



GENESIS

E-335 • S-335

E-435 • S-435

دليل مالك أنبوبة الغاز النفطي المسال



سجّل اليوم.

نحن سعداء للغاية بانضمامك إلينا في رحلة الشواء المليئة بالمغامرات. سجّل شؤايتك واحصل على إمكانية الوصول إلى معلومات ممتعة وشيئة من WEBER، بما في ذلك النصائح والتلميحات وكيفية تحقيق أقصى استفادة من تجربتك في الشواء.

30537

080822

AR

احتفظ بدليل المالك هذا للرجوع إليه مستقبلاً، وقرأه بعناية، وإذا كانت لديك أسئلة، فبرجى الاتصال بنا اليوم.

معلومات مهمة للسلامة

خطر وتحذير وتنبية هي عبارات تُستخدم في دليل المالك هذا لإبراز المعلومات الهامة والضرورية. يُرجى قراءة واتباع هذه العبارات للمساعدة في ضمان السلامة وحماية الممتلكات من التلف. العبارات محددة أدناه.

⚠️ **خطر:** تشير إلى موقف خطير، سيؤدي في حالة عدم تجنبه إلى الوفاة أو التعرض لإصابة خطيرة.

⚠️ **تحذير:** تشير إلى موقف خطير، قد يؤدي في حالة عدم تجنبه إلى الوفاة أو التعرض لإصابة خطيرة.

⚠️ **تنبيه:** تشير إلى موقف خطير، قد يؤدي في حالة عدم تجنبه إلى التعرض لإصابة بسيطة أو متوسطة.

⚠️ خطر

إذا شممت رائحة الغاز:

• أوقف إمداد الغاز إلى الجهاز (الشواية).

• اطفئ أي لهب مكشوف.

• افتح الغطاء.

• إذا ظلت الرائحة موجودة، ابتعد عن الجهاز (الشواية) واتصل فورًا بمورد خدمة الغاز لديك أو خدمات الإطفاء للطوارئ.

⚠️ تحذير

• يحظر تخزين أو استخدام الجازولين أو غيره

من السوائل أو الأبخرة سريعة الاشتعال بالقرب

من هذه (الشواية) أو أي جهاز آخر.

• يحظر تخزين أنبوبة غاز نفطي مسالغير

موصلة ليتم استخدامها بالقرب من هذه

(الشواية) أو أي جهاز آخر.

تُستخدم في الأماكن المفتوحة فقط.

يُرجى قراءة هذا الدليل قبل استخدام الجهاز (الشواية).

ملاحظة للقائم بالتركيب: يلزم الاحتفاظ بهذا الدليل لدى المستهلك.

ملاحظة للمستهلك: يُرجى الاحتفاظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل.

التركيب والتجميع

⚠️ **خطر:** هذه الشواية غير مخصصة لتركيبها في المركبات الترفيهية أو على متن القوارب.

⚠️ **تحذير:** لا تستخدم هذه الشواية إلا إذا كانت جميع الأجزاء في مكانها، وكذلك بعد تجميع الشواية بالشكل السليم وفقًا لتعليمات التجميع.

⚠️ **تحذير:** لا تترك موديل الشواية هذا في أي إنشاء مدمج أو قابل للحريك.

⚠️ **تحذير:** يحظر تعديل الجهاز. الغاز النفطي المسال ليس الغاز الطبيعي. إن التحويل إلى الغاز الطبيعي أو محاولة استخدامه في وحدة الغاز النفطي المسال، أو محاولة استخدام الغاز النفطي المسال في وحدة الغاز الطبيعي، هي أمور غير آمنة وستؤدي إلى إلغاء الضمان.

• يُحظر على المستخدم تغيير أي أجزاء قامت الشركة الصانعة بسدّها.

التشغيل

⚠️ **خطر:** يمكنك استخدام الشواية في الهواء الطلق وفي مكان جيّد التهوية فقط. لا تستخدمها في جراج أو مبنى أو مدخل أو خيمة أو أي منطقة مغلقة أخرى أو أسفل هيكل علوي قابل للاشتعال.

⚠️ **خطر:** لا تستخدم الشواية في أي مركبة أو في أي مخزن أو منطقة شحن لأي مركبة. ويشمل ذلك، على سبيل المثال لا الحصر، السيارات والشاحنات وسيارات الستيشن وسيارات الفان الصغيرة وسيارات الاستخدامات الرياضية والمركبات الترفيهية والقوارب.

⚠️ **خطر:** عند الاستخدام، يجب ألا تتواجد المواد القابلة للاشتعال ضمن نطاق 61 سم (24 بوصة) من الأجزاء الخلفية أو الجانبية للشواية.

⚠️ **خطر:** حافظ على منطقة الطهي خالية من الأبخرة والسوائل القابلة للاشتعال، مثل البترول والكحول وخلافه والمواد القابلة للاحتراق.

⚠️ **خطر:** يلزم الاحتفاظ بهذا الجهاز بعيدًا عن المواد القابلة للاشتعال في أثناء الاستخدام.

⚠️ **خطر:** لا تضع غطاء الشواية أوي أي شيء قابل للاشتعال على أو بداخل منطقة التخزين أسفل الشواية وهي قيد التشغيل أو وهي ساخنة.

⚠️ **خطر:** في حالة اشتعال أي دهون، أطفئ جميع المشاعل وارك الغطاء مغلقًا حتى ينطفئ الحريق.

⚠️ **تحذير:** قد تكون الأجزاء الموجودة في متناولك شديدة السخونة. يلزم إبقاء الأطفال الصغار بعيدًا.

⚠️ **تحذير:** قد يتسبب تناول الكحول أو الأدوية التي تستلزم وصفة طبية أو تلك التي لا تستلزم وصفة طبية أو المخدرات غير القانونية إلى التأثير على قدرة المستهلك على تجميع الشواية أو تحريكها أو تخزينها أو تشغيلها بشكل سليم وآمن.

⚠️ **تحذير:** يحظر ترك الشواية دون رقابة في أثناء التسخين المسبق أو الاستخدام. يلزم توخي الحذر عند استخدام هذه الشواية. يصبح صندوق الطهي بأكمله ساخنًا عند الاستخدام.

⚠️ **تحذير:** يُرجى استخدام قفازات الشواء المقاومة للحرارة (المتوافقة مع المواصفة EN 407، مستوى تقييم الحرارة عند اللمس 2 أو أعلى) عند تشغيل الشواية.

⚠️ **تحذير:** لا تحرك الجهاز في أثناء الاستخدام.

⚠️ **تحذير:** احتفظ بأي أسلاك إمداد بالكهرباء وخطاطيم إمداد بالوقود بعيدًا عن الأسطح الساخنة.

⚠️ **تنبيه:** تم اختبار هذا المنتج بأمان وهو معتمد للاستخدام في دولة محددة فقط. يُرجى مراجعة اسم الدولة المحددة الموجود على الجزء الخارجي من العبوة.

• لا تستخدم الفحم أو صخور اللافا في الشواية.

التخزين و/أو عدم الاستخدام

⚠️ **تحذير:** أوقف محبس الإمداد بالغاز من أنبوبة الغاز بعد الاستخدام.

⚠️ **تحذير:** يلزم تخزين أنابيب الغاز النفطي المسال خارج المنزل وبعيدًا عن متناول الأطفال، كما يحظر تخزينها في مبنى أو جراج أو أي مكان مغلق آخر.

⚠️ **تحذير:** بعد فترة من التخزين و/أو عدم الاستخدام، يلزم فحص الشواية للتأكد من عدم وجود تسريبات للغاز أو انسدادات بالمشعل قبل الاستخدام.

• يُسمح بتخزين الشواية داخل المنزل فقط في حالة فصل أنبوبة الغاز النفطي المسال وإزالتها من الشواية.

فهرس المحتويات

2	مرحبًا بك في Weber معلومات السلامة الهامة
4	وعد من Weber
5	مزايا المنتج مزايا GENESIS شواء عالي الأداء
6	بدء الاستخدام معلومات هامة حول الغاز النفطي المسال ووصلات الغاز تركيب أنبوبة الغاز النفطي المسال توصيل أنبوبة الغاز النفطي المسال واختبار وجود تسريب
10	التشغيل الاستخدام الأول لشوآيتك كل استخدام للشوآية إشعال الشوآية استخدام منطقة التحمير إشعال المشعل الجانبي
14	نصائح وتلميحات اللهب - مباشر أو غير مباشر استكشف إمكاناتك الأفعال الصحيحة والخاطئة عند الشواء عناصر إضافية جانبية مساحة طهي أكبر
18	العناية بالمنتج التنظيف والصيانة
20	اكتشاف المشكلات وإصلاحها
24	دليل الشواء
25	قطع الغيار

مرحبًا!

نحن سعداء للغاية بانضمامك إلينا في رحلة الاستمتاع بالشواء. يُرجى تخصيص بعض الوقت لقراءة دليل المالك هذا، لكي تصبح جاهزًا ومستعدًا للشواء بسرعة وسهولة. نريد أن نكون رفقاءك في مغامراتك مع الشواء، لذلك نطلب منك تسجيل شوآيتك، ولن يستغرق ذلك سوى بضع دقائق. عند اشتراكك للحصول على معرف WEBER، كجزء من عملية التسجيل، سنقدّم لك محتوى مميز وممتع ومرتبّط بالشواء، مُصمّم خصيصًا لك.

هيا انضم إلينا عبر الإنترنت أو جهازك الذي أو بأي طريقة تناسبك لنظل على تواصل دائمًا. شكرًا لك على اختيار WEBER. نحن سعداء بوجودك معنا.

وعد من WEBER

نفخر في شركة WEBER بأنفسنا بسبب أمرين: تصنيع الشوآيات المتينة، وتقديم خدمة عملاء ممتازة مدى الحياة.

شركة كإ على شراء أحد منتجات WEBER. تنتشر شركة Weber-Stephen Products LLC، وعنوانها 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") بتقدير منتج آمن ومتميز وموثوق.
هذا ضمان WEBER الطوعي، تقدمه إليك دون تكلفة إضافية. وهو يحتوي على المعلومات التي تحتاج إليها لإصلاح منتج WEBER الخاص بك في حالة حدوث عطل أو وجود عيب، وهو أمر بعيد الاحتمال.
بموجب القوانين السارية، يتمتع العميل بعدد من الحقوق إذا كان المنتج معيبًا. وتشمل تلك الحقوق الأداء التكميلي أو الاستبدال، وتخفيض سعر الشراء، والتعويض. في دول الاتحاد الأوروبي، على سبيل المثال، سيكون هذا ضمانًا قانونيًا لمدة عامين بدءًا من تاريخ تسليم المنتج. تظل هذه الحقوق القانونية وغيرها غير متأثرة بشرط الضمان هذا. في الواقع، يمنح هذا الضمان حقًا إضافيًا للمالك مستقلة عن أحكام الضمان القانوني.
ضمان WEBER الطوعي.
تضمن شركة WEBER، لمشترى منتج WEBER (أو في حالة الحصول عليه كهدية أو سلعة ترويجية، للشخص الذي تم شراؤه له كهدية أو سلعة ترويجية)، أن منتج WEBER خال من عيوب الخامات والصناعة للفترة (الفترات) الزمنية المحددة أدناه عند تجميعه وتشغيله بالشكل الذي يتوافق مع دليل المالك المرفق. (ملاحظة: إذا فقدت دليل المالك من WEBER أو أضعته، يتوفر بديل له عبر الإنترنت على www.weber.com ، أو الموقع المماثل الخاص بالبلد الذي قد تم إعادة توجيه المالك إليه.) في ظل الاستخدام والصيانة بشكل طبيعي وخاص لمتزل أو شقة بها أسرة واحدة، توافق شركة Weber ضمن نطاق هذا الضمان على إصلاح أو استبدال الأجزاء المعيبة ضمن الفترات الزمنية المنطقية، والتفتيدات، والاستثناءات المدرجة أدناه. إلى الحد الذي يسمح به القانون المعمول به، يمتد هذا الضمان فقط إلى المشتري الأصلي ولا يمكن نقله إلى المالكين اللاحقين، باستثناء في حالة تقدير المنتج كهدية أو سلعة ترويجية كما هو مذكور أعلاه.
مسؤوليات المالك بموجب هذا الضمان
لضمان تغطية الضمان دون مشكلة، من المهم (ولكن دون إلزام) تسجيل منتج من Weber عبر الإنترنت على www.weber.com ، أو الموقع المماثل الخاص بالبلد الذي قد تم إعادة توجيهك إليه. يُرجى أيضًا الاحتفاظ بليصال الشراء الأصلي وأو الفاتورة. يؤكد تسجيل منتج من WEBER تغطية الضمان ويوفر رابطًا مباشرًا بينك وبين شركة WEBER إذا احتجت للاضطلاع بك.
ينطبق الضمان أعلاه فقط إذا كان المالك يعني بمنتج WEBER بالشكل المطلوب من خلال اتباع جميع تعليمات التجميع والاستخدام والصيانة الوقائية كما هو محدد في دليل المالك المرفق، إلا إذا استطاع المالك أن يثبت أن العيب أو العطل لا علاقة له بعدم الامتثال للالتزامات المذكورة أعلاه. إذا كنت تعيش في منطقة ساحلية، أو كان منتجك موجودًا بالقرب من حمارسباحة، فشمل الصيانة الفسيلي والشفط المنتظم للأسطح الخارجية كما هو موضح في دليل المالك المرفق.
التعامل مع الضمان/الاستبدال/الضمان
إذا كنت تعتقد أن لديك جزءًا يغطيه الضمان، فُرجى الاتصال بخدمة عملاء WEBER باستخدام معلومات الاتصال المتوفرة على موقعنا الإلكتروني (www.weber.com)، أو الموقع المماثل الخاص بالبلد الذي قد تم إعادة توجيه المالك إليه. وبعد التحقق، ستتولى شركة WEBER إصلاح أو استبدال (حسب تفضيلها) الجزء المعيب الذي يغطيه هذا الضمان. وإذا تَعَدَّرَ الإصلاح أو الاستبدال، ستختار شركة Weber (حسب تفضيلها) استبدال الشوآية المعيبة بشوآية جديدة بقيمة مساوية أو أكبر. وقد تطلب منك شركة WEBER إرجاع الأجزاء لفحصها، وسيتم دفع تكاليف الشحن مسبقًا.
ينطبق هذا الضمان في حالة وجود أي تفتيات، تهاككات، تغيرات في الألوان وأو صدأ، حيث لا تعتبر شركة WEBER مسؤولة عن ذلك وتكون ناتجة عن:
سوء الاستخدام والإضرار بالجهاز وتغييره وتعديله واستخدامه بشكل خاطئ وتخريبه وإهماله وتجميعه أو تركيبه بشكل خاطئ وعدم إجراء الصيانة العادية والدورية على النحو المطلوب؛
الحشرات (مثل العناكب) والقوارض (مثل السناجب)، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر إتلاف أنابيب المشاعل وأو خرطاطير الغاز؛
التعرض للهواء المالح وأو مصادر الكور مثل حمامات السباحة والأحواض الساخنة/السا؛
ظروف الطقس القاسية مثل العواصف العاصرية والأعاصير والألزال والتسونامي أو الموجات والعواصف أو هبوب الرياح الشديدة.
سؤدي استخدام وأو تركيب الأجزاء في منتج WEBER، عندما لا تكون أجزاء أصلية من WEBER، إلى إلغاء هذا الضمان، ولن يغطي هذا الضمان أي تفتيات تنتج عن ذلك، أي تحويلات لشوآية الغاز غير مصرح بها من شركة WEBER ولم يتم إجراؤها على يد فني خدمة معتمد من WEBER، سؤدي إلى إلغاء هذا الضمان.

فترات ضمان المنتجات

صندوق الطهي:

12 سنة، باستثناء الصدأ/الحروق

(اعمال على الطلاء باستثناء بهتان اللون أو تغيره)

مجموعة الفطاء:

12 سنة، باستثناء الصدأ/الحروق

(اعمال على الطلاء باستثناء بهتان اللون أو تغيره)

أنابيب مشعل الاستانلس ستيل:

10 سنوات، باستثناء الصدأ/الحروق

شبكات الطهي من الاستانلس ستيل:

10 سنوات، باستثناء الصدأ/الحروق

قضبان حفظ المكبات من الاستانلس ستيل:

10 سنوات، باستثناء الصدأ/الحروق

شبكات الطهي من الحديد الزهر المطبلة بمينا البورسلين:

10 سنوات، باستثناء الصدأ/الحروق

مكونات WEBER CONNECT:

3 سنوات

جميع الأجزاء المتبقية:

5 سنوات

إخلاء المسؤولية

يصرّف النظر عن الضمان وإخلاء المسؤولية كما هو موضح في بيان الضمان هذا، لا يوجد صراحة أي ضمان آخر أو إقرارات توعوية للمسؤولية المقدمة هنا والتي تتجاوز المسؤولية القانونية السارية على شركة WEBER. بيان الضمان هذا لا يعد أو يستبعد الحالات أو المطالبات التي تكون فيها شركة WEBER مسؤولة إراديًا على النحو المنصوص عليه في القانون.

ولا يجوز تطبيق أي ضمانات بعد انقضاء الفترات المعمول بها من هذا الضمان. لا توجد ضمانات أخرى يقدمها أي شخص، بما في ذلك التاجر أو بائع التجزئة، فيما يتعلق بأي منتج (مثل أي "ضمانات موسعة")، من شأنها أن تُكثّر شركة WEBER. التدبير التنفيذي الخاص بهذا الضمان هو إصلاح أو استبدال الجزء أو المنتج.

