

# **Baumatic**

MADE IN ITALY

**EN**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION**

Hob with induction hotplates and gas burners

**BMEH94I1G**

LIB30727  
R01-090516



**Dear customer!**

This appliance is intended for use in households.  
Our products are packed in environment-friendly materials which can be recycled, disposed of, or destroyed without imposing any burden on the environment.

**Instructions for use**

Instructions for use are intended for the user. They describe the appliance and its operation. The instructions apply to various types of appliances and may therefore include description of functions that may not be available on your appliance.

These instructions are only valid if the country symbol is indicated on the appliance. If there is NO country symbol in 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 to it, as well as in compliance with relevant regulations and standards. The connection may only be performed by a qualified person.

**Rating plate**

The rating plate indicating the basic information on the appliance is attached to 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
Connection to the power mains	6
Connection to the gas supply	7
Technical informations	9
Operating the induction cooking zones	12
Operating the gas burners	18
Cleaning and maintenance	20

## **IMPORTANT WARNINGS**

- Installation of the appliance (installation class:3) 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Do not use the hob if it is cracked or broken. If any visible crack appears, immediately unplug/disconnect the appliance from the power supply.
- In case of a failure of the appliance, immediately disconnect the appliance from the power mains and contact the service center.
- Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the cooking hob, as this may result in an electric shock.
- 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 discolour. Repair service is not covered by the warranty.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.



**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.**

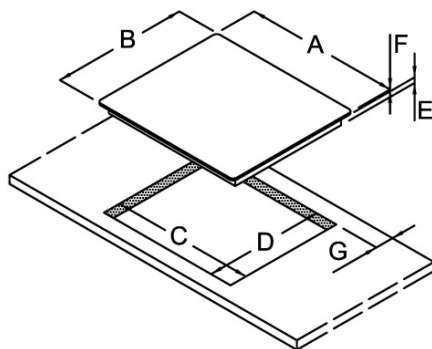
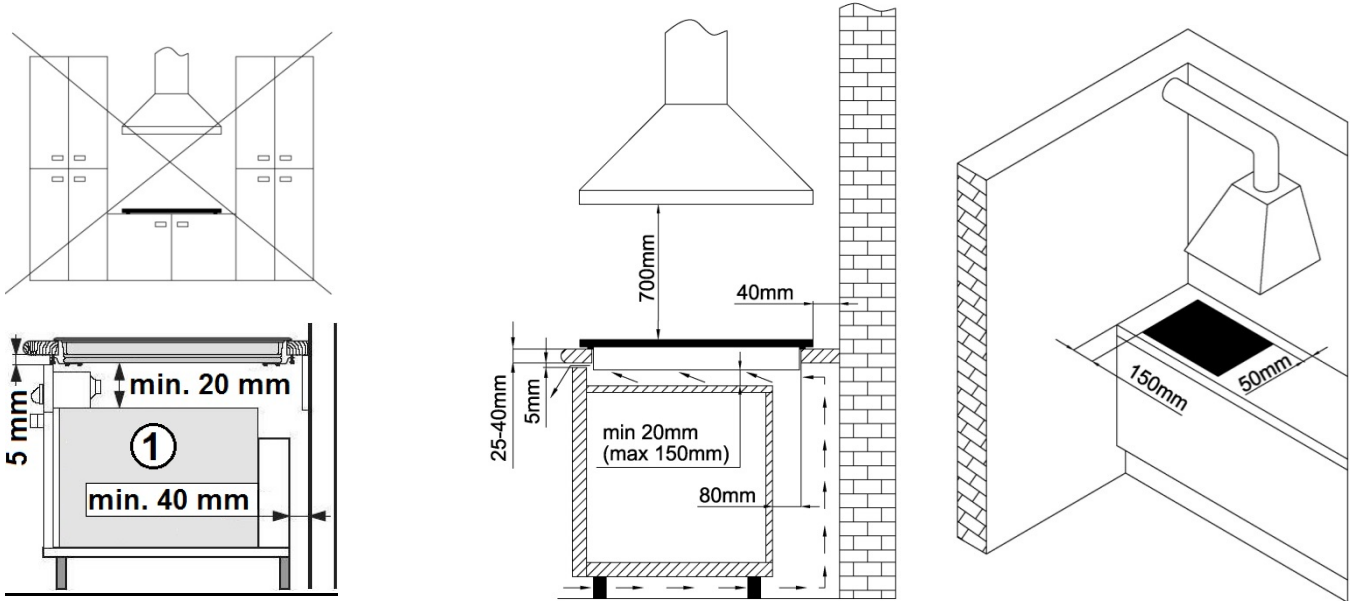
## INSTALLATION

### 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 700 mm.
- The distance between the appliance edge and the adjacent tall kitchen furniture element should amount to no less than 150 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.
- Rear side of the kitchen element must also have a 50 mm high opening along the entire width of the element, and the front part must have an opening of no less than 5 mm.

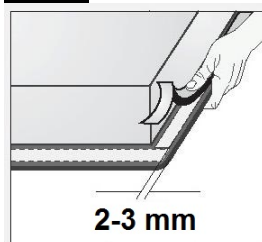
### 1 Only ovens fitted with a cooling fan may be installed underneath this cooking hob.

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



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

### Installing the foam gasket

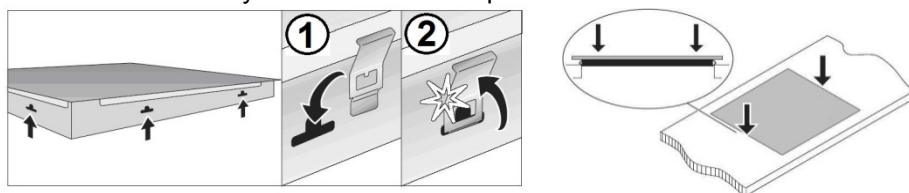


### Installation procedure

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).
- Insert the hob into the cut aperture.
- Press the hob firmly towards the worktop from above.



### CONNECTING THE APPLIANCE 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 circuit.
- 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 220-240V ~.
- The electric circuit should also include an omnipolar switch that will separate the appliance from the mains, if required, with at least 3 mm of distance between contacts. Suitable devices include fuses, current protection switches, etc.
- The connection should be selected according to the installation possibilities with regard to current and fuses.
- 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.

### CONNECTING

- 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.

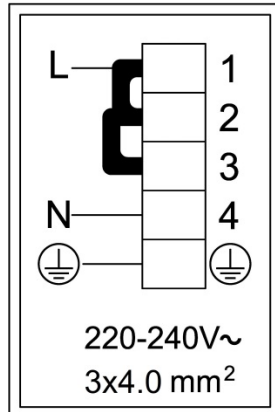
**Connection diagram**



The following can be used for connection:

- H05V2V2V-F
- 

LIVE	L	BROWN
EARTH	⊕	GREEN / YELLOW
NEUTRAL	N	BLUE

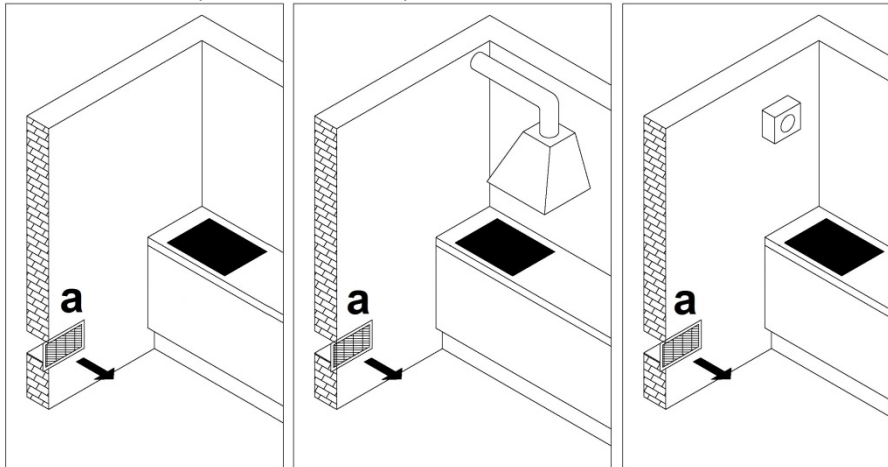


**CONNECTING THE COOKING HOB TO THE GAS SUPPLY**

- The appliance must be connected in compliance with all relevant regulations, and it may only be used in well ventilated / aerated rooms. Before connecting or using the appliance, please read the instruction manual.
- Before installing and connecting, make sure the local natural gas supply network and connection (type of gas and pressure), are compatible with your appliance version.
- The version of this appliance is indicated on the rating plate.

**The category with the related types of gas which can be used, is included in Table 5**

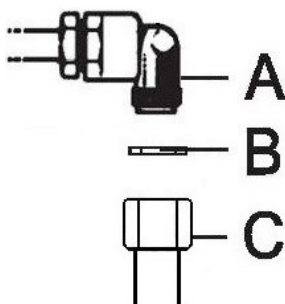
- This appliance is not suitable for connection to a burning fumes exhaust system (i.e. a chimney). The appliance must be installed and connected in compliance with the relevant effective installation regulations. Special care must be taken to ensure adequate ventilation / aeration. (a = min. 100 cm<sup>2</sup>).



**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 that comply with Standards. These pipes must be installed so that, when fully extended, their length does not exceed 2000 mm. To facilitate installation and to prevent gas leaks, firstly attach the swivel coupling to the cook top and then to the gas mains pipe. Inverting this sequence may hamper the gas seal between the pipe and the cook top.

**Important: when installation is complete, check that all the 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.**

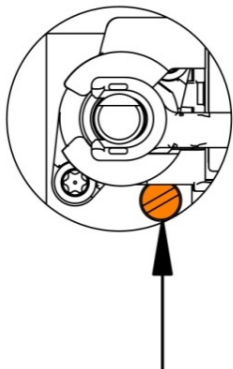
**The flames must be clearly visible, and should be blue and green at the center. If the flame is unstable, increase the minimum power. Explain the use of the burners to the user and read the instructions for use together.**

### 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)**

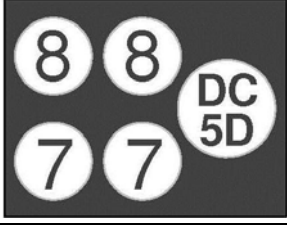


Tighten the screw on the side of the tap, rod clockwise completely.

- Regulation valves that are factory-built-in are intended for liquid gas; however, the valves are set for operation with the type of gas for which the appliance is factory-preset.
  - When adapting the appliance for use with another type of gas, the regulation screw (valve) should be fastened or release to correspond with the required gas flow / throughput.
- Burner power is indicated by observing the upper Hs caloric value.

**Warning: these tasks may only be carried out by a qualified technician, authorized by the gas distributing company or authorized service center!**



## TECHNICAL INFORMATION

DC5D: Dual Crown	<b>BMEH941G</b>	
		
Electrical connection	220-240 V~ ; 50/60 Hz	
Regulated for gas	G30=30mbar	
P <sub>nTOT GAS PART</sub>	5000 W	
P <sub>nTOT INDUCTION PART</sub>	7400 W	
	Ø 16 cm / 1400 W	
	Ø 20 cm / 2300 W (P=3000 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

P= EXTRA POWERFUL SETTING

## INDUCTION COOKING ZONES

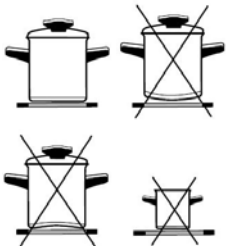
### Hotplate function principle

- Ceramic glass hob is fitted with three or four hotplates. Hob surface is completely flat and smooth, without edges to accumulate dirt.
- The hob is fitted with high power induction hotplates. Heat is generated directly at the bottom of the dish, where it is most needed, without any losses through the ceramic glass surface.

This way the required extent of energy is considerably smaller compared to traditional heaters, which operate on radiation principle.

- Glass ceramic hotplate is not heated directly, but only by return heat transmitted by the dish. This heat figures as “remaining heat” after the hotplate is turned off. The induction hotplate generates heat from the induction coil, installed underneath the ceramic glass surface. The coil creates magnetic field at the bottom of the dish (which can be magnetized) which in turn originates whirling flows of current which then heat the hotplate.

