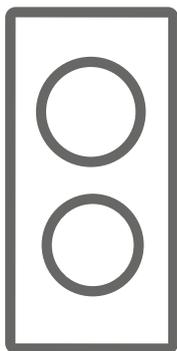


BYSTRO

EN Hob / User Manual



BYS-CH30BK

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	9
2.1 Instructions for the Installer	9
2.2 Installation of the Hob.....	9
2.3 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES	12
4.USE OF PRODUCT	13
4.1 Hob Controls.....	13
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	17
5.1 Cleaning	17
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	19
6.1 Troubleshooting.....	19
6.2 Transport	19
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	20
7.1 Energy Fiche	20

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 General Safety Warnin GS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should 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. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

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

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

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

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scouring pads to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any

other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 inStalla tion Warnin GS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it is has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of

100°C.

- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 Durin G uSe

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance while it is operating.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.

1.4 Durin G Cleanin G and Maintenanc e

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

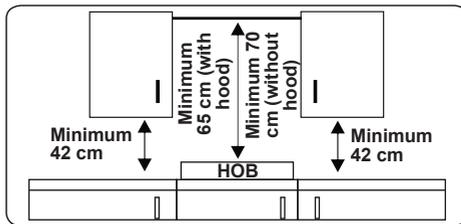
2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 Installation for the installer General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



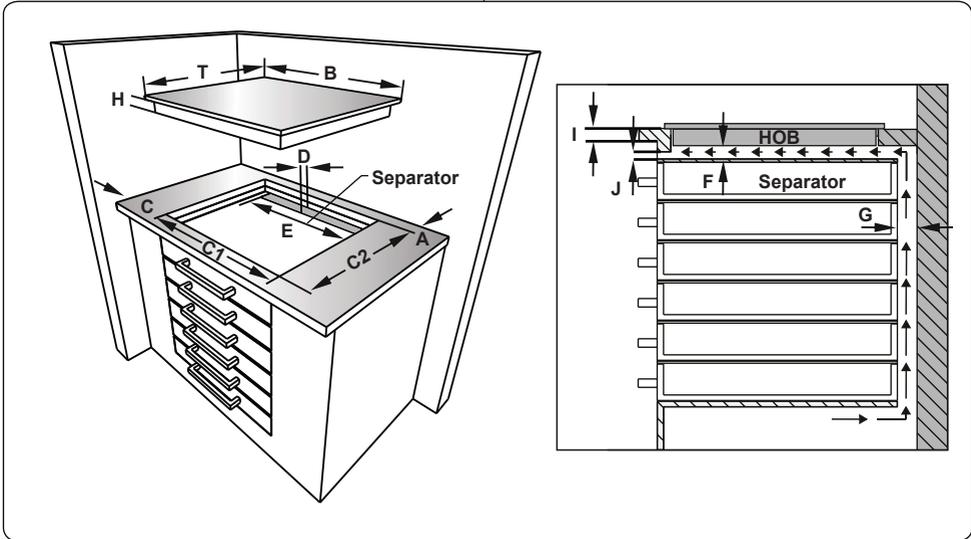
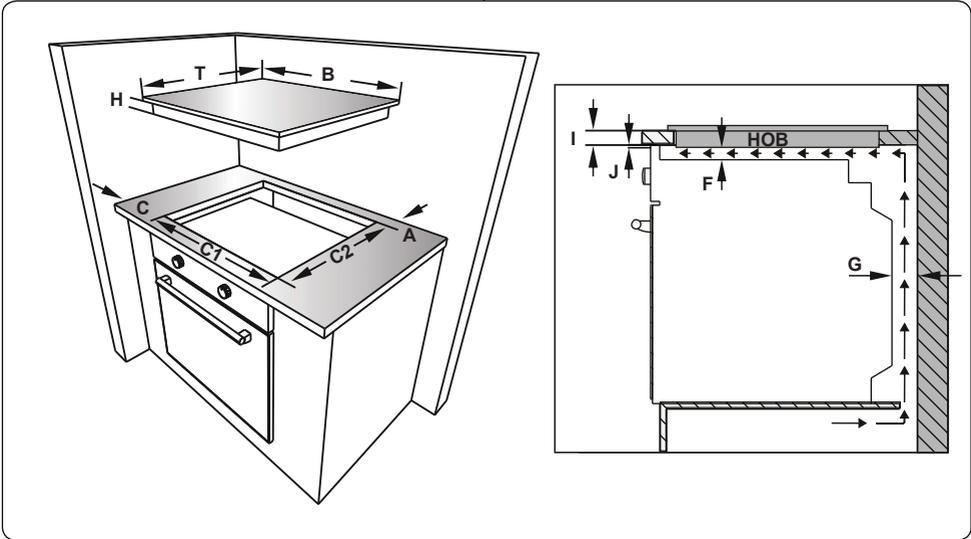
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.

2.2 Installation of the hob

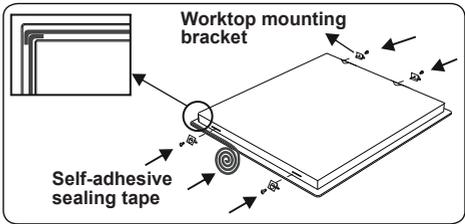
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	290	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	47.5	min. E (mm)	250
C1 (mm)	270	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



-
- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch the tape.



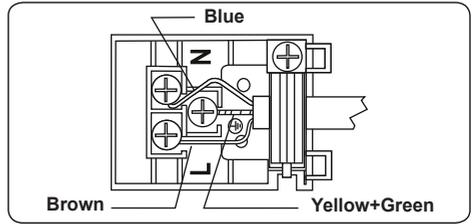
- Screw the 4 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.

2.3 Electrical Connection and Safety

! WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

! WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.
-

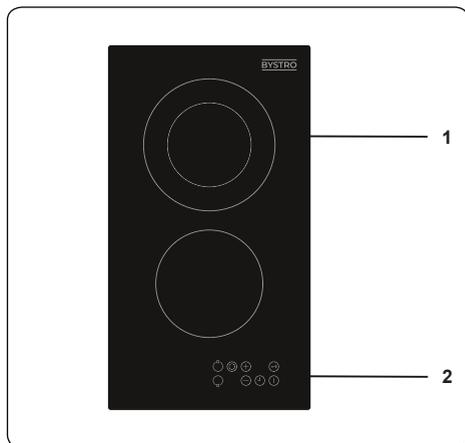


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components

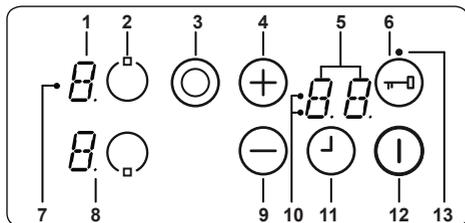


1. Ceramic Heater
2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 hob Control S

The appliance is operated by touching buttons, confirmed by displays and audible sounds.



- 1- Heater display
- 2- Activate/Deactivate heater
- 3- Dual zone selection
- 4- Heat setting/timer increase
- 5- Timer display
- 6- Key lock
- 7- Dual zone indicator
- 8- Decimal point
- 9- Heat setting/timer decrease
- 10- Timer function cooking zone indicators
- 11- Activate/Deactivate timer
- 12- On/Off
- 13- Key lock indicator

Mode Descriptions		
Stand-By-Mode	S-Mode	The mains is applied to the hob control and all heater displays are off or a residual heat display is active.
Operating-Mode	B-Mode	At least one heater display shows a heat setting between '0' and '9'.
Lock Mode	VR-Mode	The hob control is locked.

Switching the Appliance On and Off

If the appliance is in Stand-By mode, it is put in Operating mode by pressing the On/Off button ⑫ for at least 1 second. A buzzer will sound to indicate the successful operation.

A "0" will appear on all heater displays and all decimal points corresponding to the heaters will flash (1 second on, 1 second off).

If there is no operation within 10 seconds, the display on all heaters will switch off.

If the displays do switch off, the heater will

be sent into Stand-By mode.

If ⑪ is pressed for more than 2 seconds (in Operating mode), the appliance will switch off and will enter S-Mode again. The appliance can be switched off by pressing ⑪ at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is any residual heat from a heater, this will be indicated in the corresponding Heater Display with a "H".

Selecting a Heater

If a single heater is chosen with the corresponding Activate/Deactivate Heater Button ⑪, the decimal point of the Heater Display will flash. For the selected heater, the heat level can be set between 1 and 9 by pressing the Heat Setting Buttons ④ or ⑤.

The buttons must be pressed within 3 seconds of selecting a heater, otherwise the heater selection will be erased and the heat setting decimal point will disappear. If there is no further operation within 10 seconds, the heater will revert back to S-Mode.

The heat setting can always be changed by pressing ④ or ⑤. The available settings are between 1 and 9.

Each button operation or each display change is accompanied by a buzzer sound.

