

tr Kullanma Kılavuzu



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Cod. 9000042376 E

www.bosch-home.com

Sayın Müşterimiz:

Teşekkür eder ve sizi seçiminizden dolayı kutlarız.

Bu pratik, modern ve fonksiyonel cihaz, mükemmel bir pişirme için tüm beklentilerinize cevap verebilme amacıyla bütün üretim süreci boyunca sıkı bir kalite kontrolünden geçirilmiş ve özenle test edilmiş birinci kalite malzemelerle üretilmiştir. Size kolaylık sağlamak amacıyla bu kullanım kılavuzu biri çalıştırma, diğeri de montaj konularını içeren iki bölüme ayrılmıştır.

İlk kullanımdan itibaren en iyi sonuçları garanti etmek için **basit talimatları okumanızı ve bunlara uymanızı** rica ederiz. Sadece kullanım değil aynı zamanda bakım ve güvenliğiniz açısından **önemli bilgiler** içermektedir.

Ürünlerimiz nakliye sırasında uygun koruyucu ambalajlara gereksinim duymaktadır. Ancak mümkün olan en az oranlarda ambalaj malzemesi kullanmakla kalmıyoruz, kullanılan ambalajın tümünü geri kazanılabilir malzemelerden üretiliyoruz. Bizim gibi siz de çevrenin korunmasına katkıda bulunabilirsiniz, ambalajı evinize en yakın ve uygun çöp konteynerine atınız.

Atık yağlar, çevreye büyük zarar verdiğinden, lavaboya dökülmemelidir. Kapalı bir kaptaki biriktiriniz ve bir toplama noktasına bırakınız; eğer mümkün değilse kendi çöp kutunuzda biriktiriniz (kontrol altındaki bir çöplüğe gidecektir, en ideal çözüm olmasa da böylelikle su kirliliğini önlemiş oluruz). Bu husus sizin için olduğu gibi çocuklarınız için de faydalı olacaktır.

Kullanmadığınız bir cihazı atmadan önce kullanılmaz duruma getiriniz. Sonrasında geri kazanım için malzeme toplayan merkezlerden birisine teslim ediniz.

Bu merkezlerden size en yakın olanının adresini belediyeinizden öğrenebilirsiniz.

ÖNEMLİ:

Beklentilerimizin aksine cihaz herhangi bir arıza çıkarırsa veya ihtiyaçları öngörülen kalitede karşılayamazsa, lütfen en kısa sürede bizi bilgilendiriniz. Elle müdahale edilmiş veya yanlış kullanıma maruz kalmış cihazlar garanti kapsamı dışındadır.

EEE Yönetmeliğine Uygundur.

Ambalaj ve eski cihaz

Teknik özellikler tablosunda  simgesi varsa, aşağıdaki talimatlara uyunuz;

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi



Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2002/96EEG'ye (waste electrical and electronic equipment - WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

İÇİNDEKİLER

Güvenlik uyarıları	3
Yeni ocağınıza genel bakış	5
Gaz brülörleri	6
Kap çapları	7
Pişirme önerileri	8
Elektrikli plakalar	8
7 ve 10 kademeli regülatörlü elektrikli plakalar	9
Öneriler ve 10 kademeli regülatörlü elektrikli plakalar	10
Pişirmeyle ilgili kullanım uyarıları	12
Çelik kullanım kuralları: Temizlik ve koruma	13
Cam (kristal) kullanım kuralları: Temizlik ve koruma	14
Cam Seramik için kullanım kuralları: Temizlik ve koruma.....	15
Anormal Durumlar	16
Garanti koşulları	17