### Appropriate cookware for induction hotplates

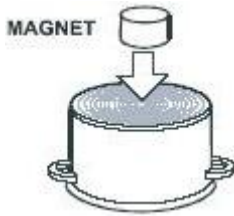


### IMPORTANT!

In case sugar or other heavily sweetened substance is spilled on the hotplate, wipe it immediately and remove the sugar residues with a scraper although the cooking zone is still hot, otherwise the hotplate may be damaged.

Avoid cleaning the cooktop while the cooking zones are still hot, as you may damage the hob.

- Induction hotplate will function perfectly only if appropriate cookware is used.
- Dish should be in the middle of the hotplate during cooking.
- The appropriate cookware is the one which enables induction, for example steel, enamel or steel alloy cookware. Pots made from steel alloy with copper or aluminium bottom, or glass pots are inappropriate.
- If you use the pressure cooker (“economy pot”) keep it under close surveillance until proper pressure is obtained. Hotplate should first operate on maximum power, then follow the manufacturer’s instructions and use the appropriate sensor to decrease the power.
- **When buying cookware, check if it bears the label “allows induction”.**



### **Magnet test**

Use small magnet to test if the dish bottom is magnetic. Only dishes where magnet sticks to the bottom are suitable for induction cooking.

### **Dish recognition**

One of great advantages of the induction hotplate is dish recognition. Even if there are no dishes upon the hotplate, or the dish diameter is smaller than the diameter of the relevant hotplate, there are no thermal energy losses. When the hotplate is on, the power indicator displays letter "U". If you place the dish over that hotplate within the following 10 minutes, the hotplate recognizes the dish and turns on to the preset power value.

At the moment you remove the dish from the hotplate, power is suspended. If you place smaller dish upon the hotplate and it is recognized, the hotplate will only use the amount of energy required to heat the dish according to its size.

### **Hotplate may be damaged if:**

- it is turned on and left empty, or an empty dish is placed on it;
- you use clay dishes which leave scratches on the ceramic glass surface;
- you fail to wipe the dish bottom dry prior placing it on the ceramic glass hotplate; heat induction is obstructed and the hotplate may be damaged;
- you fail to use the appropriate dishes that can be magnetized: steel dishes, enamel or steel alloy dishes; induction hotplate will not function otherwise.

### **Power regulation**

Heating power of the hotplates may be set at nine different levels. The following chart indicates illustrative use of each power setting.

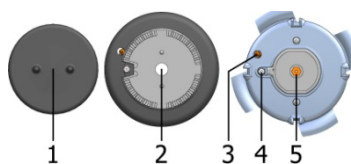
<b>Power setting</b>	<b>Purpose</b>
<b>0</b>	Off, using remaining heat
<b>1-2</b>	Maintaining warm food, slow simmer of smaller quantities (lowest setting)
<b>3</b>	Slow simmer (continuation of cooking after a powerful start-up)
<b>4-5</b>	Slow cooking (continuation) of larger quantities, roasting larger chunks
<b>6</b>	Roasting, browning
<b>7-8</b>	Roasting
<b>9</b>	Start of cooking, roasting
<b>A</b>	Automatic initial setting
<b>P</b>	Especially powerful setting for extremely large quantities of food

### **ENERGY SAVING TIPS**

- When buying cookware be careful in selecting size: pot diameter usually refers to the top edge of the dish, which is often larger than the dish bottom.
- Steam-pressure pots (economic pots), which use pressure in tightly sealed interior, are especially economic, and save both time and energy. Shorter cooking time leaves more vitamins in food.
- Always leave enough water in steam-pressure pots, otherwise it may result in overheating which may damage both the pot and the hotplate.
- Always cover the cookware with lids of appropriate size.
- Use such dish size to accommodate the quantity of food to be prepared. If you use excessively large pot for small amount of food, you will consume considerably more energy.

## GAS COOKING ZONES

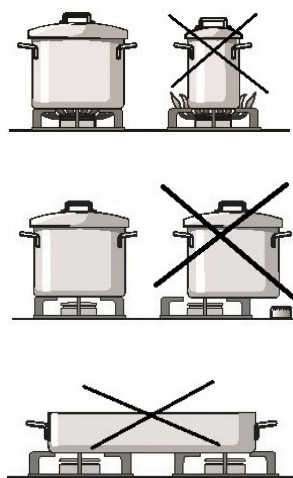
### Important warnings



- If you wish to quickly fry some food, set the gas burner to the maximum power initially and reduce the power as you continue.
- **Gas burners are fitted with thermoelectric protection devices. 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 to be emitted into the room.**
- Gas burner cover should always be placed very carefully on the burner crown. 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 Thermo-element (only with protected burners, available in some models)
- 4 Spark plug
- 5 Nozzle

### Cookware



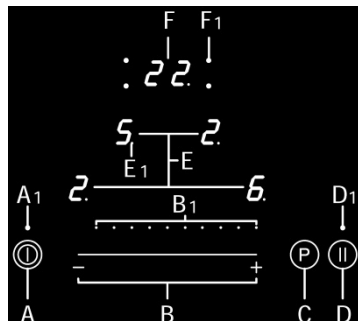
- Correctly selected cookware will enable optimum cooking time and gas consumption. Pan diameter is the most important parameter.
  - Flames that reach over the edge of a pan that is too small, can damage the cookware; furthermore, gas consumption is higher in such cases.
  - For combustion, the gas also needs air. If a pan is too large, air supply to the burner is insufficient; as a result, combustion effect is lesser.
  - 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.

BURNER	MIN-MAX PAN DIAMETER
DC5D	22 - 26 cm

## OPERATING THE INDUCTION COOKING ZONES

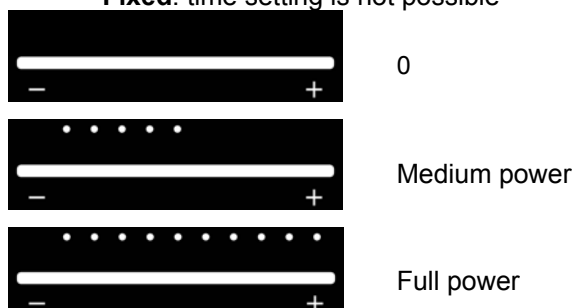
- After turning the ceramic glass hob on all displays come on for a moment. The hob is ready for operation.
- The hob is fitted with electronic sensors which are switched on if you touch the relevant circle for at least one second.
- Each sensor activation is followed by a sound signal.
- Avoid placing any objects on sensor surface (possible error signalization\_Er03). Always keep the sensor surface clean.

### Hob control elements for induction cooking zones



- A. ON/OFF sensor
- A<sub>1</sub>. ON/OFF indicator LED
- B. Slide control sensor
- B<sub>1</sub>. Slide control indicator LED's
- C. Extra strong power setting ON/OFF sensor
- D. Safety lock on/off and child lock sensor
- D<sub>1</sub>. Safety lock /child lock indicator LED
- E. Hotplate selection/power or remaining heat displays
- E<sub>1</sub>. Decimal dot on the power displays:
  - On: hotplate power control is possible
  - Off: hotplate power control is not possible
- F. Timer ON/OFF sensor
- F<sub>1</sub>. LED indication cooking zone on which the timer is active:
  - Flashing: time setting is possible
  - Fixed: time setting is not possible

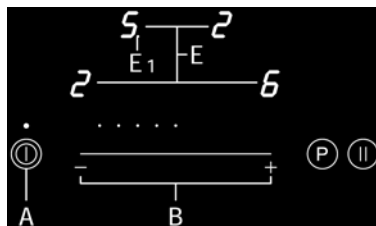
### Slide control power



### Activating the hob

Touch the sensor (A) for at least one second. The hob is now active, and all hotplate power indicators (E) indicate »0«, (E1) is flashing and the timer display shows "CL" . **Now you need to select the next setting within 20 seconds, otherwise the hob switches off again.**

### Turning hotplates 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 (E), its relevant power indicator indicates »0« and (E1) changes from flashing fixed.
- Set the power level 1-9 by touching the slider. At the first touch, the level is set according to the part of the slider that you touch. Upon the slider, the control LEDs light up, according to the level set. By sliding along the slider, the power level setting is changed. By sliding to the right, the level increasing, while sliding to the left decreases the level. When you move your finger away from the slider, the cooking field starts to operate at the level set. If the first touch of the slider is on its far right side (level 9), followed by a new pressure level 9, the automatic cooking is activated (see Automatic fast heating).

### Changing hotplate power settings

- Select a particular hotplate by touching the sensor (E), (E1) lights.
- By touching or sliding along the slide sensor you change power setting.
- When you remove the finger from the slide sensor, the hotplate starts to operate at selected power.

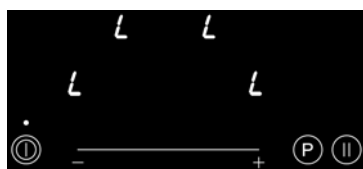
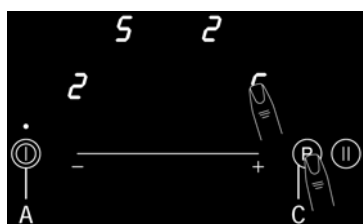
### Switching hotplates off

- Selected hotplate must be activated.
- To select a particular hotplate, touch the sensor (E), (E1) lights.
- By touching the slide sensor (B) at the start, bring the power setting to "0". Short beep confirms the OFF position.

### Switching the hob off

- The hob is switched off by pressing the sensor (A). The sound signal beeps and all indicators go off, except for those hotplates which are still hot and display the warning "H" sign as an indication of the remaining heat.
- If you switch the hob off prior end of cooking session, use the remaining heat and save electric energy.

### Locking the control unit / child safety lock



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

#### Activating the control unit lock

- Touch sensor (A) and activate the hob (in case it was idle). All displays indicate »0«.
- Press the cooking zone display of the front right cooking zone and the (C) sensor simultaneously. After the beep press the front right cooking zone display again. All displays indicate letter »L«, which disappears after a few seconds. Child lock is now activated.

#### Unlock for cooking:

- Touch sensor (A) and activate the hob (in case it was idle). All displays indicate »0«.
- Within 10sec, press the cooking zone display of the front right cooking zone and the (C) sensor simultaneously. "L" disappears from the displays. All cooking zone displays show "0" with a flashing dot.

After switching off the control panel the child lock is active again.

#### Deactivating the control unit lock

- Touch sensor (A) and activate the hob (in case it was idle). All displays indicate »0«.
- Press the cooking zone display of the front right cooking zone and the (C) sensor simultaneously.

After the beep press the (C) sensor again.

Child lock is now de-activated.

### Pause



**The Pause mode is not possible within the first 6 seconds after switching on. The execution of the function is only possible if at least one cooking zone is in operation.**

#### Activating the Pause function

- Actuating the key (D) for 1 second, (D<sub>1</sub>) is statically illuminated.

**The pause conditions may also be activated with cooking zone-specific errors , here, the error display is hidden. Also residual heat indication , special message such as A or "no pan" are hidden, the pause has priority.**

**If there is a general error during the pause, the control switches off and terminates the mode.**

#### During the Pause function:

- Already programmed timers are stopped
- Automatic heat-up is also switched off
- The residual heat calculation and operating time limitation continue
- The LED's of other functions (timer, multi-circuit, etc...) continue illuminated depending on the status

**The Pause condition may last for max. 10 minutes. If the status is not terminated within this time, the control switches off. The cooking zone may be switched at any time with the key (A), a possibly activated Pause mode is then terminated.**

#### Terminated the Pause mode

- Press sensor (D) and in 10 seconds any other key (not the same again). This re-establish the condition before the Pause mode

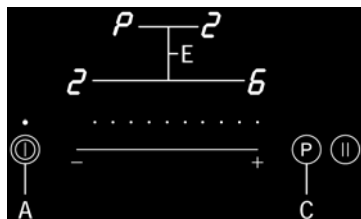
## Recall

By using this function the settings may be recovered quickly, when the control was switched off with the main switch by mistake. After switching off with the key (A), the operator has 6 seconds to switch on again the control and another 6 seconds to actuate the key (D).

## Remaining heat indicator

When an active hotplate is switched off, or when the entire hob is switched off, the indicator (E) displays »H«, as a signal that a particular »hotplate is still hot«. Display time is calculated in relation to the used heating power and the period the hotplate was active prior switching off. Even when warning signal "H" disappears, hotplate may still be hot in certain cases (power failure, leaving any temperature sensitive objects on the hotplate). Be careful, danger of burns!

## Extra powerful setting (hotplates marked "P")



Extra powerful setting may be additionally switched on for fast cooking on indicated hotplates. This extra hotplate power is used for heating large quantities of food.

