

مواقد طبخ مركبة

إرشادات الاستخدام - نصيحة لمختص التركيب
الحفظ في مكان آمن

قبل تشغيل هذا الجهاز،
يرجى قراءة الإرشادات التالية بعناية

على إختيارك لنا و على إقتنائك لاحدى منتجاتنا.
و إحتياطات السلامة و التنبيهات المدرجة أدناه ما هي الا بعض الارشادات و
النصائح لسلامتك و سلامة الاخرين. كما ان هذه المعلومات تمثل وسيلة و وسيط
مهم لمعرفة كافة وظائف و إستعمالات المنتج.
و لذا نرجوا منك الحفاظ على هذا الكتيب، فهو من الممكن ان يكون مفيد حتى
بالمستقبل سواء لك او للاخرين في حالة ظهور شك أثناء إستعمال الجهاز و الانتفاع
من وظائفه.

أن يتم إستعمال الجهاز حصرياً في نطاق الاستعمالات التي صُنع من أجلها، ألا
و هي طبخ الاطعمة.
و لذا اي نوع من الاستعمالات الاخرى تعتبر غير مناسبة و عليه خطيرة. و بناءً
على هذا فان الشركة المصنعة لا تتحمل اي مسؤولية في حالة حدوث اي ضرر
ينتج عن إستعمال غير مناسب او غير صحيح او غير قانوني للجهاز.

للأهمية: الجهاز مُصمم ومُصنع خصيصًا لأغراض طهي الأطعمة المنزلية فقط. وغير صالح لأي استخدامات غير منزلية، لذا يحظر استخدامه في أعمال تجارية. في حالة استخدام الجهاز في بيئة غير منزلية مثل البيئة شبه التجارية أو التجارية أو المزدحمة بالجمهور، فلا يسري ضمانه ويعد لاغياً.

يُرجى قراءة التعليمات بعناية باللغة قبل تركيب الجهاز واستخدامه.

- تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وفقاً للمعايير المعمول بها في منتجات الطهي المنزلية وفي جميع متطلبات السلامة الواردة في هذا الدليل، بما في ذلك متطلبات درجات حرارة السطح. بعض الأشخاص الذين يعانون من حساسية الجلد قد يكون لديهم إحساس بدرجة الحرارة أكثر وضوحاً مع بعض المكونات على الرغم من أن هذه الأجزاء تكون ضمن الحدود المسموح بها من قبل المعايير.
- كما تعتمد السلامة الكاملة للجهاز أيضاً على الاستخدام الصحيح، ولذلك نوصي دائماً بإيلاء اهتمام شديد أثناء استخدام المنتج، وخاصة في وجود الأطفال.
- بعد إخراج الجهاز من الغلاف، افحصه لتتأكد من سلامته.
- وفي حالة الارتياب في سلامة الجهاز، لا تستخدمه واستشر المورد أو الفني المحترف مهنيًا قبل تركيبه أو استخدامه.
- يحذر ترك عناصر التعبئة والتغليف (أي العبوات البلاستيكية – ألواح رغوة البوليسترين – المسامير – أشرطة التغليف – غير ذلك) في متناول الأطفال؛ إذ قد تُسبب إصابات بالغة.
- تأتي بعض الأجهزة مزودة بشاشة حماية لتغليف الأجزاء المصنوعة من الفولاذ والألومنيوم. يجب إزالة شاشة الحماية قبل استخدام الجهاز.
- تنبيه: يُوصى بارتداء ملابس وقائية مناسبة / قفازات عند التعامل مع الجهاز أو تنظيفه.
- لا تحاول تعديل الخصائص الفنية للجهاز لتجنب المخاطر التي قد تحدث عند استخدامه. لا يتحمل الصانع أية مسؤولية تجاه أية أضرار ناتجة عن عدم الالتزام بهذا الشرط.
- تحذير: يجب عدم تركيب الجهاز إلا في غرفة متجددة الهواء باستمرار وفقاً للوائح المعمول بها.
- لا تُشغّل الجهاز بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم مستقل عن بُعد.
- لا تُشعر في أعمال تنظيف أو صيانة الجهاز دون فصله من مصدر التيار الكهربائي أولاً.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف التي تعمل بالبخار لأن الرطوبة قد تتخلل إلى الجهاز، وتجعله غير آمن الاستخدام.
- لا تقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الألمنيوم.
- لا تلمس الجهاز بأيدي (أو قدم) مبللة أو رطبة.

- لا تستخدم الجهاز وأنت حافي القدمين.
- إذا قررت عدم استخدام الجهاز بعد الآن (أو قررت استبداله بطراز آخر)، يُوصى- قبل التخلص منه - بإيقاف تشغيله بطريقة سليمة، وذلك وفقاً لأنظمة الحماية الصحية والبيئية، وضمان إبطال التأثيرات الضارة المحتملة لجميع الأجزاء الخطرة وخاصة بالنسبة للأطفال الذين قد يعثون بالأجهزة غير المستعملة.
- تُعد مكونات الجهاز المختلفة قابلة لإعادة التدوير. لذا، تخلص منها وفقاً للوائح المعمول بها في دولتك. في حالة ضرورة تفكيك الجهاز، قم بإزالة شريط التوصيل الكهربائي.
- بعد استخدام الجهاز، تأكد أن عناصر التحكم في وضع إيقاف OFF.
- يجب ابتعاد الأطفال أقل من 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للمراقبة المستمرة.
- قد يستخدم الجهاز أطفال من عمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة، أو من تنقصه الخبرة أو المعرفة إذا خضعوا للإشراف أو حصلوا على توجيهات وإرشادات حول كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وفهم الأخطار الناتجة عن سوء الاستخدام. يحظر عبث الأطفال بالجهاز، ويحظر عليهم القيام بأعمال التنظيف والصيانة دون إشراف ورقابة.
- لا يتحمل الصانع أية مسؤولية تجاه تعرض المستخدم لضرر أو تلف الجهاز نتيجة سوء استخدام أو استخدام غير صحيح.
- تحذير: عند الاستخدام، يصبح الجهاز وأجزاؤه ساخناً، ويظل كذلك لبعض الوقت بعد الاستخدام.
 - تجنب ملامسة عناصر توليد الحرارة الموجودة على صفيحة التسخين.
 - لتجنب الحروق والحرق بسائل مغلي، يجب إبعاد الأطفال صغار السن.
- تأكد أن الأسلاك الكهربائية التي تتصل بالأجهزة الأخرى الواقعة بالقرب من سطح الموقد بعيدة عن صفيحة التسخين.
- تحذير: قد يؤدي عدم الإشراف على الطهي فوق صفيحة التسخين - لأطعمة تحتوي على دهون أو زيوت - إلى مخاطر، وقد يتسبب ذلك في اندلاع حريق. في هذه الحالة، يحظر إطفاء الحريق بالماء، ولكن يجب إيقاف تشغيل الجهاز ثم تغطية السنة اللهب بغطاء أو بطانية إخماد الحريق.
- تحذير: مخاطر الحريق: لا تحتفظ بمواد على أسطح الطهي.
- لا تستخدم الجهاز وأنت حافي القدمين.
- تحذير: عند تركيب الجهاز بطريقة صحيحة، يصبح متوافقاً مع جميع اشتراطات الأمان والسلامة المنصوص عليها لهذه الفئة من المنتجات، ولكن يجب توخي الحذر تجاه أسفل الجهاز لأن هذه المنطقة غير مُصممة أو مخصصة للمس وقد تحتوي على حواف أو نهايات حادة أو خشنة قد تتسبب في إحداث إصابات للمستخدم.
- تنبيه: يجب أن تخضع عملية الطهي للإشراف. يجب أن تخضع عملية الطهي القصيرة للإشراف المستمر.
- في حالة تلف كبل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل وكيل الخدمة المعتمد فقط لتفادي التعرض للخطر.

- إذا لم يكن الجهاز مزودًا بكابل إمداد أو قابس أو بوسائل أخرى لفصل إمداد التيار الذي له فصل للملامس على جميع الأقطاب والذي يوفر فصلًا كاملاً تحت ظروف الفلظية الزائدة من الدرجة الثالثة، فهذا يعني أن وسائل الفصل يجب إدراجها في الأسلاك الثابتة وفقًا لقواعد توصيل الأسلاك.
- تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة.
- يجب إبعاد الأطفال الذين هم دون سن 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للمراقبة المستمرة.
- تحذير: استخدم واقيات الموقد السطحي فقط المصممة من قبل الشركة المصنعة لجهاز الطهي أو المشار إليها من قبل الشركة المصنعة للجهاز في تعليمات الاستخدام على النحو المناسب أو واقيات موقد السطح المدمجة في الجهاز. استخدام واقيات غير مناسبة للموقد السطحي يمكن أن يسبب حوادث.

إرشادات التركيب

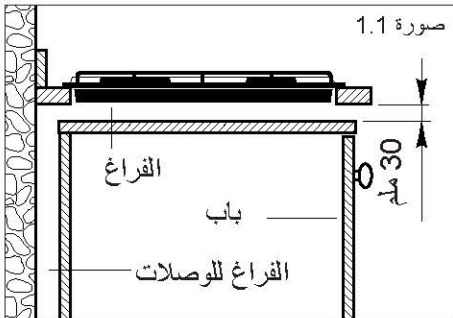
- تم تصميم الجهاز والموافقة عليه للاستخدام المنزلي فقط ولا يجب تثبيتها في بيئة تجارية أو شبه تجارية، أو الأماكن العامة.
- المنتج الخاص بك غير مضمون إذا كان مثبتاً في أي من البيئات المذكورة أعلاه، والتي يمكن أن تؤثر على أي طرف ثالث أو تأمينات المسؤولية العامة لديك.
- لا يجب أن يتم تركيب الجهاز، وضبطه للعمل إلا من خلال الشخص المرخص له وفقاً للقوانين المحلية الحالية السارية والمعمول بها وحسب التعليمات المقدمة من الشركة المصنعة.
- عدم الامتثال لهذا الشرط يجعل الضمان باطلاً.
- يجب أن يتم تركيب الجهاز وفقاً للظوابط واللوائح والقوانين السارية المفعول و وفقاً لارشادات الشركة المصنعة.
- على الفني أن يحترم و يطبق ما تحث عليه الظوابط واللوائح والقوانين السارية المفعول فيما يخص التهوية و تصريف الغازات العادمة.
- التركيب غير السليم، والذي ترفض الشركة المصنعة تحمل أية مسؤولية عنه، قد يسبب الإصابة الشخصية أو الأضرار.
- يجب أن يقوم بعملية تركيب و تعديل و برمجة الجهاز فني مؤهل و متخصص.
- يجب أن يتم دائماً عزل الجهاز عن الكهرباء (من خلال نزع الفيشة من عن مخرج الحائط) قبل القيام بعمليات تصليح أو صيانة.
- هام: يوصى باستخدام قفازات أو ملابس واقية مناسبة عند التعامل مع الجهاز أو القيام بتنظيفه.
- تم تصميم هذه الأسطح لتكون جزءاً لا يتجزأ من تركيبات المطبخ بمقاس 600 ملم في العمق، و سطح العمل بسمك من 20 إلى 40 مم.
- يجب أن يتم تركيب الجهاز في وحدات عازلة للحرارة.
- جدران الوحدات يجب أن لا تكون أعلى من سطحية العمل و يجب أن تكون قادرة على تحمل درجات حرارة تناهز و تتجاوز 70 درجة مئوية فوق درجة حرارة الغرفة.
- ونود أن نشير إلى أن اللاصق المستخدم لتثبيت الرقائق البلاستيكية بالأثاث يجب أن يتحمل درجات حرارة لا تقل عن 150 درجة مئوية لتجنب انفصال الطبقات.
- يجب أن لا يتم تركيب الجهاز بالقرب من أشياء و مواد قابلة للاشتعال (كالستائر مثلاً)

تحذير

في حالة التركيب الصحيح؛ يفي المنتج بكل متطلبات السلامة الموضوعه لهذا النوع من فئة المنتجات. ومع ذلك؛ يجب أخذ الحذر الخاص تجاه الطرف الأسفل للجهاز لأن هذه المنطقة لم تصمم ولم يقصد أن يتم لمسها، وقد تحتوي على حواف حادة أو قاسية، قد تسبب الإصابة.

