

Baumatic

MADE IN ITALY

EN

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION

Hob with radiant hotplates and gas burners

BMEH94E1G

Dear customer!

This appliance is manufactured for household use. Our appliances are packed in the environmentally friendly materials which may be recycled, deposited or destroyed without any hazard to the environment. Such packaging materials are also labeled accordingly. Once the life cycle, your appliance is over, make sure not to pollute the environment, and deliver it to the authorized collectors of old household appliances.

Instructions for use

Instructions for use have been prepared for the user, and describe the appliance and the way it is handled. These instructions are intended for various types of the appliance, so you may find some descriptions for the functions that your particular appliance may not have.

These instructions are only valid of the country symbol indicated on the appliance. If there is NO county symbol on the appliance, technical instructions should be observed for adapting the appliance to comply with the requirements and regulations for use in your country.

Instructions for connection

The appliance must be connected in compliance with the instructions attached on it, as well as in compliance with relevant regulations and standards. The connection must only be performed by a qualified person.

Rating plate

The rating plate, indicating the basic information on the appliance, is attached on the lower side of the hob.

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
Connecting to the power mains	6
Connecting to the gas supply	7
Technical information	9
Operating the radiant zones	11
Operating the gas burners	12
Cleaning and maintenance	14

IMPORTANT WARNINGS

- Installation of the appliance into a kitchen worktop and its connection to the power mains and the gas supply may only be performed by an adequately qualified technician.
- When the appliance is in use, additional heat and moisture are emitted into the room. When the appliance is used for a prolonged period of time at a high performance level, intensive ventilation or use of kitchen hood may be required in the room where the appliance is installed.
- Do not use the gas burners, if the flame seems unstable.
- If you smell gas in the room, immediately close the gas supply valve either on the gas bottle or gas pipeline, extinguish all sources of open fire (including cigarettes), aerate the room, do not turn on any electric appliances, and call a natural gas expert.
- The main gas supply valve should also be closed if gas burners will be out of use for a long period of time (e.g. when going on holiday).
- 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 hob surface, 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.
- Do not use the cooking hob for room heating.
- Do not place empty pans on the hob.
- Make sure that the parts of the burners are correctly positioned / installed.
- Hob should not be used as a worktop. Sharp objects may 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.
- If there is a wall power outlet located near the hob 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 hob, 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.
- After a prolonged use of cast iron plates, the area of the plate and the edge of the cooking zone may discolor. Repair service is not covered by the warranty.
- 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).
- 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.

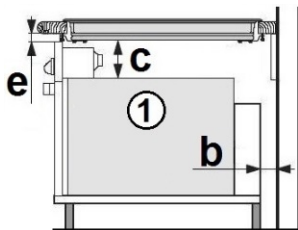
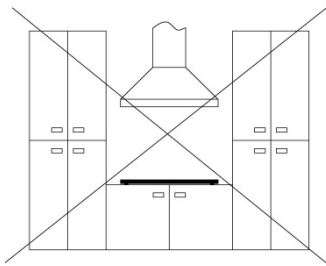
INSTALLATION

Important warnings

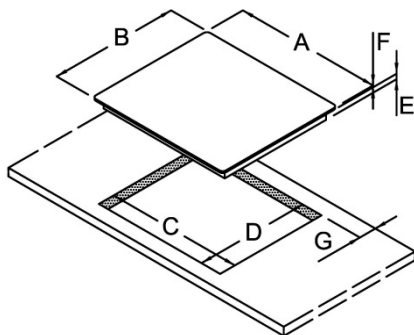
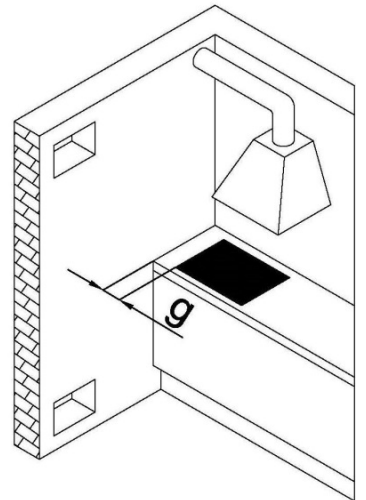
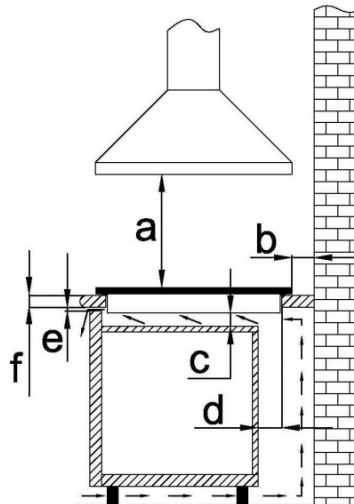
- Installation of the appliance into a kitchen worktop and its connection to the power mains may only be performed by an adequately qualified technician.
- Veneer or other finish of the piece of kitchen furniture into which the hob is to be built in should be treated with heat resistant glue (100°C); otherwise, the worktop finish may be discolored or deformed.
- Cooking hob is dimensioned to be built into the worktop over a piece of kitchen furniture, with a width of 600 mm or more.
- After installation, the front two fastening elements should be freely accessible from below.
- The kitchen furniture element underneath the hob should not be fitted with a drawer. If the kitchen furniture element as a horizontal partition wall, it should be installed no less than min 20mm from the lower surface of the worktop. The space between the partition wall and the hob must be empty; no objects should be placed into that gap.
- Hanging, or wall-mounted kitchen elements should be installed high enough not to interfere with the work process.
- The distance between the cooking hob and the kitchen hood should be no less than indicated in the instructions for kitchen hood installation. The minimum distance is 800 mm.
- The distance between the appliance edge and the adjacent tall kitchen furniture element should amount to no less than 250 mm.
- Use of massive wood decoration plates or boards on the worktops behind the cooking hob is permitted, if the minimum distance remains the same as indicated in the installation drawings.
- Minimum distance between the built-in cooking hob and the rear wall is indicated on the installation drawing.
- Cooking hobs can be installed into worktops that are 25 to 40 mm thick. The front part must have an opening of no less than 5 mm.

• **Only ovens fitted with a cooling fan may be installed underneath this cooking hob** ①.

- Before installing an oven, the rear wall of the kitchen furniture element should be removed in the area of the cooking hob cut-out. Furthermore, a gap of at least 5 mm should be left at the front side.

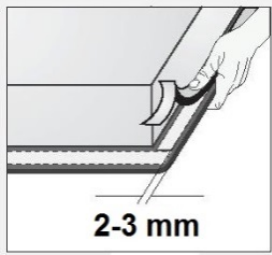


a	min. 800 mm
b	min. 50 mm
c	min. 20 mm
d	min. 80 mm
e	min. 5 mm
f	25-40 mm
g	min. 250 mm



A	900mm
B	510mm
C	860mm
D	490mm
E	50mm
F	5mm
G	50mm

Installing the foam gasket

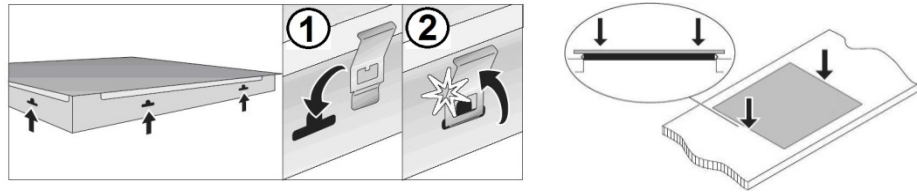


Installation procedure (with springs)

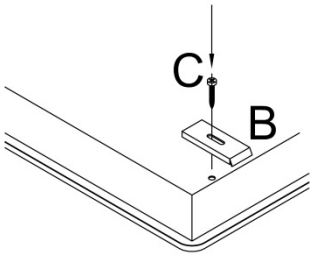
Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob.
Do not install the appliance without the foam gasket!

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.
- 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.



Installation procedure (with fixing brackets)



The cooktop is fixed to the unit by means of the brackets and accessories provided. Holes are provided in the bottom of the tray where you can attach the screws **C** that hold the brackets **B** in place.

CONNECTING TO THE POWER MAINS

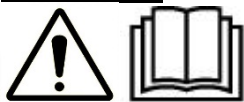
- The appliance may only be connected by an authorized skilled technician.
- Electric system protection should comply with all relevant regulations.
- The connection clips can be accessed when the connection clip covers are opened / removed.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated 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!
- The rating plate with basic information is attached on the lower side of the hob.
- 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.
- Given the protection from the risk of fire, appliances of this type may be installed in a worktop next to a piece of kitchen furniture that is taller than the appliance (when installed); however, in this case, a kitchen furniture element must be installed on the other side, adjacent to the appliance.
- The current conducting and isolated parts must be protected from any possibility of direct contact.

WARNING!

- Before any intervention, disconnect the appliance from the power mains. Connect the appliance in compliance with the electric connections diagram supplied; make sure the relevant network voltage is observed! The ground wire should be connected to the clip indicated by the earth symbol.
- The mains cable should be fed through the fastening clip which protects it from being accidentally pulled out.
- After connecting the appliance, turn on all cooking zones / heaters for approximately three minutes to make sure they are operating correctly.

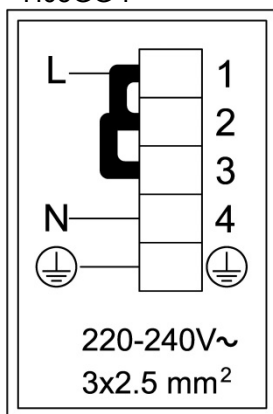
- Incorrect connection may destroy parts of the appliance, making the warranty void.
- Connection cable on the back of the appliance should be led in such way that it does not touch the appliance back wall, as this part will get very hot during operation.

