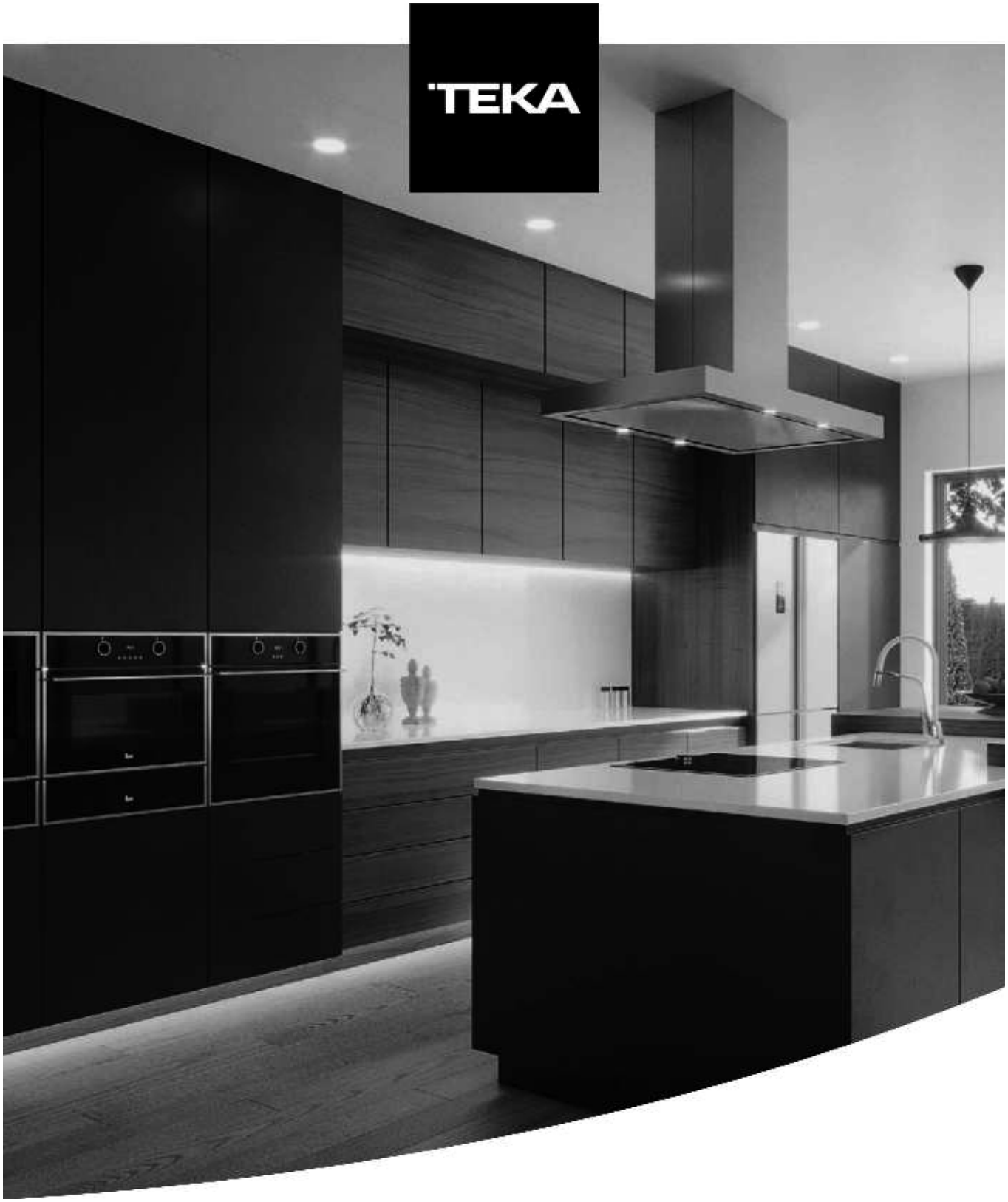


EN User Manual

JZC SERIES

www.teka.com

Models

JZC 63312 A

JZC 64322 A

JZC 95314 A

JZC 94313 A

JZC 96324 A

JZC 96342 A

JZC 96342 B

TYPE: PCZTI

USE

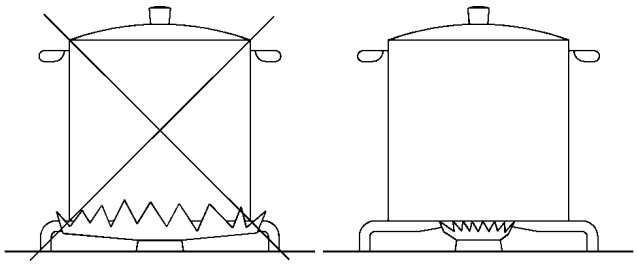


FIG. 1

(*) air inlet: see installation chapter (paragraphs 5 and 6)

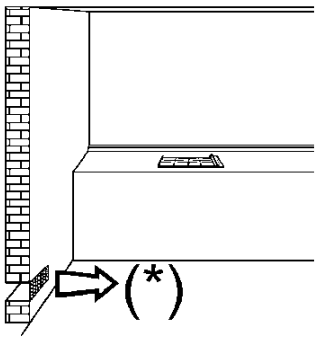


FIG. 2

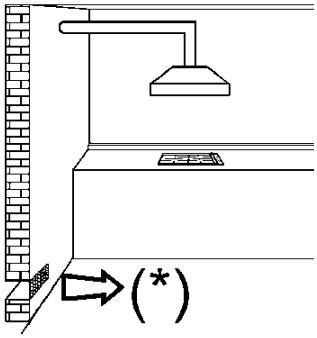


FIG. 3

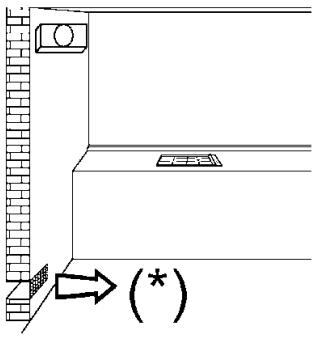


FIG. 4

CLEANING

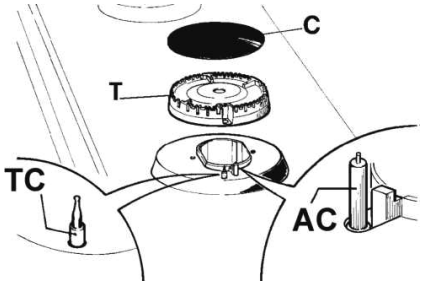


FIG. 5

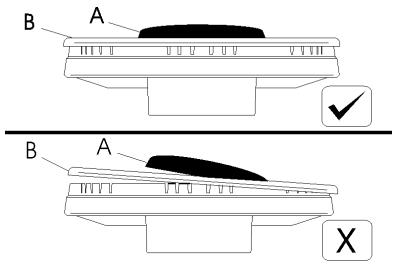


FIG. 6

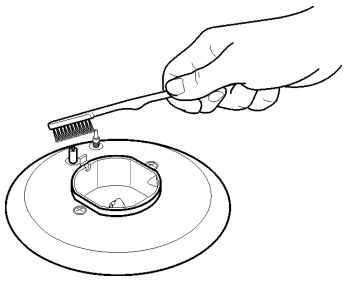


FIG. 7

INSTALLATION

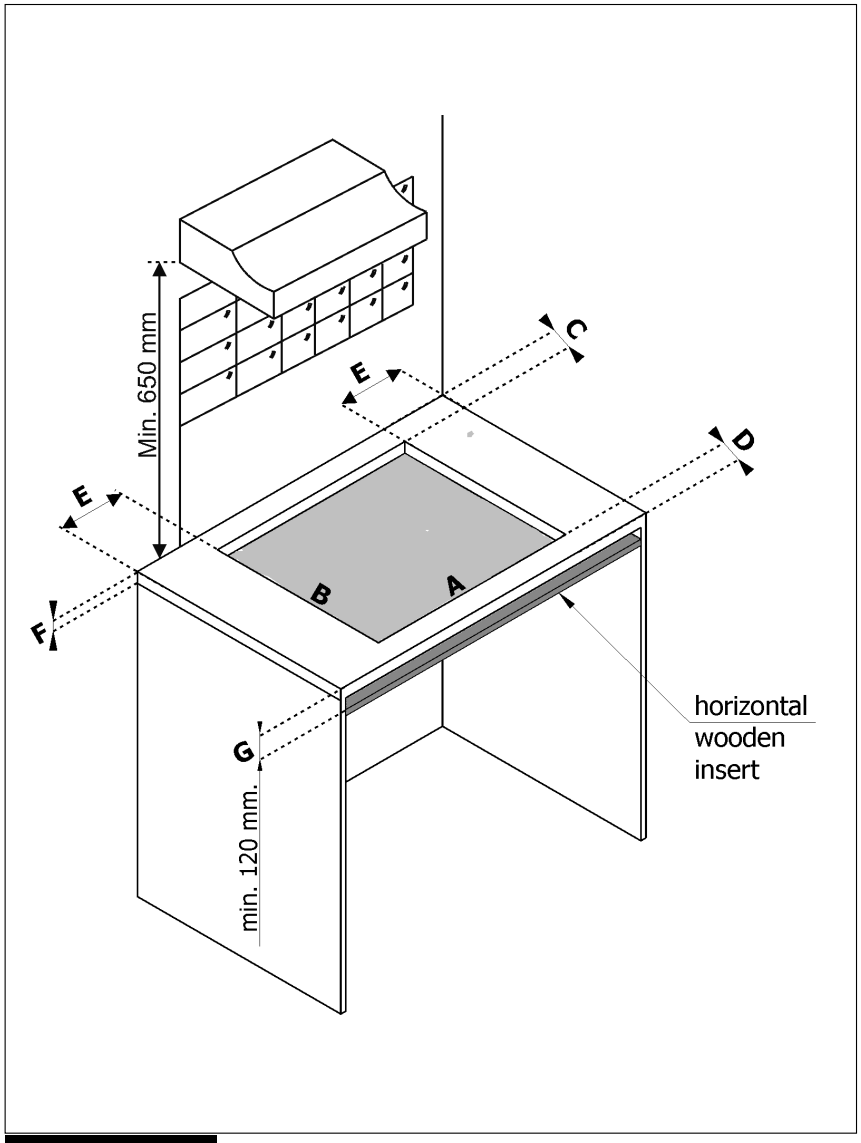


FIG. 8

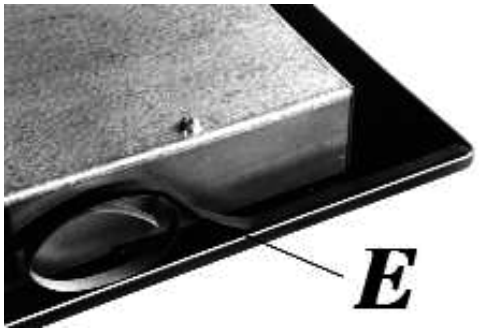


FIG. 9

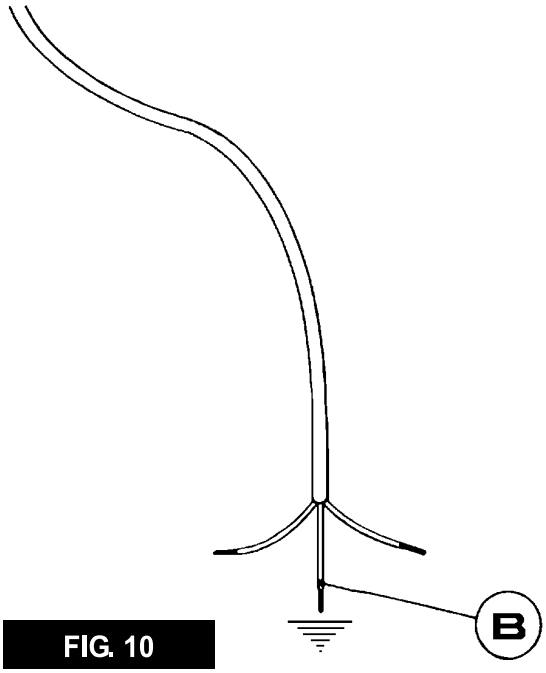


FIG. 10

COMPLY WITH THE DIMENSIONS (in mm)

(FIG. 8)

	A	B	C	D	E	F	G
(60 cm.)	560	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm
(90 cm.)	860	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm

INSTALLATION

4 GAS BURNERS

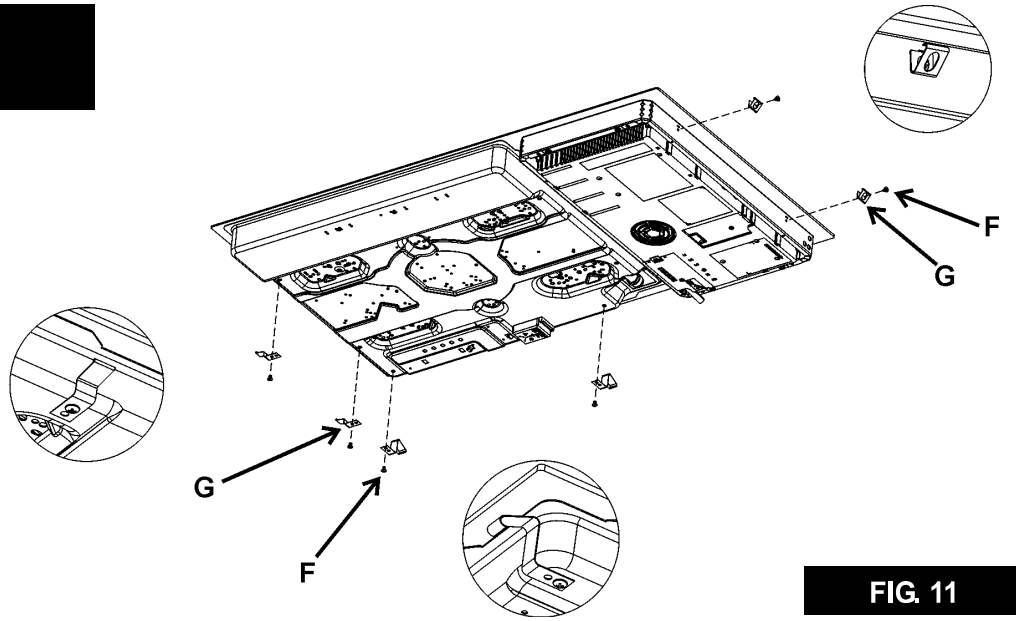
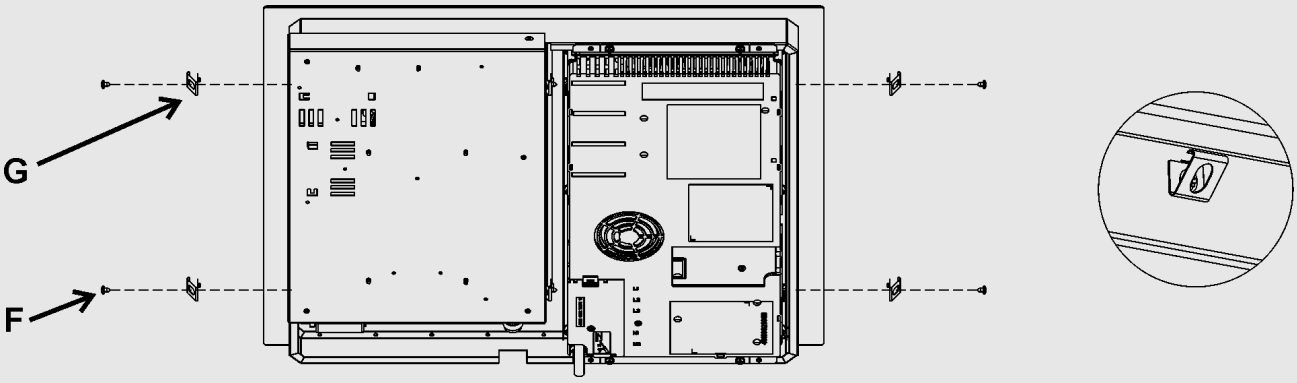
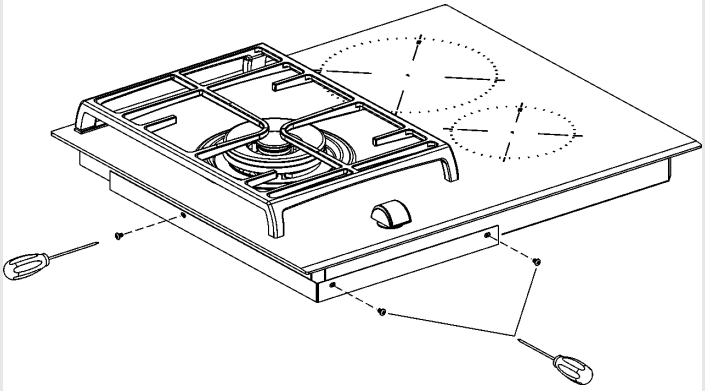


FIG. 11

1 or 2 GAS BURNERS

FIG. 12





WARNING! In the need to disassemble the hob, first remove the screw on the bottom, as shown in the figure to side!

INSTALLATION

FIG. 13

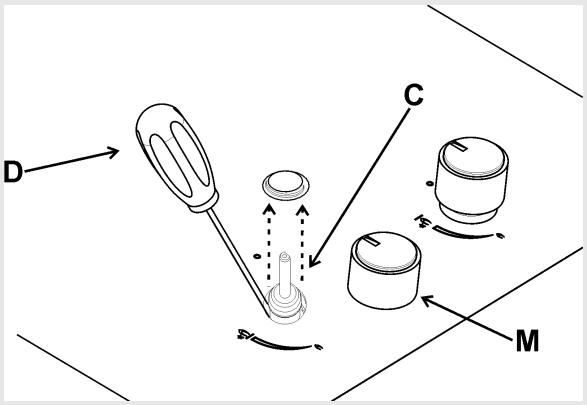
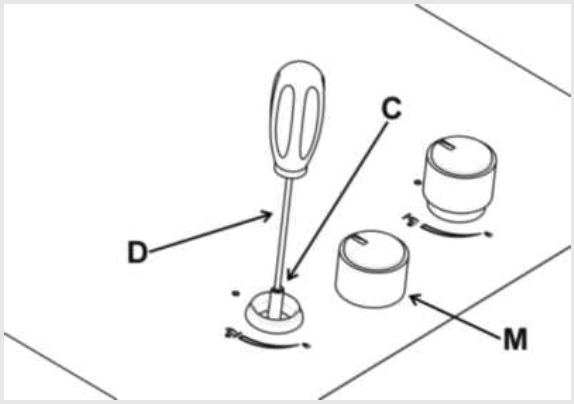
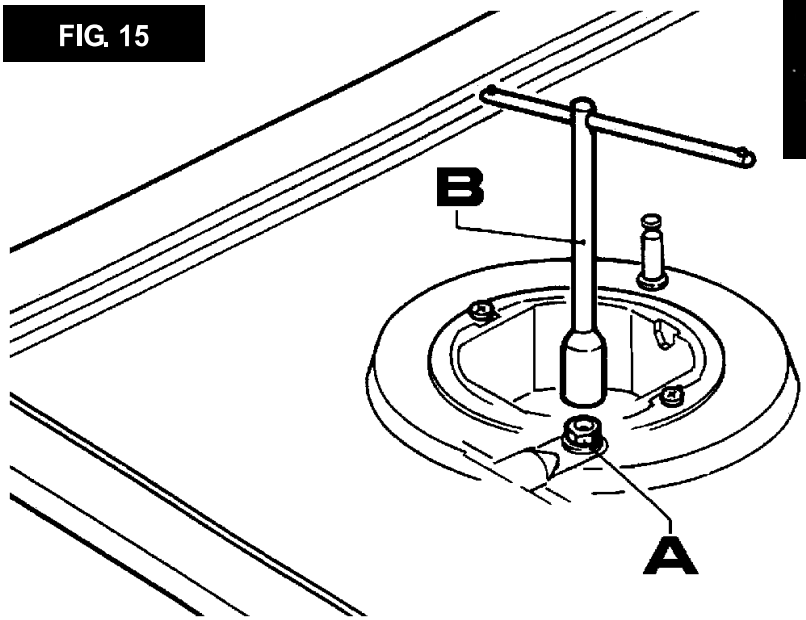


FIG. 14



CONVERSIONS

FIG. 15



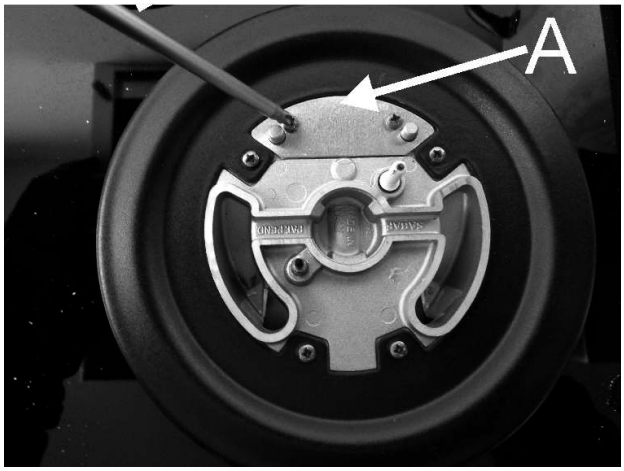
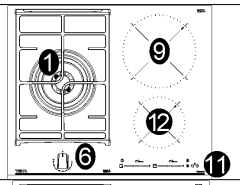
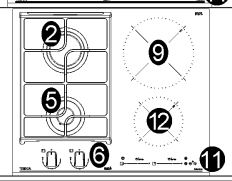
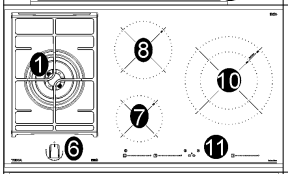
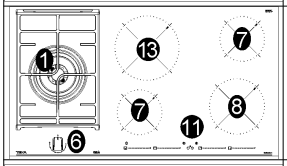
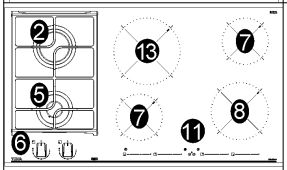
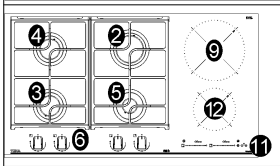
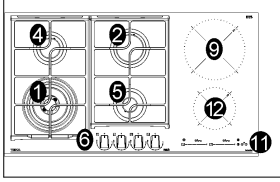


FIG. 16

TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE GAS REGULATION

In case of adaptation of the hob to another type of gas, operate as described in the directions for the and installation use and replace the label on the bottom with the one provided in the spare bag.

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

	ΣQn GAS NATURAL G20 20 mbar	ΣQn GAS BUTANE G30 28-30 mbar	ΣQn GAS PROPANE G31 37 mbar	EEgashob	tot. power heat. el.
CAT. = II2H3+ / II2E+3+ Frequence: 50 - 60 Hz Tension: 220 V ~ 230 V ~ 240 V ~ 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~					
	4.0 kW	291 gr/h	286 gr/h	56,0 %	3500 W
	3.80 kW	276 gr/h	271 gr/h	58,0 %	3500 W
	4.0 kW	291 gr/h	286 gr/h	56,0 %	7200 W
	4.0 kW	291 gr/h	286 gr/h	56,0 %	7200 W
	3.80 kW	276 gr/h	271 gr/h	58,0 %	7200 W
	6.95 kW	505 gr/h	496 gr/h	60,30 %	3500 W
	9.55 kW	694 gr/h	682 gr/h	58,30 %	3500 W

GB

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.
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: 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.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: If the surface is cracked, switch of the appliance to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: do not use a steam cleaning unit of: **stoves, hobs** and **ovens.**

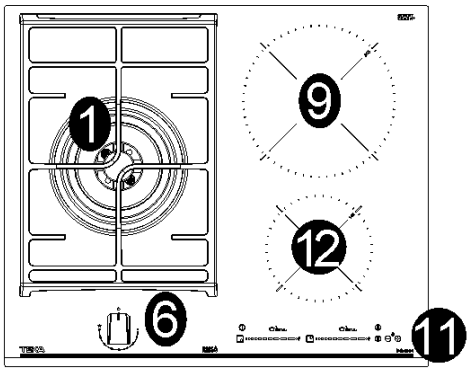
WARNING: the hob is not designed to work with an external timer, or with a remote control system.

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.

