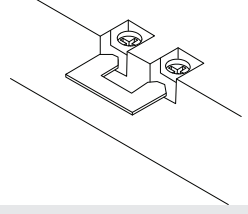




يمكن استخدام الجسور على مشابك التوصيل للتوصيلات اللازمة كما هو موضح في الرسوم التوضيحية التالية.

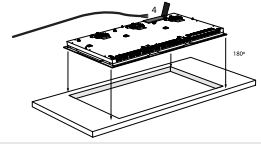
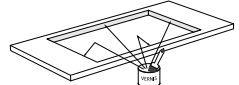
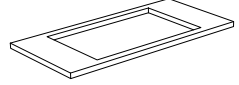


تحقق فيما إذا كانت خزانة المطبخ والفتحات تتوافق مع متطلبات الأبعاد والتهوية.

إذا لزم الأمر، يمكن دهن الحواف الخشبية المقصوصة أو الاصطناعية التي تم بردها، بالورنيش لإغلاق الشقوق كي لا تتراكم الرطوبة على سطح العمل وتؤدي إلى التعفن.

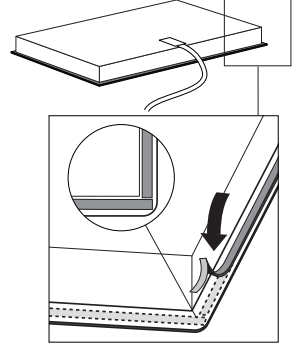
ضع لوحة الموقد ورأسها إلى أسفل على سطح العمل.

التركيب



قم بتثبيت كابل التوصيل المرفق على الجهاز وفقاً للمتطلبات.

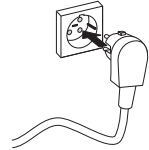
قم بإزالة الطبقة الواقية عن الشريط العازل وألصقه في اأخدود إطار لوحة الألومنيوم أو على حافة لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية. لا تلتصق الشريط حول الزوايا، ولكن قم بقصته إلى 4 قطع منفصلة، لكي تلتصق الزوايا جيداً.



اقلب اللوحة وضعها في الفتحة.

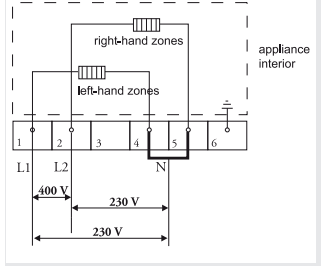
قم بتوصيل الجهاز بأخذ التيار الكهربائي الرئيسي. سوف تسمع إشارة صوتية قصيرة وبعدها سوف تضيء شاشات العرض. الجهاز جاهز للاستخدام.

تأكد من أن الجهاز يعمل كما يجب. إذا لم تقم بتوصيل الجهاز بشكل جيد بالتيار الكهربائي، سوف تسمع، حسب نوع الخطأ إما إشارة صوتية أو لن ترى أية كتابة على شاشات العرض، اعتماداً على الخطأ.

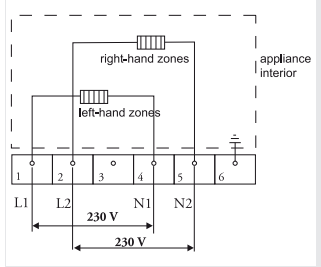


التوصيل المشترك:

- 2 أسلاك توصيل و 1 قطب توصيل محايد (2 400، N1 فولت ~50 هرتز):
- الجهد بين أسلاك التوصيل وقطب التوصيل المحايد هو 230 فولت ~. الجهد بين سلكي توصيل هو 400 فولت ~. قم بوضع جسر التوصيل يربط بين القطبين 4 و 5.
يجب أن تكون خزانة موزع الكهرباء في منزلك مجهزة بفيوزات (بمصابر) 16 امبير (2x). يجب أن يكون القطر الداخلي لكابل التوصيل 2.5 ملم² على الأقل.

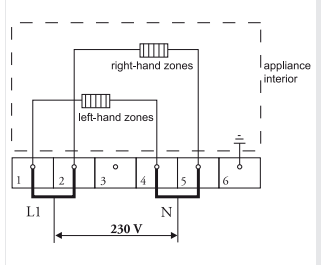


- 2 أسلاك توصيل و 2 قطب توصيل محايد (2 230، N2 فولت ~50 هرتز):
- الجهد بين أسلاك التوصيل والأقطاب المحايدة هو 230 فولت ~.
يجب أن تكون خزانة موزع الكهرباء في منزلك مجهزة بفيوزات (بمصابر) 16 امبير (2x). يجب أن يكون القطر الداخلي لكابل التوصيل 2.5 ملم² على الأقل.



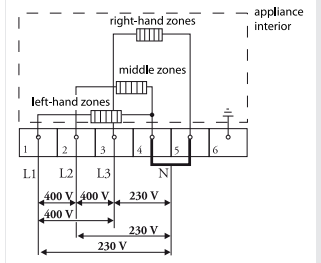
توصيلات خاصة:

- توصيل احادي الطور (1 230، N1 فولت ~50 هرتز):
- الجهد بين أسلاك التوصيل وقطب التوصيل المحايد هو 230 فولت ~. قم بوضع جسر توصيل يربط بين التوصيلات 1-2 و 4-5. يجب أن تكون خزانة موزع الكهرباء في منزلك مجهزة بفيوزات (بمصابر) 32 امبير.
يجب أن يكون القطر الداخلي لكابل التوصيل 6 ملم² على الأقل.



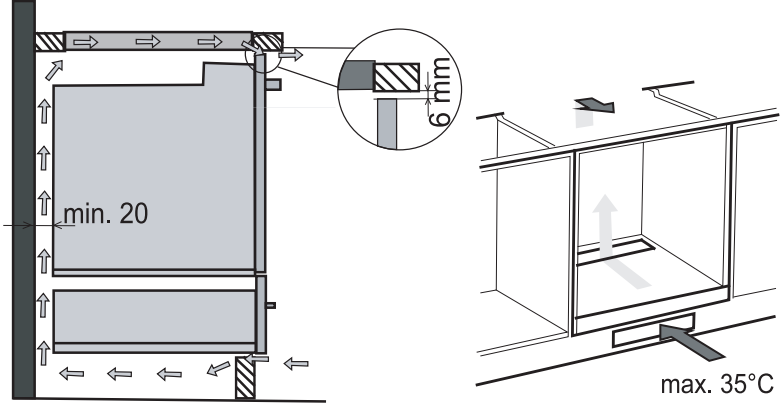
التوصيل الكهربائي للوحة موقد مع 5 حقول طهي:

- 3 أسلاك توصيل مع قطب توصيل محايد (3 400، N1 فولت ~50 هرتز):
- الجهد بين أسلاك التوصيل وقطب التوصيل المحايد هو 230 فولت ~. الجهد بين سلكي التوصيل هو 400 فولت ~.
قم بوضع جسر توصيل يربط بين القطبين 4 و 5.
يجب أن تكون خزانة موزع الكهرباء في منزلك مجهزة بفيوزات (بمصابر) 16 امبير (3x). يجب أن يكون القطر الداخلي لكابل التوصيل 2.5 ملم² على الأقل.



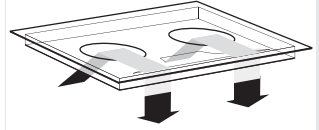
B خزانة المطبخ مع فرن

- إذا كنت ترغب بتركيب فرن تحت لوحة الطهي، يمكنك القيام بذلك مع أفران من نوع EVP2 ... EVP4 فقط، المجهزة بمروحة تبريد. قبل تركيب الفرن، قم بإزالة الجدار الخلفي لخزانة المطبخ. كذلك، على الجانب الأمامي من الخزانة يجب ترك مسافة على كامل عرض الخزانة بما لا يقل عن 6 ملم.



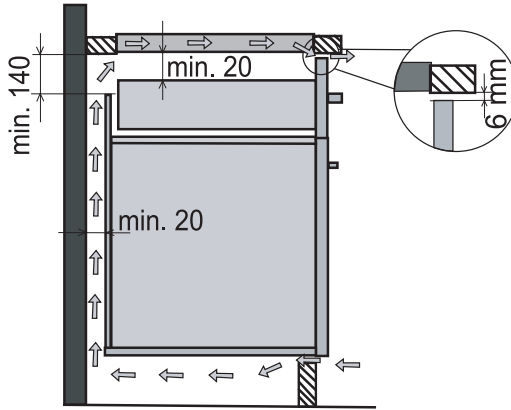
التهوية

يجب تبريد الأجهزة الإلكترونية. سيتوقف عمل الجهاز أوتوماتيكياً، إذا لم يتوفر دوران كافي للهواء. يوجد في الجزء السفلي من الجهاز فتحات تهوية. من خلال هذه الفتحات يجب أن يتدفق الهواء البارد بدون إعاقة. توجد فتحات التهوية أيضاً في الجزء السفلي كما في الجزء الأمامي من الجهاز.

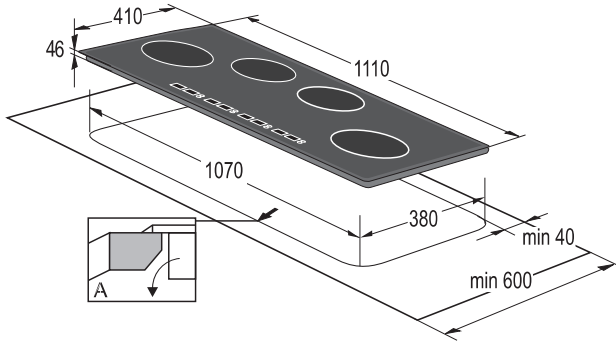


A. خزانة مطبخ مع درج

- يجب أن يكون كامل عرض الجدار الخلفي للخزانة مفتوح، لا يقل عن عرض 140 ملم. وأيضاً، يجب ترك مسافة لا تقل عن 6 ملم من الجانب الأمامي، على كامل عرض خزانة المطبخ.
- تم تجهيز اللوحة بجهاز تهوية مثبت في الجزء السفلي من اللوحة. في حال وجود درج تحت خزانة المطبخ، فإنه لا ينبغي تخزين العناصر الصغيرة أو الورق، لأنه يمكن أن يتم شفطها بواسطة المروحة، مما يلحق الضرر بالمروحة أو نظام التبريد بأكمله. كما ولا يتم تخزين رقائق الألومنيوم والمواد القابلة للاشتعال أو سوائل (مثل البخاخات)، حيث تكون قريبة جداً من لوحة الطهي، وهناك خطر كبير من الانفجار! يجب أن يكون هناك مسافة لا تقل عن 20 ملم بين محتويات الدرج وجهاز التهوية.

