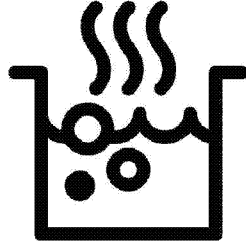


# Ankastre Ocak

Kullanma Kılavuzu



DOI 802 S

TR

# Değerli Müşterimiz,

## Lütfen ürünü kullanmadan önce bu kılavuzu okuyun.

ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

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

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

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Ölüm veya yaralanmalarla sonuçlanabilecek tehlike.

**DUYURU** Ürün veya çevresiyle ilgili maddi hasarla sonuçlanabilecek tehlike.



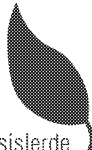
Sıcak yüzeylere temas sonucu yanma ile sonuçlanabilecek tehlike.



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Kullanma kılavuzunu okuyun.



**1 Güvenlik talimatları 4**

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Kullanım amacı.....                                   | 4  |
| Çocuk, savunmasız kişi ve evcil hayvan güvenliği..... | 4  |
| Elektrik güvenliği.....                               | 5  |
| Taşıma güvenliği.....                                 | 6  |
| Kurulum güvenliği.....                                | 6  |
| Kullanım güvenliği.....                               | 6  |
| Sıcaklık uyarıları.....                               | 8  |
| Aksesuar kullanımı.....                               | 8  |
| Pişirme güvenliği .....                               | 8  |
| Havalandırma güvenliği .....                          | 9  |
| İndüksiyon .....                                      | 9  |
| Bakım ve temizlik güvenliği.....                      | 10 |

**2 Çevre Talimatları 11**

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| Atık yönetmeliği.....                                          | 11 |
| AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması ..... | 11 |
| Ambalaj bilgisi .....                                          | 11 |
| Enerji tasarrufu için öneriler.....                            | 11 |

**3 Ürününüz 12**

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Ürün tanıtımı .....                           | 12 |
| Ürün kontrol panel tanıtımı ve kullanımı .... | 13 |
| Ocak kontrolü .....                           | 13 |
| Ocak genel bilgiler .....                     | 14 |
| Teknik özellikler .....                       | 15 |

**4 İlk kullanım 16**

|                   |    |
|-------------------|----|
| İlk temizlik..... | 16 |
|-------------------|----|

**5 Ocağın kullanılması 17**

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Ocak kullanımı hakkında genel bilgiler ..... | 17 |
| Kontrol paneli.....                          | 21 |

**6 Havalandırmanın kullanılması 29**

|                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Havalandırma kullanımı hakkında genel bilgiler.....                                                 | 29 |
| Havalandırma modları .....                                                                          | 29 |
| Cihazın dış dolaşım moduna alınması için ayarlar kısmından cf5 ayarı uygun hale getirilmelidir..... | 29 |
| Havalandırmanın kullanılması .....                                                                  | 29 |

**7 Pişirme hakkında genel bilgiler 31**

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Ocakta pişirme ile ilgili genel uyarılar ..... | 31 |
|------------------------------------------------|----|

**8 Bakım ve temizlik 32**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Genel temizlik bilgileri.....       | 32 |
| Ocağın temizlenmesi.....            | 33 |
| Kontrol panelinin temizlenmesi..... | 33 |
| Havalandırmanın temizlenmesi .....  | 33 |

# 1 Güvenlik talimatları

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



## Kullanım amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari kullanıma uygun değildir.
- Ürünü bahçelerde, balkonlarda ya da diğer dış ortamlarda kullanmayın. Bu ürün, evde ve dükkan, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfaklarında kullanılmak için uygundur.
- **UYARI:** Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.



## Çocuk, savunmasız kişi ve evcil hayvan güvenliği

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duygusal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksikliği bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar ürünle oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar

tarafından

gerçekleştirilmemelidir.

- Bu ürün, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar ürünle oynamadıklarına emin olunacak şekilde gözetim altında tutulmalıdır.
- Elektrikli ürünler çocuklar ve evcil hayvanlar için tehlikelidir. Çocuklar ve evcil hayvanlar ürünle oynamamalı, ürünün üzerine tırmanmamalı veya içerisine girmemelidir.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayın.
- Çocukların tutup çekmemesi ve yanmamaları için tencere ve tavaların kulpunu tezgah tarafına çevirin.
- **UYARI:** Kullanımı sırasında, ürünün erişilebilir yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun. Yaralanma ve boğulma tehlikesi vardır.



## **Elektrik güvenliği**

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

bükülmemeli, ezilmemeli ve herhangi bir ısı kaynağı ile temas etmemelidir.

- Sadece orijinal kablo kullanın. Kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.
- Elektrik kablosu hasarlıysa oluşabilecek tehlikeleri önlemek amacıyla üretici, yetkili servis veya ithalatçı firmanın tarif edeceği bir kişi tarafından değiştirilmelidir.



### **Taşıma güvenliği**

- Ürünü taşımadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Ürünü taşımanız gerektiğinde, balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın. Ürünün çıkabilen veya hareketli parçalarının zarar görmemesi ve ürüne zarar vermemesi için ürüne bantla sıkıca sabitleyin.
- Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görüntüsünü kontrol edin.



### **Kurulum güvenliği**

- Ürün kurulmadan önce üründe herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin.

Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın.

- Ürünü ısı kaynaklarının (kalorifer, soba, vb.) yakınına kurmayın.
- Ürünün tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.



### **Kullanım güvenliği**

- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.
- Ürünü uzun süre kullanmayacağınız durumlarda fişini çekin ya da sigorta kutusundan sigortayı kapatın.
- Arızalı ya da hasarlı ürünü çalıştırmayın. Ürünün varsa elektrik/gaz bağlantılarını kesin ve yetkili servisi çağırın.
- **UYARI:** Ocak yüzeyi çatlamışsa, elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Herhangi bir şeye ulaşmak için ya da farklı bir nedenle ürün üzerine çıkmayın.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesneler tutuşabilir.

Yanıcı nesneleri kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyin.

- Dökme demir, alüminyum ya da alt kısımları hasarlı/pürüzlü pişirme kapları, cam yüzeyin çizilmesine yol açabilir. Pişirme kaplarının yerini değiştirirken kapları daima kaldırın, yüzey üzerinde kaydırmayın.
- Ocak yüzeyi ve nemden kaynaklanan buhar basıncı, tencerenin kaymasına ya da hoplamasına sebep olabilir. Bu nedenle tencere altının ve ocak yüzeyinin her zaman kuru olmasına dikkat edin.
- Bu ürün uzaktan kumanda veya harici bir saatle kullanıma uygun değildir.
- Ürününüzü yağ tutucu filtresiz çalıştırmayın. Ürününüz çalışırken filtreleri yerinden çıkarmayın. Güvenlik için yağ filtresi ve sıvı koruma plastiği parçalarında manyetik switch kullanılmaktadır. Bu parçaların montajı yapılmadan ürün çalışmayacaktır.
- Kızartma cinsi yemekler yaparken ocağınızın başından ayrılmayın, yemek yaparken yağlar alev alabilir, kızgın yağ yangına sebebiyet verebilir.

Bu nedenle örtü ve perdelere dikkat edin.

- Temizleme periyodik sürelerle uygun yapılmaz ise davlumbazınızda yanma riski oluşabilir.
- Gaz veya diğer bir yakıtı yakan cihazlar çalışırken aynı anda ocaklı fırın davlumbazı da kullanıldığında odada yeterli havalandırma bulunmalıdır. (Sadece havayı odaya geri veren cihazlar için geçerli değildir)
- Havalandırmanın kullanılacağı ortamda akaryakıt veya gaz halindeki yakıtlarla çalışan, örneğin kat kaloriferi gibi, bu cihazın egzostu bulunduğu hacimden tam anlamıyla yalıtılmış veya cihaz hermetik tip olmalıdır.
- Eğer, ortamda, akaryakıt veya gaz halindeki yakıtlarla çalışan bir cihaz daha varsa ortamın yeterli şekilde havalandırılması gereklidir.
- Havalandırma ile birlikte, elektrik enerjisinden başka bir enerji ile çalışan başka bir cihazın daha aynı ortamda bulunması halinde, havalandırma tarafından diğer cihazın egzostunun tekrar odaya çekilmemesi için

odada ki negatif basınç en fazla 0.04 mbar olmalıdır.

- Sobaların bağlı olduğu bacalara, atık gazın atıldığı bacalara veya alev yükselen bacalara bağlantı yapmayın. Çıkış havasının boşaltılması ile ilgili yetkililerin kurallarına uyun.
- Yukarıdaki uyarılara uyulmamasından kaynaklanan sorunlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Talimatlar doğrultusunda temizlik yapılmaması durumunda yangın riski vardır.
- Filtrenizi normal kullanımda 1 aylık sürelerde temizlemeniz önerilmektedir.
- Ürün sıcaklığı yüksek olabilir. Yanıcı cisimleri veya sprey tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyin.



### **Sıcaklık uyarıları**

- **UYARI:** Ürün çalışırken açığındaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.

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



### **Aksesuar kullanımı**

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



### **Pişirme güvenliği**

- **UYARI:** Pişirme işleminin gözetlenmesi gerekir. Kısa süreli pişirme işlemleri sürekli olarak gözetlenmelidir.
- **UYARI:** Katı veya sıvı yağlı pişirmelerde ocak başından ayrılmak tehlikelidir ve yangına neden olabilir. Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın; ürünün elektrik bağlantısını kesin ve sonra alevleri bir kapak ya da yangın örtüsü (vb.) ile örtün.

