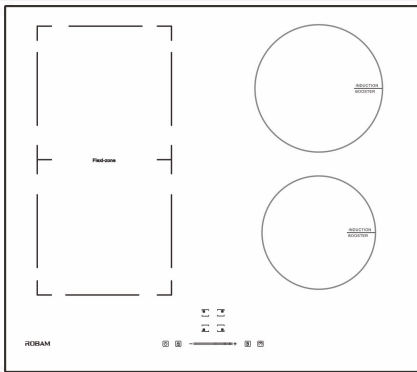


# ROBAM



## User Manual

Before operating this unit, please read the user manual completely and keep it. If the manual is lost, you can send e-mail to [overseas@robam.com](mailto:overseas@robam.com), request for an electronic manual.

**JZD-7W6H40**  
**INDUCTION COOKTOP**



Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

- ✓ The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. children being supervised not to play with the appliance.
- ✓ Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- ✓ Warning: a steam cleaner is not be used.
- ✓ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- ✓ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- ✓ That the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

- ✓ Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- ✓ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ✓ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- ✓ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ✓ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. children shall not play with the appliance. cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ✓ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- ✓ Care should be taken to avoid touching heating elements.

- ✓ Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- ✓ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- ✓ **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- ✓ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ✓ **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- ✓ **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- ✓ Power cord can't accessible after installation.

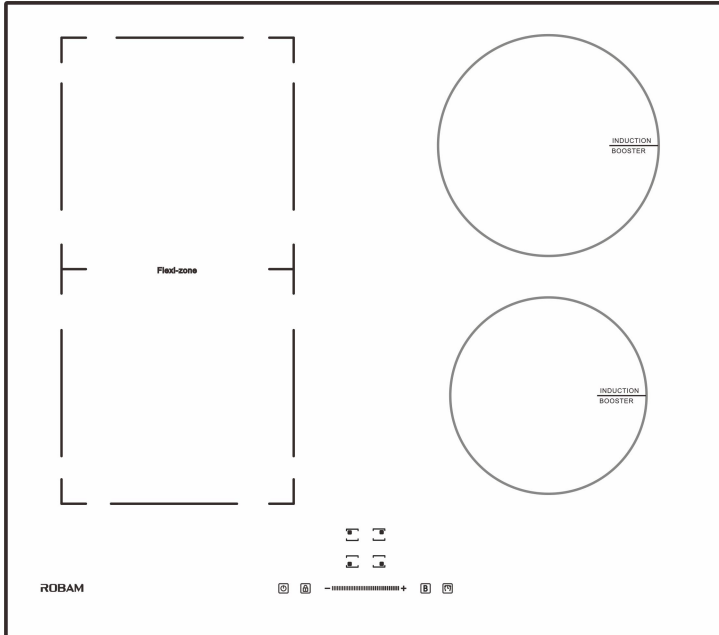
**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.







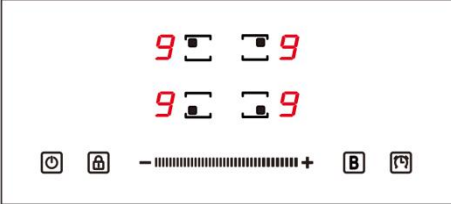
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

# Product Overview





## Top View



## User Interface

Reference	Description	E		Boost control key
A	 Zone select key	F		Timer key
B	 Child lock key			
C	 ON/OFF key			
D Power/Timer slider regulating key				
				

## Heating zone Power

Heating Zone	Max.Power:220-240V~50/60Hz
	2000W/2800W
	1500W/2000W
	1500W/2000W
	1200W/1500W
Total Rating Power	6600W

## Heat Settings

The settings below should only be taken as a guide. The power of the induction coils will vary depending on the size and material of the pan. For this reason it is possible that the settings will need to be adjusted slightly to suit your pans. As you use the hob, you will get to know which settings suit your pans best. When using new pans that you are not familiar with, set the power level below the one specified.

Power level	Recommended Use
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Keep warm</li> <li>•Melting chocolate, butter</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Defrosting and heating</li> <li>•Cooking rice or porridge</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Braising</li> <li>•Simmering</li> <li>•Goulash</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>•cooking pasta</li> <li>•Roasting/frying with little oil</li> </ul>
9/P	<ul style="list-style-type: none"> <li>•stir-frying</li> <li>•boiling water</li> </ul>

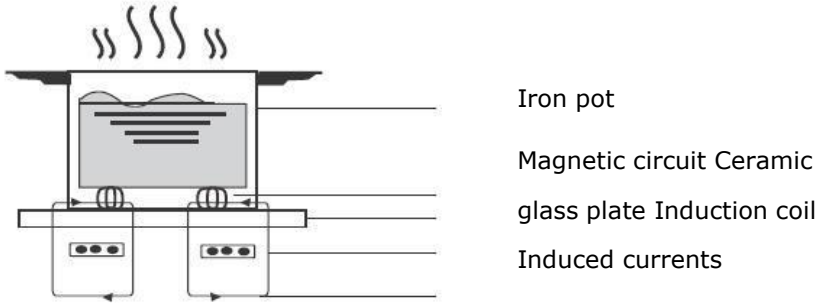
## Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking.
	The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.



## A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



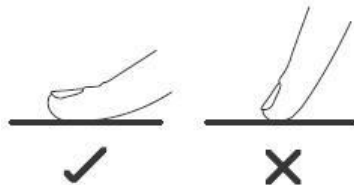
## Before Using Your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

## Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.

Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



## Choosing the Right Cookware



• Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

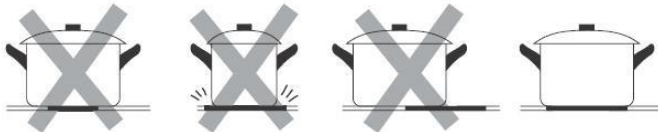


- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If **U** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

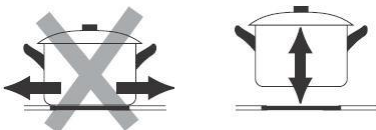
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



# Using Your Induction Hob

## To start cooking

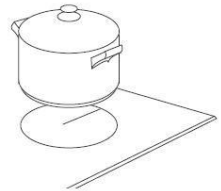
1. Touch the ON/OFF control for 3 seconds.


The hob will beep once and the zones will show “-” to indicate that standby mode.



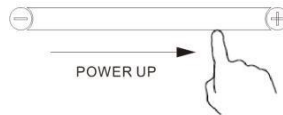
Note: If you do not select a cooking zone and power level within one minute, the hob will switch off automatically.

2. Place a pan suitable for induction cooking on a cooking zone; ensure that the base of the pan and the cooking surface is clean and dry.



3. Choose the zone using (A) “” and “0” will flash. If no power level is selected within 5 seconds, “\_” will be displayed.

4. Select the output using the power control (D) from 0-9 and cooking commences. You can modify this at any time during cooking.



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes  alternately with the heat setting.

This mean that:

- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
  - The pan you're using is not suitable for induction cooking or,
  - The pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
- No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.


## When you have finished cooking

1. Select the cooking zone (A).
2. Press the "-"key will decrease the power to "0" level.

Note: "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

## Using the Boost Function

### Activated the boost function

1. Select the heating zone by touching the zone select key (A).
2. Touching the boost control key(E) , the zone indicator show "P." and the power reach Max.

### Cancel the Boost Function

1. Touching the relevant zone select key(A) that you wish to cancel.
2. Touching the slider regulating key(D) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.
  - The function can work in any cooking zone.
  - The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

## Using Child Lock Function

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

### To lock the controls

Touch the keylock control for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo".

### To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except OFF, you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

## Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob.

