

تعليمات خاصة بالتركيب - إرشادات الاستعمال

مواقد الطهي المدمجة ذات الشعلات
الزجاجية التي تعمل بالغاز

نوعية ELBA
MADE IN ITALY 100%

ELBA
TALENT FOR COOKING



Made in Italy

زيوتنا العزيز،

شكرا 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 صُنِع 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 لاغيًا.

يُرجى قراءة التعليمات بعناية بالغة قبل تركيب الجهاز واستخدامه.

- تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وفقا للمعايير المعمول بها في منتجات الطهي المنزلية وبفي 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 وضوحا مع بعض المكونات على الرغم من أن هذه الأجزاء تكون ضمن الحدود المسموح بها من قبل المعايير.
- كما تعتمد السلامة الكاملة للجهاز أيضا على الاستخدام الصحيح، ولذلك نوصي دائما 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 وفقًا للوائح المعمول بها.
- لا تُشغّل الجهاز بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم مستقل عن بُعد.
- لا تُشرع 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 الأزرار / 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 ورقابية.
- لا يتحمل الصانع أية مسؤولية تجاه تعرض المستخدم لضررٍ أو تلف الجهاز نتيجة سوء استخدام أو استخدام غير صحيح.
- تحذير: عند الاستخدام، يصبح الجهاز وأجزائه 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 للهب بغطاء أو بطانية إخماد الحريق.
- تحذير: مخاطر الحريق: لا تحتفظ بمواد على أسطح الطهي.
- لا تضع أواني الطهي الفارغة أو تتركها على صفيحة التسخين المصنوعة من السيراميك الزجاجي.
- لا تسمح بسقوط الأجسام الثقيلة أو الحادة على صفيحة التسخين المصنوعة من السيراميك الزجاجي.
- لا تخدم صفيحة التسخين بأجسام حادة، ولا تستخدم صفيحة التسخين بمثابة سطح لمزاولة أعمال أخرى.
- تحذير: في حالة تصدع صفيحة التسخين أو تلفها عند سقوط أجسام عليها أو لأي سبب، افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي لتجنب احتمالية حدوث صدمة كهربائية ثم اتصل بخدمة العملاء.

- 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 مزوداً بكابل إمداد أو قابس أو بوسائل أخرى لفصل إمداد التيار الذي له فصل للملامس على جميع الأقطاب والذي يوفر فصلاً كاملاً تحت ظروف الفلظية الزائدة من الدرجة الثالثة، فهذا يعني أن وسائل الفصل يجب إدراجها في الأسلاك الثابتة وفقاً 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

هام

- 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 تأميمات 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 ان يتم تركيب الجهاز وفقاً للظوابط و اللوائح و القوانين السارية المفعول و وفقاً لارشادات الشركة المصنعة.
- على الفني ان يحترم و يطبق ما تحث عليه الظوابط و اللوائح و القوانين 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 ان يقوم بعملية تركيب و تعديل و برمجة الجهاز فني مؤهل و متخصص.
- يجب ان يتم دائماً عزل الجهاز عن الكهرباء (من خلال نزع الفيثشة من عن مخرج الحائط) قبل القيام بعمليات تصليح او 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، وسطح العمل بسمك من 30 إلى 40 مم.
- يجب ان يتم تركيب الجهاز في وحدات عازلة للحرارة.
- جدران الوحدات يجب ان لا تكون أعلى من سطحية العمل و يجب ان تكون قادرة على تحمل درجات حرارة تتناهر و تتجاوز 105 درجة مئوية فوق درجة حرارة الغرفة.
- ونود أن نشير إلى أن اللاصق المستخدم لتثبيت الرفائق البلاستيكية بالأثاث يجب أن يتحمل درجات حرارة لا تقل عن 150 درجة مئوية لتجنب انفصال الطبقات.
- يجب ان لا يتم تركيب الجهاز بالقرب من أشياء و مواد قابلة للاشتعال (كالستائر مثلاً)

تحذير

- في حالة التركيب الصحيح؛ ففي المنتج بكل متطلبات السلامة الموضوعة 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 لمن يقوم بعملية التثبيت

لتنشيط سطح الموقد في تركيبات المطبخ، يجب عمل فتحة بالأبعاد المبينة في الشكل 1.1a، مع أخذ الآتي في الاعتبار:

■ الموديلات بعرض 30 سم:

- يجب توفير فتحة تهوية باتساع 40 مم بين الجزء السفلي من الجهاز وأي جزء من أثاث المطبخ، أو وحدة الأدراج، أو أي جهاز آخر.
- إذا كانت قاعدة سطح الموقد يمكن الوصول إليها من خلال خزانة أو فراغ الأدراج بعد التثبيت أو إذا كان الفرن المثبت تحت سطح الموقد مزود بمروحة لتبريد المحرك، لا يتطلب الأمر تركيب حاجز الحماية الحرارية.
- إذا تم تثبيت هذا الموقد فوق الفرن، يتم توصيل الجهازين للغاز و/ أو التيار الكهربائي باستخدام وصلات منفصلة.

■ الموديلات بعرض 60 سم:

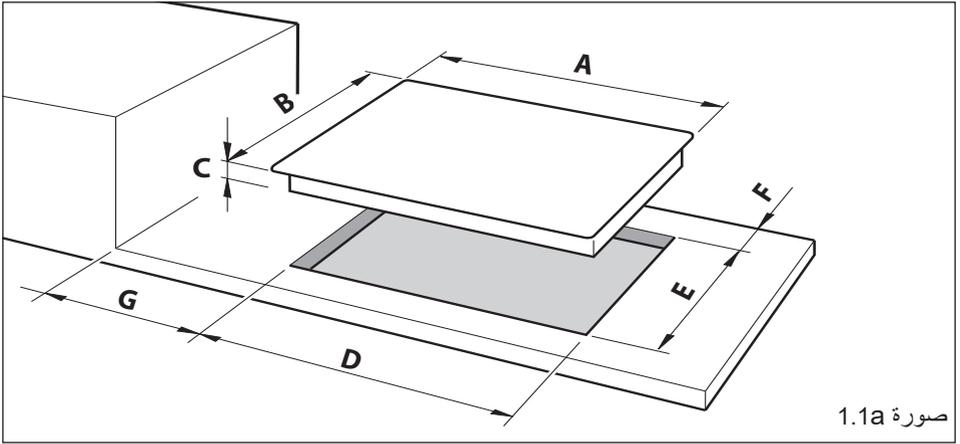
- يجب توفير فتحة تهوية باتساع 40 مم بين الجزء السفلي من الجهاز وأي جزء من أثاث المطبخ، أو وحدة الأدراج، أو حاجز الوقاية الحراري، أو أي جهاز آخر.
- إذا تم تثبيت هذا الموقد فوق الفرن مباشرة (والذي لا يحتوي على مروحة لتبريد المحرك) يجب أن يتم تثبيت حاجز الوقاية الحرارية تحت قاعدة سطح الموقد كما هو مبين في الشكل 1.1c.
- إذا كانت قاعدة سطح الموقد يمكن الوصول إليها من خلال خزانة أو فراغ الأدراج بعد التثبيت أو إذا كان الفرن المثبت تحت سطح الموقد مزود بمروحة لتبريد المحرك، لا يتطلب الأمر تركيب حاجز الحماية الحرارية.
- إذا تم تثبيت هذا الموقد فوق الفرن، يتم توصيل الجهازين للغاز و/ أو التيار الكهربائي باستخدام وصلات منفصلة.

■ الموديلات بعرض 90 سم:

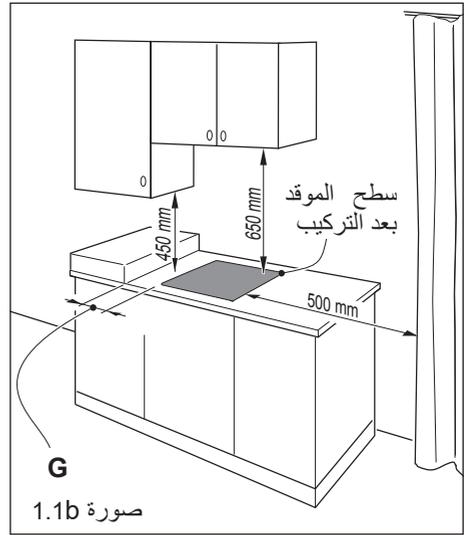
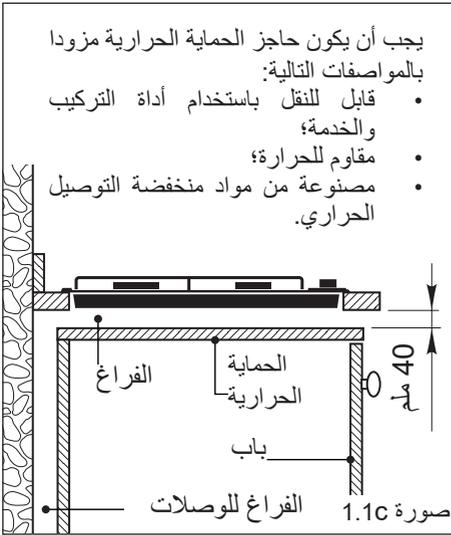
- يجب توفير فتحة تهوية باتساع 40 مم بين الجزء السفلي من الجهاز وأي جزء من أثاث المطبخ، أو وحدة الأدراج، أو حاجز الوقاية الحراري.
- إذا كانت قاعدة سطح الموقد يمكن الوصول إليها عبر الخزانات أو مساحة الدرج بعد التركيب، يجب أن يتم تثبيت حاجز الحماية الحرارية تحت قاعدة سطح الموقد كما هو مبين في الشكل 1.1c.

