daiko

MANUEL D'UTILISATION

CAG5554DK - CAG6062DK

AVANT D'UTILISER CET APPAREIL ÉLECTRIQUE, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS, ET CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI POUR UN USAGE ULTÉRIEUR. SI VOUS RESPECTEZ CES INSTRUCTIONS, LA DURÉE DE VIE DE VOTRE APPAREIL ELECTRIQUE TIENDRA LONGTEMPS. CONSERVEZ CE MANUEL AVEC SOIN.

daikomaroc

Explorez le monde de daiko

Sommaire

Symboles et description..... 3

Caractéristiques techniques..... 4

Accessoires..... 6

Consignes de sécurité importantes..... 7

Utilisation de l'appareil..... 11

Installation de l'appareil..... 12

Elimination de l'appareil..... 19

Préparation au fonctionnement..... 21

Utilisation du four..... 22

Utilisation de la cuisinière..... 24

Utilisation du four à gaz..... 26

Utilisation du gril..... 28

Les différents modes de cuisson..... 31

Utilisation du minuterie..... 34

En cas de panne de courant..... 39

Processus de cuisson..... 42

Guide des cuissons..... 43

Entretien et nettoyage..... 46

Solutions proposées aux problèmes..... 49

Type de gaz et pression..... 51

Lisez attentivement cette notice!

Cher client,

Nous souhaitons que vous tiriez le meilleur parti de nos produits qui sont fabriqués dans des installations modernes et soumis à des procédures de contrôle de qualité méticuleuses.

Pour cette raison, veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit et le conserver comme référence. Si vous transférez ce produit à quelqu'un d'autre, donnez bien ce manuel avec lui.

Le manuel d'utilisation vous aide à utiliser le produit rapidement et en toute sécurité.

• Lisez d'abord le manuel avant d'installer et d'utiliser le produit.

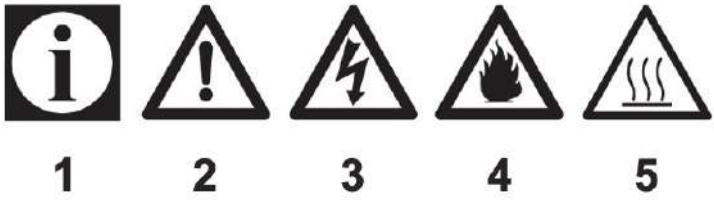
• Respectez toujours les instructions relatives à la sécurité.

• Gardez le manuel à portée de main afin de pouvoir vous y référer lorsque vous en aurez besoin par la suite.

• Lisez également les autres documents fournis avec le produit. N'oubliez pas que ce manuel d'utilisation peut également s'appliquer à d'autres versions. Les différences entre les versions sont clairement indiquées.

Symboles et description

Les symboles suivants figurent dans le manuel d'utilisation.



1- Informations importantes et conseils utiles sur l'utilisation

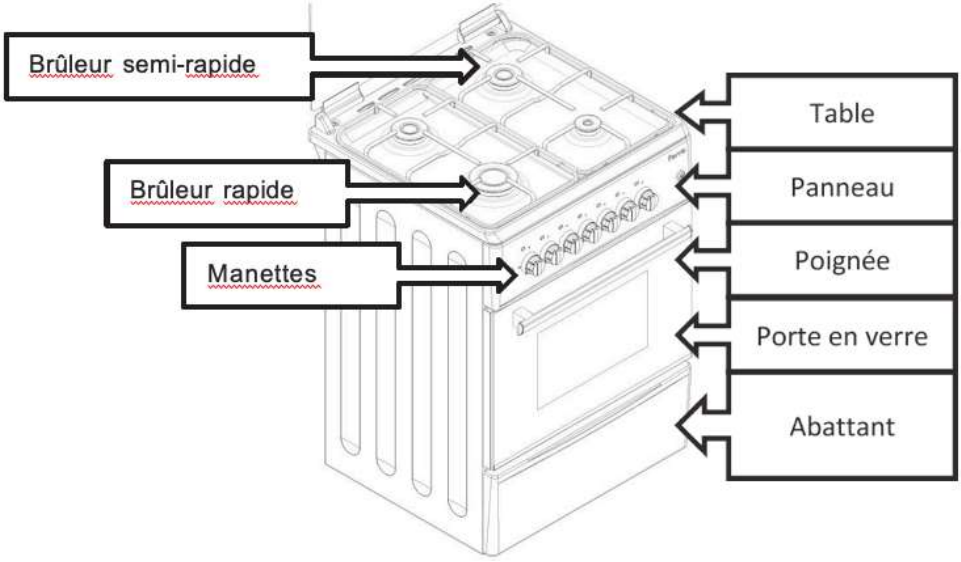
2- Mise en garde contre les situations dangereuses en termes de vie et de biens

3- Avertissement contre les chocs électriques

4- Avertissement contre le risque d'incendie

5- Avertissement contre les surfaces chaudes

Vue d'ensemble



Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation/fréquence	220-240 V 50-60 Hz
Consommation électrique	Min. 0.006 KW - Max. 5.6 kW
Fusible à utiliser	Min. 16 A - Max. 25 A
Type/section de câble	3 X O. 75 PVC - 3 X 1 PVC - 3 X 1.5 PVC - 3 X2.5 PVC H05VV-F.....
Longueur de câble	Max 1.5 m
Dimensions extérieures (hauteur)	(60 x 60) (57x57) (50x60) (50x55) (50x50)
Four	Four statique (facultatif)
Classe d'efficacité énergétique	B
éclairage interne	25 W
Puissance du grill	2000 W
Volume du four	50x50 51Lt 50x60 51Lt 60x60 62Lt

Important : Pour les cuisinières, l'étiquette énergétique répond à la norme EN 5030. Les valeurs sont déterminées en fonction des fonctions de charge standard et de chauffage bas-haut et chauffage ventilé (le cas échéant).

- La société peut apporter toutes modifications visant à améliorer la qualité des produits sans avis préalable.

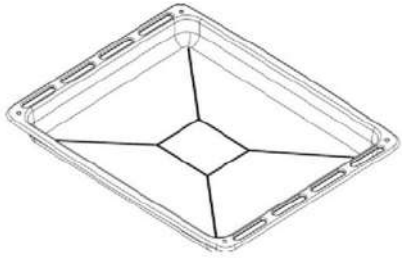
- Les chiffres du manuel sont donnés schématiquement et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.

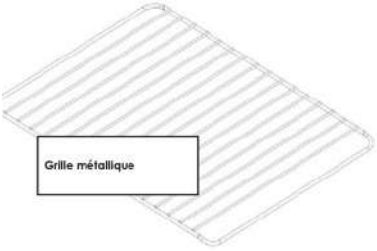
Accessoires

Selon les modèles, les accessoires fournis peuvent varier.

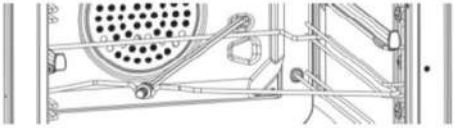
Tous les accessoires présents dans la notice d'utilisation ne sont pas toujours fournis.

Plateau de four : il peut être utilisé pour la pâtisserie, les aliments surgelés et les grillades.

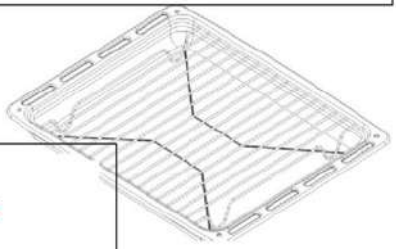




Grille métallique : elle peut être utilisée pour les grillades et pour régler la hauteur des plats à cuire.



Option : Support pour tournebroche



Option
Grille Trivet

Consignes de sécurité importantes

Dans cette rubrique, vous trouverez les consignes de sécurité pour éviter les blessures et les dégâts matériels. En cas de non respect de ces consignes la garantie deviendra invalide.

Sécurité générale

• L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sans être accompagné d'une personne responsable de leur sécurité et leur donner des informations necessaire d'utilisation. Ne laissez surtout pas les enfants jouer avec l'appareil.

• L'appareil doit être branché à une prise de terre protégé par un fusible conforme aux valeurs du tableau dans les "Caractéristiques techniques". Ne négligez pas le raccordement à la terre qui doit être effectué par un électricien, pour l'utilisation avec ou sans transformateur.

• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

• Si le produit est endommagé ou présente un défaut visible, ne l'utilisez pas.

• N'effectuez aucune réparation ou modification sur le produit.

• Ne lavez jamais le produit en pulvérisant ou en versant de l'eau sur le produit ! Risque de choc électrique!

• N'utilisez pas le produit après avoir consommé des médicaments ou de l'alcool. Ca peut nuire a vos capacités;

• l'appareil doit être hors tension lors des opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.

• Faites toujours appel à un centre de service agréé pour les opérations d'installation et de réparation. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dégâts causés par l'intervention de personnes non habilitées, et la garantie devient alors invalide en conséquence.

• Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans votre alimentation. L'alcool s'évapore à haute température et lorsqu'il entre en contact avec les surfaces chaudes, il peut s'enflammer et provoquer un risque d'incendie.

• Ne chauffez pas les boîtes de conserve et les bocaux en verre fermés. La pression peut provoquer l'éclatement du bocal.

• N'approchez pas de matériaux inflammables lorsque le produit fonctionne car ses côtés peuvent être chauds.

• Ne placez pas les plateaux du four et les plaques en aluminium directement sur la base du four. L'accumulation de chaleur peut endommager la base.

• Gardez tous les canaux de ventilation dégagés.

• Lors du fonctionnement, ne touchez pas les parties chaudes comme l'intérieur du four ou les plaques.

• Lors de la mise en place et de la prise d'une assiette du four, utilisez toujours des gants résistants à la chaleur.

• N'utilisez pas votre cuisinière sans le verre de la porte du four ou avec un verre brisé.

• Lorsque le four fonctionne, la partie arrière chauffe également. Les raccordements électriques ne doivent pas être en contact avec l'arrière, ils peuvent s'abîmer.

• Ne coincez pas le cordon électrique dans la porte du four et ne le faites pas passer sur les parties chaudes. Un cordon fondu peut entraîner un court-circuit et un incendie.

• Vérifiez que vous avez bien éteint votre appareil après chaque utilisation.

• L'appareil et les parties apparentes de l'appareil sont chaudes lors de l'utilisation.

• Ne touchez pas la cuisinière lorsqu'elle fonctionne.

• N'utilisez pas d'objets coupants pour nettoyer l'intérieur du four ou le verre, ce genre d'objet peut endommager votre appareil.

• L'huile brûlante pouvant s'enflammer et causer un incendie. Ne laissez jamais votre cuisson sans surveillance.

• En cas d'un éventuel incendie, n'essayez pas d'éteindre le feu avec de l'eau, débranchez immédiatement l'appareil et recouvrez la partie qui brûle avec une couverture humide.

• Ne laissez jamais de produit combustible ou inflammable à l'intérieur du four.

• N'utilisez pas de nettoyant vapeur.

• Pour nettoyer la porte du four (en verre), n'utilisez pas de produits agressif ou de grattoir métallique qui pourraient endommager ou casser le verre.

• **Attention :** Avant de remplacer la lampe de votre four, mettez l'appareil hors tension et attendez qu'il refroidisse.

• Le 1er étage de votre four est celui du bas.

• N'utilisez pas votre appareil sur des surfaces flammables et non résistantes à la chaleur.

• Les casseroles doivent être de taille adaptée aux plaques.

Sécurité des enfants

Pendant et après utilisation, et jusqu'au refroidissement de l'appareil, les éléments apparents seront chauds; tenez les enfants à l'écart.

• **Attention :** Lors de l'utilisation du grill, les éléments apparents seront chauds. Tenez les enfants de bas âge à l'écart.

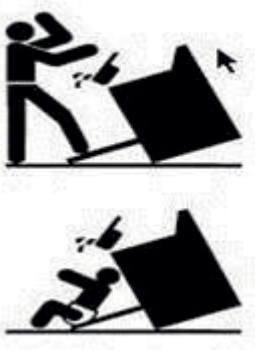
• Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas toucher l'appareil lorsqu'ils ne sont pas surveillés, cela peut être dangereux.

• L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et/ou des personnes avec des déficiences physiques, sensorielles,ou mentales une fois qu'elles ont été informées de l'utilisation en toute sécurité et des dangers.

• Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance.

• Les éléments d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants. L'emballage doit être conservé dans un endroit non accessible aux enfants ou jeté le en respectant le mode de ramassage des ordures.

Lorsque la porte du four est ouverte, ne posez pas de charge lourde dessus, et n'autorisez pas les enfants a s'asseoir sur la porte. Cela pourrait entraîner le basculement de la cuisinière ou endommager la charnière de la porte.



Sécurité lors de la manipulation électrique

• Toutes les manipulations sur des appareils électriques doivent être effectuées par des personnes professionnelles et habilitées.

• Cet appareil n'est pas utilisable avec une télécommande.

• En cas de panne mettez l'appareil hors tension et coupez le courant!

• Vérifiez que la fréquence du fusible et de l'appareil sont compatibles.

Utilisation de l’appareil

Cet appareil est consu pour une utilisation domestique. L'utilisation à des fins professionnelles n'est pas autorisée.

Attention : Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisson. Il ne doit en aucun cas servir à réchauffer une piece.

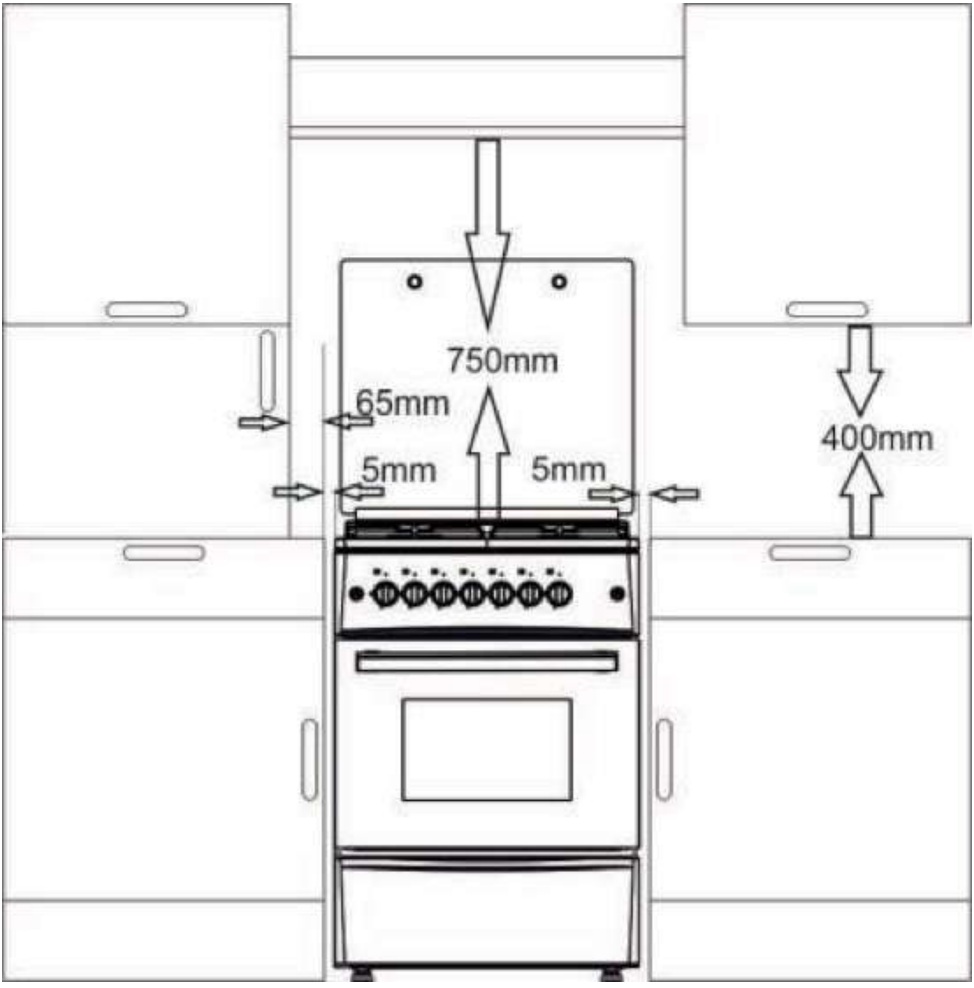
Cet appareil ne doit pas être utilisé pour réchauffer une assiette sous le grill, ni pour sécher ou chauffer une serviette ou un vêtement sur la poignée.

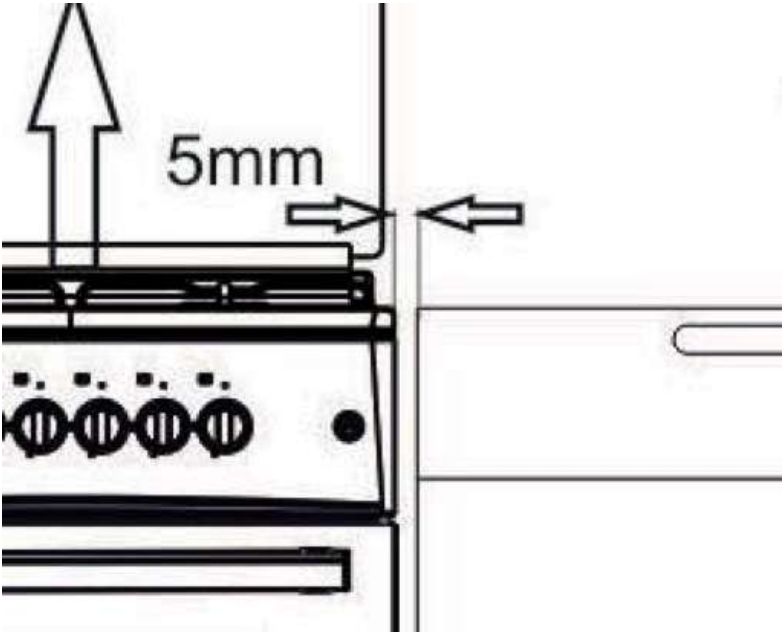
Le producteur n'accepte aucune responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de transport erroné. Le four peut être utilisé pour décongeler les aliments, pour la cuisson et pour les grillades.

La durée de vie de l'appareil est de 10 ans. Pour cette durée, le fabricant s'engage à fournir les pièces de rechange.

Installation de l’appareil

Avant l’utilisation





- Assurez-vous que l'installation électrique et/ou de gaz est conforme. Dans le cas contraire, faites faire les modifications par un électricien et un installateur certifié.