Switching On the Dual Zone

The Dual Zone can be activated by pressing ③, after a heater and the desired heat level (between 1 and 9) is selected. This will be confirmed by a buzzer sound. At the same time, the corresponding Dual Zone Indicator will illuminate. To deactivate the Dual Zone, press ③ a second time.

Set Cooking Level with and without Heat Boost

All heaters are equipped with the heat boost function.

If the heat boost is required, set the heat from the current level to level 9 by pressing the ⑤ button only. Once level 9 has been reached, press ④ to activate the heat boost. The display will flash "A" alternating with the heat setting value "9" to show the heat boost is active.

If the heat boost is active, the heater will operate with maximum power for a period of time dependent on the heat setting selected before the heat boost was activated.

Once the heat boost time has ended, only the heat setting will be indicated on the heater display.

The heat boost can be deactivated by pressing \ominus until the heat setting "0" is displayed.

Switching Off Individual Heaters

A heater can be switched off in 3 different ways:

- Simultaneous pressing of \oplus and \ominus buttons
- Reduction of the heat setting to "0" by pressing the \ominus button
- Use of the timer switch-off function for the corresponding heater.

Simultaneous operation of \oplus and \ominus buttons

The corresponding heater must be chosen with the Activate/Deactivate Heater Button \odot , the Decimal Point of the related Heater Display will then flash. To switch off the heater, \oplus and \ominus must be pressed simultaneously. A buzzer will sound and "0" will appear in the heat setting display when this is successful.

If the timer is active for the selected heater, then "0" will appear in the heater and timer displays, and the related Cooking Zone Indicator and the Timer Function will both switch off.

If there is any residual heat for the heater, this will be indicated by a "0" in the heat setting display.

Reduction of the heat setting to "0" by operating \ominus button

The heater can also be switched off by reducing the heat setting to "0". This causes the associated Decimal Point of the heater, the related Cooking Zone Indicator and the Timer Display to all switch off, also.

If there is any residual heat for the heater, this will be indicated by a "H" in the heat setting display.

Use of timer switch-off function for corresponding heater (if available)

After counting down to zero, the timer will stop. The corresponding heater will show "0" in the Heater Display and the Timer Display will show "00". The corresponding Cooking Zone Indicator will disappear.

An assigned Dual/Triple Zone Selection Indicator will also disappear if it is active.

The buzzer will also sound when the timer stops. Pressing any button will silence the timer.

Timer Function

The timer provides the following features.

The control can run a maximum of 2 heater assigned timers and 1 minute minder timer (which is not assigned to a heater) simultaneously.

The timers can only be used in B-Mode. A heater timer can only be assigned to an active heater set at a level between 1 and 9. The minute minder timer is independent of any heater.

In order to use both functions, the timer function must be activated using the Activate/Deactivate Timer button \odot .

Pressing \odot for the first time after activating the heaters controls the minute minder timer (no Cooking Zone Indicator will flash, they will all be either on or off).

Pressing \odot for a second time, will assign a timer to one of the activated heaters. The Cooking Zone Indicator will begin flashing.

Pressing \odot again, will assign the next timer in a clockwise direction to the next active heater, and so on.

Minute Minder Timer

The Minute Minder Timer can be operated by pressing \odot , whether a heater has been activated or not, and is selected only when all Cooking Zone Indicators are either on or off, i.e. none are flashing.

The Timer Display will show "00", indicating the timer is active. The decimal point on the Timer Display indicates that \oplus and \ominus can now be used to set the timer value.

The Minute Minder Timer will begin counting down once it has been set, it will not stop if the appliance is switched off or if the Key Lock function is activated.

Once it has reached zero, "00" will be displayed on the Timer Display and the buzzer will sound. Press any button to stop the buzzer sound.

Heater Timer

Heater Timers can only be set when a heater has been activated, i.e. a heater level must be set between 1 and 9.

Pressing \odot once will activate the Minute Minder Timer, pressing \odot again will assign the timer to an activated heater. This will be indicated by the corresponding Cooking Zone Indicator flashing. Pressing \odot for a third time, after setting the first heater timer, will activate the timer for the next active heater in a clockwise direction. This will be indicated by its corresponding Cooking Zone Indicator flashing. Pressing \oplus and \ominus will allow the timer to be set a value for the

active heater.

The timer for the heater that was set first will be indicated by the illumination of its corresponding Cooking Zone Indicator. Pressing  again allows more timers to be assigned to the other activated heaters. The Timer Display will change, 10 seconds after the last operation, to the timer that will run out next. The number of timers that are running will be indicated by the number of illuminated Cooking Zone Indicators.

The timer values for the Heater Timer and the Minute Minder Timer can be displayed by pressing , a Cooking Zone Indicator will flash for the timer it is assigned to. If no Cooking Zone Indicator flashes, the Minute Minder Timer value will be shown on the Timer Display.

All Heater Timers can be removed by switching the appliance into S-Mode using , however this will have no effect on the Minute Minder Timer which will continue counting down.

To remove a timer in Operation Mode, first select the timer using the Activate/Deactivate Timer Button until the desired timer is displayed on the Timer Display. It can then be removed in 2 ways:

- Decrease the value by pressing  until '00' appears on the Timer Display
- Press  and  simultaneously for 0.5 seconds until '00' is shown on the Timer Display.

Once a timer reaches "00", the level of its corresponding heater will also set to "0". The end of both the Heater Timer and the Minute Minder Timer is indicated by the buzzer sound, this can be stopped by pressing any button.

Key Lock Function

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance and can only be used in Operating Mode (B-Mode). The lock function becomes active when the key Lock button  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer and the Key Lock Indicator will flash to indicate the heater is locked.

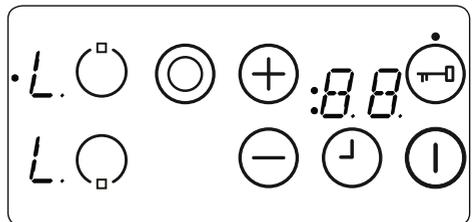
If the heater is locked, it will only be possible to switch the appliance off by pressing , all other buttons are blocked and it will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons. If any other button is pressed in the lock mode, the buzzer will sound and the Key Lock Indicator will flash.

Only the switch-off operation by pressing  is possible. However, if the appliance is switched off, it can not be restarted again without being unlocked.

Child Lock

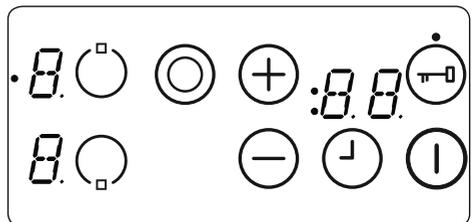
The child lock function is used to lock the appliance in a complicated multi-step process. Child lock (and unlocking) is only available in the S-Mode.

First,  must be pressed until the buzzer sounds, then  and  must be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, but no longer than 1 second. Following this, touch  to activate the child lock. All four heater displays will show "L" as confirmation.



If the minute minder timer is still running, it will proceed until '00' is reached and the timer will beep. After confirmation of timer completion, the appliance will be fully locked. None of the buttons can be used as long as the appliance is locked.

Child lock can be deactivated by pressing  until the buzzer sounds. Then  and  must be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, followed by pressing  only. As confirmation for successful unlocking, "L" will no longer be displayed.



Touch Control Safety Functions

The following safety functions are available to avoid unintended operations.

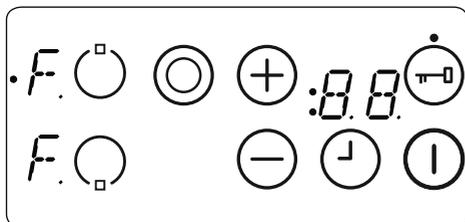
Sensor Safety Cut-Off

Button monitoring is included to prevent the appliance from unwanted button operation. In cases where one or more buttons are pressed for longer than 12 seconds, the

buzzer will sound for ten minutes to indicate an incorrect operation. For example, an object may be placed on a button, or there could be a sensor failure and so on.

The safety switch-off will cause the hob to go into S-mode and all heater displays will flash "F". If there is no incorrect operation present, both the visual and audible signals will disappear.

If residual heat is present, "H" will be displayed on all other heater displays.

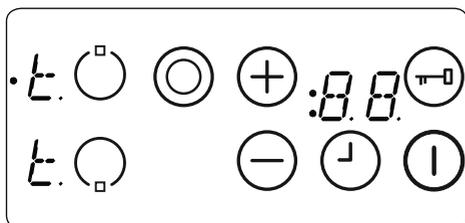


Over Temperature Switch-Off

Due to the controls being very close to the heater in the middle of the front of the hob, it can occur that an incorrectly placed pot is not sensed by the sensor safety cut-off therefore heating up the hob to a very high temperature. This makes the glass and the buttons dangerous to touch.

To prevent the hob control unit from damage, the controls constantly monitor the temperature and switch off if overheating occurs.

This will be indicated by the letter 't' in the heater display until the temperature decreases.



