

***Ankastre-Endüksiyon ocak
kullanım kılavuzu***

01 639 T1

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun !

Değerli Müşterimiz,

Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrolünden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz.

Bunun için, bu kılavuzun tamamını, ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.

Bu kullanım kılavuzu...

Ürününüzü hızlı ve güvenilir bir şekilde kullanmanıza yardımcı olacaktır.

- Ürününüzü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz.
- Özellikle güvenlikle ilgili bilgilere uyunuz.
- Daha sonra ihtiyacınız olabileceği için kullanım kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayınız.
- Ayrıca ürünle birlikte ilave olarak verilen diğer belgeleri de okuyunuz.

Bu kullanım kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayınız. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde vurgulanmıştır.

Semboller ve açıklamaları

Kullanım kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Can ve mal güvenliği açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.



Elektrik gerilimine karşı uyarı.

1. Teknik Özellikler 02

2. Güvenlik uyarıları 03

3. Hazırlık ve montaj..... 06

Montaj kelepçesinin kullanılması	07
Elektrik Bağlantısı	08

4. Ocağın Çalıştırılması09

Kumanda Elemanları ve Ekran	09
Ocağın açılması	10
Ocak gözlerinin seçilmesi	10
Endüksiyon gözlerin güvenli ve etkin kullanılması.....	11
Otomatik Pişirme ve Yüksek Güç (Booster).....	13
Ocağın kapatılması.....	13
Tuş kilidi	14
Çocuk kilidi.....	14
Zamanlayıcı fonksiyonu	15
Gürültülü çalışma.....	16
Sensör kalibrasyonu ve Hata Mesajları	16

5. Koruma ve Bakım.....17

Seramik ocağın korunması	17
Yağ tavaında kızartma	18

6. Temizlik.....19

7. Sorun Giderme20

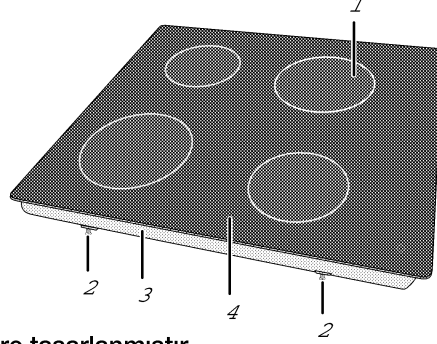
8. Gelecekteki taşımalar21

9. Tüketici Hizmetleri Bilgileri.....22

10. Garanti hükümleri ve koşulları26

1 Teknik Özellikler

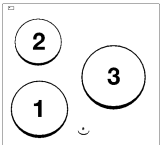
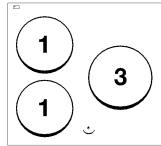
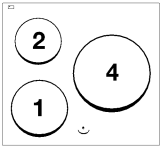
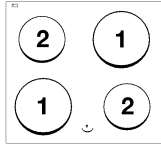
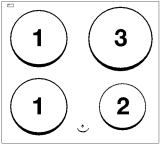
1. Seramik ocak gözü
2. Montaj kelepçesi
3. Alt muhafaza
4. Seramik yüzey



! Bu ürün evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Dış boyutlar	60 cm
Genişlik	580 mm
Derinlik	510 mm
Yükseklik	55 mm
Montaj boyutları	
Genişlik	560 mm
Derinlik	490 mm
Şebeke gerilimi	1N AC 220 - 240 V / 2N AC 380 - 415 V ~ 50Hz

- 1- Ø 180 - 1800 W / 2500 W
- 2- Ø 145 - 1400 W / 1800 W
- 3- Ø 210 - 2200 W / 3200 W
- 4- Ø 280 - 2400 W / 3600 W



Ürün kalitesini arttırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir. Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle birebir 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.

2 Güvenlik uyarıları



Kendinize, ailenize ve arkadaşlarınıza dikkat edin

• **Bu cihaz, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya onlara cihazın kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı sürece fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneyimsiz olan kişiler (çocuklar da dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır.**

Çocuklar denetlenerek cihazla oynamaları önlenmelidir.

- Ürünü kullanıma hazır hale getirebilmeniz için, önce monte edileceği yeri hazırlayınız.
- Cihazın tesisatı ve elektrik bağlantısı sadece açıklanan talimatlara göre yapılabilir. Gerekli işlemleri lisanslı bir tesisatçı/elektrikçiye yaptırınız. Daha sonra Yetkili Servisinizi çağırınız.
- Cihaz bir dolabın üzerine yerleştirilecekse, bu takdirde bir bariyer konulmalıdır. Bunun için lütfen montaj talimatlarına bakın.
- Kullanım esnasında yüzeyler sıcak olur. Kullanım esnasında sıcak yüzeylere dokunmayın.
- Çocukların almak isteyeceği nesnelere cihazın etrafında saklamayın.
- Pişirme esnasında çok sıkı bir denetim yapılması esastır.
- Kullandıktan sonra cihazın tüm kumandalarının kapalı olmasına dikkat edilmelidir.
- Yağ tavasında kızartma yaparken cihazın başında durulmalıdır, zira sıçrayan kızgın yağlar kolayca alev alabilir. Yanmakta olan yağla asla suyla söndürmeye kalkışmayın (patlama riski!). Yangını ıslak havlularla örtün ve kapı ve pencereleri kapalı tutun!
- Tava ve tencere saplarının alev almamasına, kırılmamasına ya da çocukların erişebileceği hizada ocağın dışına doğru bırakılmamasına dikkat edilmelidir.

- Ocak yüzeyi ile tencere arasındaki nemden kaynaklanan buhar basıncı, tencerenin kaymasına ya da hoplmasına sebep olabilir. Bu sebeple her zaman tencere altının ve ocak yüzeyinin kuru olmasına dikkat edin.

Astım hastaları için önemli not

- İlk kullanım sırasında koruyucu kaplamalar sebebiyle bir miktar duman ve koku oluşması normaldir. Bu durumda odanın iyice havalandırılmasını sağlayın ve oluşan buharı doğrudan solumaktan kaçınınız.



Endüksiyon ocak manyetik alan yarattığı için kalp pili ya da insülin pompası gibi tıbbi cihazlar kullanan kişiler için zararlı etkiler doğurabilir.



Cihazınıza ve evinize dikkat edin

- Cihazınızı düzenli biçimde, ideal olarak her kullanımdan sonra temizleyin. Önce cihazın elektrik bağlantısını keserek soğumasını bekleyin.
- Cihaz yüzeyi çok kızgın olacağı için herhangi bir sıçrama meydana gelir gelmez uygun bir şekilde temizlenmelidir. Pişirme sonrası yüzey üzerinde kalan sıçramalar, cihaz yeniden çalıştırılıp pişirme yapmadan önce iyice temizlenmelidir.
- Temizleme için ağartıcı ürünler, sert aşındırıcılar veya kimyasal temizleyiciler kullanmayın.
- Bu cihazın temizlenmesinde buharlı temizleyicileri kullanmayın.
- Kullanım esnasında cihazın yan tarafları da sıcak olacağı için cihazın yanında herhangi bir yanıcı madde bulundurmayın.
- Yanıcı ve plastik maddeleri cihazın üzerine ve yanına yerleştirmeyin ve ıslak bez gibi eşyaları kurumaları için asla cihazın üzerine koymayın.

- Basıncın artmasına ve konserve kutusunun patlamasına yol açacağı için açılmamış konserve kutularını ısıtmayın.
- Paslanmaz çelik çerçeveli ocakların yakın yüzeylerinde aşırı sıcaklığa bağlı olarak zamanla renk değişimleri meydana gelebilir.
- Ocağınızın elektrik ile çalışan alt gözleri, ileri “**Endüksiyon**” teknolojisi ile donatılmıştır. Zaman ve enerji tasarrufu sağlayan Endüksiyon ocağınız mutlaka **Endüksiyon pişirmeye uygun tencereler** (tencere seçimi ile ilgili bölümü okuyunuz) ile kullanılmalıdır; aksi halde çalışmaz.



Önemli Güvenlik Bilgileri

Bu cihaz kabul edilen en son teknolojiye ve bununla ilgili güvenlik koşullarına uygundur. Ancak, hasar ve kaza meydana gelmesini önlemek için cihazın doğru şekilde kullanılması şarttır. Aşağıdaki bilgilerin yanı sıra, lütfen bu kılavuzun geri kalan kısımlarındaki diğer bilgileri de dikkate alın.

UYARI: Cam seramik yüzeyde herhangi bir mekanik darbeden kaynaklı çatlama meydana gelmesi durumunda, elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için cihazın şebeke ile bağlantısını derhal kesin. Bu durumda yetkili servisimize başvurmanız gerekir.

