



Ankastre Ocak

Kullanma Kılavuzu



OI 602-1 YS

185920652/ TR/ R.AA/ 26.09.2025 18:54
7757189027



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.....	15
6	Pişirme Hakkında Genel Bilgiler.....	28
6.1	Ocakta pişirme ile ilgili genel bilgiler.....	28
7	Bakım ve Temizlik.....	30
7.1	Genel Temizlik Bilgileri.....	30
7.2	Ocağın Temizlenmesi	32
7.3	Kontrol Panelin Temizliği.....	32
8	Sorun Giderme	32



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 erişebilir 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 yüklemeye 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

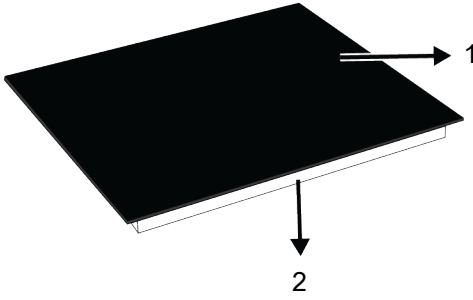
EU 66/2014e göre enerji verimliliği ile ilgili bilgiler ürünle birlikte verilen ürün fişinde bulunabilir.

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

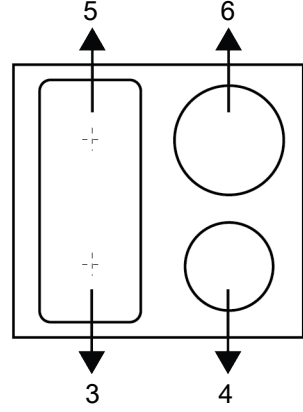
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.
- Ocak gözüne uygun büyüklükte ve kapaklı tencere/tavalı kullanın. Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere seçin. Doğru boyda uygun olmayankaplar için gereğinden fazla enerjiye ihtiyaç vardır.
- Ocak pişirme alanları ve tencere tabanlarını temiz 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 Indüksiyon ocak gözü
- 6 Indüksiyon ocak gözü

3.2 Teknik Özellikler

Genel Özellikler	
Ürün dış boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)	43* /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 mm ²
Toplam elektrik tüketimi (kW)	maks. 7,4 kW

Ocak gözleri

Sol ön	İndüksiyon ocak gözü
Boyut	210x210 mm
Güç	2400 W / Booster: 3700 W

Sağ ön	İndüksiyon ocak gözü
Boyut	145 mm
Güç	1500 W / Booster: 2500 W

Sol arka	İndüksiyon ocak gözü
Boyut	210x210 mm
Güç	2400 W / Booster: 3700 W

Sağ arka	İndüksiyon ocak gözü
Boyut	180 mm
Güç	2200 W / Booster: 3100 W

* 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 koyabileceğiniz 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

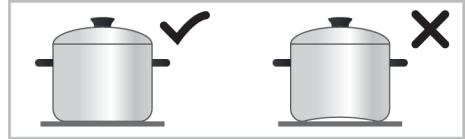
- Emaye çelik pişirme kapları
- Çelik ve paslanmaz çelik pişirme kapları (indüksiyon uyumlu olduğu belirtilen etikete veya uyarıya sahip olan)

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:

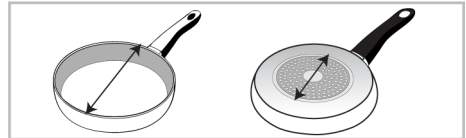
- Sadece düz tabanlı pişirme kapları kullanın. İçbükey ya da dışbükey tabanlı pişirme kapları kullanmayın.



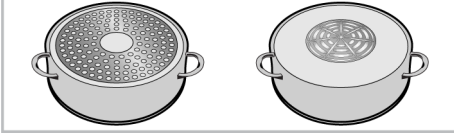
- Sadece işlenmiş kalın tabanlı pişirme kapları kullanın. İnce tabanlı pişirme kapları kullanırsanız bu pişirme kapları çok hızlı bir şekilde ısınır ve otomatik kapanma sistemi devreye girmeden pişirme kabının tabanı eritip pişirme yüzeyine ve ürüne zarar verebilir. Keskin kenarlar yüzey üzerinde çizikler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



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.

Ocak gözü çapı - mm	Tencere çapı - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Geniş yüzeyli pişirme alanı (220 x 440)	en 220 - boy 400

Geniş yüzeyli (esnek) pişirme alanı

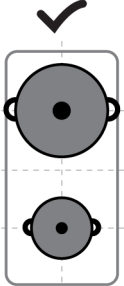
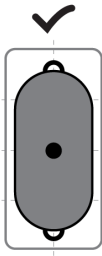
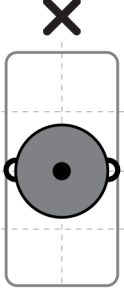
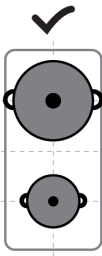
Ürününüzde geniş yüzeyli (esnek) pişirme alanı/alanları (Flexi) mevcuttur. Bu geniş yüzeyli pişirme alanını küçük pişirme kaplarınız için ayrı bağımsız pişirme alanları ola-

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

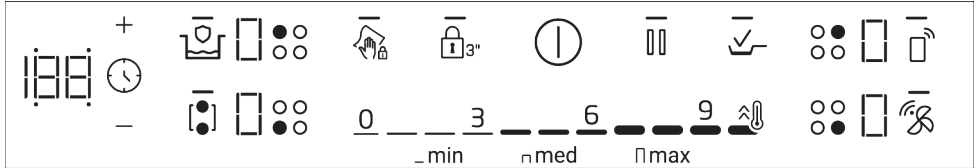
Önerilen pişirme kabı boyutları

Ürününüzde pişirme kaplarının uyumluluğunu değerlendirecek "Pansense" fonksiyonuna sahiptir. Bu fonksiyonu kullanarak pişirme kaplarınızı kontrol edebilirsiniz. Detaylı bilgi için "Ayarlar" bölümüne bakın. 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.

rak çalıştırabilirsiniz. Büyük pişirme kaplarınızla yapacağınız pişirmeler için bu geniş yüzeyli pişirme alanları için birleştirme fonksiyonunu etkinleştirerek tek bir pişirme alanına dönüştürebilirsiniz.

