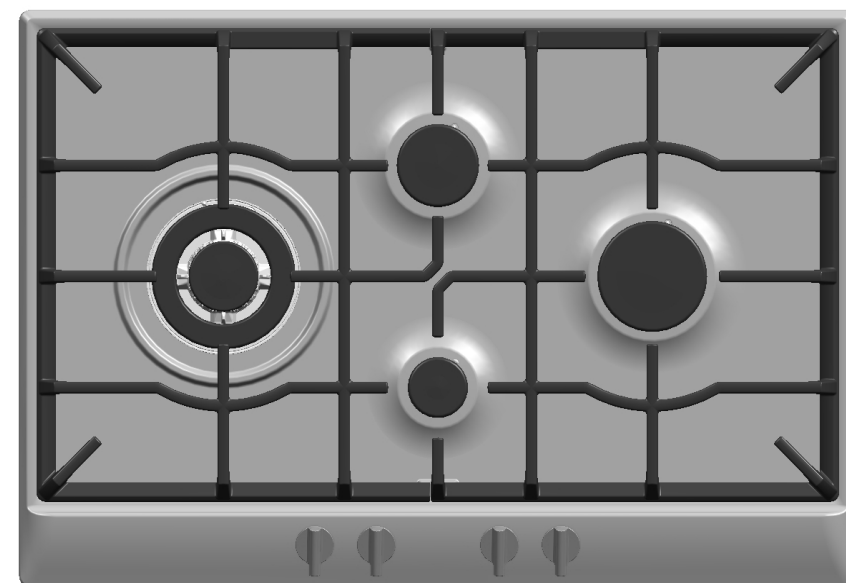


GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
Carl-Wery-Straße
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU

gb Operating instructions
tr Kullanma ve Montaj Kılavuzu

CG 270



GAGGENAU

Cod. 9000198859 B

Dear customer,

We would like to thank and congratulate you for your choice. This practical modern appliance has been made using materials of the highest quality, which have been put through the strictest of Quality Controls during manufacture and meticulously tested to ensure that they meet all of your cooking demands. To make life easier, this instructions booklet is divided up into two sections: instructions of use and installation instructions. We kindly ask you to read and follow these simple instructions in order to guarantee first-class results from the very start. This booklet contains important information not only concerning use, but also concerning your own personal safety and maintenance of the appliance.

Our products need to be carefully packed to protect them during transportation. All the material used for packing is considered essential for this purpose and is also completely recyclable. You too can contribute towards protecting the environment by disposing of this material at your nearest recyclable refuse collection point. Do not dispose of used cooking oil down the kitchen sink. Oil may seriously damage the environment. Dispose of it in a closed container at your nearest collection point or, failing this, dispose of it in your rubbish bin. Although this last solution is far from perfect, your oil will be taken to a controlled refuse dump where it will not be allowed to pollute water. You and your children will appreciate it. Render your old appliance useless before disposing of it at your nearest recyclable refuse collection centre. Your local authority will be pleased to inform you where your nearest centre is.

Packaging and old appliances

If the symbol  appears on the specifications plate,

follow these instructions:

Disposing in an environmentally-responsible manner

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

CONTENTS

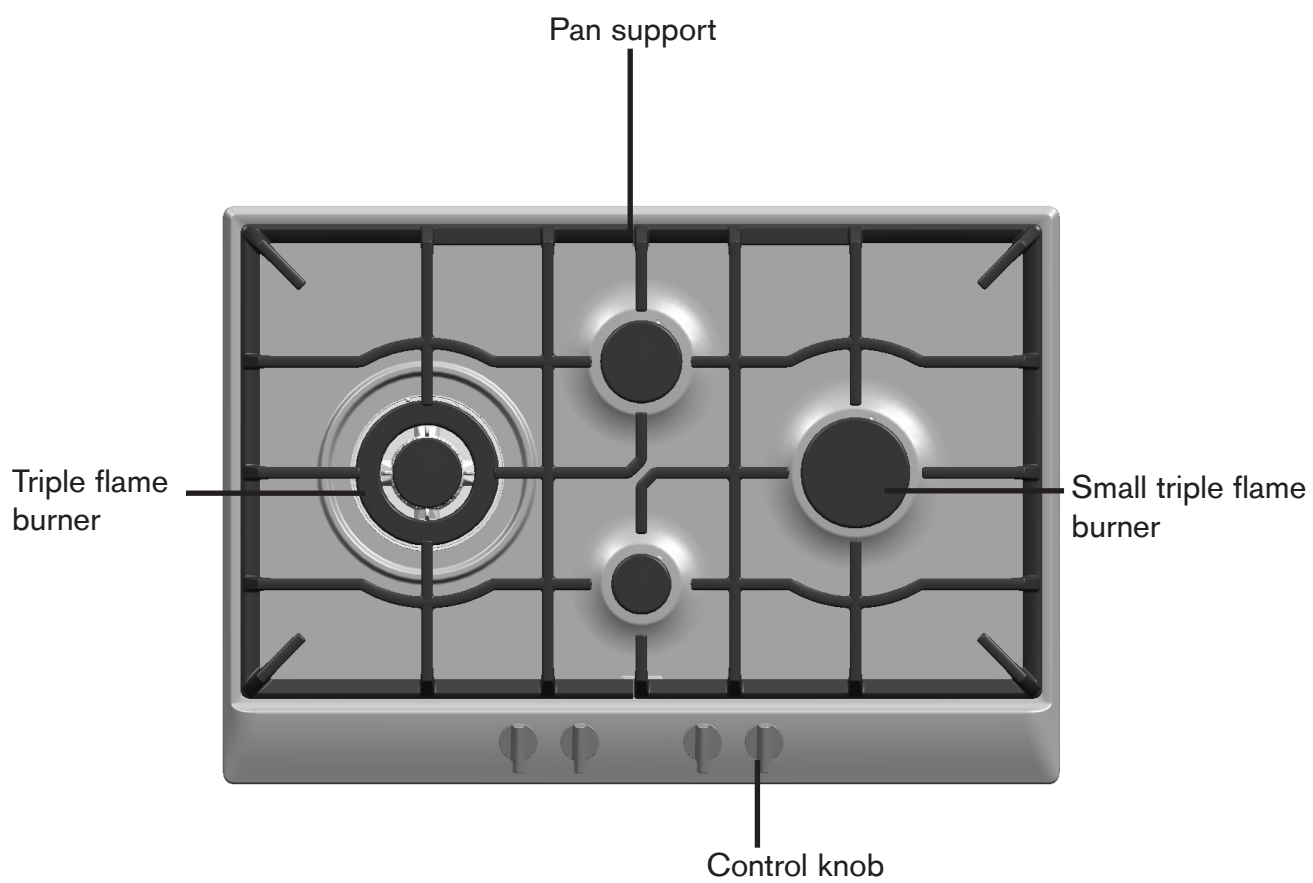
Safety Warnings	3
Your new hob	4
Gas Burners	5
Recommended receptacle diameters	6
Cooking recommendations	7
Warnings of use	8
Cooking	8
Cleaning and maintenance	9
Troubleshooting	10
Conditions of warranty	11

