

# AR العربية

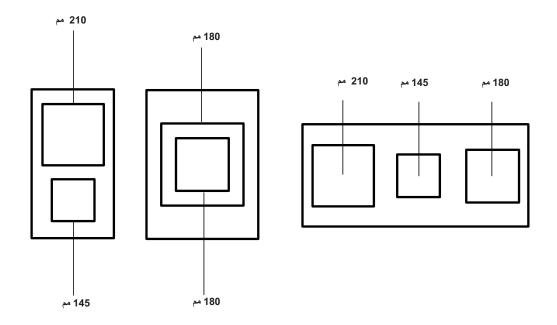
# تعليمات الاستخدام الموقد

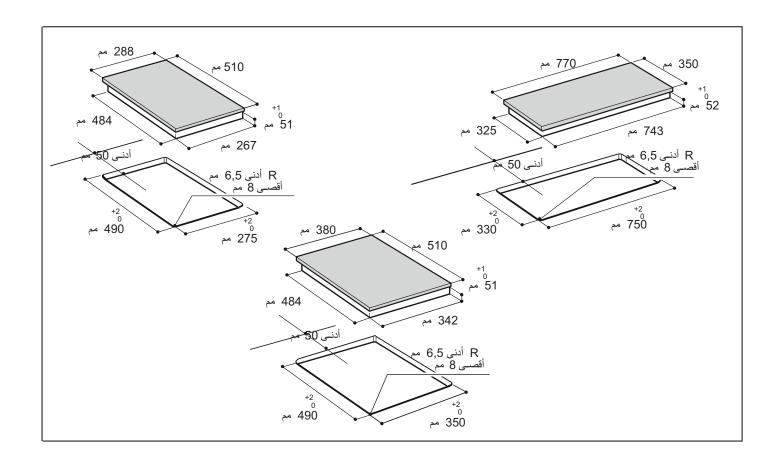
المحتويات

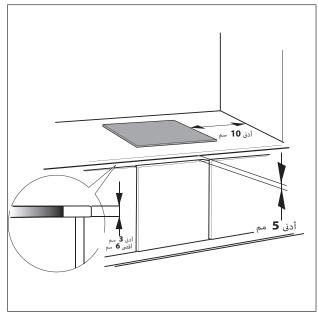
تعليمات هامة حول السلامة 5 6 6 6 حماية البيئة إقرار المطابقة قبل الاستعمال الأواني والمقالي الموجودة قيم عرض (قطر) القاعدة الموصى بها للأواني 6 التركيب التوصيلات الكهربية 7 تعليمات الاستخدام 8 التنظيف 9 دليل أستكشاف الأخطاء وإصلاحها 9 صدور ضجيج من الموقد خدمة ما بعد البيع 9 9 جدول مستوى القدرة 10

