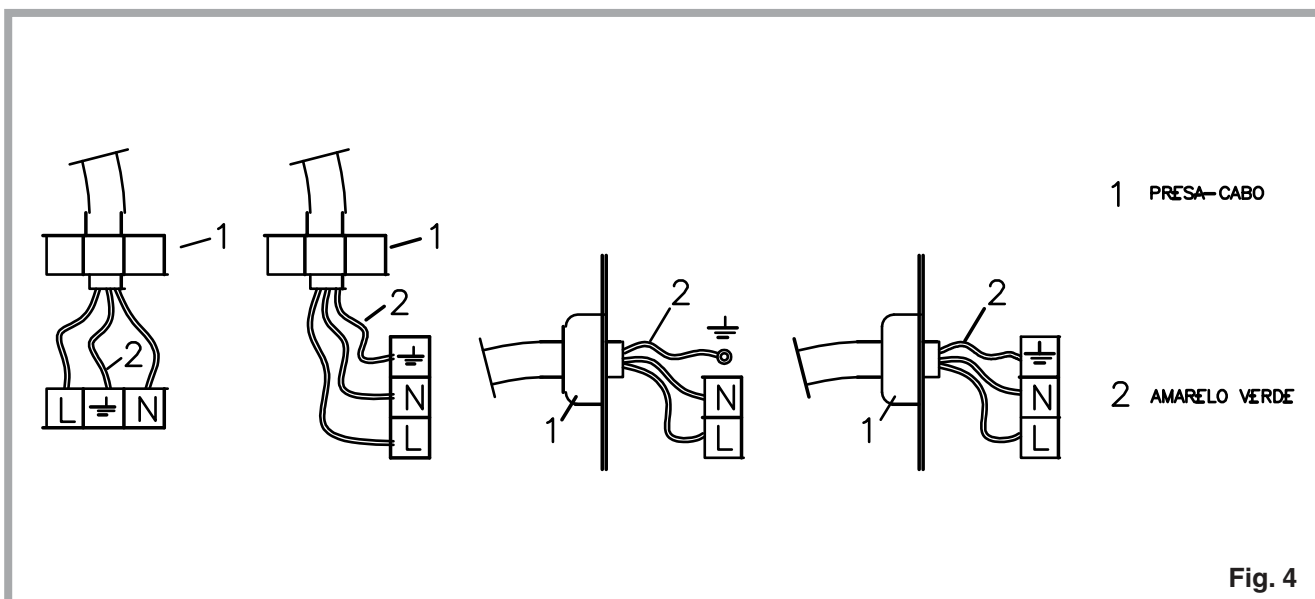


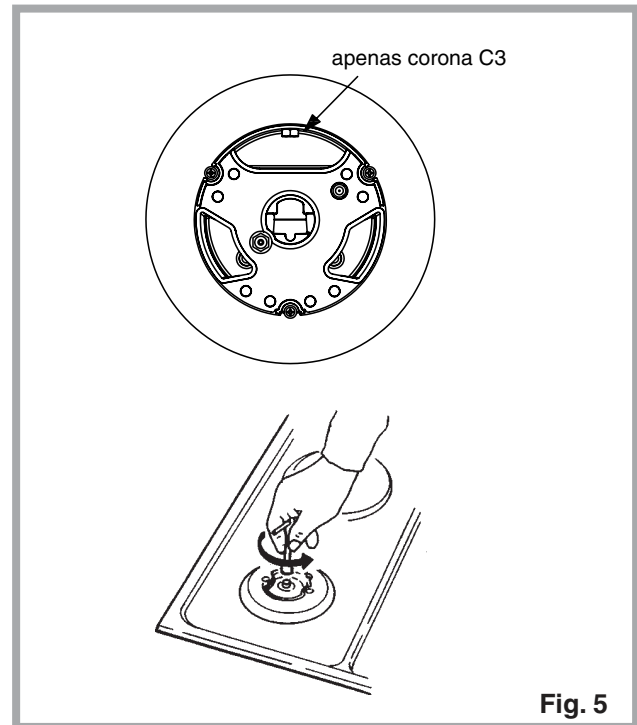
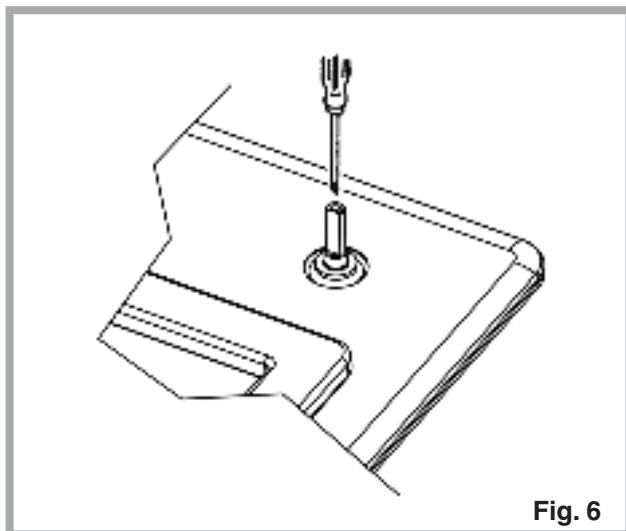
Fig. 4

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

Adaptação a diversos tipos de gás (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.