Safety warnings

- **Read this manual carefully** in order to cook efficiently and safely.
- In accordance with current regulations, the installation and adaptation of gas systems may only be performed by an **officially authorised technician**.
- **Check all measurements** before proceeding to install your new hob.
- These instructions are only valid for the countries indicated on the appliance. Refer to the technical instructions to adapt the appliance to the conditions of use for the relevant country.
- This appliance should not be connected to device for extracting combustion products.
- The appliance should not be exposed to strong draughts, as these may blow the burners out.
- This appliance leaves the factory set for the gas supply indicated on the characteristics plate. **Call the Service Centre** this it needs to be altered.
- Do not tamper inside the appliance. If necessary, call your local **Service Centre**.
- **Look after** these instructions of use and installation so as to be able to produce them should the appliance ever change hands.
- If your hob is supplied with a glass cover, do not subject it to excessive force. If the glass should become detached from the hob, **call the Service Centre immediately** for them to repair or replace it.
- Do not use a **damaged appliance**.
- The surfaces on heating and cooking appliances get hot when in use. Be careful. **Keep children away from the appliance**.
- Only use your appliance for the preparation of food and **never** for room-heating purposes.
- Overheated fat or oil can easily catch fire. Never leave the appliance unattended when cooking food with fat or oil, e.g. chips.
- Never pour water on burning fat or oil. **DANGER OF BURNS!** Cover the receptacle to smother the flames and turn the hob off.
- In the event of a fault, cut the gas and electricity supplies to the appliance. Call our **Service Centre** to repair the fault.
- Do not use unstable or uneven-based receptacles on cooking plates or burners. They may accidentally tip over.
- If a gas supply knob/valve jams, do not force it. Call your official Service Centre immediately for them to repair or replace it.
- Do not use steam clearing machines to clean the hotplate, as there is risk of electrocution.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- The illustrations used in this booklet are only intended as a guide.

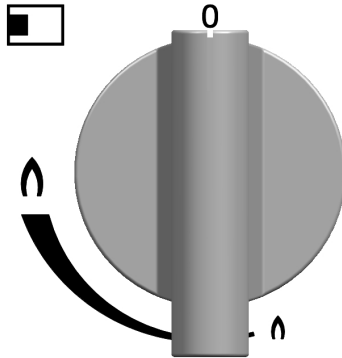
**IF THESE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED,
THE MANUFACTURER ACCEPTS NO
RESPONSIBILITY**

Your New Hob:



Gas burners

Fig. 1



Each control knob indicates which burner it controls.
Fig. 1.

To light a burner, press the burner switch and turn it left to the maximum position, keeping it in this position for a few seconds until the burner lights before releasing and adjusting it to the required position.

If the burner does not light at the first attempt, repeat the operation.

If your hob does not come with any kind of automatic ignition system, then light the burners with a naked flame (cigarette lighter, matches, etc.).

If the spark plugs are dirty, then a fault may occur in the ignition system. Keep them completely clean. Clean the spark plugs using a small brush, remembering that the plugs must not receive any kind of violent impact.

Your hob is equipped with burners with safety valves which prevent gas from being released. Should the burners accidentally go out, proceed to light as described above, but keep the control knob pressed in until the burners light and then for a few more seconds once alight. If complete ignition does not occur, repeat the operation keeping the knob pressed in for approx. 10 seconds.

To turn the burners off, turn the control knob in a clockwise direction to the 0 setting.

Your modern functional hob is equipped with progressive valves which permit you to find the **perfect flame setting** between maximum and minimum.

Your hob is equipped with a triple-flame burner, the perfect system for cooking paellas, using woks, etc.

Gas appliances create both heat and humidity in the room they are used in. Make sure that your kitchen is properly ventilated: keep natural ventilation outlets open or install a mechanical ventilation system (extractor fan). When using your appliance for a prolonged period of time, it may be necessary to provide additional ventilation e.g. by opening a window (without creating a draught) or turning up the setting on your mechanical ventilation system.

And orange-coloured flame is normal and it is produced in the presence of dust in the atmosphere, spillages, etc.

Recommended receptacle diameters (cm.)

Depending on model:

Burner	Minimum receptacle	Maximum receptacle
Triple flame:	>22 cm	
Small triple flame:	22 cm	26 cm
Semi-rapid:	14 cm	20 cm
Auxiliary:	12 cm	14 cm

Fig. 2



Additional pan support:

Depending on the model that you have purchased, your hob may come equipped with an additional pan support. This pan support is **essential** when using the triple-flame burner for receptacles with diameters of more than 26 cm, griddles, terracotta casseroles and all kinds of concave receptacles (Woks, etc...) Fig 2. If you do not have this pan support, then it is available from your Service Centre, code 484128.

