

Baumatic

MADE IN ITALY

EN

Instructions for use and installation
Ceramic glass cooktop

BMEH95E

<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>

The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.

Keep these instructions in a safe place and ensure that new users are familiar with the contents. Pass them on to any future owner.

Important warnings	4
Installation	5
Connection to the power supply	6
Tecnical informations	7
Operation	8
Safety functions and error display	11
Cleaning and maintenance	12

IMPORTANT WARNINGS

- 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 with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Be sure having 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.
- Don't use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- Never place any metal objects upon the appliance surface, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
- The appliance can't be activated by external timers or remote controls systems.
- Do not use the appliance for room heating.
- If there is a wall power outlet located near the appliance and another appliance is plugged into it, make sure the power cord does not come into contact with the hot cooking zones.
- Do not store any temperature-sensitive objects, materials, or substances underneath the appliance, e.g. detergents, sprays, etc.
- In case of a failure of the appliance, immediately disconnect the appliance from the power mains and contact the service center.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
- Don't connect the appliance 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).
- Connect the appliance to a permanent connection.
- For safety reasons, this appliance may only be used after it has been built in.
- This appliance is not intended for outdoor use.
- The appliance may be built-in and connected to the power supply only by a qualified technician.
- Hotplates may not be left in operation empty, without any dishes on top.
- Never use the appliance 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 appliance surface.
- 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 appliance.
- After using the appliance, disconnect it from the user's interface. Do not trust the pot detector.



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.

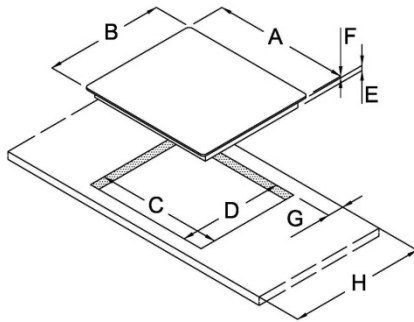
INSTALLATION

Important warnings

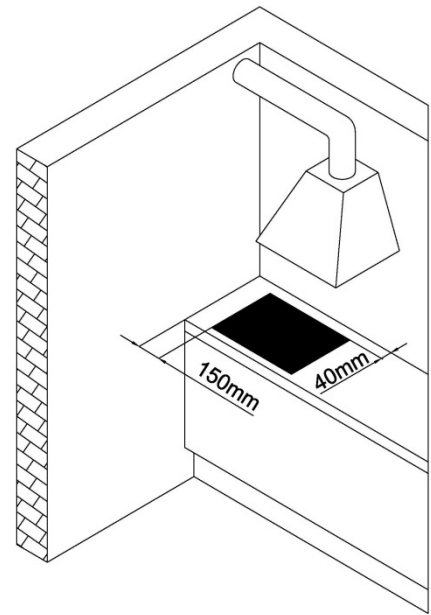
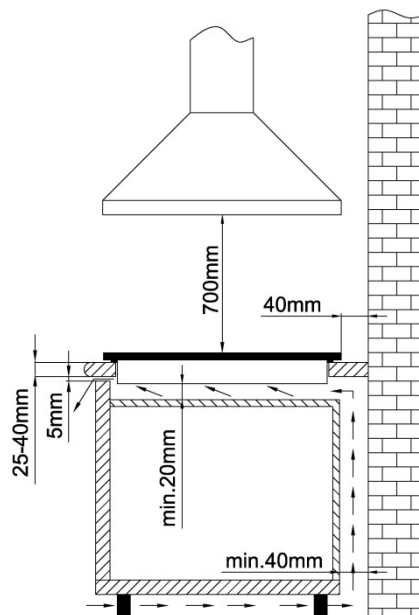
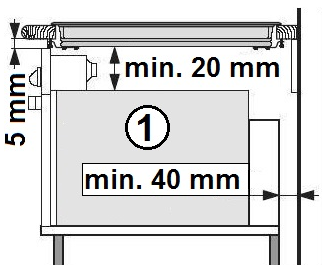
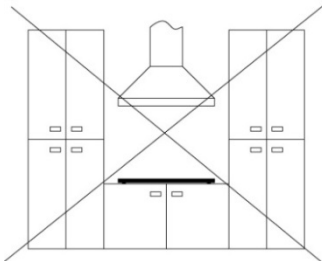
- To avoid any possible hazard, the appliance may be installed by qualified personnel only.
- Panels and furniture lining of the kitchen cabinet receiving the hob must be treated with temperature resistant adhesives 100°C (otherwise they might be discoloured or deformed because of inadequate temperature resistance).
- The cooking hob is intended for building into the worktop above the kitchen element of 600 mm 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 700 mm.
- 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 hob may be built into the 25 to 40 mm thick worktops.
- Bottom kitchen element must not have a drawer. It must be fitted with a horizontal plate 20 mm 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 50 mm high opening along the entire width of the element, and the front part must have an opening of no less than 5 mm.

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

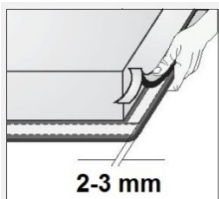
Prior inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening. Equally, the front part of the element must have an opening of no less than 5 mm.



A	900 mm
B	510 mm
C	880 mm
D	490 mm
E	40 mm
F	5 mm
G	min.50 mm
H	min.600mm



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:

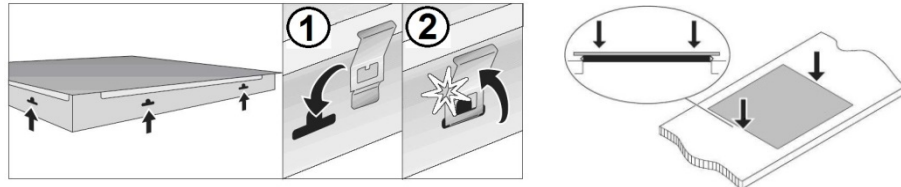
- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not

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

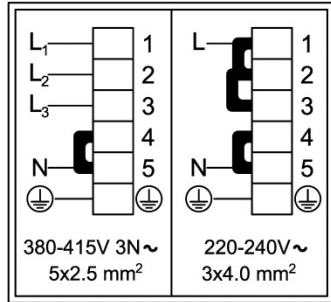
Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to the environment to ensure their proper function. All displays turn on and are fully illuminated for a few seconds.

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.

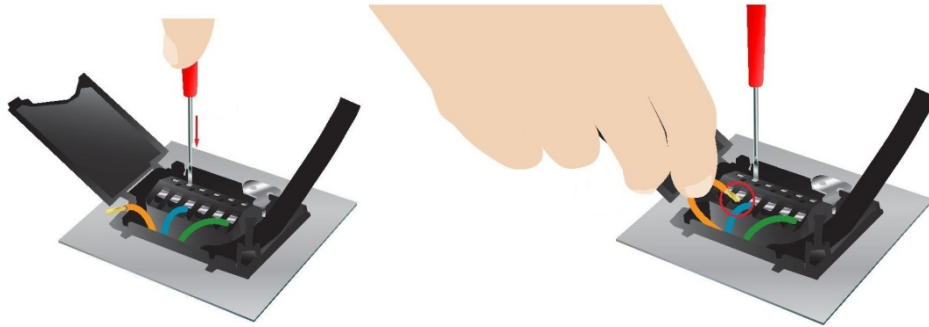
ATTENTION !

- 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.
- Incorrect connection may destroy parts of the appliance, making the warranty void.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate is consistent with the voltage in your home network. Connection voltage should be checked by a qualified technician using a corresponding measuring device!
- Connection cable on the back of the appliance should be led in such way that it does not touch the appliance back wall, as this part will get very hot during operation.

Installation diagram

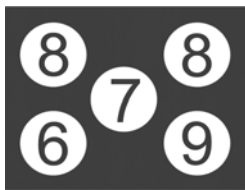


Connection must be carried out by means of cables as H05GG-F, or with equal or better features.



