



Ankastre Ocak

Kullanma Kılavuzu



OI 60211 WS

185929474/ TR/ R.AB/ 23.06.2025 14:24
7757187692



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 verirken, 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

1	Güvenlik Talimatları	4
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
2	Çevre Talimatları.....	9
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
3	Ürününüz	10
3.1	Ürün Tanıtımı	10
3.2	Teknik Özellikler	11
4	İlk Kullanım.....	12
4.1	İlk Temizlik	12
5	Ocağın Kullanılması	12
5.1	Ocak Kullanımı Hakkında Genel Bilgiler	12
5.2	Ocak Kontrol Ünitesi.....	16
6	Pişirme Hakkında Genel Bilgiler.....	25
6.1	Ocakta pişirme ile ilgili genel bilgiler.....	25
7	Bakım ve Temizlik.....	27
7.1	Genel Temizlik Bilgileri.....	27
7.2	Ocağın Temizlenmesi	28
7.3	Kontrol Panelin Temizliği.....	28
8	Sorun Giderme	28



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 doküman 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 mutfaqlarında 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.



1.2 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 eksiği bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar ürünle oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret



1.1 Kullanım Amacı

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

eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

- Bu ürün, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyuşsal 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 içine girmemelidir.
 - Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayın.
 - Çocukların tutup çekmemesi ve yanmamaları için tencere ve tavaların kulpunu tezgâh tarafına çevirin.
 - **UYARI:** Kullanımı sırasında, ürünün erişilebilir yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
 - Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun. Yaralanma ve boğulma tehlikesi vardır.
 - Eskişmiş ve artık kullanılmayacak ürünü atmadan önce:
1. Elektrik fişini çekip prizden çıkarın.

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



1.3 Elektrik Güvenliğı

- 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 fiş i ya da elektrik bağlantısı kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır. Bu mümkün değilse, ürünün bağı olduğı elektrik tesisatı üzerinde elektrik yönetmeliklerine uygun ve tüm kutupları şebekeden ayıran bir düzenek (sigorta, anahatar, 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 bulundurmayın.
- 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 tezgahtan sızabilecek su) temas riski olan prize ürünün fişini takmayın. Aksi takdirde kısa devre ve çarpılma riski vardır.
 - Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın!
 - Fişi prizden çıkarmak için kablosundan 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

- Kurulumu 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 yakınına yapmayın. Pencereyi açtığınızda sıcak pişirme kapları devrilebilir.
- Ürünün kurulacağı yerin arkasında priz var ise ürünün prize ve prize takılı fişe temas etmesi 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 yüzeyi 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 kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.

- Pişirme alanında ve çevresinde yanıcı nesneler bulundurulmamalıdır. Aksi takdirde bu nesneler 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 saklama amaçlı malzeme koymayın.

1.8 Pişirme Güvenliği

- **UYARI:** Pişirme işleminin gözetlenmesi gerekir. Kısa süreli pişirme işlemleri sürekli olarak gözetlenmelidir.
- **UYARI:** Katı veya sıvı yağlı pişirmelerde ocak başından ayrılmak tehlikelidir ve yangına neden olabilir. Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın; ürünün elektrik bağlantısını ke-

sin 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 nesneler ısınacakları için ocak yüzeyine konulmamalıdır.

- Ocak altındaki çekmecelerde metal eşyalar ile havalandırma fanını tıkayabilecek kâğıt, bez gibi malzemeleri 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 çevrenin 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

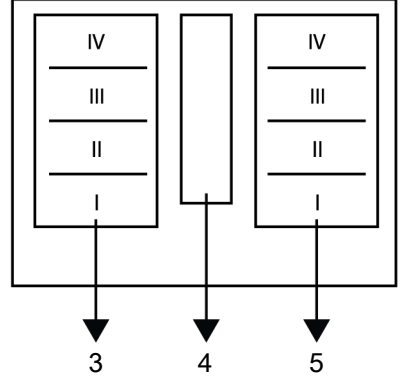
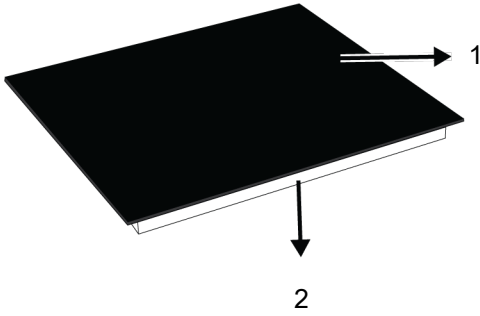
EU 66/2014e göre enerji verimliliği ile ilgili bilgiler ürünle birlikte verilen ürün fişinde bulunabilir.

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

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.
- Ocak gözüne uygun büyüklükte ve kapaklı tencere/tavalı kullanın. Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere seçin. 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 Indüksiyon ocak gözü
- 5 Indüksiyon ocak gözü

- 2 Alt muhafaza
- 4 Yardımcı indüksiyon pişirme alanı

3.2 Teknik Özellikler

Genel Özellikler	
Ürün dış boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)	48* /580 /510
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 mm ²
Toplam elektrik tüketimi (kW)	maks. 7,4 kW

Ocak gözleri	
Sol - I-II-III-IV	İndüksiyon ocak gözü
Boyut	94x188 mm
Güç (W)	3600
Orta	Yardımcı indüksiyon pişirme alanı
Boyut	94x188 mm
Güç (W)	1800
Sağ I-II-III-IV	İndüksiyon ocak gözü
Boyut	94x188 mm
Güç (W)	3600

* Teknik tabloda belirtilen ocak yüksekliği, ürünün alt muhafaza yüksekliğidir.



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 nesneler bile cam pişirme yüzeyine zarar verebilir. Çatlamış cam pişirme yüzeyini kullanmayın. Bu çatlaklardan içeriye su sızarak kısa devreye neden olabilir. Yüzeyin herhangi bir şekilde hasar görmüş olması halinde (örneğin gözle görülmür çatlaklar), elektrik çarpması riskini azaltmak için önce sigortayı kapatın, sonra ürünün fişini çekerek yetkili servisi arayın.
- Cam pişirme yüzeyi üzerinde, dengesiz ve kolay devrilebilen pişirme kapları kullanmayın.
- Pişirme kaplarını boş halde ısıtmayın. Pişirme kapları ve ürün zarar görebilirler.
- Her kullanımınızdan sonra pişirme alanlarını mutlaka kapatın.
- Pişirme kabı olmadan pişirme alanlarını çalıştırırsanız ürüne zarar vermiş olursunuz. Her kullanımınızdan sonra pişirme alanlarını kapatın.
- Her kullanımdan sonra pişirme alanı sıcak olacaktır, bu nedenle plastik pişirme kaplarını pişirme alanı üzerine koymayın. Yüzey üzerinde erimiş bu tür maddeleri vakit geçirmeden temizleyin.

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

- Cam pişirme alanında ani sıcaklık değişimleri hasarlanmaya neden olabilir, pişirme esnasında soğuk sıvı dökülmemesine dikkat edin.
- Pişirme kaplarına uygun miktarda yiyecek koyun. Bu sayede yemeklerin taşmasını önleyerek gereksiz yere temizlik yapmak durumunda kalmazsınız.
- Pişirme kaplarının kapaklarını pişirme alanı üzerine koymayın.
- Pişirme kaplarını, pişirme alanlarını ortalayacak şekilde yerleştirin. Pişirme kabını başka bir pişirme alanına koymak istediğinizde, kaydırmak yerine kaldırarak istediğiniz pişirme alanı üzerine koyun.