When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

## Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

## Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

<b>Power level</b>	1~3	4~6	7~8	9
<b>Default working timer (min)</b>	360	180	120	90

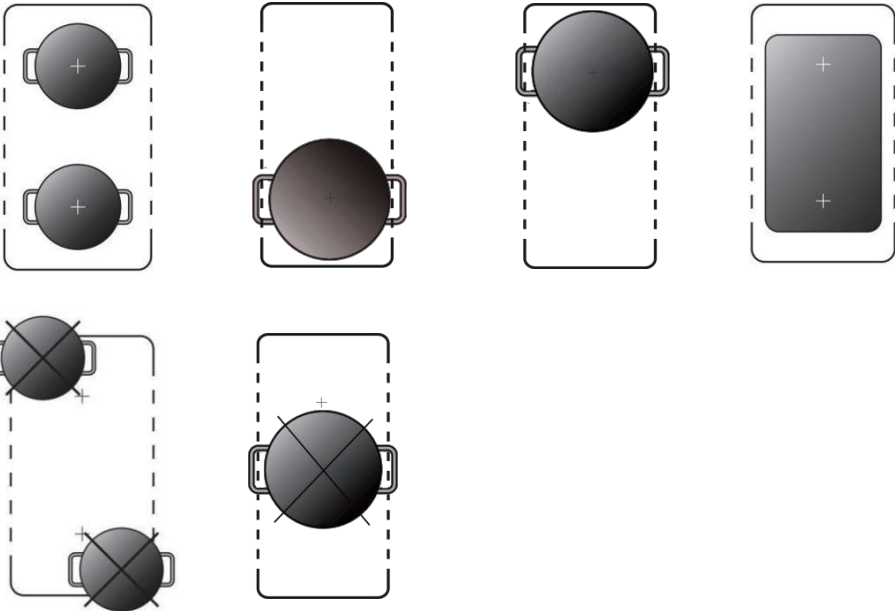
When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.








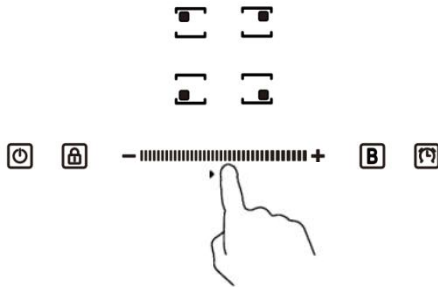
People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

## FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.
- **Important:** Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan. Examples of good pot placement and bad pot placement.



1. To activate the flexible area as a single big zone, press the two left zone selected key  and  at the same time.
2. The digital tube shows  & 9  
  

3. According to the heating zone where the pan is placed, adjust heat setting by touching the front slider regulating key(D) control.



4. If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.




## Using the Timer as a Minute Minder

### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure at least one cooking is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Select the cooking zone using (A) and the power level required.

3. When the indicator stops flashing, touch the timer key(F)  and the timer will flash "10".

4. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.


Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

Touching the "-" and "+" together, the timer is canceled, and the timer indicator will turn off.

5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

## **Setting the timer to turn one or more cooking zones off**

### **If the timer is set on one zone:**

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A).
2. Select the cooking zone using (A) and the power level required.
3. Before indicator stops flashing, touch the timer key(F)  and the timer will flash "10".
4. Using the "+" and "-" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99minutes.

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

Touching the "-" and "+" together, the timer is canceled, and the timer indicator will turn off.

5. When the time is set ,it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.


NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
7. when using "the timer as an alarm"and "the timer to switch off the zones" together ,the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

## Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

<b>Error Message</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What to do</b>
	No pot or pot not suitable;	Replace the pot;
<b>ER03</b>	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
<b>F1E</b>	The connection between the display board and the left mainboard is fail (the cooking zone which indicator showing "E")	1. Connection cable not correctly plugged or defective; 2. Replace the Mainboard.
<b>F3E</b>	Coil temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing "E")	Replace the coil sensor
<b>F4E</b>	Mainboard temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing "E")	Replace the mainboard
<b>E1E</b>	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
<b>E2E</b>	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
<b>E3E</b>	Abnormal supply voltage (too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
<b>E4E</b>	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
<b>E5E</b>	Temperature sensor failure (the cooking zone which indicator showing "E")	Connection cable not correctly plugged or assemble defective;

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and please contact the supplier.

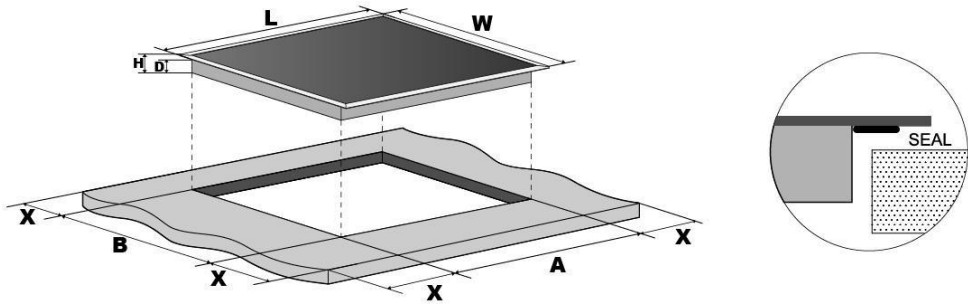
# Installation

## Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

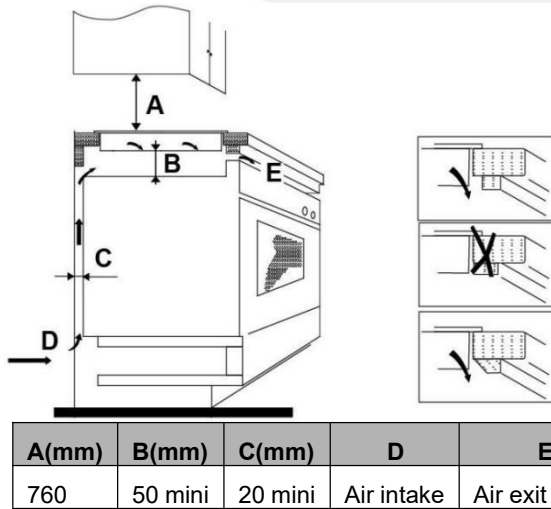


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	565	495	50 mini

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



## Before you install the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.

- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).

- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

## When you have installed the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob to avoid touching the bottom of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

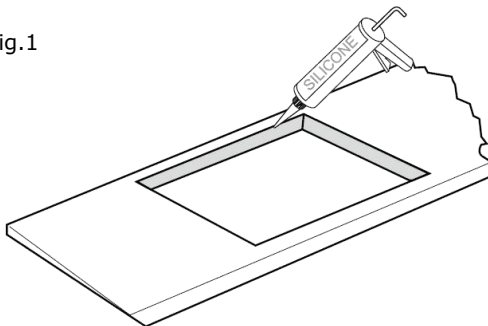
## Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

## Locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

fig.1

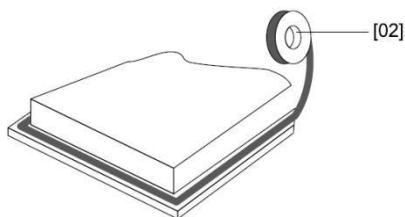


01



Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

fig.2



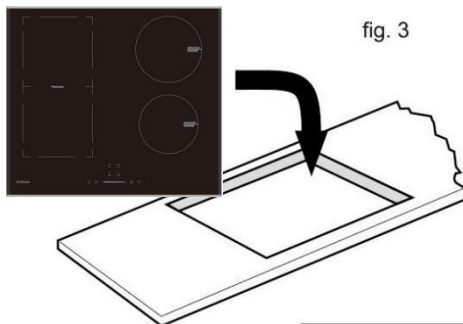
02



[04] x 1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

03



Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig. 4)

## Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

## Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

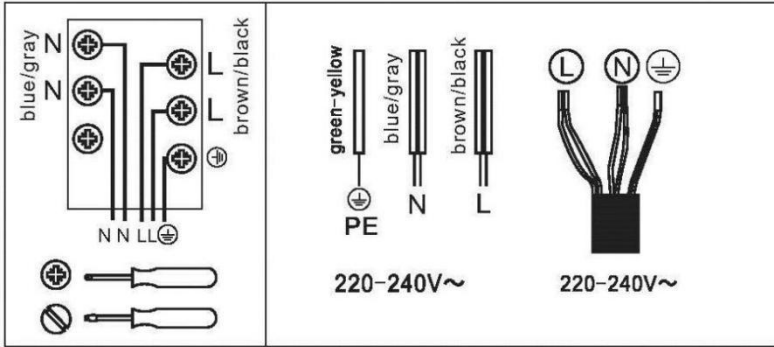
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



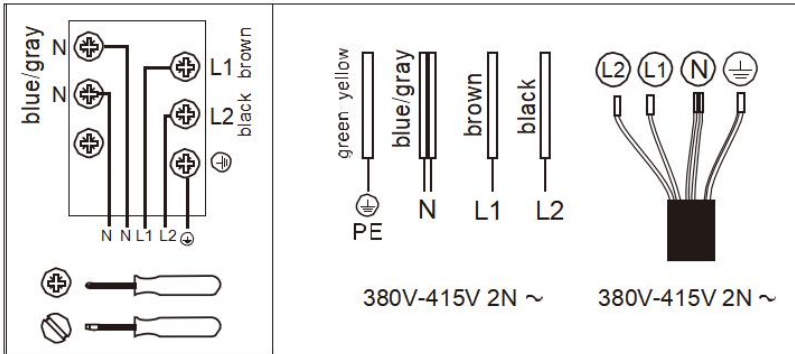
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



