

10					
9					
8					
7					
6					
5					
4					
3					
2					
1	IEC/EN 규격문구 추가		2012.10.17	정부성	김남형
기호	변 경 사 항	시방번호	년 월 일	서 명	승 인

* Owner's Manual 시방이력 관리



Installation and Operating Instructions

Ceramic Glass HOB

To avoid the risk of accidents or damage to the HOB, it is essential to read these operating instructions before it is installed or used for the first time. And please keep this manual for later reference.

KA80610F



MFL30374520

www.lg.com

Dear Customer

Please read these operating instructions carefully.
Above all, please observe the “safety” section on the first few pages.
Please retain these operating instructions for later reference.
Pass them on to any subsequent owners of the appliance.

The following symbols are used in the text:



Safety information

- Warning:** Information concerning your personal safety.
- Important:** Information on how to avoid damaging the appliance.



Information and practical tips



Environmental information


1. These numbers indicate step by step how to use the appliance.
2. ...
3. ...

These operating instructions contain information on steps you can take yourself to rectify a possible malfunction. Refer to the section “What to do if...”.

Contents

Safety	4-11
Suitable Kitchenware	12-13
Description of the appliance	14
Cooking zones and control	14
The key features of your appliance	15
Operating Instructions	16-23
Before using for the first time	16
Operating the hob	16
Cooking zone selection	17
Warming zone selection	19
Dual Selection	20
Child lock	21
Oval selection	21
Timer	22
Uses, Tables and Tips	24~25
Chart for Setting the Cooking Zones	24
Chart for Setting the Warming Zone	25
Automatic time limiter	26
Cleaning and Care	27-28
Installation Instructions	29-37
Technical data	29
Regulations, Standards, Directives	30
Safety instructions for the installer	31
Electrical connection	32
Assembly	34
Troubleshooting	38-40
Service	41

Safety


- You can download a owner's manual at <http://www.lg.com>.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
-  The safety aspects of this appliance comply with accepted technical standards and IEC Standards. However, as the manufacturer we also believe it is our responsibility to familiarize you with the following safety instructions.


Electrical Safety


- The installation and connection of the new appliance must only be carried out by qualified personnel.
- Repairs to the appliance are only to be carried out by approved service persons. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or serious malfunctioning. If your appliance needs repairing, please contact your local Service Centre.
- This connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporation a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

T_{ip} Please follow these instructions, otherwise the warranty will not cover any damage that may occur.

- Flush-mounted appliances may only be operated following installation in suitable cabinets and workplaces which conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against electric shock as required by certification body.
- If your appliance malfunctions or fractures:
 - switch off all cooking zones, and contact Service Center.


 If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Do not re-use your hob until the glass surface has been changed.


 When using Hob, never use aluminum foil, products wrapped in aluminum foil, or deep frozen food in aluminum cookware.

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

Safety

Child Safety

 **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

 This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The cooking zones will become hot when you cook. Therefore, always keep small children away from the appliance.

Although cooktop is equipped with a control lock, surfaces may still be hot.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Safety During Use

- This appliance may only be used for normal cooking and frying in the home. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Do not use the hob to heat the room.
- Take care when plugging in electric appliances near the hob. Connection leads must not come into contact with the hot surface.

Safety

- Overheated fats and oils catch fire quickly. You should supervise cooking when preparing foods in fat or oil.
- Switch off the cooking zones after use.
- Always keep the control panels clean and dry.
- Never place combustible items on the hob.
- You must not keep any combustible items aerosol cans in a drawer located under the hob.
- The service cables from electrical appliances must not touch the hot plates. This could cause damage to the hob and cable insulation.

Safety When Cleaning

- Always switch off the appliance before cleaning.
- For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high pressure cleaner.
- Clean the hob in accordance with the maintenance and cleaning instructions in this manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

How to avoid damage to the appliance

- Do not use the cooking area as a worktop or storage space.
- Please be careful the edges when moving pots and pans around.
- Do not have the cooking zones on with empty pans, or with no pots or pans on them.
- Ceramic glass is very tough, and impervious to sharp temperature changes, but is not unbreakable. It can be damaged if particularly hard or sharp objects fall on to it.
- Be very cautious if using pots made of cast iron, or other pots with rough edges or burrs. Moving these can cause scratches on glass.
- If sugar or a mixture containing sugar falls onto a hot cooking zone and melts, remove immediately, while still hot. If left to cool down, it may damage the surface when removed.



Important: There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot cooking zone!

Safety

- Keep objects or materials liable to melt away from the ceramic glass surface, for example, plastic utensils, aluminium foil, or cooking wraps. If any other materials or foodstuffs have melted on the ceramic glass surface, these should also be cleaned away immediately.



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.

Disposal of old appliances



WARNING: Before disposing of old appliances please make them inoperable so that they cannot be the source of danger.

To do this, have a qualified person disconnect the appliance from the house circuitry.

To protect the environment, it is important that worn out appliances are disposed of in the correct manner.

- The appliance must not be disposed of with household rubbish.
- You can obtain information about collection dates or public refuse disposal sites from your local Council or Environmental Health Office.

Note: Moisture coming from or appearing around Hob.

The moisture could be coming from the wood and hob when the hob is operated initially or after long time of no operation.

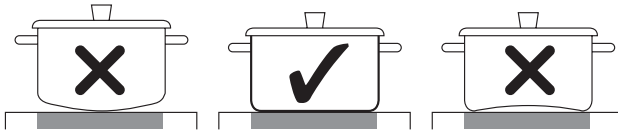
This is not a fault with the Hob.

Suitable Kitchenware

Pots and pans

The better the pot, the better the cooking results.

- You can recognize good pots and pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.



- When buying new pots and pans, pay particular attention to the diameter of the base. Manufacturers often only state the diameter of the rim.
- Pots with aluminum, or copper bases can cause metallic discolouring on the ceramic glass surface which is very difficult or impossible to remove.
- Be very careful when using cast iron pots or pots with damaged bases which are rough and or have burrs on them. Scratches can occur if they are slid across the surface.
- When cold, pot bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- If you use special pots and pans (e.g., a pressure cooker, simmering pan, wok etc.) please observe the manufacturer's instructions.

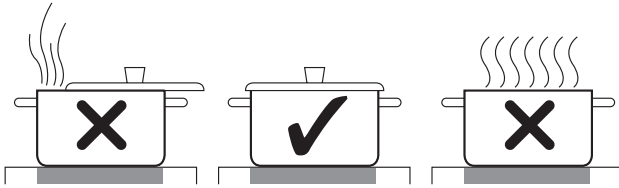
General information

- The base should always be clean and dry.
- In order to avoid ugly scratches on the ceramic glass cooking surface, do not slide pots and pans around but lift them up instead when changing positions.
- Scratches can result from grains of sand (e.g., after washing out vegetables) which are dragged with the pot across the cooking surface.
- Always use large pots for dishes with lots of liquid so that nothing can boil over.

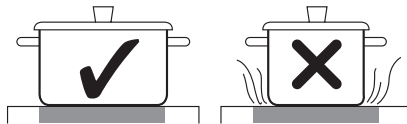
Tips on saving energy

You will save valuable energy by observing the following points:

- Always position pots and pans before you switch on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pot bases increase the power consumption.
- Whenever possible, always have the lid firmly placed on the pots and pans so that they are completely covered.



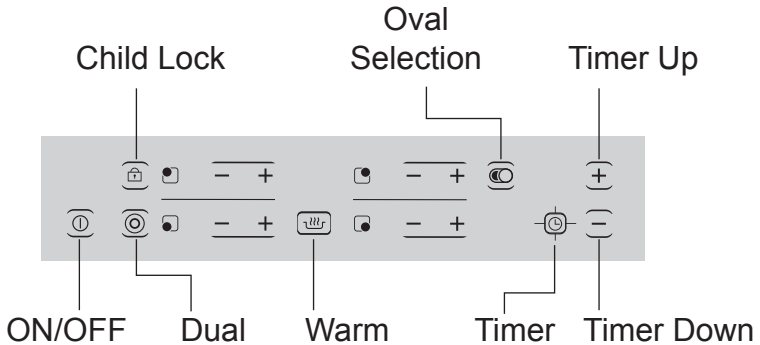
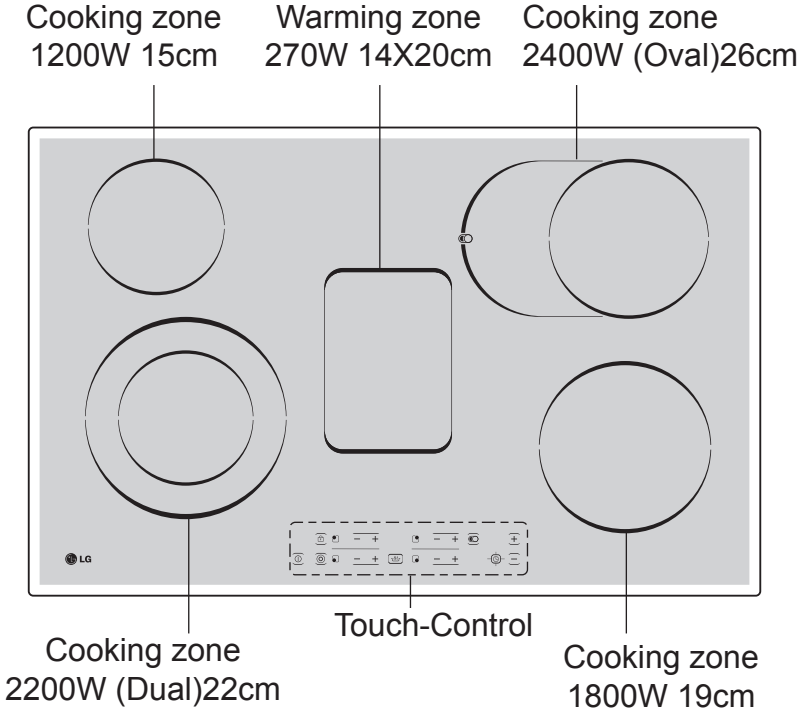
- Switch off the cooking zones before the end of the cooking time to use the residual heat for keeping food warm or for melting purposes.
- The base of the pot should have the same size as the cooking zone.



- Using a pressure cooker shortens the cooking times by up to 50%.

Description of the Appliance

Cooking zones and control



The Key Features of Your Appliance


- **Cooking zones:** The appliance is fitted with ceramic glass.
- **Touch Control:** Your appliance is operated using Touch-Control.
- **Easy cleaning:** The advantage of the ceramic glass cooking surface and touch control is their accessibility for cleaning. The flat surface is easy to clean.
- **Control and function indicators:** Digital indicators provide information about settings made, functions activated, as well as any residual heat of the corresponding cooking zone.
- **Safety cut-out:** A safety cut-out ensures that all cooking zones switch off if On/Off key is pressed, but no power levels selected within 10 seconds.
- **On/Off:** Switches power on and off with one touch.
- **Child lock:** With this key the control can be locked as a safety precaution for children. When you touch this key one more time, Child Lock will be released. Key must be pressed for 3 sec. to lock.
- **Dual key:** With this key one of the other heater can be selected.
- **Warm key:** Adjusting the Warm setting with this key.
- **Residual heat indicator:** An **H** for residual heat is shown in the display if the cooking zone becomes so hot that there is a risk of burning. As the burner cools down further, the display changes to **h**. The display remains lit until the burner cooles sufficiently.
- **Timer:** All burners can be automatically switched off using the integrated timer. When the end of the cooking time has been reached, the cooking zone switches off.
- **Up(+)** / **Down(-):** Adjusting the Heat setting and Timer setting with these keys.

Operating Instructions

Before using for the first time

Initial Cleaning

Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and ceramic cooktop glass cleaner.


 **Important:** Do not use any caustic, abrasive cleaners!
The surface could be damaged.

Operating the hob

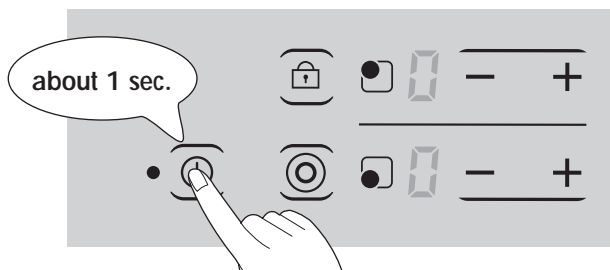
Touch Control Keys


To operate a Touch Key, simply place your finger firmly on key.


Switching on the Appliance

The entire appliance is switched on using the “On/Off” () key. Touch the “On/Off” key for approx. one second.

This display will show  .



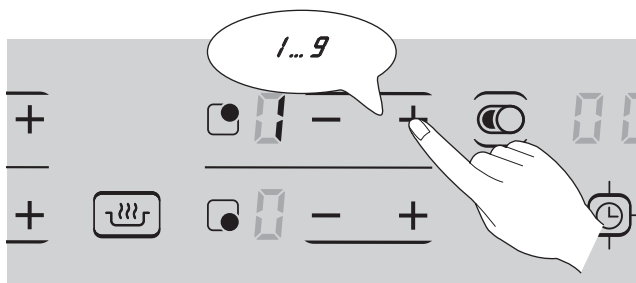
The digital display will show  and the indicator next to ON/OFF will light up.