Connecting



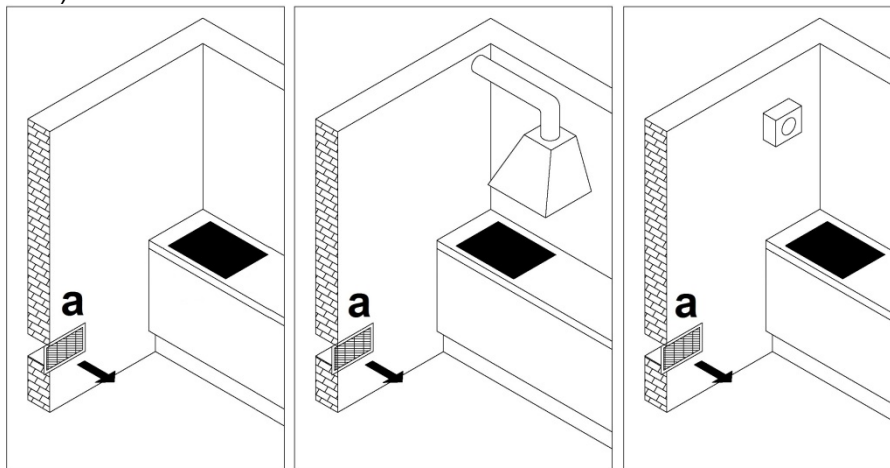
The following cables can be used for connection:

- H05GG-F



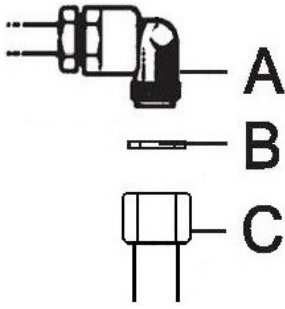
CONNECTING TO THE GAS SUPPLY

- **WARNING:** these tasks may only be carried out by a qualified technician, authorized by the gas distributing company or authorized service center!
- The appliance must be connected in compliance with all relevant regulations, and it may only be used in well ventilated / aerated rooms.
- **The category with the related types of gas can be used are included in Table "ADAPTATION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS".**
- This appliance is not suitable for connection to a burning fumes exhaust system (i.e. a chimney).
- **CAUTION:** The gas cooking appliance use may cause heat, humidity and products of combustion in the room where is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep open any natural ventilation holes or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present. Special care must be taken to ensure adequate ventilation / aeration ($a = \text{min. } 100 \text{ cm}^2$).



Connection

- When connecting the appliance to the gas supply, follow the regulations of the local gas distributor.
- On the lower side, the cooking hob is fitted with a gas connection plug with a thread.
- When connecting, the knee should be held firmly to prevent it from rotating.
- For sealing of the connection joints, use a non-metal approved gaskets and approved sealants.
- The gaskets should only be used once. The thickness of the flat non-metal gaskets should not be deformed more than by 25 percent.
- To connect the appliance to the gas supply, use a tested and certified flexible hose.
- The flexible connection hose should be able to move freely.
- It should not come into contact with the movable parts of the furniture or the bottom of the cooking hob.
- If an electric oven is built into the kitchen element under the cooking hob, it should be fitted with a cooling fan.
- **After connecting the gas hob, check the joints for any leaks.**



- A ISO7-1 R1/2 connection plug
- B Non-metal gasket with thickness of 2 mm
- C Pipe adapter for liquid gas (depending on the model)

Only use pipes and seals in accordance with the Standards. These pipes must be installed so that, when fully extended, their length does not exceed 2000 mm. For easier installation and to prevent gas leaks, attach the swivel coupling to the cook top first, and then to the gas mains pipe. Inverting this sequence may hamper the gas seal between the pipe and the cook top.

Important: when the installation is complete, check that all couplings are completely sealed by using a soapy solution. Never use a flame. Also ensure that the flexible pipe cannot come into contact with any moving part of the cook top (e.g. drawer) and that it is not in a position where it could be damaged.

After the connection, check the burners for correct operation.

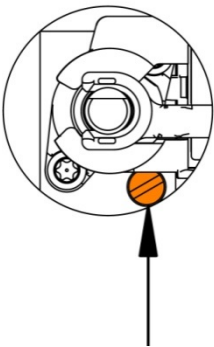
The flames must be clearly visible, and should be blue and green at the center. If the flame is unstable, increase the minimum power.

Adaptation to a different type of gas



- The procedure or adaptation of the cooker to another type of gas does not require removal of the appliance from the worktop.
- Before adapting, disconnect the appliance from the power mains and close the gas supply valve.
- Replace the existing nozzles for nominal thermal load with corresponding nozzles for the new gas type and supplied provided (see table below).
- After finishing this sequence, replace the old setting label with the new one provided for the new injectors.

Minimum flow adjustment



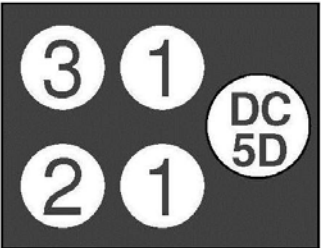
Instructions for town (G110, G120, G150.1) and methane gas (G20, G25)

1. Light the burner and bring it to the minimum position.
2. Remove the gas tap knob and turn the adjustment screw on the side of the tap rod, until a regular minimum flame is obtained:
 - anti-clockwise to increase the gas flow
 - clockwise to reduce the gas flow
3. Re-assemble the knob and verify burner flame stability (when quickly rotating the hand from maximum to minimum position the flame must not shut off).
4. Repeat the operation on all gas taps.

Instructions for liquid gas (LPG: G30, G31)

Tighten the screw on the side of the tap, rod clockwise completely.

TECHNICAL INFORMATION

DC5D: Dual Crown	
Operating voltage	220-240 V~ ; 50/60 Hz
Regulated for gas	G30 = 30mbar
P _{nTOT} (ELECTRIC)	6400 W
Q _{nTOT} (GAS)	5000 W

①	Ø 14 cm / 1200 W
②	Ø 18 cm / 1800 W
③	Ø 21-12 cm / 2200-750 W

NOZZLE TABLE

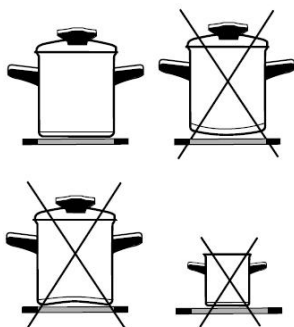
BURNER	DC5D	
	Ext.	Int.
Nominal Rate (kW)	5,00	
Ø INJECTOR (mm)		
G30/G31 28..30/37mbar	1,00	0,44
Ø BY-PASS (mm)		
G30/G31 28..30/37mbar	FIXE	0,27

RADIANT ZONES

Before using the appliance for the first time

- Clean the appliance 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.
- 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.
- 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 pans may be placed onto the appliance roughly without damaging it.
- If sugar is spilt on a hot appliance surface, or a sugar-laden food, immediately wipe it.

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 appliance surface.

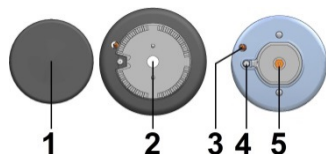
Energy saving

- 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.

GAS BURNERS

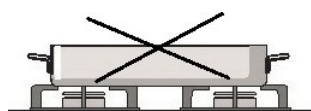
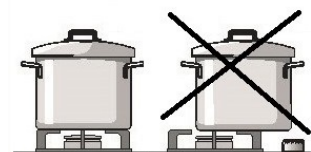
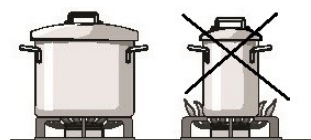
Important warnings

- **The gas burners are fitted a candle as flame failure device. If the burner flame is extinguished accidentally or unintentionally, e.g. when some liquid boils over or when there is draught in the room, gas supply is automatically cut off, thus preventing the gas from being emitted into the room.**
- Gas burner cover should always be placed on the burner crown very carefully. Make sure the slots on the burner crown are never obstructed.



- 1 Burner crown cover
- 2 Burner crown with the support for the burner cover
- 3 Candle flame failure device
- 4 Ignition candle
- 5 Nozzle

Cookware

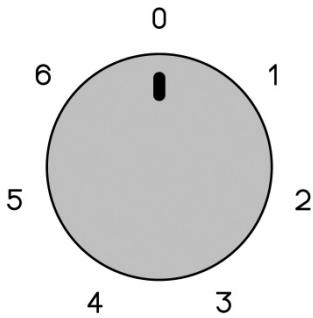


- Correctly selected cookware will enable optimum cooking time and gas consumption. Pan diameter is the most important parameter.
- Use pans which are the right size for each burner.
- Do not use small pans on large burners. The flame should not touch the sides of the pan.
- For combustion, the gas also needs air. If a pan is too large, air supply to the burner is insufficient; as a result, combustion effect is lesser.
- Always place the pan right over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.
- Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.
- Never use two burners or heat sources to heat one single pan. Do not use grill pans, earthenware casserole dishes, etc. for a long period of time on maximum power.
- Pans should be placed on the hob carefully. Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.
- Place the pans on the pan supports, never directly on the burner. Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.
- Stainless steel working table can burnish when subjected to excessive heat. Therefore we don't recommend prolonged cooking with soapstone, earthenware pans or cast iron plates. Avoid the use of aluminum foil to protect the working table during cooking operation.
- Do not use cast iron plates or griddles for cooking or heating food on the burners (check the sizes of pot allowed for each kind of burner).
- To get the best from the burners, use flat-bottomed pots with a diameter suited to the burner being used.
- For smaller diameter pots and pans (coffee and tea pots, etc.), the power of the burner being used has to be regulated in order to ensure that the flame laps the bottom of the pot without spilling over.
- Do not use pots with concave or convex bottoms.

BURNER	PAN DIAMETER
DC5D	22 - 26 cm

OPERATING THE RADIANT ZONES

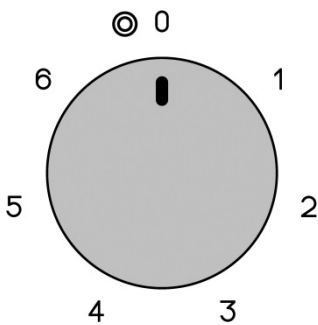
Control knobs



Cooking zones are controlled by knobs connected to an energy regulator numbers 1 to 6 are used to indicate cooking settings, turning clockwise where 1 is the minimum setting and 6 the maximum setting. number 0 signifies the off position.


The zone controlled by each knob is identified by the adjacent cooking zone identification.

Dual zone



This hob is fitted with an electric hotplate which has two cooking zones that can be switched on separately.

This combination delivers rapid and uniform transmission of heat, optimising cooking results and saving time.

- To switch on the single zone, turn the knob clockwise from 0. Power can be set from a minimum of 1 to a maximum setting of 6.
- To switch on the dual zone, turn the knob further, past number 6, to the symbol .
- Turn the knob anti-clockwise to adjust the power which, in this case, will be in decreasing order, starting from a maximum setting of 6 to a minimum of 1.
- To revert to cooking with the single cooking zone after the dual zone has been switched on, first switch the hotplate off by turning the knob anti-clockwise to 0, then repeat the operation described above.

