

# PROFILO

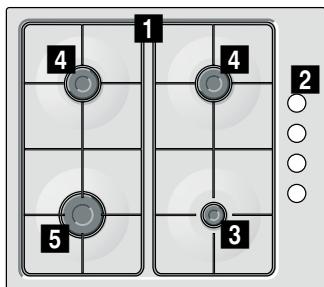
---

dayanıklı ev aletleri

[tr] Kullanma kılavuzu

Ankastre Gazlı Ocak  
OB36P.....

**OB36P.....**



- 1** Izgaralar
- 2** Kumanda düğmeleri
- 3** 1 kW'a kadar ekonomik brülör
- 4** 1,75 kW'a kadar normal brülör
- 5** 3 kW'a kadar büyük brülör

|   |          |  |           |
|---|----------|--|-----------|
| Güvenlik uyarıları .....                          | 3        | Kullanım Uyarıları .....                                 | 7         |
| Hasar nedenleri .....                             | 5        | Ocak pişirme tablosu .....                               | 7         |
| <b>Yeni cihazınız .....</b>                       | <b>6</b> | <b>Temizlik ve Bakım .....</b>                           | <b>8</b>  |
| Gaz brülörleri düğmesi .....                      | 6        | Temizlik .....   | 8         |
| Ekonomik brülör için cezvelik (Opsiyonel):.....   | 6        | Bakım .....  | 9         |
| <b>İlk kullanımdan önce .....</b>                 | <b>6</b> | <b>Beklenmeyen durumların çözümlesi .....</b>            | <b>9</b>  |
| Aksesuarın temizlenmesi.....                      | 6        | <b>Müşteri Hizmetleri .....</b>                          | <b>10</b> |
| Brülör gövde ve kapağı ön temizliği .....         | 6        | E-numarası ve FD-numarası .....                          | 10        |
| <b>Pişirme alanının ayarlanması .....</b>         | <b>6</b> | <b>Ambalaj ve kullanılan gereçler .....</b>              | <b>11</b> |
| Gazlı brülörü şu şekilde yakabilirsiniz.....      | 6        | AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması | 11        |
| <b>Pişirme Kapları ve Pişirme Önerileri .....</b> | <b>7</b> | Enerji tasarrufu için öneriler .....                     | 11        |
| Uygun kaplar .....                                | 7        | Nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar .....         | 11        |

## ⚠ Güvenlik uyarıları

Bu kullanım kılavuzu dikkatlice okunmalıdır. Kullanım kılavuzu, montaj kılavuzu ve cihazın belgeleri sonraki bir kullanım veya sonraki kullanıcılar için muhafaza edilmelidir.

### **Bu kılavuzdaki kurallara uyulmadığı takdirde, üretici herhangi bir sorumluluktan muaf olacaktır.**

Bu EN 30-1-1 gazlı cihazlar normuna göre 3. sınıf bir cihazdır: mobilyaya gömme cihaz.

Cihazın uygulama tipi: HIGVS6RQ00

Bu kullanım kılavuzundaki grafikler fikir vermeleri amacıyla kullanılmıştır.

Ürün yerleştirilene kadar koruyucu ambalajı çıkarmayınız.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

**Uyarı:** Bir gaz pişirme cihazının kullanılmasıyla, bulunduğu odada nem ve ısı ve yanma ürünleri ortaya çıkar. Özellikle cihaz kullanımdayken mutfağın iyi havalandırıldığından emin olunuz: doğal havalandırma deliklerini muhafaza ediniz veya bir mekanik havalandırma tertibatı taktırınız (fırın üstü aspiratör).

Cihazın uzunca bir müddet yoğun kullanımı ilave bir havalandırma isteyebilir, örneğin, bir pencerenin açılması veya daha etkili havalandırma varsa mekanik havalandırma seviyesinin yükseltilmesi gibi.

Bu cihaz sadece havalandırması iyi yerlere, havalandırma ile ilgili koşullar ve yürürlükteki kurallara uygun olarak

kurulmalıdır. Cihaz, bir yanmış atık boşaltım mekanizmasına bağlanmamalıdır.

Cihazın kurulduğu yere mükemmel konumda bir nizami havalandırma yerleştirilmelidir.

Bu cihaz, verilen montaj kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde monte edilmelidir.

Cihazın bağlanması ve gaz türünün değiştirilmesi yalnızca eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır. Cihazın kurulması (elektrik ve gaz bağlantısı) kullanım ve kurulum kılavuzuna uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Bağlantının ve ayarların yanlış yapılması ciddi kazalara ve cihazda hasarlara neden olabilir. Cihaz üreticisi bu hasarlar için sorumluluk kabul etmez. Cihaz garantisini geçerliliğini yitirir.

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.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı yalnızca yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız, kesinlikle ışıcı olarak kullanmayınız. Çalışma sırasında cihazı gözlem altında tutunuz. Cihazı sadece iç mekanlarda kullanınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Çalışma sırasında cihazı kontolsüz bir şekilde bırakmayınız.

Bu cihaz 8 yaşın altındaki çocuklar ve fiziksel, algısal veya mental yeteneklerinde eksiklikler olan veya tecrübe veya bilgi eksikliği bulunan kişiler tarafından ancak, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgi sahibi olmaları veya olası tehlikeleri bilmeleri durumunda kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamalarına izin verilmemelidir. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yürütülmemelidir.