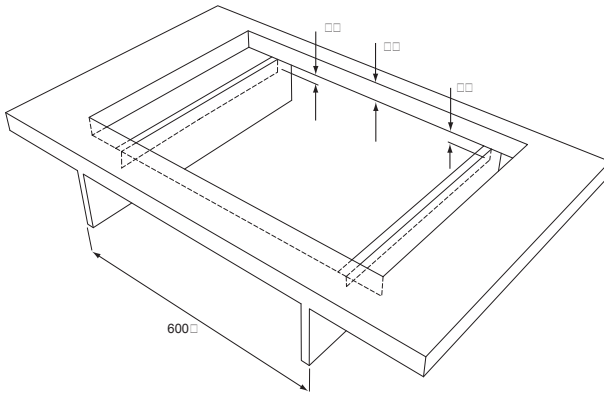


SIVK1ATF



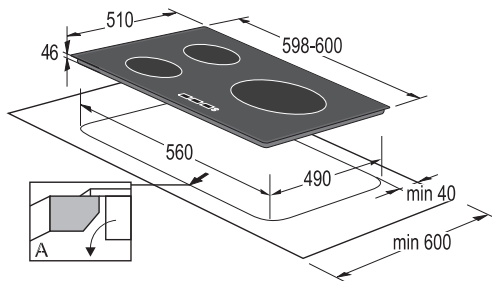
- يمكن أن يتم تركيب لوحة الطهي داخل سطح العمل بسماكة 30-50 ملم.
- إذا كانت سماكة سطح العمل أكثر من 40 ملم، قد تكون هناك حاجة إلى القيام بأعمال صغيرة على عناصر المطبخ، في هذه الحالة سوف تحتاج إلى قص أو برد الحافة الداخلية من سطح العمل. بهذا تضمن دوران الهواء بشكل كافي.

إذا كانت لوحة الطهي أعرض من خزائن المطبخ وإذا كانت سماكة سطح العمل أقل من 46 ملم، فمن الضروري تفريغ فتحات على كلا جانبي الخزانة، بحيث يكون الجهاز مفصول عن الخزانة.

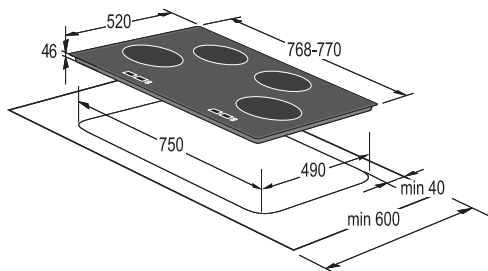


أبعاد التركيب الداخلية للخزانة
 $x < 46$ ملم، $y = 46$ ملم - x
 $x > = 46$ ملم، $y = 0$ ملم

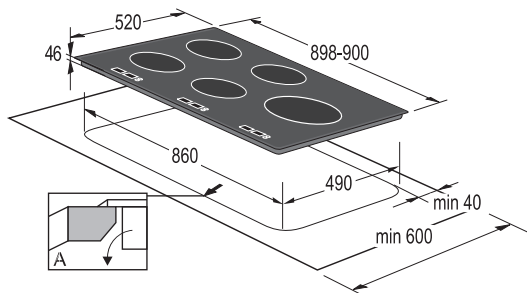
SIVK6FTF



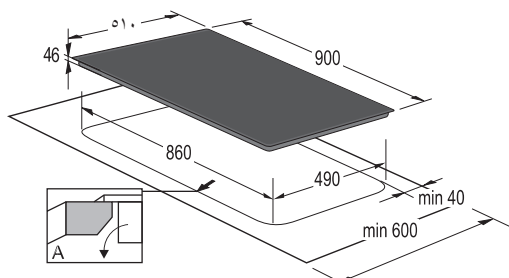
SIVK7ATF SIVK7BTF

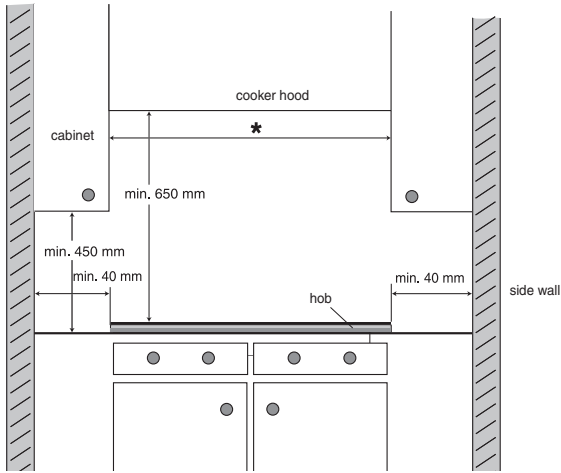


SIVK9BTF



SIVK¹CTF



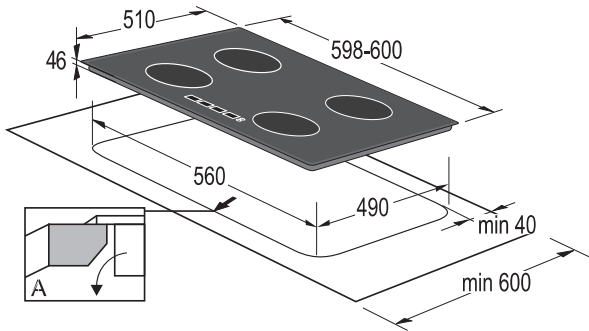


- سم SIVK 6 ... 61
- سم SIVK ... 78 7 *
- سم SIVK ... 91 9 *
- سم SIVK ... 112 1 *

أبعاد التركيب

تظهر الأبعاد والفتحات موضحة في الرسوم التوضيحية أدناه.

SIVK6ATF
SIVK6CTF



الخطا	السبب المحتمل	الحل
يظهر على الشاشة رسالة خطأ لم .	قمت بالضغط على الزر مدة طويلة.	لا تضغط على الزر لمدة طويلة.
رسائل عن أخطاء أخرى.	المولد معطل.	اتصل بخدمة العملاء.

تعليمات التركيب

ما تجدر الإشارة إليه

إرشادات السلامة لتركيب لوحة الطهي

- يجب أن يتطابق التوصيل بالتيار الكهربائي مع اللوائح والأنظمة الوطنية والمحلية.
- يجب أن يكون الجهاز مؤرضاً دائماً.
- يجب أن يقوم بالتوصيل الكهربائي فقط فني صيانة معتمد.
- عند القيام بالتوصيل بالتيار الكهربائي استخدم كابل يتوافق مع أنظمة التركيب المتداولة والسارية المفعول. يجب أن يكون الكابل معزول بمادة مطاطية.
- يجب أن يكون كابل التوصيل حر، وليس ملتوي أو مضغوط.
- لتوصيل ثابت، تأكد أن يكون كابل التوصيل أو التوصيلات مزودة بقاطع تبديلي. أو جهاز يعمل على فصل أقطاب التوصيل عن التيار الكهربائي الرئيسي، على سبيل المثال. فاصمة منصهرة، وأن تكون المسافة بين أقطاب التوصيل 3 ملم على الأقل.
- سطح العمل، الذي تم تركيب لوحة الموقد عليه يجب أن يكون مستوي تماماً ومسطح.
- يجب أن تكون الجدران وسطح العمل، المحيطة بلوحة الموقد مقاومة لدرجات الحرارة التي تصل إلى 85 درجة مئوية. على الرغم من أن الجهاز لا يسخن كثيراً، يمكن أن يبهت طلاء الجدار أو يتضرر بسبب الحرارة الناجمة عن سخونة الأوعية.
- لا يغطي الضمان الأضرار الناجمة عن التوصيل، والتركيب أو استخدام اللوحة الخاطئ.

المسافات

المسافات الكافية هي أمر هام لضمان الاستخدام الآمن للوحة الموقد. تأكد من ضمان مسافات كبيرة بما فيه الكفاية.

⚠️ سوف تجد رقم هاتف مركز الخدمة المعتمد على بطاقة الضمان، التي تحصل عليها عند شراء لوحة الموقد.

إذا لاحظت أية تشققات مرئية على لوحة الموقد الزجاجية (حتى الصغيرة جداً)، افصل لوحة الطهي عن التيار الكهربائي فوراً، قم بإزالة القابس من المقبس، فك القاطع الأوتوماتيكي الموجود في علبة التوزيع، أو في حال وجود وصلة دائمة، قم بوضع مفتاح الطاقة الكهربائي على الصفر.
اتصل بمركز الخدمة المعتمد.

