daiko

MANUEL D'UTILISATION

PCG4SXK - PCG4CXK - PCG5W75CXK

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

Introduction

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Avant de commencer à utiliser l'appareil, nous vous recommandons de lire attentivement les avertissements et recommandations figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous pouvez utiliser et protéger efficacement votre appareil pendant une plus longue période. Veuillez conserver ce manuel d'utilisation pour référence future.

Guide d'utilisation

Allumage des brûleurs

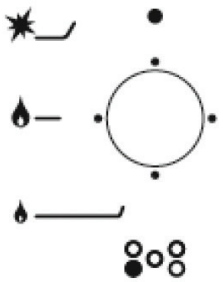
Dans ces modèles, le dispositif d'allumage a été combiné dans l'interrupteur. Suivez les étapes suivantes pour allumer les brûleurs :

1. Tourner le bouton.

2. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 ou 4 secondes pour allumer le gaz sortant du brûleur avec une étincelle en chauffant le thermocouple.

3. Relâchez le bouton après 3 ou 4 secondes et réglez la flamme comme vous le souhaitez en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Si la flamme s'éteint, répétez le processus à partir de l'étape 1.



Point rond :	Vanne fermée
Grande flamme :	Capacité maximale
Petite flamme :	Capacité minimale

Utilisation des brûleurs

Pour économiser du gaz et obtenir le meilleur rendement, il est recommandé d'utiliser des marmites adaptées à la taille des brûleurs afin d'éviter tout débordement de flamme sur les côtés des marmites.

Nettoyage et entretien de la table de cuisson

Avant d'effectuer des travaux d'entretien sur la table de cuisson, débranchez-la toujours de la prise murale ou débranchez son alimentation principale avec le disjoncteur dans le panneau de distribution électrique.

Pour éviter toute rayure ou usure, n'utilisez jamais de nettoyeurs à vapeur, de toile métallique, de laine d'acier ou d'acide chlorhydrique.

Ne laissez jamais de substances acides et alcalines sur la table de cuisson.

N'utilisez jamais d'objets pointus afin de ne pas endommager les joints entre le cadre et le plan de travail.

N'utilisez pas de nettoyants contenant du sable, des alcalins, de l'acide, du chlore, des aérosols d'aven et des détergents qui ne sont utilisés que pour nettoyer les lave-vaisselle.
N'utilisez pas de détergent pour le nettoyage car cela entraînerait des taches bleuâtres permanentes sur les surfaces.

Essuyez soigneusement les restes de détergent spécial autour des zones de cuisson avec un chiffon humide.

Après avoir nettoyé l'appareil avec un chiffon humide, séchez-le toujours soigneusement afin de ne pas laisser de résidus calcaires.

Si un liquide contenant du sucre déborde sur la table de cuisson, essuyez-le immédiatement avec une éponge adaptée.

Essuyez soigneusement la table de cuisson avec une serviette en papier ou un chiffon humide en utilisant quelques gouttes de détergent spécial.

Dans le cas où du sucre, du plastique ou une feuille d'aluminium tomberaient ou seraient déposés accidentellement sur la table de cuisson, débranchez la table de la prise murale.

Une fois que tous les supports de casseroles, les couvercles et les anneaux de flamme ont été retirés de la table de cuisson, celle-ci peut être nettoyée avec de l'eau chaude savonneuse. Il doit être soigneusement séché après le nettoyage.

NE JAMAIS LAVER DANS LA MACHINE À LAVER.

Assurez-vous que les sections traversées par le gaz sont parfaitement propres.

La couleur naturelle des zones du support de casserole, sur lesquelles les casseroles sont placées, peut changer en raison du chauffage au fil du temps.
La surface de la plaque chauffante ne doit pas rester mouillée ou humide. Cela peut entraîner une oxydation.

En cas de problèmes de fonctionnement, contactez le centre d'assistance technique.

Avertissements de sécurité

Consulter des personnes qualifiées dans les situations suivantes :
- Installation;
- Au cas où vous n'êtes pas sûr de la méthode de fonctionnement.

Dans les situations suivantes, consulter un centre d'assistance technique agréé par le fabricant :

- Après avoir ouvert l'emballage, si vous soupçonnez que l'appareil a des pièces manquantes ; si le câble est changé ou endommagé ; si l'appareil tombe en panne ou ne fonctionne pas bien, demander des pièces de rechange d'origine.

Consultez uniquement les centres d'assistance technique agréés et demandez toujours l'utilisation de pièces de rechange d'origine afin de garantir le fonctionnement efficace et sûr de cet appareil électroménager.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et n'est pas destiné à des fins professionnelles. N'essayez pas de modifier ses fonctionnalités.

Les conditions de garantie pour le système électrique de l'appareil ne sont valables que lorsque l'appareil est mis à la terre conformément aux lois.

Évitez de toucher les supports de casseroles de la plaque sur lesquels se fait la cuisson, ils peuvent être très chauds. Tenez-les particulièrement éloignés des enfants.

Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer des travaux d'entretien ou s'il ne fonctionne pas correctement.

Assurez-vous que les boutons sont en position d'arrêt si l'appareil n'est pas utilisé.