Coffee pot support: Depending on the model that you have purchased, your hob may come equipped with an additional coffee pot support. This pan support is only for use on the auxiliary burner for receptacles with diameters of less than 10 cm. If you do not have this pan support, then it is available from your Service Centre, code 423545.

The manufacturer cannot be held responsible for the non-use or misuse of these additional pan support.

Cooking recommendations

These recommendations are only intended as a guide

	Very strong	Strong	Medium	Slow
Triple flame	Boiling, stewing, grilling, browning off, paellas, oriental food (Wok)		Re-heating and keeping food warm: prepared food, pre-cooked food	
Small triple flame	Escalope, steak, omelette, fried food		Rice, white sauce, agout.	Steaming: fish, vegetables.
Semi-rapid	Steamed potatoes, fresh vegetables, pasta		Re heating and keeping food warm: pre-cooked food and delicate stews.	
Auxiliary	Stews, rice pudding, caramel.		Thawing and slow boiling: pulses, fruit, frozen food	Making/ melting: butter, chocolate jelly

Warnings concerning cooking:

DON'Ts



Do not use small receptacles on large burners. The flame should not touch the sides of receptacles.



Do not cook without lids or with lids only partially covering receptacles. You are wasting energy.



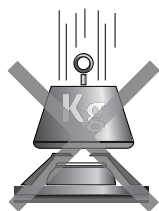
Do not use receptacles with uneven bases. They lengthen cooking times and increase energy consumption.



Do not place receptacles on burners off centre. They could tip over. Do not use wide-based receptacles on the burners nearest to the controls. When centred on the burner, they could touch the controls or raise the temperature in the area. This may damage the hob.

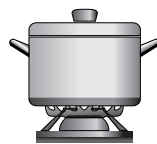


Do not place receptacles directly on top of burners.



Do not use excessive weights or strike the hob with heavy objects.

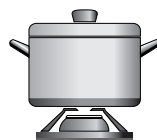
DOs



Always use suitably sized receptacles on each burner. This helps avoid excessive gas consumption and prevents receptacles from getting tarnished. Always use **lids**.



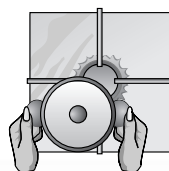
Only use thick-, flat-based saucepans, **frying pans and casseroles**.



Always place receptacles **in the middle** of burners.



Always place receptacle **on the pans support**. Make sure that the metal grids and the tops of the burners are correctly positioned before using them.



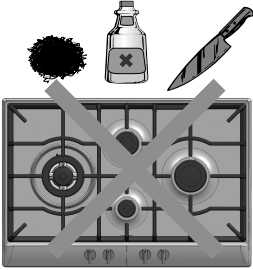
Handle receptacles on the hob with **care**.



Only use one recipient per burner. Use the extra cast iron grid on the triple flame burner

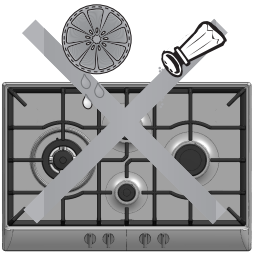
Cleaning and maintenance:

DON'Ts



NEVER use **abrasive** products, sharp instruments, steel scourers, knives, etc... to remove bits of hardened food that have stuck to the hob, pan supports, burners or electric hotplates.

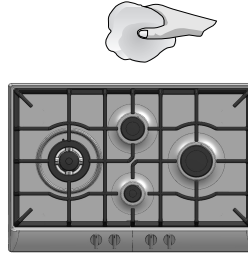
DO NOT use **steam** cleaning machines to clean the hob, this could damage it.



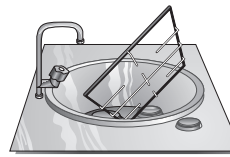
Avoid spilling **acidic** liquids (such as lemon juice or vinegar) on your cooking hob.

Try not to spill salt on the surface of the electric hotplate.

DOs



Once the appliance is cool, use a **sponge, water and soap**. Wipe away all spilled liquids as soon as spillage occurs to save unnecessary effort at a later stage.



In order to keep the burners and the pan supports clean they should be **periodically cleaned** by sumerging them in soapy water and scrubbing them with a non-metallic brush so that all holes and grooves are perfectly clean and free from dirt. This will ensure correct flames. Always dry the burner covers and the pan supports if they have become wet.



After cleaning and drying the burners, **make sure** the burner covers are correctly placed on the burner's flame diffuser.

The lid of the triple-flame burner and stainless steel parts such as top sheet and the area around the burners may become discoloured over time. This is **NORMAL** because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

After washing the pan supports, dry them completely before cooking with them again. Drops of water or damp patches on the surfaces when you begin cooking may cause deterioration of the enamel.

The pan supports on your cooking hob are fitted with rubber rests. **Take care** when you clean them, as they might come off, leaving your pan support without protection, and it may scratch the cooking hob.

Troubleshooting

It is not always necessary to call the Service Centre. In some cases, you may be able to solve the problem yourself. This table contains some useful information.

Important information:

Only authorised personnel from our Service Centre are qualified to work on the main gas and electric systems.