TECNICAL INFORMATION

BMEH95E



Rated voltage	220-240 V~ or 380-415 V 3N~, 50/60 Hz
Total power	8600 W

6	Ø 18-12 mm / 1700-700 W
7	Ø 14 mm / 1200 W
8	Ø 27-21-14 mm / 2700-1050-900 W
9	Ø 18 mm / 1800 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.

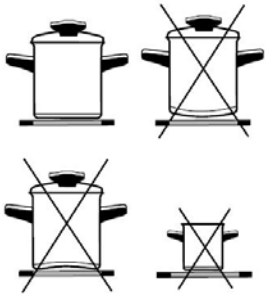
Important warnings

- 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 ceramic 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 ceramic hob.
- Never use a glass-ceramic hob that is cracked or broken.
- If an object falls on the hob with a sharp edge downwards, this could cause the hob / glass ceramic 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.
- Do not use clay cookware, because it may leave scratches on the glass-ceramic hob.

Energy saving

- 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. Pause /Recall key
- C₁. Pause / Recall pilot light
- D. "More" key
- E. "Less" key
- F. Setting display (residual heat)
- G. Cooking zone display (single / dual / triple circuit)
- H. Multi-circuit key
- H₁. Multi-circuit pilot light
- I. "More" key Timer programming
- L. "Less" key Timer programming
- M. Timer display
- M₁. Timer Cooking zone pilot light
- M₂. Egg timer pilot light
- M₃. Timer display decimal point

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.

Turning on and off

Touch the button (A).

The control is enabled: the setting level indicators 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 (A) key, a burner must be selected within 10 seconds as follows:

Touch the (E) keys for the burner required. The pre-set level is 4.

Adjust the setting from 1 to 9 by means of the (D) and (E) keys.

The (D) and (E) keys have a repeat function: pressing and holding one of these keys induces an increase or decrease in the setting value of one unit.

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 (E) key. After 3 seconds, the burner goes off automatically.

Turning off the burner instantly:

- The burner concerned must be on.

If you touch the (D) and (E) keys simultaneously, the burner goes off immediately.

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). This indication only disappears when there is no longer any danger (at 60°C).

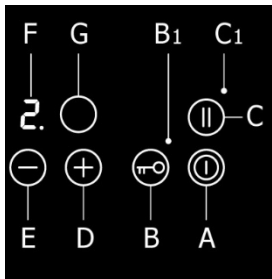
To save energy, turn off the burner in advance, in order to exploit the residual heat.

Turning off the cook top

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

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

Multi-circuit Cooking zones



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

Turning on the outer circuit

Select the relevant cooking zone and adjust the power setting (from 1 to 9) with the (D) and (E) keys.

Touch the (H) key. The (H₁) blinks to display that a cooking zone has to be selected.

Touch the (D) or (E) key of the cooking zone concerned. The outer circuit will be activated.

Turning off the outer circuit

The outer circuit must be on. Touch the Multi -circuit key (H).

The (H₁) blinks to display that a cooking zone has to be selected.

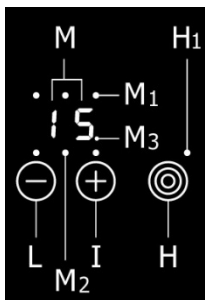
Touch the (D) or (E) key of the cooking zone concerned. The outer circuit will be turned off.

Locking the cook top functions

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

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

Timer

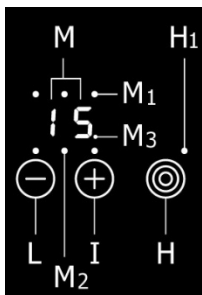


The control device can also have an incorporated timer, which can be assigned to one of the cooking areas.

Touching the (L) and (I) keys simultaneously will activate this function, and the time will appear on the display (M). The time can be adjusted using (L) or (I) key. The time can also be adjusted once countdown has begun.

If no area has been selected the timer will function as a simple egg timer. An acoustic signal will sound once countdown is complete.

If, on the other hand, an area has been selected, the timer will be assigned to that area. Once countdown is complete, an acoustic signal will sound and the area will switch off automatically.



Enabling the timer

Select a cooking zone and select the required power setting (from 1 to 9). Press the (L) and (I) key simultaneously. The timer display (M) will show "30". The egg timer pilot light (M₂) is blinking.

Press again the (L) and (I) keys simultaneously. The timer pilot light (M₁) which correspond to the cooking area will start blinking and (M₃) comes on.

Adjust the time from 1 to 99 by means of the (I) and (L) keys.

Press again the (L) and (I) keys simultaneously to confirm the programming operation.

The corresponding (M₁) will remain steady.

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".

Multiple timer programming

A heating zone is already programmed: the corresponding (M₁) is on, and the timer display (M) is activated. It starts flashing slowly as soon as you start to program another heating zone.

Select the second heating zone and select the required power setting.

Press the (L) and (I) keys simultaneously, the relevant (M₁) will blink.

Adjust the time from 1 to 99 by means of the (I) and (L) keys.

Press again the (L) and (I) keys simultaneously to confirm the programming operation.

NOTE: the timer indicator light related to the heating zone just programmed flashes slowly and then remain lit once the time has been confirmed by pressing simultaneously the (L) and (I) keys.

Safety cut-out

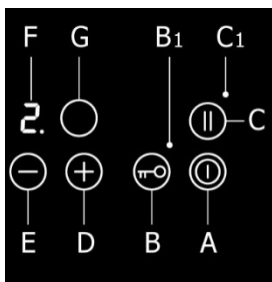
If one or more burners are accidentally left on, the control automatically turns them off after a certain time has elapsed. The table below indicates the time interval, which depends on the power level setting.

Level	Time limit (min)
0	720
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

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 (E) or (D) keys before the time runs out.

Automatic preheating



This function preheats the burner on maximum power in order to bring it rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns spontaneously to the established setting.

It may be switched on in any of the hotplates for all power settings except for setting "9" where power is set at maximum all the time.

Enabling automatic preheating

Select level 9 by means of the (E) key, then select level 9 with the (D) key. Finally select the required power setting, e.g. level 6, with the (E) key.

In automatic preheating mode, the display for the burner concerned will alternately show the actual setting ("6") and the symbol "A".

Example: Select level 9 to enable automatic preheating with the (D) key. Then bring the level down to 6 using the (E) key. In this way, the burner will be preheated on full power for 9'00", while the display alternately reads "A" and "6". After 9'00" the burner will return to the power level 6.

Level	Time limit (sec)
0	-
1	50
2	90
3	150

4	220
5	320
6	540
7	150
8	240
9	-

Changing the power level in the automatic preheating phase

- The burner involved must be on.
- Change the level by means of the (D) key.

If the setting is raised, the new preheating time is recalculated taking the time that has already elapsed for the previous setting into account.

Disabling the automatic preheating function

With the symbol "A" showing on the burner display:

The burner concerned must be on.

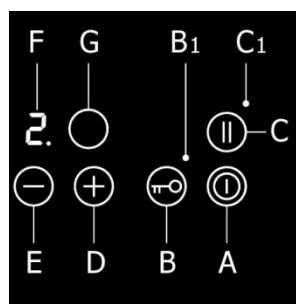
Touch the (E) key at least 10 seconds after enabling the function.

Pause function

When at least one of the cooking zone is activated, the heating element may be "paused" by pressing the (C) key. All the displays show a symbol according picture and the corresponding (C₁) is turned on.

In order to terminate the pause mode press again the (C) key and one of the other keys.

Recall function



When the control had been switched off with the power key by mistake, the settings may be recovered quickly by using the recall function (within a short time).

After switching on the power key, the (C₁) is blinking to display that it is possible to recover the previous settings.

Press the (C) key. The setting would be recovered.

