





Italiano



English



Français



Deutsch



Español



Português



عربي



Persian



Türkçe



Русский

DP 2G (IX)  
DP 2GS (IX)  
DP 2G (IX) GH  
DP 1TC (IX)  
DP 1TC (IX) GH  
DP 2G (IX)AG  
DP 2GS (IX) AUS  
DP 1TC (IX) GH AUS

## 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

## Installazione

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

## Uso

### Bruciatori gas (Fig. 1-3).

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

## Gas

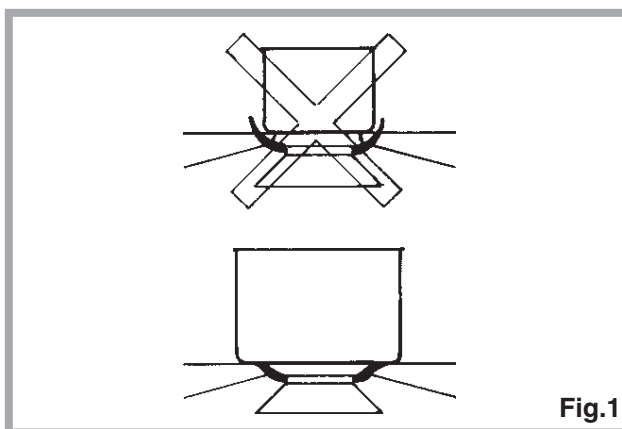


Fig.1

corona	Ø 20-32
rapido	Ø 20-26
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.)
- gli spartifiamma ed icoperchietti (parti mobili del bruciatore) vanno frequentemente lavati con acqua bollente e detersivo avendo cura di togliere ogni eventuale incrostazione, asciugati accuratamente, controllare che nessuno dei fori dello spartifiamma risulti otturato anche parzialmente.
- le griglie inox del piano di lavoro dopo essere state riscaldate assumono una colorazione bluastra che non ne deteriora la qualità. Per riportarle all'aspetto originale usare un prodotto leggermente abrasivo.

**N.B.** - L'eventuale lubrificazione dei rubinetti deve essere eseguita da personale qualificato al quale è bene rivolgersi in caso di anomalie di funzionamento. Controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile di alimentazione gas. In caso di perdite richiedere l'immediato intervento del personale qualificato per la sostituzione.

**NON UTILIZZARE PULITORI A VAPORE**

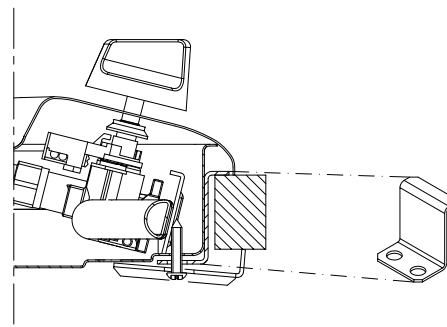
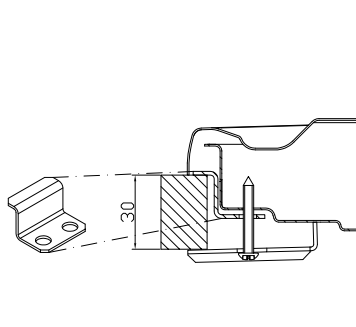
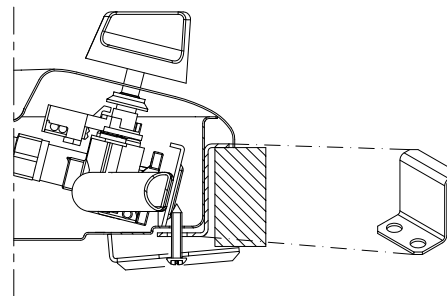
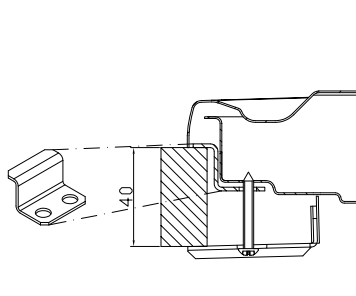
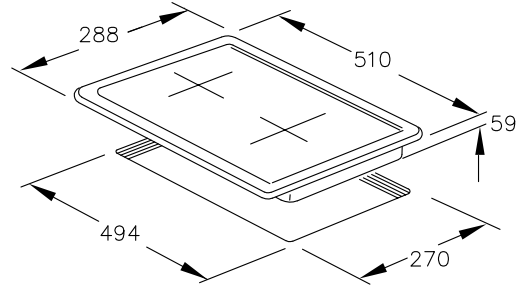
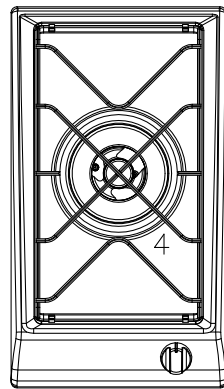
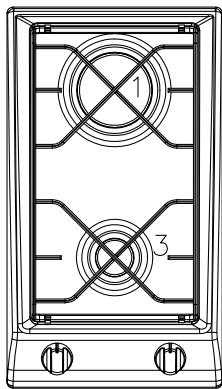
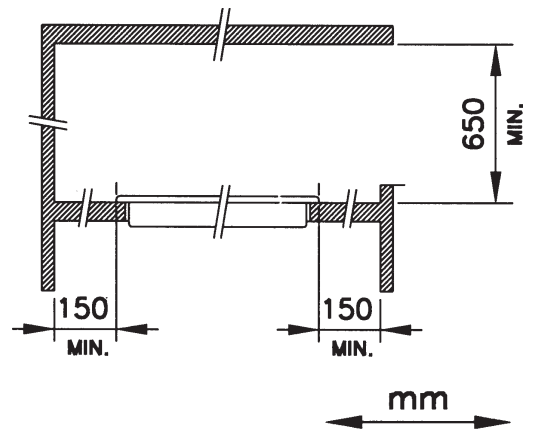
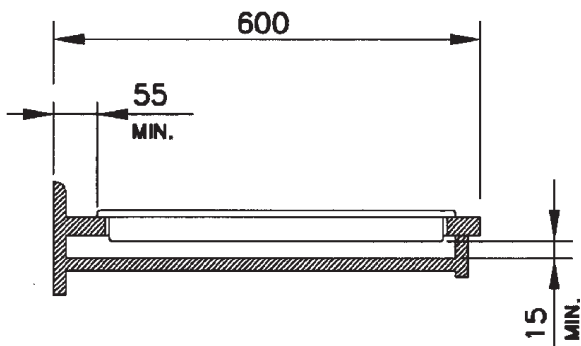


Fig. 2



# Istruzioni per l'installatore

## Installazione

Questo apparecchio non è provvisto di un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione. Si raccomanda che sia installato in locali sufficientemente areati secondo le disposizioni di legge vigenti. La quantità d'aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2.0 m<sup>3</sup>/h per ogni kW di potenza installata. Vedi tabella potenze bruciatori.

## 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. Eseguire l'allacciamento con raccordi e tubi metallici (anche flessibili) in modo da non provocare sollecitazioni agli organi interni all'apparecchio.

**N.B.** - Ad installazione ultimata controllare, con una soluzione saponosa, la perfetta tenuta di tutto il sistema di collegamento.

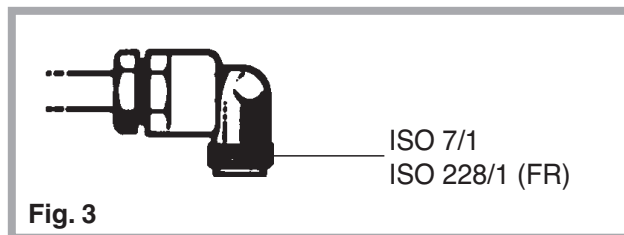


Fig. 3

## Collegamento elettrico (Fig. 4)

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targhetta 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 targhetta 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 omipolare dimensionato per il carico di targhetta 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 omipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

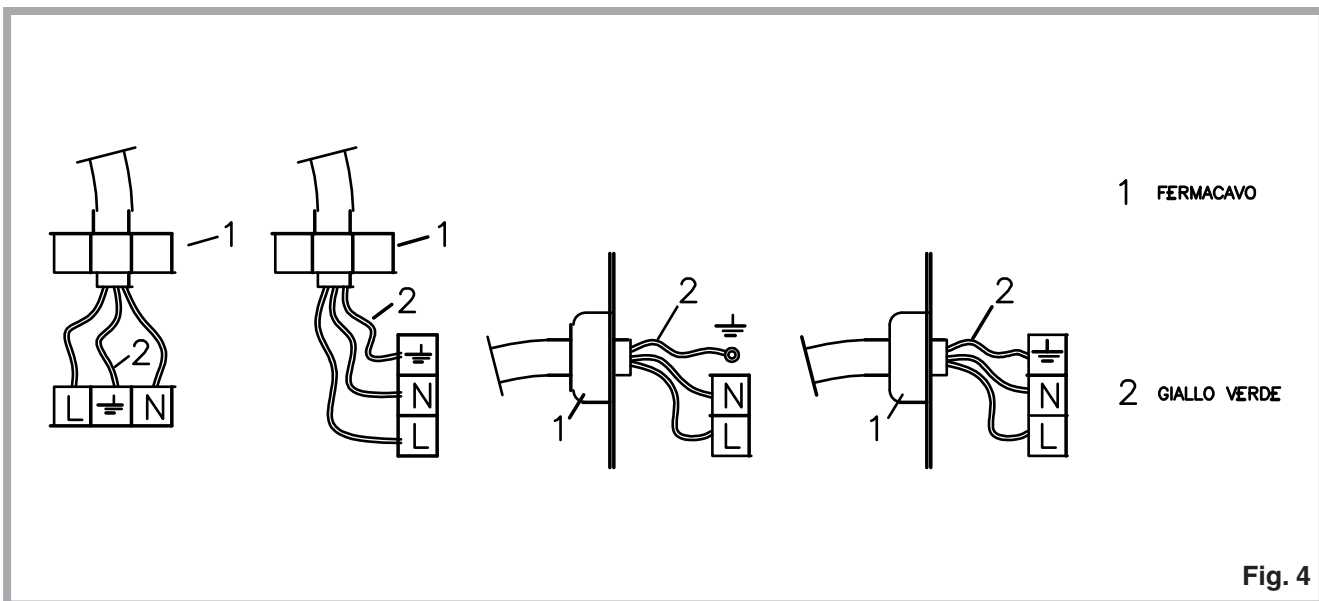


Fig. 4

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.

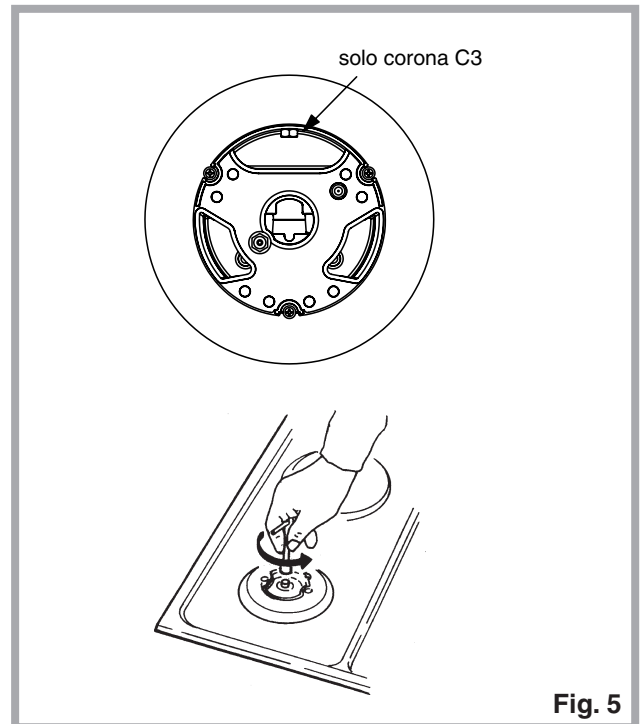


Fig. 5

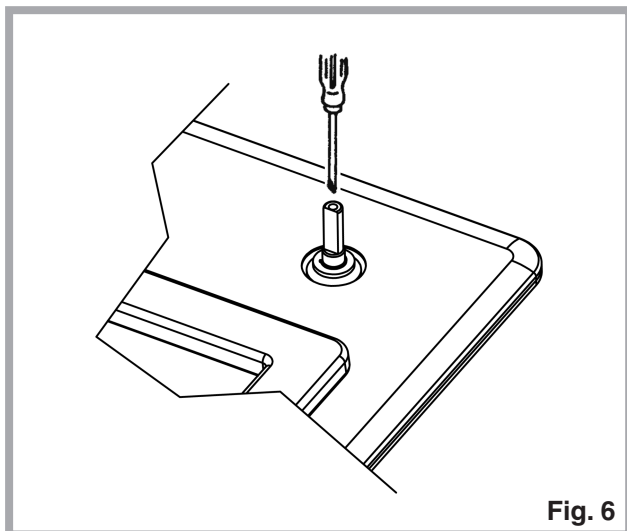


Fig. 6

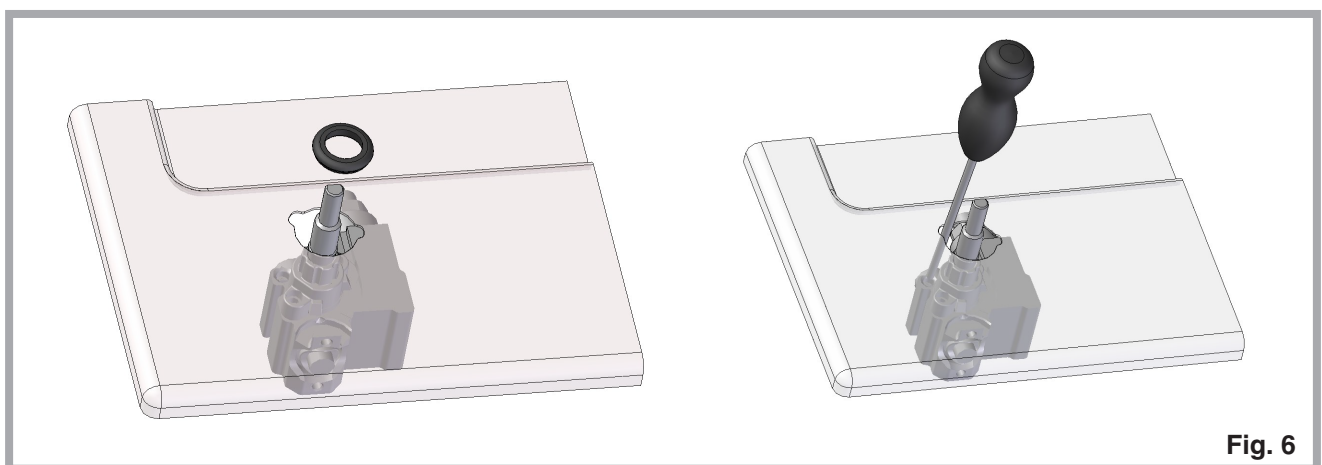


Fig. 6

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	286	l/h
		ausiliario	77	1000	95	
		corona 3	141	3500	333	
gas liquido	G30/G31 28-30/37	rapido	87	3000	218	g/h
		ausiliario	50	1000	73	
		corona 3	94	3500	254	
G110 gas città	G110/G140 8	rapido	320/340	3000	680/711	l/h
		ausiliario	150/160	1000	227/237	
		corona 3	350	4000	907/949	

## 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 ovviato. 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

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.

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](http://www.indesitcompany.com).





Italiano



English



Français



Deutsch



Español



Português



عربي



Persian



Türkçe



Русский

DP 2G (IX)  
DP 2GS (IX)  
DP 2G (IX) GH  
DP 1TC (IX)  
DP 1TC (IX) GH  
DP 2G (IX)AG  
DP 2GS (IX) AUS  
DP 1TC (IX) GH AUS

## 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!

# 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.

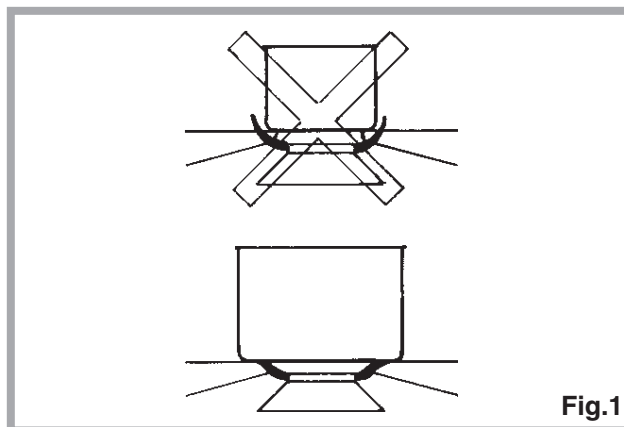
### N.B.:

- 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

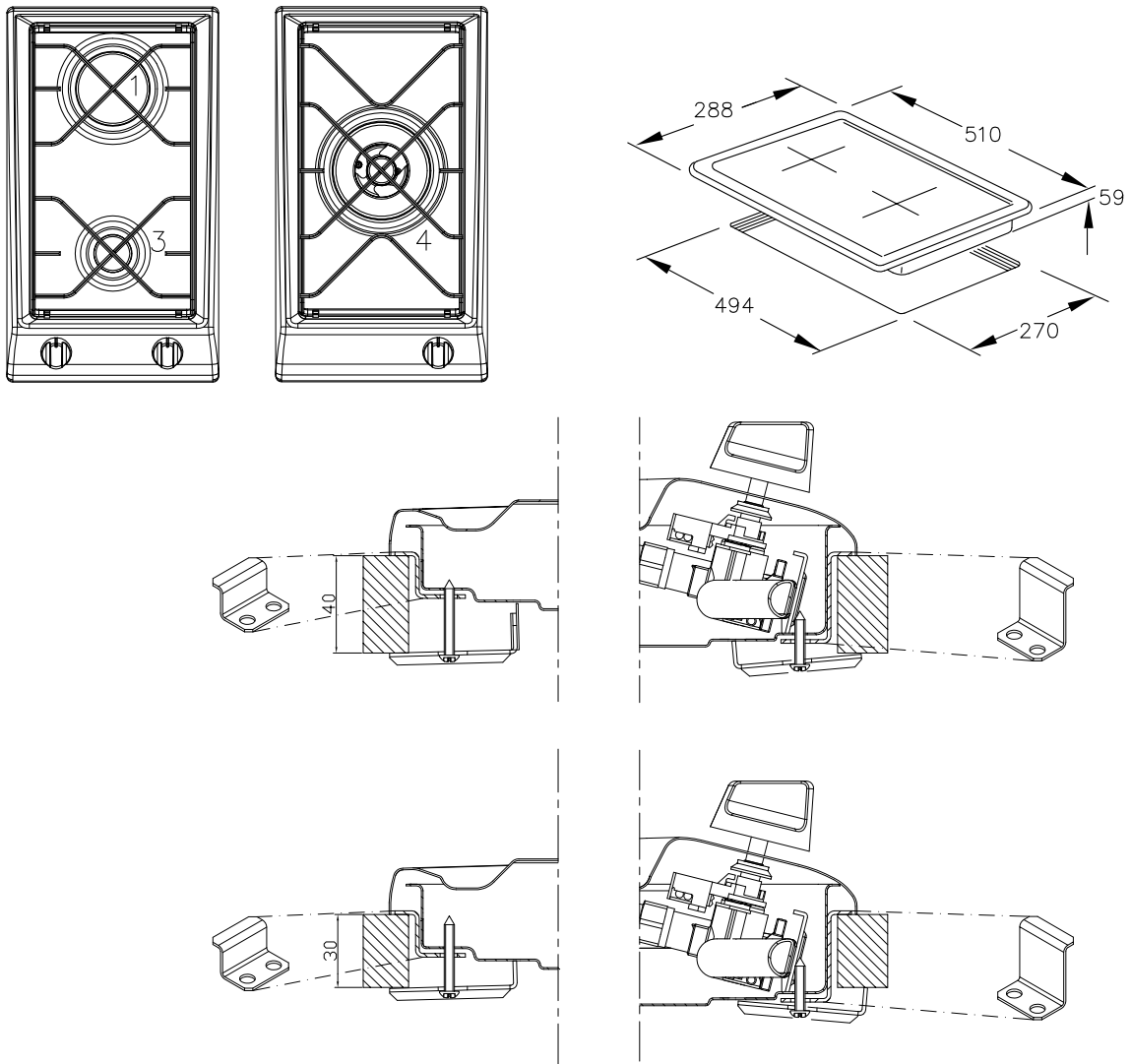
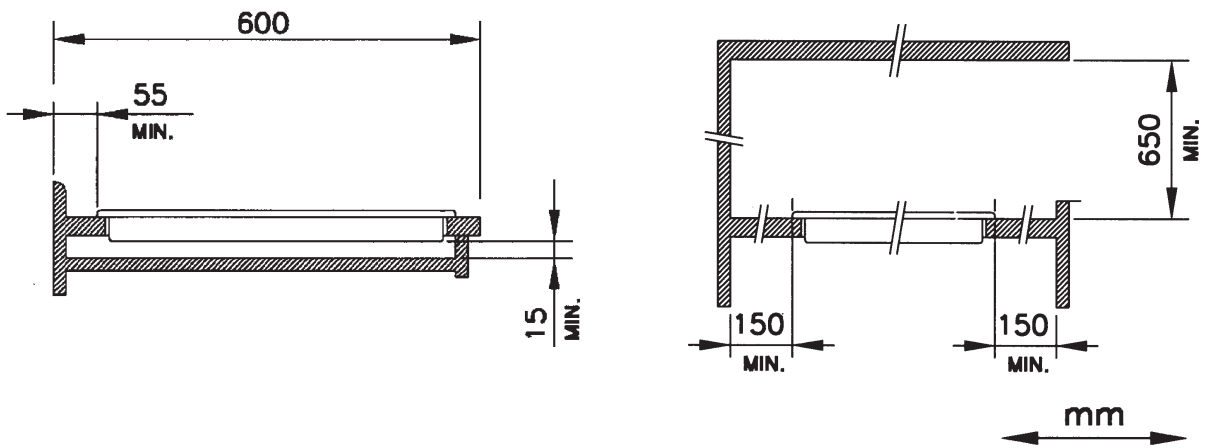


Fig. 2



# 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 m<sup>3</sup>/h for each kW of installed power. See table of burner power.

