



USER MANUAL
دليل المستخدم

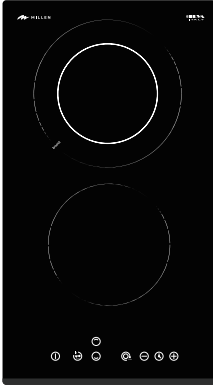
MEH 303 BL | MEH 603 BL

EN

ELECTRIC HOB

AR

لوحة الطهي الكهربائية



HI-LIGHT



TOUCH
CONTROL



SAFETY LOCK



PROGRAMMABLE
TIMER



POWER BOOST
EXTENDED
COOKING ZONE



Dear Customer

Thank you for choosing a MILLEN product. We would like you to be satisfied with our product, which has been produced in our highly qualified, technological and modern facilities.

You can use your hob with pleasure and confidence for many year by performing required maintenance and showing necessary care.

Read the whole manual. Retain the manual during use of the product. If you hand the product over to someone else, give them the manual as well.

Attention

Before using the hob, we ask you to carefully read the instruction manual and save it for future use. If you lose this instruction manual, you can get a new one on the official website.

Warranty – 3 years. Detailed information is provided in the warranty card inside the package. Service life – 10 years.

By placing a  mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person

responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than

suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit,

stand, or climb on it.

- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; - farm houses; -by clients in hotels, motels and other

residential type environments; -bed and breakfast type environments.

- 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 off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

- A steam cleaner is not to be used.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

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

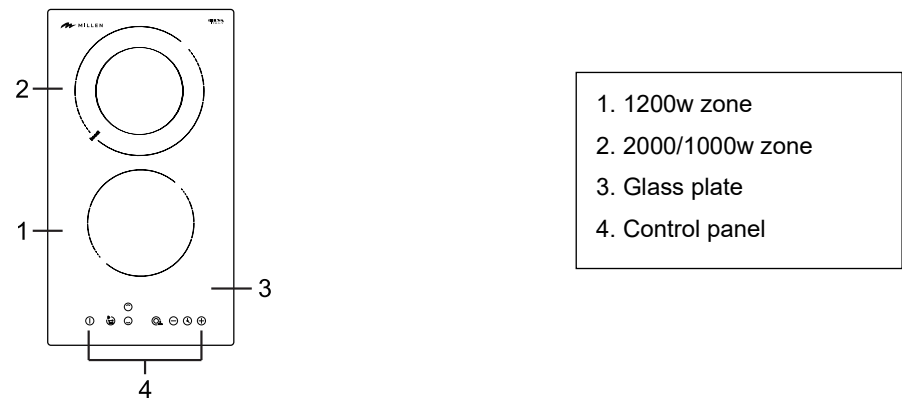
For installation, please read the installation section.

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

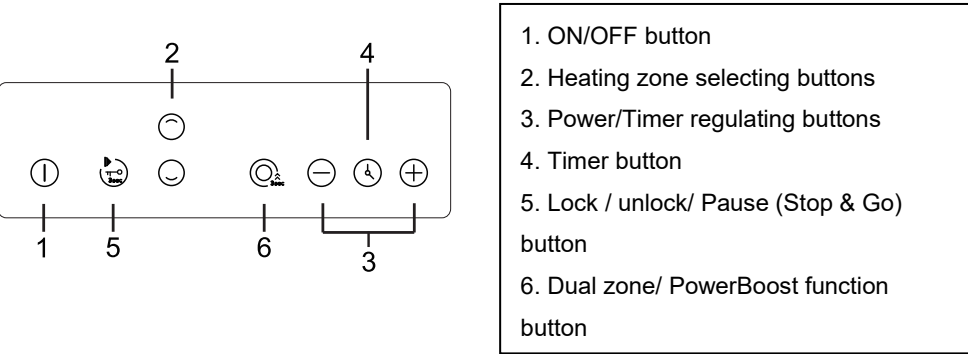
Product Overview

Model: MEH 303 BL

Top view

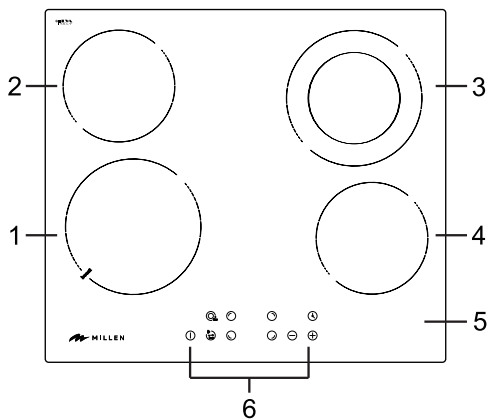


Control Panel



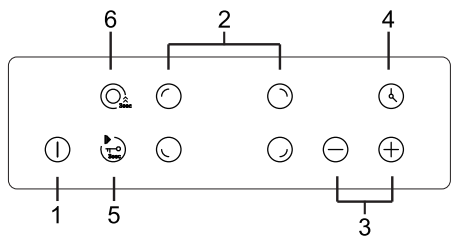
Model: MEH 603 BL

Top view



- 1. 1800w zone
- 2. 1200w zone
- 3. 2000/1000w zone
- 4. 1200w zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

Control Panel



- 1. ON/OFF button
- 2. Heating zone selecting buttons
- 3. Power / Timer regulating buttons
- 4. Timer button
- 5. Lock / unlock/ Pause (Stop & Go) button
- 6. Dual zone/ PowerBoost function

Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

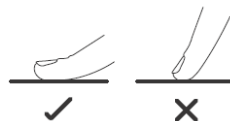
The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your New Ceramic Hob

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

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

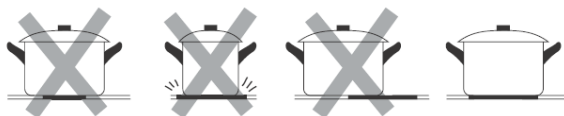


Choosing the right Cookware

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



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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



Using your Ceramic Hob

To start cooking

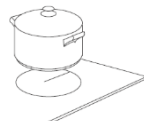
1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “--”, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

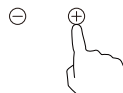


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touch the Heating zone selecting button of the objective zone, the power level indicator next to the button will flash “0”.



4. Set a power level by touching the “-” or “+” control.

Tips

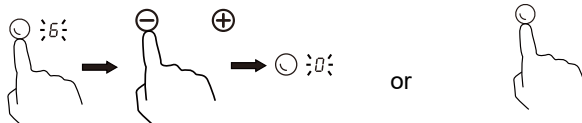
- If you don't select a heat zone within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again from step 1.
- You can modify the power level at any time during cooking.

When you have finished cooking

1. Touch the heating zone selecting button that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the “-” and scrolling down to “0” or touch the heating zone selecting button and hold for 3 seconds.



3. Turn the whole cooktop off by touching the “ON/OFF” control.



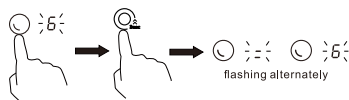
4. Beware of hot surfaces

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



Using the Dual zone

1. Touch the heating zone selecting button, and then touch the Dual ring button by pressing  to start the dual zone function. The power level and “” will flash alternately.



2. When dual zone is working, touch the heating zone selection button and then the Dual ring button  to turn off dual zone function.

Using the PowerBoost function

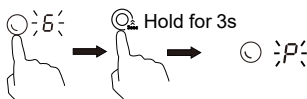
PowerBoost lets you heat up large volumes of water even faster than on power level 9 if the pot has a **stainless steel** or **honey comb** base.

The PowerBoost function is only available on heating zones marked with '**boost**'.

With dual-circuit cooking zones the second filament circuit will be activated automatically when use with the **PowerBoost** function.

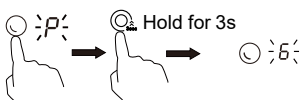
Switching on PowerBoost

1. Select the heating zone.
2. Touch the  symbol and hold for 3s, the power display will show “P” to indicate that the zone is boosting.



Switching off PowerBoost

1. Select the heating zone.
2. Touch the  symbol and hold for 3s, the power display will show “9” to indicate that the powerBoost is switched off.



Notes:

- If you do not turn off the PowerBoost function, it switches off automatically after 10 minutes. The cooking zones switches back to the power stage 9.
- Please remember that oil and fat heat up quickly with PowerBoost. Never leave the hob unattended. Oil and fat that have overheated will catch fire quickly.

Using the Pause function

Pause function makes the hob stop for a while and resume working as its previous setting.

1. When the hob is working, touch the Pause button  , all cooking zone indicator will show "II".

All buttons of the hob will be disabled except for ON/OFF, Lock/unlock and Pause buttons.



2. To cancel the pause status, touch the Pause button, the cooking zones will go back to the previous power.

Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch and hold the Lock/unlock button for 3 seconds and the hob will be locked. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Make sure the ceramic hob is turned on.
2. Touch and hold the Lock/unlock button for 3 seconds.
3. You can now start using your ceramic hob.