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



### **Havalandırma güvenliği**

- **Zehirlenme Tehlikesi!** Ürün çalışırken, tüm ev içerisinden hava çekilir. Yeterli havalandırma sağlanmadığı takdirde hava akımı oluşarak ev içerisinde yanma sonucu açığa çıkan atık ve zehirli gazlar geri emilir. Ürünü hava dolaşımı sağlayan ve zehirli gaz çıkartabilecek ürünlerle (odun, gaz, yağ ve kömür sobaları, şofbenler, su ısıtıcıları vb.) birlikte çalıştırmayın.
- Binanızın havalandırma ve baca sisteminin yeterliliğini mutlaka yetkili kişilere kontrol ettirin.



### **İndüksiyon**

- Ocağınızın elektrikle çalışan gözleri, ileri "İndüksiyon" teknolojisiyle donatılmıştır. Zaman ve enerji tasarrufu sağlayan indüksiyon ocak gözlerinde mutlaka indüksiyonla pişirmeye uygun

tencereler kullanılmalıdır; aksi takdirde ocak gözü çalışmaz.

Detaylı bilgi için "Tencere seçimi" bölümüne bakın. ,

- İndüksiyon ocak manyetik alan yarattığı için kalp pili ya da insülin pompası gibi cihazlar kullanan kişiler için zararlı etkiler doğurabilir. Elektromanyetik alan kalp pili ayarlarını etkileyebileceğinden, açılırken indüksiyonlu ocakla aranızda en az 60 cm mesafe bırakmanız önerilir.
- Kullandıktan sonra ocak gözünü kendi kontrol panelinden kapatın, tencere algılayıcısına güvenmeyin.
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler ısınacakları için ocak gözüne yerleştirilmemelidir.
- Ocağın altındaki çekmecelerde muhafaza edilen metal eşyalar uzun ve yoğun kullanım sırasında çok ısınabilir. Ocak altındaki çekmecelerde metal eşya muhafaza etmeyin.
- Endüksiyon ocak üzerine cep telefonu, tablet, bilgisayar gibi elektronik ürünleri koymayın. Ürünleriniz zarar görebilir.



## **Bakım ve temizlik güvenliđ**

- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Pişirme kaplarının tabanına bulaşan tuz, şeker kalıntıları ya da cam yüzey üzerindeki

bu tip parçacıklar camın çizilmesine ve çatlamasına sebep olabilir. Pişirme kabını koymadan önce tabanının temiz olmasına dikkat edin. Cam seramik yüzeyi temiz tutun.

- Yağ filtresi üründen çıkarılırken alt kısımda yoğunlaşma kaynaklı sıvı toplanması yaşanabilmektedir. Pişirme sonrası temizlik için filtre çıkarılırken bu sıvının ürünün içine dökülmeden alınması temizleme kolaylığı açısından önemlidir.

## 2 Çevre Talimatları

### Atık yönetmeliği

#### AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması



Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE Yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yüklemeye kapağının kilit mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

### Ambalaj bilgisi

- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

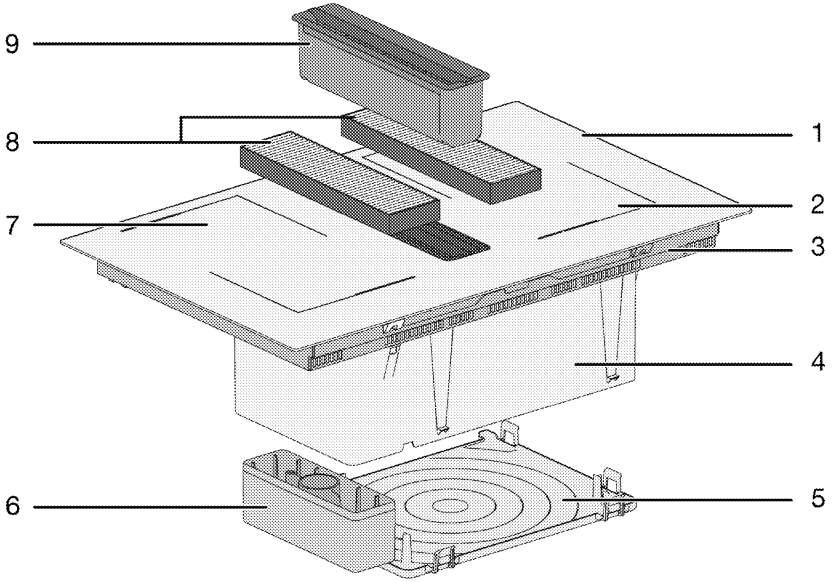
### Enerji tasarrufu için öneriler

EU 66/2014'e göre enerji verimliliği ile ilgili bilgiler ürünle birlikte verilen ürün fişinde bulunabilir. Aşağıdaki öneriler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.
- Ocak gözüne uygun büyüklükte ve kapaklı tencere/tavalı kullanın. Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere seçin. Doğru boyda uygun olmayankaplar için gereğinden fazla enerjiye ihtiyaç vardır.
- Ocak pişirme alanları ve tencere tabanlarını temiz tutun. Kir, pişirme alanı ile tencere tabanı arasındaki ısı aktarımını azaltır.

### 3 Ürününüz

#### Ürün tanıtımı



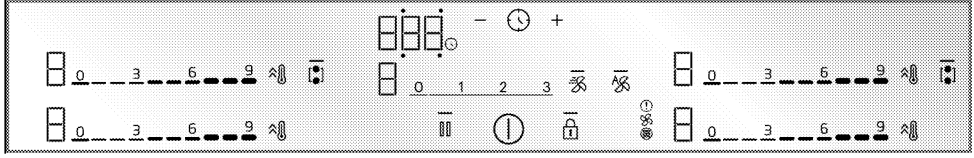
- 1 Pişirme cam yüzeyi
- 2 İndüksiyon ocak gözü
- 3 Alt muhafaza
- 4 Havalandırma grubu
- 5 Alt kapak

- 6 Atık su haznesi
- 7 İndüksiyon ocak gözü
- 8 Karbon Filtre
- 9 Yağ Filtresi

## Ürün kontrol panel tanıtımı ve kullanımı

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

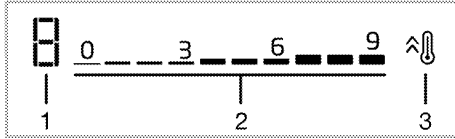
### Ocak kontrolü



### Tuşlar ve semboller

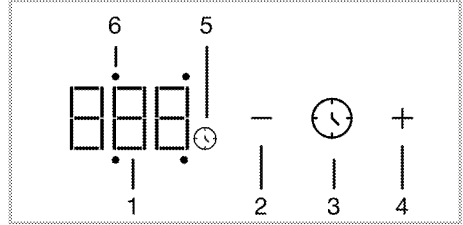
- : İlgili tuşun çalıştığını gösteren ışık
- ⌚ : Açma/kapatma tuşu
- 🔒 : Tuş kilidi tuşu
- 🔥 : Geniş yüzeyli ocak birleştirme tuşu
- 🔥 : Hızlı Isıtma tuşu/Yüksek güç ayarı (Booster) tuşu
- 🧼 : Temizleme kilidi tuşu
- ⌚ : Zamanlayıcı tuşu
- ⬆️ : Zamanlayıcı artırma tuşu
- ⬇️ : Zamanlayıcı azaltma tuşu

\* Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.



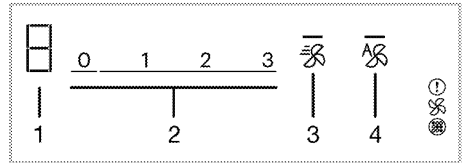
### Ocak gözü ekranı

- 1 İlgili ocak gözünün sıcaklık – debi kademe göstergesi
- 2 Sıcaklık seviyesi – debi kademesi için ayar alanı
- 3 Hızlı Isıtma tuşu/Yüksek güç ayarı (Booster) tuşu



### Zamanlayıcı ekranı

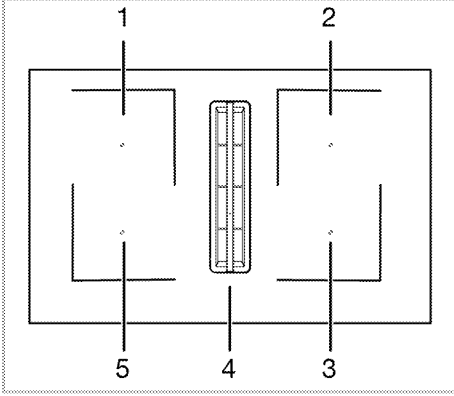
- 1 Zamanlayıcı göstergesi
- 2 Zamanlayıcı azaltma tuşu
- 3 Zamanlayıcı tuşu
- 4 Zamanlayıcı artırma tuşu
- 5 Zamanlayıcı sembolü
- 6 İlgili ocak gözünün zamanlayıcı aktiflik ledi



### Havalandırma ekranı

- 1 Havalandırma kademe göstergesi
- 2 Havalandırma seviyesi ayar alanı
- 3 Booster tuşu
- 4 Havalandırma otomatik mod tuşu

## Ocak genel bilgiler



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

Ocağınızda geniş yüzeyli (esnek) ocak pişirme yüzeyi/yüzeyleri (Flexi) mevcuttur. Bu pişirme yüzeyini ayrı bağımsız ocak gözleri olarak çalıştırabilirsiniz. Büyük pişirme kaplarınızla yapacağınız pişirmeler için bu ocak gözleri için birleştirme fonksiyonunu etkinleştirerek tek bir pişirme yüzeyine dönüştürebilirsiniz. Bu gözler için uygun tencere kullanımı ve birleştirme fonksiyonu "Ocağın kullanılması" bölümünde anlatılmaktadır.

