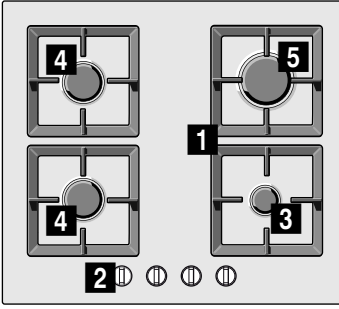


# PROFİLO

dayanıklı ev aletleri

[tr] Kullanma kılavuzu

**Ankastre Gazli Ocak  
OP16P.B10.**

**OP16P.B10.**

- 1** Izgaralar
- 2** Kumanda düğmeleri
- 3** Ekonomik brülör, maksimum 1 kW
- 4** Normal brülör, maksimum 1,75 kW
- 5** Güçlü brülör, maksimum 3 kW

## İçindekiler

|  |                                                                    |           |
|--|--------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Amacına uygun kullanım</b> . . . . .                            | <b>3</b>  |
|  | <b>Önemli güvenlik uyarıları</b> . . . . .                         | <b>4</b>  |
|  | <b>Cihazı tanıyınız</b> . . . . .                                  | <b>5</b>  |
|  | Kumanda elemanları ve brülör . . . . .                             | 5         |
|  | <b>Gaz brülörleri</b> . . . . .                                    | <b>5</b>  |
|  | Manuel olarak açılması. . . . .                                    | 5         |
|  | Otomatik ateşleme . . . . .                                        | 5         |
|  | Emniyet sistemi . . . . .                                          | 5         |
|  | Brülörün kapatılması. . . . .                                      | 5         |
|  | Uyarılar. . . . .                                                  | 6         |
|  | <b>Tablo ve öneriler</b> . . . . .                                 | <b>6</b>  |
|  | Uygun kaplar . . . . .                                             | 6         |
|  | Kullanım Uyarıları . . . . .                                       | 6         |
|  | Pişirme tablosu. . . . .                                           | 6         |
|  | <b>Temizlenmesi ve bakıma tabi tutulması</b> . . . . .             | <b>9</b>  |
|  | Temizlik . . . . .                                                 | 9         |
|  | Bakım. . . . .                                                     | 9         |
|  | <b>Arıza halinde ne yapmalı?</b> . . . . .                         | <b>9</b>  |
|  | <b>Yetkili servisin çağırılması</b> . . . . .                      | <b>10</b> |
|  | Garanti koşulları . . . . .                                        | 10        |
|  | <b>Çevre koruma</b> . . . . .                                      | <b>11</b> |
|  | AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması . . . . . | 11        |

## Amacına uygun kullanım

Talimatları dikkatle okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazın etkin ve güvenli kullanımı mümkün olacaktır. Kullanım ve kurulum talimatlarını saklayınız ve cihazın sahibinin değişmesi durumunda cihazla birlikte veriniz.

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

Bu talimatlarda yer alan resimler bilgilendirme amaçlıdır.

Ürün yerleştirilene kadar koruyucu ambalajı çıkarmayınız. Cihazda herhangi bir hasar fark ettiğiniz takdirde cihazı çalıştırmayınız. Teknik Servisimiz ile irtibata geçiniz.

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

Yeni pişirme tezgahınızı kurmadan önce kurulumun montaj talimatlarına uygun gerçekleştirildiğinden emin olunuz.

Bu cihaz yat veya karavanlara kurulamaz.

Bu cihaz yalnızca yeterince havalandırılan yerlerde kullanılmalıdır.

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

**Bütün kurulum, bağlantı, ayarlama ve gaz tipine göre uyarlama işlemleri yetkili bir kurulum teknisyeni tarafından, ülkedeki standartlara ve yürürlükteki kanuni yönergeler ile yerel gaz ve elektrik tedarikçisi şirketin talimatlarına uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Havalandırma ile ilgili geçerli düzenlemelere özel bir dikkat gösterilecektir.**

Bu cihaz, fabrikadan özellikler tablosunda belirtilen gaz tipine ayarlı olarak çıkar. Gerekirse değiştiriniz, montaj talimatlarına uyunuz. Diğer gaz tiplerine uyarlama gerektiğinde Teknik Servisimizi çağırmanız önerilir.

Bu cihaz evde kullanım için tasarlanmıştır, ticari veya profesyonel amaçlarla kullanılamaz. Cihazı kesinlikle ısınma amacı ile kullanmayınız, sadece pişirme için kullanınız. Garanti sadece tasarım amacına uygun kullanılması durumunda geçerlidir.

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

Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.

