daiko

MANUEL D'UTILISATION

PCG4N60XK - PCG4N60CXK
PCG4N60GK - PCG4N60FCGK

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



IMPORTANT!

AVANT L'EMPLOI DE L'APPAREIL, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'UTILISATION.

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit.

Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation.

Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

Le fabricant n'est pas responsable de tous types de dommages résultant d'une mauvaise traduction ou impression de la notice d'utilisation.

Consignes de sécurité

Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation de l'appareil.

Même si l'utilisation de l'appareil est très simple, nous vous conseillons fortement de lire attentivement cette notice pour éviter tous types de dommages.

Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Merci de prendre en compte les consignes de précautions ci-dessous pour réduire tout risque de brûlure, d'incendie, de décharge électrique ou de blessure.

• L'appareil est ajusté à 220 – 240 Volt

• ATTENTION: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement.

• Ne pas toucher les résistances.

• Les enfants de moins de 8 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

• Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances sont réduites l'expérience est insuffisante, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

• Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une

opération de maintenance sur l'appareil.

• ATTENTION : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela peut provoquer un incendie.

• NE JAMAİS essayez d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

• ATTENTION : Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, sur ou à proximité de l'appareil.

• N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.

• Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

• Ne pas utiliser l'appareil en cas d'absorption d'alcool ou de drogues.

• L'appareil a une prise de terre et doit donc être relié à la terre.

• Faite attention à ne pas passer le câble dans des zones chaudes.

• Contrôler que le tuyau est conforme à la réglementation en cour.

• Il est important qu'une vérification minutieuse des fuites éventuelles soit effectuée sur toutes les parties de l'appareil.

• Contrôler que le régulateur de pression GPL est conforme à la réglementation en cours ; la sortie de gaz doit être 300 mmSS (30mbar).

• La pression du gaz est de 200 mmSS /20mbar)

• Pour une conversion du gaz naturel au GPL, contactez avec un centre de service agréé.

• Note : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine: maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique.

Consignes générales de sécurité

Avant utilisation de l'appareil, contrôlez que l'intégralité de l'emballage a été retirée.

* Contrôlez que la plaque de cuisson et/ou le cordon est en bon état et complet; et assurez-vous que la partie inferieure de l'appareil est en bon état. Si non, contactez votre vendeur.

*Votre appareil est destiné à un usage domestique normal et n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou commerciale.

• Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

• Ne pas passer le tuyau a gaz et le cordon électrique dans des zones chaudes.

• Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de sur ou à proximité de l'appareil.

• Ne pas changer la place de l'appareil en cours de fonctionnement et/ou lorsqu'il est encore chaud.

• Lors de la mise à l'arrêt de l'appareil, mettre tous les boutons en mode « off » et fermer le robinet d'alimentation.

• Vérifiez régulièrement l'appareil en cours de fonctionnement.

• Débranchez la prise de l'appareil lors du déplacement, nettoyage ou entretien de ce dernier.

• Ne jamais essayer de débrancher la prise en tirant sur le câble.

• Ne pas utiliser l'appareil avec des mains et/ou pieds mouillés ou humides.

• Pour les tables de cuisson en verre: en cas de fissure ou cassure de la surface, mettez l'appareil hors tension. Ne manipulez pas l'appareil.

• Ne pas utiliser de casseroles poussant l'excès de chaleur sur la plaque.

• Mettez tous les récipients sur le milieu des brûleurs.

• Ne pas placer d'objets pointus sur la plaque de cuisson.

• Attention à ne pas cogner/faire tomber de lourd récipient sur la plaque.

• Les chiffres figurant dans cette notice sont schématiques et peuvent ne pas être entièrement en accord avec votre produit. Toutes les données communiquées avec cette notice et autres documents fournis avec l'appareil résultent des tests réalisés dans des laboratoires. Ces données peuvent changer en fonction des conditions d'utilisation et environnementales.

• Ne pas chauffer de boites de conserve fermées et de bocaux en verre. La pression dans le pot peut faire exploser ce dernier.

• L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement; évitez donc de placer à proximité des substances inflammables.

• Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson. La surface en verre peut être endommagée.

• Ne jamais poser sur la plaque de récipients plastiques et aluminium qui peuvent fondre.

Sécurité pour les enfants

• Les enfants doivent être tenus éloignés de l'appareil lors de son fonctionnement et jusqu' à ce qu'il refroidisse.

• Les enfants peuvent se blesser en voulant manipuler les poêles et les casseroles sur la table de cuisson.

• Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants. Gardez-les dans un endroit hors de la portée des enfants ou jetez-les dans un bac de recyclage approprié.

Sécurité lors des travaux de gaz

• L'équipement et les installations de tout type de gaz doivent être effectués par une personne qualifiée et compétente.

• L'utilisation d'un appareil de cuisson a gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité.

• Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine: maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte).

• Pour un bon fonctionnement de la plaque de cuisson a gaz, l'entretien de l'appareil doit être effectué par une personne qualifiée et compétente.

• La plaque de cuisson à gaz doit être régulièrement nettoyée.

• Demandé à votre fournisseur de gaz local le numéro pour appeler.

En cas de fuite de gaz

Si vous sentez une odeur de gaz suspecte:

• Ne produisez pas d'étincelles, n'utilisez pas d'interrupteur électrique (éclairage, sonnette, etc.), d'allumette, de bougie et ne fumez pas.

• N'utilisez ni votre téléphone portable ni votre téléphone fixe.

• Fermez les vannes principales.

• Ouvrez toutes les portes et fenêtres.

• Prévenez vos voisins et évacuez le bâtiment.

• Appelez les pompiers. Utilisez un téléphone hors de votre logement.

Consignes de transport

• Gardez l'emballage original du produit.

• Transportez le produit avec son emballage original et suivez les indications de transport qui se trouve sur l'emballage.

• S'il n'y a pas d'emballage original ;

• Prenez toutes les mesures de précautions nécessaires contre tous types d'impact. Ne rien mettre de lourd sur la plaque.

• Tenez la plaque en parallèle de façon a gardez la face supérieur vers le haut.

• Transportez les grilles support de casseroles séparément de façon à ce qu'elles ne se frottent pas entre elles.

Emballage



L'emballage utilisé est recyclable. Merci de jeter l'emballage dans un bac de recyclage approprié.

Elimination de l'ancien appareil

Lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

Dans les anciens appareils électriques et électroniques, certaines pièces en bonne état peuvent être réutilisées. Si aucune pièce de l'appareil n'est réutilisable, utilisez des systèmes de reprise et de collecte mises à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

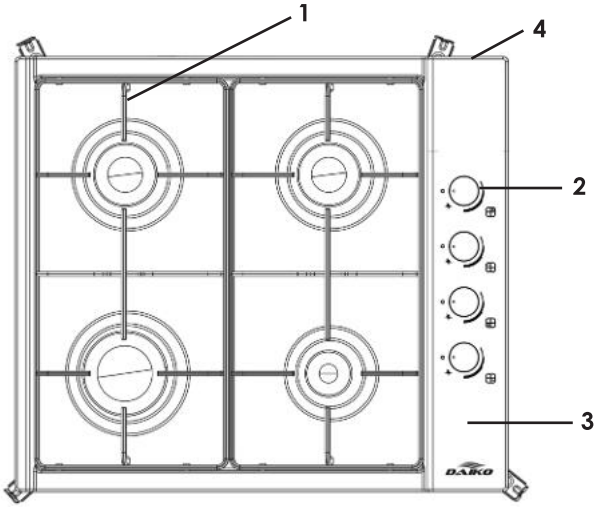
Le stockage de la notice d'utilisation est important en cas de changement du propriétaire de l'appareil.

Ce symbole signifie qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager, et qu'il doit être livré dans un centre de collecte approprié. La destruction du produit doit être en conformité avec la règlementation environnementale locale.

Pour plus d'information à propos de la destruction, réutilisation et recyclage de l'appareil, contactez les autorités compétentes.



Caractéristiques techniques

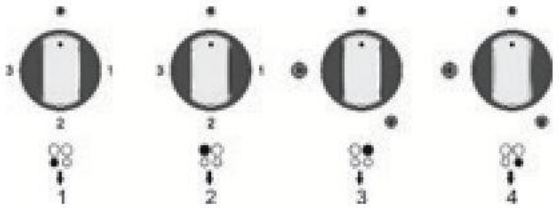


1. Grille support de casserole
2. Bouton control
3. Plaque de bruleur
4. Base de l'appareil

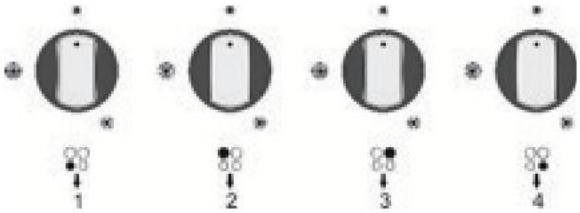
UTILISATION DES PLAQUES DE CUISSON

Bruleurs à gaz

Tourner les boutons de contrôle permet la distribution du gaz dans les bruleurs. Les symboles ci-dessous, qui varies selon le model, sont des boutons ou panneau de contrôle. Vous pouvez trouver ci-dessous celle qui est approprié à votre plaque de cuisson.