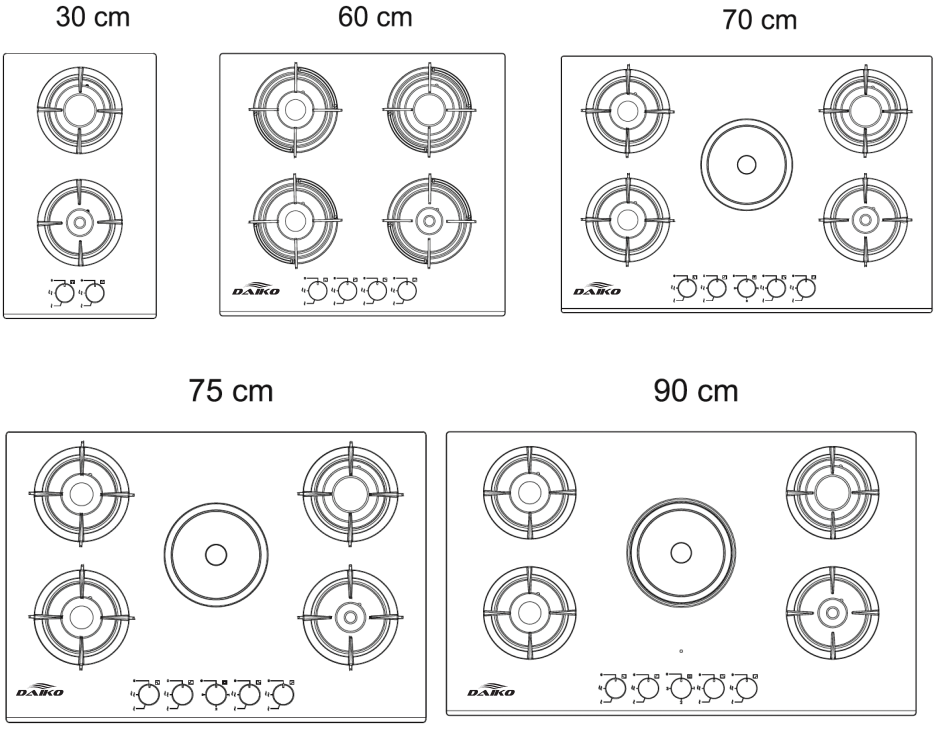
Pièces à ne pas toucher par les enfants :

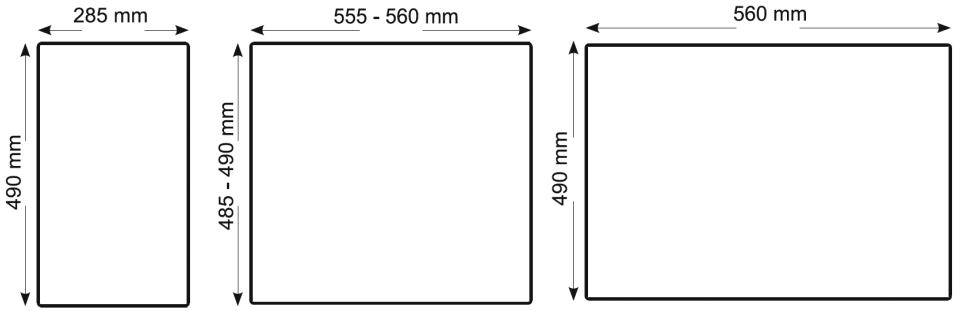
- L'ensemble du système et du contrôle de l'appareil en général;
- Matériaux d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, clous, etc.);
- L'appareil peut être très chaud pendant la cuisson ou juste après son utilisation;
- Appareil hors service (dans ce cas, des mesures doivent être prises contre les parties qui peuvent présenter un danger).

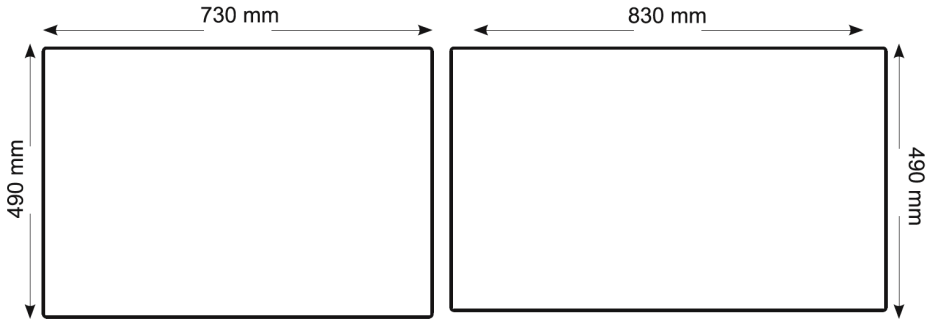
Évitez les actions suivantes :

- Toucher l'appareil avec les parties humides de votre corps;
- Utilisation de l'appareil pieds nus;
- Tirer sur la plaque ou son câble d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise murale;
- Laisser les câbles de la plaque à d'autres appareils électriques en contact avec les parties chaudes de l'appareil;
- Exposer l'appareil aux facteurs atmosphériques;

