

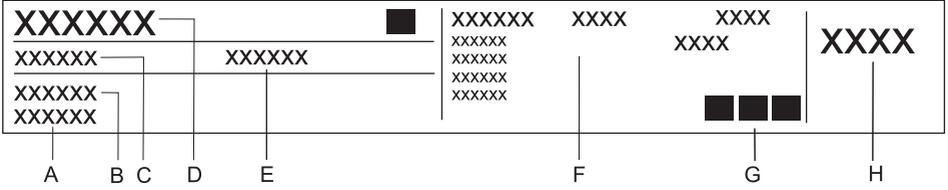
PVK\_KVK 62,42K



563138

ar (09-19)





- A الرقم التسلسلي
- B الموديل
- C النوع
- D العلامات التجارية
- E الشيفرة
- F الخصائص التقنية
- G رموز مطابقة المواصفات
- H تعبير إعدادات المصنع للغاز

نحتفظ بالحق لإجراء أية تغييرات لا تؤثر على الأداء الوظيفي للجهاز

يمكنك الحصول على تعليمات استخدام الجهاز أيضاً على موقعنا الإلكتروني

## جدول الفوهات (الفلات)

الموقد الثاني الحلقات		الموقد الكبير		الموقد العادي		الموقد الثانوي		نوع، ضغط الغاز
عند ادح	دح عصراً	عند ادح	دح عصراً	عند ادح	دح عصراً	عند ادح	دح عصراً	
1,56	3,5	0,76	3	0,46	1,9	0,36	1	الغاز الطبيعي H ,Wo=45,7÷54,7 MJ/ m <sup>3</sup> الغاز الطبيعي E, E +E, Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> ,G20 p=20mbar
148,5	333,2	72,4	285,64	43,8	180,9	34,4	95,21	الطاقة الاسمية (كيلوواط) استهلاك الغاز (لتر/ ساعة) (µm) / رمز الفوهة (الفاللة)
57	135	33	129	26	104	24	78	رقم الفوهة (الفاللة)
431245		431008		162083		431006		الغاز السائل 3B/P, 3+ Wo=72,9÷87,3MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar
1,56	3,5	0,76	3	0,46	1,9	0,36	1	الطاقة الاسمية (كيلوواط)
113,4	254,5	55,3	215	33,4	138,1	26,2	71,7	قطر الفوهة (ملم)
57	93	33	87	26	69	24	50	(µm) / رمز الفوهة (الفاللة)
162166		162165		162164		162162		رقم الفوهة (الفاللة)

- تم إدراج براغي تنظيم الغاز السائل ، والتي تم ضبطها في المصنع بحسب الغاز المجرّب في المصنع.
- عند التعديل للتكيف مع نوع آخر من الغاز يجب شد أو رخي برغي التنظيم بحسب متطلبات تدفق الغاز (يُسمح برخي برغي التنظيم كحد أقصى إلى 1.5 دورة).

قوة رأس الغاز (الموقد) معطاة بمراعاة القيمة الحرارية العليا Hs.

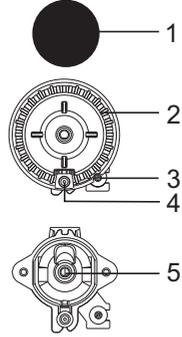
تحذير: يجب أن يقوم بهذه المهام فني مؤهل، معتمد من شركة توزيع الغاز أو مركز صيانة معتمد!

## التعديل للتكيف مع نوع آخر من الغاز

- قبل إجراء التعديل للتكيف مع نوع آخر من غاز الموقد لا يتطلب سحب الجهاز من سطح العمل.
- قبل التحويل إلى نوع آخر من الغاز، قم بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي وإغلاق صمام مأخذ الغاز.
- قم باستبدال فوهات (فالانت) الجمل الحراري بأخرى مطابقة لنوع الغاز الجديد (انظر الجدول).
- أدر برغي تنظيم الحد الأدنى من الجمل الحراري للغاز الطبيعي (الأرضي)، حتى يصل إلى الحد الأدنى من الجمل الحراري، وليس أكثر من 1.5 دورة.

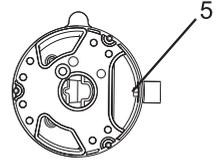
### رؤوس الطهي

- 1 غطاء تاج الموقد
- 2 تاج الموقد مع حامل غطاء الموقد
- 3 شمعات الإشعال الحرارية
- 4 شرارة الإشعال (القادح)
- 5 الفوهة



### الموقد الثنائي الحلقات

- 5 الفوهة (الفالانت /فتحة موزع اللهب)

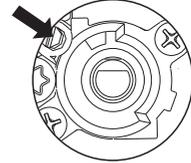


### العناصر المكونة

- لسهولة الوصول إلى العناصر المكونة:
- قم بإزالة الشبكة الحاملة وغطاء الموقد عن التاج.
- في الموقد الثنائي الحلقات يمكن الوصول إلى العناصر المكونة للوحة الواقية من الفوهة الرئيسية.
- قم بإزالة مفاتيح التحكم مع الحيوانات.

### صمام الغاز

- برغي تنظيم الحد الأدنى من الجمل الحراري



- يجب أن يتم توصيل الجهاز وفقاً للأنظمة المتداولة، ويمكن أن يتم استخدامها فقط في غرف جيدة التهوية. قبل القيام بتوصيل أو استخدام الجهاز، يرجى مراجعة تعليمات الاستخدام.
- قبل التركيب والتوصيل، تأكد من استيفاء شروط التوصيل المحلية والتمديدات (نوع الغاز وضغطه) والتي تتطابق مع إصدار الجهاز.
- يشار إلى إصدار هذا الجهاز على لوحة التصنيف.
- هذا الجهاز غير مناسب للتوصيل إلى نظام عادم للدخان (على سبيل المثال مدخنة). يجب أن يتم تركيب وتوصيل الجهاز وفقاً لأنظمة التركيب المتداولة السارية المفعول. ويجب اتخاذ الحيلة لضمان التهوية الكافية.