 **Tip** Once the “On/Off” key has been pressed to switch on the appliance, one of the cooking zones must be selected within approx 10 seconds using the cooking zone selection keys. Otherwise the appliance switches off again for safety.

Warning: Your hob has a residual heat indicator for each hot-plate. This indicator will warn you that this area has been used and is still giving off enough heat to cause burns. You should, therefore, avoid touching the hot-plate when this indicator is shown. Although the hob is switched off, the indicator **H/h** will stay lit while the hotplate is hot. If the pan has been removed but the hotplate has not been switched off, the indicator **H/h** will flash, showing the power level selected.

Cooking zone selection

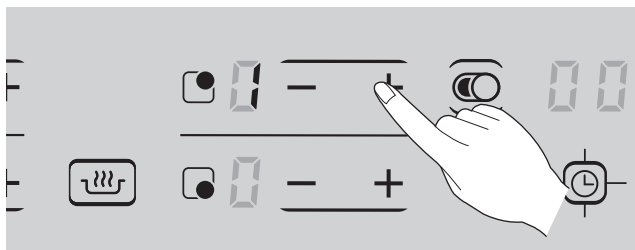
For setting and adjusting the power level (**1** to **9**) for cooking, touch the relative cooking zone **+**, **-** key.



Operating Instructions

Heat Level Setting

To select the required cooking zone and set the heat level, touch the corresponding burner's **+**, **-** key.




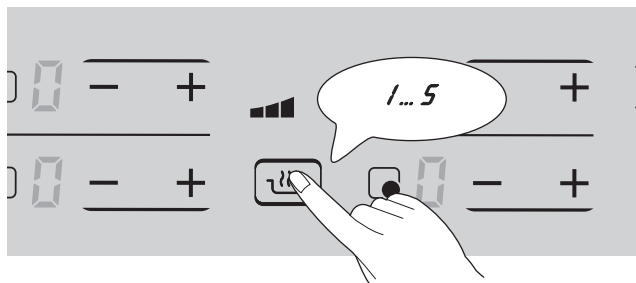
Use **+** key to increase the heat power level and **-** key to decrease.



Tip When you touch **-** back to zero, the burners are turned off.





1. To set quickly when the power level "0" is displayed.
Touch the **+** or **-** key.
The first time **-** is pressed, the heat level is set to **9**.
The first time **+** is pressed, the heat level is set to **1**.
If power level is on **9** and it is desired to turn off burner, the **+** key can be pressed one additional time, and the heating level will be **0**.
2. For a faster adjustment, touch one of the **+** or **-** key for such time until the required value is obtained.
3. To protect the user.
If one key is pressed for longer than 9 seconds, **E1** will show in the timer display. To eliminate **E1**, press On/Off key. This does not relate to the timer key.

Warming zone selection



For setting and adjusting the warm level (1 to 5) for warming, touch the  key.





1. The first time  key is pressed, the warm level is set to level 3 and  will appear in the display.

Use the  key to increase the warm level. To turn off the warming zone, touch the  key when the warm level is set to level 5. To turn on the warming zone again, touch the  key. The warm level will be set to level 1 and  will appear in the display.

2. To protect the user...


If  key is pressed for longer than 9 seconds, warming zone will be turned off. To set the warm level again, press the  key.

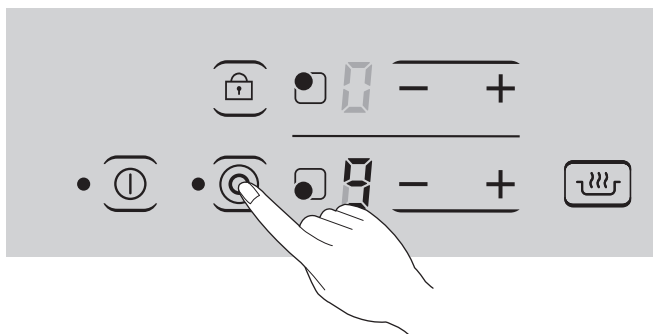
 **Warning:** The warming zone is fitted with a residual heat indicator . This indicator warns users that the zone has been used recently and is still hot. Therefore, never touch the warming zone when this indicator is visible. The indicator light will switch off when the cooking zone has cooled sufficiently.

Operating Instructions



Dual Selection

Set the desired power level of the left front burner.


To switch on other heater of the left front(Dual) one, touch the  key.

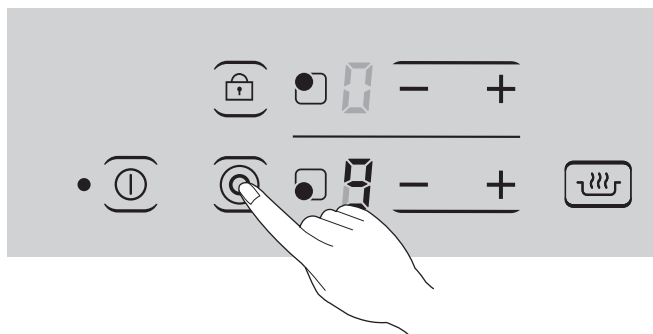


Tip The last setting for the single burner will be restored automatically when you switch off the dual selection.

If both portions of the burner are on, the heat level for the entire burner is controlled by  and .

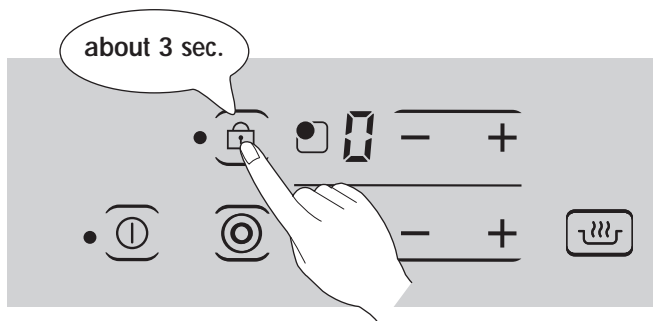
Tip The Dual can be switched off in the following way:

- Touching the “Dual selection” key .



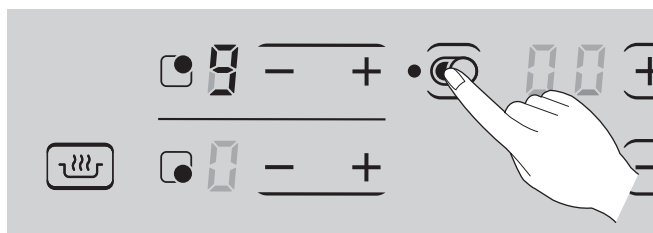
Child Lock

With this key the control can be locked, as a safety precaution for children. Touch this key one more time, Child Lock will be released.



Oval Selection

With this key the left position of the Right Rear Cooking Zone is switched on. If both portions of the burner are on, the heat level for the entire burner is controlled by **+** and **-**. The last setting for the single burner will be restored automatically when you switch off the oval selection.

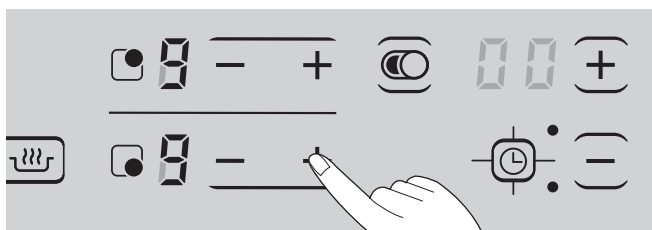




Operating Instructions

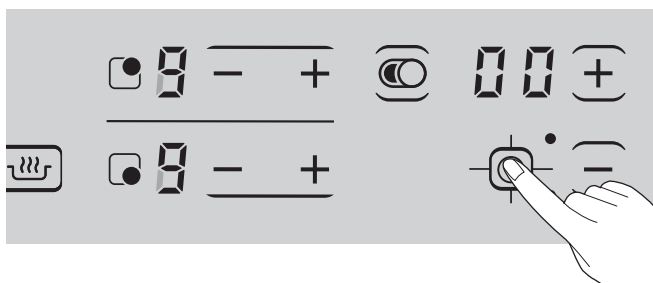
Timer

A cooking duration can be set with the integrated timer for all cooking zones. When the end of the cooking duration is reached, the cooking zone switches off automatically.

1. Using the cooking zone key, select the required cooking zone and set the required heat level.

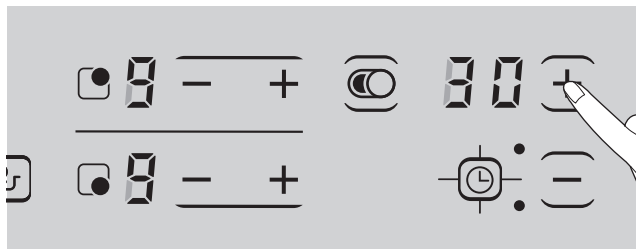


2. Touch the  (TIMER) key to activate the timer function for this cooking zone.  will appear in the display.



Tip The selected burner side LED around the timer key will be lit up and flash.

3. Using the \oplus or \ominus key set or adjust the required period of time (eg. 30 minutes).



After a few seconds the timer will start automatically and will show how much time remains before it will switch off.

At the end of the set cooking time, the cooking zone will switch off automatically and a signal will sound.

Tip To set the timer more quickly, leave your finger on the \oplus or \ominus key until the required time is reached.

If the \ominus key is operated at first, the time setting will begin at 99 minutes; if the \oplus key is operated at first, the time setting will begin at 30 minutes.

If you keep touching \oplus or \ominus key, the time setting increases or decreases.

Displaying the remaining cooking time

If you touch the timer key one more time remaining cooking time of the selected cooking zone appears in the timer display window.

Uses, Tables and Tips

Chart for Setting the Cooking Zones

Heat setting		suitable for
9	Heating Up	Bringing liquid to a boil.
7-9	Heavy Browning Deep fat frying	Browning meat, heat oil for deep fat frying or sauteing. Maintaining fast boil for large amounts of liquids.
6-7	Baking Frying	Frying meat, schnitzel, cordon bleu, chops, pancakes, rissoles, roux, mild roasting, fried sausages, liver, eggs.
4-5	Boil	Cooking larger quantities of food, stews and soups, steaming potatoes, cooking meat stock or bouillon
3-4	Steaming	Steaming vegetables or braising meat, cooking rice pudding
2-3	Simmering	Simmering rice or milk-based dishes, steaming smaller quantities of potatoes or vegetables, heating up ready-to-serve meals.
1-2	Melting	Fluffy omelettes, egg royale, Sauce hollandaise, keeping dishes warm, melting butter, chocolate, honey gelatin
0		Off setting

Note:

The heat setting indicated in the table above is only guidelines for your reference. You need to adjust the heat settings to the pan and food conditions.

Chart for Setting the Warming Zone

The warming zone is used for fermentation, keeping hot, cooked food at serving temperature and melting according to the each warm level.


Warm setting		suitable for
5	Melting	¹⁾ Chocolate
4	Keep warm (High)	Bacon, Poultry, Pizza, Hamburger, Patties, Pork chops, Fried food
3	Keep warm (Medium)	Gravies, Eggs, Biscuits, Pastries, Roasts(Beef, Pork, Lamb), Casseroles, Vegetables, Rolls(hard)
2	Keep warm (Low)	Rolls(soft), Empty dinner plates
1	Fermentation	Yogurt, Bread
0		Off setting

For best results, all food on warming zone should be covered with a lid. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape.

¹⁾ We assume that the performance of the warming zone is better than the cooking zone for melting chocolate, but we recommend using the cooking zone in order to melt the chocolate more quickly.

Note:

The warm setting indicated in the table above is only guidelines for your reference. You need to adjust the heat settings to the pan and food conditions.

 **Warning:** Placing uncooked or cold food on warming zone could result in food-borne illness. Do not use aluminum foil on warming zone and plastic wrap to cover food.

Automatic time limiter

If a element is in constant use for a long time without the setting being changed, the automatic time limiter is activated.

Then, power level is set **0** automatically.

Touching **+** or **-** will reset the burner. The following table shows the automatic limiter activation times.

* Radiant (Hi Light Heater)

Heat setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9
max	6h		5h		4h	1.5h			

* Warm Heater

Warm setting	1	2	3	4	5
max	10h				

* Automatic power level control

The power level displayed can be different from the actual power level at the high temperature range.

To prevent the Hob over heating, the power level is controlled automatically.

Cleaning and Care

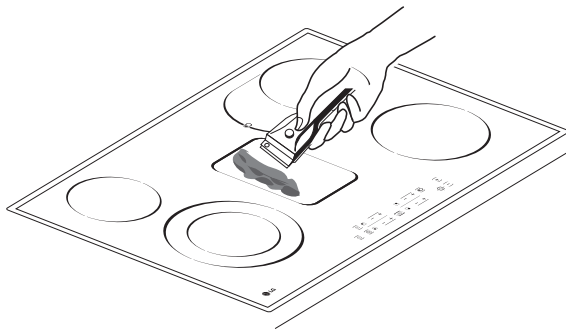
Light Soiling

1. Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and a little cooktop cleaner.
2. Then rub dry with a clean cloth. Remnants of cleaner must not be left on the surface.
3. Thoroughly clean the entire ceramic glass cooking surface once a week with a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.
4. Then wipe the ceramic glass surface using plenty of clean water and rub dry with a clean fluff-free cloth.