معلومات تقنية للفني الذي سيقوم بتركيب الجهاز

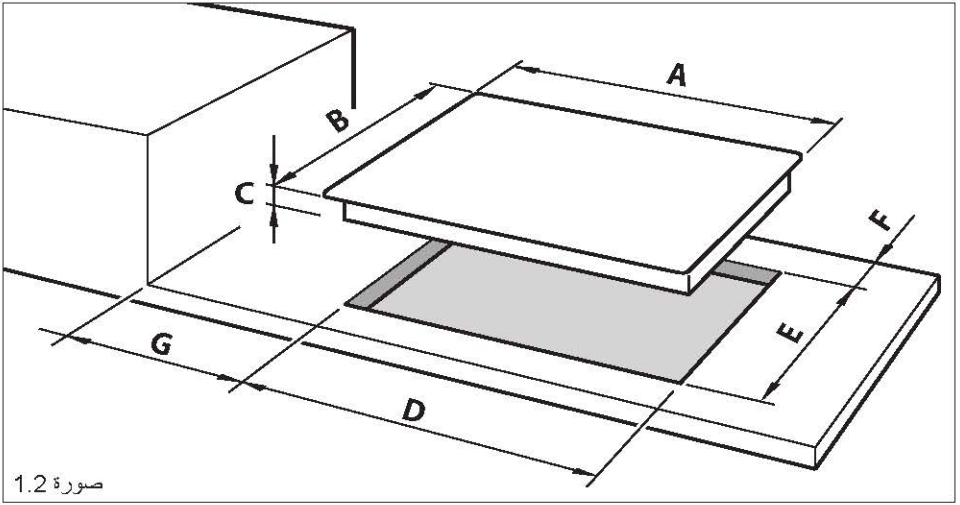
- لتثبيت المواقد بتجهيزات المطبخ، يجب على الفني ان يقوم بحفر ثقب بالمقاييس الموضحة في الشكل 1.2 و عليه أن يأخذ بعين الاعتبار النواحي التالية:
- داخل الوحدة، بين قاع سطح الطهي والسطح العلوي للرف يجب أن يكون موجود فراغ بالأقل 30 ملم.
- من الضروري جدا وضع حاجز بين قاعدة سطح الطهي وبنية وحدة التركيب أو الفرن؛
- على المواقد ان تكون على بعد لا يقل عن 200 ملم عن اي جدران او حيطان جانبية (الشكل 1.2).
- يجب ان يتم تركيب الفتوء على بعد لا يقل عن 60 ملم عن الحائط.
- يجب ان يكون هناك مسافة لا تقل عن 650 ملم ما بين الفتوء و اي جدار او حائط او دولااب او شفاطة موجودة أعلى المواقد (الشكل 1.3)
- في حالة اردتم تركيب المواقد فوق فرن مبني و مركب بهيكل المطبخ، يجب عليكم ترك مسافة و قدرها 30 ملم على الاقل. كما انه يجب يتم ربط الجهازين بالغاز عبر وصلات مستقلة و ذلك وفقاً بما تحث عليه اللوائح و القوانين و الطوابط الامنية المحلية السارية المفعول.



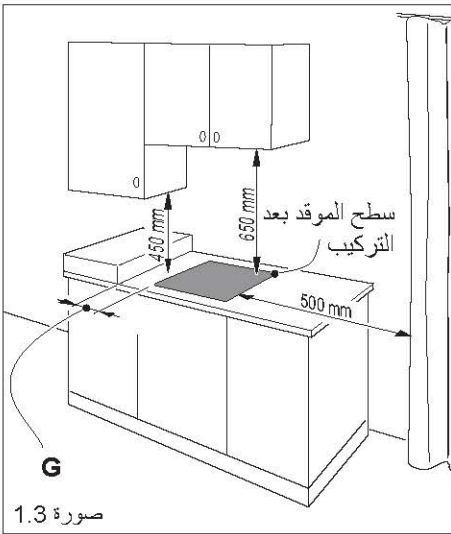
التركيب ضمن دواليب المطبخ بفتحة او

كابينة مزودة بباب (الشكل 1.1)

ننصح بترك مسافة و قدرها 30 ملم على الاقل ما بين سطحية العمل للمواقد و ما بين التجهيزات او الدواليب او اي شئ أخر يوجد أعلاها (الشكل 1.1)



صورة 1.2



صورة 1.3

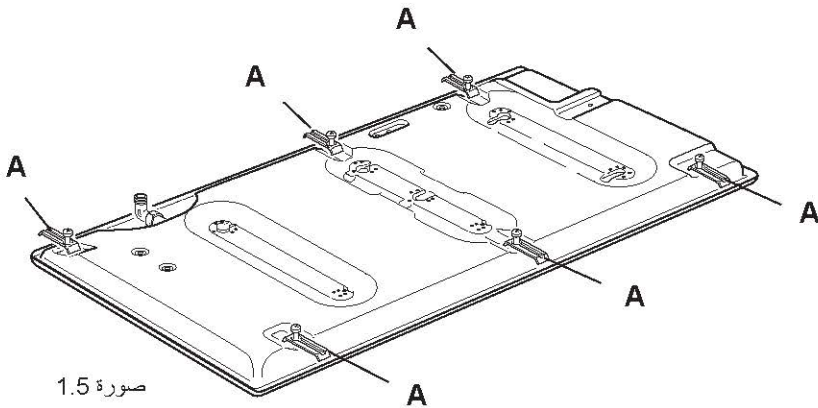
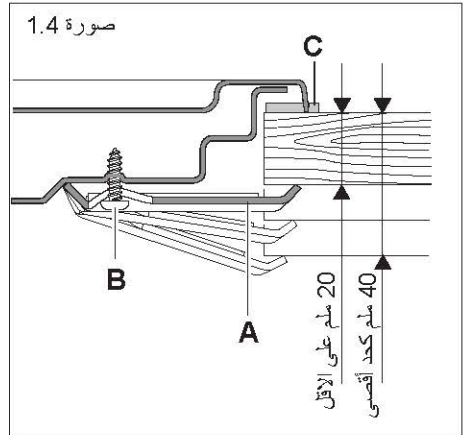
القياسات (مم)							الوصف
G (الحد الأدنى)	F (الحد الأدنى)	E	D	C	B	A	
200	60	480	840	40	500	860	الموديلات بعرض 90 سم

الحزم و التثبيت (الشكل 1.4 , 1.5)

- كل مطبخ يأتي مع عدة خاصة للتركيب و التي تشمل براغي و مدحرجات لتثبيت و حزم هذا الاخير و تثبيته بالواح و جدران تجهيزات المطبخ و التي يجب ان تتراوح من 2 الى 4 سم كغلظ.
- قوموا الان بقلب المواقد رأساً على عقب و من ثم قوموا بربطها بواسطة الاحزمة التابعة لها "A" مع فتحات المقبس الصحيحة، و ذلك من دون تضيق البراغي "B" الان.
- تكونوا من ان الاحزمة مربوطة و مشدودة كما هو موضح في الشكل 1. 4 .

تثبيت المواقد (الشكل 1.4 , 1.5)

- قوموا الان بدهن المادة اللاصقة و المسدة "C" على طول الفتحة، مع التأكد من أن الملتقيات تتداخل بإحكام في الزوايا.
- قوموا الان بإدخال المطبخ في الفتحة و وضعه بشكل صحيح.
- قوموا الان بتعديل الاحزمة "A" و تضيق البراغي "B" لتثبيت المطبخ بإحكام
- قوموا الان بواسطة سكين بقص الزائد من المواد اللاصقة و المسدة الموجودة حول حواشي المواقد.



على الفني أن يحترم و يتبع كافة القوانين و اللوائح و الطوابط المحلية و السارية المفعول و المتعلقة بالتهوية و تصريف الغازات العادمة. علماً بأن الاستعمال المتواصل و المستمر للمواقد قد يسبب في ظهور الحاجة الى تهوية إضافية، على سبيل المثال نوافذ أكبر او الى تقوية تجهيزات التهوية و التصريف و شفط الهواء في حالة وجود هذه الاخيرة.

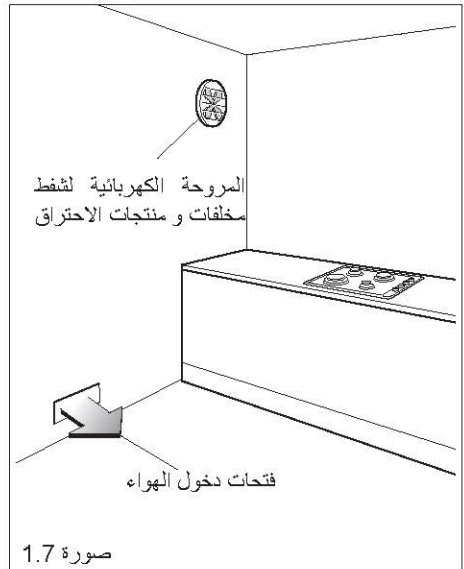
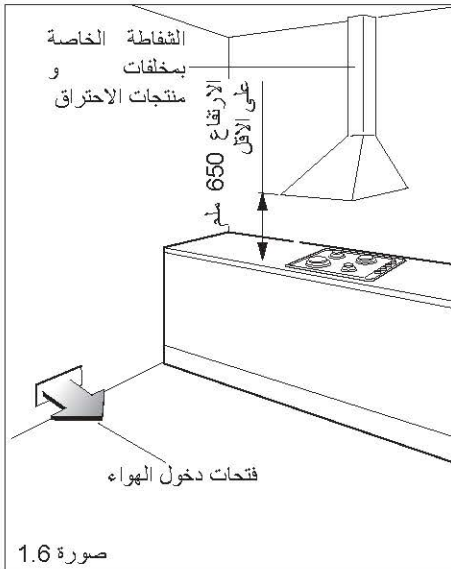
إختيار البيئة المحيطة المناسبة

الغرفة التي سيتم تركيب الجهاز بها يجب ان تنتفع من تهوية طبيعية جيدة و يكون بها جريان الهواء جيد بحيث يكون من مقدور الغاز ان يحترق (وفقاً لما تأتي به اللوائح و القوانين المحلية السارية المفعول).
يجب ان يتدفق مجرى الهواء مباشرة من فتحة او فتحتين بالجدران الخارجية و التي يجب ان تتكون من مساحة خالية و قدرها 100 سم مربع على الأقل.
اذا ما كان الجهاز غير مزود بمنظومة أمنية خاصة بالشفطة المساحة المذكورة اعلاه يجب ان تكون قدرها 200 سم مربع على الأقل.

الفتحات يجب يجب ان تكون بالقرب من البلاط و من المستحسن ان تكون بالقرب من الجهة المقابلة لممر الغاز العادم بحيث يصبح من غير الممكن سدها سواءً من الداخل او من الخارج.
في حالة عدم إمكان صنع هذه الفتحات، يجب على الهواء ان يأتي من الغرفة المجاورة و التي يجب ان تنتفع من تهوية مناسبة، و التي يجب ان لا تكون غرفة نوم او رواق من الممكن ان يشكل خطر ما (وفقاً لما تأتي به اللوائح و القوانين المحلية السارية المفعول).
كما انه في هذه الحالة يجب على باب المطبخ من أن يسمح بمرور الهواء.

التخلص من منتجات الاحتراق

يجب ان يتم تركيب شفاطات هواء متصلة مباشرة بالخارج، و ذلك للسماح الى منتجات و مخلفات احتراق الغاز بالجهاز من الخروج و هكذا يتم تصريفها (الشكل 1.6).
في حالة عدم إمكان ذلك من الممكن اللجوء الى استعمال مروحة كهربائية و التي يجب ان تكون مركبة في الحائط الخارجي او في النافذة، على المروحة ان تكون قادرة على توفير مجرى الهواء بالساعة الواحدة ما يعادل 3 - 5 الحجم الاجمالي للمطبخ (الشكل 1.7).
من الممكن تركيب المروحة فقط اذا ما كانت توجد بالغرفة فتحات تهوية مناسبة تسمح بدخول الهواء، وفقاً لما تم التطرق اليه في فقرة " إختيار البيئة المحيطة المناسبة".



متطلبات تركيب الغاز

مهم!

- يجب أن يتم تركيب الجهاز هذا وضبطه فقط من قبل عامل تركيب مؤهل ومصريح له، مع معرفة تقنية سواء بخصوص الأجهزة الغازية أو الأجهزة الكهربائية. عملية التركيب وعملية الضبط يجب أن تنجز بموجب الأنظمة المحلية الجارية.
- عدم مراعاة هذه الشروط تسبب بظلم الضمان.
- قبل التركيب، تأكد من التوافق مع شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغطه) وتوافق ضبط الجهاز. ترد شروط ضبط الجهاز على اللوحة أو الملصق.
- إذا كان ضغط الغاز (الذي سيتم استخدام الجهاز به) متغيراً أو إذا لم يكن ضمن القيم الموضحة على لوحة التصنيف، فمن الضروري تثبيت منظم ضغط غاز مناسب يجب ضبطه لضمان ضغط التشغيل الصحيح للجهاز (حسب لوحة التصنيف).
- يجب تثبيت المنظم وتعديله واختباره بالاستعانة بفني مؤهل.
- تحذير: قد يكون استخدام الجهاز بضغط غاز خاطئ و/أو متغير خطيراً للغاية، وقد يؤدي إلى إصابة المستخدم بجروح خطيرة. يمكن أن يحدث تلف للجهاز إذا لم تتم مراعاة هذه الحالة.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن أي إزعاج ناتج عن عدم مراعاة هذه الحالة.

