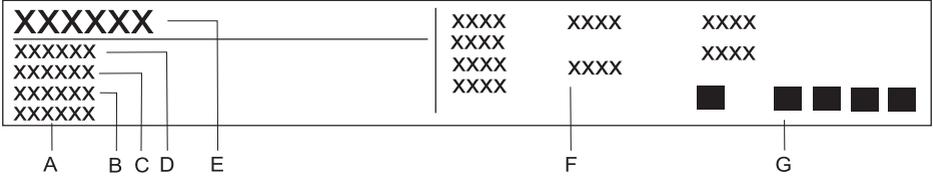


ar (02-16)



VITA_SIVK_IQ_SLIDER



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

نحتفظ بالحق لإجراء أية تغييرات لا تؤثر على الأداء الوظيفي للجهاز

يمكنك الحصول على تعليمات استخدام الجهاز أيضاً على موقعنا الإلكتروني
<http://www.gorenje.com> / <http://www.gorenje.com>

- يجب أن يتم توصيل الجهاز من قِبل فني معتمد خبير. يجب أن تتطابق حماية النظام الكهربائي مع جميع الأنظمة المتداولة.
- يمكن الوصول إلى مشابك التوصيل عند فتح أغطية علب التوصيل.
- قبل توصيل الجهاز، تأكد من أن جهد التيار الكهربائي المشار إليه على لوحة التصنيف متطابق مع جهد الدارة الكهربائية المنزلية.
- لوحة تصنيف معلومات لوحة الموحد السيراميكية الزجاجية الغطس الأساسية مثبتة على الجانب السفلي من الجهاز.
- تم تصميم الجهاز لتوصيله إلى تيار متناوب 230 فولت~.
- ينبغي أن تشمل الدائرة الكهربائية أيضا 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 من أحد الجوانب بجانب قطعة أثاث المطبخ والتي تكون أعلى من الجهاز، ومن الجانب الآخر، يمكن تركيب قطعة أثاث المطبخ بنفس ارتفاع الجهاز.
- يجب أن تكون الاجراءات الحالية والأجزاء المعزولة محمية من أي احتمال للتماس.

تحذير!

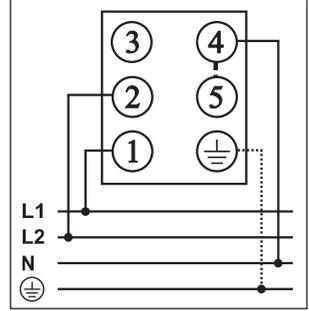
قبل القيام بأية إجراءات، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي. قم بتوصيل الجهاز وفقاً لمخطط توصيلات الكهرباء المزودة؛ تأكد من صحة جهد شبكة التيار الكهربائي المتداولة! يجب توصيل سلك التأريض (PE) إلى المشبك المشار إليه برمز التأريض \perp . يجب تمرير كابل التوصيل الكهربائي الرئيسي عبر مشبك التثبيت الذي يحمي الشريط من السحب عن غير قصد.

بعد توصيل الجهاز، قم بتشغيل كافة حقول الطهي/ السخانات لحوالي ثلاث دقائق للتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح.

باستخدام مفك براغي مسطح افتح مشبك التوصيل. عند التوصيل استخدم جسور التوصيل المرفقة.

تم تصميم الجهاز للتوصيل إلى تيار ثنائي الطور، ويمكن أيضا توصيله إلى تيار أحادي الطور.

380-415V 2N ~ / 50/60 Hz

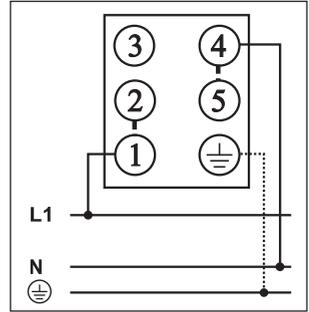


ملاحظة: القطب 3 يكون حراً.

للتوصيل يمكن استخدام:

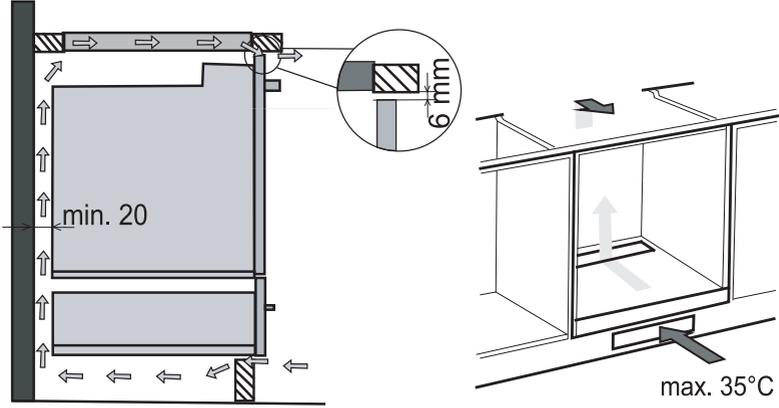
- كابل توصيل مطاطي نوع H05 RR-F 4x1,5 ، يحوي على سلك أخضر- أصفر معزول.
- كابل توصيل بلاستيكي PVC نوع H05 VV-F 4x1,5 ، يحوي على سلك أخضر- أصفر معزول، أو غيرها من الكابلات الكهربائية المماثلة أو الكابلات العالية الجودة .

220-240V ~ / 50/60 Hz



B خزانة المطبخ السفلية مع فرن

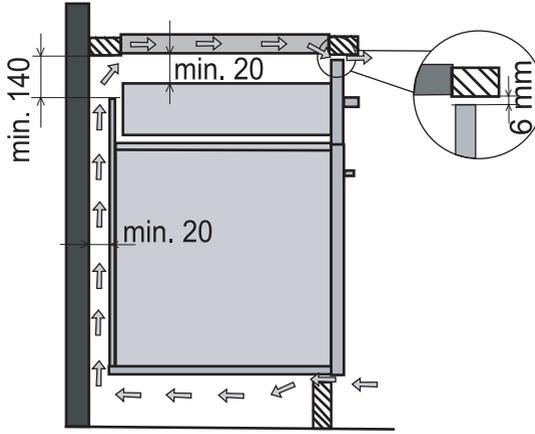
- يمكن تركيب الأفران العطس تحت لوحة الموقد الحثية لأنواع المواقد EVP4، و EVP2 ...، المزودة بمروحة تبريد. قبل تركيب الفرن، يجب إزالة الجدار الخلفي من قطعة أثاث المطبخ في المكان الذي تم قصه لتركيب لوحة الموقد. كذلك، يجب ترك مسافة لا تقل عن 6 ملم من الجانب الأمامي على كامل عرض أثاث المطبخ.

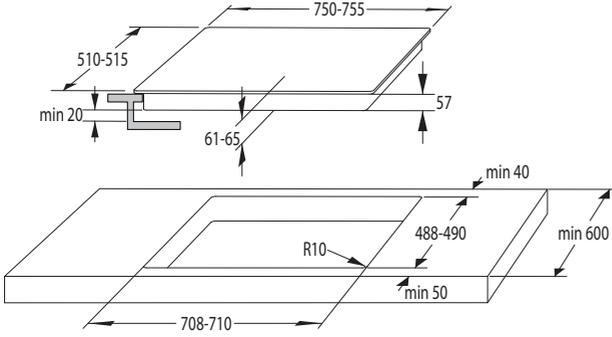


- كي تعمل الإلكترونيات في لوحة الطهي الحثية بشكل طبيعي، يجب توفير دوران كافي للهواء.

A خزانة المطبخ السفلية مع درج

- يجب قص فتحة بارترافع لا يقل عن 140 مم على الجزء الخلفي من أثاث المطبخ، على كامل عرض أثاث المطبخ. كذلك، يجب ترك مسافة لا تقل عن 6 ملم من الجانب الأمامي على كامل عرض أثاث المطبخ.
- تم تزويد اللوحة بمروحة، مثبتة على الجزء السفلي من اللوحة. في حال وجود درج تحت خزانة المطبخ، لا تقم بتخزين العناصر الصغيرة أو الورق داخله، لأنه يمكن أن يتم شفطها بواسطة المروحة، مما يلحق الضرر بالمروحة أو بنظام التبريد. أيضا لا تقم بتخزين رقائق الألومنيوم والمواد القابلة للاشتعال أو سوائل (مثل البخاخات)، ولا تقم بوضعها بالقرب من لوحة الطهي. هناك خطر كبير لحدوث انفجار! يجب ترك مسافة لا تقل عن 20ملم بين محتويات الدرج ومدخل المروحة.



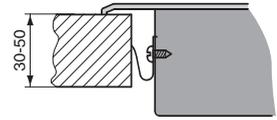
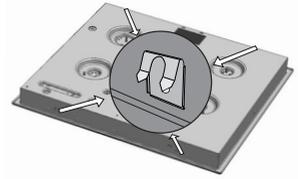


SIVK7 -

- يمكن تثبيت لوحة الموقد في أسطح العمل التي تبلغ سماكتها من 30 إلى 50 ملم.
- إذا كانت سماكة سطح العمل أكبر من 40 ملم، سوف تحتاج إلى قص أو برد الحافة الداخلية من سطح العمل (الشكل A). بهذا تضمن دوران الهواء بشكل كافي.
- في أسطح العمل بسماكة 30 ملم، من الضروري قص فتحة للوحة في وسط الفرن، وبعبء بما فيه الكفاية من الحافة الأمامية لسطح العمل، كي لا تتوضع اللوحة الحثية على حامي الفرن!
- إذا كنت ترغب بتثبيت اللوحة الحثية في فتحة مقصوفة مسبقاً، تحقق من إمكانية التثبيت بحسب أبعاد التركيب المعطاة (سماكة التركيب 56 ملم).

- يجب تركيب سطح العمل تماماً بشكل أفقي.
- يجب أن تتم حماية سطح العمل المقصوص تماماً.
- قم بتثبيت العناصر المزودة 4 بالبراغي المرفقة 4 إلى الجدار الأمامي والخلفي للوحة الموقد وسطح العمل في الفتحة المعدة مسبقاً.
- قم بتوصيل الموقد إلى شبكة التيار الكهربائي الرئيسية (انظر تعليمات توصيل الموقد إلى شبكة التيار الكهربائي الرئيسية).
- أدخل الموقد في الفتحة المقصوفة.
- اضغط على لوحة الموقد بقوة من الأعلى باتجاه سطح العمل.
- لتثبيت مشابه التركيب، لا يسمح باستخدام براغي أطول من 6.5 ملم.

