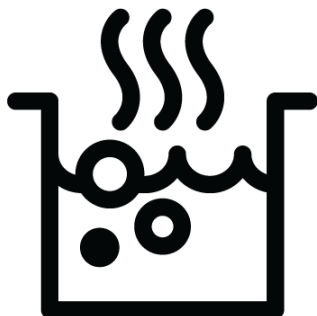


GRUNDIG

Built-in Hob / User Manual
כיריים מובנים / מדריך למשתמש
مدمج الفرن / دليل المستخدم



GIEI 623471 MN

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Grundig product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table of Contents

1	Safety Instructions.....	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Induction	9
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
2	Environmental Instructions.....	9
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	9
2.2	Package Information.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
3	Your product	10
3.1	Product introduction	10
3.2	Technical Specifications.....	11
4	First Use.....	12
4.1	Initial Cleaning	12
5	How to use the hob	12
5.1	General information on hob usage.....	12
5.2	Hob control unit.....	15
6	General Information About Baking.....	22
6.1	General warnings about cooking with hob	22
7	Maintenance and Cleaning	24
7.1	General Cleaning Information.....	24
7.2	Cleaning the hob.....	25
7.3	Cleaning the Control Panel	25
8	Troubleshooting.....	25

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.

3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
 - Never touch the plug with wet hands!
 - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.

- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.

- Do not use the appliance.

- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

1.9 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced “Induction” technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section “Pot selection”.
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.

- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

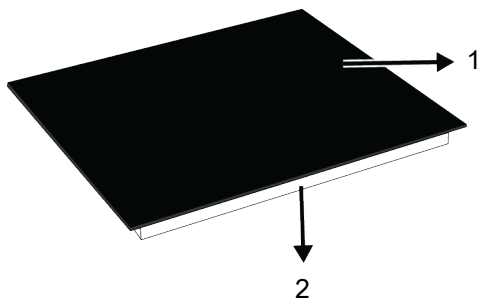
2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

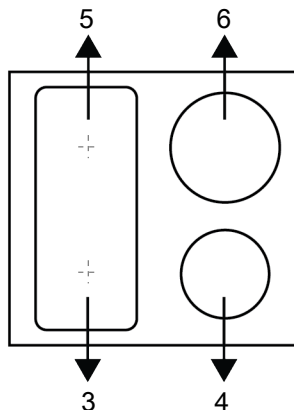
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone



- 2 Lower housing
- 4 Induction cooking zone
- 6 Induction cooking zone

3.2 Technical Specifications

Hob General Specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	52 / 590 / 520 *
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption (kW)	max. 7,2 kW

Cooking zones


Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W


Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1600 W / Booster 1800 W


Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

Rear right	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 How to use the hob

5.1 General information on hob usage

General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.

- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.

- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

Suitable pots/pans:

- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans

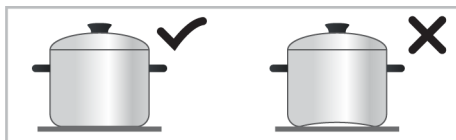
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

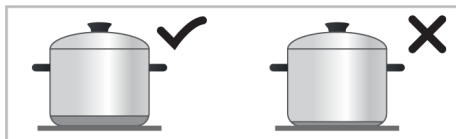
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

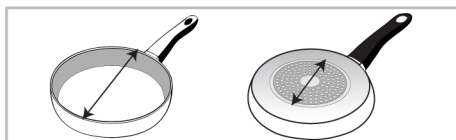
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



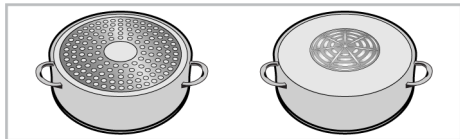
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



Equal distribution of the cookware on the right and left and center hobs for the selection of hobs affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.

Cooking pots/pans test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
2. It is compatible if does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

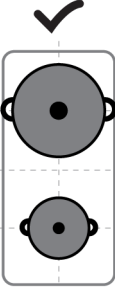
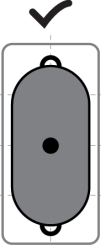
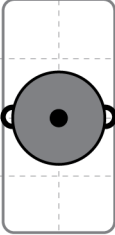
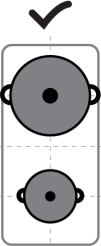
The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cook-

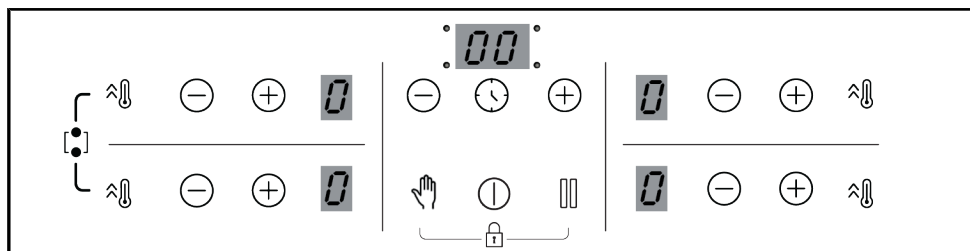
ing zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

Cooking zone with wide surface (flexi)








Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

As two independent cooking zones		As a single cooking zone	
	<p>Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.</p>		<p>For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.</p>
	<p>For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.</p>		<p>If you want to cook with two different cooking pots/pans at the same temperature level, you may combine the cooking zone with wide surface (flexible) and cook with two different cooking pots/pans at the same temperature. Place the cooking pots/pans so that the centres of the zones shall be centred again.</p>


5.2 Hob control unit




Keys

-  : On/Off key
-  : Timer key
-  : Quick heating key/High power setting (Booster) key
-  : Cleaning lock key
-  : Stop key
-  : Increase key
-  : Decrease key

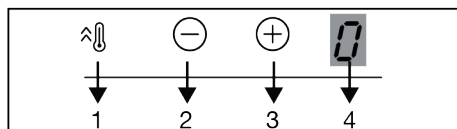
Symbols

-  : Wide surface cooking zone combination symbol *

 : Key lock symbol

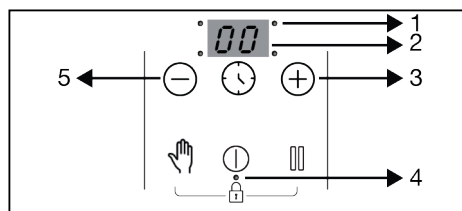
* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Cooking zone display



- 1 Quick heating key/High power setting (Booster) key
- 2 Temperature decrease key
- 3 Temperature increase key
- 4 Temperature indicator of the relevant hob

Timer display



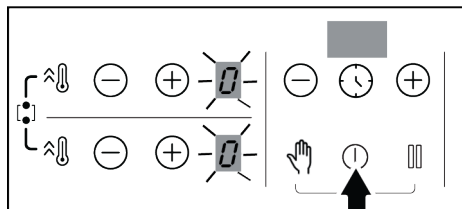
- 1 Operation point LED for the timer
- 2 Timer indicator
- 3 Timer increase key
- 4 Operation point LED for the Key lock/Child lock
- 5 Timer decrease key

General warnings for the control panel

- This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.
- The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds.
- The product will switch itself off for safety reasons if no key is touched for a long time.

Switching on the hob:

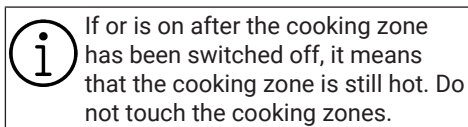
1. Switch on the hob by touching key.
⇒ "0" appears on all the cooking zones display.



Switching off the cooking zone:

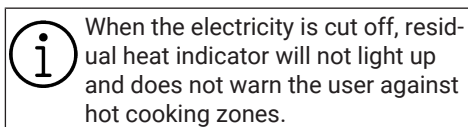
- ✓ An active cooking zone can be switched off in 4 different ways:
- ✓ **By touching the key;** Touch the key.

1. **By dropping the temperature to "0" level;** You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;** When the time is over, the timer will switch off the cooking zone assigned to it "0" or "00" will appear on related display.
3. **By touching the zone / keys simultaneously for the desired cooking zone;** You can switch off the related cooking zone by touching its / keys simultaneously.



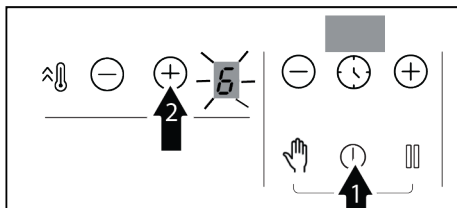
Residual heat indicator

If symbol is flashing on the cooking zone display, it means that the hob is still hot and can be used to keep a small amount of food warm. The symbol will soon turn to symbol, which means it is less hot.



Adjusting the temperature level

1. Switch on the hob by touching key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone / keys.



- ⇒ The relevant cooking zone will start to operate at the set temperature level.

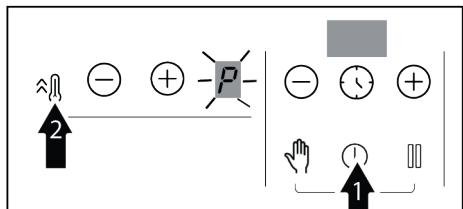
i The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

High power setting (BOOSTER)

You can use booster function for rapid heating. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

Selecting the high power setting (BOOSTER):

1. Switch on the hob by touching **⓪** key.
2. Touch the **⌚** key of related zone.



⇒ Selected cooking zone will operate with maximum power and “P” symbol will appear on the cooking zone display. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level.

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

You can switch off the high power setting anytime you want by touching the **⊖** or **⌚** key. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level “9”.

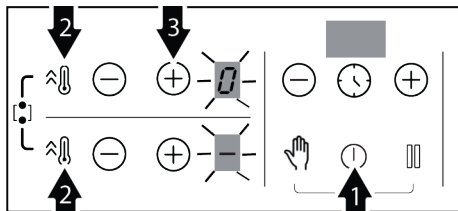
Working principle of 2 zones which are located same vertical direction:

If one zone is set to level booster and than the other zone, which is located same vertical direction set to bigger than level 6 (7, 8 and 9), first zone drops to level 9 and the

other zone can be set bigger than level 6 (7, 8 and 9). If the second zone is set to level booster, first zone drops to level 6.

Turning on the wide surface cooking zone

1. Touch **⓪** to turn on the hob.
2. To turn on the wide surface cooking zone, keep **⌚** key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.



⇒ “0” will appear on the display of the rear-left cooking zone. will appear on the display of the front-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.

3. Touch **⊕/⊖** keys of the rear-left cooking zone to set the temperature between “0” and “9”.

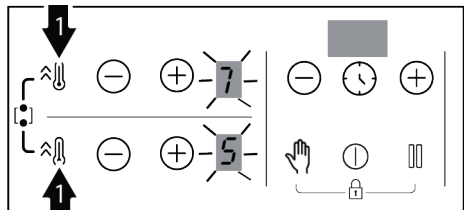
i Once the wide surface cooking zone has been activated, the temperature can be set with **⊕/⊖** keys of the rear-left cooking zone. You cannot set the temperature using **⊕/⊖** keys of the front-left cooking zone.

i Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

⇒ Cooking zone starts to run.

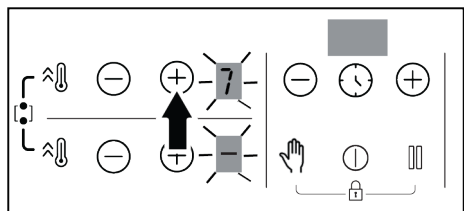
Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running

- ✓ While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilise a wider cooking zone just at the same level.



1. To turn on the wide surface cooking zone while one or two of the left cooking zones are active, keep key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.

- ⇒ Temperature value of the last selected cooking zone will appear on the display of the rear-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.
- ⇒ Combined cooking zones will continue operating with the temperature and the timer (if available) value of the left cooking zone you have selected. Value of the left cooking zone that was set first before combining the cooking zones will be cancelled.



- ⇒ To change the temperature, touch keys of the rear-left cooking zone and set the desired temperature.

If you touch key of the left cooking zone while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will operate at booster level.

Turning off the wide surface cooking zones

- ✓ Wide surface cooking zone can be turned off in 4 different ways:
1. **By dropping the temperature to “0” level:** You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to “0”.
 2. **By using the switching off function on the timer for the wide surface cooking zone:** When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone “0” will appear on the left cooking zone display and “00” will appear on the timer display.
 3. **By touching keys of any of the left cooking zones simultaneously:** If you touch keys of any of the left cooking zones simultaneously, the cooking zones will be separated and turned off.
 4. **By pressing key of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds:** The cooking zones will turn off if you press keys of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is switched on to allow the user to make a short cleaning. Product will not draw any power throughout this time.


Activating the cleaning lock

1. Touch and hold the key until a **single signal sound** is heard when any cooking zone is switched on.
2. A countdown begins from 20 on the timer display of the hob. None of the keys on the panel will function except the key throughout this period.

Deactivating the cleaning lock

You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give a signal audio signal after 20 seconds and the cleaning lock will automatically be deactivated.






If you want to deactivate the cleaning lock earlier, touch and hold the  key until **two signal sound** is heard.

Child Lock It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

When the cooking zones are switched off, you can protect the hob with the child lock to prevent children from switching on the cooking zones. You can activate or deactivate the child lock only when the cooking zones are switched off (in the standby mode).




Activating the child lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **a single signal sound** is heard when the hob is in the standby mode.
 - ⇒ The child lock will be activated. “L” will be displayed on all cooking zones display for a while and the decimal point of the  key will be turned on.



If any key is pressed when the child lock function is active, two signal sound will be heard and “L” will blink on all cooking zones display.

Deactivating the child lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the child lock is active.
2. The child lock function will be deactivated. “L” will blink on all cooking zones display and the light of the  key goes out.




Key Lock

You can activate the key lock in order to prevent the functions from being changed by mistake while the hob is operating.





Key lock will be canceled in case of power failure.




Activating the key lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **a single signal sound** is heard.
2. The Key lock will be activated and the decimal point of the  key will be turned on after blinking.



You can activate the key lock in the operation mode only. Only the  key will be functional when the key lock is active. When you touch any other button, the decimal point of the  key will blink to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again. If you touch any button without deactivating key lock, “L” will blink on all cooking zones display to indicate that the key lock is active. Deactivate the key lock to turn on the hob again.




Deactivating the key lock

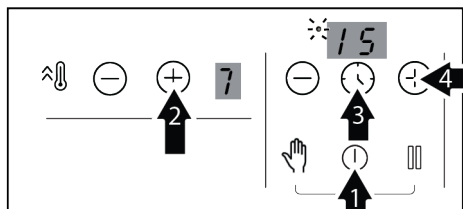
1. Touch the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the key lock is active.
2. The light of the  key will go out and the control panel will get unlocked.




Timer function


This function makes it easier for you to cook. You will not have to watch the hob for the whole cooking period. The cooking zone will be switched off automatically at the end of the time period you have set.



Activating the timer


1. Switch on the hob by touching  key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone / keys.




3. Activate the timer by touching the  key. “00” symbol and decimal point of selected zone will blink on timer display.
4. Set the desired duration by touching the timer / keys.
5. After 10 second, the setting will be activated. Decimal point of selected zone will blink on timer display.
6. In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

 If more than one timer value are set to different zones, the zone timer which has minimum timer value is displayed on the timer display and the decimal point for that zone blinks. The decimal points of the other zones illuminate continuously.

 You can see the remaining cooking time by touching the  key of all cooking zone. For each touching, different zone timer value is displayed. Finally, the minimum timer value is displayed again.

 Timer cannot be set without selecting the cooking zone and its temperature value.

 The timer can only be set for the operating cooking zones.



Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give audible signal sound. Press any key to silence the audible signal sound. If you do not press any key, the signal sound will be cancel after a few minutes.





Deactivating the timers earlier

- ✓ If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off. You can deactivate the timer earlier in two different ways:


1. Deactivating the timer for related zone by dropping its value to “00”:

Touch the timer / keys until “00” appears on the display of the cooking zone whose timer is active.

⇒ Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.


⇒ **Deactivating the timer for related zone by touching the related zone / keys simultaneously:** Touch the related zone / keys simultaneously.


⇒ Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.



 After this step, the temperature level of the related zone will be “0” also with the timer level.

Stop function

- ✓ You can decrease operating temperature level of the cooking zones to minimum level (level 1) by means of this function.

 If the timer is set for any cooking zone, it will continue operating during stoppage.

1. Touch the  key when any of the cooking zones is operating.

- All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1)  symbol will appear on the display of the active cooking zones.
- Touch the  key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.

Power management function








Your appliance is equipped with a power management function. You may change the total power that may be drawn by the hob with this function. There are 8 levels available for the power management function.

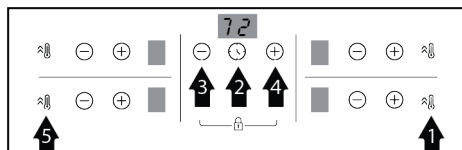
Power management function - Total power levels that may be set


Power management display indicator
Total power


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


To change the total power;


- Turn the hob on by touching the  key. Turn off the hob on by touching the  again.
- Then touch respectively the  key of the right front zone, the  key, the timer  key, the timer  key, and finally the left front zone  key.



- The power management level set is displayed on the timer display.
- Touch the  key to switch between levels and set the total power value you want to set.

- Confirm the setting by touching the  key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated.


 The temperature levels you may assign to the hobs may vary as per the total power level set. The temperature level provided to the hob be reduced automatically as per the power setting to be performed by the hob. This is not an error.


 If a key other than the specified sequence is touched while changing the power level, the setting cannot be made. You have to repeat the steps from the beginning to make the setting.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob directly heats the cooking vessel as a matter of principle. Therefore, it has a lot of advantages as compared with other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is colder.