1. Bouton contrôle hot-plate
2. Bouton contrôle du bruleur du bas à gauche
3. Bouton contrôle du bruleur du haut à droite
4. Bouton contrôle du bruleur du bas à droite



1. Bouton contrôle du bruleur du bas à gauche
2. Bouton contrôle du bruleur du haut à gauche
3. Bouton contrôle du bruleur du haut à droite
4. Bouton contrôle du bruleur du bas à droite

Allumage des bruleurs

Si votre plaque de cuisson n'a pas de système d'allumage, ou en cas de coupure d'électricité, appuyez et tournez vers le bas (sens inverse des aiguilles d'une montre) le bouton contrôle lié au bruleur que vous souhaitez allumer et approchez une allumette ou briquet pour créer la flamme.

Pour une distribution de gaz minimum, tournez le bouton jusqu'au signe montré ci-dessus. Le réglage de la distribution de gaz se fait toujours entre la position maximum et minimum; il ne doit jamais se faire être la position minimum et (off). Pour éteindre le bruleur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 'robinet de gaz fermé'.

Modèle avec allumage électronique (Allumage Automatique)

Pour allumer un des brûleurs, tournez le bouton correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position grande flamme. Réglez l'importance de la flamme.



Image 1.

- Pour que l'appareil fonctionne correctement, les grilles et pièces du bruleur doivent être positionnées correctement (image 1).

- Assurez-vous que la flamme est de couleur bleu et silencieuse. Si lors de l'allumage, la flamme est de couleur jaune et si elle n'est pas silencieuse; éteignez l'appareil, vérifiez que le bruleur est positionné correctement. Si le problème continue, faite appel à un centre de service agréé.

Fonctionnement des bruleurs et niveau de puissance

Pour allumer un des brûleurs, tournez le bouton correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position grande flamme.

Appuyez sur le bouton et maintenez-le dans cette position jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

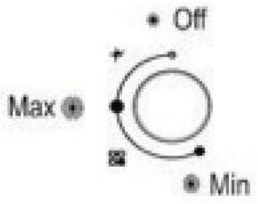


Image 2.

Avertissement:

Le bouton ne doit pas être maintenu enfoncé pendant plus de 15 secondes. Si, une fois ce temps écoulé, le brûleur ne reste pas allumé, attendez au moins une minute avant de répéter l'opération.

Pour éteindre les bruleurs:

Pour arrêter l'appareil, tourner le bouton vers la droite et positionner le en mode «off».

Coupure automatique du gaz (FFD)

FFD est un dispositif de supervision de la flamme qui rend l'utilisation du produit beaucoup plus sure. Si la flamme s'éteint pour quelconque raison (vent, inondation etc.) alors que le bruleur est allumé, le système coupe l'arrivé de gaz. Dans ce cas, ramenez le bouton en position « off » et rallumez le bruleur.



Image 3.

UTILISATION PLAQUE ELECTRIQUE

Avertissement:
Avant l'utilisation de la plaque, après son installation, ramenez la plaque à la puissance maximum et laissez fonctionner pendant 5 minutes, sans poser de récipient sur la surface. A cette phase, il se peut que la plaque dégage un peu de fumé et d'odeur. Par la suite, ces effets disparaîtront.

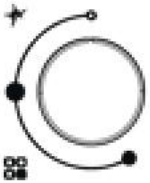
En dehors de cette première utilisation, ne jamais chauffer la plaque sans récipient sur la surface.

Choisissez des récipients à fond épais et bien plat (fond dressé) et utilisez toujours un récipient dont le diamètre est proportionné à la plaque. • Ne faites pas chauffer la plaque à vide et n'interposez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.

Attention à ne pas faire déborder quelconque liquide et à ne pas mettre de récipient mouillé sur la plaque.

Evitez de verser du vinaigre, sel, jus de citron etc. sur la plaque.

Ne pas utiliser de spatule ou autre matériel pointu lors du nettoyage des pièces en aluminium qui permettent la connexion des parties verre et métal.



Bouton control de puissance

Vous pouvez régler la puissance adaptée à votre cuisson par le bouton control de puissance.

Nous vous conseillons pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure maximale et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.

Un avertissement lumineux rouge s'allume lorsque la plaque est mise en marche. Pour arrêter la plaque, positionner le bouton en position 0: l'avertissement lumineux rouge s'éteint.

1●	Lent	Pour chauffer
2●	Moyen	Pour chauffer et cuire
3●	Fort	Friture

Nous vous conseillons de commencer la cuisson avec la puissance maximum et par la suite régler à la puissance adaptée. Les indications citées ci-dessous sont communiquées à titre indicatif, l'expérience personnelle vous permettra d'ajuster les réglages selon votre convenance.

Utilisation du bon bruleur:

• Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la dimension des brûleurs (consultez le tableau ci-contre).

• Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.

• Cuisez les aliments dans une quantité d'eau adaptée aux besoins et maintenez le couvercle sur la casserole.

	Diamètre ustensiles de cuisson	
Brûleur	minimum (cm)	maximum (cm)
Auxilliaire (A)	12	16
Semi Rapide (SR)	14	20
Rapide (R)	18	24

Pour conserver votre table de cuisson en parfait état, veillez à la nettoyer après chaque utilisation en éliminant tous les résidus d'aliment.

Utilisation des grilles et conseils

Les grilles support de casserole ont été conçues pour une utilisation sécurisée de la plaque de cuisson.

Avant utilisation, vérifiez que les grilles sont bien positionnées et que les pieds de protection en caoutchouc sont complets.

- N'utilisez pas d'ustensile de cuisson à fond déformé ou diamètre inadapté pour éviter toutes instabilités sur la grille.



Pour économiser l'énergie; utilisez toujours le couvercle correspondant à chaque casserole. La cuisine sans couvercle consomme plus d'énergie. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.



- Ne pas mettre d'ustensile de cuisson directement sur le bruleur. Toujours utiliser les grilles.



- Toujours placer le récipient au centre du brûleur pour éviter la propagation des flammes. Avec les tables à induction, le récipient doit aussi être placé au centre de la plaque. Le récipient et le brûleur doivent être de la même taille. Evitez de mettre de gros récipient du côté des boutons pour éviter tous sortes de dommages.



•Ne pas placer d'objet lourd sur la table.

•Ne pas chauffer de récipient vide. Le récipient peut se déformer. La chaleur peut endommager la surface
•Ne pas verser de liquide froid sur la surface lorsque l'appareil est chaud.

•Ne pas poser d'objet pointu sur l'appareil.

•Ne pas utiliser d'ustensile de cuisson non adapté.

•En cas d'incendie, ne tentez en aucun cas d'éteindre le feu avec de l'eau. Couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

•Cet appareil ne fonctionne pas avec minuteur externe ou un système de commande à distance.

Avertissement :

•Lors de l'utilisation de l'appareil, les bruleurs chauffent. L'appareil doit donc toujours être sous surveillance contre risque d'incendie. Ne pas laisser les enfants s'approcher de l'appareil.

•Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse: les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

•Ne posez pas, ne stockez pas et n'approchez pas avec des liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.

Installation de l'appareil

Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un technicien qualifié du centre de service agréé.
Notre compagnie n'est pas responsable de tous les dommages résultant d'une mauvaise installation.

Consignes avant installation

ATTENTION : Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation ainsi que les recommandations et les avertissements qu'elle contient avant de procéder à l'installation et à la première utilisation de l'appareil. Vérifiez que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec les réglages de la table de cuisson indiqués sur la fiche produit. Pour tout changement de type de gaz, contactez un centre de service agréé.

• Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.

• Durant l'installation, mettez la borne d'alimentation hors tension.

• Pour un bon fonctionnement de l'appareil, vérifiez que les surfaces extérieures des meubles ou des appareils adjacents à la table de cuisson résistent à la chaleur, conformément aux réglementations locales en vigueur.