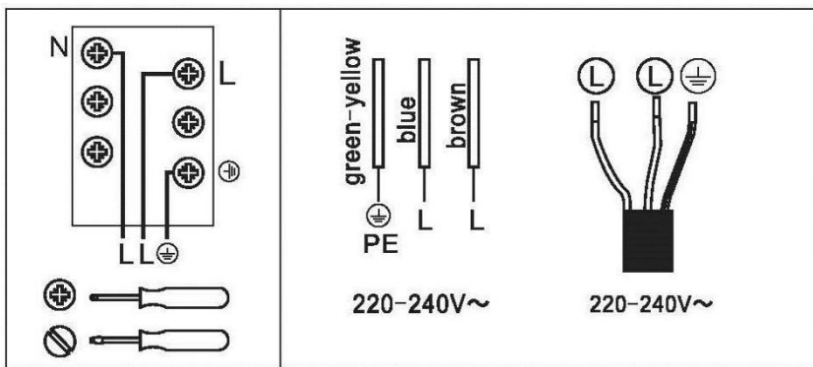
**European power line access method 1**



**European power line access method 2**



**North American power line access method**



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only.

**This appliance requires a 40 Amp Miniature Circuit Breaker.**



**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

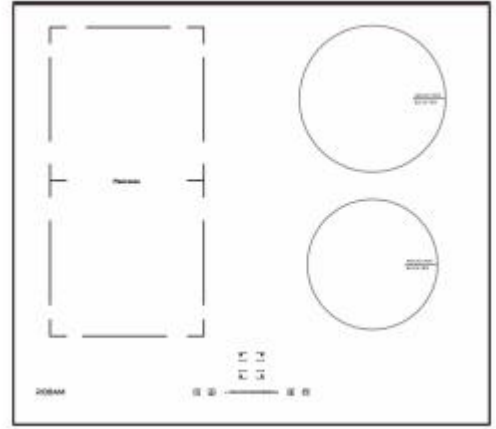
The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

# ROBAM

## دليل المستخدم



قبل تشغيل هذه الوحدة، يرجى قراءة دليل المستخدم بالكامل والاحتفاظ به. إذا فقدت الدليل، يمكنك إرسال بريد إلكتروني إلى [overseas@robam.com](mailto:overseas@robam.com) وطلب دليل إلكتروني.

## JZD-7W6H40

## موقد الحث الكهربائي



لأن سلامتك مهمة لنا، يرجى قراءة هذه المعلومات قبل استخدام الموقد.

- ✓ يجب عدم استخدام الجهاز من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة، أو نقص في الخبرة والمعرفة، إلا إذا كانوا تحت إشراف أو تلقوا التعليمات اللازمة. يجب عدم السماح للأطفال الذين تحت الإشراف باللعب بالجهاز.
- ✓ تحذير: إذا كان السطح متشققًا، قم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب احتمالية حدوث صدمة كهربائية، للأسطح الزجاجية-السيراميكية أو المواد المماثلة التي تحمي الأجزاء الحية.
- ✓ تحذير: لا يجب استخدام منظم البخار.
- ✓ يجب عدم وضع الأجسام المعدنية مثل السكاكين، الشوك، الملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها قد تسخن.
- ✓ بعد الاستخدام، قم بإيقاف تشغيل عنصر الموقد باستخدام التحكم الخاص به ولا تعتمد على كاشف المقلادة.
- ✓ هذا الجهاز ليس مخصصًا ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- ✓ خطر الحريق: لا تخزن الأشياء على أسطح الطهي.
- ✓ تحذير: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة باستمرار.
- ✓ تحذير: الطهي غير المراقب على موقد مع الدهون أو الزيت يمكن أن يكون خطيرًا وقد يؤدي إلى نشوب حريق.
- ✓ إذا كان سلك الإمداد تالفًا، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة الخاص بها أو الأشخاص المؤهلين بشكل مماثل لتجنب الخطر.
- ✓ يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وأكثر والأشخاص الذين لديهم قدرات بدنية أو حسية أو عقلية محدودة أو نقص في الخبرة والمعرفة إذا تم توفير الإشراف أو التعليمات لهم بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتضمنة. يجب على الأطفال عدم اللعب بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأطفال بالتنظيف والصيانة دون إشراف.
- ✓ تحذير: يصبح الجهاز وأجزاؤه المتاحة ساخنة أثناء الاستخدام.
- ✓ يجب توخي الحذر لتجنب لمس الأجزاء ساخنة.

- ✓ يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيدًا ما لم يتم الإشراف عليهم بشكل مستمر.
- ✓ تحذير: الطهي غير المراقب على الموقد باستخدام الدهون أو الزيت يمكن أن يكون خطيرًا وقد يؤدي إلى نشوب حريق.
- ✓ لا تحاول أبدًا إطفاء النار بالماء، بل قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم غط اللهب، على سبيل المثال بغطاء أو بطانية حريق.
- ✓ تحذير: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة باستمرار.
- ✓ تحذير: خطر الحريق: لا تخزن الأشياء على أسطح الطهي.
- ✓ تحذير: استخدم فقط حواجز الموقد المصممة من قبل الشركة المصنعة للجهاز أو التي تم الإشارة إليها من قبل الشركة المصنعة للجهاز في تعليمات الاستخدام كمناسبة أو حواجز الموقد المدمجة في الجهاز. استخدام الحواجز غير المناسبة يمكن أن يسبب حوادث.
- ✓ لا يمكن الوصول إلى سلك الطاقة بعد التثبيت.

**تهانينا** على شراء موقد الحث الجديد الخاص بك.

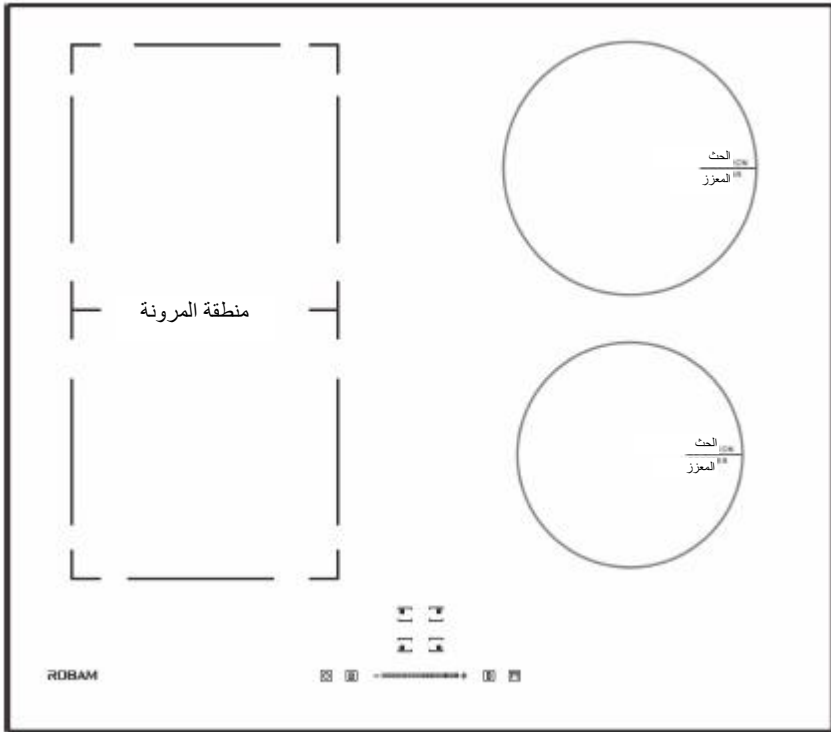
نوصي بأن تأخذ بعض الوقت لقراءة دليل التعليمات / التثبيت من أجل فهم كيفية التثبيت الصحيح وتشغيله.

للتثبيت، يرجى قراءة قسم التثبيت.








اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل الاستخدام واحتفظ بهذا الدليل للتعليمات / التثبيت للرجوع إليه في المستقبل.