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.

 Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy is generated only where the vessel comes into contact with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

 The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.

Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too.

The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 mins.
P (Booster)	10 mins. (*)
(*)The hob will drop to level 9 after 10 minutes	

Table 1: Automatic turning off periods

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors which provide protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Operating cooking zone may get switched off.
- Selected level may drop to level 7 from higher level.

Overflow safety system

Your hob is equipped with an overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, the system will cut the power connection immediately and switch off your hob. “E” warning appears on the indicator during this period.

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as an operating principle. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.



If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.



Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

6.1 General warnings about cooking with hob

General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extin-

quish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.

- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)	
Melting			
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	20 ... 30	
Butter (200 g)	6	5 ... 6	
Boiling, Heating, Keeping Warm			
Water 1 L (Boiling)	P	3 ... 5	
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10	
Milk 1 L (Boiling)	6	4 ... 6	
Milk 1 L (Keeping warm)	1-2	18 ... 22	
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	8	3 ... 5	
Boiling			
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	9	12 ... 14	
Salmon fillet	8	10 ... 15	
Sausage	9	2 .. 4	
Pasta (150 g)	8	8 ... 12	
Cooking, Sauteing			
Rice dish (200 g rice)	6	8 ... 14	
Paella *	9	15 ... 20	
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	5 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	3	10 ... 30
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	2 ... 5
	Wheat cooking - for noah's pudding	3	10 ... 30
	Noah's pudding -All ingredients	8	20 ... 25
Shanks with vegetable **			
	Vegetable sauteing	9	3 ... 8
	Baking	4-5	120 ... 150
Soups (E.g. Lentil soup)	6-7	17 ... 20	
Shallow fry			
Sea bass fillet	8	3 ... 7	
Sirloin Steak ** (3-5 cm)	8	5 ... 9	
Sausage	8	2 ... 5	

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Fried egg	7	4 ... 8
French fry		
Boortsog	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
Nugget	8	4 ... 6
* Wok pan is recommended.		
** Cast pan/pot is recommended.		

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the “General cleaning information” section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.

- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

icon is always lit on the hob zone display.

- Pots may not be placed on the operating hob. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction suitable. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or hob zone may be too hot. >>> Wait for them to cool down.

The selected hob zone suddenly turns off while it is operating.

- The cooking time of the selected compartment may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may have covered the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

Although the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be suitable with the Induction hob. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.

- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment in the hob falls to the appropriate temperature.

Noise from the hob during cooking

- Some sounds may be heard from the hob while cooking. These sounds are due to the composition of the cooking vessel. These sounds are normal, they are not a malfunction and they are a part of induction technology.

Possible noises and reasons

- **Fan noise:** The cooker is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance. The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.
- **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.
- **Cracking noise:** The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.
- **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 2	Communication error between Display and Knob Interface board	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 – E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 – E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 – E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 – E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

ברוך הבא!

לקוח יקר,

אנו שואפים לספק לך את המוצר היעיל ביותר, שנוצר באיכות Grundig. אננו מודים לך שבחרת במוצר ובטכנולוגיה הטובות ביותר. משום כך, לפני השימוש במוצר אנא קרא בעיון מדריך זה וכל תיעוד אחר שסופק יחד עמו.

אנא קח בחשבון את כל המידע והאזהרות שבמדריך למשתמש. כך תוכל להגן על עצמך ועל המוצר מפני סכנות אפשריות.

שמור את המדריך למשתמש. אם תמסור את המוצר לאדם אחר, אנא מסור לו גם את המדריך. תנאי האחריות, השימוש והדרכים לפתרון תקלות במוצר שברשותך מופיעים במדריך זה.

הסמלים ותיוורם במדריך למשתמש:



סכנה שעלולה לגרם למוות או לפציעה.



מידע חשוב או טיפים שימושיים.



קרא את המדריך למשתמש.



אזהרת משטח חם.

שים לב סכנה שעלולה לגרום לנזק מהותי למוצר או לסביבתו.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

תוכן העניינים

1	הוראות בטיחות.....	30
1.1	שימוש מיועד	30
1.2	ילד, אדם פגיע ו-בטיחות חיות מחמד	30
1.3	בטיחות חשמלית.....	31
1.4	בטיחות בשינוע	32
1.5	בטיחות התקנה.....	32
1.6	בטיחות שימוש.....	32
1.7	אזהרות על טמפרטורה	33
1.8	בטיחות בבישול.....	33
1.9	אינדוקציה.....	33
1.10	בטיחות תחזוקה וניקוי	34
2	הוראות לשמירה על הסביבה	34
2.1	הנחיית פסולת	34
2.1.1	בנוגע WEEE תאימות להנחיה	34
	לסילוק של פסולת	
2.2	פרטים אודות האריזה	34
2.3	המלצות לחיסכון בחשמל.....	34
3	המוצר שברשותך.....	35
3.1	מבוא למוצר	35
3.2	מפרטים טכניים.....	36
4	שימוש ראשון	37
4.1	ניקיון ראשוני.....	37
5	כיצד להשתמש בכירים	37
5.1	מידע כללי לגבי השימוש בכירים	37
5.2	לוח בקרה.....	40
6	מידע כללי אודות אפיייה	46
6.1	אזהרות כלליות לגבי בישול עם כירים	46
7	תחזוקה וניקוי	47
7.1	מידע כללי אודות ניקוי	47
7.2	ניקוי הכירים.....	48
7.3	ניקוי לוח הבקרה	48
8	פתרון בעיות	48

הוראות בטיחות 1

- סעיף זה כולל הוראות בטיחות נחוצות למניעת סכנת פציעה או נזק לרכוש.
- במקרה שהמוצר נמסר לאדם אחר לשימוש אישי או כמוצר יד שניה, יש לצרף אליו את המדריך למשתמש, את תוויות המוצר וכל חלק ומסמך נוסף.
- החברה לא תישא מוחזק באחריות לנזקים שעלולים יתרחש כתוצאה מאי ציות להוראות הללו.
- אי ציות להוראות הללו יגרום לפקיעת כל אחריות שניתנה.
- עבודות התקנה ותיקונים תבוצענה תמיד על ידי היצרן, השירות המורשה או אדם הממונה על ידי היבואן.
- יש להשתמש אך ורק בחלקי חילוף ובאביזרים מקוריים.
- אין לתקן או להחליף רכיב כלשהו במוצר אלא אם הדבר צוין במפורש במדריך למשתמש.
- אין לבצע שינויים טכניים במוצר.

1.1 שימוש מיועד

- מוצר זה נועד לשמש ביתי. הוא אינו מתאים לשימוש מסחרי.
- אין להשתמש במוצר בגנים, במרפסות או בחוץ. מוצר זה מיועד לשימוש במשקי בית ובמטבחי צוות בחנויות, במשרדים ובסביבות עבודה אחרות.
- **אזהרה:** יש להשתמש במוצר זה רק למטרות בישול. אסור להשתמש בו למטרות אחרות, כמו חימום החדר.

1.2 ילד, אדם פגיע ו-בטיחות חיות מחמד

- מוצר זה מותר לשימוש ילדים מגיל 8 שנים ומעלה, וכן אנשים בעלי לקות בכישורים פיזיים, סנסורים או מנטליים, או חסרי ניסיון וידע, כל עוד הם תחת פיקוח או שעברו הכשרה בנוגע לשימוש הבטוח במוצר ולסכנות שבו.
- אין לאפשר לילדים לשחק עם המוצר. הניקוי ותחזוקת המשתמש לא יבוצעו על ידי ילדים אלא אם הם תחת השגחה.
- מוצר זה אינו מיועד לשימוש בני אדם (כולל ילדים) בעלי מוגבלות פיזית, סנסורית או מנטלית אלא אם הם בפיקוח או שקיבלו את ההנחיה הנדרשת.
- יש להשגיח על ילדים ולוודא שאינם משחקים במוצר.
- מוצרי חשמל מסוכנים לילדים ולבעלי חיים. אסור לילדים וחיות מחמד לשחק עם המוצר, לטפס עליו או להיכנס אליו.
- אין לשים חפצים שילדים עלולים להגיע אליהם על המוצר.
- יש להפנות את ידיות הסירים והמחבטות לצד משטח העבודה על מנת למנוע מילדים לגעת בהם ולהיכוות.
- **אזהרה:** במהלך השימוש, המשטחים הנגישים של המוצר לוחטים. יש להרחיק ילדים מהמוצר.

- שמור את חומרי האריזה הרחק מהישג ידם של ילדים. יש סכנת פציעה וחנוק.
- לפני השלכת מוצרים שחוקים וחסרי תועלת:
 1. יש לנתק את התקע מהשקע.
 2. יש לנתק את כבל החשמל ואת התקע מהמוצר.
 3. יש לנקוט בזהירות ולמנוע מילדים להיכנס למכשיר.
 4. יש למנוע מילדים לשחק עם המוצר כשהוא במצב סרק.

1.3 בטיחות חשמלית

- חבר את המוצר לשקע מוארק המוגן על ידי נתיך התואם את הדירוגים הנוכחיים המצוינים על תווית הסוג. התקנת ההארקה תעשה על ידי חשמלאי מוסמך. אל תשתמש במוצר ללא הארקה בהתאם לתקנות המקומיות/ארציות.
- התקע או החיבור החשמלי של המכשיר יהיו במקום נגיש. במידה והדבר אינו אפשרי, צריך להיות מנגנון (נתיך, מתג, מתג מפתח וכדומה) במתקן החשמלי אליו מחובר המוצר, בהתאם לתקנות החשמל ומפריד בין כל הקטבים לרשת.
- יש לנתק את המוצר או את הנתיך לפני תיקון, תחזוקה וניקוי.
- חבר את המוצר לשקע העונה לערכי המתח והתדר המצוינים בתווית הסוג.
- יש (אם המוצר אינו כולל כבל חשמל) להשתמש אך ורק בכבל החיבור "שמתואר בסעיף" מפרט טכני
- אל תחסום את כבל החשמל מתחת למוצר ומאחוריו. אין לשים חפץ כבד על כבל החשמל. אין לכופף, למעוך את כבל החשמל ולבוא במגע עם מקור חום כלשהו.
- יש לוודא שכבל החשמל אינו חסום בעת הנחת המוצר במקומו לאחר הרכבה או ניקוי.
- השתמש בכבל מקורי בלבד. אל תשתמש בכבלים חתוכים או פגומים.
- אין להשתמש בכבל מאריך או ברב-שקע להפעלת המכשיר לשימוש במתאם (לתקע) במצבים המחייבים זאת, יש לפנות למרכז השירות המורשה או ליבואן.
- יש לפנות ליבואן או למרכז השירות המורשה אם אורך כבל החשמל אינו מספק.
- מקורות כוח ניידים או תקעים מרובים עלולים להתחמם יתר על המידה ולהתלקח. הרחק מספר תקעים ומקורות חשמל ניידים מהמוצר.
- אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליף אותו על ידי היצרן, שירות מורשה או אדם שיצוין על ידי חברת היבואן על מנת למנוע סכנות אפשריות.
- אם למוצר שלך יש כבל ותקע מתח אין לחבר את תקע המוצר לשקע שבור, רופף או לכניסה מחוץ לשקע. יש לוודא שהתקע מוכנס במלואו לשקע. אחרת החיבורים עלולים להתחמם יתר על המידה ולגרום לשריפה.
- יש להימנע מלהכניס את ההתקן לשקעים שמנוניים, לא נקיים או חשופים למים (כגון אלה ליד משטח

עבודה שבו מים עלולים להימצא (מים). אחרת קיימת סכנת קצר והתחשמלות.

- לעולם אין לגעת בתקע בידיים! רטובות!
- יש לנתק את התקע מהשקע באמצעות גוף התקע ולא במשיכת הכבל.

1.4 בטיחות בשינוע

- נתק את המוצר מאספקת החשמל לפני שתשנע אותו.
- אם עליך לשנע את המוצר, עטוף אותו בנייר בועות (פצפץ) או בקרטון עבה והדק את האריזה בסרט דביק. למניעת נזק, יש לאבטח את החלקים הנעים של המוצר.
- לפני התקנת המוצר, יש לבדוק אם המוצר ניזוק במהלך המשלוח. במקרה של נזק, יש ליצור קשר עם היבואן או מרכז שירות מוסמך.

1.5 בטיחות התקנה

- לפני תחילת ההתקנה, יש לבצע הארקה של קו החשמל שאליו יחובר המכשיר על ידי ניתוק הנתך לבשו תמיד כפפות מגן במהלך השינוע וההתקנה. אחרת קיימת סכנת פגיעה מקצוות חדים!
- לפני התקנת המוצר, בדוק אם המוצר אינו נזק. אין להתקין מכשיר פגום יש להימנע משימוש בחומרים מבודדי חום לכיסוי החלק הפנימי של המוצר שיותקן.
- יש להרחיק את המוצר משמש ישירה וממקורות חום כמו תנורי חשמל וגז

- שמור את הסביבה של כל צינורות האוורור של המוצר פתוחים.
- אין להתקין את המכשיר ליד חלון קיימת סכנת התלקחות הווילון וחומרים דליקים בסביבת הכיריים. בזמן פתיחת חלון, סירי בישול עשויים להתהפך.
- אין להתקין את המכשיר ליד חלון. בזמן פתיחת חלון, סירי בישול עשויים להתהפך.
- אם ישנו שקע מאחורי המקום בו יותקן המוצר, יש לוודא שהמוצר לא יבוא במגע עם השקע ועם התקע מחובר לשקע.
- אסור שיימצאו צינורות גז, צינורות מים מפלסטיק ושקעים בקיר האחורי או הצדדי במקום שבו יותקן המכשיר. אחרת, החום במהלך פעולת הכיריים עשוי לעוות אותם וליצור סכנה בטיחותית.

1.6 בטיחות שימוש

- יש לוודא כי המוצר כבוי לאחר כל שימוש.
- אם אינכם עומדים להשתמש במכשיר זמן ממושך, יש לנתק אותו או לכבות את מתח החשמל מתיבת הנתיכים.
- אין להשתמש במכשיר אם הוא מקולקל או ניזוק במהלך השימוש. נתקו את התנור מהחשמל. יש ליצור קשר עם היבואן או מרכז שירות מוסמך.
- **אזהרה:** אם פני הכיריים נסדקו, יש לנתק את המכשיר מזרם החשמל על מנת למנוע סכנת התחשמלות

- **אזהרה:** במקרה שמשטח הזכוכית של הכיריים נשבר יש לכבות את כל משטחי הבישול בגז ובחשמל (אם קיים) נתקו את התנור מהחשמל.
- אין לגעת במשטחי המכשיר -
- אין להשתמש במכשיר -
- אין לעמוד על המכשיר מכל סיבה שהיא.
- לעולם אל תשתמש במוצר כאשר כושר השיפוט או הקואורדינציה שלך נפגעים משימוש באלכוהול ו/או סמים.
- אין לשמור חפצים דליקים על אזור הבישול או סביבתו. אחרת, עלולה להיגרם שריפה.
- המכשיר אינו מתאים לשימוש עם שלט רחוק או שעון הפעלה מרוחק.

1.7 אזהרות על טמפרטורה

- **אזהרה:** כאשר המכשיר בשימוש, המכשיר והחלקים הנגישים יתחממו. יש להקפיד על מניעת נגיעה במוצר ובגופי החימום. יש להרחיק ילדים בני פחות מ-8 מהמכשיר, אלא אם הם תחת השגחה.
- אין להניח חומרים דליקים/פציצים ליד המכשיר, מאחר שהם עשויים להיות חמים בזמן הפעולה.
- **אזהרה:** סכנת התלקחות: אין לאחסן חפצים על פני משטח הבישול.

1.8 בטיחות בבישול

- **אזהרה:** יש להשגיח על מהלך הבישול. יש להשגיח בעקביות אחר תהליכי בישול קצרים.

- **אזהרה:** בבישול של שומן נוקש או נוזלי, מסוכן לעזוב את הכיריים ללא השגחה, מאחר ועלולה להתלקח אש. לעולם אין לנסות ולכבות אש עם מים; יש לנתק את המכשיר מזרם החשמל ולאחר מכן לכסות את הלהבות עם כיסוי או בד חסין אש (או כדומה).
- היזהר כאשר אתה משתמש במשקאות אלכוהוליים במנות שלך. אלכוהול מתאדה בטמפרטורות גבוהות ועלול לגרום לשריפה שכן הוא עלול להתלקח כשהוא בא במגע עם משטחים חמים.

1.9 אינדוקציה

- האזורים בכיריים המופעלים באמצעות חשמל מופעלים באמצעות טכנולוגיית "אינדוקציה" מתקדמת. באזורי האינדוקציה של הכיריים, החוסכים זמן ואנרגיה, יש להשתמש בכלי בישול המותאמים לאינדוקציה; אחרת, משטחי הבישול לא יעבדו. למידע מפורט, עיינו בסעיף "בחירת סירים".
- מכיוון שטכנולוגיית האינדוקציה יוצרת שדה מגנטי, יכולות להיות לה השפעות מזיקות עבור אנשים המשתמשים במכשירים כגון קוצבי לב או משאבות אינסולין.
- יש לסגור אזור מלוח הבקרה שלו לאחר השימוש, אין להסתמך על חיישן הסיר.
- אין להניח חפצי מתכת כגון סכינים, מזלגות, כפיות ומכסים על משטח הכיריים מכיוון שהם יתחממו.