Consignes de mise en place de la table de cuisson:

Les plaques de cuisson sont livrées avec un joint souple d'étanchéité à interposer entre elles et le plan de travail. Auto adhésif, ce bourrelet de mousse se fixe sous l'appareil avant l'encastrement.

Il est recommandé de dégraisser le pourtour de la plaque, sur l'envers, pour assurer un bon collage.

Appliquez le joint, en ôtant le film protecteur au fur et à mesure, et pressez pour le faire adhérer. Insérez ensuite la plaque dans la découpe: en la tenant à deux mains, faites-la doucement reposer pour ne pas l'endommager.

Immobilisez la plaque avec les pièces métalliques et vis fournis avec l'appareil.

Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et des plans de travail homologués et adaptés.

Consignes de montage

L'installation de cette table de cuisson doit être conforme à la réglementation locale. Le technicien en charge de l'installation de l'appareil doit tenir compte de cette règlementation.

•L'appareil a été conçu pour être installé sur des tables de travail standard.

•La table de travail ainsi que tout le matériel entourant l'appareil doivent pouvoir résister à une chaleur de minimum 100 °C.

•Laissez une distance de sécurité entre l'appareil et le mur (image 4).

L'emplacement de l'appareil sur la table de travail doit être comme sur l'image ci-dessous (image 4).

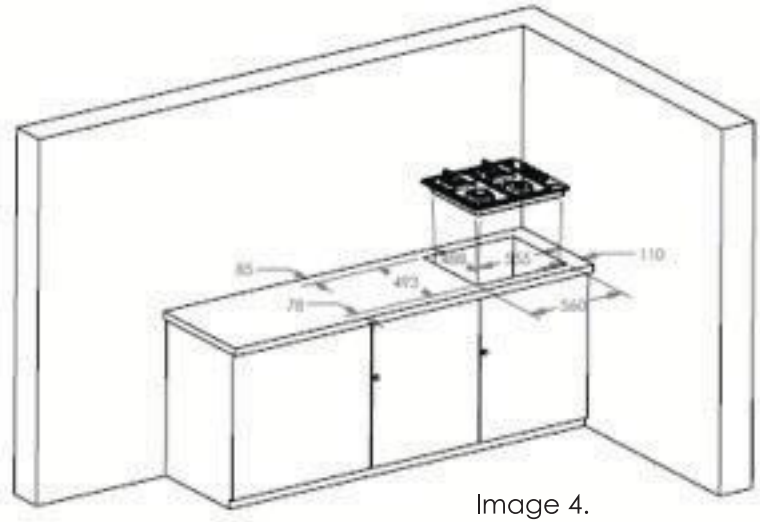


Image 4.

• La distance entre la table de cuisson et quelconque appareil positionné dessus (ex. hotte) doit être de minimum 700mm (image 5).

• Pour les tables de cuisson de 60mm monté sur un four encastrable sans système de refroidissement, il est conseillé d'avoir une aération de 300 cm² minimum dans le meuble. Pour les tables de cuisson de 75 ou 90cm, le four doit avoir un système de refroidissement.



Image 5.

Evacuation des gaz brulés

-Vous trouverez dans le tableau ci-dessous les données nécessaires pour une bonne aération en fonction de la superficie de la pièce (tableau 1).

-Les gaz brulés doivent être évacué via une hotte.

-Si vous n'utilisez pas de hotte, la pièce doit être équipée d'un ventilateur électrique sur la fenêtre ou un mur, ayant une capacité d'évacuation suffisante (image 6).

1.Table de cuisson
2.Hotte
3.Ventilateur électrique
4.Ouverture de ventilation

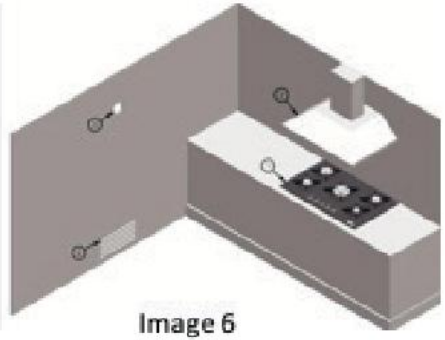


Image 6

Nous vous conseillons de commencer la cuisson avec la puissance maximum et par la suite régler à la puissance adaptée. Les indications citées ci-dessous sont communiquées à titre indicatif, l'expérience personnelle vous permettra d'ajuster les réglages selon votre convenance.

Utilisation du bon bruleur:

• Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la dimension des brûleurs (consultez le tableau ci-contre).

• Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.

• Cuisez les aliments dans une quantité d'eau adaptée aux besoins et maintenez le couvercle sur la casserole.

Surface de la piece (m^3)	Ouverture de ventilation (cm^2)
Moins de 5 m^3	Au moins 100 cm^2
Entre 5m^3 et 10 m^3	Au moins 50 cm^2
Plus de 10^3	Pas nécessaire
Cave	Au moins 65 cm^2

Tableau 1

Montage de l'appareil sur le plan de travail

- Les plaques de cuisson sont livrées avec un joint souple d'étanchéité à interposer entre elles et le plan de travail. Auto adhésif, ce bourrelet de mousse se fixe sous l'appareil avant l'encastrement. Il est recommandé de dégraisser le pourtour de la plaque, sur l'envers, pour assurer un bon collage (image 7).

- Insérez ensuite la plaque dans la découpe: en la tenant à deux mains, faites-la doucement reposer pour ne pas l'endommager.

- Immobilisez la plaque avec les pièces métalliques et vis fournis avec l'appareil (images 7 et 8)

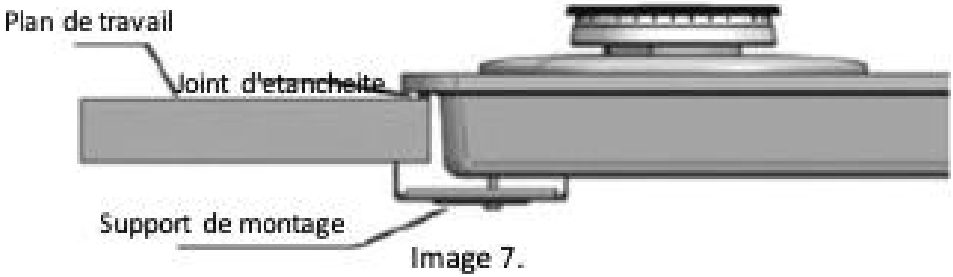


Image 7.

Supports de montage



Image 8.

Connexion électrique

- La connexion électrique doit être faite par une personne qualifiée et compétente.

- Les câbles électriques ne doivent pas passer dans des zones chaudes.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, remplacez-le par un autre cordon d'alimentation procuré chez un centre de service agréé.

- Pour éviter tout risque d'incendie causé par une surchauffe, n'utilisez pas de réducteur, adaptateur ou commutateur pour vos connexions électriques.

- Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

Connexion de gaz

• Ces consignes sont pour un technicien qualifié et agréé. Les équipements utilisés doivent être conforme aux standards et à la réglementation en vigueur.

• Toutes les opérations doivent être faites hors tension. Coupez l'arrivée de gaz.

• La plaque signalétique indique le type de gaz pour lequel l'appareil a été conçu. Utilisez des détendeurs compatibles avec la pression du gaz mentionnée.

• Assurez-vous que le détendeur de gaz utilisé est conforme à la règlementation en vigueur et qu'il est muni d'une sortie de gaz de 300 mmSS (30 mbar).

• La pression du gaz est de 200 mmSS (20 mbar). Pour une conversion de la plaque, contactez un centre de service agréé.

• Assurez-vous que les tuyaux, joints et autre matériel utilisés sont conforme à la réglementation locale.

• Des pièces de connexion conique sont fournies avec certains modèles pour les pays dans lesquels cette connexion est obligatoire. Dans ce cas, la pièce de connexion conique doit être montée sur la plaque de cuisson.

• Si la connexion entre l'appareil et la source de gaz se fait avec un tuyau souple; alors la longueur du tuyau doit être au maximum 120 cm.

• Veillez à ce que le tuyau principal de raccordement n'exerce aucune pression sur la table de cuisson.

• Lorsqu'un tuyau flexible est utilisé, veillez à ce qu'il ne touche pas un autre appareil et qu'il ne soit pas écrasé ou coincé.

• Assurez-vous que le tuyau de gaz ne passe pas dans des zones chaudes.

NOTE: Même si le tuyau de gaz n'est pas endommagé, renouvelez-le toutes les 4 - 5 ans.

NOTE: Lorsque le raccordement final a été effectué, il est important qu'une vérification minutieuse des fuites éventuelles soit effectuée sur toutes les parties de l'appareil.