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

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switch off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will beep 1 second.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “ H ”appears to warn you to keep away from it.

Auto Shutdown

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

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

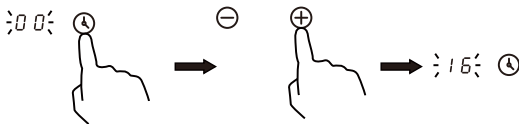
Using the Timer as a Minute Minder

If no cooking zone is selected

1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. Touch Timer button, the time indicator will start flashing and “00” will show in the timer display. Set the time by touching the timer regulating buttons “-” or “+”.

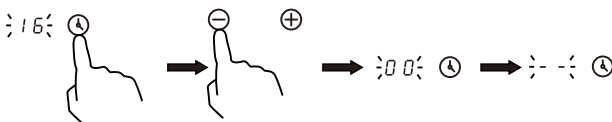


Tips: Touch “-” or “+” button once to decrease or increase by 1 minute.

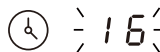
Hold “-” or “+” button to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

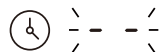
3. Cancel the time by touching the Timer button, then touch Timer regulating button to decrease the time to “00”, it will flash and then turns to “--”.



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



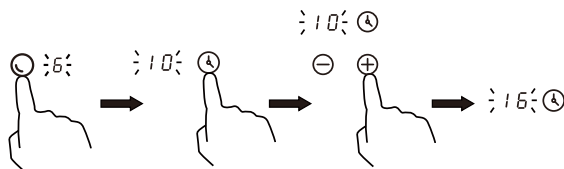
5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the set time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touch the Heating zone selecting button of objective zone.

2. Touch Timer button, the time indicator will start flashing and "10" will show in the timer display. Set the time by touching the timer regulating buttons "-" or "+".

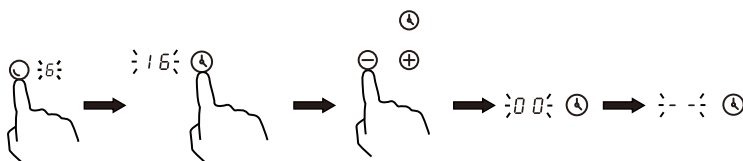


Tips: Touch "-" or "+" button once to decrease or increase by 1 minute.

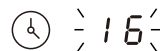
Hold "-" or "+" button to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

3. To cancel the timer, touch the Heating zone selecting button of objective zone, then touch Timer button and Timer regulating button to decrease the time to "00", it will flash and then turns to "--".



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



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



5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".

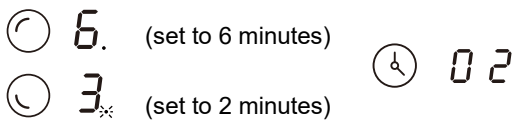
NOTE: If you want to change the time after setting a timer, start from step 1.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If set timer to more than one heating zone, the time indicator will show the shortest one.

NOTE: There will be a red dot next to the power level indicators of those cooking zones which have been set timer.

The red dot which is flashing means the time showed by indicator is for this zone.
If you want to check the remaining time, touch the Heating zone selecting button of objective zone. The timer indicator shows its time immediately.



2. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically and show “H” .

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot Be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Error codes and solutions

Follow below instructions if an error code flashes in the power level display.

Error code	Possible cause	solution
E1 / E2 / E3	Temperature sensor failure	Switch off the cooktop and start it again.
E4	Cooking zone temperature gets too high	Switch off the cooktop and let it cool down. Start it again.
E5	Electronic component failure	Switch off the cooktop and start it again. It's ok if no more error code. If E5 keeps coming, contact the after sale service for amendment.

Technical Specification

Model	MEH 303 BL	MEH 603 BL
Product dimension (WxDxH)	288 x 520 x 52 mm	590 x 520 x 52 mm
Cut-out dimension (WxD)	268 x 500 mm	560 x 490 mm
Voltage and frequency	220-240V~, 50/60Hz	220-240V~, 50/60Hz
Total power	2928-3484W	5673-6751W
Front-left zone	165mm, 1200 W	200mm,1,800W
Rear-left zone	200/120mm, 2000/1000 W	165mm, 1200 W
Rear-right zone	n/a	200/120mm, 2000/1000 W
Front-right zone	n/a	165mm, 1200 W

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

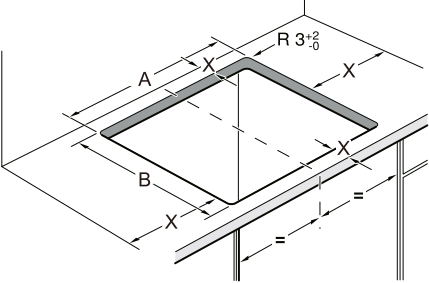
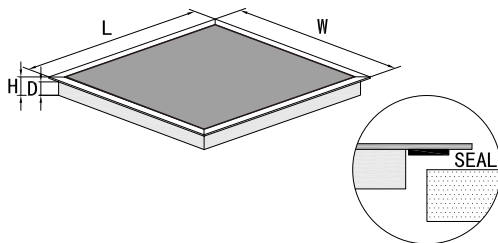
Installation

Selection of installation equipment

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

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

Be sure the thickness of the work surface is at least 16mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

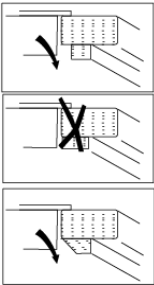
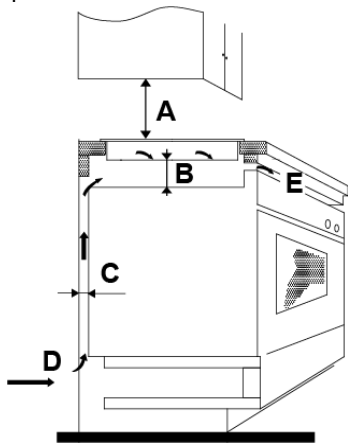


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
MEH 303 BL	288	520	52	48	268 ⁺² ₋₀	500 ⁺² ₋₀	50 mini
MEH 602 BL	590	520	52	48	560 ⁺² ₋₀	490 ⁺² ₋₀	50 mini

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



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 5 mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space

requirements

- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

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

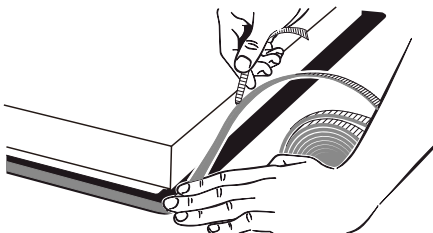
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

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

Hob seal

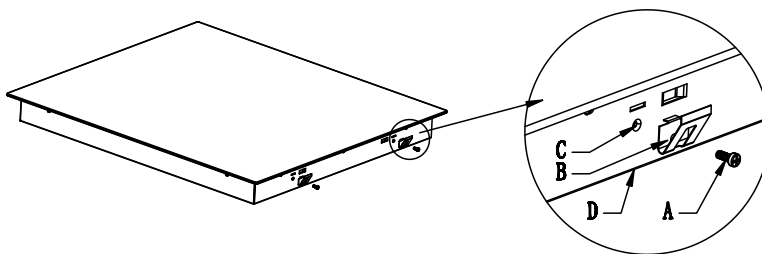
To prevent leakage of liquid between the glass of the hob and the cabinet surface, place the provided sealing sponge tape along the entire outer edge of the hob before assembly (see figure).



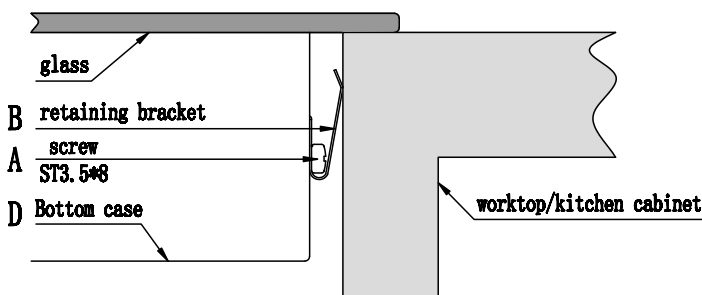
Before locating the fixing brackets

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

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base



Cautions

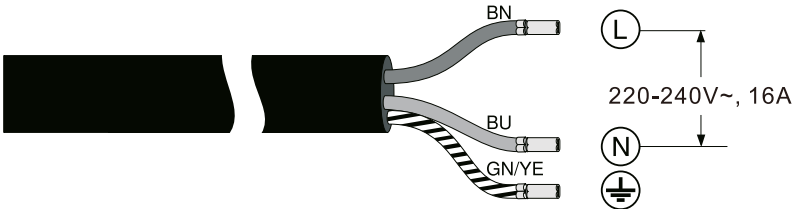
1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.