בטיחות תחזוקה וניקוי 1.10

- אין לאחסן חפצי מתכת במגירות מתחת לכיריים. במהלך שימוש ארוך ואינטנסיבי, החומרים כאן עלולים להתחמם יתר על המידה.
- אל תניח מוצרים אלקטרוניים כגון טלפונים ניידים, טאבלטים, מחשבים על כיריים אינדוקציה. עשוי להיגרם להם נזק.

- המתינו עד שהתנור יתקרר לפני תחילת הניקוי. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- אין לשטוף את המכשיר על ידי התזה או שפיכה של מים! קיימת סכנת התחשמלות!
- אין להשתמש בחומרי ניקוי בקיטור כדי לנקות את המוצר שכן הדבר עלול לגרום להתחשמלות.

הוראות לשמירה על הסביבה 2

2.1 הנחיית פסולת

2.1.1 בנוגע WEEE תאימות להנחייה לסילוק של פסולת

של האיחוד האירופי WEEE מוצר זה תואם להנחייה מוצר זה נושא סמל סיווג (2012/19/EU) מספר (WEEE) "של פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני



מוצר זה מיוצר תוך שימוש בחלקים ובחומרים איכותיים בהם ניתן לעשות שימוש חוזר ושהינם מתאימים למחזור. משום כך, אין להשליך את המוצר לפח האשפה הרגיל בסיום חייו. יש להביא את המוצר לנקודת

איסוף מתאימה עבור למחזור של ציוד חשמלי ואלקטרוניקה. תוכל לפנות לרשות המקומית ולברר בנוגע לנקודות איסוף אלו. סילוק הולם של המוצר יעזור למנוע פגיעה בסביבה ובבריאות בני האדם.

הנחיית RoHS תאימות להנחייה

של RoHS המוצר שרכשת זה תואם להנחייה הוא אינו מכיל (2011/65/EU) האיחוד האירופי חומרים מזיקים ואסורים שצוינו בהנחייה

2.2 פרטים אודות האריזה

חומרי האריזה של המוצר מיוצרים מחומרים ממוחזרים ובהתאם לתקנות הסביבה הלאומיות. אין להשליך את פסולת האריזה עם פסולת ביתית או אחרת, יש לקחת אותה לנקודות איסוף חומרי האריזה שיועדו על ידי הרשויות המקומיות.

2.3 המלצות לחיסכון בחשמל

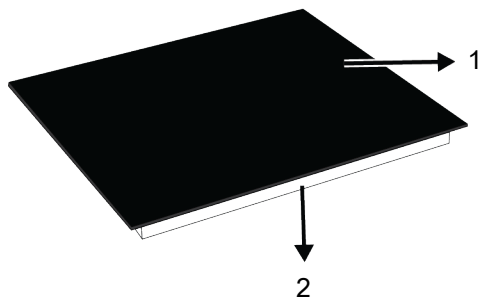
על פי תקן האיחוד האירופי 66/2014, מידע על יעילות אנרגטית ניתן למצוא בקבלה של המוצר שסופקה עם המוצר.

ההצעות הבאות יעזרו לך להשתמש במוצר שלך באופן אקולוגי וחסכוני באנרגיה:

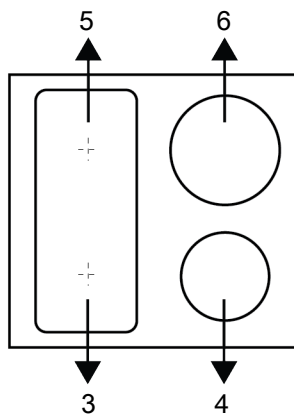
- הפשרה של מזון קפוא לפני האפייה.
- השתמשו בסירים/מחבתות בגודל ובמכסה המתאימים לאזור הכיריים. תמיד בחר את הסיר בגודל המתאים לארוחות שלך. דרושה יותר מהאנרגיה הדרושה למיכלים בגודל הלא נכון שמור על אזורי האפייה של הכיריים ובסיסי הסירים נקיים. לכלוך מקטין את העברת החום בין אזור האפייה לבסיס הסיר.

3 המוצר שברשותך

3.1 מבוא למוצר



- 1 משטח בישול מזכוכית
- 3 אזור חימום השראתי
- 5 אזור חימום השראתי



- 2 תושבת תחתונה
- 4 אזור חימום השראתי
- 6 אזור חימום השראתי

3.2 מפרטים טכניים

מפרטים כלליים של הכיריים	
המידות החיצוניות של המוצר (גובה/רוחב/עומק) (מ"מ)	52 / 590 / 520 *
ממדי ההתקנה לכיריים (רוחב/עומק) (מ"מ)	560 (+2) / 490 (+2)
מתח/תדר	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
סוג כבל וחתך המשמשים/מתאים לשימוש במוצר	מינימום H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
צריכת חשמל כוללת (קילו-וואט)	max. 7,2 kW

אזורי בישול

קדמי שמאלי	אזור חימום השראתי
ממד	מ"מ 180
עוצמה	וואט / בוסטר 2300 וואט 2000

קדמי ימני	אזור חימום השראתי
ממד	מ"מ 145
עוצמה	וואט / בוסטר 1800 וואט 1600

אחורי שמאלי	אזור חימום השראתי
ממד	מ"מ 180
עוצמה	וואט / בוסטר 2300 וואט 2000

אחורי ימני	אזור חימום השראתי
ממד	מ"מ 210
עוצמה	וואט / בוסטר 2300 וואט 2000

גובה הכיריים המצוין בטבלה הטכנית הוא גובה המארז התחתון של המוצר *



המפרט הטכני עשוי להשתנות ללא הודעה מראש במטרה לשפר את איכות המוצר.



התרשימים במדריך זה הינם סכמתיים וייתכן שלא יהיו תואמים בדיוק למוצר שברשותך.



ערכים המופיעים על גבי תוויות המוצר או בתיעוד המצורף לו מחושבים בתנאי מעבדה ובהתאם לתקנים הרלבנטיים. הערכים הללו עשויים להשתנות כתלות בתנאי התפעול והסביבה של המוצר.

שימוש ראשון 4

לפני שתתחיל להשתמש במוצר שלך, מומלץ לבצע את הפעולות הבאות המופיעות בסעיפים הבאים בהתאמה.

ניקיון ראשוני 4.1

1. הוצא את כל חומרי האריזה.
2. נגב את משטחי המוצר במטלית רטובה או ספוג. ויבש במטלית.

ניצוד להשתמש בכירים 5

מידע כללי לגבי השימוש בכירים 5.1

אזהרות כלליות

- אין לאפשר לחפצים כלשהם ליפול על הכירים. כל חפץ קטן, כמו מלחייה, עלול לפגום בכירים. אין להשתמש בכירים שנסדקו. מים עלולים לחדור דרך סדקים אלו ולגרום לקצר. אם המשטח ניזוק בכל דרך שהיא (למשל סדקים גלויים), יש לנתק תחילה את הנתוך, ולאחר מכן להתקשר לשירות המורשה כדי לנתק את המוצר ולהפחית את הסיכון להתחשמלות.
- אין להשתמש בסירים/מחבתות לא מאוזנים על הכירים.
- אין לחמם סירים/מחבתות ריקים. הסירים והמכשיר עלולים להיזק.
- יש לכבות תמיד את מבערי הכירים לאחר כל שימוש.
- הפעלת הכירים ללא סירים/מחבתות. תגרום נזק למכשיר. יש לכבות תמיד את מבערי הכירים לאחר כל שימוש.
- משטח הבישול יהיה חם לאחר כל שימוש, לכן אין להניח את סירים/מחבתות מפלסטיק על משטח הבישול. יש לנקות חומר כזה מיד מפני השטח שינויי טמפרטורה פתאומיים על משטח הבישול הזכוכית עלולים לגרום נזק, היזרהו לא לשפוך נוזלים קרים במהלך הבישול.
- יש להניח כמות מספקת של מזון בסירים ובמחבתות. כך תוכלו למנוע גלישת מסון מהסיר ולא תצטרכו לנקות אותם שלא לצורך.
- אין להניח מכסי סירים על אזורי הבישול/המבערים.
- יש להניח סירים במרכז אזורי הבישול/המבערים. אם תרצו להניח סיר על אזור בישול/מבער אחר, אין להחליק את הסיר למקום המבוקש; יש להרים את הסיר ולהניחו במקום הרצוי.

עקרון ההפעלה של כירים אינדוקציה

שים לב: חלק מהחומרים או חומרי הניקוי עלולים לגרום נזק למשטחים. אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים, באבקות ניקוי, בקרמי ניקוי או בחפצים חדים במהלך הניקוי.

שים לב: במהלך השימוש הראשון, עשן וריח עלולים לעלות במשך מספר שעות. זה נורמלי ואתה רק צריך אורור טוב כדי להסיר את זה. הימנע משאיפת עשן וריחות שנוצרים ישירות.

כירים אינדוקציה הן כמו מעגל חשמלי פתוח. המעגל נסגר כאשר מונחים עליו סירים/מחבתות המתאימים לבישול באינדוקציה ומערכת אלקטרונית מתחת לפני הזכוכית יוצרת שדה מגנטי. בסיס המתכת של הסירים/מחבתות מחומם על ידי נטילת אנרגיה מהשדה המגנטי הזה. כך, החום לא נוצר על פני הכירים, אלא ישירות על הסירים/מחבתות שמעליו. משטח זכוכית מתחמם באמצעות חום הסירים/מחבתות המתבשלים.

יתרונות הבישול באינדוקציה

- כירים אינדוקציה מציעות כמה יתרונות שכן החום מועבר ישירות לסירי הבישול/מחבתות מזונות שגולשים במהלך הבישול אינם נשרפים במהירות מכיוון שמשטח הבישול שעשוי זכוכית אינו מחומם ישירות. הוא קל יותר לניקוי הבישול יהיה מהיר יותר מאחר והחום מופק ישירות על הסיר/המחבת. לכן, יש חיסכון באנרגיה בהתייחס לסוגי כירים אחרים.
- מאחר והחום מועבר ישירות לסירים/מחבתות, אין אובדן חום והבישול יעיל יותר.
- העובדה שהעברת החום נעצרת ומשטח הבישול אינו מחומם ישירות כאשר הסירים/מחבתות מוסרים ממשטח הבישול השימוש בטוח יותר מפני תאונות אפשריות בזמן הבישול.

להפעלה בטוחה:

- אל תבחר ברמות חימום גבוהות בעת שימוש בסירי/מחבתות בישול עם ציפוי נגד הידבקות ללא כמות קטנה של שמן או בשימוש ללא שמן (סוג טפלון).
- אין להשתמש במשטח הזכוכית כמשטח שעליו מניחים פריטים או כמשטח חיתוך.
- אל תניחו חפצי מתכת כגון סכו"ם או מכסי סירים על הכירים שלך מכיוון שהם עלולים להתחמם.
- אין להשתמש ברדיד אלומיניום לבישול. אין להניח מזון עטוף ברדיד אלומיניום על אזור האינדוקציה.
- יש להרחיק חפצים מגנטיים כגון כרטיסי אשראי או קלטות מהכירים בזמן שהוא פועל.

- אם יש תנור מתחת לכיריים שלך והוא מופעל, החיישנים בכיריים עשויים להפחית את עוצמת הבישול או לכבות את הכיריים.
- לכיריים יש מערכת כיבוי אוטומטי. מידע מפורט על מערכת זו מסופק בסעיפים הבאים. עם זאת, אם משתמשים בסירים עם בסיס דק לבישול, סירים אלה יתחממו מהר מאוד ותחתית המחבת עלולה להימס ולפגוע במשטח הבישול ובמכשיר לפני הפעלת מערכת הכיבוי האוטומטית.

סירים/מחבתות לבישול

יש להשתמש רק בסירים/מחבתות בישול פרומגנטיים ואיכותיים הנושאים תווית או אזהרה שהם מתאימים לבישול באינדוקציה. ככלל, ככל שתכולת הברזל גבוהה יותר, כך הסירים/מחבתות הבישול יהיו טובים יותר. קוטר הבסיס של סירי/מחבתות הבישול יתאים לאזור האינדוקציה. מידות מוצעות מופיעות למטה.

סירים/מחבתות המתאימים לבישול:

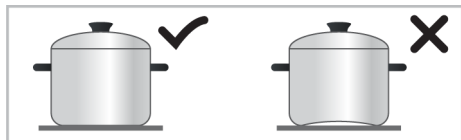
- סירים/מחבתות מברזל יצוק
- סירים/מחבתות ממתכת עם ציפוי אמאיל
- סירים/מחבתות מפלדת אל-חלד (הנושאים תווית או אזהרה שהם מתאימים לבישול באינדוקציה)

סירים/מחבתות שאינם מתאימים לבישול:

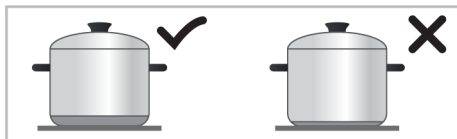
- סירים/מחבתות מאלומיניום
- סירים/מחבתות מנחושת
- סירים/מחבתות מארד
- סירים/מחבתות מזכוכית
- קרמיקה
- קרמיקה וחרסינה

המלצות:

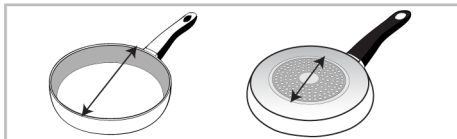
- יש להשתמש בסירים/מחבתות עם בסיס שטוח. אין להשתמש בסירים/מחבתות עם בסיס קמור או קעור.



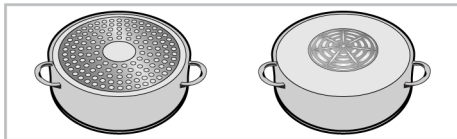
- יש להשתמש רק בסירים/מחבתות עם בסיס עבה ומעובד אם משתמשים בסירים עם בסיס דק, סירים אלה יתחממו מהר מאוד ותחתית המחבת עלולה להימס ולפגוע במשטח הבישול ובמכשיר לפני הפעלת מערכת הכיבוי האוטומטית. קצוות חדים עלולים לשרוט את המשטח.



- בסיסים של כמה סירי/מחבתות שדה פרומגנטי הם בעלי קוטר הקטן יותר מהקוטר האמיתי שלו. רק אזור זה מחומם על ידי הכיריים. לכן, החום אינו מתפזר באופן שווה וביצועי הבישול יורדים. יתר על כן, סירי/מחבתות בישול כאלה לא יתגלו על ידי כיריים אינדוקציה גדולים. לפיכך, כיריים לבישול ייבחרו בהתאם לגודל השדה הפרומגנטי.



- לחלק מהסירים/מחבתות לבישול יש בסיס המכיל חומרים לא פרומגנטיים כגון אלומיניום. סוגים אלה של סירי/מחבתות עשויים שלא להתחמם בצורה מספקת או שלא יזוהו על ידי כיריים אינדוקציה כלל. במקרים מסוימים, עלולה להופיע אזהרת סירים/מחבתות גרועים.



i חלוקה שווה של כלי הבישול מימין ומשמאל ובכיריה האמצעית משפיעה הצורה חיובית על ביצועי הבישול בזמן בישול מספר ארוחות על כיריים מסוג אינדוקציה.

בדיקת סירים/מחבתות

יש לבדוק האם הסיר מתאים לבישול באינדוקציה בדרכים הבאות.

1. הסיר תואם אם הבסיס שלו מחזיק מגנט.
2. הסיר תואם אם אין הבהוב כשמניחים אותו על האינדוקציה ומפעילים את הכיריים.

גודל סירים/מחבתות מומלץ

קוטר אזור בישול - מ"מ	קוטר סיר - מ"מ
145	דקות 100 - מרבי 145
180	דקות 100 - מרבי 180
210	דקות 140 - מרבי 210
240	דקות 140 - מרבי 240
280	דקות 125 - מרבי 280
320	דקות 125 - מרבי 320
(flexi) אזור בישול עם משטח רחב	390 רוחב - אורך 230

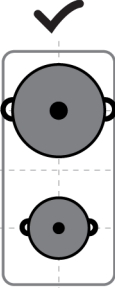
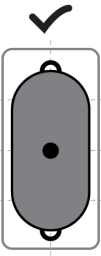
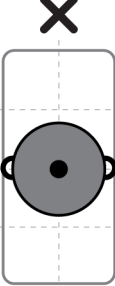
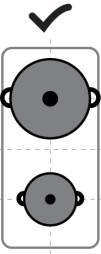
זיהוי סירי/מחבתות לבישול על ידי כיריים אינדוקציה תלוי בקוטר ובחומר הפרומגנטי בבסיס הסירים/מחבתות. כדי להבטיח זיהוי של סירי/מחבתות הבישול ולהשיג בישול יעיל, הסירים/מחבתות ייבחרו בהתאם לגודל הכיריים שלכם. גדלי הסירים/מחבתות המומלצים לגדלים של כיריים מצוינים לעיל.

התנהגות הרתיחה עשויה להשתנות בהתאם לסוגי הסיר, גודל הסיר וגודל אזור הבישול. להתנהגות רתיחה הומוגנית יותר, ניתן להשתמש באזור בישול

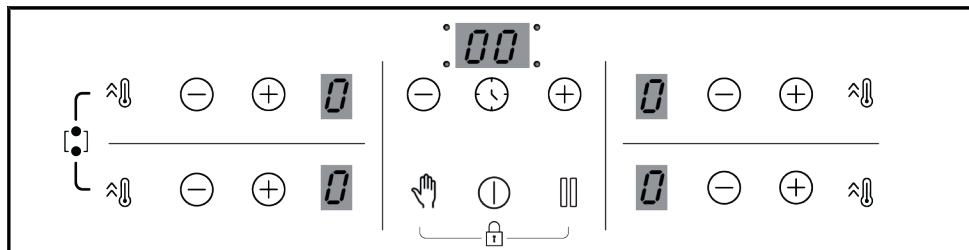
גדול יותר בצעד אחד. שימוש באזור בישול גדול יותר אינו גורם לבזבז אנרגיה בכיריים אינדוקציה, מכיוון שהחום נוצר רק באזור הסיר הרלוונטי.

