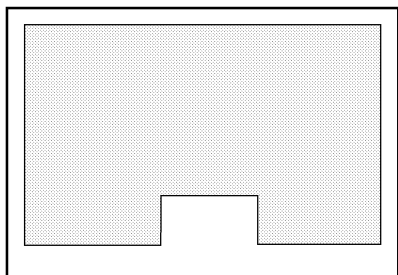


Ankastre Ocak Kullanma Kılavuzu

Ol 657 Fl



Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

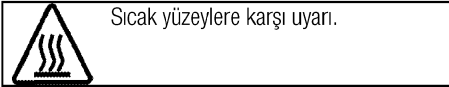
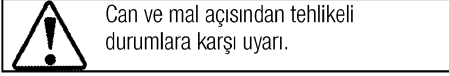
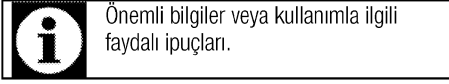
Değerli Müşterimiz,

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

Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları4

Genel güvenlik	4
Elektrik güvenliği	4
Ürün güvenliği	5
Kullanım amacı	6
Çocuklar için güvenlik	6
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması	7
Ambalaj bilgisi	7

2 Ürününüz 8

Genel görünüm	8
Teknik özellikler	8

3 Kurulum 9

Kurulum öncesi	9
Kurulum ve bağlantılar	10
Ürünün atılması	12
Ambalaj bilgisi	12
Gelecekteki taşıma işlemleri	12

4 Ön hazırlık 13

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler	13
İlk kullanım	13
İlk temizlik	13
İlk ısıtma	13

5 Ocağın kullanılması 14

Pişirme hakkında genel bilgiler	14
Ocakların kullanılması	15
Kontrol paneli	16

6 Bakım ve temizlik 27

Genel bilgiler	27
Ocağın temizlenmesi	27

7 Sorun giderme 28**8 Tüketici Hizmetleri 29**

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duysal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiği bulunan insanlar tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman **Yetkili Servise** yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.

Elektrik güvenliği

- Ürün arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişi prizden çekin.
- Eğer bağlantı kablosu hasarlıysa tehlikeyi engellemek amacıyla üretici, satış sonrası servis veya benzer derecede yetkin, sertifikalı bir kişi (tercihen elektrik teknisyeni) ya da ithalatçı firmanın tarif edeceği bir kişi tarafından kablo değiştirilmelidir.

- Ürün, şebeke bağlantısı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Ayırma işlemi, inşaat yönetmelikleri uya-rınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
- Elektrikli cihazlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.
- Şebekeden gelebilecek anlık gerilim farklılıklarına karşı ürün korumaya geçerek kendini kapatır ve başlangıç durumuna geçer.

Ürün güvenliği

- Ürün çalışırken açıktaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak

yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.

- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Katı veya sıvı yağlı pişirmelerde ocak başından ayrılmak tehlikelidir ve yangına neden olabilir. Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın; ürünü elektrik bağlantısını kesin ve sonra alevleri bir kapak ya da yangın örtüsü (v.b) ile örtün.
- Yangın tehlikesi: Ocak üzerine saklamak amaçlı malzeme koymayın.
- Ocak yüzeyi çatlamışsa, elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Kullandıktan sonra ocak gözünü kendi kumandasından kapatın ve tencere algılayıcısına güvenmeyin.
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler ısınacakları için ocak gözüne yerleştirilmemelidir.
- Bu ürün uzaktan kumanda veya harici bir saatle kullanıma uygun değildir.
- Ocak yüzeyi ve nemden kaynaklanan buhar basıncı,

tencerenin kaymasına ya da hoplmasına sebep olabilir. Bu nedenle tencere altının ve ocak yüzeyinin her zaman kuru olmasına dikkat edin.

- Ocağınızın elektrikle çalışan gözleri, ileri "Endüksiyon" teknolojisiyle donatılmıştır. Zaman ve enerji tasarrufu sağlayan endüksiyon ocak gözlerinde mutlaka endüksiyonla pişirmeye uygun tencereler kullanılmalıdır; aksi takdirde ocak gözü çalışmaz. Bkz. *Piştirme hakkında genel bilgiler, sayfa 14*, "Tencere seçimi" bölümü.
- Endüksiyon ocak manyetik alan yarattığı için kalp pili ya da insülin pompası gibi cihazlar kullanan kişiler için zararlı etkiler doğurabilir.
- Yanlızca ürünün üreticisi tarafından tasarlanan ya da üretici tarafından belirlenmiş standartlarda üretilen ocak koruma muhafazası kullanın. Uygunsuz ocak koruma muhafazası kazalara neden olabilir.

Ürünün yanma güvenirliliği için;

- Ark oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.
- Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.

- Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat edin.

Kullanım amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- Bu ürün sadece piştirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.
- Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Çocuklar için güvenlik

- Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Elektrikli ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukları üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayın.

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

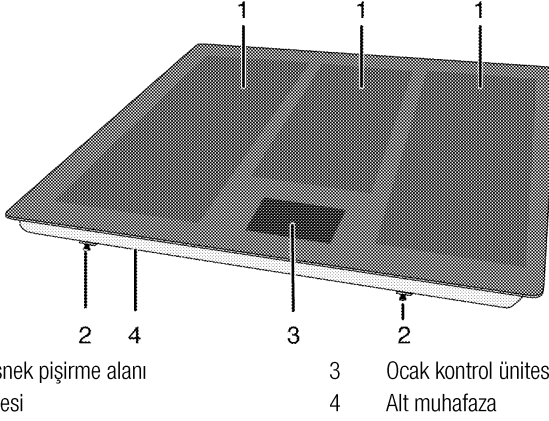
noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakla-rın korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yükleme kapağının kilit mekanizmasını çalışmaz duruma 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.

2 Ürününüz

Genel görünüm



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|----------------------|
| 1 | Endüksiyon esnek pişirme alanı | 3 | Ocak kontrol ünitesi |
| 2 | Montaj kelepçesi | 4 | Alt muhafaza |

Teknik özellikler

Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	10800 W
Kullanılacak sigorta	min. 48 A
Kablo tipi/kesiti	H05V2V2-F 3 x 4 mm ²
Kablo boyu	maks. 2 m
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	65 mm / 900 / 516 mm
Kurulum boyutları (genişlik/derinlik)	880 mm/490 mm
Ocak gözleri	
Sol I-II-III-IV	Endüksiyon ocak gözü
Boyut	(105 x 250 mm) x 4
Güç	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Orta I-II-III	Endüksiyon ocak gözü
Boyut	(105 x 250 mm) x 3
Güç	1250 W x 3 (max. 3600 W)
Sağ I-II-III-IV	Endüksiyon ocak gözü
Boyut	(105 x 250 mm) x 4
Güç	1250 W x 4 (max. 3600 W)



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.

3 Kurulum

Ürünün kurulumu için size en yakın Yetkili Servise başvurun. Ürünü kullanıma hazır duruma getirmek için Yetkili Servisi çağırmadan önce, elektrik ve/veya gaz tesisatının uygun olduğundan emin olun. Değilse ehliyetli bir elektrikçi ve tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.



Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.



UYARI:

Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.



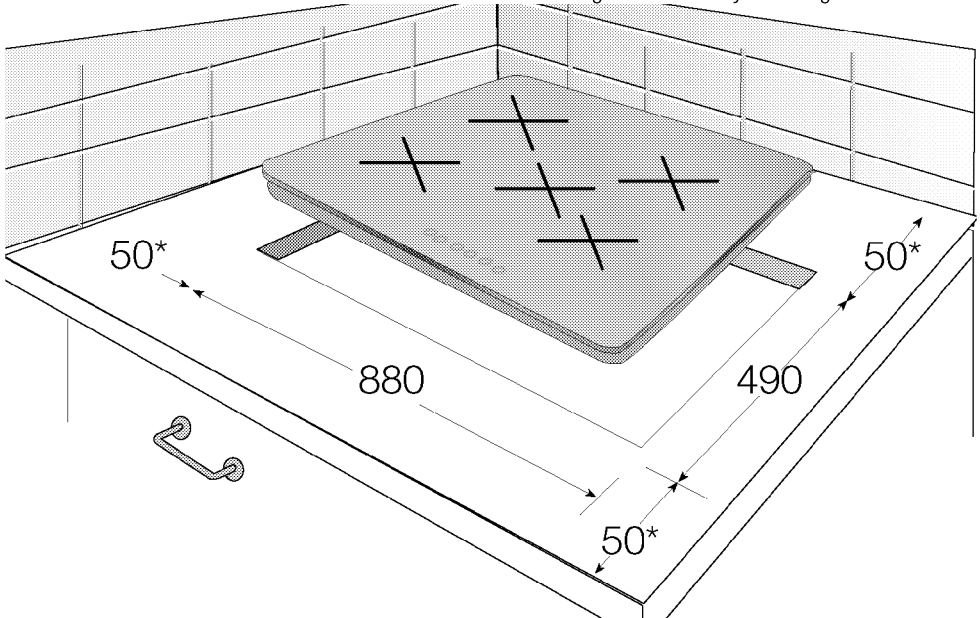
UYARI:

Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın. Hasarlı ürünler güvenliğinizi için tehlikeye oluşturur.