### Zehirlenme tehlikesi!

Gazlı bir pişirme cihazının kullanımı, kurulu olduğu yerde ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Özellikle cihazınız çalışır durumdayken mutfağın iyi havalandırılmasını sağlayınız: Tüm doğal havalandırma kanallarını açık tutunuz veya mekanik bir havalandırma (havalandırma fanı) cihazı kurunuz. Cihazın yoğun bir şekilde ve uzun süre kullanımını, tamamlayıcı veya daha etkili bir havalandırma gerektirebilir: Bir pencere açınız veya mekanik havalandırmanın gücünü arttrınız.

### Yanım tehlikesi!

- Kapalı bir ortamda yanma olmaksızın gaz birikimi yanım tehlikesine yol açar. Cihazı hava akımına maruz bırakmayın. Brülörler sönebilir. Gaz brülörlerinin çalışmasıyla ilgili talimatları ve uyarıları dikkatle okuyunuz.
- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayın. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yanım battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Üzerinde pişirme kabı bulunmayan gazlı ocaklar çalışma sırasında yüksek ısı oluşturur. Cihaz ve üzerine yerleştirilen aspiratör hasar görebilir veya yanabilir. Filtrede kalan yağ artıkları tutuşabilir. Gazlı ocakları yalnızca üzerine pişirme kabı varken çalıştırınız.
- Ocaklar çok sıcak olur. Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı cisimler koymayınız. Pişirme bölümünün üzerine hiçbir cisim koymayınız.
- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesneleri kesinlikle (örneğin sprey kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya

üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.

- Cihazın arka tarafı çok sıcak olacaktır. Bu durum bağlantı hatlarında hasara neden olabilir. Akım ve gaz hatları cihazın arka tarafına temas etmemelidir.

### Yanma tehlikesi!

- Pişirme gözleri ve bunların çevresi, özellikle mevcut olması halinde ocak çerçevesi, çok ısınmaktadır. Sıcak bölgelere dokunulmamalıdır. Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız.
- Boş bir pişirme kabı, çalışan gazlı ocaklıarda aşırı derecede ısınacaktır. Boş pişirme kabını kesinlikle ısıtmayınız.
- Metal cisimler ocak üzerinde çok hızlı ısınır. Örneğin bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal cisimleri asla ocağın üzerine bırakmayın.
- LPG tüpü dik konulmadığı takdirde sıvı haldeki Propan/Butan cihaz içerisine girebilir. Bu sebeple brülörlerde ani alev oluşabilir. Parçalar zarar görebilir ve zamanla kontrol edilemeyen gaz çıkışlarına sebep olacak sızdırma problemleri ortaya çıkabilir. Her ikisi de yanmaya neden olabilir. LPG tüpleri her zaman dik konumda kullanınız.
- Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.

### Yaralanma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar yalnızca tarafımızca eğitilen müşteri hizmetleri teknisyenleri tarafından gerçekleştirilmeli ve hasarlı akım ve gaz hatları değiştirilmelidir. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız, gaz beslemesini kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Cihazdaki arızalar ve hasarlar tehlikelidir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Gaz

beslemesini kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

- Uygun olmayan çaptaki tencereler, hasarlı veya hatalı yerleştirilmiş tencereler ağır yaralanmalara neden olabilir. Pişirme kabıyla ilgili uyarılara dikkat ediniz.

## **Elektrik çarpma tehlikesi!**

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir.

Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.

- Yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır. Elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayın. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Cihazı hava akımına maruz bırakmayınız. Brülörler sönebilir.

Cihazın iç kısmına müdahale etmeyiniz. Gerekli olduğu takdirde, Teknik Servisimizi arayınız.

Kumanda düğmelerinden biri dönmeyecek olduğunda zorlamayınız. Gereken tamirin ya da değiştirmenin yapılması için derhal teknik servisimizi arayınız.

Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyeri kullanmayınız. Bunlar kazalara sebep olabilir.

## **Hasar nedenleri**

### **Pişirme bölümü**

#### **Dikkat!**

Ocakları daima üzerine tencere yerleştirerek kullanınız. Boş tencere ve tavaları ısıtmayınız. Tencere tabanı zarar görecektir.

#### **Dikkat!**

Kullanılacak olan tencere veya tavanın tabanı düz olmalıdır.

#### **Dikkat!**

Tencere veya tava, brülörü ortalaşacak şekilde ızgaraların üzerine yerleştirilmelidir. Bu sayede brülör alevi, tencere veya tavanın tabanına temas eder. Sap veya kulplar zarar görmez ve enerji tasarrufu sağlanır.

#### **Dikkat!**

Ocak brülörlerinin temiz ve kuru olduğundan emin olun. Brülör gövde ve kapakları doğru yerlerinde ve düzgün yerleşmiş olmalıdır.

(\*)**Opsiyonel:** Bazı modeller için geçerlidir.

#### **Dikkat!**

Ocakların asla kapalı üst kapakla çalıştırılmadığından emin olun, örn. oynayan çocuklar tarafından.

#### **Dikkat!**

Cihazınızı bir gaz tüpü ile kullanacaksanız, tüpünüz dik konumda olmalıdır. Tüpünüzü yatay kullanmanız cihazınızın iç parçalarına zarar vererek gaz kaçmasına sebep olabilir.