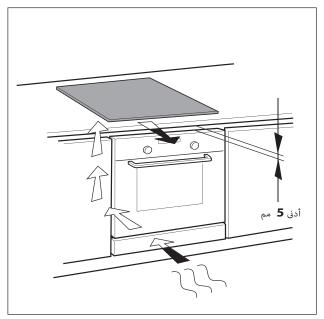
## AR

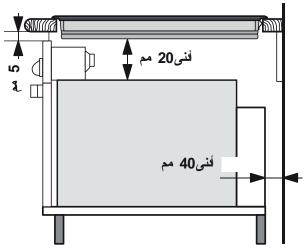
# تشكيلات الموقد المتاحة

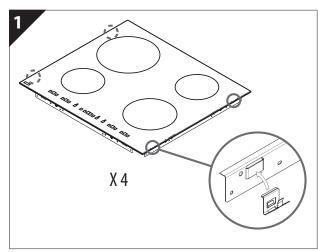


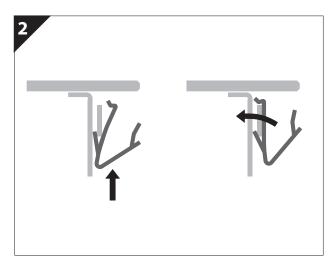


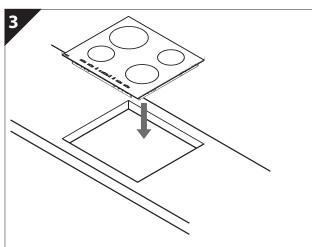












#### تعليمات هامة حول السلامة

#### سلامتك وسلامة الآخرين هامة جدا

يوفر هذا الدليل والجهاز نفسه رسائل أمان هامة، يجب قراءتها والالتزام بها دائما.

يشير هذا الرمز إلى الخطر، حول كل ما يتعلق بالسلامة، ورسائل التحذير من المخاطر المحتملة للمستخدمين وغيرها. جميع رسائل السلامة مسبوقة برمز الخطر والكلمات التالية:



يشير إلى وجود حالة خطرة يمكن أن تؤدي إلى الوفاة أو إصابة خطيرة إذا لم يتم تجنبها.

يشير إلى حالة خطرة، إذا لم يتم تجنبها، يمكن أن تسبب إصابة خطيرة. ار تنبیه

جميع الرسائل ذات الصلة بالسلامة تحدد المخاطر المحتملة التي تشير إليها وتشير إلى كيفية الحد من خطر الإصابة والضرر والصدمات الكهربائية بسبب الاستخدام غير الصحيح للجهاز. تأكد من الالتزام بما يلي:

- استعمل قفازات واقية للقيام بجميع أعمال إزالة التغليف والتركيب.
- يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل إجراء أي عملية تركيب.
- يجب أن يتم التركيب والصيانة من قبل فني متخصص، وفقا لتعليمات الشركة الصانعة وأنظمة السلامة المحلية المعمول بها. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز ما لم يذكر على وجه التحديد في دليل المستخدم.
  - يجب أن يكون الجهاز على الأرض.
  - يجب أن يكون كابل الطاقة طويلا بما فيه الكفاية لتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة.
  - لتنبيت يتوافق مع لوائح السلامة الحالية، يجب تركيب مفتاح متعدد الأقطاب بفجوة تلامس لا تقل عن 3 مم.

    - لا تستخدم مقابس متعددة أو أسلاك التمديد.
    - لا تقم بسحب كابل الطاقة الخاص بالجهاز.
    - يجب ألا تكون الأجزاء الكهربائية في متناول المستخدم بعد التثبيت.
- تم تصميم الجهاز فقط للاستخدام المنزلي لطهي الطعام. ولا يسمح بأي استخدام آخر (مثل تدفئة الغرفة). لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الاستخدام غير اللائق أو وضع غير صحيح لعناصر التحكم.
- ترتفع حرارة الجهاز ويمكن أن تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. وينبغي الحرص على تجنب لمس عناصر التدفئة. يجب إبقاء صغار السن (من 0 إلى 3 سنوات) والأطفال الصغار (3-8 سنوات) بعيدا عن الجهاز والحرص على مراقبتهم باستمرار.
- الأطفال من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو القليلي الخبرة والمعرفة، يسمح لهم باستخدام هذا الجهاز شرط الإشراف عليهم وتلقينهم تعليمات استخدام الجهاز على نحو أمن وعلى دراية بالمخاطر الكامنة. لا ينبغي السماح للأطفال باللعب بالجهاز. ولا ينبغي السماح أيضا للأطفال بتنظيف وصيانة
  - لا تلمس عناصر تسخين الجهاز أثناء الاستخدام وبعده. احرص على عدم تماس الجهاز بالملابس أو المواد القابلة للاشتعال الأخرى حتى تبرد جميع المكونات تماما.
    - لا تضع مواد قابلة للاشتعال على الجهاز أو بالقرب منه.
    - تشتعل الزيوت والدهون الساخنة بسهولة. إيلاء الاهتمام عند الطهي المنتجات الغذائية الغنية بالدهون والزيوت.
      - يجب تركيب لوحة فاصلة (غير مرفقة) في الخزانة تحت الجهاز.
    - إذا كان السطح متصدع، فيجب إيقاف تشغيل الجهاز لتجنب حدوث صدمة كهربائية (فقط للأجهزة ذات السطح الزجاجي).
      - لا يمكن تشغيل الجهاز عن طريق جهاز توقيت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- قد يسبب الطهى غير المراقب على الموقد لأطعمة غنية بالدهون أو الزيوت إلى نشوب حريق. لا تحاول أبدا إخماد حريق بالماء، ولكن قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب على سبيل المثال بغطاء أو بطانية حريق. خطر الحريق: لا تخزن المواد على أسطح الطهي.
  - لا تستخدم منظفات البخار.
  - لا ينبغي وضع أجسام معدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها يمكن أن تسخن.
  - بعد الاستخدام، قم بإيقاف عنصر الموقد عن طريق لوحة التحكم ولا تعتمد على كاشف الأواني (فقط للأجهزة الحثية).