Kurulum öncesi

Ocak, piyasadan temin edilebilen tezgahlara kurulacak şekilde tasarlanmıştır. Ürün ile mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Şekile bakınız (değerler mm cinsindendir).

- Ambalaj malzemelerini ve taşıma kilitlerini çıkarın.
- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır (minimum 100 °C).
- Tezgah yatay olarak düzleştirilmeli ve tespit edilmelidir.
- Tezgah üstünde ocak için açılacak boşluğu, ocağın kurulum boyutlarına göre kesin.



* min.

Kurulum ve bağlantılar

- Ürünün kurulumunda, elektrik veya gaz ile ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.



Ocağı keskin köşeli ve kenarlı yerlere koymayın.
Camsı seramik yüzeyin kırılma riski vardır!

Elektrik bağlantısı

Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.



UYARI:

Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar.

Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.



UYARI:

Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.

Eğer elektrik kablosu hasarlanırsa, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.

- Bağlantı ulusal yönetmeliklerle uyumlu olmalıdır.
- Şebeke besleme verileri, ürünün tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi, ürünün arka muhafazasındadır.
- Ürünün bağlantı kablosu "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.



UYARI:

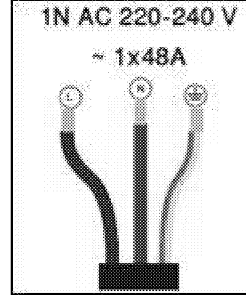
Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

Elektrik kablosunun bağlanması

1. Şebeke beslemesinde tüm kutupların ayrılması mümkün değilse, en az 3 mm kontak mesafesine sahip bir ayırma ünitesi (sigorta, hat emniyet şalteri, kontaktör) bağlanmalı ve bu ayırma ünitesinin tüm kutupları IEE yönergelerine göre ürüne bitişik olmalıdır (üzerinde olmamalıdır). Bu talimata uyulmaması, çalışmayla ilgili sorunlara ve ürün garantisinin geçersiz hale gelmesine neden olabilir.

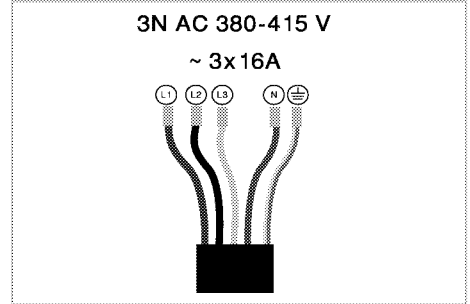
Artık akım devre kesicisi ile ilave koruma sağlanması tavsiye edilir.

Ürününüzle birlikte bir kablo verilmiştir:



2. Tek fazlı bağlantı için, kabloları aşağıda belirtildiği gibi bağlayın:

- Kahverengi/Siyah kablo = L (Faz)
- Mavi/Gri kablo = N (Nötr)
- Yeşil/sarı kablo = (E)  (Topraklama)



3. Üç fazlı bağlantı için,

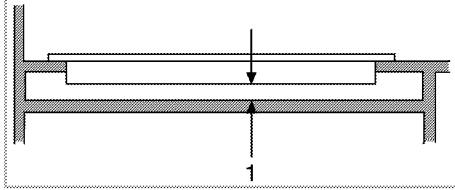
Kabloları aşağıda belirtildiği gibi bağlayın:

- Kahverengi kablo = L1 (Faz 1)
- Siyah kablo = L2 (Faz 2)
- Gri kablo = L3 (Faz 3)
- Mavi kablo = N (Nötr)
- Yeşil/sarı kablo = (E)  (Topraklama)

Ürünün yerine monte edilmesi



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

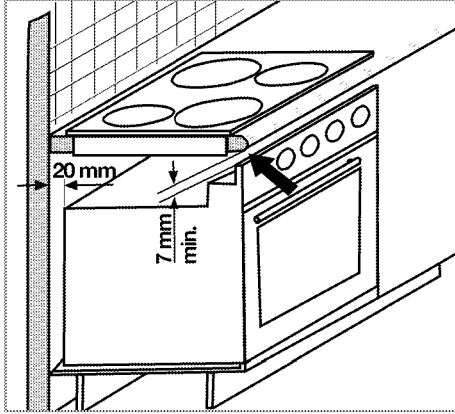


1 min. 30 mm



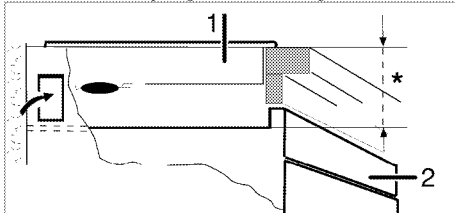
Ocağı bir dolabın üzerine monte ederken, yukarıdaki şekilde gösterildiği gibi dolapla ocak arasını ayırmak için bir raf monte edilmelidir. Ankastr fırının üzerine monte ediliyorsa buna gerek yoktur.

Altta fırın olursa;



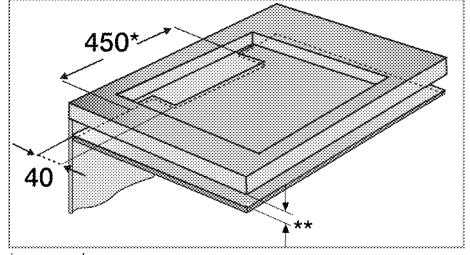
* min.

Mobilyanın arka kısmında aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi en az 180 cm²'lik bir havalandırma açıklığı bırakılması gerekmektedir.



* min. 70 mm

Altta ahşap levha olursa;



* min.

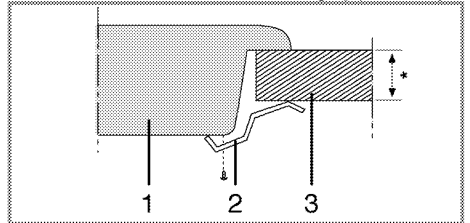
** min. 70 mm

Endüksiyon ocağınızın montajı sırasında, ürünü montaj yüzeyine paralel şekilde yerleştirin. Ayrıca ocağın tezgahla birleştiği kenarlara, aşağıda anlatılan şekilde sızdırmazlık contası uygulayarak, herhangi bir sıvının ürün ile tezgah arasından geçmesi önlenmelidir.

1. Tezgah yüzeyini şekilde gösterildiği gibi hazırlayın.
2. Ürünle birlikte verilen sızdırmazlık contasını, şekilde gösterildiği gibi alt muhafazanın tezgahla temas eden kenarlarına gelecek şekilde ocağın çevresine yapıştırın.



3. Ürünü tezgahın içinde ortalayın.
4. Ocağı, montaj kelepçelerini kullanarak alt muhafazadaki deliklerden bağlayıp sabitleyin.



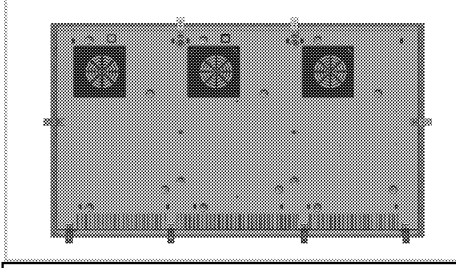
* min. 40 mm

1 Ocak

2 Montaj kelepçesi

3 Tezgah

» Arka görünüş (bağlantı delikleri)



Farklı deliklere bağlantı yapılması, gaz ve elektrik sistemine zarar verebileceğinden güvenlik açısından sakıncalıdır.

Son kontrol

1. Elektrik kablosunu prize takın ve cihazın sigortasını açın.
2. Fonksiyonları kontrol edin.

Ürünün atılması

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.

Gelecekteki taşıma işlemleri

- Ürünün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Orijinal karton yoksa, ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın.



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

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözündürün.
- Pişirme için kapaklı tencereleri/tavaları kullanın. Kapak yoksa, enerji tüketimi dört kat artabilir.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğüne uygun olan ocak gözünü tercih edin. Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere seçin. Büyük kaplar için gereğinden fazla enerjiye ihtiyaç vardır.
- Elektrikli ocakta pişirme yapılırken düz tabanlı tencereler kullanmaya özen gösterin. Kalın tabanlı kaplar daha iyi ısı iletkenliği sağlar. 1/3'e kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- Kap ve tencereler elektrikli ocak gözleriyle uyumlu olmalıdır. Kap veya tencerenin

tabanı elektrikli ocak gözünden küçük olmamalıdır.

- Ocak gözlerini ve tencere tabanlarını temiz tutun. Kir, seramik ocak gözü ile tencere tabanı arasındaki ısı aktarımını azaltır.

İlk kullanım

İlk temizlik



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayın.

