

Baumatic

MADE IN ITALY

EN

Instructions for use and installation
Ceramic glass cooktop

BMEH32E

LIB30721
R00-080316

<u>Dear customer!</u>	<p>This appliance is intended for household use only.</p> <p>Materials used for packaging are nature friendly and may be recycled, deposited or destroyed without any threats to the environment. In order to recognize these features, all packing materials are marked with relevant symbols.</p> <p>Once your appliance has become obsolete and you do not intend to use it any longer, take adequate care not to litter the environment. Deposit your old appliance with the authorized depot dealing with used household appliances.</p>
<u>Instruction for use</u>	<p>Instructions for use have been prepared for the user, and describe the particulars and handling of the appliance. These instructions apply to different models from the same family of appliances, therefore you may find information and descriptions that may not apply to your particular appliance.</p>
<u>Installation instruction</u>	<p>The appliance should be connected to the power supply in accordance with the instructions from the chapter “Electrical connections” and in line with the standing regulations and standards. The connections should be carried out by a qualified personnel only.</p>
<u>Rating plate</u>	<p>The rating plate with basic information is located underneath the appliance.</p>
<u>Fire hazard protection</u>	<p>Appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.</p>

Important warnings	4
Installation	5
Connection to the power supply	6
Tecnical information	7
Operation	8
Safety functions and error display	10
Cleaning and maintenance	11

IMPORTANT WARNINGS

- The appliance may be built-in and connected to the power supply only by a qualified technician.
- 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. Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- 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. Be sure have the preparation of such food (fries) under constant control. 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.
- Do not use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- Never place any metal objects upon the induction hotplate, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Hotplates may not be left in operation empty, without any dishes on top.
- Never use the appliance for heating the ambience.
- Never use the induction cooktop as a working surface. Sharp objects may damage the cooktop surface.
- Preparation of food in aluminium or plastic cookware is not allowed. Never place any plastic objects or aluminium foil upon the cooktop surface.
- In case any other appliances are plugged in the electric mains close to the cooktop, prevent the contact of the plug cable with the hot cooking zones.
- Never keep any flammable or temperature sensitive objects, like cleaning agents, sprays, detergents, etc., below the appliance.
- In case of any malfunctions, disconnect the appliance from the power supply and call service department.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
- Be careful not to drop objects or crockery on the ceramic glass's surface. Even light objects (e.g. a salt shaker) can crack or damage the ceramic plate.
- If the appliance is built in over an oven with a pyrolytic system, it should not be operated while the pyrolytic process is in progress because it can trigger the overheating protection of the cooktop.
- Don't connect the hob to the power supply with an extension cable or multiple sockets, because they don't assure a sufficient safety (e.g. overheating risk of multiple sockets).
- After using the cooktop, disconnect it from the user's interface. Do not trust the pot detector.
- Connect the equipment to a permanent connection.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer of its service agent.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall 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 shop where you purchased the product.

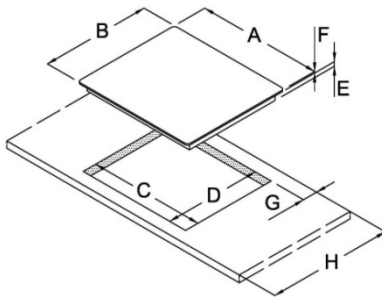
INSTALLATION

Important warnings

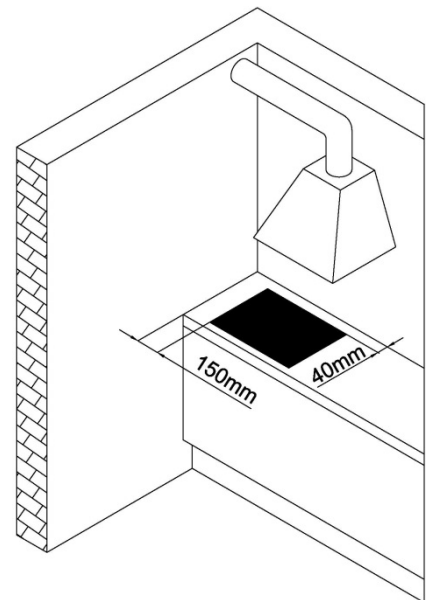
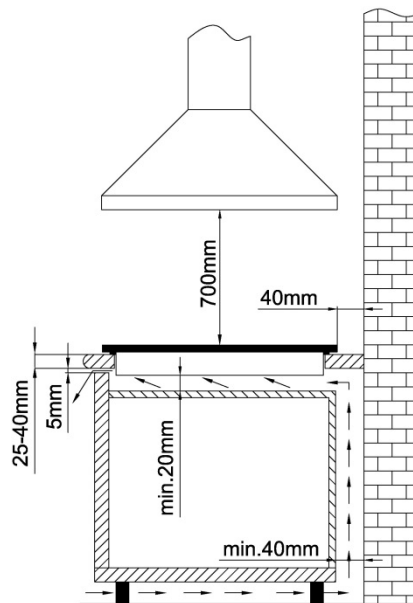
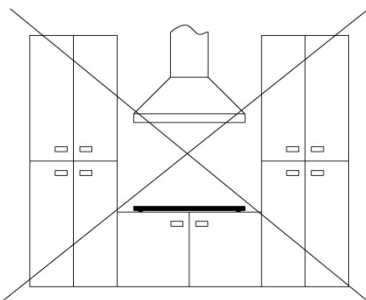
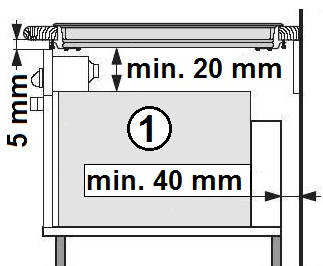
- To avoid any possible hazard, the appliance may be installed by qualified personnel only.
- Panels and furniture lining of the kitchen cabinet receiving the hob must be treated with temperature resistant adhesives (100°C), otherwise they might be discoloured or deformed because of inadequate temperature resistance.
- The cooking hob is intended for building into the worktop above the kitchen element of 600mm width or more.
- After the installation, make sure that there is free access to the two fixing elements in front.
- Suspended kitchen elements above the cooktop must be installed at such distance to provide enough room for comfortable working process.
- The distance between the worktop and the hood must be at least such as indicated in the instructions for installation of the kitchen hood, but in no case it may be less than 700mm.
- The use of hard wood decorative borders around the worktop behind the appliance is allowed, in case the minimum distance remains as indicated on the installation illustrations.
- Minimum distance between the built-in cooktop and rear wall is indicated at the illustration for the installation of the built-in cooktop.
- Ceramic-glass hob may be built into the 25 to 40mm thick worktops.
- Bottom kitchen element must not have a drawer. It must be fitted with a horizontal plate 20mm away from the worktop bottom surface. Space between the plate and the hob must be empty and no objects may be stored or kept there.
- Rear side of the kitchen element must also have a 50mm high opening along the entire width of the element, and the front part must have an opening of no less than 5mm.

Incorporation of the oven under the hob is permissible for ovens equipped with a cooling fan ①.

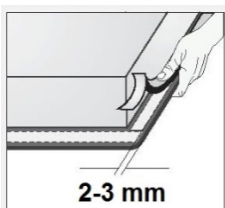
Prior inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening. Equally, the front part of the element must have an opening of no less than 5mm.



A	288 mm
B	510 mm
C	270 mm
D	490 mm
E	40 mm
F	5 mm
G	min.50 mm
H	min.600 mm



Installing the foam gasket



Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass.

Do not install the appliance without the foam gasket!

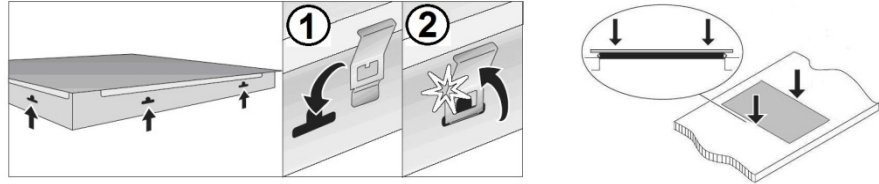
The gasket should be attached to the appliance in the following way:

- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.

- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

Installation procedure

- Worktop must be placed absolutely horizontal.
- Suitably protect the edges of the cut aperture.
- Connect the cooking hob to the mains power supply (see instructions for the connection of the cooking hob to mains power supply).
- Put the supplied springs in their places.
- Insert the hob into the cut aperture.
- Press the hob firmly towards the worktop from above.



CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

- Connections may be carried out by a qualified technician only. The earth protection must comply with the standing regulations.
- Connection terminals are revealed when the connection box cover is removed.
- Prior any attempted connection check that the voltage indicated on the rating plate is in line with your home power supply.
- The rating plate is located underneath the appliance.
- The appliance is manufactured for use with the power supply voltage 220-240 V ~.
- In order to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker between the appliance and the mains. This device shall have a contact separation in all poles, providing full disconnection under overvoltage category III conditions.
- Such appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.
- Upon the completion of installation, live wires and isolated cables must be adequately protected against accidental touching.

Basic adjustment of sensors to the ambience

Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to the environment to ensure their proper function. All displays turn on and are fully illuminated for a few seconds.

During the adjustment procedure the sensors must be free of any objects, otherwise the adjustment procedure will be interrupted until such objects are removed from the sensor surface. During this period the regulation of the cooktop is impossible.

User interface initial calibration

The hob control panel has implemented an initial keyboard calibration focused to adapt the sensibility of the keys, to the final mechanical, environmental and user conditions.

Any time the cooking hob is plugged in or there is a power failure that results in a reset of the user interface, keyboard sensitivity will be readjusted the first time the Key Lock is touched. This first touch of the Key Lock must be done in certain conditions:

- Do not use gloves
- Use a clean finger.
- Touch the glass (smooth touching).

ATTENTION !

Before attempting any repairs on the appliance, disconnect the power supply. In accordance with the mains voltage the appliance should be connected in line with the attached diagram.

The earth wire must be connected to the terminal marked with the earth symbol.

The connection cable must lead through the relief safety device, protecting it from accidental pulling out. Upon the completion of installation switch all the hotplates on for about 3 minutes to check the proper functioning.

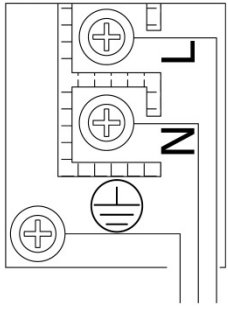
Installation diagram



Connection must be carried out by means of cables as H05GG-F, or with equal or better features.

LIVE	L	BROWN
EARTH		GREEN / YELLOW
NEUTRAL	N	BLUE

230 V~ 3x1.5 mm



TECNICAL INFORMATION

BMEH32E	
Rated voltage	220-240 V~ ; 50/60 Hz
P _{TOT}	2900 W
	Ø 18-12 cm / 1700-700 W
	Ø 14 cm / 1200 W

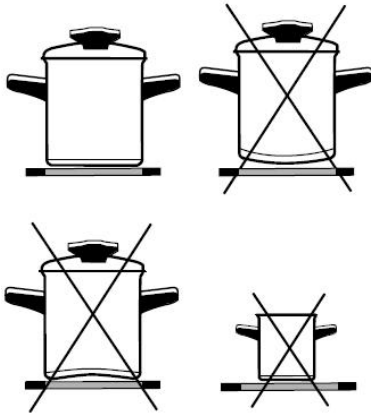
Before using the appliance for the first time

- Clean the glass-ceramic surface with a damp cloth and some manual dishwashing detergent. Do not use aggressive detergents such as abrasive cleaners that can scratch the surface, abrasive dishwashing sponges, or stain removers.
- Do not turn on a cooking zone without a pan over it, and never use the cooking hob for room heating!
- Make sure the cooking zones and pan bottom are clean and dry, and that sufficient heat transmission is enabled between them, in order to prevent any damage to the heating surface.
- Any fat or oil left on the cooking ones may ignite. Therefore, be careful when using fat and oil to prepare food (e.g. French fries) and control the cooking process at all times.
- Do not place a damp pan or a steam-covered lid on the cooking zones, as moisture is detrimental to them.
- Do not leave a hot pan to cool down on the cooking zones, because moisture will be generated under it, causing corrosion.
- The hob can't be activated by external timers or remote control systems.

Important warnings

- Cooking zone reaches the selected power level or temperature very quickly; however, the area surrounding the cooking zones remains relatively cool.
 - The hob is resistant to temperature changes.
 - The hob is also impact-resistant. The pans may be placed onto the hob roughly without damaging the hob.
 - Glass hobs should not be used as a worktop. Sharp objects can cause scratches.
 - Preparing food in thin aluminium or plastic containers on hot cooking zones is not allowed. Do not place any plastic objects or aluminium foil on the glass hob.
 - Never use a glass hob that is cracked or broken.
- If an object falls on the hob with a sharp edge downwards, this could cause the hob / glass panel to break. The consequences are visible immediately, or only after a while. If any visible crack should appear, immediately disconnect the appliance from the power supply.
- If sugar is spilt on a hot glass ceramic hob, or a sugar-laden food, immediately wipe the hob.

Cookware



- Use high-quality cookware with a flat and stable bottom.
- Transmission of heat is best when the pan bottom and the cooking zone are of the same diameter, and the pan is placed on the middle of the cooking zone.
- When using a tempered glass (Pyrex) or porcelain cookware, please follow the cookware manufacturer's instructions.
- When using a pressure cooker, do not leave it unattended until the desired pressure is reached. The cooking zone should initially be set to the maximum power level; as the pressure rises, use the sensors to decrease the power level according to the pressure cooker manufacturer's instructions.
- Make sure there is always enough water, either in a pressure cooker or in any other piece of cookware, as using an empty pan on the cooking hob will result in overheating which will damage both the pan and the cooking zone.
- Tempered glass (Pyrex) cookware with a specially brushed bottom is suitable for use on cooking hobs if it fits the diameter of the cooking zone. Cookware with larger diameter may break due to thermal stress.
- When using any special or unconventional cookware, follow the cookware manufacturer's instructions.
- When a highly reflective pan (bright metal surface) or a pan with a thick bottom is used for cooking on a glass-ceramic hob, cooking time can be extended by several minutes (up to 10 minutes). If you wish to boil a larger quantity of food, it is recommended to use a container with a flat dark bottom.

Energy saving

- Do not use clay cookware, because it may leave scratches on the glass hob.
- Pan bottom diameters should match the diameter of the cooking zone. If the pan is too small, some heat is wasted; furthermore, using a too small pan can damage the cooking zone.
- Whenever possible given the cooking process, use a lid.
- The pan should be appropriately sized given the quantity of food prepared. Preparing a small quantity of food in a large pan will cause a waste of energy.
- Dishes that take a long time to cook should be prepared in a pressure cooker.
- Various vegetables, potatoes, etc., can be cooked in a small quantity of water; however, the lid should be closed tightly. When the water is brought to boil, reduce the power level to a setting that maintains a temperature just above boiling point.

OPERATION

Hob control elements



- A. On/Off key
- B. Safety lock key
- B₁. Safety lock pilot light
- C. "Less" key
- D. "More" key
- E. Setting display (residual heat)
- E₁. Decimal point on setting display (preheating)
- F. Dual-circuit key (On/Off)
- F₁. Dual-circuit pilot light
- H. Timer programming displays
- H₁. Timer programming pilot light
- I. "Less" key Timer programming
- L. "More" key Timer programming

Hob control

- After turning the ceramic glass hob on all displays come on for a moment. The hob is ready for operation.
- The hob is fitted with electronic sensors which are switched on if you touch the relevant circle for at least one second.
- Each sensor activation is followed by a sound signal.
- Avoid placing any objects on sensor surface (possible error signalization).
- Always keep the sensor surface clean.

Locking the cooktop functions

The whole appliance can be locked using the key (B), in order to prevent any unintentional use. The function also serves as a child safety device. (B₁) indicates that the safety lock function has been enabled.

It will still be enabled when the cook top is turned on again.

As long as the safety lock function is enabled, any action on the keys has no effect.

Turning on and off

Touch the key (A).

The control is enabled: the setting level indicators (E) read "0".

The next step must be carried out within 10 seconds, otherwise the appliance goes off automatically.

Turning on the burner

After touching the key (A), a burner must be selected within 10 seconds as follows:

- Touch (D) and (C) keys for the burner required.
- Adjust the setting from 1 to 9 by means of the (D) and (C) keys.



- The (D) and (C) keys have a repeat function: pressing and holding one of these keys induces an increase or decrease in the setting value of one unit.
- If the selected cooking zone will be switched ON by means of the (C) key, the cooking zone starts at the maximum setting "9".

When setting "0" is reached, there will be no further setting changed.

Turning off the burner

- The burner must be on.
- Bring the setting down to "0" by means of the (C) key. After 3 seconds, the burner goes off automatically.
- If the cooking zone is "hot" "0" is displayed alternatively with "H"

Turning off the burner instantly:

- The burner concerned must be on.
- If you touch the (D) and (C) keys simultaneously, the burner goes off immediately.
- If the cooking zone is "hot" "0" is displayed alternatively with "H".

