

# Baumatic

MADE IN ITALY

EN

**Instructions for use and installation**  
Ceramic glass cooktop

**BMEH64EF**



**Dear customer!** This appliance is intended for household use only.  
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.  
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.

**Instruction for use** 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.

**Installation instruction** 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.

**Rating plate** The rating plate with basic information is located underneath the appliance.

**Fire hazard protection** 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.

**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
Technical information	7
Operation	8
Safety functions and error display	9
Cleaning and maintenance	10

## **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

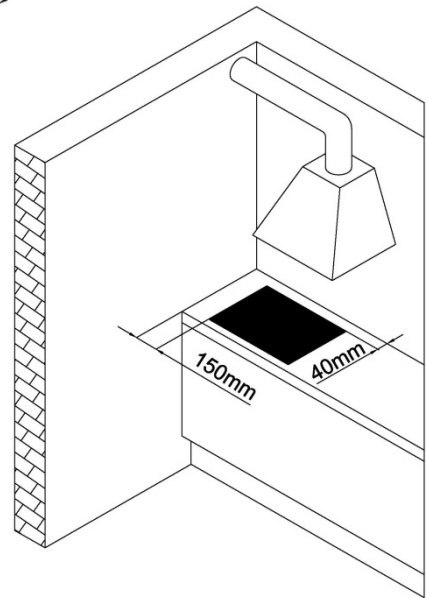
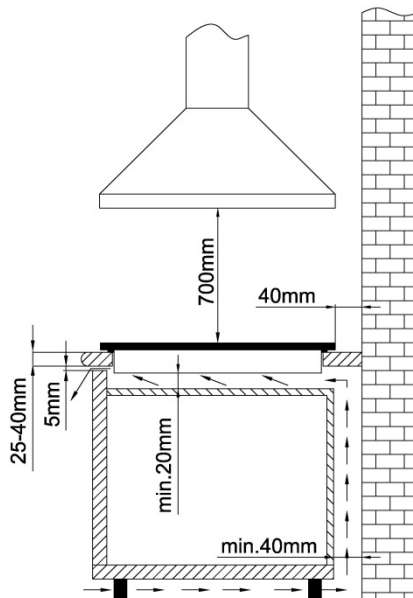
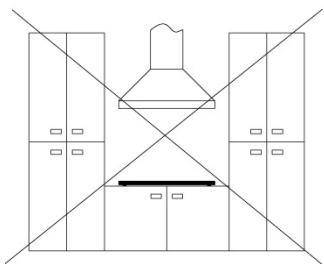
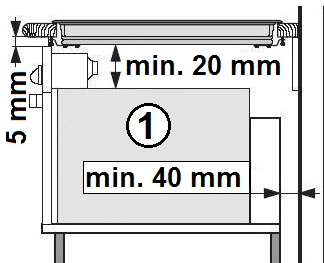
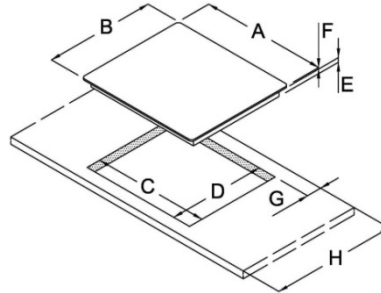
### Important warnings

- 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.

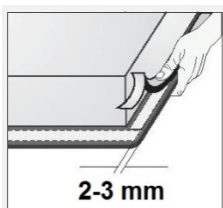
### **Incorporation of the oven under the hob is permissible for ovens equipped with a cooling fan ①.**

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.