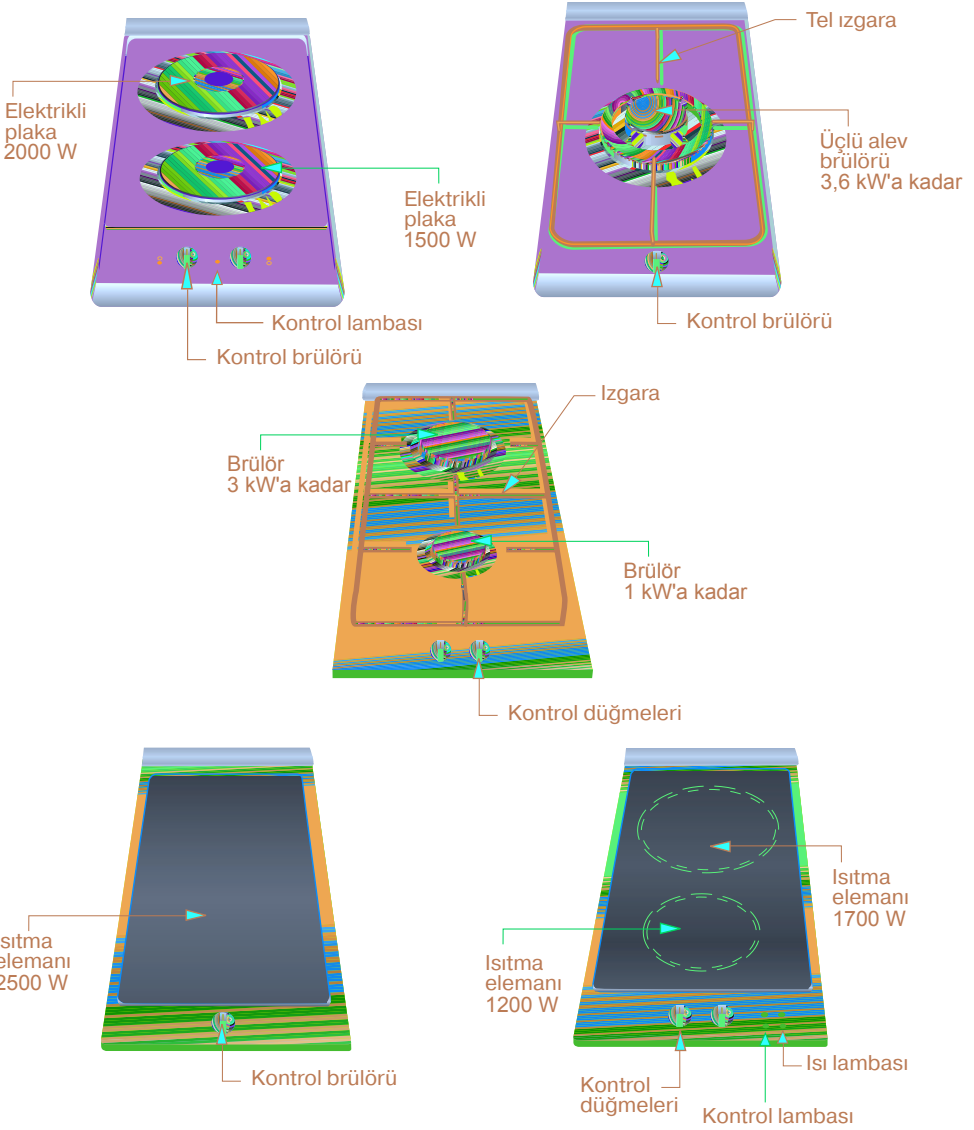
Güvenlik Uyarıları

- Etkin ve güvenli pişirme için bu **kullanım kılavuzunu dikkatle okuyunuz.**
- Bütün kurulum, ayarlama ve gaz tipine göre uyarılama işlemleri yetkili bir teknisyen tarafından, ülkedeki standartlara ve yürürlükteki kanuni yönergeler ile yerel gaz ve elektrik tedarikçisi şirketin talimatlarına uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Diğer gaz tiplerine uyarılama gerektiğinde Teknik Servisi çağırmanız önerilir.
- Yeni pişirme plakanızın montajından önce **boyutların doğru olduğundan** emin olunuz.
- Bu cihaza herhangi bir yanıcı ürün boşaltım mekanizması bağlantısı yapılmamalıdır.
- Bu cihaz evde kullanım için tasarlanmıştır, ticari veya profesyonel amaçlarla kullanılamaz. Bu cihaz yat veya karavanlara kurulamaz. Garanti sadece tasarım amacına uygun kullanılması durumunda geçerlidir.
- Aşağıdaki talimatlar sadece cihazda simgeleri bulunan ülkeler için geçerlidir, ülkenin kullanım koşullarına adaptasyon için teknik talimatlara başvurmak gerekmektedir.
- Cihazın montajının yapıldığı yerde mükemmel kullanım koşullarında ve yönetmeliklere uygun **havalandırmanın bulunması** zorunludur.
- Brülörlerin sönmemesi için cihazın güçlü hava akımlarında kalmamasına dikkat ediniz.
- Bu cihaz, teknik özellikler tablosunda belirtilen gaz türüne ayarlı olarak fabrikadan çıkmaktadır. Eğer bir değişiklik yapmak gerekiyorsa **teknik destek servisimizi** çağırınız.
- Cihazın içini kurcalamayınız. Bunun gerekli olması halinde, **teknik destek servisimizi** çağırınız.
- **Cihazı** başkasına devretmeniz durumunda beraberinde kullanım ve montaj talimatlarını da verebilmek için bunları güvenli bir yerde **saklayınız.**
- **Arızalı bir cihazı** çalıştırmayınız.

- Isıtma ve pişirme cihazlarının yüzeyleri alet çalıştırıldığında ısındığından kullanım sırasında dikkatli olunuz.
Çocuklardan her zaman uzak tutunuz.
- Cihazı sadece yemek hazırlamak için kullanınız, **asla** oda ısıtıcı olarak kullanmayınız.
- Aşırı ısınmış katı veya sıvı yağlar kolaylıkla alev alabilir. Bundan dolayı yapımında katı veya sıvı yağların kullanıldığı, patates kızartması gibi yemeklerin hazırlanması sırasında dikkatli olunmalıdır.
- Katı ya da sıvı yağ yanıyorrsa asla su dökülmemelidir. **Yanık TEHLİKESİ!** Ateşi söndürmek için kabı nemli bir bezle örtünüz ve pişirme cihazını kapatınız.
- Arıza olması durumunda cihazın gaz beslemesini ve elektriğini kesiniz. Onarımı için **teknik destek servisimizi** arayınız.
- Kaza ile dökülmemeleri için plakalar ve brülörler üzerinde dengesiz duran, biçimi bozulmuş kapları kullanmayınız.
- Eğer bir gaz kapağı sıkışırsa zorlamayınız. Gereken tamirin ya da değiştirmenin yapılması için hemen **resmi teknik servisimizi** çağırınız.
- Cihazın gazla çalışan üst bölümünü kullanırken, üstüne soğuk sıvıların dökülmemesine ve hava akımlarının olmamasına dikkat ediniz. Aksi halde camın kırılma tehlikesi söz konusudur.
- Elektrik çarpması riski oluşturabileceği için, pişirme plakasını temizlemek üzere buharlı temizleme makinaları kullanmayınız.
- Bu cihaz; fiziksel, duyuusal veya mental kapasiteleri yetersiz olan ya da etraflarını tanışma ve tecrübe ile öğrenen kişilerin (çocuklar dahil) kullanımına yönelik değildir. Bu kişilerin, cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin talimatları almaları ya da bu kişilerin eğitmenliğinde cihazı kullanmaları durumları istisnadır.
- Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.
- Bu kullanım kılavuzundaki çizimler fikir vermeleri amacıyla kullanılmıştır.