#### **Dikkat!**

Cihaz kuru ve temiz bir bölgede bulundurulmalıdır.

Cihazı ve bulunduğu bölgeyi her temizlik sonrasında kuru ve temiz tutunuz.

Cihazın tüm yüzeylerinde temizlik malzemesi, deterjan ve su kalıntısı bulunmadığından emin olunuz.

#### **Dikkat!**

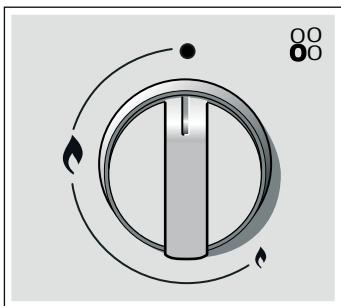
Ocak gözlerinin altından (Enjektör yuvasından) gaz aksamı içerisindeki çamaşır suyu ve benzeri kimyasallar gaz aksamlarında problemlere neden olabilir. Brülör yuvasından taşan yemek ve sıvı artıklarının temizlenmesinde kesinlikle çamaşır suyu ve benzeri etkili kimyasallar kullanılmamalıdır.

# Yeni cihazınız

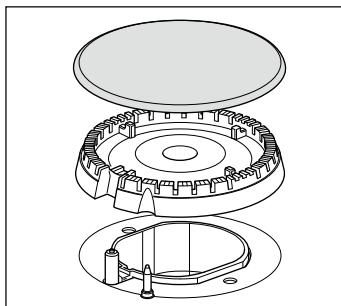
Sayfa 2'de cihazınızın genel görünümünün yanı sıra brülör gücünü bulacaksınız.

## Gaz brülörleri düğmesi

Hangi brülörün hangi kumanda düğmesi tarafından çalıştırıldığıni belirten göstergeler vardır.



Cihazın doğru çalıştırılabilmesi için izgaraların ve tüm brülör parçalarının doğru yerleştirildiğinden emin olunmalıdır. Brülör kapaklarının yerini değiştirmeyiniz.



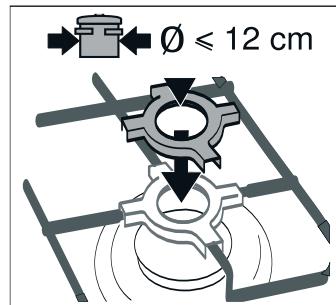
## Güç seviyeleri

Kumanda düğmeleri ihtiyaç duyulan gücün maksimum ve minimum seviyeler arasında ayarlanmasını sağlar.

|                   |  |
|-------------------|--|
| Pozisyon          | ● Kapalı kumanda düğmesi                             |
| Büyük alev        | 🔥 Maksimum açılma veya kapasite ve elektrikli çakmak |
| Tasarruflu kademe | ⚡ Minimum açılma ve kapasite                         |

## Ekonominik brülör için cezvelik (Opsiyonel):

Ekonominik brülör üzerinde taban çapı 12 cm'den küçük tencereler ile pişirme yaparken ve cezvede Türk kahvesi pişirirken, cihazınızla birlikte verilen cezveliği kullanınız.



Cezveliği ekonomik brülör üzerindeki izgaraya yerleştiriniz.  
12 cm'den büyük çaplı tencerelerde pişirme yaparken cezveliği kullanmayın.

Cezvelik sadece ekonomik brülör üzerinde kullanılabilir.

## İlk kullanımdan önce

Burada, ocağınız ile ilk kez yemek hazırlamaya başlamadan önce yapmanız gerekenler hakkında bilgi alacaksınız. İlk olarak **Güvenlik uyarıları** bölümünü okuyunuz.

### Aksesuarın temizlenmesi

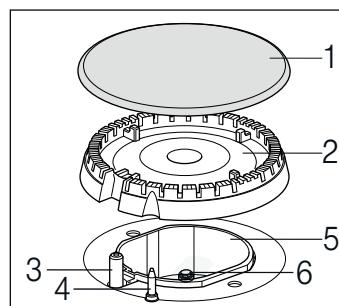
Aksesuarı ilk kez kullanmaya başlamadan önce sıcak deterjanlı su ve bir yumuşak bulaşık bezi ile iyice temizleyiniz.

### Brülör gövde ve kapağı ön temizliği

Brülör kapaklarını (1) ve gövdelerini (2) su ve bulaşık deterjanı ile temizleyiniz. Parçaları iyice kurulayınız.

Buji (3) ve alev emniyet çubuğu (4) zarar vermeden brülör çanağının (5) üzerine brülör gövde ve kapağını tekrar yerleştiriniz.

Enjektör (6) temiz ve kuru olmalıdır. Brülör kapağını brülör gövdesinin tam üzerine yerleştirmeye dikkat ediniz.

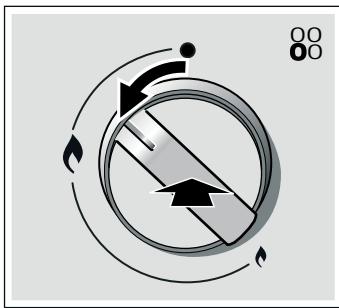


## Pişirme alanının ayarlanması

Pişirme bölümünüz dört adet gazlı ateşleme gözü ile donatılmıştır. Burada gazlı ocak gözlerini nasıl ateşlemeniz gerektiğine ve alev derecesini nasıl ayarlamamanız gerektiğine ilişkin bilgileri bulabilirsiniz.