Mains indicator light

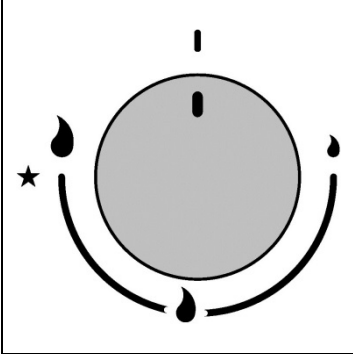





The mains indicator light is switched on when one or more of the heating elements are operating.

Residual heat indicator (hot hob indicator)

Each heating element has a corresponding residual heat indicator light. This switches on automatically once the corresponding cooking zone has reached a temperature of 50°C and above. Once a cooking zone has been turned off, the corresponding light will stay on for a period of time necessary for the zone to cool down to 50°C.

OPERATING THE GAS BURNERS

Hob control elements

		Gas valve closed
		Ignition
		Maximum power
		Internal: Maximum power External: Minimum power
		Internal: Minimum power External: Gas valve closed

Ignition and operation of the burners

User's instructions

This appliance must be used for the purpose it was designed for, i.e. domestic cooking. Any other use is considered to be improper and therefore dangerous. The manufacturer will accept no liability for any damage caused by improper, incorrect or irrational use.

Using the burners

- If the burners are not used for several days, wait a few seconds before lighting them in order to release any air from the pipes.
- As the cook top burners are fitted with an automatic ignition, to light them simply press and turn the handle to the small star. The appliance uses a spark ignition generator.
- If the flame does not ignite within five seconds, turn the knob back to the 0 position and repeat the procedure; if the electric ignition should not work due to a power failure or damp spark plugs, the gas can also be ignited using a match or a gas lighter.
- For models with a safety tap (which interrupt the gas flow should the flame accidentally go out) the burners are ignited as described above, but ensure **the knob is pressed in for 5 to 6 seconds after the flame has ignited**. After this time, which gives the safety device enough time to cut-in, the flame will be on permanently.
- The flame can then be set between the maximum and minimum level. Any setting between 0 and the large flame is not recommended, as the flame is not stable in this interval and may be extinguished.
- To extinguish the flame and close the burner gas supply, rotate the control knob to the 'Gas valve closed' position.

WARNING: once the cooktop has been cleaned, ensure that the burners are firmly in their seats and do not interfere with the igniter.

WARNING: if the burner flame is extinguished accidentally, turn off the knob and leave it for at least one minute before trying to re-ignite it.

CAUTION: The gas cooking appliance use may cause heat, humidity and products of combustion in the room where is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep open any natural ventilation holes or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

SPECIAL WARNINGS AND FAULT REPORTING

- During the warranty period, only a service center authorized by the manufacturer may carry out any repairs.
- Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.
- Unauthorized tampering with and repairs of the kitchen range (cooking hob) can result in electric shock or short circuit; hence, do not attempt to perform any repairs by yourselves. Leave such tasks to an expert or an authorized service unit.
- In case of minor faults or problems with the appliance operation, check the following instructions to see whether you can eliminate the causes by yourselves.
- Elimination of any errors or warranty claims that resulted from improper connection or use of the appliance is not covered by our warranty. In such cases, the costs of repair are borne by the user.

Following is some advice on rectifying some common problems.

Problem	Possible cause	Elimination
The flame is uneven / unstable	Wrong gas power setting.	Have an expert check the gas pipeline!
The flame from the burners suddenly changes	Wrongly assembled parts of the kitchen hob	Assemble the burner correctly.
Burner ignition takes more time	Wrongly assembled parts of the kitchen hob	Assemble the burner correctly.
The flame is extinguished shortly after ignition	Knob pressed too short or too weakly.	Keep the knob depressed for a longer period of time. Before releasing it, press it harder.
The grid has discolored in the burner area	This is a commonplace phenomenon resulting from high temperature	Clean the grid with a metal care detergent.
Electric power supply in general is interrupted	The lighter/terminal block may be blown	Check the lighter/terminal block in the fuse box and replace it if it is blown
Electric ignition of the burners no longer works	There are food or detergent residues between the ignition candle and the burner	Open and carefully clean the opening between the ignition candle and the burner
If the burner cover looks unappealing	Regular dirt	Clean the burner covers with a metal care detergent.

If the problem persists despite observing the instructions above, call an authorized service technician.

CLEANING AND MAINTENANCE

Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach the electrical components and cause a short circuit.

- The appliance should be cleaned regularly, preferably after each use, after cooling down.
- To avoid water marks and limescale deposits, use a soft cloth to dry surfaces that have been cleaned with water.
- Food that has boiled over can cause discolouration of the burner parts and the stainless steel cooktop. **Remove any soiling immediately.**

To avoid damaging the outer surfaces of your appliance, do not use:

- cleaning agents containing soda, alkalines, ammonia, acids or chlorides
- cleaning agents containing descaling agents
- stain or rust removers
- abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners
- solvent-based cleaning agents
- dishwasher cleaner
- grill and oven cleaners
- glass cleaning agents
- hard, abrasive brushes or sponges, e.g. pot scourers, brushes or sponges which have been previously used with abrasive cleaning agents
- sharp pointed objects (these can damage the seal between the frame and the worktop).

Stainless steel surfaces

Clean stainless steel surfaces using a microfibre cloth or with a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a soft sponge. In the case of stubborn dried-on soiling, soak first.

Finally, dry with a soft cloth.

The stainless steel cooktop cleaner can be used to clean the frame when required. Apply with an even pressure following the direction of the "grain".

The care product for stainless steel can be used after cleaning to help keep your appliance looking good and to hinder resoiling.

Apply sparingly with a soft cloth following the instructions on the packaging.

Printed surfaces

The printing can be damaged if soiling (e.g. food or fluids that contained salt, olive oil) is not removed immediately.

Remove any soiling immediately.

Do not use any stainless steel cleaner on printed surfaces.

This would rub off the print.

Pan support and control knob

Do not clean the pan support in a dishwasher.

Remove the pan support. Clean the pan support and the control knob with a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a soft sponge. Stubborn soiling should be soaked first.

After cleaning, dry all surfaces with a clean cloth.

Burners

Do not clean any parts of the burner in a dishwasher.

The burner should be dismantled and then cleaned by hand using a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a soft sponge.

Parts of the burner that cannot be removed should be wiped clean with a damp cloth only.

The ignition candle and the candle flame failure device should be very carefully wiped clean using a well wrung out cloth.

Do not let the ignitor get wet. If it gets wet, it will not spark.

After cleaning, dry all surfaces with a clean cloth.

Make sure that the flame slits are clean and completely dry.

The surface of the burner crown cover will become more matt with time. This is quite normal and will not affect the operation of the cooktop.

Glass surface



Fig.1



Fig.2

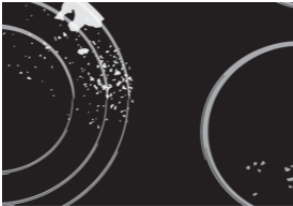


Fig.3

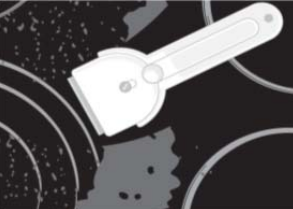


Fig.4

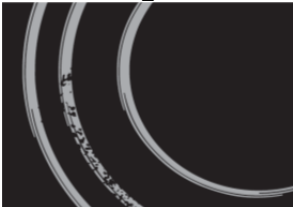


Fig.5

After each use of the glass surface, wait for it to cool down and clean it; otherwise, even the smallest food residue will be burnt onto the hot surface next time you use the appliance.

For regular cleaning and maintenance of the glass surface, use special conditioning agents which form a protective layer on the surface, shielding it from dirt. Before each use, wipe any dust or other particles from the hob surface and pan bottom as these could scratch the surface (Fig.1).

Careful: steel wool, abrasive sponges, and abrasive detergents can scratch the hob surface. Glass surface can also be damaged by aggressive sprays and inappropriate or insufficiently shaken (mixed) liquid cleaning agents (Fig.1 and Fig.2).

Signs and indications on the hob may be worn if aggressive cleaning aids are used on cooking zone edges, or if pans with damaged bottom or used. Light stains can be removed by a damp soft cloth; then, wipe the surface dry (Fig.3).

Water stains can be removed using a mild solution of vinegar however, do not use this solution to clean the frame (only with some models, as it may become dull. Do not use aggressive sprays or decalcification agents (Fig.3).

Heavier stains can be removed using special agents and utensils for cleaning the glass surface. When using these products, follow the instructions provided by their respective manufacturers.

Make sure any residues of cleaning agents are thoroughly removed, as they could damage the glass surface when the cooking zones heat up (Fig.3).

Stubborn and burnt residues can be removed using a scraper.

Make sure the plastic part of the scraper does not come into contact with a hot cooking zone. Be careful not to cut yourself with the scraper!

Sugar and sugar-laden food may permanently damage the glass surface (Fig.5); therefore, they should be removed from the glass surface as soon as possible, although the cooking zone may still be hot (Fig.4). Any change in the color of the glass surface does not affect its operation or the stability of the surface. Such discolorations are mostly a result of burnt food residues or use of cookware made of materials such as aluminum or copper; these stains are difficult to remove.

Warning: All damage described above predominantly relates to the aesthetics, i.e. appearance of the appliance and do not affect its functionality directly. Such errors cannot be the subject of a warranty claim.

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

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 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 لشرايك 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. فقط انقر على 'مكان الشراء' من القائمة.

بوماتك الشرق الأوسط للتجارة العامة ذ م م

صندوق بريد 393720

الإمارت 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

بعد كل استخدام الفرن من الزجاج والسيراميك، انتظر حتى يبرد وتطيفه. وإلا، سيتم حرق حتى أصغر بقايا الطعام على سطح ساخن في المرة القادمة يمكنك استخدام الجهاز. لتنظيف وصيانة سطح الزجاج السيراميك منتظم، واستخدام وكلاء تكييف خاص والتي تشكل طبقة واقية على السطح، ويحمي من الأوساخ.

قبل كل استخدام، مسح أي غبار أو الجسيمات الأخرى من سطح الفرن و أسفل عموم وهذه يمكن أن خدش السطح (الشكل 1).

