

اللوحة الكهربائية			
التغذية	النوع	وات	الضبط
~ ٢٣٠ ٧	عادي Ø١٤٥	١٠٠٠	عاكس التيار (٦+٠) منظم الطاقة (١١+٠)
	سريع Ø١٤٥	١٥٠٠	عاكس التيار (٦+٠) منظم الطاقة (١١+٠)

عناصر التسخين - الخزفية			
التغذية	النوع	وات	الضبط
~ ٢٣٠ ٧	مُشع ثلاثي الدائرة Ø١٨٠ - Ø١٤٥	١٧٠٠ - ١٢٠٠	عاكس التيار (٦+٠)
	فولت أحادي - مشع Ø١٨٠ - Ø١٤٥	١٧٠٠ - ١٢٠٠	منظم الطاقة (١١+٠)
	مشع أحادي الدائرة Ø١٨٠ - Ø١٤٥	١٨٠٠ - ١٢٠٠	منظم الطاقة (١١+٠)
	هالوجيني/مشع مختلط الدوائر Ø١٨٠ - Ø١٤٥		

لا تتحمل جهة التصنيع أي مسؤولية ناتجة عن الأخطاء المحتمل ورودها بهذا الكتيب نظرًا لأخطاء الطباعة أو النسخ، كما أن لدينا الحق في إحداث أي تغيير قد يكون مفيداً أو ضرورياً بمنتجاتنا دون المساس بخصائصها الأساسية.

سمات المستخدم				
مواقد الغاز				
النوع	التغذية	الموقد	٠ طرق الحقن Ø	الاستهلاك
	مقياس الضغط			
	بالملي بار			
			١٠٠/١ ملم	وات
غاز طبيعي	G20	20	سريع	٢٨٦
		شبه سريع	١٦٧	
		مساعد	٩٥	
		مقلاة wok	٣٣٣	
		مقلاة wok TCD	٣٣٣	
		مقلاة wok ٣	٣٨١	
		مقلاة wok ٣	٣٣٣	
		مقلاة wok MW	٣٣٣	
		مقلاة wok ٤	٣٣٣	
		سمك	٢٥٧	
		مقلاة wok المزوجة	٣٨١	
غاز مسال	G30/G31	37/30-28	سريع	٢١٨
		شبه سريع	١٢٧	
		مساعد	٧٣	
		مقلاة wok	٢٥٤	
		مقلاة wok TCD	٢٥٤	
		مقلاة wok MW	٢٩١	
		مقلاة wok ٤	٢٥٤	
		سمك	٢٥٤	
		المزوجة wok	١٩٦	
				المزوجة wok

Fig. 7

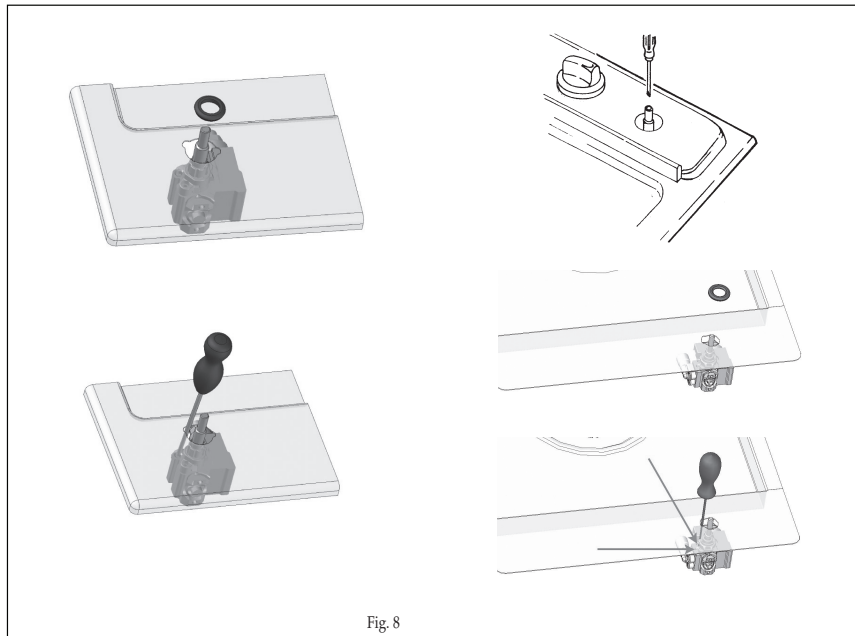
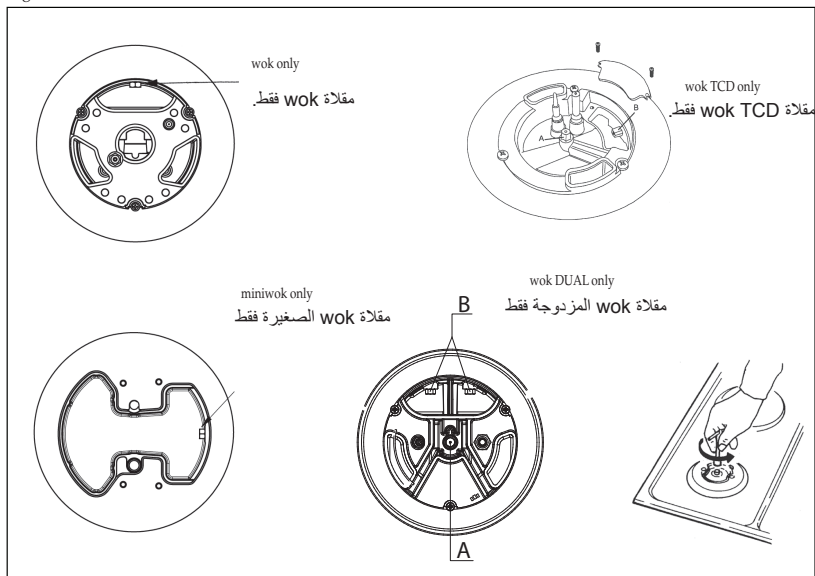


Fig. 8

"التكيف مع أنواع الغاز المختلفة"

(شكل ٧) ينبغي أن يتم تحديد نوع غاز للجهاز مختلفاً عن الغاز المتوفر على النحو التالي:

- استبدال الغاز الموجود بالمحاقن (شكل ٧) بنوع آخر مطابق "ليتم استخدامه" (انظر جدول "سمات الاستخدام")،

- ولضبط الغاز عند الحد الأدنى قم باستخدام المفك الموضوع على الصنبور (شكل ٨) وذلك بعد جعله عند الوضع الأدنى، كما ينبغي الربط بإحكام عند استخدام غازي (البيوتان / البروبان) المسالين.

- أن تكون التجهيزات مزودة بوصلة مؤرصة فعالة، وفق معايير وأحكام القانون المعمول بها.

أن تكون الوصلة المؤرصة إلزامية من الناحية القانونية. ألا يكون هناك سلك و/ أو قابس على المعدات، وأن تُستخدم مواد امتصاص تتناسب مع درجة الحرارة بشكل جيد، كما هو مبين على اللوحة المصقوفة، كما لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف أن تتعدى درجة حرارة السلك ٥٠ مئوية من درجة الحرارة المحيطة.

وفي حالة التوصيل المباشر بمزود الطاقة الرئيسي، استخدم مفتاح متعدد القطب وبحجم يناسب القدرة المقررة بمسافة خلوص يمكنها فصل الطاقة عند الوصول إلى حالات فئة الجهد الزائد الثالث، بما يتوافق مع قواعد التركيب (تجنب قطع سلك الأرضي ذو اللون الأصفر/ أخضر)، في حين ينبغي سهولة ربط المعدات التي تم تركيبها بالمقبس أو المفتاح متعدد الأقطاب.

في حالة تلف كابل الطاقة يجب استبداله من الشركة المصنعة فقط من خلال مركز خدمة معتمد أو عن طريق كهربائي متخصص وذلك لتجنب جميع المخاطر.