(flexi) אזור בישול עם משטח רחב

הכיריים מצידים באזור בישול עם משטח רחב ניתן להפעיל משטח בישול (Flexi משטחים גמישים) זה ככיריים עצמאיות זו מזו עבור סירי/מחבתות הבישול הקטנים יותר. ניתן להפעיל את פונקציית השילוב של אזורי הבישול הללו ולהפוך אותם למשטח בישול אחד לפעולות בישול עם סירי בישול גדולים.

שני אזורי בישול נפרדים		אזור בישול יחיד	
	<p>לאזורי בישול עם משטח רחב יש שני אזורי בישול, מלפנים ומאחור. היתן להשתמש באזורים אלה כשני אזורי בישול עצמאיים עבור רמות טמפרטורה שונות עם שני סירי/מחבתות בישול שונים. מניחים את הסירים/מחבתות במרכז אזורי הבישול הנפרדים.</p>		<p>לבישול בסירים/מחבתות גדולים, יש להניח אותם כך שיכסו את מרכז שני אזורי הבישול ובמרכז אזור הבישול.</p>
	<p>לבישול עם סיר/מחבת אחד, הניחו אותו במרכז הקדמי או האחורי של אזורי הבישול. אין למקם את הסיר/מחבת במרכז אזור הבישול.</p>		<p>אם רוצים לבלש עם שני סירי/מחבתות שונים באותה רמת טמפרטורה, ניתן לשלב את אזור הבישול עם משטח רחב (גמיש) ולבלש עם שני סירי/מחבתות שונים באותה טמפרטורה. מניחים את הסירים/מחבתות כך שמרכזי האזורים יהיו במרכז שוב.</p>

5.2 לוח בקרה



מקשים

⏻ : מקש הפעלה/כיבוי

🔇 : מקש סיימר

🔇 : מקש חימום מהיר/מקש הגדרת עוצמה גבוהה (בוסטר)

👉 : מקש נעילת ניקיון

🔒 : מקש עצירה

⊕ : מקש הגדלה

⊖ : מקש הקטנה

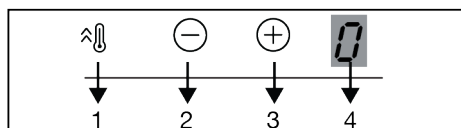
סמלים

🔇 : * סמל שילוב לאזור בישול רחב

🔒 : סמל נעילת המקשים

* משנתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך.

תצורת אזור בישול



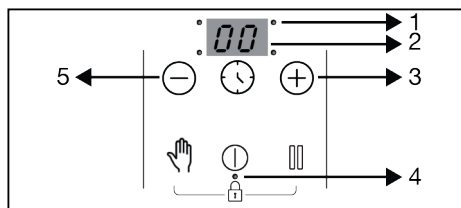
1 מקש חימום מהיר/מקש הגדרת עוצמה גבוהה (בוסטר)

2 מקש הקטנת טמפרטורה

3 מקש העלאת טמפרטורה

4 מחוון טמפרטורה לכיריים הרלוונטיות

תצורת הסיימר



1 נורית נקודת פעולה של הסיימר

2 חייוני סיימר

3 מקש הגדלת סיימר

4 של נקודת הפעלה עבור נעילה מפני LED נורית ילדים/נעילת מקשים

5 מקש הקטנת סיימר

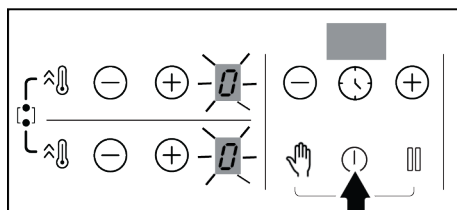
התראות כלליות ללוח המחוונים

- השליטה על מכשיר זה נעשית באמצעות לוח מגע. כל פעולה מבוצעת בלוח המגע מאושרת באמצעות צליל.
- שמרו על לוח המגע נקי ויבש. משטח מלוכלך ורטוב עלול לגרום לבעיות בהפעלה הכיריים חוזרים אוטומטית למצב המתנה אם לא מבוצעת פעולה במשך 10 שניות.
- המכשיר ייכבה מסיבה בטיחותית אם אין מגע זמן ממושך.

הפעלת הכיריים

1. הפעילו את הכיריים על ידי נגיעה במקש 1.

⇒ מוצג על תצוגת אזורי הבישול "0"



כיבוי אזור הבישול:

✓ ניתן לכבות אזור נבחר בכיריים ב-4 דרכים שונות:

✓ על ידי נגיעה במקש 1; גע 1 במקש 1.

1. על ידי הורדת הטמפרטורה לרמת "0"; ניתן לכבות את אזורי הבישול על ידי כיוון "הטמפרטורה לרמת "0".

2. על ידי אפשרות הכיבוי בסיימר של אזור הבישול הרצוי; כאשר הזמן נגמר, הסיימר יכבה את אזור הבישול שהוקצה לו "0" או "00" יופיעו בתצוגה הקשורה.

3. על ידי נגיעה במקשי האזור \ominus/\oplus בו זמנית של אזור הבישול המבוקש; ניתן לכבות את אזור הבישול המבוקש על ידי לחיצה בו זמנית על המקשים \oplus/\ominus .



אם או נדלקים לאחר כיבוי אזור הבישול, המשמעות היא שאזור הבישול עדין חם. אין לגעת במשטחי הבישול.

מחונן חום שיורי

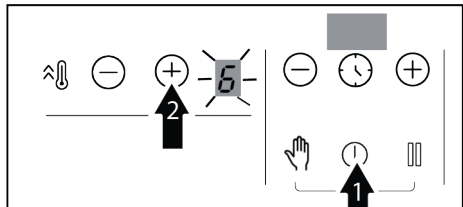
אם הסמל מהבהב בתצוגת אזור הבישול, המשמעות היא שהכיריים עדין חמים וניתן להשתמש בהם לחימום מעט מזון. אם הסמל מוחלף לסמל, המשמעות היא שהאזור פחות חם.



כאשר החשמל מנותק, מחונן החום השיורי לא יידלק ואינו מזהיר את המשתמש מפני אזורי בישול חמים.

כיוון עוצמת הטמפרטורה

1. הפעילו את הכיריים על ידי נגיעה במקש \ominus .
2. הגדר את הטמפרטורה הרצויה על ידי נגיעה במקשי \oplus/\ominus .



⇒ אזור הבישול הרלוונטי יתחיל לפעול בהתאם לטמפרטורה שנקבעה.



החלק החיצוני של אזור הבישול של כיריים אינדוקציה 280 מ"מ (אם המוצר שלך מצויד עם אזור בישול כיריים אינדוקציה 280 מ"מ) מופעל רק כאשר סיר גדול מספיק כדי לכסות את אזור הבישול מונח על אזור הבישול והטמפרטורה מוגדרת לרמה גבוהה מ-8.

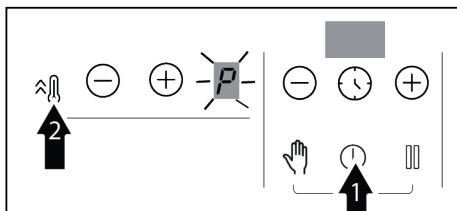
הספק גבוה (בוטר)

ניתן להשתמש בפונקציית הבוטר לחימום מהיר. עם זאת, פונקציה זו אינה מומלצת לבישול ממושך. ייתכן שפונקציית הבוטר לא תהיה זמינה בכל אזורי הבישול.

בחירה של הגדרת הספק גבוה (בוטר)

1. הפעילו את הכיריים על ידי נגיעה במקש \ominus .

2. גע במקש $\hat{\text{P}}$ של האזור המבוקש.



⇒ אזור הבישול שנבחר יפעל בעוצמה מרבית יופיע בתצוגת אזור הבישול. אזור "P" והסמל הבישול יוצא מפעולת הבוטר וממשיך לפעול ברמה.

בטרם (BOOSTER) כיבוי הגדרת הספק הגבוה

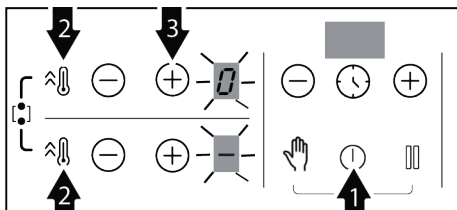
ניתן לכבות את הגדרת הספק הגבוה בכל עת שתרצה על ידי נגיעה במקש \ominus או $\hat{\text{P}}$. אזור הבישול יוצא מפעולת הבוטר וממשיך לפעול ברמה "9".

מיתון עבודה של 2 אזורים הממוקמים באותו כיוון אנכי

אם אזור אחד מוגדר להגברת הרמה ומנגד, האזור השני, שנמצא באותו כיוון אנכי מוגדר ברמה הגבוהה מ-6 (7, 8 או 9) האזור הראשון יורד לרמה 9 וניתן להגדיר את האזור השני לרמה גבוהה מ-6 (7, 8-9). אם האזור השני מוגדר למצב בוטר, האזור הראשון יורד לרמה 6.

הפעלת אזור הבישול הרחב

1. געו ב- \ominus להפעלת הכיריים.
2. כדי להפעיל את אזור הבישול הרחב, יש ללחוץ על מקש $\hat{\text{P}}$ של שני אזורי הבישול בו-זמנית למשך 3-3 שניות.



⇒ יופיע "0" בתצוגה של אזור הבישול האחורי-שמאלי בתצוגה של אזור הבישול הקדמי-שמאלי ואזור הבישול הרחב יופעל.

3. יש לגעת במקשים \ominus/\oplus של אזור הבישול אחורי השמאלי להגדרת הטמפרטורה בין "0" ל-"9".

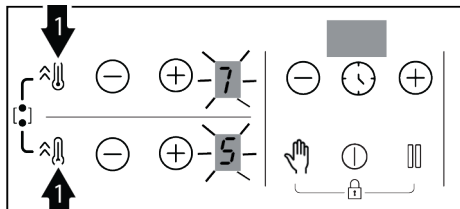
i לאחר הפעלת אזור הבישול הרחב, ניתן להגדיר את הטמפרטורה באמצעות מקשי \ominus/\oplus של אזור הבישול האחורי-שמאלי. לא ניתן לכוון את הטמפרטורה באמצעות מקשי \ominus/\oplus של אזור הבישול הקדמי/שמאלי.

i אזורי בישול שמאליים משטח רחב מוסברים כדוגמה. אם יש אזור בישול רחב משטח גם בצד ימין של הכיריים, אותן הוראות חלות על אזור הבישול האמור.

⇒ אזור הבישול מתחיל לפעול.

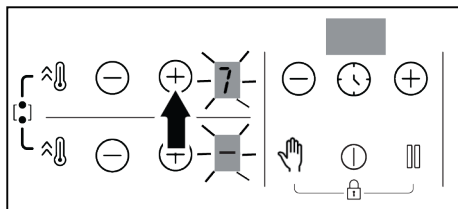
הפעלת אזור הבישול הרחב כאשר אחד או שניים מאזורי הבישול השמאלי פועלים

- ✓ בזמן שאחד מאזורי הבישול השמאליים או שניהם פועלים, ניתן לשלב את שני אזורי הבישול על ידי הפעלת אזור הבישול הרחב. לפיכך, ניתן להשתמש באזור בישול רחב יותר באותה עוצמה.



1. כדי להפעיל את אזור הבישול הרחב כאשר אחד מאזורי הבישול השמאליים או שניהם פועלים, יש ללחוץ על מקש \ominus/\oplus של שני אזורי הבישול בו-זמנית למשך כ-3 שניות.

- ⇒ ערך הטמפרטורה של אזור הבישול שנבחר אחרון יופיע בתצוגה של אזור הבישול האחורי-שמאלי ואזור הבישול הרחב יופעל.
- ⇒ אזורי בישול משולבים ימשיכו לפעול בטמפרטורה וערך הטיימר (אם זמין) של אזור הבישול השמאלי שנבחרו. הערך של אזור הבישול השמאלי שהוגדר קודם לפני שילוב אזורי הבישול, יבטל.



- ⇒ לשינוי הטמפרטורה, יש לגעת במקשים \ominus/\oplus של אזור הבישול האחורי השמאלי ולקבוע את הערך המבוקש.

i אם נוגעים במקש \ominus/\oplus של אזור הבישול השמאלי בזמן שאזור הבישול הרחב מופעל, אזורי הבישול יפעלו ברמת הבוסטר.

כיווי אזורי הבישול הרחב

- ניתן לכבות אזור נבחר בכיריים ב-4 דרכים שונות:
- על ידי הורדת הטמפרטורה לרמת "0": ניתן לכבות את אזור הבישול הרחב על ידי הורדת רמת הטמפרטורה ל-"0".
 - על ידי אפשרות הכיבוי באמצעות הטיימר של אזור בישול רחב: בסיום הזמן, הטיימר יכבה את אזור הבישול הרחב "0" יופיע בתצוגת אזור הבישול השמאלי ו-"00" יופיע בתצוגת הטיימר.
 - על ידי נגיעה בו-זמנית במקשים \ominus/\oplus של אזורי הבישול השמאליים: אם נוגעים בו-זמנית במקשים \ominus/\oplus של אזורי הבישול השמאליים, אזורי הבישול יופרדו וייכבו.
 - על ידי לחיצה בו-זמנית על המקש \ominus/\oplus של שני אזורי הבישול למשך 3 שניות: אזורי הבישול יכבו כאשר לוחצים על מקשים \ominus/\oplus של שני אזורי הבישול בו-זמנית למשך כ-3 שניות.

מנעול ניקיון

מנעול הניקוי מונע הפעלה של כל המקשים בלוח הבקרה למשך 20 שניות בזמן שהכיריים מופעלות כדי לאפשר למשתמש לבצע ניקוי קצר. המוצר לא יצרוך חשמל לאורך זמן זה.


הפעלת נעילת ניקיון

1. יש לגעת ממושכות במקש \ominus/\oplus עש שיישמע צליל בודד כאשר אזור הבישול מופעל.

2. תתחיל ספירה לאחור מ-20 בתצוגת הטיימר של הכיריים. בזמן זה לא יפעל אף אחד מהמקשים ①. בלוח מלבד המקש

השבתת נעילת ניקיון




לא צריך ללחוץ על מקש כלשהו כדי לבטל את מנעול הניקוי. הכיריים ישמיעו התראה קולית לאחר 20 שניות ומנעול הניקוי יבוטל אוטומטית.

אם רוצים להשבית את נעילת הניקיון קודם לכן, יש לגעת ממושכות במקש  עש להישמע שני צלילי התראה.

נעילה מפני ילדים משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך.




כאשר אזורי הבישול כבויים, ניתן להגן על הכיריים באמצעות נעילה מפני ילדים המונעת מילדים להפעיל את אזורי הבישול. ניתן להפעיל או לבטל את הנעילה מפני ילדים רק כאשר אזורי הבישול כבויים (במצב המתנה).

הפעלת נעילה מפני ילדים

- יש ללחוץ ממושכות בו-זמנית על המקשים  ו- עד להישמע צליל התראה בודד כשהכיריים במצב המתנה.
יוצג בתצוגת "L". נעילה מפני ילדים תופעל ⇒
אזורי הבישול זמן קצר והנקודה העשירונית של המקש  תידלק.

אם לוחצים על מקש כלשהו כאשר פונקציית נעילת הילדים פעילה, ישמעו שני יבהבה בתצוגה של כל "L" אותות והסימון אזורי הבישול.

השבתת נעילה מפני ילדים




- יש ללחוץ ממושכות בו-זמנית על המקשים  ו- עד להישמע שני צלילי התראה כשיתופעל הנעילה מפני ילדים.
- יהבהב "L" נעילה מפני ילדים תושבת. הסימון בתצוגה של כל אזורי ההפעלה והתאורה של מקש  תיכבה.



נעילת מקשים

ניתן להפעיל את נעילת המקשים על מנת למנוע את שינוי הפונקציות בטעות בזמן שהכיריים פועלות.




נעילת המקשים תבוטל במקרה של הפסקת חשמל.

הפעלת נעילת המקשים

- יש ללחוץ ממושכות ובו זמנית על המקשים  ו- עד לשמיעת צליל התראה בודד.
- נעילת המקשים תופעל והנקודה העשירונית של המקש  תופעל לאחר הבהוב הכיריים.

ניתן להפעיל את נעילת המקשים במצב הפעולה בלבד. רק מקש  פועל בזמן שנעילת המקשים מופעלת. כאשר נוגעים במקש אחר, הנקודה העשירונית של המקש  תהבהב על מנת לסמן שנעילת המקשים מופעלת. אם מכבים את הכיריים כשהמקשים נעולים, יש לבטל את נעילת המקשים כדי שאפשר יהיה להדליק שוב את הכיריים. אם נוגעים בלחצן כלשהו "L", מבלי לבטל את נעילת המקשים יהבהב בתצוגה של כל אזורי הבישול כדי לציין שנעילת המקשים פעילה. השבת את נעילת המקשים כדי להדליק שוב את הכיריים.




השבתת המנעול

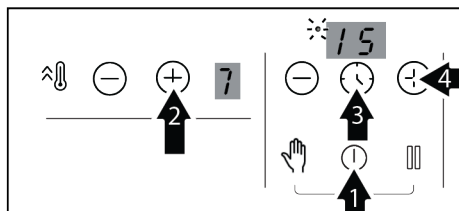
- יש ללחוץ ממושכות בו-זמנית על המקשים  ו- עד להישמע שני צלילי התראה כשתופעל נעילת המקשים.
- התאורה של המקש  תיכבה ונעילת לוח הבקרה תשתחרר.