Residual heat indicator

As long as the temperature of the burner remains high enough to cause injury, the display corresponding to the burner shows the "H" symbol (residual heat) alternatively with "0" symbol. This indication only disappears when there is no longer any danger (at 60°C).

To save energy, turn off the burner in advance, in order to exploit the residual heat. The residual heat indicator "H" is lost in the event of a mains power cut lasting more than 3 seconds.

Turning off the cooktop

The cook top can be turned off at any time by means of the key (A).

The display shows a "H" as long as the temperature remains above 60°C.

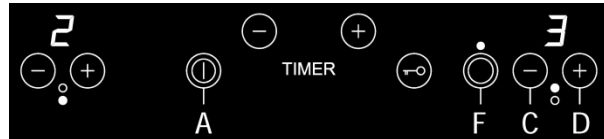
Dual-circuit burners

Some burners can be equipped with a second circuit: for instance, the burner is composed of a central disk and an outer ring. You can turn on the central disk alone or both elements. This enables you to adapt the heated area to the size of the saucepan you are using.

Turning on a dual-circuit burner

- Select the required power setting (from 1 to 9) with the keys (D) and (C).
- Turn on the second circuit by means of the key (F).

(F₁) relating to the burner concerned comes on; the second circuit comes on together with the first.



Turning off the burner's second circuit

- The dual-circuit burner must be on.
- Touch the key (F).

(F₁) goes off and the second circuit on burner also goes off.

Safety cut-out

If one or more burners are accidentally left on, the control automatically turns them off after a certain time has elapsed. The table below indicates the time interval, which depends on the power level setting.

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Time limit (h)	10	5	5	4	3	2	2	2	1

If the safety cut-out has tripped, the symbol “H” is displayed.

To avoid the automatic cut-out being tripped, simply touch the burner selection key or the keys (D) or (C) before the time runs out.

Timer

The control device can also have an incorporated timer, which can be assigned to one of the four areas.

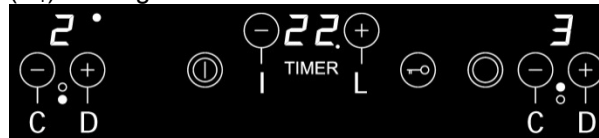
- Touch the keys (L) and (I). (H) will show “00”, the other displays “t”.



- After setting the timer, a burner must be selected within 10 seconds. Select a cooking zone with the key (D).
- Select the required time from 1 to 99 minutes with the keys (L) or (I).



- If the timer is selected by the key (I), the starting time would be “99” (maximum value).
- Select the required power setting (from 1 to 9) with the keys (D) or (C). (H₁) relating to the burner concerned comes on.



The timer will be assigned to that area: Once countdown is complete the area will switch off automatically.

Once countdown is complete an acoustic signal will sound for 30”.

If you touch the keys (L) and (I) simultaneously, it goes off immediately.

SAFETY FUNCTIONS AND ERROR DISPLAY

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	INSTRUCTION MANUAL
FA	Security key error. All heaters switched off and locked.	Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
FC	Security key error. All heaters switched off and locked.	Switch off any halogen lights and clean the glass surface. Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
FE	Touch Control temperature sensor error. All heaters switched off and locked.	Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
Ft	Touch Control temperature sensor error. All heaters switched off and locked.	Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
Fc	Over temperature $T > 96^{\circ}\text{C}$. All heaters switched off and locked.	Not put hot pans on control area. Wait until the system cools down. Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
Fr	Touch relay failure. All heaters switched off and locked.	Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
FH	EEPROM error. All heaters switched off and locked.	Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
FJ	Security key error. All heaters switched off and locked.	Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying

		the error code.
F0	Software error. All heaters switched off and locked.	Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
FL	Keyboard error, excessive external lighting at Touch Control that prevents sensor calibration. All heaters switched off and locked.	Switch off any lighting. Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
FU	Security key error. All heaters switched off and locked.	Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.

CLEANING AND MAINTENANCE



Fig.1

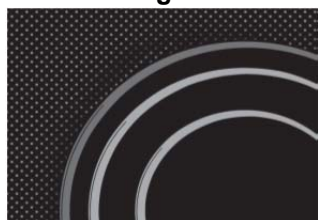


Fig.2

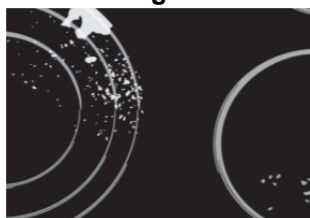


Fig.3

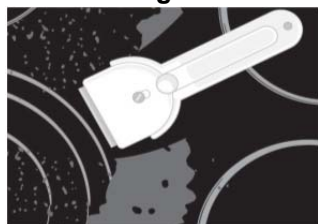


Fig.4

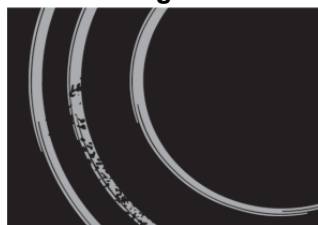


Fig.5

Ceramic glass hob should be cleaned only when completely cooled down, preferably after each use, otherwise even the slightest stains remaining after cooking may burn into the hob surface with each following use.

For regular maintenance of ceramic-glass hob use special cleansing agents, produced in such way to create protective film upon the surface.

Before each use, wipe the dust and other particles from the hob, they may scratch the surface (Fig. 1).

Caution: use of steel wool, abrasive cleaning sponges, and abrasive detergents can scratch the surface of the hob. The surface may also be damaged by the use of aggressive sprays and inappropriate liquid chemicals (Fig.1 and 2).

Pattern marks can be erased by the use of aggressive cleansing agents or rough and damaged cookware bottoms (Fig. 2).

Minor stains are removed with moist soft cloth; after that the surface should be wiped dry (Fig. 3).

Water stains are removed with gentle vinegar solution, but you must not wipe the frame with it (certain models only), since it may lose its glow. Never use any aggressive sprays or limestone removers (Fig. 3).

Major stains are removed with special ceramic-glass cleansers.

Follow strictly the manufacturer's instructions.

Be careful to remove any remains of cleansing agent from the hob surface, otherwise they will be heated during the next use and can damage the hob (Fig. 3).

Stubborn and burnt stains are removed with special ceramic-glass scraper. Be careful, however, not to touch the hotplate surface with the scraper handle (Fig. 4).

Handle the scraper with utmost care to avoid injuries!

Sugar and sugar containing food may permanently damage the ceramic-glass hob surface (Fig. 5), so the remains of sugar and sugar containing food must be scraped off from the hob surface immediately, when the hotplates are still hot (Fig. 4).

Discolouring of ceramic-glass hob has no effect whatsoever on its operation and stability. In most cases, it appears as the consequence of burnt in food remains, or as a result of dragging pots and pans (especially aluminium or copper bottom cookware) across the surface, and such discolouring is rather hard to remove.

Note: All described faults are mostly esthetical and do not affect directly the operation of the appliance. Remedy of such faults is not covered by warranty.

عزيزي العميل
تضمن شركة عوض بادي نحاس التجارية
الجهاز الموضح بالفاتورة بالشروط الآتية :

مدة الضمان عام واحد من تاريخ فاتورة الشراء .

يغطي هذا الضمان أي عيب فني في الصنع طول
مدة الضمان ما عدا الكسر أو التلف الناتج عن
الكوارث الطبيعية أو الحريق .

يشترط لسير الضمان عدم قيام العميل بفتح
الجهاز لدى ورشة أخرى خلاف الورشة التابعة
لشركتنا أو بالعبث بأيدي غير فنية . ويعتبر هذا
الضمان لاغياً في هذه الحالات .

يجب قراءة التعليمات المرفقة للجهاز الموضح
فيها و كيفية التركيب و التشغيل و الإستخدام .

لا يشمل الضمان الأخطاء الناتجة عن تشغيل
الجهاز بطريقة مخالفة للتعليمات المرفقة به .

للشركة الحق في تغيير الموديلات التي قد تم شراؤها
في حالة عدم إستلام العميل لها خلال ثلاثة أشهر
من تاريخ الفاتورة .

لأعتماد الضمان يجب الإحتفاظ بفاتورة الشراء .