■ جميع الموديلات:

- يجب أن يبقى سطح الموقد على مسافة تبعد ما لا يقل عن 200 ملم عن أي جدار جانبي (من الحافة الجانبية للقطوع - الشكل 1.1a, 1.1b).
- يجب أن يتم تثبيت الموقد على مسافة تبعد 60 مم على الأقل من الجدار (من الحافة الخلفية من القطوع - الشكل 1.1a).
- يجب أن تكون هناك مسافة 650 مم على الأقل بين الموقد وأي خزانة حائط أو غطاء مكتف تم وضعه مباشرة فوق الموقد (انظر الشكل 1.1b).



صورة 1.1a



القياسات (مم)							الوصف
G (الحد الأدنى)	F (الحد الأدنى)	E	D	C	B	A	
200	60	480	270	50 (1) 54 (2)	520	300	الموديلات بعرض 30 سم
			560	60 (1)	510	600	الموديلات بعرض 60 سم
			840	63 (2)	510	900	الموديلات بعرض 90 سم

(1) $8 = X$ مم

(2) $4 = X$ مم



تثبيت الموقد

تم تزويد كل وحدة من وحدات الموقد بمجموعة تركيب بما في ذلك الأقواس والمسامير والبراغي لربط الموقد بقواعد بسمك من 30 إلى 40 مم.

النماذج بعرض 30 و 60 سم (الشكل 1.2a, 1.2b):

تشمل مجموعة التركيب اثنين من الأقواس نوع "F" (لمقدمة الموقد)، واثنين من الأقواس نوع "R" (للجزء الخلفي من الموقد) وأربعة براغي ذاتية التثبيت "S".

النماذج بعرض 90 سم (الشكل 1.2c):

التركيب أربعة من الأقواس نوع "F" (لمقدمة الموقد)، وثلاث من الأقواس نوع "R" (للجزء الخلفي من الموقد) وسبعة براغي ذاتية التثبيت "S".

• قم بقص الوحدة وفقا للأبعاد في الشكل 1.1a.

• قم بمد الطوق "G" على حافة الفتحة المجهزة، مع الحرص على تغطية حواف التقاطع (الشكل 1.2e, 1.2d).

• قم بربط الأقواس "F" و "R" لثقوب المقبس المناسب، دون تشديد البراغي "S" في الوقت الراهن.

تأكد من أن العروات قد تم تركيبها بشكل صحيح، كما هو موضح (الشكل 1.2i, 1.2h). قم بلف العروات بحيث يمكن وضع الموقد في القطع/الفتحة.

النماذج بعرض 60 و 90 سم، مُد الحشوة "G2" على طول كامل محيط سطح الموقد. (الشكل 1.2f, 1.2g).

• قم بوضع الموقد في القطع ومركزته بشكل صحيح.

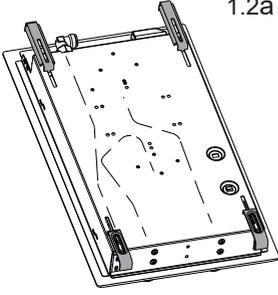
• قم بوضع الأقواس "F" و "R" في مكانها. السن "A" من الأقواس يجب ان يثبت في الفتحة (الشكل 1.2i, 1.2h).

• قم بإحكام ربط البراغي "S" حتى يتم تأمين الموقد تماما على القاعدة المؤمنة.

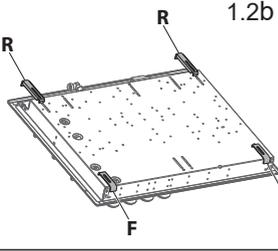
• استخدام أداة قطع حادة أو سكين التشذيب، قم بتشذيب وعزل المواد الموجودة حول حافة الموقد.

• احرص على عدم إتلاف طاولة العمل .

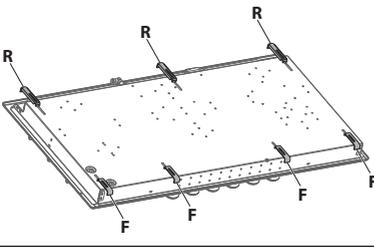
صورة 1.2a



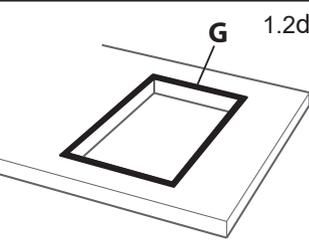
صورة 1.2b



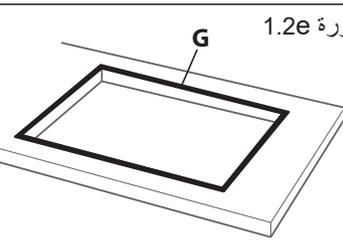
صورة 1.2c

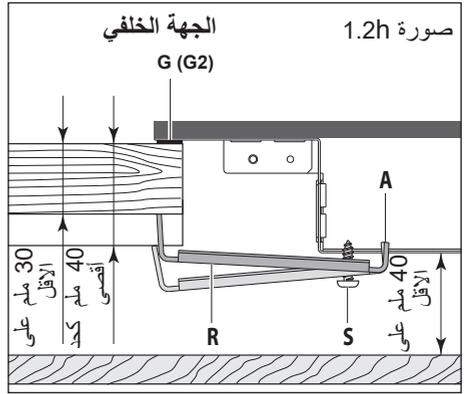
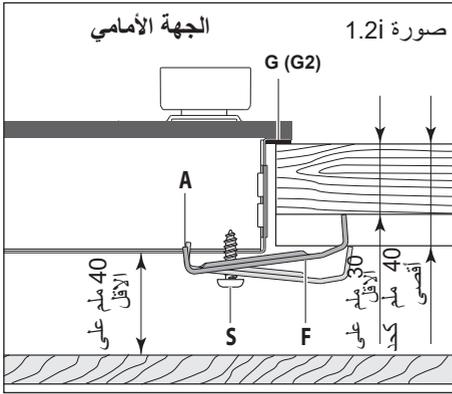
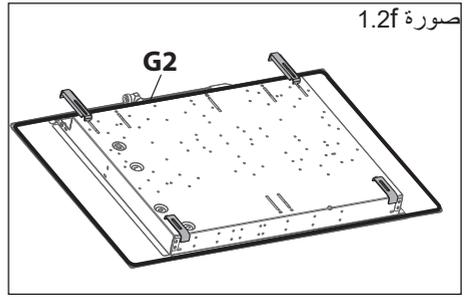
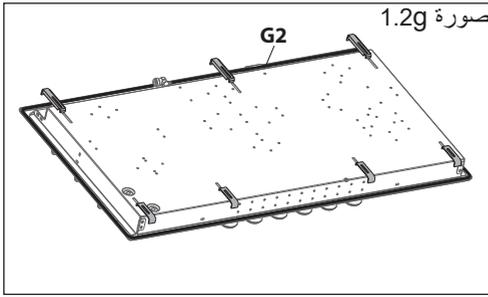


صورة 1.2d



صورة 1.2e





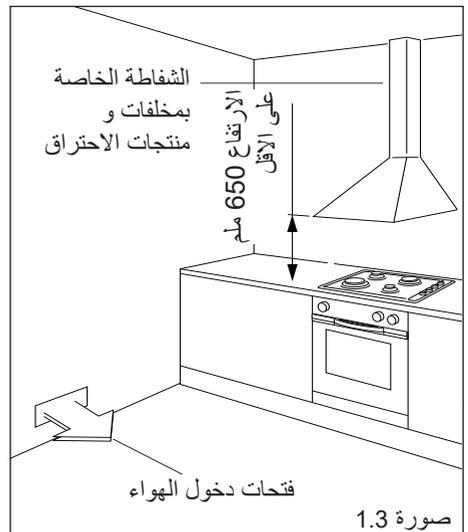
على الفني أن يحترم و يتبع كافة القوانين و اللوائح و الطوابط المحلية و السارية المفعول و المتعلقة بالتهوية و تصريف الغازات العادمة. علماً بأن الاستعمال المتواصل و المستمر للمواقد قد يسبب في ظهور الحاجة الى تهوية إضافية، على سبيل المثال نوافذ أكبر او الى تقوية تجهيزات التهوية و التصريف و شفط الهواء في 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.
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 1.3).
في حالة عدم إمكان ذلك من الممكن اللجوء الى إستعمال 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 1.4).
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 ومصّرَح له، مع معرفة تقنية سواء بخصوص الاجهزة الغازية أو الاجهزة الكهربائية. عملية التركيب وعملية الضبط يجب أن تتجزأ بموجب الانظمة المحلية الجارية.
 - عدم مراعاة هذه الشروط تسبب بطلان 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) متغيرًا 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 خطيرًا 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.
- هذا الجهاز مضبوط ليعمل مع: نوع الغاز بروبان / بيوتان، ضغط الغاز في التصنيف 5 كيلو باسكال (فحص بطاقة الضبط الموجودة على الجهاز).