Once the temperature has dropped, the "t" in the heater display will disappear and the hob control unit will revert back into S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by pressing ①.

Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation on the operating time. If the heat setting for a heater has not been changed for a certain

time, the heater will switch off automatically. A "0" will be displayed for 10 seconds, however there may be some residual heat present. The limit of the operating time depends on the selected heat setting.

After a heater automatically switches off, as described above, the heater can be used and the maximum operating time for this heat setting will be applied.

Residual Heat Functions

After all cooking processes, some heat will be stored in the vitroc ceramic glass called residual heat. The appliance can calculate roughly how hot this glass is. If the calculated temperature is higher than + 60 °C, then this will be indicated in the corresponding heater display for as long as the calculated temperature remains above + 60 °C, even after the appliance has been switched off.

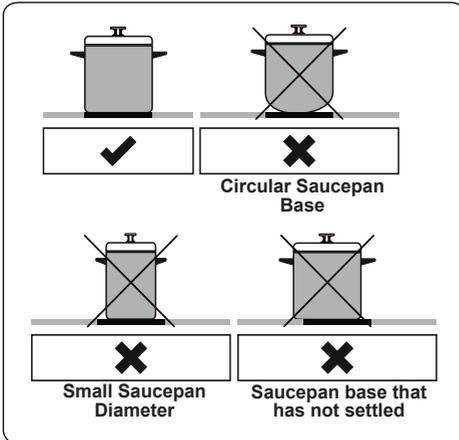
The residual heat indicator has the lowest priority and is overwritten by every other display value, including during safety switch-off and the displaying of an error code. When voltage is supplied to the hob after a power interruption, the residual heat display indicator will flash. If a heater had a residual heat of greater than + 60 °C before the power interruption occurred, the display will flash while the residual heat remains or until the heater is selected for another cooking operation.

Hints and Tips

Important: When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device, which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.

⚠ WARNING:

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Only use flat pans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.
- In order to conserve energy, never use a pan with a different diameter to the hotplate being used.



- Do not use saucepans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans to avoid heat loss.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.
- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleanin G

⚠ WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

⚠ Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

⚠ Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

⚠ WARNING : Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroc ceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

⚠ Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.

- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.

- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.

- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 trouble Shootin G



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	The child lock is active.	Switch off the child lock.

6.2 tran Sport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 ener Gy f iChe

Brand		BYSTRO
Model		BYS-CH30BK
Type of Hob		Electric
Number of Cooking Zones		2
Heating Technology-1		Radiant
Size-1	cm	Ø14,5
Energy Consumption-1	Wh/kg	192,0
Heating Technology-2		Radiant
Size-2	cm	Ø18,0
Energy Consumption-2	Wh/kg	191,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	191,5
This hob complies with EN 60350-2		
<p>Energy Saving Tips</p> <p>Hob</p> <ul style="list-style-type: none"> - Use cookwares having flat base. - Use cookwares with proper size . - Use cookwares with lid. - Minimize the amount of liquid or fat. - When liquid starts boiling , reduce the setting. 		

CE

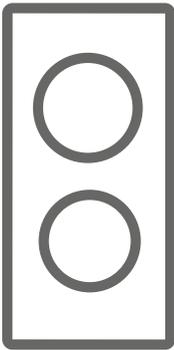


52418551



BYSTRO

AR الموقد/دليل المستخدم



BYS-CH30BK

شكرًا لكم لاختياركم هذا المنتج.

يحتوي دليل المستخدم هذا على معلومات أمان مهمة وإرشادات عن تشغيل وصيانة الجهاز. يُرجى استغراق الوقت في قراءة دليل المستخدم هذا قبل استخدام جهازك واحتفظ بهذا الكتاب للرجوع إليه في المستقبل.

الرمز	النوع	المعنى
	تحذير	خطر التعرض لإصابة خطيرة أو الوفاة
	خطر التعرض لصدمة كهربائية	خطر التعرض لجهد كهربائي خطير
	حريق	تحذير؛ خطر نشوب حريق / مواد قابلة للاشتعال
	تنبيه	خطر التعرض لإصابة أو تلف الممتلكات
	مهم	تشغيل النظام بشكل صحيح / ملاحظة

المحتويات

4	1	إرشادات السلامة
4	1.1	تحذيرات السلامة العامة
5	1.2	تحذيرات التنبيت
6	1.3	أثناء الاستخدام
6	1.4	أثناء التنظيف والصيانة
8	2	التركيب والإعداد للاستخدام
8	2.1	إرشادات لفني التركيب
8	2.2	تركيب الموقد
9	2.3	التوصيل الكهربائي والسلامة
10	3	مزايا المنتج
11	4	استخدام المنتج
11	4.1	عناصر التحكم في الموقد
14	5	التنظيف والصيانة
14	5.1	التنظيف
16	6	استكشاف الأخطاء وإصلاحها والنقل
16	6.1	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
16	6.2	النقل
17	7	المواصفات الفنية
17	7.1	بطاقة الطاقة

1. إرشادات السلامة

- يرجى قراءة جميع الإرشادات بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ بها في مكان مناسب للرجوع إليها عند الضرورة.
- تم إعداد هذا الدليل لأكثر من طراز، لذا فإن جهازك قد لا يتضمن بعض المزايا الموصوفة أعلاه. ولهذا السبب، من المهم إيلاء اهتمام خاص لأي أرقام أثناء قراءة دليل التشغيل.

1.1 تحذيرات السلامة العامة

- هذه الأجهزة يمكن استخدامها من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق ومن قبل الأشخاص ذوي القدرات المادية والحسية والعقلية المنخفضة أو الذين ليس لديهم الخبرة والمعرفة إذا ما تم الإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات المناسبة الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المعنية. لا يجب على الأطفال العبث بالجهاز. لا يجب على الأطفال تنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف.

⚠ تحذير: أثناء الاستخدام يصبح الجهاز والأجزاء القريبة منه ساخنة. يجب مراعاة تفادي لمس الأجزاء الساخنة. يجب أن تبقى الأطفال الأقل من 8 سنوات من العمر بعيدة ما لم يتم الإشراف عليهم بشكل مستمر.

⚠ تحذير: الطهي غير المراقب فوق الموقد الذي يحتوي على الدهون أو الزيت يمكن أن يشكل خطرًا ويمكن أن يؤدي إلى اندلاع حريق. لا تحاول أبدًا إطفاء النار بالماء، ولكن قم أولاً بإيقاف تشغيل الجهاز ومن ثم تغطية اللهب، على سبيل المثال بغطاء أو بطانية حريق.

⚠ تنبيه: يجب الإشراف على عملية الطهي. يجب الإشراف على عملية الطهي قصيرة المدى بشكل مستمر.

⚠ تحذير: خطر الحريق: لا تقم بتخزين المواد على أسطح الطهي.

⚠ تحذير: إذا كان السطح مشققًا، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

- فيما يخص الطرز التي تتضمن غطاء موقد، نظّف أي انسكابات على الغطاء قبل الاستخدام واترك جهاز الطهي ليبرد قبل غلق الغطاء.
- لا تقم بتشغيل الجهاز عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.

- لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية أو وسادات إزالة الأوساخ لتنظيف أسطح الفرن. يمكن أن تؤدي إلى كشط الأسطح، الأمر الذي يمكن أن يؤدي إلى

تكسير زجاج الباب أو تلف الأسطح.

- لا تستخدم المنظفات البخارية لتنظيف الجهاز.
- تم إنتاج الجهاز الخاص بك وفقًا لجميع المعايير واللوائح المحلية والدولية المعمول بها.
- ينبغي أن يُنفذ أعمال الصيانة والإصلاح فقط من قبل فنيي الخدمة المعتمدين. قد تُشكل أعمال التركيب والإصلاح التي تتم من قبل فنيين غير مصرح لهم خطورة. لا تقم بتغيير أو تعديل مواصفات الجهاز بأي شكل من الأشكال. يمكن أن تسبب وفيات الموقد غير المناسبة حوادث.
- قبل توصيل جهازك، تأكد من تطابق ظروف التوزيع المحلية (طبيعة وضغط الغاز أو جهد وتردد الكهرباء) مع مواصفات الجهاز. مواصفات هذا الجهاز مكتوبة على الملصق.

⚠️ **تنبيه:** تم تصميم هذا الجهاز فقط لطهي الطعام، ولغرض الاستخدام المنزلي المحلي والداخلي فقط. وينبغي ألا تستخدم لأي غرض آخر أو في أي تطبيق آخر، مثل الاستخدام غير المحلي أو في بيئة تجارية أو أثناء تدفئة الغرفة.

