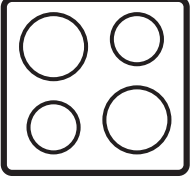




Electrolux



electrolux.com/register



KGS75362XX

TR Kullanma Kılavuzu | **Ocak**



Electrolux'e hoş geldiniz! Ürünümüzü seçtiğiniz için teşekkür ederiz.



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
www.electrolux.com/support

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	2
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	4
3. MONTAJ.....	7
4. ÜRÜN TANIMI.....	11
5. GÜNLÜK KULLANIM.....	11
6. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	13
7. BAKIM VE TEMİZLİK.....	14
8. SORUN GİDERME.....	16
9. TEKNİK VERİLER.....	17
10. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	18
11. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	19
12. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	20

1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

1.1 Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Çocuklar, cihazlarla içeren mobil cihazlarla oynamadıklarından emin olmak için gözetilmelidir.

- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz tek bir evde kapalı bir ortamda ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofislerde, otel misafir odalarında, oda-kahvaltı misafir odalarında, çiftlik konukevlerinde ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- UYARI: Başında bulunmadığınız durumlarda ocak üzerinde katı veya sıvı yağ kullanarak pişirme yapmanız yangına neden olabilir.
- Ocak ateşini söndürmek için asla su kullanmayın. Cihazı kapatın ve ateşi bir yangın battaniyesi veya kapak vb. ile örtün.
- UYARI: Cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir bağlantı cihazından güç almamalıdır veya yardımcı bir cihaz tarafından düzenli olarak kapatılıp açılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- DİKKAT: Pişirme süreci kontrol edilmelidir. Kısa süreli pişirme süreçleri sürekli olarak kontrol edilmelidir.
- UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerine eşya koymayın.

- Isınma ihtimali bulunduğundan ocak yüzeyi üzerine bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları gibi metal nesneler bırakmayın.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda, bir hasarının meydana gelmesine engel olmak için, kablonun değişimi, üretici, yetkili servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazın elektrik şebekesine doğrudan bağlandığı yerlerde, temas aralığına sahip çok kutuplu bir izolasyon anahtarı gereklidir. Bağlantıyı tamamen kesme işlemi, aşırı gerilim kategori III'te belirtilen koşullara uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Toprak kablosu bundan hariçtir.
- Elektrik kablosunu yönlendirirken, kablonun oda sıcaklığının 50 °C'den yüksek sıcaklıklara erişebilen parçalarla doğrudan temas etmediğinden (örneğin yalıtım kılıfı) emin olun.
- **UYARI:** Sadece pişirme cihazının üreticisi tarafından tasarlanmış veya cihazın üreticisi tarafından talimatlarda kullanıma uygun gösterilmiş ya da cihazdaki dahili ocak korumalarını kullanın. Uygunsuz korumaları kullanmak kazalara neden olabilir.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

Bu cihaz aşağıdaki pazarlar için uygundur:



2.1 Montaj

UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

UYARI!

Yaralanma veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Tüm ambalajları çıkarın.

- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Nemin kabarmaya neden olmasını önlemek için dolabın kesik yüzeylerini yalıtkan malzeme ile kaplayın.
- Cihazın altını buhar ve nemden koruyun.
- Cihazı kapının yanına veya pencere altına monte etmeyin. Böylece, kapı ya da pencere açıldığında sıcak pişirme

kaplarının cihazın üstünden düşmesini önleyebilirsiniz.

- Cihaz çekmecelerin üzerine takılmış ise, cihaz ile üst çekmece arasındaki boşluğun hava dolaşımı için yeterli olduğundan emin olun.
- Cihazın alt kısmı ısınabilir. Cihazın altına, teması engelleyecek ısıya dayanıklı yanmaz bir panel koyduğunuzdan emin olun.

2.2 Elektrik Bağlantısı

UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları yetkin bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- , cihaz topraklanmalıdır.
- Cihaz üzerinde herhangi bir müdahale yapmadan önce elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olun.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Cihazın doğru şekilde monte edildiğinden emin olun. Gevşek ve uygun olmayan fiş ve priz bağlantıları (varsa) terminalin aşırı ısınmasına neden olabilir.
- Kriterlere uygun elektrik kablosu kullanın.
- Elektrik kablosunun dolaşmasına izin vermeyin.
- Bir şok korumasının bulunduğundan emin olun.
- Kablo üzerinde gerilme azaltıcı kelepçe kullanın.
- Cihazı yakındaki prize takarken, elektrik bağlantılarının ve, varsa, fişin sıcak cihazlara ve sıcak pişirme kaplarına temas etmesini önleyin.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Varsa, elektrik fişine ve elektrik kablosuna hasar vermemeye özen gösterin. Hasarlı bir elektrik kablosunu değiştirmek için Yetkili Servis Merkezimize ya da bir elektrikçiye başvurun.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.

- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutulardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.

2.3 Gaz bağlantısı

DİKKAT!

Tüp gaz kullanırken tüpü daima yatay olarak düz bir yüzeyde (gaz vanası üstte kalacak şekilde) tutun.

