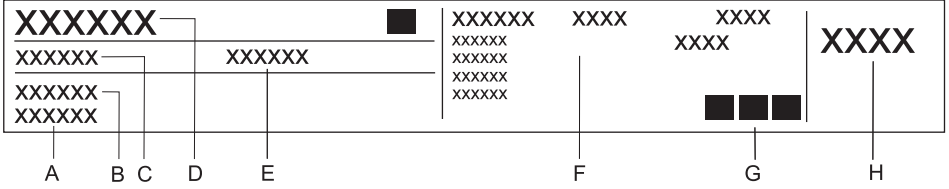


PVK,KVK62S



515579

ar (02-19)



- A رقم السلسل
 B الموديل
 C الطراز
 D علامة النوعية
 E الشفرة
 F المعلومات المهنية
 G علامة الخزن
 H علامة الغاز محددة من المعمل

المنتج له الحق في تغيير كتيب طريقة الاستعمال التي لا تؤثر على وظيفة الجهاز

يمكنك أيضاً أن تجد تعليمات استخدام الجهاز ، على موقع الانترنت الخاص بنا:

<http://www.gorenje.com>

جدول الصمامات

ثلاثية التاج		المشعلة الكبيرة		المشعلة العادية		المشعلة الصغيرة				نوعية ضغط الغاز
						السريعة		المعايير		
الحد الأدنى	الحد الأقصى	الحد الأدنى	الحد الأقصى	الحد الأدنى	الحد الأقصى	الحد الأدنى	الحد الأقصى	الحد الأدنى	الحد الأقصى	رقم وويل
1,56	3,5	0,76	3	0,46	1,90	0,6	1	0,6	1	اسم حجم الحرارة
148,5	333,2	72,4	285,64	43,8	180,9	34,4	95,21	34,4	95,21	الاستهلاك (ساعة)
•	140	-	129	-	104	-	78	-	77	علامة الصمام 1/100mm
	162085		162084		162083		162082		162081	شفرة الصمام
1,56	3,5	0,76	3	0,46	1,90	0,36	1	0,36	1	اسم حجم الحرارة
113,4	254,5	55,3	215,0	33,4	138,1	26,2	71,7	26,2	71,7	الاستهلاك (غاز/ ساعة)
57	93	33	87	26	69	24	50	24	50	علامة الصمام 1/100mm
	162166		162165		162164		162162		162162	شفرة الصمام

- مركبة براغي لتعديل كمية الغاز، وهي معيرة من المعمل للغاز الذي يستخدم لهذا الجهاز.
- مركب قرص مغير لمعيار الغاز السائل. للغاز العادي (المحلي) يحتاج التغيير في معايير الغاز (القرص يجب فتحه على الأكثر 1,5 دورة من الوضع الاساسي).

قوة المشعلة معطاة حسب الحد الاقصى لقيمة الطاقة للغاز HS .

تنبيه: هذه الاجزاء ممكن عملها فقط من قبل مختص, موظف من قبل شركة توزيع الغاز موظف من خدمات الشركة!

التوصيل لتوصيل الغاز

- A** توصيل 2-1/2- EN ISO 10226 و 1- EN ISO 288 (حسب لوائح التوصيل المطبقة داخل كل دولة).
B الحلقة الغير معدنية بسبك 2 مم
C الانبوب الملحق للغاز للسائل (حسب لوائح التوصيل المطبقة داخل كل دولة).



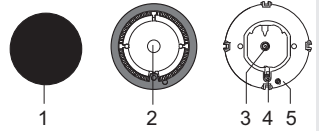
بعد التوصيل افحصوا المشعلات هل تعمل صحيحا. المشعلات يجب ان تشتعل بوضوح وواضحة
 للعيان ازرق مصفر اشتعال. اذا كان الاشعال غير مستقر عند الحاجة كبيروا شدة الاشعال واقتحوا
 الكتيب تحت عنوان التحكم بالمشاعل زاطلعوا على طريقة الاستعمال

تبديل لنوع اخر من الغاز

- قبل التبديل الى نوع اخر من الغاز, الجهاز لا يحتاج سحبه من مكانه.
- قبل ذلك اطفئوا الجهاز من الشبكة الكهربائية.
- عليكم تبديل الصمامات الموجودة بصمامات مثلها لشركة معروفة لكن التي تتحمل الحرارة ومناسبة لنوعية الغاز الجديد. (انظر الجدول).
- للصمام الحد الادنى لتحمل الحرارة عند تبديل الغاز بالغاز السائل عندها اغلقوه الى النهاية لكي تحصلون على اخفض حمل لدرجة الحرارة.
- للصمام الحد الادنى لتحمل الحرارة عند تبديل الغاز بالغاز من الشبكة التوزيع الارضي، عندها افتحوه الى النهاية لكي تحصلون على اخفض حمل لدرجة الحرارة صمامات للحد الادنى لها لتحمل لانتفحوه اكثر من 1,5 دورة.

مشعلة للطهي

1. غطاء تاج المشعلة
2. تاج المشعلة مع حامل النشعلة
3. العنصر الحراري
4. ولاعة او مقفحة الاشعال الذاتي
5. الصمام

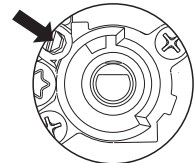


توصيل العناصر

- العناصر المعينة لمشاعل الطهي يمكن الوصول اليها عند اخراج لوحة التحكم:
- أنزلوا الشبكات المعدنية من السطح وغطات التاجات للمشاعل.
 - عند المشعلة ثنائية التاج, العناصر المركبة موجودة خلف الحلقة الحامية للصمام الرئيسي.
 - اسحبوا مفاتيح التشغيل مع الحلقة واخرجوها.

حنفية الغاز

البرغي المغير لتحمل الحرارة المنخفضة.



مفتوحة ولا يحتاج فتحها. عند ضبطها سيسمع صوت,, كليك,, التي تعني بأن البرغي تلفوه الى النهاية.

عند التوصيل ممكن استخدامكم :

- لتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي ممكن استخدام كابل بالعازل (طراز H05RR-F4x1,5 يحتوي على اللون الاخضر والاصفر مع عازل للتوصيل).
- الكابل بالعازل البلاستيكي PVC بالعازل للتوصيل (طراز H05VV-F4x1,5 يحتوي على اللون الاخضر والاصفر بالعازل للتوصيل), الاسلاك الكهربائية المشابهة بالنوعية اوافضل نوعية.