## Teknik özellikler

### Genel özellikler

|                                                           |                                        |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Ürün dış boyutları<br>(yükseklik/genişlik/derinlik)       | 223,5 mm*/820 mm/520 mm                |
| Ocak kurulum boyutları (genişlik/derinlik)                | 740 (+2)mm /490 (+2)mm                 |
| Voltaj/frekans                                            | 1N 220-240 / 2N 380-415V ~ 50/60 Hz    |
| Üründe kullanılan/kullanıma uygun kablo<br>tipi ve kesiti | min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Toplam elektrik tüketimi                                  | maks. 7.4 kW                           |

### Ocak gözleri

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| Sol arka | <b>İndüksiyon ocak gözü</b> |
| Boyut    | 180x210 mm                  |
| Güç      | 2200 W / Booster: 3100 W    |
| Sol ön   | <b>İndüksiyon ocak gözü</b> |
| Boyut    | 180x210 mm                  |
| Güç      | 2200 W / Booster: 3100 W    |
| Sağ ön   | <b>İndüksiyon ocak gözü</b> |
| Boyut    | 180x210 mm                  |
| Güç      | 2200 W / Booster: 3100 W    |
| Sağ arka | <b>İndüksiyon ocak gözü</b> |
| Boyut    | 180x210 mm                  |
| Güç      | 2200 W / Booster: 3100 W    |

### Havalandırma özellikleri

|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| Konrol    | 3 seviye + 1 Booster  |
| Emiş Gücü | 630 m <sup>3</sup> /h |

Teknik tabloda belirtilen ocak yüksekliği, ürünün alt muhafaza yükseliğidir.

- i** Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.
- i** Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.
- i** Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

## 4 İlk kullanım

Ürününüzü kullanmaya başlamadan önce aşağıdaki bölümlerde anlatılanların sırasıyla yapılması önerilir.

### İlk temizlik

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

### DUYURU

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

## 5 Ocağın kullanılması

### Ocak kullanımı hakkında genel bilgiler

#### Genel uyarılar

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

kaydırmak yerine kaldırarak istediğiniz ocak gözünün üzerine koyun.

#### İndüksiyon ocağın çalışma prensibi

İndüksiyonlu ocak açık bir devreye benzer. Üzerine indüksiyona uyumlu pişirme kabı konulduğunda devre tamamlanır ve cam yüzeyinin hemen altında bulunan bir elektronik sistem manyetik alan üretir. Kabin metal tabanı bu manyetik alandan enerji alarak ısınır. Böylece ısı ocağın yüzeyinde değil; doğrudan üzerindeki kapta üretilmiş olur. Cam yüzey pişirme kabının sıcaklığı ile ısınır.

#### İndüksiyon ile pişirmenin avantajları

İndüksiyon ocaklar, ısı doğrudan pişirme kabına aktarıldığı için bazı avantajlar sağlar.

- Pişirme sırasında taşan yemekler, pişirme cam yüzeyi direk ısıtılmadığından hızlı yanmaz. Daha kolay temizlik sağlanır.
- Isı doğrudan pişirme kabında oluştuğundan, pişirme daha hızlı olur. Böylece diğer ocak tiplerine göre zaman ve enerji tasarrufu sağlar.
- Isı doğrudan pişirme kabına verildiği için ısı kaybı oluşmaz daha verimli bir pişirme sağlar.
- Pişirme kabı ocak yüzeyinden alındığı anda ısı aktarımı durması ve pişirme yüzeyinin doğrudan ısınmaması pişirme esnasında olabilecek muhtemel kazalara karşı daha güvenli bir kullanım sağlar.

#### Güvenli bir kullanım için:

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

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

### Pişirme kapları

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

### Uygun kaplar:

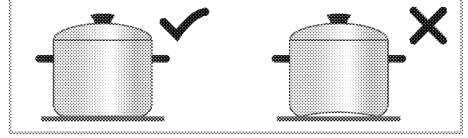
- Dökme demir kaplar
- Emaye çelik kaplar
- Çelik ve paslanmaz çelik kaplar (İndüksiyon uyumlu olduğu belirtilen etikete veya uyarıya sahip olan)

### Uygun olmayan kaplar:

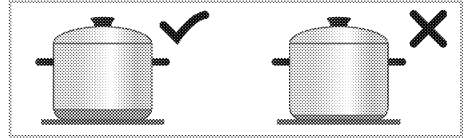
- Alüminyum kaplar
- Bakır kaplar
- Piring kaplar
- Cam kaplar
- Toprak kaplar
- Seramik ve porselen

### Öneriler:

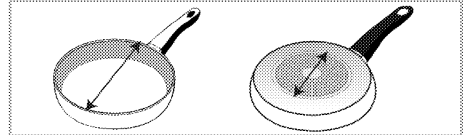
- Sadece düz tabanlı pişirme kapları kullanın. İçbükey ya da dışbükey tabanlı kapları kullanmayın.



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

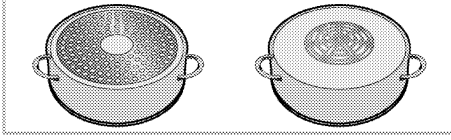


- Bazı pişirme kaplarının tabanı gerçek çapından daha küçük bir ferromanyetik alana sahiptir. Ocak gözü tarafından sadece bu alan ısıtılır. Bu nedenle ısı eşit bir şekilde dağılmaz ve pişirme performansı düşer. Ek olarak bu tür pişirme kapları büyük indüksiyon gözleri tarafından algılanmayabilir. Bunun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



- Bazı pişirme kapları, alüminyum gibi ferromanyetik olmayan materyalleri

içeren bir tabana sahiptir. Bu tip pişirme kapları yeterince ısınmayabilir ya da induksiyon ocak gözü tarafından hiç algılanmayabilir. Bazı durumlarda kötü tencere uyarısı görülebilir.



### Pişirme kabı testi

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

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

### Önerilen pişirme kabı boyutları

| Ocak gözü boyutu - mm               | Tencere çapı - mm   |
|-------------------------------------|---------------------|
| 210x190                             | min. 100 - maks 210 |
| Geniş (esnek) yüzeyli pişirme alanı | en 210 - boy 390    |

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

Kaynama; tava tipine, boyutuna ve pişirme bölgesi alanına bağlıdır. Homojen bir kaynatma için geniş pişirme alanı kullanılabilir. İndüksiyonlu ocaklarda daha geniş pişirme alanı kullanılması enerji israfı sağlamaz çünkü ısı sadece ilgili tava alanını kaplar.

### Pişirme kabının otomatik algılanması

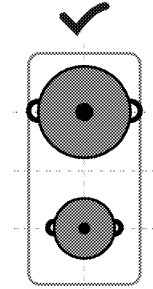
Ocağınızın üzerine induksiyona uyumlu herhangi bir pişirme kabı yerleştirdiğinizde, ocağınızın pişirme kabının hangi ocak gözündeki bulunduğunu otomatik algılayarak kontrol panel üzerinde yönlendirme yapar.

### Geniş yüzeyli (esnek) ocak pişirme alanı

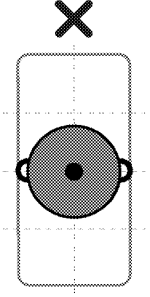
Ocağınızda geniş yüzeyli (esnek) ocak pişirme yüzeyi/yüzeyleri (Flexi) mevcuttur. Bu pişirme yüzeyini küçük pişirme kaplarınız için ayrı bağımsız ocak gözleri olarak çalıştırabilirsiniz. Büyük pişirme kaplarınızla yapacağınız pişirmeler için bu ocak gözleri için birleştirme fonksiyonunu etkinleştirerek tek bir pişirme yüzeyine dönüştürebilirsiniz.

### İki bağımsız ocak gözü olarak

Geniş yüzeyli ocak gözündeki ön ve arka olarak iki pişirme alanına sahiptirler. Bu gözleri iki bağımsız ocak gözü olarak iki farklı pişirme kabı ile farklı sıcaklık seviyeleri için kullanabilirsiniz. Pişirme kaplarını, ayrı pişirme alanlarını ortalayacak şekilde yerleştirin.

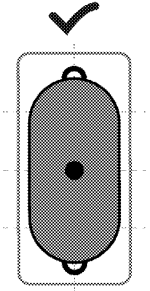


### İki bağımsız ocak gözü olarak



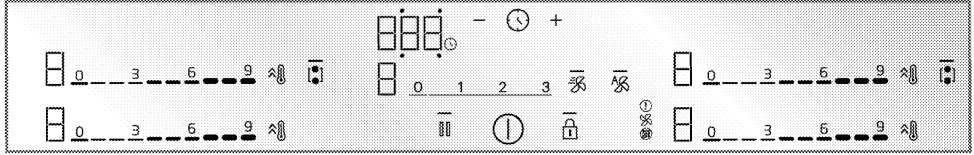
Tek bir pişirme kabıyla yapacağınız pişirmelerde, kabın ön ya da arka pişirme alanını ortalayacak şekilde yerleştirin. Pişirme alanının tam ortasına pişirme kabını yerleştirmeyin.

### Tek bir ocak gözü olarak



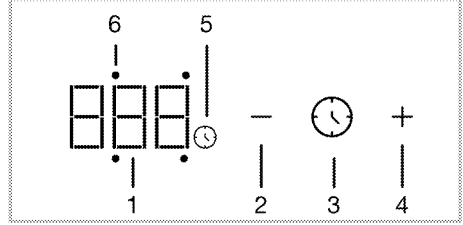
Büyük pişirme kaplarında yapacağınız pişirmeler için, kabı her iki ocak alanının merkezlerini kaplayacak ve pişirme alanını ortalayacak şekilde yerleştirin.

