

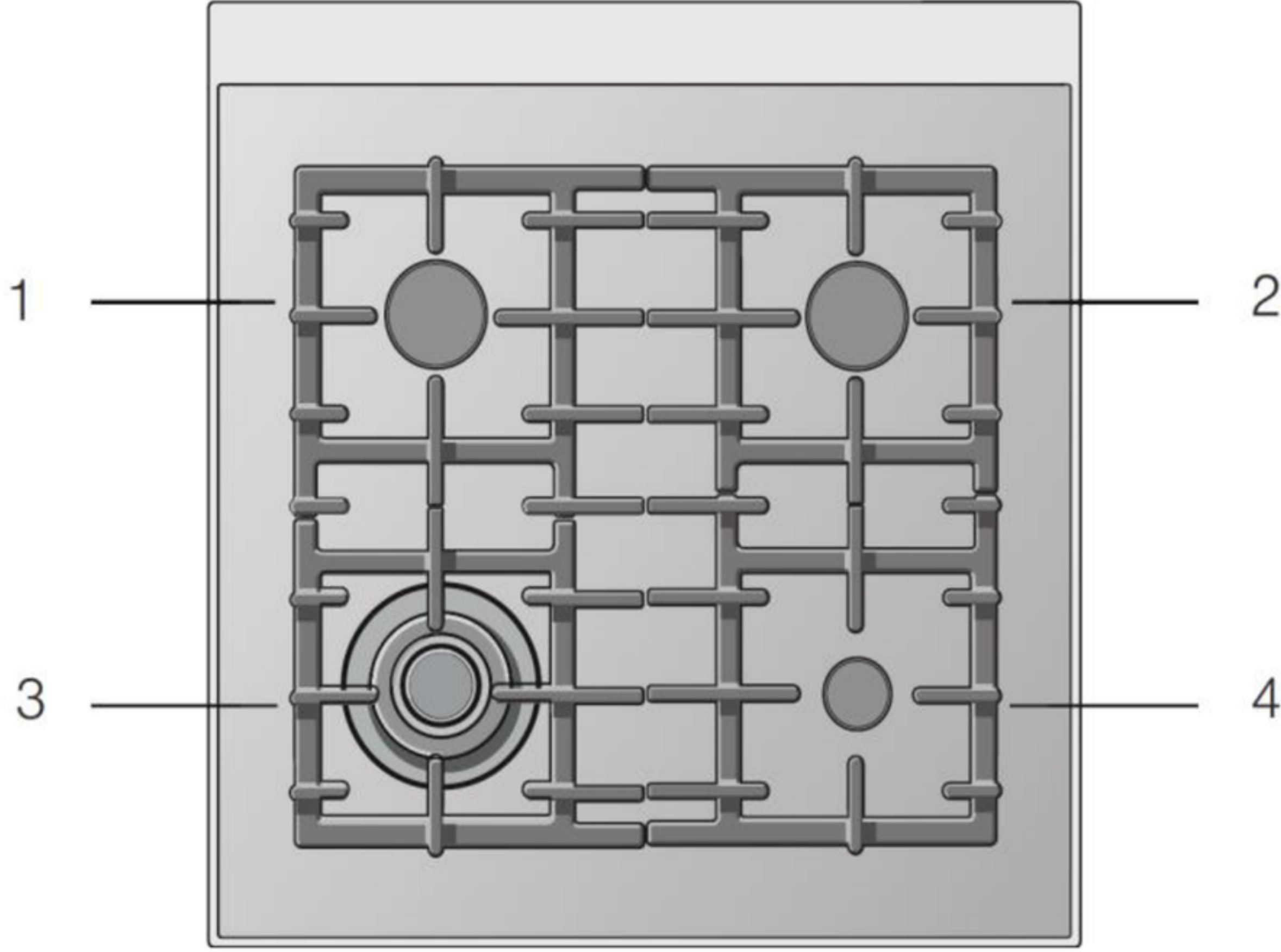


Ocak Bekleri ve Izgaralar için Kullanma Kılavuzu

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Izgara ve cezvelik kullanımı esnasında kılavuzdaki talimat ve uyarılar dikkate alınmalıdır.

Pişirme bölümü

Burada pişirme bölümüne bir genel bakış görüyorsunuz. Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.