Çocuklar için, pişirme tezgahı üreticisi tarafından önerilmemiş kapaklar veya bariyerler kullanmayınız. Örn. aşırı ısınma, alev alma veya malzeme parçalarının kopması dolayısıyla kazalara yol açabilirler.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

## ⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

### ⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

Kapalı bir ortamda yanma olmaksızın gaz birikimi yangın tehlikesine yol açar. Cihazı hava akımına maruz bırakmayınız. Brülörler sönebilir. Gaz brülörlerinin çalışmasıyla ilgili talimatları ve uyarıları dikkatle okuyunuz.

### ⚠️ Uyarı – Zehirlenme tehlikesi!

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

### ⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Pişirme bölümleri ve etrafındakiler çok ısınır. Sıcak yüzeylere kesinlikle dokunmayınız. 8 yaşından küçük çocukları uzak tutunuz.
- LPG 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.

### ⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Pişirme bölümleri çok ısınır. Pişirme tezgahının üzerine yanıcı cisimler yerleştirmeyiniz. Pişirme tezgahı üzerinde eşya bırakmayınız.
- Bu elektrikli ev aletinin yakınında aşındırıcı, buharlaştırıcı kimyasal ürünler, yanıcı materyaller, besin dışında ürünler bulundurmayınız ve kullanmayınız.
- Aşırı ısınmış katı ya da sıvı yağlar kolay alev alır. Yağ kızdırırken ocağın uzaklaşmayınız. Alev alması halinde ateşi su ile söndürmeyiniz. Ateşi söndürmek için kabı bir kapakla kaplayınız ve pişirme bölümünü kapatınız.

### ⚠️ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

- Cam plakadaki çatlaklar veya kırıklar tehlikelidir. Tüm ocakları ve elektrikli ısıtıcı parçaları gecikmeden kapatınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Gaz beslemesini kapatınız. Cihaz yüzeyine dokunmayınız. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Yetkili servisi çağırınız.
- Ani sıcaklık değişiklikleri camın kırılmasına yol açabilir. Pişirme tezgahının kullanımı sırasında, soğuk sıvıların dökülmemesine ve hava akımlarının olmamasına dikkat ediniz.
- Hasarlı, uygun boyuta sahip olmayan, pişirme tezgahının sınırlarını aşan veya kötü yerleştirilmiş kaplar ciddi yaralanmalara sebebiyet verebilir. Pişirme kaplarıyla ilgili tavsiye ve uyarılara uyunuz.
- 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.
- Eğer bir kontrol düğmesi döndürülemiyor veya gevşetilemiyorsa kullanılmamalıdır. Kontrol düğmesini tamir etmek veya değiştirmek için derhal müşteri hizmetlerine başvurunuz.

### ⚠️ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

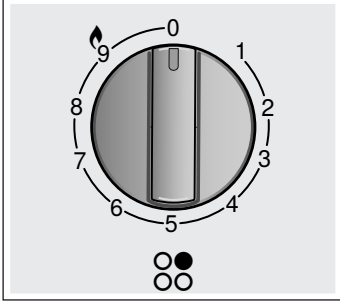
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleme makinesi kullanmayınız.
- Cam plakada oluşan çatlama veya kırılmalar elektrik çarpmasına neden olabilir. Sigortayı sigorta kutusundan kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

## Cihazı tanıyınız

Modele genel bakış içinde cihazınızı ve ocak güçlerini bulabilirsiniz. → Sayfa 2

### Kumanda elemanları ve brülör

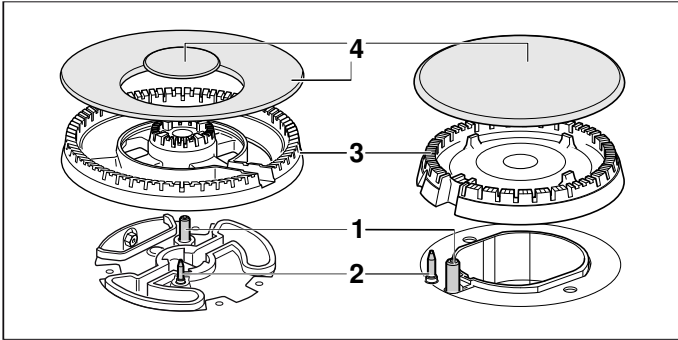
Her kumanda düğmesinde ilgili brülör işaretlenmiştir. Kumanda düğmeleri üzerindeki farklı pozisyonları kullanarak ihtiyaç duyduğunuz güçü maksimum ve minimum değerler arasında istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz. Asla pozisyon 0'dan pozisyon 1'e veya pozisyon 1'den pozisyon 0'a geçmeyi denemeyiniz.