<b>A</b>	580mm
<b>B</b>	510mm
<b>C</b>	560mm
<b>D</b>	490mm
<b>E</b>	40mm
<b>F</b>	5mm
<b>G</b>	min.50 mm
<b>H</b>	min.600mm



### **Installing the foam gasket**



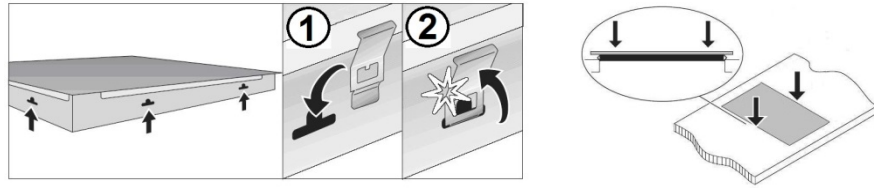
Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob. **Do not install the appliance without the foam gasket!**

#### **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

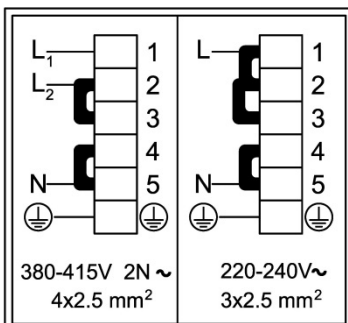
Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to the environment to ensure their proper function. All displays turn on and are fully illuminated for a few seconds.

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.




## Electrical connection



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

## TECHNICAL INFORMATION

<b>BMEH64EF</b>	
	
Rated voltage	220-240 V~ ; 50/60 Hz
P <sub>nTOT</sub>	6500 W

	Ø 21 cm / 2300 W
	Ø 14 cm / 1200 W
	Ø 18 cm / 1800 W

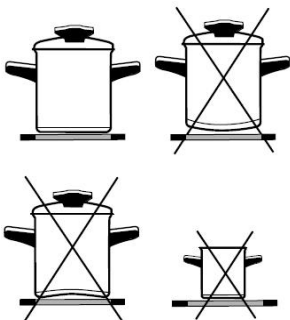
### **Before using the appliance for the first time**

- 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 not 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 aluminum or plastic containers on hot cooking zones is not allowed. Do not place any plastic objects or aluminum 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.

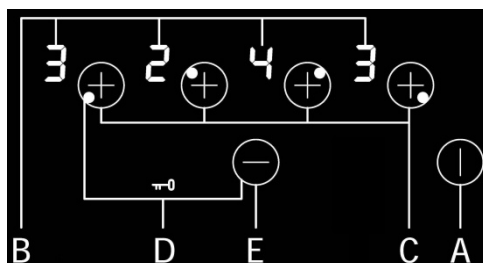
- When using any special or unconventional cookware, follow the cookware manufacturer's instructions.
- When a highly reflective pan (bright metal surface) or a pan with a thick bottom is used for cooking on a glass-ceramic hob, cooking time can be extended by several minutes (up to 10 minutes). If you wish to boil a larger quantity of food, it is recommended to use a container with a flat dark bottom.

## **Energy saving**

- Do not use clay cookware, because it may leave scratches on the glass-ceramic 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 sensor
- B. Cooking zone power or remaining heat displays
- C. Cooking zone selection and On/Off sensors (+)
- D. Child lock On/Off sensor
- E. Sensor (-)

- 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.

### **Activating the hob**

Touch the sensor (A) for at least one second. The hob is now active, and all hotplate power indicators (B) indicate »0«.

**Now you need to select the next setting within 20 seconds, otherwise the hob switches off again.**

### **Turning coking zone on**

After turning the hob on using the sensor (A), within the next 20 seconds start one of the hotplates.

- Touching the desired hotplate sensor (C), its relevant power indicator indicates »0«.
- By touching sensors (C) or (E) set the desired cooking power from 1-9.

**Continuous pressing of (C) or (E) sensors the power level is automatically increased or reduced.**

**Another procedure is to change power in steps is by intermediate touching of relevant sensors.**

**Setting is always possible for one hotplate only at the time.**

**Power display indicates »0«, or „H“, depending on the existing temperature of the hotplate (see Section Remaining Heat Indicator).**

**You can also turn the hotplate off prior the end of cooking and use the remaining heat, and save energy.**



### Turning coking zone off

- Selected hotplate must be activated.
- Touching the hotplate sensor (E) set the power level to »0«. After 10 seconds the hotplate is turned off.