إذا كان الجهاز لا يعمل كما ينبغي، هذا لا يعني أنه معطل. قبل الاتصال بمركز الخدمة المعتمد، يرجى التحقق مما يلي:

جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الخطا	السبب المحتمل	الحل
عند تشغيل لوحة الطهي لأول مرة، يُعرض على الشاشة الرمز (E٠).	هذا إجراء مبدئي قياسي.	استمر باستخدام اللوحة بشكل عادي.
تعمل المروحة عدة دقائق بعد إيقاف تشغيل لوحة الطهي.	اللوحة تبرد.	استمر باستخدام اللوحة بشكل عادي.
عند استخدام اللوحة لأول مرة، تنبعث رائحة مميزة تدل على الاستخدام «الجديد».	تسخين جهاز جديد.	هذا أمر طبيعي وسوف يختفي بعد أول استخدام للوحة. قم بتهوئة المطبخ.
تُسمع طقطقة على اللوحة.	هذا يسبب الحد من قدرة حقول الطهي الأمامية والخلفية. تُسمع الطقطقة أيضاً عند الإعدادات المنخفضة.	استمر باستخدام اللوحة بشكل عادي.
يُصبح صوت الأواني (الأوعية) خلال الطهي صاخباً.	الصوت هو نتيجة انتقال الطاقة بين اللوحة والأينية.	عند الإعدادات الأعلى، هذا طبيعي تماماً لبعض الأواني. هذا لا يضر لا بالأينية ولا باللوحة.
لقد قمت بتشغيل حقل الطهي، تستمر شاشة العرض بالوميض.	الأينية التي قمت باستخدامها، ليست مناسبة للطهي الحثي أو قطر قاعدتها أقل من 12سم.	استخدم أينية مناسبة.
توقف حقل الطهي فجأة، تسمع إشارة قصيرة.	انتهت مدة الطهي المضبوطة.	تتوقف الإشارة الصوتية بالضغط على أي زر.
لا تعمل لوحة الطهي ولا يظهر أي كتابة على شاشة العرض.	توقف امداد الطاقة الكهربائية بسبب تضرر الكابل الكهربائي أو سوء التوصيل.	تحقق من التوصيلات الكهربائية والفاصمة المنصهرة (إذا لم يكن هناك قابس).
فور تشغيل لوحة الموقد، تحترق الفاصمة المنصهرة.	تم توصيل اللوحة بشكل خاطئ بالتيار الكهربائي.	تحقق من التوصيل بالتيار الكهربائي.
تنطفئ لوحة الطهي ذاتياً.	قمت بالضغط على زر تشغيل/إيقاف تشغيل بالخطأ أو قمت بالضغط على زرين بنفس الوقت.	قم بتشغيل لوحة الطهي مرة أخرى.
يظهر على الشاشة رسالة خطأ «ER22»	لوحة التحكم متسخة أو مبللة.	قم بتنظيف لوحة التحكم.
يظهر على الشاشة رسالة خطأ E2.	اللوحة ساخنة جداً.	اترك اللوحة تبرد، ثم استخدم مستوى طاقة طهي أقل.
يظهر على الشاشة رسالة خطأ U400.	جهد التيار الكهربائي مرتفع جداً أو لم يتم توصيل اللوحة بشكل جيد.	هل تم تغيير في التوصيلات.

• إعدادات 1 - 4 استخدمها عندما ترغب:

- بغلي الحساء على نار هادئة.
- بتدخين اللحوم.
- بطهي أنواع الخضار المختلفة على نار هادئة.
- بتدويب الشوكولاتة.
- بتدويب الأجبان.

الصيانة

التنظيف

نصيحة

قبل تنظيف اللوحة، قم بتفعيل قفل الأمان للأطفال.

التنظيف اليومي

- على الرغم من أن الطعام المنسكب لا يمكن أن يحترق على سطح لوحة الطهي الزجاجية، فإننا نصح بتنظيف اللوحة فوراً بعد الاستخدام.
- أفضل وسيلة للتنظيف اليومي هي استخدام قطعة قماش مبللة ومواد تنظيف معتدلة (غير عدوانية).
- بعد تنظيف اللوحة جففها بمنشفة مطبخية أو قطعة قماش مطبخية.

البقع العنيدة

- يمكن إزالة البقع العنيدة بعامل تنظيف معتدل، على سبيل المثال. سائل تنظيف الأطباق.
- قم بإزالة بقايا آثار الماء والتكلس بالخل.
- من الصعب إزالة آثار المعادن (بسبب سحب الأواني على اللوحة). سوف تحتاج لمنظفات خاصة متوفرة في المتاجر.
- لإزالة الطعام المنسكب والمحترق استخدم مكشطة خاصة بالزجاج. أفضل وسيلة لإزالة البلاستيك والسكر المنصهر هو باستخدام مكشطة خاصة بالزجاج.

⚠ ما لا يجب القيام به:

- لا تستخدم أبداً المنظفات الكاشطة للتنظيف، لأنها تترك آثار خدوش، والتي يمكن أن تتجمع فيها الأوساخ والتكلسات.
- لا تستخدم أبداً مساعدات التنظيف الحادة مثل الصوف الصلب، أو الإسفنج السلبي للتنظيف.

نقطة احتراق أنواع الزيت المختلفة

لضمان قلي صحي للطعام، توصي غورينيه باستخدام نوع الزيت الموافق لدرجة حرارة القلي. لكل زيت نقطة احتراق مختلفة، تصدر عندها الغازات السامة. يوضح الجدول أدناه نقاط الاحتراق لأنواع مختلفة من الزيوت:

نقطة الاحتراق (درجة مئوية)	الزيت
160 درجة مئوية	زيت الزيتون البكر العالي الجودة
177 درجة مئوية	الزبدة
177 درجة مئوية	زيت جوز الهند
204 درجة مئوية	زيت الكانولا
216 درجة مئوية	زيت الزيتون البكر
227 درجة مئوية	زيت عباد الشمس
232 درجة مئوية	زيت الذرة
232 درجة مئوية	زيت الفول السوداني
255 درجة مئوية	زيت الأرز
242 درجة مئوية	زيت الزيتون

تعتمد إعدادات الطهي على كمية وبنية محتويات الأواني، لذلك يخدم الجدول أدناه كمبدأ توجيهي فقط.

إعدادات الطهي

- إعدادات «زيادة الطاقة boost»، وإعدادات 9 استخدمها عندما ترغب:
 - بغلي الطعام والسوائل بسرعة؛
 - تقليب الخضروات الخضراء.
 - بتسخين الزيوت والدهون بسرعة.
 - بتشكيل الضغط في طنجرة البخار (طنجرة الضغط) بسرعة.
- إعدادات 8 استخدمها عندما ترغب:
 - بخبز اللحوم؛
 - بقلي فيليه (سمك الهلبوت) السمك المقطع؛
 - بقلي العجة؛
 - بقلي البطاطا المسلوقة.
 - بقلي جيد للطعام.
- إعدادات 7 استخدمها عندما ترغب:
 - بقلي الفطائر السميكة.
 - بقلي شرائح اللحم المقدد السميكة.
 - بقلي لحم الخنزير المقدد (الدهن)؛
 - بقلي البطاطا.
 - بصنع الخبز الفرنسي المحمص.
 - بقلي السمك المقدد.
- إعدادات 5 و 6 استخدمها عندما ترغب:
 - بطهي كميات كبيرة من الطعام.
 - بإذابة تجميد الخضروات القاسية؛
 - بقلي شرائح رقيقة من اللحم المقدد.

تحذير!

⚠ إذا تم تفعيل أكثر من مؤقت طهي/ مؤقت دقائق، فإن شاشة عرض مؤقت طهي/ مؤقت دقائق ستعرض دائماً توقيت مؤقت طهي/ مؤقت دقائق، الذي يشير إلى أقل وقت طهي متبقي على نهاية الطهي. .

إيقاف تشغيل مؤقت الطهي

1. اضغط على الزر — والزر + على التوالي بنفس الوقت لاختيار الوقت الذي تريد فيه إيقاف التشغيل.
تُضيئ نقطة ضبط مدة الطهي على الشاشة.
2. لضبط مدة الطهي / المؤقت، اضغط واستمر بالضغط على زر — حتى تظهر علامة < 01 > على شاشة العرض. اضغط مرة أخرى على الزر —.
مؤقت العد التنازلي الآن في وضعية الاستعداد. سوف يتوقف عمل مؤقت العد التنازلي المختار أوتوماتيكياً بعد 10 ثواني.

إيقاف منبه مؤقت العد التنازلي / المؤقت

- عند انقضاء وقت الطهي المضبوط، سوف يرن المنبه ويومض الضوء الأحمر لحقل الطهي المفعل / للمؤقت < 00 >.
1. لإيقاف المنبه، اضغط على أي زر.

نصيحة

- إذا كنت ترغب في تسريع ضبط مدة الطهي، اضغط واستمر بالضغط على زر — أو زر +.
- إذا ضغطت فوراً على زر — بعد تشغيل مؤقت العد التنازلي/المؤقت، يمكن ضبط مدة الطهي المرغوبة بدءاً من 30 ثانية (يتم عرض الكتابة ' 30 ' على شاشة العرض).

مؤقت الطهي/ مؤقت الدقائق

يمكن ضبط مؤقت الطهي لكل حفل طهي. يمكن ضبط جميع مؤقتات العد التنازلي بنفس الوقت ويمكن أن تعمل بنفس الوقت. لوحة الطهي مجهزة أيضاً بمؤقت. هكذا يمكن ضبط مؤقت العد التنازلي كمؤقت لمدة أقصاها 99 دقيقة.

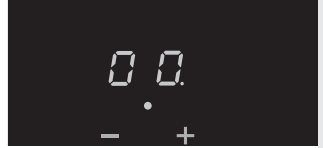
يعمل المؤقت كمؤقت عد تنازلي، ولكن غير مرتبط بحقول الطهي. إذا قمت بضبطه، سوف يستمر بالعمل حتى بعد إيقاف تشغيل لوحة الطهي. ويمكن إيقاف تشغيل المؤقت فقط عندما تكون اللوحة قيد العمل.

مؤقت الدقائق	مؤقت الطهي
مؤقت الدقائق غير مرتبط بحقول الطهي ويعمل أيضاً بعد إيقاف تشغيل حفل الطهي.	يجب أن يكون مؤقت العد التنازلي للطهي مرتبطاً بحقول الطهي. هذا يعني، أنه يتوقف حفل الطهي عن العمل، عند انتهاء مدة الطهي.

تشغيل مؤقت الدقائق

لوحة المؤقت مفضلة.

1. لضبط مؤقت الطهي ومؤقت الدقائق اضغط على زر $-$ وزر $+$ بنفس الوقت. يتم عرض > 00 على الشاشة. يومض الضوء الأحمر الموجود أسفل يمين الشاشة (SIVK 9 BTF) أو في الوسط أسفلها.
 2. باستخدام زر $-$ أو زر $+$ اضبط مدة الطهي المرغوبة. يبدأ المؤقت بالعد التنازلي، عندما تختفي النقطة عن الشاشة في الوقت المضبوط. يومض الضوء الأحمر بشكل مستمر على الشاشة.
- إذا لم يتم ضبط الوقت باستخدام زر $-$ وزر $+$ ، ينطفئ المؤقت أوتوماتيكياً بعد 10 ثواني.



Type SIVK 9 BTF



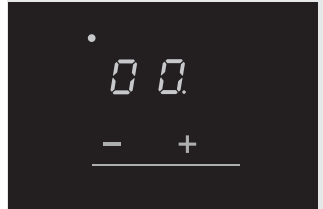
إيقاف تشغيل المؤقت

(إذا كان أحد حقول الطهي أو أكثر مفعلاً لا تتبع الخطوات 1 و 2).