Fig. 5

Fig. 6

CARACTERÍSTICAS DAS PEÇAS A UTILIZAR

QUEIMADOSRES DE GAS

ALIMENTAÇÃO TIPO	PRESSIONE mbar NORM.	QUEIMADOR	Ø BICOS	CAPACIDADE TÉRMICA	CONSUMO
			1/100 mm	NOMINAL W	
gás natural	G20 20	rápido	129	3000	286 95 333 l/h
		auxiliar	77	1000	
		coroa 3	141	3500	
gás liquefeito	G30/G31 28-30/37	rápido	87	3000	218 73 254 g/h
		auxiliar	50	1000	
		coroa 3	94	3500	
G110 gas ciudade	G110/G140 8	rápido	320/340	3000	680/711 227/237 907/949 l/h
		auxiliar	150/160	1000	
		coroa 3	350	4000	

Assistência

PT

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.

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 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 originals para reposição.

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.

قبل الإتصال بخدمة ما بعد البيع:

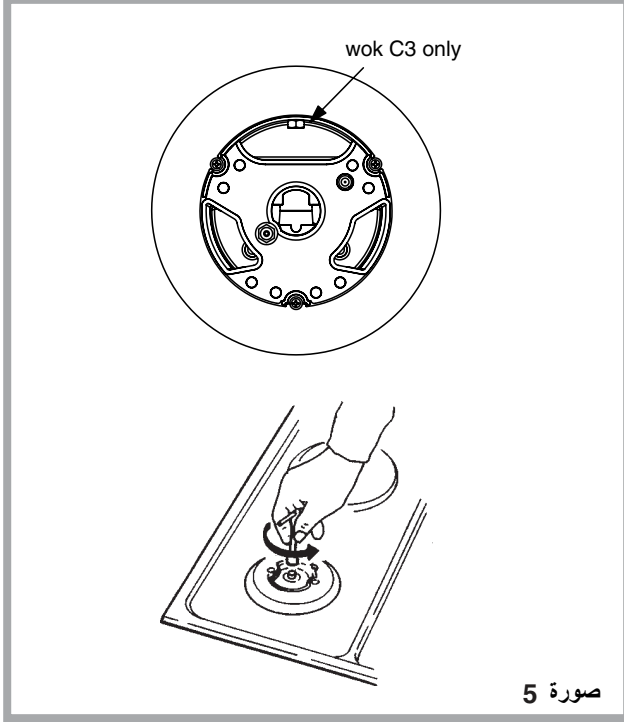
1. تأكد من أنك لا تستطيع حل المشكلة بنفسك.
2. أدر الآلة مجددا لتري إذا حلت المشكلة. إذا لم تحل، إ فصل الآلة عن التيار الكهربائي وانتظر ساعة تقريبا قبل إدارتها من جديد.
3. في حال استمرار المشكلة بعد هذه الحاولات، إتصل بخدمة ما بعد البيع

وأبلغه عن:

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

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. نحتفظ بحقّ التعديل بمنتجاتنا الخاصة لما نرتأيه ضرورياً أو مفيداً، من دون المس بالخصائص الأساسية.

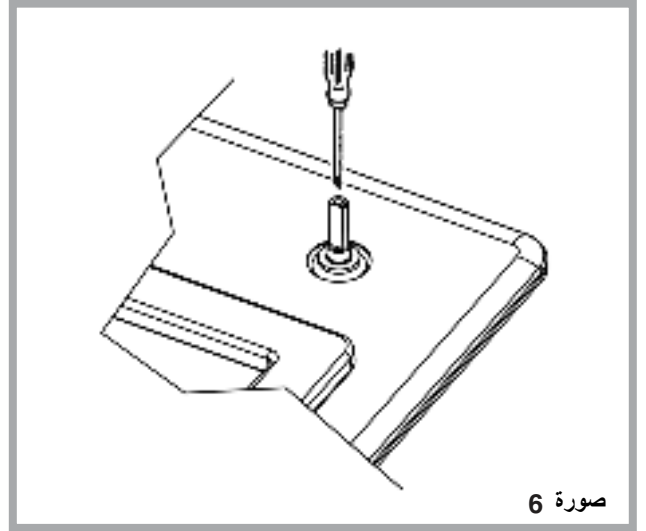


دراء للمخاطر، في حال تضرر السلك الكهربائي، يجب استبداله فقط عبر المصنّع في مركز خدمة مرخص، أو كهربائي مؤهل.

