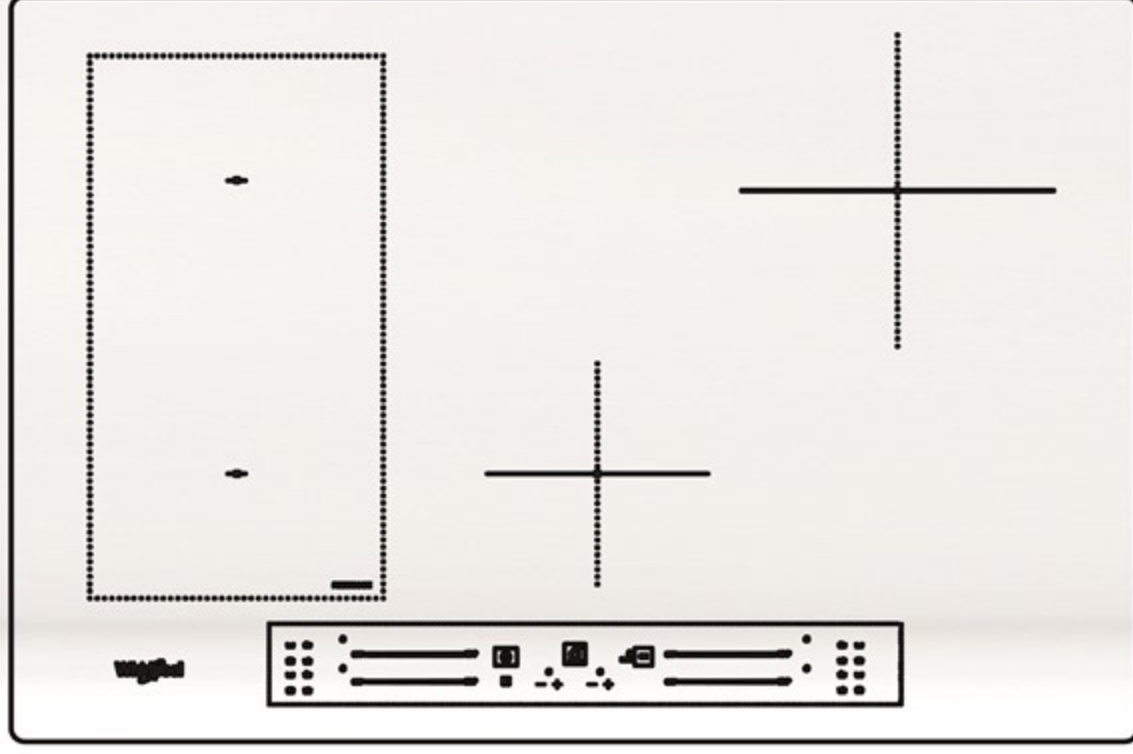




مواقد بليت إن
Built In Hobs



تجربة الطهي
الأمثل والأسهل

The ideal and easiest
cooking experience

60 Hz
220 - 240 V

WLS3777NE

موقد كهرباء سيراميك بليت إن
يعمل بالحث الحراري - (77) سم
Electric ceramic Built In Hob
Induction Technology - (77) cm

اللون ... Color
أسود ... Black



وظيفة الذوبان

تتيح لك هذه الوظيفة الطهي في درجات حرارة منخفضة للغاية، مما يوفر لك الحل المثالي لإذابة الشوكولاتة أو الزبدة أو لطي الصلصات الخفيفة والحساسة.

Melting

The Melting function allows you to cook at very low temperatures, providing you with the ideal solution for melting chocolate, butter or for cooking light, delicate sauces.

وظيفة تدفئة الطعام

وجبات دافئة في أي وقت. تحافظ هذه الوظيفة منخفضة الحرارة على طعامك دافئ، بينما تقوم بتحضير باقي الوجبات.