İki bağımsız pişirme alanı olarak	Tek bir pişirme alanı olarak
 Geniş yüzeyli pişirme alanı ön ve arka olarak iki pişirme alanına sahiptirler. Bu pişirme alanlarını iki bağımsız pişirme alanı olarak iki farklı pişirme kabı ile farklı sıcaklık seviyeleri için kullanabilirsiniz. Pişirme kaplarını, ayrı pişirme alanlarını ortalayacak şekilde yerleştirin.	 Büyük pişirme kaplarında yapacağınız pişirmeler için, pişirme kabını her iki pişirme alanının merkezlerini kaplayacak ve pişirme alanını ortalayacak şekilde yerleştirin.
 Tek bir pişirme kabı ile pişirme yapmak için ön veya arka pişirme alanları ortasına yerleştirin. Pişirme kabını pişirme alanının ortasına koyarsanız pişirme alanı düzgün çalışmayabilir.	 İki ayrı pişirme kabını aynı sıcaklık seviyesinde pişirmek isterseniz, geniş yüzeyli (esnek) pişirme alanlarını birleştirerek iki farklı pişirme kabını aynı sıcaklık seviyesinde pişirebilirsiniz. Pişirme kaplarını yine pişirme alanlarını ortalayacak şekilde yerleştirin.

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

🧼 Temizleme kilidi tuşu

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

📶 Uzaktan kontrol tuşu *

🔥 Yanma engelleme fonksiyonu tuşu *

✓ Az yağlı otomatik pişirme fonksiyonu tuşu *

* Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

Ocak gözü seçim tuşları :

●○ Sol arka ocak gözü seçim tuşu

○

○ Sol ön ocak gözü seçim tuşu

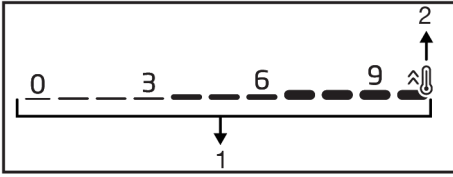
●

○ Sağ ön ocak gözü seçim tuşu

○

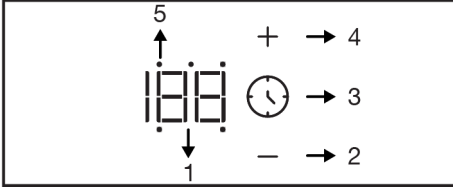
○ Sağ arka ocak gözü seçim tuşu

○



Çizim 1: Sıcaklık seviyesi ayar alanı

- 1 Sıcaklık seviyesi ayar alanı
- 2 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 İlgili ocak gözünün zamanlayıcı aktiflik ledi

Kontrol paneli için genel uyarılar

-  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.
-  20 saniye içerisinde herhangi bir işlem yapılmazsa, ocak otomatik olarak bekleme (stand-by) moduna döner.
-  Herhangi bir tuşa (FF tuşu hariç) uzun süre dokunulduğunda ürün "FF" uyarısı verir.
-  Aktif çalışmakta olan ya da seçilen tuşların üzerinde bulunan ışığı yanar.

Ocağın açılması

1. Kontrol paneldeki 1 tuşuna dokunun.

⇒ Ocak kullanıma hazırdır.

Ocağın kapanması

1. Kontrol paneldeki 1 tuşuna dokunun.
⇒ 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

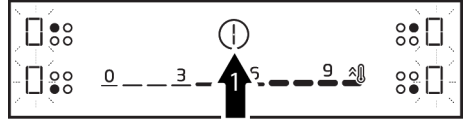
h : Düşük sıcaklık

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

Ocak gözlerinin açılması (pişirme bölümü) ve sıcaklık seviyesinin ayarlanması

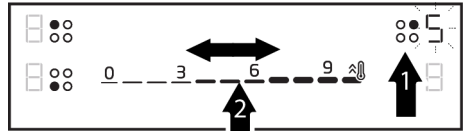
1. 1 tuşuna dokunarak ocağı açın.

⇒ Ocak gözü ekranlarında "0" görünür.



2. Açmak istediğiniz ocak gözünün seçim tuşuna dokunun.

⇒ Seçilen ocak gözü ekranında "0" görünür ve daha parlak yanar.



3. Hangi gözü çalıştırmak istiyorsanız ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak sıcaklık seviyesini "0" ile "9" arasında ayarlayın.

Ocak gözlerinin kapatılması:

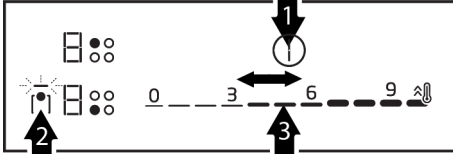
Seçili bir ocak gözü 3 farklı şekilde kapatılabilir:

1. **Sıcaklığı "0" seviyesine düşürerek:**
Ocak gözünün 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 ilerleyen bölümlerde anlatılmaktadır.
3. **İstenen ocak gözünün seçme tuşuna uzun süre dokunarak:** Kapatmak istediğiniz ocak gözünün seçme tuşuna 2. Sinyal sesi gelene kadar dokununuz.

Geniş yüzeyli ocak gözünün (flexi) birleştirilmesi

1. 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 ayarlayınız.
 - ⇒ Ocak çalışmaya başlar. Başka bir göz seçilirse veya hiçbir işlem yapılmadan 10 saniye beklenirse, [•] tuşunun — ışığı söner.