تكييف الطبخ مع مختلف أنواع الغاز (صورة 5)

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

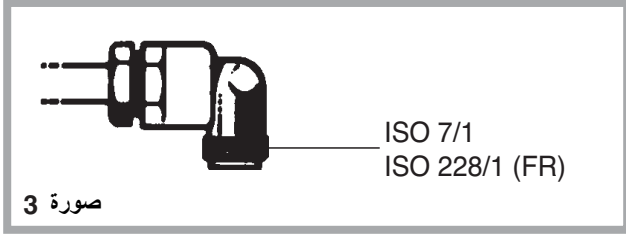
- استبدل المحاقن (صورة 5) بنوع الغاز المناسب للاستعمال (راجع جدول خصائص الإستعمالات).
- للتعديل إلى الحد الأدنى، إستخدم مفك براغي على البرغي الموضوع على السدادة (صورة 6) بعد إدارة السدادة إلى الأدنى. في حال الغاز السائل (بوتان/بروبان)، يجب شد برغي الضابط قدر المستطاع.



خصائص المستخدم				
حراقات الغاز				
الاستهلاك	القوة الحرارية الإسمية واط	حراق محاقن Ø 100/1 ملم	تغذية نوع ميلبار	نوع ميلبار
286	3000	129	تغذية نوع ميلبار	تغذية نوع ميلبار
95	1000	77	تغذية نوع ميلبار	تغذية نوع ميلبار
333	3500	141	تغذية نوع ميلبار	تغذية نوع ميلبار
218	3000	87	تغذية نوع ميلبار	تغذية نوع ميلبار
73	1000	50	تغذية نوع ميلبار	تغذية نوع ميلبار
254	3500	94	تغذية نوع ميلبار	تغذية نوع ميلبار
680/711	3000	320/340	تغذية نوع ميلبار	تغذية نوع ميلبار
227/237	1000	150/160	تغذية نوع ميلبار	تغذية نوع ميلبار
907/949	4000	350	تغذية نوع ميلبار	تغذية نوع ميلبار

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 3م²/الساعة لكل كيلواط 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.



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 "التكليف مع أنواع الغاز المختلفة". 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.

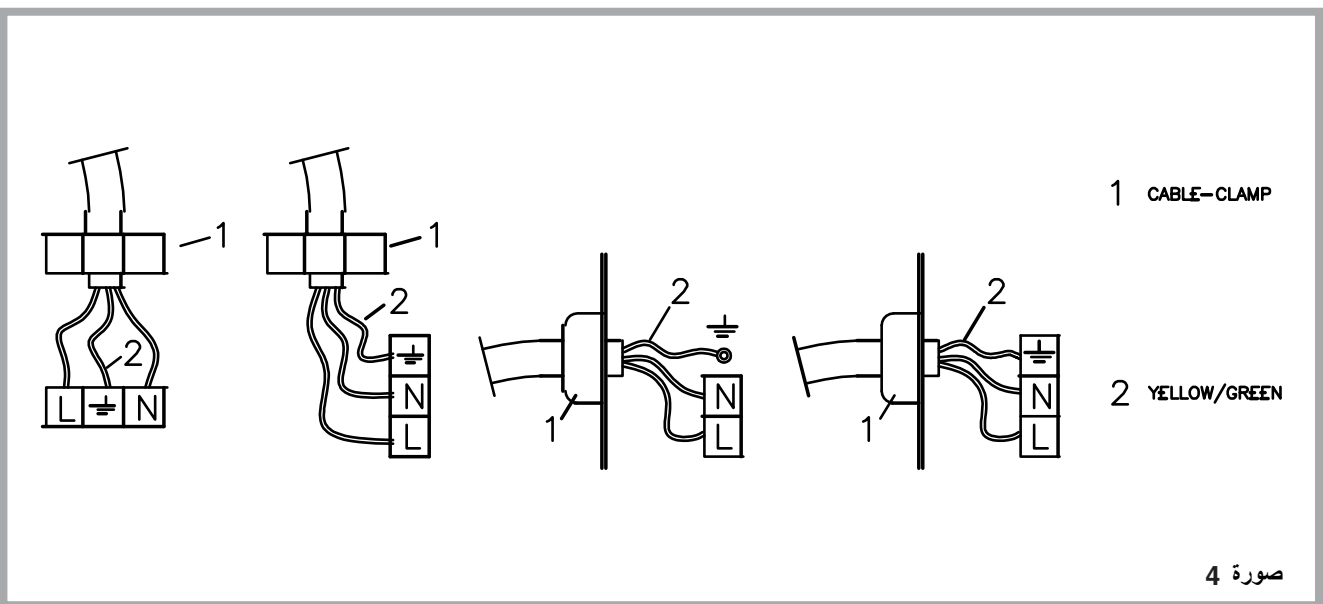
ملاحظة: عند القيام بالتركيب، تأكد جيداً من حسن وضع مانع التسرب لكامل نظام الوصل، عبر إستعمال محلول صابوني.

