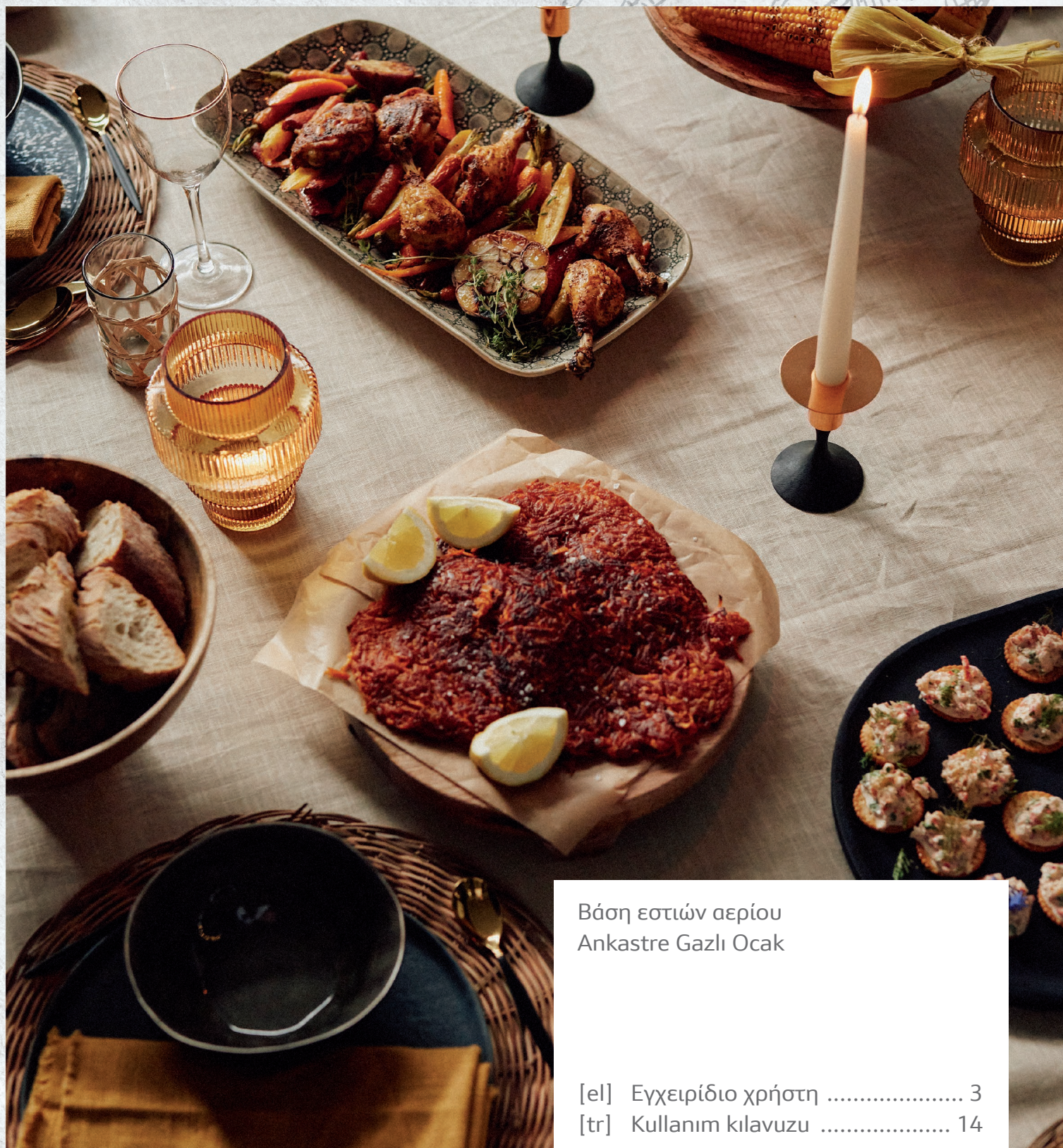


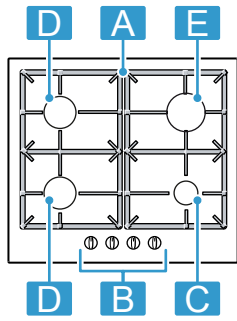


Βάση εστιών αερίου
Ankastre Gazlı Ocak

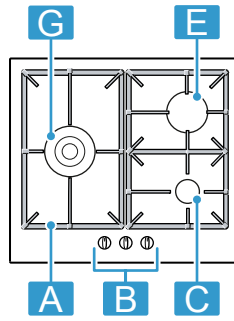
[el] Εγχειρίδιο χρήστη 3
[tr] Kullanım kılavuzu 14

**T26DS49... T26DS59... T26DS19...
T27DS59.. T27DS79... T29DS69...**

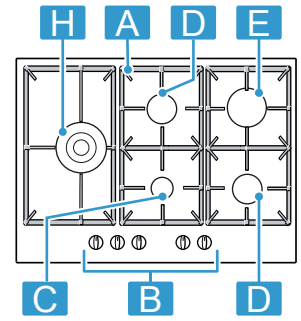
T26DS49...



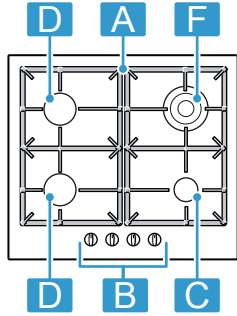
T26DS19...



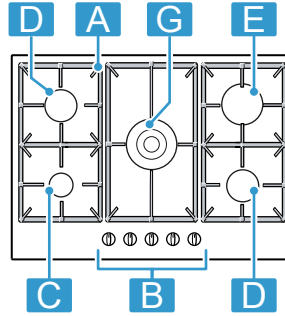
T27DS79...



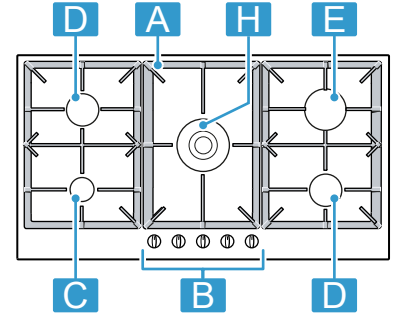
T26DS59...



T27DS59...



T29DS69...



¹ Εξάρτημα		
A	Σχάρα	-
B	Κουμπιά χειρισμού	-
C	Οικονομικός καυστήρας	0,90 / 1,00 kW
D	Κανονικός καυστήρας	1,60 / 1,75 kW
E	Ισχυρός καυστήρας	2,80 / 3,00 kW
F	Καυστήρας πολλαπλής στεφάνης Miniwok	3,30 / 3,50 kW
G	Καυστήρας πολλαπλής στεφάνης Wok	3,80 / 4,00 kW
H	Καυστήρας πολλαπλής στεφάνης Dualwok	4,60 / 5,00 kW

¹ Οι εικόνες που υπάρχουν σ'αυτές τις οδηγίες είναι μόνο ενδεικτικές.

¹ Bileşenler		
A	Tel ızgara	-
B	Kontrol düğmesi	-
C	Ekonomik brülör	0,90 / 1,00 kW
D	Normal brülör	1,60 / 1,75 kW
E	Güçlü brülör	2,80 / 3,00 kW
F	Mini wok çok taçlı brülör	3,30 / 3,50 kW
G	Wok çok taçlı brülör	3,80 / 4,00 kW
H	İkili wok çok taçlı brülör	4,60 / 5,00 kW

¹ Bu talimatlarda yer alan resimler bilgilendirme amaçlıdır.

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον ψηφιακό οδηγό χρήσης.



Πίνακας περιεχομένων

1	Ασφάλεια.....	3
2	Αποφυγή υλικών ζημιών	6
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία	6
4	Γνωριμία.....	7
5	Εξαρτήματα	8
6	Βασικός χειρισμός.....	8
7	Μαγειρικά σκεύη	9
8	Συμβουλές ρύθμισης για το μαγείρεμα	10
9	Καθαρισμός και φροντίδα.....	10
10	Αποκατάσταση βλαβών.....	11
11	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	13
12	Απόσυρση.....	13

1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

1.1 Γενικές υποδείξεις

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Μόνο με τη σωστή τοποθέτηση σύμφωνα με τις οδηγίες τοποθέτησης διασφαλίζεται η ασφάλεια κατά τη χρήση. Ο εγκαταστάτης είναι υπεύθυνος για την άψογη λειτουργία στη θέση τοποθέτησης.

ΠΡΟΣΟΧΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Αυτή η συσκευή χρησιμεύει μόνο για μαγείρεμα.

- Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, για παράδειγμα για θέρμανση χώρων.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- για την παρασκευή φαγητών και ροφημάτων.
- κάτω από επιτήρηση. Επιβλέπετε τις σύντομες διαδικασίες βρασμού χωρίς διακοπή.
- Στα ιδιωτικά νοικοκυριά και στο οικιακό περιβάλλον.
- μέχρι ένα ύψος από 2.000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή:

- σε σκάφη ή σε οχήματα.
- ως θέρμανση χώρου.
- Με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.
- Στην ύπαιθρο

Για τη μετατροπή σε ένα άλλο είδος αερίου καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά από 8 ετών και άνω και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, αν επιβλέπονται ή έχουν κατατοπιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

1.4 Ασφαλής χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος έκρηξης!

Το αέριο που διαρρέει μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη. ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΟΣΜΗΣ ΑΕΡΙΟΥ Ή ΒΛΑΒΗΣ ΣΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΕΡΙΟΥ

- Κλείστε αμέσως την παροχή αερίου ή τη βαλβίδα της μπουκάλας αερίου.

- Σβήστε αμέσως οποιαδήποτε ανοιχτή φωτιά και τα τσιγάρα.
- Μην πατήσετε άλλο τον διακόπτη φωτισμού και τον διακόπτη της συσκευής.
- Μην τραβήξετε κανένα φιν από την πρίζα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα σταθερό ή κινητό τηλέφωνο στο σπίτι.
- Ανοίξτε τα παράθυρα και εξαερίστε καλά το δωμάτιο.
- Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή την επιχείρηση παροχής αερίου.

Το αέριο που διαρρέει μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη. Οι μικρές ποσότητες αερίου σε ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα μπορούν να συγκεντρωθούν και να αναφλεγούν.