## Kontrol paneli



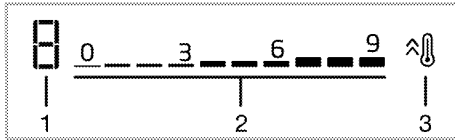
### Tuşlar ve semboller

- : İlgili tuşun çalıştığını gösteren ışık
  - ⌚ : Açma/kapatma tuşu
  - 🔒 : Tuş kilidi tuşu
  - 🔥 : Geniş yüzeyli ocak birleştirme tuşu
  - ⚡ : Hızlı Isıtma tuşu/Yüksek güç ayarı (Booster) tuşu
  - 🧼 : Temizleme kilidi tuşu
  - ⌚ : Zamanlayıcı tuşu
  - ⬆️ : Zamanlayıcı artırma tuşu
  - ⬆️ : Zamanlayıcı azaltma tuşu
- \* Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.



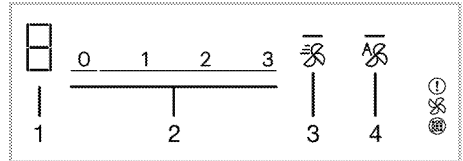
### Zamanlayıcı ekranı

- 1 Zamanlayıcı göstergesi
- 2 Zamanlayıcı azaltma tuşu
- 3 Zamanlayıcı tuşu
- 4 Zamanlayıcı artırma tuşu
- 5 Zamanlayıcı sembolü
- 6 İlgili ocak gözünün zamanlayıcı aktiflik ledi



### Ocak gözü ekranı

- 1 İlgili ocak gözünün sıcaklık – debi kademe göstergesi
- 2 Sıcaklık seviyesi – debi kademesi için ayar alanı
- 3 Hızlı Isıtma tuşu/Yüksek güç ayarı (Booster) tuşu



### Havalandırma ekranı

- 1 Havalandırma kademe göstergesi
- 2 Havalandırma seviyesi ayar alanı
- 3 Booster tuşu
- 4 Havalandırma otomatik mod tuşu

## Kontrol paneli için genel uyarılar

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

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

**i** 20 saniye içerisinde herhangi bir işlem yapılmazsa, ocak otomatik olarak bekleme (stand-by) moduna döner.

**i** Herhangi bir tuşa (⏻ tuşuna) uzun süre dokunulduğunda ürün "FF" uyarısı verir.

**i** Aktif çalışmakta olan ya da seçilen tuşların üzerinde bulunan — ışığı yanar.

## Ocağın açılması

1.Kontrol paneldeki ① tuşuna dokununuz.  
» Ocak kullanıma hazırdır.

## Ocağın kapanması

1.Kontrol paneldeki ① tuşuna dokununuz.  
» Ocak kapanır ve bekleme (stand-by) moduna döner.

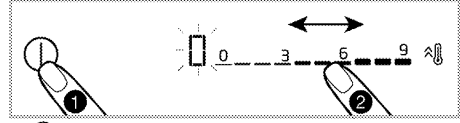
## Kalan ısı göstergesi

Kontrol panelde her bir ocak gözü için kalan ısı göstergesi bulunur. Bu gösterge ocak kapandığında hala sıcak olduğunu belirtir. Kalan ısı göstergesi kayboluncaya kadar ilgili ocak gözüne/gözlerine dokunmayın.

| Sembol | Açıklama        |
|--------|-----------------|
| H      | Yüksek sıcaklık |
| h      | Düşük sıcaklık  |

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

## Ocak gözlerinin açılması (pişirme bölümü) ve sıcaklık seviyesinin ayarlanması



1.① tuşuna dokunarak ocağı açın.

» Ocak gözü ekranlarında "0" sembolü görünür.

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

Sıcaklık seviyesi bazı modellerde 1,2,3...19 olarak devam ederken, bazı modellerde 1,1.,2,2. ... 9. olarak devam etmektedir. Bu durum ürün modeline göre değişir.

## Ocak gözlerinin kapatılması:

Seçili bir ocak gözü 2 farklı şekilde kapatılabilir:

1.**Sıcaklığı "0" seviyesine düşürerek**

Ocak gözünü, sıcaklık ayarını "0" seviyesine düşürerek kapatabilirsiniz.

2.**İstenen ocak gözü için zamanlayıcıyla kapama fonksiyonunu kullanarak**

Süre dolunca, zamanlayıcı, kendisine bağlı ocak gözünü kapatır. Tüm ekranlar "0" veya "00" değerini gösterir. Ocak gösterge ekranındaki ⌚ sembolü kaybolur.

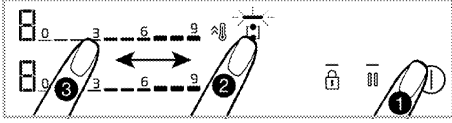
Ocak gözü için zamanlayıcı ayarı ilerleyen bölümlerde anlatılmaktadır.

## Geniş yüzeyli ocak gözünün (flexi) birleştirilmesi (ürününüzde geniş yüzeyli ocak gözü varsa)

1.① tuşuna dokunarak ocağı açın.

2.⏻ tuşuna dokununuz.

» Sol ocak gözleri ekranında 0 sembolü görünür ve ⏻ tuşunun — ışığı yanar.



3. Ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak sıcaklık seviyesini **0** ile **9** arasında ayarlayın.

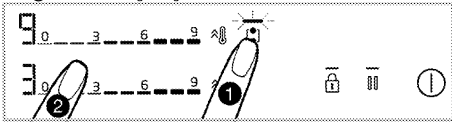
Sıcaklık seviyesi bazı modellerde 1,2,3...19 olarak devam ederken, bazı modellerde 1,1.,2,2. ... 9. olarak devam etmektedir. Bu durum ürün modeline göre değişir.

» Ocak çalışmaya başlar. Başka bir göz seçilirse ve ya hiçbir işlem yapılmadan 10 saniye beklenirse, **[!]** tuşunun — ışığı söner.

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

**Sol ocak gözlerinden bir tanesi ya da her ikisi de çalışırken geniş yüzeyli ocak gözünün birleştirilmesi (ürününüzde geniş yüzeyli ocak gözü varsa)**

Sol ocak gözlerinden bir tanesi ya da her ikisi de ayrı ayrı çalışırken, geniş yüzeyli ocak gözünü etkinleştirerek iki ocak gözünü birleştirebilirsiniz. Böylece daha geniş bir pişirme yüzeyini aynı değerlerde çalıştırabilirsiniz.

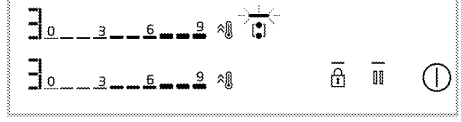


1. Sol ocak gözlerinden bir tanesi ya da ikisi çalışırken, **[!]** tuşuna dokunun.

» Her iki ocak gözü ekranında düşük seviyede olan ocak gözü değeri görünür ve **[!]** tuşunun — ışığı yanar.

» Birleşen ocaklar, sıcaklık değeri düşük olan ocak gözünün sıcaklık ve varsa

zamanlayıcı değerinde çalışmaya devam eder. Birleştirilmeden önce sıcaklık değeri yüksek olan ocak gözünün sıcaklık ve zamanlayıcı değerleri iptal olur.



» Sonradan sıcaklık değerini değiştirmek için ayar alanından değiştirmek istediğiniz sıcaklık seviyesini ayarlayın.

**Geniş yüzeyli ocak gözlerinin kapatılması (ürününüzde geniş yüzeyli ocak gözü varsa)**

**[!]** tuşuna basarak bölgeleri ayırabilir ve sıfır seviyesine ayarlayabilirsiniz.

**Yüksek güç ayarı (BOOSTER)**

Maksimum güçte ısıtma yapabilmek için yüksek güç kademesini kullanabilirsiniz. Ancak bu konumda çok uzun süre pişirme yapmanız önerilmez. Yüksek güç ayarı her ocak gözünde olmayabilir. Yüksek güç ayarı süresi ( Bkz. Çalışma süresi sınırları tablosu) sona erince ocak gözü kapanır.

**Yüksek güç ayarının (BOOSTER) doğrudan seçilmesi:**

1. **[!]** tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. İsteddiğiniz ocak gözünün **[!]** tuşuna dokunun.

Seçilen ocak gözü en yüksek güçte çalışır ve ocak gözü ekranında sırayla 3 adet ışık yanıp söner.

Yüksek güç ayarı süresi ( Bkz. Çalışma süresi sınırları tablosu) sone erince ocak gözü en yüksek sıcaklık değerinde çalışmaya devam eder.

**Yüksek güç ayarının (BOOSTER) ocak gözü aktifken seçilmesi:**

1. Ocak açıkken ve ilgili ocak gözü belli bir seviyede çalışırken **[!]** tuşuna dokunun.
2. Seçilen ocak gözü en yüksek güçte çalışır ve ocak gözü ekranında sırayla

3 adet ışık yanıp söner. Yüksek güç ayarı süresi sona erince ocak gözü en yüksek sıcaklık değerinde çalışmaya devam eder.

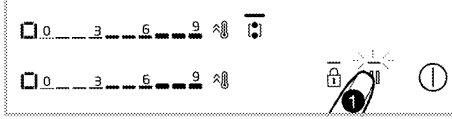
### **Yüksek güç ayarının (BOOSTER) zamanından önce kapatılması:**

⌚ tuşuna dokunarak yüksek güç ayarını istediğiniz zaman kapatabilirsiniz. Ocak gözü en yüksek sıcaklık değerinde çalışmaya devam eder. Kapatmak için aktif ocak gözü ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak 0 konumuna getirin.

### **Temizleme kilidi**

Temizleme kilidi, ocak açık konumdayken 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 0 tuşuna basılı tutun.
- » 0 ışığı yanar. Ocak gözü ekranlarında "0" sembolü görünür. Bu süre boyunca panel üzerindeki 1 tuşu hariç hiçbir tuş çalışmaz.