توصيل الغاز

(شكل ٥) قم بتوصيل الجهاز بأسطوانة الغاز أو تركيبه وفقاً للمعايير الموضحة والمعمول بها وتأكد أولاً من مطابقة نوع الغاز المتوفر للجهاز، وإن كان خلاف ذلك، انظر "التكيف مع أنواع الغاز المختلفة"، وعلاوة على ذلك، تأكد من أن قيمة ضغط التغذية تدرج ضمن القيم الموضحة بالجدول: "سمات المستخدم".

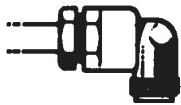
توصيل المعادن الصلبة/الصلبة

قم بتوصيل الجهاز بالأنابيب المعدنية المناسبة (بما فيها الأنابيب المرنة) للحصول على ضغط معاكس لأجزاء الجهاز الداخلية، ملاحظة - عند القيام بالتركيب تأكد من دقة تثبيت العازل المانع بنظام التوصيل بالكامل من خلال استخدام محلول رغوي.

التوصيل الكهربى

(الشكل ٦) قبل القيام بالتوصيل الكهربى يرجى التأكد من:

- اتباع خصائص الإعداد والتجهيز الموضحة باللوحة المصقوفة الموضوعة أسفل منطقة العمل.



ISO 1/7
ISO 1/228 (FR)

Fig. 5 - Abb . 5 - Afb . 5

تعليمات للمستخدم

التركيب

هذا الجهاز غير مزود بإمكانية التخلص من نتائج الاحتراق، لذا يوصى بتركيبه في أماكن جيدة التهوية وفق القوانين المعمول بها، ومن الضروري لعملية الاحتراق ألا يقل حجم الهواء عن ٢٠ م^٣ دقيقة لكل كيلو وات من القدرة المقررة.

انظر الجدول الذي يوضح قدرة الموقد.

ملاحظة: يعتبر الجهاز في فئة التركيب ٣.

في حين يظهر معيار تكيف الجهاز على اللوحة الموجودة على غطاءه.

(الشكل رقم ٤) يمكن تركيب الجهاز في منطقة عمل كما هو موضح على الشكل المطابق قبل تحديد موضع الفرن، قم بتثبيت العازل المانع للتسرب (X) حول المحيط الكامل للفتحة الموجودة بسطح الفرن.

استشارته في حال وجود أي خلل وظيفي. القيام بالفحص الدوري لحالة أنبوب تغذية الغاز للحفاظ على مرونتها، وفي حالة حدوث تسرب، قم على الفور باستدعاء الفنيين المختصين لاستبدالها.

صيانة السطح الخزفي

(الشكل -١٤) قم بإزالة قطع الطعام المتناثرة وقطرات الشحوم من على سطح الطهي باستخدام مكشطة خاصة (شكل ٤). ومن ثم تنظيف المنطقة الساخنة على أفضل وجه ممكن باستخدام "SIDOL" و "STAHLFIX" أو غيرها من المنتجات المماثلة مع منشفة ورقية ثم تشطف مرة أخرى بالماء وتجفيفها بقطعة قماش نظيفة، كما يجب إزالة قطع رقائق الألومنيوم والمواد البلاستيكية التي دابت دون قصد أو بقايا السكر أو الأطعمة السكرية فوراً من منطقة الطبخ باستخدام مكشطة خاصة (شكل ٤). وهذا لتجنب أي ضرر ممكن على السطح من الأعلى. وتحت أي ظرف من الظروف يجب استخدام إسفنج التنظيف أو المنظفات الكيميائية النشطة مثل رشاشات تنظيف الفرن أو مزيلات البقع.

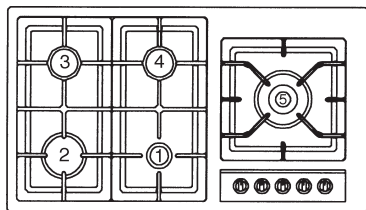
يمنع استخدام منظفات البخار

صيانة الغاز\الكهرباء
قم بفصل الجهاز من النظام الكهربائي قبل القيام بأي عملية، ولضمان عمر أطول للمعدات يتعين القيام بعملية تنظيف عامة وبصورة دورية، مع مراعاة ما يلي:

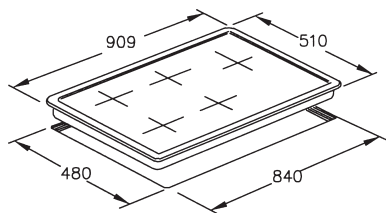
- يجب تنظيف الأجزاء الزجاجية والفولاذية و/ أو المطلية بالمينا باستخدام منتجات مناسبة غير كاشطة أو مسببة للتآكل (متوفرة بالسوق). تجنب منتجات الكلور المركز (منتجات التبييض وما إلى ذلك)،
- تجنب ترك المواد الحمضية أو القلوية على منطقة العمل (كالخل والملح وعصير الليمون وما إلى ذلك).
- يجب غسل الجدار الحاجز والأغطية الصغيرة (كالأجزاء المتحركة في الموقد) وذلك بشكل متكرر باستخدام الماء المغلي والمنظفات مع الحرص على إزالة كل قشرة ممكنة. قم بالتنظيف بعناية وتأكد من عدم انسداد أي من ثغوب الموقد كلياً أو جزئياً،
- تنظف الأجزاء الكهربائية بقطعة قماش مبللة ومدهونة بقليل من زيت التشحيم الذي لا يزال دافئاً.
- توضع صبغة زرقاء على شبكات الفولاذ المقاوم للصدأ والتي لا تضر بنوعيتها بمكان العمل وذلك بعد تسخينها، وباستخدام مادة مزيل خفيفة تتم استعادة اللون كما كان.
- ملاحظة - يجب أن يقوم شخص مختص بتنظيف المحابس كما يجب

الألواح الكهربائية|عناصر التسخين الخزفية

منظم الطاقة	شدة الحرارة	أساليب الطهي	عكس التيار
١ - ٢	منخفضة	صهر الدهون وما إلى ذلك، تسخين كميات قليلة من السوائل	١
٣ - ٤	معتدلة	تسخين كميات متوسطة من السوائل والحلويات والصلصات المطبوخة	٢
٥ - ٦	بطيئة	إذابة تسخين كميات كبيرة من السوائل والطهي في درجة حرارة أقل من درجة الغليان	٣
٧ - ٨	متوسطة	شواء خفيف والطهي في درجة حرارة الغليان	٤
٩ - ١٠	مرتفعة	شواء الطعام وغليه وقللي اللحوم	٥
١٠ - ١١	درجة الإحتراق	عند إحضار كميات كبيرة من السوائل لغليها وللقلي	٦



1 2 3 4 5



E

E

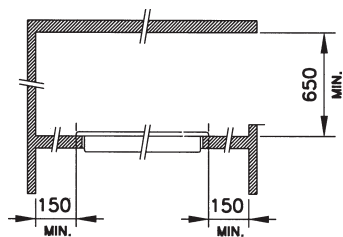
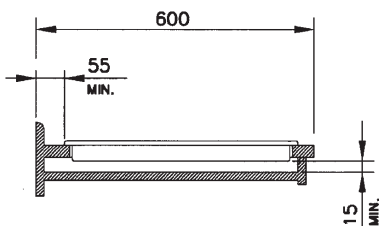
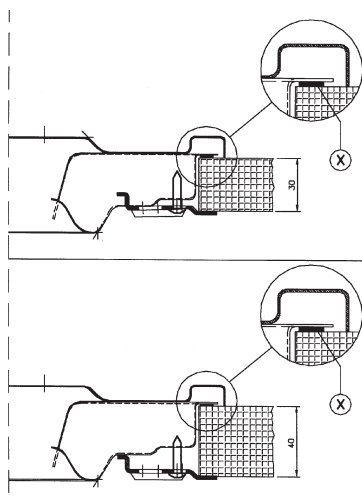