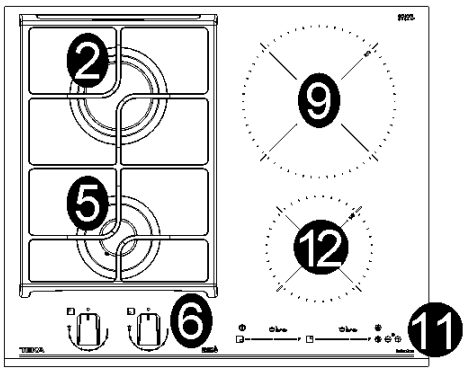
WARNING:The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

DESCRIPTION OF HOBS

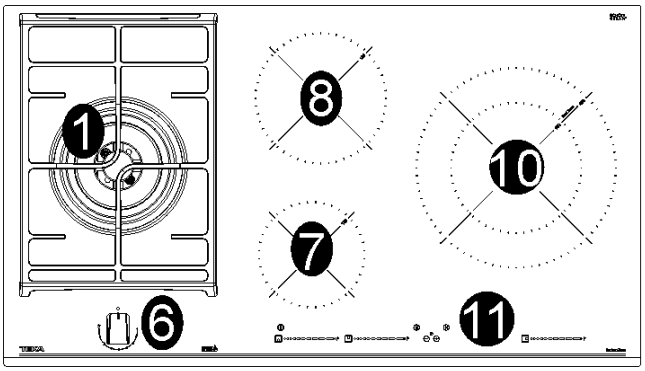
JZC 63312 A



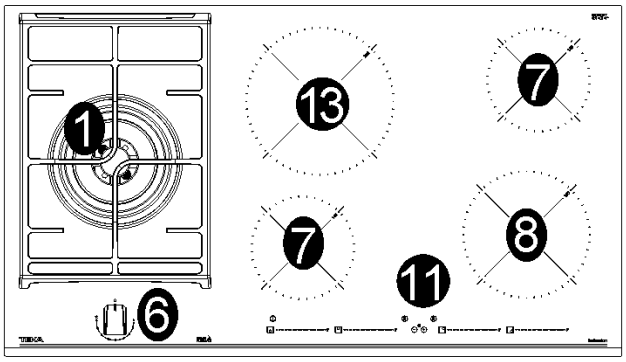
JZC 64322 A



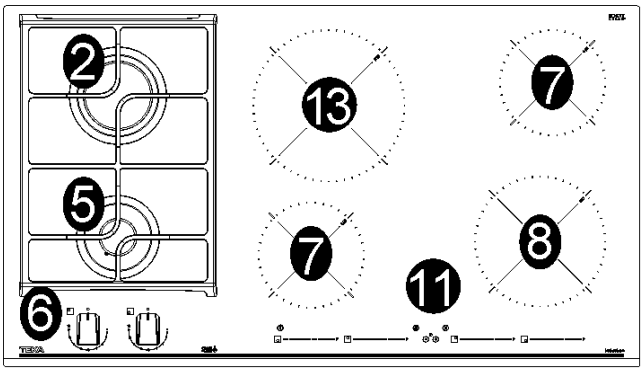
JZC 94313 A



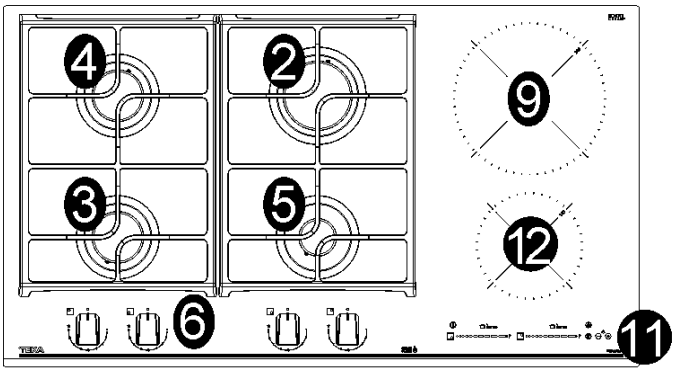
JZC 95314 A



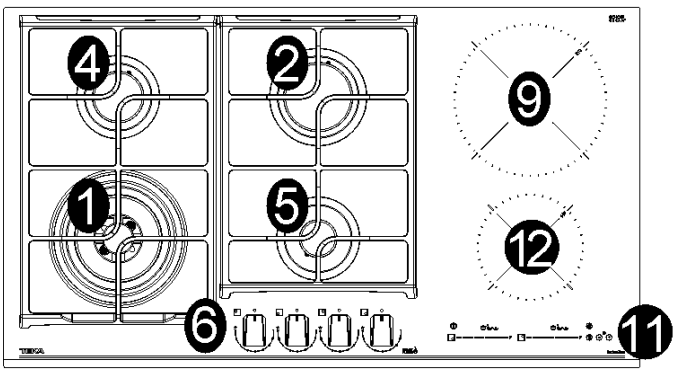
JZC 96324 A



JZC 96342 A



JZC 96342 B



DESCRIPTION OF HOBS

1 Ultra rapid gas burner (*DCC AFB)	of 4000 W
2 Rapid gas burner	of 2800 W
3 Semirapid gas burner reduced	of 1400 W
4 Semirapid gas burner	of 1750 W
5 Auxiliary gas burner	of 1000 W
6 Burner control knob	
7 Electric heating element induction Ø 14,5 cm	of 1500 W
8 Electric heating element induction Ø 18,0 cm	of 2100 W
9 Electric heating element induction Ø 21,0 cm	of 3000 W
10 Electric heating element induction Ø 28,0 cm	of 3600 W
11 Touch control	
12 Electric heating element induction Ø 14,5 cm	of 1800 W
13 Electric heating element induction Ø 21,0 cm	of 2300 W

***DCC AFB: Air From The Bottom (fig. 16)**

Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and it employment by private person.

This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

IMPORTANT WARNINGS FOR THE USER

During operation the work surfaces of the cooking area become very hot: keep children away!

CAUTION:
In case of hotplate glass breakage:
- *shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;*
- *do not touch the appliance surface;*
- *do not use the appliance.*

- ***IMPORTANT!***
  A perfect installation, adjustment or transformation of the cook top to use other gases requires a QUALIFIED INSTALLER: a failure to follow this rule will void the warranty.
- ***IMPORTANT:*** *the appliance must be installed following the manufacturer's instructions. The manufacturer will not be liable for injury to persons or animals or property damage caused by an incorrect installation.*
- *If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.*
- *Use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventiladed by keeping the natural air vents clear (see fig. 2) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 3 and fig. 4).*
- *Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.*
- *Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.*
- *If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.*

- ***CAUTION:***
  Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet. Do not use the appliance barefoot
- *The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.*
- *During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.*
- *After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.*
- *If the gas taps are not operating correctly, call the Service Departme***nt.**
- *Keep the Warranty Certificate or the sheet of technical data with the Instructions Handbook during the appliance life. It contains important technical data.*

IMPORTANT:
All our products are conform with the European Norms and relative amendments. The product is therefore conform with the requirements of the European Directivesin force relating to:
- compatibility electromagnetic (EMC);
- electrical security (LVD);
- restriction of use of certain hazardous substances (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

The appliance complies with the provisions of the sub-regulations for European Directives:
- Regulation (EU) 2016/426.

USE

1) BURNERS

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- automatic electrical ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position of full ✳ (position 9 fig. 17), then depress the knob, the tap is equipped with a scale of 9 positions, with each click the flame is reduced until you reach the position of 1, ie the minimum supply of gas.

- Lighting burners equipped with flame failure device

The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (Position 9, fig. 17) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.

Then follow the instructions for using the tap as explained above.

With regards to all the models, in case of accidental extinguishment of the flame, disengage the ignition by rotating the knob to the off position. Wait at least 1 minute before re-igniting the flame.

HOW TO USE THE BURNERS

Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:

- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 1).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (Position 1, fig. 17).
- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom.

Burners	*Pan Ø in cm*
Ultrarapid	24 ÷ 26
Rapid	20 ÷ 22
Semirapid reduced	16 ÷ 18
Semirapid	16 ÷ 18
Auxiliary	10 ÷ 14

WARNINGS:

- ***Burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (Position 9, fig. 17).***
- ***Matches can be used to ignite the burners in a blackout.***
- ***Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.***
- ***Never use aerosols near the appliance when it is operating.***
- ***Containers wider than the unit are not recommended.***

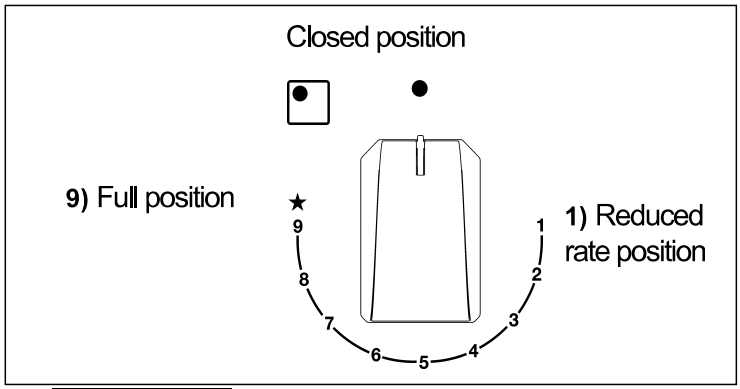


FIG. 17

WARNINGS

SAFETY WARNINGS:

⚠ The induction generator complies with current EU legislation. We however recommend that anyone fitted with a device such as a pacemaker should refer to their physician, or if in doubt abstain from using the induction areas.

⚠ Metal object such as knives, forks, spoons and lids may not be placed on the surface of the hob as they may overheat.

⚠ After use always disconnect the hot plate, do not simply remove the pot or pan. Otherwise a malfunction may occur if inadvertently another pot or pan is placed on it within the detection period. Prevent possible accidents!

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.

⚠ It is necessary to allow the appliance disconnection after installation.
Disconnection devices must be incorporated to the fixed electrical installation, according to the installation regulations.

INSTALLATION

Installation with cutlery drawer

If you wiesh to install furniture or a cutlery drawer under the hob, a separation board must be fitted between the two. Accidental contact with the hot surface of the device's housing is thus prevented.

The board must be fitted 20 mm beneath the under part of the stovetop.

Electrical connection

Before you connect the stovetop to the mains, check that the voltage and frequency match those specified on the stovetop nameplate, which is under-neath it, and on the Guarantee Sheet, or if applicable on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's service life.

Ensure that the inlet cable does not come into contact with the induction top housing or the oven housing, if it is installed in the same unit.

Warning:

⚠ The electrical connection must be properly grounded, following current legislation, otherwise the induction hob may malfunction.

⚠ Unusually high power surges can damage the control system (like with any electrical appliance).

⚠ It is advised to refrain from using the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the case of pyrolytic ovens, due to the high temperature that this type of device attains.

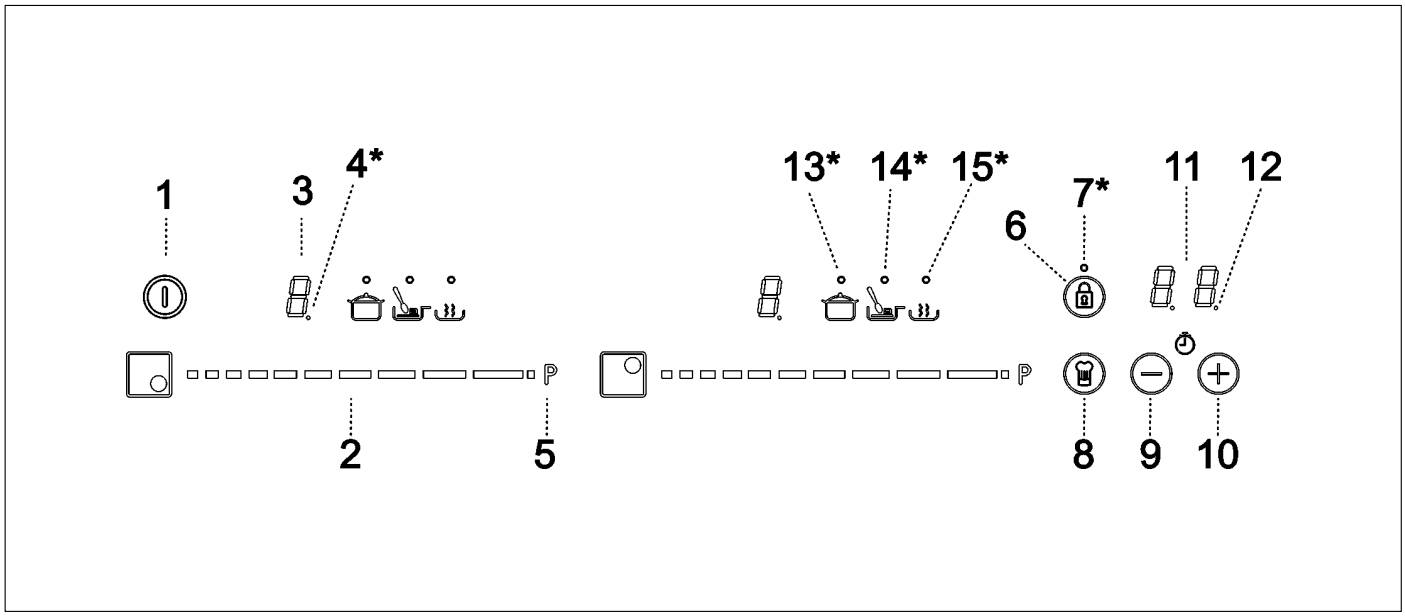
⚠ Only the official technical service can handle or repair the appliance, including replacement of the power cable.

⚠ Before disconnecting the hob form the mains, we recommend switching off the cut-off switch and waiting for approximately 25 seconds before disconnecting from the mains. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the cable terminals.

⚠ Keep the Guarantee Certificate or the technical data sheet together with the instructions manual throughout the product's service life. These contain important technical information.

USE

induction 2 elements



User instructions of the touch control

Handling elements	
1	General on/off sensor.
2	Cursor slider for controlling power.
3	Power and/or residual heat indicator.*
4	Decimal dot of power and/of residual heat indicator.
5	Direct access to “Power” function.
6	Activation sensor for “Block” function.
7	Pilot indicator light “Block” function activated.*
8	Activation sensor for “Chef” functions.
9	“Minus” sensor for timer.
10	“Plus” sensor for timer.
11	Timer indicator.
12	Decimal dot of the timer.*
13	Pilot indicator light “Simmering” function activated.*
14	Pilot indicator light “Melting” function activated.*
15	Pilot indicator light “Keep Warm” function activated.*
	***Only visible while running.**

USE

The manoeuvres are done by means of the touch keys. You do not need to exert force on the desired touch key, you only need to touch it with your fingertip to activate the required function.

Each action is verified by a beep.

Use the cursor slider (2) to ajust power levels (0 - 9) by sliding your finger over it. Sliding towards the right increases the value, whereas sliding towards the left decreases it.

It's also possible to directly select a power level by placing your finger directly on a desired point of the cursor slider (2).

In order to select a plate on these models, directly touch the cursor slider (2).

SWITCHING ON THE DEVICE

1 Touch the On touch key ⏻ (1) for at least one second. The touch control will become active, a beep will be heard and the indicators (3) will light up displaying a "-". If any cooking area is hot, the related indicator will flash an **H** and "-".

If you do not take any action in the next 10 seconds the touch control will switch off automatically.

When the touch control is activated, you can disconnect it at any time by touching the touch button ⏻ (1), even if it has been locked (lock function activated). The touch button ⏻ (1) always has priority to disconnect the touch control.

ACTIVATING PLATES

Once the touch control is activated with sensor ⏻ (1), any plate can be turned on by following these steps:

1 Slide the finger or touch in any position of one of the cursors "slider" (2). The zone has been selected and simultaneously the power level will be set between 0 and 9. That power value will be shown on the corrisponding power indicator and its decimal dot (4) will keep light up during 10 seconds.

2 Use the cursor slider (2) to choose a new cooking level between 0 and 9.

As long as the plate is selected, in other words, with the decimal (4) dot light up, its power level can be modified.

TURNING OFF A PLATE

Using the touch slider key (2) lower the power to level 0. The hotplate will switch off.

When a hot plate is switched off an **H** will appear in its power indicator (3), if the glass surface of the related cooking area is hot and there is a risk of burns. When the temperature drops, the indicator (3) switches off (if the hob is disconnected), or otherwise a "-" will light up if the hob is still connected.

TURNING ALL PLATES OFF

All plates can be simultaneously disconnected by using the general on/off sensor ⏻ (1). All plate indicators (3) will turn off. If the heating zone turned off is hot, its indicator shows an **H**.

Pan detector

Induction cooking zones have a built-in pan detector. This way, the plate will stop working if there is no pan present or if the pan is not suitable.

The power indicator (3) will show a symbol to designate "there is no pan" U if, while the zone is on, no pan is detected or the pan is not suitable.

If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for "there is no pan". When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.

USE

The time for pan detection is 3 minutes. If a pan is not placed within this time period, or the pan is unsuitable, the cooking zone shuts off.

When finished, turn off the cooking zone by using the touch controls. Otherwise an undesired operation could occur if a pan is accidentally placed on the cooking zone during the next three minutes. Avoid possible accidents!

Block function

With the Block Function, you can block the other sensors, except for the on/off sensor (1), in order to avoid undesired operations. This function is useful as a childproof safety.

To activate this function, touch sensor (6) for at least one second. Once you have done so, the pilot (7) turns on indicating that the control panel is blocked. To deactivate the function, simply touch sensor (6) again.

If the on/off sensor (1) is used to turn off the appliance while the block function is activated, it won't be possible to turn the cooktop on again until it unblocks.

Silencer of the beep

When the hob is on, if one presses the touch key (10) and the locking touch key (6) simultaneously for three seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated.

The time indicator (11) will display “OF”.

This deactivation will not be applied to all the functions, as for example the beep for on/off, the ending of the timer or the locking/unlocking of the touch keys always remain activated.

To once again activate all the beeps that accompany each action, again simultaneously press the touch key and the locking touch key (10) and the locking touch key (6) for three seconds. The timer indicator (11) will display “On”.

Power Function

This function supplies “extra” power to the plate, above the nominal value. Said power depends on the size of the plate, wih the possibility of reaching the maximum value permitted by the generator.

1 Slide the finger above the corresponding cursor slider (2) until the power indicator (3) shows “9” and keep the finger pressed for one second, or touch directly on P and keep pressed the finger for one second.

2 The power level indicator (3) will show the symbol P, and the plate will start to supply extra power.

The Power Function has a maximum duration specified in **Table 1**. After this time the power level will automatically adjust to 9. A beep sounds.

On activating the Power function in one hotplate, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing its power to a lower level, in which case this will be displayed on its indicator (3).

Deactivation of Power Function, before its working time passes, can be done either by means of touching cursor “slider” modifying its power level or repeating step 3.

Timer Function (countdown clock)

This function facilitates cooking given that you don’t have to be present: you can set a timer for a plate, and it will turn off once the desired time is up.

For these models, you can simultaneously program each plate for durations ranging from 1 to 99 minutes.

USE

Setting a timer on a plate.

Once the power level is set on the desired zone, and while the decimal dot of the zone keeps on, the zone will be able to be timed.

To that end:

1 Touch sensor ⊖ (9) or ⊕ (10). Timer indicator (11) will show “00” and corresponding zone indicator (3) will show the symbol t blinking alternately with its current power level.

2 Immediately afterwards set a cooking time between 1 and 99 minutes, using the sensors ⊖ (9) o ⊕ (10). With the first one the value will start at 60, whereas with the second it will start at 01. By keeping sensors ⊖ (9) or ⊕ (10) pressed, the value will be restored to 00. When there is less than one minute left, the clock will begin to count down in seconds.

3 When the time indicator (11) stops flashing, it will start to count down the time automatically. The indicator (3) relating to the timed hotplate will alternately display the selected power level and the symbol t .

Once the selected cooking time has elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a series of beeps for several seconds.

To turn off the audible signal, touch any sensor. The timer indicator (11) will display a flashing 00 beside of the decimal dot (4) of the selected zone.
If the heating zone turned off is hot, its power indicator (3) will display alternately the **H** symbol and a “-”.

If you wish to time another hotplate at the same time, repeat steps 1 to 3.

If one or more zones are already timed, the timer indicator (11) will show by default the shortest remaining time to finish, showing a “**t**” on the related zone. Rest of timed zones will show on their corresponding indicator zones the decimal dot blinking. When cursor “slider” of another timed zone is pressed, the timer will show the remaining time of that zone for a few seconds and its indicator will show its power level and the “**t**” alternately.

Changing the programmed time.

For modifying programmed time, cursor “slider” (2) of timed zone has to be pressed. Then it will be possible to read and modify the time.

Through sensors ⊖ (9) and ⊕ (10), you can modify the programmed time.

Disconnecting the clock

If you wish to stop the clock before the programmed time is up, this can be done at any time by simply adjusting its value to “--”.

1 Select the desired plate.

2 Adjust the value of the clock to “00” by using the sensor ⊖ (9). The clock is cancelled. This can also be done more quickly by pushing the sensors ⊖ (9) and ⊕ (10) at the same time.

Power Management function

The models are equipped with a power limiting function (Power Management). This function allows the total power generated by the hob to be set to different values selected by the user. To do this, for the first minute after having connected the hob to the power supply, it is possible to access the power limiting menu.

1 Press the ⊕ (10) touch key for three seconds. The letter **PL** will appear on the timer indicator (11).

2 Press the looking touch key 🔒 (6). The different power values to which the hob can be limited will appear and these can be changed using the ⊕ (10) and ⊖ (9) sensors.

3 Once the value has been selected, once again press the looking touch key 🔒 (6). The hob will be limited to the chosen power value.

If you want to change the value again, you must unplug the hob and plug it in again after a few seconds. Thus you will again be able to enter the power limiting menu.

USE

Every time the power level of a hotplate is changed, the power limiter will calculate the total power the hob is generating. If you have reached the total power limit, the touch control will not allow you to increase the power level of that hotplate. The hob will beep and the power indicator (3) will blink at the level that cannot be exceeded. If you wish to exceed that value, you must lower the power of the other hotplates. Sometimes it will not be enough to lower another by a single level as this depends on the power of each hotplate and the level it is set at. It is possible that to raise the level of a large hotplate that of several smaller ones must be turned down.

If you use the quick switch-on at maximum power function and the said value is above the value set by the limit, the hotplate will be set to the maximum possible level. The hob will beep and the said power value will blink twice on the indicator (3).

Special functions: CHEF (depending on the model)

The Touch Control has special features that help the user to cook through the CHEF sensor (8). These functions are available depending on the model.

To activate a special feature on a zone:

1 First it should be selected; and then, the decimal point (4) will be active on the power indicator (3).

2 Now click on the CHEF sensor (8). The sequentially successive presses will go over all the CHEF functions available in each zone one by one. These functions will show the activation with the corresponding leds (13), (14), (15).

If you want to cancel a special active function at any time, you should touch the “slider” cursor sensor (2) in the position “**0**”.

KEEP WARM FUNCTION

This function automatically sets an appropriate power level to keep the cooked food hot.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (8) until the led (15) located on the icon lights up. Once the function is activated, the symbol A will appear on the power indicator (3).

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

MELTING FUNCTION

This function maintains a low temperature in the cooking zone. Ideal for defrosting food or for slowly melting other food types as chocolate, butter, etc.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (8) until the led (14) located on the icon lights up. Once the function is activated, the symbol A will appear on the power indicator (3).

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

SIMMERING FUNCTION

This function allows you to keep simmered.

After the food is boiled, enable the plate by selecting it, and press the CHEF sensor (8) until the led (13) located on the icon lights up. Once the function is activated, the symbol A will appear on the power indicator (3).

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

Safety switch off function

If due to an error one or several heating zones do not switch off, the appliance will be automatically disconnected after a set amount of time (**see table 1**).

When the “safety switch off” function has been triggered, a **0** is displayed if the glass surface temperature is not dangerous for the user or an **H** if there is a burn risk.

Keep the control panel of the heating areas clean and dry at all times.

In the event of operating problems or incidents not mentioned in this manual, disconnect the appliance and contact the technical service.

USE

Suggestions and recommendations

- Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.
- Do not slide pots and pans over the glass because they could scratch it.
- Although the glass can take knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.
- To avoid damaging the ceramic glass surface, do not drag pots and pans over the glass and keep the undersides of them clean and in good condition.
- Recommended diameters of the bottom of the pan (**see the relative table**).

Try not to spill sugar or products containing sugar on the glass as while the surface is hot these could damage it.