إجراءات التركيب



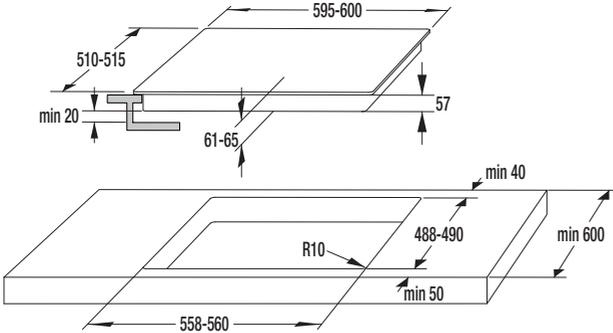
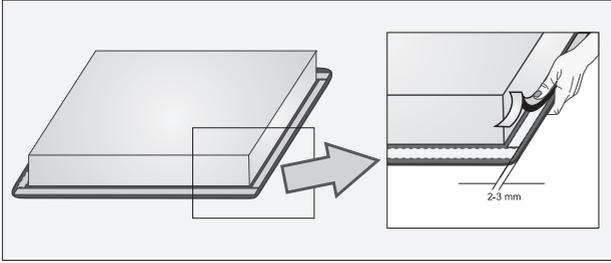
قبل إدخال الجهاز في فتحة سطح العمل في المطبخ، يجب لصق طوق من الحشية العازلة أسفل لوحة الموحد السيراميكية الزجاجية (الخزفية)، وهي مرفقة بالجهاز (انظر الشكل). لا يُسمح بتثبيت الجهاز دون الحشية العازلة!

يجب لصاق الحشية على الجهاز على النحو التالي:

- قم بإزالة الشريط الواقي عن الحشية.
- يجب لصاق الحشية على الجانب السفلي من الزجاج، كما هو موضح في الشكل (على مسافة 2-3 ملم من الحافة). يجب أن يتم لصاق الحشية على طول الحافة الزجاجية وألا تتداخل مع بعضها عند الزوايا.
- عند لصاق الحشية، تأكد ألا يتلامس الزجاج مع أي عنصر حاد.

ملاحظة

تم تثبيت الحشية في بعض الأجهزة مسبقاً!



SIVK6 -

أي تغيير في لون السطح السيراميكي الزجاجي لا يؤثر على عمله أو على استقرار السطح. إن تغيّر كهذا ناتج عن بقايا الطعام المحترقة أو الذي يسببه قاع أواني الطهي (على سبيل المثال مصنوعة من مواد مثل الألمنيوم أو النحاس)، وهذه البقع من الصعب جداً إزالتها.

تحذير: جميع الأخطاء المذكورة هي قبل كل شيء ذات طابع جمالي، ولا يؤثر مباشرة على عمل الجهاز. إصلاح هذه الأخطاء لا يغطيها الضمان.



شكل 5

تركيب لوحة الموقد

تحذيرات هامة

- يجب أن يقوم بتركيب الجهاز داخل سطح العمل في المطبخ والتوصيلات بالتيار الكهربائي الرئيسي فني مؤهل بشكل كاف.
- خشب القشرة أو أي أثاث مطبوعي يجري تركيب الجهاز داخله، يجب أن يُعامل بمادة لاصقة ذو مقاومة كبيرة للحرارة (100 درجة مئوية)؛ وإلا فهناك احتمال تغيّر لون أو تشوّه 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.
- إن تعليق، أو تثبيت قطع أثاث المطبخ على الحائط يجب أن يكون بعلو كافٍ حتى لا يتداخل مع سير العمل.
- يجب ألا تقل المسافة بين لوحة الموقد والشفاف عما هو مذكور في تعليمات تركيب شفاف المطبخ. الحد الأدنى للمسافة هو 650 ملم.
- يجب أن تكون المسافة بين حافة الجهاز وأثاث المطبخ المجاور لا تقل عن 40 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.

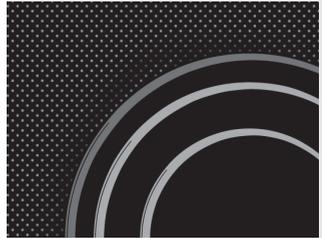
التنظيف

قم بتنظيف سطح الموقد السيراميكي الزجاجي البارد بعد كل استخدام، وإلا فإن بقايا أجزاء الطعام ستحترق على السطح الساخن في المرة القادمة التي تستخدم فيها الجهاز. من أجل تنظيف وصيانة منتظمة لسطح الموقد السيراميكي الزجاجي، استخدم منظفات العناية الخاصة، التي تشكل طبقة واقية على السطح، وتحميه من الأوساخ. قبل كل استخدام، للأسطح السيراميكية الزجاجية، امسح أي غبار أو جزيئات أخرى عن سطح الموقد وأسفل الأوعية حيث يمكن أن تتسبب في خدش الأسطح (شكل 1). تحذير: استخدام الليف المعدني، والإسفنجة الكاشطة، والمنظفات الكاشطة يمكن أن يخدش سطح الموقد. كما ويمكن أن يتضرر من استخدام البخاخات الكاشطة ومواد التنظيف السائلة الغير مناسبة أو التي لم يتم رجمها بشكل كافي (شكل 1 وشكل 2).



شكل 1

يمكن أن تزول العلامات والرموز عن لوحة الموقد إذا تم استخدام وسائل التنظيف الكاشطة أو المسببة للتآكل، أو أواني طهي ذات قاع متضّرر (شكل 2).



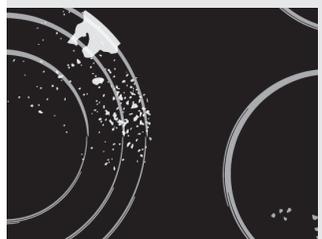
شكل 2

يمكن إزالة البقع الخفيفة بقطعة قماش ناعمة رطبة، ثم، امسح السطح ليحفظ (شكل 3). يمكن إزالة بقع الماء باستخدام محلول معتدل من الخل، ومع ذلك، لا تستخدم هذا المحلول لتنظيف الإطار (فقط مع بعض الموديلات، حيث تفقد تألقها).

لا يُسمح باستخدام بخاخ كاشط أو وسائل لإزالة التلكس (شكل 3).

قم بإزالة البقع الصعبة باستخدام وسائل وأدوات تنظيف خاصة لتنظيف الأسطح السيراميكية الزجاجية. عند استخدام هذه المنتجات، اتبع الإرشادات المرفقة من قبل الشركات المصنعة لها. تأكد من إزالة أية بقايا لوسائل التنظيف تماماً، حيث يمكن أن تضر بالسطح السيراميكي الزجاجي عندما ترتفع درجة حرارة حقول الطهي (شكل 3).

يمكن إزالة بقايا الطعام العنيدة والمحترقة باستخدام أداة كشط (شكل 4). توخى الحذر عند استخدام المكشطة كي لا تؤدي نفسك.



شكل 3

⚠ استخدم المكشطة فقط في الحالات التي لا يمكن فيها إزالة الأوساخ بقطعة قماش مبللة أو بالمنظفات الخاصة بالأسطح السيراميكية الزجاجية.

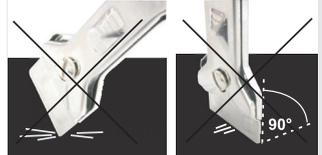
امسك المكشطة بزاوية صحيحة (45 إلى 60 درجة). اضغط بالمكشطة بلطف واتركها لتنزل على الزجاج فوق العلامات والرموز لإزالة الأوساخ. احذر من عدم ملاسة المقبض البلاستيكي للمكشطة (في بعض الموديلات) لحقل الطهي الساخن.



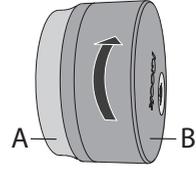
شكل 4

⚠ لا تضغط بالمكشطة عمودياً على الزجاج ولا تخدش لوحة الفرن بطرف المكشطة أو بالشفرة.

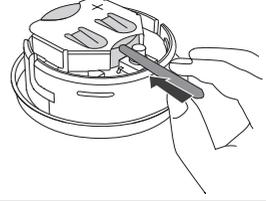
السكر والمواد الغذائية التي تحتوي على السكر يمكن أن تؤدي إلى تضرر السطح السيراميكي الزجاجي بشكل دائم (شكل 5)، وبالتالي، يجب إزالة السكر والمواد الغذائية التي تحتوي على السكر بالمكشطة حالاً عن السطح السيراميكي الزجاجي، بالرغم من أن منطقة الطهي لا تزال ساخنة (شكل 4).



1. امسك الجزء السفلي للحساس (A). ثم امسك بإحكام غطاء جهاز الحساس (B) (IQ)، وأدره باتجاه السهم 10 درجات تقريباً.



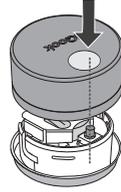
2. قم بإزالة البطارية بدفعها خلال الفتحة مع الجسم الرقيق (البلاستيكي أو الخشبي).



3. أعد وضع البطارية الجديدة (DL2450) في الفتحة.

-⊕- يجب أن تكون علامة "+ على البطارية باتجاه الأعلى.

4. أعد وضع غطاء الحساس IQ بشكل صحيح إلى مكانه وأدره بالاتجاه المعاكس 10 درجات تقريباً.



يمكن شراء الاكسسوارات والملحقات الإضافية من وحدة خدمة جورنييه أو من مركز الخدمة المعتمد.

طلب اكسسوارات (تجهيزات)
إضافية

www.gorenje.si

يمكن شراء الاكسسوارات بشكل فردي أو بكميات

- الشيفرة (الكود): حساس: 393759

- حلقة: 393758

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
 b	تم تنشيط وظيفة حساس الغليان	قم بإزالة المقلاة عن منطقة الطهي. (نقص في السائل)
 b	تم تنشيط وظيفة حساس الغليان	قاع المقلاة رطب. امسح المقلاة وأعد إجراءات عملية الطهي.
 b (وميض)	تم إزالة الغطاء	ضع الغطاء مرة أخرى على الوعاء.
 b (وميض)	أداء البطارية منخفض، أو انقطاع الاتصال مع لوحة الموقد.	اضغط على مفتاح الحساس IQ مجدداً أو أعد تشغيل البرنامج. استبدل البطارية.
F1	تلوث أو تلف الجانب السفلي لجهاز الحساس IQ.	قم بتنظيف الجانب السفلي لجهاز الحساس IQ. في حالة تلف الجانب السفلي، لا تستخدم جهاز الحساس.
F2	خطأ في التوصيل بين جهاز الحساس IQ ولوحة الموقد.	استبدل بطارية الحساس IQ.
F3	أداء بطارية جهاز الحساس IQ منخفض.	استبدل البطارية.
F4	حقل الطهي ساخن جداً	انتظر حتى يبرد حقل الطهي

سوف تظهر الرموز التالية على الشاشة أثناء العمل:

لم يسخن الزيت بعد.



