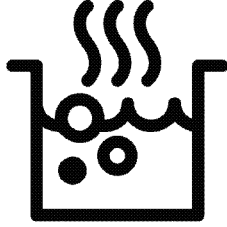




Ankastre Ocak

Kullanma Kılavuzu



BOI 6020 S

TR

185.2620.84/R.AD/28.05.2021

7757189237

Değerli Müşterimiz,

Lütfen ürünü kullanmadan önce bu kılavuzu okuyun.

Beko 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 ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

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

Kullanma kılavuzunu saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin.

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Ölüm veya yaralanmalarla sonuçlanabilecek tehlike.

DUYURU Ürün veya çevresiyle ilgili maddi hasarla sonuçlanabilecek tehlike.



Sıcak yüzeylere temas sonucu yanma ile sonuçlanabilecek tehlike.



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Kullanma kılavuzunu okuyun.



Bu ürün çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

1 Güvenlik talimatları 4

Kullanım amacı.....	4
Çocuk, savunmasız kişi ve evcil hayvan güvenliği.....	4
Elektrik güvenliği.....	5
Taşıma güvenliği.....	6
Kurulum güvenliği.....	6
Kullanım güvenliği.....	6
Sıcaklık uyarıları.....	7
Aksesuar kullanımı.....	7
Pişirme güvenliği	7
İndüksiyon	8
Bakım ve temizlik güvenliği.....	8

2 Çevre Talimatları 9

Atık yönetmeliği.....	9
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması.....	9
Ambalaj bilgisi	9
Enerji tasarrufu için öneriler.....	9

3 Ürününüz 10

Ürün tanıtımı	10
Ürün kontrol panel tanıtımı ve kullanımı....	11
Ocak kontrolü.....	11
Ocak genel bilgiler	11
Teknik özellikler	12

4 İlk kullanım 13

İlk temizlik	13
--------------------	----

5 Ocağın kullanılması 14

Ocak kullanımı hakkında genel bilgiler.....	14
Kontrol paneli.....	16

6 Pişirme hakkında genel bilgiler 22

Ocakta pişirme ile ilgili genel uyarılar	22
--	----

7 Bakım ve temizlik 23

Genel temizlik bilgileri	23
Ocağın temizlenmesi.....	24
Kontrol panelinin temizlenmesi.....	24

8 Sorun giderme 25

1 Güvenlik talimatları

- Bu bölümde, kişisel yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri, diğer ilgili döküman ve parçaları ürünle birlikte verilmelidir.
- Firmamız bu talimatlara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.
- Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.
- ⚠ Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman yetkili servise yaptırın.
- ⚠ Sadece orijinal yedek parça ve aksesuar kullanın.
- ⚠ Kullanım kılavuzunda açıkça belirtilmediği sürece, ürünün hiçbir parçasını onarmayın veya değiştirmeyin.
- ⚠ Üründe teknik değişiklikler yapmayın.



Kullanım amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari kullanıma uygun değildir.
- Ürünü bahçelerde, balkonlarda ya da diğer dış ortamlarda kullanmayın. Bu ürün, evde ve dükkan, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfaklarında 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.



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, duygusal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiği

bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.

- Çocuklar ürünle oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu ürün, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar ürünle oynamadıklarına emin olunacak şekilde gözetim altında tutulmalıdır.
- Elektrikli ürünler çocuklar ve evcil hayvanlar için tehlikelidir. Çocuklar ve evcil hayvanlar ürünle oynamamalı, ürünün üzerine tırmanmamalı veya içerisine girmemelidir.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayın.
- Çocukların tutup çekmemesi ve yanmamaları için tencere ve tavaların kulpunu tezgah tarafına çevirin.
- **UYARI:** Kullanımı sırasında, ürünün erişilebilir yüzeyleri

sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.

- Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun. Yaralanma ve boğulma tehlikesi vardır.



Elektrik güvenliği

- Ürünü tip etiketinde belirtilen akım değerlerine uygun bir sigorta ile korunan topraklı bir prize takın. Topraklama tesisatını uzman bir elektrikçiye yaptırın. Yerel/ulusal düzenlemelere uygun topraklama yapılmadan ürünü kullanmayın.
- Ürünün fişi ya da elektrik bağlantısı kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır (ocak alevinden etkilenmeyecek bir yerde). Bu mümkün değilse ürünün bağlı olduğu elektrik tesisatı üzerinde elektrik yönetmeliklerine uygun ve tüm kutupları şebekeden ayıran bir düzenek (sigorta, anahtar, şalter, vb.) bulunmalıdır.
- Kurulum, tamir ve taşıma işlemleri sırasında ürünün fişi prize takılı olmamalıdır.

- Ürünü tip etiketinde belirtilen voltaj ve frekans değerlerine uygun bir prize takın.
- 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.
- Sadece orijinal kablo kullanın. Kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.
- Elektrik kablosu hasarlıysa oluşabilecek tehlikeleri önlemek amacıyla üretici, yetkili servis veya ithalatçı firmanın tarif edeceği bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Taşıma güvenliği

- Ürünü taşımadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Ürünü taşımanız gerektiğinde, balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın. Ürünün çıkabilen veya hareketli parçalarının zarar görmemesi ve ürüne zarar vermemesi için ürüne bantla sıkıca sabitleyin.

- Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görüntüsünü kontrol edin.

Kurulum güvenliği

- Ürün kurulmadan önce üründe herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın.
- Ürünü ısı kaynaklarının (kalorifer, soba, vb.) yakınına kurmayın.
- Ürünün tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.

Kullanım güvenliği

- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.
- Ürünü uzun süre kullanmayacağınız durumlarda fişini çekin ya da sigorta kutusundan sigortayı kapatın.
- Arızalı ya da hasarlı ürünü çalıştırmayın. Ürünün varsa elektrik/gaz bağlantılarını kesin ve yetkili servisi çağırın.
- **UYARI:** Ocak yüzeyi çatlamışsa, elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kesin.

- Herhangi bir şeye ulaşmak için ya da farklı bir nedenle ürün üzerine çıkmayın.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesneler tutuşabilir. Yanıcı nesneleri kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyin.
- Dökme demir, alüminyum ya da alt kısımları hasarlı/pürüzlü pişirme kapları, cam yüzeyin çizilmesine yol açabilir. Pişirme kaplarının yerini değiştirirken kapları daima kaldırın, yüzey üzerinde kaydırmayın.
- Ocak yüzeyi ve nemden kaynaklanan buhar basıncı, tencerenin kaymasına ya da hoplamasına sebep olabilir. Bu nedenle tencere altının ve ocak yüzeyinin her zaman kuru olmasına dikkat edin.
- Bu ürün uzaktan kumanda veya harici bir saatle kullanıma uygun değildir.



Sıcaklık uyarıları

- **UYARI:** Ürün çalışırken açığıtaki kısımları sıcak

olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.

- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı/patlayıcı maddeler koymayın.
- **UYARI:** Yangın tehlikesi: Ocak üzerine saklamak amaçlı malzeme koymayın.



Aksesuar kullanımı

- **UYARI:** Yalnızca ürünün üreticisi tarafından tasarlanan ya da üretici tarafından belirlenmiş standartlarda üretilen ocak koruma muhafazası kullanın. Uygunsuz ocak koruma muhafazası kazalara neden olabilir.



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
kesin ve sonra alevleri bir
kapak ya da yangın örtüsü
(vb.) ile örtün.

- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.



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 çalışmaz. 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.
- Kullandıktan sonra ocak gözünü kendi kontrol panelinden kapatın, tencere algılayıcısına güvenmeyin.
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler ısınacakları

için ocak gözüne
yerleştirilmemelidir.

- Ocağın altındaki çekmecelerde muhafaza edilen metal eşyalar uzun ve yoğun kullanım sırasında çok ısınabilir. Ocak altındaki çekmecelerde metal eşya muhafaza etmeyin.
- Endüksiyon ocak üzerine cep telefonu, tablet, bilgisayar gibi elektronik ürünleri koymayın. Ürünleriniz zarar görebilir.



Bakım ve temizlik

güvenliği

- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Pişirme kaplarının tabanına bulaşan tuz, şeker kalıntıları ya da cam yüzey üzerindeki bu tip parçacıklar camın çizilmesine ve çatlamasına sebep olabilir. Pişirme kabını koymadan önce tabanının temiz olmasına dikkat edin. Cam seramik yüzeyi temiz tutun.

2 Çevre Talimatları

Atık yönetmeliği

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.

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.

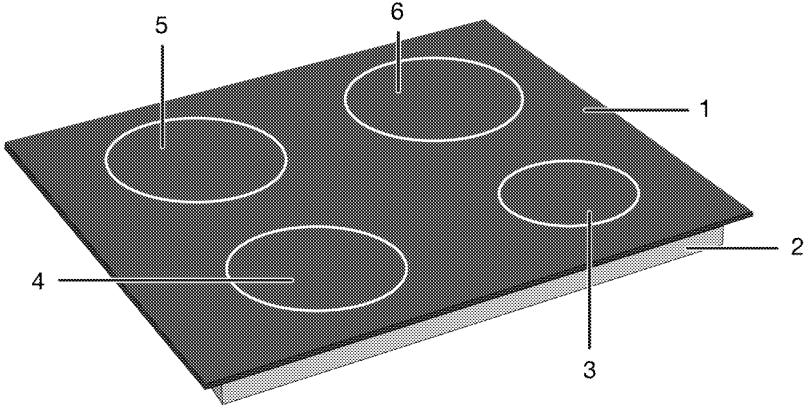
Enerji tasarrufu için öneriler

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

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.
- Uzun süreli pişirmelerde ürünü pişirme bitiş saatinden 5 ila 10 dakika önce kapatın. Artık ısıyı kullanarak %20'ye kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- Ocak gözüne uygun büyüklükte ve kapaklı tencere/tavalara 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

