

Öztiryakiler Bulaşık Makinesi Temizlik ve Bakım

“ Öztiryakiler bulaşık makinesi temizlik ve bakım rehberi ile cihazınızın performansını artırın, ömrünü uzatın. Periyodik bakım ipuçları burada! ”



Öztiryakiler Bulaşık Makinesi Temizlik ve Bakım Rehberi

Öztiryakiler bulaşık makinesi bakımını düzenli ve doğru bir şekilde yapmak, cihazın performansını artırır ve ömrünü uzatır. Ancak bakım işlemlerine başlamadan önce **elektrik enerjisi ve su bağlantısının kesildiğinden emin olunmalıdır**. Bu işlemler, cihazın güvenlik gerekliliklerini bilen kişiler tarafından yapılmalıdır.

Günlük Bakım Adımları

Öztiryakiler bulaşık makinelerinin günlük temizliği, kullanıcılar tarafından yapılabilir. Her yıkama işlemi sonrasında aşağıdaki adımları takip ederek cihazınızı temiz tutabilirsiniz:

Yıkama ve Durulama Kolları:

- Kolları yerinden çıkarın.
- Fıskiyelerde birikmiş artıklar, tazyikli su, fırça veya ince tel kullanılarak temizlenmelidir.
- Temizlik sonrası kolları yerine takmayı unutmayın.

Kırıntı Süzgeçleri:

- Yıkama tankındaki kırıntı süzgeçlerini çıkarın ve temizleyin.
- Süzgeçler yerinde olmadan makineyi kesinlikle çalıştırmayın!

Pis Su Tahliyesi:

- Eğer iki yıkama işlemi arasında 5 saatten fazla süre geçmişse, tahliye borusunu çıkararak tanktaki suyu tamamen boşaltın.

Emiş Filtresi:

- Emiş filtresini çıkararak tazyikli suyla temizleyin.

Tankın Temizliği:

- Tank içini sünger veya bezle temizleyerek bol suyla durulayın.
- Temizlik sonrası emiş filtresi, tahliye borusu, kırıntı süzgeçleri ve yıkama kollarını yerine yerleştirin.

Kızakların Temizliği:

- Belirli kullanımlardan sonra kızaklarda kireç oluşabilir. Deterjanlı bir bezle silerek bu kireçleri temizleyin. Uzun süre temizlenmediğinde, kireç kapağın hareketini zorlaştırabilir.

Periyodik Bakım Adımları

Aylık olarak yapılması gereken bakım, cihazın performansını ve hijyenini korumada önemlidir:

- Makineyi günlük bakım adımlarını tamamladıktan sonra, yıkama tankına **yarım kilo kireç çözücü** ekleyin.
- Makineyi boş olarak çalıştırarak 30 dakika boyunca kendi kendini temizlemesini sağlayın.
- Temizlik sonrası suyu tahliye edin ve yeniden temiz su ile 30 dakika daha çalıştırın.
- Son aşamada suyu tekrar tahliye edin. Makine artık kullanıma hazırdır.

Uzun Süreli Kullanılmama Durumunda

Makineniz uzun süre kullanılmayacaksa, **boiler (kazan) içindeki suyun boşaltılması gerekmektedir**. Bunu yapmak için:

- Cihazın altındaki **boiler tapası** açılarak içindeki su tamamen tahliye edilmelidir.
- Bu işlem yapılmadığında içeride kalan su, tortu ve partiküller birikerek rezistanlara zarar verebilir.

Detaylı bilgi almak veya servis kaydı oluşturmak için [Öztiyakiler Teknik Servis](#) İletişim Formu sayfamızı ziyaret edebilirsiniz.

Cihazınızla ilgili detaylı destek almak veya bakım ve temizlik sonrası oluşabilecek sorunları çözmek için 0216 606 17 65 ya da 0530 942 62 45 numaralı çağrı merkezimizi arayarak servis kaydı oluşturabilirsiniz.



CM Endüstriyel Mutfak Hizmetleri San. Tic. Ltd. Şti.

Küçükbakkalköy Mahallesi, Kocasinan Caddesi No:33/C 34750 Ataşehir, İstanbul - Türkiye

0216 606 88 90 - 0216 606 17 65 - 0530 942 62 45 - 0850 346 95 46

Vergi No: 2111550584 - Vergi Dairesi: İstanbul/Kozyatağı

<https://www.cmt teknik.com.tr> - servis@cmt teknik.com.tr - [Google Konum](#) - [Yandex Konum](#)