- تم اتخاذ جميع التدابير الممكنة لضمان سلامتك. نظرًا لأن الزجاج قد يكسر، ينبغي أن تكون حذرًا عند التنظيف لتجنب الخدش. تجنب الاصطدام أو الطرق على الزجاج بالملحقات.
- تأكد من أن سلك التيار الكهربائي غير محشور أو تالف أثناء التركيب. إذا تعرض سلك التيار الكهربائي للتلف، فيجب استبداله بواسطة جهة التصنيع أو وكيل الصيانة المعتمد لديها أو شخص آخر مؤهل تجنبًا لحدوث المخاطر الكهربائية.
- يرجى إبقاء الأطفال والحيوانات بعيدًا عن هذا الجهاز.

1.2. تحذيرات التثبيت

- لا تقم بتشغيل الجهاز قبل الانتهاء من تركيبه.
- يجب تركيب الجهاز بواسطة فني معتمد. لن يتحمل المصنع أية مسؤولية عن أية أضرار قد تنتج عن الوضع غير الصحيح وعن التركيب بواسطة أشخاص غير معتمدين.
- عندما يتم إخراج الجهاز من العبوة، تأكد من أنه لم يتلف أثناء النقل. في حالة وجود عيب، فلا تستخدم الجهاز واتصل فورًا بوكيل الخدمة المؤهل. قد تكون المواد المستخدمة في التغليف (نيلون أو دبابيس الدباسة أو ستريوفوم، إلخ) ضارة للأطفال ويجب جمعها والتخلص منها على الفور.

- احم جهازك ضد العوامل الجوية. لا تعرضه لأشعة الشمس أو الأمطار أو الثلوج، أو الغبار أو الرطوبة المفرطة.
- المواد المحيطة بالجهاز (أي الخزائن) يجب أن تكون قادرة على تحمل درجة حرارة بحد أدنى 100 درجة مئوية.
- قد ترتفع درجة حرارة سطح الموقد خلال العملية، لذلك يجب تركيب لوحة تحت المنتج.

1.3. أثناء الاستخدام

- لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو الاحتراق، داخل أو بالقرب من الجهاز أثناء تشغيله.
-  لا تترك جهاز الطهي غير مراقب أثناء الطهي مستخدمًا زيوت صلبة أو سائلة. فقد تؤدي للاشتعال في حالات السخونة الشديدة. لا تصب الماء أبدًا على اللهب الذي ينتج عن اشتعال الزيت، وبدلاً من ذلك قم بإيقاف تشغيل جهاز الطهي وتغطية المقلاة بغطائها أو ببطانية حريق.
- دائماً ضع المقلاة في وسط منطقة الطبخ، وقم بإدارة المقابض لوضع آمن بحيث لا يمكن الاصطدام بها أو انتزاعها.
- إذا كان الجهاز لن يستخدم لفترة طويلة، فأدر مفتاح التحكم الرئيسي على وضع إيقاف التشغيل.
- تأكد من أن مقابض التحكم بالجهاز دائماً في وضع "0" (الإيقاف) عند عدم استخدام الجهاز.

1.4. أثناء التنظيف والصيانة

- تأكد من إيقاف تشغيل جهازك من التيار الكهربائي قبل تنفيذ عمليات التنظيف والصيانة.
- لا تقم بإزالة مقابض التحكم بالموقد لتنظيف لوحة التحكم.
- للحفاظ على كفاءة وسلامة الجهاز الخاص بك، ننصحك دائماً باستخدام قطع الغيار الأصلية والاتصال بوكلاء الخدمة المعتمدين عند الحاجة إلى ذلك.

إعلان الاتحاد الأوروبي للمطابقة

- نقر أن منتجاتنا تفي بالموصفات الأوروبية والقرارات والقواعد السارية والمتطلبات المدرجة في المعايير ذات الصلة.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام في أغراض الطهي فقط. وأي استخدام آخر (مثل استخدام الموقد لتدفئة الغرفة) يعتبر استخداماً غير سليم



وخطيرًا.

تنطبق إرشادات التشغيل على عدة طرازات. قد تلاحظ اختلافات بين هذه الإرشادات والطراز الخاص بك.

التخلص من جهازك القديم

تشير العلامة الموجودة على المنتج أو على غلافه إلى أن هذا المنتج يجب ألا يتم التعامل معه كمخلفات منزلية. أو يجب تسليمه إلى نقطة التجميع الخاصة بإعادة معالجة الأدوات الكهربائية والإلكترونية. وبالتأكد من أن المنتج يتم التخلص منه بشكل صحيح، ستساعد على منع الآثار السلبية الضارة بالبيئة وبصحة الإنسان، وهو ما قد ينجم عن التعامل غير السليم في التخلص من هذا المنتج. للحصول على مزيد من المعلومات حول طريقة معالجة هذا المنتج، يُرجى الاتصال بمركز الخدمة في منطقتك وخدمة التخلص من الأجهزة المنزلية أو التاجر الذي اشتريته منه المنتج.



2. التركيب والإعداد للاستخدام

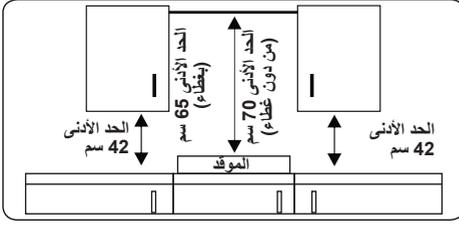
تحذير: يجب تركيب هذا الجهاز من قبل أفراد الخدمة المعتمدين أو الكهربائي المؤهل وفقاً للإرشادات في هذا الدليل مع الالتزام باللوائح المحلية الحالية.

- قد يؤدي التركيب غير الصحيح إلى حدوث ضرر أو تلف، ولا يتحمل المصنع أية مسؤولية ولن يكون الضمان ساري المفعول.
- قبل الشروع في التركيب، تأكد من توافق ظروف التوزيع المحلي (الجهد الكهربائي والتردد و/أو طبيعة الغاز وضغط الغاز) مع إعدادات ضبط الجهاز. شروط تشغيل الجهاز مكتوبة على بطاقة تصنيف الطاقة والجهد الكهربائي.
- يجب الالتزام بالقوانين والقرارات والمرايم والمعايير السارية في دولة الاستخدام (لوائح السلامة، إعادة التدوير الصحيح وفقاً للوائح، إلخ).

2.1 إرشادات لفني التركيب

إرشادات عامة

- بعد إزالة مواد التعبئة من الجهاز وملحقاته، تأكد من عدم تلف الجهاز. إذا راودتك أي شكوك بشأن تلف الجهاز؛ فلا تستخدمه واتصل بأحد أفراد الخدمة المعتمدين أو الفني المؤهل على الفور.
- تأكد من عدم وجود أي مواد قابلة للاحتراق أو قابلة للاشتعال في مكان قريب للغاية من الجهاز، مثل الستائر أو الزيت أو القماش، إلخ، الذي سرعان ما تشتعل فيه النيران.
- يجب أن يكون سطح المطبخ والأثاث المحيط بالجهاز مصنوعاً من مواد مقاومة لدرجات الحرارة الأعلى من 100 درجة مئوية.
- إذا كان سيتم تركيب غطاء جهاز الطهي أو خزانة فوق الجهاز، فيجب أن تكون مسافة الأمان بين الموقد وأية خزانة/غطاء جهاز طهي كما هو مبين أدناه.

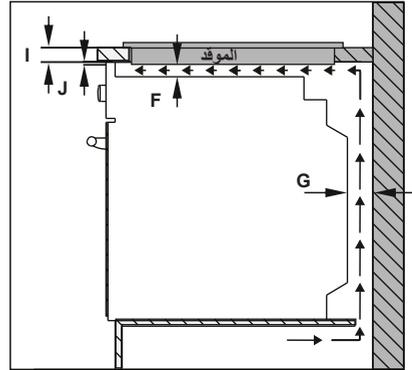
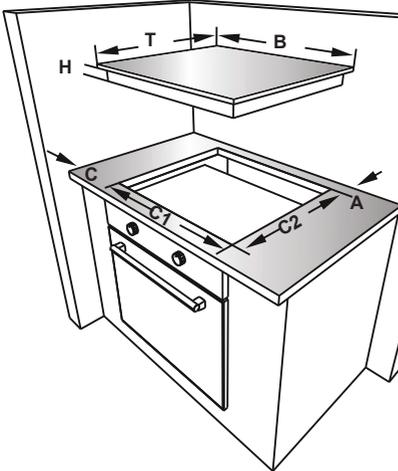


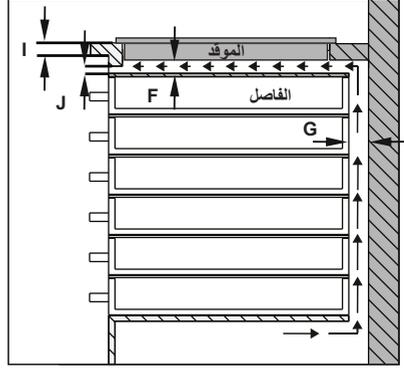
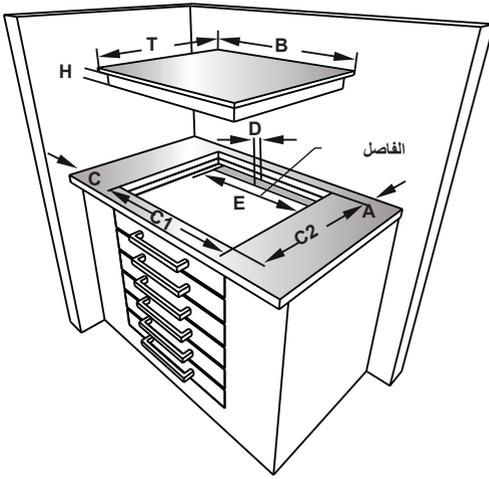
- لا ينبغي تثبيت الجهاز مباشرة فوق غسلات صحن، أو ثلاجة، أو فريزر، أو غسلات ملابس أو مجفف ملابس.
- إذا كانت قاعدة الجهاز يسهل الوصول إليها باليد، فيجب تركيب حاجز مصنوع من مادة مناسبة أسفل قاعدة الجهاز، للتأكد من عدم إمكانية الوصول إلى قاعدة الجهاز.