1. من أجل تشغيل لوحة الطهي اضغط على زر تشغيل/إيقاف تشغيل ①.
 2. من أجل ضبط الوقت/مؤقت الدقائق اضغط على زر $-$ وزر $+$ بنفس الوقت. يتم عرض نقطة على الشاشة بجانب عرض ضبط الوقت.
 3. لضبط وقت الطهي / مؤقت الدقائق، اضغط واستمر بالضغط على زر $-$ حتى تُعرض العلامة > 01 على شاشة العرض. اضغط على زر $-$ مرة أخرى.
- مؤقت العد التنازلي/مؤقت الدقائق الآن في وضعية الاستعداد. سوف ينطفئ مؤقت العد التنازلي/مؤقت الدقائق بعد 10 ثواني أوتوماتيكياً.

ضبط وتشغيل مؤقت العد التنازلي

- قم بتشغيل لوحة الطهي. يمكن أن يرتبط عمل مؤقت العد التنازلي بحقل الطهي المفضل فقط.
1. لضبط مدة الطهي لحفل الطهي الأول المفضل اضغط على زر $-$ وزر $+$ مرتين بنفس الوقت (في هذه الحالة يكون مؤقت العد التنازلي للحقل الخلفي الأيسر مفعلاً).
 - في كل مرة يتم الضغط مجدداً على زر $-$ وزر $+$ مرة أخرى بنفس الوقت، ستضبط مدة الطهي لحفل الطهي الثاني، الذي يمكن ضبطه ورؤيته على شاشة العرض.
 2. لضبط وقت الطهي المرغوب قم باستخدام زر $-$ أو زر $+$.
- عندما تختفي النقطة المجاورة للوقت المضبوط عن شاشة العرض في الوقت المضبوط. يومض ضوء مؤقت العد التنازلي الأحمر لحقل الطهي المفضل بشكل مستمر.
- إذا لم يتم ضبط وقت الطهي بواسطة زر $-$ أو زر $+$ ، سيتوقف عمل مؤقت العد التنازلي أوتوماتيكياً بعد 10 ثواني.
3. لضبط وقت طهي حقول الطهي المفضلة المتبقية كرر الخطوات 1 و 2.






- قبل تنظيف اللوحة، قم بتفعيل قفل الأمان للأطفال. بهذا تمنع تشغيل لوحة الطهي عن غير قصد.



وظيفة توقف/استئناف

توقف وظيفة توقف/استئناف عمل لوحة الطهي لمدة 10 دقائق (توقف) أثناء الطهي. يتم إيقاف تشغيل جميع حقول الطهي أوتوماتيكياً. هذه الوظيفة مفيدة جداً في حال، انسكاب محتويات الأنية وأردت تنظيف حقل الطهي. يمكنك أيضاً ترك حقل الطهي لفترة وجيزة دون مراقبة بدون فقدان إعدادات الطهي المختارة.

تشغيل لوحة الموقد على وضعية توقف/استئناف (Stop / Go)

حقل طهي واحد أو أكثر من حقل طهي قيد العمل.

1. اضغط على الزر  مرة واحدة .
سوف تسمع تنبيه واحد. ويتم عرض  على الشاشة لكل حقل طهي ويضيء الضوء الأحمر يمين وأعلى الزر  بشكل مستمر.

- تتوقف جميع المؤقتات وإعدادات العد التنازلي للوقت.
- تم تعطيل جميع الأزرار باستثناء الزر ، والزر ، ووزر تشغيل / إيقاف ① تشغيل. إذا لم يتم الضغط على أي زر آخر خلال 10 ثواني، سوف تتوقف جميع حقول الطهي قيد العمل أوتوماتيكياً.

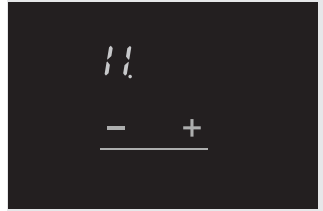
إيقاف تشغيل وظيفة توقف/استئناف (Stop / Go)

اضغط مجدداً على الزر  خلال 10 دقائق.

سوف تستمر اللوحة بالعمل وفقاً للإعدادات التي قمت بضبطها قبل تفعيل وظيفة توقف/استئناف.

التعرف على الوضعية

تعرض شاشة عرض جميع حقول الطهي العلامة '0'. يضيء الضوء الأحمر الموجود أعلى اليمين فوق زر ① تشغيل/ إيقاف تشغيل بشكل مستمر.	وظيفة «وضعية الاستعداد» Stand-by
يتم عرض واحد أو أكثر من إعدادات طاقة الطهي على الشاشة. سوف يبقى الضوء الأحمر الموجود أعلى اليمين فوق زر  ووزر تشغيل / إيقاف ① تشغيل مضيقاً بشكل مستمر.	إيقاف قفل الأمان
تعرض شاشة عرض جميع حقول الطهي العلامة '0'. سوف يبقى الضوء الأحمر الموجود أعلى اليمين فوق زر  ووزر تشغيل / إيقاف ① تشغيل مضيقاً بشكل مستمر. يتم إيقاف تشغيل جميع الأضواء وشاشات العرض بعد 10 ثواني. يبقى قفل الأمان للأطفال مفعلاً.	قفل الأمان للأطفال
تعرض شاشة عرض جميع حقول الطهي العلامة  . يضيء الضوء الأحمر الموجود أعلى اليمين فوق زر  بشكل مستمر. تعمل وظيفة التوقف المؤقت فقط في حال كان أحد حقول الطهي أو أكثر قيد العمل.	وظيفة توقف/استئناف (Stop / Go)
تعرض شاشة عرض جميع حقول الطهي العلامة '0'. يوميض الضوء الأحمر الموجود إلى اليمين فوق زر  .	وظيفة الذاكرة



الانتقال من وضعية إيقاف تشغيل لوحة الموقد إلى وضعية الاستعداد

1. اضغط على زر تشغيل / إيقاف تشغيل ①.

سوف تسمع إشارة تنبيه صوتية، سوف يتم عرض صفر («0») على شاشة عرض جميع حقول الطهي. سوف يضيء الضوء الأحمر الموجود أعلى اليمين فوق زر تشغيل / إيقاف تشغيل بشكل مستمر.

2. في وضعية الاستعداد، يمكنك البدء في الطهي، وذلك بالضغط على زر حقل الطهي المرغوب زر + أو زر -.

قفل الأمان (للأطفال)

يمكنك تأمين لوحة الطهي بواسطة قفل الأمان (للأطفال). هذه الوظيفة تمنع تشغيل لوحة الطهي وتغيير إعدادات مستوى طاقة الطهي لكل حقل طهي على حدى.

يسمح لك زر 0- تشغيل الوظيفتين التاليتين:

قفل الأمان للأطفال	قياسي) قفل الأمان
يمنع قفل الأمان للأطفال تشغيل حقل الطهي الغير مقصود.	قياسي) يمنع قفل الأمان من تغيير الإعدادات الغير مقصودة.
ينبغي أن تبقى جميع حقول الطهي والموقت (موقت الدقائق) مطفأة.	تبقى جميع إعدادات الطهي نشطة.

تشغيل لوحة الموقد على وضعية القفل (القياسي)

وضعية لوحة الطهي: حقل طهي واحد أو أكثر من حقل طهي قيد العمل.

1. اضغط واستمر بالضغط على الزر 0-.

تحذير! تبقى كافة إعدادات الطهي نشطة.

سوف يبقى الضوء الأحمر الموجود أعلى اليمين فوق زر 0- وزر تشغيل / إيقاف تشغيل مضرباً بشكل مستمر. تبقى جميع الأزرار غير مفعلة باستثناء الزر ① وزر تشغيل / إيقاف تشغيل 0-.

2. من أجل إيقاف تشغيل قفل الأمان وإيقاف تشغيل قفل لوحة التحكم، اضغط واستمر بالضغط على زر 0-.

تفعيل قفل الأمان للأطفال

لوحة الطهي في وضعية الاستعداد. تعرض الشاشة العلامة «0» لجميع حقول الطهي.

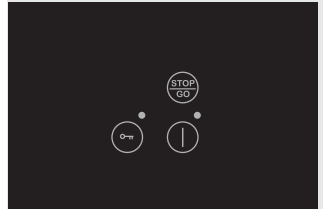
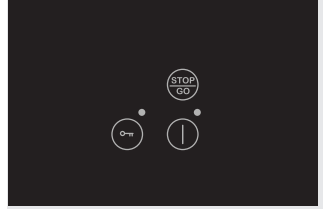
1. من أجل تفعيل قفل الأمان للأطفال، اضغط واستمر بالضغط على زر 0-.

سوف يبقى الضوء الأحمر الموجود أعلى اليمين فوق زر ① وزر تشغيل / إيقاف تشغيل مضرباً بشكل مستمر.

إذا لم يتم الضغط على أي زر آخر خلال 10 ثواني، تتوقف حقول الطهي عن العمل أوتوماتيكياً. يبقى قفل الأمان للأطفال مفعلاً. إذا رغبت، يمكنك الآن إيقاف تشغيل لوحة الطهي.

إذا رغبت بإيقاف تشغيل قفل الأمان للأطفال وإلغاء قفل لوحة التحكم، عليك الضغط على زر 0- خلال 10 ثواني مرة أخرى.

إذا رغبت بإيقاف تشغيل قفل الأمان للأطفال، قبل إعادة تشغيل لوحة الطهي بالضغط على زر ① تشغيل / إيقاف تشغيل عليك الانتظار 10 ثواني.



تشغيل وظيفة الحفاظ على الطعام دافئاً

4. كرر الخطوة الأولى أعلاه (انظر أعلاه).
5. اضغط مرتين على زر **U** الذي يُشير إلى وظيفة الحفاظ على الطعام دافئاً. تضيء لمبتين موجودتين في أعلى اليمين فوق الزر.
6. من أجل اختيار حقل الطهي المرغوب، اضغط على زر **+** أو زر **The**. يتم عرض الرمز «U» على الشاشة.