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

İlk ısıtma



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

Pişirme hakkında genel bilgiler



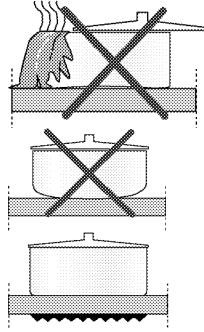
Tavaya asla üçte birinden fazla yağ doldurmayın. Yağları kızdırırken başından ayrılmayın. Aşırı kızgın yağlar yangın tehlikesi taşımaktadır. **Olası bir yangını asla suyla söndürmeyi denemeyin!** Yağ alev aldığı anda, bir yangın battaniyesi ya da ıslak bir bezle örtün. Güvenli olması halinde ocağı kapatın 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 kapağını açık tutun.
- Tencere ve tavaları, saplarının ısınmaması için sapları ocakların üzerine gelmeyecek şekilde yerleştirin. Ocak üzerinde, dengesiz ve kolay devrilebilen kaplar kullanmayın.
- Açık ocak gözlerine, kap ve tencereleri boş halde koymayın. Zarar görebilirler.
- Kap ve tencere olmadan ocak gözlerini çalıştırırsanız ürüne zarar vermiş olursunuz. Her kullanımınızdan sonra ocak gözlerini kapatın.
- Sıcak olabileceği için, alüminyum ve plastik kapları ürünün üzerine koymayın. Yüzey üzerinde erimiş bu tür maddeleri vakit geçirmeden temizleyin. Bu kaplar yiyecek saklanmak için de kullanılmamalıdır.
- Sadece düz tabanlı tencere veya kaplar kullanın.
- 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.

Tencere seçimi

- Camlı seramik yüzey (Vitroseramik) ısı geçirmezdir ve büyük sıcaklık farklılıklarından etkilenmez.
- Camlı seramik yüzeyi, üzerine bir şey koyabileceğiniz ya da üzerinde kesme yapacağınız bir yüzey olarak kullanmayın.
- Sadece işlenmiş tabanlı tencereleri ya da tavaları kullanın. Keskin kenarlar yüzey üzerinde çizikler oluşturur.



Sıçramalar ocak yüzeyine hasar verebilir ve yangına neden olabilir.

İçbükey ya da dışbükey tabanlı kapları kullanmayın.

Sadece düzgün tabanlı tencereleri ya da tavaları kullanın. Bunlar daha kolay ısı transferi sağlar.

Endüksiyon ocaklarınızda sadece endüksiyon pişirmeye uygun kaplar kullanın.

Tencere testi

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

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

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

Tencere tanıma-odaklama sistemi

Endüksiyonlu pişirmede sadece ilgili ocak gözü üzerindeki kabin tabanının kapladığı alanda enerji oluşur. Kabin tabanı endüksiyon sistemi tarafından algılanır ve sadece bu alan otomatik olarak ısıtılır. Pişirme kabı pişirme esnasında ocak gözünden kaldırılırsa pişirme durdurulur. Seçilen ocak gözü seviyesi ile  sembolü sırayla yanıp söner.

Güvenli kullanım

Yağsız ya da çok az yağla kaplı (teflon tipi) yapışmaz tencere kullanacağınız zaman yüksek ısıtma seviyelerini seçmeyin. Çatal bıçak ya da tencere kapağı gibi metal nesneleri ısınabilecekleri için ocağınızın üzerine koymayın.

Pişirme için kesinlikle alüminyum folyo kullanmayın. Endüksiyon ocak gözünün üzerine kesinlikle alüminyum folyoya sarılmış yiyecekler koymayın.

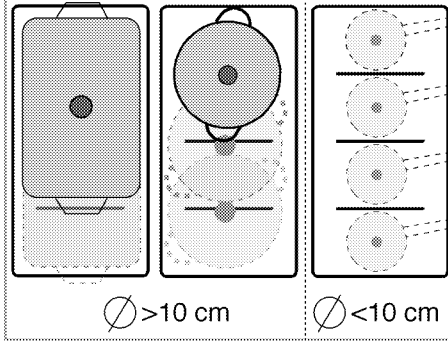


Ocağınızın altında bir fırın varsa ve çalışıyor konumdaysa ocağındaki sensörler pişirme seviyesini düşürebilir ya da ocağı kapatabilir.

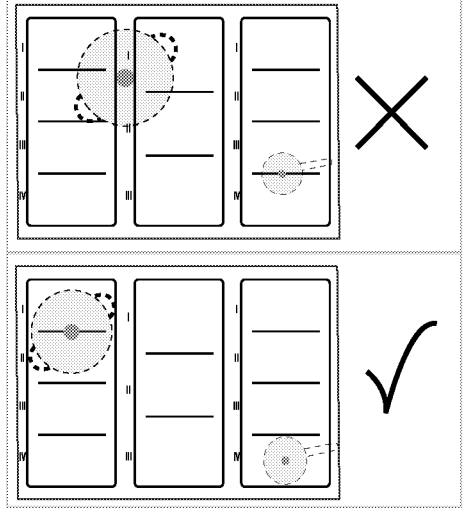


Ocak çalışır durumdayken, kredi kartı veya kasetler gibi manyetik özellikli nesneleri ocağın uzak tutun.

Pişirme kabına göre ocak gözü seçimi



- Tabanı 10 cm' den büyük tencereleriniz için 2 ya da daha fazla ocak gözünü birleştirerek kullanabilirsiniz.
- Tabanı 10 cm' den küçük tencereleriniz için her bir ocak gözünü ayrı ayrı kullanabilirsiniz.



- Sağ ve sol ocak gözleri arasına tencere koymayın.
- Tabanı 10 cm çapından küçük olan tencerelerinizi tek ocak gözünü ortalayacak şekilde yerleştirin. Aksi takdirde tencerenin algılanmasında problem yaşanabilir.

Ocakların kullanılması



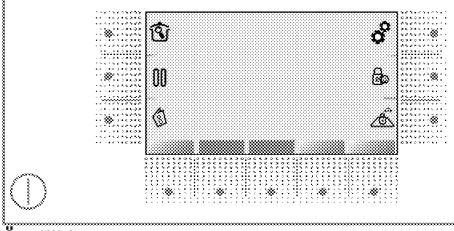
UYARI:

Ocağın üzerine herhangi bir nesnenin düşmesine izin vermeyin. Tuzluk gibi küçük nesneler bile ocağa zarar verebilir.

Çatlaklı ocakları kullanmayın. Bu çatlaklardan içeriye su sızarak kısa devreye neden olabilir.

Yüzeyin herhangi bir şekilde hasar görmüş olması halinde (örneğin gözle görülür çatlaklar), elektrik çarpması riskini azaltmak için ürünü derhal kapatın.

Kontrol paneli



Özellikler



Açma / Kapama tuşu



Tencere tarayıcı sembolü



Bilgi sembolü



Durdurma sembolü



Çocuk kili sembolü



Zamanlayıcı sembolü



Hızlı ısıtma sembolü



Temizleme kilidi sembolü



Ana ekrana dönme sembolü



Pişirme alanı birleştirme/ayırma sembolü



Ayarlar sembolü



Başlatma sembolü



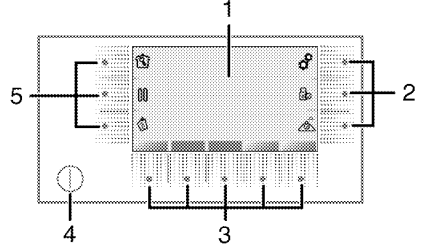
Grafikler ve şekiller yalnızca açıklama amaçlıdır. Gerçek görüntü veya fonksiyonlar ocagınızın modeline göre farklı olabilir.



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



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



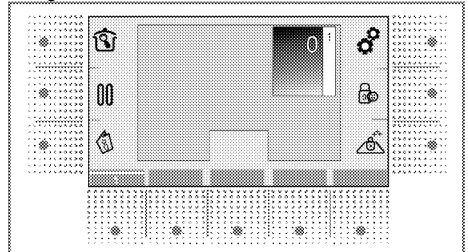
- 1 Kontrol panel ekranı
- 2 Sol dokunmatik tuşlar
- 3 Alt dokunmatik tuşlar
- 4 Açma/kapama tuşu
- 5 Sağ dokunmatik tuşlar

Kontrol panel ekranı dokunmatik değildir.

Dokunmatik tuşlar ekranın çevresinde bulunur. Ekranda ilgili sembolü seçmek için sembolün üzerine değil, ekran yanında bulunan tuşuna dokunmanız gerekir.

Ocağın açılması

1. Kontrol panelindeki ① tuşuna dokunun. Kontrol panel açılış ekranından sonra ana ekran görüntüsüne gelir.
2. Ocak açıldığında, otomatik tencere algılama işlemi yapılır. Eğer üzerinde tencere varsa, bulunduğu yer ekranda otomatik olarak gösterilir.