After switching on, the extra power is activated for:

- 8 minutes for cooking zones Ø200/250mm marked by the letter P, then automatically switches back on to the maximum normal level 9.
- 90 minutes for cooking zones Ø160mm marked by the letter P, then the cooking zone switches off.

During the time extra power is activated, the power of other hotplates is limited. This is indicated on the power display (E) by intermittently flashing the selected cooking level and limited power for a few seconds.

### **Activating extra powerful setting**

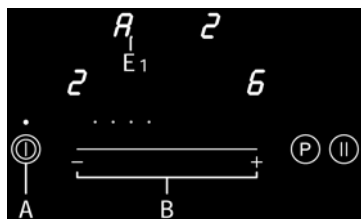
- First select the hotplate by touching its relevant sensor, and immediately after press the sensor (C).

Extra powerful setting is on, and power indicator (E) displays symbol "P".

### **Premature turning extra powerful setting off**

Touch the desired hotplate sensor (E), and immediately after press the sensor (C). Letter "P" disappears and the hotplate automatically switches to level 9.

## Automatic fast heating



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

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

### **Activation of automatic fast heating**

Automatic cooking mode is activated on any idle hotplate.

- Select a particular hotplate, power indicator displays "0".
- First touch of the slide sensor (B) must be to the extreme right, followed by a new pressure level 9. (E) indicates "A", automatic cooking mode is on.
- Until the decimal point (E1) flashes, it is possible setting the desired power level (8...1) further by touching the slide sensor.
- Display alternate "A" and the level set cooking

Once the time in the chart below expires, the function is switched off and "A" disappears. You can also switch the automatic cooking mode off anytime by modifying power level.

Power setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximum power cooking time (min.)	0,8	2,4	3,8	5,2	6,8	2,0	2,8	3,6	0,2

### **Safety switch off**

Power setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Hours lapse prior safety switch off	6	6	5	5	4	1.5	1.5	1.5	1.5

Maximum continuous operation of a particular hotplate is limited, and the duration is displayed in the above chart. When the hotplate is switched off by the safety mechanism, the indicator displays symbols "0", or "H" in case there is any remaining heat left.

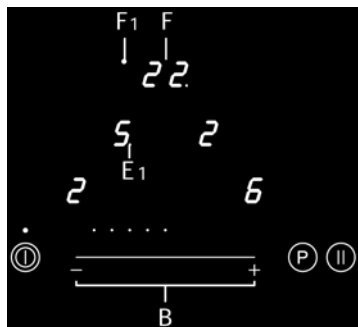
In such cases switch the hotplate off by touching the relevant power setting sensor (B).

Example: Set the hotplate to power level 5 and leave it operate for some time. If you do not change the above setting, the safety mechanism will switch the hotplate off after 4 hour and a half.

### Protection from overheating

Induction hotplate is also fitted with safety device against overheating which protects electronic parts from damages. This device operates on several levels. When temperature of the hotplate excessively rises, it switches on two-stage fan. If this is not enough, extra powerful heating is deactivated, and finally the safety device either reduces the heating power of certain hotplates or turns them off completely. When the hotplate cools off, the full power of hotplate is again available.

## Timer



Use of timer facilitates cooking by setting the time of hotplate operation.

### Turning timer on

- Select the hotplate to be timer controlled, the respective decimal point (E1) lights and timer display shows "CL".
- Turn the timer on by touching the sensor (F), at the beside of timer's display, the light of the cooking zone of which timer is being set turns on.
- First the regulation of the second digital number has place and then the one of the first digital number (the active number is displayed by the symbol "-" when the regulation starts).
- By sliding along the entire slider, the exact time can be set. By sliding to the right, the time increases, while sliding to the left decreases the time setting by one minute steps.
- When you remove the finger, after a few seconds the timer starts the countdown. Indicator displays actual power setting, and the dot beside of timer's display indicates that timer is on.

### Operation time can be set for each hotplate separately.

#### Changing preset cooking time

- Cooking time can be changed anytime during the operation.
- Select desired hotplate, (E1) lights, residual time is displayed on timer's display.
- Touch the sensor (F).
- By sliding along the entire slider area (B), the cooking time is changed by one minute steps.
- When you move your finger away from the slider, the cooking field starts operating with the newly set cooking time.
- If time is not modified in 10 seconds since pressing the sensor (F), timer goes to zero and then turns off automatically.

#### Checking remaining cooking time

- Last set timer is always displayed .
- Select cooking zone. The residual time of selected cooking zone will be displayed on timer'

#### Turning timer off

When preset time elapses, a beep signals the end, and the hotplate is switched off. Switch off the alarm by pressing the sensor of switch-off timer (F), or it switches off automatically after 2 minutes.

#### If you want to switch the timer prior preset time:

- Select desired hotplate, (E1) lights. Cooking's residual time is displayed on timer's display.
- Touch the sensor (F).
- Pressing on the far left side of the slider deactivates the timer and the time set. The time setting can also be reset by sliding along the entire slider area by 1 minute decrements.
- The illuminated point on the left part of the display is turned off and the timer is deactivated.

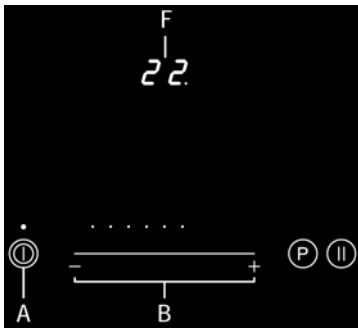
## Alarm timer function

Timer can be used as alarm only if it is not already employed in timer control of one of the hotplates.

#### Timer setting

With the hob off:

- Touch the sensor (A) to activate the cooking hob.
- Touch the sensor (F) to activate the timer.
- Sliding a finger on slider area (B), set desired time.
- Values of zones' Cooking levels can be set:
  - Before the first decimal number stops flashing (2 seconds).
  - After setting alarm functions (cooking zones' displays turn off), it's enough pressing sensor (A) again.



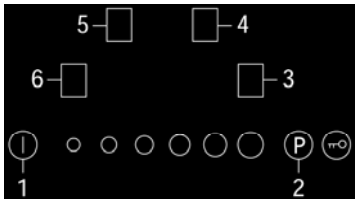
### Switching the alarm off

When the preset time expires a beep is heard which you can either turn off by touching any sensor or leave it to turn off automatically after 2 minutes.

If you want to switch the timer off prior expiry of preset time:

- Touch the sensor (F).
- Pressing on the far left side of the slider. Alarm function is off.
- During the time the alarm is activated, timer can not be preset for any hotplate. To enable timer setting function, alarm must be switched off.

### Cooking zone configuration



### Prerequisites for configuration/deleting (configuration)

- All pans must be removed from cooking zones and one suitable for induction must be available.
- It's possible starting configuration/deleting within 2 minutes after connection to power mains. Touch control and all displays must be turned off.

### Getting in configuration/deleting menu'

- Hold the key (2) pressed.
- Press all keys of cooking zones' selection anticlockwise, starting off with:
  - the front right one for VI4740229F (3-4-5-6)
  - the rear right one for VI3600229F (4-5-6)

Every action is acknowledged by a signal tone:

- # Only one "beep" → correct selection
- # Double "beep" → wrong selection
- After the last action all induction displays turn on, where it's displayed:
  - # "-" → it means configured zone
  - # "C" → it means NOT configured zone

### Procedure of deleting configuration

After getting in configuration/deleting menu:

- Hold the key (2) pressed: "E" is displayed on the displays of all cooking zones. "E" keeps flashing until all cooking zones will be not configured.
- "C" will be displayed on all displays.

### Procedure of configuration

After getting in configuration/deleting menu and completing deleting configuration: (During configuration phase all displays of cooking zones display "C")

- Cooking zone to be configured can be selected by cooking zone's selection key (3,4,5,6).
- "C" will start flashing on the corresponding display.
- Within 20 seconds a pan must be placed on the corresponding zone in the way that the cooking zone can detect the correct position:
  - # If within 20 seconds cooking zone detects a pan the symbol "-" will appear (cooking zone is correctly configured);
  - # If after 20 seconds cooking zone doesn't detect a pan the letter "C" will appear; try again configuration procedure from the first point.

This procedure must be applied to every cooking zone.


### Configuration menu stops:

- Automatically after the configuration of all cooking zones.
- Manually by pressing the key (1), if you want to configure only certain cooking zones.

At the end of it it's advisable testing hob to verify that the configuration is successful.



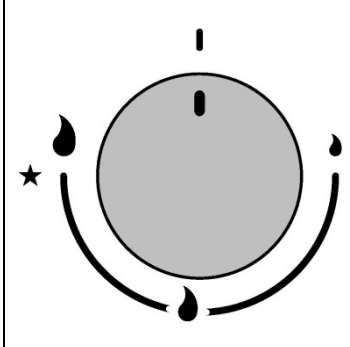





## SAFETY FUNCTIONS AND ERROR DISPLAY

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	INSTRUCTION MANUAL
<b>E blinking</b>	No error! Cooking zones configurations will be deleted.	User is in configuration menu
<b>C</b>	No error! Cooktop may be configured	User is in configuration menu
<b>-</b>	No error! Cooktop is configured	User is in configuration menu
<b>C blinking</b>	No error! Cooktop will be configured	User is in configuration menu
	Inappropriate pan	Use appropriate pan. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
<b>ER03 + permanent tone</b>	Permanent use of keys; Control unit cuts off after 10 sec	Cleaning of the operational surface. If the problem persists, 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>ER21</b>	Control unit cuts off after controlling due to overheating to avoid damage to electronics	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>U400</b>	Secondary voltage of the power unit to high (primary>300V). Control unit cuts off after 1 sec releasing a permanent tone.	1) Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code 2)Contact an electrician to check the home supply mains.
<b>ER22</b>	Defective Key evaluation. 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.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>ER40</b>	Secondary operational voltage is min.5 sec too low according to identified Undervoltage.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>E4</b>	The message appears in the cooking zone not configured	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>ER47</b>	Communication error between TC and induction	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>ER31</b>	Configuration data incorrect	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>E2</b>	Overheating of the induction coils	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>E5</b>	Error on filter board	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>E6</b>	Error on power unit	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>E9</b>	Coil temperature sensor defective	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>E3</b>	Incorrect operating point due to inadequate pan material. Loss of magnetic functions of pan bottom with temperature increase. Defect cooking zone.	Usage of adequate pan material. If the problem persist, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>E4 during operation</b>	E4 is shown after a certain time of operation (>15min) Component on the heating element overheated. Disturbance on bus wiring.	Let system cool down. If the problem persist, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>E4 at one heating element</b>	Heating element not configured. No communication between terminal block and heating element. Defect component on the heating element.	Restart configuration. If the problem persist, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
<b>E4 at two heating element</b>	Defect component at one of the heating element. No communication between terminal block and heating element.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
<b>E4 at all heating element</b>	No heating element configured. Defect component on the terminal block. No communication between terminal block and all connected heating elements.	Restart configuration. If the problem persist, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
<b>No display/function</b>	Faulty mains connection. Error on Touch control. No communication between terminal block and touch control.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
<b>- Ciclico o</b>	Wrong Touch control.	Contact authorized center for technical assistance -

Er31 o Er47		specifying the error code.
L	No error! Child-proof protection activated.	Deactivate child-proof protection.
Cooking level back to 0	Defect component on heating element.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.

## OPERATING THE GAS BURNERS

### Hob control elements for gas cooking zones

		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 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 "Gas valve closed" 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 "Gas valve closed" 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 cook top 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.

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Elimination</b>
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 fuse may be blown	Check the fuse 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 spark plug and the burner	Open and carefully clean the opening between the spark plug 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 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.

### **Knob/s**

Remove the knob and clean it 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.

### **Pan support/s**

Remove the pan support and clean it with a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a soft sponge. Stubborn soiling should be soaked first and then any soiling can be removed using a soft brush.

After cleaning, let it dry completely.

**Do not clean the pan support in a dishwasher.**

### **Burner/s**

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.

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

## Glass Surface



Fig.1

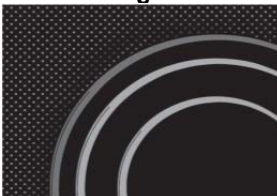


Fig.2

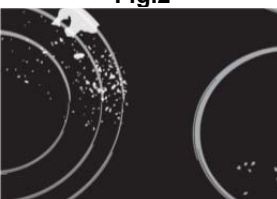


Fig.3



Fig.4



Fig.5

After each use of the glass-ceramic hob, 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-ceramic 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 (Figure 1).