Stubborn Soiling

1. To remove food that has boiled over or stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by sliding the blade across the area.


Tip You can obtain glass scrapers and ceramic glass cleaners which are suitable for glass ceramic, e.g. CERA CLEAN, cerafix, sidol for ceran+steel, from your local Hardware Centre.




Cleaning and Care

Problem Soils


1. Remove sugar, melted plastic, aluminium foil or other meltable materials with a glass scraper immediately and while still hot.


 **Important:** There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot cooking zone!


2. Then clean the hob normally when it has cooled down.

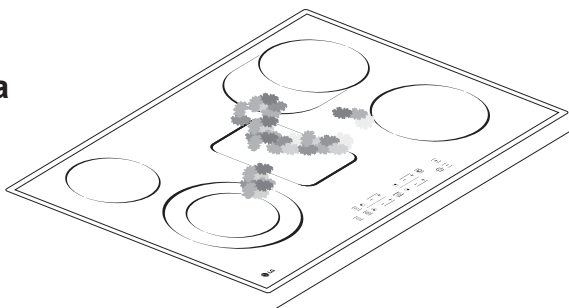
 **Tip** If the cooking zone on which something has melted has already cooled down, warm it up again for cleaning.

Scratches or dark marks on the ceramic glass surface, caused by a pan base with sharp edges, cannot be removed. However, they do not impair the function of the hob.

 Since the heat is generated in the pan, food or foodstuffs possibly on the glass ceramic surface are not burned in as badly.

 **Important:** Cleaning agents must not come into contact with the hot ceramic glass surface! All cleaning agents must be removed with plenty of clean water after cleaning because they can have a caustic effect when the rings are next heated! Do not use any aggressive cleaners such as grill or oven sprays, coarse scourers or abrasive pan cleaners.

 **Tip** Clean the ceramic glass surface after each use when it is warm to the touch or cold. This will avoid spillages becoming burned on. **Remove scale and water marks, fat spots and discolouration with a metallic shimmer** using a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.



Installation Instructions

Technical Data

 **Important!** The new appliance may only be installed and connected by a **registered specialist**.

Please observe these instructions, otherwise the warranty will not cover any damage that may occur.

Appliance dimensions

Width	806mm
Depth	516mm
Height	40mm

Worktop cut-out dimensions

Width	750mm
Depth	500mm
Corner radius	5mm

Cooking rings

Position	Diameter	Power
Front left	210mm	2200W
Rear left	150mm	1200W
Rear right	260mm	2400W
Front right	190mm	1800W

Warming zone

Position	Diameter	Power
Center	140X200mm	270W

Connection voltage 220-240 V 1AC/2NAC
50/60 Hz

Maximum connected load power 7.9kW


Installation Instructions

Regulations, Standards, Directives


This appliance meets the following standards:

- EN 60335-1 and EN 60335-2-6
relating to the safety of electrical appliances for household use and similar purposes and
- EN 60350
Methods for measuring performance.
- EN 55014-2
- EN 55014-1
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3
relating to basic requirements for electro-magnetic compatibility protection (EMC)

This appliance complies with the following EU Directives:

-  • 73/23/EEG dated 19.02.1973 (Low Voltage Directive)
- 89/336/EEG dated 03.05.1989 (EMC Directive including Amending Directive 92/31/EEG).
- 93/68/EEG CE Labelling Directive

Safety Instructions for the Installer

- A device must be provided in the electrical installation which allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm Suitable isolation devices include line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
-  • In respect of fire protection, this appliance corresponds to type Y (EN 60335-2-6). Only this type of appliance may be installed with a high cupboard or wall on one side.
- Drawers may not be fitted underneath the hob.
- The installation must guarantee shock protection.
- The kitchen unit in which the appliance is fitted must satisfy the stability requirements of DIN 68930.
- For protection against moisture, all cut surfaces are to be sealed with a suitable sealant.
- On tiled work surfaces, the joints in the area where the hob sits must be completely filled with grout.
- On natural, artificial stone, or ceramic tops, the snap action springs must be bonded in place with a suitable artificial resin or mixed adhesive.
- Ensure that the seal is correctly seated against the work surface without any gaps. Additional silicon sealant must not be applied; this would make removal more difficult when servicing.
- The hob must be pressed out from below when removed.
- Clean the work surface in the area of the cut-out.
- Sealing tape is mounted on the ceramic Glass initially.

Installation Instructions

Electrical Connection


Before connecting, check that the nominal voltage of the appliance, that is the voltage stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. The rating plate is located on the lower casing of the hob.

 Shut off power to circuit before connecting hob wires to circuit.

The heating element voltage is AC230V~. The appliance also works perfectly with AC220V~ and AC 240V~.

The hob is to be connected to the mains using a device that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage E.L.C.B..

A type H05SS-F (180°C) cable or one with a higher grade must be used as the mains connecting cable.


The connection must be carried out as shown in the diagram. The connecting links should be fitted according to the appropriate connection diagram. The earth lead is connected to terminal .


The earth lead must be longer than leads carrying electric current.

The cable connections must be made in accordance with regulations and the terminal screws tightened securely.

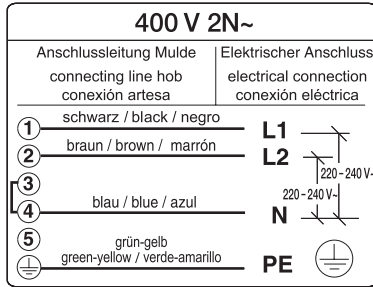
Finally, the connecting cable is to be secured with the mains cable cleat and the covering closed by pressing firmly (lock into place).

Before switching on for the first time, any protective foil or stickers must be removed from the glass ceramic surface.

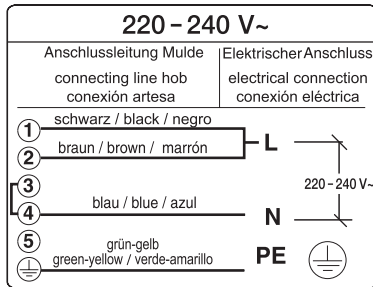
 Once connected to the mains supply check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting.

 When hob is initially powered, the displays will show flashing H. This will also occur upon power outage.

• For three phase (Using two phase)



• For single phase



<Fig. 1>

Warning: Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection scheme), otherwise components can be damaged.

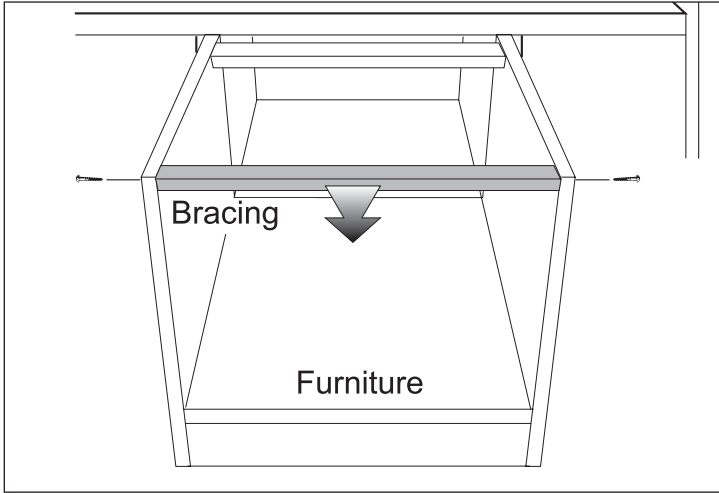
No guarantee claims for disfunctional unit through improper installation. Will be accepted.

The junction box should comply with the electrical spec and endurance temp for HOB.

Furthermore, it should be certified.

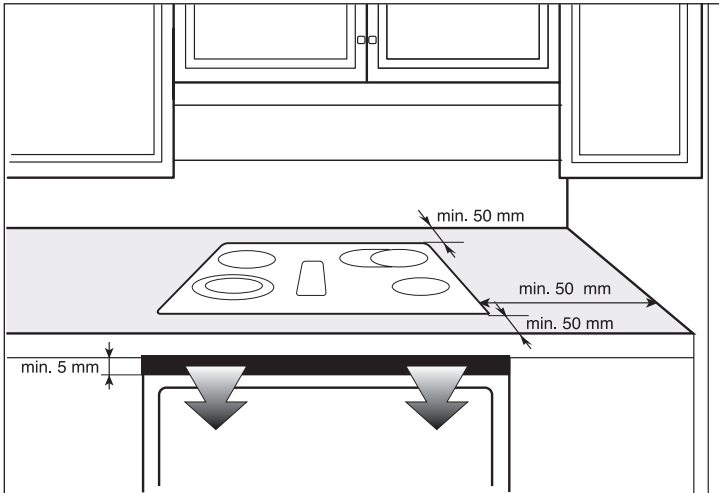
Installation Instructions

Assembly



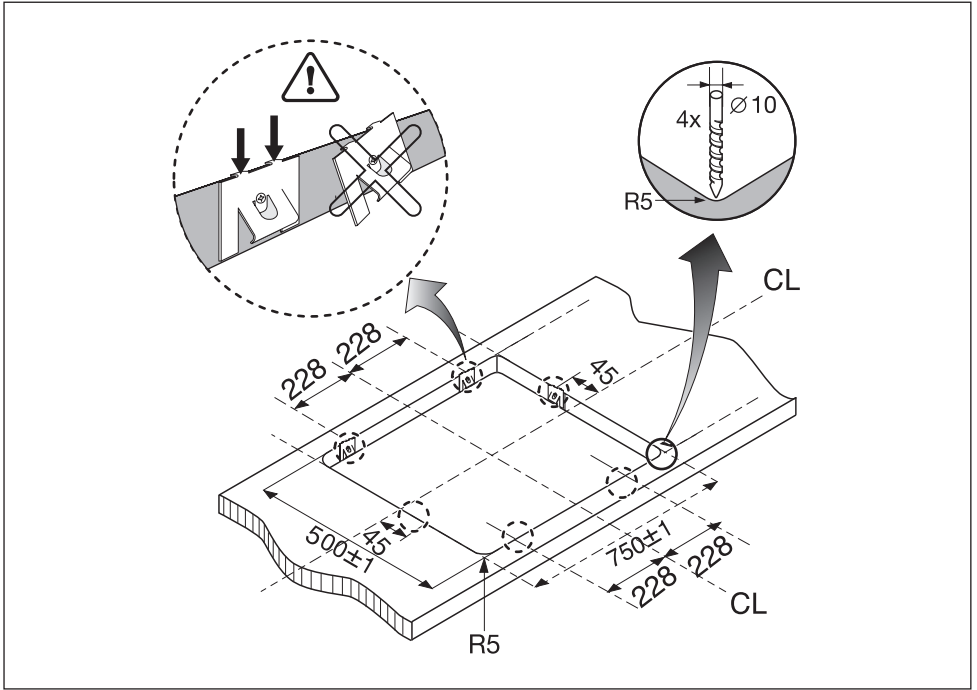
<Fig. 2>

Remove the bracing from the furniture for hob airflow.



<Fig. 3>

Follow Fig. 3 for minimum required surface clearances.

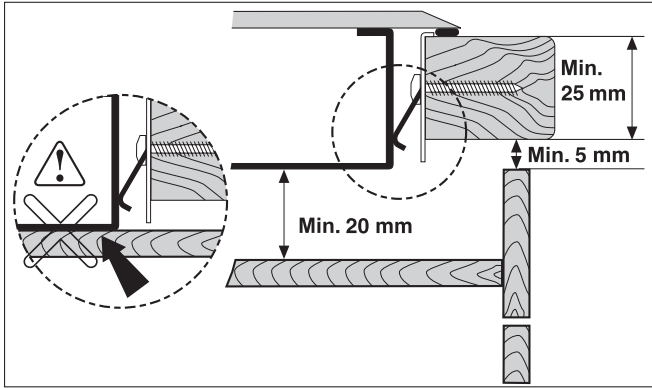


<Fig. 4>

Cabinet cutout and mounting clip locations.

Installation Instructions

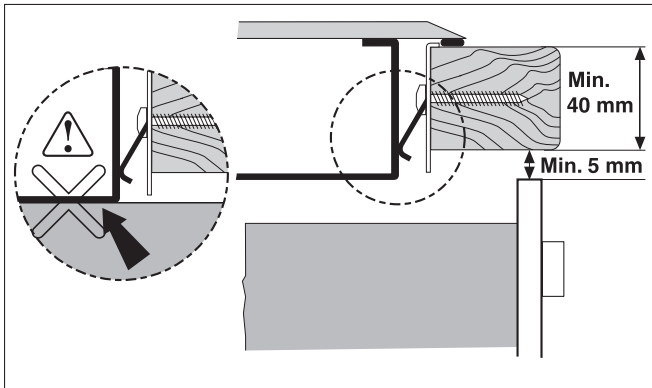
The board is to be installed underneath the hob.