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

mm

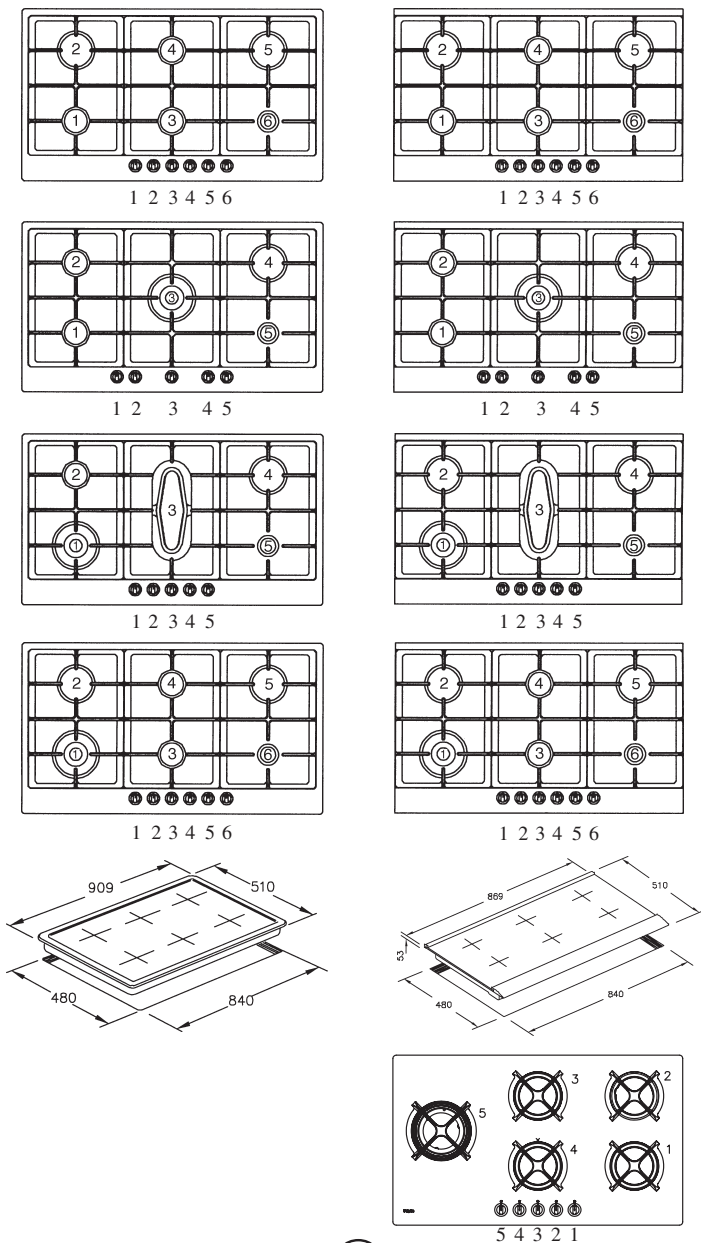


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



mm

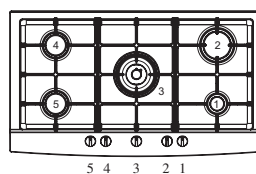
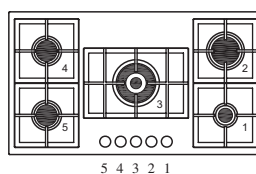
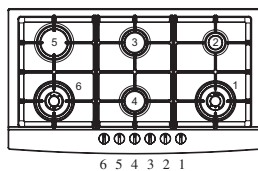
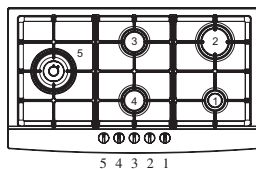
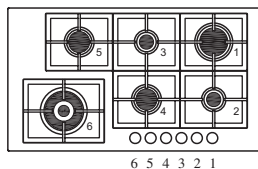
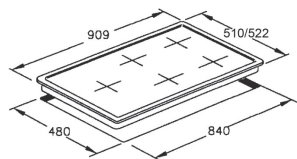
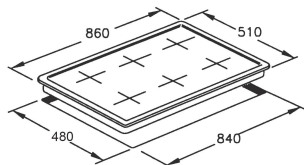
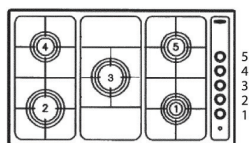
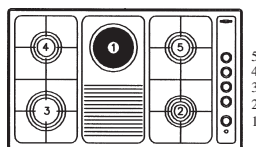
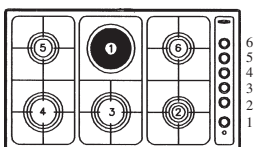
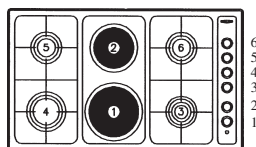
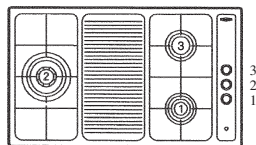
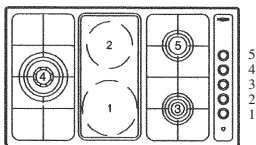
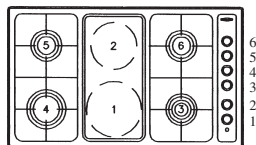