What's wrong	Possible cause	Solution
...if none of the electrical system works?	-Faulty fuse. -The automatic circuit breaker or mains differential has been triggered.	-Check the fuse in the main fuse box and replace it if it is faulty -Check to see if the circuit breaker or a differential has been triggered in the mains supply box
...if the electric ignition system does not work?	-There may be food or cleaning product particles between the spark plugs and the burners. -The burners are wet. -The covers on the burners are not in the right position.	-The gap between the spark plug and the burner needs to be cleaned carefully. -Dry the burner covers and spark plugs carefully. -Check that the covers have been put in the proper position.
...if the flame on the burners is not evenly distributed?	-The burner components have not been assembled properly. -The gas outlets on the burners are dirty.	-Put the components in their correct positions. -Clean the gas outlets on the burners.
...if the gas flow does not seem normal or there is no gas flow at all?	-The gas flow has been cut at an intermediate stopcock. -If the gas is supplied from a gas bottle, it may be empty.	-Open any intermediate stopcocks. -Replace the gas bottle with a full one.
...if the kitchen smells of gas?	-One of the valves has been left open. -Possible leak on the gas bottle coupling.	-Check to see if a valve has been left open. -Check that the coupling on the gas bottle is in order.
...if the safety devices on the different burners do not work?	-The control knob has not been kept pressed in for long enough. -The outlets on the burners are dirty.	-Once ignited, keep the control knob pressed in for a few seconds. -Clean the gas outlets on the burners.

Conditions of warranty

The conditions of warranty are those set out by our company's representatives in the country where you purchased your appliance. The salesperson that sold you the appliance will be only too pleased to inform you as to the details of these conditions. Proof of purchase must be produced when making any kind of claim against the warranty.

The manufacturer reserves the right to modify these conditions.

Should you need to contact our Service Centre, please quote the following information:

E - NR FD

These indications appear on your appliance's characteristics plate on the bottom of your appliance.

Sayın Müşterimiz,

Teşekkür eder ve sizi seçiminizden dolayı kutlarız. Bu pratik, modern ve işlevsel cihaz kusursuz pişirme işlemi için gerekli olan tüm nitelikleri yerine getirebilmek üzere birinci kalite malzemelerle üretilmiş, tüm üretim süreci esnasında sıkı Kalite Kontrol işlemlerine tabi tutulmuş ve titizlikle test edilmiştir. Size kolaylık sağlamak amacıyla bu kullanım kılavuzu biri çalıştırma, diğeri de montaj konularını içeren iki bölüme ayrılmıştır. Bu sebeple, ilk kullanımından itibaren en iyi sonuçları elde etmeyi garanti edebilmek üzere **bu basit talimatları okumanızı ve uygulamanızı** rica ediyoruz. Yalnızca kullanım için değil aynı zamanda güvenliğinizi için ve bakım amaçlı olarak da **önemli bilgiler** içermektedir.

Nakliyesi esnasında, ürünlerimiz etkili bir koruyucu ambalaja ihtiyaç duymaktadır. Bununla ilgili olarak, size en iyisini sunmaya çalıştık, tüm ambalaj malzemeleri kusursuz bir şekilde yeniden dönüşüme tabi tutulabilir. Siz de, aynı bizim gibi, çevrenin korunmasına katkıda bulunabilirsiniz, bu amaçla, ambalaj malzemelerini size en yakın ilgili çöp konteynırına atınız. Atık yağlar, çevreye büyük zarar verdiğinden, lavaboya dökülmemelidir. Bunları bir kapalı kaptaki saklayınız ve bir toplama noktasına teslim ediniz veya bu haliyle bir çöp kutusunda saklayınız (sonuç olarak kontrol altındaki bir çöplüğe ulaşacaktır; en iyi çözüm olmamasına karşın suların kirlenmesini önlemiş olacaktır) Çocuklarınız ve kendiniz bundan faydalanmış olacaksınız. İstenmeyen bir cihazı elden çıkarmadan önce bunun kullanımına son veriniz. Sonrasında geri kazanım için malzeme toplayan merkezlerden birisine teslim ediniz. Bu merkezlerden size en yakın olanının adresini belediyeğinizden öğrenebilirsiniz.

EEE Yönetmeliğine Uygundur

Ambalaj ve kullanılan cihazlar

Eğer cihazınızın özellikler plakasında bu sembol



belirirse talimatları uygulayınız:

Doğal ortama saygılı bir şekilde atıkların elden çıkarılması

Cihazı ambalajından çıkarınız ve doğal çevreye saygılı olacak şekilde ambalajı ortadan kaldırınız.



Bu cihaz, (Elektrikli ve Elektronik Cihaz Atıkları) şeklinde tanımlanan elektrikli ve elektronik cihazlar hakkındaki Avrupa Yönergesi 2002/96/CE ile uyumludur.

Bu yönerge, elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının elden çıkarılması ve yeniden kullanılması için tüm Avrupa Birliği genelinde geçerli olan genel bir işarete sahiptir.

İÇİNDEKİLER

Güvenlik uyarıları	14
Piştirme Plakanızın özellikleri	15
Gaz Brülörleri	16
Tavsiye edilen piştirme kabı özellikleri	17
Piştirme tavsiyeleri	18
Kullanım uyarıları	19
Piştirme ile ilgili olarak	19
Temizlik ve bakımla ilgili olarak	20
Beklenmeyen durumlar	21
Garanti şartları	22