#### حماية البيئة - AS

#### الت<u>خلص من الجهاز</u>

التخلص من مواد التعبئة القابلة لإعادة التدوير 100٪ والتي تحمل رمز إعادة التدوير (٢٤). يجب عدم التخلص من مكونات التعبئة في البيئة، بل ينبغى التخلص منها وفقا للوائح المحلية.

- يحمل هذا الجهاز علامة التوافق للتوجيه الأوروبي رقم 2012/19/EU مول نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE).
  - التخلص من الجهاز بشكل صحيح، يساهم في الحد من الآثار السلبية المحتملة على البيئة وصحة الناس.
- الرمز 🖺 الموجود على الجهاز أو الوثائق المرفقة به يشير إلى أنه لا ينبغي معاملة هذا المنتج على أنه نفايات منزلية ولكن يجب أن يتم نقله إلى نقطة تجميع مناسبة لإعادة تدوير مخلفات المعدات الكهربائية والإلكترونية.

للحصول على أفضل النتائج، فإنه من المستحسن:

- استخدام أواني ومقالي يساوي قطرها السفلي قطر منطقة الطهى.
  - استخدم فقط القدور والمقالي ذات القاع المسطح.
    - قم بإبقاء غطاء الأواني أثناء الطهي.
  - استخدام طنجرة الضغط لتوفير المزيد من الطاقة والوقت.
    - وضع الوعاء في مركز منطقة الطهي على الموقد.

#### إقرار المطابقة 🔾 🕻

- تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وتسويقه وفقا لمتطلبات السلامة الخاصة بتوجيه "الجهد المنخفض" 2006/95/EC (محل التوجيه 73/23/EEC بصيغته المعدلة) ومتطلبات الحماية الخاصة بتوجيه التوافق الكهرومغناطيسي 2004/108/EC.
  - يلبي هذا الجهاز متطلبات التصميم البيئي المنصوص عليه في اللائحة الأوروبية رقم 66/2014، وفقا للمعيار الأوروبي 2-60350 EN.

#### قبل الاستعمال



هام: لن يتم تشغيل مناطق الطهي إذا لم تكن أواني الطهي من الحجم الصحيح. استخدام فقط الأواني التي تحمل رمز "النظام الحثي -INDUCTION SYSTEM" (الشكل المقابل). ضع الإناء على منطقة الطهي المطلوبة قبل تشغيل الموقد.