المملكة العربية السعودية

شركة عوض بادي نحاس التجارية المحدودة

حي الروضة, خلف شارع صاري, جدة

صندوق بريد 11529 جدة 21463

هاتف : +966 2 2560888 /

+966 2 256133

فاكس : +966 2 2560555

خدمة العملاء (صيانة و قطع غيار)

هاتف : +966 2 920003240

حي الروضة خلف شارع صاري شارع ابراهيم سبيبا 55

info@awadnahas.com

www.awadnahas.com

<http://www.facebook.com/AWADBADINAHAS>

تنظيف وصيانة العين الزجاجية الخزفية

يجب تنظيف عين الموقد الزجاجية الخزفية فقط عندما تبرد تماما، ويفضل أن يتم ذلك بعد كل استخدام، وإلا فإن أخف درجات البقع المتبقية بعد الطهي قد تحترق في سطح عين الموقد مع كل استخدام بعد ذلك.

بالنسبة للصيانة الدورية لعين الموقد الزجاجية الخزفية، استخدم المنظفات الخاصة، والتي تنتج بطريقة تنتج طبقة واقية على السطح.

قبل كل استعمال، امسح الغبار والجزيئات الأخرى من عين الموقد، حيث أنها قد تخدش السطح (الشكل 1).

تنبيه: استخدام الصوف الخشن وإسفنج التخليخ والمنظفات الكاشطة يمكن أن يتسبب في خدش سطح الموقد. ويمكن للسطح أن يتضرر أيضا من جراء استخدام البخاخات العدوانية والمواد الكيماوية السائلة غير مناسب (الشكل 1 و 2).

يمكنك محو العلامات النمطية بواسطة المنظفات العدوانية أو قيعان أنية الطهي الخشنة أو التالفة (الشكل 2). تتم إزالة البقع الصغيرة باستخدام قطعة قماش ناعمة مبللة؛ وبعد ذلك يجب مسح السطح وهو جاف (الشكل 3).

تتم إزالة بقع الماء باستخدام محلول الخل الخفيف، ولكن يجب ألا تمسح الفريم به (موديلات معينة فقط)، لأنها قد تفقد بريقها. لا تستخدمى أبداً أي بخاخ عدواني أو مزيلات الحجر الجيري (الشكل 3).

تتم إزالة البقع الكبيرة باستخدام منظفات الزجاج الخزفي الخاصة. اتبعي بدقة تعليمات الشركة المصنعة.

كوني حذرة في إزالة أي بقايا للمنظف من سطح الموقد، وإلا سيتم تسخينها خلال الاستخدامات التالية ويمكن أن يسبب تلفاً في عين الموقد (الشكل 3). تتم إزالة البقع العنيدة والمحترقة باستخدام مكشطة الزجاج الخزفي الخاصة. احرصي رغم ذلك على عدم لمس سطح عين الموقد بمقبض المكشطة (الشكل 4).

تعامل مع المكشطة بأقصى درجات الحرص لتجنب وقوع إصابات في السطح! قد يتسبب السكر والمواد الغذائية التي تحتوي على السكر في ضرر دائم لسطح عين الموقد الزجاجية الخزفية (الشكل 5)، ولذلك يجب كشط بقايا السكر والمواد الغذائية التي تحتوي على السكر من سطح عين الموقد فوراً، عندما تكون سخانات ما تزال ساخنة (الشكل 4).

تغير لون أو تشوه عين الموقد الزجاجية الخزفية ليس له أي تأثير على الإطلاق في عمله واستقراره. وفي معظم الحالات، تبدو كنتيجة لاحتراق بقايا الطعام، أو نتيجة لسحب القدور والأوعية (خصوصاً قيعان أنية الطهي الألمنيوم أو النحاسية) على السطح، وهذا النوع من التشويه من الصعب إزالته.

ملاحظة: جميع العيوب المذكورة هي في الغالب تتعلق بالناحية الجمالية ولا تؤثر مباشرة على عمل الجهاز. لا يغطي الضمان إصلاح هذه العيوب.



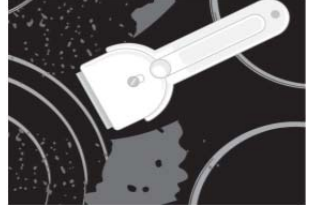
شكل 1



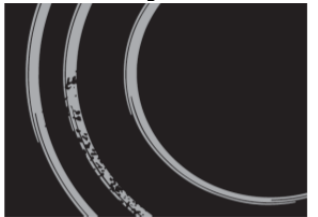
شكل 2



شكل 3



شكل 4



شكل 5

وظائف الأمان وأخطاء شاشات العرض

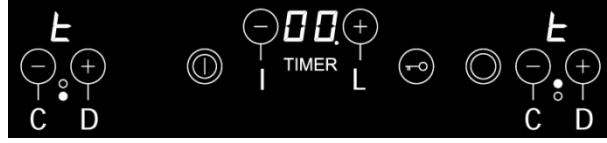
رمز الخطأ	بيان الخطأ	دليل التشغيل
FA	خطأ مفتاح التأمين. جميع السخانات توقف تشغيلها ومغلقة.	افصلي مفتاح التيار الكهربى وأوصله مرة أخرى. إذا استمر الخطأ، اتصلي بالمركز المعتمد لتقديم المساعدة الفنية – مع تحديد رمز الخطأ.
FC	الامن خطأ مفتاح. تحولت جميع سخانات قبالة ومقفلة.	أوقفي أية مصابيح هالوجين ونظفي سطح الزجاج. افصلي مفتاح التيار الكهربى وأوصله مرة أخرى. إذا استمر الخطأ، اتصلي بالمركز المعتمد لتقديم المساعدة الفنية – مع تحديد رمز الخطأ.
FE	خطأ في جهاز استشعار التحكم في درجة الحرارة الذي يعمل باللمس. جميع السخانات توقف تشغيلها ومغلقة.	افصلي مفتاح التيار الكهربى وأوصله مرة أخرى. إذا استمر الخطأ، اتصلي بالمركز المعتمد لتقديم المساعدة الفنية – مع تحديد رمز الخطأ.
Ft	خطأ في جهاز استشعار التحكم في درجة الحرارة الذي يعمل باللمس. جميع السخانات توقف تشغيلها ومغلقة.	افصلي مفتاح التيار الكهربى وأوصله مرة أخرى. إذا استمر الخطأ، اتصلي بالمركز المعتمد لتقديم المساعدة الفنية – مع تحديد رمز الخطأ.
Fc	درجة حرارة زائدة $T < 96$ درجة مئوية. جميع السخانات توقف تشغيلها ومغلقة.	لا تضعي الاوعية الساخنة على منطقة التحكم. انتظري حتى يبرد النظام. إذا استمر الخطأ، اتصلي بالمركز المعتمد لتقديم المساعدة الفنية – مع تحديد رمز الخطأ.
Fr	تعطل تتابع اللمس. جميع السخانات توقف تشغيلها ومغلقة.	افصلي مفتاح التيار الكهربى وأوصله مرة أخرى. إذا استمر الخطأ، اتصلي بالمركز المعتمد لتقديم المساعدة الفنية – مع تحديد رمز الخطأ.
FH	خطأ EEPROM. جميع السخانات توقف تشغيلها ومغلقة.	افصلي مفتاح التيار الكهربى وأوصله مرة أخرى. إذا استمر الخطأ، اتصلي بالمركز المعتمد لتقديم المساعدة الفنية – مع تحديد رمز الخطأ.
F0	خطأ سوفت وير. جميع السخانات توقف تشغيلها ومغلقة.	افصلي مفتاح التيار الكهربى وأوصله مرة أخرى. إذا استمر الخطأ، اتصلي بالمركز المعتمد لتقديم المساعدة الفنية – مع تحديد رمز الخطأ.
FL	خطأ لوحة المفاتيح، والإضاءة الخارجية المفرطة في لوحة التحكم باللمس التي تمنع معايرة أجهزة الاستشعار.	اطفئي أية أنوار. افصلي مفتاح التيار الكهربى وأوصله مرة أخرى. إذا استمر الخطأ، اتصلي بالمركز المعتمد لتقديم المساعدة الفنية – مع تحديد رمز الخطأ.
FU	خطأ مفتاح التأمين. جميع السخانات توقف تشغيلها ومغلقة.	افصلي مفتاح التيار الكهربى وأوصله مرة أخرى. إذا استمر الخطأ، اتصلي بالمركز المعتمد لتقديم المساعدة الفنية – مع تحديد رمز الخطأ.

