

سطح الطهي الالكتروني
التركيب - الاستعمال - الصيانة

عزيزي العميل :

نشكرك على حسن اختيارك لمنتجاتنا.

هذا المنتج مصمم خصيصا لك بعناية تامة وفق أفضل معايير المواد الخام المستخدمة لضمان تحقيق رضاكم وتنال ثقتكم

لذلك نود أن نطلب منك قراءة هذه الكتيب بعناية التي سوف تسمح لك بالحصول على أفضل النتائج منذ بداية الاستخدام

أمنياتنا لك بأفضل استخدام لهذا الجهاز الحديث

الشركة المصنعة.

التعليمات المتعلقة بالاستخدام :
التركيب

كل عمليات المرتبطة بالتركيب (التوصيل الكهربائي) يجب أن تنفذ من قبل شخص مختص

الاستعمال
السطح الكهربائي : قم بتدوير مؤشر الطهي على الدرجة المرجو الطبخ عليها باعتبار كلما ارتفع العدد كلما زادت الحرارة

انظر الجدول استخدام اللوحات الكهربائية
الأسطح السريعة وطبيعية باتجاه و بعكس اتجاه عقارب الساعة 7 درجات مختلفة
الأسطح التلقائية يمكنك إدارة المحول إلى 12 درجة

مؤشر الإضاءة يعمل عندما يكون السطح متصلا بالكهرباء
بعض مؤشرات الإضاءة ممكن أن تبقى إضاءة خافتة حتى بعد إيقاف تشغيل الجهاز لذلك هذا الأمر يعد طبيعي

الاستعمال :

حراق الغاز : آلية عمل حراق الغاز هي بوضع شعلة صغيرة في فتحات الجزء العلوي للحراق وبضغط مع الإدارة مفتاح التشغيل عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل الى آخر درجة اشتعال على الخط المرسوم
وعندما يتم إدارة مفتاح الغاز إلى آخر نقطة عدل تركيز اللهب (متوسط – خفيف – قوي)

الحراق مجهز بكل الحالات التي تم شرحها ،إبقاء المفتاح مدار إلى أقصى حد لمدة 3.5 ثواني بعد إقلاط المفتاح تأكد أن الحراق اشتعل بشكل نظامي

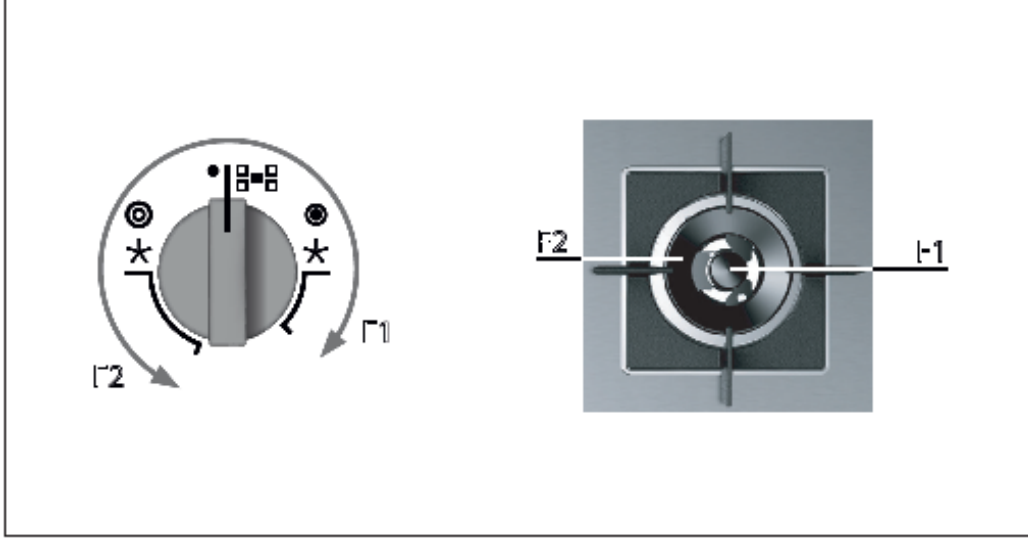
ملاحظة : ننصح باستخدام القدور والمقالي ذات مقاييس مساوية لحجم الحراق لمنع اللهب من الانفلات من المنطقة السفلية و المنطقة الدائرية للقدور.