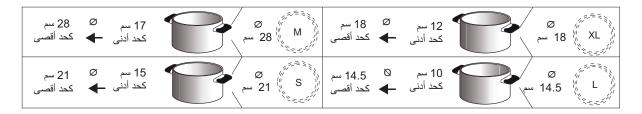
#### الأوانى والمقالى الموجودة

استخدم مغناطيسا للتحقق مما إذا كانت قاعدة الإناء مناسبة للموقد الحثى: تكون قواعد الأواني والقدور غير مناسبة إذا لم يتم اكتشاف القدرة المغناطيسية ، لعم القدرة المغناطيسية ، العم المغناطيسية ، الكدم المغناطيسية ،



• تأكد من نعومة قواعد الأواني، وإلا فسوف تخدش الموقد. افحص الأطباق. • لا تضع أبدا أواني أو قدور ساخنة على سطح لوحة التحكم في الموقد. قد يتسبب ذلك في حدوث ضرر أو تلف.

### قيم عرض (قطر) القاعدة الموصى بها للأواني



#### التركيب

بعد إخراج المنتج من عبوة التغليف، تحقق من عدم تعرضه للضرر أثناء النقل. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو بمركز خدمة ما بعد البيع. للاطلاع على أبعاد الدمج والتركيب، انظر الصور في صفحة 2.

### تحضير الخزانة للتركيب



- قم بتركيب لوح فاصل أسفل الموقد.
- لا يجوز أن يكون الجزء السفلي للمنتج متاحا للوصول إليه بعد التركيب.
- لا تقم بتركيب اللوح الفاصل في حالة تركيب فرن أسفل سطح العمل.



- المسافة بين الجانب السفلي للجهاز واللوح الفاصل يجب أن تكون متوافقة مع الأبعاد الموضحة في الشكل.
- لضمان التشغيل الصحيح للمنتج، لا تقم بإعاقة الخلوص الضروري الأدنى بين الموقد والجزء العلوي للوحدة (بحد أدنى 5 مم).
  - في حالة تركيب فرن أسفل سطح عمل، فتأكد من تزويد الفرن بنظام تبريد.
- لا تقم بتركيب الموقد فوق غسالة أطباق أو غسالة ملابس، وذلك حتى لا تتلامس الدوائر الإلكترونية مع البخار أو الرطوبة وتتسبب في إتلافها.
  - في حالة التركيب على سطح مستو، اتصل بخدمة ما بعد البيع لطلب تركيب طقم البراغي 4801 211 00112.
  - لفك الموقد، استخدم مفكا (ليس ضمن التجهيزات الموردة) لفك المشابك المحيطة الموجودة على الجانب السفلي للجهاز.

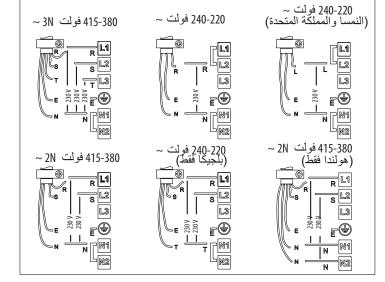
#### التوصيلات الكهربية

- اً/ تنبیه
- افصل الجهاز عن مصدر الطاقة.
- يجب أن يتم التركيب بمعرفة شخص مؤهل ذو اطلاع جيد على تشريعات السلامة والتركيب المعمول بها.
- ولا تتحمل الجهة الصائعة أي مسؤولية عن إصابة الأشخاص أو الحيوانات أو تلف الممتلكات نتيجة عدم مراعاة التشريعات الواردة في هذا الفصل.
  - ، يجب أن يكون كابل الطاقة طويلا بما فيه الكفاية للسماح بإزالة الفرن من سطح العمل.
  - تأكد من أن قيمة الفلطية المدونة على لوحة البيانات الموجودة أسفل الجهاز مساوية لقيمة فلطية تيار الشبكة الكهربائية.

#### التوصيل بكتلة أطراف المحطة الطرفية

لغرض التوصيل الكهربائي، استخدم كابل HO5V2V2-F أو HO5V2V2-F كما هو مبين في الجدول أدناه.