لوصل الكهربائي (صورة 4)

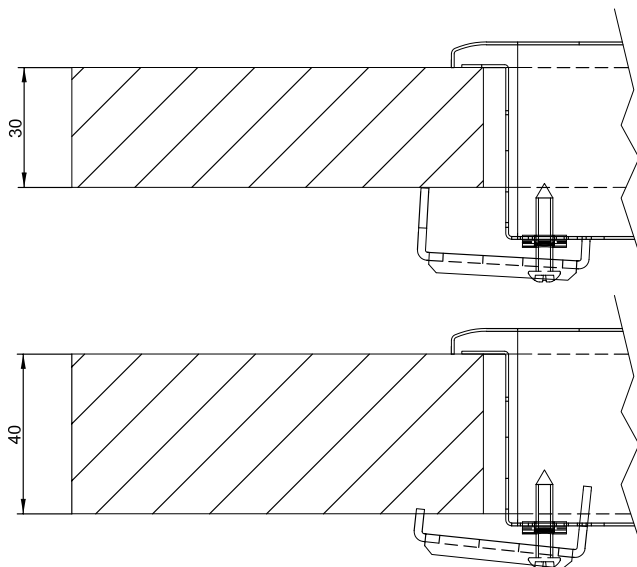
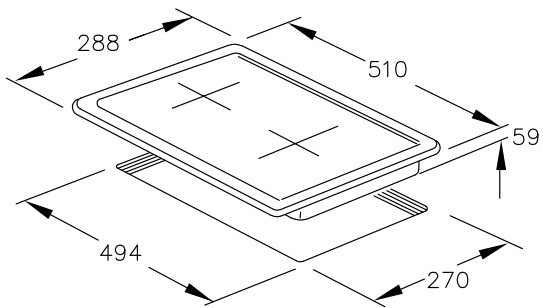
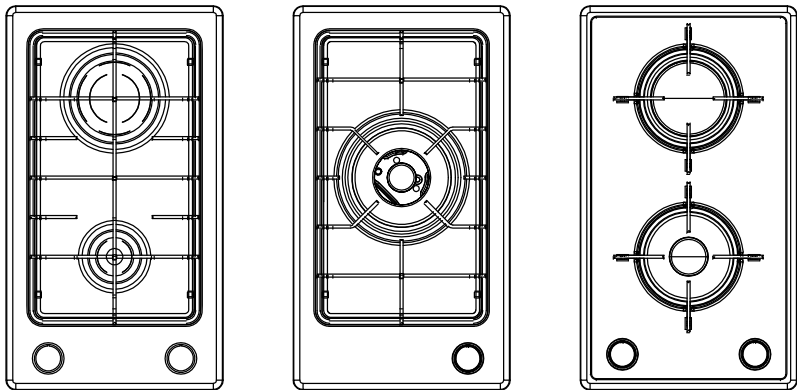
بل المباشرة بالوصل الكهربائي، الرجاء التأكد من أن:

- 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.

