

Baumatic

MADE IN ITALY

EN

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION

Gas Hob

**BMEH3GSS
BMEH381G
BMEH6GSS
BMEH9GSS
BMEH6GBLSS
BMEH9GBLSS**

Dear customer!

This appliance is manufactured for household use.

Our appliances are packed in the environmentally friendly materials which may be recycled, deposited or destroyed without any hazard to the environment. Such packaging materials are also labeled accordingly.

Once the life cycle your appliance is over, make sure not to pollute the environment, and deliver it to the authorized collectors of old household appliances.

Instructions for use

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

These instructions are only valid 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.

Store these instructions in a place where they are always readily accessible; if pass the appliance on to another person, the instructions should also be included.

Important warnings	4
Installation	5
Connecting to the power mains	6
Connecting to the gas supply	7
Technical informations	9
Operation	11
Cleaning and maintenance	13
Special warnings and fault reporting	15

TECHNICAL INSTRUCTIONS AND INSTALLATION

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.
 - Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
 - This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
 - **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Be sure have the preparation of such food (fries) under constant control. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
 - **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
 - **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
 - Don't use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
 - Never place any metal objects upon the hob surface, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
 - The hob can't be activated by external timers or remote controls systems.
 - Do not use the cooking hob for room heating.
 - Do not place empty pans on the hob.
 - Make sure that the parts of the burners are correctly positioned / installed.
 - Hob surface 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 hob surface.
 - If there is a wall power outlet located near the hob and another appliance is plugged into it, make sure the power cord does not come into contact with the hot cooking zones.
 - Do not store any temperature-sensitive objects, materials, or substances underneath the hob, e.g. detergents, sprays, etc.
 - In case of a failure of the appliance, immediately disconnect the appliance from the power mains and contact the service center.
 - The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
 - After a prolonged use of cast iron plates, the area of the plate and the edge of the cooking zone may discolor. Repair service is not covered by the warranty.
 - Don't connect the hob to the power supply with an extension cable or multiple sockets, because they don't assure a sufficient safety (e.g. overheating risk of multiple sockets).
 - Connect the equipment to a permanent connection.
-  **Don't use pan, pots, grills or grilled stones, of bigger size than the maximum specified for every single burner; in particular you must not cover more burners simultaneously. The accumulation of heat could damage the appliance.**

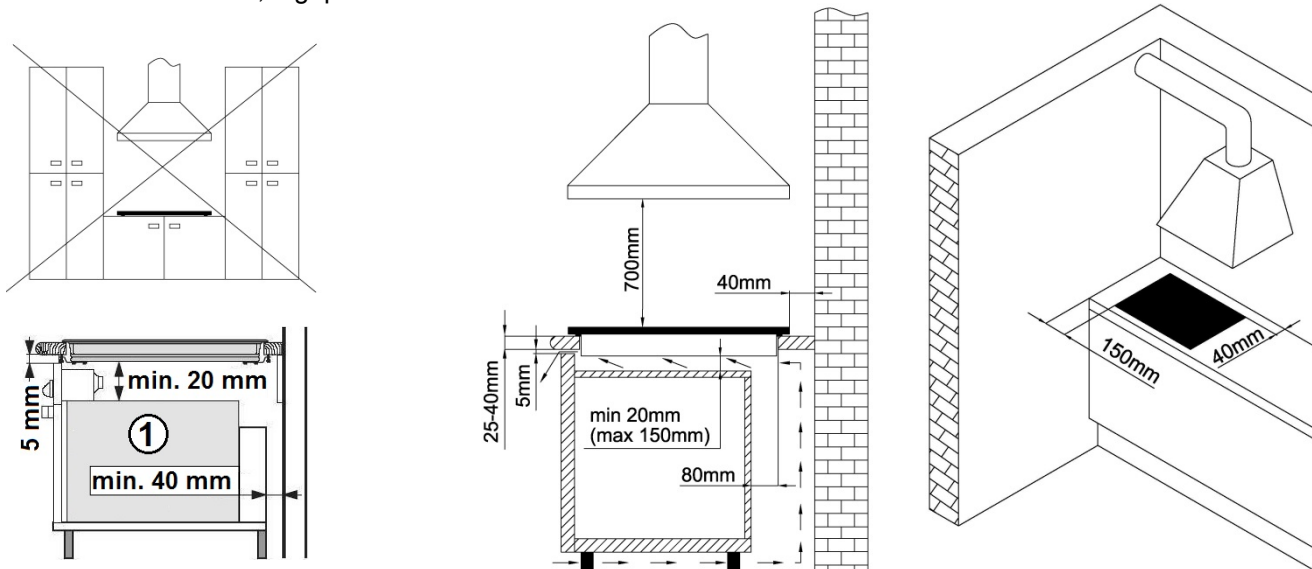


The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help 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.

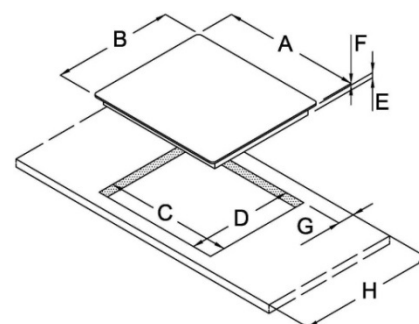
INSTALLATION

Important warnings

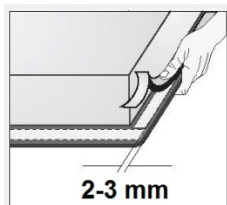
- Installation of the appliance into a kitchen worktop and its connection to the power mains may only be performed by an adequately qualified technician.
- Veneer or other finish of the piece of kitchen furniture into which the hob is to be built in should be treated with heat resistant glue (100°C); 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.
- The front part must have an opening of no less than 5 mm.
- Only ovens fitted **with a cooling fan** ① 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 cut-out. Furthermore, a gap of at least 5 mm should be left at the front side.



	BMEH3GSS	BMEH381G	BMEH6GSS BMEH6GBLSS	BMEH9GSS BMEH9GBLSS
A	288mm	380mm	600mm	880mm
B	510mm	510mm	510mm	510mm
C	270mm	360mm	560mm	860mm
D	480mm	490mm	480mm	490mm
E	45mm	40mm	45mm	45mm
F	3mm	5mm	3mm	3mm
G	50mm	50mm	50mm	50mm
H	min. 600mm	min. 600mm	min. 600mm	min. 600mm



Installing the foam gasket (for glass appliances)



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 cooking hob.

Do not install the appliance without the foam gasket!

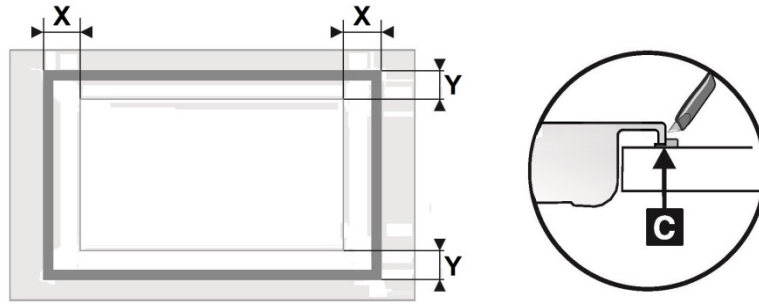
The gasket should be attached to the appliance in the following way:

- 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 (as shown in the figure). The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

Fit the insulating gasket (for Stainless steel appliances)

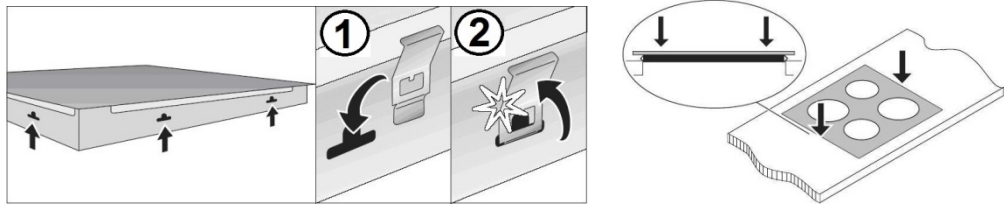
X	10mm
Y	15mm

Fit carefully the provided insulating gasket around the outside edge of the hole made in the top as shown below, pressing it down with your hands so that its entire surface fits snugly (follow the dimensions shown). After fastening the appliance to the top (see “**Installation procedure**”) carefully trim off the excess of the gasket **C**. The dimensions in the drawing below refer to the hole and to **the outside edge** of the gasket.