2.2 تركيب الموقد

- يتم تزويد الجهاز بمجموعة أدوات للتركيب، تشمل مادة لاصقة مائعة للتسرب ودعامات للتثبيت ومسامير.
- قص أبعاد الفتحة كما هو مبين في الشكل. قم بتحديد مكان الفتحة على سطح المطبخ بحيث بعد تثبيت الموقد يتم اتباع المتطلبات التالية:

50	الحد الأدنى A (مم)	290	B (مم)
50	الحد الأدنى B (مم)	520	T (مم)
250	E (مم)	47.5	H (مم)
10	الحد الأدنى f (مم)	270	C1 (مم)
20	G (مم)	490	C2 (مم)
25	I (مم)	50	D (مم)
		5	J (مم)





أن يتم ذلك من قِبل شخص مؤهل.

لا تستخدم المحولات ولا المشتركات ولا أسلاك التوصيل.

يجب أن يبقى سلك التيار الكهربائي بعيداً عن الأجزاء الساخنة من الجهاز، ولا ينبغي تثبيته أو ضغطه. خلاف ذلك، قد يتلف السلك، مما قد يتسبب في حدوث قصر الدائرة الكهربائية.

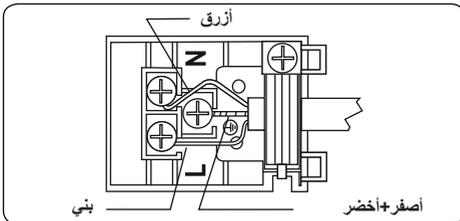
إذا لم يكن الجهاز موصلاً بالتيار الكهربائي بقياس، فيجب استخدام مفتاح فصل لكل الأقطاب (مع تباعد اتصال بمقدار 3 مم على الأقل) من أجل تلبية لوائح السلامة.

ويجب أن يكون المفتاح موضوعاً في مكان يسهل الوصول إليه بعد تركيب الجهاز.

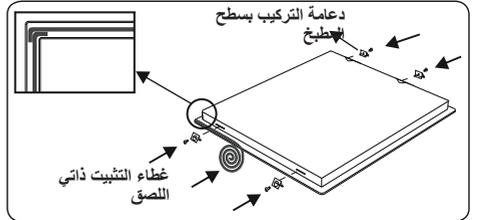
تأكد من أن جميع التوصيلات مشدودة بشكل كافٍ.

تُبث كابل الإمداد في مشبك الكابل ثم أغلق الغطاء.

يتم وضع توصيلة الصندوق الطرفي على الصندوق الطرفي.



• ضع الشريط اللاصق من جهة واحدة المرفق مع الجهاز حول الحافة السفلية لسطح الطهي. لا تقم بشده.



• لف دعائم التركيب الأربعة لسطح المطبخ لتثبيتها في الجدران الجانبية للمنتج.

2.3 التوصيل الكهربائي والسلامة

تحذير: يجب تنفيذ عملية التوصيل الكهربائي لهذا الجهاز من قِبل أحد أفراد الخدمة المعتمدين أو الكهربائي المؤهل وفقاً للإرشادات في هذا الدليل مع الالتزام باللوائح المحلية الحالية.

تحذير: يجب تأريض الجهاز.

• قبل توصيل الجهاز بإمداد الطاقة، ينبغي التحقق من تقدير الجهد الكهربائي للجهاز (مطبوع على لوحة تعريف الجهاز) لمطابقة الجهد الكهربائي لإمداد التيار الكهربائي المتاح، ويجب أن تكون الأسلاك الكهربائية الرئيسية قادرة على التعامل مع تقدير قدرة الجهاز (المُشار إليها أيضاً على لوحة التعريف).

• أثناء التركيب، يُرجى التأكد من استخدام الكابلات المعزولة. فالتوصيل غير الصحيح قد يتلف الجهاز. إذا تلف كابل التيار الكهربائي وكان بحاجة إلى استبدال، فيجب

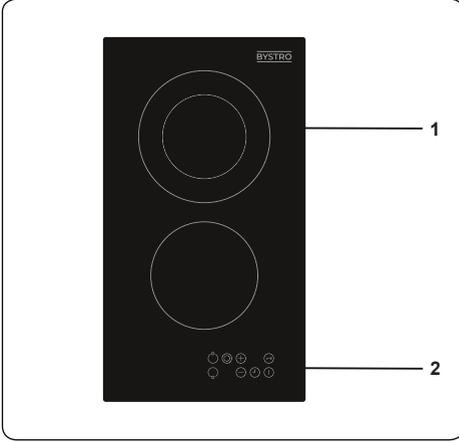
3. مزايا المنتج

مهم: تختلف مواصفات المنتج وقد يختلف مظهر الجهاز عن ذلك الموضح في الأشكال أدناه.

قائمة المكونات

1. سخان خزفي

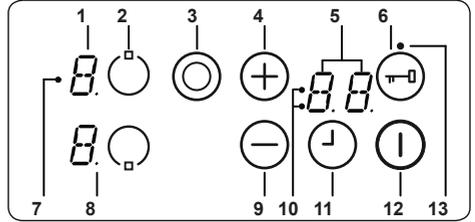
2. لوحة التحكم



4. استخدام المنتج

4.1 عناصر التحكم في الموقت

يعمل الجهاز بلمس الأزرار ويتم التأكيد من خلال شاشات العرض والأصوات المسموعة.



1- شاشة السخان

2- تنشيط/إلغاء تنشيط السخان

3- تحديد المنطقة المزدوجة

4- إعدادات التسخين/زيادة الموقت

5- شاشة الموقت

6- قفل المفاتيح

7- مؤشر المنطقة المزدوجة

8- الفاصلة العشرية

9- إعدادات التسخين/زيادة الموقت

10- وظيفة موقت مؤشرات منطقة الطهي

11- تنشيط/إلغاء تنشيط الموقت

12- تشغيل/إيقاف التشغيل

13- مؤشر قفل المفاتيح

ثانية. يمكن إيقاف تشغيل الجهاز بالضغط على (1) في أي وقت، حتى مع الضغط على أزرار أخرى في نفس الوقت. في حال وجود حرارة متبقية من أحد السخانات، فسيظهر هذا في شاشة السخان المعني مع "H".

اختيار سخان

إذا تم اختيار سخان فردي مع زر السخان النشط/الموقوف (2) فإن النغمة العشرية لشاشة السخان ستومض. وفي السخان المختار، يمكن ضبط مستوى الحرارة بين 1 و 9 من خلال الضغط على زري ضبط الحرارة (+) أو (-).

ينبغي الضغط على الأزرار خلال 3 ثوانٍ من تحديد سخان، وإلا فإنه يتم مسح تحديد السخان وستختفي الفاصلة العشرية لضبط الحرارة. إذا لم يحدث أي استخدام آخر خلال 10 ثوانٍ، فإن السخان سيعود إلى وضع S-Mode مرة أخرى.

ويمكن دائماً تغيير ضبط الحرارة بالضغط على (+) أو (-). الإعدادات المتاحة بين 1 و 9.

يرافق تشغيل كل زر أو تغيير كل شاشة صوت طنين.

تشغيل المنطقة المزدوجة

يمكن تنشيط المنطقة المزدوجة من خلال الضغط على (3)، بعد تحديد سخان ومستوى التسخين المرغوب (بين 1 و 9). وسيؤكد ذلك صوت طنين. وفي نفس الوقت سيضيء مؤشر المنطقة الثنائية المعني بشكل ثابت. لإلغاء تنشيط المنطقة المزدوجة، اضغط على (3) مرة ثانية.

تحديد مستوى الطهي مع أو بدون التعزيز الحراري

كل السخانات مجهزة بوظيفة التعزيز الحراري.