## التوصيل

- قم بتوصيل الجهاز إلى مأخذ الغاز بحسب أنظمة موزّع الغاز المحلي.
- على الجانب السفلي، تم تزويد لوحة الموقد بتوصيلة غاز ملولبة بحسب EN ISO 228 / 1-2 أو EN ISO 228 1-2 (حسب أنظمة التوصيل الخاصة بكل دولة).
- تم تزويد الجهاز بتحويلة للغاز السائل، وتوصيلة مذكرة، وحشيات غير معدنية (جوان).
- عند التوصيل، يجب إحكام تثبيت مفصل الأنابيب R1 / 2 لمنعه من الدوران.
- لإحكام ربط الوصلات مع بعضها، استخدم حشوات غير معدنية (جوان) ومانعات تسرب معتمدة. يجب أن تُستخدم الحشوات (جوان) لمرة واحدة فقط. لا ينبغي أن تتشوه الحشوات الغير المعدنية (جوان) المسطحة أكثر من 25%.
- لتوصيل الجهاز إلى مأخذ الغاز، استخدم خرطوم مرن معتمد ومجرب.
- يجب السماح لتوصيلة الخرطوم المرن التحرك بحرية. لا ينبغي أن تتلامس مع الأجزاء المتحركة من الأثاث المطبخي (على سبيل المثال: الدرج) أو مع الجزء السفلي من لوحة الموقد.
- في حال تم تركيب فرن كهربائي غطس في المطبخ تحت لوحة الموقد، فإنه يجب أن يكون مزوداً بمروحة تبريد. يجب أن يكون خرطوم الربط من المعدن (على سبيل المثال، خرطوم توصيل الغاز المرن من الفولاذ المقاوم للصدأ).

⚠ بعد توصيل لوحة موقد الغاز، تحقق من أن إحكام شد الوصلات.

## مأخذ توصيل إمدادات الغاز

- A** مأخذ توصيل بحسب EN ISO 10226 / 1-2 أو EN ISO 228 1-2 ( حسب أنظمة التوصيل الخاصة بكل دولة)
- B** طوق غير معدني (جوان) بسماكة 2 ملم.
- C** تحويلة للغاز السائل (حسب أنظمة التوصيل الخاصة بكل دولة)



بعد التوصيل، تحقق من أن الموقد يعمل بشكل صحيح.  
يجب أن يكون اللهب مرئياً تماماً، وينبغي أن يكون أزرق اللون وأخضر في المركز. إذا كان اللهب غير مستقر، قم بزيادة المستوى الأدنى للهب. قم بشرح طريقة التحكم بالموقد للمستخدم وقراءة تعليمات الاستخدام.

#### ملاحظة:

تم تثبيت توصيلات الأقطاب (الجسور) الكهربائية مسبقاً في أماكنها المخصصة على المشبك. براغي مستقبلات التوصيل مفتوحة، هذا يعني أنها ليست بحاجة للمزيد من الحل أو الفك. عند شد البراغي، قد تسمع صوت طقة « click »، هذا يعني أنه ينبغي تثبيت/ شد البراغي تماماً.

يمكن استخدام ما يلي للقيام بالتوصيل:

- كابل توصيل مطاطي نوع H05RR-F 4x1,5 بحوي على سلك معزول أخضر أصفر GREENYELLOW،
- كابل توصيل بلاستيكي « PCV » نوع H05 VV-F 4x1,5 معزول بحوي على سلك أخضر أصفر GREENYELLOW، أو غيرها من الكابلات الكهربائية المماثلة أو الكابلات العالية الجودة .

# توصيل لوحة الموقد بالشبكة الرئيسية للتيار الكهربائي

## تحذيرات هامة

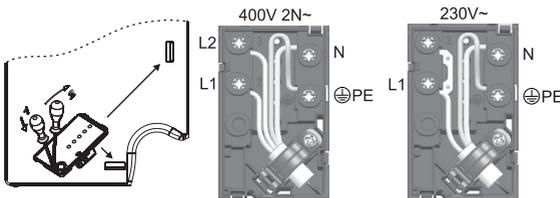
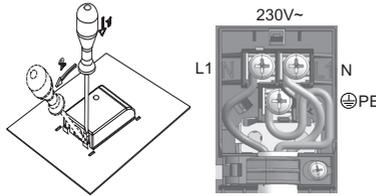
- يجب أن يتم توصيل الجهاز من قبل فني معتمد خبير.
- يجب أن تتطابق حماية النظام الكهربائي مع جميع الأنظمة المتداولة.
- يمكن الوصول إلى مشابك التوصيل عندما تكون أغطية مشابك الربط مفتوحة / مزروعة.
- قبل توصيل الجهاز، تأكد من أن جهد التيار الكهربائي المشار إليه على لوحة التصنيف متطابق مع جهد الدارة الكهربائية المنزلية.
- لوحة تصنيف المعلومات الأساسية مرفقة بالجهاز على الجانب السفلي من الفرن.
- ينبغي أن تشمل الدائرة الكهربائية أيضاً قاطع تبديلي يفصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي، إذا لزم الأمر، ويجب أن تكون المسافة بين أقطاب التوصيل المرئية 3 ملم على الأقل. وتشمل الأجهزة المناسبة الفيوزات (المصاهر)، ومفاتيح الحماية من التيار الكهربائي، وما إلى ذلك.
- يجب أن يتم اختيار التوصيل وفقاً لإمكانات التثبيت فيما يتعلق بالتيار والفيوزات (المصاهر).
- لتفادي خطر الحريق يتم تثبيت هذا النوع من الأجهزة في سطح العمل بجانب قطعة أثاث المطبخ والتي تكون أعلى من الجهاز (عند تركيبها)، وفي هذه الحالة، يجب أن يتم تركيب قطعة أثاث المطبخ على الجانب الأخر، حيث تكون ملاصقة للجهاز.
- يجب أن تكون الاجراءات الحالية والأجزاء المعزولة محمية من أي احتمال للتماس.

## تحذير!

- قبل القيام بأية إجراءات، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي. قم بتوصيل الجهاز وفقاً لمخطط توصيلات الكهرباء المزودة؛ تأكد من صحة جهد شبكة التيار الكهربائي المتداولة ! يجب توصيل سلك التأريض (PE) إلى المشبك المشار إليه برمز التأريض.
- يجب تمرير كابل التوصيل الكهربائي الرئيسي عبر مشبك التثبيت الذي يحمي الشريط من السحب عن غير قصد.
- بعد توصيل الجهاز، قم بتشغيل كافة حقول الطهي/ السخانات لحوالي ثلاث دقائق للتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح.
- بعد توصيل الجهاز، قم بتشغيل صفائح الطهي / السخانات لمدة ثلاثة دقائق تقريباً للتأكد من أنها تعمل بطريقة صحيحة.