إن الزيت قد سخن.



-٥٥- كذلك يمكن تغيير مستوى الطاقة أثناء العمل.

مستويات الطهي:

لنا منخفض: 150 - 170 درجة مئوية

لنا متوسط: 175 - 190 درجة مئوية

لنا عالي: 195 - 210 درجة مئوية

الأطعمة: طهي جميع أنواع اللحوم والأسماك والفطائر، والبيض والخضروات الخ

ملاحظة:

الكريب (بانكيك)- قم بتوزيع الزيت بشكل متساو على سطح المقلاة وضع المقلاة على حقل الطهي. قم بتفعيل نظام IQ. عندما يظهر الرمز  على شاشة العرض، قم بإضافة الخليط. مع كل فطيرة تالية، ضع أولاً المقلاة الفارغة المدهونة بالزيت على حقل الطهي لمدة 30 ثانية. ثم قم بإضافة خليط العجين.

وظيفة التحمير/الخبز  مناسبة للأطباق التي تتطلب كمية قليلة من الزيت، وتصل إلى ارتفاع 10 ملم.

عندما تصل درجة حرارة الزيت إلى الحرارة المناسبة، سوف يظهر الرمز  على الشاشة وتُسمع إشارة صوتية، عندها يمكن وضع الطعام في المقلاة.



مع هذه الوظائف، لا تستخدم الغطاء مع جهاز الحساس الذكي IQ.



لا تقم بإزالة الوعاء أو المقلاة عن حقل الطهي أثناء الطهي لأن هذا قد يطيل العملية (باستثناء وظيفة التقليل/التحميص - أو عند صنع الكريب (بانكيك)).

اختيار مستوى طاقة الطهي

مع وظائف القلي والتقليل/التحميص، هناك ثلاث مستويات متاحة من الطاقة: منخفضة ومتوسطة، وعالية. التي تقوم بتحديدوها، بالضغط على الشريط أو حرك إصبعك على طول شريط التمرير.
المستوى المتوسط هو المستوى المحدد مسبقاً، والذي يومض.



مع هذه الوظائف، استخدم الغطاء مع الحساس الذكي IQcook ولا تقم بإزالته عن الغطاء أثناء عملية الطهي.

لا تضع الغطاء أبداً مع جهاز الحساس IQ على اللوحة السيراميكية الزجاجية.

يجب أن يتناسب الغطاء دائماً مع الوعاء الموضوع عليه. لا تضع أبداً الغطاء بشكل مائل.

لا يمكن تغيير الوظيفة التي تم اختيارها لوظيفة أخرى أثناء العمل. يجب أن يُطفأ حقل الطهي أولاً.

لا ترفع الغطاء أثناء عملية الطهي. إذا كان ذلك ضرورياً (على سبيل المثال لتحريك الطعام)، قم بإزالة الغطاء لفترة وجيزة فقط - لمدة لا تتجاوز 10 ثواني.

هذا سوف يسمح بتحقيق نتائج طهي أمثل كما يوفر بعض الطاقة.

سوف تظهر الرموز التالية على الشاشة أثناء العمل:

الماء لم يغلي بعد.



الماء يغلي.



مع وظائف IQCOOK التي تتطلب استخدام الغطاء، سيقوم النظام أوتوماتيكياً بملاحظة إزالة الغطاء.

سيبدأ الرمز بالوميض على الشاشة وتُسمع إشارة صوتية.



قم بإعادة الغطاء على الوعاء واضغط على أي حقل على الشريط.

- إذا لم تَمَّ بهذا، والماء لم يغلي بعد (سيضيء الرمز )، وسوف يستمر النظام بالعمل؛ مع ذلك، لا يمكن ضمان النتائج المثلى للطهي في هذه الحالة.

- إذا كان الماء يغلي (سيضيء الرمز )، وسيستمر النظام بالعمل. سينقطع الاتصال بين جهاز الحساس والموقد وسيطفى الرمز . (في هذه الحالة، لا يمكن ضمان نتائج مثلى للطهي).

وظيفة الأمان - SmartSense

تتحكم هذه الوظيفة بالنظام بحيث لا يغلي الطعام في الوعاء أكثر من اللازم إذا كان هناك نقص في السائل.

تكون هذه العملية مفعلة مع وظائف IQ التي تتطلب وضع الغطاء. سيظهر رمز على الشاشة وتُسمع إشارة صوتية. سيقوم النظام بقطع إمدادات الطاقة. تنطفئ الرموز وينطفئ حقل الطهي.





إذابة تجميد الأطعمة المجمدة

هذه الوظيفة مناسبة لإذابة التجميد عن جميع أنواع المواد الغذائية المجمدة، وكذلك لتذويب الشوكولاتة.



الحفاظ على الطعام دافئاً

هذه الوظيفة مناسبة لحفظ جميع أنواع المواد الغذائية دافئة. وأيضاً مناسبة لإعداد النبيذ المطهو.

على سبيل المثال:

عند طهي الجولاش (البخني) باستخدام وظيفة الطهي البطيء (طريقة 1)، فعّل هذا النظام بعد انتهاء عملية الطهي للحفاظ على الطعام دافئاً.



-⦿- بعض أنواع الطعام قد تُحدث رغوة أثناء الطهي. ارفع الغطاء وقم بتحريك المحتويات. استخدم غطاء مع صمام بخار!

-⦿- عند الطهي مع كمية كبيرة من الماء (عندما يضيء الرمز )، فمن الممكن عدم ملاحظة غليان السائل بعد. اترك الغطاء على الوعاء حتى يقوم النظام بغلي طفيف للماء. إن الحفاظ على شدة الغليان تعتمد أيضا على نوع الوعاء والغطاء.



إن الوظيفة تسمح بتسخين سريع للماء إلى نقطة الغليان مع المحافظة على الغليان. مناسبة للطعام الذي يتم وضعه في الماء عند بداية عملية الطهي.

الأطعمة: الحساء، والمعكرونة، والبطاطا وغيرها

ملاحظة: قبل الطهي، اغسل الخضار، وخاصة البطاطا، جيدا في الماء. هذا سوف يمنع تشكل الرغوة أثناء عملية الطهي

عندما يبدأ الماء بالغليان (مع وجود الغطاء)، سوف يضيء الرمز  وستسمع إشارة صوتية.



-**ن**- بعض أنواع الطعام يمكن أن تُشكّل رغوة أثناء الطهي. ارفع الغطاء وقم بتقليب الطعام. استخدم غطاء مع صمام بخار!

الطريقة 1 **ن** **ن**

هذه الوظيفة تُستخدم للجبات التي تحتاج لفترة طهي أطول وعلى درجة حرارة منخفضة مع المحافظة على الغليان.

الأطعمة: الجولاش ، والبخاني، والحساء، والأرز وغيرها.

ملاحظة:

الأرز - اغسله بالماء قبل الطهي. يرجى ملاحظة أنه عند طهي الأرز، يُضاف مقدارين أو 3 مقادير من الماء إلى مقدار واحد من الأرز.

الطريقة 2 **ن** **ن**

هذه الوظيفة مناسبة لطهي الأطباق باستخدام التسخين البطيء.
- الحليب وحلوى الأرز، والمهلبية (البودينغ).

الأطعمة: الحليب، والأرز، والسوفليه، والمهلبية (البودينغ) وغيرها.

ملاحظة:

الأرز - اغسله بالماء قبل الطهي. يرجى ملاحظة أنه عند طهي الأرز، (يُضاف مقدارين أو 3 مقادير من الماء إلى مقدار واحد من الأرز).
قم بتحريك الأرز بين الحين والآخر أثناء عملية الطهي (حتى عندما يكون الرمز مضاءً **ن**).
المهلبية (بودينغ) - عندما يبسخن الحليب (مع وضع الغطاء عليه) ويضيء الرمز **ن**، قم بإضافة مسحوق المهلبية (البودينغ) إلى الحليب وحرك المزيج لمدة 3 دقائق تقريباً.



P

قام بتثبيت الرمز **ن** في وظيفة الطهي البطيء. بعد 5 ثوان، سيومض الرمز **ن**، ويضيء الرمز **ن**.

فيليه سمك السلمون المسلوق بالنيبذ

المكونات

- 4 قطع من فيليه سمك السلمون
- 1 دسلتر نبيذ أبيض (نوع كوبر)
- ملح،
- فلفل،
- فيجيتا
- 2 فص ثوم
- قليلاً من البقدونس، عصير حامض
- مدة الطهي = 25 دقيقة

سمك السلمون المسلوق بقشطة الحليب والنيبذ الأبيض

المكونات

- 6 قطع من فيليه سمك السلمون
- 1 دسلتر نبيذ أبيض
- 2 دسلتر قشطة حليب للطهي،
- حامض
- ثوم،
- بقدونس،
- ملح، فلفل
- مدة الطهي = 30 دقيقة

فواكه مسلوقة

فواكه مسلوقة

المكونات

- 2 إجازة
- 2 تفاحة
- 30 دكغم برقوق (خوخ)
- 2 مندرين
- 2 شوكولاتة طعام
- 2 شوكولاتة
- الحليب

قَطِّعِ الفاكهة إلى قطع واسلقها في الحليب، قطع الشوكولاتة (شوكولاتة الطعام وشوكولاتة الحليب).

اسلقها لمدة 20 دقيقة. عندما تجمد قدمها للأكل.

في الصلصة المتبقية يمكن خفق قشطة الحليب الحلوة. ميلكشيك الشوكولاتة، يمكن أن تترك مدة يوم في الثلاجة (درجة الحرارة = 2 درجة مئوية).



هذه الوظيفة مناسبة لطهي الطعام في السائل – الماء، الحليب، النبيذ، مع الاحتفاظ بجميع الفيتامينات والمعادن. يتم استخدامها للأغذية الحساسة (السماك والبيض والفواكه والوجان)، التي عند الطهي أو الخبز تتفكك بسرعة... بإضافة الأعشاب المختلفة والبهارات عند السلق يعطي رائحة عطرية... درجة الحرارة الموصى بها هو بين 70 إلى 85 درجة مئوية.