### Positioning (Fig. 2)

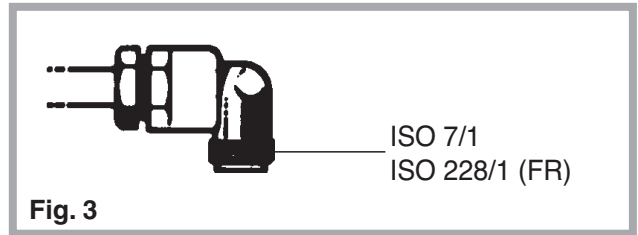
The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the corresponding figure. Before positioning the hob, fit the seal (X) around the entire periphery of the hole cut in the worktop.

### 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.



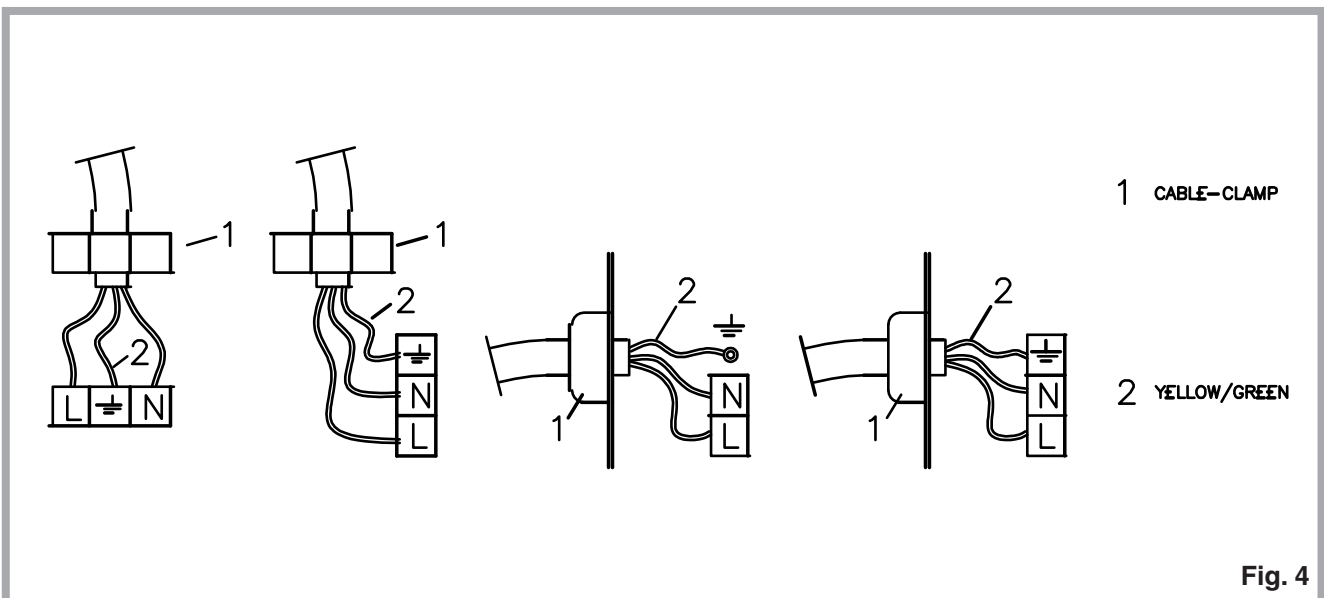
### Electrical connection (Fig. 4)

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

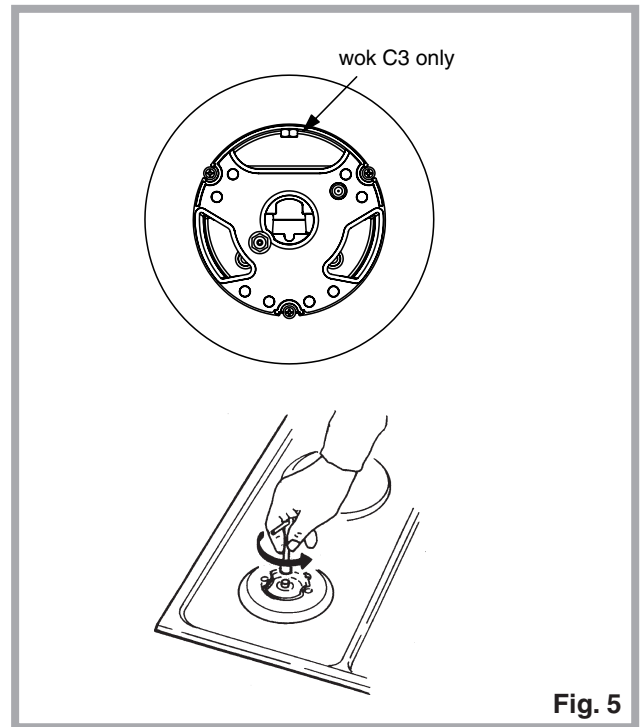


Fig. 5

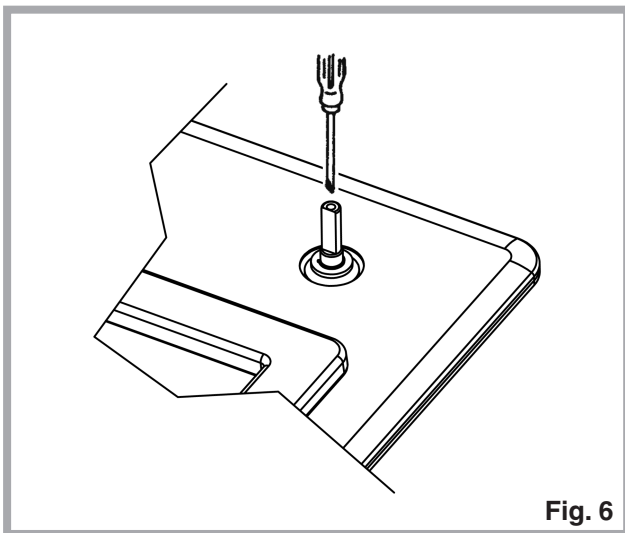


Fig. 6

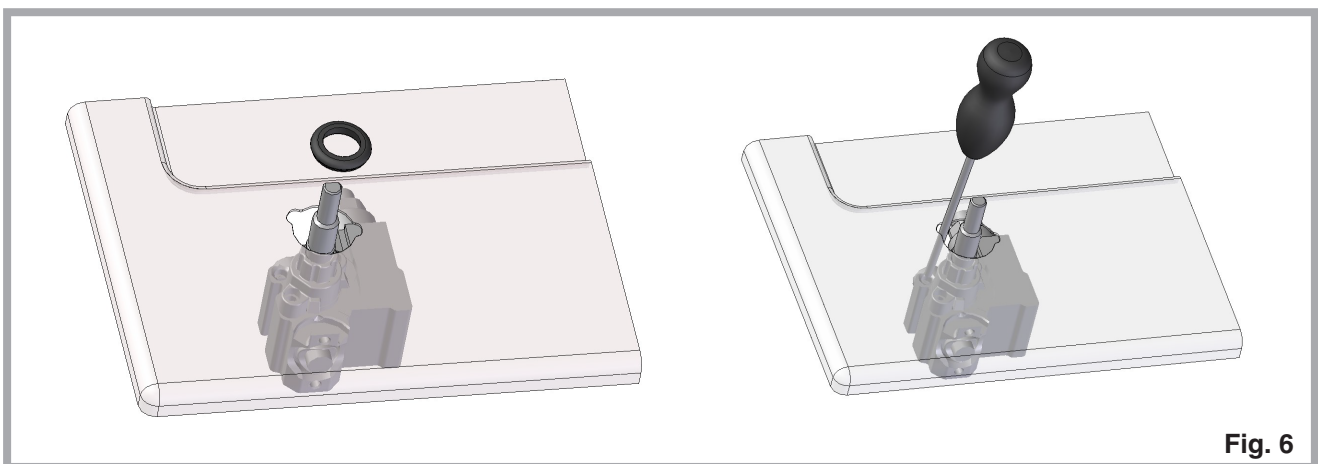


Fig. 6

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

# 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.

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

DP 2G (IX)  
DP 2GS (IX)  
DP 2G (IX) GH  
DP 1TC (IX)  
DP 1TC (IX) GH  
DP 2G (IX)AG  
DP 2GS (IX) AUS  
DP 1TC (IX) GH AUS

## 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.

# 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 interessé. 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.

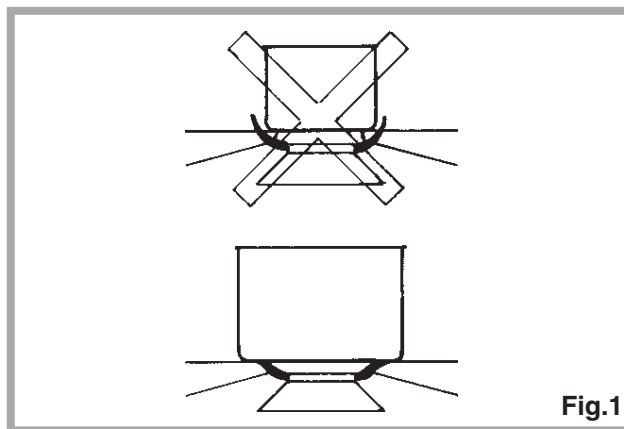
### N.B.:

- 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.

## Gaz



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

## Entretien Gaz/Électric

Avant de toute opération, débrancher l'appareil du reseau 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 etre nettoyées avec des produits appropriés (faciles à trouver ans les magasins) non abrasifs ni corrosifs. Eviter les produits qui contiennent du chlore (eau de Javel.etc.)
- éviter de laisser sur la table de travail des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.)
- les orifices du brûleur et les chapeaux (pièces mobiles du brûleur) doivent etre frequemment lavés avec de l'eau bouillante et du détergent, en ayant soin d'enlever tout incrustation, ensuite ils doivent etre essuyés soigneusement, en controlant que tous les trous soient débouchés.
- les grilles inox du plan de travail après avoir été chauffées prennent une couleur bleuâtre qui ne deterieoure pas leur qualité. Pour leur rendre leur aspect original employer un produit un peu abrasif.

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

**NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS À VAPEUR**



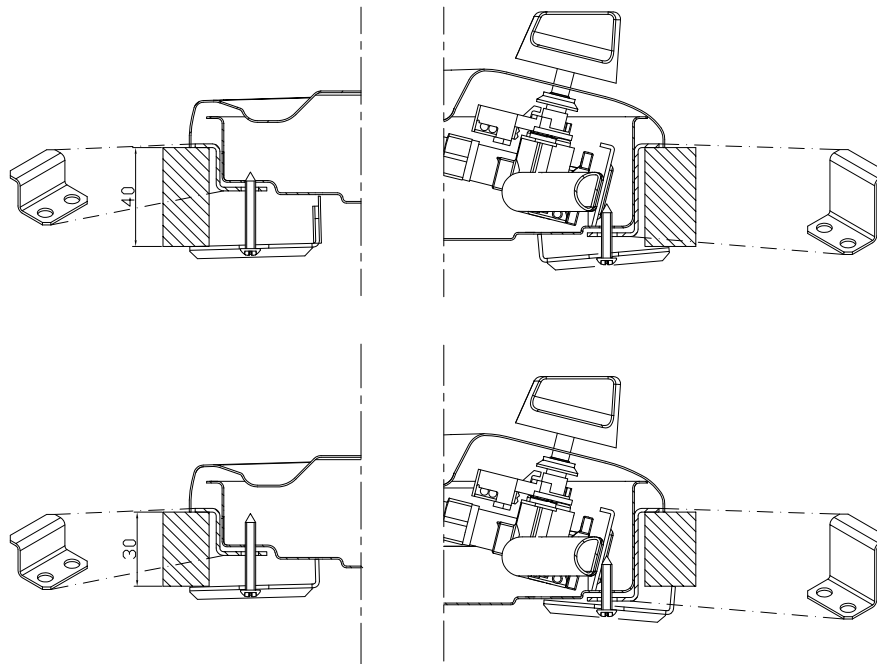
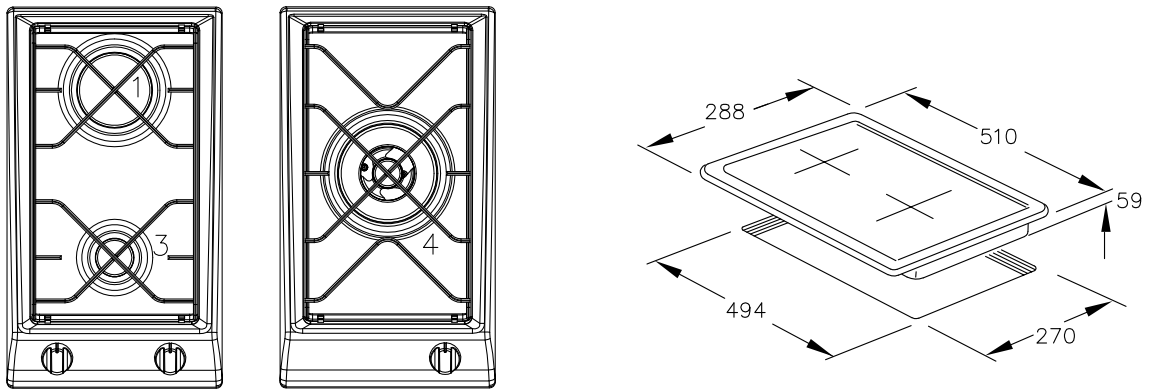
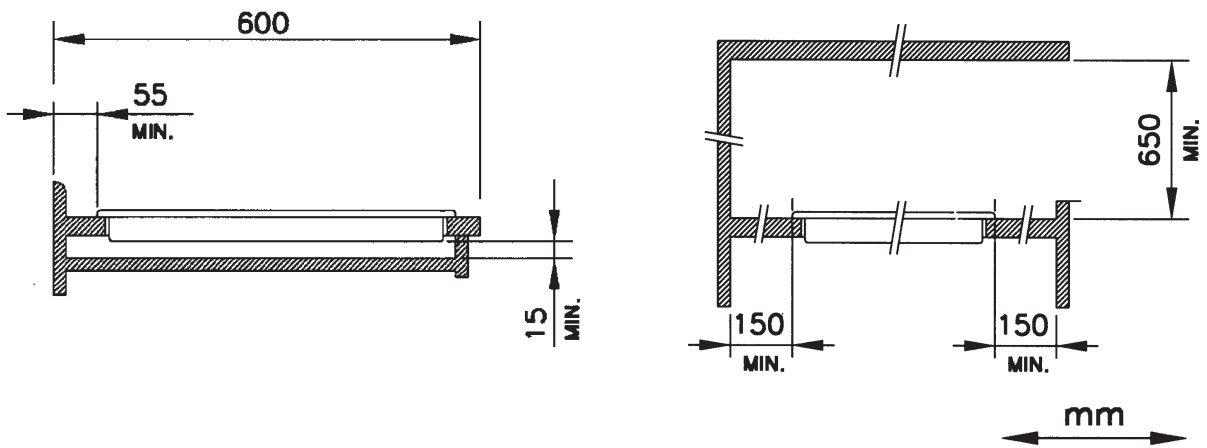


Fig. 2



# 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 m<sup>3</sup>/h pour chaque kW de puissance installée. Voir tableau puissances brûleurs.

## Positionnement

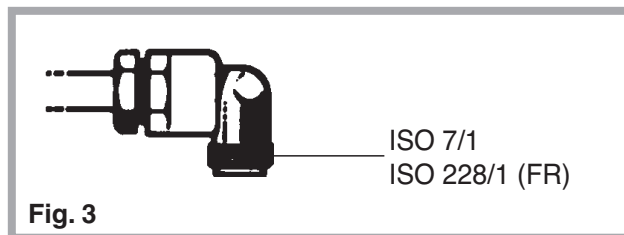
L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail comme indiqué dans la fig. 2. Avant d'installer le plan de cuisson, placer le joint d'étanchéité (X) sur tout le périmètre de l'ouverture.