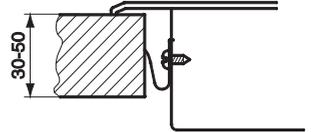
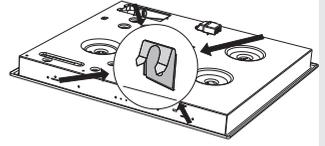
## مخطط التوصيل

- التوصيل الغير الصحيح يمكن أن يؤدي إلى إتلاف أجزاء الجهاز، مما يجعل الضمان لاغياً.
- قبل توصيل الجهاز، تأكد من مطابقة الجهد المشار إليه على لوحة التصنيف مع جهد شبكة التيار الكهربائي المنزلي. يجب أن يتم التحقق من جهد التيار الكهربائي (N 230V through) من قبل فني مؤهل باستخدام جهاز قياس مناسب !
- يجب أن يتم تمرير كابل التوصيل الكهربائي بالجزء الخلفي من الجهاز بطريقة مناسبة بحيث لا يلامس الجدار الخلفي للجهاز، وهذا الجزء يمكن أن يسخن بشدة أثناء عمل الجهاز.

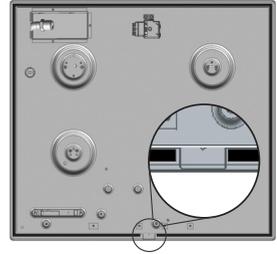


## إجراءات التركيب

- يجب تركيب الجهاز أفقياً بشكل كامل .
- يجب أن تتم حماية سطح العمل المقصود تماماً .
- قم بتوصيل قطع الأثاث (4) بالبراغي المرفقة (4) إلى الجدار الأمامي والخلفي للوحة الموقد و سطح العمل المقصود.
- قم بتوصيل لوحة الموقد بمأخذ التيار الكهربائي الرئيسي والغاز ( انظر تعليمات توصيل لوحة الموقد بمأخذ التيار الكهربائي الرئيسي والغاز).
- لتثبيت مشابك التركيب، لا يسمح باستخدام براغي أطول من 6.5 ملم.



- نوع PVK4 ، ...KVK4..
- قم بتثبيت العازل اللاصق (الجوان) إلى الحافة السفلية للفرن (لا تلتصق العازل (الجوان) فوق الحامل الأمامي).

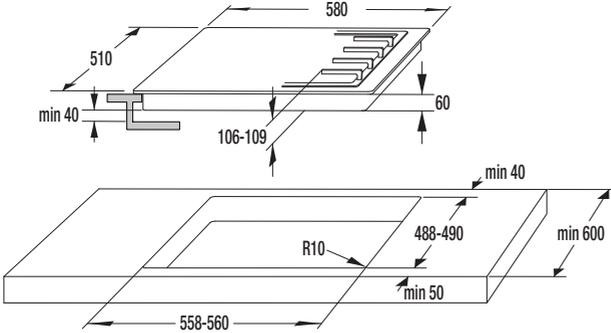


- يجب أن يقوم بتركيب الجهاز داخل سطح العمل في المطبخ والتوصيلات بالتيار الكهربائي الرئيسي والغاز فني مؤهل بشكل كاف.
- خشب القشرة أو أي أثاث مطبخي يجري تركيب الجهاز داخله، يجب أن يُعامل بمادة لاصقة ذو مقاومة كبيرة للحرارة (100 درجة مئوية)؛ وإلا فهناك احتمال تغيير لون أو تشوه سطح العمل.
- تم تصميم لوحة الموقد بأبعاد بحيث يتم دمجها في سطح العمل فوق قطعة أثاث المطبخ، وذلك بعرض 600 ملم أو أكثر.
- بعد التثبيت، يجب أن يتم الوصول إلى واجهة قطعتي الأثاث السفلية بسهولة.
- لا ينبغي أن تكون قطعة أثاث المطبخ تحت لوحة الموقد مزودة بدرج. إذا كانت قطعة أثاث المطبخ هي جدار أفقي، ينبغي تثبيتها على ارتفاع لا يقل عن 10سم عن السطح السفلي لسطح العمل. يجب أن تكون هناك مسافة فارغة بين الجدار ولوحة الموقد، ولا يجب وضع أية عناصر في تلك الفجوة.
- إن تعليق، أو تثبيت قطع أثاث المطبخ على الحائط يجب أن يكون بعلو كافي حتى لا يتداخل مع سير العمل.
- يجب ألا تقل المسافة بين لوحة الموقد والشفاط عما هو مذكور في تعليمات تركيب شفاط المطبخ. الحد الأدنى للمسافة هو 650 ملم.
- يجب أن تكون المسافة بين حافة الجهاز وأثاث المطبخ المجاور لا تقل عن 100 ملم.
- يسمح باستخدام لوحات أو ألواح ديكور خشبية على أسطح العمل خلف لوحة الموقد، في حال بقاء نفس المسافة الدنيا كما هو موضح في رسومات التركيب.
- الحد الأدنى للمسافة بين لوحة الموقد المدمجة والجدار الخلفي موضح في مخططات التركيب.
- يمكن تثبيت لوحة الموقد الغطس في أسطح العمل التي تبلغ سماكتها من 30 إلى 50 ملم.

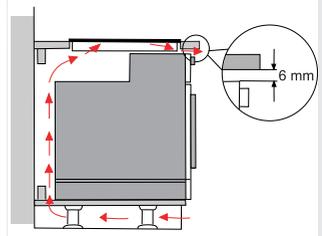
## أبعاد فتحة سطح العمل المقصود

نوع KVK4..

نوع PVK4...



- فقط الأفران نوع EVP2، EVP3، EVP4... المزودة بمروحة تبريد يمكن تركيبها تحت لوحة الفرن هذه.
- قبل تركيب الفرن، يجب إزالة الجدار الخلفي من قطعة أثاث المطبخ في المكان الذي تم قصه لتركيب لوحة الموقد. كذلك، يجب ترك مسافة لا تقل عن 6 ملم من الجانب الأمامي.



## تحذيرات خاصة و الإبلاغ عن الأعطال

خلال فترة الضمان، يقوم بالإصلاحات فقط مركز خدمة معتمد من قبل الشركة المصنعة. قبل القيام بأية إصلاحات يجب التأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي إما من خلال فصل القاطع الكهربائي أو سحب القابس الكهربائي من المأخذ الجداري .