Ürün tanıtımı



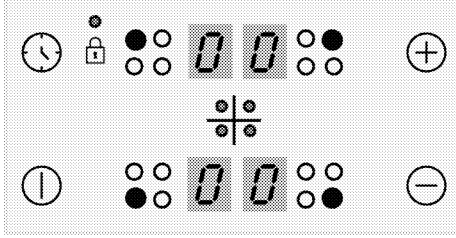
- 1 Pişirme cam yüzeyi
- 2 Alt muhafaza
- 3 İndüksiyon ocak gözü

- 4 İndüksiyon ocak gözü
- 5 İndüksiyon ocak gözü
- 6 İndüksiyon ocak gözü

Ürün kontrol panel tanıtımı ve kullanımı

Bu bölümde ürünün kontrol paneline genel bakışı ve temel kullanımlarını bulabilirsiniz. Ürünün tipine göre görsellerde ve bazı özelliklerde farklılıklar söz konusu olabilir.

Ocak kontrolü



Tuşlar

- ⓘ : Açma/kapatma tuşu
- 🕒 : Zamanlayıcı tuşu
- ⊕ : Artırma tuşu
- ⊖ : Azaltma tuşu

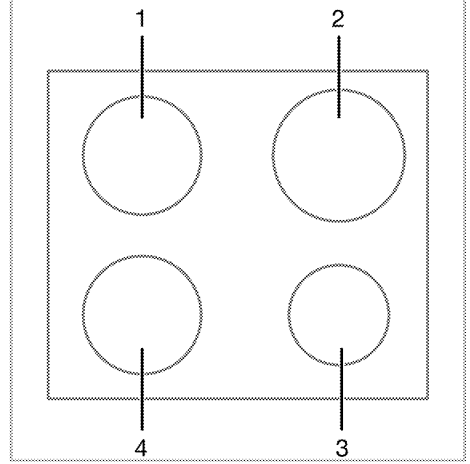
Semboller

- 🔒 : Tuş kilidi sembolü

Ocak gözü seçim tuşları

- : Sol arka ocak gözü seçim tuşu
- : Sağ arka ocak gözü seçim tuşu
- : Sol ön ocak gözü seçim tuşu
- : Sağ ön ocak gözü seçim tuşu
- : Sağ ön ocak gözü seçim tuşu
- : Sağ arka ocak gözü seçim tuşu

Ocak genel bilgiler



- 1 Sol arka - İndüksiyon ocak gözü
- 2 Sağ arka - İndüksiyon ocak gözü
- 3 Sağ ön - İndüksiyon ocak gözü
- 4 Sol ön - İndüksiyon ocak gözü

Teknik özellikler

Genel özellikler

Ürün dış boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	52 mm*/580 mm/510 mm (Montaj yayları ve sızdırmazlık contası ürüne takılı şekilde gelen modellerde genişlik ve derinlik ölçülerini bu ölçülerden 10 mm fazlası olarak dikkate alın.)
Ocak kurulum boyutları (genişlik/derinlik)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Voltaj/frekans	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Üründe kullanılan/kullanıma uygun kablo tipi ve kesiti	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Toplam elektrik tüketimi	maks. 7.2 kW

Ocak gözleri

Sol arka	İndüksiyon ocak gözü
Boyut	180 mm
Güç	2000W / Booster: 2300 W
Sol ön	İndüksiyon ocak gözü
Boyut	180 mm
Güç	2000W / Booster: 2300 W
Sağ ön	İndüksiyon ocak gözü
Boyut	145 mm
Güç	1600 W / Booster: 1800 W
Sağ arka	İndüksiyon ocak gözü
Boyut	210 mm
Güç	2000 W / Booster: 2300 W

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



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.

İlk temizlik

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

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.

5 Ocağın kullanılması

Ocak kullanımı hakkında genel bilgiler

Genel uyarılar

- Ocağın üzerine herhangi bir nesnenin düşmesine izin vermeyin. Tuzluk gibi küçük nesneler bile ocağa zarar verebilir. Çatlamış ocakları kullanmayın. Bu çatlaklardan içeriye su sızarak kısa devreye neden olabilir. Yüzeyin herhangi bir şekilde hasar görmüş olması halinde (örneğin gözle görülür çatlaklar), elektrik çarpması riskini azaltmak için önce sigortayı kapatın, sonra ürünün fişini çekerek yetkili servisi arayın.
- Ocak üzerinde, dengesiz ve kolay devrilebilen kaplar kullanmayın.
- Kap ve tencereleri boş halde ısıtmayın. Kaplar ve ürün zarar görebilirler.
- Her kullanımınızdan sonra ocak gözlerini mutlaka kapatın.
- Kap ve tencere olmadan ocak gözlerini çalıştırırsanız ürüne zarar vermiş olursunuz. Her kullanımınızdan sonra ocak gözlerini kapatın.
- Her kullanımdan sonra pişirme yüzeyi sıcak olacaktır, bu nedenle plastik tencere / tavaları pişirme yüzeyine koymayın. Yüzey üzerinde erimiş bu tür maddeleri vakit geçirmeden temizleyin.
- Tencere veya tavalara uygun miktarda yiyecek koyun. Bu sayede yemeklerin taşmasını önleyerek gereksiz yere temizlik yapmak durumunda kalmazsınız.
- Tencere veya tava kapaklarını ocak gözlerinin üzerine koymayın.
- Tencereleri, ocak gözlerini ortalayacak şekilde yerleştirin. Tencereyi başka bir ocak gözüne koymak istediğinizde,

kaydırmak yerine kaldırarak istediğiniz ocak gözünün üzerine koyun.