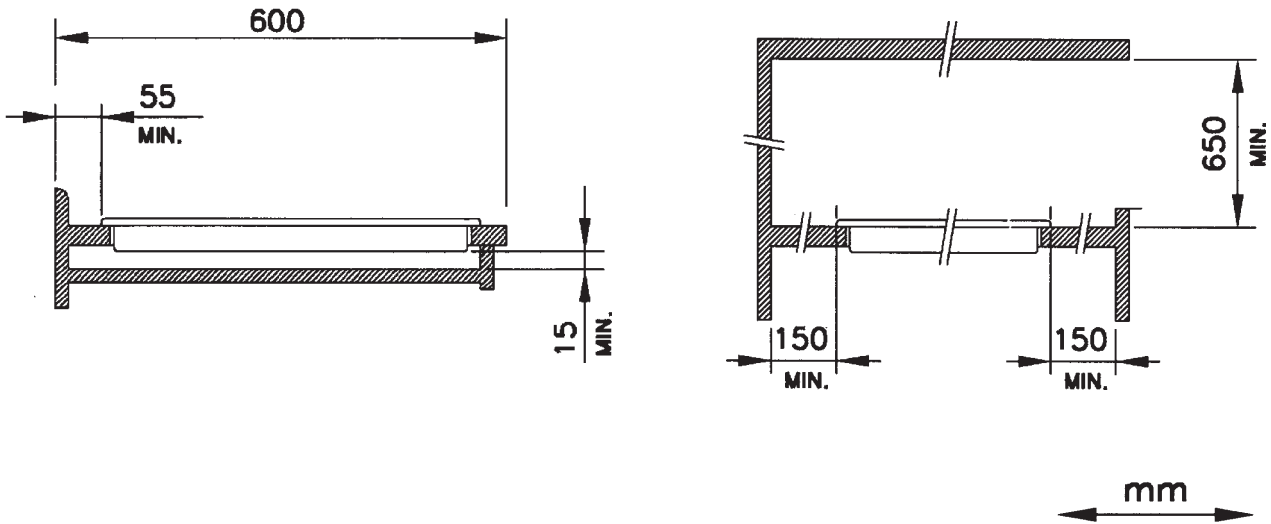
حال عدم وجود سلك و/أو قابس في الجهاز، ستخدم مادة امتصاص مناسبة للحرارة العاملة يضا، كما هو مبين على لوحة الشحنة. لا يجب تحت طريقة لا يصل فيها إلى حرارة تتعدى درجة لغرفة أكثر من 50 درجة في أي وقت. في حال وصل مباشرة على نظام الامدادات الكهربائية الأساسي، ب تركيب قاطع تيار متعدد الأقطاب للقدرة لمصنفة مع الإبقاء على مسافة تفصل بالكامل خط لكهرباء طبقاً لشروط الفقرة الثالثة الخاصة بتجاوز الفلظية، 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.



AR



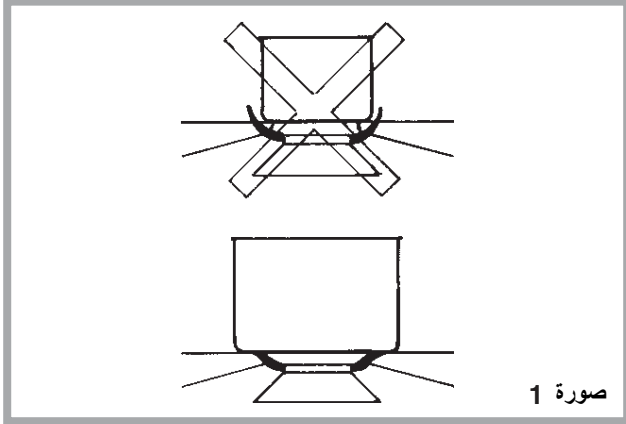
صورة 2



تعليمات الإستخدام

AR

الغاز



صورة 1

واك Ø 32-20
سريع Ø 26-20
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 اي مواد كاشطة أو أكلة (متوفرة في الاسواق). تجنب منتجات المعتمدة أساسا على الكلور (مواد قاسرة، إلخ.)؛
- تجنّب ترك المواد الحمضية أو القلوية على المنطقة العاملة (خل، ملح، عصير ليمون، إلخ.)
- يجب غسل الحارف الجداري والأغطية الصغيرة (أجزاء الحراق المتحركة) بالماء المغلي والمنظفات كثيرا، مع التنبيه لإزالة كل القشرة الصلدة المحتملة. جفّفها بعناية وتأكد من عدم انسداد أي من فوهات المشعل الكامل أو الجزئي؛
- 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 الموظفين 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

التركيب

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

الإستخدام

الحَرَاقَات (صورة 1-3)

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

ملاحظة:

- نوصي بإستعمال الأواني والمقالي ذات قطر مطابق لصفحة 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 البيئورية.
- عندما انتهاء الطبخ، من الجيد أيضا إغلاق إنبوب و/أو سدادة الغاز الرئيسي

هام

- على الأرضية المزودة بحماية حرارية كهربائية، لا تضغط على زرّ الإشعال لأكثر من 15 ثانية. إذا لم يشتعل الحراق 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 الحراق، أغلق قابض الغاز المناسب وانتظر على الأقل دقيقة واحدة قبل محاولة إشعاله من جديد.

AR

ES

إسباني

FR

فرنسي

GB

انكليزي

IR

فارسي

AR

عربي

PT

برتغالي

الفهرس

تعليمات الإستعمال

- التركيب، 4
- الإستعمال، 4
- الصيانة، 4

تعليمات للمركب

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

المساعدة ، 8

DK 10ST (IX)
DK 20S (IX)
DK 20 GH (AUS)
DK 10ST GH (AUS)

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 الإختيار. 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