Güvenlik Uyarıları

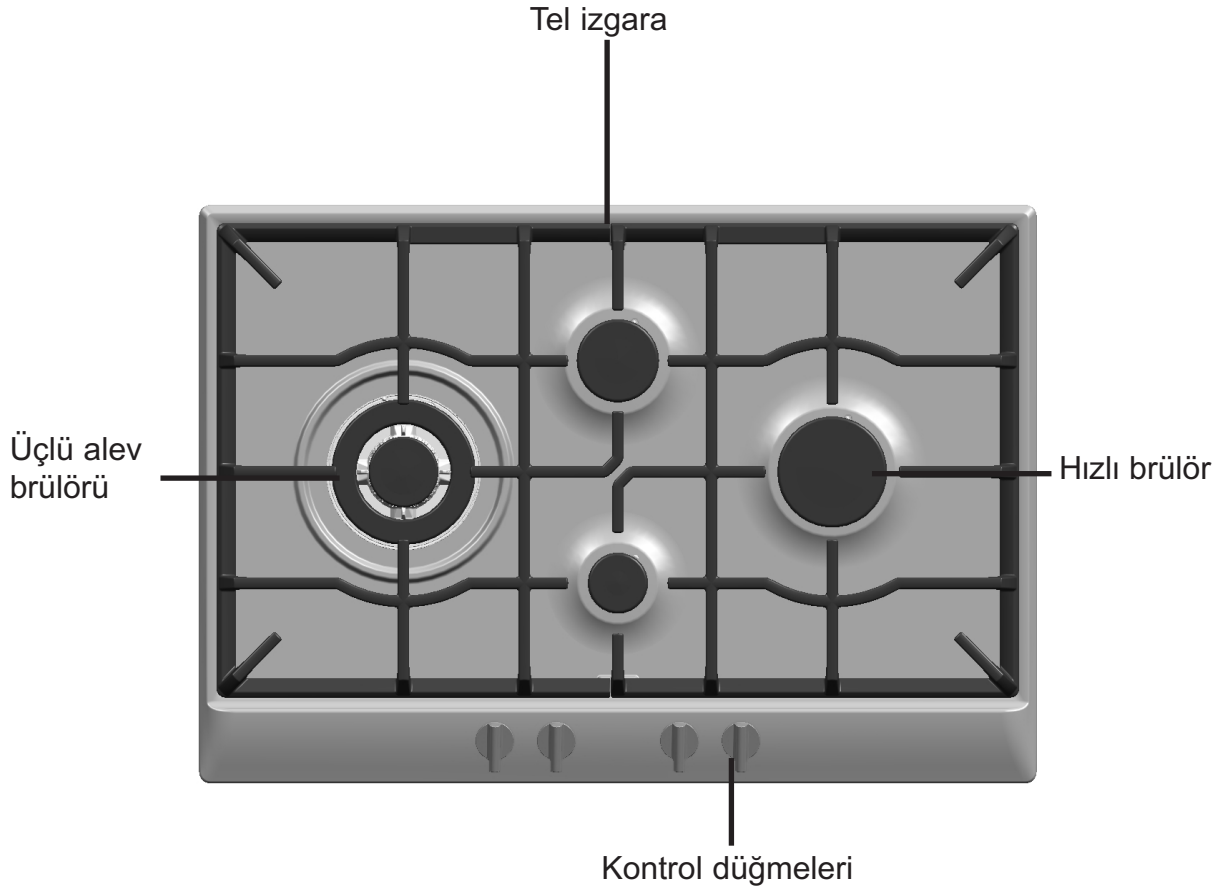
- Etkin ve güvenli pişirme için bu **Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.**
- Yürürlükte olan yönetmeliğe göre montaj ve gaz dönüşümü sadece **resmi olarak yetkilendirilmiş teknisyen** tarafından yapılabilir.
- Yeni pişirme plakanızın montajını yapmadan önce, **ölçülerin doğru olduğunu** kontrol ediniz.
- Bu cihaz, herhangi bir yanma ürünleri boşaltım mekanizmasına bağlanmamalıdır.
- Aşağıdaki talimatlar sadece cihazda simgeleri bulunan ülkeler için geçerlidir, ülkenin kullanım koşullarına adaptasyon için teknik talimatlara başvurmak gerekmektedir.

Cihazın montajının yapıldığı yerde mükemmel kullanım koşullarında **yönetmeliklere uygun havalandırmanın** bulunması zorunludur. (BOE no: 281,24-11-93 İkamet Edilen Yapılarda Gaz Montajı Temel Kuralları)
- Brülörleri söndürebileceğinden dolayı cihazın güçlü hava akımlarına maruz kalmasına müsaade etmeyiniz.
- Bu cihaz, teknik özellikler plakasında belirtilen gaz türüne ayarlı olarak fabrikadan çıkmaktadır. Bir değişikliğin gerekli olması halinde **teknik destek servisimizi** arayınız.
- Cihazın içini kurcalamayınız. Gerekli olması halinde **teknik destek servisimizi** arayınız.
- Cihazı başkasına devretmeniz durumunda beraberinde kullanım ve montaj talimatlarını da verebilmek için bunları güvenli bir yerde **saklayınız.**
- **Zarar görmüş cihazı** çalıştırmayınız.
- Isıtma ve pişirme cihazlarının yüzeyleri kullanım esnasında ısınmaktadır, dikkatle kullanınız. **Her zaman çocukları cihazdan uzak tutunuz.**
- Cihazı sadece yemek hazırlamak için kullanınız, asla bir ısıtıcı olarak kullanmayınız.
- Aşırı olarak ısıtılan katı ve sıvı yağlar kolaylıkla tutuşabilir. Bu nedenle yapımında katı veya sıvı yağların kullanıldığı, patates kızartması gibi yemeklerin hazırlanması sırasında dikkatli olunmalıdır.
- Katı ya da sıvı yağ yanıyorsa asla üzerine su dökülmemelidir. **Yanma TEHLİKESİ!** Ateşi söndürmek için kabı nemli bir bezle örtünüz ve pişirme cihazını kapatınız.
- Arıza olması durumunda cihazın gaz beslemesini ve elektriğini kesiniz. Onarımı için **teknik destek servisimizi** arayınız.