توصيلات الغاز

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

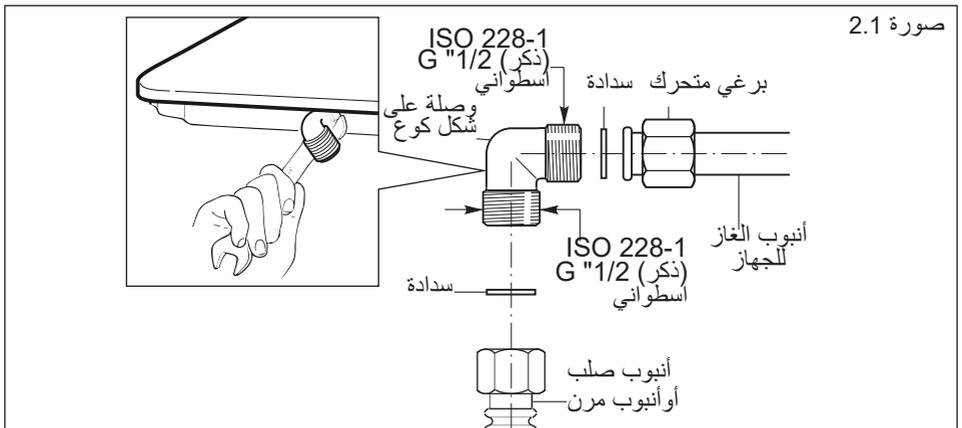
- 1 العنق.
 - 1 ماصورة معقوفة "منحرفة".
 - 2 الحشية.
- يجب ان يقوم بتوصيل المطبخ بتوصيلات الغاز فني مؤهل و متخصص و وفقاً للقوانين و اللوائح و الظروف المحلية السارية المفعول.
- اذا ما اردتم إستعمال انابيب معدنية مرنة، تأكدوا من انها في حالة جيدة و تأكدوا من انها لا تلامس اجزاء متحركة.
 - القسم الخلفي سطح الطهي هذا مزود بقناة لتحتوي أنبوب الوصل.
 - وصلة دخول الغاز من الممكن إدارتها بالاتجاه المراد بعد القيام بإرخاء الربط بين الوصلة الكوحيية / الحلقة البرغية المتحركة. عدم الافراط في برم الوصلة الكوحيية دون القيام أولاً بإرخاء الحلقة البرغية 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 باتانييب صلبة أو مرنة تأكد من:

- إستخدام اتانييب 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 اتانييب 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).

صورة 2.1



صيانة توصيلة الغاز

جدول لاختيار محاقن الغاز					
ناتوىب / نابورب للكساب ولوىك 5					
محقن الغاز Ø [1/100 ملم]	الطاقة المخفضة		الطاقة الاسمية		المواقف
	[kW]	[g/h]	[kW]	[g/h]	
46	0,34	25	1,00	73	الثانوي (A)
58	0,50	36	1,75	128	النصف سريع (SR)
79	1,00	73	3,00	219	السريع (R)
85	1,50	109	3,50	255	الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة (MW)
90	1,60	116	3,80	277	الشعلة ثنائية الحلقة (DCS)

التهووية الضرورية لاحتراق الغاز = (2 m ³ /h x kW)	
التهووية الضرورية [m ³ /h]	المواقف
2,00	الثانوي (A)
3,50	النصف سريع (SR)
6,00	السريع (R)
7,00	الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة (MW)
7,60	الشعلة ثنائية الحلقة (DCS)

هـام

جميع التعديلات والصيانة والاصلاح يجب أن يقوم بها فنى متخصص ومرخص له بذلك، مع استعمال قطع غيار أصلية.
وتعلن الشركة المنتجة والمصنعة عن عدم تحملها أية مسؤولية أو تعويضات عن خسائر تحدث نتيجة لعدم اتباع هذه التعليمات الموضحة عاليه.

تشحيم وتزيت مفاتيح التحكم في الغاز

إذا حدثت ووجدت صعوبة في إدارة أحد المفاتيح، فلا تضغط عليه بشدة؛ ولكن إتصل بالقسم الهندسى للصيانة والاصلاح.

استبدال المحاقن/البخاخات

إذا لم تكن المحاقن مزودة مع الجهاز، يمكن الحصول عليها من "مركز الخدمات".

قم باختيار المحاقن التي سيتم استبدالها وفقا "لجدول اختيار المحاقن".

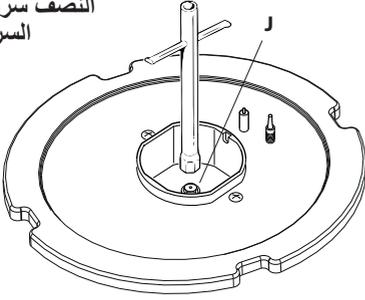
قَطْر الفوهة، يتم التعبير عنه بالجزء من المئات من المليمتر، وتوجد علامة على هيكل كل من المحاقن.

استبدال المحاقن الخاصة بشعلات الموقد

لاستبدال المحاقن اتبع التالي:

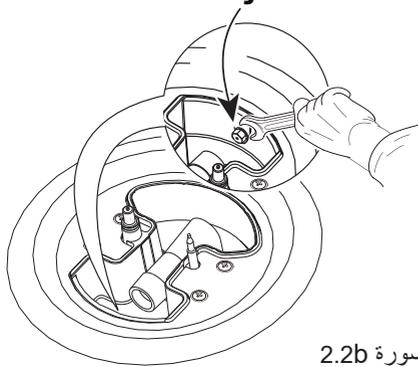
- قم بإزالة داعم الأواني والشعلات من سطح الموقد.
- قم باستبدال المحاقن "J" باستخدام مفتاح ربط (الأشكال 2.2a, 2.2b, 2.2c، بتلك الأكثر ملاءمة لهذا النوع من الغاز المستخدم معها).
- الشعلات مصممة بطريقة لا تحتاج معها إلى تنظيم أو ضبط الهواء الأولي.

المواقد:
الثانوي،
النصف سريع،
السريع



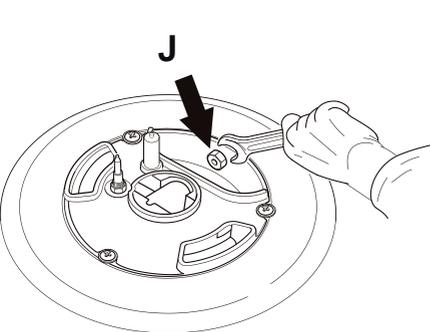
صورة 2.2a

الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة



صورة 2.2b

الشعلة ثنائية الحلقة



صورة 2.2c

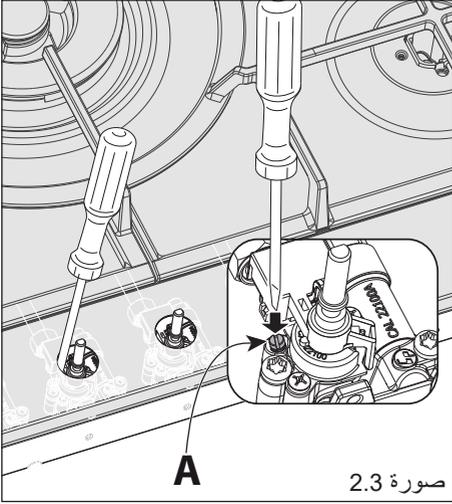
إعداد الحد الأدنى من شعلات الموقد

يجب أن يكون اللهب بطول حوالي 4 مم في وضع الحد الأدنى، ويجب أن يظل مضاء حتى مع تحول سريع من موضع الحد الأقصى إلى الحد الأدنى.

ويتم ضبط الشعلة على النحو التالي:

- قم بتشغيل الشعلة.
- حرك المقبض نحو "الحد الأدنى".
- قم بنزع المقبض.
- باستخدام مفك البراغي حول المسمار "A" إلى الضبط الصحيح (الشكل 2.3).

الانتباه: لخصوص غاز البوتان / البروبان يجب أن يتم برم البرغي "A" حتى النهاية.



صورة 2.3

- قم بتوصيل السلك البني إلى الطرف المكتوب عليه حرف "L" أو ملون باللون الأحمر.
- يجب أن يكون القابس متصلاً بمأخذ التيار المتصل بوحدة التاريض وفقاً للمعايير الأمنية.
- من الممكن توصيل الجهاز مباشرة بنقاط التغذية الكهربائية بواسطة مفتاح كهربائي يتحمل الضغط العالي و على 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 تموين التيار في موضع يتيح الوصول إليه.
- في حال تعرض كابل الكهرباء للتلف فيجب تبديله بكبل 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 مقيس 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/الأصفر بالطرف الذي يحمل حرف "E" أو الرمز الأرض "⏚" أو الملون باللون الأخضر/الأصفر.
- قم بتوصيل السلك الأزرق بالطرف المكتوب عليه حرف "N" أو ملون باللون الأسود؛

كابل التغذية من نوع النوعية: H05RR-F أو

(مقاومة لدرجات حرارة ذات 90 س) H05V2V2-F

- 240-220 فولت $0,75 \times 3$ مم مربع (*) (**)
- 240-220 فولت $1,5 \times 3$ مم مربع (*) (**) (نماذج بتقدير ذات 2900 واط إلى 230 فولط)
- (*) وصل ممكن مع قابس ومنفذ
- (**) وصل مع وصل صندوق جداري

استبدال كابل إمداد الطاقة

إذا تلف كابل إمداد الطاقة الكهربائية فإنه يجب استبداله بكابل مناسب والذي هو متوفر لدي خدمة ما بعد البيع

لتوصيل كابل التيار:

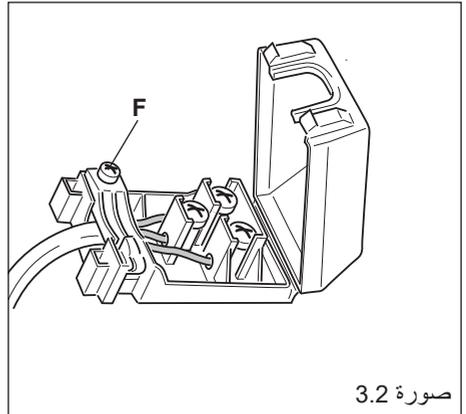
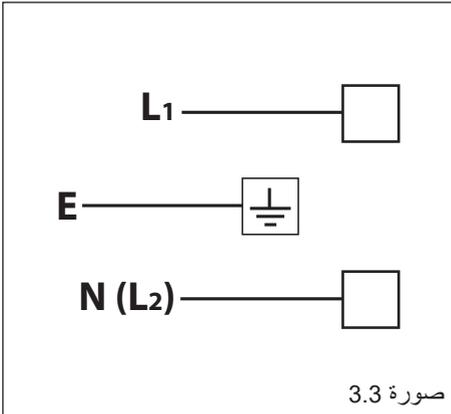
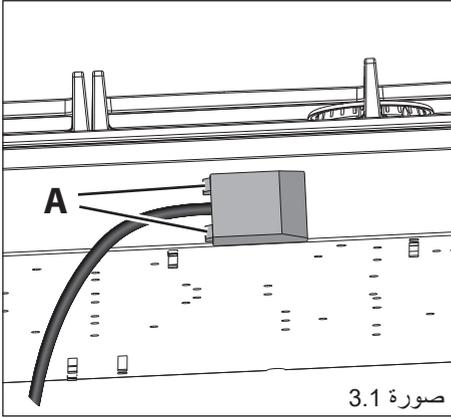
• قم بنزع خطاف الغطاء من طرف الغطاء عن طريق إدخال مفك البراغي في الخطافين "A" (الشكل 3.1).