لا يجوز بأي حال من الأحوال بموجب هذا الضمان الطوعي أن يكون الاسترداد من أي نوع أكبر من قيمة سعر شراء منتج WEBER المباع.

أنت تتحمل المخاطر والمسؤولية عن الخسارة أو التلف أو الضرر الذي يلحق بك وأو بملمتلكاتك وأو بالآخرين وبممتلكاتهم، نتيجة لإساءة الاستخدام أو الإضرار بالمنتج أو عدم اتباع التعليمات المقدمة من شركة WEBER في دليل المالك المرفق.

إن الأجزاء والملحقات المستبدلة بموجب هذا الضمان لها ما يبرها فقط بالنسبة لرصيد فترة (فترات) الضمان الأصلي المذكورة أعلاه.

يسري هذا الضمان على الاستخدام الخاص لمتزل أو شقة بها أسرة واحدة فقط، ولا يسري على شوآيات WEBER المستخدمة في الإعدادات التجارية أو المشتركة أو متعددة الوحدات مثل المطاعم أو الفنادق أو المنتجعات أو العقارات المؤجرة.

يحق لشركة WEBER تغيير تصميم منتجاتها من وقت لآخر. لا يحتوي هذا الضمان على ما يمكن تفسيره على أنه يلزم WEBER بدمج هذه التغييرات في التصميم في المنتجات المصنعة سابقًا، ولا يجب أن تُفسر هذه التغييرات على أنها اعتراف بأن التصميمات السابقة كانت معيبة.

يُرجى مراجعة قائمة الوحدات التجارية الدولية في نهاية دليل المالك هذا للحصول على معلومات اتصال إضافية.



احم استثمارك

حافظ على شوآيتك من العناصر المحيطة باستخدام غطاء الشوآية المتين والمميز

شواء عالي الأداء

يضع نظام الشواء عالي الأداء المعايير في عالم شوايات الغاز، ويصنّف شوايات Weber في فئة من نوع خاص. يعتمد نظام الشواء القوي هذا على خبزة تتجاوز 65 عامًا في عالم الشواء والطهي، والأهم من كل ذلك، رغبات واحتياجات الأشخاص الأكثر أهمية بالنسبة لنا: عشاق الشواء. تم تصميم كل مكون بشكل متفرد من أجل سهولة الاستخدام، وأيضًا بغرض منحك إرضاءً منقطع النظير تجاه تجربتك في الشواء المرص.

1 نظام الإشعال INFINITY

يضمن لك نظام الإشعال Infinity حدوث الإشعال. تأكد من أن الشواية ستعمل من المرة الأولى، في كل مرة.

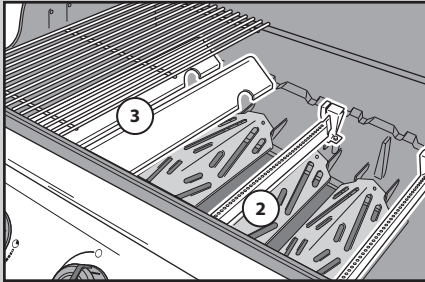


2 المشاعل

يسمح الشكل الفريد والمُستدق بتدفق الغاز بشكل مُتسق من الأمام إلى الخلف. يُتيح ذلك توزيع الحرارة على النحو الأمثل، ما يضمن شواء الطعام بشكل متساوٍ ومُتسق في كل مكان على شبكات الطهي.

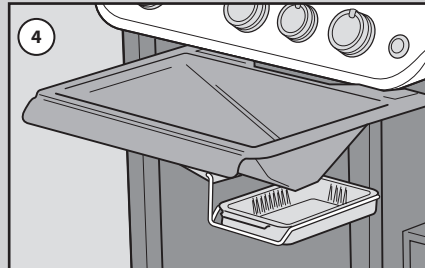
3 قضبان حفظ المنكّهات

تم تصميم قضبان حفظ المنكّهات المصنوعة من الاستانلس ستيل بزاوية مثالية بحيث تجمع القطرات التي يخرج منها البخار والطشيش، ما يضيف المنكّهة المدخنة التي لا تُقاوم، والتي تعرفها ونحبها جميعًا إلى طعامك.

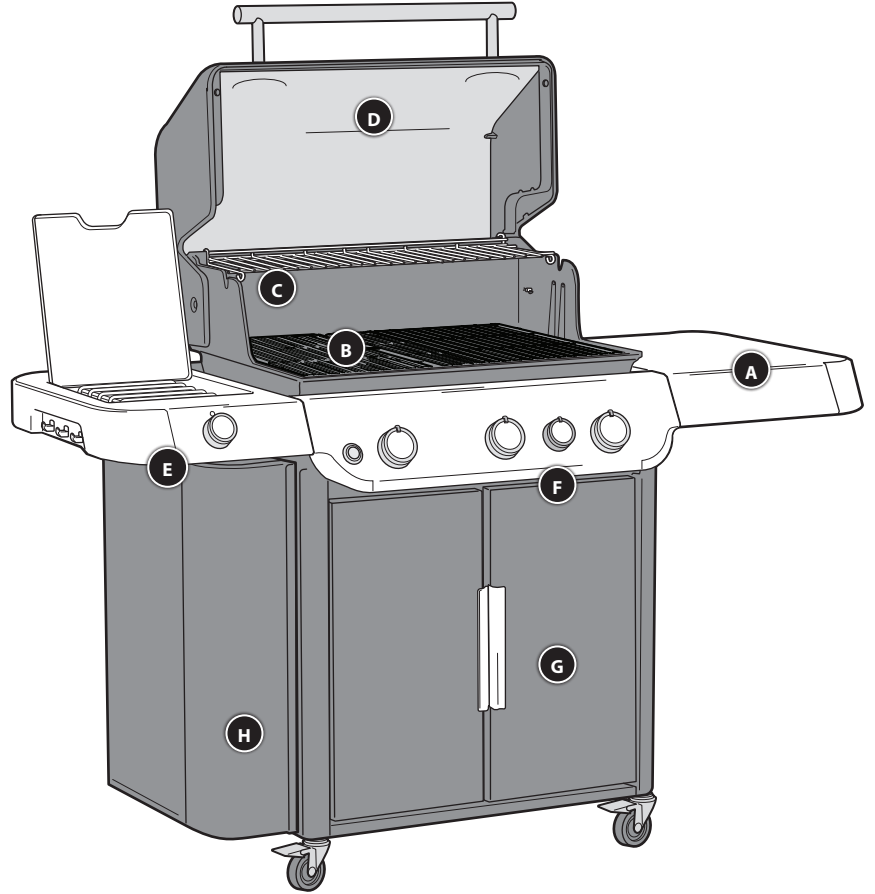


4 نظام إدارة الدهون

القطرات التي لا تتبخر بواسطة قضبان حفظ المنكّهات، يتم تصريفها بعيدًا عن المشاعل إلى صينية الرواسب السائلة غير القابلة لإعادة الاستعمال، والتي توجد داخل صينية الرواسب القابلة للإزالة أسفل صندوق الطهي. كل ما عليك هو إزالة صينية الرواسب واستبدال صينية الرواسب السائلة عند الحاجة.



مزايا GENESIS



A طيّ طاولة التجهيز والتقديم

يمكنك استخدام الطاولات الجانبية لوضع الأطباق والتوابل والأدوات في متناول يديك. ويمكنك تعليق أدوات الطهي الأساسية على الخطاطيف لسهولة الوصول إليها وتنظيم مكان عملك المريح. يمكن طيّ الطاولة الجانبية اليمنى لأسفل بحيث تلائم الأماكن الأصغر نسبيًا.

B شبكات وإطار طهي مجموعة Weber Crafted Outdoor Kitchen Collection

شوايتك من مجموعة Outdoor Kitchen Collection مجهزة بشبكات وإطار الطهي الموزّين. يُباع مجموعة أدوات الشواء Weber Crafted الإضافية بشكل منفصل.

C شبكة الطهي العلوية القابلة للتمدد

تحافظ على سخونة الأطعمة أو شرائح الخبز، بينما يكتمل شواء الوجبة الرئيسية على الشبكة. قم بقردها عندما تحتاج إلى سطح طهي ثانٍ.

D الترمومتر المدمج

معرفةك بدرجة الحرارة داخل شوايتك يتيح لك ضبط الحرارة عند اللزوم.

E المشعل الجانبي

يمكنك استخدام المشعل الجانبي لغلي صلصة الشواء أو تشويح الخضراوات، بينما تشوي الوجبة الرئيسية أسفل العطاء.

F منطقة التحمير

لقد صممت منطقة التحمير بحيث يصبح لديك منطقة شديدة السخونة، لترين قطع اللحم بعلامات الشواء المميزة سريعًا.

G خزانة الشواية

توفر لك خزانة الشواية مساحة تخزين مدمجة لجميع الأدوات الأساسية والملحقات التي تستخدمها في الشواء.

H دولاب تخزين شواية Weber Crafted

دولاب تخزين جانبي سهل الاستخدام، يُسهّل عليك الوصول إلى جميع أدوات الشواء الخاصة بك من Weber Crafted.

معلومات هامة حول الغاز النفطي المسال ووصلات الغاز

ما هو الغاز النفطي المسال؟

الغاز النفطي المسال، ويُسمى أيضًا LPG أو غاز LP، هو غاز قابل للاشتعال ومنتج معتمد على النفط، يُستخدم لإمداد شوايرتك بالوقود. يكون الغاز في درجات حرارة وضغط متوسطة إذا لم يكن معبأً ولكن عندما يكون الغاز النفطي المسال عند درجة ضغط متوسطة داخل حاوية، كأنبوبة مثلاً، فإنه يكون سائلاً وعندما يتحرر الضغط من الأنبوبة، سرعان ما يتبخر السائل ويتحول إلى غاز.

نصائح للتعامل الآمن مع أنابيب الغاز النفطي المسال

- إذا كانت أنبوبة الغاز النفطي المسال منبجحة أو صدقة، فإنها قد تشكل خطراً ويجب فحصها من قبل موزع الغاز النفطي المسال الخاص بك. تجب استخدام أنبوبة ذات صمام تالف.
- رغم أن أنبوبة الغاز النفطي المسال قد تبدو فارغة، إلا أنها قد لا تزال تحتوي على الغاز، ويجب نقلها وتخزينها وفقاً لذلك.
- يلزم تركيب أنبوبة الغاز النفطي المسال ونقلها وتخزينها في وضع عمودي وآمن. يُحظر إسقاط الأنابيب أرضاً أو التعامل معها بعنف.
- لا تقم مطلقاً بتخزين أنبوبة الغاز النفطي المسال أو نقلها إلى أماكن تصل درجات حرارتها إلى 50 درجة مئوية (125 درجة فهرنهايت) (سترتفع درجة حرارة الأنبوبة لدرجة يتعذر معها مسكها باليد).

متطلبات أنبوبة الغاز النفطي المسال

- لا تستخدم إلا الأنابيب بسعة لا تقل عن 3 كجم لا تزيد على 13 كجم.

ما هو المنظم؟

شوايرتك العاملة بالغاز مجهزة بمنظم ضغط، وهو جهاز يتحكم في ضغط الغاز على قيمة موحدة ويحافظ عليها عند تحرير الغاز من أنبوبة الغاز النفطي المسال.

متطلبات المنظم والخرطوم

- في بريطانيا العظمى، يجب تزويد هذه الشواير بمنظم يتوافق مع المواصفة BS 3016، بحيث لا يقل خرجها الاسمي عن 37 ملي بار.
- يجب ألا يتجاوز طول الخرطوم 1.5 مترًا.
- تجب نفي الخرطوم.
- يجب أن يتم استبدال مجموعات المنظم والخرطوم بالشكل الذي تحدده شركة Weber-Stephen Products LLC.

أحجام فوهة صمام مشعل GENESIS وبيانات الاستهلاك

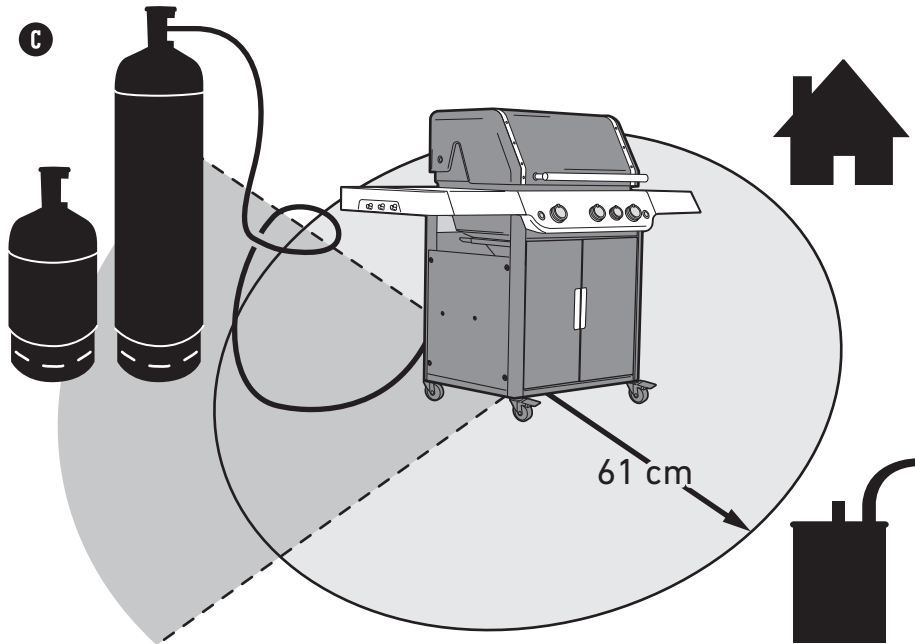
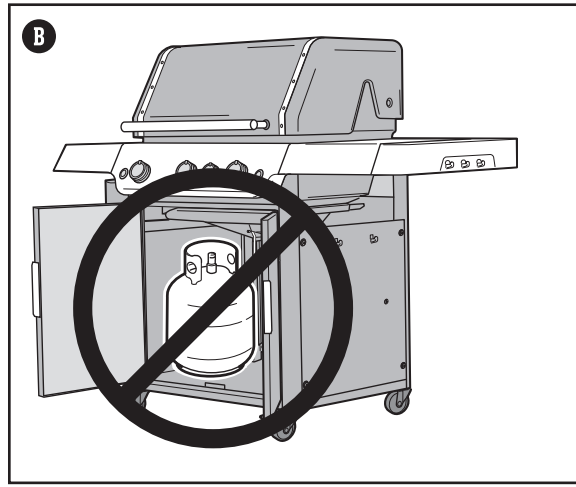
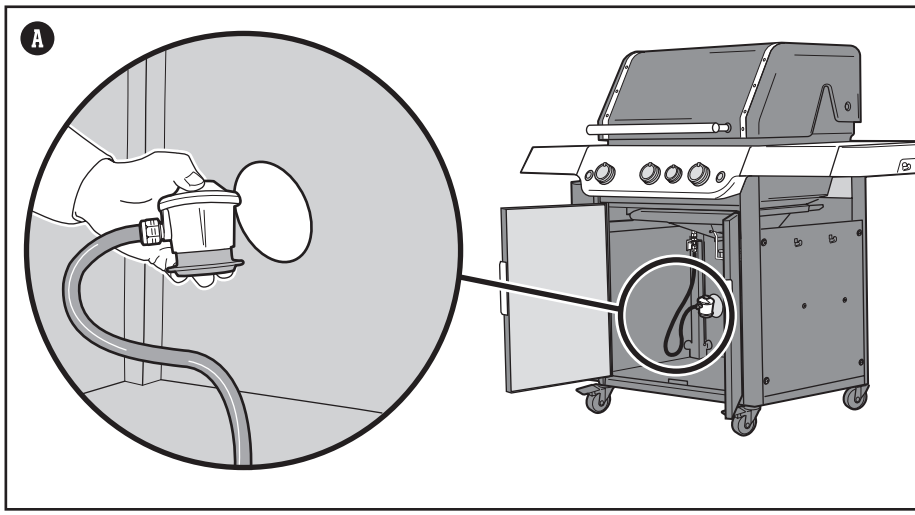
أحجام فوهة صمام المشعل			
الدولة	فئة الغاز	موديلات 335	موديلات 435
الصين، قبرص، جمهورية التشيك، الدنمارك، إستونيا، فنلندا، هونغ كونغ، المجر، أيسلندا، الهند، إسرائيل، اليابان، كوريا، لاتفيا، ليتوانيا، مالطا، هولندا، الترونج، رومانيا، روسيا، سنغافورة، سلوفاكيا، سلوفينيا، جنوب أفريقيا، السويد، تركيا	ا _{REG} (30 ملي بار أو 2.8 كيلو بسكال)	المشعل الرئيسية 1.02 مم مشعل التحمير 1.02 مم المشعل الجاني 1.02 مم	المشعل الرئيسية 0.98 مم مشعل التحمير 0.98 مم المشعل الجاني 1.02 مم
بلجيكا، فرنسا، بريطانيا العظمى، اليونان، أيرلندا، إيطاليا، لوكسمبورج، البرتغال، إسبانيا، سويسرا	ا _{REG} (28-30/37 ملي بار)	المشعل الرئيسية 0.94 مم مشعل التحمير 0.94 مم المشعل الجاني 0.96 مم	المشعل الرئيسية 0.92 مم مشعل التحمير 0.92 مم المشعل الجاني 0.96 مم
بولندا	ا _{REG} (37 ملي بار)	المشعل الرئيسية 0.94 مم مشعل التحمير 0.94 مم المشعل الجاني 0.96 مم	المشعل الرئيسية 0.92 مم مشعل التحمير 0.92 مم المشعل الجاني 0.96 مم
النساء، ألمانيا	ا _{REG} (50 ملي بار)	المشعل الرئيسية 0.86 مم مشعل التحمير 0.86 مم المشعل الجاني 0.85 مم	المشعل الرئيسية 0.84 مم مشعل التحمير 0.84 مم المشعل الجاني 0.85 مم

بيانات الاستهلاك

بيانات الاستهلاك			
الدولة	فئة الغاز	موديلات 335	موديلات 435
ا _{REG} (30 ملي بار أو 2.8 كيلو بسكال)	18.7 كيلو واط برويان 21.6 كيلو واط بيوتان	21.1 كيلو واط برويان 24.5 كيلو واط بيوتان	1505 جرام/الساعة برويان 1784 جرام/الساعة بيوتان
ا _{REG} (28-30/37 ملي بار)	18.7 كيلو واط برويان 18.7 كيلو واط بيوتان	21.1 كيلو واط برويان 21.1 كيلو واط بيوتان	1505 جرام/الساعة برويان 1533 جرام/الساعة بيوتان
ا _{REG} (37 ملي بار)	18.7 كيلو واط برويان 21.6 كيلو واط بيوتان	21.1 كيلو واط برويان 24.5 كيلو واط بيوتان	1505 جرام/الساعة برويان 1784 جرام/الساعة بيوتان
ا _{REG} (50 ملي بار)	18.7 كيلو واط برويان 21.6 كيلو واط بيوتان	21.1 كيلو واط برويان 24.5 كيلو واط بيوتان	1505 جرام/الساعة برويان 1784 جرام/الساعة بيوتان

⚠ ملاحظة هامة: ننصحك باستبدال مجموعة خرطوم الغاز في شوايرتك العاملة بالغاز كل خمس سنوات. قد تفرض بعض الدول متطلبات باستبدال خرطوم الغاز في غضون أقل من خمس سنوات، وفي هذه الحالة يتعين الالتزام بمتطلبات الدولة المعنية.