SAFETY FUNCTIONS AND ERROR DISPLAY

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	INSTRUCTION MANUAL
U400	Wrong connection of control; directly registered at Hi-light element.	1) Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code 2) Contact an electrician to check your home supply mains.
ER36	Short circuit at the temperature sensor of the TC or on power unit.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
ER39	Wrong programming options (fuses, lockbits)	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
ER20	Flash-failure. Microcontroller faulty	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
ER13	EEPROM data incorrect (multi-variants)	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
ER37	Return of sliding register signals to select, segment or relay triggering incorrect	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
ER26	Relay voltage too high in switched-off condition or too low in switched-on condition	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
ER22	Key evaluation defective. Control cuts off after 3.5-7.5 sec. Short circuit or discontinuation in the range	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code

	of the key evaluation.	
ER42	5V at the controller outside the valid range or too much variance	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
"FLASH"	Permanent actuation (min 10s) with switching-off of one cooking zone; presence of liquids or wet cloth on the touch control.	Cleaning of the operational surface. If the problem persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
E2	Hi-light element over-heating	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code

CLEANING AND MAINTENANCE



Fig.1

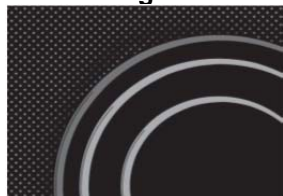


Fig.2

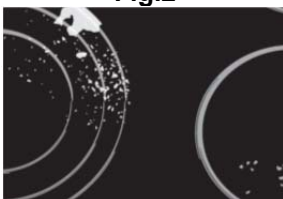


Fig.3



Fig.4



Fig.5

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 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 glass cleaners.

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 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 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 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.

AWAD BADI NAHAS.TRADING CO.LTD
P.O.BOX -11529 JEDDAH 21463
KINGDOM OF SAUDI ARABIA
TEL : +966 2 2560888
FAX : +966 2 2560555
www.awadnahas.com

يجب تنظيف سطح السيراميك الزجاج فقط عندما يبرد تماما أسفل، ويفضل بعد كل استخدام، وإلا حتى أدنى البقع المتبقية بعد الطهي قد حرق في السطح مع كل استخدام التالية.

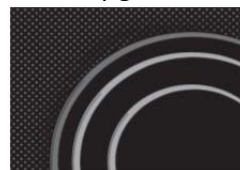
إلى صيانة دورية من السطح السيراميك والزجاج استخدام المنظفات الخاصة، التي تنتج في مثل هذه الطريقة لخلق طبقة واقية على السطح.



الشكل 1

قبل كل استعمال، ومسح الغبار والجزيئات الأخرى من السطح، وأنها قد تخدش سطح (الشكل 1).

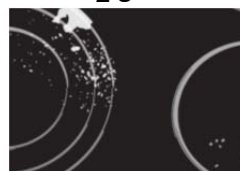
تحذير: يمكن استخدام الصوف الصلب، والإسفنج لتنظيف الجليخ، والمنظفات الجليخ تخدش السطح. ويمكن أيضا أن تتلف السطح عن طريق استخدام بخاخ من العدوانية والمواد الكيميائية السائلة غير لائق (الشكل 1 و 2).



الشكل 2

علامات نمط يمكن محوها عن طريق استخدام المنظفات العدوانية أو قيعان تجهيزات المطابخ الخام والتالفة (الشكل 2).

تتم إزالة البقع طفيفة مع قطعة قماش ناعمة رطبة، وبعد ذلك يجب أن تمحى سطح جاف (الشكل 3).



الشكل 3

تتم إزالة بقع الماء مع الخل حل لطيف، ولكن يجب أن لا يمسح إطار معها (نماذج معينة فقط)، لأنه قد يفقد توهج لها. لا تستعمل أبدا أي البخاخات عدوانية أو مزيلات الحجر الجيري (الشكل 3).

تتم إزالة البقع الكبرى مع المنظفات السيراميك والزجاج الخاص.



الشكل 4

اتبع بدقة تعليمات الشركة الصانعة.

كن حذرا لإزالة أي بقايا من وكيل التطهير من السطح، وإلا فإنها سوف تكون ساخنة أثناء استخدام المقبل ويمكن أن تلحق الضرر الفرن (الشكل 3).



الشكل 5

تتم إزالة البقع العنيدة وأحرقوا مع مكشطة خاصة السيراميك والزجاج. كن حذرا، ومع ذلك، لا تلمس سطح موقد مع مقبض مكشطة (الشكل 4). التعامل مع مكشطة مع أقصى قدر من الرعاية لتجنب وقوع إصابات!

السكر يحتوي على المواد الغذائية قد يؤدي إلى تلف دائم للسطح السيراميك والزجاج (الشكل 5)، لذلك ما تبقى من السكر والسكر يحتوي على المواد الغذائية يجب أن كشطت من سطح الفرن فوراً، عندما لا تزال ساخنة سخانات (الشكل 4).

التشويه من السطح السيراميك والزجاج ليس له أي تأثير على الإطلاق على عملها والاستقرار. في معظم الحالات، يبدو أنها نتيجة للحرق في بقايا الطعام، أو نتيجة لسحب القدور والمقالي (وخصوصا الألومنيوم أو النحاس تجهيزات المطابخ القاع) عبر السطح، وعلى هذا التشويه هو بدلا من الإزالة الصعبة.

ملاحظة: كل أخطاء وصفها هي في معظمها جمالية ولا تؤثر بشكل مباشر على تشغيل الجهاز. لا يغطي علاج هذه العيوب من قبل الضمان.

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 بالبحث بأيدي غير فنية . ويعتبر هذا الضمان لاغيا في هذه الحالات .

يجب قراءة التعليمات المرفقة للجهاز الموضح فيها وكيفية 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 سبينا 55

info@awadnahas.com

www.awadnahas.com

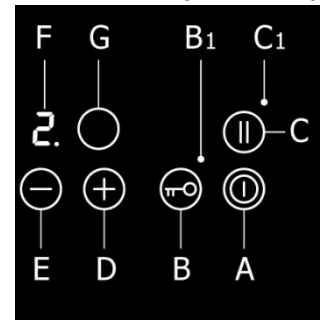
<http://www.facebook.com/AWADBADINAHAS>

<http://twitter.com/AWADBADINAHAS>

وظيفة وقفة

عندما يتم تنشيط واحدة على الأقل من منطقة الطهي، قد يكون عنصر التسخين "مؤقتاً" عن طريق الضغط على مفتاح (C). جميع شاشات العرض تظهر وفقاً لرمز والمقابلة (C1) قيد التشغيل.
من أجل إنهاء وضع الصحافة وقفة مرة أخرى على مفتاح (C) واحدة من مفاتيح أخرى.

وظيفة التذكير



عندما تم تشغيل مراقبة إيقاف مفتاح التشغيل عن طريق الخطأ، يمكن استعادة الإعدادات بسرعة باستخدام وظيفة استدعاء (في غضون فترة زمنية قصيرة)
بعد التبديل على مفتاح التشغيل، و (C1) يومض ليعرض أنه من الممكن لاستعادة الإعدادات السابقة.
اضغط على مفتاح (C). سوف تشفى الإعداد.