İndüksiyon ocağın çalışma prensibi

İndüksiyonlu ocak açık bir devreye benzer. Üzerine indüksiyona uyumlu pişirme kabı konulduğunda devre tamamlanır ve cam yüzeyinin hemen altında bulunan bir elektronik sistem manyetik alan üretir. Kabin metal tabanı bu manyetik alandan enerji alarak ısınır. Böylece ısı ocağın yüzeyinde değil; doğrudan üzerindeki kapta 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 ocak yüzeyinden alındığı anda ısı aktarımı durması ve pişirme yüzeyinin doğrudan ısınmaması pişirme esnasında olabilecek muhtemel kazalara karşı daha güvenli bir kullanım sağlar.

Güvenli bir kullanım için:

- Yağsız ya da çok az yağla kaplı (teflon tipi) yapışmaz tencere kullanacağınız zaman yüksek ısıtma seviyelerini seçmeyin.

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

Pişirme kapları

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

Uygun kaplar:

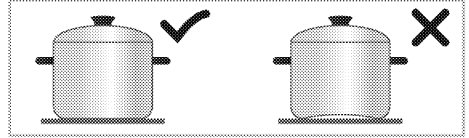
- Dökme demir kaplar
- Emaye çelik kaplar
- Çelik ve paslanmaz çelik kaplar (İndüksiyon uyumlu olduğu belirtilen etikete veya uyarıya sahip olan)

Uygun olmayan kaplar:

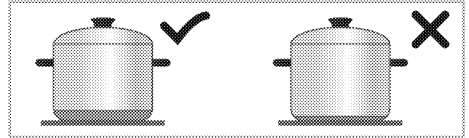
- Alüminyum kaplar
- Bakır kaplar
- Piring kaplar
- Cam kaplar
- Toprak kaplar
- Seramik ve porselen

Öneriler:

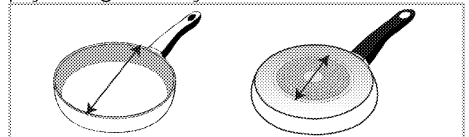
- Sadece düz tabanlı pişirme kapları kullanın. İçbükey ya da dışbükey tabanlı kapları kullanmayın.



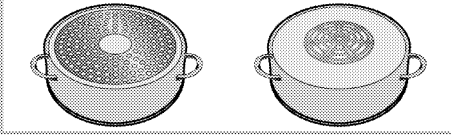
- Sadece işlenmiş kalın tabanlı pişirme kapları kullanın. İnce tabanlı kaplar kullanırsanız bu kaplar çok hızlı bir şekilde ısınır ve otomatik kapanma sistemi devreye girmeden kabın tabanı eritip pişirme yüzeyine ve ürüne zarar verebilir. Keskin kenarlar yüzey üzerinde çizikler oluşturur.



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



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



Pişirme kabı testi

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

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

Önerilen pişirme kabı boyutları

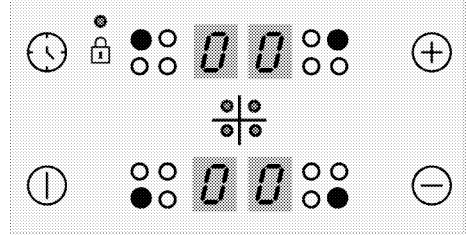
Ocak gözü çapı - mm	Tencere çapı - mm
145	min. 100 - maks 145
180	min. 100 - maks 180
210	min. 140 - maks 210
240	min. 140 - maks 240
280	min. 125 - maks 280
320	min. 125 - maks 320

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

Kaynama davranışı, tencere tipine, tencerenin büyüklüğüne ve pişirme bölgesinin büyüklüğüne göre değişebilir. Daha homojen bir kaynama davranışı için, bir adım daha büyük bir pişirme alanı kullanılabilir. Daha büyük bir pişirme alanı kullanmak, induksiyonlu ocaklarda

enerji israfına neden olmaz, çünkü ısı sadece ilgili tencere alanında yaratılır.