## 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. 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.



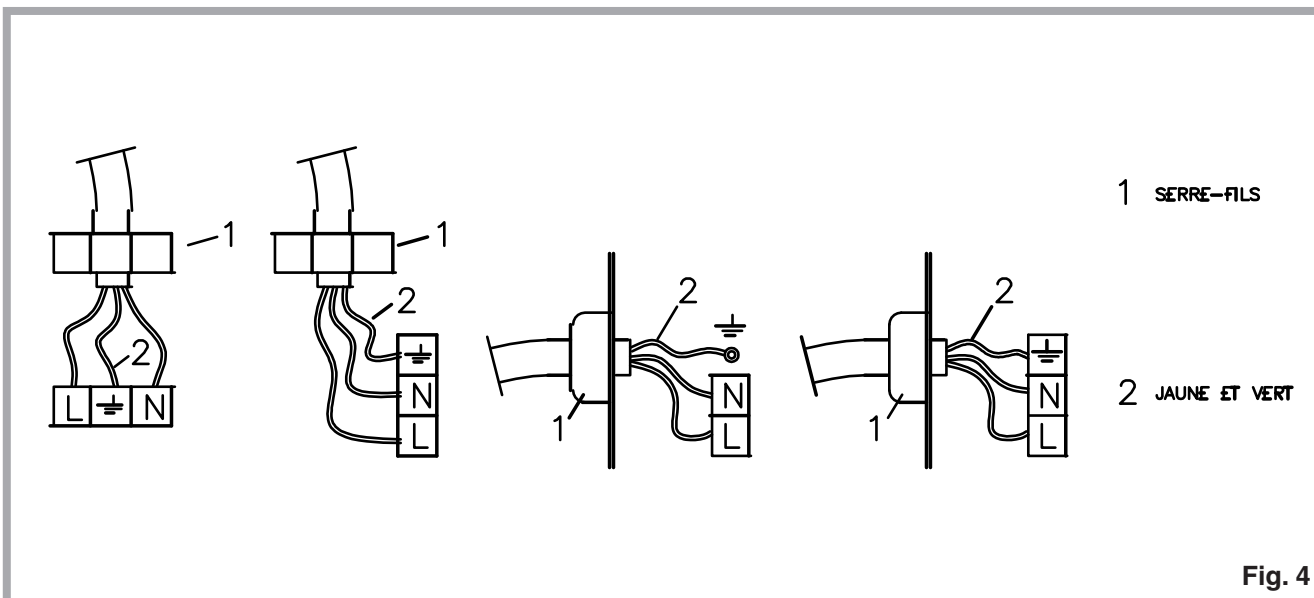
## Branchement électrique (Fig. 4)

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.



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.

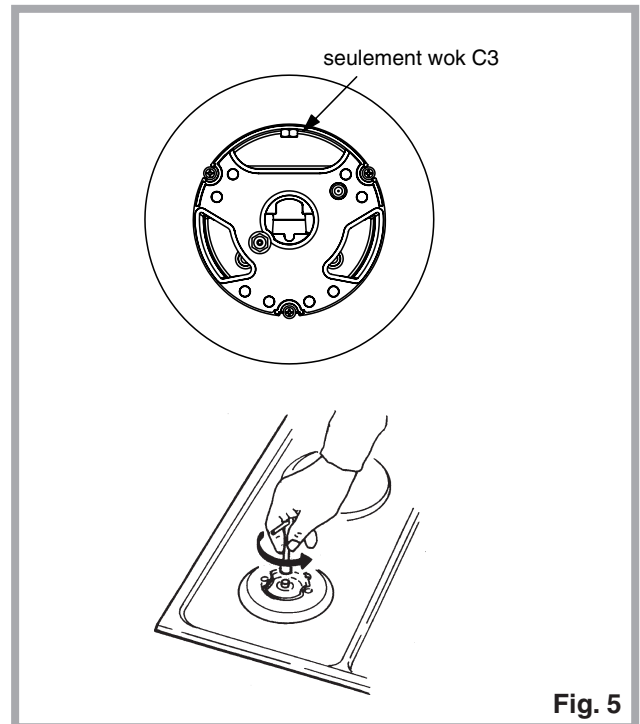


Fig. 5

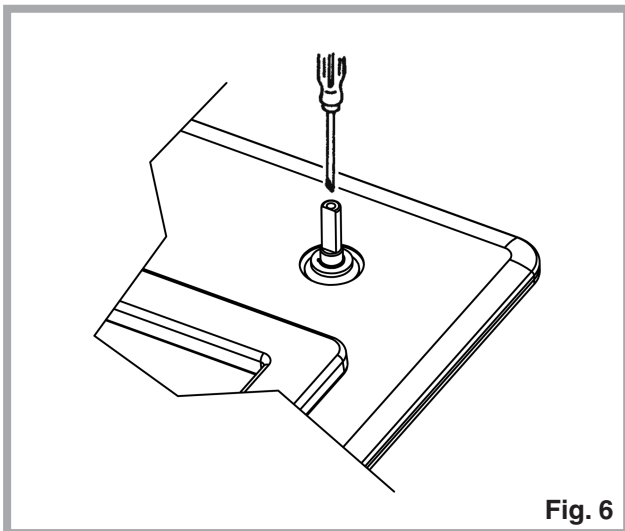


Fig. 6

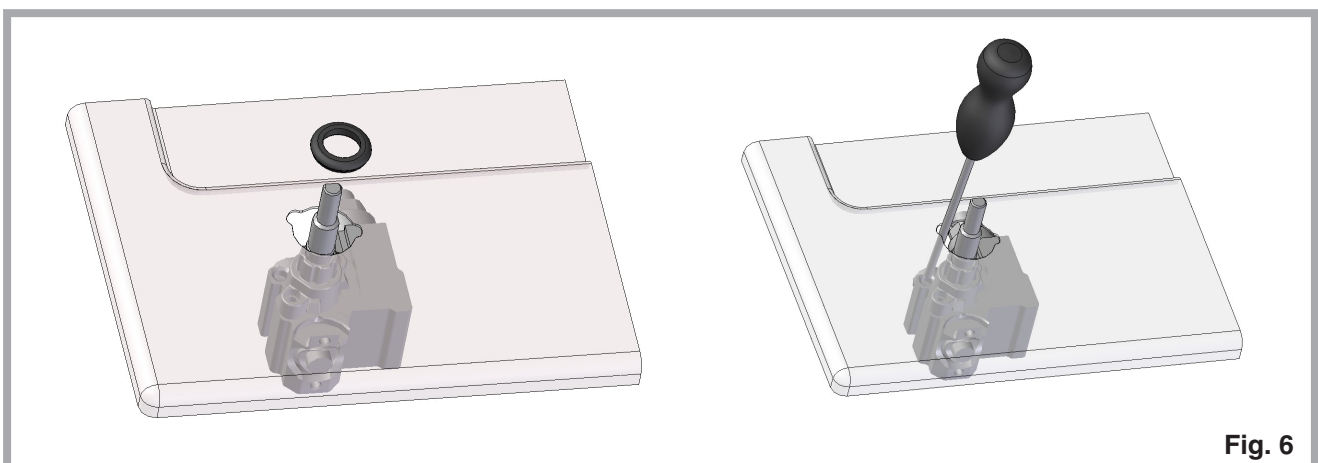


Fig. 6

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	286	l/h
		auxiliaire	77	1000	95	
		wok 3	141	3500	333	
Gaz liquéfié	G30/G31 28-30/37	rapide	87	3000	218	g/h
		auxiliaire	50	1000	73	
		wok 3	94	3500	254	

# 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.

## 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.



Italiano



English



Français



Deutsch



Español



Português



عربي



Persian



Türkçe



Русский

DP 2G (IX)  
DP 2GS (IX)  
DP 2G (IX) GH  
DP 1TC (IX)  
DP 1TC (IX) GH  
DP 2G (IX)AG  
DP 2GS (IX) AUS  
DP 1TC (IX) GH AUS

## 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 FALSCHER 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.

# Anweisungen für den Benutzer

DE

## Installation

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

## Gebrauch

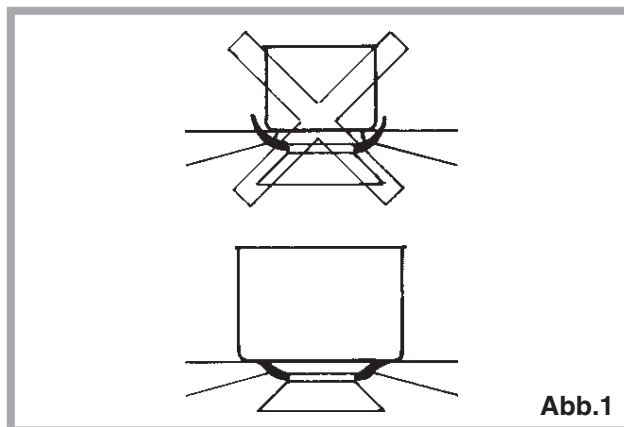
### Gasbrenner (Abb. 1-3)

Zur Anzündung des Gasbrenners eine Flamme gegen die kleinen Löcher an der Brennstelle halten, wobei man den entsprechenden Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Großstellung dreht und gedrückt hält. Sobald der Brenner angezündet ist, Gasflamme auf die gewünschte Stellung regeln. Die Kleinstellung befindet sich am Ende der Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn. Bei den Modellen mit automatischer Anzündung den Knopf wie oben beschrieben bis zur Kleinstellung drehen, wobei man gleichzeitig auf das dafür bestimmte Anzündungsknöpfchen drückt. Bei den Modellen mit automatischer/simultaner Zündung (einhändig) nur den entsprechenden Bedienknopf wie oben beschrieben betätigen. Die elektrische Entladung zwischen diesem Element und dem Brenner verursacht die Anzündung der gewünschten Brennstelle. Sobald der Brenner an ist, den Knopf sofort loslassen und die Flamme nach Wunsch regeln. Die Brennerzündung bei den Modellen mit thermoelektrischer Sicherheit erfolgt wie in den oben beschriebenen Fällen, den Bedienknopf dabei auf max. Leistungsstufe ca. 3/ 5 Sekunden bis zum Anschlag gedrückt halten. Wenn der Knopf wieder losgelassen wird, kontrollieren Sie, daß der Brenner angezündet bleibt. Es wird empfohlen, Töpfe mit dem richtigen Durchmesser im Verhältnis zur Größe der Brennstelle zu verwenden, um zu vermeiden, daß die Flammen um den Topf herum züngeln. Lassen Sie die Kochstellen nicht mit leeren Töpfen eingeschaltet; verwenden Sie keine Grillgeräte auf Crystal Kochstellen. Es wird empfohlen, den 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.

## Gas



wok	Ø 20-32
schnell	Ø 20-26
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 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**

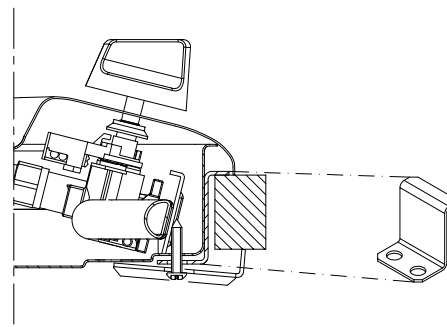
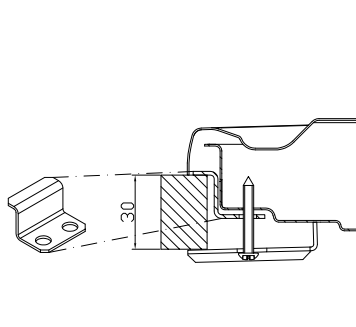
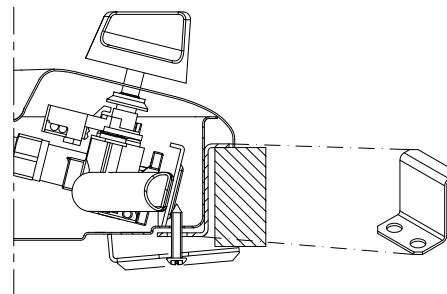
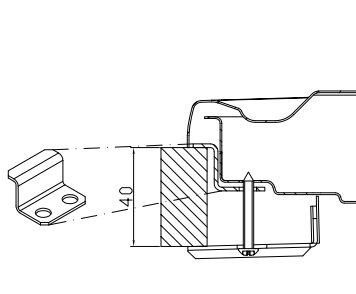
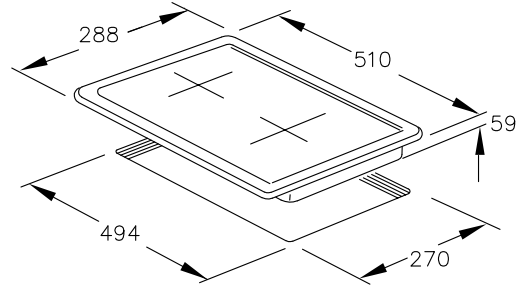
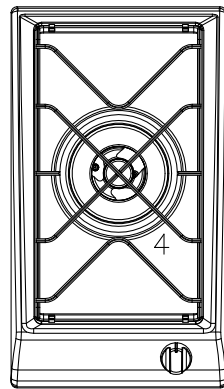
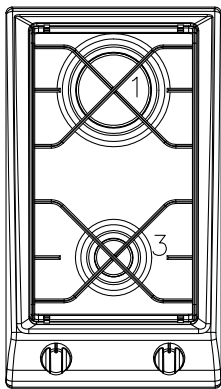
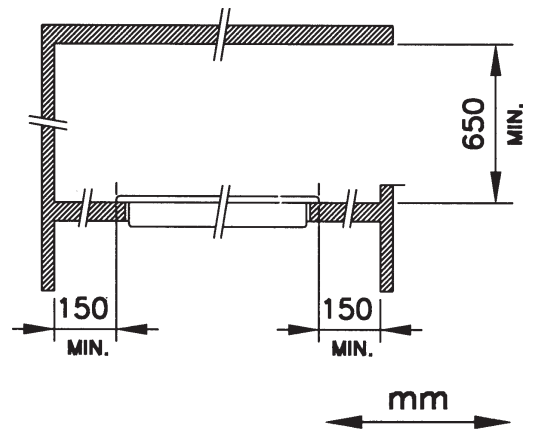
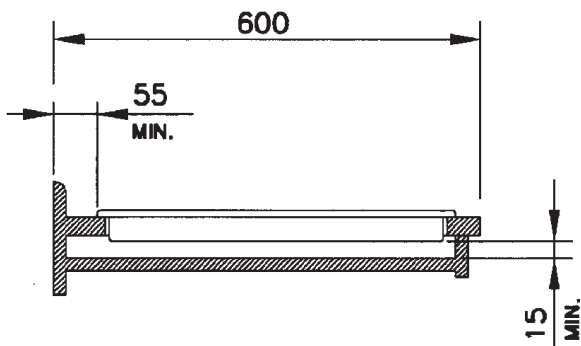


Abb. 2



# Anleitungen für den Installateur

DE

## Installation

Dieses Gerät ist mit einer Vorrichtung zur Beseitigung der Verbrennungsgasen 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 m<sup>3</sup>/h pro installierte kW Leistungseinheit liegen. Siehe Heizleistungstabelle.

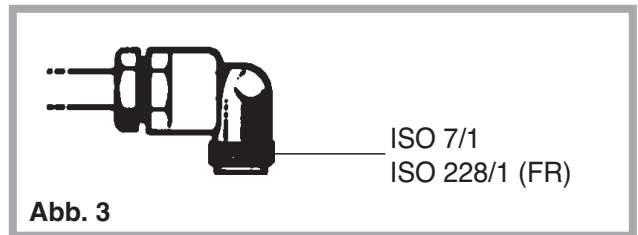
### Aufstellung (Abb. 2)

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 Gerätekenntnischild 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.

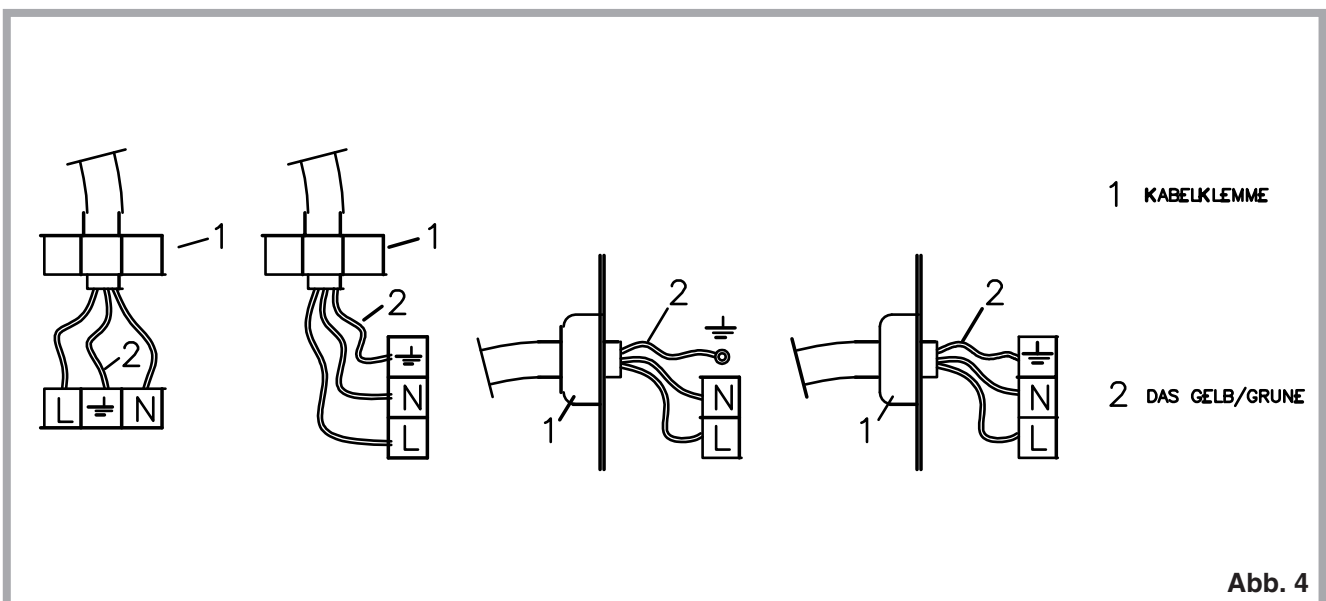
Anschluß mit Metallanschlußstutzen und röhren, fest/halbfest Den Anschluß mit Anschlußstutzen und (ev. flexiblen) Röhren aus Metall so ausführen, daß die inneren Teile des Geräts nicht belastet werden. Hinweis: Bei vollendeter Installation muß die gesamte Anschlußleitung mit einer Seifenlösung auf vollständige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

Wenn 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.