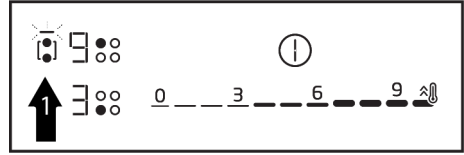
Örnekleme olarak geniş yüzeyli sol ocak gözleri anlatılmıştır. Ürününüzde sağ ocak gözleri geniş yüzeyli ocak gözü ise, sağ ocak gözleri içinde aynı uygulamalar geçerlidir.

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

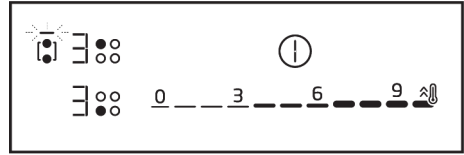
- ✓ Sol ocak gözlerinden bir tanesi ya da her ikisi de ayrı ayrı çalışırken, geniş yüzeyli ocak gözünü etkinleştirerek iki

ocak gözünü birleştirebilirsiniz. Böylece daha geniş bir pişirme yüzeyini aynı değerlerde çalıştırabilirsiniz.

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



- ⇒ Her iki ocak gözü ekranında düşük seviyede olan ocak gözü değeri görünür ve [•] 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

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

Yanma engelleme fonksiyonu (Safecook fonksiyonu)

"Safecook" fonksiyonu yalnızca tencere-lerde 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 arka göz için etkinleştirilebilir.



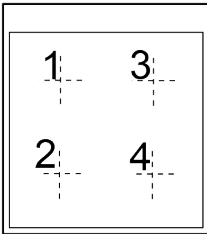
Fonksiyon aktif edildikten sonra ilk 5 dakika (Pişirme ön hazırlıkları için) güç kesmemektedir.

"Safecook" fonksiyonunun etkinleştirilmesi:

1. ① tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Sol arka ocak gözüne sıcaklık seviyesi verin.
3. Pişirme yapacağınız gıdaya suyu ilave ettikten sonra tuşuna dokunun.
⇒ 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.
⇒ Pişirmenizde suyun bitme durumu olmadığı zaman, pişirme sonunda ocak gözünü kapatmanız ya da ocağı kapatmanız durumunda bu fonksiyon devre dışı kalır.

Az yağlı otomatik pişirme fonksiyonu (Ready 2 Cook)

Az yağlı otomatik pişirme fonksiyonu, sadece tavada yapılan yağsız veya az yağlı (250 ml max.) pişirmeler için kullanılır. Bu fonksiyon ile 3 farklı otomatik sıcaklık ayarında (min-med-max) tavada yapacağınız pişirmelerinizi sabit sıcaklıkta yapabilirsiniz.



Ocak Gözlerinin Birlikte Kullanımı Karşılıklı Pişirme

1 - 3 numaralı ocak gözleri yada 2 - 4 numaralı ocak gözleri karşılıklı kullanım için uygundur. Aynı anda iki ocak gözü kullanılmak istendiğinde bu konfigürasyonlar önerilmektedir.

Çapraz Pişirme

1 - 4 numaralı ocak gözleri yada 2 - 3 numaralı ocak gözleri çapraz kullanım için uygundur. Özellikle daha büyük pişirme kapları kullanıldığında bu konfigürasyonlar önerilmektedir.

Tüm Gözlerde Pişirme

1,2,3 ve 4 numaralı gözlerde, 4 farklı pişirme kabı kullanılmak istendiğinde bu konfigürasyonlar önerilmektedir.



Bu fonksiyonu sadece tava ile yapılan yağsız veya az yağlı (250 ml max.) pişirmelerde kullanın. Bu fonksiyonda ocak gözü çapına uygun tava kullanmanız önerilmektedir. Ocak gözü çapına uygun olmayan tava kullanımlarında sıcaklıklarda değişkenlik meydana gelebilir.



Ocak gözlerinde "H" ya da "h" uyarı var ise bu fonksiyon devreye girmez.



Sol arka ocak gözünde "Safecook" fonksiyonu etkin ise, bu ocak gözü için az yağlı otomatik pişirme fonksiyonu etkinleştirilemez.



İki ocak gözünün birleştirip geniş yüzeyli ocak gözü olarak kullanımı sırasında az yağlı otomatik pişirme fonksiyonu etkinleştirilemez.

Düşük sıcaklık (min) ayarı

1. ① tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. İlgili ocak gözünü seçin.
3. tuşuna dokunun.
⇒ İlgili ocak gözü sıcaklık göstergesi yanıp sönmeye başlar ve tuşunun — ışığı yanar. Orta sıcaklık (med) ayarı ekranda görünür.
4. 5 saniye içerisinde 0-3 sıcaklık kademeleri arasında dokunun.

⇒ Sıcaklık göstergesinde, düşük sıcaklık sembolü yanıp sönmeye başlar. Ocak gözü sıcaklığı düşük sıcaklık seviyesine geldiği anda bu sembol sabit yanar ve ocak sesli uyarı verir.

5. Düşük sıcaklık seviyesinde tavada pişirmenize başlayabilirsiniz. Bu seviyede ocak gözü hep sabit sıcaklık seviyesinde pişirmenin sonunda kadar çalışır.
6. Pişirme sonunda ilgili ocak gözünü seçip ardından  tuşuna dokunarak ocak gözünü ya da ① tuşuna dokunarak ocağı tamamen kapatın.

Orta sıcaklık (med) ayarı

1. ① tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. İlgili ocak gözünü seçin.
3.  tuşuna dokunun.
4. İlgili ocak gözü sıcaklık göstergesi yanıp sönmeye başlar ve  tuşunun  ışığı yanar. Orta sıcaklık (med) ayarı ekranda görünür.
5. 5 saniye içerisinde 3-6 sıcaklık kademe-leri arasında dokunun.

⇒ Sıcaklık göstergesinde, orta sıcaklık sembolü yanıp sönmeye başlar. Ocak gözü sıcaklığı orta sıcaklık seviyesine geldiği anda bu sembol sabit yanar ve ocak sesli uyarı verir.