Kontrol paneli



Tuşlar

- ① : Açma/kapatma tuşu
- ⌚ : Zamanlayıcı tuşu
- ⊕ : Artırma tuşu
- ⊖ : Azaltma tuşu

Semboller

- 🔒 : Tuş kilidi sembolü

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

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

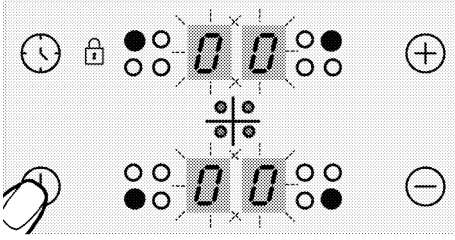
i Bu ürün, dokunmatik kontrol paneli ile kumanda edilir. Dokunmatik kontrol panelinde yaptığınız her işlem sesli bir sinyal ile onaylanır.

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

Ocağın açılması

1.Kontrol panelindeki ① tuşuna dokunun.

Tüm ocak gözü ekrandalarında "0" sembolü belirir.



- i** 20 saniye içerisinde herhangi bir işlem yapılmazsa, ocak otomatik olarak Standby (Bekleme) moduna döner.

Ocağın kapanması

1.Kontrol panelindeki ① tuşuna dokunun.

Ocak kapanır ve Standby moduna döner.

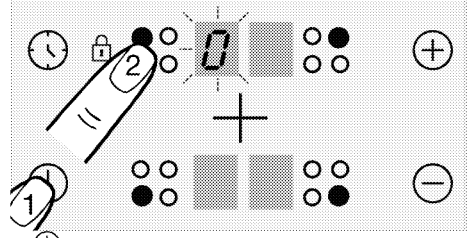
- i** Ocak kapandığında ocak gözü ekranında "H" ya da "h" simgesi yanıyorsa ocak gözü hala sıcak demektir. Ocak gözlerine dokunmayın.

Artık ısı göstergesi

Ocak gözü ekranında "H" simgesi yanıyorsa ocak hala sıcak demektir ve az miktarda yemeği sıcak tutmak amacıyla kullanılabilir. Simge, belli bir süre sonra daha az sıcak anlamına gelen "h" simgesine dönüşür.

- i** 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.
2. Açmak istediğiniz ocak gözünün seçim tuşuna dokunun.

Ocak gözü ekranında "0" simgesi görünür ve ilgili ocak gözünün ekranı daha parlak yanar.

- i** 20 saniye içerisinde herhangi bir işlem yapılmazsa, ocak otomatik olarak Standby (Bekleme) moduna döner.

Sıcaklık seviyesinin ayarlanması

- i** Ürününüz 1-7 arası kademelerde çalışırken özellikle düşük çaplı tencerelerde ve su- yağın az olduğu durumlarda çalışma – durma gözlemlenebilir. Bu bir hata değildir.

⊕ ya da ⊖ tuşlarına dokunarak ısı düzeyini "1" ile "9" veya "9" ile "1" arasında ayarlayın.

- i** 280 mm'lik endüksiyon ocak gözünün dış bölümü (Ürününüzde 280 mm'lik endüksiyon ocak gözü varsa) , üzerine gözü kaplayacak büyüklükte tencere konulduğunda ve sıcaklık seviyesi 8' den büyük olduğunda devreye girer.

Ocak gözlerinin kapatılması:

Seçili bir ocak gözü 3 farklı şekilde kapatılabilir:

1. Sıcaklığı "0" seviyesine düşürerek Ocak gözünü, sıcaklık ayarını "0" seviyesine düşürerek kapayabilirsiniz.

2. İlgili ocak gözü simgesine belirli bir süre dokunarak

İstediğiniz ocak gözü simgesine belirli bir süre dokunarak sıcaklık değerini "0" a düşürüp ocak gözünü kapatın.

3. İstenen ocak gözü için zamanlayıcıyla kapama fonksiyonunu kullanarak

Süre dolunca, zamanlayıcı, kendisine bağlı ocak gözünü kapat. İlgili ekranlar "0" veya "00" değerini gösterir.

Süre dolduğu zaman sesli alarm çalacaktır. Sesli alarmı susturmak için kontrol panelindeki herhangi bir tuşa dokunun.

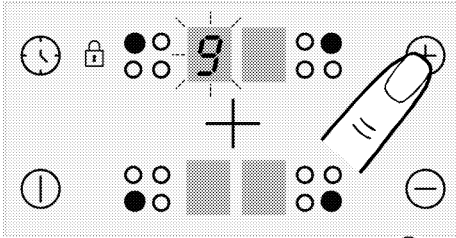
Yüksek güç ayarı (BOOSTER)

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Hızlı ısıtma yapabilmek için yüksek güç kademesini "P" kullanabilirsiniz. Ancak bu konumda çok uzun süre pişirme yapmanız önerilmez. Yüksek güç ayarı her ocak gözünde olmayabilir.

Yüksek güç ayarının açılması:

1. ① tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Ocak gözü seçme tuşlarına dokunarak istediğiniz ocak gözünü seçin.
3. ⊕ veya ⊖ tuşlarına dokunarak önce "9" seviyesine gelin.



4. Ocak gözü "9" seviyesindeyken ⊕ tuşuna bir kez kullanarak ocak gözü ısı değerini "P" olarak seçin.

Yüksek güç ayarının kapatılması:

- Yüksek güç ayarını devre dışı bırakmak için ⊖ tuşuna dokunarak ısı ayarını "9" kademeye getirin.