#### **Fast deactivation**

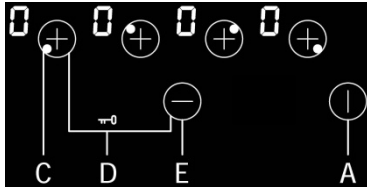
- Selected hotplate must be activated.
- Press both (C) and (E) sensors simultaneously, and the hotplate is immediately switched off.

### Turning the hob off

The hob can be switched off any time by pressing the sensor (A).

### Child lock

By activating the child lock protection you can stop the operation of the appliance, the use of hotplates, protecting the children from accidental start and eventual injury.



#### **Activating child lock**

- Switch all hotplates off (setting "0").
- Touch sensor (A) and activate the hob (in case it was idle). All displays indicate »0«.
- Press sensors (D=C+E) simultaneously. After the beep press the sensor (C) again. All displays indicate letter »L«, which disappears after 20 seconds. Child lock is now activated.



#### **Turning child lock off**

- Protection is switched off by pressing the sensor (A). All displays indicate the letter L..
- Press simultaneously sensors (D=C+E). After the beep press sensor (E) again. Child lock is now off.

### Remaining heat indicator

Glass ceramic hob also features remaining heat indicator "H". As long as the symbol "H" is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting.

Even when the symbol "H" disappears, the hotplate may still be hot.

Be careful of burns!

### Operation time limit

For improved safety, your cooking hob is fitted with a device that limits the duration of the cooking hob operation for each cooking zone respectively. The duration of operation is measured from the last change made to the power level settings for a particular cooking zone. If the power level is not changed for a while, the cooking zone will automatically be switched off after a certain period of time which depends on the power level (see table below).

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Limit Time (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

### SAFETY FUNCTIONS AND ERROR DISPLAY

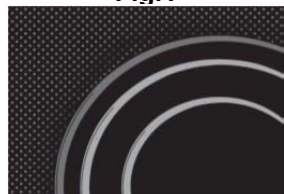
ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	INSTRUCTION MANUAL
<b>ER03 &amp; permanent tone</b>	Permanent use of keys; Control unit cuts off after 10 sec; Water or cooking utensils on the glass above the control unit.	Cleaning of the operational surface. If the problem persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
<b>ER21</b>	Control unit cuts off due to overheating to avoid damage to electronics. Ambient temperature of electronics still too high.	Allow cavity to cool down. If the problem persist, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
<b>U400</b>	Secondary voltage of the power unit too high (primary > 300V). Control unit cuts off after 1 sec releasing a permanent tone. Control unit is wrongly connected.	1) Contact an electrician to check the home supply mains. 2) Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
<b>ER22</b>	Key evaluation defective. Control unit cuts off after 3.5 – 7.5 sec. Short-circuit or discontinuation in the range of the key evaluation.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
<b>ER36</b>	NTC value is not within its specification; control unit cuts off. Short-circuit or cut-off at NTC.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.

<b>ER20</b>	Flash-failure. Microcontroller faulty.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
<b>ER40</b>	Secondary operational voltage is too low for min.5 sec. Primary PTC too hot.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.

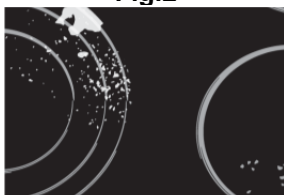
## **CLEANING AND MAINTENANCE**



**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 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 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).

Discoloring 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 discoloring 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](http://www.awadnahas.com)

Dear Customer,

Thank you for purchasing a quality Baumatic home appliance. We pride ourselves in supplying quality products with high level of customer service.

For customers outside the U.A.E please contact your local Baumatic distributor.

You can find your local distributor on our website at [www.baumatic-mea.com](http://www.baumatic-mea.com) and click on 'where to buy' from the menu.