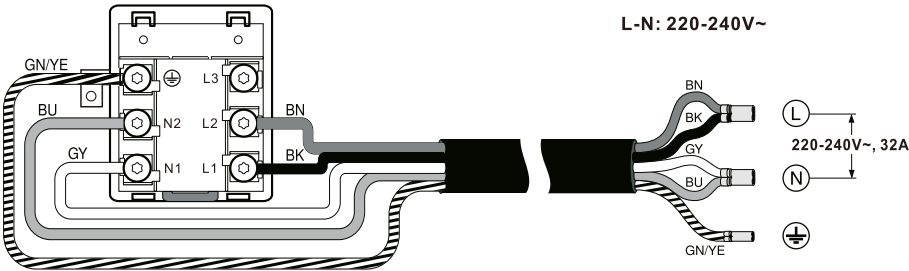
MEH 303 BL

L-N: 220-240V~



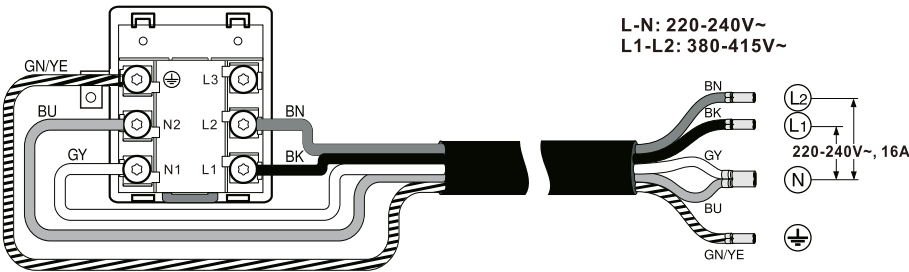
MEH 603 BL

L-N: 220-240V~



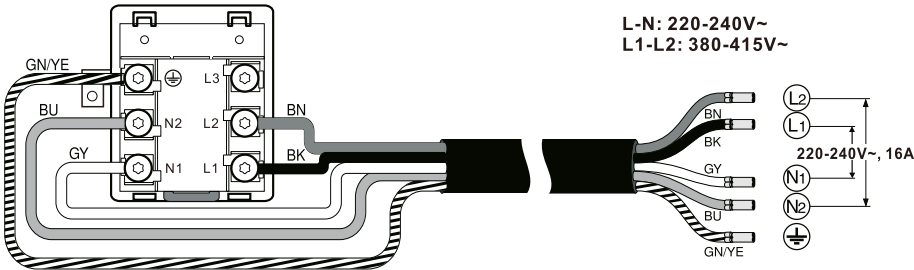
OR

L-N: 220-240V~
L1-L2: 380-415V~



OR

L-N: 220-240V~
L1-L2: 380-415V~



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

 	This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules: -the WEEE should not be treated as domestic waste; -the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company. In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.
--	--

Manufacturer:

Foshan Peillondi Technology Co., Ltd. No. 203 of 2nd Floor, 3rd and 4th Floor, Building 1, No.3 of Ke Yuanyi Road, Xiao Huangpu, Ronggui District, 528306, Shunde, Foshan, Guangdong.
Made In China.

Importers:

LEMAL L.L.C-FZ, Business Center 1, M Floor, The Meydan Hotel, Nad Al Sheba, Dubai, U.A.E.

LEMAL L.L.C-FZ is the official importer and distributor of MILLEN kitchen appliances in the UAE.

The serial number is indicated on the device in the following format: SAAAAAYYMMBBBB, where SAAAAA represents the model code, YY indicates the manufacturing year, MM represents the manufacturing month, and BBBB indicates the model number within the batch.

شكرا لك على اختيار منتج MLEN. نود منك أن تكون راضيا عن منتجنا ، الذي تم إنتاجه في منشأتنا التكنولوجية والحديثة المؤهلة تأهيلا عاليا. يمكنك استخدام موقد الطهي الخاص بك بسرور وثقة لسنوات عديدة من خلال إجراء الصيانة المطلوبة وإظهار الرعاية اللازمة. اقرأ الدليل بأكمله. احتفظ بالدليل أثناء استخدام المنتج. إذا قمت بتسليم المنتج إلى شخص آخر ، فقم بإعطائه الدليل أيضا.

اهتمام

قبل استخدام الموقد ، نطلب منك قراءة دليل التعليمات بعناية وحفظه للاستخدام في المستقبل. إذا فقدت دليل التعليمات هذا ، يمكنك الحصول على دليل جديد على الموقع الرسمي.

الضمان - 3 سنوات. يتم توفير معلومات مفصلة في بطاقة الضمان داخل العبوة. عمر الخدمة - 10 سنوات.

من خلال وضع علامة على هذا المنتج، فإننا نؤكد **CE** الامتثال لجميع متطلبات السلامة والصحة والبيئة الأوروبية ذات الصلة والتي تنطبق في التشريعات الخاصة بهذا المنتج.

تحذيرات السلامة

سلامتك مهمة بالنسبة لنا. يرجى قراءة هذه المعلومات قبل استخدام الموقد الخاص بك.

تركيب

خطر الصدمة الكهربائية

- افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي قبل القيام بأي عمل أو صيانة عليه.
- يعد الاتصال بنظام الأسلاك الأرضية الجيد أمراً ضرورياً وإلزامياً.
- يجب إجراء التعديلات على نظام الأسلاك المنزلية فقط بواسطة كهربائي مؤهل.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى حدوث صدمة كهربائية أو الوفاة.

قطع المخاطر

- توخي الحذر - حواف اللوحة حادة.
- عدم توخي الحذر قد يؤدي إلى الإصابة أو الجروح.

تعليمات السلامة الهامة

- اقرأ هذه التعليمات بعناية قبل تثبيت هذا الجهاز أو استخدامه.
- لا ينبغي وضع أي مواد أو منتجات قابلة للاحتراق على هذا الجهاز في أي وقت.
- يرجى إتاحة هذه المعلومات للشخص المسؤول عن تركيب الجهاز لأنها قد تقلل من تكاليف التركيب.
- لتجنب الخطر ، يجب تركيب هذا الجهاز وفقاً لهذه التعليمات للتثبيت.
- يجب تركيب هذا الجهاز وتأريضه بشكل صحيح فقط من قبل شخص مؤهل بشكل مناسب.
- يجب توصيل هذا الجهاز بدائرة تشتمل على مفتاح عزل يوفر فصلاً كاملاً

عن مصدر الطاقة.

- قد يؤدي عدم تثبيت الجهاز بشكل صحيح إلى إبطال أي مطالبات ضمان أو مسؤولية.

التشغيل والصيانة

خطر الصدمة الكهربائية

- لا تطبخ على موقد مكسور أو متشقق. إذا كان سطح الموقد ينكسر أو يتشقق ، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز على الفور عند مصدر الطاقة الرئيسي (مفتاح الحائط) واتصل بفني مؤهل.
- قم بإيقاف تشغيل الموقد على الحائط قبل التنظيف أو الصيانة.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى حدوث صدمة كهربائية أو الوفاة.

المخاطر الصحية

- يتوافق هذا الجهاز مع معايير السلامة الكهرومغناطيسية.

خطر السطح الساخن

- أثناء الاستخدام ، ستصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من هذا الجهاز ساخنة بدرجة كافية لإحداث حروق.
- لا تدع جسمك أو ملابسك أو أي عنصر آخر غير أواني الطهي المناسبة يتصل بزجاج الحث حتى يبرد السطح.
- لا ينبغي وضع الأشياء المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها يمكن أن تسخن.
- أبق الأطفال بعيدا.
- قد تكون مقابض القدور ساخنة عند لمسها. تحقق من أن مقابض القدر لا تتدلى من مناطق الطهي الأخرى التي تعمل. احتفظ بالمقابض بعيدا عن متناول الأطفال.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى الحروق والحروق.

قطع المخاطر

- تنكشف الشفرة الحادة لمكشطة الموقد عند سحب غطاء الأمان. استخدمه بحذر شديد وخزنه دائما بأمان وبعيدا عن متناول الأطفال.
- عدم توخي الحذر قد يؤدي إلى الإصابة أو الجروح.

تعليمات السلامة الهامة

- لا تترك الجهاز دون رقابة أبدا عند الاستخدام. يسبب الغليان التدخين

والانسكابات الدهنية التي قد تشتعل.