وظائف الأمان وعرض الخطأ

رمز الخطأ	وصف الخطأ	دليل التعليمات
U400	اتصال خاطئ من السيطرة؛ مسجلة مباشرة في عنصر تسليط الضوء.	(1) الاتصال مركز معتمد لتقديم المساعدة التقنية - تحديد رمز الخطأ (2) الاتصال كهربائي للتحقق توريد أنابيب منزل لك.
ER36	ماس كهربائي في استشعار درجة حرارة TC أو على وحدة الطاقة.	الاتصال مركز معتمد لتقديم المساعدة التقنية - تحديد رمز الخطأ
ER39	خيارات البرمجة خاطئ (الصمامات، وقفل القطع)	الاتصال مركز معتمد لتقديم المساعدة التقنية - تحديد رمز الخطأ
ER20	وميض الفشل. متحكم للخلال	الاتصال مركز معتمد لتقديم المساعدة التقنية - تحديد رمز الخطأ
ER13	إيبروم بيانات غير صحيحة (متعدد المتغيرات)	الاتصال مركز معتمد لتقديم المساعدة التقنية - تحديد رمز الخطأ
ER37	عودة انزلاق إشارات للتسجيل وحدد، الجزء أو تتابع اثار غير صحيحة	الاتصال مركز معتمد لتقديم المساعدة التقنية - تحديد رمز الخطأ
ER26	تتابع الجهد العالي جدا في حالة الايقاف حالا أو منخفضة جدا في التشغيل بشرط	الاتصال مركز معتمد لتقديم المساعدة التقنية - تحديد رمز الخطأ
ER22	التقييم الرئيسي معيبة يقطع التحكم من بعد 3، 5-7، 5 ثانية. ماس كهربائي أو التوقف في نطاق التقييم الرئيسي.	الاتصال مركز معتمد لتقديم المساعدة التقنية - تحديد رمز الخطأ
ER42	5V في وحدة تحكم خارج النطاق الصالح أو الكثير من التباين	الاتصال مركز معتمد لتقديم المساعدة التقنية - تحديد رمز الخطأ
"FLASH"	يشتغل الدائمة (10S دقيقة) مع التبديل حالا من منطقة الطهي واحد؛ جود سوائل أو قطعة قماش مبللة على التحكم باللمس.	تنظيف سطح التشغيلية. إذا استمرت المشكلة، اتصل مركز معتمد لتقديم المساعدة التقنية - تحديد رمز الخطأ
E2	تسليط ضوء ارتفاع درجة حرارة العنصر	الاتصال مركز معتمد لتقديم المساعدة التقنية - تحديد رمز الخطأ

إذا ترك واحد أو أكثر الشعلات بطريق الخطأ تعمل، عنصر التحكم تلقائياً يتحول عندما أجبرتها على الفرار بعد انقضاء فترة معينة من الزمن. ويبين الجدول أدناه الفاصل الزمني، الذي يعتمد على الإعداد مستوى الطاقة.

المستوى	الوقت المحدد (دقيقة)
0	720
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

إذا كان قد تعثرت سلامة خفض التدريجي، والرمز "H" يتم عرض. لتجنب تعثر التلقائي خفض التدريجي يجري، ببساطة تلمس مفتاح الاختيار الموقد أو (E) أو (D) مفاتيح قبل ان يفوت الاوان.

هذه الوظيفة بسخن الموقد على الحد الأقصى من الطاقة من أجل تحقيق ذلك بسرعة تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. بعد فترة زمنية معينة، ومستوى الطاقة يعود تلقائياً إلى الإعداد المعمول بها. ويمكن تشغيله في أي من سخانات لجميع إعدادات الطاقة باستثناء وضع "9" حيث يتم تعيين الطاقة كحد أقصى في كل وقت.

تمكين التسخين التلقائي

اختر المستوى 9 عن طريق مفتاح (E)، ثم حدد مستوى 9 مع مفتاح (D). أخيراً حدد الإعداد الطاقة المطلوبة، على سبيل المثال المستوى 6، مع المفتاح (E).

في وضع التسخين التلقائي، وعرض للناسخ المعني تظهر بالتناوب الإعداد الفعلي ("6") والرمز "A".

مثال: اختر مستوى 9 وتمكين التسخين التلقائي مع المفتاح (D). ثم جعل مستوى وصولاً إلى 6 باستخدام مفتاح (E). وبهذه الطريقة، سيتم مسخن الموقد على الطاقة الكاملة لـ "9'00"، في حين أن العرض يقرأ بالتناوب "A" و "6" بعد "9'00" سوف الموقد رجوع إلى مستوى الطاقة 6.

المستوى	الوقت المحدد (ثانية)
0	-
1	50
2	90
3	150
4	220
5	320
6	540
7	150
8	240
9	-

تغيير مستوى الطاقة في مرحلة التسخين التلقائي

الموقد المعني يجب أن يكون على.

تغيير مستوى عن طريق مفتاح (D).

في حال طرحت الإعداد، يتم إعادة حساب وقت التسخين الجديد أخذ الوقت الذي انقضى بالفعل عن الإعداد السابق في الاعتبار.

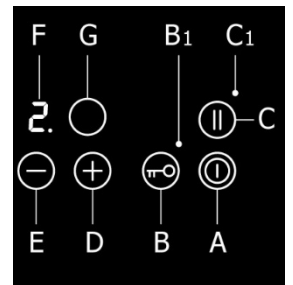
تعطيل وظيفة التسخين التلقائي

مع الرمز "A" يظهر على الشاشة الموقد:

الموقد المعني يجب أن يكون على.

لمس مفتاح 10 (E) ثوان على الأقل بعد تمكين وظيفة.

التسخين التلقائي



تفعيل العين

بعد لمس (A) المفتاح، يجب تحديد الموقت في غضون 10 ثانية كما يلي:

لمس (E) مفاتيح للناسخ المطلوبة. مستوى محدد سلفا هو 4.

ضبط إعداد 1-9 عن طريق (D) و (E) مفاتيح.

و (D) و (E) مفاتيح لديها وظيفة تكرر: الضغط وعقد واحد من هذه المفاتيح يؤدي إلى زيادة أو نقصان في قيمة ضبط وحدة واحدة. عند تحديد "0" يتم التوصل إليه، لن يكون هناك مزيد من الإعدادات تغييرت.

إيقاف العين

يجب أن يكون الموقت شغالا.

إحضار الإعداد وصولا إلى "0" عن طريق مفتاح (E). بعد 3 ثوان، والموقت ينطفئ تلقائيا.

إيقاف تشغيل الموقت على الفور:

الموقت المعني يجب أن يكون على.

إذا كنت على اتصال (D) و (E) مفاتيح في وقت واحد، الموقت تنفجر على الفور.

مؤشر الحرارة المتبقية

طالما أن درجة حرارة الموقت لا تزال مرتفعة كافية لإحداث إصابة، وعرض المقابلة للموقت يظهر "H" رمز (الحرارة المتبقية). هذا المؤشر يختفي فقط عندما لم يعد هناك أي خطر (في 60 °C).

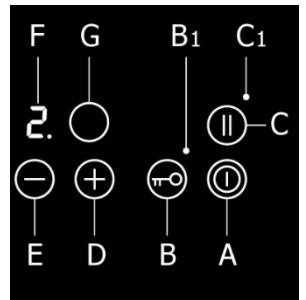
لتوفير الطاقة، وأطفئ الموقت في وقت مبكر، من أجل استغلال الحرارة المتبقية.

يمكن أن تحول الجزء الطهي العلوي إيقاف تشغيله في أي وقت عن طريق (A) مفتاح.

يظهر على الشاشة "H" ما دامت درجة الحرارة فوق 60 درجة مئوية.

إيقاف اسطح

دوائر مناطق الطبخ المتعددة



تحول على دائرة الخارجية

اختر منطقة الطهي ذات الصلة وضبط إعداد القوة (1-9) مع (D) و (E) مفاتيح.

لمس مفتاح (H) يومض (H1) لعرض ذلك منطقة الطهي يجب أن يكون محددا.

لمس (D) أو (E) رئيسية من منطقة الطهي المعنية. سيتم تفعيل الدائرة الخارجية.

إيقاف تشغيل الدائرة الخارجية

يجب أن تكون دائرة الخارجية تعمل. لمس مفتاح متعدد الدوائر (H).

يومض (H1) لعرض ذلك منطقة الطهي يجب أن يكون محددا.

لمس (D) أو (E) رئيسية من منطقة الطهي المعنية. سيتم إيقاف الدائرة الخارجية.

قفل وظائف السطح

الجهاز كله يمكن أن يكون مؤمنا باستخدام مفتاح (B)، وذلك لمنع أي استخدام غير مقصود. يخدم وظيفة أيضا كجهاز سلامة الطفل.

A ضوء الطيار (B1) يشير إلى أنه قد تم تمكين وظيفة القفل السلامة.

طالما تم تمكين وظيفة القفل السلامة، أي العمل على مفاتيح له أي تأثير.

