

خدمة الدعم الفني

عند الاتصال بخدمة الدعم الفني، يُرجى دائمًا ذكر رقم المنتج (E-No.) ورقم الصنع (FD) للجهاز. توجد هذه البيانات على لوحة الموصفات الموجودة بالجزء السفلي للموقد وعلى الملصق الموجود في دليل الاستعمال.

اشتراطات الضمان السارية هي الاشتراطات التي يحددها مكتب وكيل الشركة في بلد الشراء. وتتوافر معلومات تفصيلية بهذا الشأن في متاجر التوزيع. ويراعي أنه يلزم تقديم وثيقة الشراء للاستفادة من حقوق الضمان.
نحتفظ بالحق في إدخال تعديلات.

اشتراطات الضمان

الأجهزة المستعملة ومواد التغليف

إذا كان الرمز  موجودًا على لوحة الموصفات، فيجب أن تراعي الأمور التالية.

أخرج الجهاز من مواد التغليف وتخلص من مواد التغليف بالطرق المحافظة على البيئة.

إدارة المخلفات بشكل لا يضر بالبيئة

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2002/96/CE المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المميزة بالرمز WEEE (waste electrical and electronic equipment)

الاختلالات

في بعض الأحيان يمكن بسهولة التغلب على بعض الاختلالات التي يتم اكتشافها. قبل الاتصال بخدمة الدعم الفني، تذكر ما يلي:

الخل	الأسباب المحتملة	الحل
خل بالنظام الكهربائي بشكل عام.	المصهر معطل. انطلق مفتاح الأمان الآوتوماتيكي أو قاطع الدائرة.	افحص الفيوز في صندوق الفيوزات الرئيسية وقم بتغييره في حالة تلفه. افحص لوحة التحكم الرئيسية للتحقق مما إذا كان مفتاح الأمان الآوتوماتيكي أو قاطع الدائرة قد انطلق.
وظيفة الإشعال الذاتي لا تعمل.	قد يكون هناك بقايا أطعمة أو منتجات تنظيف ملتصقة بين شمعات الإشعال والشعلة. الشعلات مبللة.	يجب أن يكون الحيز بين شمعة الإشعال والشعلة نظيفاً. قم بتجفيف أغطية الشعلات بعناية. تحقق من تركيب الأغطية في مواضعها بشكل سليم. اتصل بفني التركيبات الكهربائية.
لهب الشعلة غير متجانس.	مكونات الشعلات غير مرکبة بشكل سليم. اتساخ الحزوز الموجودة على الناشرة.	تحقق من تركيب المكونات بشكل سليم. قم بتنظيف الحزوز الموجودة على الناشرة.
تدفق الغاز يبدو غير طبيعي أو عدم خروج الغاز.	إعاقة الإمداد بالغاز بفعل الصمامات البينية. في حالة استخدام أسطوانة كمصدر للإمداد بالغاز، فتحقق من أنها ليست فارغة.	افتح جميع الصمامات البينية. قم بتغيير أسطوانة الغاز.
انباث رائحة غاز من المطبخ.	تم ترك محبس غاز مفتوح. قد يكون هناك تسريب في قارنة أسطوانة الغاز.	أغلق محابس الغاز. تحقق من سلامة حالة القارنة.
صمامات الأمان على إحدى الشعلات لا تعمل.	لم يتم الاحتفاظ بطاقة التحكم مضغوططة لفترة طويلة بما يكفي. اتساخ الحزوز الموجودة على الناشرة.	بمجرد اشتعال الشعلة، احتفظ بطاقة التحكم مضغوططة لبعض ثوان أطول. قم بتنظيف الحزوز الموجودة على الناشرة.

التنظيف والصيانة

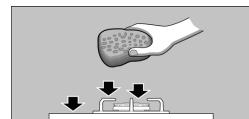
التنظيف

بمجرد أن يبرد الجهاز، استخدم إسفنجية مع بعض الماء والصابون لتنظيفه.

بعد كل استخدام، قم بتنظيف أسطح أجزاء الشعلة المعنية بمجرد أن تبرد. ففي حالة ترك أية بقايا من الأطعمة (الطعام المحروق، قطرات الدهون وخلافه)، حتى ولو كانت قليلة، فإنها تلتصق بالسطح ويصبح من الصعب إزالتها. ويجب أن تكون الفتحات والحزوز نظيفة حتى يشتعل اللهب بشكل سليم.