İndüksiyon ocağın çalışma prensibi

İndüksiyonlu ocak açık bir devreye benzer. Üzerine indüksiyona uyumlu pişirme kabı konulduğunda devre tamamlanır ve cam pişirme yüzeyinin hemen altında bulunan bir elektronik sistem manyetik alan üretir. Pişirme kabının metal tabanı bu manyetik alandan enerji alarak ısınır. Böylece ısı ocağın cam yüzeyinde değil, doğrudan üzerindeki pişirme kabında 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 oluştuğundan, 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, pişirme alanından alındığı anda ısı aktarımı durması ve pişirme alanının 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 pişirme kabı kullanacağınız zaman yüksek ısıtma seviyelerini seçmeyin.
- Cam pişirme alanını, üzerine bir şey koya bileceğiniz ya da üzerinde kesme yapacağınız bir yüzey olarak kullanmayın.
- Çatal bıçak ya da pişirme kabı kapağı gibi metal nesneleri ısınabilecekleri için pişirme alanı üzerine koymayın.
- Pişirme için kesinlikle alüminyum folyo kullanmayın. İndüksiyon pişirme alanı üzerine kesinlikle alüminyum folyoya sarılmış yiyecekler koymayın.
- Pişirme alanları çalışır durumdayken, kredi kartı veya kasetler gibi manyetik özellikli nesneleri üründen uzak tutun.
- Ocağınızın altında bir fırın varsa ve çalışıyor konumdaysa üründeki sensörler pişirme seviyesini düşürebilir ya da ürünü kapatabilir.
- Ocağınızda bir otomatik kapanma sistemi mevcuttur. İlerleyen bölümlerde bu sistem ile ilgili detaylı bilgi mevcuttur.

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 pişirme alanı ile eşleşmelidir. Önerilen boyutlar aşağı bölümlerde belirtilmektedir.

Uygun pişirme kapları:

- Dökme demir pişirme kapları

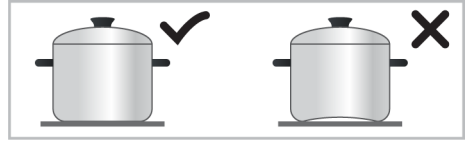
- Emaye çelik pişirme kapları
- Çelik ve paslanmaz çelik pişirme kapları (indüksiyon uyumlu olduğu belirtilen etikete veya uyarıya sahip olan)

Uygun olmayan pişirme kapları:

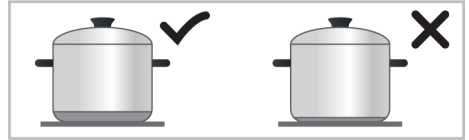
- Alüminyum pişirme kapları
- Bakır pişirme kapları
- Pirinç pişirme kapları
- Cam pişirme kapları
- Toprak pişirme kapları
- Seramik ve porselen pişirme kapları

Öneriler:

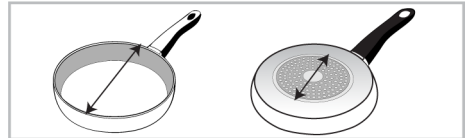
- Sadece düz tabanlı pişirme kapları kullanın. İçbükey ya da dışbükey tabanlı pişirme kapları kullanmayın.



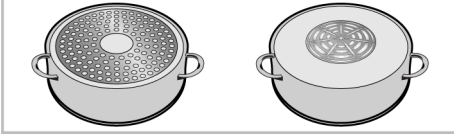
- Sadece işlenmiş kalın tabanlı pişirme kapları kullanın. İnce tabanlı pişirme kapları kullanırsanız bu pişirme kapları çok hızlı bir şekilde ısınır ve otomatik kapanma sistemi devreye girmeden pişirme kabının tabanı eritip pişirme yüzeyine ve ürüne zarar verebilir. Keskin kenarlar yüzey üzerinde çizikler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



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



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



i İndüksiyon pişirme alanlarında çoklu yemek pişirme yaparken pişirme alanı seçiminde pişirme kaplarının sağ-sol ve orta alanlara eşit dağıtılması yemek pişirme performansını olumlu etkiler.

Pişirme kabı testi

Aşağıdaki yöntemleri kullanarak pişirme kabınızın induksiyon pişirme alanına uyumlu olup olmadığını test edin.

1. Pişirme kabının tabanı mıknatıs tutorsa uyumludur.
2. Pişirme kabını induksiyon pişirme alanına yerleştirip ürünü çalıştırdığınızda  yanıp sönmüyorsa uyumludur.

Önerilen pişirme kabı boyutları

İndüksiyon pişirme alanının pişirme kabını tanıması için kap tabanındaki ferromanyetik çapı ve malzemesine bağlıdır. Pişirme kabının tanınması ve verimli bir pişirme için pişirme alanı boyutuna göre pişirme kabı seçilmelidir. Pişirme alanı boyutuna göre önerilen pişirme kabı ölçüleri yukarıda belirtilmiştir.

Kaynama davranışı, pişirme kabı tipine, pişirme kabının büyüklüğüne ve pişirme alanının büyüklüğüne göre değişebilir. Daha homojen bir kaynama davranışı için, bir boyut daha büyük bir pişirme alanı kullanılabilir. Daha büyük bir pişirme alanı kullanmak, induksiyonlu ocaklarda enerji israfına neden olmaz, çünkü ısı sadece ilgili pişirme kabında yaratılır.

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
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Geniş yüzeyli pişirme alanı	en 230 - boy 390

Geniş yüzeyli (esnek) pişirme alanı

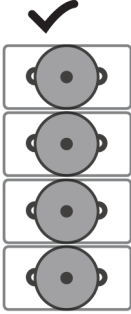
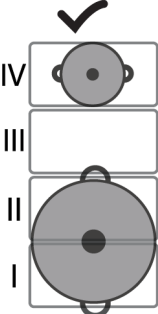
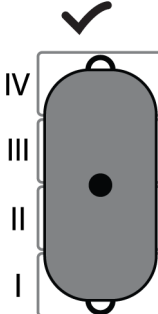
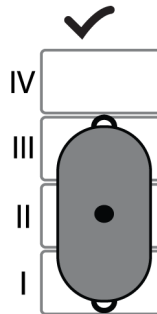
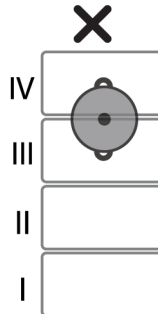
Ürününüzde geniş yüzeyli (esnek) pişirme alanı/alanları (Flexi) mevcuttur. Bu geniş yüzeyli pişirme alanını küçük pişirme kaplarınız için ayrı bağımsız pişirme alanları olarak çalıştırabilirsiniz. Büyük pişirme kaplarınızla yapacağınız pişirmeler için bu geniş yüzeyli pişirme alanları için birleştirme fonksiyonunu etkinleştirerek tek bir pişirme alanına dönüştürebilirsiniz.