إيقاف تشغيل وظيفة إذابة التجميد / الحفاظ على الطعام دافئاً

- لقد قمت بتشغيل وظيفة إذابة التجميد أو وظيفة الحفاظ على الطعام دافئاً. تم عرض الرمز 'U' أو الرمز «U» على الشاشة.
1. اضغط على زر **-** أو زر **+**.
- الضغط على زر - يعرض الاعداد «0». الضغط على زر + يعرض الاعداد «1». وبهذا فقد قمت بإيقاف تشغيل وظيفة إذابة التجميد أو الحفاظ على الطعام دافئاً. أو:
2. اضغط بنفس الوقت على زر **-** أو زر **+**.
- تعرض الشاشة الاعداد "0". حقل الطهي مُطفئ.

إيقاف تشغيل لوحة الموقد

إيقاف تشغيل حقول الطهي

1. لقد قمت بتشغيل حقل الطهي. تعرض الشاشة إعدادات طاقة الطهي بين 1 و 9، أو «P».
- استمر بالضغط لمدة ثانية واحدة على الزر **-** و **+** لإيقاف تشغيل حقل الطهي. أو:
2. بالضغط على الزر **-** قم باختيار الاعداد «0».
- سوف تسمع إشارة صوتية وسوف يُعرض على الشاشة صفر («0»). إذا كانت جميع حقول الطهي مضبوطة على «0»، سوف تنتقل اللوحة أوتوماتيكياً إلى «وضعية الاستعداد» (انظر أيضاً وضعية الاستعداد).

إيقاف تشغيل جميع حقول الطهي بنفس الوقت

- لوحة الطهي في وضعية الاستعداد، يعمل أكثر من حقل طهي.
1. إذا كنت تريد إيقاف تشغيل جميع حقول الطهي بنفس الوقت، اضغط بلطف على زر تشغيل / إيقاف تشغيل ①.
- سوف تسمع إشارة صوتية واحدة. ولا تضيء أية لمبة. وبهذا ينطفئ حقل الطهي.

ⓘ يمكن إيقاف تشغيل لوحة الطهي أيضاً، حتى إذا كان قفل الأمان (للأطفال) مفعلاً، أو إذا كانت وظيفة الإيقاف المؤقت مفعلة.

وضعية الاستعداد

يتم عرض صفر («0») على شاشة عرض جميع حقول الطهي. تم إيقاف تشغيل لوحة الطهي ويمكنك تركها بدون مراقبة. في وضعية الاستعداد، يمكنك الانتقال إلى وضعية الاستعداد من وضعية إيقاف تشغيل لوحة الطهي أو بأن تقوم بإيقاف تشغيل كل حقل طهي بشكل فردي (الاعداد «0»). في وضعية الاستعداد، ينطفئ حقل الطهي أوتوماتيكياً، إذا لم يتم الضغط على أي زر آخر خلال 10 ثواني.

تشغيل وظيفة زيادة الطاقة «Boost»

قم بتشغيل لوحة الطهي وضع عليها الأتية.

1. اضغط على زر **P**. يمكن استخدام هذا الزر أيضاً إذا تم ضبط طاقة الطهي مسبقاً.
 2. من أجل اختيار حقل الطهي المرغوب، اضغط على زر **+** أو زر **-**. يتم عرض الحرف (P) على الشاشة. وظيفة زيادة الطاقة تكون نشطة في هذه اللحظة.
- إذا لم يتم الضغط على زر **+** أو زر **-**، سيومض الضوء الأحمر الموجود في أعلى اليمين فوق الزر (P) لمدة 3 ثوان، ثم يتوقف. سوف تُسمع إشارة صوتية واحدة.

إيقاف تشغيل وظيفة زيادة الطاقة «Boost»

لقد قمت بتشغيل وظيفة زيادة الطاقة، تعرض الشاشة الحرف (P).

1. اضغط على زر **-**.
 2. تعرض الشاشة الأعداد 9 ووظيفة زيادة الطاقة مُطفأة. أو اضغط على زر **+** و زر **-** بنفس الوقت.
- تعرض الشاشة الأعداد '0'، وينطفئ حقل الطهي.

• حقلا الطهي، واحد خلف الآخر

- حقلا الطهي، واحد خلف الآخر، يؤثر أحدها على الآخر. إذا تم تشغيل حقلي الطهي بنفس الوقت، تنتزع الطاقة أوتوماتيكياً بين الحقلين. حتى الإعداد 9 لا يوجد أي تأثير.
- إذا قمت لأحد حقول الطهي باختيار وظيفة زيادة الطاقة «Boost»، سوف يعمل حقل الطهي الآخر أوتوماتيكياً على مستوى طاقة طهي أقل.
- إذا قمت بضبط أحد حقول الطهي على وظيفة زيادة الطاقة «Boost» ورغبت بضبط الحقل الآخر على طاقة طهي 9، أو على وظيفة زيادة الطاقة «Boost»، فإن الحقل الذي تم ضبطه على وظيفة زيادة الطاقة، يعمل أوتوماتيكياً على مستوى طاقة طهي أقل.
- حقول الطهي المتجاورة، لا تؤثر على بعضها البعض. في هذه الحالة، يمكن ضبط كلا الحقلين على وظيفة زيادة الطاقة «Boost».

إذابة التجميد / الحفاظ على الطعام دافئ

لتشغيل وظيفة إذابة التجميد أو الحفاظ على الطعام دافئاً اضغط على زر **U**. يتم ضبط وظيفة إعداد وقت الطهي (المؤقت) على أطول وقت ممكن لإذابة التجميد/ للتسخين.

وظيفة إذابة التجميد (U)	وظيفة الحفاظ على الطعام دافئاً (U)
وظيفة إذابة التجميد تُنذِب الطعام على درجة حرارة ثابتة 42 درجة مئوية.	وظيفة الحفاظ على الطعام دافئاً تحافظ على الطعام بدرجة حرارة ثابتة 70 درجة مئوية.

تشغيل وظيفة إذابة التجميد

قم بتشغيل حقل الطهي وضع عليه الأتية.

1. اضغط على زر تشغيل / إيقاف تشغيل **U**.
 - سوف تُسمع إشارة صوتية واحدة، سيتم عرض صفر («0») على شاشة عرض جميع حقول الطهي.
 2. اضغط مرة واحدة على زر **U** الذي يُشير إلى وظيفة إذابة تجميد الطعام. تُضئى اللمبة الموجودة في أعلى اليمين فوق الزر **U**.
 3. اضغط على زر **-** أو زر **+** لاختيار حقل الطهي المرغوب.
- يتم عرض الرمز 'U' على الشاشة.

وظيفة التسخين الأوتوماتيكي

تزيد وظيفة التسخين الأوتوماتيكي مؤقتاً قوة الطهي (الإعداد «9»)، كي تسخن محتويات الأنية بشكل أسرع. هذه الوظيفة متوفرة في جميع الإعدادات باستثناء وظيفة (زيادة القوة) وفي الإعداد «9».

تشغيل وظيفة التسخين الأوتوماتيكي

قم بتشغيل لوحة الطهي وضع على حقل الطهي الأنية.

1. على حقل الطهي المرغوب، اضغط على الزر \pm لاختيار الإعداد «A». (وحياناً يبدأ بالإعداد «9»).
- تومض «A» و «9» بالتناوب على شاشة العرض.

نصيحة

⚠️ أسرع طريقة للإعداد 'A': اضغط حقل الطهي بواسطة — على الإعداد '9'، ثم اضغط مرة واحدة على \pm ، ليتم عرض الحرف 'A' على شاشة العرض.

2. لضبط قوة الطهي المرغوبة اضغط على زر — أو زر \pm .
إذا قمت باختيار الإعداد 4، سيومض الإعداد «4» و «A» بالتناوب على شاشة العرض. تحذيراً! بعد 10 ثواني يعمل الزر — كزر إيقاف تشغيل.
3. عندما تسخن الأنية إلى درجة الحرارة المرغوبة، يتوقف التسخين الأوتوماتيكي أوتوماتيكياً، ويستمر حقل الطهي بالعمل على قوة طاقة الطهي المضبوطة.

يبين الجدول أدناه مدة التسخين الأوتوماتيكي لكل مستوى قوة طهي على حدى:

الإعداد	1	2	3	4	5	6	7	8
الثواني	40	72	120	176	256	432	120	192

إيقاف تشغيل وظيفة التسخين الأوتوماتيكية

قم بتشغيل لوحة الطهي. «A» وإعدادات قوة الطهي المختارة تومضان بالتناوب على شاشة العرض.

1. من أجل اختيار حقل الطهي اضغط على الزر — .
يتم عرض مستوى الطاقة الثاني على شاشة العرض، تتوقف «A» عن الوميض. أو:
2. قم باختيار الإعداد «9». أو:
3. من أجل اختيار حقل الطهي اضغط على زر — و زر \pm بنفس الوقت. تعرض الشاشة الإعداد «0»، تتوقف 'A' عن الوميض ويتم إيقاف تشغيل حقل الطهي.

زيادة الطاقة «Boost»

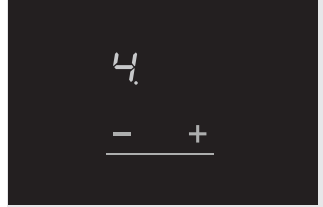
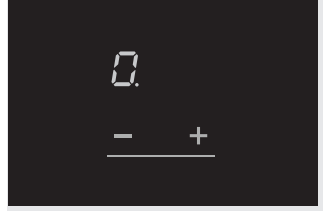
استخدم وظيفة زيادة الطاقة لأغراض الطهي على أعلى مستوى طاقة في فترة قصيرة جداً (كحد أقصى 10 دقائق). بعد 10 دقائق، تنخفض طاقة الطهي إلى الإعداد 9.



تشغيل لوحة الطهي وضبط قوة الطهي

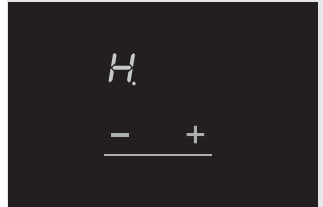
لدى قوة الطهي 9 إعدادات/مستويات. وهناك أيضا وظيفة «زيادة الطاقة»، المعلمة على الشاشة بالحرف «P».