الجهاز معايير ومهيأ للعمل بغاز البوتان – البروبان (G30 / G31) (فحص بطاقة الضبط الموجودة على الجهاز).

أو

- الجهاز معايير ومهيأ للعمل بغاز الميثان (G20) أو غاز البوتان - البروبان (G30/G31) (فحص بطاقة الضبط الموجودة على الجهاز).
- أجهزة مضبوطة للعمل بالغاز G20: هذه الأجهزة مضبوطة للعمل فقط باستخدام هذا النوع من الغاز ولا يمكن استعمالها باستخدام أنواع غاز أخرى (G30/G31) دون القيام بالتعديلات مسبقاً. الأجهزة ملائمة للتحويل للاستعمال باستخدام الغاز G30/G31.
- أجهزة مضبوطة للعمل بالغاز G30/G31: هذه الأجهزة مضبوطة للعمل فقط باستخدام هذا النوع من الغاز ولا يمكن استعمالها باستخدام أنواع غاز أخرى G20 دون القيام بالتعديلات مسبقاً. الأجهزة ملائمة للتحويل للاستعمال باستخدام الغاز G20.
- في حالة أن هيئة التحويل G20 أو G30/G31 غير مزودة مع الجهاز، من الممكن الحصول عليها لدى مراكز الخدمة.

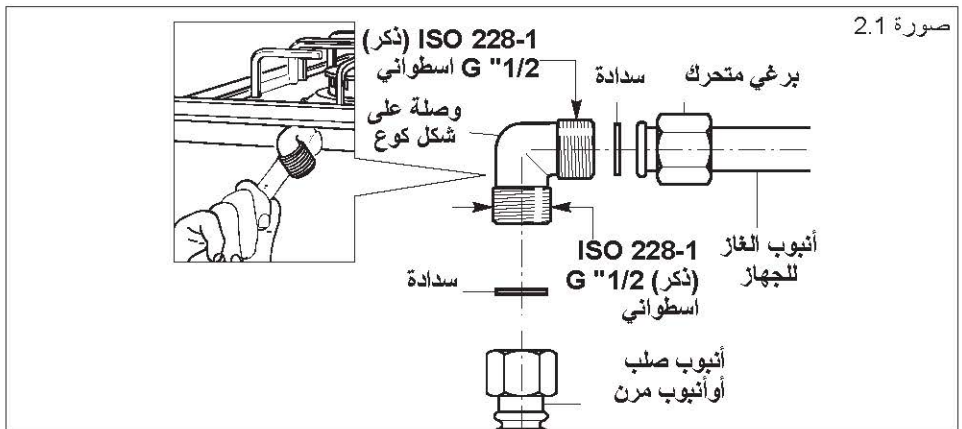
توصيلات الغاز

التوصيلة التي تربط الغاز بالموافد (الشكل 2.1) مركبة كالتالي:

- 1 العنق.
- 1 ماصورة معقوفة "منحرفة".
- 2 الحشوية.

يجب ان يقوم بتوصيل المطبخ بتوصيلات الغاز فني مؤهل و متخصص و وفقاً للقوانين و اللوائح و الطوابق المحلية السارية المعمول.

- اذا ما اردتم إستعمال انابيب معدنية مرنة، تأكدوا من انها في حالة جيدة و تأكدوا من انها لا تلامس اجزاء متحركة.
- القسم الخلفي سطح الطهي هذا مزود بقناة لتحتوي أنبوب الوصل.
- وصلة دخول الغاز من الممكن إدارتها بالاتجاه المراد بعد القيام بإرخاء الربط بين الوصلة الكروية / الحلقة البريغية المتحركة. عدم الافراط في برم الوصلة الكروية دون القيام أولاً بإرخاء الحلقة البريغية المثبتة لها.
- السدادات هي العناصر التي تضمن ثبات ارتباطات الغاز. ننصح بتبديلها في حالة ظهور أي تشويع أو عاهة بها حتى ولو بشكل خفيف.
- بعد القيام بعملية الوصل التحقق من ثبات الارتباطات باستخدام محلول صابوني، وعدم استعمال الشعلة لهذا الهدف أبداً.



شروط إضافية للربط بالغاز

عند التوصيل بالغاز بأنابيب صلبة أو مرنة تأكد من:

- استخدام انابيب صلبة أو مرنة وفقا للمواصفات المحلية السارية المفعول. يجب أن يكون الخرطوم المرن مطابقا لنوع الغاز الذي سيستعمل به الجهاز ومن حجم مناسب للحفاظ على التدفق المعين للمادة.
- أن الإيصال بواسطة أنابيب معدنية صلبة لا يتسبب في توتر أو ضغط على مجاري الغاز.
- الخرطوم المرن ليس تحت توتر، ملتو، مطوي أو مضغوط جدا حين إستعمال الجهاز أو أنه موصول أو غير موصول.
- أن الطول الأقصى للخرطوم المرنة لا يتجاوز 2000 مم (أو الرجوع للمواصفات المحلية سارية المفعول) ولإجتنب التآكل، لا يجب أن تلمس أجزاء حادة، أركان، أو قطع متنتقلة. يستعمل دائما خرطوم واحد لا تستعمل أكثر من خرطوم لربط بالغاز.
- من سهولة تفقد الخرطوم المرن على كامل طوله للتثبيت من حالته وإذا كان له تاريخ إنتهاء صلوحية، يجب تعويضه قبل ذلك التاريخ.
- إذا كنت تستعمل خرطوم مرن ليس بمعدنيا تماما، تأكد من أنه لا يدخل بإتصال مع أي جزء من الجهاز ذي حرارة سطحية ب 70 درجة مئوية أو أعلى (أو الرجوع للمواصفات المحلية السارية المفعول).
- وجوب تعويض الخرطوم الصلب أو المرن إذا ظهرت عليه علامات ضرر.
- عدم إخضاع الأنبوب المرن لحرارة مفرطة بالعرض المباشر لمواقد أو بلمس مساحات ساخنة.
- منظم ضغط الغاز المناسب (وفقا للمعايير المحلية المطبقة) مركب إذا تم تثبيت الموقد لاسطوانة غاز البترول المسال.
- أن نقطة دخول الغاز من حيث تثبت الخرطوم يمكن الوصول إليها بعد التركيب للتمكّن من نزع الخرطوم في حالة الصيانة أو التنقيط.
- أعلم المستخدم بأن الأنبوب القاسي أو المرن أن يتعرض لها مواد التنظيف (لمنع التآكل محتمل).

صيانة توصيلة الغاز

لبعض النماذج، لخصوص فئة الغاز، مراجعة بطاقة المعلومات الملصقة على الجهاز

جدول لاختيار محاقن الغاز – فئة: I 3+

غاز البوتان – البروبان 37/30-28 (G31/G30) إمبراج	الطاقة المخفضة [kW]	الطاقة الاسمية [kW]	المواقد
محقن الغاز Ø [1/100 مل]			
50	0,40	1,00	الثانوي (A)
66	0,45	1,75	النصف سريع (SR)
87	0,75	3,00	السريع (R)
81	1,50	2,65	موقد طهي الأسماك (PE)
93	1,50	3,50	الشعلة ثنائية الحلقة (DC)
46	0,40 (*)	0,80 (*)	موقد مزدوج (D) صمام داخلي
65 (x2)	1,50 (**)	3,40 (**)	موقد مزدوج (D) صمامات خارجية

(*) : قوة تم حسابها والتوزيع الداخلي فعال.

(**) : قوة تم حسابها والتوزيع الداخلي والخارجي فعال.

التهوئة الضرورية لاحتراق الغاز = $(2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW})$

المواقد	التهوئة الضرورية [m ³ /h]
الثانوي (A)	2,00
النصف سريع (SR)	3,50
السريع (R)	6,00
موقد طهي الأسماك (PE)	5,30
الشعلة ثنائية الحلقة (DC)	7,00
موقد مزدوج (D) صمام داخلي	1,60
موقد مزدوج (D) صمامات خارجية	6,80
موقد مزدوج (D) صمام داخلي + صمامات خارجية	8,40

مهم

جميع التعديلات والصيانة والصالح يجب أن يقوم بها فني متخصص ومرخص له بذلك، مع استعمال قطع غير أصلية.

وتعلن الشركة المنسحة والمصنعة عن عدم تحملها أية مسؤولية أو تعويضات عن خسائر بحسب نتيجة لعدم اتباع هذه التعليمات الموضحة عالمياً.

تنحيد وترتيب مفاتيح التحكم في الغاز

في حنف وحنف مسمونه في ذره - حنف
مفتاح، فلا تضغط عنه شدة؛ ولكن الصبر
تقسيم الخنسي تصبئة والصالح.

لبعض النماذج، لخصوص فئة الغاز، مراجعة بطاقة المعلومات الملصقة على الجهاز

جدول لاختيار محاقن الغاز فئة:

غاز البوتان - البروبان (G31/G30) 37/30-28 إمبر	غاز الميثان (G20) 20 إمبر	فئة: II 2H 3+		
غاز البوتان - البروبان (G31/G30) 37/30-28 إمبر	غاز الميثان (G25/G20) 25/20 إمبر	فئة: II 2E 3+		
50	77	0,40	1,00	الثانوي (A)
66	101	0,45	1,75	النصف سريع (SR)
87	129	0,75	3,00	السريع (R)
81	118	1,50	2,65	موقد طهي الأسماك (PE)
93	135	1,50	3,50	الثعلة ثنائية الحلقة (DC)
46	70	0,40 (*)	0,80 (*)	موقد مزدوج (D) صمام داخلي
65 (x2)	95 (x2)	1,50 (**)	3,40 (**)	موقد مزدوج (D) صمامات خارجية

(*) : قوة تم حسابها والتوزيع الداخلي فعال.

(**) : قوة تم حسابها والتوزيع الداخلي والخارجي فعال.

التهوية الضرورية لاحتراق الغاز = (2 m³/h x kW)

المواقف	التهوية الضرورية [m ³ /h]
الثانوي (A)	2,00
النصف سريع (SR)	3,50
السريع (R)	6,00
موقد طهي الأسماك (PE)	5,30
الثعلة ثنائية الحلقة (DC)	7,00
موقد مزدوج (D) صمام داخلي	1,60
موقد مزدوج (D) صمامات خارجية	6,80
موقد مزدوج (D) صمام داخلي + صمامات خارجية	8,40

السلام

جميع التعديلات والصيانة والإصلاح يجب أن يقوم بها فني متخصص ومرخص له بذلك، مع استعمال قطع غير أصلية.

وتعلن الشركة المنتجة والمصنعة عن عدم تحملها أية مسؤولية أو تعويضات عن خسائر تحدث نتيجة لعدم اتباع هذه التعليمات الموضحة عاليه.

تنشيد ونزيت مفاتيح التحكم في الغاز

في حالة وجود صمام في الغاز، يجب أن يتم تركيبه بشكل صحيح، ويجب أن يتم تركيبه بشكل صحيح، ويجب أن يتم تركيبه بشكل صحيح.

استبدال حافظات المواقد

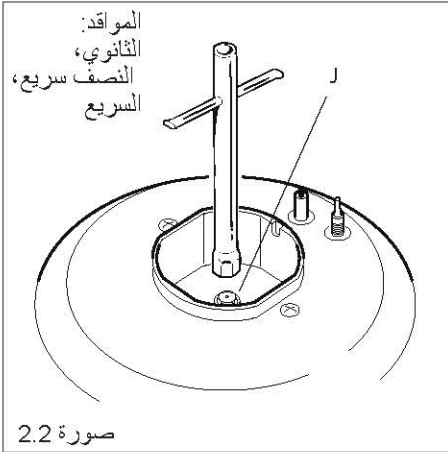
اختيار الحافظات الواجب استبدالها وفقاً
تجدول الحافظات.

تذكر اقطار الحافظات باحزاء مبنوية من
الميلتر وهي مطبوعة علي كل حافظة.

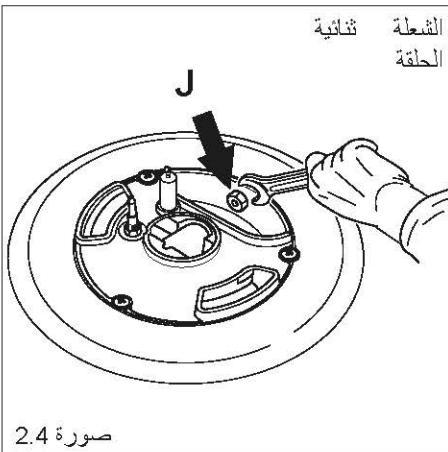
لاجراء استبدال الحافظات يجب اتباع
الإرشادات التالية:

- إزالة مانت وقراصن المواقد.
- بالاستعانة بمفتاح مثبت الثقبام
بأستبدال المسننير " أ " (2.2-2.3-2.4)
بمسننير ملائمة لنوع الغاز المستخدم.

