



## Ankastre Ocak

Kullanma Kılavuzu



OI 602 YS

185930269/ TR/ R.AA/ 14.12.2023 23:31  
7757180103



## Hoş Geldiniz!

Değerli Müşterimiz,

Arçelik ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun.

Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alın. Bu sayede kendinizi ve ürününüzü oluşabilecek tehlikelere karşı korumuş olursunuz.

Kullanma kılavuzunu saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Ürününüz ile ilgili garanti şartları, kullanımı ve sorun giderme yöntemleri kılavuzda yer almaktadır.

### Kullanma kılavuzunda yer alan semboller ve açıklamaları:



Ölüm veya yaralanmalarla sonuçlanabilecek tehlike.



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Kullanma kılavuzunu okuyun.



Sıcak yüzey uyarısı.

**DUYURU** Ürün veya çevresiyle ilgili maddi hasarla sonuçlanabilecek tehlike.

# İçindekiler

<b>1</b>	<b>Güvenlik Talimatları .....</b>	<b>4</b>
1.1	Kullanım Amacı.....	4
1.2	Çocuk,Savunmasız Kişi ve Evcil Hayvan Güvenliği .....	4
1.3	Elektrik Güvenliği .....	5
1.4	Taşıma Güvenliği .....	6
1.5	Kurulum Güvenliği .....	7
1.6	Kullanım Güvenliği.....	7
1.7	Sıcaklık Uyarıları .....	8
1.8	Pişirme Güvenliği .....	8
1.9	İndüksiyon.....	8
1.10	Bakım ve Temizlik Güvenliği .....	9
<b>2</b>	<b>Çevre Talimatları.....</b>	<b>9</b>
2.1	Atık Yönetmeliği.....	9
2.1.1	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması..	9
2.2	Ambalaj Bilgisi .....	9
2.3	Enerji Tasarrufu için Öneriler .....	9
<b>3</b>	<b>Ürününüz .....</b>	<b>10</b>
3.1	Ürün Tanıtımı .....	10
3.2	Teknik Özellikler.....	11
<b>4</b>	<b>İlk Kullanım.....</b>	<b>12</b>
4.1	İlk Temizlik .....	12
<b>5</b>	<b>Ocağın Kullanılması .....</b>	<b>12</b>
5.1	Ocak Kullanımı Hakkında Genel Bilgiler.....	12
5.2	Ocak Kontrol Ünitesi.....	16
<b>6</b>	<b>Pişirme Hakkında Genel Bilgiler ..</b>	<b>23</b>
6.1	Ocakta pişirme ile ilgili genel uyarılar .....	23
<b>7</b>	<b>Bakım ve Temizlik.....</b>	<b>25</b>
7.1	Genel Temizlik Bilgileri .....	25
7.2	Ocağın Temizlenmesi .....	26
7.3	Kontrol Panelin Temizliği .....	26
<b>8</b>	<b>Sorun Giderme .....</b>	<b>27</b>



## 1 Güvenlik Talimatları

- Bu bölümde, kişisel yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri, diğer ilgili döküman ve parçaları ürünle birlikte verilmelidir.
- Firmamız bu talimatlara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.
- Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman yetkili servise yaptırın.
- Sadece orijinal yedek parça ve aksesuar kullanın.
- Kullanma kılavuzunda açıkça belirtilmediği sürece, ürünün hiçbir parçasını onarmayın veya değiştirmeyin.
- Üründe teknik değişiklikler yapmayın.
- Ürünü bahçelerde, balkonlarda ya da diğer dış ortamlarda kullanmayın. Bu ürün, evde ve dükkan, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfağlarında kullanılmak için uygundur.
- **UYARI:** Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu süre, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.



### 1.1 Kullanım Amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari kullanıma uygun değildir.



### 1.2 Çocuk, Savunmasız Kişi ve Evcil Hayvan Güvenliği

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksikliği bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar ürünle oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret

- eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu ürün, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duysal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır.
  - Çocuklar ürünle oynamadıklarına emin olunacak şekilde gözetim altında tutulmalıdır.
  - Elektrikli ürünler çocuklar ve evcil hayvanlar için tehlikelidir. Çocuklar ve evcil hayvanlar ürünle oynamamalı, ürünün üzerine tırmanmamalı veya içerisine girmemelidir.
  - Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesnelere koymayın.
  - Çocukların tutup çekmemesi ve yanmamaları için tencere ve tavaların kulpunu tezgah tarafına çevirin.
  - **UYARI:** Kullanımı sırasında, ürünün erişilebilir yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
  - Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun. Yaralanma ve boğulma tehlikesi vardır.
  - Eskimiş ve artık kullanılmayacak ürünü atmadan önce:
1. Elektrik fişini çekip prizden çıkarın.

2. Elektrik kablosunu kesip, fişi ile birlikte üründen ayırın.
3. Çocukların ürünün içine girmesini engelleyecek önlem alın.
4. Çocukların atıl ürün ile oynamasına izin vermeyin.



### 1.3 Elektrik Güvenliği

- Ürünü tip etiketinde belirtilen akım değerlerine uygun bir sigorta ile korunan topraklı bir prize takın. Topraklama tesisatını uzman bir elektrikçiye yaptırın. Yerel/ulusal düzenlemelere uygun topraklama yapılmadan ürünü kullanmayın.
- Ürünün fişi ya da elektrik bağlantısı kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır. Bu mümkün değilse, ürünün bağlı olduğu elektrik tesisatı üzerinde elektrik yönetmeliklerine uygun ve tüm kutupları şebekeden ayıran bir düzenek (sigorta, anahtar, şalter, vb.) bulunmalıdır.
- Tamir, bakım ve temizlik işlemleri öncesinde ürünün fişini çekin ya da sigortasını kapatın.
- Ürünü tip etiketinde belirtilen voltaj ve frekans değerlerine uygun bir prize takın.

- (Ürününüzde şebeke kordonu yok ise) Sadece "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen bağlantı kablosu bilgilerini kullanın.
- Elektrik kablosunu ürünün altına ve arkasına sıkıştırmayın. Elektrik kablosunun üzerine ağır bir nesne koymayın. Elektrik kablosu aşırı bükülmemeli, ezilmemeli ve herhangi bir ısı kaynağı ile temas etmemelidir.
- Kurulum ya da temizlik işlemlerinin ardından ürünün yerine yerleştirilmesi sırasında elektrik kablosunun sıkışmamasına dikkat edin.
- Sadece orijinal kablo kullanın. Kesik veya hasarlı kablo kullanmayın.
- Ürünü çalıştırmak için uzatma kablosu veya çoklu priz kullanmayın.
- Elektrik kablosunun uzunluğu yeterli değilse yetkili servisle veya ithalatçı firmanın yönlendireceği kişi ile irtibat kurun.
- Taşınabilir çoklu prizler veya taşınabilir güç kaynakları aşırı ısınabilir ve yangına neden olabilir. Bu nedenle ürünün arkasında ve yakınında çoklu priz, taşınabilir güç kaynakları bulundurmeyin.
- Elektrik kablosu hasarlıysa oluşabilecek tehlikeleri önlemek amacıyla üretici, yetkili

servis veya ithalatçı firmanın yönlendireceği bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Ürününüzde elektrik kablosu ve fişi var ise:

- Gevşek, yuvasından çıkmış veya hasarlı prize ürün fişini takmayın. Fişin prize tam oturduğundan emin olun. Aksi takdirde bağlantılar aşırı ısınabilir ve yangına neden olabilir.
- Kirli, yağlı ve suyla (örneğin tezgahattan sızabilecek su) temas riski olan prizlere ürünün fişini takmayın. Aksi takdirde kısa devre ve çarpılma riski vardır.
- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın!
- Fişi prizden çıkarmak için kablodan değil fişin gövdesinden tutarak çekin.

#### 1.4 Taşıma Güvenliği

- Ürünü taşımadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Ürünü taşıırken, balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın. Ürünündeki hareketli parçalarını zarar görmemeleri için bunları sıkıca sabitleyin.
- Taşıma sonrası ürünü kullanmadan önce hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Hasarlı

ise yetkili servisle veya ithalatçı firmanın yönlendireceği kişi ile irtibat kurun.

### 1.5 Kurulum Güvenliği

- Kurulumla başlamadan önce ürünün bağlanacağı elektrik hattının enerjisini kesmek için sigortasını kapatın.
- Taşıma ve kurulum sırasında mutlaka koruyucu eldiven kullanın. Aksi takdirde keskin kenarlardan yaralanma riski vardır!
- Kurulum öncesi üründe herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumu yaptırmayın.
- Kurulum yapılacak mobilyanın iç bölgesini ısı yalıtımı sağlayacak herhangi bir malzeme ile kaplamayın.
- Ürünün kurulduğu yer doğru- dan güneş ışınlarına maruz kalmamalı ve elektrikli/gazlı ısıtıcı gibi bir ısı kaynağının yakınında olmamalıdır.
- Ürünün tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Ürün kurulumunu pencere yanına yapmayın. Ocak alevinin perdeleri ve ocak etrafındaki yanıcı maddeleri tutuşturma riski vardır. Ayrıca pencereyi açtığınızda sıcak pişirme kapları devrilebilir.

- Ürün kurulumunu pencere yanına yapmayın. Pencereyi açtığınızda sıcak pişirme kapları devrilebilir.
- Ürünün kurulacağı yerin arkasında priz var ise ürünün prize ve prize takılı fişe temas etmemesi sağlanmalıdır.
- Ürün kurulumu yapılacak yerin arka ya da yan duvarında gaz hortumu, plastik su borusu ve priz olmamalıdır. Aksi takdirde ocak çalıştırılırken ısı etkisiyle bunlar deforme olabilir ve güvenlik riski yaratabilir.