توصيل اللوحة الغازية بالغاز

التعليمات المهمة

- الجهاز يجب ان يكون موصل حسب المعايير المطلوبة, ممكن ان يستخدم فقط في الفراغات التي فيها تهوية جيدة. قبل توصيل الجهاز اقرء طرق استعمال الجهاز.
- قبل وضع الجهاز وتوصيله لاحظوا وتأكدوا هل شروط التوصيل المحلية (نوعية الغاز وضغط الغاز) مناسبة حسب الاشارات الموجودة في الجهاز.
- معلومات هذه الاشارات للجهاز معطاة على الملسق المكتوب على الجهاز.
- هذا الجهاز لا يتناسب بالتوصيل (المدخنة) يعني الفتحة التخرج منها الدخان والغازات المضرة. الجهاز يجب ان يكون موصل حسب المعايير المطلوبة. بالاحص الانتباه للملاحظات التي تخص تهوية الفراغ الذي يوجد فيه الطباخ.

التوصيل

- الجهاز وصلوه بالغاز حسب معايير الموزع المحلي.
- الطباخ من الطرف الاسفل مجهز لتوصيل الغاز بواسطة الحلقة الخارجية EN ISO 288 -1 و EN ISO 10226- 1/ -2 (حسب لوائح التوصيل المطبقة داخل كل دولة). R1/2.
- الجهاز له معطاة جزء لاحق للتوصيل بالغاز السائل مع حلقة غير معدنية الذي يمنع تسرب الغاز.
- لتوصيل الغاز يحتاج توصيل الجزء بشكل د 2/1R يسكه لكي لا يدخل الى الداخل.
- تضبيط الحلقة الخارجية مع الصمام يكون بتدويرها مع وجود حلقة الامان الغير معدنية. حلقة الامان تستخدم لمرة واحدة, التي لا يسمح تدويرها عند وصولها 25% من سمكها.
- الجهاز وصلوه بخرطوم مطاطي خاص لتوصيل الغاز.
- هذا الخرطوم المطاطي للتوصيل يجب ان تكون اها حرية الحركة. الخرطوم لا يسمح ان يلامس العناصر المتحركة المطبخ (مثلا الرفوف التي تنسحب) ايضا لا يسمح ان تلامس اي طرف فيه حرارة.
- اذا كان عنصر المطبخ تحت حلقات الطبخ موضوع فرن كهربائي هذا يجب ان يكون له مروحة للتبريده. اما انبوب التوصيل يجب ان يكون كله معدني (مثلا انبوب التوصيل الملتوي من الحديد الذي لا يصدء. انبوب التوصيل لا يسمح ان يلامس الجدران العليا للطباخ والقسم الاسفل للوحة الطبخ.

⚠ تنبيه: بعد توصيل المشعلات الغازية يحتاج فحص نقط الاتصال هل هي مضبوطة بحيث لا تسرب الغاز.

توصيل لوحة الطبخ بالشبكة الكهربائية

التعليمات المهمة

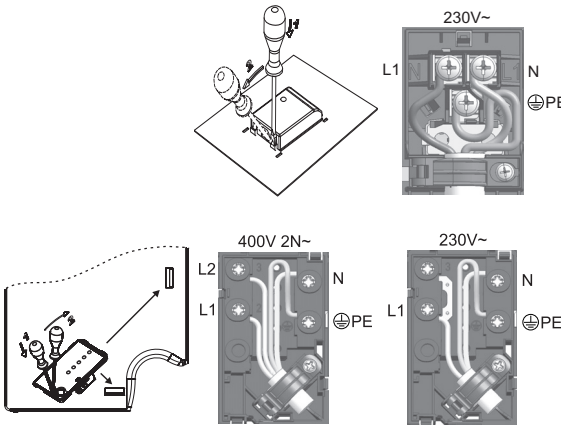
- التوصيل الكهربائي فقط ممكن عمله من شخص مختص.
- ربط الارصي يجب ان يكون حسب المعايير والنظم المتعارفة .
- نقاط التوصيل تلاحظوها عند فتح غطاء الصندوق الخاص للربط الكهربائي.
- قبل توصيل الجهاو افحصوا المعلومات الموجودة في لوحة المعلومات هل تتناسب مع التيار المستخدم عندكم.
- لوحة المعلومات للمعلومات الاساسية معطاة في اللاصق في الطرف الاسفل للوحة الطبخ.
- في صندوق التوصيل للتيار الكهربائي يجب ان يوجد مفتاح الذي يطفى الجهاز من التيار الكهربائي. عندما يكون شغال يجب ان يبعد عن نقاط التوصيل الاخرى 3مم . لهذا مناسبة الفواصل، مفتاح لاطفاء التيار الكهربائي ومثابه.
- التوصيل يجب ان يتناسب مع التأسيس الكهربائي للمنزل من قوة التحمل للسعة الكهربائية.
- للحماية من الحريق والاطخار الاخرى الجهاز من هذا النوع مركبة في خطوط عناصر المطبخ من طرف العنصر الاطول والطرف الاخر مساوي للجهاز.
- اجزاء الجهاز التي يمر فيها التيار الكهربائي ان تكون محمية عند اللمس.

تنبيه !

- عند كل تدخل لازالة بعض الاخطاء قبل ذلك اقطعوا التيار الكهربائي عن الجهاز. الجهاز يجب ان يوصل بالشبكة الكهربائية حسب العملية والنظام المعطاة لاحقا. السلك الموصل الذي يحتوي على عازل (PE) وصولوه بالنقطة التي فيها اشارة الارضي.
- كابل التوصيل يجب ان يمر عبر الماسك الذي يحميه من السحب.
- بعد توصيل الجهاز تقريبا 3 دقائق شغلوا كل الحلقات لفحصها هل تعمل بالشكل الصحيح.

خطط التوصيل:

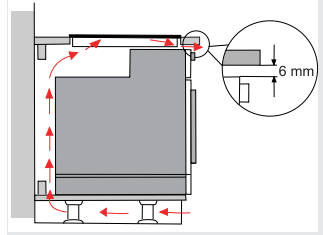
- عندما يكون التوصيل ليس بشكل صحيح ممكن ان يحدث عطب في هذه الحالة الضمان لا يتحمل هذا الخطأ.
- قبل توصيل الجهاو افحصوا المعلومات الموجودة في لوحة المعلومات هل تتناسب مع التيار المستخدم عندكم التوصيل الكهربائي للجهاز يجب ان تكون (V 230 حسب N) التيار الكهربائي
- كابل التوصيل لا يسمح له ان يلامس اللوحة من الخلف خوفا عليه ان يتسخن لان الحرارة تكون مرتفعة خلف الجهاز.