• افتح حشوة الكابل عن طريق فك المسامير "F" (الشكل 3.2)، قم بفك البراغي الطرفية وإزالة الكابل.

• يجب أن يكون كابل الإمداد الجديد من النوع والمقطع المناسب، يجب أن يكون متصلًا باللوحة الطرفية في الرسم البياني التالي في الشكل 3.3.

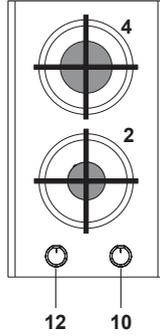
• قم بإغلاق وربط غطاء اللوحة الطرفية مرة أخرى.

ملاحظة: يجب ترك موصل الأرض بطول حوالي 3 سم أكثر من الأسلاك الأخرى.

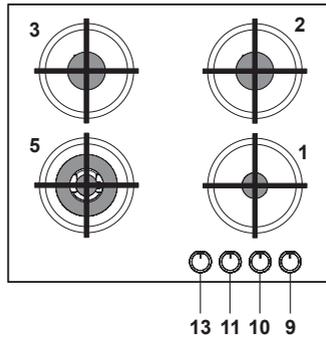


نصيحة للمستخدمين

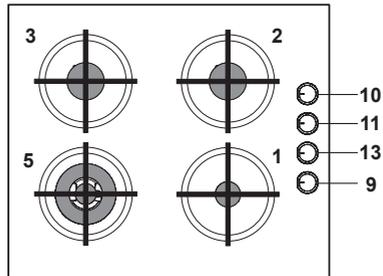
صورة 1.1



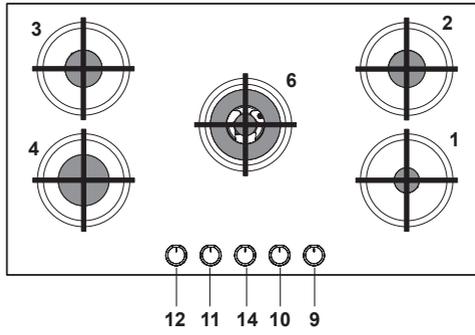
صورة 1.2



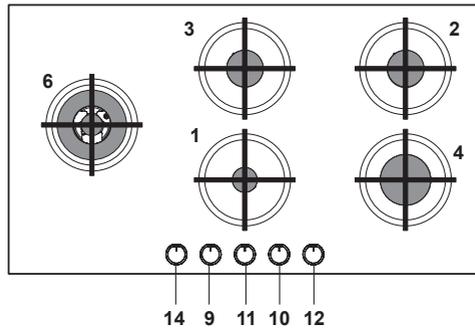
صورة 1.3



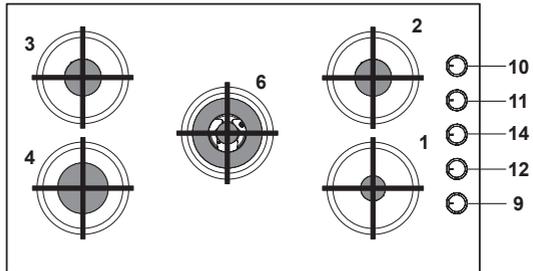
صورة 1.4



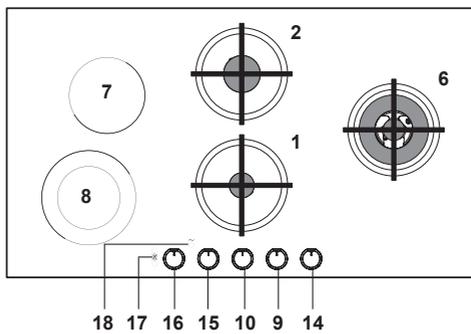
صورة 1.5



صورة 1.6



صورة 1.7



الموافق

1. الموقد الثانوي (A) - (73 g/h) 1,00 kW
2. الموقد النصف سريع (SR) - (128 g/h) 1,75 kW
3. الموقد النصف سريع (SR) - (128 g/h) 1,75 kW
4. الموقد السريع (R) - (219 g/h) 3,00 kW
5. الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة (MW) - (255 g/h) 3,50 kW
6. الشعلة ثنائية الحلقة (DCS) - (277 g/h) 3,80 kW
7. منطقة فردية «هاي-لايت»، القطر 140 مم 1200 واط
8. منطقة مزدوجة «هاي-لايت»، القطر 180 / 120 مم 1700 / 700 واط

وصف لوحة التحكم

9. مفتاح التحكم بالشعلة (1)
10. مفتاح التحكم بالشعلة (2)
11. مفتاح التحكم بالشعلة (3)
12. مفتاح التحكم بالشعلة (4)
13. مفتاح التحكم بالشعلة (5)
14. مفتاح التحكم بالشعلة (6)
15. مفتاح التحكم بالشعلة (7)
16. مفتاح التحكم بالشعلة (8)
17. مؤشرات الحرارة الكامنة
18. ضوء مؤشر التشغيل

ملاحظات:

- الإشعال الإلكتروني داخلي في المفاتيح.
- الجهاز مزود بهيئة صمامات أمنية، وهذه الصمامات تقطع تدفق تيار الغاز في حالة خروج الشعلة عشوائياً إلى الخارج.

تنبيه:

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

تنبيه:

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

تنبيه:

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

تنبيه! لا تقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الألمنيوم.

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.

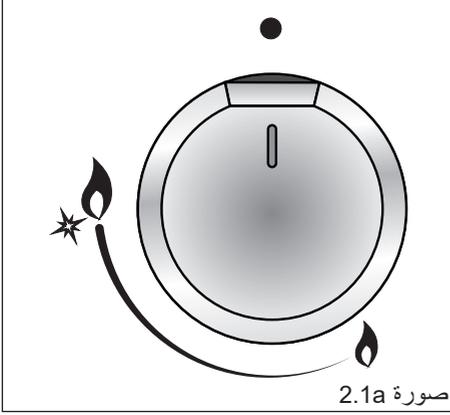
المواقد الغازية

يتم التحكم بتدفق الغاز نحو المواقد عبر المفاتيح (الشكل 2.1a, 2.1b) و التي تتحكم بصمامات الامان. من خلال تعديل المفاتيح بحيث خط المؤشر يصبح بإتجاه الرموز المطبوعة على لوحة التحكم يتم الحصول على النتائج التالية:

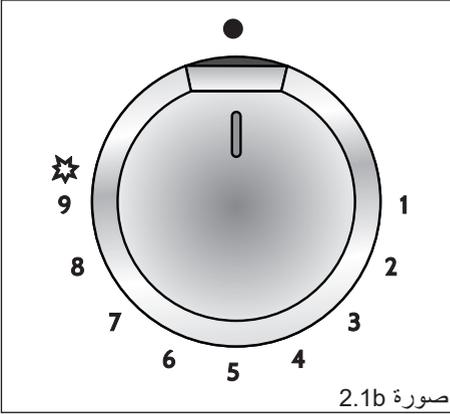
- دورة كاملة ● = الصمامة المغلقة

- الرمز 9 أو ✨ = التدفق الاقصى للغاز

- الرمز 1 أو 🔥 = التدفق الادنى للغاز



صورة 2.1a



صورة 2.1b

بينما للتخفيض من قوة تدفق الغاز الى حدها الأدنى، ما يجب عليكم فعله هو تدوير المفتاح بإتجاه يعاكس إتجاه 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.

تنبيه! لا تقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الألمنيوم.

ملاحظة: عند الانتهاء من إستعمال المطبخ و اثناء عدم إستعمالكم له يجب عليكم إعادة المفاتيح الى وضع الاغلاق، كما انه يجب عليكم إغلاق حنفية الغاز او صمامة عبوة الغاز جيداً.

تنبيه!
المواقد تصبح ساخنة جداً اثناء الاستعمال، و لذا يجب ان يبقوا الاطفال بعيداً عنها.