- Cihaz üzerinde özellikle alet (tornavida, vs) kullanarak herhangi bir değişiklik veya onarım girişiminde bulunulmamalıdır. Onarımları ve bilhassa elektrikli parçaların onarımlarını yalnızca bu cihazla ilgili özel eğitim almış bir uzman yapabilir. Doğru yapılmayan onarımlar ciddi kazalara, hasarlara ve arızalara neden olabilir. Cihazın arızalanması durumunda (müşteri hizmetleri departmanımızla irtibata geçmeden önce), lütfen “Garanti hükümleri” başlıklı bölümdeki bilgileri gözden geçirin. Lütfen gerektiğinde

müşteri hizmetlerimizi arayın.

• Cihazın doğru çalışması ve sizin güvenliğiniz açısından doğal havalandırma son derece önemlidir.

Cihazın uzun süre yoğun olarak kullanılması, örneğin bir pencerenin açılması gibi ekstra havalandırma ya da içerdeki havayı dışarı atan bir tahliye fanı veya fırın davlumbazı gibi sabit bir mekanik havalandırma sisteminin kullanılmasını gerektirebilir.

• Servis için daima ehliyetli servis teknisyenlerine başvurun.

Kullanımı:

- Seramik cam pişirme yüzeyi yalnızca evde gıda maddelerinin pişirilmesi amacıyla kullanılabilir. Cihazın bir başka amaç için yanlış şekilde kullanılması veya doğru kullanılmaması durumunda, olası hasarlar için hiçbir yükümlülük kabul edilmez.
- Ocağı odayı ısıtmak için kullanmayın.
- Fonksiyonel bir sorun algılanır algılanmaz ya da örneğin, aşırı mekanik etkilere bağlı olarak seramik cam yüzeyde çatlaklar meydana gelmesi halinde, cihaz kullanımının derhal durdurulması şarttır: cihazı kapatın ve elektrik bağlantılarını kesin (sigortaları gevşeterek ya da ilgili otomatik şalterleri kapatarak).
- Elektrikli cihazların bağlantı kabloları sıcak pişirme bölümlerine ya da pişirme kaplarına temas etmemelidir. Aksi takdirde kabloların elektrik yalıtımları hasar görebilir.

Seramik cam pişirme yüzeyini hasardan korumanın yolları

Seramik cam yüzey ısıya (650°C'a kadar) ve sıcaklık dalgalanmalarına karşı duyarlı değildir. Belli bir dereceye kadar kırılmaz ve çizilmez özelliğindedir. Bununla birlikte, herhangi bir hasarı önlemek için lütfen aşağıda belirtilenleri uygulayın:

- Sıcak ocakların üzerine hiçbir zaman soğuk su dökmeyin.
- Seramik cam plaka üzerine çıkmayın.
- Ani baskılar, örneğin bir tuzluğun düşmesinin yaratacağı etki kritik olabilir. Bu yüzden, bu gibi nesnelere ocakların üzerinde bir yere yerleştirmeyin.
- Her kullanımdan sonra, pişirme kabı tabanının ve ayrıca pişirme bölümleri yüzeylerinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Pişirme kaplarını ocağın üzerinden her zaman havaya kaldırarak alın ve seramik cam yüzeyi çizecek ya da dekorunu aşındıracak ve kırarak şekilde sürüklemeyin.
- Ocak gözü yüzeylerinin üzerinde sebze soymayın. Sebzelerden düşen kum tanecikleri seramik cam plakayı çizebilir.
- Ocak gözlerini saklama yeri olarak kullanmayın; özellikle karton veya plastik gibi yanıcı maddeleri ocağın üzerine sermeyin. Kalay, çinko ya da alüminyum gibi nesnelere (ayrıca, alüminyum folyolar veya boş kahve cezveleri) sıcak pişirme yüzeyleri üzerinde eriyebilir ve hasara yol açabilirler.
- Sıcak tencereleri ya da tavaları ocağın çerçevesinin üzerine koymayın.
- Sıcak pişirme bölümlerine şekerli gıdaların ya da meyve sularının temas etmemesine özen gösterin. Seramik cam yüzeyi bunlardan lekelenir.
- Ocağa kaçan sular hasara yol açacağı için temizlik sırasında hiçbir şekilde cihaza su kaçmasına izin vermeyin. Bu nedenle, yalnızca nemli bezleri kullanmalısınız. Cihaz üzerine asla su püskürtmeyin ve buharlı

temizleyicileri kullanmaktan kaçının.

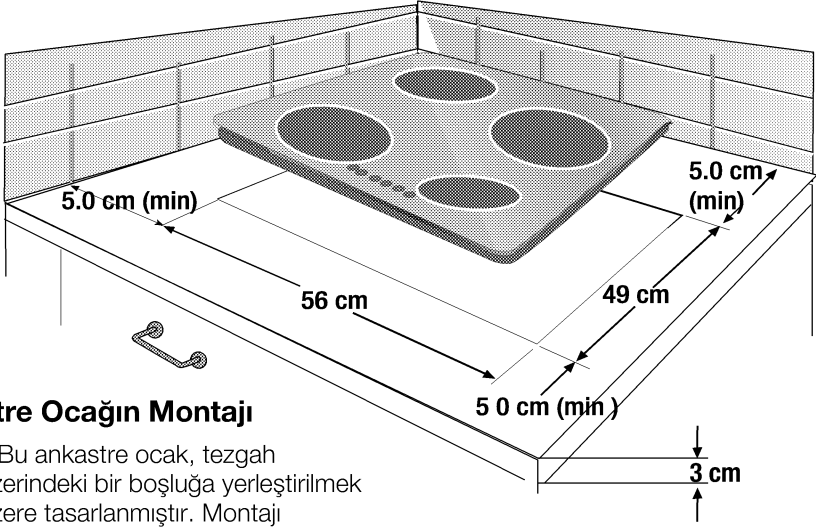
Cihazın Atılması Hakkında

- Lütfen, cihaz ambalaj malzemelerini geri dönüştürülmek üzere ayırın ve bir belediye çöp toplama birimine teslim edin. Ambalaj malzemeleri çocukların oyuncuğu değildir.
- Sabit enerji bağlantısına sahip cihazların (fişsiz ve direkt olarak) ana şebeke elektrik bağlantıları ehliyetli bir elektrikçi tarafından kesilmelidir.
- Cihazı elden çıkarmadan önce çalışmaz duruma getirin. Cihaz üzerindeki ana elektrik kablosunu (fişten çektikten sonra) ya da diğer her türlü gevşek bağlantı kablosunu kesin.
- Cihazın düzgün bir şekilde elden çıkartıldığından emin olun.

Gıda hijyeni

- Et ve kümes hayvanlarının pişirmeden önce tamamen buzlarının çözülmüş olduğundan emin olun.
- Yiyeceklerin tamamen pişmiş pişmediğini ve sıcak olup olmadıklarını kontrol edin.

3 Hazırlık ve montaj



Ankastre Ocağın Montajı



- Bu ankastre ocak, tezgah üzerindeki bir boşluğa yerleştirilmek üzere tasarlanmıştır. Montajı

yalnızca eğitimli bir personel tarafından yapılabilir.

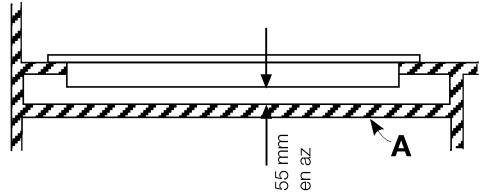
- Cihazın şebeke bağlantısının ehliyetli bir elektrikçi tarafından yapılması gerekir. Bu bakımdan, yerel elektrik şirketinin koymuş olduğu güvenlik önlemleri ve teknik bağlantı koşulları uygulanmalıdır.

- Evinizin tesisatına kontak aralığı en az 3 mm olan, tüm kutuplara sahip bir ayırıcı mutlaka takılmalıdır (vida tespit aygıtları, topraklanmış iletken anahtar, ana şalter).
- Yüksek kenar duvarlarından boşluğun köşesine kadar olan mesafe en az 5 cm olmalıdır.

- Ocağın altına bir fırın yerleştirecekseniz, fırının soğutma fanlı olması gerekir.

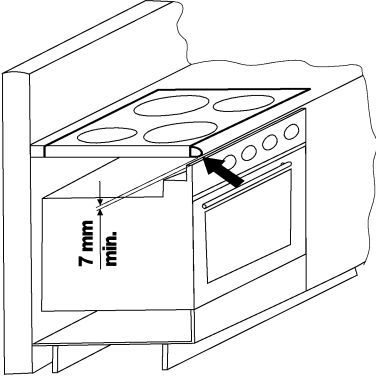
- Endüksiyon ocağın altı ile, ürünün altına yerleştirilecek ankastre fırın ya da mobilya arasında endüksiyon ocağın soğuması için yeterli havayı sağlayacak kadar boşluk bırakılmalıdır. Bu sayede sıcak havanın soğutma ünitesine yeniden yönleneceği engellenmiş olacaktır. Endüksiyon ocak altına havalandırma özelliği olmayan bir ürün koyarak, ocağın altındaki bölgede yüksek sıcaklık oluşturulmasından kaçınılmalıdır.