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

mm

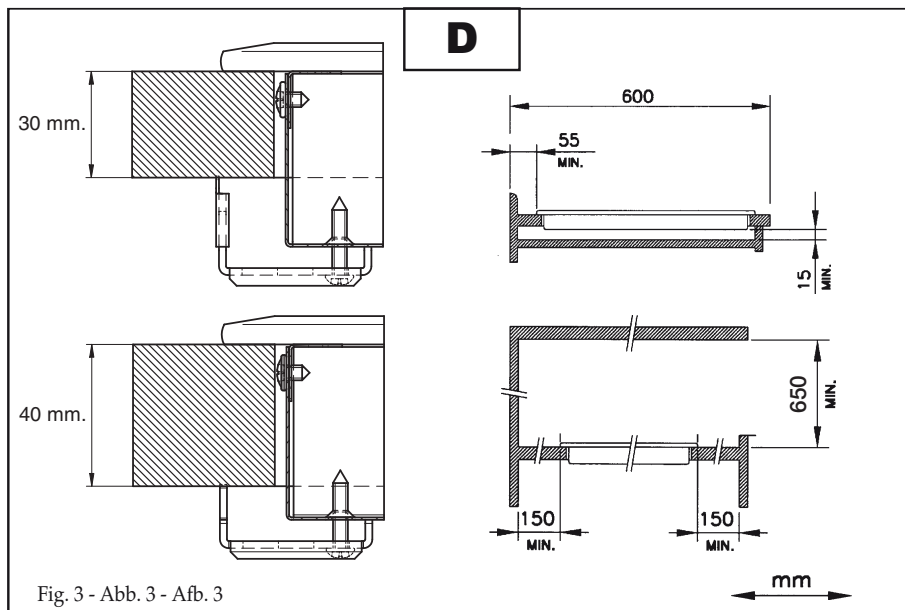


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

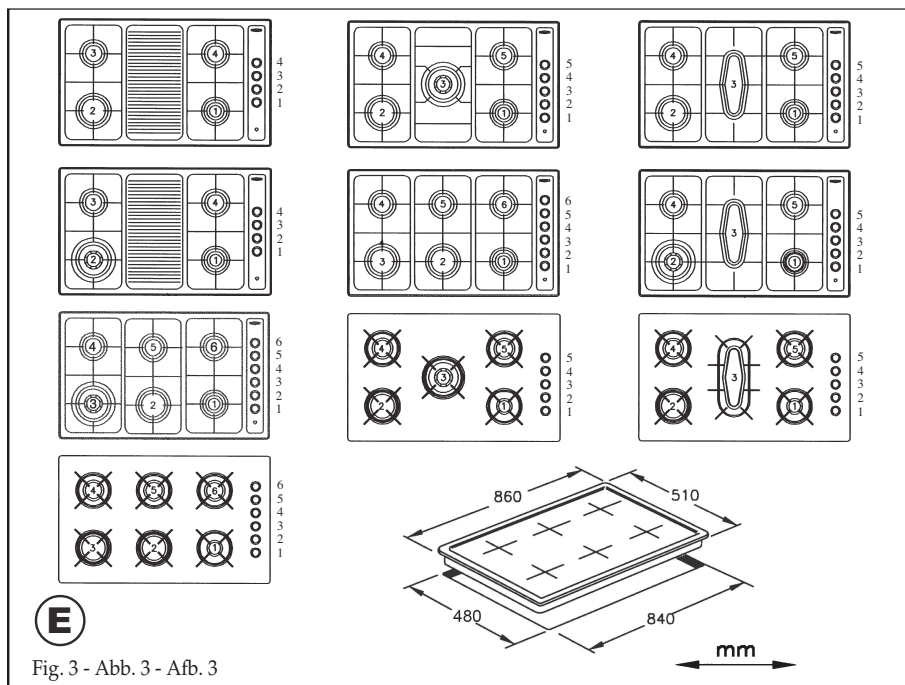
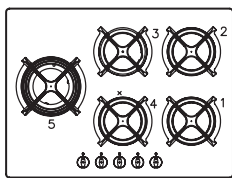
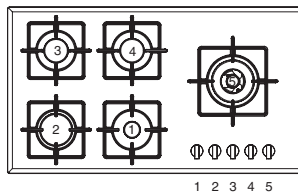
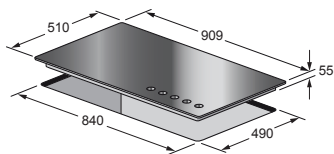
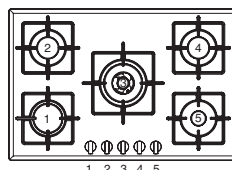
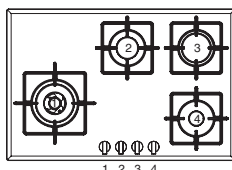
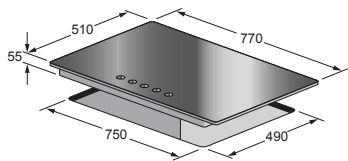
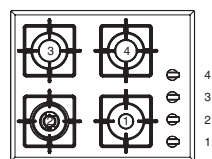
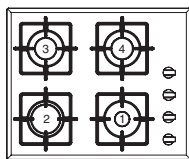
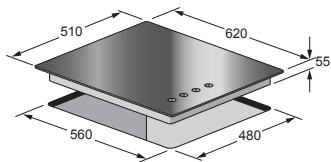
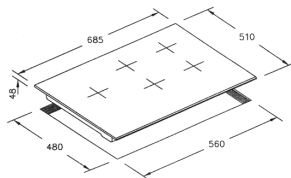


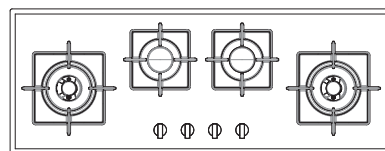
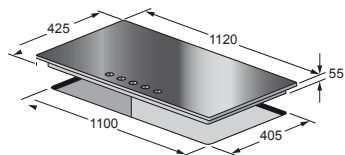
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



1 2 3 4 5



1 2 3 4 5



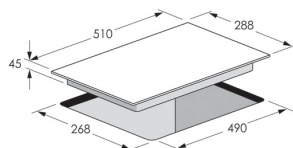
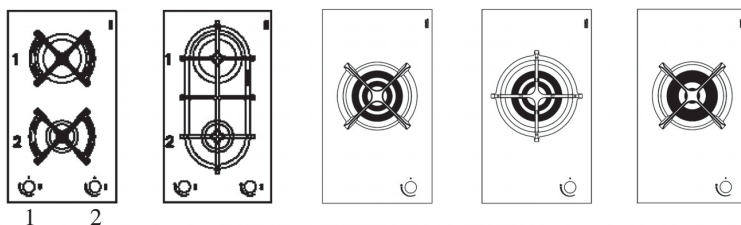
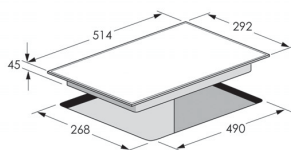
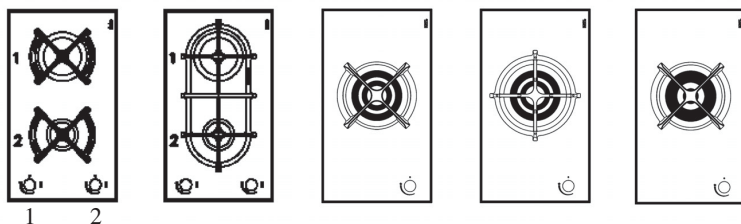
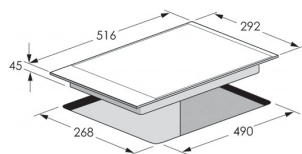
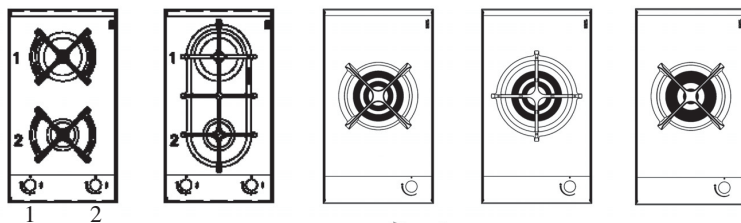
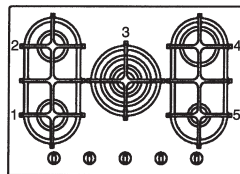
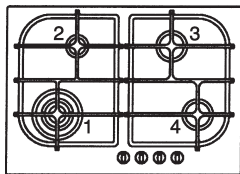


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

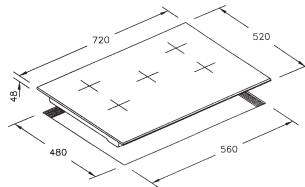
mm



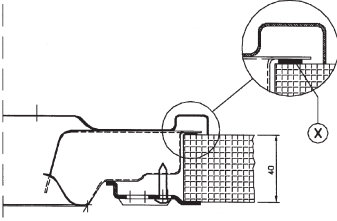
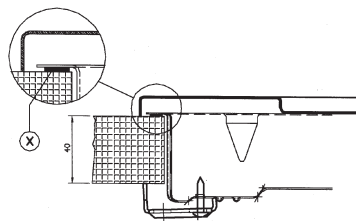
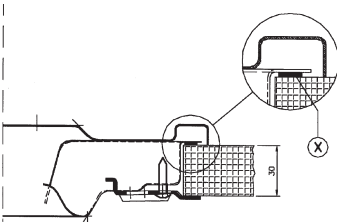
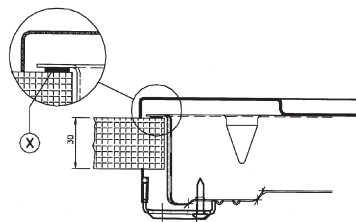
1 2 3 4 5



1 2 3 4

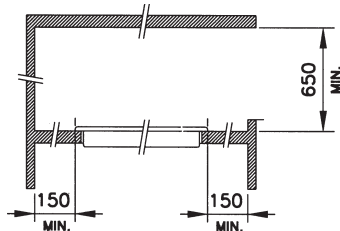
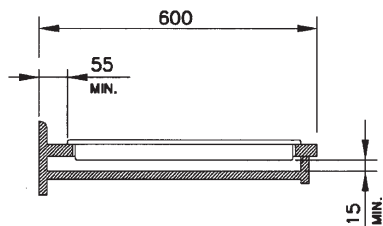