### Gazlı brülörü şu şekilde yakabilirsiniz

Brülör kapağının brülör gövdesine daima tam olarak oturmuş olmasına dikkat ediniz. Brülör gövdesindeki yarıklar boş kalmalıdır. Tüm parçalar kuru olmalıdır.



**1.** Yakmak istediğiniz brülörün düğmesini bastırınız ve büyük alev pozisyonuna gelene kadar sola doğru çeviriniz. Brülör düğmesi basılı halde iken tüm brülörlerde ateşleme başlar.

**2.** Yaklaşık 3-5 saniye arası basılı tutunuz. Gaz çıkmaya başlar ve ateşleyici yardımıyla yanar.

Bu sayede alev emniyet sistemi devreye girer. Gaz alevi sönüse, alev emniyet sistemi gaz çıkışını otomatik olarak keser.

**3.** Dilediğiniz alev boyunu ayarlayınız, kapalı ve büyük alev konumları arasında alev sabit değildir. Bu nedenle daima daha büyük ve daha küçük alev arasında bir konum seçiniz.

**4.** Gaz alevinin yanıp yanmadığını kontrol ediniz ve şayet yanmıyorsa işlemleri 1. işlem admından itibaren tekrarlayınız.

**5.** Pişirme işlemini sona erdirmek için: Ocağın düğmesini sağa doğru çevirip kapalı konuma getiriniz.

Ateşleme tertibatı 15 saniyeden fazla çalıştırılmamalıdır. Brülör, 15 saniye sonra yanmamışsa, tertibat çalıştırmasını durdurun ve

brülörün tekrar ateşleme teşebbüsünden önce en az 1 dakika bekleyin.

#### **Dikkat!**

Ocağın kapatılmasından hemen sonra henüz sıcakken düğmeyi çevirdiğiniz anda gaz çıkmaya başlar. Düğmeyi bastırmazsanız ateşleme olmaz ve 90 saniye içinde gaz kesilir.

#### **Ateşleme olmaz**

Elektrik kesintisinde veya bujiler nemliyse gazlı brülörleri bir fırın çakması veya kibritle yakabilirsiniz.

#### **Uyarılar**

Brülörün çalışması sırasında hafif bir ıslık sesi duyulması normaldir.

İlk kullanımlarda koku gelmesi normaldir. Bu, herhangi bir risk ya da hatalı çalışma anlamına gelmez. Zamanla geçecektir.

Turuncu renkli alev normaldir. Havadaki tozdan, taşan sıvılardan vb. kaynaklanır.

Brülör alevlerinin yanlışlıkla sönmesi durumunda brülörün kumanda düğmesini kapatınız ve en az 1 dakikadan önce yeniden yakmaya çalışmayınız.

Kapatıldıkten birkaç saniye sonra brülörden ses gelecektir (hafif tıkırı). Bu herhangi bir anomalilik değildir, emniyetin devre dışı olduğu anlamına gelir.

Mümkün olduğunda temiz tutunuz. Bujiler kirli ise çakmak zarar görür. Düzenli olarak metal içermeyen küçük bir fırça ile temizleyiniz. Bujilerin şiddetli darbelere maruz kalmamasına dikkat ediniz.

## Pişirme Kapları ve Pişirme Önerileri

### Uygun kaplar

| Brülör            | Pişirme kabı tabanı-nın minimum çapı | Pişirme kabı tabanı-nın maksimum çapı |
|-------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Wok brülör        | 24 cm                                | - cm                                  |
| Güçlü brülör      | 22 cm                                | 26 cm                                 |
| Normal ocak       | 14 cm                                | 20 cm                                 |
| Ekonominik brülör | 12 cm                                | 16 cm                                 |

Kap ocağın kenarından dışarı taşmamalıdır.

### Kullanım Uyarıları

Aşağıdaki öneriler enerji tasarrufuna ve kapların zarar görmesini önlemeye yardımcı olur:



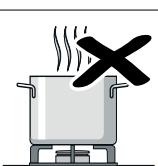
Her brülör için uygun ebatta kaplar kullanınız.

Büyük brülörde küçük kaplar kullanmayın. Alev, kapların yan taraflarına ulaşmamalıdır.

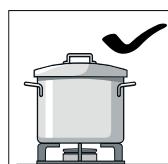


Pişirme tezgahı üzerine dengesizlik oluşturacak biçimde bozulmuş kaplar koymayınız. Kaplar devrilebilir.

Yalnızca tabanı düz ve kalın olan kapları kullanınız.



Kapaksız veya kapak yarı aralık olarak pişirmeyiniz. Enerjiyi boş harcarsınız.

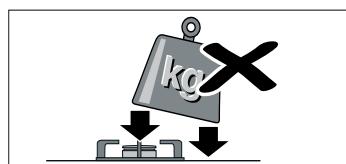


Kabı tam olarak brülör üzerinde ortalayınız, bir tarafına ağırlık vermeyiniz. Aksi durumda devrilebilir.