Dikkat: Ocağı bir dolabın üzerine monte ederken, aşağıda gösterildiği gibi dolabın (A) yüzeyi ile ocağın alt yüzeyi arasında en az 55 mm. mesafe kalmasını sağlayınız. Bir ankastre fırının üzerine monte ediliyorsa, buna gerek yoktur.

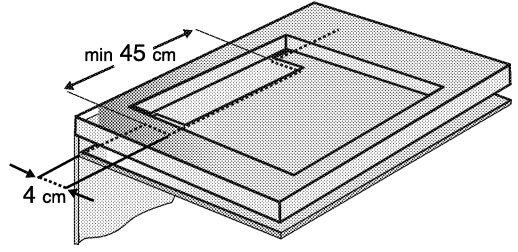


Ürünün bir çekmecenin üzerine monte edilmesi nedeniyle cihazın alt tarafına dokunulabiliyorsa, bu kısmın ahşap bir levha ile kaplanması gerekir.

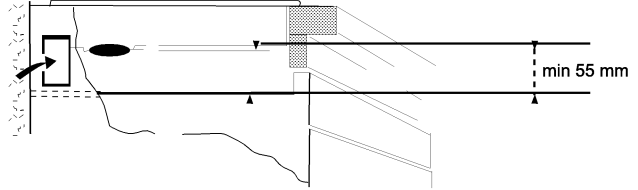
Altta fırın olursa;



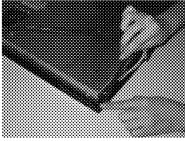
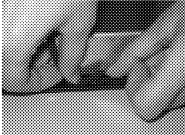
Altta board olursa;



Mobilyanın arka kısmında yanda gösterilen şekildeki gibi en az 180 cm² lik bir havalandırma açıklığı bırakılması gerekmektedir.



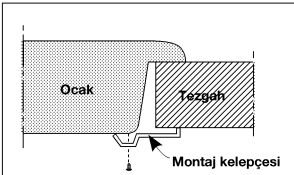
Endüksiyon ocağınızın montajı sırasında, ürününüzün yerleşme yüzeyine paralel şekilde konulmasına özen gösterilmelidir. Ayrıca ocağın altına, aşağıda anlatılan şekilde sızdırmazlık contası uygulanarak, herhangi bir sıvının ürün ile tezgah arasından geçmesi önlenmelidir.



1. Tezgah yüzeyini gösterilen şekilde hazırlayın.
2. Sızdırmazlık contasını ambalajından çıkarın.
3. Ambalajla birlikte verilen sızdırmazlık contası, ocağınızın montajı sırasında şekilde gösterildiği gibi cam çerçeveye alt yüzeyden yapıştırılmalıdır.
4. Cihazı tezgahın içinde ortalayın.
5. Cihazı yerine sabitleştirmek için cihazın alt tarafındaki montaj kelepçesi vidalarını sıkın.

Montaj kelepçesinin kullanılması

Ocağınıza, verilen montaj kelepçesi ile şekil 1'de gösterilen biçimde montajın yapılması gerekmektedir. Şekil 2'de ocağın alttan görünüşünde belirtilen noktalara montaj kelepçesi takılmalıdır



Şekil - 1



Şekil - 2

Elektrik Bağlantısı



• Tüm ambalaj ve taşıma koruyucuları çıkartılmadan cihazın şebeke elektrik bağlantısını yapmayın. Cihazınızın şebeke elektriğine bağlantısı yapılmadan önce, tip etiketinde belirtilen gerilim ve frekansın şebeke elektriği ile aynı olup olmadığını kontrol edin.

• Cihazın tesisatı ve elektrik bağlantısı sadece açıklanan talimatlara göre yapılabilir. Gerekli işlemleri lisanslı bir tesisatçı/elektrikçiye yaptırınız. Daha sonra Yetkili Servisinizi çağırınız.

Ürününüzün kullanma voltajı 1N AC 220 - 240 V / 2N AC 380 - 415 V ~ 50Hz dir. Ocağınız tek faz kullanımlarda en fazla toplam 32 Amper, 2 faz kullanımlarda en fazla 2x16A akım çeker. Evinizdeki sigorta ve elektrik tesisatının uygunluğunu ehliyetli bir elektrikçiye kontrol ettirin ve ürününüz için uygunluğunu onaylattırın.

• Topraklama tesisatını mutlaka ehliyetli bir elektrikçiye bağlatınız.

UYARI:

Cihaz mutlaka topraklanmalıdır.

• Cihaz, verilmiş olan orijinal kablosu veya H05RRF 5G1.5mm² tipi kabloya eşdeğer bir kablo kullanılarak bağlanmalıdır.

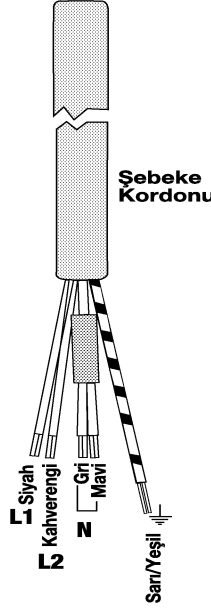
• Ürün üzerindeki bütün kutupların elektriğini kesebilecek kontakları arasında 3mm açıklık bulunan bir şalterin ürünle birlikte kullanılması gereklidir. Bu şalteri, erişilebilecek şekilde konumlandırınız.

• Şebeke kordonu cihazın uzağından dolaşmalıdır.

• Şebeke kordonu hasarlandıysa, yalnızca yetkili servis tarafından değiştirilmesi gerekir. **Yalıtım güvenliği için bu kablunun en fazla 2 metre olması gereklidir.**

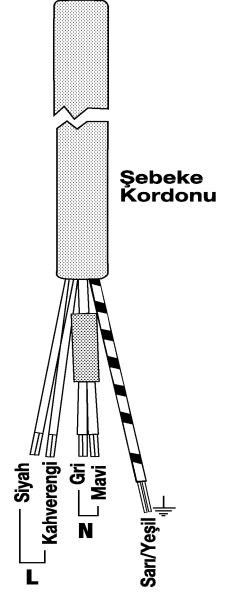
• Yukarıdaki talimatlara uyulmadan kullanılması halinde doğacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

2 FAZ BAĞLANTI



2N AC 380 - 415 V

TEK FAZ BAĞLANTI



1N AC 220 - 240 V

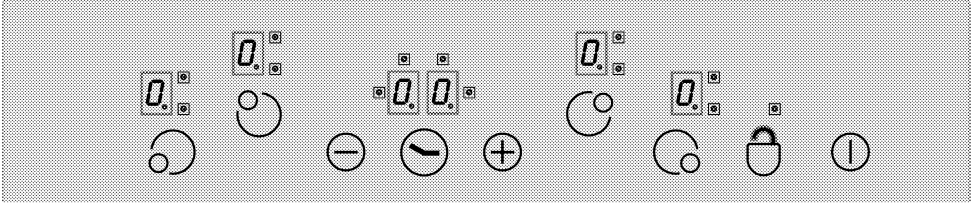
Şebeke kordonunun;

- kahverengi iletkenini faz hattına,
- siyah iletkenini faz hattına, (varsa diğer faz hattına)
- mavi iletkenini nötr hattına,
- gri iletkenini nötr hattına,






⊕ ⊖ - sarı/yeşil iletkenini toprak hattına olacak şekilde ehliyetli bir elektrikçiye bağlatınız.

4 Ocağın Çalıştırılması





Kumanda Elemanları ve Ekranlar



Özellikler

-  Ana düğme – AÇ/KAPA Tuşu
-  * Tuş kilidi
-  Isı ayarlama/Zamanlayıcı artırma
-  Isı ayarlama/Zamanlayıcı azaltma
-  * Zamanlayıcıyı etkinleştir/devreden çıkar

Ocak gözü (pişirme bölümü)
Seçim kumandaları

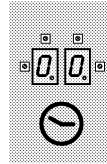
-  Sol ön ocak gözü
-  Sol arka ocak gözü
-  Sağ arka ocak gözü
-  * Sağ ön ocak gözü

 Ondalık Noktası

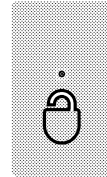
 * Zamanlayıcı ekranı (4 farklı ocak gözü için 4 LED atanmıştır)

Not:

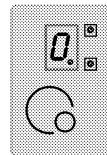
- Bu cihaz dokunmatik kumanda ünitesi üzerinden kumanda edilir. Dokunmatik kumanda ünitenizde bir zamanlayıcı varsa, yapılan her işlem sesli bir sinyal ile onaylanır.
- Kumanda panolarını daima temiz ve kuru tutun. Nem ve kir, fonksiyonlar da soruna yol açabilir.



(* Ocağınız zamanlayıcı ile donatılmışsa.



(* Ocağınız zamanlayıcı ile donatılmışsa.



(* Üç gözlü ocak tiplerinde bulunmamaktadır.

• Grafikler ve şekiller yalnızca açıklama amaçlıdır. Gerçek görüntü veya fonksiyonlar farklı olabilir.