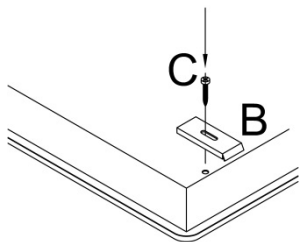


Installation procedure (with springs)

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



Installation procedure (with fixing brackets)



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

CONNECTING TO THE POWER MAINS

- The appliance may only be connected by an authorized skilled technician.
- Electric system protection should comply with all relevant regulations.
- The connection clips can be accessed when the connection clip covers are opened/removed.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate is consistent with the voltage in your home circuit. Connection voltage should be checked by a qualified technician using a corresponding measuring device!
- The rating plate with basic information is attached on the lower side of the hob.
- In order to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker between the appliance and the mains. This device shall have a contact separation in all poles, providing full disconnection under overvoltage category III conditions.
- The current conducting and isolated parts must be protected from any possibility of direct contact.

WARNING!

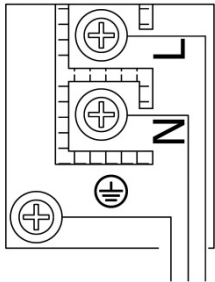
- Before any intervention, disconnect the appliance from the power mains. Connect the appliance in compliance with the electric connections diagram supplied; make sure the relevant network voltage is observed! The ground wire should be connected to the clip indicated by the earth symbol.
- The mains 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



220 - 240 V~
3x0.75 mm²



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

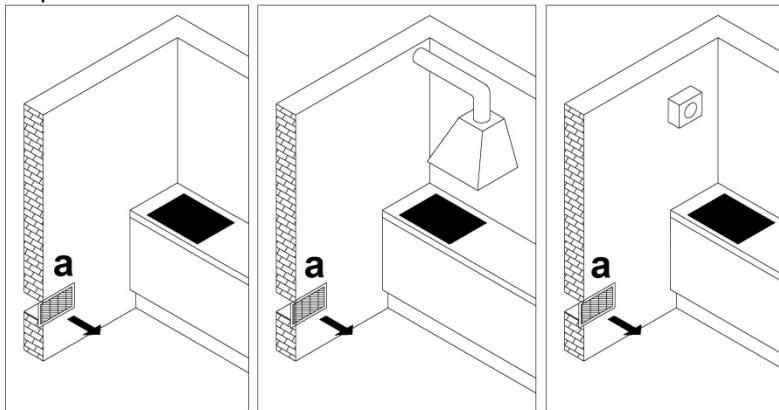
The following cables can be used for connection:

- H05RR-F
- H07RN-F
- H05V2V2-F

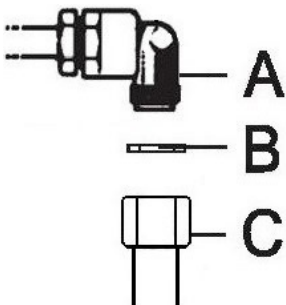
LIVE	L	BROWN
EARTH	⊥	YELLOW / GREEN
NEUTRAL	N	BLUE

CONNECTING TO THE GAS SUPPLY

- Connection to the gas supply, or conversion from one type of gas to another, should only be undertaken by an approved and registered gas installer in strict accordance with local and national safety and building regulations.
- Check with your local gas supplier about the type of gas and its calorific value, and compare this information with the type of gas quoted on the cooktop data plate.
- This appliance is not suitable for connection to a burning fumes exhaust system (i.e. a chimney).
- **WARNING:** Special care must be taken to ensure adequate ventilation / aeration ($a = \text{min. } 100 \text{ cm}^2$). 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.



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 (or ISO 228/1) connection plug

B Non-metal gasket with thickness of 2 mm

C Pipe adapter for liquid gas (depending on the model)

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

pipe and the cooktop.

Important: when the installation is complete:

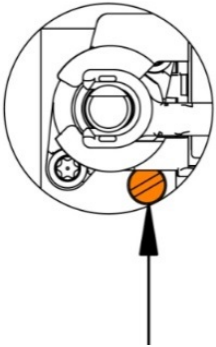
- check that all couplings are completely sealed by using a soapy solution. Never use a flame.
- ensure that the flexible pipe cannot come into contact with any moving part of the cook top (e.g. drawer) and that it is not in a position where it could be damaged.
- check the burners for correct operation. The flames must be clearly visible, and should be blue and green at the center. If the flame is unstable, increase the minimum power.

Adaptation to a different type of gas



- The procedure or adaptation of the cooker to another type of gas does not require removal of the appliance from the worktop.
- Before adapting, disconnect the appliance from the power mains and close the gas supply valve.
- Remove the support grid and burner covers with respective crowns.
- Replace the existing nozzles for nominal thermal load with corresponding nozzles for the new gas type and supplied provided (see table below). In double burners, adjustment elements are accessible behind the main nozzle protective plate.
- After finishing this sequence, replace the old setting label with the new one provided for the new injectors.
- The category with the related types of gas can be used are included in Table “Adaptation to a different type of gas”.

Minimum flow adjustment



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

1. Light the burner and bring it to the minimum position.
2. Remove the control knobs, including the gaskets.
3. 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
4. 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).
5. Repeat the operation on all gas taps.

Instructions for liquid gas (LPG: G30, G31)

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

TECHNICAL INFORMATION

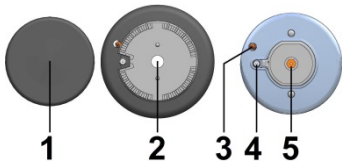
	BMEH3GSS	BMEH381G	BMEH6GSS	BMEH9GSS	BMEH9GBLSS
A: Auxiliary SR: Semirapid R: Rapid MW: Mini-Wok DC4M: Dual Crown DC5D: Dual Crown	R A	DC 5D	SR SR MW A	SR R DC 4M A SR	SR R DC 5D A SR
Operating voltage	220-240 V~ ; 50/60 Hz				
Regulated for gas	G30 = 30mbar	G30 = 30mbar	G30 = 30mbar	G30 = 30mbar	G30 = 30mbar
Qn _{TOT}	4000 W	5000 W	7800 W	11500 W	12500 W

	BMEH6GBLSS
A: Auxiliary SR: Semirapid R: Rapid MW: Mini-Wok DC4M: Dual Crown DC5D: Dual Crown	SR SR DC 4M A
Operating voltage	220-240 V~ ; 50/60 Hz
Regulated for gas	G30 = 30mbar
Qn _{TOT}	8500 W

NOZZLE TABLE

BURNER	A	SR	R	MW	DC4M	DC5D	
						EXT.	INT.
Nominal Rate (kW)	1,00	1,75	3,00	3,30	4,00	5,00	
Ø INJECTOR (mm)							
G30/G31 28..30/37mbar	0,50	0,65	0,85	0,90	1,00	1,00	0,44
Ø BY-PASS (mm)							
G30/G31 28..30/37mbar	0,27	0,31	0,42	0,55	0,60	FIXE	0,27

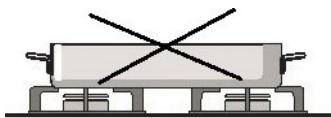
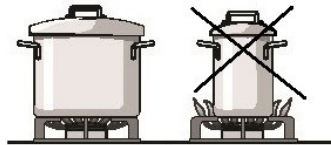
Important warnings



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

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

Cookware



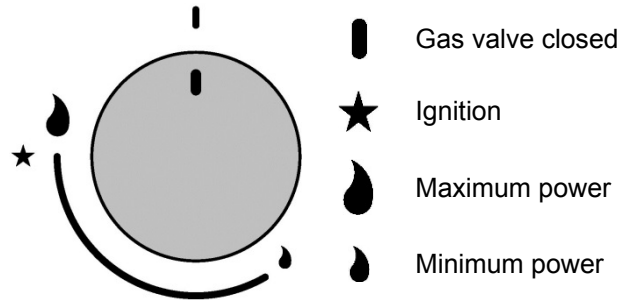
- Correctly selected cookware will enable optimum cooking time and gas consumption. Pan diameter is the most important parameter.
- Use pans which are the right size for each burner. Do not use small pans on large burners. The flame should not touch the sides of the pan.
- For combustion, the gas also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

BURNER	MIN-MAX PAN DIAMETER
A	12 - 18 cm
SR	18 - 22 cm
R	22 - 24 cm
MW	22 - 26 cm
DC4M	22 - 26 cm
DC5D	22 - 26 cm

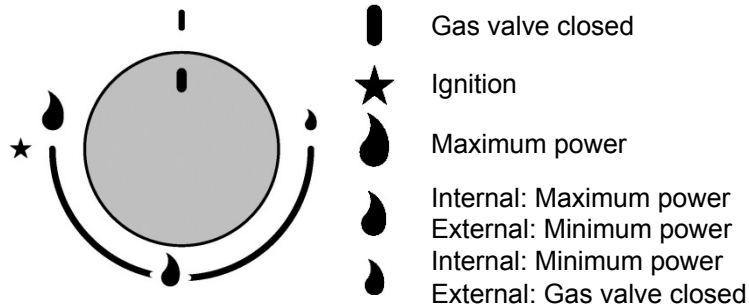
INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

OPERATION

Control knob



Control knob



Ignition and operation of the burners

User's instructions

This appliance must be used for the purpose it was designed for, i.e. domestic cooking. Any other use is considered to be improper and therefore dangerous.