يمكن أن يكون جهاز التحكم أيضا الموقت للإعلام، والتي يمكن أن تسند إلى واحد من مجالات الطبخ.

لمس (L) و (ط) مفاتيح في وقت واحد سيتم تنشيط هذه الوظيفة، والوقت سوف تظهر على الشاشة (M). الوقت يمكن تعديلها

باستخدام (L) أو (I) مفتاح. ويمكن أيضا أن يتم ضبط الوقت بمجرد أن يبدأ العد التنازلي.

إذا كان قد تم تحديد أي منطقة الموقت سوف تكون بمثابة بيضة الموقت بسيط. سوف تكون إشارة الصوتية الصوت مرة واحدة العد التنازلي كاملة.

إذا، من ناحية أخرى، تم اختيار منطقة، سيتم تعيين جهاز ضبط الوقت إلى تلك المنطقة. مرة واحدة اكتمال العد التنازلي، وسوف إشارة صوتية سليمة وسوف منطقة تغلق تلقائيا.

تمكين الموقت

حدد منطقة الطهي وحدد إعداد القوة المطلوبة (1-9).

اضغط على (L) و (ط) مفتاح في وقت واحد. وعرض الموقت (M) تظهر "30". البيض الموقت ضوء التجريبي (M2) يومض.

اضغط مرة أخرى (L) و (ط) مفاتيح في وقت واحد. وعلى ضوء التجريبي الموقت (M1) التي تتوافق مع مجال الطبخ بالغمر و (M3) ويأتي على.

ضبط الوقت 1-99 عن طريق (I) و (L) مفاتيح.

اضغط مرة أخرى (L) و (ط) مفاتيح في وقت واحد لتأكيد العملية البرمجة. المقابلة (M1) ستبقى ثابتة.

سيتم تعيين جهاز ضبط الوقت إلى أن المنطقة: بمجرد اكتمال العد التنازلي سوف منطقة تغلق تلقائيا.

مرة واحدة العد التنازلي يتم إكمال سوف تكون إشارة صوتية الصوت لمدة 30."

برمجة توقيت متعددة

وتمت برمجة A منطقة التدفئة بالفعل: المقابلة (M1) في وضع التشغيل، ويتم تنشيط الشاشة الموقت (M). ويبدأ وميض ببطء بمجرد البدء في برنامج منطقة التدفئة آخر.

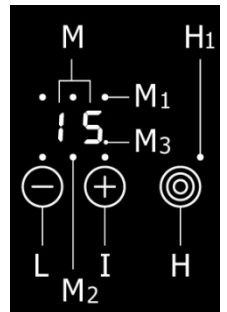
حدد المنطقة التدفئة الثاني وحدد إعداد القوة المطلوبة.

اضغط على (L) و (ط) مفاتيح في وقت واحد، وذات الصلة (M1) وميض.

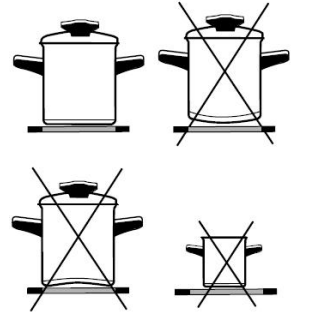
ضبط الوقت 1-99 عن طريق (I) و (L) مفاتيح.

اضغط مرة أخرى (L) و (ط) مفاتيح في وقت واحد لتأكيد العملية البرمجة.

ملاحظة: على ضوء مؤشر الموقت المتصلة بمنطقة التدفئة مجرد ومضات المبرمجة ببطء ومن ثم تظل مضاءة مرة واحدة وقد تم تأكيد ذلك الوقت من قبل في وقت واحد (L) و (ط) الضغط على المفاتيح.



تجهيزات المطابخ



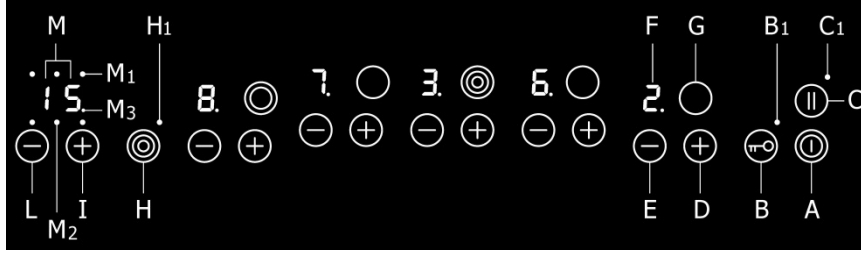
توفير الطاقة

- استخدام تجهيزات المطابخ عالية الجودة مع مسطحة القاع ومستقرة.
- انتقال الحرارة هو أفضل عند أسفل المقلاة ومنطقة الطبخ هي من نفس القطر، ويتم وضعها في مقلاة على وسط منطقة الطبخ.
- عند استخدام الزجاج (بيركس) أو تجهيزات المطابخ والخزف، يرجى اتباع تعليمات الشركة المصنعة للتجهيزات المطابخ.
- عند استخدام طنجرة الضغط، لا تتركه دون مراقبة حتى يتم الوصول إلى الضغط المطلوب. ينبغي في البداية أن يتم تعيين منطقة الطهي إلى أقصى مستوى الطاقة، كما يرتفع الضغط، واستخدام أجهزة الاستشعار لخفض مستوى الطاقة وفقا لتعليمات الشركة المصنعة طنجرة الضغط.
- تأكد من أن هناك دائما ما يكفي من المياه، إما في طنجرة الضغط أو في أي قطعة أخرى من تجهيزات المطابخ، وباستخدام المقلاة فارغة على سطح الطهي سيؤدي إلى ارتفاع درجة الحرارة والتي سوف تضر على حد سواء المقلاة ومنطقة الطهي.
- زجاج المقسى (بيركس) تجهيزات المطابخ مع القاع نحى خصيصا مناسبة للاستخدام على صفيحة الطهي ما إذا كان يناسب القطر من منطقة الطهي. تجهيزات المطابخ مع أكبر قطر قد كسر بسبب الإجهاد الحراري.
- عند استخدام أي تجهيزات المطابخ الخاصة أو غير تقليدية، اتبع إرشادات الشركة المصنعة للتجهيزات المطابخ.
- عند استخدام مقلاة عاكسة (سطح معدني مشرق) أو مقلاة مع قاع سميك لطهي الطعام على موقد الزجاج والسيراميك، ويمكن تمديد وقت الطهي بواسطة عدة دقائق) ما يصل إلى 10 دقيقة. (إذا كنت ترغب في غلي كمية أكبر من الطعام، فمن المستحسن استخدام وعاء مع قاع مظلم مسطحة.

- لا تستخدم الطين وتجهيزات المطابخ، لأنه قد يترك خدوش على السطح الزجاج السيراميك.
- يجب أن أقطار أسفل المقلاة تطابق القطر من منطقة الطهي. إذا كانت المقلاة صغير جدا، يضيع بعض الحرارة؛ وعلاوة على ذلك، وذلك باستخدام مقلاة صغيرة جدا يمكن أن تتلف منطقة الطهي.
- كلما كان ذلك ممكنا نظرا لعملية الطهي، واستخدام غطاء.
- يجب أن تكون المقلاة بحجم مناسب نظرا لكمية من إعداد الطعام. وإعداد كمية صغيرة من الطعام في مقلاة كبيرة يسبب هدر الطاقة.
- ينبغي إعداد الأطباق التي تأخذ وقتا طويلا لطهي الطعام في طنجرة الضغط.
- الخضروات المختلفة والبطاطا وغيرها، يمكن طهيها في كمية صغيرة من الماء، ولكن يجب إغلاق الغطاء بإحكام. عندما يتم جلب الماء ليغلي، وخفض مستوى الطاقة إلى إعداد يحافظ على درجة حرارة فوق درجة الغليان.