DAHA ÖNCE BELİRTİLMİŞ OLAN GÜVENLİK UYARILARINA UYULMAMASI HALİNDE, ÜRETİCİ TÜM SORUMLULUKLARINDAN FERAGET ETMEKTEDİR.

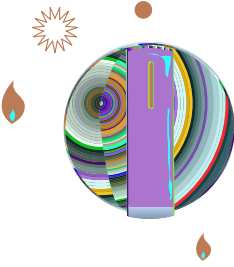
Genel Görünüş:



Bu cihazlar, kendi aralarında ve/veya aynı marka geleneksel cam seramik pişirme plakaları ile kombine edilebilirler. Kataloğa bakınız.

Gaz Brülörleri

Şek. 1



Ocakta veya kontrol panelindeki her kontrol düğmesinde, çalıştığı brülörün işareti bulunur, bakınız şekil 1.

Bir brülörü yakmak için, seçtiğiniz brülörün kontrol düğmesine basınız yanma pozisyonuna gelene kadar sola çeviriniz, brülör yanana kadar en fazla birkaç saniye bekleyip, bırakınız ve sonra istediğiniz pozisyona getiriniz. Eğer yanma gerçekleşmezse işlemi tekrarlayınız.

Eğer pişirme plakanız herhangi bir otomatik yanma özelliğine sahip değilse, brülöre bir alev kaynağı yaklaşırsınız (çakmak, kibrit, vb). Bujiler kirliyse yanma sorunlu olacaktır, bu nedenle çok temiz tutunuz. Bu iş için küçük bir fırça kullanınız ancak bujilerin sert darbeler almaması gerektiğini unutmayınız. Cihazınızın, brülörlerin kaza ile söndürülmesi durumunda gaz kaçağını önleyen **güvenlik valfli brülörleri** varsa, yakma işlemi aynı şekilde, yanma gerçekleşene kadar kontrol düğmesini basılı tutarak, ama bu sefer ateş yandıktan sonra da birkaç saniye daha basılı tutarak gerçekleştiriniz. Eğer yanma olmazsa işlemi bu sefer düğmeyi 10 saniye basılı tutarak tekrarlayınız.

Kapamak için kontrol düğmesini sağa çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.

Bu işlemi gerçekleştirmek için yine ateşleme sisteminin kullanılması da son derece normaldir. Modeline göre, modern ve fonksiyonel pişirme plakanız, en yüksek ve en düşük alev seviyeleri arasında, uygun ayarı bulabilmenizi sağlayan kademeli vanalara sahip olabilir.

Modeline göre, pişirme plakanızın üç alevli bir brülörü olabilir. Bunda, İspanyol Paellera ve Çin Wok tavalarıyla vb. pişirmek çok kullanışlı ve rahat (her tür Asya yemeği için) olacaktır.

Aletin gazla kullanımı montajının yapıldığı ortamda nem ve sıcaklığa neden olur. Mutfakta, iyi bir havalandırma sağlanmalıdır: Tüm doğal havalandırma kanallarını açık tutunuz veya mekanik bir havalandırma cihazı kurunuz (Havalandırma fanı).

Çalışmanız uzun süredir devam ediyorsa, ekstra havalandırmaya ihtiyacınız olabilir - ya bir pencere açınız (yoğun hava akımı yapmamasına dikkat ediniz) ya da eğer varsa, havalandırma cihazını açınız.

Turuncu renkli bir alev normaldir ve yalnızca çevrede toz olduğunda, sıvıların dökülmesi halinde v.s. ortaya çıkar.

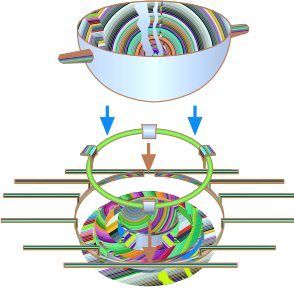
Önerilen kap çapları (cm)

Modele göre:

BRÜLÖR	YUVALARIN MİNİMUM ÇAPLARI	YUVALARIN MAKSİMUM ÇAPLARI
Üçlü alevli brülör	22 cm	
Çift alev:	22 cm	26 cm
Yardımcı brülör:	12 cm	14 cm
Elektrikli Plakalar:	14 cm	18 cm

Ek Izgaralar:

Şek. 2



Modeline göre, pişirme plakanızla beraber, 26 cm.'den geniş çaptaki kaplar için üç alevli brülörde kullanılması zorunlu olan bir ek ızgara gelmektedir. Saç ızgara, toprak güveç ve her türden konkav kaplar için bu parça kullanılmalıdır (Çin Wok tavası, vb) Şekil 2. Eğer cihazla beraber gelmemişse, kodu 363300 olan bu ek ızgarayı markanın teknik servisinde bulabilirsiniz.