- لا تستخدم جهازك أبدا كسطح عمل أو تخزين.
- لا تترك أبدا أي أشياء أو أدوات على الجهاز.
- لا تستخدم جهازك أبدا لتدفئة الغرفة أو تدفئتها.
- بعد الاستخدام ، قم دائما بإيقاف تشغيل مناطق الطهي والموقد كما هو موضح في هذا الدليل (أي باستخدام أدوات التحكم باللمس).
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز أو الجلوس أو الوقوف أو التسلق عليه.
- لا تقم بتخزين العناصر التي تهم الأطفال في خزانات فوق الجهاز. يمكن أن يصاب الأطفال الذين يتسلقون على الموقد بجروح خطيرة.
- لا تترك الأطفال بمفردهم أو دون رقابة في المنطقة التي يتم فيها استخدام الجهاز.

• يجب أن يكون لدى الأطفال أو الأشخاص ذوي الإعاقة التي تحد من قدرتهم على استخدام الجهاز شخص مسؤول ومختص لإرشادهم في استخدامه. يجب أن يكون المدرب مقتنعا بأنه يمكنه استخدام الجهاز دون خطر على أنفسهم أو محيطهم.

- لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز ما لم يوصى به على وجه التحديد في الدليل. يجب أن تتم جميع الخدمات الأخرى بواسطة فني مؤهل.
- لا تستخدم منظم البخار لتنظيف الموقد الخاص بك.
- لا تضع أو تسقط أشياء ثقيلة على الموقد.
- لا تقف على موقد الطهي الخاص بك.
- لا تستخدم المقالي ذات الحواف الخشنة أو تسحب المقالي عبر سطح الزجاج التعريفي لأن ذلك قد يخدش الزجاج.
- لا تستخدم أدوات التنظيف أو أي مواد تنظيف كاشطة قاسية أخرى لتنظيف سطح الموقد ، حيث يمكن أن تخدش زجاج الحث.
- في حالة تلف سلك الإمداد ، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة الخاص به أو الأشخاص المؤهلين المماثلين لتجنب الخطر.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام في التطبيقات المنزلية والتطبيقات المماثلة مثل: - مناطق مطبخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى ؛ - منازل المزارع ؛ - من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات والبيئات السكنية الأخرى ؛ - بيئات من نوع المبيت والإفطار.

• **تحذير:** يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.

يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
يجب إبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات ما لم يتم إشرافهم بشكل مستمر.

• يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات فما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا تم إعطاؤهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي تنطوي عليها.

• يجب على الأطفال عدم اللعب بالجهاز. لا يجوز للأطفال إجراء التنظيف وصيانة المستخدم دون إشراف.

• **تحذير:** يمكن أن يكون الطهي غير المراقب على موقد به دهن أو زيت خطيراً وقد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء حريق بالماء ، ولكن قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب على سبيل المثال بغطاء أو بطانية حريق.

• **تحذير:** خطر نشوب حريق: لا تقم بتخزين العناصر على أسطح الطهي.

• **تحذير:** في حالة تشقق السطح ، قم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية ، لأسطح المواد المصنوعة من الزجاج والسيراميك أو المواد المماثلة التي تحمي الأجزاء الحية
• لا يجوز استخدام منظف البخار.

• الجهاز غير مخصص لتشغيله عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

تهانينا على شراء موقد السيراميك الجديد الخاص بك.

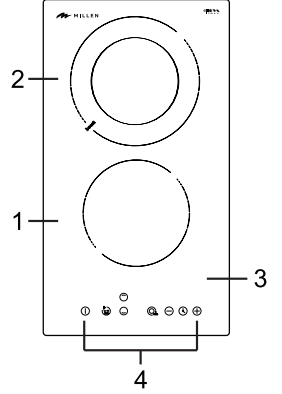
نوصيك بقضاء بعض الوقت في قراءة دليل التعليمات / التنبيهات هذا من أجل فهم كيفية تثبيته وتشغيله بشكل صحيح بشكل كامل. للتنبيهات ، يرجى قراءة قسم التنبيهات.

اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل الاستخدام واحتفظ بدليل التعليمات / التنبيهات هذا للرجوع إليه في المستقبل.

الموديل: MEH 303 BL

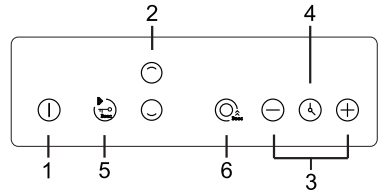
منظر علوي

1. منطقة 1200 واط
2. منطقة 1000 / 2000 واط
3. صفيحة زجاجية
4. لوحة التحكم



لوحة التحكم

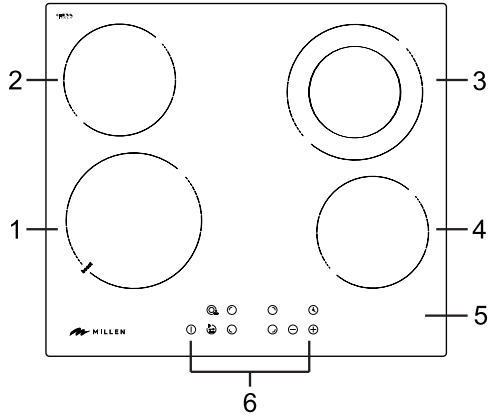
1. زر التشغيل / الإيقاف
2. أزرار اختيار منطقة التسخين
3. أزرار تنظيم الطاقة / الموقت
4. زر الموقت
5. زر القفل / إلغاء القفل / الإيقاف المؤقت (الإيقاف والانطلاق)
6. زر وظيفة المنطقة المزدوجة / PowerBoost



الموديل: MEH 603 BL

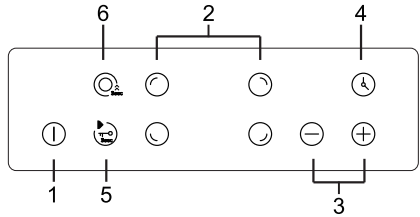
منظر علوي

1. منطقة 1800 واط
2. منطقة 1200 واط
3. منطقة 1000 / 2000 واط
4. منطقة 1200 واط
5. صفيحة زجاجية
6. لوحة التحكم



لوحة التحكم

1. زر التشغيل / الإيقاف
2. أزرار اختيار منطقة التسخين
3. أزرار تنظيم الطاقة / الموقت
4. زر الموقت
5. زر القفل / إلغاء القفل / الإيقاف المؤقت (الإيقاف والانطلاق)
6. زر وظيفة المنطقة المزدوجة / PowerBoost



معلومات المنتج

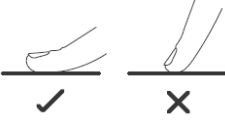
يمكن لموقد الطهي الخزفي للحواسيب الصغيرة أن يلبي أنواعا مختلفة من متطلبات المطبخ بسبب تسخين الأسلاك المقاومة والتحكم المحوسب الدقيق واختيار الطاقة المتعددة ، وهو حقا الخيار الأمثل للعائلات الحديثة. يركز موقد البوتاجاز الخزفي على العملاء ويعتمد تصميمها شخصيا. يتميز الموقد بأداء آمن وموثوق به ، مما يجعل حياتك مريحة ويتيح لك الاستمتاع الكامل بمتعة الحياة.

قبل استخدام موقد السيراميك الجديد

- اقرأ هذا الدليل ، مع ملاحظة خاصة لقسم "تحذيرات السلامة".
- قم بإزالة أي فيلم واقى قد لا يزال على موقد السيراميك.

استخدام عناصر التحكم باللمس

- تستجيب أدوات التحكم لللمس ، لذلك لا تحتاج إلى ممارسة أي ضغط.
- استخدم كرة إصبعك وليس طرفها.
- ستسمع صوتا في كل مرة يتم فيها تسجيل لمسة.
- تأكد من أن أدوات التحكم نظيفة وجافة دائما وأنه لا يوجد شيء (مثل إناء أو قطعة قماش) يغطيها. حتى طبقة رقيقة من الماء قد تجعل أدوات التحكم صعبة التشغيل.

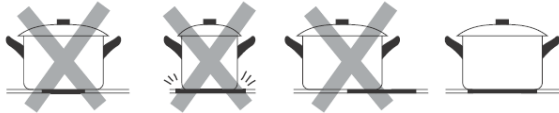


اختيار تجهيزات المطابخ المناسبة

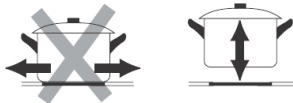
لا تستخدم أواني الطهي ذات الحواف الخشنة أو القاعدة المنحنية.



تأكد من أن قاعدة المقلاة ناعمة ، وثابتة على الزجاج ، وبنفس حجم منطقة الطهي. ضع المقلاة دائما في منطقة الطهي.



ارفع المقالي دائما عن موقد السيراميك - لا تنزلق ، وإلا فقد تخدش الزجاج.