1. ضع الأتنية على حقل الطهي.
2. اضغط على زر تشغيل / إيقاف (ON / OFF) ①.
سوف تسمع إشارة صوتية قصيرة، ستعرض شاشة كل حقل طهي رقم صفر ("0").
سوف يضيء الضوء الأحمر الموجود أعلى اليمين فوق زر تشغيل/ إيقاف تشغيل ① بشكل مستمر. إذا لم يتم اتخاذ أي إجراء آخر، سيتوقف حقل الطهي عن العمل أوتوماتيكياً بعد حوالي 10 ثواني.
3. اضغط على زر + أو زر - واختر الإعدادات الصحيحة لحقل الطهي المرغوب.
ستعمل اللوحة أوتوماتيكياً بحسب الإعداد المختار (إذا تم الكشف عن وعاء بقطر كبير بما فيه الكفاية).
- عند أول ضغط على الزر + سيتم عرض الأعداد (4).
- عند أول ضغط على الزر - سيتم عرض الأعداد (9).



تلميح

⚠ إذا كنت ترغب في تسريع ضبط قوة الطهي المرغوبة، استمر بالضغط على زر — أو زر +.



- الكشف عن الأواني
- إذا لم تتعرف اللوحة على الأواني المعدنية / الحديدية بعد ضبط قوة الطهي، سيومض على شاشة العرض رمز الكشف عن الأواني $\underline{\quad}$ وإعداد قوة الطهي المختارة. ستبقى اللوحة باردة. إذا لم يتم وضع الأواني المعدنية / الحديدية على اللوحة في مدة أقصاها دقيقة واحدة من بداية وميض الرمز، ستنتطفئ لوحة الطهي أوتوماتيكياً.
- مؤشر الحرارة المتبقية (الكامنة)
- حقل الطهي، الذي كان قيد الاستخدام لفترة طويلة أو على مستوى طاقة عالية، يبقى ساخناً جداً لبضع دقائق حتى بعد إطفائه. طالما أن حقل الطهي لا يزال ساخناً، سيتم عرض الحرف «H» على الشاشة.

نصيحة

⚠️ يمكن التحقق من مدى ملاءمة الأواني بنفسك بواسطة المغناطيس. إذا جذب قاع الأنية المغناطيس، فإن الأنية مناسبة للطهي الحثي.

الأواني المناسبة	الأواني الغير مناسبة
الأواني الخاصة من الفولاذ المقاوم للصدأ (الستينلس ستيل)	الأواني الفخارية
الأواني المعلمة بـ "مناسبة للطهي الحثي".	الأواني من الفولاذ المقاوم للصدأ
الأوعية المطلية بطبقة لعدم التآكل	الأواني الخزفية
الأوعية المطلية بالحديد الصلب	الأواني النحاسية
	الأواني البلاستيكية
	الأواني من الألمنيوم

تحذير!

⚠️ عند استخدام الأواني المعدنية المطلية بالمينا يجب أخذ الحذر بشكل خاص لما يلي:

- يمكن أن تتضرر طبقة المينا (تفصل عن السطح المعدني)، إذا قمت بضبط حقل الطهي إلى مستوى طاقة طهي عالية، إذا كانت الأنية جافة (جداً).
- يمكن أن يلتوي قاع الأنية - بسبب، على سبيل المثال زيادة ارتفاع درجة الحرارة أو استخدام مستوى طاقة طهي عالية جداً.

⚠️ تحذير!

لا تستخدم الأواني ذات القاع الغير مستوي! القاع الأجوف أو المستدير يمكن أن يعرقل عمل الحماية ضد ارتفاع درجة الحرارة، وبالتالي تصبح لوحة الموقد ساخنة جداً. يمكن أن يسبب هذا تشققات على سطح الموقد الزجاجي ومن انصهار قاع الأنية. لا يغطي الضمان إصلاح أي أعطال ناتجة عن الاستخدام الغير مناسب للأواني، أو بسبب التسخين الزائد للأواني الفارغة، الأواني الجافة (بدون محتويات).

⚠️ أقل قطر للوعاء

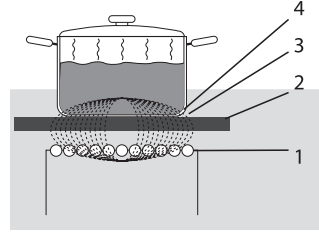
• يجب ألا يقل قطر الوعاء عن 12 سم. لتحقيق أفضل النتائج، استخدم أواني يتطابق قاعها مع أقطار حقل الطهي. إذا كانت الأواني صغيرة جداً، لن يعمل حقل الطهي.

⚠️ أواني الطهي البخارية (طنجرة "الضغط")

• الطهي الحثي مناسب جداً للطهي في مثل هذه الأواني. يستجيب حقل الطهي بسرعة كبيرة جداً، لذلك يحقق الضغط بسرعة. عند إيقاف تشغيل حقل الطهي، يتوقف الطهي فوراً.

الطهي الحثي:

لوحة الطهي الحثية تسخن الطعام بمساعدة الحقل المغناطيسي. عندما تضع وعاء ذو قاع معدني عالي الإنفاذية على لوحة الطهي، يُولد حقل الطهي في قاع الوعاء تيارات دوامة، والتي تؤدي إلى تسخين الوعاء.



اللفائف (1) في اللوحة الحثية (2) تُولد الحقل المغناطيسي (3). عندما تضع وعاء ذو قاع معدني عالي الإنفاذية على القنوات (4) يُولد حقل الطهي في قاع الوعاء تيارات دوامة، التي تنتج الحرارة.

• بسيط

الأزرار الإلكترونية دقيقة وسهلة الاستخدام. بأقل ضبط لحقل الطهي يمكن على سبيل المثال تذييب الشوكولاته في الوعاء أو طهي الطعام، الذي كنت تطهوه عادة في حمام مائي.

• سريع

نفخر بلوحة الطهي الحثية ذات مستويات الطاقة العالية حيث يغطي الطعام والسوائل بسرعة كبيرة. إذا كنت تريد طهي الطعام بشكل كامل، سوف يتطلب هذا الكثير من الوقت كغيره من طرق الطهي.

• نظيف

إن تنظيف لوحة الطهي بسيط. لأن حقول الطهي لا تسخن أكثر من الأتية ذاتها، الطعام المنسكب لا يلصق ولا يحترق على اللوحة.

• آمن

يتم توليد الحرارة في الوعاء نفسه. لا يسخن الزجاج العلوي أكثر من الوعاء. هذا يعني أن منطقة الطهي تكون أقل برودة مقارنة من لوحة الموقد موقد السيراميكية الزجاجية أو رأس الغاز. في حال تم رفع الوعاء بعيداً، فإن منطقة التبريد تبرد بسرعة.

أواني الطهي الخاصة بحقول الطهي الحثية يتطلب الطهي الحثي نوعية خاصة من الأواني.

الأواني

تحذير!

⚠ الأواني، التي قد استخدمتها للطهي على موقد الغاز ليست مناسبة للطهي على لوحة الطهي الحثية.

⚠ استخدم فقط الأواني، المناسبة للطهي على الموقد الكهربائي والحثية مع:

• قاع سميك (2.25 مم على الأقل)

• قاع مسطح.

⚠ أفضل أنواع الأواني للطهي الحثي هي الأواني المعلمة بـ "مناسبة للطهي الحثي".

الاعتماد على الجهاز ...

استخدام الحساس باللمس

إذا كنت معتاداً على المقابض التي يتم تدويرها، ستكون بحاجة إلى القليل من الوقت، لتعتاد على الحساس الذي يعمل باللمس. للحصول على أفضل النتائج، المس الحساس بكامل طرف إصبعك. لا حاجة إلى الضغط بقوة.

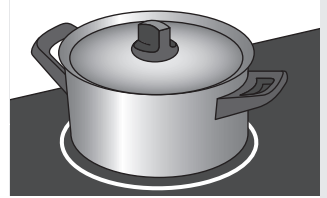
الحساس الذي يعمل باللمس، يعمل فقط إذا ضغطت عليه بلطف بأطراف أصابعك. لا تحاول تشغيل الحساس بأي عنصر آخر. لن يتم تشغيل حقل الطهي، إذا جبا على لوحة الطهي حيوانك الأليف ووقف بمخالبه على الحساس.

الطهي الحثي

• الطهي الحثي سريع
- سوف تتفاجأ بسرعة الطهي الحثي عندما تبدأ باستخدامه. خاصة عند الإعدادات الأعلى، سوف تغلي الأطعمة والسوائل بسرعة كبيرة. من الأفضل عدم ترك الأواني دون مراقبة لتجنب الغليان الزائد أو الغليان الجاف (والأنيه دون ماء).

• سيتم ضبط الطاقة

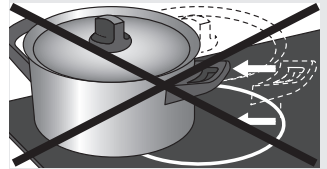
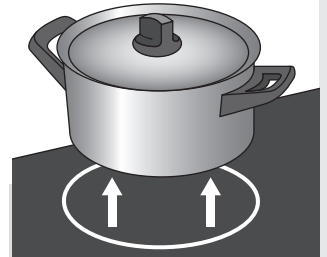
- عند الطهي الحثي يتم استخدام جزء حقل الطهي، الذي تم وضع الوعاء عليه. إذا استخدمت وعاء صغير على سطح حقل أكبر، سوف تتكيف طاقة الطهي مع قطر الوعاء. ستكون الطاقة أصغر نسبياً، لذلك سوف يستغرق وقتاً أطول قبل أن يغلي الطعام في الوعاء.



يسمح الطهي الحثي بالطهي دون خسارة في الحرارة، تبقى مقابض الأوعية باردة دائماً.

تحذير!

⚠ يمكن أن تسبب حبيبات الرمل خدوش دائمة على اللوحة. ضع وعاء بقاع نظيف تماماً على سطح الطهي. إذا كنت ترغب في نقل الوعاء إلى حقل طهي آخر، ارفعه وانقله، لا تسحبه أبداً على اللوحة.
⚠ لا تستخدم حقول الطهي كسطح عمل. أثناء الطهي، لتكن الأواني مغطاة بالأغطية. بهذا ستوفر في الطاقة.



تحديد مدة الطهي

تحديد مدة الطهي هي وظيفة حماية لجهاز الطهي، تعمل في حال نسيت إطفاء لوحة الطهي.

