

كوندور

دليل الإستعمال

طبخة تعمل بالغاز

Quartz : Q4500W - Q4500B - Q4510G

Saphir : F4500W - F4500B - F4510G - F4500C
F5500W - F5500B - F5510G - F5500C

Diamant : SEMI-PRO : D4510G - D5510G
PRO : D6510G

Condor
electronics



ISO 9001:2008
ISO 14001:2004
OHSAS
18001:2007
www.tuv.com
ID: 9105001987

ش.ذ.أ كوندور إلكترونيكس

منطقة النشاطات رقم 70 طريق المسيلة، برج بوعريبيج 34000 - الجزائر

► N°Vert 3075

www.condor.dz

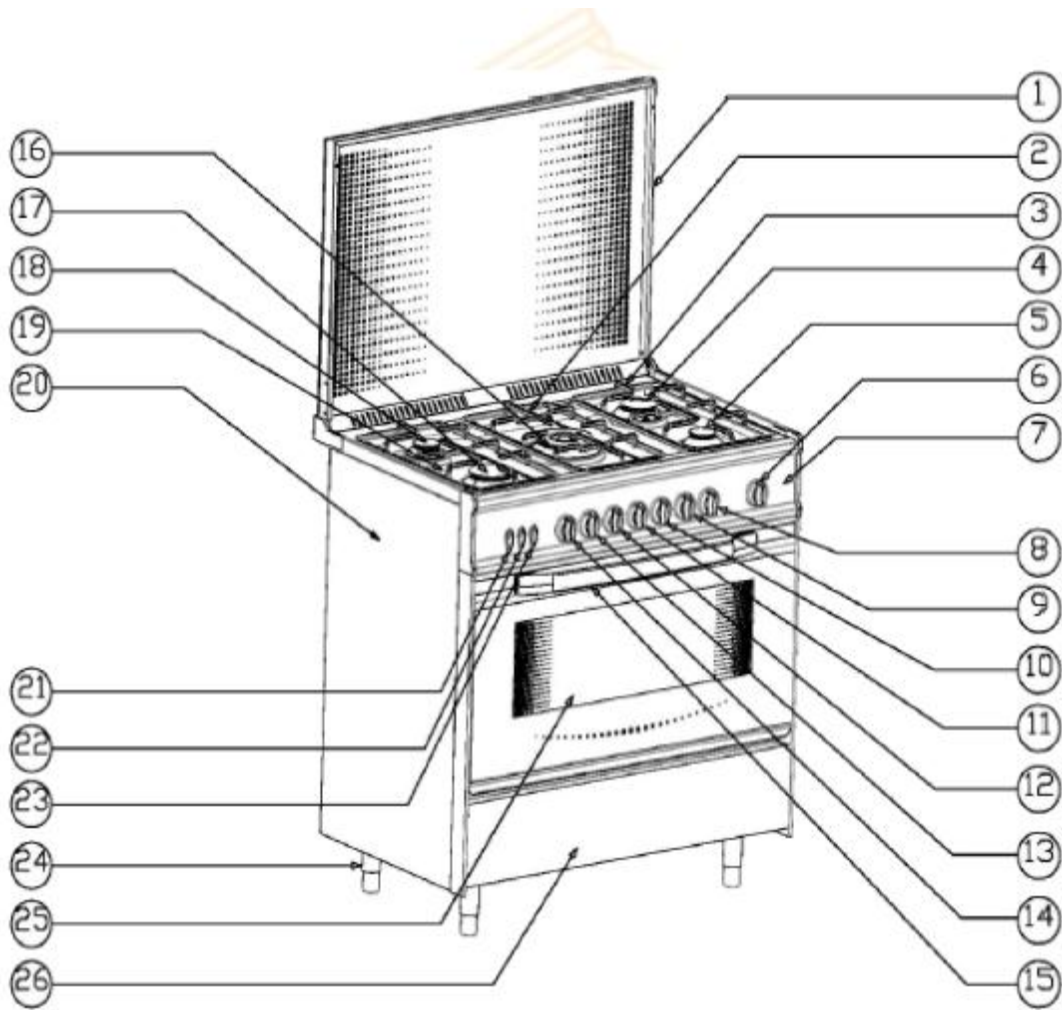
تهانينا

شكراً لإختياركم إحدى منتجاتنا

- ✓ تم تصميم الجهاز الحديث الفعال من أجل منحكم أعلى درجات الرفاهية ولتسهيل عملية الطهي.
- ✓ تم إعداد هذا الدليل لمساعدتكم في استخدام الجهاز والمحافظة على جودة أداءه وفعاليتيه لأطول مدة من الزمن.
- ✓ يوجد لدينا العديد من الأنواع بمقاسات مختلفة.

المحتويات

3	1. أجزاء الجهاز.....
4	2. تحذيرات
5	3. تعليمات
7	4. مكان وضع الجهاز
9	5. تركيب الأرجل.....
9	6. تركيب الجهاز وتوصيله بمصدر الغاز.....
10	7. توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.....
10	8. توافق شعلات الطباخة بأنواع الغاز المختلفة.....
11	9. توافق فرن الطباخة مع أنواع الغاز المختلفة.....
12	10. توافق الشواية مع مختلف أنواع الغاز.....
13	11. طريقة الاستعمال
13	12. عيون الغاز
14	13. الاشعال الذاتي لشعلات الطباخة
14	14. اشعال فرن الغاز
15	15. اشعال شواية الغاز
17	16. استعمال شواية الدجاج (الدوارة).....
18	17. ساعة التوقيت (المؤقت).....
20	18. الأجهزة المزودة بأجزاء كهربائية
21	19. مفتاح الكهرباء
22	20. حيز التسخين السفلي
22	21. نصائح عملية عند طهي الطعام
23	22. جدول درجة حرارة وزمن الطهي
24	23. تنظيف جهاز الطهي
25	24. بعض أعمال الصيانة البسيطة
26	25. جدول تحديد بعض الأعطال



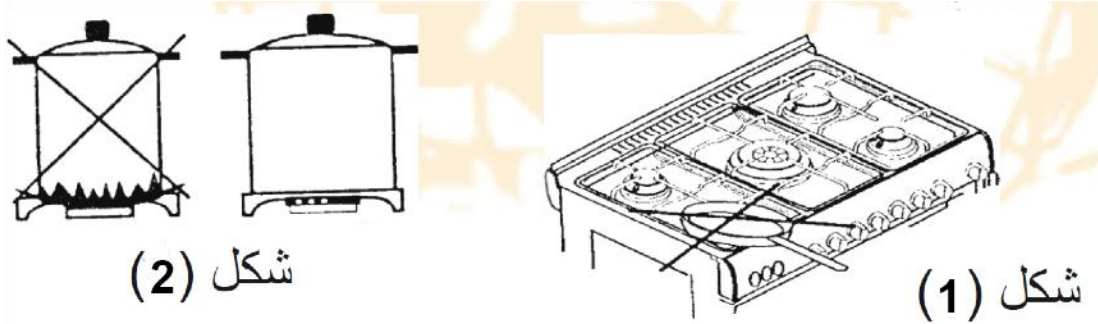
19- السطح العلوي (الواجهة الأمامية)	10- مفتاح شواية الفرن	1- غطاء زجاجي
20- جانب خارجي	11- مفتاح الشعلة العلوية	2- حامل أواني وسط
21- مفتاح محرك الشواية	12- مفتاح الشعلة الكبرى	3- حامل أواني جانبي
22- مفتاح مصباح الفرن	13- مفتاح الشعلة الصغرى	4- شعلة متوسطة
23- مفتاح الإشعال الذاتي	14- مفتاح الشعلة فوق المتوسطة	5- شعلة صغرى
24- رجل الجهاز	15- مقبض الباب	6- مفتاح المؤقت
25- زجاج باب الفرن	16- شعلة كبرى	7- لوحة التحكم
26- حيز التسخين السفلي	17- شعلة فوق متوسطة	8- مفتاح الشعلة المتوسطة
	18- شعلة صغرى	9- مفتاح الشعلة الصغرى

تحذيرات:

- يجب قراءة التعليمات المدونة بهذا الكتيب بحرص لكونها ارشادات هامة حول سلامة التركيب وكيفية الاستعمال والصيانة.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط
- يجب التأكد من وجود جميع مكملات الجهاز قبل استخدامه، وفي حالة عدم وجود أي جزء من الضروري التوجه إلى مراكز الخدمة التابع للشركة المنتجة
- يجب ابعاد مواد التغليف عن متناول الأطفال
- يجب أن تتم عملية التركيب بواسطة فني متخصص مع مراعاة خطوات الإرشاد الموجود بالكتيب . قد يؤدي التركيب الخاطئ إلى حدوث أضرار للأشخاص أو الحيوانات أو الممتلكات. في هذه الحالة الشركة المنتجة للجهاز غير مسؤولة عن ذلك.
- حرصا على سلامة التوصيلات الكهربائية للجهاز يجب التأكد من سلامة الشبكة بالمنزل وتحمل النظام الأرضي طبقا لقواعد الأمان المعترف بها للسلامة من مخاطر الكهرباء.
- قبل توصيل الجهاز بمصدر الغاز والكهرباء يجب التأكد من البيانات الموجودة على اللوحة المعدنية ومطابقتها لشبكة التوزيع الكهربائية والغازية بالمنزل.
- لايجب استبدال سلك التغذية الكهربائية للجهاز أو خرطوم الغاز من قبل العميل ذاته. في حالة وجود أي تلف بهم يجب التوجه إلى مركز من مراكز الصيانة المعتمدة من الشركة لتغييره.
- لايجب ترك الجهاز معرض للعوامل الجوية (مثل الأمطار والشمس... الخ).
- عدم السماح للأطفال أو لمن ليس لديهم القدرة الكافية باستخدام الجهاز دون مراقبة.
- يجب استخدام المنظم ذو الضغط الثابت 30 ملي بار للغاز البترولي المائع وعدم استخدام المنظم ذو الضغط المتغير.
- عند استخدام جهاز به خاصية الأمان يجب الضغط على المفتاح لمدة 20 عشرون ثانية على الأقل قبل الاشعال لضمان وصول الغاز لمكان الاشعال.