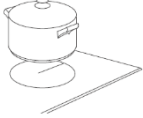


استخدام موقد السيراميك الخاص بك

لبداء الطهي



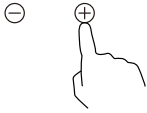
1. المس التحكم في التشغيل / الإيقاف.
بعد التشغيل ، يصدر الجرس صفيرا مرة واحدة ، وتظهر جميع شاشات العرض "-" أو "--" ، مما يشير إلى أن موقد السيراميك قد دخل في حالة وضع الاستعداد.



2. ضع مقلاة مناسبة على منطقة الطهي التي ترغب في استخدامها.
• تأكد من أن قاع المقلاة وسطح منطقة الطهي نظيفان وجافان.



3. المس زر تحديد منطقة التسخين لمنطقة الهدف ، وسيومض مؤشر مستوى الطاقة بجوار الزر "0".



4. قم بتعيين مستوى طاقة عن طريق لمس عنصر التحكم "-" أو "+".
النصائح

أ. إذا لم تحدد منطقة حرارة في غضون 1 دقيقة ، إيقاف تشغيل موقد الحث تلقائيا. ستحتاج إلى البدء من جديد من الخطوة 1.
ب. يمكنك تعديل مستوى الطاقة في أي وقت أثناء الطهي.

عند الانتهاء من الطهي



1. المس زر تحديد منطقة التسخين الذي ترغب في إيقاف تشغيله.

2. قم بإيقاف تشغيل منطقة الطهي عن طريق لمس "-" والتميرير لأسفل إلى "0" أو لمس زر تحديد منطقة التسخين واستمر لمدة 3 ثوان.



3. قم بإيقاف تشغيل الموقد بالكامل عن طريق لمس عنصر التحكم "ON / OFF".

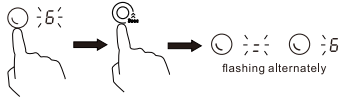


4. احذر من الأسطح الساخنة

سيظهر "H" منطقة الطهي الساخنة عند لمسها. سيختفي عندما يبرد السطح إلى درجة حرارة آمنة. يمكن استخدامه أيضا كوظيفة لتوفير الطاقة إذا كنت ترغب في تسخين المزيد من المقالي ، فاستخدم لوح التسخين الذي لا يزال ساخنا.

استخدام المنطقة المزدوجة

1. المس زر تحديد منطقة التسخين ، ثم المس زر الحلقة المزدوجة بالضغط  لبدء وظيفة المنطقة المزدوجة. سيومض مستوى الطاقة و " = " التناوب.



2. عندما تعمل المنطقة المزدوجة ، المس زر تحديد منطقة التسخين ثم المزدوج زر الرنين لإيقاف تشغيل وظيفة المنطقة المزدوجة. .

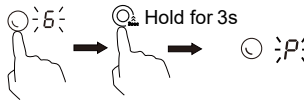
استخدام وظيفة PowerBoost

يتيح لك **PowerBoost** تسخين كميات كبيرة من الماء بشكل أسرع من مستوى الطاقة 9 إذا كان القدر يحتوي على قاعدة من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مشط العسل.

لا تتوفر وظيفة **PowerBoost** إلا في مناطق التسخين المميزة ب "تعزيز". مع مناطق الطهي ذات الدائرة المزدوجة ، سيتم تنشيط دائرة الفيتل الثانية تلقائياً عند استخدامها مع وظيفة **PowerBoost**.

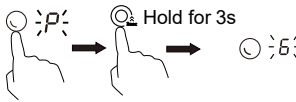
تشغيل PowerBoost

1. حدد منطقة التدفئة.
2. المس الرمز  مع الاستمرار لمدة 3 ثوان ، ستظهر شاشة الطاقة "P" للإشارة إلى ذلك المنطقة تتعزز.



إيقاف تشغيل PowerBoost

1. حدد منطقة التدفئة.
2. المس الرمز  مع الاستمرار لمدة 3 ثوان ، ستظهر شاشة الطاقة "9" للإشارة إلى ذلك يتم إيقاف تشغيل PowerBoost.



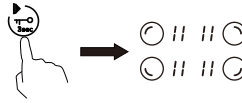
تلاحظ:

- إذا لم تقم بإيقاف تشغيل وظيفة **PowerBoost** ، إيقاف تشغيلها تلقائياً بعد 10 دقائق. تعود مناطق الطهي إلى مرحلة الطاقة 9.
- يرجى تذكر أن الزيت والدهون تسخن بسرعة باستخدام **PowerBoost**. لا تترك الموقد دون رقابة. سوف تشتعل النيران في الزيت والدهون التي ترتفع درجة حرارتها بسرعة.

استخدام وظيفة الإيقاف المؤقت

وظيفة الإيقاف المؤقت تجعل الموقد يتوقف لفترة من الوقت ويستأنف العمل كما هو الحال في الإعداد السابق.

1. عندما يعمل الموقد  ، المس زر الإيقاف المؤقت ، سيظهر كل مؤشر منطقة الطهي "||". سيتم تعطيل جميع أزرار الفرن باستثناء أزرار التشغيل / الإيقاف والقفل / الفتح والإيقاف المؤقت.



2. لإلغاء حالة الإيقاف المؤقت ، المس الزر "إيقاف مؤقت" ، وستعود مناطق الطهي إلى الطاقة السابقة.

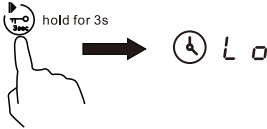
قفل عناصر التحكم

- يمكنك قفل عناصر التحكم لمنع الاستخدام غير المقصود (على سبيل المثال ، يقوم الأطفال بتشغيل مناطق الطهي عن طريق الخطأ).
- عندما تكون عناصر التحكم مقفلة ، يتم تعطيل جميع عناصر التحكم باستثناء التحكم في التشغيل / الإيقاف.

لتأمين عناصر التحكم

المس مع الاستمرار زر القفل / الفتح لمدة 3 ثوان وسيتم قفل الموقد. سيظهر مؤشر الموقت "Lo".

لفتح قفل عناصر التحكم



1. تأكد من تشغيل موقد السيراميك.

2. المس مع الاستمرار زر القفل / إلغاء القفل لمدة 3 ثوان.

3. يمكنك الآن البدء في استخدام موقد السيراميك الخاص بك.

عندما يكون الموقد في وضع القفل ، يتم تعطيل جميع عناصر التحكم باستثناء التشغيل / الإيقاف ① ، يمكنك دائما إيقاف تشغيل موقد السيراميك باستخدام التحكم في التشغيل / الإيقاف في حالات الطوارئ ، ولكن يجب عليك فتح الموقد أولا في العملية التالية.



حماية من درجة الحرارة الزائدة

يمكن لمستشعر درجة الحرارة المجهز مراقبة درجة الحرارة داخل موقد السيراميك. عند مراقبة درجة الحرارة الزائدة ، سيتوقف موقد السيراميك عن العمل تلقائيا.

الحماية من الانسكاب الزائد

الحماية من الانسكاب الزائد هي وظيفة حماية السلامة. يقوم بإيقاف تشغيل الموقد تلقائيا في غضون 10 ثوان إذا كان الماء يتدفق إلى لوحة التحكم ، بينما سيصدر الجرس صوتا لمدة ثانية واحدة.

تحذير الحرارة المتبقية

عندما يعمل الموقد لبعض الوقت ، سيكون هناك بعض البقايا حرارة. يبدو أن الحرف "H" يحذرك من الابتعاد عنه.

الإغلاق التلقائي

الإغلاق التلقائي هو وظيفة حماية السلامة لموقد السيراميك الخاص بك. يتم إيقاف تشغيله تلقائيا إذا نسيت إيقاف تشغيل الطهي. يتم عرض أوقات العمل الافتراضية لمستويات الطاقة المختلفة في الجدول أدناه:

مستوى الطاقة	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
موقت العمل الافتراضي (ساعة)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

استخدام المؤقت

يمكنك استخدام المؤقت بطريقتين مختلفتين:

- يمكنك استخدامه كمدرّب دقيق. في هذه الحالة ، لن يقوم المؤقت بإيقاف تشغيل أي منطقة طهي عند انتهاء الوقت المحدد.
- يمكنك ضبطه لإيقاف تشغيل منطقة طهي واحدة أو أكثر من منطقة بعد انتهاء الوقت المحدد.
- يمكنك ضبط المؤقت لمدة تصل إلى 99 دقيقة.

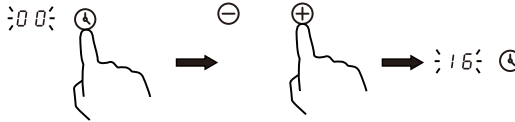
استخدام المؤقت كمعامل دقائق

إذا لم يتم تحديد منطقة الطهي

1. تأكد من تشغيل الموقد

ملاحظة: يمكنك استخدام منبه الدقائق حتى إذا لم تكن تحدد أي مناطق طهي.