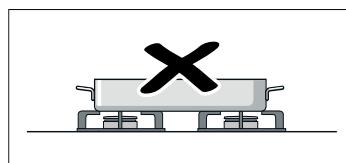
Kapları asla doğrudan brülörün üzerine değil, mutlaka izgara üzerine yerleştiriniz.

Cihazı çalıştırmadan önce, izgaraların ve brülör kapaklarının doğru yerde olduğundan emin olunuz.



Pişirme tezgahındayken kapları dikkatli bir şekilde tutunuz.

Pişirme tezgahına darbe gelmesine engel olunuz ve üzerine ağırlık yerleştirmeyiniz.



Kesinlikle bir tavayı ısıtmak için iki brülörü veya ısı kaynağını aynı anda kullanmayın.

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

### Ocak pişirme tablosu

Pişirme yapacağınız ocak gözü üzerinde kullanacağınız tencere veya tavanın taban çapı önerilenler dışında olmamalıdır.

Pişirme süreleri yemeğin türüne, kullanılan malzemelerin çeşidine ve ağırlığına göre değişkenlik göstermektedir. En uygun pişirme süresini gözlemleriniz ile belirleyebilirsiniz.

Besinlerdeki mineraller ve vitaminler çok çabuk yararsız hale gelebilir, bu nedenle daha az su kullanınız; böylelikle vitaminler

ve mineraller korunmuş olur. Pişirme süresi kısa olursa, sebzeler daha diri ve yararlı olur.

| Örnek                          | Yiyecek                            | Ocak gözü        | Pişirme kademesi               |
|--------------------------------|------------------------------------|------------------|--------------------------------|
| <b>Eritmek</b>                 | Çikolata, Tereyağ, Margarin        | Ekonomin Brülör  | küçük alev boyu                |
|                                |                                    | Elektrik ocağı** | 1-2                            |
| <b>Isıtmak</b>                 | Et suyu, Konserve sebze            | Normal Brülör    | küçük alev boyu                |
|                                |                                    | Elektrik ocağı** | 2-3-4-5                        |
| <b>Isıtmak ve sıcak tutmak</b> | Çorbalar                           | Ekonomin Brülör  | küçük alev boyu                |
|                                |                                    | Elektrik ocağı** | 2-3                            |
| <b>Buğulamak*</b>              | Balık                              | Normal Brülör    | büyük ve küçük alev boyu arası |
|                                |                                    | Elektrik ocağı** | 5                              |
| <b>Haşlamak*</b>               | Patates ve diğer sebzeler, Et      | Normal Brülör    | büyük ve küçük alev boyu arası |
|                                |                                    | Elektrik ocağı** | 6-7-8                          |
| <b>Pişirmek*</b>               | Pilav, Sebze, Et yemekleri (soslu) | Normal Brülör    | büyük alev boyu                |
|                                |                                    | Elektrik ocağı** | 7-8                            |
| <b>Kızartmak</b>               | Krep, Patates, Şnitzel, Pane balık | Büyük Brülör**   | büyük ve küçük alev boyu arası |
|                                |                                    | Wok Brülör**     | büyük ve küçük alev boyu arası |
|                                |                                    | Elektrik ocağı** | 9                              |

\* Kapaklı tencere kullanıyorsanız, yiyecek kaynamaya başladıkta sonra pişirme kademesini küçük alev boyuna getiriniz.

\*\* Opsiyonel. Bazı cihazlarda mevcuttur. Cihaz tipine göre değişir. (Wok brülörde kızartma yaparken, Wok tava kullanmanızı tavsiye ederiz.)

## Temizlik ve Bakım

Özenli temizlik ve bakım yaptığınız takdirde pişirme bölümünüz uzun süre işlevsellliğini korur.

Emniyet tedbiri olarak dedantörden gazı kapatınız. (Ocağınız doğal gaza ayarlı ise doğal gaz vanasını kapatınız).

Cihazın fişini prizden çekiniz.

Ocak sıcak ise soğumasını bekleyiniz.

### Dikkat!

- Yüksek basınçlı temizleme cihazı veya buhar püskürtücü kullanmayın.
- Ocağınızı temizlerken asit, tiner, benzin ve benzol gibi yanıcı maddeleri kullanmayın.
- Ocağınızı temizlerken kesinlikle çizici temizlik maddesi ve malzemesi kullanmayın.

### Temizlik

Farklı yüzeylerin yanlış temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için aşağıdaki bilgilere dikkat ediniz.

#### Ocakta asla

- sulandırılmamış bulaşık deterjanı veya bulaşık makinesi deterjanı,
- yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri,
- sert ovma süngerleri veya bulaşık telleri,
- fırın spreyi veya leke sökücü gibi hiçbir agresif temizleyici,
- keskin veya aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayın.
- parçaları bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

|  |  |
|--|--|
| <b>Paslanmaz çelik yüzeyler* (cihaz tipine göre)</b> | Paslanmaz yüzey temizleyici kullanarak yumuşak bir bez ile siliniz. Paslanmaz yüzeyleri doğal çizgileri ile paralel yönde siliniz. Aksi durumda çizilebilir. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağı, nişasta ve protein lekelerini daima hemen temizleyiniz. Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezini kullanmayın. Paslanmaz çelik bakım malzemeleri kullanarak parlatabilirsiniz. Üretici açıklamalarına dikkat ediniz. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. |
|--|--|