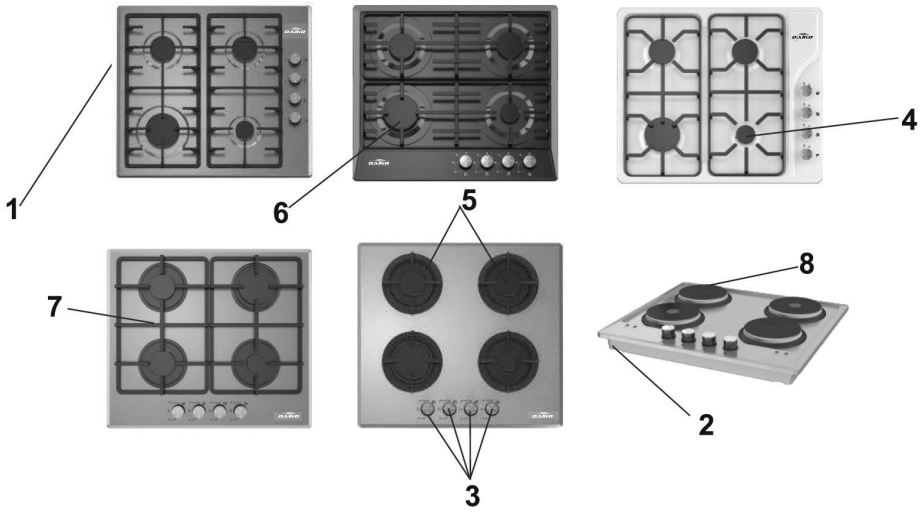
- Utiliser l'appareil comme point d'appui;
- Utiliser des fluides inflammables à côté de l'appareil;
- Contacter des personnes non qualifiées pour effectuer les travaux d'installation et de réparation.







Composants de la plaque de cuisson





1- Corps de la table de cuisson en Inox
2- Couvercle
3- Panneau de contrôle
4- Brûleur Auxiliaire
5- Brûleur semi-rapide
6- Brûleur Rapide
7- Supports de casseroles
8- Chapeau de brûleur

Installation de la plaque de cuisson

Raccordement au gaz

Raccordez l'appareil au tuyau de gaz conformément aux lois en vigueur et seulement après avoir correctement effectué les réglages prévus et nécessaires. Sinon, effectuer les actions indiquées au paragraphe "remplacement des injecteurs". Pour faire fonctionner l'appareil avec du gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformément aux lois en vigueur.

Pour assurer une connexion étanche au tuyau de gaz, placez le joint fourni avec le produit à sa place. Vous êtes tenu de respecter les autres règles en vigueur concernant l'installation du gaz. Vérifiez avec de l'eau savonneuse s'il y a une fuite après avoir terminé la connexion.

Aération des lieux

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz implique la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien aérée; maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération (hotte de ventilation). Une utilisation

intense et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou une aération plus efficace comme en augmentant la vitesse de la hotte par exemple.

Brûleurs de la table de cuisson

Pour accéder à l'endroit où se trouvent les pièces fonctionnelles, procédez comme suit :

- Retirez les supports de casseroles, les capuchons, les anneaux des brûleurs; - Démontez les boutons en retirant leurs axes;
- Retirez les vis de fixation des brûleurs;
- Tirez vers le haut.

Connexion électrique

La table de cuisson utilisée est équipée d'un câble d'alimentation à trois bornes et d'une borne libre. Si la table de cuisson doit rester connectée au secteur en permanence, installez un disjoncteur conçu avec des distances de contact permettant de couper complètement le courant dans des cas tels que la catégorie de tension élevée III.

Vérifiez les points suivants :

a) La fiche et la prise murale doivent être conformes au courant de 16 A;
b) Il doit être facilement accessible et il doit être placé de manière à ce qu'aucune partie électrique ne soit accessible lors du branchement ou du débranchement de la même fiche;
c) La prise doit pouvoir être retirée sans aucune difficulté;
d) Si la table de cuisson est encastrée dans un meuble, aucune pression ne doit être exercée sur la fiche lorsqu'elle est branchée;

e) 2 appareils électriques ne doivent pas être branchés à la même prise murale en même temps;
Remarque : Vérifiez que les valeurs de votre raccordement secteur (tension, puissance maximale et courant) sont conformes aux caractéristiques de votre table de cuisson.

Remplacement des injecteurs

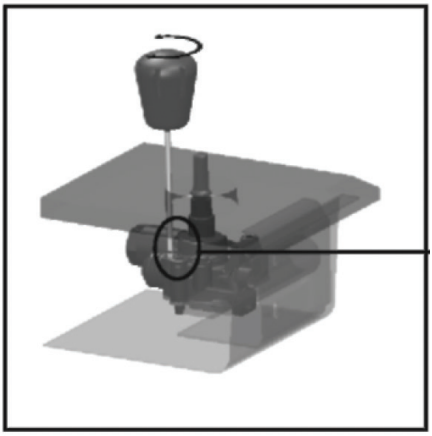
Remarque : Ces produits sont déjà réglés pour fonctionner au GPL en usine. Remplacez les injecteurs comme indiqué ci-dessous en cas d'utilisation d'un type de gaz différent :

1. Retirez le support de casserole et les brûleurs ;
2. Retirez les injecteurs en retirant leurs vis, puis installez de nouveaux injecteurs qui sont achetés conformément au type de gaz utilisé et assurez-vous que leur marque correspond à celle prescrite dans la liste ;
3. Installez les brûleurs et le support de casserole ;
4. Aucun réglage d'air n'est requis pour ces brûleurs.

Avertissement : Si le type de gaz de l'appareil est converti en un autre type, il est nécessaire d'apposer sur la plaque l'étiquette adhésive fournie en accessoire. Lorsqu'il fonctionne avec du gaz GPL (G30), la vis de réglage doit être tournée à fond. Ces appareils sont fournis en catégorie II 2H3+.

- Enlevez les boutons (ils peuvent être enlevés puisqu'ils ont été montés en étant préimprégnés).