العدد 🗶 المقاس	الأسلاك
4 x 3 مم <sup>2</sup>	240-220 فولت ~ +
2 مم 1.5 x 4	240-220 فولت 3 ~ + ﴿
2 مم 1.5 x 5	415-380 فولت 3N ~ + ﴿
1.5 x 4 مم <sup>2</sup>	415-380 فولت 2N ~ +
A PETZ B	F C

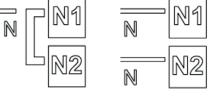




#### هام:

- dبقا لمخطط توصيل الأسلاك (انظر الشكل) اترك أو اخلع القنطرات المعدنية بين البراغي بكتلة أطراف التوصيل L1-L2 و N1-N2.
  - إذا كان الكابل موردا، راجع تعليمات التوصيل المرفقة مع الكابل.
  - تأكد أن جميع البراغي الستة بكتلة أطراف التوصيل محكمة الربط بعد توصيل الكابلات.

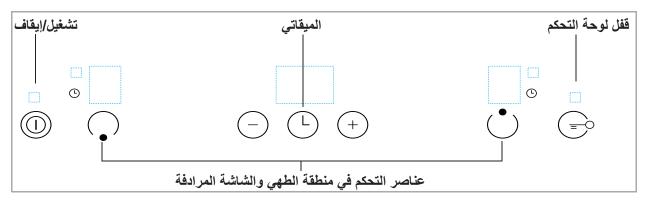
مثال لقنطرة موجودة (يسارًا) أو مخلوعة (يمينا). انظر مخطط توصيل الأسلاك لمعرفة التفاصيل (يمكن أن تكون القنطرات بين L1-L2 وبين N1-N2).



قم بتوصيل سلك التأريض الأصفر/الأخضر بطرف التوصيل المميز بالرمز (اللهجيب أن يكون هذا السلك أطول من الأسلاك الأخرى.

- ... ويبرق مصد المرقى المنطق (A)، من خلال فك البرغي وإدخال الغطاء في مفصلة كتلة المفصل 1.
- الطرفي (B).
- 2. أُ أَهُم بإدخال كبل الطاقة في مشبك الكبل وقم بتوصيل السلك بالمجموعة الطرفية كما هو موضح في مخطط التوصيل الموجود بالقرب منه.
  - 3. قم بتأمين كابل الطاقة باستخدام مشبك الكابل.
  - أغلق الغطاء (C) واربطه على كتلة أطراف التوصيل بالبرغي الذي سبق فكه.
    - في كل مرة يتم فيها توصيل الطاقة، يقوم الفرن بإجراء فحص تلقائي لبضع ثوان.
- إذا كان الفرن مزودا بكبل طاقة، فاتبع التعليمات المرفقة بالكابل. قم بتوصيل الجهاز بمصدر الإمداد بالكابل عن طريق مفتاح متعدد الأقطاب بفجوة تلامس لا تقل عن 3 مم.

# وصف لوحة التحكم

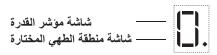


#### تشغيل/إيقاف ON/OFF

لتشغيل الموقد، اضغط على الزر 🛈 لمدة ثانيتين تقريبا إلى أن تضيء شاشات منطقة الطهي. لإطفاء الموقد، اضغط على نفس الزر إلى أن تنطفئ البيانات. يتم إيقاف جميع مناطق الطهي.

إذا كان الموقد قيد الاستخدام، يبقى مؤشر الحرارة الكامنة "H" مضاء حتى تبرد مناطق الطهي. في حالة عدم اختيار أي وظيفة في غضون 10 ثواني من التشغيل، يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائيا.

#### تشغيل وضبط مناطق الطهى





بعد تشغيل الموقد قم بتفعيل نطاق الطهي المطلوب من خلال الضغط على الزر المعني ثم وضع الوعاء على منطقة الطهي.

يمكنك اختيار مستوى القدرة المرغوب بدءا من 0 كحد أدنى إلى 9 كحد أقصى أو اختيار وظيفة المعزز "P" إذا كانت متوفرة.

لزيادة مستوى القدرة، اضغط على الزر "+". لخفض مستوى القدرة اضغط على الزر "-".