- Tüm gaz bağlantıları, kalifiye personel tarafından yapılmalıdır.
- Montaja başlamadan önce yerel dağıtım koşullarının (gaz tipi ve gaz basıncı) ve cihaz ayarlarının uyumlu olduğundan emin olun.
- Cihaz çevresinde hava devridaimi olduğundan emin olun.
- Gaz beslemesi ile ilgili bilgiler bilgi etiketinde bulunmaktadır.
- Bu cihaz, yanma ürünlerini boşaltan bir cihaza bağlı değildir. Cihazı mutlaka geçerli montaj yönetmeliklerine göre bağlayın. Yeterli havalandırma için gereklilikleri uygulayın.

2.4 Kullanın

UYARI!

Yaralanma, yanma ya da elektrik çarpması riski vardır.

DİKKAT!

Gazlı pişirme cihazının kullanılması, kullanıldığı odada ısı, nem ve yanma ürünlerinin oluşmasına yol açar. Özellikle cihaz kullanımdayken mutfağın iyi havalandırılmasına dikkat edin.

Cihazın uzun süreyle yoğun kullanımı ek havalandırma gerektirebilir; örneğin bulunduğu yerlerde mekanik havalandırma artırılabilir, bir yandan odanın havasını değiştirirken yanma ürünlerini güvenli bir şekilde dışarıdaki (harici) havaya veren ek havalandırma çözümleri kullanılabilir. Ek havalandırma kurmadan önce yetkin bir kişiye danışın.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- İlk kullanımdan önce tüm ambalajları, etiketleri ve (varsa) koruyucu filmi sökün.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra pişirme bölgesini "kapalı" konumuna ayarlayın.
- Pişirme bölgesinin üzerinde çatal bıçak takımı, saplı tencere ya da kalıp gibi gereçler bulundurmayınız. Pişirme sırasında bu gereçler ısınabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Yiyecekleri sıcak yağa koyduğunuzda, yağ sıçrayabilir.

UYARI!

Yangın ve yanma riski

- Katı ve sıvı yağlar ısıtıldığında yanıcı buhar salabilir. Yağla pişirirken alevleri veya ısıtılmış nesneleri yağdan uzak tutun.
- Çok sıcak yağdan çıkan buhar, kendiliğinden yanmaya neden olabilir.
- Gıda kalıntıları içerebilen kullanılmış yağ, ilk kez kullanılan yağdan daha düşük bir sıcaklıkta yangına neden olabilir.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesneleri cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.

UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Sıcak pişirme kaplarını kontrol panelinin üzerinde tutmayın.
- Pişirme kaplarını boş iken ısıtmayın.
- Cihazın üzerinde nesne veya pişirme kabı bırakmamaya dikkat edin. Yüzey zarar görebilir.
- Brülörü asla üzerinde boş pişirme kapları varken veya bunlar olmadan açık konumda bırakmayın.
- Cihazın üzerine alüminyum folyo koymayın.
- Yalnızca brülörlerin boyutlarından daha büyük ve doğru şekilli ve stabil pişirme kapları kullanın.
- Pişirme kaplarının, brülörlerin ortasına yerleştirildiğinden emin olun.
- Cihazın kenarlarını örtecek büyük tencere kullanmayın. Bu, tezgah yüzeyine zarar verebilir.
- Düşmeyi maksimum pozisyonundan minimum pozisyona hızlı bir şekilde döndürürken alevin sönmediğinden emin olun.
- Yalnızca cihazla birlikte verilen aksesuarları kullanın.
- Brülöre alev yayıcı takmayın.
- Sirke, limon suyu, kireç sökücü gibi asit özellikli sıvıların ocağa temasına izin vermeyin. Bu, ocak yüzeyinde mat lekeler neden olabilir.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.

2.5 Bakım ve temizlik

UYARI!

Düşme, tuş ya da contaları kontrol panelinden çıkarmayın. Su cihaz içine girerek hasara neden olabilir.

- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Temizlemeden önce cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.
- Cihazı temizlemek için su spreyi veya buhar kullanmayın.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı

ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.

- Bekleri bulaşık makinesinde yıkamayın.

2.6 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun. Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

2.7 Elden Çıkarma

⚠ UYARI!

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Harici gaz borularını düzleştirin.

3. MONTAJ

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

3.1 Montaj öncesi

Ocağı kurmadan önce, aşağıdaki bilgileri bilgi etiketinden yazın. Bilgi etiketi ocağın altındadır.

Model
PNC
Seri numarası

3.2 Gaz Bağlantısı

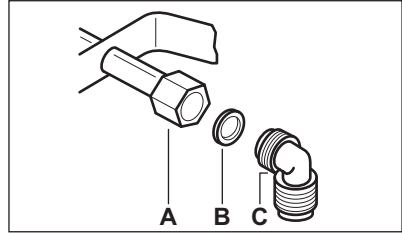
⚠ UYARI!

Montaj, bağlantı ve bakım ile ilgili aşağıdaki talimatlar, yürürlükteki standartlara ve yerel düzenlemelere uygun olarak yeterlilik sahibi bir personel tarafından gerçekleştirilmelidir.

Sabit bağlantıları tercih edin veya yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak paslanmaz çelikten esnek bir boru kullanın. Esnek metal boru kullanırsanız hareketli parçalarla temas etmemelerine veya ezilmemelerine dikkat edin. Ocak, bir fırın ile birlikte yerleştirildiğinde de dikkatli olun.

i

Cihazın gaz kaynağı basıncının önerilen değerlere uygun olduğundan emin olun. Ayarlanabilir bağlantı, G 1/2 inç dişli bir somun ile çıkış kısmına sabitlenir. Parçaları güç kullanmadan vidalayın, bağlantılarını gerekli yöne doğru ayarlayın ve her şeyi sıkın.