פונקציית הטיימר

הפונקציה מקלה על הבישול. אין צורך לשים לב לכיריים במהלך הבישול. אזור הבישול יכבה אוטומטית בתום פרק הזמן שהוגדר.

הפעלת הטיימר

- הפעילו את הכיריים על ידי נגיעה במקש .
- הגדר את הטמפרטורה הרצויה על ידי נגיעה במקש  / .



3. הפעילו את הטיימר על ידי נגיעה במקש \odot . הסמל "00" ונקודה עשרונית של האזור הנבחר יתבהבו בתצוגת הטיימר.
4. הגדר את משך הזמן הרצוי על ידי נגיעה במקשי \oplus/\ominus .
5. לאחר 10 שניות, ההגדרה תופעל. הנקודה עשרונית של האזור הנבחר תתבהב בתצוגת הטיימר.
6. על מנת להגדיר את הטיימר של אזורי הבישול. האחרים, יש לחזור על התהליך שהוסבר לעיל.

i אם יותר מערכי טיימר אחד מוגדרים לאזורים שונים, טיימר האזור בעל ערך הטיימר המינימלי יוצג בתצוגת הטיימר והנקודה העשרונית של אותו אזור מהבהבת. הנקודות העשרוניות של האזורים האחרים מאירים ברציפות.

i ניתן לראות את זמן הבישול הנותר על ידי נגיעה במקש \odot של כל אזור הבישול. עבור כל נגיעה, מוצג ערך טיימר אזור שונה. לבסוף, ערך הטיימר המינימלי מוצג שוב.

i לא ניתן להפעיל טיימר ללא בחירת אזור בישול ואת עוצמת החום לאזור.

i ניתן להגדיר את הטיימר רק לאזורי הבישול הפועלים.

השבתת הטיימר

לאחר שהזמן המוגדר יסתיים, הכיריים יכבו אוטומטית וישמע צליל. יש ללחוץ על מקש כלשהו כדי להשתיק את הצליל. אם לא לוחצים על אף מקש, הצליל ייפסק לאחר מספר דקות.

השבתת הטיימרים מוקדם יותר

- ✓ אם תבטלו את הטיימר מוקדם יותר, הכיריים ימשיכו לפעול בטמפרטורה שנקבעה עד לכיבוי. ניתן לבטל את הטיימר מוקדם יותר בשתי דרכים שונות:
1. **השבתת הטיימר עבור אזור על ידי הורדת הערך שלו ל-"00"**: יש לגעת במקשי הטיימר \oplus/\ominus עד להופעת "00" בתצוגת אזור הבישול שלגביו הופעל הטיימר.

⇒ סמל הנקודה העשרונית של האזור הקשור ייכבה והטיימר יבוטל.

⇒ **השבתת הטיימר של אזור על ידי נגיעה בו-זמנית במקשים \oplus/\ominus של האזור:** געו בו זמנית במקשים \oplus/\ominus של האזור.

⇒ סמל הנקודה העשרונית של האזור הקשור ייכבה והטיימר יבוטל.

i לאחר ביצוע שלב זה, רמת הטמפרטורה של האזור תהיה "0" וגם רמת הטיימר.

'פונקציית עזר

- ✓ ניתן להוריד את עוצמת טמפרטורת ההפעלה של אזורי הבישול לרמה המינימלית (רמה 1) באמצעות פונקציה זו.

i אם הטיימר מוגדר עבור אזור בישול כלשהו, הוא ימשיך לפעול במהלך הפסקה.

1. געו במקש \square כאשר אחד מאזורי הבישול מופעלים.
2. כל אזורי הבישול יפעלו בעוצמה מינימלית (רמה 1) והסמל \square יופיע בתצוגה של האזורים הפועלים.
3. להפעלה חוזרת של כל אזורי הכיריים בהתאם \square להגדרות הקודמות, געו שוב במקש.

ניהול עוצמת ההספק

המכשיר מצויד באפשרות של ניהול עוצמת ההספק. בעזרת פונקציה זו ניתן לשנות את עוצמת המתח הכוללת שנצרכת של ידי הכיריים. קיימות 8 רמות זמניות עבור פונקציית ניהול צריכת החשמל.

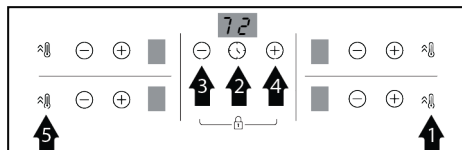
פונקציית ניהול צריכת חשמל - סך רמות הספק שניתן להגדיר

סך כל מחוון תצוגת ניהול צריכת החשמל המתח

25	קילוואט 2,5
30	קילוואט 3
36	קילוואט 3.6
44	קילוואט 4.4
54	קילוואט 5,4
57	קילוואט 5.7
67	קילוואט 6.7
72	קילוואט 7.2

לשינוי העוצמה הכוללת:

1. כבו ① את הכיריים על ידי נגיעה במקש ①. כבו ① את הכיריים על ידי נגיעה חוזרת במקש ①.
2. לאחר מכן לחצו על המקש $\hat{\text{Ⓜ}}$ של אזור ימני קדמי, מקש \ominus , מקש \oplus , ולבסוף על $\hat{\text{Ⓜ}}$. מקש האזור הקדמי שמאלי



3. עוצמת ניהול המתח מוצגת בתצוגת הטיימר.
4. געו במקש Ⓜ להחלפה בין רמות ולהגדרת ערך העוצמה המרבית שתוצג להגדיר.
5. ① אשרו את ההגדרה על ידי נגיעה במקש ① וכיבוי הכיריים. ערך הספק הכולל שהגדרת יופעל.



עוצמות הטמפרטורה שניתן יהיה להפעיל בכיריים עשויות להשתנות בהתאם לרמת ההספק הכוללת שנקבעה. עוצמת הטמפרטורה המסופקת לכיריים תופחת אוטומטית בהתאם להגדרת הכוח שתבוצע על ידי הכיריים. זו לא שגיאה.



אם נוגעים במקש שאינו הרצף שצוין בעת שינוי רמת העוצמה, לא ניתן לבצע את ההגדרה. ניתן לחזור על השלבים מההתחלה כדי לבצע את ההגדרה.

שימוש באזורי אינדוקציה לבישול בצורה בטוחה ויעילה

עקרונות הפעולה: כיריים אינדוקציה מחממות ישירות את כלי הבישול. לכן, יש להן יתרונות רבים בהשוואה לסוגי כיריים אחרים. הם פועלות בצורה יעילה יותר ופני הכיריים קרות יותר. כיריים מסוג אינדוקציה מצוידות במערכת בטיחות גבוהה המבטיחה פעולה ברמת הבטיחות הגבוהה ביותר.



הכיריים יכולות להיות עם אזורי בישול באינדוקציה בקוטר של 145, 180, 210 ו-280 מ"מ, בהתאם לדגם. כל אזור בישול מזהה אוטומטית את הכלי המוצב עליו הודות לתכונת האינדוקציה. אנרגיה נוצרת רק במקום שבו הכלי בא במגע עם אזור הבישול וכך מושגת צריכת אנרגיה מינימלית.



המוצר עשוי להתחיל ולהפסיק כאשר הוא פועל ברמות מ-1 עד 7, במיוחד עם כלי בישול עם קוטר קטן וכאשר מים-שמן קטן. זוהי אינה תקלה.

מערכת כיבוי אוטומטי

לבקרת הכיריים יש מערכת כיבוי אוטומטי. אם משאירים אזור בישול אחד או יותר מופעלים, אזור הבישול ניכבה אוטומטית לאחר זמן קצר (עיינו בטבלה 1) במקרה שהוחל טיימר על אזור מסוים, תצוגת הטיימר תיכבה גם היא. הגבלת הזמן של הכיבוי האוטומטי תלויה בעוצמת הטמפרטורה שנקבעה. משך זמן הפעולה המרבי מיושם לגבי טמפרטורה זו. ניתן להפעיל שוב את אזורי הכיריים לאחר הכיבוי האוטומטי כפי שמתואר למעלה.

דרגת הטמפרטורה	זמני כיבוי אוטומטי - שעות
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5

זמני כיבוי אוטומטי - שעות	דרגת הטמפרטורה
דקות 30	9
דקות (*) 10	P (בוסטר)
הכיריים יירדו לעוצמה 9 לאחר 10 דקות (*)	

טבלה 1: זמני כיבוי אוטומטי

הגנה מפני חימום יתר

הכיריים מצוידות בחיישנים המאפשרים הגנה מפני חימום יתר. במקרים של התחממות יתר עשויות להופיע התופעות הבאות:

- אזור הבישול הפועל עלול להיכבות.
- הרמה שנבחרה עשויה לרדת לרמה 7 מרמה גבוהה יותר.

מערכת הגנה מפני גלישה

הכיריים מצוידות במערכת הגנה מפני גלישה. אם יש גלישה של חומר כלשהו שנשפך על לוח הבקרה, המערכת תנתק את חיבור החשמל מיד ותכבה את מופיעה על המחונן במהלך זמן "E" הכיריים. אזהרת זה.

6 מידע כללי אודות אפייה

תוכל למצוא טיפים להכנה ובישול האוכל שלך בחלק זה.

6.1 אזהרות כלליות לגבי בישול עם כיריים

אזהרות כלליות לגבי בישול עם כיריים

- לעולם אל תמלא את המחבת בשמן יותר משליש ממנו. אל תשאיר את הכיריים ללא השגחה בעת חימום שמן. שמנים שחוממו יתר על המידה מביאים לסכנת שריפה. לעולם אל תנסה לכבות שריפה אפשרית במים! כאשר שמן עולה באש,

הגדרת הספק מדויקת

כיריים מסוג אינדוקציה מגיבים מיד לפקודות כעיקרון הפעולה. הגדרות העוצמה משתנות מהר מאוד. כך, ניתן למנוע מסיר בישול (המכיל מים, חלב וכדומה) לגלוש גם אם הוא בדיוק עמד לגלוש.

אם פני השטח של לוח הבקרה למגע נחשפים לאדים עזים, מערכת הבקרה כולה עלולה להתבטל ולהציג שגיאה.

יש לשמור על פני השטח של לוח הבקרה נקיים. עשויה להופיע פעולה שגויה.

כסו אותו בשמיכת כיבוי אש או מטלית לחה. כבה את הכיריים אם זה בטוח לעשות זאת והתקשר למכבי האש.

- לפני טיגון מאכלים, הסר תמיד את עודפי המים והכנס אותם לתוך השמן המחומם באיטיות. ודא שהמזון הקפוא מופשר לפני הטיגון.
- בעת חימום שמן, וודאו שהסיר בו אתם משתמשים יבש והשאירו את המכסה פתוח.
- להמלצות על בישול עם חיסכון בחשמל, עיין "בסעיף "הוראות סביבתיות
- ממפרטורת הבישול וערכי הזמן הניתנים עבור מזונות עשויים להשתנות בהתאם למתכון ולכמות. מסיבה זו, ערכים אלה ניתנים כטווחים.

טבלת בישול

זמן אפייה (דקה) (כ)	דרגת הטמפרטורה	מזון
המסה		
20 ... 30	1	שוקולד מריר, Dr.Oetker לזוגמה, המותג) המסת שוקולד (55-60% קקאו, 150 גרם)
5 ... 6	6	חמאה (200 גרם)
הרתחה, חימום, שמירת חום		
3 ... 5	P	מים 1 ליטר (הרתחה)
8 ... 10	P	מים 3 ליטר (הרתחה)
4 ... 6	6	חלב 1 ליטר (הרתחה)
18 ... 22	1-2	חלב 1 ליטר (שמירה על חום)
3 ... 5	8	שמן צמחי (חימום) (שמן צמחי 0,5 ליטר)
הרתחה		
12 ... 14	9	תפוחי אדמה לא קלופים טחון גס (2 לחבר גדולים)

מזון	דרגת הטמפרטורה	זמן אפייה (דקה) (כ)
פילה סלמון	8	10 ... 15
נקניקיות	9	2 .. 4
פסטה (150 גרם)	8	8 ... 12
בישול, הקפצה		
תבשיל אורז (200 גרם אורז)	6	8 ... 14
* פאיה	9	15 ... 20
** פודינג		
הרתחת שעועית - חומוס הרתחה - לפודינג	9	5 ... 6
הרתחת שעועית - חומוס בישול - לפודינג	3	10 ... 30
חיטה הרתחה - לפודינג	9	2 ... 5
חיטה בישול - לפודינג	3	10 ... 30
פודינג-כל המרכיבים	8	20 ... 25
** שוק עם ירקות		
הקפצת ירקות	9	3 ... 8
אפייה	4-5	120 ... 150
מרקים (לדוגמה, מרק עדשים)	6-7	17 ... 20
טיגון איטי		
פילה דג באס	8	3 ... 7
סטייק סירלוין ** (3-5 ס"מ)	8	5 ... 9
נקניקיות	8	2 ... 5
ביצייה	7	4 ... 8
יפס&apos;צ		
ביסקויט מטוגן מונגולי	8	13 ... 16
שניצל	8	5 ... 7
נאגט	8	4 ... 6
* מומלץ להשתמש בווק *		
** מומלץ להשתמש בסיר/מחבת **		

7 תחזוקה וניקוי

7.1 מידע כללי אודות ניקוי

אזהרות כלליות

- המתינו עד שהתנור יתקרר לפני תחילת הניקוי.
- משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- אין ליישם חומרי ניקוי על משטחים חמים. הדבר עלול לגרום לכתמים קבועים.
- יש לנקות ולייבש את המוצר ביסודיות לאחר כל פעולה. לפיכך, שאריות מזון ינוקו בקלות וימנעו שריפות אלו בעת השימוש במוצר מאוחר יותר. ובכך אורך חיי התנור יוארכו ויפחתו התקלות.
- אין להשתמש בתכשירים לניקוי באדים.
- חלק מחומרי ניקוי או חומרי ניקוי גורמים נזק למשטח. חומרי ניקוי לא מתאימים הם: אקונומיקה, חומרי ניקוי המכילים אמוניה, חומצה או כלוריד, חומרי ניקוי בקיטור, חומרי הסרת אבנית, מסירי כתמים וחלודה, חומרי ניקוי שוחקים

- (חומרי ניקוי קרמים, אבקת קרצוף, קרם קרצוף, מקרצף שוחק ושריטות, תיל, ספוגים, מטליות ניקוי המכילות שאריות של לכלוך וחומרי ניקוי) אין צורך בחומרי ניקוי מיוחדים בניקוי שנעשה לאחר כל שימוש. נקו את המכשיר באמצעות חומר ניקוי לשטיפת כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו אותו במטלית יבשה.
- הקפידו לנגב לחלוטין את כל הנוזלים שנתרו לאחר הניקוי ונקו מיד כל מזון שניתז במהלך הבישול.
 - אין לשטוף כל רכיב של המכשיר שלך במדיח כלים אלא אם כן צוין אחרת במדריך למשתמש

עבור הכיריים:

- כלוך חומצי כגון חלב, רסק עגבניות ושמן עלול לגרום לכתמים קבועים על הכיריים ורכיבי אזורי הכיריים, נקו את כל הנוזלים שעלו על גדותיהם מיד לאחר קירור הכיריים על ידי כיבוי.

אינוקס - משטחי אל חלד

- אל תשתמש בחומרי ניקוי המכילים חומצה או כלור כדי לנקות משטחים וידידות ללא חלד.
- משטח נירוסטה עשוי לשנות צבע עם הזמן. זוהי תופעה נורמלית. יש לנקות עם חומר ניקוי לאחר כל INOX המתאים למשטחי נירוסטה או פעולה
- נקו בעזרת מטלית רכה וחומר ניקוי נוזלי (שאינו ודאגו לנגב, INOX שורא) המתאים למשטחי בכיוון אחד.
- הסר כתמי סיד, שמן, עמילן, חלב וחלבון על משטחי הזכוכית והאינוקס באופן מיידי מבלי להמתין. כתמים עשויים להחליד בפרקי זמן ארוכים.
- חומרי ניקוי המותזים/מורחים על פני השטח יש לנקות מיד. חומרי ניקוי שוחקים שנתרו על פני השטח גורמים למשטח להלבין.

משטחי זכוכית

- בעת ניקוי משטחי זכוכית, אין להשתמש במגרדי מתכת קשים ובחומרי ניקוי שוחקים. הם עלולים לפגוע במשטח הזכוכית.
- נקו את המכשיר בעזרת סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה המיוחדים לניקוי זכוכית ויבשו עם מטלית מיקרופיבר יבשה.
- אם נותר חומר ניקוי שנותר לאחר הניקוי, נגבו אותו במים קרים ויבשו עם מטלית מיקרופיבר נקייה ויבשה. שאריות חומר ניקוי עלולות לגרום נזק למשטח הזכוכית בפנים הבאה.
- בשום פנים ואופן אסור לנקות את שאריות שהתייבשו על משטח הזכוכית בעזרת סכינים משוננות, צמר פלדה או כלי גירוד דומים.
- ניתן להסיר את כתמי האבנית (כתמים צהובים) שהצטברו על גבי משטח הזכוכית באמצעות חומר הסרת אבנית המסחר, או עם חומר המסיר אבנית כגון חומץ או מיץ לימון.

- אם המשטח מלוכלך מאוד, יש למרוח את חומר הניקוי על הכתם בעזרת ספוג ולהמתין זמן ממושך עד שיפעל כראוי. לאחר מכן נקו את המשטח הזכוכית עם מטלית לחה.
- דהייט צבע וכתמים על משטחי הזכוכית הם תופעה רגילה ואינם פגם.