Küçük pişirme kaplarınız için sağ ve solda I-II-III-IV pişirme alanları ve ortada bulunan yardımcı pişirme alanını kullanabilirsiniz. Ancak iki adet küçük çaplı pişirme kabı ise pişirme yaparsanız I-II pişirme alanları ve

III-IV pişirme alanları tek bir kontrolü olduğu için küçük pişirme kaplarını bu alanlara yerleştirdiğinizde aynı sıcaklık seviyesinde pişirme yapılır.

IV		IV
III		III
II		II
I		I

Örnek pişirme kapları kullanımları

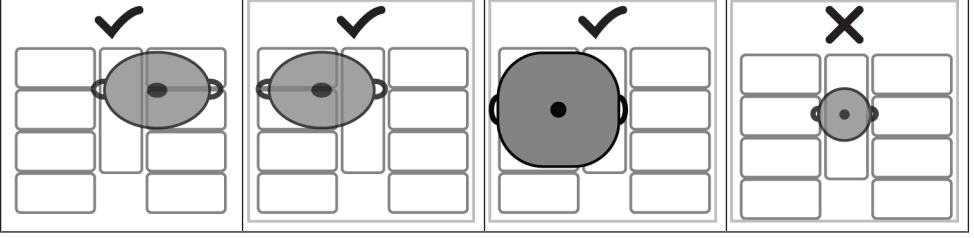
Geniş yüzeyli pişirme alanı 4 ayrı pişirme alanına sahiptir. Ancak bu pişirme alanları I-II ve III-IV olarak iki farklı sıcaklık seviyesi için kullanabilirsiniz. Örneğin 4 ayrı küçük pişirme kapında pişirme yaparsanız I-II pişirme alanlarında tek bir sıcaklık seviyesi, III-IV pişirme alanlarına tek bir sıcaklık seviyesi verilebilir.	Pişirme kaplarını, taban çapına göre ayrı pişirme alanlarını ortalayacak şekilde yerleştirin. Pişirme kabı iki pişirme alanını kaplıyor ise iki pişirme alanını ortalayacak şekilde, tek pişirme alanını kaplıyor ise tek pişirme alanını ortalayacak şekilde yerleştirilmelidir.	Büyük pişirme kaplarında yapacağınız pişirmeler için, kabı pişirme alanlarının merkezlerini kaplayacak ve pişirme alanını ortalayacak şekilde yerleştirin.	Tek bir pişirme kabıyla yapacağınız pişirmelerde, kabın pişirme alanlarını ortalayacak şekilde yerleştirin. Pişirme alanlarının arasına pişirme kabını yerleştirmeyin.	
✓ 	✓ 	✓ 	✓ 	✗ 

Yardımcı induksiyon pişirme alanı

Ürününüzde geniş yüzeyli (esnek) pişirme alanı/alanları arasında yardımcı induksiyon pişirme alanı/alanları mevcuttur. Büyük pi-

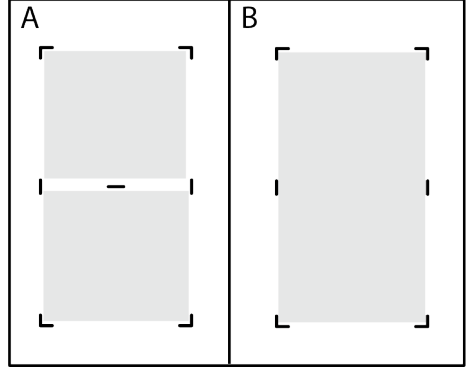
şirme kaplarınızla yapacağınız pişirmelerde bu pişirme alanlarını yardımcı pişirme alanı olarak kullanabilirsiniz. Örnek pişirme kabı kullanımları aşağıda gösterilmektedir.

Örnek pişirme kapları kullanımları



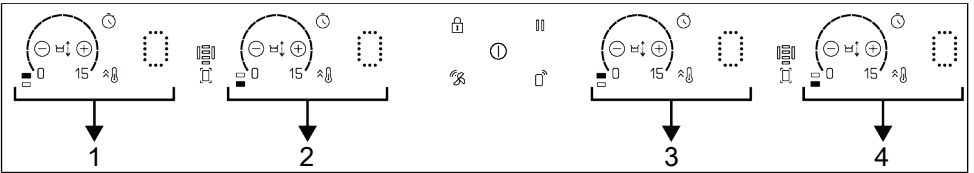
Aydınlatmalı pişirme alanları Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

Ürününüzde pişirme alanları aydınlatmalar ile belirtilmektedir. Ürün kapalı ya da bekleme konumundayken pişirme alanları görünmeyecektir. Ürünü açtığınızda pişirme alanlarını belirten aydınlatmalar etkinleşecektir.



Yukarıdaki A pişirme alanında bulunan iki ayrı pişirme alanı birleştirilip B'deki gibi geniş yüzeyli pişirme alanına dönüştürüldüğünde aradaki ayırıcı aydınlatma sönecektir. Geniş yüzeyli pişirme alanı tekrar ayrı iki pişirme alanına çevrildiğinde aradaki ayırıcı aydınlatma tekrar yanacaktır.

5.2 Ocak Kontrol Ünitesi



1 Sol III-IV kontrol ekranı

3 Sağ III-IV kontrol ekranı

2 Sol I-II kontrol ekranı

4 Sağ I-II kontrol ekranı



Açma/kapama tuşu



Tuş kilidi tuşu



Zamanlayıcı etkinleştirme/devreden çıkarma tuşu



Hızlı ısıtma tuşu / Yüksek güç ayarı (booster) tuşu



Durdurma tuşu



Geniş yüzeyli ocak gözü seçme tuşu



Zamanlayıcı seviyesi artırma tuşu



Zamanlayıcı seviyesi azaltma tuşu



Aktif pişirme bölmesi göstergesi



"Move" fonksiyonu tuşu

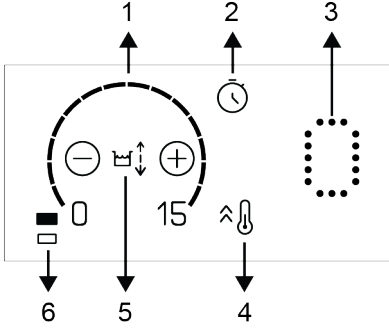


Ocak-Davlumbaz bağlantı sembolü (Hob to Hood) *



Wifi sembolü **

* Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.



- 1 Ayar alanı (Sıcaklık seviyesi ayarı için)
- 2 Zamanlayıcı etkinleştirme/devreden çıkarma tuşu
- 3 Güç seviye ekranı
- 4 Hızlı ısıtma tuşu / Yüksek güç ayarı (booster) tuşu
- 5 "Move" fonksiyonu tuşu
- 6 Pişirme bölmesi sembolü



Grafikler ve şekiller yalnızca açıklama amaçlıdır. Gerçek görüntü veya fonksiyonlar ocağınızın modeline göre farklı olabilir.



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



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

Ocağın açılması

1. Kontrol panelindeki "1" tuşuna dokununuz.

⇒ Ocak kullanıma hazırdır.



20 saniye içerisinde herhangi bir işlem yapılmazsa, ocak otomatik olarak Standby moduna döner.



Herhangi bir tuşa ("1" tuşu hariç) uzun süre dokunulduğunda ekranda "E" görünür ve ürün kendini güvenlik nedeniyle kapatır.