<Fig. 5>

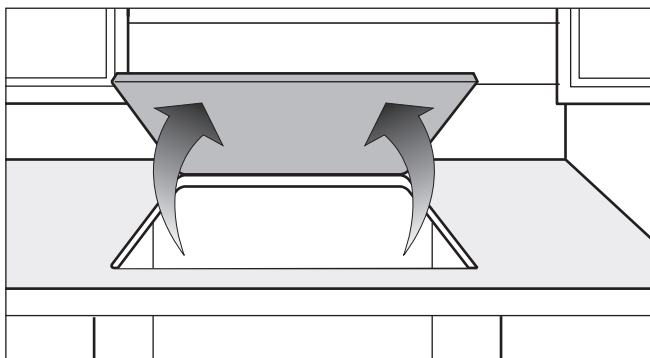
Hob into cutout as shown in Fig. 5.

Caution: It is very important to keep 20 mm distance between hob case and combustible surface.



<Fig. 6>

Make sure hob is fully seated, with foam tape compressed against countertop.



<Fig. 7>

To remove the hob, it must be pressed out from below.

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem description	Possible cause or Remedies
Hob does not work.	<ul style="list-style-type: none">– Connection and Main Switch.– The corresponding cooking zone is selected.– The desired heat setting is selected.
The cooking zone cannot be switched on.	<ul style="list-style-type: none">• Check below.<ul style="list-style-type: none">– Unlocking state– The touch keys are partially covered by a damp cloth or liquid.– EI display See the EI display menu.
Hob does not work properly in Induction.	<ul style="list-style-type: none">• If your hob is placed above your oven thermal protectors prevent it being used when the oven is being pyro-cleaned.
Improper working of control	<ul style="list-style-type: none">• Please check unwanted things is on the control part.

Problem description	Possible cause or Remedies		
Indicator shows E	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the household fuses for the appliance are OK. Check if there has been a power outage. The control panel is very dirty, food has spilled over or there is an object on the control panel. Wipe the control panels thoroughly or remove the object. Touch the appropriate control panel. The flashing stops. 		
	Display	Fault	Action
	E /	Touch time is too long.	If any one of the keys (except relating to the timer) is touched for more than 9 seconds continuously this message will be displayed. And if water or a metal substance is placed on the key, it will also be displayed. This prevents unwanted operation by the water, etc. To eliminate E/ , press on/off key and remove water, metal substance and etc.

Troubleshooting

Problem description	Possible cause or Remedies
Indicator shows F	<ul style="list-style-type: none">• F display and numbers If an F and numbers appear in the display panels, there is a fault with the electronics. Switch the Hob off and back on again using the household fuse or the circuit breaker in the fuse box. Call the after-sales service if the display appears again.
Flashing H	<ul style="list-style-type: none">• When initially powered up or after power outage. Touch the on/off key to fix. H will flash for 90 minutes.
Burner not glowing red	<ul style="list-style-type: none">• The hotplate temperature is controlled by switching the heat on and off, this means that it is not always possible to see the red, glowing heat. If you select a low heat setting, the heat will switch off more often than at higher heat settings. The heat also switches on and off at the highest setting.

Repairs

Repairs may only be carried out by service technicians.

Service

Packaging and old appliances

Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environmentally friendly and can be recycled. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.

Old appliances are not worthless rubbish.

Environmentally conscious recycling can reclaim valuable raw materials.

Before disposing of your old appliance, please make sure that it is unusable, or label it with a sticker stating "Caution, scrap".

Up-to-date information on how to dispose of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local authority.

Contact Service center

Please quote the model name of your appliance when contacting the service center. The name plate can be found under the appliance. When you contact us we need to know.

- Your name
- Address and post code
- Telephone number
- Clear and concise details of the fault
- Model No. and serial No.

Memo

تعليمات التركيب والتشغيل موقد زجاجي خزفي

لتجنب خطر الحوادث أو الضرر في الموقد، من الضرورة قراءة تعليمات التشغيل هذه قبل تركيبه أو استخدامه لأول مرة.
ويرجى الاحتفاظ بها للمرجع في المستقبل

KA80610F



MFL30374520

المستخدم العزيز

يرجى قراءة تعليمات التشغيل هذه بعناية
وفوق من هذا يرجى إتباع التعليمات في جزء "السلامة" في بعض الصفحات
الأولية.
ويرجى الاحتفاظ بتعليمات التشغيل هذه للمرجع في المستقبل.
وسلمها لصاحب تالي للجهاز.

تستخدم الرموز التالية في النص:

! المعلومات عن السلامة

- تحذير: المعلومات المتعلقة بسلامة الشخص
- هام: المعلومات عن كيفية تجنب الضرر في الجهاز

Tip المعلومات واللمحات الجزئية

المعلومات عن البيئة

1. هذه الأرقام تشير إلى خطوة بخطوة من كيفية استخدام الجهاز.
2. ...
3. ...

تعليمات التشغيل هذه تحتوي على المعلومات عن الخطوات التي يمكن
اتخاذها بنفسك
لوقاية عطل محتمل. راجع الجزء "ماذا تفعل في حالة..."

المحتويات

١١-٤.....	السلامة
١٣-١٢.....	الأواني المناسبة
١٤.....	وصف الجهاز
١٤.....	مناطق الطبخ والتحكم
١٥.....	وظائف الأزرار للجهاز
٢٣-١٦.....	تعليمات التشغيل
١٦.....	قبل استخدام الجهاز لأول مرة
١٦.....	تشغيل الموقد
١٧.....	اختيار منطقة الطبخ
١٩.....	تحديد منطقة التسخين
٢٠.....	الاختيار المزدوج
٢١.....	القلق ضد عبث الأطفال
٢١.....	الاختيار البيضاوي
٢٢.....	المؤقت
٢٥-٢٤.....	كيفية الاستخدام والطاولة واللمحات
٢٤.....	جدول ضبط مناطق الطبخ
٢٥.....	جدول ضبط منطقة التسخين
٢٦.....	محدد الوقت التلقائي
٢٨-٢٧.....	التنظيف والعناية
٣٧-٢٩.....	تعليمات التركيب
٢٩.....	البيانات التقنية
٣٠.....	الأحكام والمعايير والاتجاهات
٣١.....	تعليمات من أجل السلامة لفني التركيب
٣٢.....	التوصيل الكهربائي
٣٤.....	التجميع
٤٠-٣٨.....	تحرى الخل وإصلاحه
٤١.....	الخدمات

- You can download a owner's manual at <http://www.lg.com>
- هذا الجهاز غير مخصص لتشغيله عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- ⚠️ معايير السلامة لهذا الجهاز تتفق مع المعايير التقنية النموذجية لمعايير IEC. ولكن الشركة المصنعة تعتقد أننا نتحمل المسؤولية عن الاطلاع على التعليمات التالية من أجل السلامة.

السلامة الكهربائية

- لابد من توصيل وتركيب الجهاز الجديد من قبل الفني المؤهل فقط.
- لابد من إصلاح الجهاز من قبل فني الخدمات المختص فقط. والإصلاح من قبل الفني غير المختص قد يؤدي الى إصابة الشخص بالجرح أو العطل الخطير في الجهاز. وإذا احتجت الى إصلاح الجهاز, اتصل بمركز الخدمات المحلي.
- يمكن الحصول على هذا الاتصال عن طريق جعل القابس يمكن الوصول إليه أو عمل مفتاح في السلك الثابت طبقاً لقواعد الأسلاك.
- ⓘ يرجى إتباع التعليمات التالية, وإلا لا تغطي الضمانة أي ضرر قد يحدث.

• الجهاز المزود بالفلاش قد تعمل بالتركيب التالي في الكابينة المناسبة والمعمل المناسب بعد تأكيد المعايير المعنية. وهذا يضمن حماية كافية من الصدمات الكهربائية بحيث يقاومها الجسم.

• إذا حدث عطل أو كسر في الجهاز:

- اوقف مناطق الطبخ عن العمل, واتصل بمركز الخدمات.

⚠ إذا كان السطح منكسرا, اوقف الجهاز عن العمل لتجنب احتمال الصدمات الكهربائية. ولا تعد استخدام الموقد حتى يتم استبدال السطح الزجاجي.

⚠ عند استخدام الموقد, لا تستخدم الرقاقة الألومنيومية, والمنتجات المغطاة بالرقاقة الألومنيومية, أو الأطعمة المجمدة في وعاء الطبخ من الألومنيوم.

⚠ إذا تضرر سلك التيار, لا بد من استبداله من قبل الشركة المصنعة, وكيف الخدمات لها أو الفني المؤهل المثل من أجل تجنب الخطر.

سلامة الطفل

⚠️ **تحذير:** الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء التشغيل. برجاء الاحتفاظ بالأطفال بعيداً.

⚠️ الجهاز غير مصمم للاستخدام من قبل الأطفال الصغار أو العواجز إلا بإشراف شخص مسؤول عليهم لضمان أنهم يستطيعون استخدام الجهاز بسلامة. ولا بد من الإشراف على الأطفال الصغار لضمان أنهم لا يعبتون بالجهاز.

وستصبح مناطق الطبخ ساخنة عند الطبخ. ولذلك ابعد الأطفال الصغار دائماً عن الجهاز.

وبالرغم من تزويد السطح للطبخ بقفل تحكم، قد تصبح الأسطح ساخنة.

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.

يمكن للأطفال الذين يبلغ عمرهم ٨ سنوات وأكبر من ذلك والأشخاص أصحاب قدرات بدنية، أو حسية أو عقلية منخفضة أو يفتقرون للخبرة والمعرفة استخدام الجهاز إذا

تم الإشراف عليه أو إعطائهم تعليمات متعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتضمنة. يجب على الأطفال عدم اللعب بالجهاز. يجب عدم قيام الأطفال بتنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف. **⚠ تحذير:** يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب الحذر لتجنب لمس العناصر الساخنة. يجب إبقاء الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيداً عن الجهاز ما لم يتم مراقبتهم باستمرار.

السلامة أثناء التشغيل

- قد يستخدم هذا الجهاز للطبخ العادي والثقيلة العادية في المنزل. وأنه غير مصمم للأغراض التجارية أو الصناعية.
- لا تستخدم الموقد لتدفئة الغرفة.
- خذ عناية عند توصيل قابس الأجهزة الكهربائية قريباً من الموقد. ولا بد من عدم اتصال سلك التيار الرئيسي بالسطح الساخن.
- الدهن والزيت الساخن الزائد قد يلتقط الحريق بسرعة. ولا بد من الإشراف على الطبخ عند إعداد الأطعمة بالدهن أو الزيت.

السلامة

- اوقف مناطق الطبخ عن العمل بعد تشغيلها.
- ابقى لوحة التحكم نظيفة ومجففة دائما.
- لاتضع المواد القابلة للاشتعال على الموقد.
- لا بد من عدم حفظ أي مواد قابلة للاشتعال أو علبة الهباء الجوي في الدولاب الموجود تحت الموقد.
- لا بد من عدم اتصال كابلات الخدمة من الأجهزة الكهربائية بالصفحة الساخنة. والأمر قد يؤدي الى إحداث ضرر في الموقد وعزل الكابل.

السلامة عند التنظيف

- اوقف الجهاز عن العمل دائما قبل التنظيف.
- من أجل السلامة, لاتنظف الجهاز بنفث بخار أو منظف عالية الضغط.
- نظّف الموقد وفقا لتعليمات الصيانة والتنظيف في هذا الدليل.
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة قاسية أو مكاشط معدنية قاسية لتنظيف زجاج باب الفرن حيث قد يؤدي ذلك إلى خدش السطح، وبالتالي إلى كسر الزجاج.

كيفية تجنب ضرر في الجهاز

- لا تستخدم منطقة الطبخ كمنضدة عمل أو مساحة حفظ.
 - يرجى انتباه الحواف عند القدور والمقالي المستديرة.
 - لا تبق مناطق الطبخ تشغل مع المقالي الفارغة, أو بدون القدور أو المقالي عليها.
 - الزجاج الخزفي خدش جدا وغير منفذ لتغيرات في درجة الحرارة, ولكنه غير قابل للكسر. وقد يتضرر جزئيا في حالة سقوط أشياء صلبة أو حادة عليه.
 - خذ عناية للغاية في حالة استخدام القدور المصنوعة من الصلب, أو القدور بحوافها الخدشة. ونقلها قد يؤدي الى خدش على الزجاج.
 - إذا سقط السكر أو المزيج المحتوي على السكر على منطقة الطبخ الساخنة وأذيب السكر, ازله فورا في حالته الساخن. وإذا تركته حتى يبرد, قد يؤدي الى ضرر في السطح عند إزالته.
- ⚠ هام:** هناك خطر احتراق نفسك عند استخدام كاشطة الزجاج على منطقة الطبخ الساخنة!

• احفظ الأشياء أو المواد القابلة للإذابة بعيدا عن السطح الزجاجي الخزفي, على سبيل المثال, الأواني البلاستيكية, الرقاقة الألومنيومية أو ملفات الطبخ البلاستيكية. وإذا إذبيت أي مواد أخرى أو حشوة طعام على السطح الزجاجي الخزفي, لا بد من تنظيفها فورا أيضا.

⚠ تحذير: قد يمثل الطهي دون إشراف على موقد عليه دهن أو زيت خطراً وقد يؤدي لنشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء الحريق بالماء، لكن قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم غط اللهب مثلاً بغطاء أو ببطانية حريق.

⚠ تحذير: خطر الحريق: لا تخزن العناصر في أسطح الطهي.