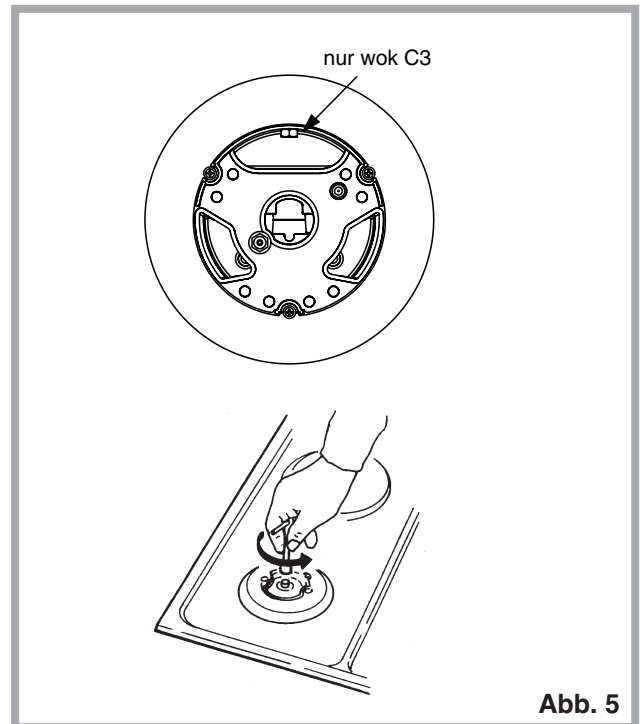


Abb. 5

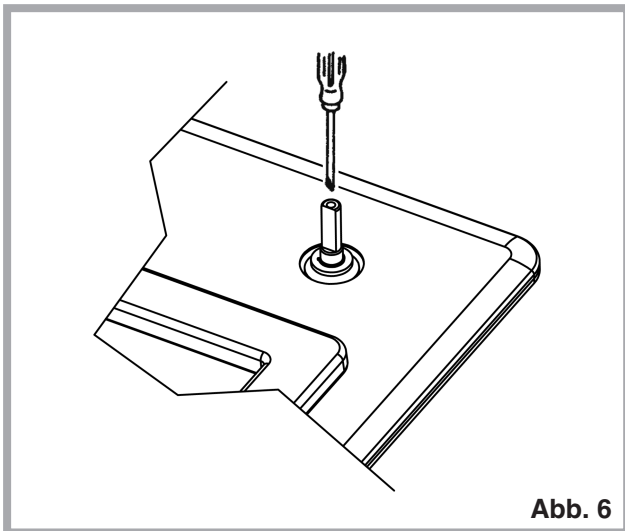


Abb. 6

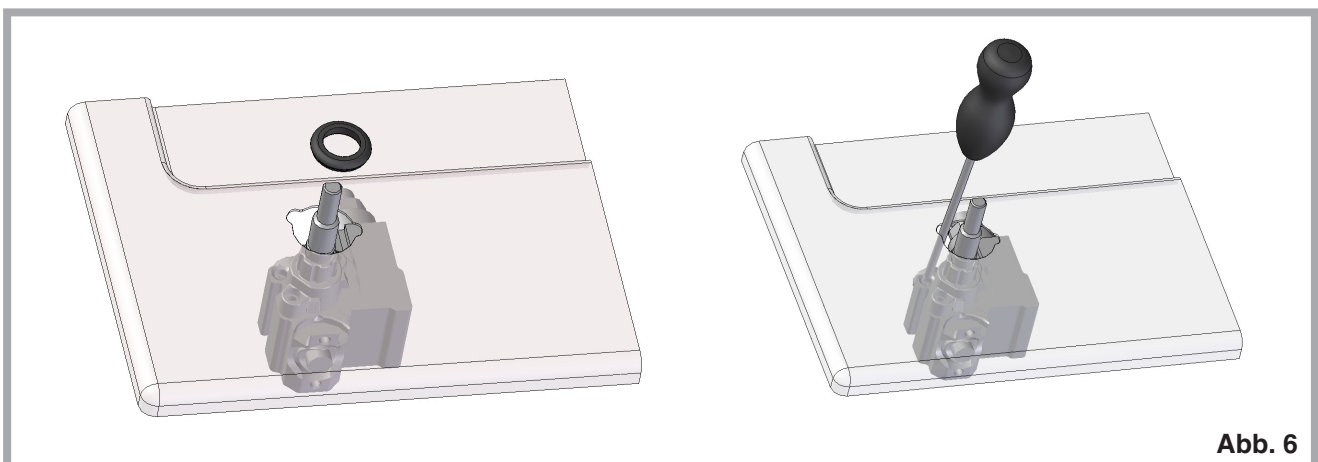


Abb. 6

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

# 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.

## Machen Sie bitte folgende Angaben:

- Art der Störung,
- das Gerätemodell,
- die Servicenummer (Zahl hinter dem Wort SERVICE auf dem Typenschild an der Geräterückwand)
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer mit Vorwahl.

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

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.



Italiano



English



Français



Deutsch



Español



Português



عربي



Persian



Türkçe



Русский

DP 2G (IX)  
DP 2GS (IX)  
DP 2G (IX) GH  
DP 1TC (IX)  
DP 1TC (IX) GH  
DP 2G (IX)AG  
DP 2GS (IX) AUS  
DP 1TC (IX) GH AUS

## 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 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.

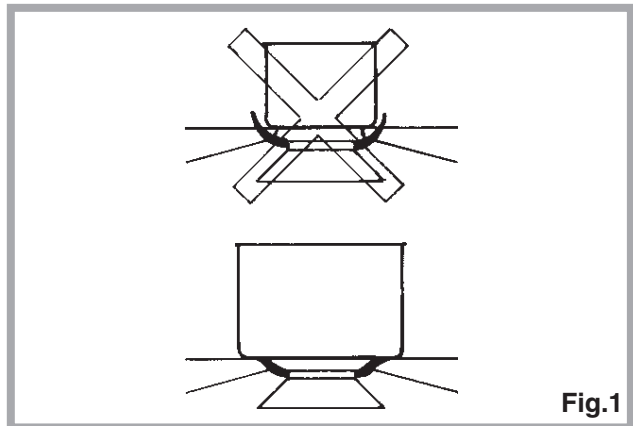
### N.B.:

- 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 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**

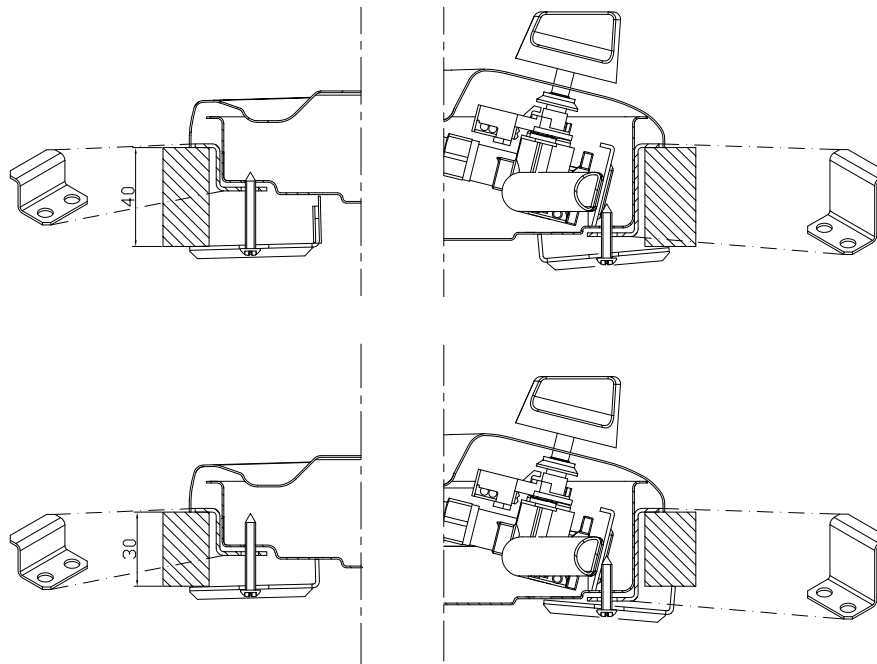
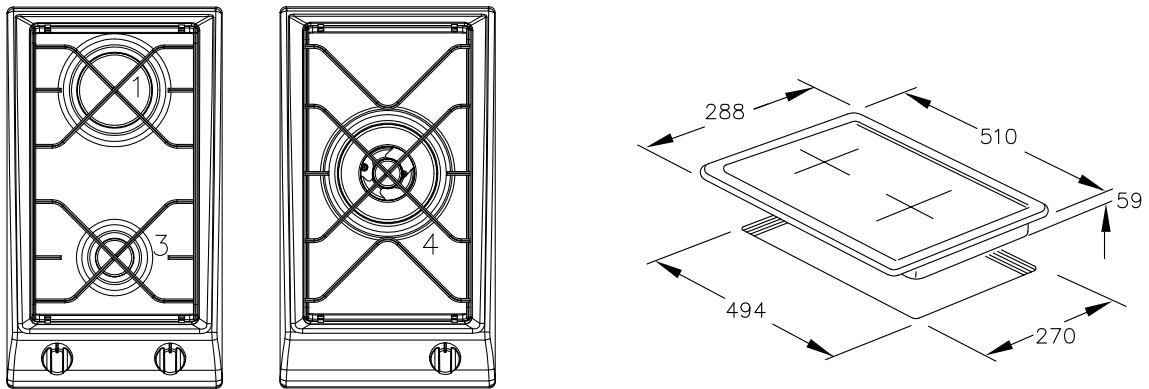
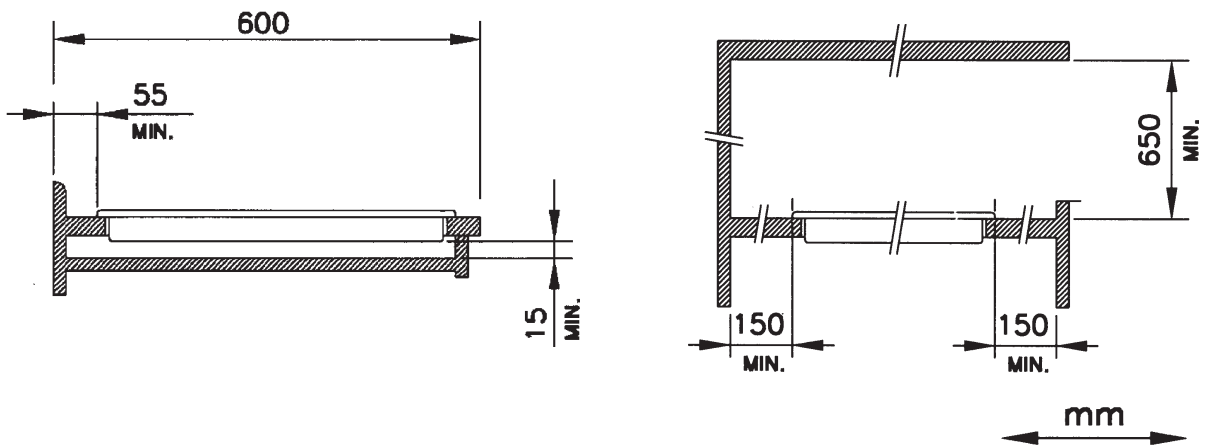


Fig. 2



# 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 m<sup>3</sup>/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.

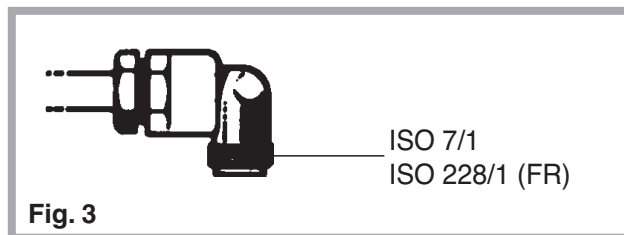


Fig. 3

## Conexión eléctrica (Fig. 4)

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

- las características de la instalación satisfagan cunato 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.

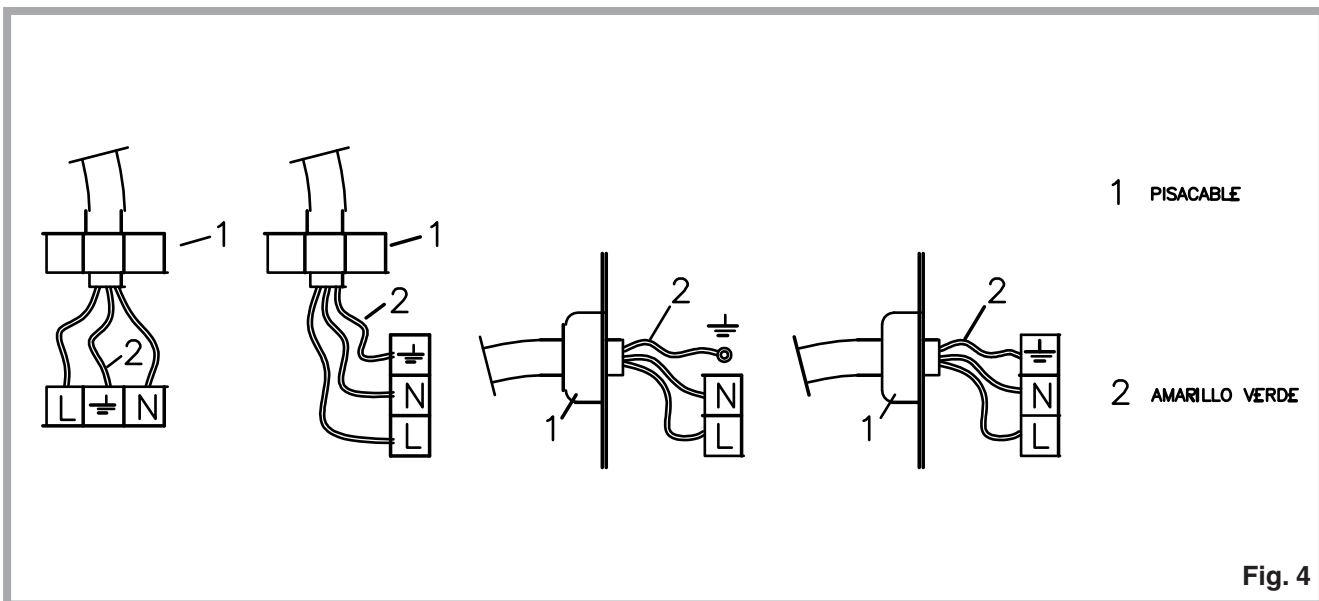


Fig. 4

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

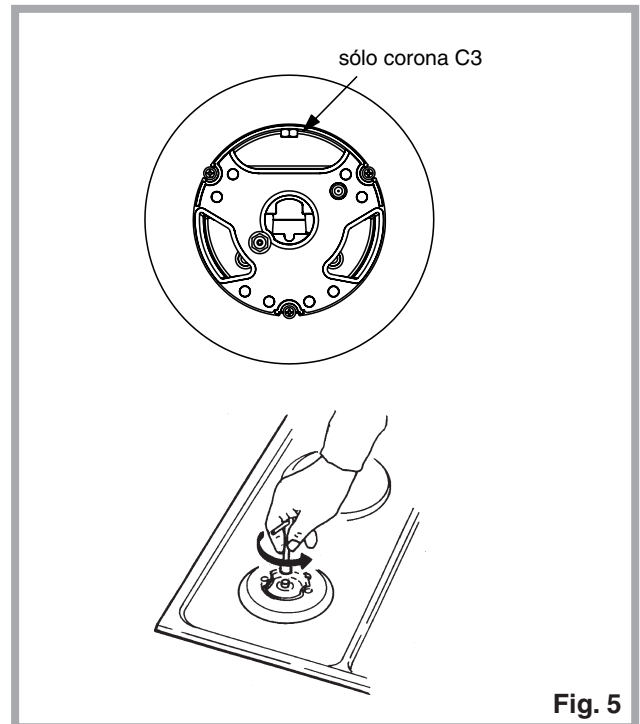


Fig. 5

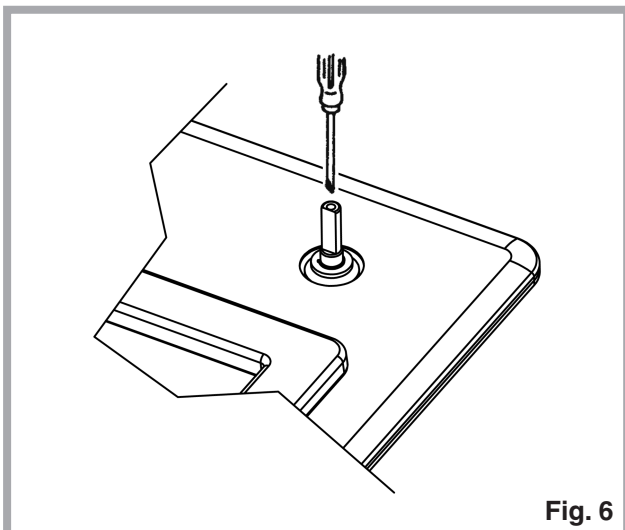


Fig. 6

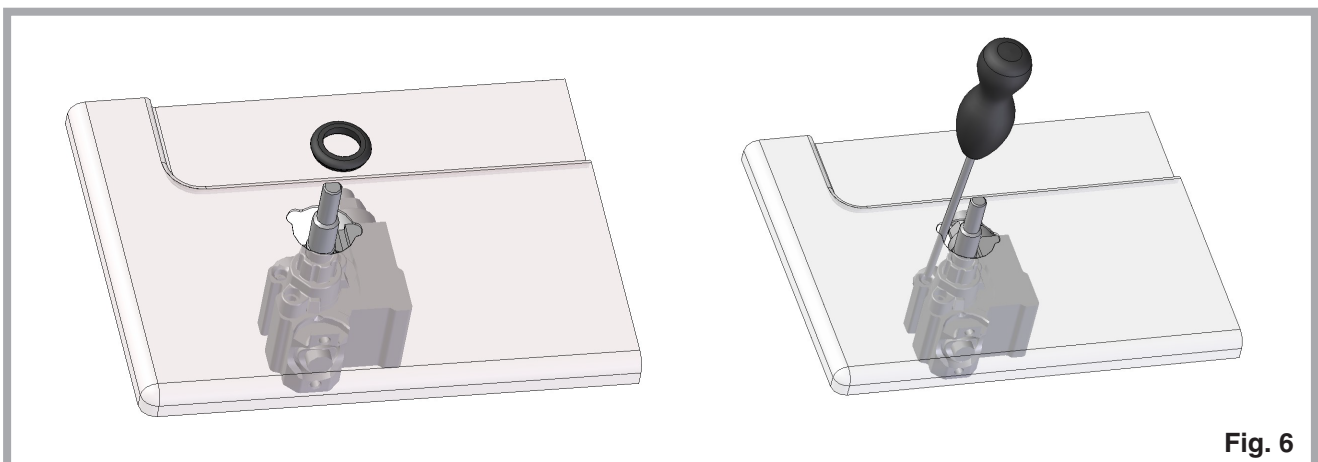


Fig. 6

CARACTERISTICAS 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	l/h
		auxiliar	77	1000	95	
		corona 3	141	3500	333	
gas licuado	G30/G31 28-30/37	rápido	87	3000	218	g/h
		auxiliar	50	1000	73	
		corona 3	94	3500	254	
G110 gas ciudad	G110/G140 8	rápido	320/340	3000	680/711	l/h
		auxiliar	150/160	1000	227/237	
		corona 3	350	4000	907/949	

# 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.

## 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.





Italiano



English



Français



Deutsch



Español



Português



عربي



Persian



Türkçe



Русский

DP 2G (IX)  
DP 2GS (IX)  
DP 2G (IX) GH  
DP 1TC (IX)  
DP 1TC (IX) GH  
DP 2G (IX)AG  
DP 2GS (IX) AUS  
DP 1TC (IX) GH AUS

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

# Instruções para o utilizador

PT

## Instalação

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

## Utilização

### Queimador de gás (Fig. 1-3)

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

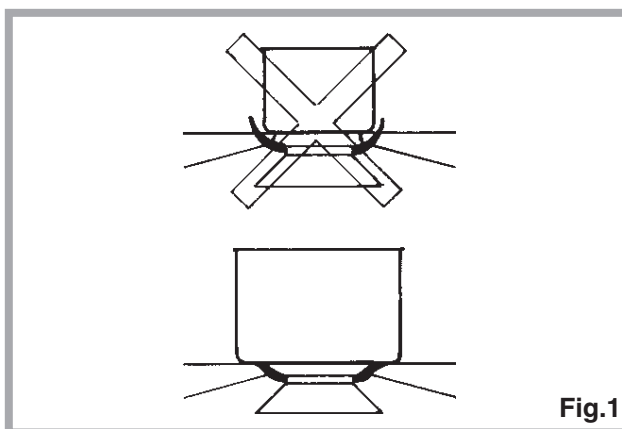


Fig.1

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 periódicamente uma esmerada limpeza geral ao aparelho tomando sempre em consideração o que segue:

- as partes em vidro, aço e/ou esmaltadas terão de ser limpas com produtos apropriados (que se encontram no comércio) e que não sejam nem abrasivos nem corrosivos. Evite de usar produtos com base de cloro (substâncias para branquear, etc.);
- evite de deixar substâncias ácidas ou alcalinas (vinagre, sal, sumo de limão, etc.) sobre a chapa de trabalho;
- os bicos de gás e as pequenas tampas (partes móveis do queimador) têm de ser lavados frequentemente com água fervente e 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 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 pessoal qualificado, o qual terá de ser consultado em caso de anomalias no bom funcionamento. Controle periódicamente o estado de conservação do tubo flexível de alimentação do gás.