حذرا: يمكن الصلب الصوف والإسفنجة جليخ، وجليخ المنظفات خدش الفرن

السطح. ويمكن أيضا أن تتلف سطح الزجاج السيراميك بواسطة بخاخ العدوانية و (مختلط) مواد التنظيف السائلة غير مناسب أو كاف اهتزت (الشكل 1 والشكل 2).

يمكن أن ترتديه علامات ومؤشرات على الفرن إذا تم استخدام الوسائل التنظيف العدوانية على حواف منطقة الطهي، أو إذا المقالي مع أسفل التالفة أو استخدامها.

يمكن إزالة البقع الخفيفة بواسطة قطعة قماش ناعمة رطبة. ثم، مسح سطح جاف (الشكل 3).

يمكن إزالة بقع الماء باستخدام محلول خفيف من الخل مع ذلك، لا تستخدم هذا الحل لتنظيف الإطار (فقط مع بعض النماذج، لأنها قد تصبح مملدة. لا تستخدم بخاخ العدوانية أو زوال الكلس وكلاء (الشكل 3).

يمكن إزالة البقع أثقل باستخدام عملاء خاصين وأدوات لتنظيف الزجاج والسيراميك النتوءات. عند استخدام هذه المنتجات، واتبع الإرشادات المتوفرة من قبل الشركات المصنعة كل منها. تأكد من إزالة أي بقايا مواد التنظيف بدقة، لأنها يمكن أن تلحق الضرر الفرن من الزجاج والسيراميك عند حرارة المناطق طبخ (الشكل 3).

يمكن إزالة بقايا العنيد والمحترقة باستخدام مكشطة تأكد من أن جزءا من البلاستيك مكشطة لا تتلامس مع منطقة الطهي الساخنة. يجب الحرص على عدم قطع نفسك مع مكشطة!

السكر والسكر لادن الطعام قد يؤدي إلى تلف سطح الزجاج السيراميك دائم (الشكل 5). لذا، ينبغي إزالتها من سطح الزجاج والسيراميك في أقرب وقت ممكن، على الرغم من أن منطقة الطهي قد يكون لا يزال ساخنا (الشكل 4). أي تغيير في لون سطح الزجاج السيراميك لا يؤثر على عملها

أو استقرار السطح. تغيير الألوان هذه هي في معظمها نتيجة لحرق بقايا الطعام أو استخدام تجهيزات المطابخ المصنوعة من مواد مثل الألمنيوم أو النحاس. هذه البقع يصعب إزالتها.

جميع الأضرار الموضحة أعلاه في الغالب يتصل جماليات، أي: تحذير

مظهر الجهاز و لا يؤثر على وظائفه بشكل مباشر. مثل هذه الأخطاء لا يمكن أن يكون موضوعا لمطالبة الضمان.



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4



Fig.5

- . لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار لتنظيف هذه الأجهزة. البخار يمكن أن تصل إلى المكونات الكهربائية وتسبب ماس كهربائي.
- . يجب تنظيف الجهاز بشكل منتظم، ويفضل بعد كل استخدام، وبعد تهدئة.
- . لتجنب علامات المياه والودائع يمي斯卡لي، استخدم قطعة قماش ناعمة لتجفيف الأسطح التي تم تنظيفها بالماء.
- . الغذاء الذي المغلي على مدى يمكن أن يسبب تغير لون أجزاء الموقد والموقد الفولاذ المقاوم للصدأ. إزالة أي الأوساخ على الفور.
- . لتجنب إتلاف الأسطح الخارجية من الأجهزة الخاصة بك، لا تستخدم:
- . مواد التنظيف التي تحتوي على الصودا، القلوية، والأمونيا، والأحماض أو الكلوريدات
- . مواد التنظيف التي تحتوي على إزالة الترسبات وكلاء
- . وصمة عار أو مزيلات الصدأ
- . مواد التنظيف جليخ، على سبيل المثال مسحوق المنظفات وعمال النظافة كريم
- . مواد التنظيف المعتمدة على المذيبات
- . غسالة الصحون منظف
- . شواية الفرن والمكانس
- . مواد التنظيف والزجاج
- . الصعبة، وفرش أو الإسفنج جليخ، على سبيل المثال إسفنجات وعاء، وفرش أو الإسفنج التي استخدمت سابقا مع مواد التنظيف جليخ
- . الكائنات المدببة الحادة (وهذه يمكن أن تلحق الضرر الختم بين الإطار و سطح العمل).

أسطح الفولاذ المقاوم للصدأ

- تنظيف أسطح الفولاذ المقاوم للصدأ باستخدام قطعة قماش مجهرية أو بمحلول من الماء الدافئ وقليل من السائل الغسيل تطبقها مع اسفنج ناعمة. في حالة عنيد المجففة على التلوين، ونقع أولا. أخيرا، تجف بقطعة قماش ناعمة.
- الفولاذ المقاوم للصدأ الموقد نظافة يمكن استخدامها لتنظيف الإطار عند الحاجة. تنطبق مع الضغط حتى بعد اتجاه "الحبوب".
- المنتج الرعاية للفولاذ المقاوم للصدأ يمكن استخدامها بعد التنظيف للمساعدة على إبقاء الجهاز الخاص بك تبحث جيدا و عرقلة إعادة التلوين. تطبيق لماما بقطعة قماش ناعمة باتباع التعليمات على العبوة.

الأسطح المطبوعة

- يمكن تلف الطباعة إذا لم يتم إزالة التلوين (مثل الطعام أو السوائل التي تحتوي على الملح وزيت الزيتون) على الفور.
- إزالة أي الأوساخ على الفور.
- لا تستخدم أي منظف الفولاذ المقاوم للصدأ على الأسطح المطبوعة.
- وهذا من شأنه كشط المطبوعة.

دعم عموم ومقبض التحكم

- لا تنظيف دعم عموم في غسالة الصحون.
- إزالة الدعم عموم. تنظيف المقلاة ودعم مفتاح التحكم بمحلول من الماء الدافئ وقليل من السائل الغسيل تطبقها مع اسفنج ناعمة. عنيد
- يجب أن تكون غارقة التلوين أولا.
- بعد التنظيف، يجف جميع الأسطح بقطعة قماش نظيفة.

الشعلات

- لا تنظيف أي جزء من أجزاء الموقد في غسالة الصحون.
- يجب تفكيك الموقد ثم تنظيفها باليد باستخدام محلول من الماء الدافئ وقليل من السائل الغسيل تطبقها مع اسفنج ناعمة.
- أجزاء من الموقد التي لا يمكن إزالتها يجب أن تمحى نظيفة مع قطعة قماش مبللة فقط.
- شمعة الإشعال والجهاز فشل لهب الشمعة يجب أن تمحى نظيفة جدا بعناية باستخدام قطعة قماش انتزعها جيدا. لا تدع إيجنيتور الحصول على الرطب. إذا كان يحصل على الرطب، فإنه لن يؤثر.
- بعد التنظيف، يجف جميع الأسطح بقطعة قماش نظيفة.
- تأكد من أن الشقوق شعلة نظيفة وجافة تماما.
- سوف سطح غطاء تاج الموقد تصبح أكثر مات مع مرور الوقت. وهذا أمر طبيعي جدا وسوف لن يؤثر على تشغيل الموقد.

تحذيرات الخاصة وصدع التقارير

- . خلال فترة الضمان، يقوم بالإصلاحات فقط مركز خدمة معتمد من قبل الشركة المصنعة.
- . قبل اتخاذ أي إصلاحات، تأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي إما عن طريق إزالة الفيوز (المصهر) أو عن طريق فصل القابس الكهربائي من مقبس الحائط.
- . العبث والإصلاحات بأجهزة المطبخ أو سطح الموقد الغير المسموحة يمكن أن تؤدي إلى صدمة كهربائية أو ماس كهربائي، وبالتالي، لا تحاول القيام بأية إصلاحات بنفسك. اترك مثل هذه المهام لخبير أو مركز خدمة معتمد.
- . في حالة الأعطال البسيطة أو مشاكل في تشغيل الجهاز، تحقق من التعليمات التالية لمعرفة ما إذا كان يمكنك التغلب على الأسباب بنفسك.
- . لا تغطي الكفالة إصلاح الأعطال أو الشكاوي الناتجة عن التركيب الخاطئ أو الاستخدام الغير السليم للجهاز. في مثل هذه الحالات، يتكفل المستهلك بدفع التكاليف المترتبة عليه.

فيما يلي بعض النصائح حول تصحيح بعض المشاكل الشائعة.

مشكلة	السبب المحتمل	إزالة
الشعلة غير متكافئ / غير مستقر	من الخطأ وضع السلطة الغاز.	تحقق ديك خبير خط أنابيب الغاز!
شعلة من الشعلات يتغير فجأة	أجزاء تجميعها عن طريق الخطأ من الفرن المطبخ	تجميع الموقد بشكل صحيح
اشتعال الموقد يأخذ المزيد من الوقت	أجزاء تجميعها عن طريق الخطأ من الفرن المطبخ	تجميع الموقد بشكل صحيح
يتم اطفاء اللهب بعد فترة قصيرة من الاشتعال	ضغط مقبض قصيرة جدا أو ضعيفة.	الحفاظ على مقبض الباب من الاكثتاب لفترة أطول من الزمن. قبل إطلاقه، من الصعب بديه
وقد تغير لونها الشبكة في منطقة الموقد	هذه ظاهرة شائعة الناتجة عن ارتفاع درجة الحرارة	تنظيف الشبكة مع المنظفات الرعاية المعدنية.
وتوقف إمدادات الطاقة الكهربائية بشكل عام	قد تكون في مهب الفتيل	فحص الصمامات في مربع الصمامات واستبدالها إذا تم في مهب عليه
الإشعال الكهربائي من الشعلات لا يعمل أطول	هناك الطعام أو بقايا المنظفات بين اعة والموقد	مفتوحة ونظيفة بعناية افتتاح بين اعة والموقد
إذا كان غطاء الموقد يبدو غير جذاب	الأوساخ العادية	تنظيف الموقد يغطي مع المنظفات الرعاية المعادن

إذا استمرت المشكلة على الرغم من اتباع النصائح المذكورة أعلاه، اتصل بفني الخدمة المعتمد.