- Όταν η συσκευή για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα δε χρησιμοποιείται, κλείστε τη βαλβίδα ασφαλείας της παροχής αερίου.
- Το αέριο που διαρρέει μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη. Εάν η μπουκάλα υγραερίου δεν στέκεται κάθετα, μπορεί να εισχωρήσει υγρό προπάνιο/βουτάνιο στη συσκευή. Σε αυτή την περίπτωση μπορούν να προκύψουν μεγάλες φλόγες στους καυστήρες. Τα εξαρτήματα μπορούν να υποστούν ζημιά και με την πάροδο του χρόνου να εμφανιστεί μια διαρροή, έτσι ώστε να εξέρχεται αέριο μη ελεγχόμενο.
- Χρησιμοποιείτε τις μπουκάλες υγραερίου πάντοτε σε κάθετη θέση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος δηλητηρίασης!

Η χρήση μιας μαγειρικής συσκευής αερίου οδηγεί στην παραγωγή θερμότητας, υγρασίας και προϊόντων καύσης στον χώρο, στον οποίο είναι εγκατεστημένη. Βεβαιωθείτε, ότι η κουζίνα αερίζεται καλά, ιδιαίτερα όταν η συσκευή χρησιμοποιείται.

- Σε περίπτωση εντατικής χρήσης της συσκευής για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, μπορεί να είναι απαραίτητος ένας επιπλέον αερισμός, π.χ. αύξηση του μηχανικού αερισμού, εάν υπάρχει, ένας πρόσθετος αερισμός για την ασφαλή απαγωγή των προϊόντων καύσης στον εξωτερικό αέρα (προς τα έξω) και ταυτόχρονα για τη δυνατότητα ανταλλαγής του αέρα του χώρου με πρόσθετο αερισμό.
- Για τον πρόσθετο αερισμό, αποταθείτε σε έναν επαγγελματία πριν την εγκατάσταση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Το μαγείρεμα σε βάσεις εστιών με λίπος ή λάδι χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιές.

- Μην αφήνετε ποτέ τα καυτά λάδια και λίπη χωρίς επιτήρηση.
- Μη δοκιμάσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αντί αυτού απενεργοποιήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ.

- Μην τοποθετήσετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών ή στην πλησίον περιοχή.
- Μην τοποθετήσετε ποτέ αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ.

- Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.
- Μην αποθηκεύετε ή μη χρησιμοποιείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα, π.χ. κουτιά σπρέι ή υλικά καθαρισμού, κάτω από τη συσκευή ή κοντά στη συσκευή.

Τα καλύμματα της βάσης εστιών μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

- Μη χρησιμοποιείτε κανένα κάλυμμα βάσης εστιών.

Οι καυστήρες αερίου, χωρίς τοποθετημένα πάνω μαγειρικά σκεύη, δημιουργούν κατά τη λειτουργία μεγάλη θερμότητα. Ένας από πάνω τοποθετημένος απορροφητήρας μπορεί να υποστεί ζημιά ή να πιάσει φωτιά.

- Λειτουργείτε τους καυστήρες αερίου μόνο με τοποθετημένα πάνω μαγειρικά σκεύη.

Η συσκευή ζεσταίνεται πάρα πολύ, τα υφάσματα και άλλα αντικείμενα μπορεί να αναφλεγούν.

- Κρατάτε τα υφάσματα, π.χ. ρούχα ή κουρτίνες μακριά από τις φλόγες.
- Μην πιάνετε ποτέ πάνω από τις φλόγες.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα αντικείμενα, π.χ. πετσέτες κουζίνας ή εφημερίδες πάνω, δίπλα ή πίσω από τη συσκευή.

Το αέριο που διαφεύγει μπορεί να αναφλεγεί.

- ▶ Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά από 10 δευτερόλεπτα, γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση μηδέν και ανοίξτε την πόρτα ή το παράθυρο του χώρου. Πριν την εκ νέου ανάφλεξη του καυστήρα, περιμένετε το λιγότερο ένα λεπτό.
- ▶ Όταν η φλόγα σβήσει αθέλητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση μηδέν. Πριν την εκ νέου ανάφλεξη του καυστήρα, περιμένετε το λιγότερο ένα λεπτό.

Τρόφιμα μπορεί να αναφλεγούν.

- ▶ Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια σύντομη διαδικασία πρέπει πάντοτε να επιτηρείται.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Τα προσβάσιμα εξαρτήματα μπορούν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να ζεσταθούν.

- ▶ Τα μικρά παιδιά θα πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή.

Τα προστατευτικά πλέγματα των βάσεων εστιών μπορούν να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ προστατευτικά πλέγματα βάσεων εστιών.

Τα άδεια μαγειρικά σκεύη θερμαίνονται πάρα πολύ στους αναμμένους καυστήρες αερίου.

- ▶ Μη θερμαίνετε ποτέ άδεια μαγειρικά σκεύη. Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

Μια συσκευή ή ένα καλώδιο σύνδεσης που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φισ του καλωδίου σύνδεσης.
- ▶ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φισ του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών και κλείστε την παροχή αερίου.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → Σελίδα 13

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών.

- ▶ Μη φέρετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι βλάβες ή οι ζημιές στη συσκευή και οι μη ενδεδειγμένες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή.
- ▶ Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική, τραβήξτε το φισ από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών, κλείστε την παροχή αερίου και καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή και να αντικαταστήσει τις γραμμές αερίου που έχουν υποστεί ζημιά.

Τα ακατάλληλα μεγέθη μαγειρικών σκευών, τα χαλασμένα ή λάθος τοποθετημένα μαγειρικά σκεύη μπορούν να προκαλέσουν σοβαρούς τραυματισμούς.

- ▶ Προσέξτε τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη.

Κατά την ενεργοποίηση των καυστήρων δημιουργούνται σπινθήρες στους αναφλεκτήρες.

- ▶ Μην αγγίζετε τους αναφλεκτήρες κατά τη διάρκεια της ανάφλεξης του καυστήρα.

Όταν ένα κουμπί χειρισμού δεν μπορεί να περιστραφεί ή είναι χαλαρό, δεν επιτρέπεται πλέον να χρησιμοποιηθεί.

- ▶ Αποταθείτε αμέσως στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, για να επισκευαστεί ή να αντικατασταθεί το κουμπί χειρισμού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!

Τα παιδιά μπορεί να περάσουν τα υλικά της συσκευασίας πάνω από το κεφάλι ή να τυλιχτούν σ' αυτά και να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Τα παιδιά μπορεί να εισπνεύσουν ή να καταπιούν μικρά κομμάτια και έτσι να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

2 Αποφυγή υλικών ζημιών

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μια συσσώρευση θερμότητας μπορεί να καταστρέψει τη συσκευή.

- ▶ Μην καλύψετε ποτέ τη βάση εστιών αερίου από ανοξείδωτο χάλυβα, π.χ. με αλουμινόχαρτο ή μεμβράνη προστασίας εστιών.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο τα προβλεπόμενα εξαρτήματα. Λόγω θερμότητας μπορούν να προκληθούν ζημιές στις γειτονικές συσκευές ή ντουλάπια. Όταν λειτουργεί η συσκευή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, δημιουργείται θερμότητα και υγρασία.
- ▶ Ανοίξτε ένα παράθυρο ή ενεργοποιήστε έναν απορροφητήρα με απαγωγή προς τα έξω.

Μια συσσώρευση θερμότητας μπορεί να να προξενήσει ζημιά στη συσκευή.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε δύο καυστήρες ή πηγές θερμότητας για ένα μόνο μαγειρικό σκεύος.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε πλάκες του γκριλ, πηλίνα δοχεία, κτλ., για ένα μεγάλο χρονικό διάστημα με πλήρη ισχύ.

Μια συσσώρευση της θερμότητας μπορεί να καταστρέψει τα στοιχεία χειρισμού.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε μεγάλα μαγειρικά σκεύη πάνω σε καυστήρες πλησίον των κουμπιών χειρισμού. Η λάθος θέση ενός κουμπιού χειρισμού οδηγεί σε βλάβες λειτουργίες.

- ▶ Όταν η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία, γυρνάτε τα κουμπιά χειρισμού πάντοτε στη θέση μηδέν.

Ένας άγαρμος χειρισμός των μαγειρικών σκευών μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια της συσκευής.

- ▶ Χειρίζεστε με προσοχή το μαγειρικό σκεύος πάνω στη βάση εστιών.
- ▶ Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.

Τα όξινα υγρά όπως ο χυμός λεμονιού ή το ξύδι μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της συσκευής.

- ▶ Μην αφήνετε όξινα υγρά πάνω στη βάση εστιών.

3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

3.1 Εξοικονόμηση ενέργειας

Εάν ακολουθήσετε αυτές τις υποδείξεις, η συσκευή σας χρειάζεται λιγότερη ενέργεια.

Επιλέξτε τον καυστήρα ανάλογα με το μέγεθος της κατσαρόλας. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος κεντραρισμένα.

Συμβουλή: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών δίνουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατσαρόλας. Αυτή είναι συχνά μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου.

- Τα ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή οι μη εντελώς καλυμμένες ζώνες μαγειρέματος καταναλώνουν πολύ ενέργεια.

Κλείνετε τις κατσαρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι.

- Όταν μαγειρεύετε χωρίς καπάκι, χρειάζεται η συσκευή σημαντικά περισσότερη ενέργεια.

Σηκώνετε το καπάκι όσο το δυνατό λιγότερο.

- Όταν σηκώνετε το καπάκι, διαφεύγει πολύ ενέργεια.

Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι.

- Μέσα από το γυάλινο καπάκι μπορείτε να βλέπετε μέσα στην κατσαρόλα, χωρίς να σηκώνετε το καπάκι.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για την ποσότητα των τροφίμων.

- Ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος με λίγο περιεχόμενο χρειάζεται περισσότερη ενέργεια για τη θέρμανση.

Μαγειρεύετε με λίγο νερό.

- Όσο περισσότερο νερό βρίσκεται στο μαγειρικό σκεύος, τόσο περισσότερη ενέργεια χρειάζεται για τη θέρμανση.

Επιστρέψτε έγκαιρα σε χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος.

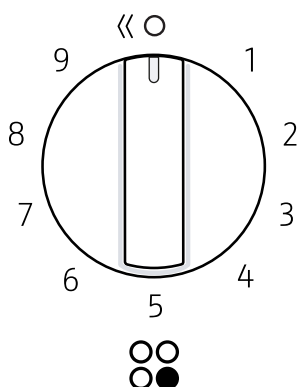
- Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος σπαταλάτε ενέργεια.