**Careful:** steel wool, abrasive sponges, and abrasive detergents can scratch the hob surface. Glass ceramic surface can also be damaged by aggressive sprays and inappropriate or insufficiently shaken (mixed) liquid cleaning agents (Figure 1 and Figure 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 (Figure 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 (Figure 3).

Heavier stains can be removed using special agents and utensils for cleaning the glass-ceramic hobs. 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-ceramic hob when the cooking zones heat up (Figure 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 glassceramic surface (Figure 5); therefore, they should be removed from the glass-ceramic surface as soon as possible, although the cooking zone may still be hot (Figure 4). Any change in the color of the glass-ceramic 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](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**







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 سيينا 55  
[info@awadnahas.com](mailto:info@awadnahas.com)  
[www.awadnahas.com](http://www.awadnahas.com)  
<http://www.facebook.com/AWADBADINAHAS>  
<http://twitter.com/AWADBADINAHAS>

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

الإمارت العربية المتحدة, دبي

تلفون: +971 (0) 4551 3780 للإستفسارات العامة

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

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

• مدة الضمان عام واحد من تاريخ فاتورة الشراء .

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

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

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

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

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

• لأعتماد الضمان يجب الإحتفاظ بفاتورة الشراء .

## السيراميك سطح الزجاج

بعد كل استخدام الفرن من الزجاج والسيراميك، انتظر حتى يبرد وتنظيفه. 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 والإسفنج 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 و الشكل 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 والمحتركة 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 ييمسكالي، 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 اسفنجة 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 وعرقلة 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 اسفنجة 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 اسفنجة 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 انتزعا جيدا. لا تدع إيجنيتور الحصول على الرطب. إذا كان يحصل على الرطب، فإنه لن يثير.

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 الاعطال البسيطة أو مشاكل في تشغيل الجهاز، تحقق من التعليمات التالية لمعرفة ما إذا كان يمكنك التغلب على الأسباب بنفسك.
- . لا تعطي 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.

عناصر التحكم في الفرن  
لمناطق الطبخ بالغاز

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

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 للاشعال الأوتوماتيكي، فلا إشعالهم أضغط وأدر المقبض إلى رمز النجمة الصغيرة. يستخدم الجهاز مولد حرارة اشعال.
  - إذا لم يتم اشتعال اللهب في غضون خمس ثوان، أدر المقبض إلى الوضعية 0 وكرر الإجراء، إذا لم تعمل حرارة الاشعال بسبب انقطاع التيار الكهربائي أو رطوبة شمعات الإشعال، يمكن أيضا إشعال الغاز باستخدام عود كبريت أو ولاعة غاز.
  - بالنسبة للموديلات المزودة بصمام أمان (الذي يقطع تدفق الغاز في حال انطفأت الشعلة) يتم اشعال 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 الاشعال (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.

كود الخطأ	وصف الخطأ	المرجع في كتيب التعليمات
ER21	فصل وحدة التحكم إشارة إلى شدة الحرارة لتجنب الإضرار بالإلكترونيات	أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ
U40	ارتفاع الفولطية الثانوية لوحدة الطاقة (الضبط الأساسي أقل من 300 فولط) . فصل وحدة التحكم بعد ثانية واحدة وصدور نغمة تنبيه مستمرة	(1) أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ (2) أطلب مساعدة كهربائي لمراجعة مغذي التيار بالمنزل
ER22	تقييم رئيسي معيب. فصل وحدة التحكم بعد مرور 3.5 - 7.5 ثانية ، تعطل الدائرة أو توقف عملية التقييم الرئيسية	أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ
ER36	قيم ال "ان تي سي" خارجة عن محيط المواصفات. توقف وحدة التحكم	أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ
ER40	فولطية التشغيل الثانوية 5 ثواني على الأقل منخفضة جداً حسب مواصفات الفولطية الدنيا	أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ
E4	الرسالة الموضحة على مناطق الطبخ غير منظمة	أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ
ER47	خطأ توصيلي بين ال تي سي وأدوات الحث	أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ
ER31	بيانات التنظيم غير صحيحة	أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ
E2	ارتفاع درجة حرارة لفائف الحث	أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ
E5	خطأ على لوحة الفلتر	أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ
E6	خطأ بوحدة الطاقة	أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ
E9	حساس حرارة لفائف التسخين معيب	أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ
E3	درجة تشغيل غير صحيحة بسبب عدم ملائمة جودة المقلاة زوال وظيفة المغنطة بقعر المقلاة مع زيادة الحرارة منطقة طبخ معيبة	استخدم مقلاة ملائمة ، إذا لم تحل الإشكالية أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ
E4 أثناء التشغيل	يتم عرض E4 بعد مرور وقت محدد على التشغيل (أقل من 15 دقيقة) المكونات على عنصر التسخين اكتسبت حرارة زائدة إختلال في الأسلاك	أترك الجهاز ليهدأ ، إذا لم تحل الإشكالية أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ
E4 عند عنصر تسخين واحد	عنصر التسخين لم يتم تنظيمه لا يوجد اتصال بين نقطة القفل وعنصر التسخين عيب مكونات العناصر بمنطقة طبخ	أعد عملية التنظيم ، إذا لم تحل الإشكالية أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ
E4 عند عنصري تسخين	عيب بأحد مكونات عناصر التسخين لا يوجد اتصال بين نقطة القفل وعنصر التسخين	أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ
E4 عند جميع عناصر التسخين	لم يتم تنظيم عناصر التسخين عيب مكونات العناصر لنقطة القفل لا يوجد اتصال بين نقطة القفل وجميع عناصر التسخين	أعد عملية التنظيم ، إذا لم تحل الإشكالية أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ
توقف العرض/الوظيفة	خطأ في توصيل التيار الكهربائي خطأ في تحكم اللمس لا يوجد اتصال بين نقطة القفل وتحكم اللمس	أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ
Ciclico o Er31 o Er47	تحكم امس خاطئ	أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ
L	لا يوجد خطأ قفل أمان الطفل مفعّل	قم بإلغاء قفل أمان الطفل
مستوى الطبخ عاد إلى الصفر	عيب بمكونات عنصر التسخين	أطلب مساعدة الجهة المختصة للعون الفني - وضح كود الخطأ

## المتطلبات المسبقة للتنظيم / إلغاء (التنظيم)

- يجب إزالة كافة أواني الطبخ من مناطق الطبخ وترك آنية واحدة فقط تكون ملائمة للحث.
- يمكن البدء في عملية التنظيم / الإلغاء خلال دقيقتين بعد التوصيل بالتيار الكهربائي . ألمس زر التحكم وكل شاشات العرض سوف تنطفئ.

## الدخول لقائمة إجراءات التنظيم / الإلغاء

- أبق على المفتاح (2) مضغوطاً
- أضغط جميع إختيارات مفاتيح مناطق الطبخ عكس عقارب الساعة مبتدئاً بإطفاء:
- المفتاح الأمامي الأيمن لـ (V14740229F) (3 - 4 - 5 - 6).
- المفتاح الخلفي الأيمن لـ (V13600229F) (4 - 5 - 6).
- يتم تأكيد كل عملية بإشارة صوتية:
- # نغمة واحدة فقط ← إختيار صحيح
- # نغمتين ← إختيار غير صحيح
- بعد الفراغ من آخر عملية يتم العرض بتشغيل جميع أدوات الحث وعندها يتم عرض:
- # "-" ← وتعني منطقة تم تنظيفها
- # "C" ← وتعني منطقة لم يتم تنظيفها

## إجراءات إلغاء التنظيم

بعد الدخول لقائمة عملية التنظيم / الإلغاء

- أبق على المفتاح (2) مضغوطاً: سوف يتم عرض "E" على جميع شاشات عرض مناطق الطبخ وسوف يستمر الحرف "E" في الوميض حتى يتم إلغاء تنظيم جميع مناطق الطبخ.
- أبق على المفتاح (2) مضغوطاً
- سوف يتم عرض "C" على جميع شاشات العرض.

## إجراءات التنظيم

بعد الدخول لقائمة عملية التنظيم / الإلغاء وإتمام عملية إلغاء التنظيم:

- (أثناء مرحلة التنظيم كل شاشات عرض مناطق الطبخ تعرض الحرف "C")
  - يتم إختيار منطقة الطبخ المطلوب تنظيمها بإختيار مفتاح المنطقة (3,4,5,6).
  - سوف يبدأ الحرف "C" في الوميض بشاشة العرض المقابلة.
  - وخلال 20 ثانية يجب وضع مقلاة على المنطقة المقابلة بطريقة تمكن منطقة الطبخ من إستكشاف الوضع الصحيح.
  - # إذا تمكنت منطقة الطبخ من إستكشاف المقلاة خلال 20 ثانية سوف يظهر الرمز "-" ويعني ذلك (تم تنظيم منطقة الطبخ بنجاح).
  - # إذا لم تتمكن منطقة الطبخ من إستكشاف المقلاة بعد مرور 20 ثانية سوف يظهر الرمز "C" ويتوجب إعادة عملية التنظيم من النقطة الأولى.
  - هذا الإجراء يجب تطبيقه على كل منطقة طبخ على حدة.
- تتوقف قائمة التنظيم
- تلقائياً بعد تنظيم جميع مناطق الطبخ.
  - يدوياً بالضغط على المفتاح (1) إذا كنت ترغب في تنظيم منطقة طبخ محددة فقط.
  - وفي النهاية ننصح بإختبار الفرن لتأكيد تمام عملية التنظيم بنجاح.

## وظائف الأمان وعرض الأخطاء

كود الخطأ	وصف الخطأ	المرجع في كتيب التعليمات
E	لا يوجد خطأ ! سوف يتم إلغاء تنظيم مناطق الطبخ	المستخدم يعمل على قائمة التنظيم
C	لا يوجد خطأ ! قد يتطلب سطح الطبخ تنظيمًا	المستخدم يعمل على قائمة التنظيم
-	لا يوجد خطأ ! سطح الطبخ تم تنظيمه	المستخدم يعمل على قائمة التنظيم
C	لا يوجد خطأ ! سطح الطبخ سوف يتم تنظيمه	المستخدم يعمل على قائمة التنظيم
الرمز U	مقلاة غير ملائمة	استخدم مقلاة ملائمة ، إذا لم تحل الإشكالية أطلب مساعدة الجهة المختصة للعرض الفني - وضح كود الخطأ
ER03	إستخدام دائم للمفاتيح ، قفل وحدة التحكم بعد مرور 10 ثواني	تنظيف سطح العمل إذا لم تحل الإشكالية أطلب مساعدة الجهة المختصة للعرض الفني - وضح كود الخطأ
ER20	تعطل الوميض ، تحكم خاطئ	أطلب مساعدة الجهة المختصة للعرض الفني - وضح كود الخطأ



## يمكنك استخدام المؤقت لضبط الوقت لكل سخان على حدة

### تغيير وقت الطبخ المسبق الضبط:

- يمكن تغيير وقت الطبخ المضبوط مسبقاً كلما رغبت أثناء عملية التشغيل.
- قم باختيار السخان المطلوب ، سوف يضيئ (E1) يتم عرض الزمن المتبقي على شاشة المؤقت.
- ألمس الحساس (F).
- بتمرير اللمس على طول منطقة شاشة اللمس (B) يتم تغيير زمن الطبخ بخطوات تستغرق دقيقة واحدة.
- عند رفع الأصبع عن شاشة اللمس يبدأ مجال الطبخ بالعمل وفق الوقت الجديد الذي تم ضبطه.
- إذا لم يتم تعديل الوقت خلال 10 ثواني من وقت ضغط الحساس (F) يتحول المؤقت إلى نقطة الصفر ثم يتوقف تلقائياً.

### التأكد من وقت الطبخ المتبقي:

- عادة يتم عرض آخر وقت تم ضبطه .
- قم باختيار منطقة الطبخ . الزمن المتبقي لمنطقة الطبخ المختارة سوف يتم عرضه على المؤقت.

### إيقاف المؤقت:

- عند انتهاء الوقت الذي تم ضبطه مسبقاً سوف يسمع صوت صفارة النهاية ثم يتوقف السخان عن العمل.
- أطفئ صوت التنبيه بالضغط على حساس مفتاح قفل المؤقت (F) أو تركه ليتوقف تلقائياً بعد دقيقتين.