Ocağın kapanması

1. Kontrol panelindeki "1" tuşuna dokununuz.

⇒ Ocak kapanır ve Standby moduna döner.



Ocak kapandığında ocak gözü ekranında "●●●" ya da "◇◇◇" simgesi yanıyor. Ocak gözünü hala sıcak demektir. Ocak gözlerine dokunmayın.

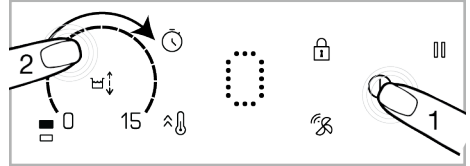
Artık ısı göstergesi

Ocak gözü ekranında "●●●" simgesi yanıyor. Ocak hala sıcak demektir ve az miktarda yemeği sıcak tutmak amacıyla kullanılabilir. Simge, belli bir süre sonra daha az sıcak anlamına gelen "◇◇◇" simgesine dönüşür.



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

Ocak gözlerinin açılması (pişirme bölümü)



1. "1" tuşuna dokunarak ocağı açın.

⇒ Ocak gözü ekranlarında "0" simgesi görünür .

2. Açmak istediğiniz gözün ayar alanına dokununuz veya parmağınızı ayar alanında kaydırın.



20 saniye içerisinde herhangi bir işlem yapılmazsa, ocak otomatik olarak Standby moduna döner.

Sıcaklık seviyesinin ayarlanması

Ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak sıcaklık düzeyini "0" ile "15" arasında ayarlayın.



Yardımcı pişirme alanı tek başına pişirme yapabilir. Bunun için sol arka pişirme alanına sıcaklık seviyesi verilmez.



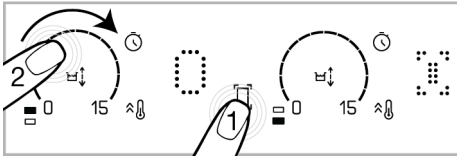
Yardımcı pişirme alanları tek başına pişirme yapabilir. Bunun için sol yardımcı pişirme alanı için sol arka, sağ yardımcı pişirme alanı için sağ arka pişirme alanına sıcaklık seviyesi verilmez.

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 kapar. Tüm ekranlar "0" veya "00" değerini gösterir. Ocak gösterge ekranındaki "⌚" simgesi söner. n Süre dolduğu zaman sesli alarm çalacaktır. Sesli alarmı susturmak için kontrol panelindeki herhangi bir tuşa dokununuz.

Geniş yüzeyli ocak gözünün açılması (Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

1. "⌚" tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Geniş yüzeyli ocak gözü seçme tuşuna dokununuz.
⇒ Sol arka ocak gözü ekranında 0 simgesi görünür ve sol ön ocak gözü ekranında "⌚" simgesi görünür.



3. Ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak sıcaklık düzeyini 0 ila 15 arasında ayarlayın.

⇒ Sıcaklık düzeyi her iki gözün ayar alanından değiştirilebilir.



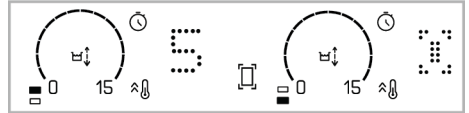
Örnekleme olarak geniş yüzeyli sol ocak gözleri anlatılmıştır. Ürünün sağ tarafında da geniş yüzeyli ocak gözü varsa, bu ocak gözü için de aynı uygulamalar geçerlidir.

Sol ocak gözlerinden bir tanesi ya da her ikisi de çalışırken geniş yüzeyli ocak gözünün açılması (Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

- ✓ 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 geniş yüzeyli ocak gözü seçme tuşuna dokununuz.
⇒ Sol arka ocak gözü ekranında, daha önceden seçmiş olduğunuz ocak gözlerinin sıcaklık değerlerinden küçük olanı görünür. Eğer zamanlayıcı süresi verildiyse seviyesi küçük olan gözün zamanlayıcı değeri ekrana gelecektir.



2. Sonradan sıcaklık değerini değiştirmek için her iki ocak gözü ayar alanından değiştirmek istediğiniz sıcaklık değerini ayarlayın.



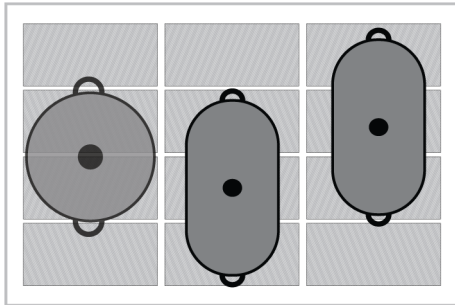
Geniş yüzeyli ocak gözü aktifken, geniş yüzeyli ocak tuşuna donunursanız, ocak gözleri ayrılır ve kapanır.

Geniş yüzeyli ocak gözlerinin kapatılması

- ✓ Geniş yüzeyli ocak gözü 3 farklı şekilde kapatılabilir:
- 1. **Sıcaklığı "0" seviyesine düşürerek:** Geniş yüzeyli ocak gözünü, sıcaklık ayarını "0" seviyesine düşürerek kapayabilirsiniz.
- 2. **Geniş yüzeyli ocak gözü için zamanlayıcıyla kapama fonksiyonunu kullanarak:** Süre dolunca, zamanlayıcı, geniş yüzeyli ocak gözünü kapar. Sol ocak gözü ekranı 0, saat ekranı 00 değerini gösterir. Sol arka ocak gösterge ekranındaki "⌚" tuşunun ışığı söner.
- 3. **Geniş yüzeyli ocak gözü simgesine yaklaşık 3 saniye dokunarak:** Geniş yüzeyli ocak gözü simgesine yaklaşık 3 saniye dokunursanız, ocak gözü kapanır.

"Autoflexi" modu (Otomatik geniş yüzeyli ocak etkinleşmesi)

Eğer tencere aşağıdaki konumlar gibi pişirme gözlerine yerleştirilir ise "flexi" (geniş yüzeyli ocak gözü) modu otomatik aktif olur. Bu moddan çıkmak için "⏏" tuşuna bir kez dokunur.



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. Çalışma süresi sınırları tablosu) sona erince ocak gözü kapanır.

Yüksek güç ayarının (Booster) doğrudan seçilmesi:

1. "⌚" tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. "⌚" tuşuna dokunun.
 - ⇒ Aktif edilen ocak gözü en yüksek güçte çalışır ve ocak gözü ekranında "1000" hareketli booster simgesi görünür. Yüksek güç ayarı süresi (Bkz. Çalışma süresi sınırları tablosu) sona erince ocak gözü kapanır.

Yüksek güç ayarının (Booster) ocak gözü aktifken seçilmesi:

1. Ocak açık ve ilgili ocak gözü etkin durumdayken "⌚" tuşuna dokunur.



Yüksek güç ayarı (booster) sadece aynı tarafta bulunan (sağdaki yada soldaki) bölmelerin sadece birinde etkinleştirilebilir. Eğer aynı tarafta bulunan pişirme alanlarından biri belirli bir sıcaklık seviyesinde çalışıyorsa, yine aynı tarafta bulunan diğer pişirme alanı için booster ayarlanamaz. Geniş yüzeyli ocak gözü etkinken bu ocak gözleri için de booster ayarlanamaz.