6. Orta sıcaklık seviyesinde tavada pişirmenize başlayabilirsiniz. Bu seviyede ocak gözü hep sabit sıcaklık seviyesinde pişirmenin sonunda kadar çalışır.
7. Pişirme sonunda ilgili ocak gözünü seçip ardından  tuşuna dokunarak ocak gözünü ya da ① tuşuna dokunarak ocağı tamamen kapatın.

Yüksek sıcaklık (max) ayarı

1. ① tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. İlgili ocak gözünü seçin.
3.  tuşuna dokunun.

⇒ İlgili ocak gözü sıcaklık göstergesi yanıp sönmeye başlar ve  tuşunun  ışığı yanar. Orta sıcaklık (med) ayarı ekranda görünür.

4. 5 saniye içerisinde 6-9 sıcaklık kademe-leri arasında dokunun.

⇒ Sıcaklık göstergesinde, yüksek sıcaklık sembolü yanıp sönmeye başlar. Ocak gözü sıcaklığı yüksek sıcaklık seviyesine geldiği anda bu sembol sabit yanar ve ocak sesli uyarı verir.

5. Yüksek sıcaklık seviyesinde tavada pişirmenize başlayabilirsiniz. Bu seviyede ocak gözü hep sabit sıcaklık seviyesinde pişirmenin sonunda kadar çalışır.
6. Pişirme sonunda ilgili ocak gözünü seçip ardından  tuşuna dokunarak ocak gözünü ya da ① tuşuna dokunarak ocağı tamamen kapatın.

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 ayarının (BOOSTER) doğrudan seçilmesi:

1. ① tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Ocak gözü seçme tuşlarına dokunarak istediğiniz ocak gözünü seçin.
3.  tuşuna dokunun.

⇒ 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) sona 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 bu ocak gözünü seçerek aktifleştirin.

2.  tuşuna dokunun.
3. 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:

İlgili ocak gözünün tuşuna dokunarak aktif hale getirdikten sonra  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 dokunun.
- ⇒ Ekranda 3-2-1 geri sayımı sonrasında  tuşunun — ışığı yanar 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.

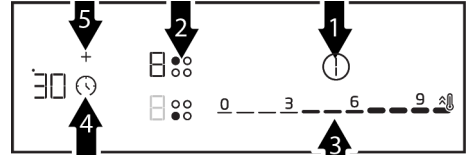
Tuş kilidinin devreden çıkarılması

1.  tuşuna dokunun.
- ⇒ Ekranda 3-2-1 geri sayımı sonrasında  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. Açmak istediğiniz ocak gözünün seçim tuşuna dokunun.
⇒ Seçilen ocak gözü ekranında **"0"** görünür ve daha parlak yanar.
3. Ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak sıcaklık seviyesini **"0"** ile **"9"** arasında ayarlayın.
4.  tuşuna dokunarak zamanlayıcıyı etkinleştirin.
⇒ Zamanlayıcı ekranında **"00"** yanar.
5. Zamanlayıcı ekranında görünen **"00"** etrafındaki 4 adet aktiflik ledi bulunur. Aktif olan ocak gözünün ledi yanıp söner ve bu göz için zamanlayıcı ayarlayabilirsiniz.
6. Eğer çalışan farklı bir ocak gözü için zamanlayıcı ayarlamak istiyorsanız, o ocak gözünün saat göstergesinin etrafındaki ledi yanıncaya kadar  tuşuna dokunarak ilgili ocak gözü tarafı seçin.
7. **+/—** tuşlarına dokunarak istediğiniz süreyi ayarlayın. **+** ya da **—** tuşuna uzun süre dokunarak daha hızlı ilerleme sağlayabilirsiniz.

⇒  tuşuna dokunarak yada yaklaşık 10 saniye bekleyerek saat ayarını etkinleştirin.

 Zamanlayıcı sadece çalışmakta olan ocak gözleri için ayarlanabilir.



Zamanlayıcı etkinken, en az süre ayarlanmış ocak gözünün ledi yanıp söner. Diğer gözlerde süre ayarı var ise bu ocak gözlerinin ledleri sabit yanar.

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. İlgili ocak gözünün tuşuna dokunarak aktif hale getirdikten sonra tuşuna dokunarak ilgili ocağın zamanlayıcısını seçin.
2. Zamanlayıcı ekranında "00" görünümüne kadar — tuşuna dokunarak değeri azaltın. — tuşuna uzun süre dokunarak daha hızlı ilerleme sağlayabilirsiniz.

Temizleme kilidi

Temizleme kilidi, ocak açık konumdayken 20 saniye süreyle kontrol panelindeki tüm tuşların çalışmasını engelleyerek, kullanıcının kısa süreli temizleme yapmasına imkân verir.

Temizleme kilidinin etkinleştirilmesi

1. Herhangi bir ocak gözü açık konumdayken tuşuna **tek sinyal sesi** gelinceye kadar dokunun.
- ⇒ Zamanlayıcı ekranında 20'den geriye doğru sayım başlar. Bu süre boyunca panel üzerindeki tuşu hariç hiçbir tuş çalışmaz.

Temizleme kilidinin devre dışı bırakılması

Temizleme kilidini devre dışı bırakmak için herhangi bir tuşa basmanıza gerek yoktur. 20 saniye sonra ocak tek sinyal sesi verir ve temizleme kilidi otomatik olarak devre dışı kalır.



Temizleme kilidini daha önce devre dışı bırakmak isterseniz, yine tek sinyal sesi duyulana kadar tuşuna dokununuz.

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 dokununuz.
- ⇒ Çalışmakta olan tüm ocak gözleri sıcaklık seviyeleri 1. seviyede çalışmaya devam eder.
2. Duran tüm ocak gözlerini eski ayarlarında tekrar çalıştırmak için tuşuna tekrar dokununuz.