### إيقاف جهاز التوقيت قبل انتهاء الوقت المضبوط مسبقاً:

- قم باختيار السخان المطلوب سوف يضيئ (E1). سوف يظهر وقت الطبخ المتبقي على شاشة المؤقت.
- ألمس الحساس (F).
- بالضغط على أقصى الجانب الأيسر من شاشة التمرير يتم إيقاف عمل المؤقت وعملية ضبط الوقت.
- يمكن كذلك إعادة عملية ضبط الوقت بالتمرير على طول شاشة اللمس للإيقاف لمدة دقيقة واحدة.
- النقطة المضيئة على الجانب الأيسر من الشاشة سوف تنطفئ ويكون بذلك قد تم إيقاف المؤقت.

المؤقت يمكن استخدامه كمنبه ايضاً إذا لم يكن موظفاً مسبقاً للتحكم في المؤقت الخاص بأحد السخانات.

### ضبط المؤقت:

- عندما يكون الفرن على وضع الإيقاف:
- ألمس الحساس (A) لتشغيل فرن الطبخ.
- ألمس الحساس (F) لتشغيل المؤقت.
- مرر الأصبع على شاشة التمرير (B) ، ثم أضبط الوقت المطلوب.
- كذلك يمكن ضبط مقادير مستويات مناطق الطبخ .
- قبل توقف وميض الرقم العشري الأول (دقيقتين)
- بعد ضبط وظيفة التنبيه (مناطق الطبخ تعرض حالة الإطفاء) هنا يكفي الضغط على الحساس (A) مرة أخرى.

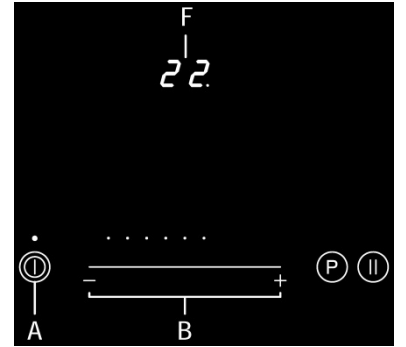
### إيقاف تشغيل المنبه

- عندما ينتهي الوقت المضبوط مسبقاً يتم سماع سفارة يمكنك إما ان توقف تشغيلها بلمس أي حساس أو أن تتركها لتتوقف أوتوماتيكياً بعد دقيقتين.
- إذا رغبت في إيقاف تشغيل المنبه قبل انتهاء الوقت المضبوط مسبقاً :

- ألمس الحساس (F)

- قم بالضغط على أقصى الجانب الأيسر من شاشة اللمس وهنا تكتمل عملية قفل وظيفة التنبيه.
- أثناء فترة نشاط وظيفة التنبيه لا يمكن الضبط المسبق للمؤقت بالنسبة لأي سخان ، وإمكانية ذلك لا بد من إيقاف وظيفة التنبيه.

## وظيفة مؤقت التنبيه



## التسخين السريع التلقائي

هذه الوظيفة تقوم بالتسخين المسبق للموقد بطاقة قصوى لأجل كسب الحرارة المطلوبة بأسرع ما يمكن. وبعد مرور فاصل زمني يعود مستوى الطاقة إلى وضعه الأساسي.

ويمكن تشغيلها على أي من السخانات لجميع حالات الضبط ماعدا حالة الضبط 9 لأن الطاقة مضبوطة عليها للحد الأعلى على الدوام.

### تفعيل التسخين السريع التلقائي

يمكن ضبط وضع الطبخ التلقائي على أي سخان شامل

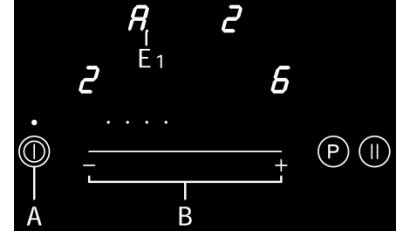
• قم باختيار سخان محدد ، يشير مؤشر الطاقة إلى "0".

• أول لمس للحساس (B) يجب أن يكون على أقصى اليمين متبعاً بضغط جديدة على المستوى 9 ، سوف تشير (E) إلى (A) وبذلك يكون وضع الطبخ التلقائي قد تم تشغيله.

• حتى يتم وميض النقطة العشرية (E1) فإنه بالإمكان ضبط مستوى الطاقة المطلوبة (8 .... 1) لاحقاً بلمس الحساس .

يتم عرض المتغير "A" ومستوى ضبط الطبخ.

بمجرد إنتهاء الزمن المحدد في الجدول أدناه فإن الوظيفة سوف تنطفئ ويختفي الحرف "A" كما يمكن كذلك إطفاء وضع الطبخ التلقائي في أي وقت عن طريق تعديل مستوى الطاقة.



ضبط الطاقة	1	2	3	4	5	6	7	8	9
أقصى فترة طاقة طبخ (بالدقائق)	0.8	2.4	3.8	5.2	6.8	2.0	2.8	3.6	0.2

ضبط الطاقة	1	2	3	4	5	6	7	8	9
الساعات المنقضية قبل وقف السلامة	6	6	5	5	4	1.5	1.5	1.5	1.5

## ايقاف مفتاح وظيفة السلامة

إن عملية تشغيل سخان معين بصورة مستمرة للحد الأقصى محدودة والفترة موضحة في الجدول أعلاه. عند ايقاف وظيفة السلامة بواسطة آلية السلامة، فإن المؤشر سوف يعرض علامة (0) أو (H) في حالة وجود أي حرارة متبقية. في مثل هذه الحالات يتم ايقاف سخان بلمس حساس ضبط الطاقة ذو العلاقة (B).

مثال:

قم بضبط السخان على مستوى الطاقة 5 واتركه على وضع التشغيل لبعض الوقت ، إذا لم تقم بتعديل الضبط أعلاه فإن آلية السلامة سوف تقوم بإطفاء بعد مرور 4 ساعات ونصف.

### الحماية من زيادة الحرارة

سخان الحث أيضاً مجهز بجهاز سلامة ضد فرط الحرارة يقوم بحماية الأجزاء الإلكترونية من التلف. يعمل هذا الجهاز على عدة مستويات. عندما ترتفع حرارة السخان بصورة مفرطة، فإنها تقوم بتشغيل المروحة ذات المرحلتين. وإذا كان هذا غير كاف، يتم ايقاف الحرارة الفعالة الإضافية، وفي النهاية فإن جهاز السلامة إما ان يقوم بخفض طاقة الحرارة لسخانات معينة أو يقوم باقفالها نهائياً. وعندما يبرد السخان، فإن الطاقة الكاملة للسخان سوف تعود مرة أخرى.

استخدام جهاز التوقيت يسهل إجراءات الطبخ بضبط مدة تشغيل السخان.

### تشغيل المؤقت

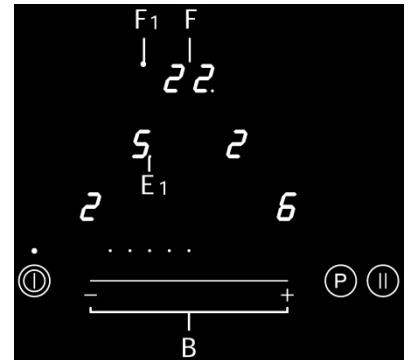
• قم بتحديد سخان ليكون مؤقتاً ، سوف تضيئ النقطة العشرية ذات العلاقة ويعرض المؤقت "CL".

• قم بتشغيل المؤقت بلمس الحساس (F) بجانب شاشة المؤقت ، سوف يضيئ نور منطقة الطبخ التي تم ضبط المؤقت لها وتبدأ في العمل.

• أول ضبط للرقم العددي الثاني له مكان ثم الرقم الأول للعدد الرقمي (الرقم النشط يعرض بالرمز " \_ " عندما يبدأ الضبط).

• عن طريق المسح على طول شاشة اللمس يمكن ضبط النقطة المحددة . بتمرير اللمس على اليمين تتم زيادة الزمن بينما يتم الإنقاص بالتمرير ناحية اليسار ويتم الضبط بخطوة واحدة في دقيقة.

بعد ثواني قليلة من رفع الأصبع يبدأ الوقت في العد التنازلي. المؤشر يوضح ضبط الطاقة الفعلي والنقطة بجانب عرض الزمن تبين تشغيل وظيفة الزمن.



## جهاز التوقيت

## إلغاء تفعيل قفل وحدة التحكم

- قم باللمس على الحساس (A) لتشغيل الفرن (إذا كان في حالة السكون) ، جميع الشاشات سوف تشير إلى «0» .
- قم بالضغط على شاشة مناطق الطبخ على الجانب الأمامي الأيمن مع الحساس (C) في نفس الوقت بعد سماع صوت الصفارة قم بالضغط على الحساس (C) مرة أخرى .
- ويكون بذلك قد تم إلغاء قفل أمان الطفل.

## تفعيل وظيفة الإيقاف المؤقت:

- أضغط على المفتاح D لمدة ثانية ، المفتاح D1 سوف يضيئ بشكل ثابت.

كذلك يمكن تفعيل وظيفة الإيقاف المؤقت مع الأخطاء المحددة بمناطق الطبخ ، وفي هذه الحالة فإن عرض الخطأ سوف يكون مخفياً . كذلك مؤشر الحرارة المتبقية وأي رسالة محددة كالحرف A أو "ليست هنالك مقلدة" تكون مخفية وتكون وظيفة الإيقاف المؤقت هي الساندة. إذا كان هنالك خطأ عام أثناء فترة الإيقاف المؤقت فإن لوحة التحكم سوف تنطفئ ويتم إنهاء الوضع.

## أثناء فترة إيقاف المؤقت

- سيتم إيقاف أي برمجة زمنية سابقة

- كذلك سوف تنطفئ عملية الإحماء التلقائي

- قيد حساب الحرارة المتبقي ووقت التشغيل سوف يكون مستمراً

صمامات الوظائف الأخرى (المؤقتات ، الدوائر المتعددة ... إلخ) سوف تستمر في الإضاءة حسب الحالة.

وضع الإيقاف المؤقت قد يستغرق مدة 10 دقائق على الأكثر ، فإذا لم يتم إنهاء الوضع خلال هذه الفترة سوف تنطفئ أدوات التحكم . ويمكن إطفاء مناطق الطبخ في أي وقت عن طريق المفتاح (A) ويتم إنهاء خيار إمكانية العودة عن وضع الإيقاف المؤقت

## إنهاء وضع الإيقاف المؤقت

أضغط على الحساس (D) وخلال 10 ثواني أضغط على أي مفتاح آخر (بشرط ألا يكون نفس المفتاح). هذه الطريقة تعيد الحالة التي كان عليها الجهاز قبل وضع الإيقاف.

باستخدام هذه الوظيفة قد يتم إعادة أوضاع الضبط بسرعة عندما ينطفئ التحكم بسبب فصل التيار عن طريق الخطأ. بعد الإطفاء بالمفتاح (A) يكون للمشغل فرصة زمنية قدرها 6 ثواني لإعادة تشغيل التحكم ، وكذلك 6 ثواني أخرى لاحت/تشغيل المفتاح (D).

عند إطفاء سخان كان في حالة تشغيل أو إطفاء الفرن بالكامل فإن المؤشر (E) يعرض الرمز «H» كإشارة إلى أن هنالك سخان محدد لا يزال حامياً ويحسب وقت العرض وفقاً لمقدار الطاقة المستخدمة والفترة الزمنية لعمل السخان حتى وقت قفله. في بعض الحالات قد يكون السخان حامياً حتى بعد إختفاء إشارة الحذر «H» (عطل في الطاقة ، ترك شيء ذا حساسية للحرارة على السخان) ، ويجب أخذ الحذر كون خطر الحريق قائم !

يجوز تشغيل الضبط الفعال الإضافي من أجل الطبخ السريع على السخانات المختارة. هذه الطاقة الفعالة الإضافية للسخان تستخدم لتحسين الكميات الكبيرة من الطعام. بعد التشغيل، يتم تشغيل الطاقة لـ: - 8 دقائق لمناطق الطبخ قياس 250/200 ملم مشار إليها بالحرف P ثم يتم التبديل تلقائياً مرة أخرى إلى المستوى العادي الأقصى 9.

