

**MODENA**

# دليل المستخدم موقد الغاز

BH 2958 LBM

## رقم الصفحة

## المحتويات

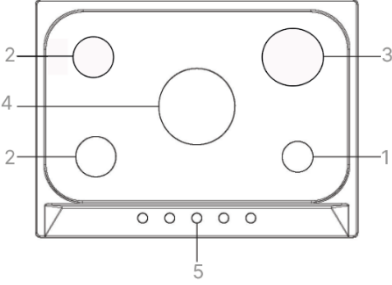
3	الجزء الأول: إنذارات الأمان
4	الجزء الثاني: أسماء القطع
4	BH 2958 LBM
5	الجزء الثالث: التركيب
5	موضع فرن الغاز
6	ضبط موقد الطهي على طاولة المطبخ
9	لتركيب الموقد في فتحة طاولة المطبخ، اتبع الخطوات التالية:
10	التوصيل الكهربائي لطباخ الغاز
11	الجزء الرابع: كيفية الاستخدام
11	كيفية استخدام رأس الاشتعال
12	موقدات الغاز
12	مفتاح التحكم
12	إشعال الموقد
12	الموديل مع آلية إشعال كهربائي موحدة بالمفتاح
12	الموديل مع صمام أمان
13	الموديل بدون اشتعال كهربائي
13	تقليل / زيادة النار المشتعلة:
13	لإطفاء النار على الموقد:
14	الجزء الخامس: المحافظة على الجهاز
14	جزء مطلي بالميينا
14	جزء الفولاذ المقاوم للصدأ (الستانلس ستيل)
14	الشبكة
14	الموقد
14	جهاز أمان للغاز ومفتاح الإشعال
15	الجزء السادس: استكشاف الأخطاء وإصلاحها
16	الجزء السابع: الإجراءات الاحتياطية
17	الجزء الثامن: المواصفات

## الجزء الأول: إشارات الأمان

- إذا لم تتمكن من تركيب طباخ الغاز ، يجب عليك الاتصال بمركز الخدمة المحلي لمساعدتك في ذلك.
- قم بتجهيز المعدات المطلوبة للتركيب، مثل:
  - أسطوانة (جرة) الغاز.
  - خرطوم غاز مزود بمعيار أمان لمنع التسريب.
  - مشبك التثبيت
  - مشبك تثبيت منظم الغاز / مشبك منخفض الضغط لتثبيت الخرطوم.
  - أعواد ثقاب / ولاةة.
- تهوية الغرفة  
يجب أن تتمتع الغرفة التي سيتم وضع الموقد فيها بتهوية جيدة بحيث يتدفق الهواء / يتحرك بسلاسة (بشكل دائري)، إذا كانت التهوية في الغرفة غير جيدة، سيؤدي إلى زيادة احتراق هواء الغرفة مقارنة بالأكسجين. وبالتالي سيؤثر ذلك سلباً على غاز الموقد (لهب أصفر بسبب نقص الأكسجين). لذلك، يجب أن يكون للغرفة التي سيتم وضع الموقد فيها تهوية جيدة.

## الجزء الثاني: أسماء القطع

**BH 2958 LBM**

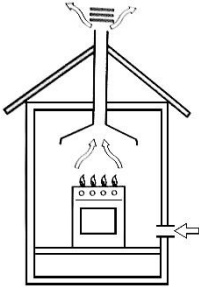


1. رأس الاشتعال الصغير
2. رأس الاشتعال المتوسط
3. رأس الاشتعال الكبير
4. رأس الاشتعال ثلاثي الحلقات
5. مفتاح الغاز

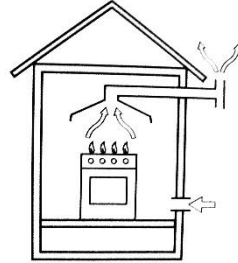
## الجزء الثالث: التركيب

### موضع فرن الغاز

- يجب أن تكون الغرفة مزودة بنظام تهوية يعمل على إخراج الدخان والغازات القابلة للاحتراق. يجب أن يتم ذلك عن طريق تركيب غطاء أو جهاز تهوية كهربائي يتم تشغيله تلقائيًا في كل مرة يتم فيها تشغيل الموقد.