4 Γνωριμία

4.1 Κουμπιά χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε όλες τις λειτουργίες της συσκευής σας και λαμβάνετε πληροφορίες για την κατάσταση λειτουργίας.

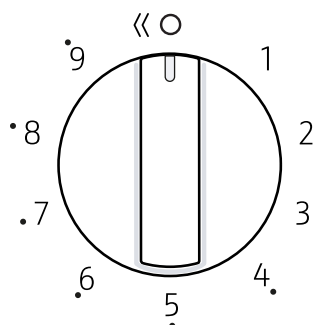
Με τα κουμπιά χειρισμού, μπορεί να ρυθμιστεί το μέγεθος της φλόγας σταδιακά σε διαφορετικές βαθμίδες μαγειρέματος.



Ένδειξη	Σημασία
⊙	Καυστήρας επιμερισμένος στο κουμπί χειρισμού.
○	Καυστήρας απενεργοποιημένος.
9	Υψηλότερη ισχύς και ηλεκτρική ανάφλεξη του καυστήρα.
1	Χαμηλότερη ισχύς.

Καυστήρας πολλαπλής στεφάνης Dualwok

Στον καυστήρα πολλαπλής στεφάνης Dualwok μπορείτε να ρυθμίσετε τις εσωτερικές και τις εξωτερικές φλόγες ξεχωριστά μεταξύ τους.



3.2 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

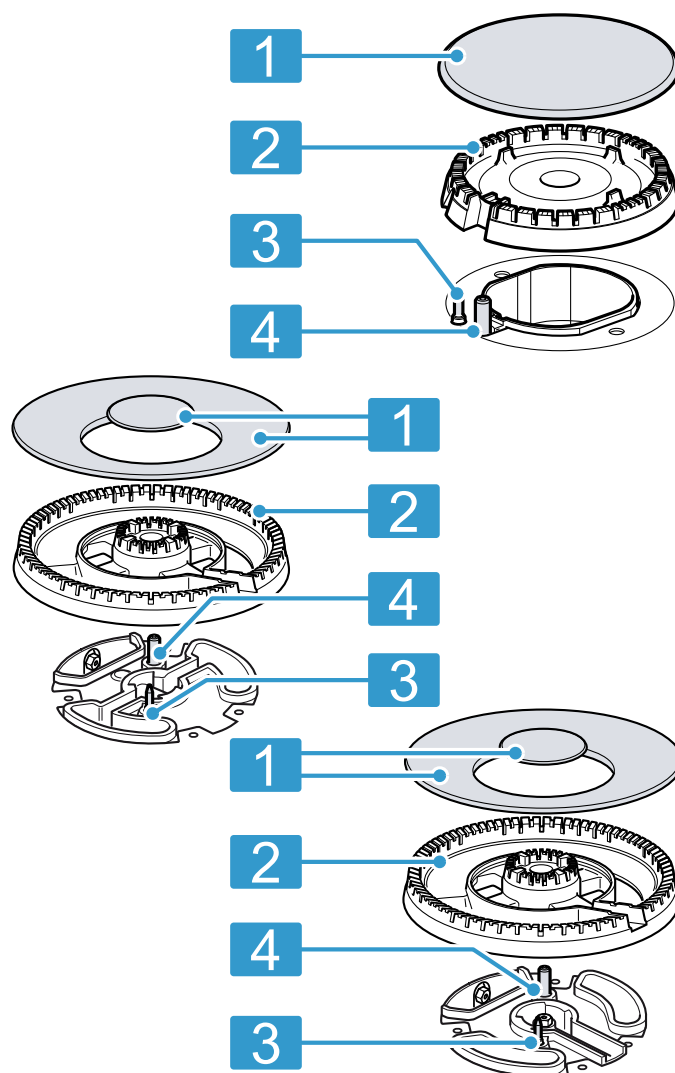
- Αποσύρете τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.

Βαθμίδα Σημασία μαγει- ρέματος

9	Εσωτερική και εξωτερική φλόγα στη μέγιστη ισχύ.
4	Εξωτερική φλόγα στην ελάχιστη, εσωτερική φλόγα στη μέγιστη ισχύ.
3	Εσωτερική φλόγα στη μέγιστη ισχύ.
1	Εσωτερική φλόγα στην ελάχιστη ισχύ.

4.2 Καυστήρας

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα εξαρτήματα του καυστήρα.



1 Καπάκι καυστήρα

2	Κεφαλή του καυστήρα
3	Θερμοστοιχείο για την επιτήρηση της φλόγας
4	Αναφλεκτήρας

4.3 Σχάρες

Τοποθετήστε σωστά τις σχάρες.

Τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη σωστά στις σχάρες. Μην τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη ποτέ απευθείας πάνω στους καυστήρες. Αφαιρείτε πάντοτε προσεκτικά τις σχάρες. Η μετατόπιση μιας σχάρας μπορεί να μετακινήσει επίσης και τις γειτονικές σχάρες.

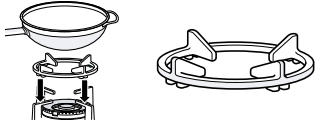
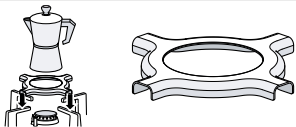
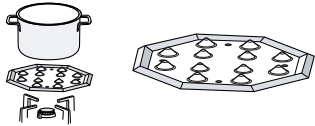
Συμβουλή: Μπορείτε να απομακρύνετε τα υπολείμματα μετάλλου, που παραμένουν πάνω στη σχάρα λόγω της μετακίνησης μερικών μαγειρικών σκευών, με σωστό καθαρισμό.

→ "Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 10

5 Εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet). Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα, επειδή αυτά είναι ακριβώς προσαρμοσμένα στη συσκευή σας.

Τα εξαρτήματα είναι ειδικά για κάθε συσκευή. Δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας. → Σελίδα 13
Ποιο εξάρτημα είναι διαθέσιμο για τη συσκευή σας, θα το βρείτε στον κατάλογό μας, στο Online-Shop ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
www.neff-home.com

Εξαρτήματα	Περιγραφή	Χρήση
Πρόσθετη σχάρα Wok		- Χρησιμοποιήστε τη μόνο στον καυστήρα πολλαπλής στεφάνης. - Χρησιμοποιήστε την πάντοτε στα μαγειρικά σκεύη με κυρτό πάτο. - Συνίσταται, για την επέκταση της διάρκειας ζωής της συσκευής.
Πρόσθετη σχάρα για μπρίκι εσπρέσσο		- Χρησιμοποιήστε τη μόνο στον καυστήρα με τη μικρότερη ισχύ. - Χρησιμοποιήστε τη με μαγειρικά σκεύη με μια διάμετρο μικρότερη από 12.
Πλάκα σιγανού μαγειρέματος		- Για το μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά. - Χρησιμοποιήστε τον οικονομικό καυστήρα ή τον κανονικό καυστήρα. Όταν είναι διαθέσιμοι πολλοί κανονικοί καυστήρες, χρησιμοποιήστε κατά προτίμηση τους πίσω ή τους μπροστινούς δεξιούς καυστήρες. - Τοποθετήστε την με τις προεξοχές προς τα επάνω πάνω στη σχάρα, ποτέ απευθείας πάνω στον καυστήρα.

6 Βασικός χειρισμός

6.1 Ανάφλεξη ενός καυστήρα αερίου

Η βάση εστιών διαθέτει μια αυτόματη ανάφλεξη των καυστήρων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Το αέριο που διαφεύγει μπορεί να αναφλεγεί.

- Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά από 10 δευτερόλεπτα, γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση μηδέν και ανοίξτε την πόρτα ή το παράθυρο του χώρου. Πριν την εκ νέου ανάφλεξη του καυστήρα, περιμένετε το λιγότερο ένα λεπτό.
- Όταν η φλόγα οβήσει αθέλητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση μηδέν. Πριν την εκ νέου ανάφλεξη του καυστήρα, περιμένετε το λιγότερο ένα λεπτό.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Όταν γυρίσετε το κουμπί χειρισμού απευθείας μεταξύ της θέσης 0 και 1, μπορεί να εμφανιστούν εσφαλμένες λειτουργίες.

- Για αυτό μη γυρίσετε ποτέ απευθείας από τη θέση 0 στη θέση 1 ή το αντίθετο.
- 1. Πατήστε το κουμπί χειρισμού του επιλεγμένου καυστήρα και γυρίστε τον αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι την υψηλότερη βαθμίδα. Κρατήστε το κουμπί χειρισμού πατημένο.
- ✓ Σε όλους τους καυστήρες δημιουργούνται σπινθήρες και η φλόγα ανάβει.

2. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και αφήστε το κουμπί χειρισμού ελεύθερο.
→ "Σύστημα ασφαλείας", Σελίδα 9
3. Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στην επιθυμητή βαθμίδα.
4. Όταν δεν πραγματοποιείται καμία ανάφλεξη, γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση "Απενεργοποίηση" και επαναλάβετε τα προηγούμενα περιγραφόμενα βήματα. Αυτήν τη φορά κρατήστε το κουμπί χειρισμού περισσότερο χρόνο πατημένο (μέχρι και 10 δευτερόλεπτα).

Σημείωση:

Λάβετε υπόψη τις ακόλουθες υποδείξεις, για να διασφαλίσετε τη σωστή λειτουργία της συσκευής:

- Τα εξαρτήματα του καυστήρα → Σελίδα 7 και η σχάρα → Σελίδα 8 πρέπει να είναι σωστά τοποθετημένα.
- Μην μπερδέψετε μεταξύ τους τα καπάκια των καυστήρων.
- Προσέχετε για πολύ μεγάλη καθαριότητα. Καθαρίζετε τακτικά τους αναφλεκτήρες με μια μικρή, μη μεταλλική βούρτσα. Προσέξτε, να μην ασκηθούν δυνατοί κραδασμοί στους αναφλεκτήρες.
- Οι οπές και οι αυλακώσεις των καυστήρων πρέπει, για μια σωστή φλόγα, να είναι καθαρές.
→ "Καθαρισμός των καυστήρων", Σελίδα 11

6.2 Σύστημα ασφαλείας

Το σύστημα ασφαλείας (θερμοστοιχείο) διακόπτει τη ροή του αερίου, όταν οι καυστήρες σβήσουν κατά λάθος. Για την ανάφλεξη του καυστήρα, πρέπει να ενεργοποιήσετε το σύστημα, το οποίο επιτρέπει τη ροή του αερίου.