لا تترك أي قدر أو وعاء على النار ولا تستخدم أي أدوات شواء للطهي على الأسطح الكريستالية

عند انتهاء الطهي يمكن لتأكيد السلامة أيضا إغلاق جرة الغاز أو المفتاح

موديلات مع 2 عين غاز :

بعض الموديلات قد تكون مجهزة ب 2 عين غاز الحراق المتوسط يمكن تشغيله من خلال الضغط على المفتاح مع الإدارة باتجاه عقارب الساعة او تشغيل كامل الحراق حسب الصورة الظاهرة في الأسفل



ملاحظة :

- استخدام أجهزة تصدر الحرارة أو الرطوبة بنفس الغرفة التي تم تركيب الجهاز فيها تأكد من إن المطبخ تم تهويته بشكل جيد وابقى على الأبواب والنوافذ مفتوحة أو من الممكن أن تركيب جهاز شفاط للتهوية .
- الاستخدام المطول للجهاز يحتاج لتهوية المطبخ أو فتح النوافذ
- السطح الالكتروني السيراميك :
- ادر المفتاح إلى الرقم المطلوب للطهي علما انه كلما ازداد الرقم كلما ارتفع مؤشر الحرارة الخارجية (انظر الجدول المخصص لاستخدام السطح الالكتروني)
- بعض الأجهزة قد يبقى ضوء الجهاز مشغل حتى بعد إيقاف التشغيل وهذا الشيء يعد أمر طبيعي

GAS
GAZ

* con griglia di riduzione
with reduction grid
avec grille de réduction
mit Reduziergitter
con rejilla de reducción
met reductierooster
com rede de redução

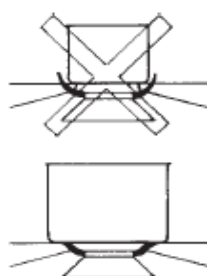


Fig. 1 - Abb. 1 - Afb. 1

pesciera	20x32
corona	Ø 20-32
rapido	Ø 20-26
semirapido	Ø 14-20
ausiliario *	Ø 10-14
fish	20x32
wok	Ø 20-32
fast	Ø 20-26
semifast	Ø 14-20
auxiliary *	Ø 10-14
poisson	20x32
wok	Ø 20-32
rapide	Ø 20-26
semirapide	Ø 14-20
auxiliaire *	Ø 10-14
fischpfanne	20x32
wok	Ø 20-32
schnell	Ø 20-26
halbschnell	Ø 14-20
helfbrenner *	Ø 10-14
pesciera	20x32
corona	Ø 20-32
rápido	Ø 20-26
semirápido	Ø 14-20
auxiliar *	Ø 10-14
vis	20x32
wok	Ø 20-32
snell	Ø 20-26
matig snel	Ø 14-20
sudderpit *	Ø 10-14
pesciera	20x32
coroa	Ø 20-32
rápido	Ø 20-26
semi-rápido	Ø 14-20
auxiliar *	Ø 10-14

PIASTRE ELETTRICHE
ELECTRICAL PLATES
PLAQUE ELECTRIQUES
KOCHPLATTEN
PLACAS ELÉCTRICAS
ELEKTRISCHE KOOKPLATEN
CHAPAS ELÉCTRICAS

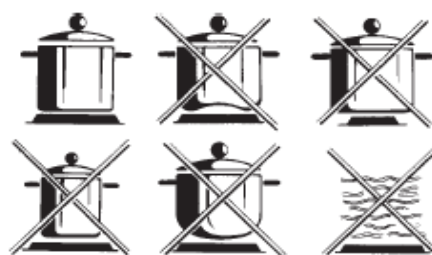
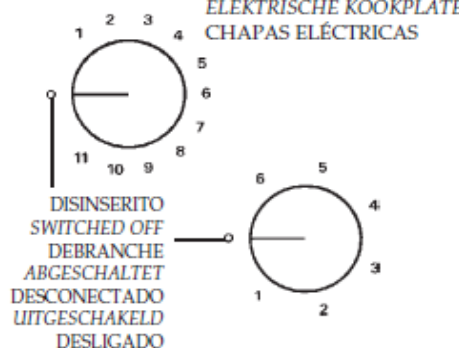
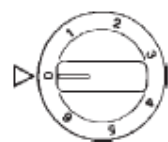
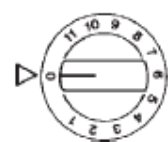
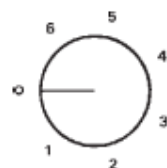
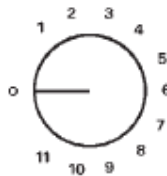