تنبيه:

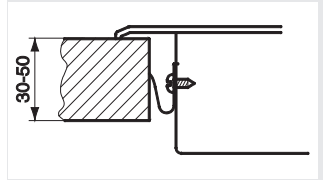
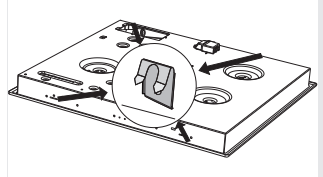
عند بعض صناديق التوصيل نقاط التوصيل تقع بين 4 و5، في احد صناديق التوصيل موضوعة في مكان محدد في الصندوق. في هذه الصناديق براغي الخاصة للتوصيل تكون

- تركيب الفرن تحت لزحة الطبخ الموجودة في الطرازات المذكورة اعلاه التي فيها مروحة. (EVP2, EVP3, EVP4..)
- قبل تركيب الفرن في الفتحة الخاصة به اولاً اخرجوا لجدار الخلفي تلك الفتحة وايضا يجب تترك مسافة من الامام العلوي 6 مم.



- لوحة العمل يجب ان تكون موضوعة بشكل مستوي.
- المساحات المخصصة يجب ان تكون مؤمنة بطريقة معينة.
- العناصر المعطاة هي 4 ضبطوها بالبراغي المعطاة 4 من الطرف الامامي والخلفي للجدار للوحة الطبخ في المكان الذي من قبل مفتوح في فتحات مع خط صغير كاشارة.
- الحلقات الطبخ وصلوها بالتتيار الكهربائي (انظر طرق توصيل الجهاز بالتتيار الكهربائي).
- لإدخال القطعة المثبتة استخدم براغي لا يتجاوز طولها 6.5 ملليمتر.

عملية الوضع



تركيب الحشية الرغوية:

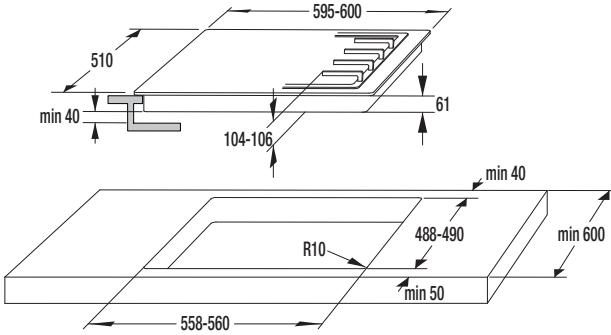
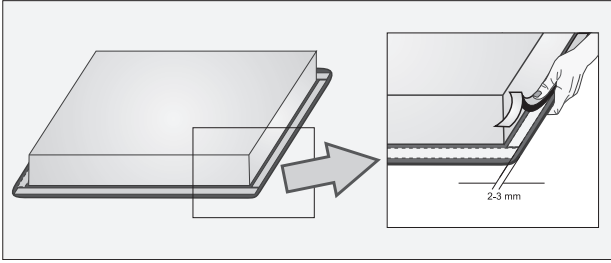
قبل تركيب الجهاز في المكان المخصص له ضمن طاولة المطبخ، يجب أن يتم لصق الحشية الرغوية المرفقة مع الجهاز في الجانب السفلي من الخزف الزجاجي (الزجاج) لسطح الموقد (انظر الشكل أعلاه). لا تقم بتركيب الجهاز بدون الحشية الرغوية!

يجب أن يتم لصاق الحشية الرغوية بالطريقة التالية:

- أزل طبقة الحماية الرقيقة عن الحشية.
- ألصق الحشية على الجانب السفلي من الزجاج، على مسافة 2-3 ميلليمتر من الحافة (كما هو مبين في الشكل). يجب أن تلتصق الحشية على طول الحافة الزجاجية بدون أية تجمع للحشيات عند الزوايا.
- وعند تركيب الحشية، تأكد من عدم تلامس الزجاج مع أية أشياء أو أغراض حادة.

ملاحظة!

في بعض الأجهزة تكون الحشية مركبة مسبقاً!



قياسات فتحة اللوحة لتركيبها

نوع العطل...	الاعطال الممكنة	التخلص من الاعطال
... المشاعل لا تشتعل بشعلة ثابتة ؟	الشعلة غير ثابتة بسبب عدم وصول الغاز من المصدر جيدا	الشخص المختص يصحح كيفية وصول الغاز من المصدر
... شعلات المشعلة تتغير بفجئة ؟	التركيب غير الصحيح لاجزاء المشعلة	الاستخدام الصحيح لاجزاء المشعلة
... عند اشعال المشعلة الزر التشغيل يستمر الضغط عليه فترة اطول؟	التركيب غير الصحيح لاجزاء المشعلة	الاستخدام الصحيح لاجزاء المشعلة
... انطفاء الشعلة بعد الاشعال؟	فترة قليلة بضغط الزر الضغط للزر غير كافي	اضغطوا على الزر فترة اطول قبل ترك الزر اضغطوه اكثر
... شبكة المشعلة يتغير لونها؟	ظاهرة طبيعية بسبب الحرارة العالية	نظفوا الشبكة بمساحيق التنظيف
... في حالة العمل الكهربائي الغير منتظم؟	الفاصل الكهربائي عاطل	لاحظوا فاصل الكهرباء اذا كانت مفصولة شغلوها او غيرها
... الاشعال الذاتي لا تعمل؟	بقايا الاغذية والاساخ الاخرى موجودة بين فتحة الاشعال الذاتي والمشعلة	بدقة نظفوا الفراغ بين الاشعال الذاتي والمشعلة
... اغطية المشاعل غير نظيفة؟	وجود الاساخ	نظفوا غطاء المشعلة بنسحوق غسل المعدن وتلميعه

قبل ان تدعوا الخدمات جربوا بمساعدة هذا الكتيب هل بإمكانكم وحدكم تصليح العائق او سبب العطل
عند حضور الخدمات في وقت استمرار الضمان ليس بدون ثمن، عند ما يكون العطل بسبب عدم الاستخدام الصحيح للجهاز او خطأ بالتوصيل في هذه الحالة الضمان لا يتحمل هذه الاخطاء.