تحريك بعض الأواني قد يؤدي إلى ترك بعض البقايا المعدنية على دعامات الأواني.



قم بتنظيف الشعلات ودعامات الأواني باستخدام ماء بصابون وامسحها بفرشاة غير معدنية.

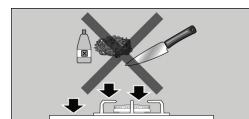
في حالة تركب دعامات الأواني مع قواعد ارتكاز مطاطية، فاحرص أيضاً على تنظيفها. فقواعد الارتكاز قد تنحل، وقد تحدث خدوش في الموقن بفعل دعامة الأواني.

احرص دائماً على تجفيف الشعلات ودعامات الأواني بالكامل. فوجود قطرات ماء صغيرة أو بقع بلل على الموقن عند بدء الطهي قد يلحق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).

بعد تنظيف وتجفيف الشعلات، تأكد من تركيب أغطية الشعلات بشكل سليم على ناشرة اللهب الشعلة.

لا تقم أبداً بتحريك الأواني على سطح زجاجي، وذلك لأنها قد تخدشه. بالإضافة إلى ذلك، حاول ألا تستقط أية أشياء تقليمة أو حادة الحواف على الزجاج. ولا تجعل أي شيء يصطدم بأي جزء من أجزاء الموقن. لا تستخدم أجهزة تنظيف بالبخار. حيث إنها قد تلحق الضرر بالموقن. لا تستخدم أبداً منتجات خادشة أو ليفات فولاذية أو أدوات حادة أو سكاكين وخلافه لإزالة بقايا الأطعمة الملتصقة عن الموقن.

المنتجات غير المناسبة

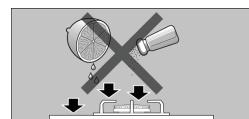


إذا كان موقنك منزداً بلوحة زجاجية أو الألومنيوم، فلا تستخدم أبداً سكيناً أو كاشطة أو ما شابه لتنظيف موضع اتصالها بالجسم المعدني. لا تستخدم سكاكين أو كاشطات أو أدوات مشابهة لتنظيف موضع تلامس الزجاج مع حلية الشعلة أو الإطارات المعدنية أو اللوحات الزجاجية/الألومنيوم، في حالة وجودها.

قم دائماً وعلى الفور بتنظيف أي سائل ينسكب: وبذلك توفر على نفسك عناء لا داعي له.

حبات الرمال التي قد تنت跌 عن تنظيف الفاكهة والخضار قد تتسبب في حدوث خدوش بالأسطح الزجاجية. السكر المصهور أو الأطعمة التي تحتوي على الكثير من السكر والتي قد تنسكب، يجب إزالتها عن فوراً عن سطح التسخين باستخدام كاشطة زجاج.

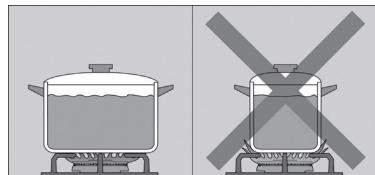
الصيانة



احتياطات الاستخدام

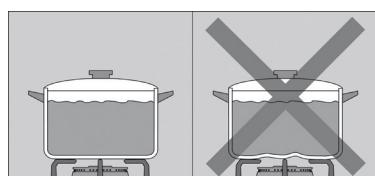
الهدف من الإرشادات التالية هو مساعدتك على توفير الطاقة ومنع حدوث ضرر للإناء:

استخدم الأواني ذات الحجم المناسب مع كل شعلة.



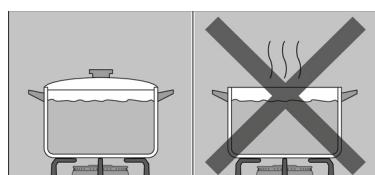
لا تستخدم الأواني الصغيرة مع الشعلات الكبيرة. حيث لا يجوز أن يلامس اللهب جوانب الإناء.

لا تستخدم الأواني المتضررة التي لا تستقر بشكل متجانس على الموقد. حيث إن الأواني قد تنقلب.

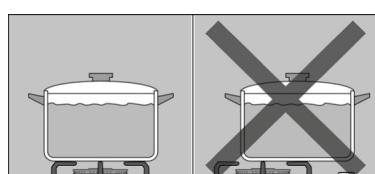


اقتصر على استخدام الأواني ذات القواعد السميكة المستوية.