تعليمات:

- 1- فى حالة الاستفسار عن أي معلومات خاصة باستعمال الجهاز يجب الرجوع إلى الأشخاص ذوي الكفاءة أو الاختصاص.
- 2- يجب التعرف على نوع الغاز المستخدم لتشغيل الجهاز من خلال اللوحة المعدنية الملتصقة على ظهر الجهاز.
- 3- فى حالة حدوث عطل ما، يرجى القيام باغلاق مصدر الغاز وفصل الجهاز عن مصدر الكهرباء والقيام بالاتصال بمراكز الخدمة والصيانة المعتمدة وعدم القيام بأي اصلاح من قبل أشخاص عديمي الخبرة فى هذا المجال.
- 4- لا تترك الجهاز فى حالة اتصال بالدائرة الكهربائية عند عدم الاستخدام وذلك بنزع القابس من المصدر و غلق مصدر الغاز.
- 5- لا يجب اغلاق أو إعاقه فتحات التهوية لكي يسهل تفرغ الحرارة الخاصة بالجهاز.
- 6- فى حالة عدم مطابقة قابس الجهاز بمصدر التيار الكهربائي الموجود بالمنزل يجب استبداله بمصدر آخر مناسب عن طريق تقنيين متخصصين.
- 7- قبل القيام بأي نوع من النظافة أو الصيانة افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء والغاز أولاً.
- 8- ضرورة التنظيف الدوري للشعلات والفرن لتجنب ترسب الدهون التي تكون سببا مع مرور الوقت في حدوث أذخنة وروائح كريهة وسوء جودة الاشتعال.
- 9- تأكد من اعادة الأجزاء المفككة إلى أماكنها بعد تنظيفها وصيانتها.
- 10- يجب عدم تعريض الدائرة الكهربائية ومجموعة مفاتيح الكهرباء للماء تماما عند تنظيف الجهاز.
- 11- يجب تدوير مقابض أوانى الطهي نحو الداخل وعدم تركها بارزة نحو الخارج مما يسبب قلب الأوعية وانسكاب محتوياتها. شكل (1).
- 12- يجب استعمال الأوعية المناسبة لعيون الغاز وبلاطات الكهرباء (شكل 2) بحيث تكون (مستوية) من الأسفل للحصول على نتائج أفضل:
(أ) توفير الطاقة.
(ب) عدم حرق مقابض الأوعية.
- 13- يجب فحص خرطوم الغاز بشكل دوري والتأكد من عدم تلفه واغلاق مصدر الغاز في حالة عدم استعمال الجهاز.
- 14- لا تقم باستخدام سوائل قابلة للاشتعال (مثل الكحول والبنزين... الخ) بحيث تكون قريبة من الجهاز أثناء تشغيله.



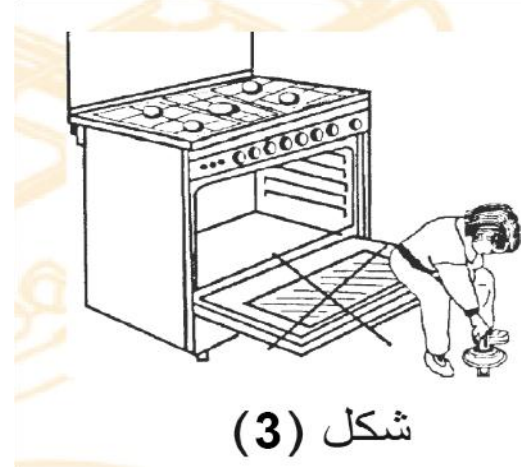
شكل (2)

شكل (1)

- 15- يجب حماية الأطفال من ملامسة الفرن أو الشواية أثناء استعمالهم حفاظا عليهم من مخاطر الحريق.
- 16- عدم السماح للأطفال بالجلوس على باب الفرن أثناء فتحه كاملا. شكل (3)
- 17- عدم اغلاق الغطاء الزجاجي العلوي أثناء اشعال شعلات الغاز أو بعد اطفائها مباشرة حيث يجب الانتظار حتى يتم انخفاض درجة حرارتها. شكل (4)
- 18- يجب عدم لمس شعلات الغاز والأوعية والصوانى قبل انخفاض درجة حرارتها مع الحرص على استعمال القفاز الواقي.



شكل (4)



شكل (3)

- 19- يمنع الاحتفاظ بمواد قابلة للإشتعال أو أوعية بلاستيكية في حيز التسخين السفلى للجهاز. شكل (5)
- 20- يجب التأكد من وجود غطاء الساكب في مكانه المناسب ووضعه الصحيح حتى يكون الاحتراق جيد وسليم شكل (6)



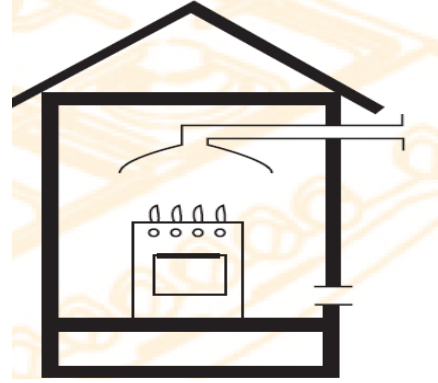
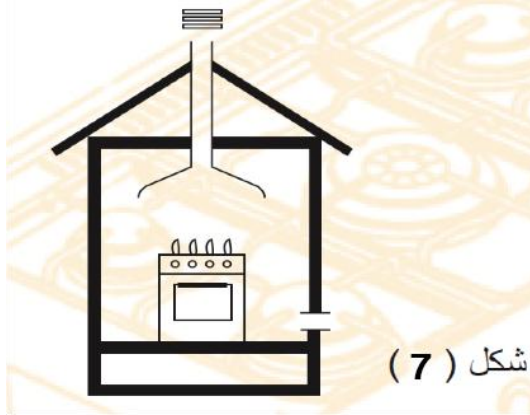
شكل (5)



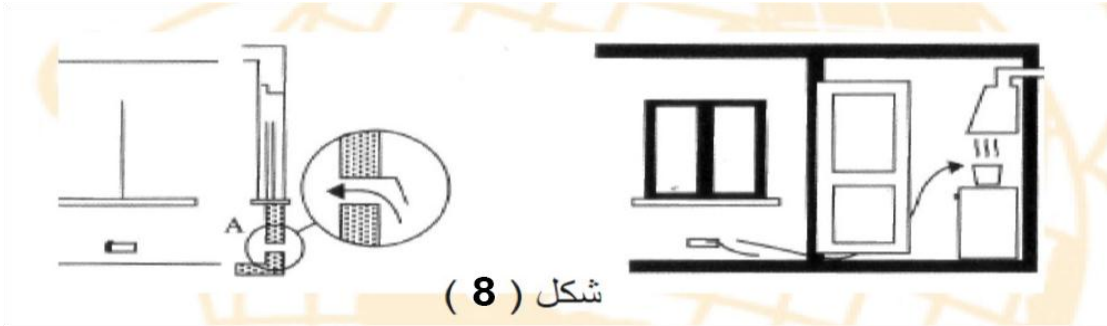
شكل (6)

مكان وضع الجهاز:

1. يجب التأكد من أن المكان الموجود فيه الجهاز جيد التهوية وذلك لضمان حسن التشغيل بشكل منتظم وكذلك لدواعي أمنية طبقاً للآتي:
يفضل أن يتوفر في المكان الموجود به الجهاز نظام شفط الدخان الناتج من الاحتراق إلى الخارج. (شكل (7)).

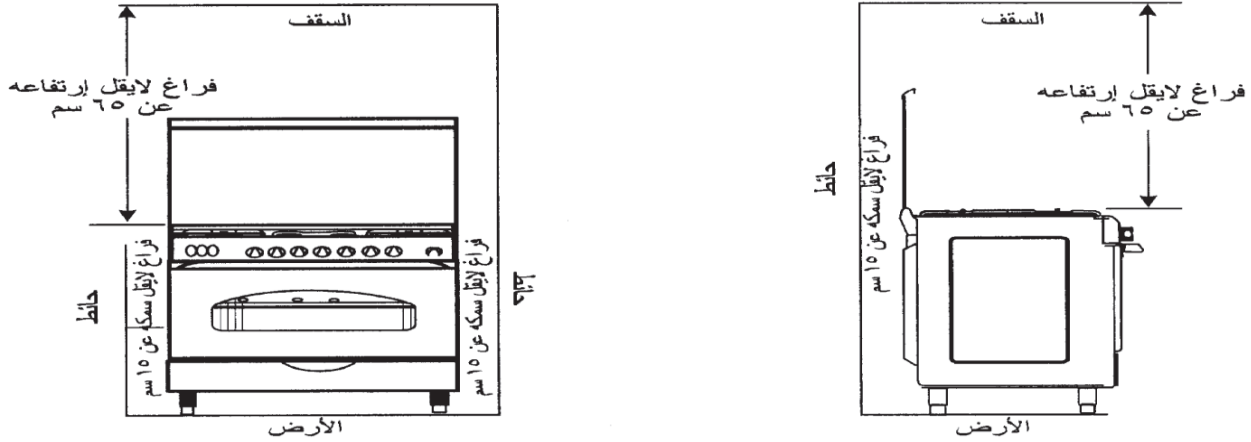


- (أ) يجب أن تتوفر التهوية الكافية بالمكان الذي به الجهاز. ويمكن توفير التهوية عن طريق قناة لا يقل قطرها عن 12 سم مصممة داخل المبنى بشكل محكم تصل إلى الخارج مباشرة للهواء الخارجي.
- (ب) في حالة استخدام الجهاز لمدة طويلة وبطريقة مكثفة يجب زيادة التهوية عن طريق فتح الشباك وزيادة سرعات الشفط ان وجد ذلك. شكل (8)
- (ج) يجب مراعاة الأمان في حالة استخدام أنابيب الغاز المانع وذلك بتوفير فتحات تهوية تجاه الخارج لاحتمال حدوث تسريب للغاز. وعدم وضعها في أماكن منخفضة عن سطح الأرض (كالمخازن وخلافه). ومن المفضل عدم الاحتفاظ بأكثر من أنبوبة في المكان بحيث لا تتأثر بأي شكل من الأشكال بمصدر حرارة (مثل الفرن والدفايات الخشبية أو الغازية أو الكهربائية).