التركيب

التعليمات المهمة

- الجهاز ممكن وضعه مع عناصر المطبخ والتوصيل بالتيار الكهربائي والتوصيل بالشبكة الكهربائية فقط من قبل شخص مختص.
- الغطاء للتزبين، الغطاء المزين لعناصر المطبخ يجب ان يكون معمول تحت حرارة للسق والتثبيت (100 درجة)، لانه هذا الغطاء تحت الحرارة العالية ممكن ان يضعف ويتغير لونه وشكله.
- حلقات للطبخ مناسبة لوضعها في لوحة العمل على عنصر المطبخ في عرض 600 مم واكثر.
- لوحة الطبخ عند تركيبها يجب الانتباه، لكي يوجد فراغ من الامام للعناصر التي يجب ان تربط من الاسفل.
- عنصر المطبخ الاسفل لا يسمح بأن يكون له رفوف التي تعمل بالسحب اذا كان عنصر المطبخ له مركب له لوحة ، هذه يجب ان تكون على بعد 10 سم من المساحة السفلى لحلقة العمل. الفراغ بين اللوحة وحلقة الطبخ يجب ان يكون فارغ، وعلى اللوحة لا يسمح بوضع اي شئى من المواد.
- عنصر المطبخ الذي فوق حلقات الطبخ يجب ان تكون في ارتفاع بحيث لا تعيق العمل اثناء اسخدام حلقات الطبخ.
- الفراغ بين مساحة الطبخ وساحبة الهواء المطبخ يجب ان تكون على الاقل حجمها كما معطى في طرق لتركيب ساحبة المطبخ. المسافة تكون على الاقل هو 650 مم.
- المسافة بين طرف الجهاز و عنصر المطبخ الذي بجانب الجهاز تكون على الاقل 100 مم.
- استخدام الواح الزينة من الخشب الخالص للوحة العمل خلف اللوحة الموضوعه، مسموح اذا كان الفراغ الاقل سيكون حسب الصورة للوضع.
- اقل بعد بين اللوحة المركبة للطباخ والجدار الخلفي معطاة في الصورة لوضع اللوحة لتركيبها.
- تركيب لوحة الطبخ ممكن وضعها في سمك 30 الى 50 مم للوحة العمل.



الصورة 5

السكر والاذغية التي تحتوي على سكر، ممكن دائما ان تضر المساحة زجاجية الخزف (الصورة 5). لهذا يحتاج اخراج السكر والاذغية التي تحتوي على سكر من المساحة زجاجية الخزف للطبخ بواسطة الالة المذكورة، حتى اذا كانت هذه المساحة حارة (الصورة 4). عندما يتبدل لون المساحة زجاجية الخزف لا يؤثر على وظيفة وصلابة المساحة. هذا يكون اكثر الاحيان بسبب الاذغية المتبقية المحروقة او بسبب قاعدة الالوية (اذا استخدمتم الوية من الالمنيوم او من البرونز)، هذا التأثير من الصعب جدا التخلص منه بالكامل وممكن ان تكون دائمية.

التحذيرات : هذه الالخطاء المذكورة اعلاه تؤثر على شكل ومنظر الطباخ، ولا تؤثر على وظيفة ونوعية الجهاز. التخلص من هذه الالخطاء لا تدخل ضمن الضمان.

مكانات للطبخ بالغاز

- لتنظيف الشبكة المعدنية، تحت الشبكة المعدنية واجزاء الشعلات، استخدموا الماء الحار ومسحوق غسل الالوية.
- المواد المقاومة للحرارة وقذعة الاشعال الذاتي نظفوها بفرشاة لينة. هذه المكانات يجب ان تكون نظيفة جيدا لانه بسرعة ممكن ان لا تقوم بعملها بشكل صحيح.
- نظفوا التاج وغطاء المشعلة. كونوا حذرين جدا على ان لا تغلق فتحات التاج.
- ولا تكون وسخة فيها كسومة او زيت التي تعيق تسرب الغاز من صمام المشعلة.
- عند تركيب هذه الاجزاء على المشعلة بالخطأ، ممكن ان يحصل صعوبة بالاشتعال.

تنبيه: اعطية النشاعل مطلية، بسبب درجة الحرارة العالية سيتغير لونها وهذا لا يلائر على عمل المشعلة.

التعليمات الخاصة وظهور الاعطال

طول فترة سريان الضمان كل تصليح لاعطال الجهاز تكون من طرف خدمات الشركة الخاصة.

قبل البداية بتصليح اي عطل يجب قطع التيار الكهربائي عن الطباخ، ايضا اسحبوا الشريط من المصدر الكهربائي او اخرجوا الفيوزات التي تفصل الكهرباء عن المنزل..

كل محاولة غير مضمونة او مسولة لتصيح اي عطل في الجهاز ممكن ان تحدث ضربة كهربائية او قطع الدائرة الكهربائية. لهذا التصليح لا تقوموا به انتم بل، هذه التصليحات اتركوها للشخص المختص او الخدمات المختصة..

عض الاعطال الصغيرة ممكن ان تتخلصون منها وهذا باستخدام هذه النصائح المعطاة في الطريقة التالية.

تنبيه

عند عطل الجهاز بسبب عدم الاستخدام الصحيح، حتى اذا كان الجهاز له الضمان عندها دعوة الخدمات لا تكون بدون ثمن. طريقة الاستعمال احفظوها في مكان قريب اذا ارتم اعطاء الجهاز لغيركم عندها ارفقوها مع الجهاز.

بعض الاعطال الصغيرة ممكن ان تتخلصون منها وهذا باستخدام هذه النصائح المعطاة في الطريقة التالية.

التنظيف

المساحة الزجاجية الخزف للطبخ

المساحة زجاجية الخزف الباردة نظفوها بعد كل استعمال، لانه اذا لم تنظفوها وبقاء وساخة ولو كانت صغيرة ستحترق على المساحة الحامية.

للصيانة الدائمة للمساحة ازجاجية الخزف استخدموا المساحيق الخاصة لحفظه، التي تعمل على المساحة طبقة حامية التي تحفظه من الوساخة.

قبل كل استعمال ، من المساحة زجاجية الخزف ومن قاعدة الوعاء امسحوا الغبار الذي عليها او اوساخ اخرى، التي ممكن ان تخدش المساحة (الصورة 1).

احذروا : عند التنظيف استخدام الصوف المطعم بالحديد، الطرف الخشن من الاسفنج والمسحوق الذي ممكن ان يخدش المساحة زجاجية الخزف. هذه المساحة ممكن ان تحموها اذا استخدمتم السائل التنظيف الذي يحتوي على حوامض، او سوائل التنظيف التي لاتناسب

هذه المساحة (الصورة 1، الصورة 2). بالنسبة لبعض المؤشرات ممكن ان تفقد التحكم بسبب قد تتلف الطباخة عند استخدام مواد تنظيف كاشطة أو قوية أو أواني الطهي التالفة أو المتضررة من جهة القاعدة (الشكل 2)

الوساخ القليلة امسحوها بقطعة لينة ومبللة، لكن المساحة امسحوها حتى تكون جافة (الصورة 3). اثار الماء امسحوها بالماء وقليل من الخل، لكن لا يستخدم هذا التنظيف

لاطارات الحلقات (فقط الموديلات التي فيها اطارات)، لانه ممكن ان تفقد اللعان. لايسمح باستخدام السبري القوي او المساحيق لتنظيف الحجر المتيقي من الماء (الصورة

الوساخ الكبيرة نظفوها بالمساحيق الخاصة لتنظيف المساحات زجاجية الخزف. قبل ذلك اتبعوا طريقة الاستعمال للمنتج.