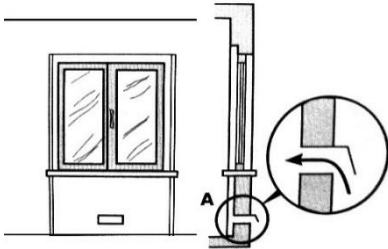


في مدخنة أو مداخن متفرعة  
(خاص بأجهزة الطبخ)



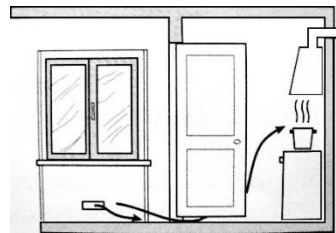
مباشرة للخارج

- يجب أن تسمح الغرفة أيضًا بتدفق الهواء اللازم للاحتراق السليم. يجب ألا يقل تدفق الهواء عن 2 متر مكعب / ساعة لكل كيلو وات من السعة المركبة. يمكن أن يتأثر إمداد الهواء المذكور عن طريق التدفق المباشر من الخارج من خلال مجرى به مقطع عرضي داخلي لا يقل عن 100 سم مربع والذي يجب ألا يتم سده عن طريق الخطأ. يجب أن تحتوي الأجهزة -غير المزودة بجهاز أمان لمنع اللهب من الخروج عن طريق الخطأ- على فتحة تهوية ضعف الحجم المطلوب، أي بحد أدنى 200 سم<sup>2</sup> (الشكل أ). أو، يمكن تهوية الغرفة بشكل غير مباشر من خلال الغرف المجاورة المزودة بفتحات تهوية خارجية كما هو موضح أعلاه، طالما أن الغرف المجاورة ليست مشتركة أو مخصصة للنوم أو معرضة لخطر نشوب حريق (الشكل ب).



أمثلة على فتحات التهوية

الشكل (أ)



توسيع فتحة التهوية بين النافذة والأرضية

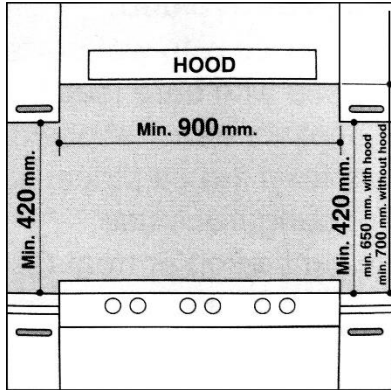
الشكل (ب)

- استخدام الجهاز بشكل مكثف أو لمدة طويلة قد يحتاج إلى تهوية إضافية، على سبيل المثال فتح نافذة أو زيادة قوة نظام سحب الهواء (إن وجد).
- الغاز السائل أثقل من الهواء، ونتيجة لذلك، يستقر في الأسفل. يجب أن تكون الغرف التي يتم تركيب خزانات الغاز السائل فيها مزودة بفتحات تهوية خارجية تسمح للغاز بالخروج في حالة حدوث تسرب. لذلك، يجب عدم تركيب أو تخزين خزانات الغاز السائل، سواء كانت فارغة أو ممتلئة جزئياً، في غرف أو مساحات تحت مستوى الأرض (أقبية، إلخ). يُفضل أيضاً وضع الخزان المستخدم فقط في الغرفة، والتأكد من أنه بعيد عن مصادر الحرارة (الأفران، المواقد، إلخ) التي يمكن أن ترفع درجة حرارة الخزان الداخلية فوق 50 درجة مئوية.

## ضبط موقد الطهي على طاولة المطبخ

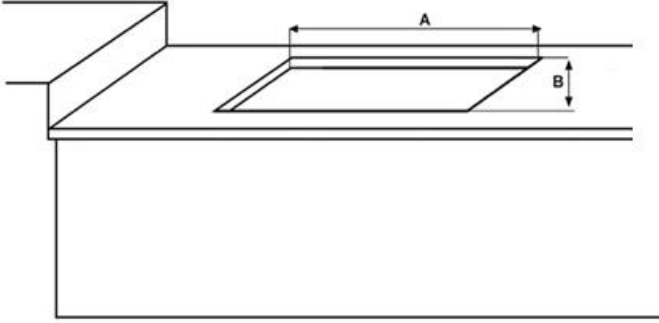
يتم تجهيز موقد الغاز بحماية ضد التسخين المفرط من النوع X، وبالتالي يمكن تركيب الجهاز بجوار الخزائن، بشرط ألا يتجاوز ارتفاعها الموقد. لتركيب موقد الطهي بشكل صحيح، يجب اتباع الاجراءات التالية:

- يمكن تركيب الموقد على طاولة المطبخ طالما أن الطاولة مقاومة للحرارة. لثقب طاولة المطبخ، استخدم قوالب من الورق المقوى لتخصيص الحجم. يجب أن يكون الثقب متناسباً، ليس واسعاً جداً أو صغيراً جداً.
- الأثاث الموجود بجانب الجهاز، أي أعلى من الألواح، يجب أن يكون على مسافة 110 مم على الأقل من حافة اللوحة.
- الخزائن بجوار الغطاء، يجب أن تكون على ارتفاع لا يقل عن 420 مم (الشكل ج).