Kahve cezvesi için ocak desteği: Modeline göre, ocağınız, **özellikle** çapı 10 cm'den küçük kaplar ile birlikte yardımcı brülörler üzerinde kullanılan ilave ocak desteklerine sahiptir (kod no: 184200).

Üretici bu plaka desteklerinin kullanılmadığı veya yanlış kullanıldığı durumlarda hiç bir sorumluluk kabul etmemektedir.

Piştirme Gereksinimleri:

Bu öneriler size fikir vermek içindir:

	Çok yüksek	Yüksek	Orta	Düşük
Üçlü alevli brülör	Kaynatma, ızgara, kızartma, etli ve Asya yemekleri (kızartma kabı).		Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutma: Pişirilmiş veya önceden pişirilmiş yemekler.	
Hızlı brülör	Fileto, biftek, omelet, kızartmalar, taze sebze, kuru bakliyatlar, hamur işleri.		Pirinç, beşamel sosu ve sebzeli yahni.	Buharda piştirme: Balık ve sebzeler.
Yardımcı brülör	Piştirme: Güveç, sütlaç, karamela.		Çözdürme ve yavaş piştirme: Sebze, meyve ve donmuş ürünler.	Eritme: Tereyağı, çikolata, jöle.

Elektrikli Plakalar

Plakayı ilk kullanımdan önce kontrol düğmesini en yüksek ısı seviyesine getirip 5 dakika boyunca üzerinde herhangi bir kap koymadan bekletiniz. Bu süre boyunca duman ve kokuların yayılması normaldir. Kullanıldıkça bu durum ortadan kalkacaktır. Bu ilk ısıtma dışında plakaları üzerinde bir kap olmadan çalıştırmayınız.

Piştirme başlangıcında kontrol düğmesinin en yüksek seviyeye getirilmesi ve pişecek yiyeceklerin miktar ve niteliğine göre sonradan ara bir noktada tutulması önerilir.

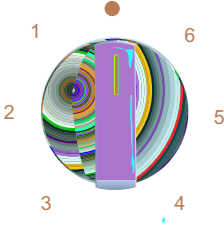
Plaka, ısı ataletinden yararlanmak üzere piştirme bitirilmeden az önce kapanabilir. Edindiği ısıyla pişirmeye bir süre daha devam edeceğinden enerji tasarrufu sağlanmış olur.

Tabanı tamamıyla düz, kalın ve ısıtıcı parçanın boyuna yakın kaplar kullanınız; asla daha küçük tabanlı kaplar kullanmayınız.

Sıvıların plakanın üzerine taşmamasına ve ıslak kapların plaka üzerine konmamasına dikkat ediniz.

7 kademeli ayar düğmeli elektrikli plaka

Şekil. 3

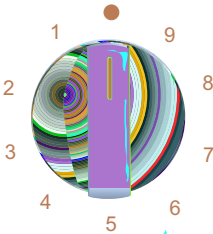


Ocak, aşağıdaki gibi kullanılacak yedi kademeli bir ayar düğmesi ile kontrol edilir, şekil 4'e bakınız:

- Ayar 1 ve 2: Isıtıcı.
- Ayar 3 ve 4: Çabuk ısıtma ve pişirme.
- Ayar 5 ve 6: Kızartma.

10 Kademeli regülatörlü elektrikli plakalar

Şekil. 4



Bu plakalar, pişirdiğiniz yiyeceğe uygun olan ısıyı seçmenizi sağlayan bir enerji kontrol regülatörü tarafından kumanda edilmektedir, bakınız şekil 3.

Aşağıdaki pişirme önerileri tablosundan yararlanarak ve pişirme türünü, yiyecek miktarını da dikkate alarak kontrol düğmesini sola çevirmek suretiyle pişirmek istediğiniz yemeğe uygun konuma getiriniz. Çalışma kontrol lambası yanacaktır. Plakayı kapatmak için kontrol düğmesini 0 konumuna getiriniz. Kontrol lambası sönecektir.

Öneriler

POZİSYON

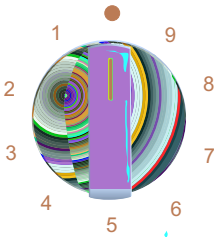
Eritme: Çikolata, tereyağı, jöle	1-2
Pişirme: Pirinç, beşamel sosu ve sebzeli yahni	2-3
Pişirme: Patates, pasta, sebze	4-5
Hafif kızartma: Yahni, şiş kebab	4-5
Buharda pişirme: Balık	5
Isıtma: Hazır yemekleri sıcak tutma	2-3-4-5
Yağsız kızartma: Fileto, biftek, tortilla	6-7-8
Pişirme ve hafif kızartma	9

Aşağıdaki durumlarda yüksek ayarda pişirme yapmanız gerekecektir:

- Bol miktarlarda sıvı kullanılarak pişirme yapıldığında.
- Yemek miktarı fazla olduğunda.
- Kabin ağız açık pişirildiğinde.