1. Αναφλέξτε τον καυστήρα, χωρίς να αφήσετε ελεύθερο το κουμπί χειρισμού.
✓ Η φλόγα ανάβει.
2. Κρατήστε το κουμπί χειρισμού για επιπλέον 4 δευτερόλεπτα εντελώς πατημένο.

6.3 Ανάφλεξη ενός καυστήρα αερίου με το χέρι

Σε περίπτωση μιας διακοπής ρεύματος μπορείτε να ανάψετε τους καυστήρες επίσης με το χέρι.

1. Πατήστε το κουμπί χειρισμού του επιλεγμένου καυστήρα και γυρίστε τον αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι την υψηλότερη βαθμίδα.
2. Κρατήστε έναν αναφλεκτήρα ή μια φλόγα (αναπτήρας, σπρίτο κτλ.) κοντά στον καυστήρα.

6.4 Απενεργοποίηση ενός καυστήρα

- Γυρίστε το κουμπί χειρισμού προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού στο 0.

6.5 Κανονική συμπεριφορά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

Αυτές οι συμπεριφορές είναι κανονικές για τη συσκευή:

- Ελαφρύς συριγμός από τον αναμμένο καυστήρα.
- Απελευθέρωση οσμών κατά την πρώτη χρήση. Αυτές οι οσμές εξαφανίζονται μετά από λίγο χρόνο.
- Μια πορτοκαλί φλόγα. Αυτό οφείλεται σε σκόνη στον περιβάλλοντα χώρο, χυμένα υγρά, κτλ.
- Θόρυβος κτύπου μερικά δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση του καυστήρα. Αυτό οφείλεται στην ενεργοποίηση του συστήματος ασφαλείας.
→ "Σύστημα ασφαλείας", Σελίδα 9

7 Μαγειρικά σκεύη

Αυτές οι υποδείξεις σας βοηθάνε, στην εξοικονόμηση ενέργειας και στην αποφυγή ζημιών στα μαγειρικά σκεύη.

7.1 Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη

Χρησιμοποιήστε μόνο μαγειρικά σκεύη με κατάλληλη διάμετρο. Τα μαγειρικά σκεύη δεν επιτρέπεται να προεξέχουν πέρα από το περιθώριο της βάσης εστιών. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μικρά μαγειρικά σκεύη πάνω σε μεγάλους καυστήρες. Οι φλόγες δεν επιτρέπεται να ακουμπούν τα πλευρικά τοιχώματα των μαγειρικών σκευών.

Καυστήρας	Ελάχιστη διάμετρος του πάτου του μαγειρικού σκεύους	Μέγιστη διάμετρος του πάτου του μαγειρικού σκεύους
Καυστήρας πολλαπλής στεφάνης	22 cm	30 cm
Ισχυρός καυστήρας	20 cm	26 cm
Κανονικός καυστήρας	14 cm	22 cm

Καυστήρας	Ελάχιστη διάμετρος του πάτου του μαγειρικού σκεύους	Μέγιστη διάμετρος του πάτου του μαγειρικού σκεύους
Οικονομικός καυστήρας	12 cm	16 cm

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με κυρτό πάτο μόνο στον καυστήρα πολλαπλής στεφάνης.

- Η βάση εστιών πρέπει να διαθέτει έναν καυστήρα πολλαπλής στεφάνης και μια πρόσθετη σχάρα Wok.
- Η πρόσθετη σχάρα Wok πρέπει να είναι σωστά τοποθετημένη.

→ "Εξαρτήματα", Σελίδα 8

7.2 Χρήση των μαγειρικών σκευών

Η επιλογή και η τοποθέτηση των μαγειρικών σκευών, επηρεάζει την ασφάλεια και την ενεργειακή απόδοση της συσκευής σας.

→ "Εξοικονόμηση ενέργειας", Σελίδα 6

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα εύφλεκτα γύρω αντικείμενα μπορεί να αναφλεγούν.

- ▶ Ανάμεσα στο μαγειρικό σκεύος και στα εύφλεκτα γύρω αντικείμενα κρατήστε μια ελάχιστη απόσταση 50 mm.

Σημείωση: Κατά τη χρήση μερικών μαγειρικών σκευών, μπορεί να προκληθεί μια προσωρινή, ελαφρά παραμόρφωση της επιφάνειας μαγειρέματος από ανοξειδωτο χάλυβα. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν επιδρά στην ικανότητα λειτουργίας της συσκευής.

Μη χρησιμοποιείτε παραμορφωμένα μαγειρικά σκεύη. Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με επίπεδο και χοντρό πάτο.	Τα παραμορφωμένα μαγειρικά σκεύη δε στέκονται σταθερά πάνω στη βάση εστιών και μπορεί να ανατραπούν.
Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος ακριβώς στη μέση πάνω από τον καυστήρα.	Το μαγειρικό σκεύος μπορεί να ανατραπεί, όταν δε στέκεται στη μέση πάνω στον καυστήρα.
Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος σωστά στις σχάρες.	Το μαγειρικό σκεύος μπορεί να ανατραπεί, εάν το τοποθετήσετε απευθείας πάνω στον καυστήρα.

8 Συμβουλές ρύθμισης για το μαγείρεμα

Με τα κουμπιά χειρισμού της συσκευής μπορείτε να ρυθμίσετε το μέγεθος της φλόγας σταδιακά σε διαφορετικές βαθμίδες ισχύος από 1 μέχρι 9.

Οι χρόνοι μαγειρέματος και οι βαθμίδες ισχύος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των φαγητών, από το είδος του χρησιμοποιούμενου αερίου καθώς και από το υλικό των μαγειρικών σκευών.

Συμβουλές

- Συμβουλές μαγειρέματος
 - Όταν μαγειρεύετε σούπες, κρέμες, φακές ή ρεβίθια, προσθέστε όλα τα υλικά ταυτόχρονα στο μαγειρικό σκεύος.
 - Στα τηγανητά φαγητά, ζεστάνετε πρώτα το λάδι. Μόλις αρχίσετε με το τηγάνισμα, κρατήστε τη θερμοκρασία σταθερή, προσαρμόζοντας σε περίπτωση που χρειάζεται τη βαθμίδα ισχύος. Κατά την παρασκευή περισσότερων μερίδων περιμένετε, μέχρι να επιτευχθεί ξανά η θερμοκρασία. Γυρίζετε τακτικά τα φαγητά.
- Για τη μείωση του χρόνου μαγειρέματος:
 - Χρησιμοποιήστε μια χύτρα ταχύτητας, για να φτιάξετε κρέπες και να μαγειρέψετε όσπρια. Εάν χρησιμοποιήσετε μια χύτρα ταχύτητας, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
 - Το νερό πρέπει να βράζει, προτού προσθέσετε τα ζυμαρικά, το ρύζι ή τις πατάτες. Στη συνέχεια, προσαρμόστε τη βαθμίδα ισχύος, για να συνεχίσετε με το μαγείρεμα.
 - Χρησιμοποιήστε κατά το μαγείρεμα ρυζιού και πατατών ένα καπάκι.

Βαθμίδα Παρασκευή φαγητών μαγειρέματος

9	■ Βράσιμο νερού ■ Μαγείρεμα σε μπεν μαρί (λουτρό νερού): Παντεσπάνι, πουτίγκα, πουτίγκα ψωμιού. ■ Τηγάνισμα σε υψηλές θερμοκρασίες: Ασιατικά φαγητά.
---	--

Βαθμίδα Παρασκευή φαγητών μαγειρέματος

7-9	■ Έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος: Μακαρονάκια, σούπες, κρέμες, παέγια, όσπρια, ρυζόγαλο. ■ Τηγάνισμα στη φριτέζα σε λάδι: Λαχανικά τεμπούρα, κροκέτες, τηγανητές πατάτες, ομελέτα από πατάτες, σνίτσελ, κατεψυγμένα τρόφιμα, παρασκευάσματα. ■ Τηγάνισμα με λίγο λάδι: Γαλλική ομελέτα, μπριζόλα, μπριζόλα κιλότο Stroganoff. ■ Τηγάνισμα, σοτάρισμα: Λαχανικά, κρέας.
4-6	■ Συνέχιση της διαδικασίας μαγειρέματος: Μακαρονάκια, σούπες, κρέμες, παέγια, όσπρια, ρυζόγαλο. ■ Τηγάνισμα στη φριτέζα με λίγο λάδι: Χάμπουργκερ, λουκάνικα, ψητός σολομός, κεφτεδάκια. ■ Γιαχνί, ψητό καπαμά: Ραγού, γκούλας, ratatouille (μελιτζάνες και κολοκυθάκια αλά γαλλικά). ■ Μαγείρεμα σε μεσαία θερμοκρασία: Σάλτσα τυριού, μπεσαμέλ, καρμπονάρα, νεαπολιτάνα, πουτίγκα, κρέπες. ■ Ξεπάγωμα: Κατεψυγμένα τρόφιμα.
1-3	■ Τελικό μαγείρεμα: Ρύζι, παέγια, όσπρια, ρυζόγαλο. ■ Μαγείρεμα σε ατμό: Ψάρι, λαχανικά. ■ Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού: Έτοιμα φαγητά.
1	Λιώσιμο: Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνα, μέλι, κρέμα караμελέ.

9 Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμένει η συσκευή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργική, καθαρίζετε και φροντίζετε την προσεκτικά.

9.1 Υλικά καθαρισμού

Τα κατάλληλα υλικά καθαρισμού θα τα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στο Online-Shop.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό απορρυπαντικό ή υλικά τριψίματος.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε σύρμα κουζίνας.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε μαχαίρια ή κοφτερά αντικείμενα, για να απομακρύνετε κολλημένα υπολείμματα φαγητού από τη βάση εστιών.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε μαχαίρια ή κοφτερά αντικείμενα, για να καθαρίσετε τη σύνδεση μεταξύ του μετάλλου και της γυάλινης ή αλουμινένιας πλάκας.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε συσκευές καθαρισμού με ατμό.

9.2 Καθαρισμός της συσκευής

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εάν αφαιρεθούν τα κουμπιά χειρισμού κατά τη διάρκεια του καθαρισμού της συσκευής, μπορεί να εισχωρήσει υγρασία και να προκαλέσει ζημιά στο εσωτερικό της συσκευής.

- ▶ Κατά τον καθαρισμό της συσκευής, μην αφαιρέσετε τα στοιχεία χειρισμού.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Καθαρίστε με ένα σφουγγάρι, σαπουνί και νερό.
3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Συμβουλή: Απομακρύνετε αμέσως τα χυμένα υγρά. Έτσι εμποδίζετε το κόλλημα υπολειμμάτων φαγητού και μειώνεται ο κόπος κατά τον ακόλουθο καθαρισμό.