تم تصميم المواقد بشكل لا يتطلب
إجراء أي تعديل للهواء الاساسي.

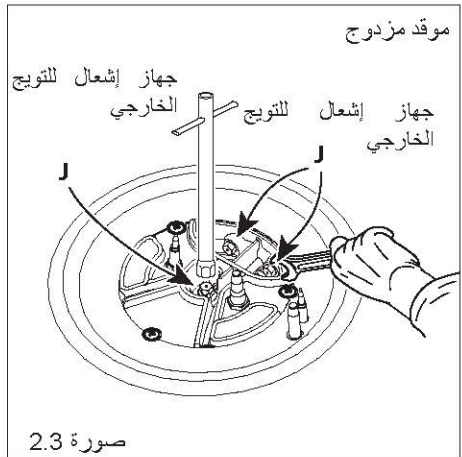


الشفلة
ثنائية
الحلقة



موقد مزدوج

جهاز إشعال للتويج
الخارجي



تعديل الموقد للحد الأدنى

في حالة التغيير من نوع غاز إلى آخر، يجب أن يتم أيضا تصحيح الحد الأدنى لحفّية التزويد مع الأخذ بعين الاعتبار بأنه في هذا الموضع يجب أن يكون طول الشعلة ذات 4 ملم ويجب أن تبقى مشتعلة أيضا عندما يتم تدوير المفتاح بشكل فجائي من الموضع بالحد الأعلى إلى الموضع بالحد الأدنى.

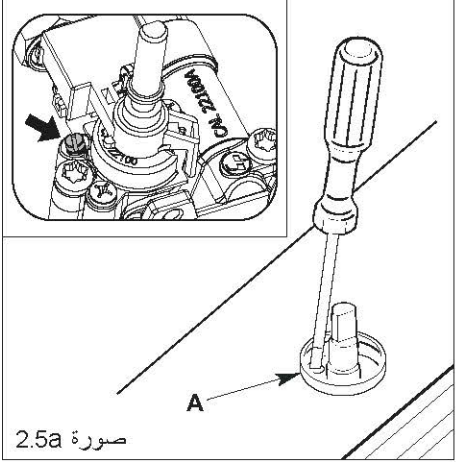
يجب أن تتم عمليّة التصحيح ما دام الموقد مشتعل، بالشكل التالي:

- إدارة المفتاح حتى الموضع الأدنى.
- إزالة مفتاح الحفّية.

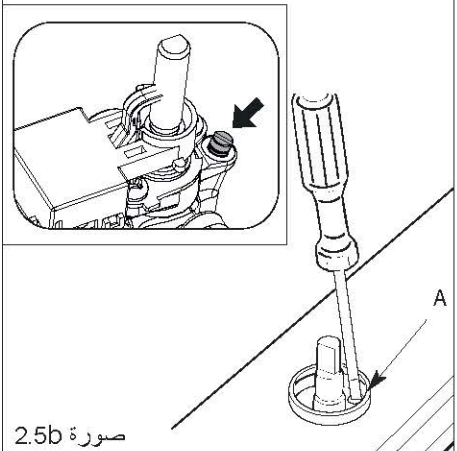
– قوموا بتدوير البرغي "A" بواسطة مفك البراغي الى ان يتم تعديله الى الشكل الصحيح (الشكل 2.5a-2.5b).

بالنسبة الى الغاز G30 و الغاز G31 يجي عليكم شد البرغي بشكل محكم.

الموقد الغازية التي مع الصمامات الأمتية



الموقد الغازية التي بدون الصمامات الأمتية



• يجب أن يكون القابس متصلاً بمأخذ التيار المتصل بوحدة التأريض وفقاً للمعايير الأمنية.
• من الممكن توصيل الجهاز مباشرة بنقاط التغذية الكهربائية بواسطة مفتاح كهربائي يتحمل الضغط العالي وعلى مسافة و قدرها 3 ملم على الأقل ما بين الوصلات.

• يجب على السلك الكهربائي ان لا يلمس اي سطحية ساخنة و يجب ان يتم تركيبه و وضعه بحيث درجة حرارته لا تتجاوز ال 50 درجة مئوية في اي حال من الاحوال و في اي نقطة من سطحه.

• بعد الانتهاء من تركيب الجهاز, يجب أن يبقى مفتاح تمرين التيار في موضع يتيح الوصول إليه. في حال تعرض كابل الكهرباء للتلف فيجب تبديله بكل مناسب متوفر في خدمة ما بعد البيع.
• يجب أن يكون للجهاز نقطة التزويد الخاصة به؛ يجب أن يتم تزويد أي أجهزة أخرى مثبتة بالقرب منه كل على حدة.

– **ملاحظة:** تجنبوا إستعمال اي نوع من المعدلات او المخفضات او المطولات الكهربائية لربط الجهاز بالكهرباء كون حرارة هذه التجهيزات قد ترتفع بشكل ملحوظ و الامر الذي قد يسبب في اشتعالها.

– إذا كان سطح الفرن مشققاً، قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي والاتصال بخدمة ما بعد البيع.

في حالة ظهور الحاجة الى القيام بتعديلات في نظام الكوابل الخاص بنقاط التغذية او بالشبكة الكهربائية او في حالة عدم تناسب المقيس الكهربائي مع خصائص نقاط التغذية الكهربائية الفنية، يجب الاتصال بفني مؤهل و متخصص للقيام بعملية الاستبدال و القيام بالتعديلات الضرورية.

على الفني من ان يتأكد من تطابق خصائص المقطع العرضي للكابلات الكهربائية الخاصة بنقاط التغذية الكهربائية مع معدلات قوة الجهد للجهاز.

هام: يجب أن يتم تركيب الجهاز من قبل فني مؤهل وفقاً للأنظمة المحلية الحالية وبما يتوافق مع تعليمات الشركة الصانعة. قد يتسبب التركيب غير الصحيح بالأذى والضرر للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء، ولا يقبل الصانع تحمل أية مسؤولية تجاهه.

التوصيل بنظام تأريض جيد ضروري للغاية. لا يتحمل الصانع أية مسؤولية عن أي إشكال ناشئ عن عدم الامتثال لهذه القاعدة.

قبل القيام بأي عمل على القسم الكهربائي من الجهاز، يجب فصله عن التيار الكهربائي.

التفاصيل

- عملية توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية يجب ان تتم على يد فني مؤهل و متخصص و وفقاً للتعليمات الامنية المناسبة.
- قبل القيام بتوصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية يجب ان يتم التأكد من مواصفات قوة الجهد للجهاز (المطبوعة فوق البطاقة الفنية للجهاز) و ذلك للتأكد من تطابقها مع قوة الجهد المنبعثة من قبل الشبكة الكهربائية، كما انه يجب التأكد من ان نظام الكوابل الكهربائية قادر على تحمل معايير قوة الطاقة الخاصة بالجهاز (هي كذلك مطبوعة فوق البطاقة الفنية للجهاز).
- إذا تم توريد الفرن دون القابس، قم بتركيب مقبس قياسي يناسب قوة استهلاك الجهاز ووفقاً للقواعد المحلية المعمول بها.
- ألوان الأسلاك في كابل الطاقة في الأجهزة قد لا تتوافق مع تمييز الألوان على أطراف التيار الكهربائي الخاص بك. يجب أن يكون تركيب الأسلاك في القابس على النحو التالي دائماً:
- قم بتوصيل السلك الأخضر/الاصفر بالطرف الذي يحمل حرف "E" أو الرمز الأرض "⏚" أو الملون باللون الأخضر/الاصفر.
- قم بتوصيل السلك الأزرق بالطرف المكتوب عليه حرف "N" أو ملون باللون الأسود؛
- قم بتوصيل السلك البني إلى الطرف المكتوب عليه حرف "L" أو ملون باللون الأحمر.

إستبدال كابلات التغذية الكهربائية

إذا تلف كبل إمداد الطاقة الكهربائية فإنه يجب استبداله بكبل مناسب والذي هو متوفر لدي خدمة ما بعد البيع إستعمال نفس نوع سلك التمرين الكهربائي.

يجب أن يتم وصل هذا السلك بالمجموعة النهائية باتتباع التخطيط المبين في الصورة 3.1
ملاحظة: يجب ترك موصل الأرض بطول حوالي 3 سم أكثر من الأسلاك الأخرى.
يجب توصيل هذا الجهاز بالكهرباء من قبل شخص معتمد.

الكابل المغذي الخاص

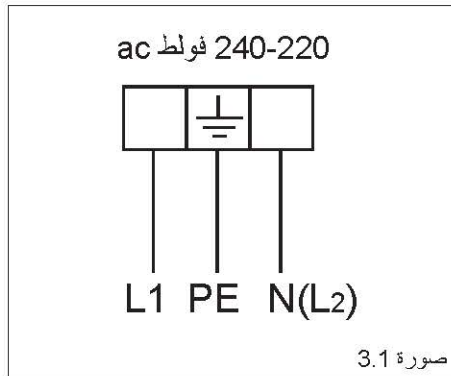
النوعية: "H05V2V2-F"

مقاومة لدرجات حرارة ذات 90 س.

220-240 V	3x0,75 فولت ملم ² (*) (**)
220-240 V	3x1 فولت ملم ² (نماذج بتقدير ذات 1500 واط إلى 230 فولت) (*) (**)
220-240 V	3x1,5 فولت ملم ² (نماذج بتقدير ذات 3500 واط إلى 230 فولت) (*) (**)

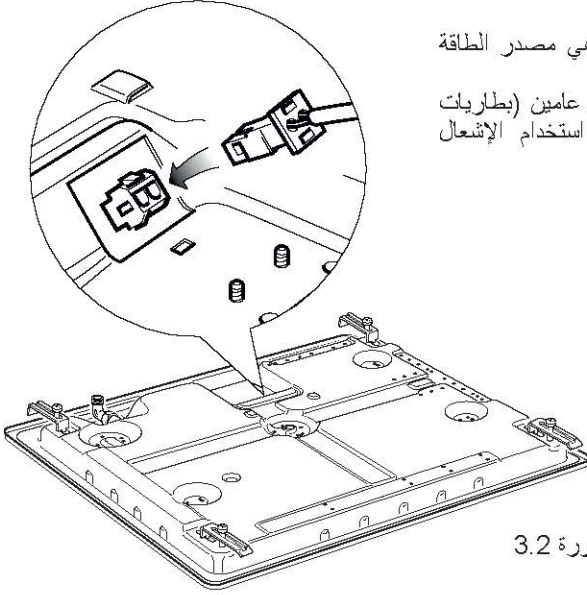
(*) وصل ممكن مع قابس ومنفذ

(**) وصل مع وصل صندوق جداري

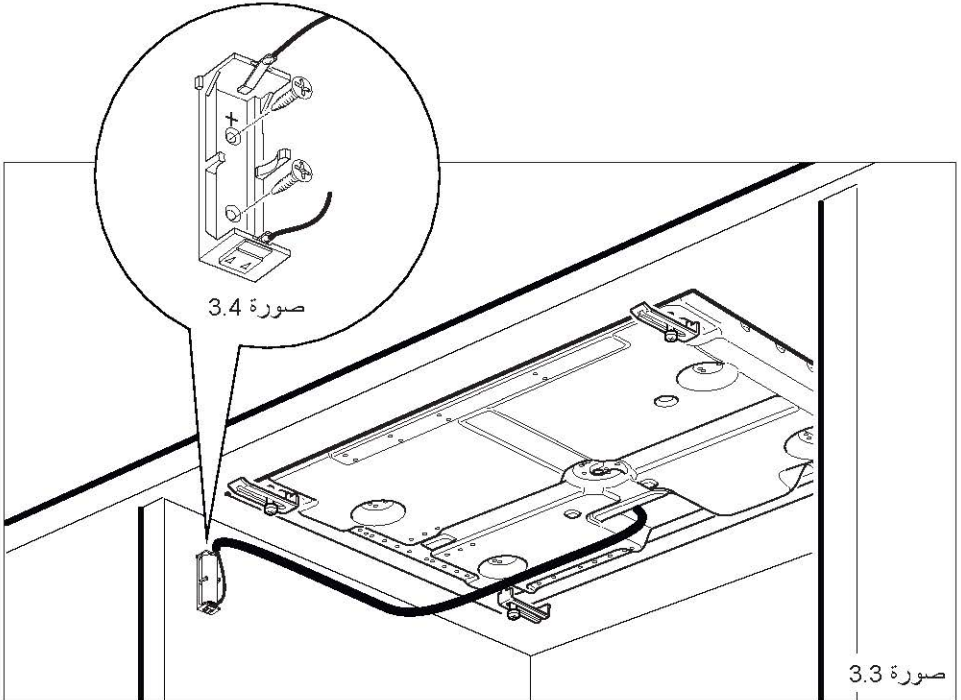


بطارية للطرز التي تعمل بالإشعال الكهربائي

في بعض الطرز، تكون البطارية هي مصدر الطاقة للاشتعال الإلكتروني لمواقد الغاز. تدوم البطاريات في المتوسط حوالي عامين (بطاريات قلبية) اعتمادًا على عدد مرات استخدام الإشعال الإلكتروني.