 ARISTON

GB

English

FR

Français

ES

Español

IR

PT

Português

AR

عربي

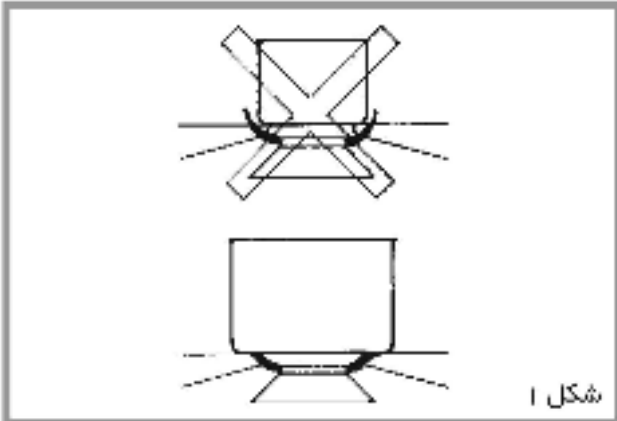
IR

Persian

DK 10ST (IX)
DK 20S (IX)
DK 20 GH (AUS)
DK 10ST GH (AUS)

دستور عملهای مصرف :

IR



بخاريز Ø ۲۰-۳۲
سريع Ø ۲۰-۲۶
كمكى Ø ۱۴-۱۰

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 استفاده ننمایید. از ریختن مواد اسیدی مثل سرکه ، نمک ، 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 تمیز کردن 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 نشن، فوراً شیر گاز را بسته و با دفتر خدمات پس از فروش نیکان تماس بگیرید.

از بخار شوی استفاده ننمایید.

نصب :

تمامی دستور عملهای 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 دستور العمل 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. دکمه 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 بر اساس نیاز خود تنظیم نمایید. چنانچه می خواهید روی کمترین درجه تنظیم کنید، دکمه را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید. برای مدل های مجهز به سیستم جرقه زن اتوماتیک با اشتعال همزمان / خودکار (یک دستی)، کافیت 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 بر اساس نیازتان تنظیم نمایید.

برای مدل های 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 ظرفی 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 .

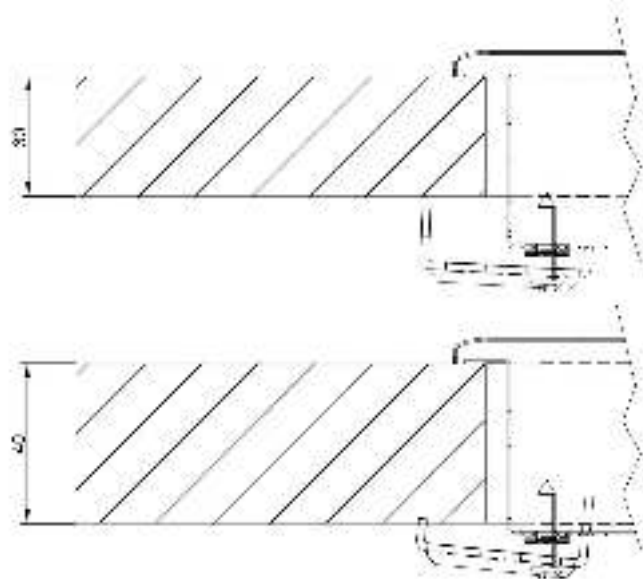
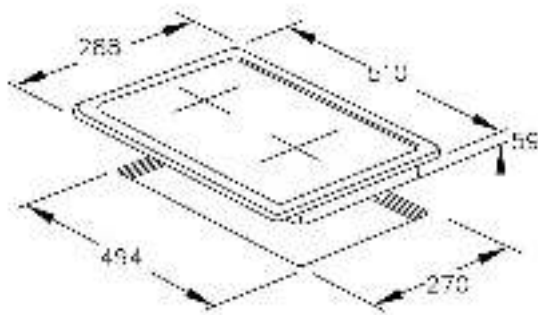
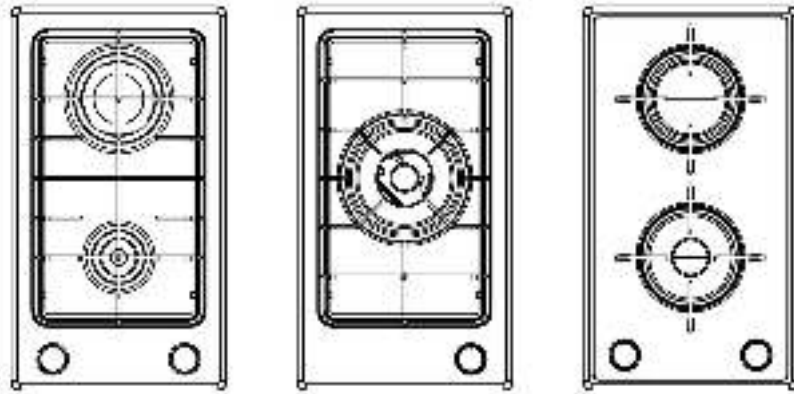
- از هیچ وسیله ای برای کباب کردن بر روی صفحه های کریستالی استفاده نکنید.