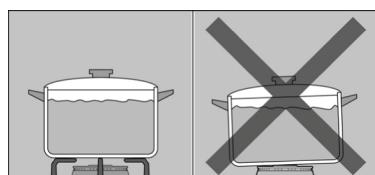
لا تقوم بطيهي الطعام بدون استخدام غطاء وتأكد من تركيب الغطاء بشكل سليم لتجنب فقدان الطاقة.



قم بوسطنة الإناء دائمًا على الشعلة، ولا تجعله ينحرف إلى الجانب. وإنما فقد ينقلب.

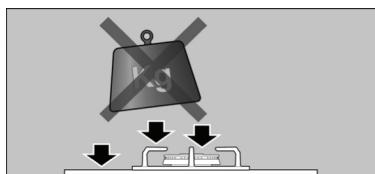


لا تضع أواني كبيرة على الشعلات القريبة من طارات التحكم. حيث إن طارات التحكم قد تتلف بفعل درجات الحرارة المرتفعة للغاية.



ضع الأواني على دعامات الأواني، وليس على الشعلة مباشرةً. يجب وضع الأواني على الموقد بحرص.

لا تجعل الأواني تصطدم بالموقد عند وضعها عليه ولا تضع عليه أوزانًا مبالغ فيها.



تأكد من تركيب دعامات الأواني وأغلطية الشعلات في مواضعها بشكل سليم قبل استخدام الجهاز.

توصيات الطهي

الشعلة	مرتفع للغایة	متوسط	منخفض
الشعلة مزدوجة اللهب	سلق، طهي بالبخار، تشويح، تحمير، البابيلا، أطعمة أسيوية (مقلاة ووك).	إعادة التسخين والاحتفاظ بالأطعمة ساخنة: الأطباق المطهية وسابقة الطهي.	
الشعلة السريعة	اسكالوب، استيك، أو ملبيت، فلاي.	أرز وصوص أبيض ويختني. الطهي بالبخار: أسماك، حضروات.	
الشعلة متوسطة السرعة	البطاطس المطهية بالبخار، الحضروات الطازجة، أطباق اليخني، المعجنات.	إعادة التسخين والاحتفاظ بالأطعمة ساخنة: الأطباق سابقة الطهي والصواني المسطحة الرقيقة.	
الشعلة الإضافية	الطهي: الصواني المسطحة ويودنج الأرز والكاراميل.	إذابة التجمد والطهي البطيء: الحضروات والفواكه والأطعمة المجمدة. الصهر: الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين.	

مقدمة ووك



مقالة ووك هي إناء طهي نشاً في الصين، وهي مقالية عميقة مستديرة خفيفة الوزن بها مقابض وقاعدة مسطحة ومقرعة. يمكن إعداد الطعام بطرق متعددة في مقدمة ووك: حيث يمكن فيها عمل البخار أو التحمير مع التقليب أو الطهي على نار هادئة أو التحمير في المقدمة مباشرةً أو الطهي بالبخار. ويمكن القول بأن مقالية ووك تُستخدم كإماء للطهي وكطاسة للتحمير، ونظرًا لشكلها المميز وحجمها فمن الممكن استخدامها لطهي المكونات كبيرة الحجم.

عند الطهي باستخدام مقالية ووك، يتم توزيع الحرارة بشكل أكثر هدوءاً وأكثر تجانساً، كما أن الحرارة الشديدة التي تتراكم تعني أن طهي الطعام يستغرق وقتاً أقل ويحتاج لكمية أقل من الزيت، مما يجعل هذه الطريقة من أسرع وأصح الطرق لطهي الطعام. احرص دائماً على اتباع تعليمات الجهة الصانعة عند الطهي باستخدام مقالية ووك.

حسب موديل الموقد، فإنه قد يشتمل على الكماليات التالية ذكرها. كما أن هذه الكماليات متوفرة أيضاً لدى مركز الدعم الفني.

للستخدام فقط على الشعلة مزدوجة اللهب مع المقالية التي يزيد قطرها على ٢٦ سم (أطباق التحمير، الأواني الخزفية، وما إلى ذلك) ومع المقالية ذات القاعدة المقرعة.