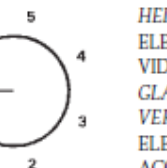
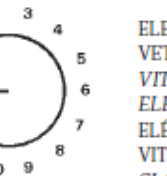
Fig. 2 - Abb. 2 - Afb. 2



no
no
non
nein
no
neen
não



no
no
non
nein
no
neen
não



sì
yes
oui
ja
si
ja
sim

ELEMENTI RISCALDANTI
VETROCERAMICI
VITROCERAMIC HEATING
ELEMENTS
ÉLÉMENTS DE CHAUFFE
VITROCÉRAMIQUES
GLASKERAMIK
HEIZELEMENTE
ELEMENTOS CALEFACTORES
VIDRIOCERÁMICOS
GLASKERAMIK
VERWARMINGS-ELEMENTEN
ELEMENTOS
ACQUECEDORES
VIDROCERÁMICOS

Fig. 2a - Abb 2a- Afb. 2a

- ملاحظة عند استخدام السطح السيراميك للطهي :
- ننصح باستخدام قدر ذات سطح واسع من الأسفل او حجم مناسب لانتساع العين السيراميك
- تجنب سكب السوائل عند الطهي او وصولها إلى درجة الغليان في حال سكبت احد السوائل يرجى تخفيف درجة الحرارة
- لا تترك السطح الالكتروني يعمل بدون وضع قدور وتذهب بعيدا
- عند انتهاء الطهي ادر مفتاح التشغيل وتأكد من انه تم إيقاف تشغيله بشكل نهائي
- في حال وقوع او تهشم السطح السيراميك يرجى إيقاف عملية الطهي مباشرة
- وفصل الجهاز عن القابس الكهربائي
- لا تقم بالنظر الى مصباح الهالوجين بشكل مباشر