- La préparation de l'emplacement, et l'installation électrique et/ou de gaz est sous la responsabilité du client.

- Lors de l'installation, respectez les règles prescrites par les normes locales en vigueur concernant l'électricité et/ou le gaz.

- Avant l'installation, vérifiez que votre appareil ne présente pas de dommages. Si votre appareil est endommagé, n'effectuez pas l'installation. Les appareils abîmés peuvent présenter un danger pour votre sécurité.

- Tous types de travaux effectués sur les équipements ou le système à gaz doivent être effectués par des personnes habilitées et certifiés.

- L'appareil n'est pas équipé d'un système d'évacuation des gaz de combustion. Le produit doit être installé et raccordé conformément à la réglementation d'installation en vigueur. Faites particulièrement attention aux exigences relatives à l'aération.

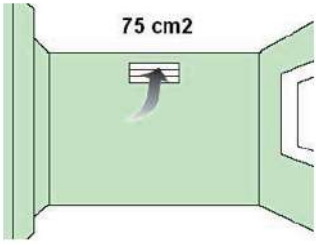
- L'air nécessaire pour la combustion est assuré par l'air de la piece, et le gaz rejeté est directement rejeté dans la pièce.

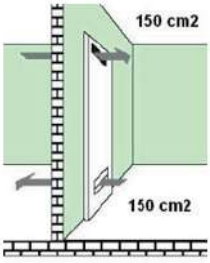
- Pour un fonctionnement en toute sécurité de votre appareil, il est nécessaire d'avoir une bonne aération de la pièce. Si la pièce ne dispose pas de porte ou de fenêtre utilisable pour l'aération, il faudra installer un système d'aération.

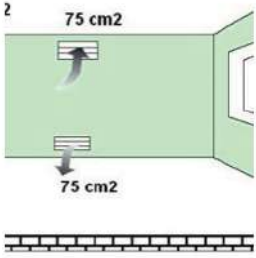
- La surface de la cuisine doit être supérieur à 8m2. Le volume de la cuisine doit être supérieur à 20m3.

- La buse d'aération doit être à 1.80 mètre du sol et d'un diamètre de 150mm avec les ouvertures vers l'extérieur.

- La grille de ventilation doit être proche du sol avec ouverture vers l'extérieur de 75cm2 minimum.







Installation et raccordement

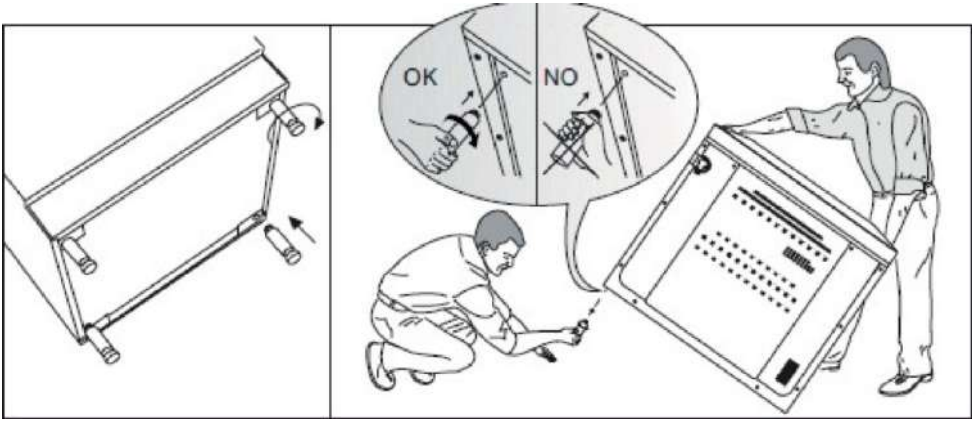
- N'utilisez pas le couvercle et/ou la poignée pour transporter et déplacer le produit.

- Transportez l'appareil a deux.

Montage des pieds

- Lors de la première installation, les pieds ne sont pas montés. Les pieds de votre appareil sont à l'intérieur du four dans un sac.

Installez les pieds de votre appareil, réglez la hauteur en fonction de la hauteur de votre plan de travail. Si vous n'installez pas les pieds sur les modèles des cuisinières à gaz, l'oxygène nécessaire ne sera pas suffisant et cela peut entraîner des dysfonctionnements de combustion.



Branchement électrique

- L'appareil doit être impérativement branchée à une prise terre!

- Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des éventuelles pannes, liées à l'utilisation d'une prise qui n'est pas reliée à la terre.

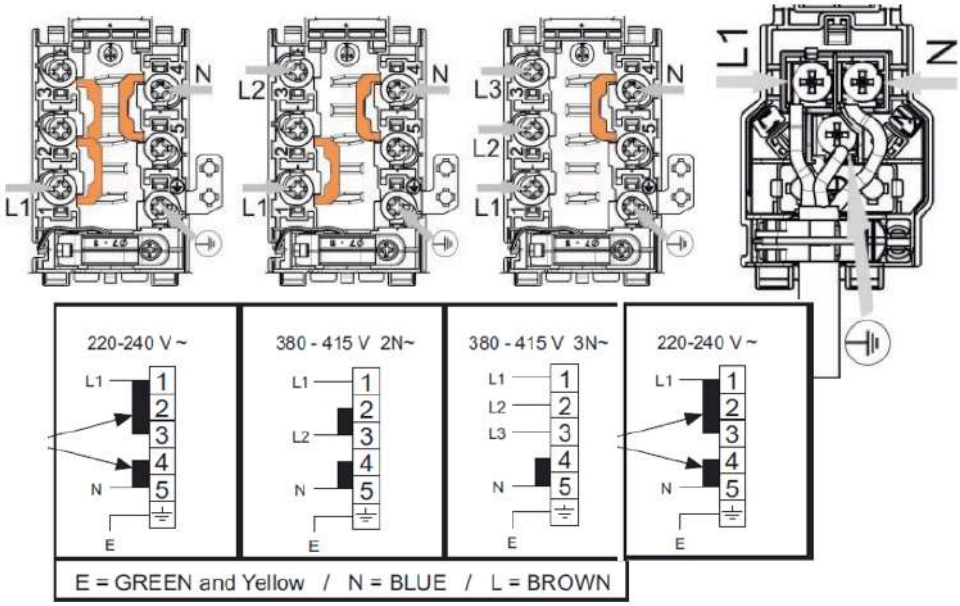
- Risque d'électrocution, de court-circuit et d'incendie en cas d'installation par des personnes non professionnelles ! Le raccordement au secteur du produit ne peut être effectué que par des personnes autorisées et qualifiées et la garantie du produit commence lorsqu'il est correctement installé.

- Risque d'électrocution, de court-circuit et d'incendie en raison de l'endommagement du cordon électrique! Le cordon électrique ne doit pas être écrasé, plié ou coincé et ne doit pas être en contact avec les parties chaudes de - votre appareil. Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.

- Les valeurs d'alimentation du réseau électrique doivent être identiques aux valeurs indiquées sur la fiche signalétique de votre produit. La fiche signalétique se trouve au dos de votre appareil.

- Le cordon de raccordement de l'appareil doit être conforme aux caractéristiques techniques et la consommation électrique.

- Risque d'électrocution! Avant toute intervention sur les parties électriques. Mettez l'appareil hors tension.



Raccordement au gaz

- Tous types de travaux effectués sur les équipements ou le système à gaz doivent être effectués par des personnes certifiées.

- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de gaz (type de gaz et pression) sont en conformité avec les réglages de votre appareil.

Raccordement au gaz LPG (bouteille)

- Assurez vous que le tuyau de gaz et le détendeur que vous allez utiliser soient fiables. Enfilez le tuyau de gaz sur la tétine à l'arrière de la cuisinière et serrez avec un anneau de serrage et un tournevis. Assurez-vous qu'il est bien serré.

- Le tuyau de gaz ne doit pas dépasser 1500 mm de longueur.

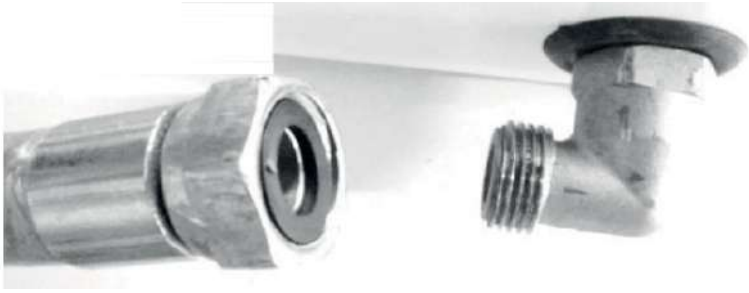
- La pression du détendeur pour le LPG doit être certifié a 300mmSS.

- Le tuyau conducteur de gaz ne doit pas entrer en contact avec la partie chaude de l'arrière de la cuisinière. La température du tuyau de gaz ne doit pas dépasser 90°C.

Avant utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz.



Raccordement au gaz naturel



Si votre appareil est configuré au gaz naturel, faites raccorder votre appareil par un professionnel recommandé par l'entreprise de distribution de gaz naturel. Le raccordement au gaz naturel de votre appareil est de ½".

Lorsque vous souhaitez passer du gaz naturel au LPG ou vice versa, adressez vous au professionnel le plus proche pour la conversion.

Contrôle d'étanchéité

- Pour vérifier s'il y a une fuite de gaz, ouvrez le détendeur ou le robinet et appliquez du savon au niveau des raccordements des tuyaux.

- Ne contrôlez en aucun cas avec une flamme.

Dernier contrôle

1. Branchez a la prise et active le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les différentes fonctions.

Elimination de l’appareil

Destruction de l'emballage

- Les éléments d'emballage sont dangereux pour les enfants. Conservez l'emballage dans un endroit non accessible aux enfants.

- L'emballage de l'appareil a été fabriqué par des produits recyclés. jetez le en respectant les consignes de ramassage des ordures. Ne le jetez pas avec vos déchets alimentaires.

Transport de l’appareil

- Conservez l'emballage original et transportez-le dans son emballage. Respectez les indications sur l'emballage. Si vous n'avez plus l'emballage d'origine, emballez votre appareil avec un emballage a bulles ou un emballage épais et attachez avec une bande adhésive.

- Pour éviter d'endommager la porte du four, placez une bande en carton à la hauteur de la grille à l'intérieur de la porte. Attachez à l'aide d'un adhésif, la porte du four aux parois.

- Attachez avec une bande adhésive les plaques et le couvercle.

- Pour transporter l'appareil ou le déplacer, n'utilisez pas le couvercle ou la poignée.

- Maintenez votre cuisinière en position haut lors du transport et ne placez pas de charge au-dessus.

- Vérifiez l'état général de votre appareil après le transport pour détecter d'éventuels chocs cause par le transport.

Elimination du produit



Éliminez le produit de manière à ne pas endommager l'environnement. Le produit porte un symbole (DEEE) indiquant que les déchets d'équipements électriques et électroniques doivent être collectés séparément.

- Vous devez vous conformer à la directive 2002/96/CE afin de recycler ou séparer en pièces les équipements afin de minimiser l'impact sur l'environnement. Pour plus d'informations veuillez vous adresser aux autorités locales et régionales.

- Les produits électroniques non soumis à l'opération de collecte contrôlée constituent un risque potentiel pour l'environnement et la santé humaine en raison des matières nocives qu'ils contiennent.

- Vous pouvez contacter votre vendeur ou le service de collecte des ordures ménagères de la municipalité.

- Avant de jeter le produit, coupez le câble d'alimentation et brisez le verrou du couvercle afin d'éviter tout risque pour les enfants.

Préparation au fonctionnement

Economie d'énergie

Les informations ci-dessous vous aideront à utiliser votre produit de manière écologique et en réalisant des économies d'énergie:

- Utilisez des moules ou des recipients de couleur foncée ou avec un revetement emaillé plus réactifs à la chaleur.
- Avant la cuisson, préchauffez le four si nécessaire selon la recette ou comme indiqué sur la table des cuissons présente dans la notice.
- N'ouvrez pas régulièrement la porte du four lors de la cuisson.
- Essayez de cuire plusieurs plats en même temps. Vous pouvez poser deux plats en même temps sur la grille du four.
- Essayez de cuire plus d'un aliment successivement. Ainsi, le four ne perdra pas sa température.
- Eteignez le four quelques minutes avant la fin de la cuisson. Dans ce cas n'ouvrez pas la porte du four.
- Avant de cuire les produits congelés. décongelez-les.

Premier nettoyage

Certains produits de nettoyages peuvent endommager la surface de l'appareil.

1. Enlevez tous les éléments de l'emballage.
2. Nettoyez la surface de votre appareil avec un chiffon ou une éponge humide et séchez avec un chiffon sec.

Première utilisation

Chauffez le four environ 30 minutes. Cela permettra de nettoyer les résidus de production en les brûlant.

Les parties chaudes peuvent provoquer des brûlures! Ne touchez pas les parties chaudes. Veuillez tenir les enfants éloignés de l'appareil et utiliser un gant de four.

Utilisation du four

Informations générales

- Risque de brûlure dû à la vapeur chaude. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four car il peut émettre de la vapeur.
- Utilisez des plats en métal anti adhésif, ou des plats en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Utiliser la place sur l'étage de manière optimale.
- Au four, mettez votre plat au milieu de l'étage.
- Avant d'allumer votre four ou votre grill, choisissez l'étage de cuisson adapté.
- Lorsque le four est chaud, ne changez pas d'étage de cuisson.
- Laissez la porte du four fermée.

Conseil pour le rôtissage

- Mariner le poulet entier, la dinde et les gros morceaux de viandes avec du jus de citron et du poivre noir.
- Les viandes avec os à rôtir doivent être cuits entre 15 à 30 minutes de plus que les viandes sans os.
- Vous devez calculer pour chaque centimètre d'épaisseur des viandes, environ 4 à 5 minutes de cuisson.
- Une fois le temps de cuisson terminé, laissez la viande dans le four pendant environ 10 minutes. Ce bouillon de viande se répartira mieux sur la viande rôtie lorsque la viande est coupée.

- Le poisson doit être positionné à l'étage du milieu ou du bas dans un plat résistant à la chaleur.

Conseil pour les grillades

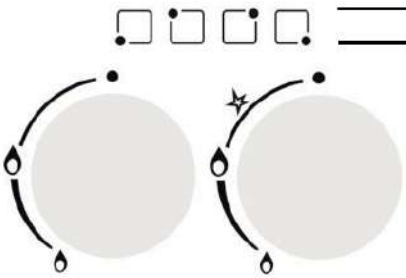
- La viande rouge, le poisson et les viandes de volailles lorsqu'elles sont grillées sont rapidement dorés et ne sèche pas. Les filets de viandes, les brochettes et les merguez mais aussi les légumes juteux (ex. tomates, oignons) sont adaptés pour les grillades.
- Placez les morceaux que vous voulez griller sur la grille ou une grille trivet en ne dépassant pas la taille du four.

Placez la grille dans le four au niveau souhaité.

Risque d'incendie dû aux aliments qui ne sont pas adaptés au grill.

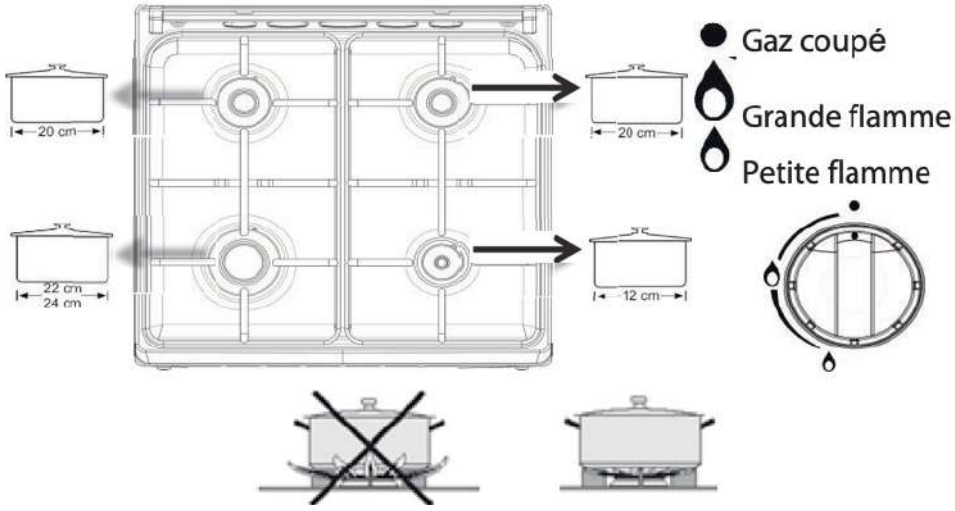
- Faites griller uniquement les aliments qui résistent à la chaleur élevée.
- Ne mettez pas les aliments au fond du four à griller. C'est la partie la plus chaude et les aliments trop gras peuvent s'enflammer.

Utilisation de la cuisinière



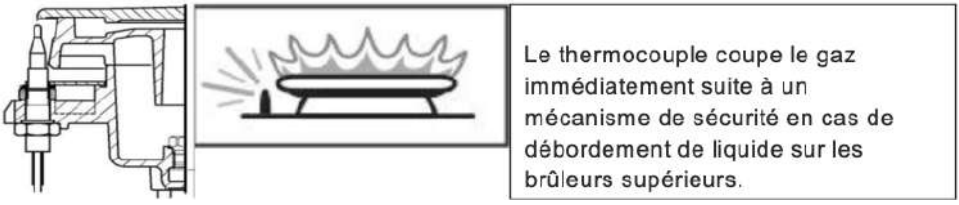
Sur le panneau de commande, les sérigraphies autour des boutons servent à indiquer leurs positions.

1. Appuyez sur le bouton de la cuisinière à gaz et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et amenez-le sur la position grande flamme.
2. Allumez le briquet selon la version de votre produit.
3. Amenez le bouton à la position de flamme désirée.
4. Lorsque la cuisson souhaitée est terminée, amener le bouton vers le haut dans le sens des aiguilles d'une montre afin de fermer le brûleur.



La taille de l'ustensile et de la flamme doivent être en concordance. La flamme doit être réglée pour ne pas déborder de l'ustensile. Centrez l'ustensile sur la grille.