Ayarlar

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

A1: "PanSense Fonksiyonu" Tencere uyumluluğu gösterim ayarı

A2: Güç yönetimi ayarı

A3: Pişirme sonu sesli uyarı süresi ayarı

A4: Davlumbaz bağlantı tipi ayarı (**Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.**)

A5: Ocak-Davlumbaz bağlantı ayarı

A6: "EnergiSense" Enerji tüketimi gösterim ayarı

A7: Ocak tuşu sesi açma-kapama ayarı

A8: Fabrika ayarlarına geri dönme

1- "PanSense Fonksiyonu" Tencere uyumluluğu gösterim ayarı (A1)

PanSense fonksiyonu, indüksiyon ocağınızın performansını optimize etmek için tasarlanmış akıllı bir özelliktir. Bu mod, kullandığınız tencerenin malzemesini, taban yapısını ve manyetik uyumluluğunu algılayarak en iyi pişirme sonuçlarını elde etmenize yar-

dımcı olur. Kullandığınız tencerenin özelliklerine göre ayarlama yaparak her seferinde mükemmel pişirme sonuçları elde etmenizi sağlar.

Bu fonksiyon faydaları: En iyi pişirme sonuçları (ocağınızda kullandığınız tencerenin özelliklerine göre otomatik ayarlama yapar), enerji tasarrufu (tencere tipine göre enerji tüketimini optimize eder), tencere ömrünü uzatma (tencerenin kaldırabileceği optimum güç aktarımı yapar)

Ocağınız her pişirme başlangıcında otomatik olarak pişirme kabını kontrol etmektedir. Kullandığınız kabin PanSense uyumluluğunu manuel olarak kontrol etmek için aşağıdaki adımları izleyebilirsiniz.

1. ① tuşuna dokunarak ocağı açıp yine ① tuşuna dokunarak kapatın.
2. Ürünü kapattıktan sonra 10 sn içinde  /      tuşlarına dokunun.
⇒ Zamanlayıcı ekranında ilk ayar olan "A1" tüm ocak gözü ekranlarında "—" görünür.
3. Ölçmek istediğiniz tencere ya da tencereleri ocak gözlerine yerleştirin.
4. Ekranda  ve  tuşları arasında "0" görünür.
5. Ayar alanına dokunun.  ve  tuşları arasında "0" yerine "1" görünür ve tencere kalite taraması başlar. Tarama yaklaşık 10 saniye sürer ve tarama süresince ekranda animasyon görünür.
6. Tencere kalitesi 0-3 arasında değerlendirilir. 0 en kötü kalite, 3 ise en iyi kalite olarak ekranda kaliteyi gösterir.

7. ① tuşuna dokunarak ocağı kapatın.

2-Güç Yönetimi Ayarı (A2)

- ✓ Bu fonksiyonla ocağın toplam gücünü istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.

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

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

⇒ Zamanlayıcı ekranında ilk ayar olan "A1" görünür.

3. Güç yönetimi ayarı için, zamanlayıcı ekranında "A2" görene kadar  tuşuna dokunun.

⇒ Sol arka ocak gözü ekranında "9" görünür.

4. Ayar alanına dokunarak yada parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak güç seviyesini (bkz. Tablo - Güç yönetimi seviyesi) "1" ile "9" arasında ayarlayın.

5. ① 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

3-Pişirme sonu sesli uyarı süre ayarı (A3)

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

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

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

⇒ Zamanlayıcı ekranında ilk ayar olan "A1" görünür.

3. Pişirme sonu sesli uyarı süre ayarı için, zamanlayıcı ekranında **"A3"** görene kadar **"III"** tuşuna dokunun.

⇒ Sol arka ocak gözü ekranında **"2"** görünür.

4. 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. ① 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 ayarlanmıştır.

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

4- Davlumbaz bağlantı tipi ayarı (A4) Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

✓ Bu fonksiyonla davlumbazınızın bağlantı tipini ocağa tanıtabilirsiniz.

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

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

⇒ Zamanlayıcı ekranında ilk ayar olan **"A1"** görünür.

3. Davlumbaz bağlantı tipi ayarı için, zamanlayıcı ekranında **"A4"** görene kadar **"III"** tuşuna dokunun.

⇒ Ocağınızın uzaktan bağlantı özelliği var ise bu ayar **"1"** olarak görünür. Uzaktan bağlantı özelliği yok ise **"0"** görünür.

4. Davlumbazınızın uzaktan bağlantı özelliği varsa bu ayar **"1"** olarak kalmalıdır. Eğer uzaktan bağlantı özelliği yok ise ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak bu ayarı **"0"** olarak ayarlayın.

5. ① tuşuna dokunarak davlumbaz bağlantı tip ayarını onaylayın.

⇒ Ocak kapanır ve davlumbaz tip ayarı onaylanır.

5- Ocak-Davlumbaz bağlantı ayarı (A5)

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



Davlumbazınızın uzaktan bağlantı özelliği varsa (Davlumbaz bağlantı tipi ayarı (A4) 1 ise) ; Ocak-Davlumbaz bağlantı ayarı (A5) görünmeyecektir. Bu ayar sadece uzaktan bağlantı özelliği olmayan davlumbaz modelleri içindir.

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

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

⇒ Zamanlayıcı ekranında ilk ayar olan **"A1"** görünür.

3. Ocak-davlumbaz bağlantı ayarı için, zamanlayıcı ekranında **"A5"** görene kadar **"III"** tuşuna dokunun.

⇒ Sol arka ocak gözü ekranında **"0"** görünür.

4. Ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak davlumbaz çalışma seviyesini (bkz. Tablo - Davlumbaz çalışma seviyesi) **"0"** ile **"7"** arasında ayarlayın.