C



التثبيت الأمامي

التثبيت الخلفي



mm

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

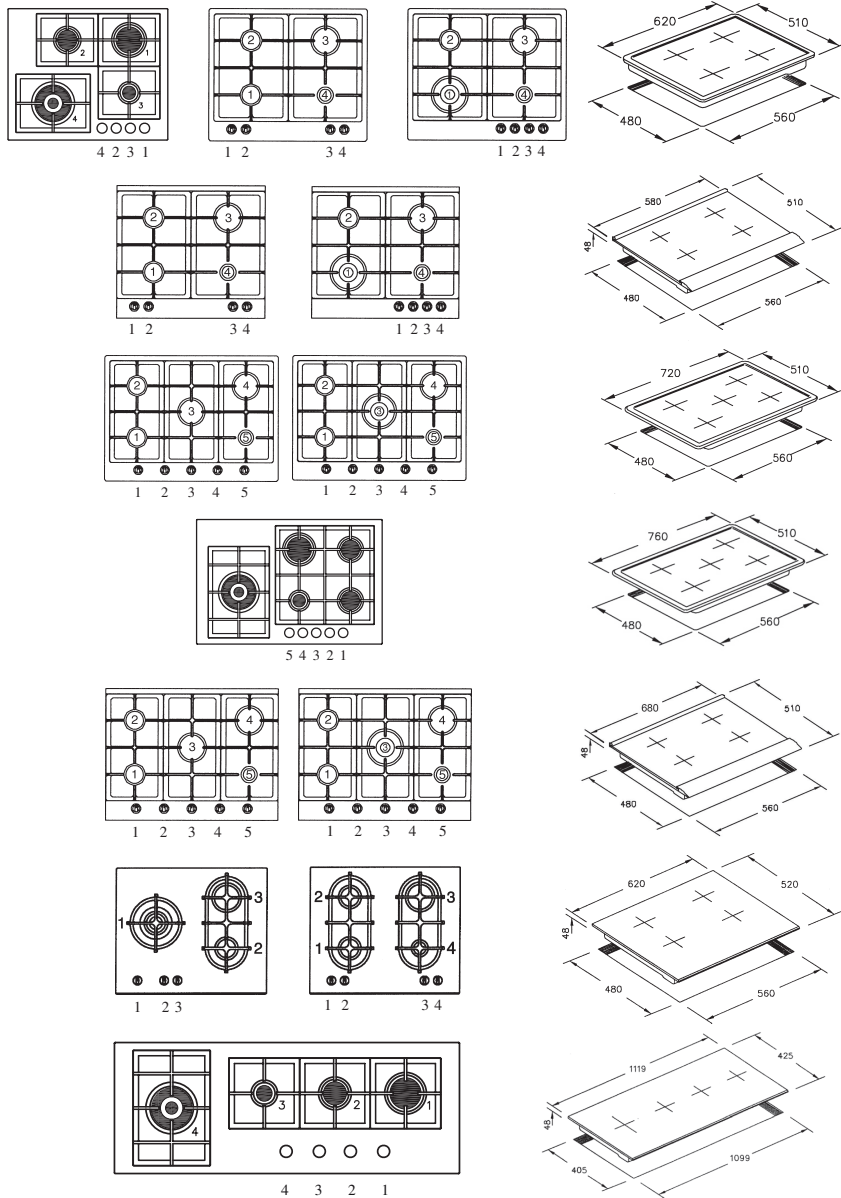


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



mm

B

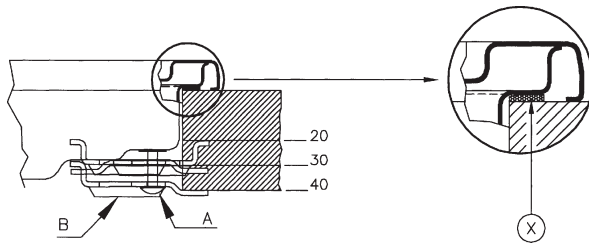
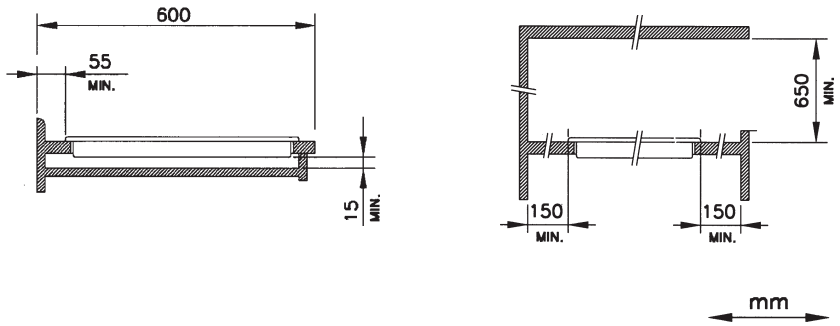
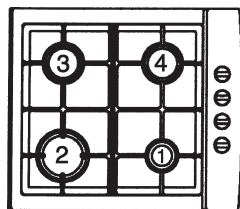
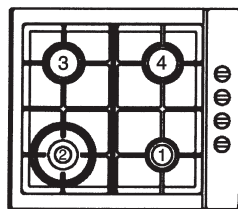
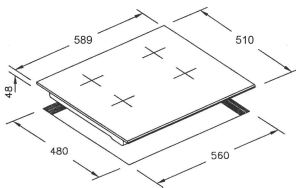


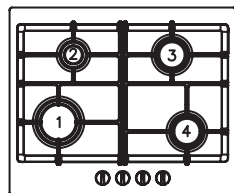
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



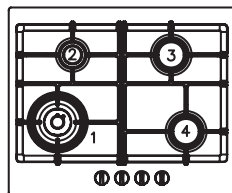
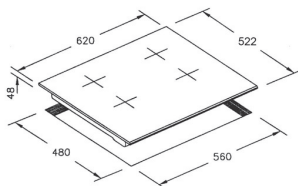
4
3
2
1