صمام الغاز مغلق	⬮	
إشعال	★	
تدفق أقصى للغاز	🔥	
داخلي: تدفق أقصى للغاز خارجي: تدفق أدنى للغاز	🔥	
داخلي: تدفق أدنى للغاز خارجي: صمام الغاز مغلق	🔥	

عناصر التحكم في الفرن
مناطق للغاز الطهي
(الموقد المزدوج)

من الشعلات

تعليمات المستخدم

يجب استخدام هذا الجهاز للغرض الذي صُمم من أجله، أي الطهي المنزلي. ويعتبر أي استخدام آخر غير صحيح هو خطير.
الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أي ضرر ناتج عن الاستخدام السيء، والغير الصحيح، أو الغير عقلائي.

استخدام المواقد

- إذا لم يتم استخدام المواقد لعدة أيام، انتظر لبضع ثوان قبل إشعالها للسماح للهواء بالخروج من الأنابيب.
- بما أنه قد تم تجهيز المواقد للإشعال الأوتوماتيكي، فلا إشعالهم أضغط وأدر المقبض إلى رمز النجمة الصغيرة. يستخدم الجهاز مولد حرارة إشعال.
- إذا لم يتم اشتعال اللهب في غضون خمس ثوان، أدر المقبض إلى الوضعية 0 وكرر الإجراء، إذا لم تعمل حرارة الإشعال بسبب انقطاع التيار الكهربائي أو رطوبة شمعات الإشعال، يمكن أيضا إشعال الغاز باستخدام عود كبريت أو ولاءة غاز.
- بالنسبة للموديلات المزودة بصمام أمان (الذي يقطع تدفق الغاز في حال انطفأت الشعلة) يتم إشعال شعلة الموقد كما هو موضح أعلاه، ولكن تأكد أنه تم الضغط على مقبض التحكم لمدة 5 إلى 6 ثوان بعد اشتعال اللهب. بعد هذا الوقت، يعطي جهاز الأمان ما يكفي من الوقت للتوقف، وسوف يستمر اللهب بشكل دائم.
- وبعد ذلك يمكن أن يتم ضبط حجم الشعلة بين الحد الأقصى والحد الأدنى. لا ينصح بأي ضبط بين 0 والحد الأقصى للشعلة، لأن اللهب غير مستقر خلال هذه الفترة الزمنية ويمكن أن ينطفئ.
- لإطفاء اللهب وإغلاق إمدادات موقد الغاز، أدر مقبض التحكم إلى الوضعية " صمام الغاز مغلق " .

تحذير: في حال تم تنظيف لوحة الموقد، تأكد من أنه تم تثبيت المواقد في مكانها ولا تتداخل مع مولد حرارة الإشعال (القادح).

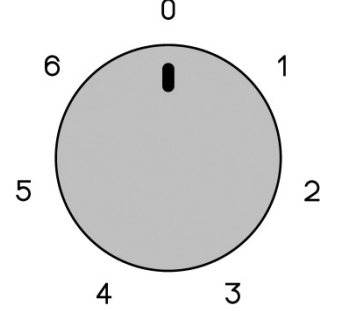
تحذير: إذا انطفأت شعلة الموقد من دون قصد، أغلق مقبض التحكم لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعاله.

تنبيه: قد ينجم عن استخدام موقد الغاز، حرارة ورطوبة ومنتجات قابلة للاحتراق في الغرفة التي تم تركيبه فيها. تأكد أنه تم تهوية المطبخ بشكل جيد وخاصة عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام: يجب الحفاظ على ثقب التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية آلي (مروحة إضافية آلية).
قد يستدعي الاستخدام المكثف للجهاز لفترة زمنية طويلة المزيد من التهوية، على سبيل المثال فتح إحدى النوافذ، أو تهوية أكثر فعالية، على سبيل المثال رفع درجة التهوية الآلية إن وجدت.

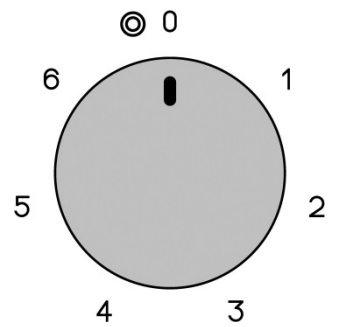
تشغيل مناطق الطهي

يتم التحكم بواسطة المقابض الطبخ مناطق متصلة بأرقام منظم الطاقة 0 إلى 0 تستخدم للإشارة لإعدادات الطهي، وتحول اتجاه عقارب الساعة حيث 0 هو عدد الحد الأدنى و 0 عدد الحد الأقصى. الرقم 6 يدل على الايقاف. المقابض تدل على اماكن المواقد على حدة.

التحكم بالمقابض



المنطقة المزدوجة



المؤشر الضوئي للتيار الكهربائي


مؤشر الحرارة المتبقية

(مؤشر حرارة الموقد)

تم تجهيز هذا الموقد مع لوح التسخين كهربائي الذي لديه منطقتين للطهي يمكن التنقل بينهما.

هذا المزيج يسلم انتقال سريع وموحد للحرارة، وتحسين نتائج الطهي وتوفير الوقت.

• للتبديل لمنطقة واحدة، أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة من 0. يمكن تعيين قوة من حد أدنى من 1 إلى إعداد الحد الأقصى من 6.

• للتبديل الى النمط المزدوج ادر المقبض الى الرمز  الذي يقع ما بعد الإعداد 6.

• أدر مفتاح عكس اتجاه عقارب الساعة لضبط الطاقة التي في هذه الحالة، سيكون بالترتيب التنازلي، بدءاً

من إعداد الحد الأقصى من 6 إلى حد ممكن من 1.

• للعودة الى نمط الطبخ الفردي ادر المفتاح الى الاعداد 0 ثم قوم بتعيين الاعداد المراد.

يعمل المؤشر الضوئي عند عمل مأخذ أو عدة مأخذ للمواقد الموجودة.

مؤشر على يحتوي الحرارة عناصر من عنصر كل c. الحرارة درجة لتخفيض بالتنبيه يقم مئوية درجة 50° عن الحرارة زادت ان حيث للحرارة

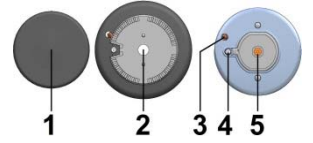
توفير الطاقة

- بأقطار أسفل عموم يجب أن تطابق القطر من منطقة الطهي. إذا كان عموم صغير جداً، يضيع بعض الحرارة، علاوة على ذلك، وذلك باستخدام مقلاة صغيرة جداً يمكن أن تتلف منطقة الطهي.
- كلما كان ذلك ممكناً نظراً لعملية الطهي، استخدام غطاء.
- يجب أن يكون الحجم و عموم بشكل مناسب نظراً لكمية من الطعام المعد. 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.

مناطق غاز الطبخ

تحذيرات هامة

- تم تزويد مواقد الغاز بأداة تحكم بالشعلة. في حال انطفأت شعلة الموقد عن قصد أو عن غير قصد، على سبيل المثال عند انسكاب السائل المغلي أو عندما يكون هناك رياح في الغرفة، يتم قطع إمدادات الغاز أوتوماتيكياً لمنع الغاز من التسرب في الغرفة.
- يجب أن يتم وضع أغطية مواقد الغاز بحذر تام على تيجان المواقد. تأكد من عدم إعاقة فتحات توزيع الشعلة على تيجان المواقد.



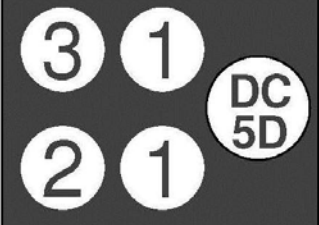
1. غطاء موزع الشعلة
2. موزع الشعلة مع داعم للغطاء
3. القطب الكهربائي الخاص بالاشتعال
4. شمعات الاشعال
5. الفالة

تجهيزات المطابخ

- ستمكن تجهيزات المطابخ المختارة بشكل صحيح وقت الطهي الأمثل واستهلاك الغاز. قطر عموم هو المعلمة الأكثر أهمية.
- استخدام المقالي التي هي الحجم المناسب لكل الموقد. لا تستخدم أواني صغيرة على الشعلات الكبيرة. يجب أن الشعلة لم تلمس جوانب المقلاة.
- بالنسبة للاحتراق، كما يحتاج غاز الهواء. إذا مقلاة كبيرة جداً، وإمدادات الهواء إلى الموقد ليست كافية. ونتيجة لذلك، تأثير احتراق أقل.
- ضع دائماً عموم الحق فوق الموقد، وليس على جانب واحد. وإلا فإنه يمكن أن تنقلب. لا تضع أواني كبيرة على حرق بالقرب من السيطرة على المقابض. قد تتضرر هذه من قبل درجات الحرارة العالية جداً.
- لا تستخدم اثنين من الشعلات أو مصادر الحرارة لتسخين المقلاة واحد. لا تستخدم المقالي شواء، أطباق خزفي خزف، وما إلى ذلك لفترة طويلة من الزمن على أقصى قدر من السلطة وخاصة على النتوءات الغاز زجاج كريستال.
- يجب أن توضع المقالي على الفرن بعناية. لا ضرب الفرن وعدم وضع الوزن الزائد على ذلك.
- ضع المقالي على الدعم القومية، أبدا مباشرة على الموقد. تأكد من أن الدعم مقلاة وقبعات الموقد متوضعة بشكل صحيح قبل استخدام الجهاز.
- الفولاذ المقاوم للصدأ طاولة العمل يمكن تلميع عندما تتعرض للحرارة المفرطة. ولذا فإننا لا ننصح الطبخ لفترات طويلة مع الحجر الأملس، المقالي أو خزف لوحات الحديد الزهر. تجنب استخدام رقائق الألومنيوم لحماية طاولة العمل أثناء عملية الطهي.
- لا تستخدم ألواح من الحديد الزهر أو الشوايات للطهي أو تسخين الطعام على مواقد (التحقق من الأحجام وعاء المسموح بها لكل نوع من الموقد) خصيصاً على النتوءات الغاز زجاج كريستال.
- الموقد لا ينبغي أن تستخدم سطح العمل. يمكن أن يسبب خدوش حادة.
- لا يجوز إعداد الطعام في أوعية الألومنيوم رقيقة من البلاستيك على مناطق الطهي الساخنة. لا تضع أي أجسام بلاستيكية أو رقائق الألومنيوم على الموقد.
- إذا انسكب السكر على الموقد الساخنة، أو المواد الغذائية من السكر لادن، مسح الفرن مباشرة.