Ocak gözü yüksek güç ayarından çıkarak "9" seviyesinde çalışmaya devam eder.

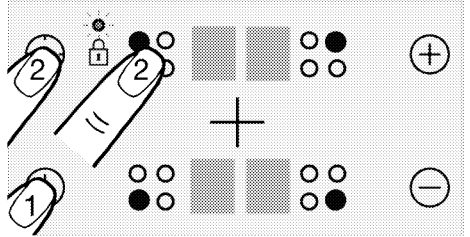
- Ocak gözünü ⊖ tuşuna dokunarak ısı seviyesini düşürebilir ya da "0" seviyesine getirerek tamamen kapatabilirsiniz.

Tuş kilidi

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

Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

1. ① tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. ⌚ ve ⊞ tuşlarına aynı anda dokunarak tuş kilidini aktifleştirin.



» Tuş kilidi fonksiyonu devreye girer ve ⊞ simgesinin üzerindeki nokta yanar.



Tuşlar kilitliyen ocağı kapatırsanız, ocağı yeniden çalıştırdığınızda da tuş kilidi etkin olur. Ocağı böyle bir durumda çalıştırabilmek için tuş kilidinin devreden çıkartılması gerekir.

Tuş kilidinin devreden çıkarılması

1. Tuş kilidi etkinken ⌚ ve ⊞ tuşlarına aynı anda dokunun.
- » Tuş Kilidi fonksiyonu devreden çıkar ve ⊞ simgesinin üzerindeki nokta söner.

Çocuk kilidi (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

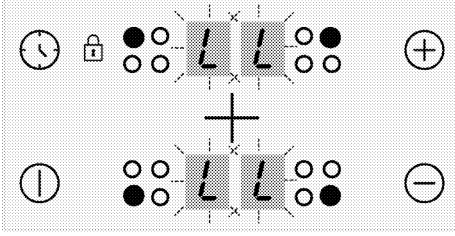
Çocukların ocak gözlerini açmasını önlemek için ocağı, istenmeyen şekilde açılmasına karşı korumaya alabilirsiniz. Çocuk Kilidinin devreye sokulması ve

devreden çıkartılması yalnızca Standby modunda mümkündür.

i Elektrik kesintisi halinde çocuk kilidi iptal olur.

Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

1. ① tuşuna dokunarak ocağı açın.
 2. ② ve ③ tuşlarına aynı anda dokununuz.
"Bip" sesini duyduktan sonra ④ tuşuna dokunarak çocuk kilidini aktifleştirin.
- » Çocuk kilidi fonksiyonu devreye girer ve tüm ocak gözü ekranlarında "L" simgesi yanar.



Çocuk kilidinin devreden çıkarılması (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

1. Çocuk kilidi etkinken ① tuşuna dokunarak ocağı açın.
 2. ② ve ③ tuşlarına aynı anda dokununuz.
"Bip" sesini duyduktan sonra ④ tuşuna dokunarak çocuk kilidini devreden çıkarın.
- » Çocuk kilidi fonksiyonu devreden çıkar ve tüm ocak gözü ekranlarındaki "L" simgesi söner.

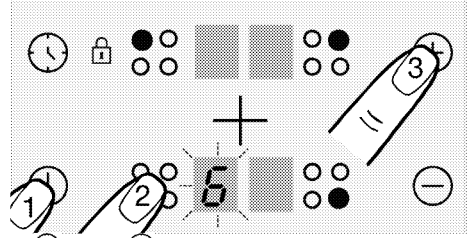
Zamanlayıcı fonksiyonu

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

Zamanlayıcının etkinleştirilmesi

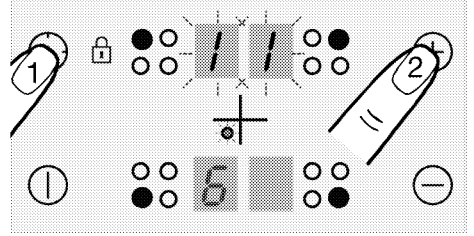
1. ① tuşuna dokunarak ocağı açın.

2. Ocak Gözü Seçme tuşlarına dokunarak istediğiniz ocak gözünü seçin.



3. ④ veya ⑤ dokunarak istediğiniz sıcaklık seviyesini ayarlayın.
4. ⑥ tuşuna dokunarak zamanlayıcıyı etkinleştirin.

Zamanlayıcı ekranında "00" yanar ve seçilen ocak gözüne ait nokta belirir.



- i** Sağ arka ve sol arka ocak gözü ekranları zamanlayıcı etkinleştirildiği durumda zamanlayıcı ekranı olarak çalışır.

5. ④ veya ⑤ dokunarak istediğiniz süreyi ayarlayın.

i Zamanlayıcı sadece çalışmakta olan ocak gözleri için ayarlanabilir.