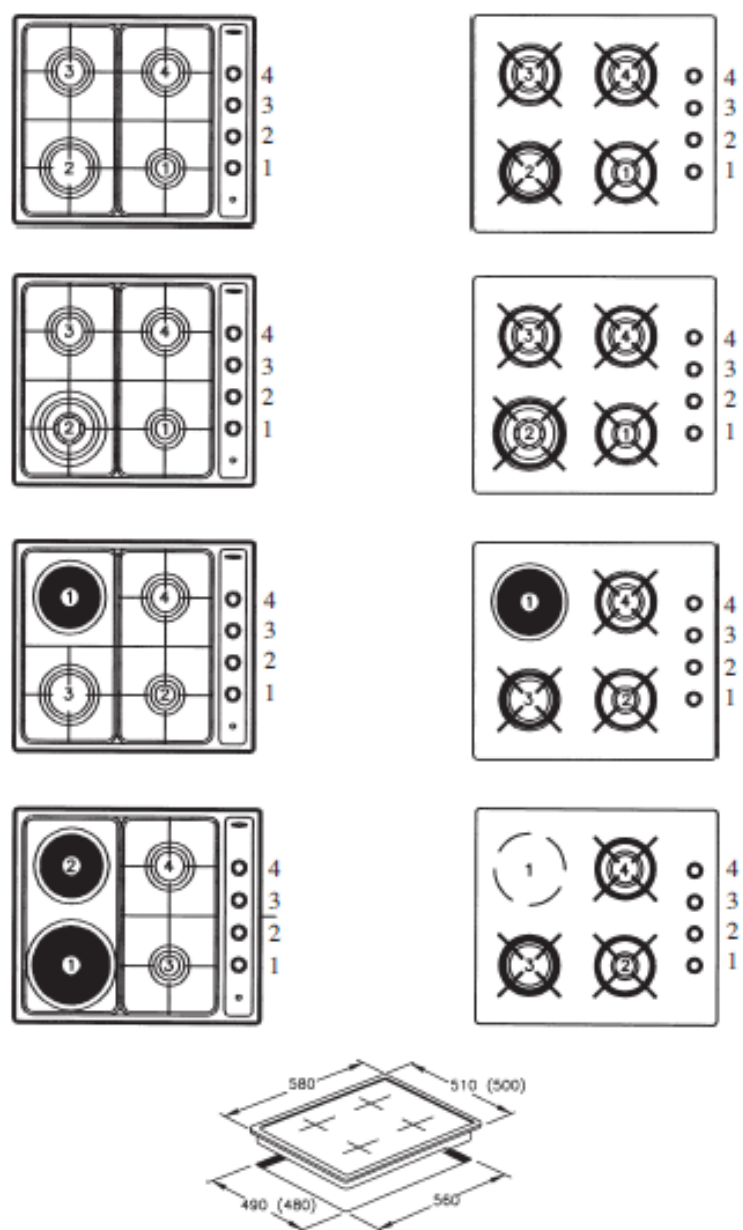
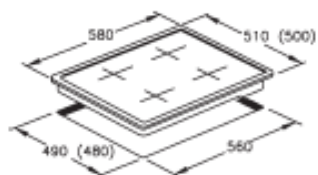
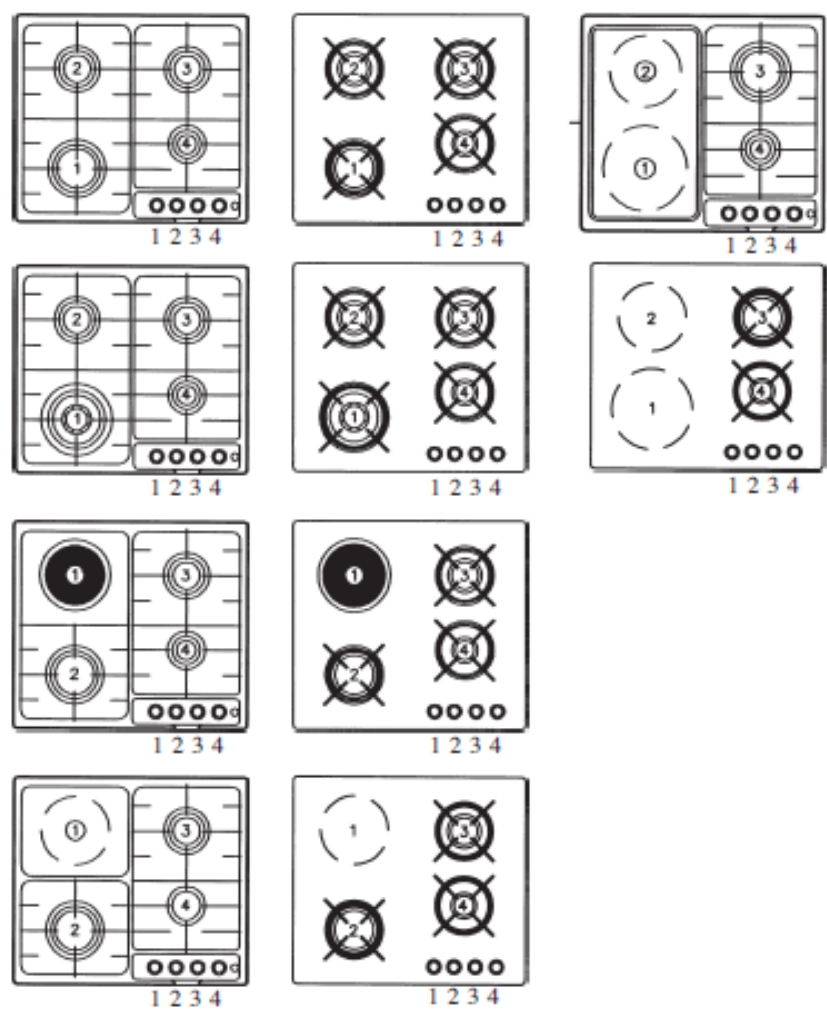


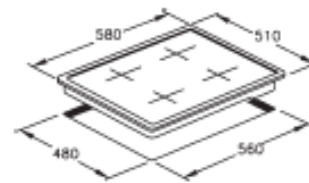
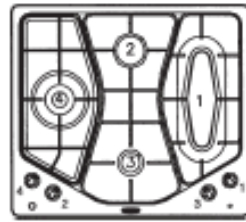
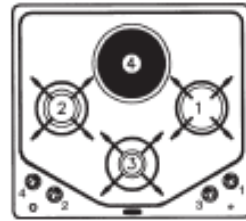
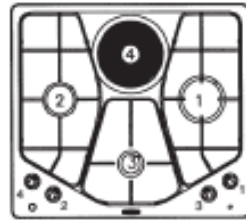
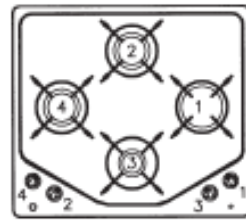
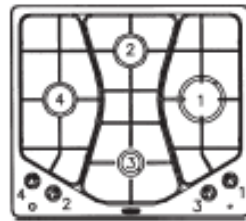
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