صورة 3.2



صورة 3.4

صورة 3.3

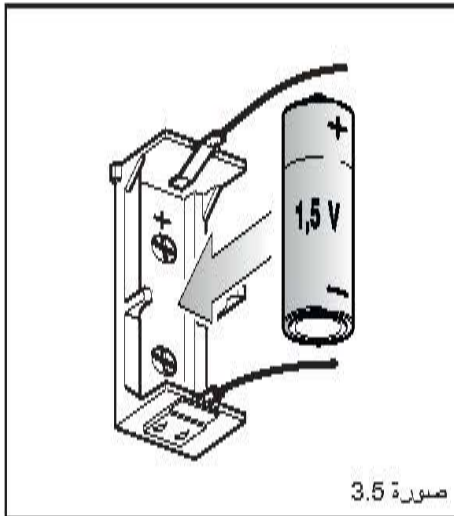
تركيب مصدر إشعاع البطارية

- قم بإزالة البطارية في حالة عدم استخدام موقد الطهي لفترة طويلة.
- في حالة تسريب البطارية، استبدلها على الفور. تجنب ملامسة السائل المتسرب، وتأكد من عدم ملامسته للملابس أو الأشياء الأخرى.
- قم بتنظيف حجرة البطارية بحناية قبل تركيب الحاوية الجديدة.
- **ملاحظة:** تعتبر البطارية مصدر خطر محتمل للأطفال. أبعداها عن الأطفال.
- تخلص من البطاريات الفارغة بشكل صحيح.

- قم بإزالة داعم الأواني والشعلات من سطح الموقد.
- اقلب سطح الموقد: احذر وضعه على سطح ناعم حتى لا يتلف.
- قم بتوصيل قابس كابل البطارية بالمقبس كما هو موضح في الشكل 3.2.
- ركب الموقد في وحدة الخزانة كما هو موضح في فصل التركيب.
- ثبت حامل البطارية في وحدة الخزانة (الأشكال 3.3 - 3.4) باستخدام براغي ملولبة (غير مرفقة). نقترح وضع الدعامة وفقاً للشكل 3.3 ، على الجدار الأيسر للخزانة. ثم - ثبت الكابل على جدار الخزانة بمشابك مناسبة (غير مرفقة).
- **هام:** لا تقم بتثبيت دعامة البطارية على حاوية الموقد.
- أدخل بطارية من النوع 1.5 وolt (AA فولت) في حامل البطارية (الشكل 3.5)

ملاحظات حول تركيب البطارية أو استبدالها:

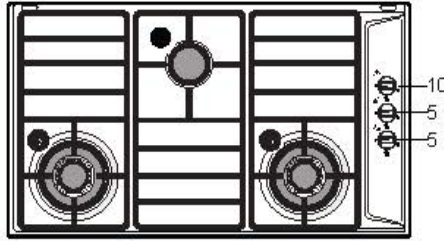
- استخدم فقط بطارية من النوع 1.5 AA فولت.
- تحقق من القطبية الصحيحة (الشكل 3.5).



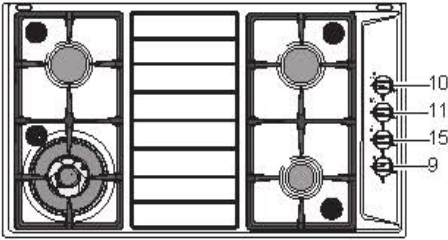
صورة 3.5

نصيحة للمستخدمين

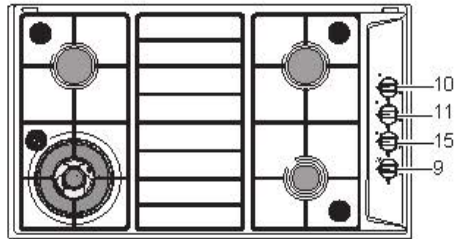
صورة 1.1



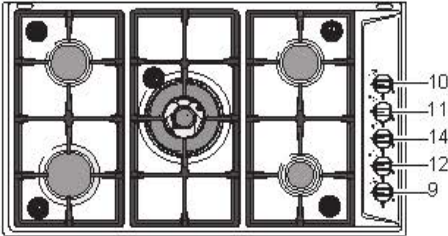
صورة 1.3



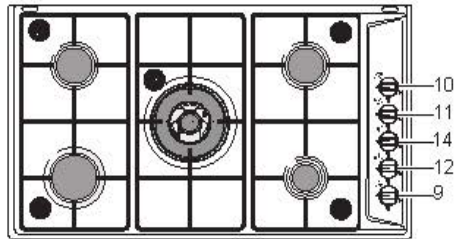
صورة 1.2



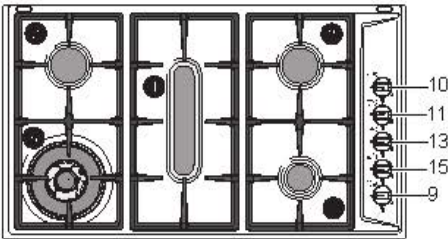
صورة 1.5



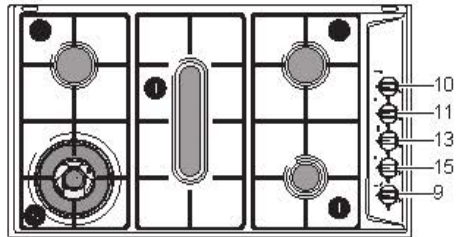
صورة 1.4



صورة 1.7



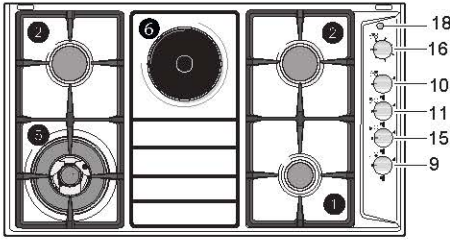
صورة 1.6



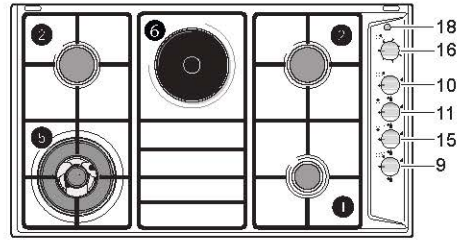
ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.

تنبيه! لا تقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الألمنيوم.

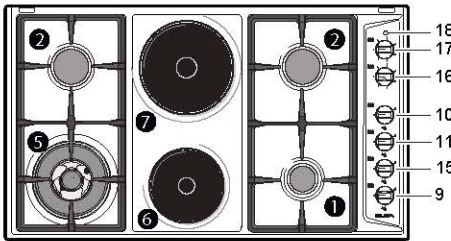
صورة 1.9



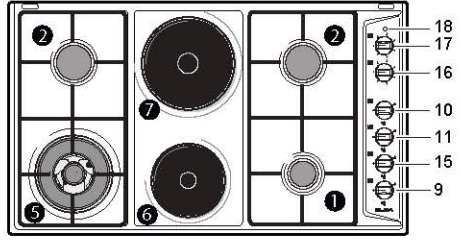
صورة 1.8



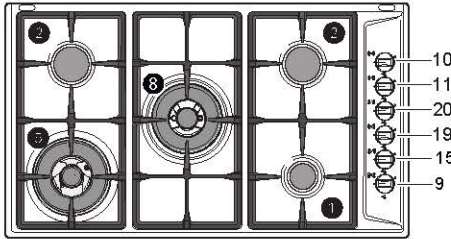
صورة 1.11



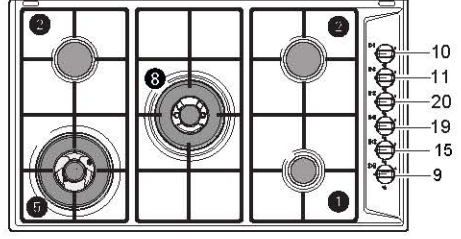
صورة 1.10



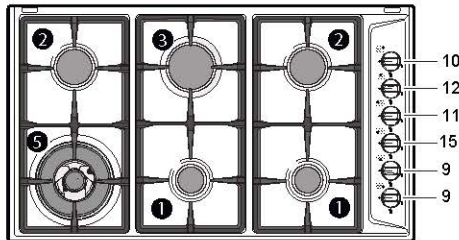
صورة 1.13



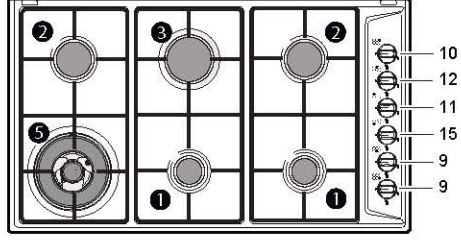
صورة 1.12



صورة 1.15



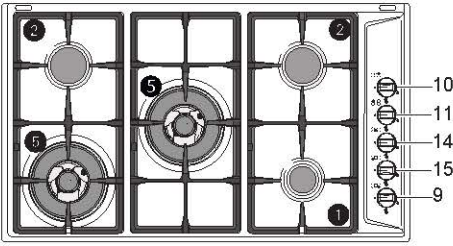
صورة 1.14



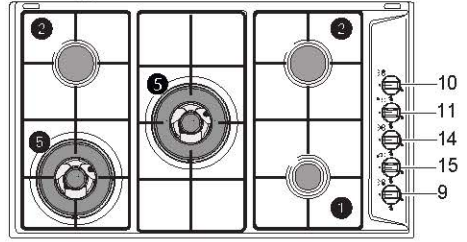
ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.

تنبيه! لا تقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الألمنيوم.

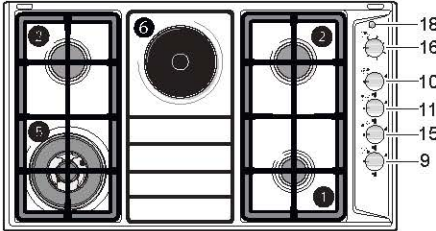
صورة 1.17



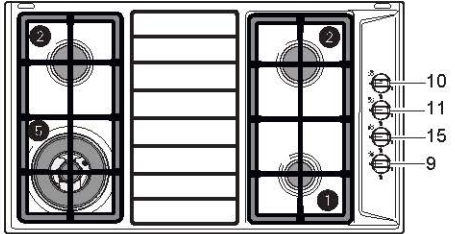
صورة 1.16



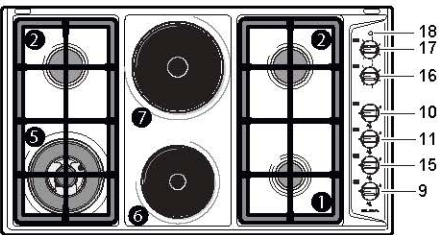
صورة 1.19



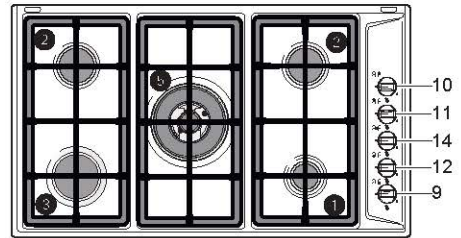
صورة 1.18



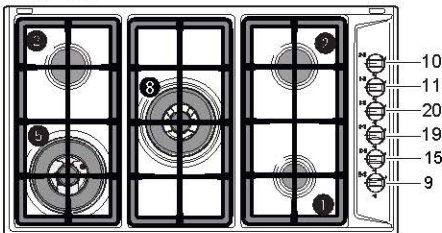
صورة 1.21



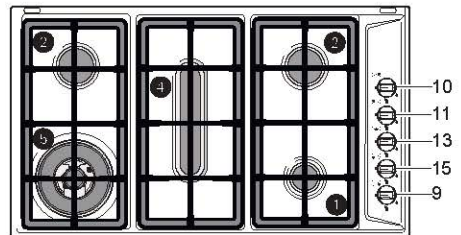
صورة 1.20



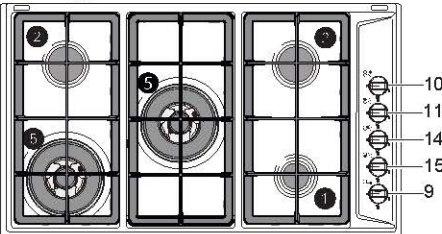
صورة 1.23



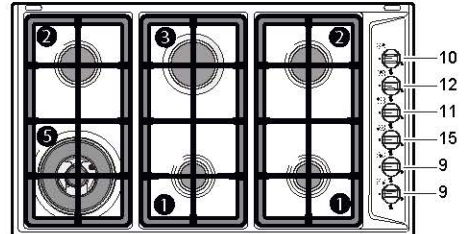
صورة 1.22



صورة 1.25



صورة 1.24



الموافق

1. الموقد الثانوي 1,00 kW - (A)
 2. الموقد النصف سريع 1,75 kW - (SR)
 3. الموقد السريع 3,00 kW - (R)
 4. موقد طهي الأسماك 2,65 kW - (PS)
 5. الشعلة ثنائية الحلقة 3,50 kW - (DC)
 6. سطحية الطهي الكهربائية - Ø 145 - عادية بقوة (واط 1000) و سريعة بقوة (واط 1500)
 7. سطحية الطهي الكهربائية - Ø 180 - عادية بقوة (واط 1500) و سريعة بقوة (واط 2000)
 8. موقد مزدوج 4,20 kW - (D) (*)
- هام: يتم التحكم في الشعلة المزدوجة بواسطة اثنين من المقابض المستقلة؛ مقبض واحد لتتاج الداخلي فقط، ومقبض واحد لتتاج الخارجي فقط.
- يمكن استخدام التتاج الداخلي والخارجي معا أو كل على حدة.
- بعد استخدام الشعلة المزدوجة تحقق من أن مقابض التحكم في وضع الإغلاق "●".