إعداد الطعام:

البيض المسلوق

المكونات

1 بيضة

ماء

خل

وملح

وفلفل

في الماء (T = 75 درجة مئوية) ضع بضع قطرات من الخل والملح والفلفل والبيض الذي تريد سلقه. اسلقه لمدة 3-4 دقائق تقريباً، حتى يجمد البيض.

سلق فيليه التونة

المكونات

0.5 كغ من سمك التونة،

4 فصوص من الثوم، بقونس

ملح

وماء

وفلفل

وليمون

مدة الطهي = 35 دقيقة

فيليه الدجاج المسلوق في صلصة قشطة الحليب

المكونات

6 شرائح دجاج فيليه،

3 دسلتر من قشطة الحليب الحلوة،

1 دسلتر من النبيذ الأبيض

2 فص ثوم، قليلاً من البقدونس، ملح، فلفل وبهارات

جوزة الطيب

فيجيتا

كاري

خل

جبنة مبشورة

يجب أن تكون درجة حرارة الدجاج الداخلية 75 درجة مئوية

مدة الطهي = 30 دقيقة

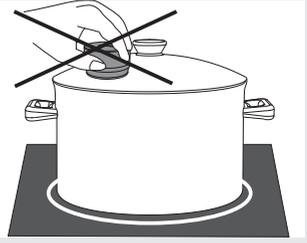


من أجل الحصول على نتائج طهي أمثل، نوصي باستخدام غطاء بدون صمام بخار. (وقت الطهي يعتمد على جودة، وكمية، ونوع المواد الغذائية، والأوعية، والأغطية، والطعم).

٥٥- املأ أولاً الوعاء بالماء ومن ثم أضف الطعام (ينطبق على جميع أنواع الطعام).

الطعام	كمية الطعام (كغم)	كمية الماء (دسلتر)	مدة الطهي (دقائق)	ملاحظة
التفاح	0,5	0,5	10-15	مقطعة قطع صغيرة متساوية
الإجاص	0,4	0,3	10	مقطعة قطع صغيرة متساوية
الدراق	0,4	0,3	5-12	
البرقوق	0,4	0,3	5-12	
فواكه مشكلة	0,5	0,3	7-12	
البطاطا	1	0,5	25-30	مقطعة ومغسولة بالماء
البروكولي	0,4	0,5	10-15	
القرنبيط	0,5	0,5	25-30	مقطعة قطع كبيرة
الجزر	0,7	0,8	20-25	مقطعة بشكل دوائر - قطع كبيرة
خضار مشكلة (مجعدة)	0,5	0,2-0,4	20-25	
البايلاء (مجعدة)	0,15	0,3	20-25	
الكوسا (فرع)	0,6	0,5	13-18	مقطعة بشكل دوائر
البانجان	0,3	0,4	10-13	
الببيض	2 قطعة	0,4	9-13	يجب نقعها بالماء الدافئ (كي لا تنكسر أثناء النلق)
لحمص	0,25	1	50-55	يجب نقعها بالماء تقريباً 22 ساعة قبل الطهي
العس	0,25	1	20-25	يجب نقعها بالماء 20 ساعة تقريباً قبل الطهي
رز	1 عيار	2 عيار	20-25	يجب غسل الأرز
الملفوف (طازج)	0,5	0,6	20-25	مقطعة قطع ناعمة
مخلل الملفوف	0,5	0,4	20-30	
النلق	0,25	0,4	8-10	نلقن كاملة
الهليون (مجمد)	0,2	0,3	13-15	
حبوب الذرة	0,5	0,5	13-17	
الكرنب	0,5	0,4	20-25	
الفاصوليا (مجعدة)	0,5	0,6	30-35	
لكستناء	0,5	1	28-32	
المحار (الصدف)	0,3	0,4	13-17	
قريدس/ جمبري (مجمد)	0,4	-	13-17	
صدور النجاج، قطع	0,3	0,4	23-27	
السجق/ النقاقن	0,1	0,5	25-30	سجق/ نقاقن كاملة
لحم البقر	0,3	1	50-60	

لا تستخدم جهاز الحساس الذكي IQ كمقبض غطاء.



3. قم بالضغط على مفتاح تشغيل/إيقاف ① الموقد. ستُسمع إشارة صوتية قصيرة. قم باختيار حقل الطهي (B).



4. قم بتفعيل نظام IQcook بالضغط على الزر الواضع IQ ②. ستضيء جميع برامج الطهي المتوفرة ويضيء الرمز IQ.

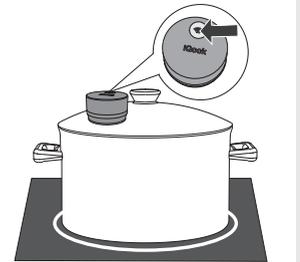


5. قم بتحريك إصبعك على شريط التمرير الموجود تحت الرمز المحدد، أو حرك إصبعك عبر الشريط لتحديد وظيفة الطهي المرغوبة. بعد إزالة إصبعك عن الشريط، سوف تومض الوظيفة المختارة، بينما تضيء باقي الوظائف. إذا لم يتم تغيير الإعدادات خلال 5 ثواني، سوف تنطفئ الأضواء. تضيء الوظيفة المختارة لبضع ثواني

⚠️ في جميع الوظائف، ما عدا الخبز، يجب أن تضغط على الزر على الحساس لمدة 5 ثواني.

* قبل بدء العمل يمكنك أيضا ضبط وظيفة المؤقت (انظر فصل إعدادات الساعة).

6. من أجل التنسيق بين عمل جهاز الحساس الذكي IQ ووحدة التحكم، اضغط على المفتاح على جهاز الحساس الذكي IQ (الموضوع على الغطاء). يُحذر على هذا أيضاً رمز مماثل على وحدة التحكم (بضيء الرمز).



استخدام الوظائف والجهاز

إن نظام IQcook يتحكم أوتوماتيكياً في عملية الطهي، ومع ذلك، لا يقوم بإيقاف الوظائف أوتوماتيكياً بعد انتهاء عملية الطهي.
ينبغي القيام بهذا يدوياً أو بواسطة المؤقت - مؤقت العد التنازلي أو مؤقت الدقائق.



يمكن تفعيل نظام IQcook بنفس الوقت على حقل طهي واحد فقط. عند انتهاء الإجراء المضبوط، يمكن اختيار نظام IQcook لحقل طهي آخر.

A - استخدام الوظائف



مع هذه الوظائف، استخدم الغطاء مع الحساس الذكي IQ

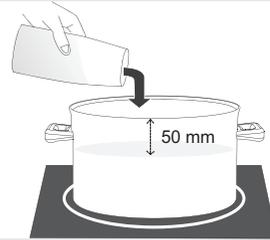


لا تضع الغطاء مع الحساس الذكي IQ على وعاء آخر أثناء عملية الطهي. استخدم نفس الوعاء حتى نهاية عملية الطهي.
قبل تشغيل لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية، يجب أن يكون حقل الطهي والجزء السفلي من الوعاء نظيف وجاف.

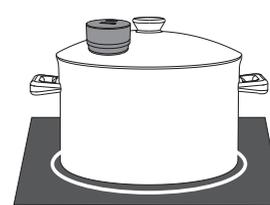
إجراء التحضير:

1. قم بملء الوعاء بالماء والطعام وضعه على حقل الطهي.

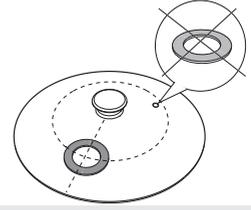
عند الطهي مع الماء، تأكد من أن مستوى الماء لا يقل عن 50 ملم عن الحافة العلوية للوعاء.



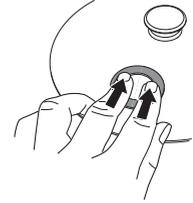
2. قم بتغطية الوعاء بالغطاء الذي تم وضع جهاز الحساس الذكي IQ عليه.



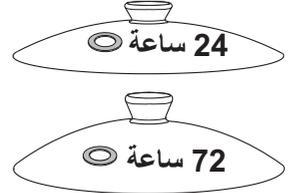
3. ألصق الحلقة على الغطاء على المكان الذي قمت بتنظيفه للتو واضغظه بأصابعك مرة أخرى، ليلتصق بشكل متساوي.



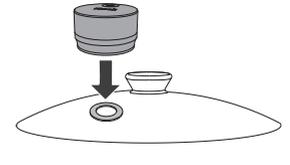
- لا تتم بوضع الحلقة على غطاء الصمام (حسب موديل الغطاء).
(إذا تم وضع الحلقة قريباً جداً من الحافة، فإن الغطاء سوف يكون أقل استقراراً ويمكن أن ينقلب رأساً على عقب عندما يتم وضع الحساس الذكي في مكانه).



- يصل اللاصق إلى صلابته خلال 24 ساعة أو 72 ساعة. أثناء ذلك، لا تستخدم هذا الغطاء ولا تغسله ولا تضع جهاز الحساس الذكي IQ عليه.

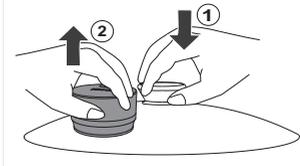


4. يصل اللاصق إلى صلابته خلال 24 ساعة أو 72 ساعة. أثناء ذلك، لا تستخدم هذا الغطاء ولا تغسله ولا تضع جهاز الحساس الذكي IQ عليه.



إزالة الحساس

بعد الاستخدام، قم بإزالة الحساس الذكي IQ واحفظه.



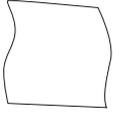
استخدم الغطاء مع الوعاء. إذا قمت باستخدام نفس الغطاء على عدة أوعية، تأكد أن الغطاء يناسب كل منها.



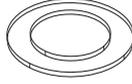
لا تستخدم جهاز الحساس الذكي IQ كمقبض للغطاء.

لا تقم بغسل الحساس الذكي IQ في غسالة الأطباق.

(يعتمد عددها على الموديل)



منديل/فوطنة



حلقة



حساس IQ

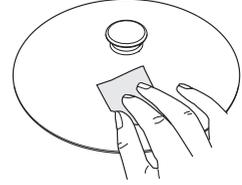
قبل استخدام الجهاز لأول مرة:

1. قم بتنظيف سطح الغطاء الذي تريد تركيب الحساس الذكي IQ عليه، باستخدام المناديل الكحولية المرفقة. استخدم فوطنة جديدة، أو منديل، لكل غطاء.