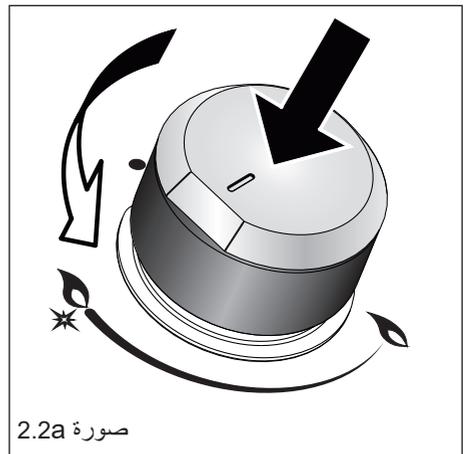
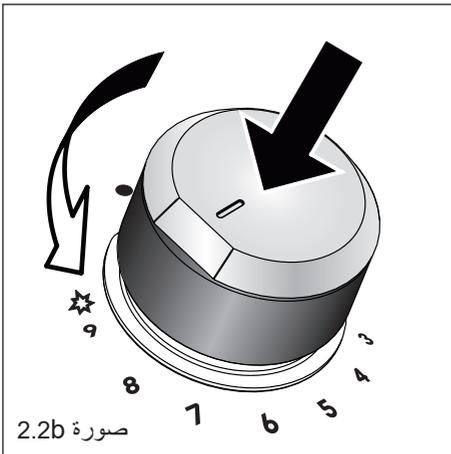
إشعال الشعلة

لإشعال الشعلة، يجب إتباع الإرشادات التالية:

1. اضغط المقبض المقابل للشعلة عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل 2.2a, 2.2b) نحو رمز الشعلة الكاملة كما يوضح الرمز "☆" أو "9"؛ استمر بالضغط على المقبض حتى تضيء شعلة تماما.
في حالة انقطاع التيار الكهربائي يمكن إشعال الشعلة بأعواد الكبريت أو شمعة مضاءة.
2. انتظر بضع ثوان بعد إشعال الشعلة قبل ترك المقبض (تأخير صمام التنشيط).
3. قم بضبط صمام الغاز علي الوضع المطلوب.

إذا إنطفأت الشعلة لسبب ما، يوقف صمام الأمان تدفق الغاز أوتوماتيكياً.
لإعادة إشعال الشعلة، أعد المقبض إلى وضع الإغلاق "●" وانتظر لمدة دقيقة واحدة علي الأقل، ثم كرر إجراء الإشعال.

ملاحظة: إذا كانت إمدادات الغاز المحلية الخاصة بك لا تتيح إشعال الشعلة عندما يكون مقبض التشغيل موجهها نحو الحد الأقصى للشعلة، حول المقبض نحو الحد الأدنى وكرر العملية.



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 الموقد والجلل أو القدر طبقا لتعليمات التشغيل التالية:

جدول توضيحي بأقطار الطناجر و المقالي التي من الممكن إستعمالها و وضعها فوق المواقد		
الموقد	الحد الأدنى	الحد الأقصى
الإضافي/المساعد	6 سم	14 سم
الموقد النصف سريع	16 سم	24 سم
السريع	24 سم	26 سم
الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة	24 سم	24 سم
الشعلة ثنائية الحلقة	24 سم	24 سم
مقلاة عميقة أو صينية (*)	-	بحد أقصى سم 36

لا تستعملوا مقالي بقواعد مقعرة أو محدبة

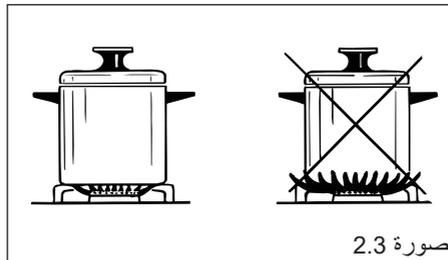
(* في الموديلات المزودة بالشعلة الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة - الشعلة ثنائية الحلقة، والمزود بوصلة المقلاة العميقة

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 السائل يعتمد على حجم وسطح الوعاء.

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

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



صورة 2.3

حاملة خاصة بمقلاة Wok (اختياري)

(الشكل 2.5a - 2.5b, 2.4a - 2.4b)

ينبغي أن توضع الشبكة الخاصة بالفلايات أعلى قاعدة المقلاة في الموديلات: الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة - الشعلة ثنائية الحلقة (اعتماداً على النماذج).

تحذير:

- لا تستخدم مقلاة الواك دون وجود قاعدة الواك في مكانها بشكل صحيح.
- لا تستخدم قاعدة مقلاة الواك للأواني ذات القواعد العادية المسطحة.

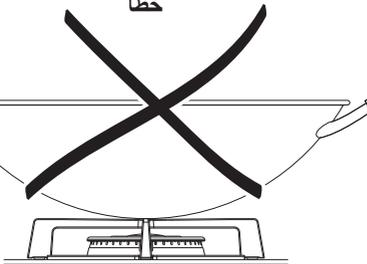
هام:

ينبغي أن توضع هذه الشبكة الخاصة بالفلايات فقط أعلى قاعدة المقلاة في الموديلات: الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة - الشعلة ثنائية الحلقة (اعتماداً على النماذج).

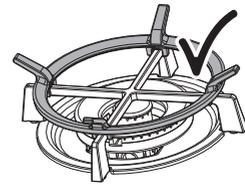
الموديلات المزودة الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة



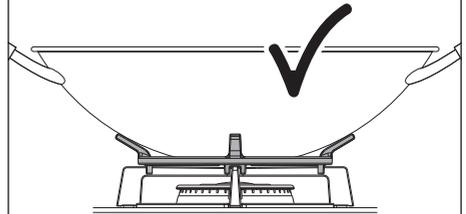
خطأ



صورة 2.4b



صحيح

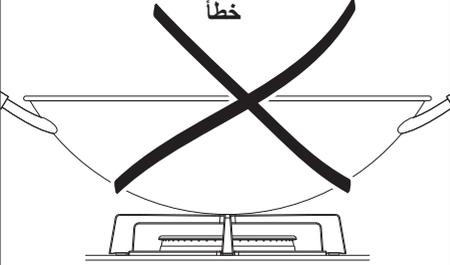


صورة 2.4a

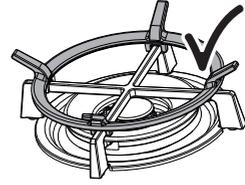
الموديلات المزودة الشعلة ثنائية الحلقة



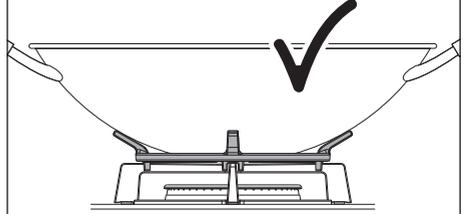
خطأ



صورة 2.5b



صحيح



صورة 2.5a

قيود على استخدام الصواني



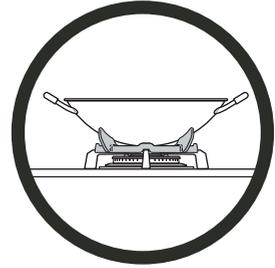
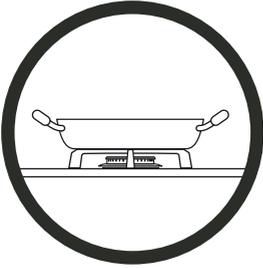
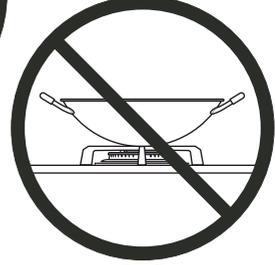
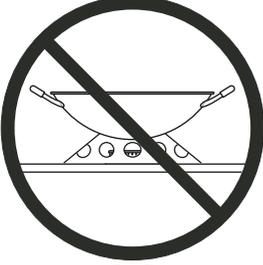
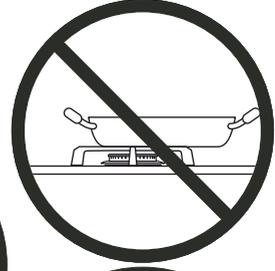
هام! لا تستخدم الصواني والألواح المصنوعة من الحديد الزهر أو الأواني المصنوعة من التيراكوتا أو الأواني الفخارية أو المواد الانعكاسية للشوي أو التحميص: خطر تعرض الزجاج للكسر بسبب انتقال الحرارة العالية بفعل الإشعاع.

تعليمات الشوي الصحيح

- عند شوي الطعام استخدم فقط الصواني المصنوعة من الألمنيوم (قد تحتوي هذه الصواني على طلاء مقاوم للالتصاق) التي يصل مقاسها إلى ٣٥x٢٨ سم بحد أقصى.
- استخدم فقط أكبر موقد عند الشوي.
- لا تضع الصينية على موائد متعددة مرة واحدة.
- لتجنب الإضرار الدائم بمقبض الزجاج، لا تقم أبدا بتسخين الصواني الفارغة مسبقا لمدة تزيد عن ٥ دقائق. بعد ذلك، اخفض الحرارة، وضع الطعام في الصينية.
- لا تتجاوز مدة ٥٠ دقيقة أثناء التشغيل.

تحذيرات هامة

- لا تشغيل مناطق الطهي بدون الحلال أو عندما تكون الحلال فارغة.
- استخدم الحلال أو القدر بقطر مناسب لحجم الموقد (انظر فصل "الاختيار الموقد").
- تأكد دائما من وضع الأواني مباشرة في وسط منطقة الطهي.
- لا تستخدم السطح الزجاجي للموقد السطح كمكان لوضع الحلال/الأشياء الأخرى عندما لا تستخدمها.
- قم دائما باستخدام الملحقات الموردة فقط مع الجهاز.



هام! لا يجب استخدام ناشرات اللهب على
المواقد.
خطر كسر مقبض الزجاج!



صورة 2.6

منطقة طهي مزدوجة ومنطقة طهي بيضاوية (صورة 2.8a)

عنصر التسخين مكون من ملفين من مادة مقاومة يصل درجة حرارة العمل بسرعة ويتحكم في تلك المناطق مفتاح تنظيم مستمر للطاقة (الشكل 2.8b).
ويمكن تنظيم كثافة الحرارة باستمرار من "1" إلى "12" (الحد الأقصى).