#### Göstergeler

|   |                                               |
|---|-----------------------------------------------|
| 8 | Kumanda düğmesiyle kontrol edilen brülör      |
| 0 | Kapalı brülör                                 |
| 9 | En yüksek güç seviyesi ve elektrikli ateşleme |
| 1 | En düşük güç seviyesi                         |

Cihazın doğru çalıştırılabilmesi için ızgaraların ve tüm brülör parçalarının doğru yerleştirildiğinden emin olunmalıdır. Brülör kapaklarının yerini değiştirmeyiniz. Izzaraları her zaman dikkatlice çıkarınız. Bir ızgaranın kaydırılması, yandaki ızgaranın da aynı şekilde yerinin değişmesine neden olur.



#### Elemanlar

|   |                |
|---|----------------|
| 1 | Buji           |
| 2 | Termik eleman  |
| 3 | Brülör başlığı |
| 4 | Brülör kapağı  |

## Gaz brülörleri

### Manuel olarak açılması

1. Seçtiğiniz ocağın kumanda düğmesine basınız ve düğmeyi en yüksek güç seviyesine ulaşana kadar sola doğru döndürünüz.
2. Brülöre bir yakıcı veya bir alev (çakmak, kibrit vb.) yaklaştırınız.

### Otomatik ateşleme

Eğer ocağınızda bir otomatik ateşleme mevcutsa (bujiler):

1. Seçtiğiniz ocağın kumanda düğmesine basınız ve düğmeyi en yüksek güç seviyesine ulaşana kadar sola doğru döndürünüz. Kumanda düğmesini basılı tuttuğunuz sürece tüm brülörlerin yanında kıvılcımlar çıkar. Brülör yanar.
2. Kumanda düğmesini serbest bırakınız.
3. Kumanda düğmesini istediğiniz pozisyona getiriniz.

Ateşleme gerçekleşmezse brülörü kapatınız ve tanımlanan adımları yeniden uygulayınız. Bu defa kumanda düğmesini daha uzun süre basılı tutunuz (azami 10 saniye).

### ⚠ Uyarı – Alev alma tehlikesi!

Eğer brülör 15 saniye sonunda yanmazsa kumanda düğmesini kapatınız ve içinde bulunduğunuz odanın kapısını veya penceresini açınız. Brülörü yeniden yakmadan önce en az bir dakika bekleyiniz.

**Bilgi:** Temizliğe çok dikkat ediniz. Bujiler kirlenmişse hatalı bir ateşleme yapılabilir. Bujileri düzenli olarak küçük, metalik olmayan bir fırçayla temizleyiniz. Bujilerin ciddi darbelere maruz kalmamasına dikkat ediniz.

### Emniyet sistemi

Pişirme tezgahınız, brülörlerin kazayla yanması halinde gaz geçişini engelleyen bir emniyet sistemine (termo kupl) sahiptir.

Bu sistemin etkin olduğundan emin olmak için:

1. Brülörü normal olarak açınız
2. Kumanda düğmesini bırakmadan ateş yandıktan sonra kumandayı 4 saniye daha hafifçe basılı tutunuz.

### Brülörün kapatılması

Kapatmak için kumanda düğmesini sağa çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.

Kapatıldıktan birkaç saniye sonra brülörden ses gelecektir (hafif tıkırtı). Bu herhangi bir anormallik değildir, emniyetin devre dışı olduğu anlamına gelir.

## Uyarılar

Brülörün çalışması sırasında hafif bir ısıklık 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 yanlışıyla sönmeye durumunda brülörün kumanda düğmesini kapatınız ve en az 1 dakikadan önce yeniden yakmaya çalışmayınız.

## Tablo ve öneriler

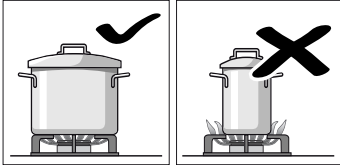
### Uygun kaplar

| Brülör          | Pişirme kabı tabanının minimum çapı | Pişirme kabı tabanının maksimum çapı |
|-----------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Güçlü brülör    | 20 cm                               | 26 cm                                |
| Normal ocak     | 14 cm                               | 22 cm                                |
| Ekonomik brülör | 12 cm                               | 16 cm                                |

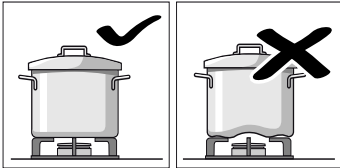
Kap ocağın kenarından dışarı taşmamalıdır.