مدة تحديد الطهي، بحسب قوة الطهي المختارة تنطفئ أوتوماتيكياً كما يلي:

الإعداد	ينطفئ حقل الطهي أوتوماتيكياً بعد:
0	12 ساعة
1	8,5 ساعة
2	6,5 ساعة
3	5 ساعات
4	4 ساعات
5	3,5 ساعة
6	3 ساعات
7	2,5 ساعة
8	ساعتان
9	1,5 ساعة
u	ساعتان (2 ساعة)
U	ساعتان (2 ساعة)

تُطفئ وظيفة تحديد مدة الطهي حقل الطهي، بعد انقضاء وقت الطهي المبين في الجدول.

الإعداد	تنطفئ منطقة الطهي أوتوماتيكياً بعد:
زيادة الطاقة (P)	12 ساعة

- لا تخزن العناصر الممغنطة، على سبيل المثال. بطاقات الائتمان والبطاقات المصرفية، والأقراص المرنة، وغيرها بالقرب من لوحة الطهي. ننصح الأشخاص الذين يستخدمون منظم ضربات القلب استشارة الطبيب الأخصائي بأمراض القلب قبل استخدام لوحة الطهي الحثية.
- لا تستخدم منظفات البخار أو منظفات الضغط العالي لتنظيف لوحات الطهي.
- ليس الهدف من هذه الأجهزة استخدامها من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) يعانون من ضعف القدرات الجسدية والعقلية أو عدم وجود الخبرة والمعرفة الكافية. ما لم تتم مراقبتهم أو توجيههم بكيفية استخدام الجهاز من جانب الشخص المسؤول عن سلامتهم.
- فور إزالة الأوعية عن حقل الطهي ينطفئ أوتوماتيكياً، ومع ذلك، على الرغم من توقف عمل لوحة الطهي الحثية أوتوماتيكياً، قم بإيقاف تشغيلها يدوياً بعد الانتهاء من استخدامها لاستبعاد إعادة تشغيلها أوتوماتيكياً.
- لا تكشف لوحة الطهي عن وجود الأوعية الصغيرة جداً (بقاع قطره أقل من 12 سم)، والشوك أو السكاكين. إذا وضعت على حقل الطهي وعاء صغير جداً، سوف تستمر شاشة العرض بالوميض ولن يتم تشغيل اللوحة.
- لا يمكن التحكم بالجهاز بواسطة أجهزة تحكم عن بعد منفصلة أو أجهزة خارجية لضبط الوقت.

الحماية الحرارية

- يقيس الحساس بشكل مستمر درجة حرارة أجزاء لوحة الطهي المختلفة لكل منطقة طهي حساس يقيس درجة حرارة الجزء السفلي من الوعاء، لمنع ارتفاع درجة حرارة الأوعية الفارغة (بدون سوائل أو محتويات أخرى). في حال درجات الحرارة المفرطة، يتم تقليل قوة التسخين أوتوماتيكياً.

ما يجب الانتباه له

الطهي الحثي آمن جداً. لقد تم تجهيز اللوحة بالعديد من أجهزة الأمان مثل شاشة العرض الحرارية المتبقية والطهي في وقت محدود. ومع ذلك، يجب اتباع بعض إرشادات الأمان والتحذيرات

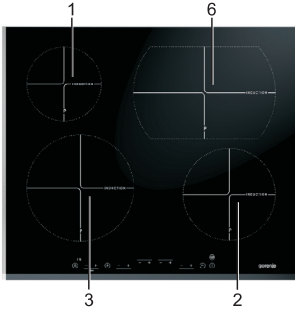
⚠️ التوصيل والصيانة

- يتم توصيل الجهاز من قبل خبير توصيل مؤهل فقط.
- لا تقم بفتح هيكل الجهاز تحت أي ظرف من الظروف. ينبغي أن يقوم بهذا فني خدمة معتمد.
- قبل القيام بأية توصيلات، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي إما من خلال سحب القابس من المقبس، أو فك الفيوز الأوتوماتيكي، أو في حالة التوصيل الدائم، اضبط مفتاح الطاقة الكهربائية على الصفر.

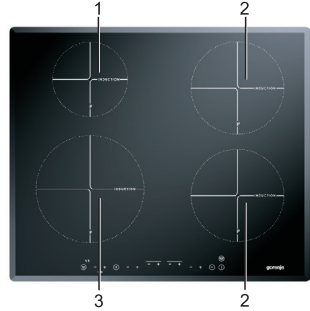
⚠️ أثناء الاستخدام

- لا تستخدم لوحات الطهي في درجات حرارة أقل من 5 درجات مئوية.
- لوحة الطهي مصممة للاستخدام المنزلي. استخدمها فقط لإعداد الطعام.
- نذ استخدام لوحة الطهي لأول مرة سوف يصدر رائحة مميزة «تدل على الاستخدام الجديد»، وهو أمر طبيعي تماماً. لذلك إذا قمت بهوية المطبخ جيداً، سوف تختفي الرائحة.
- يرجى أخذ الحذر أن تسخين لوحة الطهي على أعلى مستوى طاقة طهي يكون قصير جداً. إذا استخدمت اللوحة على أعلى مستوى طاقة طهي، لا تترك لوحة الطهي دون مراقبة.
- عند استخدام اللوحة يجب ضمان التهوية الكافية. يجب أن تكون جميع فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة باستمرار.
- لا تقم بتسخين أوعية فارغة أو بدون سائل أو محتويات أخرى. اللوحة محمية ضد التسخين الزائد، ويمكن أن تبقى الأتية ساخنة جداً، وبهذا تتضرر. لا يغطي الضمان الأضرار الناجمة عن ارتفاع درجة حرارة الأواني الفارغة، جفاف الأواني.
- لا تستخدم لوحات الطهي كمكان للتخزين
- اترك مسافة بعض السنتيمترات بين لوحة الطهي ومحتويات الدرج أسفل اللوحة.
- لا تخزن المواد القابلة للاشتعال في الدرج تحت حقل الطهي.
- يجب الأخذ بعين الاعتبار بالالتباس الأسلاك الكهربائية للأجهزة المنزلية (على سبيل المثال. خلط) مع حقل الطهي الساخن.
- تسخن حقول الطهي أثناء الاستخدام وتبقى بعد الاستخدام ساخنة لبعض الوقت، لذلك لا تترك الأطفال أثناء وبعد استعمال حقول الطهي مباشرة بالقرب من حقول الطهي.
- الدهون والزيت قابلة للاشتعال عند الإفراط في تسخينها. أثناء الطهي، لا تقف قريباً جداً من الأواني. في حال احترق الزيت، لا تحاول إخماد الحريق بالماء. قم بتغطية الأتية المحترقة مباشرة بالغطاء وأطفئ حقل الطهي.
- لا تقم أبداً بطهي الطعام بالهلب (الفلامبيه) تحت الشفاط.
- يمكن أن يسبب اللهب العالي الحريق، حتى عندما يكون الشفاط مُطفأ.
- سطح لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية (الخزفية) قاسي، وغير قابل للكسر.
- إذا سقطت عليه على سبيل المثال ملححة زجاجية أو أداة بحافة حادة، قد تتعرض اللوحة للكسر.
- لا تستخدم لوحة الموقد إذا كانت مشعورة أو مكسورة. إذا لوحظت أية تشققات مرئية، قم بفصل القابس من المقبس لتجنب الصدمات الكهربائية. اتصل بمركز صيانة معتمد للقيام بالإصلاحات.
- لا تضع أي أجسام معدنية على حقل الطهي، على سبيل المثال. الصواني، أوعية البسكوت، أغطية المقالي أو أدوات المائدة، يمكن أن يتسبب في ارتفاع درجة حرارة مفاجئ لهذه العناصر ويسبب الحروق.

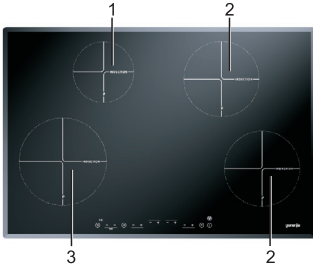
SIVK 6 CTF



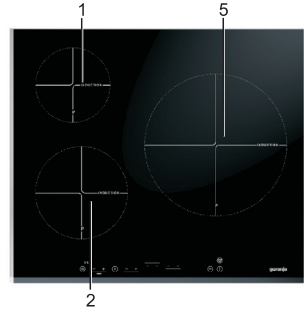
SIVK 6 ATF



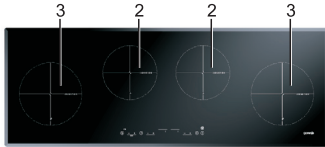
SIVK 7 ATF



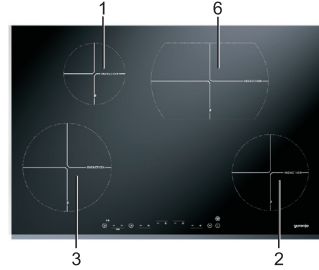
SIVK 6 FTF



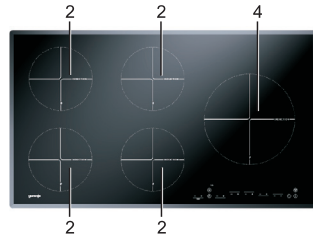
SIVK 1 ATF



SIVK 7 BTF

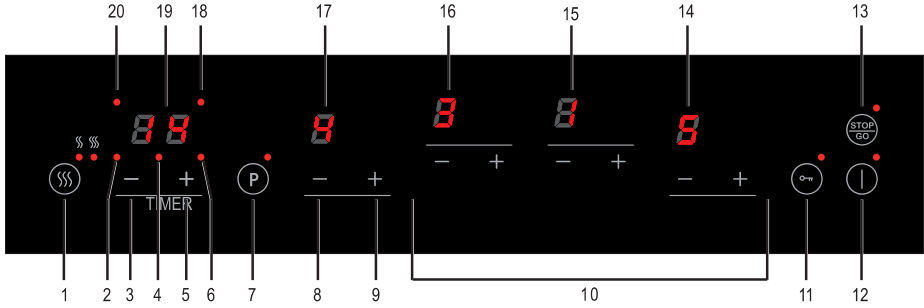


SIVK 9 BTF

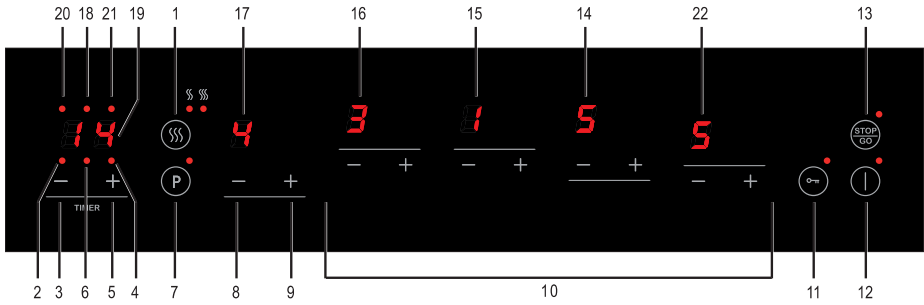


1. حقل طهي قطر 145 ملم؛ 2,2 كيلوواط
2. حقل طهي قطر 180 ملم؛ 0,3 كيلوواط
3. حقل طهي قطر 210 ملم؛ 7,3 كيلوواط
4. حقل طهي قطر 260 ملم؛ 7,3 كيلوواط
5. حقل طهي قطر 280 ملم؛ 7,3 كيلوواط
6. حقل طهي قطر 280x 180 ملم؛ 7,3 كيلوواط