10 Kademeli regülatörlü, ısıtıcı elemanlı elektrikli plakalar

Şekil 5



Bu plakalar, pişirdiğiniz yiyeceğe uygun olan ısıyı seçmenizi sağlayan bir enerji kontrol regülatörü tarafından kumanda edilmektedir. Şekil 5

Aşağıdaki pişirme önerileri tablosundan yararlanarak ve pişirme türünü, yiyecek miktarını da dikkate alarak kontrol düğmesini sola çevirmek suretiyle pişirmek istediğiniz yemeğe uygun konuma getiriniz. Çalışma kontrol lambası yanacaktır. Plakayı çıkarmak için kumandayı 0 konumuna getiriniz, kontrol lambası sönecektir.

Isı lambası yanarak pişirme bölgesinin sıcak olduğunu ikaz edecektir.

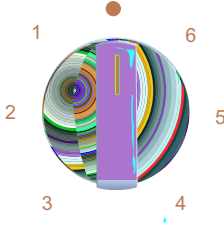
Bağlantısı kesilmiş pişirme yüzeyi sıcakken ısı lambası yanık kalacaktır, böylece bölge, enerji tasarrufu için kullanılabilir.

Isı lambası, elektrikli plakanın yüzeyi soğuduğunda sönecektir.

Seramik ızgara

Bu plakalar, pişirdiğiniz yiyeceğe uygun olan ısıyı seçmenizi sağlayan bir enerji kontrol regülatörü tarafından kumanda edilmektedir. Kaplarla pişirme yapılabildiği gibi ocağınız şişler ile pişirmeye de uygundur.
Şekil 6

Şekil. 6



1 = Minimum sıcaklık.
6 = Maksimum sıcaklık.

Pişirme türünü, yiyecek miktarını dikkate alarak ve kalbur tablasını kullandığınızda, kontrol düğmesini sola çevirerek, pişirmek istediğiniz yemeğe uygun konuma getiriniz. Çalışma kontrol lambası yanacaktır. Plakayı çıkarmak için kumandayı 0 konumuna getiriniz, kontrol lambası sönecektir. Isı lambası yanarak pişirme bölgesinin sıcak olduğunu ikaz edecektir.

Kalbur pişirme masası

POZİSYON

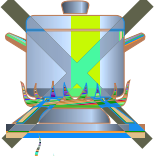
Isıtma:	1-2
Sosis- balık:	3-5
Çeşnili gıdalar:	6
Filetolar - Pirzolarlar - kerevitler:	7-9

Yemeği ters çevirmek için metal spatula kullanmayınız.

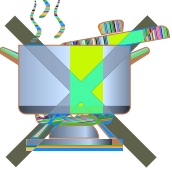
Estos aparatos también se pueden utilizar como placa eléctrica de calefactor convencional

Pişirmeye ilgili kullanım uyarıları

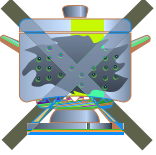
HAYIR



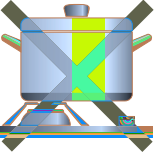
Büyük brülörde küçük yuvalar kullanmayınız. Alev, tavaların kenarlarına ulaşmamalıdır.



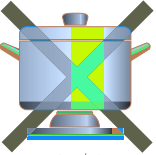
Kapaksız veya kapak yarı aralık olarak da pişirmeyiniz - enerjiyi boşa harcarsınız.



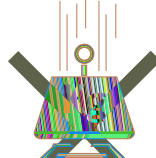
Tabanı düz olmayan tavalar kullanmayınız, yemeği pişirme süresini uzattığı için enerji kaybına neden olurlar.



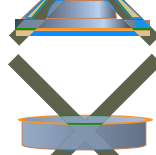
Yemeğinizi, pişirme tavanızın üstüne alüminyum veya plastik kapak koyarak pişirmeye çalışmayınız. Kapağınız eriyecektir. Kabi, brülörün tek tarafına yerleştirmeyiniz, devrilebilir.



Kontrol düğmelerine yakın brülörlerde, çapı çok büyük olan tavalar kullanmayınız, brülörlerin üzerine yerleştirildiklerinde, kontrol düğmelerine temas edebilir veya çok yakın olabilirler, böylece bu bölgeyi ısıtıp kontrol düğmelerine zarar verebilirler. Tavaları doğrudan brülörlerin üzerine yerleştirmeyiniz.



Aşırı ağırlık kullanmayınız veya pişirme kabınızı ağırlıklarla desteklemeyiniz.



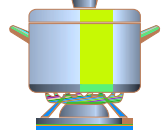
Kesinlikle bir tavayı ısıtmak için iki brülörü aynı anda kullanmayınız.



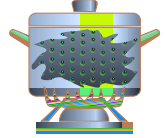
Uzun süreli pişirmelerde maksimum ısıda, kavurma sacı ve toprak kap kullanmaktan kaçınınız.

EVET

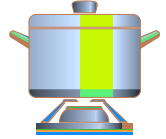
Her zaman her brülör için uygun olan **tavaları** kullanınız, böylece gaz harcamasını ve tavanın renginin gitmesini engellemiş olursunuz.



Her zaman **kapak** kullanınız.