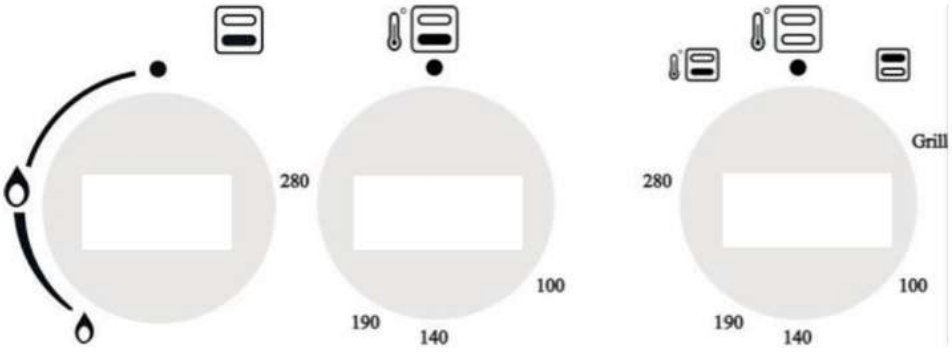
Dispositif de sécurité (pour les modèles avec thermocouple)



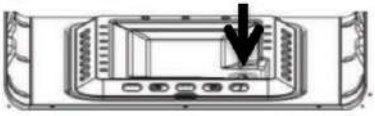
1. Appuyez sur le bouton de la cuisinière à gaz et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et amenez-le sur la position grande flamme.
2. Allumez le briquet selon la version de votre produit.
3. Après la combustion, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes pour activer le systeme de securite.
4. Si l'allumage ne s'effectue pas après avoir appuyer et relâchez, recommencez la même opération en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes.
5. Ramenez sur la position de flamme souhaitée.
6. A la fin de la cuisson souhaitée, amenez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point le plus haut.

Utilisation du four à gaz

Sur le panneau de commande, les sérigraphies autour des boutons servent à indiquer leurs positions.



1. Appuyez sur le bouton du four à gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et amenez-le en position haute flamme et/ou sur la température souhaitée indiqué sur le panneau.
2. La cuisson du four est contrôlée par le brûleur souhaité, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre et amenez-le jusqu'à grill ou signe de flamme.
3- Utilisez l'allumage en fonction des caractéristiques de votre cuisinière.



Injecteurs et puissances			
Injecteur	Injecteur G30-30 mbar	Injecteur G20-20mbar	Injecteur G30-50 mbar
Grill	0,70	0,92	0,65
Four	0,75	1,10	0,70

4. Pour les modèles avec thermocouple, après allumage, appuyez pendant 3 à 5 secondes pour activer le système de sécurité.

5. Si la combustion ne se produit pas après relâchement du bouton, répéter la même procédure en le maintenant enfoncé pendant 15 secondes.

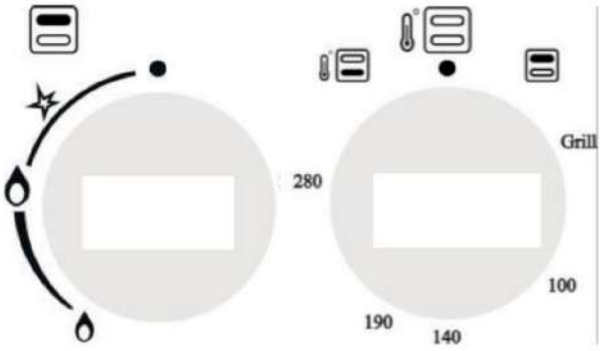
6. Réglez l'intensité de la flamme.

7. Lorsque la cuisson est terminée et pour éteindre le four, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point supérieur.

8. La température peut atteindre un haut niveau. Ne faites pas fonctionner les brûleurs inférieur et supérieur en même temps.

Attention : Ne jamais utiliser le brûleur du gril lorsque le brûleur du four fonctionne.

Utilisation du gril



1. Si la cuisson du four est commandée par le brûleur de la résistance supérieure, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre et amenez-le jusqu'à grill ou signe de flamme.
2. Si la combustion ne se produit pas après relâchement du bouton, répéter la même procédure en le maintenant enfoncé pendant 15 secondes.
3. Réglez l'intensité de la flamme.
4- Lors de l'utilisation du gril, le déflecteur de gril doit être utilisé. Le déflecteur de gril est conçu pour protéger les commandes et les boutons du panneau de commande lors de l'utilisation du four en mode gril et pour maintenir la porte ouverte à une distance spécifiée. N'utilisez jamais le brûleur du gril lorsque le brûleur du four fonctionne.
5- Placer le déflecteur du gril sous le panneau de commande en ouvrant la porte du four et en le plaçant sur les ergots selon le schéma ci-dessous. Le panneau doit être équipé du symbole vers le haut. Fixez ensuite le déflecteur griil en fermant doucement la porte.

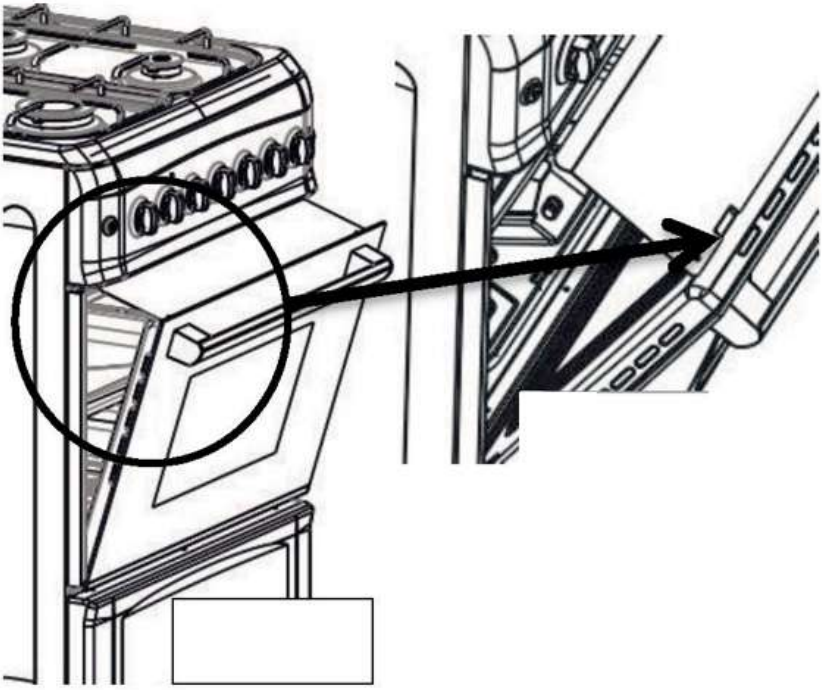
- Veuillez utiliser ce déflecteur de gril afin d'éviter que la chaleur n'endommage le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode gril.

Attention : Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

- Il est important de garder la porte du four ouverte à la distance spécifiée lors de la cuisson en mode gril.

- Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance lorsque vous faites des grillades.

- Laissez le déflecteur du gril refroidir avant de le retirer.



Attention : Cette protection doit être mise en place lors de la cuisson. Laisser refroidir avant de la retirer. cette pièce devient chaude, manipulez avec soin.

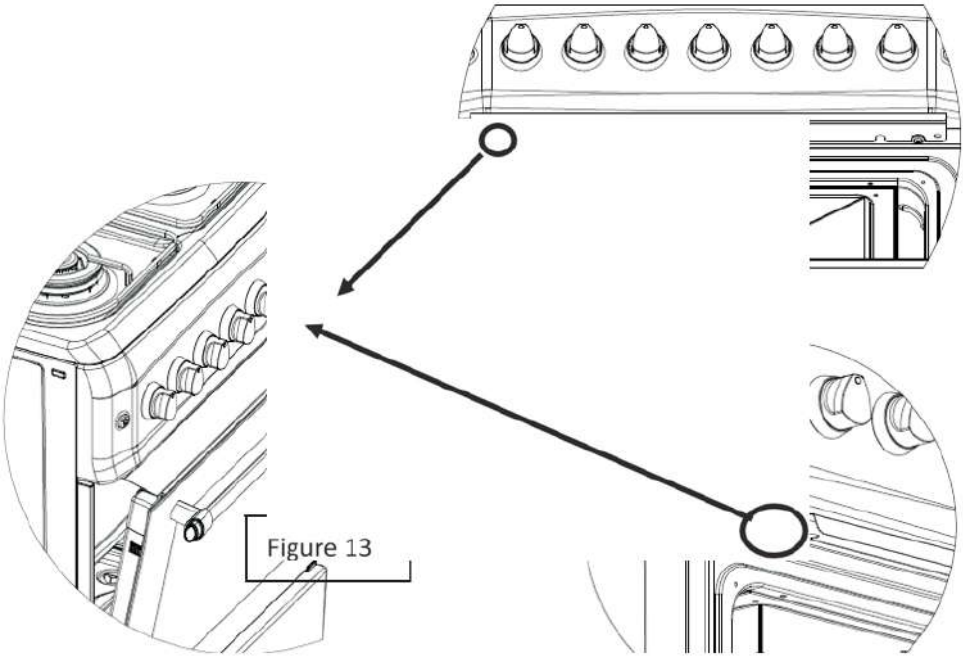


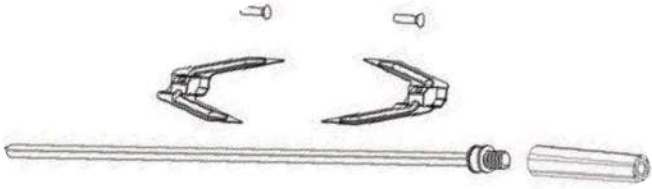
Figure 13

Utilisez le déflecteur de gril adapté à votre produit.

Utilisation du tournebroche

- Si votre appareil dispose de l'accessoire tournebroche, Sortez la piece en forme de V (fourchette) de la broche en dévissant.
- Après avoir fixé le poulet sur la broche, Fixez la piece en forme de V (fourchette) de manière à immobiliser le poulet et serrez avec la vis.

- La poignée noire en bakélite à l'extrémité de la broche permet de de porter la broche. Cette poignée doit être enlevé lors de la cuisson.
Utilisez un poulet de 2,5 kg maximum sur la broche.



Les différents modes de cuisson

- Les modes de cuisson cités ci-dessous peuvent varier d'un modèle de four à un autre.



Brûleurs haut et bas

- La cuisson par les brûleurs haut et bas est activée. La chaleur est dirigée de haut en bas simultanément. Ce mode convient pour les pâtisseries, les gâteaux ou les gratins. N'utilisez qu'un seul plateau.



Brûleur haut

- Seule la cuisson par le brûleur haut est activée. Ce mode est le plus souvent utilisé pour faire dorer les plats ou les gâteaux.



Brûleur bas

- Seule la cuisson par le brûleur bas est activée. Ce mode convient pour les pizzas ou pour faire dorer le dessous des aliments.



Brûleurs bas + haut + ventilateur (option)

- La cuisson par les brûleurs haut et bas et le ventilateur est activée. La chaleur tournante permet une cuisson plus homogène. Ce mode convient pour les cakes, les tartes, ou bien encore les gâteaux et les gratins. N'utilisez qu'un seul plateau.



Grill (option)

- Le grill fonctionne sous le plafond du four. Il convient pour griller de la viande.
- Pour griller, placez les portions d'aliments sur la bonne position de grille au niveau supérieur du four, sous le grill.
- Augmentez la température au maximum.
- A mi-cuisson, retournez les aliments et laissez griller l'autre face des aliments.



Grill rapide (option)

- Le grill fonctionne sous le plafond du four. Il convient pour griller de la viande.
- Pour griller, placez les portions d'aliments sur la bonne position de grille au niveau supérieur du four, sous le grill.

Augmentez la température au maximum.

- A mi-cuisson, retournez les aliments et laissez griller l'autre face des aliments.



Moteur turbo (option)

- Le moteur turbo permet de décongeler les aliments.



Chaleur turbo + Ventilateur turbo (option)

- La cuisson par la chaleur turbo et le ventilateur turbo est activée. La chaleur turbo permet une cuisson plus homogène des aliments. Ce mode est le plus souvent utilisé pour les cakes, les tartes, ou bien encore les gâteaux et les gratins. N'utilisez qu'un seul plateau.



Grill + tournebroche (option)

- Il convient à la cuisson à l'aide du gril et du tournebroche de poulet.
- Il assure une torréfaction et une cuisson uniformes de la viande, du poulet et des aliments similaires disposés sur le plat.
- Réglez la température au maximum.



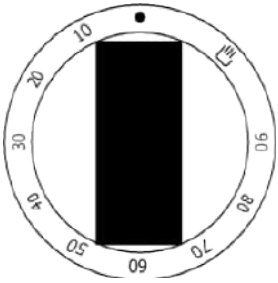
Grill rapide + ventilateur turbo (option)

- La cuisson par grill rapide et le ventilateur turbo est activée.
- Il assure un chauffage plus homogène grâce au moteur turbo. Ce mode convient pour les gratins. N'utilisez qu'un seul plateau.

Utilisation du minuterie

Minuterie mécanique

Si votre cuisinière possède une minuterie, tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre et réglez le temps de cuisson.



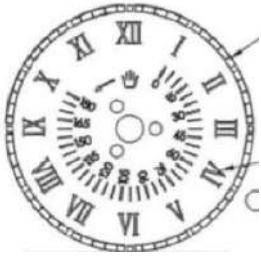
Minuterie analogique

1. Réglages de l'heure

- Appuyez sur le bouton pour régler l'heure et maintenez-le enfoncé et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

2. Réglage du temps de cuisson

- Il est possible de régler le temps de cuisson jusqu'à 180 minutes à l'aide de la minuterie analogique. Le bip d'alarme démarre automatiquement et démarre lorsque le temps défini est écoulé. pour arrêter l'alarme, tourner à nouveau le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sans pousser. Dans cette position, la minuterie sera éteinte.



Minuterie numérique

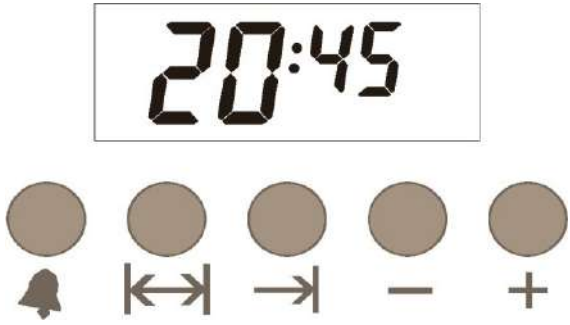
- La minuterie digitale est un module électronique temporel qui permet de programmer une durée de cuisson pour un temps donné.

Pour cela, programmez simplement le temps de cuisson des aliments et l'heure à laquelle vous souhaitez que vos aliments soient prêts.

- De plus, elle peut également être utilisée indépendamment comme réveil réglé par minuterie.

- En cas de coupure de courant, l'heure et la mention "auto" clignotent sur l'écran. Il n'est pas possible de programmer la minuterie numérique dans cette situation. Il faut dans un premier temps régler l'heure.

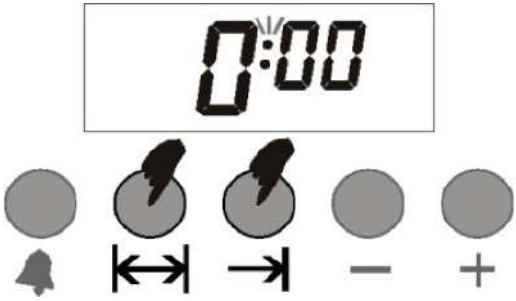
- Pour programmer le temps de cuisson, il faut passer en mode manuel.



Minuterie manuel

Pour passer au mode manuel, appuyer simultanément sur les touches ⏐↔⏐ et →⏐.

Appuyez sur les deux touches en même temps.

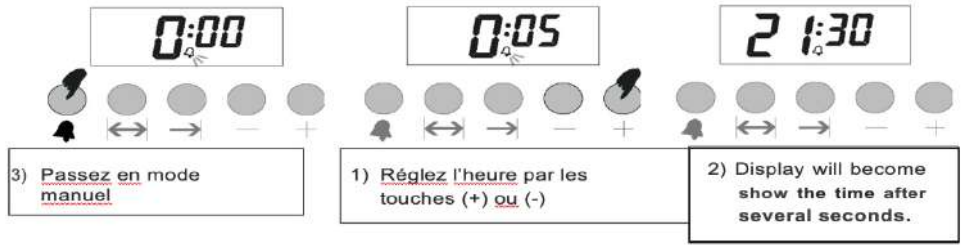


Réglage de l'heure

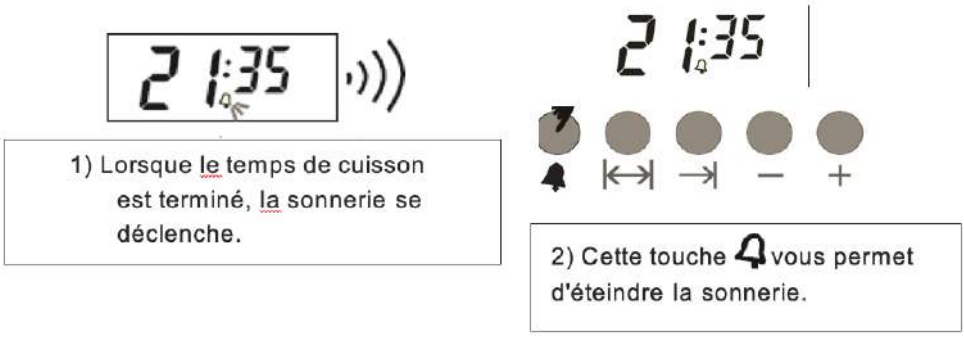
- Il est possible de régler l'heure seulement s'il n'y a pas de cuisson en cours. Passez en mode manuel. Deux points se mettent à clignoter entre l'heure et la minute sur l'affichage.
- Appuyez sur (+) pour avancer l'heure et sur (-) pour reculer. Une pression plus longue sur ces touches fera avancer / reculer l'heure plus rapidement.



Cette fonction permet que l'alarme de votre minuterie sonne autant que vous l'avez réglé.



Éteindre l'alarme



Fonction de cuisson automatique

- Si vous commencez immédiatement à cuire les aliments que vous avez mis dans le four, vous devez simplement entrer le temps de cuisson.

- Par exemple : Vous avez mis vos aliments au four et vous souhaitez les faire cuire pendant 2 heures 15 minutes.

- La minuterie du four a été programmée pour cuire vos aliments à partir de l'heure actuelle pendant 2 heures et 15 minutes. N'oubliez pas de régler le mode de cuisson et la température avec les autres boutons.

Remarque : Lors de l'exécution du programme, il est possible d'annuler le programme en passant en mode manuel.