في حالة الحاجة إلى تعزيز الحرارة، اضغط الحرارة من المستوى الحالي على المستوى 9 بالضغط على الزر (9) فقط. بمجرد الوصول إلى المستوى 9، اضغط على (+) لتنشيط تعزيز الحرارة. ستومض الشاشة "A" بالتبادل مع قيمة ضبط الحرارة "9" لتوضح أن تعزيز الحرارة نشط.

وإذا كان التعزيز الحراري نشطاً، فسيعمل السخان بالطاقة القصوى لفترة من الوقت اعتماداً على ضبط الحرارة المحدد قبل تفعيل تعزيز الحرارة.

ولا تتم الإشارة إلى ضبط الحرارة على شاشة السخان إلا بعد انتهاء وقت التعزيز الحراري.

ويمكن إلغاء تنشيط التعزيز الحراري بالضغط على (-) إلى أن يظهر الضبط الحراري "0".

إيقاف تشغيل السخانات الفردية

ويمكن إيقاف تشغيل السخان بثلاث طرق مختلفة:

• الضغط المتزامن للزرين (+) و (-)

• تقليل الضبط الحراري إلى "0" بالضغط على الزر (-)

• استخدام وظيفة إيقاف الموقت للسخان المعني.

الاستخدام المتزامن للزرين (+) و (-)

يجب اختيار السخان المعني بواسطة زر السخان النشط/الموقوف (2)، والنغمة العشرية لشاشة السخان المعني ستومض. ولإيقاف تشغيل السخان، يجب الضغط على (+) و (-) في الوقت ذاته. فستصدر إشارة الطنين وسيظهر "0" في شاشة الضبط الحراري عندما ينجح ذلك.

إذا كان الموقت نشطاً للسخان المحدد، فستظهر "0" في شاشة السخان والموقت، وسيتم إيقاف تشغيل مؤشر منطقة الطهي المعني ووظيفة الموقت على حد سواء.

في حال وجود أي حرارة متبقية للسخان، فسيتم الإشارة إلى

شروح الأوضاع		
وضع الاستعداد	S-Mode	يتم توصيل الكهرباء إلى مفاتيح تحكم الموقت وكل شاشات السخانات مطفأة أو شاشة الحرارة المتبقية تنمط.
وضع التشغيل	B-Mode	على الأقل إحدى شاشات السخان تعرض ضبط السخونة بين "0" و "9".
وضع القفل	VR-Mode	مفتاح التحكم في الموقت مقفل.

تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله

إذا كان الجهاز في وضع الاستعداد، يمكن تحويله إلى وضع التشغيل بالضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (1) لثانية واحدة على الأقل. وسيصدر الطنين صوتاً للإشارة إلى نجاح عملية التشغيل.

سيظهر "0" على كل شاشات السخان وستومض كل العلامات العشرية المقابلة للسخانات (إضاءة لثانية، وانطفاء لثانية أخرى).

إذا لم يحدث أي استخدام خلال 10 ثوانٍ، فإن شاشات كل السخانات تنطفئ.

وإذا انطفأت الشاشات، فإن السخان يتحول إلى وضع الاستعداد.

إذا تم الضغط على (1) لأكثر من ثابنتين (في وضع التشغيل)، سيتم إيقاف تشغيل الجهاز وسيدخل وضع S-Mode مرة

ذلك بواسطة "0" في شاشة ضبط الحرارة.

تقليل الضبط الحراري إلى "0" من خلال تشغيل الزر ⊖

يمكن إيقاف تشغيل السخان أيضًا من خلال تقليل ضبط الحرارة إلى "0". وهذا سوف يؤدي أيضًا إلى إيقاف تشغيل الفاصلة العشرية المعنية للسخان، ومؤشر مساحة الطهي المعنية وشاشة المؤقت.

في حال وجود حرارة متبقية للسخان، فسيتم الإشارة إلى ذلك بـ "H" في شاشة ضبط الحرارة.

استخدم وظيفة إيقاف المؤقت للسخان المعني (إن وجدت)

بعد العد التنازلي إلى الصفر، سوف يتوقف المؤقت. وسيظهر السخان المعني "0" في شاشة السخان وسيظهر شاشة المؤقت "00". سيظهر مؤشر مساحة الطهي المعني.

وكذلك سوف يخفي مؤشر اختيار المساحة الثنائية/الثلاثية المخصص إذا كان نشطًا.

سيصدر الطنان صوتًا أيضًا عند إيقاف المؤقت. سيؤدي الضغط على أي زر إلى إسكات المؤقت.

وظيفة المؤقت

يقدم المؤقت الخصائص التالية.

يمكن لمفتاح التحكم تشغيل مؤقتين مخصصين للسخان ومؤقت واحد للتذكير بال دقائق (لا يخصص لأي سخان) في الوقت ذاته. يمكن استخدام المؤقتات فقط في الوضع B-Mode. ويمكن فقط تخصيص مؤقت السخان لسخان نشط، يتم ضبطه في مستوى بين 1 و 9. ويكون مؤقت التذكير بال دقائق مستقلًا لأي سخان.

ولاستخدام كلتا الوظيفتين، يجب تنشيط وظيفة المؤقت باستخدام زر المؤقت النشط/الموقوف ⊕.

يؤدي الضغط على ⊕ لأول مرة بعد تنشيط عناصر التحكم في السخان إلى اقتراح مؤقت التذكير بال دقائق (لن تومض مؤشرات منطقة الطهي، فكلها ستعمل أو لن تعمل).

سيتم الضبط على ⊕ لمدة ثانية، توقيت لأحد السخان التي تم تفعيلها. سيبدأ مؤشر مساحة الطهي في الوميض.

سيتم الضغط على ⊕ مرة أخرى المؤقت التالي في اتجاه عقارب الساعة إلى السخان النشط التالي، وهكذا.

مؤقت التذكير بال دقائق

يمكن تشغيل مؤقت التذكير بال دقائق من خلال الضغط على ⊕، سواء تم تنشيط سخان أم لا، ولا يتم تحديده إلا عندما تكون جميع مؤشرات مساحة الطهي إما تعمل أو متوقفة، أي لا تومض أي منها.

سوف تعرض شاشة المؤقت "00"، مما يشير إلى تنشيط المؤقت. تشير العلامة العشرية على شاشة المؤقت أن ⊕ و ⊖ يمكن استخدامها لضبط قيمة المؤقت.

سيبدأ مؤقت التذكير بال دقائق في العد التنازلي بمجرد ضبطه، ولن يتوقف إذا تم إيقاف تشغيل الجهاز أو إذا تم تنشيط وظيفة قفل المفاتيح.

بمجرد أن يصل إلى صفر، سيتم عرض "00" على شاشة المؤقت وسيصدر الطنان صوتًا. اضغط على أي زر لإيقاف صوت الطنان.

مؤقت السخان

يمكن ضبط مؤقتات السخان فقط عند تنشيط سخان أي يجب أن يكون مستوى السخان بين 1 و 9. سيؤدي الضغط على ⊕ مرة واحدة إلى تنشيط مؤقت التذكير بال دقائق، سيتم الضغط على ⊕ مرة أخرى المؤقت على سخان تم تنشيطه. سيتم الإشارة إلى ذلك بواسطة إضاءة مؤشر مساحة الطهي

المعني. سيؤدي الضغط على ⊕ لمرّة ثالثة، بعد ضبط مؤقت السخان الأول، إلى تنشيط المؤقت للسخان التالي النشط في اتجاه عقارب الساعة. سيتم الإشارة إلى ذلك بواسطة إضاءة مؤشر مساحة الطهي المعني. سيبيح الضغط على ⊕ و ⊖ للمؤقت ضبط القيمة للسخان النشط.

سيتم الإشارة إلى المؤقت الذي تم ضبطه أولاً بواسطة إضاءة مؤشر مساحة الطهي المعنية. يبيح الضغط على ⊕ مرة أخرى تعيين المزيد من المؤقتات للسخان النشطة الأخرى. ستتغير شاشة المؤقت، بعد 10 ثوانٍ من آخر تشغيل، إلى المؤقت الذي سينتهي قريبًا. سيتم الإشارة إلى عدد المؤقتات التي تعمل بواسطة عدد مؤشرات مساحة الطهي المضيئة.

يمكن عرض قيم المؤقت لمؤقت السخان ومؤقت التذكير بال دقائق من خلال الضغ ⊕، سيومض مؤشر مساحة الطهي للمؤقت الذي يتم تعيينه له. فإذا لم يومض أي من مؤشرات مساحات الطهي، فستظهر قيمة وقت التذكير بال دقائق في شاشة المؤقت.

يمكن إزالة جميع مؤقتات التذكير بال دقائق من خلال تبديل الجهاز إلى وضع S-Mode باستخدام ⊕، ولكن هذا لن يكون له أي تأثير على مؤقت التذكير بال دقائق الذي سوف يستمر في العد التنازلي.