### Kullanım Uyarıları

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

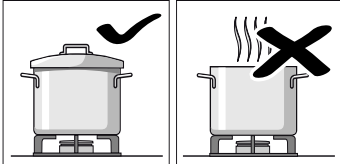


Her brülör için uygun ebatta kaplar kullanınız. Büyük brülörde küçük kaplar kullanmayınız. Alev, kapların yan taraflarına ulaşmamalıdır.

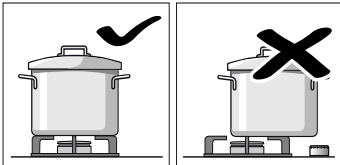


Pişirme tezgahı üzerine dengesizlik oluşturacak biçimi bozulmuş kaplar koymayınız. Kaplar devrilebilir.

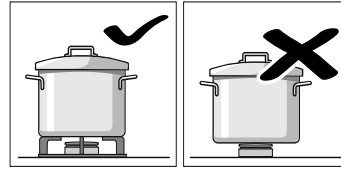
Yalnızca tabanı düz ve kalın olan kapları kullanınız.



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



Kabı tam olarak brülör üzerinde ortalayınız, bir tarafına ağırlık vermeyiniz. Aksi durumda devrilebilir. Büyük kapları kumanda düğmelerinin yakınındaki brülörlere koymayınız. Aşırı sıcaktan dolayı hasara neden olabilir.



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

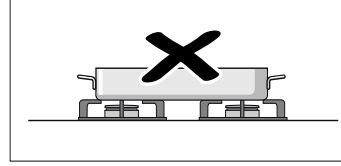
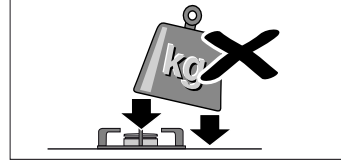
Cihazı çalıştırmadan önce, ızgaraların ve brülör kapaklarının doğru yerde olduğundan emin olunuz.

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 kullanmayınız.

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



### Pişirme tablosu

Aşağıdaki tablo, farklı yemekler için optimum pişirme kademelerini ve pişirme sürelerini içerir. Bilgiler, dört porsiyon için referans değerlerdir.

Pişirme süreleri ve pişirme kademeleri, yiyeceklerin türüne, ağırlığına ve kalitesine göre değişebileceği gibi kullanılan gaz ve pişirme kabının malzemesine de bağlıdır. Bu yemeklerin hazırlanması için genelde paslanmaz çelik pişirme tavaları kullanılır.

Her zaman uygun büyüklükte pişirme tavaları kullanınız ve brülörün ortasına yerleştiriniz. Pişirme tavası çapına yönelik bilgileri → "Uygun kaplar" altında bulabilirsiniz.

### Tabloya ilişkin bilgiler

Her bir yemeğin hazırlanması için bir veya iki adım gereklidir. Her adımda aşağıdaki konulara ilişkin bilgiler mevcuttur:

- Pişirme yöntemi
- Pişirme kademesi
- Dakika cinsinden süre

### Tabloda belirtilen pişirme yöntemleri

- Pişirmek
- Pişirmeye devam edilmesi
- Dödüklü tencerede basınç oluşumu
- Dödüklü tencerede basıncın korunması
- Güçlü kızartma
- Hafif kızartma
- Eritme
- \* Kapaksız
- \*\* Sürekli karıştırınız

**Bilgi:** Bu semboller cihaz üzerinde görünmez. Bunlar, farklı pişirme yöntemleri için yönlendirme amaçlıdır.

Farklı brülörler üzerinde yemekleri pişirmek için gerekli bilgiler görünür. Tavsiye edilen seçenek, ilk olarak bahsedilen brülördür. Modele genel bakışta ocaktaki tüm brülörler açıklanmıştır. → Sayfa 2

Örnek:

| Yemek<br>Brülör                   | Dakika<br>olarak<br>toplam<br>süre | Adım 1 |   |       | Adım 2 |   |     |
|-----------------------------------|------------------------------------|--------|---|-------|--------|---|-----|
|                                   |                                    |        |   |       |        |   |     |
| <b>Çorbalar, kremalı çorbalar</b> |                                    |        |   |       |        |   |     |
| Balık çorbası                     |                                    |        |   |       |        |   |     |
| Güçlü brülör                      | 12-17                              |        | 8 | 7-9   |        | 1 | 5-8 |
| Normal brülör                     | 17-22                              |        | 8 | 11-13 |        | 1 | 6-9 |
| Wok brülör                        | 10-15                              |        | 9 | 6-8   |        | 4 | 4-7 |

Bu örnekte güçlü brülör, normal brülör ve wok brülör ile balık çorbasının hazırlanışı gösterilmiştir.