## نظرة عامة على المنتج

### المنظر العلوي



## واجهة المستخدم

مفتاح التحكم في التعزيز	E 	الوصف	المرجع
مفتاح المؤقت	F 	مفتاح اختبار المنطقة	A 
		مفتاح قفل الأطفال	B 
		مفتاح التشغيل / الإيقاف	C 
		مفتاح تنظيم الطاقة / المؤقت	D 

## طاقة منطقة التسخين

الطاقة القصوى: 220-240 فولت ~ 60/50 هرتز	منطقة التسخين
JZD-7W6H40	
2000W/2800W	
1500W/2000W	
1500W/2000W	
1200W/1500W	
6600W	الطاقة الكلية المقدره

## إعدادات الحرارة

يجب أن تؤخذ الإعدادات أدناه كدليل فقط. تختلف قوة سطح الحث اعتماداً على حسب حجم ومواد الإناء. لهذا السبب، من الممكن أن تحتاج الإعدادات إلى التعديل قليلاً لتناسب أوانيك. عند استخدام الموقد، ستتعرف على الإعدادات التي تناسب أوانيك بشكل أفضل. عند استخدام أواني جديدة غير مألوفة، قم بضبط مستوى الطاقة أدنى من المحدد.

مستوى الطاقة	الاستخدام الموصى به
2-1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ابق دافىء</li> <li>• ذوبان الشوكولاتة، والزبدة</li> </ul>
4-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إزالة الجليد والتدفئة</li> <li>• طبخ الأرز أو العصيدة</li> </ul>
6-5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• التسوية البطيئة</li> <li>• الغليان الخفيف</li> <li>• غولاش</li> </ul>
8-7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• طهي المعكرونة</li> <li>• التحميص/القلي بكمية قليلة من الزيت</li> </ul>
P/9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• القلي السريع</li> <li>• غلي الماء</li> </ul>



نصائح وإرشادات

المشكلة	الأسباب المحتملة	ما يجب عليك القيام به
لا يمكن تشغيل الموقد.	لا توجد طاقة.	تأكد من توصيل الموقد بمصدر الطاقة وأنه قيد التشغيل. تحقق مما إذا كان هناك انقطاع للتيار الكهربائي في منزلك أو منطقتك.
الأزرار التي تعمل باللمس يصعب تشغيلها.	قد تكون هناك طبقة خفيفة من الماء فوق عناصر التحكم أو ربما تستخدم طرف إصبعك عند لمس عناصر التحكم.	تأكد من أن منطقة التحكم باللمس جافة واستخدم كرة إصبعك عند لمس عناصر التحكم.
تم خدش الزجاج.	أدوات الطهي ذات الحواف الخشنة. استخدام أدوات تنظيف أو أدوات تنظيف كاشطة غير مناسبة.	استخدم أواني الطهي ذات القواعد المسطحة والناعمة.
تصدر بعض المقالي أصوات طقطقة أو نقر.	قد يكون السبب في ذلك هو مادة أواني الطهي الخاصة بك (طبقات من معادن مختلفة تهتز بشكل مختلف).	يعد هذا أمرًا طبيعيًا بالنسبة لأواني الطهي ولا يشير إلى وجود خطأ.
يُصدر موقد الحث ضوضاء منخفضة عند استخدامه في إعدادات الحرارة العالية.	يحدث هذا بسبب تقنية الطبخ الحثي.	يعد هذا أمرًا طبيعيًا، ولكن يجب أن تهدأ الضوضاء أو تختفي تمامًا عند تقليل إعداد الحرارة.
ضجيج المروحة الصادر من موقد الحث.	تم تشغيل مروحة تبريد مدمجة في موقد الحث الخاص بك لمنع ارتفاع درجة حرارة الأجهزة الإلكترونية. قد يستمر في العمل حتى بعد إيقاف تشغيل موقد الحث.	وهذا أمر طبيعي ولا يحتاج إلى أي إجراء. لا تقم بفصل الطاقة عن الموقد الحثي الموجود على الحائط أثناء تشغيل المروحة.

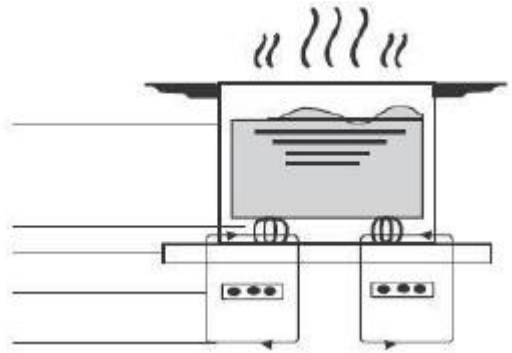
<p>استخدم أواني الطهي المناسبة للطهي بالحثي.</p>	<p>لا يمكن لموقد الحث اكتشاف المقلاة لأنها غير مناسبة للطهي بالحث.</p>	<p>المقالي لا تسخن وتظهر على الشاشة.</p>
<p>قم بتوسيط المقلاة وتأكد من أن قاعدتها تتوافق مع حجم منطقة الطهي.</p>	<p>لا يمكن لموقد الحث اكتشاف المقلاة لأنها صغيرة جدًا بالنسبة لمنطقة الطهي أو لأنها غير متمركزة بشكل صحيح عليها.</p>	

## مقدمة عن الطهي بالحث الكهربائي

الطهي بالحث الكهربائي هو تكنولوجيا طهي آمنة، متقدمة، فعالة، واقتصادية. يعمل عن طريق الاهتزازات الكهرومغناطيسية التي تولد الحرارة مباشرة في الوعاء، بدلاً من تسخين السطح الزجاجي بشكل غير مباشر. يصبح الزجاج ساخناً فقط لأن الوعاء يسخنه في النهاية.

وعاء حديدي

الدائرة المغناطيسية لوحة زجاجية السيراميك  
للسطح الحثي التيارات المستحثة

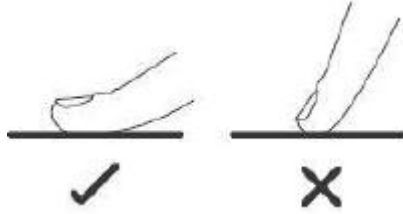


## قبل استخدام موقد الحث الكهربائي الجديد الخاص بك



- اقرأ هذا الدليل، مع اهتمام خاص لقسم 'تحذيرات السلامة'.
- قم بإزالة أي غلاف حماية قد يكون موجودًا على موقد الحث الكهربائي.

## استخدام عناصر التحكم باللمس

- تستجيب عناصر التحكم لللمس باليد، لذا لا تحتاج إلى الضغط.
  - استخدم قلب إصبعك، وليس طرفها.
  - سوف تسمع صوت تنبيه في كل مرة يتم فيها تسجيل اللمسة.
- تأكد من أن أجزاء التحكم نظيفة وجافة دائمًا، وأنه لا يوجد أي شيء (مثل أداة أو قطعة قماش) يغطيها. حتى الطبقة الرقيقة من الماء قد تجعل من الصعب تشغيل عناصر التحكم.



## اختيار أواني الطهي المناسبة

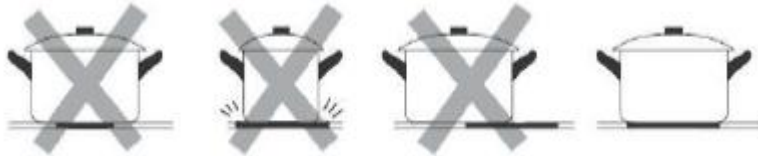
- لا تستخدم سوى أواني الطهي ذات القاعدة المناسبة للطهي الحثي. ابحث عن رمز الحث الكهربائي على العبوة أو على قاع الوعاء. 
- يمكنك التحقق مما إذا كانت أواني الطبخ الخاصة بك مناسبة عن طريق إجراء اختبار المغناطيس. حرك المغناطيس نحو قاعدة المقلاة. إذا انجذب المغناطيس، فإن الوعاء مناسب لموقد الحث الكهربائي. 
- إذا لم يكن لديك مغناطيس:
  1. ضع بعض الماء في الوعاء الذي تريد التحقق منه.
  2. إذا لم يومض في العرض وكان الماء يسخن، فإن الوعاء مناسب.

- أواني الطهي المصنوعة من المواد التالية ليست مناسبة: الفولاذ المقاوم للصدأ النقي، الألومنيوم أو النحاس بدون قاعدة مغناطيسية، الزجاج، الخشب، الخزف، السيراميك، والفخار.