9.3 Καθαρισμός των καυστήρων

Καθαρίζετε την επιφάνεια των εξαρτημάτων των καυστήρων μετά από κάθε χρήση. Έτσι εμποδίζετε, να καούν τα υπολείμματα φαγητού.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα εξαρτήματα των καυστήρων μπορεί να χαλάσουν, εάν τα καθαρίσετε στο πλυντήριο πιάτων.

- ▶ Μην καθαρίζετε τα εξαρτήματα των καυστήρων σε ένα πλυντήριο πιάτων.

Σημείωση: Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.

→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 11

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Καθαρίστε με μια μη μεταλλική βούρτσα και σαπουνάδα.

3. Στεγνώστε εντελώς τη συσκευή. Όταν κατά την αρχή του μαγειρέματος υπάρχουν σταγόνες νερού ή υγρές περιοχές, μπορεί να πάθει ζημιά το εμαγιέ.

4. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα των καυστήρων. Βεβαιωθείτε, ότι τα καπάκια των καυστήρων είναι σωστά τοποθετημένα πάνω στον διανομέα.

→ "Καυστήρας", Σελίδα 7

9.4 Καθαρισμός των σχάρων

Σημείωση: Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.

→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 11

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι σχάρες μπορεί να χαλάσουν, εάν τις καθαρίσετε στο πλυντήριο πιάτων.

- ▶ Μην καθαρίζετε τις σχάρες στο πλυντήριο πιάτων.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Αφαιρέστε προσεκτικά τις σχάρες.
3. Καθαρίστε με μια μη μεταλλική βούρτσα και σαπουνάδα.
Καθαρίστε προσεκτικά την περιοχή γύρω από τις λαστιχένιες βάσεις. Εάν ξεκολλήσουν οι λαστιχένιες βάσεις, μπορεί η σχάρα να γρατσουνίσει τη βάση εστιών.
4. Στεγνώστε εντελώς τη συσκευή. Όταν κατά την αρχή του μαγειρέματος υπάρχουν σταγόνες νερού ή υγρές περιοχές, μπορεί να πάθει ζημιά το εμαγιέ.
5. Τοποθετήστε σωστά τις σχάρες.
→ "Σχάρες", Σελίδα 8

9.5 Καυστήρες πολλαπλής στεφάνης και επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα

Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να οδηγήσουν σε αλλαγή χρώματος του καυστήρα πολλαπλής στεφάνης και των επιφανειών από ανοξείδωτο χάλυβα. Αυτό είναι κάτι το κανονικό.

Καθαρίστε αυτές τις περιοχές μετά από κάθε χρήση με ένα καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα.

Συμβουλή: Χρησιμοποιείτε τακτικά το διαθέσιμο από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών υλικό καθαρισμού.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα καθαριστικά ανοξείδωτου χάλυβα μπορούν να αφαιρέσουν τις υπάρχουσες μεταξοτυπίες.

- ▶ Για αυτό μη χρησιμοποιείτε στην περιοχή γύρω από τα κουμπιά χειρισμού καθαριστικά ανοξείδωτου χάλυβα.

10 Αποκατάσταση βλαβών

Τις μικρότερες βλάβες στη συσκευή σας μπορείτε να τις αποκαταστήσετε οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Έτσι αποφεύγετε άσκοπα έξοδα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.

- ▶ Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

→ "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 13

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

10.1 Δυσλειτουργίες

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η γενική ηλεκτρική λειτουργία παρουσιάζει βλάβη.	Η ασφάλεια είναι ελαττωματική. ▶ Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Η αυτόματη ασφάλεια έπεσε ή ένας μικροαυτόματος διακόπτης προστασίας ενεργοποιήθηκε. ▶ Ελέγξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν έπεσε η αυτόματη ασφάλεια ή ενεργοποιήθηκε ένας μικροαυτόματος διακόπτης προστασίας. Το φινις του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο. ▶ Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος. Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί. ▶ Ελέγξτε, εάν λειτουργεί ο φωτισμός χώρου ή οι άλλες συσκευές στον χώρο.
Η αυτόματη ανάφλεξη δε λειτουργεί.	Μεταξύ του αναφλεκτήρα και του καυστήρα βρίσκονται υπολείμματα φαγητού ή ρύπανση. ▶ Καθαρίστε τον ενδιάμεσο χώρο μεταξύ αναφλεκτήρα και καυστήρα. Τα εξαρτήματα του καυστήρα είναι υγρά. ▶ Στεγνώστε προσεκτικά τα εξαρτήματα του καυστήρα. Τα εξαρτήματα του καυστήρα είναι λάθος τοποθετημένα. ▶ Τοποθετήστε σωστά τα εξαρτήματα του καυστήρα. Η συσκευή δεν είναι γειωμένη, δεν είναι σωστά συνδεδεμένη ή το καλώδιο γείωσης έχει ζημιά. ▶ Ελάτε σε επαφή με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
Η φλόγα του καυστήρα είναι ανομοιόμορφη.	Τα εξαρτήματα του καυστήρα είναι λάθος τοποθετημένα. ▶ Τοποθετήστε σωστά τα εξαρτήματα του καυστήρα. Τα ανοίγματα στον καυστήρα είναι λερωμένα. ▶ Καθαρίστε και στεγνώστε τα ανοίγματα στον καυστήρα.
Η ροή αερίου δε φαίνεται να είναι φυσιολογική ή δεν εξέρχεται καθόλου αέριο.	Η παροχή αερίου είναι κλειστή λόγω ενδιάμεσων βαλβίδων. ▶ Ανοίξτε τις ενδιάμεσες βαλβίδες. Η φιάλη αερίου είναι άδεια. ▶ Αντικαταστήστε τη φιάλη αερίου.
Στην κουζίνα μυρίζει αέριο.	Ένα κουμπί χειρισμού είναι ανοιχτό. ▶ Κλείστε τα κουμπιά χειρισμού. Η μπουκάλα αερίου δε συνδέθηκε σωστά. ▶ Βεβαιωθείτε, ότι η μπουκάλα αερίου είναι συνδεδεμένη σωστά. Ο αγωγός αερίου προς τη συσκευή δεν είναι στεγανός. 1. Κλείστε την κύρια βάνα αερίου. 2. Αερίστε τον χώρο. 3. Καλέστε αμέσως έναν εξουσιοδοτημένο εγκαταστάτη, που θα ελέγξει την εγκατάσταση αερίου και θα εκδώσει το πιστοποιητικό εγκατάστασης. 4. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, μέχρι να είστε σίγουροι, ότι δεν εξέρχεται αέριο ούτε στην εγκατάσταση, ούτε στη συσκευή.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Ο καυστήρας απενεργοποιείται, μόλις αφήσετε ελεύθερο το κουμπί χειρισμού.	Το κουμπί χειρισμού δεν πατήθηκε επαρκώς. 1. Κρατήστε πατημένο το κουμπί χειρισμού για μερικά δευτερόλεπτα μετά την ανάφλεξη. 2. Πιέστε γερά το κουμπί χειρισμού. Τα ανοίγματα στον καυστήρα είναι λερωμένα. ► Καθαρίστε και στεγνώστε τα ανοίγματα στον καυστήρα.

11 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Σχετικά με τη λειτουργία γνήσια ανταλλακτικά, σύμφωνα με την αντίστοιχη διάταξη οικολογικού σχεδιασμού, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας για τη διάρκεια το λιγότερο 10 ετών από τη θέση σε κυκλοφορία της συσκευής σας εντός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου.

Σημείωση: Η χρήση της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών είναι στο πλαίσιο των όρων εγγύησης του κατασκευαστή δωρεάν.

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορό σας ή την ιστοσελίδα μας.

Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα βρείτε μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης ή στην ιστοσελίδα μας.

Οι πληροφορίες σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΥ) 66/2014 και (ΕΥ) 2023/826 βρίσκονται online κάτω από www.neff-home.com στη σελίδα προϊόντος και στη σελίδα σέρβις της συσκευής σας στις οδηγίες χρήσης και στα πρόσθετα έγγραφα.

11.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD)

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

Την πινακίδα τύπου θα τη βρείτε:

- Πάνω στην κάρτα της συσκευής.
- Στην κάτω μεριά της βάσης εστίων.

Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.

12 Απόσυρση

12.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

Με την απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

1. Τραβήξτε το φίς του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
2. Κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
3. Κλείστε τη βάνα αποκοπής.
4. Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Daha fazla bilgi için lütfen Dijital Kullanım Kılavuzuna bakın.



İçindekiler tablosu

1	Güvenlik.....	14
2	Maddi hasarların önlenmesi	16
3	Çevrenin korunması ve tasarruf.....	17
4	Cihazı tanıma.....	17
5	Aksesuar.....	18
6	Temel Kullanım	19
7	Piştirme kabı.....	20
8	Piştirme için ayar önerileri.....	20
9	Cihazı temizleme ve bakımını yapma.....	21
10	Arızaları giderme	21
11	Müşteri hizmetleri.....	23
12	Atığa verme	23

1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

1.2 Amaca uygun kullanım

Kullanım güvenliği sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzman bir montaj neticesinde sağlanır. Kurulum yerinde cihazın sorunsuz çalışmasından montajı yapan sorumludur.

DİKKAT – Yaralanma tehlikesi!

Bu cihaz sadece piştirme amaçlıdır.

- Örneğin oda ısıtması gibi farklı bir amaç için kullanmayınız.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanınız. Kısa süreli piştirme işlemlerinde sürekli olarak dikkat ediniz.

- özel konutlarda ve ev ortamında.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı aşağıdaki amaçlar için kullanmayın:

- teknelerde veya taşıtlarda.
- Alan ısıtması olarak.
- Harici bir zamanlayıcı veya bir uzaktan kumanda ile.
- açık havada

Farklı bir gaz türüne geçişte müşteri hizmetlerini arayınız.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeminiz.

Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir. 8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

UYARI – Patlama tehlikesi!

Yayılan gaz bir patlamaya sebep olabilir. GAZ TESİSATINDA ARIZALAR VEYA GAZ KOKUSU DURUMUNDA DAVRANIŞLAR

- Hemen gazı kesiniz ya da gaz tüpü kapakçığını kapatınız.
- Hemen yanmakta olan ateşleri ve sigaraları söndürünüz.
- Lamba veya cihaz düğmelerine artık basmayınız.
- Fişleri prizden çekmeyiniz.
- Evde telefon veya cep telefonu kullanmayınız.
- Pencereyi açınız ve odayı iyice havalandırınız.