Pour le montage, procédez de la façon ci-dessous:
Dans l'ordre: montez l'adaptateur male, cylindre, joint, adaptateur conique de gaz femelle – cylindre ou pièce de cylindre.

1. Pour bien positionner les tuyaux, serez les points de connexions avec une clé.

2. Utilisez un tuyau rigide en cuivre ou un tuyau flexible en acier pour raccorder C a l'alimentation principale de gaz.

AVERTISSEMENT: refaites une vérification minutieuse pour être sur qu'il n'y a aucune fuite.

Convertir la plaque de cuisson

Ces consignes sont pour un technicien qualifié et agréé. Les équipements utilisés doivent être conforme aux standards et à la réglementation en vigueur.

Le remplacement / changement de la plaque de gaz doit être effectué par un technicien qualifié

Toutes les opérations doivent être faites hors tension.

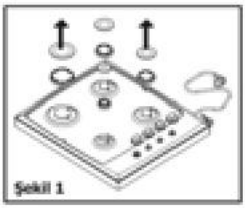


Figure 1



Figure 2

Soulevez le chapeau et la couronne du bruleur.

Remplacez les injecteurs avec des injecteurs correspondants, en respectant les informations du tableau qui suit. Utilisez une clé de 7 mm pour cette opération. Enlevez les boutons de la plaque ainsi que les joints de façon à pouvoir voir la vis de réglage de la valve. Pour régler la taille de la flamme de la position petit feu: allumez le brûleur puis mettez-le sur la position petit feu.

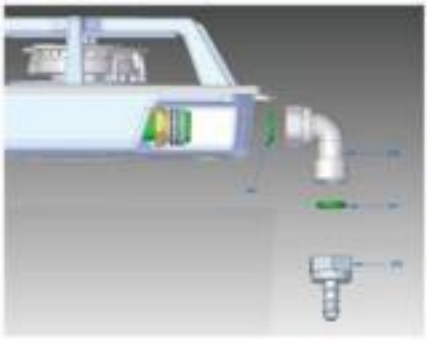
Le réglage du débit: pour passer du GPL au gaz naturel, desserrez la vis; pour passer du gaz naturel au GPL, serrez la vis.
Une fois la conversion faite, posez tout d'abord les joints plastiques, puis les boutons.

Cette opération doit être faite par un technicien agréé. L'appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur.

Avant toutes opération, coupez l'arrivée de l'électricité.
La plaque signalétique indique le type de gaz pour lequel l'appareil a été conçu.

Après avoir terminé l'opération du montage de l'injecteur, contrôlez l'étanchéité de gaz avec de la mousse. Pour cette procédure, étalez de la mousse sur le bas des injecteurs.

Pressez sur l'injecteur avec votre doigt de façon à clôturer la sortie du gaz et contrôlez s'il se forme des bulles ou non dans les parties de raccordement de l'injecteur.



1. Joint nitrile/klingerite

2. Coude pour tuyau

3. Entré tuyau GPL

Lors de la conversion GPL / gaz, mettez un joint sur le tuyau GPL avant de le serrez (voire illustration ci-dessus).

Rendement énergétique de l’appareil

Pour diminuer la consommation énergétique de votre plaque de cuisson, suivez les conseils ci-dessous:

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.

- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.

Sur la table de cuisson, utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée.

Entretien et nettoyage

Avant de procéder au nettoyage et l'entretien de l'appareil, lisez attentivement les conseils ci-dessous:

- Coupez l'arrivée de gaz.

- Débranchez la prise.

- Si la plaque est chaude, attendez qu'elle refroidisse.

- Utilisez des produits de nettoyage adaptés.

- N'utilisez pas des produits de nettoyage trop abrasif.

- La plaque doit être régulièrement nettoyé pour assurer un usage a long terme.

- Pour ne pas endommager le système automatique d'allumage, n'essayez pas d'allumer le bruleur sans chapeau et couronne.

- Apres nettoyage, réinstallez le thermocouple propre et sec pour ne pas endommager les bougies et le système de sécurité.

- N'utilisez pas d'acide, essence ou autres produits chimiques.

- Pour la plaque en verre et les grilles, utilisez des produits de nettoyage adaptés.

- Ne versez pas de liquides froids sur la plaque lorsqu'elle est chaude ; le plaque en verre peut se fissuré ou se cassé a cause du choc thermique.

Ne surtout pas enlever les boutons de commande lors du nettoyage de la plaque de cuisson.

Pièces émaillés :

Toutes les pièces émaillées doivent être nettoyé avec de l'eau savonneuse et détergent doux adapté. Utilisez une éponge.

Les grilles :

Les grilles émaillées peuvent être lavé dans un lave-vaisselle.

Les bruleurs :

Les bruleurs, composés de 2 pièces, peuvent être nettoyés avec un détergent adapté.

Séchez les bruleurs avant de les replacer.

Pour les modèles avec allumage électronique, veillez à toujours garder l'électrode propre.

Pour les modèles avec soupape de sécurité, nettoyez la soupape pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.

Après le nettoyage, replacez les bruleurs correctement.

Pour ne pas endommager le système d'allumage électronique, ne pas faire marcher le système tant que les bruleurs ne sont pas correctement placés.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/EU concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques DEEE) La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique.

Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.



Conforme à la réglementation AEEE

• لا تستخدم أبدًا عوامل تنظيف قوية جدًا ، ومزيلات البقع والمنظفات التي تجوبها ، وإسفنجات غسل الصحون أو الإسفنج.

• لا تسمح للأواني بالتسخين بحرية ، فقد تتسبب الحرارة المتراكمة في القاعدة في إتلاف سطح الزجاج.

• قم بتنظيف موقدك بانتظام لإبقائه باردًا ، مما يسمح له بالبرد بعد كل استخدام

لا تقم أبداً بإزالة أزرار التحكم أثناء التنظيف.

قطع المدهونة

يجب تنظيف جميع قطع المدهونة بإسفنجة باستخدام الماء والصابون والمنظفات المناسبة. بعد العملية ، يجب تجفيف الطباخ جيدًا.

شبكات :

شبكات المدهونة يمكن أن تنظف في غسالة الصحون.

المواقد

يمكن تنظيف المواقد المكونة من جزأين باستخدام المنظفات المناسبة.
بعد التنظيف ، يجب تجفيف الشعلات جيدًا ووضعها بعناية.
تأكد من أن القطب لا يزال نظيفًا في جميع الأوقات باستخدام نماذج الإشعال الإلكترونية.
للموديلات ذات صمامات الأمان ، قم بتنظيف الصمام للحفاظ على وظيفته دون خطأ.
بمجرد اكتمال العملية ، يجب وضع الشعلات بشكل صحيح.
لتجنب إتلاف نظام الإشعال الإلكتروني ، يجب عدم استخدام نظام الإشعال عندما لا تكون الشعلات موجودة.



وفق AEEE

التنظيف و الصيانة

يرجى التأكد من مراعاة القواعد التالية قبل التنظيف والصيانة.

تحذير. باستخدام جهاز الطهي بالغاز ، تحدث رطوبة وحرارة ومنتجات الاحتراق في الغرفة التي يوجد بها. تأكد من أن المطبخ جيد التهوية ، خاصة عند استخدام الجهاز ؛ تخزين فتحات التهوية الطبيعية أو تثبيت جهاز التهوية الميكانيكية.
تحذير. الجهاز مخصص لأغراض الطهي فقط. لا ينبغي أن تستخدم الغرفة لأغراض أخرى ، مثل التدفئة.

• أطفئ كإجراء وقائي. إذا تم ضبط جهازك على الغاز الطبيعي ، فقم بإيقاف تشغيل صنبور الغاز الطبيعي. قم بإيقاف تشغيل الموقد عن أجهزة طهي LPG.

• افصل جهازك.

• إذا كان الجو حارًا ، فاتركه يبرد.•

• يجب عليك تنظيف الفرن الزجاجي والمشابك بشكل دوري باستخدام عوامل التنظيف المناسبة لضمان الاستخدام طويل الأمد.

• يجب استخدام التنظيف على السطح غير القابل للصدأ وفقا لسطح الفولاذ وبعد التنظيف ، يفضل تجفيف السطح بقطعة من الجلد الناعم.