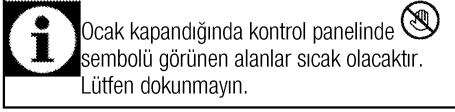


Tencere tarama işlemi ocak ① tuşuna dokunularak ilk açıldığında veya ② sembolü tuşuna dokunulduğunda, ilk bir dakika içinde gerçekleşir. Sonradan tencere taraması isteniliyorsa ③ sembolü tuşuna tekrar dokunmanız gerekir.

Ürün üzerine yerleştirilen her tencere için ekranda sol üst köşeden başlanmak üzere, birden başlayarak numaralandırılır.

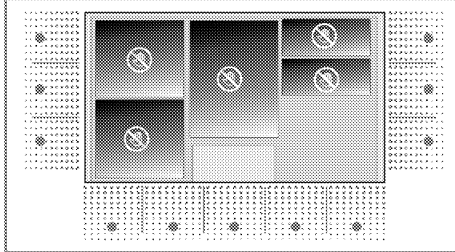
Ocağın kapanması

1. Kontrol panelindeki ① tuşuna dokunun. Ocak kapanır ve bekleme moduna döner.



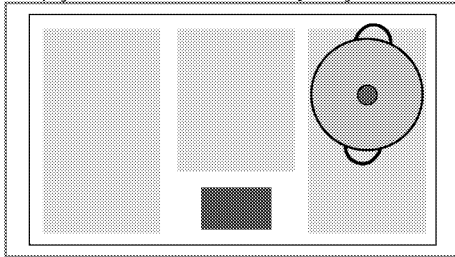
Artık ısı göstergesi

Kontrol panelde ② sembolü yanıyorsa ocak hala sıcak demektir ve az miktarda yemeği sıcak tutmak amacıyla kullanılabilir. Sembol, belli bir süre sonra daha az sıcak anlamına gelen turuncu renge dönecektir. Sembol tamamen kaybolduğunda ocak soğumuş demektir.

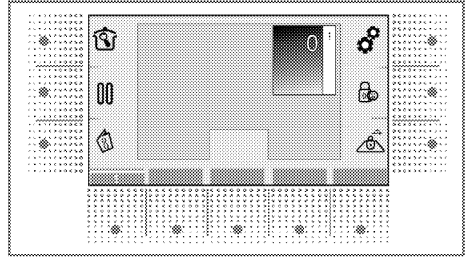


Pişirmenin başlatılması

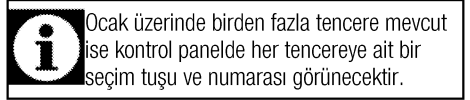
1. ① tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Endüksiye uyumlu olan tencerenizi esnek pişirme alanlarından birine yerleştirin.



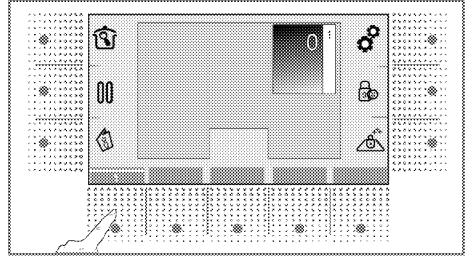
3. Ocak açıldığında ilk bir dakika içinde tencereyi yerleştirmişseniz, kontrol panelde tencere otomatik algılanıp numara verilecektir.



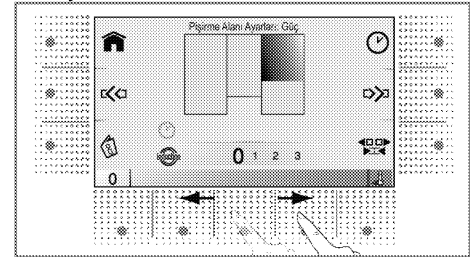
4. Eğer tencere bir dakika sonra yerleştirilmiş ise kontrol paneli tencereyi algılayamaz. ③ sembolü yanındaki tuşa dokunarak tencere algılamayı başlatın.



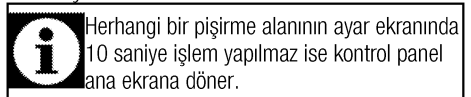
5. Pişirme yapmak istediğiniz tencereye ait numaranın seçim tuşuna dokunarak o pişirme alanının ayar ekranına ulaşın.



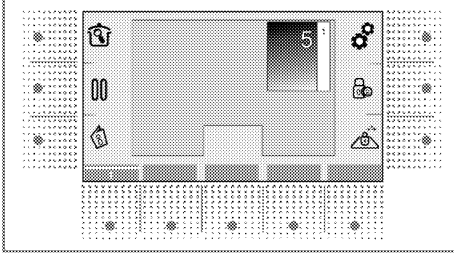
6. Pişirme alanının sıcaklığını ayarlamak için alt dokunmatik tuşları üzerinde parmağınızı kaydırın.



"0" sembolü altındaki tuşa dokunarak sıcaklığı doğrudan sıfırlayabilir yada "1" sembolünün altındaki tuşa dokunarak sıcaklığı en yüksek seviyeye getirerek hızlı ıstımayı etkinleştirebilirsiniz.

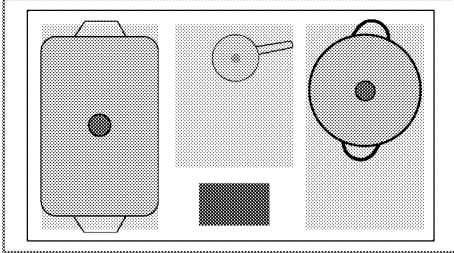


7. Pişirme alanını istediğiniz sıcaklığa getirdikten sonra  sembolü yanındaki tuşa dokunarak ana ekrana dönün. Bu ekranda pişirme alanının numarasını ve hangi sıcaklık seviyesinde çalıştığı görünür. Örneğin; aşağıdaki ekranda 1 numaralı pişirme alanı 5 sıcaklık seviyesinde çalışmaktadır.

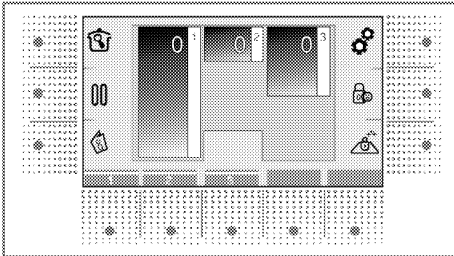


Birden fazla tencere ile pişirmenin başlatılması

1.  tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Endüsiyona uyumlu olan tencerelerinizi esnek pişirme alanlarından birine yerleştirin.

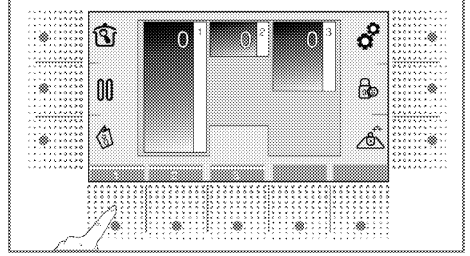


3. Ocak açıldığında ilk bir dakika içinde tencereleri yerleştirmişseniz, kontrol panelde tencereler otomatik algılanıp numara verilecektir.

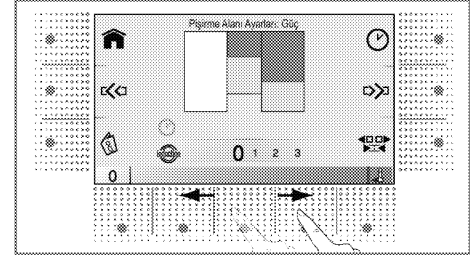


4. Eğer tencereler bir dakika sonra yerleştirilmiş ise kontrol paneli tencereyi algılamaz.  sembolü yanındaki tuşa dokunarak tencere algılamayı başlatın.

5. Pişirme yapmak istediğiniz tencereye ait numaranın seçim tuşuna dokunarak o pişirme alanının ayar ekranına ulaşın.



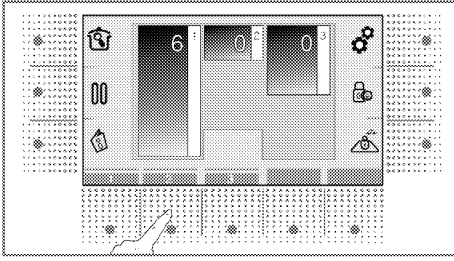
6. Pişirme alana ayar ekranında aktif olan pişirme alanı beyaz renk ile görünür. Pişirme alanın sıcaklığını ayarlamak için alt dokunmatik tuşları üzerinde parmağınızı kaydırın.



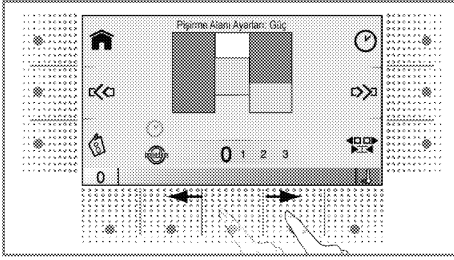
- "0" sembolü altındaki tuşa dokunarak sıcaklığı doğrudan sıfırlayabilir yada "" sembolünün altındaki tuşa dokunarak sıcaklığı en yüksek seviyeye getirerek hızlı ısıtmayı etkinleştirebilirsiniz.