### 1.6 Kullanım Güvenliği

- Her kullanımdan sonra ürünün çalışmadığından emin olun.
- Ürünü uzun süre kullanmayacaksanız fişini çekin ya da sigorta kutusundan enerjisini kesin.
- Kullanımı sırasında ürün arızalanırsa ya da hasar görürse, ürünü çalıştırmayın. Ürünün elektrik/gaz bağlantılarını kesin. Yetkili servisle veya ithalatçı firmanın yönlendireceği kişi ile irtibat kurun.
- **UYARI:** Ocak yüzeyi çatlarsa, elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- **UYARI:** Ocak cam yüzeyinin kırılırsa:

- Tüm gazlı ve (varsa) elektrikli ocak gözlerini kapatın. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Ürün yüzeyine dokunmayın.
- Ürünü kullanmayın.
- Herhangi bir nedenle ürün üzerine çıkmayın.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımını gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Pişirme alanında ve çevresinde yanıcı nesnelere bulunulmamalıdır. Aksi takdirde bu nesnelere yangına neden olabilir.
- Bu ürün uzaktan kumanda veya harici bir saatle kullanıma uygun değildir.

### 1.7 Sıcaklık Uyarıları

- **UYARI:** Ürün kullanılırken, ürün ve erişilebilir parçaları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli nezaret edilmediği sürece üründen uzak tutulmalıdır.
- Ürün çalıştırılırken yüzeyleri sıcak olacağı için, yakınına yanıcı/patlayıcı maddeler koymayın.
- **UYARI:** Yangın tehlikesi: Pişirme alanı üzerine saklamak amaçlı malzeme koymayın.

### 1.8 Pişirme Güvenliği

- **UYARI:** Pişirme işleminin gözetilmesi gerekir. Kısa süreli pişirme işlemleri sürekli olarak gözetilmelidir.
- **UYARI:** Katı veya sıvı yağlı pişirmelerde ocak başından ayrılmak tehlikelidir ve yangına neden olabilir. Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın; ürünün elektrik bağlantısını kesin ve sonra alevleri bir kapak ya da yangın örtüsü (vb.) ile örtün.
- Pişirmelerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.

### 1.9 İndüksiyon

- Ocağınızın elektrikle çalışan gözleri, ileri "İndüksiyon" teknolojisiyle donatılmıştır. Zaman ve enerji tasarrufu sağlayan indüksiyon ocak gözlerinde mutlaka indüksiyonla pişirmeye uygun tencereler kullanılmalıdır; aksi takdirde ocak gözü çalışmayacaktır. Detaylı bilgi için "Tencere seçimi" bölümüne bakın.



- İndüksiyon ocak manyetik alan yarattığı için kalp pili ya da insülin pompası gibi cihazlar kullanan kişiler için zararlı etkiler doğurabilir.
- Kullanım sonrası, ocak gözünü kontrol panelinden kapatın, tencere algılayıcısına güvenmeyin.
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesnelere ısınacakları için ocak yüzeyine konulmamalıdır.
- Ocak altındaki çekmecelerde metal eşya muhafaza etmeyin. Uzun ve yoğun kullanımda buradaki malzemeler fazla ısınabilir.

- İndüksiyon ocak üzerine cep telefonu, tablet, bilgisayar gibi elektronik ürünleri koymayın. Ürünleriniz zarar görebilir.



## 1.10 Bakım ve Temizlik Güvenliği

- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Ürünü, üzerine su dökerek veya püskürterek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpması tehlikesi vardır!
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.

## 2 Çevre Talimatları

### 2.1 Atık Yönetmeliği

#### 2.1.1 AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü 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 çev-

renin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yükleme kapağının kilit mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

### 2.2 Ambalaj Bilgisi

Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

### 2.3 Enerji Tasarrufu için Öneriler

EU 66/2014e göre enerji verimliliği ile ilgili bilgiler ürünle birlikte verilen ürün fişinde bulunabilir.

Aşağıdaki öneriler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

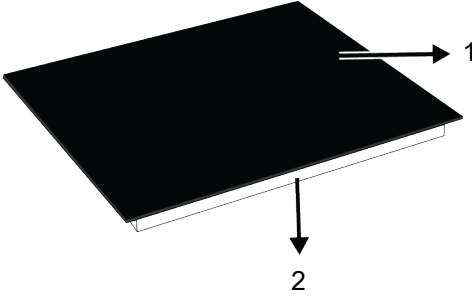
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözürün.
- Ocak gözüne uygun büyüklükte ve kapaklı tencere/tavalar kullanın. Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere se-

çin. Doğru boyda uygun olmayankaplar için gereğinden fazla enerjiye ihtiyaç vardır.

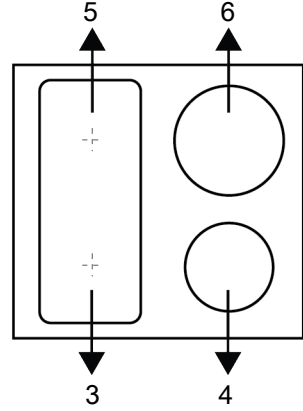
- Ocak pişirme alanları ve tencere tabanlarını temiz tutun. Kir, pişirme alanı ile tencere tabanı arasındaki ısı aktarımını azaltır.

### 3 Ürününüz

#### 3.1 Ürün Tanıtımı



- 1 Pişirme cam yüzeyi
- 3 İndüksiyon ocak gözü
- 5 İndüksiyon ocak gözü



- 2 Alt muhafaza
- 4 İndüksiyon ocak gözü
- 6 İndüksiyon ocak gözü

## 3.2 Teknik Özellikler

Ocak Genel Özellikler	
Ürün dış boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)	48,2 /590 /520 *
Ocak kurulum boyutları (genişlik/derinlik) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Voltaj/Frekans	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Üründe kullanılan/kullanıma uygun kablo tipi ve kesiti	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Toplam elektrik tüketimi (kW)	maks. 7,4 kW

### Ocak gözleri


Sol ön	İndüksiyon ocak gözü
Boyut	180x200 mm
Güç	2200 W / Booster: 3100 W


Sağ ön	İndüksiyon ocak gözü
Boyut	145 mm
Güç	1500 W / Booster: 2200 W


Sol arka	İndüksiyon ocak gözü
Boyut	180 x 200 mm
Güç	2200 W / Booster: 3100 W


Sağ arka	İndüksiyon ocak gözü
Boyut	210 mm
Güç	2400 W / Booster: 3700 W

\* Teknik tabloda belirtilen ocak yüksekliği, ürünün alt muhafaza yükseliğidir.

 Montaj yayları ve sızdırmazlık contası ürüne takılı şekilde gelen modellerde genişlik ve derinlik ölçülerini bu ölçülerden 10 mm fazlası olarak dikkate alın.

 Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.

 Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.

 Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

## 4 İlk Kullanım

Ürününüzü kullanmaya başlamadan önce aşağıdaki bölümlerde anlatılanların sırasıyla yapılması önerilir.

### 4.1 İlk Temizlik

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

## 5 Ocağın Kullanılması

### 5.1 Ocak Kullanımı Hakkında Genel Bilgiler

#### Genel uyarılar

- Ocağın üzerine herhangi bir nesnenin düşmesine izin vermeyin. Tuzluk gibi küçük nesnelere bile ocağa zarar verebilir. Çatlaklı ocakları kullanmayın. Bu çatlaklardan içeriye su sızarak kısa devreye neden olabilir. Yüzeyin herhangi bir şekilde hasar görmüş olması halinde (örneğin gözle görülür çatlaklar), elektrik çarpması riskini azaltmak için önce sigortayı kapatın, sonra ürünün fişini çekerek yetkili servisi arayın.
- Ocak üzerinde, dengesiz ve kolay devrilebilen kaplar kullanmayın.
- Kap ve tencereleri boş halde ısıtmayın. Kaplar ve ürün zarar görebilirler.
- Her kullanımınızdan sonra ocak gözlerini mutlaka kapatın.
- Kap ve tencere olmadan ocak gözlerini çalıştırırsanız ürüne zarar vermiş olursunuz. Her kullanımınızdan sonra ocak gözlerini kapatın.
- Her kullanımınızdan sonra pişirme yüzeyi sıcak olacaktır, bu nedenle plastik tencere / tavaları pişirme yüzeyine koymayın. Yüzey üzerinde erimiş bu tür maddeleri vakit geçirmeden temizleyin.
- Cam pişirme yüzeyinde ani sıcaklık değişimleri hasarlanmaya neden olabilir, pişirme esnasında soğuk sıvı dökülmemesine dikkat edin.

**DUYURU:** Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesnelere kullanmayın.

**DUYURU:** İlk kullanım sırasında, birkaç saat için duman ve koku gelebilir. Bu normal bir durumdur ve giderilmesi için iyi bir havalandırma sağlamanız yeterlidir. Oluşan duman ve kokuyu doğrudan solumaktan kaçının.

- Tencere veya tavalara uygun miktarda yiyecek koyun. Bu sayede yemeklerin taşmasını önleyerek gereksiz temizlik yapmak durumunda kalmazsınız.
- Tencere veya tava kapaklarını ocak gözlerinin üzerine koymayın.
- Tencereleri, ocak gözlerini ortalayacak şekilde yerleştirin. Tencereyi başka bir ocak gözüne koymak istediğinizde, kaydırmak yerine kaldırarak istediğiniz ocak gözünün üzerine koyun.

#### İndüksiyon ocağın çalışma prensibi

İndüksiyonlu ocak açık bir devreye benzer. Üzerine indüksiyona uyumlu pişirme kabı konulduğunda devre tamamlanır ve cam yüzeyinin hemen altında bulunan bir elektronik sistem manyetik alan üretir. Kabin metal tabanı bu manyetik alandan enerji alarak ısınır. Böylece ısı ocağın yüzeyinde değil, doğrudan üzerindeki kabta üretilmiş olur. Cam yüzey pişirme kabının sıcaklığı ile ısınır.