قد يتسبب أي عبث وإجراء إصلاحات غير مشروعة على الموقد إلى حدوث صدمة كهربائية أو انقطاع التيار، لذلك لا تحاول القيام بأية إصلاحات بنفسك وترك تلك المهمة للخبير أو مركز الخدمة المعتمد.

في حال وجود أعطال أو مشاكل صغيرة في عملية تشغيل الجهاز يرجى التحقق من التعليمات التالية للتأكد من إمكانية التعامل مع تلك الحالات بأنفسكم.

### هام:

في حال زيارة فني الخدمة خلال فترة الضمان للكشف عن الجهاز وثبت أن الخطأ بسبب الاستخدام غير السليم سيتكفل المستهلك بدفع أجور التكاليف المترتبة عليه.

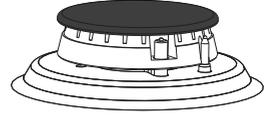
احفظ بهذه التعليمات في أماكن يسهل الوصول إليها ؛ ويرجى إعطاء هذا الكتيب للمالك الجديد في حال قمت ببيعه.

فيما يلي بعض النصائح حول تصحيح بعض المشاكل الشائعة

ماذا حدث..	السبب المحتمل	تصحيح الأخطاء
الشعلة غير متناصفة؟	خطأ في ضبط تدفق الغاز.	اتصل بخبير للتحقق من أنابيب تمديد الغاز!
تغير فجائي في شعلة الموقد؟	خطأ في تركيب أجزاء الموقد.	قم بتجميع أجزاء الموقد بشكل صحيح.
تحتاج شعلة الموقد المزيد من الوقت للاشتعال؟	خطأ في تركيب أجزاء الموقد.	قم بتجميع أجزاء الموقد بشكل صحيح.
انطفاء الشعلة بعد فترة وجيزة من اشعالها؟	تم الضغط على المقبض لمدة قصيرة أو بشكل ضعيف.	اضغط على المقبض لفترة أطول. قبل تركه اضغط بشكل أقوى.
تغير لون الشبكة فوق الموقد.	هذه ظاهرة شائعة نتيجة لدرجات الحرارة المرتفعة	قم بتنظيف الشبكة بمنظف العناية بالمعادن.
في حال انقطاع التيار الكهربائي بشكل عام؟	احتراق الفاصمة المنصهرة.	تحقق من الفاصمة المنصهرة في علبتها واستبدالها عند احتراقها.
شرارة الاشعال الكهربائي للموقد لا تعمل؟	يوجد بقايا طعام أو مواد تنظيف بين شمعة الاشعال والموقد.	قم بفتح وتنظيف الفتحة بين شمعة الاشعال والموقد بعناية.
إذا كان شكل غطاء الموقد قبيح؟	أوساخ عادية	قم بتنظيف أغطية الموقد بمنظف العناية بالمعادن

إذا استمرت المشكلة على الرغم من اتباع النصائح المذكورة أعلاه، اتصل بفني الخدمة المعتمد. لا تغطي الكفالة إصلاح الأعطال أو الشكوي الناتجة عن التركيب الخاطئ أو الاستخدام الغير السليم للجهاز. في مثل هذه الحالات، يتكفل المستهلك بدفع التكاليف المترتبة عليه.

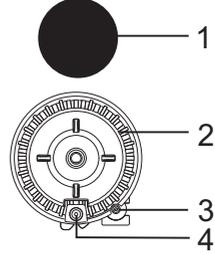
- لتنظيف الشبكات الغازية، وحقول الطهي وأجزاء الموقد يمكن استخدام الماء الساخن مع إضافة سائل تنظيف الاطباق.
- قم بتنظيف شمعات الاشعال الحرارية وشرارة الاشعال (القادح) بفرشاة ناعمة. يجب أن تكون هذه الأجزاء نظيفة تماماً، لأنه بذلك تضمن العمل الصحيح للموقد.
- قم بتنظيف الناج وغطاء الموقد. مع أخذ الحذر الخاص لتكون ثقوب خروج اللهب على تاج الموقد نظيفة.
- بعد التنظيف، قم بتنشيف جميع الأجزاء جيداً وإعادة تثبيتها بشكل صحيح في مكانها. بسبب وضعية الأجزاء المائلة الأفقية يجعل إشعال الموقد صعباً.



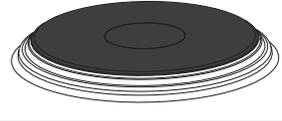
**تحذير:** أغطية الموقد مطلية بمينا أسود. نظراً لارتفاع درجات الحرارة لا يمكن تجنب تغيير لونها، والذي لا يؤثر على عمل الموقد.

يتم تنظيف الجهاز باستخدام الماء الدافئ وسائل تنظيف و قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة والأدوات الحادة. يجب ترطيب وتبليل بقايا ومخلفات الطعام الجافة والصلية أو المحروقة بقطعة قماش رطبة ومبللة بسائل تنظيف ملائم. يجب تنظيف الأجزاء المقاومة للصدأ باستخدام سوائل تنظيف ملائمة. استخدم قطعة قماش جافة وجيدة الامتصاص وناعمة وضع طبقة رقيقة من سائل التنظيف على السطح الجاف والبارد، ومن ثم افرك بنعومة باتجاه نمط المعالجة السطحية. استخدم قطعة قماش رطبة ومبللة وسائل تنظيف لإزالة المواد العالقة والصعبة ، وبعد ذلك استخدم قطعة قماش جافة لتلميع السطح إلى أن يصبح براقاً. يجب عدم استخدام سائل التنظيف هذا لتنظيف أجزاء الألمنيوم.