#### إيقاف تشغيل مناطق الطهي.

لإيقاف منطقة الطهي، اضغط على الزر المقابل لها لأكثر من 3 ثوان.

يتم إيقاف تشغيل منطّقة الطهي، وإذا كانت ساخنة، وإذا كان لا يزال ساخنا يظهر الحرف "H" على شاشة المنطقة.

#### قفل لوحة التحكم.

نقوم هذه الوظيفة بقفل المفاتيح لمنع تشغيل الموقد بشكل غير مقصود. لتفعيل قفل لوحة التحكم، قم بتشغيل الموقد واضغط على زر وظيفة القفل لمدة ثلاث ثوان؛ تصدر إشارة صوتية ويظهر مؤشر مضيء بجانب تفعيل إشارة رمز القفل. يتم قفل لوحة التحكم ما عدا وظيفة الإيقاف. لإيقاف فعالية قفل التحكم، كرر عملية التفعيل. تنطفئ النقطة المضيئة ويعاد تفعيل الموقد. وجود ماء أو سائل مسكوب من الأواني أو أية أشياء مستندة على الزر أسفل الرمز يمكن أن يؤدي إلى تفعيل أو إيقاف فعالية قفل لوحة التحكم دون قصد.

#### الميقاتي



يمكن استخدام الميقاتي لضبط زمن الطهي على مدة 99 دقيقة (ساعة واحدة و 39 دقيقة) لجميع مناطق الطهي.

اختر منطقة الطهي المراد استخدامه مع الميقاتي، واضغط على الميقاتي فتصدر إشارات صوتية للإشارة إلى الوظيفة (انظر الشكل). فيظهر في وحدة العرض الرمز "00" ويضيء بيان LED. يمكن خفض قيمة الميقاتي وزيادتها من خلال الضغط المستمر على الأزرار +" و "-" لوظيفة الشريط الانزلاقي. عند انقضاء الوقت المستمر على الأزرار حسوبية وتنطفئ منطقة الطهي تلقائبا. لإيقاف فعالية الميقاتي، احتفظ بزر الميقاتي مصغوطا لمدة 3 ثوانٍ على الأقل.

لضبط الميقاتي لمنطقة أخرى، كرر الخطوات السابقة. تعرض شاشة الميقاتي بشكل دائم ميقاتي المنطقة المختارة أو أقصر ميقاتي. لتعديل الميقاتي أو إيقافه، اضغط على زر اختيار منطقة الطهي للميقاتي المعني.

#### مؤشر الحرارة الكامنة.

الموقد مزود بمبين للسخونة الكامنة لكل منطقة طهي. تنبه هذه المؤشرات المستخدم إذا كانت مناطق الطهي لا تزال ساخنة.

إذا ظهر على الشاشة الرمز المنهذا يعني أن منطقة الطهي لا تزال ساخنة. إذا كان مؤشر الحرارة الكامنة لمنطقة طهي معينة مضاء، فهذا يعني إمكانية استعمال هذه المنطقة للاستفادة من حرارتها الكامنة، على سبيل المثال، للحفاظ على طبق دافئ أو تذويب الزبدة.

عندما تبرد منطقة الطهي، تنطفئ الشاشة.

#### مؤشر إناء غير مناسب أو غير موجود.

إذا كنت تستخدم إناء غير مناسب، ولم يتم وضعه بشكل صحيح أو لم يتم تحديد الأبعاد الصحيحة لموقد الحث، فستظهر رسالة "بدون وعاء" في الشاشة ( انظر الشكل في الجانب ). إذا لم يتم الكشف عن أي إناء في غضون 60 ثانية، يتم إيقاف تشغيل الموقد.

#### وظيفة الغلي السريع (المعزز)

نتيح هذه الوظيفة، التي تتواجد على بعض مناطق الطهي فقط، استغلال القدرة القصوى للموقد (على سبيل المثال لغلي الماء بسرعة شديدة). لتنشيط الوظيفة، اضغط على الزر "+" حتى يظهر الرمز "P" على الشاشة. بعد 10 دقائق من استخدام وظيفة التعزيز، يقوم الجهاز تلقائيا بضبط قدرة المنطقة إلى المستوى 9.