Ocağın açılması

Kumanda panosundaki “I” tuşuna en az 1 saniye süreyle dokununuz. Ocak gözü ekranları yanar. Tüm ocak gözü ekranlarında “0” ve ilgili tüm ondalık noktalar yanıp söner. Ocak şimdi kullanıma hazırdır. Sonraki 10 saniye içerisinde farklı ocak gözlerini seçebilirsiniz.

10 saniye içerisinde herhangi bir işlem yapılmazsa, ocak otomatik olarak kapanır.

Ocak Gözlerinin Seçilmesi (Pişirme Bölümü)

Endüksiyon pişirmeye uygun tencerenizi (tabanı mıknatıs tutan tencere - bkz. syf.12 “uygun tencere seçimi”) ocağınızın ilgili gözüne koyunuz.

1. Ocağı açın.

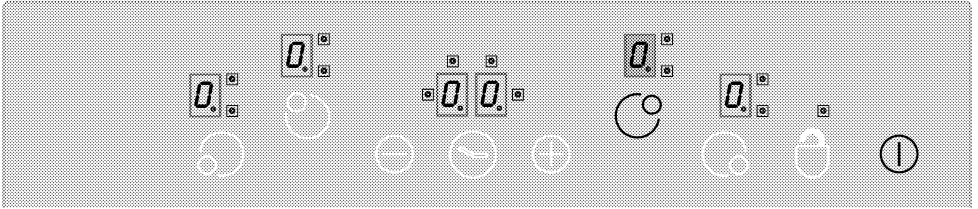
2. İsteddiğiniz ocak gözünü açmak için ocak gözü seçim kumandalarından ilgili olanına dokununuz. Ocak gözünün seçilmesinden sonra, ilgili ocak gözünün ekranında “0” ondalık noktasının yanıp sönmeye kesilir ve sabitlenir.

3. “+” ya da “-” tuşlarına dokunarak ısı düzeyini “1” ile “9” veya “9” ile “1” arasında ayarlayınız.

“+” ve “-” tuşları bir tekrarlama fonksiyonu ile donatılmıştır. Bu tuşlardan herhangi birine uzunca bir süre dokunacak olursanız, ısı düzeyi her 0,4 saniyede bir devamlı şekilde artacak ya da azalacaktır.

“+” tuşuyla başlayacak olursanız, ekranda “1” görünür. “-” tuşuyla başlayacak olursanız, ekranda “9” ve “9” yarım saniyelik periyodla yanıp söner. Bu, **Otomatik Pişirmenin** çalıştığı anlamına gelir. Seçilen ocak gözü; **Otomatik Pişirme** için üretici tarafından belirlenen sürenin sonunda **Otomatik Pişirme** konumundan çıkar ve Otomatik Pişirme fonksiyonunun seçilmesi sırasında ayarlanan seviyede çalışmaya başlar.

4. Ocağınızın konumunu yüksek güç kademesine almak için “+” tuşuyla 9’a kadar seviyeyi artırıp sonra tekrar “+” tuşuna basın. Böylece yüksek güç “P” (**boost**) konumuna geçecektir.

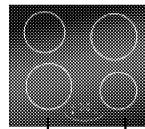


Eğer “P” yanıp sönyorsa;

- Kullandığınız tencere Endüksiyona uygun değildir .
- Seçilen ocak gözü üzeri boştur.
- Tencere alt çapı ocak gözü için küçüktür.



Sol ya da sağ ocak gözü grubundaki her iki gözü aynı anda boost konumunda çalıştıramazsınız.



Sol Ocak Gözleri
Sağ Ocak Gözleri

Örnek: Aynı yöndeki (sağ yada sol) gözlerden biri “P” seviyeye ayarlanmış ise, sistem diğer gözü ilk gözün ayarını değiştirmeksizin seviye 8’e kadar kullanmanıza izin verir.

Endüksiyon ocak gözlerinin güvenli ve etkin kullanılması

Çalışma prensibi: Endüksiyon ocak, çalışma prensibi gereği direk tencereyi ısıtır. Bu sebeple diğer ocak türlerine göre birçok avantaja sahiptir. Daha verimli ve ocak yüzeyi daha soğuktur.

Endüksiyon ocağınız size maksimum güvenli kullanımı sağlayacak üstün emniyet sistemleriyle donatılmıştır.

Ocak kumandasında bir çalışma süresi sınırlaması vardır. Bir veya daha fazla ocak gözü yanlışlıkla kapatılmadan kalmışsa, ocak gözü belirli bir süre sonra otomatik olarak devreden çıkar. (bkz. Tablo-1).

Bu sırada eğer ocak gözüne atanmış bir zamanlayıcı varsa, zamanlayıcı ekranında 10 saniye süreyle **"00"** görünür. Çalışma süresi sınırı üretici tarafından seçilmiş ısı ayarına bağlıdır.

Ocak gözü yukarıda açıklandığı gibi otomatik olarak kapatılmasından sonra, yeniden kullanıcı tarafından çalıştırılabilir duruma getirilebilir. Bu ısı ayarı için de azami çalışma süresi uygulanır.

Önemli: Ocağınızda endüksiyon özelliği olan Ø 145, Ø180, Ø 210 ve Ø 280 çaplı ocak bölmeleriniz olabilir. Endüksiyon özelliği sayesinde, her bir ocak gözü de üzerine koyulan kabın çapını otomatik olarak algılar. **"Sadece kabın tabanının değdiği yerlerde enerji oluşur"** ve enerji minimum seviyede tüketilir.

Pişirme Seviyesi	Çalışma Süresi – (saat)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (boost) - Hızlı Pişirme (booster)	10 dakika (*)

Tablo-1:Ocak kapatılması unutulduğunda, ayarlanmış çalışma süreleri

(*) Ocak 10 dakika sonra 9. kademeye düşer.

Aşırı Sıcaklık Koruması

Ocağınızın içerisinde aşırı sıcaklık koruması amacıyla bazı sensörler bulunmaktadır. Aşırı sıcaklık durumunda aşağıdakiler gözlemlenebilir:

- Çalışan ocak gözü kapanabilir.
- Seçilen seviye düşebilir. (Ancak göstergede görülmez.)

Taşmaya karşı emniyet sistemi

Ocaklarınızda taşmaya karşı bir emniyet sistemi vardır. Kontrol paneli üzerinde herhangi bir sebeple taşma olursa sistem elektrik bağlantısını otomatik olarak keserek ocağınızı kapatır. Bu esnada dokunmatik gösterge üzerinde **"F"** sinyali gözükür.

Artık ısı göstergesi

Pişirme sonrası Endüksiyon ocak göz üzerindeki tencereden dolayı ısınabilir. Ocak bölmesi üzerindeki cam tabla güvenli bir sıcaklığın altına düşünceye kadar kontrol panelinde **"H"** harfi görünecektir. **"H" harfi kaybolana kadar ilgili bölümlere dokunmayınız.**



Elektrik kesildiği zaman artık ısı göstergesi yanmaz ve kullanıcıyı uyaramaz.

Hassas güç ayarı

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

Tencere seçimi:

Endüksiyon ocaklarınızda sadece endüksiyon pişirmeye uygun kaplar kullanabilirsiniz.

Tencere testi:

Tencerenizin Endüksiyon ocağa uyumlu olup olmadığını test etmek için aşağıdaki metodları kullanabilirsiniz.

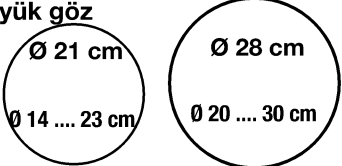
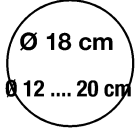
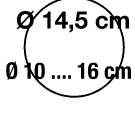
1. Eğer tencerenizin tabanı mıknatıs tutuyorsa uyumludur.
2. Tencerenizi Endüksiyon bölmeye yerleştirip çalıştırdığınızda güç kademesi yanıp sönmüyorsa(**U**) uyumludur.

Endüksiyon ocağınızda, Endüksiyon uyumlu olduğu belirtilen etikete veya uyarıya sahip olan çelik, teflon, özel mıknatıs tabanlı alüminyum tencereler kullanabilirsiniz. Cam, seramik, toprak kaplar, bakır veya alüminyum tabanlı bazı manyetik olmayan paslanmaz çelik tencereler kullanılamaz.

Tencere tanıma-odaklama sistemi

Endüksiyonlu pişirmede sadece ilgili göz üzerindeki tencere ve tavaların taban altlarında enerji oluşur. Tencerenin tabanının çapı anında Endüksiyon sistemi tarafından tanınır ve sadece bu alan otomatik olarak ısıtılır. Eğer pişirme

Pişirme bölümlerini tencereye göre kullanma

Büyük pişirme bölümü Bu pişirme bölümü: - Otomatik olarak tencereye uyar. - Optimal gücü dağıtır. - Mükemmel ısı dağıtımı sağlar, büyük krepleri, büyük balıkları vb., az ya da çok miktarda pişirebilirsiniz.	Normal pişirme bölümü	Küçük pişirme bölümü Yavaş pişirme (soslar, kremalar) Az miktarda veya kişiye göre porsiyonlarda hazırlama
Büyük göz 	Orta göz 	Küçük göz 

kapı pişirme esnasında ocak gözünden kaldırırsa pişirme durdurulur. Seçilen ocak gözü seviyesi ile “ **U** ” sırayla yanıp söner.