Güçlü brülör (önerilen seçenek) ile pişirme süresi 12 ile 17 dakika arasındadır.

- Adım 1: Kaynatma. 7-9 dakika için pişirme kademesi 8'i ayarlayınız.
- Adım 2: Pişirme. 5-8 dakika için pişirme kademesi 1'e geçiniz.

Bu bilgiler diğer önerilen brülörler için de geçerlidir.

| Yemek<br>Brülörler                         | Dakika<br>olarak<br>toplam<br>süre | Adım 1 |   |       | Adım 2 |   |       |
|--------------------------------------------|------------------------------------|--------|---|-------|--------|---|-------|
|                                            |                                    |        |   |       |        |   |       |
| <b>Çorbalar, kremalı çorbalar</b>          |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Balık çorbası                              |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Güçlü brülör                               | 12-17                              |        | 8 | 7-9   |        | 1 | 5-8   |
| Normal brülör                              | 17-22                              |        | 8 | 11-13 |        | 1 | 6-9   |
| Kabak kreması, borç çorbası                |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Güçlü brülör                               | 30-35                              |        | 9 | 10-12 |        | 5 | 20-23 |
| Normal brülör                              | 45-50                              |        | 9 | 15-17 |        | 6 | 30-33 |
| Minestrone (sebze çorbası)                 |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Güçlü brülör                               | 47-52                              |        | 9 | 10-12 |        | 5 | 37-40 |
| Normal brülör                              | 57-62                              |        | 9 | 10-12 |        | 6 | 47-50 |
| <b>Makarna ve pirinç</b>                   |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Spagetti                                   |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Güçlü brülör                               | 18-22                              |        | 9 | 8-10  |        | 6 | 10-12 |
| Normal brülör                              | 20-24                              |        | 9 | 10-12 |        | 7 | 10-12 |
| Pirinç                                     |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Güçlü brülör                               | 17-22                              |        | 9 | 5-7   |        | 2 | 12-15 |
| Normal brülör                              | 18-23                              |        | 9 | 7-9   |        | 6 | 11-14 |
| Ravioli                                    |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Güçlü brülör                               | 9-14                               |        | 9 | 4-6   |        | 6 | 5-8   |
| Normal brülör                              | 17-22                              |        | 8 | 12-14 |        | 8 | 5-8   |
| <b>Sebze ve baklagiller</b>                |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Haşlanmış patates (püre, patates salatası) |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Güçlü brülör                               | 23-28                              |        | 9 | 8-10  |        | 5 | 15-18 |
| Normal brülör                              | 25-30                              |        | 9 | 10-12 |        | 6 | 15-18 |

| Yemek<br>Brülörler              | Dakika<br>olarak<br>toplam<br>süre | Adım 1 |   |       | Adım 2 |   |       |
|---------------------------------|------------------------------------|--------|---|-------|--------|---|-------|
|                                 |                                    |        |   |       |        |   |       |
| <b>Humus (nohut püresi)</b>     |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Güçlü brülör                    | 50-55                              |        | 9 | 10-12 |        | 4 | 40-43 |
| Normal brülör                   | 52-57                              |        | 9 | 12-14 |        | 5 | 40-43 |
| <b>Mercimek</b>                 |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Güçlü brülör                    | 40-45                              |        | 9 | 8-10  |        | 8 | 32-35 |
| Normal brülör                   | 50-55                              |        | 9 | 18-20 |        | 6 | 32-35 |
| <b>Sebze kızartma</b>           |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Güçlü brülör                    | 12-17                              |        | 7 | 6-8   |        | 6 | 6-9   |
| Normal brülör                   | 15-20                              |        | 8 | 8-10  |        | 7 | 7-10  |
| <b>Taze sebze sote**</b>        |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Güçlü brülör                    | 6-8                                |        | 9 | 6-8   |        |   |       |
| Normal brülör                   | 12-14                              |        | 9 | 12-14 |        |   |       |
| <b>Patates kızartması</b>       |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Güçlü brülör                    | 15-20                              |        | 9 | 15-20 |        |   |       |
| Normal brülör                   | 25-30                              |        | 9 | 25-30 |        |   |       |
| <b>Yumurta</b>                  |                                    |        |   |       |        |   |       |
| <b>Şakşuka</b>                  |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Normal brülör                   | 15-20                              |        | 9 | 10-12 |        | 4 | 5-8   |
| Güçlü brülör                    | 13-18                              |        | 8 | 7-9   |        | 3 | 6-9   |
| <b>Omlet (1 porsiyon)</b>       |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Normal brülör                   | 3-5                                |        | 8 | 3-5   |        |   |       |
| Güçlü brülör                    | 2-4                                |        | 9 | 2-4   |        |   |       |
| <b>İspanyol tortillası</b>      |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Güçlü brülör                    | 25-30                              |        | 9 | 25-30 |        |   |       |
| Normal brülör                   | 32-37                              |        | 9 | 32-37 |        |   |       |
| <b>Soslar</b>                   |                                    |        |   |       |        |   |       |
| <b>Beşamel sos</b>              |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Ekonomik brülör                 | 10-15                              |        | 6 | 2-4   |        | 6 | 8-11  |
| Normal brülör                   | 10-15                              |        | 5 | 2-4   |        | 5 | 8-11  |
| <b>Küflü peynirli sos**</b>     |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Ekonomik brülör                 | 4-6                                |        | 7 | 4-6   |        |   |       |
| Normal brülör                   | 3-5                                |        | 7 | 3-5   |        |   |       |
| <b>Napoliten sos</b>            |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Normal brülör                   | 18-23                              |        | 6 | 2-4   |        | 4 | 16-19 |
| Güçlü brülör                    | 15-20                              |        | 8 | 1-3   |        | 6 | 14-17 |
| <b>Carbonara sosu</b>           |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Normal brülör                   | 10-15                              |        | 6 | 5-7   |        | 3 | 5-8   |
| Güçlü brülör                    | 8-13                               |        | 5 | 4-6   |        | 3 | 4-7   |
| <b>Balık</b>                    |                                    |        |   |       |        |   |       |
| <b>Roma usulü barlam balığı</b> |                                    |        |   |       |        |   |       |
| Güçlü brülör                    | 5-10                               |        | 8 | 5-10  |        |   |       |
| Normal brülör                   | 8-13                               |        | 9 | 8-13  |        |   |       |