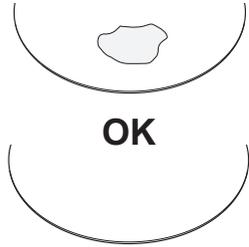
2. باستخدام أطراف أصابعك، قم بإزالة البطاقة الذاتية اللصق (لا تلمس السطح، للمحافظة على نظافته).

الملحقات المرفقة مع الجهاز

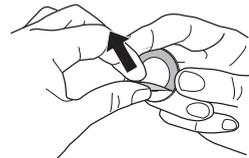
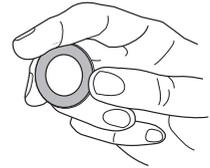
تركيب جهاز الحساس الذكي IQ على الغطاء



2 min



OK



- يمكن تفعيل نظام **IQcook** بنفس الوقت على حقل طهي واحد فقط. عند انتهاء الإجراء المضبوط بالكامل، يمكن اختيار نظام **IQcook** لحقل طهي آخر.
- عند استخدام نظام **IQcook**، لا يمكن استخدام وظيفة الطاقة القصوى (P) على حقل الطهي المجاور (أعلى، أسفل).
- قبل بدء العمل مع جميع وظائف **IQ**، يجب أن يتحقق النظام من جميع المعايير؛ لذلك، تتأخر بداية عملية الطهي قليلاً. خلال هذا الوقت، لا تقم بإزالة الوعاء عن حقل الطهي.
- قم بإعادة تفعيل نظام **IQ** عندما يبرد حقل الطهي (بضوء الحرف « H » على شاشة العرض). سوف يؤدي ذلك إلى نتائج تشغيل مثلى.
- إذا كنت ترغب باستخدام جهاز الحساس الذكي **IQ** على الغطاء، عندها يجب أن ترفق حلقة معدنية مغناطيسية على الجانب العلوي من الغطاء، والتي تم تركيب جهاز الحساس الذكي **IQ** عليها قبل الاستخدام.
- يصل اللاصق إلى صلابته خلال 24 ساعة. لذلك لا تستخدم هذا الغطاء أو تغسله، في هذا الوقت (انظر فصل تحضير الغطاء).
- تأكد بأن الأسطح العلوية من الغطاء والحلقة التي سيتم تركيب الحساس الذكي **IQ** عليها نظيفة دائماً.
- قم بوضع الحساس الذكي **IQ** على الحلقة بحيث يستقر في مكانه.
- أثناء عملية الطهي، لا تقم برفع الغطاء (فقط مع الوظائف التي تتطلب الحساس الذكي **IQ**). إذا كان هذا ضرورياً (على سبيل المثال تحريك الطعام)، قم بإزالة الغطاء فقط لفترة قصيرة – لمدة لا تتجاوز 10 ثواني.
- لا تضع الغطاء مع الحساس الذكي **IQ** على وعاء أو مقلاة أخرى أثناء عملية الطهي.
- استخدم نفس الوعاء إلى أن تنتهي عملية الطهي.
- لا تستخدم جهاز الحساس الذكي **IQ** كمقبض غطاء ولا تقم بإزالته عن الغطاء أثناء عملية الطهي.
- تحذير! يمكن أن ترتفع درجة حرارة مقبض الغطاء أثناء التشغيل؛ لذلك استخدم قطعة قماش أو قفاز مطبخ لإمساكه.
- إن جهاز الحساس الذكي **IQ** مقاوم للماء. من أجل عمر أطول للجهاز ومظهر أنيق للحساس، قم بإزالته عن الغطاء بعد الانتهاء من الطهي واحفظه في مكان آمن كي لا يتضرر.
- قم بتنظيف الحساس الذكي **IQ** باستخدام قطعة قماش ناعمة ورطبة قليلاً. قم بالحفاظ على الجزء الأمامي نظيفاً دائماً.
- تم تثبيت بطارية في جهاز الحساس الذكي **IQ** (تعليمات استبدال البطارية مُدرجة فيما يلي).

استخدام الغطاء	الوصف	الرمز
	تتحكم الوظيفة بالبخار وبالطهي أيضاً. لطهي الطعام بطريقة صحية غير زائدة عن الحد. تحافظ الخضروات على لونها الطبيعي، وقيمتها الغذائية، والفيتامينات. يجب أن يكون الغطاء في مكانه طيلة مدة الطهي.	
	هذه الوظيفة مناسبة لطهي الطعام في السوائل – الماء، الحليب، النبيذ. يتم استخدامها للأغذية الحساسة (السمك والبيض والفواكه والواجن)، التي عند الطهي أو الخبز تتفكك بسرعة. عند إضافة الأعشاب المختلفة والبهارات أثناء السلق تصدر رائحة عطرة ...	
	هذه الوظيفة تُستخدم للأطباق التي تحتاج لفترة طهي طويلة، وعلى درجة حرارة منخفضة مع الحفاظ على درجة الغليان. هذه الطريقة مناسبة للأطباق التي تحتاج لفترة طهي طويلة (الجولاش، والأرز، والبخاني)	 
	هذه الوظيفة مناسبة لغلي الحليب، والأرز، والسوفليه، والمهلبية (البودينغ).	 
	إن الوظيفة تسمح بوصول الماء بسرعة إلى درجة الغليان والحفاظ على درجة حرارة الغليان. هذه الطريقة مناسبة لأطباق الطعام مثل الحساء، والخضروات، وغيرها.	
-	مناسبة لطهي اللحوم على مستويات طاقة طهي مختلفة. يتم طهي اللحوم بشكل متساوي وتبقى غضة.	
	إذابة تجميد المواد الغذائية وإذابة الشوكولاتة.	
	يحافظ على الطعام دافئاً على درجة حرارة 70 مئوية تقريباً.	

المنبه

وظيفة المنبه لا توقف تشغيل الموقد، ولكن تفعّل فقط الإشارة الصوتية، والتي يمكن إيقافها بالضغط على أي مفتاح. أو بعد دقيقتين ستتوقف أوتوماتيكياً.

⚠ يمكن ضبط المنبه فقط، عندما لا يكون أي موقد قيد التشغيل.

ضبط المنبه:

- قم بتشغيل الموقد بالضغط على زر تشغيل/ إيقاف التشغيل (A).
- اضغط على شاشة عرض وظيفة التوقيت (G) يتم تغيير العرض من CL إلى 0.
- ويضيء الشريط المنزلق (C).
- بالضغط على الشريط المنزلق قم بضبط القيمة المرغوبة، بنفس الطريقة كما هو موضح في ساعة إيقاف التشغيل.
- إذا لم يتم اختيار أي حقل طهي في وقت لاحق، سينطفئ الموقد بعد بضع ثواني، ويتم حفظ عرض المنبه.

تم تجهيز الموقد بحساس للحماية من التسخين الزائد. في هذه الحالة، يمكن أن ينطفئ حقل الطهي أو الموقد بالكامل بشكل مؤقت أوتوماتيكياً.

وظائف الأمان وعرض الأخطاء

الخطأ، والسبب المحتمل، وتصحيح الأخطاء	
- انسكاب الماء عبر سطح جهاز الحساس أو وجود عنصر فوق سطح جهاز الحساس. امسح سطح أجهزة الحساس.	إشارة صوتية مستمرة وواضحة خطأ «Er03»
- حصل تسخين زائد لحقل الطهي. انتظر حتى يبرد الموقد.	وميض 2 / E
- أنية غير مناسبة، التي فقدت الخاصية المغناطيسية. استخدم أنية أخرى.	وميض 3 / E

⚠ إذا تم الكشف عن خطأ في العمل أو إذا لم يختفي عرض الخطأ، قم بفصل الموقد عن شبكة التيار الكهربائي لبضع دقائق (قم بفك الفاصلة أو فصل المفتاح الرئيسي)، ثم قم بإعادة وصله إلى الشبكة الكهربائية وتشغيل المفتاح الرئيسي.

إذا استمر عرض الخطأ، اتصل بخدمة العملاء.

تسمح لك هذه الوظيفة باسترجاع جميع الإعدادات على حقول الطهي، إذا قمت بإيقاف تشغيل الموقد عن غير قصد، أو بعد 6 ثواني من إيقاف التشغيل. في غضون 6 ثواني بعد إيقاف التشغيل يجب إعادة تشغيل الموقد باستخدام زر تشغيل / إيقاف التشغيل (A). يومض الزر (F) لمدة 6 ثواني على شاشة العرض. في هذا الوقت يجب الضغط على هذه الأزرار وإعادة ضبط كافة الإعدادات قبل إيقاف التشغيل الأخير.

يُتيح الجهاز استخدام نوعين من وظائف التوقيت:
العد التنازلي - العد التنازلي للوقت مع إيقاف تشغيل الوظيفة لكل حقل طهي.

الموقت - العد التنازلي للوقت بدون إيقاف التشغيل.
 ضبط القيمة في نطاق 1 إلى 99 دقيقة

العد التنازلي

ساعة إيقاف التشغيل تسهل إجراء الطهي عن طريق ضبط وقت عمل حقل الطهي المختار. عند انقضاء الوقت المضبوط ينطفئ حقل الطهي المختار أوتوماتيكياً وتُسمع إشارة تنبيه صوتية. قم بإيقاف إشارة التنبيه بالضغط على أي زر أو تتوقف أوتوماتيكياً بعد دقيقتين. يمكن ضبط ساعة إيقاف التشغيل بشكل مستقل لجميع حقول الطهي. يتم دائماً عرض الوقت الذي سينقضي أولاً.

⚠ يمكن ضبط إيقاف تشغيل الساعة فقط، إذا لم تقم بضبط موقت آخر.

الإعدادات:

- بالضغط على زر حقل الطهي (B) قم باختيار حقل الطهي المرغوب وبواسطة الشريط المنزلق (C) قم بضبط طاقة الطهي.
- بالضغط على شاشة عرض وظيفة التوقيت (G) يتم تغيير العرض من CL إلى 0-. يبدأ ⌚ ويمض الرمز الموافق (G1)، الذي يدل على حقل الطهي ويضيء الشريط المنزلق (C).
- بالضغط على الشريط المنزلق قم بضبط القيمة بين 1 و9 دقائق. قم بتثبيت الإعداد بالضغط على شاشة عرض وظيفة التوقيت ويتم تغيير العرض إلى X-. X ... القيمة المضبوطة مسبقاً). الآن وباستخدام الشريط المنزلق يمكن عند الضرورة ضبط القيمة من X 1 إلى 9X. بعد بضع ثواني يتم الأخذ بالقيمة المضبوطة مسبقاً. ويبدأ العد التنازلي للوقت.