|   |  |
|---|--|
| <b>Emaye, boyalı ve serigrafi yüzeyleler* (cihaz tipine göre)</b> | Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. |
|---|--|

|   |   |
|---|---|
| <b>Gazlı ocak brülörleri ve izgaralar</b> | Bulaşık makinesinde yıkamayınız. Izgaraları yerlerinden alıp sünger, bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz. Brülör gövde ve kapağını çıkartınız. Sünger, bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz. Brülör gövdelerindeki gaz çıkış boşluklarının temiz ve tikanmamış kalmasına dikkat ediniz. Bujiler, küçük, yumuşak bir fırça ile temizlenmelidir. Gazlı brülörler ancak bujiler temizse çalışacaktır. Brülör gövdelerindeki yemek artıkları bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bir bez ile temizlenmelidir. Az oranda su kullanılmalıdır. Cihazın iç kısmına su ulaşmamalıdır. Enjektör deliğinin tikanmamasına ve temizlerken zarar görmemesine dikkat ediniz. Temizleme işleminden sonra tüm parçaları iyice kurulayınız ve brülör gövdeleri ile kapaklarının düzgün yerleşmelerine dikkat ediniz. Parçaları düzgün yerleştirmediğiniz takdirde brülörlerin yakılması zorlaşacaktır. Izgaraları aldığınız yere yerleştiriniz. Izgaraların temizliği için önerdiğimiz temizleyicileri müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. |
|---|---|

\* Opsiyonel (Bazı cihazlarda mevcuttur. Cihaz tipine göre değişir.)

|   |   |
|---|---|
| <b>Cam ocağı pişirme bölümü* (cihaz tipine göre)</b>        | Bakım: Cam için koruma ve bakım maddesi<br>Temizlik: Cam için uygun temizlik maddeleri.<br>Ambalaj üzerindeki temizleme talimatlarına dikkat ediniz.<br><br>⚠ Güçlü lekeler için cam kazıcı:<br>Emniyetini açınız ve ağız ile temizleyiniz. Dikkat, kazıcı ağızı son derece keskindir. Yaralanma tehlikesi. Temizledikten sonra tekrar emniyetini takınız. Hasarlı kazıcı uçları derhal değiştiriniz.   |
| <b>Elektrik ocağı* (cihaz tipine göre)</b>                  | Bulaşık süngerinin ağır kirler için tasarlanan yüzeyi ile krem bulaşık deterjanı kullanarak temizleyiniz. Ocağı plakasını temizledikten sonra kısa bir süre ısıtarak kurutunuz. Nemli ocaklar zamanla paslanabilir. Son olarak bir bakım malzemesi sürünen Taşan besinleri ve yemek artıklarını daima hemen silip temizleyiniz.   |
| <b>Elektrik ocağının metal halkası* (cihaz tipine göre)</b> | Metal halkanın rengi zamanla kullanım ile değişir. Rengini eski haline getirmek mümkün değildir. Bulaşık süngerinin ağır kirler için tasarlanan yüzeyi ile krem bulaşık deterjanı ile ovaarak halkayı temizleyiniz. Bu esnada ocağınızın diğer yüzeylerine temas etmeyiniz. Zarar görebilirler. Elektrik ocağının metal halkasının temizliği için önerdiğimiz temizleyicileri müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz |
| <b>Düğmeler</b>   | Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.  |
| <b>Aksesuarlar</b>  | Bulaşık deterjanı ve sıcak yıkama suyunda yumuşatınız. Metal olmayan bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyiniz.   |
| <b>Üst cam kapak* (cihaz tipine göre)</b>                   | Cam temizleyicisi:<br>Yumuşak bir bezle temizleyiniz.<br>Üst cam kapağı temizlemek için yerinden çıkarabilirsiniz. Bunun için <i>Üst cam kapak</i> bölümünü dikkate alın!   |

\* Opsiyonel (Bazı cihazlarda mevcuttur. Cihaz tipine göre değişir.)

Izgaralar lastik tipalarla yerleştirilmiş ise temizlerken dikkatli olunuz. Tipalar sökülebilir ve izgara pişirme tezgahını çizebilir.

Izgaraları temizledikten ve kuruladıktan sonra, ocağın üzerinde doğru bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

## Bakım

Taşan sıvıları anında temizleyiniz. Böylece yemek artıklarının yapışmasını önleyebilirsiniz ve gereksiz yere güç sarf etmezsiniz.

Her kullanıldan sonra, soğumalarının ardından ilgili brülör elemanlarının yüzeyini temizleyiniz. Ne kadar az da olsa yüzey üzerinde artık (taşmış yemek, yağ damları vb.) bırakılması halinde, yüzeyin üzeri kaplanacak ve sonrasında bu katmanın temizlenmesi daha zor olacaktır. Ateşin doğru yanabilmesi için delik ve olukların temiz olması gereklidir.

Bazı kapıların hareketi izgaralar üzerinde metal izleri bırakabilir.

Brülörleri ve izgaraları sabunlu su ile temizleyiniz ve metal olmayan bir fırça ile fırçalayınız.

Cihazın hiçbir parçasını bulaşık makinasında yıkamayınız.

Her zaman brülörleri ve izgaraları tamamen kurutunuz. Pişirme işleminin başında su damları veya nemli bölgeler emayenin bozulmasına yol açabilir.