2. يجب وضع الجهاز بحيث لا تلامس جوانبه الخارجية لجدران الحائط مباشرة وأن يكون بعيدا عنها بمسافة لا تقل عن 15سم.
3. يجب ترك مساحة كافية فوق الجهاز فارغة وعلى ارتفاع أكثر من 65 سم. شكل (9)
4. يجب عدم وضع الجهاز في مكان قريب من تيارات هوائية شديدة قد تسبب انطفاء اللهب.
5. يجب وضع الجهاز في مكان بعيد عن الستائر أو أي مواد أخرى قابلة للاشتعال.
6. يجب عدم وضع الجهاز بالقرب من مداخل ومخارج أجهزة التكييف.

7. بالنسبة للأجهزة التي لا يوجد بها صمام الأمان الذي يعمل على غلق الغاز أوماتيكيا عند انطفاء النار لسبب ما دون تحريك مفاتيح التحكم يجب توفير فتحات تهوية أكبر من التي بالأجهزة ذات صمام الأمان بنسبة 100 % على الأقل 200س.



شكل 9

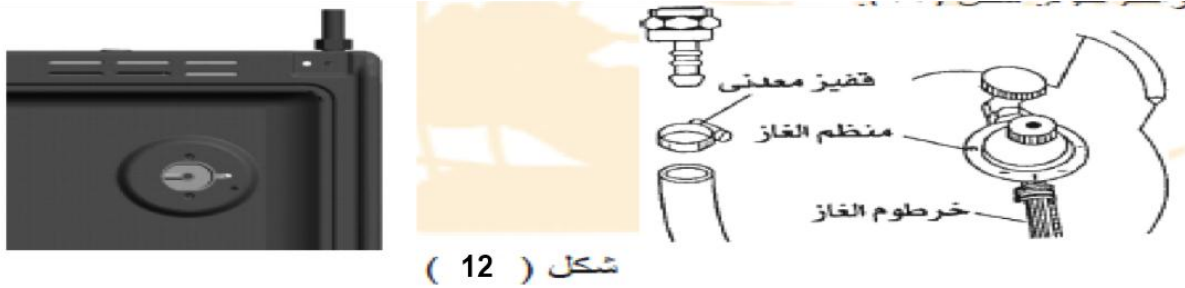
تركيب الأرجل:

- تثبت الأرجل في الثقب المعد لذلك أسفل الفرن وذلك بتدويرها في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى يصل مسمار الحامل إلى نهايته. شكل (10)
- اضبط الجزء السفلي من الأرجل مع مستوى السطح الموجود عليه الجهاز حتى تحصل على المستوى المطلوب وثبات الجهاز بطريقة جيدة. شكل (11).



تركيب الجهاز وتوصيله بمصدر الغاز:

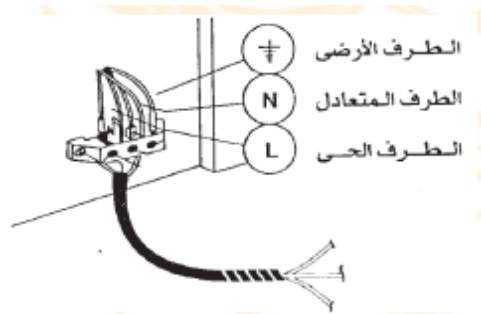
- يتم وضع جهاز الطباخة في المطبخ أو حجرة الطعام مع ترك مسافة خلفية مناسبة مع أن يكون الحائط الخلفي للجهاز من مادة غير قابلة للاشتعال. كما لا يجب تركيب الستائر وراء الجهاز في حالة ارتفاع سطح الجهاز عن باقي سطح الأثاث المحيط بالطباخة يجب أن لا تقل هذه المسافة عن يمين الأثاث والجهاز وعن 250 مم.
- في حالة وضع الجهاز تحت رف يجب مراعاة أن يكون هذا الرف على مسافة لا تقل عن 650 مم من سطح الطباخة.
- في حالة استعمال الغاز المانع المعبأ داخل اسطوانات يجب استعمال منظم للغاز ثابت المعيار.
- بحيث يكون الضغط الخارج من المنظم يعادل 30- 28 ملئ بار وفي حالة عدم استعمال منظم للغاز فإن هذا قد يؤدي إلى تلف في محابس الغاز.
- يجب أن يتم توصيل الجهاز بماسورة الغاز أو بخرطوم مطابق للقواعد (UNI-GIG 7140)
- بحيث لا يزيد طوله عن 1500 مم ويتم تثبيته بحلقة معدنية لاحكام الاغلاق بين مداخل الغاز والخرطوم. شكل (12)



- يجب عدم ملامسة الخرطوم للسطح الساخن للفرن ويجب عدم شد الخرطوم بعنف أو سحبه أو ثنيه.
- قد يكون كوع مدخل الغاز مثبت بالجهة اليمنى أو اليسرى للجهاز على حسب الموديل ولتغيير مسار الغاز يتم فك الكوع والسدادة وتبديل أماكنهم وتركيبهم مع تغيير وصلة التحكم.
- للحصول على أفضل كفاءة للجهاز ودوامها لفترة طويلة يجب استخدام كمية مناسبة من الغاز بضغط تغذية للجهاز مطابقاً بالقيم المذكورة في جدول " خواص الشعلات والحوافن " المرفق مع كتيب التعليمات.

توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي:

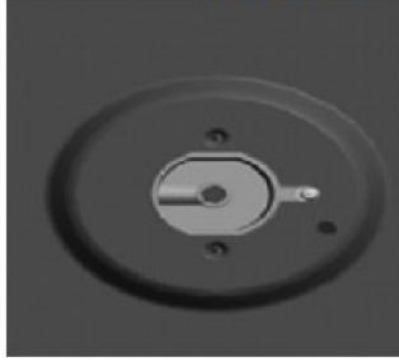
- يتم تركيب قابس مناسب بكابل التغذية الخارج من خلف الفرن طبقاً للشكل (13)
- توصيل طرفي الأسلاك (الأزرق والبنى) بطرفي القابس (L)
- في حالة الأجهزة المزودة ببلاطات تسخين كهربائية أو شوايات كهرباء يجب وضع مفتاح فردي مناسب للجهد الكهربائي أو قابس من النوعية التي تتحمل من 10 إلى 16 أمبير ويجب أن يتحمل مصدر التيار الكهربائي هذا الحمل أيضاً.



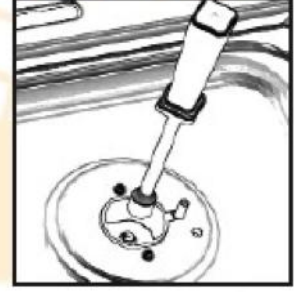
كيفية تحويل الجهاز من الغاز الاسطواني إلى الغاز الطبيعي: أولا تحويل الشعلات:

1. استبدال حواقن الشعلات الخاصة بالطباخة.

- انتزاع (برفع) حامل الأواني الموضوع فوق الشعلات ثم فك الشعلات نفسها من أماكنها.
- يتم فك الحواقن بمفك 7 مم (شكل 14) (واستبدالها بحواقن أخرى للنوع الجديد للغاز الطبيعي) أنظر جدول " خواص الشعلات والحواقن.""
- اعادة تركيب الأجزاء السابقة وتركيب حواقن الغاز الطبيعي.



شكل (14)



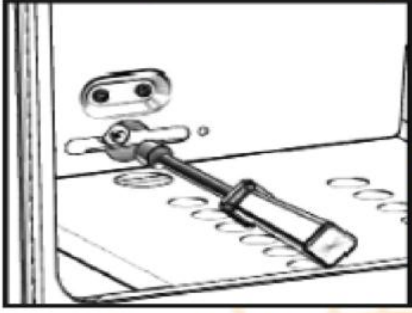
2. ضبط شعلات الطباخة على أقل درجة.

- تحريك مفاتيح التشغيل على أقل درجة.
- نزع تلك المفاتيح وضبط المسمار الموجودة داخل المحور أو التي بجانب محور محبس الغاز حتى الحصول على شعلة هادئة ومضبوطة.
- يجب التأكد من عدم انطفاء الشعلة عند تدوير محبس الغاز من أقصى وضع إلى أقل وضع.
- في حالة ضبط مستوى منخفض للهب عند وجود محابس الأمان ينصح بترك الشعلة مشتعلة لعدة دقائق قليلة وذلك لضمان عدم خنق مسار الغاز.

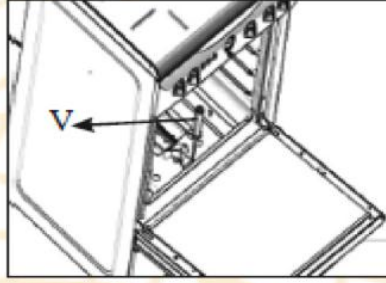
تحويل الفرن (الشواية السفلية) :

1. استبدال حاقن شعلة الفرن:

- فتح باب الفرن ويفضل فكه لسهولة عملية التغيير.
- نزع الصينية السفلية الموجودة فوق شعلة الفرن.
- تحريك شعلة الفرن بعد فك المسمار (V) شكل (15) يجب توخي الحذر من اتلاف شمعة الاشعال أو حساس الثرموستات في بعض الأنواع .
- فك حاقن شعلة الفرن باستخدام المفك 7 مم الخاص للفونية شكل (16) ثم استبدال الفونية بأخرى مناسبة لنوع الغاز (أنظر جدول الشعلات والحواقن) اعادة تركيب الأجزاء السابق فكها.



شكل (16)

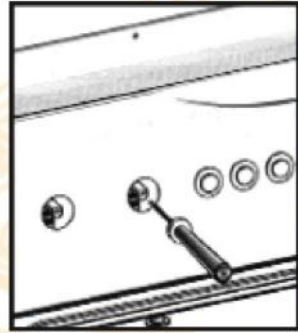


شكل (15)



2. ضبط شعلة الفرن لأقل درجة بضبط الثرموستات.

- يتم اشعال شعلة الفرن كما هو موضح فيما بعد.
- يتم وضع مفتاح الغاز على أعلى درجة لفترة ثم يتم تحويله لأقل درجة إشعال وتثبيته حتى يتبين إنتظام اللهب.
- انتزع مفتاح شعلة الفرن.
- اضبط المسمار الداخلي المتصل بمحور محبس الغاز شكل (17) للحصول على شعلة منخفضة مضبوطة.
- يجب التأكد من عدم انطفاء الشعلة عند تدوير مفتاح التشغيل بشكل سريع من أقصى وضع إلى أقل وضع وايضا فتح وغلق باب الفرن بطريقة سريعة.