ولمصح مؤقت في وضع التشغيل، يجب أولاً اختيار المؤقت باستخدام زر تنشيط/إلغاء تنشيط المؤقت إن يظهر ذلك المؤقت المطلوب على شاشة المؤقت. ثم يمكن إزالته بطريقتين:

- تقليل القيمة من خلال الضغط على ⊖ إلى أن يظهر "00" على شاشة المؤقت
- اضغط على ⊕ و ⊖ في نفس الوقت لمدة 0.5 ثانية إلى أن يظهر "00" على شاشة المؤقت.

بمجرد أن يصل المؤقت إلى "00"، سيتم ضبط مستوى السخان المعني أيضًا على "0". يتم الإشارة إلى انتهاء مؤقت السخان ومؤقت التذكير بال دقائق بواسطة صوت الطنان، ويمكن إيقاف ذلك من خلال الضغط على أي زر.

وظيفة قفل المفاتيح

يتم استخدام وظيفة قفل المفاتيح لضبط "وضع الأمان" على الجهاز ويمكن استخدامه فقط في وضع التشغيل (B-Mode).

تصبح وظيفة القفل نشطة عند الضغط على زر قفل المفاتيح ⊕ لتأنيبين على الأقل. ويؤكد هذه العملية صوت الطنين وسيومض مؤشر قفل المفتاح للإشارة إلى أن الخزان مغلق.

إذا تم قفل السخان، فلن يكون من الممكن إيقاف التشغيل من خلال الضغط على ⊕، يتم حظر جميع الأزرار الأخرى، ولن يكون من الممكن إجراء أية تعديلات عن طريق الضغط على الأزرار. في حالة الضغط على أي زر آخر في وضع القفل، سوف يصدر الطنان صوتًا وسيومض مؤشر قفل المفاتيح.

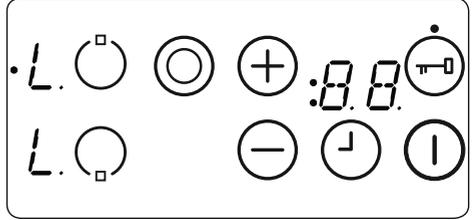
يمكن تشغيل إيقاف التشغيل فقط، من خلال الضغط على ⊕ ومع ذلك، إذا تم إيقاف تشغيل الجهاز، فإنه لا يمكن إعادة تشغيله مرة أخرى دون أن يتم إلغاء القفل.

قفل الأطفال

تستخدم وظيفة قفل الأطفال في قفل الجهاز في العمليات المعقدة متعددة الخطوات. ولا يتوفر قفل الأطفال أو (إلغاء القفل) إلا في الوضع S-Mode.

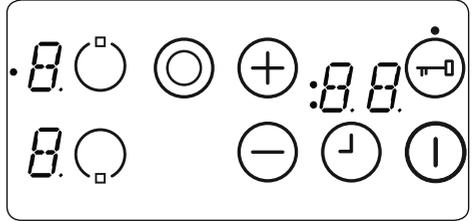
أولاً، ينبغي الضغط على ⊕ حتى يصدر الطنان صوتًا، ثم ينبغي ضغط ⊕ و ⊖ في الوقت ذاته لمدة 0.5 ثانية على الأقل، ولكن ليس أطول من ثانية واحدة. بعد هذا، المس ⊕

لتنشيط قفل الأطفال. ستعرض جميع شاشات السخان الأربعة "L" كتنكيذ.



إذا ما كان مؤقت التذكير بالدقائق لا يزال يعمل، فإنه سيستمر حتى يصل إلى "00" ويصدر المؤقت صافرة. وبعد تأكيد اكتمال المؤقت، سيقف الجهاز قفلاً كاملاً. ولن يمكن استخدام أي من الأزرار طالما كان الجهاز مقفلاً.

ويمكن إلغاء تنشيط قفل الأطفال بالضغط على ① إلى أن يصدر الطنان صوتاً. ثم يجب الضغط على + و - في الوقت ذاته لنصف ثانية على الأقل يليه الضغط على الزر ② فقط. كتنكيذ لإلغاء القفل الناجح، لن يتم عرض "L" بعد.



وظائف السلامة في مفتاح التحكم باللمس

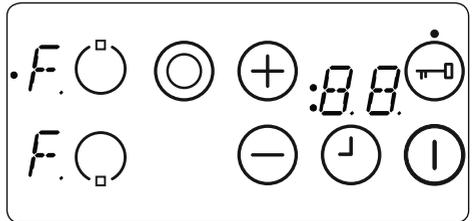
تتوفر وظائف السلامة التالية لتفادي الاستخدام غير المقصود.

فصل تامين المستشعر

يتم تضمين زر المراقبة لمنع التشغيل غير المطلوب للجهاز. في الحالات التي يتم فيها الضغط على زر واحد أو أكثر لمدة أطول من 12 ثانية، يصدر الطنان صوتاً لمدة عشر دقائق للإشارة إلى تشغيل غير صحيح. على سبيل المثال، يمكن وضع كائن على زر، أو يمكن أن يكون هناك فشل في مستشعر وهكذا.

سيؤدي إيقاف تشغيل الأمان أن يصبح الموقد في الوضع S-mode وستومض جميع شاشات السخانات "F". وإذا لم يتم أي استخدام خطأ، فستختفي الإشارات المرئية والمسموعة على حد سواء.

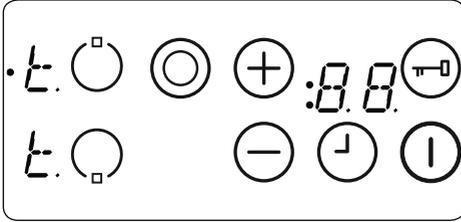
وفي حالة وجود حرارة متبقية، فسيظهر "H" على كل شاشات السخانات الأخرى.



إيقاف التشغيل عند الحرارة الزائدة

نظراً لأن مكان عناصر التحكم قريب جداً من السخان في منتصف واجهة الموقد، فمن الممكن أن يتسبب وضع إناء بشكل خطأ بحيث يكون نصفه على مفتاح التحكم ولم يكتشفه فصل سلامة المستشعر وبالتالي تسخين الموقد إلى درجة حرارة عالية جداً. هذا يجعل الزجاج والأزرار خطيرة لللمس. ومنعاً لتلف وحدة مفتاح التحكم في الموقد، فإن عناصر التحكم تراقب درجة الحرارة دائماً وتوقف الجهاز في حالة الارتفاع الطارئ لدرجة الحرارة.

وسيتم الإشارة إلى ذلك من خلال الحرف "F" في شاشة السخان حتى تقل درجة الحرارة.



بمجرد أن تنخفض درجة الحرارة، فإن "F" في شاشة السخان سوف يختفي ووحدة التحكم بالموقد سوف تعود إلى الوضع S-Mode مرة أخرى. الأمر الذي يعني إمكانية إعادة تنشيط الجهاز بضغط ①.

حدود مدة التشغيل

وحدة مفتاح التحكم في الموقد لها حدود في مدة التشغيل. إذا لم يتغير الضبط الحراري لسخان لمدة معينة، فإن السخان يتوقف تلقائياً. سيتم عرض "0" لمدة 10 ثوان، ومع ذلك قد تكون هناك بعض الحرارة المتبقية موجودة. ويعتمد حد وقت التشغيل على الإعداد الحراري المختار.

بعد التوقف التلقائي لسخان، كما هو موضح أعلاه، يمكن استخدام السخان ووقت التشغيل الأقصى لهذا الضبط الحراري.

وظائف الحرارة المتبقية

بعد كل عمليات الطهي، يظل في الزجاج الخزفي بعض من الحرارة يطلق عليها الحرارة المتبقية. ويمكن أن يحسب الجهاز مقدار سخونة هذا الزجاج تقريباً. فإذا كانت القيمة المحسوبة أعلى من +60 مئوية؛ يشار إلى ذلك في شاشة السخان المعنى لأطول فترة تظل درجة الحرارة المحسوبة فوق + 60 درجة مئوية، حتى بعد أن يتم إيقاف تشغيل الجهاز.

إن مؤشر الحرارة المتبقية له الأولوية الدنيا، وتتجاوز أي قيمة أخرى في الشاشات، بما في ذلك أثناء توقف السلامة وعرض رموز الخطأ. عندما يتم توصيل التيار الكهربائي بالموقد بعد انقطاع التيار الكهربائي، سيومض مؤشر عرض الحرارة المتبقية. إذا كان للسخان حرارة متبقية تزيد عن + 60 درجة مئوية قبل حدوث انقطاع التيار الكهربائي، فستومض الشاشة بينما تظل الحرارة المتبقية أو حتى يتم تحديد السخان لعملية طهي أخرى.