SIVK1ATF, SIVK6ATF, SIVK6CTF, SIVK6FTF, SIVK7ATF, SIVK7BTF



SIVK9BTF



12. زر تشغيل / إيقاف تشغيل مع مؤشر
13. وظيفة stop/go (توقف / استئناف) مع مؤشر
14. مؤشر ضبط الحقل الأمامي الأيمن
15. مؤشر ضبط الحقل الخلفي الأيمن
16. مؤشر ضبط الحقل الخلفي الأيسر
17. مؤشر ضبط الحقل الأمامي الأيسر
18. مؤشر مؤقت الحقل الخلفي الأيمن
19. مؤشر مؤقت الطهي/ مؤقت الدقائق
20. مؤشر مؤقت الحقل الخلفي الأيسر
21. مؤشر مؤقت حقل الطهي الخامس (5)
22. مؤشر ضبط حقل الطهي الخامس (5)

1. الحفاظ على الطعام دافئاً وإذابة التجميد عن الأطعمة المجمدة مع مؤشر
2. مؤشر مؤقت حقل الطهي الأمامي الأيسر
3. زر إنقاص الوقت
4. مؤشر مؤقت الدقائق
5. زر زيادة الوقت
6. مؤشر مؤقت حقل الطهي الأمامي الأيمن
7. الزيادة مع مؤشر
8. تقليل طاقة حقل الطهي الأمامي الأيسر
9. زيادة طاقة حقل الطهي الأمامي الأيسر
10. التحكم بحقول الطهي الأخرى
11. القفل الآمن (للأطفال) مع مؤشر

• لا تضع أدوات مثل السكاكين والشوك والملاعق، أو الأغذية على منطقة الطهي الحثي حيث يمكن أن تصبح ساخنة جداً.

يشير الرمز على المنتج، أو على ملصقة التغليف، على أنه لا يجب التعامل مع هذا الجهاز كنفاية منزلية. بل عوضاً عن ذلك يجب تسليمه إلى مراكز التجميع المتخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. من خلال ضمان التخلص من هذا المنتج بطريقة صحيحة، فإتلك تساهم في الحيلولة دون حدوث عواقب سلبية محتملة ناجمة عن معالجة النفايات بشكل غير ملائم والتي تهدد البيئة وصحة الإنسان. والتي قد تنتج بسبب الطريقة غير الصحيحة في التخلص من المنتج.

لمزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بمجلس البلدية المحلي أو بخدمة التخلص من النفايات المنزلية أو بالمتجر الذي اشتريته منه هذا المنتج.

- 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 آمنة وفهم الأخطار الناجمة والمرتبطة باستخدام هذا الجهاز. يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز. لا يجوز تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم تتم مراقبتهم.
- 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 آمنة وفهم الأخطار الناجمة والمرتبطة باستخدام هذا الجهاز. يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز. لا يجوز تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم تتم مراقبتهم.
- تحذير: خطر الحريق: لا تقم بتخزين عناصر على أسطح الطهي.
- تحذير: عدم مراقبة الطعام الذي يحتوي على الدهون والزيوت أثناء الطهي على الموقد يمكن أن يتسبب في حريق. لا تحاول إطفاء النار بالماء، قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو قطعة قماش مبللة.
- بعد الاستخدام، أوقف عمل الموقد عن طريق لوحة التحكم ولا تعتمد على نظام كاشف الأوعية.
- تحذير: إذا كانت لوحة الموقد مشعورة أو مكسورة، أوقف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- ينبغي وضع العناصر المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها يمكن أن تسخن.
- لا تستخدم منظفات البخار أو منظفات الضغط العالي لتنظيف سطح الموقد، لأنه يمكن أن يؤدي إلى صدمة كهربائية.
- الجهاز غير معد للتحكم به عن طريق مؤقتات خارجية أو أنظمة تحكم خاصة.

تحذيرات

- يجب أن يتم توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي الرئيسي من قبل فني الخدمة المعتمد أو من قبل خبير.
- العبث أو محاولة إصلاح الجهاز من قبل الغير المختصين يمكن أن يؤدي إلى خطر التعرض لإصابات جسدية جسيمة أو التسبب بتضرر المنتج.
- يجب أن يقوم بالصيانة فني خدمة معتمد أو شخص خبير فقط.
- إن الجهاز مُعد فقط لأغراض الطهي. لا تستخدمه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تنفثة الغرفة. لا تضع أوعية الطهي الفارغة فوق منطقة سطح الطهي.
- إذا كان هناك جهاز كهربائية آخر موصولاً إلى مأخذ التيار المتردد بالقرب من الجهاز، تأكد من عدم ملامسة الكابلات الكهربائي مع مناطق الطهي الساخنة.
- لا تقم بتخزين أية عناصر حساسة لدرجات الحرارة تحت الجهاز، مثل أدوات التنظيف أو المنظفات، والبخاخات وغيرها.
- إذا تم استخدام لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية كمنطقة تخزين، يمكن أن يتعرض للضرر أو الخدوش. بسبب خطر النيران أو الاشتعال وتضرر لوحة الطهي لا تقم بأي حال من الأحوال بتسخين الأطعمة في رفائق الألومنيوم أو أوعية من البلاستيك.

لوحة الموقد الحثية السيراميكي الزجاجي الغطس

تم تصنيع لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية للاستخدام المنزلي.



أجهزتنا معبأة بمواد ملائمة للبيئة والتي يمكن إعادة تدويرها، يمكن إيداعها أو التخلص منها دون أي خطر على البيئة.

تم إعداد تعليمات الاستخدام للمستخدم، والتي تصف الجهاز وعمله. هذه التعليمات معدة لأنواع (لموديلات) مختلفة من الأجهزة لذلك يمكن أن تتضمن (تشمل) وصف وظائف قد لا يمتلكها جهازك.

يجب أن يتم توصيل الجهاز وفقاً للتعليمات المرفقة به، وكذلك الالتزام بالأنظمة والمعايير وفقاً للأنظمة المتداولة. يجب أن تتم التوصيلات من قبل شخص مؤهل فقط.

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

عندما تكون لوحة الموقد غطس، إن أي عنصر أثاث مطبخي أعلى من اللوحة يمكن تركيبه إلى أحد جوانب اللوحة، وألا يكون عنصر الأثاث المطبخي الموجود على الجانب الآخر أعلى من مستوى اللوحة.

عزيزي المستهلك!

تعليمات الاستخدام

تعليمات التركيب والتوصيل

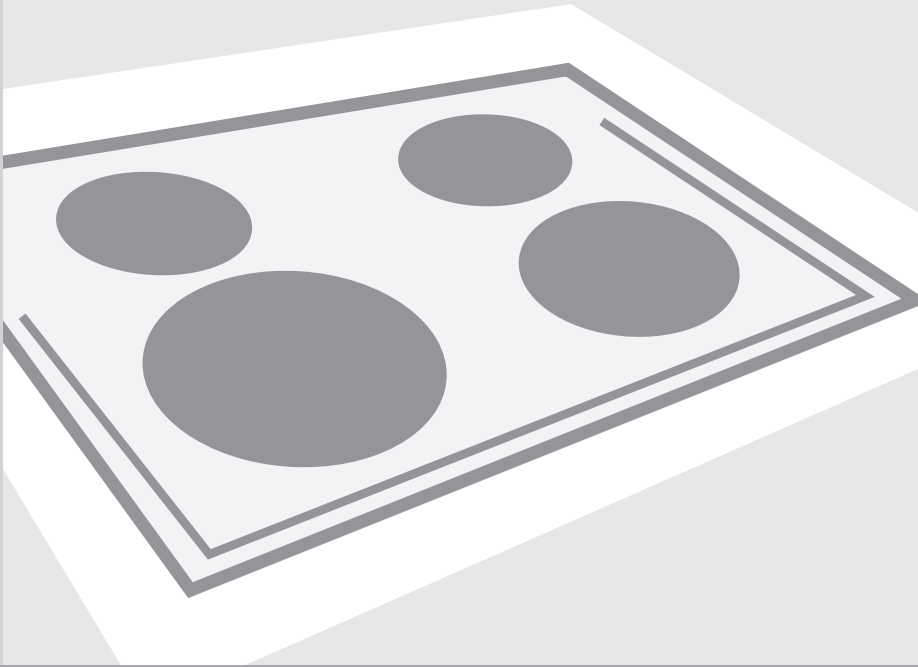
لوحة التصنيف

الحماية من خطر الحريق

- هام - اقرأ قبل استخدام الجهاز 3
- وصف الجهاز 5
- الاستخدام 10
- العمل 13
- الطهي 21
- الصيانة 22
- استكشاف الأخطاء وإصلاحها 23
- تعليمات التركيب 24

تعليمات الاستخدام والتركيب والتوصيل

AR



لوحة الموقد الحثية السيراميكية الزجاجية الغطس