- Yetkili servisi veya gaz dağıtım şirketini arayınız.

Yayılan gaz bir patlamaya sebep olabilir. Düşük gaz miktarları uzun bir süre boyunca birikebilir veya alev alabilir.

- Cihaz uzun süre kullanılmayacaksa gaz beslemesinin emniyet valfini kapatınız.

Yayılan gaz bir patlamaya sebep olabilir. Gaz tüpü dik durmuyorsa, sıvı propan/bütan cihaz içine ulaşabilir. Bu durumda brülörlerden güçlü alevler çıkabilir. Parçalar hasar görebilir ve zamanla sızdırmazlıkları bozulabilir, bu durumda kontrolsüz biçimde dışarıya gaz kaçar.

- Gaz tüplerini her zaman dik konumda kullanın.

⚠ UYARI – Zehirlenme tehlikesi!

Gazlı bir ocağın kullanılması, monte edildiği odada ısı, nem ve yanıcı maddelerinin oluşmasına yol açar. Özellikle cihaz kullanımdayken mutfağın iyi havalandırıldığından emin olunuz.

- Cihazın uzun süreli yoğun kullanımı sırasında, örneğin varsa yanıcı maddeleri güvenli bir şekilde uzaklaştırmak için mekanik havalandırmanın artırılması ve aynı zamanda ek havalandırma (dışarı doğru) ile dahili havalandırmanın sağlanması gibi ek havalandırma gerekebilir.
- İlave havalandırma için kurulumdan önce bir uzmana danışınız.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Üzerinde katı veya sıvı yağ olan pişirme bölümlerinin gözetimsiz bir şekilde bırakılması tehlikeli olabilir ve yangına sebep olabilir.

- Sıcak durumdaki sıvı ve katı yağları asla gözetimsiz bırakmayınız.
- Asla yangını su ile söndürmeye çalışmayınız, cihazı kapatınız ve sonra alevleri örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatınız.

Cihaz çok ısınır.

- Ocağın üzerine veya yakınlarına asla yanıcı cisimler koymayınız.
- Asla ocağın üzerine cisim koymayınız.

Cihaz sıcak olur.

- Yanıcı cisimleri veya spreylere tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.
- Cihazın altında veya çok yakınlarında asla spreylere kutuları veya temizlik malzemeleri gibi yanıcı cisimler bulundurmayınız ve kullanmayınız.

Ocak kapakları aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

- Ocak kapağı kullanmayınız.
- Üzerinde pişirme kabı bulunmayan gazlı brülörler çalışma sırasında yüksek ısı oluşturur. Üzerine yerleştirilen aspiratör hasar görebilir veya yanabilir.
- Gazlı brülör yalnızca üzerinde pişirme kabı varken çalıştırılmalıdır.

Cihaz çok sıcaktır, kumaşlar ve diğer nesneler tutuşabilir.

- Kumaşları, örneğin giysileri veya perdeleri alevlerden uzak tutunuz.
- Alevlere asla elinizi uzatmayınız.
- Bulaşık bezi veya gazete gibi yanıcı cisimleri cihazın yanına veya arkasına yerleştirmeyiniz.

Dışarı akan gaz alev alabilir. Dışarı akan gaz alev alabilir.

- Eğer brülör 10 saniyeden sonra yanmazsa kumanda düğmesini sıfır konumuna getiriniz ve odanın kapısını veya penceresini açınız. Brülörü yeniden yakmadan önce en az bir dakika bekleyiniz.
- Alev istemediğiniz halde çalışma sırasında sönerse, kumanda düğmesini sıfır konumuna getiriniz. Brülörü yeniden yakmadan önce en az bir dakika bekleyiniz.

Yiyecekler alev alabilir.

- Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa bir işlem sürekli denetlenmelidir.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Erişilebilen parçalar kullanım sırasında ısınabilir.

- Küçük çocuklardan uzak tutulmalıdır. Ocak koruma ızgaraları kazalara sebep olabilir.

Asla ocak koruma ızgaraları kullanmayınız. Boş bir pişirme kabı, çalışan gazlı brülörlerde aşırı derecede ısınacaktır.

- Boş pişirme kabını kesinlikle ısıtmayınız.

Cihaz çalışırken çok ısınır.

- Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.

- Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalı ve gaz girişi kapatılmalıdır.

- Müşteri hizmetlerini arayınız. → Sayfa 23

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir

- Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Cihazdaki arızalar ve hasarlar ve usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- Arızalı bir cihaz kesinlikle açmayınız.
- Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız, gaz beslemesini kapatınız ve müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir ve hasarlı gaz hatlarını değiştirebilir.

Uygun olmayan pişirme kabı boyutları, hasarlı veya yanlış yerleştirilmiş pişirme kapları ciddi yaralanmalara neden olabilir.

- Pişirme kabı uyarılarına uyunuz.
- Brülörü açtığınızda bujilerde kıvılcımlar oluşur.
- Brülör ateşleme yaparken asla bujilere dokunmayınız.

Eğer bir kontrol düğmesi döndürülemiyor veya gevşetilemiyorsa kullanılmamalıdır.

- Kontrol düğmesini tamir etmek veya değiştirmek için derhal müşteri hizmetlerine başvurunuz.

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.

- Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.

- Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

2 Maddi hasarların önlenmesi

DİKKAT!

Isı sıkışması cihaza hasar verebilir.

- Asla paslanmaz çelik ocak yüzeyini alüminyum folyo veya ocak koruma folyosu gibi maddelerle kapatmayınız.
 - Sadece önceden belirlenmiş aksesuarları kullanınız.
- Isı nedeniyle komşu cihazlarda veya mobilyalarda hasarlar oluşabilir. Cihaz çok uzun süre çalıştırılırsa ısı ve nem oluşur.
- Bir pencere açınız veya içerideki havayı dışarı atacak bir aspiratör çalıştırınız.

Isı sıkışması cihaza hasar verebilir.

- Tek bir pişirme kabı için iki brülör veya ısı kaynağı kullanmayınız.
 - Izgara tavalarını, kil tencereleri vb. uzun süre tam güçte kullanmayınız.
- Isı sıkışması kumanda elemanlarına hasar verebilir.
- Kontrol düğmelerinin yakınındaki brülörlerde büyük pişirme kapları kullanmayınız.
- Kumanda düğmesinin yanlış pozisyonunda olması fonksiyon arızalarına neden olabilir.
- Cihaz çalışmıyorken kumanda düğmeleri her zaman sıfır konumunda olmalıdır.

Pişirme kaplarının kaba kullanımı, cihaz yüzeyine zarar verebilir.

- Ocak üzerindeki pişirme kabını dikkatlice tutunuz.
- Ocağın üzerine ağır nesneler koymayınız.

Limon suyu veya sirke gibi asitli sıvılar cihazın yüzeyine zarar verebilir.

► Ocak üzerinde asitli sıvılar bırakmayınız.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az enerji tüketir.

Tencere boyutuna uygun brülör seçiniz. Pişirme kabını ortalayarak yerleştiriniz.

İpucu: Tencere üreticileri genellikle tencerenin ağız kısmının çap bilgisini verir. Taban çapı genellikle daha büyüktür.

- Pişirme kaplarının uygun olmaması veya kapların ocağı tam kaplamaması durumunda fazla enerji harcanır.

Tencereler uygun bir kapak ile kapatılmalıdır.

- Kapakları kapatmadığınızda cihaz çok daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.

Tencere kapakları mümkün olduğunca nadir açılmalıdır.

- Kapağı açtığınızda yüksek miktarda enerji çıkışı söz konusu olur.

Cam kapak kullanılmalıdır.

- Cam kapak kullandığınızda, tencerenin kapağın açmak zorunda kalmadan içindekileri görebilirsiniz.

Yiyecek miktarına uygun büyüklükte bir pişirme kabı kullanılmalıdır.

- İçine az yiyecek konan büyük bir pişirme kabının ısınması için gereken enerji miktarı daha yüksektir.

Yemekler az su ile pişirilmelidir.

- Pişirme kabında ne kadar fazla su olursa, ısınma için gereken enerji de o kadar yüksek olur.

Erkenden daha düşük bir pişirme kademesine geçiniz.

- Çok yüksek bir pişirmeye devam kademesi tercih ettiğinizde enerjiyi boşa harcarsınız.

3.2 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

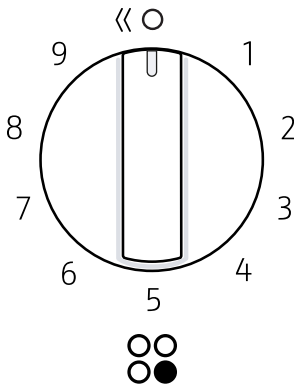
- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

4 Cihazı tanıma

4.1 Kontrol düğmesi

Kumanda alanı üzerinden cihazınızın tüm fonksiyonlarını ayarlayabilir ve işletim durumu ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.

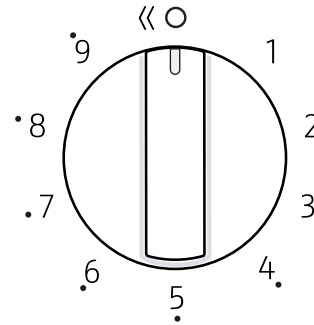
Alev boyutu, kontrol düğmeleri ile kademeli olarak farklı pişirme kademelerine ayarlanabilir.



Gösterge	Anlamı
⊙	Kontrol düğmesine atanan brülör.
○	Brülör kapalı.
9	Brülörün en yüksek gücü ve elektriksel ateşlemesi.
1	En düşük güç.