mm



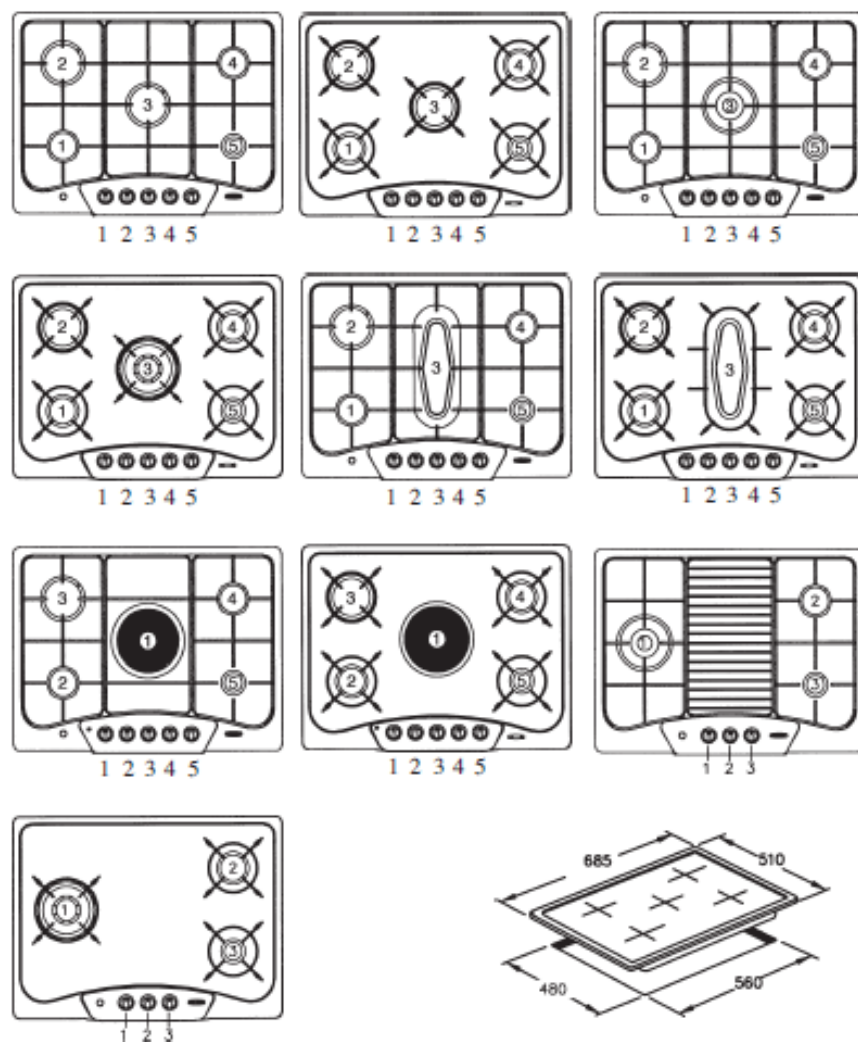
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