### **Tuş Kilidi**

Ocak çalışır durumdayken ya da kapalı konumdayken, yanlışlıkla fonksiyonlarının değiştirilmesini önlemek için tuş kilidini etkinleştirebilirsiniz.

### **Tuş kilidinin etkinleştirilmesi**

1. Tuş kilidini etkinleştirmek için ⌚ tuşuna tek sinyal sesi gelinceye kadar dokunun.
- ⌚ tuşunun — ışığı yanıp söner ve tüm ocak gözleri kilitlenir.

**i** Tuş kilidi etkinken yalnızca 1 tuşu çalışır. Herhangi bir başka tuşa dokunduğunuzda, ⌚ tuşunun — ışığı yanıp söner ve tuş kilidinin etkin olduğunu gösterir. Tuşlar kilitliken ocağı kaparsanız, ocağı yeniden açabilmek için tuş kilidinin devreden çıkarılması gerekir.

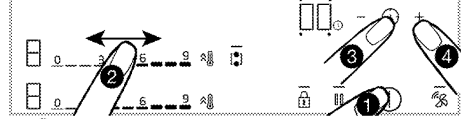
### **Tuş kilidinin devreden çıkarılması**

1. ⌚ tuşuna tek sinyal sesi gelinceye kadar basılı tutun. İşlem sesli bir sinyal ile onaylanır. ⌚ tuşunun — ışığı söner ve tuş kilidi devreden çıkar.

### **Zamanlayıcı fonksiyonu**

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

### **Zamanlayıcının etkinleştirilmesi**



1. 1 tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Hangi gözü çalıştırmak istiyorsanız ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak istediğiniz sıcaklık seviyesini ayarlayın.
3. ⌚ tuşuna dokunarak zamanlayıcıyı etkinleştirin.

- Zamanlayıcı ekranında "00" yanar ve ⌚ sembolü yanıp sönmeye başlar.
4. Zamanlayıcı ekranında görünen "00" etrafındaki 4 adet aktiflik ledi bulunur. Zamanlayıcı ayarlanması istenen ocak gözü için ⌚ tuşuna dokunarak ilgili ocak gözü tarafı seçin.
  5. +/— tuşlarına dokunarak istediğiniz süreyi ayarlayın. + ya da — tuşuna uzun süre dokunarak daha hızlı ilerleme sağlayabilirsiniz.

⌚ sembolü ocak gözü ekranında belirli bir süre yanıp söndükten sonra devamlı

yanar. ☺ sembolü devamlı yanmaya başlaması fonksiyonun etkinleştirildiğini gösterir.

**i** Zamanlayıcı sadece çalışmakta olan ocak gözleri için ayarlanabilir.

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

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

**i** Zamanlayıcı etkenken, hangi ocak gözü seçili ise zamanlayıcı ekranında o ocak gözü için ayarlanmış süre görünür.

### **Zamanlayıcıların kapatılması**

Ayarlanan süre dolduğu anda ocak otomatik olarak kapanır ve sesli uyarı verir.

Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokununuz.

### **Zamanlayıcıların erken kapatılması**

Zamanlayıcı erken kapatıldığı takdirde, ocak, kapatılınca kadar ayarlanmış sıcaklıkta çalışmaya devam eder.

### **Zamanlayıcı değerini "00" seviyesine düşürerek kapatma:**

1. ☺ tuşuna dokunarak ilgili ocağın zamanlayıcısını seçin.

2. Zamanlayıcı ekranında "00" görününceye kadar — tuşuna dokunarak değeri azaltın. — tuşuna uzun süre dokunarak daha hızlı ilerleme sağlayabilirsiniz.

Ocak gözü ekranında ☺ sembolü belirli bir süre yanıp söndükten sonra

**tamamen** söner ve zamanlayıcı iptal olur.

### **Durdurma fonksiyonu**

Bu fonksiyonu kullanarak, ocakta çalışan (zamanlayıcı hariç) tüm fonksiyonları belirli bir süreliğine sıcaklık seviyelerini 1. kademeye düşürebilirsiniz.

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

1. Ocağınız çalışırken, ☺ tuşuna dokununuz.

Çalışmakta olan tüm ocak gözleri sıcaklık seviyeleri 1. Seviyede çalışmaya devam eder.

3. Duran tüm ocak gözlerini eski ayarlarında tekrar çalıştırmak için ☺ tuşuna tekrar dokununuz.

### **Ayarlar**

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

cF1 :Güç yönetimi ayarı

cF2 :Pişirme sonu sesli uyarı süresi ayarı

cF3 : Davilumbaz modu seçimi (kullanılmıyor)

cF4 : Etkin olmayan ekran (kullanılmıyor)

cF5 :Havalandırma mod seçimi

cF6 :Aktif karbon filtre ömür ekranı

cF7 :Aktif karbon filtre resetleme

### **1- Güç yönetimi ayarı (cF1)**

Bu fonksiyonla ocağın toplam gücünü istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.

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

2. Ürünü kapattıktan sonra 10 sn içinde sırasıyla ☺/☺/☺/☺ tuşlarına dokununuz.

» Zamanlayıcı ekranında cF1 , sol arka ocak gözü ekranında "9" görünür.

3. Sol arka ocak gözünün ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak güç seviyesini (bkz. Tablo - Güç yönetimi seviyesi) "1" ile "9" arasında ayarlayın.

4. ☺ tuşuna dokunarak güç yönetimi ayarını onaylayın.

» Ocak kapanır ve ocağınız seçilen seviyedeki toplam güç ayarı ile çalışmaya başlar.

**"Güç yönetimi"** 9 farklı güç seviyesi içerir (bkz. Tablo - Güç yönetimi seviyesi).

Tablo - Güç yönetimi seviyesi

| Güç yönetimi seviyesi | Toplam güç |
|-----------------------|------------|
| 1                     | 1,2 kW     |
| 2                     | 2,4 kW     |
| 3                     | 3 kW       |
| 4                     | 3,6 kW     |
| 5                     | 4,4 kW     |
| 6                     | 5,4 kW     |
| 7                     | 5,7 kW     |
| 8                     | 6,7 kW     |
| 9                     | 7,4 kW*    |

**i** Toplam elektrik tüketimi max. 3,6 kW olan ürünlerde (kılavuzun teknik özellikler tablosuna bakınız.) güç yönetimi seviyesi 5,6,7,8,9 için toplam güç değeri 3.6 kW'tır.

## 2- Pişirme sonu sesli uyarı süre ayarı (cF2)

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

1. ① tuşuna dokunarak ocağı açıp yine ① tuşuna dokunarak kapatın.
2. Ürünü kapattıktan sonra 10 sn içinde sırasıyla ①/00/ ①/00 tuşlarına dokunun.  
» Zamanlayıcı ekranında ilk ayar olan cF1 görünür.
3. Pişirme sonu sesli uyarı süre ayarı için 00 tuşuna bir kez dokunun.  
» Zamanlayıcı ekranında cF2 , sol arka ocak gözü ekranında **"2"** görünür.
4. Sol arka ocak gözünün ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak uyarı süre ayarını (bkz. Tablo - Pişirme sonu sesli uyarı süresi) **"0"** ile **"3"** arasında ayarlayın.

5. ① tuşuna dokunarak pişirme sonu sesli uyarı süre ayarını onaylayın.

» Ocak kapanır ve ocağınız seçilen seviyedeki uyarı süre ayarı ile çalışmaya başlar.

**i** Pişirme sonu sesli uyarı süre ayarı seviyesi üretim esnasında standart 2. seviye olarak gelecektir.

Tablo - Pişirme sonu sesli uyarı süre ayarı

| Pişirme sonu sesli uyarı seviyesi | Pişirme sonu sesli uyarı süresi |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 0                                 | 15 saniye                       |
| 1                                 | 30 saniye                       |
| 2                                 | 1 dakika                        |
| 3                                 | 2 dakika                        |

## 3- Havalandırma mod ayarı (cF5)

Bu cihazın 2 modda kullanımı söz konusudur : İç dolaşım ve dış dolaşım modu. (Detay Sf 16 /Havalandırma Modları)

Cihaz önceden ayarlanmış şekilde iç dolaşım moduna uygun olarak gelir. Değiştirmek için;

1. ① tuşuna dokunarak ocağı açıp yine ① tuşuna dokunarak kapatın.
2. Ürünü kapattıktan sonra 10 sn içinde sırasıyla ①/00/ ①/00 tuşlarına dokunun.  
» Zamanlayıcı ekranında ilk ayar olan cF1 görünür.
3. Havalandırma mod ayarı için 00 tuşuna dört kez dokunun.  
» Zamanlayıcı ekranında cF5 görünür. Sol arka ocak gözü ekranında **"1"** görünür
4. Sol arka ocak gözünün ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak ocak gözükranı **"2"** ' ye getirilerek havalandırma modunu dış dolaşım olarak ayarlanabilmektedir.
5. ① tuşuna dokunarak havalandırma modu ayarını onaylayın.

» Cihaz kapanır ve cihazınız seçilen seviyedeki havalandırma ayarı ile çalışmaya başlar.

**i** Havalandırma ayarı üretim esnasında standart olarak **cF5** ayar ekranında "1" seçeneğindeki iç dolaşım olarak gelecektir.

#### **4- Aktif karbon filtre ömür ekranı (cF6)**

İç dolaşım olarak kullanılan üründe kullanılan aktif karbon filtreler belli bir kullanım sonunda değişmesi gerekmektedir.