إرماء الجهاز القديم

⚠️ **تحذير:** قبل إرماء الجهاز القديم, يرجى جعله لا يشتغل بحيث لا يمكن التسبب في الخطر.

ومن أجل هذا, يجب أن فصل الجهاز من مخرج التيار الكهربائي من قبل الفني المؤهل.

لحماية البيئة, من المهم إرماء الجهاز بطريقة صحيحة.

- لا بد من عدم إرماء الجهاز مع النفايات المنزلية.
- يمكنك الحصول على المعلومات عن جمع البيانات أو أماكن إرماء النفايات العامة من المجلس المحلي أو مكتب الصحة والبيئة.

ملاحظة: الرطوبة تحدث أو تظهر حول الموقد.

الرطوبة قد تأتي من الخشب والموقد عند تشغيل الموقد في البداية أو بعد مدة طويلة من عدم التشغيل. وهذا لا يعني خلل في الموقد.

الأواني المناسبة

القدور والمقالي

- القدر الأفضل ونتائج الطبخ الأفضل.
- يمكنك اختيار القدور والمقالي الجيدة على أساس قعدها. ولا بد من أن القعد سميك ومسطح على قدر الإمكان.



- عند شراء القدور والمقالي الجديدة, انتبه انتباها خاصا الى أبعاد القعد.
- وتبين الشركة المصنعة أحيانا أبعاد الإطار فقط.
- قد تؤدي القدور ذات القعد الألمنيومي أو النحاسي الى تحويل لون المعدن على السطح الزجاجي الخزفي الذي من الصعب جدا أو من المستحيل إزالته.
- خذ عناية عند استخدام القدور الفولاذية أو القدور التي يتضرر قعدها الذي يكون خشنا أو هناك شائكة عليه. وقد يحدث الخدش في حالة زلقها عبر السطح.
- عندما يكون القدر باردا, من الطبيعي انحنائه الى الداخل بقليل (محدب). ولكنه لا ينحني الى الخارج (مقعر).
- إذا استخدمت القدور والمقالي الخاصة (مثل أداة الطبخ بالضغط, مقلاة التغليف, مقلاة... الخ), يرجى إتباع تعليمات الشركة المصنعة.

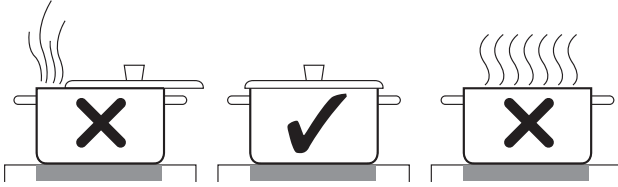
المعلومات العامة

- لا بد من تنظيف وتجفيف القعد دائما.
- من أجل تجنب الخدش على سطح الطبخ الزجاجي الخزفي, لاتجر القدور والمقالي حول السطح بل ارفعها بدون تغيير المواضيع.
- قد يحدث الخدش بحبوب الرمل (مثل, بعد غسيل الخضراوات) التي تجرهما عبر سطح الطبخ.
- استخدم القدور الكبيرة دائما من أجل الصحون مع كمية كبيرة من السائل بحيث لا يفيض السائل.

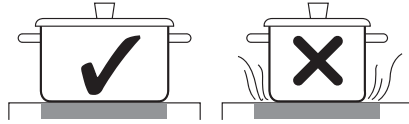
اللمحات لتوفير الطاقة

يمكنك توفير الطاقة باتباع النقاط التالية:

- ضع القدور والمقالي دائما قبل تشغيل منطقة الطبخ.
- مناطق الطبخ المتسخة وأرض القدر تتطلب المزيد من الطاقة.
- إذا كان بالإمكان, غطي القدور والمقالي بغطاء بإحكام بحيث تغطي القدور تماما.



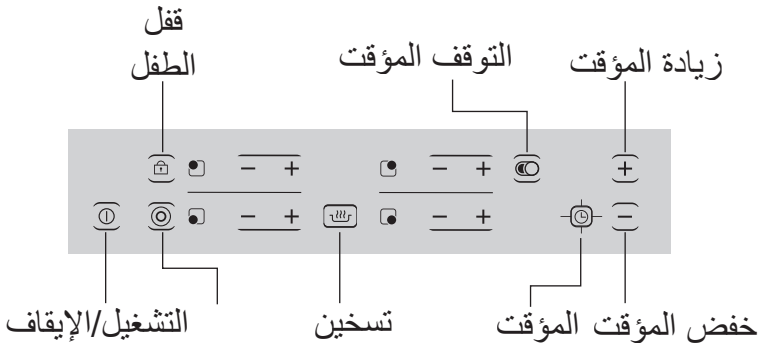
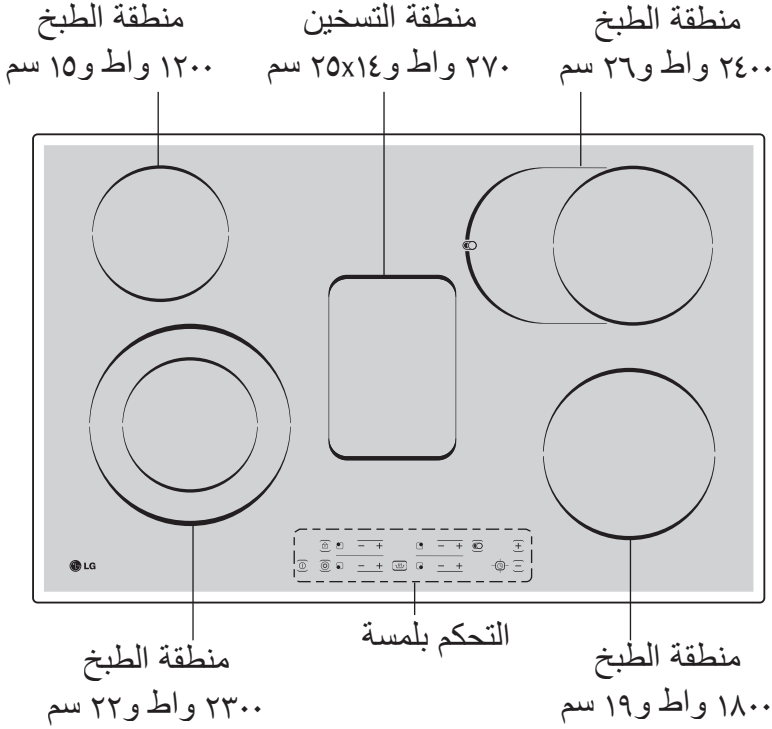
- اوقف مناطق الطبخ عن العمل قبل انتهاء وقت الطبخ لاستخدام الحرارة المتبقية من أجل أن الطعام يبقى دافئا أو الإذابة.
- لايد من استخدام القدر الذي يساوي حجم قعده منطقة الطبخ.



- يمكن خفض وقت الطبخ الى ٥٠% باستخدام أداة الطبخ بالضغط.

وصف الجهاز

مناطق الطبخ والتحكم



وظائف الأزرار للجهاز

- **مناطق الطبخ:** الجهاز مثبت بالزجاج الخزفي.
- **التحكم بلمسة:** يعمل الجهاز باستخدام التحكم بلمسة.
- **التنظيف السهل:** من السهولة تنظيف سطح الطبخ الزجاجي الخزفي والتحكم بلمسة. والسطح المسطح سهل للتنظيف.
- **مؤشرات التحكم الوظيفة:** تقدّم المؤشرات الرقمية المعلومات عن أوضاع الضبط، الوظائف العاملة الى جانب الحرارة المتبقية لمنطقة الطبخ.
- **الانقطاع من أجل السلامة:** يضمن الانقطاع من أجل السلامة أن جميع مناطق الطبخ تتوقف عن العمل عند الضغط على زر التشغيل/الإيقاف. ولكن لا يتم اختيار مستوى الطاقة خلال ١٠ ثوان.
- **التشغيل/الإيقاف:** يشتغل ويتوقف عن العمل بلمسة واحدة.
- **قفل الطفل:** بواسطة هذا الزر, يمكنك قفل التحكم من أجل منع الأطفال من التحكم. وعند لمس هذا الزر مرة, تلغى وظيفة قفل الطفل. ولا بد من الضغط على الزر لمدة ٣ ثوان للقفل.
- **التوقف المؤقت:** تتحول جميع الشعلات الى مستوى الطاقة المنخفض بواسطة هذا الزر.
- **مفتاح التسخين:** يتم ضبط إعداد التسخين باستخدام هذا المفتاح.
- **مؤشر الحرارة المتبقية:** H للحرارة المتبقية تظهر على العرض عندما أصبحت منطقة الطبخ ساخنة جدا بحيث هناك خطر الاحتراق. وعندما أصبحت الشعلات باردة أكثر ب, يتغيّر العرض الى h . ويبقى العرض مضاء حتى تبرد الشعلات بشكل كاف.
- **المؤقت:** يمكنك إيقاف جميع الشعلات تلقائيا باستخدام المؤقت المدموج. وعند انتهاء وقت الطبخ تتوقف منطقة الطبخ.
- **الزيادة (+) / الخفض (-) ب:** يستخدمان لضبط أوضاع ضبط الحرارة والمؤقت بواسطة هذه الأزرار.

تعليمات التشغيل

قبل استخدام الجهاز لأول مرة

التنظيف الأولي

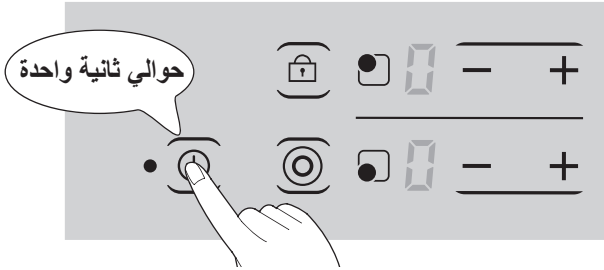
امسح السطح الزجاجي الخزفي بقماش مبلل ومادة التنظيف لزجاج الطبخ الخزفي. **⚠ هام:** لاتستخدم المادة الكاوية ومادة التنظيف الخدشة! الأمر قد يؤدي الى الضرر.

تشغيل الموقد

التحكم في الأزرار بلمسة

تشغيل الجهاز

اضغط على زر “ التشغيل/الإيقاف ” (Ⓜ) لتشغيل الجهاز. والمس زر “ التشغيل/الإيقاف ” لمدة ثانية واحدة تقريبا. وعندها يعرض **[7]**.

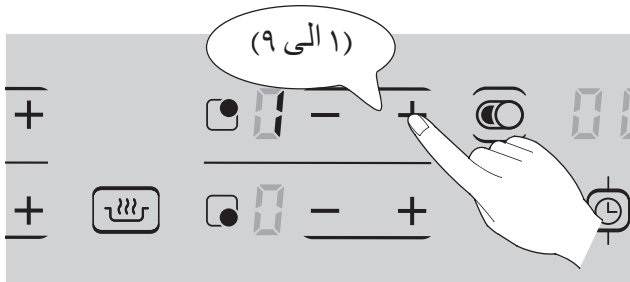


يشير العرض الرقمي الى **[7]** ويضاء المؤشر الى جانب زر التشغيل/الإيقاف. بعد الضغط على زر “ التشغيل/الإيقاف ” على الجهاز, لا بد من اختيار احدى مناطق الطبخ لمدة ١٠ ثوان تقريبا باستخدام زر اختيار منطقة الطبخ. ب وإلا, يتوقف الجهاز عن العمل مرة أخرى من أجل السلامة.

⚠ تحذير: تم تزويد الموقد بمؤشر للحرارة المتخلفة في كل لوح تسخين. سينبهك هذا المؤشر بأن منطقة ما قد تم استخدامها وما زالت تشع منها الحرارة الكافية لحدوث الحروق. ولذلك، ينبغي عليك أن تتجنب لمس لوح التسخين عند ظهور هذا المؤشر. على الرغم من إيقاف تشغيل الموقد، فإن المؤشر h / H سيستمر مضيئاً مادام لوح التسخين ساخناً. إذا كانت الأواني قد تم رفعها إلا أن لوح التسخين لم يكن قد تم إيقاف تشغيله بعد، فسيومض مؤشر h / H موضحاً مستوى الطاقة المحدد.

اختيار منطقة الطبخ

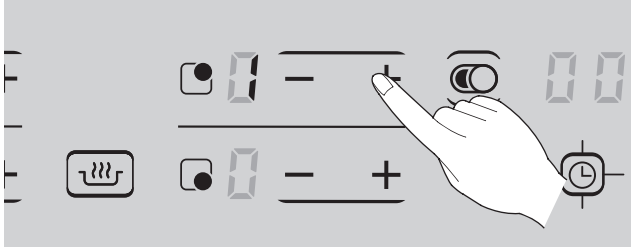
لإعداد وضبط مستوى الطاقة (/ لى 9) للطبخ، المس زري + , - لمنطقة الطبخ المختصة به.



تعليمات التشغيل

ضبط مستوى الحرارة

لاختيار منطقة الطبخ المطلوبة وضبط مستوى الحرارة, المس زري **+**, **-** للشعلة المطلوبة.