تشغيل الطهي الأوتوماتيكي

- قم باختيار حقل الطهي المرغوب بالضغط على الزر (B)، ثم على الشريط المنزلق (C) قم بضبط مستوى الطاقة المرغوب. اضغط بإصبعك على المستوى المرغوب مدة 3 ثواني تقريباً حتى تسمع إشارة صوتية من ثم يتم عرض الرمز «A» على شاشة العرض (B).

يظهر على شاشة عرض مستوى الطهي الرمز (A) بالتناوب مع الدرجة المختارة. عند انقضاء وقت التسخين مع طاقة إضافية يعود حقل الطهي إلى المستوى المضبوط، الذي يُعرض أيضاً بشكل مستمر على الشاشة.

⚠ إذا تم تخفيض طاقة الطهي أثناء عمل الطهي الأوتوماتيكي، ينطفئ الطهي الأوتوماتيكي، على حقل الطهي هذا.

الوجبة / طريقة التحضير	الكمية	مستوى الطاقة	مدة التحضير (دقيقة)
حساء / تسخين	0.5 – 1 لتر	8-A 7	4 - 7
الحليب / تسخين	0.2 – 0.4 لتر	2-A 1	4 - 7
الأرز / طهي	125 غرام – 250 غرام تقريباً 300 مللتر – 600 مللتر من الماء	3-A 2	20 - 25
البطاطا المالحة / الطهي بدون تقشير	750 غرام – 1500 غرام	6-A 5	25 - 38
الخضروات الطازجة / الطهي مع تقطيع	500 غم – 1000 غم تقريباً 400 مللتر – 600 مللتر من الماء	5-A 4	18 - 25

- يوضح الجدول التالي أمثلة لبعض الأطباق التي تناسبها الوظيفة الأوتوماتيكي للتسخين السريع.
- القيم الواردة في الجدول تقريبية وتعتمد على العوامل الأخرى عند الطهي (على سبيل المثال، نوع وجودة الطبق وكمية الماء المضافة).
- تنطبق الكميات القليلة الواردة لحقول الطهي الأصغر، والكميات الكبيرة، لحقول الطهي الأكبر.

- ... الوظيفة الأوتوماتيكية للتسخين السريع مناسبة للأطباق، التي تكون عند بداية إعداد الطعام باردة، ثم يتم تسخينها على طاقة حقل طهي قصوى، ثم تركها ليتم طهوها لفترة طويلة، دون الحاجة لمراقبة إجراء الطهي طول فترة الطهي (على سبيل المثال، طهي لحم البقر).
- ... الوظيفة الأوتوماتيكية للتسخين السريع ليست مناسبة للأطباق، التي تم تحميرها، وقلبيها أو تشهيتها، والتي يجب قلبها دائماً، وتسقيتها (إضافة الماء) أو خلطها؛ الزلابية أو المعجنات مع الكثير من السوائل. الأطباق التي تحتاج إلى الغلي في طنجرة المضغط لفترة طويلة.

تشغيل الإعدادات القصوى الخاصة « طاقة زائدة »

- قم باختيار حقل الطهي ثم اضغط على أقصى يمين الشريط المنزلق (D)، على العلامة «P».
- تعرض الشاشة رمز مستوى الطاقة «P».

إيقاف تشغيل الإعدادات القصوى الخاصة « طاقة زائدة »

- قم باختيار حقل الطهي ثم على الشريط المنزلق (C) قم بخفض مستوى طاقة الطهي.

إيقاف التشغيل الآمن

الحد من مدة العمل

الساعات قبل إيقاف التشغيل الآمن	مستوى الطهي المضبوط
8	1
6	2
5	3
5	4
4	5
1,5	6
1,5	7
1,5	8
1,5	9
1,5	P

أقصى عمل مستمر لكل حقل طهي هو محدود، يمكن الحصول عليه من الجدول أعلاه. عندما يتوقف حقل الطهي عن العمل بسبب الآلية الآمنة، يضيء الرمز «0» أو «H» على شاشة العرض، إذا كان هناك أي حرارة متبقية.

مثال:

اضبط حقل الطهي على المستوى 6 واتركه يعمل لبعض الوقت. إذا لم تقم بتغيير إعدادات حقل الطهي، بسبب الآلية الآمنة ينطفئ بعد ساعة ونصف أوتوماتيكياً.

- تم تجهيز الموقد بمروحة تبريد، التي تعمل على تبريد الإلكترونيات أثناء الطهي، ويمكن أن تعمل أيضاً بعض الوقت بعد انتهاء الطهي.
- تم تجهيز لوحة الطهي الحثية أيضاً بجهاز حماية ضد سخونة الزائدة الذي يحمي الإلكترونيات من التضرر. تعمل الحماية على عدة مستويات. عندما ترتفع سخونة حقل الطهي بشكل مفرط، تقلل أوتوماتيكياً من طاقة الطهي. إذا تعذر ذلك، فإن طاقة الحقل الساخنة تستمر بالانخفاض، أو تُطفئها آلية الحماية الميكانيكية بشكل كامل. في هذه الحالة، يظهر على الشاشة الكتابة E2. عندما تبرد اللوحة، تتوفر مرة أخرى كامل طاقة لوحة الطهي.

الحماية من التسخين الزائد

بتفعيل هذه الوظيفة يعمل حقل الطهي على المستوى المُختار لفترة محددة بأقصى طاقة، بعد انقضاء هذه الفترة سوف يعمل على المستوى المختار. يمكن تشغيل الوظيفة الأوتوماتيكية للطهي لكل حقل طهي، على جميع مستويات الطهي، باستثناء (9) و «P».

الوظيفة الأوتوماتيكية للتسخين السريع

إيقاف تشغيل الموقد

- يمكن إيقاف تشغيل الموقد في أي وقت بالضغط على زر تشغيل / إيقاف تشغيل (A).



قفل وحدة التحكم / قفل الطفل الامن

يمكن من خلال تفعيل قفل الأمان منع تشغيل أو استخدام حقول الطهي. بهذه الطريقة، يعمل القفل كقفل أمان للأطفال.

تشغيل قفل وحدة التحكم

- يجب أن يكون الموقد مطفأ.
- بالضغط على الزر (A) قم بتشغيل الموقد. بالإضافة إلى شاشات العرض الأخرى يعرض أيضاً زر القفل (E).
- اضغط على الحقل تحت الرمز (E) لمدة 3 ثواني تقريباً. تُسمع إشارة تنبيه صوتية ويتم عرض العلامة L على جميع شاشات العرض (B).
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بالضغط على (A) أو بعد 10 ثواني ينطفئ أوتوماتيكياً. حماية الطفل الآن مفعلة

تعطيل قفل وحدة التحكم

- بالضغط على زر التشغيل (A) قم بتشغيل الموقد. يتم عرض العلامة L على جميع شاشات العرض (B).
- اضغط على الحقل تحت الرمز (E) لمدة 3 ثواني تقريباً. تُسمع إشارة تنبيه صوتية ويتم استبدال العلامة «L» بالعلامة «0».
- حماية الطفل مطفأة ويمكن أن تتحكم بالموقد بشكل طبيعي.

لوحة الطهي السيراميكية الزجاجية مجهزة أيضاً بمؤشر الحرارة المتبقية H. لا تسخن حقول الطهي بشكل مباشر، ولكن عن طريق الحرارة العائدة، التي يُصدرها الوعاء. طالما العلامة H مضاءة، بعد إيقاف تشغيل اللوحة، يمكن الاستفادة من الحرارة المتبقية للحفاظ على سخونة الطبق أو إذابة التجميد. عندما تنطفئ العلامة «H»، يكون حقل الطهي ما زال ساخناً. كن حذراً، من خطر الحروق!

مؤشر الحرارة المتبقية



يمكنك على جميع حقول الطهي، بشكل إضافي تشغيل إعداد التسخين الشديد. وبهذا، يمكن باستخدام طاقة إضافية لحقول الطهي، التسخين السريع لكميات أكبر من الطعام أيضاً.

إعدادات قصوى خاصة (رمز
حقل الطهي P – الطاقة الزائدة
« Power boost » و « SP-
الطاقة الزائدة القصوى)

تحذير:

يتضمن حقل الطهي بالعلامة (SP P (Super Power boost وظيفة التسخين القصوى الخاصة. يمكن تنشيط طاقة عمل إضافية على هذا الحقل لمدة خمس دقائق، ثم تعود أوتوماتيكياً إلى المستوى 9.

بعد إيقاف التشغيل الأوتوماتيكي يمكن إعادة تفعيله مجدداً لمدة 5 دقائق.

- بعد توصيل الموافد السيراميكي الزجاجي تضئء جميع شاشات العرض للحظة. الموافد جاهز للعمل.
- تم تجهيز الموافد بأزرار حساس إلكترونية، يتم تشغيلها، إذا قمت بالضغط عليها بأصبعك لمدة ثانية واحدة على الأقل.
- يتم تأكيد كل ضغطة على مفتاح الحساس بإشارة صوتية.
- لا تضغ أي شيء على مفاتيح أجهزة الحساس. تأكيد بأن تكون أسطح الحساس نظيفة دائماً.

اضغط على مفاتيح تشغيل/إيقاف التشغيل (A) لمدة ثانية على الأقل. يتم تفعيل موافد الطهي وتضئء شاشات العرض.

تشغيل الموافد

⚠ يجب إجراء الإعدادات التالية خلال 20 ثانية، وإلا فإن لوحة الموافد ستنتطفئ مجدداً.



إذا تم تشغيل الموافد بالضغط على مفتاح تشغيل / إيقاف التشغيل (B)، يمكن تشغيل حقل الطهي المرغوب خلال العشرون ثانية التالية

تشغيل حقول الطهي



⚠ لدى شاشات العرض أيضاً أزرار وظيفية، والتي يمكن بواسطتها تغيير الإعدادات.