الكماليات

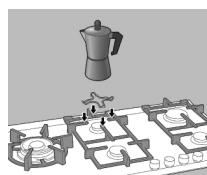
دعامة إضافية لمقالية ووك



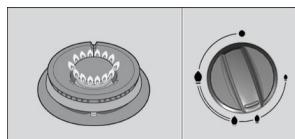
للستخدام فقط على الشعلة الإضافية مع المقالية التي لا يزيد قطرها على ١٢ سم.

الجهة الصانعة لا تتحمل أية مسؤولية في حالة عدم استخدام هذه الدعامات الإضافية للمقالية أو في حالة استخدامها بشكل غير صحيح.

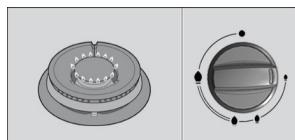
الدعامة الإضافية لوعاء إعداد القهوة



لهب داخلي بأقصى قدرة.



لهب داخلي بأدنى قدرة.



من الطبيعي سماع صوت صفير خفيف أثناء تشغيل الشعلة. وعند استخدام الشعلة لأول مرة، فمن الطبيعي أن تتباعد منها رواح غير مستحبة، وهذا لا يمثل أي خطر ولا يدل على وجود خلل، وسوف يتلاشى ذلك بمرور الوقت.

بعد مرور بضع ثوان على إطفاء الشعلة، يصدر عنها صوت (فرقة مكتومة). وهذا لا يعني وجود خلل، ولكنه يشير إلى أن تجهيزه الآمان لم تعد مشغلة.

حافظ على نظافة الشعلة قدر الإمكان. ففي حالة اتساخ شمعات الإشعال، فإنها لن تقوم بالإشعال بشكل سليم. لذلك قم بتنظيفها على فترات منتظمة باستخدام فرشاة غير معدنية. ويراعى ألا تتعرض شمعات الإشعال لآلية صدمات قوية.

اللهب المائل للون البرتقالي أمر الطبيعي. والسبب في ذلك يرجع إلى وجود غبار في الجو أو إلى سوائل منسكبة وما إلى ذلك.

يصبح المطيخ دافئاً ورطباً أثناء استخدام هذا الجهاز العامل بالغاز. لذلك يتبعن عليك التحقق من تهوية المطيخ بشكل جيد: فإذاما أن تترك منفذ التهوية الطبيعية مفتوحة، وإما أن تقوم بتركيب نظام تهوية (شفاط مطبخ).

في حالة استخدام الجهاز بشكل مكثف لفترات طويلة، فقد تحتاج إلى تهوية إضافية (على سبيل المثال من خلال فتح إحدى النوافذ) أو توفير تهوية أكثر فعالية (على سبيل المثال من خلال زيادة تهوية الموقد، إذا أمكن).

في حالة انطفاء لهب الشعلات دون قصد، فاضبط طارة التحكم في تشغيل الشعلة على وضع الإيقاف ولا تحاول إعادة إشعالها لمدة دقيقة واحدة على الأقل.

تحذيرات

الشعلة	أدنى قطر للإناء	أقصى قطر للإناء
الشعلة مزدوجة للهب	٢٢ سم	٢٢ سم
الشعلة السريعة	٢٦ سم	٢٢ سم
الشعلة متوسطة السرعة	٢٠ سم	١٤ سم
الشعلة الإضافية	١٦ سم	١٢ سم

الأواني المناسبة

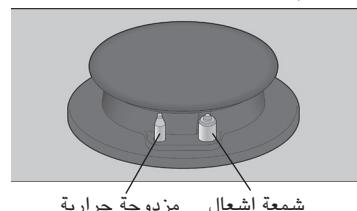


إذا لم يتم تشغيل الشعلة، فادر طارة التحكم إلى وضع الإيقاف ثم كرر الخطوات السابقة. في المرة التالية، اضغط طارة التحكم واحتفظ بها مضغوطة لفترة أطول (المدة تصل إلى ١٠ ثوانٍ).

تحذير! إذا لم يشتعل اللهب بعد مرور ١٥ ثانية، فأطفيء الشعلة ثم افتح إحدى النوافذ أو أحد الأبواب القرية. انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل أن تحاول تشغيل الشعلة مرة أخرى.

حسب الموديل، فقد يحتوي موقدك على نظام أمان (مزدوجة حرارية) يمنع تدفق الغاز في حالة انطفاء الشعلات دون قصد. للتحقق من تفعيل التجهيز، قم بتشغيل الشعلة كالمعتاد دون ترك الطارة، واضغطها واحتفظ بها مضغوطةً لمدة ٤ ثوانٍ بعد اشتعال اللهب.