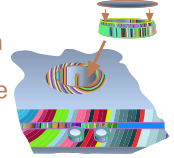


Sadece **kalın ve düz tabanlı** kaplar, tencere ve kızartma tencerelerini kullanınız.

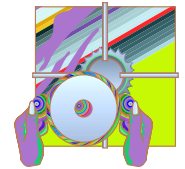


Kabi tam olarak brülör üzerinde **ortalayınız**, bir tarafına ağırlık vermeyiniz

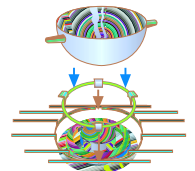
Tavayı **tencere desteğinin** üzerine yerleştiriniz. Cihazı çalıştırmadan önce, tencere **desteğinin ve brülör konumlarının** doğru yerde olduğundan emin olunuz.



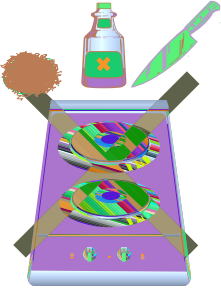
Pişirme bölgesindeyken, kapları **dikkatli** bir şekilde tutunuz.



Brülör başına bir kap kullanınız. Ek ızgarayı üç alevli brülör ile kullanınız.



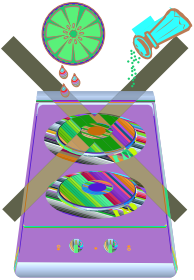
Çelik kullanım kuralları: Temizlik ve Koruma



HAYIR

Pişirme plakasında, ızgaralarda, brülörlerde ne de elektrikli plakalarda yapışan yemek artıklarını temizlemek için **aşındırıcı malzemeler**, kesici aletler, bulaşık telleri, bıçaklar, vb. kesinlikle **kullanmayınız**. Eğer pişirme plakanızda cam bir panel varsa, metal ile birleştiği yeri temizlemek için bıçak veya benzeri şeyler **kullanmayınız**.

Pişirme plakasında **buharlı** temizleme makinelerini **kullanmayınız**, ocağınıza zarar verebilirsiniz.



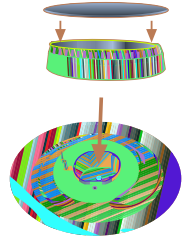
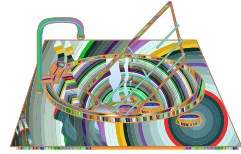
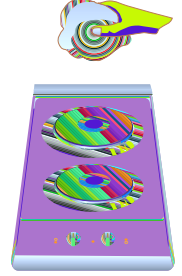
Ocağın üzerinde **asitli** sıvılar (limon suyu, sirke, vb..) **birakmayınız**. Elektrikli plakanın yüzeyini **tuz** ile temas ettirmekten **kaçınınız**.

EVET

Cihaz soğuduğunda, **bir sünger, su ve sabun** ile temizleyiniz. Sonradan çıkarması daha zor olabilecek sıvıları dökülür dökülmez siliniz.

Brülörleri ve tencere desteğini temiz tutmak için, sabunlu suya koyarak ve fırçalayarak ya da deliklerin ve kanalların tamamen temiz ve mükemmel alev sağlayacağından emin olmak için metal olmayan bir fırça ile **düzenli olarak temizleyiniz**. Brülör kapaklarını ve tencere desteklerini ısladıkları zaman mutlaka kurulaştırınız.

Brülörleri temizledikten ve kuruladıktan sonra, brülörler kapaklarının brülörüm alev dağıtıcılarının üzerine doğru bir şekilde yerleştirildiğinden **emin olunuz**.



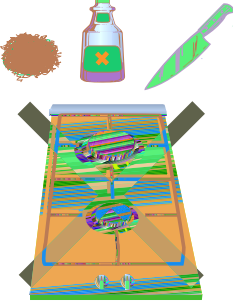
Uzun süreli kullanım sonucu elektrikli ocağın yüzeyi eskidiyse, bir kaç damla yağ veya piyasada bulunan diğer bakım ürünleri ile temizleyiniz.

Üçlü alev brülörünün halka muhafazası ile ocak halkaları, tavalar ve brülörün çevresi, vb... gibi paslanmaz çelikten oluşan diğer parçalarda yüksek sıcaklıktan dolayı zamanla renginin bozulması **NORMALDİR**, her kullanımdan sonra paslanmaz çelik için uygun bir ürün ile temizleyiniz.

Izgaraları yıkadıktan sonra, tekrar kullanmak için tamamen kurulaştırınız. Pişirmeye başladığınız sırada su damlası veya nemli bir malzemenin düşmesi, emayenin bozulmasına neden olabilir. Tava desteğiniz ocağınıza lastik destekler ile bağlanmış ise ocağınızı temizlerken lastiğin çıkmamasına **dikkat ediniz**, aksi halde tava desteğiniz korumasız kalabilir ve ocağınızı çizebilir. Paslanmaz çelik temizleyicisi kontrol düğmelerinin etrafında kullanılmamalıdır. Semboller (serigrafı) silinebilir.

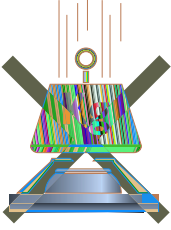
Cam (kristal) kullanım kuralları: Temizlik ve koruma

HAYIR

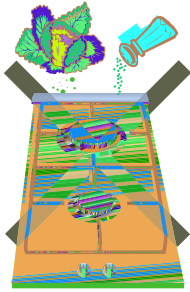


Camı çizebileceklerinden dolayı asla toz deterjan, ocak temizleme spreyi veya aşındırıcı sünger kullanmayınız.