3- L'affichage indique l'heure à laquelle la nourriture sera prête, par ex. 20h30+2h15= 21h30.	2- Terminez la cuisson à l'aide des touches (+) et (-).	1- Après quelques secondes, l'affichage revient pour indiquer l'heure.

- Nous avons programmé à 21:30, heure à laquelle votre plat sera prêt. Nous avions programmé auparavant le temps de cuisson à 45 minutes. Dans cette situation, la cuisson va débuter à 19:15 durant 2:15 et la cuisson s'arrêtera à 21:30.



Ecran d'affichage lorsque la cuisson est en cours.



Ecran d'affichage en fin de cuisson.

- Lorsque le programme de cuisson est terminé, l'alarme sonore s'activera et sonnera jusqu'à 7 minutes à moins qu'elle ne soit coupée.

Remarque : Le four restera désactivé jusqu'à ce que vous réinitialisez la minuterie.

En cas de panne de courant

- En cas de coupure de courant et pour des raisons de sécurité, votre four sera mis hors fonction. Cette situation sera visible avec le clignottement de l'heure et de l'écriture "auto". Dans ce cas de figure, S'il y a un programme en cours pour le moment, il sera supprimé . L'écran affichera l'heure sous la forme 0:00 et la minuterie doit être réglée.
- Passez d'abord au mode manuel. Et puis vous pouvez régler la minuterie à l'aide des touches + ou -. (Remarque. en cas de panne de courant pendant quelques secondes, le système conservera la position.)

Remarque : si vous n'avez pas l'intention de faire fonctionner le four, n'oubliez pas de mettre les boutons en position «arrêt».

Quand “auto” clignote sur l'écran d’affichage, cela indique que le four est hors fonction et que vous devez passer en mode manuel.

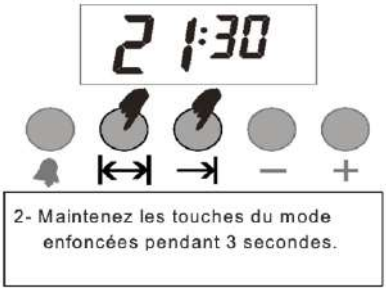
Verrouillage parental

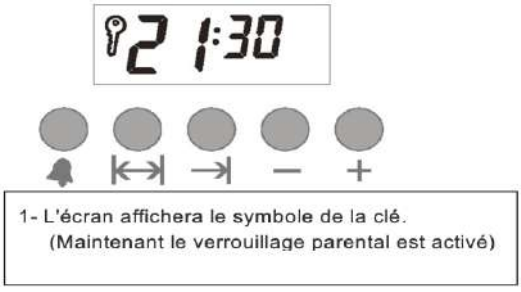
Cette fonction a pour but d'empêcher la modification de vos réglages sur la minuterie du four par inadvertance.

Lorsque le verrouillage parental est activé, une clé s'active. Si le verrouillage des touches est activé lorsqu'il y a un programme en cours, alors seules les touches seront verrouillées ; et si la clé de verrouillage est activée lorsqu'elle est en

position manuelle, alors les deux clés seront verrouillées et la fournaise sera désactivée .

Remarque : Si le verrouillage des touches est activé alors qu'il n'y a pas de programme de cuisson en cours, le four sera désactivé en toute sécurité. Lorsque le verrouillage des touches est annulé, le four peut être utilisé à nouveau.



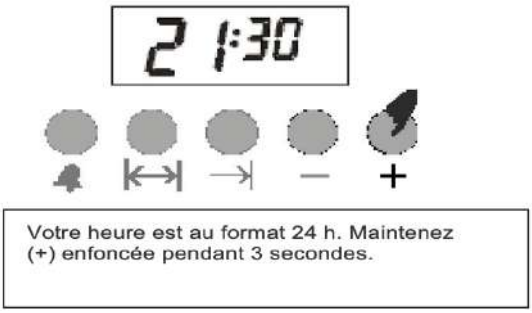


Remarque : Pour déverrouiller, vous devez maintenir les touches du mode manuel enfoncées pendant 3 secondes.

Remarque : Si l'alarme se déclenche lorsque le verrouillage parental est activé, vous pouvez désactiver l'alarme en appuyant sur les touches du mode manuel. L'appareil restera verrouillé.

Mode heure (12/24 heures)

- Grâce à cette fonctionnalité, vous pouvez régler l'affichage de l'heure en 12 ou 24 heures.





- Pour revenir au format 24 heures, maintenez à nouveau la touche (+) enfoncée pendant 3 secondes.

Remarque : Le format par défaut est 24 heures. Suite à une coupure de courant prolongée, l'horloge repasse au réglage par défaut.

Réglage du volume d'alarme

- Grâce ce réglage, vous pouvez modifier le volume audio que vous entendez lorsque l'alarme sonne.

- En restant appuyé sur la touche (-), vous pouvez entendre le niveau sonore actuel.

- En relâchant et en appuyant sur la touche (-) vous pouvez choisir le niveau sonore suivant.

- votre alarme sonnera au volume que vous avez entendu en dernier.

Note : Le réglage par défaut est le niveau le plus élevé. En cas de coupure de courant, le niveau sonore repasse au réglage par défaut.

Processus de cuisson

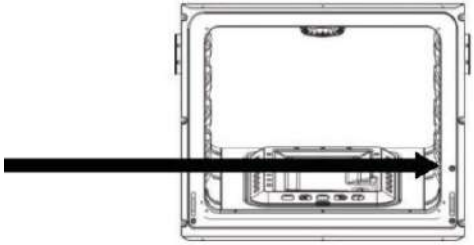
Pour démarrer la cuisson, vous devez choisir le mode de cuisson et régler la température ainsi que la minuterie. Dans le cas contraire, le four ne fonctionnera pas.

1. Réglez la minuterie en tournant le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Mettez la nourriture dans le four.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et la température. Le four chauffera jusqu'à la température que vous avez réglée et maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson que vous avez sélectionnée.
4. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le bouton de la minuterie reviendra automatiquement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Un signal sonore indique la fin de la durée et le courant est coupé. Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction de minuterie, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le symbole de la main.
5. Éteignez le four à l'aide du bouton de réglage de la minuterie, le bouton de mode de cuisson et le bouton de température.

Pour éteindre le four avant la fin de temps sélectionnée, tournez le bouton de réglage de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point d'arrêt.

Guide des cuissons

L'étagère la plus basse du four est la 1ère étagère.



1. Les valeurs indiquées sont obtenues en milieu laboratoire. Les valeurs obtenues peuvent être différentes.

2. Éteignez le four à l'aide du bouton de fonction et du bouton de température.

Aliments	**Récipient de cuisson**	**Etage**	**Temperature ("C)**	**Durée de cuisson (min.)**
Gâteau	Plateau 24-26 cm	2	170-180	25-35
Gâteau à forme	Moule 18-22 cm	1-2	170-180	30-40
Biscuits	Plateau de four	2	170-190	25-35
Mille-feuille	Plateau de four	2	180-190	25-35
beignet	Plateau de four	2	170-180	25-35
Flan	Plateau de four	1-2	200	40-50
Pâte levée	Plateau de grillades	1-2	200	35-45
Chausson	Plateau de four	1-2	180-190	25-35

Pâte phyllo	Plateau de four	1-2	180-190	40-50
Pizza	Plateau de four	1-2	200-220	15-20
Boeuf	Plateau de four	1-2		100-110
Agneau	Plateau de four	1-2		90-100
Poulet	Plateau de four	1		60-70
Dinde	Plateau de four	1	220	180-240
Poisson	Plateau de four	1-2	200	15-25
Passer à 150°C après écoulement des minutes				

Fonctionnement du gril

- Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures. Fermez la porte du four pendant la cuisson.

- Lorsque vous faites des grillades, amenez le bouton de la minuterie jusqu'au symbole de la main.

Allumage

1. Tournez le bouton de la fonction sur le type de grill que vous souhaitez.

2. Ensuite, réglez la température.

3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage de 5 minutes.

Le voyant de température est allumé.

Eteindre le gril

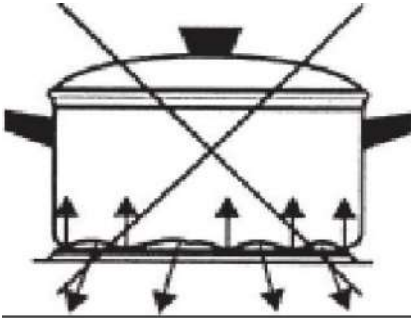
1. Amener le bouton de fonction en position «off» (supérieure).

Table des cuissons en mode gril

Aliments	Etage	Durée de cuisson
Poisson	3	30-40 minutes*
Poulet	3	40-50 minutes*
Agneau	3	25-35 minutes*
Boeuf	3	25-35 minutes*
Veau	3	25-35 minutes*
*En fonction de l'épaisseur		

Mode d'utilisation approprié

Si le fond de la casserole ne touche pas complètement la surface chauffante, cela entraîne une consommation d'énergie élevée et une cuisson non homogène.



- La casserole ne doit pas être trop grande ou trop petite et la flamme ne doit pas dépasser les bords.

- Les petites casseroles ne sont pas économiques car elles consomment beaucoup d'énergie.

Entretien et nettoyage

- Dans la mesure ou vous nettoyez regulièrement votre appareil, vous réduisez le risque de problème et vous augmentez sa durée de vie.

Risque de choc électrique !

- Avant de procéder au nettoyage, éteignez le produit pour éviter tout risque de choc électrique.

- Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

- Laissez le produit refroidir avant de nettoyer votre appareil.

- Le produit doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. Ainsi, vous pouvez nettoyer facilement les résidus d'aliments et d'éviter lors de la prochaine utilisation la brûlure de ces résidus.

- Pour nettoyer l'appareil vous n'avez pas besoin d'un produit special. Nettoyez le produit avec le liquide de lavage, de l'eau tiède et un chiffon doux ou une éponge et essuyez-le.

- Après le nettoyage assurez vous d'avoir bien essuyer les liquides et nettoyez immédiatement toute éclaboussure de nourriture pendant la cuisson.

Pour le nettoyage des surfaces en acier inoxydable et de la poignée, n'utilisez pas des produits contenant de l'acide ou du chlore. Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux et un nettoyant liquide (qui ne raye pas) dans un sens unique.

- Certains détergents et produits nettoyants peuvent abîmer la surface. N'utilisez pas de détergent agressif ou des objets coupants.

- N'utilisez pas de nettoyant à vapeur pour le nettoyage.

Nettoyage du panneau de contrôle

- Nettoyez le panneau de commande et les boutons avec un chiffon humide et essuyez-les avec un chiffon sec.

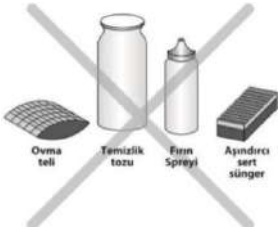
- Le panneau de contrôle peut s'endommager! N'enlevez pas les boutons pour nettoyer le panneau de contrôle.

Nettoyage du four

Pour nettoyer le four, il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit ou un nettoyant spécifique. Il est conseillé de nettoyer votre four avec une éponge humide lorsque le four est encore tiède.

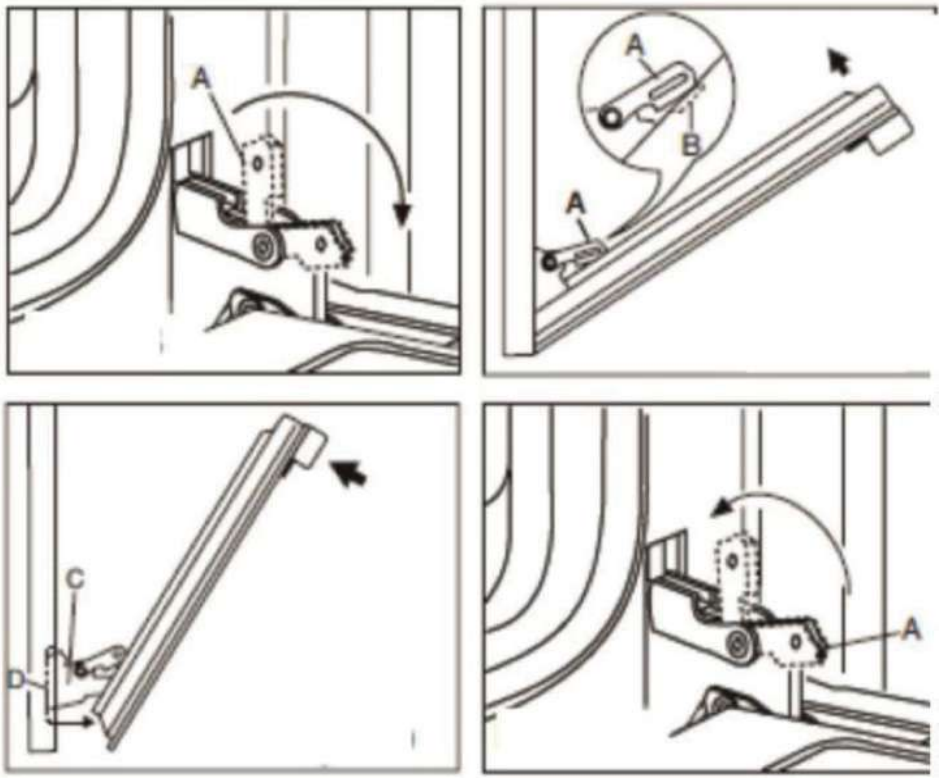
Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer la porte du four, n'utilisez pas un nettoyant agressifs ou un grattoir qui pourrait rayer la surface et abimer le verre.



Retrait de la porte du four

- Tournez la partie A illustrée sur la figure 1 dans le sens de la flèche.
- Insérez la partie A dans la partie B comme indiqué sur la figure 2.
- Poussez le couvercle du four vers l'avant dans le sens de la flèche et poussez vers vous comme indiqué sur la figure 3.



Lampe du four

- Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

Ouvrez la porte du four.

- Avant de changer la lampe du four, veillez à couper le courant et attendez le refroidissement pour éviter les risques d'électrocution.
- La lampe du four est une ampoule spéciale qui résiste à une chaleur de 300°C.
- La lampe du four peut être obtenu via le service après-vente.
- La position de la lampe peut être différente de la position indiquée sur la figure.

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Dévissez l'ampoule, en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et remplacez la par une nouvelle.
4. Remettez le couvercle en verre en place.

Solutions proposées aux problèmes

L'appareil ne fonctionne pas

- Il se peut que la fiche ne soit pas branchée à une prise de terre. Vérifiez que la fiche est branchée à une prise.
- Le fusible ne fonctionne pas ou à disjoncter. Contrôlez les fusibles. Si le fusible s'est débranché, réenclencher-le.
- La tension du secteur peut fluctuer. Débranchez et rebranchez.

De la vapeur sort du four lorsqu'il fonctionne

- Il est normal d'avoir de la vapeur lors du fonctionnement. Ce n'est pas une panne.

- Lorsque le four chauffe et refroidit des bruits métalliques peuvent provenir. Les pièces métalliques se dilatent lorsqu'elles sont chauffées, ce qui produit des sons audibles. Ceci n'est pas un signe de dysfonctionnement.

Le four ne chauffe pas

- Il n'y a peut être pas de courant, contrôlez si l'alimentation est disponible à la maison et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, réenclencher les fusibles.

- Il se peut que la minuterie ne soit pas réglée dans le cas des versions avec minuterie. Réglez la minuterie ou remettez en position (main).

- Les boutons de la fonction et/ou la température n'ont peut-être pas été réglées. Réglez la fonction et/ou la température.

La lumière du four n'est pas allumée

- Il n'y a peut être pas de courant, contrôlez si l'alimentation est disponible à la maison et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, réenclencher les fusibles .

- L'ampoule peut être défectueuse. Remplacez la lampe du four.

- Si le problème persiste bien que vous ayez respecté les instructions données dans cette section, contactez votre revendeur ou un centre de service agréé. N'essayez jamais de réparer le produit vous-même.

Type de gaz et pression

Type de brûleur	G20-13 mbar	G20-20 mbar	G20-25 mbar	G25.3-25 mbar	G30-30 mbar	G30-37 mbar	G30-50 mbar	G31-37 mbar	G30-30 mbar EURO	G30-30 mbar COURONNE
AUXILIAIRE	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,15 kW	1,10 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h	83 g/h	80 g/h
SEMI-RAPIDE	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,60
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW
	0,167 m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173 m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h	123 g/h	120 g/h
RAPIDE	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80	Ø 0,65	Ø 0,65

	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW	1,85 kW	1,80 kW
	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	134 g/h	130 g/h
MINI WOK (SABAF)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,82	Ø 0,73	Ø 0,82		
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW		
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h		
WOK DUAL (SABAF)	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07		
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW		
	0,457 m³/h	0,457 m³/h	0,505m³/h	0,509 m³/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h		
WOK TRIPLE (DEFENDI)	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	-	Ø 0,98	Ø 0,98		
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW		
	0,309 m³/h	0,352 m³/h	0,343m³/h	0,368 m³/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h		

daiko

دليل الإستعمال

CAG5554DK - CAG6062DK

قبل استخدام هذا الجهاز الكهربائي، اقرأ بعناية التعليمات أدناه، و حافظ على دليل المستخدم للإستعمال في المستقبل. اتباع هذه التعليمات، سيزيد من عمر الجهاز لفترة أطول. احتفظ بهذا الدليل بعناية.

daikomaroc

اكتشفوا عالم دايكو

المحتويات

الرموز والوصف.....3
الخصائص التقنية للجهاز.....5
الملحقات.....7
تعليمات السلامة الهامة.....8
استخدام الجهاز.....11
تثبيت و تركيب الجهاز.....12
التخلص من الجهاز.....18
التحضير لاستخدام الجهاز.....19
استخدام الفرن.....20
استخدام موقد الغاز.....21
استخدام فرن الغاز.....23
استخدام الشواية.....25
طرق الطهي المختلفة.....28
استخدام المؤقت.....30
في حالة انقطاع التيار الكهربائي.....35
عملية الطهي.....37
دليل الطهي.....38
الصيانة والنظافة.....41
الحلول المقترحة للمشاكل.....43
نوع الغاز والضغط.....45

اقرأ هذا الدليل بعناية!

عزيزي الزبون،

نريدك أن تحصل على أقصى استفادة من منتجاتنا التي يتم تصنيعها في منشآت حديثة وتخضع لإجراءات مراقبة الجودة الدقيقة.