- Kaza ile dökülmemeleri için plakalar ve brülörler üzerinde dengesiz duran, biçimi bozulmuş kapları kullanmayınız.
- Eğer bir vana sıkışırsa bunu zorlamayınız. Bunun tamiri veya değiştirilmesi için, hemen bir **yetkili teknik servisimizi** arayınız .
- Elektrik çarpması riski oluşturabileceği için, pişirme plakasını temizlemek üzere buharlı temizleme makinaları kullanmayınız.
- Bu cihaz; fiziksel, duyuşsal veya mental kapasiteleri yetersiz olan ya da etraflarını tanışma ve tecrübe ile öğrenen kişilerin (çocuklar dahil) kullanımına yönelik değildir. Bu kişilerin, cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin talimatları almaları ya da bu kişilerin eğitimliğinde cihazı kullanmaları durumları istisnadır.
- Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.
- Bu kullanım kılavuzundaki çizimler fikir vermeleri amacıyla kullanılmıştır.

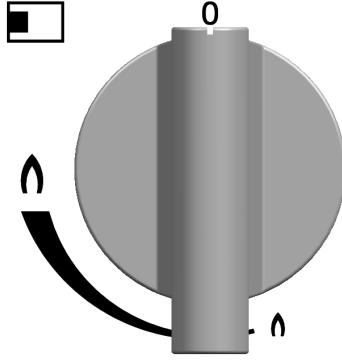
DAHA ÖNCE BELİRTİLEN GÜVENLİK TALİMATLARINA UYULMAMASI HALİNDE, ÜRETİCİ FIRMA HİÇBİR SORUMLULUK KABUL ETMEMEKTEDİR.

Pişirme plakanızın zellikleri



Gaz Brülörleri

Şekil 1



Hangi brülörü hangi kontrol düğmesinin çalıştırdığını belirten göstergeler vardır. Şekil 1.

Bir brülörü yakmak için, seçilen brülörün düğmesine basınız ve sola doğru maksimum konumuna kadar çeviriniz ve brülör yanana kadar bu şekilde bekleyiniz ve devamında düğmeyi bırakıp istediğiniz konuma ayarlayınız. Eğer yanma gerçekleşmezse işlemi tekrarlayınız.

Eğer pişirme plakanız herhangi bir otomatik yanma özelliğine sahip değilse, brülöre bir alev kaynağı yaklaştırınız (çakmak, kibrit, vb). Bujiler kirliyse yanma sorunlu olacaktır, bu nedenle bunları çok temiz tutunuz. Bu iş için küçük bir fırça kullanınız ancak bujilerin sert darbeler almaması gerektiğini unutmayınız.

Eğer cihazınızda, brülörlerin kazara sönmesi halinde gaz çıkışını önleyen **güvenlik valfi** brülörleri varsa, yakma işlemini aynı şekilde, yanma gerçekleşene dek kontrol düğmesine basılı tutarak, ama bu sefer ateş yandıktan sonra da birkaç saniye basılı tutarak gerçekleştiriniz. Eğer yanma olmazsa işlemi bu sefer düğmeye 10 saniye basılı tutarak tekrarlayınız.

Söndürmek için, düğmeyi 0 konumuna kadar sağa çeviriniz. Bu işlem yapıldığında ateşleme sistemi yeniden çalışacaktır, bu **tamamen normaldir**.

Modern ve fonksiyonel pişirme plakanız, en yüksek ve en düşük alev seviyeleri arasında, **uygun ayarı** bulabilmenizi sağlayan kademeli vanalara sahiptir.

Pişirme plakanızda saç tava, Çin Wok'u (Asya'da kullanılan her türlü benzer kap) için çok kullanışlı olan ve rahatlık sağlayan bir wok brülörü vardır.

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

Çalışmanız uzun süreler için devam ediyorsa, ekstra havalandırmaya ihtiyacınız olabilir - ya bir pencere açınız (yoğun hava akımı yapmamasına dikkat ediniz) ya da eğer varsa, mekanik havalandırmanın gücünü artırınız.

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

Tavsiye edilen pişirme kabı çapı (cm)

Modele göre:

Brülör	Minimum kap çapı	Maksimum kap çapı
Üçlü alev:	>22 cm	
Hızlı:	22 cm	26 cm
Yarı-hızlı:	14 cm	20 cm
Yardımcı:	12 cm	14 cm

Şekil 2



Ek ızgaralar:

Modeline göre, pişirme plakanızla birlikte, 26 cm'den daha büyük çaptaki kaplar, saç ızgara, toprak güveç ve her türden konkav kaplar için üç alevli brülörde kullanılması zorunlu olan bir ek ızgara sunulmuş olabilir, Şekil 2.

Eğer cihazla beraber gelmemişse, kodu 484128 olan bu ek ızgarayı markanın teknik servisinde bulabilirsiniz.

Kahve cezvesi için ızgara: Modeline göre, pişirme plakanız, özellikle çapı 10 cm'den küçük kaplar ile birlikte yardımcı brülörler üzerinde kullanılan ilave kahve cezvesi ızgara sahip olabilir. Eğer cihazla birlikte gelmemişse, kodu 423545 olan bu kahve cezvesi ızgarasını markanın teknik servisinde bulabilirsiniz.

Üretici bu ilave ızgaraların kullanılmadığı veya yanlış kullanıldığı durumlarda hiç bir sorumluluk kabul etmemektedir.

Piştirme tavsiyeleri

Bu öneriler size fikir vermek içindir

	Çok kuvvetli-Kuvvetli	Orta	Ağır
Üçlü alev	Kaynatmak, pişirmek, kızartmak, çevirmek, saç tava, Asya yemekleri: (Wok)	Isıtmak ve sıcak tutmak: hazır yemekler veya pişirilmiş yemekler	
Hızlı	Tas kebab, biftek, omlet, kızartmalar.	Pilav, beşamel, sos.	Buharla piştirme: balık, sebzeler.
Yarı-hızlı	Patates buğulama, taze sebzeler, sebze çorbası, makamalar.	Piştirilmiş yemeklerin ısıtılması, sıcak tutulması ve lezzetli yahnilerin yapılması	
Yardımcı	Piştirme: yahniler, sütlaç, karamel	Dondurulmuş gıda çözmek ve yavaşça piştirme: sebzeler, meyveler, donmuş ürünler	Eritmek: terayağı, çikolata, jelatin

Piştirme ile ilgili olarak kullanım uyarıları

HAYIR



Büyük brülörlerde küçük kaplar kullanmayınız. Alev, kapların kenarlarına ulaşmamalıdır.