2. المس زر المؤقت ، سيبدأ مؤشر الوقت في الوميض وسيظهر "00" في شاشة المؤقت. اضبط الوقت عن طريق لمس أزرار تنظيم المؤقت "-" أو "+".

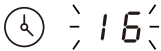
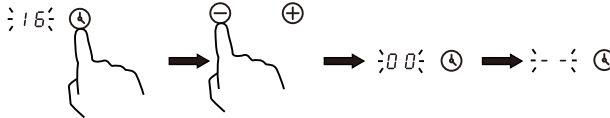


نصائح: المس الزر "-" أو "+" مرة واحدة لتقليلها أو زيادتها بمقدار 1 دقيقة.

اضغط مع الاستمرار على الزر "-" أو "+" للتقليل أو الزيادة بمقدار 10 دقائق.

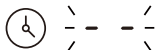
إذا تجاوز وقت الإعداد 99 دقيقة ، فسيعود المؤقت تلقائياً إلى 0 دقيقة.

3. قم بإلغاء الوقت عن طريق لمس زر المؤقت ، ثم المس زر تنظيم المؤقت لتقليل الوقت إلى "00" ، وسوف يومض ثم يتحول إلى "-".



4. عندما يتم تحديد الوقت ، سيبدأ العد التنازلي على الفور. ستعرض الشاشة الوقت المتبقي

وسيومض مؤشر المؤقت لمدة 5 ثوان.

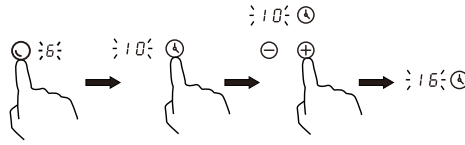


5. سوف يصدر الجرس صغيراً لمدة 30 ثانية ويظهر مؤشر المؤقت "-" عند انتهاء الوقت المحدد.

ضبط المؤقت لإيقاف تشغيل منطقة طهي واحدة

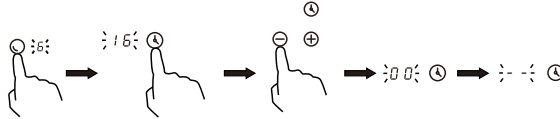
1. المس زر تحديد منطقة التسخين لمنطقة الهدف .

2. زر المؤقت المس ، سيبدأ مؤشر الوقت في الوميض وسيظهر "10" في شاشة المؤقت. اضبط الوقت عن طريق لمس أزرار تنظيم timer "-" أو "+".



نصائح: المس الزر "-" أو "+" مرة واحدة لتقليلها أو زيادتها بمقدار 1 دقيقة.
اضغط مع الاستمرار على الزر "-" أو "+" للتقليل أو الزيادة بمقدار 10 دقائق.
إذا تجاوز وقت الإعداد 99 دقيقة ، فسيعود المؤقت تلقائياً إلى 0 دقيقة.

3. قم بإلغاء المؤقت ، المس زر تحديد منطقة التسخين لمنطقة الهدف ، ثم المس زر المؤقت وزر تنظيم المؤقت لتقليل الوقت إلى "00" ، وسوف يومض ثم يتحول إلى "--".



4. عندما يتم تحديد الوقت ، سيبدأ العد التنازلي على الفور. ستعرض الشاشة الوقت المتبقي وميض مؤشر المؤقت لمدة 5 ثوان.

ملاحظة: ستضيء النقطة الحمراء بجوار مؤشر مستوى الطاقة للإشارة إلى تحديد المنطقة.

5. عند انتهاء صلاحية مؤقت الطهي ، سيتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي المقابلة تلقائياً وإظهار "H".

ملاحظة: إذا كنت تريد تغيير الوقت بعد ضبط مؤقت، فابدأ من الخطوة 1.

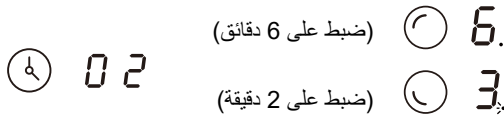
ضبط المؤقت لإيقاف تشغيل أكثر من منطقة طهي واحدة

1. إذا قمت بضبط المؤقت على أكثر من منطقة تسخين واحدة ، فسيظهر مؤشر الوقت أقصر.

ملاحظة: ستكون هناك نقطة حمراء بجوار مؤشرات مستوى الطاقة لمناطق الطهي التي تم ضبط مؤقتها.

تعني النقطة الحمراء التي تومض أن الوقت الذي يظهره المؤشر هو لهذه المنطقة.

إذا كنت ترغب في التحقق من الوقت المتبقي ، فالمس زر تحديد منطقة التسخين لمنطقة الهدف . يظهر مؤشر المؤقت وقته على الفور.



2. عند انتهاء صلاحية مؤقت الطهي ، سيتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي المقابلة تلقائياً وإظهار "H".

العناية والتنظيف

ماذا؟	كيف؟	مهم!
التلوث اليومي على الزجاج (بصمات الأصابع أو العلامات أو البقع التي يتركها الطعام أو الانسدادات غير السكرية على الزجاج)	1. قم بإيقاف تشغيل الطاقة إلى الموقد. 2. ضع منظم الموقد بينما لا يزال الزجاج دافئاً (ولكن ليس ساخناً) 3. اشطفها وامسحها بقطعة قماش نظيفة أو منشفة ورقية. 4. قم بتشغيل الطاقة إلى الموقد مرة أخرى.	• عند انقطاع التيار الكهربائي عن الموقد ، لن يكون هناك مؤشر "سطح ساخن" ولكن قد تظل منطقة الطهي ساخنة! توخي الحذر الشديد. • قد تخدش أدوات التنظيف شديدة التحمل وبعض أدوات تنظيف النايلون ومواد التنظيف القاسية / الكاشطة الزجاج. اقرأ الملصق دائماً للتحقق مما إذا كان المنظف أو التنظيف مناسباً. • لا تترك بقايا التنظيف على سطح الموقد: قد يصبح الزجاج ملطخاً.
الغليان ، يذوب ، و انسكابات سكرية ساخنة الزجاج	قم بإزالتها على الفور باستخدام شريحة سمك أو سكين لوح أو مكشطة شفرة حلقة مناسبة للمواقف الزجاجية الخزفية ، ولكن احذر من أسطح منطقة الطهي الساخنة: 1. قم بإيقاف تشغيل الطاقة إلى الموقد على الحائط. 2. أمسك الشفرة أو الإناء بزوايا 30 درجة واكشط الأوساخ أو الانسكاب في منطقة باردة من الموقد. 3. نظف الأوساخ أو انسكابها بقطعة قماش أو منشفة ورقية. 4. اتبع الخطوات من 2 إلى 4 لـ "التلوث اليومي على الزجاج" أعلاه.	• قم بإزالة البقع التي خلفتها الأطعمة الدائنية والسكرية أو الانسكابات في أسرع وقت ممكن. إذا تركزت لتبرد على الزجاج ، فقد يكون من الصعب إزالتها أو حتى إزالتها بشكل دائم. • خطر القطع: عندما يتم سحب غطاء الأمان ، تكون الشفرة الموجودة في الكاشطة حادة للغاية. استخدمه بحذر شديد وخزنيه دائماً بأمان وبعيداً عن متناول الأطفال.
تداعيات على عناصر التحكم باللمس	1. قم بإيقاف تشغيل الطاقة إلى الموقد. 2. امتصاص الانسكاب 3. امسح منطقة التحكم باللمس بإسفنجة أو قطعة قماش مبللة نظيفة. 4. امسح المنطقة جافة تماماً بمنشفة ورقية. 5. قم بتشغيل الطاقة إلى الموقد مرة أخرى.	• قد يصدر سطح الموقد صوتاً ويطفئ من تلقاء نفسه ، وقد لا تعمل أدوات التحكم باللمس أثناء وجود سائل عليها. تأكد من مسح منطقة التحكم باللمس حتى تجف قبل إعادة تشغيل الموقد مرة أخرى.

تلميحات ونصائح

مشكلة	الأسباب المحتملة	ما يجب القيام به
لا يمكن للموقد يتم تشغيلها.	لا قوة.	تأكد من توصيل الموقد بمصدر الطاقة وتشغيله. تحقق مما إذا كان هناك انقطاع في التيار الكهربائي في منزلك أو منطقتك. إذا قمت بفحص كل شيء واستمرت المشكلة ، فاتصل بفني موهل.
عناصر التحكم باللمس لا تستجيب.	عناصر التحكم مقفلة.	افتح عناصر التحكم. راجع قسم "استخدام موقد السيراميك" للحصول على التعليمات.
يصعب تشغيل أدوات التحكم باللمس.	قد يكون هناك طبقة طفيفة من الماء فوق عناصر التحكم أو قد تستخدم طرف إصبعك عند لمس عناصر التحكم.	تأكد من جفاف منطقة التحكم باللمس واستخدم كرة إصبعك عند لمس عناصر التحكم.
الزجاج يتعرض للخدش.	تجهيزات المطابخ ذات الحواف الخشنة. غير مناسبة أو كاشطة أو تنظيف المنتجات المستخدمة.	استخدم أواني الطهي ذات القواعد المسطحة والناعمة. انظر "اختيار أواني الطهي المناسبة".
تصدر بعض المقالي أصوات طقطقة أو نقر.	قد يكون سبب ذلك هو بناء أواني الطهي الخاصة بك (طبقات من معادن مختلفة تهتز بشكل مختلف).	انظر "العناية والتنظيف". هذا أمر طبيعي بالنسبة لأواني الطهي ولا يشير إلى وجود خطأ.