- 1 غطاء تاج الموقد
- 2 تاج الموقد مع حامل غطاء الموقد
- 3 شمعات الإشعال الحرارية (فقط في المواقف المزودة بصمام أمان، في بعض الموديلات)
- 4 شرارة الإشعال (القادح)



## رؤوس التسخين

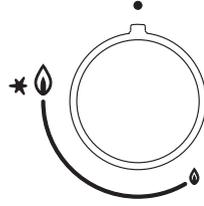


- قم باستخدام الماء الساخن مع إضافة مواد التنظيف لتنظيف المكان المحيط بحقول الطهي (رؤوس التسخين)، وقيل القيام بذلك يجب استخدام اسفنجة لتلين بقايا الأوساخ الصعبة الإزالة.
- يجب تنظيف كافة حقول الطهي المتسخة بشكل جيد مباشرة بعد الاستخدام. في حال لم تكن حقول الطهي متسخة بشكل كبير، عندئذ من الأفضل مسح البقع بقطعة قماش مبللة بالماء و مواد تنظيف. أما في حال كانت رؤوس التسخين متسخة بشكل كبير، عندها استخدم الكاشطة السلكية المعدنية المبللة بسائل التنظيف. بعد التنظيف يجب تجفيف حقول الطهي جيداً.
- يمكن للسوائل التي تحتوي على الملح أو الأطباق التي يتم غليها بشكل مفرط أو الرطوبة أن تسبب الضرر بحقول الطهي، لذلك يجب تجفيف وتنظيف رؤوس الطهي دائماً.
- للحفاظ على حقول الطهي بحالة جيدة، يجب استخدام زيت مكنة الخياطة أو أية مواد تنظيف وعناية تقليدية متوفرة في السوق بين الحين والآخر، كما يجب عدم استخدام الدهون والزبدة أو دهن الخنزير أو المواد المشابهة (احتمال خطر التآكل). وفي حال كانت حقول الطهي ساخنة فإن مواد التنظيف سوف تخترق الفتحات بسرعة أكبر.
- حلقات حقول الطهي هي من المعادن المقاومة للصدأ. بسبب التحميل الحراري أثناء عملية الطهي، قد يتغير لونها قليلاً إلى اللون الأصفر، وتعتبر هذه الظاهرة بمثابة نتيجة لعمليات فيزيائية، ومن الممكن التخلص من البقع الصفراء باستخدام منظفات تنظيف المعادن التقليدية. استخدام الأدوات الكاشطة لتنظيف الأوعية غير ملائمة، وذلك لأنها تتسبب خدش تلك الحلقات.

## إشعال وعمل الموقد (رأس الغاز)

موديل الموقد برأسي غاز :

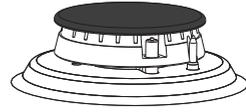
- يتم التحكم بحقول الطهي بواسطة المفاتيح على الموقد. تتميز المفاتيح بوجود رمزين لشعلة كبيرة وصغيرة تشيران إلى مستويات الطاقة (انظر فصل وصف الجهاز).
- أدر المفتاح باتجاه بين رمز الشعلة الكبيرة (●) والشعلة الصغيرة (○) وإلى الخلف. وضعايات التشغيل هي بين رمزي الشعلتين.
- يمكن تشغيل حقل الطهي الغازي بواسطة شمعات الإشعال الكهربائية، الموجودة على جانب كل موقد (في بعض الموديلات فقط).



⚠ قبل تدوير المفتاح من الضروري دائماً الضغط عليه.

## إشعال إحدى الحقول

- إذا رغبت بإشعال أحد رؤوس الغاز، اضغط على المفتاح الموافق للموقد وأدره باتجاه أعلى مستوى طاقة تشغيل. يتم تفعيل الشرارة الكهربائية لشعلة الإشعال وتُشعل الغاز.
- إذا لم تعمل الشرارة الكهربائية بسبب انقطاع التيار الكهربائي أو عدم عمل شمعة الإشعال بسبب الرطوبة، يمكنك تشغيل رؤوس الغاز بواسطة عود ثقاب أو ولاعة غاز. بعد الإشعال استمر بالضغط على المفتاح لحوالي 10 ثواني، حتى تستقر الشعلة.
- يمكنك بعد ذلك ضبط الشعلة إلى الحد الأقصى والحد الأدنى. لا ننصح بضبط الشعلة بين (○) و (●). حالة الشعلة في هذا المجال غير مستقرة ويمكن أن تنطفئ.

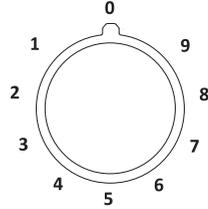
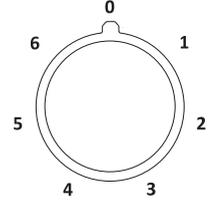


⚠ إذا لم يشتعل رأس الموقد بعد 15 ثانية، أغلق الموقد وانتظر على الأقل دقيقة واحدة. ثم أعد المحاولة مرة أخرى

⚠ إذا لم يشتعل رأس الموقد بعد 15 ثانية، أغلق الموقد وانتظر على الأقل دقيقة واحدة. ثم أعد المحاولة مرة أخرى

- لإيقاف تشغيل الموقد، أدر المفتاح إلى اليمين إلى الوضعية (●).

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



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

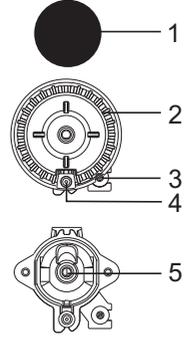
الحلقة السريعة (فقط في بعض الموديلات).  
تختلف من الحلقات العادية بقوة الطاقة, يعني بسرعة تتسخن.  
مؤشر عليها بنقطة حمراء, التي اثناء الوقت ممكن ان تنمسخ.

## B رؤوس الطهي الغازية

### تحذيرات هامة

- إذا كنت ترغب في تحمير الطعام، حدد أولاً أعلى مستوى طاقة للموقد، ثم تابع الطهي بأدنى مستوى طاقة.
- إن حقول الطهي في جميع الموديلات محمية حرارياً. إذا انطفأت شعلة موقد الغاز (انسكاب المرق، والهواء الخ) بطريق الخطأ يتوقف تدفق الغاز إلى الموقد أوتوماتيكياً. استبعاد امكانية تسرب الغاز في الغرفة.
- ضع غطاء الموقد دائماً بشكل دقيق جداً على تاج الموقد. تأكد أن الفتحات على تاج الموقد حرة (مفتوحة/غير مغطاة) دائماً.