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 ayarlanan sıcaklık seviyesine geçer ve ekranda yalnızca seçtiğiniz sıcaklık değeri gösterilir.

Yüksek güç ayarının (Booster) zamanından önce kapatılması:

"⌚" tuşuna dokunarak yüksek güç ayarını istediğiniz zaman kapatabilirsiniz.

Tuş Kilidi

Ocak çalışır durumdayken, yanlışlıkla fonksiyonlarının değiştirilmesini önlemek için tuş kilidini etkinleştirebilirsiniz.

Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

1. Kontrol paneli kilitlemek için "🔒" tuşuna 3 saniye dokununuz.

⇒ Tuş kilidi aktifken herhangi bir tuşa basılırsa "🔒" tuşunun ışığı yanıp söner.



Tuş Kilidini yalnızca çalışma modunda etkinleştirebilirsiniz. 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. "🔒" tuşunu 3 saniye basılı tutun.

⇒ İşlem sesli bir sinyalle onaylanır. "🔒" tuşunun ışığı söner ve kontrol panelinin kilidi açılır.

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.

⇒ Ocak gözü ekranlarında "0" simgesi görünür.

2. Açmak istediğiniz ocak gözünün ayar alanına seviye verin.

3. "⌚" tuşuna dokunarak zamanlayıcıyı etkinleştirin.

⇒ İlgili ocak gözü ekranında "00" görünür.



4. "⊕" ve "⊖" tuşlarına dokunarak istediğiniz süreyi ayarlayın.

5. "⌚" tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. "⌚" tuşuna dokunulmaz ise, birkaç saniye sonra ayar otomatik olarak onaylanır.



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.

Zamanlayıcıların kapatılması

Ayarlanan süre dolduğu anda ocak otomatik olarak kapanır ve sesli uyarı verir. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa basın.

Zamanlayıcıların erken kapatılması

Zamanlayıcı erken kapatıldığı takdirde, ocak, kapatılınca kadar ayarlanmış sıcaklıkta çalışmaya devam eder. Zamanlayıcı iki farklı şekilde erken kapatabilirsiniz:

Zamanlayıcı değerini "00" seviyesine düşürerek kapatma:

1. Kapatmak istediğiniz ocak gözünü seçin.
2. "⌚" tuşuna dokunarak ilgili ocağın zamanlayıcısını seçin.
3. İlgili ocak gözü ekranında "00" görünümüne kadar "⊕" ve "⊖" tuşlarına dokunarak değeri azaltın.

Zamanlayıcı tuşuna yaklaşık 3 sn dokunarak kapatma:

İlgili ocak gözünün "⌚" tuşuna yaklaşık 3 sn basılı tutun, "⌚" tamamen söner ve zamanlayıcı iptal olur.

Move fonksiyonun kullanımı

Bu fonksiyon sizin için kontrol panele giriş yapmadan tencere hareketi ile pişirme seviyesini değiştirerek farklı pişirme seviyele-

rine hızlı geçişi kolaylaştırır. Her seferinde sıcaklık seviyesi azaltmak ya da artırmak zorunda kalmazsınız.

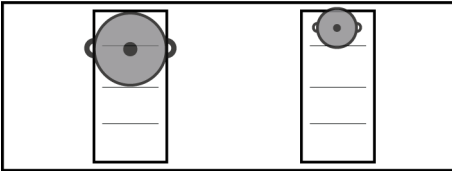
i Move fonksiyonun aktif olabilmesi için tencere boyutunun bir yada iki adet ocak gözünü kaplaması gerekmektedir.

"Move" fonksiyonunu etkinleştirmek için:

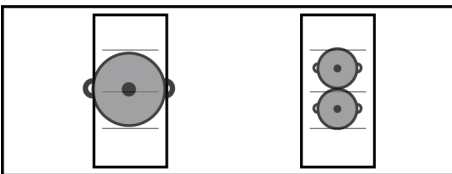
1. "⌚" tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Tencerenizi başlatma istediğiniz seviyeye göre sağ yada sol ocak gözü üzerinde iki ocak gözünü kaplayacak şekilde yerleştirin.
3. "⏸" tuşuna bir kez dokunun.
⇒ "⏸" sembolünün ışığı yarı parlak yanar.
4. "⏸" tuşuna bir kez dokunun. "⏸" sembolünün ışığı tam parlak yanar ve "move" fonksiyonu etkinleşmiş olur. İstediğiniz pişirme seviyesi için ocak gözü üzerinde tencereyi kaydırmanız yeterlidir.

Bu fonksiyon ile 3 farklı pişirme seviyesi ile arasında hızlıca geçiş yapabilirsiniz:

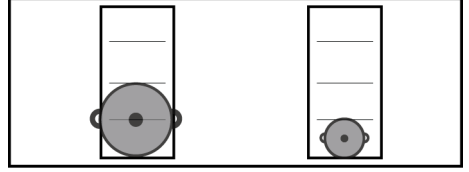
Seviye 3 (Sıcak tutma): Tencerenizi sağ ve sol ocak gözlerinden en arka iki ocak gözüne yerleştirirseniz, ocağınız 3 seviyede çalışacaktır.



Seviye 8 (Haşlama): Tencerenizi sağ ve sol ocak gözlerinden orta iki ocak gözüne yerleştirirseniz, ocağınız 9 seviyede çalışacaktır.



Seviye15 (Kızartma) : Tencerenizi sağ ve sol ocak gözlerinden ön iki ocak gözüne yerleştirirseniz, ocağınız 15 seviyede çalışacaktır.



i "Move" fonksiyonu kullanılırken ocak gözlerine zamanlayıcı ayarlanamaz.

i Yardımcı pişirme bölgesinde tencere var ise "Move" fonksiyonu kullanılamaz.

i İlgili yardımcı pişirme bölgesinde tencere var ise "Move" fonksiyonu kullanılamaz.

i Kullanılan tencere 3 adet pişirme alanını kaplıyor ise "move" fonksiyonu iptal olur.

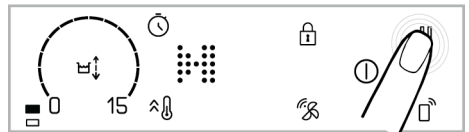
Durdurma fonksiyonu

- ✓ Bu fonksiyonu kullanarak, ocakta çalışan (**zamanlayıcı hariç**) tüm fonksiyonları belirli bir süreliğine durdurabilirsiniz.

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

1. Ocağınız çalışırken, "⏸" tuşuna dokunun.

⇒ Çalışmakta olan tüm ocak gözleri minimum seviyede çalışmaya devam eder.



2. Duran tüm ocak gözlerini eski ayarlarında tekrar çalıştırmak için "⏸" tuşuna tekrar dokunun.



Durdurma tuşuna basıldığında, bu tuşa basılmadan önce çalışır durumda olan gözlerin ekranlarında "⏏" sembolü yanar

Güç yönetimi fonksiyonu

Ürününüzde güç yönetimi fonksiyonu mevcuttur. Bu fonksiyon yardımıyla ocağın çekeceği toplam güç ayarını değiştirebilirsiniz. Güç yönetimi fonksiyonu için 9 farklı seviye mevcuttur.