- A. Pimin ucundaki somun
- B. Cihazla birlikte sunulan pul
- C. Cihazla birlikte sunulan dirsek

⚠ UYARI!

Dirseğin doğru şekilde kurulması önemlidir. Destek mutlaka dişlinin en sonunda olmalıdır. Daha sonra bunu ocak bağlantı borusuna takın. Yanlış kurulum gaz kaçağına yol açabilir.

Likit gaz

Likit gaz için kauçuk boru kelepçesi kullanın. Her zaman contayı kullanın. Sonra gaz bağlantısına devam edin.

Esnek boru, şu koşullarda uygulanabilir:

- oda sıcaklığından, yani 30 °C'nin üzerinde ısınmaz;
- 1500 mm'den daha uzun değildir;
- gazı hiçbir şekilde kısımadığında;
- çekme veya bükülme olmadığında;
- keskin kenarlar veya köşeler ile temas etmediğinde,
- durumunun kontrol edilebilmesi için kolayca görülebilecek konumda olduğunda.

Esnek boruların muhafazaları şu şekilde kontrol edilir:

- iki ucunda ve tüm uzunluğu boyunca çatlak, kesik, yanma izleri bulunmamalıdır;
- malzeme sertleşmemiş olmalı, yeterli derecede esnek olmalıdır;
- sabitleme kelepçeleri paslı olmamalıdır;
- son kullanma tarihi geçmiş olmamalıdır.

Bir ya da daha fazla gözle görülür kusuru olan boruları tamir etmeyin, yenisi ile değiştirin.

⚠ UYARI!

Kurulum tamamlandığında her bir boru bağlantısının sızdırmazlığının doğru şekilde yapıldığından emin olun. Bu işlemi sabun köpüğü ile gerçekleştirin, alev kullanmayın!

3.3 Enjektörlerin değiştirilmesi

1. Destekleri çıkarın.
2. Bekin kapaklarını ve başlıklarını çıkarın.
3. 7'lik lokma anahtarı ile enjektörleri çıkarın ve yerlerine kullanacağınız gaz türü için gerekli olanları takın ("Teknik Veriler" bölümündeki tabloya bakın).
4. Aynı prosedürü tersten uygulayarak parçaları geri yerine takın.
5. Yeni gaz besleme tipinin yazılı olduğu etiketi, gaz besleme borusunun yanına yapıştırın. Bu etiketi, cihazla birlikte ambalajın içerisinde bulabilirsiniz.

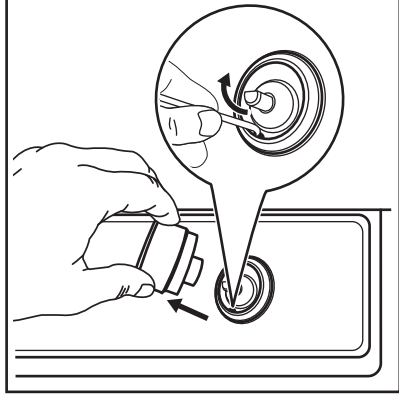
Eğer gaz besleme basıncı değiştirilebiliyorsa ya da gerekli basınçtan farklıysa gaz besleme borusuna uygun bir basınç ayarlayıcı yerleştirmelisiniz.

3.4 Minimum seviyenin ayarlanması

Beklerin minimum seviyesini ayarlamak için:

1. Beki yakın.

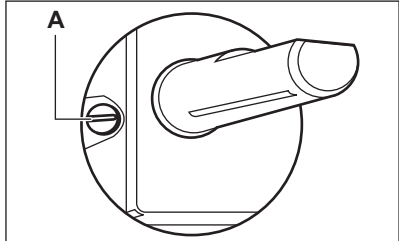
2. Düğmeyi minimum pozisyonuna çevirin.
3. Düğmeyi ve contayı sökün.



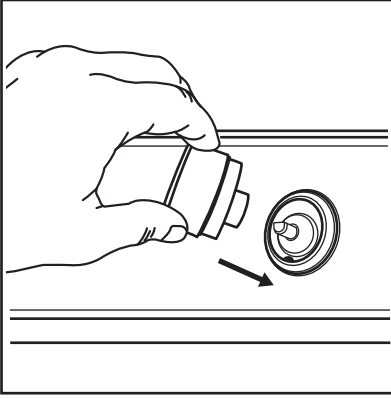
⚠ UYARI!

Contaya zarar vermemeye dikkat edin. Çıkarmak için keskin bir alet kullanmayın.

4. İnce uçlu bir tornavidayla ayar vidasının konumunu ayarlayın (A).



5. Gaz dönüşümü yapıldığı takdirde:
 - G20 20 mbar doğal gazdan likit gaza dönüşüm yapılıyorsa, baypas vidasını sonuna kadar sıkın.
 - likit gazdan G20 20 mbar doğal gaza geçiyorsanız, baypas vidasını yaklaşık 1/4 tur gevşetin (Çok Başlıklı ocak beki için 1/2 tur).
6. Contayı ve düğmeyi yerlerine takın.



⚠ UYARI!