**i** Aktif karbon filtreler 150 saat çalışma sonunda değişim sağlanmalıdır.

cF6 ayar ekranında kalan çalışma saatlerini görebilirsiniz. Kalan süre, ekranda 150 saatten geri sayım olarak görüntülenir.

1. ① tuşuna dokunarak ocağı açıp yine ① tuşuna dokunarak kapatın.
2. Ürünü kapattıktan sonra 10 sn içinde sırasıyla ①/00/ ①/00 tuşlarına dokunun.  
» Zamanlayıcı ekranında ilk ayar olan cF1 görünür.
3. Aktif karbon filtre ömür ekranı için 00 tuşuna beş kez dokunun.  
» Zamanlayıcı ekranında cF6 görünür, sol arka ocak gözü ekranında kalan aktif karbon filtre kalan çalışma saati aşağıdaki şekilde gösterilir.
  - 100 saatin üzerindeyse "3"
  - 50-100 saat aralığında "2"
  - 5-50 saat aralığında "1"
  - 0-5 saat aralığında "0"
4. ① tuşuna dokunarak ayar ekranı kapatılabilir.

#### **5- Aktif karbon filtre resetleme ekranı (cF7)**

Aktif karbon filtre 150 saat çalışma sonucunda ocak göz ekranlarında "F" uyarısı belirir. Aktif karbon filtrelerin

bakım-temizlik bölümünde anlatılan şekilde sökölüp değiştirilmesi sonucunda display resetleme için aşağıdaki adımlar izlenir:

1. Ürünü kapattıktan sonra 10 sn içinde sırasıyla ①/00/ ①/00 tuşlarına dokunun.  
» Zamanlayıcı ekranında ilk ayar olan cF1 görünür.
2. Aktif karbon filtre ömür ekranı için 00 tuşuna altı kez dokunun.  
» Zamanlayıcı ekranında cF7 görünür, sol arka ocak gözü ekranında kalan aktif karbon filtre kalan çalışma saati cF6 menüsüyle ortak olarak gösterilir.
3. Bu ekranda ① tuşuna dokunarak resetleme sağlanır.

#### **Endüksiyon ocak gözlerinin güvenli ve etkin bir şekilde kullanılması**

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

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

**i** Ocağınızda modele bağlı olarak endüksiyon sahip özelliği olan 145, 180, 210 ve 280 mm çaplı ocak gözleri bulunabilir. Endüksiyon özelliği sayesinde, her bir ocak gözü de üzerine koyulan kabi otomatik olarak algılar. Sadece kabin tabanının temas ettiği yerlerde enerji oluşur ve bu sayede minimum enerji tüketimi elde edilir.

#### **Otomatik kapanma sistemi**

Ocak kumandasında bir otomatik kapanma sistemi vardır. Bir veya daha fazla ocak gözü açık unutulursa, ocak gözü belirli bir süre sonra otomatik

olarak kapanır (Bkz. Tablo-1). Ocak gözüne atanmış bir zamanlayıcı varsa, daha sonra zamanlayıcı ekranı da kapanır.

Otomatik kapanma süre sınırı, seçilmiş olan sıcaklık seviyesine bağlıdır. Bu sıcaklık seviyesinde içinde azami çalışma süresi uygulanır.

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

**Tablo-1:** Pişirme alanı otomatik kapanma süreleri

| Sıcaklık seviyesi | Otomatik kapanma süreleri-saat |
|-------------------|--------------------------------|
| 0                 | 0                              |
| 1                 | 6                              |
| 2                 | 6                              |
| 3                 | 5                              |
| 4                 | 5                              |
| 5                 | 4                              |
| 6                 | 4                              |
| 7                 | 2                              |
| 8                 | 2                              |
| 9                 | 1                              |
| Hızlı Isıtma      | 10 dakika                      |

**Tablo-2:** Havalandırma otomatik kapanma süreleri

| Hız seviyesi | Otomatik kapanma süreleri-saat |
|--------------|--------------------------------|
| 0            | 0                              |
| 1            | 6                              |
| 2            | 6                              |

| Hız seviyesi            | Otomatik kapanma süreleri-saat |
|-------------------------|--------------------------------|
| 3                       | 5                              |
| Yoğun çalışma (booster) | 8 dakika                       |

Sıcaklık seviyesi bazı modellerde 1,2,3...19 olarak devam ederken, bazı modellerde 1,1.,2,2. ... 9. olarak devam etmektedir. Bu durum ürün modeline göre değişir.

#### **Aşırı ısınma koruması**

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

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

#### **Taşmaya karşı emniyet sistemi**

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

#### **Hassas güç ayarı**

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

## 6 Havalandırmanın kullanılması

### Havalandırma kullanımı hakkında genel bilgiler

#### Genel uyarılar

- Havalandırma için çeşitli hızlara sahip bir motor bulunmaktadır. İyi bir performans için normal koşullarda düşük hızların, güçlü koku ve buhar yoğunlaşması halinde yüksek hızların kullanılmasını önerilir.

### Havalandırma modları

Bu cihazın 2 modda kullanımı söz konusudur : İç dolaşım ve dış dolaşım modu.

#### İç dolaşım



Ocağın ortasından emilen hava, önce yağ filtresinden geçirilerek yağdan arındırılır. Ardından bir aktif karbon filtreden geçirilerek tekrar mutfak içersine geri aktarılır.

**Uyarı:** İç dolaşım modunda aktif karbon filtreleri, çekilen havada bulunan koku partiküllerini tutmak için üründe tanımlanan alana takılmalıdır. Cihazın iç dolaşım için tanımlanan farklı tip kurulum verisyonları için kurulum klavuzuna bakınız veya yetkili satıcınıza danışınız.

#### Dış dolaşım



Ocağın ortasından emiş yapılan hava, yağ filtrelerinden geçirilerek bir boru sistemiyle baca vasıtasıyla dış ortama atılır.

### Havalandırma Mod ayarı

Cihaz, önceden iç dolaşım moduna ayarlanmıştır.

Cihazın dış dolaşım moduna alınması için ayarlar kısmından cf5 ayarı uygun hale getirilmelidir.

### Havalandırmanın kullanılması

#### Manuel havalandırma ayarlanması

Havalandırma manuel olarak ayarlanabilmektedir.

1. ① tuşuna dokunarak ocağı açın.  
» Havalandırma gözü ekranlarında "0" sembolü görünür.
2. Havalandırma ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak hız seviyesini "1" ile "3" arasında ayarlayın.

#### Manuel havalandırmanın kapatılması

1. Havalandırma ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak hız seviyesini "0" olarak ayarlayın.

#### Yoğun havalandırma modunun açılması

1. tuşuna dokunarak yoğun havalandırma modu aktif edilebilir.  
» Yoğun havalandırma modu maksimum 8 dakika çalışır. Bu süre boyunca P simgesi göstergede yanar. 8 dakika sonunda havalandırma hızı 3 konumuna düşer ve bu hız seviyesinde çalışmaya devam eder.

#### Yoğun havalandırma modunun kapatılması

1. Havalandırma ayar alanına dokunarak ya da parmağınızı alanın üzerinde kaydırarak hız seviyesini "0" olarak ayarlayın.

- i** Yoğun havalandırma modunda, herhangi bir hız tuşuna dokunulduğunda o hız seviyesine dönerek çalışmaya devam eder.

### Otomatik başlatma

Cihazınız , pişirme alanı sıcaklık kademesi , sıcaklıkları ve çalışma zamanını ölçer. Bu değerlere göre en uygun havalandırma çalışma hızı belirler ve otomatik olarak belirlediği seviyelerde çalışır.

1. Otomatik modu etkinleştirmek için  tuşuna dokunun.

» Otomatik mod etkinleşir ve parametreler belirlenen kritik değerin altına düştüğünde otomatik olarak kapanır. Tekrar devreye girmesi için tekrar etkinleştirilmesi gerekmektedir

- i** Otomatik mod etkinken, ürünü herhangi bir hız seviyesinde çalıştırıp kapattığınızda otomatik mod iptal olur.

2. Otomatik modu erken kapatmak için  tuşuna tekrar dokunun

### Ardıl Fan Çalışma Fonksiyonu

Ardıl fan çalışma fonksiyonu, otomatik modda havalandırma çalıştırılıyorken ocak gözlerinde pişirme bitmesi sonucu

ürün kapatıldığında, pişirme alanı sıcaklığı, hız seviyesi ve çalışma süresine göre otomatik olarak süre ve hız kademesi belirlenip pişirme sonunda ortaya çıkabilecek koku ve dumanın çekilmesini sağlar.

Ardıl çalışma kapatılmak istenirse yine  tuşuna basılarak kapatılabilir.

- i** Havalandırma otomatik modda çalışırken ocaklar üzerinde pişirme tamamlanıp tencereler kaldırıldığında, havalandırma en fazla 20 dakika en az 2 dakika daha çalışmaya devam eder.

## 7 Pişirme hakkında genel bilgiler

Bu bölümde yemeklerinizi hazırlama ve pişirme ile ilgili ipuçları bulabilirsiniz.

### **Ocakta pişirme ile ilgili genel uyarılar**

- Tavaya asla üçte birinden fazla yağ doldurmayın. Yağları kızdırırken başından ayrılmayın. Aşırı kızgın yağlar yangın tehlikesi taşımaktadır. Olası bir yangını asla suyla söndürmeyi denemeyin! Yağ alev aldığı anda, bir yangın battaniyesi yada ıslak bir bezle örtün. Güvenli olması halinde ocağı kapatın ve itfaiyeyi arayın.
- Yiyecekleri kızartmadan önce mutlaka iyice kurutun ve kızgın yağın içine yavaşça koyun. Donmuş yiyecekleri kızartmadan önce çözülmelerini sağlayın.
- Yağ kızdırırken kullandığınız kabın kuru olmasına dikkat edin ve kapağını açık tutun.
- Enerji tasarruflu pişirme önerileri için "Çevre Talimatları" bölümüne bakın.
- Yemekler için verilen pişirme sıcaklık ve süre değerleri yemek tarifine ve miktara bağlı olarak değişkenlik gösterebilir. Bu nedenle bu değerler aralık olarak verilmiştir.