لا تستخدم أبدا أجهزة تنظيف بالبخار. تنبىء /

### قبل التنظيف، تأكد من إيقاف تشغيل مناطق الطهي وعدم ظهور مؤشر الحرارة الكامنة ("H").

#### هام: لا تستخدم إسفنجات خشنة أو حشوات تنظيف خادشة. فقد يتعرض الزجاج للضرر من جراء استخدام مثل هذه الأدوات.

- بعد كل استخدام، نظف الفرن (عندما يكون باردا) لإزالة أية ترسبات أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة.
  - السكر أو الأطعمة ذات المحتوى العالي من السكر تضر بالموقد ويجب إزالتها فورا.
- الملح والسكر والرمل يمكن أن يسبب في خدش السطح الزجاجي. استخدم قطعة قماش ناعمة، أو ورق المطبخ العالي الامتصاص أو منظف خاص بالموقد (اتبع إرشادات الجهة الصانعة).
  - السوائل المنسكبة على مناطق الطهي قد تجعل الأواني تهتز أو تتحرك.
    - جفف الفرن جيدا بعد تنظيفه.

#### دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

- اقرأ واتبع التعليمات الواردة في فصل "إرشادات الاستخدام".
  - تأكد من عدم قطع مصدر إمداد الكهرباء.
    - جفف الفرن جيدا بعد تنظيفه.
- إذا، عندما يتم تشغيل الفرن، تظهر رموز أبجدية رقمية على الشاشة، راجع الجدول التالي للحصول على التعليمات.
  - إذا لم يكن بالإمكان إيقاف تشغيل الفرن بعد استخدامه، افصله عن مصدر الطاقة.

إزالة الخطأ	الأسباب المحتملة	الوصف	رموز الخطأ	
انتظر حتى ببرد الموقد قبل استخدامه مرة أخرى.	درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإلكترونية مرتفعة جدا.	يتوقف تشغيل لوحة التحكم بسبب ارتفاع درجات الحرارة بشكل مفرط.	C81، C82	
افصل الموقد عن مصدر النيار الكهربائي وافحص التوصيل الكهربائي.	يكشف المستشعر عن اختلاف بين جهد الجهاز ومصدر التيار الكهربائي.	الجهد الكهربائي للوصلة غير صحيح.	F42 أو F43	
اتصل بخدمة ما بعد البيع وأبلغهم برمز الخطأ			F12: F21: F25: F36: F37 F40: F47: F56: F58: F60	

#### صدور ضجيج من الموقد

المواقد الحثية يمكن أن تصدر صفيرا أو طقطقة أثناء التشغيل العادي، وترجع هذه الأصوات في الحقيقة إلى الأوعية والأواني كنتيجة لمواصفات قواعد هذه (على سبيل المثال، قيعان مصنوعة من عدة طبقات من المواد، أو قيعان غير مستوية). وتختلف هذه الأصوات تبعا للأوعية والأواني المستخدمة وكمية الطعام الموجودة بها ولا تعد مؤشرا على وجود عطل من أي نوع.

بالإضافة إلى ذلك، تم تزويد الموقد الحثي بنظام تبريد داخلي للتحكم في درجة حرارة الأجزاء الإلكترونية، ونتيجة لذلك سيكون صوت مروحة التبريد مسموعا أثناء التشغيل ولعدة دقائق بعد إطفاء الموقد. وهذا أمر عادي، بل وضروري لضمان الأداء الوظيفي السليم للجهاز.