رموز الخطأ وحلولها

اتبع الإرشادات أدناه إذا كان رمز الخطأ يومض في شاشة مستوى الطاقة.

رمز الخطأ	السبب المحتمل	حل
E1 / E2 / E3	فشل مستشعر درجة الحرارة	أغلق الموقد وابدأ تشغيله مرة أخرى.
4°	درجة حرارة منطقة الطهي ترتفع جدا	أغلق الموقد واتركه يبرد. ابدأ من جديد.
5°	فشل المكونات الإلكترونية	أغلق الموقد وابدأ تشغيله مرة أخرى. لا بأس إذا لم يعد هناك رمز خطأ. إذا استمر E5 في الظهور ، فاتصل بخدمة ما بعد البيع للتعديل.

المواصفات الفنية

نموذج	MEH 303 BL	MEH 603 BL
أبعاد المنتج (العرض × العمق × الارتفاع)	288 × 520 × 52 مم	590 × 520 × 52 مم
أبعاد القطع (العرض × العمق)	268 × 500 مم	560 × 490 مم
الجهد والتردد	220-240 فولت ~ ، 60/50 هرتز	220-240 فولت ~ ، 60/50 هرتز
إجمالي الطاقة	2928-3484 واط	5673-6751 واط
المنطقة الأمامية اليسرى	165 ملم، 1200 واط	200 مم / 1,800 واط
المنطقة الخلفية واليسرى	135/200 مم ، 1000/2000 واط	165 ملم، 1200 واط
المنطقة الخلفية اليمنى	غير متاح	135/200 مم ، 1000/2000 واط
المنطقة الأمامية اليمنى	غير متاح	165 ملم، 1200 واط

الوزن والأبعاد تقريبية. نظرا لأننا نسعى باستمرار لتحسين منتجاتنا ، فقد نقوم بتغيير المواصفات والتصاميم دون إشعار مسبق.

تركيب

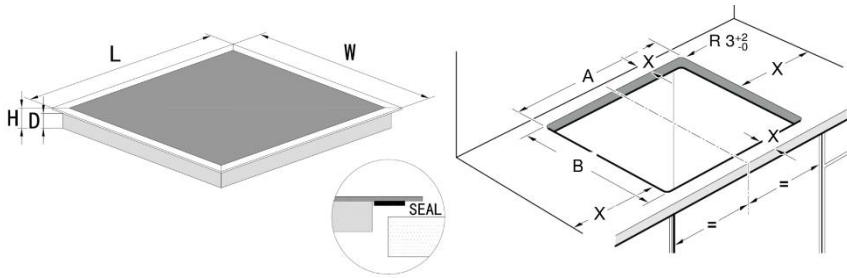
اختيار معدات التركيب

قص سطح العمل حسب الأحجام الموضحة في الرسم.

لغرض التركيب والاستخدام ، يجب الحفاظ على مساحة لا تقل عن 5 سم حول الحفرة.

تأكد من أن سمك سطح العمل لا يقل عن 16 مم. يرجى تحديد مادة سطح العمل المقاومة للحرارة لتجنب التشوه الأكبر.

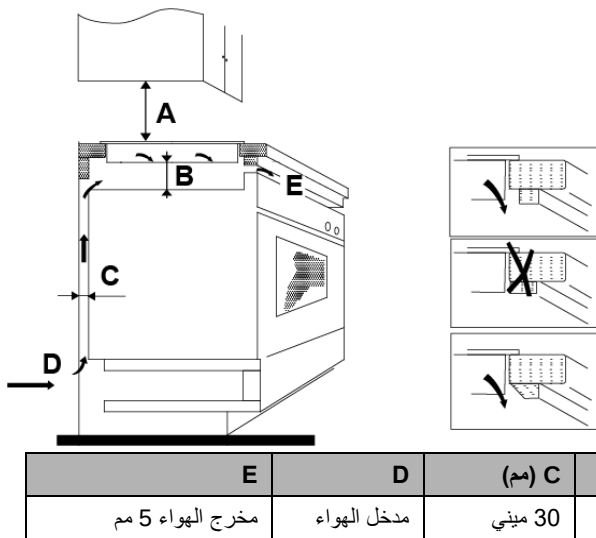
الناجم عن الإشعاع الحراري من لوح التسخين. كما هو موضح أدناه:



نموذج	L (مم)	W (مم)	H (مم)	D (مم)	A (مم)	B (مم)	X (مم)
MEH 303 BL	288	520	52	48	268 ⁺² ₀	500 ⁺² ₀	50 ميني
MEH 603 BL	590	520	52	48	560 ⁺² ₀	490 ⁺² ₀	50 ميني

تحت أي ظرف من الظروف ، تأكد من تهوية موقد البوتاجاز الخزفي جيدا وعدم انسداد مدخل ومخرج الهواء. تأكد من أن موقد البوتاجاز الخزفي في حالة عمل جيدة. كما هو موضح أدناه

ملاحظة: يجب ألا تقل مسافة الأمان بين لوح التسخين والخزانة فوق لوح التسخين عن 760 مم.



قبل تثبيت الموقد ، تأكد من ذلك

- سطح العمل مربع ومستو ، ولا تتداخل أي أعضاء هيكلية مع متطلبات المساحة
- سطح العمل مصنوع من مادة مقاومة للحرارة
- إذا تم تركيب الموقد فوق الفرن ، فإن الفرن يحتوي على مروحة تبريد مدمجة
- يتوافق التثبيت مع جميع متطلبات التخليص والمعايير واللوائح المعمول بها
- يتم دمج مفتاح عزل مناسب يوفر فصلا كاملا عن مصدر الطاقة الكهربائي في الأسلاك الدائمة ، ويتم تركيبه ووضعه لبتوافق مع قواعد ولوائح الأسلاك المحلية.

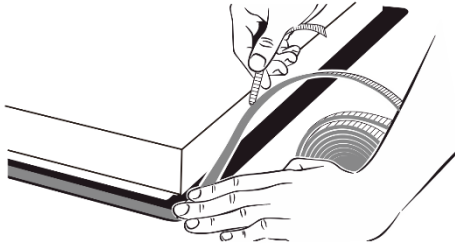
- يجب أن يكون مفتاح العزل من النوع المعتمد وأن يوفر فصلا عن تلامس فجوة الهواء 3 مم في جميع الأقطاب (أو في جميع الموصلات النشطة) [الطور] إذا كانت قواعد الأسلاك المحلية تسمح بهذا الاختلاف في المتطلبات)
- سيكون مفتاح العزل في متناول العميل بسهولة مع تركيب الموقد
 - يمكنك استشارة سلطات البناء المحلية واللوائح الداخلية إذا كنت في شك بشأن التثبيت
 - يمكنك استخدام تشطيبات مقاومة للحرارة وسهلة التنظيف (مثل بلاط السيراميك) لأسطح الجدران المحيطة بالموقد.

عند تثبيت الموقد ، تأكد من ذلك

- لا يمكن الوصول إلى كابل إمداد الطاقة من خلال أبواب أو أدراج الخزانة
- يوجد تدفق كاف للهواء النقي من خارج الخزانة إلى قاعدة الموقد
- إذا تم تثبيت الموقد فوق درج أو مساحة خزانة ، تثبيت حاجز حماية حراري أسفل قاعدة الموقد
- يمكن للعميل الوصول بسهولة إلى مفتاح العزل

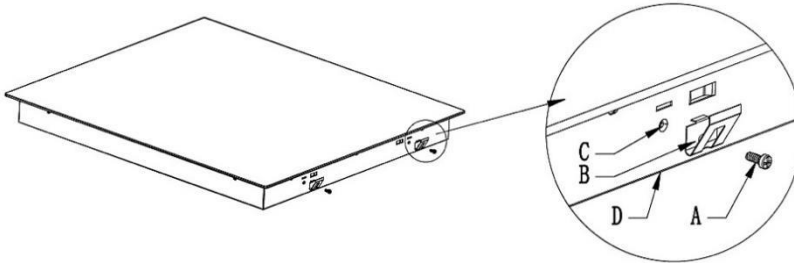
ختم الموقد

لمنع تسرب السائل بين زجاج الموقد وسطح الخزانة ، ضع الشريط الإسفنجي المانع للتسرب المرفق على طول الحافة الخارجية للموقد بالكامل قبل التجميع (انظر الشكل).