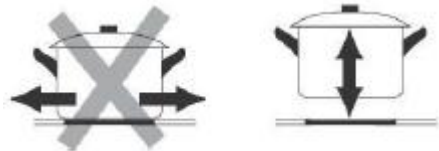
لا تستخدم أواني الطهي ذات الحواف المسننة أو القاعدة المنحنية.



تأكد من أن قاعدة وعاءك ناعمة، مسطحة على الزجاج، وبنفس حجم منطقة الطهي. استخدم الأواني التي يكون قطرها بنفس حجم الرسم للمنطقة المحددة. استخدام وعاء أوسع قليلاً سيجعل الطاقة تُستخدم بأقصى كفاءة. إذا استخدمت وعاءً أصغر، قد تكون الكفاءة أقل من المتوقع. الأواني التي تقل عن 140 مم قد لا يتم اكتشافها بواسطة الموقد. ضع وعاءك دائماً في مركز منطقة الطهي.



ارفع الأواني دائماً عن موقد الحث الكهربائي – لا تسحبها، لأن ذلك قد يخدش الزجاج.



## استخدام موقد الحث الكهربائي الخاص بك

### للبدء في الطبخ

1. المس زر التشغيل / الإيقاف لمدة 3 ثوانٍ.

سيصدر الموقد صوت تنبيه مرة واحدة وستظهر المناطق "-" للإشارة إلى وضع الاستعداد.



ملاحظة: إذا لم تقم بتحديد منطقة الطهي ومستوى الطاقة خلال دقيقة واحدة، فسيتم إيقاف تشغيل الموقد تلقائيًا.

2. ضع مقلاة مناسبة للطهي الحثي في منطقة الطهي؛ تأكد من أن قاعدة المقلاة وسطح الطهي نظيفان وجافان.

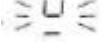


3. اختر المنطقة باستخدام (A) سيومض " " و"0". إذا لم يتم تحديد مستوى الطاقة خلال 5 ثوانٍ، فسيتم عرض " \_".

4. حدد الإخراج باستخدام التحكم في الطاقة (D) من 0-9 ويبدأ الطهي. يمكنك التعديل في أي وقت أثناء الطهي.



- إذا لم تختَر إعدادًا للحرارة خلال دقيقة واحدة، سيتم إيقاف تشغيل موقد الحث الكهربائي تلقائيًا. سيتعين عليك أن تبدأ من جديد من الخطوة 1.
- يمكنك تعديل إعدادات الحرارة في أي وقت أثناء الطهي.

إذا ومضت شاشة العرض  بالتناوب مع إعداد الحرارة.

هذا يعني أن:


- لم تضع وعاءً على المنطقة الصحيحة للطهي، أو
  - الوعاء الذي تستخدمه غير مناسب للطهي بالحث الكهربائي، أو
  - الوعاء صغير جدًا أو غير موضوع بشكل صحيح في مركز المنطقة الطهي.
- لن يحدث تسخين ما لم يكن هناك وعاء مناسب على منطقة الطهي. سيتم إيقاف تشغيل العرض تلقائيًا بعد دقيقة واحدة إذا لم يتم وضع وعاء مناسب عليه.

## عند الانتهاء من الطهي

1. اختر منطقة الطهي (A)
  2. الضغط على مفتاح "-" سوف يقلل الطاقة إلى المستوى "0".
- ملاحظة: سيظهر "H" للإشارة إلى أن منطقة الطهي ساخنة للمس. سيخفني عندما يبرد السطح إلى درجة حرارة آمنة. يمكن استخدام هذه الوظيفة أيضًا كوظيفة لتوفير الطاقة إذا كنت ترغب في تسخين مزيد من الأواني، استخدم لوحة التسخين التي لا تزال ساخنة.

## استخدام وظيفة التعزيز

### تفعيل وظيفة التعزيز

1. اختر منطقة الطهي عن طريق لمس مفتاح اختيار المنطقة (A).
2. عند لمس مفتاح التحكم في التعزيز (E)  ، سيظهر مؤشر المنطقة "P". وتصل الطاقة إلى الحد الأقصى.

### إلغاء وظيفة التعزيز

1. المس المنطقة ذات الصلة حدد المفتاح (A) الذي ترغب في إبعائه.
2. المس مفتاح التنظيم المنزلق (D) لإبعاء وظيفة التعزيز، ستعود منطقة الطهي إلى المستوى 9.
  - يمكن أن تعمل هذه الوظيفة في أي منطقة طهي.
  - تعود منطقة الطهي إلى المستوى 9 بعد 5 دقائق.

## استخدام وظيفة قفل الأطفال

- يمكنك قفل عناصر التحكم لمنع الاستخدام غير المقصود (على سبيل المثال، قيام الأطفال بتشغيل مناطق الطهي عن طريق الخطأ).
- عند قفل عناصر التحكم، يتم تعطيل كافة عناصر التحكم باستثناء عنصر التحكم OFF.

### لقفل عناصر التحكم

المس مفتاح التحكم في قفل المفاتيح لمدة 3 ثوانٍ. سيظهر مؤشر المؤقت "Lo".

## لفتح ضوابط التحكم

1. تأكد من تشغيل موقد الحث.
2. المس واستمر في الضغط على مفتاح قفل المفاتيح لفترة من الوقت.
3. يمكنك الآن البدء في استخدام موقد الحث الكهربائي الخاص بك.



عندما يكون الموقد في وضع القفل، تكون جميع الأوامر معطلة باستثناء زر الإيقاف. يمكنك دائماً إيقاف تشغيل الموقد باستخدام زر الإيقاف في حالة الطوارئ، ولكن يجب عليك فك القفل عن الموقد أولاً في العملية التالية.

## حماية من درجة الحرارة الزائدة

يمكن لمستشعر درجة الحرارة المجهز مراقبة درجة الحرارة داخل موقد الحث الكهربائي. عندما يتم رصد درجة حرارة مفرطة، سيتوقف موقد الحث الكهربائي عن العمل تلقائياً.

## الكشف عن الأدوات الصغيرة

عندما يتم ترك وعاء غير مناسب الحجم أو غير مغناطيسي (مثل الألومنيوم)، أو أي عنصر صغير آخر (مثل السكين، الشوكة، المفتاح) على الموقد، سيتحول الموقد تلقائياً إلى وضع الاستعداد خلال دقيقة واحدة. ستستمر المروحة في تبريد الموقد الحثي لمدة دقيقة إضافية.

## حماية الإيقاف التلقائي

الإيقاف التلقائي هو وظيفة حماية للسلامة في موقد الحث الكهربائي. يقوم بالإيقاف تلقائياً إذا نسيت إيقاف الطهي. أوقات العمل الافتراضية لمستويات الطاقة المختلفة موضحة في الجدول أدناه:

مستوى الطاقة	3~1	6~4	8~7	9
الموقت الافتراضي للعمل (بالدقائق)	360	180	120	90



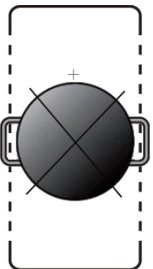
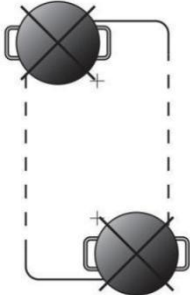
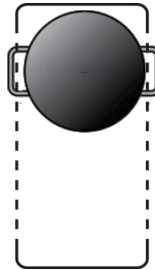
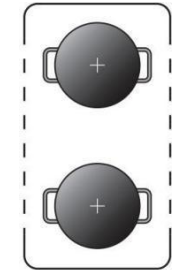
عندما يتم إزالة الوعاء، يمكن لموقد الحث الكهربائي التوقف عن التسخين فورًا ويتحول الموقد تلقائيًا إلى الإيقاف بعد دقيقتين.

يجب على الأشخاص الذين يستخدمون جهاز تنظيم ضربات القلب استشارة طبيبهم قبل استخدام هذا الجهاز.



## المنطقة المرنة

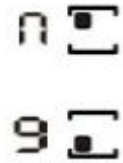
- يمكن استخدام هذه المنطقة كمنطقة واحدة وفقًا لاحتياجات الطهي في أي وقت.
- تتكون المنطقة المرنة من اثنين من الملفات الكهرومغناطيسية المستقلة التي يمكن التحكم فيها بشكل منفصل. عند العمل كمنطقة واحدة، يتم نقل أواني الطهي من منطقة إلى أخرى داخل المنطقة المرنة مع الحفاظ على نفس مستوى الطاقة للمنطقة التي تم وضع أواني الطهي فيها في الأصل، ويتم إيقاف تشغيل الجزء الذي لا يغطيه أواني الطهي تلقائيًا.
- **هام:** تأكد من وضع أواني الطهي في منتصف منطقة الطهي الفردية. الوعاء المثالي هو قدر بشكل بيضوي أو مستطيل، أو قدر. أمثلة على وضعية جيدة وسيئة للأواني.