Contayı tam olarak asıl yerine taktığınızdan emin olun.

⚠ UYARI!

Düğmeyi maksimum pozisyonundan minimum pozisyona hızlı bir şekilde döndürürken alevin sönmediğinden emin olun.

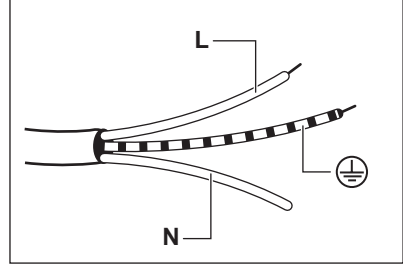
3.5 Elektrik bağlantısı

- Ölçülen voltajın ve ölçüm tablosundaki güç tipinin yerel güç kaynağının voltajıyla ve gücüyle uyumlu olduğundan emin olun.
- Bu cihazın paket içeriğinde elektrik kablosu bulunmaktadır. Anma değeri etiketindeki oranlardaki yükü kaldırabilecek doğru fiş ile güç beslemesi yapılmalıdır. Fişi doğru prize taktığınızdan emin olun.
- Daima doğru takılmış darbeye dayanıklı bir priz kullanın.
- Kurulumdan sonra elektrik fişine ulaşabildiğinizden emin olun.
- Cihazın bağlantısını kesmek için elektrik kablosunu çekmeyin. Daima şebeke fişini çekin.
- Cihaz bir uzatma kablosu, adaptör ya da çoklu bağlantı prizi ile bağlandığında yangın riski ortaya çıkabilir. Topraklamanın standartlara ve düzenlemelere uyumlu olduğundan emin olun.
- Güç kablosunun 90 °C'den daha yüksek ısıya maruz kalmasına izin vermeyin.

3.6 Bağlantı kablosu

Bağlantı kablosunu değiştirmek için sadece özel kabloyu veya eşdeğerini kullanın. Kablo tipi: H03V2V2-F T90.

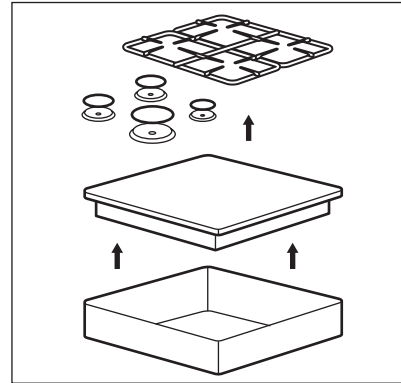
Kablo kesitlerinin voltaja ve çalışma sıcaklığına uygun olduğundan emin olun. Sarı/yeşil topraklama kablosu, kahverengi (veya siyah) faz kablosundan yaklaşık 2 cm daha uzun olmalıdır.



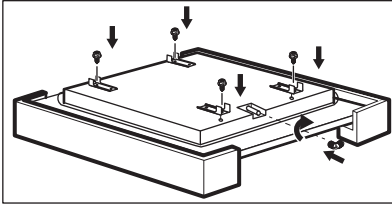
1. Yeşil ve sarı (topraklama) kabloyu "E" harfiyle işaretlenmiş veya sembolüne sahip veya yeşil ve sarı ile renklendirilmiş terminale bağlayın.
2. Mavi (nötr) kabloyu, "N" harfiyle işaretlenmiş veya mavi ile renklendirilmiş terminale bağlayın.
3. Kahverengi (elektrik yüklü) kabloyu, "L" harfiyle işaretlenmiş veya kırmızı ile renklendirilmiş terminale bağlayın. Her zaman ağ fazına bağlı olmalıdır.

3.7 Montaj

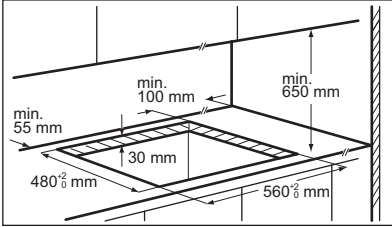
1.



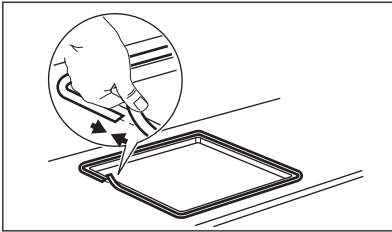
2.



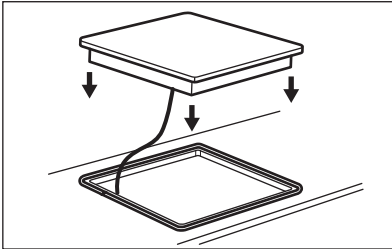
3.



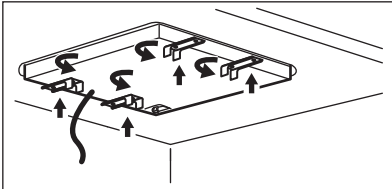
4.



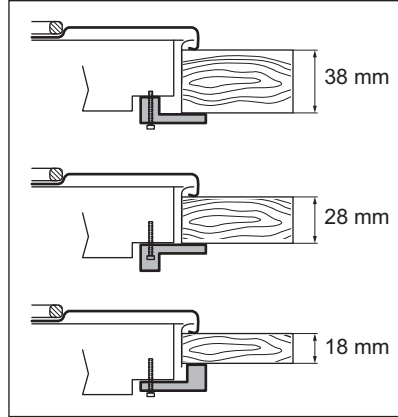
5.