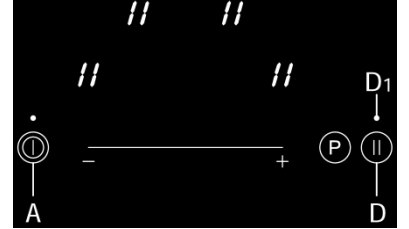
- 90 دقيقة لمناطق الطبخ قياس 160 ملم مشار إليها بالحرف P وبعدها تتوقف/ تنطفئ مناطق الطبخ. أثناء تفعيل الطاقة الإضافية فإن طاقة السخانات الأخرى تكون محدودة. هذا يتم توضيحه على شاشة الطاقة (E) عن طريق الوميض المتقطع لمستوى الطبخ المختار والطاقة المحدودة لثواني قليلة. تشغيل ضبط الطاقة الفعالة الإضافية

• أولاً قم باختيار السخان باللمس على الحساس ذو العلاقة ثم بعد ذلك مباشرة قم بالضغط على الحساس (C) بذلك يكون قد تم تشغيل ضبط الطاقة الفعالة الإضافية ومؤشر الطاقة (E) سيعرض الرمز "P" .

## ضبط الطاقة الفعالة الإضافية بالتدوير المبكر

المس حساس السخان المرغوب فيه (E) ، ثم قم بعد ذلك مباشرة قم بالضغط على الحساس (C) سيختفي الحرف (P) ليتبدل السخان تلقائياً إلى المستوى 9.

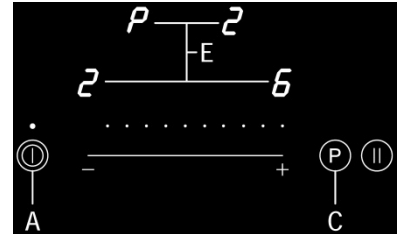
## الإيقاف



## الإستدعاء (الإسترداد)

## مؤشر الحرارة المتبقية

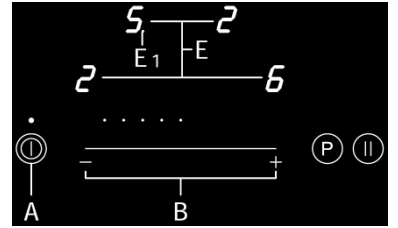
## الضبط الإضافي الفعال (السخان) عليه علامة "P"



## تشغيل الفرن

المس الحساس (A) لثانية واحدة على الأقل. أصبح الفرن الآن مشغلاً ، وجميع مؤشرات طاقة السخانات (E) تشير إلى «0» وتبدأ النقطة العشرية في الوميض وشاشة المؤقت تشير إلى "CL" - على هذا الوضع مطلوب منك ضبط الخيار التالي خلال 20 ثانية وإلا فإن الفرن سوف ينطفئ ويعود إلى حالة عدم التشغيل.

## تدوير تشغيل السخانات



بعد تشغيل الفرن باستخدام الحساس (A) خلال الثواني العشرين التالية يبدأ عمل أحد المواقف. لمس حساس السخان المطلوب تشغيله (E) فإن مؤشر الطاقة المرتبط به سيبين الرمز «0» والنقطة العشرية (E1) سوف تتحول من الوميض إلى حالة الثبات.

عن طريق لمس الحساسات اضبط مستوى طاقة الطبخ المطلوب من 1 إلى 9. باللمسة الأولى سيتم ضبط المستوى وفقاً لذلك الجزء من الحساسات الذي قمت بلمسه. بلمس الحساس على شاشة اللمس فإن إضاءة شاشة الضبط سوف تتغير وفقاً للمستوى الذي تم ضبطه عليه ، اللمس بالتمرير الطولي على شاشة اللمس يؤدي إلى تغيير مستوى ضبط الطاقة ، التمرير إلى اليمين يزيد درجة المستوى بينما التمرير جهة اليسار يقلل من المستوى ، وعند رفع الإصبع عن شاشة اللمس فإن الجزء المحدد من الفرن سوف يبدأ في التشغيل على المستوى الذي تم ضبطه عليه. إذا كانت اللمسة الأولى لشاشة اللمس على أقصى اليمين (المستوى 9) وتم إتباعها بالضغط على المستوى 9 يكون قد تم تفعيل عملية الطبخ التلقائي (أنظر التسخين السريع التلقائي).

## تغيير ضبط طاقة السخانات

- قم بإختيار سخان محدد بلمس الحساس (E) ليضئ (E1).
- باللمس أو التمرير الطولي على شاشة اللمس يتم تغيير ضبط الطاقة.
- عند رفع الأصبع عن حساس اللمس فإن السخان سوف يبدأ في العمل على مستوى الطاقة المختارة.

## إيقاف السخانات

- السخان الذي يتم اختياره يجب ان يكون في حالة تشغيل.
- لإختيار سخان محدد ألمس الحساس (E) ليضئ (E1) .
- لمس الحساس (B) في البداية يعيد معيار ضبط الطاقة إلى (صفر) يسمع صوت صفارة قصيرة لتأكيد تمام الإطفاء.

## إيقاف الفرن

- يتم إيقاف الفرن بالضغط على الحساس (A) لتسمع صوت الإنهاء وتنطفئ كل المؤشرات ماعدا تلك السخانات التي لا تزال ساخنة وتظهر على رموزها المرجعية علامة التحذير (H) كإشارة إلى وجود حرارة متبقية.
- إذا قمت بإيقاف الفرن قبل الإنتهاء من فترة عملية الطبخ المحددة يمكن الإستفادة من الحرارة المتبقية وبالتالي توفير الطاقة.

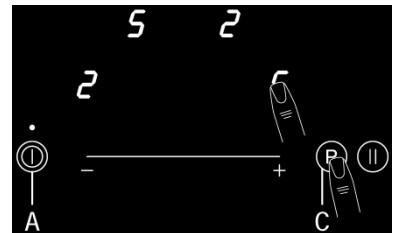
## قفل وحدة التحكم/قفل أمان الأطفال

بتنشيط /تشغيل حماية قفل الأطفال يمكن إيقاف تشغيل الجهاز واستخدام السخانات، مما يحمي الأطفال من التشغيل المفاجيء والاصابات.

## تفعيل قفل وحدة التحكم

• قم باللمس على الحساس (A) لتشغيل الفرن (إذا كان في حالة السكون) ، جميع الشاشات سوف تشير إلى «0».

قم بالضغط على شاشة مناطق الطبخ على الجانب الأمامي الأيمن مع الضغط على الحساس (C) في نفس الوقت. بعد سماع صوت الصفارة قم بالضغط على شاشة مناطق الطبخ على الجانب الأمامي الأيمن مرة أخرى ، كل الشاشات تقوم بعرض الحرف «L» الذي سوف يختفي بعد ثواني قليلة ويكون بذلك قد تم تفعيل قفل أمان الطفل.

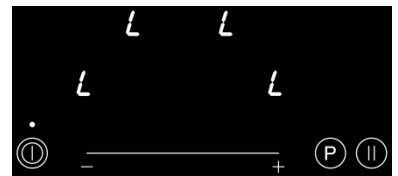


## إعادة الفتح وتشغيل الفرن للطبخ

• قم باللمس على الحساس (A) لتشغيل الفرن (إذا كان في حالة السكون) ، جميع الشاشات سوف تشير إلى «0».

• خلال 10 ثواني قم بالضغط على شاشة مناطق الطبخ على الجانب الأمامي الأيمن مع الضغط على الحساس (C) في نفس الوقت. سوف يختفي الحرف «L» من الشاشات . جميع شاشات مناطق الطبخ سوف تعرض (صفر) مع وميض النقطة.

بعد إطفاء لوحة التحكم فإن قفل أمان الأطفال يكون قد تم تفعيله مرة أخرى.



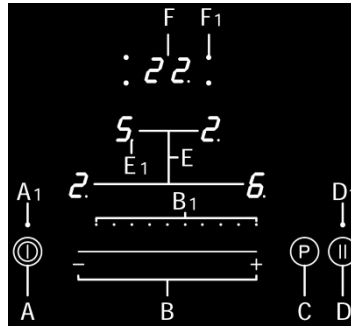
- في حالة سقوط شيء على الفرن بحافة حادة إلى اسفل، ربما يسبب هذا كسر في لوحة السيراميك الزجاجي أو الفرن. الأثار سوف تظهر مرئية فوراً أو بعد برهة من الوقت. في حالة ظهور أي تشققات ، قم فوراً بفصل الجهاز من مغذي الطاقة.
- في حالة اندلاق سكر في فرن السيراميك الزجاجي وهو ساخن، أو أي مواد غذائية بها سكر، قم فوراً بمسح الفرن.

الموقد	القطر الأدنى / الأقصى للإناء
DC5D	22 – 26 سم

## تشغيل مناطق حث الفرن

### التحكم في الفرن

- بعد تشغيل فرن السيراميك الزجاجي فإن جميع الشاشات سوف تعمل للحظات. ويكون الفرن جاهزاً للتشغيل.
- الفرن مجهز بحساسات الكترونية يتم تشغيلها إذا قمت بلمس الدائرة ذات العلاقة لمدة ثانية واحدة كحد أدنى.
- تشغيل أي حساس يتبعه إشارة صوتية.
- حاول تفادي وضع أي أشياء على سطح الحساس (لاحتمال ظهور رسالة خطأ \_Er03). دائماً احتفظ بسطح الحساس نظيفاً.



### عناصر التحكم في الفرن ، بالنسبة لمناطق حث المواقد

- A: تشغيل/إيقاف الحساس
- A1: تشغيل/إيقاف صمام المؤشر
- B: حساس ضبط شاشة اللمس
- B1: حساس ضبط صمامات المؤشر
- C: حساس ضبط تشغيل/إيقاف الطاقة الإضافية
- D: حساس قفل السلامة تشغيل/إيقاف وحساس قفل أمان الطفل
- D1: مؤشر صمام قفل السلامة و قفل الطفل
- E: اختيار السخان/الطاقة أو عرض مقدار الحرارة المتبقية
- E1: النقطة العشرية للطاقة توضح: تشغيل: ضبط طاقة السخان ممكنة إيقاف: ضبط طاقة السخان غير ممكنة
- F: تشغيل/إيقاف حساس المؤقت
- F1: صمام مؤشر بيان مناطق الطبخ التي تم تفعيل مؤقتاتها: وميض: يمكن ضبط الوقت ثبات: لا يمكن ضبط الوقت



### ضبط طاقة شاشة اللمس

يمكن ضبط طاقة حرارة السخان على تسع مستويات مختلفة. الرسم التالي يوضح الاستخدام التوضيحي لكل نوع من أنواع الضبط.

الغرض	ضبط الطاقة
مغلق ، يستخدم الحرارة المتبقية	0
المحافظة على الطعام دافئ، يترك على نار هادئة خفيفة بكميات صغيرة (أقل ضبط)	2 - 1
يترك على نار خفيفة بطيئة (استمرارية الطبخ بعد بدء تشغيل الطاقة)	3
طبخ بطيء (استمرار) لكميات كبيرة ، تحميص أجزاء كبيرة	5 - 4
تحميص ، وتقمير	6
تحميص	8 - 7
بدء الطبخ ، التحميص	9
ضبط مبدئي تلقائي	A
ضبط فعال خاص لكميات الغذاء الكبيرة جدا	P

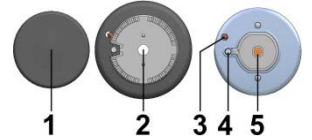
- عند شراء أواني المطبخ كن حذرا في اختيار الحجم: قطر الوعاء عادة يشير إلى الحافة العليا للطبق، والذي يكون في الغالب أكبر من قاعدة الطبق.
- أوعية ضغط البخار (الأوعية الاقتصادية) ، التي تستخدم الضغط في الداخل المقفل بإحكام، هي اقتصادية بصورة خاصة، وتوفر كل من الوقت والطاقة. الوقت الأقصر للطبخ يوفر فيتامينات أكثر في الطعام.
- دائما ضع ماء كافي في أواني ضغط البخار ، وإلا سوف يحصل تجاوز في سخونة ربما يتلف الإناء وكذلك السخان.
- دائما غطي أواني الطبخ بأغطية من أحجام مناسبة.
- استخدم طبق بحجم يستوعب كمية الطعام الذي سوف يتم اعداده. فإذا استخدمت إناء كبير جدا لكمية غذاء قليل ، سوف تستهلك كمية كبيرة من الطاقة.