- 1 غطاء تاج الموقد
- 2 تاج الموقد مع حامل غطاء الموقد
- 3 شمعات الإشعال الحرارية
- 4 شرارة الإشعال (القادح)
- 5 الفوهة

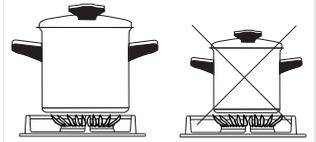


### الأوعية

- اختيار الوعاء المناسب يوفر في مدة الطهي واستهلاك الغاز. والأهم هو قطر الوعاء.
- انطلاق اللهب، خارج حافة الأوعية الصغيرة يؤدي إلى تلف الوعاء. وكذلك زيادة استهلاك الغاز.
- يحتاج احتراق الغاز إلى الهواء، وهذا لا يتوفر عند استخدام الأوعية الكبيرة وتكون فعالية الاحتراق أقل.

### الشبكة السلكية (فقط في بعض الموديلات)

استخدام الشبكة السلكية عندما تطهو في وعاء ذات قطر أصغر. ضع الشبكة على منصب رأس الموقد.



دق وعلو	عان إلى رطق
الموقد الكبير (3.0 كيلوواط)	ملم 260-220
الموقد العادي (1.9 كيلو واط)	ملم 220-160
الموقد التثنوي (1.0 كيلوواط)	ملم 140-120
الموقد التثنوي الحلقات (3.5 كيلو واط)	ملم 260-220

## A رؤوس الطهي الكهربائية

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

قم بتشغيل حقول الطهي بدون وضع الأوعية لمدة 3 إلى 5 دقائق حتى تنبعث بعض الأبخرة عن لوحة الموقد، عند ذلك قم باختيار أعلى مستوى للطاقة.

- لا تقم بتشغيل حقل الطهي بدون وضع أنية عليه، ولا تستخدمه لتدفئة الغرفة!
- تأكد بأن حقول الطهي وأسفل الأوعية نظيفاً وجافاً، ومن انتقال الحرارة الكافية بينهما لمنع أي تضرر لسطح التسخين.
- يمكن أن تشتعل الدهون أو الزيوت إذا تركت على حقول الطهي. لذا، يجب أخذ الحذر ومراقبة عمية الطهي عند استخدام الدهون والزيوت لإعداد الطعام (مثل البطاطا المقلية).
- لا تضع مقلاة رطبة أو غطاء عليه بخار على حقول الطهي ، فالرطوبة تضر بها.
- لا تترك مقلاة ساخنة لتبرد على حقول الطهي، حيث ستتشكل الرطوبة تحتها، مما يؤدي إلى تاكلها.

### نصائح حول استخدام مستلزمات الطهي

استخدم مستلزمات الطهي العالية الجودة ذات قاع مسطح ومستقر.

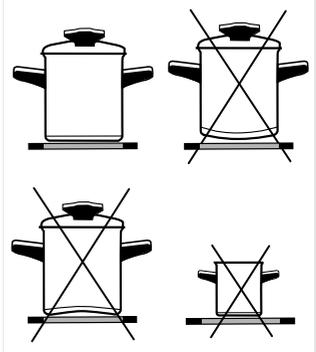
- يكون انتقال الحرارة أفضل عندما يكون قطر الأواني المستخدمة يتناسب مع قطر حقل الطهي، ويتم وضع الوعاء في وسط حقل الطهي.
- عند الطهي بأوعية زجاجية مقاومة للحرارة أو خزفية، يرجى اتباع تعليمات الشركة المصنعة لمستلزمات الطهي .
- عند استخدام طنجرة الضغط، لا تتركها دون مراقبة إلى أن يتم الوصول إلى الضغط المطلوب. في البداية يجب تحديد أقصى مستوى طاقة لحقل الطهي، حيث يرتفع الضغط، استخدم الحساس المناسب لتخفيض مستوى الطاقة وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة لطنجرة الضغط.
- تأكد من وجود الماء الكافي، إما في طنجرة الضغط أو في جميع أواني وأوعية الطهي الأخرى، لأن استخدام أواني طهي فارغة على لوحة الموقد سوف يؤدي إلى سخونة زائدة و سوف يضر بأواني الطهي وحقل الطهي على حد سواء.
- إن مستلزمات الطهي الزجاجية المقاومة للحرارة المصقولة القاع مناسبة للاستخدام على لوحة الموقد إذا كان قطرها يتناسب مع قطر حقل الطهي. قد تتكسر مستلزمات الطهي ذات الأقطار الكبيرة بسبب الإجهاد الحراري.
- عند استخدام أي من مستلزمات الطهي الخاصة، اتبع إرشادات الشركة المصنعة.

- يجب أن يتطابق قاع أقطار أواني الطهي مع أقطار حقل الطهي. إذا كان الوعاء صغيراً جداً، فإن ذلك يؤدي إلى هدر الحرارة؛ يمكن أن يتسبب في تضرر حقل الطهي.
- كلما كان ممكناً، استخدم الغطاء في عملية الطهي.
- يجب أن يكون حجم وعاء الطهي مناسب مع كمية الطعام المُعد. إعداد كمية صغيرة من الطعام في وعاء كبير يؤدي إلى هدر الطاقة.
- ينبغي إعداد الأطباق التي تحتاج وقتاً طويلاً للطهي في طنجرة الضغط.
- يمكن طهي مختلف أنواع الخضروات والبطاطا وغيرها، في كمية قليلة من الماء، بذلك يتم طهي الطعام، ولكن من الضروري إغلاق الغطاء بإحكام. عند الغليان، قم بخفض مستوى الطاقة إلى المستوى الذي يحقق الغليان البطيء.

## قبل الاستخدام للمرة الأولى

### تحذيرات هامة

### مستلزمات الطهي (او عية الطهي)



### توفير الطاقة

الكهربائي

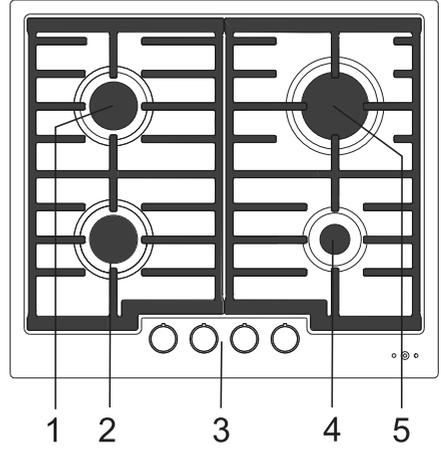
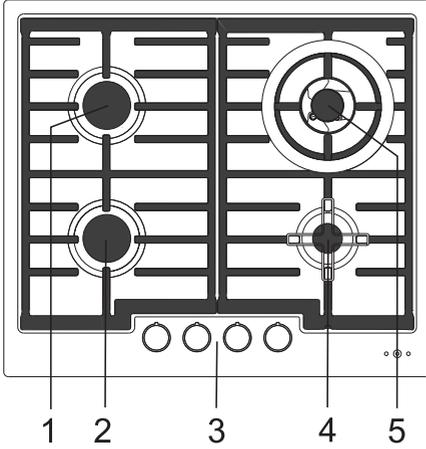
قوة التسخين	6-1	
قوة التسخين	9-1	