 Herhangi bir pişirme alanının ayar ekranında 10 saniye işlem yapılmaz ise kontrol panel ana ekrana döner.

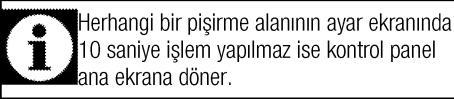
6. Pişirme alanını istediğiniz sıcaklığa getirdikten sonra, diğer tencereleriniz için önce  sembolü yanındaki tuşa dokunarak ana ekrana dönün.
7. Ayarlamak istediğiniz diğer pişirme alanının numarası tuşuna dokunarak pişirme alanı ayar ekranına dönün.



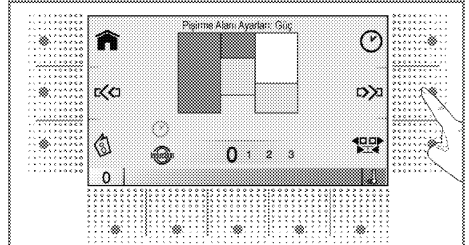
8. Pişirme alanı ayar ekranında aktif olan pişirme alanı beyaz renk ile görünür. Pişirme alanın sıcaklığını ayarlamak için alt dokunmatik tuşları üzerinde parmağınızı kaydırın.



"0" sembolü altındaki tuşa dokunarak sıcaklığı doğrudan sıfırlayabilir yada "8" sembolünün altındaki tuşa dokunarak sıcaklığı en yüksek seviyeye getirerek yüksek güç ayarını etkinleştirebilirsiniz.

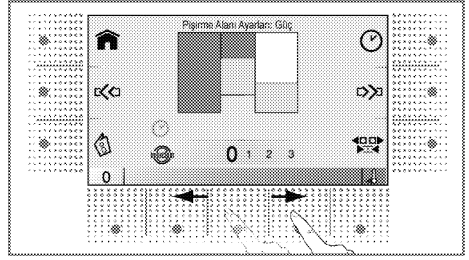


9. Pişirme alanını istediğiniz sıcaklığa getirdikten sonra, diğer tencereleriniz için önce  sembolü yanındaki tuşa dokunarak ana ekrana dönüp diğer 3. pişirme alanının numarasına dokunarak etkinleştirip aynı şekilde ayar yapabilirsiniz. Diğer bir seçenek olarak pişirme alanı ayar ekranındayken  sembolü tuşuna dokunarak diğer 3. pişirme alanını kısa yoldan aktifleştirin.

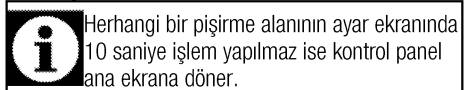


 Pişirme alanı ayar ekranındayken  ve  sembolü tuşları ile pişirme alanları arasında hızlı olarak geçiş yapabilirsiniz.

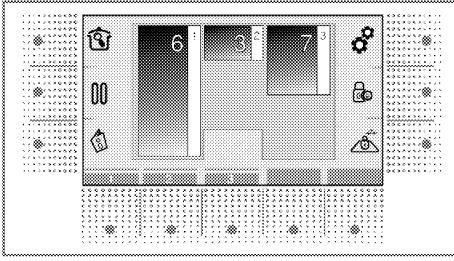
10. 3. pişirme alanının sıcaklığını ayarlamak için yine alt dokunmatik tuşları üzerinde parmağınızı kaydırın.



"0" sembolü altındaki tuşa dokunarak sıcaklığı doğrudan sıfırlayabilir yada "8" sembolünün altındaki tuşa dokunarak sıcaklığı en yüksek seviyeye getirerek hızlı ısıtmayı etkinleştirebilirsiniz.



9. Tüm pişirme alanlarını istediğiniz sıcaklığa getirdikten sonra, diğer tencereleriniz için önce  sembolü yanındaki tuşa dokunarak ana ekrana dönün. Örneğin; aşağıdaki ekranda 1 numaralı pişirme alanı 6 sıcaklık seviyesinde, 2 numaralı pişirme alanı 3 sıcaklık seviyesinde, 3 numaralı pişirme alanı 7 sıcaklık seviyesinde çalışmaktadır.



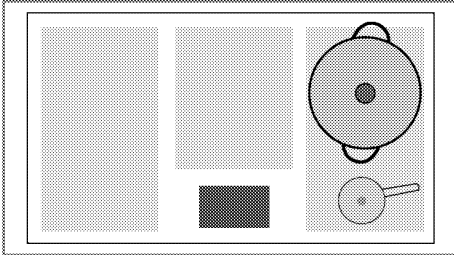
Pişirmenin sonlandırılması

Belirli bir sıcaklık seviyesine ayarlanmış olan pişirme alanları 3 farklı şekilde kapatılabilir:

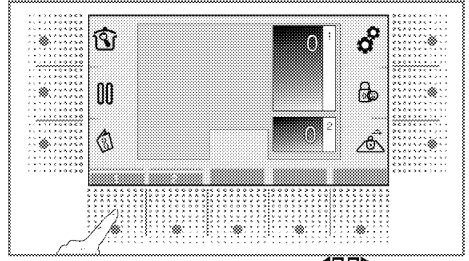
1. **Sıcaklığı "0" seviyesine düşürerek**
Pişirme alanı, sıcaklık ayarını "0" seviyesine düşürerek kapayabilirsiniz.
2. **İstenen pişirme alanı için zamanlayıcıyla kapama fonksiyonunu kullanarak**
Süre dolunca, zamanlayıcı, kendisine bağlı pişirme alanını kapar. (Zamanlayıcı ayarlama bölümünde anlatılacaktır.)
3. **İlgili pişirme alanı numarasının tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak**
Kapatmak istediğiniz pişirme alanı numarasının tuşuna yaklaşık 3 saniye dokununuz.

Pişirme alanlarının birleştirilmesi/bölünmesi

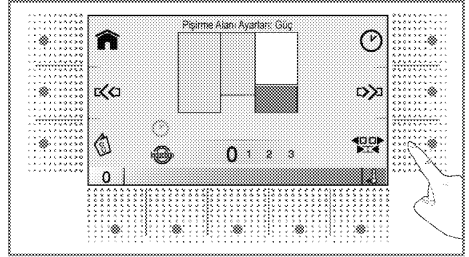
1. **⌚ tuşuna dokunarak ocağı açın.**



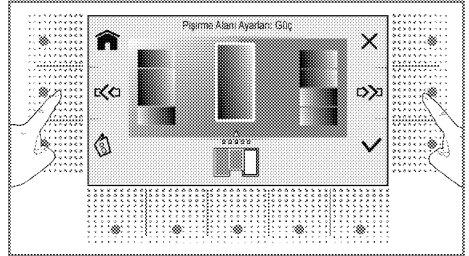
2. Birleřtirmek/bölmek istediğiniz pişirme alanın numarasının tuşuna dokununuz.



3. Pişirme alanı ayar ekranında  sembolü tuşuna dokunarak birleştirme/bölme ayar ekranına ulaşın.

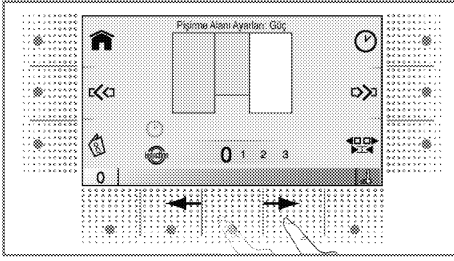


4. Birleştirme/bölme ayar ekranında  ve  sembolü tuşlarına dokunarak pişirme alanının istediğiniz birleşmiş yada bölünmüş seçeneğini seçebilirsiniz. Pişirme alanının büyüklüğüne göre farklı şekilde çalışma seçenekleri çıkacaktır.



4. **✓ sembolünün tuşuna dokunarak seçtiğiniz (ortada bulunan) çalışma seçeneğini onaylayın.**

» Çalışma seçeneklerinden hangisini seçtiyseniz bu seçenek ayarına göre çalışmaya devam eder. Bu seçenekler sayesinde tek büyük bir pişirme alanını tek göz olarak çalıştırabiliyorken, aynı pişirme alanını 4 farklı göz olarak da çalıştırabilirsiniz.



4. Birleşen/ayrılan pişirme alanının/alanlarının sıcaklığını ayarlamak için alt dokunmatik tuşları üzerinde parmağınızı kaydırın. Ayrılan her pişirme alanı için ayrı sıcaklık değeri ayarlayabilirsiniz.



Birleşen ocak gözlerinde daha önceden ayarlanan sıcaklık ve varsa zaman değeri, birleştikten sonra tüm değerler sıfırlanır. Sıcaklık ve zaman değeri tekrar ayarlanması gerekir.