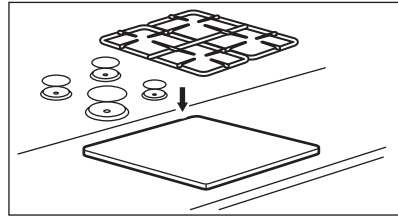
6.



7.



8.



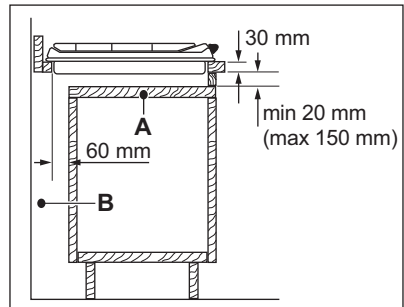
DİKKAT!

Cihazı yalnızca düz yüzeyi olan bir tezgahın üstüne yerleştirin.

3.8 Takma seçenekleri

Ocağın altına takılan panel kolayca çıkarılabilirmeli ve teknik yardım müdahalesi gerektiğinde kolayca erişilebilmelidir.

Kapaklı



A. Çıkarılabilir panel

B. Bağlantılar için alan

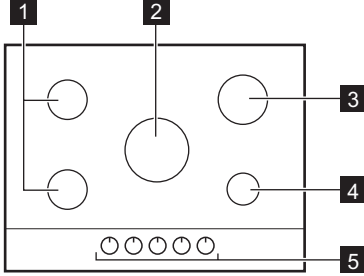
Fırınlı mutfak ünitesi

Ocağın ve fırının elektrik bağlantısı, güvenlik nedeniyle ve fırının üniteden kolayca

çıkarılmasına imkan vermek için ayrı olarak takılmalıdır.

4. ÜRÜN TANIMI

4.1 Pişirme yüzeyi düzeni



- 1 Yarı - hızlı bek
- 2 Çok Başlı bek
- 3 Hızlı bek
- 4 Yardımcı bek

5 Kontrol düğmeleri

4.2 Kontrol düğmesi

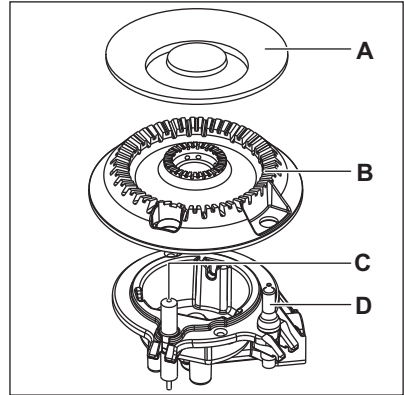
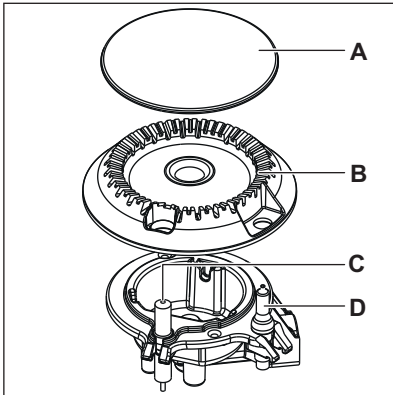
Simge	Açıklaması
●	gaz beslemesi yok / kapalı konum
★	ateşleme konumu / maksimum gaz beslemesi
1	minimum gaz beslemesi
1 - 9	güç seviyeleri

5. GÜNLÜK KULLANIM

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

5.1 Bek genel görünümü



- A. Bek şapkası
- B. Bek başlığı
- C. Ateşleme ucu
- D. Gaz kesme emniyet çubuğu

5.2 Bekin ateşlenmesi



Beki mutlaka pişirme kabını yerleştirmeden önce yakın.



UYARI!

Mutfakta açık ateş kullanırken çok dikkatli olun. Üretici, ateşin yanlış kullanılması halinde hiçbir sorumluluk kabul etmez.

1. Gaz kontrol düğmesini bastırırken en yüksek gaz ayarına gelene kadar saat yönünün tersine doğru çevirin (↺).
2. Gaz kontrol düğmesini 10 saniye ya da daha kısa süreyle basılı tutun. Bu, gaz kesme emniyetinin ısınmasını sağlayacaktır. Eğer ısınmazsa, gaz çıkışı kesilir.
3. Ateşi sürekli yanmasını istediğiniz seviyede ayarlayın.



Birkaç denemeden sonra bek yanmazsa, başlığının ve kapağının doğru pozisyonda olup olmadığını kontrol edin.



UYARI!

Kontrol düğmesini 15 saniyeden daha uzun süre basılı tutmayın. Eğer bek 15 saniye geçmesine rağmen yanmazsa, kontrol düğmesini bırakın, düğmeyi "off" (kapalı) konumuna getirin ve beki tekrar yakmaya çalışmadan önce en az 1 dakika bekleyin.



DİKKAT!

Elektrikler kesildiğinde beki, entegre ateşleme sistemi olmadan da, yakabilirsiniz; böyle bir durumda alevi beke yaklaştırdıktan sonra kontrol düğmesini saat yönünün tersi yönde sonuna kadar çevirdikten sonra bastırın ve basılı tutun. Gaz kontrol düğmesini 10 saniye veya daha kısa süre basılı tutarak gaz kesme emniyetinin ısınmasını sağlayın.



