daiko

MANUEL D'UTILISATION

FE5533DK

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

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.

L'appareil que vous avez acheté bénéficie d'une garantie de 1 an contre tous les défauts de fabrication pouvant survenir lorsque vous utilisez l'appareil comme indiqué dans le manuel d'utilisation.

Caractéristiques du four

L'extérieur du four est recouvert d'une peinture en poudre électrostatique, le corps intérieur est recouvert d'un revêtement émaillé, les plateaux sont recouverts d'un revêtement émaillé.

Les résistances sont en inox et ce sont des résistances tubulaires.

Ne posez pas d'objets lourds et inflammables sur votre four. Faites toujours fonctionner votre four dans des endroits inaccessibles aux petits enfants.

Lorsque votre four est chaud, ne touchez pas le four avec un chiffon humide et à la main. Lorsque vous avez terminé votre travail avec le four, débranchez-le d'abord et ne le déplacez pas avant qu'il ne refroidisse.

Mesures de sécurité importantes

Les mesures de sécurité de base suivantes doivent être suivies en permanence pendant le fonctionnement des appareils électriques.

Nous vous recommandons de faire fonctionner votre four à vide et avec le verre ouvert pendant 10 minutes lors de la première opération, ainsi la première vapeur et l'odeur, qui est constituée par les déchets de peinture et d'huile de fabrication contre la chaleur puisse sortir du four et ne pas impacter la qualité de votre nourriture.

La tension de fonctionnement de votre four est AC 220 – 240 V.

Faites fonctionner votre four avec une prise de terre munie d'un fusible de 16A.

Placez votre four dans un sol lisse et incombustible. Les parties en verre et en métal se chauffent pendant le fonctionnement de votre four, ne touchez pas ces parties à mains nues.

Instructions d'utilisation importantes

Connectez la prise à la fiche de mise à la terre.

Réglez votre chaleur de cuisson à l'aide du bouton de réglage du thermostat.

Si vous utilisez un plateau double, placez votre repas dans des plateaux spéciaux de votre four et poussez-les, lorsque vous considérez que la partie supérieure du repas dans le plateau supérieur est cuite, changez la place des plateaux supérieurs et inférieurs.

Après la fin du cuisson, faites reposer votre plat cuisiné dans votre four pendant 5 minutes puis servez-le.

Nettoyage et entretien

Tout d'abord, débranchez four, faites attention à ce qu'il ne soit pas chaud.

N'utilisez pas de substances inflammables et abrasives telles que l'acide, le diluant et l'essence pour le nettoyage.

Ne pas utiliser de détergent en poudre, essuyer les surfaces intérieures et extérieures et les accessoires avec un détergent savonneux ou liquide et un chiffon doux et légèrement humide.

Pendant le nettoyage de votre four, ne le lavez pas dans le robinet, évitez le contact avec l'eau.

Fonctionnement du four

Lorsque la position du bouton de commande est amenée sur (), les résistances inférieure et supérieure fonctionnent ensemble.

Vous pouvez régler le bouton du thermostat sur n'importe quelle température dans la plage de 50 ° C à 320 ° C.

Chauffer toujours l'appareil pendant 10 minutes avant de commencer, ne faites pas fonctionner votre four avant d'utiliser le thermostat.

Minuterie

La minuterie est réglée avant de commencer le fonctionnement du four, la minuterie peut être réglée jusqu'à 90 minutes, le bip d'avertissement est fort à la fin de la période définie.

A la fin de la période de cuisson réglée, le courant est coupé automatiquement dans le fours électrique afin de désactiver la minuterie , le bouton doit être amené en position « 0 ».

Attention : Si la minuterie n'est pas réglée et les boutons de commande et de thermostat ne sont pas tournés en position ON, le four ne fonctionnera pas.