#### İndüksiyon ile pişirmenin avantajları

İndüksiyon ocaklar, ısı doğrudan pişirme kabına aktarıldığı için bazı avantajlar sağlar.

- Pişirme sırasında taşan yemekler, pişirme cam yüzeyi direk ısıtılmadığından hızlı yanmaz. Daha kolay temizlik sağlanır.
- Isı doğrudan pişirme kabında olduğundan, pişirme daha hızlı olur. Böylece diğer ocak tiplerine göre zaman ve enerji tasarrufu sağlar.

- Isı doğrudan pişirme kabına verildiği için ısı kaybı oluşmaz daha verimli bir pişirme sağlar.
- Pişirme kabı ocak yüzeyinden alındığı anda ısı aktarımı durması ve pişirme yüzeyinin doğrudan ısınmaması pişirme esnasında olabilecek muhtemel kazalara karşı daha güvenli bir kullanım sağlar.

#### **Güvenli bir kullanım için:**

- Yağsız ya da çok az yağla kaplı (teflon tipi) yapışmaz tencere kullanacağınız zaman yüksek ısıtma seviyelerini seçmeyin.
- Cam pişirme yüzeyini üzerine bir şey koyabileceğiniz ya da üzerinde kesme yapacağınız bir yüzey olarak kullanmayın.
- Çatal bıçak ya da tencere kapağı gibi metal nesnelere ısınabilecekleri için ocağınızın üzerine koymayın.
- Pişirme için kesinlikle alüminyum folyo kullanmayın. İndüksiyon ocak gözünün üzerine kesinlikle alüminyum folyoya sarılmış yiyecekler koymayın.
- Ocak çalışır durumdayken, kredi kartı veya kasetler gibi manyetik özellikli nesnelere ocağınızdan uzak tutun.
- Ocağınızın altında bir fırın varsa ve çalışıyor konumdaysa ocağınızın sensörleri pişirme seviyesini düşürebilir ya da ocağı kapatabilir.
- Ocağınızda bir otomatik kapanma sistemi mevcuttur. İlerleyen bölümlerde bu sistem ile ilgili detaylı bilgi mevcuttur. Ancak pişirmeleriniz için ince tabanlı kaplar kullanırsanız bu kaplar çok hızlı bir şekilde ısınır ve otomatik kapanma sistemi devreye girmeden kabın tabanı eritip pişirme yüzeyine ve ürüne zarar verebilir.

#### **Pişirme kapları**

İndüksiyon ocağınız için sadece ferromanyetik, kaliteli ve indüksiyon uyumlu olduğu belirtilen etikete veya uyarıya sahip olan pişirme kaplarının kullanılmasını gerektirir. Genel olarak, demir içeriği ne kadar yüksek olursa, pişirme kabı o kadar iyi performans gösterir. Pişirme kabının taban çapı indüksiyon bölgesi ile eşleşmelidir. Önerilen boyutlar aşağı bölümlerde belirtilmektedir.

#### **Uygun kaplar:**

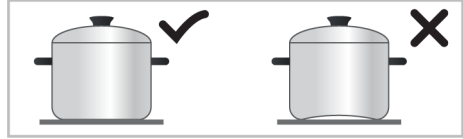
- Dökme demir kaplar
- Emaye çelik kaplar
- Çelik ve paslanmaz çelik kaplar (indüksiyon uyumlu olduğu belirtilen etikete veya uyarıya sahip olan)

#### **Uygun olmayan kaplar:**

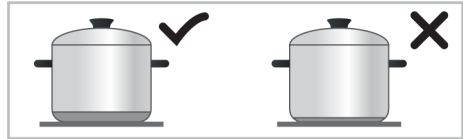
- Alüminyum kaplar
- Bakır kaplar
- Pirinç kaplar
- Cam kaplar
- Toprak kaplar
- Seramik ve porselen

#### **Öneriler:**

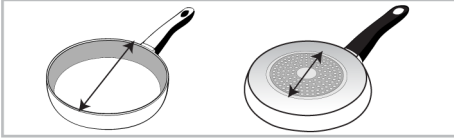
- Sadece düz tabanlı pişirme kapları kullanın. İçbükey ya da dışbükey tabanlı kapları kullanmayın.



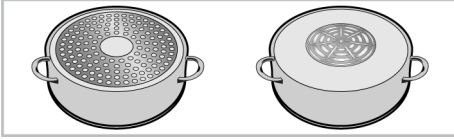
- Sadece işlenmiş kalın tabanlı pişirme kapları kullanın. İnce tabanlı kaplar kullanırsanız bu kaplar çok hızlı bir şekilde ısınır ve otomatik kapanma sistemi devreye girmeden kabın tabanı eritip pişirme yüzeyine ve ürüne zarar verebilir. Keskin kenarlar yüzey üzerinde çizikler oluşturur.



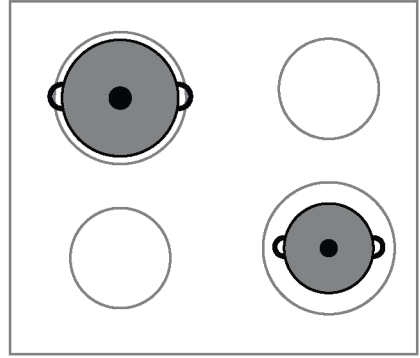
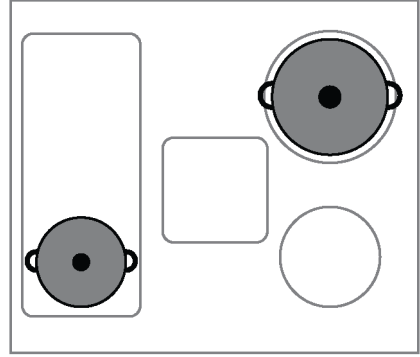
- Bazı pişirme kaplarının tabanı gerçek çapından daha küçük bir ferromanyetik alana sahiptir. Ocak gözü tarafından sadece bu alan ısıtılır. Bu nedenle ısı eşit bir şekilde dağılmaz ve pişirme performansı düşer. Ek olarak bu tür pişirme kapları büyük indüksiyon gözleri tarafından algılanmayabilir. Bunun için ferromanyetik alanın büyüklüğüne göre pişirme gözü seçilmelidir.



- Bazı pişirme kapları, alüminyum gibi ferromanyetik olmayan materyalleri içeren bir tabana sahiptir. Bu tip pişirme kapları yeterince ısınmayabilir ya da induksiyon ocak gözü tarafından hiç algılanmayabilir. Bazı durumlarda kötü tencere uyarısı görülebilir.




**i** İndüksiyon ocaklarda çoklu yemek pişirme yaparken ocak gözü seçiminde pişirme kaplarının sağ-sol ve orta gözlerle eşit dağıtılması yemek pişirme performansını olumlu etkiler.



### Pişirme kabı testi

Aşağıdaki yöntemleri kullanarak tencerenizin induksiyon ocakla uyumlu olup olmadığını test edin.

1. Tencerenizin tabanı mıknatıs tutuyorsa uyumludur.
2. Tencerenizi induksiyon ocak gözüne yerleştirip ocağı çalıştırdığınızda  yanıp sönmüyorsa uyumludur.

### Önerilen pişirme kabı boyutları

Ocak gözü çapı - mm	Tencere çapı - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Geniş yüzeyli pişirme alanı	en 230 - boy 390

İndüksiyon ocak gözlerinin pişirme kabını tanınması için kap tabanındaki ferromanyetik çapı ve malzemesine bağlıdır. Pişirme kabının tanınması ve verimli bir pişirme için ocak gözü boyutunuza göre pişirme kabı seçilmelidir. Ocak gözü boyutuna göre önerilen pişirme kabı ölçüleri yukarıda belirtilmiştir.

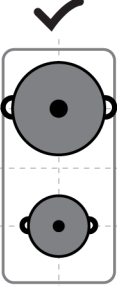
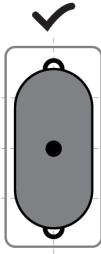
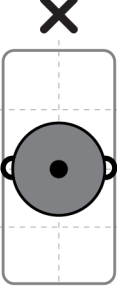
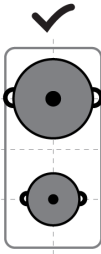
Kaynama davranışı, tencere tipine, tencerenin büyüklüğüne ve pişirme bölgesinin büyüklüğüne göre değişebilir. Daha homojen bir kaynama davranışı için, bir adım daha büyük bir pişirme alanı kullanılabilir. Daha büyük bir pişirme alanı kullanmak, indüksiyonlu ocaklarda enerji israfına neden olmaz, çünkü ısı sadece ilgili tencere alanında yaratılır.

### Pişirme kabının otomatik algılanması

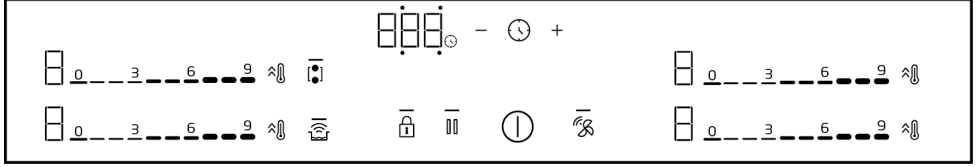
Ocağınızın üzerine indüksiyona uyumlu herhangi bir pişirme kabı yerleştirdiğinizde, ocağınız pişirme kabının hangi ocak gözünde bulunduğunu otomatik algılayarak kontrol panel üzerinde yönlendirme yapar.

### Geniş yüzeyli (esnek) ocak pişirme alanı

Ocağınızda geniş yüzeyli (esnek) ocak pişirme yüzeyi/yüzeyleri (Flexi) mevcuttur. Bu pişirme yüzeyini küçük pişirme kaplarınız için ayrı bağımsız ocak gözleri olarak çalıştırabilirsiniz. Büyük pişirme kaplarınızla yapacağınız pişirmeler için bu ocak gözleri için birleştirme fonksiyonunu etkinleştirerek tek bir pişirme yüzeyine dönüştürebilirsiniz.