Bek kontrolünüz dışında sönerse, kontrol düğmesini off (kapalı) konumuna getirin ve beki tekrar yakmaya çalışmadan önce en az 1 dakika bekleyin.



Montaj veya bir elektrik kesintisinden sonra elektriği açtığınızda, çakmak otomatik olarak devreye girer. Bu, normal bir durumdur.



Ocak StepPower ile donatılmıştır. Bu fonksiyon, gücü 1 ile 9 arasında daha hassas bir şekilde ayarlayabilmeyi sağlar.

5.3 Ocak bekini kapama

Alevi söndürmek için, düğmeyi ● konumuna getirin.



UYARI!

Pişirme kaplarını ocak bekinden almadan önce, mutlaka alevi kısın veya tamamen söndürün.

6. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 Pişirme Kapları

DİKKAT!

Dökme demir kaplar, toprak kaplar, ızgara aksesuarları ya da tost plakaları kullanmayın. Paslanmaz çelik çok fazla ısıtılırsa kararır.

UYARI!

Aynı tavayı aynı anda iki ayrı beke koymayın.

UYARI!

Dökülme ve yaralanmaları önlemek için halkaların üzerine dengesiz veya hasarlı tencereler koymayın.

DİKKAT!

Tencere diplerinin kontrol düğmesinin üzerinde durmadığından emin olun, aksi takdirde alev düğmeyi ısıtır.

DİKKAT!

Tencere kulplarının ocağın ön kenarının üstünde olmadığından emin olun.

DİKKAT!

Maksimum denge ve daha düşük gaz tüketimi elde etmek için tencerelerin brülöre ortalanmış olarak yerleştirilmesini sağlayın.

6.2 Pişirme kabının çapı

DİKKAT!

Beklerin boyutuna uygun çaplarda pişirme kapları kullanın.

Bek	Pişirme kabının çapı (mm)
Çok Başlı	180 - 260
Hızlı	180 - 260
Yarı hızlı	120 - 240
Yedek	80 - 180

6.3 Önerilen tarifler

Yiyecek kategorileri	Tarifler	Bek tipi	Güç seviyesi
Soslar - Süsleme	Beşamel	Yedek	2-6
	Domates sosu	Yarı hızlı	1-6
Makarna - Pirinç - diğer Tahıllar	Mantar pirinç	Çok Başlı	1-6
	Kuskus	Hızlı	1-6
	Makarna	Çok Başlı	6-9
	Ravioli	Yedek	7-9
Çorba - Bakliyat	Sebze çorbası	Yarı hızlı	2-8
	Mantarlar ve patates çorbası	Yarı hızlı	1-7
	Balık çorbası	Çok Başlı	1-3

Yiyecek kategorileri	Tarifler	Bek tipi	Güç seviyesi
Et	Siğir eti köftesi	Çok Başlı	1-6
	Domuz rosto fileto	Çok Başlı	5-9
	Siğir eti burger graten	Yedek	1-6
Balık	Bezelyeli sepya	Çok Başlı	1-6
	Fırında kızartılmış ton balığı bifteği	Hızlı	5-8
Yumurtalı yemekler	Omlet	Çok Başlı	1-6
Sebzeler	Çeşnili mantar	Yarı hızlı	2-8
	Sebzeli Caponata	Çok Başlı	3-7
	Haşlanmış patates	Hızlı	7-9
	Tereyağlı dondurulmuş ıspanak	Hızlı	1-4
Kızartılmış yemekler	Patates kızartması	Çok Başlı	8-9
	Donut'lar	Çok Başlı	3-7
Tavada pişirilmiş atıştırmalıklar	Kavrulmuş fındık	Yarı hızlı	2-6
	Ktır ekmek	Çok Başlı	2-6
	Krepler	Yarı hızlı	3-9
Tatlılar	Karamel	Yedek	2-6
	Muhallebi	Yedek	2-6
	Panna cotta	Yedek	1-6



Tüm tarifler yaklaşık 4 porsiyondur.



Piştirme tablosunda önerilen ayarlar yalnızca fikir vermek içindir ve yiyeceklerin çiğliğine, ağırlığına ve miktarına ve aynı zamanda kullanılan gazın türüne ve yemeğin hazırlanmasında kullanılan piştirme kabı malzemesine bağlı olarak ayarlanmalıdır.



İdeal hassas bir piştirme için yedek beki kullanın.

7. BAKIM VE TEMİZLİK



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

7.1 Genel bilgiler

- Her kullanımdan sonra ocağı temizleyin.
- Daima temiz tabanlı piştirme kapları kullanın.

- Yüzey üzerinde bulunan çizikler ve koyu lekeler, ocağın çalışmasını etkilemez.
- Ocak yüzeyi için uygun bir temizlik maddesi kullanın.