Position	Fonctionnement	Icône sur le four
Résistance inférieure	Cuisson et friture	
Résistance supérieure	Cuisson et friture	
Résistance inférieure et supérieure	Cuisson et friture	

Puissances et temps de cuisson recommandés

Aliment	Temps de cuisson (Min)	Puissance de cuisson (°C)
Poulet	50 – 60	240 – 250
Gâteau	20 – 30	160 – 170
Tarte	20 – 25	170 – 180
Tarte de fruit	20 – 30	170 – 180
Cake	35 – 40	160 – 170
Pizza	40 – 50	150 – 175
Biscuit	20 – 35	150 – 160
Viande	25 – 35	175 – 200
Poisson	20 - 35	150 – 175

Important : Lorsque le câble du four est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le service technique, sinon vous risquez de vous exposer à un choc électrique. Le verre n'est pas couvert par la garantie, ne pas éclabousser d'eau tant que le verre est chaud.

Mise en garde : Faites attention à ne pas épuiser l'appareil. Si vous mettez l'appareil en panne pendant le fonctionnement. Tout d'abord, débranchez-le, ses pièces peuvent être cassées et l'appareil peut être endommagé lors d'une chute. Dans ce cas, faites vérifier l'appareil par un service agréé avant de l'utiliser.

Attention : Pendant le transport de l'appareil, il est nécessaire de l'effectuer dans sa propre boîte d'origine, les pièces en plastique peuvent être cassées lors d'un emballage incorrect, les pièces électriques peuvent être endommagées, cet appareil doit être mis à la terre, débranchez-le pendant le nettoyage et la réparation.

Attention : Tous les types de réparation liés à cet appareil sont effectués uniquement par les services techniques agréés. Toute réparation effectuée par des personnes autres que les services agréés entraînera la suppression totale des droits du consommateur. Toutes les pièces de rechange liées à cet appareil peuvent être fournies dans les services techniques agréés.

تحذير : في حالة تعطل الجهاز أثناء التشغيل. أولاً ، افصله ، فقد تنكسر أجزائه وقد يتلف الجهاز عند سقوطه. في هذه الحالة ، قم بفحص الجهاز بواسطة عملاء خدمة معتمدة قبل استخدامه.

تنبيه : أثناء نقل الجهاز ، من الضروري حمله في التغليف الأصلي الخاص به ، حيث يمكن أن تنكسر الأجزاء البلاستيكية أثناء التعبئة غير الصحيحة ، ويمكن أن تتلف الأجزاء الكهربائية. يجب تأريض هذا الجهاز وفصله أثناء التنظيف والإصلاح .

تحذير : يتم تنفيذ جميع أنواع الإصلاحات المتعلقة بهذا الجهاز فقط من خلال عملاء الخدمة الفنية فقط. أي إصلاحات يقوم بها أشخاص بخلاف الخدمات المصرح بها ستؤدي إلى الإلغاء الكامل لحقوق المستهلك. يمكن توفير جميع قطع الغيار الخاصة بهذا الجهاز في الخدمات الفنية المعتمدة.

موضع الشعلات المستخدمة	الوظيفة	العلامة على الفرن
الشعلات السفلى	الطبخ والقلي	
الشعلات العليا	الطبخ والقلي	
الشعلات العليا و السفلى	الطبخ والقلي	

درجة الحرارة وأوقات الطهي الموصى بها

الأطعمة	وقت الطهي (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)
دجاج	50 – 60	240 – 250
كعكة	20 – 30	160 – 170
فطيرة	20 – 25	170 – 180
فطيرة الفواكه	20 – 30	170 – 180
كيك	35 – 40	160 – 170
بيتزا	40 – 50	150 – 175
بسكويت	20 – 35	150 – 160
لحم	25 – 35	175 – 200
سمك	20 - 35	150 – 175

هام : عند تلف سلك الطاقة ، يجب استبداله بواسطة عملاء الخدمة الفنية فقط ، وإلا فإنك تخاطر بتعريض نفسك لصدمة كهربائية. لا يشمل الضمان الزجاج ، لا ترش الماء عندما يكون الزجاج ساخنًا.

بعد انتهاء الطهي ، اترك الطبق المطبوخ يرتاح في الفرن لمدة 5 دقائق ثم قدمه.