Kapaksız veya kapak yarı aralık olarak da piştirmeyiniz, enerjiyi boşa harcarsınız.



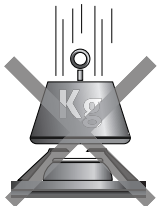
Tabanı düz olmayan kaplar kullanmayınız, bu durum yemeğin pişirme süresini uzattığı için enerji kaybına neden olur.



Kabı, brülörün tek tarafına yerleştirmeyiniz, devrilebilir.

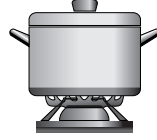


Düğmelere yakın brülörlerde büyük çaplara sahip kaplar kullanmayınız, çünkü brülörün tam ortasına koyuldukları zaman kenarlarda düğmelere temas edebilir ve bu bölgedeki oluşabilecek aşırı sıcak nedeni ile düğmelerde hasara neden olabilir. Kapları doğrudan brülörün üzerine yerleştirmeyiniz.



Aşırı yükler kullanmayınız veya ağır nesnelerle piştirme plakasını darbeye maruz bırakmayınız.

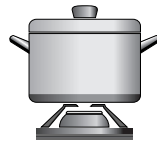
EVET



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



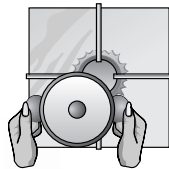
Her zaman **kapak** kullanınız. Sadece **kalın ve düz tabanlı** kaplar, tencereler ve kızartma tencereleri kullanınız.



Kabı tam olarak brülör üzerinde **ortalayınız**, bir tarafına ağırlık vermeyiniz.



Kabı **ızgara üzerine** yerleştiriniz. Cihazı çalıştırmadan önce, **brülör ızgaralarının ve kapaklarının** doğru yerde olduğundan emin olunuz.



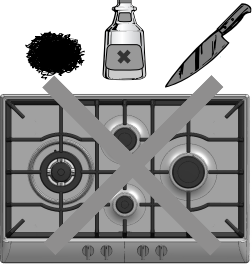
Piştirme plakası üzerindeyken kapları **dikkatli** bir şekilde tutunuz.



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

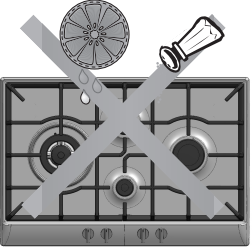
Temizlik ve bakımla ilgili olarak:

HAYIR



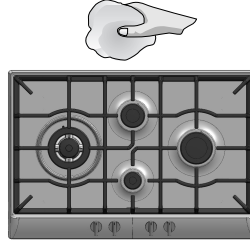
Piştirme plakası, ızgaralar, brülörler veya elektrikli plakalar üzerinde kuruyup kalmış olan yemek artıklarını çıkarmak için **ASLA aşındırıcı** ürünler, kesici nesneler, çelik fırçalar, **bıçaklar** v.b. kullanmayınız.

Hasar verebileceklerinden dolayı piştirme plakası üzerinde buharlı temizleme makinelerini **KULLANMAYINIZ.**

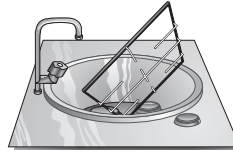


Ocağın üzerine **asitli** sıvılar (limon suyu, sirke v.b.) dökmekten kaçınız. Varsa elektrikli ocağın **üzerine tuz dökmemeye** çalışınız.

EVET



Cihaz soğuduğunda, **bir sünger, su ve sabun** ile bunu temizleyiniz. Bulaşmış olan sıvıları hemen siliniz, bu şekilde ilave güç harcamanıza gerek kalmayacaktır.



Brülörleri ve ızgaraları temiz tutmak için **bunları periyodik** olarak temizleyiniz, düzgün alev oluşumunu sağlayacak olan deliklerin ve boşlukların kusursuz bir şekilde boş kalmasını sağlayacak şekilde bunları sabunlu su ile ve metalik olmayan bir fırça kullanarak temizleyiniz. Islandıkları zaman brülörlerin kapaklarını ve ızgaraları kurulayınız.



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

Üçlü alev brülörünün halka muhafazası ile tavalar ve brülörün çevresi v.b. gibi paslanmaz çelikten bölgelerin yüksek ısılara maruz kalmasından dolayı, zamanla bunlarda renklerin ortadan kaybolması **NORMAL** bir durumdur, her kullanım sonrasında ve paslanmaz çelik için uygun olan bir ürün kullanarak bunları temizleyiniz. Iızgaraları yıkadıktan sonra, tekrar piştirme gerçekleştirmeden önce bunları tamamen kurulayınız. Piştirmeye başladığınız sırada su damlası veya nemli bir malzemenin düşmesi, emayenin bazı bölgeleri üzerinde bozulmaya neden olabilir.

Eğer piştirme plakanızın ızgaraları lastik desteklere sahipse, plakanızı temizlerken **dikkatli olunuz**, aksi halde bunlar yerinden çıkabilir ve bir sonraki piştirme işleminizde ızgara ile cihazın çizilmesine neden olabilir. Paslanmaz çelik temizleyicisi kontrol düğmelerinin etrafında kullanılmamalıdır. Semboller (serigrafi) silinebilir.

Anormal Durumlar

Her zaman teknik destek servisini aramaya gerek yoktur. Bir çok durumda sorunu kendiniz çözebilirsiniz. Aşağıdaki tablo bir kaç tavsiye içermektedir.