نوع الموقد	قطر المقلاة
22 - 26 cm	DC5D

		DC5D مزدوج
220-240 V~ ; 50/60 Hz	فولت	
G30 = 30mbar	استخدام فئة الغاز	
6400 W	إجمالي الطاقة "جزء الاضاءة"	
5000 W	إجمالي الطاقة "جزء الغاز"	

Ø 14 cm / 1200 W	①
Ø 18 cm / 1800 W	②
Ø 21-12 cm / 2200-750 W	③

فوهة الجدول

العين	DC5D	
	EXT.	INT.
(معدل الإنتاج الحرارة (كيلوواط (kW)	5,00	
Ø INJECTOR (mm)		
G30/G31 28..30/37mbar	1,00	0,44
Ø BY-PASS (mm)		
G30/G31 28..30/37mbar	FIXE	0,27

منطقة الطبخ الاضاءة

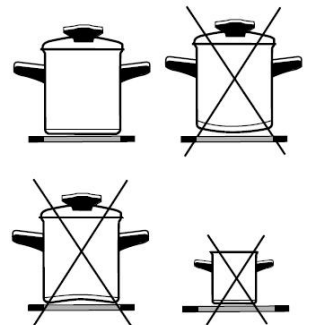
قبل استخدام

الأجهزة لأول مرة

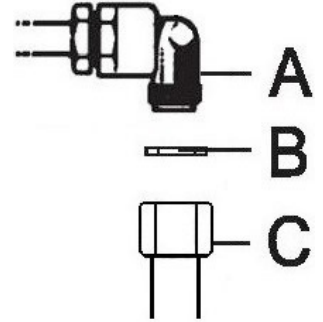
- تنظيف سطح من الزجاج والسيراميك بقطعة قماش مبللة وبعض الأطباق اليدوي المنظفات. لا تستخدم المنظفات العدوانية مثل المنظفات الكاشطة التي يمكن أن خدش السطح، والإسفنج غسل الأطباق جليخ، أو مزيلات البيقع.
- لا تقم بتشغيل منطقة الطهي دون مقلاة أكثر من ذلك، وعدم استخدام الفرن للطهي لتسخين الغرفة!
- تأكد من وجود مناطق الطبخ وأسفل عموم نظيفة وجافة، وهذا يكفي يتم تمكين انتقال الحرارة بينهما، من أجل منع أي ضرر لل سطح التدفئة.
- أي دهون أو زيت يبق على تلك الطبخ قد تشتعل. لذا، كن حذرا عند استخدام الدهون والزيوت في إعداد الطعام (مثل البطاطا المقليّة) ومراقبة عملية الطهي في جميع الأوقات.
- لا تضع وعاء رطبة أو غطاء المغطاة البخار على مناطق الطبخ، والرطوبة هو ضار لهم.
- لا تترك مقلاة ساخنة ليبرد على مناطق الطبخ، لأن الرطوبة سوف يكون ولدت تحتها، مما تسبب التآكل.
- لا يمكن تنشيط الفرن بواسطة أجهزة توقيت الخارجية أو أنظمة التحكم عن بعد

- تحذيرات هامة تتعلق الزجاج الفرن السيراميك
- يصل إلى منطقة الطهي مستوى الطاقة المحدد أو درجات الحرارة بسرعة كبيرة. ومع ذلك، فإن المنطقة المحيطة بالمناطق الطبخ تبقى باردة نسبيا.
- إن الحب هو مقاومة لتغيرات درجة الحرارة.
- إن الحب هو أيضا مقاومة للتأثير. قد تكون وضعت المقالي على الفرن تقريبا دون الإضرار الفرن.
- لا يجب استخدام الزجاج النتوءات السيراميك بمثابة سطح العمل. يمكن للأدوات حادة تتسبب الخدوش.
- إعداد الطعام في أوعية الألومنيوم رقيقة من البلاستيك على المناطق الساخنة ليست الطبخ المسموح بها. لا تضع أي أجسام بلاستيكية أو رقائق الألومنيوم على الزجاج الفرن السيراميك.
- لا تستخدم الفرن من الزجاج السيراميك التي مشققة أو مكسورة.
- إذا انخفض كائن في الفرن مع أسفل حافة حادة، وهذا قد يتسبب في الفرن / الزجاج لوحة من السيراميك لكسر. فإن العواقب تكون واضحة مباشرة، أو بعد حين. إذا يجب أن تظهر أي صدع مرئية، افصل فورا الجهاز من التيار الكهربائي.
- إذا انسكب السكر في الفرن السيراميك والزجاج الساخن، أو المواد الغذائية من السكر لادن، مسح الفرن مباشرة.

تحذيرات هامة



- على الجانب السفلي، تم تزويد لوحة الموقد بتوصيلة غاز ملولبة.
- عند التوصيل، يجب إحكام تثبيت مفصل الأنبوب لمنع تسرب الغاز.
- لإحكام ربط الوصلات مع بعضها، استخدم حشوات غير معدنية (جوان) وموانع تسرب معتمدة.
- يجب أن تستخدم الحشوات (جوان) لمرة واحدة فقط. لا ينبغي أن تتشوه الحشوات الغير المعدنية (جوان) المسطحة أكثر من 25 في المئة.
- لتوصيل الجهاز إلى مأخذ الغاز، استخدم خرطوم مرن معتمد ومجرب.
- يجب السماح لتوصيلة الخرطوم المرن التحرك بحرية. لا ينبغي أن تتلامس مع الأجزاء المتحركة من الأثاث أو مع الجزء السفلي من لوحة الموقد.
- بعد توصيل لوحة موقد الغاز، تحقق من أي تسرب عند الوصلات.



- A ISO7-1 R1/2 (or ISO 228/1) مأخذ توصيل بحسب
- B طوق غير معدني (جوان) بسماكة 2 ملم
- C محول للغاز السائل (اعتماداً على الموديل)

استخدم فقط أنابيب وحشوات (جوان) وفقاً للمعايير. يجب أن يتم توصيل هذه الأنابيب، بحيث لا يتجاوز طولها الـ 2000 ملم، عند تمديدتها بشكل كامل. لسهولة التوصيل ومنع تسرب الغاز، قم بتوصيل الأنبوب إلى مأخذ لوحة الموقد أولاً، ثم إلى مأخذ الغاز الرئيسي. التوصيل بعكس تسلسل هذه الطريقة تعيق توصيل حشية الغاز (الجوان) بين مأخذ الغاز الرئيسي ومأخذ لوحة الموقد.

⚠ عند اكتمال عملية التوصيل:

- تأكد من أنه تم إحكام إغلاق جميع الوصلات تماماً باستخدام رغوة الصابون. لا تستخدم اللهب أبداً.
- وتأكد أيضاً من أن الأنابيب المرنة لا يمكن أن تتلامس مع أي جزء متحرك من لوحة الموقد (مثل الدرج) وأنها ليست في موضع يمكن أن تتضرر.
- تحقق من أن الموقد يعمل بشكل صحيح. يجب أن تكون اللهب مرئياً تماماً، وينبغي أن يكون أزرق اللون وأخضر في المركز. إذا كان اللهب غير مستقر، قم بزيادة الحجم الأدنى للهب.

- إجراءات أو تعديلات التكيف للطباخ مع نوع آخر من الغاز لا يتطلب إزالة الجهاز من سطح العمل.
- قبل التحويل إلى نوع آخر من الغاز، قم على الفور بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي وقم بإغلاق صمام مأخذ الغاز.
- قم باستبدال فالات الحمل الحراري الموجودة بأخرى مطابقة لنوع الغاز الجديد والمزود المتوفر (انظر الجدول أدناه).

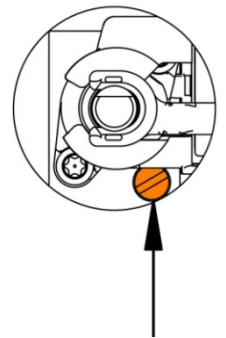
بعد الانتهاء من هذا التسلسل، قم باستبدال ملصقة الإعدادات القديمة بأخرى جديدة مزودة من أجل المحقنة الجديدة.

يتضمن الجدول "التعديل للتكيف مع مختلف أنواع الغاز" فئة، وأنواع الغاز المتداولة، التي يمكن استخدامها.

التعديل للتكيف مع مختلف أنواع الغاز



تعديل تدفق الحد الأدنى للغاز



تعليمات لغاز المدينة (G110، G120، G150.1) وغاز الميثان (G20، G25)

1. أشعل الموقد على الحد الأدنى.
2. أزل مفتاح رأس الغاز وأدر برغي التعديل الموجود بجانب قضيب مفتاح رأس الغاز:
 - بعكس اتجاه عقارب الساعة لزيادة تدفق الغاز
 - باتجاه عقارب الساعة لتقليل تدفق الغاز
 حتى يتم الوصول إلى الحد الأدنى النظامي للهب.
3. أعد تجميع المقبض وتحقق من استقرار لهب الشعلة (عند تدوير المقبض بشكل فجائي من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى يجب ألا ينطفئ اللهب).
4. كرر العملية على جميع مفاتيح الغاز.

تعليمات حول الغاز السائل (LPG: G30، G31)

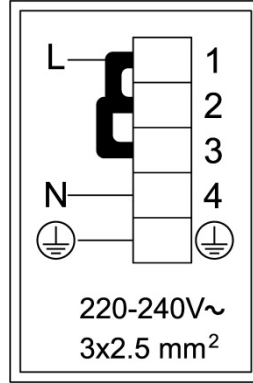
قم بإحكام تثبيت البرغي على جانب قضيب مفتاح رأس الغاز وأدره باتجاه عقارب الساعة.

تحذير!

- قبل القيام بأية إجراءات، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي. قم بتوصيل الجهاز وفقاً لمخطط توصيلات الكهرباء المزودة؛ تأكد من صحة جهد شبكة التيار الكهربائي المتداولة!
- يجب توصيل سلك التأريض إلى المشبك المشار إليه برمز التأريض.
- يجب تمرير كابل التوصيل الكهربائي الرئيسي عبر مشبك التثبيت الذي يحمي الشريط من السحب عن غير قصد.
- بعد توصيل الجهاز، قم بتشغيل كافة حقول الطهي/ السخانات لحوالي ثلاث دقائق للتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح.
- التوصيل الغير الصحيح يمكن أن يؤدي إلى إتلاف أجزاء الجهاز، مما يجعل الضمان لاغياً.
- يجب أن يتم تمرير كابل التوصيل الكهربائي بالجزء الخلفي من الجهاز بطريقة مناسبة بحيث لا يلامس الجدار الخلفي للجهاز، وهذا الجزء يمكن أن يسخن بشدة أثناء عمل الجهاز.