التنظيف والصيانة

أولاً ، افصل الفرن ، احذر من أن يكون ساخنًا.

لا تستخدم مواد كاشطة وقابلة للاشتعال مثل الأحماض والمخفف والبنزين للتنظيف.
لا تستخدم مسحوق التنظيف ، امسح الأسطح الداخلية والخارجية والملحقات بالصابون أو المنظفات السائلة وقطعة قماش ناعمة ومبللة قليلاً.

أثناء تنظيف الفرن ، لا تغسله في الصنبور ، وتجنب ملامسته للماء.

تشغيل الفرن

عند نقل موضع مقبض التحكم إلى ([redacted]) ، تعمل المقاومات السفلية والعلوية معًا.

يمكنك ضبط مقبض الثرموستات على أي درجة حرارة في نطاق 50 درجة مئوية إلى 320 درجة مئوية.

قم دائمًا بتسخين الجهاز لمدة 10 دقائق قبل البدء ، ولا تقم بتشغيل الفرن قبل استخدام منظم الحرارة.

جهاز ضبط الوقت

يتم ضبط المؤقت قبل بدء تشغيل الفرن ، ويمكن ضبط المؤقت حتى 90 دقيقة ، وتكون صفارة التحذير عالية في نهاية الفترة المحددة.

في نهاية فترة الطهي المحددة ، يتم قطع التيار تلقائيًا في الفرن الكهربائي من أجل إلغاء عمل المؤقت ، يجب إدارة الزر إلى الوضع "0".

تحذير : إذا لم يتم ضبط المؤقت ولم يتم تشغيل مقابض التحكم والثرموستات على وضع التشغيل ، فلن يعمل الفرن.

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية.

يتمتع الجهاز الذي اشتريته بضمان لمدة عام ضد جميع عيوب التصنيع التي قد تحدث عند استخدام الجهاز كما هو موضح في دليل المستخدم.

مميزات الفرن

الجزء الخارجي للفرن مطلي بطلاء مسحوق إلكتروستاتيكي ، والجسم الداخلي مطلي بطبقة من المينا ، والصواني مطلية بطلاء المينا.

المقاومات مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ وهي مقاومات أنبوبية.

لا تضع أشياء ثقيلة أو قابلة للاشتعال على الفرن. قم دائمًا بتشغيل الفرن الخاص بك في أماكن لا يمكن للأطفال الصغار الوصول إليها.

عندما يكون الفرن ساخنًا ، لا تلمس الفرن بقطعة قماش مبللة ويدوياً. عندما تنتهي من عملك في الفرن ، افصله أولاً ولا تحركه حتى يبرد.

إجراءات أمان مهمة

يجب اتباع تدابير السلامة الأساسية التالية في جميع الأوقات أثناء تشغيل الأجهزة الكهربائية.

نوصيك بتشغيل الفرن الخاص بك فارغًا مع فتح الزجاج لمدة 10 دقائق خلال التشغيل الأول ، وبالتالي يمكن أن يخرج بخار ورائحة متكونة من الطلاء والنفايات الناتجة عن التصنيع ضد الحرارة. لا يؤثر هذا على جودة طعامك.

جهد التشغيل للفرن الخاص بك هو 220-240 فولت.

قم بتشغيل الفرن الخاص بك بمقبس مؤرض مزود بفتيل 16 أمبير.

ضع الفرن على أرضية صلبة و مستوية غير قابلة للاحتراق. تسخن الأجزاء الزجاجية والمعدنية أثناء تشغيل الفرن ، لا تلمس هذه الأجزاء بيديك.

تعليمات التشغيل الهامة

قم بتوصيل القابس بمقبس التأريض.

اضبط حرارة الطهي باستخدام مقبض ضبط الثرموستات.

إذا كنت تستخدم صينية مزدوجة ، ضع وجبتك في صواني خاصة بفرنك وادفعها ، عندما يكتمل نضج الجزء العلوي من الوجبة في الدرج العلوي ، قم بتغيير مكان الصواني العلوية والسفلية.

daiko

دليل الإستعمال

FE5533DK

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