الغازي

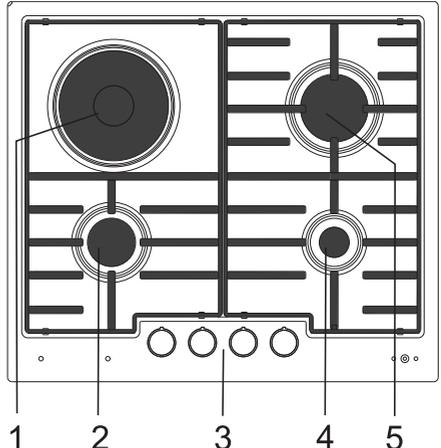
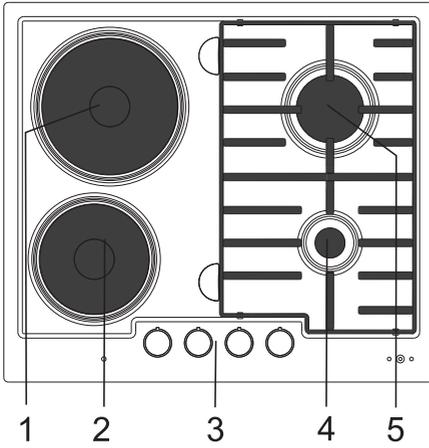
صمام الغاز مغلق	•	
أعلى قوة تسخين	🔥	
أقل قوة تسخين	🔥	

(تختلف التجهيزات حسب الموديل)

لوحة الموقد ومواقف الطهي الغازية (رؤوس الغاز)  
نوع PVK4 ...



لوحة الموقد الغازية والكهربائية  
نوع KVK4 ...



4. حقل الطهي الخلفي الأيمن
5. حقل الطهي الأمامي الأيمن

1. حقل الطهي الخلفي الأيسر
2. حقل الطهي الأمامي الأيسر
3. مقابض التحكم

- يشار إلى إصدار هذا الجهاز على لوحة التصنيف.
- هذا الجهاز غير مناسب للتوصيل إلى نظام عادم للدخان (على سبيل المثال مدخنة). يجب أن يتم تركيب وتوصيل الجهاز وفقاً لأنظمة التركيب المتداولة والسارية المفعول. أثناء استخدام جهاز الطهي في الغرفة، حيث تم تركيبه، تتولد الحرارة، والرطوبة ونواتج الاحتراق. يجب ضمان التهوية الكافية للمطبخ، وخاصة عند استخدام الجهاز. افتح فتحات التهوية الطبيعية أو قم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي (شفاف مطبخي ميكانيكي).
- يجب ألا تقل المسافة بين الشفاط و لوحة الموقد عن 650 ملليمتر أو كحد أدنى عما هو مذكور في تعليمات تركيب شفاط المطبخ.
- إن الجهاز مُعد فقط لأغراض الطهي. لا تستخدمه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الغرفة. لا تضع أوعية الطهي الفارغة على سطح الطهي.
- إذا كان هناك جهاز كهربائي آخر موصول إلى مأخذ التيار المتردد بالقرب من الجهاز، تأكد من عدم ملامسة الكابل الكهربائي مع مناطق الطهي الساخنة.
- لا تقم بتخزين أية عناصر حساسة لدرجات الحرارة تحت الجهاز، مثل المنظفات، والبخاخات وغيرها.
- كن حذراً عند تركيب أجزاء الموقد (رأس الغاز).
- إذا شملت رائحة غاز في الغرفة، قم فوراً بإغلاق صمام الغاز الرئيسي على اسطوانة الغاز أو أنابيب توصيل الغاز، قم بإغلاق جميع مسببات الحريق (بما في ذلك السجانر)، قم بتهوية الغرفة، لا تقم بتشغيل أي جهاز كهربائي، واتصل بخبير الغاز.
- كذلك قم بإغلاق الصمام الرئيسي لتوصيل الغاز إذا كنت لا تنوي استخدام الموقد لفترة طويلة من الزمن (على سبيل المثال قبل مغادرتك في اجازة).
- بعد استعمال لوحات الحديد المطلية لفترة طويلة، قد يحدث تغير في لون لوحة وحواف منطقة الطهي. ولا يغطي الضمان تكاليف الصيانة في مثل هذه الحالة



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

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

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية والعقلية أو عدم وجود الخبرة والمعرفة الكافية، ما لم تتم مراقبتهم أو توجيههم بكيفية استخدام الجهاز بطريقة سليمة وفهم الأخطار الناجمة والمرتبطة باستخدام هذا الجهاز. يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز. لا يجوز تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم تتم مراقبتهم.
- تحذير: تأكد من أنه قد تم إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال اللبنة لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- تحذير: ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات تحت المراقبة.
- تحذير: خطر الحريق: لا تقم بتخزين عناصر على أسطح الطهي.
- تحذير: يجب الاشراف على عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة الأجل بشكل مستمر.
- تحذير: عدم مراقبة الطعام الذي يحتوي على الدهون والزيوت أثناء الطهي على الموقد يمكن أن يتسبب بالحريق. لا تحاول إطفاء النار بالماء، قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو قطعة قماش مبللة.
- لا تستخدم منظفات البخار أو منظفات الضغط العالي لتنظيف لوحة الموقد، لأن هذا قد يؤدي إلى صدمة كهربائية.
- يجب تركيب وسائل فصل في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد التوصيل.
- الجهاز غير معد للتحكم به عن طريق مؤقتات خارجية أو أنظمة تحكم خاصة.
- في حال تضرر كابل التوصيل، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو بمركز خدمة العملاء أو من قبل خبير فني وذلك لتفادي الأخطار.
- تحذير: استخدم فقط عناصر حماية الموقد، المصممة من قبل الشركة المصنعة لجهاز الطهي أو تعليمات الاستخدام الموصى بها من قبل الشركة المصنعة كحماية مناسبة لهذا الجهاز. استخدام عناصر الحماية الغير مناسبة يمكن أن تتسبب في وقوع حوادث.