Table 1

Select power level	MAXIMUM OPERATION TIME (in hours)
0	0
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutes, readjust to level 9

POWER RATINGS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS

induction 2 elements

DENOMINATIONS	Ø (cm)	Ø pot recommended (minimum in cm.)	POWER (W)	*$EC_{electric\ cooking}$: Wh/kg
Element heating induction	14,5	10	1800	182,1
Element heating induction	21,0	13	3000	178,7

induction 3 - 4 elements

DENOMINATIONS	Ø (cm)	Ø pot recommended (minimum in cm.)	POWER (W)	*$EC_{electric\ cooking}$: Wh/kg
Element heating induction	14,5	10	1500	193,3
Element heating induction	18,0	11	2100	177,5
Element heating induction	21,0	11	2300	181,7
Element heating induction	28,0	14	3600	174,0

$EC_{electric\ cooking}$: Energetic consumption calculated per kg in accordance with Regulation (EU) 66/2014.

USE

Cleaning and maintenance

To keep the appliance in good condition, clean it using suitable products and implements once it has cooled down. This will make the job easier and avoid the build-up of dirt. Never use harsh cleaning products or tools that could scratch the surface, or steam-operated equipment.

Light dirt not stuck to the surface can be cleaned using a damp cloth and a gentle detergent or warm soapy water. However, for deeper stains or grease use a special cleaner for ceramic hot plates and follow the instructions on the bottle. Dirt that is firmly stuck due to being burned repeatedly can be removed using a scraper with a blade.

Slight tinges of colour are caused by pots and pans with dry grease residue underneath or due to grease between the glass and the pot during cooking. These can be removed using a nickel scourer with water or a special cleaner for ceramic hot plates. Plastic objects, sugar or food containing a lot of sugar that have melted onto the surface must be removed immediately using a scraper.

Metallic sheens are caused by dragging metal pots and pans over the glass. These can be removed by cleaning thoroughly using a special cleaner for ceramic glass hot plates, although you may need to repeat the cleaning process several times.

Warning:

A pot or pan may become stuck to the glass due to a product having melted between them. Do not try to lift the pot while the heating zone is cold! This could break the glass.

Do not step on the glass or lean on it as it could break and cause injury. Do not use the glass as a surface for placing objects.

The Manufacturer reserves the right to make changes to its manuals that it deems necessary or useful, without affecting the product's essential features.

Environmental considerations

The symbol on the product or its packaging means that this product cannot be treated like ordinary household waste. This product must be taken to a recycling collection point for electrical and electronic appliances. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will avoid harming the environment and public health, which could happen if this product is not handled properly. For more detailed information about recycling this product, please contact your local authority, household waste service or the store where you purchased the product.

The packaging materials used are environmentally friendly and can be recycled completely. Plastic components are marked >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Dispose of packaging materials, like household waste, in your local container.

USE

Fulfillment with Energy Efficiency of the appliance:

- Appliance has been tested according to standard EN 60350-2 and the obtained value, in Wh/Kg (see the relative table).

Following advices will help you to save energy anytime you cook:

- Use the correct lid for each pot whenever is possible. Cooking without lid uses more energy.
- Use pans with flat bases and appropriate base diameters in order to match size of the cooking zone. Pan manufacturers usually provide top diameter of the pot that is always larger than bases diameter.
- When water is used for cooking, use little quantities in order to preserve vitamins and minerals of vegetables and set the minimum power level that allows maintaining the cooking. High power level is unnecessary and a waste of energy.
- Use small pots with small quantities of food.

IF SOMETHING DOES NOT WORK

Before calling the technical service, perform the verifications described below.

The appliance does not work:
ensure that the power cable is plugged in.

The induction zones do not produce heat:
the container is not appropriate (it does not have a ferromagnetic bottom or is too small).
Check that the bottom of the container attracts a magnet, or use a larger container.

A humming is heard when starting to cook in the induction zones:
with containers which are not very thick or not of one piece, the humming results from the transmission of energy directly to the bottom of the container.
the humming is not a defect, but if you wish to avoid it anyway, reduce the power level slightly or use a container with a thicker bottom, and/or of one piece.

The touch control does not light up or, despite lighting, does not respond:
no heating zone has been selected.
Be sure to select a heating zone before operating it. There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

The sound of a fan is heard while cooking, which continues even after cooking has ended:
the induction zones have a fan to keep the electronics cool. This only operates when the electronic circuits get hot. It stops again when the circuits cool whether the hob is turned on or not.

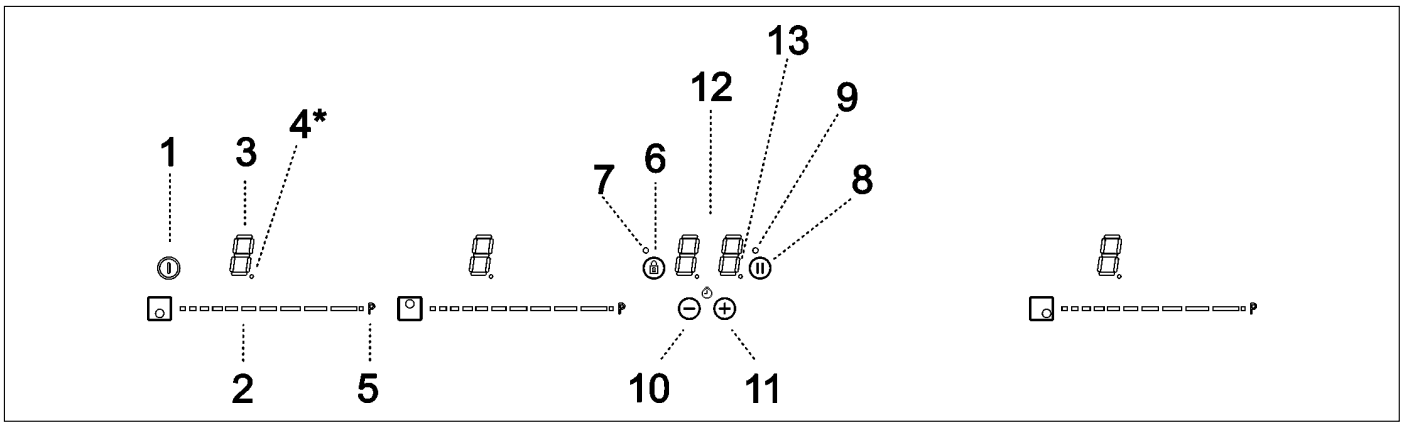
The symbol will appear U on the power indicator of a hotplate:
the induction system does not find a pot or pan on a hotplate or it is of an unsuited type.

The hotplate will switch off and the messages C81 or C82 appears on the indicators:
excessive temperature in the electronics or on the glass. Wait for a while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.

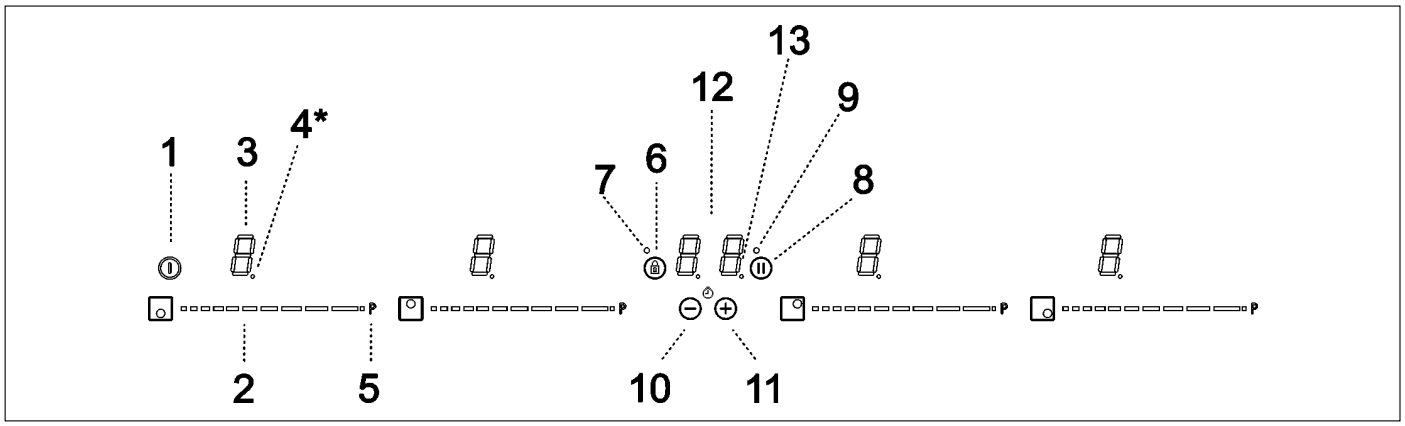
The appliances switches off and the message C90 appears on the power indicators (3):
the touch control detects on/off (1) sensor is covered and doesn't allow switching on the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry until the message disappears.

USE

induction 3 elements



induction 4 elements



User instructions of the touch control

Handling elements	
1	General on/off sensor.
2	Cursor slider for controlling power.
3	Power and/or residual heat indicator.*
4	Decimal dot of power and/of residual heat indicator.
5	Direct access to “Power” function.
6	Activation sensor for “Block” or “Stop&Go” functions.
7	Pilot indicator light “Block” function activated.*
8	Activation sensor for “Stop&Go” function.
9	Pilot indicator light “Stop&Go” function activated.*
10	“Minus” sensor for timer.
11	“Plus” sensor for timer.
12	Timer indicator.
13	Decimal dot of the timer.*
***Only visible while running.**	

USE

The manoeuvres are done by means of the touch keys. You do not need to exert force on the desired touch key, you only need to touch it with your fingertip to activate the required function.

Each action is verified by a beep.

Use the cursor slider (2) to ajust power levels (0 - 9) by sliding your finger over it. Sliding towards the right increases the value, whereas sliding towards the left decreases it.

It's also possible to directly select a power level by placing your finger directly on a desired point of the cursor slider (2).

⚠ **In order to select a plate on these models, directly touch the cursor slider (2).**

SWITCHING ON THE DEVICE

1 Touch the On touch key ⏻ (1) for at least one second. The touch control will become active, a beep will be heard and the indicators (3) will light up displaying a "-". If any cooking area is hot, the related indicator will flash an H and "-".

If you do not take any action in the next 10 seconds the touch control will switch off automatically.

When the touch control is activated, you can disconnect it at any time by touching the touch button ⏻ (1), even if it has been locked (lock function activated). The touch button ⏻ (1) always has priority to disconnect the touch control.

ACTIVATING PLATES

Once the touch control is activated with sensor ⏻ (1), any plate can be turned on by following these steps:

1 Slide the finger or touch in any position of one of the cursors "slider" (2). The zone has been selected and simultaneously the power level will be set between 0 and 9. That power value will be shown on the corresponding power indicator and its decimal dot (4) will keep light up during 10 seconds.

2 Use the cursor slider (2) to choose a new cooking level between 0 and 9.

As long as the plate is selected, in other words, with the decimal (4) dot light up, its power level can be modified.

TURNING OFF A PLATE

Using the touch slider key (2) lower the power to level 0. The hotplate will switch off.

When a hot plate is switched off an **H** will appear in its power indicator (3), if the glass surface of the related cooking area is hot and there is a risk of burns. When the temperature drops, the indicator (3) switches off (if the hob is disconnected), or otherwise a "-" will light up if the hob is still connected.

TURNING ALL PLATES OFF

All plates can be simultaneously disconnected by using the general on/off sensor ⏻ (1). All plate indicators (3) will turn off. If the heating zone turned off is hot, its indicator shows an **H**.

Pan detector

Induction cooking zones have a built-in pan detector. This way, the plate will stop working if there is no pan present or if the pan is not suitable.

The power indicator (3) will show a symbol to designate "there is no pan" U if, while the zone is on, no pan is detected or the pan is not suitable.

If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for "there is no pan". When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.

The time for pan detection is 3 minutes. If a pan is not placed within this time period, or the pan is unsuitable, the cooking zone shuts off.

When finished, turn off the cooking zone by using the touch controls. Otherwise an undesired operation could occur if a pan is accidentally placed on the cooking zone during the next three minutes. Avoid possible accidents!

Block function

With the Block Function, you can block the other sensors, except for the on/off sensor (1), in order to avoid undesired operations. This function is useful as a childproof safety.

To activate this function, touch sensor (6) for at least one second. Once you have done so, the pilot (7) turns on indicating that the control panel is blocked. To deactivate the function, simply touch sensor (6) again.

If the on/off sensor (1) is used to turn off the appliance while the block function is activated, it won't be possible to turn the cooktop on again until it unblocks.

Silencer of the beep

When the hob is on, if one presses the touch key (11) and the locking touch key (6) simultaneously for three seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated.

The time indicator (12) will display “OF”.

This deactivation will not be applied to all the functions, as for example the beep for on/off, the ending of the timer or the locking/unlocking of the touch keys always remain activated.

To once again activate all the beeps that accompany each action, again simultaneously press the touch key and the locking touch key (11) and the locking touch key (6) for three seconds. The timer indicator (12) will display “On”.

Stop&Go Function

This function puts the cooking process on pause. The timer will also be paused if it is activated.

Activating the Stop function.

Touch the Stop sensor (8) for one second. The pilot (9) lights up and the power indicators will show the symbol to indicate cooking has been paused.

Deactivating the Stop function.

Touch Stop&Go sensor (8) again. The pilot (9) turns off and cooking resumes under the same power and timer settings that were established before the pause.

Power Function

This function supplies “extra” power to the plate, above the nominal value. Said power depends on the size of the plate with the possibility of reaching the maximum value permitted by the generator.

1 Slide the finger above the corresponding cursor slider (2) until the power indicator (3) shows “9” and keep the finger pressed for one second, or touch directly on and keep pressed the finger for one second.

2 The power level indicator (3) will show the symbol , and the plate will start to supply extra power.

The Power Function has a maximum duration specified in **Table 1**. After this time the power level will automatically adjust to 9. A beep sounds.

On activating the Power function in one hotplate, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing its power to a lower level, in which case this will be displayed on its indicator (3).

Deactivation of Power Function, before its working time passes, can be done either by means of touching cursor “slider” modifying its power level or repeating step 3.

USE

Timer Function (countdown clock)

This function facilitates cooking given that you don't have to be present: you can set a timer for a plate, and it will turn off once the derired time is up.

For these models, you can simultaneously program each plate for durations ranging from 1 to 99 minutes.

Setting a timer on a plate.

Once the power level is set on the desired zone, and while the decimal dot of the zone keeps on, the zone will be able to be timed.

To that end:

1 Touch sensor ⊖ (10) or ⊕ (11). Timer indicator (12) will show "**00**" and corresponding zone indicator (3) will show the symbol t blinking alternately with its current power level.

2 Immediately afterwards set a cooking time between 1 and 99 minutes, using the sensors ⊖ (10) o ⊕ (11). With the first one the value will start at **60**, whereas with the second it will start at **01**. By keeping sensors ⊖ (10) or ⊕ (11) pressed, the value will be restored to **00**. When there is less than one minute left, the clock will begin to count down in seconds.

3 When the time indicator (12) stops flashing, it will start to count down the time automatically. The indicator (3) relating to the timed hotplate will alternately display the selected power level and the symbol t .

Once the selected cooking time has elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a series of beeps for several seconds.

To turn off the audible signal, touch any sensor. The timer indicator (12) will display a flashing **00** beside of the decimal dot (4) of the selected zone. If the heating zone turned off is hot, its power indicator (3) will display alternately the **H** symbol and a "-".

If you wish to time another hotplate at the same time, repeat steps 1 to 3.

If one or more zones are already timed, the timer indicator (12) will show by default the shortest remaining time to finish, showing a "**t**" on the related zone. Rest of timed zones will show on their corresponding indicator zones the decimal dot blinking. When cursor "slider" of another timed zone is pressed, the timer will show the remaining time of that zone for a few seconds and its indicator will show its power level and the "**t**" alternately.

Changing the programmed time.

For modifying programmed time, cursor "slider" (2) of timed zone has to be pressed. Then it will be possible to read and modify the time.

Through sensors ⊖ (10) and ⊕ (11), you can modify the programmed time.

Disconnecting the clock

If you wish to stop the clock before the programmed time is up, this can be done at any time by simply adjusting its value to "--".

1 Select the desired plate.

2 Adjust the value of the clock to "**00**" by using the sensor ⊖ (10). The clock is cancelled. This can also be done more quickly by pushing the sensors ⊖ (10) and ⊕ (11) at the same time.

USE

Power Management function (depending on model)

Some models are equipped with a power limiting function (Power Management). This function allows the total power generated by the hob to be set to different values selected by the user. To do this, for the first minute after having connected the hob to the power supply, it is possible to access the power limiting menu.

1 Press the ⊕ (11) touch key for three seconds. The letter **PL** will appear on the timer indicator (12).

2 Press the looking touch key (6). The different power values to which the hob can be limited will appear and these can be changed using the ⊕ (11) and ⊖ (10) sensors.

3 Once the value has been selected, once again press the looking touch key (6). The hob will be limited to the chosen power value.

If you want to change the value again, you must unplug the hob and plug it in again after a few seconds. Thus you will again be able to enter the power limiting menu.

Every time the power level of a hotplate is changed, the power limiter will calculate the total power the hob is generating. If you have reached the total power limit, the touch control will not allow you to increase the power level of that hotplate. The hob will beep and the power indicator (3) will blink at the level that cannot be exceeded. If you wish to exceed that value, you must lower the power of the other hotplates. Sometimes it will not be enough to lower another by a single level as this depends on the power of each hotplate and the level it is set at. It is possible that to raise the level of a large hotplate that of several smaller ones must be turned down.

If you use the quick switch-on at maximum power function and the said value is above the value set by the limit, the hotplate will be set to the maximum possible level. The hob will beep and the said power value will blink twice on the indicator (3).

Safety switch off function

If due to an error one or several heating zones do not switch off, the appliance will be automatically disconnected after a set amount of time (**see table 1**).

When the “safety switch off” function has been triggered, a **0** is displayed if the glass surface temperature is not dangerous for the user or an **H** if there is a burn risk.

⚠ **Keep the control panel of the heating areas clean and dry at all times.**

⚠ **In the event of operating problems or incidents not mentioned in this manual, disconnect the appliance and contact the technical service**

Table 1

Select power level	MAXIMUM OPERATION TIME (in hours)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 or 5 minutes, readjust to level 9 (depending on model)

USE

IF SOMETHING DOES NOT WORK

Before calling the technical service, perform the verifications described below.

The appliance does not work:
ensure that the power cable is plugged in.

The induction zones do not produce heat:
the container is not appropriate (it does not have a ferromagnetic bottom or is too small).
Check that the bottom of the container attracts a magnet, or use a larger container.

A humming is heard when starting to cook in the induction zones:
with containers which are not very thick or not of one piece, the humming results from the transmission of energy directly to the bottom of the container.
the humming is not a defect, but if you wish to avoid it anyway, reduce the power level slightly or use a container with a thicker bottom, and/or of one piece.

The touch control does not light up or, despite lighting, does not respond:
no heating zone has been selected.
Be sure to select a heating zone before operating it. There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

The sound of a fan is heard while cooking, which continues even after cooking has ended:
the induction zones have a fan to keep the electronics cool. This only operates when the electronic circuits get hot. It stops again when the circuits cool whether the hob is turned on or not.

The symbol will appear U on the power indicator of a hotplate:
The induction system does not find a pot or pan on a hotplate or it is of an unsuited type.

The hob powers off during cooking and the messages C81 or C82 appears:
excessive temperature in the electronics or on the glass. Wait for a while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.

C85 appears on the indicator of one of the hotplates:
The pot or pan used is of an unsuited type. Switch off the hob, switch it on again and try with another pot or pan.

The appliances switches off and the message C90 appears on the power indicators (3).
The touch control detects on/off (1) sensor is covered and doesn't allow switching on the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry until the message disappears.

The appliances switches off and the message C91 appears on the power indicators (3).
The touch control detects Stop&Go sensor (6) is covered and doesn't allow to handle the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry, then press twice Stop&Go (6) sensor for removing the message and return to normal operation.

CLEANING

IMPORTANT:
Always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

2) HOT PLATE

It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid.
Periodically wash the hot plate, the enamelled stell pan support, the enamelled burner caps “A”, “B” and “C” and the burner heads "T" (see fig. 5 - 6) with lukewarm soapy water. They should also be cleaned plugs "AC" and flame detection "TC" (see fig. 5). Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 7) and allow to dry fully.
Do not wash in the dishwasher.
Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.
Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

WARNINGS:
Comply with the following instructions, before remounting the parts:
- ***check that burner heads slots (see fig. 5 - 6) have not become clogged by foreign bodies.***
- ***Check that enamelled burner cap “A - B - C” (fig. 5 - 6) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.***
- ***The pan support must be placed in the appropriate centering pins.***
  Verifying the perfect stability.
- ***Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.***
- ***Don’t use steam jets for the equipment cleaning.***

Note: continuous use could cause the burners to change colour due to the high temperature.

INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.
The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.
Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.
During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

3) INSTALLING THE HOT PLATE

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.
Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children’s reach since they could become potential sources of danger.
The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 8. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 8).

The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

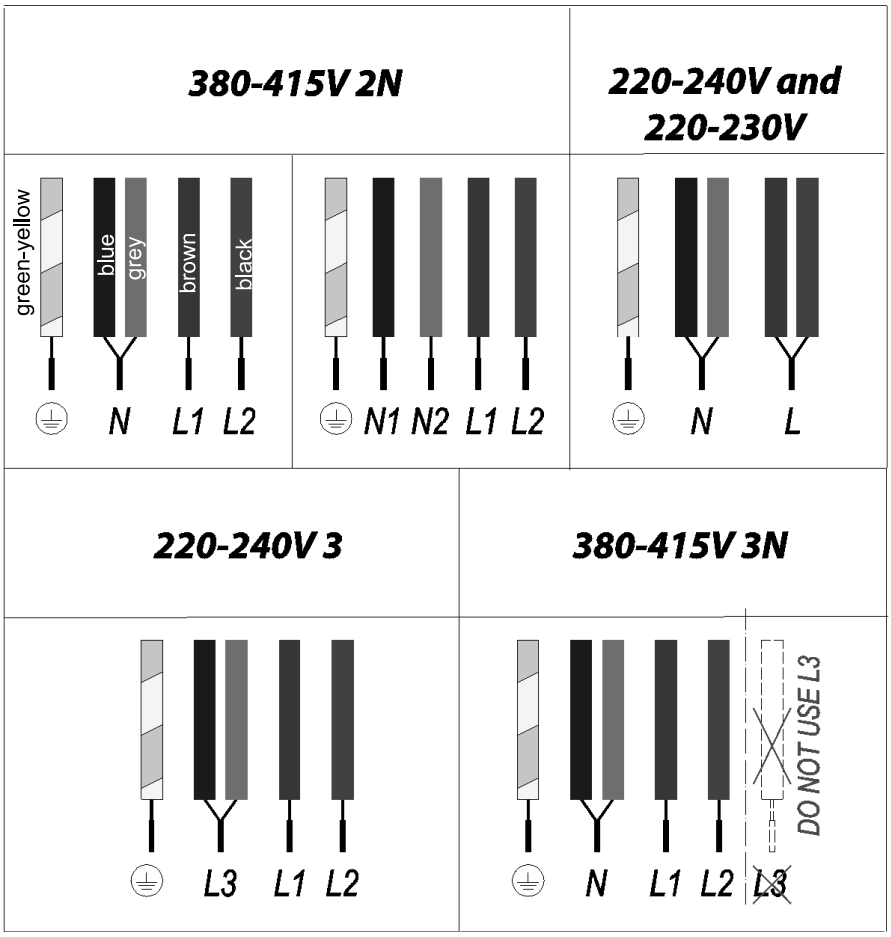
INSTALLATION

4) FIXING THE HOT PLATE

The hot plate has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- take off all the movable parts of the hob.
- Cut the seal in 4 parts of the necessary lenght to positionning it on the 4 edges of the crystal.
- Overturn the hot plate and correctly position seal “E” (fig. 9 under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the crystal. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the crystal, pressing it in place with the fingers.
- Position the hob in the hole in the unit and fasten it in place using the appropriate screws “F” of the fastening hooks “G” **(see fig. 11 and 12)**.
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 120 mm from the top (see fig. 8).

Wiring diagram for 3/4 element models heating



INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION SPECIFICATIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the cooktop itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an temperature of 90 °C.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with the provisions in force.

This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

5) ROOM VENTILATION

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly. the necessary amount of air is that required for regular gas combustion and ventilation of the relative room, the volume of which must not be less than 20 m^3. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm^2 (see fig. 2). Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

6) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside. If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 3). This must be activated at the same time as the appliance (see fig. 4), so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

7) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the cooktop correspond to those of the gas and electricity mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure. Gas connection must comply with the pertinent standards and provisions in force.