• لا تستخدم نظام الإشعال في الموقد عندما لا تكون الشعلات لمنع تلف نظام الإشعال.•

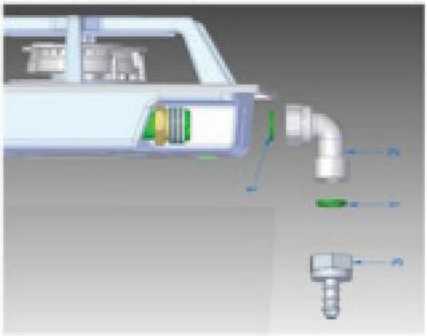
• قم بتنظيف الشعلات وجفف الشعلات بعد التنظيف المزدوج ، والذي يوفر قابس الشرارة ونظام الأمان

اغسل الرؤوس القابلة للاشتعال العلوية بالماء والصابون على فترات منتظمة ونظيفة وجافة القنوات بفرشاة ناعمة والغاز. تأكد من وضع الرؤوس القابلة للاشتعال في مكانها عند استبدالها.

• لا تستخدم حمض أو أرق أو البنزين أو غيرها من المواد الكيميائية عند تنظيف الفرن.

• يجب عليك تنظيف الفرن الزجاجي والمشابك باستخدام عوامل تنظيف مناسبة للاستخدام على المدى الطويل.

• قم بإزالة البقع والزجاج باستخدام منظفات مناسبة.



1. حشية النتريل / كلينجريك
2. الكوع
3. مداخل خرطوم غاز البترول المسال

أثناء تحويل غاز البترول المسال إلى الغاز الطبيعي ، أكمل تركيب مدخل خرطوم غاز البترول المسال الموضح في الشكل أعلاه باستخدام الحشية معًا.

• استخدام طباخ مع قاعدة موحدة. بهذه الطريقة يتم استخدام أقصى قدر من الطاقة الحرارية.

• يوصى بعدم استخدام المقالي ذات المنحى الخارجي.

• استخدم الأواني ذات القطر المناسب. لا تستخدم الأواني الصغيرة على أوسع نطاق ممكن. عندما تستخدم الأواني ذات الأقطار الصغيرة ؛ قد يتسبب في تجاوز سعة الطباخ كما يقلل من كفاءة الطباخ.

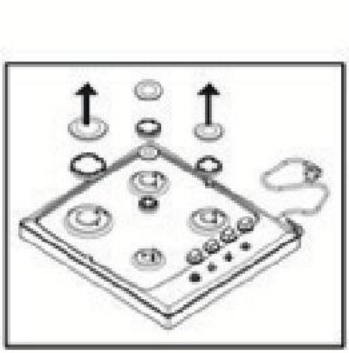
• استخدم طباخًا جافًا فوق الموقد. لا تضع غطاء تجهيزات المطابخ ، وخاصة الأغطية الرطبة على الطباخ.

• امسح الطباخ بقطعة قماش مبللة بعد الاستخدام. إذا كان ملوثًا ، فقم بتنظيفه جيدًا باستخدام المنظفات والماء. بعد تنظيف الموقد ، قم بتسخينه لبضع دقائق حتى يجف. لن تستخدمه لفترة طويلة ؛ قم بتليين الجزء العلوي من زيت الماكينة بطبقة رقيقة من الزيت.

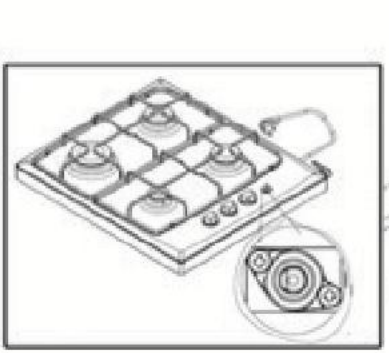
تعيير الطباخ حسب نوع الغاز

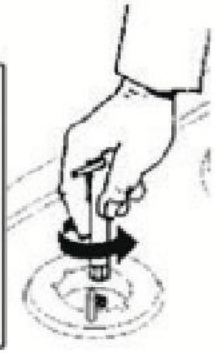
هذه التعليمات مخصصة فقط للأفراد المتخصصين المؤهلين ، ويجب أن يتوافق تركيب الجهاز مع المعايير المعمول بها.

• يجب فصل جميع العمليات عن التيار الكهربائي.



الشكل 1





الشكل 2

لإجراء تحويل نوع الغاز بالطباخ ، أزل أغطية الموقد والشبكات. استبدل الحاقن وفقًا للشكل أعلاه واستبدله بحاقن القطر المناسب المحدد في الدليل. استخدم مفتاح 7 مم لهذه العمليات. قم بإزالة أزرار الضغط والأختام المطاطية وتنفيذ العملية بمساعدة مفك براغي رفيع في الموضع لرؤية برغي ضبط الصمام. اضبط الحد الأدنى لمعدل تدفق الغاز عن طريق تدوير لولب ضبط الخانق على الصمام لضبط موضع اللهب المنخفض. اضبط هذا بعد تشغيل المجموعة القابلة للاشتعال في الموقد الذي قمت بتغييره وحرق الموقد وتقليل إعداد المقبض.

يجب أن يتم فك برغي ضبط التدفق في تحويل محارق غاز البترول المسال إلى غاز طبيعي وضغطه في حالة التحويل من الغاز الطبيعي إلى غاز البترول المسال. بعد تحويل الفرن ، أكمل أولاً عملية التحويل عن طريق ربط الأختام المطاطية ثم الأزرار.

يجب اتباع هذه التعليمات بواسطة مرآب متخصص. يجب تثبيت المنتج بشكل صحيح ووفقًا للوائح المعمول بها. قبل تنفيذ أي عمل ، يجب قطع التوصيلات الكهربائية للطباخ.

تشير علامة الكتابة على الطباخ إلى نوع الغاز المراد استخدامه مع الطباخ.

بمجرد تركيب الحقن ، تحقق من ختم الغاز بالرغوة. ضع الرغوة على قاع الحقن. اضغط على أعلى المحقنة باستخدام الإصبع لإغلاق مخرج الغاز وتحقق من وجود فقاعات حيث يتم توصيل الحاقن.

يجب إجراء اتصال بمصدر الغاز الرئيسي أو أسطوانة الغاز بعد التحقق من ضبط الجهاز لنوع الغاز المراد توفيره. إذا تم ضبطها بشكل صحيح ، ارجع إلى الإرشادات الواردة في الفقرات التالية؛
يرجى ملاحظة أنه يجب استخدام ختم TSE وضغط الخرج البالغ 300 مم (30 ملي بار) في صمامات غاز البترول المسال ليتم استخدامها في المنتج.
ضغط الغاز الطبيعي هو 200 مم (20 ملي بار). يرجى الاتصال بخدماتنا المعتمدة لتحويل الغاز الطبيعي.

ستخدم فقط الأنابيب أو الغسالات أو الحشيات التي تتوافق مع المعايير الوطنية.
بالنسبة لبعض الحلات ، حيث تكون التوصيلات المخروطية إلزامية ، يتم توفير اتصال مخروطي للتثبيت ، وفي هذه الحالة يجب توصيل قطعة التوصيل المخروطي بالناسخ.
إذا كان سيتم توصيل الطباخ بمصدر الغاز بخرطوم مرن ، يجب ألا يتجاوز طول الخرطوم 120سم.
يجب عدم الاتصال بالخرطوم المرن المطلوب تثبيته بأي شكل من الأشكال مع الأجزاء المتحركة من مكان مخصص لوحدة (على سبيل المثال ، درج) بأية وسيلة ، ولا ينبغي تمريره عبر أي منطقة من المحتمل أن تتسبب في حدوث انسداد. قم بإجراء عملية الاتصال بطريقة لا يوجد فيها ضغط على سجلات وأنابيب توصيل الفرن. تأكد من أن الأنابيب لا تسبب أي إعاقة أو ملامسة الحواف الحادة.

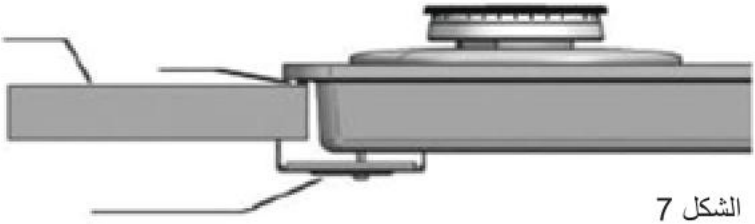
تأكد من أن خرطوم الغاز المراد استخدامه مناسب للمناطق الساخنة.
ملاحظة: حتى لو كان خرطوم الغاز في الطباخ غير تالف ، فاستبدله كل 4-5 سنوات.
ملاحظة: بعد الاتصال ، تحقق من وجود تسرب في الأنابيب بالماء والصابون. لا تستخدم النار.
لا تعرض خرطوم الغاز لأوزان إضافية. اتبع التسلسل أدناه للتثبيت.
1، على التوالي؛ ذكر محول أسطواني ، طوقا ، أنثى محول الغاز ربط مخروطي كون أجزاء أسطوانية.
2. تشديد الاتصالات مع مفاتيح لإدخال الأنابيب في الموقف
3. أدخل C الأكمام في مصدر الغاز الرئيسي باستخدام أنبوب النحاس الصلب أو أنابيب الصلب المرنة.
تحذير. تحقق من وجود أنابيب للتسرب بمساعدة محلول صابون ولا تستخدم النار مطلقًا.