### تحذيرات

- يجب أن يتم توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي الرئيسي من قبل خبير، معتمد من قبل موزع الغاز أو من قبل فني صيانة معتمد. كما أنه من الضروري التقيد بالمعايير واللوائح والشروط الفنية للشركة المحلية لتوزيع الغاز. التعليمات الهامة بهذا الشأن واردة في فصل تعليمات التوصيل.
- قد يتسبب أي عبث وإجراء إصلاحات غير مشروعة على الموقد إلى حدوث انفجار، صدمة كهربائية أو انقطاع التيار، وبذلك يؤدي إلى خطر التعرض لإصابات جسدية جسيمة أو التسبب بتضرر المنتج. يجب أن يقوم بمثل هذا العمل فني معتمد فقط.
- قبل التركيب والتوصيل، تأكد من استيفاء مقاييس ضبط الجهاز لشروط التوزيع المحلية والتمديدات (نوع الغاز وضغطه) والتي تتطابق مع إصدار الجهاز.

2	لوحة الموقد الغطس المشتركة
2	عزيزي المستهلك!
2	تعليمات الاستخدام
2	تعليمات التوصيل
2	لوحة التصنيف
3	الفهرس
4	هام - اقرأ التالي قبل استخدام الجهاز
4	احتياطات السلامة
4	تحذيرات
6	وصف الجهاز
7	مقبض التحكم
8	حقول الطهي
8	قبل الاستخدام للمرة الأولى
8	تحذيرات هامة
8	مستلزمات الطهي (اوعية الطهي)
8	توفير الطاقة
9	تحذيرات هامة
9	الأوعية
10	التحكم بلوحة الموقد الكهربائية
11	التحكم بحقول الطهي
11	إشعال وعمل الموقد (رأس الغاز)
12	التنظيف و الصيانة
12	رؤوس التسخين
13	مواقد الغاز
14	تحذيرات خاصة و الإبلاغ عن الأعطال
14	هام:
15	تركيب لوحة الموقد الغطس
15	تحذيرات هامة
15	أبعاد فتحة سطح العمل المقصود
16	إجراءات التركيب
17	توصيل لوحة الموقد بالشبكة الرئيسية للتيار الكهربائي
17	تحذيرات هامة
17	مخطط التوصيل
19	توصيل لوحة الموقد بمأخذ الغاز
19	تحذيرات هامة
19	التوصيل
20	التعديل للتكيف مع نوع آخر من الغاز
20	العناصر المكونة
21	جدول الفوهات (الفالات)
22	المواصفات الفنية
22	لوحة التصنيف

## لوحة الموقد العطس المشتركة مصممة للاستخدام المنزلي



## عزيزي المستهلك!

تغلف منتجاتنا بمواد صديقة للبيئة، والتي يمكن إعادة تدويرها، التخلص منها /أو اتلافها دون الاضرار بالبيئة.

يهدف استخدام هذه التعليمات من قِبل المستخدم. حيث تصف الجهاز وطريقة عمله. هذه التعليمات معدة لأنواع متعددة من الأجهزة لذلك يمكن أن تجد بعض المواصفات لوظائف قد لا يمتلكها جهازك.

## تعليمات الاستخدام

هذه التعليمات سارية المفعول إذا كان رمز الدولة مكتوب على الجهاز. إذا كان رمز الدولة غير موجود على الجهاز، فمن الضروري الأخذ بعين الاعتبار التعليمات الفنية حيث يمكنك الحصول على التعليمات اللازمة للتعامل مع الجهاز وفقاً لمتطلبات الاستخدام في هذا البلد.

يجب توصيل الجهاز وفقاً للتعليمات المرفقة بالجهاز، كذلك مراعاة القوانين والمعايير ذات الصلة يجب أن يتم التوصيل حصراً من قِبل شخص خبير مؤهل

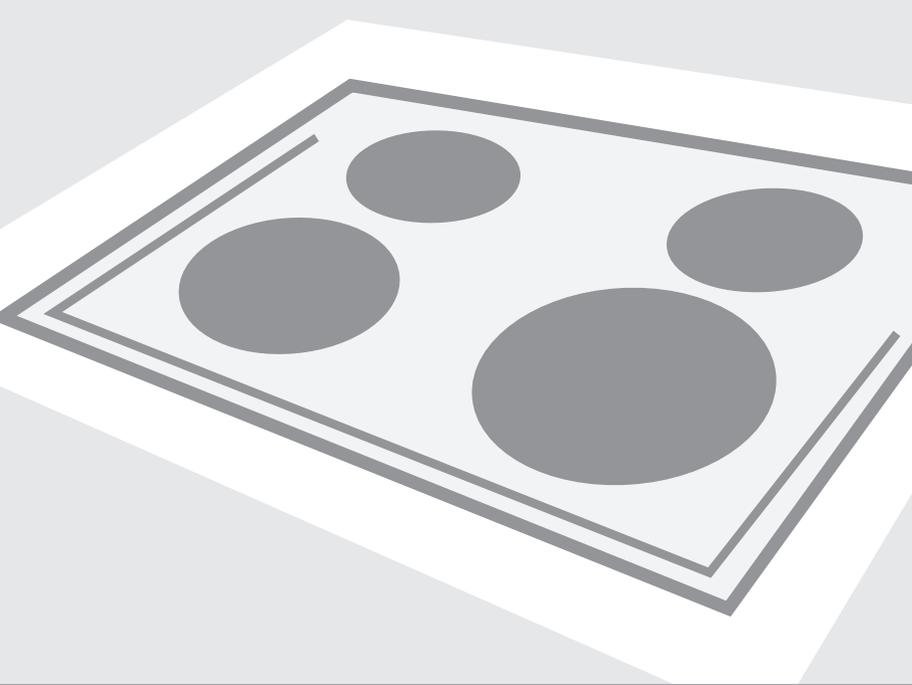
## تعليمات التوصيل

لوحة تصنيف المعلومات الأساسية مرفقة بالجهاز على الجانب السفلي من لوحة الموقد.

## لوحة التصنيف

# عربي تعليمات الاستخدام و التركيب و التوصيل

AR



لوحة الموقد الغطس المشتركة (الغاز + الكهرباء)