İkili wok çok taçlı brülör

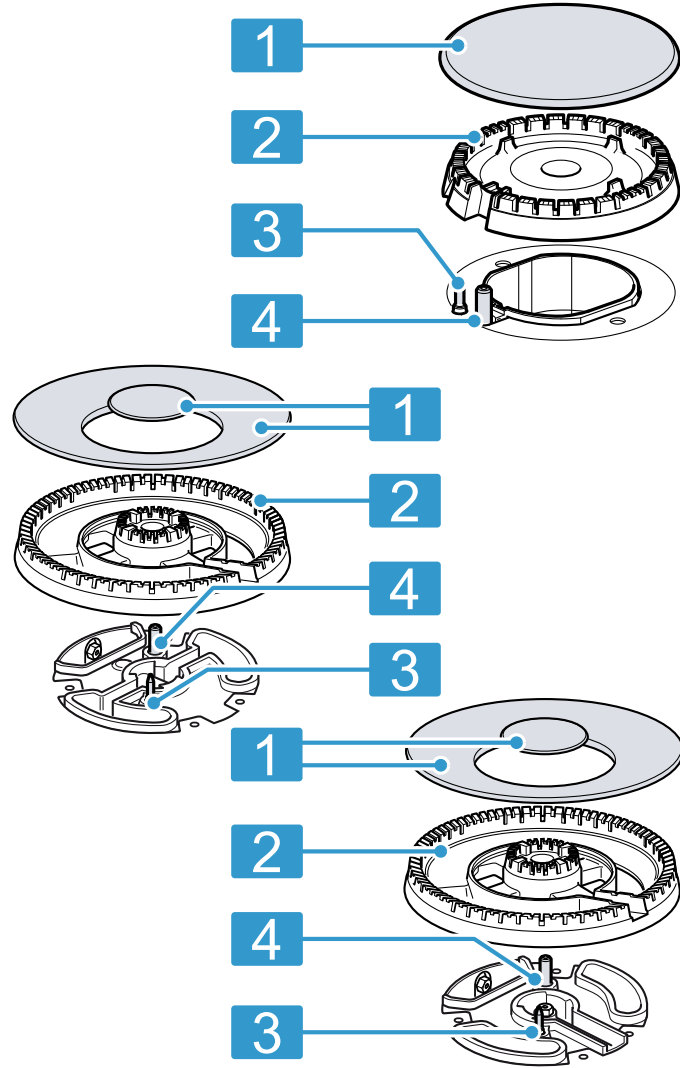
İkili wok çok taçlı brülör ile iç ve dış alevleri birbirinden bağımsız olarak kontrol edebilirsiniz.



Pişirme kademesi	Anlamı
9	Maksimum güçte iç ve dış alev.
4	Dış alev minimumda, iç alev maksimum güçte.
3	Maksimum güçte iç alev.
1	Minimum güçte iç alev.

4.2 Brülör

Bu bölümde, brülör parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Brülör kapağı |
| 2 | Brülör başlığı |
| 3 | Alev denetimi için termik eleman |
| 4 | Buji |

4.3 Ocak ızgarası

Ocak ızgarasını doğru şekilde yerleştiriniz.

Pişirme kabını ızgaraların üzerine doğru şekilde yerleştiriniz. Pişirme kabını asla doğrudan brülörün üzerine koymayınız.

Ocak ızgarasını her zaman dikkatlice çıkarınız. Bir ızgaranın kaydırılması, yandaki ızgaranın da aynı şekilde yerinin değişmesine neden olur.

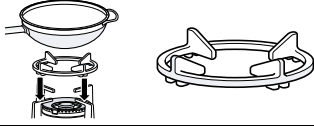
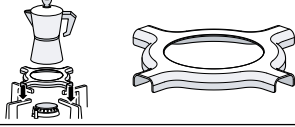
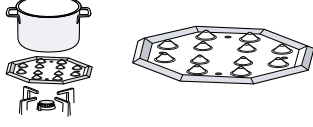
İpucu: Pişirme kaplarının hareketi nedeniyle ızgarada kalan metal artıklarını uygun temizlik ile çıkarabilirsiniz. → "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 21

5 Aksesuar

Aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz. Cihazınızla mükemmel bir uyum içinde çalışacak şekilde tasarlandıklarından mutlaka orijinal aksesuarları kullanın.

Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E No.) belirtin. → Sayfa 23

Cihazınız için mevcut olan aksesuarları kataloğumuzdan ve internet mağazamızdan inceleyebilir veya müşteri hizmetlerine sorabilirsiniz. www.neff-home.com

Aksesuarlar	Açıklama	Kullanım
Wok ek ızgarası		- Yalnızca çok taçlı brülörde kullanınız. - Daima eğimli tabanlı pişirme kabı ile kullanınız. - Cihazın ömrünü uzatmak için önerilir.
Manuel Espresso makinesi ek ızgarası		- Yalnızca en düşük güce sahip brülörde kullanınız. - Çapı 12 değerinden küçük bir pişirme kabı ile kullanınız.
Simmer Plate		- Düşük ateşte pişirmek için. - Tasarruflu brülörü veya normal brülörü kullanınız. Birden çok normal brülör varsa, tercihen arka veya ön sağ brülörü kullanınız. - Çıkıntıları yukarı bakacak şekilde tel ızgaraya yerleştiriniz, asla doğrudan brülöre yerleştirmeyiniz.

6 Temel Kullanım

6.1 Bir gaz brülörünün ateşlenmesi

Ocağın otomatik brülör ateşlemesi vardır.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Dışarı akan gaz alev alabilir.

- Eğer brülör 10 saniyeden sonra yanmazsa kumanda düğmesini sıfır konumuna getiriniz ve odanın kapısını veya penceresini açınız. Brülörü yeniden yakmadan önce en az bir dakika bekleyiniz.
- Alev istemediğiniz halde çalışma sırasında sönerse, kumanda düğmesini sıfır konumuna getiriniz. Brülörü yeniden yakmadan önce en az bir dakika bekleyiniz.

DİKKAT!

Kontrol düğmesini doğrudan O ve 1 konumları arasında çevirirseniz, arızalar meydana gelebilir.

- Bu nedenle asla doğrudan O konumundan 1 konumuna veya tersi yönde çevirmeyiniz.
- Seçilen brülörün kumanda düğmesine basınız ve en yüksek seviyeye kadar saat yönünün tersine çeviriniz.
- Kontrol düğmesini basılı tutunuz.
- Tüm brülörler kıvılcım üretir ve alevi ateşler.
- Birkaç saniye bekleyin ve kontrol düğmesini bırakınız.
- "Emniyet sistemi", Sayfa 19
- Kontrol düğmesini istenen kademeye çeviriniz.
- Ateşleme olmazsa, kontrol düğmesini kapalı konuma getiriniz ve yukarıda açıklanan adımları tekrarlayınız. Bu defa kontrol düğmesini daha uzun süre basılı tutunuz (en fazla 10 saniye).

Not:

Cihazın doğru çalışmasını sağlamak için aşağıdaki bilgilere dikkat ediniz:

- İlgili brülör parçaları → Sayfa 18 ve tel ızgara → Sayfa 18 doğru yerleştirilmiş olmalıdır.
- Brülör kapaklarını karıştırmayınız.
- Temizliğe çok dikkat ediniz. Bujileri düzenli olarak küçük, metal olmayan bir fırça ile temizleyiniz. Bujilerin ciddi darbelere maruz kalmamasına dikkat ediniz.

- Doğru alev için brülör delikleri ve olukları temiz olmalıdır.
- "Brülörün temizlenmesi", Sayfa 21

6.2 Emniyet sistemi

Emniyet sistemi (termo eleman), brülörlerin yanlışlıkla sönmesi durumunda gaz akışını keser. Brülörü ateşlemek için gaz akışına izin veren sistemi etkinleştirmeniz gerekir.

- Kontrol düğmesini bırakmadan brülörü ateşleyiniz.
- ✓ Alev yanmaya başlar.
- Kontrol düğmesini 4 saniye daha tamamen basılı tutunuz.

6.3 Bir gaz brülörünün elle ateşlenmesi

Elektrik kesintisi durumunda brülörü elle ateşleyebilirsiniz.

- Seçilen brülörün kumanda düğmesine basınız ve en yüksek seviyeye kadar saat yönünün tersine çeviriniz.
- Brülöre çakmak veya alev (çakmak, kibrit vb.) tutunuz.

6.4 Bir brülörün kapatılması

- Kumanda düğmesini saat yönünde o konumuna getiriniz.

6.5 İşletim sırasında normal davranış

Şu davranışlar cihaz için normaldir:

- Yanan brülörden gelen hafif bir tıslama sesi.
- İlk kullanımda koku oluşumu. Bir süre sonra bu kokular kaybolur.
- Turuncu bir alev. Bunun nedeni ortamdaki toz, sıvı dökülmeleri ve benzeridir.
- Brülör kapatıldıktan birkaç saniye sonra gelen çatırdama sesi. Bu, emniyet sisteminin etkinleştirilmesinden kaynaklanmaktadır.
- "Emniyet sistemi", Sayfa 19

7 Pişirme kabı

Bu uyarılar enerjiden tasarruf etmenizi ve pişirme kaplarındaki olası hasarları engellemeyi sağlamakta yardımcı olabilir.

7.1 Uygun pişirme kapları

Yalnızca uygun çapta pişirme kapları kullanınız. Kap ocağın kenarından dışarı taşmamalıdır. Büyük brülörlerin üzerinde asla küçük pişirme kabı kullanmayınız. Alevler pişirme kabının yan duvarlarına değmemelidir.

Brülör	Pişirme kabı tabanının minimum çapı	Pişirme kabı tabanının maksimum çapı
Çok taçlı brülör	22 cm	30 cm
Güçlü brülör	20 cm	26 cm
Normal brülör	14 cm	22 cm
Ekonomik brülör	12 cm	16 cm

Çok taçlı brülörde yalnızca bombeli tabanlı pişirme kapları kullanınız.

- Ocağın çok taçlı bir brülörü ve ek bir wok ızgarası olmalıdır.
- Ek wok ızgarası doğru şekilde yerleştirilmelidir.

→ "Aksesuar", Sayfa 18

7.2 Pişirme kabı kullanımı

Pişirme kabının seçimi ve konumlandırılması, cihazınızın güvenliğini ve enerji verimliliğini etkiler.

→ "Enerji tasarrufu", Sayfa 17

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Yanabilecek eklentiler alev alabilir.

- Pişirme kabı ve yanmaya neden olabilecek eklentiler arasındaki 50 mm'lik minimum mesafeyi koruyunuz.

Not: Bazı pişirme kaplarını kullanırken, paslanmaz çelik pişirme alanı geçici olarak hafifçe deforme olabilir. Bu durum normaldir ve cihazın çalışma yeteneğine bir etkisi yoktur.

Deforme olmuş pişirme kaplarını kullanmayınız. Düz ve kalın tabanlı pişirme kapları kullanınız.	Deforme olmuş pişirme kapları ocak üzerinde düzgün durmaz ve devrilebilir.
Pişirme kabını brülörün üzerinde tam olarak ortaya koyunuz.	Brülör üzerine ortalanarak konulmazsa pişirme kapları devrilebilir.
Pişirme kabını ızgaraların üzerine doğru şekilde yerleştiriniz.	Pişirme kabını doğrudan brülörün üzerine koyarsanız pişirme kabı devrilebilir.