7.2 Ocak ızgaraları



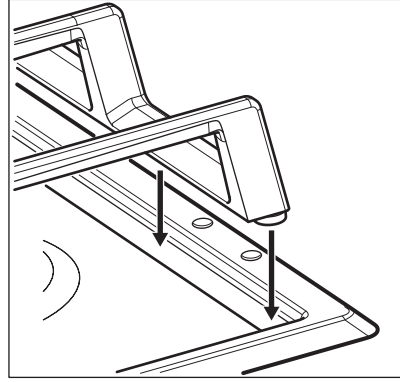
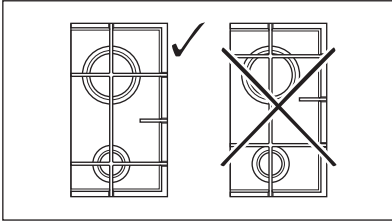
Ocak ızgaraları bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir. Elde yıkanmaları gereklidir.

1. Ocağı kolayca temizlemek için ocak ızgaralarını yerinden alın.



Ocak ızgaralarını yerleştirirken ocak yüzeyinin zarar görmemesi için çok dikkatli hareket edin.

2. Emaye kaplamada bazen pürüzlü kenarlar olabilmektedir, bu nedenle ocak ızgaralarını elle yıkarken ve kurularken dikkatli olun. Zorlu kirleri, gerekirse, temizleme macunu ile çıkarın.
3. Ocak ızgaralarını temizledikten sonra yerlerine doğru oturduğundan emin olun.
4. Bekin düzgün bir şekilde çalışması için, ocak ızgarası kollarının bekin ortasına hizalı bir şekilde dikkat edin.



7.3 temizlenmesi

- **Şu lekeleri bekletmeden temizleyin:** erimiş plastik, plastik folyo, tuz, şeker ve şekerli yiyecekler; aksi halde kir ocaklara zarar verebilir. Yanmamak için dikkatli olun.
- **Bu lekeleri ocak yeterince soğuduktan sonra temizleyin:** domates, ketçap, mayonez, hardal, kireç halkaları, su halkaları, yağ lekeleri, parlak metalik renk atmaları. Ocağı nemli bir bezle ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Temizledikten sonra, ocağı yumuşak bir bezle silerek kurulayın.
- Emaye kısımları, alev başlığı ve kapaklarını temizlemek için ılık sabunlu su ile yıkayın ve yerlerine takmadan önce iyice kurulayın.

EasyClean Kolay Temizlenen Kaplama

- Ocağı temizlerken pişirme yüzeyindeki yemek artıklarını giderin.
- Ocağı sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin.
- Yanmış yemek, yağ ve inatçı lekeleri temizlemek için, temizlik yapmadan önce az miktarda yumuşak deterjanda birkaç dakika yumuşaması için bekletin.
- Temizledikten sonra kurulamak için yumuşak bir bez ya da güderi ile yatay hareketlerle silin.
- Kolay Temizlenen yüzeyi her gün temizlemek için su ya da cam suyu ile ıslatılan yumuşak bir bez kullanın. Yüzeyde çizikler bırakabileceğinden kağıt havlu kullanımını önerilmez.
- Klorür gibi aşındırıcı kimyasal içeren temizlik ürünlerini kullanmayın; yüzeyi,

dezenfektan, leke veya pas giderici ve daldırmalı temizlik ürünleri ile temizlemeyin.

⚠ UYARI!

Aşındırıcı deterjanlar ve sert su paslanmaz çelik yüzeyde lekeler bırakabilir.

⚠ UYARI!

Aşındırıcı deterjan ve süngerler paslanmaz çelik yüzeyde çiziklere neden olabilir.

7.4 Ateşleme ucunun temizlenmesi

Bu özellik için metal elektrotlu bir seramik ateşleme ucu kullanılır. Ateşlemede zorluk yaşamamak için bu parçaları çok temiz tutun ve ocak beki alev başlığı deliklerinin tıkalı olup olmadığını kontrol edin.

7.5 Periyodik bakım

Gaz besleme borusunu ve basınç ayarlayıcısının (eğer varsa) durumunu Yetkili Servisinize kontrol ettirin.

8. SORUN GİDERME

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

8.1 Servisi aramadan önce...

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Çakmak, düğme doğru konuma getirildiği halde çalışmıyor.	Ocak, elektrik beslemesine bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.	Ocağın elektrik beslemesine doğru bir şekilde bağlı olup olmadığını kontrol edin.
	Sigorta atmıştır.	Arızaya, sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sigortanın tekrar tekrar atması halinde, kalifiye bir elektrikçiye danışın.
	Brülör ve başlığı yanlış yerleştirilmiştir.	Brülör ve başlığını doğru şekilde yerleştirin.
Ateşlendikten hemen sonra alev sönmüyor.	Gaz kesme emniyeti algılayıcısı yerince ısınmamıştır.	Ateşi yaktıktan sonra, düğmeyi 10 saniyeyi aşmayacak bir süre boyunca basılı tutun.
Alev halkası düzgün yerleştirilmemiştir.	Brülör başlığı, yiyecek artıkları ile tıkanmış olabilir.	Enjektörün tıkalı olmamasına ve ocak beki alev başlığında yemek kalıntıları olmamasına dikkat edin.