**Baumatic Middle East General Trading LLC**

**P.O BOX 393720**

**Dubai, United Arab Emirates**

**Tel: +971 (0) 4551 3780 – General enquires**

**+971 (0) 4551 3953 – Service, spare parts & product enquiries**



عزيزي العميل:

نشكرك لشرائك المنتج المنزلي بوماتك عالي الجودة. نحن نعتز في توريد منتجات ذات جودة عالية مع مستوى عال من خدمة العملاء. لعملاء خارج دولة الإمارات العربية المتحدة، الرجاء الإتصال على الموزع المحلي لأجهزة بوماتك. يمكنك العثور على الموزع المحلي الخاص بك على موقعنا الإلكتروني [www.baumatic-mea.com](http://www.baumatic-mea.com). فقط انقر على 'مكان الشراء' من القائمة.

بوماتك الشرق الأوسط للتجارة العامة ذ م م

صندوق بريد 393720

الإمارات العربية المتحدة، دبي

تلفون: 971 (0) 4551 3780 + للإستفسارات العامة

971 (0) 4551 3953 + للخدمات، قطع الغيار، إستفسارات المنتج

عزيمي 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 سينا 55

[info@awadnahas.com](mailto:info@awadnahas.com)

[www.awadnahas.com](http://www.awadnahas.com)

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

<http://twitter.com/AWADBADINAHAS>

## تنظيف وصيانة السطح السيراميك الزجاج

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.

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). 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 تمحي سطح جاف (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. 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).

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 فورا، 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.



الشكل 1



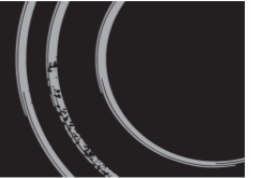
الشكل 2



الشكل 3



الشكل 4



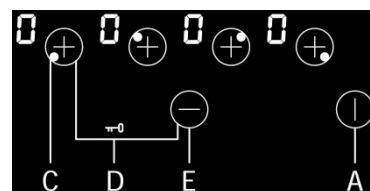
الشكل 5

## قفّل للاطفال

من خلال تفعيل حماية قفل الأطفال يمكنك إيقاف تشغيل الأجهزة، واستخدام سخانات، وحماية الأطفال من بداية عرضي والإصابة في نهاية المطاف.

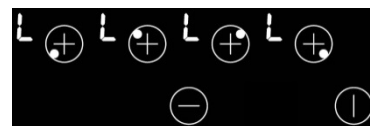
### تفعيل قفل الأطفال

- تبديل جميع سخانات إيقاف (الإعداد "0")  
 •استشعار تعمل باللمس (A) وتفعيل الفرن في حال كان خاملاً. (كل يعرض تشير «0»)  
 •أجهزة الاستشعار الصحافة (D = C + E) في وقت واحد. بعد الصافرة اضغط على الاستشعار (C) مرة أخرى. كل يعرض تشير الرسالة «L»، الذي يختفي بعد 20 ثانية. يتم تنشيط الآن قفل الأطفال.



## إيقاف قفل الأطفال

- يتم تشغيل حماية إيقاف عن طريق الضغط على استشعار (A) كل يعرض تشير هذه الرسالة L..
- اضغط في وقت واحد أجهزة الاستشعار (D = C + E) بعد استشعار الصحافة زمارة (E) مرة أخرى إيقاف قفل الطفل الآن



يتميّز زجاج الفرن السيراميك أيضا المتبقي مؤشر الحرارة. "H" طالما أن الرمز "H" بعد إيقاف الموقد ، يمكن استخدام الحرارة المتبقية للاحتراق الطعم أو للذوبان.

حتى عندما يكون الرمز "H" يخفي، قد يكون لا يزال موقد ساخن.  
كن حذرا من الحروق!

### مؤشر الحرارة المتبقية

لتحسين الأمان، تم تجهيز سطح الطبخ مع الجهاز الذي يحد من مدة العملية سطح الطهي لكل منطقة طهي على التوالي. يتم قياس مدة العملية من التغيير الأخير التي تم إجراؤها على إعدادات مستوى الطاقة لمنطقة طبخ معينة. إذا لم يتم تغيير مستوى الطاقة لفترة من الوقت، سيتم تلقائياً تشغيل منطقة الطبخ من الملعب بعد فترة معينة من الزمن والتي تعتمد على مستوى الطاقة (انظر الجدول أدناه).