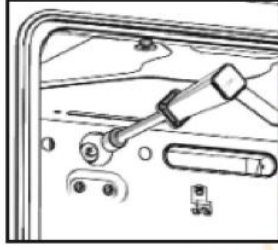


شكل (17)

تحويل الشواية العلوية:

استبدال حاقن شعلة الشواية:

- تحريك شعلة الشواية بعد فك المسمار "v" كما هو بالشكل (18) مع توخي الحذر في حالة وجود شمعة اشعال أو الحساس الثرموستات في بعض الأنواع.
- فك فونية شعلة الشواية باستخدام مفك ظرف 7 مم الخاص للفونية شكل (19) ثم استبدال الفونية بأخرى مناسبة لنوع الغاز (أنظر جدول " خواص الشعلات والحواقن")



شكل (19)



شكل (18)

ملحوظة:

إذا كان ضغط الغاز المستخدم مختلف أو متنوع عن المتوقع فمن الضروري تركيب جهاز مناسب لضبط الغاز طبقاً-UNI (GIG 7430) مثل منظم الغاز.

تغيير كوع مدخل الغاز من الغاز المائع (الأسطواني) إلى الغاز الطبيعي:

- يتم فك كوع مدخل الغاز المائع بمفتاح (24 أو 17)
- يتم تركيب الكوع النحاس (النبيل) بصامولة الماسورة الرئيسية بمفتاح 23 مم مع استبدال الوصلة .
- بعد ذلك تركيب كوع مدخل الغاز الطبيعي بالنبل بواسطة مفتاح 23 مم.
- يتم تركيب الوصلة بنهاية الكوع النحاس (نبل) بواسطة مفتاح 12 مم.

طريقة الاستعمال:

- يجب التأكد من سلامة توصيل الغاز وتوصيل المصدر الكهربائي أيضاً.
- يتضح من الرسم المبين عمل كل مفتاح أو زرار تحكم في الطباخة على المفتاح ذاته في لوحة التحكم شكل (20) وكذلك اتجاه التحكم في الشعلة.

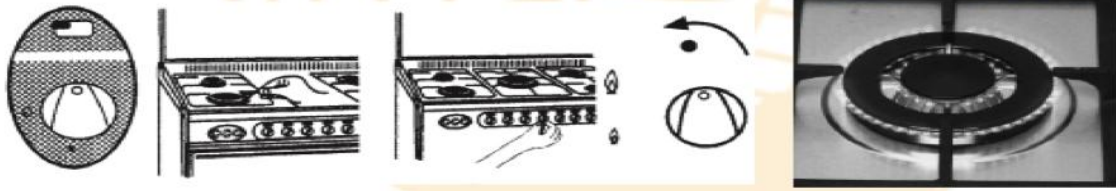


شكل (20)

شعلات الغاز:

أ) اشعال شعلات الطباخة:

- اضغط مفتاح الغاز الى الداخل ثم قم بتدويره عكس عقارب الساعة (اتجاه اليسار) حتى وضع الطاقة القصوى، ويكون قد تم ضبطه على الحد الأعلى للاشعال شكل (21)
- أشعل عود الثقاب (الكبريت) وقربه من الشعلة المراد اشعالها.
- للحصول على اللهب المنخفض قم بتدوير المفتاح عكس عقارب الساعة حتى تصل إلى وضع الطاقة الصغرى.
- يوجد بعض الأنواع بها صمام للأمان ضد حدوث أي تسريب للغاز في شعلات الطباخة لذا من الضروري عند ايقاد الشعلة استمرار البقاء في الضغط على مفتاح الغاز لمدة 6 ثواني تقريبا ليسمح بمرور الغاز حتى وصوله إلى الشعلة وتسخين الحساس الموجود للأمان .



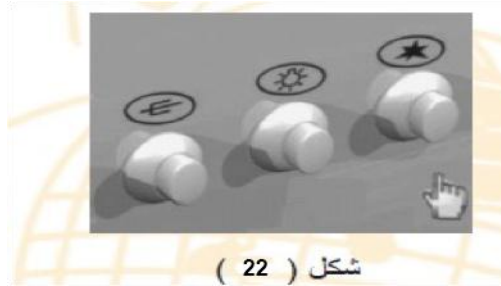
شكل (21)

ب) لاطفاء شعلة الطباخة:

- قم بتدوير المفتاح مع عقارب الساعة (اتجاه اليمين) حتى ينطفئ اللهب.

الاشعال الذاتي لشعلات الطباخة:

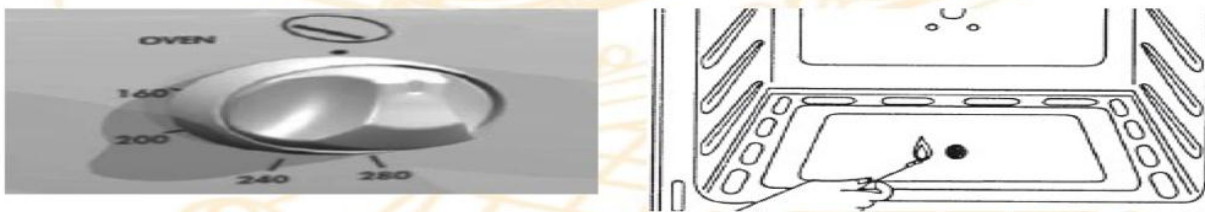
- بعض الأنواع مزودة بالاشعال الذاتي لايقاد شعلات الطباخة دون الاحتياج إلى وسيلة أخرى.
- اضغط على مفتاح الغاز المراد اشعاله ثم قم بتدويره عكس عقارب الساعة حتى تصل به إلى وضع الطاقة القصوى، وبعد ذلك يتم الضغط على زر الاشعال الذاتي شكل (22) حيث يتم ارسال شرارة كهربائية تقوم بايقاد شعلة الغاز المطلوبة.



شكل (22)

اشعال فرن الغاز:

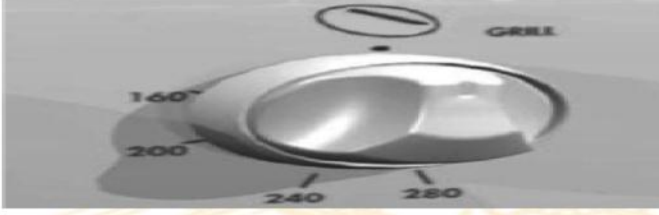
- انتبه قبل استخدام الفرن للمرة الأولى يجب ايقاده لأعلى درجة حرارة لمدة نصف ساعة مع الحفاظ على غلق باب الفرن، ومن الضروري أيضا تهوية المكان في ذات الوقت. قد تنتج رائحة أثناء اجراء تلك العملية وهي ناتجة عن خروج بخار من المواد المصنعة لحماية الفرن.
- يتم الضغط على مفتاح الغاز الخاص بالفرن للداخل والذي يسمح باختيار درجة حرارة التسوية المناسبة لنوعية الطعام من خلال التدرج الموجود على لوحة التحكم (120 م" كحد أدنى" إلى 260 م" كحد أقصى)" وتبقى درجة حرارة الفرن ثابتة طوال مدة تشغيل الجهاز.
- قم بتحريك مفتاح الغاز عكس عقارب الساعة حتى وضع الطاقة القصوى.
- ثم يتم اشعال الفرن عن طريق عود ثقاب شكل (23) أو بالضغط على مفتاح الاشعال الذاتي في الأجهزة المزودة بذلك للفرن حتى يتم الاشعال وترك الفرن لفترة زمنية مدتها 15 دقيقة ثم نحدد درجة الحرارة المطلوبة طبقا للتدرج الموجود على لوحة التحكم.
- بعد ذلك يتم ادخال الطعام داخل الفرن وغلق الباب بهدوء.



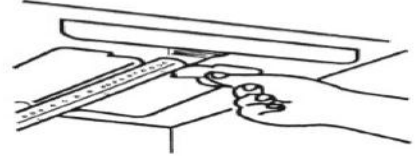
شكل (23)

اشعال شواية الغاز:

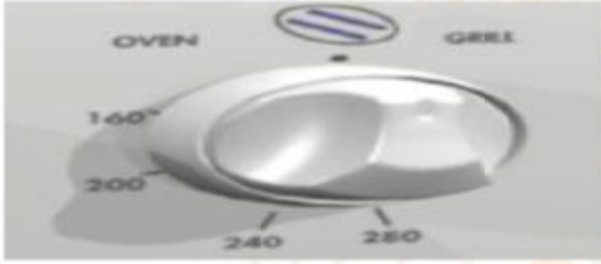
- يتم تشغيلها بنفس الطريقة المتبعة في شعلات الغاز العادية بضغط مفتاح الشواية قليلا إلى الداخل ثم تدويره عكس عقارب الساعة.
- قم باشعال عود ثقاب أو الضغط على مفتاح الاشعال الذاتي حتى يتم اشعال الشواية شكل (24) ويمكن وضع الشواية في حالة الحد الأعلى أو الحد الأدنى للاشعال.



شكل (24)



- يوجد في بعض الأنواع مفتاح واحد يتحكم في تشغيل الفرن والشواية شكل (25) وفي هذه الحالة فإن اشعال الشواية يتم بتدوير هذا المفتاح باتجاه عقارب الساعة حتى الوضع المشار إليه بكلمة (GRILL) وإشعال الفرن يتم بتدوير المفتاح عكس عقارب الساعة حتى الوضع المشار إليه بكلمة (OVEN)



شكل 25



تنبيه هام جدا:

- في جميع الحالات يجب التأكد من أن كافة المفاتيح مغلقة باستثناء تلك المراد استعمالها فقط.
- في حالة إنطفاء مفاجئ لنار الشعلة دون تدخل منك يجب غلق مفتاح الغاز ولا تقم بإعادة اشعاله قبل أن تمر دقيقة على الأقل .