Keep warm

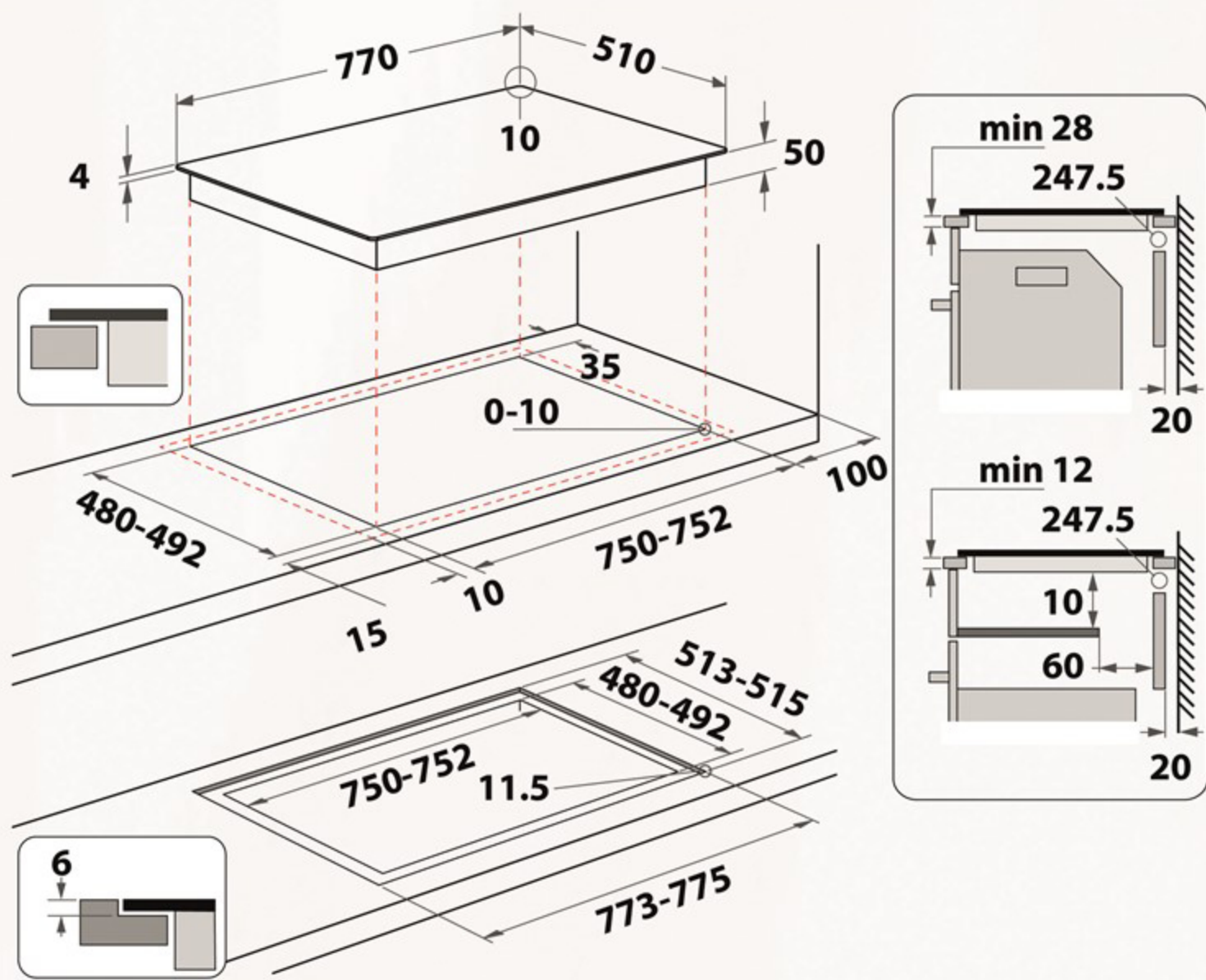
Warm meals, anytime. The low-powered Keep Warm function prevents your food from cooling, whilst the rest of the meal is being prepared.