The manufacturer will accept no liability for any damage caused by improper, incorrect or irrational use.

Using the burners

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

WARNING: once the 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.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

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

Stainless steel surfaces

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

Finally, dry with a soft cloth.

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

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

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

Printed surfaces

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

Remove any soiling immediately.

Do not use any stainless steel cleaner on printed surfaces.

This would rub off the print.

Pan supports and control knobs

Do not clean the pan supports in a dishwasher.

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

After cleaning, dry all surfaces with a clean cloth.

Burners

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

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

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

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

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

After cleaning, dry all surfaces with a clean cloth.

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

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

Glass surface

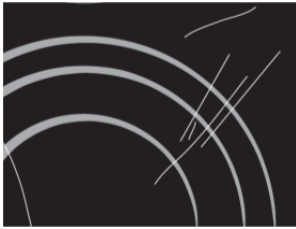


Fig.1



Fig.2

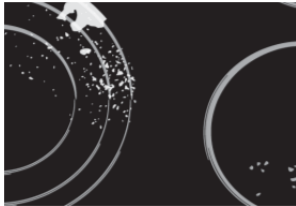


Fig.3

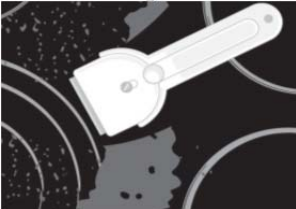


Fig.4

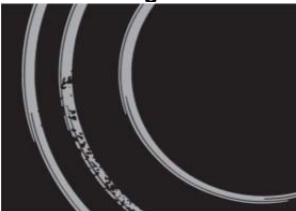


Fig.5

After each use of the 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 surface, use special conditioning agents which form a protective layer on the surface, shielding it from dirt.

Before each use, wipe any dust or other particles from the hob surface and pan bottom as these could scratch the surface (Fig.1).

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

Signs and indications on the hob may be worn if aggressive cleaning aids are used on cooking zone edges, or if pans with damaged bottom or used.

Light stains can be removed by a damp soft cloth; then, wipe the surface dry (Fig.3).

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

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

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

Stubborn and burnt residues can be removed using a scraper. Make sure the plastic part of the scraper does not come into contact with a hot cooking zone. Be careful not to cut yourself with the scraper!

Sugar and sugar-laden food may permanently damage the surface (Fig.5); therefore, they should be removed from the surface as soon as possible, although the cooking zone may still be hot (Fig.4). Any change in the color of the surface does not affect its operation or stability. 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.

SPECIAL WARNINGS AND FAULT REPORTING

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

Following is some advice on rectifying some common problems.

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

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

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

Dear Customer,

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

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

You can find your local distributor on our website at www.baumatic-mea.com and click on 'where to buy' from the menu.

Baumatic Middle East General Trading LLC

P.O BOX 393720

Dubai, United Arab Emirates

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

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

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

• مدة الضمان عام واحد من تاريخ فاتورة الشراء .

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

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

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

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

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

• لأعتماد الضمان يجب الإحتفاظ بفاتورة الشراء .

المملكة العربية السعودية

شركة عوض بادي نحاس التجارية المحدودة

حي الروضة، خلف شارع صاري، جدة

صندوق بريد 11529 جدة 21463

هاتف : +966 2 2560888 /

+966 2 256133

فاكس : +966 2 2560555

خدمة العملاء (صيانة و قطع غيار)

هاتف : +966 2 920003240

حي الروضة خلف شارع صاري شارع ابراهيم سيينا 55

info@awadnahas.com

www.awadnahas.com

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

<http://twitter.com/AWADBADINAHAS>

عزيزي العميل:

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

بوماتك الشرق الأوسط للتجارة العامة ذ م م

صندوق بريد 393720

الإمارت العربية المتحدة، دبي

تفون: +971 (0) 4551 3780 للإستفسارات العامة

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

إنذارات خاصة والإبلاغ الخطأ

- خلال فترة الضمان، ولا يجوز إلا لمركز الخدمة المعتمد من قبل الصانع تنفيذ أي إصلاحات.
- قبل اتخاذ أي إصلاحات، تأكد من قطع اتصال جهاز من الطاقة الرئيسية إما عن طريق إزالة فتيل أو عن طريق قطع التيار الكهربائي من مقبس الحائط.
- غير المصرح به العبث، ويمكن إصلاح نطاق المطبخ (الفرن الطبخ) يؤدي إلى صدمة كهربائية أو دائرة كهربائية قصيرة، وبالتالي، لا تحاول إجراء أي إصلاحات من قبل أنفسكم. ترك مثل هذه المهام إلى خبير أو وحدة خدمة معتمد.
- في حالة من أخطاء بسيطة أو مشاكل مع تشغيل جهاز، تحقق من الإرشادات التالية لمعرفة ما إذا كان يمكنك القضاء على الأسباب من قبل أنفسكم.

سيتم فرض رسوم على الزيارة التي قام بها فني الخدمة خلال فترة الضمان إذا كان جهاز لا يعمل بسبب الاستخدام غير السليم. تخزين هذه التعليمات في مكان حيث أنها دائماً ما تكون في متناول الجميع، وإذا كان تقييم الأداء للجهاز إلى شخص آخر، وينبغي أيضاً إدراج التعليمات. فيما يلي بعض النصائح حول تصحيح بعض المشاكل الشائعة.

المشكلة	سبب محتمل	إزالة
الشعلة غير متكافئ / غير مستقر	الخطأ إعداد طاقة الغاز.	الاستعانة بخبير تحقق انه خط أنابيب الغاز!
شعلة من الشعلات فجأة التغييرات	أجزاء مجمعة بشكل خاطئ من سطح المطبخ	تجميع الموقد بشكل صحيح.
اشتعال الموقد يأخذ المزيد من الوقت	أجزاء مجمعة بشكل خاطئ من سطح المطبخ	تجميع الموقد بشكل صحيح.
انطفأت شعلة بعد وقت قصير من الاشتعال	مقبض الباب ضغطت قصيرة جدا أو ضعيفة .	الحفاظ على مقبض الباب من الاكثاب لفترة أطول من الوقت. قبل إطلاقه، بديه صعوبة.
قد تغير لونها الشبكة في منطقة الموقد	هذا هو الشائع ظاهرة الناتجة عن ارتفاع في درجة الحرارة	تنظيف الشبكة مع المنظفات الرعاية المعدنية.
انقطاع إمدادات الطاقة الكهربائية في العام	قد يكون في مهب أخف وزنا / محطة كتلة	تحقق من كتلة أخف / محطة في مربع الصمامات واستبدالها إذا نفخ فيه
الإشعال الكهربائي من الشعلات لم يعد يعمل	هناك طعام أو المنظفات بقايا بين شمعة الإشعال والموقد	فتح وبعناية تنظيف الافتتاح بين شمعة الإشعال والموقد
إذا كان غطاء الموقد يبدو غير جذاب	الأوساخ العادية	تنظيف الموقد يغطي مع المنظفات الرعاية المعدنية.

إذا استمرت المشكلة على الرغم من مراقبة الإرشادات المذكورة أعلاه، استنداء فني خدمة معتمد. لا تتناول القضاء على أي أخطاء أو مطالبات الضمان التي نتجت عن اتصال غير لائق أو استخدام الأجهزة من قبل الضمان لدينا. في مثل هذه الحالات، وتتحمل تكاليف إصلاح من قبل المستخدم.

بعد كل استخدام سطح السيراميك الزجاج ، انتظر حتى يبرد وتنظيفه، وإلا، سيتم حرق حتى أصغر بقايا الطعام على سطح ساخن المرة القادمة التي تستخدم الجهاز. لتنظيف العادية والصيانة من سطح السيراميك الزجاج ، واستخدام وكلاء تكييف الخاصة التي تشكل طبقة واقية على سطح، التدرج أنه من الأوساخ.

قليل كل استعمال، ومسح أي غبار أو جزيئات أخرى من سطح السطح و قاع المقلاة وهذه يمكن أن تخدش سطح (الشكل 1).



1. شكل

حذرا: يمكن الصوف الصلب، والإسفنج جليخ، وجليخ المنظفات تخدش سطح الفرن. ويمكن أيضا أن تتلف السطح السيراميك الزجاج عن طريق بخاخ العدوانية وغير لائق أو اهتزت فيه الكفاية (مختلطة) مواد التنظيف السائل (الشكل 1 والشكل 2).



2. شكل

ويمكن ارتداء علامات ومؤشرات على السطح إذا تم استخدام المساعدات تنظيف العدوانية على حواف منطقة الطهي، أو إذا المقالي مع أسفل التالفة أو المستخدمة. يمكن إزالة البقع الخفيفة بواسطة قطعة قماش ناعمة رطبة، ثم، ويمسح سطح جاف (الشكل 3).