When gas is supplied through ducts, the appliance must be connected to the gas supply system:

- with a rigid steel pipe. The joints of this pipe must consist of threaded fittings conforming to the standards.
- With copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

When the gas is supplied by a bottle, the appliance must be fuelled by a pressure governor conforming to the provisions in force and must be connected:

- with a copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

  This pipe must be installed so that it can not come into contact with moving parts of the built form (eg drawers) and must not cross compartments that could be crammed.

  It is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. This is easily available from the shops and facilitates connection with the hose nipple of the pressure governor on the bottle.

WARNINGS:

remember that the gas inlet union on the appliance is a 1/2" gas parallel male type in compliance with EN 10226 standards.

- The appliance complies with the provisions of the following Saudi Standards:

SSA 167/2012;
SSA 168/2015;
SSA 84/2010.

INSTALLATION

8) ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.

Before connecting the appliance, check that:

- the voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the hot plate).
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:

- fit a standard plug "C" suited to the load indicated on the data label to the cable. Fit the wires following figure 18 - 19 - 20 , taking care of respecting the following correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol ⏚ = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an temperature of 90 °C.
- Never use reductions, adapters of shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized, in compliance with current installation regulations.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- For optimum safety, the electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit- breaker.

You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system.

Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.

REGULATION

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments. All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations.

Our burners do not require primary air adjustment.

9) TAPS

"Reduced rate" adjustment

- witch on the burner and turn the relative knob to the "Reduced rate" position (small flame fig. 17).
- Remove knob "M" (fig. 13 and 14) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 13) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done trought the insertion of a small screwdriver ''D'' beside the tap (fig. 13) or in the hole ''C'' inside the shaft of the tap (fig 14). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the "Reduced rate" position.

The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.

It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31 (turn clockwise).

TAPS LUBRIFICATION

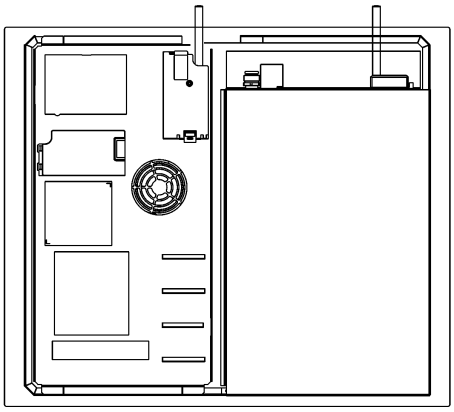
Should a tap being blocked, do not force and ask for Technical Assistance.

INSTALLATION

CABLE POSITION

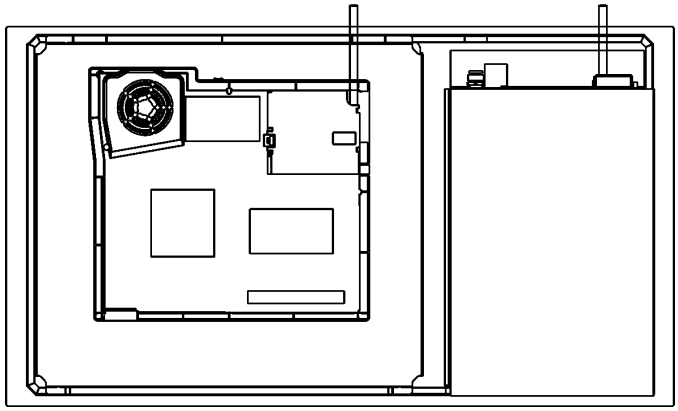
60 cm. - 1 or 2 gas burners

induction cable (A) (B) gas cable



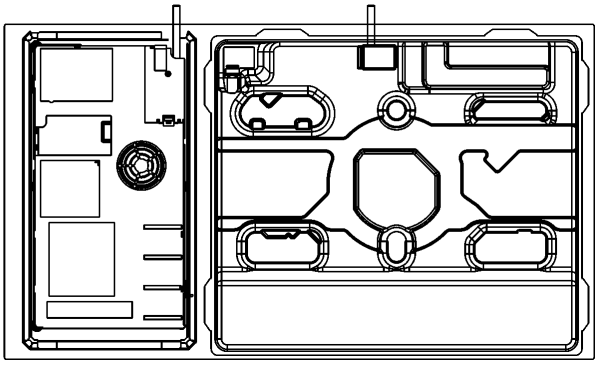
90 cm. - 1 or 2 gas burners

induction cable (A) gas cable (B)



90 cm. - 4 gas burners

induction cable (A) (B) gas cable



clamp gas

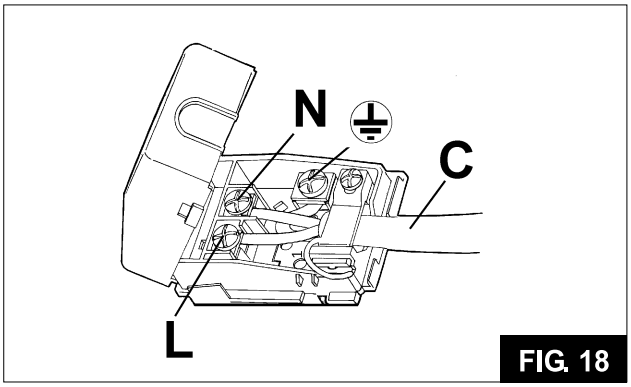


FIG. 18

induction clamp 2 elements

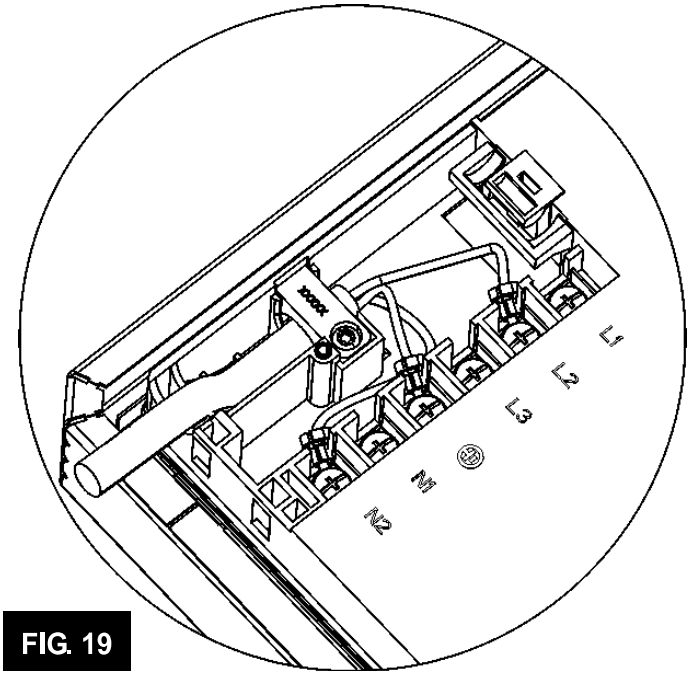


FIG. 19

induction clamp 3 - 4 elements

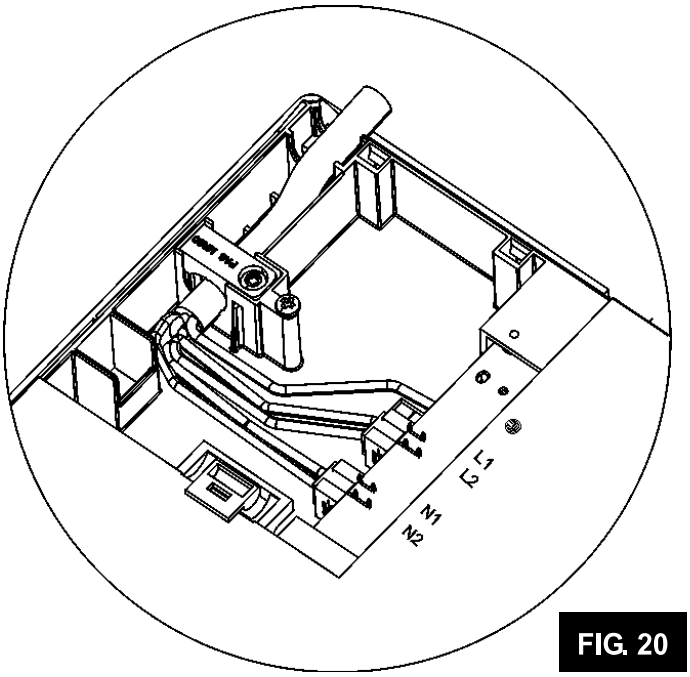


FIG. 20

INSTALLATION

induction 2 elements

TYPE AND SECTION OF THE POWER CABLES *(see figure above)*

		Type of cable	Monophase power supply 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Monophase power supply 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Three-phase power supply 220 - 240 V 3 ~
Hob **gas**	**B**	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm^2		
Hob **induction**	**A**	H05 RR-F		3 x 2.5 mm^2	4 x 2.5 mm^2

induction 3 - 4 elements

TYPE AND SECTION OF THE POWER CABLES *(see figure above)*

		Type of cable	Monophase power supply 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Monophase power supply 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Three-phase power supply 380 - 415 V 3N ~ 220 - 240 V 3 ~	Two-phase power supply 380 - 415 V 2N ~
Hob **gas**	**B**	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm^2			
Hob **induction**	**A**	H05 V2V2-F		5 x 1.5 mm^2 (*)	5 x 1.5 mm^2 (*)	5 x 1.5 mm^2 (*)

(*) Taking into account the contemporaneity factor.

ATTENTION!!!
If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire (B) longer than the phase conductors (fig. 10) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

CONVERSIONS

10) REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using a an appropriate tool. Now unscrew injector (see fig. 15 - 16) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place.
It is advisable to strongly tighten the injector in place.
To access the injector, in ultra-fast burners with DCC AFB, remove the injector cover "A" (fig. 16).
After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 9. The technician must reset any seals on the regulating or pre-regulating devices.
The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized customer Service Centre.
For the sake of convenience, the nominal rate table also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NOM. RATE	RED. RATE	INJECTOR DIAMETER	E.E Gas Burner*
No.	DESCRIPTION		kPa	g/h		1/100 mm	
1	ULTRA RAPID	**G 30 - LPG**	**5.0**	291	130	78 F4	54,3%
2	RAPID	**G 30 - LPG**	**5.0**	204	70	72 M	59,8%
3	SEMIRAPID REDUCED	**G 30 - LPG**	**5.0**	102	40	52 M	57,8%
4	SEMIRAPID	**G 30 - LPG**	**5.0**	127	45	59 M	56,2%
5	AUXILIARY	**G 30 - LPG**	**5.0**	73	35	46 M	N.A.

In accordance with Regulation No. 66/2014 EU measures for the implementation of Directive 2009/125/EC, the performance (EEgas burner) was calculated according to EN 30-2-1 last review with the G20.

*****DCC AFB: Air from the bottom (fig. 16).***

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.
Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.
For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Center whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession.
Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets.
The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.
The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven-sent intervention. We suggest to fill the table below.

MARK: .....

MODEL: .....

SERIES: .....

In case of failure or cut in the cable, please move away from the cable and do not touch it. Moreover the device must be unplugged and not switched on. Call the nearest authorized service center to fix the problem.

WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

www.teka.com

المساعدة التقنية وقطع الغيار

قبل مغادرة المصنع، يتم اختبار هذا الجهاز وتنظيمه من قبل خبراء متخصصين من أجل ضمان أفضل أداء.
لا يجوز إجراء أي إصلاحات أو تعديلات قد تكون مطلوبة لاحقًا إلا من قبل موظفين مؤهلين بأقصى قدر من العناية والاهتمام.
لهذا السبب، اتصل دائمًا بالموزع أو بأقرب مركز لخدمات ما بعد البيع عندما تكون هناك حاجة إلى إصلاحات أو تعديلات، وتحديد نوع العطل وطراز الجهاز الذي بحوزتك.
يرجى أيضًا ملاحظة أن قطع الغيار الأصلية متوفرة فقط من خلال مراكز خدمة ما بعد البيع ومنافذ البيع بالتجزئة المعتمدة.
تتم طباعة البيانات أعلاه على ملصق البيانات الموضوع في الجزء السفلي من الجهاز وعلى ملصق التعبئة.
المعلومات المذكورة أعلاه تعطي للمساعد الفني إمكانية الحصول على قطع غيار مناسبة والتدخل السريع للإصلاح. نقترح ملء الجدول أدناه.

علامات الشحن: .....

الموديل: .....

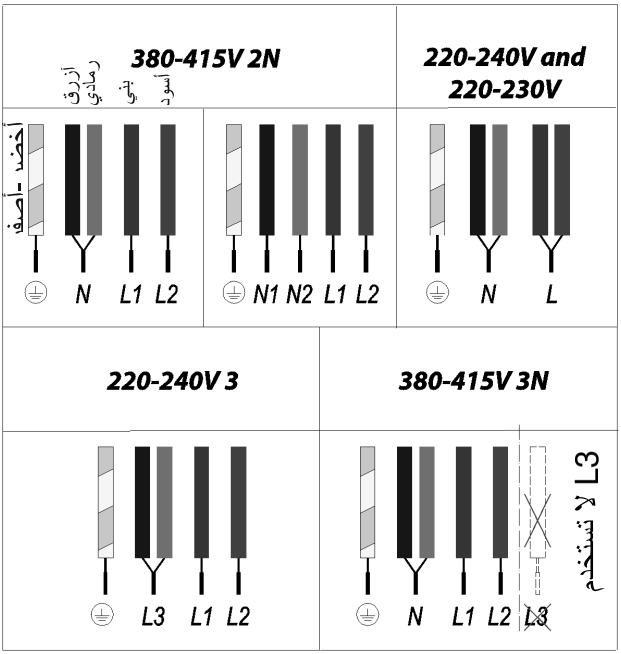
السلسلة: .....

لكابل، يرجى الابتعاد *ي حالة تعطل أو قطع*
عن الكابل وعدم لمسه. علاوة على ذلك، يجب أن يكون الجهاز غير متصل بالتيار، وأن لا يكون قيد التشغيل. اتصل بأقرب مركز خدمة معتمد لحل المشكلة.

احتفظ بشهادة الضمان أو ورقة البيانات التقنية مع دليل التعليمات طوال عمر الجهاز. إنها تحتوي على البيانات التقنية الهامة.

هذا الجهاز مميز حسب النشرة الأوروبية EC/96/2002 بشأن مخلفات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).
هذا المبدأ التوجيهي هو إطار لصلاحية الإرجاع في أوروبا وإعادة تدوير نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية.

الاسلاك الرسم البياني
للعنصر 3/4
نماذج التدفئة



البيانات التقنية لتنظيم غاز الجهاز

في حالة تكييف موقد السطح مع نوع آخر من الغاز، قم بتشغيله كما هو موضح في إرشادات الاستخدام والتركيب، واستبدل الملصق الموجود في الجزء السفلي بالملصق الموجود في الحقيبة الاحتياطية.

10)استبدال الحواقن

يمكن تكييف المشاعل مع أنواع مختلفة من الغاز عن طريق تركيب حواقن مناسبة لنوع الغاز ذي الصلة. للقيام بذلك، قم أولًا بإزالة مشاعل الموقد السطحي باستخدام أداة مناسبة. الآن قم بفك المحقن (انظر الشكل 15 16)، وركب الحاقن الذي يتوافق مع نوع الغاز المستخدم في مكانه. يُنصح بإحكام ربط الحاقن بقوة في مكانه.

للوصول إلى الحاقن، في المشاعل فائقة السرعة مع *DCC AFB*، أزل غطاء الحاقن "*A*" (الشكل 16). بعد استبدال المحاقن، يجب ضبط المشاعل كما هو موضح في الفقرة 9. يجب أن يعيد الفني تعيين أي موانع تسرب على الأجهزة المنظمة أو مسبقة التنظيم.

يمكن تضمين المظروف مع الحاقن والملصقات في المجموعة أو تحت تصرف مركز خدمة العملاء المعتمد.
من أجل التيسير، يسرد الجدول أدناه المعدل الاسمي أيضًا لمدخلات الحرارة للمشاعل وقطر المحاقن وضغوط العمل لأنواع مختلفة من الغاز.

الجدول

المشاعل		الغاز	الضغط العادي	الاسمي. المعدل	التوافر المعدل	قطر الحاقن 100/1 مم	مشعل غاز* **E.E**
رقم.	الوصف		كيلو باسكال	جرام /الساعة			
1	فائق السرعة	G 30 - LPG	5.0	291	130	F4 78	%54,3
2	سريع	G 30 - LPG	5.0	204	70	M 72	%59,8
3	شبه سريع مخفض	G 30 - LPG	5.0	102	40	M 52	%57,8
4	شبه سريع	G 30 - LPG	5.0	127	45	M 59	%56,2
5	مساعد	G 30 - LPG	5.0	73	35	M 46	غير متوافر.

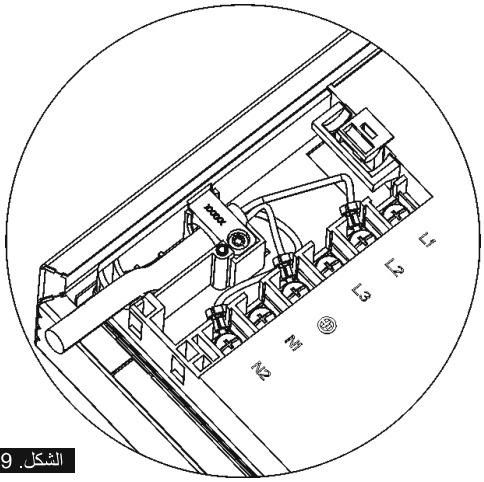
الجدول

المشاعل		الغاز	الضغط العادي	المعدل العادي		قطر الحاقن 100/1 مم	مدخل التسخين الاسمي (واط)		
العدد	الوصف		ملي بار	جرام/الساعة	لتر/ساعة		الحد الأدنى	الحد الأقصى	مشعل غاز* **E.E**
1	فائق السرعة (**DCC AFB)**	G30 - بيوتان G31 - بروبان G20 - غاز طبيعي	28 - 30 37 20	291 286	381	H1 100 H1 100 Z1 150	1800 1800 1800	4000 4000 4000	% 55,9
2	سريع	G30 - بيوتان G31 - بروبان G20 - غاز طبيعي	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 S 117	900 900 900	2800 2800 2800	% 58,0
3	شبه سريع مخفض	G30 - بيوتان G31 - بروبان G20 - غاز طبيعي	28 - 30 37 20	102 100	133	60 60 Z 88	550 550 550	1400 1400 1400	% 60,0
4	شبه سريع	G30 - بيوتان G31 - بروبان G20 - غاز طبيعي	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 Z 97	550 550 550	1750 1750 1750	% 63,0
5	مساعد	G30 - بيوتان G31 - بروبان G20 - غاز طبيعي	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 X 72	450 450 450	1000 1000 1000	غير متوافر.

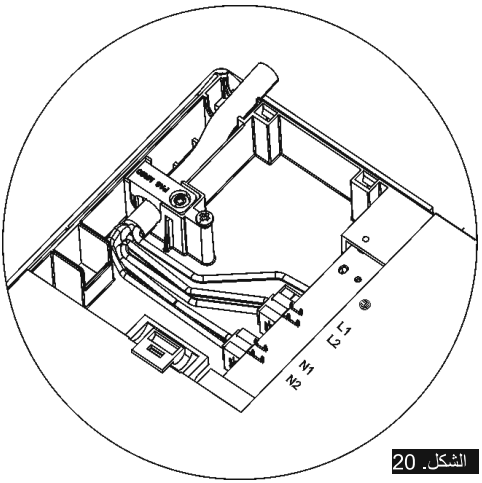
*وفقًا للائحة رقم 2014/66، تدابير الاتحاد الأوروبي لتنفيذ التوجيه ***EC***/125/2009، تم حساب الأداء (مشعل غاز ***E.E***) وفقًا للمراجعة الأخيرة ***EN 30-2-1*** مع مجموعة ***G20***.

** ***DCC AFB:*** **الهواء من القاع (الشكل 16).**

عنصرا مشبك الحث الحراري **مشبك الحث الحراري 3 - 4 عنصر**



الشكل. 19



الشكل. 20

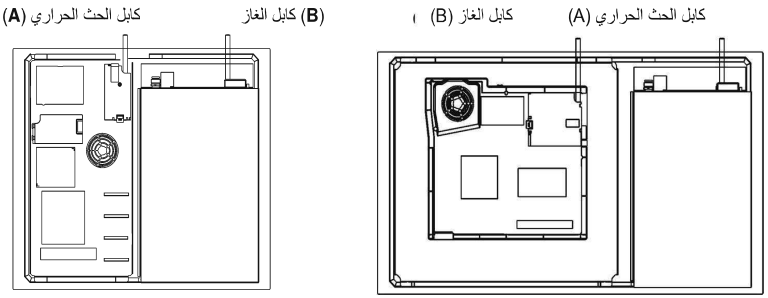
تحذير: يجب الصيانة فقط بالاستعانة بالأشخاص المعتمدين.

نوع ومقطع كابلات الكهرباء (لـ 4/3 عناصر كهربائية)

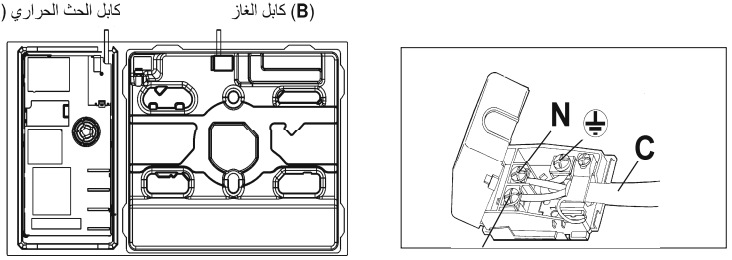
		نوع الكابل	إمداد الطاقة أحادي المرحلة 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	إمداد الطاقة أحادي المرحلة 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	مصدر الطاقة ثلاثي المرحلة 380 - 415 V 3N ~ 220 - 240 V 3 ~	مصدر الطاقة ثنائي المرحلة 380 - 415 V 2N ~
غاز الموقد السطحي	**B**	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm^2			
الحث الحراري للموقد السطحي	**A**	H05 V2V2-F		5 x 1.5 mm^2 (*)	5 x 1.5 mm^2 (*)	5 x 1.5 mm^2 (*)

بي !!!

إذا تم استبدال كابل مزود الطاقة، يجب على القائم بالتركيب ترك السلك الأرضي (***B***) أطول من موصلات الطور (الشكل 10) والامتثال للتوصيات الواردة في الفقرة 8



مشبك الغاز



الشكل. 18

نوع ومقطع كابلات الكهرباء (لعنصرين كهربائيين)

		نوع الكابل	إمداد الطاقة أحادي المرحلة 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	إمداد الطاقة أحادي المرحلة 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	مصدر الطاقة ثلاثي المرحلة 220 - 240 V 3 ~
غاز الموقد السطحي	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm^2		
الحث الحراري للموقد السطحي	A	H05 RR-F		3 x 2.5 mm^2	4 x 2.5 mm^2

تنبيه!!!

إذا تم استبدال كابل مزود الطاقة، يجب على القائم بالتركيب ترك السلك الأرضي (***B***) أطول من موصلات الطور (الشكل 10) والامتثال للتوصيات الواردة في الفقرة 8.

التنظيم

قبل إجراء أي خدمة على الجزء الكهربائي من الجهاز، يجب فصله تمامًا عن الشبكة الكهربائية.

افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالطاقة دائمًا قبل إجراء أي تعديلات للجهاز. يجب استبدال جميع موانع التسرب بالاستعانة بفني في نهاية أي تعديلات أو عمليات ضبط. لا تتطلب المشاعل الخاصة بنا ضبط هواء أولي.

9) المحابس

تعديل "المعدل المخفض"

- قم بتشغيل المشعل وتحويل المقبض ذي الصلة إلى موضع "المعدل المخفض" (لهب صغير، الشكل 18).
- قم بإزالة المقبض "M" (الشكل 13 و14) من المحبس، الذي يتم الضغط عليه فقط على قضيبه. يمكن أن يكون تحويل المسار للضبط على الحد الأدنى هو: بجانب المحبس (الشكل 13) أو داخل العمود. على أي حال، للضبط، يمكن القيام به بإدخال مفك براغي صغير "D" بجوار المحبس (الشكل 13) أو في الحفرة "C" داخل عمود المحبس (الشكل 14). أدر برغي الخانق إلى اليمين أو اليسار حتى يتم ضبط لهب الشعلة على نحو ملائم إلى وضع "المعدل المنخفض".

يجب أن لا يكون اللهب منخفضًا جدًا: يجب أن يكون أدنى لهب مستمر ودائم. قم بإعادة تجميع المكونات المتعددة.