- Allumez les brûleurs et tournez la vis de réglage dans le sens horaire pour diminuer la flamme, et tournez-la dans le sens antihoraire pour augmenter la flamme. (Figure 3) Vous pouvez effectuer le réglage avec un tournevis.



Important :

- Ne placez pas de casseroles déséquilibrées ou déformées sur les brûleurs car elles pourraient se renverser ou déborder.

- Si l'appareil est équipé d'un couvercle, assurez-vous que l'appareil refroidit avant de fermer le couvercle.

- Fermez le robinet d'alimentation lorsque la plaque de cuisson n'est pas utilisée.

- Avant le processus d'installation, vérifiez les conditions de distribution du gaz et si elles correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Le gaz à utiliser est marqué sur la plaque au bas du boîtier. Cet appareil n'est pas raccordé au système d'évacuation des produits de combustion et doit être installé et raccordé conformément aux règles applicables en vigueur. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions concernant la ventilation. La plaque de cuisson à gaz génère de la chaleur et de l'humidité là où elle est installée. Assurez-vous que le local est bien aéré : garder ouverts les orifices de ventilation naturelle ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte d'aspiration avec

tuyau d'évacuation). L'utilisation intense et prolongée de l'appareil nécessite une ventilation d'appoint telle que l'ouverture d'une fenêtre ou l'application d'un système de ventilation plus efficace et, le cas échéant, le renforcement du système de ventilation mécanique existant.

Le fabricant n'est pas responsable des éventuels dommages pouvant survenir en raison des situations suivantes : installation incorrecte, utilisations autres que l'utilisation prévue, mauvaise utilisation et utilisation inappropriée.

Installation de la plaque de cuisson

Les sections suivantes décrivent les processus d'installation pour les sections gaz. Ces processus doivent être effectués par le personnel expert conformément aux lois en vigueur. Les processus menés par des personnes inexpérimentées peuvent présenter un danger. Si ces instructions ne sont pas respectées, le fabricant décline toute responsabilité pour les personne!s blessés et dégâts matériels. En ce qui concerne la section gaz, les règles/lois du pays où l'appareil est installé seront en vigueur.

Préparation de l'endroit d'installation

Ce manuel est destiné aux plaques de cuisson encastrables de classe 3. Préparez l'emplacement d'installation comme indiqué. Afin de vous assurer qu'il peut être ouvert facilement dans toutes les conditions, placez-le dans la position la plus appropriée, assurez-vous que le tuyau de gaz de la plaque de cuisson n'entre pas en contact avec les côtés.

Pose de la plaque de cuisson

Après avoir effectué les raccordements, appliquer la mousse EPDM, fournie avec les accessoires d'installation, sur les côtés du creux (créer un

cadre), dans lequel la table de cuisson doit être placée, comme une bande en veillant à l'appliquer le plus près possible au creux et y appuyer la plaque de cuisson. Serrez les crochets de fixation avec précision. Grattez le surplus de mousse EPDM avec un couteau, etc.

Important : Ces appareils sont de type "Y" en termes de classement de protection contre les risques d'incendie ; donc à leur lieu d'installation, ils peuvent être installés comme encastrés à proximité des murs revêtus de bois plus haut que la table de cuisson, à condition de laisser une distance de min. 50mm pour les côtés, min. 30 mm pour la face arrière et min. 700mm pour les placards à poser.

Spécifications techniques

Appareil de catégorie II 2H3+

Type de gaz	Brûleur	Marquage des injecteurs	Capacité thermique nominale	Capacité thermique réduite
Gaz liquéfié (GPL) G30-G3130/ 37 mbar	Auxiliaire	50 65 85 115	1.00 (kw) Hs	0.026 m3/h
	Semi-rapide		1.75 (kw) Hs	0.046 m3/h
	Rapide		3.00 (kw) Hs	0.079 m3/h
	Wok		3.80 (kw) Hs	0.103 m3/h

Tableau des pots de casserole recommandés

Brûleur	Diamètre du pot en Ø cm
Auxiliaire	From Ø 8 to Ø 14
Semi-rapide	From Ø 14 to Ø 20
Rapide	From Ø 20 to Ø 24
Wok	From Ø 24 to Ø 28



Une casserole dont le diamètre est supérieur à celui spécifié peut entraîner une surchauffe de la partie supérieure et du bouton de réglage.
Le vendeur décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une telle utilisation. Capacité thermique totale : Voir l'étiquette à l'arrière de l'appareil. Air nécessaire à la combustion : 2 m3/s pour la puissance installée kW ; voir la plaque.
La tension d'alimentation est de 220/240 V 50-60 Hz.
Cet appareil est conforme aux directives suivantes de l'Union européenne CE.
90/396/CEE (Gas) :
-73/23/CEE del 19/02/73 (Low Voltage);
-89/336/CEE del 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility);

لا يتحمل البائع أي مسؤولية عن الضرر الناتج عن هذا الاستخدام. السعة الحرارية الإجمالية: انظر الملصق الموجود على ظهر الجهاز. الهواء المطلوب للاحتراق: 2 متر مكعب / ثانية للطاقة المركبة كيلوواط ؛ انظر اللوحة.
جهد التغذية 220/240 فولت 50-60 هرتز.
يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي CE.