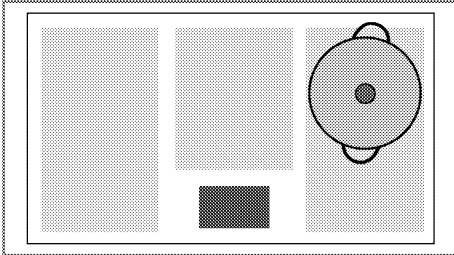
Yüksek güç ayarı (BOOSTER)

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

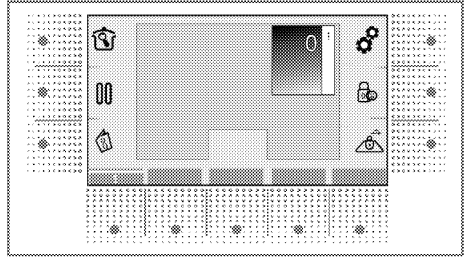
Yüksek güç ayarının (BOOSTER) sıfırdan seçilmesi:

Pişirmenin başlatılması

1. ① tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Endüksiyona uyumlu olan tencerenizi esnek pişirme alanlarından birine yerleştirin.



3. Ocak açıldığında ilk bir dakika içinde tencereyi yerleştirmişseniz, kontrol panelde tencere otomatik algılanıp numara verilecektir.

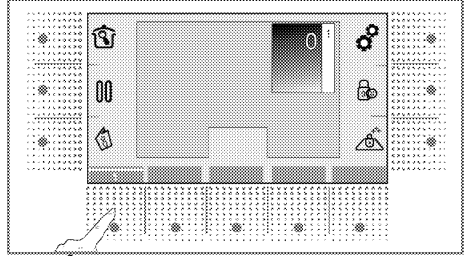


4. Eğer tencere bir dakika sonra yerleştirilmiş ise kontrol paneli tencereyi algılayamaz. ① sembolü yanındaki tuşa dokunarak tencere algılamayı başlatın.

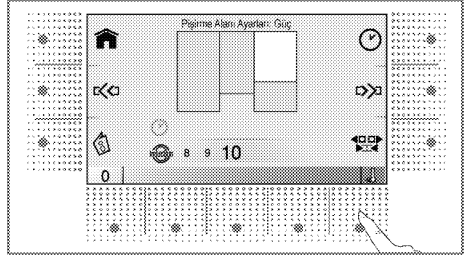


Ocak üzerinde birden fazla tencere mevcut ise kontrol panelde her tencereye ait bir seçim tuşu ve numarası görünecektir.

5. Pişirme yapmak istediğiniz tencereye ait numaranın seçim tuşuna dokunarak o pişirme alanının ayar ekranına ulaşın.



6. "①" sembolünün altındaki tuşa dokunarak sıcaklığı en yüksek seviyeye getirerek yüksek güç ayarını etkinleştirin.

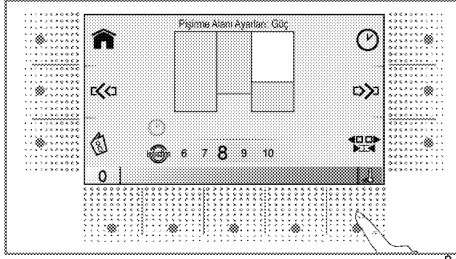


Yüksek güç ayarı ayarlanan pişirme alanı belirli bir süre çalıştıktan sonra otomatik olarak sıfır seviyesine geri döner.

Yüksek güç ayarı süresi için çalışma süresi sınırları tablosuna bakın.

Yüksek güç ayarının (BOOSTER) belirli bir sıcaklık seviyesinde seçilmesi:

1. Pişirme alanı belirli bir sıcaklık seviyesinde çalışırken pişirme alanı numarası tuşuna dokunarak sıcaklık ayar ekranına gelin.



2. Daha önce ayarlı olan sıcaklık seviyesini " " simbolünün altındaki tuşa dokunarak yüksek güç ayarını etkinleştirin.

Pişirme alanı yüksek güç ayarında belirli bir süre çalıştıktan sonra otomatik olarak eski sıcaklık seviyesine geri döner.

Yüksek güç ayarı süresi için çalışma süresi sınırları tablosuna bakın.

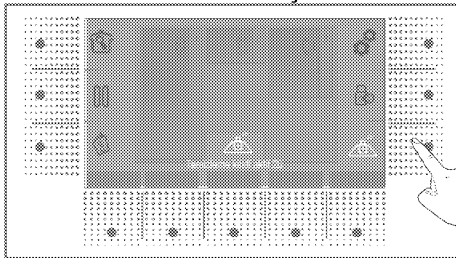
Yüksek güç ayarının (BOOSTER) zamanından önce kapatılması:

Yüksek güç ayarı olan pişirme alanının sıcaklık seviyesini düşürerek yada sıfırlayarak zamanından önce kapatabilirsiniz.

Temizleme kilidi

Temizleme kilidi, ocak açık konumdayken 20 saniye süreyle kontrol panelindeki tüm tuşların çalışmasını engelleyerek, kullanıcının kısa süreli temizleme yapmasına imkan verir. Bu süre boyunca ürün enerji çekmez.

Temizleme kilidinin etkinleştirilmesi



1. Ocak açık konumdayken " " simbolü tuşuna dokunun.

Temizleme kilidi devreye girer ve 20 saniye boyunca kilitle kalır. Ekranda 20 saniyeden geri saymasını gösterir.

20 saniye sonra ocak önceki ayarlarında çalışmaya devam eder.

Temizleme kilidinin süresinden önce devre dışı bırakılması

Temizleme kilidini 20 saniyeden önce kapatmak

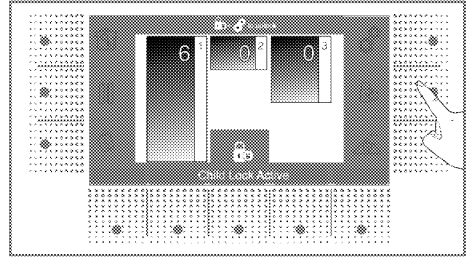
isterseniz , geri sayım devam ederken " " simbolü tuşuna bir kez dokununuz. Temizleme kilidi devre dışı kalır ve ocak önceki ayarlarında çalışmaya devam eder.

Çocuk Kilidi

Ocak kapalıyken, çocukların ocağı açmasını önlemek için, ocağı çocuk kilidi ile korumaya alabilirsiniz.

Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi

1. Ocak aktifken " " simbolü tuşuna birkez dokununuz.



Çocuk kilidi fonksiyonu devreye girer ve ekranda çocuk kilidinin aktif olduğunu gösterir.

Çocuk kilidinin devreden çıkarılması

1. Çocuk kilidi etkinken " " ve " " sembolleri tuşlarına aynı anda dokununuz.

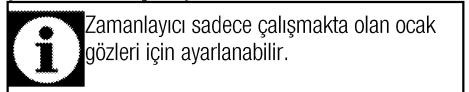
» Çocuk Kilidi fonksiyonu devreden çıkar.

Zamanlayıcı fonksiyonu

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

Zamanlayıcının etkinleştirilmesi

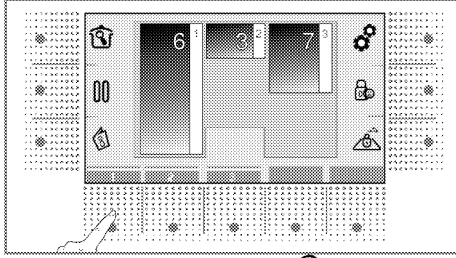
Zamanlayıcı sadece çalışmakta olan pişirme alanı yada alanları için ayarlanabilir.



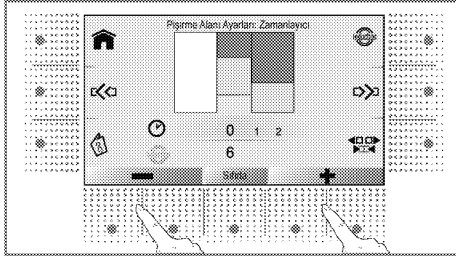
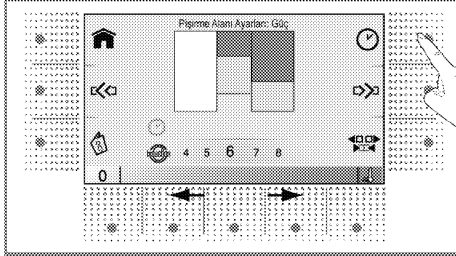


Pişirme alanı ve pişirme alanının sıcaklık değeri seçilmeden, zamanlayıcı ayarlanmaz.