وصف لوحة التحكم

9. مفتاح التحكم بالشعلة (1)
10. مفتاح التحكم بالشعلة (2)
11. مفتاح التحكم بالشعلة (2)
12. مفتاح التحكم بالشعلتين (3)
13. مفتاح التحكم بالشعلة (4)
14. مفتاح التحكم بالشعلة (5)
15. مفتاح التحكم بالشعلة (5)
16. مفتاح التحكم في سطحية الطهي الكهربائية (6)
17. مفتاح التحكم في سطحية الطهي الكهربائية (7)
18. الإشارة الضوئية للصفائح الكهربائية
19. مفتاح ضبط الموقد المزدوج للتوزيع الداخلي (8)
20. مفتاح ضبط الموقد المزدوج للتوزيع الخارجي (8)

تنبيه! لا تقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الألمنيوم.

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.

ملاحظات:

- الإشعال الإلكتروني داخلي في المفاتيح.
- إذا ما كان الجهاز مزود بصمامة أمان (موجودة بجانب كل موقد و هي على شكل حرف T كما هو موضح في الشكل 3-1 - 3-3 - 3-4 - 3-7 صفحة 41, 42, 43 و التي يجب عليكم ان لا تخلطوا بينها و بين القطب الكهربائي للولاعة الغازية و التي هي على شكل حرف S) فسوف تحول دون تدفق الغاز اذا ما و عندما تنظفئ انثار من دون قصد او بسبب حادث عرضي.

تنبيه:

إذا ما إنطفأ الموقد من دون قصد او بسبب حادث عرضي يجب عليكم قفل الغاز عبر مفتاح التحكم و الانتظار لدقيقة على الأقل قبل إشعال الموقد من جديد.

تنبيه:

مواقف الغاز تنتج حرارة و رطوبة في الامكنة و البيئات التي يتم فيها تركيبها. ولذا تأكدوا دوماً من أن موافد تنتفع من تهوية جيدة من خلال فتح شبابيك التهوية الطبيعية او من خلال تركيب شفافة أفقية متصلة بقناة او مخرج لتصريف الهواء.

تنبيه:

إذا ما تم استعمال الموافد لفترة طويلة و متواصلة من الزمن فانها من الممكن ان تحتاج الى تهوية إضافية، و التي من الممكن ان ان تكون من خلال فتح نافذة او من خلال الرفع من قوة الشفط للشفافة (ان وجدت).

إشغال مواقد الغاز المجهزة بصمام امان للحماية

لكي نوقد ونستعمل مواقد، يجب لتعليمات الآتية:

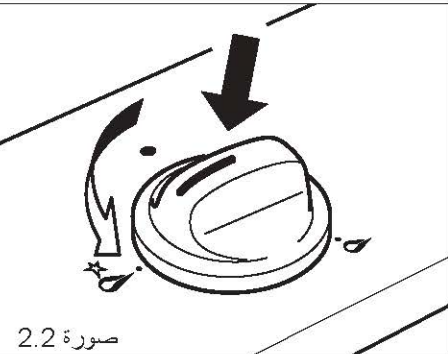
1- إدارة صفايح صنبور الغاز باتجاه مضاد لحركة الساعة (شكل 2.2) (تفنة أقصى حد (النبت عالي) ★) (شكل 2.1) وضغطه لفترة معينة ويتم هكذا إحراؤه الإشعال في حدة انقطاع شتار الكهربي للقيام بتقريب شعنة ليت من لموقد.

2- ينشر صاعنا على انقطاع لمدة عشر دقائق بعد ان يمتدح حرق الغاز ذلك لضمان استمرارية لتسعة (صمد الامان بخارج في واقعنا).

3- تستخدم مواقد الغاز على مستوى مستوي.

لا يجب انطفات سعة لموقد بسبب من الحار، وفي صمام الامان سيجرم تلقائيا بجمع غاز ووقفه عن الاشتيخ.

لاعتبة لتعمل لموقد، بعد انة رذعناح التحكم في لموقد حتى يصل مؤشره على رمز لتوقف ●، اننظر على الاقل لمددا وجفنه، ثم قوب عاده عمنه لتستعمل مرة اخرى كما في لناحتن، ووجد صعبه ما في افعال لموقد وموسر على نعد الاقصى. فيرجع ذلك نوعيه لغاز الذي نستهلكه، فموضع مؤشر نهداج على نعد الاقصى وقدر عمق الاسحاح.



صورة 2.2

المواقد الغازية

يتم التحكم بتدفق الغاز نحو المواقد عبر المفاتيح (الشكل 1. 2) و التي تتحكم بصمامات الامان. من خلال تعديل المفاتيح بحيث خط المؤشر يصبح باتجاه الرموز المطبوعة على لوحة التحكم يتم الحصول على النتائج التالية:

- دورة كاملة ● = الصمامة المغلقة
- الرمز ★ = التدفق الاقصى للغاز
- الرمز ◡ = التدفق الادنى للغاز

- بينما للتخفيض من قوة تدفق الغاز الى حدها الادنى، ما يجب عليكم فعله هو تدوير المفتاح باتجاه يعاكس اتجاه حركة عقارب الساعة بحيث يصبح مؤشر المفتاح متجه نحو رمز اللهب الصغير.

- التدفق الاقصى للغاز يسمح بغلي السوائل بشكل سريع بينما الحد الادنى يسمح بتسخين الاطعمة بشكل بطيء او بالحفاظ على وضع الغليان للسوائل .

- كما انه من الممكن الحصول على درجات متوسطة من الحرارة من خلال تعديل المفتاح و توجيهه نحو وضع معين ما بين الحد الاقصى و الادنى لقوة تدفق الغاز. مع تجنب توجيه المؤشر ما بين الحد الاقصى للتدفق و وضع الاغلاق.



ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.

صورة 2.1

تنظيف السطحيات الساخنة الكهربائية

- قوموا دوماً بتنظيف السطحيات وهي باردة أو فاترة.
- قوموا باستخدام قطعة قماش رطبة و ناعمة
- مبللة ببعض الماء و الملح. و من ثم لحتام عملية التنظيف قوموا باستخدام قطعة قماش رطبة و ناعمة مغمسة ببعض الزيت.
- تجنبوا استعمال الماء لتنظيف هذه السطحيات و ذلك تفادياً لتكون الصدأ.

حنفيات الغاز

في حالة حدوث عطب او عطل او ضرر في حنفيات الغاز يجب عليكم الاتصال بالفني فوراً. لا ندع منتجات التنظيف تلامس الصمامات

مفتاح التحكم

- من الممكن نزع مفاتيح التحكم لغرض تنظيفها و لكن يجب عليكم اخذ كل الحذر لعدم الحاق الضرر بالغطاء العازل.

المواقد و الشوايات

يجب تنظيف هذه الأجزاء باستخدام قطعة إسفنج وماء وصابون أو منتجات تنظيف أخرى مناسبة وغير جالخة. ثم قم بتجفيفها باستخدام قطعة قماش ناعمة.

تحذير! المنتج لا يصلح للفسيل في غسالة الصحون.

في حالة ترك المنتج على السطح لفترة طويلة من الوقت، فإن المواد الحمضية مثل عصير الليمون وصلصة الطماطم والبساتا والخل والمنتجات الأخرى يمكن أن تتلف السطح، وتطفي لمعته.

بينما فيما يخص بالموديلات المزودة بنظام إشعال كهربائي يجب الحفاظ على نظافة القطب الكهربائي.

بينما فيما يخص بالموديلات المزودة بنظام إشعال كهربائي يجب الحفاظ على نظافة القطب الكهربائي "S" و ذلك لضمان حسن عمل الشرارة دوماً (الشكل 3.1 - 3.3 - 3.4 - 3.7).

في كل الموديلات المزودة بنظام الامان، يجب التأكد من ان الصمامة "T" بجانب كل موقد دوماً نظيفة و ذلك لضمان حسن عمل نظام الامان (الشكل 3.1 - 3.3 - 3.4 - 3.7).

يجب ان يتم دوماً تنظيف بعناية ففحة جداً سواءً مقبس الشرارة او الصمامة الامان.

ملاحظة: لتفادي الحاق الضرر بالنظام الاشعال الكهربائي تجنبوا استعماله و المواقد ليست في مكانها الصحيح.

ملاحظة: إن الاستخدام المستمر قد يسبب تغييراً في التزجيج حول المواقد والشبكات في المناطق المعرضة للحرارة. هذه ظاهرة طبيعية، ولا تمنع الأجزاء من العمل ياداء جيد.

تركيب المواقد في مكانها الصحيح (الثانوي - شبه سريعة) اعتماداً على النموذج الخاص بك، سطح الموقد الخاص بك قد يتضمن بعض من هذه الشعلات - انظر الصفحات 27,28,29

من المهم التأكد من انه تم تركيب موزعات الشعلة "F" و الغطاء "C" في مكانها الصحيح (الشكل 3.1 و الشكل 3.2).
لانه اذا لم يتم ذلك فانه من الممكن لهذا ان يسبب في مشاكل جدية و خطيرة.

الاستبدال الصحيح الشعلة ثنائية الحلقة والشعلة المزوجة

(اعتماداً على النموذج الخاص بك، سطح الموقد الخاص بك قد يتضمن بعض من هذه الشعلات - انظر الصفحات 27, 28, 29)

ينبغي أن تكون الشعلة في موضعها الصحيح (الشكل 3.5)؛ و أضع الموقد يجب ان تركيب في الفوهات الخاصة بها كما هو موضح من قبل السهم.

على الموقد عند تركيبه في مكانه الصحيح ان لا يدور و ان يظل ثابت (الشكل 3.4).

ومن ثم قوموا بتركيب الغطاء "A" و الحلقة "B" (الشكل 3.4 - و الشكل 3.5).

إشعال المواقد الغازية التي بدون الصمامات الأمنية

لاشعال الموقد :

1. الضغط على المفتاح وإدارته بالاتجاه المعاكس

لاتجاه عقارب الساعة حتى الوصول إلى الموضع

☆ (المعدل الأقصى) الشكل 2.2

الضغط والإمساك بالمفتاح مضغوط حتى تشتعل

الشعلة الشكل 2.3

الشرارات المنتجة من قبل جهاز الإشعال الموجود

داخل الموقد المناسب ستقوم بإشعال الشعلة.

في الحالة التي بها ظروف التموين الغازي تجعل

أمر إشعال الموقد في الموضع ☆، المحاولة

بالإشعال والمفتاح في الموضع.

في حالة عدم توقّر التموين الكهربائي الرئيسي،

القيام بالإشعال بواسطة تقريب عود ثقاب مشتعل.

2. في حالة عدم توقّر التموين الكهربائي الرئيسي،

القيام بالإشعال بواسطة تقريب عود ثقاب مشتعل.

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.



صورة 2.3

ملاحظة مهمة للغاية: للطرز غير المزودة بجهاز صمام الأمان

• تحذير



• إيلاء عناية خاصة

يجب مراقبة الجهاز أثناء استخدام شعلات الغاز.

إذا تعين انطفاء الشعلة لسبب ما، فسيستمر صمام الغاز في إنتاج تدفق الغاز غير المحترق عبر الشعلة.

في هذه الحالة، بمجرد خروج ألسنة اللهب، أدر مفتاح التحكم في الشعلة إلى وضع "●" (إيقاف)، وانتظر دقيقة

واحدة على الأقل ثم كرر إجراء الإشعال.

إذا لم تظل الشعلة مشتعلة في الموضع الأني، فراجع فصل "تعديل ضبط الحد الأدنى للشعلة" في قسم التركيب.