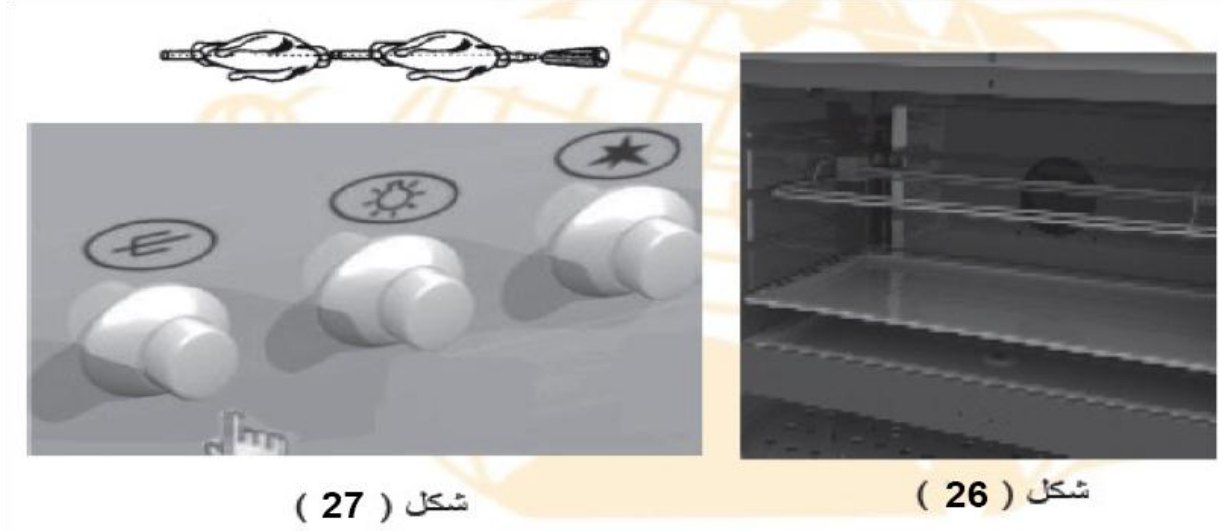
استعمال شواية الدجاج (الدوارة):

- يتم تحضير الدجاج ويوضع في السيخ الدوار ويتم تثبيتها جيدا بواسطة الشوكات الخاصة بحيث يكون وضعها في مكان متوسط.
- قم بوضع صنية الفرن عند شي الأطعمة لالتقاط أي دهون أو زيوت تتساقط من الطعام ومنعها من التقطير على شعلة الفرن.
- ثم قم باشعال الفرن كما ذكر سابقاً وبنفس الطريقة وتركه موقد لمدة 5 دقائق.
- ادخل سيخ الشوايه في المكان المعد لذلك كما هو مبين بالشكل (26)

- يمكن تشغيل الشواية العلوية اثناء تشغيل الفرن وذلك في الأنواع التي تحتوي على محبس للفرن وآخر للشواية بنفس الطريقة السابق ذكرها.
- يجب التأكد من أن طرف السيخ المدبب يكون وضعه محكم مع محرك الشواية وبعد ذلك يتم غلق باب الفرن والضغط على مفتاح محرك الشواية المشار إليه بالشكل(27) حيث يبدأ السيخ في الدوران ويترك الفرن على هذا الحال حتى نهاية عملية الطهي.

ملاحظة:

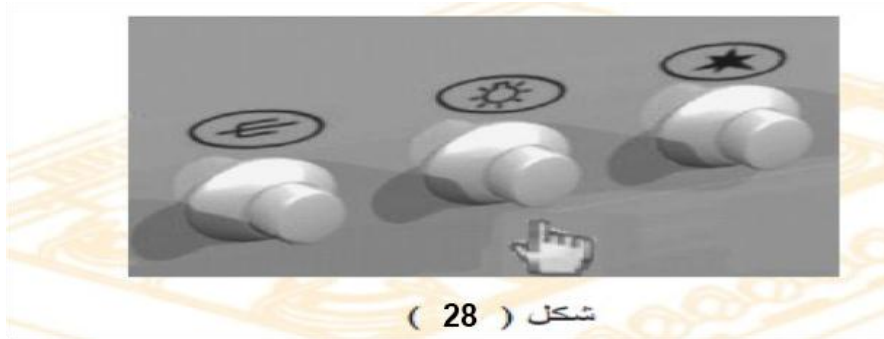
- يجب نزع المقبض البلاستيك من السيخ قبل البدء في عملية الطهي.



شكل (27)

شكل (26)

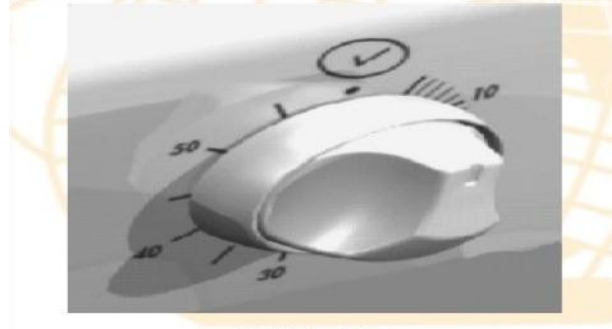
- يمكن متابعة طهي الطعام الموجود داخل الفرن دون الحاجة إلى فتح باب الفرن وذلك بالضغط على مفتاح مصباح الفرن المعد لذلك كما بالشكل (28).



شكل (28)

ساعة التوقيت (المؤقت):

يتم تزويد الأجهزة بساعة توقيت بتدرج من (صفرحتى 60 دقيقة) حيث يتم تدوير مفتاح المؤقت شكل (29) باتجاه عقارب الساعة دورة شبه كاملة ثم يعاد تدويره في اتجاه عكس عقارب الساعة ويحدد الوقت اللازم لطهي الطعام وبعد مرور الوقت المحدد ينطلق جرس إنذار معلناً نهاية الفترة الزمنية المطلوبة.



شكل (29)

بدء التشغيل:

عند توصيل الكهرباء للبوغاز، فإن المؤقت يكون في وضع الاستعداد، وتضيئ الأرقام «2» و«5» وعند ذلك يمكنك الضغط على الزر رقم (8) لضبط الوقت ضبط ساعة التوقيت اضغط على الزر رقم (8) لضبط الوقت. اضغط على الزر رقم (11) لزيادة الوقت. الضغط المستمر سيزيد الوقت بسرعة. اضغط على الزر رقم (10) لإنقاص الوقت. اضغط على الزر رقم (8) بشكل مستمر لمدة 5 ثواني لضبط الساعات. استخدم الزرين (11) و (10) لضبط الساعات بنفس الطريقة. عند ضبط الوقت، فإن الرمزين (3) و (4) سيضيئان. إذا تأخرت في الضبط، فإنك ستفقد وضع الضبط اضغط على الزر رقم (8) من جديد لضبط ساعة التوقيت. بعد 5 ثواني من ضبط الوقت، سيعمل المؤقت كساعة توقيت، وسيومض الرمز رقم (3)



شكل (30)

• ساعة التوقيت التناظري:

يتم تزويد بعض الأجهزة بساعة توقيت تناظري لتحديد الوقت اللازم لطهي الطعام وبعد مرور الوقت المحدد ينطلق جرس إنذار معلناً نهاية الفترة الزمنية المطلوبة وذلك من خلال ضبط المؤقت بالوقت المطلوب.

كيفية تشغيل وضبط المؤقت:

1-قم بتوصيل التيار الكهربائي وانتظر حتى يتوقف عقارب الساعة عن الدوران شكل(1):



شكل (1)

2-اضغط على المفتاح سوف يتم إضاءة رمز الساعة ويتم تدوير المفتاح لضبط الساعة المطلوبة شكل(2):



شكل (2)

3-اضغط على المفتاح سوف يتم إضاءة رمز التنبيه ويتم تدوير المفتاح لضبط المنبه شكل(3)

أقل وقت للتنبيه هو دقيقتان:



شكل (3)

4-اضغط على المفتاح سوف يظهر وقت الساعة ويبدأ ميقات التنبيه في العمل

ولفصل صوت المنبه يتم الضغط على المفتاح:



شكل (4)

ضبط المنبه:

في وضع ساعة التوقيت، اضغط الزر رقم 7 لضبط المنبه. سيومض رمز المنبه رقم (9) اضغط الزرين (10) و (11) لضبط زمن التنبيه. إذا تأخرت في الضبط، فإنك ستفقد وضع الضبط. عندها، اضغط على الزر رقم (7) من جديد لضبط المنبه. أقصى قيمة لزمن التنبيه هي 99 دقيقة و 50 ثانية. بعد 5 ثواني من ضبط المنبه، سيبدأ العد التنازلي

إيقاف المنبه:

عندما يصل العد التنازلي لصفر، فإن المنبه يرن، ويومض الرمز (4) و (9) لإيقاف المنبه، اضغط الزر رقم «8» ستعود وقتها لوضع ساعة التوقيت. إذا لم تقم بالضغط على الزر رقم (9) فإن المنبه سيتوقف آلياً بعد 7 دقائق من الرنين. وسيعود المؤقت وقتها لوضع ساعة التوقيت

الأجهزة المزودة بأجزاء كهربائية (بلاطات) - شعلة الفرن - شعلة الشواية - مروحة الفرن:

• في بعض الأنواع يتم تزويد الأجهزة ببعض هذه الأجزاء او كلها لذلك يجب فهم وقراءة تعليمات التشغيل والرموز التالية:

البلاطات الكهربائية:

• يتم استعمال الشعلة الكهربائية بتدوير المفتاح وفقاً للوضع المرغوب فيه حيث أنه يوجد خمسة أوضاع من صفر إلى أربعة وفقاً للطاقة المطلوبة (شكل 31) وهذه الأوضاع الخمسة يتم توزيعها على النحو التالي:

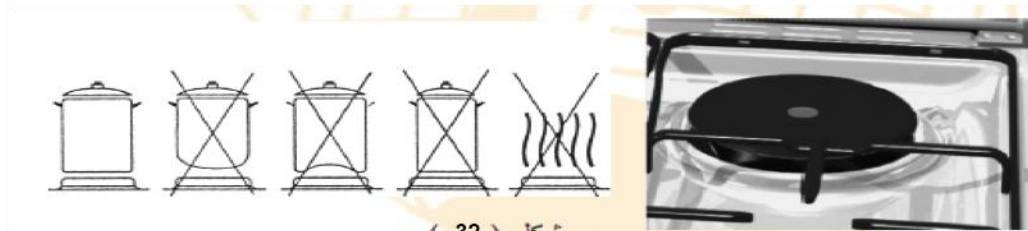


شكل (31)

- الوضع 0 مغلق.
- الوضع 1 طاقة صغيرة
- الوضع 2 طاقة متوسطة.
- الوضع 3 طاقة فوق المتوسطة.
- الوضع 4 طاقة عظمى

- يجب استعمال أواني الطبخ ذات القاع السميك المستوي وذلك حتى تكون عملية الاتصال بين سطح الشعلة والأواني جيدة مما يعطي كفاءة أكثر في التسخين.
- يجب عدم إشعال الشعلة لفترة طويلة بدون وجود أواني الطبخ فوقها. شكل (32)
- يجب تنظيف الشعلة بعد نهاية الاستعمال بقليل من الزيت حتى لا يتكون صدأ عليها وخاصة إذا مر عليها فترة طويلة بدون استعمال.