### خدمة ما بعد البيع

#### قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع:

- راجع ما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك باستخدام "دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها". .1
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم قم بتشغيله مرة أخرى لمعرفة ما إذا تم القضاء على المشكلة أم لا. .2

#### إذا استمرت المشكلة بعد الفحوص المذكورة أعلاه، اتصل بأقرب خدمة ما بعد البيع.

- احرص دائما على ذكر:
- وصفا موجز ا للخطأ؛
- نوع المنتج والطراز بدقة؛
- رقم الخدمة (الرقم بعد كلمة الخدمة في لوحة البيانات)، وتقع تحت الجهاز (على لوحة معدنية)؛
  - عنوانك الكامل؛
    - رقم هاتفك.

إذا كانت هناك حاجة إلى أي إصلاحات، يرجى الاتصال بأحد المراكز المعتمدة لخدمة ما بعد البيع (لضمان استخدام قطع الغيار الأصلية وتنفيذ الإصلاحات بشكل صحيح). قطع الغيار متوفرة لمدة 10 سنوات.

#### جدول مستوى القدرة

استخدام المستوى (وفقا لخبرة و عادات الطهي)	نوع الطهي	مستوى القدرة	
مثالي لزيادة درجة حرارة الطعام بسرعة للغلي السريع في حالة الماء والتسخين السريع لسوائل الطهي.	تسخين سريع	تعزيز	قدرة قصوى
مثالي للتحمير وبدء الطهي وقلي المنتجات المجمدة والغلي السريع.	القلي والتحمير - الغليان والسلق	9-8	
مثالي للتشويح والحفاظ على غليان نشط والطهي والشواء (لفترة زمنية قصيرة، 5-10 دقائق).	تحمير - تشويح - سلق - شواء تحمير - طهي -طهي على نار هادئة - تشويح -شواء	8-7	7 h : .5
مثالي للتشويح والحفاظ على غلبان خفيف والطهي والشواء (لفترة زمنية متوسطة، 10-20 دقيقة)، إحماء الملحقات.		7-6	قدرة عالية
مثالي للطهي على نار هادئة والحفاظ على غليان هادئ والطهي (لمدة زمنية طويلة). معجنات كريمية (مانعة).	طهي - طهي على نار هادئة-تشويح - شواء	5-4	
مثالي لوصفات الطهي طويلة المدة (الأرز، الصلصات، لحم الروستو، الأسماك) مع السوائل (مثل المياه، والنبيذ، مرق والحليب)، معجنات كريمية.	طهي - غلي بطيء -تَخْشِر - إعداد الكريمة	4-3	قدرة متوسطة
مثالي لوصفات الطهي طويلة المدة (بحجم أقل من لتر: الأرز، الصلصات، لحم الروستو، الأسماك) مع السوائل (على سبيل المثال الماء، المرق، الحليب).		3-2	
مثالي لإذابة الزبد وصهر الشكولاتة برفق وإذابة تجمد المنتجات الصغيرة والحفاظ على سخونة الأطعمة المطهوة للتو (على سبيل المثال الصلصات وأنواع الحساءات، شوربة الخضراوات).	ذوبان - إزالة الجليد - حفظ الطعام ساخن - إعداد الكريمة	2-1	قدرة منخفضة
مثالي للحفاظ على سخونة الطعام المطهو لتوه، ولإعداد كريمة الريزوتو، وللحفاظ على الأطعمة التي يتم تقديمها ساخنة (مع ملحق تكميلي مناسب للحث).		1	
الموقد في وضع الاستعداد أو متوقف (قد تكون هناك حرارة كامنة في نهاية الطهي، يُشار إليها بالرمز "H").	سطح التدعيم	بدون كهرباء	الإيقاف

#### ملحوظة:

عند إعداد أطعمة سريعة الطهي تتطلب توزيع السخونة بشكل مثالي (على سبيل المثال الفطائر) على منطقة الطهي المزدوجة 28 سم (إن وجدت)، استخدم أواني لا يزيد قطر ها عن 24 سم. للطهي الهادئ (على سبيل المثال،إذابة الشكولاتة أو الزبدة) استخدم مناطق منفردة أصغر قطرا.