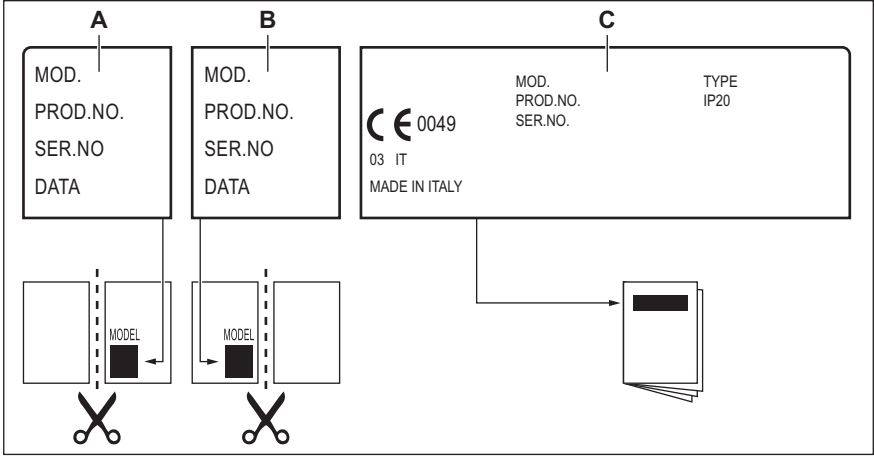
8.2 Eğer bir çözüm bulamadıysanız...

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınızı takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun. Bilgi etiketindeki verileri verin. Ocağı doğru çalıştırdığınızdan emin olun. Doğru çalıştırmadığınız takdirde servis

teknisyeni veya satıcı tarafından yapılacak servis işlemi, garanti süresi içinde dahi olsa ücretlendirilecektir. Garanti süresi ve Yetkili Servis Merkezleri ile ilgili bilgiler garanti kitapçığındadır.

8.3 Aksesuar çantasıyla birlikte verilen etiketler

Yapışkan etiketleri aşağıda gösterildiği gibi yapıştırın:



- A. Garanti Kartına yapıştırın ve bu kısmı gönderin (varsa).
- B. Garanti Kartına yapıştırın ve bu kısmı saklayın (varsa).

- C. Kullanma kılavuzuna yapıştırın.

9. TEKNİK VERİLER

9.1 Ocak boyutları

Genişlik	745 mm
Derinlik	510 mm

9.2 Ayar vidası çapı

BEK	Ø AYAR VİDASI 1/100 mm
Çok Başlı	57
Hızlı	52
Yarı hızlı	35
Yedek	28

9.3 Diğer teknik veriler

TOPLAM GÜÇ:	Orijinal gaz:	G20 (2H) 20 mbar	11,65 kW
	Gaz değişimi:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	825 g/sa
Elektrik kaynağı:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Cihaz kategorisi:	II2H3B/P		
Gaz bağlantısı:	G 1/2"		
Cihaz sınıfı:	3		

9.4 G20 20 mbar DOĞAL GAZ için gaz bekleri

BEK	NORMAL GÜÇ kW	MİNİMUM GÜÇ kW	ENJEKTÖR İŞARETİ
Çok Başlı	4,0	1,4	146
Hızlı	2,95	0,75	119°
Yarı hızlı	1,85	0,6	92
Yedek	1,0	0,33	70

9.5 LPG için gaz bekleri G30/G31 30/30 mbar

BEK	NORMAL GÜÇ kW	MİNİMUM GÜÇ kW	ENJEKTÖR İŞARETİ	NOMİNAL GAZ AKIŞI kW
Çok Başlı	3,55	1,4	095	258
Hızlı	2,8	0,75	86	204
Yarı hızlı	2,0	0,6	71	145
Yedek	1,0	0,33	50	73

10. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

10.1 EU 66/2014'e göre ürün bilgisi

Model kimliği	KGS75362XX		
Ocak tipi	Ankastre ocak		
Gazlı brülör sayısı	5		
Her bir gazlı brülörün enerji verimliliği (EE gas burner)	Sol arka - Yarı hızlı	%60,5	
	Sağ arka - Hızlı	%57,8	
	Merkez orta - Çok Başlı	%53,0	
	Sol ön - Yarı hızlı	%60,7	
	Sağ ön - Yedek	geçerli değil	

EN 30-2-1: Gaz yakan ev pişirme cihazları - Parça 2-1: Rasyonel enerji kullanımı - Genel

10.2 Enerji tasarrufu

- Kullanmadan önce ocak beki ve ızgara desteklerinin doğru şekilde monte edildiğinden emin olun.
- Sadece, çapı ocak beklerinin boyutuna uygun olan pişirme kaplarını kullanın.
- Tencereyi ocak bekinin ortasına yerleştirin.
- Su kaynatırken sadece ihtiyacınız olan miktarda su kullanın.
- Mümkünse, kapakları her zaman pişirme kaplarının üzerine koyun.
- Kaptaki sıvı kaynamaya başladığında alevin şiddetini azaltarak sıvının yavaş yavaş kaynamaya devam etmesini sağlayın.
- Mümkünse düdüklü tencere kullanın. İlgili kullanım kılavuzuna başvurun.

11. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıkoymuş ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
 2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
 3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurma hakkı tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
 4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
 5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
 6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.
- 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.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
ST GÖRANSGATAN 143
SE-105 45 STOCKHOLM
SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

İthalatçı: Electrolux Day. Tük. Mam. San. Tic. A.Ş.

Adres: İnci Çıkmaızı No:3 İnci Ofis Zemin Kat

Daire:6 Altunizade 34662

Üsküdar, İstanbul-Türkiye

Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589

musteri_hizmetleri@electrolux.com

WEB: www.electrolux.com.tr

Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğeri beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

12. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir  Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.