للحصول على مجموعات الخرطوم والمنظم والصمام البديلة، اتصل بمتدوب خدمة العملاء في منطقتك باستخدام معلومات الاتصال الموجودة على موقعنا الإلكتروني.
سجل دخولك إلى weber.com.




تركيب أنبوبة الغاز النفطي المسال

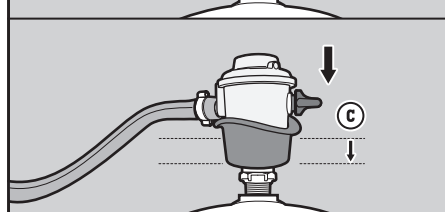
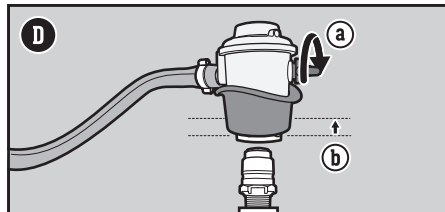
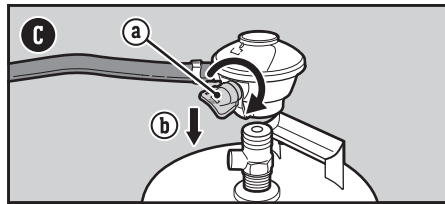
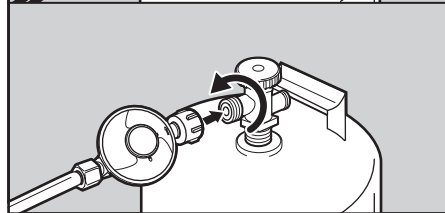
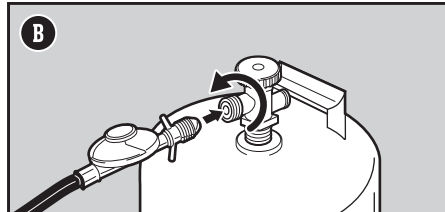
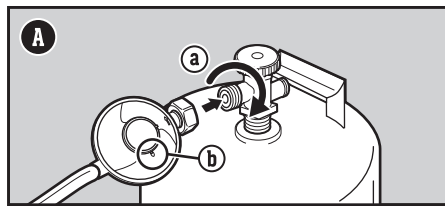
تركيب أنبوبة الغاز النفطي المسال على الأرض

- (1) افتح باب الخزانة.
- (2) موزر الخرطوم والمنظم خارجًا عبر فتحة اللوحة الخلفية (A).
- (3) ضع الأنبوبة على الأرض، خارج الخزانة، خلف الشوالة بمسافة 61 سم على الأقل (B).
- (4) عليك إبقاء المواد القابلة للاشتعال على بُعد 61 سم على الأقل من الشوالة (C).
- (5) وصل المنظم بالأنبوبة، راجع "توصيل المنظم بالأنبوبة".

توصيل أنبوبة الغاز النفطي المسال واختبار وجود تسريب

وصل المنظم بالأنبوبة

- 1) تأكد من أن جميع مقابض التحكم في المشاعل على وضع إيقاف التشغيل  تأكد من خلال الضغط على المقبض ثم تدويره في اتجاه عقارب الساعة.
 - 2) حدد نوع المنظم لديك ووصل المنظم بأنبوبة الغاز النفطي المسال من خلال اتباع تعليمات التوصيل الملائمة.
- ملاحظة: تأكد من إغلاق صمام أنبوبة الغاز النفطي المسال أو ذراع المنظم قبل التوصيل.



قم بالتوصيل من خلال التدوير في اتجاه عقارب الساعة (A)
اربط المنظم على الأنبوبة من خلال تدوير التركيبة في اتجاه عقارب الساعة (a). قم بتركيب المنظم بحيث تكون فتحة التهوية (b) موجهة لأسفل.

قم بالتوصيل من خلال التدوير في عكس اتجاه عقارب الساعة (B)
اربط المنظم على الأنبوبة من خلال تدوير التركيبة في عكس اتجاه عقارب الساعة.

قم بالتوصيل من خلال تدوير الذراع وتثبيتته في مكانه (C)
قم بتدوير ذراع المنظم (a) في اتجاه عقارب الساعة إلى وضع إيقاف التشغيل.

قم بالتوصيل باستخدام الحلقة المعدنية المتحركة (D)
تأكد أن ذراع المنظم على وضع إيقاف التشغيل (a). حرك الحلقة المعدنية للمنظم لأعلى (b). اضغط المنظم لأسفل على صمام الأنبوبة واستمر في الضغط. حرك الحلقة المعدنية لأسفل لغرض الغلق (c). إذا لم يقفل المنظم، فكرر العملية.

ملاحظة: رسومات المنظم المعروضة في هذا الدليل قد لا تتشابه مع المنظم الذي تستخدمه لشوايلتك، وذلك بسبب اختلاف البلد أو اللوائح المحلية.

⚠ خطر: لا تستخدم اللهب لاختبار وجود تسريبات الغاز. تأكد من عدم وجود أي شرر أو لهب مكشوف في المنطقة عندما تختبر وجود تسريبات.

⚠ خطر: قد يتسبب تسريب الغاز في اندلاع حريق أو حدوث انفجار.

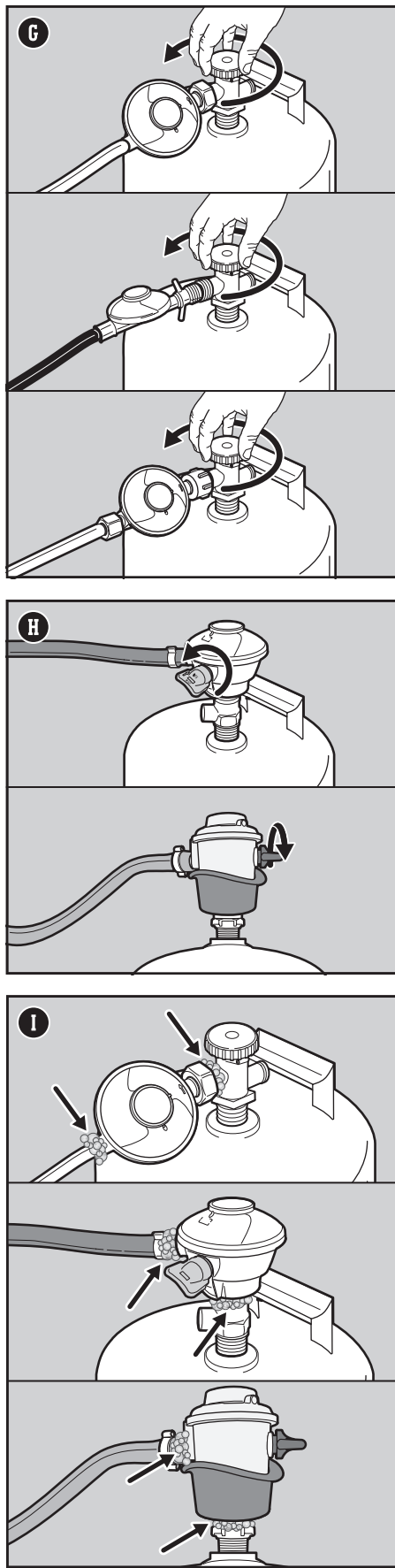
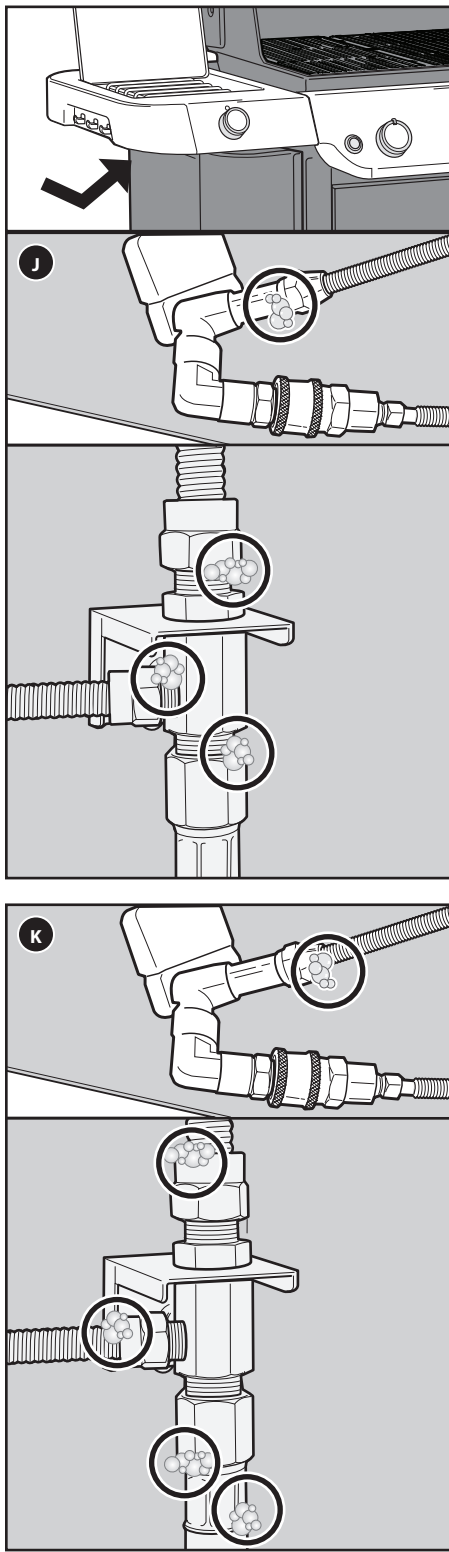
⚠ خطر: لا تشغل الشواية إذا كان هناك تسريب غاز.

⚠ خطر: إذا رأيت أو شممت أو سمعت صوت غاز يخرج من أنبوبة الغاز النفطي المسال:

1. ابتعد عن أنبوبة الغاز النفطي المسال.
2. لا تحاول حل المشكلة بنفسك.
3. اتصل بخدمات طوارئ الحرائق.

⚠ خطر: قم دائمًا بإغلاق صمام الأنبوبة قبل فصل المنظم. لا تحاول فصل منظم الغاز ومجموعة الخرطوم أو أي تركيبة غاز بينما هذه الشواية قيد التشغيل.

⚠ خطر: لا تخزن أنبوبة الغاز النفطي المسال أسفل هذه الشواية أو بالقرب منها. لا تملأ الأنبوبة بأكثر من 80% مطلقًا. قد يؤدي عدم اتباع هذه الإرشادات بدقة إلى نشوب حريق يتسبب في الوفاة أو التعرض لإصابة بالغة.



ما هو اختبار التسرب؟

بمجرد تركيب أنبوبة الغاز النقطي المسال بالشكل الصحيح، من الضروري إجراء اختبار تسرب. يعتبر اختبار التسرب طريقة موثوقة للتحقق مما إذا كان الغاز يتسرب بعد توصيل الأنبوبة. يلزم اختبار التركيبات التالية في كل مرة يُعاد ملء الأنبوبة ويُعاد تركيبها.

- عند موضع توصيل المنظم بالأنبوبة.
- عند موضع توصيل خرطوم الغاز بالحاجز.
- عند موضع توصيل الحاجز بأنبوب الغاز المتوج.

اختبار وجود تسريبات الغاز

- (1) يُللّ التركيبات بمحلول الماء والصابون، باستخدام رشاش إسبراي أو فرشاة أو قطعة من القماش. يمكنك إعداد محلول الماء والصابون الخاص بك من خلال مزج صابون سائل بنسبة 20% مع ماء بنسبة 80%، أو يمكنك شراء محلول اختبار وجود تسريبات من قسم السباكة في أي متجر أدوات.
- (2) حدّد نوع المنظم لديك. قم بتشغيل الإمداد بالغاز من خلال تدوير صمام الأنبوبة في عكس اتجاه عقارب الساعة (G) أو نقل ذراع المنظم إلى وضع التشغيل (H) إذا ظهرت فقاعات، فيعي هذا وجود تسريب:

- (a) إذا كان التسرب في الوصلة بين المنظم والأنبوبة أو خرطوم المنظم والمنظم (I)، فأوقف الإمداد بالغاز لا تشغل الشواية.
- (b) إذا كان التسرب في أي من التركيبات المشار إليها في الرسم (J)، فأعد ربط التركيبة باستخدام مفتاح وأعد اختبار وجود تسريبات باستخدام محلول الماء والصابون. إذا ظل التسرب موجوداً، اطفئ الغاز لا تشغل الشواية.
- (c) إذا كان التسرب موجوداً عند أي من التركيبات المشار إليها في الرسم (K)، اطفئ الغاز لا تشغل الشواية.

في حالة وجود تسرب، اتصل بمندوب خدمة العملاء من منطقتك باستخدام معلومات الاتصال الموجودة على موقعنا الإلكتروني.

(4) إذا لم تظهر فقاعات، فقد اكتمل اختبار وجود تسريب.

(a) اطفئ الإمداد بالغاز واشطف الوصلات بالماء.

ملاحظة: نظراً لأن بعض محاليل اختبار وجود تسريب، ومنها الماء والصابون، قد تكون آتالة بعض الشيء، يلزم شطف جميع الوصلات بالماء بعد اختبار وجود تسريبات.

إجراءات احترازية أخرى لاختبار وجود تسرب

يلزم اختبار وجود تسريبات في التركيبات التالية في كل مرة يُعاد ملء الأنبوبة ويُعاد تركيبها.

- عند المنظم وعند موضع توصيل المنظم بالأنبوبة (I).

اتبع تعليمات "اختبار وجود تسريبات الغاز".

فصل المنظم من الأنبوبة

لإزالة أنبوبة:

- (1) تأكد من إغلاق صمام أنبوبة الغاز النقطي المسال أو ذراع المنظم تماماً.
- (2) من داخل الخزانة، حرر المشبك الموجود في حزام تثبيت الأنبوبة.
- (3) افصل المنظم.
- (4) قم بإزالة الأنبوبة.

عليك توخي الحذر عند تغيير أنبوبة الغاز النقطي المسال (الخزان) في أثناء الطهي. يصبح صندوق الطهي بأكمله ونظام إدارة الدهون ساخناً عند الاستخدام. عليك دائماً ارتداء قفازات مقاومة للحرارة أو قفازات مطبخ عند التعامل مع أنبوبة الغاز النقطي المسال (الخزان). اربط حزام الأنبوبة بعد توصيل أنبوبة جديدة.

الاستخدام الأول للشوایتك

إجراء الإحراق الأوّلي

قم بتسخين الشوایتك على أعلى إعداد، مع إغلاق الغطاء، لمدة 20 دقيقة على الأقل قبل بدء الشواء لأول مرة.

كل استخدام للشوایتك

الصيانة بعد كل استخدام

تشمل خطة الصيانة بعد كل استخدام الخطوات التالية، وهي خطوات بسيطة ولكنها هامة، ويلزم إجراؤها دائمًا قبل الشواء.

فحص الدهون

شوایتك مُصممة بنظام لإدارة الدهون والذي يصرّف الدهن بعيدًا عن الطعام إلى حاوية غير قابلة لإعادة الاستعمال. في أثناء الطهي، يتم توجيه الدهون لأسفل إلى صينية الدهون القابلة للإزالة وإلى صينية الرواسب السائلة غير القابلة لإعادة الاستعمال التي تكون بمحاذاة صينية الرواسب. يلزم تنظيف هذا النظام في كل مرة تقوم فيها بالشواء، وذلك بهدف منع اندلاع الحرائق.