وظيفة التوقف الأوتوماتيكي (الأمان)

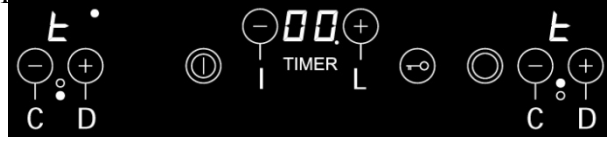
المستوى	1	2	3	4	5	6	7	8	9
المدة الزمنية (ساعة)	10	5	5	4	3	2	2	2	1

إذا تعطلت وظيفة التوقف الأوتوماتيكي الآمن، تظل الشاشة تعرض الرمز "H".
ولتجنب تعطل وظيفة التوقف الأوتوماتيكي الآمن، ما عليك إلا أن تلمس مفتاح اختيار عين الموقد أو المفتاحين (D) أو (C) قبل فوات الأوان.

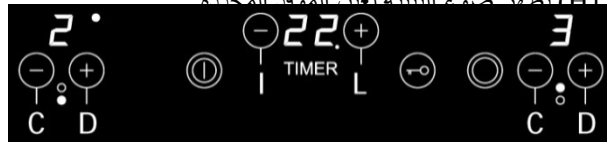
ويمكن لأداة التحكم في الجهاز أيضاً أن تشمل الموقت المدمج، والذي يمكن تعيينه لواحد من عيون الطهي الأربع.
عند لمس المفتاحين (L) و (I) الخاصين بالموقت، وسوف تظهر شاشة الموقت (H) الأرقام "00"، بينما تظهر الأخرى "ff".



- بعد ضبط الموقت يجب تحديد العين في غضون 10 ثوان، قومي بتحديد عين الطهي باستخدام المفتاح (D).
- حددي الوقت المطلوب من 1 إلى 99 دقيقة باستخدام المفتاحين (I) و (L).



- إذا تم تحديد الموقت بواسطة المفتاح (I)، سيبدأ التوقيت بـ "99" (القيمة القصوى).
- حددي الوقت المطلوب من 1 إلى 9 دقيقة باستخدام المفتاحين (D) و (C).



سيتم تعيين الموقت لهذه العين: وبمجرد انتهاء العد التنازلي سوف تغلق العين أوتوماتيكياً.
وبمجرد انتهاء العد التنازلي سوف تصدر إشارة صوتية عند "30".
إذا لمست المفتاحين (L) و (I) للموقت في وقت واحد، سيتوقف الموقت على الفور.

ضبط العين

- بعد تشغيل عين السخان الزجاجي الخزفي تظهر جميع شاشات العرض على الفور، وتصبح العين جاهزة للتشغيل.
- عين السخان مجهزة بأجهزة الاستشعار الالكترونية التي يتم تشغيلها إذا تم لمس الدائرة ذات الصلة في غضون ثانية واحدة.
- يتبع كل تنشيط لجهاز استشعار إشارة صوتية.
- تجنبي وضع أية أشياء على سطح جهاز الاستشعار (ممكن أن يؤدي هذا إلى اشارات خاطئة).
- حافظي على سطح جهاز الاستشعار نظيفاً على الدوام.

يمكن غلق / فتح الجهاز كله باستخدام مفتاح قفل الأمان (B)، وذلك لمنع أي استخدام غير مقصود. ويمكن الاستفادة من هذه الوظيفة أيضاً بمثابة أداة للحفاظ على سلامة الأطفال. ويشير ضوء التنبيه إلى أنه قد تم تنشيط وظيفة قفل الأمان. وسوف تظل نشطة عند تشغيل رأس الموقد مرة أخرى.

طالما بقيت وظيفة قفل الأمان نشطة، لا يكون هناك أثر لأي عمل على المفاتيح.

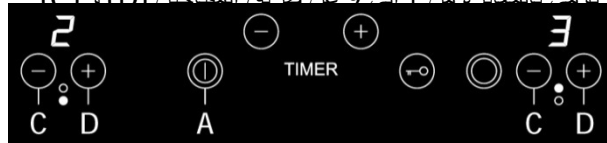
التشغيل والإيقاف

المسي زر التشغيل / الإيقاف (A).
يتم تنشيط أداة التحكم: تقرأ مؤشرات مستوى الضبط "0".

يجب تنفيذ الخطوة التالية في غضون 10 ثواني، وإلا فإن الجهاز يتوقف أوتوماتيكياً.

بعد لمس مفتاح التشغيل / الإيقاف (A)، يجب تحديد عين الموقد في غضون 10 ثانية على النحو التالي:

- المسي المفاتيح (D) و (C) لعين الموقد المطلوبة.
- قم بالمرحلة من 1 إلى 9 عن طريق المفاتيح (D) و (C).



- تتوفر في المفاتيح (D) و (C) وظيفة تكرار: ضغط وتعليق واحد من هذه المفاتيح يؤدي إلى زيادة أو نقصان قيمة المعايير للوحدة الواحدة.
- إذا تم تشغيل عين الطهي المختارة بواسطة المفتاح (C)، تبدأ عين الطهي عند الحد الأقصى للمعيار "9".
- عند المعايير على الدرجة "0"، لا يكون هناك المزيد من التغيير في الإعدادات.

- يجب أن تكون عين الموقد في وضع التشغيل.
- قومي بخفض معيار العين وصولاً إلى الدرجة "0" عن طريق المفتاح (C). بعد 3 ثوان تتوقف عين الموقد تلقائياً.
- إذا كانت عين الطهي "حارة"، ستعرض الشاشة "0" بالتبادل مع "H".

إيقاف عين الموقد

إيقاف عين الموقد فوراً:

- يجب أن تكون عين الموقد في وضع التشغيل.
- إذا تم لمس المفاتيح (D) و (C) في وقت واحد، تتوقف عين الموقد على الفور.
- إذا كانت عين الطهي "حارة"، ستعرض الشاشة "0" بالتبادل مع "H".

طالما أن درجة حرارة عين الموقد لا تزال مرتفعة بما يكفي ليسبب الضرر، ستعرض الشاشة الخاصة بها "H" بالتبادل مع "0". وتختفي هذه الإشارة فقط عندما لا يبقى هناك أي خطر (عند 60 درجة مئوية). لتوفير الطاقة، أوقف تشغيل عين الموقد مقدماً، وذلك للاستفادة من الحرارة لمتبقية.

يختفي مؤشر الحرارة المتبقية "H" في حالة استمرار قطع التيار الكهربائي أكثر من 3 ثوان.

مؤشر الحرارة المتبقية

يمكن إيقاف تشغيل رأس الموقد في أي وقت عن طريق مفتاح التشغيل / الإيقاف (A).
يظهر على الشاشة "H" طالما لا تزال درجة الحرارة فوق 60 درجة مئوية.

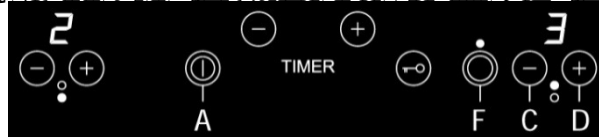
إيقاف الموقد

يمكن تجهيز بعض عيون الموقد بدائرة ثانية: على سبيل المثال يتألف الموقد من قرص مركزي، وحلقة خارجية، ويمكنك تشغيل القرص المركزي وحده أو كلا العنصرين، وهذا يمكنك من تكييف المنطقة الساخنة مع حجم الوعاء الذي تستخدمينه.

العيون مزدوجة الدائرة

تشغيل عين الموقد مزدوجة الدائرة

- حدد معيار القوة المطلوبة (من 1 إلى 9) باستخدام المفاتيح (D) و (C).
- شغلي الدائرة الثانية عن طريق مفتاح الدائرة المزدوجة (F).
- يظهر ضوء التنبيه لعين الموقد المحددة، وتظهر الدائرة الثانية مع الأولى.



إيقاف الدائرة الثانية لعين الموقد

- يجب أن تكون عين الموقد المزدوجة الدائرة في وضع التشغيل.
- المسي مفتاح الدائرة المزدوجة (F).
- يختفي ضوء التنبيه وتتوقف الدائرة الثانية لعين الموقد.

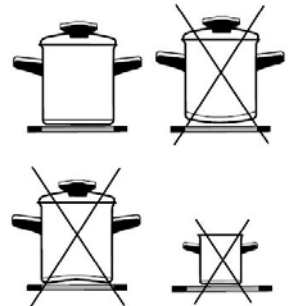
- يمنع مطلقاً استخدام سخانات الزجاج الخزفي المشققة أو المكسورة.
- إذا وقع أي شيء ذو حافة سفلية حادة على السخان، فإن هذا يمكن أن يتسبب في كسر السخان / لوح الزجاج الخزفي. وتكون العواقب مرئية على الفور، أو بعد فترة من الوقت. وإذا ظهرت تصدعات أو شقوق واضحة، يتعين فصل التيار الكهربائي عن الجهاز على الفور.
- في حالة انسكاب سكر على سخان الزجاج الخزفي وهو حار، أو مواد غذائية من السكر اللزج، يتعين مسح السخان فوراً.