mm

B

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



B

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

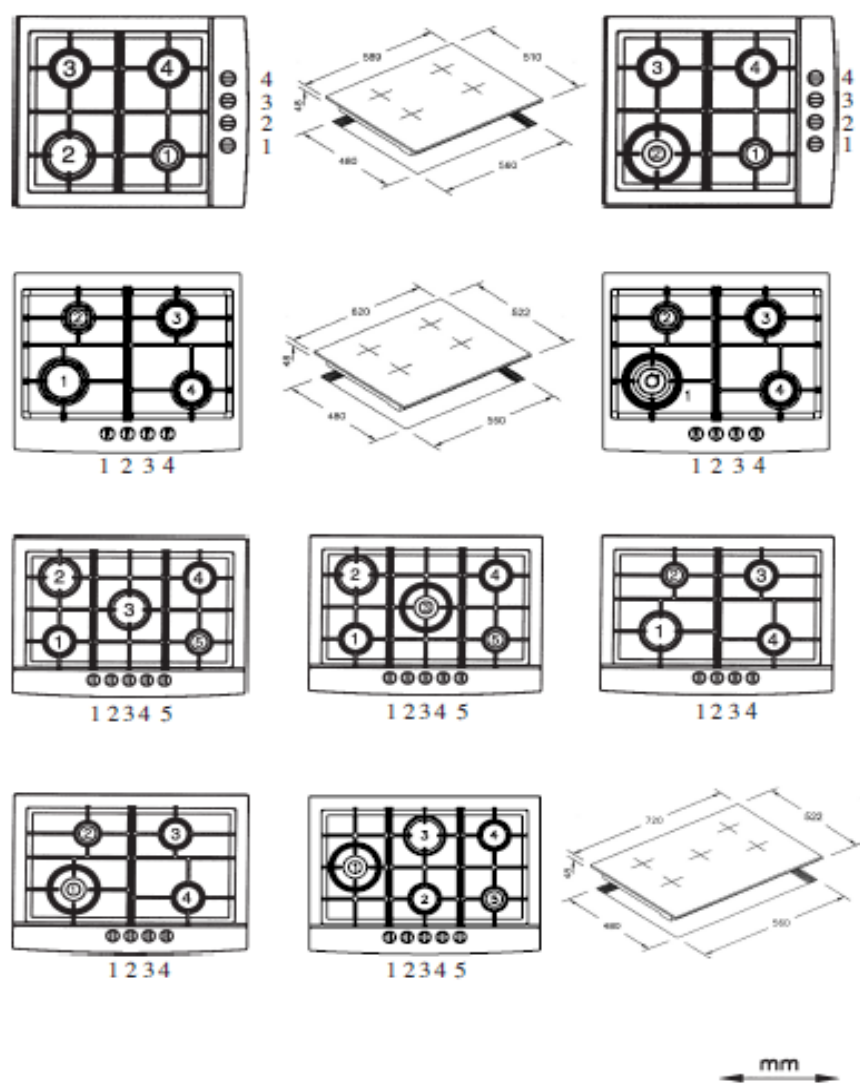


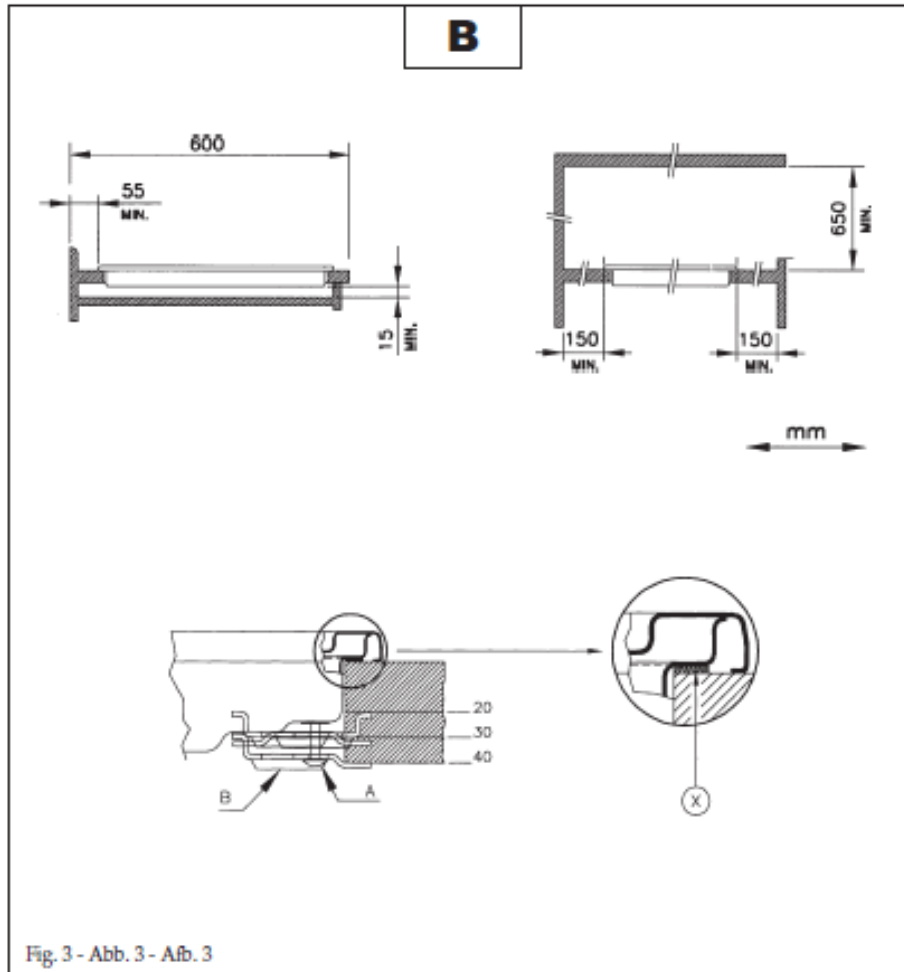
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