المواصفات التقنية

جهاز الفئة الثانية 2H3 +II

نوع الغاز	الموقد	تأشير المحاقن	السعة الحرارية المقدرة	السعة الحرارية المنخفضة
الغاز المسال 37 ملي بار(/ GPL) ((G30-G3130	الصغير	50 65 85 115	1.00 (kw) Hs	0.026 m3/h
	المتوسط		1.75 (kw) Hs	0.046 m3/h
	الكبير		3.00 (kw) Hs	0.079 m3/h
	ووك		3.80 (kw) Hs	0.103 m3/h

جدول أواني الطهي الموصى بها

الموقد	قطر القدر
الصغير	من Ø8 إلى Ø14
المتوسط	من Ø14 إلى Ø20
الكبير	من Ø20 إلى Ø24
ووك	من Ø24 إلى Ø28



قد تتسبب المقلاة ذات القطر الأكبر من المحدد في ارتفاع درجة حرارة الجزء العلوي ومقبض الضبط.

- إذا كان الجهاز مزودًا بغطاء ، فتأكد من أن الجهاز يبرد قبل إغلاق الغطاء.

- أغلق صنبور الإمداد عندما لا يكون الموقد قيد الاستخدام.

- قبل عملية التركيب ، تحقق من ظروف توزيع الغاز وما إذا كانت تتوافق مع تلك الموضحة على لوحة تصنيف الجهاز. يتم تمييز الغاز الذي سيتم استخدامه على اللوحة الموجودة أسفل العلبة. هذا الجهاز غير متصل بنظام إخلاء منتجات الاحتراق ويجب تركيبه وتوصيله وفقًا للقواعد المعمول بها.

يرجى الانتباه بشكل خاص إلى تعليمات التهوية. موقد الغاز يولد الحرارة والرطوبة في مكان تركيبه. تأكد من أن الغرفة جيدة التهوية : اترك فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي. يتطلب الاستخدام المكثف والمطول للجهاز تهوية إضافية مثل فتح نافذة أو تطبيق نظام تهوية أكثر كفاءة ، وإذا لزم الأمر ، تعزيز نظام التهوية الميكانيكية الموجود.

الشركة المصنعة ليست مسؤولة عن أي ضرر قد يحدث بسبب المواقف التالية: التثبيت غير الصحيح ، والاستخدامات بخلاف الاستخدام المقصود ، وسوء الاستخدام والاستخدام غير السليم.

تركيب الجهاز

تصف الأقسام التالية عمليات التثبيت لأقسام الغاز. يجب أن يتم تنفيذ هذه العمليات من قبل موظفين خبراء وفقًا للقوانين المعمول بها. يمكن أن تكون العمليات التي يقوم بها أشخاص عديمي الخبرة خطرة. إذا لم يتم اتباع هذه التعليمات ، فإن الشركة المصنعة ترفض المسؤولية الكاملة عن الإصابات والأضرار التي تلحق بالممتلكات. فيما يتعلق بقسم الغاز ، سيتم تطبيق قواعد / قوانين الدولة التي تم تركيب الجهاز فيها.

تجهيز موقع التثبيت

هذا الدليل مخصص للمواقد المدمجة من الفئة 3. قم بإعداد موقع التثبيت كما هو موضح. لضمان سهولة فتحه في جميع الظروف ، ضعه في أنسب وضع ، وتأكد من أن أنبوب الغاز الخاص بالموقد لا يتلامس مع الجوانب.

تثبيت الجهاز

بعد إجراء التوصيلات ، ضع رغوة EPDM المزودة مع ملحقات التثبيت على جوانب التجويف (إنشاء إطار) ، حيث سيتم وضع الموقد ، مثل الشريط مع التأكد من وضعه في أقرب وقت ممكن إلى الجوف وضع صفيحة الطهي عليه. شد خطافات التثبيت بدقة و إكشط رغوة EPDM الزائدة بسكين ، إلخ.

هام: هذه الأجهزة من النوع "Y" من حيث تصنيف الحماية ؛ لذلك في مكان تركيبها ، يمكن تركيبها كجدران مدمجة بالقرب من الجدران مغطاة بالخشب أعلى من الموقد ، بشرط أن تكون مسافة 50 مم للجوانب ، 30 ملم للجانب الخلفي و 700 مم للخزائن القائمة بذاتها.

ملاحظة : تحقق من أن قيم توصيل التيار الكهربائي لديك (الجهد ، الطاقة القصوى والتيار) تتوافق مع مواصفات الموقد الخاص بك.

استبدال محاقن الشعلات

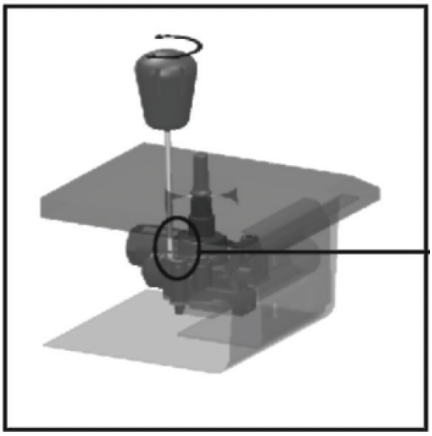
ملاحظة : هذه المنتجات معدة بالفعل للتشغيل على غاز البترول المسال في المصنع. استبدل المحاقن كما هو موضح أدناه في حالة استخدام نوع مختلف من الغاز:

1. قم بإزالة دعامة الإناء والشعلات؛
2. قم بإزالة المحاقن عن طريق إزالة مسامير ها ، ثم قم بتركيب محاقن جديدة يتم شراؤ ها وفقًا لنوع الغاز المستخدم وتأكد من أن علامتها التجارية تتوافق مع تلك الموصوفة في القائمة؛
3. تثبيت الشعلات ودعامة الأواني؛
4. لا يلزم تعديل الهواء لهذه الشعلات.