### Genel temizlik bilgileri

#### ⚠ Genel uyarılar

- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Deterjanları kesinlikle sıcak yüzeylere direkt uygulamayın. Kalıcı lekeler oluşturabilir.
- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmeli ve kurulanmalıdır. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir. Bu sayede ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.
- Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.
- Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanlar, temizleme tozları, temizleme kremleri, kireç çözücüler ya da keskin nesneler kullanmayın.
- Her kullanımdan sonra yapılan temizlikte özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir mikrofiber bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Ürünün hiçbir parçasını bulaşık makinasında yıkamayın.

#### Ocaklar için:

- Süt, salça, yağ gibi asitli kirler ocaklarda kalıcı lekelerle neden olabilir, taşan sıvıları hemen ocağı kapatarak soğuduktan sonra temizleyin.

### Inoks-paslanmaz yüzeyler

- Inoks-paslanmaz yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın.
- Inoks-paslanmaz yüzeyler zaman içinde renk değiştirebilir. Bu normaldir. Her kullanımdan sonra paslanmaz-inoks yüzey için uygun bir deterjan ile temizleyin.
- Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) inoks yüzeylere uygun bir deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.
- Cam ve inoks yüzeylerde oluşacak kireç, yağ, nişasta, süt ve protein lekelerini beklemeden hemen temizleyin. Lekeler uzun süre beklerse altında paslanma meydana gelebilir.

### Cam yüzeyler

- Cam yüzeyleri temizlerken, sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Cam yüzeye zarar verebilir.
- Bulaşık deterjanı, ılık su ve cam yüzeylere özel mikrofiber bir bez kullanarak temizleyip, yine temiz kuru bir mikrofiber bez ile kurulayın.
- Temizlik sonrasında deterjan kalıntısı var ise soğuk su ile silip, temiz kuru bir mikrofiber bez ile kurulayın. Kalacak deterjan artıkları bir sonraki kullanımda cam yüzeye zarar verebilir.
- Cam yüzey üzerinde kurumuş artıkları hiçbir koşulda tırtıklı bıçaklarla, bulaşık teliyle ya da benzer çizici araçlarla temizlenmemelidir.
- Cam yüzeyde bulunan kalsiyum lekelerini (sarı lekeler) piyasada bulunan kireç gidericilerle, sirke ya da limon suyu gibi kireç sökücü bir maddeyle çıkabilirsiniz.

- Yüzey fazla kirlenmişse, temizleyici maddeyi kirin üzerine bir süngerle sürün ve iyice işlemesi için uzun süre bekleyin. Daha sonra ıslak bir bezle cam yüzeyi temizleyin.
- Cam yüzeyde meydana gelen renk atmaları ve lekeler normal bir durum olup kusur değildir.

### **Plastik parçalar ve boyalı yüzeyler**

- Plastik parçalar ve boyalı yüzeyleri bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Yüzeylere zarar verebilir.
- Ürün parçalarının birleşim yerlerinin nemli ve deterjanlı kalmamasına dikkat edin. Aksi takdirde bu birleşim yerlerinde korozyon meydana gelebilir.

### **Ocağın temizlenmesi**

#### **Cam pişirme yüzeyi**

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

- Koyu krema, nişasta ve şurup gibi şeker esaslı yiyecekler yüzeyin soğumasını beklemeden derhal temizlenmelidir. Aksi takdirde cam ocak yüzeyi kalıcı olarak zarar görebilir.
- Ocağınız sıcakken yapacağınız temizleme işleminde temizleme malzemesi kullanmayın, aksi takdirde kalıcı lekeler oluşabilir.

### **Kontrol panelinin temizlenmesi**

- Düğmeden kontrollü panelleri temizlerken, paneli ve düğmeleri nemli yumuşak bir bez ile silip kuru bir bezle kurulayın. Paneli temizleme için düğmeleri ve altındaki contaları

sökmeyin. Kontrol paneli ve düğmeleri hasar görebilir.

- Düğmeden kontrollü inox olan panelleri temizlerken, inox temizleyicileri düğme etrafında kullanmayın. Düğme etrafında bulunan göstergeler silinebilir.
- Dokunmatik kontrol panelleri nemli yumuşak bir bez ile temizleyip kuru bir bezle kurulayın. Ürününüzde tuş kilidi özelliği varsa kontrol panel temizliği yapmadan önce tuş kilidini ayarlayın. Aksi takdirde tuşlarda hatalı algılama görülebilir.

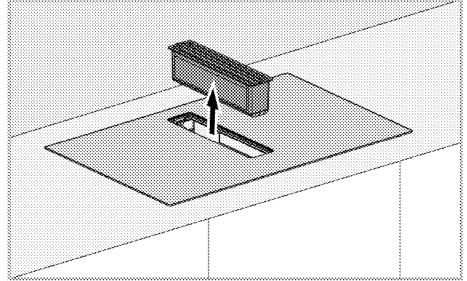
### **Havalandırmanın temizlenmesi**

Efektif koku ve yağ tutmayı sağlayabilmek amacıyla aktif karbon filtrelerin düzenli olarak değişmesi ve yağ filtresinin düzenli olarak temizlenmesi gerekmektedir.

#### **Metal yağ filtresi temizlenmesi**

Yağ filtresi çekilen dumandaki yağlı filtreler. İyi bir performans sağlaması için metal yağ filtresi düzenli aralıklarla temizlenmelidir.

1.Yağ filtresi yukarı yönde çekerek çıkarın.



- i** Yağ filtresi alt yüzeyinde yağ veya taşan sıvıları toplayabilir. Filtre sökülürken düz bir şekilde çıkarılarak damlama ve dökülme önlenmelidir.

**i** Sökülen yağ filtresi grubu ocak camı üzerine düşerek zarar vermemesine dikkat edin.

2.Sökülen yağ filtresi bulaşık makinesinde ve ya elde yıkayın temizleyin.

**i** Filtreleri sıvı deterjanla suda yıkayıp durulayınız ve kuruduktan sonra yerlerine takınız. Alüminyum filtreler yıkandıkça renk değişimi gözlenebilir bu durum normaldir filtrenizi değiştirmeniz gerekmez

**i** Alüminyum filtrelerinizi bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. (maks 70 °C) Optimum temizlik sonucu için yağ filtresinin bulaşık makinesine ters bir şekilde yerleştirilmesi önerilir.

3.Temizleme sonrası yağ filtresi tekrar yerleştirin.

#### Aktif karbon filtrenin çıkarılması

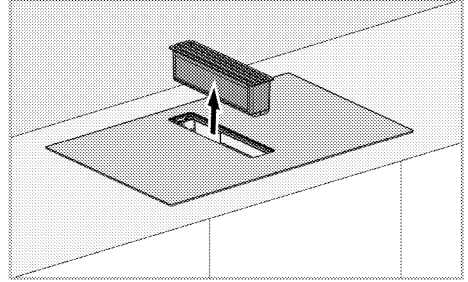
Aktif karbon filtreler üründe koku tutumunu sağlamaktadır ve optimum performans için düzenli aralıklarla değiştirilmesi gerekmektedir. Değişim için dolum uyarısı göstergesine dikkat edin.

**i** Ürün 150 saat çalışmayı doldurduğunda ocak gözlerinde F şeklinde uyarı görülür. Filtre en geç bu uyarı görüldüğünde değişim sağlanmalıdır. Bu uyarı sıfırlamak için Ayarlar bölümüne bakın.

**i** Aktif karbon filtrelerin kalan çalışma zamanlarına aralığını görebilmek için Ayarlar bölümünde detaylı açıklamayı takip edin.

#### Çıkarmak için;

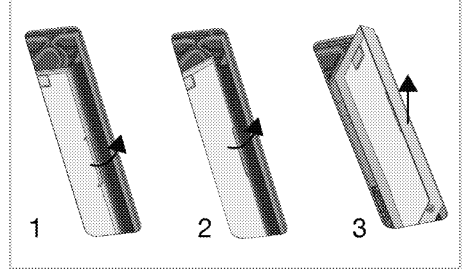
1.Yağ filtresi yukarı yönde çekerek çıkarın.



**i** Yağ filtresi alt yüzeyinde yağ veya taşan sıvıları toplayabilir. Filtre sökülürken düz bir şekilde çıkarılarak damlama ve dökülme önlenmelidir.

**i** Yağ filtresi parçasında manyetik switch bulunmaktadır. Sıvı koruması amacıyla parça yerinde olmadan havalandırmanın çalışması mümkün değildir.

2.Sıvı toplama haznesini aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi çıkarın.

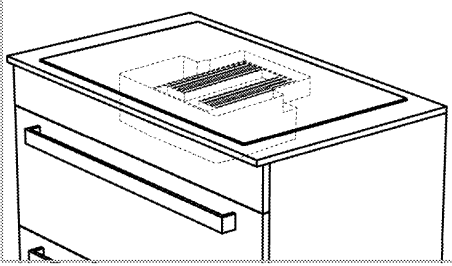


**i** Sıvı toplama haznesi parçasında manyetik switch bulunmaktadır. Sıvı koruması amacıyla parça yerinde olmadan havalandırmanın çalışması mümkün değildir.