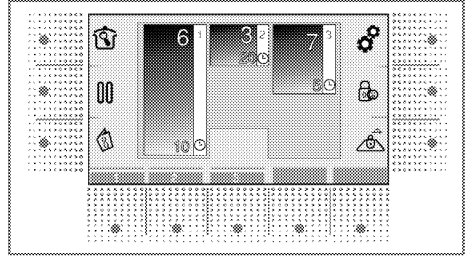
1. Zamanlayıcıyı ayarlamak istediğiniz pişirme alanı numarasının tuşuna dokunun.



2. Sıcaklık ayar alanındayken ⌚ sembolü tuşuna dokunarak etkin olan gözün zamanlayıcısını etkinleştirin.



3. + ve - tuşlarına dokunarak istediğiniz süreyi ayarlayın. 🏠 tuşuna dokunarak zamanlayıcı ayarını onaylayıp ana ekran görüntüsüne gelebilirsiniz yada ⏪ ve ⏩ tuşlarına dokunup diğer pişirme alanlarını etkinleştirerek onlar için de pişirme süresi ayarlayabilirsiniz.



4. Ana ekrana geldiğinizde pişirme alanları için ayarlanan süreler, pişirme alanı sembolünün alt kısmında belirtilir. Örneğin yukarıdaki ekran görüntüsüne göre 1. pişirme alanı 10 dakika 6 sıcaklık seviyesinde, 2. pişirme alanı 20 dakika 3 sıcaklık seviyesinde, 3. pişirme alanı 5 dakika 7 sıcaklık seviyesinde çalışacaktır. Süre sonlarında sırasıyla pişirme alanları otomatik kapanacaktır.



Zamanlayıcısını ayarlamak istediğiniz diğer pişirme alanları için de yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Zamanlayıcıların kapatılması

Ayarlanan süre dolduğu anda ocak gözü 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 sıcaklıkta çalışmaya devam eder.

Zamanlayıcı değerini "00" seviyesine düşürerek kapatma:

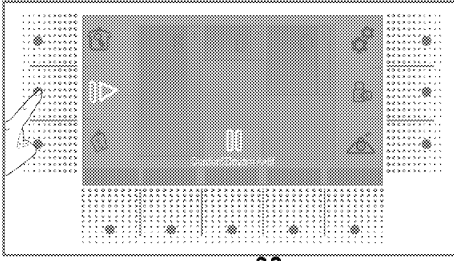
1. Kapatmak istediğiniz pişirme alanı numarasının tuşuna dokunun.
2. ⌚ tuşuna dokunarak pişirme alanının zamanlayıcı ayar ekranına ulaşın.
3. Zamanlayıcı ekranında "0" görününceye kadar ayar alanında - tuşlarına dokunarak değeri azaltın yada direk "Sıfırla" yazısının tuşuna dokunarak ayarı sıfırlayın.

Durdurma fonksiyonu

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



Herhangi bir pişirme alanı için zamanlayıcı ayarlanmışsa, zamanlayıcı, durdurma esnasında çalışmaya devam eder.



1. Ocağınız çalışırken,  sembolü tuşuna dokununuz.
2. Çalışmakta olan tüm pişirme alanları durur.
3. Duran tüm pişirme alanlarını eski ayarlarında tekrar çalıştırmak için  sembolü tuşuna dokununuz.

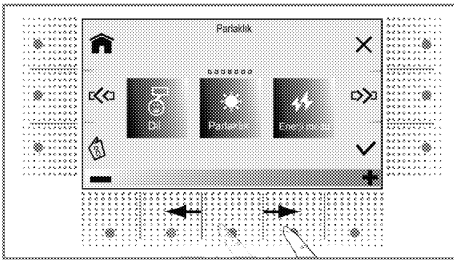
Ayarlar menüsü

Ayarlar menüsünde parlaklık, saat, dil, ses, enerji modu ayarlarını yapabilirsiniz. Güç yönetimi ve demo modu henüz aktif değildir, kullanılamamalıdır.

Ayarlar menüsüne girebilmek için ana menü ekranına ulaşmanız gerekir.  sembolü tuşuna dokunarak anak menü ekranına ulaşabilirsiniz.

Parlaklığın ayarlanması

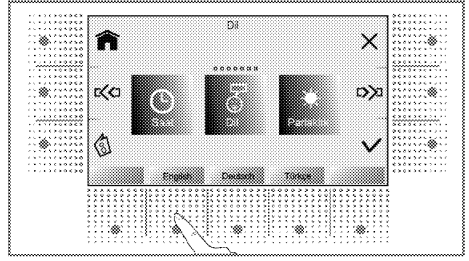
1. Ana menü ekranında  sembolü tuşuna dokunarak ayarlar menüsü ekranına ulaşın.
2.  ve  tuşları ile parlaklık ayarına ulaşın.



3. Parlaklık seviyesini ayarlamak için alt dokunmatik tuşları üzerinde parmağınızı kaydırın.
4.  sembolünün tuşuna dokunarak seçtiğiniz ayarı onaylayın.

Dilin ayarlanması

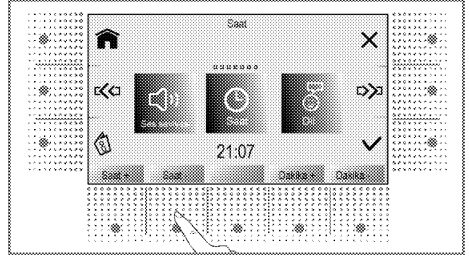
1. Ana menü ekranında  sembolü tuşuna dokunarak ayarlar menüsü ekranına ulaşın.
2.  ve  tuşları ile dil ayarına ulaşın.



3. Ayarlamak istediğiniz dil seçeneğinin tuşuna dokununuz.
4.  sembolünün tuşuna dokunarak seçtiğiniz ayarı onaylayın.

Saatin ayarlanması

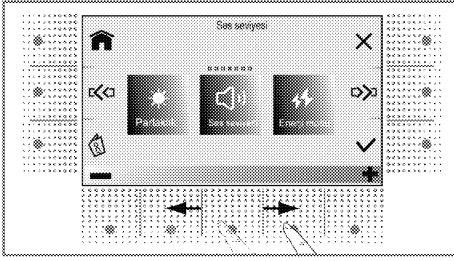
1. Ana menü ekranında  sembolü tuşuna dokunarak ayarlar menüsü ekranına ulaşın.
2.  ve  tuşları ile saat ayarına ulaşın.



3. Saat alanı için "Saat+" ve "Saat-" sembolü tuşlarına, dakika alanı için "Dakika +" ve "Dakika -" sembolü tuşlarına dokunarak saat ayarını yapın.
4.  sembolünün tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

Ses seviyesinin ayarlanması

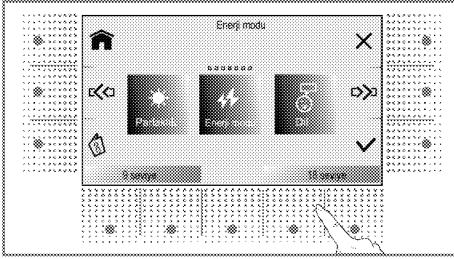
1. Ana menü ekranında  sembolü tuşuna dokunarak ayarlar menüsü ekranına ulaşın.
2.  ve  tuşları ile ses seviyesi ayarına ulaşın.



3. Ses seviyesini seviyesini ayarlamak için alt dokunmatik tuşları üzerinde parmağınızı kaydırın.
4. ✓ sembolünün tuşuna dokunarak seçtiğiniz ayarı onaylayın.

Enerji modunun ayarlanması

1. Ana menü ekranında ⚙️ sembolü tuşuna dokunarak ayarlar menüsü ekranına ulaşın.
2. ⏪ ve ⏩ tuşları ile enerji modu ayarına ulaşın.



3. Ayarlamak istediğiniz enerji seviyesi tuşuna dokununuz. Ocağınız 9 seviyeye ayarlı olarak üretilmektedir.
4. ✓ sembolünün tuşuna dokunarak seçtiğiniz ayarı onaylayın.

i Enerji seviyesi 18 seviye seçildiğinde, pişirme alanlarınız için 1-18 arası sıcaklık seviyesini ayarlayabilirsiniz. Bu seçenekte sıcaklık ayarını, parmağınızı kaydırarak değil "+" yada "-" sembolü tuşlarına dokunarak yapabilirsiniz.

Endüksiyon ocak gözlerinin güvenli ve etkin bir şekilde kullanılması

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

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



Ocağınızda endüksiyon özelliği sahip olan, sağ ve sol pişirme alanlarında 4 adet, orta pişirme alanında 3 adet olmak üzere 11 adet 105x250 mm boyutunda ocak gözleri bulunur. 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.

Çalışma süresi sınırlamaları

Ocak kumandasında bir çalışma süresi sınırlaması vardır. Bir veya daha fazla ocak gözü açık unutulursa, ocak gözü belirli bir süre sonra otomatik olarak devreden çıkar (Bkz. Tablo-1). Ocak gözüne atanmış bir zamanlayıcı varsa, daha sonra zamanlayıcı ekranı da kapanır. Çalışma süresi sınırı, seçilmiş olan sıcaklık seviyesine bağlıdır. Bu sıcaklık seviyesinde içinde azami çalışma süresi uygulanır. Ocak gözü, yukarıda açıklandığı gibi otomatik olarak kapatıldıktan sonra kullanıcı tarafından yeniden çalıştırılabilir.