آنية الطهي

- يفضل استخدام الآنية عالية الجودة مسطحة القاع والمستقرة.
- يكون انتقال الحرارة في أفضل حالاته عندما يكون قاع المقلاة وعين الطهي بنفس القطر، وعندما توضع المقلاة في منتصف عين الطهي.
- عند استخدام الزجاج المصلب (بايركس) أو آنية المطابخ الخزفية، يرجى اتباع تعليمات الشركة المصنعة لآنية المطابخ.
- عند استخدام طنجرة الضغط، يتعين عدم تركها دون مراقبة حتى تصل إلى الضغط المطلوب. وينبغي في البداية معايرة عين الطهي عند مستوى الطاقة القصوى؛ وعند ارتفاع الضغط، يتعين استخدام أجهزة الاستشعار (المجسات) لتخفيض مستوى الطاقة وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة لطنجرة الضغط.
- تأكدي دائماً من وجود المياه الكافية، سواء في طنجرة الضغط أو في أي قطعة أخرى من آنية المطابخ، حيث أن استخدام مقلاة فارغة على سخان الطهي سيؤدي إلى ارتفاع درجة الحرارة وهو ما سوف يضر بالمقالة وعين الطهي على حد سواء.
- تناسب الآنية المصنوعة من الزجاج المصلب (بايركس) ذات القاع المفرش خصيصاً للاستخدام على عيون الطهي إذا كانت تناسب قطر عين الطهي. وقد تنكسر آنية الطهي ذات القطر الأكبر من قطر عين الطهي بسبب الإجهاد الحراري.
- عند استخدام أية آنية طهي خاصة أو غير تقليدية، يتعين إتباع تعليمات الشركة المصنعة للآنية.
- عند استخدام وعاء عالية الانعكاس (مشرق السطح المعدني) أو وعاء ذي قاع سميك للطهي على سخان الزجاج الخزفي، يمكن تمديد وقت الطهي لعدة دقائق (حتى 10 دقائق)، وإذا كنت ترغبين في غلي أكبر كمية من المواد الغذائية، فمن المستحسن استخدام وعاء ذات قاع مسطح داكن اللون.

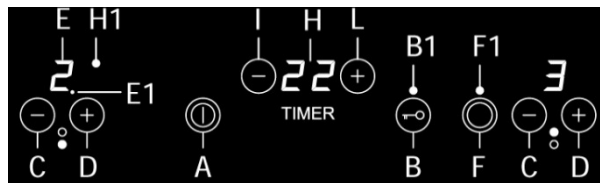
توفير الطاقة الكهربائية

- لا تستخدمي آنية الطهي الفخارية لأنها قد تترك خدوشاً على عين الطهي الزجاجية الخزفية.
- ينبغي أن تتوافق أقطار آنية الطهي السفلية مع قطر عين الطهي. وإذا كان الوعاء صغيراً جداً، فإن هذا يضيع بعض الحرارة؛ وعلاوة على ذلك يمكن لاستخدام الوعاء الصغير جداً أن يسبب تلفاً في عين الطهي.
- كلما كان ذلك ممكناً لعملية الطهي، استخدمي غطاء للآنية.
- يجب أن يكون الوعاء بحجم مناسب لكمية الطعام المعد، وقد يتسبب إعداد كمية صغيرة من الطعام في وعاء كبير يتسبب في هدر الطاقة.
- يجب إعداد الأطباق التي تأخذ وقتاً طويلاً في الطهي في طنجرة الضغط.
- يمكن طهي مختلف أنواع الخضار والبطاطا وغيرها في كمية صغيرة من الماء، ومع ذلك، يجب إغلاق الغطاء بإحكام.
- وعند وضع الماء لغلبيه، يتعين خفض مستوى الطاقة إلى درجة معينة تحافظ على درجة الحرارة فوق درجة الغليان.



رأس الموقد الزجاجية الخزفية

أدوات ضبط العين



- A. مفتاح التشغيل / الإيقاف
- B. مفتاح قفل الأمان
- B1. لمبة مفتاح قفل الأمان
- C. مفتاح "خفض" عين الطهي
- D. مفتاح "تزويد" عين الطهي
- E. عرض الضبط (الحرارة المتبقية)
- E1. النقطة العشرية في عرض الضبط (قبل التسخين)
- F. مفتاح الدائرة المزدوجة (تشغيل/إيقاف)
- F1. لمبة مفتاح الدائرة المزدوجة
- H. عرض "تزويد" موقت البرمجة
- H1. لمبة مفتاح "تزويد" موقت البرمجة
- I. مفتاح "خفض" موقت البرمجة
- L. مفتاح "تزويد" موقت البرمجة

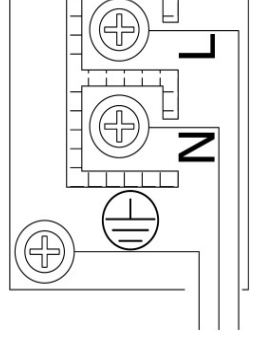
يجب إتمام عملية التوصيل باستخدام كابلات متوافقة مع التردد H05GG-F أو ما يعادلها أو أفضل منها.

خط حامي	L	بنّي
خط أرضي	⊕	أصفر / أخضر
خط محايد	N	أزرق

مخطط التركيب



230 V~ 3x1.5 mm



معلومات فنية

BMEH32E	
الفولطية (الجهد الكهربائي)	220-240 فولت ، 50\60 هرتز
إجمالي القوة	2900 W
Ø18-12 cm / 1700-700 W	6
Ø14 cm / 1200 W	8

قومي بتنظيف السطح الزجاجي الخزفي بقطعة قماش مبللة وبعض من منظف غسيل الاواني اليدوي. لا تستخدم المنظفات الخشنة مثل المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تخدش سطح، أو إسفنج التجليخ الخاص بغسيل الأطباق، أو مزيلات البقع

- لا تقومي بتشغيل إحدى عيون الطهي من دون وعاء عليها، ولا تستخدمي أبداً شعلة (سخان) الطهي لتدفئة الغرفة !
- عليك التأكد من أن عيون الطهي وأسفل المقلاة نظيفة وجافة، ومن انتقال الحرارة الكافية بينهما، وذلك من أجل منع أي ضرر لسطح التسخين.
- يمكن اشتعال أي دهن أو زيت يترك على عين الطهي، ولذلك عليك الحذر عند استخدام الدهون والزيوت لإعداد الطعام (مثل البطاطس المقلية)، والتحكم في عملية الطهي في جميع الأوقات.
- لا تضع أوعية مبللة أو غطاء البخار في مناطق الطبخ، فالبلل ضار بها.
- لا تترك المقلاة الساخنة لتبرد على عيون الطهي، لأنها ستترك مياه تحتها، مما يتسبب في تأكلها.
- لا يمكن تشغيل المشاعل (السخانات) عبر جهاز توقيت أو ريموت كونترول خارجي.

• تصل عين الطهي إلى مستوى الطاقة أو درجة الحرارة المحددة بسرعة كبيرة، لكن المنطقة المحيطة بها تبقى باردة نسبياً.

- الشعلة (السخان) تقاوم التغيرات في درجة الحرارة.
- الشعلة (السخان) تقاوم الصدمات أيضاً. ويمكن وضع الأوعية على الموقد بقوة دون أن تتضرر.
- لا يسمح باستخدام السخانات الزجاجية الخزفية كسطح للعمل، فهذا يمكن أن يسبب خدوش حادة.
- لا يسمح بإعداد الطعام في الألومنيوم الرقيق للأوعية البلاستيكية في عيون الطهي الساخن. ويمنع وضع أي أشياء بلاستيكية أو رفائق الألومنيوم على السخانات الزجاجية الخزفية

تنبيهات هامة

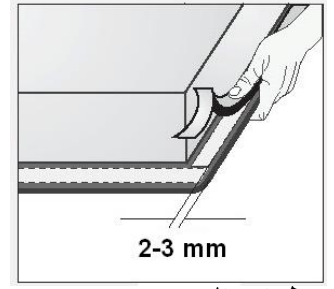
قبل إدراج الجهاز داخل الفتحة في سطح العمل المطبخ، يجب أن قومي بتثبيت حشية من الفوم للحافة السفلية للسخان الزجاجي الخزفي (الزجاجي) .

لا تقومي بتركيب الجهاز دون حشية الفوم!