تأكد أن الموقد نظيف ثم شغله بتدوير مقبض التحكم.

أثناء عمل الموقد؛ يضيء الضوء الأمامي.

بتشغيل العنصر الثاني يمكن تمديد سطح منطقة الطهي المزدوجة.

ولهذا الغرض؛ لف مقبض التحكم إلى اليمين تماماً (الموضع ⑤).

لتقليل السخونة قم بتدوير زر دائرة التسخين المزدوجة في عكس اتجاه عقارب الساعة للوصول إلى وضع الضبط "12" أو أدنى من ذلك. قم بمهاياة الحرارة أثناء الطهي إذا لزم الأمر.

ملحوظة: إذا تركت الزر في الوضع ⑤ فسوف تحتفظ دائرة التسخين المزدوجة بوضع ا لضبط الخاص بأعلى مستويات السخونة. للعودة إلى استخدام المساحة الداخلية فقط لدائرة التسخين المزدوجة، فقم أولاً بتدوير الزر للوصول إلى الوضع "0" (إطفاء).
- يجب أن تشعر بصوت كليك- ثم استمر في تحريكه في اتجاه عقارب الساعة للوصول إلى وضع ضبط بين الوضعين "1" و "12" لغرض إطفاء دائرة التسخين المزدوجة فقم بتدوير الزر الخاص بها وصولاً للوضع "0" (إطفاء). وعندئذ سوف تسمع صوت كليك.

السطح الخزفي للموقد يتيح سرعة نقل الحرارة في الاتجاه الرأسي، من أجسام التسخين تحت الزجاج الخزفي إلى الأنية عليه.

لا تنتشر الحرارة في الاتجاه الأفقي، لذلك يظل الزجاج "بارداً" على بعد سنتيمترات من لوحة الطهي.

تظهر مناطق الطهي بدوائر ملونة على السطح الخزفي. تأكد من نظافة سطح الطهي قبل تشغيله.

ملاحظة هامة:

يحتوي عنصر التسخين على محدد حراري يعمل على إيقاف / وتشغيل العنصر أثناء كل عمليات الضبط لحماية الزجاج الخزفي من السخونة الزائدة واستخدام أوان غير مناسبة و / أو سوء وضع الأنية يجعل المحدد الحراري يعمل كثيراً، بما يقلل أداء الطهي.

يمكن رؤية المحدد الحراري تحت الزجاج الموضح للعنصر. ولا يشكل ذلك عيباً في الجهاز.

مناطق التوهج الشديد (صورة 2.7a)

عنصر التسخين مكون من ملف مادة مقاومة يصل درجة حرارة العمل بسرعة.

ويتحكم في تلك المناطق مفتاح تنظيم مستمر للطاقة (صورة 2.7b).

ويمكن تنظيم كثافة الحرارة باستمرار من "0" إلى "12" (الحد الأقصى).

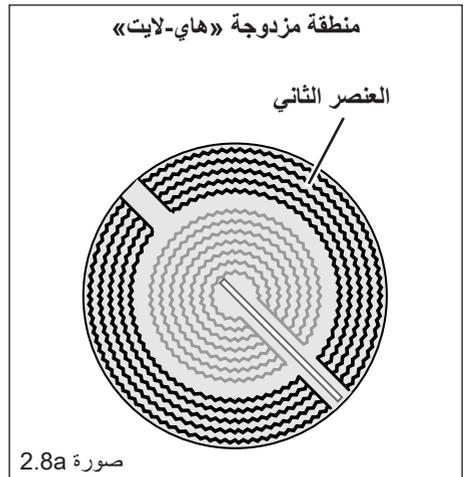
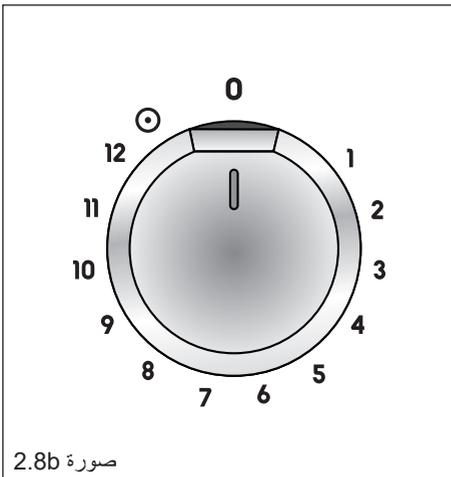
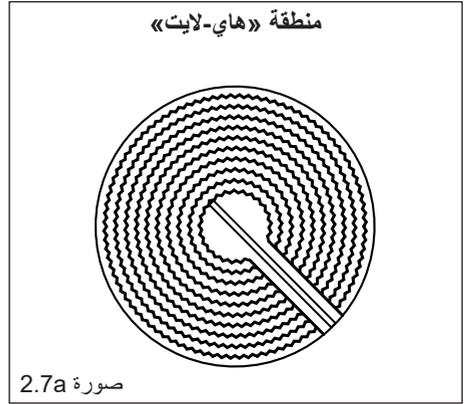
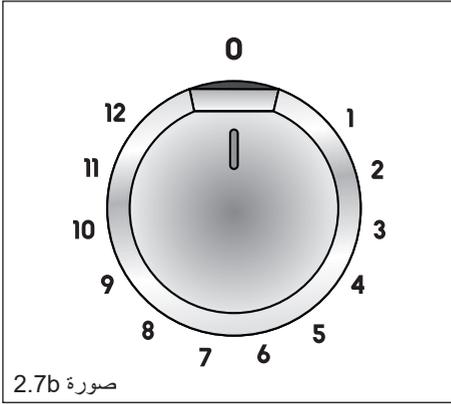
تأكد أن الموقد نظيف ثم شغله بتدوير مقبض التحكم.

أثناء عمل الموقد؛ يضيء الضوء الأمامي.

تحذير:

في حالة إنكسار السطح، القيام بإيقاف فعالية الجهاز لتحايد إمكانية حدوث الصدمة الكهربائية.

ملاحظات: المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.

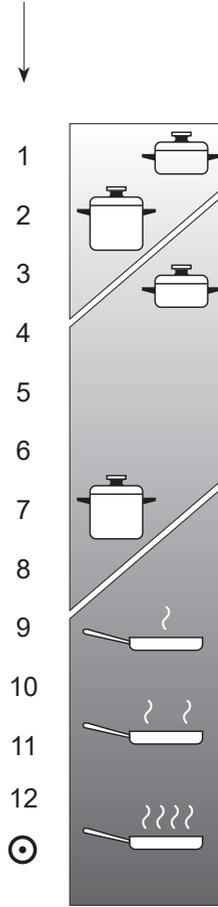


جدول إستعمالات السطحية الساخنة

طريقة الطبخ	وضع المفتاح
مطفاً	0
لاذابة الاطعمة (الشوكولاتة او الزبدة)	1 2
للحفاظ على الاطعمة دافئة او لتسخين كميات ضئيلة من الماء.	2 3 4
لتسخين كميات أكبر من الماء و لحقق كريمات او صلصات.	4 5 6
لغلي الاطعمة بشكل بطيء، أطعمة مثل السباجيتي او الحساء او اللحوم المسلوقة. و لتسخين الاطعمة بواسطة البخار كاللحوم و غيرها.	6 7
لجميع الأنواع المقلبات، كاللحوم و الكفتة الخ، و لا سيما للطبخ من دون إستعمال الطناجر و المقالي.	7 8
لتحمير اللحوم و البطاطس و لقلي السمك و لغلي كميات كبيرة من الماء،	8 9 10
و لتحضير المقلبات السريعة و لشواء اللحوم الخ،	11 12
تشغيل العنصر الثاني (المناطق المزدوجة والبيضاوية فقط)	⊙

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

السطح قابل للضبط
بعدد 12 موضع
بواسطة ناظم الطاقة
1-12



التسخين = □
الطبخ = ■
التحمير و القلي = ■

صورة 2.9

مؤشرات الحرارة الكامنة

كذلك يحتوي الموقد على ٤ مصابيح تحذيرية موصولة بالصفائح المعنية.

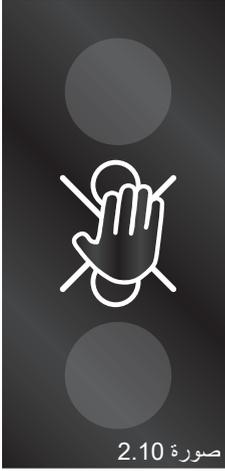
عندما تزيد درجة حرارة صفيحة الطهي عن ٦٠ مئوية، فإن المصباح التحذيري المعني يضيء أيضًا للتحذير بارتفاع حرارة سطح الموقد.

كما تظل تلك المصابيح مضيئة بعد إيقاف الصفائح الطهي لتوضيح أن سطح الموقد لا يزال ساخنًا. وتستمر هذه الحرارة الكامنة لفترة طويلة بعد إطفاء صفيحة الطهي.

وخلال هذه الفترة؛ تجنب لمس سطح الموقد فوق منطقة الطهي.

يرجى الانتباه جيدًا لضمان عدم اقتراب الأطفال من الموقد.

تنطفئ المصابيح تلقائيًا بمجرد انخفاض حرارة السطح في منطقة الطهي عن ٦٠ مئوية.



صورة 2.10

عدم خدش سطح الطهي بأشياء قاطعة أو حادة.
عدم استعمال السطح الزجاجي الخزفي بمثابة
سطح للعمل.