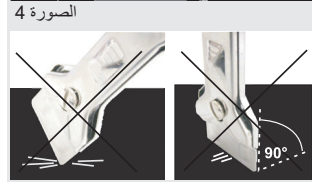
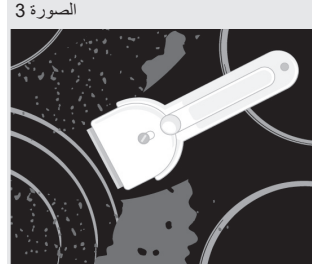
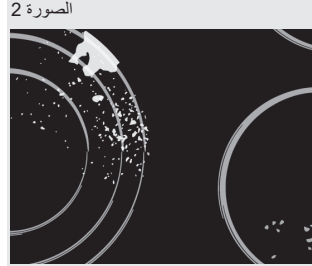
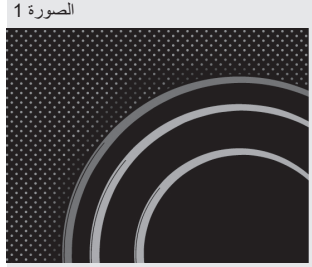
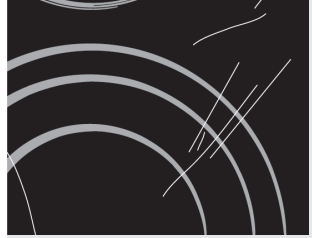
احذروا هذه مساحيق التنظيف بأن تنظفها جيداً حتى في النهاية لا يبقى لها اثر. عند بقاء بعض اثار التنظيف عند التسخين سيضر المساحة زجاجية الخزف، (الصورة 3).

قم بإزالة بقايا الأطعمة المحترقة والصعبة باستخدام فرشاة كاشطة (الشكل 4) مع الحذر والانتباه أثناء التعامل مع الفرشاة منعا لحدوث أي أذى.

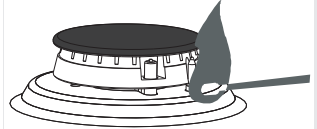
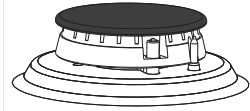
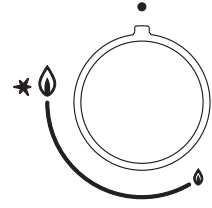
⚠ يجب استخدام الفرشاة الكاشطة فقط في حال عدم إمكانية إزالة الأوساخ باستخدام قطعة قماش مبللة أو المنظفات الخاصة بسطوح السيراميك الزجاجي اللامع.

نمسك الفرشاة الكاشطة وفقاً للزاوية الصحيحة (45 أو 60 درجة)، ومن ثم نضغطها بلطف على الزجاج ونقوم بزلقها على العلامات لإزالة الأوساخ، مع التأكد من عدم ملامسة المقبض البلاستيكي للفرشاة (الموجود في بعض النماذج) لرؤوس الطهي الساخنة.

⚠ لا تقم بضغط الفرشاة الكاشطة بشكل عمودي على الزجاج، ولا تخدش سطح الفرن بطرفها العريض أو الحاد.



شعال وعمل المشاعل



موديل بالمشعلتين:

- ادارة المشعلات تعمل من خلال مفاتيح المشاعل، حول المفاتيح اشارة لقوة الشعلة، يوجد اشارة لقوة الاشتعال وقلته (انظر عنوان سجل الجهاز).
- حول المفاتيح اشارة لقوة الشعلة، تدوير المفتاح بداية قوة الشعلة 🔥 ونهايته بشعلة أقل 🔥 .
- لاطفائه بترجيع المفتاح الى الخلف.التحويل من الشعلة القوية الى الشعلة الاقل هي في المشعلة ممكن اشعالها بواسطة الاشعال الذاتي او الولاعة الكهربائية، الموجودة في كل تاج من المشعلة (يوجد فقط في بعض الموديلات).

⚠️ قبل تدوير المفتاح عليكم بالضغظ عليه وتدويره

لاشعال بيد واحدة

- عند رغبتكم لاشعال المشعلة الغازية، اضغظ على مفتاح المشعلة المختارة و دوره الى الحد الاقصى ستخرج قذحة الاشعال الذاتي، وتشعل الغاز الخارج من المشعلة.
- في حالة عدم وجود قذحة الاشعال الذاتي بسبب عدم وجود التيار الكهربائي او اذا كانت رطوبة على الولاعة الكهربائية عندها بامكانكم شعل المشعلة بالولاعة او عود الكبريت او اي شئ يعطي قذحة. يعد الاشعلب استمروا بضغظ الاشعال الذاتي 10 ثواني، الى ان تستقر الشعلة.
- استخدموا قوة الاشعال من درجة الحد الاقصى الى درجة الحد الادنى. لانصح بوضع المفتاح بين الموضع 🔥 والموضع ● للاشتعال، لانه في هذا الموضع الاشتعال غير مستقر وممكن بسهولة ان ينطفئ.

⚠️ اذا مرت 15 ثانية ولم تشعل الشعلة اطفئ مفتاح المشعلة وانتظر على الاقل 1 دقيقة. بعد ذلك كرروا العملية مرة اخرى

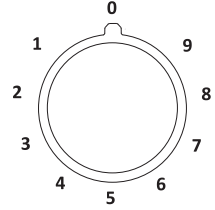
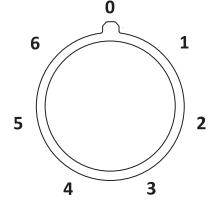
⚠️ عند انطفاء الشعلة لاي حدث كان وبأي مشعلة كانت اطفئوا كل الطباخ وانتظروا 1 دقيقة بعد ذلك اشعلوها ايضا.

- لاطفاء الطباخ دوروا المفتاح على الجهة اليمنى في موضع نقطة سوداء(اطفاء) (●).

- اماكن الطبخ شغلها بواسطة المفاتيح, التي موجودة في لوحة التحكم للجهاز.
- الاشارات حول المفاتيح توضح لأي مكان طبخ.
- شدة حرارة مكان الطبخ تتعین بالدرجات وقوة تسخين 1-9 او بالتدرج 1-6.
- المفاتيح التي عليها قوة درجة الحرارة ممكن ان تدورها من الطرفين. عند تدوير المفتاح باتجاه عقرب الساعة سترتفع درجة حرارة الحلقة وعند تدويرها بالعكس ستخفض درجة الحرارة.
- قبل نهاية الطبخ 3-5 دقيقة اطفئ المفتاح نهائيا, لكي تستخدموا الحرارة الباقية في الحلقة. (في الجدول ستجدون التوضيحات لكل درجة ماذا تعني عند تدوير المفتاح).