### الوقت المحدد للعملية

المستوي	1	2	3	4	5	6	7	8	9
(h) الوقت المحدد	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

## وظائف الأمان وعرض الخطأ

رمز الخطأ	وصف الخطأ	دليل التعليمات
تتنظيف سطح التشغيلية. إذا استمرت المشكلة، اتصل مركز معتمد لتقديم المساعدة التقنية -تحديد رمز الخطأ.	استخدام الدائم للمفاتيح، وحدة التحكم يقطع بعد 10 ثانية؛ أو اني الماء أو الطبخ على الزجاج فوق وحدة التحكم.	ER03 & نغمة دائمة
تسمح تجويف حتى يبرد. إذا استمرت المشكلة، اتصل مركز معتمد لتقديم المساعدة التقنية -تحديد رمز الخطأ.	يقطع وحدة التحكم إيقاف بسبب الانهاك لتجنب الأضرار التي لحقت الالكترونيات. درجة الحرارة المحيطة من الالكترونيات لا تزال مرتفعة للغاية.	ER21
(1) الاتصال كهربائي للتحقق من توريد أنابيب المنزل. (2) الاتصال مركز معتمد لتقديم المساعدة التقنية -تحديد رمز الخطأ.	الجهد الثانوي من وحدة الطاقة إلى ارتفاع (الابتدائي. 300V) > وحدة التحكم يقطع بعد 1 ثانية الاصدار عن نغمة دائمة. يتم توصيل وحدة التحكم بشكل خاطئ.	U400
الاتصال مركز معتمد لتقديم المساعدة التقنية -تحديد رمز الخطأ.	التقييم الرئيسية معيبة. وحدة التحكم يقطع بعد 3, 5-7, 5 ثانية. دائرة قصر أو التوقف في نطاق التقييم الرئيسية.	ER22
الاتصال مركز معتمد لتقديم المساعدة التقنية -تحديد رمز الخطأ.	قيمة المجلس الوطني الانتقالي ليست ضمن مواصفاتها؛ وحدة التحكم يقطع. دائرة قصر أو قطع في المجلس الوطني الانتقالي.	ER36
الاتصال مركز معتمد لتقديم المساعدة التقنية -تحديد رمز الخطأ.	فلاش الفشل. متحكم الخلل.	ER20
الاتصال مركز معتمد لتقديم المساعدة التقنية -تحديد رمز الخطأ.	الجهد التشغيلي الثانوي هو منخفض للغاية 5. ثانية. الأولية PTC حار جدا.	ER40

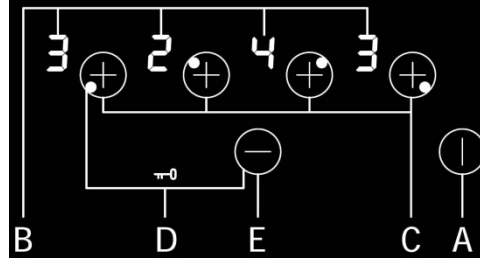


## توفير الطاقة

- 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 صغيرة جداً، يضيع بعض الحرارة؛ وعلاوة على ذلك، وذلك باستخدام مقلاة صغيرة جداً يمكن أن تتلف منطقة الطهي.
- كلما كان ذلك ممكناً نظراً لعملية الطهي، واستخدام غطاء.
- يجب أن تكون المقلاة بحجم مناسب نظراً لكمية من إعداد الطعام. وإعداد كمية صغيرة من الطعام في مقلاة كبيرة يسبب هدر الطاقة.
- ينبغي إعداد الأطباق التي تأخذ وقتاً طويلاً 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.
- ينبغي إعداد الأطباق التي تأخذ وقتاً طويلاً 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. تشغيل / إيقاف جهاز استشعار
- B. الطاقة منطقة الطبخ أو يعرض الحرارة المتبقية
- C. اختيار منطقة الطبخ وأجهزة استشعار تشغيل / إيقاف (+)
- D. قفل الأطفال تشغيل / إيقاف جهاز استشعار
- E. الاستشعار (-)