Güvenli kullanım:

Yağsız ya da çok az yağla kaplı (teflon tipi) yapışmaz tencere kullanacağınız gözü önceden seviye 3 veya 4’te ısıtınız. Tencerenize zarar vereceğinden kesinlikle seviye 8 ,9 ve “P” konumunda kullanmayınız.

Çatal, bıçak ya da tencere kapağı gibi metal nesnelere ısınabilecekleri için ocağınızın üzerine koymayınız.

Pişirme için kesinlikle alüminyum folyo kullanmayınız. Elektrikli ocak gözü üzerinde kesinlikle alüminyum folyoya sarılı ürünler koymayınız.

Dikkat!

- **Ocağınızın altında bir fırın varsa ve çalışıyor konumdaysa ocaaktaki sensörler seviyeyi düşürebilir ya da ocağı kapatabilir.**
- **Ocağı kullanıyorken, üzerinde manyetik özellikli nesnelere bırakmayınız (kredi kartları, kasetler vb.)**

Otomatik Pişirme ve Yüksek Güç (Booster)

Otomatik pişirme fonksiyonu pişirmeyi kolaylaştırır. Otomatik Pişirme etkinse, ocak gözü belirli bir süre azami güçle çalışıyor olacaktır (bkz. Tablo-2). Hızlı ısıtma süresi seçilen ısı düzeyine bağlıdır. Bu, ocak gözü ekranında sırayla yanıp sönen bir "A" ve ayarlanan ısı değeri ile gösterilir (örn. yarım saniye "A", yarım saniye "9") Hızlı ısıtma süresi sona erince, ocak seçilen seviye için normal ısıtma moduna dönecek ve "A" sembolü kaybolacaktır. Tüm ocak gözleri Hızlı ısıtma fonksiyonu ile donatılmıştır. Aşağıdaki tabloda farklı ısıtma seviyeleri için otomatik ısıtma süresi verilmektedir.

Piştirme Seviyesi	Hızlı Isıtma Çalışma Süresi (sn.)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Tablo-2: Otomatik Pişirmede Hızlı Isıtma Süreleri

Otomatik Piştirme Özelliğinin Açılması:

1. Ocağı açın.
2. Ocak gözü seçme tuşlarına dokunarak istediğiniz ocak gözünü seçin.
3. "+" tuşunu kullanarak ocak gözü ısı değerini istediğiniz seviyeye getirin. Ekranda sırayla "9" ve "A" görüntülenecektir. Bu durum ısı değeri olarak "9" ile Hızlı Isıtma özelliğinin etkinleştirilmiş olduğu anlamına gelir.
4. Seçilecek seviyenin hızlı ısıtma fonksiyonu "+" veya "-" tuşlarıyla belirlenir.
5. Belirlenen Hızlı Isıtma fonksiyonu tablo2'deki piştirme seviyesine göre çalışma süresi kadar çalışır ve süre dolduktan sonra kendi seviyesine geri döner. (Örneğin bu süre 6. seviye için 25 sn.dir)

Otomatik Piştirme Özelliğinin Kapatılması:

- Otomatik Piştirme fonksiyonu ısı ayarı "0" a çekilerek erkenden kapatılabilir.
- Otomatik Piştirme, seçilen seviyeye göre tablo 2'deki süre dolduğunda artık etkin değildir.

Yüksek Güç (Booster)

Ocağınızı daha hızlı ısıtmak için yüksek güç kademesini kullanabilirsiniz. Ancak bu konumda çok uzun piştirme yapmanız önerilmez. Çalıştırma için ilgili gözü seçip uygun tencereyi koyun. "+" tuşu ile 9'a kadar seviyesini artırıp sonra tekrar "P" konumuna alın. Sıcaklık nedeni ile ocağınızın max. 10 dk. çalışmasına izin verilecektir ve ocağınızın booster için seçilen gözü kendiliğinden seviye 9'a düşecektir.

Ocağın kapatılması

Ana düğmeye "1" 2 saniyeden daha uzun süre basılacak olursa, ocak kapanır. Ocak kapatıldığı zaman ilgili göz hala sıcaksa ekranda devamlı olarak "M" sembolü yanar.

Ayrı Ayrı Ocak Gözlerinin Kapatılması :

Seçili bir ocak gözü 3 farklı şekilde kapatılabilir.

1. "+" ve "-" tuşlarına aynı anda dokunulması

"0" ocak gözü seçme tuşu ile istenilen ocak gözü seçilmelidir. (Örneğin "5") Seçilen göz ekranında ondalık nokta sabitlenir. Ocak gözünü kapatmak için "+" ve "-" tuşlarına aynı anda dokunulmalıdır.

2. İstenilen ocak gözünün "-" tuşu kullanarak ısı ayarının "0" seviyesine düşürülmesi

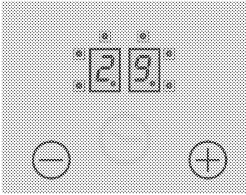
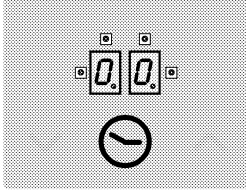
3. İstenilen ocak gözü için zamanlayıcı kapatma fonksiyonunun kullanılması (Zamanlayıcı fonksiyonu varsa)

Zamanlayıcı Fonksiyonu *

Bu özellik sizin için pişirmeyi kolaylaştırmaktadır. Pişirme sürecinde ocağın başında devamlı bulunmak zorunda kalmazsınız; ocak gözü seçtiğiniz süre sonunda otomatik olarak kapanır.

* Zamanlayıcı aşağıdaki özellikleri sunmaktadır:

Dokunmatik kumanda aynı anda atanmış en fazla 4 ocak gözü zamanlayıcısını çalıştırabilir. Tüm zamanlayıcılar yalnızca bağlı oldukları gözün çalışma modunda kullanılabilir.



Ocak gözü zamanlayıcısı:

1. Önce ocağı açın ve istediğiniz ocak gözünü etkinleştirin. (ocak gözü düzeyi 1 ile 9 arasında ya da yüksek güç "P" kademesi olabilir.)
2. "⊖" tuşuna dokunarak ocak gözü zamanlayıcısını etkinleştirin. Zamanlayıcı ekranında "00." görünür. Böylece, ocak gözü zamanlayıcısı etkinleştirilmiş olur.
3. "⊕" ve "⊖" tuşlarına dokunarak istediğiniz zaman değerini ayarlayın.

Ocak gözü zamanlayıcıları sadece etkinleştirilmiş ocak gözleri için ayarlanabilir.

Ocak zamanlayıcılarını ayarlamak için:

1. İlk ocak gözü zamanlayıcısını etkinleştirdikten sonra, "⊖" tuşuna tekrar dokununuz. Kumanda, zamanlayıcıya atanan bir sonraki etkin ocak gözüne doğru saat yönünde döner. Atama önerisi yanıp sönen "⊖" LED'i ile gösterilir.
2. "⊕" ve "⊖" tuşlarına dokunarak istediğiniz zaman değerini ayarlayın.

- "⊖" tuşuna bir kez daha dokunulduğunda diğer etkin ocak gözleri için daha fazla zamanlayıcı atanabilir.
- Gözlere ait zamanlayıcı değerleri ayarladıktan 10 saniye sonra zamanlayıcı ekranı ilk olarak sona erecek zamana döner ve ilgili göz LED'i yanıp söner.
- Zamanlayıcı ekranında devamlı yanan LED'ler "⊖" bize geri saymakta olan diğer zamanlayıcıları gösterir.
- "⊖" tuşunun konumunu değiştirerek ocak gözü zamanlayıcılarının değerlerini ekrana getirebilirsiniz. Bu aşamada hangi ocak gözü zamanlayıcısına sıra geldiyse onun "⊖" LED'i yanıp söner.

Kurulan alarm süresi dolduğunda, sesli alarm çalacaktır. Sesli alarmı susturmak için dokunmatik kumanda panosundaki herhangi bir tuşa basmanız gerekir.

Zamanlayıcıların İptali :

Önce, "⊖" tuşunun konumunu değiştirerek kapatmamız gereken zamanlayıcıyı ekrana getirmeniz gerekir. Bu zamanlayıcı iki farklı şekilde iptal edilebilir:

- zamanlayıcı ekranında "00" görününceye kadar "⊖" tuşuna dokunmak suretiyle değeri kademeli olarak azaltarak.
- zamanlayıcı ekranında "00" görününceye kadar "⊕" ve "⊖" tuşlarına aynı anda yarım saniye dokunarak.