Güç yönetimi seviyesi - Ayarlanabilecek toplam güç seviyeleri

P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Ocak gözleri kapalı durumdayken,

1. "⏏" tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Sol arka pişirme bölgesi "⏏" tuşuna, ardından sol ön pişirme bölgesi "⏏" tuşuna ve son olarak da "⏏" tuşuna parmağınızı kaldırmadan dokununuz. Her tuşa dokunulduğunda ses duyulur.
3. Sol arka ocak gözü ekranında ayarlı olan güç yönetimi seviyesi, sol ön ocak gözü ekranında bu seviyeye ait toplam güç değeri görünür. Değerler görüldükten sonra 3 tuşa dokunmayı bırakın.
4. "⏏" tuşuna dokunarak seviyeler arası geçiş yapın ve ayarlamak istediğiniz toplam güç değerini ayarlayın.
5. "⏏" tuşuna dokunarak ayarı onaylayın ve ocağı kapatın. Ayarlanmış olduğunuz toplam güç değeri etkinleşecektir.



Ayarlanan toplam güç seviyesine göre, ocak gözlerine verebileceğiniz sıcaklık seviyeleri değişkenlik gösterebilir. Ocağın yapacağı güç ayarlamasına göre ocak gözüne verilen sıcaklık seviyesi otomatik düşebilir. Bu bir hata değildir.

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 kabın tabanının temas ettiği yerlerde enerji oluşur ve bu sayede minimum enerji tüketimi elde edilir.

Otomatik kapanma sistemi

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

Çalışma süresi sınırı, seçilmiş olan sıcaklık seviyesine bağlıdır. Ocak gözü, yukarıda açıklandığı gibi otomatik olarak kapatıldıktan sonra kullanıcı tarafından yeniden çalıştırılabilir.

Sıcaklık seviyesi	Otomatik kapanma süreleri -saat
0	0
1	6
2	6
3	5

Sıcaklık seviyesi	Otomatik kapanma süreleri -saat
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Hızlı ısıtma	10 dakika

Tablo 1: Otomatik kapanma süreleri

Aşırı ısınma koruması

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

- 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 "E" veya "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.



Dokunmatik kontrol panelinin yüzeyini temiz tutun. Hatalı çalışma uyarısı verebilir.



Dokunmatik kontrol paneli üzerine tencere konulmamalıdır.

Ocak ve Davlumbazın bağlantılı çalışması (Hob to Hood) (Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ürününüzde "ℳ" sembolü var ise ürünüz davlumbaz ile bağlantılı çalışma özelliğine sahiptir. Bu özellikle ocak ve davlumbazınızı birbirine bağlayarak, Ocağınızın çalışma seviyesine göre davlumbazınızın otomatik olarak çalışmasını sağlayabilirsiniz. Bunun için önce ocak ve davlumbazınızı bir kereye mahsus olmak üzere birbirine tanıtılması gerekmektedir. Sonrasında ocak üzerinden bağlantıyı etkinleştirerek ocak ve davlumbazınızın ortak çalışmasını sağlayabilirsiniz.

Ocak ve davlumbazın birbirine tanıtılması

Ocak ve davlumbazın tanıtılma işlemi sadece 1 kere yapılır. Tekrar bir tanıtılma işlemine gerek yoktur. Ocak ve davlumbazın bağlantılı çalışması için tanıtılma sonrası ocak üzerinden bağlantıyı etkinleştirmeniz yeterlidir.

1. "①" tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. "ℳ" yaklaşık 3 saniye tuşuna dokunun.

⇒ "ℳ" sembolü yanıp yönmeye başlar.

3. Davlumbazınız üzerinde ocak ile eşleştirmeyi etkinleştirin (davlumbaz kılavuzuna bakınız) ve davlumbaz üzerindeki ilgili sembol yanıp sönmeye başlayacaktır.

⇒ Tanıtılma tamamlandığında ocaktaki "⌘" sembol ve davlumbaz üzerindeki ilgili sembol sürekli yanar.

Ocak ve davlumbazın bağlantılı çalışmasının etkinleştirilmesi

1. "⌘" tuşuna dokunarak ocağı açın.
 2. Ocak üzerindeki "⌘" tuşuna dokunun.
 3. Etkinleştirme tamamlandığında davlumbazdaki ilgili sembol ve ocaktaki "⌘" sembolü sürekli yanacaktır.
- ⇒ Ocağınızın çalışan toplam sıcaklık seviyesine göre davlumbazınız otomatik olarak çalışacak, seviye artırıp azaltılabilecektir.

"HomeWhiz" uygulamasının kullanımı

- ✓ Ürününüzde "⌘" sembolü var ise ocağınızı tablet/telefon üzerinden kontrol edebilirsiniz. Ocağınızı tablet/telefon üzerinden kontrol etmek ve izlemek için aşağıda uygulanacak adımları takip edin. Tabletiniizi/telefonunuzu evdeki internet ağına bağlamanız ve "HomeWhiz" uygulamasını akıllı cihazınızın uygulama mağazasından tabletinize/telefonunuza indirmeniz gerekmektedir.
1. Tablet/telefon üzerinden yüklenen uygulamayı açın.
 2. Tablet/telefon üzerinde "ürün ekle/çıkart" bölümüne dokunun.
 3. Uygulama üzerindeki seçeneklerden "⌘" modelini seçin.
 4. Tablet/telefon üzerindeki yönlendirmeleri takip ederek kurulumu gerçekleştirin.
 5. "⌘" tuşuna yaklaşık 3 saniye basılı tutun sonra bırakın. Ekranda "⌘" sembolü yanıp sönecektir. Bu esnada akıllı cihazınıza bağlantı sağlayabilirsiniz.

6. Tabletiniizi/telefonunuzun ayarlar bölümünden uygulamada yazan isim ve şifre ile ocağınızı bağlayın.
7. Ağ listesinden kullanmakta olduğunuz ağı seçerek gerekli şifre ile ocağınızı internet ağına bağlayın. Kurulum tamamlandığında "⌘" sembolü sürekli ekranda görünecektir. Uygulamanıza gelerek "ürün ekle/çıkart" bölümünden ocağınızı isim vererek kullanıma alabilirsiniz.



"HomeWhiz", 2,4GHz frekans bandını desteklemektedir.



"⌘" tuşuna yaklaşık 3 saniye basıldıktan sonra 5 dakika içerisinde ağ bağlantısı kurulamazsa otomatik olarak "HomeWhiz" uygulaması kurulumundan çıkılacaktır ve "⌘" sembolü sönecektir.



Bağlantının kurulumu ve uygulamanın kullanımı hakkında tabletinizdeki/telefonunuzdaki "HomeWhiz" uygulaması sizi yönlendirecektir.



"HomeWhiz" menüsüne ulaşabilmeniz için bağlantınızın aktif olması gerekmektedir.



"HomeWhiz" açık olduğu sürece hem ocak ekranı üzerinden hem de "HomeWhiz" ile akıllı cihazlar üzerinden ocağınızın kontrolünü ve izlenmesini gerçekleştirebilirsiniz.



"HomeWhiz" bağlantısını kapatmak için "⌘" tuşuna dokunun. Ekranda "⌘" sembolü sönecektir.



Ürününüzün "HomeWhiz" bağlantısı açık iken elektrik kesintisi olursa ve bağlantınız koparsa "HomeWhiz" otomatik olarak kapalı konuma geçecektir.