3. شكل

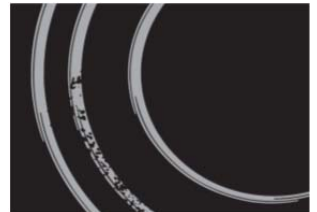
يمكن إزالة بقع الماء باستخدام محلول خفيف من الخل ومع ذلك، لا تستخدم هذا الحل لتنظيف الإطار (فقط مع بعض النماذج، لأنها قد تصبح مملدة. لا تستخدم بخاخ عدواني أو وكلاء زوال الكلس (الشكل 3). يمكن إزالة البقع أثقل باستخدام عملاء خاصين وأواني لتنظيف السطح السيراميك الزجاج. عند استخدام هذه المنتجات، اتبع الإرشادات المتوفرة من قبل الشركات المصنعة كل منها.

تأكد من إزالة أي بقايا بدقة من مواد التنظيف، لأنها يمكن أن تلحق الضرر السطح السيراميك الزجاج عند الطبخ مناطق تصل الحرارة (الشكل 3). يمكن إزالة بقايا العنيدة وأحرقوا باستخدام مكشطة. تأكد من أن جزء من البلاستيك للمكشطة لا تتلامس مع منطقة الطبخ الساخن. يجب الحرص على عدم قطع نفسك مع مكشطة!



4. شكل

السكر والمواد الغذائية السكر لادن قد يؤدي إلى تلف دائم سطح السيراميك الزجاج (الشكل 5)، وبالتالي، يجب أن يتم إزالتها من على سطح السيراميك الزجاج في أقرب وقت ممكن، على الرغم من أن منطقة الطهي قد تكون لا تزال ساخنة (الشكل 4). أي تغيير في لون سطح السيراميك الزجاج لا يؤثر على عملها أو استقرار السطح. مثل تغيير الألوان هي في معظمها نتيجة لبقايا الطعام المحترقة أو استخدام تجهيزات المطابخ المصنوعة من مواد مثل الألمنيوم أو النحاس، وهذه البقع يصعب إزالتها.



5. شكل

تحذير: جميع الأضرار المذكورة أعلاه تتعلق في الغالب إلى علم الجمال، أي مظهر من الجهاز ولا تؤثر على وظائفه بشكل مباشر. مثل هذه الأخطاء لا يمكن أن يكون موضوع المطالبة بالضمان.

لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار لتنظيف هذه الأجهزة. البخار يمكن أن تصل إلى المكونات الكهربائية وتتسبب في حدوث دائرة كهربائية قصيرة.
• يجب تنظيف الأجهزة بانتظام، ويفضل بعد كل استخدام، وبعد التهئة.
• لتجنب علامات المياه والودائع يمييكالي، استخدم قطعة قماش ناعمة على الأسطح الجافة التي تم تنظيفها بالماء.
• الغذاء الذين انخرطوا على مدى يمكن أن يسبب تغير لون أجزاء الموقد وهذا الموقد الستانلس ستيل إزالة أي تلوين على الفور.

لتجنب إتلاف الأسطح الخارجية من الأجهزة الخاصة بك، لا تستخدم:
• مواد التنظيف التي تحتوي على الصودا، القلويات، والأمونيا، الأحماض أو الكلوريدات
• مواد التنظيف التي تحتوي على وكلاء إزالة الترسبات
• وصمة عار أو الصدأ مزيلات
• مواد التنظيف جليخ، على سبيل المثال عمال النظافة وعمال النظافة مسحوق كريم
• مواد التنظيف المعتمدة على المذيبات
• غسالة الصحون أنظف
• شواء وفرن المكانس
• مواد التنظيف والزجاج
• من الصعب، فرش الإسفنج أو جليخ، على سبيل المثال إسفنجات وعاء، وفرش الإسفنج أو التي استخدمت سابقا مع مواد التنظيف الجليخ
• كائنات مدببة حادة (هذه يمكن أن تلحق الضرر الغلق بين الإطار و سطح العمل).

أسطح الستانلس ستيل

تنظيف الأسطح الستانلس ستيل باستخدام قطعة قماش مجهرية أو بمحلول من الماء الدافئ وقليل من السائل غسل يصل تطبيقها مع اسفنج ناعمة. في حالة عنيدة المجففة على التلوين، نفع الأولى.
أخيرا، تجف مع قطعة قماش ناعمة.
الستانلس ستيل كوكتوب النظيف يمكن استخدامها لتنظيف الإطار عند الاقتضاء. تنطبق مع الضغط حتى بعد اتجاه "الحيوب".
المنتج الرعاية الستانلس ستيل يمكن استخدامها بعد تنظيف للمساعدة على إبقاء الأجهزة الخاصة بك تبدو جيدة وتعيق إعادة التلوين.
تطبيق لماما بقطعة قماش ناعمة اتباع التعليمات على العبوة.

الأسطح المطبوعة

الطباعة يمكن أن تتلف إذا التلوين (مثل الطعام أو السوائل التي الملح الواردة، زيت الزيتون) لم يتم إزالتها فوراً.
إزالة أي تلوين على الفور.
لا تستخدم أي منظف الستانلس ستيل على الأسطح المطبوعة.
هذا من شأنه أن فرك إيقاف الطباعة.

دعم المقلاة ومقبض التحكم

لا تنظيف دعم المقلاة في غسالة الصحون.
إزالة الدعم المقلاة. تنظيف المقلاة والدعم مقبض التحكم بمحلول من الماء الدافئ وقليل من السائل غسل يصل تطبيقها مع اسفنج ناعمة. عنيد
ينبغي أن تكون غارقة التلوين الأول.
بعد التنظيف، وتجف جميع الأسطح بقطعة قماش نظيفة.

الشعلات

لا تنظيف أي جزء من أجزاء الموقد في غسالة الصحون.
ينبغي تفكيك الموقد ثم تنظيفها باليد باستخدام محلول من الماء الدافئ وقليل من السائل غسل يصل تطبيقها مع اسفنج ناعمة.
يجب أن تمحى أجزاء من الموقد التي لا يمكن إزالتها بقطعة قماش رطبة فقط.
الشمعة الاشتعال والشمعة اللهب فشل الجهاز يجب أن تمحى بعناية فائقة نظيفة باستخدام قطعة قماش انتزعا جيدا.
لا تدع إيجنيتور الحصول على الرطب. إذا كان يحصل على الرطب، فإنه لن شرارة.
بعد التنظيف، وتجف جميع الأسطح بقطعة قماش نظيفة.
تأكد من أن الشقوق لهب نظيفة وجافة تماما.
وسوف سطح الغطاء تاج الموقد تصبح أكثر مات مع مرور الوقت. وهذا أمر طبيعي تماما، وسوف لن تؤثر على عمل هذا الموقد.

صمام الغاز مغلق	⏏	
إشعال	★	
الطاقة القصوى	🔥	
الطاقة الحد الأدنى	🔥	

صمام الغاز مغلق	⏏	
إشعال	★	
الطاقة القصوى	🔥	
الطاقة القصوى: الداخلية الطاقة الحد الأدنى: الخارجية	🔥	
الطاقة الحد الأدنى: الداخلية الخارجية: صمام الغاز مغلق	🔥	

تعليمات المستخدم
يجب استخدام هذه الأجهزة لغرض صممت من أجله، أي الطبخ المنزلي. ويعتبر أي استخدام آخر ليكون غير لائق، وبالتالي خطورة.
فإن الشركة المصنعة لا تقبل أي مسؤولية عن أي ضرر ناتج عن سوء، استعمال غير صحيح أو غير عقلانية.

باستخدام الشعلات

- إذا لم يتم استخدام الشعلات لعدة أيام، وانتظر بضع ثوان قبل إضاءة لهم من أجل الإفراج عن أي الهواء من الأنابيب.
- كما يتم تركيبها أعلى الموقد كوك مع الاشتعال التلقائي، لتضيء لهم لمجرد الضغط وتحويل المؤشر إلى نجمة صغيرة. يستخدم جهاز اشتعال مولد شرارة.
- إذا كان اللهب لا تشعل في غضون خمس ثوان، أدر مفتاح العودة الى الموقد 0 وكرر الإجراء، وإذا كان الإشعال الكهربائي لا ينبغي العمل بسبب انقطاع التيار الكهربائي أو رطب شمعات الإشعال، ويمكن أيضا أن أشعل الغاز باستخدام تطابق أو أخف والغاز.
- للحصول على النماذج بنقرة وسلامة (والذي يقطع تدفق الغاز يجب أن تذهب بطريق الخطأ من اللهب) وأشعل الموقد كما هو موضح أعلاه، ولكن تأكد من يتم الضغط على مفتاح في لمدة 5 إلى 6 ثوان بعد أن أشعل اللهب. بعد هذا الوقت، الذي يعطي سلامة الجهاز ما يكفي من الوقت لقطع في، سوف يكون على اللهب بشكل دائم.
- ويمكن بعد ذلك يتم تعيين لهب بين الحد الأقصى والحد الأدنى لمستوى. لا ينصح أي مكان بين 0 و اللهب الكبيرة، والشعلة ليست مستقرة في هذا الفاصل الزمني ويمكن إنهاؤه.
- لإطفاء اللهب وإغلاق امدادات الغاز الموقد، وتناوب على مقبض التحكم إلى موقف " إيقاف "

تحذير: مرة واحدة وقد تم تنظيف الجزء العلوي كوك، تأكد من أن الشعلات راسخة في مقاعدهم وعدم التدخل في الشاعل.