نظام الأمان



أدر طارة التحكم المعنية في اتجاه حركة عقارب الساعة إلى وضع الضبط ٠.

يمكن استخدام طارات التحكم المتطرفة للتحكم في القدرة المطلوبة، من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى للقدرة.

إطفاء الشعلة

مستويات القدرة

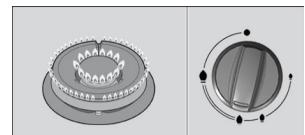
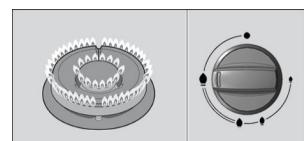
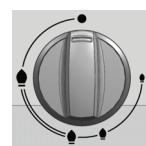
عملية الضبط	●	إيقاف الطارة
اللهب الكبير	◐	تشغيل أقصى قدرة أو فتحة أو طاقة كهربائية
اللهب الموفّر	◑	أدنى قدرة أو أضيق فتحة للطاقة

بالنسبة للشعلات الثنائية مزدوجة اللهب، يمكن التحكم في اللهب الداخلي والخارجي بشكل منفصل.

تتاح المستويات التالية للقدرة:

لهب داخلي وخارجي بأقصى قدرة.

لهب خارجي بأدنى قدرة، ولهب داخلي بأقصى قدرة.

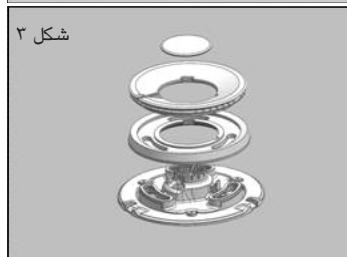
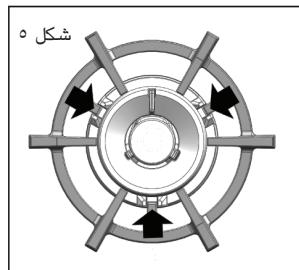
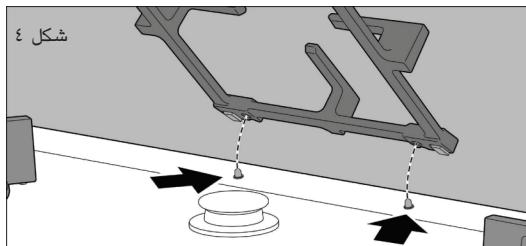


شعلات الغاز

التشغيل

توجد علامات توضح الشعلة التي تقوم طارة التحكم بتشغيلها.
شكل ١.

من الضروري التتحقق أن جميع أجزاء الشعلة ودعامات المقالب
مركبة بشكل صحيح حتى يعمل الجهاز بشكل سليم.
شكل ٢-٣-٤.



- ١- اضغط مقبض التحكم في الشعلة المختارة وأدره إلى وضع الضبط المرغوب عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.
- ٢- استخدم أي مصدر من مصادر الشرر أو اللهب (ولاعة سجائر، أنواع ثقاب وما إلى ذلك) وقم بتقريبه من الشعلة.

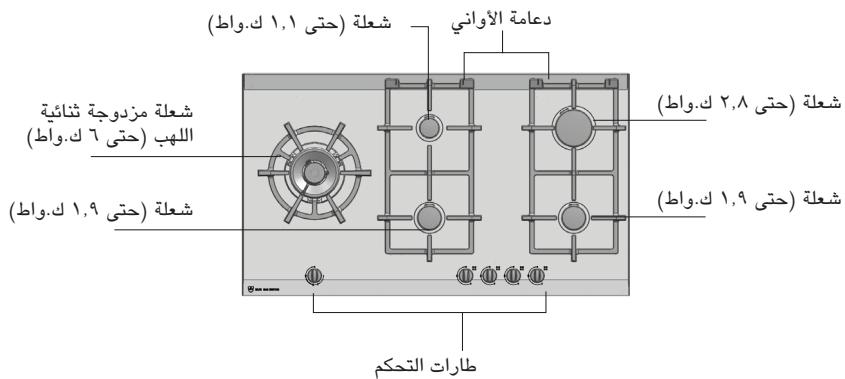
إذا كان موقدك يشتمل على وظيفة الإشعال الذاتي (شماعات الإشعال):

- ١- اضغط مقبض التحكم في الشعلة المختارة وأدره إلى أقصى وضع ضبط للقدرة عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.
أثناء الضغط على طارة التحكم، يتم توليد الشرر بجميع الشعلات.
ويتم إشعال اللهب (وعندئذ لا يكون من الضروري الاستمرار في الضغط على طارة التحكم).
- ٢- أدر طارة التحكم إلى وضع الضبط المرغوب.