Tablo-1: Çalışma süresi sınırları

9 seviye

Sıcaklık seviyesi	Çalışma süresi sınırlaması -saat
0	0
1	6
2	5
3	4
4	3
5	2,5
6	2
7	1,5
8	1
9	0,5
10-Yüksek Güç Ayarı (Booster)	10 dakika

19 seviye

Sıcaklık seviyesi	Çalışma süresi sınırlaması -saat
0	0
1	6
2	5

3	5
4	4
5	4
6	3
7	3
8	2,5
9	2,5
10	2
11	2
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
16	0,5
17	0,5
18	0,5
19- Yüksek Güç Ayarı (Booster)	10 dakika

Aşırı ısınma koruması

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

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

Taşmaya karşı emniyet sistemi

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

Hassas güç uyarı

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.

Gürültülü çalışma

Endüksiyon ocağın bazı sesler gelebilir. Bu sesler normaldir ve endüksiyonlu pişirmenin bir parçasıdır.

- Yüksek sıcaklık seviyelerinde ses belirginleşir.
- Tencere alaşımı sese neden 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 soğutan fanın çalışma sesi duyulabilir.

Hata kodları / uyarı mesajları ve hata nedenleri

Tablo-2:

Hata nedeni	Gösterge	Ekran
İki ya da daha fazla tuşa basılmış veya kontrol paneli buhara maruz kalmış.	"E" sembolü yanıp sönür	Ocak gözü ekranı
Ocak fazla ısınmış	 sembolü yanıp sönür	Ocak gözü ekranı
Ocak gözünde uygun tencere yok	 sembolü yanar.	Ocak gözü ekranı
Dokunmatik kontrol kartı donanımsal hata	"Fx***" sembolü yanar.	Zamanlayıcı ekranı
Endüksiyon donanımsal hata	"Ex***" sembolü yanar.	Ocak gözü ekranı
x**: "1,2,...,9"		

	Dokunmatik kontrol panelinde belirebilecek hata mesajlarıyla ilgili açıklamalar hakkında daha fazla bilgi edinmek için Tablo-2 'ye bakın.Fx ve Ex hata durumları düzelmezse servis çağırın.
	Dokunmatik kontrol panelinin yüzeyi yoğun buhara maruz kalırsa tüm kontrol sistemi devre dışı kalır, sinyal sesi duyulur ve ekranda "E" yanıp sönür.
	Dokunmatik kontrol panelinin yüzeyini temiz tutun. Hatalı çalışma uyarısı verilebilir.

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.



UYARI:

Bakım ve temizlik işlemlerine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
Elektrik çarpması tehlikesi vardır!



UYARI:

Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin.
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.
- Ürünün temizliği için özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Paslanmaz veya inoks yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayın.



Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Ocağın temizlenmesi

Camsı seramik Yüzey

Camsı seramik yüzey (vitroseramik) üzerinde, temizlik maddeleri de kalmayacak şekilde soğuk su ile silinmeli ve yumuşak bir bez ile kurulmalıdır. Artıklar ocağın bir sonraki kullanımında camsı seramik yüzeye zarar verebilir. Camsı seramik (vitroseramik) yüzeydeki kurumuş artıklar hiçbir koşulda tırtıklı bıçaklarla, bulaşık teliyle veya benzeri araçlarla sıyrılmamalıdır. Kalsiyum lekelerini (sarı lekeler) piyasada bulunan kireç gidericilerle veya sirke ya da limon suyu gibi kireç sökücü bir maddeyle çıkarın. Yüzey çok fazla kirlenmişse, temizleyici maddeyi bir süngerle sürün ve iyice işlemesi için uzun süre bekleyin. Daha sonra ıslak bezle ocağın yüzeyini temizleyin.



Koyu krema ve şurup gibi şeker esaslı yiyecekler yüzeyin soğumasını beklemeden derhal temizlenmelidir. Aksi takdirde camsı seramik yüzey kalıcı olarak zarar görebilir.

Zaman içinde kaplamalarda ve diğer yüzeylerde hafif renk solması meydana gelebilir. Bu ürünün çalışmasını etkilemez.

Camsı seramik yüzeyde meydana gelen renk atmaları ve lekeler normal bir durum olup bir kusur değildir.

7 Sorun giderme

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- Metal parçalar ısındığı zaman genişerek ses çıkarabilir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

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.*
- Ocak açma/kapama tuşuna basıldığında açılmıyor ise >>> **Fişi çekin ve takmadan önce 20 saniye bekleyin.**
- Aşırı ısı koruması vardır. >>> **Ocağınızın soğumasını bekleyin.**
- Uygun tencere kullanılmıyor olabilir. >>> **Tencerenizi kontrol edin.**

Ocak gözü ekranında sembolü sürekli yanıyor.

- Çalıştırılan ocak gözünün üzerine tencere koyulmamış olabilir. >>> Ocak gözü üzerinde tencere olup olmadığını kontrol edin.
- Tencereniz endüksiyon uyumlu olmayabilir. >>> Tencerenizin endüksiyon 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 endüksiyon ocağa uyumlu olmayabilir. >>> Tencerenizin endüksiyon 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.



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

8 Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Arçelik Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

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

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

Çağrı Merkezimize ayrıca www.arçelik.com.tr adresindeki "Tüketici Hizmetleri" bölümünde bulunan formu doldurarak veya 0216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz:

Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş. Ankara Asfaltı Yanı,34950 Tuzla/İSTANBUL

Arçelik Çağrı Merkezi 444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız)

**Diğer Numara
0216 585 8 888**

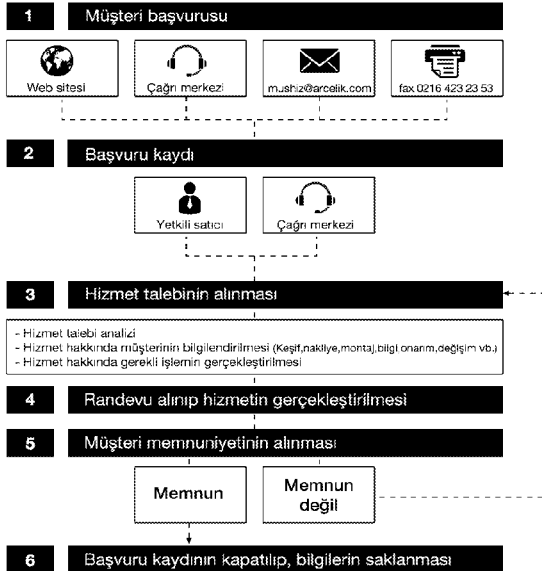
Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

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

Müşteri Memnuniyeti Politikası

Arçelik A.Ş. olarak, hizmet verdiğimiz markamızın müşteri istek ve önerilerinin müşteri profili ayrımı yapılmaksızın her kanaldan (çağrı merkezi, e-posta, www.arçelik.com.tr, faks, mektup, sosyal medya, bayi) rahatlıkla iletilebildiği, izlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplandığı, bu kayıtların yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alındığı, değerlendirildiği ve süreçlerin sürekli kontrol edilerek iyileştirildiği, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul etmiş müşteri odaklı bir yaklaşımı benimsemekteyiz. Yaklaşımımıza paralel olarak tüm süreçler yönetim sistemi ile entegre edilerek, birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmiş olup, yönetim hedefleri de bu sistem üzerinden beslenmektedir.

Hizmet talebinin değerlendirilmesi



Ankastre ocak

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.- PCİ tesislerinde yapılmıştır.

Ürününüz, Arçelik A.Ş.- Pişirici Cihazlar İşletmesi, Yukarı Soku Mahallesi Arçelik Sokak No.1, Bolu - Türkiye adresinde üretilmiştir.

Üretici firma: Arçelik A.Ş.

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

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

ARÇELİK A.Ş.
Karaağaç Caddesi No:2-6
Sütlüce 34445 İSTANBUL
0212 314 34 34

Ankastre ocak

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 yada başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içerisinde, yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 20 iş günüdür. Bu süre mamulün Yetkili Servis atölyelerimize, Yetkili Servis atölyelerimizin bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, imalatçı yada ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanuncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir ürünü tüketicinin 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;

Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

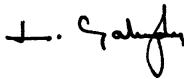
-Tüketicie teslim tarihinden itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili Satıcımız, bayi, acente temsilciliği, ithalatçı yada imalatçısından birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme bedel iadesi ve ayıp oranında indirimi talep edilebilir.

ARÇELİK AŞ.

GENEL MÜDÜR



GENEL MÜDÜR YRD.



Seri No:

Tip:

Teslim Tarihi, Yeri:

Fatura Tarihi, No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel-Faks:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

Bu bölümü, ürünü aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.