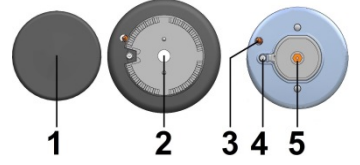
تحذير: إذا انطفأت شعلة الموقد عن طريق الخطأ، إيقاف مقبض الباب وتترك لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعال ذلك.

تحذير: الطبخ استخدام جهاز الغاز قد يسبب الحرارة والرطوبة والمنتجات القابلة للاحتراق في الغرفة حيث يتم التثبيت. تأكد من أن المطبخ هو جيد التهوية وخصوصا عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام: الحفاظ على فتح أي فتحات التهوية طبيعية أو تثبيت جهاز التهوية الميكانيكية (الميكانيكية مستخرج هود).
الاستخدام المكثف لفترات طويلة من الأجهزة قد يدعو للتهوية إضافية، على سبيل المثال افتتاح نافذة، أو أكثر تهوية فعالة، على سبيل المثال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية يعرض فيها.

تحذيرات هامة

• تم تجهيز مواقد الغاز شمعة لهب فشل كجهاز. إذا انطفأت شمعة الموقد قصد أو عن غير قصد (على سبيل المثال عندما يغلي السائل بعض أكثر أو عندما يكون هناك مشروع في الغرفة) :
• يتم قطع امدادات الغاز تلقائياً، وبالتالي منع الغاز من الانبعاث إلى الغرفة.

• وينبغي دائماً أن توضع • غطاء الموقد الغاز على التاج الموقد بعناية فائقة. تأكد من إعاقة فتحات على التاج الموقد أبداً.



- 1 الشمعة الغطاء التاجي
- 2 الشمعة تاج بدعم لغللاف الموقد
- 3 شمعة اللهب فشل الجهاز
- 4 شمعة الإشعال
- 5 فوهة

• تجهيزات المطابخ سوف تحدد بشكل صحيح تمكين الأمثل وقت الطهي واستهلاك الغاز. مقلاة القطر هو العامل المتغير الأكثر أهمية.

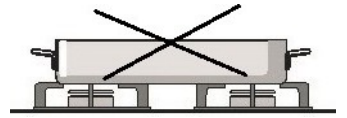
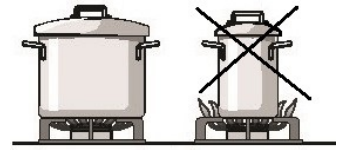
• يمكن أن تصل إلى أكثر من اللهب حافة المقلاة التي هي صغيرة جداً، إلى إلحاق أضرار تجهيزات المطابخ؛ وعلاوة على ذلك، استهلاك الغاز هو أعلى في مثل هذه الحالات.

• للحصول على الاحتراق، تحتاج الغاز أيضاً الهواء. إذا مقلاة كبيرة جداً، وإمدادات الهواء إلى الموقد ليست كافية، ونتيجة لذلك، تأثير احتراق أقل.

• للحصول على أفضل من الشعلات، استخدام الأواني ذات القاع المسطح بقطر تتناسب مع الموقد المستخدم.

• للأواني والمقالي قطرها أصغر (أواني القهوة والشاي، وغيرها)، وقوة الموقد المستخدمة يجب أن ينظم من أجل ضمان أن فوات اللهب في الجزء السفلي من وعاء من دون إراقة أكثر. لا تستخدم الأواني مع قيعان مقعرة أو محدبة.

تجهيزات المطابخ



نوع الموقد	مقلاة القطر
A	12 - 18 cm
SR	18 - 22 cm
R	22 - 24 cm
MW	22 - 26 cm
DC4M	22 - 26 cm
DC5D	22 - 26 cm

تحذيرات هامة تتعلق بسطح السيراميك الزجاجي

• منطقة الطبخ تصل إلى مستوى الطاقة المحدد أو درجة الحرارة بسرعة كبيرة، ولكن المنطقة المحيطة بالمناطق الطبخ يبقى بارد نسبياً.

• إن السطح هو مقاومة لتغيرات درجة الحرارة.

• إن السطح هو أيضاً مقاومة للتأثير. قد يتم وضع المقالي على حب تقريبا دون الإضرار بالسطح.

• لا يجب استخدام الزجاج السيراميك للتواءات بمثابة سطح العمل. أدوات حادة يمكن أن تسبب الخدوش.

• لا يسمح إعداد الطعام في الألومنيوم رقيقة من حاويات بلاستيكية على مناطق الطبخ الساخن. لا تضع أي أجسام البلاستيك أو رقائق الألومنيوم في سطح السيراميك الزجاجي.

• لا تستخدم مطلقاً سطح الزجاج السيراميك المشققة أو المكسورة.

• إذا انخفض شيء على سطح مع أسفل حافة حادة، وهذا يمكن أن يسبب لوحة سطح السيراميك /لكسر

الزجاج. فإن العواقب تكون مرئية على الفور، أو فقط بعد حين. إذا يجب أن تظهر أي صدع مرئية، افصل فوراً الجهاز من التيار الكهربائي.

• إذا انسكب السكر في كوب ساخن سطح السيراميك، أو غذاء السكر لادن، ويمسح على الفور السطح.

عناصر التكيف

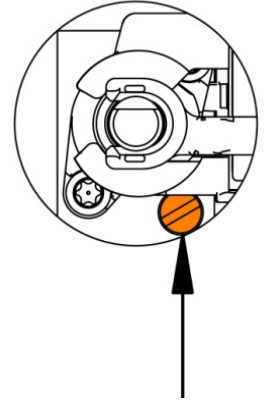
- مغادرة عناصر التكيف للمعايير، يرجى مراعاة التعليمات التالية:
- إزالة شبكة الدعم والموقد ويغطي مع التيجان منها.
- في حرق مزدوج، وعناصر التكيف يمكن الوصول إليها وراء لوحة واقية فوهة الرئيسي.
- إزالة المقابض، بما في ذلك الحشايا.

صمام الغاز

الحمل الحراري الحد الأدنى صمام التنظيم

تعليمات في المناطق الحضرية (G110)، G120، (G150.1 وغاز الميثان G20)، (G25)

تعديل تدفق الحد الأدنى



1. إضيء الموقد وإحضاره إلى موقف الحد الأدنى.
2. إزالة مقبض صنبور الغاز وتحويل المسمار التعديل على جانب قضيب الحنفية:
 - بعكس اتجاه عقارب الساعة لزيادة تدفق الغاز
 - اتجاه عقارب الساعة للحد من تدفق الغاز
3. إعادة تجميع مقبض الباب وتحقق الاستقرار لهب الموقد (عندما تناوب بسرعة ناحية من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى موقف اللهب يجب أن لا إيقافها).
4. كرر العملية على جميع صنابير الغاز.

تعليمات للغاز السائل (LPG: G30)، (G31)

تشديد المسمار على الجانب من الحنفية، ورود اتجاه عقارب الساعة تماما.