الشكل (ج)

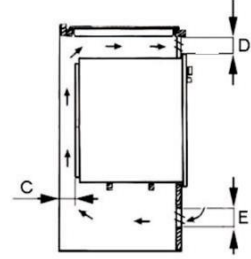
- لضمان تثبيت الجهاز بالشكل الصحيح، قبل عمل فتحة، تحقق من المسافة بين اللوحة السفلية واللوحة العلوية.
- تحقق مما إذا كان حجم الفتحة على طاولة المطبخ مناسباً لحجم الموقد.
- إذا تم تركيب الموقد المزود بلوحة علوية من الزجاج بالتوازي مع غطاء القرميد، يجب ترك مسافة لا تقل عن 2 مم للتثبيت.
- يجب أن تكون المساحة أسفل الموقد أكثر من 40 سم، ويجب أن تكون المسافة بين الأشياء الموجودة على الموقد أكثر من 100 سم.
- يوصى باستخدام خزانة / عداد بعرض يزيد عن 55 سم، وعمل فتحة في مقدمة خزانات / عداد الهواء المفتوح.
- يجب أن يكون حجم الفتحة لوضع الموقد على طاولة المطبخ كما يلي.



النوع	A (مم)	B (مم)
BH 2958 LBM	827	470

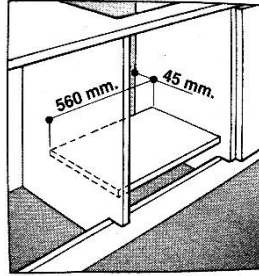
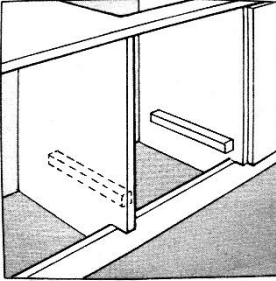
### انتباه!

إذا تم وضع الموقد على فرن حار، فيجب وضع لوحة فصل أسفل الموقد بمسافة لا تقل عن 10 سم.

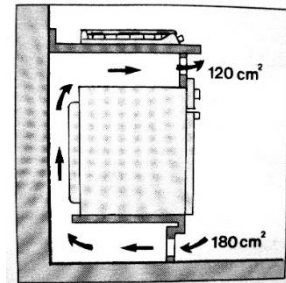
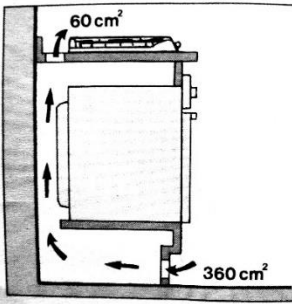


C : min. 3 cm  
D, E : min. 10 cm

- في حالة عدم تركيب الموقد فوق فرن مدمج، يجب استخدام لوح خشبي كعزل، ووضعه على مسافة 20 مم على الأقل أسفل سطح الموقد نفسه.
- عند التركيب فوق فرن مدمج، يجب وضع الفرن على قطعتي خشب؛ في حالة وجود سطح خزانة متصل، تذكر ترك مساحة لا تقل عن  $560 \times 45$  مم في الخلف.

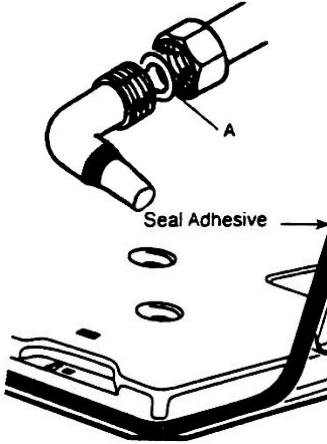


- عند التركيب على فرن مدمج بدون تهوية، تأكد من وجود مداخل ومخارج لضمان تهوية الجزء الداخلي من الخزانة بشكل مناسب





## لتركيب الموقد في فتحة طاولة المطبخ، اتبع الخطوات التالية:

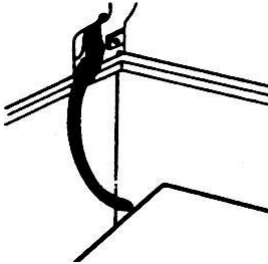


- قم بتوصيل خرطوم الغاز الذي يربط أنبوب الغاز ، وأحكم تثبيته باستخدام مفتاح ربط
- قبل تركيب الأنبوب الذي يصل خرطوم الغاز ، تحقق وتأكد مما إذا كانت الحشية (العزقة) / الختم (A) قد تم تركيبها بالفعل.