تلميحات ونصائح

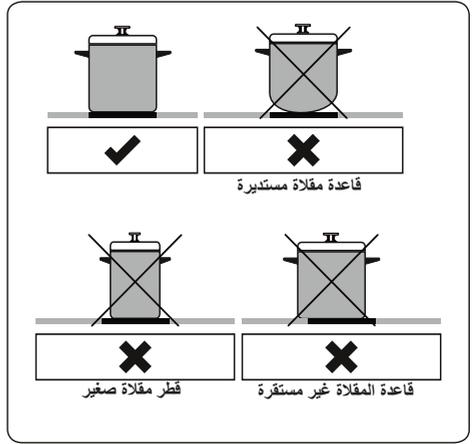
مهم: عندما يتم تشغيل السخانات الخزفية في إعدادات الحرارة المرتفعة، يمكن رؤية المناطق ذات الحرارة قيد التشغيل وقيد إيقاف التشغيل. ويرجع ذلك إلى وحدة السلامة التي تحمي الزجاج من ارتفاع درجة الحرارة. هذا أمر

طبيعي في درجات الحرارة العالية، ولا يسبب تلفًا بالموقد وتأخير طفيف في أوقات الطهي.



تحذير: لا تقم بتشغيل الموقد مطلقًا بدون وضع الأنية على منطقة الطهي.

- استخدم فقط الأنية المسطحة والمزودة بقاعدة سميكة بشكل كافٍ.
- تأكد من أن الجزء السفلي للإناء جاف قبل وضعه على الموقد.
- أثناء تشغيل منطقة الطهي، يكون من المهم التأكد من وضع الإناء بصورة صحيحة في منتصف المنطقة.
- من أجل الحفاظ على الطاقة، لا تستخدم مقلاة بقطر مختلف على لوح التسخين المستخدم.



- لا تستخدم القدور ذات قاعدة سفلية خشنة أبدًا لأنها قد تخدش السطح الزجاجي الخزفي.
- وإن أمكن، ضع الأغذية على المقالي دائمًا لتجنب فقدان الحرارة.
- قد تصبح درجة حرارة الأجزاء التي يسهل الوصول إليها عالية أثناء تشغيل الجهاز. اجعل الأطفال والحيوانات بعيدًا عن الموقد أثناء التشغيل وحتى يبرد تمامًا بعد التشغيل.
- في حالة ملاحظة وجود شرخ بسطح الموقد، ينبغي إيقاف تشغيله فورًا واستبداله بواسطة أحد أفراد الخدمة المعتمدين.

5. التنظيف والصيانة

5.1 التنظيف

تحذير: قم بإيقاف تشغيل الجهاز واتركه ليبرد قبل إجراء التنظيف.

إرشادات عامة

- تحقق مما إذا كانت مواد التنظيف مناسبة وأوصى

المصنع بها قبل استخدام جهازك.

- استخدم المنظفات الكثيفة أو المنظفات السائلة التي لا تحتوي على جزيئات. لا تستخدم كريمة كاوية (أكالة) أو مسحوق تنظيف كاشط أو صوف سلك خشن أو مناشف غليظة، نظرًا لأنها قد تتلف أسطح جهاز الطهي.



لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على جسيمات، لأنها قد تخدش الزجاج، والأجزاء المطلية بالميثا و/أو المطلية في جهازك.

- إذا انسكبت أي سوائل، فتنظفها فورًا لتجنب تلف الأجزاء.



لا تستخدم المنظفات البخارية لتنظيف أي جزء من أجزاء الجهاز.

تنظيف الزجاج الخزفي

قد يحمل الزجاج الخزفي واني ثقيلة ولكن قد يكسر إذا اصطدم بأداة حادة.



تحذير: موائد خزفية - إذا كان السطح مشققًا، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز واتصل بالخدمة، لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

- استخدم منظف كثيف أو سائل لتنظيف الزجاج الخزفي. ثم اشطفه جيدًا بقطعة قماش جافة وجففه.



لا تستخدم مواد التنظيف المخصصة للصلب لأنها قد تتلف الزجاج.

- في حالة استخدام مواد ذات درجة انصهار منخفضة في قاعدة أنية الطهي أو طلاءاتها، قد تتسبب في تلف سطح الطهي المصنوع من الزجاج الخزفي. في حالة سقوط مواد بلاستيكية، أو فائق قصديرية، أو سكر، أو أطعمة سكرية على سطح الطهي الساخن المصنوع من الزجاج الخزفي، يجرى كشطها وإزالتها من السطح الساخن بأسرع ما يمكن وبطريقة آمنة قدر الإمكان. في حالة انصهار هذه المواد، يمكن أن تتسبب في تلف سطح الطهي المصنوع من الزجاج الخزفي. عند طهي الأطعمة شديدة السكرية مثل المربي، ضع طبقة من مادة واقية مناسبة أولاً إن أمكن.

- ينبغي تنظيف الغبار على السطح بقطعة قماش مبللة.
- لن تؤثر أية تغييرات تحدث في لون الزجاج الخزفي على بنية أو متانة الخزف وذلك ليس بسبب حدوث تغيير في المادة.

قد ترجع تغيرات اللون التي تحدث في الزجاج الخزفي إلى عدد من الأسباب:

1. لم يتم تنظيف الطعام المسكوب من على السطح.
2. استخدام أطباق غير ملائمة على الموقد سوف تؤدي إلى تآكل السطح.
3. استخدام مواد التنظيف غير الملائمة.

تنظيف أجزاء الاستانليس ستيل (إن وجدت)

- نظّف أجزاء الاستانليس ستيل في جهازك بشكل منتظم.
- امسح أجزاء الاستانليس ستيل بقطعة قماش ناعمة تم نقعها في ماء فقط. ثم جفّفها جيدًا بقطعة قماش جافة.



لا تنظف أجزاء الاستانليس ستيل طالما كانت ساخنة من أثر الطهي.



لا تترك مواد مثل الخل أو القهوة أو اللبن أو الملح أو

الماء أو الليمون أو عصير الطماطم على أجزاء الاستانليس
ستيل لفترة طويلة.

6. استكشاف الأخطاء وإصلاحها والنقل

6.1 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إذا كنت لا تزال تواجه مشكلة في الجهاز بعد التحقق من هذه الخطوات الأساسية لاستكشاف الأخطاء وإصلاحها، فيرجى الاتصال بأحد أفراد الخدمة المعتمدين أو فني مؤهل.



المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يتم إيقاف تشغيل شاشة بطاقات التحكم في الموقد. يتعذر تشغيل الموقد أو مناطق الطهي.	لا يوجد إمداد بالطاقة.	تحقق من المصهر المنزلي للجهاز. تحقق مما إذا كان هناك انقطاع للتيار الكهربائي عن طريق تجربة الأجهزة الإلكترونية الأخرى.
يتم إيقاف تشغيل الموقد بينما يكون قيد الاستخدام ويومض الرمز 'F' على كل شاشة.	عناصر التحكم رطبة أو هناك شيء موجود عليها.	جفف عناصر التحكم أو أزل هذا الشيء.
يتم إيقاف تشغيل الموقد بينما يكون قيد الاستخدام.	تم فتح إحدى مناطق الطهي لفترة طويلة جدًا.	يمكنك استخدام منطقة الطهي مرة أخرى عن طريق إعادة تشغيلها.
عناصر التحكم في الموقد لا تعمل ويتم تشغيل مؤشر LED لقفل الأطفال.	قفل الأطفال نشط.	قم بإيقاف تشغيل قفل الأطفال.

6.2 النقل

إذا كنت بحاجة إلى نقل المنتج، فاستخدم العبوة الأصلية للمنتج واحمله باستخدام غلبته الأصلية. اتبع علامات النقل الموجودة على علبة المنتج. ثبت جميع الأجزاء المستقلة للمنتج بشرط لاصق لمنع تلف المنتج أثناء النقل. إذا لم يكن لديك العلبة الأصلية، فقم بإعداد صندوق للنقل بحيث يصبح الجهاز محمي ضد المخاطر الخارجية وخاصة الأسطح الخارجية للمنتج.

7. المواصفات الفنية

7.1 بطاقة الطاقة

العلامة التجارية		BYSTRO
الموديل		BYS-CH30BK
نوع الموقد		كهربائي
عدد الشعلات		2
تكنولوجيا التسخين-1		متوهج
الحجم-1	سم	Ø14,5
استهلاك الطاقة-1	وات ساعة/كجم	192,0
تكنولوجيا التسخين-2		متوهج
الحجم-2	سم	Ø18,0
استهلاك الطاقة-2	وات ساعة/كجم	191,0
استهلاك الموقد للطاقة	وات ساعة/كجم	191,5
يتوافق هذا الموقد مع المعيار الأوروبي EN 60350-2		
نصائح لتوفير الطاقة		
<p>موقد</p> <ul style="list-style-type: none"> - استخدم أواني الطهي ذات القاعدة المسطحة. - استخدم أواني الطبخ ذات الحجم المناسب. - استخدم أواني الطبخ التي تتوفر على غطاء. - تقليل كمية السوائل أو الدهون . - عندما تبدأ السوائل بالغليان، خفف الحرارة. 		

CE



52418552