## GEEN STOOMREINIGERS GEBRUIKEN

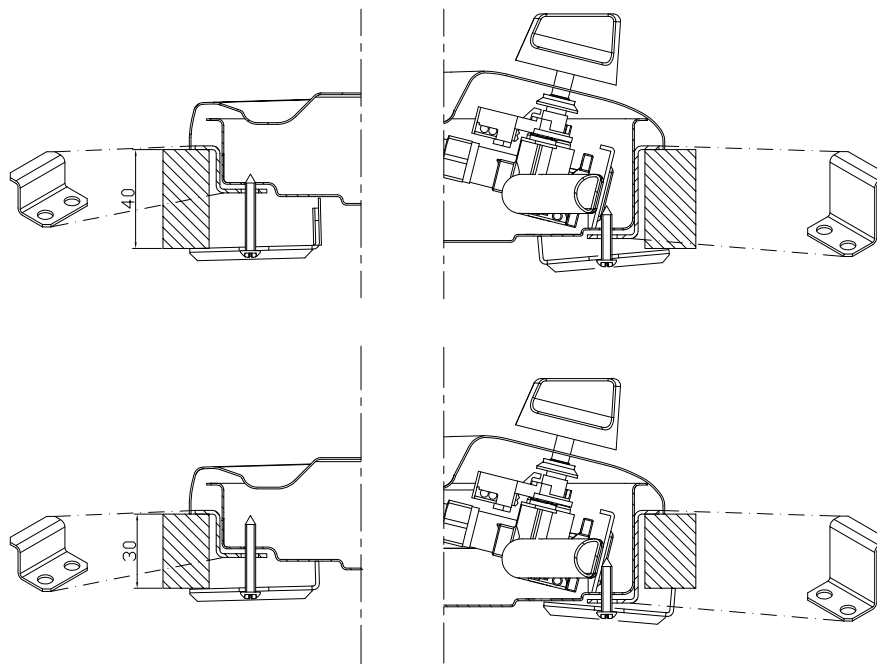
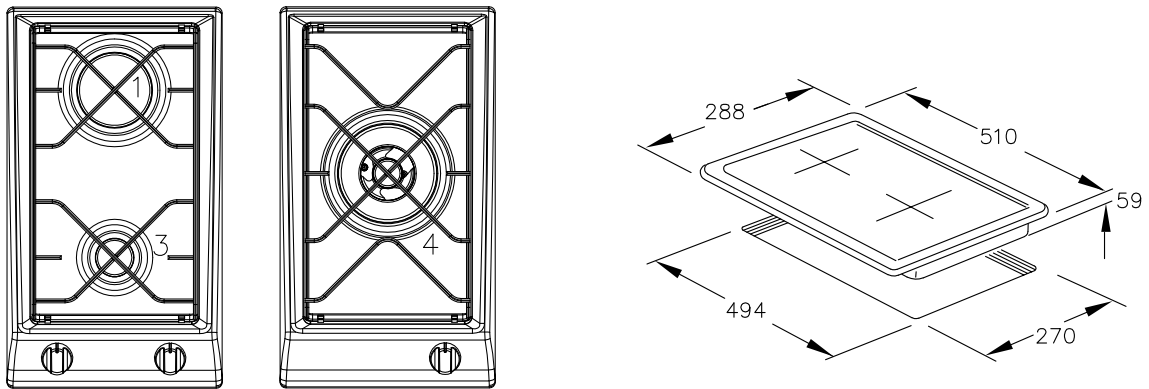
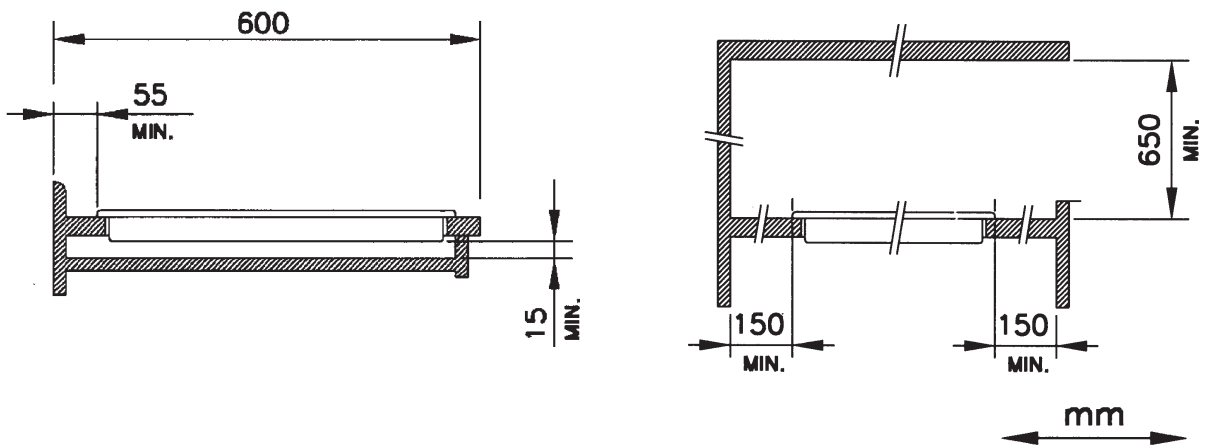


Fig. 2



# Instruções para o instalador

PT

## Instalação

Este aparelho não possuium dispositivo de descarga do produto da combustão. Recomendase 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 m<sup>3</sup>/h por cada kW de força instalada. Veja a tabela relativa à força dos queimadores.

## Posicionamento (Fig. 2)

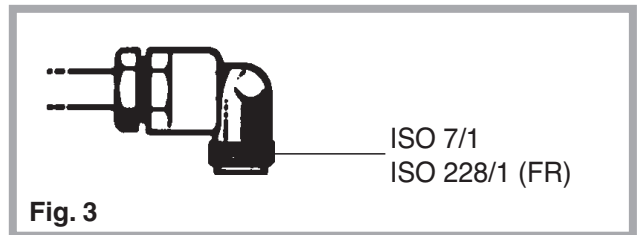
O aparelho foi fabricado para poder ser montado num plano de trabalho como ilustrado na figura correspondente. Antes de inserir o plano predispor a junta de selagem (X) sobre todo o perímetro do furo de encaixe.

## 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. As condições de predisposição estão indicadas na etiqueta do aparelho. 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.



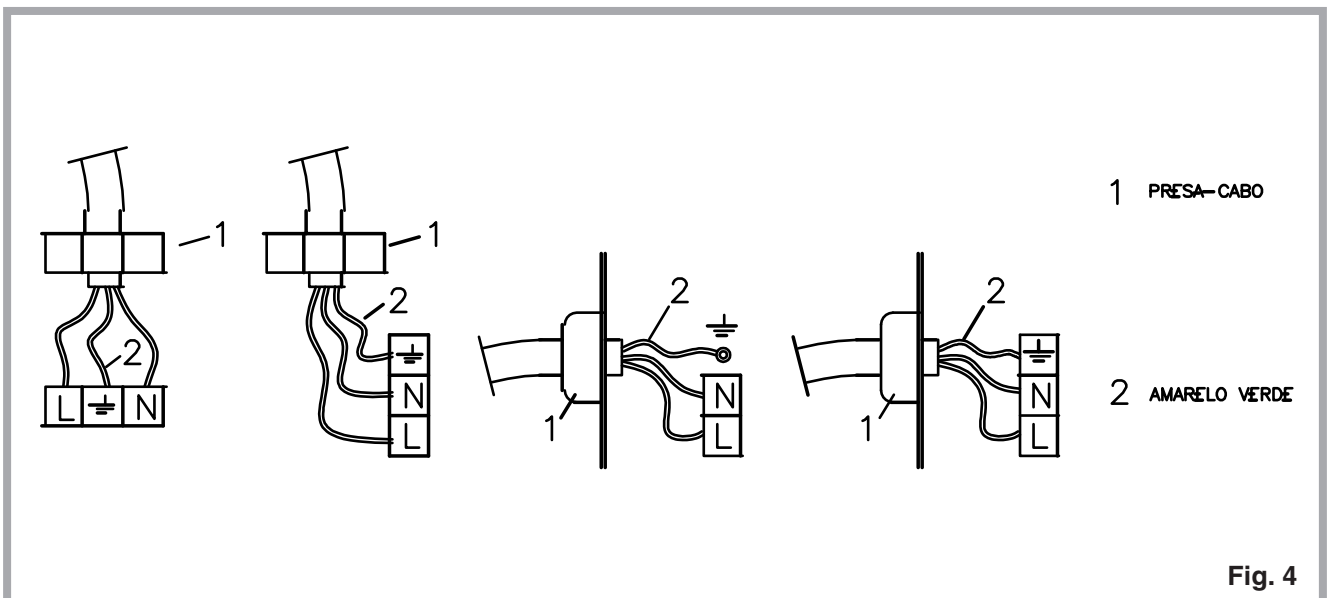
## Conexão eléctrica (Fig. 4)

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



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

### 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.

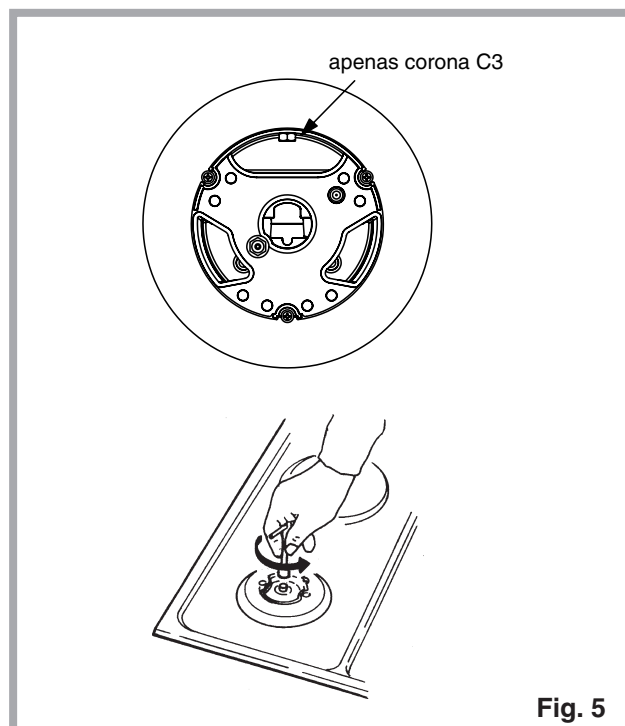


Fig. 5

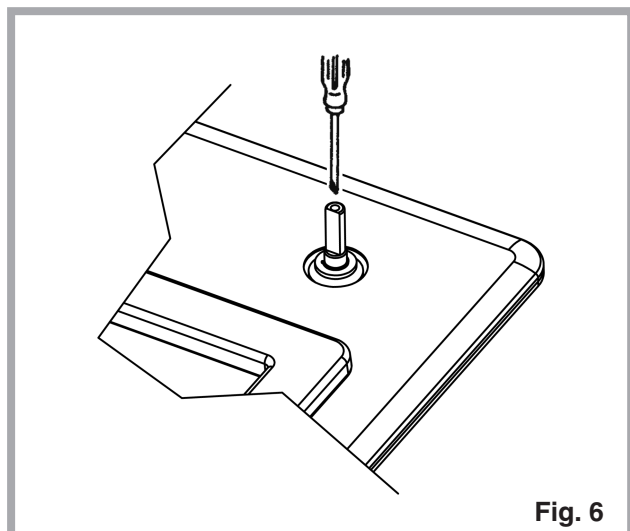


Fig. 6

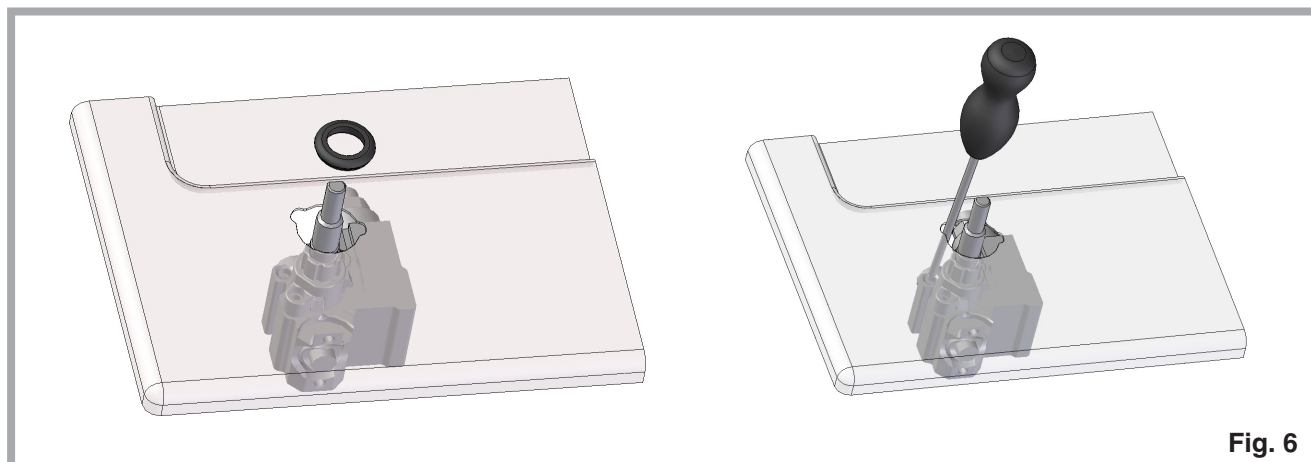


Fig. 6

CARACTERÍSTICAS DAS PEÇAS A UTILIZAR					
QUEIMADOSRES DE GAS					
ALIMENTAÇÃO		QUEIMADOR	Ø BICOS 1/100 mm	CAPACIDADE TÉRMICA NOMINAL W	CONSUMO
TIPO	PRESSIONE mbar NORM.				
gás natural	G20 20	rápido	129	3000	l/h
		auxiliar	77	1000	
		coroa 3	141	3500	
gás liquefeito	G30/G31 28-30/37	rápido	87	3000	g/h
		auxiliar	50	1000	
		coroa 3	94	3500	
G110 gas ciudade	G110/G140 8	rápido	320/340	3000	l/h
		auxiliar	150/160	1000	
		coroa 3	350	4000	

## 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.

### 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 originais 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.

خصائص المستخدم				
حراقات الغاز				
الأستهلاك	القوة الحرارية الإسمية واط	حراق عاقن Ø 100/1 ملم	تغذية نوع ميلبار	نوع ميلبار
286	3000	129	تغذية	تغذية
95	1000	77	نوع	نوع
333	3500	141	ميلبار	ميلبار
218	3000	87	غاز طبيعي ج 20	غاز طبيعي ج 20
73	1000	50	سريع	سريع
254	3500	94	إضافي	إضافي
680/711	3000	320/340	واك 3	واك 3
227/237	1000	150/160	سريع	سريع
907/949	4000	350	إضافي	إضافي
			واك 3	واك 3

## المساعدة

قبل الإتصال بخدمة ما بعد البيع:

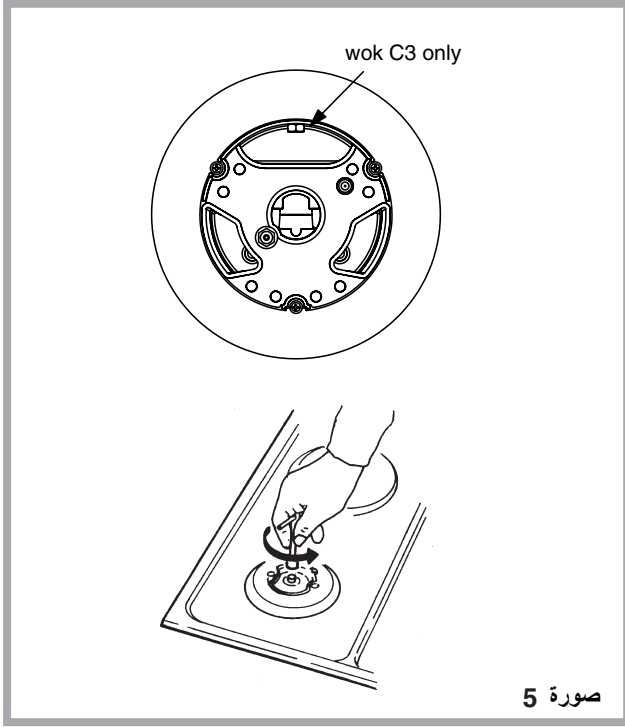
1. تأكد من أنك لا تستطيع حل المشكلة بنفسك.
2. أدر الآلة مجددا لتتري إذا حلت المشكلة. إذا لم تحل، إفصل الآلة عن التيار الكهربائي وانتظر ساعة تقريبا قبل إدارتها من جديد.
3. في حال استمرار المشكلة بعد هذه الحاولات، إتصل بخدمة ما بعد البيع

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

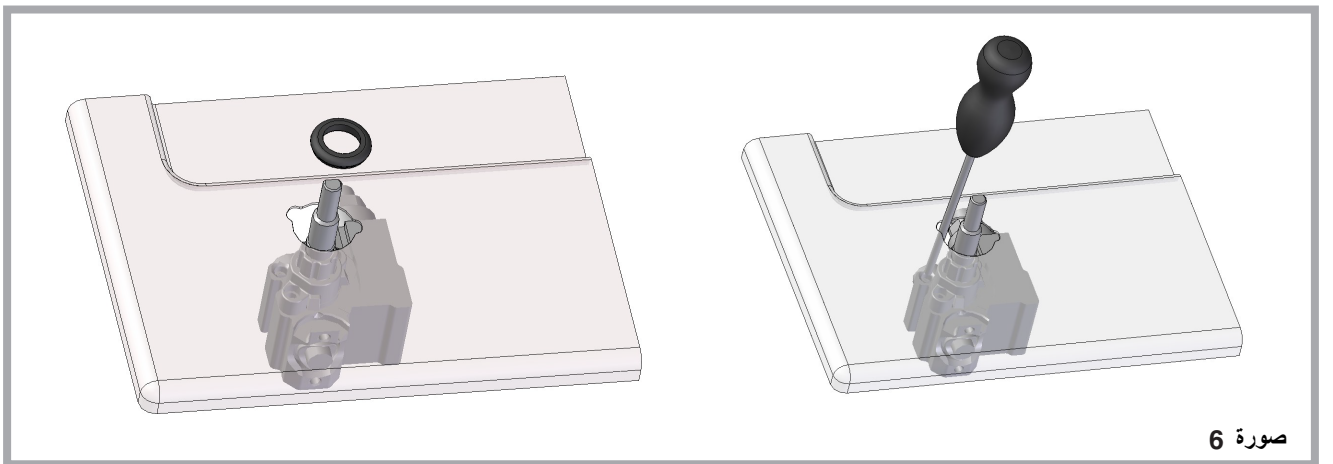
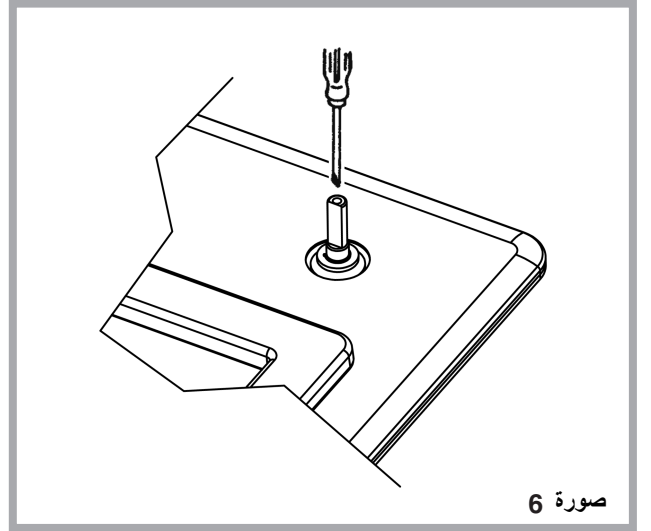


درءاً للمخاطر، في حال تضرر السلك الكهربائي، يجب استبداله فقط عبر المصنّع في مركز خدمة مرخص، أو كهربائي مؤهل.

## تكيف الطباخ 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 الأذني. في حال الغاز السائل (بوتان/بروبان)، يجب شد برغي الضابط قدر المستطاع.