## Dikkat!

Paslanmaz çelik temizleyicisi kontrol düğmelerinin etrafında kullanılmamalıdır. Semboller (serigrafi) silinebilir.

Ocak üzerine dökülen yağı ve limon gibi asitli maddelerin dikkatli temizlenmesi tavsiye edilir.

Kontrol panelini temizlerken aşındırıcı temizleme tozlarını kesinlikle kullanmayın. Kullanmanız durumunda yazılar silinebilir.

Brülör kapağı siyah emaye kaplamadır. Yüksek ısı nedeniyle bu renk zamanla değişimdir. Bu durum ocakların çalışmasını etkilemeyecektir.

Çizilme ihtimali yüzünden asla tavaları yüzey üzerinde kaydırınmayın. Buna ek olarak, camın üzerine ağır veya sert cisimleri düşürmemeye dikkat ediniz. Tencerenin hiçbir parçasını çarpmayınız.

Kum tanecikleri (örneğin temizlenen meyvelerden ve sebzelerden gelebilecek olanlar) cam yüzeyi çizebilir.

Erimiş şeker veya çok fazla şeker içeren yemekler pişirme bölümünde döküldükleri anda cam kazıma aleti ile çıkarılmalıdır.

Elektrikli ocağa tuz değmesinden mümkün olduğunda kaçınınız.

## Beklenmeyen durumların çözümü

Beklenmeyen durumlar bazen kolaylıkla çözülebilir. Teknik Servisi aramadan önce aşağıdaki önerileri dikkate alınınız:

| Arıza                              | Olası neden   | Çözüm  |
|------------------------------------|---|--|
| Genel elektrik sistemi çalışmıyor. | Arızalı sigorta.  | Ana sigorta kutusunu kontrol ediniz ve sigorta arızalısa değiştiriniz.               |
|                                    | Otomatik sigorta attı veya şalter indi.                                       | Genel kumanda panosunda ana sigortanın veya şalterin atıp atmadığını kontrol ediniz. |
| Otomatik çakmak çalışıyor.         | Bujiler ile brülörler arasında yemek veya temizleyici artığı kalmış olabilir. | Buje ve brülör arasındaki boşluk temiz olmalıdır.                                    |
|                                    | Brülörler ıslak olabilir.   | Brülör kapaklarını dikkatlice kurulayınız.   |
|                                    | Brülör kapakları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.                            | Kapakların düzgün yerleştirildiğinden emin olunuz.                                   |
|                                    | Cihaz topraklanmamış, kötü bir bağlantı yapılmış veya topraklaması hatalı.    | Bir elektrik teknisyeniyle temasla geçiniz.  |

| Arıza  | Olası neden  | Çözüm  |
|--|--|--|
| Brülör alevi eşit değil.                             | Brülör parçaları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.<br>Brülör boşlukları kirli.   | Parçaları ilgili brülörlere doğru şekilde yerleştiriniz.<br>Brülör boşluklarını temizleyiniz.  |
| Gaz akışı normal gözükmü-<br>yor veya gaz çıkmıyor.  | Gaz geçisi gaz valfleri tarafından engellenmiş.<br>Gaz, gaz tüpünden geliyorsa tüpün boş olmadığı-<br>dan emin olunuz. | Tüm gaz valflerini açınız.<br>Gaz tüpünü değiştürün.   |
| Mutfakta gaz kokusu var.                             | Bir vana açık kalmış olabilir.<br>Gaz tüpünün kötü bağlanması.<br>Olası gaz kaçağı.                                    | Vanaları kapatınız.<br>Bağlantının doğru olduğundan emin olunuz.<br>Genel gaz anahtarını kapatın, ortamı havalandırın<br>ve kurulumu gözden geçirmesi ve onaylaması için<br>derhal bir yetkili kurulum teknisyenine haber veri-<br>niz. Kurulumda veya cihazda hiç gaz kaçağı olma-<br>ğından emin olana kadar cihazı kullanmayın. |
| Düğme bırakıldıktan sonra<br>brülör hemen kapanıyor. | Kumanda düğmesine yeterince uzun süre basılı-<br>mamış olabilir.<br>Brülör boşlukları kirli.                           | Brülörü yakınız ve kumanda düğmesini birkaç<br>saniye daha basılı tutunuz.<br>Brülör boşluklarını temizleyiniz.  |

## Müşteri Hizmetleri

Cihazınızın tamir edilmesi gerekiyorsa müşteri hizmetlerimiz size yardımcı olacaktır. Çağrı Yönetim Merkezimizi arayarak size en yakın yetkili servis telefonunu alabilirsiniz.

### E-numarası ve FD-numarası

Size nitelikli bir hizmet sunabilmemiz için telefon ettiğinizde ürün numarasını (E-Nr.) ve parti numarasını (FD-Nr.) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tanıtım etiketini ocağınızın alt kısmında bulacaksınız. Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için ocağınızın ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

| E-No. | FD-No. |
|-------|--------|
|       |        |

### Müşteri Hizmetleri

Garanti süresi içerisinde de olsa hatalı kullanma halinde bir servis teknisyeninin gelmesinin ücretsiz olmadığını dikkate alınız.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Bu ürünler, aksesuarlar, yedek parçalar ve servisler için ayrıntılı bilgileri şu adreste bulabilirsiniz: [www.profilo.com.tr](http://www.profilo.com.tr)

Profilo ile ilgili tüm sorularınız için Profilo Çağrı Yönetim Merkezi: 444 77 66

### Garanti Şartları

■ Malın ayılı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

#### - Sözleşmeden dönme

- Satış bedelinden indirim isteme,

- Ücretsiz onarılmasını isteme,

- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,  
haklarından birini kullanabilir.