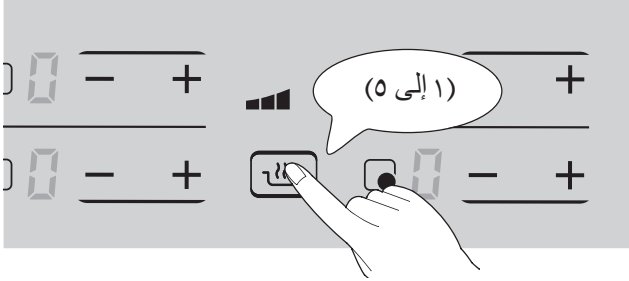
استخدم زر **+** لزيادة مستوى الحرارة وزر **-** لخفضه.









Tip عند لمس زر **-** للعودة الى الصفر, تنطفئ الشعلات.


1. للضبط بسرعة أثناء عرض مستوى الطاقة "0".
المس زر **+** أو زر **-**.
عند الضغط على زر **-** لأول مرة, يتم ضبط مستوى الحرارة على **9**.
عند الضغط على زر **+** لأول مرة, يتم ضبط مستوى الحرارة على **1**.
إذا كان مستوى الطاقة على **9** وأردت إطفاء الشعلة, يمكن الضغط على زر **+** مرة إضافية وعندها يكون مستوى الطاقة على **0**.
2. للضبط الأكثر سرعة, المس زر **+** أو زر **-** باستمرار حتى حصلت على القيمة المراد ضبطها.
3. لحماية المستخدم
إذا ضغطت على زر واحد لمدة أكثر من **9** ثوان,
عندها تظهر **E1** في عرض المؤقت. لتلاشي **E1**, اضغط على زر التشغيل/الإيقاف. وهذا يحدث بدون علاقة مع زر المؤقت.

تحديد منطقة التسخين

لتعيين وضبط مستوى التسخين (١ إلى ٥) بغرض التسخين، المس المفتاح .



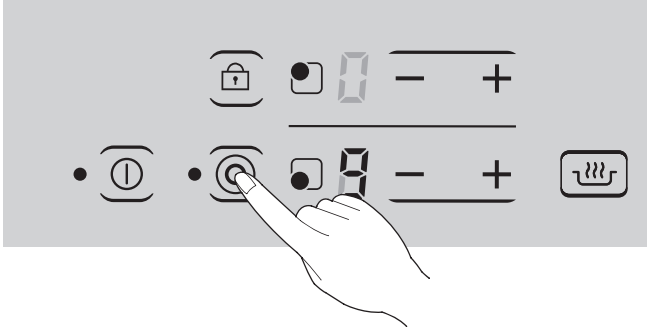
١. عند الضغط على مفتاح  في أول مرة، يتم ضبط مستوى التسخين على المستوى الثالث وستظهر  على الشاشة. استخدم مفتاح  لزيادة مستوى التسخين. لإيقاف تشغيل منطقة التسخين، المس مفتاح  عندما يكون قد تم ضبط مستوى التسخين على المستوى رقم ٥. لتشغيل منطقة التسخين مرة أخرى، المس مفتاح . سيتم ضبط مستوى التسخين على المستوى رقم ١ وستظهر  على الشاشة.
٢. لحماية المستخدم.... إذا تم الضغط على مفتاح  لما يزيد عن ٩ ثوان، فسيتم إيقاف تشغيل منطقة التسخين. لضبط مستوى التسخين مرة أخرى، اضغط على مفتاح .

⚠ تحذير: تم تزويد منطقة التسخين بمؤشر للحرارة المتخلفة . يعمل هذا المؤشر على تحذير المستخدمين من أن المنطقة قد تم استخدامها مؤخراً وأنها لا تزال ساخنة. ولذلك، إياك أن تلمس منطقة التسخين عند رؤية هذا المؤشر. سينطفئ مصباح هذا المؤشر عندما تبرد منطقة الطهي بالشكل الكافي.

تعليمات التشغيل

الاختيار المزدوج

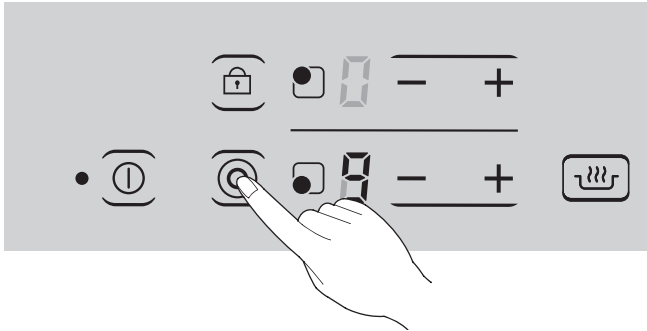
اضبط مستوى الطاقة المطلوب للفرن الأيسر الأمامي.
لتشغيل السخان الآخر للفرن الأمامي الأيسر (المزدوج), قم بلمس المفتاح Ⓞ .



Tip سيتم استعادة الإعداد الأخير للفرن الأحادي بشكل تلقائي عند القيام بإيقاف تشغيل الاختيار المزدوج.

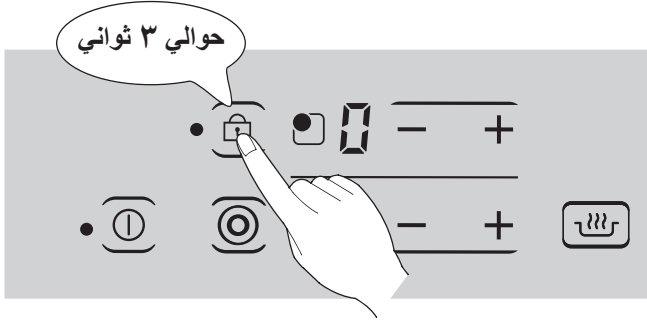
إذا كان كل من جزئي الفرن في وضع التشغيل, يتم التحكم في مستوى الحرارة الخاص بالفرن بكامله عن طريق المفاتيح **+** و **-** .

Tip يمكن إيقاف تشغيل الاختيار المزدوج بالطريقة التالية:
• لمس مفتاح "الاختيار المزدوج" Ⓞ .



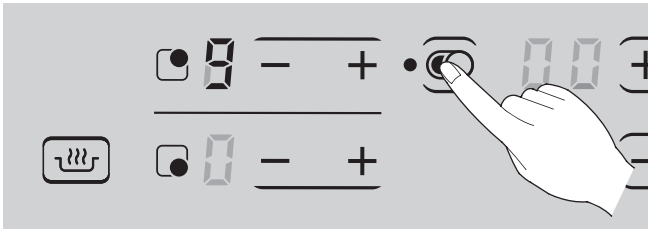
القفل ضد عبث الأطفال

باستخدام هذا المفتاح يمكن قفل لوحة التحكم, وذلك كإجراء احتياطي ضد عبث الأطفال. قم بلمس هذا المفتاح مرة أخرى, وسوف يتم تحرير القفل ضد عبث الأطفال.



الاختيار البيضاوي

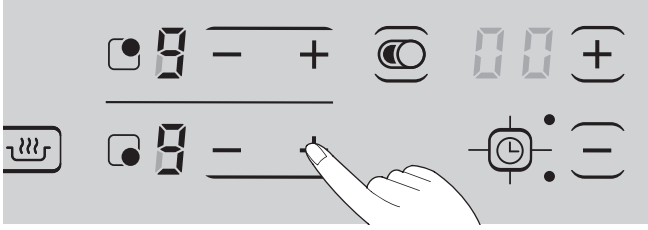
باستخدام هذا المفتاح يتم تشغيل الجزء الأيسر من منطقة الطهي اليمنى الخلفية. إذا كان كل من جزئي الفرن في وضع التشغيل, يتم التحكم في مستوى الحرارة الخاص بالفرن بكامله عن طريق المفاتيح + و - . سيتم استعادة الإعداد الأخير للفرن الأحادي بشكل تلقائي عند القيام بإيقاف تشغيل الاختيار البيضاوي.



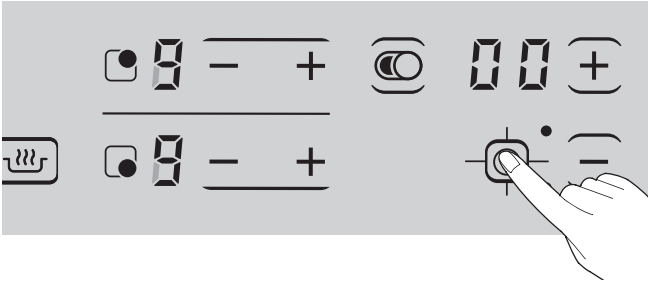
تعليمات التشغيل

المؤقت

يمكنك ضبط مدة الطبخ بالمؤقت المدموج لجميع مناطق الطبخ. وعند انتهاء مدة الطبخ، تتوقف منطقة الطبخ عن العمل تلقائياً.
١. استخدم زر منطقة الطبخ لاختيار منطقة الطبخ المطلوبة وضبط مستوى الطاقة المطلوب.

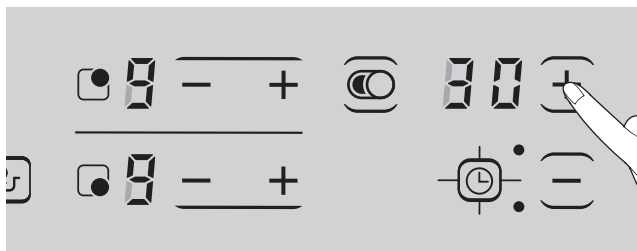


٢. المس زر (المؤقت) لتشغيل وظيفة المؤقت لمنطقة الطبخ هذه. وعندما تظهر 00 على العرض.



Tip يضاء مؤشر الشعلة المختارة حول زر المؤقت ويومض.

٣. استخدم زر \oplus أو زر \ominus لضبط أو تعديل المدة المطلوبة من الوقت (مثل، ٣٠ دقيقة)



بعد بعض ثوانٍ، يبدأ المؤقت بالتشغيل تلقائياً وتظهر كم مدة متبقية قبل التوقف عن العمل.
وفي انتهاء وقت الطبخ، تتوقف منطقة الطبخ عن العمل تلقائياً وتصدر صفارة.

Tip لضبط المؤقت بسرعة أكثر، المس زر \oplus أو زر \ominus باستمرار حتى تصل الى الوقت المطلوب.

وإذا عمل زر \ominus أولاً، يبدأ ضبط الوقت حتى ٩٩ دقيقة، وإذا عمل زر \oplus أولاً، يبدأ ضبط الوقت حتى ٣٠ دقيقة.
وإذا لمست زر \oplus أو زر \ominus باستمرار، يزداد أو ينخفض الوقت باستمرار.

عرض الوقت المتبقي للطبخ

إذا لمست زر المؤقت مرة أخرى، يظهر الوقت المتبقي للطبخ في منطقة الطبخ المختارة على زجاج عرض المؤقت.

كيفية الاستخدام والطاولة والمحات

جدول ضبط مناطق الطبخ

المناسب لـ...	رفع الحرارة	ضبط الحرارة
تحمير اللحم, تسخين الزيت للتقلية بعمق التقلية السريعة.	تحمير كثير التقلية بالزيت	٩-٧
الحفاظ على الحرارة العالية لكمية كبيرة من السوائل. تقلية اللحم, المفروم من اللحم, الفطائر, وتقلية قطع اللحم, وتشوية اللحم الناعم والكبد والبيضات والسمك	الخبز التقلية	٧-٦
طبخ كمية كبيرة من الءعام, المرق والحساء طبخ البطاطس البخار, طبخ الدواجن أو اليخنة	التقلية	٥-٤
طبخ الخضراوات أو تدميس اللحم, طبخ بودينغ من الأرز	التبخير	٤-٣
تخمير الأرز أو الأطباق من اللبن, ابخير كمية بقليل من البطاطس أو الخضراوات, تسخين الوجبات السريعة التحضير	التخمير	٣-٢
أومليت, بيضات, حساء, الحفاظ على حرارة الأطباق, إذابة الزبد, الشوكولات, العسل	الإذابة	٢-١
يتوقف عن العمل		٠

ملاحظة:

الإرشادات لضبط الحرارة المبينة في الجدول المذكور أعلاه تعتبر إرشادات فقط لمراجعك. ومن الضرورة ضبط الحرارة حسب المقلاة وحالة الطعام.

جدول ضبط منطقة التسخين

يتم استخدام منطقة التسخين في تخمير الطعام المطهو والحفاظ عليه ساخناً في درجات حرارة وصهر صالحة للطعام وذلك وفقاً لكل واحد من مستويات التسخين.

ضبط التدفئة		مناسب لـ
٥	الصهر	الشيكولاتة ^(١)
٤	الاحتفاظ بالحرارة (عالية)	اللحوم المملحة، الدجاج، البييتزا، الهامبورجر الفطائر، شرائح اللحم، الطعام المقلي
٣	الاحتفاظ بالحرارة (متوسطة)	المرق، البيض، البسكويت، المعجنات مشويات (اللحم البقري، اللحوم الحمراء، لحم الضأن) أطباق الكسرولة، الخضروات، اللفائف الصلبة
٢	الاحتفاظ بالحرارة (منخفضة)	اللفائف (الطرية)، أطباق العشاء الخالية
١	تخمير	اللبن رائب، الخبز
٠		إنهاء الضبط

للحصول على أفضل النتائج، تنبغي تغطية جميع الأطعمة الموجودة في منطقة التسخين بغطاء.