- قم بإجراء التثبيت بشكل صحيح (كوع)، حيث يجب أن تستخدم الأنبوب الرئيسي المزود بكوع مانع تسرب، لتجنب تسرب الغاز.

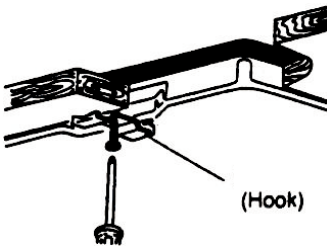
- استخدام اثنين من المفاتيح 22 و 24 (معدلة) عند تركيب الكوع ، واستخدام الماء والصابون للتأكد من عدم وجود تسرب.

- يجب أن يتم التركيب من قبل فنيين ذوي خبرة ، وجميع الأعطال والآثار السلبية الناتجة عن التركيب غير السليم، لا تقع على مسؤولية MODENA.



- قم بالتثبيت بواسطة اللاصق (غراء) على طول الحافة السفلية للموقد. من الضروري الحفاظ على الرطوبة في أسفل الموقد.

- قم بتوصيل خرطوم الغاز بالموقد ، وشد التوصيل مع المشبك. ثم قم بإجراء اختبار تسرب بين وصلة خرطوم الغاز والموقد.



- ضع الموقد على فتحة طاولة المطبخ ، ثم استخدم المعدات المتوفرة مع الفرن لإحكام تثبيته.

- بمجرد تركيب الجهاز ، تأكد من إحكام جميع التوصيلات وعدم وجود تسرب باستخدام مياه وصابون. لا تستخدم اللهب أبداً.

## التوصيل الكهربائي لطباخ الغاز

قم بوصل سلك الإمداد بالقابس الكهربائي حسب المعدل الكهربائي الموضح على لوحة التصنيف أو قم بتوصيله مباشرة بالتتيار الكهربائي. في حالة الوصل المباشر، يجب وضع مفتاح ذو قطب واحد بين الجهاز والتتيار الكهربائي، مع وجود حد أدنى بين نقاط التلامس 3 مم للأمان (يجب ألا يتم قطع سلك التأسيس بواسطة المفتاح). يجب ألا تصل درجة حرارة سلك الطاقة إلى درجة تزيد عن 50 درجة مئوية زيادة عن درجة حرارة الغرفة.

قبل الوصل الفعلي تأكد مما يلي:

- أن الصمام الكهربائي والنظام الكهربائي قادران على تحمل الجهد الذي يتطلبه الجهاز.
- أن نظام الإمداد الكهربائي مزود بوصلة أرضية وفقاً للمعايير واللوائح التي ينص عليها القانون.
- من سهولة الوصول إلى القابس أو المفتاح.

تم تلوين الأسلاك الموجودة ضمن الكبل الكهربائي وفقاً لما يلي:

أخضر وأصفر - أرضي  
أزرق - محايد  
بني - مكهرب

نظراً لأن ألوان الأسلاك في كبل التتيار الكهربائي قد لا تتوافق مع الألوان في القابس، فتابع على النحو التالي:  
قم بتوصيل السلك الأخضر والأصفر بالطرف الذي يحمل علامة "E" أو باللون الأخضر أو الأخضر والأصفر.  
قم بتوصيل السلك البني بالطرف الذي يحمل علامة "L" أو باللون الأحمر.  
قم بتوصيل السلك الأزرق بالطرف الذي يحمل علامة "N" أو باللون الأسود.

## الجزء الرابع: كيفية الاستخدام

### كيفية استخدام رأس الاشتعال

لاستخدام رأس الاشتعال بشكل صحيح، قارن قطره بقطر وعاء الطهي. يجب أن يكون قطر معدات الطهي متناسبًا مع قطر رأس الاشتعال حتى تتمكن من توفير الغاز وتسريع عملية الطهي

رأس الاشتعال	قطر الوعاء الموصى به (سم)
صغير	12-14
متوسط	14-20
كبير	18-26
ثنائي الحلقة	18-28
ثلاثي الحلقة	18-28

### ملاحظة

أدوات الطهي ذات السطح السفلي العريض تساعد على تسريع عملية الطهي بشكل أفضل من السطح الأصغر.