كوكتوب السيراميك والزجاج

عناصر التحكم في السطح



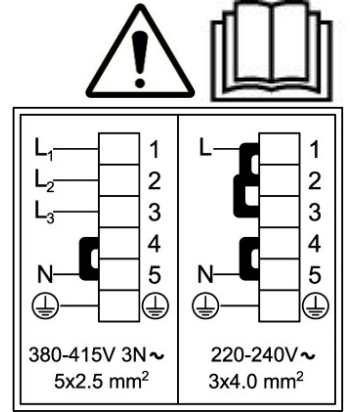
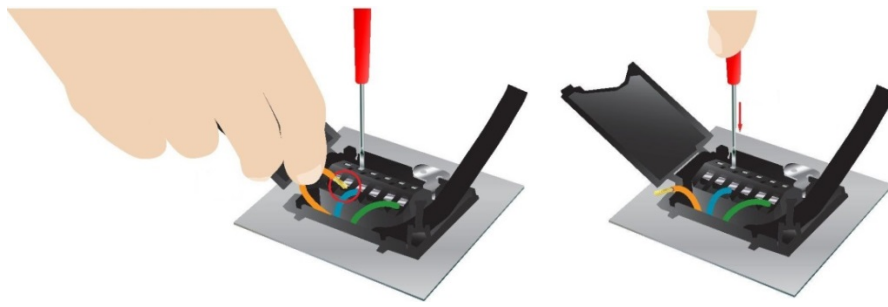
- A. مفتاح التشغيل / الإيقاف
- B. مفتاح قفل السلامة
- B1. قفل أمان ضوء التجريبي
- C. وقفة / مفتاح التذكير
- C1. وقفة / ضوء التذكير التجريبي
- D. المزيد "المفتاح
- E. أقل "مفتاح
- F. عرض ضبط (الحرارة المتبقية)
- G. منطقة الطبخ العرض (واحدة / المزدوج / الثلاثي الدائرة)
- H. مفتاح متعدد الدوائر
- H1. متعدد دائرة ضوء التجريبية
- I. المزيد "برمجة مفتاح الموقت
- L. أقل "برمجة مفتاح الموقت
- M. عرض الموقت
- M1. الطبخ الموقت منطقة ضوء التجريبي
- M2. البيض الموقت ضوء التجريبي
- M3. توقيت عرض الفاصلة العشرية

تحكم السطح

- بعد تحول السطح السيراميك والزجاج على جميع شاشات العرض هيا للحظة واحدة. الفرن جاهزة للتشغيل.
- تم تجهيز الفرن مع أجهزة الاستشعار الإلكترونية التي يتم تشغيلها إذا كنت على اتصال دائرة ذات الصلة لثانية واحدة على الأقل.
- وينبغي كل التنشيط الاستشعار بواسطة إشارة الصوت.
- تجنب وضع أي الكائنات على سطح جهاز الاستشعار (يمكن إشارات خطأ).
- احتفظ سطح استشعار نظيفة.

تشغيل إيقاف

- لمس زر (A).
- تم تمكين التحكم: مؤشرات مستوى وضع قراءة "0"
- يجب أن تتم الخطوة التالية في غضون 10 ثانية، وإلا فإن جهاز ينطفئ تلقائيا.



المعلومات الفنية

BMEH95E	
220-240 V~ or 380-415 V 3N~ ; 50/60 Hz	تصنيف الفولت
8600 W	الطاقة الكاملة
Ø 18-12 mm / 1700-700 W	6
Ø 14 mm / 1200 W	7
Ø 27-21-14 mm / 2700-1050-900 W	8
Ø 18 mm / 1800 W	9

قبل استخدام الجهاز لأول مرة

تنظيف سطح الزجاج السيراميك بقطعة قماش مبللة وبعض المنظفات غسل الصحون اليدوي. لا تستخدم المنظفات العدوانية مثل المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تخدش سطح، والإسفنج غسل الأطباق جليخ، أو مزيلات البقع.

- لا تشغيل منطقة الطهي دون مقلاة أكثر من ذلك، وعدم استخدام موقد الطهي لتدفئة الغرفة!
- تأكد من أن مناطق الطبخ وأسفل المقلاة نظيفة وجافة، ويتم تمكين أن انتقال الحرارة كافية بينهما، من أجل منع أي ضرر للسطح التدفئة.
- أي دهن أو زيت تركت على تلك الطبخ قد تشعل. لذا، كن حذرا عند استخدام الدهون والزيوت في إعداد الطعام (مثل البطاطس المقلية) والسيطرة على عملية الطهي في جميع الأوقات.
- لا تضع مقلاة رطبة أو غطاء البخار غطت على مناطق الطبخ، كما الرطوبة هو ضار لهم.
- لا تترك مقلاة ساخنة حتى يبرد على مناطق الطبخ، لأنه سيتم إنشاءها الرطوبة تحتها، مما تسبب التآكل.
- لا يمكن تشغيل السطح من قبل توقيت خارجي أو أنظمة التحكم عن بعد.

تحذيرات هامة تتعلق بالسطح السيراميك والزجاج

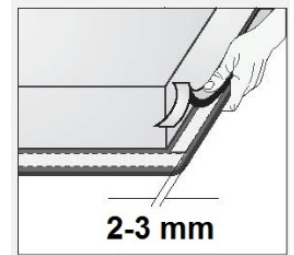
• منطقة الطبخ تصل إلى مستوى الطاقة المحدد أو درجة الحرارة بسرعة كبيرة، ولكن المنطقة المحيطة بمناطق الطبخ تبقى بارد نسبيا.

- إن السطح هو مقاومة لتغيرات درجة الحرارة.
- إن السطح هو أيضا مقاومة للتآكل. قد يتم وضع المقالي على الفرن تقريبا دون الإضرار بالسطح.
- لا يجب استخدام الزجاج السيراميك النتوءات بمثابة سطح العمل. أدوات حادة يمكن أن تسبب الخدوش.
- لا يسمح إعداد الطعام في الألومنيوم رقيقة من حاويات بلاستيكية على مناطق الطبخ الساخن. لا تضع أي أجسام البلاستيك أو رقائق الألومنيوم في السطح السيراميك والزجاج.
- لا تستخدم مطلقا سطح الزجاج السيراميك التي مشققة أو مكسورة.
- إذا انخفض شيء على السطح مع أسفل حافة حادة، وهذا يمكن أن يسبب لوحة السيراميك السطح / لكسر الزجاج. فإن العواقب تكون مرئية على الفور، أو فقط بعد حين. إذا يجب أن تظهر أي صدع مرئية، افصل فوراً الجهاز من التيار الكهربائي.
- إذا انسكب السكر في كوب ساخن السطح السيراميك، أو غذاء السكر لادن، ويمسح السطح على الفور.

تحذيرات هامة

تثبيت رغوطة الطوق

قبل إدخال جهاز إلى فتحة في سطح العمل المطبخ، ويجب أن ترفق طوقا رغوطة المورد إلى الجانب السفلي من السيراميك (زجاج) زجاج الفرن الطهي.
لا تقم بتثبيت الجهاز دون طوقا رغوطة!

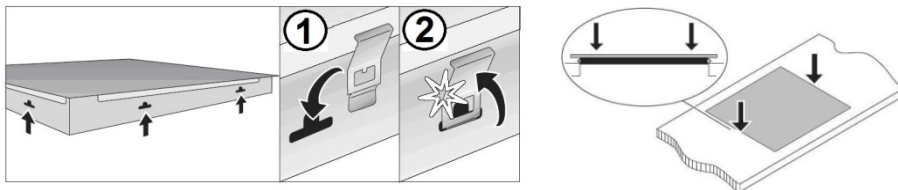


إجراء التثبيت

يجب أن يرفق طوقا للجهاز على النحو التالي:

- إزالة فيلم واقي من الطوق.
- ثم إرفاق طوقا على الجانب السفلي من الزجاج، ما يقرب من 2-3 ملليمتر من الحافة.
- يجب أن يرفق طوقا على طول حافة الزجاج ويجب أن لا تتداخل في زوايا.
- عند تركيب طوقا تأكد من أن الزجاج لا يتلامس مع أي أدوات حادة.