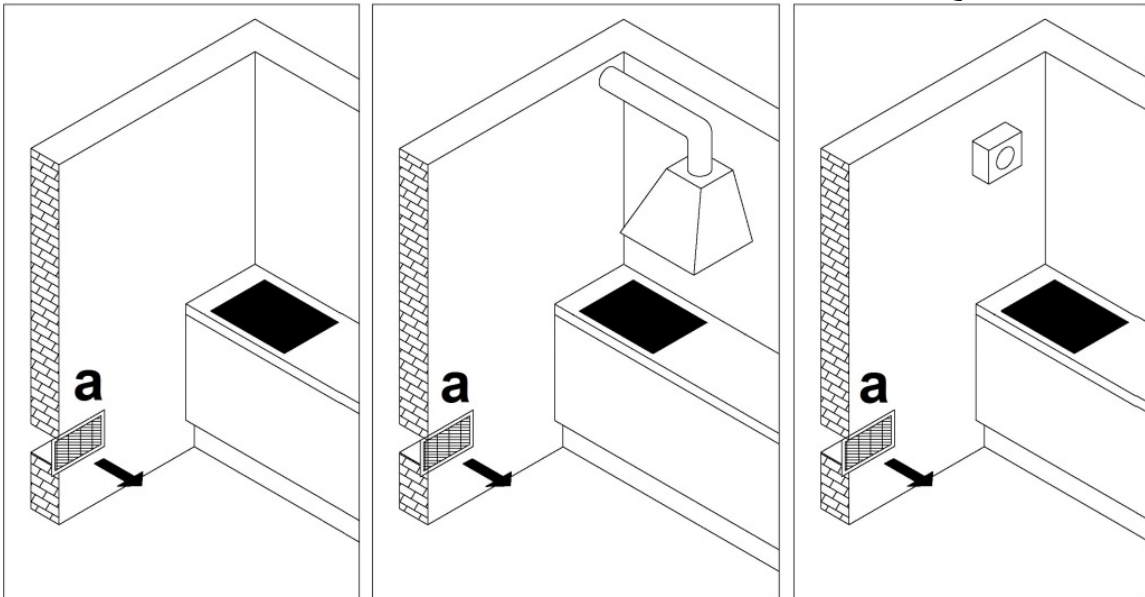
الكابلات التالية يمكن استخدامها للاتصال:

H05GG-F



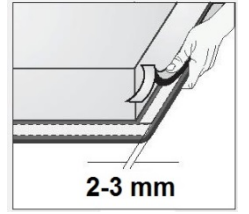
توصيل لوحة الموقد بأخذ الغاز

- يجب أن يتم توصيل الجهاز وفقاً للأنظمة المتداولة، يجب أن يقوم بهذه المهام فني مؤهل، معتمد من شركة توزيع الغاز أو مركز خدمة معتمد!
- قبل التركيب والتوصيل، تأكد من استيفاء معايير ضبط الجهاز لشروط التوزيع المحلية والتمديدات (نوع الغاز وضغطه) والتي تتطابق مع إصدار الجهاز. يشار إلى إصدار هذا الجهاز على لوحة التصنيف.
- يتضمن الجدول "التعديل للتكيف مع مختلف أنواع الغاز" فئة، وأنواع الغاز المتداولة، التي يمكن استخدامها.**
- هذا الجهاز غير مناسب للتوصيل إلى نظام عادم للدخان (على سبيل المثال مدخنة).
- تنبيه:** يجب أن يتم تركيب وتوصيل الجهاز وفقاً لأنظمة التركيب المتداولة السارية المفعول. ويجب اتخاذ الحيطة لضمان التهوية الكافية ($a = \min. 100 \text{ cm}^2$). قد ينجم عن استخدام موقد الغاز، حرارة ورطوبة ومنتجات قابلة للاحتراق في الغرفة التي تم تركيبه فيها. تأكد أنه تم تهوية المطبخ بشكل جيد وخاصة عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام: يجب الحفاظ على ثقب التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية آلي (مروحة إضافية آلية). قد يستدعي الاستخدام المكثف للجهاز لفترة زمنية طويلة المزيد من التهوية، على سبيل المثال فتح إحدى النوافذ، أو تهوية أكثر فعالية، على سبيل المثال رفع درجة التهوية الآلية إن وُجدت.



تثبيت رغوة الطوق

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

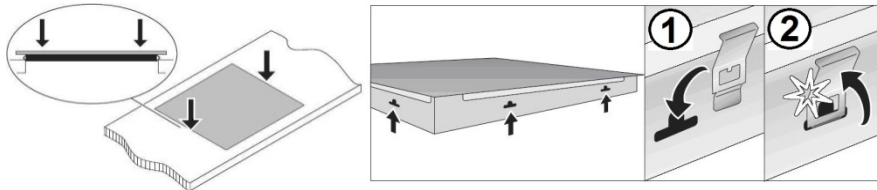


يجب أن يرفق طوقاً للجهاز على النحو التالي:

- إزالة فيلم واقى من الطوق.
- ثم إرفاق طوقاً على الجانب السفلي من الزجاج، ما يقرب من 2-3مليمتر 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.

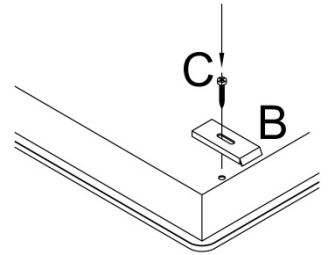
إجراء التثبيت (مع النيابيع)

- يجب وضع سطح العمل أفقي تماماً.
- حماية بصورة ملائمة حواف قطع الفتحة.
- قم بتوصيل الفرن للطهي لإمداد الطاقة الرئيسية (انظر تعليمات للاتصال من الفرن للطهي لأنابيب إمدادات الطاقة).
- ضع النيابيع المتوفرة في أماكنهم.
- أدخل في الفرن قطع الفتحة.
- اضغط على الفر ن بقوة نحو سطح العمل من فوق.



يتم إصلاح كوكتوب إلى الوحدة من خلال الأقواس والاكسسوارات المقدمة. يتم توفير ثقب في أسفل الدرج حيث يمكنك إرفاق مسامير (C) التي تحمل الأقواس (B) في المكان.

إجراء التثبيت (مع تثبيت الأقواس)



توصيل الجهاز بالشبكة الرئيسية للتيار الكهربائي

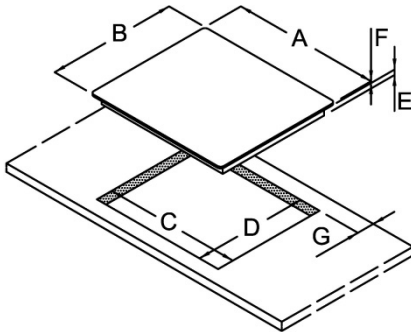
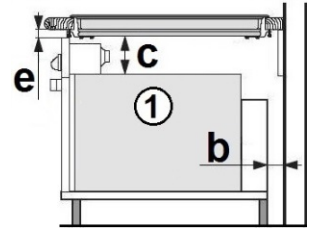
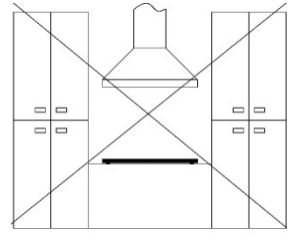
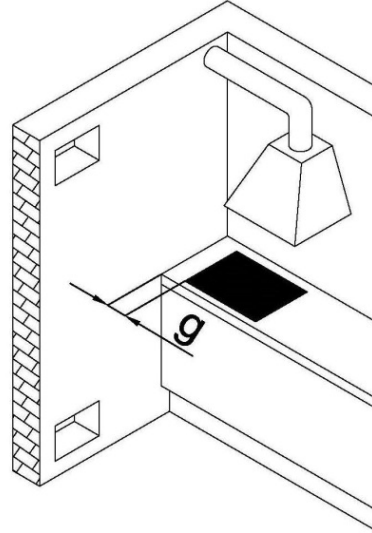
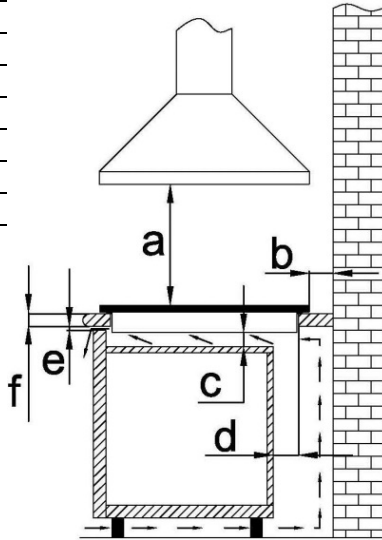
- يجب أن يتم توصيل الجهاز من قبل فني معتمد خبير..
- يجب أن تتطابق حماية النظام الكهربائي مع جميع الأنظمة المتداولة.
- يمكن الوصول إلى مشابك التوصيل عند فتح / إزالة أغطية مشابك التوصيل.
- قبل توصيل الجهاز، تأكد من أن جهد التيار الكهربائي المشار إليه على لوحة التصنيف متطابق مع جهد الدارة الكهربائية المنزلية. يجب أن يتم التحقق من جهد التيار الكهربائي من قبل فني مؤهل باستخدام جهاز قياس مناسب!
- لوحة تصنيف المعلومات الأساسية مرفقة بالجهاز على الجانب السفلي من الفرن.
- من أجل توصيل ثابت إلى شبكة التيار الكهربائي الرئيسية، قم بتوصيل قاطع كهربائي لجميع أقطاب الدارة بين الجهاز والتيار الكهربائي الرئيسي. يجب أن يكون لهذا الجهاز توصيل منفصل لجميع الأقطاب، بحيث يؤمن قطع كامل تحت ظروف الفئة III للجهد الزائد.
- يجب أن تكون الاجراءات الحالية والأجزاء المعزولة محمية من أي احتمال للتماس.