يجب تثبيت الحشية على الجهاز بالطريقة التالية:

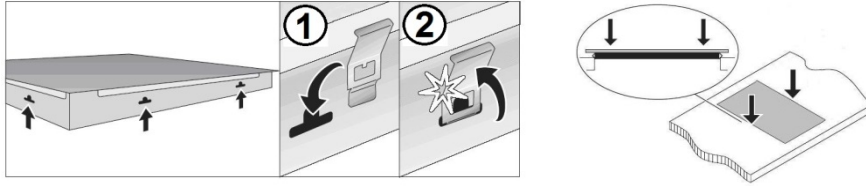
- إزالة الغلاف الواقي من الحشية.
- قومي بتثبيت الحشية على الحافة السفلية للزجاج، ما يقرب من 2-3 ملم من الحافة.
- يجب أن تثبت الحشية على طول الحافة الزجاجية، ويجب ألا تتداخل عند الزوايا.
- عند تركيب الحشية، تأكدي من أن الزجاج لا يتلامس مع أي أشياء حادة.

تركيب طوق/حشية الفوم



خطوات التركيب

- يجب وضع سطح العمل على نحو أفقي تماماً.
- قومي بحماية الحواف بشكل مناسب من الفتحة المقطوعة.
- قومي بتوصيل موقد الطهي بمصدر التيار الكهربائي (انظري تعليمات توصيل الموقد بمصدر التيار الكهربائي).
- ضعي النواياض المتوفرة في أماكنها.
- أدخل الفرن في الفتحة المقطوعة.
- اضغطي عين الموقد (السخان) بقوة تحاه سطح العمل من أعلى.



التوصيل بالتيار الكهربائي

- يمكن تنفيذ التوصيلات من قبل فني مؤهل فقط.
- يجب أن تكون حماية التأسيس متوافقة مع الأنظمة الموجودة.
- تكشف نهاية الوصلة عند إزالة غطاء علبة التوصيل.
- قبل أي محاولة للتوصيل بالتيار الكهربائي، ينبغي التأكد من توافق الفولطية المبينة على لوحة المعايير مع تلك المستخدمة لتمديدات التيار الكهربائي لمنزلك.
- توجد لوحة المعايير تحت الجهاز.
- الجهاز مصمم للاستخدام مع فولطية كهربائية قدرها 220-240 فولت.
- للحصول على تيار كهربائي ثابت، عليك تركيب قاطع دائرة لجميع الأقطاب بين الجهاز والتيار الكهربائي، يقوم هذا الجهاز بفصل الاتصال في جميع أقطاب، وتوفير قطع كامل للاتصال في ظل ظروف الجهد الزائد / فئة "3".
- يجب تحديد الاتصال وفقاً لسعة الشحن المبينة لتمديدات التيار الكهربائي وقوة الفيوزات.
- يجوز تركيب هذه الأجهزة على جانب واحد بجوار إحدى خزانات المطبخ العليا، بحيث يتجاوز ارتفاعها ارتفاع الجهاز. على الجانب الآخر ومع ذلك، لا يسمح سوى بخزانة مطبخ مساوية للارتفاع المسموح للجهاز.
- بعد الانتهاء من التركيب، لا بد من حماية الأسلاك والكابلات الحية المعزولة حماية كافية ضد اللمس غير المقصود.

مع كل توصيلة بوحدة إمداد التيار الكهربائي، تتم معايرة أجهزة استشعار الجهاز أوتوماتيكياً بحسب الجو لضمان أدائها وظيفتها على النحو المناسب، وتعمل جميع شاشات العرض وتضاء تماماً ليضع ثوان. وأثناء ضبط أجهزة الاستشعار يجب أن تكون متحررة من أية أجسام، وإلا ستتوقف عملية الضبط حتى تتم إزالة هذه الأجسام من على سطح جهاز الاستشعار. وأثناء ذلك تكون عملية الضبط والمعايرة لرأس الموقد أمراً مستحيلًا.

الضبط/المعايرة الأساسية لأجهزة الاستشعار مع الجو

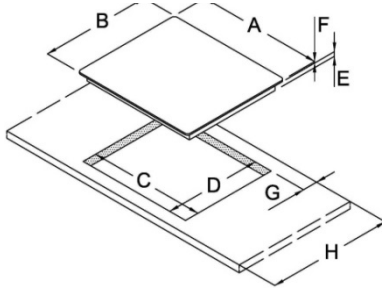
انتبهي!

- قبل محاولة القيام بأي إصلاحات على الأجهزة، يتعين فصل التيار الكهربائي عنها، وينبغي توصيل الجهاز فيما بعد وفقاً لفولطية التيار الكهربائي بحسب المخطط المرفق.
- يجب توصيل سلك التأريض بالمحطة المشار إليها برمز التأريض.
- يجب أن يكون كابل التوصيل في مساره الآمن، حتى يكون في مأمن من السحب غير المقصود. وعند الانتهاء من عملية التركيب يتعين تشغيل السخانات لمدة 3 دقائق للتأكد من عملها بشكل جيد.

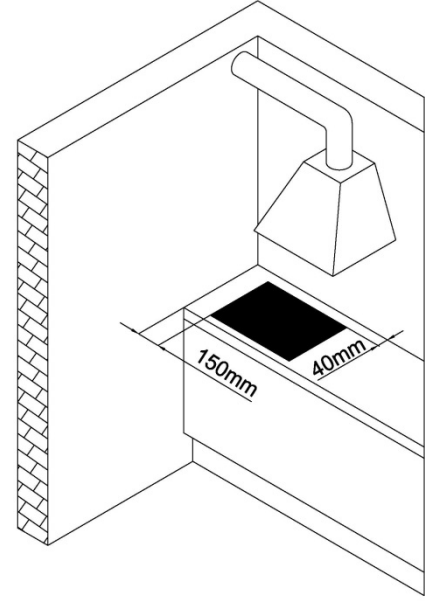
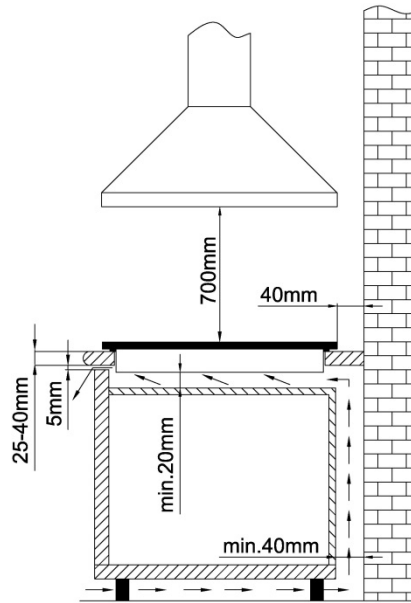
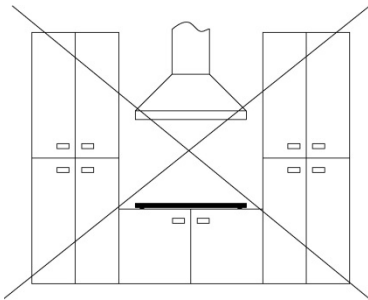
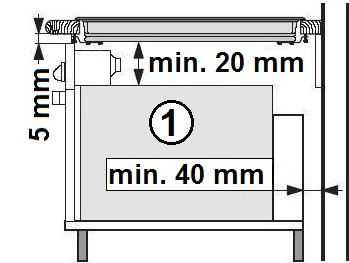
تركيب الرأس المدمجة

تنبيه!

- لتجنب أي خطر محتمل، يمكنك تركيب الجهاز بواسطة أفراد مؤهلين فقط.
- ويجب التعامل مع لوحات وبطانة أثاث غرفة المطبخ التي تتلقى حرارة الموقد بمواد لاصقة مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية) (وإلا فأنها قد تكون تشوه بسبب عدم قدرتها على مقاومة درجات الحرارة بشكل كافي).
- تدمج شعلة (سخان) الموقد في سطح العمل فوق عنصر المطبخ بعرض 600 ملم أو أكثر.
- بعد تركيب الشعلة (السخان) المدمج في الموقد، تأكد من حرية الوصول إلى عنصري التثبيت في المقدمة.
- يجب تثبيت عناصر المطبخ المعلقة فوق الرأس على مسافة كافية توفر مساحة عمل مريحة.
- يجب أن تكون المسافة بين سطح العمل وغطاء الموقد أقل كما هو مبين في التعليمات لتركيب الغطاء، ولكنها يجب ألا تقل في أي حال من الأحوال عن 700 ملم.
- يسمح باستخدام إطارات الزينة الخشبية الصلبة حول سطح العمل وراء الجهاز؛ في حال بقي الحد الأدنى للمسافة كما هو مبين في الرسوم التوضيحية لعملية التركيب.
- الحد الأدنى للمسافة بين الرأس المدمجة والجدار الخلفي موضحة في الرسم التوضيحي لتركيب رأس الموقد المدمجة
- يمكن دمج السخان الخزفي في أسطح العمل ذات الثخانة 25-40 ملم.
- يجب ألا يحوي عنصر المطبخ السفلي أية أدراج، ويجب أن يجهز بلوح أفقية يبعد 20 ملم عن قاع سطح العمل، ويجب أن تكون المسافة بين اللوح والسخان فارغة ويمنع وضع أو تخزين أية أشياء هناك.
- يجب أن يحوي الجانب الخلفي من عنصر المطبخ فتحة ارتفاعها 50 ملم بطول عرض العنصر بالكامل، ويحوي الجزء الأمامي فتحة بما لا يقل عن 5 ملم.
- يجوز إدماج فرن تحت السخان بحيث يكون الفرن مجهزاً بمروحة للتبريد.
- قبل إدخال الفرن، من الضروري إزالة اللوح الخلفي لعنصر المطبخ في مجال فتحة الفرن.
- وبالمثل، يجب أن يحوي الجزء الأمامي من العنصر فتحة بما لا يقل عن 5 ملم.