لهذا السبب ، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل استخدام المنتج والاحتفاظ به كمرجع. إذا قمت بتمرير هذا المنتج إلى شخص آخر ، فتأكد من أخذ هذا الدليل معهم.

يساعدك دليل المستخدم على استخدام المنتج بسرعة وأمان.

- اقرأ الدليل أولاً قبل تثبيت المنتج واستخدامه.
- اتبع دائما تعليمات السلامة.
- احتفظ بالدليل في متناول يدك حتى تتمكن من الرجوع إليه عندما تحتاج إليه لاحقًا.
- اقرأ أيضًا المستندات الأخرى المرفقة مع المنتج. تذكر أن دليل المستخدم هذا قد ينطبق أيضًا على الإصدارات الأخرى. يشار بوضوح إلى الاختلافات بين الإصدارات.

الرموز والوصف

يحتوي دليل المستخدم على الرموز التالية :



1 2 3 4 5

يحتوي دليل المستخدم على الرموز التالية :

1- معلومات مهمة ونصائح مفيدة عن الاستخدام

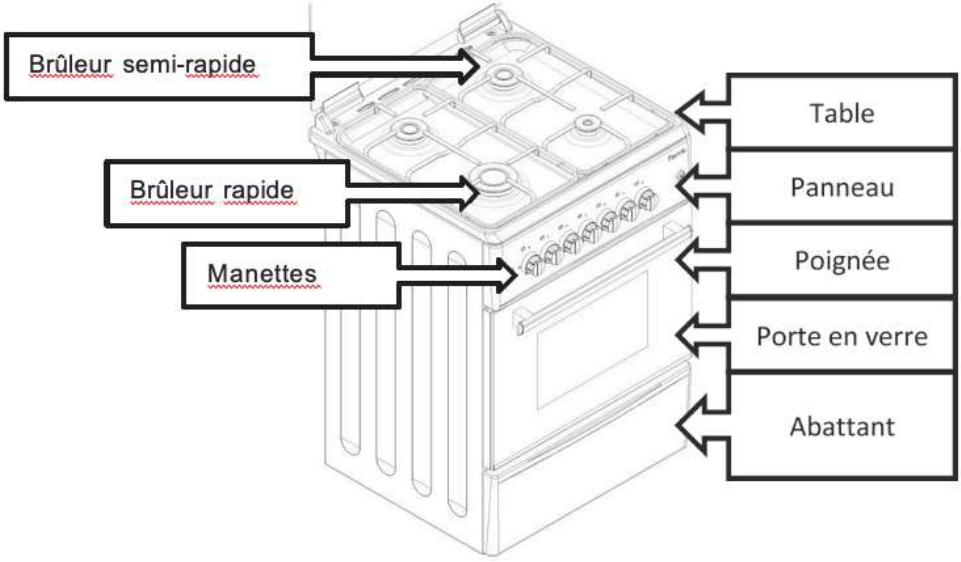
2- التحذير من المواقف الخطيرة على الأشخاص والممتلكات

3- التحذير من الصدمات الكهربائية

4- التحذير من مخاطر نشوب حريق

5- التحذير من الأسطح الساخنة

نظرة عامة على الجهاز



الخصائص التقنية للجهاز

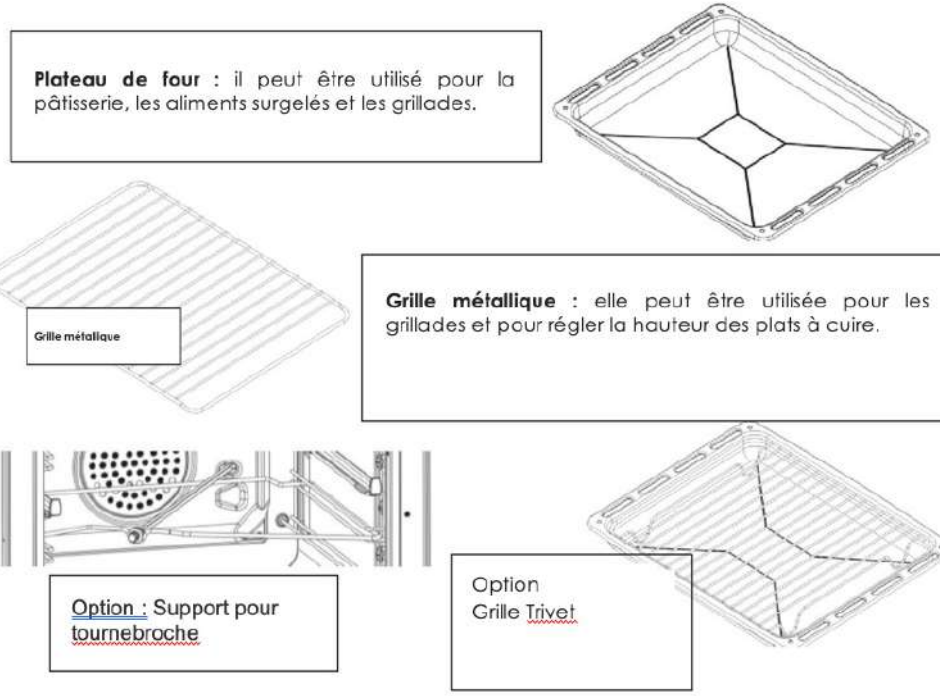
الجهد / التردد	220-240 فولت 50-60 هرتز
استهلاك الطاقة	من 0.006 كيلو واط إلى 5.6 كيلو واط
الصمام المستخدم	من 16 أومبير إلى 25 أومبير
نوع و فئة الكابل	3 X O. 75 PVC - 3 X 1 PVC - 3 X 1.5 PVC - 3 X2.5 PVC H05VV-F.....
طول الكابل	1.5 متر كحد أقصى
الأبعاد الخارجية	(60 x 60) (57x57) (50x60) (50x55) (50x50)
نوع الفرن	فرن ثابت (اختياري)
فئة كفاءة الطاقة	B
مصباح الفرن	25 w
طاقة الشواء	2000 w
حجم الفرن	50x50 Lt 50x60 Lt 60x60 Lt

هام: بالنسبة إلى مواقد الغاز، يفي ملصق الطاقة بالمعيار EN 5030. ويتم تحديد القيم وفقًا لوظائف التسخين المنخفض والعالي و بالمروحة (إن أمكن).

- يجوز للشركة إجراء أي تغييرات تهدف إلى تحسين جودة المنتجات دون إشعار مسبق.
- يتم تقديم الأرقام الواردة في الدليل بشكل تخطيطي وقد لا تتوافق تمامًا مع منتجك.

الملحقات

- وفقًا للطراز ، قد تختلف الملحقات المتوفرة. لا يتم دائمًا إدراج جميع الملحقات الموجودة في دليل المستخدم.



تعليمات السلامة الهامة

ستجد في هذا القسم تعليمات السلامة لمنع الإصابات والأضرار المادية. في حالة عدم مراعاة هذه التعليمات ، سيصبح الضمان غير صالح.

تعليمات عامة

• يجب عدم استخدام الجهاز من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة ، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة ، دون أن يكونوا برفقة شخص مسؤول عن سلامتهم وإعطائهم المعلومات اللازمة للاستخدام. لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز.

• يجب توصيل الجهاز بمقبس أرضي محمي يتوافق مع القيم الواردة في الجدول في "المواصفات الفنية". لا تهمل هذا التوصيل الأرضي ، للاستخدام مع أو بدون محول.

• في حالة تلف سلك الطاقة ، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو الأشخاص المؤهلين بشكل مشابه لتجنب الخطر.

• في حالة تلف المنتج أو به عيب مرئي ، لا تستخدمه.

• لا تقم بإجراء أي إصلاحات أو تعديلات على المنتج.

• لا تغسل المنتج أبدًا عن طريق رش الماء أو سكبه على المنتج! خطر حدوث صدمة كهربائية!

• لا تستخدم المنتج بعد تناول الدواء. قد يضعف قدراتك ؛

• يجب إيقاف تشغيل الجهاز أثناء عمليات التثبيت والصيانة والتنظيف والإصلاح.

• استخدم دائمًا مركز خدمة معتمد للتركيب والإصلاح. لا يمكن تحميل الشركة المصنعة المسؤولية عن الضرر الناجم عن تدخل أشخاص غير مصرح لهم ، وبالتالي يصبح الضمان غير صالح نتيجة لذلك.

• كن حذرا عند استخدام الكحول في نظامك الغذائي. يتبخر الكحول في درجات حرارة عالية وعندما يتلامس مع الأسطح الساخنة ، يمكن أن يشتعل ويسبب خطر نشوب حريق.

• لا تقم بتسخين العلب و الزجاجات المغلقة. قد يتسبب الضغط في انفجارها.

• تحفظ المواد القابلة للاشتعال بعيدًا أثناء تشغيل المنتج لأن جوانبه قد تكون ساخنة.

• لا تضع صواني الفرن وصواني الألومنيوم مباشرة على قاعدة الفرن. يمكن أن يؤدي تراكم الحرارة إلى إتلاف القاعدة.

• حافظ على نظافة جميع قنوات التهوية.

• أثناء التشغيل ، لا تلمس الأجزاء الساخنة مثل داخل الفرن أو الأطباق.

• عند وضع وإزالة طبق من الفرن ، استخدم دائمًا قفازات مقاومة للحرارة.

• لا تستخدم الجهاز بدون زجاج باب الفرن أو مع زجاج مكسور.

• عند عمل الفرن ، ترتفع درجة حرارة الجزء الخلفي أيضًا. يجب ألا تكون التوصيلات الكهربائية ملامسة للظهر ، فقد تتلف.

• لا تحبس السلك الكهربائي في باب الفرن أو تمرره فوق الأجزاء الساخنة. يمكن أن يتسبب السلك الذائب في حدوث تماس كهربائي ونشوب حريق.

• تأكد من إيقاف تشغيل جهازك بعد كل استخدام.

• الجهاز والأجزاء المكشوفة تصبح ساخنة أثناء الاستخدام.

• لا تلمس الجهاز عندما يكون قيد التشغيل.

• لا تستخدم أدوات حادة لتنظيف الجزء الداخلي من الفرن أو الزجاج ، فقد تؤدي هذه الأشياء إلى إتلاف جهازك.

• يمكن أن يشتعل الزيت الساخن ويسبب حريقًا. لا تترك الجهاز في وضعية التشغيل دون رقابة.

• في حالة نشوب حريق ، لا تحاول إطفاء الحريق بالماء ، افصل الجهاز فورًا عن التيار الكهربائي وقم بتغطية الجزء المحترق بغطاء رطب.

• لا تترك أبدًا منتجات قابلة للاحتراق أو الاشتعال داخل الفرن.

• لا تستخدم منظف بالبخار.

• لتنظيف باب الفرن (الزجاج) ، لا تستخدم منتجات قوية أو الكاشطات المعدنية التي قد تتلف الزجاج أو تكسره.

تحذير : قبل استبدال مصباح الفرن ، أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.

• الطبقة الأولى من الفرن هي الطبقة السفلية.

• لا تستخدم جهازك على أسطح قابلة للاشتعال و غير مقاومة للحرارة.

• يجب أن يكون الوعاء بالحجم المناسب للموقد.

سلامة الأطفال

أثناء الاستخدام وبعده وحتى يبرد الجهاز ، ستكون الأجزاء المكشوفة ساخنة ؛ يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز.

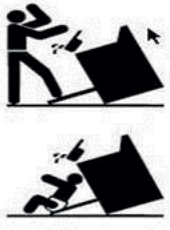
• تحذير: عند استخدام الشواية ، تكون العناصر المكشوفة ساخنة. احرص على إبعاد الأطفال الصغار.

• يجب ألا يلمس الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات الجهاز عندما لا يخضعون للإشراف ، فقد يكون ذلك خطيرًا.

• يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال الذين تزيد أعمارهم عن 8 سنوات و / أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية بمجرد إبلاغهم بالاستخدام الآمن و المخاطر.

• يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. لا ينبغي أن يتم التنظيف من قبل الأطفال دون إشراف.

• قد تكون عناصر التغليف خطرة على الأطفال. يجب حفظ العبوة في مكان لا يمكن للأطفال الوصول إليه أو التخلص منها وفقًا لطريقة جمع القمامة.



عند فتح باب الفرن ، لا تضع حمولات ثقيلة عليه ، ولا تسمح للأطفال بالجلوس على الباب. قد يتسبب ذلك في انقلاب موقد الغاز أو إتلاف مفصل الباب.

تعليمات للسلامة خاصة بالعمليات الكهربائية

• يجب إجراء جميع العمليات الكهربائية بواسطة أشخاص محترفين ومؤهلين.

• لا يمكن تشغيل هذه الوحدة بجهاز التحكم عن بعد.

• في حالة حدوث عطل ، أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي!

• تأكد من توافق تردد الصمامات و الجهاز.

استخدام الجهاز

• هذا الجهاز مناسب للاستخدام المنزلي. لا يسمح باستخدامه لأغراض مهنية.

تحذير: يجب استخدام هذا الجهاز للطهي فقط. لا ينبغي بأي حال من الأحوال استخدامه لتسخين مكان.

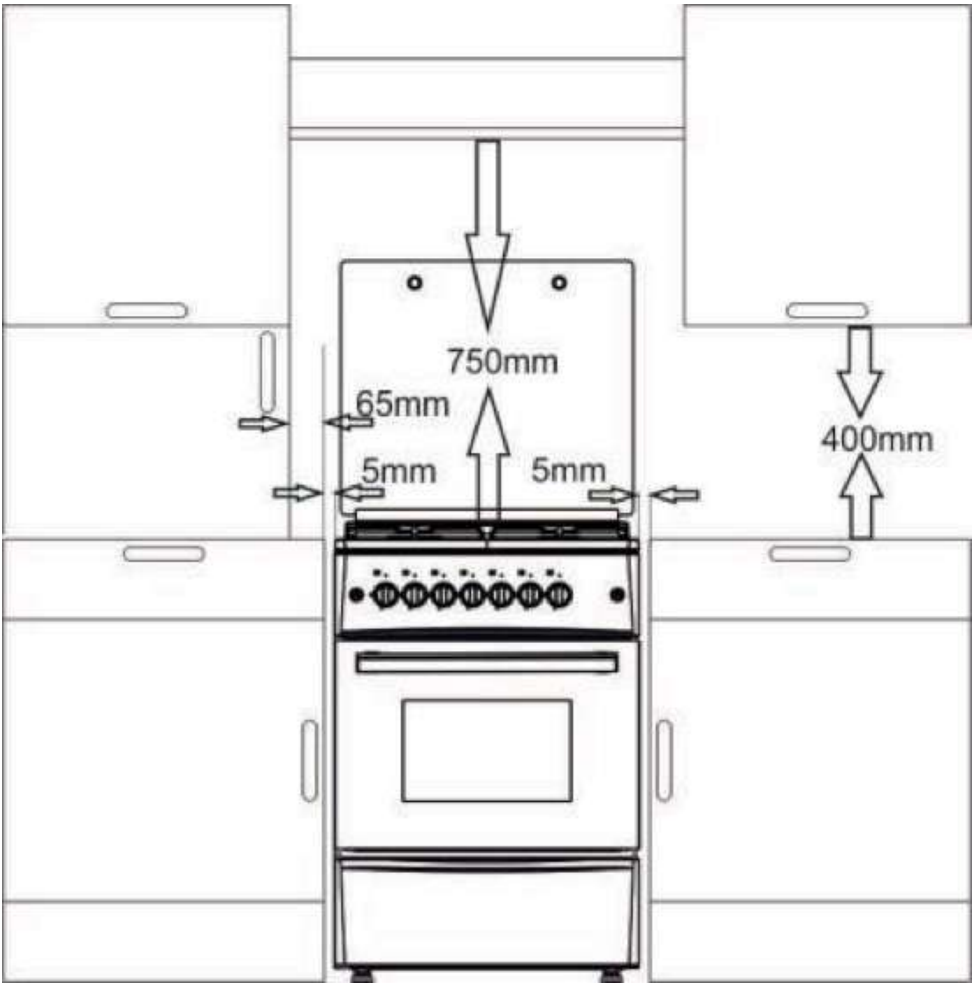
• لا ينبغي استخدام هذا الجهاز للتدفئة، ولا لتجفيف أو تسخين الملابس.

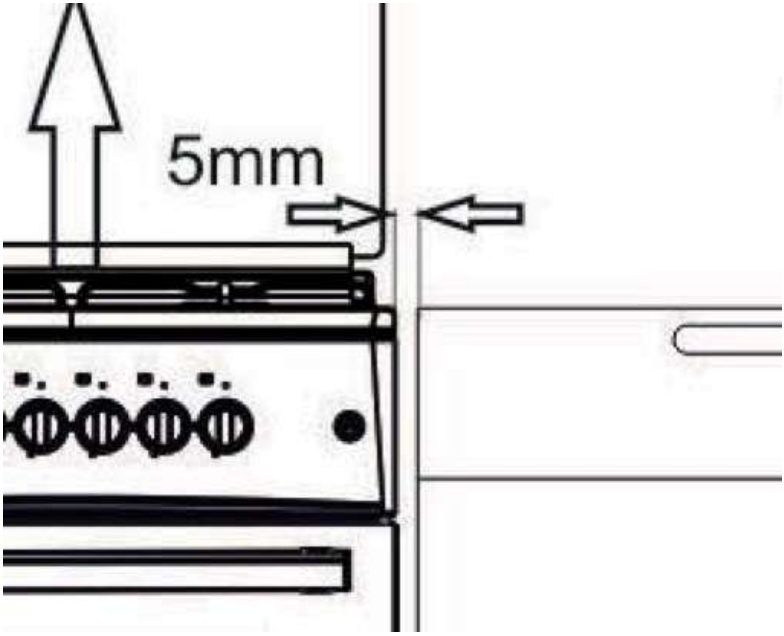
• لا يتحمل المنتج أي مسؤولية في حالة سوء الاستخدام أو النقل غير الصحيح. يمكن استخدام الفرن لإذابة الطعام وللطهي والشوي.

• عمر الخدمة للجهاز 10 سنوات. لهذه الفترة ، تتعهد الشركة المصنعة بتوريد قطع الغيار.

تثبيت و تركيب الجهاز

قبل التثبيت





• تأكد من توافق التركيبات الكهربائية و / أو الغازية. إذا لم يكن الأمر كذلك ، فقم بإجراء التعديلات بواسطة كهربائي معتمد.

• يعد إعداد الموقع والتركيبات الكهربائية و / أو الغازية مسؤولية الزبون.