Önemli not:

Sadece bizim Teknik Servis Bölümümüzden yetkili personelimiz gaz ve elektrik işleyiş sistemi ile ilgili işleri gerçekleştirebilir. Bir çok durumda sorunu kendiniz çözebilirsiniz. Aşağıdaki tablo bir kaç tavsiye içermektedir.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
...genel elektrik sistemi çalışmıyor mu?	-Hasarlı sigorta. -Otomatik sigorta atmış veya şalter inmiş olabilir.	-Ana sigorta kutusundaki sigortayı kontrol ediniz ve bozuk ise yenisi ile değiştiriniz. -Ana sigorta kutusunu, otomatik şalter veya farklı bir şalter atmış mı diye kontrol ediniz.
...elektrikli çakmak çalışmıyor mu	-Brülör ile çakmak arasında yemek veya temizleyici artığı kalmış olabilir. -Brülörler ıslak olabilir. -Brülör kapakları kötü bir şekilde yerleştirilmiş olabilir	-Çakmak ile brülörlerin arası dikkatlice temizlenmelidir. -Brülör kapaklarını ve çakmakları dikkatlice kurulum yapınız. -Kapakların iyi bir şekilde yerleştirilmiş olduğunu kontrol ediniz.
...brülörlerdeki alev düzgün değil mi?	-Brülörün farklı parçaları yanlış bir şekilde takılmış olabilir. -Brülörlerin gaz çıkışındaki oluklar kirlenmiş olabilir.	-Farklı parçaları düzgün bir şekilde yerleştiriniz. -Brülörlerin gaz çıkışı oluklarını temizleyiniz.
...gaz çıkışı normal görünmüyor veya gaz çıkışı yok mu?	-Ara anahtarlardan dolayı gaz çıkışı kapalı olabilir. -Eğer gaz bir tüp üzerinden geliyorsa, tüp bitmiş olabilir.	-Olası ara anahtarları açınız. -Tüpü yenisi ile değiştiriniz.
...mutfaktaki herhangi bir şekilde gaz kokusu var mı?	-Herhangi bir valf açık olabilir. -Tüp bağlantısında bir kaçak olabilir.	-Bunları kontrol ediniz. -Bağlantının gaz kaçırmadığından emin olunuz.
...farklı brülörlerdeki güvenlik valfleri çalışmıyor mu?	-Kontrol düğmesine yeterince uzun süre basılmamış olabilir. -Brülörlerin gaz çıkışındaki oluklar kirlenmiş olabilir.	-Brülör yanıyor halde iken kontrol düğmesine bir kaç saniye daha fazla basılı tutunuz. -Brülör gaz çıkışlarındaki olukları temizleyiniz.

Garanti kořulları

Bu cihaz için uygulanan garanti koşulları, şirketimizin, cihazın satın alındığı ÷lkedeki temsilciliği tarafından belirlenir. Arzu ederseniz, ÷r÷n÷ satın almış olduğunuz satıcı size bu konudaki t÷m detayları açıklamaya her zaman hazır olacaktır. Her durumda, garantiden yararlanabilmek için satış belgesinin gösterilmesi gerekmektedir.

Her t÷rl÷ deęiřiklik yapma hakkı mahfuzdur.

Teknik Servisimizi çağırduğınızda, řu bilgileri gösteriniz:

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

Bu bilgiler cihazınızın özellikler plakasında yer almaktadır. Bunlar pişirme plakasının alt kısmında bulunmaktadır.

E-Nr		FD																															
Type HSE-7FB3W30 99BM748		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;"></td> <td style="width: 70%;">M(g/h)</td> </tr> <tr> <td>G-30</td> <td>679</td> </tr> <tr> <td>G-31</td> <td>667</td> </tr> </table>		M(g/h)	G-30	679	G-31	667	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;"></td> <td style="width: 70%;">V(m³/h)</td> </tr> <tr> <td>G-20</td> <td>0,891</td> </tr> </table>		V(m ³ /h)	G-20	0,891																				
	M(g/h)																																
G-30	679																																
G-31	667																																
	V(m ³ /h)																																
G-20	0,891																																
0,6 W 230 V~ 50 Hz																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%;">DE/LU</td> <td style="width: 15%;">BE/FR</td> <td style="width: 15%;">IT/PT</td> <td style="width: 15%;">AT/LV</td> </tr> <tr> <td>Cat.</td> <td>I₂E</td> <td>II₂H3+</td> <td>II₂H3+</td> <td>I₂H</td> </tr> <tr> <td>P(mbar)</td> <td>20</td> <td>20/25-28-30/37</td> <td>20-30/37</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">DK/FI/SE/CZ/SK/EE/LT/SI</td> <td colspan="2">ES/GB/GR/IE</td> </tr> <tr> <td>Cat.</td> <td colspan="2">II₂H3B/P</td> <td colspan="2">II₂H3+</td> </tr> <tr> <td>P(mbar)</td> <td colspan="2">20-30</td> <td colspan="2">20-28/37</td> </tr> </table>					DE/LU	BE/FR	IT/PT	AT/LV	Cat.	I ₂ E	II ₂ H3+	II ₂ H3+	I ₂ H	P(mbar)	20	20/25-28-30/37	20-30/37	20		DK/FI/SE/CZ/SK/EE/LT/SI		ES/GB/GR/IE		Cat.	II ₂ H3B/P		II ₂ H3+		P(mbar)	20-30		20-28/37	
	DE/LU	BE/FR	IT/PT	AT/LV																													
Cat.	I ₂ E	II ₂ H3+	II ₂ H3+	I ₂ H																													
P(mbar)	20	20/25-28-30/37	20-30/37	20																													
	DK/FI/SE/CZ/SK/EE/LT/SI		ES/GB/GR/IE																														
Cat.	II ₂ H3B/P		II ₂ H3+																														
P(mbar)	20-30		20-28/37																														
ΣQn 9,35 kW (Hs)		 0099																															