صيانة سطح السيراميك :

قبل البدء يجب ازالة أي بقايا طعام او شوائب او أي بقايا دهنية على السطح بواسطة اداة خاصة او استخدام المواد للتنظيف و اغسل المنطقة بالماء الفاتر بشكل جيد وجففها بقطعة قماش نظيفة

قطع الالمنيوم والسكر والبلاستيك التي ذابت على سطح الغاز يجب ازلتها باداة خاصة للكشط

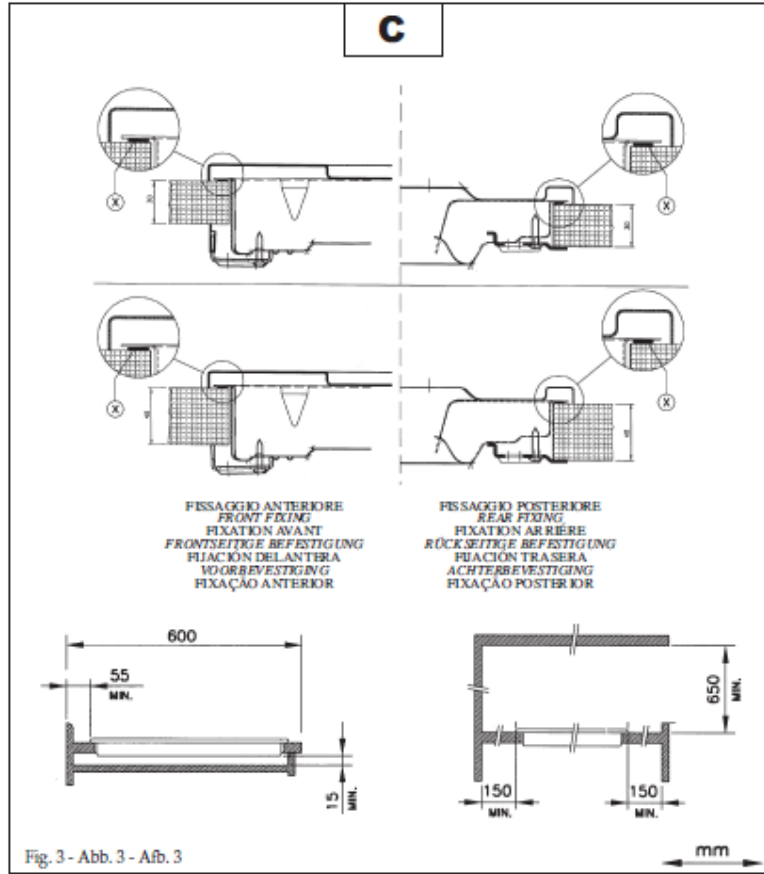
هذه العملية من شأنها الحفاظ على السطح نظيف وبعمر اطول و يساهم في الحفاظ على شكل المنتج من التعرض للتضرر



الصيانة : عين الغاز والكهربائية

للأهمية في أي عملية افصل التيار الكهربائي عن الجهاز قبل البدء بأي عملية صيانة لإطالة عمر الجهاز يرجى القيام بتنظيف الجهاز بشكل دوري وبمواد غير كاشطة للدهان او المعادن

- ابتعد عن وضع أي مادة حمضية على سطح الاستيل مثل مادة الزنجبيل والملح والليمون
- الأجزاء المحيطة والمغطية لعين الغاز (الحراق) يجب تنظيفها بشكل متكرر بالماء المغلي والمنظفات والعناية بإزالة كل الشوائب
- جفف الجهاز برعاية تامة وتفقد ثقبوب الغاز اذا كانت مسدودة او علق بها أوساخ
- يتم تنظيف الأجزاء الكهربائية بقطعة قماش مبللة بالماء الفاتر
- شبكات الستانليس في منطقة الطهي بعد التسخين تاخذ اللون الازرق والتي لا تأثر على جودة الشبكة لأعادتها الى حالتها الاصلية يمكنك استخدام الجلك بشكل خفيف
- **ملاحظة :** تنظيف الصمامات يجب ان يتم القيام به من قبل شخص مختص
- في حالة وجود أي عيب او شواذ تحقق بشكل دوري من حفظ الانابيب الغازية انها مرنة بما يكفي لتعمل بشكل جيد
- في حال التسريب اتصل فوراً بالشخص المختص او فني التركيب ليتم استبدالها فوراً