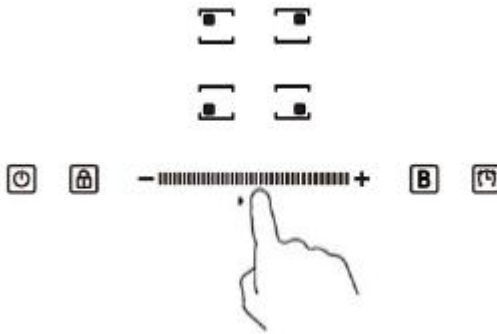
1. إذا كنت ترغب في تنشيط المنطقة المرنة كمنطقة واحدة كبيرة، اضغط على المفاتيح المحددين



2. سيظهر الأنبوب الرقمي  $n$  و 9



3. وفقاً لمنطقة التسخين حيث يتم وضع المقلاة، اضبط إعداد الحرارة عن طريق لمس مفتاح التحكم في مفتاح التنظيم المنزلق الأمامي (D).



4. إذا تم نقل الوعاء من الجزء الأمامي إلى الجزء الخلفي (أو العكس بالعكس)، تكتشف المنطقة المرنة تلقائيًا الموقع الجديد، محافظة على نفس مستوى الطاقة.

## استخدام المؤقت

يمكنك استخدام المؤقت بطريقتين مختلفتين:

- يمكنك استخدامه كمنبه زمني. في هذه الحالة، لن يقوم المؤقت بإيقاف أي منطقة طهي عند انتهاء الوقت المحدد.
- يمكنك ضبطه لإيقاف منطقة طهي واحدة بعد انتهاء الوقت المحدد.
- يمكنك ضبط المؤقت لمدة تصل إلى 99 دقيقة.

## استخدام المؤقت كمنبه زمني

إذا لم تقم بتحديد أي منطقة طهي

1. تأكد من تشغيل منطقة طهي واحدة على الأقل.
  2. ملاحظة: يمكنك استخدام المنبه الزمني حتى إذا لم تقم بتحديد أي منطقة طهي.
  3. حدد منطقة الطهي باستخدام (A) ومستوى الطاقة المطلوب.
  3. عندما يتوقف المؤشر عن الوميض، المس مفتاح المؤقت (F)  وسيومض المؤقت رقم "10".
  4. ضبط الوقت عن طريق لمس مفتاح التحكم "-" أو "+" الخاص بالمؤقت.
- ملحوظة: المس مفتاح التحكم "-" أو "+" الخاص بالمؤقت مرة واحدة لتقليل أو زيادة الوقت بمقدار دقيقة واحدة.
- المس واستمر في الضغط على مفتاح التحكم "-" أو "+" الخاص بالمؤقت لتقليل أو زيادة الوقت بمقدار 10 دقائق.
- عند لمس مفتاحين "-" و "+" معًا، يتم إلغاء المؤقت وسيتم إيقاف تشغيل مؤشر المؤقت.

5. عند ضبط الوقت، سيبدأ العد التنازلي فورًا. ستعرض الشاشة الوقت المتبقي.
6. سيصدر صوت الجرس لمدة 30 ثانية وسيتم إيقاف تشغيل مؤشر المؤقت عند انتهاء الوقت المحدد.

### ضبط المؤقت لإيقاف تشغيل منطقة طهي واحدة أو أكثر

إذا تم ضبط المؤقت على منطقة واحدة:

1. اختر المنطقة الطهي المناسبة التي تعمل عن طريق لمس مفتاح اختيار المنطقة (A).
  2. حدد منطقة الطهي باستخدام (A) ومستوى الطاقة المطلوب.
  3. قبل أن يتوقف المؤشر عن الوميض، المس مفتاح المؤقت (F)  وسيومض المؤقت رقم "10".
  4. باستخدام الأزرار "+" و "-" يمكنك ضبط التوقيت من 1 إلى 99 دقيقة. ملحوظة: المس مرة واحدة على مفتاح التحكم "+" أو "-" سيقفل أو يزيد بمقدار دقيقة واحدة. المس واستمر في الضغط على مفتاح التحكم "+" أو "-" سيقفل أو يزيد بمقدار 10 دقائق. عند لمس مفتاحين "-" و "+" معًا، يتم إلغاء المؤقت وسيتم إيقاف تشغيل مؤشر المؤقت.
  5. عند ضبط الوقت، سيبدأ العد التنازلي فورًا. ستعرض الشاشة الوقت المتبقي وسيومض مؤشر المؤقت لمدة 5 ثوانٍ.
- ملاحظة: ستضيئ النقطة الحمراء المجاورة لمؤشر مستوى الطاقة للإشارة إلى أن المنطقة محددة.

# 6

6. عند انتهاء مؤقت الطهي، سيتم إيقاف تشغيل المنطقة الطهي المقابلة تلقائيًا. المناطق الأخرى ستستمر في التشغيل إذا كانت قد تم تشغيلها مسبقًا.
7. عند استخدام "المؤقت كإذار" و"المؤقت لإيقاف المناطق" معًا، سيظهر العرض الوقت المتبقي للإنذار كأولوية أولى. اضغط على منطقة الطهي لعرض الوقت المتبقي لمؤقت إيقاف التشغيل.

## عرض الأعطال والفحص

إذا ظهر خلل، سيدخل الموقد الكهربائي بحالة الحماية تلقائيًا ويعرض رموز الحماية المقابلة:

رسالة العطل	السبب المحتمل	ما يجب عليك القيام به
	لا يوجد وعاء أو الوعاء غير مناسب؛	استبدل الوعاء؛
<b>ER03</b>	الماء أو الوعاء على الزجاج فوق واجهة التحكم.	نظّف واجهة المستخدم.
<b>F1E</b>	يبدو أن الاتصال بين لوحة العرض واللوحة الرئيسية اليسرى قد فشل (المنطقة الطهي التي يظهر عليها مؤشر "E").	1. الكابل المتصل ليس موصولًا بشكل صحيح أو هو معطل؛ 2. استبدل اللوحة الرئيسية.
<b>F3E</b>	فشل مستشعر درجة حرارة التسخين. (منطقة الطهي التي يظهر عليها مؤشر "E")	استبدال مستشعر التسخين.
<b>F4E</b>	فشل مستشعر درجة حرارة اللوحة الرئيسية. (منطقة الطهي التي يظهر عليها مؤشر "E")	استبدال اللوحة الرئيسية.
<b>E1E</b>	مستشعر درجة حرارة لوحة الزجاج السيراميكية مرتفعة.	يرجى إعادة التشغيل بعد أن يبرد الموقد الكهربائي.
<b>E2E</b>	مستشعر درجة حرارة IGBT مرتفعة.	يرجى إعادة التشغيل بعد أن يبرد الموقد الكهربائي.
<b>E3E</b>	جهد الإمداد غير طبيعي (مرتفع جدًا)	يرجى التحقق من أن إمداد الطاقة طبيعي. قم بتشغيل الجهاز بعد أن يعود إمداد الطاقة إلى الحالة الطبيعية.
<b>E4E</b>	جهد الإمداد غير طبيعي (منخفض جدًا)	يرجى التحقق من أن إمداد الطاقة طبيعي. قم بتشغيل الجهاز بعد أن يعود إمداد الطاقة إلى الحالة الطبيعية.

الكابل غير موصل بشكل صحيح أو هناك خلل في التجميع.	عطل مستشعر درجة الحرارة (منطقة الطهي التي يعرض مؤشرها "E")	<b>E5E</b>
---	--	------------

ما ورد أعلاه هو الحكم وفحص على حالات الأعطال الشائعة.

يرجى عدم تفكيك الوحدة بنفسك لتجنب أي مخاطر وأضرار على سطح الطهي الحثي و**يرجى الاتصال بالمورد**.