من المفهوم أن المشاعل التي تعمل بغاز *G20* فقط هي التي يجب أن تخضع للتعديلات المذكورة أعلاه. يجب قفل البرغي تمامًا عندما تعمل المشاعل بغاز *G30* أو *G31* (عكس اتجاه عقارب الساعة).

تزييت المحابس

إذا تم انغلاق أحد المحابس، فلا تستخدم معه القوة، واطلب المساعدة التقنية.

التركيب

8) التوصيلات الكهربائية

يجب إجراء جميع التوصيلات الكهربائية بالجهاز وفقًا للقوانين والتنظيمات المعمول بها.

قبل توصيل الجهاز، تحقق مما يلي:

- يتطابق الجهد مع القيمة الموضحة في لوحة المواصفات، ويمكن أن يدعم مقطع الأسلاك في النظام الكهربائي الحمولة، كما هو موضح أيضًا في لوحة المواصفات.
- تتناسب السعة الكهربائية لمصدر التيار الكهربائي ومأخذ التيار مع الحد الأقصى لتقييم الطاقة للجهاز (راجع ملصق البيانات الموضوع على الجانب السفلي للوحة التسخين).
- المقبس أو النظام مزود بوصلة أرضية فعالة بما يتفق مع المعايير والقوانين المعمول بها. تُعفى الشركة المصنعة من أية مسؤولية عن عدم الامتثال لهذه الأحكام.

عند توصيل الجهاز بمصدر الكهرباء بواسطة مقبس:

- قم بتركيب قابس قياسي "C" مناسب للحمولة المشار إليها في ملصق البيانات على الكابل. ضع الأسلاك التالية في الشكل 18 - 19- 20، مع مراعاة البيانات التالية:

حرف L (حي) = السلك البني؛ حرف N (محايد) = السلك الأزرق؛

رمز التأريض ⏚ = السلك الأخضر- الأصفر.

- يجب وضع كابل مزود الطاقة بحيث لا يمكن لأي جزء منه الوصول إلى درجة حرارة 90 درجة مئوية.
- لا تستخدم المخفضات ولا مهايئات المجزئات مطلقًا للتوصيل، حيث إنها قد تخلق ملامسات زائفة، وتؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة خطير.
- يجب أن يكون مأخذ التيار متاحًا بعد التركيب. عند توصيل الجهاز مباشرة بمصدر الكهرباء:
- قم بتركيب قاطع الدائرة متعدد الأقطاب بين الجهاز ومفتاح الكهرباء. يجب أن يكون حجم قاطع الدائرة هذا متوافقًا مع لوائح التركيب الحالية.
- يجب عدم اعتراض سلك التأريض بواسطة قاطع الدائرة.
- لضمان السلامة المثلى، يمكن أيضًا حماية التوصيل الكهربائي بواسطة قاطع دائرة تفاضلي عالي الحساسية.

يُنصح بشدة بتركيب السلك الأرضي الأصفر والأخضر في نظام التأريض الفعال.

7) توصيل الغاز

التحذيرات:
تذكر أن بُصيلة مدخل الغاز على الجهاز يجب أن تكون من نوع ذكر مخروطي للغاز بمقاس 2/1 بوصة وتمتثل لمعايير ***EN 10226***.
يجب أن يضمن تركيب الأنابيب الفولاذية المقاومة للصدأ والخراطيم المطاطية عدم قدرتها على لمس الأجزاء المتحركة من الخزانة المدمجة (مثل الأدراج مثلًا). علاوة على ذلك، يجب ألا تمر عبر الحجيرات التي يمكن استخدامها لأغراض التخزين.
عند استخدام خرطوم مطاطي، من الضروري الالتزام بالتعليمات التالية:
- يجب ألا يكون أي جزء من الخرطوم قادرًا على لمس الأجزاء التي تتجاوز درجة حرارتها درجة مئوية.
- يجب عدم سحب الأنبوب أو ثنيه أو خنقه أو ليه بعنف.
- عدم ملامسته للحواف أو الزوايا الحادة.
- يجب أن يكون من السهل فحص طول الأنبوب بالكامل من أجل التحقق من حالة التآكل.
- يجب استبدال الأنبوب خلال التاريخ الذي تتم طباعته على الأنبوب نفسه.
- يتوافق الجهاز مع أحكام المواصفات السعودية التالية:

SSA 167/2012;
SSA 168/2012-2015;
SSA 84/2010.

قبل توصيل الجهاز، تحقق من أن القيم الموجودة على ملصق البيانات الموضوع على الجانب السفلي للوحة التسخين تتوافق مع قيم مورد الغاز والكهرباء في المنزل.
يشير الملصق الموجود على الجهاز إلى شروط التنظيم: نوع الغاز وضغط العمل. يجب أن يتوافق توصيل الغاز مع المعايير والأحكام ذات الصلة المعمول بها.
عند توصيل الغاز عبر القنوات، يجب توصيل الجهاز بنظام إمداد الغاز:
- *بأنابيب صُلب متينة. يجب أن تتكون وصلات هذا الأنبوب من تجهيزات ملولبة تتوافق مع المعايير.*
- *بأنابيب نحاسية. يجب أن تتكون وصلات هذا الأنبوب من وصيلات مزودة بموانع تسرب ميكانيكية.*
- *بأنابيب صُلب غير قابلة للصدأ مرنة وبلا لحام. يجب أن يكون طول هذا الأنبوب مترين على الأكثر، ويجب أن تتوافق موانع التسرب مع المعايير.*

عندما يتم تزويد الغاز عن طريق أسطوانة، يجب أن يتم تزويد الجهاز بالغاز من خلال منظم ضغط يتوافق مع الأحكام السارية، ويجب توصيله بالآتي:
- *بأنابيب نحاسية. يجب أن تتكون وصلات هذا الأنبوب من وصيلات مزودة بموانع تسرب ميكانيكية.*
- *بأنابيب صُلب غير قابلة للصدأ مرنة وبلا لحام. يجب أن يكون طول هذا الأنبوب مترين على الأكثر، ويجب أن تتوافق موانع التسرب مع المعايير. يُنصح باستخدام مهايئ خاص على الأنبوب المرن. وهو يتوفر بسهولة في المحلات التجارية، ويسهل التوصيل بحلمة الخرطوم الخاص بمنظم الضغط على الأسطوانة.*
- *بخرطوم مطاطي يمتثل للمعايير. يجب ألا يقل قطر الخرطوم هذا عن **8** مم، ويجب ألا يقل طوله عن **400** مم، ولا يزيد عن **1500** مم. يجب تركيبه بإحكام على حلمة الخرطوم عن طريق مشبك الأمان المحدد وفقًا للمعايير.*

5) تهوية الغرفة

من الضروري التأكد من تهوية الغرفة التي تم تركيب الجهاز فيها بشكل دائم من أجل السماح للجهاز نفسه بالعمل بشكل صحيح، والتأكد من أن الكمية اللازمة من الهواء هي المطلوبة للاحتراق والتهوية بشكل منتظم للغرفة ذات الصلة، والتي يجب ألا تقل مساحتها عن 20 م3. يجب أن يتدفق الهواء بشكل طبيعي من خلال فتحات دائمة في جدران الغرفة ذات الصلة. يجب أن تكون هذه الفتحات قادرة على طرد الأبخرة في الهواء الطلق، ويجب أن يكون مقطعها 100 سم2 على الأقل (انظر الشكل 3). يجب أن يضمن إنشاء الفتحات عدم سد الفتحات نفسها أبدًا. يُسمح أيضًا بالتهوية غير المباشرة عن طريق الهواء المسحوب من غرفة مجاورة، مع الالتزام الصارم بالأحكام السارية.

تنبيه: إذا كان الموقد السطحي خاليًا من المزدوج الحراري من أجل السلامة، فيجب أن يحتوي مخرج التهوية على مقطع بمقاس 200 سم² على الأقل.

6) الموقع والتهوية

يجب أن تتخلص أجهزة الطهي بالغاز دائمًا من أبخرة الاحتراق من خلال أجهزة الشفط. يجب أن تكون متصلة بالمداخن أو أجهزة الشفط أو بالخارج مباشرة (انظر الشكل. 4). إذا لم يكن من الممكن تركيب شفاط، فيمكن تركيب مروحة كهربائية على نافذة أو على الحائط المواجه للخارج (انظر الشكل 5). يجب تنشيط هذا الشفاط في نفس الوقت الذي يتم فيه تشغيل الجهاز، طالما يتم الالتزام بدقة بالمواصفات الواردة في الأحكام المعمول بها.

4) تثبيت لوحة التسخين

تحتوي لوحة التسخين على مانع تسرب خاص يمنع السائل من التسلل إلى الخزانة. يجب الامتثال الصارم للتعليمات التالية من أجل وضع مانع التسرب هذا بشكل صحيح:

- اخلع جميع الأجزاء القابلة للإزالة من الموقد السطحي.
- قُص مانع التسرب إلى 4 أجزاء بالطول اللازم لوضعه على حواف الكريستال الـ 4.
- اقلب لوحة التسخين، وقم بوضع مانع التسرب "E" بشكل صحيح (الشكل 9 أسفل حافة لوحة التسخين نفسها، بحيث يطابق الجانب الخارجي لمانع التسرب تمامًا الحافة الخارجية للكريستال. يجب أن تتوافق أطراف الشرائط معًا دون تداخل.
- قم بتثبيت مانع التسرب على الكريستال، والضغط عليه في مكانه بأصابعك بشكل متساوٍ وآمن.
- ضع الموقد السطحي في الفتحة بالوحدة، واربطه في مكانه باستخدام البراغي المناسبة "F" لخطافات التركيب "G" (انظر الشكل 11 و12).
- لتجنب الملامسة العرضية للقاع الساخن للموقد السطحي، أثناء العمل، من الضروري وضع وليجة خشبية، مثبتة ببراغي، على مسافة لا تقل عن 120 مم من الجزء العلوي (انظر الشكل 8).

تعليمات هامة للسلامة

يجب أن يلاحظ القائم بالتركيب أن الجهاز لا تكون الجدران الجانبية فيه أعلى من لوحة التسخين. علاوة على ذلك، يجب أن يكون الجدار الخلفي والأسطح المحيطة بالجهاز والمجاورة له قادرة على تحمل درجة حرارة 90 درجة مئوية.

*يجب أن تكون المادة اللاصقة المستخدمة في لصق اللوحة البلاستيكية في الخزانة قادرة على تحمل درجة حرارة لا تقل عن **150** درجة مئوية، وإلا فقد تنسلخ اللوحة.*

يجب تركيب هذا الجهاز طبقًا للقواعد السارية.

لا يتصل هذا الجهاز بجهاز قادر على التخلص من المواد الناتجة عن الاحتراق. لذلك يجب أن يكون متصلاً وفقًا لمعايير التركيب المذكورة أعلاه. يجب إيلاء عناية خاصة للأحكام التالية التي تنظم التهوية وتدوير الهواء.

التركيب

معلومات تقنية خاصة بمَن يقوم بالتركيب

يجب إجراء التركيب وضبط عناصر التحكم والصيانة فقط بالاستعانة بمهندس مؤهل.
يجب تركيب الجهاز بشكل صحيح بما يتوافق مع القانون الحالي وتعليمات الشركة المصنعة.
قد يتسبب التركيب غير الصحيح في إيذاء الأشخاص أو الحيوانات أو الإضرار بالممتلكات والتي لا تعتبر الشركة المصنعة مسؤولة عنها.
خلال عمر النظام، قد لا يجوز تعديل السلامة الأوتوماتيكية أو الأجهزة المنظمة على الجهاز إلا من قبل الشركة المصنعة أو من خلال وكيلها المعتمد حسب الأصول.

3) تركيب لوحة التسخين

تأكد من أن الجهاز في حالة جيدة بعد إزالة مواد التغليف الخارجية والداخلية من مختلف الأجزاء السائبة. إذا راودك الشك، فلا تستخدم الجهاز، واتصل بمركز الخدمة المعتمد.
لا تترك مواد التعبئة (مثل الورق المقوى والأكياس ورغوة البوليسترين والمسامير، وما إلى ذلك) في متناول الأطفال لأنها يمكن أن تصبح مصادر خطر محتملة.
يُشار إلى قياسات الفتحة التي تم إجراؤها في الجزء العلوي من الخزانة المعيارية والتي سيتم تركيب لوحة التسخين فيها في الشكل 8. امتثل دائمًا للقياسات المعطاة للفتحة التي سيتم دمج الجهاز فيها (انظر الشكل 8).

ينتمي الجهاز إلى الفئة 3 وبالتالي يخضع لجميع الأحكام التي تنظم استخدام هذه الأجهزة.

التنظيف

هام:
افصل دائمًا الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل القيام بأي أعمال تنظيف فيه.

2) لوحة التسخين

من المهم جدًا تنظيف السطح بعد فترة وجيزة من كل استخدام، عندما لا يزال الزجاج دافئًا.
قم بغسل لوحة التسخين بشكل دوري ودعامة المينا المطلية وأغطية الموقد المعالجة بالمينا "A" و"B" و"C" ورؤوس المشاعل "T" (انظر الشكل 5-6) بماء فاتر وصابون. يجب أيضًا تنظيف المقابس "AC" ووحدات كشف اللهب "TC" (انظر الشكل 5). قم بتنظيفها برفق باستخدام فرشاة نايلون صغيرة كما هو موضح (انظر الشكل 7)، واتركها حتى تجف تمامًا.
لا تغسل هذه المكوّنات في غسّالة الأطباق.
لا تسمح للخل أو القهوة أو الحليب أو الماء المملح أو عصير الليمون أو الطماطم بالبقاء ملامسين لأسطح المينا لفترات طويلة من الزمن.
لا تستخدم الليفات المعدنية، أو المساحيق الكاشطة أو البخاخات المسببة للتآكل.

التحذيرات:
يجب الامتثال للتعليمات التالية، قبل إعادة تركيب الأجزاء:
- تأكد من أن فتحات رؤوس المشاعل (انظر الشكل 5-6) لم تسدها أجسام غريبة.
*- تأكد من وضع غطاء المشعل المعالج بالمينا "**A - B - C**" (الشكل 5-6) بشكل صحيح على رأس المشعل. يجب أن يكون ثابتًا.*
- يجب وضع دعامة الإناء في أوضاع التمركز المناسبة. التحقق من الثبات المثالي.
- لا تستخدم القوة مع المحابس إذا كانت صعبة الفتح أو مغلقة. اتصل بخدمة المساعدة التقنية للإصلاح.
- لا تستخدم نفاثات البخار لتنظيف الوحدات.

ملاحظة: الاستخدام المستمر يمكن أن يتسبب في تغيير لون المشاعل بسبب ارتفاع درجة الحرارة.

لوحة التسخين أو أن الوعاء من نوع غير مناسب.

سيتم إيقاف تشغيل لوحة التسخين، وستظهر الرسائل C81 *أو* C82 *على المؤشرات: درجة الحرارة مفرطة في الإلكترونيات أو على الزجاج. انتظر بعض الوقت حتى تبرد الإلكترونيات أو أزل الوعاء أو الإناء حتى يبرد الزجاج.*

تظهر الرسالة* C85 *على مؤشر أحد لوحات التسخين:
الوعاء أو الإناء المستخدم من نوع غير مناسب. قم بإيقاف تشغيل الموقد السطحي، وقم بتشغيله مرة أخرى، وحاول استخدام إناء أو وعاء آخر.

يتم إيقاف تشغيل الأجهزة، وتظهر الرسالة* C90 *على مؤشرات الطاقة (3).
يكتشف جهاز التحكم باللمس أن مستشعر التشغيل/الإيقاف (1) مغطى، ولا يسمح بتشغيل الموقد السطحي. قم بإزالة الأشياء أو السوائل المحتملة مع الحفاظ على سطح التحكم باللمس نظيفًا وجافًا حتى تختفي الرسالة.

يتم إيقاف تشغيل الأجهزة، وتظهر الرسالة* C91 *على مؤشرات الطاقة (3).
يكتشف جهاز التحكم باللمس أن مستشعر Stop&Go (6) *مغطى، ولا يسمح بالتعامل مع الموقد السطحي. قم بإزالة الأشياء أو السوائل المحتملة مع الحفاظ على سطح التحكم باللمس نظيفًا وجافًا، ثم اضغط مرتين على مستشعر الإيقاف والتوقف (6) لإزالة الرسالة والعودة إلى التشغيل العادي.*

إذا لم يعمل شيء ما

قبل الاتصال بالخدمة التقنية، قم بإجراء عمليات التحقق الموضحة أدناه.

الجهاز لا يعمل.
تأكد من توصيل كابل الطاقة.

مناطق الحث لا تنتج الحرارة:
الإناء غير مناسب (لا يحتوي على قاع حديدي مغنطيسي أو صغير جدًا). تأكد من أن قاع الإناء يجذب المغناطيس، أو استخدم إناء أكبر.

يُسمع طنين عند بدء الطهي في مناطق الحث:
مع الأوعية التي ليست سميكة للغاية أو ليست من قطعة واحدة، ينتج طنين بسبب انتقال الطاقة مباشرة إلى أسفل الوعاء.
المهمهة ليست عيبًا، ولكن إذا كنت ترغب في تجنبها على أي حال، فقلل من مستوى الطاقة قليلًا أو استخدم إناء ذي قاع أكثر سُمكًا و/أو مكون من قطعة واحدة.

لا يضيء جهاز التحكم باللمس أو لا يستجيب على الرغم من الإضاءة:
لم يتم اختيار منطقة التسخين.
تأكد من تحديد منطقة التسخين قبل تشغيلها. هناك رطوبة على المستشعرات و/أو أصابعك رطبة. حافظ على سطح التحكم باللمس و/أو أصابعك نظيفة وجافة. تم تنشيط وظيفة القفل. قم بفتح قفل عناصر التحكم.

يُسمع صوت المروحة أثناء الطهي، والذي يستمر حتى بعد انتهائه:
مناطق الحث الحراري مزودة بمروحة للحفاظ على برودة الإلكترونيات. يعمل هذا فقط عندما تصبح الدوائر الإلكترونية ساخنة. يتوقف مرة أخرى عندما تبرد الدوائر سواء كان الموقد السطحي قيد التشغيل أم لا.

سيظهر الرمز على مؤشر الطاقة للوحة التسخين:
لا يجد نظام الحث وعاء أو إناء على

وظيفة إيقاف التشغيل من أجل السلامة

في حالة عدم إيقاف تشغيل إحدى مناطق التسخين أو عدة مناطق، فسيتم فصل الجهاز أوتوماتيكيًا بعد فترة زمنية محددة (انظر الجدول 1).

عندما يتم تشغيل وظيفة "إيقاف التشغيل من أجل السلامة"، سيتم عرض 0 إذا كانت درجة حرارة سطح الزجاج ليست خطرة على المستخدم أو عرض **H** إذا كان هناك خطر الاحتراق.

حافظ على لوحة التحكم في مناطق التسخين نظيفة وجافة في جميع الأوقات.

في حالة حدوث مشاكل التشغيل أو الحوادث غير المذكورة في هذا الدليل، افصل الجهاز، واتصل بالخدمة التقنية.

وظيفة إدارة الطاقة (حسب الموديل)

تم تجهيز بعض الطُرز بوظيفة الحد من الطاقة (إدارة الطاقة). تتيح هذه الوظيفة ضبط إجمالي الطاقة الناتجة عن الموقد على قيم مختلفة يحددها المستخدم. للقيام بذلك، في أول دقيقة بعد توصيل الفرن بمصدر الطاقة، من الممكن الوصول إلى قائمة تحديد الطاقة.

1 اضغط على مفتاح اللمس ⊕ (11) لمدة ثلاث ثوان. ستظهر الرسالة **PL** على مؤشر المُؤقِّت (12).

2 اضغط على مفتاح اللمس الموضح 🔒 (6). ستظهر قيم الطاقة المختلفة التي يمكن أن يكون الفرن مقيدًا بها، ويمكن تغييرها باستخدام المستشعرات⊕ (11) و⊖ (10).

3 بمجرد تحديد القيمة، اضغط مرة أخرى على مفتاح اللمس 🔒 (6). سوف يقتصر الفرن على قيمة الطاقة المحددة.

إذا كنت ترغب في تغيير القيمة مرة أخرى، يجب عليك إلغاء فصل الموقد وتوصيله مرة أخرى بعد بضع ثوانٍ. وبالتالي، سوف تكون قادرًا مرة أخرى على الدخول إلى قائمة تحديد الطاقة.

في كل مرة يتم فيها تغيير مستوى الطاقة للوحة التسخين، سيحدد مُحدد الطاقة إجمالي الطاقة التي يولدها الموقد السطحي. إذا وصلت إلى الحد الأقصى للطاقة، فلن يسمح لك التحكم باللمس بزيادة مستوى الطاقة لهذه اللوحة. سوف يصدر الموقد السطحي تنبيهًا صوتيًا، وسيومض مؤشر الطاقة (3) عند المستوى الذي لا يمكن تجاوزه. إذا كنت ترغب في تجاوز هذه القيمة، فيجب عليك خفض طاقة لوحات التسخين الأخرى. في بعض الأحيان، لن يكون من الضروري خفض مستوى آخر بمستوى واحد، لأن هذا يعتمد على طاقة كل لوحة تسخين ومستوى ضبطها. من الممكن رفع مستوى لوحة التسخين الكبيرة عن طريق لوحات التسخين الأصغر التي يجب إيقاف تشغيلها.

إذا استخدمت مفتاح التشغيل السريع بوظيفة الطاقة القصوى وكانت القيمة المذكورة أعلى من القيمة المحددة بواسطة المُحدد، فسيتم ضبط لوحة التسخين على أقصى مستوى ممكن. سوف يصدر الموقد السطحي تنبيهًا صوتيًا، وسوف تومض قيمة الطاقة المذكورة مرتين على المؤشر (3).

الجدول 1

اختر مس الطاقة	الوقت الأقصى للتشغيل (بالساعات)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	5 أو 10 دقائق، عدّله إلى المستوى 9 (حسب الطراز)

إذا كنت ترغب في ضبط مُؤقِّت للوحة أخرى في نفس الوقت، كرر الخطوات من 1 إلى 3.

إذا تم بالفعل تحديد منطقة أو أكثر من المناطق، فسيعرض مؤشر المُؤقِّت (12) افتراضيًا أقصر وقت للإنهاء، مع إظهار "t"" في المنطقة ذات الصلة. ستُظهر بقية المناطق المحددة زمنيًا، في مناطق المؤشر المقابلة لها، النقطة العشرية الوامضة. عند الضغط على المؤشر "المنزلق" لمنطقة توقيت أخرى، سيعرض المُؤقِّت الوقت المتبقي لتلك المنطقة لبضع ثوان، وسيعرض مؤشرها مستوى الطاقة و"t" بالتناوب.

تغيير الوقت المبرمج

لتعديل الوقت المبرمج، يجب الضغط على المؤشر "المنزلق" (2) للمنطقة الزمنية. ثم سيكون من الممكن قراءة الوقت وتعديله.

من خلال المستشعرين ⊖ (10) و⊕ (11)، يمكنك تعديل الوقت المبرمج

فصل الساعة

إذا كنت ترغب في إيقاف الساعة قبل انتهاء الوقت المبرمج، فيمكن القيام بذلك في أي وقت عن طريق ضبط قيمتها على "--".

1 حدد اللوحة المطلوبة.

2 اضبط قيمة الساعة على "00" باستخدام المستشعر ⊖ (10). يتم إيقاف الساعة. يمكن القيام بذلك أيضًا بسرعة أكبر عن طريق الضغط على المستشعرين ⊖ (10) و⊕ (11) في نفس الوقت.

وظيفة المُؤقِّت (ساعة العد التنازلي)

تعمل هذه الوظيفة على تسهيل الطهي نظرًا لأنك لست مضطرًا للتواجد: يمكنك ضبط مُؤقِّت اللوحة، وسيتم إيقاف التشغيل بمجرد انتهاء الوقت المطلوب.

بالنسبة لهذه الطرز، يمكنك في نفس الوقت برمجة كل لوحة لفترات تتراوح بين 1 إلى 99 دقيقة.

ضبط المُؤقِّت على اللوحة.

بمجرد ضبط مستوى الطاقة على المنطقة المرغوبة، وبينما تستمر النقطة العشرية للمنطقة في الإضاءة، ستكون المنطقة قادرة على اتباع التوقيت.

تحقيقًا لذلك:

1 مستشعر لمس ⊖ (10) أو ⊕ (11). سيظهر مؤشر المُؤقِّت (12) "00"، وسيظهر مؤشر المنطقة المناظر (3) الرمز t وامضًا بالتناوب مع مستوى الطاقة الحالي.