5. 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	L2	L3	L3
7	açık	L3	L4	L4

Davlumbaz çalışma seviyesinin ocak üzerinden ayarlanması

- ✓ Bu ayar ile davlumbazınızın çalışma seviyesini ocak üzerinden yapabilirsiniz.
- ① tuşuna dokunarak ocağı açın.
 - ⌘ tuşuna 3 saniye dokununuz.
⇒ ⌘ tuşunun — ışığı söner.
 - Davlumbaz çalışma seviyesinin ocağa göre çalışması için ⌘ tuşuna bir defa dokunarak aktif hale getirin. Aktif olduğunda ⌘ tuşunun ışığı sabit yanar. Bu durumda davlumbazınız **"Tablo - Davlumbaz çalışma seviyesi"** tablosuna uygun şekilde otomatik olarak çalışır.
 - Davlumbaz çalışma seviyesinin ocağa göre çalışmasını ⌘ tuşuna bir defa dokunarak kapatabilirsiniz. Kapandığında ⌘ tuşunun ışığı söner.

6- "EnergiSense" Enerji tüketimi gösterim ayarı (A6)

EnerjiSense, indüksiyon ocağınızın enerji tüketimini izleyen akıllı bir özelliktir. Bu fonksiyon, her pişirme işleminde ne kadar enerji harcadığınızı göstererek daha bilinçli ve verimli pişirme alışkanlıkları geliştirmenize yardımcı olur.

Farklı pişirme tekniklerini deneyip toplam harcanan enerji miktarını karşılaştırarak sürdürülebilir pişirme alışkanlıkları geliştirebilir, karbon ayak izinizi azaltabilirsiniz.

- ① tuşuna dokunarak ocağı açıp yine ① tuşuna dokunarak kapatın.
- Ürünü kapattıktan sonra 10 sn içinde  tuşlarına dokununuz.
⇒ Zamanlayıcı ekranında ilk ayar olan **"A1"** görünür.
- Enerji tüketimi gösterim ayarı için, zamanlayıcı ekranında **"A6"** görene kadar  tuşuna dokununuz.
⇒  ve  tuşları arasında **"0"** görünür.
- Ayar alanına dokunarak **"0"** değerini **"1"** yapın.
- ① tuşuna dokunarak ocağı kapatın.
⇒ Enerji tüketimi gösterimi etkinleşir.



Enerji tüketimi gösterimi kapatmak için yine aynı adımları izleyerek **"1"** değerini **"0"** yapın.

Enerji tüketiminin görünümü

Enerji tüketim ayarını yukarıda anlatıldığı gibi etkinleştirin. Her pişirme sonrasında ocağınızı ① tuşuna dokunarak kapattığınızda zamanlayıcı ekranında ocağın yapılan

pişirme için harcadığı toplam enerjiyi görebilirsiniz. Ekranda görünen değer ile 100 çarpılarak yapılan pişirme enerjisinin Wh değerine ulaşabilirsiniz. Örneğin ekranda "03" görünüyorsa, ocağınız son yapılan pişirmede $3 \times 100 = 300$ Wh harcadığını gösterir.

7- Ocak tuşu sesi açma-kapama ayarı (A7)

- ✓ Bu fonksiyonla ocağınızın her tuşuna dokunulduğunda verilen sesli uyarıyı açıp kapayabilirsiniz.
- 1. ① tuşuna dokunarak ocağı açıp yine ① tuşuna dokunarak kapatın.
- 2. Ürünü kapattıktan sonra 10 sn içinde  /  tuşlarına dokunun.
 - ⇒ Zamanlayıcı ekranında ilk ayar olan "A1" görünür.
- 3. Ocak tuş sesi ayarı için, zamanlayıcı ekranında "A7" görene kadar "|||" tuşuna dokunun.
 - ⇒ Sol arka ocak gözü ekranında "1" görünür.
- 4. Ocak tuş sesini kapamak için ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak bu ayarı "0" olarak ayarlayın.
- 5. ① tuşuna dokunarak ocak tuş sesi ayarını onaylayın.
 - ⇒ Ocak kapanır ve ocak tuş sesi ayarı onaylanır.

8- Fabrika ayarlarına geri dönme (A8)

- ✓ Bu fonksiyonla ocağınızın sonradan yapılan tüm ayarlarını sıfırlayıp fabrika ayarlarına geri dönebilirsiniz.
- 1. ① tuşuna dokunarak ocağı açıp yine ① tuşuna dokunarak kapatın.
- 2. Ürünü kapattıktan sonra 10 sn içinde  /  tuşlarına dokunun.
 - ⇒ Zamanlayıcı ekranında ilk ayar olan "A1" görünür.

- 3. Fabrika ayarlarına geri dönmek için, zamanlayıcı ekranında "A8" görene kadar "|||" tuşuna dokunun.

⇒ Sol arka ocak gözü ekranında "0" görünür.

- 4. Fabrika ayarlarına geri dönmek için ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak bu ayarı "1" olarak ayarlayın.
- 5. ① tuşuna dokunarak ayarını onaylayın.

⇒ Ocak kapanır ve tüm ayarlar fabrika ayarlarına geri döner.

"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. Tabletinizi/telefonunuzu evdeki internet ağınıza bağlamanız ve "HomeWhiz" uygulamasını akıllı cihazınızın uygulama mağazasından tabletinize/telefonunuza indirmeniz gerekmektedir.

- 1. Tablet/telefon üzerinden yüklenilen 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 "□" tuşunun "—" ışığı yanıp sönecektir. Bu esnada akıllı cihazınıza bağlantı sağlayabilirsiniz.
- 6. Tabletinizin/telefonunuzun ayarlar bölümünden uygulamada yazan isim ve şifre ile ocağınıza bağlanın.
- 7. Ağ listesinden kullanmakta olduğunuz ağı seçerek gerekli şifre ile ocağınızı internet ağına bağlayın. Kurulum tamamlandığında "□" tuşunun "—" ışığı sürekli ekranda görünecektir. Uygulamanıza ge-

lererek "ürün ekle/çıkart" bölümünden ocağınza 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 çıkar ve "□" tuşunun "—" ışığı söner.



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



"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 dokununuz. Ekranda "□" tuşunun "—" ışığı söner.



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 dokununuz.