1. تأكد أن الشوایتك مغطاة وباردة.
2. افتح الأبواب.
3. قم بالوصول إلى صينية الدهون القابلة للإزالة من خلال سحب الصينية نحوك حتى تتوقف (A) قم بإزالة الدهون الزائدة باستخدام مكشطة بلاستيكية. افرك الدهون عبر فتحة صينية الدهون، نحو وعاء تجميع الرواسب بالأسفل.
4. قم بإزالة وعاء تجميع الرواسب (B) تحقق من عدم وجود كميات وُلدة من الدهون في صينية الرواسب السائلة غير القابلة لإعادة الاستعمال التي تكون بمحاذاة وعاء تجميع الرواسب. تخلص من صينية الرواسب السائلة غير القابلة لإعادة الاستعمال عند الحاجة واستبدلها بأخرى جديدة.
5. أيد تزييب جميع العناصر.

افحص الخرطوم

من الضروري إجراء الفحص الدوري للخرطوم.

1. تأكد أن الشوایتك مغطاة وباردة.
2. افحص الخرطوم بحثًا عن أي علامات تَشَقُّق أو تآكل أو فطع (C) في حالة اكتشاف أي تلف في الخرطوم بأي شكل، فتجَبَّ استخدام الشوایتك.

التسخين المسبق للشوایتك

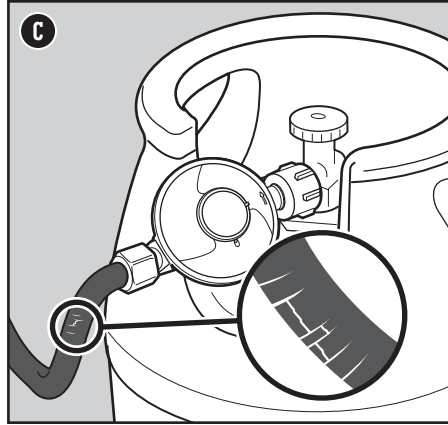
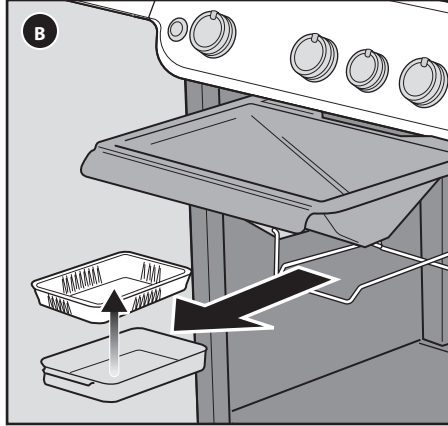
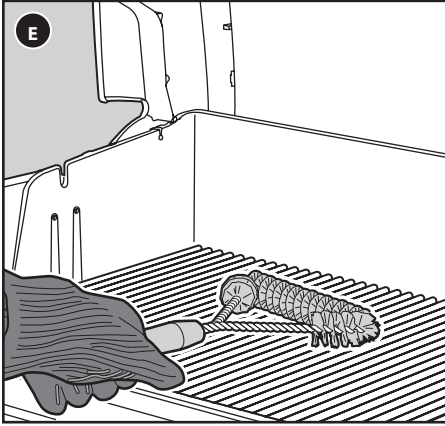
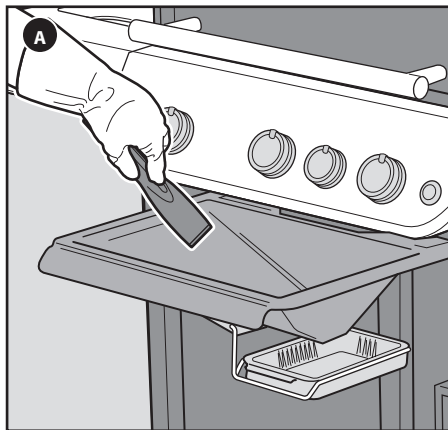
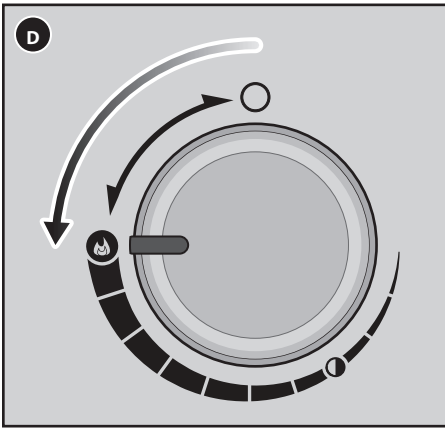
يعتبر تسخين المسبق للشوایتك من العوامل الأساسية لنجاح عملية الشواء. حيث يساعد التسخين المسبق على منع التصاق الطعام بالشبكة ويجعل الشبكة ساخنة بالشكل الكافي لسفح الطعام على النحو المطلوب، ويحرق أيضًا بقايا الوجبة المطهية في المرة السابقة.

1. افتح غطاء الشوایتك.
2. أشعل شوایتك وفقًا لتعليمات الإشعال الواردة في دليل المالك هذا.
3. أغلق الغطاء.
4. قم بالتسخين المُسَبِّق مع ضبط جميع المشاعل على وضع البدء/الوضع المرتفع (D) لمدة 15 دقيقة (D).

نظّف شبكة الطهي

بعد تسخين المسبق، سيكون من الأسهل إزالة أي بقايا طعام أو فئات متبقية من الاستخدام السابق، وسيساعد تنظيف الشبكات على منع طعامك الجديد من الالتصاق.

1. افرك الشبكات باستخدام فرشاة شواء ذات شعيرات استانلس ستيل عقب التسخين المسبق مباشرة (E).



⚠ خطر: تجنب بطين صينية الدهون القابلة للإزالة أو صندوق الطهي برفائق الألومنيوم.

⚠ خطر: تأكد من عدم تراكم الدهون في صينية الدهون وصينية الرواسب القابلة للإزالة قبل كل استخدام. تخلص من الدهون الزائدة لتجَبَّ اشتعالها.

⚠ تحذير: كن حذرًا عند إزالة وعاء تجميع الرواسب والتخلص من الدهون الساخنة.

⚠ تحذير: يُرجى استخدام قفازات الشواء المقاومة للحرارة عند تشغيل الشوایتك.

⚠ تحذير: يلزم فحص فرش الشوایتك بانتظام للتأكد من عدم وجود شعيرات سائبة أو عدم تأكلها بشدة. استبدل الفرشاة في حالة وجود أي شعيرات سائبة على شبكات الطهي أو الفرشاة. تصح شركة WEBER بشراء فرشاة شواء جديدة بشعيرات استانلس ستيل عند مطلع كل ربيع.

⚠ تحذير: في حالة اكتشاف أي تلف في الخرطوم بأي شكل، تجَبَّ استخدام الشوایتك. واستبدله بالخرطوم البديل المعتمد من شركة WEBER فقط.

⚠ تحذير: حافظ على أن تكون فتحات التهوية المحيطة بالخرزان فارغة وخالية من أية شوائب.

استخدام نظام الإشعال الإلكتروني لإشعال الشواية

كل مقبض تحكم يشغل مشعل منفرد، وكل مشعل يشعل بشكل مستقل. قم بإشعال المشعل بدءاً من اليسار إلى اليمين. يلزم إشعال جميع المشعل للتسخين المسبق، ولكن لا يلزم إشعال جميع المشعل في أثناء الشواء.

(1) افتح غطاء الشواية (A).

(2) تأكد من أن جميع مقابض التحكم في المشعل على وضع إيقاف التشغيل ○. تأكد من خلال الضغط على المقابض ثم تدويرها في اتجاه عقارب الساعة (B) ملاحظة: من المهم أن تكون جميع مقابض التحكم في المشعل في وضع إيقاف التشغيل ○ قبل تشغيل أنبوبة الغاز النقطي المسال.

(3) قم بتشغيل الإمداد بالغاز من خلال تدوير صمام الأنبوبة في عكس اتجاه عقارب الساعة أو نقل ذراع المنظم إلى وضع التشغيل وفقاً لوصلة المنظم/الأنبوبة.

(4) ابدأ بالمشعل الموجود أقصى اليسار اضغط على مقبض التحكم في المشعل ثم

قم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى وضع البدء/الوضع المرتفع (C) اضغط مع الاستمرار في الضغط على زر الإشعال الإلكتروني (D). ستسمع صوت طقطقة.

(6) تحقق أن المشعل مشتعل من خلال النظر عبر شبكات الطهي وعبر القطع نصف الدائري الموجود في قضبان حفظ المنكهات.

(7) إذا لم يشتعل المشعل، قم بتدوير مقبض التحكم في المشعل إلى وضع إيقاف التشغيل ○ ثم انتظر لمدة خمس دقائق لتسمح للغاز بالتلاشي قبل أن تحاول إشعال المشعل مجدداً.

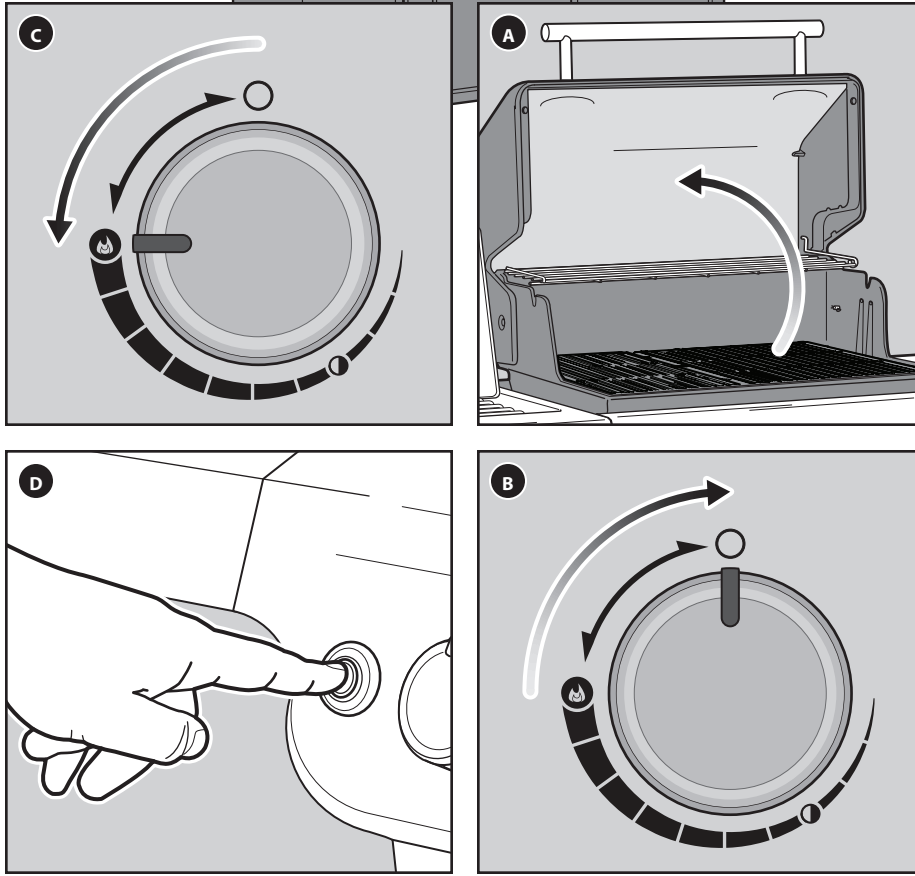
(8) إذا اشتعل المشعل، كرر الخطوات من 4 إلى 6 لإشعال بقية المشعل.

إذا تعذر إشعال المشعل باستخدام الإشعال الإلكتروني، فيرجى مراجعة قسم "استكشاف الأعطال وحلها". ستجد هناك تعليمات حول إشعال الشواية باستخدام عود ثقاب، لتساعدك على تحديد المشكلة بدقة.

إطفاء المشعل

(1) اضغط على كل مقبض تحكم في المشعل ثم قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة للنهاية إلى وضع إيقاف التشغيل ○.

(2) أوقف الإمداد بالغاز من أنبوبة الغاز النقطي المسال.



⚠ تحذير: افتح الغطاء في أثناء الإشعال.

⚠ تحذير: تجنب الإحناء فوق الشواية المفتوحة في أثناء الإشعال أو الطهي.

⚠ تحذير: يلزم إشعال كل مشعل على حدة من خلال الضغط على زر الإشعال الإلكتروني.

⚠ تحذير: إذا لم يحدث الإشعال خلال أربع ثوانٍ من محاولة إشعال المشعل الأول، فقم بتدوير مقبض التحكم في المشعل إلى وضع إيقاف التشغيل. انتظر لمدة خمس دقائق لتسمح للغاز المتراكم بالتلاشي، ثم كرر عملية الإشعال.

استخدام منطقة التحمير

التحمير هو تقنية تُستخدم للشواء المباشر للحوم، مثل شرائح اللحم وأجزاء الطيور والسمك ولحمر الأضلاع. عند التحمير، يتحول سطح الطعام إلى اللون البني عند درجة حرارة مرتفعة. عند تحمير جاني قطعة اللحم، يصبح سطحها مكربلاً، مما يمنحها مذاقاً شهياً.

يتم إشعال مشعل التحمير بنفس طريقة إشعال المشعل الرئيسي، حيث يتم إشعال كل مشعل على حدة.

- 1) افتح الغطاء وأشعل جميع المشاعل بما في ذلك مشعل التحمير راجع استخدام نظام الإشعال الإلكتروني لإشعال الشواية.
- 2) قم بالتسخين المسبق للشواية مع إغلاق الغطاء باستخدام جميع المشاعل على وضع البدء/الوضع المرتفع لمدة 15 دقيقة.
- 3) بعد التسخين المسبق، اترك مقبض التحكم في مشعل التحمير ومقابض التحكم في المشاعل المجاورة في وضع البدء/الوضع المرتفع (A). يعمل مشعل التحمير في نفس الوقت مع المشاعل المجاورة (B) يمكن إطفاء المشعل المتبقي (المشاعل المتبقية) أو خفضها.

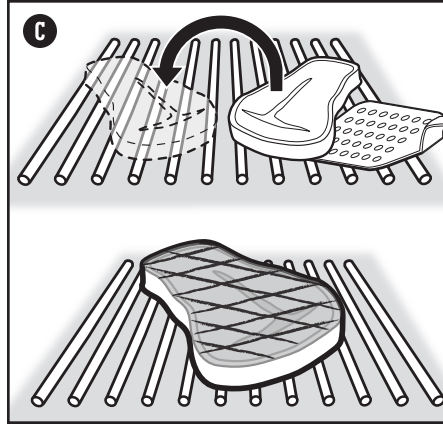
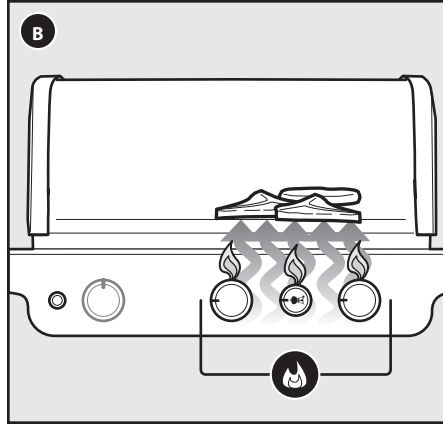
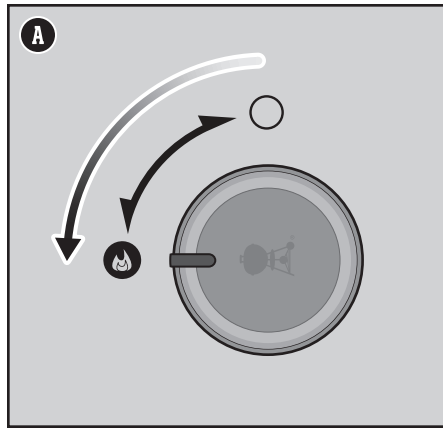
4) ضع اللحم فوق منطقة التحمير مباشرة وأغلق الغطاء. قم بتحمير كل جانب لمدة تتراوح بين دقيقة وأربع دقائق (C)، وفقاً لنوع اللحم وسُمكه. بمجرد اكتمال التحمير، يمكن نقل اللحم إلى درجة حرارة متوسطة وطهيه حسب درجة الطهي التي تريدها.

ملاحظة: أبقِ الغطاء مغلقاً دائماً عند الطهي للحفاظ على أقصى درجة حرارة وتجنب هبوب اللهب.

ومع اكتسابك للخبرة في استخدام منطقة التحمير، فإننا نشجعك على تجربة أوقات التحمير المختلفة لتصل إلى النتائج الأنسب لذوقك.

لإطفاء المشاعل




- 1) اضغط على كل مقبض تحكّم في المشعل ثم قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة للنهائية إلى وضع إيقاف التشغيل.
- 2) أوقف الإمداد بالغاز.



إشعال المشعل الجانبي


استخدام الإشعال الإلكتروني لإشعال المشعل الجانبي

إذا كان هناك مشعل واحد أو أكثر من المشاعل الرئيسية بشوايتك مشتعلًا بالفعل، وكنت تريد إشعال المشعل الجانبي، فانتقل إلى الخطوة رقم 3. إذا لم يكن أي من المشاعل الرئيسية مشتعلًا وكنت تستخدم المشعل الجانبي فقط، فابدأ بالخطوة 1.

(1) تأكد من أن مقبض التحكم في المشعل الجانبي على وضع إيقاف التشغيل  تأكد من خلال الضغط على المقابض على العكس في اتجاه عقارب الساعة (A) تأكد أيضًا من أن جميع مقابض التحكم في المشاعل الرئيسية على وضع إيقاف التشغيل  ملاحظة: من المهم أن تكون جميع مقابض التحكم في المشاعل في وضع إيقاف التشغيل  قبل تشغيل أنبوبة الغاز النقطي المسال.