8 Pişirme için ayar önerileri

Cihazın kumanda düğmeleri ile alev boyutunu 1 ile 9 arasında farklı güç seviyelerine ayarlayabilirsiniz. Pişirme süreleri ve güç kademeleri, yiyeceklerin türüne, ağırlığına ve kalitesine göre değişebileceği gibi kullanılan gaz ve pişirme kabının malzemesine de bağlıdır.

İpuçları

- Pişirme ipuçları
 - Çorba, krema, mercimek veya nohut pişiren tüm malzemeleri aynı anda tencereye koyunuz.
 - Tavada kızartılmış yemekler için önce yağ ısıtınız. Kızartmaya başladığınızda sıcaklığı sabit tutunuz ve gerekirse güç kademesini ayarlayınız. Daha sonraki porsiyonları hazırlamak için pişirme sıcaklığına yeniden ulaşılana kadar bekleyiniz. Yiyecekleri düzenli aralıklarla çeviriniz.
- Pişirme süresini kısaltmak için:
 - Krema ve bakliyat pişirmek için düdüklü tencere kullanınız. Bir düdüklü tencere kullanıyorsanız üreticisinin talimatlarına uyunuz.
 - Makarnayı, pirinci veya patatesi ilave etmeden önce suyu kaynatmalısınız. Ardından pişirmeye devam etmek için güç kademesini ayarlayınız.
 - Pirinç ve patates pişiren kapak kullanınız.

Pişirme kademesi	Yemeklerin hazırlanması
9	■ Suyu kaynatma ■ Benmari yöntemiyle pişirme: Bisküvi, puding, güveçte puding. ■ Yüksek sıcaklıkta kızartma: Asya yemekleri.

Pişirme kademesi	Yemeklerin hazırlanması
7-9	■ Pişirme işlemine başlama: Makarna, çorbalar, kremalar, paella, baklagiller, sütlaç. ■ Kızgın yağda kızartma: Tempura sebzeler, kroket, kızarmış patates, patatesli omelet, şnitzel, derin dondurulmuş yiyecekler, hamur işleri. ■ Az yağ ile kızartma: Fransız omeleti, biftek, biftek stroganoff. ■ Kızartma: Sebze, et.
4-6	■ Pişirme işlemine devam etme: Makarna, çorbalar, kremalar, paella, baklagiller, sütlaç. ■ Az yağ ile kızartma: Hamburger, sosis, ızgara somon, köfteler. ■ Güveç, kızarmış et: Yahni, gulaş, ratatouille. ■ Orta sıcaklıkta pişirme: Peynir sosu, beşamel, carbonara, neapolitana, puding, krep. ■ Buz çözme: Derin dondurulmuş gıdalar.
1-3	■ Pişirmeyi tamamlama: Pirinç, paella, baklagiller, sütlaç. ■ Buharda pişirme: Balık, sebze. ■ Isıtma ve sıcak tutma: Hazır yemekler.
1	Eritme: Çikolata, tereyağı, jelatin, bal, karamel.

9 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Cihazınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

9.1 Temizlik malzemeleri

Uygun temizlik malzemelerini müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi satış merkezinden alabilirsiniz.

DİKKAT!

Uygun olmayan temizleyiciler cihazın yüzeyine zarar verebilir.

- Keskin olan ve ovalama gerektiren temizlik malzemeleri kullanmayın.
- Çelik tel kullanmayınız.
- Kurumuş yemek artıklarını ocaktan çıkarmak için bıçak veya keskin nesneler kullanmayınız.
- Metal ile cam veya alüminyum levha arasındaki bağlantıyı temizlemek için bıçak veya keskin nesneler kullanmayınız.
- Buharlı temizleme cihazları kullanmayınız.

9.2 Cihazın temizlenmesi

DİKKAT!

Cihaz temizlenirken kontrol düğmeleri çıkarılırsa, nem girebilir ve cihazın içine zarar verebilir.

- Cihazı temizlerken kontrol elemanlarını çıkarmayınız.

1. Cihazı soğumaya bırakınız.
2. Bir sünger, sabun ve suyla temizleyiniz.
3. Yumuşak bir bezle kurulayınız.

İpucu: Dökülen sıvıları derhal temizleyiniz. Bu, yiyecek artıklarının yapışmasını önler ve sonraki temizlik için gereken çabayı azaltır.

9.3 Brülörün temizlenmesi

Her kullanımdan sonra brülör parçalarının yüzeyini temizleyiniz. Bu, yiyecek artıklarının yanmasını önleyecektir.

DİKKAT!

Bulaşık makinesinde temizlendiklerinde brülör parçaları zarar görebilir.

- Brülör parçalarını bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Not: Temizlik malzemelerine yönelik talimatlara dikkat ediniz.

→ "Temizlik malzemeleri", Sayfa 21

1. Cihazı soğumaya bırakınız.
2. Lastik pedlerin etrafındaki alanı dikkatlice temizleyiniz.

3. Cihazı tamamen kurutunuz. Pişirme başlangıcında su damlaları veya nemli alanlar varsa, emaye tabaka zarar görebilir.

4. Brülör parçalarını yerleştiriniz. Brülör kapaklarının dağıtıcı üzerine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

→ "Brülör", Sayfa 18

9.4 Tel ızgaraların temizlenmesi

Not: Temizlik malzemelerine yönelik talimatlara dikkat ediniz.

→ "Temizlik malzemeleri", Sayfa 21

DİKKAT!

Bulaşık makinesinde temizlendiklerinde ızgaralar zarar görebilir.

- Izzaraları asla bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

1. Cihazı soğumaya bırakınız.
2. Tel ızgaraları dikkatlice çıkarınız.
3. Lastik pedlerin etrafındaki alanı dikkatlice temizleyiniz. Lastik pedlerin etrafındaki alanı dikkatlice temizleyiniz. Lastik pedler çözülürse, tel ızgara ocağı çizilebilir.
4. Cihazı tamamen kurutunuz. Pişirme başlangıcında su damlaları veya nemli alanlar varsa, emaye tabaka zarar görebilir.
5. Tel ızgaraları doğru şekilde yerleştiriniz. → "Ocak ızgarası", Sayfa 18

9.5 Bu alanları, her kullanımdan sonra paslanmaz çelik temizleyicileri ile temizleyiniz

Yüksek sıcaklıklar, çok taçlı brülörün ve paslanmaz çelik yüzeylerin renginin solmasına neden olabilir. Bu normaldir.

Teknik müşteri hizmetlerimizden temin edilebilen temizlik maddesini düzenli olarak kullanınız.

İpucu: Teknik müşteri hizmetlerimizden temin edilebilen temizlik maddesini düzenli olarak kullanınız.

DİKKAT!

Bu nedenle, kontrol düğmesinin etrafındaki alanda paslanmaz çelik temizleyicisi kullanmayınız.

- Bu nedenle, kontrol düğmesinin etrafındaki alanda paslanmaz çelik temizleyicisi kullanmayınız.

10 Arızaları giderme

Cihazınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masrafı önlemiş olursunuz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.

→ "Müşteri hizmetleri", Sayfa 23

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

10.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Genel elektrikli işletim arızalı.	Sigorta arızalı. ▶ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz. Otomatik sigorta veya kaçak akım koruma şalteri devreye girmiş. ▶ Sigorta kutusunda otomatik sigortanın veya kaçak akım koruma şalterinin atıp atmadığını kontrol ediniz. Şebeke bağlantı kablosunun elektrik fişi takılı değil. ▶ Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız. Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Otomatik ateşleme çalışmıyor.	Buji ile brülör arasında yemek artıkları veya kirler mevcut. ▶ Buji ile brülör arasındaki boşluğu temizleyiniz. Brülör parçaları ıslak. ▶ Brülör parçalarını dikkatlice kurulayınız. Brülör parçaları yanlış konumlandırılmış. ▶ Brülör parçalarını doğru biçimde yerleştiriniz. Cihaz topraklanmamış, yanlış bağlanmış veya topraklama kablosu hasarlı. ▶ Bir elektrik uzmanına başvurunuz.
Brülör alevi her noktada eşit değil.	Brülör parçaları yanlış konumlandırılmış. ▶ Brülör parçalarını doğru biçimde yerleştiriniz. Brülördeki açıklıklar kirlenmiş. ▶ Brülördeki açıklıkları temizleyiniz ve kurulayınız.
Gaz akışı normal görünmüyor veya dışarı gaz çıkmıyor.	Ara valfler nedeniyle gaz beslemesi kapalı. ▶ Ara valfleri açınız. Gaz tüpü boş. ▶ Gaz tüpünü değiştiriniz.
Mutfak gaz kokuyor.	Bir kontrol düğmesi açık. ▶ Kontrol düğmesini kapatınız. Gaz tüpü usulüne uygun biçimde bağlanmamış. ▶ Gaz tüpünün usulüne uygun biçimde bağlandığından emin olunuz. Cihaza giden gaz hattında sızıntı var. 1. Ana gaz vanasını kapatınız. 2. Odayı havalandırınız. 3. Gaz sistemini kontrol etmek ve kurulum sertifikasını düzenlemek için derhal yetkili bir tesisatçı çağırınız. 4. Kurulumdan veya cihazdan gaz sızmadığından emin olana kadar cihazı kullanmayınız.
Kontrol düğmesi serbest bırakıldı anda brülör kapanıyor.	Kumanda düğmesi yeterince uzun süre basılı tutulmadı. 1. Kumanda düğmesini, yaktıktan sonra da birkaç saniye basılı tutunuz. 2. Kumanda düğmesini sıkıca bastırınız. Brülördeki açıklıklar kirlenmiş. ▶ Brülördeki açıklıkları temizleyiniz ve kurulayınız.

11 Müşteri hizmetleri

İlgili Eko Tasarım Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız Avrupa Ekonomik Bölgesi'nde piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10 yıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.

Müşteri hizmetlerinin iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.

SGM-2024/5 ve (EU) 66/2014 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında www.neff-home.com altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

11.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.

Tip levhasını bulabileceğiniz yerler:

- Cihaz pasaportu üzerinde.
- Ocağın alt tarafında.

Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

11.2 Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

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.

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.

12 Atığa verme

12.1 Eski cihazları atığa verme

Çevreye duyarlı bir imha işlemiyle çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere değerlendirilebilir.

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
3. Gaz kesme vanasını kapatınız.
4. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.

Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan “Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin 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.



Register your product online
neff-home.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



8001246428
050820(REG25)
el, tr