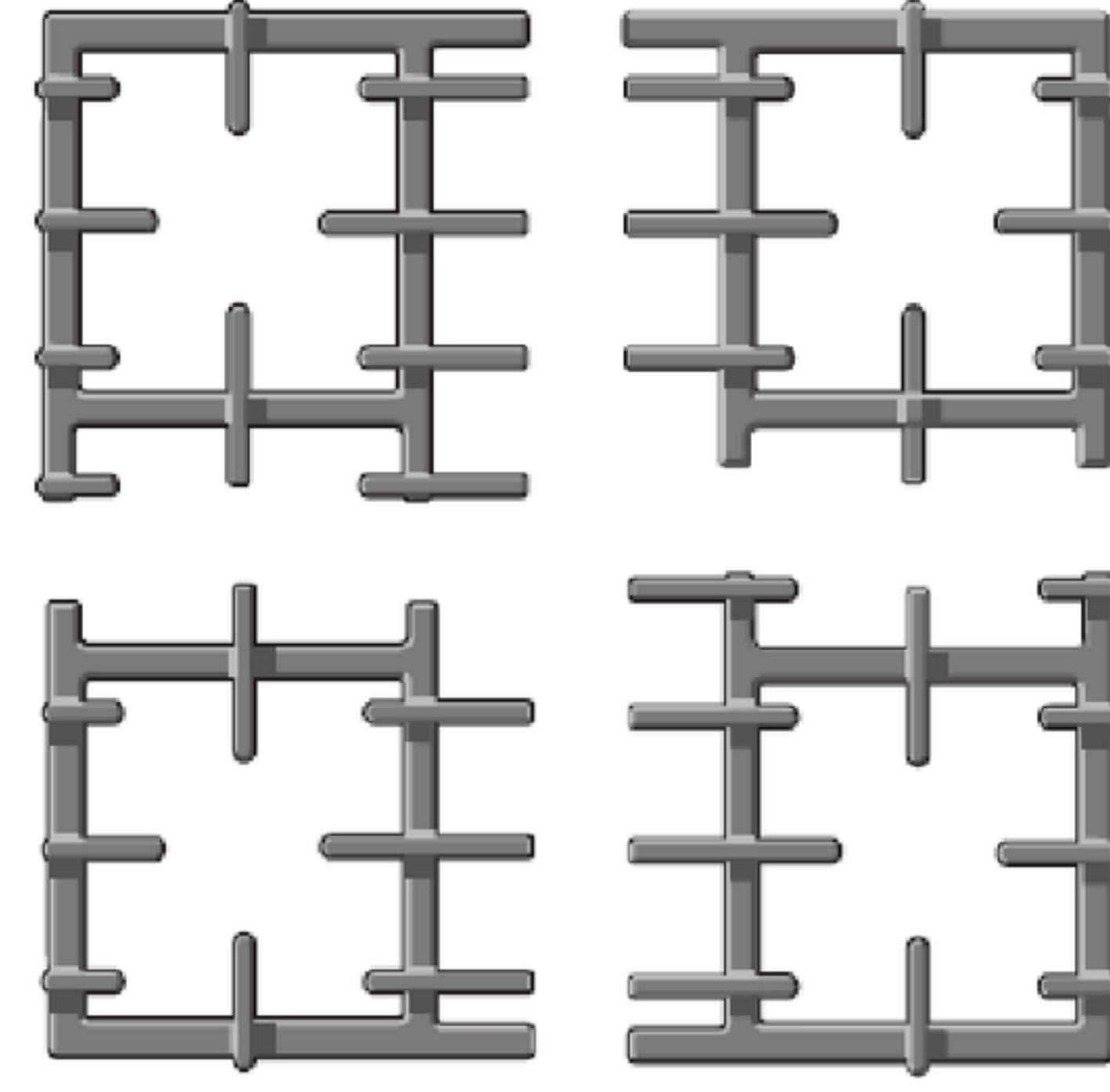