2 بعد ذلك مباشرة، حدد وقت الطهي ما بين 1 و99 دقيقة، باستخدام مستشعرات ⊖ (10) أو ⊕ (11). بالقيمة الأولى، ستبدأ القيمة عند 60، بينما تبدأ القيمة الثانية عند 01. بالضغط على المستشعرات ⊖ (10) أو ⊕ (11)، ستتم استعادة القيمة إلى 00. عندما يتبقى أقل من دقيقة واحدة، ستبدأ الساعة في العد التنازلي بالثواني.

3 عندما يتوقف مؤشر الوقت (12) عن الوميض، سيبدأ العد التنازلي للوقت أوتوماتيكيًا. سيعرض المؤشر (3) المتعلق بلوحة التسخين الموقوتة بالتناوب مستوى الطاقة المحدد والرمز t.

بمجرد انقضاء وقت الطهي المحدد، يتم إيقاف تشغيل منطقة التسخين التي يتم ضبط مؤقتها وتصدر الساعة سلسلة من التنبيهات لعدة ثوان.

لإيقاف تشغيل الإشارة الصوتية، المس أي مستشعر. سيعرض مؤشر المُؤقِّت (12) علامة وامضة 00 بجانب النقطة العشرية (4) للمنطقة المحددة. إذا كانت منطقة التسخين متوقفة عن التشغيل، فإن مؤشر الطاقة (3) سيعرض بالتناوب الرمز **H** و"-".

وظيفة "Stop&Go" (التسوق والانطلاق)

تعمل هذه الوظيفة على إيقاف عملية الطهي مؤقتًا. سيتم إيقاف المُؤقِّت مؤقتًا أيضًا إذا تم تنشيطه.

تنشيط وظيفة "Stop" (الإيقاف)

المس مستشعر الإيقاف ⏸ (8) لمدة ثانية واحدة. سيضيء المؤشر المساعد (9)، وستظهر مؤشرات الطاقة الرمز ⏸ للإشارة إلى توقف الطهي مؤقتًا.

إلغاء تنشيط وظيفة "Stop" (الإيقاف)

المس المستشعر Stop&Go ⏸ (8) مرة أخرى. يقوم المؤشر المساعد (9) بإيقاف التشغيل ويستأنف الطهي تحت نفس إعدادات الطاقة والمُؤقِّت التي تم إنشاؤها قبل الإيقاف المُؤقَّت.

وظيفة الطاقة

توفر هذه الوظيفة طاقة "إضافية" للوحة، أعلى من القيمة الاسمية. تعتمد الطاقة المذكورة على حجم اللوحة، مع إمكانية الوصول إلى الحد الأقصى للقيمة التي يسمح بها المولد.

1 حرِّك إصبعك أعلى المؤشر المنزلق المقابل (2) حتى يظهر مؤشر الطاقة (3) "9" مع الاستمرار في الضغط بالأصابع لثانية واحدة، أو المس P مباشرة، واستمر في الضغط بالإصبع لمدة ثانية واحدة.

2 سيُظهر مؤشر مستوى الطاقة (3) الرمز P، وسوف تبدأ اللوحة في توفير طاقة إضافية.

وظيفة الطاقة لها أقصى مدة محددة في الجدول 1. بعد هذا الوقت، سيتم ضبط مستوى الطاقة أوتوماتيكيًا على 9. أصوات التنبيه.

عند تنشيط وظيفة الطاقة في لوحة تسخين واحدة، من الممكن أن يتأثر أداء بعض اللوحات الأخرى، مما يقلل من طاقتها إلى مستوى أدنى، وفي هذه الحالة سيتم عرض ذلك على مؤشرها (3).

يمكن إلغاء تنشيط وظيفة الطاقة، قبل أن يمر وقت العمل، إما عن طريق لمس المؤشر "المنزلق" أو بتعديل مستوى الطاقة أو تكرار الخطوة 3.

وقت الكشف عن الإناء هو 3 دقائق. إذا لم يتم وضع إناء خلال هذه الفترة الزمنية، أو كان الإناء غير مناسب، ستتوقف منطقة الطهي عن التشغيل.

⚠ **عند الانتهاء، أغلق منطقة الطهي باستخدام أدوات التحكم باللمس. خلاف ذلك** قد تحدث عملية غير مرغوب فيها

إذا تم وضع إناء بشكل غير مقصود في منطقة الطهي خلال الدقائق الثلاث التالية. تجنب الحوادث المحتملة!

وظيفة القفل

من خلال وظيفة "القفل"، يمكنك قفل المستشعرات الأخرى، باستثناء مستشعر التشغيل/الإيقاف ⏻ (1)، لتجنب العمليات غير المرغوب فيها. هذه الوظيفة مفيدة للحماية من عبث الأطفال.

لتنشيط هذه الوظيفة، المس المستشعر 🔒 (6) لمدة ثانية واحدة على الأقل. بمجرد الانتهاء من ذلك، يضيء المؤشر المساعد (7) للإشارة إلى أن لوحة التحكم مقفلة. لإلغاء تنشيط الوظيفة، ما عليك سوى لمس المستشعر 🔒 (6) مرة أخرى.

إذا تم استخدام مستشعر التشغيل/الإيقاف ⏻ (1) لإيقاف تشغيل الجهاز أثناء تنشيط وظيفة القفل، فلن يكون من الممكن تشغيل الموقد السطحي مرة أخرى حتى يتم إلغاء قفله.

كاتم صوت التنبيه

عندما يكون الموقد قيد التشغيل، إذا ضغط شخص على مفتاح اللمس ⊕ (11) ومفتاح القفل 🔒 (6) في وقت واحد لمدة ثلاث ثوانٍ، فسيتم إلغاء تنشيط التنبيه الذي يرافق كل إجراء.

سيعرض مؤشر الوقت (12) "OF".

لن يتم تطبيق إلغاء التنشيط هذا على جميع الوظائف، كما هو الحال دائمًا مع تنبيه تشغيل/إيقاف المُؤقِّت أو قفل/إلغاء قفل مفاتيح اللمس.

لتنشيط جميع الأصوات المصاحبة لكل إجراء مرة أخرى، اضغط مجددًا في وقت واحد على مفتاح اللمس ومفتاح القفل ⊕ (11) ومفتاح القفل 🔒 (6) لمدة ثلاث ثوانٍ. مؤشر المُؤقِّت (12) سيعرض "On" (تشغيل).

2 استخدم المؤشر المنزلق (2) لاختيار مستوى طهي جديد بين 0 و9.

وطالما تم تحديد اللوحة، بمعنى آخر، بإضاءة النقطة العشرية (4)، يمكن تعديل مستوى الطاقة الخاص بها.

إيقاف تشغيل اللوحة

باستخدام المفتاح المنزلق الذي يعمل باللمس (2)، قم بخفض الطاقة إلى المستوى 0. سيتم إيقاف تشغيل لوحة التسخين.

عند إيقاف تشغيل لوحة التسخين، سيظهر H في مؤشر الطاقة الخاص بها (3)، إذا كان السطح الزجاجي لمنطقة الطهي ذات الصلة ساخنًا وكان هناك خطر حدوث حروق. عندما تنخفض درجة الحرارة، يتم إيقاف تشغيل المؤشر
(3) (إذا تم فصل الفرن)، أو خلاف ذلك سوف يضيء "-" إذا كان الفرن لا يزال متصلًا.

أوقف تشغيل جميع اللوحات

يمكن فصل جميع اللوحات في وقت واحد باستخدام مستشعر التشغيل/الإيقاف العام ⏻ (1) جميع مؤشرات اللوحة (3) سوف تنطفئ. إذا كانت منطقة التدفئة متوقفة عن التشغيل، فإن مؤشرها يعرض **H.**

الكاشف عن الإناء

تحتوي مناطق الطهي التي تعمل بالحث الحراري على كاشف مدمج. بهذه الطريقة، ستتوقف اللوحة عن العمل في حالة عدم وجود إناء أو إذا لم يكن الإناء مناسبًا.

سيُظهر مؤشر الطاقة (3) رمزًا لتعيين "لا يوجد إناء" هذا إذا، أثناء تشغيل المنطقة، لم يتم اكتشاف أي إناء أو كان الإناء غير مناسب.

في حالة أخذ الإناء بعيدًا عن المنطقة أثناء تشغيلها، ستتوقف اللوحة أوتوماتيكيًا عن توفير الطاقة، وستظهر الرمز "لا يوجد إناء". عندما يوضع إناء مرة أخرى في منطقة الطهي، سيتم استئناف إمداد الطاقة بنفس مستوى الطاقة المحدد مسبقًا.

تتم المناورات عن طريق مفاتيح اللمس. لا تحتاج إلى ممارسة الضغط على مفتاح اللمس المطلوب، ما عليك سوى لمسه بإصبعك لتنشيط الوظيفة المطلوبة.

تدل صفارة على كل إجراء.

استخدم المؤشر المنزلق (2) لضبط مستويات الطاقة (0 - 9) عن طريق تحريك إصبعك فوقه. الانزلاق نحو اليمين يزيد من القيمة، في حين أن الانزلاق نحو اليسار يقللها.

من الممكن أيضًا تحديد مستوى الطاقة مباشرةً عن طريق وضع إصبعك مباشرة على النقطة المطلوبة من المؤشر المنزلق (2).

⚠ لتحديد لوحة على هذه الطرز، المس المؤشر المنزلق مباشرةً (2).

تشغيل الجهاز

1 المس مفتاح التشغيل (1) لمدة ثانية واحدة على الأقل. سيصبح عنصر التحكم باللمس نشطًا، وستسمع صوت تنبيه، وستضيء المؤشرات (3) وتعرض "-". إذا كانت أي منطقة طهي ساخنة، سيومض المؤشر المرتبط بـ H و"-".

وإذا لم تتخذ أي إجراء في غضون الثواني العشرة القادمة، فسيتوقف التحكم باللمس أوتوماتيكيًا.

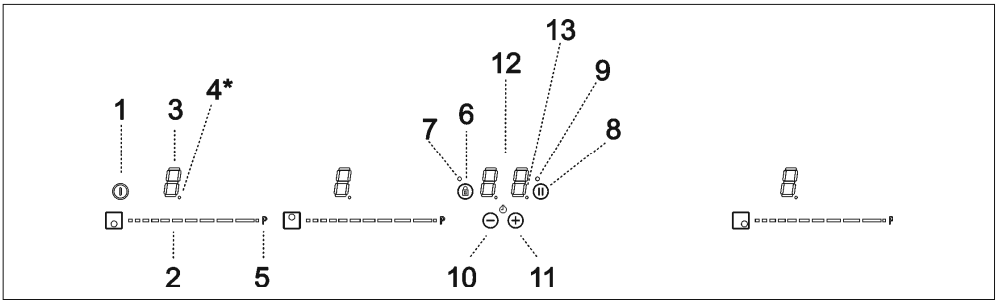
عند تنشيط التحكم باللمس، يمكنك فصله في أي وقت عن طريق لمس زر اللمس ⏻ (1)، حتى لو تم قفله (تم تنشيط وظيفة القفل). زر اللمس ⏻ (1)
له الأولوية دائمًا لفصل التحكم باللمس.

لوحات التنشيط

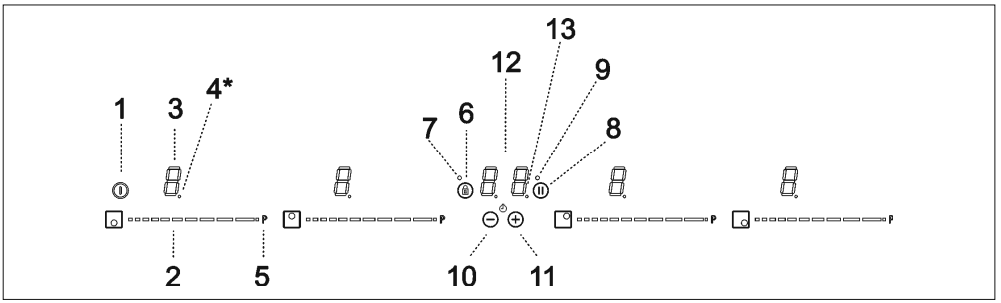
بمجرد تنشيط التحكم باللمس باستخدام مفتاح اللمس (1)، يمكن تشغيل لوحات التسخين المرغوبة باتباع الخطوات التالية:

1 حرك إصبعك أو ضعه في أي موضع بأحد المؤشرات "المنزلقة" (2). تم اختيار المنطقة وفي نفس الوقت سيتم ضبط مستوى الطاقة بين 0 و9. سيتم عرض قيمة الطاقة هذه على مؤشر القدرة المناظر، وستبقي النقطة العشرية (4) قيد الإضاءة خلال 10 ثوانٍ.

JZC 94313



JZC 95314 – JZC 96324



تعليمات المستخدم للتحكم باللمس

التعامل مع العناصر	
1	تشغيل/إيقاف المستشعر العام.
2	المؤشر المنزلق للتحكم في الطاقة.
3	مؤشر الطاقة و/أو الحرارة المتبقية.*
4	النقطة العشرية لطاقة و/أو لمؤشر الحرارة المتبقية.
5	الوصول المباشر إلى وظيفة "الطاقة".
6	مستشعر التنشيط لوظائف "Block" (القفل) أو "Stop&Go" (التسوق والانطلاق).
7	تنشيط المؤشر المساعد لوظيفة "Block" (القفل).*
8	مستشعر التنشيط لوظيفة "Stop&Go".
9	تم تنشيط وظيفة "Stop&Go" بالمؤشر المساعد*
10	"ناقص" مستشعر المُؤقِّت.
11	"زائد" مستشعر المُؤقِّت.
12	مؤشر المُؤقِّت.
13	النقطة العشرية للمُؤقِّت.*
*مرئي فقط أثناء التشغيل.	

من قطعة واحدة.

لا يضيء جهاز التحكم باللمس أو لا يستجيب على الرغم من الإضاءة:

لم يتم اختيار منطقة التسخين.

تأكد من تحديد منطقة التسخين قبل تشغيلها. هناك رطوبة على المستشعرات و/أو أصابعك رطبة. حافظ على سطح التحكم باللمس و/أو أصابعك نظيفة وجافة. تم تنشيط وظيفة القفل. قم بفتح قفل عناصر التحكم.

يُسمع صوت المروحة أثناء الطهي، والذي يستمر حتى بعد انتهائه:

مناطق الحث الحراري مزودة بمروحة للحفاظ على برودة الإلكترونيات. يعمل هذا فقط عندما تصبح الدوائر الإلكترونية ساخنة. يتوقف مرة أخرى عندما تبرد الدوائر سواء كان الموقد السطحي قيد التشغيل أم لا.

سيظهر الرمز على مؤشر الطاقة للوحة التسخين:

لا يجد نظام الحث وعاء أو إناء على لوحة التسخين أو أن الوعاء أو الإناء من نوع غير مناسب.

سيتم إيقاف تشغيل لوحة التسخين، وستظهر الرسائل **C81** *أو* **C82** *على المؤشرات: درجة الحرارة مفرطة في الإلكترونيات أو على الزجاج. انتظر بعض الوقت حتى تبرد الإلكترونيات أو أزل الوعاء أو الإناء حتى يبرد الزجاج.*

يتم إيقاف تشغيل الأجهزة، وتظهر الرسالة **C90** ***على مؤشرات الطاقة (3).***

يكتشف جهاز التحكم باللمس أن مستشعر التشغيل/الإيقاف (1) مغطى، ولا يسمح بتشغيل الموقد السطحي. قم بإزالة الأشياء أو السوائل المحتملة مع الحفاظ على سطح التحكم باللمس نظيفًا وجافًا حتى تختفي الرسالة.

تحقيق كفاءة استخدام الطاقة للجهاز:

- تم اختبار الجهاز وفقًا للمعيار EN 60350-2 والقيمة التي تم الحصول عليها، بواط ساعة/كجم (انظر الجدول ذي الصلة).

ستساعدك النصائح التالية على توفير الطاقة في أي وقت تطبخ فيه:

- استخدم الغطاء الصحيح لكل وعاء كلما كان ذلك ممكنًا. الطهي بدون غطاء يستهلك طاقة أكثر.
- استخدم الأواني ذات القواعد المسطحة وأقطار القاعدة المناسبة من أجل مطابقة حجم منطقة الطهي. عادة ما توفر شركات تصنيع الأواني أعلى قطر للإناء الذي يكون دائمًا أكبر من قطر القواعد.
- عند استخدام الماء للطهي، استخدم كميات قليلة من أجل الحفاظ على الفيتامينات والمعادن من الخضروات وتعيين الحد الأدنى لمستوى الطاقة الذي يسمح بالحفاظ على الطهي. مستوى الطاقة العالي غير ضروري ومستهلك للطاقة.
- استخدم أوانٍ صغيرة بكميات صغيرة من الطعام.

إذا لم يعمل شيء ما

قبل الاتصال بالخدمة التقنية، قم بإجراء عمليات التحقق الموضحة أدناه.

الجهاز لا يعمل.

تأكد من توصيل كابل الطاقة.

مناطق الحث لا تنتج الحرارة:

الإناء غير مناسب (لا يحتوي على قاع حديدي مغنطيسي أو صغير جدًا). تأكد من أن قاع الإناء يجذب المغناطيس، أو استخدم إناء أكبر.

يُسمع طنين عند بدء الطهي في مناطق الحث:

مع الأوعية التي ليست سميكة للغاية أو ليست من قطعة واحدة، ينتج طنين بسبب انتقال الطاقة مباشرة إلى أسفل الوعاء.

الهمهمة ليست عيبًا، ولكن إذا كنت ترغب في تجنبها على أي حال، فقلل من مستوى الطاقة قليلًا أو استخدم إناء ذي قاع أكثر سُمكًا و/أو

الاعتبارات البيئية

يشير الرمز الموجود على المنتج أو على عبوته إلى عدم إمكانية التخلص من هذا المنتج كنفاية منزلية. يجب أخذ هذا المنتج إلى نقطة تجميع لإعادة التدوير للأجهزة الكهربائية والإلكترونية. من خلال ضمان التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، سوف تتجنب الإضرار بالبيئة والصحة العامة، وهو ما قد يحدث إذا لم يتم التعامل مع هذا المنتج بشكل صحيح. للحصول على مزيد من المعلومات حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بالسلطة المحلية أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي
قمت بشراء هذا المنتج منه.

مواد التغليف المستخدمة هذه غير ضارة بالبيئة، ويمكن إعادة تدويرها تمامًا. تم وضع علامة على المكونات البلاستيكية> **EPS <،> LD <،> PE**، إلخ. تخلص من مواد التعبئة، مثل النفايات المنزلية، في حاويات النفايات المحلية.

التنظيف والصيانة

للحفاظ على الجهاز بحالة جيدة، قم بتنظيفه باستخدام منتجات مناسبة وتنفيذ ذلك بعد أن يبرد. هذا سيجعل المهمة أسهل، ويمنع تراكم الأوساخ. لا تستخدم منتجات أو أدوات التنظيف القاسية التي قد تخدش السطح أو المعدات التي تعمل بالبخار.

يمكن تنظيف الأوساخ الخفيفة غير الملتصقة على السطح باستخدام قطعة قماش مبللة ومنظف لطيف أو ماء دافئ بصابون. ومع ذلك، بالنسبة للبقع الأعمق أو الشحوم، استخدم منظفًا خاصًا للوحات السيراميك الساخنة، واتبع الإرشادات الموجودة على المنتج. يمكن إزالة الأوساخ العالقة بشدة بسبب حرقها بشكل متكرر باستخدام مكشطة ذات شفرة.

تتكون الصبغات الطفيفة من اللون على الأوعية والأواني بسبب بقايا الشحوم الجافة في الأسفل أو بسبب الشحوم بين الزجاج والإناء أثناء الطهي. يمكن إزالتها باستخدام منظف النيكل بالماء أو منظف خاص للوحات السيراميك الساخنة. يجب إزالة الأشياء البلاستيكية أو السكر أو الطعام الذي يحتوي على الكثير من السكر المصهور على السطح على الفور باستخدام مكشطة.

تتكون اللمعة المعدنية عن طريق سحب الأوعية والأواني المعدنية على الزجاج. يمكن إزالتها عن طريق التنظيف جيدًا باستخدام منظف خاص للوحات الزجاجية الساخنة، على الرغم من أنك قد تحتاج إلى تكرار عملية التنظيف عدة مرات.

تحذير:

قد يلتصق الوعاء أو الإناء بالزجاج بسبب منتج بعد أن ذاب بينهما. لا تحاول رفع الإناء بينما تكون منطقة التسخين باردة! هذا يمكن أن يكسر الزجاج.

لا تخطو على الزجاج ولا تتكئ عليه لأنه قد ينكسر، ويسبب إصابة. لا
تستخدم الزجاج كسطح للعمل أو التخزين.

تحتفظ الشركة المصنعة بالحق في إجراء تغييرات على كتيباتها التي تراها ضرورية أو مفيدة، دون التأثير على الميزات الأساسية للمنتج.

مقترحات وتوصيات

- استخدم الأوعية أو الأواني ذات القيعان السميكة والمسطحة تمامًا.
- لا تُزلق الأوعية والأواني فوق الزجاج لأنها قد تخدشه.
- على الرغم من أن الزجاج يمكن أن يتحمل تلقي الصدمات والارتطام من الأواني والأوعية الكبيرة بدون حواف حادة، إلا أنه يجب محاولة عدم ارتطامه.
- لتجنب إتلاف سطح الزجاج الخزفي، لا تقم بسحب الأوعية والأواني فوق الزجاج وحافظ على نظافة جوانبه السفلية وأن يكون دائمًا في حالة جيدة.
- الأقطار الموصى بها لقيعان الأواني (انظر الجدول ذي الصلة).

حاول ألا تسكب السكر أو المنتجات التي تحتوي على السكر على الزجاج عندما
يكون السطح ساخنًا. قد يؤدي إلى تلفه.

الجدول 1

اختر مستوى الطاقة	الوقت الأقصى للتشغيل (بالساعات)
0	0
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 دقائق، أعد تعديله إلى المستوى 9

تصنيفات الطاقة للمكونات الكهربائية

JZC 64322 - JZC 96342 - JZC 63312

التسميات	Ø (سم)	Ø الإناء الموصى به (الحد الأدنى بوحدة سم.)	الطاقة (واط)	*الطهي بالكهرباء: واط ساعة/كجم
عنصر التسخين بالحث الحراري	14,5	10	1800	182,1
عنصر التسخين بالحث الحراري	21,0	13	3000	178,7

JZC 96324 – JZC 94313 – JZC 95314

التسميات	Ø (سم)	Ø الإناء الموصى به (الحد الأدنى بوحدة سم.)	الطاقة (واط)	*الطهي بالكهرباء: واط ساعة/كجم
عنصر التسخين بالحث الحراري	14,5	10	1500	193,3
عنصر التسخين بالحث الحراري	18,0	11	2100	177,5
عنصر التسخين بالحث الحراري	21,0	11	2300	181,7
عنصر التسخين بالحث الحراري	28,0	14	3600	174,0

الطهي بالكهرباء: استهلاك الطاقة محسوب لكل كيلوجرام وفقًا للوائح الاتحاد الأوروبي 2014/66.

يمكنك تجاوز الوظيفة في أي وقت عن طريق إيقاف تشغيل اللوحة أو تغيير مستوى الطاقة أو عن طريق اختيار وظيفة خاصة مختلفة.

وظيفة الذوبان

تحافظ هذه الوظيفة على انخفاض درجة الحرارة في منطقة الطهي. مثالية لإزالة الجليد من المواد الغذائية أو لصهر أنواع الأطعمة الأخرى ببطء مثل الشوكولاتة والزبدة، إلخ.

لتنشيطها، حدد اللوحة، واضغط على مستشعر CHEF (8) حتى يضيء المصباح (14) الموجود على الأيقونة. بمجرد تنشيط الوظيفة، A سيظهر الرمز في مؤشر الطاقة (3).

يمكنك تجاوز الوظيفة في أي وقت عن طريق إيقاف تشغيل اللوحة أو تغيير مستوى الطاقة أو عن طريق اختيار وظيفة خاصة مختلفة.

وظيفة الغلي البطيء

تتيح هذه الوظيفة غلي الطعام ببطء.

بعد غلي الطعام، قم بتمكين اللوحة عن طريق تحديدها، واضغط على مستشعر CHEF (8) حتى يضيء المؤشر (13) الموجود على الأيقونة. بمجرد تنشيط الوظيفة، A سيظهر الرمز في مؤشر الطاقة (3).