| Yemek<br>Brülörler                     | Dakika<br>olarak<br>toplam<br>süre | Adım 1                                                                                | Adım 2                                                                                                |
|----------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fırınlanmış somon                      |                                    |                                                                                       |                                                                                                       |
| Güçlü brülör                           | 5-10                               |  *   | 7 2-4  1 3-6         |
| Normal brülör                          | 5-10                               |  *   | 8 2-4  1 3-6         |
| Midye                                  |                                    |                                                                                       |                                                                                                       |
| Güçlü brülör                           | 5-7                                |  *   | 9 5-7                                                                                                 |
| Normal brülör                          | 10-12                              |  *   | 9 10-12                                                                                               |
| <b>Et</b>                              |                                    |                                                                                       |                                                                                                       |
| Ördek göğsü (1 adet)                   |                                    |                                                                                       |                                                                                                       |
| Normal brülör                          | 6-8                                |  *   | 7 6-8                                                                                                 |
| Güçlü brülör                           | 9-11                               |  *   | 7 9-11                                                                                                |
| Beef Strogonof                         |                                    |                                                                                       |                                                                                                       |
| Güçlü brülör                           | 8-13                               |  *   | 9 8-13                                                                                                |
| Normal brülör                          | 12-17                              |  *   | 9 12-17                                                                                               |
| Tavuk şnitzel (8 tavuk göğüs filetosu) |                                    |                                                                                       |                                                                                                       |
| Güçlü brülör                           | 7-12                               |  *   | 9 2-4  * 6 5-8       |
| Normal brülör                          | 7-12                               |  *   | 9 7-12                                                                                                |
| Kıyma (etli börek, köfte, bolonez sos) |                                    |                                                                                       |                                                                                                       |
| Güçlü brülör                           | 15-20                              |  *  | 8 15-20                                                                                               |
| Normal brülör                          | 20-25                              |  * | 9 20-25                                                                                               |
| <b>Hazır ürünler</b>                   |                                    |                                                                                       |                                                                                                       |
| Dondurulmuş kroket (16 adet)           |                                    |                                                                                       |                                                                                                       |
| Dondurulmuş balık kroket (12 adet)     |                                    |                                                                                       |                                                                                                       |
| Güçlü brülör                           | 6-10                               |  * | 8 6-10                                                                                                |
| Normal brülör                          | 8-12                               |  * | 8 8-12                                                                                                |
| Sosis (12 adet)                        |                                    |                                                                                       |                                                                                                       |
| Güçlü brülör                           | 5-10                               |  * | 9 1-3  7 4-7       |
| Normal brülör                          | 7-12                               |  * | 9 7-12                                                                                                |
| Haşlanmış sosis (12 adet)              |                                    |                                                                                       |                                                                                                       |
| Normal brülör                          | 8-13                               |  * | 9 8-13                                                                                                |
| Güçlü brülör                           | 7-12                               |  * | 7 7-12                                                                                                |
| Hamburger (4 adet)                     |                                    |                                                                                       |                                                                                                       |
| Güçlü brülör                           | 4-9                                |  * | 9 1-3  * 7 3-6     |
| Normal brülör                          | 5-10                               |  * | 9 1-3  * 8 4-7     |
| Dondurulmuş sebze**                    |                                    |                                                                                       |                                                                                                       |
| Güçlü brülör                           | 7-12                               |  * | 9 7-12                                                                                                |
| Normal brülör                          | 12-17                              |  * | 9 12-17                                                                                               |
| Pizza (20 cm çap)                      |                                    |                                                                                       |                                                                                                       |
| Güçlü brülör                           | 16-20                              |  * | 1 16-20                                                                                               |
| Normal brülör                          | 20-25                              |  * | 1 20-25                                                                                               |
| <b>Tatlılar</b>                        |                                    |                                                                                       |                                                                                                       |
| Sütlaç**                               |                                    |                                                                                       |                                                                                                       |
| Normal brülör                          | 30-35                              |  * | 8 9-11  * 4 21-24  |
| Ekonomik brülör                        | 40-45                              |  * | 9 12-14  * 2 28-31 |