تركيب

تحذيرات هامة

- تركيب الجهاز في سطح العمل المطبخ وعلاقته مع التيار الكهربائي لا يجوز أداؤها من قبل فني مؤهل بشكل كاف.
- ينبغي أن يعامل القشرة أو غيرها فاي نيش من قطعة من أثاث المطبخ في الفرن هو الذي سيتم بناؤها في مع الغراء مقاوم للحرارة (100 درجة مئوية). خلاف ذلك، والانتهاء من سطح العمل قد تغير لونها أو مشوهة.
- وأبعاد الفرن الطبخ سيتم بناؤها في سطح العمل على قطعة من أثاث المطبخ، بعرض 600 مم أو أكثر.
- بعد التثبيت، يجب أن يكون جبهتين عناصر الربط الوصول بحرية من أسفل.
- يجب عدم تركيب العنصر أثاث المطبخ تحت الفرن مع درج. إذا كان العنصر أثاث المطبخ وجدار التقسيم الأفقي، يجب تثبيت ذلك ما لا يقل عن دقيقة MM20 من السطح السفلي من سطح العمل. الفضاء بين جدار التقسيم والفرن يجب أن تكون فارغة. عدم وضع أية أشياء في تلك الفجوة.
- يجب تثبيت معلق، أو الحائط عناصر المطبخ عالية بما يكفي كي لا تتداخل مع عملية العمل.
- يجب أن تكون المسافة بين الفرن الطهي والمطبخ غطاء محرك السيارة لا يقل عن
- جاء في تعليمات لتركيب المطبخ غطاء محرك السيارة. الحد الأدنى للمسافة 800 مم.
- يجب أن تصل المسافة بين حافة الأجهزة والمطبخ طويل القامة عنصر الأثاث المجاور إلى ما لا يقل عن 250 مم.
- يجوز استخدام لوحات زخرفة الخشب العادي أو لوحات على أسطح العمل وراء حب الطبخ، وإذا بقيت الحد الأدنى للمسافة نفسها كما هو مبين في الرسومات التثبيت.
- الحد الأدنى المسافة بين المدمج في الفرن والجدار الخلفي الطبخ هو مبين على الرسم التثبيت.
- يمكن تثبيت صفيحة الطهي إلى أسطح العمل التي هي 25 و 40 مم. يجب أن يكون الجزء الأمامي فتحة لا تقل عن 5 مم.
- أفران فقط مزودة مروحة التبريد قد تكون مثبتة تحت هذا الفرن الطهي.
- قبل تثبيت الفرن، يجب إزالة الجدار الخلفي من المطبخ عنصر الأثاث في المنطقة من انقطاع الطبخ الفرن. وعلاوة على ذلك، ينبغي أن تترك فجوة من 5 مم على الأقل في الجانب الأمامي.

a	حد أدنى 800 ملم
b	حد أدنى 50 ملم
c	حد أدنى 20 ملم
d	حد أدنى 80 ملم
e	حد أدنى 5 ملم
f	ملم 25-40
g	حد أدنى 250 ملم



A	900 ملم
B	510 ملم
C	860 ملم
D	490 ملم
E	50 ملم
F	5 ملم
G	50 ملم

تحذيرات هامة

- تركيب (تثبيت الدرجة: 3) الأجهزة إلى سطح العمل المطبخ وعلاقته مع التيار الكهربائي وامدادات الغاز لا يجوز أداؤها من قبل فني مؤهل بشكل كاف.
- عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام، وتنبعث حرارة إضافية والرطوبة في الغرفة. عندما يتم استخدام الجهاز لفترة طويلة من الزمن على مستوى عال الأداء، التهوية مكثفة أو استخدام المطبخ غطاء محرك السيارة قد مطلوب في الغرفة حيث يتم تثبيت الجهاز.
- لا تستخدم مواقد الغاز، وإذا كان اللهب يبدو غير مستقر.
- إذا شممت رائحة غاز في الغرفة، وعلى الفور إغلاق صمام الغاز إما على خط أنابيب الغاز أو زجاجة الغاز، وإطفاء جميع مصادر النار (بما في ذلك السجائر)، تهوية الغرفة، لا تشغيل أي الأجهزة الكهربائية، والدعوة لخبير الغاز الطبيعي.
- يجب أيضا أن تغلق صمام الغاز الرئيسي إذا مواقد الغاز سيكون من استخدام لفترة طويلة من الزمن (مثلا عند الذهاب في عطلة).
- الجهاز وأجزائه الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. ينبغي الحرص على تجنب لمس عناصر التسخين. الأطفال أقل من 8 سنوات من العمر يجب أن تبقى بعيدا ما لم يشرف بشكل مستمر. منع الأطفال لشنق حول الأجهزة وتحذيرهم بشكل صحيح من خطر الحروق.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق، والأشخاص ذوي القدرات المادية والحسية والعقلية انخفاض أو عدم وجود الخبرة والمعرفة إذا ما أعطيت إشراف أو تعليمات بشأن استخدام الأجهزة بطريقة آمنة وفهم المخاطر الناجمة عنها. يجب أن الأطفال لا تلعب مع الجهاز. لا يجوز جعل التنظيف والصيانة المستخدم من قبل الأطفال دون إشراف.
- تحذير: غير المراقب الطبخ على الفرن مع الدهن أو الزيت يمكن أن تكون خطيرة وربما يؤدي إلى النار. تأكد لديك إعداد هذه الأغذية (بطاطا) تحت المراقبة المستمرة.
- أبدا محاولة لإطفاء النار مع الماء، ولكن إيقاف تشغيل الجهاز ثم تغطية مثل لهب مع غطاء أو بطانية الحريق.
- تحذير: خطر الحريق: لا تخزين العناصر على أسطح الطهي.
- تحذير: إذا مشققة السطح، إيقاف الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم الضغط العالي أنظف البخار أو البخار الساخن لتنظيف الجهاز.
- تضع أبدا أي أجسام معدنية على سطح الفرن، مثل السكاكين والشوك والملاعق، والأغطية وعاء، وما شابه ذلك، لأنها قد تحصل على الساخن جدا.
- لا يمكن تنشيط الفرن بواسطة أجهزة توقيت الخارجية أو أنظمة التحكم عن بعد.
- لا تستخدم الفرن الطهي للتدفئة الغرفة.
- لا تضع أو اني فارغة على الفرن.
- تأكد من أن أجزاء من الشعلات متوضعة بشكل صحيح / تثبيت.
- لا يجب استخدام سطح الحب باعتباره سطح العمل. قد يسبب أدوات حادة الخدوش.
- لا يجوز إعداد الطعام في حاويات الألومنيوم رقيقة من البلاستيك على مناطق الطهي الساخنة. لا تضع أي أجسام البلاستيك أو رقائق الألومنيوم على سطح الفرن.
- إذا كان هناك مأخذ الطاقة الجدار تقع بالقرب من الفرن ويتم توصيل جهاز آخر في ذلك، تأكد من لا يأتي التيار في اتصال مع مناطق الطهي الساخنة.
- لا تخزين أي كائنات حساسة للحرارة أو المواد أو المواد تحت الفرن، على سبيل المثال المنظفات، البخاخات، الخ
- في حالة فشل الجهاز، افصل فوراً الجهاز من التيار الكهربائي والاتصال بمركز الخدمة.
- يتم تصنيعها الأجهزة في الامتثال لمعايير السلامة الفعالة ذات الصلة.
- بعد الاستعمال لفترة طويلة من لوحات الحديد الزهر، ومنطقة من لوحة وحافة منطقة الطهي قد شوه. لا تغطي خدمة إصلاح من قبل الضمان.
- لا تقم بتوصيل الفرن لإمدادات الطاقة مع كابل تمديد أو مأخذ متعددة، لأنها لا تضمن السلامة الكافية (مثل المحموم خطر مأخذ متعددة).
- توصيل الجهاز على اتصال دائم.
- في حالة تلف الحبل للإمدادات، يجب أن تحل محلها سلك خاص أو التجميع المتوفرة من الشركة المصنعة وكيل خدماتها.
- إذا كان سلك التمديدات تالف يجب استبداله بسلك خاص والحصول عليه من المصنع الوكيل مقدم الخدمة.

الرمز على المنتج أو على عبوتها يشير إلى أن هذا المنتج قد لا تكون تعامل مع النفايات المنزلية. بدلا من ذلك يتم تسليمه إلى نقطة تجميع لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. من خلال ضمان هذا المنتج يتم التخلص من بشكل صحيح، سوف تساعد على منع العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي كان من الممكن الناجمة عن معالجة النفايات غير مناسب لهذا المنتج. للحصول على معلومات أكثر تفصيلا حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال المحلي الخاص بك م المدينة رسمي م، خدمة التخلص من المخلفات المنزلية أو المحل الذي اشتريت منه المنتج.



عزيزى المستهلك !

تم تصنيع طبّاخ الغاز الكهربائي المدمج هذا للاستخدام المنزلي. أجهزتنا معبأة بمواد ملائمة للبيئة والتي يمكن إعادة تدويرها، يمكن إيداعها أو التخلص منها دون أي خطر على البيئة. كما أن مواد التعبئة والتغليف هذه مزودة بعلامة تحذيرية وفقاً لذلك. عند انتهاء دورة عمل الجهاز الخاص بك، احرص على عدم تلوث البيئة، وقم بتسليمه إلى مراكز تجميع النفايات المعتمدة للأجهزة المنزلية القديمة.

تعليمات الاستخدام

تم إعداد تعليمات الاستخدام للمستخدم، حيث تصف الجهاز وطريقة استخدامه. هذه التعليمات معدة لأنواع متعددة من الأجهزة لذلك يمكن أن تجد بعض المواصفات لوظائف قد لا يمتلكها جهازك.

تصلح هذه التعليمات فقط لرمز الدولة المشار يمكن أن يقوم بتوصيل الجهاز إليه على الجهاز. إذا لم يكن هناك رمز للدولة على الجهاز، ينبغي مراعاة التعليمات الفنية لمطابقة الجهاز لمتطلبات وأنظمة الاستخدام في دولتكم.

تعليمات التركيب

يجب أن يتم توصيل الجهاز وفقاً للتعليمات المرفقة به، وكذلك الالتزام بالأنظمة والمعايير وفقاً للأنظمة المتداولة. يجب أن تتم التوصيلات من قبل شخص مؤهل فقط.

لوحة التصنيف

لوحة تصنيف المعلومات الأساسية مرفقة بالجهاز على الجانب السفلي من الفرن.

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 مهمة
5	تركيب
6	توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي
7	ربط الفرن الطهي لامدادات الغاز
9	المعلومات التقنية
11	الأجهزة وصف
14	تنظيف وصيانة

Baumatic

MADE IN ITALY

تعليمات للاستخدام وتركيب
سطح غاز واضاءة

AR

BMEH94E1G