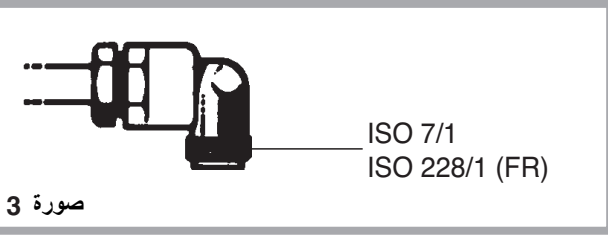


# تعليمات للمركب

AR

## التركيب

هذه الآلة ليست مجهزة بنظام تهوية لتصريف دخان وغاز الاحتراق. يوصى بأن تكون مركبة في أماكن مهوأة بما فيه الكفاية، طبقاً للقوانين المرعية الإجراء. إن تدفق الهواء للغايات الاحتراق يجب ألا تقل عن 3م<sup>3</sup>/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 الصفيحة خلف الجهاز.

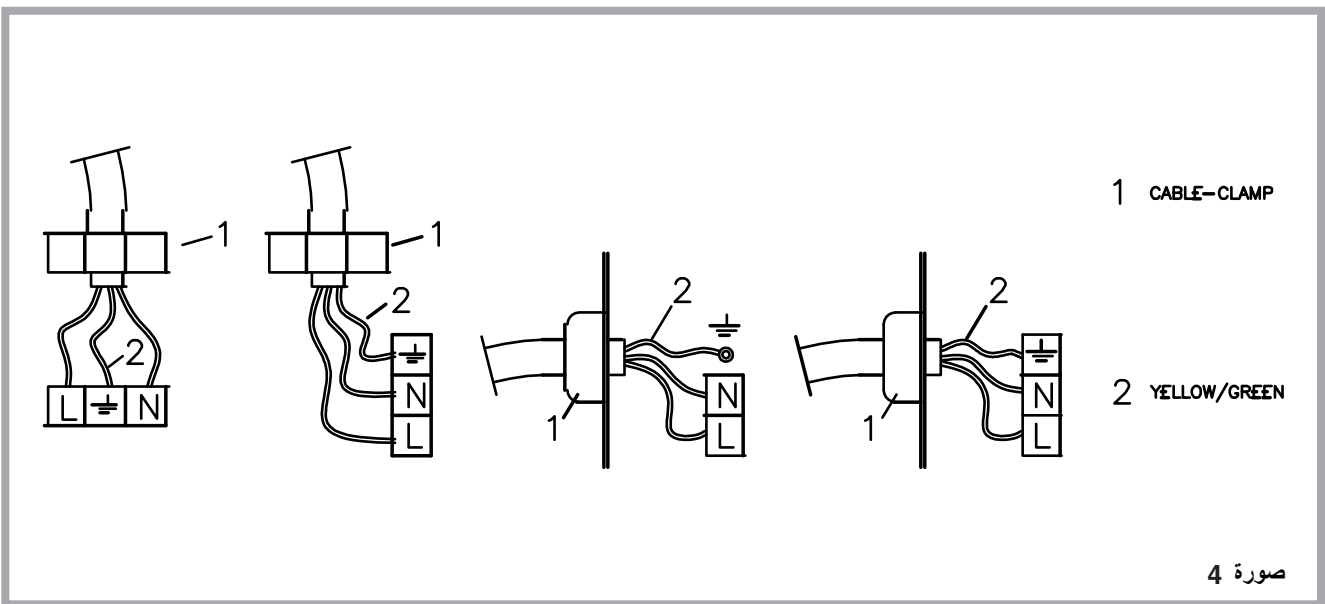
وعلاوة على ذلك، تأكد من أن ضغط التغذية ينطبق على القيم الموصوفة في الجدول: "خصائص المستخدم". الوصل المعدني المتصلب أو نصف المتصلب: قم بالوصل مع التركيبات والأنابيب المعدنية (حتى الأنابيب المرنة) للحصول على مضاد إجهاد لأجزاء الآلة الداخلية.

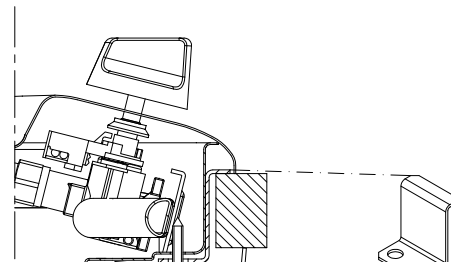
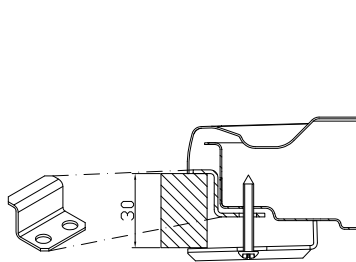
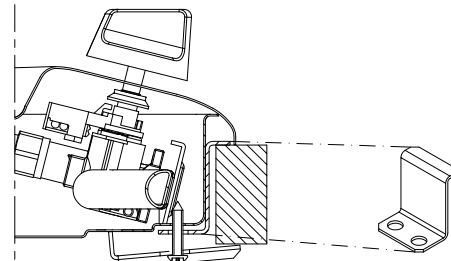
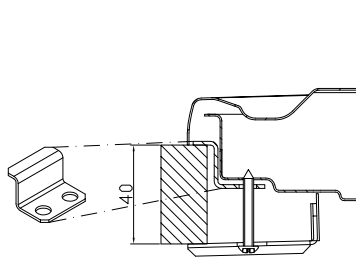
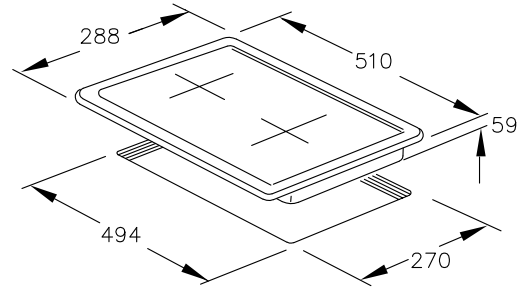
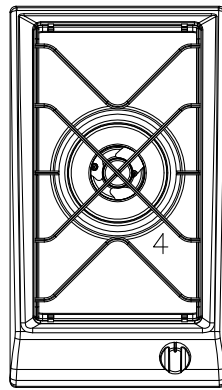
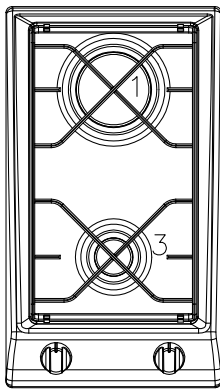
**ملاحظة:** عند القيام بالتركيب، تأكد جيداً من حسن وضع مانع التسرب لكامل نظام الوصل، عبر استعمال محلول صابوني.

## لوصل الكهربائي (صورة 4)

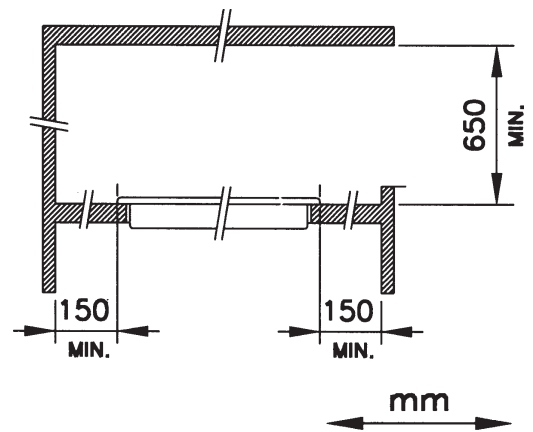
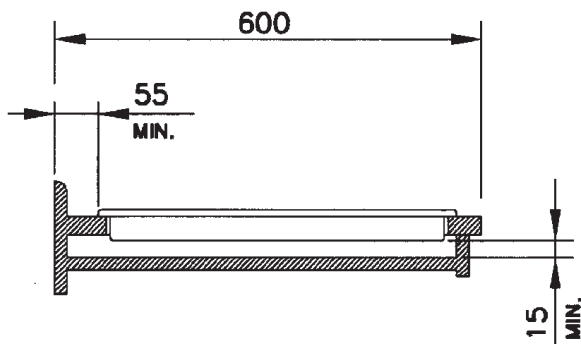
بل مباشرة بالوصل الكهربائي، الرجاء التأكد من أن:

- 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، ستستخدم مادة امتصاص مناسبة للحرارة العاملة يضاء، كما هو مبين على لوحة الشحنة. لا يجب تحت أي 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 بتجاوز الفلطية، مع التنبيه إلى قواعد التركيب يجب إيقاف السلك الموصل بالأرض الأصفر/ الأخضر). ب أن يكون القابس أو المفتاح الأحادي القطب همل الوصول إليه في الأجهزة المركبة.





صورة 2



## الغاز

## 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 1-3)

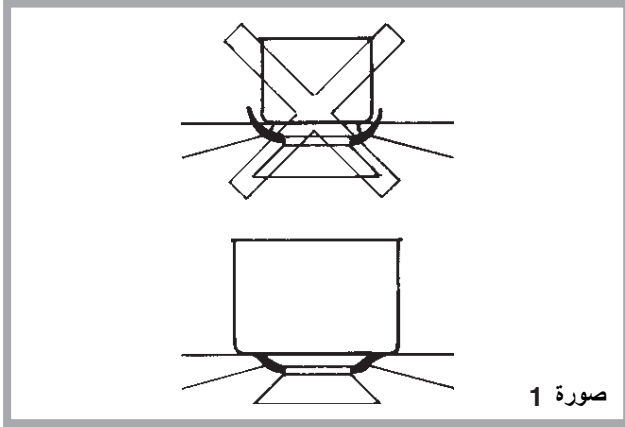
يتم إشعال حَرَاق الغاز بوضع شعلة صغيرة على ثقوب الحَرَاق العليا، والضغط على المقبض المناسب وأدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة الى ان تتوافق الوضعية القصوى مع المؤشر. عند إشعال حَرَاق الغاز، يعدّل اللهب طبقا للحاجة. تبلغ وضع الإشعال الأدنى بإدارة الزر الى الأقصى بعكس اتجاه عقارب الساعة. في النماذج ذات الإشعال الآلي، يشغل المقبض كما وصف أعلاه، بالضغط أنيما، 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 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 قدور أو مقالي فارغة على النار
- لا تستعمل أي أدوات خاصة بالطبخ المشوي على الطباخات البثورية.
- عندما انتهاء الطبخ، من الجيد أيضا إغلاق إنبوب و/ أو سدادة الغاز الرئيسي

## هام

- (a) على الأرضية المزودة بحماية حرارية كهربائية، لا تضغط على زر الإشعال لأكثر من 15 ثانية. إذا لم يشتعل الحراق بعد 15 ثانية، إفتح باب الغرفة وانتظر على الأقل دقيقة واحد قبل المحاولة مرة جديدة.
- (b) 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.



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 قاصرة، الخ.)؛
- تجنّب ترك المواد الحمضية أو القلوية على المنطقة العاملة (خل، ملح، عصير ليمون، الخ.)
- 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 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

AR

I

Italiano

GB

English

FR

Français

الفهرس

DE

Deutsch

ES

Español

PT

Português

تعليمات الإستعمال

التركيب، 4  
الإستعمال، 4  
الصيانة، 4

AR

عربي

IR

Persian

TR

Türkçe

تعليمات للمركب

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

RU

Русский

المساعدة، 8

DP 2G (IX)  
DP 2GS (IX)  
DP 2G (IX) GH  
DP 1TC (IX)  
DP 1TC (IX) GH  
DP 2G (IX)AG  
DP 2GS (IX) AUS  
DP 1TC (IX) 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  
بالتك الحديثة!

 **INDESIT**

المصنّع

I

Italiano

GB

English

FR

Français

IR

DE

Deutsch

ES

Español

PT

Português

AR

عربي

IR

Persian

TR

Türkçe

RU

Русский

DP 2G (IX)

DP 2GS (IX)

DP 2G (IX) GH

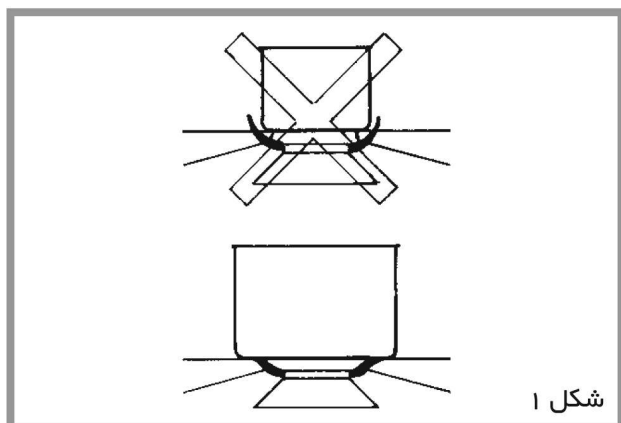
DP 1TC (IX)

DP 1TC (IX) GH

DP 2G (IX)AG

DP 2GS (IX) AUS

DP 1TC (IX) GH AUS



بخاريز Ø ۳۲-۲۰  
 سريع Ø ۲۶-۲۰  
 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 نشت، 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 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. 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 براساس 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)، 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 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 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 .

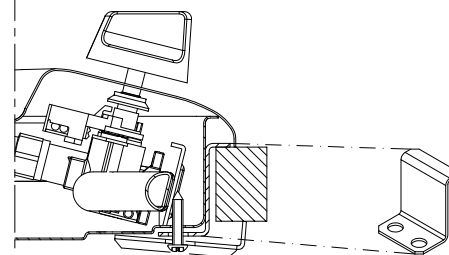
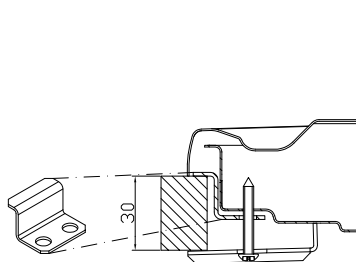
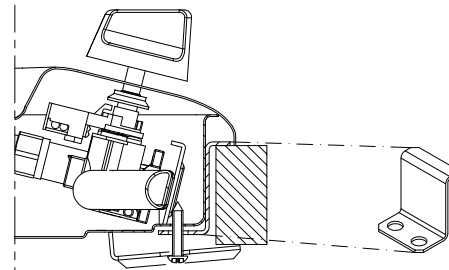
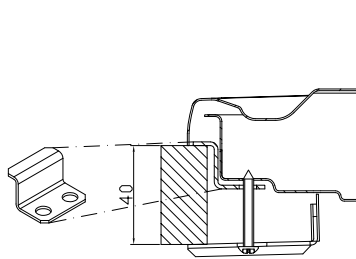
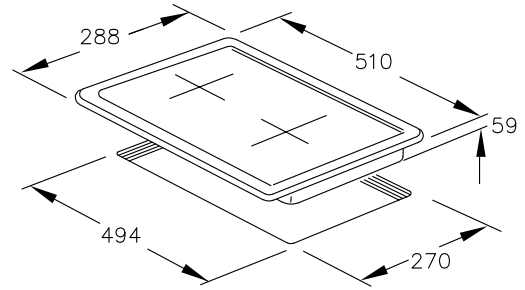
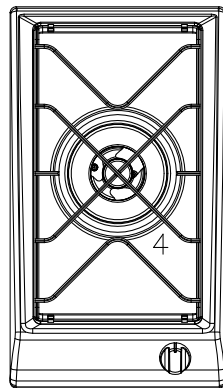
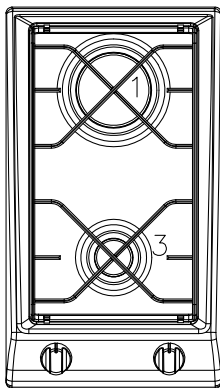
- از هیچ وسیله ای برای کباب کردن بر روی صفحه های کریستالی استفاده نکنید.

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

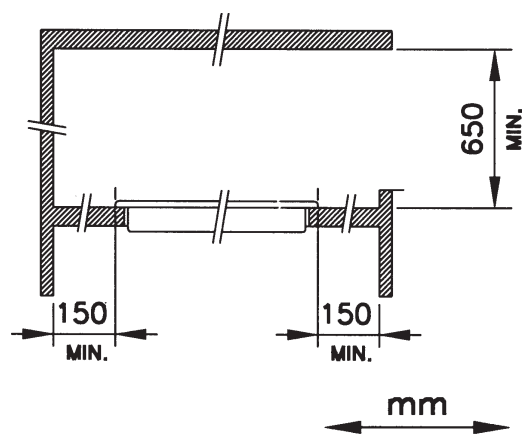
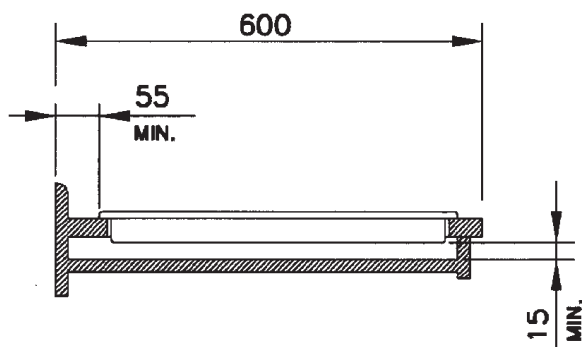
### نکات مهم :

(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 .



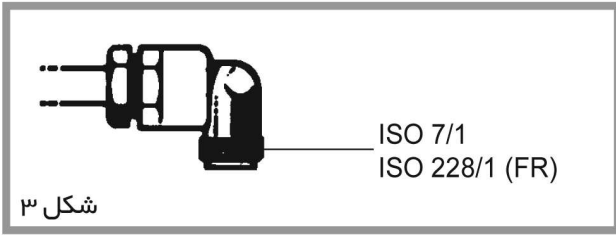
شکل ۲



## دستور العمل هایی برای نصاب :

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 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. نوع گازی که برای این دستگاه از مایش شده است و دستگاه با آن کار می کند بر روی پلاک شناسایی دستگاه درج شده است.

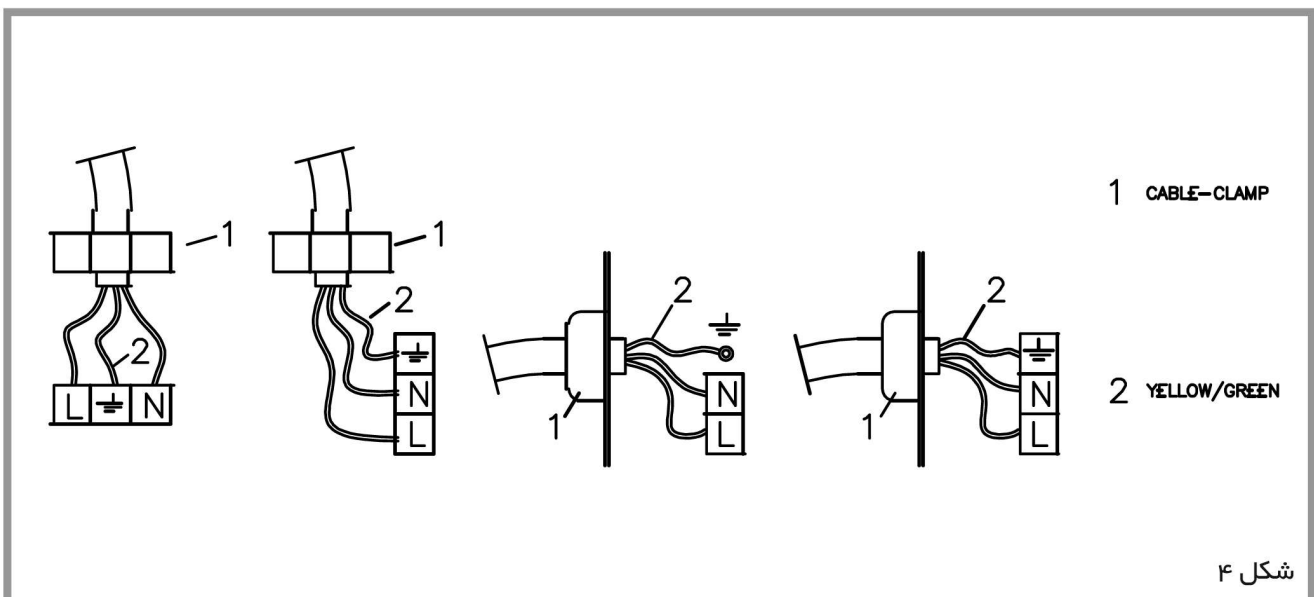
**N.B.** - زمانی که نصب انجام شد، با استفاده از محلول مابون اطمینان حاصل کنید که تمامی پیچ و مهره های اتصالات سیستم به طور کامل محکم شده است.