| Yemek<br>Brülörler         | Dakika<br>olarak<br>toplam<br>süre | Adım 1                                                                                | Adım 2                                                                                              |
|----------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sütlü çikolata             |                                    |                                                                                       |                                                                                                     |
| Ekonomik brülör            | 10-14                              |  * | 1 10-14                                                                                             |
| Normal brülör              | 16-20                              |  * | 1 16-20                                                                                             |
| Krep (4 adet)              |                                    |                                                                                       |                                                                                                     |
| Güçlü brülör               | 17-22                              |  * | 7 1-3  * 5 16-19 |
| Normal brülör              | 20-25                              |  * | 8 1-3  * 6 19-22 |
| Ekmekli puding             |                                    |                                                                                       |                                                                                                     |
| Güçlü brülör               | 25-30                              |  * | 9 10-12  6 15-18 |
| Normal brülör              | 27-32                              |  * | 9 10-12  7 17-20 |
| İspanyol pudingi**         |                                    |                                                                                       |                                                                                                     |
| Güçlü brülör               | 3-8                                |  * | 5 3-8                                                                                               |
| Normal brülör              | 8-13                               |  * | 5 8-13                                                                                              |
| Kuru pasta (benmari usulü) |                                    |                                                                                       |                                                                                                     |
| Güçlü brülör               | 35-40                              |  * | 9 35-40                                                                                             |
| Normal brülör              | 45-50                              |  * | 9 45-50                                                                                             |

### Piştirme ipuçları

- Kremalı çorbaları ve baklagilleri hazırlama sırasında düdüklü tencere kullanınız. Piştirme süresi belirgin biçimde azalır. Bir düdüklü tencere kullanacaksanız üreticisinin talimatlarına uyunuz. Başlangıçta tüm malzemeleri ekleyiniz.
- Patates ve pirinç pişirirken her zaman tencerenin kapağını kapatınız. Piştirme süresi böylece belirgin biçimde azalır. Makarnayı, pirinci veya patatesi ilave etmeden önce suyu kaynatmalısınız. Ardından piştirme işlemine devam etmek için piştirme kademesini ayarlayınız.
- Tava yemeklerinde ilk önce yağı ısıtınız. Kızartmaya başladıktan sonra gerekirse piştirme kademesini ayarlayarak sıcaklığı sabit tutunuz. Daha sonraki porsiyonları hazırlamak için piştirme sıcaklığına yeniden ulaşılan kadar bekleyiniz. Yiyecekleri düzenli aralıklarla çeviriniz.
- Çorba, kremalı çorba, mercimek veya nohut pişirecekseniz tüm malzemeleri aynı anda piştirme tenceresine ekleyiniz.



## Temizlenmesi ve bakıma tabi tutulması

### Temizlik

Cihaz soğuduktan sonra sünger, sabun ve su ile temizleyiniz.

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

Bazı kapların hareketi ızgaralar üzerinde metal izleri bırakabilir.

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

İzgaralar lastik tıplarla yerleştirilmiş ise temizlerken dikkatli olunuz. Tıplar sökülebilir ve ızgara pişirme tezgahını çizebilir.