- سطح العمل يجب أن يوضع أفقي تماما.
- حماية بشكل مناسب حواف قطع الفتحة.
- قم بتوصيل سطح الطبخ لامدادات الطاقة التيار الكهربائي (انظر تعليمات للاتصال من سطح الطبخ لتوريد أنابيب الطاقة).
- وضع الينابيع المتوفرة في مناطقهم.
- أدخل السطح في خفض الفتحة.
- اضغط على السطح بحزم نحو سطح العمل من فوق.



الربط لامدادات الطاقة

- قد يتم اتصالات من قبل فني مؤهل فقط. حماية التأريض يجب أن تتوافق مع الأنظمة واقفا.
- وكشف محطات اتصال عند إزالة غطاء صندوق الصدد.
- قبل أي اتصال الاختيار محاولة أن الجهد المبين على لوحة تصنيف يتماشى مع امدادات الطاقة منزلك.
- يقع تحت تصنيف وحة الجهاز.
- يتم تصنيفها جهاز للاستخدام مع امدادات الطاقة الجهد $\sim 220-240 \text{ V}$.
- من أجل إجراء اتصال ثابت للأنابيب، إدراج كل قطب دائرة الكسارة بين الجهاز والتيار الكهربائي. يكون هذا الجهاز لديهم فصل الاتصال في جميع أقطاب، وتوفير فصل كامل تحت ظروف الجهد الزائد الفئة الثالثة.
- ويسمح لهذه الأجهزة لتركيبتها على جانب واحد بجانب خزانة المطبخ عالية، وارتفاع والتي قد يتجاوز ذلك من الأجهزة. على الجانب الآخر ومع ذلك، يسمح فقط خزانة المطبخ تكافؤ الارتفاع الجهاز.
- عند الانتهاء من التثبيت، الأسلاك والكابلات المعزولة الحية ويجب أن تكون محمية بشكل كاف ضد لمس عرضي.

التعديل الأساسي من أجهزة الاستشعار الأجواء

على كل اتصال لإمدادات الطاقة تم تعديل أجهزة الاستشعار من الأجهزة تلقائيا إلى البيئة لضمان وظيفتها المناسبة. كل يعرض تشغيل وتضاء بالكامل لبضع ثوان.

أثناء إجراء التعديل يجب أن تكون خالية من أي أجهزة استشعار الأجسام، وإلا سيتم مقاطعة إجراء التعديل حتى تتم إزالة هذه الكائنات من سطح جهاز الاستشعار. خلال هذه الفترة تنظيم هذا الموقد من المستحيل.

إنتباه!

قبل محاولة أي إصلاحات على الأجهزة، قطع التيار الكهربائي. وفقا للجهد الرئيسي يجب أن تكون متصلا الجهاز تماشيا مع المخطط المرفق.

يجب توصيل سلك التأريض إلى المحطة التي تحمل الرمز التأريض.

كابل اتصال يجب أن تؤدي من خلال جهاز سلامة الإغاثة وحمايته من عرضي سحب. عند الانتهاء من تركيب تبديل جميع سخانات لمدة حوالي 3 دقائق للتأكد من حسن السير.

تصاعد في الموقد المدمج

الحذر!

• لتجنب أي خطر محتمل ، قد يتم تثبيت جهاز قبل أشخاص مؤهلين فقط.

• ألواح والمفروشات من خزائن المطبخ تلقي السطح يجب أن يعامل مع مواد لاصقة مقاومة للحرارة $100^{\circ}C$ (وإلا أنها قد تكون مشوه أو مشوه بسبب عدم كفاية درجة الحرارة المقاومة).

• المقصود من سطح الطبخ لبناء إلى سطح العمل فوق العنصر مطبخ 600مم عرض أو أكثر.

• بعد التثبيت من المدمج في السطح تأكد من أن هناك حرية الوصول إلى عناصر تحديد اثنين في الواجهة.

• يجب أن يتم تثبيت عناصر المطبخ معلق فوق هذا الموقد في هذه المسافة لتوفير مساحة كافية لعملية عمل مريحة.

• يجب أن تكون المسافة بين سطح العمل والشفاف على الأقل من هذا القبيل على النحو المبين في تعليمات لتركيبة شفاط المطبخ، ولكن في أي حال من الأحوال أنه قد يكون أقل من 700 ملم.

• يسمح استخدام الحدود الخشب الصلب الزخرفية حول سطح العمل وراء جهاز، في حالة تبقى على مسافة لا تقل كما هو مبين في الرسوم التوضيحية التثبيت.

• المسافة المتوسطة بين المدمج والكوكتوب والجدار الخلفي في الرسم التوضيحي لتركيبة المدمج في الكوكتوب.

• يمكن أن يبنى السطح السيراميك والزجاج في 25 إلى 40 mm سطح العمل سميكة.

• عنصر المطبخ أسفل يجب أن لا يكون أحد الأدراج. يجب تركيبها مع لوحة أفقي 20mm بعيدا عن السطح السفلي سطح العمل. المسافة بين لوحة والسطح يجب أن يكون فارغا ويمكن تخزين أي أجسام أو الاحتفاظ بها هناك.

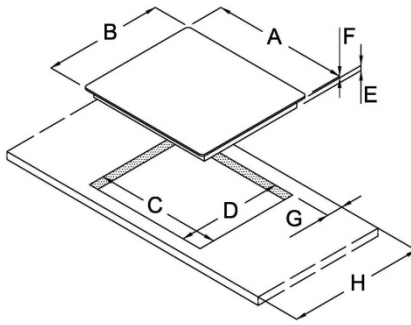
• يجب على الجانب الخلفي من عنصر المطبخ أيضا لديها افتتاح 50mm عالية على طول عرض كامل للعنصر، والجزء الأمامي يجب أن يكون افتتاح ما لا يقل عن 5mm.

1

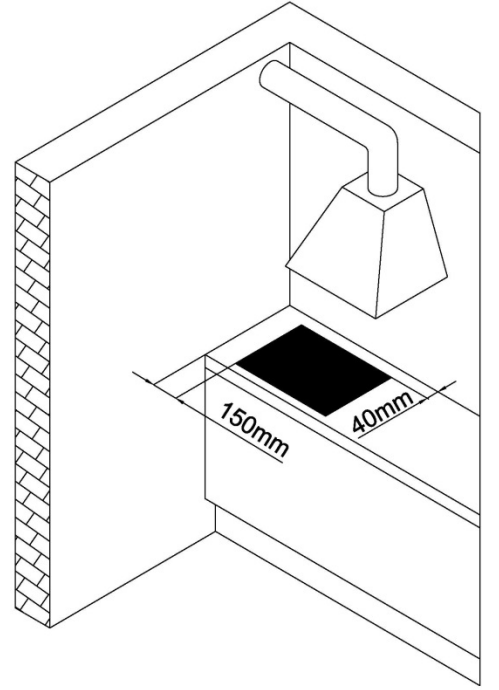
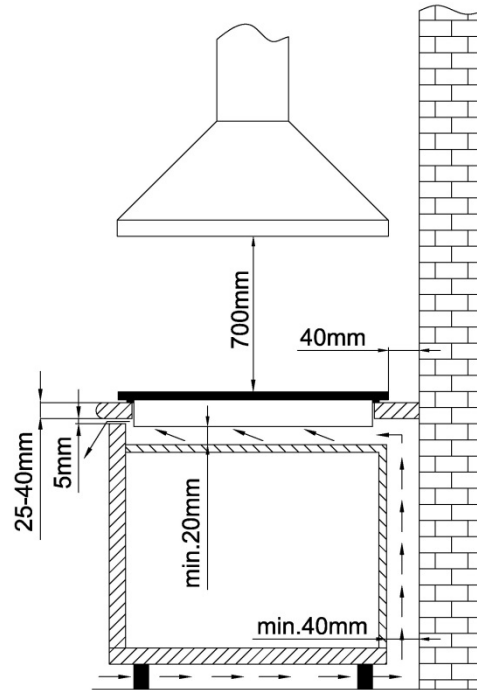
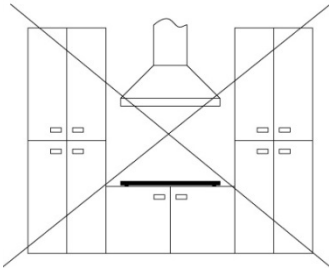
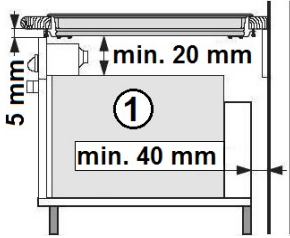
• إدراج الفرن تحت الفرن يجوز للأفران مجهزة مروحة التبريد

إدراج قبل الفرن، فمن الضروري إزالة لوحة عنصر المطبخ الخلفي في مجال افتتاح الفرن.