لا تعد الطعام مباشرة على سطح الطهي الزجاجي
الخزفي، ولكن في الأنية أو الحاوية الخاصة.

تحذير!
سطح الطهي يصبح ساخن جدًا خلال فعاليته.
حفظ الأطفال بعيدا عن متناوله.

تحذير: ترتفع حرارة المواقد جدًا أثناء
الاستخدام، وتحتفظ بالحرارة لفترة طويلة
بعد انتهاء الطهي (لمدة 30 دقيقة تقريبًا).
يجب مراقبة الأطفال دائمًا ومنعهم من لمس
الأسطح الساخنة، إلا بعد مرور الوقت الكافي لكي
يبرد الجهاز.

نصائح للطهي

– لتقليل وقت الطهي؛ يمكن تدوير مقبض التحكم إلى الحد الأقصى عند تشغيل الصفيحة. وبعد فترة قصيرة؛ اضبط مقبض التحكم على الموضع المرغوب للطهي.

– يجب استخدام الأوعية والأنية ذات القواعد المسطحة (تتوفر الأنية ذات علامة الاختبار مع المواقد الزجاجية الخزفية في المتاجر المتخصصة).

– يجب أن يطابق قطر الإناء قطر صفيحة الطهي (أو أكبر قليلاً) للاستفادة القصوى من الطاقة.

– نظرًا لأن سطح الطهي يظل ساخنًا لمدة معينة بعد إطفاء الصفيحة؛ يمكن إيقافه قبل ٥ أو ١٠ دقائق قبل انتهاء الطهي. فالحرارة الكامنة في الموقد ستكفي لإكمال الطهي.

– لتوفير الكهرباء؛ استخدم أغطية الأنية ما أمكن.

نصائح عامة

- قبل البدء بعملية التنظيف يجب عليكم التأكد من أن المواعيد مطفئة.
- مهم: ينصح باستعمال أقمشة و قباية مناسبة أو قفازات عند التعامل مع الجهاز أو عند القيام بتنظيفه.
- لا ينبغي في أي حال من الأحوال إزالة الأغشية الخارجية للخدمة أو الصيانة إلا من قبل الموظفين المؤهلين.
- ننصح بتنظيف المطبخ عندما يكون بارداً تماماً و بشكل خاص ننصح بذلك عند تنظيف العناصر المطلية.
- كن حذراً جداً من تسرب المياه داخل الجهاز.
- تفادوا استعمال مادة الالكالين أو مواد حامضة اخري (كعصير الليمون أو الخل الخ،) لتنظيف سطحيات المطبخ.
- عن استعمال مواد تنظيف التي تحتوي على قاعدة من الكلور أو من الحامض.
- لا تستعملوا الات للتنظيف التي تعمل بواسطة البخار لانه يمكن للرطوبة من ان تتغلغل بداخل الجهاز و التي لها ان تجعل منه مصدر خطر.
- هام: تخلي الشركة الصانعة أي مسؤولية لها عن أي ضرر ناتج عن المنتجات غير المناسبة المستخدمة لتنظيف الجهاز.

تحذير: في حالة التركيب الصحيح، يفى المنتج بكل متطلبات السلامة الموضوعة 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.

سطح زجاجي

- قم بإزالة المواد المنسكبة على الأسطح وجميع أنواع القشور باستخدام المنتجات المحددة فقط، والتي لا تحتوي على مواد كاشطة أو الأحماض التي تحتوي على الكلور.
- إذا كنت تستخدم مادة تنظيف؛ فتأكد أنه لا يسبب الكشط أو الصقل. فالمساحيق الكاشطة أو الصاقل قد تتلف السطح الزجاجي للموقد.
- يجب إزالة كل آثار مادة تنظيف بقطعة قماش رطبة.
- يمكن إزالة الغبار أو بقايا الطعام بقطعة قماش رطبة.
- الغبار، الدهون وسوائل الطعام المغلي يجب إزالتها بأسرع ما يمكن.
- إذا أصبحت جافة؛ تزيد صعوبة إزالتها. ويظهر ذلك في حالة خليط السكر/الشراب والتي قد تحدث حفرة دائمة في الموقد إذا تركت تحترق عليه.
- تجنب استخدام السكين أو أداة حادة أخرى لأنها قد تتلف السطح الخزفي.
- لا تستخدم الصوف المعدني أو إسفنج خشن لأنها قد تسبب خدشاً دائماً في السطح.
- لا تضع على الموقد أي شيء يمكن أن يذوب: كالبلاستك، وورق الألومنيوم، والسكر، ومزيج السكر والمشروبات، إلخ
- عدم استعمال مواد التنظيف الكاشطة أو الفرشاة الحديدية لتنظيف زجاج لأنها قد تسبب الخدوش على السطح، والتي من الممكن أن تؤدي إلى انكسار الزجاج.

العناصر المطبّية

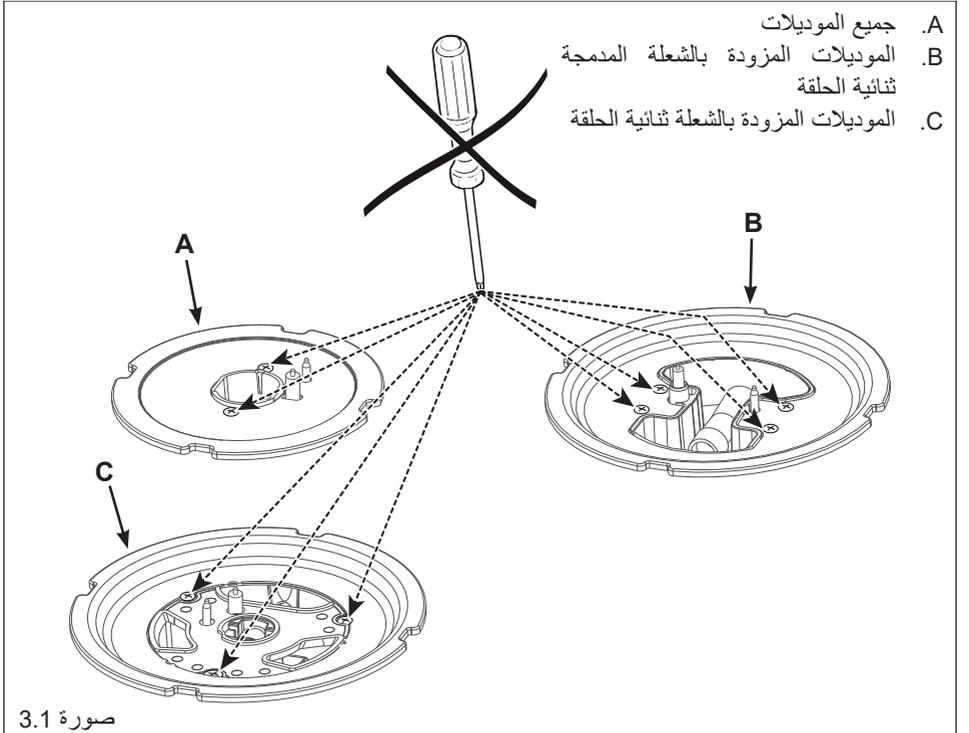
يجب ان يتم غسل عناصر المطبخ المطبّية بواسطة ماء و صابون او بواسطة أي مادة غير كاشطة. من الأفضل التجفيف باستعمال قطع قماش ناعمة أو مصنوعة من الألياف الصغيرة جداً. المواد الحامضية مثل عصير الليمون، صلصة البندورة، الخل وما أشبهها قد تؤدي إلى ضرر على الطلاء فيما إذا تركت عليه لمدة طويلة.

مفتاح التحكم

- لا تدع منتجات التنظيف تلامس الصمامات
- عمليات تشحيم الصنابير يجب أن يقوم به فني مؤهل .
- إذا اختنق أحد الصنابير، قم بالاتصال بمكتب المساعدة الفنية.

تحذير هام :

- احذر نهائياً فك مسامير تثبيت سطح شعلات المسطح كما (بالشكل 3.1).
- شعلات المسطح يمكن فكها فقط عن طريق فنيين الوكيل المعتمد .
- سوف يلحق أضرار بالجهاز إذا لم تلتزم بهذا الشرط ، وهذا قد يؤدي إلى أضرار خطيرة بالنسبة للمستخدم.
- المصنع غير مسنول عن أي أضرار تحدث في حالة عدم الإلتزام بهذا الشرط .



الموافق والشوايات

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 للغسيل 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.

من المهم جداً التأكد من انه تم تركيب موزعات الشعلة التابعة للموافق و اغطيتها في مكانها بشكل الصحيح، لانه اذا لم يتم ذلك فانه من الممكن لهذا ان يسبب في مشاكل جدية و خطيرة.

بينما فيما يخص بالموديلات المزودة بنظام إشعال كهربائي يجب الحفاظ على نظافة القطب الكهربائي "S" و ذلك لضمان حسن عمل الشرارة دوماً (الشكل 3.2 - 3.4 - 3.5 - 3.6).

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 3.2 - 3.4 - 3.5 - 3.6).

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

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

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

الاستبدال الصحيح للشعلة المساعدة، و شبه السريعة، والسريعة

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

- انظر الصفحات 22 , 23)

من المهم التأكد من انه تم تركيب موزعات الشعلة "F" و الغطاء "C" في مكانها الصحيح (الشكل 3.2 و الشكل 3.3). لانه اذا لم يتم ذلك فانه من الممكن لهذا ان يسبب في مشاكل جدية و خطيرة.