إذا لم تظل الشعلة مضاعة في جميع الإعدادات، فتحقق من أن أجزاء الشعلة والحاقن جافة ونظيفة وأنهما في

مكاهنهما الصحيح.

الشعلة المزدوجة - مع بعض الموديلات فقط

(صورة 1.12, 1.13, 1.23)

الشعلة المزدوجة تتميز بالمرونة الشديدة التي تسمح بأنظمة ضبط مختلفة وطهي مثالي.

و تتكون من تاج داخلي وآخر خارجي: يمكن استخدام التاج الداخلي والخارجي معا أو بشكل منفصل.

يتم التحكم في الشعلة المزدوجة بواسطة اثنين من المقابض المنفصلة:

- مقبض للتاج الداخلي فقط ("⊙") رمز تحديد مفتاح التحكم؛
 - مقبض للتاج الخارجي فقط ("●") رمز تحديد مفتاح التحكم).
- يمكن استخدام الشعلة المزدوجة:

- كشعلة صغيرة (اللهب يصدر من التاج الداخلي فقط)؛
- كشعلة سريعة جدا (اللهب يصدر من التاج الخارجي فقط)؛
- كشعلة شديدة القوة (اللهب يصدر من التاج الداخلي والخارجي متزامنين)؛

هام: بعد استخدام الشعلة المزدوجة تحقق من أن مقابض التحكم في وضع الإغلاق "●".



إختيار الموقد

يوجد في لوحة التحكم، و بالقرب من كل مقبض، رسم تخطيطي يشير إلى الشعلة التي يتم التحكم بها بواسطة هذا المقبض. يجب اختيار الشعلة المناسبة وفقا للقطر والسعة المستخدمة. يجب استخدام المواد و الحلل أو القدر طبقا لتعليمات التشغيل التالية:

جدول توضيحي باقطار الطناجر و المقالي التي من الممكن إستعمالها و وضعها فوق المواقد

الموقد	الحد الأدنى	الحد الأقصى
الإضافي/المساعد (إلى الموديلات في الشكل. 1.18, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25)	6 سم	14 سم
الإضافي/المساعد (كافة الموديلات باستثناء الموديل في الشكل. 1.18, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25) (*)	12 سم (*)	14 سم
الموقد النصف سريع	16 سم	24 سم
السرير	24 سم	26 سم
موقد طهي الأسماك من	12x30 إلى 18x40 سم	
الشعلة ثنائية الحلقة	26 سم	28 سم
مزوج (سوى تويج داخلي) (إلى الموديلات في الشكل 1.12, 1.13, 1.23) (*)	12 سم	14 سم
مزوج (سوى للتويج الخارجي)	26 سم	28 سم
مزوج (تويج داخلي + للتويج الخارجي)	26 سم	28 سم
مقلاة عميقة أو صينية (**)	-	بحد أقصى سم 36

لا تستعملوا مقالي بقواعد مقعرة او محدبة

(*) وصلة المقلاة الصغيرة (اختياري): الحد الأدنى بقطر 6 سم

(**) في الموديلات المزودة الشعلة ثنائية الحلقة أو الشعلة المزوجة، والمزود بوصلة المقلاة العميقة.

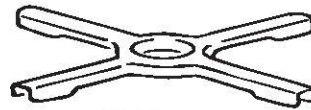
من المهم أن يكون قطر الوعاء مناسباً لقوة الشعلة حتى لا تؤثر سلباً على الإنتاجية العالية للشعلات، وبالتالي هدر الطاقة. الوعاء الصغير على شعلة كبيرة لا توفر لك نقطة الغليان في فترة أقصر حيث أن قدرة امتصاص الحرارة لكتلة المسائل يعتمد على حجم و سطح الوعاء.

تنبيه: تأكد أن الحلل أو القدر توضع على وسط الموقد للحصول على أكبر استقرار وكفاءة.

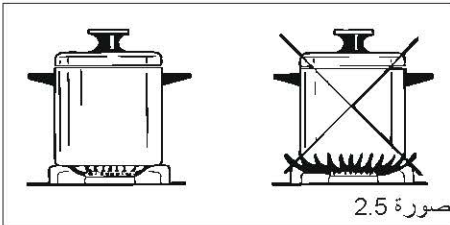
تأكد أن الحلل أو القدر ليست ملاصقة لمقابض التحكم، وإلا، يمكن أن يزيد اللهب من سخونة المقابض، ويتلفها تلفاً دائماً.

مشبك حامل للمقالي الصغيرة (اختياري)

يتم وضع هذا المشبك الحامل فوق الموقد الثانوي الصغير عندما إستعمال مقالي صغيرة الحجم، و ذلك لتفادي إنقلابها.



صورة 2.4



صورة 2.5

حاملة خاصة بمقلاة Wok (اختياري) (الشكل 2.6a - 2.6b - 2.7a - 2.7b - 2.8a - 2.8b)

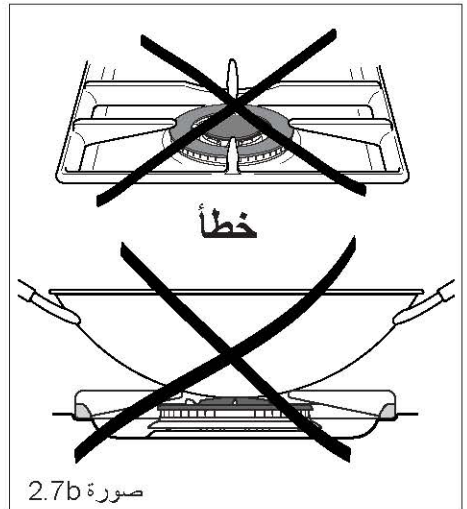
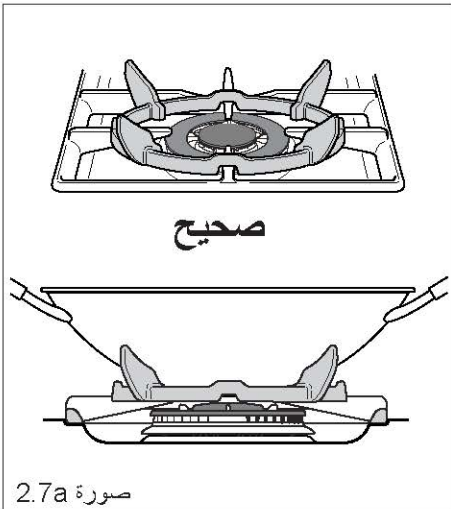
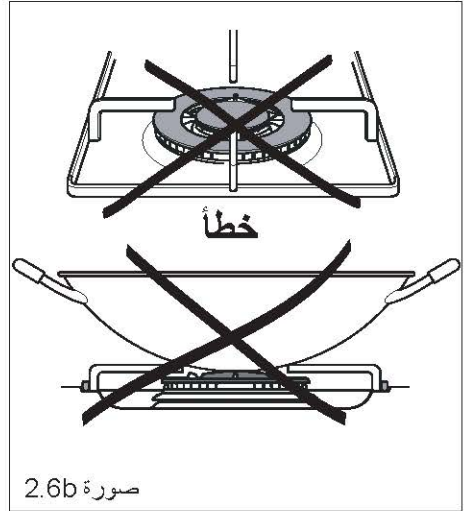
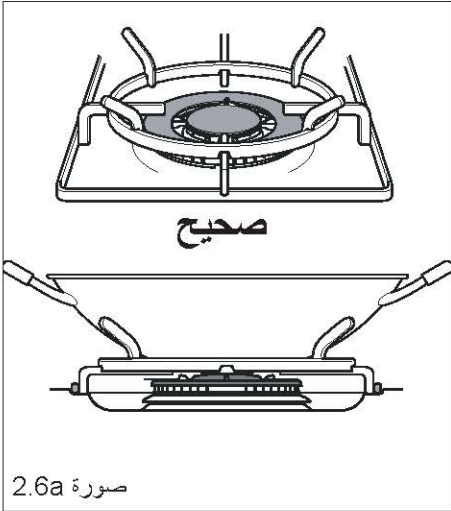
ينبغي وضع هذه الشبكة الخاصة للأواني فوق مسند الإناء للحلقة المزدوجة أو الشعلة المزدوجة.

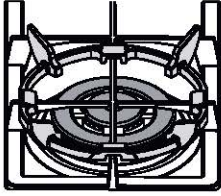
تحذير:

- إستعمال مقلاة Wok من دون الحاملة الخاصة قد يلحق الضرر بالموقد و يسبب في سوء عمله.
- تجنبوا إستعمال الحاملة الخاصة مع مقالي عادية او مسطحة القعر.

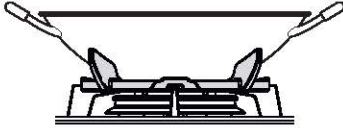
هام:

ينبغي أن توضع هذه الشبكة الخاصة بالقلويات فقط أعلى قاعدة المقلاة في الموديلات: الشعلة ثنائية الحلقة ، الشعلة المزدوجة.

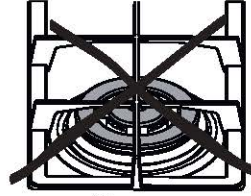




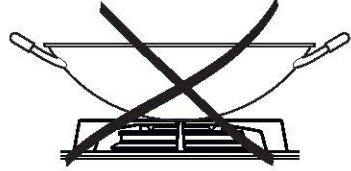
صحيح



صورة 2.8b



خطأ



صورة 2.8a

السطحيات الساخنة الكهربائية

السطحيات الساخنة العادية

لتسخين السطحيات الكهربائية ما يجب عليكم (فعله هو تدوير المفتاح (الشكل 2.9 نحو الوضعية المرغوبة. الأرقام من 1 إلى 6 تشير إلى مواضع الفعاليات وبتزايد الرقم يتم ضبط الحرارة إلى درجات أعلى. عندما يصل الإناء إلى درجة الغليان تخفيض درجة الحرارة حتى الدرجة المرادة.

السطحية الساخنة السريعة (النقطة الحمراء)

مفتاح ضبط صفيحة التسخين السريعة مشابه لذلك الخاص في الصفيحة العادية ، مع 6 مواضع تسخين قابلة للضبط (صورة 2.9) بفضل خصائص هذه السطحية الساخنة، والتي هي مزودة بضابط حراري قاطع للتيار، من الممكن:

- الحصول على درجة حرارة مناسبة لطبخ الاطعمة بسرعة،
- الانتفاع بالكامل من الطاقة المنبعثة منها بواسطة مقالي و طناجة ذات قعر مسطح.
- تحديد التذبذب في الطاقة المنبعثة إذا ما تم إستعمال مقالي و طناجر غير مناسبة.

الاستعمال الصحيح للسطحية الساخنة

الكهربائية (الشكل 2.10)

عندما تصل درجة حرارة المقلاة او الطنجرة درجة الغليان يجب عليكم تخفيض درجة الحرارة الى الدرجة المرغوبة.

تذكروا ان السطحية الساخنة ستظل تنتج حرارة لمدة 5 دقائق عقب إطفائها.

يجب عليكم القيام بما يلي اثناء إستعمالكم للسطحية الساخنة:

- يجب عليكم تفادي تركها تعمل من دون ان يكون فوقها اي شئ (كطنجرة او مقلاة الخ،)؛
 - تجنبوا سكب السوائل و هي لا تزال ساخنة؛
 - قوموا بإستعمال طناجر و مقالي ذات قعر مسطح (الخاصة بالسطحيات الساخنة)؛
 - قوموا بإستعمال طناجر و مقالي مناسبة الحجم بحيث تغطي بقدر الامكان السطحية الساخنة بأكملها؛
 - لتوفير الكهرباء حاولوا ان تستعملوا اغطية الطناجر و المقالي بقدر المستطاع؛
 - تجنبوا وضع الاطعمة مباشرة فوق السطحية لغرض طهيها و لكن يجب عليكم إستعمال طناجر و مقالي مناسبة.
- يوجد هناك مؤشر ضوئي بالقرب من لوحة التحكم و عند لمعانه فهو يشير بان السطحية الساخنة دخلت حيز العمل.

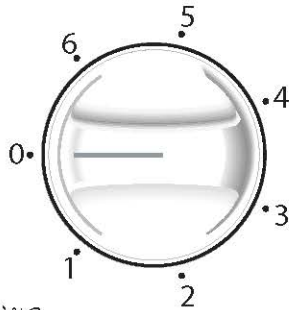
لا تستعملوا السطحيات الساخنة لطبخ و تحضير الطعام بشكل مباشر و لكن إستعملوا دوماً طناجر و مقالي.

تنبيه! لا تقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الألمنيوم.

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.