İki bağımsız ocak gözü olarak	Tek bir ocak gözü olarak
 <p>Geniş yüzeyli ocak gözündeki ön ve arka olarak iki pişirme alanına sahiptirler. Bu gözleri iki bağımsız ocak gözü olarak iki farklı pişirme kabı ile farklı sıcaklık seviyeleri için kullanabilirsiniz. Pişirme kaplarını, ayrı pişirme alanlarını ortalayacak şekilde yerleştirin.</p>	 <p>Büyük pişirme kaplarında yapacağınız pişirmeler için, kabı her iki ocak alanının merkezlerini kaplayacak ve pişirme alanını ortalayacak şekilde yerleştirin.</p>
 <p>Tek bir pişirme kabıyla yapacağınız pişirmelerde, kabın ön ya da arka pişirme alanını ortalayacak şekilde yerleştirin. Pişirme alanının tam ortasına pişirme kabını yerleştirmeyin.</p>	 <p>İki ayrı pişirme kabını aynı sıcaklık seviyesinde pişirmek isterseniz, geniş yüzeyli (esnek) ocak gözünü birleştirerek iki farklı pişirme kabını aynı sıcaklık seviyesinde pişirebilirsiniz. Pişirme kaplarını yine merkezleri ortalayacak şekilde yerleştirin.</p>

## 5.2 Ocak Kontrol Ünitesi



— İlgili tuşun çalıştığını gösteren ışık

⏻ Açma/kapama tuşu

🔒 Tuş kilidi tuşu

🔥 Geniş yüzeyli ocak birleştirme tuşu

⬆️🔥 Hızlı ısıtma tuşu / Yüksek güç ayarı (booster) tuşu

⏸️ Durdurma tuşu

🕒 Zamanlayıcı tuşu

⊕ Zamanlayıcı seviyesi artırma tuşu

⊖ Zamanlayıcı seviyesi azaltma tuşu

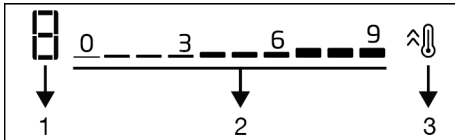
Ocak-Davlumbaz bağlantı tuşu (Hob to Hood) \*

🔒 Yanma engelleme fonksiyonu tuşu \*

✓ Az yağlı otomatik pişirme fonksiyonu tuşu \*

🔒 Otomatik pişirme tuşu \*

\* Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

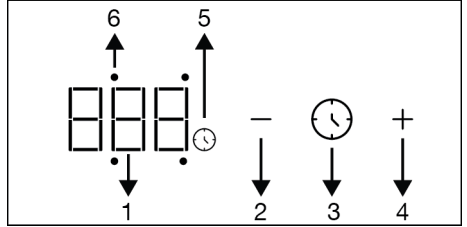


Çizim 1: Ocak gözü ekranı

1 İlgili ocak gözünün sıcaklık göstergesi

2 Sıcaklık seviyesi ayar alanı

3 Hızlı ısıtma tuşu / Yüksek güç ayarı (booster) tuşu



Çizim 2: Zamanlayıcı ekranı

1 Zamanlayıcı göstergesi

2 Zamanlayıcı azaltma tuşu

3 Zamanlayıcı tuşu

4 Zamanlayıcı artırma tuşu

5 Zamanlayıcı sembolü

6 İlgili ocak gözünün zamanlayıcı aktiflik ledi

### Kontrol paneli için genel uyarılar

ⓘ Bu ürün, dokunmatik kontrol paneli ile kumanda edilir. Dokunmatik kontrol panelinde yaptığımız her işlem sesli bir sinyal ile onaylanır.

ⓘ Kontrol panelini daima temiz ve kuru tutun. Yüzeyin nemli ve kirli olması fonksiyonları çalıştırmada soruna yol açabilir.


ⓘ 20 saniye içerisinde herhangi bir işlem yapılmazsa, ocak otomatik olarak bekleme (stand-by) moduna döner.

ⓘ Herhangi bir tuşa (🔒 tuşuna) uzun süre dokunulduğunda ürün "FF" uyarısı verir.


ⓘ Aktif çalışmakta olan ya da seçilen tuşların üzerinde bulunan — ışığı yanar.



## Ocağın açılması

1. Kontrol paneldeki  tuşuna dokununuz.  
⇒ Ocak kullanıma hazırdır.


## Ocağın kapanması

1. Kontrol paneldeki  tuşuna dokununuz.  
⇒ Ocak kapanır ve bekleme (stand-by) moduna döner.


## Kalan ısı göstergesi

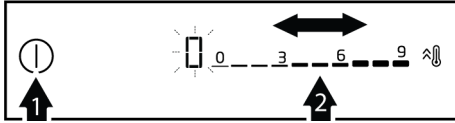
Kontrol panelde her bir ocak gözü için kalan ısı göstergesi bulunur. Bu gösterge ocak kapandığında hala sıcak olduğunu belirtir. Kalan ısı göstergesi kayboluncaya kadar ilgili ocak gözüne/gözlerine dokunmayın.

H : Yüksek sıcaklık  
h : Düşük sıcaklık

 Elektrik kesildiği zaman kalan ısı göstergesi yanmaz ve kullanıcıyı sıcak ocak gözlerine karşı uyarmaz.

## Ocak gözlerinin açılması (pişirme bölümü) ve sıcaklık seviyesinin ayarlanması


1.  tuşuna dokunarak ocağı açın.  
⇒ Ocak gözü ekranlarında "0" sembolü görünür.






2. Hangi gözü çalıştırmak istiyorsanız ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak sıcaklık seviyesini "0" ile "9" arasında ayarlayın.  
⇒ Sıcaklık seviyesi bazı modellerde 1,2,3...9 olarak devam ederken, bazı modellerde 1,1.,2,2. ... 9. olarak devam etmektedir. Bu durum ürün modeline göre değişir.

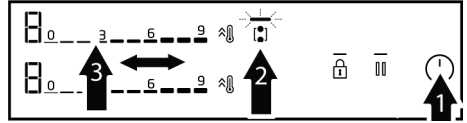
## Ocak gözlerinin kapatılması:


Seçili bir ocak gözü 2 farklı şekilde kapatılabilir:


1. **Sıcaklığı "0" seviyesine düşürerek:** Ocak gözünü, sıcaklık ayarını "0" seviyesine düşürerek kapatabilirsiniz.
2. **İstenen ocak gözü için zamanlayıcıyla kapama fonksiyonunu kullanarak:** Süre dolunca, zamanlayıcı, kendisine bağlı ocak gözünü kapatır. Tüm ekranlar "0" veya "00" değerini gösterir. Ocak gösterge ekranındaki  sembolü kaybolur. Ocak gözü için zamanlayıcı ayarı ile ilgili bölümlerde anlatılmaktadır.

## Geniş yüzeyli ocak gözünün (flexi) birleştirilmesi

1.  tuşuna dokunarak ocağı açın.
2.  tuşuna dokununuz.  
⇒ Sol ocak gözleri ekranında 0 sembolü görünür ve  tuşunun ışığı yanar.

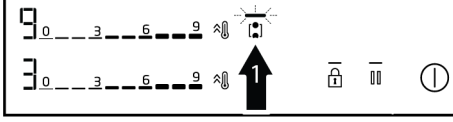


3. Ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak sıcaklık seviyesini 0 ile 9 arasında ayarlayın.  
⇒ Sıcaklık seviyesi bazı modellerde 1,2,3...9 olarak devam ederken, bazı modellerde 1,1.,2,2. ... 9. olarak devam etmektedir. Bu durum ürün modeline göre değişir. Ocak çalışmaya başlar. Başka bir göz seçilirse ve ya hiçbir işlem yapılmadan 10 saniye beklenirse,  tuşunun ışığı söner.

 Örnekleme olarak geniş yüzeyli sol ocak gözleri anlatılmıştır. Ürününde sağ ocak gözleri geniş yüzeyli ocak gözü ise, sağ ocak gözleri içinde aynı uygulamalar geçerlidir.

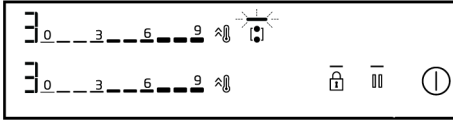
## Sol ocak gözlerinden bir tanesi ya da her ikisi de çalışırken geniş yüzeyli ocak gözünün birleştirilmesi

- ✓ Sol ocak gözlerinden bir tanesi ya da her ikisi de ayrı ayrı çalışırken, geniş yüzeyli ocak gözünü etkinleştirerek iki ocak gözünü birleştirebilirsiniz. Böylece daha geniş bir pişirme yüzeyini aynı değerlerde çalıştırabilirsiniz.



1. Sol ocak gözlerinden bir tanesi ya da ikisi çalışırken, [Power] tuşuna dokununuz.

- ⇒ Her iki ocak gözü ekranında düşük seviyede olan ocak gözü değeri görünür ve [Power] tuşunun ışığı yanar.
- ⇒ Birleşen ocaklar, sıcaklık değeri düşük olan ocak gözünün sıcaklık ve varsa zamanlayıcı değerinde çalışmaya devam eder. Birleştirilmeden önce sıcaklık değeri yüksek olan ocak gözünün sıcaklık ve zamanlayıcı değerleri iptal olur.



2. Sonradan sıcaklık değerini değiştirmek için ayar alanından değiştirmek istediğiniz sıcaklık seviyesini ayarlayınız.

## Geniş yüzeyli ocak gözlerinin kapatılması

[Power] tuşuna basarak bölgeleri ayırabilir ve sıfır seviyesine ayarlayabilirsiniz.