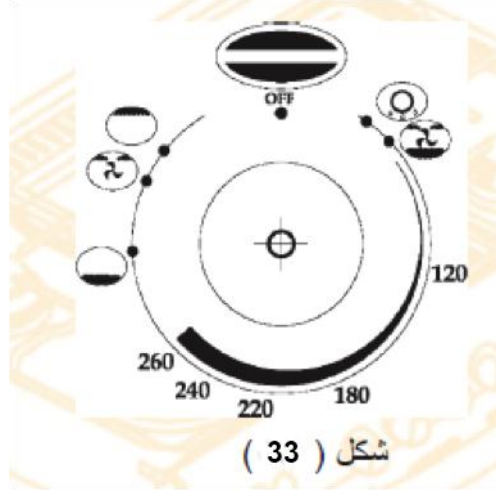
ملاحظة: عند استعمال الشعلة لأول مرة يجب تشغيلها على الوضع الأدنى (1) لفترة 10 - 5 دقيقة وذلك حتى تزول الشحومات والرطوبة الموجودة عليها.



شكل (32)

مفتاح الكهرباء لتشغيل (سخانات الكهرباء (شعلة) للشواية والفرن ومروحة الفرن) :

- يقوم مفتاح الكهرباء بتشغيل شعلة الشواية والفرن ومروحة الفرن شكل (33) وذلك بتدويره على احدى الأوضاع الموجودة حول المفتاح وهي كالآتي:



المفتاح مغلق



تشغيل مصباح البيان (ميزة إضافية في بعض الأنواع).

تشغيل شعلة الفرن والجزء الخارجي من شعلة الشواية ومروحة الفرن.

تشغيل الجزء الخارجي لشعلة الشواية ومروحة الفرن.

تشغيل شعلة الفرن ومروحة الفرن.

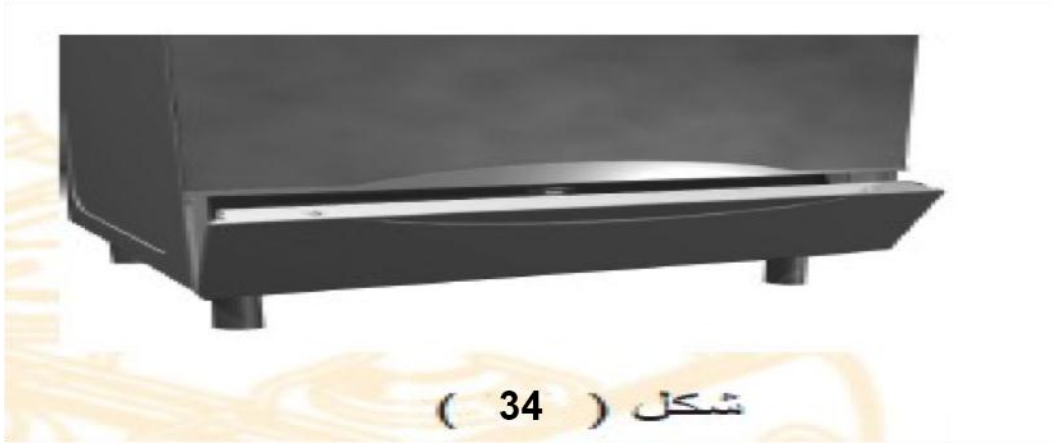
تشغيل الجزء الداخلي لشعلة الشواية ومروحة الفرن.

تشغيل الجزء الداخلي لشعلة الشواية.

تشغيل شعلة الفرن

حيز التسخين السفلي:

- يوجد أسفل الفرن حيز التسخين شكل (34) الذي يمكن استخدامه في تسخين (الخبز) أو حفظ بعض الأطعمة لتظل ساخنة لحين الانتهاء من طهي جميع المأكولات.
- لايجوز حفظ أي مواد قابلة للاشتعال في هذا الحيز (مثل الأشياء المصنوعة من البلاستيك- الورق - القماش)



نصائح عملية عند طهي الطعام:

- يجب استخدام الشعلة المناسبة لكل إناء على حسب مفاسه بحيث لا تخرج نار الشعلة من جانبي الإناء الموضوع
- استخدم دائماً أواني عميقة وليست مسطحة.
- في حالة الغليان قم بتدوير مفتاح التشغيل إلى الحد الأدنى لدرجة الحرارة.
- استعمل دائماً أواني ذات أغطية.
- عند فتح باب الفرن يجب دائماً مسك الباب من منتصف المقبض ويرجى الحذر من البخار الساخن عند فتح باب الفرن كما ينصح باستخدام قفاز حراري (عازل) عند اخراج أي أواني أو صواني بالفرن.
- استخدام رف الفرن السفلي الملاصق لشعلة الفرن وذلك عند استخدام شواية الدجاج فقط ولايجب وضع أي أطعمة على الرف أثناء طهي الطعام حتى لا تتسبب في اتلاف الطلاء الخاص بالرف.
- يجب دائماً وضع الأطعمة المراد طهيها في (صواني أو أواني الومنيوم الخ) على رف الشباك الموجود بالفرن.
- لايجب وضع أواني قد تهتز على شعلة الطباخة أو لها اشكال غير ثابتة قد تؤدي إلى انقلابها من فوق الشعلة
- عند طهي الحلويات يجب تسخين الفرن أولاً لمدة 15- 10 (دقائق) ولايجب فتح باب الفرن أثناء الطهي لتجنب هبوط الحلوى، ولايجب أن تكون محتويات الحلوى سائلة جداً حتى لاتأخذ وقت طويل في طهيها.

جدول درجة حرارة وزمن الطهي:

- هذا الجدول يشير إلى قائمة من درجات الحرارة والأزمنة اللازمة لطهي أنواع الأطعمة واللحوم المختلفة في حالة استخدام كل من الفرن والشواية.

مدة الطهي	درجة الحرارة	نوع الأطعمة	
40- 35 40- 35 40- 35	130 200 180-190	كريم كراميل كيك بالفواكه كيك الشوكولاتة	* الحلويات
20 20 18	165 165 240	البسكويت كيكة خفيفة العجينة الحلوة	* الكعك
25 25 20-25	225 225 250	سباغيتي معكرونة بيتزا	* العجائن المالحة
50-60 50-60	220 220	لحم الضأن 1كغ الديك الرومي 1كغ	* المشاوي
40 220	235 195	الدجاج 1كغ الديك الرومي 5كغ	* الدجاج المشوي
40 40-50	235 220	الأرنب لحم العجل 1كغ	* لحوم برية
25 15	210 210	سمك مشوي يخنة السمك	* الأسماك

تنظيف الجهاز:

- يجب التأكد من ان الجهاز مفصول عن مصدر التيار الكهربائي وكذلك غلق مصدر الغاز.
- من أجل المحافظة على الجهاز بمظهره الجديد يجب العناية التامة به وإزالة كافة الشحومات وبقايا الطعام وذلك بعد الاستعمال مباشرة وعدم الانتظار فترة طويلة حتى يسهل تنظيفها.
- عدم استعمال السلك المعدني او الاسفنجيات الكاشطة او مواد التنظيف المصنوعة من الاحماض او الكلور اثناء تنظيف الجهاز حفاظاً على المعدن والطلاء الداخلي للفرن.
- يجب شطف كل الاجزاء بعد غسلها بعناية بالماء الدافى والصابون وتجفيفها جيداً قبل استعمالها مرة أخرى.
- يجب عدم تنظيف الاجزاء الساخنة جداً مباشرة والانتظار حتى تبرد (مثل الفرن والشعلات).
- يتم إزالة البقع القاسية الصعبة بتطريبتها ونقعها بالماء الساخن والصابون وحكها بواسطة أسفنج ناعمه مبلله بمادة التنظيف.
- فى حالة تنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ يفضل استخدام مواد تنظيف خاصة به وكذلك اسفنجة تنظيف مبلله بالماء الدافئ ثم شطف الجهاز جيداً بعد غسله وتجفيفه بعناية.
- عند تنظيف الأجهزة التى تتضمن الاشعال الذاتى يجب العناية بتنظيف الشمعة التى توصل النار إلى الشعلة والتأكد من أن الفتحات التى يخرج منها الغاز غير مسدودة.
- يجب عدم غسل كلا من شعلة الفرن والشواية وكذلك حساس الترموستات الموجود بالفرن بأي سائل حمضى
- يتم تنظيف السطح العلوي للشعلات وذلك بنزع مناصب الشعلات ثم نزع اجزاء الشعلة (النحاس والالومنيوم والغطاء الحديدي) وذلك لكل الشعلات العلوية ثم يتم تنظيف السطح العلوي من الشحومات والزيوت وبقايا الطعام.
- يتم تنظيف رفي الشباك والشواية والصنية الداخلية وذلك بسحبهم للخارج وتنظيفهم جيداً من الشحوم والزيوت ثم إعادة تركيبهم مرة اخرى شكل (35).