معلومات فنية

BMEH3GSS	BMEH381G	BMEH6GSS	BMEH9GSS	BMEH9GBLSS	
					A موقد مساعد SR موقد نصف سريع R موقد سريع MW موقد عمل ميني DC4M موقد مزدوج DC5D موقد مزدوج
220-240 V~ ; 50/60 Hz					عملية الفولت
G30 = 30mbar	G30 = 30mbar	G30 = 30mbar	G30 = 30mbar	G30 = 30mbar	فئة استخدام الغاز
4000 W	5000 W	7800 W	11500 W	12500 W	الطاقة الكاملة

BMEH6GBLSS		
		A موقد مساعد SR موقد نصف سريع R موقد سريع MW موقد عمل ميني DC4M موقد مزدوج DC5D موقد مزدوج
220-240 V~ ; 50/60 Hz		عملية الفولت
G30 = 30mbar		فئة استخدام الغاز
8500 W		الطاقة الكاملة

فوهة الجدول

الموقد	A	SR	R	MW	DC4M	DC5D	
						EXT.	INT.
تصنيف إخراج الحرارة (kW)	1,00	1,75	3,00	3,30	4,00	5,00	
حاقن (mm)							
G30/G31 28..30/37mbar	0,50	0,65	0,85	0,90	1,00	1,00	0,44
Ø BY-PASS (mm)							
G30/G31 28..30/37mbar	0,27	0,31	0,42	0,55	0,60	FIXE	0,27

- عند توصيل جهاز لتوريد الغاز، واتباع الأنظمة المعمول بها في موزع الغاز المحلية.
- وعلى الجانب السفلي، يتم تركيب سطح الطهي مع المكونات اتصال الغاز مع ISO7 R1-1/2 الموضوع.
- أيضا المرفق مع الجهاز هو محول للغاز السائل، وذكر استندقاق، وطوقا غير المعدني.
- عند توصيل و R1 الركبة / 2 ينبغي أن تعقد بحزم لمنعها من الدورية.
- للحصول على ختم في المفاصل الصدد، استخدام حشوات الموافقة غير المعدنية والمواد المانعة للتسرب المعتمدة.
- وينبغي أن تستخدم فقط والحشايا مرة واحدة. سمك من الحشايا غير المعدنية المسطحة يجب أن لا تكون مشوهة أكثر من 25 في المئة من قبل.
- لتوصيل جهاز لتوريد الغاز، واستخدام خرطوم مرن مجربة ومصدقة.
- يجب أن تكون مرنة خرطوم اتصال قادرة على التحرك بحرية.
- فإنه لا ينبغي أن تتلامس مع الأجزاء المنقولة من الأثاث أو الجزء السفلي من سطح الطهي.
- إذا تم بناء سطح كهربائي في المطبخ عنصر تحت سطح الطهي، يجب تركيبها مع مروحة التبريد.
- بعد توصيل الفرن الغاز، والتحقق من وصلات للأي تسرب.

الغاز المكونات اتصال التموين

A المكونات ISO7-1 R1 / 2 اتصال

B طوقا غير المعدنية بسمك 2 ملم

C محول الأنايبب للغاز السائل (اعتمادا على نموذج)

فقط استخدام الأنايبب والأختام وفقا للمعايير. يجب تثبيت هذه الأنايبب بحيث، عندما مددت تماما، طولها لا يتجاوز 2000 ملم. لتسهيل تركيب ومنع تسرب الغاز، ونعلق على اقتران قطب إلى الأعلى طبخ أولا، ثم للأنايبب أنابيب الغاز. عكس هذا التسلسل قد تعوق غلق الغاز بين الأنايبب وأعلى الطبخ. المهم: عندما اكتمال التثبيت، تأكد من أن جميع أدوات التوصيل يتم اغلاق تماما باستخدام محلول الصابون. أبدا استخدام لهب. أيضا التأكد من أن أنابيب مرنة لا يمكن أن تتلامس مع أي جزء متحرك من أعلى كوك (مثل درج) وأنها ليست في وضع يمكنها من حيث يمكن أن تتضرر منه.

بعد الاتصال، والتحقق من حرق للتشغيل الصحيح.

يجب أن يكون لهيب واضحة للعيان، وينبغي أن يكون اللون الأزرق والأخضر في المركز. إذا كان اللهب غير مستقر، وزيادة الحد الأدنى للقوة.

• لا يتطلب الإجراء أو التكيف من طبخ إلى نوع آخر من الغاز إزالة الجهاز من سطح العمل.

• قبل التكيف، وفصل جهاز من الطاقة الرئيسية وإغلاق صمام الغاز.

• استبدال الفتحات الموجودة لتحميل الحرارية الاسمية مع الفتحات المقابلة لنوع الغاز الجديدة والموردة المقدمة (انظر الجدول أدناه).

• بعد الانتهاء من هذا التسلسل، استبدال تسمية الإعداد القديمة مع واحدة جديدة تنص على طريق الحقن الجديدة.

التكيف مع مختلف

نوع من الغاز



توصيل الأجهزة إلى أنابيب الطاقة

- لا يجوز توصيل جهاز بواسطة فني معتمد ماهر.
- حماية النظام الكهربائي يجب أن تتوافق مع جميع اللوائح ذات الصلة.
- يمكن الوصول إلى مقاطع اتصال عندما يتم فتح أغطية مقطع اتصال /إزالة.
- قبل توصيل الجهاز، تأكد من الجهد المبين على لوحة تصنيف يتسق مع الجهد في الدائرة منزلك.
- يتم إرفاق لوحة التصويت مع المعلومات الأساسية على الجانب السفلي من السطح.
- يتم تصنيعها جهاز للاستخدام مع امدادات الطاقة الجهد

220-240 V ~

- من أجل إجراء اتصال ثابت للأنابيب، إدراج كل قطب دائرة الكسارة بين الجهاز والتيار الكهربائي. يكون هذا الجهاز لديهم فصل الاتصال في جميع الأقطاب، وتوفير فصل كامل تحت ظروف الجهد الزائد الفئة الثالثة.
- بالنظر إلى الحماية من خطر الحريق، قد يتم تثبيت الأجهزة من هذا النوع في سطح العمل بجانب قطعة من الأثاث المطبخ التي هي أطول من جهاز (عند تركيبها)، ولكن في هذه الحالة، يجب أن يكون عنصرًا أثاث المطبخ تثبيتها على الجانب الآخر، المتاخمة للجهاز.
- يجب أن تكون محمية •قطع وإجراء الحالية والمعزولة من أي إمكانية للاتصال المباشر.

تحذير!

- قبل أي تدخل، وفصل جهاز من الطاقة الرئيسية. قم بتوصيل جهاز متوافق مع مخطط التوصيلات الكهربائية المورد؛ تأكد من الالتزام ببندود الجهد شبكة ذات الصلة! يجب أن تكون متصلا سلك الأرض إلى مقطع المشار إليها بواسطة الرمز التآريض.
- ينبغي أن يتم تغذية كابل التيار الكهربائي من خلال مقطع إيزيم الذي يحميها من الانجراف بطريق الخطأ بها.
- بعد توصيل الجهاز، وتشغيل كافة المناطق الطبخ /سخانات لحوالي ثلاثة دقائق للتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح.

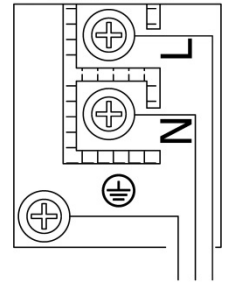
- الاتصال غير صحيحة قد تدمر أجزاء من الجهاز، مما يجعل إفراغ الضمان.
- قبل توصيل الجهاز، تأكد من الجهد المبين على لوحة تصنيف يتسق مع الجهد في الشبكة المنزلية الخاصة بك. يجب فحص الجهد اتصال من قبل فني مؤهل باستخدام جهاز قياس مقابل!
- وينبغي أن يرأس •كابل اتصال على الجزء الخلفي من جهاز في مثل هذه الطريقة أنها لا تلمس جهاز الجدار الخلفي، حيث أن هذا الجزء سوف ترتفع بها الحرارة جدا أثناء العملية.

وفيما يلي يمكن استخدامها للاتصال:

- نوع H05RR-F مطاط كابلات التوصيل بسلك الحماية أصفر أخضر،
- نوع H07RN-F مطاط كابلات التوصيل بسلك الحماية أصفر أخضر.

الاتصال

220 - 240 V ~
3x0.75 mm²



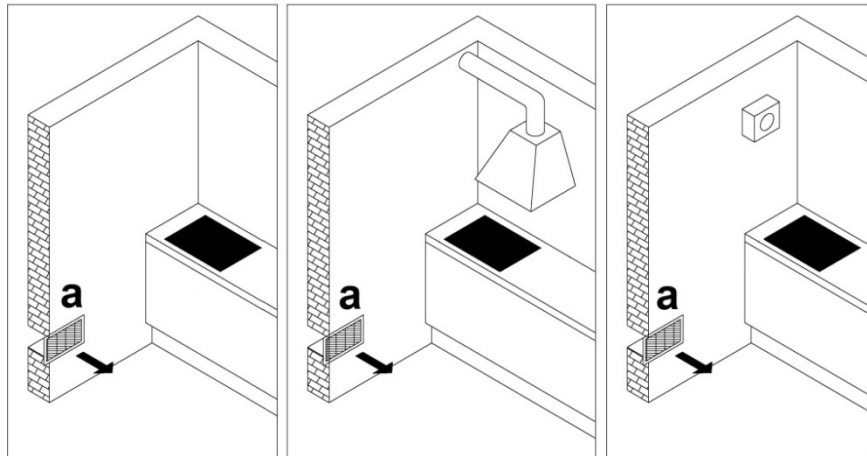
ربط سطح الطهي لمدادات الغاز

- **تحذير:** لا يجوز تنفيذ هذه المهام من قبل فني مؤهل، التي أذن بها شركة توزيع الغاز أو مركز خدمة معتمد!
- يجب توصيل الأجهزة في الامتثال لجميع اللوائح ذات الصلة، وأنه لا يجوز أن تستخدم في غرف جيدة التهوية /تهوية قبل توصيل أو باستخدام جهاز، يرجى قراءة دليل التعليمات.
- قبل تركيب وتوصيل، تأكد من أن الشبكة المحلية للغاز الطبيعي العرض والاتصال) نوع من الغاز والضغط، متوافقة مع إصدار الجهاز الخاص بك.