## Yanma engelleme fonksiyonu (Noburnt fonksiyonu)

Noburnt fonksiyonu yalnızca tencerelerde yapılan sulu gıda pişirmelerinde kullanılan bir fonksiyondur. Bir gıda pişirmesine başlandığında ön işlemler sonrası su eklenir ve bu fonksiyon aktif edilir. Fonksiyon aktif edildikten sonra gıdanın pişirme durumu sensörler aracılığıyla takip edilir. Olası bir

su bitmesi ve gıdanın tencere dibine yapışması durumu oluştuğunda otomatik olarak ocağınızın gücü kesilir ve pişirme sonlandırılır.



Bu fonksiyon sadece sol ön göz için etkinleştirilebilir.



Noburnt bir pişirme fonksiyonu değildir. Ocakta unutulmuş gıdalar için gıdanın dibine tutup tamamen yanmasını engelleyen bir fonksiyondur. Sulu gıda pişirmelerinizde bu fonksiyonu kullanınız.

## Noburnt fonksiyonunun etkinleştirilmesi:


1. [Power] tuşuna dokunarak ocağı açınız.
2. Sol ön ocak gözüne sıcaklık seviyesi veriniz.
3. Pişirme yapacağınız gıdaya suyu ilave ettikten sonra [Power] tuşuna dokununuz.
  - ⇒ [Power] tuşunun ışığı yanar ve fonksiyon etkinleşir.
4. Pişirmenizde suyun bitme durumu olduğunda etkinleşen bu fonksiyon sesli uyarı verir ve ocak gözünün sıcaklık seviyesini "0" a düşürür.
5. Pişirmenizde suyun bitme durumu olmadığı zaman, pişirme sonunda ocak gözünü kapatmanız ya da ocağı kapatmanız durumunda bu fonksiyon devre dışı kalır.

## Yüksek güç ayarı (BOOSTER)

Maksimum güçte ısıtma yapabilmek için yüksek güç kademesini kullanabilirsiniz. Ancak bu konumda çok uzun süre pişirme yapmanız önerilmez. Yüksek güç ayarı her ocak gözünde olmayabilir. Yüksek güç ayarı süresi (Bkz. Otomatik kapanma süreleri tablosu) sona erince ocak gözü kapanır.


## Yüksek güç ayarının (BOOSTER) doğrudan seçilmesi:

1. [Power] tuşuna dokunarak ocağı açınız.


2. İstedığınız ocak gözünün  tuşuna dokununuz.

- ⇒ Seçilen ocak gözü en yüksek güçte çalışır ve ocak gözü ekranında sırayla 3 adet ışık yanıp söner.
- ⇒ Yüksek güç ayarı süresi ( Bkz. Otomatik kapanma süreleri tablosu) sone erince ocak gözü en yüksek sıcaklık değerinde çalışmaya devam eder.

### **Yüksek güç ayarının (BOOSTER) ocak gözü aktifken seçilmesi:**

1. Ocak açıkken ve ilgili ocak gözü belli bir seviyede çalışırken  tuşuna dokununuz.
2. Seçilen ocak gözü en yüksek güçte çalışır ve ocak gözü ekranında sırayla 3 adet ışık yanıp söner. Yüksek güç ayarı süresi sona erince ocak gözü en yüksek sıcaklık değerinde çalışmaya devam eder.



### **Yüksek güç ayarının (BOOSTER) zamanından önce kapatılması:**

 tuşuna dokunarak yüksek güç ayarını istediğiniz zaman kapatabilirsiniz. Ocak gözü en yüksek sıcaklık değerinde çalışmaya devam eder. Kapatmak için aktif ocak gözü ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak **0** konumuna getirin.



### **Tuş Kilidi**

**Ocak çalışır durumdayken ya da kapalı konumdayken**, yanlışlıkla fonksiyonlarının değiştirilmesini önlemek için tuş kilidini etkinleştirebilirsiniz.



### **Tuş kilidinin etkinleştirilmesi**

1. Tuş kilidini etkinleştirmek için  tuşuna **tek sinyal sesi** gelinceye kadar dokununuz.
  - ⇒  tuşunun — ışığı yanıp söner ve tüm ocak gözleri kilitlenir.



Tuş kilidi etkinken yalnızca  tuşu çalışır. Herhangi bir başka tuşa dokunduğunuzda,  tuşunun — ışığı yanıp söner ve tuş kilidinin etkin olduğunu gösterir. Tuşlar kilitliken ocağı kaparsanız, ocağı yeniden açabilmek için tuş kilidinin devreden çıkarılması gerekir.

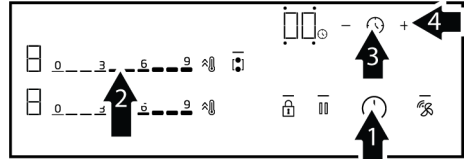
### **Tuş kilidinin devreden çıkarılması**





1.  tuşuna tek sinyal sesi gelinceye kadar basılı tutun. İşlem sesli bir sinyal ile onaylanır.
  - ⇒  tuşunun — ışığı söner ve tuş kilidi devreden çıkar.

### **Zamanlayıcı fonksiyonu**

Bu fonksiyon sizin için pişirmeyi kolaylaştırır. Pişirme sürecinde devamlı ocağın başında durmak zorunda kalmazsınız. Ocak gözü seçtiğiniz süre sonunda otomatik olarak kapanır.


### **Zamanlayıcının etkinleştirilmesi**





1.  tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Hangi ocak gözünü çalıştırmak istiyorsanız ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak istediğiniz sıcaklık seviyesini ayarlayın.
3.  tuşuna dokunarak zamanlayıcıyı etkinleştirin.
  - ⇒ Zamanlayıcı ekranında "00" yanar ve  sembolü yanıp sönmeye başlar.
4. Zamanlayıcı ekranında görünen "00" etrafındaki 4 adet aktiflik ledi bulunur. Zamanlayıcı ayarlanması istenen ocak gözü için  tuşuna dokunarak ilgili ocak gözü tarafı seçin.


5. +/—tuşlarına dokunarak istediğiniz süreyi ayarlayın. + ya da — tuşuna uzun süre dokunarak daha hızlı ilerleme sağlayabilirsiniz.

⇒ ⌚ sembolü ocak gözü ekranında belirli bir süre yanıp söndükten sonra devamlı yanar. ⌚ sembolün devamlı yanmaya başlaması fonksiyonun etkinleştirildiğini gösterir.

 Zamanlayıcı sadece çalışmakta olan ocak gözleri için ayarlanabilir.

 Zamanlayıcısını ayarlamak istediğiniz diğer ocak gözleri için de yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

 Ocak gözü ve ocak gözünün sıcaklık değeri seçilmeden, zamanlayıcı ayarlanmaz.

 Zamanlayıcı etkinken, hangi ocak gözü seçili ise zamanlayıcı ekranında o ocak gözü için ayarlanmış süre görünür.

### Zamanlayıcıların kapatılması

Ayarlanan süre dolduğu anda ocak otomatik olarak kapanır ve sesli uyarı verir.

Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokunun.

### Zamanlayıcıların erken kapatılması

Zamanlayıcı erken kapatıldığı takdirde, ocak, kapatılıncaya kadar ayarlanmış sıcaklıkta çalışmaya devam eder.

### Zamanlayıcı değerini "00" seviyesine düşürerek kapatma:

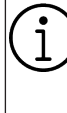
1. ⌚ tuşuna dokunarak ilgili ocağın zamanlayıcısını seçin.

2. Zamanlayıcı ekranında "00" görünümüne kadar — tuşuna dokunarak değeri azaltın. — tuşuna uzun süre dokunarak daha hızlı ilerleme sağlayabilirsiniz.

⇒ Ocak gözü ekranında ⌚ sembolü belirli bir süre yanıp söndükten sonra tamamen söner ve zamanlayıcı iptal olur.

### Durdurma fonksiyonu

✓ Bu fonksiyonu kullanarak, ocakta çalışan (zamanlayıcı hariç) tüm fonksiyonları belirli bir süreliğine sıcaklık seviyelerini 1. kademeye düşürebilirsiniz.

 Herhangi bir ocak gözü için zamanlayıcı ayarlanmışsa, zamanlayıcı, durdurma esnasında çalışmaya devam eder.

1. Ocağınız çalışırken, ||| tuşuna dokunun.

⇒ Çalışmakta olan tüm ocak gözleri sıcaklık seviyeleri 1. seviyede çalışmaya devam eder.

Duran tüm ocak gözlerini eski ayarlarında tekrar çalıştırmak için ||| tuşuna tekrar dokunun.

### Ayarlar

Bu fonksiyonla güç yönetimi, pişirme sonu sesli uyarı süresi ve ocak-davlbaz bağlantı ayarlarını yapabilirsiniz.

⌘F: Güç yönetimi ayarı

⌘F: Pişirme sonu sesli uyarı süresi ayarı

⌘F: Ocak-Davlbaz bağlantı ayarı

### 1-Güç Yönetimi Ayarı (⌘F)


✓ Bu fonksiyonla ocağın toplam gücünü istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.

1. ⌚ tuşuna dokunarak ocağı açıp yine ⌚ tuşuna dokunarak kapatın.

2. Ürünü kapattıktan sonra 10 sn içinde sırasıyla ⌚/|||/⌚/||| tuşlarına dokunun.

⇒ Zamanlayıcı ekranında ⌘F, sol arka ocak gözü ekranında "9" görünür.

3. Sol arka ocak gözünün ayar alanına dokunarak yada parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak güç seviyesini (bkz. Tablo - Güç yönetimi seviyesi) "1" ile "9" arasında ayarlayın.

4.  tuşuna dokunarak güç yönetimi ayarını onaylayın.

⇒ Ocak kapanır ve ocağınız seçilen seviyedeki toplam güç ayarı ile çalışmaya başlar.