يجب لا يتجاوز قطر أدوات الطهي الحد الأقصى الموصى به حسب الجدول أعلاه. وإلا لن يتمكن الموقد / رأس الاشتعال الساخن من التسخين بشكل صحيح، وقد يتسبب ذلك في كسر اللوحة العلوية الزجاجية. الوزن الأقصى لمعدات الطهي والطعام 10 كجم.

## موقدات الغاز

### مفتاح التحكم

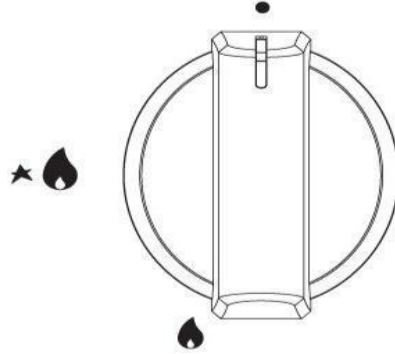
تعني الرموز الموجودة على مفاتيح الغاز ما يلي:

● مطفأ / لا يوجد غاز

🔥 الحد الأعلى لتدفق الغاز

🔥 الحد الأدنى لتدفق الغاز

★ الاشتعال التلقائي



### إشعال الموقد

أشعل الموقد قبل وضع إناء الطهي لتسهيل عملية الإشعال.

### الموديل مع آلية إشعال كهربائي موحدة بالمفتاح

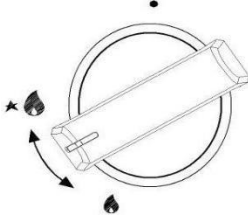
هذا النموذج يحوي علامة ★ بجانب الرمز 🔥 (الحد الأقصى لتدفق الغاز). لتشغيل الموقد، ادفع المقبض ثم قم بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تصن رمز الحد الأقصى لإشعال النار. عن طريق الضغط على المقبض، يشتعل تلقائيًا.

### الموديل مع صمام أمان

يتم تضمين بعض نماذج طباخ الغاز مع صمام أمان يعمل على قطع تدفق الغاز تلقائيًا إذا لم يتم تشغيل الموقد. لتشغيل الموقد، أدر المقبض إلى الحد الأقصى من تدفق الغاز، ثم اضغط لمدة 4-5 ثوانٍ. حرر المقبض عند اشتعال النار واضبط النار عن طريق تدوير المقبض إلى الموضع المطلوب.

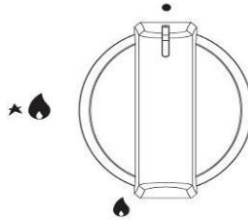
## الموديل بدون اشتعال كهربائي

لإشعال الموقد بدون قابس إشعال أوتوماتيكي، أو إشعال الموقد في حالة عدم وجود طاقة كهربائية، قم بإشعال النار باستخدام أعواد الثقاب، وذلك بتقريبها من الجانب العلوي من الموقد بدلاً من دفع المقبض ولفه عكس اتجاه عقارب الساعة.



## تقليل / زيادة النار المشتعلة:

أدر المقبض باتجاه رموز النار القصوى أو الدنيا



## لإطفاء النار على الموقد:

أدر المقبض إلى رمز "إغلاق".

### ملاحظة

يجب أن يكون اللهب أبيض وأزرق. أما إذا كان لونه أحمر أو أصفر، ويصدر صوتًا، أطفئ الموقد وأعد إشعاله حتى يصبح اللهب ناعمًا ولونه أزرق.

## الجزء الخامس: المحافظة على الجهاز

تم تصميم طباخ الغاز MODENA خصيصًا ليكون طويل العمر، لذا فهو لا يتطلب ترتيبات استعمال معقدة. ومع ذلك، هناك بعض الأشياء التي يجب الانتباه لها للحفاظ على عمر الطباخ:

### جزء مطلي بالمينا

نظف الطبقة المطلية بالمينا بالإسفنجة والماء الدافئ والصابون. لا تستخدم المنظفات الكاشطة. وجفف المنطقة بعد عملية الغسيل.

### جزء الفولاذ المقاوم للصدأ (الستانلس ستيل)

نظف الجزء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ بمنشفة مبللة أو منظف خاص للمواد غير القابلة للصدأ. بعد ذلك، جففها بمنشفة ناعمة.