Ocağın tablet üzerinden kullanılması

1. Tabletinizde/telefonunuzda bulunan HomeWhiz uygulamasını açın.
- ⇒ Ürününüz uygulama sayfasında görünür olacaktır.

2. Ürününüzün üzerine dokunun.

- ⇒ Bu ekranda ocak gözü sıcaklık seviyesini, zamanlayıcı ayarı, tuş kilidi ve ocak-davlumbaz bağlantı aktivasyonu (Hob to Hood) v.b. ayarları görebilirsiniz.



Tablet/telefon üzerinden güvenlik nedeniyle herhangi bir ayar yapılamamaktadır.

"HomeWhiz" uygulamasının kullanıma kapatılması

Tabletiniz/telefonunuz, ürün ile bağlantılı durumdayken, " " tuşuna kısa dokunun. Ekrandaki " " sembolü söner. Bu esnada tabletinizle/telefonunuzla ürününüzün bağlantısı kesilir.

Standart uygunluk ve test bilgileri / AB uygunluk beyanı

	Bu ürünün geliştirme, üretim ve satış aşamaları, Avrupa Birliği'nin ilgili tüm talimatlarında belirtilen güvenlik kurallarına uygun olarak yürütülmektedir.
Frekans bandı	: 2.4 Ghz
Maks. iletim gücü	: maks. 100 mW
CE için uygunluk beyanı	
Arçelik A.Ş. bu ürünün 2014/53/EU Direktifine uygun olduğunu beyan eder. Ayrıntılı bir RED Uygunluk Beyanı, ürünü nüze ait ürün sayfasındaki ek belgeler arasında arcelik.com.tr adresinde çevrimiçi olarak bulunabilir.	

Ürünün sibergüvenlikle ilgili yazılım güncelleme desteği süresi, ürünün garanti süresi kadardır. Bu süreden sonra sibergüvenlikle ilgili yazılım güncellemeleri garanti edilmez. Bu ürün internete bağlandığında kullanım verilerini toplar ve iletir (örn. sıcaklık ayarları, kullanım süresi, hata kodları). AB Veri

6 Pişirme Hakkında Genel Bilgiler

Bu bölümde yemeklerinizi hazırlama ve pişirme ile ilgili ipuçları bulabilirsiniz.

6.1 Ocakta pişirme ile ilgili genel bilgiler

- 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

Bağlantısı kurulmuş ürünün kaydını silme

- " " ve " " tuşlarına aynı anda dokunun.

⇒ " " ve " " sembolleri yanıp sönmeye başlar ve sesli uyarı verilir.

- Ekran " " ve " " sembollerinin yanıp sönmesi durduğunda kayıt silme işlemi başarıyla gerçekleşmiştir.



Silme işlemini yapabilmek için ağ bağlantınızın olması ve ürünün ağa bağlı olması gerekmektedir.

Yasası'na (Yönetmelik AB 2023/2854) uygun olarak, bu verilere erişme ve bunları yönetme hakkınız bulunmaktadır. Hangi verilerin toplandığı, nasıl kullanıldığı ve bunlara nasıl erişileceği hakkında ayrıntılar için lütfen şu adresi ziyaret edin: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

aldığında, bir yangın battaniyesi yada ıslak bir bezle örtün. Güvenli olması halinde ocağı kapatın ve itfaiyeyi arayın.

- Yiyecekleri kızartmadan önce mutlaka iyice kurutun ve kızgın yağın içine yavaşça koyun. Donmuş yiyecekleri kızartmadan önce çözölmelerini sağlayın.
- Yağ kızdırırken kullandığınız kabın kuru olmasına dikkat edin ve kapağını açık tutun.

- Enerji tasarruflı pişirme önerileri için "Çevre Talimatları" bölümüne bakın.
- Süt ısıtırken "15" ya da "P" seviyeleri kullanılacaksa dibinin tutmaması için mutlaka karıştırılarak ısıtın. Daha kontrollü bir ısıtma için ise 12 ya da 13 ayarı kullanılabilirsiniz.
- 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)
Eritme		
Çikolata eritme (örn.Dr.Oetker marka, bitter çikolata%55-%60 kakao,150 g)	2	20 ... 30
Tereyağ (200 g)	8	10 ... 12
Kaynatma, Isıtma ve Sıcak Tutma		
Su 1 L (Kaynatma)	P	1 ... 3
Su 3 L (Kaynatma)	P	6 ... 8
Süt 1 L (Kaynatma)	9	3 ... 6
Süt 1 L (Sıcak tutma)	1-2	8 ... 10
Bitkisel yağ (Isıtma) (Ayçiçek yağı 0,5 L)	13	3 ... 5
Haşlama		
Patates kabuklu iri doğranmış (2 adet büyük boy)	15	17 ... 20
Somon fileto	15	12 ... 17
Makarna (150 g)	15	8 ... 10
Pişirme, Soteleme		
Pilav (200 g pirinç)	7	8 ... 12
Paella *	10	15 ... 20
Aşure **		
Fasulye-Nohut kaynatma - aşure için	15	6 ... 9
Fasulye-Nohut pişirme - aşure için	5	10 ... 15
Buğday kaynatma - aşure için	15	4 ... 7
Buğday pişirme - aşure için	6	10 ... 15
Aşure -Bütün malzemeler	15	25 ... 30
Sebzeli incik **		
Et mühürleme ***	15	3 ... 6
Sebz soteleme	15	6 ... 8
Pişirme	8	180 ... 210
Çorbalar (Örn. Mercimek çorbası)	10	34 ... 45
Az yağda kızartma		
Levrek fileto	15	3 ... 6
Bonfile ** (3-5 cm)	15	6 ... 8
Sahanda yumurta	7	3 ... 5
Derin yağda kızartma		
Pişi	13	10 ... 13

Gıda	Sıcaklık seviyesi	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)
Schnitzel	10	5 ... 7
Nugget	13	4 ... 6
* 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 kurulmalıdır. 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 kurula-
- 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.
- Yüzeye sıkılan/sürülen temizleyiciler hemen temizlenmelidir. Yüzeyde bekleten aşındırıcı temizleyiciler yüzeyin beyazlaşmasına neden olur.

Cam yüzeyler

- Cam yüzeyleri temizlerken, sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Cam yüzeye 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 yüzeye zarar verebilir.
- Cam yüzey üzerinde kurumuş artıkları hiçbir koşulda tırtıklı bıçaklarla, bulaşık teliyle ya da benzer çizici araçlarla temizlenmemelidir.
- Cam yüzeyde bulunan kalsiyum lekeleri (sarı lekeler) piyasada bulunan kireç gidericilerle, sirke ya da limon suyu gibi kireç sökücü bir maddeyle çıkabilirsiniz.
- Yüzey 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. Yüzeylere zarar verebilir.
- Ürün parçalarının birleşim yerlerinin nemli ve deterjanlı kalmamasına dikkat edin. Aksi takdirde bu birleşim yerlerinde korozyon meydana gelebilir.

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.

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 beklemekten 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 göstergeçerler 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.

- 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.