يمكنك تجاوز الوظيفة في أي وقت عن طريق إيقاف تشغيل اللوحة أو تغيير مستوى الطاقة أو عن طريق اختيار وظيفة خاصة مختلفة.

وظيفة إيقاف التشغيل من أجل السلامة

في حالة عدم إيقاف تشغيل إحدى مناطق التسخين أو عدة مناطق، فسيتم فصل الجهاز أوتوماتيكيًا بعد فترة زمنية محددة (انظر الجدول 1).

عندما يتم تشغيل وظيفة "إيقاف التشغيل من أجل السلامة"، سيتم عرض 0 إذا كانت درجة حرارة سطح الزجاج ليست خطرة على المستخدم أو عرض **H** إذا كان هناك خطر الاحتراق.

حافظ على لوحة التحكم في مناطق التسخين نظيفة وجافة في جميع الأوقات.

في حالة حدوث مشاكل التشغيل أو الحوادث غير المذكورة في هذا الدليل، افصل الجهاز، واتصل بالخدمة التقنية.

في كل مرة يتم فيها تغيير مستوى الطاقة للوحة التسخين، سيحدد مُحدد الطاقة إجمالي الطاقة التي يولدها الموقد السطحي. إذا وصلت إلى الحد الأقصى للطاقة، فلن يسمح لك التحكم باللمس بزيادة مستوى الطاقة لهذه اللوحة. سوف يصدر الموقد السطحي تنبيهًا صوتيًا، وسيومض مؤشر الطاقة (3) عند المستوى الذي لا يمكن تجاوزه. إذا كنت ترغب في تجاوز هذه القيمة، فيجب عليك خفض طاقة لوحات التسخين الأخرى. في بعض الأحيان، لن يكون من الضروري خفض مستوى آخر بمستوى واحد، لأن هذا يعتمد على طاقة كل لوحة تسخين ومستوى ضبطها. من الممكن رفع مستوى لوحة التسخين الكبيرة عن طريق لوحات التسخين الأصغر التي يجب إيقاف تشغيلها.

إذا استخدمت مفتاح التشغيل السريع بوظيفة الطاقة القصوى وكانت القيمة المذكورة أعلى من القيمة المحددة بواسطة المُحدد، فسيتم ضبط لوحة التسخين على أقصى مستوى ممكن. سوف يصدر الموقد السطحي تنبيهًا صوتيًا، وسوف تومض قيمة الطاقة المذكورة مرتين على المؤشر (3).

وظائف خاصة: "CHEF" (الطاهي) (حسب الطراز)

تحتوي لوحة التحكم باللمس على ميزات خاصة تساعد المستخدم على الطهي من خلال مستشعر CHEF (8). هذه الوظائف متاحة اعتمادًا على الطراز.

لتفعيل ميزة خاصة على المنطقة:

1 أولًا يجب اختيارها؛ وبعد ذلك، ستكون النقطة العشرية (4) نشطة على مؤشر الطاقة (3).

2 انقر الآن على مستشعر CHEF (8). ستتجاوز المكابس المتتابعة بالتتالي جميع وظائف CHEF المتاحة في كل منطقة واحدة تلو الأخرى. هذه الوظائف سوف تعرض التنشيط مع المصابيح المناظرة (13)، (14)، (15).

إذا كنت ترغب في إلغاء وظيفة نشطة خاصة في أي وقت، فيجب عليك لمس مستشعر المؤشر "المنزلق" (2) في الموضع "0".

وظيفة حفظ الطعام ساخنًا

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيًا بتعيين مستوى طاقة مناسب للحفاظ على حرارة الطعام المطبوخ.

لتنشيطها، حدد اللوحة، واضغط على مستشعر CHEF (8) حتى يضيء المصباح (15) الموجود على الأيقونة. بمجرد تنشيط الوظيفة، سيظهر A الرمز في مؤشر الطاقة (3)

تغيير الوقت المبرمج

لتعديل الوقت المبرمج، يجب الضغط على المؤشر "المنزلق" (2) للمنطقة الزمنية. ثم سيكون من الممكن قراءة الوقت وتعديله.

من خلال المستشعرين ⊖ (9) و⊕ (10)، يمكنك تعديل الوقت المبرمج

فصل الساعة

إذا كنت ترغب في إيقاف الساعة قبل انتهاء الوقت المبرمج، فيمكن القيام بذلك في أي وقت عن طريق ضبط قيمتها على "--".

1 حدد اللوحة المطلوبة.

2 اضبط قيمة الساعة على "00" باستخدام المستشعر ⊖ (9). يتم إيقاف الساعة. يمكن القيام بذلك أيضًا بسرعة أكبر عن طريق الضغط على المستشعرين ⊖ (9) و ⊕ (10) في نفس الوقت.

وظيفة إدارة الطاقة

تم تجهيز هذه الطُرز بوظيفة الحد من الطاقة (إدارة الطاقة). تتيح هذه الوظيفة ضبط إجمالي الطاقة الناتجة عن الموقد على قيم مختلفة يحددها المستخدم. للقيام بذلك، في أول دقيقة بعد توصيل الفرن بمصدر الطاقة، من الممكن الوصول إلى قائمة تحديد الطاقة.

1 اضغط على مفتاح اللمس ⊕ (10) لمدة ثلاث ثوان. ستظهر الرسالة **PL** على مؤشر المُوقِّت (11).

2 اضغط على مفتاح اللمس الموضح 🔒 (6). ستظهر قيم الطاقة المختلفة التي يمكن أن يكون الفرن مقيدًا بها، ويمكن تغييرها باستخدام المستشعرات⊕ (10) و⊖ (9).

3 بمجرد تحديد القيمة، اضغط مرة أخرى على مفتاح اللمس 🔒 (6). سوف يقتصر الفرن على قيمة الطاقة المحددة.

إذا كنت ترغب في تغيير القيمة مرة أخرى، يجب عليك إلغاء فصل الموقد وتوصيله مرة أخرى بعد بضع ثوانٍ. وبالتالي، سوف تكون قادرًا مرة أخرى على الدخول إلى قائمة تحديد الطاقة.

ضبط المُوقِّت على اللوحة.

بمجرد ضبط مستوى الطاقة على المنطقة المرغوبة، وبينما تستمر النقطة العشرية للمنطقة في الإضاءة، ستكون المنطقة قادرة على اتباع التوقيت.

تحقيقًا لذلك:

1 مستشعر لمس ⊖ (9) أو ⊕ (10). سيظهر مؤشر المُوقِّت (11) "00"، وسيظهر مؤشر المنطقة المناظر (3) الرمز t وامضًا بالتناوب مع مستوى الطاقة الحالي.

2 بعد ذلك مباشرة، حدد وقت الطهي ما بين 1 و99 دقيقة، باستخدام مستشعرات
⊖ (9) أو ⊕ (10). بالقيمة الأولى، ستبدأ القيمة عند 60، بينما تبدأ القيمة الثانية عند 01. بالضغط على المستشعرات ⊖ (9) أو ⊕ (10)، ستتم استعادة القيمة إلى 00. عندما يتبقى أقل من دقيقة واحدة، ستبدأ الساعة في العد التنازلي بالثواني.

3 عندما يتوقف مؤشر الوقت (11) عن الوميض، سيبدأ العد التنازلي للوقت أوتوماتيكيًا. سيعرض المؤشر (3) المتعلق بلوحة التسخين الموقوتة بالتناوب مستوى الطاقة المحدد والرمز t.

بمجرد انقضاء وقت الطهي المحدد، يتم إيقاف تشغيل منطقة التسخين التي يتم ضبط مؤقتها وتصدر الساعة سلسلة من التنبيهات لعدة ثوان.

لإيقاف تشغيل الإشارة الصوتية، المس أي مستشعر. سيعرض مؤشر المُوقِّت (11) علامة وامضة 00 بجانب النقطة العشرية (4) للمنطقة المحددة. إذا كانت منطقة التسخين متوقفة عن التشغيل، فإن مؤشر الطاقة (3) سيعرض بالتناوب الرمز **H** و"-".

إذا كنت ترغب في ضبط مُوقِّت للوحة أخرى في نفس الوقت، كرر الخطوات من 1 إلى 3.

إذا تم بالفعل تحديد منطقة أو أكثر من المناطق، فسيعرض مؤشر المُوقِّت (11) افتراضيًا أقصر وقت للإنهاء، مع إظهار "t" في المنطقة ذات الصلة. ستُظهر بقية المناطق المحددة زمنيًا، في مناطق المؤشر المقابلة لها، النقطة العشرية الوامضة. عند الضغط على المؤشر "المنزلق" لمنطقة توقيت أخرى، سيعرض المُوقِّت الوقت المتبقي لتلك المنطقة لبضع ثوان، وسيعرض مؤشرها مستوى الطاقة و"t" بالتناوب.

وظيفة الطاقة

تتيح هذه الوظيفة منح لوحة التسخين طاقة إضافية، تفوق قدرتها الاسمية. تعتمد الطاقة المذكورة على حجم لوحة التسخين، ويمكن أن تصل إلى الحد الأقصى المسموح به للمولد.

1 حرّك إصبعك أعلى المؤشر المنزلق المقابل (2) حتى يظهر مؤشر الطاقة (3) "9" مع الاستمرار في الضغط بالأصابع لثانية واحدة، أو المس P مباشرة، واستمر في الضغط بالإصبع لمدة ثانية واحدة.

2 سيُظهر مؤشر مستوى الطاقة (3) الرمز P، وسوف تبدأ اللوحة في توفير طاقة إضافية.

وظيفة الطاقة لها أقصى مدة محددة في الجدول 1. بعد هذا الوقت، سيتم ضبط مستوى الطاقة أوتوماتيكيًا على 9. أصوات التنبيه.

عند تنشيط وظيفة الطاقة في لوحة تسخين واحدة، من الممكن أن يتأثر أداء بعض اللوحات الأخرى، مما يقلل من طاقتها إلى مستوى أدنى، وفي هذه الحالة سيتم عرض ذلك على مؤشرها (3).

يمكن إلغاء تنشيط وظيفة الطاقة، قبل أن يمر وقت العمل، إما عن طريق لمس المؤشر "المنزلق" أو بتعديل مستوى الطاقة أو تكرار الخطوة 3.

وظيفة المُوقِّت (ساعة العد التنازلي)

تعمل هذه الوظيفة على تسهيل الطهي نظرًا لأنك لست مضطرًا للتواجد: يمكنك ضبط مُوقِّت اللوحة، وسيتم إيقاف التشغيل بمجرد انتهاء الوقت المطلوب.

بالنسبة لهذه الطرز، يمكنك في نفس الوقت برمجة كل لوحة لفترات تتراوح بين 1 إلى 99 دقيقة.

وقت الكشف عن الإناء هو 3 دقائق. إذا لم يتم وضع إناء خلال هذه الفترة الزمنية، أو كان الإناء غير مناسب، ستتوقف منطقة الطهي عن التشغيل.

عند الانتهاء، أغلق منطقة الطهي باستخدام أدوات التحكم باللمس. خلاف ذلك

قد تحدث عملية غير مرغوب فيها إذا تم وضع إناء بشكل غير مقصود في منطقة الطهي خلال الدقائق الثلاث التالية. تجنب الحوادث المحتملة!

وظيفة القفل

من خلال وظيفة "القفل"، يمكنك قفل المستشعرات الأخرى، باستثناء مستشعر التشغيل/الإيقاف ⏻ (1)، لتجنب العمليات غير المرغوب فيها. هذه الوظيفة مفيدة للحماية من عبث الأطفال.

لتنشيط هذه الوظيفة، المس المستشعر 🔒 (6) لمدة ثانية واحدة على الأقل. بمجرد الانتهاء من ذلك، يضيء المؤشر المساعد (7) للإشارة إلى أن لوحة التحكم مقفلة. لإلغاء تنشيط الوظيفة، ما عليك سوى لمس المستشعر 🔒 (6) مرة أخرى.

إذا تم استخدام مستشعر التشغيل/الإيقاف ⏻ (1) لإيقاف تشغيل الجهاز أثناء تنشيط وظيفة القفل، فلن يكون من الممكن تشغيل الموقد السطحي مرة أخرى حتى يتم إلغاء قفله.

كاتم صوت التنبيه

عندما يكون الموقد قيد التشغيل، إذا ضغط شخص على مفتاح اللمس ⊕ (10) ومفتاح القفل 🔒 (6) في وقت واحد لمدة ثلاث ثوانٍ، فسيتم إلغاء تنشيط التنبيه الذي يرافق كل إجراء.

سيعرض مؤشر الوقت (11) "OF".

لن يتم تطبيق إلغاء التنشيط هذا على جميع الوظائف، كما هو الحال دائمًا مع تنبيه تشغيل/إيقاف المُوقِّت أو قفل/إلغاء قفل مفاتيح اللمس.

لتنشيط جميع الأصوات المصاحبة لكل إجراء مرة أخرى، اضغط مجددًا في وقت واحد على مفتاح اللمس ومفتاح القفل
⊕ 10) ومفتاح القفل 🔒 (6) لمدة ثلاث ثوانٍ. مؤشر المُوقِّت (11) سيعرض "On" (تشغيل).

2 استخدم المؤشر المنزلق (2) لاختيار مستوى طهي جديد بين 0 و9.

وطالما تم تحديد اللوحة، بمعنى آخر، بإضاءة النقطة العشرية (4)، يمكن تعديل مستوى الطاقة الخاص بها.

إيقاف تشغيل اللوحة

باستخدام المفتاح المنزلق الذي يعمل باللمس (2)، قم بخفض الطاقة إلى المستوى 0. سيتم إيقاف تشغيل لوحة التسخين.

عند إيقاف تشغيل لوحة التسخين، سيظهر H في مؤشر الطاقة الخاص بها (3)، إذا كان السطح الزجاجي لمنطقة الطهي ذات الصلة ساخنًا وكان هناك خطر حدوث حروق. عندما تنخفض درجة الحرارة، يتم إيقاف تشغيل المؤشر
(3) (إذا تم فصل الفرن)، أو خلاف ذلك سوف يضيء "-" إذا كان الفرن لا يزال متصلًا.

أوقف تشغيل جميع اللوحات

يمكن فصل جميع اللوحات في وقت واحد باستخدام مستشعر التشغيل/الإيقاف العام ⏻ (1) جميع مؤشرات اللوحة (3) سوف تنطفئ. إذا كانت منطقة التدفئة متوقفة عن التشغيل، فإن مؤشرها يعرض **H.**

الكاشف عن الإناء

تحتوي مناطق الطهي التي تعمل بالحث الحراري على كاشف مدمج. بهذه الطريقة، ستتوقف اللوحة عن العمل في حالة عدم وجود إناء أو إذا لم يكن الإناء مناسبًا.

سيُظهر مؤشر الطاقة (3) رمزًا لتعيين "لا يوجد إناء" هذا إذا، أثناء تشغيل المنطقة، لم يتم اكتشاف أي إناء أو كان الإناء غير مناسب.
في حالة أخذ الإناء بعيدًا عن المنطقة أثناء تشغيلها، ستتوقف اللوحة أوتوماتيكيًا عن توفير الطاقة، وستظهر الرمز "لا يوجد إناء". عندما يوضع إناء مرة أخرى في منطقة الطهي، سيتم استئناف إمداد الطاقة بنفس مستوى الطاقة المحدد مسبقًا.

تتم المناورات عن طريق مفاتيح اللمس. لا تحتاج إلى ممارسة الضغط على مفتاح اللمس المطلوب، ما عليك سوى لمسه بإصبعك لتنشيط الوظيفة المطلوبة.

تدل صفارة على كل إجراء.

استخدم المؤشر المنزلق (2) لضبط مستويات الطاقة (0 - 9) عن طريق تحريك إصبعك فوقه. الانزلاق نحو اليمين يزيد من القيمة، في حين أن الانزلاق نحو اليسار يقللها.

من الممكن أيضًا تحديد مستوى الطاقة مباشرةً عن طريق وضع إصبعك مباشرة على النقطة المطلوبة من المؤشر المنزلق (2).

⚠ لتحديد لوحة على هذه الطرز، المس المؤشر المنزلق مباشرةً (2).

تشغيل الجهاز

1 المس مفتاح التشغيل (1) لمدة ثانية واحدة على الأقل. سيصبح عنصر التحكم باللمس نشطًا، وستسمع صوت تنبيه، وستضيء المؤشرات (3) وتعرض "-". إذا كانت أي منطقة طهي ساخنة، سيومض المؤشر المرتبط بـ **H** و"-".

وإذا لم تتخذ أي إجراء في غضون الثواني العشرة القادمة، فسيتوقف التحكم باللمس أوتوماتيكيًا.

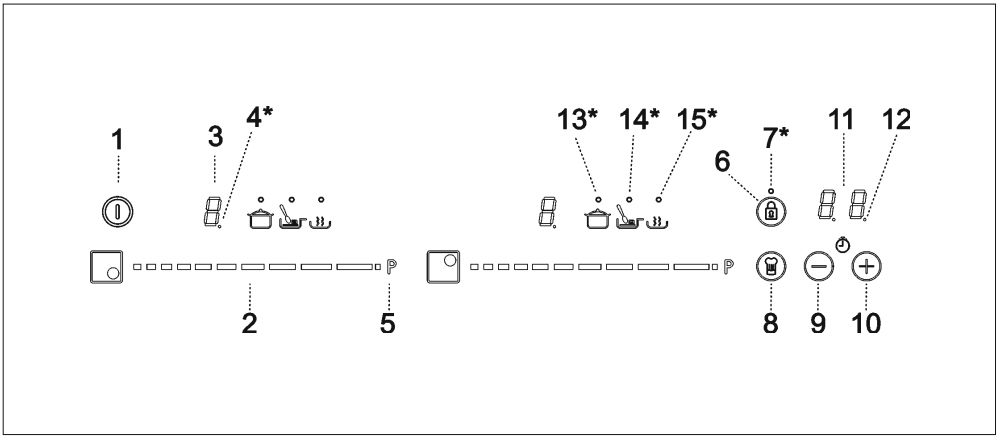
عند تنشيط التحكم باللمس، يمكنك فصله في أي وقت عن طريق لمس زر اللمس ⏻ (1)، حتى لو تم قفله (تم تنشيط وظيفة القفل). زر اللمس ⏻ (1)
له الأولوية دائمًا لفصل التحكم باللمس.

لوحات التنشيط

بمجرد تنشيط التحكم باللمس باستخدام مفتاح اللمس (1)، يمكن تشغيل لوحات التسخين المرغوبة باتباع الخطوات التالية:

1 حرك إصبعك أو ضعه في أي موضع بأحد المؤشرات "المنزلقة" (2). تم اختيار المنطقة وفي نفس الوقت سيتم ضبط مستوى الطاقة بين 0 و9. سيتم عرض قيمة الطاقة هذه على مؤشر القدرة المناظر، وستبقي النقطة العشرية (4) قيد الإضاءة خلال 10 ثوانٍ.

JZC 63312 -JZC 64322 - JZC 96342



تعليمات المستخدم للتحكم باللمس

التعامل مع العناصر	
1	تشغيل/إيقاف المستشعر العام.
2	المؤشر المنزلق للتحكم في الطاقة.
3	مؤشر الطاقة و/أو الحرارة المتبقية.*
4	النقطة العشرية لطاقة و/أو لمؤشر الحرارة المتبقية.
5	الوصول المباشر إلى وظيفة "الطاقة".
6	تنشيط مستشعر وظيفة "Block" (القفل).
7	تنشيط المؤشر المساعد لوظيفة "Block" (القفل).*
8	تنشيط مستشعر وظائف "Chef" (الطاهي).
9	"ناقص" مستشعر المُؤقِّت.
10	"زائد" مستشعر المُؤقِّت.
11	مؤشر المُؤقِّت.
12	النقطة العشرية للمُؤقِّت.*
13	المؤشر المساعد لوظيفة "_"Simmering(الغلي البطيء).*
14	تنشيط المؤشر المساعد لوظيفة "Melting" (الإذابة).*
15	تم تنشيط مؤشر ضوئي مساعد لوظيفة "الحفاظ على الدفء".*
*مرئي فقط أثناء التشغيل.	

التوصيل بالتيّار الكهربي

قبل أن تقوم بتوصيل الموقد السطحي بالتيار الكهربائي، تحقق من تطابق الجهد والتيار مع ذلك المحدد في لوحة الموقد السطحي، والتي توجد تحته، وعلى ورقة الضمان، أو إذا كان ذلك ممكنًا على ورقة البيانات التقنية، والتي يجب عليك الاحتفاظ بها مع هذا الدليل طوال عمر خدمة المنتج.

تأكد من عدم ملامسة كابل المدخل مع مُبيّت الحث العلوي أو مُبيّت الموقد، إذا كان مثبتًا في نفس الوحدة.

تحذير:

يجب أن يكون التوصيل الكهربائي منفذًا بشكل صحيح، وفقًا للتشريعات الحالية، وإلا فقد يتعطل الموقد السطحي الذي يعمل بالحث.

يمكن أن تتسبب الزيادات العالية في الطاقة بشكل غير عادي في تلف نظام التحكم (مثل أي جهاز كهربائي).

ينصح بالامتناع عن استخدام الموقد الذي يعمل بالحث الحراري أثناء تشغيل وظيفة التنظيف بالانحلال الحراري في حالة الأفران المزودة بخاصية الانحلال الحراري، هذا بسبب ارتفاع درجة الحرارة التي يصل إليها هذا النوع من الأجهزة.

لا يمكن إلا للخدمة التقنية المعتمدة التعامل مع الجهاز أو إصلاحه، بما في ذلك استبدال كابل الطاقة.

قبل فصل الفرن عن التيار الكهربائي، نوصي بإيقاف تشغيل مفتاح الفصل والانتظار لمدة 25 ثانية تقريبًا قبل فصل التيار الكهربائي. هذا الوقت مطلوب للسماح بالتفريغ الكامل للدوائر الإلكترونية وبالتالي منع احتمال حدوث صدمة كهربائية بسبب أطراف الكابلات.

احتفظ بشهادة الضمان أو ورقة البيانات التقنية مع دليل التعليمات طوال عمر المنتج. إنها تحتوي على معلومات تقنية مهمة.

تحذيرات السلامة:

يتوافق مولد الحث مع التشريعات السارية للاتحاد الأوروبي. ومع ذلك، نوصي بأن يقوم أي شخص يحمل جهاز مثل جهاز تنظيم ضربات القلب بالرجوع إلى طبيبه، أو إذا ساوره الشك، يمتنع عن استخدام مناطق الحث.

لا ينبغي وضع الأدوات المعدنية، مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لتجنب تعريضها للسخونة المفرطة.

يعد الإستخدام افصل دائمًا لوحة التسخين، لا تقم فقط بإزالة الوعاء أو الإناء. وإلا، قد يحدث عطل إذا تم وضع وعاء أو إناء آخر دون قصد خلال فترة الكشف. امنع الحوادث المحتملة!

في حالة تلف سلك الإمداد الكهربي، يجب استبداله من قبل الشركة المُصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.

من الضروري السماح بفصل الجهاز بعد التركيب. يجب دمج أجهزة الفصل في التركيبات الكهربائية الثابتة، وفقًا للوائح التركيب.

التركيب

التركيب مع درج السكاكين

إذا كنت ترغب في تركيب أثاث أو درج أدوات المائدة أسفل الموقد السطحي، فيجب تركيب لوحة فصل بين الاثنين. وبالتالي يتم منع الاتصال العرضي بالسطح الساخن لمُبيّت الجهاز.

يجب تركيب اللوحة بمقاس 20 مم أسفل الجزء السفلي من أعلى الموقد.

1) المشاعل

تتم طباعة مخطط بالشاشة الحرارية فوق كل مقبض على اللوحة الأمامية. يشير هذا المخطط إلى المشعل الذي يتوافق مع المقبض. بعد فتح مورد الغاز أو محبس أسطوانة الغاز، قم بإضاءة المشاعل كما هو موضح أدناه:

- الإشعال الكهربائي الأوتوماتيكي

اضغط على المقبض المقابل للمشعل المطلوب، وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى وضع التشغيل الكامل لـ X (الموضع 9 الشكل 17)، ثم اضغط على المقبض. تم تجهيز المحبس بمقياس بـ 9 مواضع، ومع كل نقرة يتم تقليل الشعلة حتى تصل إلى الموضع 1. أي الحد الأدنى من إمدادات الغاز.