التشغيل يدوياً

التشغيل أوتوماتيكياً

جهازك الجديد



الزيوت أو الدهون، فلا تطفئها باستخدام الماء. خطر الإصابة بحرق! وقم بإطفاء النار المشتعلة من خلال تغطية المقلة بغطاء ثم أطفئ سطح التسخين.

في حالة حدوث حخل، قم بإيقاف مصدر إمداد الجهاز بالغاز والكهرباء. ولإجراء إصلاحات، اتصل بمركز الدعم الفني.

في حالة عدم دوران إحدى طارات التحكم، فلا تديرها بعنف. واتصل بخدمة الدعم الفني على الفور لقيام بإصلاحها أو تغييرها.

لا تضع أبداً أية مقالى غير ثابتة على الموقن أو على الشعلات، وذلك لأنها قد تتنقلب.

لا تقوم بتنظيف الموقن باستخدام جهاز التنظيف بالبخار. خطر الصعق الكهربائي!

هذا الجهاز من النوع التابع للفئة ٣، تبعاً لمواصفة الأجهزة العاملة بالغاز EN 30-1-1: جهاز مدمج.

لا تقوم بتخزين أو استخدام المواد الكيميائية الأكلية أو أجهزة الطهي بالبخار أو المواد القابلة للاشتعال أو المنتجات التي لا تصلح للأكل أسفل هذا الجهاز المنزلي أو بالقرب منه.

هذا الجهاز لا يصلح للاستخدام من قبل أشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية، أو الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة، ما لم يقم شخص مسؤول عن سلامتهم بالإشراف عليهم وإرشادهم إلى كيفية استخدام الجهاز.

لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء التشغيل.

الصور الواردة في هذا الدليل بمثابة صور استرشادية فقط.

الجهة الصانعة لا تتحمل أية مسؤولية في حالة عدم استيفاء المتطلبات الواردة في هذا الدليل.

احتياطات الأمان

اقرأ دليل الاستعمال هذا بعناية. حيث إن قراءة هذا الدليل سوف يتيح لك استخدام جهازك بشكل آمن وفعال.

جميع عمليات التشغيل التي تتعلق بالتركيب والضبط والتحويل إلى أنواع أخرى من الغاز يجب أن تتم على يد مهندس تركيب معتمد، مع مراعاة القواعد السارية والمعايير والمواصفات الخاصة بالمرافق المحلية للإمداد بالغاز والكهرباء. ويوصى بالاتصال بخدمة الدعم الفني للتحويل إلى نوع آخر للغاز.

قبل تركيب موقدك الجديد، تأكد من تركيبه تبعاً لتعليمات التركيب. لا يمكن تركيب هذا الجهاز إلا في مكان جيد التهوية وفقاً للضوابط القائمة ومواصفات التهوية. ويجب توصيل الجهاز بتجهيزه لإزالة نواتج الاحتراق.

تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط، وليس للاستخدام التجاري أو المهني. ولا يمكن تركيب هذا الجهاز في اليخوت أو في الكرفانات. كما يُشترط لسريان الضمان أن يتم استخدام الجهاز للغرض الذي صُممَ من أجله.

المكان الذي يتم تركيب الجهاز فيه يجب أن يكون مزوداً بتهوية تعمل بكفاءة كاملة، وذلك وفقاً للضوابط المعمول بها.

لا تقم بعرض الجهاز لتغيرات الهواء. فهذه التغيرات قد تتسبب في إطفاء الشعلات.

يخرج هذا الجهاز من المصنع وهو مضبوط على نوع الغاز المشار إليه في لوحة المواصفات. وإذا كان لا بد من تغيير ذلك، فيجب قراءة تعليمات التركيب.

لا تعيث بالأجزاء الداخلية من الجهاز. وفي حالة الضرورة، اتصل بمركز الدعم الفني.

يجب الاحتفاظ بدليل الاستعمال والتركيب وتسلیمه للمالك الجديد في حالة بيع الجهاز.