عند تسخين المعجنات أو الخبز، تنبغي تهوية الغطاء للسماح بهروب الرطوبة.

^(١) نحن نعتقد أن أداء منطقة التسخين أفضل من منطقة الطهي في صهر

الشيكولاتة، إلا أننا نوصي باستخدام منطقة الطهي لصهر الشيكولاتة بطريقة أسرع.

ملاحظة:

تعتبر إعدادات ضبط التسخين الموضحة في الجدول الوارد أعلاه ما هي إلا إرشادات يمكنك الرجوع إليها. أنت في حاجة إلى ضبط الإعدادات وفقاً لحالات الأواني والطعام.

⚠ **تحذير:** قد يتسبب وضع الطعام غير المطهو أو البارد في منطقة التسخين في حدوث أمراض منقولة بالغذاء. لا تستخدم رقائق الألومنيوم في منطقة التسخين ولا تستخدم غلاف البلاستيك في تغطية الطعام.

محدد الوقت التلقائي

إذا استخدم عنصر واحد لمدة طويلة بدون تغيير ضبط, يعمل محدد الوقت التلقائي. وعندها يتم ضبط مستوى الطاقة على [7] تلقائياً. المس زر + أو زر - لإعادة ضبط الشعلة. ويشير الجدول التالي الى أوقات التشغيل لمحدد الوقت التلقائي.

* مضاء (سخان لامع عالي)

ضبط الحرارة	١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩
الأقصى	٦ ساعات	٥ ساعات	٤ ساعات	٣ ساعات	٢ ساعات	١ ساعة ونصف			

* ضبط عالي

ضبط التدفئة	١	٢	٣	٤	٥
الأقصى	١٠ ساعات				

* التحكم في مستوى الطاقة التلقائي

يمكن عرض مستوى الطاقة اختلافا عن مستوى الطاقة الحقيقي على مدى درجة الحرارة العالية. لمنع الموقد عن تسخينه الزائد, يتم التحكم في مستوى الطاقة تلقائياً.

التنظيف والعناية

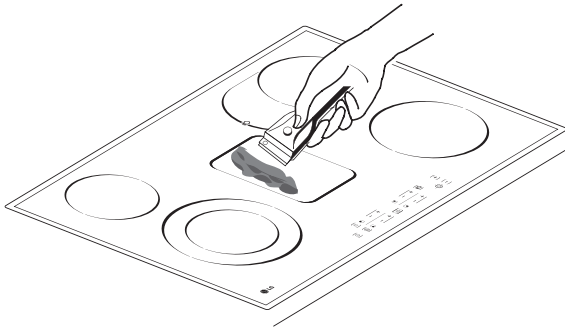
الوسخ الخفيف

١. امسح السطح الزجاجي الخزفي بقماش مبلل وقليل من مادة تنظيف المطبخ.
٢. ثم امسحه للتجفيف بواسطة قماش نظيف. ولا بد من وجود بقايا مادة التنظيف على السطح.
٣. نظف كل سطح الطبخ الزجاجي الخزفي مرة كل أسبوع بمادة تنظيف الزجاجي الخزفي أو الفولاذ الذي لا يصدأ الذي تباع تجارياً.
٤. ثم امسح السطح الزجاجي الخزفي باستخدام كمية وافرة من الماء النظيف وامسحه لتجفيفه بواسطة قماش نظيف خال من الزعف.

الوسخ الثابت

١. لإزالة الطعام الذي فاض عند التغطية أو المنثور، استخدم كاشطة الزجاج.
٢. ضع كاشطة الزجاج في زاوية من سطح الزجاجي الخزفي.
٣. ازل الوسخ بزلق الراحة عبر المنطقة.

Tip يمكنك الحصول على كاشطة الزجاج ومادة تنظف الزجاجي الخزفي الذي تناسب للزجاجي الخزفي، على سبيل المثال، سيرافكس، سيدول للخرزف والفولاذ في مركز الأجهزة المحلي.



تعليمات التركيب

! مشكلة الأوساخ

١. ازل السكر، البلاستيك المذاب، الرقاقة الألمنيومية أو أي مواد قابلة للإذابة بمكشطة زجاجية فوراً وأثناء حالتها الساخنة.

هام: هناك خطر لاحتراق نفسك عند استخدام مكشطة زجاجية على منطقة الطبق الحارة!

٢. ثم نظف الموقد بشكل عادي عندما يبرد.

Tip إذا أذيب شيء في منطقة الطبخ وقد برد، سخنه مرة أخرى للتنظيف. تحدث آثار الخدش والعلامات العميقة على السطح الزجاجي الخزفي بسبب قاعدة مقلاة ذي حافة حادة، ولا يمكن إزالتها. ولكنها لا تؤثر على وظيفة الموقد.

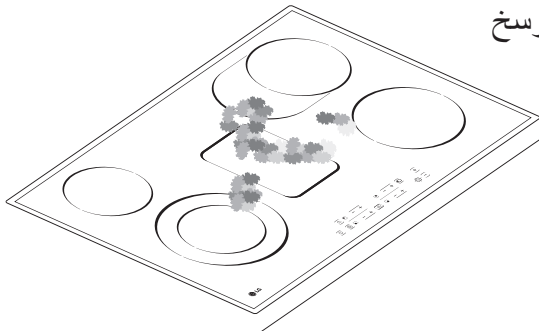
! منذ توليد الحرارة في المقلاة، لا يحترق الطعام أو حشوات الطعام في السطح الزجاجي الخزفي بصورة سيئة.

هام: لا بد من عدم إدخال مادة التنظيف الى جزء الاتصال بالسطح الزجاجي الخزفي الساخن!

ولابد من إزالة مادة التنظيف بواسطة كمية كافية من الماء بعد التنظيف لأنها قد تؤثر على الحلقات بحيث تصبح ساخنة. ولا تستخدم أي مادة التنظيف الخدشة مثل المشبك أو رشاش الفرن أو مادة التنظيف الكتشة للمقلاة.

Tip نظّف السطح الزجاجي الخزفي بعد كل مرة من استخدام الجهاز في حالته الدافئة للمس أو الباردة. وهذا يساعد لتجنب البقع التي احتترقت عليه. وامسح علامات والماء والوسخ

ونقاط الدهون وتحويل اللون باستخدام مادة التنظيف الخاص للزجاج الخزفي أو الفولاذ الذي لا يصدأ.



البيانات التقنية

⚠️ هام! قد يتم تركيب الجهاز الجديدة وتوصيله من قبل الفني المؤهل. يرجى اتباع هذه التعليمات، وإلا، لا تغطي الضمانة أي ضرر قد يحدث.

أبعاد الجهاز

العرض	٨٠٦ ملم
العمق	٥١٦ ملم
الارتفاع	٤٠ ملم

أبعاد السطح الصافي

العرض	٧٥٠ ملم
العمق	٥٠٠ ملم
نصف قطر الزاوية	٥ ملم

حلقات الطبخ

الموضع	القطر	الطاقة
اليسار الأمامي	٢٢٠ ملم	٢٢٠٠ واط
اليسار الخلفي	١٥٠ ملم	١٢٠٠ واط
اليمين الخلفي	٢٦٠ ملم	٢٤٠٠ واط
اليمين الأمامي	١٩٠ ملم	١٨٠٠ واط

منطقة التسخين

الموضع	القطر	الطاقة
الخدمات	٢٠٠x١٤٠ ملم	٢٧٠ واط

٢٢٠ - ٢٤٠ 1AC/2NAC فولت تيل متردد

٥٠ هرتز/٦٠ هرتز

٧,٩ كيلوواط

الفولتية الموصولة

أقصى طاقة حمل موصولة

تعليمات التركيب

الأحكام والمعايير والاتجاهات

هذا الجهاز يلقي المعايير التالية:

• EN 60335-1 و EN 60335-2-6

بشأن سلامة الأجهزة الكهربائية لاستخدامها في المنزل والأغراض
الشبيهة و

• EN 60350

الطرق لتقدير الأداء

• EN 55014-2

• EN 55014-2

• EN 61000-3-2

• EN 61000-3-3

بشأن المتطلبات الأساسية لحماية التناغم الإلكتروني – مغناطيسي (EMC).

وهذا الجهاز يتفق مع الاتجاهات الأوروبية التالية

• CE EWG/73/23 المؤرخ في ١٩ فبراير ١٩٧٣
(اتجاهات الفولتية المنخفضة)

• EWG/89/336 المؤرخ في ٣ مايو ١٩٨٩

(اتجاهات EMC التي تضم الاتجاهات المعدلة EWG/31/92)

الاتجاهات في رقعة EWG CE/68/93

تعليمات من أجل السلامة لفني التركيب

• أداة لايد من تزويدها في التركيب الكهربائي الذي يسمح للجهاز بالفصل عن سلك التيار الرئيسي في جميع الثقول باتصال الفتحة بعرض 3 ملم على الأقل. وأدوات العزل المناسبة تضم خط الأمن لقطع الطاقة التلقائي، الصهيرة (الصهيرة من نوع البرغي تم نزعها من الحامل)، إعتاق التسرب الأرضي والملامسات.

⚠ • فيما يخص حماية الاحتراق، هذا الجهاز يتفق مع نوع Y (EN 60335-2-6). وقد يتم تركيب هذا الجهاز فقط في دولا ب

عالي أو جدار على جانب واحد.

• قد يتم تثبيت الدولا ب تحت الموقد.

• لايد من تم التركيب الذي يضمن حماية الصدمات.

• وحدة المطبخ التي يتم تثبيت الجهاز فيه لايد من لقاء المتطلبات من

DIN 68930.

• من أجل الحماية من الرطوبة، لايد من ختم الأسطح المقطوعة بمادة ختم مناسبة.

• على الأسطح من القراميد، الوصلات في المنطقة التي تم تركيب الموقد فيها، لايد من اكتمالها بالملاط.

• بالنسبة للحجرة الطبيعية والاصطناعية، أو الأسطح الخزفية، الزنبرك بعمل الطقطة لايد من تثبيتها على أماكنها براتيخ اصطناعي مناسب أو لاصق مزيج.

• تأكد من أن الختم جرى كما ينبغي في مكانه ضد سطح العمل بدون أي فجوة، ولايد من عدم إجراء الختم الإضافي من السليكون، هذا قد يؤدي الى إزالته بصعوبة أكثر عند الإصلاح.

• لايد من دفع الموقد من التحت الى الخارج عن نزع.

• نظف سطح العمل في المنطقة المقطوعة.

• شريط الختم تم وضعه على الزجاج الخزفي في البداية.

تعليمات التركيب

التوصيل الكهربائي

قبل التوصيل, تأكد من الفولتية العادية للجهاز, وأن الفولتية تتفق مع الفولتية المبينة في لوحة التقدير, وتتفق مع الفولتية المتوفرة. ولوحة التقدير موجودة على أسفل كابينة الموقد.

⚠ اقطع الطاقة قبل توصيل أسلاك الموقد الى دائرة التيار الكهربائي.

فولتية عنصر التسخين هي - ٢٣٠ فولت تيار متردد. والجهاز يعمل تماما على ٢٢٠ فولت تيار متردد و ٢٤٠ فولت تيار متردد.

والموقد موصول الى سلك التيار الرئيسي باستخدام أداة تسمح للجهاز بالفصل عن سلك التيار الرئيسي في جميع الداويز باتصال الفتحة بعرض ٣ ملم على الأقل, على سبيل المثال, خط الأمن لقطع الطاقة التلقائي, التسرب الأرضي E.L.C.B. وكابل من نوع H05SS-F

(١٨٠٠ ف) أو نوع آخر من الدرجة الأعلى لابد من استخدامه ككابل توصيل التيار الرئيسي. والتوصيل لابد من إجراءه كما هو مبين في المخطط. ولا بد من تثبيت وصلات التوصيل وفقا لمخطط التوصيل المناسب. ويتم التوصيل الأرضي الى الطرف ⊕.

ولا بد من طول التوصيل الأرضي أكثر من سلك التيار الذي يحمل التيار الكهربائي. لا بد من إجراء توصيلات الكابل وفقا للأحكام ويتم تثبيت براغي الأطراف بإحكام. أخيرا, يتم تثبيت كابل التوصيل بممسك كابل التيار الرئيسي وتغطيته بالضغط عليه بثبات (القفل في مكانه)

قبل تشغيل الجهاز لأول مرة, لا بد من نزع رقاقة الحماية أو المصقات من السطح الزجاجي الخرفي.

⚠ عند التوصيل الى مخرج التيار الرئيسي, تأكد من أن جميع مناطق الطبخ تستعد للاستخدام بتشغيل الجهاز لحظة على أقصى مستوى.

Tip عند تشغيل الموقد لأول مرة, يظهر H الوامض على العرض. وهذا يشير الى حدوث انقطاع الطاقة.