تعليمات التركيب : فني التركيب

هذا الجهاز غير مرفق معه فالات الاحتراق من الممكن ان تقوم بتركيبها بنفسك كمية التهوية اللازمة للجهاز يجب أن لا تقل عن 2.0 م³ في الساعة لكل كيلو واط من الطاقة اللازمة انظر جدول الاحتراق
ملاحظة : الجهاز في مرحلة التركيب رقم 3 يمكن تعديل القياسات حسب الجدول المرفق

توصيل الغاز :

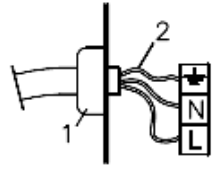
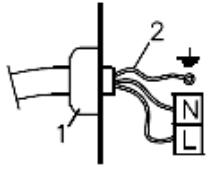
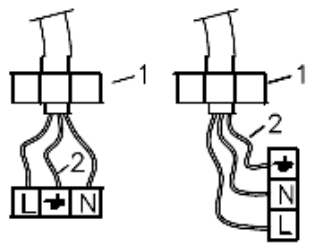
وصل الجهاز باسطوانة الغاز او التركيب حسب الشروح أو القوانين المعمول بها وتأكد من ان نوع اسطوانة الغاز مناسب للجهاز و الا انظر جدول التحويل وتأكد من راجع الغاز و عيار الضغط حسب الصور والشروح المرفقة أعلاه

لتجنب أي خطر ماس كهربائي في حال وجود عطل في القابس يرجى تبديله فوراً او الاتصال بفني التركيبات ليقوم باستبداله فوراً



ISO 7/1
ISO 228/1 (FR)

Fig. 5 - Abb. 5 - Afb. 5



- 1 { PERMACAVO
CABLE-CLAMP
SERRE-FILE
KABELKLEMME
PRESACABLE
KABELKLEM
PRESA-CABO
- 2 { GIALLO VERDE
YELLOW/GREEN
JAUNE ET VERT
DAS GELB/GRUNE
AMARILLO VERDE
DE GEEL/GROENE
AMARELO VERDE

Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6

solo wok
wok only
seulement wok
nur wok
sólo wok
alleen wok
apenas wok

solo corona TCD
wok TCD only
seulement wok TCD
nur wok TCD
sólo corona TCD
alleen wok TCD
apenas corona TCD

solo miniwok
miniwok only
seulement miniwok
nur miniwok
sólo miniwok
alleen miniwok
apenas wok

solo corona DUAL
wok DUAL only
seulement wok DUAL
nur wok DUAL
sólo corona DUAL
alleen wok DUAL
apenas corona DUAL

TECHNISCHE DATEN

GASBRENNSTELLEN						
SPEISUNG			BRENNERTYP	Ø DÜSENELEMENTE	WÄRMEBELASTUNG	VERBRAUCH
TYP	DRUCK mbar	NORMAL		1/100 mm	NOMINAL W	
Naturgas	G20	20	schnell	129	3000	286
			halbschnell	101	1750	167
			hilfsbrenner	77	1000	95
			wok - TCD	63A-121B	3500	333
			wok - TCD	63A-140B	4250	405
			wok 3	141	3500	333
			wok 3	150	4000	381
			wok MW	140	3500	333
			wok 4	141	3500	333
			fischpfanne	118	2700	257
		A - Ø71 B - Ø95	4000	381		
Naturgas	G25	20	schnell	129	3000	333
			halbschnell	107	1750	194
			hilfsbrenner	85	1000	111
			wok - TCD	71A-133B	3500	388
			wok - TCD	71A-148B	4250	472
			wok 3	150	3500	388
			wok 3	160	4000	443
			wok MW	151	3500	388
			wok 4	152	3500	388
			fischpfanne	135	2700	299
Flüssiggas	G30/G31	50	schnell	79	3000/2700	218/193
			halbschnell	58	1750/1575	127/112
			hilfsbrenner	46	1000/900	73/64
			wok - TCD	37A-76B	3500/3150	254/225
			wok - TCD	37A-83B	4250/3825	309/274
			wok 3	83	3500	255/250
			wok 3	92	4000	291/286
			wok MW	85	3500	255/250
			wok 4	85	3500/3150	254/225
			fischpfanne	75	2700	196/193