- Koyulştırılan ocak gözünün üzerine tencere koyulmamış olabilir. >>> Ocak gözü üzerinde tencere olup olmadığını kontrol edin.
- Tencereniz indüksiyon uyumlu olmayabilir. >>> Tencerenizin indüksiyon 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 indüksiyon ocağa uyumlu olmayabilir. >>> Tencerenizin indüksiyon ocağa uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Tencere, ocak gözüne doğru ortalanmamış olabilir ya da tencere alt yüzeyi, seçilen ocak gözü için yeterli genişlikte olma-

yabilir. >>> 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 indüksiyon teknolojinin bir parçasıdır.

Olası sesler ve nedenleri:

- **Fan sesi** : Ocak ürünün sıcaklığına göre otomatik olarak çalışan bir fana sahiptir. Fanın farklı çalışma seviyeleri bulunmak-tadır 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, indüksiyon teknolojinin 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 pişiren ıslık sesi gelebilir.

Hata kodları/nedenleri ve olası çözümleri

Hata kodları	Hata nedenleri	Olası çözümler
E 1 – E 11	İndüksiyon ocak haberleşme hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Hata devam ediyorsa ürünün elektrik bağlantısını kesip tekrar bağlayın. 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. Hata devam ediyorsa ürünün elektrik bağlantısını kesip tekrar bağlayın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 22 E 26	İndüksiyon ocağın aşırı ısınmıştır.	İndüksiyon ocağı kapatın soğumasını bekleyin. Ocak sıcaklığı limitlerin altına indiğinde hata ortadan kalkacaktır. 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. Hata devam ediyorsa ürünün elektrik bağlantısını kesip tekrar bağlayın. 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 27 E 47	İndüksiyon uyumlu tencere kullanılmamıştır.	İndüksiyon uyumlu tencere kullanıldığında hata ortadan kalkacaktır.
E 31 - E 39	İndüksiyon ocak elektronik kart donanım hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Hata devam ediyorsa ürünün elektrik bağlantısını kesip tekrar bağlayın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 42	Elektrik bağlantı hatası oluşmuştur.	Ürünün teknik tablosu ve kurulum kılavuzuna bakarak doğru elektrik bağlantısını tekrar yapın.
E 46	Bir yada birden fazla tuşa 10 saniye-den 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 48 E 49 E 51	İndüksiyon ocak sensör hatası oluşmuştur.	Sensör donanımlarının kullanım koşullarına uygun hale getirilmesi gerekmektedir. Hata devam ediyorsa ürünün elektrik bağlantısını kesip tekrar bağlayın. 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.

Hata kodları	Hata nedenleri	Olası çözümler
E 58 - E 59	Otomatik pişirme modunda sensör hatası / yüksek sıcaklık hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatın soğumasını bekleyin. Hata devam ediyorsa ürünün elektrik bağlantısını kesip tekrar bağlayın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 63	Ürününüz davlumbazlı indüksiyon ocak ise; filtre hatası oluşmuştur.	Havalandırma filtrelerini söküp tekrar takın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
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.

Kullanım Kılavuzu için Ek Bilgiler:	AB Yönetmeliği 2023/826 uyarınca Düşük Güç Modlarının çalıştırılmasına ilişkin teknik bilgiler	
Mod	GÜÇ TÜKETİMİ (WATT)	SÜRE(DAKİKA)*
Kapalı	0,5	-
Bekleme Modu	-	-
Bilgi veya durum görüntülemeli Bekleme Modu	-	-
Ağa Bağlı Bekleme Modu	2,0	-

*:Cihazın otomatik olarak bekleme moduna, kapalı moda veya şebeke bekleme moduna geçmesi için geçen süre dakika cinsinden olup en yakın dakikaya yuvarlanır.

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

E-posta Adresimiz:

musteri.hizmetleri@arcelik.com.tr

Destek ve Bilgi Merkezi:

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

Sosyal Medya Hesaplarımız:

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

<https://x.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) yer almaktadır.

- Yedek parça malzemeleri yetkili servislerimizden temin edilebilir.

Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Arçelik'e ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımı 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.

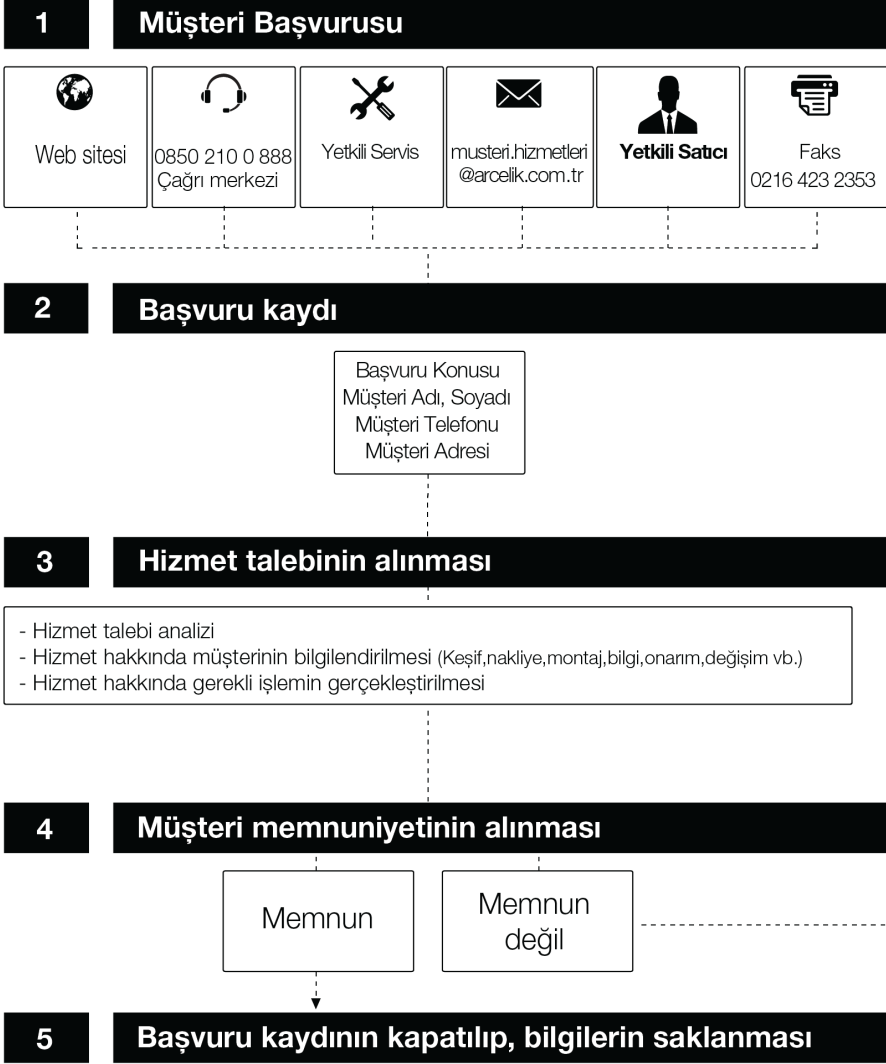
Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.

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



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 Kanunun 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 ithalatçılar bu yükümlülüğten 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.arcelik.com.tr

Malın

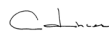
Markası : Arçelik
Cinsi :
Modeli :
Bandrol ve Seri No :
Garanti Süresi : 2 yıl
Azami Tamir Süresi : 20 iş günü

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.arcelik.com.tr

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