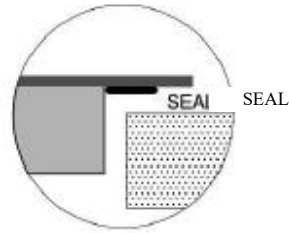
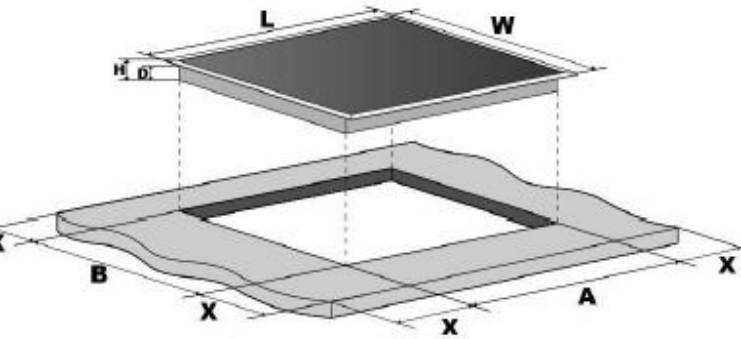
## التركيب

### اختيار معدات التثبيت

قص سطح العمل وفقاً للأبعاد الموضحة في الرسم.

يجب الاحتفاظ بحد أدنى من 5 سم من الفراغ حول الفتحة لأغراض التركيب والاستخدام.

تأكد من أن سمك سطح العمل على الأقل 30 ملم. يرجى اختيار مواد سطح عمل مقاومة للحرارة لتجنب التشوه الأكبر الذي قد يسببه إشعاع الحرارة من اللوح الساخن. كما هو موضح بالأسفل:



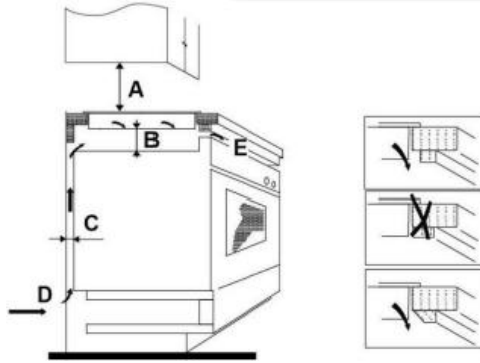
X(mm)	B(mm)	A(mm)	D(mm)	H(mm)	W(mm)	L(mm)
50 دقيقة	495	565	54	58	520	590

في أي حال من الأحوال، تأكد من أن سطح الطهي الحثي يتمتع بتهوية جيدة وأن مداخل ومخارج الهواء غير مسدودة. تأكد من أن موقد الطهي الحثي الكهربائي في حالة عمل جيدة. كما هو موضح أدناه:



ملاحظة: يجب أن تكون المسافة الآمنة بين اللوح الساخن والخزانة الموجودة فوق اللوح الساخن على الأقل 760 ملم.





E	D	C(mm)	B(mm)	A(mm)
مخرج الهواء	مدخل الهواء	20 دقيقة	50 دقيقة	760

### قبل تثبيت الموقد، تأكد من ما يلي:

- أن سطح العمل مربع ومستوٍ، وأن لا يوجد أي أعضاء هيكلية تعوق متطلبات المساحة.
- أن سطح العمل مصنوع من مادة مقاومة للحرارة.
- إذا تم تثبيت الموقد فوق فرن، يجب أن يحتوي الفرن على مروحة تبريد مدمجة.
- أن التثبيت سيتم بما يتوافق مع جميع متطلبات التهوية والمعايير واللوائح السارية.
- يجب أن يتم دمج مفتاح فصل مناسب يوفر فصلاً كاملاً من إمدادات الطاقة الرئيسية في الأسلاك الدائمة، ويجب تركيبه وتحضيره بما يتوافق مع القوانين واللوائح المحلية للتوصيل الكهربائي.
- يجب أن يكون مفتاح الفصل من النوع المعتمد ويوفر فجوة هوائية فاصلة بمقدار 3 مم في جميع الأقطاب (أو في جميع موصلات [الطور] النشطة إذا كانت قواعد الأسلاك المحلية تسمح بهذا الاختلاف في المتطلبات).
- يجب أن يكون مفتاح الفصل سهل الوصول للتعديل بعد تركيب الموقد.
- يمكنك تشاور السلطات المحلية المعنية واللوائح المحلية في حالة الشك بخصوص التثبيت.
- يمكنك استخدام تشطيبات مقاومة للحرارة وسهلة التنظيف (مثل بلاط السيراميك) لأسطح الجدران المحيطة بالموقد.

## بعد تركيب الموقد، تأكد من

- عدم إمكانية الوصول إلى كابل إمداد الطاقة من خلال أبواب أو أدراج الخزائن.
- يجب أن يكون هناك تدفق كافٍ من الهواء النقي من خارج الخزائن إلى قاع الموقد.
- إذا تم تثبيت سطح الطهي الحثي فوق درج أو خزانة، يتم تركيب حاجز حماية حرارية أسفل قاعدة سطح الطهي لتجنب لمس الجزء السفلي من السطح.
- يمكن الوصول بسهولة إلى مفتاح الفصل الكهربائي من قبل العميل.

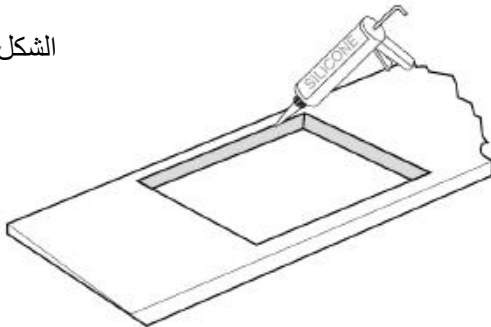
## قبل تحديد أقواس التثبيت

يجب وضع الوحدة على سطح مستقر وناعم (استخدم التغليف). لا تستخدم القوة على أدوات التحكم البارزة من الموقد.

## تحديد أقواس التثبيت

- يجب وضع الوحدة على سطح مستقر وناعم (استخدم التغليف). لا تستخدم القوة على أدوات التحكم البارزة من الموقد.

الشكل. 1

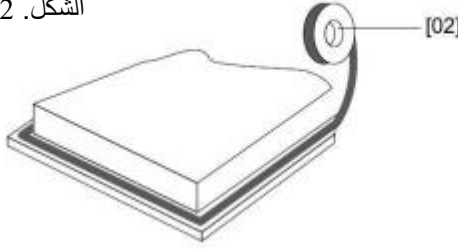


01



قم بقص سطح العمل حسب الأبعاد المتوفرة الموضحة (الشكل 1) باستخدام المعدات المناسبة. أغلق الحافة المقطوعة لسطح العمل باستخدام السيليكون أو PTFE واتركها حتى تجف قبل تركيب الموقد.

الشكل. 2. fig. 2



02



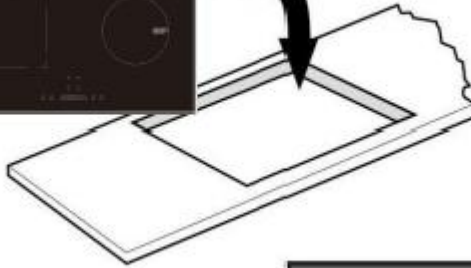
[04] x 1

قم بتمديد الختم الموفر على طول حافة الجانب السفلي للفرن مع التأكد من تداخل الأطراف.

03



الشكل. 3. fig. 3



الشكل. 4. fig. 4

لا تستخدم مادة لاصقة لتثبيت الموقد على سطح العمل. بمجرد تركيب الختم، ضع الموقد في الفتحة الموجودة في سطح العمل. اضغط بلطف نحو الأسفل على الموقد لدفعه إلى داخل سطح العمل لضمان إحكام الإغلاق بشكل جيد حول الحافة الخارجية (الشكل 4)

## تحذير

1. يجب أن يتم تركيب لوح التسخين الحثي بواسطة موظفين أو فنيين مؤهلين. لدينا محترفين في خدمتكم. يرجى عدم إجراء العملية بنفسك.
2. لن يتم تركيب الموقد مباشرة فوق غسالة الأطباق أو الثلاجة أو الفريزر أو الغسالة أو مجفف الملابس، لأن الرطوبة قد تؤدي إلى تلف إلكترونيات الموقد.
3. يجب تركيب لوح التسخين الحثي بحيث يمكن ضمان إشعاع حراري أفضل لتعزيز موثوقيته.
4. يجب أن يتحمل الجدار ومنطقة التسخين المستحثة فوق سطح الطاولة الحرارة.
5. لتجنب أي ضرر، يجب أن تكون طبقة sandwich واللاصق مقاومة للحرارة.