"Güç yönetimi" 9 farklı güç seviyesi içerir (bkz. Tablo - Güç yönetimi seviyesi).

Tablo - Güç yönetimi seviyesi



Güç yönetimi seviyesi	Toplam güç (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4








Toplam elektrik tüketimi max.3,6 kW olan ürünlerde (kılavuzun teknik özellikler tablosuna bakın.) güç yönetimi seviyesi 5,6,7,8,9 için toplam güç değeri 3.6 kW'tır.


## 2-Pişirme sonu sesli uyarı süre ayarı (CFE)


✓ Bu fonksiyonla ocağın pişirme sonu sesli uyarı süre ayarını istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.

1.  tuşuna dokunarak ocağı açıp yine  tuşuna dokunarak kapatın.


2. Ürünü kapattıktan sonra 10 sn içinde sırasıyla  /  /  /  tuşlarına dokunun.

⇒ Zamanlayıcı ekranında ilk ayar olan  görünür.

3. Pişirme sonu sesli uyarı süre ayarı için  tuşuna bir kez dokunun.

⇒ Zamanlayıcı ekranında  , sol arka ocak gözü ekranında "2" görünür.

4. Sol arka ocak gözünün ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak uyarı süre ayarını (bkz. Tablo - Pişirme sonu sesli uyarı süresi) "0" ile "3" arasında ayarlayın.

5.  tuşuna dokunarak pişirme sonu sesli uyarı süre ayarını onaylayın.

⇒ Ocak kapanır ve ocağınız seçilen seviyedeki uyarı süre ayarı ile çalışmaya başlar.





Pişirme sonu sesli uyarı süre ayarı seviyesi üretim esnasında standart 2. seviye olarak gelecektir.




Tablo - Pişirme sonu sesli uyarı süre ayarı


Pişirme sonu sesli uyarı seviyesi	Pişirme sonu sesli uyarı süresi
0	15 saniye
1	30 saniye
2	1 dakika
3	2 dakika


## 3- Ocak-Davlumbaz bağlantı ayarı (CFE)


✓ Bu fonksiyonla ocak ve davlumbazı birbirine bağlayarak, birlikte otomatik olarak çalışmasını sağlayabilirsiniz.

1.  tuşuna dokunarak ocağı açıp yine  tuşuna dokunarak kapatın.

2. Ürünü kapattıktan sonra 10 sn içinde  /  /  tuşlarına dokunun.

⇒ Zamanlayıcı ekranında ilk ayar olan  görünür.

3. Ocak-davlumbaz bağlantı ayarı için  tuşuna iki kez dokunun.

⇒ Zamanlayıcı ekranında  , sol arka ocak gözü ekranında "0" görünür.

4. Sol arka ocak gözünün ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak davlumbaz çalışma se-

viyesini (bkz. Tablo - Davlumbaz çalışma seviyesi) "0" ile "7" arasında ayarlayın.

- ① tuşuna dokunarak ocak-davlumbaz bağlantı ayarını onaylayın.  
⇒ Ocak kapanır ve ocağınız seçilen seviyedeki davlumbaz çalışma seviyesi ile çalışmaya başlar.

**Tablo - Davlumbaz çalışma seviyesi**

Davlumbaz çalışma seviyesi	Lamba	Davlumbaz (Tek ocak gözünde kaynama)	Davlumbaz (Herhangi 2 veya daha fazla ocak gözünde kaynama )	Kızartma
0	kapalı	kapalı	kapalı	kapalı
1	açık	kapalı	kapalı	kapalı
2	açık	kapalı	L1	L1
3	açık	L1	L1	L1
4	açık	L1	L1	L2
5	açık	L1	L2	L2
6	açık	L1	L2	L3
7	açık	L2	L2	L3

### **Davlumbaz çalışma seviyesinin ocak üzerinden ayarlanması**

- ✓ Bu ayar ile davlumbazınızın çalışma seviyesini ocak üzerinden yapabilirsiniz.
- ① tuşuna dokunarak ocağı açın.
  - tuşuna 3 saniye dokunun.  
⇒ tuşunun — ışığı söner.
  - Davlumbaz hangi seviyede çalıştırılmak isteniyorsa tuşuna istenen seviyeye gelene kadar dokunun.

### **Endüksiyon ocak gözlerinin güvenli ve etkin bir şekilde kullanılması**

**Çalışma prensibi:** Endüksiyon ocak, çalışma prensibi gereği doğrudan pişirme kabını ısıtır. Bu sebeple diğer ocak türlerine göre birçok avantaja sahiptir. Daha verimli çalışır ve ocak yüzeyi daha soğuktur. Endüksiyon ocağınız size maksimum güvenli kullanımı sağlayacak üstün emniyet sistemleriyle donatılmıştır.



Ocağınızda modele bağlı olarak endüksiyon sahip özelliği olan 145, 180, 210 ve 280 mm çaplı ocak gözleri bulunabilir. Endüksiyon özelliği sayesinde, her bir ocak gözü de üzerine koyulan kabı otomatik olarak algılar. Sadece kabin tabanının temas ettiği yerlerde enerji oluşur ve bu sayede minimum enerji tüketimi elde edilir.

### **Otomatik kapanma sistemi**

Ocak kumandasında bir otomatik kapanma sistemi vardır. Bir veya daha fazla ocak gözü açık unutulursa, ocak gözü belirli bir süre sonra otomatik olarak kapanır (Bkz. Tablo-1). Ocak gözüne atanmış bir zamanlayıcı varsa, daha sonra zamanlayıcı ekranı da kapanır.

Otomatik kapanma süre sınırı, seçilmiş olan sıcaklık seviyesine bağlıdır. Bu sıcaklık seviyesinde içinde azami çalışma süresi uygulanır.

Ocak gözü, yukarıda açıklandığı gibi otomatik olarak kapatıldıktan sonra kullanıcı tarafından yeniden çalıştırılabilir.

### **Tablo-1: Otomatik kapanma süreleri**

Sıcaklık seviyesi

Otomatik kapanma süreleri-saat

0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Hızlı Isıtma

10 dakika

Sıcaklık seviyesi bazı modellerde 1,2,3...19 olarak devam ederken, bazı modellerde 1,1.,2,2. ... 9. olarak devam etmektedir. Bu durum ürün modeline göre değişir.

### Aşırı ısınma koruması

Ocağınızda aşırı ısınmaya karşı koruma sağlayan bazı sensörler bulunmaktadır. Aşırı ısınma durumunda aşağıdakiler gözlemlenebilir:

## 6 Pişirme Hakkında Genel Bilgiler

Bu bölümde yemeklerinizi hazırlama ve pişirme ile ilgili ipuçları bulabilirsiniz.

### 6.1 Ocakta pişirme ile ilgili genel uyarılar

#### Ocakta pişirme ile ilgili genel uyarılar

- Tavaya asla üçte birinden fazla yağ doldurmayın. Yağları kızdırırken başından ayrılmayın. Aşırı kızgın yağlar yangın tehlikesi taşımaktadır. Olası bir yangını asla suyla söndürmeyi denemeyin! Yağ alev aldığı anda, bir yangın battaniyesi yada ıslak bir bezle örtün. Güvenli olması halinde ocağı kapatın ve itfaiyeyi arayın.

- Çalışan ocak gözü kapanabilir.
- Seçilen seviye düşebilir. Ancak bu durum göstergede görülmez.

### Taşmaya karşı emniyet sistemi

Ocağınızda taşmaya karşı bir emniyet sistemi bulunmaktadır. Kontrol paneli üzerine gelen herhangi bir sebeple taşma olursa sistem elektrik bağlantısını otomatik olarak keserek ocağınızı kapatır. Bu esnada göstergede "F" uyarısı görünür.

### Hassas güç ayarı

Endüksiyon ocak çalışma prensibi gereği verilen komutlara anında cevap verir. Güç ayarlarını çok hızlı bir şekilde değiştirir. Böylece taşmak üzere olan yemeğin (su, süt) taşmasını bile ürünü hemen kapatarak engelleyebilirsiniz.

- Yiyecekleri kızartmadan önce mutlaka iyice kurutun ve kızgın yağın içine ya-vaşça koyun. Donmuş yiyecekleri kızartmadan önce çözülmelerini sağlayın.
- Yağ kızdırırken kullandığınız kabın kuru olmasına dikkat edin ve kapağını açık tutun.
- Enerji tasarruflu pişirme önerileri için "Çevre Talimatları" bölümüne bakın.
- Yemekler için verilen pişirme sıcaklık ve süre değerleri yemek tarifine ve miktara bağlı olarak değişkenlik gösterebilir. Bu nedenle bu değerler aralık olarak verilmiştir.