- 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.
- ويتبع كل التنشيط الاستشعار بواسطة إشارة الصوت.
- تجنب وضع أي الكائنات على سطح جهاز الاستشعار (ممكن اشارات خطأ). دائما الحفاظ على سطح استشعار نظيفة.

تلمس الاستشعار (A) لثانية واحدة على الأقل. الفرن هو الآن نشط، وجميع مؤشرات القوة موقد (B) تشير «0»

## تفعيل السطح

الآن تحتاج إلى تحديد الإعدادات المقبلة في غضون 20 ثانية، وإلا فإن السطح ينطفئ مرة أخرى

- بعد تشغيل السطح على استخدام الاستشعار (A)، وذلك في 20 ثانية المقبلة بدء تشغيل أحد حجراتهم.
- لمس جهاز استشعار الموقد المطلوب (C)، ومؤشر للطاقة ذات الصلة تشير إلى «0»
- بواسطة أجهزة استشعار اللمس (C) أو (E) تشغيل الطاقة الطبخ المطلوب 1-9

الضغط المستمر من (C) أو (E) وأجهزة الاستشعار يتم زيادتها تلقائياً إلى مستوى الطاقة أو تخفيضها.

إجراء آخر هو تغيير الطاقة في الخطوات هو عن طريق لمس وسيط من أجهزة الاستشعار ذات الصلة.

الإعداد هو دائماً ممكن للموقد واحد فقط في ذلك الوقت.

عرض الطاقة يشير «0»، أو "H"، تبعاً لدرجة الحرارة الحالية للموقد (انظر القسم المتبقي مؤشر الحرارة).

يمكنك أيضاً إيقاف الموقد قبل نهاية الطهي واستخدام الحرارة المتبقية، وتوفير الطاقة.

- يجب تنشيط الموقد المحدد.
- لمس جهاز استشعار موقد (E) تعيين مستوى السلطة ل «0» بعد 10 ثانية من تشغيل موقد إيقاف.


التعطيل سريع

يجب تنشيطه • الموقد المحدد.

- اضغط على حد سواء (C) و (E) وأجهزة الاستشعار في وقت واحد، ويتم فيها إيقاف الموقد فوراً.

يمكن تشغيل السطح من أي وقت عن طريق الضغط على استشعار (A).

## إيقاف اسطح

BMEH64EF	
	
220-240 V~; 50/60 Hz	تصنيف الفولت
6500 W	الطاقة الكاملة
Ø 21 cm / 2300 W	5
Ø 14 cm / 1200 W	8
Ø 18 cm / 1800 W	9

### قبل استخدام الجهاز لأول مرة

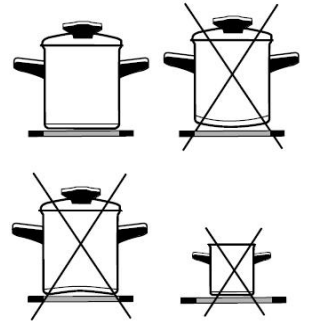
- تنظيف سطح الزجاج السيراميك بقطعة قماش مبللة وبعض المنظفات غسل الصحن اليدوي. لا تستخدم المنظفات العدوانية مثل المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تخدش سطح، والإسفنج غسل الاطباق جليخ، أو مزيلات البقع.
- لا تشغيل منطقة الطهي دون مقلاة أكثر من ذلك، وعدم استخدام موقد الطهي لتدفئة الغرفة!
- تأكد من أن مناطق الطبخ 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. إذا، 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 إنشاؤها الرطوبة تحتها، مما تسبب التآكل.
- لا يمكن تشغيل السطح من قبل توقيت خارجي أو أنظمة التحكم عن بعد.