• أثناء التثبيت ، يجب الامتثال للقواعد المنصوص عليها في المعايير المحلية المعمول بها فيما يتعلق بالكهرباء و / أو الغاز.

• قبل التثبيت ، تحقق من جهازك بحثًا عن التلف. في حالة تلف جهازك ، لا تقم بالتثبيت. يمكن أن تشكل الأجهزة التالفة خطرًا على سلامتك.

• يجب أن يتم تنفيذ جميع أنواع الأعمال التي تتم على الجهاز أو نظام الغاز بواسطة أشخاص معتمدين.

• الجهاز غير مجهز بنظام تفريغ غاز الاحتراق. يجب تثبيت المنتج وتوصيله وفقًا للوائح التثبيت المعمول بها. انتبه بشكل خاص لمتطلبات التهوية.

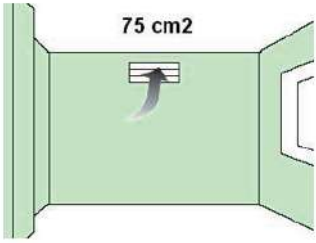
• توفير الهواء اللازم للاحتراق عن طريق هواء الغرفة ، ويتم استنفاد الغاز العادم مباشرة في الغرفة.

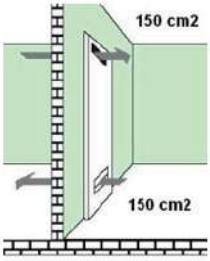
• للتشغيل الآمن لجهازك ، من الضروري أن يكون لديك تهوية جيدة للمكان. إذا لم يكن للغرفة باب أو نافذة للتهوية ، فسوف تحتاج إلى تركيب نظام تهوية.

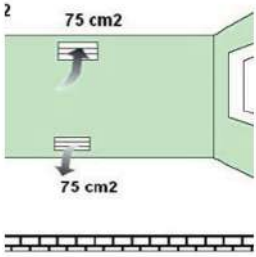
• يجب أن يزيد سطح المطبخ عن 8 م 2. يجب أن يكون حجم المطبخ أكثر من 20 م 3.

• يجب أن تكون فوهة التهوية على بعد 1.80 متر من الأرض وقطرها 150 مم مع الفتحات باتجاه الخارج.

• يجب أن تكون شبكة التهوية قريبة من الأرض مع فتحة خارجية لا تقل عن 75 سم 2.







تثبيت و توصيل الجهاز

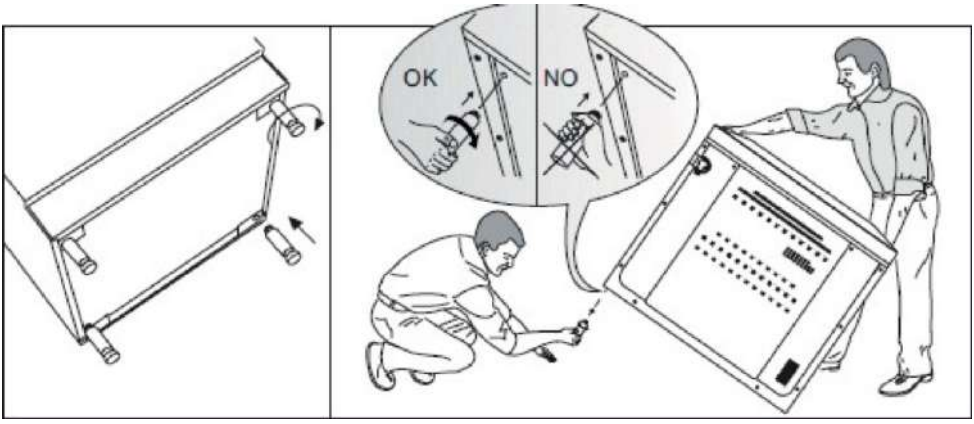
• لا تستخدم باب الفرن و/ أو المقبض لنقل وتحريك المنتج.

• يجب أن يحمل الجهاز بواسطة شخصين اثنين دائما.

تجميع أرجل الجهاز

• أثناء التثبيت الأول ، لا يتم تركيب أرجل الجهاز. ستجد أرجل الجهاز موجودة داخل الفرن في كيس.

• قم بتثبيت أرجل الجهاز ، واضبط ارتفاعها وفقًا لارتفاع سطح العمل. إذا لم تقم بتثبيت الأرجل على موديلات مواقد الغاز ، فلن يكون الأكسجين كافياً وقد يؤدي ذلك إلى حدوث عطل في الاحتراق.



التوصيل الكهربائي

• يجب توصيل الجهاز بمقبس مؤرض!

• لا يمكن تحميل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي أخطاء ناتجة عن استخدام مقبس غير مؤرض.

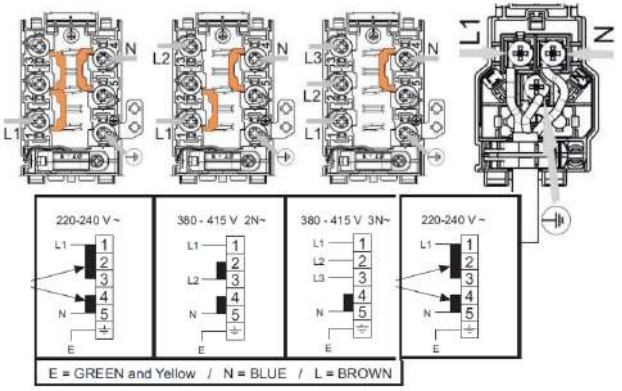
• هناك خطر حدوث صدمة كهربائية ، ماس كهربائى ، أو حريق في حالة تركيب الجهاز من قبل أشخاص غير محترفين! لا يجوز توصيل التيار الكهربائي للمنتج إلا من قبل الأشخاص المعتمدين والمؤهلين ويبدأ ضمان المنتج عند تثبيته بشكل صحيح.

• هناك خطر حدوث صدمة كهربائية ، ماس كهربائي ، أو حريق بسبب تلف سلك الطاقة! يجب عدم سحق سلك الطاقة أو تجعيده أو ضغطه ويجب ألا يتلامس مع الأجزاء الساخنة من جهازك. في حالة تلف السلك الكهربائي ، يجب استبداله بواسطة كهربائي مؤهل.

• يجب أن تكون قيم مصدر التيار الكهربائي متطابقة مع القيم الموضحة في ورقة البيانات الخاصة بمنتجك. توجد ورقة البيانات في الجزء الخلفي من جهازك.

• يجب أن يتوافق سلك توصيل الجهاز مع الخصائص التقنية واستهلاك الطاقة.

• خطر حدوث صدمة كهربائية! قبل أي صيانة للأجزاء الكهربائية. قم بإيقاف تشغيل الجهاز.



توصيل الغاز

• يجب تنفيذ جميع أنواع الأعمال التي تتم على الجهاز أو نظام الغاز بواسطة أشخاص معتمدين.

• قبل التثبيت ، تحقق من أن ظروف الغاز (نوع الغاز والضغط) متوافقة مع إعدادات جهازك.

توصيل الغاز LPG

• تأكد من أن خرطوم الغاز والمنظم الذي ستستخدمه موثوقان. قم بربط خرطوم الغاز مع الجزء الخلفي من موقد الغاز و أحكمه باستخدام ختم ومفك البراغي. تأكد من أنه موثوق بإحكام.

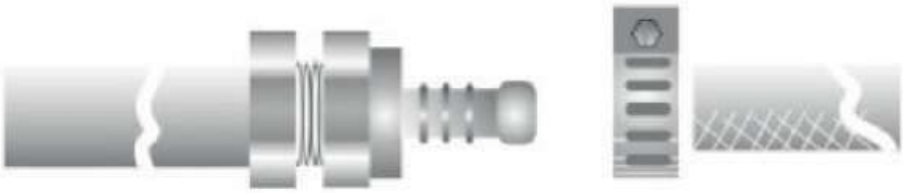
• يجب ألا يزيد طول أنبوب الغاز عن 1500 مم.

• يجب أن يكون منظم الضغط للغاز LPG يتوافق مع المعيار 300mmSS.

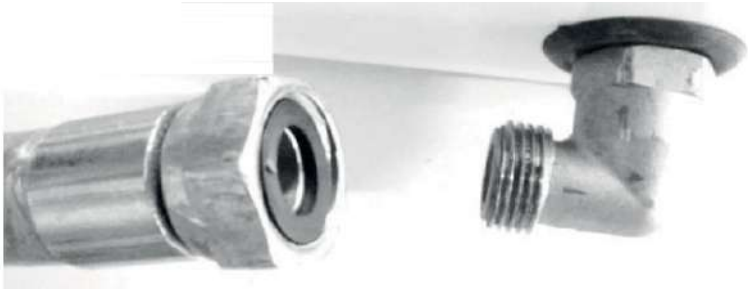
• يجب ألا يتلامس أنبوب توصيل الغاز مع الجزء الساخن من الجزء الخلفي من الموقد. يجب ألا

• تتجاوز درجة حرارة أنبوب الغاز 90 درجة مئوية.

• قبل الاستخدام ، تأكد من عدم وجود تسرب للغاز.



توصيل مع الغاز الطبيعي



• إذا كان جهازك موافقا للاستخدام مع الغاز الطبيعي ، فقم بتوصيل جهازك بواسطة متخصص موصى به من قبل شركة توزيع الغاز الطبيعي. توصيل الغاز الطبيعي بجهازك هو ½ .

• عندما تريد التبديل من الغاز الطبيعي إلى الغاز LPG أو العكس ، اتصل بأقرب متخصص لإجراء التحويل.

فحص التسربات

للتحقق من عدم وجود تسرب للغاز ، افتح المنظم و ضع خليط من الماء و الصابون على وصلات الأنابيب.

لا تحقق من التسربات باستخدام اللهب.

اخر فحص

1. قم بإيصال الجهاز و تشغيله.
2. تحقق من الوظائف المختلفة.

التخلص من الجهاز

إتلاف عبوات التغليف

• تعتبر عناصر التغليف خطرة على الأطفال. احتفظ بها في مكان يصعب على الأطفال الوصول إليه.

• تم تصنيع عبوة الجهاز من منتجات معاد تدويرها. تخلص منها باتباع الإرشادات الخاصة بجمع القمامة. لا تتخلص منها مع فضلات طعامك.

نقل الجهاز

• احتفظ بالعبوة الأصلية وانقل الجهاز في تغليفه الأصلي. اتبع التعليمات الموجودة على العبوة. إذا لم تعد تملك العبوة الأصلية ، فلف جهازك في غلاف فقاعي أو عبوة شديدة التحمل وثبته بشريط لاصق.

• لمنع تلف باب الفرن ، ضع شريطًا من الورق المقوى على ارتفاع الرف داخل الباب. اربط باب الفرن بشريط لاصق.

• الصق الألواح بشريط لاصق.

• لحمل الجهاز أو تحريكه ، لا تستخدم باب الفرن أو المقبض.

• احتفظ بالموقد في وضع مرتفع عند النقل و لا تضع أي حمولة عليه.

• تحقق من الحالة العامة لجهازك بعد النقل للكشف عن الصدمات المحتملة الناجمة عن النقل.

التخلص من المنتج



تخلص من المنتج بطريقة لا تضر بالبيئة. المنتج مميز برمز (WEEE) يشير إلى أنه يجب جمع نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية بشكل منفصل.

يجب أن تمتثل للتوجيه EC / 2002/96 لإعادة تدوير المعدات أو فصلها إلى أجزاء

• لتقليل التأثير على البيئة. لمزيد من المعلومات يرجى الاتصال بالسلطات المحلية والإقليمية.

• تشكل المنتجات الإلكترونية التي لا تخضع لعملية الجمع الخاضعة للرقابة خطرًا محتملاً على البيئة وصحة الإنسان بسبب المواد الضارة التي تحتوي عليها.

• يمكنك الاتصال بالبائع الخاص بك أو خدمة جمع القمامة البلدية.

• قبل التخلص من المنتج ، قم بقطع كبل الطاقة وكسر قفل الغطاء لتجنب أي خطر على الأطفال.

التحضير لاستخدام الجهاز

توفير الطاقة

ستساعدك المعلومات الواردة أدناه على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:

- استخدم أوعية داكنة اللون أو ذات طلاء مينا أكثر تفاعلاً مع الحرارة.

- قبل الطهي ، سخن الفرن مسبقًا إذا لزم الأمر وفقًا للوصفة أو كما هو موضح على طاولة الطهي في هذا الدليل.

- لا تفتح باب الفرن عدة مرات أثناء الطهي.

- حاول طهي عدة أطباق في نفس الوقت. يمكنك وضع طبقين على رف الفرن في نفس الوقت.

- حاول طهي الأطعمة على التوالي. حتل لا الفرن يفقد درجة حرارته.

- أطفئ الفرن قبل بضع دقائق من انتهاء الطهي. في هذه الحالة لا تفتح باب الفرن.

- يجب تذويب المنتجات المجمدة قبل طهيها.

التنظيف الأول

قد تؤدي بعض منتجات التنظيف إلى إتلاف سطح الجهاز.

1. يجب إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف.

2. نظف سطح الجهاز بقطعة قماش مبللة أو إسفنجة وجفف بقطعة قماش جافة.

الاستخدام الأول

سخن الفرن لمدة 30 دقيقة. بهذه العملية ستقوم بحرق و تنظيف مخلفات.

الأجزاء الساخنة يمكن أن تسبب حروق! لا تلمس الأجزاء الساخنة. يرجى إبعاد الأطفال عن الجهاز واستخدام قفازات الفرن.

استخدام الفرن

معلومات عامة

• هناك خطر الإصابة بحروق من البخار الساخن. يرجى توخي الحذر عند فتح باب الفرن لأنه قد ينبعث منه بخار.

• يجب استخدم أواني معدنية غير لاصقة أو أواني ألومنيوم مقاومة للحرارة أو قوالب سيليكون.

في الفرن ، ضع الطبق في منتصف الرف.

• قبل تشغيل الفرن أو الشواية ، اختر مستوى الطهي المناسب. عندما يكون الفرن ساخنًا ، لا تغير مستوى الطهي.

• اترك باب الفرن مغلقًا.

نصائح لوظيفة الشواء

• انقع الدجاجة الكاملة والديك الرومي وقطع اللحم الكبيرة بعصير الليمون والفلفل الأسود.

• يجب طهي اللحوم المشوية بالعظم لمدة 15 إلى 30 دقيقة أكثر من اللحوم الخالية من العظم.

• تحتاج إلى حساب لكل سنتيمتر من سمك اللحم ، حوالي 4-5 دقائق من الطهي.

• بمجرد انتهاء وقت الطهي ، اترك اللحم في الفرن لمدة 10 دقائق. سوف ينتشر مرق اللحم بشكل أفضل على اللحم المشوي عند تقطيعه.

• يجب أن توضع الأسماك في الطبقة الوسطى أو السفلية في طبق عازل للحرارة.

• اللحوم الحمراء والأسماك ولحوم الدواجن عند شويها تكتسب اللون البني بسرعة ولا تجف. هذا الجهاز مناسب لشواء شرائح اللحم والنقانق بالإضافة إلى الخضار الطرية (مثل الطماطم والبصل).

• ضع القطع التي تريد شويها على هذا الرف أو رف ثلاثي لا يزيد حجمه عن حجم الفرن.

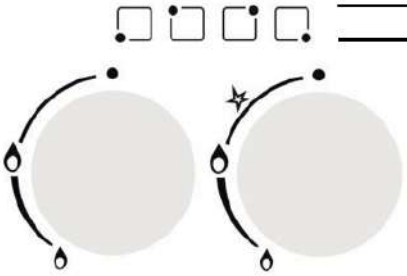
• ضع الرف في الفرن بالمستوى المرغوب.

• خطر نشوب حريق بسبب الأطعمة غير المناسبة للشواء.

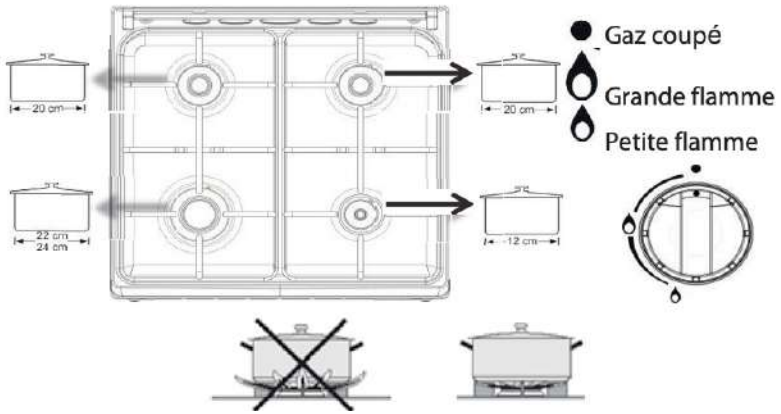
• اشوي فقط الأطعمة التي تتحمل الحرارة العالية.

• لا تضع الطعام في قاع الفرن للشواء. هذا هو الجزء الأكثر سخونة والأطعمة الدسمة للغاية يمكن أن تشتعل فيها النيران.

استخدام موقد الغاز

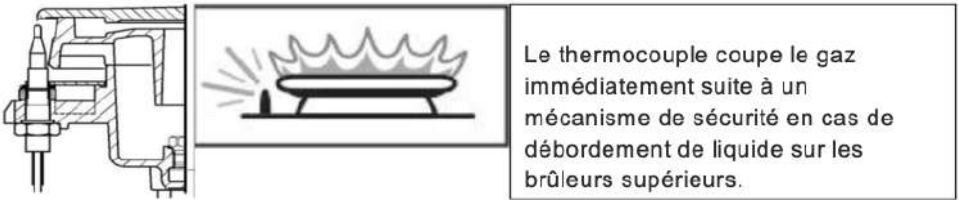


1. اضغط على مقبض موقد الغاز وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة واجعله في وضع اللهب العالي.
2. أشعل الولاعة حسب نسخة المنتج الخاص بك.
3. أدر المقبض إلى وضع اللهب المطلوب.
4. عند اكتمال الطهي المطلوب ، حرك المقبض لأعلى في اتجاه عقارب الساعة لوقف الاشتغال.



يجب أن يتطابق حجم الإناء مع اللهب. يجب ضبط اللهب حتى لا يخرج على جوانب الإناء. يجب وضع الإناء على وسط الموقد.