تركيب الطباخ على العداد

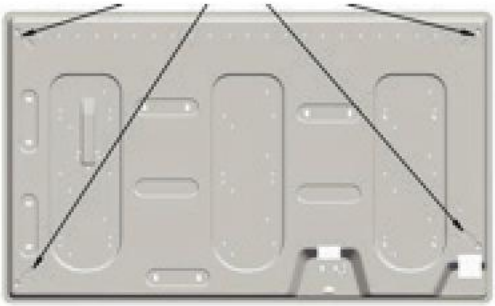
• لمنع دخول المواد والسوائل الغريبة إلى الموقد وسطح العمل ، ألصق الحشية المزودة بمنتجك حتى لا تتداخل حول طاولة العمل قبل التجميع (الشكل 7).

• ضع موقدك بعناية في الفتحة الموجودة على طاولة العمل مع التركيز على فتحة التثبيت.

• استخدم لوحة التثبيت والموسامير المرفقة لتثبيت القاعدة على سطح العمل. (الشكلان 7 و 8)



الشكل 7



الشكل 8

توصيل الغاز

هذه التعليمات مخصصة فقط للأفراد المتخصصين المؤهلين ، ويجب أن يتوافق تركيب الجهاز مع المعايير المعمول بها.

يجب أن يتم كل العمل في حالة انقطاع الاتصال.

تحذير: يشار إلى شروط الإعداد لهذا الجهاز على لوحة الاسم (أو على لوحة البيانات).
تحذير: قبل تثبيت الجهاز ، تأكد من أن ظروف التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغط الغاز) وإعداد الجهاز مناسبان.
تشير لوحة التصنيف الموجودة على الجهاز إلى نوع الغاز المخصص للاستخدام مع الجهاز.

• يجب ألا تقل المسافة بين أعلى الطباخ واجهاز الآخر (مثل شفاط التهوية) عن 700 مم.
(الشكل 5)
• توضع طباخات بحجم 60 سم على فرن مدمج بدون نظام تبريد ؛ لضمان دوران الهواء بشكل صحيح ، يوصى بإنشاء فتحة تهوية لا تقل عن 300 سم في الأثاث. إذا كان من الضروري تثبيت طباخ بحجم 75 أو 90 سم ، فمن الضروري وجود مروحة تبريد في الطباخ.



خلاء الغاز المحروق
يتم أخذ الهواء المطلوب للاحتراق من البيئة التي يوجد بها الطباخ ويتم تغذية غازات الاحتراق المنبعثة في البيئة. تهوية بيئة جيدة ضرورية للتشغيل الآمن للطباخ (الجدول 1)
يجب إخلاء الغازات المحرقة عن طريق الشفاط.
• في حالة عدم استخدام أغطية الدخان ، يجب استخدام مروحة كهربائية ، وهي مضمونة لتفريغ ما لا يقل عن 3 إلى 5 أضعاف حجم الهواء في المطبخ وتثبيته على الحائط أو نافذة المطبخ.
(الشكل6)

التهوية (cm^2)	حجم الغرفة (m^3)
100 cm^2على الأقل	أصغر من 5m^3
50 cm^2 على الأقل	من 5m^3 إلى 10m^3
غير ضروري	أكبر من 10m^3
65 cm^2 على الأقل	الطابق الأرضى أو السفلي

الجدول 1

تثبيت الجهاز

يجب أن يتم التثبيت بواسطة مرآب متخصص وفقًا للتعليمات. لا تتحمل شركتنا مسؤولية أي ضرر يلحق بالناس أو الحيوانات أو الممتلكات بسبب التثبيت غير الصحيح.

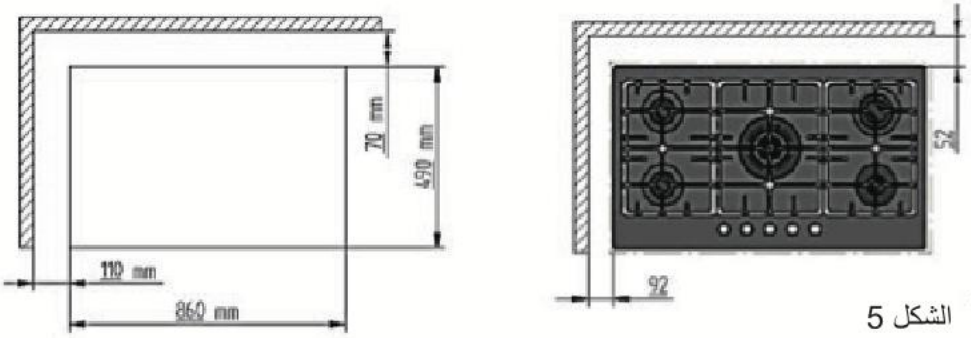
احتياطات ما قبل التثبيت :

تنبيه: قبل التثبيت ، تحقق من نوع الغاز وضغط الغاز على الملصق المتصل بأسفل موقدك للتأكد من أنه يتوافق مع القيم الموجودة في منزلك. اتصل بخدماتك المعتمدة لمعرفة التغييرات المحتملة في نوع الغاز في المستقبل ، وعندما تتم إزالة الطباخ من عبوته ، تحقق من أن الطباخ سليم وخالٍ من التأثير وسلس. في حالة الشك ، يرجى الاتصال بالموزع الخاص بك ، وفصل مصدر الطاقة الرئيسي عن المفتاح الرئيسي أثناء التثبيت. من أجل أن تعمل الطباخ المدمج بشكل صحيح ، يجب أن تكون أبعاد ومواد سطح العمل صحيحة وأن يكون سطح العمل مقاومًا لارتفاع درجة الحرارة. ضع بعناية وعاء الطهي الخاص بك بحيث تتركز فتحة سطح العمل على فتحة التثبيت. يمكنك إصلاح جهاز الطهي الخاص بك على المنضدة باستخدام لوحة التثبيت والمسامير المرفقة.
يرجى مراجعة الأرقام التالية بعناية لتثبيت الموقد.

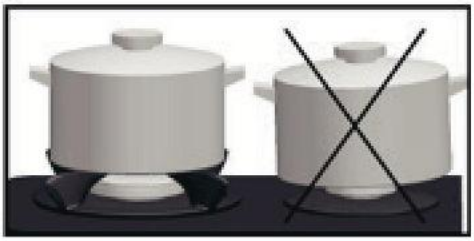
معلومات تثبيت الجهاز

تحذير. يجب تثبيت هذا الجهاز فقط في مكان جيد التهوية وفقًا للوائح المعمول بها. اقرأ التعليمات قبل تثبيت أو استخدام هذا الجهاز.

تحذير. هذا الجهاز غير متصل بمنتجات الاحتراق. يجب توصيل هذا الجهاز وتثبيته وفقًا لأنظمة التثبيت المعمول بها. يجب إيلاء اهتمام خاص لمتطلبات التهوية.



الشكل 5



• لا تقم بتسخين الأواني فارغة. يمكن أن تتشوه قاعدة طباخ تكون م. يمكن للحرارة المتراكمة في القاعدة أن تلحق الضرر بسطح طاولة الموقد.

• يجب عدم صب السوائل الباردة على سطح الزجاج أو الشعلات بينما يكون السطح ساخنًا.

• لا تضع أي أشياء حادة على الطباخ.

• لا تستخدم الأواني التي توجه الحرارة الزائدة نحو السطح السفلي.

• لا تحاول إطفاء النيران بالماء في حالة نشوب حريق. أغلق الدائرة الكهربائية للموقد ولا تلجأ لأطفاء اللهب ببطانية أو مادة لقطع الهواء.

• لا يعمل هذا الجهاز مع أي جهاز توقيت أو جهاز التحكم عن بعد.

تحذير :

• بسبب ارتفاع درجة حرارة الشعلات أثناء استخدام الطباخ ، لا تترك الجهاز لوحده عند استخدامه في المطبخ وتأكد من عدم اقتراب الأطفال.

• عند استخدام الزيوت والدهون ، تأكد من أن الطعام يتم تحميصه تحت إشراف ضد خطر التوهج.

• لا تتعامل مع المواد القابلة للاشتعال عندما يكون الموقد قيد التشغيل.