## توصيل الفرن بمصدر الطاقة الرئيسية



يجب توصيل هذا الفرن بمصدر الطاقة الرئيسية بواسطة شخص مؤهل بشكل مناسب. قبل توصيل الفرن بمصدر الطاقة الرئيسية، تحقق من النقاط التالية:

1. نظام الأسلاك المنزلي مناسب للطاقة التي يسحبها الموقد.

2. يتوافق الجهد مع القيمة الواردة في لوحة التصنيف.

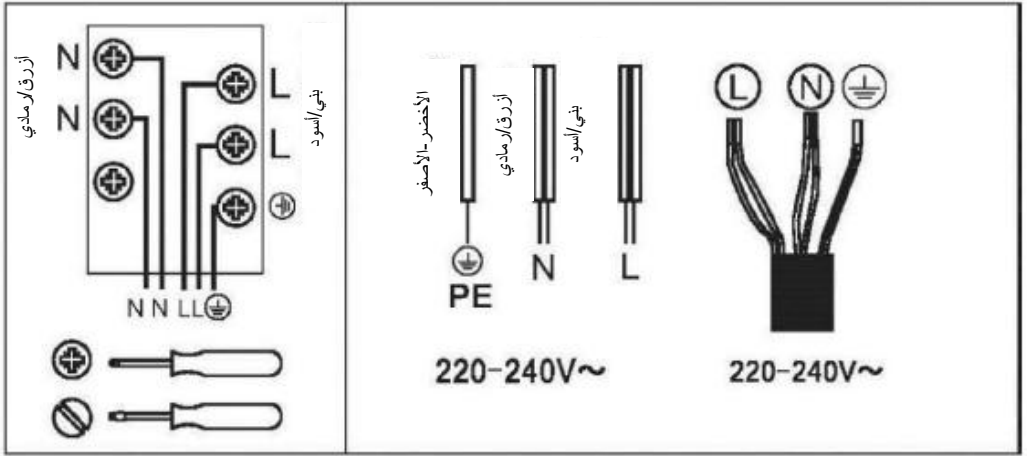
3. يمكن لأجزاء كابل مصدر الطاقة تحمل الحمولة المحددة على لوحة التصنيف. لتوصيل الفرن بمصدر الطاقة الرئيسية، لا تستخدم محولات أو مقلات أو أجهزة تفريغ، حيث يمكن أن تتسبب في السخونة الزائدة والحريق.

يجب ألا يلامس كابل مصدر الطاقة أي أجزاء ساخنة ويجب أن يتم توجيهه بحيث لا تتجاوز درجة حرارته 75 درجة مئوية في أي نقطة.

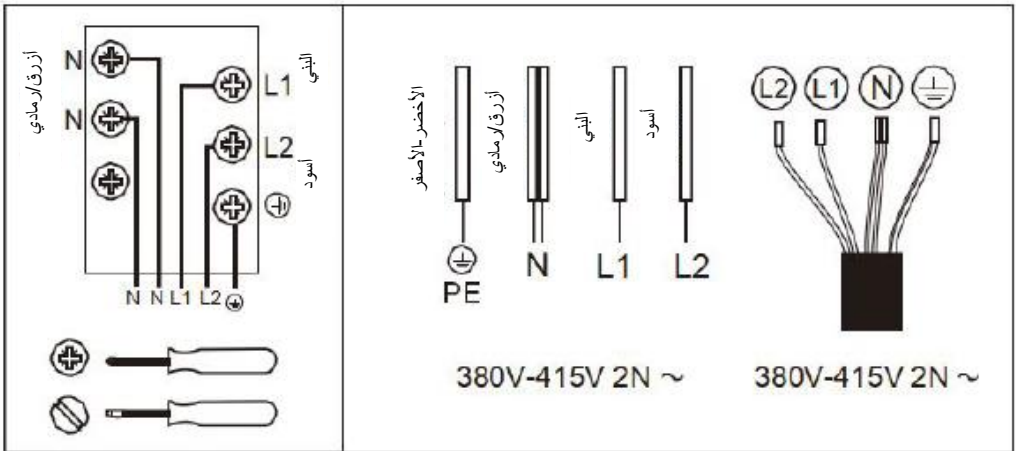
تحقق مع كهربائي ما إذا كان نظام الأسلاك المنزلية مناسباً دون تعديلات. يجب أن يتم أي تعديلات فقط بواسطة كهربائي مؤهل.



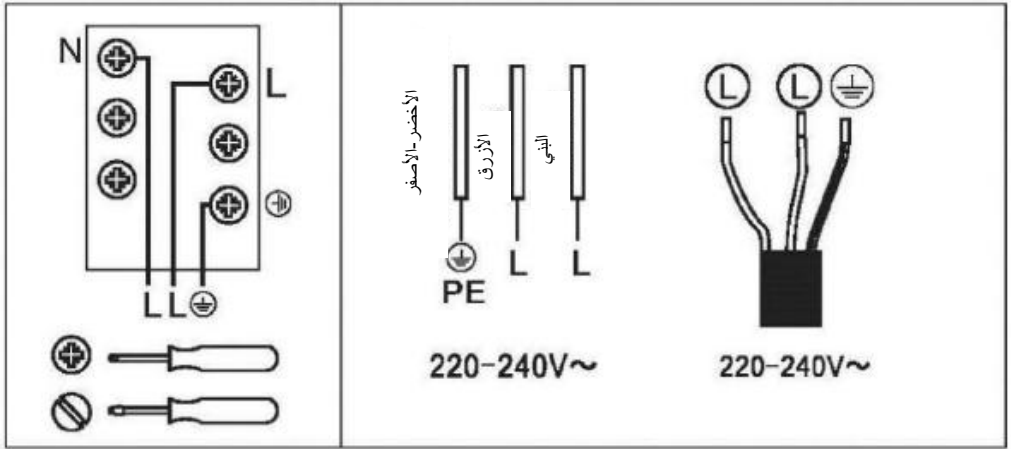
طريقة الوصول 1 إلى خط الطاقة الأوروبي



طريقة الوصول 2 إلى خط الطاقة الأوروبي



طريقة الوصول إلى خط كهرباء أمريكا الشمالية



- إذا تضرر الكابل أو كان بحاجة إلى استبداله، يجب أن يتم العمل بواسطة وكيل ما بعد البيع مع أدوات مخصصة لتجنب حدوث أي حوادث.
- إذا تم توصيل الجهاز مباشرة بمصدر الطاقة الرئيسية، يجب تركيب مفتاح دوائر قطبي متعدد مع فتحة دقيقة تبلغ 3 مم على الأقل بين الأطراف.
- يجب على المثبت التأكد من أن التوصيل الكهربائي الصحيح قد تمت وأنه يتوافق مع لوائح السلامة.
- يجب ألا يتم ثني الكابل أو ضغطه.
- يجب فحص الكابل بانتظام واستبداله فقط بواسطة فنيين معتمدين.
- يتطلب هذا الجهاز مفتاح دوائر كهربائية مناسب بسعة 40 أمبير.

يتم تسمية هذا الجهاز وفقاً لتوجيه الاتحاد الأوروبي EC/96/2002 بشأن الأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة (WEEE). من خلال التأكد من التخلص الصحيح من هذا الجهاز، ستساعد في منع أي ضرر محتمل للبيئة وصحة الإنسان، والذي قد يحدث إذا تم التخلص منه بطريقة خاطئة.

يشير الرمز الموجود على المنتج إلى أنه قد لا يتم التعامل معه كنفائات منزلية عادية. يجب أن يتم نقله إلى نقطة جمع لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

يتطلب هذا الجهاز التخلص المتخصص من النفايات. لمزيد من المعلومات حول معالجة واسترداد وإعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بالمجلس المحلي الخاص بك، أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية، أو المتجر الذي قمت بشراء المنتج منه.

للحصول على معلومات أكثر تفصيلاً حول معالجة واسترداد وإعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بمكتب مدينتك المحلي، أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية، أو المتجر الذي قمت بشراء المنتج منه.



التخلص من المنتج: لا تتخلص من هذا المنتج كنفائات بلدية غير مصنفة. إعادة جمع مثل هذه النفايات بشكل منفصل للمعالجة الخاصة أمر ضروري.

**Edition:A/0**

**Publication Date:June. 17.2024**

**ROBAM**