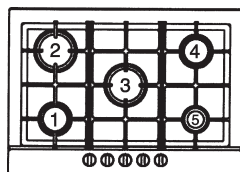
4
3
2
1



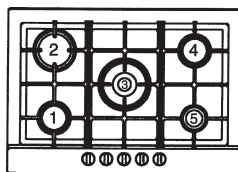
1 2 3 4



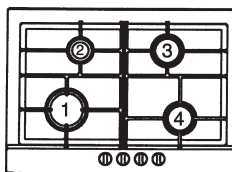
1 2 3 4



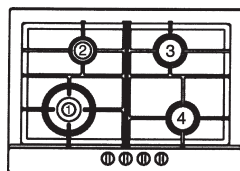
1 2 3 4 5



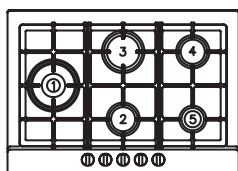
1 2 3 4 5



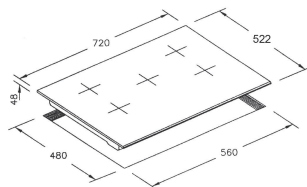
1 2 3 4



1 2 3 4



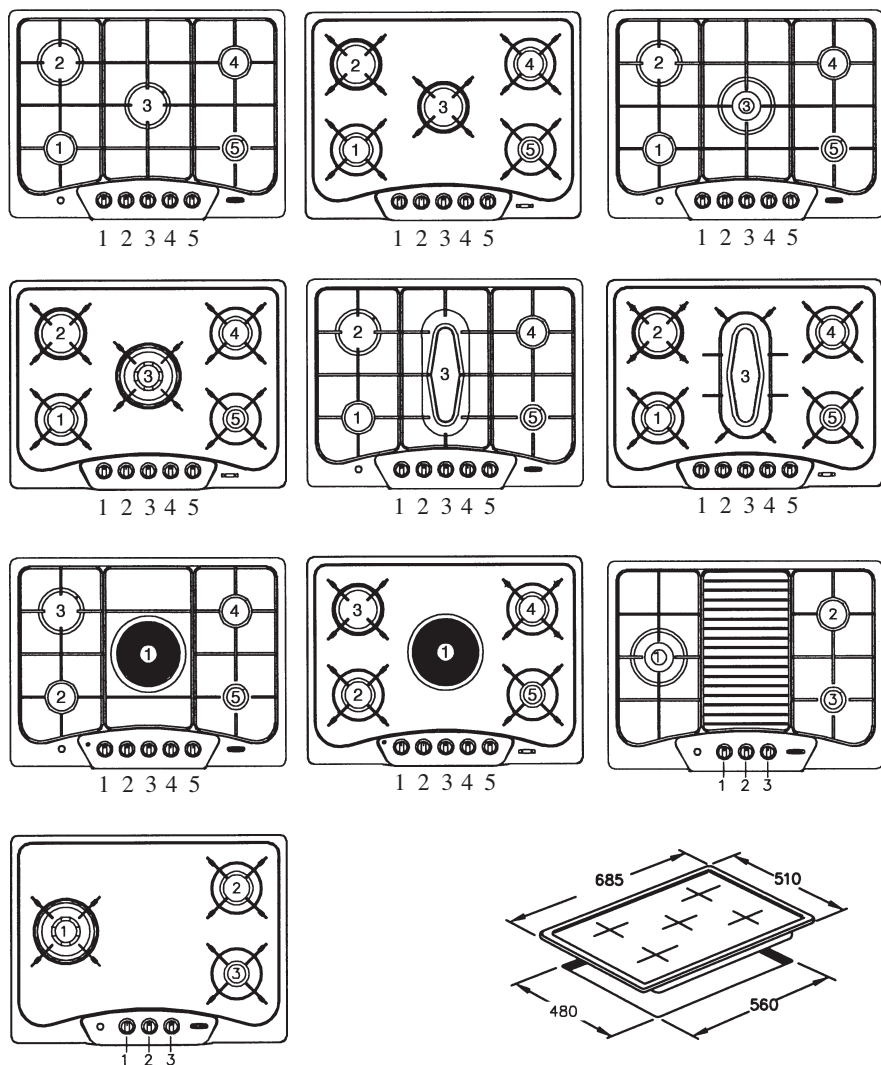
1 2 3 4 5



mm

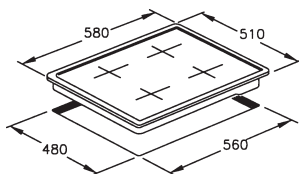
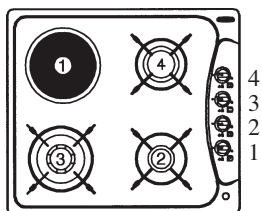
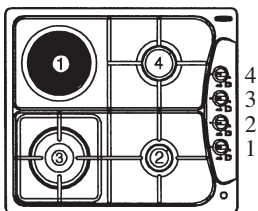
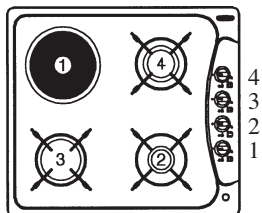
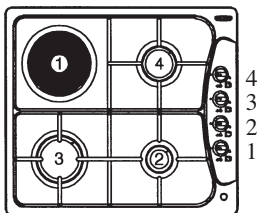
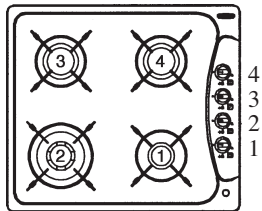
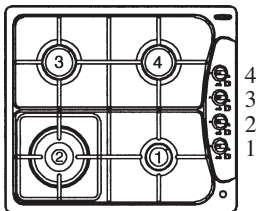
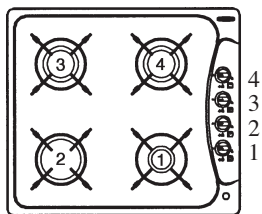
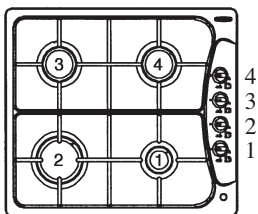


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



B

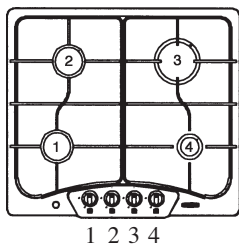
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



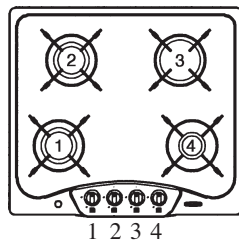
mm

B

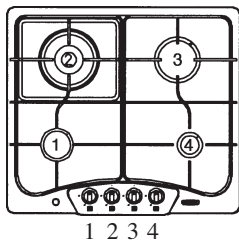
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



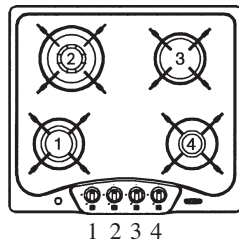
1 2 3 4



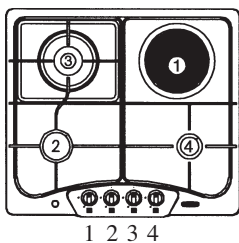
1 2 3 4



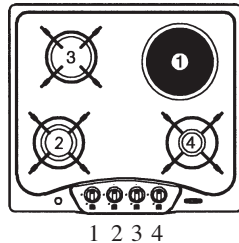
1 2 3 4



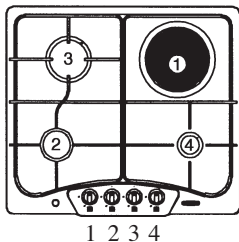
1 2 3 4



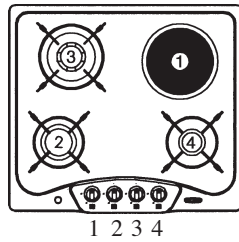
1 2 3 4



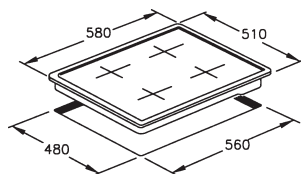
1 2 3 4



1 2 3 4



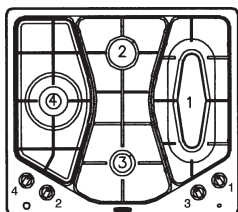
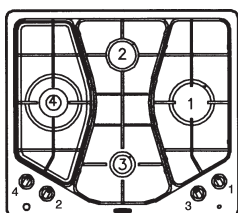
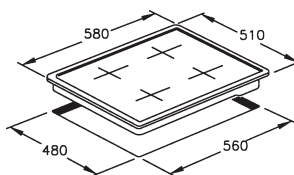
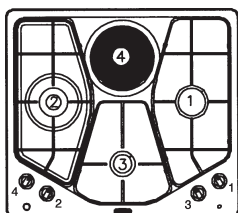
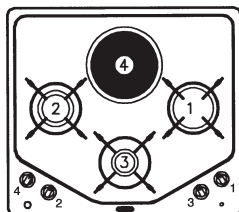
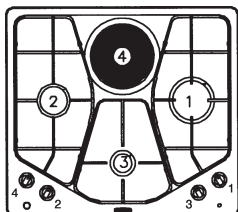
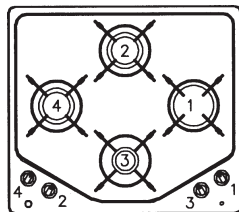
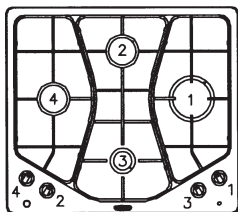
1 2 3 4