إدارة الطاقة

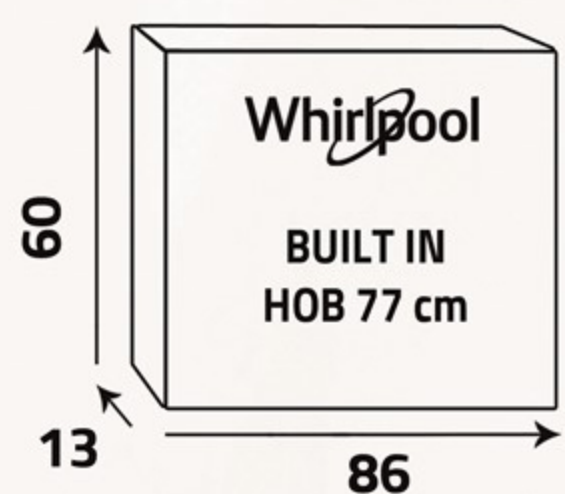
كفاءة الطاقة المتميزة. باستخدام وظيفة إدارة الطاقة، يمكنك ضبط مستوى طاقة الموقد لتجنب مخاطر التحميل الزائد على مصدر الطاقة في منزلك.

Power management

Outstanding energy efficiency. With the Power Management function, you set the hob's power level, to avoid the risk of overloading the power supply in your home.



أبعاد المنتج (مم)
Product
Dimensions (mm)



أبعاد
التغليف (سم)
Packing
Dimensions (cm)

الوزن الإجمالي (كغ)
Gross Weight (Kg)

13

الوزن الصافي (كغ)
Net Weight (Kg)

11.3

Additional Data

- 6TH Sense Technology
- 4 induction cooking zones
- Easy installation
- Residual heat indicator
- Child lock
- On/Off Switch
- Simmering function
- Timer
- Total power declared: 7.2 kW

معلومات إضافية

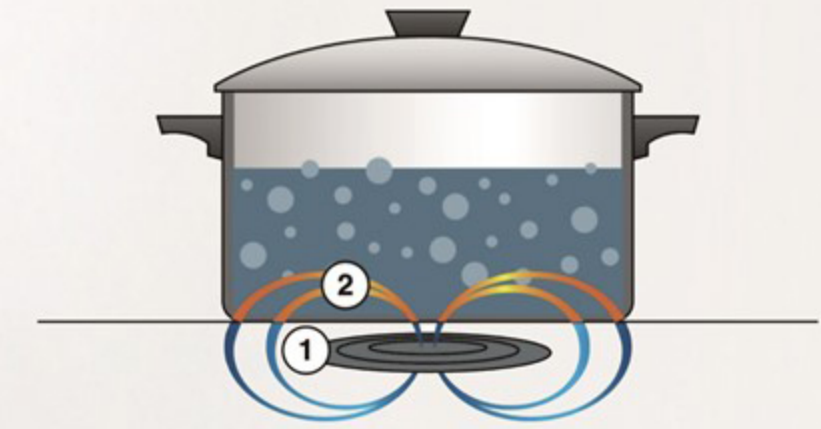
- تقنية الحاسة السادسة
- 4 مناطق الطهي
- سهولة التركيب
- مؤشر الحرارة المتبقية
- قفل أمان
- مفتاح تشغيل / إيقاف
- وظيفة الغليان
- الموقت
- إجمالي الطاقة: 7.2 كيلو واط

تقنية الحث الحراري

طهي أسرع وموفر للطاقة. تعمل تقنية الحث على تسخين قدر الطهي وليس السطح، مما يقلل تشتت الطاقة بنسبة 10%، ويوفر نتائج طهي مثالية.

Induction technology

Faster, energy-efficient cooking. Induction technology heats the pan, not the hob, reducing energy dispersion by 10%, and providing perfect cooking results.



1 - يعمل الملف النحاسي الموجود أسفل الموقد على إنتاج طاقة كهرومغناطيسية.

2 - تتفاعل هذه الطاقة المغناطيسية مباشرة مع أواني الطهي لتجعلها ساخنة.

1- A copper coil under the cooktop creates electromagnetic energy.
2- This magnetic energy interacts directly with cookware to make it hot.

نظرًا لأن تقنية الحث الحراري تتخطى خطوة تسخين الموقد، فهي طريقة طهي سريعة ومتساوية. كما وتبرد مواقد الحث الحراري أيضًا بسرعة بعد إزالة أواني الطهي.

Because induction skips the step of heating the cooktop, it's a fast and even cooking method. Induction cooktops also cool down quickly after you remove your pan.