	الدرجة	
	القوة	مناسب الي
	S	E
مكان الطبخ منطفيئ, استخدام الحرارة المتبقية	0	0
للحفاظ على الحرارة, طبخ كمية قليلة من الاكل (أقل شدة)	1	1-2
استمرار الطبخ	2	3
الطبخ لكمية كبيرة من الاغذية, استمرار الشوي لقطع كبيرة	3	4-5
الشوي باستمرارية, لتحضير القلي	4	6
الشوي, قلي الشحم وما شابه	5	7-8
لغليان الاغذية, مشوي (أكثر شدة)	6	9

الحلقة السريعة (فقط في بعض الموديلات).
تختلف من الحلقات العادية بقوة الطاقة, يعني بسرعة تتسخن.
مؤشر عليها بنقطة حمراء, التي اثناء الوقت ممكن ان يتمسح.



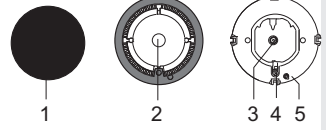
تحذيرات هامة بخصوص موقد السيراميك الزجاجي:

- تصل أفراس الطهي إلى مستوى الطاقة أو الحرارة المطلوبة بسرعة كبيرة، إلا أن المنطقة المحيطة بأفراس الطهي تبقى باردة نسبياً.
- إن موقد الطهي مقاوم للتبدلات الحرارية، كما أنه مقاوم للصدمات، ويمكن القيام بوضع القدور على موقد الطهي بقوة دون التسبب بضرر للموقد.
- عدم استخدام موائد السيراميك الزجاجي بمثابة سطوح لإعداد الطعام، حيث أن الأجسام الحادة قد تتسبب في حدوث الخدوش.
- عدم القيام بإعداد الطعام في حاويات من الألمنيوم الرقيق أو من البلاستيك على أفراس الطهي الساخنة، كما لا يجوز وضع أي من المواد البلاستيكية أو صفائح الألمنيوم على موقد السيراميك الزجاجي.
- عدم استخدام موقد السيراميك الزجاجي المتشقق أو المكسور.
- في حال سقوط أي من الأجسام ذات الحواف الحادة على موقد السيراميك الزجاجي فإن ذلك قد يتسبب في تحطم لوحة السيراميك الزجاجي أو الموقد، وستظهر النتائج بشكل فوري أو بعد فترة قصيرة، وفي حال ظهور أي شقوق واضحة فعند ذلك يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة بشكل فوري.
- في حال انسكاب السكر على موقد السيراميك الزجاجي الساخن أو الأطعمة التي تحتوي على السكر فيجب القيام بمسح الموقد بشكل فوري.

(B) محلات الطبخ الغازية

- اذا اردتم شوي الاغذية، في البداية ضعوا الشعلة على اقصى حد، واستمروا بالطبخ بدجة الحد الادنى للشعلة.
- كما تم تزويد كافة أدوات الإشعال في جميع النماذج بأداة تنظيم حراري آمنة، وفي حال تم انطفاء شعلة أداة الإشعال (بسبب الغليان، أو الانسكاب، الخ) فعندها يتم إيقاف توريد الغاز بشكل تلقائي، ويتم بالتالي الحد من حدوث أي فرصة لتسرب الغاز إلى الغرفة.
- غطاء المشعلة ضعهو بدقة كبيرة على تاج المشعلة لتثبت جيدا. وانتبهوا على الفتحات على تاج المشاعل ان تكون دائما مفتوحة.

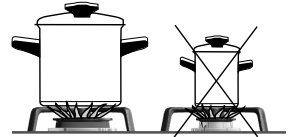
1. غطاء المشعلة
2. تاج المشعلة مع حامل غطاء المشعلة
3. ثرمومتر
4. شرارة الاشعال
5. الصمام.



- لكي يمكن الاقتصاد في صرف الغاز وقلة صرف الوقت، يحتاج الاختيار الى الوعية المناسبة لكل مشعلة. مهم جدا قاعدة الوعاء.
- الشعلة لها سنان اكبر من قاعدة الوعاء الذي يضر الوعاء. في هذا الاحتمال يصرف غاز اكثر.
- اذا كان الوعاء كبير يغطي الشعلة لكن نعلم بأن الغاز يشتعل مع الهواء لهذا تكون الشعلة قليلة غير كافية للطبخ لهذا استخدموا الوعية الصغيرة.

الوعية

الحامل الملحق (يوجد فقط في بعض الموديلات). الحامل الملحق استخدموه بالنسبة للاوعية صغيرة القاعدة. ضعهو على الشبكة على المشعلة المساعدة.



قاعدة الوعاء	نوع المشعلة
260-220 مم	كبير (3,0 كيلو واط)
220-180 مم	طبيعي (1,75 كيلو واط)
180-120 مم	صغيرة/مساعدة (1,0 كيلو واط)

(A) محلات الطبخ الكهربائية

بعد استلام الجهاز ، امسح لوحة الموقد بالكامل بقطعة قماش رطبة، بما في ذلك حقول الطهي.

شغلوا حلقات الطبخ الى الحد الاقصى من درجة الحرارة لفترة 3-5 دقائق لكي تتسخن الحلقات اشد ما يمكن بدون وضع اوعية عليها وسيخرج دخان أثر التسخين. بهذه العملية الطبقة الحامية للحلقات سوف تتصلب.

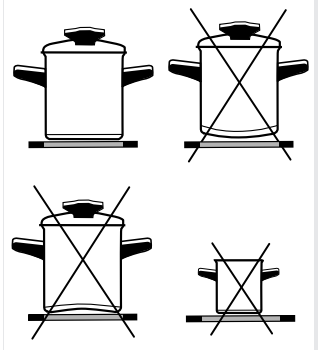
- لا تشغلو الحلقات بدون وعاء ولا تستخدموهن أبدا للتدفئة في المكان!
- الحذر، حلقات الطبخ دائما يجب ان تكون نظيفة وجافة، لامكانها توصيل الحرارة جيدا وحرارة التسخين لا تتضرر.
- على وحول الحلقات الدهن والدسومة بسهولة تحترق. لهذا عند التحضير للقلي بالدهن او الدسم (مثلا، قلي البطاطا) لتكن تحت المراقبة
- على حلقة الطبخ لا يسمح وضع اوعية رطبة او اغطية مع بخار. الرطوبة تضر بالحلقات الكهربائية.
- لا تضعوا أبدا على الحلقة وهي باردة اوعية حارة، لأنه حول الوعاء سوف يجمع ماء، الذي يؤدي سرعة الصدء.

المشترى المحترم!