### 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 ( 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.



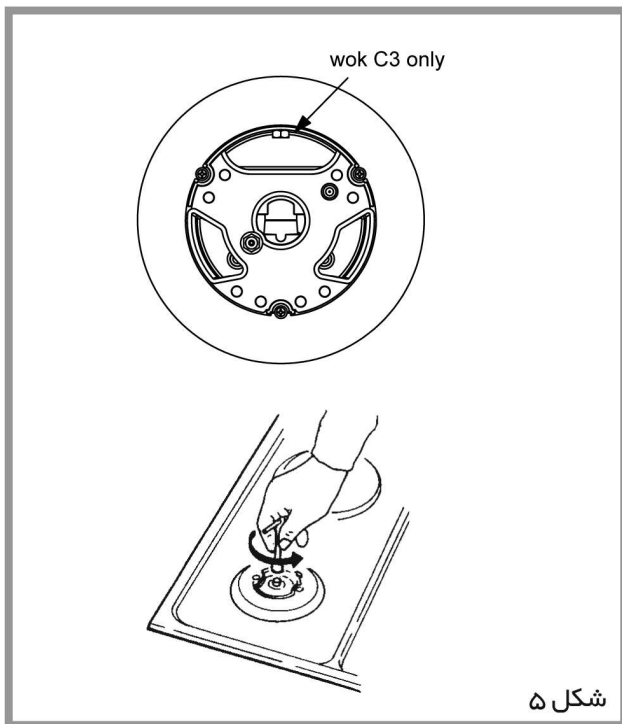


چنانچه کابل برق آسیب دید، به منظور جلوگیری از بروز هر گونه اتفاق ، می بایست توسط ، مرکز خدمات پس از فروش نیکان (نماینده رسمی) و تعویض گردد .

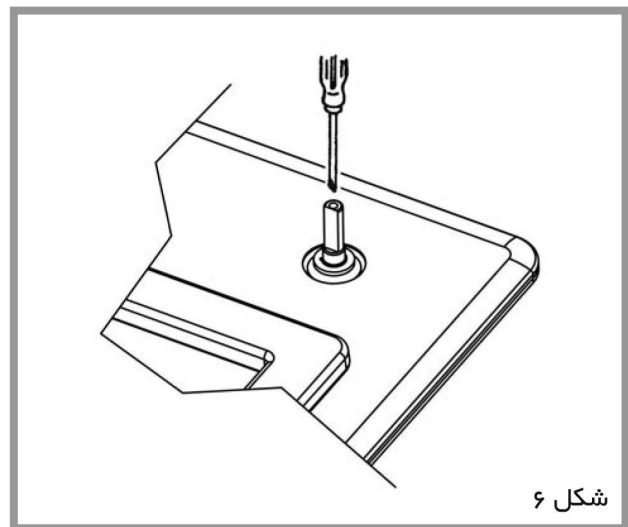
تنظیم با انواع متفاوت گازها ( شکل ۵ )  
دستگاه می بایست ابتدا با نوع گاز مصرفی، طبق دستورالعمل زیر تنظیم گردد :

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

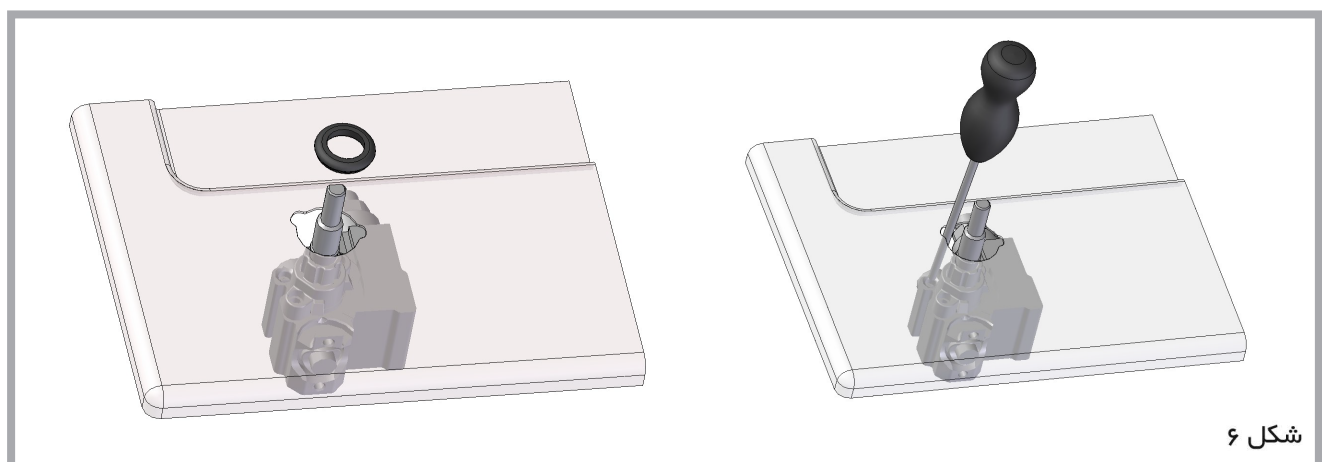
- برای تنظیم کم گاز ، می توانید بعد از این که شیر را در پایین ترین حالت آن قرار دادید پیچ گوشتی را روی پیچ روی شیر بگذارید برای گاز LPG ( بوتان / پروپان ) پیچ را سفت کنید. (شکل ۶)



شکل ۵



شکل ۶



شکل ۶

مشخصات مصرف کننده				
مشعلهای گاز				
مصرف	ظرفیت گرمایی تخمینی W	ژینگلور Ø Injectors ۱/۱۰۰ mm	سوخت نوع فشار نرمال	
۱/۴	۲۸۶	۱۲۹	سریع	گاز طبیعی G ۲۰ / ۲۰
	۹۵	۷۷	کمکی	
	۳۳۳	۱۴۱	بخارپز ۳	
۶/۴	۲۱۸	۸۷	سریع	گاز مایع G ۳۰ / G ۳۱ ۲۸-۳۰/۳۷
	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 غیرمجاز تماس نگیرید و همیشه از خرید لوازم جانبی غیراصل پرهیزید .



Italiano



English



Français



Deutsch



Español



Português



عربي



Persian



Türkçe



Русский

DP 2G (IX)  
DP 2GS (IX)  
DP 2G (IX) GH  
DP 1TC (IX)  
DP 1TC (IX) GH  
DP 2G (IX)AG  
DP 2GS (IX) AUS  
DP 1TC (IX) GH AUS

## 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, YANLISBIRKURULUMYADA1YILSÜRESİNCE KÖTÜ KULLANIM SONUCU MEYDANA GELECEK HERHANGİ BİR YARALANMA VE HASARLARIN SORUMLULUĞUNU KABUL ETMEMEKTEDİR.**

### Değerli müsterimiz;

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 akışı 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.

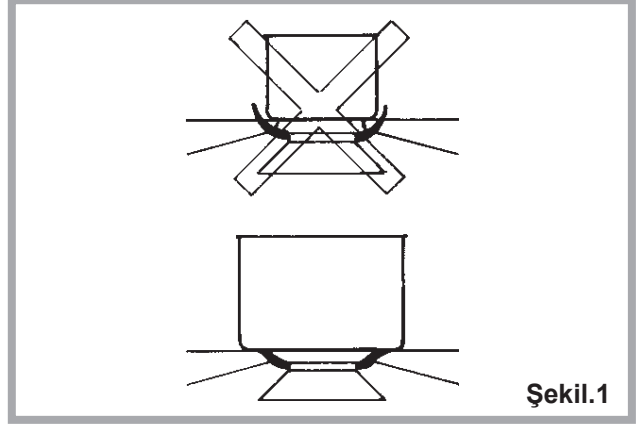
### Dikkat:

- Maksimum konumunda alevin dışarıya doğru çıkmasını önleyecek ve brülöre uygun çapta olan tencerelerin kullanılması tavsiye edilir. (bak. şekil 1)
- Yanan alev üzerinde kesinlikle içi bos tencere bırakmayınız.
- Cam ocakların üzerinde ızgara pisirme yaparken herhangi bir mutfak esyası kullanmayınız. Pisirme 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 sönmeye durumunda ilgili brülörün düğmesini kapatın ve tekrar denemeden önce 1 dakika kadar bekleyin.

## Gaz



Şekil.1

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

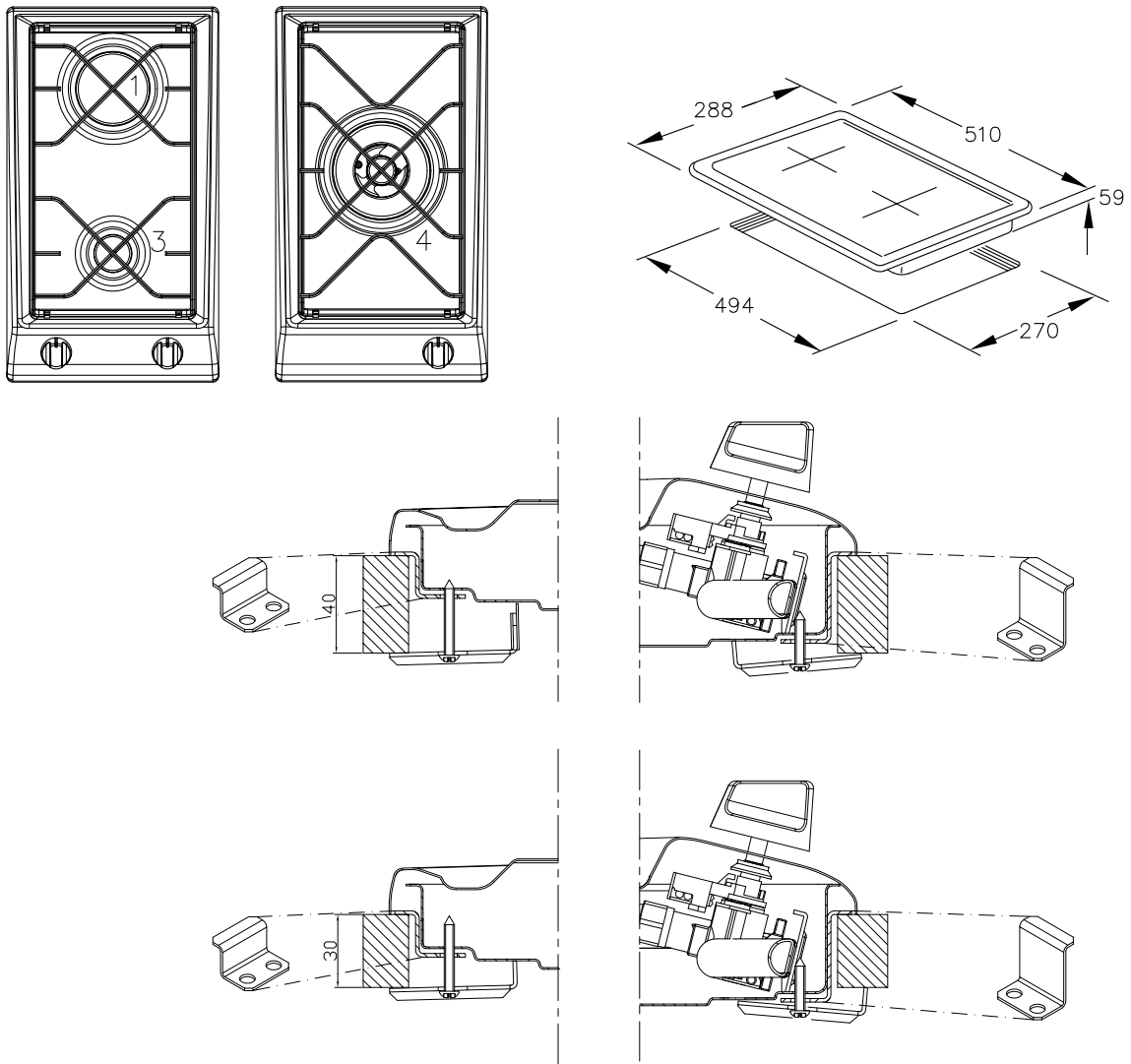
## Bakım Gaz/Elektrik

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

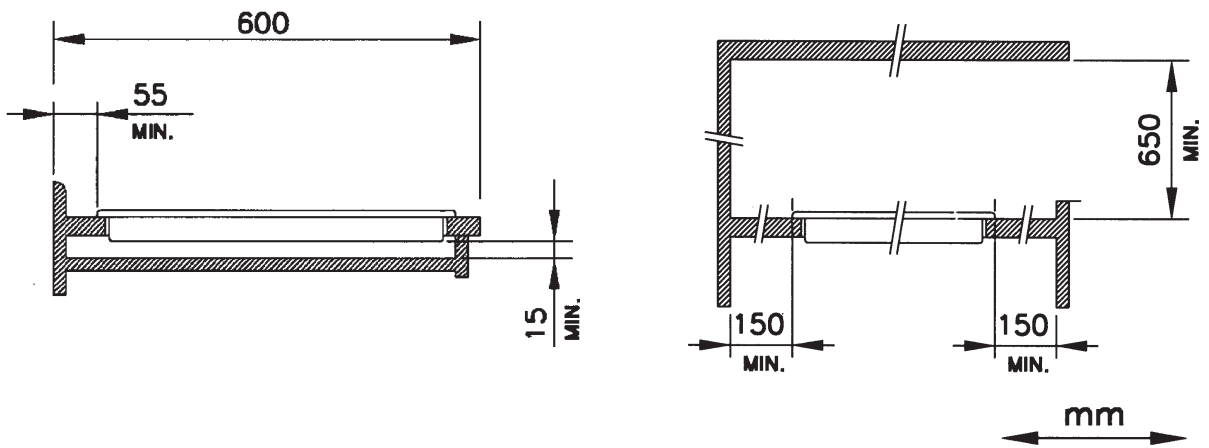
- Cam, çelik ve/veya emaye kısımlar çizici ya da asındırıcı olmayan uygun ürünlerle temizlenmelidir. Klor bazlı ürünler kullanmaktan kaçınınız (çamaşır suyu vb.).
- Çalışma düzlemi üzerinde asit ya da alkalik maddeler (sirke, tuz, limon suyu, vb.) bırakmayınız.
- Alev dağıtıcıları ve kapakçıklar (brülörün 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.
- 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 kişi için talimatlar

TR

## Kurulum

Bu cihazda yanma ürünlerinin bosalıtımı 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 m<sup>3</sup>/saatten az olmamalıdır. Brülör güçleriyle ilgili tabloya bakınız.

## Yerleştirme (Şekil. 2)

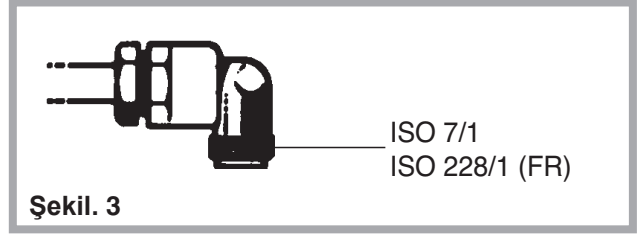
Cihaz, şekil 2'de belirtildiği gibi uygun bir düzleme yerleştirilmek üzere tasarlanmıştır. Setüstü ocağı yerleştirmeden önce, açık yüzeye su geçirmez bantları (X) koyun.

## 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.



Şekil. 3

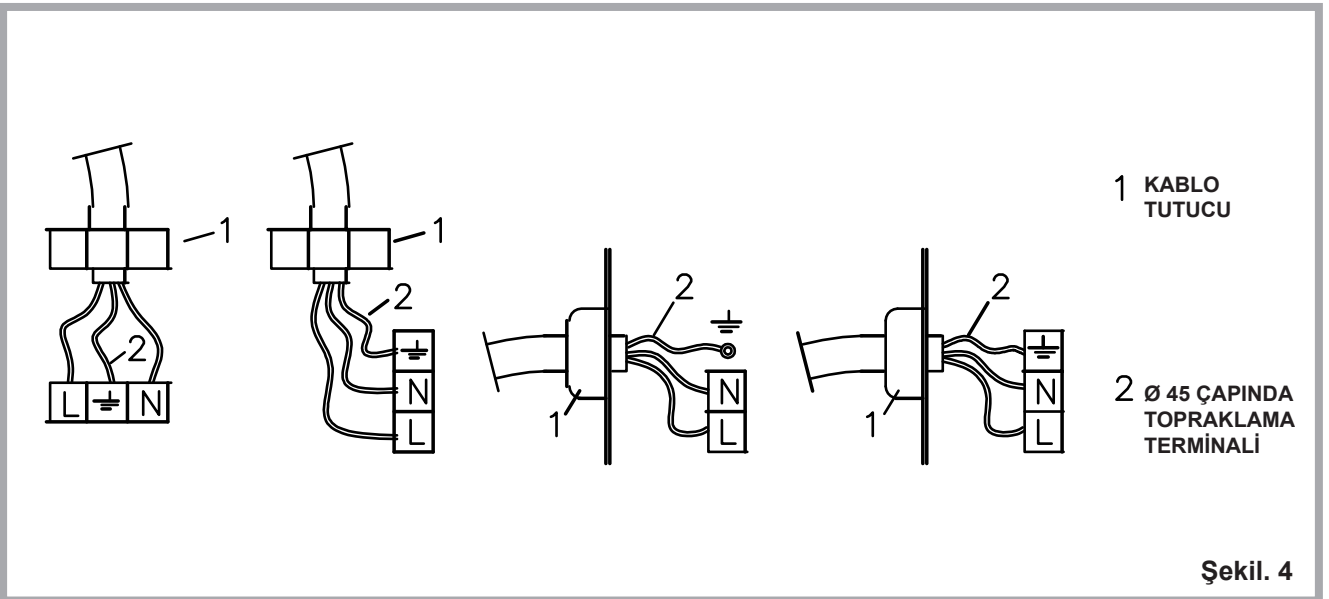
## Elektrik Bağlantısı (Şekil 4)

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 gerektiği 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.