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

i Ocak gözü ve ocak gözünün sıcaklık seviyesi seçilmeden, zamanlayıcı ayarlanmaz.

i Zamanlayıcı ayarlanmış ocak gözü seçili iken, tekrar  tuşuna dokunarak kalan süreyi görebilirsiniz.

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, kapatılıncaya kadar ayarlanmış sıcaklık seviyesinde çalışmaya devam eder.

- 1.Kapatmak istediğiniz ocak gözünü seçin.
- 2. tuşuna dokunarak zamanlayıcıyı etkinleştirin.
- 3.Zamanlayıcı ekranında "00" görününceye kadar  dokunarak değerini "00" a getirin.

İlgili ocak gözüne ait nokta ışığı ve zamanlayıcı ekranı belirli bir süre yanıp söndükten sonra **tamamen** söner ve zamanlayıcı iptal olur.

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.

i Ocağınızda modele bağlı olarak endüksiyon sahip özelliği olan 145,180,210-280 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

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.

Otomatik kapanma süresi, seçili sıcaklık seviyesine bağlıdır.

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

Tablo-1: Otomatik kapanma süreleri

Sıcaklık seviyesi	Otomatik kapanma süresi -saat
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 dk.
P (Booster)	5-10 dk. (*)
(*) Ocak 5 dakika sonra 9. kademeye düşer	

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 "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 yüzeyi yoğun buhara maruz kalırsa tüm kontrol sistemi devre dışı kalıp hata sinyali verebilir.



Dokunmatik kontrol panelinin yüzeyini temiz tutun. Hatalı çalışma gözlemlenebilir.

Davlumbaz çalışma seviyesinin ocak üzerinden ayarlanması

Bu ayar ile davlumbazınızın çalışma seviyesini ocak üzerinden yapabilirsiniz.

1. ① tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. tuşuna 3 saniye dokununuz.
» tuşunun ışığı söner.
3. Davlumbaz hangi seviyede çalıştırılmak isteniyorsa tuşuna istenen seviyeye gelene kadar dokununuz.

6 Pişirme hakkında genel bilgiler

Bu bölümde yemeklerinizi hazırlama ve pişirme ile ilgili ipuçları bulabilirsiniz.

Ocakta pişirme ile ilgili genel uyarılar

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

- 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.

7 Bakım ve temizlik

Genel temizlik bilgileri

⚠ Genel uyarılar

- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Deterjanları kesinlikle sıcak yüzeylere direkt uygulamayın. Kalıcı lekeler oluşturabilir.
- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmeli ve kurulanmalıdır. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir. Bu sayede ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.
- Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.
- Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanlar, temizleme tozları, temizleme kremleri, kireç çözücüler ya da keskin nesneler kullanmayın.
- 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.
- 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.

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 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.

Ocağın temizlenmesi

Cam pişirme yüzeyi

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

- Koyu krema, nişasta ve şurup gibi şeker esaslı yiyecekler yüzeyin

soğumasını beklemeden derhal temizlenmelidir. Aksi takdirde cam ocak yüzeyi kalıcı olarak zarar görebilir.

- Ocağınız sıcakken yapacağınız temizleme işleminde temizleme malzemesi kullanmayın, aksi takdirde kalıcı lekeler oluşabilir.

Kontrol panelinin temizlenmesi

- 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.

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.*
- Kontrol paneldeki tuşlar çalışmıyor. >>> *Ürününüzde tuş kilid 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 gözünde tencere olup olmadığını kontrol edin.*
- Tencereniz İndüksiyon uyumlu olmayabilir. >>> *Tencerenizin İndüksiyon 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 İndüksiyon ocağa uyumlu olmayabilir. >>> *Tencerenizin İndüksiyon 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 arıza 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 teknolojisinin bir parçasıdır.

Olası sesler ve nedenleri

- **Fan sesi** : Ocak ürünün sıcaklığına göre otomatik olarak çalışan bir fana sahiptir. Fanın farklı çalışma seviyeleri bulunmaktadır ve sıcaklığa göre farklı seviyelerde çalışır. Ocak kapatıldıktan sonra ürün sıcaklığına göre sıcaklık yüksek ise fan bir süre daha çalışabilir.
- **Transformatör çalışması gibi düşük uğultu** : Bu, indüksiyon teknolojisinin doğasıdır. Isı doğrudan pişirme kabının tabanına aktarıldığından, pişirme kabının malzemesine bağlı olarak bu şekilde uğultu sesi gelebilir. Bu nedenle farklı pişirme gereçleriyle farklı sesler duyulabilir.
- **Çatırtı sesi** : Bunun nedeni pişirme kabının tabanının malzemesi ve yapısıdır. Pişirme kapları farklı malzemelerden ve katmanlardan yapılmışsa, çatırtı sesi oluşabilir.
- **Isık sesi** : Ocağın aynı tarafında iki ocak gözünü farklı pişirme seviyelerinde pişirirken ısık sesi gelebilir.