Yüzeyden sertleşmiş yemek artıklarını temizlerken asla bulaşık teli veya bıçak gibi keskin objeler kullanmayınız. Camın brülörler ve metal profiller ile birleşme yerlerinin temizlenmesinde bıçak, spatula ve benzeri aletleri kullanmayınız.



Çizilme ihtimali yüzünden asla tavaları yüzey üzerinde kaydırmayınız. Buna ek olarak, camın üzerine sert ve sivri cisimleri düşürmemeye dikkat ediniz. Tencerenin hiç bir parçasını çarpmayınız. Temizlenen meyvelerden ve sebzelerden gelebilecek kum tanecikleri cam yüzeyi çizebilir.

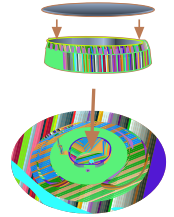
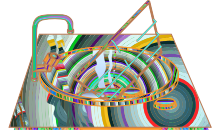
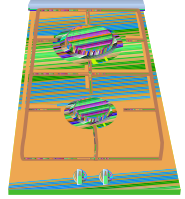
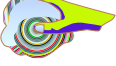


EVET

Camın korunması için, ancak sadece cihaz soğukken, sabunlu sünger ile temizleyiniz.

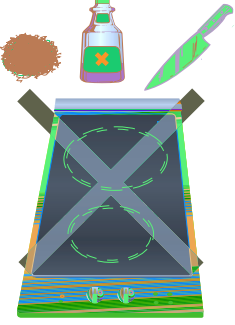
Isıtma elemanının yüzeyini soğuduktan sonra bir kere ve her kullandığınızda temizleyiniz. Küçük bir parça yemek artığı ve kir bile siz plakayı yeniden açtığınızda yanacaktır.

Brülörleri ve tencere desteğini temiz tutmak için, sabunlu suya koyarak ve fırçalayarak ya da deliklerin ve kanalların tamamen temiz ve mükemmel alev sağlayacağından emin olmak için metal olmayan bir fırça ile **düzenli olarak temizleyiniz**. Brülör kapaklarını ve tencere desteklerini ısladıkları zaman mutlaka kurulayınız. Brülörlerin temizlenmesi ve kurutulmasından sonra kapakların, brülörün alev difüzörü üzerine iyice oturduğundan **emin olunuz**.



Üçlü alev brülörünüzün halka kapağı ile ocak halkaları, çevresi ve brülörler, vb... paslanmaz çelikten oluşan diğer parçalarda yüksek sıcaklıktan dolayı zamanla rengin bozulması normaldir, her kullanımdan sonra paslanmaz çelik için uygun bir ürün ile temizleyiniz. Izgaraları temizlerken, plastik ayaklara dikkat ediniz, onlar çıkabilir ve sonraki kullanımınızda ızgara ile camı çizebilir. Tencere desteklerini yıkadıktan sonra onlarla yemek pişirmeden önce tamamen kurulayınız. Pişirmeye başladığınızda, su damlaları veya nemli yüzeyler emayenin bozulmasına neden olabilirler.

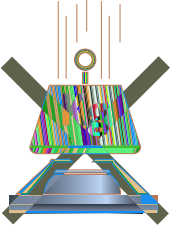
Cam Seramik için kullanım kuralları: Temizlik ve koruma



HAYIR

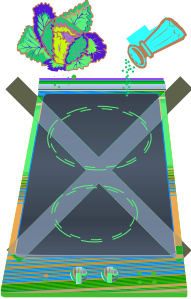
Camı çizebileceklerinden dolayı asla toz deterjan, ocak temizleme spreyi veya aşındırıcı sünger kullanmayınız.

Yüzeyden sertleşmiş yemek artıklarını temizlerken asla bulaşık teli veya bıçak gibi keskin objeler kullanmayınız



Çizilme ihtimali yüzünden asla tavaları yüzey üzerinde kaydırmayınız. Buna ek olarak, camın üzerine ağır ve sert cisimleri düşürmemeye dikkat ediniz.

Tencerenin hiç bir parçasını çarpmayınız.

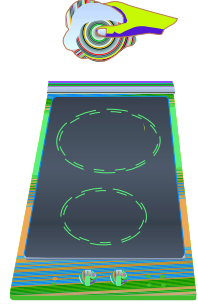


Temizlenen meyvelerden ve sebzelerden gelebilecek kum taneçikleri cam yüzeyi çizebilir.

Dökülen erimiş şeker veya yüksek miktarda şeker ihtiva eden gıdalara hemen temizlenmelidir.

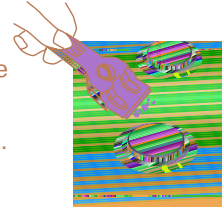
EVET

Camın korunması için, sadece cihaz soğukken, sabunlu bir sünger ile temizleyiniz. Isıtma elemanının seramik yüzeyini soğuduktan sonra bir kere ve her kullandığınızda temizleyiniz. Küçük bir parça yemek artığı ve kir bile siz plakayı yeniden açtığınızda yanacaktır.