חלקי פלסטיק ומשטחים צבועים

- נקו את חלקי הפלסטיק והמשטחים הצבועים עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג ויבשו אותם עם מטלית יבשה.
- אין להשתמש בכלי גרוד קשים ומנקים שוחקים. הם עלולים לגרום נזק למשטחים.
- ודא שהחיבורים של מרכיבי המוצר אינם נותרים לחים ועם חומר ניקוי. אחרת, עלולה להיגרם קורוזיה במחברים.

7.2 ניקוי הכיריים

משטח בישול מזכוכית

- יש לבצע את שלבי הניקוי המפורטים הסעיף "מידע כללי לגבי ניקוי" לגבי ניקוי משטחי בישול מזכוכית. במקרים מיוחדים, ניתן להשלים את הליך הניקוי בהתאם למידע שלהלן.
- יש לנקות מיד מזונות מבוססי סוכר, כמו קרם כהה, עמילן וסירופ מבלי להמתין להתקררות המשטח. אחרת, משטח הזכוכית עלול להינזק לצמיתות.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי בזמן שהכיריים חמים, אחרת עלולים להיווצר כתמים קבועים.

7.3 ניקוי לוח הבקרה

- כאשר מנקים את הפאנלים עם שליטה באמצעות ידידות, נגב את הפאנל והכפתורים במטלית רכה לחה ויבש במטלית יבשה. אל תסיר את הכפתורים והאטמים שמתחתיו כדי לנקות את הפאנל. הכפתורים ולוח הבקרה עלולי להינזק בזמן ניקוי לוחות האינוקס עם בקרת כפתור, אל תשתמש בחומרי ניקוי אינוקס סביב הידית. ניתן למחוק את האינדיקטורים מסביב לכפתור לניקוי לוח מגע, נגבו את הלוח עם מטלית רכה ולחה ונגבו במטלית יבשה. אם במכשיר שלכם קיימת אפשרות נעילת מקשים, הגדירו את נעילת המקשים לפני ניקוי לוח הבקרה. אחרת, עלולה להתרחש פעולה שגויה במקשים.

8 פתרון בעיות

אם הבעיה נשארת לאחר ביצוע הפעולות שבסעיף זה, צור קשר עם הספק או עם נציג שירות מורשה. לעולם אל תנסה לתקן את המכשיר בעצמך.

המוצר אינו פועל

- ייתכן שהנתך תקול או שרף. << בדוק את הנתכים בקופסת הנתכים. החלף אותם במידת הצורך, או הפעל אותם מחדש.

- ייתכן שהמכשיר לא יהיה מחובר לשקע (המקורקע). <<< בדקו האם המכשיר מחובר לשקע.
- המקשים בלוח (אם יש טיימר במכשיר שלך) הבקרה לא פועלים. <<< אם למוצר שלך יש נעילת מקשים, ייתכן שהנעילת המקשים מופעלת, השבת את נעילת המקשים.
- אם הכיריים לא נדלקים עם לחיצה על מקש ההפעלה/כיבוי <<< נתק אותו מהחשמל והמתן לפחות 20 שניות לפני חיבורו.
- יש לו הגנת התחממות יתר. <<< המתן לכיריים שילך שיתקררו.
- לא ניתן להשתמש בסירים מתאימים. <<< תבדקו את הסירים שלכם.

אייקון מואר תמיד בתצוגה של אזור הכיריים

- אסור להניח סירים על כיריים ההפעלה. <<< בדוק אם יש סיר באזור הכיריים.
- יכול להיות שהסיר שלך לא מתאים לאינדוקציה. <<< בדוק אם הכיריים שלך מתאימים לכיריים אינדוקציה.
- ייתכן שהסיר לא מרוכז כראוי באזור הכיריים או שהמשטח התחתון של המחבת אינו רחב מספיק עבור אזור הכיריים שנבחר. <<< מרכז את אזור הכיריים על ידי בחירת סיר רחב מספיק עבור אזור הכיריים.
- הסיר או אזור הכיריים עלולים להיות חמים מדי. <<< המתינו עד שהם יתקררו.

אזור הכיריים שנבחר נכבה בפתאומיות בזמן שהוא פועל

- ייתכן שפג תוקף זמן הבישול של התא הנבחר. <<< ניתן לקבוע זמן בישול חדש או לסיים את הבישול.
- יש לו הגנת התחממות יתר. <<< המתן לכיריים שילך שיתקררו.
- יכול להיות שעצם כיסה את לוח הבקרה במגע. <<< הסר את האובייקט על הפאנל.

אף על פי שאזור הכיריים מופעל, הסיר אינו מתחמם

- הסיר עשוי שלא להתאים לכיריים אינדוקציה. <<< בדוק אם הכיריים שלך מתאימים לכיריים אינדוקציה.
- ייתכן שהסיר לא מרוכז כראוי באזור הכיריים או שהמשטח התחתון של המחבת אינו רחב מספיק עבור אזור הכיריים שנבחר. <<< מרכז את אזור הכיריים על ידי בחירת סיר רחב מספיק עבור אזור הכיריים.

מאוורר הקירור ממשיך לפעול אף על פי שהכיריים כבויים

- זו לא שגיאה. מאוורר הקירור ממשיך לפעול עד שהציוד האלקטרוני בכיריים נופל לטמפרטורה המתאימה.

רעש מהכיריים במהלך הבישול

- צלילים מסוימים עשויים להישמע מהכיריים בזמן הבישול. צלילים אלו נובעים מהרכב כלי הבישול. צלילים אלו תקינים, אינם תקלה והם חלק מטכנולוגיית האינדוקציה.

רעשים וסיבות אפשריות

- **רעש מאוורר:** הכיריים מצויד במאוורר המופעל אוטומטית בהתאם לטמפרטורת המכשיר. למאוורר רמות הפעלה שונות והוא פועל ברמות שונות לפי הטמפרטורה.
- **זמזום נמוך יותר כמו רעש הפעלה של שנאי:** זה נובע מאופי טכנולוגיית האינדוקציה. מכיוון שהחום מועבר ישירות לביסי כלי הבישול, צלילי זמזום כאלה עשויים להישמע בהתאם לחומר של כלי הבישול. לפיכך, רעשים שונים עשויים להישמע עם כלי בישול שונים.
- **רעש פיצוח:** הסיבה לכך היא המבנה והחומר של בסיס כלי הבישול. קול פיצוח עשוי להישמע אם כלי הבישול עשוי משכבות שונות עם חומרים שונים.
- **רעש יבבה:** קול יבבה עשוי להישמע כאשר משתמשים בשני אזורי בישול באותו צד של הכיריים לבישול עם רמות בישול שונות.

קודי שגיאה/סיבות ופתרונות אפשריים

קודי שגיאה	סיבות לשגיאה	פתרונות אפשריים
E 2	שגיאת תקשורת בין התצוגה ולוח ממשק הכפתור	כבו את הכיריים והפעילו שוב לאחר 30 שניות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 22 E 26	התחממות יתר של הכיריים באינדוקציה	כבה את הכיריים והמתן עד שהוא יתקררו. השגיאה תיפתר כאשר הטמפרטורה של הכיריים יורדת מתחת לגבולות
E 46	מקש אחד או יותר נלחצים במשך יותר מ-10 שניות. חפץ נמצא של לוח הבקרה או שהבקר חשוף לאדים.	הבעיה תיפתר כאשר תסיר את ידך מהכיריים. הבעיה תיפתר לאחר ניקוי לוח הבקרה
E 47	בסיר שאינו מתאים לחימום ma, naho, אינדוקציה	השגיאה תיפתר כאשר תשתמשו בסיר המתאים לחימום אינדוקציה
E 1 – E 15	שגיאת תקשורת בכיריים אינדוקציה	כבו את הכיריים והפעילו שוב לאחר 30 שניות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 16 – E 21	שגיאת חיישן טמפרטורה בכיריים אינדוקציה	כבו את הכיריים והפעילו שוב לאחר 30 שניות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 23 E 24	שגיאת תוכנה בכיריים אינדוקציה	כבו את הכיריים והפעילו שוב לאחר 30 שניות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 25	שגיאת פעולת המאוורר בכיריים אינדוקציה	כבו את הכיריים והפעילו שוב לאחר 30 שניות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 31 – E 45	שגיאת קושחת הלוח האלקטרוני של כיריים אינדוקציה	כבו את הכיריים והפעילו שוב לאחר 30 שניות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 48 E 49 E 51	שגיאת חיישן בכיריים אינדוקציה	ציוד החיישן אינו תואם לתנאי ההפעלה. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 52 – E 57	שגיאת טמפרטורה גבוהה בכיריים אינדוקציה	כבה את הכיריים והמתן עד שיתקררו. השגיאה תיפתר כאשר הטמפרטורה של החיישן יורדת מתחת לגבולות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת

عميلنا العزيز؛

شكرا لاختيارك المنتج Grundig 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. فهذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطار التي قد تقع.

احتفظ بدليل المستخدم. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فقدم 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.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

جدول المحتويات

54	1	تعليمات السلامة.....
54	1-1	غرض الاستخدام
54	2-1	سلامة الأطفال والمعرضين للخطر والحيوانات الأليفة.....
55	3-1	السلامة الكهربائية
56	4-1	سلامة النقل.....
56	5-1	سلامة التركيبات.....
57	6-1	سلامة الاستخدام
58	7-1	تحذيرات بشأن درجة الحرارة
58	8-1	السلامة أثناء الطهي
58	9-1	الحث
59	10-1	السلامة خلال الصيانة والتنظيف
59	2	تعليمات بيئية
59	1-2	توجيه النفايات
59	1-1-2	الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال.....
59	2-2	معلومات الغلاف
59	3-2	توصيات لتوفير الطاقة
60	3	متتجك
60	1-3	مقدمة المنتج
61	2-3	المواصفات الفنية
62	4	الاستخدام الأولي
62	1-4	التنظيف الأولي.....
62	5	طريقة استخدام الموقد
62	1-5	معلومات عامة حول استخدام الموقد.....
65	2-5	لوحة التحكم
72	6	معلومات عامة عن الطهي
72	1-6	تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد
74	7	الصيانة والتنظيف.....
74	1-7	معلومات التنظيف العامة
75	2-7	تنظيف الموقد
75	3-7	تنظيف لوحة التحكم
75	8	استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....

- 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 أيضاً 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 دائماً على إجراء أعمال التركيب والإصلاح من قبل الشركة المصنعة أو الخدمة المعتمدة أو الجهة التي تحددها الشركة المستوردة.
- استخدم دائماً قطع غيار وملحقات أصلية.
- لا تقم بإصلاح أي جزء من المنتج أو استبداله ما لم ينص على ذلك صراحة في دليل الاستخدام.
- لا تقم بإجراء أي تعديلات فنية على المنتج.

٢-١ سلامة الأطفال

والمعرضين للخطر والحيوانات الأليفة

- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال ممن هم في سن 8 سنوات فما فوق، والأشخاص الذين يعانون من نقص في المهارات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، طالما أنهم يخضعون للإشراف أو تم تدريبهم على الاستخدام الآمن ومخاطر المنتج.
- يجب ألا يلعب الأطفال بالمنتج. ينبغي ألا أن يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم ما لم يكن هناك شخص يشرف عليهم.
- ينبغي عدم استخدام هذا المنتج من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال)، إلا في حالة بقائهم تحت الإشراف أو تلقيهم التعليمات اللازمة.

١-١ غرض الاستخدام

- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي. ومن ثم فهو ليس مناسباً للاستخدام التجاري.

- ينبغي أن يخضع الأطفال للإشراف لضمان عدم عبثهم بالمنتج.
 - تعتبر الأجهزة الكهربائية خطيرة على حياة الأطفال والحيوانات الأليفة. لذا، لا ينبغي أن يعبث الأطفال والحيوانات الأليفة بالمنتج أو أن يتسلقوا عليه أو يدخلوه.
 - لا تضع أشياء قد يصل إليها الأطفال فوق المنتج.
 - أدر مقابض القدر والمقالي إلى جانب المنضدة حتى لا يتمكن الأطفال من إمساكها وحرق أنفسهم
 - تحذير: أثناء الاستخدام، تكون أسطح المنتج التي يمكن الوصول إليها ساخنة. ابق الأطفال بعيداً عن المنتج.
 - احتفظ بمواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال. فتمة خطر يتمثل في إمكانية التعرض للإصابة أو الاختناق.
 - قبل التخلص من المنتجات التالفة وغير المفيدة:
 - 1. افصل قابس الطاقة وقم بإزالته من المقبس.
 - 2. انزع كابل الطاقة وافصله من القابس الموجود في المنتج.
 - 3. اتخذ الاحتياطات اللازمة لمنع الأطفال من دخول المنتج.
 - 4. لا تسمح للأطفال بالعبث بالمنتج عندما يكون في وضع الخمول.
- ⚠️ ٣-١ السلامة الكهربائية**
- وصل المنتج بمأخذ مؤرض محمي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص
- على أن يتم تركيب التأسيس بواسطة فني كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقاً للوائح المحلية/ الوطنية.
 - يجب أن يكون القابس أو التوصيل الكهربائي للجهاز في مكان يسهل الوصول إليه. وإذا لم يكن ذلك ممكناً، 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.
 - وصل المنتج بمأخذ يلي 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 انحسار كابل الطاقة أثناء وضع المنتج في مكانه بعد تجميعه أو تنظيفه.
 - استخدم الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم كابلات مقطوعة أو تالفة.

- لا تلمس القابس أبداً بأيدي مبتلة!
- اسحب القابس من المقبس باستخدام جسم القابس بدلاً من السلك نفسه.

٤-١ ⚠️ 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.

٥-١ ⚠️ سلامة التركيبات

- قبل البدء في التثبيت، ألع تنشيط خط الطاقة الذي سيوصل به المنتج وذلك بإيقاف تشغيل المصهر.
- ارتدِ دوماً 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.

- 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) ضرورياً.
- اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد إذا كان طول خط الطاقة غير مناسب.
- قد تسخن مصادر الطاقة المحمولة أو المقابس المتعددة بشدة وتشتعل. أبق المقابس المتعددة ومصادر الطاقة المحمولة بعيداً عن المنتج.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مركز خدمة معتمد، أو شخص تحدده الشركة المستوردة، وذلك للحيلولة دون وقوع مخاطر محتملة.

إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:

- تجنب تماماً 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.

- ينبغي ألا توجد أشعة الشمس المباشرة ومصادر الحرارة، مثل سخانات 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 تتقلب أواني الطهي الساخنة عند فتح النافذة.
- لا تقم بتثبيت المنتج بالقرب من النافذة. قد تتقلب أواني الطهي الساخنة عند فتح النافذة.
- إذا كان يوجد مقبس خلف مكان الذي سيثبت 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 خطراً على السلامة.
- إذا كنت لن تستخدم المنتج لفترة طويلة، فأفصله أو أفصل الطاقة عن صندوق المصاهر.
- لا تستخدم المنتج إذا تعطل أو تعرض للتلغ أثناء استخدامه. افصل المنتج عن الكهرباء. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد.
- تحذير: إذا كان سطح الموقد متشقفاً، فأفصل المنتج عن مصدر التيار الكهربائي لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- تحذير: إذا كان السطح الزجاجي للموقد مكسوراً: 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 أبداً 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.

6-1  سلامة الاستخدام

- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.

٧-١ ! تحذيرات بشأن درجة الحرارة

AR

- **تحذير:** عندما يكون المنتج قيد الاستخدام، سيكون المنتج وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة. يجب أخذ الحيلة 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.

٨-١ ! 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 أبداً إطفاء الحريق بالماء؛ وافصل المنتج من مصدر التيار الكهربائي، ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو غطاء إطفاء (أو غير ذلك).
- كن حذراً عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. فالكحول يتبخر عند درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق نظراً لأنه يمكن أن يشتعل إذا لامس الأسطح الساخنة.

٩-١ ! 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".
- نظراً لأن موقد الحث الكهربائي يخلق مجالاً مغناطيسياً، 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 مستشعر 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 والتطهير ⚠️

- لا تغسيل الممتج أبداً عن طريق رش الماء أو سكب عليه! هناك خطر حدوث صدمة كهربائية!
- لا تستخدم المنظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!

٢ تعليمات بيئية

١-٢ توجيه النفايات

١-١-٢ 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. خذ هذه 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):

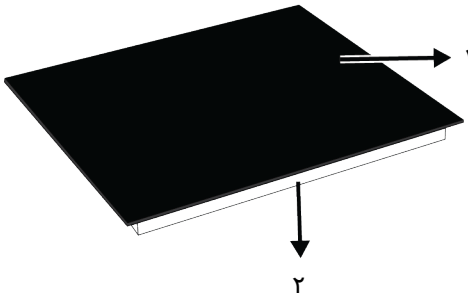
يتوافق المنتج الذي اشترته مع توجيه الحد من المواد الخطرة الخاص بالاتحاد الأوروبي (EU/2011/65). فهو لا يحتوي على المواد الضارة والمحظورة المنصوص عليها في التوجيه.

٢-٢ معلومات الغلاف

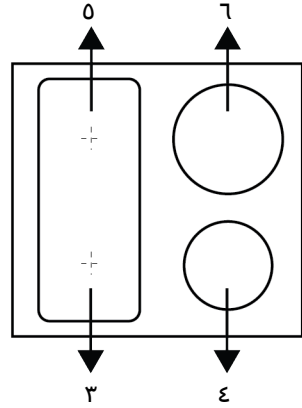
يتم تصنيع مواد تغليف المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً للوائح البيئية الوطنية. لا تتخلص من نفايات التغليف مع المنزل أو النفايات الأخرى، خذها إلى نقاط تجميع مواد التغليف المحددة من قبل السلطات المحلية.