## نصائح لتوفير الطاقة

## مناطق غاز الطبخ

### تحذيرات هامة

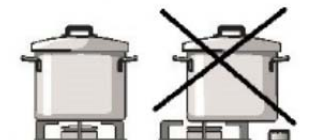
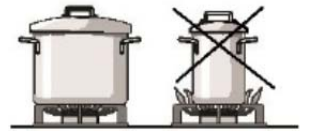
- تم تزويد مواقد الغاز بأداة تحكم بالشعلة. في حال انطفأت شعلة الموقد عن قصد أو عن غير قصد، على سبيل المثال عند انسكاب السائل المغلي أو عندما يكون هناك رياح في الغرفة، يتم قطع إمدادات الغاز أوتوماتيكياً لمنع الغاز من التسرب في الغرفة.
- يجب أن يتم وضع أغطية مواقد الغاز بحذر تام على تيجان المواقد. تأكد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

- إن إختيار أواني الطبخ الصحيحة سوف يساهم بقدر كبير على الحصول على زمن طبخ قياسي وتوفير إستهلاك الغاز
- قطر الوعاء هو المؤشر الأكثر أهمية.
- اللهب الذي يصل لأعلى حافة الإناء الصغير جدا ، يمكن أن يتلف أواني الطبخ. بالإضافة لذلك إن استهلاك الغاز سوف يكون أعلى في هذه الحالات.
- بالنسبة للاحتراق، الغاز كذلك يحتاج للهواء. إذا كان الإناء كبير جدا ، فإن تزويد الهواء للموقد سوف يكون غير كاف ، نتيجة لذلك ، فإن تأثير الإحتراق سوف يكون أقل.
- الموقد سوف يصل إلى مستوى الطاقة المختارة أو درجة الحرارة سريع جدا ، وبصورة عامة ، إن المنطقة المحيطة بمنطقة الطبخ سوف تبقى باردة نسبيا.
- الفرن مقاوم لتغييرات درجة الحرارة.
- كذلك الفرن مقاوم للأتار. المقالي يمكن وضعها على الفرن بأي وضع بدون اتلاف الفرن.
- يجب عدم استخدام أفران السيراميك الزجاجي كمنطقة عمل . الأشياء الحادة يمكن أن تسبب الخدوش.
- إعداد الطعام داخل حاويات بلاستيكية ذات رقائق ألومنيوم رقيقة في منطقة الطبخ الساخنة غير مسموح به. لا تضع أي أشياء بلاستيكية أو مصنوعة من رقائق الألمنيوم على سيراميك الفرن الزجاجي.
- لا تستخدم أبدا فرن السيراميك الزجاجي المشقوق أو المكسور.

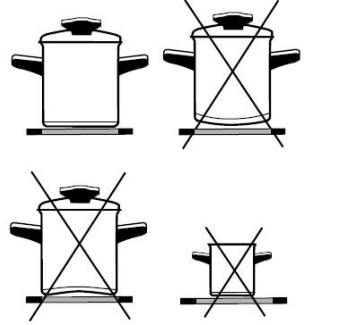
## أواني الطبخ



- فرن السيراميك الزجاجي مجهز بثلاثة أو اربعة سخانات . سطح الفرن مسطح بالكامل وناعم، بدون حواف يمكن أن تتجمع فيها الأوساخ.
- الفرن مجهز بسخانات دفع طاقة عالية. يتم توليد الحرارة مباشرة على قاعدة الطبق ، حيث تشتت الحاجة اليها ، بدون أي خسارة من خلال سطح السيراميك الزجاجي.
- بهذه الطريقة فإن المدى المطلوب من الطاقة سوف يكون صغير جدا بالمقارنة مع السخانات التقليدية ، التي تعمل بطريقة الاشعاع.
- سخانات السيراميك الزجاجي لا يتم تسخينها مباشرة ، بل يتم ذلك برجع الحرارة المرسله من الصحن. هذه الحرارة تعمل (كحرارة متبقية) بعد اطفاء السخانات. أداة حث السخانات تولد الحرارة من دائرة الحث المركبة تحت سطح السيراميك الزجاجي. تقوم الدائرة بتوليد مجال مغناطيسي في قاعدة الصحن (الذي يمكن مغنطته) وبالتالي تولد تدفق التفاعلي من التيار يقوم بدوره بتسخين السخانات.

## تجهيزات طبخ مناسبة لحت السخانات

هام

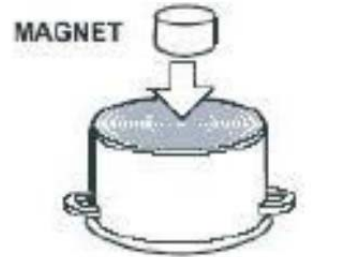


في حالة اندلاق السكر او أي من المواد الأخرى ذات السكر الكثيف على السخان، قم بمسحها فوراً وإزالة بقايا السكر بأداة خادشة مستفيداً من حرارة منطقة الطبخ كونها لا تزال ساخنة ، وإلا فإن السخان قد يتعرض للتلف.

يجب تفادي تنظيف سطح السخان عندما تكون منطقة الطبخ لا تزال ساخنة ، فقد يؤدي ذلك إلى الإضرار بالفرن.

- السخان سوف يعمل بكفاءة ممتازة فقط في حالة استخدام أدوات مطبخ مناسبة.
- يجب ان يكون الطبق موضوعاً على وسط السخان خلال عملية الطبخ
- أدوات الطبخ المناسبة هي تلك التي تمكن من الحث ، على سبيل المثال الفولاذ، والمينا أو سبائك الصلب. القدور المصنوعة من الفولاذ الصلب مع النحاس أو ذات القاعدة من الألمونيوم، أو القدور الزجاجية جميعها أواني غير مناسبة.
- في حالة استخدام قدر الضغط (القدر الاقتصادي) يجب ان يكون تحت مراقبة لصيقة إلى ان يتم الحصول على الضغط المناسب. بدءاً يجب تشغيل السخان بأقصى طاقة، ثم يتم اتباع تعليمات الجهة الصانعة ويتم استخدام الحساس المناسب لخفض الطاقة.
- عند شراء أواني المطبخ يرجى الفحص إذا كانت تحمل علامة (تسمح بالحث).

## الفحص المغناطيسي



استخدم مغناطيس صغير للفحص إذا كانت قاعدة الطبق ممغنطة. الأطباق التي يلتصق المغناطيس بقاعدتها هي الأطباق المناسبة لحت الطبخ.

### الاعتراف بالطبق:

واحدة من المزايا العظيمة لمواقد الحث هي الاعتراف بالطبق. حتى ولو لم يكن هناك اطباق على السخان، أو أن قطر الطبق اصغر من قطر السخان ذو العلاقة، سوف لن يتم فقد الطاقة الحرارية. عندما يكون السخان في حالة تشغيلية، فإن مؤشر الطاقة سوف يعرض الحرف (U). إذا وضعت الطبق على ذلك السخان خلال العشر دقائق التالية، فإن السخان سوف يتعرف على الطبق ويدور إلى قيمة الطاقة المسبقة الضبط.

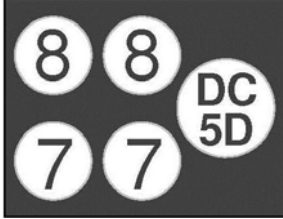
في اللحظة التي تقوم بإزالة الطبق من السخان، يتم تعليق الطاقة. وإذا وضعت طبق أصغر على السخان وهو متعرف عليه ومعترف به ، فإن السخان سوف يستخدم فقط كمية الطاقة المطلوبة لتسخين الطبق حسب حجمه.

### ربما يتعرض السخان للتلف في حالة:

- \* تم تدويره لوضع التشغيل وتم تركه فارغاً أو تم وضع طبق فارغ عليه.
- \* في حالة استخدام الأطباق المصنوعة من الطين والتي تترك خدوش على سطح السيراميك الزجاجي.
- \* في حال الفشل في مسح قاعدة الطبق جافاً قبل وضعه على طبق السيراميك الزجاجي ، فإن حث الحرارة سوف يعاقق وربما يتعرض السخان للتلف.
- \* في حالة الفشل في استخدام الأطباق المناسبة التي يمكن مغنطتها : الأطباق من الفولاذ، الميناء أو سبائك الصلب، فإن حث السخان ربما لا يعمل.

- الصمامات المنظمة المركبة داخليا من قبل المصنع الهدف منها الاستخدام مع الغاز السائل ، عموما ، الصمامات مضبوطة للتشغيل مع نوع الغاز المضبوط عليه الجهاز من قبل المصنع.
- عند موافقة الجهاز للاستخدام مع نوع آخر من الغاز يجب ان يتم احكام مسمار التنظيم (الصمام) أو تحريره ليتوافق مع تدفق/سرعة الغاز المطلوب.
- طاقة الموقد تم توضيحها بمراقبة القيمة العليا المنسقة للسرعات الحرارية.
- تحذير: هذه المهام يجب ان يتم انجازها فقط بواسطة فني مؤهل ، مرخص من قبل شركة توزيع الغاز أو مركز الخدمة المفوض.

### معلومات تقنية

	DC5D مزدوج
التوصيل الكهربائي	220 240 فولت ، 60/50 هرتز
منظم لاستخدام الغاز	G30=30 mbr
$P_{TOT}$ GAS PART	5000 وات
$P_{TOT}$ INDUCTION PART	7400 وات
7	مقاس 16 سم / 1400 وات
8	مقاس 20 سم / 2300 وات (P=3000W)

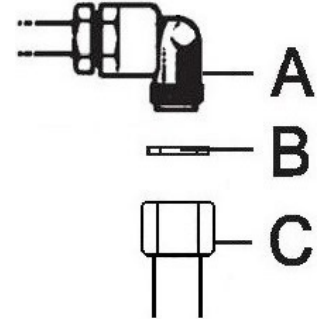
P = ضبط إضافي فعال.

### فوهة الجدول

DC5D		الموقد
داخلي	خارجي	
5.00		المعدل الإسمي (كيلو وات)
		قياس الحاقن (ملم)
0.44	1.00	G30/G31 28..30/37 mbar
		قياس التفاوت (ملم)
0.27	FIXE	G30/G31 28..30/37 mbar



- على الجانب السفلي، تم تزويد لوحة الموقد بتوصيلة غاز ملولبة.
- عند التوصيل، يجب إحكام تثبيت مفصل الأنبوب لمنعه من الدوران.
- لإحكام ربط الوصلات مع بعضها، استخدم حشوات غير معدنية (جوان) ومانعات 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.



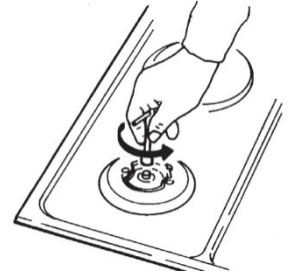
ISO7-1 R1/2 (or ISO 228/1) A مأخذ توصيل بحسب  
 B طوق غير معدني (جوان) بسماكة 2 ملم  
 C محول للغاز السائل (اعتماداً على الموديل)

**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.

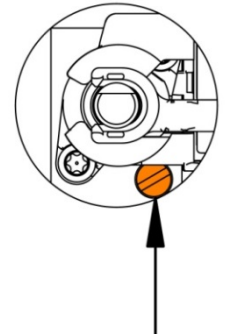
### ⚠ عند اكتمال عملية التوصيل:

- 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 الجمل 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" فنة، 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.