■ **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafi, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmemeksiniz malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabılır. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

■ Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;  
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,  
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,  
- Tamirinin mümkün olmadığına, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarda;  
**tüketicisi malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez**. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

■ Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

■ Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine** başvurabilir.

### Garanti koşulları

Beklentilerimizin aksine, cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse veya ihtiyaçları öngördelen kalitede karşılayamazsa lütfen bunu en kısa sürede bize bildiriniz. Garantinin geçerli olması için cihaza müdahale edilmemiş ve yanlış kullanılmamış olması gereklidir.

Bu cihaz için uygulanan garanti koşulları, şirketimizin, cihazın satın alıldığı ülkedeki temsilciliği tarafından belirlenir. Satış noktalarından ayrıntılı bilgi edinebilirsiniz. Garantinin geçerli olması için satış belgesinin bulundurulması gereklidir.

Her türlü değişiklik hakkı saklıdır.

# Ambalaj ve kullanılan gereçler

Cihazınızın tanıtım etiketi üzerinde  simbolü görülmüyorsa aşağıdaki göstergelere dikkat ediniz.

## AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

 Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgенizdeki yerel yönetimle sorun. Kullanılmış ürünler geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fışını kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Cihazınızın ambalajı, nakliye sırasında etkin korumayı garanti etmek açısından çok gereklili olan malzemelerden üretilmiştir. Bu malzemeler tamamen geri dönüştürülebilir ve böylece çevreye verilen zarar azaltılmaktadır. Sizleri de aşağıdaki tavsiyelere uyarak çevrenin korunmasına katkıda bulunmaya davet ediyoruz:

- ambalajı uygun geri dönüşüm kutusuna atınız,
- cihazı hurdaya çıkarmadan önce kullanılmaz hale getiriniz. Bulundığınız yerin yerel yönetimine, geri dönüştürülebilir malzemelerin toplandığı en yakın merkeze danışınız ve cihazınızı oraya ulaştırınız,
- kullanılmış yağı lavaboya dökmeyeiniz. Yağı kapalı bir kaba koyarak çöp toplama noktasına veya bir çöp konteynerine bırakınız (kontrollü bir çöplüğe ulaşacaktır; bu en iyi çözüm olmasa da bu sayede suyun kirlenmesini engelleriz).

## Enerji tasarrufu için öneriler

- Tenceleri daima uygun bir kapak ile kapatınız. Kapak kullanılmadan yapılan pişirme işlemlerinde oldukça fazla enerji harcanır. Cam kapak, kapağı kaldırmadan kabın içinin görülmemesini sağlar.
- Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız. Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini artırır.
- Tencere ve tava tabanının çapı, ocak boyuna uygun olmalıdır. Ocak üzerindeki çok küçük tenceler enerji kaybına yol açar. Dikkat ediniz: Tencere üreticileri genellikle tencerenin üst çapını belirtmektedir. Bu bölgede çap, genellikle tencere tabanından daha büyütür.
- Az miktardaki yemekler için küçük tencere kullanınız. Büyük ve az doldurulmuş tencelerler daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.
- Yemekleri az su ile pişiriniz. Bu sayede enerji tasarrufu sağlanır. Bu şekilde, sebzelerdeki vitamin ve mineralleri koruyabilirsiniz.
- Tencerenizle ocağın üzerinde mümkün olduğunca büyük bir alanı kaplayınız.
- Doğru zamanda bir alt pişirme kademesine geçiniz.
- Uygun bir pişirmeye devam kademesinin seçiniz. Yüksek bir pişirmeye devam kademesi ile enerjiyi boşा harcarsınız.

- Ocakta kalan ışığı kullanınız. Uzun sürede pişen yemeklerde, yemek pişmeden 5-10 dakika önce ocağı kapatınız.

## Nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar

Cihazın üzerindeki hareketli tüm parçalarını sonrasında iz bırakmadan çıkabilen bir bant ile bantlayarak sabitleyiniz. Varsa üst kapağı cihaz yan yüzeylerine bantlayınız.

Cihazın orjinal kutusunu saklayınız. Cihazı orjinal kutusuyla taşıyınız. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.

### Orjinal kutusu yok ise

Cihaz dış yüzeylerini olası darbelere karşı koruyucu karton vb. ambalaj malzemeleri ile kapatınız.

Cihazı ocak tablosu ve bekler üste bakacak konumda taşıyınız. Üzerine kesinlikle herhangi bir yük koymayınız.

Her zaman  
yanınızdayız

**PROFILO**  

---

**444 77 66**  
**Çağrı Yönetim Merkezi**

---

Profilo ile ilgili tüm sorularınız için...

[www.profilo.com.tr](http://www.profilo.com.tr)



9001054104

Üretici Firma :

BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.  
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51  
Ümraniye-İstanbul-Türkiye  
Tel.: +90 216 528 90 00  
Fax: +90 216 528 99 99

05 / 000603