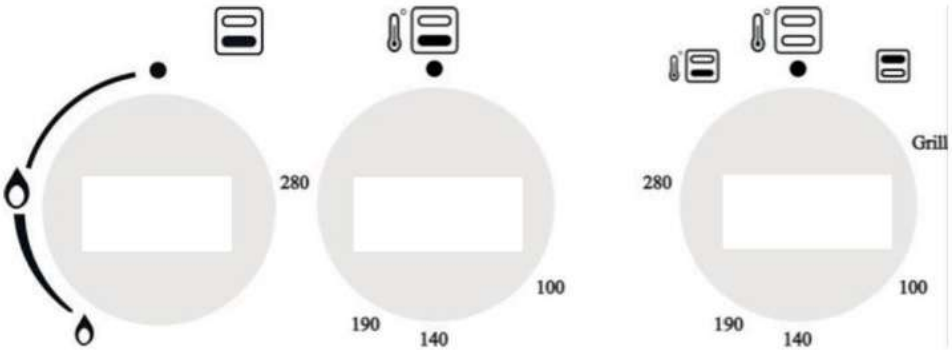
جهاز الأمان (لبعض الموديلات)



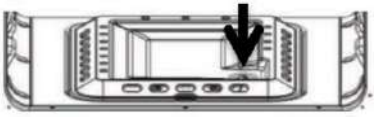
1. اضغط على مقبض موقد الغاز وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة واجعله في وضع اللهب العالي.
2. أشعل الولاعة حسب نسخة المنتج الخاص بك.
3. بعد الاشتعال ، اضغط باستمرار على الزر لمدة 3-5 ثوانٍ لتفعيل نظام الأمان.
4. في حالة عدم حدوث اشتعال بعد الضغط والتحرير ، كرر نفس العملية بالضغط على الزر لمدة 15 ثانية.
5. أدر المقبض إلى وضع اللهب المطلوب.
6. عند اكتمال الطهي المطلوب ، حرك المقبض لأعلى في اتجاه عقارب الساعة لوقف الاشتغال.

استخدام فرن الغاز

في لوحة التحكم هذه ، يتم استخدام الرسوم حول الأزرار للإشارة إلى مواقعها.



1. اضغط على مقبض فرن الغاز عكس اتجاه عقارب الساعة واجعله في وضع اللهب العالي و / أو درجة الحرارة المرغوبة المشار إليها على هذه اللوحة.
2. يتم التحكم في طهي الفرن بواسطة الموقد المطلوب ، اضغط على المقبض وأدره في اتجاه عقارب الساعة ثم ارفعه للشواء أو علامة اللهب.
3. أشعل الولاعة حسب نسخة المنتج الخاص بك.



حاقن الغاز و طاقته				
الحاقن		G30-30 ملي بار	G20-20 ملي بار	ملي بار G30-50
الشواية		0,70	0,92	0,65
الفرن		0,75	1,10	0,70

4. بالنسبة للموديلات المزودة بجهاز الأمان ، بعد الإشعال ، اضغط لمدة إلى 5 ثوانٍ لتنشيط نظام الأمان.

5. في حالة عدم حدوث احتراق بعد تحرير الزر ، كرر نفس الإجراء مع الاستمرار بالضغط لمدة 15 ثانية.

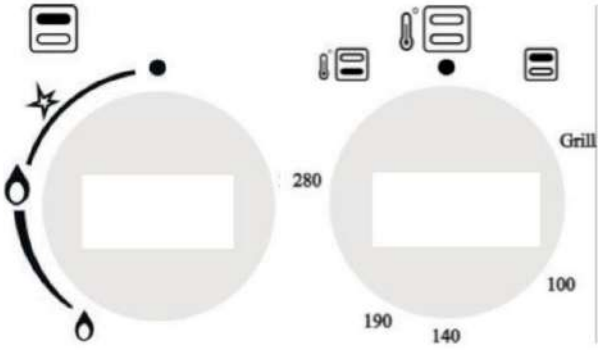
6. أدر المقبض إلى وضع اللهب المطلوب.

7. عند اكتمال الطهي وإيقاف تشغيل الفرن ، أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة إلى أعلى نقطة.

8. يمكن أن تصل درجة الحرارة إلى مستوى عالٍ. لا تقم بتشغيل الشعلات العلوية والسفلية في نفس الوقت.

تحذير: لا تستخدموا شعلة الشواية عندما يكون الموقد في وضع التشغيل.

استخدام الشواية



1. إذا تم التحكم في طهي الفرن بواسطة الشعلة العلوية ، فاضغط على المقبض وأدره في اتجاه عقارب الساعة إلى علامة الشواء أو علامة اللهب.

2. في حالة عدم حدوث احتراق بعد تحرير الزر ، كرر نفس الإجراء مع الاستمرار بالضغط لمدة 15 ثانية.

3. أدر المقبض إلى وضع اللهب المطلوب.

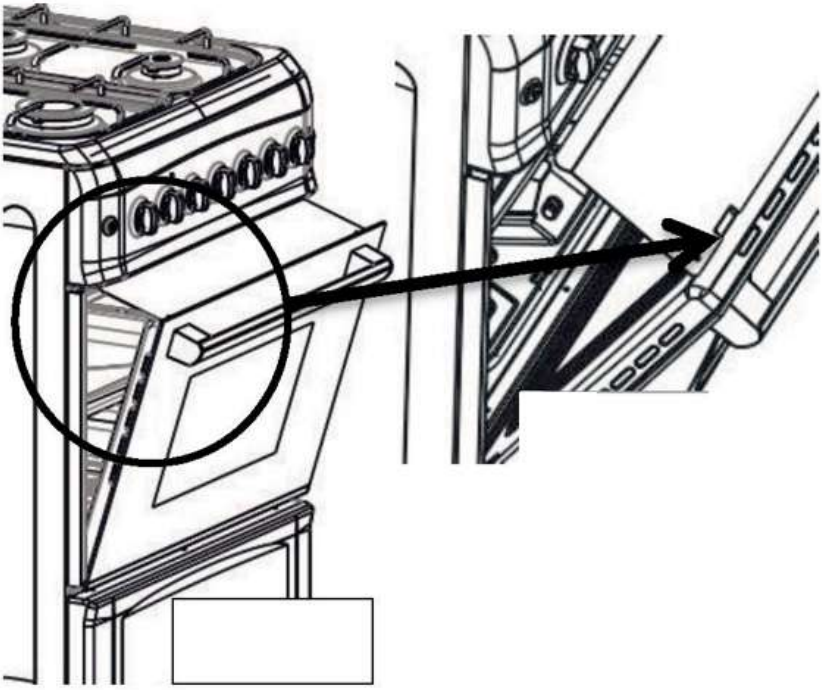
4- عند استخدام الشواية يجب استخدام عاكس باب الفرن. تم تصميم عاكس باب الفرن لحماية مفاتيح التحكم والأزرار الموجودة على لوحة التحكم عند استخدام الفرن في وضع الشواء ولإبقاء الباب مفتوحًا على مسافة محددة. لا تستخدموا شعلة الشواية عندما يكون الموقد في وضع التشغيل.

5- ضع عاكس باب الفرن تحت لوحة التحكم عن طريق فتح باب الفرن ووضعه على العروات كما هو موضح بالشكل أدناه. يجب أن تكون اللافتة مزودة بالرمز المتجه لأعلى. ثم قم بتوصيل عاكس باب الفرن بإغلاق الباب برفق.

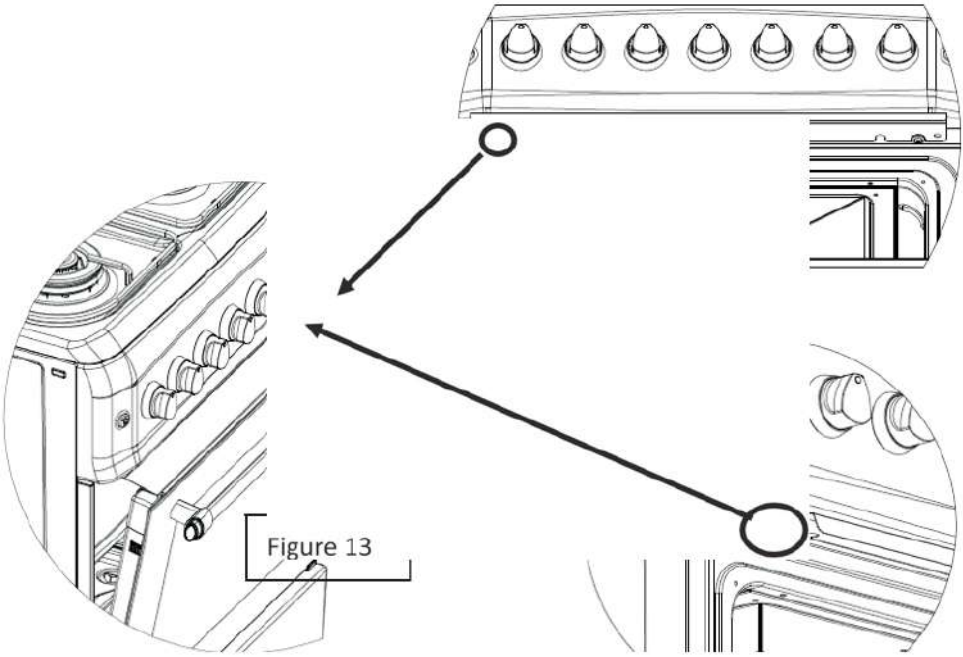
يرجى استخدام عاكس باب الفرن لمنع التلف الحراري للوحة التحكم والمقابض عندما يكون الفرن في وضع الشواء.

تحذير : قد تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة عند استخدام الشواية. يجب إبعاد الأطفال.

- من المهم إبقاء باب الفرن مفتوحًا للمسافة المحددة عند الطهي في وضع الشواء.
- لا تترك الموقد أبدًا دون مراقبة عند الشواء.
- اترك عاكس باب الفرن ليبرد قبل إزالته.



تحذير : يجب أن تكون هذه الحماية في مكانها أثناء الطهي. اتركه ليبرد قبل الإزالة. هذا الجزء يسخن ، تعامل معه بحذر.



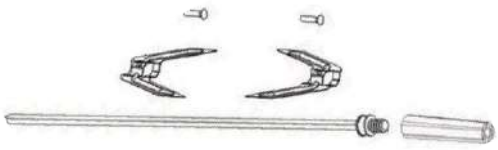
استخدم عاكس باب الفرن المناسب لمنتجك.

استخدام المشواة

• إذا كان جهازك يحتوي على المشواة ، فقم بإخراج الشوكة على شكل حرف V ، حيث يمكنك فكها.

• قم بتثبيت الدجاجة على المشواة و شدها باستخدام المسمار.

• يسمح مقبض الباكليت الأسود في نهاية المشواة بحمله. يجب إزالة هذا المقبض أثناء الطهي.



• يرجى استخدم 2.5 كجم من الدجاج كحد أقصى على هذا المشواة.

طرق الطهي المختلفة

• قد تختلف طرق الطهي المذكورة أدناه من طراز فرن إلى آخر.



الموقد العلوي و السفلي

• يتم تفعيل الموقد العلوي و السفلي. يتم توجيه الحرارة من أعلى إلى أسفل في نفس الوقت. هاته الطريقة مناسبة للعجائن والكعك والغراتان. استخدم صينية طهي واحدة فقط.



الموقد العلوي

• يتم تفعيل الموقد العلوي فقط. غالبًا ما يستخدم هذا الوضع لتحمير الأطعمة أو الكعك.



الموقد السفلي

• يتم تفعيل الموقد السفلي فقط. هذا الوضع مناسب للبيتزا أو لتحمير الجانب السفلي من الطعام.



الموقد العلوي + السفلي + المروحة

• يتم تفعيل الموقد العلوي و السفلي و المروحة. تسمح المروحة بتوزيع الحرارة لطهي أكثر توازناً. هذا الوضع مناسب للكعك والفطائر وحتى الغراتان. استخدم صينية طهي واحدة فقط.



الشواية

- الشواية هي مناسبة لشواء اللحوم.
- للشواء ، ضع أجزاء الطعام على الرف الصحيح في المستوى العلوي للفرن.
- اضبط درجة الحرارة على الحد الأقصى.
- في منتصف فترة الطهي ، اقلب الطعام على الجانب الآخر.



شواء سريع

- الشواية مناسبة لشواء اللحوم.
- للشواء ، ضع أجزاء الطعام على الرف الصحيح في المستوى العلوي للفرن.
- اضبط درجة الحرارة على الحد الأقصى.
- في منتصف فترة الطهي ، اقلب الطعام على الجانب الآخر.



المحرك توربو

- يقوم المحرك بإزالة الجليد من الطعام.



الحرارة توربو + المروحة تربو

- يتم تفعيل الحرارة توربو و المروحة تربو. تسمح هاته الخاصية بالحصول على طهي متساوي. غالبًا ما يستخدم هذا الوضع للكعك أو الفطائر أو حتى الغراتان. استخدم صينية طهي واحدة فقط.

شواية الدجاج

- مناسب لشوي الدجاج. يضمن تحميص وطهي اللحوم والدجاج والأطعمة المماثلة.
- اضبط درجة الحرارة على الحد الأقصى.

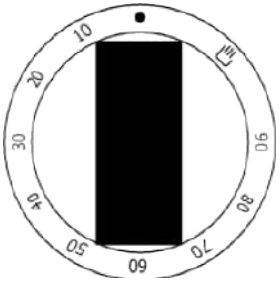
شواء سريع + مروحة تربو

- يتم تفعيل الشواء السريع + المروحة تربو
- يوفر مزيدًا من التسخين بفضل المحرك. هذا الوضع مناسب للغراتان. استخدم صينية طهي واحدة.

استخدام المؤقت

مؤقت ميكانيكي

إذا كان جهاز الطهي الخاص بك يحتوي على مؤقت ، أدر مقبض المؤقت في اتجاه عقارب الساعة واضبط وقت الطهي.



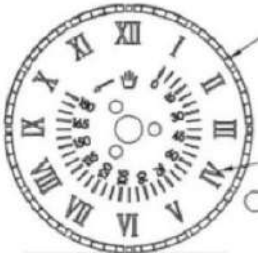
مؤقت تناظري

1. إعدادات الوقت

اضغط باستمرار على الزر لضبط الساعة وقم بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة.

2. ضبط وقت الطهي

من الممكن ضبط وقت الطهي على 180 دقيقة باستخدام المؤقت التناظري. يبدأ صوت التنبيه تلقائيًا ويبدأ عند انتهاء الوقت المحدد. لإيقاف التنبيه ، أدر الزر مرة أخرى عكس اتجاه عقارب الساعة دون الضغط. في هذا الوضع ، سيتم إيقاف تشغيل المؤقت.



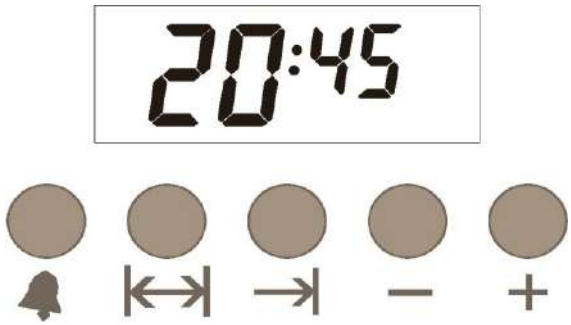
مؤقت رقمي

• المؤقت الرقمي هو وحدة إلكترونية تعتمد على الوقت تسمح لك ببرمجة وقت طهي لوقت معين. للقيام بذلك ، ما عليك سوى برمجة وقت طهي الطعام والوقت الذي تريد أن يكون طعامك فيه جاهزًا.

• بالإضافة إلى ذلك ، يمكن استخدامه أيضًا بشكل مستقل كمنبه مضبوط على مؤقت.

• في حالة انقطاع التيار الكهربائي ، يومض الوقت وكلمة "تلقائي" على الشاشة. لا يمكن برمجة المؤقت الرقمي في هذه الحالة. أولا ، تحتاج إلى ضبط الوقت.

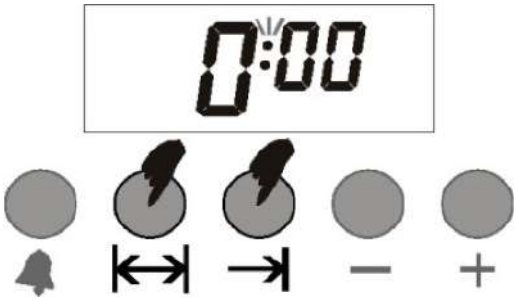
• لبرمجة وقت الطهي ، يجب التبديل إلى الوضع اليدوي.



مؤقت يدوي

للتبديل إلى الوضع اليدوي ، اضغط على المفاتيح في نفس الوقت.

اضغط على كلا المفتاحين ⟷| و |→ في نفس الوقت.



ضبط الوقت

• من الممكن ضبط الوقت فقط في حالة عدم وجود طهي قيد الإنجاز. قم بالتبديل إلى الوضع اليدوي. تبدأ نقطتان في الوميض بين الساعة والدقيقة على الشاشة.

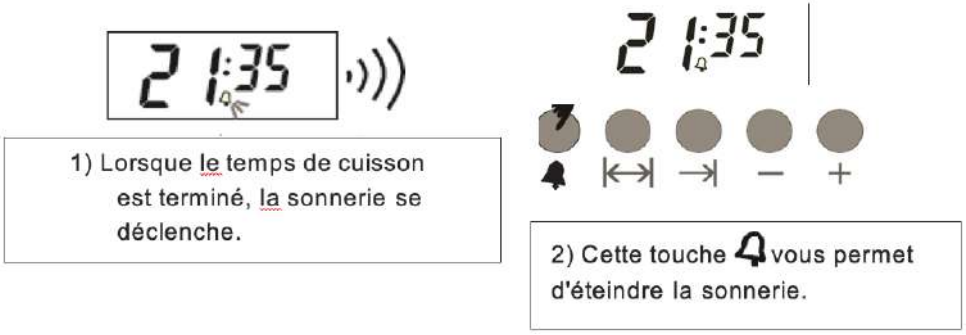
• اضغط (+) لتقديم الساعة و (-) للتأخير. سيؤدي الضغط لفترة أطول على هذه المفاتيح إلى تقديم / تأخير الوقت بسرعة أكبر.



• تسمح هذه الميزة بإصدار صوت منبه المؤقت الخاص بك طالما قمت بضبطه.



إيقاف تشغيل المنبه



وظيفة الطبخ التلقائي

• إذا بدأت فورًا في طهي الطعام الذي تضعه في الفرن ، فأنت تحتاج فقط إلى إدخال وقت الطهي.