يتم تضمين هذه الفئة مع أنواع ذات صلة من الغاز يمكن استخدامه في الجدول 1

- هذا الجهاز غير مناسب للاتصال إلى حرق الأبخرة نظام العادم (أي مدخنة).
- يجب أن يتم تثبيت الجهاز وتوصيلها في الامتثال للوائح التثبيت فعالة ذات الصلة. ويجب اتخاذ عناية خاصة لضمان التهوية الكافية /التهوية

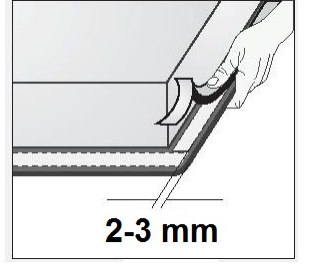
(a= min. 100cm²)



تثبيت رغوة

الطوق

(للأسطح الزجاجية)



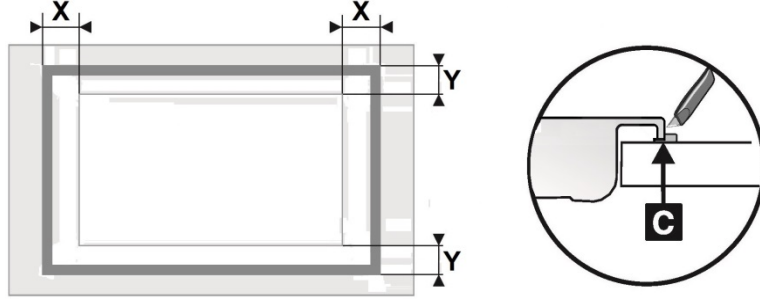
قبل إدخال جهاز إلى فتحة في سطح العمل المطبخ، ويجب أن ترفق رغوة الطوق الموردة إلى أدنى سطح الطهي الجانب (انظر الشكل أعلاه).
لا تقم بتثبيت الجهاز دون رغوة طوق!

يجب أن يرفق طوق للجهاز على النحو التالي:

- إزالة فيلم واقي من طوق.
- ثم نعلق طوق على الجانب السفلي حوالي 2-3ملم من الحافة (كما هو موضح في الشكل). يجب إرفاق طوق على طول ويجب أن لا تتداخل في زوايا.

قد تكون مثبتة فقط • أفران مزودة بمروحة تبريد تحت هذا سطح الطهي.
• قبل تثبيت السطح، يجب إزالة الجدار الخلفي للعنصر أثاث المطبخ في المنطقة من انقطاع سطح الطبخ. وعلاوة على ذلك، ينبغي أن يترك فجوة من 5 مم على الأقل في الجانب الأمامي.

تناسب بعناية طوقا العازلة المقدمة حول الحافة الخارجية للثقب المحرز في أعلى كما هو موضح أدناه، والضغط عليه بيديك بحيث سطحه بالكامل يلائم بشكل مريح (اتباع الأبعاد هو مبيّن).
الأبعاد في C تقلب بعناية قبالة تتجاوز طوقا ("إجراء التثبيت" بعد إزيم كوكتوب إلى الأعلى) انظر الرسم يشير أدناه إلى حفرة وإلى الحافة الخارجية للحشية



X	10mm
Y	15mm

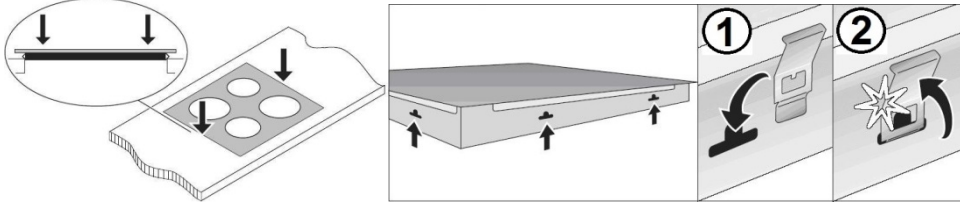
تركيب جلدة التثبيت

(للسطح استينلس استيل)

إجراء التثبيت

(مع الينابيع)

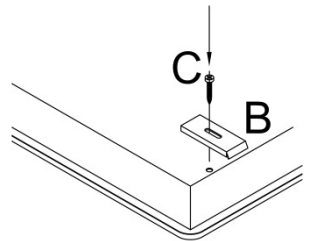
• سطح العمل يجب وضع أفقي تماما.
• حماية بشكل مناسب حواف قطع الفتحة.
• قم بتوصيل سطح الطبخ لامدادات الطاقة التيار الكهربائي (انظر تعليمات للاتصال من سطح الطبخ لتوريد أنابيب الطاقة).
• ضع الينابيع المتوفرة في مناطقهم.
• أدخل سطح في خفض الفتحة.
• اضغط على سطح بحزم نحو سطح العمل من فوق.



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

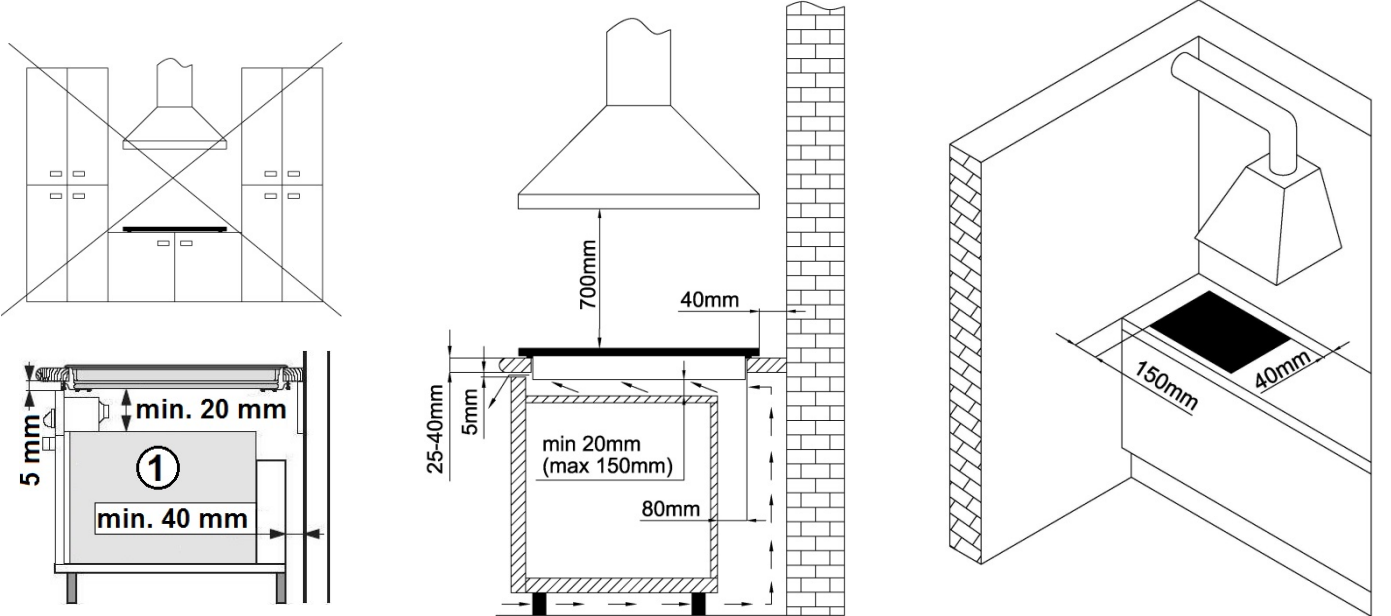
إجراء التثبيت

(مع تحديد قوسين)