تحذير : إذا تم تغيير نوع الغاز الخاص بالجهاز إلى نوع آخر ، فيجب لصق الملصق المزود كملحق على اللوحة. عند التشغيل بغاز LPG (G30) ، يجب تدوير مسمار الضبط بالكامل. يتم توفير هذه الأجهزة في الفئة II 2H3 +.

- قم بإزالة الأزرار.

- أشعل الشعلات وأدر برغي الضبط في اتجاه عقارب الساعة لتقليل اللهب ، وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة لزيادة اللهب. (الشكل 3) يمكنك الضبط باستخدام مفك البراغي.



هام :

- لا تضع أواني غير متوازنة على الشعلات لأنها قد تنقلب أو تفيض.

تركيب لوحة التسخين

توصيل الغاز

قم بتوصيل الجهاز بأنبوب الغاز وفقًا للقوانين السارية وفقط بعد إجراء التعديلات المتوقعة والضرورية بشكل صحيح. خلاف ذلك ، قم بتنفيذ الإجراءات المشار إليها في الفقرة "استبدال الشعلات". لتشغيل الجهاز بالغاز السائل ، استخدم منظمات الضغط وفقًا للقوانين المعمول بها.

لضمان إحكام التوصيل بأنبوب الغاز ، ضع الختم المرفق مع المنتج في مكانه. يجب الامتثال للقواعد الأخرى المعمول بها فيما يتعلق بتركيب الغاز. تحقق باستخدام الماء والصابون إذا كان هناك أي تسرب بعد إتمام التوصيل.

التهوية

يتضمن استخدام أجهزة الطهي بالغاز إنتاج الحرارة والرطوبة في الغرفة التي تم تركيبها فيها. تأكد من أن المطبخ جيد التهوية ؛ احتفظ بفتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو ركب جهاز تهوية. قد يتطلب الاستخدام المكثف والمطول للجهاز تهوية إضافية ، على سبيل المثال عن طريق فتح نافذة أو تهوية أكثر كفاءة مثل زيادة سرعة غطاء المحرك على سبيل المثال.

شعلات الموقد

للوصول إلى مكان وجود الأجزاء الوظيفية ، قم بما يلي:

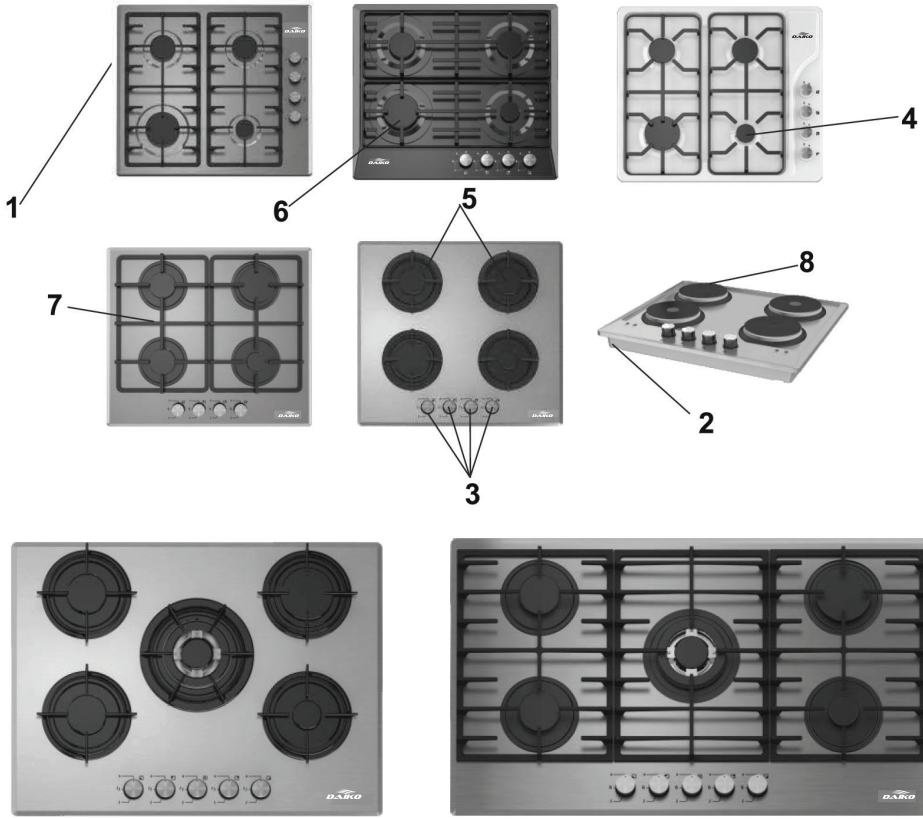
- إزالة دعامات الأواني ، والأغطية ، وحلقات الموقد ؛ - فك الأزرار عن طريق إزالة محاورها؛
- قم بإزالة مسامير تثبيت الموقد؛
- اسحب الشعلات.

الربط الكهربائي

الموقد المستخدم مزود بكابل طاقة ثلاثي الأطراف. إذا كان الموقد سيظل متصلاً بشكل دائم بالتيار الكهربائي ، فقم بتثبيت قاطع دائرة مصمم بمسافات تلامس لقطع التيار تمامًا في حالات مثل الفولت العالي فئة III.