### Pişirme tablosu

Gıda	Sıcaklık seviyesi	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
<b>Eritme</b>		
Çikolata eritme (örn.Dr.Oetker marka, bitter çikolata%55-%60 kakao,150 g)	1	20 ... 30
Tereyağ (200 g)	6	5 ... 7
Tereyağ (Klarife)(200 g)	3	11 ... 13
<b>Kaynatma, Isıtma ve Sıcak Tutma</b>		
Su 1 L (Kaynatma)	P	4 ... 6
Su 3 L (Kaynatma)	P	8 ... 10
Süt 1 L (Kaynatma)	7	6 ... 7

Gıda	Sıcaklık seviyesi	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)	
Süt 1 L (Sıcak tutma)	Sıcak tutma	18 ... 20	
Bitkisel yağ (Isıtma) (Ayçiçek yağı 0,5 L)	9	3 ... 5	
<b>Haşlama</b>			
Patates kabuklu (2 adet büyük boy)	9	25 ... 35	
Patates kabuklu iri doğranmış (2 adet büyük boy)	9	13 ... 15	
Brokoli (300 g)	9	10 ... 14	
Brokoli dondurulmuş (300 g)	9	7 ... 10	
Sosis	8	4 ... 6	
Makarna (150 g)	9	6 ... 10	
Poşe yumurta	5	2 ... 3	
<b>Piştirme, Soteleme</b>			
Pilav (200 g pirinç)	5	9 ... 12	
Paella *	9	15 ... 20	
Aşure **			
	Fasulye-Nohut kaynatma - aşure için	9	4 ... 6
	Fasulye-Nohut piştirme - aşure için	4	10 ... 15
	Buğday kaynatma - aşure için	9	8 ... 10
	Buğday piştirme - aşure için	2	6 ... 8
	Aşure -Bütün malzemeler	9	20 ... 24
Çorbalar (Örn. Mercimek çorbası)	7	20 ... 25	
Sote sebze *	9	3 ... 5	
Jülyen kesim piştirme * (Tavuk, Soğan ve Biber)	9	5 ... 7	
Sebzeli dana kuşbaşı **			
	Sebze soteleme	9	3 ... 8
	Et mühürleme ***	9	5 ... 8
	Bütün malzemeler	4	80 ... 90
Domates sos	3	10 ... 15	
Beşamel sos	7	5 ... 6	
Sebzeli incik **			
	Et mühürleme ***	9	3 ... 4
	Sebze soteleme	9	3 ... 5
	Bütün malzemeler	4	180 ... 190
<b>Az yağda kızartma</b>			
Bonfile ** (2 cm)	9	2 ... 10	
Antrikot ** (2 cm)	9	3 ... 10	
Rulo bonfile	8	4 ... 10	
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10	
Kuzu pizola ** (Mühürleme ***)	9	3 ... 10	
Kuzu pizola (Kızartma)	5	4 ... 10	
Sosis	6	4 ... 6	
Tavuk göğsü (Mühürleme ***)	8	3 ... 4	
Tavuk göğsü (Kızartma)	5	8 ... 10	
Tavuk göğsü (Kelebek açılmış)	8	4 ... 10	
Somon (150 g)	9	3 ... 10	



Gıda	Sıcaklık seviyesi	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)
Fish finger	9	1 ... 8
Taze sebze ve mantar soteleme (Havuç, Mantar, Renkli Biber)	9	3 ... 6
Pancake	4	3 ... 5
Omlet	7	4 ... 6
Sahanda yumurta	6	2 ... 4
<b>Derin yağda kızartma</b>		
Pişi	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Patates (dondurulmuş)	6	2 ... 10
<b>Buz çözme ve ısıtma</b>		
Soğan (dondurulmuş) (200 g)	6	2 ... 4
Ispanak (dondurulmuş) (200 g)	7	2 ... 5
* Wok tava önerilir.		
** Döküm tava/tencere önerilir.		
*** Kabin ön ısıtılması önerilir.		

## 7 Bakım ve Temizlik

### 7.1 Genel Temizlik Bilgileri

#### Genel uyarılar

- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Deterjanları kesinlikle sıcak yüzeylere direkt uygulamayın. Kalıcı lekeler oluşturabilir.
- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmeli ve kurulanmalıdır. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir. Bu sayede ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.
- Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.
- Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verir. Uygun olmayan temizlik maddeleri; Çamaşır suyu, amonyak, asit veya klorür içeren temizlik ürünleri, buharlı temizlik ürünleri, kireç çözücüler, leke ve pas sökücüler, aşındırıcı temizlik ürünleri (Krem temizleyiciler, ovma tozu, ovma kremi, aşındırıcı ve çizici sert fırça, tel, süngerler, içinde kir ve deterjan kalıntısı bulunan temizlik bezleri).

- Her kullanımdan sonra yapılan temizlikte özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir mikrofiber bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve piştirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Kullanma kılavuzunda aksi belirtilmedikçe ürünün hiçbir parçasını bulaşık makinasında yıkamayın.

#### Ocaklar için:

- Süt, salça ve yağ gibi asidik kirler ocak üzerinde ve ocak gözü parçalarında kalıcı lekeler oluşturabilir, taşan sıvıları ocağı kapatarak soğuduktan sonra anında temizleyin.

#### Inoks-paslanmaz yüzeyler

- Inoks-paslanmaz yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın.
- Inoks-paslanmaz yüzeyler zaman içinde renk değiştirebilir. Bu normaldir. Her kullanımdan sonra paslanmaz-inoks yüzey için uygun bir deterjan ile temizleyin.

- Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) inoks yüzeylere uygun bir deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.
- Cam ve inoks yüzeylerde oluşacak kireç, yağ, nişasta, süt ve protein lekelerini beklemeden hemen temizleyin. Lekeler uzun süre beklerse altında paslanma meydana gelebilir.
- Yüzeze sıkılan/sürülen temizleyiciler hemen temizlenmelidir. Yüzezyde bekletin aşındırıcı temizleyiciler yüzeyin beyazlaşmasına neden olur.

### **Cam yüzeyler**

- Cam yüzeyleri temizlerken, sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Cam yüzezye zarar verebilir.
- Bulaşık deterjanı, ılık su ve cam yüzeylere özel mikrofiber bir bez kullanarak temizleyip, yine temiz kuru bir mikrofiber bez ile kurulayın.
- Temizlik sonrasında deterjan kalıntısı var ise soğuk su ile silip, temiz kuru bir mikrofiber bez ile kurulayın. Kalacak deterjan artıkları bir sonraki kullanımda cam yüzezye zarar verebilir.
- Cam yüzey üzerinde kurumuş artıkları hiçbir koşulda tırtıklı bıçaklarla, bulaşık teliyle ya da benzer çizici araçlarla temizlenmemelidir.
- Cam yüzeyde bulunan kalsiyum lekelelerini (sarı lekeler) piyasada bulunan kireç gidericilerle, sirke ya da limon suyu gibi kireç sökücü bir maddeyle çıkabilirsiniz.
- Yüzezy fazla kirlenmişse, temizleyici maddeyi kirin üzerine bir süngerle sürün ve iyice işlemesi için uzun süre bekleyin. Daha sonra ıslak bir bezle cam yüzeyi temizleyin.
- Cam yüzeyde meydana gelen renk atmaları ve lekeler normal bir durum olup kusur değildir.

### **Plastik parçalar ve boyalı yüzeyler**

- Plastik parçalar ve boyalı yüzeyleri bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.

- Sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Yüzezye zarar verebilir.
- Ürün parçalarının birleşim yerlerinin nemli ve deterjanlı kalmamasına dikkat edin. Aksi takdirde bu birleşim yerlerinde korozyon meydana gelebilir.

## **7.2 Ocağın Temizlenmesi**

### **Cam pişirme yüzeyi**

Cam pişirme yüzeyinin temizliği için "Genel temizlik bilgileri" bölümünde cam yüzeyler için anlatılan temizleme adımlarını uygulayın. Özel durumlar için aşağıdaki bilgiler doğrultusunda temizliğinizi tamamlayabilirsiniz.

- Koyu krema, nişasta ve şurup gibi şeker esaslı yiyecekler yüzeyin soğumasını beklemeden derhal temizlenmelidir. Aksi takdirde cam ocak yüzeyi kalıcı olarak zarar görebilir.
- Ocağınız sıcakken yapacağınız temizleme işleminde temizleme malzemesi kullanmayın, aksi takdirde kalıcı lekeler oluşabilir.

## **7.3 Kontrol Panelin Temizliği**

- Düğmeden kontrollü panelleri temizlerken, paneli ve düğmeleri nemli yumuşak bir bez ile silip kuru bir bezle kurulayın. Paneli temizleme için düğmeleri ve altındaki contaları sökmeyin. Kontrol paneli ve düğmeleri hasar görebilir.
- Düğmeden kontrollü inox olan panelleri temizlerken, inox temizleyicileri düğme etrafında kullanmayın. Düğme etrafında bulunan göstergerler silinebilir.
- Dokunmatik kontrol panelleri nemli yumuşak bir bez ile temizleyip kuru bir bezle kurulayın. Ürününüzde tuş kilidi özelliği varsa kontrol panel temizliği yapmadan önce tuş kilidini ayarlayın. Aksi takdirde tuşlarda hatalı algılama görülebilir.

## 8 Sorun Giderme

Bu bölümdeki talimatları uygulamanıza rağmen sorunu gideremezseniz ürünü satın aldığınız bayi ya da Yetkili Servise başvurun. Çalışmayan ürünü kendiniz onarmayı asla denemeyin.

### Ürün çalışmıyor.

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.
- Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.
- (Ürününüzde saat varsa) Kontrol paneldeki tuşlar çalışmıyor. >>> Ürününüzde tuş kilidi varsa tuş kilidi etkin olabilir, Tuş kilidini devre dışı bırakın.
- Ocak açma/kapama tuşuna basıldığında açılmıyor ise >>> Fişi çekin ve takmadan önce en az 20 saniye bekleyin.
- Aşırı ısı koruması vardır. >>> Ocağınızın soğumasını bekleyin.
- Uygun tencere kullanılmıyor olabilir. >>> Tencerenizi kontrol edin.

### Ocak gözü ekranında simgesi sürekli yanıyor.

- Çalıştırılan ocak gözünün üzerine tencere koyulmamış olabilir. >>> Ocak gözü üzerinde tencere olup olmadığını kontrol edin.
- Tencereniz induksiyon uyumlu olmayabilir. >>> Tencerenizin induksiyon ocağa uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Tencere, ocak gözünde doğru ortalanmamış olabilir ya da tencere alt yüzeyi, seçilen ocak gözü için yeterli genişlikte olmayabilir. >>> Ocak gözü için yeterli genişlikte bir tencere seçerek ocak gözünü ortalayın.
- Tencere veya ocak gözü çok ısınmış olabilir. >>> Soğumalarını bekleyin.

### Seçilen ocak gözü çalışırken birden kapanıyor.

- Seçilen gözün pişirme süresi dolmuş olabilir. >>> Yeni bir pişirme süresi ayarlayabilir ya da pişirmeyi bitirebilirsiniz.