- زمانی که آشپزی تمام شد، بهتر است تا شیر اصلی گاز و یا سیلندر را ببندید.

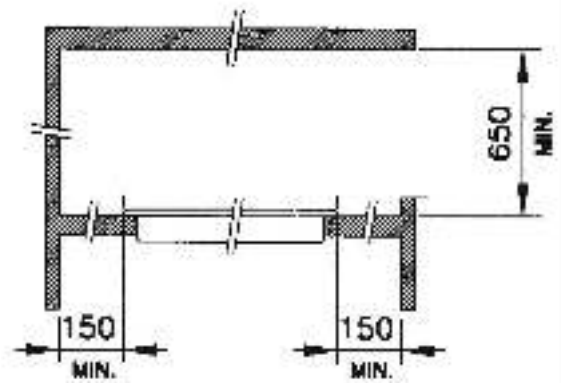
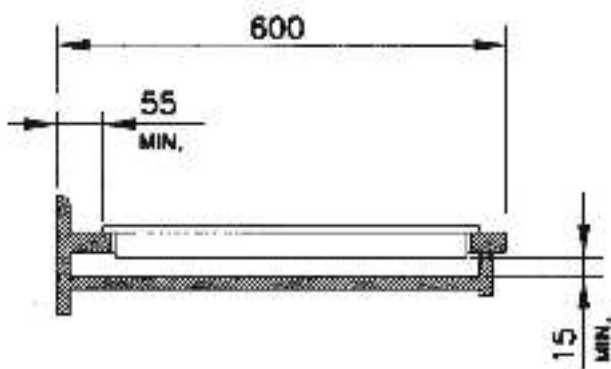
نکات مهم :

(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 .



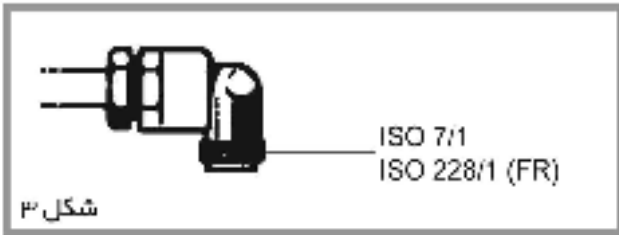
شکل ۲



mm

دستور العمل هایی برای نصاب :

IR



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 (مینیاتوری) در دسترس و متناسب با میزان ظرفیت دستگاه استفاده نمایید تا هنگام بروز نوسانات برق، جریان برق کاملا 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.

نصب

این دستگاه به سیستم تخلیه احتراق مجهز نمی باشد. توصیه می شود که آن را با توجه به قوانین انرژی و قدرت در مکانهایی 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.

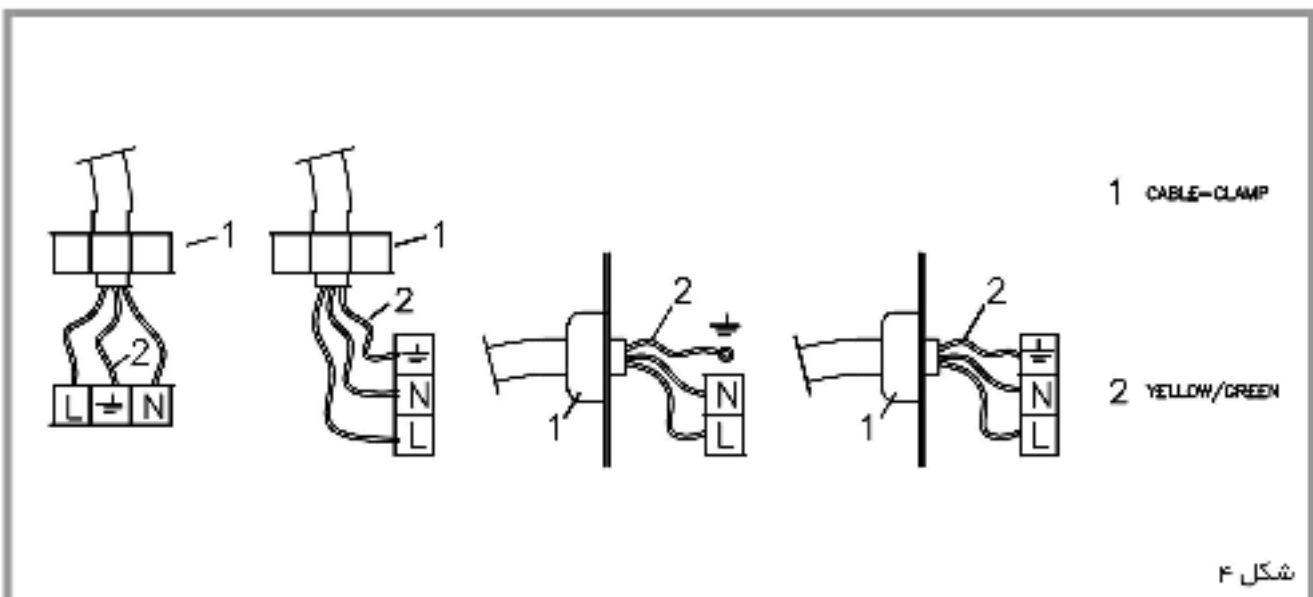
تعیین محل نصب (شکل ۲)

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.