### تحذيرات هامة

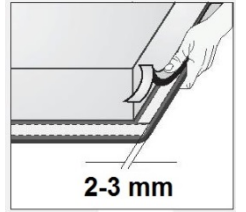
- منطقة الطبخ تصل إلى مستوى الطاقة المحدد أو درجة الحرارة بسرعة كبيرة، ولكن المنطقة المحيطة بمناطق الطبخ تبقى بارد نسبيا.
- إن السطح هو مقاومة لتغيرات درجة الحرارة.
- إن السطح هو أيضا مقاومة للتآثير. قد يتم وضع المقالي على الفرن تقريبا دون الإضرار بالسطح.
- لا يجب استخدام الزجاج السيراميك للتواءات بمثابة 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، ويسمح على الفور الفرن.

### تجهيزات المطابخ

- نصائح حول استخدام تجهيزات المطابخ
- 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.



## تثبيت رغوطة الطوق



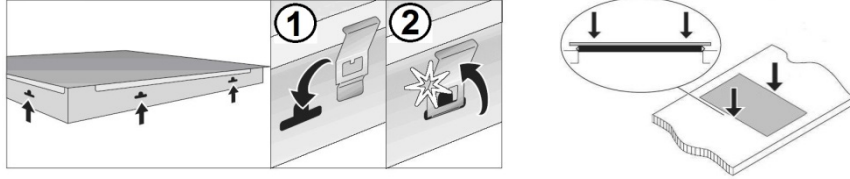
## إجراء التثبيت

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

يجب أن يرفق طوقاً للجهاز على النحو التالي:

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

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



## الربط لأمدادات 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 تصنيعها 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 لتزكيها 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.

على كل اتصال لإمدادات الطاقة تم تعديل أجهزة الاستشعار من الأجهزة تلقائياً 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.

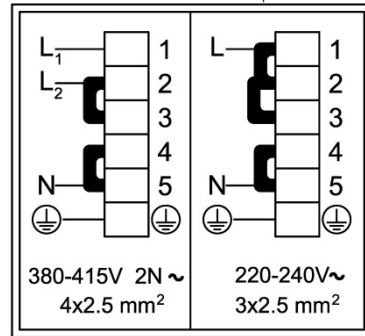
إنتباه!

قبل محاولة أي إصلاحات على الأجهزة، قطع التيار الكهربائي. وفقاً للجهد الرئيسي يجب أن تكون متصلاً الجهاز تماشياً 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 السخانات لمدة حوالي 3 دقائق للتأكد من حسن السير.

يجب أن يتم الاتصال بها عن طريق الكابلات منسقة كما H05GG-F، أو مع ميزات مساوية أو أفضل.