Hata kodları/nedenleri ve olası çözümleri

Hata kodları	Hata nedenleri	Olası çözümler
E 22 E 26	İndüksiyon ocağın aşırı ısınmıştır.	İndüksiyon ocağı kapatın soğumasını bekleyin. Ocak sıcaklığı limitlerin altına indiğinde hata ortadan kalkacaktır.
E 46	Bir yada birden fazla tuşa 10 saniyeden fazla basılı tutulmuş. Kontrol paneli üzerinde bir cisim bırakılmış veya buhara maruz kalmış.	Ocaktan elinizi kaldırdığınızda sorun ortadan kalkacaktır. Kontrol panelinin üzeri temizlendiğinde sorun ortadan kalkacaktır.
E 47	İndüksiyon uyumlu tencere kullanılmamıştır.	İndüksiyon uyumlu tencere kullanıldığında hata ortadan kalkacaktır.
E 1 - E 15	İndüksiyon ocak haberleşme hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 16 - E 21	İndüksiyon ocak sıcaklık sensörü hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.

Hata kodları	Hata nedenleri	Olası çözümler
E 23 E 24	İndüksiyon ocak yazılım hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 25	İndüksiyon ocak fan çalışmasında hata oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 31 - E 45	İndüksiyon ocak elektronik kart donanım hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 48 E 49 E 51	İndüksiyon ocak sensör hatası oluşmuştur.	Sensör donanımların kullanım koşullarına uygun hale getirilmesi gerekmektedir. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 52 - E 57	İndüksiyon ocakta yüksek sıcaklık hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatın soğumasını bekleyin. Sensör sıcaklığı limitlerin altına indiğinde hata ortadan kalkacaktır. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.

Müşteri Hizmetleri

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 tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.
 - Whatsapp Numaramız: 0544 444 08 88
 - Faks Numaramız: 0216 423 2353
 - Web Adresimiz:
- www.beko.com.tr
 - e-posta Adresimiz:
- musteri.hizmetleri@beko.com
 - Sosyal Medya Hesaplarımız:
- <https://www.instagram.com/bekoturkiye/>
- https://twitter.com/beko_tr
- <https://www.facebook.com/bekoturkiye/>
- <https://www.youtube.com/user/BekoChannel>
 - Posta Adresimiz:
- Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Söğütöce / İSTANBUL
 - Bayilerimiz,
- <https://www.beko.com.tr/yetkili-saticilar/>
 - Yetkili Servislerimiz,
- <https://www.beko.com.tr/yetkili-servis>
- 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 Beko'ya ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımı yapılmaksızın kendilerine 24 saat içinde veriz.
- Müşteri Hizmetleri sürecimiz:
Müşterilerimizin istek ve önerilerini;
 - * İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplanır.
 - * Yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alır ve değerlendiririz.
 - * Bu geri bildirimleri süreçlerimizin daha mükemmel hale getirilmesinde kullanırız.
- Beko 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.

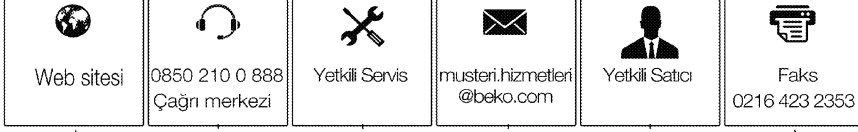
Aşağıdaki önerilere uyanızı rica ederiz.

- Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
- Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
- Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
- Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.
- İşiniz bittiğinde Yetkili servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. Alacağınız "Hizmet Fişi", ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
- Ürünün kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Hizmet talebinin değerlendirilmesi

1

Müşteri Başvurusu



2

Başvuru kaydı

Başvuru Konusu
Müşteri Adı, Soyadı
Müşteri Telefonu
Müşteri Adresi

3

Hizmet talebinin alınması

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

4

Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun
değil

5

Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması

Uygun Kullanım ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar;

Bu kılavuzu okumadan ürününüzü çalıştırmayınız.

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.

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

Menşei: Türkiye

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Mala ilişkin tanıma 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.
- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
 - Sözleşmeden dönme,
 - Satış bedelinden indirim isteme,
 - Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,haklarından birini kullanabilir.
- 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. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 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.
- 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 bildirimi tarihinde, 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.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 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.
- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda tüketici, Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmasının;		Malın	
Unvanı:	Arçelik A.Ş.	Markası:	Beko
Adresi:	Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Sultüce / İSTANBUL	Cinsi:	Ankastre Ocak
Telefonu:	(0-216) 585 8 888	Modeli:	
Faks:	(0-216) 423 23 53	Bandrol ve Seri No:	
web adresi:	www.beko.com.tr	Garanti Süresi:	2 YIL
		Azami Tamir Süresi:	20 İş günü

GENEL MÜDÜR

Hakan Bülent

Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Ömer

Satıcı Firmanın:		Fatura Tarih ve Sayısı:	
Unvanı:		Teslim Tarihi ve Yeri:	
Adresi:		Yetkilinin İmzası:	
Telefonu:		Firmanın Kaşesi:	
Faks:			
e-posta:			

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.