بعض أعمال الصيانة البسيطة:

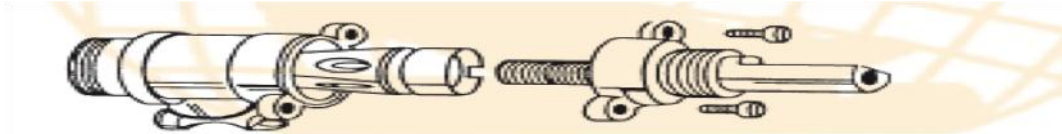
- يجب قبل إجراء أعمال الصيانة البسيطة لآبد من غلق مصدر الغاز الرئيسي ومصدر التيار الكهربائي.
- 1. فك وتركيب المفاتيح البلاستيكية
 - يتكون المفتاح البلاستيكي الخاص بمحبس الغاز من ثلاثة أجزاء هي المفتاح والنايوض والحلقة ويتم نزع المفاتيح بسحب المفتاح للخارج ثم النايوض ثم الحلقة وتنظيفهم من الداخل لترجع تعمل بكفاءة عالية.
 - وفي حالة تركيبهم مرة أخرى يتم وضع النايوض داخل المفتاح ثم الحلقة بحيث يكون الجزء المسطح من المفتاح ملاصق للجزء المسطح من محور (أكس) محبس الغاز شكل (36)



شكل (36)

2. صيانة محبس الغاز (يتم بواسطة التقني المتخصص)

- يتم نزع المفتاح البلاستيكي بمكملاته فيظهر محبس الغاز.
- يتم فك مسماري الجزء الأمامي من محبس الغاز. شكل (37)
- يتم نزع صمام المحبس بسحبه للأمام ويتم تنظيفه جيداً بواسطة البنزين ثم وضع شحم حراري عليه مرة أخرى مع مراعاة عدم دخول الشحم الحراري في ثقوب الصمام.
- يتم وضع الصمام داخل المحبس على نفس الوضع السابق لفكه.
- يتم تركيب الجزء الأمامي للمحبس بالمسمارين مرة أخرى.
- يتم تركيب المفتاح البلاستيكي في محور المحبس.
- يتم تدوير مفتاح المحبس عدة مرات يميناً ويساراً حتى يتم توزيع الشحم الحراري داخل المحبس بانتظام



شكل (37)

3. ضبط اللهب المنخفض (يتم بواسطة التقني المتخصص)

- يتم نزع المفتاح بمكملاته ثم وضع مفك العيار داخل فتحة محور المحبس وضبط لهب الشعلة وذلك بلف المسمار الداخلي للمحور في اتجاه عقارب الساعة أو عكسه حتى نحصل على لهب منتظم.



شكل (38)

3. ضبط الشواية العلوية (يتم بواسطة التقني المتخصص)

- يتم فك مسمار تثبيت الشواية من داخل الفرن ثم سحب الشواية للخارج قليلاً وضبط عيار الهواء وذلك بلفها يميناً أو يساراً حتى ينتظم اللهب ثم يتم تثبيت الشواية في مكانها مرة أخرى.



4. فك وتركيب خرطوم الغاز (في حالة استخدام الغاز المائع "الأسطواني")

- يتم فك خرطوم الغاز من مدخل الغاز وذلك بفك حلقة تثبيت الخرطوم ثم سحبه للخارج.



- يتم تركيب خرطوم الغاز وذلك بإدخال الحلقة في الخرطوم أولاً ثم تركيب الخرطوم في مدخل الغاز ثم ربط الحلقة على الخرطوم بواسطة مفك مناسب لذلك. شكل (40)

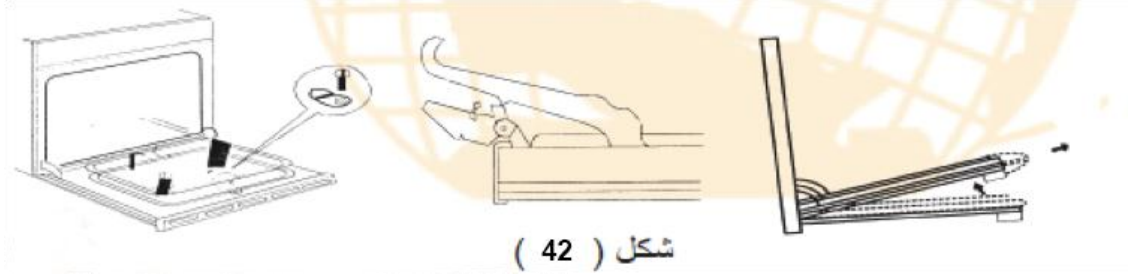
5. فك وتركيب سيخ الشواية

- عند نزع سيخ الشواية يتم سحب رف الشواية للخارج ثم ربط مقبض البلاستيك في طرف السيخ وبعد ذلك يرفع السيخ من الرف.
- عند تركيب سيخ الشواية يتم وضع الطرف المدبب داخل فتحة علبة التروس والطرف الآخر يوضع داخل تجويف رف الشواية. شكل (41)



6. تنظيف باب الفرن (يتم بواسطة التقني المتخصص)

- يتم نزع باب الفرن وذلك بنزع مفصلات باب الفرن أولاً وهذا يتم بوضع مفكين خلف مفصلي الباب ثم اغلاق الباب نصف غلق وسحب الباب للخارج.
- يتم فك مسامير مقبض الباب.
- يتم فك مسامير حامل الزجاج ونزع الزجاج الخارجي وتنظيفه جيداً وإعادة تركيبه مرة أخرى بنفس الطريقة في حالة الرغبة في تغيير المفصلات يتم فك مساميرهم وتركيب الجديدة.
- يتم إعادة تركيب مقبض الباب وحامل الزجاج وتثبيت الباب في حامل الفرن ثم نزع دبائيس التثبيت من خلف المفصلة. شكل (42).



شكل (42)

7. استبدال مصباح الفرن

- افصل الكهرباء عن الجهاز بإطفاء المفتاح المستخدم لتوصيل الكهرباء للجهاز وفصل القابس من المأخذ (فك الظهر المجلفن) فك الغطاء الزجاجي الذي يحمل اللمبة.
- فك المصباح واستبداله بأخر طبقا للمواصفات الآتية (النوع E14- الجهد 230 فولت - القدرة الكهربائية 25 وات) وذات مقاومة لدرجة الحرارة العالية 300 (درجة مئوية).
- إعادة غطاء المصباح الزجاجي وتوصيل الكهرباء للفرن.

8. نزع الغطاء الزجاجي

- يمكن نزع الغطاء لتسهيل عملية النظافة.

9. استبدال كابل التغذية الرئيسي للجهاز

- يتم فصل الكابل من مصدر التغذية، ثم يتم فك ظهر الطباخة الخلفي، كذلك يتم فك حلقة الكابل الرئيسي من مقبس الجهاز.
- ثم نقوم بتوصيل الكابل الجديد بمقبس الجهاز ويتم تثبيت قفيز الكابل الرئيسي ثم يتم تركيب ظهر الطباخة
- يتم توصيل كابل الجهاز بمصدر التغذية ويتم الاختيار.

أنواع كابلات التغذية وأبعاد المقطع	نوع الكابل	جهد مصدر الكهرباء	جهد مصدر الكهرباء	جهد مصدر الكهرباء	جهد مصدر الكهرباء
		230	230 - 2n	230 - 3n	
غاز فقط	H05RR-F	3×.5mm	/	/	/
غاز وكهرباء حتى 1000 واط	H05RR-F	3×.75mm	/	/	/
غاز وكهرباء حتى 2000 واط	H05RR-F	3×1mm	/	/	/
غاز وكهرباء حتى 3400 واط	H05RR-F	3×1.5mm	4×1.5mm	4×1.5mm	4×1.5mm
غاز وكهرباء حتى 3900 واط	H05RR-F	3×2.5mm	4×2.5mm	4×2.5mm	4×2.5mm
غاز وكهرباء حتى 8400 واط	H05RR-F	3×2.5mm	4×2.5mm	4×2.5mm	4×2.5mm
غاز وكهرباء حتى 9400 واط	H05RR-F	3×4mm	4×2.5mm	4×2.5mm	4×2.5mm

جدول تحديد بعض الأعطال

م	العطل	السبب	الإصلاح
1	لا يتم الإشعال	- صمام الغاز الرئيسي مغلق - خرطوم الغاز مثنى - شمعة الإشعال بها رطوبة - لا يوجد غاز في المصدر - بطارية الإشعال لا تعمل	- إفتح الصمام - إعدل الخرطوم - تجفيف شمعة الإشعال - جدد مصدر الغاز
2	وجود رائحة غاز	- المشعل غير مشتعل - الأنبوبة تالفة - الخرطوم تالف	- أعد عملية الإشعال - إستبدل الأنبوبة - إستبدل الخرطوم
3	الفرن لا يسخن	- صمام الغاز غير مفتوح كلياً - الترموستات موضوعة على درجة حرارة منخفضة	- إفتح الصمام كلياً - ضع الترموستات على درجة حرارة عالية
4	مصباح الفرن لا يعمل	- سلك الكهرباء غير موصل - مصباح الفرن تالف	- توصيل سلك الكهرباء - استبدال مصباح الفرن
5	شعلة اللهب غير مكتملة وغير موزعة جيداً	- وجود شحوم أو ماء في هذه العيون	- تنظيف العيون وإزالة الشحوم
6	لون اللهب أصفر وغير منتظم	- عيار الهواء تحرك من مكانة	- العمل على إعادته إلى وضعه الطبيعي
7	محرك الشواية لا يعمل	- سلك الكهرباء غير موصل - محرك الشواية تالف	- توصيل سلك الكهرباء - استبدال المحرك

- برجاء النظر باللوحة الخلفية للجهاز لمعرفة نوع القواعد والشوايات المستخدمة.
- ضغط الغاز المستخدم 20 ملي بار (غاز طبيعي)