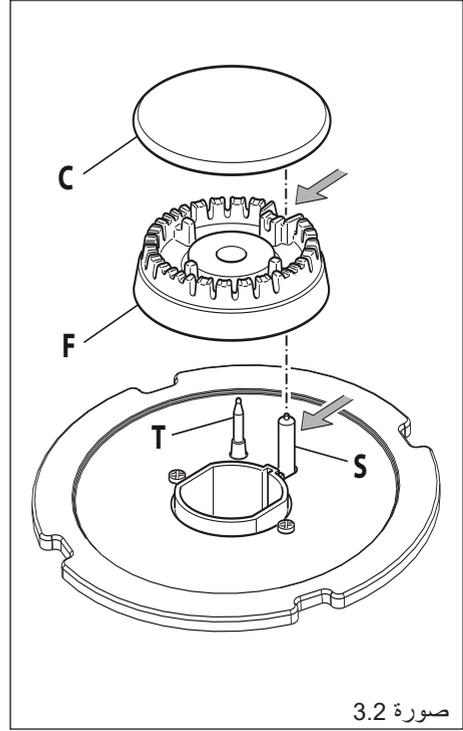
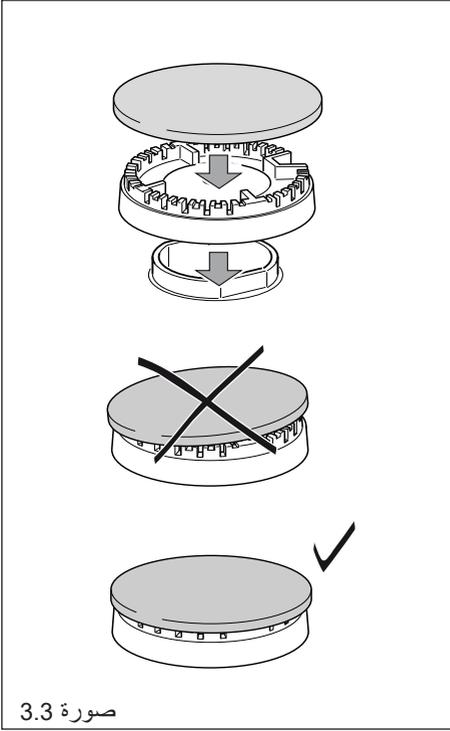
الاستبدال الصحيح للشعلة المدمجة ثنائية الحلقة، الشعلة ثنائية الحلقة (اعتمادا على النموذج

الخاص بك، سطح الموقد الخاص بك قد يتضمن بعض من هذه الشعلات - انظر الصفحات 22 , 23)

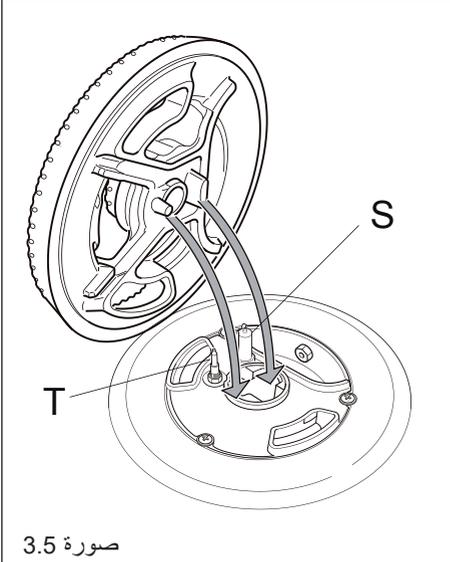
يجب ان يتم تركيب الشعلة ثنائية الحلقة في مكانه الصحيح (الشكل 3.4 - 3.5)؛ و أضلع الموقد يجب ان تركيب في الفويهات الخاصة بها كما هو موضح من قبل السهم.

على الموقد عند تركيبه في مكانه الصحيح ان لا يدور و ان يظل ثابت (الشكل 3.6).

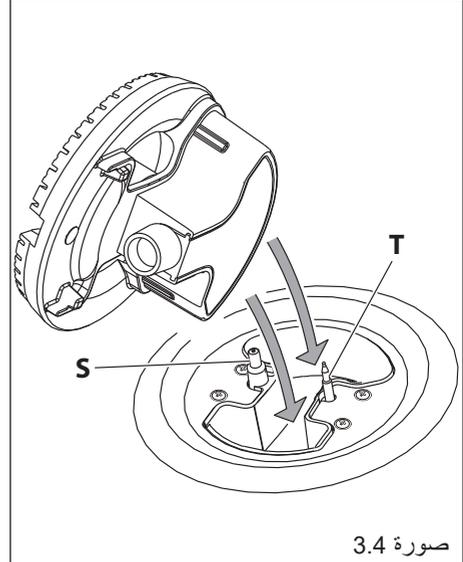
ومن ثم قوموا بتركيب الغطاء "A" و الحلقة "B" (الشكل 3.6 - و الشكل 3.7).

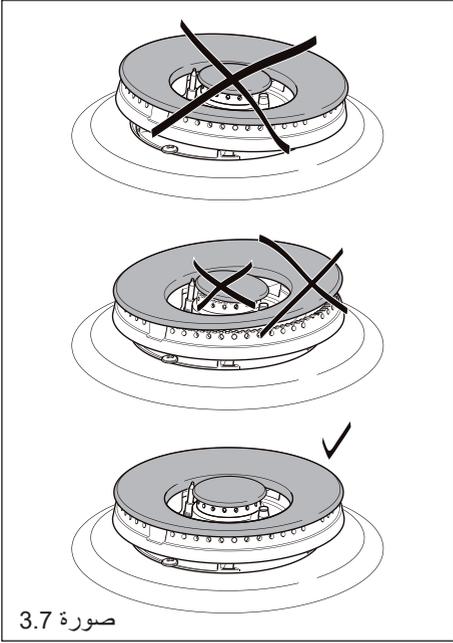


الموديلات المزودة بالشمعة الثلاثية الحلقة

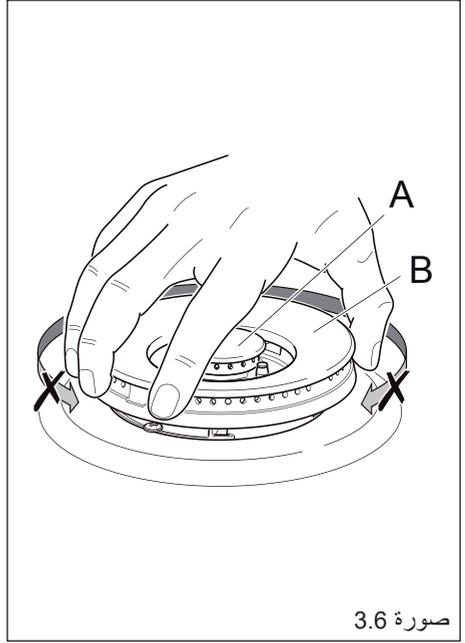


الموديلات المزودة بالشمعة المدمجة ثلاثية الحلقة





صورة 3.7



صورة 3.6

داعم المقلاة

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 للغسيل في غسالة الصحون.

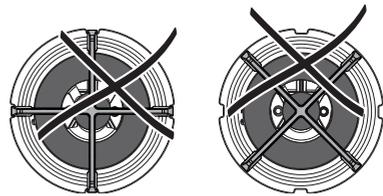
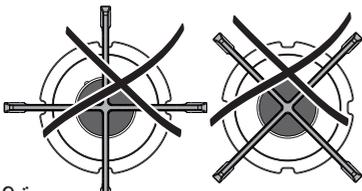
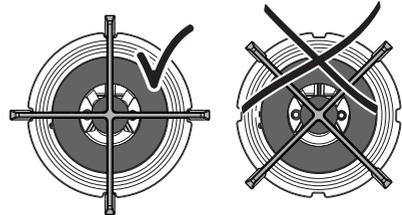
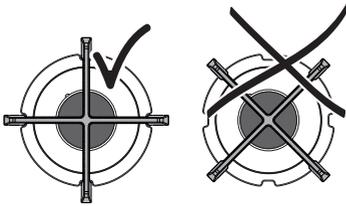
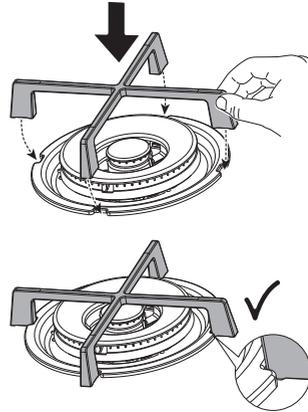
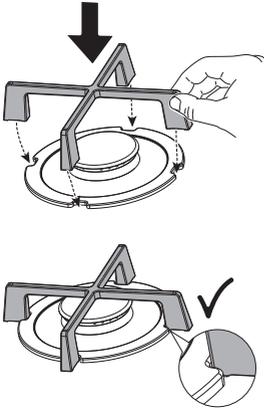
بعد التنظيف، يجب إعادة وضعها بطريقة مناسبة (الشكل 3.9).

من المهم جدا التأكد من أن داعم المقلاة تم وضعه بشكل صحيح. عدم القيام بذلك يمكن أن يسبب مشاكل خطيرة. يجب أن تكون الأجزاء التي تدعم الأواني ثابتة وموضوعة بشكل مستوي.

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

الشعلة الإضافية، الشعلة نصف السريعة، الشعلة القوية (اعتمادا على النموذج الخاص بك، سطح الموقد الخاص بك قد يتضمن بعض من هذه الشعلات)

الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة، الشعلة ثنائية الحلقة (اعتمادا على النموذج الخاص بك، سطح الموقد الخاص بك قد يتضمن بعض من هذه الشعلات)



صورة 3.9

الشركة المصنعة غير مسؤولة عن قصور في الدقة ينتج عن أخطاء مطبعية او 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.

www.elba-cookers.com

ELBA

TALENT FOR COOKING

 *Made in Italy* 