نصائح حول الاستعمال الاعوية

- استخدموا الاعوية النوعية الجيدة ولها قاعدة مستوية.
- توصيل الحرارة افضل، عندما الحلقة والقدر في قياس واحد والقدر اذا موضوع في وسط حلقة الطبخ واذا كان وضع الوعاء في وسط الحلقة.
- اذا طبختم بوعاء من مادة المقاومة للحرارة او الاعوية الزجاجية او الفرفوري التي تتحمل درجة حرارة عالية عليكم مراعاة طريقة الاستعمال لاستخدام هذه الاعوية من المنتج.
- اذا استخدمتم القدر بالضغط (قدر اقتصادي)، انتبهوا الى ان يصل الضغط العادي محل الطبخ شغلوه في البداية الى الحد الاقصى بعد فترة حسب تعليمات المنتج لهذا القدر لذلك الوقت خفضوا درجة حرارة الحلقة.
- ايضا الحذر عند الطبخ في قدر الضغط (قدر اقتصادي) في داخله سائل كافي، لانه عند تبخير السائل ممكن ان يسخن عندها سيضر بالقدر او الطباخ.
- الوعاء المعمول من الزجاج المقاوم للحرارة، والذي فيه قاعدة لتوصيل جيد للحرارة الخاص للطبخ لهذه الحلقات لانه يستخدم المساحة الكاملة للطبخ. الاعوية التي لها قاعدة اصغر من الحلقة بسبب درجة الحرارة العالية ممكن ان تسبب فطر الوعاء.
- عند استعمال اوعية خاصة يجب اتباع طريقة استعمال هذه الاعوية.

الاعوية



توفير الطاقة

- قياسات قاعدة الاعوية او الطنجرة يجب ان تكون بنفس مساحة محل الطبخ. اذا كان الوعاء اقل يساعد على فقدان درجة الحرارة لكن بهذا ممكن ان يضر بالمساحة الزجاجية الخزف او بمحل الطبخ.
- استخدموا طنجرة او قدر التي لها غطاء وذلك ما يسمح به نوعية الطهي.
- لاحظوا بأن يكون الوعاء مناسب مع كمية الغذاء الذي يراد تحضيره او طهيه. تجهيز كمية قليلة من الاغذية في وعاء كبير يساعد على صرف طاقة اكثر.
- الاغذية التي تحتاج وقت اكثر للطهي حضروها في الطنجرة او القدر الذي يعمل بالضغط (قدر اقتصادي).
- الخضروات المختلفة، بطاطا وما شابه بأنكانكم تحصيلها بكمية قليلة من الماء. بهذه الطريقة الغذاء تنطبخ اسرع عند ذلك يجب ملاحظة الوعاء ان يكون له غطاء جيد. عندما يبدء الغذاء بالغليان، قللوا شدة درجة الطهي.

كهربائي

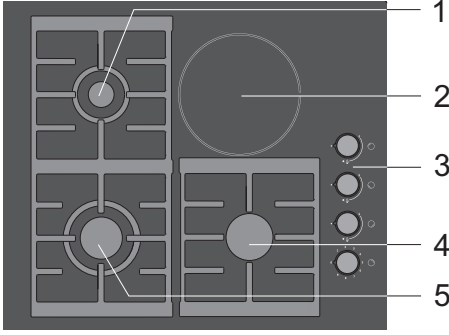
شدة التسخين	1 - 6	
شدة التسخين	1 - 9	

غازي

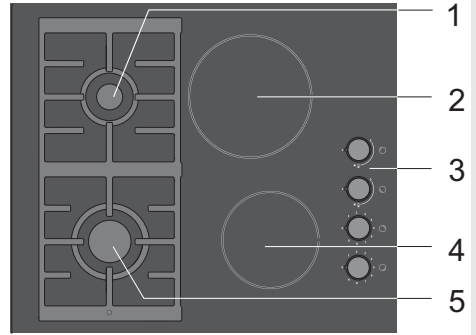
صمام الغاز مغلق	●	
الحد الأقصى	🔥	
الحد الأدنى	🔥	

(يوجد فقط في بعض الموديلات)

مساحة الطبخ الغازية والكهربائية للكبخ



مساحة الطبخ للطبخ الغازي



1. محل الطبخ الخلفية من اليسار
2. محل الطبخ الامامية من اليمين
3. مفاتيح التحكم
4. محل الطبخ الخلفية من اليمين
5. محل الطبخ الامامية من اليسار

- إن استخدام لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية (الخزفية) كمنطقة تخزين قد يؤدي إلى حدوث خدوش أو أضرار أخرى بها. لا تقم مطلقاً بتسخين الطعام في رقائق الألومنيوم أو الأوعية البلاستيكية فوق مناطق الطهي. إن رقائق أو أوعية كهذه يمكن أن تذوب مما يؤدي إلى اندلاع حريق أو الأضرار بلوحة الموقد.
- إذا شممت رائحة غاز في الغرفة، قم فوراً بإغلاق صمام الغاز الرئيسي على اسطوانة الغاز أو أنابيب توصيل الغاز، قم بإغلاق جميع مسببات الحريق (بما في ذلك السجائر)، قم بتهوية الغرفة، لا تقم بتشغيل أي جهاز كهربائي، واتصل بخبير الغاز الطبيعي.
- كذلك قم بإغلاق الصمام الرئيسي لتوصيل الغاز إذا كنت لا تنوي استخدام الموقد لفترة طويلة من الزمن (على سبيل المثال قبل مغادرتك في اجازة).
- بعد استعمال لوحات الحديد المطلوبة لفترة طويلة ، قد يحدث تغير في لون لوحة وحواف منطقة الطهي. ولا يغطي الضمان تكاليف الصيانة في مثل هذه الحالة.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2002/96/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية والعقلية أو عدم وجود الخبرة والمعرفة الكافية، ما لم تتم مراقبتهم أو توجيههم بكيفية استخدام الجهاز بطريقة سليمة وفهم الأخطار الناجمة والمرتبطة باستخدام هذا الجهاز. يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز. لا يجوز تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم تتم مراقبتهم .
- تحذير: ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيلة لتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات تحت المراقبة.
- تحذير: خطر الحريق: لا تقم بتخزين عناصر على أسطح الطهي.
- تحذير: عدم مراقبة الطعام الذي يحتوي على الدهون والزيوت أثناء الطهي على الموقد يمكن أن يتسبب في حريق. لا تحاول إطفاء النار بالماء، قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو قطعة قماش مبللة.
- تحذير: إذا كانت لوحة الموقد مشعورة أو مكسورة، أوقف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم منظفات البخار أو منظفات الضغط العالي لتنظيف سطح الموقد، لأنه يمكن أن يؤدي إلى صدمة كهربائية.
- الجهاز غير معد للتحكم به عن طريق مؤقتات خارجية أو أنظمة تحكم خاصة.