### الشبكة

يمكن غسل جزء الشبكة المطلية بالمينا أو وضعه في غسالة الأطباق

### الموقد

يمكن إزالة الموقد وتنظيفه باستخدام الماء والصابون. بعد التنظيف، جفف الموقد تمامًا وأعد تركيبه في الموضع الصحيح.

### جهاز أمان للغاز ومفتاح الإشعال

قم بتنظيف مفتاح الإشعال وجهاز الأمان بعد الطهي، خاصة إذا كان هناك قطرات أو انسكابات من المقلاة أثناء الطهي

## الجزء السادس: استكشاف الأخطاء وإصلاحها

<ul style="list-style-type: none"> <li>● تحقق من التوصيل الكهربائي. هل تم التوصيل الكهربائي بشكل صحيح؟</li> <li>● تأكد من قدرة الصمام الكهربائي والنظام الكهربائي على تحمل الجهد الذي يتطلبه الجهاز.</li> <li>● تأكد من الضغط على المقبض وتدويره باتجاه رمز النجمة.</li> </ul>	عدم الإشتعال
<ul style="list-style-type: none"> <li>● تأكد من أن جميع مفاتيح الغاز في وضع الإيقاف</li> <li>● تأكد من تركيب خرطوم الغاز والمنظم بشكل صحيح</li> <li>● قم بإجراء اختبار تسرب الغاز على خرطوم الغاز والمنظمات والأسطوانات، خاصة الموصلات</li> <li>● إذا شممت رائحة غاز، فافصل المنظم عن الأسطوانة على الفور</li> <li>● عند حدوث أي مما سبق، لا تشعل النار.</li> </ul>	تسرب الغاز
<ul style="list-style-type: none"> <li>● تأكد من أن الموقد متموضع بشكل صحيح</li> <li>● تحقق مما إذا كان الغاز متوفرًا بشكل كافٍ في أنبوب الغاز.</li> <li>● تأكد من عدم اتساع مصدر الغاز.</li> <li>● تحقق مما إذا كان مفتاح الغاز في الوضع المطلوب.</li> <li>● تحقق من تهوية الغرفة.</li> <li>● تأكد من عدم وجود أي طعام مسكوب على الموقد.</li> <li>● قم بتنظيف الموقد بما في ذلك ثقب النار</li> <li>● تحقق مما إذا كانت الفتحات نظيفة.</li> </ul>	اللهب ليس طبيعيًا (أحمر / صغير / غير مستقر)

## الجزء السابع: الإجراءات الاحتياطية

- قم دائماً بخفض الحرارة أو إطفاء النار قبل رفع الصينية عن الموقد.
- أثناء الطهي، يجب الانتباه إلى الدهون أو الزيوت لأن هذه المواد يمكن أن تحترق إذا وصلت إلى درجة حرارة معينة.
- عندما تشم رائحة غاز، افصل المنظم من خزان الغاز على الفور، ولا تشعل النار واتصل على الفور بمركز خدمة MODENA.
- افحص خرطوم الغاز بشكل متكرر للتأكد من أنه بعيد عن السطح الساخن وأنه غير مثني. تأكد من عدم تشقق السطح الخارجي للخرطوم كي لا يحدث تسرب.
- تذكر دائماً أن المنطقة المحيطة بموقد الغاز يمكن أن تكون ساخنة لفترة طويلة (حوالي 30 دقيقة) بعد إيقاف تشغيل موقد الغاز.
- قم بصيانة وتنظيف الفرن المدمج مرة كل 3 (ثلاثة) أشهر، بحيث عند وجود مشكلة ما يمكنك اكتشافها وإصلاحها على الفور.



## الجزء الثامن: المواصفات

BH 2958 LBM	النوع
5 رؤوس غاز	عدد رؤوس الإشعال
1 رأس ثلاثي الحلقة + 1 رأس كبير + 2 رأس متوسط + 1 رأس صغير	مجموعة الرؤوس
نعم	جهاز أمان الغاز
اتصال بالكبل	الإشعال الكهربائي
10.46 kW	مدخلات الحرارة (كيلوواط)
296	الضغط (mmH2O)
الزجاج	المواد
الحديد المصبوب	داعم المقالي
نعم	محول Wok
874 x 510 x 100	أبعاد المنتج (LxWxH) مم
827 x 470	أبعاد القطع (الطول × العرض) مم
20.4	الوزن (كج)