- اضغط على زر اختيار حقل الطهي المرغوب (B)، تُضئء النقطة العشرية (B1) بجانب شاشة العرض ويتم عرض وميض إضاءة الشريط المنزلق (C).
- بالضغط على زر الشريط المنزلق قم بضبط مستوى الطاقة من P-9-1.
- بعد 10 ثواني، تنتطفئ أزرار الشريط المنزلق، وتنتطفئ النقطة العشرية الموافقة. يتم تفعيل حقل الطهي.

⚠ أزرار الشريط المنزلق (C، D) تستجيب بنحو أفضل، إذا قمت بلمسها من الجانب السفلي. ونفس الشيء ينطبق على الأزرار (E، F).

تغيير إعدادات طاقة حقول الطهي

- قم باختيار حقول الطهي بالضغط على المفتاح (B). على شاشة عرض حقل الطهي المختار تُضئء النقطة العشرية (B1) وتضئئ أزرار الشريط المنزلق. بحسب القيمة المضبوطة فإن أزرار الشريط المنزلق تضئء بشكل مستمر، وتومض باقي الأضواء.
- (مثال: عند ضبط القيمة 6، تُضئء الأضواء الـ 6 الأولى على الشريط المنزلق باستمرار، في حين تومض باقي أزرار الشريط المنزلق).
- بالضغط على الشريط المنزلق قم بتغيير مستوى الطاقة.

- قم أولاً باختيار حقل الطهي الذي تريد إيقاف تشغيله.
- بزلق أو الضغط على أقصى الجزء الأيسر من الشريط المنزلق (إلى يسار النقطة الأخيرة)، اضبط مستوى الطاقة إلى 0. إذا كانت جميع حقول الطهي على الدرجة 0، فإن الموافد بأكملها سينتطفئ بعد 20 ثانية.

إيقاف تشغيل حقل الطهي



الفحص بواسطة المغناطيس

بواسطة مغناطيس صغير يمكن التحقق إذا كان قاع الأنية أو الوعاء قابل للمغنة. استخدم فقط الأنية، التي يجذب على قاعها المغناطيس.



التعرف على الأواني

إحدى مزايا حقل الطهي الحثي هو التعرف على الأواني. أيضاً عندما لا يكون على حقل الطهي أنية أو أنية بقطر أقل من قطر الحقل، فإنه لا هدر في الطاقة. إذا كانت الأنية أصغر بكثير من حقل الطهي، هناك احتمال ألا يتم التعرف عليها. عندما يكون حقل الطهي مفعلاً، يظهر على شاشة عرض مستوى الطهي العلامة «U». إذا وضعت أنية على حقل الطهي الحثي خلال 10 دقائق، يتعرف الحقل عن الأنية ويعمل على مستوى التسخين المضبوط لحظة إبعاد الأنية عن حقل الطهي، يتوقف إمداد الطاقة. عند وضع أنية أصغر على حقل الطهي، الذي تعرف عليها الحقل، فإنه يحتاج إلى طاقة أكثر مما تحتاج إليه الأنية الكبيرة.

قد أن تتضرر منطقة الطهي:

- إذا وضعت عليه أنية فارغة.
- قبل وضع الأنية على حقل الطهي قم بتتشفيف أسفلها، لتتمكن انتقال الحرارة ولا تسبب التضرر لمنطقة الطهي.
- للطهي والخبز أو القلي استخدم أنية، قابلة للمغنة، مثل الأواني الفولاذية، والأواني المطلية، أو الأواني المصنوعة من الحديد الصلب. فقط في هذه الحالة يعمل الحقل الحثي.

يمكن ضبط طاقة تسخين حقول الطهي على عشر مستويات مختلفة. يوضح الجدول التالي أمثلة لاستخدام الإعدادات بشكل فردي.

مستوى الطهي

الدرجة	الغرض
0	إيقاف التشغيل، استخدام الحرارة المتبقية
1 - 2	الحفاظ على درجة حرارة الطبق، الطهي البطيء لكميات أقل (أقل مستوى إعداد)
3	الطهي البطيء (استمرار الطهي على مستوى الطهي الأول)
4 - 5	الطهي البطيء (استمرار الطهي) كميات أكبر، خبز قطع أكبر
6	الخبز، عندما ترغب بخبز الطعام
7 - 8	الخبز
9	طهي كميات كبيرة، الخبز
P	إعدادات طاقة خاصة لبدء عملية الطهي وبدء الخبز « طاقة زائدة »، وطهي وخبز كميات كبيرة جداً من الطعام

نصائح حول توفير الطاقة

- عند الشراء انتبه أن يُشار إلى قطر الأنية في الجزء العلوي أو الغطاء، الذي يكون في بعض الأحيان أكبر من قطر قاع الإناء.
- طنجرة الضغط التي تستفيد من الضغط المرتفع بلحكام في الداخل، هي اقتصادية بشكل خاص، وتوفر الوقت والطاقة. وبسبب وقت الطهي القصير تبقى فيتامينات أكثر في الطعام.
- تأكد دائماً من وجود كمية كافية من السوائل في طنجرة الضغط في حال، وجود وعاء فارغ على لوحة الطهي، بسبب التسخين الزائد بسبب الضرر للحقل كما وللعاء.
- إذا كان بالإمكان، قم بتغطية الأواني أو الأوعية بأغطية ذات حجم مناسب.
- استخدم حجم وعاء طهي يتناسب مع كمية الطعام المُعد. إذا استخدمت وعاء كبير، مملوء جزئياً فقط، سوف تستهلك طاقة أكثر بكثير.

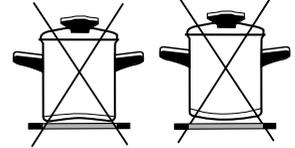
مبدأ عمل حقل الطهي الحثي

- تحتوي لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية على أربع أو ثلاث حقول تسخين. سطح لوحة الطهي مستوي، بدون حواف، يمكن أن تتراكم عليها الأوساخ.
- تم تجهيز لوحة الطهي بدرجة عالية من حقول الطهي الحثية الفعالة. تتكون الحرارة مباشرة في أسفل الأنية، حيث الحاجة الأكثر إليها أيضاً، دون أي خسارة عبر سطح الطهي السيراميكي الزجاجي. يكون استهلاك الطاقة أقل منه في حقول الطهي العادية، التي تعمل على مبدأ الإشعاع.
- لا تسخن حقول الطهي السيراميكية الزجاجية بشكل مباشر، ولكن عن طريق الحرارة العائدة، الصادرة عن الطبق. هذه الحرارة بعد إيقاف تشغيل حقل الطهي تظهر على شكل «الحرارة المتبقية». في حقول الطهي الحثية تقوم اللغائف الحثية (المولولة) المثبتة تحت السطح السيراميكي الزجاجي بالتسخين. تُولد اللغائف حقلاً مغناطيسياً، الأمر الذي يؤدي إلى توليد تيارات دوامة في أسفل الوعاء (والتي يمكن أن تمغنطه)، والتي تؤدي إلى تسخينه.

هام!

إذا انسكب سكر أو مكونات طعام عالية التحلية على اللوحة السيراميكية الزجاجية الساخنة، قم بمسح اللوحة على الفور أو إزالة مخلفات السكر بواسطة المكشطة، على الرغم من أن حقل الطهي لا يزال ساخناً. هذا يمنع التضرر المحتمل للسطح السيراميكي الزجاجي. لا تقم بتنظيف السطح السيراميكي الزجاجي الساخن بمواد التنظيف، لأنها قد تؤدي إلى تضرر السطح السيراميكي الزجاجي.

الأواني المناسبة لحقول الطهي الحثية

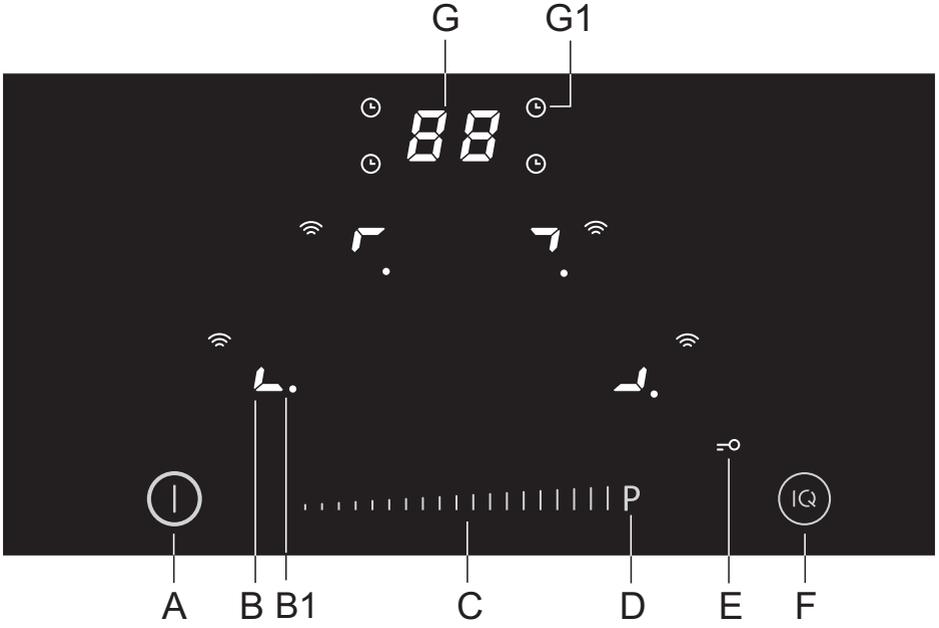


- تعمل لوحة الطهي الحثية بشكل صحيح، إذا استخدمت وعاء مناسب.
- أثناء الطهي، ضع الأنية في وسط حقل الطهي.
- الأنية المناسبة، التي تسمح بالتحريض الحثي، هي الأواني من الفولاذ، الأواني الفولاذية المطلية أو الأواني المصنوعة من الحديد الصلب. الأواني من الفولاذ المقاوم للصدأ مع قاع من النحاس أو الألومنيوم والأواني الزجاجية غير مناسبة.
- عند استخدام أواني الطهي البخارية (طنجرة «الضغط»)، قم بمرآقتها، حتى يتم الوصول إلى الضغط الصحيح. يجب أن يعمل حقل الطهي في البداية على أقصى طاقة، ثم وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة للطنجرة باستخدام الحساس الموافق قم بتخفيض طاقة العمل في الوقت المناسب.
- لا تستخدم الأواني ذات القاع الغير مستوي! القاع المقعر أو المحدب 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).
- عند شراء أواني الطهي يرجى الانتباه بأنها «مناسبة للطهي الحثي».

⚠ استخدم فقط الأواني المناسبة للطهي الكهربائي والحثي بـ:

- قاعدة سمكية (2.25 مم على الأقل)
- قاع مستوي.

حقل الطهي	الحد الأدنى لقاع الأنية (الوعاء)
قطر 160 ملم	قطر 110 ملم
قطر 180 ملم	قطر 110 ملم
قطر 200 ملم	قطر 145 ملم



A مفتاح تشغيل/إيقاف تشغيل الموقد

B شاشة عرض ووظيفة زر حقل الطهي

B1 النقطة العشرية لحقل الطهي

C الشريط المنزلق

D زيادة طاقة الطهي (إعدادات طاقة خاصة)

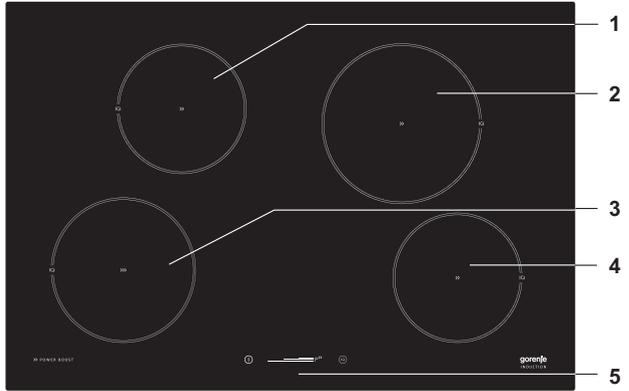
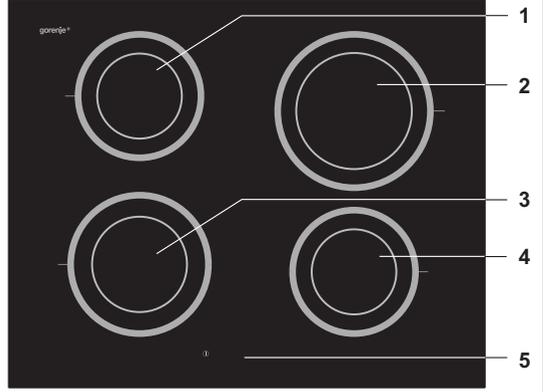
E قفل وحدة التحكم /حماية الطفل

F تشغيل/ إيقاف تشغيل نظام IQcook

G شاشة عرض وظائف التوقيت

G1 رمز وظيفة التوقيت لحقل الطهي المختار

1. حقل الطهي الحثي الخلفي الأيسر
2. حقل الطهي الحثي الخلفي الأيمن
3. حقل الطهي الحثي الأمامي الأيسر
4. حقل الطهي الحثي الأمامي الأيمن
5. وحدة التحكم بالموقد



- يجب أن يتم توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي الرئيسي من قبل فني الخدمة (الصيانة) المعتمد أو من قبل خبير مؤهل.
 - 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 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.
 - إذا تم استخدام لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية كمنطقة تخزين، يمكن أن يتعرض للضرر أو الخدوش. بسبب خطر الذوبان أو الاشتعال وتضرر لوحة الطهي لا تقم بأي حال من الأحوال بتسخين الأطعمة في رفائق الألومنيوم أو أوعية من البلاستيك.
 - لا تقم بتخزين عناصر مثل السكاكين، والشوك، والملاعق والأغطية على حقول الطهي الحثية، يمكن أن ترتفع درجة حرارتها كثيراً.
- ⚠ هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2002/96/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
- وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة ستغلالها.

- 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 يعيب الأطفال بالجهاز. لا يجوز تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم تتم مراقبتهم.
- 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.
- ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين.
- 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.
- بعد الاستخدام، أطفئ حقل الطهي باستخدام عناصر التحكم المناسبة؛ لا تعتمد فقط على نظام التعرف على الأوعية.
- تحذير: إذا كان سطح الموقد مشعور أو مكسور، أو وقف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- وقم بإيقاف تشغيل كافة مفاتيح حقول الطهي وفصل القاطع أو فصل القاطع الرئيسي، بحيث يكون الجهاز مفصلاً تماماً عن شبكة التيار الكهربائي.
- 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.

38.....	تركيب لوحة الموقف
38.....	تحذيرات هامة
39.....	وضع الحشية العازلة
39.....	أبعاد فتحة سطح العمل المقصود
40.....	إجراءات التركيب
41.....	فتحات التهوية لخزانة المطبخ السفلية
43.....	مخطط التوصيل
44.....	التوصيل بالشبكة الرئيسية للتيار الكهربائي
44.....	مشبك التوصيل
45.....	الخصائص التقنية
45.....	لوحة التصنيف

5	هام - اقرأ التالي قبل استخدام الجهاز.....
5	احتياطات السلامة.....
6	تحذيرات.....
7	سطح الموقد السيراميكي الزجاجي.....
8	التحكم بالموقد.....
9	مبدأ عمل حقل الطهي الحثي.....
9	الأواني المناسبة لحقول الطهي الحثية.....
10	مستوى الطهي.....
10	نصائح حول توفير الطاقة.....
11	التحكم بالموافد.....
11	تشغيل الموقد.....
11	تشغيل حقول الطهي.....
11	إيقاف تشغيل حقل الطهي.....
12	إيقاف تشغيل الموقد.....
12	قفل وحدة التحكم / قفل الطفل الآمن.....
12	مؤشر الحرارة المنقبية.....
12	إعدادات قصوى خاصة (رمز حقل الطهي P – الطاقة الزائدة « Power boost » و SP – الطاقة الزائدة القصوى).....
13	الحد من مدة العمل.....
13	الحماية من التسخين الزائد.....
13	الوظيفة الأوتوماتيكية للتسخين السريع.....
15	استرجاع الإعدادات الأخيرة.....
15	وظيفة التوقيت (الموقت).....
16	وظائف الأمان وعرض الأخطاء.....
17	وحدة التحكم - IQ.....
19	تحذيرات هامة.....
20	تحضير الغطاء لاستخدام وظائف IQ.....
20	الملحقات المرفقة مع الجهاز.....
20	تركيب جهاز الحساس الذكي IQ على الغطاء.....
22	عمل وظائف IQ.....
22	استخدام الوظائف والجهاز.....
24	وضعية الطهي.....
24	الطهي بالبخار.....
25	السلق.....
27	الطهي البطيء.....
28	الطهي مع كمية كبيرة من الماء.....
29	إذابة تجميد الأطعمة المجمدة.....
29	الحفاظ على الطعام دافئاً.....
32	اختيار مستوى طاقة الطهي.....
33	التحمير/الخبز.....
35	الأخطاء المحتملة وإصلاحها.....
36	استبدال البطارية.....
36	طلب اكسسوارات (تجهيزات) إضافية.....
37	العناية وصيانة سطح الموقد السيراميكي الزجاجي.....
37	التنظيف.....

لوحة الموقد الحثية السيراميكية الزجاجية الغطس

عزيزي المستهلك !

تم تصنيع لوحة الموقد الحثية السيراميكية الزجاجية الغطس هذه للاستخدام المنزلي. أجهزتنا معبأة بمواد ملائمة للبيئة والتي يمكن إعادة تدويرها، يمكن إيداعها أو التخلص منها دون أي خطر على البيئة. كما أن مواد التعبئة والتغليف هذه مزودة بعلامة تحذيرية وفقاً لذلك. عند انتهاء دورة عمل جهازك، احرص على عدم تلوث البيئة، وقم بتسليمه إلى مراكز تجميع النفايات المعتمدة للأجهزة المنزلية المستهلكة.

تعليمات الاستخدام

تم إعداد تعليمات الاستخدام للمستخدم، حيث تصف الجهاز وطريقة استخدامه. هذه التعليمات معدة لأنواع متعددة من الأجهزة لذلك يمكن أن تجد بعض المواصفات لوظائف قد لا يمتلكها جهازك.

تعليمات التركيب

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 التصنيف

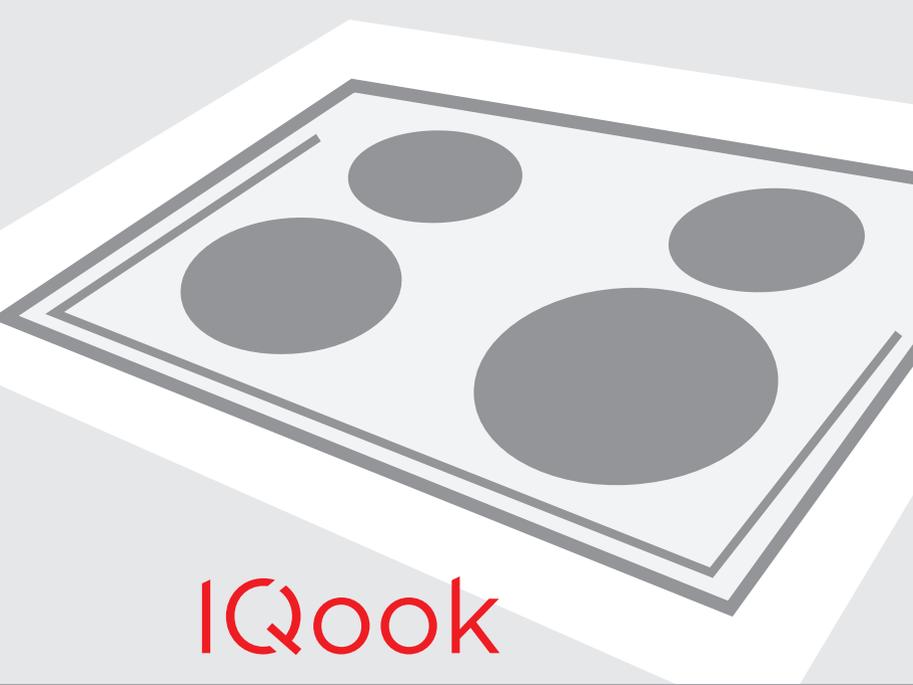
لوحة تصنيف المعلومات الأساسية مرفقة على الجانب السفلي من لوحة الموقد.

الحماية من خطر الحريق

يمكن تثبيت الأجهزة من أحد الأطراف بجانب قطعة أثاث المطبخ والتي تكون أعلى من الجهاز، ومن الجانب الأخر يمكن تثبيته بجانب أثاث المطبخ بنفس ارتفاع الجهاز.

تعليمات الاستخدام و التركيب و التوصيل

AR



لوحة الموقد الحثية السيراميكية الزجاجية الغطس