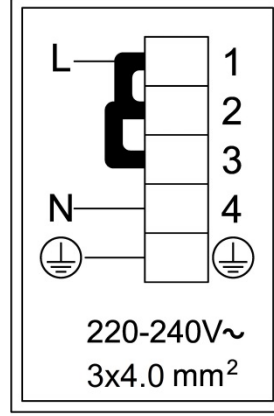
الكابلات التالية يمكن استخدامها للاتصال:

H05V2V2-F •

الرسومات التوضيحية للتوصيل



مكهرب	L	بني
أرضي	⊕	أخضر/أصفر
متعادل	N	أزرق



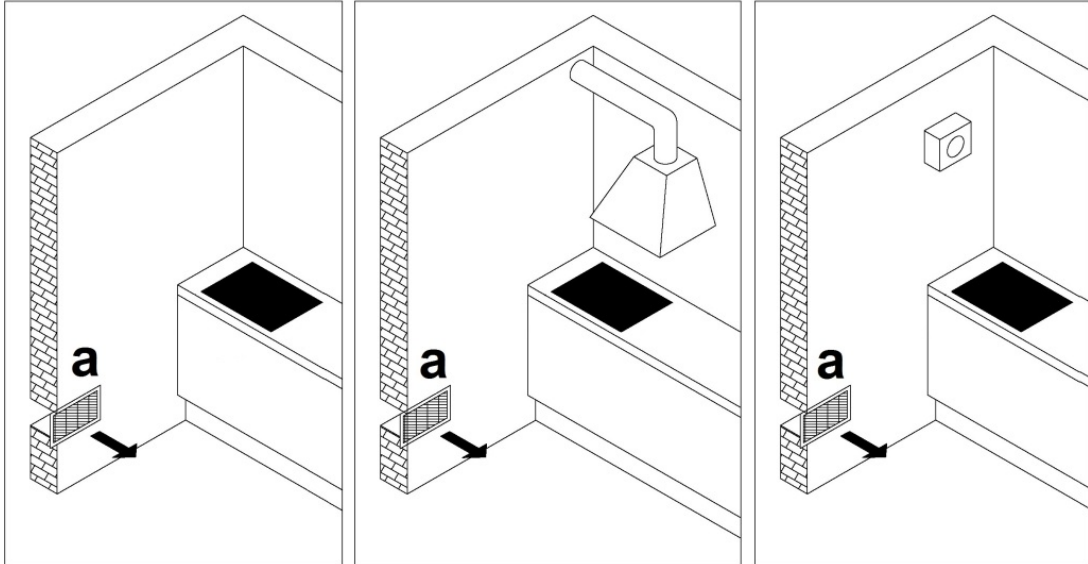
### توصيل لوحة الموقد بأخذ الغاز

• 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 مقاييس 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" فنة، وأنواع الغاز المتداولة، التي يمكن استخدامها.

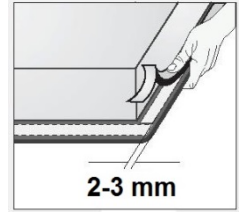
• هذا الجهاز غير مناسب للتوصيل إلى نظام عادم للدخان (على سبيل المثال مدخنة).

• **تنبيه:** يجب أن يتم تركيب وتوصيل الجهاز وفقاً لأنظمة التركيب المتداولة السارية المفعول. ويجب اتخاذ الحيطة لضمان التهوية الكافية (a=min.100 cm<sup>2</sup>). 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!

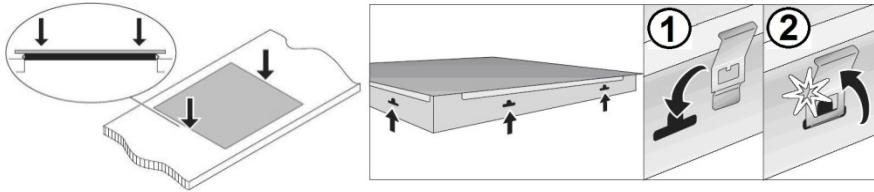


يجب أن يرفق طوقاً للجهاز على النحو التالي:  
إزالة فيلم واقى من الطوق.

- 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 الينايبع)

- 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 الينايبع المتوفرة في أماكنهم.
- أدخل في الفرن قطع الفتحة.
- اضغط على الفرن بقوة نحو سطح العمل من فوق.



## 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.

## 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.

## تركيب

تحذيرات هامة

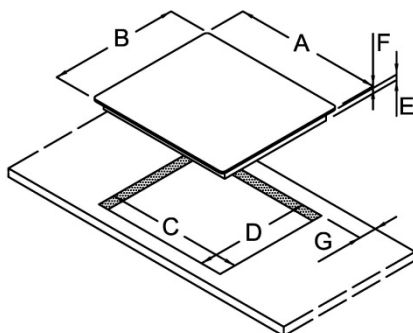
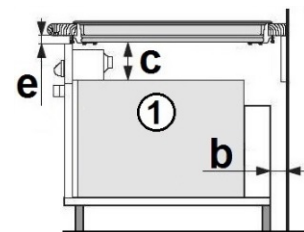
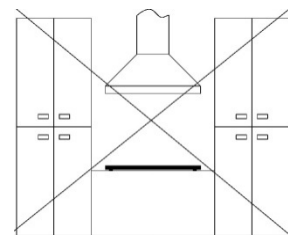
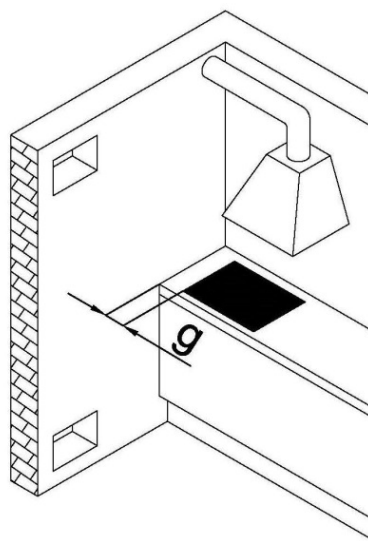
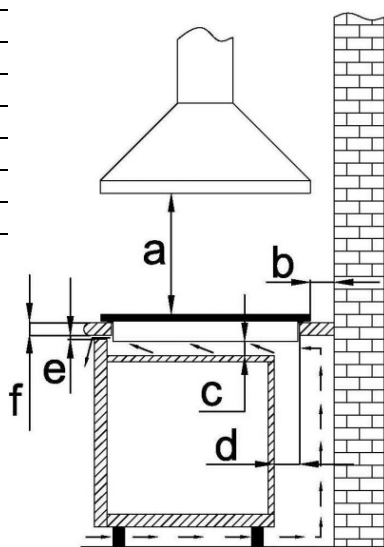
- تركيب الجهاز في سطح العمل المطبخ وعلاقته مع التيار الكهربائي لا يجوز أداؤها من قبل فني مؤهل بشكل كاف.
- ينبغي أن يعامل القشرة أو غيرها فاي نيش من قطعة من أثاث المطبخ في الفرن هو الذي سيتم بناؤها في مع الغراء مقاوم للحرارة (100 درجة مئوية).
- وأبعاد الفرن الطبخ سيتم بناؤها في سطح العمل على قطعة من أثاث 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 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.

①

### 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.

حد أدنى 800 ملم
حد أدنى 50 ملم
حد أدنى 20 ملم
حد أدنى 80 ملم
حد أدنى 5 ملم
حد 25-40 ملم
حد أدنى 250 ملم



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

## تحذيرات هامة

- تركيب الجهاز (التركيب من الفئة : 3) في مكان العمل بالمطبخ وتوصيله بالتيار الكهربائي ومغذي الغاز يجب ان يتم فقط بواسطة فني مؤهل في هذا الخصوص.
- عندما يكون الجهاز في وضع التشغيل ، تنبعث حرارة ورطوبة اضافية داخل الغرفة . وعندما يستخدم الجهاز لفترات طويلة بمستوى أداء عالي سوف تكون هنالك حاجة لتوفير تهوية مكثفة أو استخدام شفاط المطبخ في المكان الذي تم فيه تركيب الجهاز.
- لا تستخدم مواقد الغاز ، إذا تبين عدم استقرار اللهب.
- إذا اشمنت رائحة غاز في المكان ، قم فوراً بوقف صمام مغذي الغاز إما في اسطوانة الغاز أو أنابيب خط الغاز ، واطفيء جميع مصادر النار المفتوحة (بما في ذلك السجائر)، قم بتهوية المكان ، لا تشغل أي أجهزة كهربائية ، واطلب المساعدة من خبير الغاز الطبيعي.
- صمام مغذي الغاز الرئيسي يجب أيضاً ان يتم قفله إذا كانت مواقد الغاز سوف تكون خارج الاستخدام لفترة طويلة من الوقت (مثلاً عند الذهاب في اجازة).
- الجهاز وأجزاءه الظاهرة سوف يصبح ساخناً أثناء الاستخدام. يجب اتخاذ الحيطة والحذر لتفادي ملامسة العناصر الساخنة. يجب الاحتفاظ بالجهاز بعيداً عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات ما لم يتم الاشراف عليهم بصورة مستمرة.
- هذا الجهاز يمكن استخدامه بواسطة الاطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فما فوق، والأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية او الحسية أو الذهنية أو قلبي الخبرة والمعرفة تحت الاشراف والرقابة أو بعد إحاطتهم بالإرشادات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وبمدى المخاطر المصاحبة للاستخدام. يجب عدم لعب الأطفال بالجهاز . تنظيف وصيانة الجهاز يجب أن لا تتم من قبل الأطفال بدون الاشراف عليهم.
- **تحذير:** عملية الطبخ التي لا يشرف عليها شخص لمواد مشتملة على شحوم او دهون او زيوت قد تكون خطيرة وربما ينتج عنها حرائق. تأكد من عمل التجهيزات لهذا الطعام (المقلي) مع المراقبة اللصيقة. لا تحاول أبداً اطفاء الحريق بالماء ، لكن اقلل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب مثلاً بغطاء أو بطانية حريق.
- **تحذير:** مخاطر الحريق: لا تخزن المواد في سطوح الطبخ.
- لا تضع أي مواد معدنية على سطح الفرن، مثل السكاكين ، والشوك ، والملاعق ، وأغطية القدور وغيرها حيث إنها قد تصبح ساخنة جداً.
- لا توصل الفرن بالتيار الكهربائي عن طريق وصلة كهربائية أو عدة مقابس، لأنها لا تضمن السلامة الكافية (مثلاً مخاطر الحرارة الزائدة من المقابس المتعددة).
- وصل الجهاز بوصلة دائمة توصيلاً مباشراً.
- لا تستخدم فرن الطبخ لتسخين الغرفة. لا تضع المقالي الفارغة على الفرن.
- تأكد من أن أجزاء المواقد مركبة/موضوعة بصورة سليمة.
- يجب عدم استخدام الفرن كخزانة للمعدات. الأشياء الحادة قد تسبب الخدوش.
- يمنع إعداد الطعام على شرائح الألومنيوم رقيقة والحوايات البلاستيكية في مناطق الطبخ الساخنة. لا تضع أي أشياء بلاستيكية أو مصنوعة من رقائق الألومنيوم على فرن الزجاج والسيراميك.
- إذا كانت هناك مخارج طاقة جدارية موجودة قريباً من الفرن وهناك جهاز آخر موصل منها، تأكد من أن سلك الطاقة لا يتواصل أو يلامس مناطق الطبخ الساخنة.
- لا تحفظ أشياء أو مواد أو مركبات عالية الحساسية للحرارة تحت الفرن مثل المنظفات أو الرشاشات أو غيرها.
- لا تستخدم الفرن إذا كان مشققاً أو مكسوراً. وإذا ظهرت أي شقوق ظاهرة، قم فوراً بفصل القابس وفصل الجهاز عن مغذي الطاقة.
- في حالة فشل أو تعطل الجهاز ، قم فوراً بفصله عن مغذي الطاقة الرئيسي واتصل بمركز الخدمة.
- لا تستخدم المنظفات البخارية أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الفرن ، لأن هذا قد ينتج عنه صعقات كهربائية.
- تم صنع الجهاز وفقاً لمتطلبات واشتراطات السلامة والأمان القياسية.
- بعد الاستخدام لفترات طويلة فإن لوحات الحديد الزهر ومنطقة اللوحات وحواف مناطق الطبخ قد يتغير لونها. خدمة التصليح ليست مشمولة في الضمان.
- الفرن لا يمكن تشغيله بمؤقتات خارجية أو نظم تحكم عن بعد.
- إذا كان سلك التمديدات تالف يجب استبداله بسلك خاص او الحصول 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 تفصيلاً حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال المحلي الخاص بك م المدينة رسمي م، خدمة التخلص من المخلفات المنزلية أو المحل الذي اشترت منه المنتج.



## عزيزي المستهلك !

تم تصنيع طَبَاح 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 قِبَل شخص مؤهل فقط.

## لوحة التصنيف

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

يسعى المصنِّع 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	التركيب
6	التوصيل بالتيار الكهربائي
7	التوصيل بمزود الغاز
9	المعلومات الفنية
12	تشغيل حث مناطق الطبخ
19	تشغيل مواقد الغاز
21	التنظيف والصيانة



# **Baumatic**

MADE IN ITALY

إرشادات الإستخدام والتركيب  
فرن مع سخانات الحث ومواقد الغاز

AR

**BMEH94I1G**