(2) قم بتشغيل الإمداد بالغاز من خلال تدوير صمام الأنبوبة في عكس اتجاه عقارب الساعة أو نقل ذراع المنظم إلى وضع التشغيل وفقًا لوصلة المنظم/الأنبوبة.

(3) افتح غطاء المشعل الجانبي (B).

(4) اضغط على مقبض التحكم في المشعل الجانبي للداخل ثم قم بتدويره في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى وضع البدء/الوضع المرتفع  (C).


(5) اضغط مع الاستمرار في الضغط على زر الإشعال الإلكتروني (D) ستسمع صوت طقطقة عنصر الإشعال، تأكد من أن المشعل الجانبي مشتعل. قد يكون من الصعب رؤية شعلة المشعل الجانبي إذا كان الطقس مشمسًا.

(6) بمجرد أن يشتعل المشعل الجانبي، استمر في تدوير المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تصل إلى الوضع المطلوب.

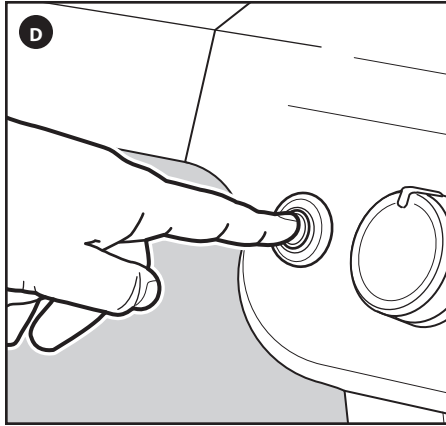
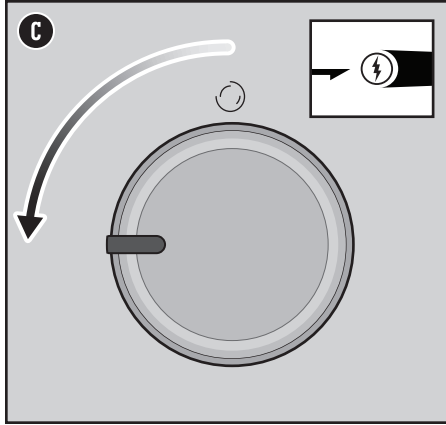
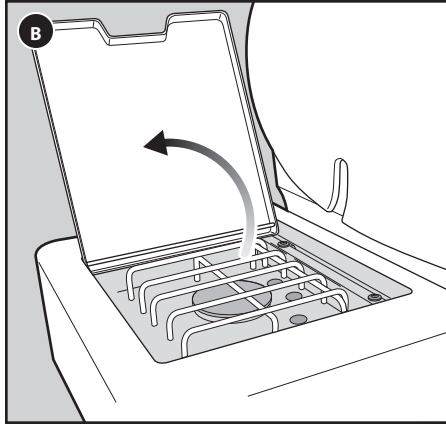
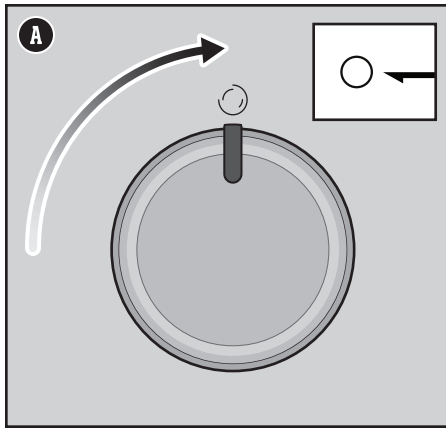
(7) إذا لم يشتعل المشعل الجانبي خلال 4 ثوانٍ، قم بتدوير مقبض التحكم في المشعل الجانبي إلى وضع إيقاف التشغيل  ثم انتظر لمدة خمس دقائق لتسمح للغاز بالتلاشي قبل أن تحاول إشعال المشعل مجددًا.

إذا تعذر إشعال المشعل الجانبي باستخدام الإشعال الإلكتروني، فيرجى مراجعة قسم "استكشاف الأعطال وحلها". ستجد هناك تعليمات حول إشعال المشعل الجانبي باستخدام عود ثقاب، لتساعدك على تحديد المشكلة بدقة.

إطفاء المشعل الجانبي

(1) اضغط على مقبض التحكم في المشعل الجانبي ثم قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة للنهاية حتى وضع إيقاف التشغيل .

(2) أوقف الإمداد بالغاز من أنبوبة الغاز النقطي المسال.

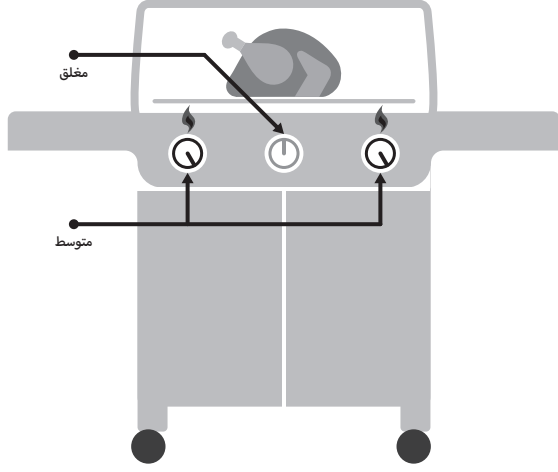


⚠ تحذير: افتح غطاء المشعل الجانبي في أثناء الإشعال.

⚠ تحذير: تجنب الإحناة فوق المشعل الجانبي في أثناء الإشعال أو الطهي.

⚠ تحذير: إذا لم يحدث الإشعال خلال أربع ثوانٍ من محاولة إشعال المشعل الجانبي، فقم بتدوير مقبض التحكم في المشعل إلى وضع إيقاف التشغيل. انتظر لمدة خمس دقائق لتسمح للغاز المتراكم بالتلاشي، ثم كرر عملية الإشعال.

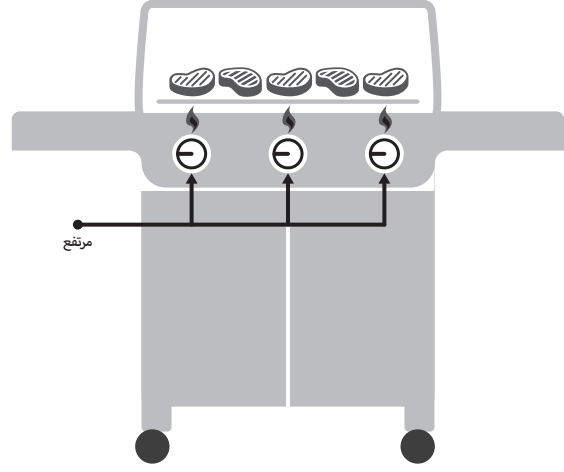
اللهب - مباشر أو غير مباشر



إعداد الحرارة غير المباشرة

استخدم طريقة الحرارة غير المباشرة لقطع اللحم الأكبر التي يستغرق شواؤها 20 دقيقة أو أكثر، أو مع الأطعمة الرقيقة للغاية التي قد يتسبب تعرضها المباشر للحرارة في جفافها وحرقتها، مثل: الأطعمة المحمصية وقطع الطيور التي تحتوي على العظم والأسماك الكاملة وفيليه السمك الرقيق والدجاج الكامل والديك الرومي والأضلاع. يمكن أيضًا استخدام طريقة الحرارة غير المباشرة لإيضاح الأطعمة الأكثر سمكًا أو القطع التي تحتوي على العظم، والتي تم تحميرها أو إعطاؤها لونًا بنيًا أولاً على الحرارة المباشرة.

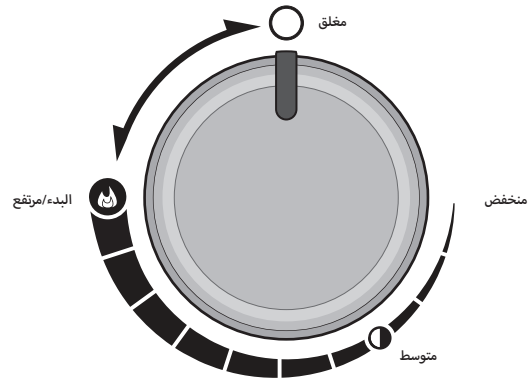
باستخدام الحرارة غير المباشرة، أو الحرارة على جانبي الشواية، أو على أحد جانبيها، يوضع الطعام على الجزء غير المشتعل من شبكة الطهي.



إعداد الحرارة المباشرة

استخدم طريقة الحرارة المباشرة لقطع الطعام الصغيرة واللينة، والتي يستغرق طهيها أقل من 20 دقيقة، مثل: البرجر وشرايح اللحم ولحم الأضلاع والكياب وقطع الدجاج المخلية وفيليه السمك والمحار والخضروات المقطعة إلى شرائح.

عند استخدام الحرارة المباشرة، يكون اللهب أسفل الطعام مباشرةً. إنه يحمر سطح الطعام، ويعزز النكهات والقوام، ويمنحه مذاقًا متكاملًا شهياً، وفي الوقت ذاته ينضج الطعام جيدًا.



قفازات الشواء

إذا لم تكن متأكدًا، ننصحك بارتدائها. النوع الجيد منها يكون معزولاً ويحمي يديك وساعديك.



استكشف إمكانياتك

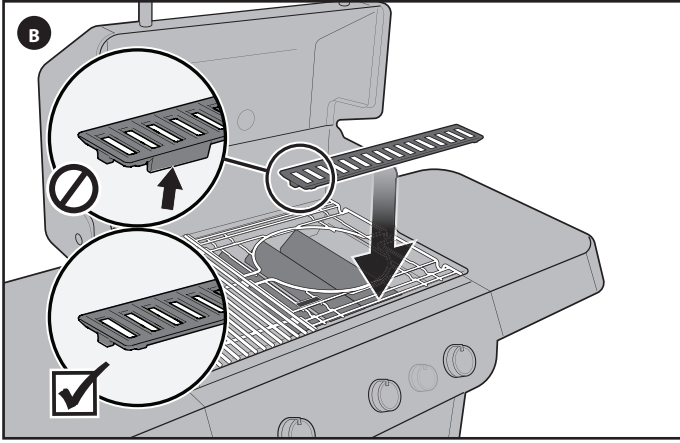
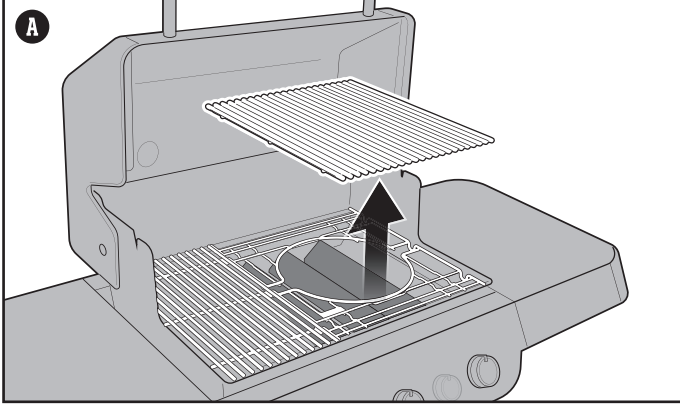
ميزة WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection Ready

توفر هذه الميزة في موديلات محددة فقط.

بعض الموديلات تكون بميزة Outdoor Kitchen Collection Ready مع الشبكات والإطار الموزَّين. قم بإزالة شبكة الطهي اليمنى. ضع الإطار على الجانب الأيمن من صندوق الطهي للتحكم في الحرارة على نطاق أوسع (A).

يُستخدم الفاصل الموزَّع مع شؤاتك فقط عند الطهي باستخدام مجموعة WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection (B).

يمكنك العثور عليها وعلى الملحقات الأخرى على موقع weber.com.



الأفعال الصحيحة والخاطئة عند الشواء

سَخِّن الشَّوَابِيَةَ مسبقًا في كل مرة.

إذا لم تكن شبكات الطهي ساخنة بالقدر الكافي، سيلتصق بها الطعام، وربما لن تتمكن أبدًا من تشويح الطعام بالشكل المطلوب، ولن يأخذ علامات الشواء المُحبَّبة تلك. حتى إذا كانت الوصفة تتطلب حرارة متوسطة أو منخفضة، يلزم دائمًا تسخين الشَّوَابِيَةَ بشكل مسبق أولًا على أعلى درجة حرارة. افتح الغطاء، وارفع الحرارة، ثم أغلق الغطاء واترك شبكة الطهي تسخن لمدة 15 دقيقة على الوضع المرتفع.

تجنَّب الشواء على الشبكات وهي متسخة.

فوضع الطعام على شبكات الطهي قبل تنظيفها لن تكون فكرة جيدة على الإطلاق. لأن "البقايا" العالقة بالشبكات تكون كالصمغ، الذي يلتصق بالشبكات ويطعامك الجديد. ولتجنَّب الشعور بمذاق عشاء ليلة أمس في غداء اليوم، تأكد من تنظيف شبكة الطهي قبل الشواء. وبمجرد تسخين الشبكات مسبقًا، استخدم فرشاة الشواء ذات الشعيرات الاستانلس ستيل لجعل سطحها نظيفًا وناعمًا.

كن متواجدًا أمام الشَّوَابِيَةَ طوال عملية الشواء.

قبل تشغيل شَّوَابِيَتِكَ، تأكد من وجود كل ما تحتاج إليه في متناول يدك. ولا تنس أدوات الشواء الأساسية الخاصة بك، وهي الطعام المجهز بالزيت والتوابل، والإضافات والصلصات، والصحون النظيفة للطعام المطهي. فعندما تضطر للذهاب إلى مطبخك، فهذا لا يعني فقط الانقراض من متعة الشواء، بل قد يؤدي ذلك أيضًا إلى احتراق طعامك. هذا ما يسميه الطهاة الفرنسيون "mise en place" (وتعني "البقاء في المكان"). ونحن نسميه "التواجد بكل حواسك".

قم بإتاحة بعض المساحة.

حيث يتسبب وضع كميات كبيرة من الطعام على شبكات الطهي في تقييد مرونتك. اترك ربع مساحة شبكات الطهي على الأقل فارغة، مع ترك مسافة كافية بين كل قطعتين من الطعام، لتتمكن من استخدام المشاكت وتحريك طعامك بسهولة في بعض الأحيان، تتطلب عملية الشواء اتخاذ قرارات سريعة، وأن تتمكن من نقل الطعام بحقّة من مكان لآخر. لذلك، اترك لنفسك مساحة كافية لتعمل بإرتياح.

حاول ألا تختلس النظر.

ففضاء شَّوَابِيَتِكَ لا يُستخدم لإبعاد مياه الأمطار فحسب. ولكنه يُستخدم لما هو أهم من ذلك، وهو منع دخول كمية كبيرة من الهواء، وخروج كمية كبيرة من الحرارة والدخان. عند إغلاق الغطاء، تصبح شبكات الطهي أكثر سخونة، وتقل أوقات شواء الطعام، ويصبح المذاق المدخّن أقوى، ويقف اندفاع النار خارج الشَّوَابِيَةَ. لذلك ننصحك بإغلاق الغطاء!

يمكنك قلب الطعام مرة واحدة فقط.

هل هناك أمدّ من قطعة ستيك طرية، تريّتها علامات الشواء الجميلة، وتمتلئ بالقطع المكرومة الشهية؟ لتحصل على هذه النتائج، عليك ألا تحرك طعامك في أثناء طهيه. في بعض الأحيان، تسرع في قلب طعامنا قبل أن يصل إلى اللون والنكهة المطلوبين. ولكن في جميع الحالات تقريبًا، عليك قلب الطعام مرة واحدة. ولكن إذا كنت تعبت به أكثر من ذلك، فبعض هذا على الأكلب أنك تفتح الغطاء أكثر من اللازم، مما يسبب مجموعة من المشاكل. لذا ثق بشَّوَابِيَتِكَ ودعها تقوم بالعمل.

تعلّم كيف تتصرّف في التوقيت المناسب.

عند الشواء، قد يكون أهم شيء أحيانًا هو أن تعرف متى عليك التوقّف. وأفضل طريقة موثوقة لاختبار نضج الطعام، هي استخدام تومومتر فوري. هذه الأداة الرقيقة والدقيقة ستساعدك على ضبط توقيتك عندما يكون طعامك في أفضل حالته.

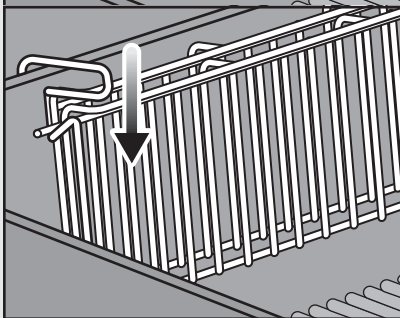
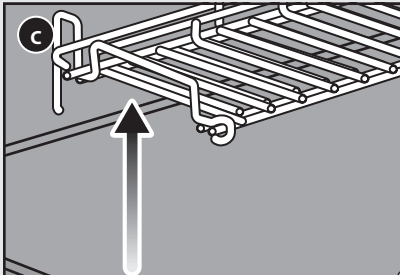
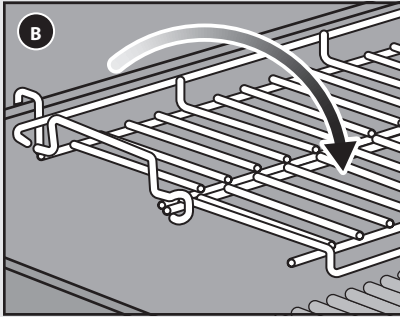
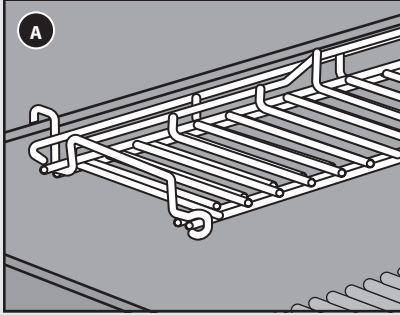
لا تخف من التجربة.