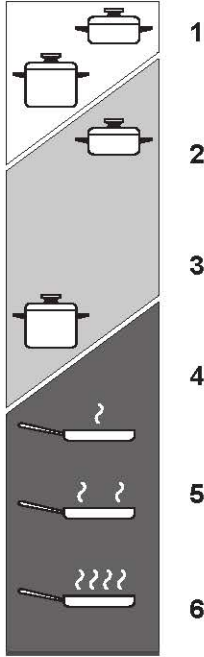


صورة 2.10



صورة 2.9

جدول إستعمالات السطحية الساخنة



التسخين □

الطبخ □

التحمير و القلي ■

طريقة الطبخ	و ضع المفتاح
مطفاً	0
لاذابة الاطعمة (الشوكولاتة او الزبدة)	1 2
للحفاظ على الاطعمة دافئة او لتسخين كميات ضئيلة من الماء.	2
لتسخين كميات أكبر من الماء و لحقق كريمات او صلصات.	3
لغلي الاطعمة بشكل بطيء، أطعمة مثل السباجيتي او الحساء او اللحوم المسلوقة. و لتسخين الاطعمة بواسطة البخار كاللحوم و غيرها.	3 4
لجميع الانواع المقلبات، كاللحوم و الكفتة الخ، و لا سيما للطبخ من دون إستعمال الطناجر و المقالي.	4
لتحمير اللحوم و البطاطس و لقلي السمك و لغلي كميات كبيرة من الماء،	4 5
و لتحضير المقلبات السريعة و لشواء اللحوم الخ،.	6

صورة 2.11

بعد فترة وجيزة من الاستعمال و إستناداً على التجربة و الخبرة، ستصبحون قادرين على إختيار وضعية التسخين التي تناسب إحتياجاتكم من دون اي صعوبة.

نصائح عامة

- قبل البدء بعملية التنظيف يجب عليكم التأكد من أن الموافد مطفئة.
- ننصح بتنظيف المطبخ عندما يكون بارداً تماماً وبشكل خاص ننصح بذلك عند تنظيف العناصر المطلية.
- مستعملين للقيام بهذه العملية أسفجة رطبة كما ان عملية التنشيف يجب ان تتم بواسطة قطعة قماش رطبة و ناعمة.
- تقادوا استعمال مادة الالكالين او مواد حامضة اخري (كعصير الليمون او الخل الخ)، لتنظيف سطحيات المطبخ.
- الامتناع عن استعمال مواد تنظيف التي تحتوي على قاعدة من الكلور او من الحامض.
- نظف الأسطح بقطعة قماش رطبة واستخدم منتجات محايدة وغير عدوانية. ثم امسح قطعة قماش نظيفة وجافة.
- هام: تجنب استخدام المنتجات الكاشطة (على سبيل المثال أنواع معينة من الإسفنج) و / أو العدوانية (الصودا الكاوية، والمنتجات التي تحتوي على مواد قابلة للتآكل) والتي يمكن أن تلحق أضراراً لا يمكن إصلاحها بالأسطح.

الموافد المزودة بغطاء زجاجي (اختياري)



- تفادوا إغلاق الغطاء الزجاجي عندما يكون الموقد الغازي لا تزال ساخنة أو عند تشغيل الفرن الموجود أسفل الموقد، او عندما يكون هذا الاخير لا يزال ساخناً.
- لا تضع طناجر او مقالي ساخنة او ثقيلة فوق الغطاء الزجاجي.
- قوموا دوماً بتنشيف اي إنسكايات او بقايا سوائل من عن سطحية الغطاء قبل فتحه.

مهم:

ينصح باستعمال أقمشة وقاية مناسبة أو قفازات عند التعامل مع الجهاز أو عند القيام بتنظيفه.

تحذير

في حالة التركيب الصحيح؛ يفي المنتج بكل متطلبات السلامة الموضوعه لهذا النوع من فئة المنتجات. ومع ذلك؛ يجب أخذ الحذر الخاص تجاه الطرف الأسفل للجهاز لأن هذه المنطقه لم تصمم ولم يقصد أن يتم لمسها، وقد تحتوي على حواف حادة أو قاسية، قد تسبب الإصابة.

العناصر المطلية

يجب ان يتم غسل عناصر المطبخ المطلية بواسطة ماء و صابون او بواسطة أي مادة غير كاشطة. من الأفضل التحفيف باستعمال قطع قماش ناعمة أو مصنوعة من الألياف الصغيرة جداً. المواد الحامضية مثل عصير الليمون، صلصة البندورة، الخل وما أشبهها قد تؤدي إلى ضرر على الطلاب فيما إذا تركت عليه لمدة طويلة.

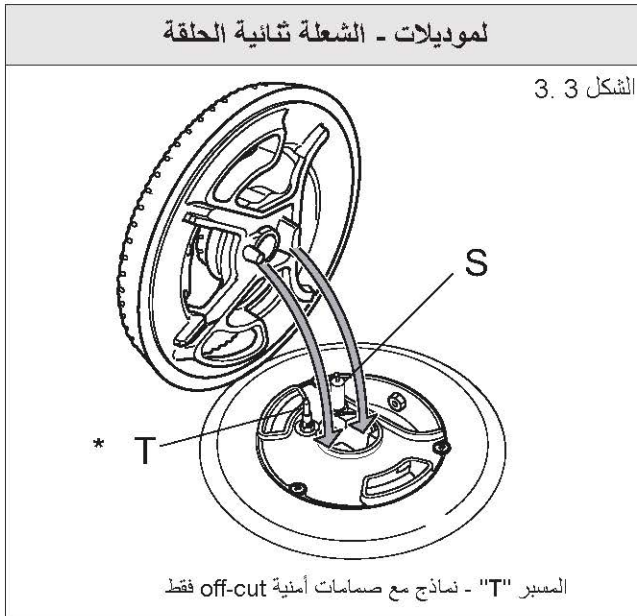
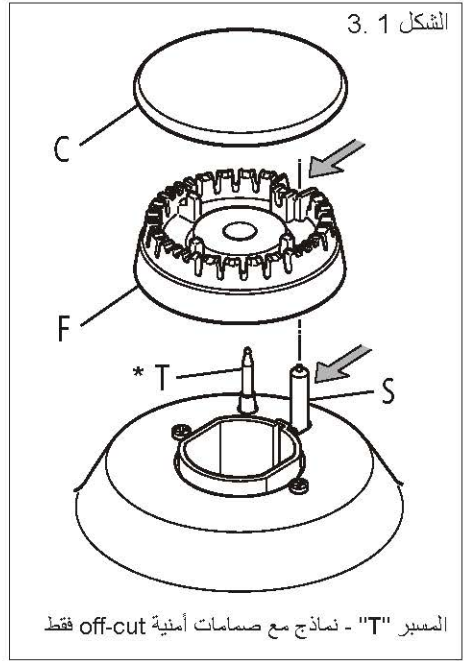
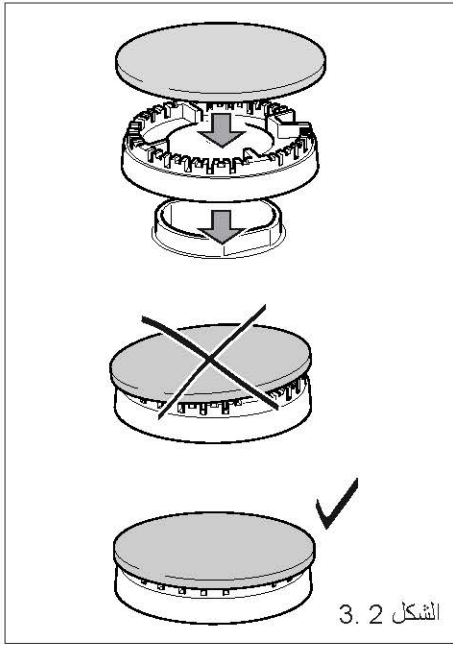
العناصر المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ

- يجب ان يتم تشطيف العناصر المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ بالماء لتنظيفها، ومن ثم تشطيفها بواسطة قطعة قماش نظيفة او بواسطة جلد الشاموا.
- اما بالنسبة الى الوسخ المستعصي بإمكانكم استعمال مواد غير كاشطة خاصة بهذا النوع من الفولاذ و هي متوفرة بالاسواق او بإمكانكم استعمال كمية ضئيلة من الخل الساخن.

هام: تخلي الشركة الصانعة أي مسؤولية لها عن أي ضرر ناتج عن المنتجات غير المناسبة المستخدمة لتنظيف الجهاز.

الانتباه

يصبح الجهاز ساخن جداً وبشكل خاص حول مناطق الطهي. من المهم جداً أن لا يتركوا الأطفال وحدهم في المطبخ خلال عملية الطهي. لا تستعملوا الات التنظيف التي تعمل بواسطة البخار لانه يمكن للرطوبة من ان تتغلغل بداخل الجهاز و التي لها ان تجعل منه مصدر خطر.

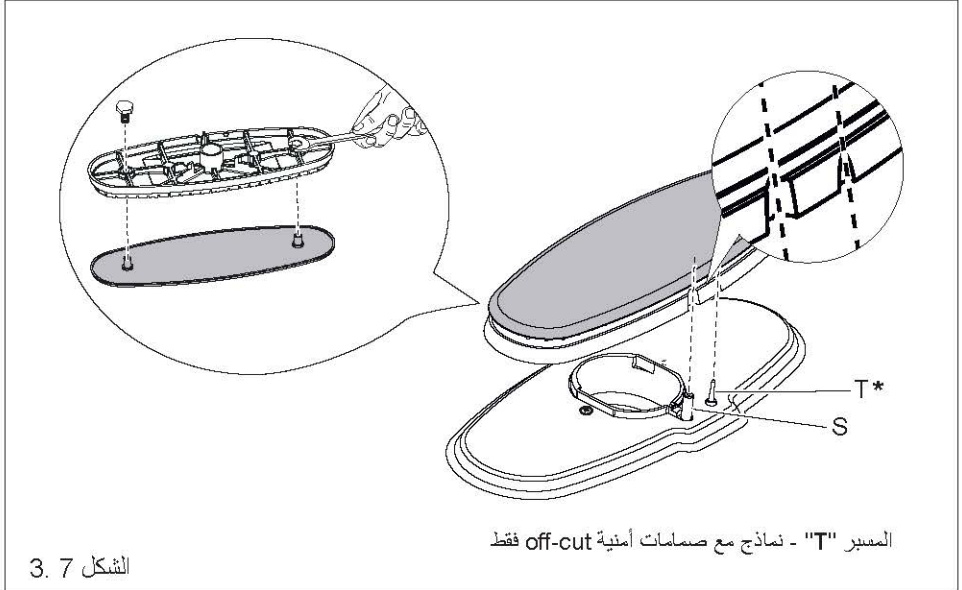


الموضع الصحيح لموقد طهي السماك

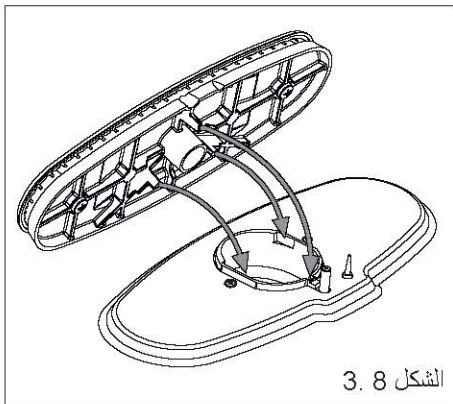
(اعتمادا على النموذج الخاص بك، سطح الموقد الخاص بك قد يتضمن بعض من هذه الشعلات - انظر الصفحات

(29,28,27

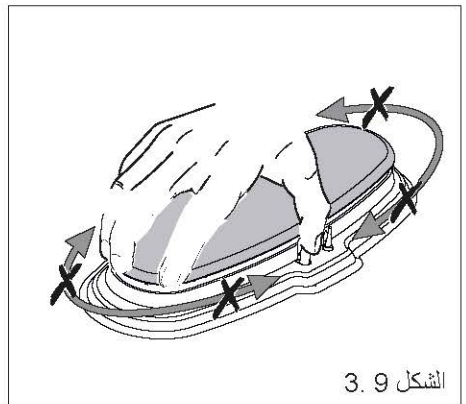
من الضروري أن يتم وضع هذا الموقد بالشكل المب في الصورة 3.7
و أضع الموقد يجب ان تركيب في الفوهات الخاصة بها كما هو موضح من قبل السهم (الشكل 3.8).
على الموقد عند تركيبه في مكانه الصحيح ان لا يدور و ان يظل ثابت (الشكل 3.9).



الشكل 3. 7



الشكل 3. 8



الشكل 3. 9

الشركة المصنعة غير مسؤولة عن قصور في الدقة ينتج عن أخطاء مطبعية أو كتابية قد تكون موجودة بهذا الدليل الفني . كما تحتفظ الشركة المصنعة على الحق في القيام بكافة التعديلات بمنتجاتها و التي تراها مناسبة وضرورية لاسباب صناعية او تجارية في اي وقت و من دون إعلام مسبق و ذلك من دون اللمس بالوظائف الرئيسية و الخصائص الفنية الامنية للتجهيزات و الاجهزة.