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.



شکل ۴

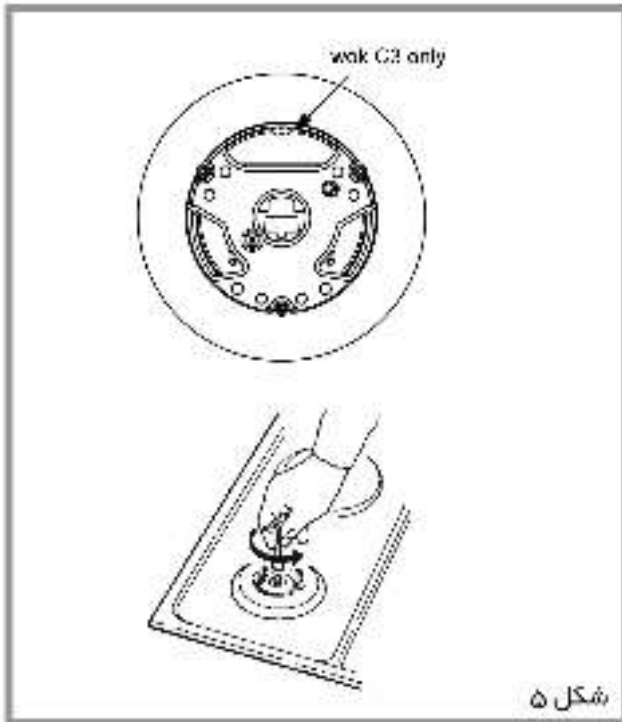
چنانچه کابل برق آسیب دید، به منظور جلوگیری از بروز هر گونه اتفاق ، می بایست توسط ، مرکز خدمات پس از فروش نیکان (نماینده رسمی) و تعویض گردد .

تنظیم با انواع متفاوت گازها (شکل ۵)

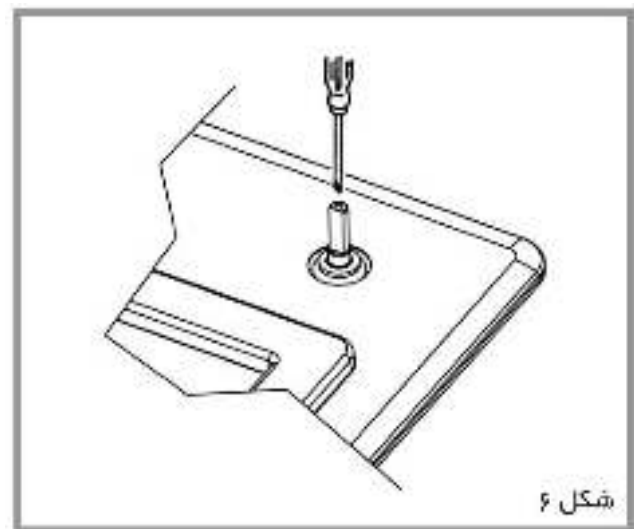
دستگاه می بایست ابتدا با نوع گاز مصرفی، طبق دستورالعمل زیر تنظیم گردد :

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

• برای تنظیم کم گاز ،می توانید بعد از این که شیر را در پایین ترین 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

مشخصات مصرف کننده				
مشعلهای گاز				
مصرف	ظرفیت گرمایی تخمینی <input type="checkbox"/> W	Ingectors <input checked="" type="checkbox"/> ژیکلور	سخت نوع فشار <input type="checkbox"/> نرمال	گاز طبیعی
۱/۱	۲۸۶	۱۲۹	سریع	۲۰ G ۲۰
	۹۵	۷۷	کمکی	
	۳۳۳	۱۴۱	بخارپز ۳	
۶/۴	۲۱۸	۸۷	سریع	۲۸-۳۰/۳۷ G ۳۰ / G ۳۱
	۷۳	۵۰	کمکی	
	۲۵۴	۹۴	بخارپز ۳	

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 غیر مجاز تماس نگیرید و همیشه از خرید لوازم جانبی غیر اصل بپرهیزید .

Notes

Notes



Indesit Company

Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
Tel. +39 0732 6611
www.aristonchannel.com