Gaz brülörlerinin kenarlarını çizmemeye özen göstererek her zaman cam için özel kazıma aleti kullanınız.

Bu işleme özel önem vermenizi tavsiye ederiz.



Üçlü alev brülörünüzün halka kapağı ile ocak halkaları, çevresi ve brülörler, vb... paslanmaz çelikten oluşan diğer parçalarda yüksek sıcaklıktan dolayı zamanla rengin bozulması normaldir, her kullanımdan sonra paslanmaz çelik için uygun bir ürün ile temizleyiniz. Izgaraları temizlerken, plastik ayaklara dikkat ediniz, onlar çıkabilir ve sonraki kullanımınızda izgara ile camı çizebilir

SERAMİK IZGARA UYGULAMALARI İÇİN TEMİZLEME TALİMATLARI

Yemeği goğrudan ocak üzerinde pişiriyorsanız, toksin içerikli ürünlerle **TEMİZLEMİYİNİZ** ve alüminyum bulaşık teli kullanmayınız.

"Toz" içermeyen veya kireçli yapısı olmayan sıvı tabanlı temizleyicileri kullanmanızı ve bir kazıma aleti kullanmanızı öneririz.

Bir ispatula yardımıyla vitro izgaranızın yüzeyinde bulunan pismis yemek artıklarını toplayabilir ve bunları yağ toplama haznesine de biriktirebilirsiniz.

Pisirme işlemi sona erdikten sonra, temizleme işleminde kolaylık sağlama için hazneyi bulunduğu yerden çıkararak temizleyebilirsiniz.

Anormal Durumlar

Her zaman teknik destek servisini aramanız
gerekmezdir.

Bir çok durumda sorunu kendiniz çözebilirsiniz.

Aşağıdaki tablo bir kaç tavsiye içermektedir.

Önemli not:

Sadece bizim Teknik Servis Bölümümüzden yetkili
personelimiz gaz ve elektrik besleme ile ilgili işlerini
gerçekleştirebilirler.

Sorun	Olası nedeni	Giderilmesi
...genel elektrik sistemi çalışmıyor?	<ul style="list-style-type: none">- Arızalı fiş.- Otomatik sigorta attı veya şalter inmiş olabilir.	<ul style="list-style-type: none">- Ana sigorta kutusundaki sigortayı kontrol edin ve gerekirse değiştiriniz.- Ana sigorta kutusunu, otomatik şalter veya farklı bir şalter atmış mı diye kontrol ediniz.
...elektrikli çakmak çalışmıyor?	<ul style="list-style-type: none">- Brülör ile çakmak arasında yemek veya temizleyici artığı kalmış olabilir.- Brülörler ıslak olabilir.- Brülör kapakları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.	<ul style="list-style-type: none">- Çakmak ile brülörler arasında dikkatlice temizleyiniz.- Brülör kapaklarını ve çakmakları dikkatlice kurulayınız.- Brülör kapaklarının doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.
...brülörlerdeki alevler düzgün değil?	<ul style="list-style-type: none">- Brülörün farklı parçaları yanlış yerleştirilmiş olabilir.- Brülörlerin gaz çıkışındaki oluklar kirlenmiş olabilir.	<ul style="list-style-type: none">- Farklı parçaları doğru şekilde yerleştiriniz.- Brülör gaz çıkışlarındaki olukları temizleyiniz.
...gaz akışı normal gözüküyor mu veya gaz çıkmıyor mu?	<ul style="list-style-type: none">- Gaz vanaları kapatılmış olabilir.- Gaz bir tüpten geliyorsa, tüp bitmiş olabilir.	<ul style="list-style-type: none">- Tüm ana vanaları açınız.- Tüpü değiştiriniz.
...mutfakta gaz kokusu var mı?	<ul style="list-style-type: none">- Bir gaz kapağı açık kalmış olabilir.- Tüp ile boru hattı arasında bir kaçak olabilir.	<ul style="list-style-type: none">- Herhangi bir gaz vanasının açık olmadığını kontrol ediniz.- Bağlantının gaz kaçırmadığından emin olunuz.
...farklı brülörlerdeki güvenlik valfleri çalışmıyor mu?	<ul style="list-style-type: none">- Kontrol düğmesine yeterince uzun süre basılmamış olabilir.- Brülörlerin gaz çıkışındaki oluklar kirlenmiş olabilir.	<ul style="list-style-type: none">- Brülörü yakınız ve kontrol düğmesine bir kaç saniye daha basılı tutunuz.- Brülör gaz çıkışlarındaki olukları temizleyiniz.

Teknik servisimizi çağırduğunuzda, pişirme plakanızın alt kısmındaki karakteristikleri gösteren plakada yer alan aşağıdaki işaretleri gösteriniz:

E - NR	FD
--------	----

Bu kod, ocağın alt tarafında bulunan, cihazınızın özellikler tablosunda bulunabilir.

Garanti koşulları

Bu cihaz için uygulanan garanti koşulları, şirketimizin, cihazın satın alındığı ülkedeki temsilciliği tarafından belirlenir.

Arzu ederseniz, satıcınız size bu konudaki tüm detayları açıklamaya her zaman hazır olacaktır. Garantiden yararlanılacak her durumda satışın belgesini göstermek gerekmektedir.

Her türlü değişiklik hakkı saklıdır.