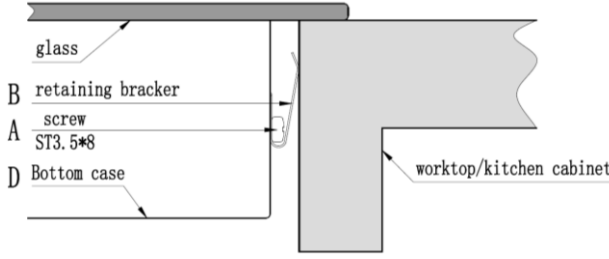


قبل تحديد موقع أقواس التثبيت

يجب وضع الوحدة على سطح ثابت وناعم (استخدم العبوة). لا تضغط على أدوات التحكم البارزة من الموقد. ثبت الموقد على سطح العمل بواسطة 4 أقواس مثبتة على العلبة السفلية للموقد (انظر الصورة) بعد التثبيت.



A	B	C	D
برغي	قوس	ثقب المسمار	قاعدة



يُحذَر

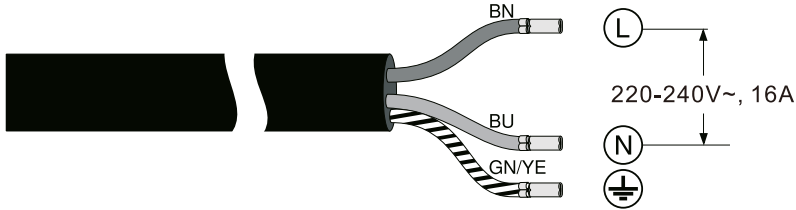
1. يجب تركيب موقد البوتاجاز الخزفي من قبل موظفين أو فنيين مؤهلين. لدينا محترفون في خدمتك. من فضلك لا تقم بإجراء العملية بنفسك.
2. يجب عدم تركيب موقد البوتاجاز الخزفي على معدات التبريد وغسالات الصحون والمجففات الدوارة.
3. يجب تركيب موقد البوتاجاز الخزفي بحيث يمكن ضمان إشعاع حراري أفضل لتعزيز موثوقيته.
4. يجب أن يتحمل الجدار ومنطقة التسخين المستحثة فوق سطح العمل الحرارة.
5. لتجنب أي ضرر ، يجب أن تكون طبقة الساندويتش والمادة اللاصقة مقاومة للحرارة.
6. لا يجب استخدام منظف بالبخار.
7. لا يمكن توصيل هذا السيراميك إلا بإمداد مع مقاومة النظام من 0.427 أوم. في حالة الضرورة، يرجى استشارة سلطة التوريد الخاصة بك معلومات مقاومة النظام.

توصيل الموقد بمصدر الطاقة الكهربائي

يجب توصيل مصدر الطاقة وفقا للمعيار ذي الصلة ، أو قاطع دائرة أحادي القطب. طريقة الاتصال موضحة أدناه.

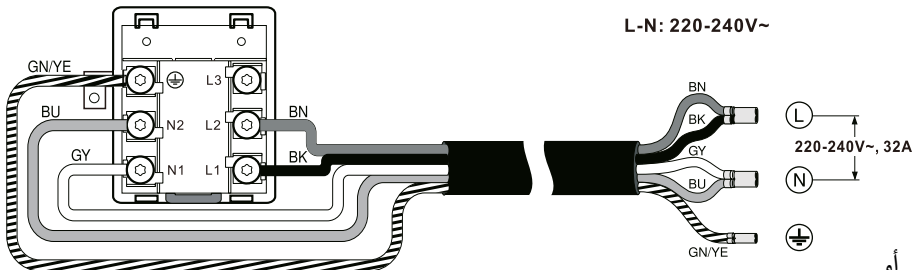
MEH 303 BL

L-N: 220-240V~

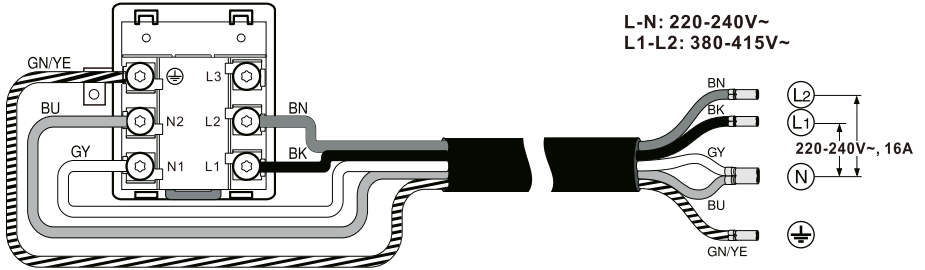


MEH 603 BL

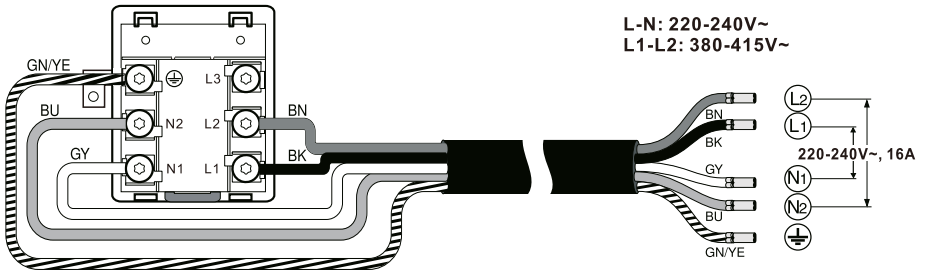
L-N: 220-240V~



أو



أو



1. في حالة تلف الكابل أو احتاج إلى استبداله ، يجب أن يتم ذلك بواسطة فني ما بعد البيع باستخدام الأدوات المناسبة ، وذلك لتجنب أي حوادث.
2. إذا كان الجهاز متصلا مباشرة بمصدر التيار الكهربائي ، فيجب تركيب قاطع دائرة متعدد الأقطاب بفجوة لا تقل عن 3 مم بين جهات الاتصال.
3. يجب على المثبت التأكد من إجراء التوصيل الكهربائي الصحيح وأنه يتوافق مع لوائح السلامة.
4. يجب ألا يكون الكابل مثنبا أو مضغوطا.
5. يجب فحص الكابل بانتظام واستبداله فقط بشخص مؤهل بشكل صحيح.



تم تصنيف هذا الجهاز وفقا للتوجيه الأوروبي 19/2012 / EU فيما يتعلق بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE). تحتوي نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية على مواد ملوثة (يمكن أن يكون لها تأثير سلبي على البيئة) والعناصر الأساسية (التي يمكن إعادة استخدامها). من المهم أن يخضع نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية لمعالجة محددة لإزالة الملوثات والتخلص منها بشكل صحيح واستعادة جميع المواد. يمكن للأفراد أن يلعبوا دورا مهما في ضمان ألا تصبح نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية مشكلة بيئية. من الضروري اتباع بعض القواعد الأساسية:

- لا ينبغي التعامل مع نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية على أنها نفايات منزلية ؛
- يجب نقل نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية إلى مناطق تجمع مخصصة يديرها مجلس المدينة أو شركة مسجلة. في العديد من البلدان، قد تكون المجموعات المحلية متاحة لصناديق نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية الكبيرة. عند شراء جهاز جديد ، يمكن إرجاع الجهاز القديم إلى البائع الذي يجب أن يقلل ذلك مجانا لمرة واحدة ، طالما أن الجهاز من نوع مكافئ وله نفس وظائف الجهاز الذي تم شراؤه.

المُصنِّع:

Manufacturer

Foshan Peillondi Technology Co., Ltd. No. 203 of 2nd Floor, 3rd and 4th Floor, Building 1, No.3 of Ke Yuanyi Road, Xiao Huangpu, Ronggui District, 528306, Shunde, Foshan, Guangdong. Made In China.

Importer

LEMAL L.L.C-FZ Business Center 1, M Floor, The Meydan Hotel, Nad Al Sheba, Dubai, U.A.E
اسم الشركة LEMAL L.L.C-FZ مركز الأعمال 1. طابق الميزانين. فندق الميدان. ند الشبا. دبي. الإمارات العربية المتحدة

LEMAL L.L.C-FZ is the official importer and distributor of MILLEN kitchen appliances in the UAE.

يشار إلى الرقم التسلسلي على الجهاز بالتنسيق التالي: SAAAAAYYMMBBBBB ، حيث يمثل SAAAAA رمز الطراز ، ويشير YY إلى سنة التصنيع ، ويمثل MM شهر التصنيع ، ويشير BBBB إلى رقم الطراز داخل الدفعة.

www.millen.ae