## رسم بياني التثبيت



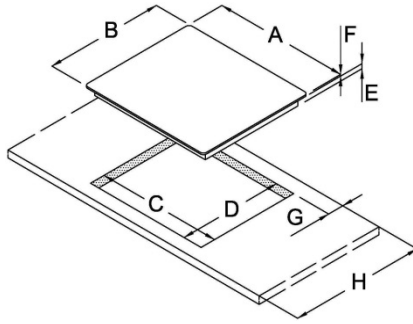
## تصاعد في الموقد المدمج

### الحدود!

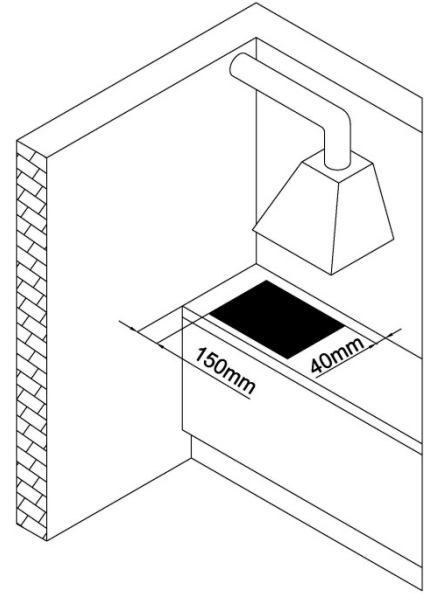
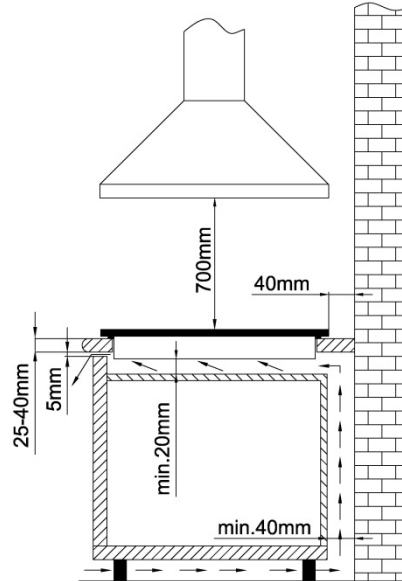
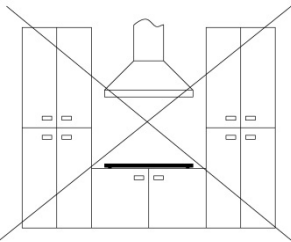
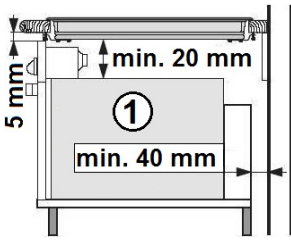
- لتجنب أي خطر محتمل ، قد يتم تثبيت جهاز قبل أشخاص مؤهلين فقط.
- ألواح والمفروشات من خزائن المطبخ تلقي السطح يجب أن يعامل مع مواد لاصقة مقاومة للحرارة 100 ° C (وإلا أنها قد تكون مشوه أو مشوه بسبب عدم كفاية درجة الحرارة المقاومة).
- المقصود من سطح الطبخ لبناء إلى سطح العمل فوق العنصر مطبخ 600مم عرض أو 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 القليل على النحو المبين في تعليمات لتركيب شفاف 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 الدنيا بين المدمج في ويشار كوكتوب والجدار الخلفي في الرسم التوضيحي لتركيب المدمج في كوكتوب.
- يمكن أن يبنى السطح السيراميك والزجاج في 25 إلى 40mm أسطح 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 بجوز 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	580mm
B	510mm
C	560mm
D	490mm
E	40mm
F	5mm
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 للفر حول الأجهزة وتحذيرهم بشكل صحيح من خطر الحروق.
- الزيت الحار يشتعل بسهولة، حتى تكون لديك تأكد 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 تبقي أي الكائنات الحساسة القابلة للاشتعال أو درجة الحرارة، مثل مواد التنظيف، وبخاخ، المنظفات، وما إلى ذلك، تحت الأجهزة.
- لا تستعمل أبدا كوكتوب السيراميك والزجاج متشققة 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 المكالمة.
- 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 الانهيار من مأخذ متعددة).
- بعد استخدام هذا الموقد، قم بفصله من واجهة المستخدم. لا يثقون في كشف وعاء.
- توصيل الجهاز إلى اتصال دائم.
- إذا كان سلك التمديدات تالف يجب استبداله بسلك خاص والحصول 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. بدلاً 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 أن تنجم عن معالجة النفايات غير لائق لهذا المنتج. للحصول على معلومات أكثر تفصيلاً حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو مرفق التخلص من المخلفات المنزلية أو المحل الذي اشتريت منه المنتج.



## عزيزي العميل!

الغرض من الشواية الكهربائية المدمجة 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 تنوي 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 لتتركبها 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              |
| 9  | وظائف الامان وخطأ العرض |
| 10 | تنظيف و صيانة           |



# Baumatic

MADE IN ITALY

إرشادات الاستخدام والتثبيت  
سطح سيراميك زجاجي

AR

**BMEH64EF**