Gürültülü Çalışma

Endüksiyon ısıtmalı ocaktan bazı sesler gelebilir. Bu sesler normaldir ve endüksiyon ile pişirmenin bir parçasıdır.

- Seviye yüksek güç kademesindeyken ses belirginleşebilir.
- Tencere alaşımından kaynaklanan ses olabilir.
- Düşük kademelerde, çalışma prensibinden kaynaklanan düzenli bir açma-kapama sesi duyulabilir.
- Boş tencerenin ısıtılması durumunda ses duyulabilir. Üzerine su veya yemek eklendiğinde bu ses kaybolur.
- Elektronik sistemi soğutma amaçlı kullanılan fanın çalışma sesi duyulabilir.

Sensör Kalibrasyonu ve Hata Mesajları

Şebeke gerilimi uygulandıktan sonra ocağın dokunmatik kumandası, sensöre, cama ve ortam koşullarına bağlı olarak otomatik kalibrasyon yapar. Kalibrasyon esnasında sensörün cam kısmını herhangi bir şeyle örtmeyin. Ayrıca, ocak kumandası, güneş ışığı, güçlü halojen lambalar, vs. gibi güçlü aydınlatmalara maruz bırakılmamalıdır.

Hata nedeni	Ekran
Ortam ışığı çok yüksek	F1
Güçlü vuran ışık (floresan lamba)	F2
Algılayıcı parlak bir nesne ile örtülmüş	F3
Güçlü bir şekilde dalgalanan ortam ışığı	F4
Kalibrasyon hatası	AX
Endüksiyon donanımsal hata	EX

Tablo-3: Hata kodları ve hata kaynakları (X= "0...9")

Uygulama Örneği:

Aşağıdaki aydınlatma varsa, kalibrasyon sorunsuz gerçekleşir:

Seramik cam ocağın 70 cm yukarısından reflektörsüz ampulle (100W, mat) aydınlatma.

Başarılı bir kalibrasyondan sonra, örneğin reflektörlü halojen spot gibi güçlü (50W) bir aydınlatma altında bile ocağın gerektiği gibi çalışacağı garanti edilir.

Bir hata olması halinde, ortam koşulları başarılı bir kalibrasyona izin verinceye kadar kalibrasyon tekrar edilir. Ocak kumandasının çalıştırılması yalnızca tüm sensörlerin kalibrasyonu başarılı olduğu zaman mümkündür.

Başarılı kalibrasyon işlemi bittikten sonra, kumanda oldukça yüksek oranda ortam ışığını tolere eder.

Ocak kumandası çalışırken, ortam koşullarındaki değişimlere göre kendisini sürekli olarak uyarlar ve yeniden kalibre eder.



Dokunmatik kumanda ekranında gözükebilecek hata mesajlarıyla ilgili açıklamalar hakkında daha fazla bilgi edinmek için lütfen Tablo 3 'e bakın.

• **Dokunmatik kumanda yüzeyinin, 10 saniyeden daha uzun bir süre kapatılması durumunda, tüm kumanda sistemi devre dışı kalır ve uyarma amaçlı sinyal sesi duyulur. Ayrıca "F" sembolü ocak gözü ekranında yanıp söner.**

• **Dokunmatik kumanda yüzeyi yoğun buhara maruz kalırsa tüm kumanda sistemi devre dışı kalır, hata sinyali verebilir.**

• **Dokunmatik panel yüzeyini temiz tutunuz. Aksi halde yanlış çalışma gözlemlenebilir.**

5 Koruma ve Bakım

Seramik ocağın korunması

Seramik cam yüzey günlük kullanıma dayanacak kadar sert ve temizliği kolaylaştıracak şekilde düz olmakla birlikte, lütfen aşağıdaki önlemleri uygulayın.

• **Seramik cam yüzeyde herhangi bir çatlak gördüğünüz zaman cihazın ana elektrik bağlantısını derhal kesin.**

• **Çocukları sıcak yüzeylerden uzak tutun.**

• Ocakların kirlenmesini önlemek için, kullanılan mutfak gereçlerinin tabanlarının ve ocak yüzeylerinin kullanımdan önce temiz ve kuru olduğundan emin olun.

• Yüzeyleri, örneğin ekmeği kesmek, sebze doğramak veya meyve dilimlemek gibi yiyecek hazırlama işlemleri için kullanmayın.

• Yüzeyleri bir şeyler yerleştirmek veya pişirme dışındaki başka amaçlar için kullanmayın.

• Yüzeylerin üzerlerine sivri köşeli kaplar sürtmek veya düşürmek hasara yol açabilir.

• Yüzeylere plastik, alüminyum, vs. gibi herhangi bir malzeme koymayın.

Yüzey üzerinde erimiş olabilecek bu gibi maddelerin bir ocak silicisiyle vakit geçirilmeden silinmesi gerekir.

• Seramik ocağı silmek için asla bulaşık bezi veya sünger kullanmayın, zira bunlar ocak gözü üzerinde, ocağın bir sonraki kullanımında yanarak renk atmasına neden olabilecek bir deterjan tabakası bırakırlar.

• Boş emaye kapları ısıtmaktan kaçınin.

• Sıçramalar seramik yüzeye hasar verebilir ve yangına neden olabilir.

Tencere büyüklüğü

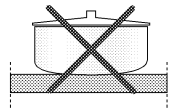
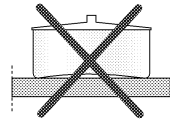
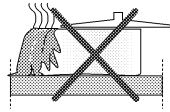
Azami verim ve güvenlik için her ocak gözü için tavsiye edilen büyüklükteki tencereleri kullanın.

- Pişirilecek yemeği alabilecek kapasitedeki tencereleri kullanın, böylece taşmaların ve gereksiz temizliklerin önüne geçmiş olursunuz.
- Kapakları ocak gözlerinin üzerine koymayın.

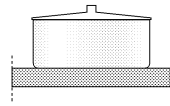
Tencereleri daima ocak gözlerini ortalarak koyun. Tencereleri bir ocak gözünden diğerine geçirirken mutlaka havaya kaldırarak geçirin, asla sürüklemeyin.

• Alüminyum tabanlı kapları kullanmayın. (Bu, seramik cam yüzeyin bozulmasına yol açar.)

• Tencere seçimi kısmında anlatılan tencereleri (kapları) kullanın. "Borcam" veya "Payreks" gibi malzemelerden yapılmış ve genellikle fırınlarda kullanılan kapları kullanmayın.



- İçbükey ya da dışbükey tabanlı kapları kullanmayın.



- En iyi verim, ocak gözlerinin çapına uygun çapları olan tencerelerle alınır.

Yağ tavaında kızartma



- Tavayı asla üçte birinden daha fazla yağla doldurmayın.
- Isıtma ya da pişirme esnasında asla başından

ayrılmayın.

- Özellikle donmuş yiyecekler olmak üzere aynı anda çok fazla yiyeceği kızartmayın. Bu yalnızca yağ sıcaklığının düşmesine ve pişen yiyeceklerin aşırı yağ çekmesine neden olur.
- Yiyecekleri kızartmadan önce mutlaka iyice kurutun ve kızgın yağın içine yavaşça koyun. Donmuş gıdalar kızgın yağa hemen konulacak olursa, köpürmeye ve fişkırmaya neden olur.
- Tavanın ağzı kapalıyken yağı kızdırmayın ve kızartma yapmayın.
- Tavanın dışını temiz tutun ve yağ

damarı ve olukları oluşmasına meydan vermeyin.

- Ürününüzü uygun olmayan tencere ile uzun süre çalıştırdığınızda yağ alev alabilir.

Bir kızartma tavaının tutuşması ya da diğer tava yangınları durumunda

1. Ocağı kapatın.
2. Alevleri bir yangın battanyesi ya da ıslak bir bezle örterek söndürün.



Yangın üzerine su dökmeyin. En az 30 dakika tavanın soğumasını bekleyin.

Nerdeyse tüm olaylarda yanıklar ve yaralanmalar, yanmakta olan tavayı kapıp bununla birlikte dışarıya koştuktan kaynaklanmaktadır.

Temizliğe başlamadan önce ana elektrik bağlantısını kesin.

- Cihazı temizlemeye başlamadan önce tüm kumandaların KAPALI konumda olduğundan emin olun.
- **Temizliğe başlamadan önce ocağın yeterince soğumuş olduğundan emin olun.**
- Farklı aktif bileşenler öngörülemeyen sonuçlarla tepkimeye girebileceği için farklı temizlik ürünlerini asla karıştırmayın.

Dış

Cihazın dışını temizlemek için nemli bir bez kullanın. Temizleme için keskin uçlu aletleri, aşındırıcı temizlik maddelerini veya deterjanları asla kullanmayın. Kurumuş sert kirler için uygun bir yıkama sıvısı kullanın.

Vitroseramik Yüzey

Kirlerin yanmasını önlemek için bunları her gün temizleyin.

1. Ocak yüzeyini daima temiz suda ıslatılarak iyice sıkılmış bir bezle tamamen silin (çünkü artıklar ocağın bir sonraki kullanımında seramik cam yüzeye zarar verebilir).