الموديل				مقاس المُنطقة				نظر الفونية (1001)				القدرة الحرارية (بيوود)				الاستهلاك للغاز الطبيعي (دريمان)			
مقاس الموديل				موضوع المنطقة				نوع الشبقة				نوع الشبقة				نوع الشبقة			
								SBAF UB D B				SBAF UB D B				SBAF UB D B			
مشترك				الصغرى (60)				72 72 72 95				1.062 1.062 1.062 1.849				101 101 101 176			
مشترك				المتوسطة (75)				97 97 92 110				1.928 1.928 1.734 2.479				184 184 165 226			
مشترك				فوق المتوسطة (90)				115 105 110 130				2.710 2.259 2.479 2.951				258 215 236 281			
5 شقة				الكبرى (95)				135 125 125 130				3.734 3.2 3.2 3.463				355 305 305 320			
مقاس الجهاز				موضوع المنطقة				نوع الشبقة				نوع الشبقة				نوع الشبقة			
								بيوسيه نيابوند فيتورا				بيوسيه نيابوند فيتورا				بيوسيه نيابوند فيتورا			
4 شقة				شبابية				105 110 100				2 2.479 2				236 236 195 2			
				فرن				115 125 125				3.2 3.2				305 305 2.710			
80°-55 بريميسه				5 شقة				120 --- 120				2.95 --- 2.95				281 --- 281			
				ثرموستات مزوج				140 --- 150				4 --- 4.6				382 --- 435			
80°-60 بريميسه				5 شقة				105 --- 105				2.259 --- 2.259				215 --- 215			
				ثرموستات مفرد				140 --- 150				4 --- 4.6				382 --- 435			
80°-60 بريميسه				5 شقة				105 --- 105				2.259 --- 2.259				215 --- 215			
				مجيب مفرد				125 --- 125				3.2 --- 3.2				305 --- 305			
80°-60 بريميسه				5 شقة				125 --- 120				2.95 --- 2.95				281 --- 281			
				ثرموستات مزوج				150 --- 175				6.3 --- 6.3				439 --- 597			
80°-60 بريميسه				5 شقة				105 --- 105				2.259 --- 2.259				215 --- 215			
				ثرموستات مفرد				175 --- 175				6.3 --- 6.3				382 --- 597			
80°-60 بريميسه				5 شقة				105 --- 105				2.259 --- 2.259				215 --- 215			
				مجيب مفرد				145 --- 145				4.3 --- 4.3				410 --- 410			
80°-60 بريميسه				5 شقة				140 --- ---				4 --- ---				382 --- ---			
				ثرموستات مزوج				158 --- ---				5 --- ---				487 --- ---			
80°-60 بريميسه				5 شقة				105 --- 105				2.259 --- 2.259				215 --- 215			
				ثرموستات مفرد				175 --- 175				6.3 --- 6.3				487 --- 597			
80°-60 بريميسه				5 شقة				105 --- 105				2.259 --- 2.259				215 --- 215			
				مجيب مفرد				145 --- 145				4.3 --- 4.3				410 --- 410			
80°-55 نيابوند				5 شقة				115 140 ---				2.710 4 ---				258 382 ---			
				ثرموستات مزوج				140 145 ---				4 4.3 ---				382 410 ---			
80°-60 نيابوند				5 شقة				105 105 ---				2.259 2.259 ---				215 215 ---			
				ثرموستات مفرد				140 145 ---				4 4.3 ---				382 410 ---			
80°-60 نيابوند				5 شقة				140 156 ---				4 5 ---				382 475 ---			
				ثرموستات مزوج				148 150 ---				4.5 4.6 ---				432 439 ---			
90°-60 نيابوند				5 شقة				120 105 ---				2.259 2.259 ---				280.9 215 ---			
				ثرموستات مفرد				148 150 ---				4.5 4.6 ---				438.9 439 ---			

- برجاء النظر باللوحه الخلفية للجهاز لمعرفة نوع القواعد والشوايات المستخدمة.
- ضغط الغاز المستخدم 30 ملي بار (بيوتان / برويان)

الاستهلاك تغير المسائل (برولسانه)				القدرة الحرارية (بيوتان)				نظر القويبة (1001)				مقاس المشعة	الموديل
نوع المشعة				نوع المشعة				نوع المشعة					
SB	UB	D	B	SB	UB	D	B	SB	UB	D	B		
74	74	74	114	1.062	1.062	1.062	1.633	50	50	50	62	مشارك	الصغرى (60)
126	126	114	168	1.795	1.795	1.633	2.39	65	65	62	75	مشارك	المتوسطة (75)
216	168	200	191	3.07	2.39	2.857	2.72	85	75	82	80	مشارك	لنوع المتوسطة (90)
287	242	242	210	4.081	3.442	3.442	2.998	98	90	90	84		الكبرى (95)

الاستهلاك تغير المسائل (برولسانه)			القدرة الحرارية (بيوتان)			نظر القويبة (1001)			موضوع المشعة	مقاس الجهاز الموديل
نوع الشواية			نوع الشواية			نوع الشواية				
بيوتان	بيوتان	بيوتان	بيوتان	بيوتان	بيوتان	بيوتان	بيوتان	بيوتان		
146	168	126	2.082	2.39	1.795	70	75	65	شواية	4 شعة
191	216	216	2.72	3.07	3.07	80	85	85	فرن	
200	---	210	2.857	---	2.998	82	---	84	شواية	5 شعة ثرموستات مزوج
242	---	299	3.442	---	4.249	90	---	100	فرن	
146	---	146	2.082	---	2.082	70	---	70	شواية	5 شعة ثرموستات مفرد
242	---	299	3.442	---	4.249	90	---	100	فرن	
---	---	146	---	---	2.082	---	---	70	شواية	5 شعة مجس مفرد
---	---	216	---	---	3.07	---	---	85	فرن	
216	---	210	3.07	---	2.998	85	---	84	شواية	5 شعة ثرموستات مزوج
329	---	430	4.685	---	6.119	105	---	120	فرن	
146	---	146	2.082	---	2.082	70	---	70	شواية	5 شعة ثرموستات مفرد
242	---	430	3.4	---	6.119	105	---	120	فرن	
---	---	146	---	---	2.082	---	---	70	شواية	5 شعة مجس مفرد
---	---	269	---	---	3.835	---	---	95	فرن	
242	---	210	3.442	---	2.998	90	---	84	شواية	5 شعة ثرموستات مزوج
329	---	430	4.685	---	6.119	105	---	120	فرن	
146	---	146	2.082	---	2.082	70	---	70	شواية	5 شعة ثرموستات مفرد
329	---	430	4.685	---	6.119	105	---	120	فرن	
---	---	146	---	---	2.082	---	---	70	شواية	5 شعة مجس مفرد
---	---	269	---	---	3.835	---	---	95	فرن	
191	242	---	2.72	3.442	---	80	90	---	شواية	5 شعة ثرموستات مزوج
242	269	---	3.442	3.835	---	90	95	---	فرن	
146	146	---	2.082	2.082	---	70	70	---	شواية	5 شعة ثرموستات مفرد
242	269	---	3.442	3.835	---	90	95	---	فرن	
242	299	---	3.442	4.249	---	90	100	---	شواية	5 شعة ثرموستات مزوج
299	299	---	4.249	4.249	---	100	100	---	فرن	
242	146	---	2.082	2.082	---	90	70	---	شواية	5 شعة ثرموستات مفرد
299	299	---	4.249	4.249	---	100	100	---	فرن	

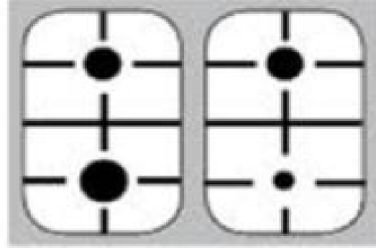
* يرجى النظر بالوحدة الخلفية للجهاز لمعرفة نوع القواعد والشوايك المستخدمة
* ضغط الغاز المستخدم 50 مللي بار (بيوتان/بروبان)

مقاس الشعلة		القدرة الحرارية (البيوتان)		قطر القنينة (1000)		مقاس الشعلة	الموديل
نوع الشعلة		نوع الشعلة		نوع الشعلة			
SB	D	SB	D	SB	D		
75	75	1.062	1.062	43	43	الاصغرى (60)	مشترك
126	126	1.795	1.795	58	58	المتوسطة (75)	مشترك
215	215	3.07	3.07	75	75	فوق المتوسطة (90)	مشترك
287	287	4.081	4.081	78	78	الكبرى (95)	

مقاس الجهاز		القدرة الحرارية (البيوتان)		قطر القنينة (1000)		موضوع الشعلة	الموديل
نوع الشواية		نوع الشواية		نوع الشواية			
ليتورا	يوميه	ليتورا	يوميه	ليتورا	يوميه		
146.5	146.5	2	2	62	62	شواية	شعلة قديم ودايموند
177.6	-	2.45	-	70	-	فرن	80*55 قديم ودايموند
-	174	-	2.4	-	70	شواية	5 شعلة ثرموستات مفرد
229	-	3.2	-	80	-	فرن	90*60 قديم ودايموند
-	174	-	2.4	-	70	شواية	5 شعلة ثرموستات مفرد
308	-	4.2	-	90	-	فرن	

QUARTZ شعلات

55x55

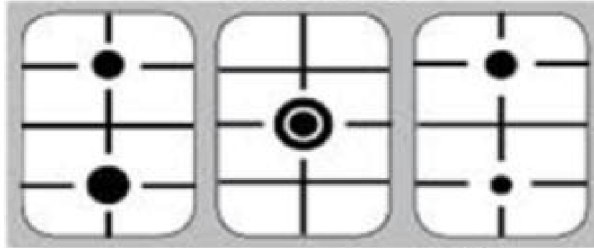


All 4 burners

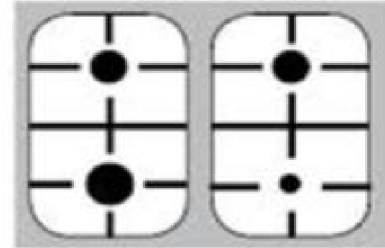
No	Type	Local name
2	Semi Rapid	75
1	AUX	60
1	Rapid	90

DIAMANT و SAPHIR شعلات

60x80



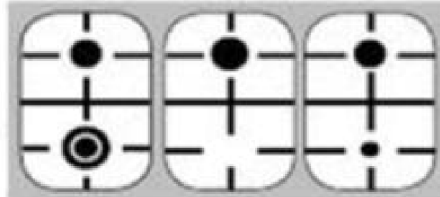
60x60



All 5 burners

No	Type	Local name
2	Semi Rapid	75
1	AUX	60
1	Rapid	90
1	TC	95

100x60



All 6 burners

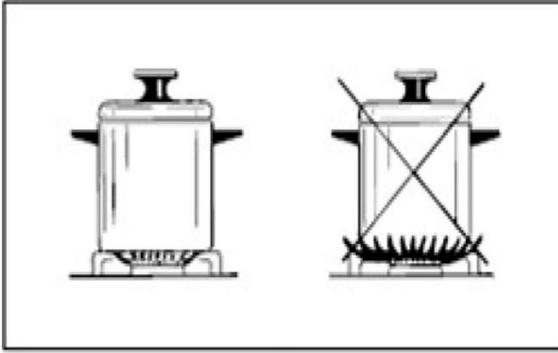
No	Type	Local name
2	Semi Rapid	75
2	AUX	60
1	Rapid	90
1	TC	95

All 4 burners

No	Type	Local name
2	Semi Rapid	75
1	AUX	60
1	Rapid	90

اختيار الشعلات للأواني:

- الشعلة المختارة للطهي يجب اختيارها بناء على قطر الأواني المستخدمة والحرارة المطلوبة
- للكفاءة المثالية لاستهلاك الشعلات يجب ألا يقل قطر الأواني المستخدمة عن 23 سم



الشعلة	قطر الاواني
الصغرى	14-12 سم
الوسطى	24-16 سم
الكبرى	24-26 سم
الثلاثية	28-26 سم

لايتم استخدام الاواني ذات القاعدة المقعرة
او المحدبة