في خمسينيات القرن الماضي، كان الشواء يعني أمرًا واحدًا: اللحم (واللحم فقط) المتفخّر فوق اللحم المكشوف. أما في عالم اليوم، فلا يحتاج الهواة من الطهاة إلى مطبخ لإعداد وجبة كاملة. حيث يمكنك استخدام شَّوَابِيَتِكَ لإعداد المشوية، والأصناف الجانبية، وأصناف التحلية كذلك. سجّل شَّوَابِيَتِكَ لتحصل على محتوى مميز سيُلهِمك دائمًا. وسنساعد بمشاركتك في مغامرات الشواء.

مساحة طهي أكبر

استخدام شبكة الطهي العلوية القابلة للتمدد

يمكنك استخدامها كرفّ تدفئة للحفاظ على سخونة الطعام (A) أو قم بفردها عندما تحتاج إلى سطح طهي إضافي لفردها، ارفع النصف الأمامي من الشبكة قليلاً ثم لقه نحو الخارج (B). للتخزين، قم بطي الشبكة وارفع الشبكة بأكملها من صندوق الطهي (C). قم بتعليق الشبكة رأسياً على الحافة الخلفية لصندوق الطهي. يُرجى استخدام قفازات مقاومة للحرارة عند تعديل الرف.



عناصر إضافية جانبية

خطاطيف التخزين

استخدم الخطاطيف المزدوجة على جانب الخزانة (B) لتخزين شبكات الطهي بشكل مريح على الجهة الخارجية للشواية. تُستخدم الخطاطيف الإضافية داخل الخزانة لتخزين شبكة الفاصل WEBER CRAFTED، والتي يمكن استخدامها مع مجموعة أدوات الشواء WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection.

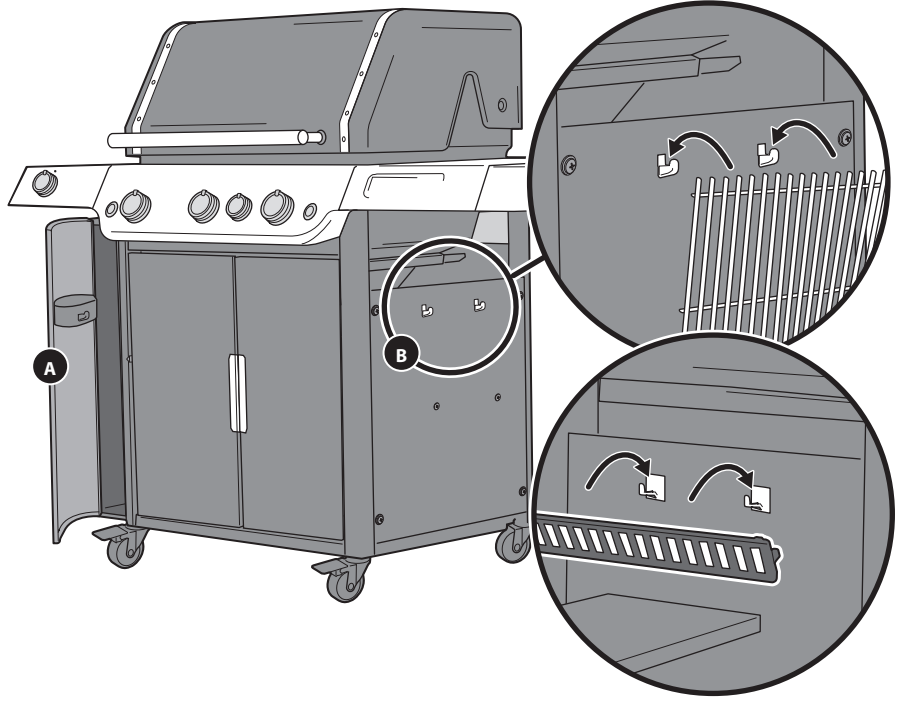
ملاحظة: لا تضع شبكات الطهي الساخنة على خطاطيف التخزين.

دولاب تخزين شوّاية WEBER CRAFTED

توفر هذه الميزة في موديلات محددة فقط.

تُعد منطقة التخزين الجانبية (A) مثالية لتخزين الملحقات وأدوات الشواء. يمكنك الاحتفاظ بالأغراض الصغيرة في سلة التوابل القابلة للضغط بحيث تكون في متناول يدك.

احرص دائماً على وضع الفرشة المطاطية في مكانها لحماية الأسطح.



التنظيف والصيانة

تنظيف الجزء الداخلي للشوابة

بمرور الوقت، قد يضعف أداء شوّابتك إذا لم تتم صيانتها بالشكل الصحيح. يعتبر انخفاض درجات الحرارة وعدم تساوي السخونة والتصاق الطعام بشبكات الطهي من علامات عدم تنظيف الشوابة وصيانتها في الوقت المطلوب. بعد إطفاء شوّابتك وتركها لتبرد، ابدأ بتنظيفها من الداخل، من الأعلى لأسفل. ننصحك بتنظيف الشوابة بعناية مرتين في العام على الأقل، أما إذا كنت تستخدمها بانتظام، فقد يلزم تنظيفها كل ثلاثة أشهر.

تنظيف الغطاء

من وقت لآخر، قد تلاحظ وجود قشور "تشبه الطلاء" على الجزء الداخلي للغطاء. في أثناء الاستخدام، تتحول الدهون وأبخرة الدخان ببطء إلى كربون وترسب على الجزء الداخلي للغطاء. في النهاية، ستتقرش تلك الرواسب، وتبدو شديدة الشبه بالطلاء. هذه الرواسب ليست سامة، ولكن قد تسقط القشور على طعامك إذا لم تنظف الغطاء بانتظام.

- 1 افرك الدهون المتكثبة من على الجزء الداخلي للغطاء بفرشاة الشواء ذات الشعيرات الاستانلس ستيل (A). لتقليل تراكمها فيما بعد لأذن درجة، يمكنك مسح الجزء الداخلي للغطاء بمناديل مطبخ ورقية بعد الشواء، بينما لا تزال الشوابة دافئة (وليس ساخنة).

تنظيف شبكات الطهي

إذا كنت تنظف شبكات الطهي بالشكل الذي ننصح به، فستكون البقايا الموجودة على الشبكات قليلة للغاية.

- 1 بعد تركيب الشبكات، افرك البقايا من على شبكة الطهي باستخدام فرشاة الشواء ذات الشعيرات الاستانلس ستيل (B).
- 2 أخرج الشبكات وضعها جانبا.

تنظيف قضبان حفظ المنكّهات

تجمع قضبان حفظ المنكّهات القطرات التي يخرج منها البخار والطمشيش، مما يعزز نكهة طعامك. أي قطرات لا تتبخر بواسطة قضبان حفظ المنكّهات، يتم تصريفها بعيداً عن المشاعل. يساعد هذا على منع هبوب اللهب داخل شوّابتك ويحمي المشاعل من الانسداد.

- 1 اكشط قضبان حفظ المنكّهات باستخدام كاشطة بلاستيكية (C).
- 2 عند اللزوم، افرك قضبان حفظ المنكّهات باستخدام فرشاة شواء ذات شعيرات استانلس ستيل.
- 3 قم بإزالة قضبان حفظ المنكّهات وضعها جانبا.

تنظيف المشاعل

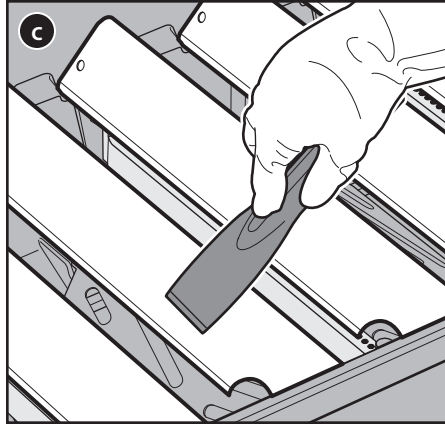
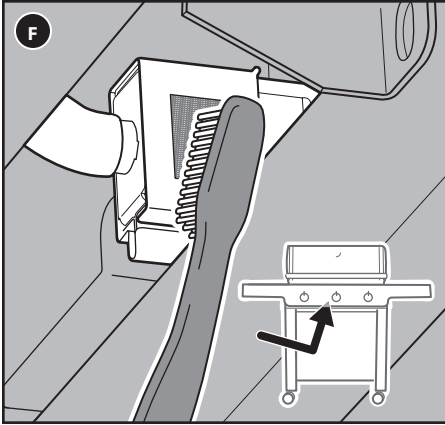
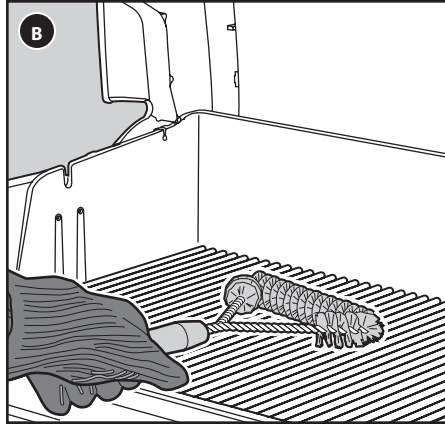
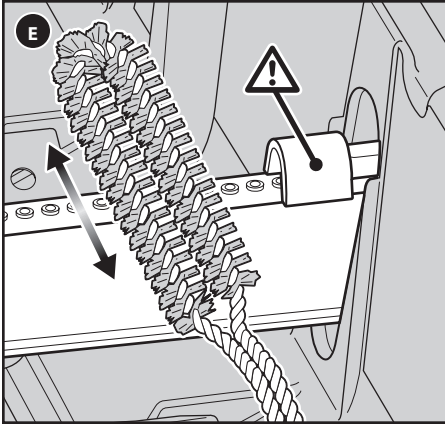
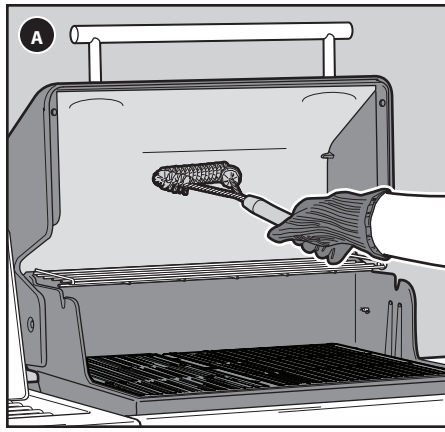
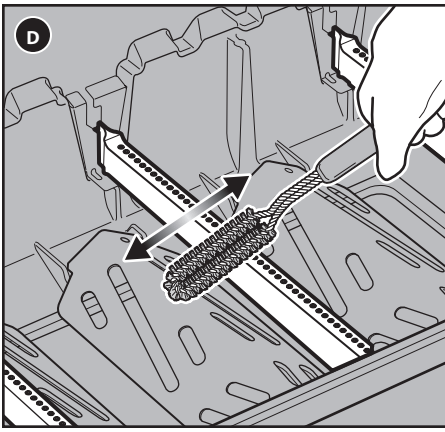
هناك نطاقان على المشاعل لهما دور أساسي في الحصول على أفضل أداء، وهما المنافذ (فتحات صغيرة مرتفعة موجودة على طول المشاعل) والواقبات من العنكب/الحشرات الموجودة عند أطراف المشعل. يعتبر الحفاظ على نظافة تلك النطاقات أساسياً للتشغيل الآمن.

تنظيف منافذ المشعل

- 1 استخدم فرشاة الشواء ذات الشعيرات الاستانلس ستيل لتنظيف الجهة الخارجية للمشاعل من خلال فركها على الجزء العلوي لمنافذ المشعل (D).
- 2 عند تنظيف المشاعل، تجبّ إتلاف قطب الإشعال من خلال التنظيف حوله بالفرشاة بحرص (E).

تنظيف الواقبات من العنكب

- 1 حدد مواضع أطراف المشاعل على الجانب السفلي للوحة التحكم حيث تلتقي بالصمامات.
- 2 قم بتنظيف الواقبات من العنكب/الحشرات على كل مشعل من المشاعل باستخدام فرشاة بشعيرات ناعمة (F).



⚠ تحذير: اطفئ شوّابتك وانتظر حتى تبرد قبل تنظيفها بعناية.

⚠ تحذير: بمرور الوقت، قد تتشكّل أسطح خشنة على قضبان حفظ المنكّهات. يُنصح بإرتداء القفازات عند التعامل معها. لا تنظف قضبان حفظ المنكّهات أو شبكات الطهي في الحوض أو غسالة الأطباق أو في فرن ذاتي التنظيف.

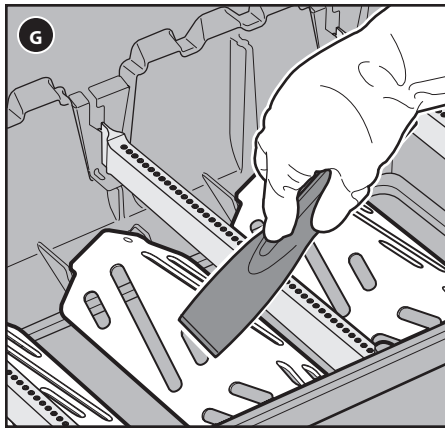
⚠ تحذير: عند تنظيف المشاعل، لا تستخدم أبدًا فرشاة تم استخدامها من قبل لتنظيف شبكات الطهي. لا تضع أبدًا أغراضًا حادة في فتحات منافذ المشاعل.

⚠ تنبيه: لا تضع أبدًا أيًا من مكونات الشوابة على الطاوات الجانبية، لأنها قد تخدش الطلاء أو الأسطح الاستانلس ستيل.

⚠ تنبيه: لا تستخدم أيًا مما يلي في تنظيف شوّابتك: منتجات تلميع الاستانلس ستيل أو أنواع الطلاء الأكلية، أو المنظفات التي تحتوي على حمض، أو محاليل الكحول المعدنية أو الزايلين، أو منظفات الأفران، أو المنظفات الأكلية (منظفات المطابخ) أو بطانات التنظيف الأكلية.

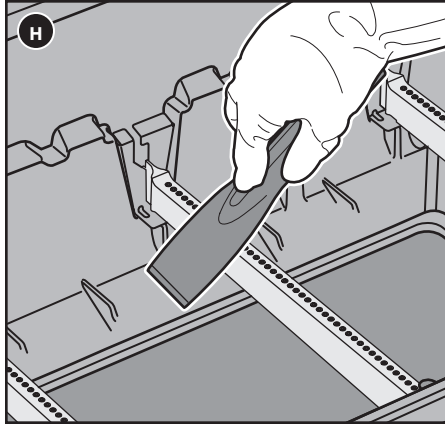
تنظيف عاكسات الحرارة

- 1) توضع عاكسات الحرارة أسفل المشاعل، وتوزع الحرارة بالتساوي عبر صندوق الطهي في أثناء الطهي. يساعد الحفاظ على نظافة العاكسات على تعزيز أداء الطهي في الشوئية.
- 2) اكشط عاكسات الحرارة باستخدام كاشطة بلاستيكية (G).
- 3) عند اللزوم، افرك عاكسات الحرارة باستخدام فرشاة شواء ذات شعيرات استانلس ستيل.
- 3) قم بإزالة عاكسات الحرارة وضعها جانبا.



تنظيف صندوق الطهي

- 1) انظر داخل صندوق الطهي بحثاً عن أي دهون متراكمة أو بقايا أجزاء من الطعام. قد تسبب التراكيمات الشديدة في اندلاع حريق.
- 2) استخدم مكشطة بلاستيكية لكشط البقايا من على جوانب الشوئية والجزء السفلي لها إلى داخل الفتحة الموجودة في الجزء السفلي لصندوق الطهي (H). تأخذ هذه الفتحة البقايا إلى داخل صينية الدهون القابلة للإزالة.



تنظيف نظام إدارة الدهون

يتكون نظام إدارة الدهون من صينية الدهون قائمة الرأوية والقابلة للإزالة ووعاء تجميع الرواسب. تم تصميم هذه المكونات بحيث تكون سهلة الفك والتنظيف وإعادة التركيب؛ وهذه خطوات أساسية في كل مرة تستعد فيها للشواء. تتوفر معلومات حول فحص نظام إدارة الدهون في "الصيانة بعد كل استخدام".

تنظيف الجزء الخارجي للشوئية

قد يحتوي الجزء الخارجي للشوئية على أسطح استانلس ستيل أو أسطح مطلية بمينا البورسلين أو أسطح بلاستيكية. ننصح شركة WEBER باتباع الطرق التالية بناءً على نوع السطح.

تنظيف الأسطح الاستانلس ستيل

نظف الأسطح الاستانلس ستيل باستخدام منظف غير سام وغير أكل ومخصص للاستانلس ستيل، أو ملعق مصمم للاستخدام على المنتجات التي تستخدم خارج المنزل والشوئيات. استخدم قطعة قماش دقيقة الألياف ونظف في اتجاه المناطق البارزة في السطح الاستانلس ستيل. لا تستخدم مناديل المطبخ الورقية.