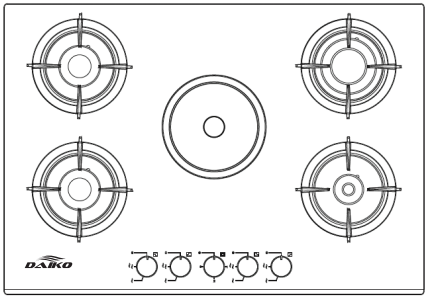
تحقق من النقاط التالية:

أ) يجب أن يتوافق القابس ومقبس الحائط مع التيار 16؛
ب) يجب أن يكون الوصول إليه سهلاً ويجب وضعه بطريقة لا يمكن الوصول إليها عن أي جزء كهربائي عند توصيل نفس القابس أو فصله؛
ج) يجب أن يكون القابس قابلاً للإزالة دون أي صعوبة؛
د) إذا كان الموقد مدمجًا في الأثاث ، فلا يجب ممارسة أي ضغط على القابس عند التوصيل؛
هـ) يجب عدم توصيل جهازين كهربائيين في نفس مقبس الحائط في نفس الوقت؛

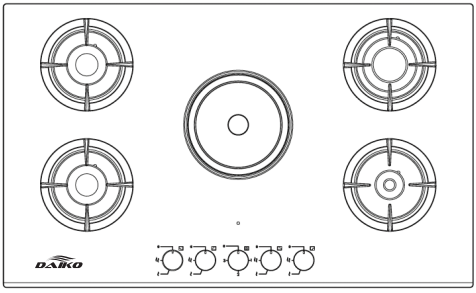


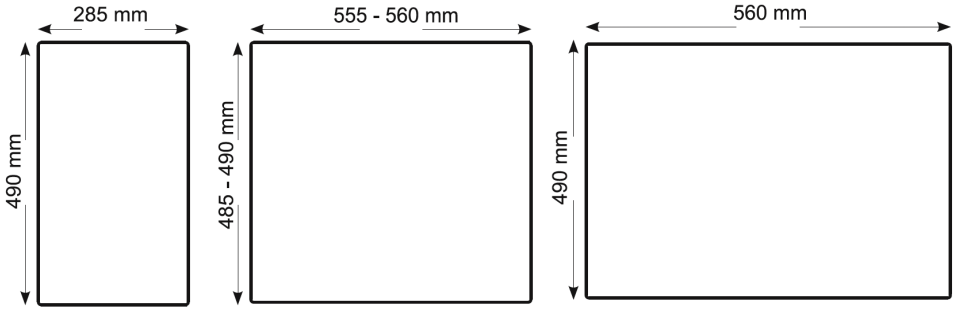
1- جسم الجهاز من الفولاذ المقاوم للصدأ
2- الغطاء الخلفي
3- لوحة التحكم
4- الموقد المساعد
5- الموقد شبه السريع
6- الموقد السريع
7- الموقد ووك
8- غطاء شعلة الموقد

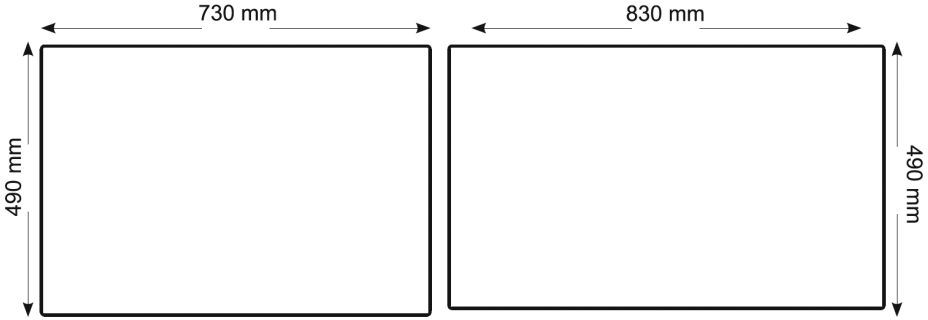
75 cm



90 cm







مكونات الموقد

في الحالات التالية ، استشر مركز المساعدة الفنية المعتمد من قبل الشركة المصنعة :

- بعد فتح العبوة ، إذا كنت تشك في أن الجهاز يحتوي على أجزاء مفقودة ؛ إذا تم تغيير الكبل أو تلفه ؛ إذا تعطل الجهاز أو لا يعمل بشكل صحيح ، فاطلب قطع الغيار الأصلية.

استشر فقط مراكز المساعدة الفنية المعتمدة واطلب دائمًا استخدام قطع الغيار الأصلية لضمان التشغيل الفعال والآمن لهذا الجهاز المنزلي.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط وليس للاستخدام المهني. لا تحاول تعديل وظائفه.

تسري شروط الضمان الخاصة بالنظام الكهربائي للجهاز فقط عندما يتم تأريض الجهاز وفقًا للقوانين.

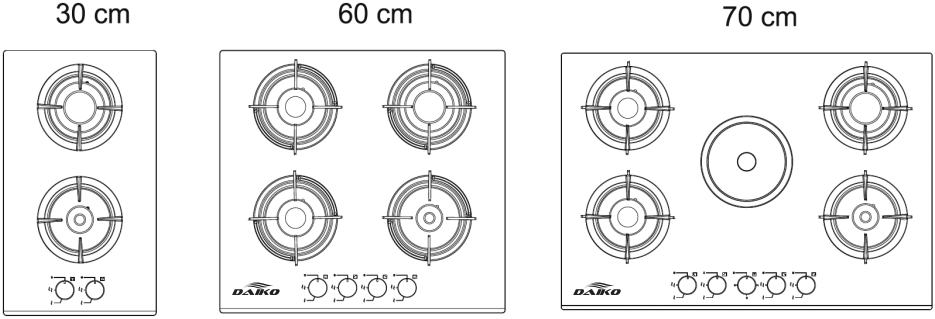
تجنب لمس دعامات الموقد التي يتم الطهي عليها ، فقد تكون ساخنة جدًا. ابقهم بعيدًا عن الأطفال بشكل خاص.

افصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل القيام بأعمال الصيانة أو إذا كان لا يعمل بشكل صحيح.

تأكد من أن الأزرار في وضع إيقاف التشغيل إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام.

الأجزاء التي لا يلمسها الأطفال :

- النظام بأكمله والتحكم في الجهاز بشكل عام ؛
- مواد التعبئة والتغليف (الأكياس البلاستيكية ، رغوة البوليسترين ، المسامير ، إلخ) ؛
- قد يكون الجهاز ساخنًا جدًا أثناء الطهي أو بعد الاستخدام مباشرةً ؛
- الجهاز خارج الخدمة (في هذه الحالة ، يجب اتخاذ إجراءات ضد الأجزاء التي قد تشكل خطرًا).



لا تترك أبدًا أي مواد حمضية على الموقد.

لا تستخدم أبدًا أشياء حادة حتى لا تتلف السدادات بين الإطار وسطح العمل.

لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الرمل والحمض والكلور والمنظفات التي تستخدم فقط لتنظيف غسالات الأطباق.
لا تستخدم المنظفات للتنظيف حيث قد يتسبب ذلك في ظهور بقع مزرقة دائمة على الأسطح.

امسح بعناية أي بقايا من المنظفات الخاصة حول مناطق الطهي بقطعة قماش مبللة.

بعد تنظيف الجهاز بقطعة قماش مبللة ، قم دائمًا بتجفيفه بعناية حتى لا تترك أي بقايا من الترسبات الكلسية.

إذا انسكب سائل يحتوي على السكر على الموقد ، فامسحه على الفور باستخدام إسفنجة مناسبة.

امسح الموقد جيدًا بمنشفة ورقية أو قطعة قماش مبللة باستخدام بضع قطرات من منظف خاص.

في حالة سقوط السكر أو البلاستيك أو ورق الألومنيوم عن طريق الخطأ أو ترسبه على الموقد ، افصل الموقد عن مقبس الحائط.

بمجرد إزالة جميع دعامات الأواني والأغطية وحلقات اللهب من سطح الموقد ، يمكن تنظيفها بالماء الساخن والصابون. يجب تجفيفه جيدًا بعد التنظيف.

لا تغسل في الغسالة.

تأكد من أن الأقسام التي يمر من خلالها الغاز نظيفة تمامًا.

قد يتغير اللون الطبيعي لمناطق دعامة المقلاة ، التي توضع عليها الأواني ، بسبب التسخين بمرور الوقت.

يجب ألا يظل سطح لوحة التسخين رطبًا. هذا يمكن أن يؤدي إلى الأكسدة.

في حالة حدوث مشاكل في التشغيل ، اتصل بمركز المساعدة الفنية.

تحذيرات السلامة

استشر الأشخاص المؤهلين في الحالات التالية :

- لتثبيت الجهاز؛
- في حالة عدم التأكد من طريقة التشغيل.

شكرا لاختيارك منتجاتنا. قبل البدء في استخدام الجهاز ، نوصيك بقراءة التحذيرات والتوصيات الواردة في دليل المستخدم بعناية. حتى تتمكن من استخدام جهازك وحمايته بشكل فعال لفترة زمنية أطول. يرجى الاحتفاظ بدليل المستخدم هذا للرجوع إليه في المستقبل.

دليل المستخدم

إشعال الموقد

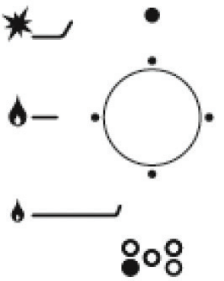
في هذه النماذج ، تم دمج جهاز الإشعال في المفتاح. اتبع هذه الخطوات لإشعال شعلات الموقد :

1. أدر المفتاح.

2. اضغط باستمرار على الزر لمدة 3 أو 4 ثوانٍ لإشعال الغاز الخارج من الموقد بشرارة عن طريق تسخين المزدوج الحراري.

3. حرر الزر بعد 3 أو 4 ثوان واضبط اللهب حسب الرغبة عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.

إذا انطفأ اللهب ، كرر العملية من الخطوة 1.



نقطة مستديرة : الصمام مغلق

شعلة كبيرة : الطاقة القصوى

شعلة صغيرة : الطاقة الدنيا

استخدام الشعلات

لتوفير الغاز والحصول على أفضل أداء ، يوصى باستخدام أواني مناسبة لحجم الشعلات لتجنب تسرب اللهب على جوانب الأواني.

تنظيف وصيانة موقد الغاز

قبل القيام بأعمال الصيانة على الموقد ، افصله دائمًا عن مقبس الحائط أو افصل مصدر الطاقة الرئيسي بقاطع الدائرة في لوحة التوزيع الكهربائي.

لتجنب الخدوش أو التآكل ، لا تستخدم أبدًا منظفات بالبخار أو قطعة قماش سلكية أو ليفة معدنية أو حمض الهيدروكلوريك.

daiko

دليل الإستعمال

PCG4SXK - PCG4CXK - PCG5W75CXK

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