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



Güvenlik sebebiyle tablet/telefon üzerinden yapılan ayarlarda ocak üzerinden ayarı onaylamanız gerekmektedir. Uygulama üzerinden gönderilen ayar ilgili ocak gözünden ya da ilgili fonksiyon tuşundan onaylanabilir. Onaylama süresi 20 saniyedir. 20 saniye içerisinde onaylanmadığı takdirde otomatik olarak ayar etkinleşmez.

"HomeWhiz" uygulamasının kullanıma kapatılması

Tabletiniz/telefonunuz, ürün ile bağlantılı durumdayken, "□" tuşuna kısa dokununuz. Ekrandaki "□" tuşunun "—" ışığı söner. Bu esnada tabletinizle/telefonunuzla ürününüzün bağlantısı kesilir.

Bağlantısı kurulmuş ürünün kaydını silme

1. "⌘" ve "□" tuşlarına aynı anda dokununuz.

⇒ "⌘" ve "□" tuşlarının "—" ışığı yanıp sönmeye başlar ve sesli uyarı verilir.

2. Ekranda "⌘" ve "□" tuşlarının "—" ışığı yanıp sönmeye başladığında kayıt silme işlemi başarıyla gerçekleşmiştir.



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

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 145,180,210,280 ve 320 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

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.

2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Hızlı ısıtma	10 dakika

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 ocağınız kapanır. 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.

Bu ürün internete bağlandığında kullanım verilerini toplar ve iletir (örn. sıcaklık ayarları, kullanım süresi, hata kodları). AB Veri Yasası'na (Yönetmelik AB 2023/2854) uygun olarak, bu verilere erişme ve bunları yönetme hakkınız bulunmaktadır. Hangi veri-

lerin toplandığı, nasıl kullanıldığı ve bunlara

nasıl erişileceği hakkında ayrıntılar için lütfen şu adresi ziyaret edin: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Pişirme Hakkında Genel Bilgiler

Bu bölümde yemeklerinizi hazırlama ve pişirme ile ilgili ipuçları bulabilirsiniz.

6.1 Ocağa pişirme ile ilgili genel bilgiler

- Tavaya asla üçte birinden fazla yağ doldurmayın. Yağları kızdırırken başından aşırı kızgın yağlar yangın tehlikesi taşımaktadır. Olası bir yangını asla suyla söndürmeyi denemeyin! Yağ alev aldığı anda, bir yangın battanisi ya da ısılak 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 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)
Eritme		
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
Kaynatma, Isıtma ve Sıcak Tutma		
Su 1 L (Kaynatma)	P	4 ... 6
Su 3 L (Kaynatma)	P	8 ... 10
Süt 1 L (Kaynatma)	7	6 ... 7
Süt 1 L (Sıcak tutma)	Sıcak tutma	18 ... 20
Bitkisel yağ (Isıtma) (Ayçiçek yağı 0,5 L)	9	3 ... 5
Haşlama		
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
Noodle	9	2 ... 7
Pişirme, Soteleme		
Pilav (200 g pirinç)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Aşure **		
	Fasulye-Nohut kaynatma - aşure için	4 ... 6
	Fasulye-Nohut pişirme - aşure için	10 ... 15

Gıda	Sıcaklık seviyesi	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)
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
Tas kebabı	6	25 ... 35
Bulgur pilavı (500 g)	7	25 ... 35
Az yağda kızartma		
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 pirzola ** (Mühürleme ***)	9	3 ... 10
Kuzu pirzola (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
Fish finger	9	5 ... 10
Taze sebze ve mantar soteleme (Havuç, Mantar, Renkli Biber)	9	5 ... 10
Pancake	4	3 ... 5
Omlet	7	4 ... 6
Sahanda yumurta	6	2 ... 4
Bazlama hamuru	9	4 ... 8
Tereyağlı gözleme	7	5 ... 9
Köfte/Kıyma	7	5 ... 10
Ev yapımı şinitzel	7	4 ... 8
Hellim Peyniri	7	2 ... 6
Karides	5	8 ... 12
Derin yağda kızartma		
Pişi	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10

Gıda	Sıcaklık seviyesi	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)
Nugget	9	1,5 ... 10
Patates (dondurulmuş)	9	2 ... 10
Taze patates	9	5 ... 10
Buz çözme ve ısıtma		
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.		

Ready 2 Cook fonksiyonu için piştirme tablosu

Min	Med	Max
Beşamel sos	Fransız Tostu	Dondurulmuş Patates
Biber sosu	Sarımsak Konfi	Çin Böreği
Velute sos	Omlet	Fish finger
Sucuklu Yumurta	Krep	Kremalı Sarımsaklı Mantar
Sahanda yumurta	Pankek	Dana Stroganof
Çırpılmış Yumurta	Ördek Göğsü	Kuzu pırzola
Domuz Pastırması	Kavrulmuş Fındık, Badem, Kabak Çekirdeği Karışımı	Et (Tereyağı Bazlı)
	Hellim Peyniri	Biftek
	Köfte	
	Schnitzel	
	Soğan Halkaları	
	Kalamar	
	Karides Tempura	
	Mürekkep Balığı	
	Tavuk	
	Somon	
	Teriyaki Soslu Somon	
	Balık	
	Balık ve Patates Cipsi	
	Elma Dilimli Patates	
	Tava Böreği	
	mücver	
	Kızartma (patlıcan, biber, patates)	

7 Bakım ve Temizlik

7.1 Genel Temizlik Bilgileri

Genel uyarılar

- Ürünü temizlemeyen 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 pişirme 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 beklemekten hemen temizleyin. Lekeler uzun süre beklerse altında paslanma meydana gelebilir.
- Yüzeye sıkılan/sürülen temizleyiciler hemen temizlenmelidir. Yüzeyde bekletin 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 lekelerini (sarı lekeler) piyasada bulunan kireç gidericilerle, sirke ya da limon suyu gibi kireç sökücü bir maddeyle çıkabilirsiniz.
- Yüzey fazla kirlenmişse, temizleyici maddeyi kirlenmiş yüzeye 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 kuşur 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.