ملاحظة: لا تخاطر بخدش الاستانلس ستيل بالمعاجين الأكلة. المعاجين لا تنظف ولا تلمع، ولكنها ستغير لون المعدن من خلال إزالة طبقة الطلاء العلوية من أكسيد الكروم.

تنظيف الأسطح المدهونة والمطلية بمينا البورسلين والأجزاء البلاستيكية

نظف الأسطح المدهونة والمطلية بمينا البورسلين والأجزاء البلاستيكية باستخدام الماء الدافئ والصابون، ومناديل المطبخ الورقية أو قطعة قماش. بعد مسح الأسطح، اشطفها وجففها بعناية.

تنظيف الجزء الخارجي للشوئيات الموجودة في أجواء فريدة

إذا كانت شوئيتك تتعرض لأجواء قاسية للغاية، فعليك تنظيف الجزء الخارجي لها بشكل أكثر تكراراً. فقد تسبب الأمطار الحمضية وكيمائيات حمامات السباحة والماء المالح في ظهور الصدأ على السطح. امسح الجزء الخارجي لشوئيتك بالماء الدافئ والصابون. ثم اتبع ذلك بالشفط والتجفيف الدقيقين. بالإضافة إلى ذلك، قد ترغب في استخدام منظف خاص بالاستانلس ستيل أسبوعياً لمنع تعرض السطح للصدأ.



صواني رقائق الألومنيوم

مثالية لتبطين صينية الرواسب لجعل تنظيفها أكثر سهولة وراحة.



فرشاة الشواء

أداة عليك شروها قبل مجرد التفكير في الشواء. فمجرد استخدامها مرة واحدة على الشبكات الساخنة سيمنع بقايا الطعام من الالتصاق بطعامك الجديد.

المشعل الرئيسي (المشعل الرئيسية) أو المشعل الجاني لا يشتعل

المشكلة

المشعل الرئيسية أو المشعل الجاني لا يشتعل في ظل اتباع تعليمات الإشعال الإلكتروني الواردة في قسم «التشغيل» من دليل المالك هذا.

الحل

السبب

توجد مشكلة في تدفق الغاز. إذا كان هناك أي مشعل لا يشتعل، فإن أول خطوة هي تحديد ما إذا كان الغاز يتدفق إلى المشعل (المشعل). للتحقق من ذلك، اتبع التعليمات أدناه الخاصة بـ «استخدام الولاعة الطويلة لإشعال الشواية».

إذا لم ينجح الإشعال بعود الثقاب، فاتبع اقتراحات اكتشاف مشكلات «تدفق الغاز» وحلها الواردة في الصفحة التالية.

توجد مشكلة في نظام الإشعال الإلكتروني. إذا كان هناك أي مشعل لا يشتعل، فإن أول خطوة هي تحديد ما إذا كان الغاز يتدفق إلى المشعل (المشعل). للتحقق من ذلك، اتبع التعليمات أدناه الخاصة بـ «استخدام الولاعة الطويلة لإشعال الشواية».

إذا نجح الإشعال بعود الثقاب، فاتبع التعليمات الخاصة بـ «فحص مكونات نظام الإشعال الإلكتروني».

استخدام الولاعة الطويلة لإشعال الشواية

استخدام ولاعة طويلة أو عود ثقاب طويل لتحديد ما إذا كان الغاز يتدفق إلى المشعل الرئيسية

- 1 افتح غطاء الشواية.
- 2 تأكد أن جميع مقابض التحكم في المشعل (بما في ذلك مقبض التحكم في المشعل الجاني) على وضع إيقاف التشغيل ○. تأكد من خلال الضغط على المقبض ثم تدويره في اتجاه عقارب الساعة.
- 3 ملاحظة: من المهم أن تكون جميع مقابض التحكم في المشعل في وضع إيقاف التشغيل ○ قبل تشغيل أسطوانة الغاز النظيف المسال.
- 4 قم بتشغيل الإمداد بالغاز من خلال تدوير صمام الأسطوانة في عكس اتجاه عقارب الساعة أو نقل ذراع المنظم إلى وضع التشغيل وفقاً لوصلة المنظم/الأسطوانة.

4 ابدأ بالمشعل الموجود أقصى اليسار. أدخل الولاعة الطويلة المشتعلة عبر شبكات الطهي بعد قضبان حفظ المنكهات وبيجوار المشعل (A).

5 اضغط على مقبض التحكم في المشعل ثم قم بتدويره ببطء عكس اتجاه عقارب الساعة نحو وضع البدء/الوضع المرتفع ●.

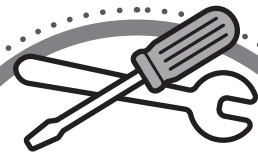
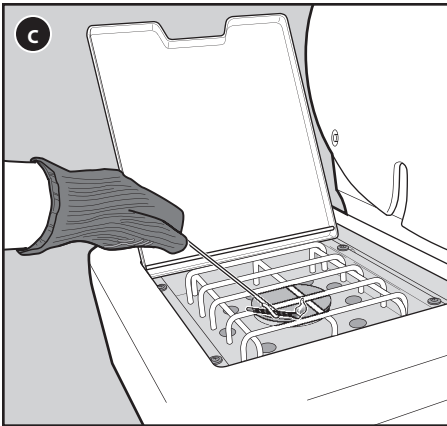
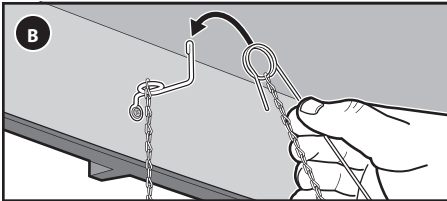
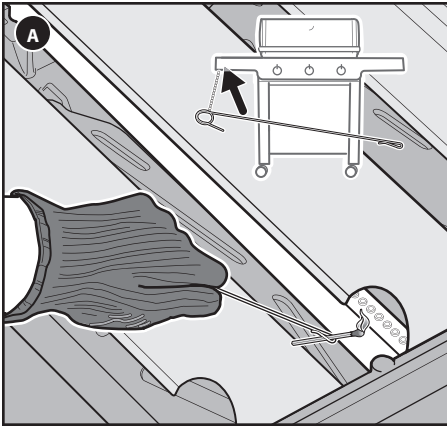
6 تحقق أن المشعل مشتعل من خلال النظر عبر شبكات الطهي وعبر القطع الموجود في قضيب حفظ المنكهات.

7 إذا لم يشتعل المشعل خلال 4 ثوانٍ، قم بتدوير مقبض التحكم في المشعل إلى وضع إيقاف التشغيل ○ ثم انتظر لمدة خمس دقائق لتسمح للغاز بالتلاشي قبل أن تحاول إشعال المشعل مجدداً. إذا فشلت المحاولات المتكررة، فاتبع تعليمات اكتشاف مشكلات تدفق الغاز وإصلاحها الواردة في الصفحة التالية.

8 إذا اشتعل المشعل، فإن المشكلة تكون في نظام الإشعال. اتبع تعليمات «فحص مكونات نظام الإشعال الإلكتروني».

استخدام ولاعة طويلة أو عود ثقاب طويل لتحديد ما إذا كان الغاز يتدفق إلى المشعل الجانية

- 1 افتح غطاء المشعل الجاني.
- 2 تأكد أن جميع مقابض التحكم في المشعل (بما في ذلك مقبض التحكم في المشعل الجاني) على وضع إيقاف التشغيل ○. تأكد من خلال الضغط على المقبض ثم تدويره في اتجاه عقارب الساعة.
- 3 ملاحظة: من المهم أن تكون جميع مقابض التحكم في المشعل في وضع إيقاف التشغيل ○ قبل تشغيل أسطوانة الغاز النظيف المسال.
- 4 قم بتشغيل الإمداد بالغاز من خلال تدوير صمام الأسطوانة في عكس اتجاه عقارب الساعة أو نقل ذراع المنظم إلى وضع التشغيل وفقاً لوصلة المنظم/الأسطوانة.
- 4 ثبت الولاعة الطويلة المشتعلة عند المشعل الجاني (B).
- 5 اضغط على مقبض التحكم في المشعل الجاني ثم قم بتدويره ببطء عكس اتجاه عقارب الساعة نحو وضع البدء/الوضع المرتفع ●.
- 6 تأكد من أن المشعل الجاني مشتعل. قد يكون من الصعب رؤية شعلة المشعل الجاني إذا كان الطقس مشمساً.
- 7 إذا لم يشتعل المشعل الجاني خلال 4 ثوانٍ، قم بتدوير مقبض التحكم في المشعل الجاني إلى وضع إيقاف التشغيل ○ ثم انتظر لمدة خمس دقائق لتسمح للغاز بالتلاشي قبل أن تحاول إشعال المشعل مجدداً. إذا فشلت المحاولات المتكررة، فاتبع تعليمات اكتشاف مشكلات تدفق الغاز وإصلاحها الواردة في الصفحة التالية.
- 8 إذا اشتعل المشعل، اتبع تعليمات «فحص مكونات نظام الإشعال الإلكتروني».



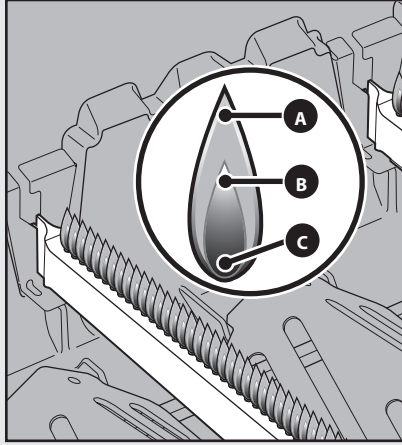
قطع الغيار

للحصول على قطع الغيار، يُرجى الاتصال ببيئع التجزئة المحلي في منطقتك أو الدخول إلى موقع

weber.com

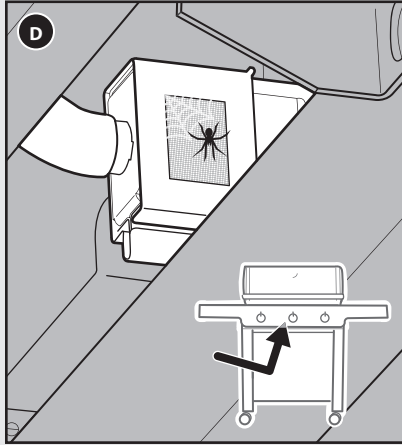
نمط لهب المشعل الملائم

تمر ضبط مشاعل شؤايتك في المصنع على المزيج المناسب من الهواء والغاز. عندما تعمل المشاعل بالشكل الصحيح، سترى نمط لهب محدد. قد توضع الأطراف باللون الأصفر أحياناً (A)، مع لون أزرق فاتح متناقص (B) إلى لهب باللون الأزرق الداكن (C).



الوقايات من العنكاب

فتحات هواء الاحتراق في المشاعل (D) مزودة بوقايات من الاستانلس ستيل، تهدف لمنع العنكاب وغيرها من الحشرات من غزل شباكها وعششها داخل المشاعل. فضلاً عن ذلك، يمكن للغبار والبقايا أن تتراكم على الجانب الخارجي للوقايات من العنكاب/الحشرات وتعيق تدفق الأكسجين إلى المشاعل.



تدفق الغاز

المشكلة

- الشواية لا تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة أو تسخن بشكل غير متساو.
- هناك مشعل واحد أو أكثر لا يشتعل.
- اللهب منخفض عندما يكون المشعل على الوضع المرتفع.
- اللهب لا يوجد بطول المشعل بالكامل.
- نمط لهب المشعل غير منتظم.

الحل

قم بإعادة تعيين "جهاز تحديد التدفق" من خلال إغلاق صمام أنبوية الغاز النقطي المسال وتدوير جميع مقابض التحكم في المشاعل إلى وضع إيقاف التشغيل. انتظر لمدة خمس دقائق لتسمح للغاز المتراكم بالتلاشي، ثم كرر إشعال الشواية مرة أخرى مع اتباع التعليمات الواردة في قسم "التشغيل".

يوجد في بعض الدول منظمات ذات "جهاز تحديد تدفق" تم تفعيله. تعمل ميزة السلامة المدمجة في المنتظم هذه على تقييد تدفق الغاز في حالة حدوث تسريب غاز. قد تقوم بتفعيل ميزة السلامة هذه دون قصد ووجود تسريب غاز يحدث هذا عادةً عندما تشغل الغاز في أنبوية الغاز النقطي المسال ويكون هناك مقبض تحكم واحد أو أكثر في وضع غير إيقاف التشغيل. وقد يحدث ذلك أيضًا إذا شغلت أنبوية الغاز النقطي المسال بشكل أسرع من اللازم.

أعد ملء أنبوية الغاز النقطي المسال.

أنبوية الغاز النقطي المسال شبه فارغة أو فارغة.

افرد خرطوم الوقود.

خرطوم الوقود منحنى أو ملتوي.

نظف منافذ المشاعل. راجع "تنظيف منافذ المشاعل".

منافذ المشاعل متسخة.

المشكلة

- توجد رائحة غاز مع لهب المشعل الذي يبدو أصفر اللون وخاملاً.

الحل

نظف الوقايات من العنكاب. راجع "تنظيف الوقايات من العنكاب" في قسم العناية بالمنتج. راجع أيضًا الرسومات والمعلومات الواردة في هذا القسم حول نمط اللهب الملائم والوقايات من العنكاب.

الوقايات من العنكاب على المشاعل مسدودة.

المشكلة

- رائحة غاز و/أو صوت هسهسة خفيف.

الحل

افحص السدادة المطاطية للتأكد من أنها غير تالفة. إذا كانت تالفة، قم بإعادة أنبوية الغاز النقطي المسال إلى تاجر التجزئة المحلي.

السدادة المطاطية الداخلية في صمام أنبوية الغاز النقطي المسال قد تكون تالفة.

⚠ تحذير: لا تحاول القيام بأي عمليات إصلاح لمكونات نقل أو إشعال الغاز أو مكونات الإشعال أو المكونات الهيكلية دون الاتصال بقسم خدمة العملاء بشركة Weber-Stephen Products LLC.

⚠ تحذير: سوئدي عدم استخدام قطع غيار أصلية من Weber-Stephen في أي عمليات إصلاح أو استبدال إلى إلغاء الحماية التي يتيها الضمان بالكامل.

⚠ تنبيه: يلزم وضع فتحات أنبوب المشعل فوق قوحدات الصمام بالشكل الصحيح.

الشواية المغطاة بالدهون (تقشر الدهان وهبوب اللهب)

المشكلة

• يبدو مظهر الجزء الداخلي للغطاء كالدهان المتقشر.

السبب

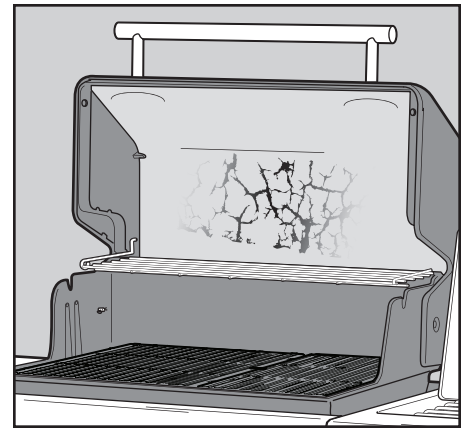
القشور التي تراها هي أبخرة الطهي المتراكمة والتي تحوَّلت إلى كربون. يحدث هذا بمرور الوقت بعد الاستخدام المتكرر لشوایتك. هذا ليس عيبًا، نظف الغطاء. راجع قسم "العناية بالمنتج".

المشكلة

• يهبّ اللهب مشتعلاً عند الشواء أو التسخين المسبق.

السبب

توجد بقايا طعام من الوجبة السابقة. قم دائماً بالتسخين المسبق للشواية على أعلى إعداد لمدة 10 إلى 15 دقيقة. يلزم تنظيف الجزء الداخلي للشواية بعناية. اتبع الخطوات الواردة في قسم "التنظيف والصيانة" لتنظيف الجزء الداخلي للشواية من أعلى لأسفل.



الاتصال بخدمة العملاء

إذا كنت لا تزال تواجه أي مشكلات، فُيرجى الاتصال بمندوب خدمة العملاء في منطقتك باستخدام معلومات الاتصال المتوفرة على weber.com.

فحص الأسلاك

هناك موضعين للمشكلات المحتملة، ويجب عليك فحصهما:

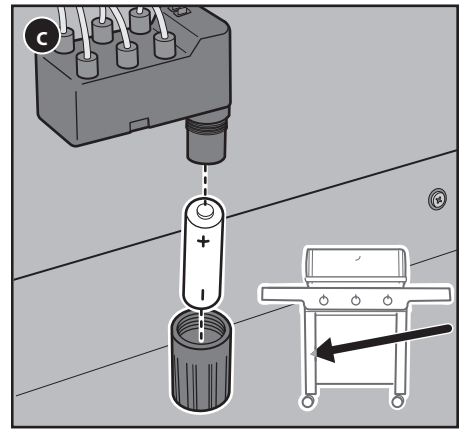
- (1) تأكد من توصيل أسلاك الإشعال جيداً بأطراف توصيل زر الإشعال أسفل لوحة التحكم.
- (2) تأكد من أن أسلاك الإشعال مربوطة بالشكل الصحيح بوحدة الإشعال. أطراف توصيل السلك مميزة بألوان تتوافق مع أطراف التوصيل بوحدة الإشعال. سيختلف عدد الأسلاك باختلاف الموديل.