على سبيل المثال: لقد وضعت طعامك في الفرن وتريد طهيه لمدة ساعتين و 15 دقيقة.

• تتم برمجة مؤقت الفرن لطهي طعامك من الوقت الحالي لمدة ساعتين و 15 دقيقة. لا تنسى ضبط وضع الطهي ودرجة الحرارة باستخدام الأزرار الأخرى.

ملاحظة: أثناء تشغيل البرنامج ، من الممكن إلغاء البرنامج عن طريق التبديل إلى الوضع اليدوي.



3- L'affichage indique l'heure à laquelle la nourriture sera prête, par ex. 20h30+2h15= 21h30.	2- Terminez la cuisson à l'aide des touches (+) et (-).	1- Après quelques secondes, l'affichage revient pour indiquer l'heure.

• قمنا بالبرمجة في الساعة 9:30 مساءً عندما يصبح الطبق جاهزًا. لقد قمنا مسبقًا ببرمجة وقت الطهي هذا في 45 دقيقة. في هذه الحالة ، سيبدأ الطهي في الساعة 7:15 مساءً.لساعة 2:15 وسيتوقف الطهي الساعة 9:30 مساءً.



Ecran d'affichage lorsque la cuisson est en cours.



Ecran d'affichage en fin de cuisson.

• عند انتهاء برنامج الطهي ، سيصدر الإنذار المسموع صوتًا لمدة تصل إلى 7 دقائق ما لم يتم إيقافه.

ملاحظة: يظل الفرن مغلقًا حتى تعيد ضبط المؤقت.

في حالة انقطاع التيار الكهربائي

• في حالة انقطاع التيار الكهربائي ولأسباب تتعلق بالسلامة ، سيتم إيقاف تشغيل الفرن الخاص بك. سيكون هذا الموقف مرئيًا مع وميض الساعة وكتابة "تلقائي". في هذه الحالة ، إذا كان هناك برنامج قيد التشغيل في الوقت الحالي ، فسيتم حذفه. ستعرض الشاشة الوقت على أنه 0:00 ويجب ضبط الوقت.

• قم بالتبديل إلى الوضع اليدوي أولاً. وبعد ذلك يمكنك ضبط المؤقت باستخدام الأزرار + أو -. (ملاحظة. إذا انقطعت الطاقة لبضع ثوان ، فسيحتفظ بالنظام)

ملاحظة : إذا كنت لا تنوي تشغيل الفرن ، تذكر أن تدير المقابض إلى وضع "إيقاف التشغيل".

• عندما تومض كلمة "تلقائي" على شاشة العرض ، فهذا يشير إلى أن الفرن مغلق وأنك بحاجة للتبديل إلى الوضع اليدوي.

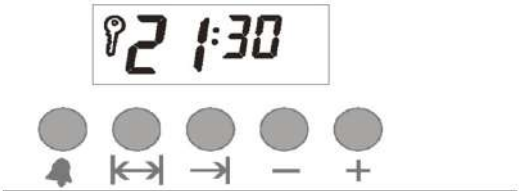
قفل الحماية

• هذه الوظيفة لمنع تغيير الإعدادات الخاصة بك على الفرن عن غير قصد.

• عند تنشيط قفل الحماية ، يتم تنشيط المفتاح. إذا تم تنشيط قفل المفاتيح عندما يكون هناك برنامج قيد التشغيل ، فسيتم قفل المفاتيح فقط ؛ وإذا تم تنشيط مفتاح القفل في الوضع اليدوي ، فسيتم قفل كلا المفتاحين وسيتم تعطيل الفرن.

ملاحظة : إذا تم تنشيط قفل المفاتيح في حالة عدم تشغيل برنامج طهي ، فسيتم إيقاف تشغيل الفرن بأمان. عند إلغاء قفل المفتاح ، يمكن استخدام الفرن مرة أخرى.



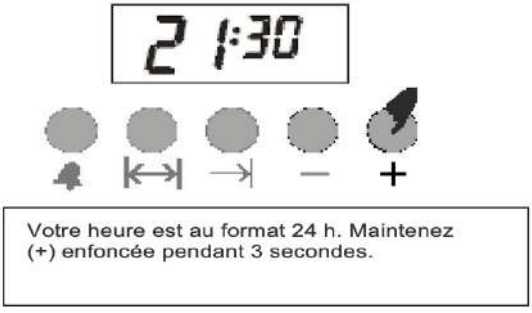


ملاحظة : لإلغاء القفل ، يجب الضغط باستمرار على مفاتيح الوضع اليدوي لمدة 3 ثوانٍ.

ملاحظة : إذا انطلق المنبه عند تنشيط قفل الحماية ، فيمكنك إلغاء تنشيط التنبيه بالضغط على مفاتيح الوضع اليدوي. سيبقى الجهاز مقفلاً.

وضع الوقت (12/24 ساعة)

• باستخدام هذه الوظيفة، يمكنك ضبط عرض الوقت على 12 أو 24 ساعة.





• للعودة إلى الوضع 24 ساعة ، اضغط باستمرار على (+) مرة أخرى لمدة 3 ثوانٍ.

ملاحظة : الوضع الافتراضي هو 24 ساعة. بعد انقطاع التيار الكهربائي لفترة طويلة ، تعود الساعة إلى الإعداد الافتراضي.

ضبط مستوى صوت التنبيه

• باستخدام هذا الإعداد ، يمكنك تغيير مستوى الصوت الذي تسمعه عند سماع صوت المنبه.

• بالضغط باستمرار على زر (-) ، يمكنك سماع مستوى الصوت الحالي.
• من خلال تحرير الزر (-) والضغط عليه ، يمكنك اختيار مستوى الصوت التالي.
• سوف يرن المنبه بمستوى الصوت الذي سمعته آخر مرة.

ملاحظة : الإعداد الافتراضي هو أعلى مستوى. في حالة انقطاع التيار الكهربائي ، يعود مستوى الصوت هذا إلى الإعداد الافتراضي.

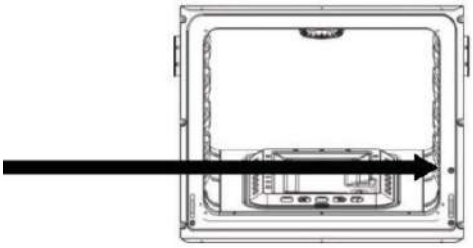
عملية الطهي

لبدء الطهي ، تحتاج إلى اختيار وضع الطهي وضبط درجة الحرارة والمؤقت. خلاف ذلك ، الفرن لن يعمل.

1. اضبط المؤقت عن طريق تدوير مقبض الضبط في اتجاه عقارب الساعة.
2. ضع الطعام في الفرن.
3. حدد وضع الطهي ودرجة الحرارة. سوف يسخن الفرن إلى درجة الحرارة التي حددتها وسيحافظ على درجة الحرارة هذه حتى نهاية وقت الطهي الذي حددته.
4. عند انتهاء وقت الطهي ، سيعود زر المؤقت تلقائيًا عكس اتجاه عقارب الساعة. تشير الإشارة الصوتية إلى نهاية مدة الطهي. إذا كنت لا تريد استخدام وظيفة المؤقت ، فأدر المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة باتجاه رمز اليد.
5. أغلق الفرن باستخدام زر ضبط المؤقت وزر وضع الطهي وزر درجة الحرارة. لإيقاف تشغيل هذا الفرن قبل انقضاء الوقت المحدد ، أدر مقبض ضبط المؤقت عكس اتجاه عقارب الساعة إلى نقطة الإيقاف.

دليل الطهي

الرف السفلي في الفرن هو الرف الأول.



1. يتم الحصول على القيم المشار إليها في بيئة معملية. قد تكون القيم المحصلة في المنزل مختلفة.
2. أغلق الفرن باستخدام زر الوظيفة وزر درجة الحرارة.

الأطعمة	وعاء الطبخ	الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة)
كيك	صينية 24-26 سم	2	170-180	25-35
كعكة مشكلة	قالب 18-22 سم	1-2	170-180	30-40
بسكويت	صينية فرن	2	170-190	25-35
كعكة الألف ورقة	صينية فرن	2	180-190	25-35
فطيرة	صينية فرن	2	170-180	25-35
حلوى	صينية فرن	1-2	200	40-50

عجينة مرتفعة	طبق شواء	1-2	200	35-45
كعكة مالحة	صينية فرن	1-2	180-190	25-35
عجين فيلو	صينية فرن	1-2	180-190	40-50
بيتزا	صينية فرن	1-2	200-220	15-20
لحم البقر	صينية فرن	1-2	-	100-110
لحم الخروف	صينية فرن	1-2	-	90-100
الدجاج	صينية فرن	1	-	60-70
الديك الرومى	صينية فرن	1	220	180-240
السمك	صينية فرن	1-2	200	15-25
انتقل إلى 150 درجة مئوية بعد مرور الدقائق				

عملية الشواء

يمكن أن تسبب الأسطح الساخنة حروقًا. أغلق باب الفرن أثناء الطهي.

عند الشوي ، حرك مقبض المؤقت إلى رمز اليد.

الاشتعال

1. أدر مقبض الاشتعال إلى نوع الشواية التي تريدها.
2. اضبط درجة الحرارة.
3. إذا لزم الأمر ، سخن الفرن لمدة 5 دقائق.

ضوء مؤشر درجة الحرارة يكون مضاء.

استخدام الشواية

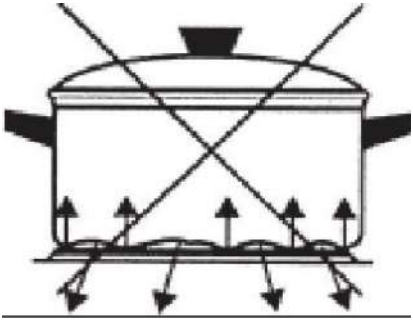
1. أدر مقبض الوظيفة إلى وضع "إيقاف التشغيل" (العلوي).

دليل الطهي في وضع الشواء

الأطعمة	الرف	وقت الطهي
السمك	3	30 - 40 دقيقة *
الدجاج	3	40 - 50 دقيقة *
لحم الخروف	3	25 - 35 دقيقة *
لحم البقر	3	25 - 35 دقيقة *
لحم العجل	3	25 - 35 دقيقة *
* حسب السماكة		

طريقة الاستخدام المناسبة

• إذا لم يلامس الجزء السفلي من المقلاة سطح التسخين تمامًا ، فهذا يؤدي إلى ارتفاع استهلاك الطاقة.



• يجب ألا تكون المقلاة كبيرة جدًا أو صغيرة جدًا ويجب ألا يمتد اللهب إلى ما وراء الحواف.

• الأحواض الصغيرة ليست اقتصادية لأنها تستهلك الكثير من الطاقة.

الصيانة والنظافة

• إذا قمت بتنظيف الجهاز بانتظام ، فإنك تقلل من مخاطر المشاكل وتزيد من عمره.

خطر حدوث صدمة كهربائية !

• قبل التنظيف ، قم بإيقاف تشغيل المنتج لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية.

• الأسطح الساخنة يمكن أن تسبب حروق!

• اترك المنتج يبرد قبل تنظيفه.

• يجب تنظيف المنتج جيدًا بعد كل استخدام. حتى تتمكن من تنظيف بقايا الطعام بسهولة وتجنب حرق هذه البقايا أثناء الاستخدام التالي.

• لتنظيف الجهاز لا تحتاج إلى منتج خاص. نظف المنتج بسائل الغسيل والماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وامسحه حتى يجف.

• بعد التنظيف ، تأكد من مسح السوائل وتنظيف أي طعام ينسكب على الفور أثناء الطهي.

• لتنظيف الأسطح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ والمقبض ، لا تستخدم المنتجات التي

• تحتوي على حمض أو كلور. نظف باستخدام قطعة قماش ناعمة ومنظف سائل في اتجاه واحد.

• قد تؤدي بعض المنظفات إلى إتلاف الأسطح. لا تستخدم المنظفات القوية أو الأشياء الحادة.

• لا تستخدم منظف بالبخار.

تنظيف لوحة التحكم

• نظف لوحة التحكم والأزرار بقطعة قماش مبللة وامسحها بقطعة قماش جافة.

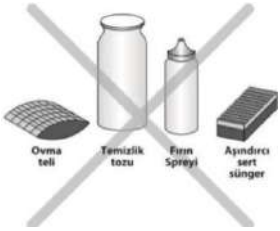
• يمكن أن تتلف لوحة التحكم! لا تقم بإزالة الأزرار لتنظيف لوحة التحكم هذه.

تنظيف الفرن

لتنظيف الفرن ، ليس من الضروري استخدام أي منتج أو منظف معين. يُنصح بتنظيف الفرن باستخدام إسفنجة رطبة عندما يكون الفرن لا يزال دافئًا.

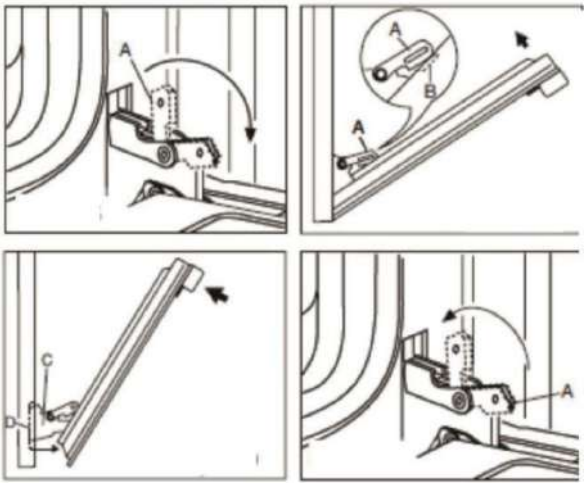
تنظيف باب الفرن

لتنظيف باب الفرن ، لا تستخدم المنظفات القوية أو الكاشطة التي قد تشوه السطح وتتلف الزجاج.



إخراج باب الفرن

- اقلب الجزء أ الموضح في الشكل 1 في اتجاه السهم.
- أدخل الجزء أ في الجزء ب كما هو موضح في الشكل 2.
- ادفع غطاء الفرن للأمام في اتجاه السهم وادفع نحوك كما هو موضح في الشكل 3.



مصباح الفرن

الأسطح الساخنة يمكن أن تسبب حروق!

افتح باب الفرن.

قبل تغيير مصباح الفرن ، تأكد من إطفاء الطاقة وانتظر حتى يبرد لتجنب خطر التعرض لصدمات كهربائية.

• مصباح الفرن عبارة عن لمبة إضاءة خاصة تتحمل حرارة تصل إلى 300 درجة مئوية. يمكن الحصول على مصباح الفرن من خلال خدمة ما بعد البيع.

• قد يختلف موضع المصباح عن الموضع الموضح في الشكل.

1. قم بإيقاف تشغيل الجهاز.
2. قم بإزالة الغطاء الزجاجي عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.
3. قم بفك البراغي في المصباح ، مع تدوير في اتجاه عقارب الساعة واستبداله بآخر جديد.
4. أرجع الغطاء الزجاجي.

الحلول المقترحة للمشاكل

الجهاز لا يعمل

• قد لا يتم توصيل هذا القابس بمأخذ مؤرض. تأكد من توصيل هذا القابس بمأخذ التيار الكهربائي.

• المصهر لا يعمل أو قد تعثر. افحص الصمامات. إذا تم فصل المصهر ، فأعد ضبطه.

• قد يتقلب الجهد الكهربائي. افصله وأعد توصيله.

يخرج البخار من الفرن عندما يعمل

• من الطبيعي وجود بعض البخار أثناء العملية. إنه ليس مشكلا.

• عندما يسخن الفرن ويبرد ، قد تحدث ضوضاء معدنية. تتمدد الأجزاء المعدنية عند تسخينها وتصدر أصواتًا مسموعة. هذا ليس علامة على وجود خلل وظيفي.

الفرن لا يسخن

• قد لا توجد طاقة ، تحقق مما إذا كانت الطاقة متوفرة في المنزل وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. إذا لزم الأمر ، أعد ضبط الصمامات.

• قد لا يتم ضبط المؤقت على إصدارات جهاز ضبط الوقت. اضبط المؤقت أو أعده إلى موضع (اليد).

• ربما لم يتم ضبط أزرار الوظائف و / أو درجة الحرارة. اضبط الوظيفة و / أو درجة الحرارة.

ضوء الفرن غير مضاء

• قد لا توجد طاقة ، تحقق مما إذا كانت الطاقة متوفرة في المنزل وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. إذا لزم الأمر ، أعد ضبط الصمامات.

• قد يكون المصباح به خلل. استبدل المصباح.

• إذا استمرت المشكلة بعد اتباع الإرشادات الواردة في هذا القسم ، فاتصل بالموزع أو مركز خدمة معتمد. لا تحاول أبدًا إصلاح المنتج بنفسك.

نوع الغاز والضغط

نوع الموقد	G20-13 mbar	G20-20 mbar	G20-25 mbar	G25.3-25 mbar	G30-30 mbar	G30-37 mbar	G30-50 mbar	G31-37 mbar	G30-30 mbar EURO	G30-30 mbar COURONNE
المساعد	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,15 kW	1,10 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h	83 g/h	80 g/h
المتوسط	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,60
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW
	0,167 m³/h	0,148 m³/h	0,157 m³/h	0,173 m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h	123 g/h	120 g/h
السريع	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80	Ø 0,65	Ø 0,65
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW	1,85 kW	1,80 kW
	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	134 g/h	130 g/h
ميني ووك	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,82	Ø 0,73	Ø 0,82		

		2,50 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,30 kW	2,30 kW	(سباك)
		179 g/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	0,244 m³/h	0,238 m³/h	0,219 m³/h	0,219 m³/h	
		Ø 1,07	Ø 0,83	Ø 1,00	Ø 1,07	Ø 1,57	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,90	ووك دوال (سباك)
		4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	5,30 kW	4,80 kW	4,80 kW	
		329 g/h	327 g/h	335 g/h	335 g/h	0,509 m³/h	0,505 m³/h	0,457 m³/h	0,457 m³/h	
		Ø 0,98	Ø 0,98	-	Ø 0,98	Ø 1,40	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,55	ووك ثلاثي
		3,80 kW	4,80 kW		3,80 kW	3,40 kW	3,60 kW	3,70 kW	3,30 kW	
		271 g/h	276 g/h		276 g/h	0,368 m³/h	0,343 m³/h	0,352 m³/h	0,309 m³/h	