mm

B

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



B

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

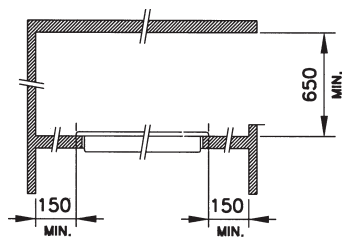
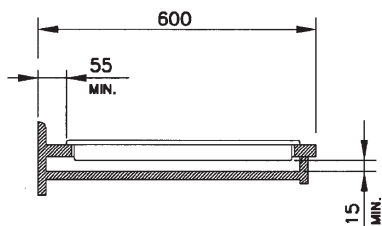
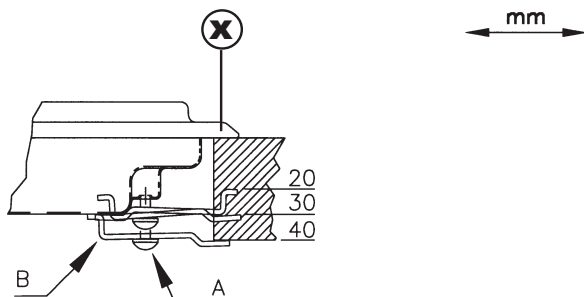
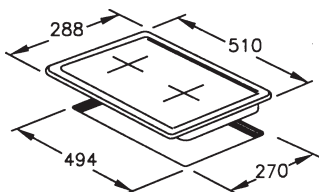
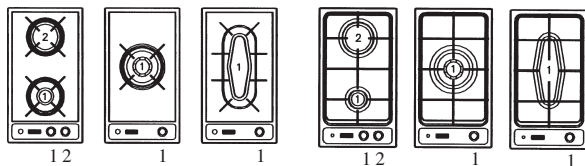


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

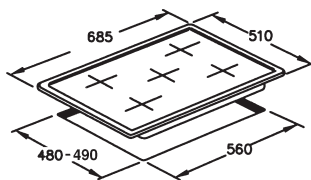
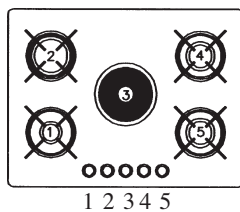
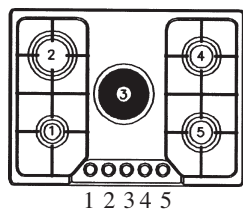
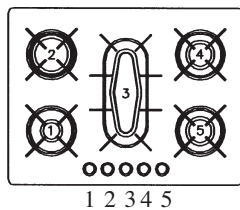
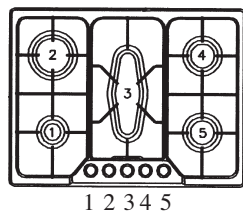
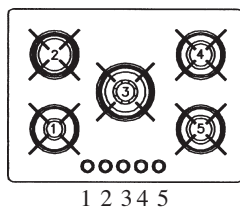
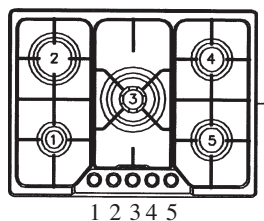
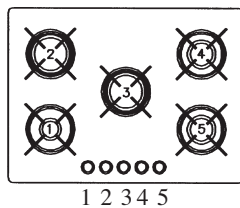
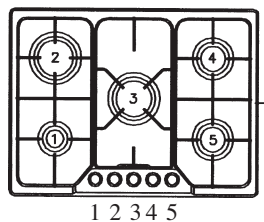
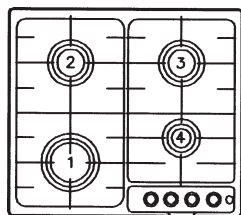
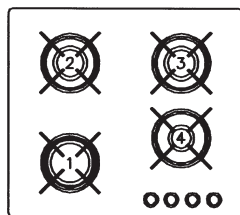


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

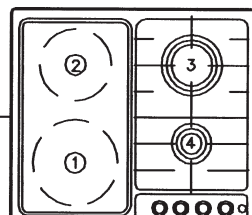
mm



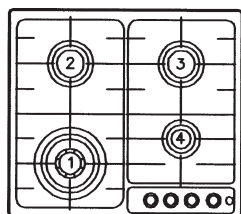
1 2 3 4



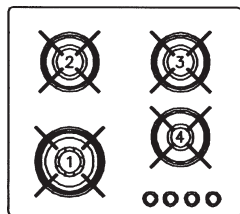
1 2 3 4



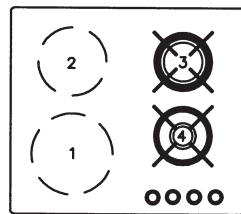
1 2 3 4



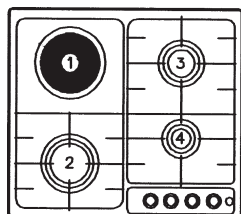
1 2 3 4



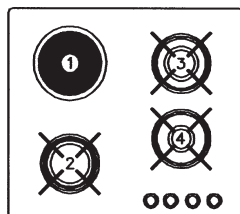
1 2 3 4



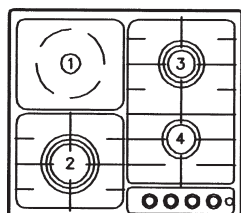
1 2 3 4



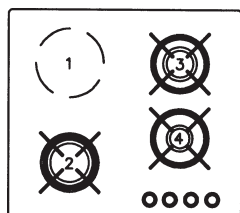
1 2 3 4



1 2 3 4



1 2 3 4



1 2 3 4

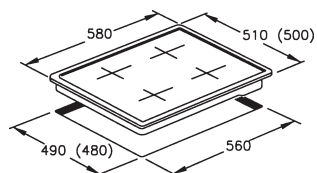


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

mm

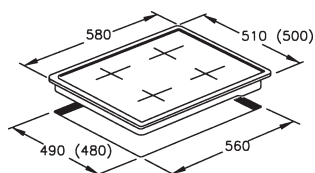
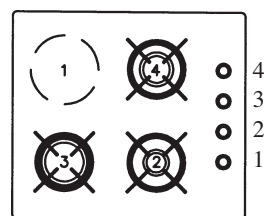
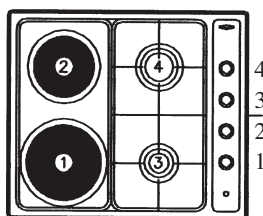
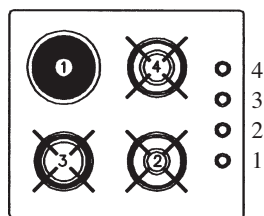
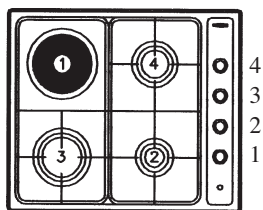
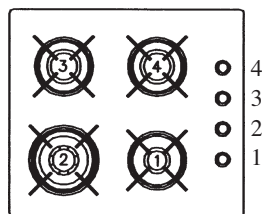
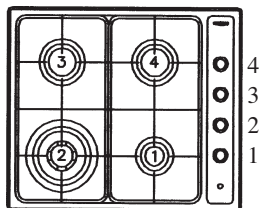
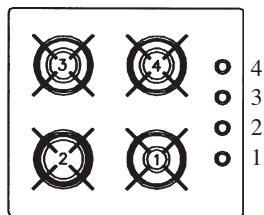
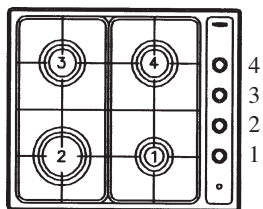


Fig. 3

mm

معلومات مهمة

- ينتج عن استخدام الأجهزة حرارة ورطوبة بالغرفة حيث وضع بها، لذا تأكد من أن المطبخ جيد التهوية واحرص على فتح منافذ التهوية الطبيعية باستمرار أو قم بتركيب جهاز للتهوية الميكانيكية (كالغطاء)،
- في حين قد يتطلب استخدام الجهاز لفترات طويلة زيادة التهوية مثل فتح النافذة،

تجنب دفع زر الإشعال لأكثر من ١٥ ثانية بالطوابيق المزودة بالحماية الحرارية الكهربائية. في حال لم يشتعل الموقد بعد ١٥ ثانية، قم بفتح باب الغرفة وانتظر لمدة دقيقة على الأقل قبل المحاولة مرة أخرى، وبالنسبة للطوابيق غير المزودة بالحماية يتعين الحذر من لهب الموقد عبر إغلاق الزر المقابل والانتظار لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل أي محاولة أخرى لإشعاله.