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

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

### Dikkat!

- Cihazın temizlenmesi sırasında kumanda elemanlarını çıkarmayınız. Cihazın neme maruz kalması hasara neden olabilir.
- Buharlı temizleme makinelerini kullanmayınız. Pişirme tezgahı zarar görebilir.
- Pişirme tezgahı üzerinde kalan yemek artıklarını çıkarmak için asla yanıcı ürünler, tel bezler, kesici aletler, bıçak vb. kullanmayınız.
- Brülör kapakları ile cam levha birleşimlerini, metalik yüzeyleri, varsa cam ya da alüminyum levhaları temizlemek için spatula veya benzeri şeyler kullanmayınız.

### Bakım

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

Çizilme ihtimali yüzünden asla tavaları yüzey üzerinde kaydırmayınız. 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 bölümüne döküldükleri anda cam kazıma aleti ile çıkarılmalıdır.



## Arıza halinde ne yapmalı?

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

| Arıza                                         | Olası neden                                                                   | Çözüm                                                                                |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Genel elektrik sistemi çalışmıyor.            | Arızalı sigorta.                                                              | Ana sigorta kutusunu kontrol ediniz ve sigorta arızalıysa değiştiriniz.              |
|                                               | Otomatik sigorta attı veya şalter indi.                                       | Genel kumanda panosunda ana sigortanın veya şalterin atıp atmadığını kontrol ediniz. |
| Otomatik çakmak çalışmıyor.                   | Bujiler ile brülörler arasında yemek veya temizleyici artığı kalmış olabilir. | Buji 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 temasa geçiniz.                                           |
| Brülör alevi eşit değil.                      | Brülör parçaları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.                            | Parçaları ilgili brülörlere doğru şekilde yerleştiriniz.                             |
|                                               | Brülör boşlukları kirli.                                                      | Brülör boşluklarını temizleyiniz.                                                    |
| Gaz akışı normal gözüküyor veya gaz çıkmıyor. | Gaz geçişi gaz valfleri tarafından engellenmiş.                               | Tüm gaz valflerini açınız.                                                           |
|                                               | Gaz, gaz tüpünden geliyorsa tüpün boş olmadığından emin olunuz.               | Gaz tüpünü değiştiriniz.                                                             |

| Arıza                                             | Olası neden                                                | Çözüm                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mutfakta gaz kokusu var.                          | Bir vana açık kalmış olabilir.                             | Vanaları kapatınız.                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                   | Gaz tüpünün kötü bağlanması.                               | Bağlantının doğru olduğundan emin olunuz.                                                                                                                                                                                                          |
|                                                   | Olası gaz kaçağı.                                          | Genel gaz anahtarını kapatın, ortamı havalandırın ve kurulumu gözden geçirmesi ve onaylaması için derhal bir yetkili kurulum teknisyenine haber veriniz. Kurulumda veya cihazda hiç gaz kaçağı olmadığından emin olana kadar cihazı kullanmayınız. |
| Düğme bırakıldıktan sonra brülör hemen kapanıyor. | Kumanda düğmesine yeterince uzun süre basılmamış olabilir. | Brülörü yakınız ve kumanda düğmesini birkaç saniye daha basılı tutunuz.                                                                                                                                                                            |
|                                                   | Brülör boşlukları kirli.                                   | Brülör boşluklarını temizleyiniz.                                                                                                                                                                                                                  |



## Yetkili servisin çağırılması

Teknik Servisimize ihtiyacınız varsa cihazın ürün numarasını (E-Nr.) ve üretim numarasını (FD) vermeniz gerekecektir. Bu bilgiyi pişirme tezgahının iç kısmında yer alan özellikler tablosunun üzerinde ve kullanım kılavuzunun etiketinde bulabilirsiniz.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu 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

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

### Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda 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 masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. 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 olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;  
**tüketici 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.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

### Garanti koşulları

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

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

Her türlü değişiklik hakkı saklıdır.

## Çevre koruma

Özellikler tablosunda  sembolü görülüyorsa 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 bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Cihazınızın ambalajı, nakliye sırasında etkin korumayı garanti etmek açısından çok gerekli olan malzemelerden üretilmiştir. Bu malzemeler tamamen geri dönüşebilir 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. Bulunduğunuz yerin yerel yönetimine, geri dönüşebilen malzemelerin toplandığı en yakın merkeze danışınız ve cihazınızı oraya ulaştırınız,
- kullanılmış yağı lavaboya dökmeyiniz. 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).

Her zaman  
yanınızdayız

**PROFİLO**

**444 77 66**

**Çağrı Yönetim Merkezi**

Profilo ile ilgili tüm sorularınız için...

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

İthalatçı / Üretici Firma : BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.  
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51,  
Ümraniye-İstanbul-Türkiye  
Tel: 0216 528 90 00 Fax: 0216 528 99 99



9001369511  
980124(A)