2. Yüzeyi kuru ve yumuşak bir bezle kurulayın.

• **Bulaşık teli, aşındırıcı tozlar, deterjanlar ya da ağartıcı esaslı temizleme maddelerini kullanmayın, zira bunlar yüzeye hasar verebilir.**

• Yüzey üzerindeki sıçramış yiyecek kalıntılarını ve inatçı lekeleri çıkarmak için bir seramik ocak sıyırma aleti kullanabilirsiniz (Büyük mağazalardan temin edilebilir).

• Paslanmaz ve eloksal yüzeylerin temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayınız. Sabunlu yumuşak bir bez ile sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde

silmeye dikkat ederek temizleyiniz.

• **Koyu krema ve şurup gibi şeker esaslı yiyecekler yüzeyin soğumasını beklemeden derhal sıyrılıp çıkarılmalıdır. Aksi takdirde, ocak kalıcı olarak zarar görebilir.**

• Seramik ocaklar için uygun temizleme malzemeleri cihazınızın diğer taraflarına zarar verebilir, bu yüzden çevre parçalara dikkat edin.

• Cihazı temizlemek için buharlı veya sprey temizleyicileri kullanmayın.

Zamanla...

- Zaman içinde kaplamalarda ve diğer yüzeylerde hafif renk solması meydana gelebilir. Bu, cihazın çalışmasını etkilemez.
- Vitroseramik Yüzey üzerinde meydana gelen renk atmaları ve lekeler normaldir ve bir kusur değildir.



Ocakla ilgili uyarılar

Ocak sıyırma aletini lütfen çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.

7 Sorun Giderme

Ocak çalışmıyorsa,



Cihaz çalışmıyorsa aşağıdakileri kontrol edin:

- Elektrik kesintisi olabilir.
- Sigorta atmış/devre kesici açılmış/ ana şebeke dağıtım şalteri kapatılmış olabilir.
- Aşırı ısı koruması var olabilir. Ocağınızın soğumasını bekleyin.
- Uygun tencere koyulmamış olabilir. Tencerenizi kontrol edin.

Gözde sürekli ı yazıyor ise;

- Çalıştırılan ocak gözü üzerinde tencere konulmamış olabilir.
- Tencereniz endüksiyon uyumlu olmayabilir.
- Tencere, ocak gözüne doğru ortalanmamış olabilir ya da tencere alt yüzeyi, seçilen ocak gözü için yeterli genişlikte olmayabilir.
- Tencere veya göz çok ısınmış olabilir, soğumasını bekleyin.

Seçilen göz çalışırken, birden kapanıyorsa;

- Seçilen gözün çalışma süresi dolmuş olabilir.
- Aşırı ısı koruması var olabilir. Ocağınızın soğumasını bekleyin.
- Dokunmatik kumanda üzerine birşey gelmiş olabilir.

Ocak gözü açıldığı halde, tencere ısınmıyor ise;

- Tencereniz endüksiyon uyumlu olmayabilir.
- Tencere alt yüzeyi, seçilen ocak gözü için yeterli genişlikte olmayabilir.
- Tencere, ocak gözüne doğru ortalanmamış olabilir

Çalıştırılan ocak gözünde tencere olmadığı halde ı yazmıyor ise;

- Ocak iki faz üzerinden besleniyorsa, fazlardan biri arızalanmış olabilir.

Eğer yukarıdaki durumlardan hiçbiri değil ise, ocağı dokunmatik kumandadan kapatıp, tekrar açınız. ya da ocağın elektrik bağlantısını kesip, birkaç saniye sonra tekrar veriniz.

Soğutma fanı, ocak kapandığı halde çalışmaya devam ediyorsa;

Bu hata değildir. Normal bir harekettir. Ocak uygun sıcaklığa gelene kadar soğutmaya devam edecektir.

Herhangi bir arıza bulunamaması halinde sizden bir ücret tahsil edileceği için, lütfen yukarıdaki kontrollerin yapıldığından emin olun.

Cihaz tüm kontrollerden sonra hala çalışmıyorsa, lütfen müşteri hizmetlerini arayın.

Kullanım esnasındaki performans özellikleri

- Kullanım esnasında metal parçaların ses çıkarması normaldir; bu sesler genleşme ve büzülme nedeniyle çıkar.
- Pişirme sırasında ortaya çıkan buhar cihazın dışı tarafındaki soğuk yüzeylerle temas ederse yoğunlaşacak ve su damlacıkları oluşturacaktır. Bu gayet normaldir ve bir kusur değildir.

8 Gelecekteki taşımalar

Orijinal kartonu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklayın. Ocağı orijinal kartonu içinde taşıyın. Karton üzerinde yazılı olan talimatları uygulayın.

Orijinal kartonu saklamadıysanız

Başlıkları ve Tencere desteklerini bantla sıkıca sabitleştirin.

Ocağı kabarcıklı ambalaja veya kalın bir mukavvaya sarın ve taşınma esnasında hasar görmesini engellemek için bantla sıkıca yapıştırın.

Ocak dik olarak taşınmalıdır. Ocağın üzerine başka eşya koymayın.

9 Tüketici Hizmetleri Bilgileri

Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni hizmetler sunmaya devam ediyoruz

Yetkili Servislerimizin haftanın 7 günü 09:00-22:00 saatleri arasında hizmet vermeye başlamasının ardından, Arçelik Çağrı Merkezi de haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında yeni telefon numarası olan **444 0 888** ile canlı olarak hizmet vermeye başladı. Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Yeni Numaralar:

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden*)

Diğer Numara

0.216. 585 88 88

*Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Çağrı Merkezimize ayrıca www.arcelik.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0 216 585 8 888 nolu telefonu arayarak ya da 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Arçelik Çağrı Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 81719 Tuzla/İSTANBUL

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanma klavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda aşağıdaki listede belirtilen size en yakın yetkili servisimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi unutmayınız. Alacağınız Hizmet fişi ,ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü: 10 yıldır.(Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi.)





1. Gömme Ocağın kullanım yerine yerleştirilmesi;

➤ Ocak montajı, kullanma kılavuzunda belirtildiği üzere gerektiği gibi yapıldı.

➤ Ocak üstünde aspiratör kullanılıyor ise aspiratörün alt yüzeyi ile ocakların üst yüzeyi arası mesafenin min. 65 cm ile max. 75 cm aralığında olmasının yangın güvenliği ve verimli olduğu bilgisi müşteriye verildi.

2. Gömme Ocağın elektrik bağlantısı yapılırken dikkat edilmesi gerekenler;

➤ Sigortanın akım değeri ürününüzdeki tip etiketi değerine uygun olmalıdır. 'Ceran' ocaklar için sigorta akım değeri kılavuzda belirtildiği gibi uygun olmalıdır. Kontrol edildi.

➤ Ocak fişi topraklı prize takılmalıdır, aksi durumda elektrik çarpması riski vardır. Topraklama tesisatı yok ise mutlaka ehliyetli bir elektrikçiye tüketici tarafından yaptırılmış olmalıdır. Kontrol edildi.

➤ 4 gözlü elektrikli 'CERAN' ocaklarda bağlantıları için kullanılacak kablo tipi 3 fazlı kullanım için H 05 W-F 5X1.5MM² veya tek fazlı kullanım için 3x2.5 MM² olmalıdır. Elektrik hattı trifaze veya monofaze olabilir. Monofaze bağlantıda sigorta min 40 A olmalıdır. Elektrik tesisatının bağlantı için hazır hale getirilmesi ehliyetli bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Şebeke kablosunun boyu izolasyon güvenliği için 2 m yi geçmemelidir. Tüm bu işlemler tüketiciye aittir. Bilgi verildi, kontrol edildi.

➤ Ocak yerleştirilirken şebeke kablosu gövdenin altına sıkıştırılmamalıdır. Şebeke kablosu sıcak yüzeylere değmeyecek, ocakların yakınından geçmeyecek şekilde yerleştirildi. Tüketiciye bilgi verildi.

3. Gaz hortumu montajı sırasında dikkat edilmesi gerekenler;

➤ Ocağınız gömme bir ürün olduğu için gaz hortumunu sıcak yüzeylerden geçirmeniz gerekebilir, kılavuzdaki uyarılara dikkat ediniz.

➤ Ocağın hangi gaz ile kullanılacağı tüketiciye soruldu. LPG veya DG için tüketiciye bilgilendirildi.

➤ Ocak doğalgaz ile kullanılacaksa , doğalgaz bağlantılarının uygunluğu kontrol edildi. Doğalgaza dönüşüm yapılarak tüketiciye bilgi verildi.

➤ Ocak LPG ile kullanıldığında TSE onaylı 300 mmSS çıkış basıncında detandörle kullanılacağı bilgisi verilerek kontrol edildi.

➤ Tüpün konulduğu yer kontrol edildi. Aşırı soğuk ve sıcak ortamlara konulmaması hakkında tüketiciye bilgi verildi. Kontrol edildi.