تحذيرات

- يمكن توصيل الجهاز فقط من قبل خبير معتمد لدى شركة توزيع الغاز أو لدى مركز خدمة معتمد. كما يجب الأخذ بعين الاعتبار الأنظمة المتداولة وكافة الشروط الفنية لتوصيل الغاز بالشبكة الرئيسية المفروضة من قبل الشركة المحلية لتوزيع الغاز. التوجيهات الهامة للتوصيل واردة في فصل «تعليمات التوصيل».
- الصيانة والإصلاحات غير المصرح بها، قد يتسبب بخطر الانفجار، والتعرض لصدمة كهربائية وماس كهربائي، وبالتالي، الإصابة الشخصية وتضرر الجهاز. إن إصلاحات كهذه يمكن أن يقوم بها خبير معتمد فقط.
- قبل تركيب الجهاز وتوصيله، تأكد من توافق إعدادات الجهاز وتوصيله مع أنظمة التوصيل المحلية (نوع الغاز وضغطه).
- تم تحديد إعدادات الجهاز على لوحة التصنيف.
- الجهاز غير موصول بالمدخنة أو فتحة التهوية. يجب أن يتم تركيب وتوصيل الجهاز وفقاً للأنظمة ومعايير التوصيل المتداولة. يصدر عن جهاز الطهي خلال استخدامه حرارة ورطوبة واحترق داخل الغرفة التي تم تركيب الجهاز بها. تأكد من التهوية الكافية للمطبخ، وخاصة عند استخدام الجهاز. افتح جميع فتحات التهوية الطبيعية أو قم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي (شفاط مطبخ ميكانيكي).
- يجب أن تكون المسافة العمودية بين الجهاز وشفاط المطبخ 650 ملم على الأقل أو على الأقل المسافة المحددة في تعليمات تركيب شفاط المطبخ.
- إن الجهاز معد فقط لأغراض الطهي. لا تستخدمه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الغرفة. لا تضع أوعية الطهي الفارغة فوق منطقة سطح الطهي.
- إذا كان هناك جهاز كهربائية آخر موصولاً إلى مأخذ التيار المتردد بالقرب من الجهاز، تأكد من عدم ملامسة الكابلات الكهربائي مع مناطق الطهي الساخنة.
- لا تقم بتخزين أية عناصر حساسة لدرجات الحرارة تحت الجهاز، مثل أدوات التنظيف أو المنظفات، والبخاخات وغيرها.
- انتبه إلى تركيب أجزاء سطح الموقد بشكل صحيح.

المساحة الزجاجية الخزف للطبخ لت تركيبها في عنصر المطبخ مجهزة للاستخدام في البيوت.



اغلفة منتجاتنا نستخدم المواد المناسبة لمحيط البيئة، التي لا تضر بالبيئة ويمكن اعادة تصنيعها (رسكويرات)، ارموها او انفوها. لذلك مواد التغليف مؤشرة عليها حسب المواد المناسبة.

المشتري المحترم

طريقة الاستعمال

طريقة الاستعمال جاهزة للمستخدم. سجل الجهاز والتحكم به. مناسبة لنوعيات مختلفة من الاجهزة، لذلك يوجد بعض التوضيحات الغير موجودة في جهازكم.

هذه الطرق سارية اذا كان اشارة اللغة الموضوع على الجهاز لتلك الدولة عندما لا تكون هذه الاشارة اناك الولة عندها لا ليكنم الاعتماد على هذه الطرق المهنية، لانه يحتاج ان تأخذوا الطرق التي تتناسب مع القوانين والمعايير لدولتكم.

طريقة التوصيل

التوصيل يجب ان يكون معمول حسب عنوان ,, التوصيل بالشبكة الكهربائية,, مع النظم والمعايير المعروفة. التوصيل ممكن ان يقوم به فقط شخص مختص..

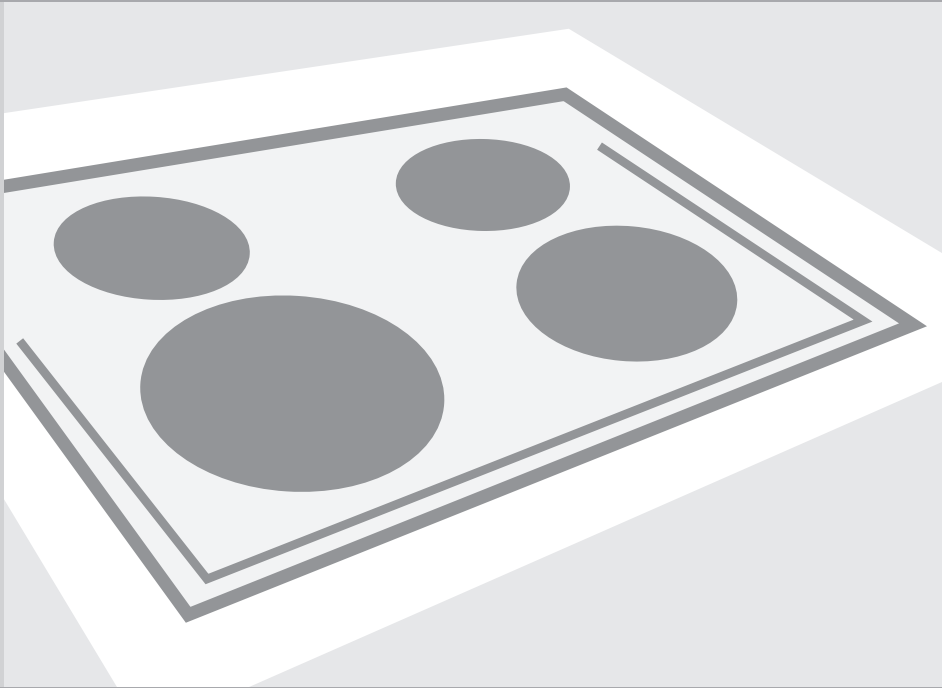
لوحة المعلومات

لوحة المعلومات مع المعلومات الاساسية متبنة في الطرف الاسفل من الجهاز.

- 5..... سجل الجهاز
- 7..... محلات الطبخ
- 10..... ادارة حلقات الطبخ
- 11..... التحكم بمشاعل الطبخ الغازية
- 12..... التنظيف والصيانة
- 13..... التعليمات الخاصة وظهور الاعطال
- 14..... التركيب
- 17..... توصيل لوحة الطبخ بالشبكة الكهربائية
- 18..... توصيل اللوحة الغازية بالغاز
- 20..... جدول الصمامات
- 21..... المعلومات المهنية

طريقة الاستعمال ، الوضع والتوصيل

AR



لوحة التركيب المزدوجة الغازية