ألواح كهربية من عنصر التسخين الخزفي (شكل ٢-٢-٣). قم بتدوير المقبض باتجاه الوضع اللازم للطهي مع الوضع في الاعتبار أنه كلما ارتفع الرقم، كلما ارتفعت الحرارة الناتجة، انظر جدول "استخدام الألواح التسخين الكهربية" عناصر الخزفية.

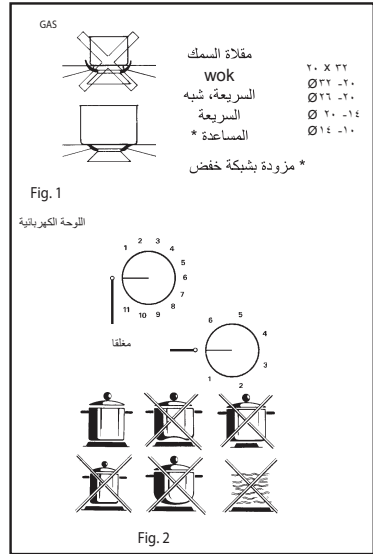
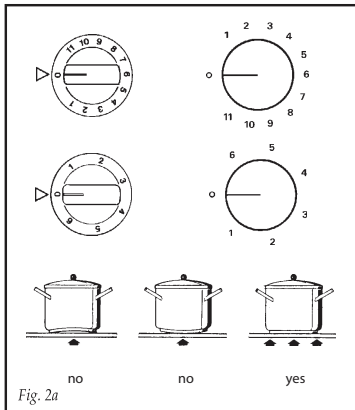
و سنتقي بعض أنواع الضوء على بعض الضوء الخفيف حتى بعد الانقطاع، وهذا (امر طبيعي

ملاحظة: عند استخدام الألواح الكهربائية ١ عناصر التسخين الخزفية، يرجى أن يكون قطر القاعدة المسطحة المستقلة مساوي أو أكبر قليلاً منه في اللوح ذاته.

- تجنب سكب السوائل.
- لذا، قم بتقليل الحرارة الناتجة بعد غليان السوائل أو تسخينها، يحظر ترك الألواح الكهربائية تعمل أثناء وضع أواني وأوعية فارغة عليها، وفي حال وجود كسر طفيف على سطح الطهي الخزفي، قم بقطع مزود التيار الكهربائي فوراً.

ينصح بتجنب النظر إلى مصباح الهالوجين.

عناصر تسخين من الفيترو سيراميك

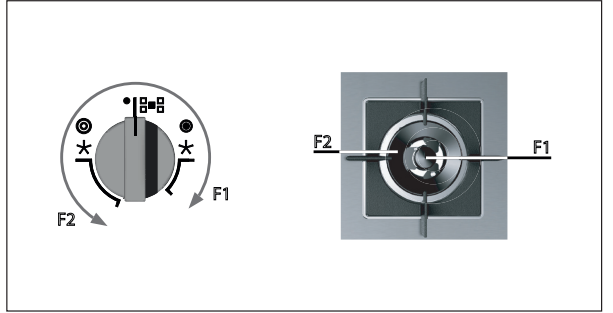


- تجنب ترك أي أواني أو أوعية على النار
- تجنب استخدام أدوات خاصة بالشواء على قطع الكريستال.
- ومن المفضل أيضًا إغلاق محبس أنبوب الغاز الرئيسي أو الأسطوانة عند الانتهاء من الطهي.

ملحوظة مهمة - نوصي باستخدام الأواني والأوعية التي يتوافق قطرها مع الموقد لمنع تسرب اللهب من الجزء السفلي المحيط بالإناء

يتم إشعال الموقد كما هو الحال في مختلف الحالات المذكورة أعلاه، والاستمرار في الضغط على المقبض بشكل كامل على أقصى وضع لمدة ما يقرب من ٥/٣ ثواني، ثم تأكد من اشتعال الموقد بالفعل بعد ترك المقبض.

طرزات مزودة بموقد مقلاة wok المزودة
هناك بعض الطرازات المزودة بموقد مقلاة wok المزودة، يمكن إشعال اللهب الأوسط (F1) بالضغط على المقبض و تدويره مع عقارب الساعة أو إشعال الموقد بالكامل (F2) بالنحو الموضح بالشكل أدناه.



تعليمات الاستخدام

التركيب

يجب أن يقوم فني متخصص بجميع العمليات المتعلقة بالتركيب (كتوصيل الغاز والكهرباء والتكيف مع نوع من الغاز والتعديلات اللازمة وما إلى ذلك) وفقاً للمعايير المعمول بها.

وللحصول على تعليمات أكثر تفصيلاً، يرجى قراءة الجزء الخاص بفني التركيب.

الاستخدام

مواقد الغاز (شكل ١-٣).

يتم إشعال موقد الغاز عبر وضع شعلة صغيرة بثقوب الجزء العلوي من الموقد والضغط على المقبض المقابل وتدويره بطريقة عكس عقارب الساعة، حتى يتوافق الوضع الأقصى مع المؤشر، وعند فتح موقد الغاز قم بضبط اللهب وفق الحاجة، بينما يوجد الوضع الأدنى في نهاية اتجاه الدوران عكس عقارب الساعة.

ولتشغيل الطرازات المزودة بالإشعال الذاتي، قم بتشغيل المقبض كما هو موضح أعلاه والضغط على زر الدفع المقابل في نفس الوقت. كما يكفي استخدام مقبض المقابلة كما هو موضح أعلاه في الطرازات المزودة بإشعال ذاتي وفوري (باستخدام يد واحدة)، ليتم إشعال الموقد نفسه عبر الشرارة الكهربائية الموجودة بين زر الإشعال والموقد، وبعد الإشعال قم مباشرة بترك زر الدفع ثم اضبط اللهب وفقاً للحاجة.

وبالنسبة للطرازات المزودة بنظام حماية كهربائي حراري،

عملينا العزيز،

نشرك ونهنتك على اختيارك.

لقد قمنا باختيار هذا المنتج الجديد المصمم بعناية والمصنوع من مواد عالية الجودة لنلبي احتياجات الطبخ الخاصة بك، لذا نطلب منك قراءة هذه التعليمات السهلة واتباعها لتتمكن من الحصول على نتائج ممتازة منذ البداية. ونتمنى لك أفضل الأمنيات مع جهازك العصري!

عملينا العزيز،

نشرك ونهنتك على اختيارك.

المُصنّع

الفهرس

تعليمات الاستخدام

التركيب ٤

الاستخدام ٨-٤

صيانة ٣٠

تعليمات للمستخدم

التركيب ٣٤

توصيل الغاز ٣٦ توصيل

الكهرباء

٤٠

سمات المستخدم

٤٥-٤٢

ونتمنى لك أفضل الأمنيات مع

جهازك العصري!



هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط، والشركة غير مسؤولة بأي حال من الأحوال عن أي إصابات أو أضرار ناتجة عن التركيب الخاطئ أو استخدامه بصورة غير مناسبة أو خاطئة أو الإهمال.



يحظر استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بما في ذلك لأطفال) الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين تعوزهم الخبرة والمعرفة.

ما لم يتم الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات تتعلق باستخدام الجهاز من الشخص المسؤول حرصاً على سلامتهم، كما يجب أن يخضع الأطفال صغار السن للرقابة عند تواجدهم بالقرب من الجهاز، وذلك للتأكد من عدم عيبتهم به.

صفحة طهو (تعمل بالكهرباء والغاز)

التركيب - الاستخدام - الصيانة

AR