➤ Ocağın, LPG (tüp) yada doğalgaz musluğuna gaz sızdırmayacak şekilde bağlantıları yapıldı. Ocak ile tüp veya doğalgaz musluğu arasındaki bağlantı mesafesi , spiral boru+plastik hortum boyu, 125cm.'den uzun olmamalıdır. Plastik hortum TSE belgeli ve gaz dağıtım şirketi onaylı olmalıdır. Bilgi verilerek kontrol edildi.

➤ Gaz kaçağı kontrolü, hortumun bağlantı ucuna ve spiral boru ile plastik hortum bağlantısına bir miktar sabun köpürtülerek veya dedektör ile yapıldı.

➤ Yeni tüp değiştirildiğinde ocakların geç yanabileceği bilgisi verildi.

4. İlk kullanım öncesinde dikkat edilmesi gerekenler;

➤ Elektrikli ocağı olan ürünlerde, ilk çalıştırmada izolasyon malzemeleri ve elektrikli ocak üzerindeki yağ tabakasının yanmasından dolayı bir koku yayılacaktır. Elektrikli ocağı 4. Konumda 30 dakika çalıştırılması gerektiği hakkında tüketiciye bilgi verildi.

➤ Ocaklarda pişirme yaparken yakınlarda örtü ve perde olması, emniyet açısından tehlikelidir. Alev alabilir. Tüketiciye gösterildi.

➤ Kullanma kılavuzu, servis bilgileri ve ücretsiz danışma hattı numarası başvurulabilecek kaynaklardır.

5. Gömme Ocağın kullanımı sırasında dikkat edilmesi gerekenler;

➤ Kontrol düğmelerinin kullanımı hakkında tüketiciye bilgi verildi.

➤ Ocaklardan en fazla verimi elde etmek için tencere tabanı düz olan ve kılavuzda belirtilen, uygun çapta tencere kullanılması, uygun olmayan tencerelerin enerjinin boşa harcanmasına neden olacağı bilgisi verildi.

➤ Çakmak düğmesi olan gazlı ocaklarda, ocak düğmesini hafifçe bastırarak çevirdikten sonra çakmak düğmesine basarak ocağınızı yakabilirsiniz. Tüketiciye bilgi verildi.

➤ Gaz emniyeti olan ocaklarda, ocağınızı yakmak için düğmeyi aşağı doğru bastırarak çeviriniz ve alevi gördükten sonra da 5-10 sn basılı tutmayı sürdürünüz. Gaz emniyeti sistemindeki termik eleman ocağın alevini hissederek devreye girecek ve gaz yolunu açacaktır. Tüketiciye gösterildi. Gaz kesme emniyeti hakkında bilgi verildi.

➤ Ocağınızda Duo ocak var ise, duo ocak 2 farklı pozisyonda ısıtma yapabilmektedir. Duo ocağın dış kademesi tek başına kullanılmaz. Tüketiciye bilgi verildi.

6. CERAN Ocak kullanımı sırasında dikkat edilmesi gerekenler;

➤ Seramik, cam ocak yüzeyinde herhangi bir çatlak görülür görülmez, cihazınızı hemen fişten çekiniz. Yetkili servis çağırılması gerektiği konusunda tüketiciye bilgi verildi.

➤ Çalışma konumunda ısıtıcı yüzey sıcak olduğundan, sinyal (sıcaklık ikaz) lambaları yandığı sürece küçük çocukların yüzeye yaklaşmaması sağlanmalıdır. (sinyal lambalarının ayrıca elektrik sarfiyatı yoktur).Tüketiciye bilgi verildi.

➤ Seramik, cam ocaklarda kesinlikle alüminyum tencere ve plastik malzeme kullanmayınız. Eğer herhangi bir sebeple 'CERAN' yüzey üzerinde plastik veya alüminyum erirse hemen spatula ile temizlenmesi konusunda bilgi verildi.

➤ Seramik, cam temizliğinde temizleme spatulasını kullanırken, temizleme bıçağı ile cam kenarlarındaki silikon yapıştırıcıların kazınmamasına dikkat ediniz. Tüketiciye bilgi verildi.

7. Gömme Ocak temizliğinde dikkat edilecek noktalar;

➤ Boyalı ve emayeli parçaların, cam yüzeylerin, düğmelerin temizliğinde, sert sünger, ovma teli, partikül içeren temizleyici malzemeler ile keskin cisimler kullanılmamalıdır, aksi halde ürünün yüzeyi çizilir. Temizlik sonrası mutlaka durulanmalı ve kurulanmalıdır. Yüzeyde kalan deterjan ve su yüzeye zaman içerisinde zarar verebilir.

➤ Bek şapka ve kafalarının, temizlendikten sonra yerine tırnaklarından tam oturtulması, aksi halde isli yanma problemi ile karşılaşılacağı hakkında bilgi verildi. Bek kafa ve şapkalarının bulaşık makinasında yıkanmaması, aksi halde kararacağı konusunda tüketiciye bilgi verildi. Kullanma kılavuzunda temizlik bölümü gösterildi.

➤ Döküm ızgaraların her kullanımından sonra temizlenmesi konusunda tüketiciye bilgi verildi.

PASLANMAZ yüzeylerin temizlenmesi:

➤ Krem veya sıvı temizleyicilerin kullanılması önerilmektedir. Ancak marketlerden temin edilecek ve üzerlerinde paslanmaz yüzeylerde kullanılabileceği belirtilen temizleme ürünleri de kullanılabilir. Zor çıkan lekeler, içinde partikül içeren sıvı temizleme malzemeleri ile ovularak temizlenebilir, ancak ovma işlemi mutlaka paslanmaz yüzeydeki çizgilere dik olarak ovma, sürtme işlemi yapılsa çizilme oluşacaktır. Paslanmaz yüzeylerin temizliğinde, sirkeli veya yemek sodalı su kullanabilirsiniz. Yüzeyi sirkeli veya yemek sodalı su ile yumuşak bir bezle sildikten sonra, durulayıp, kurulayınız. Tüketiciye bilgi verildi.

➤ Kesinlikle çamaşır suyu kullanılmamalıdır. Ketçap, sirke, limon suyu vb. malzemeler de çamaşır suyu etkisi yaptıkları için, bu tür malzemeler paslanmaz yüzeye döküldüğünde hemen temizlenmelidir. Tüketiciye bilgi verildi.

➤ Paslanmaz yüzeyler temizlendikten sonra mutlaka durulanmalı ve kurulanmalıdır. Tüketiciye bilgi verildi.

CERAN yüzeylerin temizlenmesi:

➤ Seramik, cam yüzeylerin temizliği için kullanılacak temizlik malzemeleri camı çizebilecek partikül ve parçalar içermemelidir. Krem veya sıvı temizleyici kullanınız. Tüketiciye bilgi verildi.

➤ Dökülen yiyecek ve artıkların temizlenmesi için temizleme spatulasının kullanılması tüketiciye anlatıldı.

➤ Şeker içeren (reçel vb.) yiyeceklerin döküldükten hemen sonra camın soğumasını beklemeden temizleme spatulası ile temizlenmesi gerektiği tüketiciye anlatıldı.

➤ Seramik, cam yüzey ıslak kaldığında veya su taşıdığına, suyun içerdiği tuz/ minerallerin yanması nedeniyle yüzeyde zamanla film tabakası oluşur ve lekeler gözlenir. Bu nedenle:

Kullanılan tencerelerin altının kuru olmasına dikkat edilmeli, temizleme işleminden sonra yüzeyi kesinlikle durulanmalı ve kurulanmalıdır, Su taşıdığına yüzey soğuduktan sonra mutlaka kurulanmalıdır.

Tüketiciye bilgi verildi.

TÜKETİCİ BİLGİLERİ

Tarih:

Adı Soyadı:

İmza:

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Ocak'ın normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,
3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,
4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arızalar ve hasarlar.
5. Ürünün kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Ürününüzün, standartlara uygunluk değerlendirmesi Arçelik A.Ş.- PCI tesislerinde yapılmıştır.

Ürününüz, Arçelik A.Ş.- Pişirici Cihazlar İşletmesi, Yukarı Soku Köyü Deliklitaş Mevkii, Bolu - Türkiye adresinde üretilmiştir.
Üretici firma: Arçelik A.Ş.

Çağrı Merkezi Telefon Hattımız: Hergün 08.00 - 24.00 arasında hizmetinizdedir.

ARÇELİK Ocak'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kıldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren

2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.

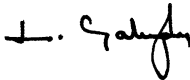
Ancak;

-Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olmasıyla üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması.

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.



GENEL MÜDÜR

ARÇELİK A.Ş.



GENEL MÜDÜR YRD.

Seri No: _____

Tip: _____

Teslim Tarihi, Yeri: _____

Fatura Tarihi, No: _____

Satıcı Firma Ünvanı: _____

Adres: _____

Tel-Faks: _____

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): _____

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 54838 no'lu ve 27.06.2008 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. Bu bölümü, ürünü aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir