UK

AR

beko

Вбудована варильна панель

Посібник користувача

مدمج الفرن

دليل المستخدم



HII 64200 FMT

185262205_7/ UK AR / R.AE/ 09.04.25 23:55
7757189216

CE EAC

الورق المعاد تدويره
والقابل لإعادة التدوير

ПАПІР НА ІЗ ВТОРИННОЇ
СИРОВИНИ ТА
МАКУЛАТУРИ

Ласкаво просимо!

Шановний покупцю!

Дякуємо, що вибрали виріб Beko. Бажаємо, щоб ваш виріб, виготовлений за стандартами високої якості та сучасної технології, працював найкращім та найефективнішим чином. Перед початком використання виробу рекомендуємо уважно ознайомитися з цим керівництвом та будь-якою іншою наданою документацією.

Беріть до уваги всю інформацію та попередження, наведені в посібнику користувача. У такий спосіб ви захистите себе і свій виріб від можливих небезпек.

Збережіть посібник користувача. У разі передачі цього виробу іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. У цьому керівництві наведено гарантійні умови, правила експлуатації виробу та способи пошуку та усунення його несправностей.

Символи та їх опис у посібнику користувача



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.



Важлива інформація або корисні поради.



Ознайомтеся з інформацією в посібнику користувача.



Застереження щодо гарячої поверхні.

ПРИМІТКА Небезпека, що може завдати матеріальної шкоди виробу або навколишньому середовищу.

Відскануйте QR-код, щоб отримати доступ до онлайн-версії посібника користувача.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Зміст

1 Інструкції з техніки безпеки 4

1.1 Передбачуване використання .. 4
1.2 Дитина, вразлива людина та безпека Pet 5
1.3 Електрична безпека 5
1.4 Безпека під час транспортування 7
1.5 Безпечне встановлення 7
1.6 Безпека використання 8
1.7 Застереження щодо температури 9
1.8 Безпека під час готування 9
1.9 Електроіндукція 10
1.10 Безпечне обслуговування та очищення 11

2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища 11

2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів 11
2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів 11
2.2 Інформація щодо упаковки 11
2.3 Поради щодо енергозбереження 11

3 Придбаний виріб 12

3.1 Опис виробу 12
3.2 Технічні характеристики 13

4 Перше використання 14

4.1 Початкове очищення 14

5 Правила експлуатації варильної панелі 14

5.1 Загальна інформація про використання варильної панелі 14
5.2 Панель управління 17

6 Загальна інформація про приготування їжі 26

6.1 Загальні попередження про приготування їжі на плиті 26

7 Технічне обслуговування та очищення 28

7.1 Загальна інформація щодо очищення 28
7.2 Чищення плити 30
7.3 Очищення панелі керування 30

8 Пошук та усунення несправностей 30

1 Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
- Якщо виріб передається іншій особі для особистого користування або як уживаний пристрій, слід разом із ним надати посібник користувача, етикетки виробу та інші відповідні документи та складові частини.
- Наша компанія не несе відповідальності за збитки, які можуть виникнути в разі недотримання цих інструкцій.
- Недотримання цих інструкцій анулює будь-яку гарантію.
- До виконання монтажних і ремонтних робіт допускаються тільки представники виробника, фахівці уповноваженої сервісної служби або особи, призначені компанією-імпортером.
- При цьому дозволяється використовувати тільки оригінальні запчастини та приладдя.
- Забороняється ремонтувати або замінювати будь-який компонент виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику користувача.
- Не дозволяється виконувати технічні модифікації виробу.

1.1 Передбачуване використання

- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
- Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Цей виріб призначений для використання в домогосподарствах і на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей виріб слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.

1.2 Дитина, вразлива людина та безпека Pet

- Цей продукт може бути використаний для дітей 8 років і старше, і людей, які були недорозвинені у фізичних, сенсорних або розумових здібностей, або у яких не вистачає досвіду та знань, доки вони контролюють або тренують безпечне використання і небезпеки продукту.
- Діти не повинні гратися з продуктом. Очищення та обслуговування користувачів не повинні виконуватися дітьми, якщо хтось їх не бачить.
- Цей продукт не повинен використовуватися людьми з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями (включаючи дітей), якщо вони не зберігаються під наглядом або отримують необхідні вказівки.
- Дітям слід бути керованим, щоб переконатися, що вони не грають з продуктом.
- Електричні продукти небезпечні для дітей та домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні гратися з, підходити або увійти в товар.
- Не вставляйте об ' єкти, які діти можуть досягти у продукті.
- Поверніть ручку кошиків і пси на бік лічильника, щоб діти не могли схопити і спалити.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання, доступні поверхні продукту гарячі. Тримайте дітей подалі від продукту.
- Утримуйте пакувальники з матеріалами для дітей. Є небезпека і задуха.
- Перед викиданням зношених і непотрібних продуктів:

1. Роз'єднати модуль живлення і вилучіть його з сокета.
2. Відрізайте силовий кабель і відключити його з виключкою з продукту.
3. Прийміть запобіжні заходи, щоб не допустити до продукту дітей.
4. Не дозволяти дітям грати з продуктом, коли він перебуває у режимі простою.

1.3 Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути

виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Штепсельна вилка або електричне з'єднання пристрою має бути у легкодоступному місці. Якщо це неможливо, в електричній схемі, до якої підключається виріб, необхідно встановити пристосування (запобіжник, перемикач тощо) відповідно до електричних норм і з відокремленням усіх полюсів від мережі.
- Перед виконанням ремонту, технічного обслуговування і чищення від'єднайте виріб від електромережі або вимкніть запобіжник.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- Якщо придбаний виріб не оснащений шнуром живлення, використовуйте лише відповідний з'єднувальний кабель, описаний у розділі «Технічні характеристики».
- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Не допускайте, щоб шнур живлення згинався, ламався, або контактував з будь-яким джерелом тепла.
- Після транспортування виробу в місце призначення та збирання чи очищення переконайтесь, що кабель живлення не був пошкоджений.
- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані чи пошкоджені шнури живлення.
- Не використовуйте для живлення виробу подовжувач або розетковий блок.
- Якщо необхідно використовувати адаптер-перетворювач (для штепсельної вилки), зверніться до авторизованого сервісного центру або імпортера щодо інформації про схвалений адаптер.
- Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру, якщо довжина лінії живлення є недостатньою.
- Портативні джерела живлення або розетковий блок можуть перегрітися й спалахнути. Тримайте

розетковий блок і портативні джерела живлення подалі від виробу.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, з метою запобігання можливих небезпек його треба замінити, звернувшись до виробника, уповноваженої сервісної служби або особи, зазначеної компанією-імпортером.

Якщо ваш виріб обладнано шнуром живлення й штепсельною вилкою, дотримуйтеся нижченаведених правил.
- Ніколи не вставляйте штепсельну вилку виробу в зламану, незакріплену або неробочу розетку. Переконайтеся, що вилка повністю вставлена в розетку. Інакше з'єднання можуть перегрітися й спричинити пожежу
- Уникайте включення пристрою в розетки з жирними плямами, забруднені розетки або ті, що потенційно піддаються впливу води (як-от розетки, розміщені біля робочої поверхні, звідки може стікати вода). Інакше існує ризик короткого замикання або ураження електричним струмом.
- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками!
- Витягуйте вилку з розетки, використовуючи корпус вилки, а не сам шнур живлення.

1.4 Безпека під час транспортування

- Перед транспортуванням від'єднайте виріб від мережі живлення.
- У разі необхідності транспортування виробу оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте ці матеріали клейкою стрічкою. Надійно закріплюйте рухомі частини виробу, щоб запобігти їх пошкодженню.
- Перед встановленням виробу слід перевірити його на наявність пошкоджень, отриманих під час транспортування. У разі пошкодження зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.

1.5 Безпечне встановлення

- Перед початком монтажних робіт знеструмте лінію живлення, до якої буде підключатися виріб, вимкнувши запобіжник.

- Завжди надягайте захисні рукавички під час транспортування та встановлення. Інакше існує ризик травмування гострими краями.
- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Не встановлюйте виріб у разі виявлення пошкоджень.
- Уникайте використання будь-яких теплоізоляційних матеріалів для покриття внутрішньої частини меблів, які збираєтеся встановлювати.
- Необхідно забезпечити, щоб місце встановлення виробу не піддавалося впливу прямих сонячних променів і джерел тепла, як-от: електричних або газових обігрівачів.
- Тримайте відкритим навколишній простір біля всіх вентиляційних каналів виробу.
- Забороняється встановлювати виріб біля вікна. Існує ризик того, що завіси й легкозаймисті матеріали навколо плити займуться від полум'я варильної панелі. Якщо ви відкриєте вікно, гарячий посуд може перекинутися.
- Забороняється встановлювати виріб біля вікна. Якщо ви відкриєте вікно, гарячий посуд може перекинутися.
- Якщо позаду місця, де буде встановлено виріб, є розетка, необхідно переконатися, що виріб не торкається ні розетки, ні вилки, вставленої в розетку.
- Необхідно забезпечити, щоб на задній або бічній стінці в місці, призначеному для встановлення виробу, не знаходилися газовий шланг, пластикова водопровідна труба й розетка. Інакше вони можуть деформуватися під впливом тепла під час роботи варильної панелі і створити ризик порушення безпеки.

⚠ 1.6 Безпека використання

- Не забувайте вимикати пристрій після кожного використання.
- Якщо виріб тривалий час не використовується, від'єднайте його від електромережі або вимкніть запобіжник на електричному щитку.
- Не використовуйте виріб, якщо він поламався або пошкодився під час

використання. Від'єднайте виріб від електромережі. Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо на варильній поверхні утворилася тріщина, від'єднайте виріб від електромережі, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо скляна поверхня плити розбилася, дотримуйтеся таких правил.

Вимкніть усі газові та (якщо є) електричні конфорки.
Від'єднайте виріб від електромережі.
- Не торкайтеся поверхні пристрою.
- Не використовуйте пристрій.

- Ні в якому разі не наступайте на пристрій.
- Забороняється використовувати виріб у разі, якщо ваша здатність розсудливо міркувати або координація рухів порушені внаслідок вживання алкоголю та/або наркотиків.
- Забороняється зберігати легкозаймисті предмети в зоні приготування їжі та навколо неї. Інакше це може призвести до пожежі.
- Цей виріб не підходить для використання з пультом дистанційного керування або зовнішнім годинником.

1.7 Застереження щодо температури

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання сам виріб і його легкодоступні частини нагріваються до високих температур. Слід уникати торкання виробу й нагрівальних елементів. Якщо діти віком до 8 років не знаходяться під постійним наглядом, необхідно забезпечити, щоб вони не наближалися до виробу.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його поверхні можуть нагріватися до високих температур під час роботи.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека загоряння. Не зберігайте предмети на варильних поверхнях.

1.8 Безпека під час готування

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Необхідно стежити за процесом приготування. Потрібно постійно

спостерігати за процесом короткотривалого приготування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час приготування їжі на твердому або рідкому жирі небезпечно залишати плиту без нагляду, оскільки це може спричинити пожежу. НІКОЛИ не намагайтеся гасити вогонь водою; відключіть виріб від електромережі, а потім накрийте полум'я кришкою, протипожежною тканиною тощо.
- Будьте обережні в разі використання алкогольних напоїв у стравах. Спирт випаровується при високих температурах і може спричинити пожежу, оскільки може спалахнути під час контакту з гарячими поверхнями.

1.9 Електроіндукція

- Електрично керовані зони варильної поверхні оснащені передовою індукційною технологією. На індукційних конфорках, які дозволяють економити час і електроенергію, слід використовувати посуд, придатний для готування на індукційних поверхнях; в іншому випадку конфорка не працюватиме. Детальна інформація наведена у розділі «Вибір посуду для приготування».
- Оскільки індукційна варильна поверхня створює магнітне поле, це може мати шкідливі наслідки для людей, які використовують пристрої, як-от: кардіостимулятори або дозатори інсуліну.
- Після використання вимкніть конфорку за допомогою елемента панелі управління, не покладайтеся на датчик посуду.
- Не слід розміщувати металеві предмети, як-от: ножі, виделки, ложки і кришки на варильній поверхні, оскільки вони нагріються до високих температур.
- Забороняється зберігати металеві предмети в шухлядах під варильною поверхнею. Матеріали, які знаходяться поруч із пристроєм впродовж його інтенсивної експлуатації, можуть перегріватися.
- Забороняється класти на індукційну варильну поверхню електронні вироби, як-от: мобільні телефони, планшети, комп'ютери. Ваші вироби можуть зазнати пошкоджень.

1.10 Безпечне обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисники, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.

2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища

2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів

2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів

Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) (2012/19/EU). Цей виріб має класифікаційний символ щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).



Цей виріб виготовлено з високоякісних деталей та матеріалів, які можна використовувати повторно й які придатні для переробки. Тому не викидайте використаний виріб разом із звичайними побутовими та іншими відходами після закінчення його терміну служби. Віднесіть його в пункт збору електричного та електронного обладнання для подальшої переробки. Щодо розміщення таких пунктів збору можна дізнатися в органах місцевої адміністрації. Належна утилізація пристрою допомагає запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність вимогам Директиви щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS).

Придбаний виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS) (2011/65/EU). Він не містить шкідливих і заборонених матеріалів, зазначених у цій Директиві.

2.2 Інформація щодо упаковки

Пакувальні матеріали виробу виготовлені з матеріалів, що підлягають переробці, відповідно до наших національних правил екологічної безпеки. Не викидайте використані пакувальні матеріали разом із побутовими та іншими відходами, віднесіть їх у пункти збору пакувальних матеріалів, визначені місцевою владою.

2.3 Поради щодо енергозбереження

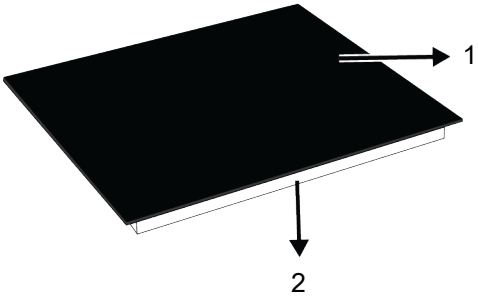
Відповідно до Регламенту (ЄС) № 66/2014 інформацію про енергоефективність розміщено на чеку, який надається разом із виробом.

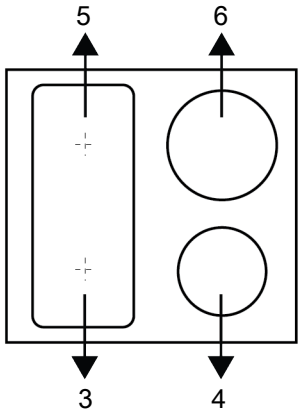
Нижченаведені рекомендації допоможуть вам експлуатувати придбаний виріб із дотриманням правил екологічного й енергоефективного використання.

- Перед початком готування страв із заморожених продуктів необхідно їх розморозити.
- Використовуйте каструлі/сковорідки, розмір і кришки яких підходять для конфорки. Завжди вибирайте каструлі, розмір яких підходить для приготування страв. Щоб приготувати страву в посуді невідповідного розміру, потрібно витратити більше енергії.
- Слідкуйте за чистотою зон готування плити й днищ кухонного посуду. Бруд зменшує тепловіддачу між зоною готування й днищем кухонного посуду.

3 Придбаний виріб

3.1 Опис виробу





1 Скляна поверхня приготування
2 Нижня частина корпусу
3 Індукційна зона приготування
4 Індукційна зона приготування
5 Індукційна зона приготування
6 Індукційна зона приготування

3.2 Технічні характеристики

Загальні характеристики	
Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина), мм	52 * /590 /520
Габарити установки варильної поверхні (ширина/глибина), мм	560 (+2) /490 (+2)
Напруга/частота	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Тип і переріз кабелю, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Загальне енергоспоживання, кВт	макс. 7,2 kW

Зони приготування	
Спереду ліворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	180 мм
Потужність	2000 Вт / Бустер 2300 Вт

Спереду праворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	145 мм
Потужність	1600 Вт / Бустер 1800 Вт

Ззаду ліворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	180 мм
Потужність	2000 Вт / Бустер 2300 Вт

Ззаду праворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	210 мм
Потужність	2000 Вт / Бустер 2300 Вт

* Висота варильної панелі, вказана в технічній таблиці, є висотою нижньої кришки виробу.

Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості виробу.

Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно відповідати вашому виробу.

Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

4 Перше використання

Перед початком використання виробу рекомендується виконайте дії, вказані в нижченаведених розділах.

4.1 Початкове очищення

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Деякі засоби для миття й чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, порошки та креми для чищення або гострі предмети.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Протягом кількох годин під час першого використання з пристрою може просочуватися дим і запах. Це нормальна ситуація, і повітря очиститься за наявності відповідної вентиляції. Уникайте безпосереднього вдихання утворюваних диму й запахів.

5 Правила експлуатації варильної панелі

5.1 Загальна інформація про використання варильної панелі

Загальні попередження

- Не допускайте падіння будь-яких предметів на скляну варильну поверхню. Навіть маленькі предмети, такі як сільнички, можуть пошкодити скляну варильну поверхню. Не використовуйте тріснуту скляну варильну поверхню. Вода може просочитися в ці щілини і спричинити коротке замикання. Якщо поверхня будь-яким чином пошкоджена (наприклад, видимі тріщини), спочатку вимкніть запобіжник, потім від'єднайте виріб від мережі та зверніться до авторизованого сервісного центру, щоб зменшити ризик ураження електричним струмом.
- Не використовуйте нестійкий посуд або посуд, який легко перекидається, на скляній варильній поверхні.
- Не нагрівайте порожній посуд. Посуд і виріб можуть бути пошкоджені.
- Обов’язково вимикайте конфорки після кожного використання.
- Якщо використовувати зони нагрівання без посуду, ви пошкодите виріб. Вимикайте конфорки після кожного використання.
- Конфорки будуть гарячими після кожного використання, тому не ставте пластиковий посуд на конфорки. Негайно очистіть будь-який розплавлений матеріал на поверхні.
- Різкі перепади температури скляної варильної поверхні можуть пошкодити її, будьте обережні, щоб не пролити холодну рідину під час приготування.
- Помістіть відповідну кількість їжі в посуд. Це дозволить запобігти переповненню їжі, і вам не доведеться робити непотрібне прибирання.
- Не ставте кришки від посуду на зони нагрівання.
- Поставте посуд так, щоб він знаходився по центру конфорок. Якщо ви хочете перемістити посуд на іншу конфорку, підніміть її та поставте на потрібну конфорку, а не пересувайте.

Принцип роботи індукційної плити

Індукційна плита схожа на відкритий контур. Коли на нього поміщається індукційно-сумісний посуд, ланцюг замикається, і електронна система, розташована прямо під скляною варильною поверхнею, створює магнітне поле. Металева основа посуду нагрівається, отримуючи енергію від цього магнітного поля. Таким чином, тепло виробляється не на скляній

поверхні плити, а безпосередньо в посуді над нею. Скляна поверхня нагрівається від тепла посуду.

Переваги індукційного приготування

Індукційні плити мають деякі переваги, оскільки тепло передається безпосередньо посуду.

- Їжа, яка переливається під час приготування, не пригорає швидко, оскільки поверхня скла не нагрівається безпосередньо. Забезпечується більш легке очищення.
- Оскільки тепло генерується безпосередньо в посуді, приготування відбувається швидше, що економить час і енергію порівняно з іншими типами плит.
- Оскільки тепло подається безпосередньо в посуд, немає втрат тепла та досягається більш ефективне приготування.
- Як тільки посуд знімається із зони нагрівання, передача тепла припиняється, і зона нагрівання не нагрівається безпосередньо, що забезпечує безпечне використання від можливих нещасних випадків, які можуть статися під час готування.

Для безпечного використання:

- Не вибирайте високі рівні нагрівання, якщо використовуєте посуд з антипригарним покриттям без масла або з дуже невеликою кількістю масла (тефлонового типу).
- Не використовуйте скляну варильну поверхню як поверхню для розміщення предметів або різання.
- Не кладіть на конфорку металеві предмети, наприклад столові прибори чи кришки для посуду, оскільки вони можуть нагрітися.
- Ніколи не використовуйте для приготування їжі алюмінієву фольгу. Ніколи не кладіть їжу, загорнуту в алюмінієву фольгу, на індукційну конфорку.
- Тримайте магнітні об’єкти, такі як кредитні картки або стрічки, подалі від виробу, поки конфорки працюють.
- Якщо під варильною поверхнею є духовка, і вона працює, датчики виробу можуть знизити рівень приготування або вимкнути виріб.
- Ваша варильна панель має систему автоматичного відключення. Детальна інформація про цю систему доступна в наступних розділах.

Кухонний посуд

Рекомендується використовувати для вашої індукційної варильної панелі лише феромагнітний, якісний посуд із маркуванням або маркуванням, що сумісний з індукцією. Загалом, чим вищий вміст заліза, тим краще працює посуд. Діаметр дна посуду повинен відповідати площі індукційного приготування. Рекомендовані розміри вказані нижче.

Відповідний посуд:

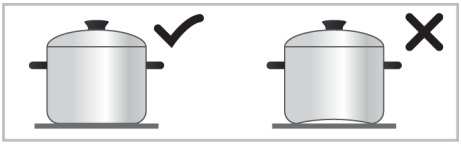
- Чавунний посуд
- Сталевий емальований посуд
- Посуд зі сталі та нержавіючої сталі (з етикеткою або попередженням про те, що він сумісний з індукцією)

Непридатний посуд:

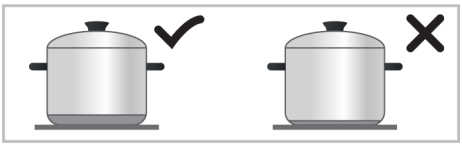
- Алюмінієвий посуд
- Мідний посуд
- Латунний посуд
- Скляний посуд
- Глиняні горщики для приготування їжі
- Керамічний та порцеляновий посуд

Рекомендації:

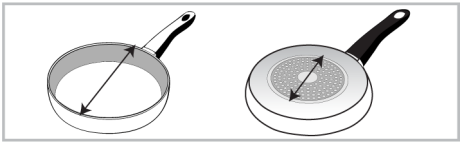
- Використовуйте тільки посуд з плоским дном. Не використовуйте посуд з увігнутим або опуклим дном.



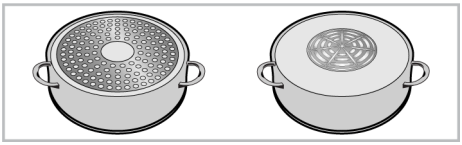
- Використовуйте лише оброблений посуд із густою основою. Якщо ви використовуєте тонкий посуд, він дуже швидко нагріється, а дно посуду може розплавитися до того, як спрацює система автоматичного відключення, пошкодивши варильну поверхню та продукт. Гострі краї можуть подряпати поверхню.



- Деякий посуд має феромагнітне поле на дні, яке менше його фактичного діаметра. Тільки ця зона нагрівається конфоркою. Таким чином, тепло не розподіляється рівномірно, і продуктивність приготування знижується. Крім того, такий посуд може не розпізнаватися великими індукційними зонами нагрівання. З цієї причини зону нагрівання слід вибирати відповідно до величини феромагнітного поля.



- Деякий посуд має основу, яка містить неферомагнітні матеріали, наприклад алюміній. Цей тип посуду може недостатньо нагріватися або взагалі не розпізнаватися індукційною зоною нагрівання. У деяких випадках може з'явитися попередження про поганий посуд.



Під час приготування кількох страв на індукційних конфорках рівномірний розподіл посуду справа-ліво та посередині під час вибору конфорки позитивно впливає на продуктивність приготування.

Тест посуду

Перевірте, чи ваш посуд сумісний з індукційними плитами, використовуючи наведені нижче методи.

1. Якщо підстава посуду тримає магніт, вона сумісна.
2. Коли ви ставите посуд на індукційну зону нагрівання та вмикаєте виріб, якщо ⌴ не блимає, він сумісний.

Рекомендовані розміри посуду

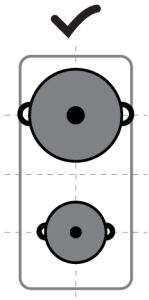
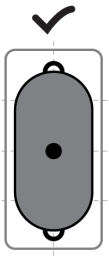
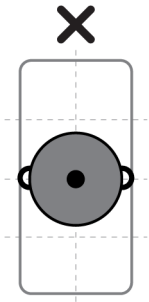
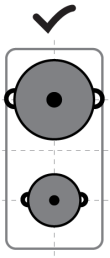
Для того, щоб індукційна варильна зона розпізнала посуд, це залежить від феромагнітного діаметра та матеріалу основи посуду. Для розпізнавання посуду та ефективного приготування їжі посуд слід вибирати відповідно до розміру зони нагрівання. Рекомендовані розміри посуду відповідно до розміру конфорки наведені нижче.

Ступінь кипіння може відрізнятися залежно від типу посуду, розміру посуду та розміру зони нагрівання. Для більш рівномірного кипіння можна використовувати конфорку на один розмір більшу. Використання більшої зони нагрівання не витрачає енергію на індукційних плитах, оскільки тепло створюється лише у відповідному посуді.

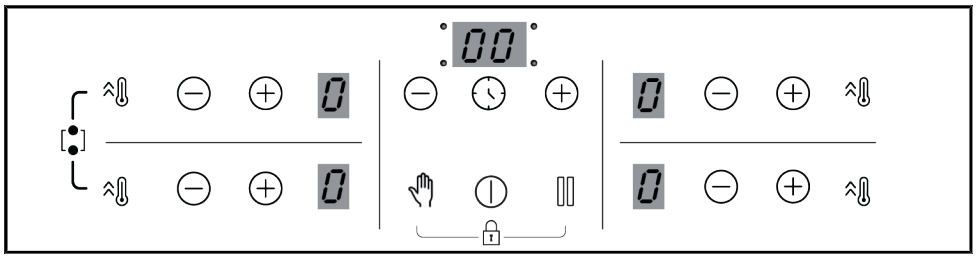
Діаметр зони приготування - мм	Діаметр каструлі - мм
145	мін. 100 - макс. 145
180	мін. 100 - макс. 180
210	мін. 140 - макс. 210
240	мін. 140 - макс. 240
280	мін. 125 - макс. 280
320	мін. 125 - макс. 320
2 x (92,7 x 200)	мін. 100 - макс. 180
Зона приготування з широкою (гнучкою) поверхнею	ширина 230 - довжина 390

Конфорки з широкою поверхнею (Flexi zones)

Ваш продукт має зону(и) нагрівання з широкою поверхнею (Flexi). Ви можете використовувати цю зону нагрівання з широкою поверхнею як окремі незалежні зони нагрівання для маленького посуду. Для приготування їжі за допомогою великого посуду ви можете активувати функцію комбінування для цих зон нагрівання з широкою поверхнею та перетворити їх на одну зону нагрівання.

Як дві незалежні зони приготування		Як єдина конфорка	
	Конфорка з широкою поверхнею має дві зони нагрівання, передню та задню. Ви можете використовувати цю зону нагрівання як дві незалежні зони нагрівання з двома різними посудами для різних рівнів температури. Поставте посуд посередині окремих конфорок.		Для приготування їжі у великому посуді розмістіть посуд так, щоб він закривав центри обох зон нагрівання та центрував зону нагрівання.
	Щоб готувати в одному посуді, розмістіть його посередині передньої або задньої зон нагрівання. Якщо ви поставите посуд посередині зони нагрівання, зона нагрівання може не працювати належним чином.		Якщо ви хочете приготувати два різних посуду за однакового рівня температури, ви можете приготувати два різні посуди за однакового рівня температури, об'єднавши зони нагрівання з широкою поверхнею. Знову поставте посуд посередині конфорок.

5.2 Панель управління



Кнопки

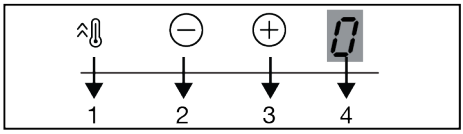
- : Кнопка «Увімкн./Вимкн.»
- : Кнопка таймера
- : Кнопка швидкого нагрівання/Кнопка налаштування високої потужності (Booster)
- : Кнопка блокування очищення
- : Кнопка зупинення
- : Кнопка збільшення
- : Кнопка зменшення

Символи

- : Символ комбінування зон приготування на широкій поверхні *
- : Символ блокування кнопок

* Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

Дисплей зони приготування



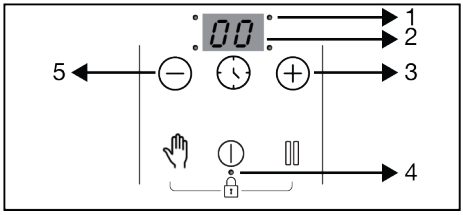
1 Кнопка швидкого нагрівання/Кнопка налаштування високої потужності (Booster)

2 Кнопка зменшення температури

3 Кнопка збільшення температури

4 Індикатор температури відповідної варильної поверхні

Відображення таймера



1 Світлодіод робочої точки для таймера

2 Індикатор таймера

3 Кнопка збільшення значення таймера

4 Світлодіод робочої точки для кнопки блокування/кнопки блокування від дітей

5 Кнопка зменшення значення таймера

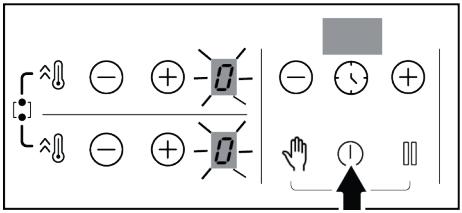
Загальні застереження для панелі управління

- Керування цим приладом здійснюється за допомогою сенсорної панелі управління. Кожна операція, виконувана на сенсорній панелі управління, підтверджується звуковим сигналом.
- Утримуйте панель управління чистою та сухою. Волога та забруднена поверхня може спричинити несправності.
- Варильна панель автоматично перемкнеться в режим очікування, якщо протягом 10 секунд не буде вчинено жодних дій.
- Якщо протягом тривалого часу не торкатися жодної з кнопок, варильна панель автоматично вимкнеться з міркувань безпеки.

Увімкнення варильної панелі:

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки ⏻.

   ⇨ На дисплеях зон нагрівання відобразиться **“0”**.



Вимикання зони нагрівання:

✓ Увімкнену зону нагрівання можна вимкнути 4 різними способами:

1. **Торкнувшись кнопки ⏻;** Торкніться кнопки ⏻.
2. **Зниженням рівня температури до “0”;** Можна вимкнути зону нагрівання, встановивши рівень температури **“0”**.
3. **Застосувавши функцію вимкнення потрібної зони нагрівання за допомогою таймера;** Після завершення встановленого часу таймер вимкне відповідну зону нагрівання. На відповідному дисплеї відобразиться “0” або “00”. Після завершення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої кнопки на панелі управління.
4. **Одночасно торкнувшись кнопок зони нагрівання ⊕/⊖ потрібної зони;** Можна вимкнути відповідну зону нагрівання, одночасно торкнувшись кнопок ⊕/⊖.

Якщо символ або відображається на дисплеї після вимкнення варильної панелі, це означає, що зона нагрівання ще гаряча. У такому разі не торкайтеся зон нагрівання.

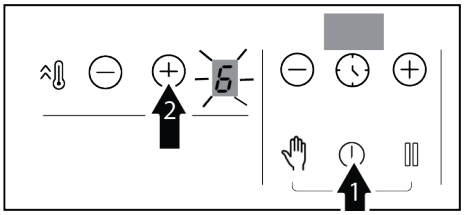
Індикатор залишкового тепла

Якщо символ блимає на дисплеї зони нагрівання, це означає, що варильна панель все ще гаряча та може бути використана для підтримки в нагрітому стані незначної кількості їжі. Цей символ згодом перетвориться на символ , який означатиме зниження температури.

У разі вимкнення електроживлення індикатор залишкового тепла не спрацює та не попереджатиме користувача про гарячі зони нагрівання.

Регулювання рівня температури

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки ⏻.
2. Відрегулюйте потрібну температуру, натиснувши кнопки зони ⊕/⊖.



⇨ Відповідна зона нагрівання почне роботу на встановленому рівні температури.

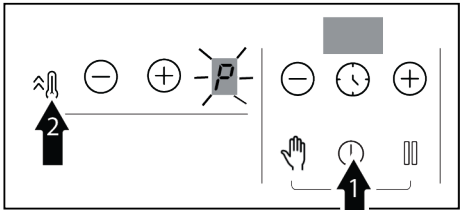
Зовнішня секція зони нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм (якщо ваш продукт обладнано зоною нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм) активується тільки тоді, коли на зону нагрівання встановлено достатньо велику каструлю, що накриває зону повністю, а температуру встановлено на позначку вище 8.

Налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ)

Для швидкого нагрівання можна застосувати функцію прискореного розігріву. Проте не рекомендується застосовувати цю функцію для приготування впродовж тривалого часу. Функція швидкого розігріву може не бути доступною для всіх зон нагрівання.

Вибір налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ):

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки ⏻.
2. Торкніться кнопки ^🌡 відповідної зони.



⇨ Вибрана зона нагрівання буде працювати з максимальною потужністю, а на дисплеї зони нагрівання з'явиться символ **"P"** . Зона нагрівання вийде з режиму швидкого розігріву та продовжить працювати на рівні **"9"**.

Передчасне вимкнення налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ):

Можна вимкнути налаштування високої потужності в будь-який час, торкнувшись кнопки ⊖ або ^🌡. Зона нагрівання вийде з режиму швидкого розігріву та продовжить працювати на рівні 9.

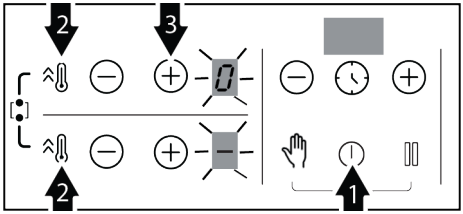
Принцип роботи 2 зон, які розташовані в одному вертикальному напрямку:

Якщо для однієї зони встановлено рівень прискореного нагрівання, а для іншої зони, розташованої в одному вертикальному напрямку, встановлюється рівень нагрівання, вищий за рівень 6 (7, 8 і 9), рівень

нагрівання першої зони знижується до рівня 9 і для іншої зони можна встановити рівень, вищий за рівень 6 (7, 8 і 9). Якщо для другої зони встановлено рівень прискореного розігріву, рівень нагрівання першої зони знижується до рівня 6.

Увімкнення великої зони нагрівання

1. Торкніться ⏻, щоб увімкнути варильну панель.
2. Щоб увімкнути велику зону нагрівання, утримуйте кнопки ^ обох зон нагрівання натиснутими одночасно протягом 3 секунд.



   ⇨ Значення “0” буде відображатися на дисплеї задньої лівої зони нагрівання. Символ ⊖ з’явиться на дисплеї передньої лівої зони нагрівання і увімкнеться велика зона.

3. Торкніться кнопок ⊕/⊖ задньої лівої зони нагрівання, щоб встановити температуру в інтервалі від “0” до “9”.

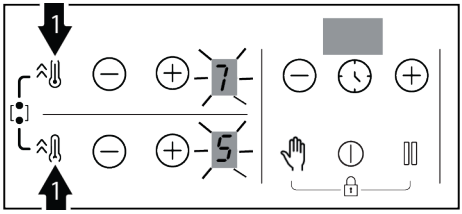
> Одразу після вмикання великої зони нагрівання можна встановити температуру за допомогою кнопок ⊕/⊖ задньої лівої зони нагрівання. Не можна встановити температуру за допомогою кнопок ⊕/⊖ передньої лівої зони нагрівання.

> Великі ліві зони нагрівання наведені в якості прикладу. Якщо на правій стороні варильної панелі розташована велика зона нагрівання, ці самі вказівки застосовуються до вказаної зони нагрівання.

⇨ Зона нагрівання почне працювати.

Увімкнення великої зони нагрівання під час роботи однієї або обох лівих зон нагрівання

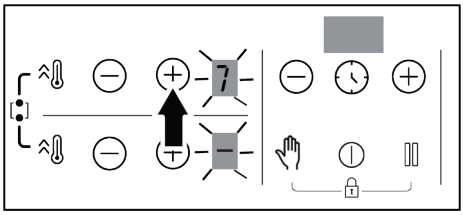
✓ Під час роботи однієї або обох лівих зон нагрівання ви можете сполучити обидві зони нагрівання, увімкнувши велику зону нагрівання. Таким чином, можна використовувати велику зону нагрівання майже на тому ж рівні.



1. Щоб увімкнути велику зону нагрівання, коли одна або дві ліві зони нагрівання активні, утримуйте кнопки ^ обох зон нагрівання натиснутими одночасно протягом 3 секунд.

   ⇨ Значення температури останньої вибраної зони нагрівання буде відображатися на дисплеї задньої лівої зони нагрівання і увімкнеться велика зона.

   ⇨ Сполучені зони нагріву продовжать працювати зі значеннями температури й таймера (за наявності) обраної вами лівої зони нагрівання. Значення лівої зони нагрівання, яке попередньо було встановлено перед сполученням зон нагріву, буде скасовано.



⇨ Щоб змінити температуру, торкніться кнопок ⊕/⊖ задньої лівої зони нагрівання та встановіть потрібну температуру.

При торканні кнопки ⌃🌡 лівої зони нагрівання, в той час як велика зона нагрівання активна, зони нагрівання будуть працювати на рівні прискореного розігріву.

Вимкнення великих зон нагрівання

✓ Велику зону нагрівання можна вимкнути 4 різними способами:

1. **Зниженням рівня температури до "0":** Можна вимкнути велику зону нагрівання, знизивши рівень температури до "0".
2. **Застосувавши функцію вимкнення великої зони нагрівання за допомогою таймера**: Після спливання визначеного часу таймер вимкне велику зону нагрівання. На дисплеї лівої зони нагрівання з'явиться "0", а на дисплеї таймера з'явиться "00".
3. **Торкнувшись одночасно кнопок ⊕/⊖ будь-якої з лівих зон нагрівання:** При одночасному натисненні кнопок ⊕/⊖ будь-якої з лівих зон нагрівання зони нагрівання розділяться й вимкнуться.
4. **Натиснувши одночасно кнопки ⌃🌡 обох зон нагрівання протягом 3 секунд**: Зони нагрівання вимкнуться при одночасному натисненні кнопок ⌃🌡 обох зон нагрівання протягом 3 секунд.

Блокування для чистки

Блокування для чистки запобігає функціонуванню всіх кнопок на панелі управління протягом 20 секунд, щоб користувач мав можливість виконати швидке прибирання під час роботи варильної панелі. Протягом цього часу прилад не споживатиме енергію.

Вмикання блокування для чистки

1. Коли будь-яка зона нагрівання увімкнена, торкніться й утримуйте кнопку ✋, доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.
2. На дисплеї варильної поверхні почнеться зворотний відлік від 20. Протягом цього часу на панелі управління не функціонуватиме жодна кнопка, крім ⏻.

Вимикання блокування для чистки

Щоб вимкнути блокування для чистки, не потрібно натискати жодної кнопки. Через 20 секунд прозвучить сигнал і блокування для чистки вимкнеться автоматично.

Якщо потрібно вимкнути блокування для чистки раніше, торкніться і утримуйте кнопку ✋, доки не прозвучать **два сигнали**.

Блокування від дітей Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

Коли зони нагрівання вимкнені, ви можете заблокувати варильну поверхню від дітей, щоб запобігти її увімкненню дітьми. Можна увімкнути або вимкнути блокування від дітей лише, коли зони нагрівання вимкнені (знаходяться у режимі очікування).

Вмикання блокування від дітей

1. Коли варильна поверхня знаходиться у режимі очікування, торкніться й утримуйте одночасно кнопки і , доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.

⇨ Увімкнеться блокування від дітей. На дисплеї зон нагрівання ненадовго з'явиться символ **"L"** і увімкнеться десяткова крапка кнопки .

Якщо в режимі блокування від дітей натиснути будь-яку кнопку, прозвучать два сигнали і на дисплеях зон нагрівання почне блимати символ **"L"**.

Вимикання блокування від дітей

1. Коли режим блокування від дітей увімкнений, торкніться й утримуйте одночасно кнопки і , доки не прозвучать **два звукових сигнали**.
2. Функцію блокування від дітей буде вимкнено. На дисплеях зон нагрівання почне блимати символ **"L"**, а індикатор кнопки погасне.

Блокування кнопок

Блокування кнопок дає змогу запобігти випадковій зміні налаштувань під час роботи варильної панелі.

У разі відключення електроенергії блокування клавіш буде скасовано.

Вмикання блокування кнопок

1. Торкніться й утримуйте одночасно кнопки і , доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.
2. Активується блокування кнопок і після блимання увімкнеться десяткова крапка кнопки .

У режимі блокування кнопок функціонуватиме лише кнопка ⏻. При натисканні інших кнопок десяткова крапка кнопки блиматиме, вказуючи на те, що блокування кнопок увімкнене. Якщо вимкнути варильну панель в режимі блокування кнопок, для наступного увімкнення варильної панелі цей режим потрібно вимкнути. Якщо торкнутися будь-якої клавіші, не вимикаючи блокування клавіш; індикатор під ⏻ блимає, вказуючи на те, що заблоковано клавіші. Вимкніть блокування кнопок, щоб знову увімкнути варильну панель.

Вимикання блокування кнопок

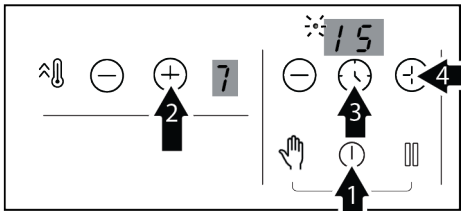
1. Коли режим блокування від дітей увімкнений, торкніться одночасно кнопок і , доки не прозвучать **два звукових сигнали**.
2. Індикатор кнопки згасне, а панель управління буде розблоковано.

Функція таймера

Ця функція полегшує приготування їжі. Вам не доведеться наглядати за варильною панеллю протягом всього періоду приготування. Зона нагрівання вимкнеться автоматично в заданий час.

Вмикання таймера

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки ⏻.
2. Відрегулюйте потрібний рівень температури, торкнувшись кнопок зони ⊕/⊖.



3. Торкніться кнопки ⏲, щоб активувати таймер. На дисплеї таймера почне блимати символ **“00”** і десяткова крапка вибраної зони.
4. Встановіть потрібну тривалість, торкаючись кнопок таймера ⊕/⊖.
5. Через 10 секунд налаштування буде застосовано. На дисплеї таймера почне блимати десяткова крапка вибраної зони.
6. Щоб встановити таймери інших зон нагрівання, виконайте процедуру, описану вище.

Якщо для різних зон встановлено більше одного значення таймера, на дисплеї таймера відображатиметься таймер зони з найменшим значенням, а десяткова крапка зони блиматиме. Десяткові крапки інших зон світитимуться постійно.

Час, що залишається, можна побачити, натискаючи кнопку ⏲ усіх зон нагрівання. При кожному натисканні відображатиметься значення таймера іншої зони. Нарешті знову відобразиться мінімальне значення таймера.

Таймер не можна встановити, не вибравши зону нагрівання і її значення температури.

Таймер можна налаштувати лише для зон нагрівання, які працюють.

Вимикання таймера

Після завершення встановленого часу варильна панель автоматично вимкнеться та прозвучить звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Якщо ви не натиснете жодної кнопки звуковий сигнал буде відмінено через декілька хвилин.

Завчасне вимикання таймерів

✓ У випадку завчасного вимикання таймера варильна панель продовжуватиме працювати при встановленій температурі, доки не буде вимкнена. Можна вимкнути таймер завчасно двома різними способами:

1. **Вимикання таймера відповідної зони шляхом зниження його значення до “00”:** На дисплеї зони нагрівання, таймер якої увімкнено, торкайтеся кнопок таймера ⊕/⊖, доки на дисплеї не з’явиться **“00”**.
   ⇨ Символ десяткової крапки відповідної зони остаточно погасне і таймер буде скасовано.
   ⇨ **Вимикання таймера відповідної зони одночасним торканням кнопок ⊕/⊖ відповідної зони:** Одночасно торкніться кнопок ⊕/⊖ відповідної зони.
   ⇨ Символ десяткової крапки відповідної зони остаточно погасне і таймер буде скасовано.

Після цього для рівня температури відповідної зони та таймера буде встановлено значення **“0”**.

Функція зупинки

✓ За допомогою цієї функції можна зменшити рівень температури робочих зон нагрівання до мінімального значення (рівень 1).

Якщо для певної зони нагрівання встановлено таймер, він продовжить працювати і після зупинки.

1. Торкніться кнопки під час роботи будь-якої зони нагрівання.
2. Усі зони нагрівання будуть працювати на мінімальному рівні (рівень 1). На дисплеї активних зон відобразиться символ нагрівання .
3. Торкніться кнопки ще раз, щоб увімкнути всі вимкнені зони нагрівання з попередньо встановленими налаштуваннями.

Функція управління потужністю Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

Ваш прилад оснащений функцією керування потужністю. За допомогою цієї функції ви можете змінювати загальну потужність, яку може витрачати піч. Є 8 рівнів потужності.

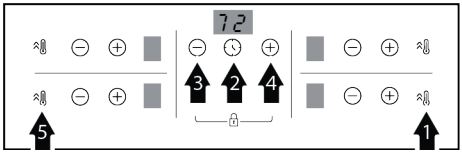
Функція керування енергоспоживанням - Загальний рівень потужності, який можна встановити

Індикатор керування потужністю Загальна потужність

25 2,5 кВт
30 3 кВт
36 3,6 кВт
44 4,4 кВт
54 5,4 кВт
57 5,7 кВт
67 6,7 кВт
72 7,2 кВт

Щоб змінити загальну потужність;

1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки . Вимкніть піч, торкнувшись ще раз.
2. Потім торкніться відповідно кнопки правої передньої зони, кнопки , кнопки таймера, кнопки таймера і, нарешті, кнопки ліва передня зона.



3. Набір рівнів керування потужністю відображається на дисплеї таймера.
4. Торкніться кнопки , щоб перемикатися між рівнями та встановлювати бажане загальне значення потужності.
5. Підтвердьте налаштування, торкнувшись кнопки та вимкніть варильну панель. Загальне значення потужності, яке ви встановили, має бути активоване.

Рівні температури, які ви можете призначити варильним поверхням, можуть змінюватися відповідно до загального встановленого рівня потужності. Рівень температури на варильній панелі автоматично знижується відповідно до налаштувань потужності плити. Це не є несправністю.

Якщо під час зміни рівня потужності натиснути на клавішу, відмінну від зазначеної послідовності, налаштування неможливо зробити. Вам потрібно повторити кроки з самого початку, щоб зробити налаштування.

Безпечне та ефективне використання індукційних зон нагрівання

Принципи роботи: Принципом роботи індукційної варильної панелі є безпосереднє нагрівання посуду. Тому

вона має багато переваг у порівнянні з іншими типами варильних панелей. Індукційна варильна панель працює ефективніше, а її поверхня не нагрівається.
Ваша індукційна варильна панель оснащена надійними запобіжними системами, які забезпечують найвищий рівень безпеки використання.

Варильна панель може бути оснащена індукційними зонами нагрівання діаметром 145, 180, 210 і 280 мм залежно від моделі. Завдяки індукційній технології кожна зона нагрівання автоматично визначає встановлений на ній посуд. Енергія подається лише в місці контакту посуду з зоною нагрівання, що забезпечує мінімальне енергоспоживання.

Виріб може запуститись і зупинитися, коли він працює на рівнях від 1 до 7, особливо з посудом з малим діаметром і коли води-олії мало. Це не вина.

Система автоматичного вимкнення

Система управління плитою включає систему автоматичного вимкнення. Якщо одна або кілька зон конфорки залишаються увімкненими, зона конфорки через деякий час автоматично вимикається (див. Таблицю-1). У разі встановлення таймера на конфорку екран таймера також вимикається.
Обмеження часу для автоматичного вимкнення залежить від обраного рівня температури. Для цього рівня температури застосовується максимальний робочий період.
Користувач може знову керувати зоною конфорки після її автоматичного вимкнення, як описано вище.

Рівень температури	Періоди автоматичного вимкнення - години
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 хв
P (Прискорений розігрів)	10 хв (*)
(*) Через 10 хвилин варильна панель перейде на рівень 9	

Таблиця 1: Періоди автоматичного вимкнення

Захист від перегрівання

Варильна панель має кілька датчиків, які забезпечують захист від перегрівання. У разі перегрівання можуть відбутися такі дії:

- Працююча зона нагрівання може вимкнутися.
- Обраний рівень нагрівання може знизитися з найвищого рівня до рівня 7.

Система захисту від переливання

Варильна панель оснащена системою захисту від переливання. Якщо на панель управління переллється рідина, система захисту від переливання негайно вимкне подачу електроенергії та варильну панель. Протягом цього часу на індикаторі відображається попередження **“E”**.

Точне налаштування потужності

Одним із принципів роботи індукційної варильної панелі є негайна реакція на команди. Вона надзвичайно швидко змінює налаштування потужності, тож ви маєте можливість запобігти переливанню рідини з каструлі (води, молока тощо) навіть в останній момент.

Якщо поверхня сенсорної панелі управління знаходиться під інтенсивним потоком пари, система управління може вимкнутися, та прозвучить сигнал про помилку.

Поверхня сенсорної панелі управління має бути чистою. В іншому разі це може спричинити помилки в роботі.

6 Загальна інформація про приготування їжі

У цьому розділі надаються поради щодо процесу підготовки до готування й самого процесу готування страв.

6.1 Загальні попередження про приготування їжі на плиті

Загальні попередження про приготування їжі на плиті

- Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. Не намагайтеся загасити пожежу водою! При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.
- Перед смаженням продуктів завжди видаляйте з них надлишки води і повільно кладіть всередину розігрітої олії. Переконайтесь, що заморожені продукти розморожені перед смаженням.
- Під час нагрівання масла переконайтеся, що казан, який ви використовуєте, сухий і тримайте кришку відкритою.
- Рекомендації щодо приготування їжі з енергозбереженням можна знайти в розділі «Інструкції з охорони навколишнього середовища».
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.

Кухонний стіл

Їжа	Рівень температури	Час випічки (хв) (приблизно)
Плавлення		
Плавлення шоколаду (наприклад, бренд Dr.Oetker, гіркий шоколад 55–60% какао, 150 г)	1	20 … 35
Вершкове масло (200 г)	6	5 … 6
Кип'ятіння, розігрівання, підтримання теплим		
Вода 1 L (Кип'ятіння)	P	2 … 8
Вода 3 L (Кип'ятіння)	P	8 … 10
Молоко 1 L (Кип'ятіння)	6	4 … 6
Молоко 1 L (Підтримання теплим)	1-2	18 … 22
Рослинна олія (Нагрівання) (Соняшникова олія 0,5 L)	8	3 … 5

Їжа		Рівень температури	Час випічки (хв) (приблизно)
Кип'ятіння			
Нечищена картопля крупно подрібнена (2 шматочки великого розміру)		9	12 … 14
Філе лосося		8	10 … 15
Ковбаса		9	2 … 4
Макарони (150 г)		8	8 … 12
Ціла курка (1,5 кг)		7-9	55 … 70
Змішане овочеве рагу		6-8	10 … 20
локшина		9	3 … 6
Приготування їжі, пасерування			
Страва з рису (200 г рис)		6-8	10 … 30
Паелья *		9	15 … 20
Ашуре **			
	Кип'ятіння нуту з квасолею Кип'ятіння - для ашуре	9	5 … 6
	Кип'ятіння нуту з квасолею приготування - для ашуре	3	10 … 30
	Пшениця Кип'ятіння - для ашуре	9	2 … 5
	Пшениця приготування - для ашуре	3	10 … 30
	Ашуре -Всі інгредієнти	8	20 … 25
Гомілки з овочами **			
	Пасерування овочів	9	3 … 8
	Випічка	4-5	120 … 150
Супи (Наприклад, суп з сочевиці)		6-7	17 … 20
Різотто		7-8	15 … 25
Фахітас з курки		9	10 … 20
Локшина з курки, овочів, кальмарів		8-9	10 … 18
Кремово-грибна курка		8-9	10 … 18
Смажена курка чилі *		8-9	5 … 10
Блюдо зі шпинату та фаршу		6-7	10 … 15
Тушкована яловичина		7-8	60 ... 70
Плов з булгура (200 г)		6-8	15 … 35
Бефстроганов		8-9	10 … 15
Дрібне обсмажування			
Філе морського окуня		8	3 … 7
Стейк без кісток ** (3-5 см)		8	5 … 9
Ковбаса		8	2 … 5
Смажені яйця		7	4 … 8
Омлет		7-8	3 … 6
Бургер Патті		6-8	6 … 10
Курка Баллантайн (200 г)		8-9	6 … 10

Їжа	Рівень температури	Час випічки (хв) (приблизно)
Тонкий млинець	8-9	2 … 5
коржі	6-7	2 … 5
Відкритий хліб	7-9	2 … 5
Випічка на сковороді	8-9	6 … 12
Французький фруктовий тост	8-9	2 … 5
Змішане овочеве обсмажування *	7-8	9 … 13
Картопля фрі		
Баурсак	8	13 … 16
Шніцель	8	5 … 7
Нагетси	8-9	4 … 8
Заморожена картопля (500 г)	8-9	8 … 15
Свіжа картопля (500 г)	8-9	8 … 15
Свіже яблуко, нарізана картопля (200 г)	8-9	5 … 10
Курка кацу	8-9	3 … 6
Змішаний Фрай	8-9	10 … 15
Креветки Темпура	8-9	5 … 7
Рисові коржі	9	3 … 7

* Рекомендується сковорідка вок

** Рекомендується лита каструля/литий казанок.

7 Технічне обслуговування та очищення

7.1 Загальна інформація щодо очищення

Загальні попередження

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносьте миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до утворення стійких плям.
- Виріб слід ретельно очищати й висушувати після кожного використання. В результаті цього залишки продуктів легко очищаються, і ці залишки не будуть згоряти під час наступного використання виробу. Завдяки цьому термін служби пристрою подовжиться і не так часто будуть виникати проблеми.
- Не використовувати чистячі продукти для очищення.
- Деякі засоби для миття й чищення завдають шкоди поверхні. Невідповідними засобами для чищення вважаються: відбілювачі; засоби для чищення, що містять аміак, кислоту або хлорид; засоби для чищення парою; засоби для видалення накипу; засоби для видалення плям та іржі; абразивні засоби для чищення (кремоподібні засоби для чищення; порошки для чищення; креми для знежирення поверхні; абразивні шкребки, що залишають подряпини; дротяні шкребки, а також губки й ганчірки, що містять бруд і залишки миючих засобів).
- Якщо процедура очищення застосовується після кожного використання, відпадає необхідність застосування спеціальних миючих засобів. Очищайте пристрій за допомогою засобу для миття посуду,

теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.
- Обов'язково повністю витирайте будь-яку рідину, що залишилася після чищення, і негайно очищайте пристрій від будь-якої їжі, яка розбризкується під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині, якщо інше не вказано в посібнику користувача.

Рекомендації для варильних поверхонь

- Забруднення речовинами, що містять кислоту, як-от: молоком, томатною пастою та олією, можуть спричинити появу незмивних плям на варильних поверхнях і зонах компонентів варильних поверхонь. Очищуйте будь-які пролиті рідини одразу після охолодження вимкнутої плити.

Поверхні з нержавіючої сталі (inox)

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять кислоту або хлор, для чищення поверхонь і ручок із нержавіючої сталі (inox).
- Поверхня з нержавіючої сталі (inox) може з часом змінити колір. Це нормальна ситуація. Після кожної операції очищайте поверхні миючим засобом, призначеним для поверхонь із нержавіючої сталі або сталі inox.
- Використовуйте для чищення м'яку намилену тканину та рідкий миючий засіб, призначений для поверхонь зі сталі inox (що не дряпає поверхню), обережно витираючи компоненти в одному напрямку.
- Плями вапна, олії, крохмалю, молока й білка на поверхні скла й сталі inox треба видаляти негайно, не зволікаючи. Плями, залишені на тривалий час, можуть спричиняти появу іржі.
- Після розпилення/нанесення засобів для чищення слід негайно очищати від них поверхню. Залишені на поверхні абразивні засоби призводять до побіління поверхні.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте шкребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очищуйте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й серветки з мікрофібри, призначеної для догляду за скляними поверхнями, а потім висушуйте його сухою серветкою з мікрофібри.
- Якщо після чищення на поверхні залишився миючий засіб, протріть його серветкою з мікрофібри, змоченою холодною водою, а потім висушіть чистою сухою серветкою з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними інструментами, що залишають подряпини.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою доступних у продажу засобів для видалення накипу, що містять оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, губкою нанесіть очисний засіб на пляму й почекайте досить довго, щоб він дав необхідний ефект. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні є нормальним явищем і не вважається дефектом.

Пластикові деталі й пофарбовані поверхні

- Очищуйте пластикові частини й пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві шкребки й абразивні засоби для чищення. Це може пошкодити поверхню.

- Переконайтеся, що в місцях з'єднання компонентів виробу не залишається волога й залишки миючого засобу. Інакше на цих з'єднувальних деталях може утворитися корозія.

7.2 Чищення плити

Скляна поверхня приготування

Виконайте кроки з чищення скляних поверхонь зазначені у розділі «Загальні відомості про очищення» при чищенні скляних поверхонь для готування. Ви можете виконати чищення відповідно до наведеної нижче інформації в особливих випадках.

- Продукти на основі цукру, такі як темні вершки, крохмаль і сироп, слід негайно очищати, не чекаючи поки поверхня охолоне. Інакше скляна поверхня для готування може остаточно пошкодитися.
- Не використовуйте чистячі засоби поки поверхня для готування гаряча, інакше можуть з'явитись постійні плями.

7.3 Очищення панелі керування

- Панелі з кнопковим керуванням слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки й висушувати сухою ганчіркою. Забороняється знімати кнопки й захисні прокладки під ними для очищення панелі. Інакше можна пошкодити панель керування і кнопки.
- Під час очищення панелей з нержавіючої сталі з кнопковим керуванням не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі навколо кнопок. Інакше можна стерти індикатори навколо кнопок.
- Сенсорну панель керування слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки, а потім висушувати сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування елементів керування, перед проведенням очищення панелі керування слід застосувати цю функцію. Інакше може статися неправильне визначення команд керування.

8 Пошук та усунення несправностей

Якщо проблема не зникає після виконання інструкцій у цьому розділі, зверніться до свого постачальника або в уповноважену сервісну службу. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати виріб.

Виріб не працює.

- Можливо, запобіжник є несправним або перегорів. >>> Перевірте стан запобіжників у блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте їх.
- Можливо, що пристрій не підключено до заземленої штепсельної розетки. >>> Перевірте, чи підключено пристрій до штепсельної розетки.
- Кнопки на панелі керування не працюють (відноситься до пристроїв, оснащених таймером). >>> Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування кнопок, можливо, що увімкнено функцію блокування кнопок; в такому разі вимкніть функцію блокування кнопок.
- Якщо варильна поверхня не вмикається після натискання кнопки увімкнення/вимкнення >>> Від'єднайте його від мережі та зачекайте принаймні 20 секунд, перш ніж підключати.
- Він має захист від перегріву. >>> Зачекайте, поки плита охолоне.
- Не можна використовувати відповідні каструлі. >>> Перевірте свої горщики.

Символ ⎵ на освітньому дисплеї постійно освітлюється.

- Не може бути трава в тому, що зона хоб працює. > > > Перевірте, чи є горщик у зоні hob.
- Ваш горщик не може бути сумісним з індукцією > > > Перевірте, чи є ваш горщик придатним для індукції.

- Горщик може бути не в центрі коректно розташованої зони або нижня поверхня горщика, яка може бути недостатньо широкою для вибраної зони хоб. > > > Центр зони хоб вибором горщика, який досить широкий для зони хоб.
- Горщик або зона хобків можуть бути дуже гарячими. > > > Зачекайте на них, щоб охолонути.

Вибрана зона хоб раптово вимкнулася, поки вона працює.

- Час приготування до вибраної зони, можливо, вже вичерпано. > > > Ви можете встановити новий час приготування їжі або завершити приготування.
- Є теплозахист. > > > Зачекайте для вашого хобу, щоб охолонути.
- Об'єкт може покрити панель керування дотику. > > > Вилучити об ' єкт з панелі.

Незважаючи на те, що зона хобу увімкнено, горщик не нагрівається.

- Горщик не може бути сумісним з індукцією. > > > Перевірте, чи ваш горщик підходить для індукції.
- Горщик може бути не в центрі коректно розташованої зони або нижня поверхня горщика, яка може бути недостатньо широкою для вибраної зони хоб. > > > Центр зони хоб за вибором горщика, який досить широкий для зони хоб.

Охолоджуючий вентилятор продовжує працювати, навіть якщо хок вимкнений.

- Це не помилка. Охолоджуючий вентилятор продовжує працювати до електронного устаткування всередині лялечки до відповідної температури.

Є шум, що надходить з хору під час приготування їжі

- Може, під час приготування їжі може бути якась ніяка. Ці звуки залежать від складу кулінарного програмного забезпечення. Ці звуки нормальні, а не несправності і є частиною індукції.

Можливі звуки і причини:

- **Шум вентилятора:** Хоб має вентилятор, який автоматично працює відповідно до температури продукту. Вентилятор має різні робочі рівні і працює на різних рівнях відповідно до температури. Після того, як hob вимкнений, якщо температура висока відповідно до температури продукту, вентилятор може продовжувати працювати на деякий час.
- **Низька кума, подібна до трансформатора:** Це природа індукції. Оскільки тепло переноситься безпосередньо на дно кулінарного програмного забезпечення, цей вид hum може відбуватися в залежності від матеріалу кулінарного програмного забезпечення. Таким чином, різні звуки можуть бути почуті різними кулінарними програмними рецептами.
- **Звуковий звук:** Це пов'язано з матеріалом і структурою дна куховарного програмного забезпечення. Якщо кулінарне програмне забезпечення складається з різних матеріалів і шарів, може виникнути трактування шуму.
- **Звуковий звук:** Свистячий звук можна почути, коли готують дві зони хобу на одній стороні хоба на різних рівнях приготування їжі.

Коди/причини помилок і можливі рішення

Коди помилок	Причини помилки	Можливі рішення
E 1 – E 11	Трапилася помилка індукції.	Вимкніть індукцію і поверніть його після 30 секунд. Якщо помилка зберігається, від'єднати продукт від джерела живлення і перез'єднуйте його. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
E 16 - E 21	Помилка датчика температури індукції.	Вимкніть індукцію і поверніть його після 30 секунд. Якщо помилка зберігається, від'єднати продукт від джерела живлення і перез'єднуйте його. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
E 22 E 26	Індукція-це нагрівання.	Вимкніть індукцію і зачекайте, щоб вона охолола. Помилка знизиться, коли температура хору падає під межі. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
E 23 E 24	Трапилась програмна помилка індукції hob.	Вимкніть індукцію і поверніть його після 30 секунд. Якщо помилка зберігається, від'єднати продукт від джерела живлення і перез'єднуйте його. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
E 25	Під час виконання дії вентилятора hob сталася помилка.	Вимкніть індукцію і поверніть його після 30 секунд. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
E 27 E 47	Індукційні сумісні горщики не використовувалися.	Помилка знизиться, коли використовується індукція, сумісна з індукцією.
E 31 - E 39	Апаратна помилка сталася в індукції електронної листівки.	Вимкніть індукцію і поверніть його після 30 секунд. Якщо помилка зберігається, від'єднати продукт від джерела живлення і перез'єднуйте його. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
E 42	Трапилась електрична помилка з ' єднання.	Перевстановити правильне електричне з ' єднання, посилаючись на технічну таблицю і інструкцію продукту.

Коди помилок	Причини помилки	Можливі рішення
E 46	Один або кілька ключів було проведено протягом більш ніж 10 секунд. Об'єкт був залишений на контрольній панелі, або він був схильний до пари.	Після того, як ти знімеш руку, проблема зникне. Після того, як панель керування очищено, проблема зникне.
E 48 E 49 E 51	Трапилась помилка датчика індукції.	Датчики обладнання повинні бути доведені до дотримання умов використання. Якщо помилка зберігається, від'єднати продукт від джерела живлення і перез'єднуйте його. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
E 52 - E 57	Високотемпературна помилка сталася на індукції.	Вимкніть індукцію і зачекайте, щоб вона охолола. Помилка знизиться, коли температура датчика падає під межі. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
E 58 - E 59	Помилка датчика/висока температура сталася у автоматичному режимі приготування.	Вимкніть індукцію і зачекайте, щоб вона охолола. Якщо помилка зберігається, від'єднати продукт від джерела живлення і перез'єднуйте його. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
E 63	Якщо ваш продукт є індукцією hob з капюшоном, то сталася помилка фільтру.	Вилучити і повторно долучити фільтри вентиляції. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
FF	Будь-який ключ, можливо, був доторканений протягом тривалого періоду часу.	Коли ви звільняєте будь-який ключ,
	Можливо, що горщик був розміщений на контролі.	Коли горщик на контрольній одиниці видаляється,
	Їжа/рідина, можливо, була перевантажені на контрольний блок.	Помилка знизиться, коли очищується переповнення їжі/ рідкого залишку.

Виробник: “Arçelik A.S.”

“Arçelik A.S.”, м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,

адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім’ї Прахових, 58/10, 1-й поверх, тел/факс.: 0-800-500-4-3-2:

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

مرحبًا!

عميلنا العزيز؛

شكرا لاختيارك المنتج Beko نحن نريد أن يقدم لك منتجك، المصنوع بجودة وتكنولوجيا عالية، أفضل كفاءة ممكنة. لذلك، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية وأية وثائق أخرى مقدمة قبل استخدام المنتج.

ضع في اعتبارك جميع المعلومات والتحذيرات الواردة في دليل المستخدم. فبهذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطار التي قد تقع.

احتفظ بدليل المستخدم. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فَقَدّم معه الدليل. تم توضيح شروط الضمان والاستخدام وطرق استكشاف الأخطاء وإصلاحها لمنتجك في هذا الدليل.

الرموز وأوصافها في دليل المستخدم:


خطر قد يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة.


معلومات مهمة أو نصائح استخدام مفيدة.


اقرأ دليل المستخدم.


تحذير السطح الساخن.

إخطار الخطر الذي قد ينتج عنه تلف مادي بالمنتج أو بيئته.

يرجى مسح رمز الاستجابة السريعة (QR) للوصول إلى النسخة الإلكترونية من دليل المستخدم.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

AR

جدول المحتويات

١ تعليمات السلامة 38

١-١ غرض الاستخدام 38

١-٢ سلامة الأطفال والأشخاص المعرضين للخطر والحيوانات الأليفة 38

١-٣ السلامة الكهربائية 39

١-٤ سلامة النقل 40

١-٥ سلامة التركيبات 40

١-٦ سلامة الاستخدام 41

١-٧ تحذيرات بشأن درجة الحرارة 42

١-٨ السلامة أثناء الطهي 42

١-٩ الحث 42

١-١٠ السلامة خلال الصيانة والتنظيف 43

٢ تعليمات بيئية 43

٢-١ توجيه النفايات 43

٢-١-١ الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال 43

٢-٢ معلومات الغلاف 43

٢-٣ توصيات لتوفير الطاقة 43

٣ منتجك 44

٣-١ مقدمة المنتج 44

٣-٢ المواصفات الفنية 45

٤ الاستخدام الأولى 46

٤-١ التنظيف الأولي 46

٥ كيفية استخدام الموقد 46

٥-١ معلومات عامة حول استخدام الموقد 46

٥-٢ Hob control unit 49

٦ معلومات عامة عن الطبخ 57

٦-١ تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد 57

٧ الصيانة والتنظيف 59

٧-١ معلومات التنظيف العامة 59

٧-٢ تنظيف الموقد 60

٧-٣ تنظيف لوحة التحكم 60

٨ استكشاف الأخطاء وإصلاحها 61

١ تعليمات السلامة

- يتضمن هذا القسم تعليمات السلامة اللازمة لمنع مخاطر الإصابة الشخصية أو الأضرار المادية.
- إذا تم تسليم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام غير المباشر، يجب أيضًا تقديم دليل المستخدم وملصقات معلومات المنتج، والوثائق والأجزاء الأخرى ذات الصلة.
- لن تتحمل الشركة المسؤولية عن أي أضرار قد تنتج عن عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إبطال أي ضمان.
- احرص دائمًا على إجراء أعمال التركيب والإصلاح من قبل الشركة المصنعة أو الخدمة المعتمدة أو الجهة التي تحددها الشركة المستوردة.
- استخدم دائمًا قطع غيار وملحقات أصلية.
- لا تقم بإصلاح أي جزء من المنتج أو استبداله ما لم يُنص على ذلك صراحة في دليل الاستخدام.
- لا تقم بإجراء أي تعديلات فنية على المنتج.

١-١ غرض الاستخدام

- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي. ومن ثم فهو ليس مناسبًا للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم المنتج في الحدائق أو الشرفات أو أي بيئات خارجية أخرى. هذا المنتج مخصص للاستخدام في المنازل وفي مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- **تحذير:** لا يجوز استخدام هذا المنتج إلا لأغراض الطهي فقط، ولا يجب استخدامه لأغراض غير ذلك، مثل تدفئة الغرفة.

١-٢ سلامة الأطفال والأشخاص المعرضين للخطر والحيوانات الأليفة

- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال بعمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص الذين يعانون من ضعف في المهارات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، طالما يتم الإشراف عليهم أو تدريبهم حول الاستخدام الآمن ومخاطر المنتج.
- لا يجوز للأطفال اللعب بالمنتج. ولا يجوز للأطفال القيام بتنظيف المنتج أو صيانته إلا في وجود شخص يشرف عليهم.
- لا ينبغي استخدام هذا المنتج من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في

ذلك الأطفال)، ما لم يتم وضعهم تحت الإشراف أو تلقي التعليمات اللازمة.

- يجب مراقبة الأطفال والتأكد من عدم لعبهم بالمنتج.
- المنتجات الكهربائية تشكل خطرًا على الأطفال والحيوانات الأليفة. لا يجوز للأطفال والحيوانات الأليفة اللعب بالمنتج أو التسلق عليه أو الدخول إليه.
- لا تضع أشياء قد يصل إليها الأطفال على المنتج.
- قم بتوجيه مقبض الأواني والمقالي إلى جانب المنضدة حتى لا يتمكن الأطفال من الإمساك بها وحرقها.
- **تحذير:** أثناء الاستخدام، تكون الأسطح التي يمكن الوصول إليها من المنتج ساخنة. احرص على إبعاد الأطفال عن المنتج.
- احفظ مواد التغليف بعيدًا عن متناول الأطفال. هناك خطر الإصابة والاختناق.
- قبل التخلص من المنتجات المستهلكة وغير المفيدة:

1. افصل قابس الطاقة وأزله من المقبس.
2. اقطع كابل الطاقة وافصله مع القابس من المنتج.
3. اتخذ الاحتياطات اللازمة لمنع الأطفال من دخول المنتج.
4. لا تسمح للأطفال باللعب بالمنتج عندما يكون في وضع الخمول.

٣-١ السلامة الكهربائية

- وصَّل المنتج بمأخذ مؤرض مَحْمي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص على أن يتم تركيب التأريض بواسطة فني كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقًا للوائح المحلية/الوطنية.
- يجب أن يكون القابس أو التوصيل الكهربائي للجهاز في مكان يسهل الوصول إليه. وإذا لم يكن ذلك ممكنًا، يجب أن تكون هناك آلية (مصهر، مفتاح، وما إلى ذلك) على التركيبات الكهربائية التي يتصل بها المنتج، بما يتوافق مع اللوائح الكهربائية وفصل جميع الأقطاب عن الشبكة.
- افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر قبل إجراء عمليات الإصلاح والصيانة والتنظيف.
- وصَّل المنتج بمأخذ يلبي قيم الجهد الكهربائي والتردد المحددة على ملصق النوع.
- (إذا لم يكن منتجك يحتوي على كابل رئيسي) فاستخدم فقط كابل التوصيل الموضح في قسم "المواصفات الفنية".
- لا تقم بحشر سلك الطاقة أسفل المنتج وخلفه. لا تضع أي شيء ثقيل على سلك الطاقة. لا يجب ثني سلك الطاقة أو سحقه، أو ملامسته لأي مصدر حرارة.

- تأكد من عدم انحشار كابل الطاقة أثناء وضع المنتج في مكانه بعد تجميعه أو تنظيفه.
- استخدم الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم كابلات مقطوعة أو تالفة.
- لا تستخدم سلك تمديد أو متعدد القوابس لتشغيل منتجك.
- اتصل بمركز الخدمة المعتمد أو المستورد لاستخدام المحول المعتمد في الحالات التي يكون فيها استخدام محول مُغير (لنوع القابس) ضروريًا.
- اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد إذا كان طول خط الطاقة غير مناسب.
- قد تسخن مصادر الطاقة المحمولة أو المقابس المتعددة بشدة وتشتعل. أبقِ المقابس المتعددة ومصادر الطاقة المحمولة بعيدًا عن المنتج.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مركز خدمة معتمد، أو شخص تحدده الشركة المستوردة، وذلك للحيلولة دون وقوع مخاطر محتملة.

إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:

- تجنب تمامًا وضع قابس المنتج في قابس مكسور أو مفكوك أو خارج المقبس. تأكد من إدخال القابس بالكامل في المقبس. وإلا فقد تسخن الوصلات بشدة مما يؤدي إلى نشوب حريق.
- تجنب إدخال الجهاز في مقابس مشحمة أو غير نظيفة أو معرضة للماء (مثل المقابس الموجودة بالقرب من منضدة العمل قد يتسرب إليها الماء). وإلا فثمة خطر من حدوث ماس كهربائي أو التعرض لصعق كهربائي.
- لا تلمس القابس أبدًا بأيدٍ مبتلة!
- اسحب القابس من المقبس باستخدام جسم القابس بدلاً من السلك نفسه.

١-٤ سلامة النقل

- افصل المنتج من مصدر إمداد الطاقة الرئيسي قبل نقله.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلفه بمادة تغليف ذات غلاف بفقاعات أو بورق مقوى سميك واربطه بشريط بإحكام. أحكم تثبيت الأجزاء المتحركة للمنتج لمنع تلفها.
- قبل تركيب المنتج، افحصه للتحقق من عدم وجود أي تلف به بعد نقله. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد في حالة تلفه.

١-٥ سلامة التركيبات

- قبل البدء في التثبيت، ألغِ تنشيط خط الطاقة الذي سيوصَل به المنتج وذلك بإيقاف تشغيل المصهر.

- ارتدِ دومًا قفازات واقية أثناء عمليتي النقل والتركيب. وإلا فثمة خطر من التعرض للإصابة بفعل الحواف الحادة.
- قبل تركيب المنتج، افحص المنتج للتحقق من عدم وجود أي تلف. تجنب تركيب المنتج في حالة وجود أي تلف به.
- تجنب استخدام أي مواد عازلة للحرارة لتغطية الجزء الداخلي من الأثاث الذي سيتم تثبيته.
- ينبغي ألا توجد أشعة الشمس المباشرة ومصادر الحرارة، مثل السخانات الكهربائية أو الغازية، في منطقة تثبيت المنتج.
- أبق على المناطق المحيطة بجميع قنوات التهوية الخاصة بالمنتج مفتوحة.
- لا تقم بتثبيت المنتج بالقرب من النافذة. هناك خطر من أن يؤدي لهب الموقد إلى إشعال الستائر والمواد القابلة للاشتعال حول الموقد. قد تنقلب أواني الطهي الساخنة عند فتح النافذة.
- لا تقم بتثبيت المنتج بالقرب من النافذة. قد تنقلب أواني الطهي الساخنة عند فتح النافذة.
- إذا كان يوجد مقبس خلف مكان الذي سيُثبَّت المنتج به، فيجب التأكد من عدم ملامسة المنتج للمقبس ولا القابس الموصل بالمقبس.
- يجب ألا يكون هناك خرطوم غاز أو أنبوب مياه بلاستيكي أو مقبس على الجدار الخلفي أو الجانبي للمكان الذي سيتم تركيب المنتج فيه. وإلا، فقد يتشوه بسبب تأثير الحرارة عند تشغيل الموقد وقد يشكل خطرًا على السلامة.

٦-١ سلامة الاستخدام

- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.
- إذا كنت لن تستخدم المنتج لفترة طويلة، فافصله أو افصل الطاقة عن صندوق المصاهر.
- لا تستخدم المنتج إذا تعطل أو تعرض للتلف أثناء استخدامه. افصل المنتج عن الكهرباء. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد.
- **تحذير:** إذا كان سطح الموقد متشققًا، فافصل المنتج عن مصدر التيار الكهربائي لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- **تحذير:** إذا كان السطح الزجاجي للموقد مكسورًا:

قم بإيقاف تشغيل جميع سخانات الغاز والكهرباء (إن أمكن). افصل المنتج عن الكهرباء.

- لا تلمس سطح الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز.

- لا تدوس على الجهاز لأي سبب من الأسباب.

- لا تستخدم المنتج أبدًا في حالة فقدان السيطرة على النفس بسبب استخدام الكحول و / أو المخدرات.
- يجب عدم الاحتفاظ بالأشياء القابلة للاشتعال داخل منطقة الطهي وحولها. وإلا، قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.
- هذا المنتج غير مناسب للاستخدام مع جهاز تحكم عن بُعد أو ساعة خارجية.

١-٧ تحذيرات بشأن درجة الحرارة

- **تحذير:** عندما يكون المنتج قيد الاستخدام، سيكون المنتج وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس المنتج وعناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن المنتج ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو الانفجار بالقرب من المنتج، لأن الأسطح ستكون ساخنة أثناء تشغيله.
- **تحذير:** خطر الحريق: لا تخزن المواد على أسطح الطهي.

١-٨ السلامة أثناء الطهي

- **تحذير:** يجب مراقبة عملية الطهي، كما يجب مراقبة عمليات الطهي القصيرة باستمرار.
- **تحذير:**أثناء الطهي بالسمن أو الزيت السائل، من الخطورة ترك الموقد دون مراقبة، مما قد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول أبدًا إطفاء الحريق بالماء؛ وافصل المنتج من مصدر التيار الكهربائي، ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو غطاء إطفاء (أو غير ذلك.)
- كن حذرًا عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. فالكحول يتبخر عند درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق نظرًا لأنه يمكن أن يشتعل إذا لامس الأسطح الساخنة.

١-٩ الحث

- تم تجهيز المناطق التي تعمل بالكهرباء في الموقد الخاص بك بتقنية "الحث" المتقدمة. في مناطق مواقد الحث الحراري، والتي توفر الوقت والطاقة، يجب استخدام أواني الطهي المناسبة للطهي بالحث؛ وإلا فإن منطقة الموقد لن تعمل.
للحصول على معلومات مفصلة، راجع قسم "اختيار الوعاء".
- نظرًا لأن موقد الحث الكهربائي يخلق مجالًا مغناطيسيًا، فقد يكون له آثار ضارة على الأشخاص الذين يستخدمون أجهزة مثل أجهزة تنظيم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين.
- قم بإغلاق المنطقة من لوحة التحكم الخاصة بها بعد الاستخدام، ولا تعتمد على حساس الوعاء.

- يجب عدم وضع الأجسام المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها ستسخن.
- لا تقم بتخزين الأشياء المعدنية في الأدراج الموجودة أسفل الموقد. فقد ترتفع درجة حرارة المواد الموجودة هنا أثناء الاستخدام الطويل والمكثف.
- لا تضع المنتجات الإلكترونية مثل الهواتف المحمولة والأجهزة اللوحية وأجهزة الكمبيوتر على موقد الحث. فقد يتعرض جهازك للتلف.

١٠-١ السلامة خلال الصيانة والتنظيف

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- لا تغسِل المنتَج أبدًا عن طريق رش الماء أو سكبه عليه! هناك خطر حدوث صدمة كهربائية!
- لا تستخدم المنظفات بالبخار لتنظيف الجهاز حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.

٢ تعليمات بيئية

٢-١ توجيه النفايات

٢-١-١ الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال

هذا المنتج يطابق توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية للاتحاد الأوروبي (EU/2012/19) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف خاص بتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).



وقد تم تصنيع هذا المنتج باستخدام أجزاء ومواد عالية الجودة قابلة لإعادة الاستخدام ومناسبة لإعادة التدوير. لا تتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال مع النفايات المنزلية العادية والنفايات الأخرى في نهاية فترة خدمته. خذه إلى إحدى نقاط التجميع المخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يمكنك أن تسأل إدارتك المحلية عن نقاط التجميع هذه. ويساعد التخلص من الجهاز بشكل صحيح على منع الآثار السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

الامتثال لتوجيه الحد من المواد الخطرة (RoHS):

يتوافق المنتج الذي اشتريته مع توجيه الحد من المواد الخطرة الخاص بالاتحاد الأوروبي (EU/2011/65). فهو لا يحتوي على المواد الضارة والمحظورة المنصوص عليها في التوجيه.

٢-٢ معلومات الغلاف

يتم تصنيع مواد تغليف المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقًا للوائحنا البيئية الوطنية. لا تتخلص من نفايات التغليف مع المنزل أو النفايات الأخرى، خذها إلى نقاط تجميع مواد التغليف المحددة من قبل السلطات المحلية.

٢-٣ توصيات لتوفير الطاقة

وفقًا للائحة EU 66/2014، يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة في إيصال المنتج المرفق مع المنتج.

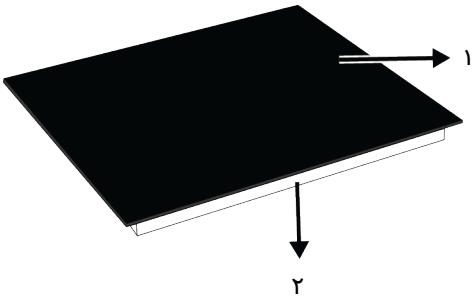
ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:

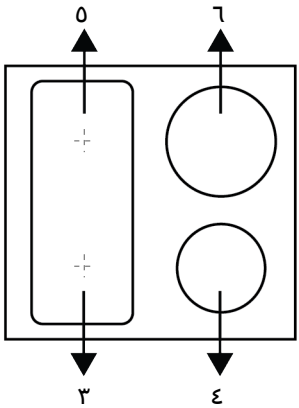
- إذابة تجمّد الطعام المُجمَّد قبل الطهي.
- استخدم أواني/مقالي بحجم وغطاء مناسبين لمنطقة الموقد. اختر دومًا حجم الإناء المناسب لوجباتك، إذ أن استخدام أواني بحجم غير مناسب لا يستهلك الطاقة فقط بل يستلزم أكثر من ذلك.

- حافظ على مناطق الطهي على الموقد وقواعد الأواني نظيفة. تقلل الأوساخ من انتقال الحرارة بين منطقة الطهي وقاعدة الإناء.

٣ منتجك

٣-١ مقدمة المنتج





١ سطح طهي زجاجي
٢ المبيت السفلي
٣ منطقة الطهي بالحث
٤ منطقة الطهي بالحث
٥ منطقة الطهي بالحث
٦ منطقة الطهي بالحث

٢-٣ المواصفات الفنية

المواصفات العامة	
الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع / العرض / العمق) (مم)	520/ 590/ * 52
أبعاد تركيب الموقد (العرض / العمق) (مم)	560 (+2) /490 (+2)
الجهد الكهربائي/التردد	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج	الحد الأدنىH05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
لإجمالي استهلاك الغاز (كيلوواط)	أحد أقصى kW 7,2

مناطق الطهي	
أمامية يسرى	منطقة الطهي بالحث
الأبعاد	180 مم
الطاقة	2000 واط / المعزز 2300 واط

أمامية يمنى	منطقة الطهي بالحث
الأبعاد	145 مم
الطاقة	1600 واط / المعزز 1800 واط

خلفية يسرى	منطقة الطهي بالحث
الأبعاد	180 مم
الطاقة	2000 واط / المعزز 2300 واط

خلفية يمنى	منطقة الطهي بالحث
الأبعاد	210 مم
الطاقة	2000 واط / المعزز 2300 واط

* ارتفاع الموقد المحدد في الجدول الفني هو ارتفاع الغلاف السفلي للمنتج.

يمكن تغيير المواصفات الفنية دون إخطار مسبق لتحسين جودة المنتج.

تعد الأرقام الواردة في هذا الدليل تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع منتجك.

يتم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوثائق المرفقة معه في ظل ظروف مختبرية وفقًا للمعايير ذات الصلة. وقد تختلف هذه القيم حسب الظروف التشغيلية والبيئية للمنتج.

٤ الاستخدام الأولى

قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

٤-١ التنظيف الأولي

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.
2. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش.

يلاحظ: قد تتسبب بعض المنظفات أو مواد التنظيف في إتلاف السطح. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كريمات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.

ملاحظة: أثناء الاستخدام الأول، قد يصدر دخان ورائحة لعدة ساعات. هذا أمر طبيعي وتحتاج فقط إلى تهوية جيدة لإزالته. تجنب استنشاق الدخان والروائح التي تتشكل مباشرة.

٥ كيفية استخدام الموقد

٥-١ معلومات عامة حول استخدام الموقد

تحذيرات عامة

- لا تسمح لأي جسم بالسقوط على سطح الطهي الزجاجي. حتى الأجسام الصغيرة مثل هزازات الملح يمكن أن تلحق الضرر بسطح الطهي الزجاجي. لا تستخدم سطح طهي زجاجي متشقق. يمكن أن يتسرب الماء إلى هذه الشقوق ويسبب ماسًا كهربائيًا. إذا تعرض السطح للتلف بأي شكل من الأشكال (على سبيل المثال، الشقوق المرئية)، فقم أولاً بإيقاف تشغيل المصهر، ثم افصل المنتج عن التيار الكهربائي واتصل بالخدمة المعتمدة لتقليل خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- لا تستخدم أواني طهي غير مستقرة أو قابلة للانقلاب بسهولة على سطح الطهي الزجاجي.
- لا تقم بتسخين أواني الطهي الفارغة، فقد تتلف أواني الطهي والمنتج.
- تأكد من إيقاف تشغيل مناطق الطهي بعد كل استخدام.
- إذا قمت بتشغيل مناطق الطهي بدون استخدام أواني الطهي، فسوف يؤدي ذلك إلى إتلاف المنتج. قم بإيقاف تشغيل مناطق الطهي بعد كل استخدام.
- ستكون مناطق الطهي ساخنة بعد كل استخدام، لذا لا تضع أواني طهي بلاستيكية على مناطق الطهي. قم بتنظيف أي مادة ذائبة على السطح على الفور.
- قد يؤدي التغير المفاجئ في درجة الحرارة على سطح الطهي الزجاجي إلى حدوث أضرار، لذا احرص على عدم سكب السوائل الباردة أثناء الطهي.
- ضع كمية مناسبة من الطعام في إناء الطهي. سيمنع هذا الطعام من الفيضان ولن تضطر إلى القيام بتنظيف غير ضروري.
- لا تضع أغطية أواني الطبخ على مناطق الطبخ.
- ضع أواني الطهي بحيث تكون في منتصف مناطق الطهي. إذا كنت ترغب في نقل أواني الطهي إلى منطقة طهي أخرى، ارفعها وضعها على منطقة الطهي المطلوبة بدلاً من تحريكها.

مبدأ عمل موقد الحث

إن موقد الحث يشبه الدائرة المفتوحة. فعندما يوضع عليه وعاء طهي متوافق مع الحث، تكتمل الدائرة وينتج نظام إلكتروني يقع أسفل سطح الطهي الزجاجي مباشرة مجالاً مغناطيسيًا. وتسخن القاعدة المعدنية لإناء الطهي عن طريق تلقي الطاقة من هذا المجال المغناطيسي. وبهذه الطريقة، لا يتم إنتاج الحرارة على السطح الزجاجي للموقد، بل مباشرة في إناء الطهي الموجود فوقه. ويسخن السطح الزجاجي بحرارة إناء الطهي.

مميزات الطبخ بالحث الحراري

توفر مواقد الحث بعض المزايا حيث تنتقل الحرارة مباشرة إلى أواني الطهي.

- الأطعمة التي تتدفق أثناء الطهي لا تحترق بسرعة لأن سطح زجاج الطهي لا يسخن بشكل مباشر. كما يتم توفير تنظيف أسهل.
- نظرًا لأن الحرارة يتم توليدها مباشرة في أواني الطهي، فإن الطهي يكون أسرع، وبالتالي توفير الوقت والطاقة مقارنة بأنواع أخرى من المواقد.
- نظرًا لأن الحرارة تصل مباشرة إلى أواني الطهي، فلا يوجد فقدان للحرارة وبالتالي يتم تحقيق طهي أكثر كفاءة.

- بمجرد إزالة أواني الطهي من منطقة الطهي، تتوقف عملية نقل الحرارة ولا تسخن منطقة الطهي بشكل مباشر، مما يوفر استخداماً أكثر أماناً ضد الحوادث المحتملة التي قد تحدث أثناء الطهي.

للاستخدام الآمن:

- لا تختاري مستويات تسخين عالية عند استخدام أواني طهي غير لاصقة مطلية بدون زيت أو بقليل من الزيت (نوع تفلون).
- لا تستخدم منطقة الطهي الزجاجية كسطح لوضع العناصر عليها أو لتقطيعها.
- لا تضع أشياء معدنية مثل أدوات المائدة أو أغطية أواني الطهي على منطقة الطهي لأنها قد تصبح ساخنة.
- لا تستخدم ورق الألمنيوم مطلقًا في الطهي. لا تضع الطعام ملفوفًا بورق الألمنيوم على منطقة الطهي بالحث الحراري.
- احتفظ بالأشياء المغناطيسية، مثل بطاقات الائتمان أو الأشرطة، بعيدًا عن المنتج أثناء تشغيل مناطق الطهي.
- إذا كان هناك فرن أسفل الموقد وكان قيد التشغيل، فقد تعمل المستشعرات الموجودة في المنتج على تقليل مستوى الطهي أو إيقاف تشغيل المنتج.
- يحتوي موقدك على نظام إيقاف تشغيل تلقائي. تتوفر معلومات تفصيلية حول هذا النظام في الأقسام التالية.

أواني الطبخ

يُنصح باستخدام أواني الطهي التي تحتوي على مادة مغناطيسية حديدية وذات جودة جيدة ومُصنفة أو مُشار إليها على أنها متوافقة مع موقد الحث. بشكل عام، كلما زاد محتوى الحديد، كان أداء أواني الطهي أفضل. يجب أن يتناسب قطر قاعدة أواني الطهي مع مساحة الطهي بالحث. الأحجام الموصى بها مدرجة أدناه.

أدوات الطبخ المناسبة:

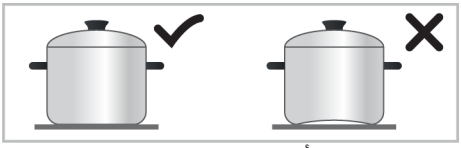
- أواني الطبخ المصنوعة من الحديد الزهر
- أواني الطبخ المصنوعة من الفولاذ المطلي بالمينا
- أواني الطهي المصنوعة من الفولاذ والفولاذ المقاوم للصدأ (مع ملصق أو تحذير يشير إلى أنها متوافقة مع الحث الحراري)

أواني الطبخ غير المناسبة:

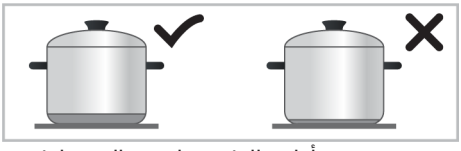
- أواني الطبخ المصنوعة من الألومنيوم
- أواني الطبخ النحاسية
- أواني الطبخ النحاسية
- أواني الطبخ الزجاجية
- أواني الطبخ الفخارية
- أواني الطبخ المصنوعة من السيراميك والبورسلين

التوصيات:

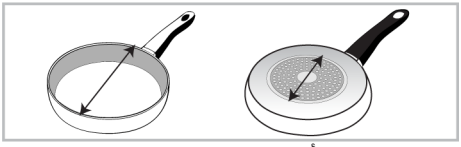
- استخدم فقط أواني الطهي ذات القاعدة المسطحة. لا تستخدم أواني الطهي ذات القواعد المقعرة أو المحدبة.



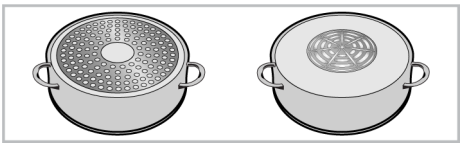
- استخدم فقط أواني الطهي ذات القاعدة السميكة والمعالجة. إذا كنت تستخدم أواني طهي ذات قاعدة رقيقة، فسوف تسخن هذه الأواني بسرعة كبيرة وقد تذوب قاعدة الأواني قبل تنشيط نظام الإغلاق التلقائي، مما يؤدي إلى إتلاف سطح الطهي والمنتج. ستتسبب الحواف الحادة في خدش السطح.



- تحتوي بعض أواني الطهي على مجال مغناطيسي حديدي في الأسفل أصغر من قطرها الفعلي. يتم تسخين هذه المنطقة فقط بواسطة منطقة الطهي. وبالتالي، لا يتم توزيع الحرارة بالتساوي وينخفض أداء الطهي. بالإضافة إلى ذلك، قد لا يتم اكتشاف مثل هذه الأواني بواسطة مناطق الطهي الحثية الكبيرة. لهذا السبب، يجب اختيار منطقة الطهي وفقًا لحجم المجال المغناطيسي الحديدي.



- تحتوي بعض أواني الطهي على قاعدة تحتوي على مواد غير مغناطيسية حديدية مثل الألومنيوم. قد لا تسخن هذه الأنواع من أواني الطهي بشكل كافٍ أو قد لا يتم اكتشافها بواسطة منطقة الطهي بالحث على الإطلاق. في بعض الحالات، قد يظهر تحذير بأن أواني الطهي سيئة.



عند طهي أطباق متعددة على مناطق الطهي الحثية، فإن توزيع أدوات الطهي بالتساوي على المناطق اليمنى واليسرى والوسطى عند اختيار منطقة الطهي يؤثر بشكل إيجابي على أداء الطهي.

اختبار أواني الطبخ

اختبر مدى توافق أدوات الطهي لديك مع مواقد الحث باستخدام الطرق الموضحة أدناه.

1. إذا كانت قاعدة وعاء الطهي تحتوي على مغناطيس، فهو متوافق.
2. عند وضع أواني الطهي على منطقة الطهي الحثي وتشغيل المنتج، إذا لم يومض ⊔, فهذا يعني أنه متوافق.

أحجام أواني الطبخ الموصى بها

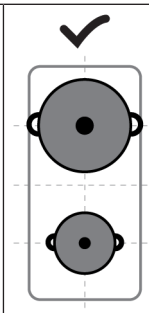
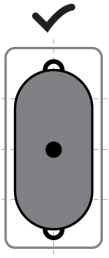
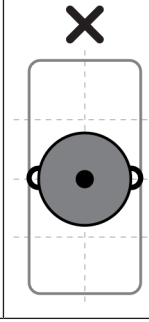
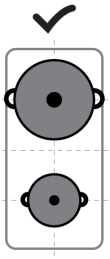
لكي تتمكن منطقة الطهي بالحث من التعرف على أواني الطهي، فإن ذلك يعتمد على القطر المغناطيسي الحديدي ومادة قاعدة أواني الطهي. للتعرف على أواني الطهي والطهي بكفاءة، يجب اختيار أواني الطهي وفقًا لحجم منطقة الطهي. فيما يلي أحجام أواني الطهي الموصى بها وفقًا لحجم منطقة الطهي.

يمكن أن يختلف سلوك الغليان حسب نوع أواني الطهي وحجمها وحجم منطقة الطهي. للحصول على سلوك غليان أكثر اتساقًا، يمكن استخدام منطقة طهي أكبر بمقدار حجم واحد. إن استخدام منطقة طهي أكبر لا يهدر الطاقة على مواقد الحث، لأن الحرارة تتولد فقط في أواني الطهي ذات الصلة.

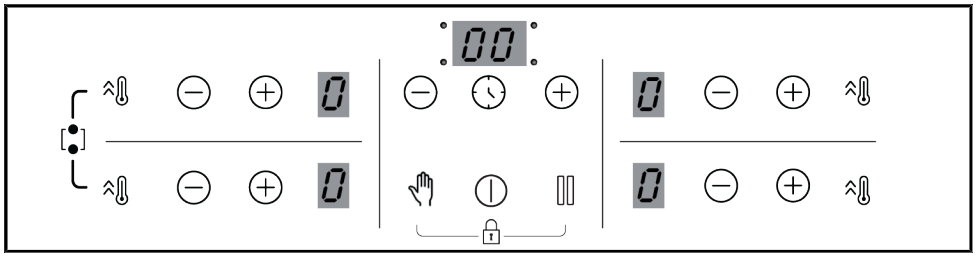
قطر منطقة الطهي - مم	قطر القدر - مم
145	د 100 - الحد الأقصى 145
180	د 100 - الحد الأقصى 180
210	د 140 - الحد الأقصى 210
240	د 140 - الحد الأقصى 240
280	د 125 - الحد الأقصى 280
320	د 125 - الحد الأقصى 320
2 (200 x 92,7) x	د 100 - الحد الأقصى 180
منطقة طهي بسطح عريض (مرن)	العرض 230 - الطول 390

مناطق طهي ذات أسطح واسعة (مناطق مرنة)

يحتوي منتجك على مناطق طهي ذات سطح عريض (Flexi). يمكنك تشغيل منطقة الطهي ذات السطح العريض هذه كمناطق طهي مستقلة منفصلة لأواني الطهي الصغيرة. للطهي باستخدام أواني الطهي الكبيرة، يمكنك تنشيط وظيفة الجمع لهذه المناطق ذات السطح العريض وتحويلها إلى منطقة طهي واحدة.

كمنطقتين مستقلتين للطهي		كمنطقة طبخ واحدة	
تحتوي منطقة الطهي ذات السطح العريض على منطقتين للطهي، أمامية وخلفية. يمكنك استخدام منطقة الطهي هذه كمنطقتين مستقلتين للطهي مع وجود أواني طهي مختلفة لمستويات مختلفة من درجات الحرارة. ضع أواني الطهي في منتصف منطقتي الطهي المنفصلتين.		بالنسبة للطهي في أواني طهي كبيرة، ضع أواني الطهي بحيث تغطي مركزي منطقتي الطهي وتمركز منطقة الطهي.	
للطهي باستخدام إناء طهي واحد، ضعه في منتصف منطقة الطهي الأمامية أو الخلفية. إذا وضعت إناء الطهي في منتصف منطقة الطهي، فقد لا تعمل منطقة الطهي بشكل صحيح.		إذا كنت ترغب في طهي أواني طهي مختلفة بنفس درجة الحرارة، يمكنك طهي أواني طهي مختلفة بنفس درجة الحرارة عن طريق الجمع بين مناطق الطهي ذات الأسطح العريضة. مرة أخرى، ضع أواني الطهي في منتصف مناطق الطهي.	

٢-٥ Hob control unit



المفاتيح

: مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل

: مفتاح المؤقت

: مفتاح التسخين السريع/مفتاح إعداد الطاقة العالية (المعزز).

: مفتاح قفل التنظيف

: مفتاح التوقف

: مفتاح الزيادة

: مفتاح الخفض

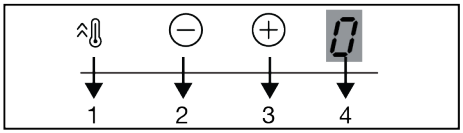
الرموز

: رمز مجموعة منطقة الطهي ذات السطح الكبير *

: رمز قفل المفاتيح

* يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.

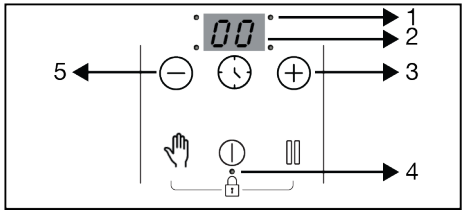
شاشة منطقة الطهي



1 مفتاح التسخين السريع/مفتاح إعداد الطاقة العالية (المعزز).

2 مفتاح تقليل درجة الحرارة
3 مفتاح زيادة درجة الحرارة
4 مؤشر درجة الحرارة للموقد ذي الصلة

شاشة المؤقت



1 مصباح LED للإشارة إلى تشغيل المؤقت
2 مؤشر المؤقت
3 مفتاح زيادة المؤقت
4 مصباح LED للإشارة إلى تشغيل قفل أمان الأطفال/ قفل المفتاح
5 مفتاح تقليل المؤقت

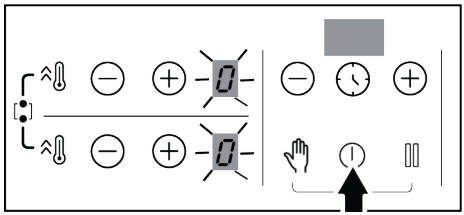
تحذيرات عامة للوحة التحكم

- يتم التحكم في هذا الجهاز بلوحة تحكم تعمل باللمس. سيتم تأكيد كل عملية تقوم بها على لوحة التحكم باللمس من خلال إشارة صوتية.
- احتفظ دائمًا بلوحة التحكم نظيفة وجافة. قد يتسبب وجود سطح رطب ومتسخ في مشاكل في الوظائف.
- سيعود الموقد تلقائيًا إلى وضع الاستعداد إذا لم يتم تنفيذ أي عملية خلال 10 ثوانٍ.
- سوف يقوم المنتج بإيقاف التشغيل ذاتيًا لأسباب تتعلق بالسلامة إذا لم يتم لمس أي مفتاح لفترة طويلة.

تشغيل المؤقد:

1. قم بتشغيل الموقد عن طريق لمس المفتاح ⏻.

⇦ يظهر "**0**" على جميع شاشات عرض مناطق الطهي.



إغلاق منطقة الطهي:

✓ يمكن إيقاف تشغيل منطقة الطهي النشطة بأربع طرق مختلفة:

✓ **عن طريق لمس ⏻ المفتاح**؛ المس المفتاح.⏻

1. **من خلال خفض درجة الحرارة إلى المستوى "0"**؛ يمكنك إيقاف تشغيل منطقة الطهي عن طريق ضبط إعداد درجة الحرارة على المستوى **"0".**
2. **باستخدام وظيفة إيقاف التشغيل في المؤقت الخاص بمنطقة الطهي المرغوبة؛** عند انتهاء الوقت، سيقوم المؤقت بإيقاف تشغيل منطقة الطهي المخصصة له "0" أو سيظهر "00" على الشاشة ذات الصلة.
3. **من خلال لمس المنطقة / المفاتيح⊕/⊖ في نفس الوقت لمنطقة الطهي المرغوبة؛** يمكنك إيقاف تشغيل منطقة الطهي ذات الصلة عن طريق لمس ⊕/⊖ مفاتيحها في نفس الوقت.

إذا تم تشغيل أو بعد إيقاف تشغيل منطقة الطهي؛ فهذا يعني أن منطقة الطهي لا تزال ساخنة. لا تلمس مناطق الطهي.

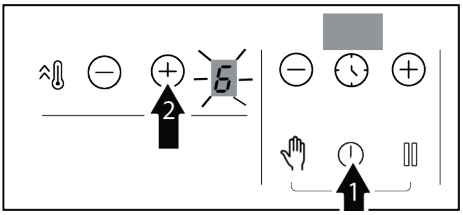
مؤشر الحرارة المتبقية

إذا ومض الرمز على شاشة منطقة الطهي، فهذا يعني أن الموقد لا يزال ساخنًا ويمكن استخدامه للحفاظ على كمية صغيرة من الطعام دافئًا. سيتحول الرمز قريبًا إلى رمز ، مما يعني أنه أقل سخونة.

عند انقطاع التيار الكهربائي، لن يضيء مؤشر الحرارة المتبقية ولا يحذر المستخدم من مناطق الطهي الساخنة.

ضبط مستوى درجة الحرارة

1. قم بتشغيل الموقد عن طريق لمس المفتاح ⏻.
2. اضبط مستوى درجة الحرارة المرغوبة عن طريق لمس مفاتيح المنطقة ⊕/⊖.



⇦ ستبدأ منطقة الطهي ذات الصلة في العمل عند مستوى درجة الحرارة المحدد.

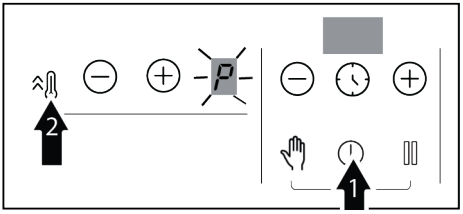
يتم تنشيط القسم الخارجي لمنطقة الطهي بموقد الحث الحراري مقاس 280 مم (إذا كان منتجك مزودًا بمنطقة طهي بموقد الحث الحراري مقاس 280 مم) فقط عند وضع قدر كبير بما يكفي لتغطية منطقة الطهي في منطقة الطهي وضبط درجة الحرارة إلى مستوى أعلى من 8.

إعداد الطاقة العالية (المعزز)

يمكنك استخدام وظيفة المعزز للتسخين السريع. ومع ذلك، لا يُنصح باستخدام هذه الوظيفة للطهي لفترة طويلة. قد لا تتوفر وظيفة المعزز في جميع مناطق الطهي.

تحديد إعداد الطاقة العالية (المعزز) مباشرة:

1. قم بتشغيل الموقد عن طريق لمس المفتاح ⏻.
2. المس مفتاح المنطقة ذات الصلة ^.



⇦ ستعمل منطقة الطهي المحددة بأقصى قدر من الطاقة وسيظهر الرمز "**P**" على شاشة منطقة الطهي. تخرج منطقة الطهي من المعزز وتستمر في العمل عند المستوى.

إيقاف تشغيل إعداد الطاقة العالية (المعزز) قبل الأوان:

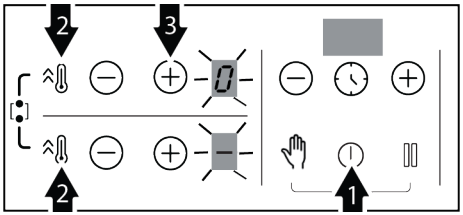
يمكنك إيقاف تشغيل إعداد الطاقة العالية في أي وقت تريده عن طريق لمس المفتاح ⊖ أو ^. تخرج منطقة الطهي من المعزز وتستمر في العمل عند المستوى "**9**".

مبدأ العمل لمنطقتين تقعان في نفس الاتجاه الأفقي:

إذا تم تعيين منطقة واحدة على مستوى المعزز مقارنة بالمنطقة الأخرى، والتي تقع في نفس الاتجاه الأفقي مضبوطًا على مستوى أكبر من المستوى 6 (7 و8 و9)، تنخفض المنطقة الأولى إلى المستوى 9 ويمكن تعيين المنطقة الأخرى أكبر من المستوى 6 (7 و 8 و 9). إذا تم ضبط المنطقة الثانية على مستوى المعزز، تنخفض المنطقة الأولى إلى المستوى 6.

تشغيل منطقة الطهي ذات السطح الواسع

1. المس ⏻ لتشغيل الموقد.
2. لتشغيل منطقة الطهي ذات السطح الواسع، استمر في الضغط على مفتاح ^ لمنطقتي الطهي في وقت واحد لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا.



⇦ سيظهر "0" على شاشة منطقة الطهي الخلفية اليسرى. ستظهر على شاشة منطقة الطهي الأمامية اليسرى وسيتم تنشيط منطقة الطهي ذات السطح الواسع.

3. المس مفاتيح ⊕/⊖ منطقة الطهي الخلفية اليسرى لضبط درجة الحرارة بين "**0**" و"**9**".

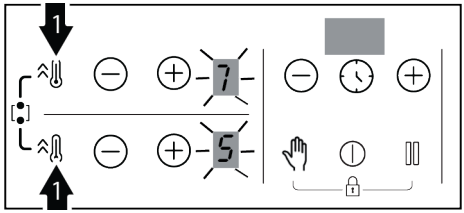
بمجرد تنشيط منطقة الطهي ذات السطح الواسع، يمكن ضبط درجة الحرارة باستخدام مفاتيح ⊕/⊖ منطقة الطهي الخلفية اليسرى. لا يمكنك ضبط درجة الحرارة باستخدام مفاتيح ⊕/⊖ لمنطقة الطهي الأمامية اليسرى.

تم شرح مناطق الطهي ذات السطح الأيسر الواسع كمثال. إذا كانت هناك أيضًا منطقة طهي ذات سطح واسع على الجانب الأيمن من الموقد، تنطبق نفس التعليمات على منطقة الطهي المذكورة.

⇦ تبدأ منطقة الطهي في العمل.

تشغيل منطقة الطهي ذات السطح الواسع أثناء تشغيل إحدى منطقتي الطهي اليسرى أو كلتيهما

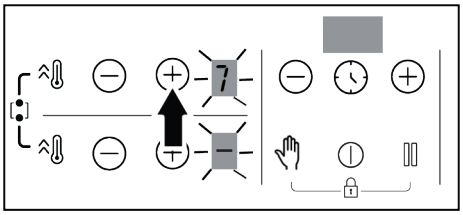
✓ أثناء تشغيل إحدى منطقتي الطهي اليسرى أو كلتيهما، يمكنك الجمع بين منطقتي الطهي عن طريق تنشيط منطقة الطهي ذات السطح الواسع، وبالتالي، يمكنك الاستفادة من منطقة طهي أوسع على نفس المستوى.



1. لتشغيل منطقة الطهي ذات السطح الواسع بينما تكون واحدة أو اثنتين من مناطق الطهي اليسرى نشطة، استمر في الضغط على مفتاح ^🌡 لمنطقتي الطهي في نفس الوقت لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا.

   ⇦ ستظهر قيمة درجة حرارة منطقة الطهي الأخيرة المحددة على شاشة منطقة الطهي الخلفية اليسرى وسيتم تنشيط منطقة الطهي ذات السطح الواسع.

   ⇦ ستستمر مناطق الطهي المجمعة في العمل مع درجة الحرارة وقيمة المؤقت (إن وجدت) لمنطقة الطهي اليسرى التي حددتها. سيتم إلغاء قيمة منطقة الطهي اليسرى التي تم ضبطها أولاً قبل دمج مناطق الطهي.



⇦ لتغيير درجة الحرارة، المس مفاتيح ⊕/⊖ لمنطقة الطهي الخلفية اليسرى واضبط درجة الحرارة المطلوبة.

إذا قمت بلمس مفتاح ^🌡 منطقة الطهي اليسرى بينما تكون منطقة الطهي ذات السطح الواسع نشطة، فستعمل مناطق الطهي على مستوى المعزز.

إيقاف تشغيل مناطق الطهي ذات السطح الواسع

✓ يمكن إيقاف تشغيل منطقة الطهي ذات السطح الواسع بأربع طرق مختلفة:

1. **بخفض درجة الحرارة إلى مستوى "0":** يمكنك إيقاف تشغيل منطقة الطهي ذات السطح الواسع عن طريق خفض مستوى درجة الحرارة إلى "0".
2. **باستخدام وظيفة إيقاف التشغيل في مؤقت منطقة الطهي ذات السطح الواسع:** عندما ينتهي الوقت، سيتم إيقاف تشغيل المؤقت، وستظهر منطقة الطهي ذات السطح الواسع "0" على شاشة منطقة الطهي اليسرى وستظهر "00" على شاشة المؤقت.
3. **من خلال لمس مفاتيح ⊕/⊖ لأي من مناطق الطهي اليسرى في وقت واحد:** إذا قمت بلمس مفاتيح ⊕/⊖ لأي من مناطق الطهي اليسرى في وقت واحد، فسيتم فصل مناطق الطهي وإيقاف تشغيلها.
4. **بالضغط على مفتاح منطقتي الطهي ^🌡 في وقت واحد لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا:** سيتم إيقاف مناطق الطهي إذا قمت بالضغط على مفاتيح ^🌡 لمنطقتي الطهي في وقت واحد لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا.

قفل التنظيف

يمنع قفل التنظيف تشغيل جميع المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم لمدة 20 ثانية أثناء تشغيل الموقد للسماح للمستخدم بإجراء عملية تنظيف قصيرة. لن يسحب المنتج أي طاقة طوال هذا الوقت.

تفعيل قفل التنظيف

1. المس المفتاح مطولًا حتى يتم سماع **صوت إشارة واحدة** عند تشغيل أي منطقة طهي.
2. يبدأ العد التنازلي من 20 على شاشة المؤقت الخاصة بالموقد. لن يعمل أي من المفاتيح الموجودة على اللوحة باستثناء المفتاح ⏻ طوال هذه الفترة.

تعطيل قفل التنظيف

ليس عليك الضغط على أي مفتاح لإلغاء تنشيط قفل التنظيف. سيصدر الموقد إشارة صوتية بعد 20 ثانية وسيتم إلغاء تنشيط قفل التنظيف تلقائيًا.

إذا كنت تريد إلغاء تنشيط قفل التنظيف مبكرًا، فاضغط مع الاستمرار على المفتاح حتى يتم سماع **صوت إشارتين**.

قفل الأطفال يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.

عند إيقاف تشغيل مناطق الطهي، يمكنك حماية الموقد باستخدام قفل الأطفال لمنع الأطفال من تشغيل مناطق الطهي. لا يمكنك تنشيط أو إلغاء تنشيط قفل الأطفال إلا عند إيقاف تشغيل مناطق الطهي (في وضع الاستعداد).

تفعيل قفل الأطفال

1. المس مطولًا كلا المفتاحين والمفتاحين و ⏸ في وقت واحد حتى يتم سماع **صوت إشارة واحدة** عندما يكون الموقد في وضع الاستعداد.

⇦ سيتم تفعيل قفل الأطفال. سيتم عرض "L" على شاشة جميع مناطق الطهي لفترة من الوقت وسيتم تشغيل العلامة العشرية للمفتاح 🔒.

إذا تم الضغط على أي مفتاح عندما تكون وظيفة قفل الأطفال نشطة، فسيتم سماع صوت إشارتين وسيومض "L" على شاشة جميع مناطق الطهي.

إلغاء تفعيل قفل الأطفال

1. المس مطولًا كلا المفتاحين و ⏸ في وقت واحد حتى يتم سماع **صوت إشارتين** عندما يكون قفل الأطفال نشطًا.
2. سيتم إلغاء تنشيط وظيفة قفل الأطفال. سيومض "L" على شاشة جميع مناطق الطهي وينطفئ ضوء المفتاح 🔒.

قفل المفاتيح

يمكنك تنشيط قفل المفتاح لمنع تغيير الوظائف عن طريق الخطأ أثناء تشغيل الموقد.

سيتم إلغاء قفل المفتاح في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

تفعيل قفل المفاتيح

1. المس مطولًا كلا المفتاحين و ⏸ في الوقت نفسه حتى يتم سماع **صوت إشارة واحدة.**
2. سيتم تنشيط قفل المفتاح وسيتم تشغيل العلامة العشرية للمفتاح 🔒 بعد الوميض.

لن يعمل سوى مفتاح ⏻ عندما يكون قفل المفتاح نشطًا. وعند لمس أي زر آخر، ستومض النقطة العشرية لمفتاح 🔒 للإشارة إلى أن قفل المفتاح نشط. إذا أوقفت تشغيل الموقد عندما تكون المفاتيح مقفلة، فيجب عليك إلغاء تنشيط قفل المفتاح حتى تتمكن من تشغيل الموقد مرة أخرى. إذا لمست أي مفتاح دون تعطيل قفل المفتاح؛ يومض الضوء الموجود أسفل ⏻ للإشارة إلى أن قفل المفتاح قيد التشغيل. قم بتعطيل قفل المفتاح لتتمكن من إعادة تشغيل الموقد.

إلغاء تنشيط ميزة قفل المفاتيح.

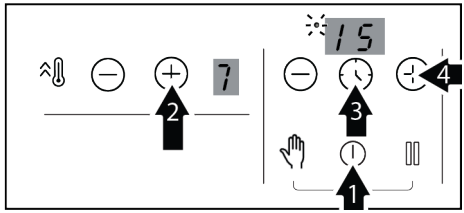
1. المس كلا المفتاحين و في الوقت نفسه حتى يتم سماع **صوت إشارتين** عندما يكون قفل المفتاح نشطًا.
2. سينطفئ ضوء المفتاح وسيتم إلغاء قفل لوحة التحكم.

وظيفة المؤقت

تسهل هذه الوظيفة عليك عملية الطهي. لن تضطر إلى مراقبة الموقد طوال فترة الطهي بأكملها. سيتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي تلقائيًا في نهاية الفترة الزمنية التي حددتها.

تفعيل الموقت

1. قم بتشغيل الموقد عن طريق لمس المفتاح .
2. اضبط مستوى درجة الحرارة المرغوبة عن طريق لمس مفاتيح المنطقة /.



3. قم بتنشيط المؤقت عن طريق لمس المفتاح . سيومض الرمز "00" والعلامة العشرية للمنطقة المحددة على شاشة المؤقت.
4. اضبط المدة المطلوبة عن طريق لمس مفاتيح المؤقت /.
5. وبعد 10 ثوانٍ، سيتم تنشيط الإعداد. ستومض العلامة العشرية للمنطقة المحددة على شاشة المؤقت.
6. لضبط مؤقتات مناطق الطهي الأخرى، كرر العملية الموضحة أعلاه.

إذا تم تعيين أكثر من قيمة مؤقت لمناطق مختلفة، فسيتم عرض مؤقت المنطقة الذي يحتوي على الحد الأدنى لقيمة المؤقت على شاشة عرض المؤقت وتومض العلامة العشرية لتلك المنطقة. تضيء النقاط العشرية للمناطق الأخرى بشكل مستمر.

يمكنك رؤية وقت الطهي المتبقي عن طريق لمس مفتاح لجميع مناطق الطهي. يتم عرض قيمة توقيت المنطقة المختلفة لكل لمسة/ وأخيرًا، يتم عرض الحد الأدنى لقيمة المؤقت مرة أخرى.

لا يمكن ضبط المؤقت دون تحديد منطقة الطهي وقيمة درجة حرارتها.

يمكن ضبط المؤقت على مناطق الطهي النشطة فقط.

إلغاء تفعيل الموقت

بمجرد انتهاء الوقت المحدد، سيتم إيقاف تشغيل الموقد تلقائيًا وإصدار إشارة صوتية مسموعة. اضغط على أي مفتاح لإسكات صوت الإشارة المسموعة. إذا لم تضغط على أي مفتاح، فسيتم إلغاء صوت الإشارة بعد بضع دقائق.

إلغاء تفعيل الموقتات مبكرًا

✓ إذا قمت بإلغاء تنشيط المؤقت مبكرًا، فسيستمر الموقد في العمل عند درجة الحرارة المحددة حتى يتم إيقاف تشغيله. يمكنك إلغاء تفعيل المؤقت مبكرًا بطريقتين مختلفتين:

1. **إلغاء تفعيل المؤقت للمنطقة ذات الصلة عن طريق خفض قيمته إلى "00":** المس مفاتيح المؤقت / حتى يظهر "00" على شاشة منطقة الطهي التي يكون مؤقتها نشطًا.

   ⇦ سينطفئ رمز النقطة العشرية للمنطقة ذات الصلة بشكل دائم وسيتم إلغاء المؤقت.

⇦ **إلغاء تنشيط المؤقت للمنطقة ذات الصلة عن طريق لمس مفاتيح ذات الصلة ⊕/⊖ في وقت واحد:** المس مفاتيح المنطقة ذات الصلة ⊕/⊖ في وقت واحد.

⇦ سينطفئ رمز النقطة العشرية للمنطقة ذات الصلة بشكل دائم وسيتم إلغاء المؤقت.

بعد هذه الخطوة، سيكون مستوى درجة الحرارة للمنطقة ذات الصلة "0" أيضًا مع مستوى المؤقت.

وظيفة الإيقاف

✓ يمكنك خفض مستوى درجة حرارة التشغيل في مناطق الطهي إلى المستوى الأدنى (المستوى 1) عن طريق هذه الوظيفة.

إذا تم ضبط المؤقت على أي منطقة طهي، فسوف يستمر في العمل أثناء التوقف.

1. المس المفتاح ⏸ عندما تكون أي من مناطق الطهي قيد التشغيل.
2. ستعمل جميع مناطق الطهي قيد التشغيل عند المستوى الأدنى (المستوى 1) وسيظهر الرمز ⏸ على شاشة مناطق الطهي النشطة.
3. المس المفتاح ⏸ مرة أخرى لإعادة تشغيل جميع مناطق الطهي بإعداداتها السابقة.

وظيفة إدارة الطاقة يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.

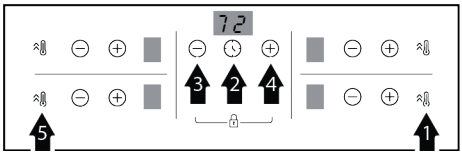
جهازك مزود بوظيفة إدارة الطاقة. يمكنك تغيير الطاقة الإجمالية التي قد يسحبها الموقد باستخدام هذه الوظيفة. هناك 8 مستويات متاحة لوظيفة إدارة الطاقة.

وظيفة إدارة الطاقة - إجمالي مستويات الطاقة التي يمكن ضبطها

مؤشر عرض إدارة الطاقة	الطاقة الإجمالية
25	2,5 ك و
30	3 ك و
36	3,6 ك و
44	4,4 ك و
54	5,4 ك و
57	5,7 ك و
67	6,7 ك و
72	7,2 ك و

لتغيير الطاقة الإجمالية.

1. قم بتشغيل الشعلة عن طريق لمس المفتاح ⏻. قم بإيقاف تشغيل الموقد عن طريق لمس الزر ⏻ مرة أخرى.
2. ثم المس على التوالي مفتاح المنطقة الأمامية اليمنى ☼، والمفتاح 🕒، ومفتاح المؤقت ⊖، ومفتاح المؤقت ⊕، وأخيرًا مفتاح المنطقة الأمامية اليسرى ☼.



3. يتم عرض مستوى إدارة الطاقة المحدد على شاشة المؤقت.
4. المس المفتاح ⏸ للتبديل بين المستويات وتعيين قيمة الطاقة الإجمالية التي تريد تعيينها.
5. قم بتأكيد الإعداد عن طريق لمس المفتاح ⏻ وإيقاف تشغيل الموقد. سيتم تفعيل قيمة الطاقة الإجمالية التي قمت بتعيينها.

قد تختلف مستويات درجة الحرارة التي يمكنك تخصيصها للمواقد وفقًا لإجمالي مستوى الطاقة المحدد. يتم تقليل مستوى درجة الحرارة المقدم للموقد تلقائيًا وفقًا لإعدادات الطاقة التي سيتم تنفيذها بواسطة الموقد، ولا يمثل ذلك خطأ.

إذا تم لمس مفتاح آخر غير التسلسل المحدد أثناء تغيير مستوى الطاقة، فلا يمكن إجراء الإعداد. يجب عليك تكرار الخطوات من البداية لإجراء الإعداد.

استخدام مناطق الطبخ الحثي بأمان وكفاءة

مبدأ التشغيل: يقوم موقد الحث بتسخين وعاء الطهي مباشرة كمسألة مبدأ، ولذلك، لديه الكثير من المزايا بالمقارنة مع أنواع المواقد الأخرى. يعمل بكفاءة أكبر ويكون سطح الموقد أكثر برودة.

تم تجهيز موقد الحث الخاص بك بأنظمة أمان فائقة توفر لك أقصى قدر من الاستخدام الآمن.

يمكن تجهيز الموقد الخاص بك بمناطق طهي تعمل بالحث بقطر 145 و180 و210 و280 ملم حسب الطراز. تكتشف كل منطقة طهي الوعاء الموضوع عليها تلقائيًا بفضل ميزة الحث. يتم توليد الطاقة فقط عندما يتلامس الوعاء مع منطقة الطهي، وبالتالي يتم تحقيق الحد الأدنى من استهلاك الطاقة.

قد يتوقف المنتج عن التشغيل عند التشغيل على المستويات من 1 إلى 7، خاصة مع أواني الطهي ذات القطر الصغير وعندما يكون الماء والزيت قليلًا. هذا ليس عطلا.

نظام الاغلاق التلقائي

يمتلك التحكم في الموقد نظام إيقاف التشغيل التلقائي. في حالة ترك منطقة (مناطق) شعلة واحدة أو أكثر قيد التشغيل، يتم إيقاف تشغيل منطقة الشعلة تلقائيًا بعد فترة (انظر الجدول 1). في حالة تخصيص مؤقت للموقد، يتم إيقاف تشغيل شاشة المؤقت أيضًا.

يعتمد الحد الزمني للإيقاف التلقائي على مستوى درجة الحرارة المحدد. يتم تطبيق فترة التشغيل القصوى لمستوى درجة الحرارة هذا.

يمكن للمستخدم تشغيل منطقة الشعلة مرة أخرى بعد إيقاف تشغيلها تلقائيًا كما هو موضح أعلاه.

درجة الحرارة	فترات الإيقاف التلقائي - بالساعات
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 دقائق
P (المعزز)	10 دقائق (*)
(*)سينخفض الموقد إلى المستوى 9 بعد 10 دقائق	

الجدول 1: فترات الإيقاف التلقائي

الحماية من فرط التسخين

تم تجهيز الموقد الخاص بك ببعض أجهزة الاستشعار التي توفر الحماية من فرط التسخين. يمكن ملاحظة ما يلي في حالة فرط ارتفاع درجة الحرارة:

- قد يتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي النشطة.
- قد ينخفض المستوى المحدد إلى المستوى 7 من المستوى الأعلى.

نظام أمان الفائض

موقدك مجهز بنظام أمان الفائض. إذا كان هناك أي تدفق فائض ينسكب على لوحة التحكم، فسيقوم النظام بقطع اتصال الطاقة على الفور وإيقاف تشغيل الموقد الخاص بك. يظهر التحذير "**E**" على المؤشر خلال هذه الفترة.

إعداد الطاقة الدقيق

يتفاعل موقد الحث مع الأوامر على الفور كمبدأ تشغيل. يغير إعدادات الطاقة بسرعة كبيرة. وبالتالي، يمكنك منع وعاء الطبخ (الذي يحتوي على الماء والحليب وما إلى ذلك) من الفيضان حتى لو كان على وشك الفيضان.

إذا تعرض سطح لوحة التحكم اللمسية لبخار كثيف، فقد يتم تعطيل نظام التحكم بالكامل ويعطي إشارة خطأ.

حافظ على نظافة سطح لوحة التحكم اللمسية. قد تتم ملاحظة عملية خاطئة.

٦ معلومات عامة عن الطبخ

يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم.

٦-١ تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد

تحذيرات عامة عن الطبخ بالمو

- لا تملأ القدر بالمزيت بما يزيد على ثلثها. لا تترك الموقد بدون رقابة عند تسخين الزيت. التسخين المفرط للزيوت يجلب خطر الحريق. **ولا تحاول إطلاقًا إطفاء النيران بالماء!** عندما تتضرم النيران في الزيوت، قم بتغطيتها ببطانية نيران أو قماش رطب. قم بإيقاف الموقد عن العمل إذا كان من الآمن فعل ذلك واتصل بإدارة النيران..
- قم دائمًا بتجفيف الطعام جيدًا قبل القلي وضعه ببطء في الزيت الساخن. اترك الأطعمة المجمدة حتى تذوب قبل قليها..
- عند تسخين الزيت ، تأكد من أن القدر الذي تستخدمه جاف وغطائه مفتوحًا.
- للحصول على توصيات حول الطهي مع توفير الطاقة ، راجع قسم التعليمات البيئية.
- قد تختلف درجة حرارة الطهي والقيم المحددة للوجبات اعتمادًا على الوصفة والكمية. لهذا السبب، يتم إعطاء هذه القيم بشكل تقريي.

جدول الطهي

الطعام	درجة الحرارة	وقت الخبز (دقيقة) (تقريبًا)
الذوبان		
ذوبان الشوكولاتة على سبيل المثال، (العلامة التجارية لدكتور أويتكر، شوكولاتة مرّه 55-60%; كاكاو, 150 غرام)	1	35 … 20
الزبد (200 غرام)	6	6 … 5
الغلي والتسخين وإبقاء الطعام دافئًا		
المياه 1 لتر (غلي)	P	8 … 2
المياه 3 لتر (غلي)	P	10 … 8
الحليب 1 لتر (غلي)	6	6 … 4
الحليب 1 لتر (ابقاءه دافئًا)	1-2	22 … 18
زيت نباتي (التسخين) (زيت بذور دوار الشمس 0,5 لتر)	8	5 … 3
غلي		
بطاطس غير مقشرة مغرومة خشنة (2 قطعة حجم كب)	9	14 … 12
سمك سلمون فيليه	8	15 … 10
سجق	9	4 … 2
معكرونة (150 غرام)	8	12 … 8

الطعام		درجة الحرارة	وقت الخبز (دقيقة) (تقريبًا)
دجاجة كاملة (1,5 كجم)		7-9	55 … 70
يخنة خضار مشكلة		6-8	10 … 20
نودلز		9	3 … 6
الطهي، والقلي			
طبق أرز (200 غرام أرز)		6-8	10 … 30
باتيلّة *		9	15 … 20
عاشوراء **			
	سلق الفول والحمص سلق الفول والحمص - للعاشوراء	9	5 … 6
	سلق الفول والحمص طهي - للعاشوراء	3	10 … 30
	القمح سلق الفول والحمص - للعاشوراء	9	2 … 5
	القمح طهي - للعاشوراء	3	10 … 30
	عاشوراء -جميع المكونات	8	20 … 25
خضروات بالكوارع **			
	تسوية الخضار	9	3 … 8
	الخبز	4-5	120 … 150
أطباق الحساء (مثل، شوربة العدس)		6-7	17 … 20
ريزوتو		7-8	15 … 25
فاهيتا الدجاج		9	10 … 20
نودلز دجاج وخضار وحبار		8-9	10 … 18
دجاج بالكريمة والفطر		8-9	10 … 18
دجاج مقلي بالفلفل الحار *		8-9	5 … 10
طبق سبانخ ولحم مفروم		6-7	10 … 15
يخنة لحم بقري		7-8	60 ... 70
بريلاف البرغل (200 غرام)		6-8	15 … 35
ستروجانوف اللحم		8-9	10 … 15
قلي في زيت غير عميق			
فيليه سمك القاروص		8	3 … 7
ستيك سيرلون ** (3-5 سم)		8	5 … 9
سجق		8	2 … 5
بيض مقلي		7	4 … 8
أومليت		7-8	3 … 6
فطيرة برجر		6-8	6 … 10
دجاج بالانتين (200 غرام)		8-9	6 … 10
كريب		8-9	2 … 5
خبز مسطح		6-7	2 … 5

الطعام	درجة الحرارة	وقت الخبز (دقيقة) (تقريبًا)
خبز مفتوح	7-9	2 ... 5
فطائر مخبوزة في مقلاة	8-9	6 ... 12
خبز محمص مع الفاكهة الفرنسية	8-9	2 ... 5
يخنة خضار مشكلة *	7-8	9 ... 13
بطاطس مق		
بورساك	8	13 ... 16
شنيتسل (شرائح لحم أو دجاج بانيه)	8	5 ... 7
ناجتس	8-9	4 ... 8
بطاطا مجمدة (500 غرام)	8-9	8 ... 15
بطاطس طازجة (500 غرام)	8-9	8 ... 15
بطاطس طازجة مقطعة إلى شرائح من التفاح (200 غرام)	8-9	5 ... 10
دجاج كاتسو	8-9	3 ... 6
مقليات مشكلة	8-9	10 ... 15
جمبري تمبورا	8-9	5 ... 7
كعك أرز	9	3 ... 7
* يوصى باستخدام مقلاة عميقة.		
** يوصى باستخدام مقلا		

٧ الصيانة والتنظيف

٧-١ معلومات التنظيف العامة

تحذيرات عامة

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.
- يجب تنظيف الجهاز وتجفيفه جيدًا بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقًا. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقل المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.
- لا تستخدم منتجات التنظيف بالبخار للتنظيف.
- يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. عوامل التنظيف غير المناسبة هي: مواد التبييض، ومنتجات التنظيف التي تحتوي على الأمونيا، والحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف بالبخار، وعوامل إزالة الترسبات، ومزيلات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمية، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الخادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنج، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).
- ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظِّف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقٍ تمامًا بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.
- لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الأطباق ما لم ينص على خلاف ذلك في دليل المستخدم.

للمواقد:

- قد تتسبب الأوساخ الحمضية مثل الحليب ومعجون الطماطم والزيت في حدوث بقع دائمة على المواقد ومكونات مناطق الموقد، قم بتنظيف أي سوائل فائضة فور تبريد الموقد عن طريق إيقاف تشغيله.

أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ

- لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على الأحماض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقابض المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ أو الإينوكس.
- قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنظف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإينوكس.
- نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنظف سائل (غير خدش) مناسب لأسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
- قم بإزالة بقع الجير والزيت والنشا والحليب والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فورًا دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.
- المنظفات التي يتم رشها / وضعها على السطح يجب تنظيفها على الفور. المنظفات الكاشطة المتروكة على السطح تجعل السطح يتحول إلى اللون الأبيض.

الأسطح الزجاجية

- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
- إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تتسبب بقايا المنظفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.
- لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
- يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجاريًا، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسخًا بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتًا طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تغيّرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوبًا.

الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

- نظّف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمنظفات الكاشطة. فقد تتلف الأسطح.
- تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

٧-٢ تنظيف الموقد

سطح طهي زجاجي

اتبع خطوات التنظيف الموضحة للأسطح الزجاجية في قسم „;معلومات التنظيف العامة“ لتنظيف سطح الطهي الزجاجي. يمكنك إكمال التنظيف وفقًا للمعلومات الواردة أدناه للحالات الخاصة.

- يجب تنظيف الأطعمة التي تحتوي على السكر مثل الكريمة الداكنة والنشا والشراب على الفور، دون انتظار أن يبرد السطح. بخلاف ذلك، قد يتلف سطح الطهي الزجاجي بشكل دائم.
- لا تستخدم مواد التنظيف لعمليات التنظيف التي تقوم بها عندما يكون الموقد ساخنًا، وإلا فقد تظهر بقع دائمة.

٧-٣ تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة الأزرار والحشيات السفلية لتنظيف اللوحة. فقد تتلف لوحة التحكم والمقابض.

- أثناء تنظيف ألواح الإينوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إينوكس حول المقابض. قد يتم حذف المؤشرات الموجودة حول المقابض.
- نظّف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعيين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

٨ استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبائع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح منتجع معطل بنفسك.

المنتج لا يعمل.

- قد يكون المصهر معيبًا أو تالفًا. <<< افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.
- ربما لم يتم توصيل الجهاز بمأخذ مؤرض. <<< تحقق من توصيل الجهاز بالمأخذ.
- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. <<< إذا كان منتجك يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تمكين قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح.
- إذا لم يتم تشغيل الموقد عند الضغط على مفتاح التشغيل / الإيقاف <<< افصله وانتظر 20 ثانية على الأقل قبل توصيله
- لديها حماية من الحرارة الزائدة. <<< انتظر حتى يبرد الموقد.
- لا يجوز استخدام الأواني المناسبة. <<< تحقق من الأواني الخاصة بك.

يضيء رمز الموجود على شاشة منطقة الموقد باستمرار.

- قد لا يكون هناك قدر في منطقة الموقد التي يعمل عليها. <<< تحقق مما إذا كان هناك قدر في منطقة الموقد.
- قد لا يكون الوعاء الخاص بك متوافقًا مع مواقد الحث. <<< تحقق مما إذا كان الوعاء الخاص بك مناسبًا لمواقد الحث.
- قد لا يكون الوعاء متمركزًا بشكل صحيح في منطقة الموقد أو قد لا يكون السطح السفلي للوعاء واسعًا بدرجة كافية لمنطقة الموقد المحددة. <<< قم بمحاذاة منطقة الموقد عن طريق تحديد وعاء واسع بدرجة كافية لمنطقة الموقد.
- قد تكون الوعاء أو منطقة الموقد ساخنة جدًا. <<< انتظر حتى تبرد.

يتم إيقاف تشغيل منطقة الموقد المحددة فجأة أثناء عملها.

- ربما انتهت مدة الطهي للمنطقة المحددة. <<< يمكنك تعيين وقت طهي جديد أو إنهاء الطهي.
- هناك حماية من الحرارة الزائدة. <<< انتظر حتى يبرد الموقد الخاص بك.
- قد يكون هناك جسم يغطي لوحة التحكم باللمس. <<< قم بإزالة الجسم من اللوحة.

على الرغم من تشغيل منطقة الموقد، إلا أن القدر لا يسخن.

- قد لا يكون القدر متوافقًا مع موقد الحث. <<< تحقق مما إذا كان القدر الخاص بك مناسبًا لموقد الحث.
- قد لا يكون الوعاء متمركزًا بشكل صحيح في منطقة الموقد أو قد لا يكون السطح السفلي للوعاء واسعًا بدرجة كافية لمنطقة الموقد المحددة. <<< قم بوضع منطقة الموقد في المنتصف عن طريق اختيار وعاء واسع بدرجة كافية لمنطقة الموقد.

تستمر مروحة التبريد في العمل حتى لو تم إيقاف تشغيل الموقد.

- هذا ليس خطأً، حيث تستمر مروحة التبريد في العمل حتى تبرد الأجهزة الإلكترونية الموجودة داخل الموقد إلى درجة الحرارة المناسبة.

هناك صوت يصدر من الموقد أثناء الطهي

- قد يصدر عن الموقد بعض الأصوات أثناء الطهي. وتعتمد هذه الأصوات على تركيبة أواني الطهي. وهذه الأصوات طبيعية وليست عطلًا وهي جزء من تقنية الحث.

الأصوات المحتملة والأسباب:

- **ضوضاء المروحة:** يحتوي الموقد على مروحة تعمل تلقائيًا وفقًا لدرجة حرارة المنتج. تحتوي المروحة على مستويات تشغيل مختلفة وتعمل بمستويات مختلفة وفقًا لدرجة الحرارة. بعد إيقاف

تشغيل الموقد، إذا كانت درجة الحرارة مرتفعة وفقًا لدرجة حرارة المنتج، فقد تستمر المروحة في العمل لفترة من الوقت.

- **تشغيل المحولات بصوت همهمة منخفض:** هذه هي طبيعة تقنية الحث الحراري. نظرًا لأن الحرارة تنتقل مباشرة إلى قاع إناء الطهي، فقد يحدث هذا النوع من الطنين اعتمادًا على مادة إناء الطهي. لذلك، قد يتم سماع أصوات مختلفة مع أواني الطهي المختلفة.
- **صوت طقطقة:** يرجع ذلك إلى مادة وبنية الجزء السفلي من إناء الطهي. إذا كان إناء الطهي مصنوعًا من مواد وطبقات مختلفة، فقد يحدث صوت طقطقة.
- **صوت الصفير:** من الممكن سماع صوت صفير عند الطهي على منطقتين من الموقد على نفس جانب الموقد عند مستويات طهي مختلفة.

أكواد / أسباب الخطأ والحلول الممكنة

رموز الخطأ	أسباب الخطأ	الحلول الممكنة
E 1 – E 11	حدث خطأ في اتصال موقد الحث.	قم بإيقاف تشغيل موقد الحث ثم أعد تشغيله بعد 30 ثانية. إذا استمر الخطأ، فافصل المنتج عن مصدر الطاقة وأعد توصيله. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة معتمدة.
E 16 - E 21	حدث خطأ في مستشعر درجة حرارة موقد الحث.	قم بإيقاف تشغيل موقد الحث ثم أعد تشغيله بعد 30 ثانية. إذا استمر الخطأ، فافصل المنتج عن مصدر الطاقة وأعد توصيله. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة معتمدة.
E 22 E 26	موقد الحث يسخن بشكل زائد.	قم بإيقاف تشغيل موقد الحث وانتظر حتى يبرد. سيختفي الخطأ عندما تنخفض درجة حرارة الموقد إلى ما دون الحدود. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بالخدمة المعتمدة.
E 23 E 24	حدث خطأ في برنامج موقد الحث.	قم بإيقاف تشغيل موقد الحث ثم أعد تشغيله بعد 30 ثانية. إذا استمر الخطأ، فافصل المنتج عن مصدر الطاقة وأعد توصيله. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة معتمدة.
E 25	حدث خطأ في تشغيل مروحة موقد الحث.	قم بإيقاف تشغيل موقد الحث ثم أعد تشغيله بعد 30 ثانية. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بالخدمة المعتمدة.
E 27 E 47	لم يتم استخدام الأواني المتوافقة مع الحث.	سيختفي الخطأ عند استخدام وعاء متوافق مع الحث.
E 31 - E 39	حدث خطأ في الأجهزة في البطاقة الإلكترونية لموقد الحث.	قم بإيقاف تشغيل موقد الحث ثم أعد تشغيله بعد 30 ثانية. إذا استمر الخطأ، فافصل المنتج عن مصدر الطاقة وأعد توصيله. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة معتمدة.

رموز الخطأ	أسباب الخطأ	الحلول الممكنة
E 42	لقد حدث خطأ في الاتصال الكهربائي.	قم بإعادة إنشاء الاتصال الكهربائي الصحيح من خلال الرجوع إلى الجدول الفني ودليل التثبيت الخاص بالمنتج.
E 46	تم الضغط باستمرار على مفتاح واحد أو أكثر لمدة تزيد عن 10 ثوانٍ. تم ترك جسم على لوحة التحكم أو تعرض للبخار.	بمجرد أن ترفع يدك عن الموقد، سوف تختفي المشكلة. بمجرد تنظيف لوحة التحكم، ستختفي المشكلة.
E 48 E 49 E 51	حدث خطأ في مستشعر موقد الحث.	يجب أن تتوافق أجهزة الاستشعار مع شروط الاستخدام. إذا استمر الخطأ، افصل المنتج عن مصدر الطاقة وأعد توصيله. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة معتمدة.
E 52 - E 57	حدث خطأ في درجة الحرارة المرتفعة في موقد الحث.	قم بإيقاف تشغيل موقد الحث وانتظر حتى يبرد. سيختفي الخطأ عندما تنخفض درجة حرارة المستشعر إلى ما دون الحدود. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بالخدمة المعتمدة.
E 58 - E 59	حدث خطأ في المستشعر / خطأ في درجة الحرارة المرتفعة في وضع الطهي التلقائي.	قم بإيقاف تشغيل موقد الحث وانتظر حتى يبرد. إذا استمر الخطأ، فافصل المنتج عن مصدر الطاقة وأعد توصيله. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة معتمدة.
E 63	إذا كان منتجك عبارة عن موقد حثي مزود بغطاء، فقد حدث خطأ في الفلتر.	قم بإزالة مرشحات التهوية وإعادة تركيبها. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة معتمدة.
FF	من الممكن أن يتم لمس أي مفتاح لفترة طويلة من الزمن.	عندما تقوم بتحرير أي مفتاح لفترة طويلة،
	ربما تم وضع وعاء على وحدة التحكم.	عند إزالة القدر الموجود على وحدة التحكم،
	ربما تسرب الطعام/السوائل إلى وحدة التحكم.	سيختفي الخطأ بمجرد تنظيف بقايا الطعام/السوائل المتدفقة.