• ثلاثة أطوار (باستخدام طورين)

400 V 2N~	
Anschlussleitung Mulde connecting line hob conexión artesa	Elektrischer Anschluss electrical connection conexión eléctrica
① schwarz / black / negro	L1
② braun / brown / marrón	L2
③ blau / blue / azul	N
④ grün-gelb green-yellow / verde-amarillo	PE

• لطور واحد

220 - 240 V~	
Anschlussleitung Mulde connecting line hob conexión artesa	Elektrischer Anschluss electrical connection conexión eléctrica
① schwarz / black / negro	L
② braun / brown / marrón	
③ blau / blue / azul	N
④ grün-gelb green-yellow / verde-amarillo	PE

< الشكل ١ >

⚠ **تحذير:** خذ عناية (بالتأكيد) للطور وتوزيع التيار المحايد في توصيلات المنزل والجهاز (تخطيط التوصيل), وإلا قد تتضرر المكونات. لا تغطي الضمانة الشكاوي عن عدم عمل الجهاز الناتج عن التركيب غير المناسب.

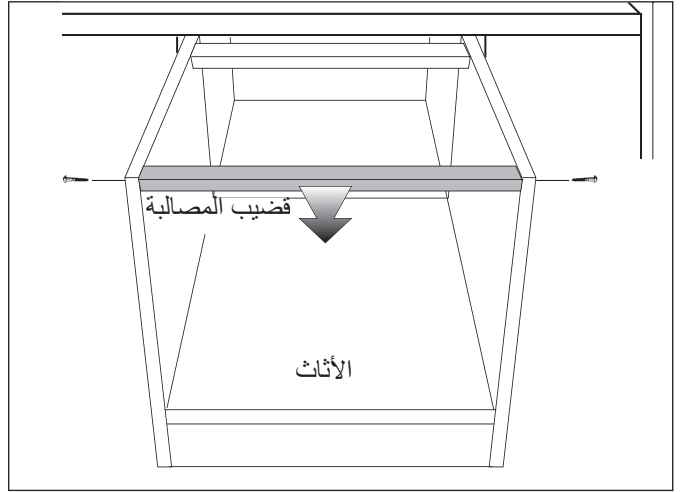
⚠ لا بد من اتفاق صندوق التوصيل مع المواصفات الكهربائية وتحمل درجة الحرارة للموقد. وفوق من ها, يجب شهادتها.

تعليمات التركيب

التجميع

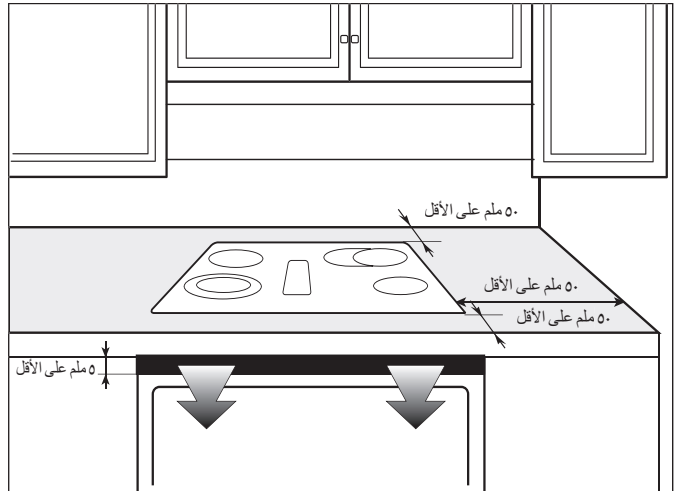
<الشكل ٢>

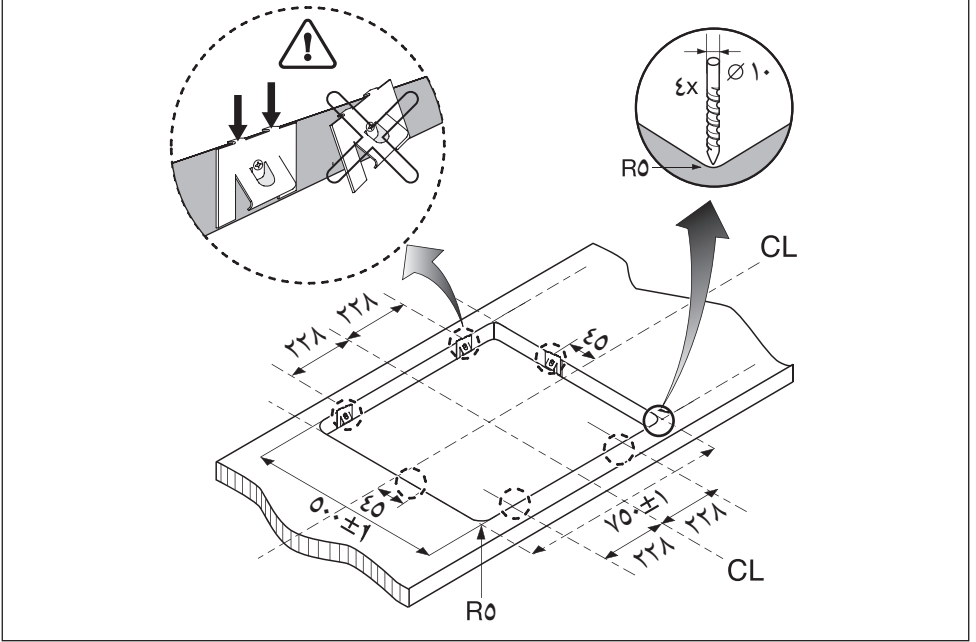
انزع قضيب
المصالبة من
الأثاث للتهوية في
الموقد



<الشكل ٣>

اتبع الشكل
٣ لأدنى مسافة
مطلوبة في
السطح.



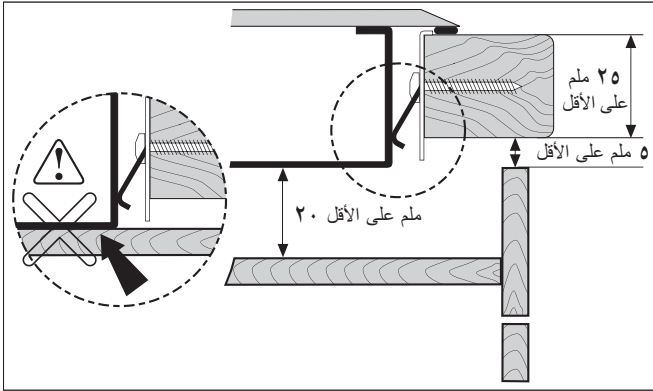


< الشكل ٤ >

الرسم المقطوع للكابينة وموقع مشبك التثبيت

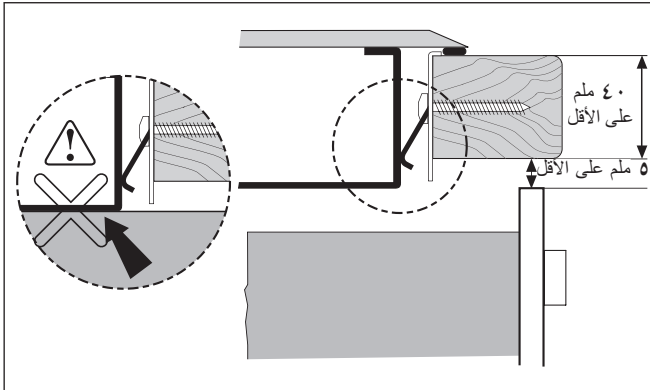
تعليمات التركيب

يتم تركيب اللوحة تحت الموقد



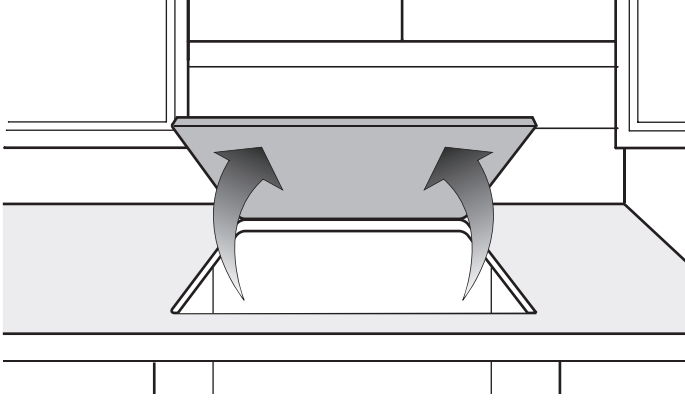
< الشكل ٥ >

الرسم المقطوع للموقد كما هو مبين في الشكل ٥. تنبيه: من المهم جدا ترك مسافة ٢٠ ملم بين كابينة الموقد والسطح القابل للاحتراق.



< الشكل ٦ >

تأكد من تركيب الموقد تماما بالشريط المضغوط مقابل السطح.



<الشكل ٧>

لنزع الموقد, لابد من دفعه الى الخارج من التحت.

تحري الخلل وإصلاحه

قد يحدث العطل بسبب بسيط. ويرجى قراءة التعليمات التالية قبل الاتصال بمركز الخدمات بعد البيع.

وصف المشكلة	سبب محتمل أو حل
لايعمل الموقد	- التوصيل والمفتاح الرئيسي - هل اخترت منطقة الطبخ المناسبة - هل اخترت وضع مستوى الطاقة الذي تريده.
لاتشتغل منطقة الطبخ	• تأكد من الأمور التالية. - إلغاء القفل - أزرار بلمسة مغطية جزئيا بقماش مبلل أو سائل. - يعرض E1 - راجع قائمة عرض E1 .
لايعمل الموقد كما ينبغي.	• إذا وضعت الموقد على الفرن, تمنعه أداة الحماية من الحرارة من العمل عند فراغ الفرن.
العمل غير الصحيح للتحكم	• يرجى التأكد من وجود الأشياء الغريبة على جزء التحكم.

وصف المشكلة		سبب محتمل أو حل
<p>يظهر المؤشر E1</p>		<p>• تأكد من أن الصهيرة في المنزل مناسبة للجهاز. وتأكد من عدم تسرب الكهرباء لوحة التحكم متسخة جدا, قطع الطعام موجودة هنا أو هناك على لوحة التحكم. امسح لوحة التحكم تماما أو انزع الأشياء عليها. والمس لوحة التحكم المناسبة. وتتوقف اللوحة من الومضان.</p>
العرض	الخطأ	الحل
E1	وقت اللمس طويل جدا.	<p>ذا لمست واحدا من الأزرار (باستثناء الزر المتعلق بالمؤقت) لمدة أكثر من ٩ ثوان باستمرار, تظهر هذه الرسالة. وإذا كان الماء أو الشيء المعدني موجودا على الزر, يعرض هذا المؤشر. هذا يمنع التشغيل غير المطلوب من قبل الماء أو غيره. ولتلاشي E1, اضغط على زر التشغيل/الإيقاف وانزع الماء والشيء المعدني وغيرها.</p>

تحري الخلل وإصلاحه

وصف المشكلة	سبب محتمل أو حل
يظهر المؤشر F	<ul style="list-style-type: none"> • يعرض F والأرقام إذا ظهر F أو الأرقام على لوحة العرض, هناك خطأ في الإلكترونيات. ووقف الموقد عن العمل وشغله مرة أخرى باستخدام الصهيرة في المنزل أو قاطع الدائرة في صندوق الصهيرة. واتصل بمركز الخدمات في حالة ظهور المؤشر مرة أخرى.
الومضان H	<ul style="list-style-type: none"> • عند التوصيل الى الطاقة الكهربائية أولاً أو بعد انقطاع الطاقة. المس زر التشغيل/الإيقاف للتثبيت. وعندها يومض H لمدة ٩٠ دقيقة.
لاتضاء الشعلة باللون الأحمر	<ul style="list-style-type: none"> • يجري التحكم في درجة الحرارة بزر تشغيل وإيقاف الحرارة. وهذا يعني أنه ليس ممكناً دائماً لرؤية اللون الأحمر والإضاءة. وإذا اخترت وضع درجة الحرارة المنخفضة, تتوقف الحرارة كثيراً أكثر من وضع درجة الحرارة المرتفعة. وتشتغل وتتوقف الحرارة على وضع أعلى حرارة.

⚠️ الإصلاح

يجري الإصلاح من قبل الفني الخاص بالخدمات والإصلاح.

التغليف والجهاز القديم

تتم حماية الجهاز الجديد بواسطة التغليف المناسب أثناء نقله اليك. وجميع المواد المستخدمة لهذا الغرض صديقة للبيئة ويمكن إعادة تدويرها. ويرجى المساهمة في حماية البيئة بإرماء التغليفات بشكل مناسب. والجهاز القديم ليس نفائيا بلا قيمة. وإدراك إعادة التدوير من ناحية بيئة قد يساعد في استخدام المواد الخام القيمة. قبل إرماء الجهاز القديم, يرجى التأكد من أنه غير قابل للاستخدام أو ضع رقعة بكتابة "تنبيه, نفائيا". يمكنك الحصول على المعلومات الحديثة عن كيفية إرماء الجهاز القديم والتغليفات للجهاز الجديد من التاجر أو السلطات المحلية.

اتصل بمركز الخدمات

يرجى الإخبار بإسم الموديل للجهاز عند الاتصال بمركز الخدمات. ويمكنك أن تجد اسم اللوحة تحت الجهاز. وعند الاتصال بنا, من الضرورة أن نعرفه.

- الاسم
- العنوان ورمز البريد
- رقم الهاتف
- شرح الخطأ بتفاصيل ووضوح
- رقم الموديل والرقم المسلسل للجهاز