فحص مكونات نظام الإشعال الإلكتروني

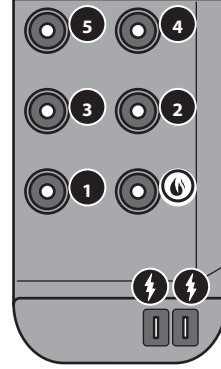
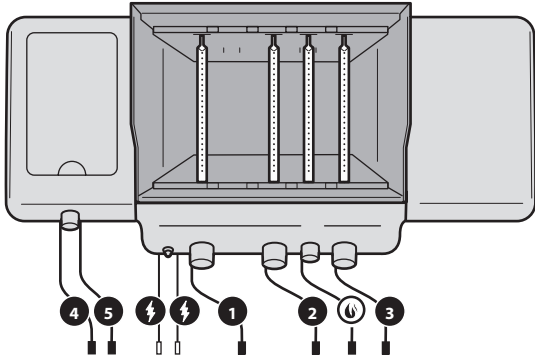
عند الضغط على زر الإشعال، ينبغي أن تسمع صوت طقطقة. إذا لم تتمكن من سماع صوت طقطقة، فافحص البطارية، ثم تحقق من الأسلاك.

فحص البطارية

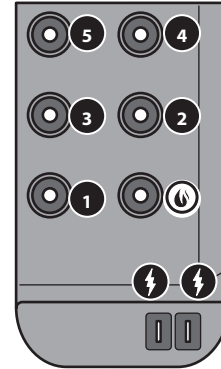
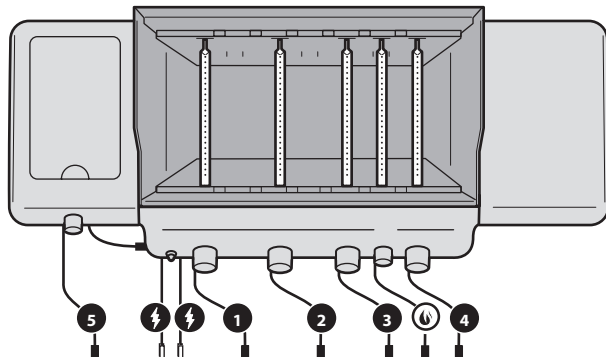
- هناك ثلاث مشكلات محتملة مع البطارية التي تمد وحدة الإشعال لديك بالطاقة، والتي يلزم التحقق منها:
- (1) يوجد غلاف بلاستيكي واقٍ يغلف بعض البطاريات، (لا تخلط بين هذا الغلاف البلاستيكي وبين ملصق البطارية). تحقق من إزالة هذا الغلاف البلاستيكي.
 - (2) تأكد من تركيب البطارية بالشكل الصحيح (C).
 - (3) إذا كانت البطارية قديمة، فاستبدلها بأخرى جديدة.



335 مخطط أسلاك وحدة عنصر الإشعال



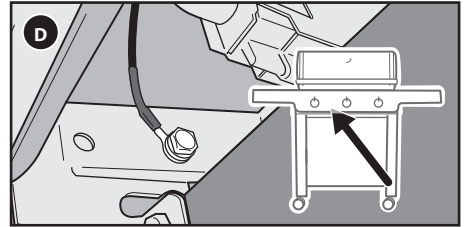
435 مخطط أسلاك وحدة عنصر الإشعال



فحص سلك التأسيس

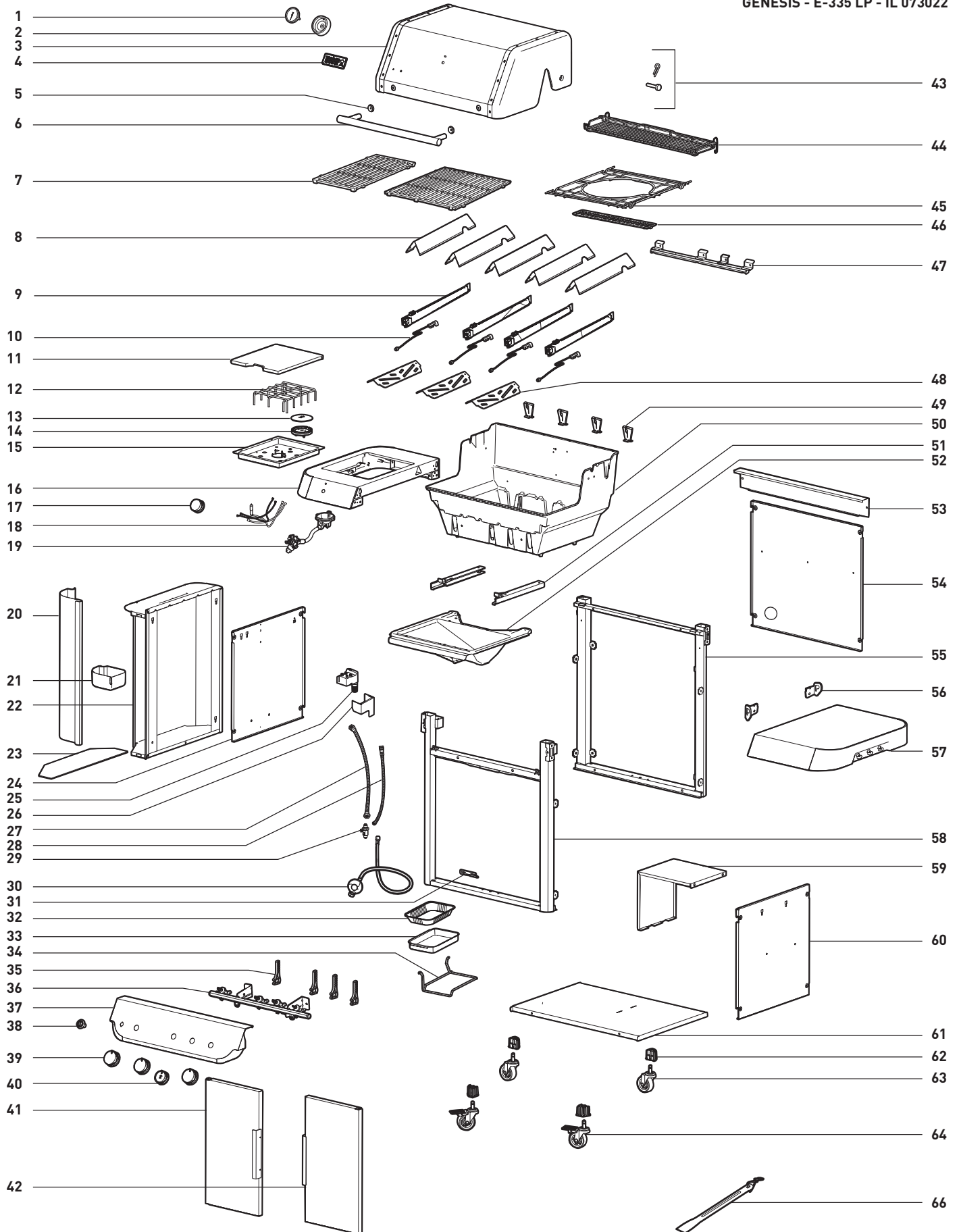
تحتوي الموديلات 425s و 435 على سلك تأسيس متصل بركيزة المشعب. يظهر ذلك من أسفل لوحة التحكم (D):

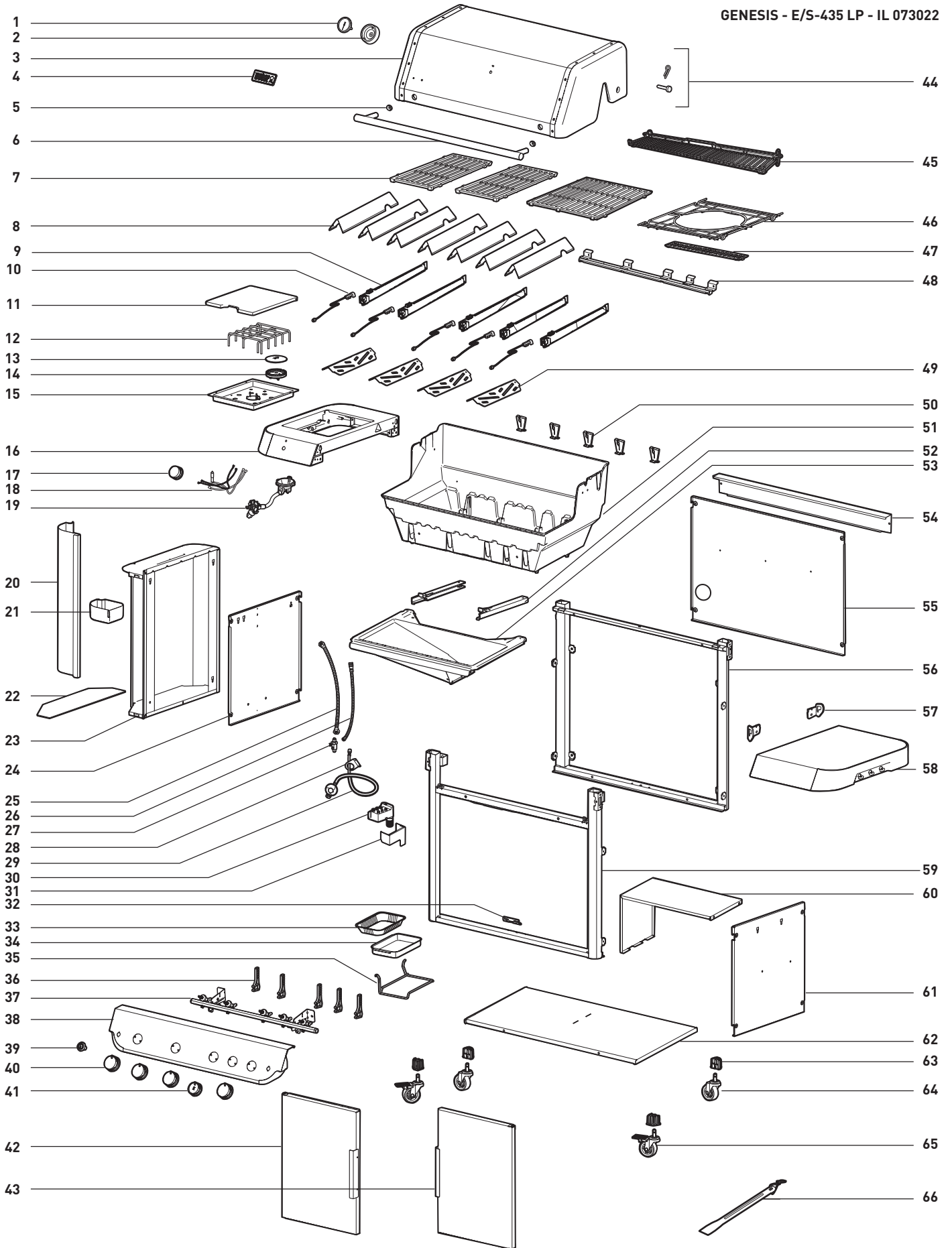
(1) تحقق مما إذا كان سلك التأسيس مثبتاً جيداً بواسطة برغي.



النوع	السُكْم/الوزن	إجمالي الوقت التقريبي للشواء
 لحم أحمر	شُكْم 19 مم	4 إلى 6 دقائق حرارة عالية مباشرة
	شُكْم 25 مم	6 إلى 8 دقائق حرارة عالية مباشرة
	شُكْم 50 مم	14 إلى 18 دقيقة لُحْم لمدة 6 إلى 8 دقائق على حرارة عالية مباشرة، ثم لمدة 8 إلى 10 دقائق على حرارة عالية غير مباشرة
	0.68 إلى 0.90 كجم، شُكْم 19 مم	8 إلى 10 دقائق حرارة متوسطة مباشرة
شريحة لحم الجناح	شُكْم 19 مم	8 إلى 10 دقائق حرارة متوسطة مباشرة
	شُكْم 19 مم	8 إلى 10 دقائق حرارة متوسطة مباشرة
لحم المتن الطري	1.3 إلى 1.8 كجم	45 إلى 60 دقيقة على حرارة متوسطة مباشرة، ثم 30 إلى 45 دقيقة على حرارة متوسطة غير مباشرة
الطيور 		
صدور الدجاج: مخلية من العظم ومزوعة الجلد	170 إلى 226 جرام	8 إلى 12 دقيقة حرارة متوسطة مباشرة
	113 جم	8 إلى 10 دقائق حرارة متوسطة مباشرة
أفخاذ الدجاج: مخلية من العظم ومزوعة الجلد	85 إلى 170 جرام	36 إلى 40 دقيقة 6 إلى 10 دقائق على حرارة منخفضة مباشرة، ثم 30 دقيقة على حرارة متوسطة غير مباشرة
قطع الدجاج: مع العظم، مشكّلة	1.8 إلى 2.2 كجم	ساعة واحدة إلى ساعة و¼ حرارة متوسطة غير مباشرة
دجاجة: كاملة	0.68 إلى 0.90 كجم	60 إلى 70 دقيقة حرارة متوسطة غير مباشرة
دجاج كورنيش	4.5 إلى 5.4 كجم	ساعتان إلى ساعتين و¼ حرارة متوسطة غير مباشرة
ديك رومي: كامل، غير محشو		
المأكولات البحرية 		
السّمك أو الفيليه أو شرائح السّمك: الهلوت والنهائش الأحمر الشمالي والسلمون والقاروص وسّمكة السيف والتوتة	شُكْم 6.3 إلى 12.7 مم	3 إلى 5 دقائق حرارة متوسطة مباشرة
	شُكْم 25-31 مم	10 إلى 12 دقيقة حرارة متوسطة مباشرة
	0.454 كجم	15 إلى 20 دقيقة حرارة متوسطة غير مباشرة
سمكة: كاملة	1.36 كجم	30 إلى 45 دقيقة حرارة متوسطة غير مباشرة
الخضروات 		
الهلون	فُطْر 12.7 مم	6 إلى 8 دقائق حرارة متوسطة مباشرة
	بالقشرة	25 إلى 30 دقيقة حرارة متوسطة مباشرة
الذرة	مزوعة القشرة	10 إلى 15 دقيقة حرارة متوسطة مباشرة
	فطر الشيتاكي أو الفطر الأبيض	8 إلى 10 دقائق حرارة متوسطة مباشرة
الفطر	فطر بورتوبيلو	10 إلى 15 دقيقة حرارة متوسطة مباشرة
	مقطع إلى نصفين	35 إلى 40 دقيقة حرارة متوسطة غير مباشرة
البصل	شرائح 12.7 مم	8 إلى 12 دقيقة حرارة متوسطة مباشرة
	كاملة	45 إلى 60 دقيقة حرارة متوسطة غير مباشرة
البطاطا	شرائح 12.7 مم	9 إلى 11 دقيقة تُسَلَق لمدة 3 دقائق، ثم لمدة 6 إلى 8 دقائق، حرارة متوسطة مباشرة

أشكال القطع وسُكْمها وأوزانها وأوقات الشواء المذكورة أعلاه تُستخدم للاسترشاد فقط. هناك عوامل مثل الارتفاع والرياح ودرجة الحرارة الخارجية، قد تؤثر على أوقات الطهي. قاعدتان عامتان: يمكنك شواء شرائح اللحم والسّمك والفيليه وقطع الدجاج المخلية من العظم والخضروات باستخدام الطريقة المباشرة للوقت الموضح في المخطط (أو حتى الوصول إلى درجة النضج المطلوبة)، مع قلب الطعام مرة واحدة في منتصف وقت الشواء. ويمكنك شواء الأطعمة المحمصة والطيور الكاملة وقطع الطيور المحتوية على العظم والأسماك الكاملة والقطع الأكثر سُكْمًا باستخدام الطريقة غير المباشرة للوقت الموضح في المخطط (أو حتى يسجل الترمومتر الفوري درجة الحرارة الداخلية المطلوبة). أوقات طهي اللحم البقري ولحم العجل خاصة بالنضج المتوسط، ما لم يُشار إلى غير ذلك. قبل التقطيع، اترك الأطعمة المحمصة وقطع اللحم الكبيرة والأضلاع السميكة وشرائح اللحم نهداً لمدة 5 إلى 10 دقائق قبل الطهي. سترتفع درجة الحرارة الداخلية للحم بمقدار 5 إلى 10 درجات خلال هذا الوقت.





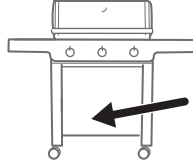


WEBER.COM



الرقم التسلسلي

اكتب الرقم التسلسلي لشوايتك في
المرجع أعلاه للرجوع إليه مستقبلاً.
يوجد الرقم التسلسلي على ملصق
البيانات الموجود داخل الخزانة.



سويسرا

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

الإمارات العربية المتحدة

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

المملكة المتحدة

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

الولايات المتحدة الأمريكية

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

لجمهورية أيرلندا، يُرجى التواصل مع:
Weber-Stephen Products (UK) Limited.

لبقية دول شرق أوروبا، مثل رومانيا أو سلوفاكيا أو كرواتيا أو اليونان، يُرجى التواصل مع:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

لدول البلطيق، يُرجى التواصل مع:
Weber-Stephen Nordic ApS.

الهند

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

إيطاليا

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

هولندا

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

بولندا

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

روسيا

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

جنوب أفريقيا

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

إسبانيا

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34935844055
service-es@weber.com

النمسا

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

بلجيكا

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

تشيلي

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

جمهورية التشيك

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

الدنمارك

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

فرنسا

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

ألمانيا

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

أيسلندا

Jarn & Gier Wholesale EHF
+354 58 58 900

weber.com