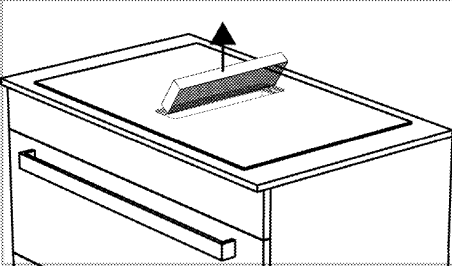
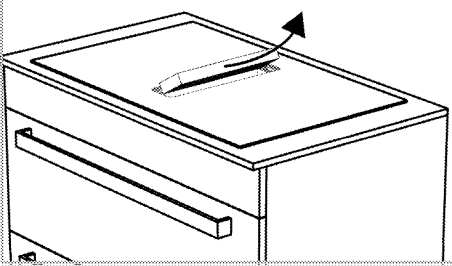
**i** Sıvı toplama haznesinin periyodik olarak temizlenmesi gerekmektedir. Parça sıvı deterjanla suda yıkayıp durularak temizlenebilir veya bulaşık makinesinde maks 70 °C olacak şekilde yıkanmalıdır.

**i** Sıvı toplama haznesi parçası, yerine tekrar takarken, parça üzerinde bulunan ok yönü ilk önce takılacak şekilde yerleşimi sağlanmalıdır.

3.Sıvı toplama haznesi çıkarıldıktan sonra alt haznede sağda ve solda iki adet karbon filtre bulunur.

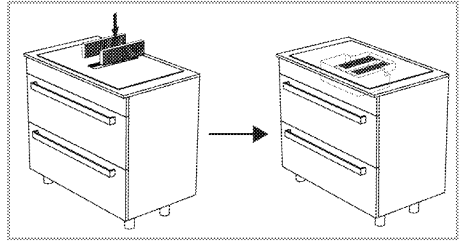


4.Karbon filtrelerin önce bir tanesini mıknatıslı yuvasından havalandırma boşluğundan çıkaracak şekilde eğerek kendinize çekin ve şekilde gösterildiği gibi dışarı çıkarın.



5.Aynı şekilde diğer karbon filtreyi de yuvasından çıkarın.

6.Yeni 2 adet aktif karbon filtreyi yine sırayla havalandırma boşluğundan içeri eğerek mıknatıslı yuvalarına yerleştirin. Mıknatıslı yuvalarına tam olarak oturduğundan emin olun.



7.Sıvı koruma plastiği çıkarıldığının tersine aynı yöntemle yuvasına takın.

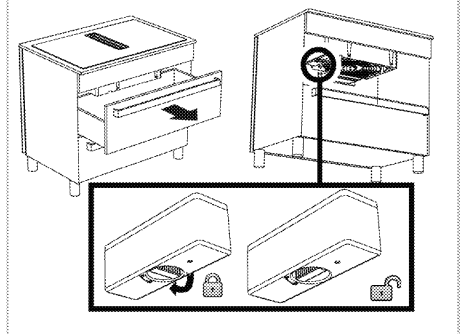
8.Yağ filtresini yerleştirin.

### Atık su haznesi

Ürünün havalandırma bölmesine yoğun sıvı gitmesi durumunda bu sıvılar ocak altında bulunan atık su haznesinde toplanır. Bu durumda atık su haznesini yerinden çıkarıp, sıvının dökülerek ve haznenin temizlenerek yerine tekrar takılması gerekmektedir.

**i** Atık su haznesinin ayda bir temizlenmesi önerilir.

### Atık su haznesini çıkarmak için:



1.Ocak altında bulunan üst çekmeceyi çıkarın. Ocak altına ulaşabilir durumda olmalısınız.

2.Ocağın altından atık su haznesine ulaşın.

3.Atık su haznesinin kilit düğmesini çevirerek kilidini açıp aşağı doğru çıkarın.

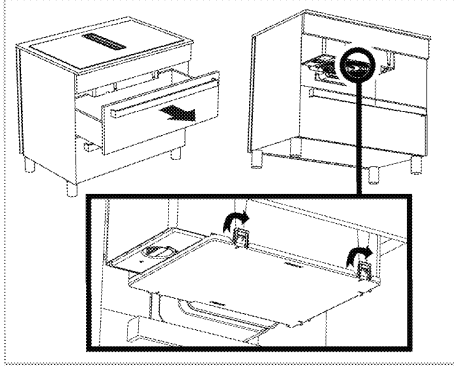
4.Haznedeki sıvıyı döküp hazneyi temizleyin.

5.Hazneyi yine yuvasına takarak kilit düğmesini çevirin ve kilitleyin.

### Alt kapağın temizlenmesi

Ürünün alt kısmındaki alt kapak kirlenirse, çıkarıp temizleyebilirsiniz.

**Alt kapağı çıkarmak için:**



1.Ocak altında bulunan üst çekmeceyi çıkarın. Ocak altına ulaşabilir durumda olmalısınız.

2.Ocağın altından alt kapağa ulaşın.

3.Alt kapak üzerindeki bulunan ok sembollerinin gösterdiği yönlerde bulunan 5 adet kilit bulunmaktadır. Bu kilitleri boşa çıkararak alt kapağı aşağı yönde tuatarak çıkarın.

4.Alt kapağı temizledikten sonra yine aynı yönde yukarı doğru sertçe iterek kilitlerin yuvasına oturmasını sağlayın.

## 8 Sorun giderme

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

### Ürün çalışmıyor.

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*
- Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> *Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.*
- Kontrol paneldeki tuşlar çalışmıyor. >>> *Ürününüzde tuş kilid varsa tuş kilidi etkin olabilir, Tuş kilidini devre dışı bırakın.*
- Ocak açma/kapama tuşuna basıldığında açılmıyor ise >>> **Fişi çekin ve takmadan önce en az 20 saniye bekleyin.**
- Aşırı ısı koruması vardır. >>> **Ocağınızın soğumasını bekleyin.**
- Uygun tencere kullanılmıyor olabilir. >>> **Tencerenizi kontrol edin.**

### Ocak gözü ekranında "■" ve "■" veya "■" simgesi sürekli yanıyor.

- Çalıştırılan ocak gözünün üzerine tencere koyulmamış olabilir. >>> *Ocak gözü üzerinde tencere olup olmadığını kontrol edin.*
- Tencereniz İndüksiyon uyumlu olmayabilir. >>> *Tencerenizin İndüksiyon ocağa uygun olup olmadığını kontrol edin.*
- Tencere, ocak gözünde doğru ortalanmamış olabilir ya da tencere alt yüzeyi, seçilen ocak gözü için yeterli genişlikte olmayabilir. >>> *Ocak gözü için yeterli genişlikte bir tencere seçerek ocak gözünü ortalayın.*
- Tencere veya ocak gözü çok ısınmış olabilir. >>> **Soğumalarını bekleyin.**

### Seçilen ocak gözü çalışırken birden kapanıyor.

- Seçilen gözün pişirme süresi dolmuş olabilir. >>> *Yeni bir pişirme süresi ayarlayabilir ya da pişirmeyi bitirebilirsiniz.*
- Aşırı ısı koruması vardır. >>> *Ocağınızın soğumasını bekleyin.*
- Dokunmatik kontrol panelinin üzerini bir nesne kapatmış olabilir. >>> *Panelin üzerindeki nesneyi kaldırın.*

### Ocak gözü açıldığı halde, tencere ısınmıyor.

- Tencere İndüksiyon ocağa uyumlu olmayabilir. >>> *Tencerenizin İndüksiyon ocağa uygun olup olmadığını kontrol edin.*
- Tencere, ocak gözüne doğru ortalanmamış olabilir ya da tencere alt yüzeyi, seçilen ocak gözü için yeterli genişlikte olmayabilir. >>> *Ocak gözü için yeterli genişlikte bir tencere seçerek ocak gözünü ortalayın.*

### Soğutma fanı, ocak kapandığı halde çalışmaya devam ediyor.

- Bu bir arıza değildir. Ocak içerisindeki elektronik donanım uygun sıcaklığa düşene kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

## Piştirme sırasında ocaktan ses geliyor

Piştirme esnasında ocaktan bazı sesler gelebilir. Bu sesler piştirme kabının bileşimine bağlıdır. Bu sesler normal olup bir arızalı durum değildir ve indüksiyon teknolojisinin bir parçasıdır.

### Olası sesler ve nedenleri

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

### Hata kodları/nedenleri ve olası çözümleri

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

| Hata kodları         | Hata nedenleri                                             | Olası çözümler                                                                                                                                                                     |
|----------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 23<br>E 24         | İndüksiyon ocak yazılım hatası oluşmuştur.                 | İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.                                                          |
| E 25                 | İndüksiyon ocak fan çalışmasında hata oluşmuştur.          | İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.                                                          |
| E 31 - E 45          | İndüksiyon ocak elektronik kart donanım hatası oluşmuştur. | İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.                                                          |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | İndüksiyon ocak sensör hatası oluşmuştur.                  | Sensör donanımların kullanım koşullarına uygun hale getirilmesi gerekmektedir. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.                                       |
| E 52 - E 57          | İndüksiyon ocakta yüksek sıcaklık hatası oluşmuştur.       | İndüksiyon ocağı kapatın soğumasını bekleyin. Sensör sıcaklığı limitlerin altına indiğinde hata ortadan kalkacaktır. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun. |
| FF                   | Herhangi bir tuşa uzun süreli dokunulmuş olabilir.         | Herhangi bir tuşa uzun süreli dokunma bırakıldığında,                                                                                                                              |
|                      | Kontrol ünitesi üzerine tencere gelmiş olabilir.           | Kontrol ünitesi üzerindeki tencere kaldırıldığında,                                                                                                                                |
|                      | Kontrol ünitesi üzerine yemek/sıvı taşmış olabilir.        | Taşan yemek/sıvı kalıntısı temizlendiğinde hata ortadan kalkar.                                                                                                                    |