	أقطار الوعاء	
المواقد	الأصغر (cm)	الأكبر (cm)
الموقد المساعد (A)	12	16
الموقد النصف قوي (SR)	14	20
الموقد القوي (R)	18	24
الموقد الووك	22	26

استخدام الشبكات و المواقد:

تم تصميم شبكات الطباخ للاستخدام الآمن للطباخ. قبل الاستخدام ، تأكد من وضع الشبكات صحيح ومن تثبيت القدمين بالكامل.
لا تضع حاويات مشوهة على الشبكات التي قد تسبب اختلال التوازن.



• لا تطبخ بغطاء نصف مفتوح أو بدون غطاء لمنع فقدان الطاقة.



لا تضع حاوية مباشرة على الموقد
• يجب توسيط أدوات الطهي على الموقد. قد تسقط الحاويات إدا وضعت بشكل غير صحيح.
لا تضع حاويات كبيرة على جانب الزر وتلف الأزرار. لا تغلق القدر فوق الشبكات.

تشغيل الشعلات والقوة المستويات
أدر مفتاح التحكم في شعلة المحدد إلى اليسار حتى يصل إلى نقطة اللهب الكبيرة. عندما تضغط على زر التحكم ، يتيح نظام الإشعال التلقائي لجميع اشتعال الإشعال وإشعال الشعلة. يمكنك ضبط الشعلة عن طريق تحريك مقبض التحكم بين الشعلة الكبيرة واللهب الصغير في الموضع المطلوب بعد تحرير الزر بعد بضع ثوان. (الشكل 2)
شقة: موقع مغلق
لهب كبير: الحد الأقصى لتوزيع الغاز
لهب صغير: الحد الأدنى لتوزيع الغاز



(الشكل 2)

إذا خرج اللهب عند تحرير الزر ؛ أدر مفتاح التحكم إلى وضع إيقاف التشغيل. وكرر الخطوات المذكورة أعلاه. اضغط بالاستمرار على زر التحكم لمدة 10 ثوان.

تحذير:

لا تستخدم نظام الإشعال لأكثر من 15 ثانية.

في حالة إطفاء شعلة عن طريق خطأ ، يتم إيقاف تشغيل أداة التحكم في الموقد وعدم إطلاق الموقد مرة أخرى لمدة دقيقة واحدة على الأقل.

إغلاق المواقد:
لإغلاق الموقد ، أدر مفتاح التحكم من اليمين إلى الموضع المغلق.

استخدام الموقد الصحيح
• لتحقيق الكفاءة العالية ، يجب أن يكون قطر الوعاء وقوة الموقد متوافقين. يشار إلى الموقد وأقطار وعاء الصحيح في الجدول.

• يجب الاطلاع إلى قطر وعاء وحجم لتحديد الموقد الأمثل.

يوصى بضبط مقبض التحكم على أعلى مستوى في بداية عملية الطهي وللطبخ على مستويات متوسطة وفقًا لكمية وخصائص الطعام المراد طهيه.

لاستعمال طباخ الغاز

شعلات الغاز

يتم توزيع الغاز على الشعلات من خلال تدوير المقابض. تظهر الرموز المعنية على الأزرار أو على لوحة التحكم ، اعتمادًا على الطراز. يمكن إجراء التعديلات التالية لمطابقة الرموز الموضحة في الشاشة.

اشتعال الموقد

إذا لم يكن هناك اشتعال إلكتروني في الموقد الخاص بك أو لإشعال الشعلات أثناء انقطاع التيار الكهربائي ، أمسك اللهب العاري فوق الموقد وأدر المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تضغط المفتاح المقابل إلى الوظيفة المطلوبة. من أجل الحد الأدنى من توزيع الغاز ، أدر المفتاح إلى أن تشير العلامة أعلاه. يجب أن يكون الغاز دائمًا بين الحد الأقصى والحد الأدنى من الدرجات ويجب عدم تنفيذه بين الحد الأقصى وموقف الإيقاف. أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة.

نماذج زر الإشعال (الإشعال التلقائي)

لشعل أي موقد (العين) ، من الضروري الضغط على الزر المقابل وتحويله إلى أعلى موضع لهب. عند حدوث الاشتعال ، يمكن ضبط شدة اللهب المرغوبة عن طريق تدوير المقبض.

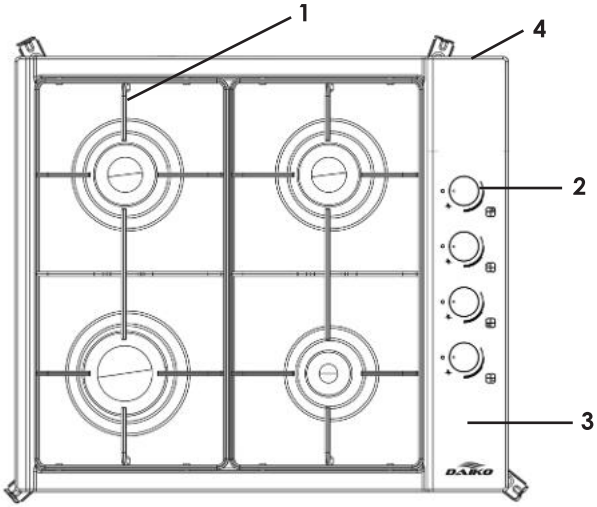


(الشكل 1)

صحيح خطأ

• للتشغيل الصحيح لطباخ الغاز ، يجب وضع الشبكات وأجزاء الموقد بشكل صحيح (الشكل 1). تأكد من أن شعلة الموقد زرقاء وهادئة. إذا كانت الشعلة باللون الأصفر أثناء الإطلاق الأول، أو إذا كان الجهاز مسموعًا ، فقم بإيقاف تشغيل جهاز الطهي للتأكد من أن الشعلات في وضع كامل. إذا لم يتغير الاحتراق ، فاتصل بخدمة معتمدة.

خصائص تقنية



1. شبكة وعاء الطبخ
2. زر التحكم
3. لوحة الموقد
4. قاعدة الجهاز

التخلص من المعدات القديمة

لا ينبغي طرح الأجهزة التي عفا عليها الزمن أو التي لم تعد صالحة للاستعمال مباشرة في صندوق النفايات. قد يتم إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية ويمكن إعادة استخدامها. بالإضافة إلى ذلك ، يمكن العثور على الأجهزة التي توفر تشغيل الأجهزة ، والتي لم تعد تُستخدم لمراكز النفايات في نقل الأجهزة في الطبيعة والبيئة ، مواد ضارة. لهذا السبب ، بالتشاور مع الشركة المُصنّعة ، يجب إعادة تدوير جهازك في مكونات كهربائية أو إلكترونية عن طريق إعطائه إلى مراكز التجميع المحددة في مدينتك.

يوصى بأن يوفر الدليل معلومات حول تشغيل الجهاز إذا كان يتبادل.

يجب منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان قبل التخلص من هذا الجهاز أو التخلص منه. وإلا سيكون هذا الجهاز مضيع غير لائق

يهدف هذا الرمز الموجود على المنتج إلى تنبيه الجهاز على أنه لا يعتبر نفايات منزلية ويتم تسليمه إلى نقاط تجميع النفايات الإلكترونية. تخلص من الجهاز وفقًا للوائح البيئية المحلية. يمكنك الحصول على معلومات مفصلة من هذه الوحدة للتخلص منها وإعادة استخدامها وإعادة التدوير.



• في حالات الطوارئ المتعلقة بالغاز ، اطلب من المورد المحلي للغاز الحصول على أرقام هواتف.

ما يجب القيام به عند شم رائحة الغاز

• لا تستخدم النار. لا تدخن لا تقم بتشغيل مفتاح أي جهاز كهربائي. لا تستخدم الهاتف الثابت أو الهاتف المحمول.

• إغلاق جميع الصمامات على منتجات الغاز وعدادات الغاز.

• فتح الأبواب والنوافذ.

• إذا كنت لا تزال تشم رائحة الغاز ، اترك المنزل.

• تحذير الجيران.

• اتصل بقسم الإطفاء. استخدام الهاتف خارج المنزل.

• لا تدخل المنزل حتى يتم الإبلاغ عن أنه آمن.

معلومات حول النقل

• حافظ على العبوة الأصلية للمنتج.

• انقل المنتج في عبوته الأصلية.

• لا التغليف الأصلي.

احذر من التأثيرات على الأسطح الخارجية لمنتجك. لا تضع حمولات ثقيلة عليه.

أثناء النقل ، امسك / ضع منتجك موازيا للأرض (الجانب العلوي للأعلى).