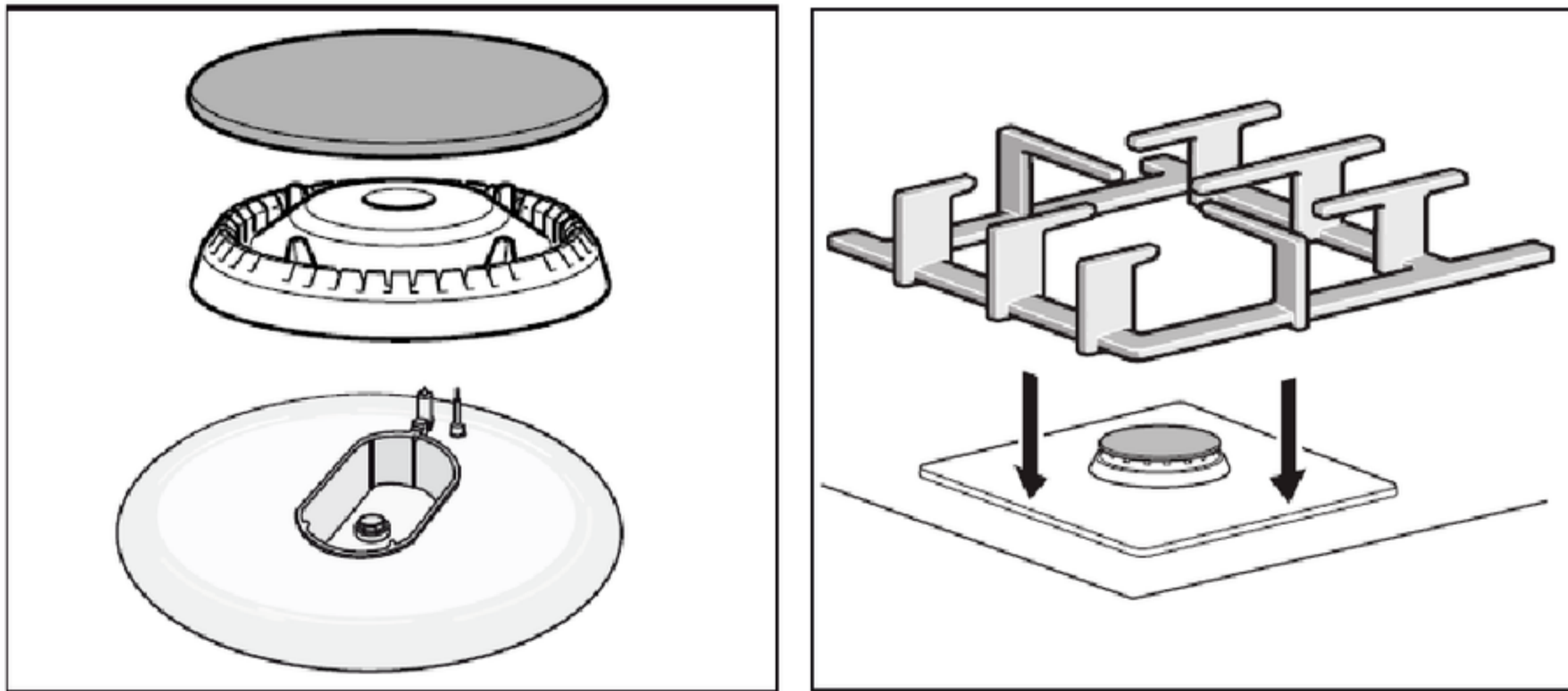
Açıklamalar