وبالمثل، يجب على الجزء الأمامي من العنصر لها افتتاح ما لا يقل عن 5mm.



A	900 mm
B	510 mm
C	880 mm
D	490 mm
E	40 mm
F	5 mm
G	min. 50 mm
H	min. 600mm



- قد يكون جهاز بيلت ان ومتصلا إمدادات الطاقة فقط من قبل فني مؤهل.
- مناطق معينة من سطح كوكتوب (المتاخمة للسخانات) هي ساخنة أثناء التشغيل.
- منع الأطفال للفرح حول الأجهزة وتحذيرهم بشكل صحيح من خطر الحروق.
- الزيت الحار يشتعل بسهولة، حتى تكون لديك تأكيد من أن إعداد مثل هذه المواد الغذائية (بطاطس) تحت المراقبة المستمرة.
- لا يجوز ترك سخانات في العملية فارغة، بدون أي أطباق على القمة.
- لا تستخدم الجهاز لتسخين الأجواء.
- لا تستخدم هذا الموقد السيراميك والزجاج كسطح للعمل. أدوات حادة قد تؤدي إلى تلف سطح كوكتوب.
- لا تضع أي أجسام معدنية على الموقد، مثل السكاكين والشوك والملاعق، والأغطية وعاء، وما شابه ذلك، لأنها قد تصبح ساخنة جدا.
- لا يسمح إعداد الطعام في الألومنيوم أو البلاستيك تجهيزات المطابخ. لا تضع أي أجسام البلاستيك أو رقائق الألومنيوم على سطح كوكتوب.
- في حالة أي أجهزة أخرى موصولة في خطوط الطاقة الكهربائية بالقرب من هذا الموقد، ومنع الاتصال من كابل التوصيل مع المناطق الطبخ الساخن.
- لا تبقى أي الكائنات الحساسة القابلة للاشتعال أو درجة الحرارة، مثل مواد التنظيف، وبخاخ، المنظفات، وما إلى ذلك، تحت الأجهزة.
- لا تستعمل أبدا كوكتوب السيراميك والزجاج مثققة أو مكسورة. في حال لاحظت أي تصدعات واضحة على السطح، وقطع التيار الكهربائي فوراً لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- في حال وجود أي أعطال، قم بفصل جهاز من التيار الكهربائي وقسم خدمة المكاملة.
- لا تستخدم الضغط العالي أنظف البخار أو البخار الساخن لتنظيف الجهاز.
- يتم تصنيعها جهاز في الامتثال لمعايير السلامة الفعالة ذات الصلة.
- ليس المقصود من جهاز للاستخدام من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) مع انخفاض القدرات المادية والحسية أو العقلية، أو عدم وجود الخبرة والمعرفة، ما لم تكن قد أعطيت لهم الإشراف أو تعليمات بشأن استخدام الأجهزة من قبل الشخص المسؤول عن أنهم سلامة.
- يجب أن تكون تحت إشراف • الأطفال للتأكد من أنها لا تلعب مع الجهاز.
- لا يمكن تشغيل الفرن من قبل توقيت خارجي أو نظم التحكم عن بعد.
- احرص على عدم إسقاط الأجسام أو الأواني الفخارية على سطح الزجاج السيراميك و. يمكن حتى الأجسام الخفيفة (مثل الملح شاكر) الكراك أو تلف لوحة من السيراميك.
- إذا تم بناء الجهاز في أكثر من فرن مع نظام بالتحلل الحراري، فإنه لا ينبغي أن تعمل في حين أن عملية بالتحلل الحراري هو في التقدم لأنها يمكن أن تؤدي إلى حماية المحموم من هذا الموقد.
- لا تقم بتوصيل الفرن لإمدادات الطاقة مع تمديد الكابلات أو مأخذ متعددة، لأنها لا تضمن تحقيق السلامة الكافية (مثل خطر الانهالك من مأخذ متعددة).
- بعد استخدام هذا الموقد، قم بفصله من واجهة المستخدم. لا يبقون في كشف وعاء.
- توصيل الجهاز إلى اتصال دائم.
- إذا كان سلك التمديدات تالف يجب استبداله بسلك خاص او الحصول عليه من المصنع الوكيل مقدم الخدمة.

الرمز الموجود على المنتج أو على عبوتها يشير إلى أن هذا المنتج قد لا يتم التخلص منه كنفايات منزلية. بدلا من ذلك يجب أن يسلمها إلى نقطة تجميع لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. من خلال الضمان يتم التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، وسوف تساعد على منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي كان من الممكن ان تنجم عن معالجة النفايات غير لائق لهذا المنتج. للحصول على معلومات أكثر تفصيلا حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو مرفق التخلص من المخلفات المنزلية أو المحل الذي اشترت منه المنتج.



عزيزي العميل!

الغرض من سطح سيراميك زجاجي مدمج الاستخدام المنزلي فقط. المواد المستخدمة في التعبئة والتغليف هي صديقة للطبيعة ويمكن إعادة تدويرها، أودعت أو دمرت من دون أي مخاطر على البيئة. من أجل التعرف على هذه الميزات، يتم وضع علامة على كافة مواد التعبئة والتغليف مع الرموز ذات الصلة. مرة واحدة وقد أصبح الجهاز الخاص بك عفا عليه الزمن، وكنت لا تتوي استخدامه بعد الآن، وتأخذ الرعاية الكافية بفضلات البيئة. إيداع الأجهزة القديمة الخاصة بك مع مستودع أذن التعامل مع الأدوات المنزلية المستعملة.

تعليمات للاستخدام

تم إعداد تعليمات للاستخدام بالنسبة للمستخدم، ووصف تفاصيل والتعامل مع الأجهزة. تنطبق هذه الإرشادات على نماذج مختلفة من نفس العائلة من الأجهزة، وبالتالي قد تجد المعلومات والأوصاف التي ربما لا تنطبق على الأجهزة الخاصة بك.

تعليمات التثبيت

يجب أن تكون متصلاً جهاز لامدادات الطاقة وفقاً لتعليمات من الفصل "التوصيلات الكهربائية" وتمشياً مع اللوائح والمعايير وفقاً. وينبغي إجراء اتصالات من قبل أشخاص مؤهلين فقط.

تصنيف لوحة

يقع لوحة التصويت مع المعلومات الأساسية تحت الأجهزة.

الحماية من مخاطر النار

ويسمح للأجهزة لتركيبها على جانب واحد بجانب خزانة المطبخ عالية، والارتفاع قد يتجاوز ذلك من الأجهزة. على الجانب الآخر ومع ذلك، يسمح فقط خزانة المطبخ تكافؤ ارتفاع الجهاز.

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 | تحذيرات هامة |
| 5 | تصاعد السطح |
| 6 | اتصال لإمدادات الطاقة |
| 7 | معلومات فنية |
| 8 | تحكم السطح |
| 11 | وظائف الامان وخطأ العرض |
| 12 | تنظيف و صيانة |

Baumatic

MADE IN ITALY

إرشادات الاستخدام والتثبيت
سطح سيراميك زجاجي

AR

BMEH95E