- Aşırı ısı koruması vardır. >>> Ocağınızın soğumasını bekleyin.
- Dokunmatik kontrol panelinin üzerini bir nesne kapatmış olabilir. >>> Panelin üzerindeki nesneyi kaldırın.

### Ocak gözü açıldığı halde, tencere ısınmıyor.

- Tencere induksiyon ocağa uyumlu olmayabilir. >>> Tencerenizin induksiyon ocağa uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Tencere, ocak gözüne doğru ortalanmamış olabilir ya da tencere alt yüzeyi, seçilen ocak gözü için yeterli genişlikte olmayabilir. >>> Ocak gözü için yeterli genişlikte bir tencere seçerek ocak gözünü ortalayın.

### Soğutma fanı, ocak kapandığı halde çalışmaya devam ediyor.

- Bu bir hata değildir. Ocak içerisindeki elektronik donanım uygun sıcaklığa düşene kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

### Pişirme sırasında ocaktan ses geliyor

- Pişirme esnasında ocaktan bazı sesler gelebilir. Bu sesler pişirme kabının bileşimine bağlıdır. Bu sesler normal olup bir arızalı durum değildir ve induksiyon teknolojisinin bir parçasıdır.

### Olası sesler ve nedenleri:

- **Fan sesi** : Ocak ürünün sıcaklığına göre otomatik olarak çalışan bir fana sahiptir. Fanın farklı çalışma seviyeleri bulunmaktadır ve sıcaklığa göre farklı seviyelerde çalışır. Ocak kapatıldıktan sonra ürün sıcaklığına göre sıcaklık yüksek ise fan bir süre daha çalışabilir.
- **Transformatör çalışması gibi düşük uğultu** : Bu, induksiyon teknolojisinin doğasıdır. Isı doğrudan pişirme kabının tabanına aktarıldığından, pişirme kabının malzemesine bağlı olarak bu şekilde uğultu sesi gelebilir. Bu nedenle farklı pişirme gereçleriyle farklı sesler duyulabilir.

- **Çatırtı sesi** : Bunun nedeni pişirme kabının tabanının malzemesi ve yapısıdır. Pişirme kapları farklı malzemelerden ve katmanlardan yapılmışsa, çatırtı sesi oluşabilir.
- **Islık sesi** : Ocağın aynı tarafında iki ocak gözünü farklı pişirme seviyelerinde pişirirken ıslık sesi gelebilir.

### Hata kodları/nedenleri ve olası çözümleri

Hata kodları	Hata nedenleri	Olası çözümler
E 22 E 26	İndüksiyon ocağın aşırı ısınmıştır.	İndüksiyon ocağı kapatın soğumasını bekleyin. Ocak sıcaklığı limitlerin altına indiğinde hata ortadan kalkacaktır.
E 46	Bir yada birden fazla tuşa 10 saniyeden fazla basılı tutulmuş. Kontrol paneli üzerinde bir cisim bırakılmış veya buhara maruz kalmış.	Ocaktan elinizi kaldırdığınızda sorun ortadan kalkacaktır. Kontrol panelinin üzeri temizlendiğinde sorun ortadan kalkacaktır.
E 47	İndüksiyon uyumlu tencere kullanılmamıştır.	İndüksiyon uyumlu tencere kullanıldığında hata ortadan kalkacaktır.
E 1 - E 15	İndüksiyon ocak haberleşme hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 16 - E 21	İndüksiyon ocak sıcaklık sensörü hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 23 E 24	İndüksiyon ocak yazılım hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 25	İndüksiyon ocak fan çalışmasında hata oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 31 - E 45	İndüksiyon ocak elektronik kart donanım hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 48 E 49 E 51	İndüksiyon ocak sensör hatası oluşmuştur.	Sensör donanımların kullanım koşullarına uygun hale getirilmesi gerekmektedir. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 52 - E 57	İndüksiyon ocakta yüksek sıcaklık hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatın soğumasını bekleyin. Sensör sıcaklığı limitlerin altına indiğinde hata ortadan kalkacaktır. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 58 - E 59	Otomatik pişirme modunda sensör hatası / yüksek sıcaklık hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatın soğumasını bekleyin. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.

Hata kodları	Hata nedenleri	Olası çözümler
FF	Herhangi bir tuşa uzun süreli dokunulmuş olabilir.	Herhangi bir tuşa uzun süreli dokunma bırakıldığında,
	Kontrol ünitesi üzerine tencere gelmiş olabilir.	Kontrol ünitesi üzerindeki tencere kaldırıldığında,
	Kontrol ünitesi üzerine yemek/sıvı taşmış olabilir.	Taşan yemek/sıvı kalıntısı temizlendiğinde hata ortadan kalkar.

# Müşteri Memnuniyeti Politikası

Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.

## Kanallarımız:

### Çağrı Merkezimiz:

0850 210 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın\*)

### Diğer Numaramız:

0216 585 8 888

- Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

- Çağrı Merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.

- Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlama- dan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

**Whatsapp Numaramız:** 0544 444 0 888

**Faks Numaramız:** 0216 423 2353

**Web Adresimiz:** [www.arcelik.com.tr](http://www.arcelik.com.tr)

**E-posta Adresimiz:**

[musteri.hizmetleri@arcelik.com.tr](mailto:musteri.hizmetleri@arcelik.com.tr)

## Destek ve Bilgi Merkezi:

<https://destekvebilgimerkezi.arcelik.com.tr/s/>

### Sosyal Medya Hesaplarımız:

<https://www.instagram.com/arcelik/>

<https://twitter.com/arcelik>

<https://www.facebook.com/arcelik/>

<https://www.youtube.com/user/tvarcelik>

### Posta Adresimiz:

Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6 34445,

Sütlüce / İSTANBUL

### Bayilerimiz:

<https://www.arcelik.com.tr/arcelik-bayileri>

### Yetkili Servislerimiz:

<https://www.arcelik.com.tr/yetkili-servisler/>

- Online servis randevusu almak için,

- <http://digital.arcelik.com.tr>

- Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi"nde ([www.servis.gov.tr](http://www.servis.gov.tr)) yer almaktadır.

- Yedek parça malzemeleri yetkili servislerimizden temin edilebilir.

Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Arçelik'e ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayırımı yapılmaksızın kendilerine 24 saat içinde veririz.

## Müşteri Hizmetleri sürecimiz:

Müşterilerimizin istek ve önerilerini;

- İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplarız.

- Yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alır ve değerlendiririz.

- Bu geri bildirimleri süreçlerimizin daha mükemmel hale getirilmesinde kullanırız.

Arçelik olarak, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul eder, müşteri odaklı bir yaklaşım benimseriz.

Bütün süreçlerimizi yönetim sistemi ile entegre ederek birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmesini sağlarız. Yönetim hedeflerini de bu sistem üzerinden besleriz.

## Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.

Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.

Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.

Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.

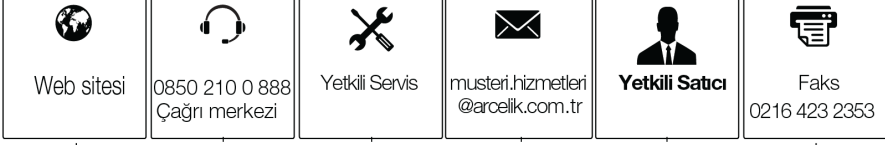
İşiniz bittiğinde Yetkili servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. alacağınız "Hizmet Fişi" , ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

Ürünün kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

## Hizmet Talebinin Değerlendirilmesi

1

### Müşteri Başvurusu



2

### Başvuru kaydı

Başvuru Konusu  
Müşteri Adı, Soyadı  
Müşteri Telefonu  
Müşteri Adresi

3

### Hizmet talebinin alınması

- Hizmet talebi analizi
- Hizmet hakkında müşterinin bilgilendirilmesi (Keşif,nakliye,montaj,bilgi,onarım,değişim vb.)
- Hizmet hakkında gerekli işlemin gerçekleştirilmesi

4

### Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun  
değil

5

### Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması









## **Kullanım Hataları ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar**

Aşağıda belirtilen sorunların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Bu durumlar için garanti şartları uygulanmaz;

1. Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,
2. Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,
3. Malın kullanıldığı yerin elektrik (priz, gerilim, topraklama vb.), su (su basıncı, musluk vb.), doğalgaz, telefon, internet vb. şebekesi ve/veya altyapısı (gider, zemin, ortam vb.) kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
4. Doğa olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
5. Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar,
6. Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar,
7. Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi durumlarında mala verilmiş garanti sona erecektir.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.

Menşei: Türkiye

## GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2- Mala ilişkin tanııtma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
  - a. Sözleşmeden dönme,
  - b. Satış bedelinden indirim isteme,
  - c. Ücretsiz onarılmasını isteme,
  - ç. Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- 4- Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5-Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6- İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçıları bu yükümlülüğünden kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8- 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.
- 9- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda tüketici, Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

## Üretici veya İthalatçı Firmanın;

Ünvanı : Arçelik A.Ş.  
Adresi : Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445,  
Sütlüce / İSTANBUL  
Telefon : (0-216) 585 8 888  
Fax : (0-216) 423 23 53  
web adres : www.arçelik.com.tr

## Malın

Markası : Arçelik  
Cinsi :  
Modeli :  
Bandrol ve Seri No :  
Garanti Süresi : 2 yıl  
Azami Tamir Süresi : 20 iş günü

GENEL MÜDÜR



Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.



## Satıcı Firmanın;

Ünvanı : Arçelik A.Ş.  
Adresi : Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445,  
Sütlüce / İSTANBUL  
Telefon : (0-216) 585 8 888  
Fax : (0-216) 423 23 53  
e-posta : www.arçelik.com.tr

Fatura Tarih ve Sayısı :  
Teslim Tarihi ve Yeri :  
Yetkilinin İmzası :  
Firmanın Kaşesi :