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 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.
- Tencerenin indüksiyon uyumlu olmayabilir. >>> Tencerenin 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 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 indüksiyon teknolojinin bir parçasıdır.

Hata kodları/nedenleri ve olası çözümleri

Hata kodları	Hata nedenleri	Olası çözümler
A1 – A8	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.
B1 – B5	İndüksiyon uyumlu tencere kullanılmamıştır.	İndüksiyon uyumlu tencere kullanıldığında hata ortadan kalkacaktır.
B6	İndüksiyon ocak maksimum çalışma süresini aşmıştır.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. İndüksiyon ocağı kılavuzunda belirtilen sürelerle uygun şekilde çalıştırınız.
B7	İndüksiyon uyumlu tencere kullanılmamıştır.	İndüksiyon uyumlu tencere kullanıldığında hata ortadan kalkacaktır.
B8	Ürününüz davlumbazlı indüksiyon ocak ise; filtre hatası oluşmuştur.	Havalandırma filtrelerini söküp tekrar takın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.

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, 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.
- **Isık sesi** : Ocağın aynı tarafında iki ocak gözünü farklı pişirme seviyelerinde pişirirken ısık sesi gelebilir.

Hata kodları	Hata nedenleri	Olası çözümler
C1 – C2	İndüksiyon ocak sıcaklık sensör 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.
C3	İndüksiyon ocak fan çalışmasında hata oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
C4	Elektrik bağlantı hatası oluşmuştur	Ürünün teknik tablosu ve kurulum kılavuzuna bakarak doğru elektrik bağlantısını tekrar yapın.
C5 – C7	İndüksiyon ocak sıcaklık sensör 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.
D1 – D9	İndüksiyon ocak elektronik kart donanım hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
T1 – T8	İndüksiyon ocağın aşırı ısınmıştır.	İndüksiyon ocağı kapatın soğumasını bekleyin. Ocak sıcaklığı limitlerin altına indiğinde hata ortadan kalkacaktır.

Kullanım Kılavuzu için Ek Bilgiler:	AB Yönetmeliği 2023/826 uyarınca Düşük Güç Modlarının çalıştırılmasına ilişkin teknik bilgiler	
Mod	GÜÇ TÜKETİMİ (WATT)	SÜRE(DAKİKA)*
Kapalı	0,3	-
Bekleme Modu	-	-
Bilgi veya durum görüntülemeli Bekleme Modu	-	-
Ağa Bağlı Bekleme Modu	-	-

*: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.

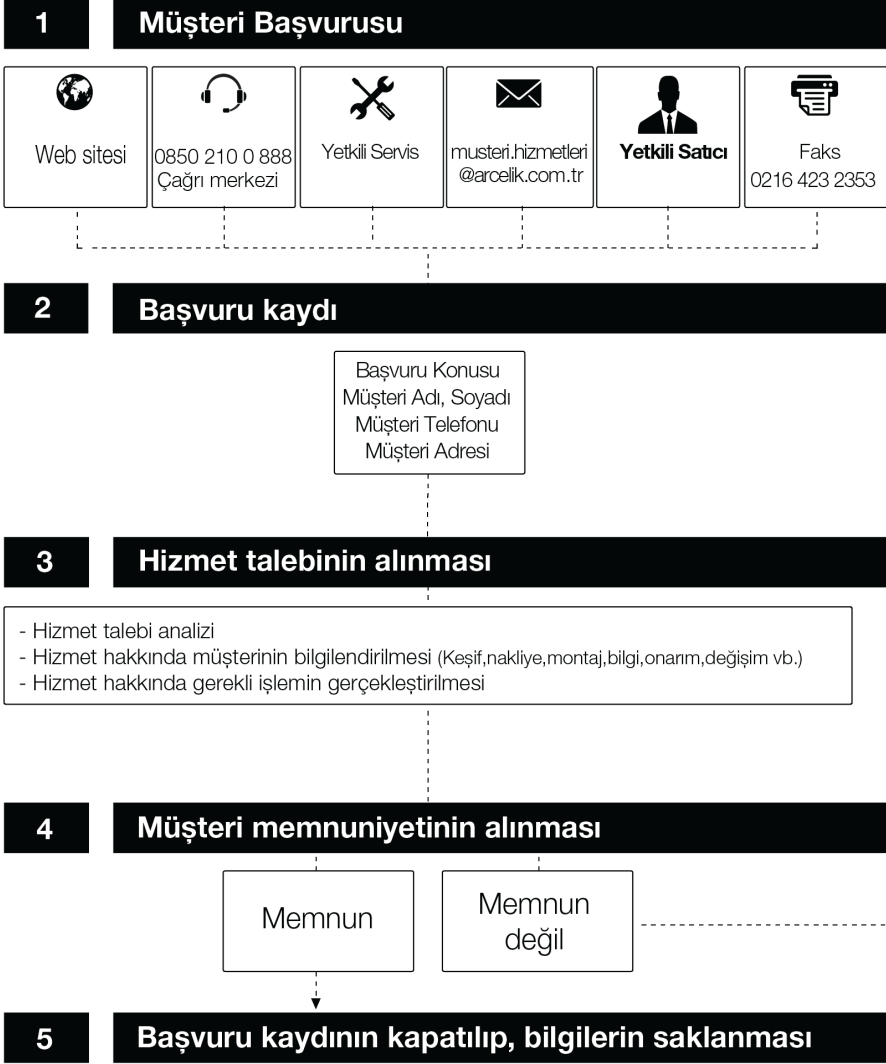
Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.

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.arçelik.com.tr

Malın

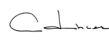
Markası : Arçelik
Cinsi :
Modeli :
Bandrol ve Seri No :
Garanti Süresi : 2 yıl
Azami Tamir Süresi : 20 iş günü

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 :