٣-٢ توصيات لتوفير الطاقة

- وفقاً لللائحة 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 تجمد الطعام المجمد قبل الطهي.
- استخدم أواني/مقالي بحجم وغطاء مناسبين لمنطقة الموقد. اختر دوماً 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.



- ٢ المبيت السفلي
- ٤ منطقة الطهي بالحث
- ٦ منطقة الطهي بالحث



- ١ سطح طهي زجاجي
- ٣ منطقة الطهي بالحث
- ٥ منطقة الطهي بالحث

٢-٣ المواصفات الفنية

المواصفات العامة للموقد	
الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع / العرض / العمق) (مم)	* 520/ 590/ 52
أبعاد تركيب الموقد (العرض / العمق) (مم)	490/ (2+) 560
الجهد الكهربائي/التردد	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج	الحد الأدنى H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
إجمالي استهلاك الغاز (كيلوواط)	أحد أقصى 7,2 kW

AR

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 تماماً مع منتجك.



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



ملاحظة: يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف 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.

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.

٥ طريقة استخدام الموقد

٥-١ معلومات عامة حول استخدام الموقد

تحذيرات عامة

- لا تدع أي أشياء تسقط على الموقد. حتى الأشياء الصغيرة مثل المملحات قد تلحق الضرر بالموقد. لا تستخدم المواقد المشققة. قد تسرب المياه من خلال هذه الشقوق وتسبب في حدوث ماس كهربائي. في حالة تلف السطح بأي شكل من الأشكال (على سبيل المثال ، تشققات مرئية) ، قم بإيقاف تشغيل المصهر أولاً ، ثم اتصل بالخدمة المعتمدة لفصل المنتج عن الكهرباء لتقليل خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- لا تستخدم أواني غير مستقرة ويسهل قلبها على الموقد.
- لا تقم بتسخين الأواني والمقالي عندما تكون فارغة. قد تلف الحاويات والمنتج.
- غلق أواني التسخين بعد كل استخد.
- إذا قمت بتشغيل أواني التسخين بدون الأواني والأواني ، فسوف تلف المنتج. أغلق أواني التسخين بعد كل استخد.
- بعد كل استخدام ، سيكون سطح الطهي ساخناً ، لذلك لا تضع الأواني البلاستيكية على سطح الطهي. قم بتنظيف هذه المواد المذابة على الفور على السطح.
- قد تسبب التغيرات المفاجئة في درجة الحرارة على سطح الطهي الزجاجي في حدوث تلف ، لذا احذر من انسكاب السوائل الباردة أثناء الطهي.
- ضع كمية مناسبة من الطعام في القدور والمقالي. بهذه الطريقة ، لن تضطر إلى التنظيف دون داع عن طريق منع فائض الطعا.
- لا تضع أعطية المقلاة أو المقلاة على أواني التسخين.

- ضع المقالي في وسط أواني التسخين. عندما تريد وضع الموقد على لوح تسخين آخر ، ارفعه وضعه على لوح التسخين الذي تريده بدلاً من تحريكه..

مبدأ تشغيل موقد الحث

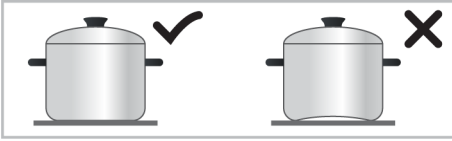
طباخ التعريفي يشبه الدائرة المفتوحة. تكتمل الدائرة عندما توضع أواني الطبخ المناسبة للطهي التعريفي ويولد نظام الكتروني أسفل السطح الزجاجي مجالاً مغناطيسياً. يتم تسخين القاعدة المعدنية للأواني / القدور بأخذ الطاقة من هذا المجال المغناطيسي. لذا فإن الحرارة ليست على سطح الموقد ؛ يتم إنتاجه مباشرة في الحاوية فوقه. يسخن السطح الزجاجي مع درجة حرارة أواني الطهي.

مزايا الطبخ التعريفي

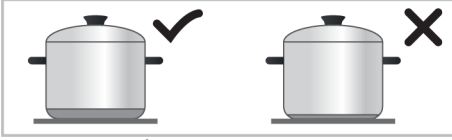
- تقدم موائد الحث الحراري بعض المزايا حيث يتم نقل الحرارة مباشرة إلى أواني الطهي.
- الأظعمة التي تفيض أثناء الطهي لا تحترق بالسرعة نفسها التي لا يتم فيها تسخين السطح الزجاجي للطهي مباشرة. يتم توفير تنظيف أسهل.
- سيكون الطهي أسرع حيث يتم توليد الحرارة مباشرة في أواني الطهي. وبالتالي ، فإنه يوفر الوقت والطاقة مقارنة بأنواع الأفران الأخرى
- نظراً لأن الحرارة يتم توصيلها مباشرة إلى وعاء الطهي ، فلا يوجد فقدان للحرارة ، مما يوفر عملية طهي أكثر كفاءة..
- يتوقف نقل الحرارة عند إزالة أواني الطهي من سطح الطهي وعدم تسخين سطح الطهي مباشرةً ، مما يوفر استخداماً أكثر أماناً ضد الحوادث المحتملة أثناء الطهي.

لاستخدام آمن:

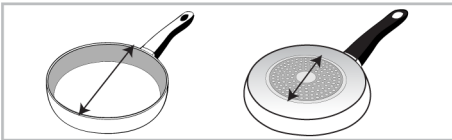
- لا تحدد مستويات تسخين عالية عند استخدام أدوات طهي غير لاصقة خالية من الزيت أو مغطاة بقليل من الزيت (نوع التفلون).



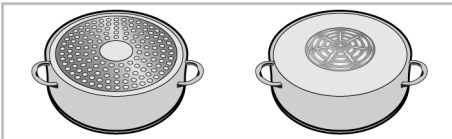
- استخدم فقط أواني الطهي ذات القاعدة السمكية. إذا كنت تستخدم الأواني ذات القاعدة الرفيعة ، فسوف تسخن هذه الأواني بسرعة كبيرة وقد يذوب قاع المقلاة وتلف سطح الطهي والمنتج قبل تنشيط نظام الإغلاق التلقائي. الحواف الحادة تخلق خدوش على السطح.



- يحتوي الجزء السفلي من بعض أواني الطهي على مجال مغناطيسي حديدي أصغر من قطر الحقيقي. يتم تسخين هذه المنطقة فقط بواسطة لوح التسخين. لذلك ، لا يتم توزيع الحرارة بالتساوي ويقف أداء الطهي. بالإضافة إلى ذلك ، قد لا يتم اكتشاف أواني الطهي هذه بواسطة عيون الحث الكبيرة. لهذا ، يجب تحديد منطقة الطهي وفقاً لحجم المجال المغناطيسي.



- تحتوي بعض أواني الطهي على قاعدة تحتوي على مواد غير مغناطيسية مثل الألمنيوم. قد لا تكون هذه الأنواع من أواني الطهي ساخنة بدرجة كافية أو لا يتم اكتشافها على الإطلاق بواسطة لوحة التسخين الحثي. في بعض الحالات ، قد يظهر تحذير من الأواني / المقالي التالفة.



- i** يؤثر التوزيع المتساوي لأواني الطهي على المواقد اليمنى ويسرى والوسطى عند اختيار الموقد، على أداء الطهي بشكل إيجابي أثناء طهي وجبات متعددة على مواقد الحث.

- لا تستخدم سطح الطهي الزجاجي كسطح يمكنك وضع شيء عليه أو قصه.
- لا تضع أشياء معدنية مثل أدوات المائدة أو أغطية الأواني على جهاز الطهي الخاص بك لأنها قد تسخن.
- لا تستخدم رفائق الألمنيوم للخبز. لا تضع أبداً الطعام المغلف بورق الألمنيوم على لوح التسخين بالحث.
- احتفظ بالأشياء الممغنطة مثل بطاقات الائتمان أو الأشرطة بعيداً عن الموقد أثناء تشغيل الموقد. إذا كان هناك فرن أسفل الطباخ الخاص بك وكان يعمل ، فقد تقلل المستشعرات الموجودة على الموقد من مستوى الطهي أو تغلق الموقد. طباخك به نظام إغلاق تلقائي. تتوفر معلومات مفصلة حول هذا النظام في الأقسام التالية. ومع ذلك ، إذا كنت تستخدم أواني ذات قاع رفيع للطهي ، فسوف تسخن هذه الأواني بسرعة كبيرة وقد يذوب قاع المقلاة وتلف سطح الطهي والمنتج قبل تنشيط نظام الإغلاق التلقائي.

تجهيزات المطابخ

- يتطلب استخدام أواني الطهي ذات المغناطيسية المغناطيسية والجودة والمتوافقة مع الحث الحراري مع ملصق أو تحذير لموقد الحث الخاص بك. بشكل عام ، كلما زاد محتوى الحديد ، كان أداء أدوات الطهي أفضل. يجب أن يتطابق قطر قاعدة أواني الطهي مع منطقة الحث. الأبعاد الموصى بها مذكورة أدناه.

حاويات مناسبة:

- حاويات من الحديد الزهر
- حاويات فولاذية مطلية بالمينا
- حاويات من الصلب والفولاذ المقاوم للصدأ (مع ملصق أو تحذير يشير إلى توافق الحث)

حاويات غير مناسبة:

- حاويات الألمنيوم
- الأواني النحاسية
- الأواني النحاسية
- العبوات الزجاجية
- فخار
- سيراميك وبورسلين

اقتراحات:

- استخدم أدوات الطهي ذات القاع المسطح فقط. لا تستخدم حاويات ذات قاع مقعر أو محدب.

اختبار أواني الطهي / المقالى

اختبر ما إذا كان القدر الخاص بك متوافقاً مع الطهي باستخدام موقد الحث باستخدام الطرق أدناه.

1. إنه متوافق إذا كانت قاعدة وعاءك تحمل مغناطيساً.
2. إنه متوافق إذا كان لا يومض عند وضع القدر على موقد الحث وتشغيل الموقد.

أحجام صينية الخبز الموصى بها

قطر منطقة الطهي - mm	قطر القدر - mm
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
منطقة طهي بسطح عريض (مرن)	العرض 230 - الطول 390

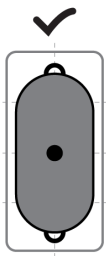
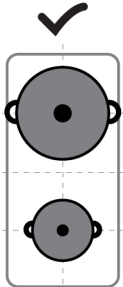
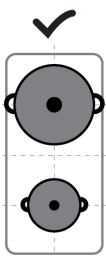
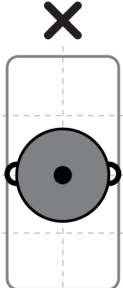
بخطوة واحدة. لا يؤدي استخدام منطقة طهي أكبر إلى إهدار الطاقة في موقد الحث ، لأن الحرارة تتولد فقط في منطقة القدر ذات الصلة.

منطقة طهي كبيرة (مرنة)

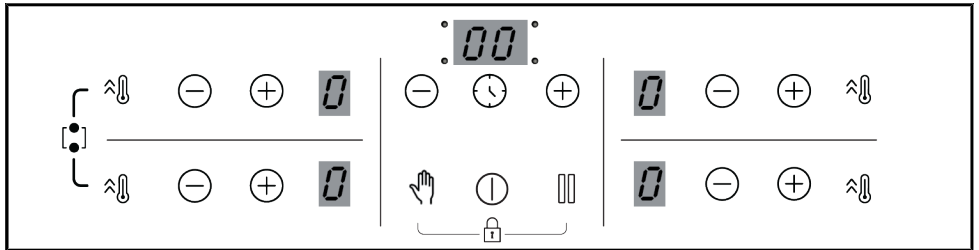
يتميز موقدك بسطح (أسطح) طهي كبيرة (مرنة) (Flexi). يمكنك تشغيل سطح الطهي هذا كوحدات تسخين منفصلة لأدوات الطهي الصغيرة الخاصة بك. للطهي باستخدام أواني الطهي الكبيرة ، يمكنك تنشيط وظيفة الدمج لألواح التسخين هذه وتحويلها إلى سطح طهي واحد.

تعتمد الألواح الحثية على القطر المغناطيسي والمادة الموجودة في قاع الإناء للتعرف على وعاء الطهي. يجب اختيار أواني الطهي وفقاً لحجم لوح التسخين من أجل التعرف على أواني الطهي والطهي بكفاءة. تم تحديد أحجام وعاء الطهي الموصى بها وفقاً لحجم لوح التسخين أعلاه.

قد يختلف سلوك الغليان تبعاً لأنواع القدر وحجم القدر وحجم منطقة الطهي. للحصول على سلوك غليان أكثر تجانساً ، يمكن استخدام منطقة طهي أكبر

كوحدة تسخين واحدة		كأثنين من ألواح التسخين المستقلة	
<p>للطبخ على أواني الطهي الكبيرة ، ضع أواني الطهي بحيث تغطي مراكز مناطق الطهي وتتركز في منطقة الطهي.</p>		<p>لديهم منطقتان للطهي ، أمامية وخلفية ، في لوحة التسخين ذات المساحة الكبيرة. يمكنك استخدام هذه المناطق كلوحتى تسخين مستقلتين مع أواني طهي مختلفة لمستويات حرارة مختلفة. ضع أواني الطهي في وسط مناطق الطهي المنفصلة.</p>	
<p>إذا كنت ترغب في طهي أواني طهي مختلفة بنفس درجة الحرارة ، فيمكنك الجمع بين لوح التسخين ذي السطح الكبير (المرن) وطهي أواني طهي مختلفة بنفس درجة الحرارة. ضع أدوات الطهي مع وضع الوسط مرة أخرى.</p>		<p>للطبخ باستخدام وعاء واحد ، ضعه في منتصف منطقة الطهي الأمامية أو الخلفية للمقلاة. لا تضع أواني الطهي في منتصف منطقة الطهي.</p>	

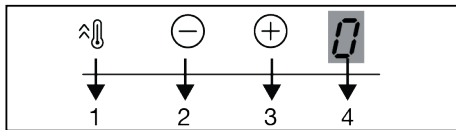
٢-٥ لوحة التحكم



رمز قفل المفاتيح : 








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

شاشة منطقة الطهي




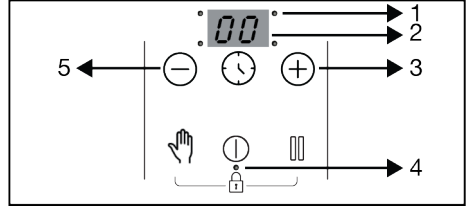
- 1 مفتاح التسخين السريع/مفتاح إعداد الطاقة العالية (المعزز).
- 2 مفتاح تقليل درجة الحرارة
- 3 مفتاح زيادة درجة الحرارة
- 4 مؤشر درجة الحرارة للموقد ذي الصلة

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 *



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

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.

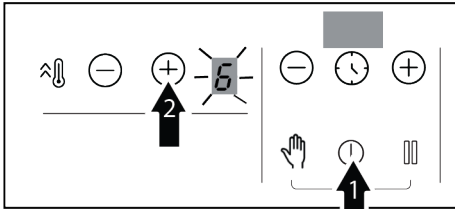
مؤشر الحرارة المتبقية

إذا ومض الرمز على شاشة منطقة الطهي، فهذا يعني أن الموقد لا يزال ساخناً ويمكن استخدامه للحفاظ على كمية صغيرة من الطعام دافئاً. سيتحول الرمز قريباً 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 ①.
2. اضبط مستوى درجة الحرارة المرغوبة عن طريق لمس مفاتيح المنطقة (+) (-).



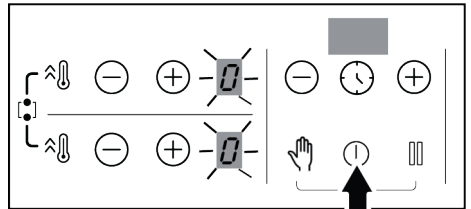
← ستبدأ منطقة الطهي ذات الصلة في العمل عند مستوى درجة الحرارة المحدد.

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 دائماً بلوحة التحكم نظيفة وجافة. قد يتسبب وجود سطح رطب ومنتسخ في مشاكل في الوظائف.
- سيعود الموقد تلقائياً إلى وضع الاستعداد إذا لم يتم تنفيذ أي عملية خلال 10 ثوانٍ.
- سوف يقوم المنتج بإيقاف التشغيل ذاتياً لأسباب تتعلق بالسلامة إذا لم يتم لمس أي مفتاح لفترة طويلة.

تشغيل المؤقت:

1. قم بتشغيل الموقد عن طريق لمس المفتاح ①. ⇐ يظهر "0" على جميع شاشات عرض مناطق الطهي.



إغلاق منطقة الطهي:

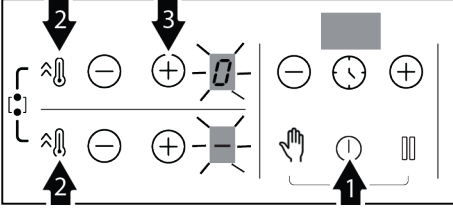
✓ يمكن إيقاف تشغيل منطقة الطهي النشطة بأربع طرق مختلفة:

- ✓ عن طريق لمس ① المفتاح؛ المس المفتاح ①.

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 ① لتشغيل الموقد.
2. لتشغيل منطقة الطهي ذات السطح الواسع، استمر في الضغط على مفتاح $\hat{\text{A}}$ لمنطقتي الطهي في وقت واحد لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا.