المشاعل	قطر Ø الإناء
فائقة السرعة	24 ÷ 26
سريعة	
شبه سريعة منخفضة	20 ÷ 22
شبه سريعة	
مساعدة	16 ÷ 18

التحذيرات:

- *قد يتم إشعال المشاعل المزودة بجهاز ضد فشل اللهب فقط عند ضبط المقبض النسبي على وضع التشغيل الكامل (الموضع 9، الشكل 17).*
- *يمكن استخدام الثقاب لإشعال المشاعل عند انطفائها.*
- *لا تترك الجهاز بدون مراقبة عند استخدام المشاعل. تأكد من عدم وجود الأطفال في الأماكن القريبة. تأكد بشكل خاص من وضع مقابض الأواني بشكل صحيح، وتأكد من الأطعمة التي تحتاج إلى زيوت وشحوم للطهي لأن هذه المنتجات يمكن أن تشعل النار بسهولة.*
- *لا تستخدم أبدًا الأيروسول بالقرب من الجهاز عند تشغيله.*
- *لا يُوصى باستخدام أوعية أوسع من الوحدة.*

- مشاعل الإضاءة مجهزة بجهاز للحماية من فشل الإشعال

يجب تشغيل مقابض المشاعل المزودة بجهاز ضد فشل اللهب في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تصل إلى وضع التشغيل الكامل (الموضع 9، الشكل 17)، وتتوقف. والآن اضغط على المقبض المعني، وكرر العمليات المشار إليها سابقًا.

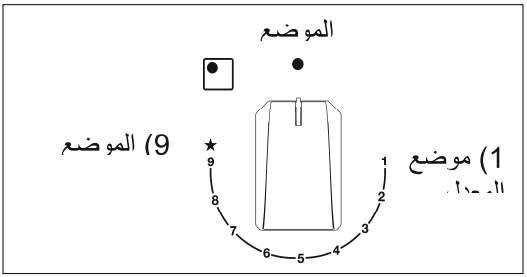
استمر في الضغط على المقبض لمدة 10 ثوانٍ تقريبًا حتى اشتعال المشعل. ثم اتبع التعليمات لاستخدام المحبس كما هو موضح أعلاه.

فيما يتعلق بجميع الطرز، في حالة الإطفاء العرضي للهب، قم بفصل الإشعال عن طريق تدوير المقبض إلى وضع الإيقاف. انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل أن تحاول إعادة الإشعال.

كيفية استخدام المشاعل

ضع في اعتبارك المؤشرات التالية من أجل تحقيق أقصى قدر من الكفاءة بأقل استهلاك ممكن للغاز:

- استخدم الأواني المناسبة لكل مشعل (راجع الجدول التالي والشكل 1).
- عندما يصل الإناء إلى درجة الغليان، اضبط المقبض على موضع المعدل المنخفض (الموضع 1، الشكل 17).
- ضع دائمًا غطاء على الأواني.
- لا تستخدم سوى أواني بقاعدة مسطحة.



الشكل. 17

تحذيرات مهمة خاصة بالسلامة

- *لا تحاول تغيير المواصفات التقنية للمنتج حيث أن استخدامه قد يصبح خطيرًا.*
- *في حالة عدم استخدام هذا الجهاز بعد الآن (أو استبداله بموديل جديد)، قبل التخلص منه، اجعله غير صالح للعمل وفقًا للقانون الحالي الخاص بحماية الصحة والوقاية من التلوث البيئي بجعل أجزائه الخطرة غير ضارة، خاصة بالنسبة للأطفال الذين قد يعبثون بالجهاز المهمل.*

- ***انتبه:***
  لا تلمس الجهاز إذا كانت يداك أو قدماك مبتلتين أو رطبتين.
  لا تستخدم هذا الجهاز وأنت حافي القدمين
- *تُعفى الشركة المصنعة من أية مسؤولية عن أية أضرار تنتج عن الاستخدام غير المناسب أو غير الصحيح أو غير المعقول للمنتج.*
- *أثناء التشغيل وبعده مباشرة، تكون بعض أجزاء الموقد السطحي ساخنة جدًا: تجنب لمسها.*
- *بعد استخدام الموقد السطحي، تأكد من أن المقبض في الوضع المغلق، وأغلق المحبس الرئيسي لإمداد الغاز أو أسطوانة الغاز.*
- *إذا كانت محابس الغاز لا تعمل بشكل صحيح، فاتصل بقسم الصيانة.*
- *احتفظ بشهادة الضمان أو ورقة البيانات التقنية مع دليل التعليمات طوال عمر الجهاز. إنها تحتوي على البيانات التقنية الهامة.*

هام:
جميع منتجاتنا تتفق مع المعايير الأوروبية والتعديلات النسبية. وبالتالي فإن المنتج يتوافق مع متطلبات الطاقة الخاصة بالتوجيه الأوروبي المتعلقة بما يلي:
- *التوافق الكهرومغناطيسي (EMC)؛*
- *الأمن الكهربائي (LVD)؛*
- *تقييد استخدام مواد خطرة معينة (RoHS)؛*
- **EcoDesign (ERP).**

يتوافق الجهاز مع أحكام اللوائح الفرعية للتوجيهات الأوروبية:
- *لائحة (الاتحاد الأوروبي) 426/2016.*

التحذيرات مهمة للمستخدم

أثناء التشغيل، تصبح أسطح العمل في منطقة الطهي ساخنة جدًا: أبق الأطفال بعيدًا!

انتبه:

في حالة انكسار زجاج لوحة التسخين:
- أطفئ جميع الشعلات فورًا وأي عنصر تسخين كهربائي واعزل الجهاز عن مصدر الطاقة؛
- لا تلمس سطح الجهاز؛
- لا تستخدم الجهاز.

هام!

يتطلب التركيب الأمثل أو ضبط أو تحويل الموقد السطحي لاستخدام الغازات الأخرى أداة تركيب مؤهلة: إن الإخفاق في اتباع هذه القاعدة سيؤدي إلى إبطال الضمان.
- هام: يجب تركيب الجهاز باتباع إرشادات الشركة المصنعة. لن تكون الجهة المصنعة مسؤولة عن إصابة الأشخاص أو الحيوانات أو تلف الممتلكات الناجم عن تركيب غير صحيح.
- إذا تطلب التركيب إجراء تعديلات على النظام الكهربائي للمنزل أو إذا كان المقبس غير متوافق مع قابس الجهاز، فعليك إجراء تغييرات أو بدائل بالاستعانة بشخص مؤهل مهنيًا. وعلى وجه الخصوص، يجب على هذا الشخص أيضًا التأكد من أن مقطع أسلاك المقبس مناسب للطاقة التي يمتصها الجهاز.
- إن استخدام جهاز الطهي بالغاز ينتج الحرارة والرطوبة في المكان الذي تم تركيبه به. لذلك يجب تهوية المكان جيدًا عن طريق الحفاظ على فتحات التهوية الطبيعية بلا انسداد (انظر الشكل 2) وتفعيل جهاز التهوية الميكانيكية (غطاء الشفط أو المروحة الكهربائية كما في الشكل 3 والشكل 4).
- قد يتطلب الاستخدام المكثف والطويل للجهاز تهوية إضافية. يمكن تحقيق ذلك عن طريق فتح نافذة أو عن طريق زيادة قوة نظام العادم الميكانيكي إذا تم تركيبه.

وصف المواقد السطحية

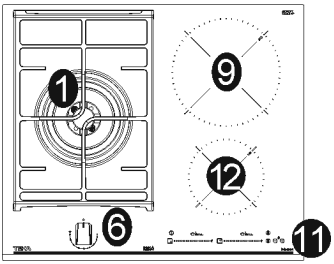
1 مشعل غاز فائق السرعة (*DCC AFB)	بـ 291 جم/س	بـ 4000 واط
2 مشعل غاز سريع	بـ 204 جم/س	بـ 2800 واط
3 مشعل غاز شبه سريع ومخفض	بـ 102 جم/س	بـ 1400 واط
4 مشعل غاز شبه سريع	بـ 127 جم/س	بـ 1750 واط
5 مشعل غاز مساعد	بـ 73 جم/س	بـ 1000 واط
6 مقابض تحكم للمشعل		
7 خفض عنصر التسخين الكهربائي 14,5 Ø سم		بـ 1500 واط
8 خفض عنصر التسخين الكهربائي 18,0 Ø سم		بـ 2100 واط
9 خفض عنصر التسخين الكهربائي 21,0 Ø سم		بـ 3000 واط
10 خفض عنصر التسخين الكهربائي 28,0 Ø سم		بـ 3600 واط
11 التحكم باللمس		
12 خفض عنصر التسخين الكهربائي 14,5 Ø سم		بـ 1800 واط
13 خفض عنصر التسخين الكهربائي 21,0 Ø سم		بـ 2300 واط

* :DCC AFB **هواء من الأسفل (الشكل 16)**

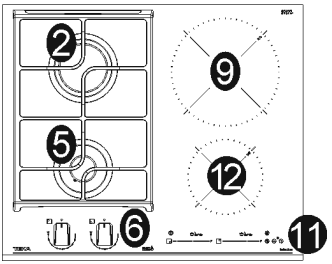
تنبيه: تم تصنيع هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط، ويعمل عليه شخص عادي.

وصف المواقد السطحية

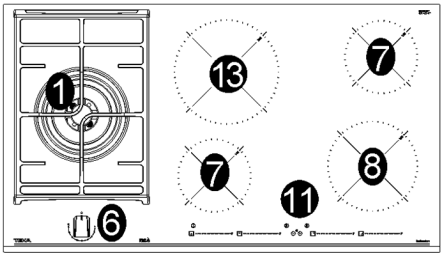
JZC 63312 A



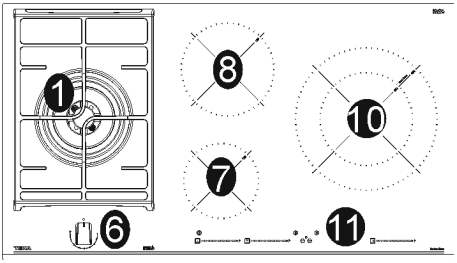
JZC 64322 A



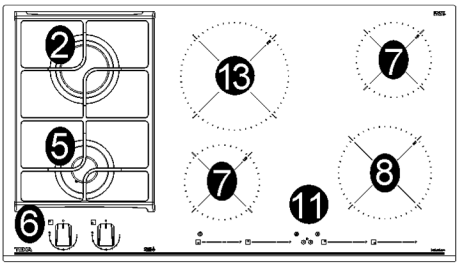
JZC 95314 A



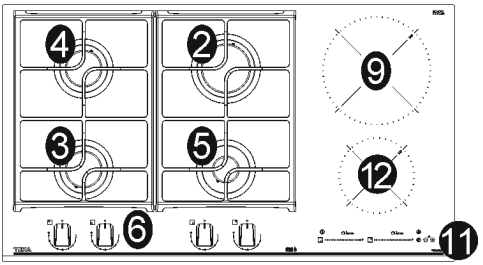
JZC 94313 A



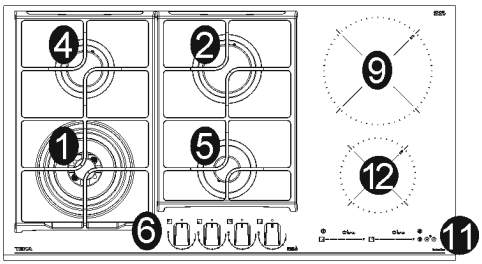
JZC 96324 A



JZC 96342 A



JZC 96342 B



تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
يجب توخى الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة.
يجب إبعاد الأطفال الذين هم دون سن 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للمراقبة المستمرة.
يمكن استخدام هذا الجهاز بمعرفة الأطفال بدءًا من سن 8 سنوات فما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة.
ويجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
لا ينبغي السماح للأطفال بتنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف.

تحذير: الطهي بدون إشراف على الموقد بالدهن أو الزيت يمكن أن يكون خطيرًا وقد يؤدي إلى حريق. لا تحاول بتاتًا إطفاء حريق بالماء، لكن أغلق الجهاز ثم غطي الشعلة، بغطاء مثلا أو بطانية حريق.

تحذير: خطر الحريق: لا تخزّن الأغراض على الموقد السطحي.

تحذير: إذا حدث شرخ في الموقد السطحي أغلق الجهاز لتحاشي خطر الصدمة الكهربية.

تحذير: لا تستخدم وحدة التنظيف بالبخار مع: البوتاجازات، المواقد السطحية **والأفران.**

تحذير: الموقد السطحي غير مصمم لكي يتم تشغيله بواسطة مُؤقِّت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

تحذير: استخدم واقيات الموقد السطحي فقط المصممة من قبل الشركة المصنعة لجهاز الطهي أو المشار إليها من قبل الشركة المصنعة للجهاز في تعليمات الاستخدام على النحو المناسب أو واقيات موقد السطح المدمجة في الجهاز. استخدام واقيات غير مناسبة للموقد السطحي يمكن أن يسبب حوادث.

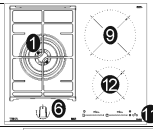
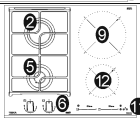
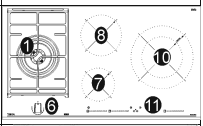
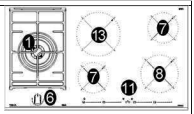
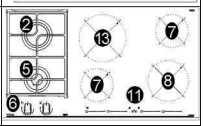
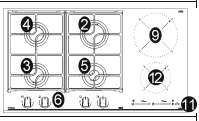
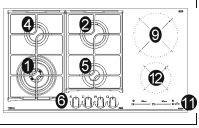
تحذير: يجب أن تخضع عملية الطهي للإشراف. يجب أن تخضع عملية الطهي القصيرة للإشراف المستمر.

الفهرس:

ص.	12	الوصف
ص.	14	تحذيرات مهمة خاصة بالسلامة
ص.	15	استخدام المشاعل
ص.	16	مقدمة إلى تحذيرات السلامة، مقدمة عن التركيب
ص.	17	مقدمة عن الاستخدام
ص.	31	التنظيف - التركيب
ص.	32	تثبيت لوحة التسخين، التهوية، تدوير الهواء
ص.	33	توصيل الغاز
ص.	34	التوصيل الكهربائي، محابس التنظيم
ص.	37	التحويل
ص.	39	المساندة التقنية

صُمم الموقد السطحي ليتم استخدامه حصريًا كجهاز للطهي: أي استخدام آخر (مثل تدفئة الغرف) يعتبر غير مناسب وخطير.

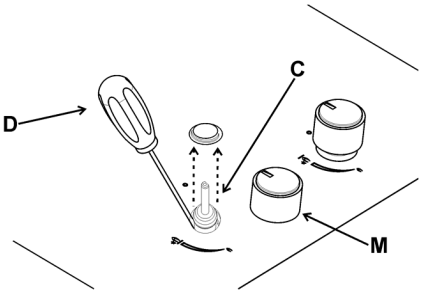
البيانات التقنية على ملصق البيانات

	ΣQn غاز طبيعي G20 20 ملي بار	ΣQn غاز بيوتان G30 30-28 ملي بار	الفلطية فولت~	EEgashob	إجمالى الطاقة الحرارية وأخرى
الفئة = II2H3+	التردد 60/50 هرتز				
	4.0 كيلو وات	291 جم/س	220	% 56,0	3500 وات
	3.80 كيلو وات	276 جم/س	220	% 58,0	3500 وات
	4.0 كيلو وات	291 جم/س	220	% 56,0	7200 واط
	4.0 كيلو وات	291 جم/س	220	% 56,0	7200 واط
	3.80 كيلو وات	276 جم/س	220	% 58,0	7200 واط
	6.95 كيلو واط	505 جم/س	220	% 60,30	3500 وات
	9.55 كيلو واط	694 جم/س	220	% 58,30	3500 وات

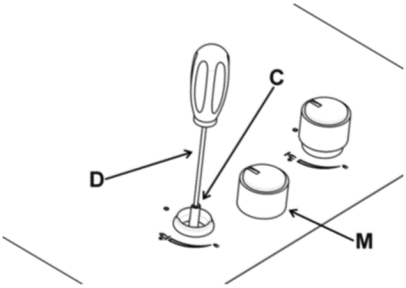
البيانات التقنية
لتنظيم غاز الجهاز

في حالة تكييف موقد السطح مع نوع آخر من الغاز، قم بتشغيله كما هو موضح في إرشادات الاستخدام والتركيب، واستبدل الملصق الموجود في الجزء السفلي بالملصق الموجود في الحقيبة الاحتياطية.

التركيب

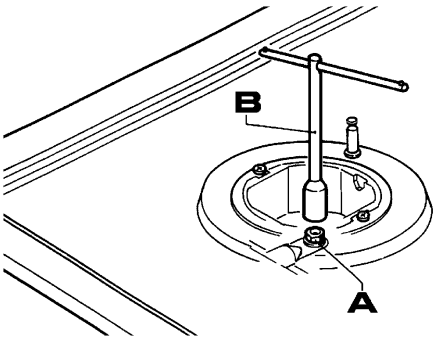


الشكل.13

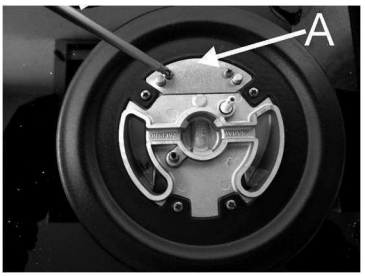


الشكل. 14

عمليات التحويل

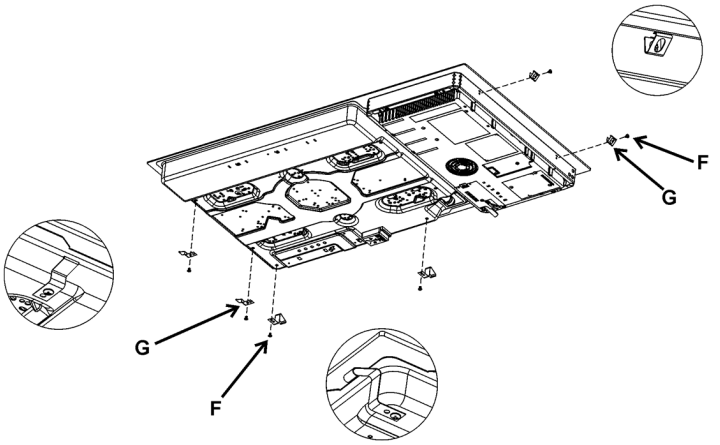


الشكل. 15



الشكل. 16

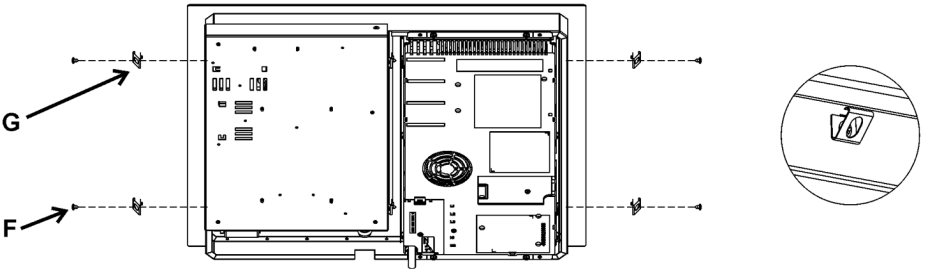
4 مشاعل غاز



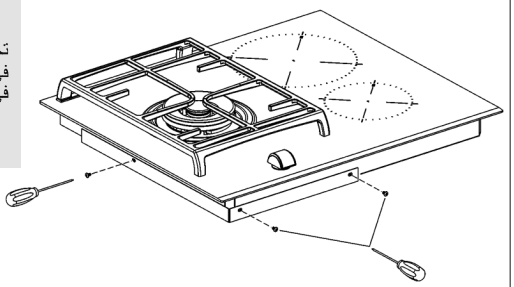
الشكل. 11

1 أو 2 من مشاعل الغاز

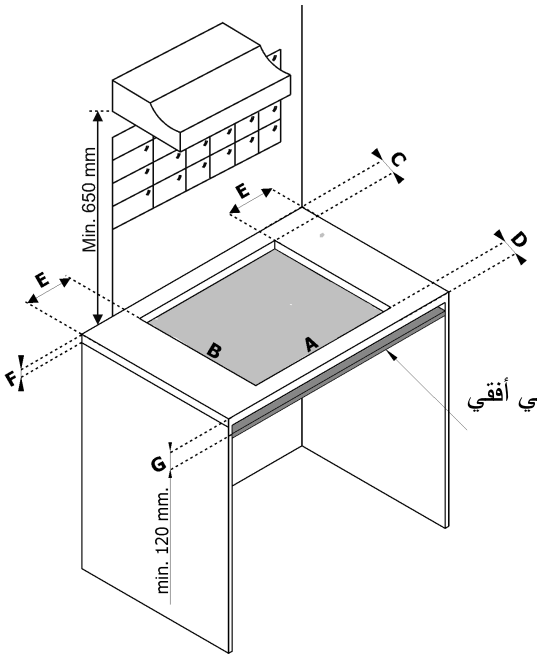
الشكل. 12



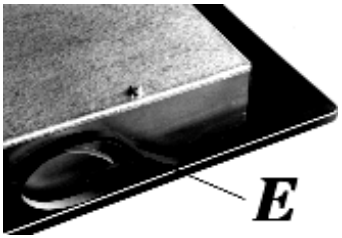
تحذير!
في حالة الحاجة إلى تفكيك موقد السطح، قم أولًا بازالة البرغي الموجود في الأسفل، كما هو موضح في الشكل المقابل!



التركيب

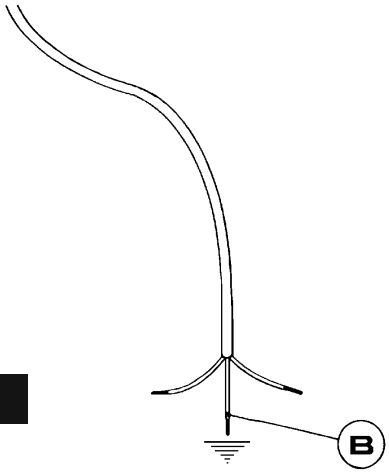


الشكل. 8



الشكل. 9

إدراج خشبي أفقي

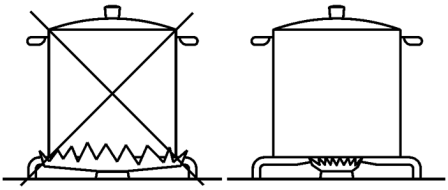


الشكل. 10

يتوافق مع الأبعاد (مم) الشكل. 8)

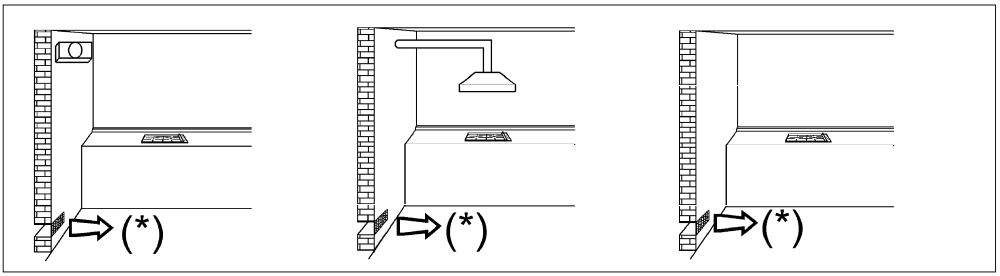
G	F	E	D	C	B	A	
بحد أدنى 120 مم	بحد أدنى 30 - بحد أقصى 50	60	55	55	490	560	(60 سم.)
بحد أدنى 120 مم	بحد أدنى 30 - بحد أقصى 50	60	55	55	490	860	(90 سم.)

الاستخدام



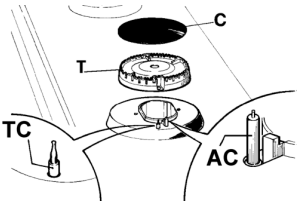
الشكل. 1

(*) مدخل الهواء: انظر فصل التركيب (الفقرتان 5 و6)

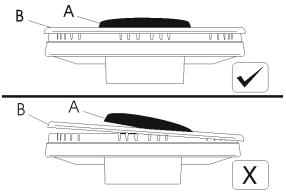


الشكل.2 | الشكل. 3 | الشكل. 4

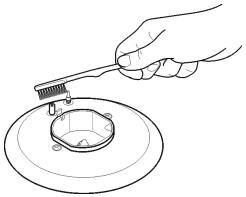
التنظيف



الشكل.5



الشكل. 6



الشكل. 7

النوع: **PCZTI**

الطُرُز:

JZC 63312 A

JZC 94313 A

JZC 96324 A

JZC 95314 A

JZC 64322 A

JZC 96342 B

JZC 96342 A

دليل المستخدم بالعربية

السلسلة JZC

www.teka.com

الكود: 04089FC - 25.09.2020 - المراجعة. 00