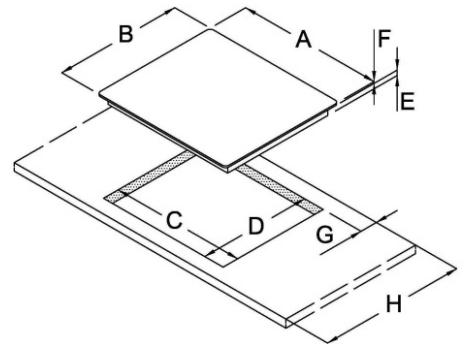


التركيب تحذيرات هامة

- تركيب الجهاز في سطح العمل المطبخ واتصاله إلى الطاقة الرئيسية لا يجوز أدائها من قبل فني مؤهل بشكل كاف.
- ينبغي أن يعامل القشرة أو غيرها من نيش فاي من قطعة أثاث المطبخ في السطح التي سيتم بناؤها في مع الغراء المقاوم للحرارة (100 درجة مئوية)، وإلا، والانتهاء من سطح العمل قد تغير لونها أو مشوه.
- وأبعاد سطح الطبخ التي سيتم بناؤها في سطح العمل على قطعة من أثاث المطبخ، ويبلغ عرضه 600مم أو أكثر.
- بعد التثبيت، ينبغي أن تكون متاحة بحرية من دون جبهة عنصرين الربط.
- لا ينبغي أن تكون مزودة العنصر أثاث المطبخ تحت السطح مع درج. إذا كان العنصر أثاث المطبخ، وجدار التقسيم الأفقي، يجب أن يتم تثبيته لا يقل عن الحد الأدنى 20MM من السطح السفلي من سطح العمل. يجب أن تكون المساحة بين الجدار التقسيم والسطح يكون فارغا، ويجب أن توضع أية كائنات في تلك الفجوة.
- تعليق، أو الحائط يجب تثبيت عناصر المطبخ عالية بما يكفي كي لا تتداخل مع عملية العمل.
- يجب أن تكون المسافة بين سطح الطهي والمطبخ هود لا يقل مما هو مذكور في تعليمات للتركيب شفاط المطبخ. المسافة الحد الأدنى هو 700 ملم.
- المسافة بين حافة الأجهزة وطويل القائمة المطبخ عنصر الأثاث المتاخمة ينبغي تصل إلى ما لا يقل عن 150 مم.
- يسمح استخدام لوحات زخرفة الخشب العادي أو لوحات على أسطح العمل وراء سطح الطبخ، إذا على مسافة لا تقل لا يزال هو نفسه كما هو مبين في الرسومات التثبيت.
- المسافة الحد الأدنى بين يشار إلى المدمج في الفرن الطهي والجدار الخلفي على الرسم التثبيت.
- يمكن تثبيت صفيحة الطهي إلى أسطح العمل التي هي 25-40مم.
- الجزء الأمامي يجب أن يكون افتتاح ما لا يقل عن 5مم.
- قد تكون مثبتة فقط •أفران مزودة بمروحة تبريد تحت هذا سطح الطهي.
- قبل تثبيت السطح، يجب إزالة الجدار الخلفي للعنصر أثاث المطبخ في المنطقة من انقطاع سطح الطبخ. وعلاوة على ذلك، ينبغي أن يترك فجوة من 5 مم على الأقل في الجانب الأمامي.



	BMEH3GSS	BMEH381G	BMEH6GSS BMEH6GBLSS	BMEH9GSS BMEH9GBLSS
A	288mm	380mm	600mm	880mm
B	510mm	510mm	510mm	510mm
C	270mm	360mm	560mm	860mm
D	480mm	480mm	480mm	490mm
E	45mm	40mm	45mm	45mm
F	3mm	5mm	3mm	3mm
G	50mm	50mm	50mm	50mm
H	min. 600mm	min. 600mm	min. 600mm	min. 600mm



- ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات تحت المراقبة.
- لا تترك الأطفال الصغار بدون مراقبة عندما يعمل الجهاز. هناك خطر التعرض للاحتراق أو السَّمط.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية والعقلية أو عدم وجود الخبرة والمعرفة الكافية، ما لم تتم مراقبتهم أو توجيههم بكيفية استخدام الجهاز بطريقة سليمة وفهم الأخطار الناجمة والمرتبطة باستخدام هذا الجهاز.
- يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
- لا يجوز تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم تتم مراقبتهم.
- **تحذير:** عدم مراقبة الطعام الذي يحتوي على الدهون والزيوت أثناء الطهي على الموقد يمكن أن يتسبب في حريق. لا تحاول إطفاء النار بالماء، قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو قطعة قماش مبللة.
- **تحذير:** خطر الحريق: لا تقم بتخزين عناصر على أسطح الطهي.
- **تحذير:** لا تستخدم لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية (الخزفية) إذا كانت مشعورة أو مكسورة. إن لوحظت أية تشققات مرئية، قم على الفور بفصل الجهاز وقطع التيار الكهربائي لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم منظفات البخار أو منظفات الضغط العالي لتنظيف لوحة الموقد، لأن هذا قد يؤدي إلى صدمة كهربائية.
- لا ينبغي وضع العناصر المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها يمكن أن تسخن.
- لا يمكن تشغيل لوحة الموقد من خلال أجهزة توقيت خارجية أو نظام التحكم عن بعد.
- لا تستخدم لوحة الموقد لتدفئة الغرفة.
- إذا كان هناك مقبس كهربائي على الجدار القريب من لوحة الموقد وتم توصيل أجهزة أخرى في ذلك المقبس، تأكد من عدم ملامسة كابل التيار الكهربائي مع مناطق الطهي الساخنة.
- لا تقم بتخزين أية عناصر حساسة للحرارة، أو مواد أو أدوات تحت لوحة الموقد، على سبيل المثال المنظفات، والبخاخات، وغيرها.
- في حالة تعطل الجهاز، قم بفصل الجهاز على الفور عن التيار الكهربائي الرئيسي واتصل بمركز الخدمة.
- الجهاز مُصنَع وفقاً للمعايير المتلى والمختصة بالسلامة.
- لا تقم بتوصيل لوحة موقد لامدادات الطاقة باستخدام كابل تمديد كهربائي أو مأخذ متعددة، لأنها لا تضمن السلامة الكافية (مثل مخاطر ارتفاع درجة حرارة المآخذ المتعددة).
- قم بتوصيل الجهاز إلى توصيلات دائمة.
- إذا كان سلك التمديدات تالف يجب استبداله بسلك خاص او الحصول عليه من المصنع الوكيل مقدم الخدمة.
- يجب أن يقوم بتركيب الجهاز داخل سطح العمل في المطبخ وتوصيلات الجهاز بالتيار الكهربائي الرئيسي وتوصيلات الغاز فني مؤهل بشكل كاف. (التركيب الفئ:3)
- عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام، ستتشكل حرارة ورطوبة إضافية في الغرفة. عند استخدام الجهاز لفترة طويلة من الزمن بمستوى أداء عالي، التهوية المكثفة مطلوبة أو استخدام شفاط مطبخي في الغرفة حيث تم تركيب الجهاز.
- لا تستخدم موائد الغاز، إذا بدا اللهب غير مستقر.
- إذا شممت رائحة غاز في الغرفة، قم فوراً بإغلاق صمام مأخذ الغاز أو اسطوانة الغاز أو خط أنابيب الغاز، قم بإغلاق جميع مسببات الحريق (بما في ذلك السجائر)، قم بتهوية الغرفة، لا تقم بتشغيل أي جهاز كهربائي، واتصل بخبير الغاز الطبيعي.
- وينبغي أيضاً أن يتم إغلاق صمام مأخذ الغاز الرئيسي عند عدم استخدام موائد (رؤوس) الغاز لفترة طويلة من الزمن (على سبيل المثال عند الذهاب في عطلة).
- لا تضع أواني فارغة على لوحة الموقد.
- لا ينبغي استخدام لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية (الخزفية) كأسطح عمل. الأدوات الحادة قد تسبب خدوش.
- لا يسمح بإعداد الطعام في الألومنيوم الرقيق أو الأوعية البلاستيك على مناطق الطهي الساخنة. لا تضع أي عناصر بلاستيكية أو رقائق الألومنيوم على لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية (الخزفية).
- تأكد من أنه تم وضع/ تثبيت موائد (رؤوس) الغاز بشكل صحيح.
- بعد استعمال لوحات الحديد المطلية لفترة طويلة، قد يحدث تغير في لون لوحة وحواف منطقة الطهي. الضمان لا يغطي خدمات التصليح.
- إذا كان سلك التمديدات تالف يجب استبداله بسلك خاص او الحصول عليه من المصنع الوكيل مقدم الخدمة.

⚠ لا تستخدم مقلاة، وأواني، وشوايات أو حجارة شواء، بحجم أكبر من الحد الأقصى المحدد لكل موقد على حدى؛ بشكل خاص يجب ألا تغطي موائد أكثر بنفس الوقت. يمكن أن يؤدي تراكم الحرارة إلى تضرر الجهاز.

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



عزيزي المستهلك !

تم تصنيع طَبَّاح الغاز الكهربائي المدمج هذا للاستخدام المنزلي. أجهزةتنا 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 قِبل 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	التثبيت
7	ربط الجهاز إلى الطاقة الرئيسية
7	يربط السطح الطبخ لامدادات الغاز
9	المعلومات الفنية
11	وصف الأجهزة
12	التنظيف والصيانة
14	تحذيرات خاصة والإبلاغ الخطأ

Baumatic

MADE IN ITALY

إرشادات الاستخدام والتثبيت
سطح غاز

AR

BMEH3GSS
BMEH381G
BMEH6GSS
BMEH9GSS
BMEH6GBLSS
BMEH9GBLSS