- 1 Normal bek
- 2 Normal bek
- 3 Wok bek
- 4 Ekonomik bek

Ocak bekleri ve ocak ızgaraları

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

İlk kullanımdan önce mutlaka ocak ızgaraları fırın içerisinden çıkartılıp, pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.



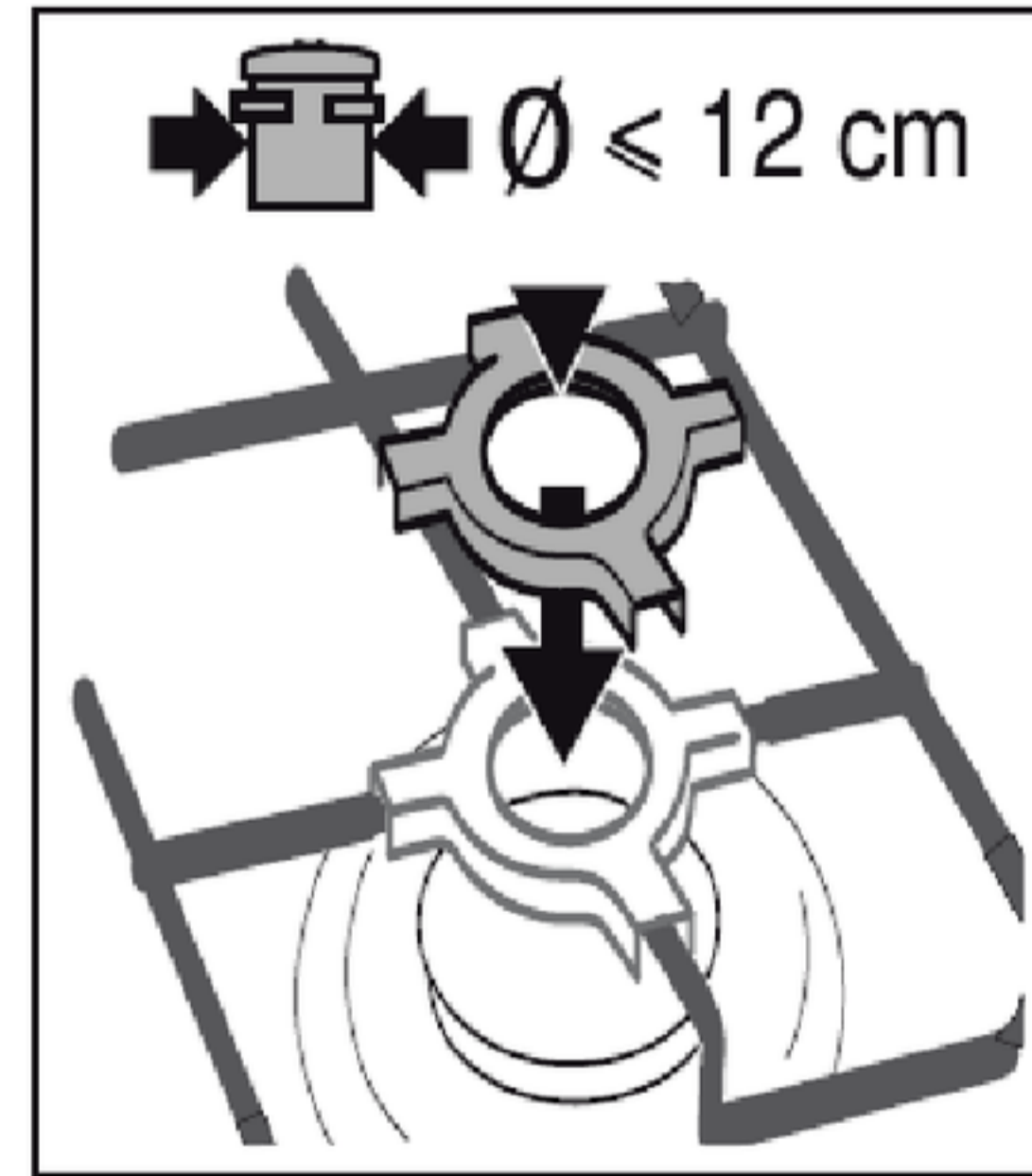
Bilgiler

Gazlı ocak pişirme bölümü ve ocak ızgarası*
(cihaz tipine göre)

Sıcak deterjanlı su.
Az su kullanınız, yanma bileşenlerinden cihazın içine su kaçmamalıdır.
Taşan yemekleri ve yiyecek artıklarını hemen temizleyiniz.
Ocak ızgarasını çıkarabilirsiniz.

Döküm ocak ızgarası*
Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

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



Ekonomik bek için cezvelik

Ekonomik bek üzerinde taban çapı 12 cm'den küçük tencereler ile pişirme yaparken ve cezvede Türk kahvesi pişirirken cihazınızla birlikte verilen cezveligi kullanınız.

Cezveligi ekonomik bek üzerindeki ızgaraya yerleştiriniz.

12 cm'den büyük çaplı tencerelerde pişirme yaparken cezveligi kullanmayınız.

Cezvelik sadece ekonomik bek üzerinde kullanılabilir.