نقل تجهيزات المطابخ بشكل منفصل بحيث لا تلمس بعضها البعض.

التغليف :
جميع مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير لحماية البيئة. تخلص من نفايات مواد التغليف في صناديق إعادة التدوير للمساهمة في حماية البيئة.

لا تفعل ذلك.

• الأرقام الواردة في هذا الدليل هي تخطيطية وقد لا تتوافق تمامًا مع منتجك. القيم المحددة في العلامات على المنتج أو في المستندات المطبوعة الأخرى المرفقة مع المنتج هي القيم التي تم الحصول عليها في بيئة المختبر وفقًا للمعايير ذات الصلة. قد تختلف هذه القيم حسب الاستخدام والظروف المحيطة للمنتج.

• لا تقم بتسخين العلب والأوعية الزجاجية المختومة. الضغط في الجرة قد يتسبب في انفجار الجرة.

• لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو قابلة للاشتعال بالقرب من المنتج لأن الحواف ستكون ساخنة أثناء التشغيل.

• لا تضع الأواني والحاويات الفارغة على سخانات التشغيل. الأضرار التي لحقت سطح الزجاج.

• يجب عدم وضع حاويات بلاستيكية وألومنيوم في الجزء العلوي من المنتج نظرًا لأنه قد يكون ساخنًا.

سلامة الأطفال

• ستصبح الأجزاء المكشوفة من المنتج ساخنة يجب أن يبقى الأطفال بعيدا حتى يبرد المنتج بعد الاستخدام.

• لا تضع الأشياء التي يمكن للأطفال الوصول إليها على المنتج.

• مواد التعبئة والتغليف يمكن أن تكون خطرة على الأطفال. احتفظ بمواد التغليف بعيدًا عن متناول الأطفال أو تخلص منها بالطريقة المناسبة وفقًا لتعليمات النفايات.

• يجب أن يتم تنفيذ أي عمل على معدات وأنظمة الغاز من قبل أشخاص مفوضين ومؤهلين.

• تتسبب طباخات الغاز في تكوين الحرارة والبخار في البيئة التي تُستخدم فيها.

• تأكد من تهوية المطبخ جيدًا. الحفاظ على فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو استخدام غطاء التهوية.

• إجراء الصيانة اللازمة للتشغيل السليم لمنتجات الغاز.

• نظف مواقد الغاز بانتظام.

احتياطات السلامة العامة

• تأكد من إزالة جميع مواد التغليف قبل استخدام طباخ الغاز.

•عندما تقوم بإزالة طباخ الغاز من العبوة الخاصة به ، تأكد من أن طباخ الغاز و / أو السلك كاملان وغير تالمان ، حتى لا يكون الجزء السفلي من الجهاز نابضًا ، وإلا اتصل بالموزع.

• تم تصنيع هذا المنتج للاستخدام المنزلي وهو غير مناسب للاستخدام التجاري والصناعي.

• لا تمرر خرطوم الغاز وسلك الطاقة من خلال الأجزاء الساخنة من المنتج الخاص بك.

• احتفظ بالمواد القابلة للاشتعال بعيدًا عن جهازك.

• لا تقم بتحريك الجهاز أثناء تسخينه .

• إذا لم تستخدم موقدك ، أوقف تشغيل وحدة التزويد بعد أن تحول جميع الأزرار إلى وضع OFF.

• لا تترك الموقد الخاص بك في حالة خاصة ، تحقق من ذلك بشكل متكرر.

• عند نقل أو تنظيف أو صيانة الطباخ ، افصل المنتج من مأخذ التيار الكهربائي.

• لا تسحب القابس أبدًا عن طريق سحب السلك.

• لا تلمس المنتج أبدًا أو تستخدم الجهاز إذا كانت يديك أو قدميك رطبة أو رطبة.

• في نماذج طباخ الزجاج ؛ إذا كان زجاج الفرن متصدعًا و / أو مكسورًا ، افصله عن الجهاز ولا العبث به.

• لا تستخدم المقالي التي تنقل الحرارة الزائدة أسفل النافذة.

• ضع المقلاة في منتصف الموقد القابل للاشتعال

• لا تضع أي أشياء حادة على الفرن.

• حافظ على قدر دقيق على طباخ، نظف

• لا تقم أبدًا بتنظيف الموقد باستخدام منظف بالبخار.

• الجهاز غير مصمم للعمل مع مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

• لا تستخدم المنتج في المواقف التي تؤثر على حكمك ، مثل تعاطي الكحول أو المخدرات.

• يجب أن يحتوي جهازك على مقبس مؤرض.

• احرص على عدم ترك سلك طاقة جهازك يمر عبر المناطق الساخنة.

• تأكد من أن خرطوم الغاز الذي ستستخدمه مختوم بواسطة TSE ، ولن يتم تمريره عبر المناطق الساخنة ، وأنه يجب عليك التحقق من تسرب فقاعات الصابون.

• أدخل خرطوم الغاز الخاص بجهازك في غطاء الخرطوم وقم بإحكام. تحقق من عدم وجود تسربات وفقاعات الصابون مرة أخرى.

• يرجى ملاحظة أنه يجب استخدام خرطوم مختوم بواسطة TSE وضغط البالغ 300 مم (30 ميليبار) لمنظمات غاز البترول المسال.

• يبلغ ضغط الغاز الطبيعي 200 مم (20 ميليبار). اتصل بمركز خدمة معتمد للتحويل إلى غاز طبيعي أو إلى غاز البترول المسال.

• ملاحظة: استخدام منتجات الطهي يخلق الحرارة والأبخرة. تأكد من أن المطبخ جيد التهوية. يجب الحفاظ على التهوية الطبيعية و ترك المنافذ مفتوحة أو تثبيت منتج التهوية الميكانيكية (الشفاط أو مروحة...).

• ملاحظة: يمكنك أيضًا ضبط اللهب المحترق بين اللهب الكبير و اللهب الصغير.

معلومات عن الأمن

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي. شركتنا ليست مسؤولة عن أي ضرر ناتج عن التثبيت أو الاستخدام الغير الصحيح.

على الرغم من أن المنتج سهل الاستخدام ، أننا نوصي بقراءة هذا الدليل بعناية قبل استخدام المنتج. وبهذه الطريقة يمكنك الحصول على أفضل أداء من جهازك وحماية نفسك والبيئة من الأخطار المحتملة.

لتقليل الخطر عند استخدام جهازك ، مثل خطر نشوب حريق أو صدمة كهربائية أو تلف بشري ، إلخ. يرجى الإطلاع على الملاحظات البسيطة التالية.

• يجب ضبط الجهاز على 220-240 فولت.

• تحذير: الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها تكون ساخنة أثناء الاستخدام.

• يجب الحذر لتجنب لمس عناصر التدفئة.

• يجب إبعاد الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات إذا لم يتم توفير المراقبة المستمرة.

• يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو أكثر، و الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو السمعية أو العقلية ، أو نقص الخبرة والمعرفة ، شريطة تزويدهم بمعلومات حول استخدام الجهاز و سلامة الجهاز وفهم جميع المخاطر.

• يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.

• يجب عدم إجراء التنظيف وصيانة المستخدم بواسطة الأطفال دون إشراف.

• تحذير: قد يكون الطهي باستخدام موقد صلب أو زيت أو زيت خطيرًا وقد يتسبب في نشوب حريق.

• لا تحاول مطلقًا إطفاء الحريق بالماء ، لكن أغلق دائرة الجهاز؛ على سبيل المثال ، لا تحاول تغطية النار ببطانية لأنه قد تسبب في مضاعفة اللهب.

• تحذير: خطر الحريق: لا تقم بتخزين المواد على سطح الطهي.

• الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء التشغيل قد تكون ساخنة.

عزيزي العميل،

شكرًا لك على شراء منتجاتنا.

يرجى قراءة جميع التعليمات في هذا الدليل بعناية. هذا الدليل يحتوي على معلومات مهمة حول التثبيت الآمن للمنتج الخاص بك واستخدامه وصيانته والتحذيرات التي تحتاج إليها لتحقيق أقصى فائدة من استخدام جهازك.

احتفظ بهذا الدليل في مكان آمن ويمكن الوصول إليه بسهولة لاستخدامه في المستقبل.

لا يمكن اعتبار الجهة المصنعة مسؤولة عن أي أضرار للشخص أو البيئة أو أي مواد أخرى ناتجة عن سوء استخدام الجهاز الناتج عن ترجمة هذا الدليل أو طباعته.

daiko

دليل الإستعمال

PCG4N60XK - PCG4N60CXK
PCG4N60GK - PCG4N60FCGK

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