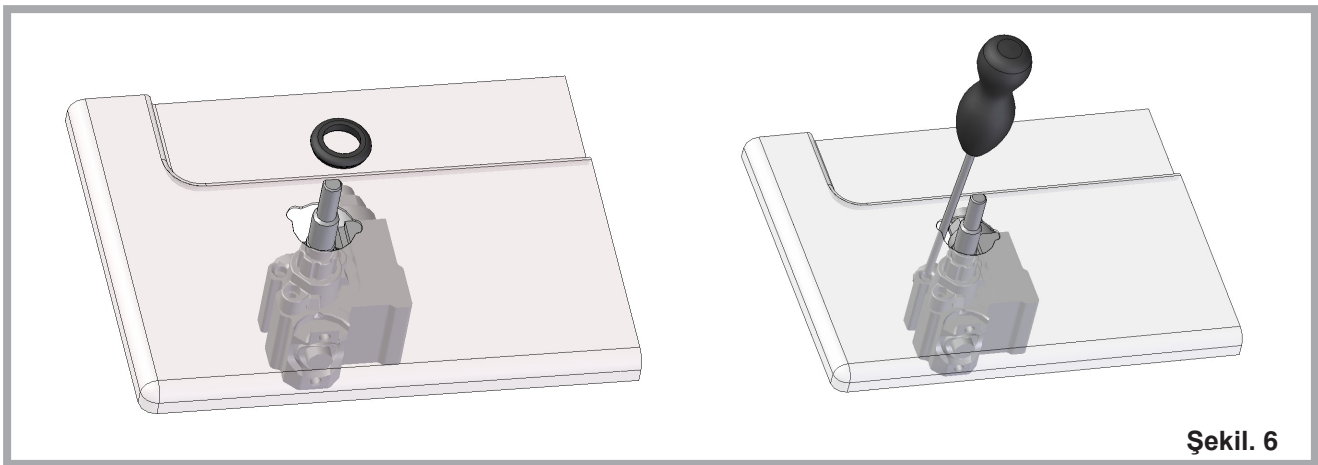
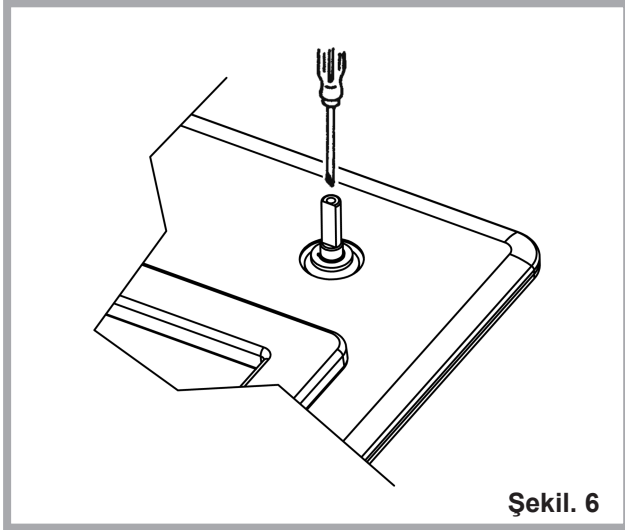
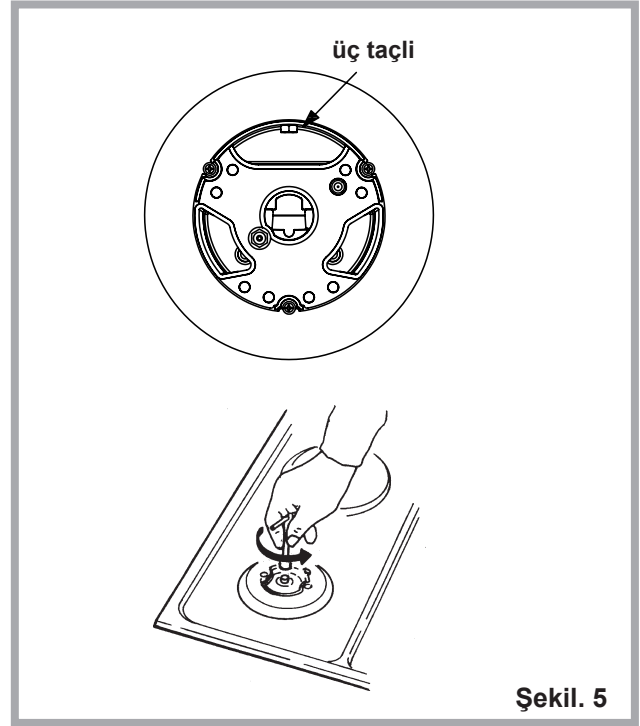
Şekil. 4

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.



**KULLANICILARIN KARAKTERİSTİKLERİ****GAZ BRÜLÖRLERİ**

BESLEME		BRÜLÖR	ENJECTÖR ÇAPI 1/100 mm	TERMİK SARFIYAT NOMİNAL W	TÜKETİM
TİP	BASINÇ mbar				
Doğal Gaz	G20 20	hızlı	129	3000	l/h
		yardımcı	77	1000	
		üç taçlı	141	3500	
Sivilaştırılmış Gaz LPG	G30/G31 28-30/37	hızlı	87	3000	g/h
		yardımcı	50	1000	
		üç taçlı	94	3500	

# 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.







Italiano



English



Français



Deutsch



Español



Português



عربي



Persian



Türkçe



Русский

DP 2G (IX)  
DP 2GS (IX)  
DP 2G (IX) GH  
DP 1TC (IX)  
DP 1TC (IX) GH  
DP 2G (IX)AG  
DP 2GS (IX) AUS  
DP 1TC (IX) GH AUS

## 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 электро 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 термозлектрическим устройством безопасности горелка зажигается, как описано выше, при удержании рукоятки нажатой до упора примерно 3-5 секунд. Отпустив рукоятку, проверьте, что пламя действительно горит.

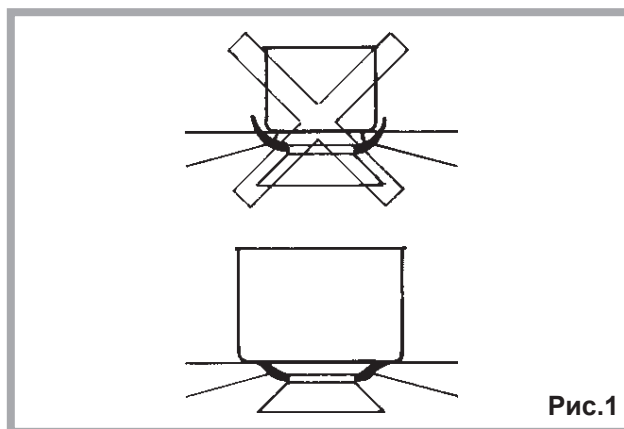
### Примечание:

- 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.

## Газ



Wok	Ø 20-32
Быстрая	Ø 20-26
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;
- 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!**

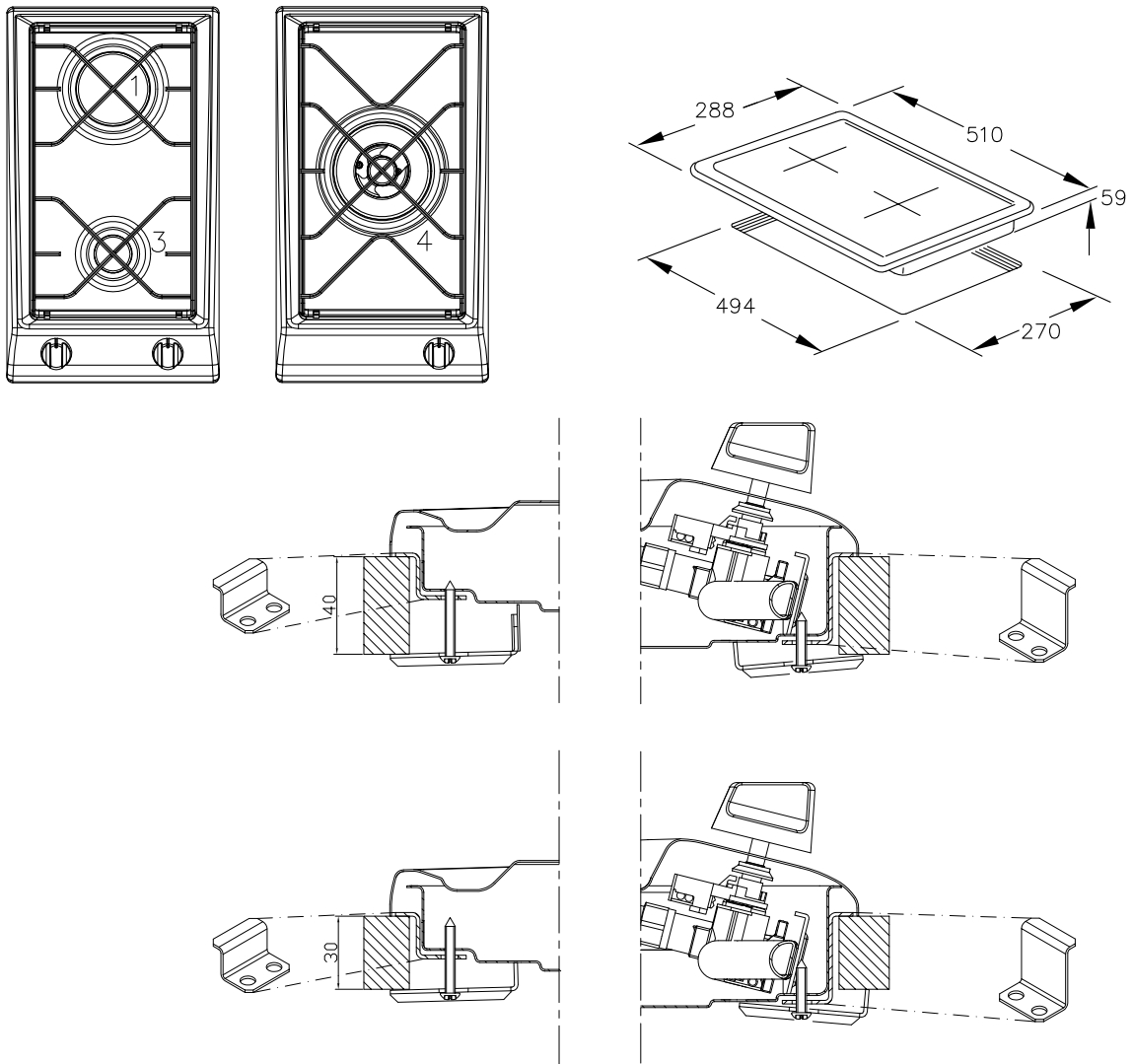
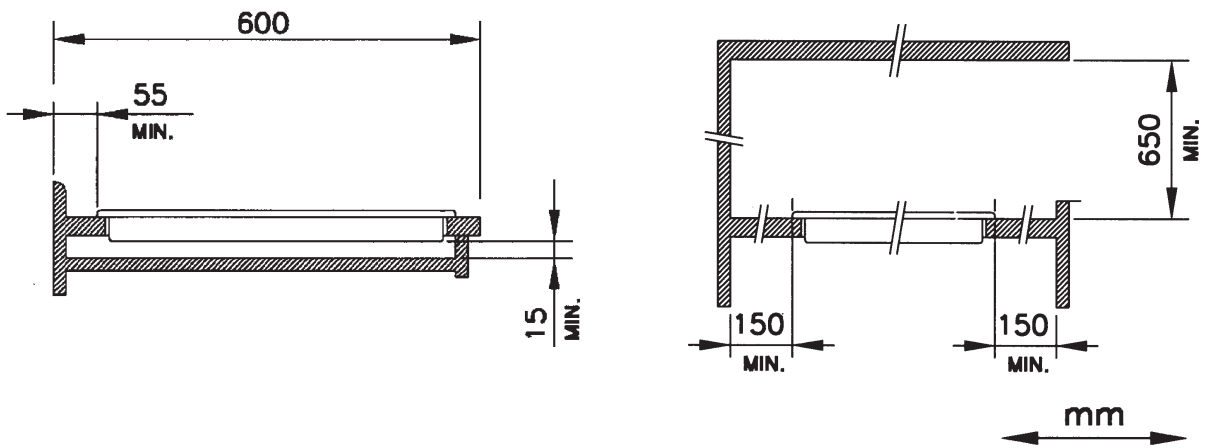


Рис. 2



# 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 м<sup>3</sup>/ч на каждый кВт мощности устанавливаемого оборудования (см. табл. Характеристики горелок и жиклеров).

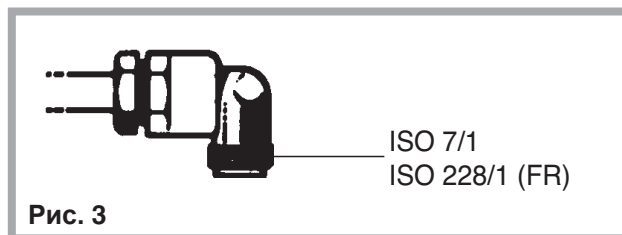
## Размещение (рис. 2)

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.

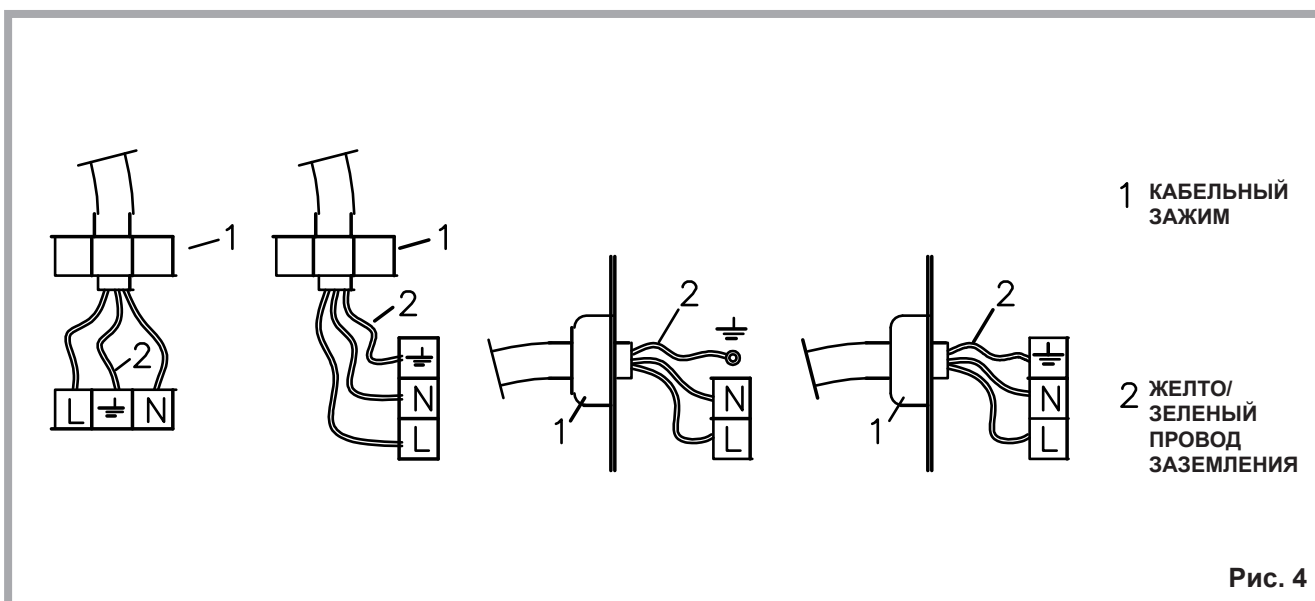


## Подключение к электросети (рис. 4)

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.

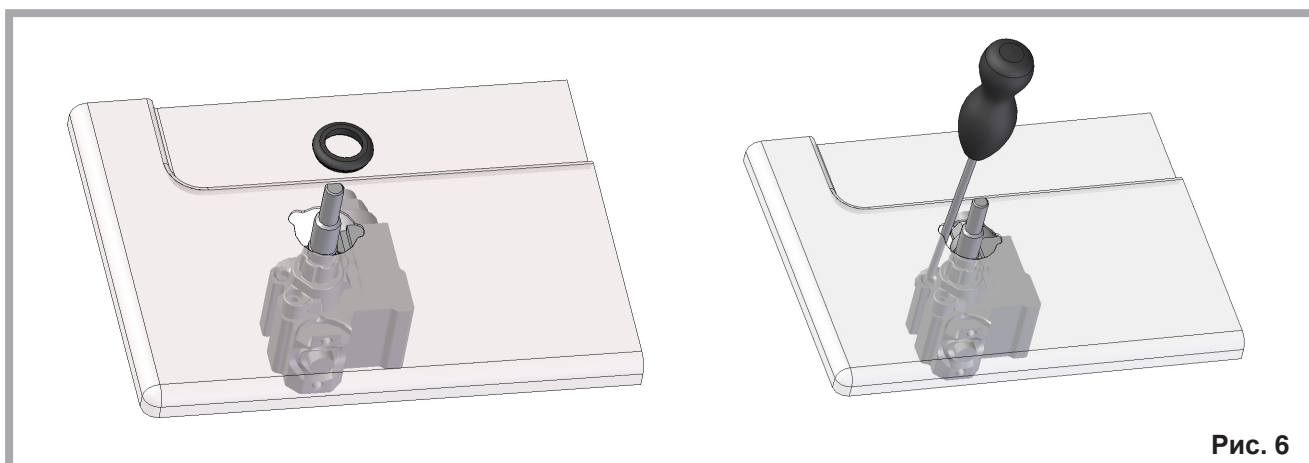
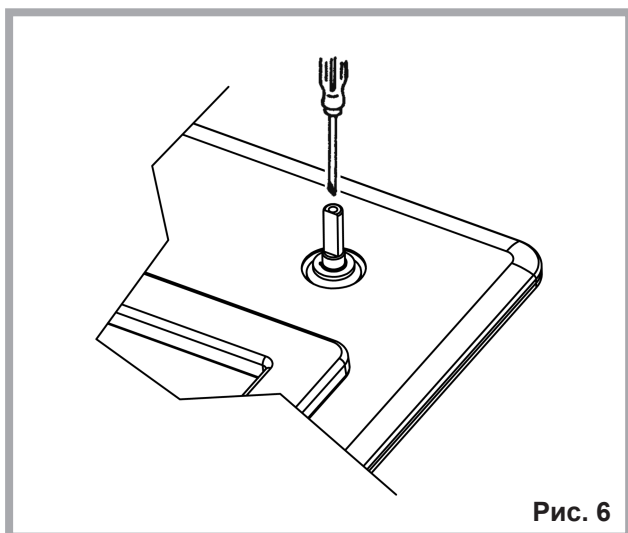
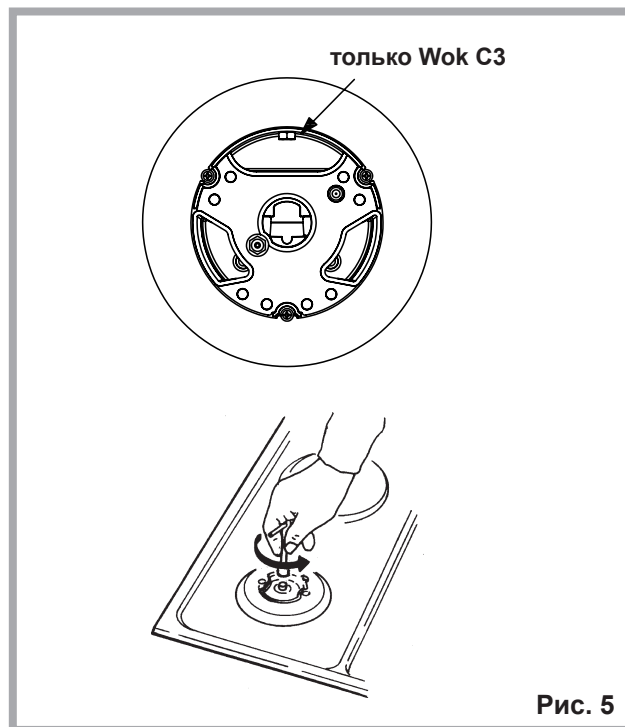


Во избежание риска поврежденный питающий кабель оборудования должен заменяться только специалистом сервисного центра или квалифицированным электриком.

### 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. Характеристик 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.



**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
		Вспомогательная	77	1000	
		Wok 3	141	3500	
Сжиженный	G30/G31 28-30/37	Быстрая	87	3000	л/ч
		Вспомогательная	50	1000	
		Wok 3	94	3500	

# 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.



# Notes

---





# Notes

---



**Indesit** Company

Viale Aristide Merloni, 47  
60044 Fabriano (AN) Italy  
Tel. +39 0732 6611  
[www.indesit.com](http://www.indesit.com)

Cod. 1.005.85.0 - 2°ed