لا تقم بتشغيل الجهاز في حالة اكتشاف أي ضرر به. واتصل بمركز الدعم الفني.

تتعرض أسطح أجهزة الطهي للسخونة أثناء الاستخدام. ويجب توخي الحذر أثناء استخدام هذه الأجهزة. أبعد الأطفال عن هذا الجهاز.

هذا الجهاز مخصص لأغراض الطهي فقط، ولا يجوز استخدامه كنظام تدفئة.

الإفراط في تسخين الزيوت أو الدهون يمكن أن يؤدي إلى اشتغالها. فلا تترك الزيوت أو الدهون تسخن دون مراقبة. في حالة اشتغال

نهنئك على اختيارك ونشكرك على شراء جهاز من إنتاجنا. فهذا الجهاز العملي الحديث عالي الكفاءة مصنوع من خامات فائقة الجودة خضعت لفحوصات صارمة لاختبار جودتها خلال عملية التصنيع بالكامل. كما تم اختبار هذا الجهاز بعناية فائقة للتأكد من استيفائه لمتطلباتك ومساعدتك في الحصول على نتائج ممتازة عند طهي الأطعمة المتنوعة.

لا تقم بإخراج الجهاز من مواد التغليف الواقية الخاصة به إلا عند تركيبه في الوحدة المخصصة له.

يرجى قراءة دليل الاستعمال هذا بعناية قبل الشروع في تركيب واستخدام الجهاز. فالمعلومات الواردة في هذا الدليل تعتبر مهمة لتشغيل الجهاز بطريقة صحيحة، كما أنها ذات أهمية بالغة من أجل سلامتك الشخصية.

مواد التغليف الخاصة بجهازك صُنعت فقط من خامات مختارة بعناية فائقة لضمان الحماية المثالية أثناء النقل. هذه الخامات قابلة لإعادة التدوير بنسبة ١٠٠٪، ومن هنا فهي تساهم في تقليل العبء على البيئة. يمكنك أيضاً المساعدة في حماية البيئة من خلال اتباع النصائح التالية:

- تخلص من مواد التغليف بإلقائها في الصندوق المعنى لإعادة التدوير

- احرص على تعطيل الجهاز القديم قبل التخلص منه. اتصل بالسلطة المحلية التي تتبع لها لمعرفة عنوان أقرب مركز إعادة تدوير للتخلص من جهازك

- لا تقم بصب الزيت المستعمل في الحوض. وقم بجمعه في وعاء محكم الغلق ثم انقله إلى مركز تجميع مناسب أو - إذا لم ينجح ذلك - ضعه في صندوق القمامات (وسوف يصل في النهاية إلى مستودع للفرز، ربما لا يكون هذا هو الحل الأفضل، ولكنه سيمنع تلوث المياه الجوفية)

هام:

إذا حدث و تعرض الجهاز للضرر أو إذا لم يستوفي توقعاتك بخصوص مستوى الجودة، فيرجى إبلاغنا بهذا الأمر في أقرب وقت ممكن. ويُشترط لسريان الضمان ألا يكون قد تم العبث بالجهاز وألا يكون قد تم استخدامه بشكل غير سليم.

فهرس المحتويات

احتياطات الأمان	٥
جهازك الجديد	٧
الشعلات	٨
التشغيل يدوياً	٨
التشغيل أوتوماتيكياً	٨
نظام الأمان	٩
إطفاء الشعلة	٩
مستويات القدرة	٩
تحذيرات	١٠
الأواني المناسبة	١٠
مقلاة ووك	١٠
الكماليات	١١
الدعامة الإضافية للأواني	١١
الدعامة الإضافية لوعاء إعداد القهوة	١١
توصيات الطهي	١٢
احتياطات الاستخدام	١٣
التنظيف والصيانة	١٤
التنظيف	١٤
المنتجات غير المناسبة	١٤
الصيانة	١٤
الاختلالات	١٥
خدمة الدعم الفني	١٦
اشتراطات الضمان	١٦
الأجهزة المستعملة ومواد التغليف	١٦
إدارة المخلفات بشكل لا يضر بالبيئة	١٦



V-ZUG Ltd



GK51TPG

دليل الاستعمال

© V-ZUG Ltd, CH-6301 Zug 2010

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH 6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com

Cod. 9000526187 C
J701.364-0