A	288 mm
B	510 mm
C	270 mm
D	490 mm
E	40 mm
F	5 mm
G	min.50 mm
H	min.600 mm



- قد يكون الجهاز من النوع المدمج ويحتاج إلى التوصيل بالكهرباء من قبل فني مؤهل فقط.
- تكون مناطق معينة من سطح رأس الموقد (المتاخمة للسخانات) حارة أثناء تشغيل الجهاز.
- لا يسمح للأطفال بالحركة بالقرب من الجهاز ويجب تحذيرهم جدياً من خطر الحروق.
- تشتعل الزيوت الحارة بسهولة، لذلك يجب التأكد من إعداد الطعام مثل (البطاطا المقلية) تحت المراقبة المستمرة.
- لا ينبغي ترك السخانات تعمل وهي خالية، أي من دون أية أنية عليها.
- يمنع استخدام الجهاز لتسخين الجو.
- يمنع استخدام الرأس الزجاجي الخزفي كسطح للعمل، فقد تتلفها الأشياء الحادة سطحها.
- يمنع وضع أية أجسام معدنية على السخانات، مثل السكاكين والشوك والملاعق وأغطية قدور الطبخ وما شابه ذلك، حيث قد تصبح ساخنة جداً.
- يمنع إعداد الطعام في القدور الألمنيوم أو البلاستيك. لا تضع أي أشياء بلاستيكية أو رقائق الألمنيوم على سطح الموقد.
- في حال وجود أية أجهزة أخرى متصلة بالتيار الكهربائي بالقرب من رأس الموقد، يجب إبعاد كيبل التوصيل عن عيون الطهي الساخنة.
- لا تبقى أسفل الجهاز أية أشياء قابلة للاشتعال أو حساسة للحرارة، مثل مواد التنظيف والبخاخات والمنظفات الصناعية وغيرها.
- لا تستخدم أبداً رأس متشققة أو مكسورة. وفي حال لاحظت أي تصدعات واضحة على السطح، قومي بفصل التيار الكهربائي.
- في حال وجود أي خلل، قومي بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز فوراً، واتصلي بقسم خدمة العملاء.
- لا تستخدم منظف البخار ذي الضغط العالي أو البخار الساخن لتنظيف الجهاز.
- تصنع الأجهزة وفقاً لمعايير السلامة الفعالة ذات الصلة.
- لا يجب استعمال الأجهزة من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات الجسدية والحسية والعقلية الضعيفة، أو عديمي الخبرة والمعرفة، إلا إذا كانوا تحت إشراف أو مراقبة شخص مسؤول عن سلامتهم.
- ينبغي أن يخضع الأطفال للمراقبة للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يمكن تشغيل المشاعل (السخانات) عبر جهاز توقيت أو ريموت كونترول خارجي.
- احرصي على عدم ترك الأشياء أو الأنية الفخارية على سطح الرأس، فحتى الأشياء الخفيفة (على سبيل المثال زجاجة الملح الصغيرة) يمكنها أن تسبب تشقق لوح الخزف.
- إذا كان الجهاز مدمج أعلى فرن بنظام التحلل الحراري، لا ينبغي أن تشغله أثناء عمل الفرن لأنها يمكن أن تثير الحماية ضد الحرارة الزائدة لرأس الموقد.
- لا تقومي بتوصيل الشعلة (السخان) بمصدر الكهرباء بكيبل توصيل أو مأخذ متعددة، لأنها لا تضمن تحقيق السلامة الكافية (على سبيل المثال خطر الحرارة الزائدة للمأخذ المتعددة).
- بعد استخدام الرأس، قومي بفصلها من واجهة المستخدم. لا تعتمد على مستكشف الأنية.
- توصيل الجهاز على اتصال دائم.
- إذا كان سلك التمديدات تالف يجب استبداله بسلك خاص أو الحصول عليه من المصنع الوكيل مقدم الخدمة.

هذا الرمز على المنتج أو على العبوة يشير إلى عدم جواز التخلص منه مع النفايات المنزلية العادية. بدلا من ذلك، يجب التخلص منه لدى أحد مراكز جمع أو تدوير الأجهزة الكهربائية أو الإلكترونية. ويتأكدك من التخلص من هذا الجهاز بالطريقة السليمة، فإنك بذلك تساعد على الوقاية من الآثار السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي يمكن أن تقع من خلال التعامل غير المناسب مع هذا المنتج. للحصول على معلومات أكثر تفصيلاً حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بالمكتب المحلي في منطقتك أو مركز التخلص من الأجهزة المنزلية أو المتجر قمت بشراء الجهاز منه.



عزيزي العميل!

تخصص رؤوس المواقد المدمجة المصنوعة من الزجاج الخزفي للاستخدام المنزلي فقط، والمواد المستخدمة في التعبئة والتغليف صديقة للبيئة ويمكن إعادة تدويرها وتخزينها والتخلص منها دون أي تهديد للبيئة. ومن أجل التعرف على هذه الخصائص، تجدين على جميع مواد التعبئة والتغليف الرموز ذات الصلة. بمجرد أن يصبح الجهاز الخاص بك قديماً، ولا تتوین استخدامه لفترة أطول، احرصي على عدم الإضرار بالبيئة، بإيداع الأجهزة القديمة الخاصة بك لدى مركز معتمد للأدوات الكهربائية المنزلية المستعملة.

تعليمات الاستخدام

تم إعداد تعليمات الاستخدام بالنسبة للمستخدم لتوضح له تفاصيل التعامل مع الجهاز، وهذه التعليمات تنطبق على نماذج مختلفة من نفس العائلة الواحدة من الأجهزة، وبالتالي قد تجدین بعض المعلومات والأوصاف التي قد لا تنطبق على الجهاز الخاصة بك.

تعليمات التركيب

ينبغي أن يكون الجهاز متصلاً بمصدر الطاقة وفقاً للتعليمات الواردة في فصل "التوصيل بالكهرباء" وبما يتفق والأنظمة والمعايير السائدة، وينبغي أن يقوم بعملية التوصيل بالكهرباء الأشخاص المؤهلين فقط.

لوحة الضبط/المعايرة

تقع لوحة الضبط/المعايرة التي تحوي المعلومات الأساسية أسفل الجهاز.

الحماية من خطر الحريق

يتم تركيب الأجهزة على جانب واحد بجوار خزانة المطبخ العليا، وقد يتجاوز ارتفاعها ارتفاع الجهاز. على الجانب المقابل ومع ذلك، لا يسمح سوى بخزانة مطبخ مساوية للارتفاع المسموح للجهاز.

يسعى المصنّع للقيام بتعديل المنتج باستمرار. لهذا السبب، إن النص والرسوم التوضيحية في هذا الكتاب هي عرضة للتغيير دون إشعار.

احتفظ بهذه التعليمات في أماكن يسهل الوصول إليها ؛ ويرجى إعطاء هذا الكتيب للمالك الجديد في حال قمت ببيعه.

- | | |
|----|---------------------------------|
| 4 | تنبيهات هامة |
| 5 | تركيب الرأس المدمجة |
| 6 | التوصيل بالتيار الكهربائي |
| 7 | معلومات فنية |
| 8 | ضبط العين |
| 11 | وظائف الأمان وأخطاء شاشات العرض |
| 12 | تنظيف وصيانة |

Baumatic

MADE IN ITALY

تعليمات استخدام وتركيب
مواقد الرأس الزجاجي الخزفي AR

BMEH32E