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

3. المس مفاتيح \ominus/\oplus منطقة الطهي الخلفية اليسرى لضبط درجة الحرارة بين "0" و"9".

بمجرد تنشيط منطقة الطهي ذات السطح الواسع، يمكن ضبط درجة الحرارة باستخدام مفاتيح \ominus/\oplus منطقة الطهي الخلفية اليسرى. لا يمكنك ضبط درجة الحرارة باستخدام مفاتيح \ominus/\oplus 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.

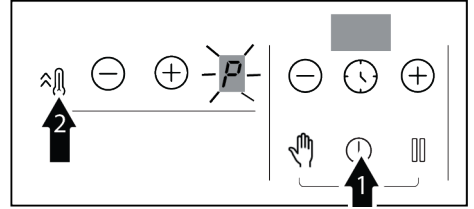
يتم تشغيل القسم الخارجي لمنطقة الطهي بموقد الحث الحراري مقاس 280 مم (إذا كان منتجك مزودًا بمنطقة طهي بموقد الحث الحراري مقاس 280 مم) فقط عند وضع قدر كبير بما يكفي لتغطية منطقة الطهي في منطقة الطهي وضبط درجة الحرارة إلى مستوى أعلى من 8.

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 ①.
2. المس مفتاح المنطقة ذات الصلة $\hat{\text{A}}$.




⇐ 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 \ominus أو $\hat{\text{A}}$. 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 و 8 و 9)، تنخفض المنطقة الأولى إلى المستوى 9 ويمكن تعيين المنطقة الأخرى أكبر من

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":** يمكن 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 \ominus/\oplus لأي من مناطق الطهي اليسرى في وقت واحد:** إذا قمت بلمس مفاتيح \ominus/\oplus 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 ثوان تقريباً:** سيتم إيقاف مناطق الطهي إذا قمت بالضغط على مفاتيح  لمنطقتي الطهي في وقت واحد لمدة 3 ثوان تقريباً.

قفل التنظيف

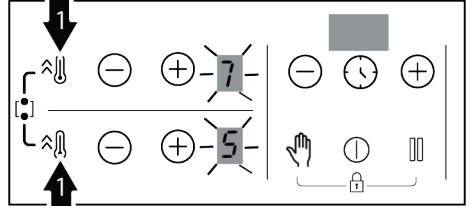
يمنع قفل التنظيف تشغيل جميع المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم لمدة 20 ثانية أثناء تشغيل الموقد للسماح للمستخدم بإجراء عملية تنظيف قصيرة. لن يسحب المنتج أي طاقة طوال هذا الوقت.


تفعيل قفل التنظيف

1. المس المفتاح  مطولاً 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.

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

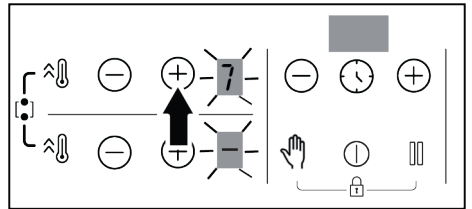
✓ أثناء تشغيل إحدى منطقتي الطهي اليسرى أو كليهما، يمكنك الجمع بين منطقتي الطهي عن طريق تنشيط منطقة الطهي ذات السطح الواسع، وبالتالي، يمكنك الاستفادة من منطقة طهي أوسع على نفس المستوى.



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 ثوان تقريباً.

⇐ 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 \ominus/\oplus لمنطقة الطهي الخلفية اليسرى واضبط درجة الحرارة المطلوبة.

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 تلقائياً.

سيتم إلغاء قفل المفتاح في حالة انقطاع التيار الكهربائي.



تفعيل قفل المفاتيح

1. المس مطوّلاً كلا المفاتيح ⏏ و ⏏ في الوقت نفسه حتى يتم سماع صوت إشارة واحدة.
2. سيتم تنشيط قفل المفتاح وسيتم تشغيل العلامة العشرية للمفتاح ⏏ بعد الويضي.

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

يمكنك تنشيط قفل المفتاح في وضع التشغيل فقط. لن يعمل سوى المفتاح ① عندما يكون قفل المفتاح نشطاً. عندما تلمس أي زر آخر، ستومض العلامة العشرية للمفتاح ⏏ للإشارة إلى أن قفل المفتاح نشط. إذا قمت بإيقاف تشغيل الموقد عندما تكون المفاتيح مقفلة، فيجب عليك إلغاء تنشيط قفل المفتاح حتى تتمكن من تشغيل الموقد مرة أخرى. إذا قمت بلمس أي زر دون إلغاء تنشيط قفل المفتاح، سيومض "L" على شاشة جميع مناطق الطهي للإشارة إلى أن قفل المفتاح نشط. قم بإلغاء تنشيط قفل المفتاح لتشغيل الموقد مرة أخرى.



إلغاء تنشيط ميزة قفل المفاتيح.

1. المس كلا المفاتيح ⏏ و ⏏ في الوقت نفسه حتى يتم سماع صوت إشارتين عندما يكون قفل المفتاح نشطاً.
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 تلقائياً في نهاية الفترة الزمنية التي حددتها.

تفعيل المؤقت

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

إلغاء تفعيل قفل الأطفال

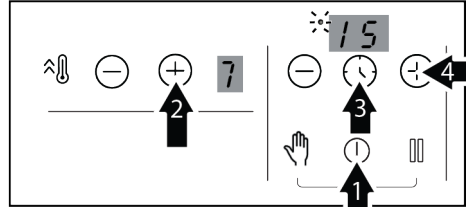
1. المس مطوّلاً كلا المفاتيح ⏏ و ⏏ في وقت واحد حتى يتم سماع صوت إشارتين عندما يكون قفل الأطفال نشطاً.
2. سيتم إلغاء تنشيط وظيفة قفل الأطفال. سيومض "L" على شاشة جميع مناطق الطهي وينطفئ ضوء المفتاح ⏏ .

قفل المفاتيح

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

إلغاء تفعيل المؤقتات مبكراً

✓ إذا قمت بإلغاء تنشيط المؤقت مبكراً، فسيستمر الموقد في العمل عند درجة الحرارة المحددة حتى يتم إيقاف تشغيله. يمكنك إلغاء تفعيل المؤقت مبكراً 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 نشطة.

⇐ 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" أيضاً 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.

3. قم بتنشيط المؤقت عن طريق لمس المفتاح (3) 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 (3) لجميع مناطق الطهي. يتم عرض قيمة توقيت المنطقة المختلفة لكل لمسة/ وأخيراً، 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 المؤقت

بمجرد انتهاء الوقت المحدد، سيتم إيقاف تشغيل الموقد تلقائياً 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.

وظيفة إدارة الطاقة

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

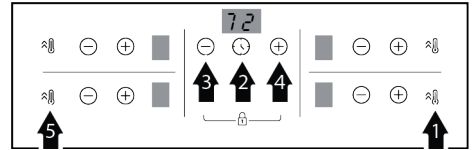
وظيفة إدارة الطاقة - إجمالي مستويات الطاقة التي

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 ①.
قم بإيقاف تشغيل الموقد عن طريق لمس الزر ① مرة أخرى.
2. ثم المس على التوالي مفتاح المنطقة الأمامية اليمنى Ⓜ ، والمفتاح Ⓝ ، ومفتاح المؤقت Ⓢ ، ومفتاح المؤقت Ⓡ ، وأخيراً 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 ① وإيقاف تشغيل الموقد. سيتم تفعيل قيمة الطاقة الإجمالية التي قمت بتعيينها.

قد تختلف مستويات درجة الحرارة التي يمكنك تخصيصها للموقد وفقاً لإجمالي مستوى الطاقة المحدد. يتم تقليل مستوى درجة الحرارة المقدم للموقد تلقائياً وفقاً لإعدادات الطاقة التي سيتم تنفيذها بواسطة الموقد، ولا يمثل ذلك خطأً.

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 الصلخ الحثي بأمان وكفاءة

مبدأ التشغيل: يقوم موقد الحث بتسخين وعاء الطهي مباشرة كمسألة مبدأ، ولذلك، لديه الكثير من المزايا بالمقارنة مع أنواع الموقد 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 تلقائياً 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 قليلاً. هذا ليس عطلاً.

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 تلقائياً بعد فترة (انظر الجدول 1). في حالة تخصيص مؤقت للموقد، يتم إيقاف تشغيل شاشة المؤقت أيضاً.

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 تلقائياً 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

AR

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 القليضان حتى لو كان على وشك القليضان.

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.

6 معلومات عامة عن الطهي

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

6-1 تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد

تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد

- لا تملأ القدر بالمزيت بما يزيد على ثلثها. لا تترك الموقد بدون رقابة عند تسخين الزيت. التسخين المفرط للزيت يجلب خطر الحريق. **ولا تحاول إطلاقاً إطفاء النيران بالماء!** عندما تنضرم النيران

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



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



- في الزيوت، قم بتغطيتها ببطانية نيران أو قماش رطب. قم بإيقاف الموقد عن العمل إذا كان من الآمن فعل ذلك واتصل بإدارة النيران..
- قم دائماً بتجفيف الطعام جيداً 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 مفتوحاً.
- للحصول على توصيات حول الطهي مع توفير الطاقة، راجع قسم التعليمات البيئية.

- قد تختلف درجة حرارة الطهي والقيم المحددة للوجبات اعتماداً على الوصفة والكمية. لهذا السبب، يتم إعطاء هذه القيم بشكل تقريبي.

جدول الطهي

AR

الطعام	درجة الحرارة	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الذوبان		
ذوبان الشوكولاتة على سبيل المثال، (العلامة التجارية لدكتور أوبنكر، شوكولاتة مره 55-60%؛ كاكاو، 150 غرام)	1	20 ... 30
الزبد (200 غرام)	6	5 ... 6
الغلي والتسخين وإبقاء الطعام دافئاً		
المياه 1 لتر (غلي)	P	3 ... 5
المياه 3 لتر (غلي)	P	8 ... 10
الحليب 1 لتر (غلي)	6	4 ... 6
الحليب 1 لتر (إبقاءه دافئاً)	1-2	18 ... 22
زيت نباتي (التسخين) (زيت بذور دوار الشمس 0,5 لتر)	8	3 ... 5
غلي		
بطاطس غير مقشرة مفرومة خشنة (2 قطعة حجم كب)	9	12 ... 14
سمك سلمون فيليه	8	10 ... 15
سجق	9	2 ... 4
معكرونة (150 غرام)	8	8 ... 12
الطهي، والغلي		
طبق أرز (200 غرام أرز)	6	8 ... 14
باتيئة *	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 الخساء (مثل، شوربة العدس)	6-7	17 ... 20
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
بطاطس مقى		
بورساک	8	13 ... 16

الطعام	درجة الحرارة	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
شبتيسل (شراخ لحم أو دجاج بانه)	8	5 ... 7
ناجنس	8	4 ... 6
* يوصى باستخدام مقلاة عميقة.		
** يوصى باستخدام مقلاة		

٧ الصيانة والتنظيف

١-٧ معلومات التنظيف العامة

تحذيرات عامة

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.
- يجب تنظيف الجهاز وتجفيفه جيداً بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقاً. 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 الكرمية، 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. نظّف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقٍ تماماً 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.

للموآد:

- قد تسبب الأوساخ الحمضية مثل الحليب ومعجون الطماطم والزيت في حدوث بقع دائمة على الموآد 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 فوراً 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.

٢-٧ تنظيف الموقد

سطح طهي زجاجي

اتبع خطوات التنظيف الموضحة للأسطح الزجاجية في قسم "معلومات التنظيف العامة" لتنظيف سطح الطهي الزجاجي. يمكنك إكمال التنظيف وفقاً 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 ساخناً، وإلا فقد تظهر بقع دائمة.

٣-٧ تنظيف لوحة التحكم

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

- 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 مستننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
- يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجارياً، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسخاً بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتاً طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تغيّرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوباً.

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 تلف الأسطح.
- تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

٨ استكشاف الأخطاء وإصلاحها

- 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.
- **يضئ الرمز دائماً على شاشة منطقة الموقد.**
- لا يجوز وضع الأواني على موقد التشغيل. <<< تحقق مما إذا كان هناك قدر في منطقة الموقد.
- قد لا يكون وعاءك مناسباً للحث. <<< تحقق مما إذا كان موقدك مناسباً لموقد الحث.

إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبايع أو بمرکز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح منتج معطل بنفسك.

المنتج لا يعمل.

- قد يكون المصهر معيَّباً أو تالفًا. <<< افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.
- ربما لم يتم توصيل الجهاز بأخذ 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.

تستمر مروحة التبريد في العمل على الرغم من إيقاف تشغيل الموقد.

- هذا ليس خطأ. تستمر مروحة التبريد في العمل حتى تهبط المعدات الإلكترونية بالموقد إلى درجة الحرارة المناسبة.

تصدر ضوضاء من الطباخ أثناء الطهي.

- قد تسمع بعض الأصوات من الطباخ أثناء الطهي. ترجع هذه الأصوات إلى تكوين وعاء الطهي. هذه الأصوات طبيعية وليست خطراً وهي جزء من تقنية الحث.

الضوضاء والأسباب المحتملة

- ضوضاء المروحة:** الطباخ مزود بمروحة تتشغّل أوتوماتيكياً حسب درجة حرارة الجهاز. تتمتع المروحة بمستويات تشغيل مختلفة وتعمل بمستويات مختلفة حسب درجة الحرارة.

ضجة أقل مثل ضوضاء التشغيل لمحول: هذا يرجع

- إلى طبيعة تقنية الحث. نظراً لأن الحرارة تنقل مباشرة إلى قاعدة وعاء الطهي، فقد تُسمع أصوات الطين هذه وفقاً لمواد وعاء الطهي. وبالتالي، قد تسمع أصواتاً مختلفة باستخدام أدوات طهي مختلفة.

- ضوضاء صاحبة:** والسبب في ذلك هو هيكل ومادة قاعدة وعاء الطهي. يمكن سماع صوت تكسير إذا كان وعاء الطهي مصنوعاً من طبقات مختلفة بمواد مختلفة.

- ضوضاء الأنين:** قد يُسمع صوت أنين عند استخدام منطقتين للطهي على نفس الجانب من الموقد للطهي بمستويات طهي مختلفة.

- قد لا يتم توسيط القدر بشكل صحيح على منطقة الموقد أو قد لا يكون السطح السفلي للوعاء عربضاً بدرجة كافية لمنطقة الموقد المحددة. <<< قم بتوسيط منطقة الموقد باختيار وعاء عربض بما يكفي لمنطقة الموقد.
- قد تكون منطقة الإناء أو الموقد ساخنة جداً. <<< انتظر حتى يبرد.

تنطفئ منطقة الموقد المحددة فجأة أثناء التشغيل.

- قد يكون وقت الطهي للمقصورة المختارة قد انتهى. <<< يمكنك ضبط وقت طهي جديد أو إنهاء الطهي.
- لديها حماية من الحرارة الزائدة. <<< انتظر حتى يبرد الموقد.
- ربما غطى كائن ما لوحة التحكم التي تعمل باللمس. <<< قم بإزالة الكائن الموجود على اللوحة.

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

- قد لا يكون القدر مناسباً مع موقد الحث الحراري. <<< تحقق مما إذا كان موقدك مناسباً لموقد الحث.
- قد لا يتم توسيط القدر بشكل صحيح على منطقة الموقد أو قد لا يكون السطح السفلي للوعاء عربضاً بدرجة كافية لمنطقة الموقد المحددة. <<< قم بتوسيط منطقة الموقد باختيار وعاء عربض بما يكفي لمنطقة الموقد.

إكواد / أسباب الخطأ والحلول الممكنة

رموز الخطأ	أسباب الخطأ	الحلول الممكنة
E 22	الموقد الحثي مفرط الحرارة.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وانتظر حتى يبرد. يجب حل الخطأ عندما تنخفض درجة حرارة الموقد تحت الحدود.
E 26		
E 46	يتم الضغط على مفتاح أو أكثر لمدة تزيد عن 10 ثوانٍ. يوجد شئ على لوحة التحكم أو تعرض عنصر التحكم للبل	سيتم حل المشكلة عندما ترفع يدك عن الموقد. سيتم حل المشكلة عند تنظيف لوحة التحكم.
E 47	لا يتم استخدام وعاء مناسب للتسخين الحث.	سيتم حل الخطأ عند استخدام وعاء مناسب للتسخين الحث.
E 1 – E 15	خطأ اتصال في الموقد الحث.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وتشغله مرة أخرى بعد 30 ثانية. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشكلة.
E 16 – E 21	خطأ في استشعار درجة الحرارة في الموقد الحثي.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وتشغله مرة أخرى بعد 30 ثانية. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشكلة.

رموز الخطأ	أسباب الخطأ	الحلول الممكنة
E 23 E 24	خطأ برمجي في الموقد الحثي.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وتشغيله مرة أخرى بعد 30 ثانية. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشكلة.
E 25	خطأ في تشغيل المروحة في الموقد الحثي.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وتشغيله مرة أخرى بعد 30 ثانية. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشك
E 31 – E 45	خطأ في أجهزة اللوحة الإلكترونية في الموقد الحثي.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وتشغيله مرة أخرى بعد 30 ثانية. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشكلة.
E 48 E 49 E 51	خطأ في الاستشعار في الموقد الحثي.	يجب أن تكون أجهزة الاستشعار متوافقة مع ظروف التشغيل. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشكلة.
E 52 – E 57	خطأ درجة حرارة عالية في الموقد الحثي.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وانتظر حتى يبرد. يجب حل الخطأ عندما تنخفض درجة حرارة المستشعر تحت الحدود. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشكلة.

