**İndüksiyonlu Ocak**

**Kullanım Kılavuzu / Kurulum Kılavuzu**

Bu kılavuz sadece referans amaçlıdır, fonksiyonel kullanım için lütfen cihazın kendisine başvurun.

**Güvenlik Uyarıları**

Güvenliğiniz bizim için önemlidir. Lütfen ocağınızı kullanmadan önce bu bilgileri okuyun.

**Kurulum**

**Elektrik Çarpması Tehlikesi**

* Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma veya bakım yapmadan önce cihazın elektrik şebekesiyle bağlantısını kesin.
* İyi bir topraklama sistemine bağlantı elzemdir ve zorunludur.
* Evdeki elektrik tesisatında yapılacak değişiklikler sadece yetkili bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
* Bu tavsiyeye uyulmaması elektrik çarpması veya ölümle sonuçlanabilir.

**Kesik Tehlikesi**

* Dikkatli olun - panel kenarları keskindir.
* Dikkatsiz davranmak yaralanmalara veya kesiklere neden olabilir.

**Önemli güvenlik talimatları**

* Bu cihazı kurmadan veya kullanmadan önce bu talimatları dikkatlice okuyun.
* Bu cihazın üzerine hiçbir zaman yanıcı madde veya ürün konulmamalıdır.
* Lütfen bu bilgileri, kurulum maliyetlerinizi düşürebileceği için cihazı kurmaktan sorumlu kişiye verin.
* Tehlikeleri önlemek için bu cihaz bu kurulum talimatlarına göre kurulmalıdır.
* Bu cihaz, yalnızca uygun niteliklere sahip bir kişi tarafından doğru bir şekilde kurulmalı ve topraklanmalıdır.
* Bu cihaz, güç kaynağından tamamen ayrılmayı sağlayan bir ayırıcı anahtar içeren bir devreye bağlanmalıdır.
* Cihazın doğru bir şekilde kurulmaması, herhangi bir garanti veya sorumluluk talebini geçersiz kılabilir.

**Çalıştırma ve bakım**

**Elektrik Çarpması Tehlikesi**

* Kırık veya çatlak bir ocak üzerinde yemek pişirmeyin. Ocak yüzeyi kırılır veya çatlarsa, cihazı derhal ana güç kaynağından (duvar anahtarı) kapatın ve yetkili bir teknisyene başvurun.
* Temizlik veya bakımdan önce ocağı duvardaki anahtardan kapatın.
* Bu tavsiyeye uyulmaması elektrik çarpması veya ölümle sonuçlanabilir.

**Sağlık Tehlikesi**

* Bu cihaz, elektromanyetik güvenlik standartlarına uygundur.
* Ancak, kalp pili veya diğer elektrikli implantları (insülin pompaları gibi) olan kişiler, implantlarının elektromanyetik alandan etkilenmeyeceğinden emin olmak için bu cihazı kullanmadan önce doktorlarına veya implant üreticisine danışmalıdır.
* Bu tavsiyeye uyulmaması ölümle sonuçlanabilir.

**Sıcak Yüzey Tehlikesi**

* Kullanım sırasında, bu cihazın erişilebilir parçaları yanıklara neden olabilecek kadar ısınacaktır.
* Yüzey soğuyana kadar vücudunuzun, giysilerinizin veya uygun pişirme kapları dışındaki herhangi bir eşyanın İndüksiyonlu porselene temas etmesine izin vermeyin.
* Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metalik nesneler ısınabilecekleri için ocak yüzeyine konulmamalıdır.
* Çocukları uzak tutun.
* Tencere sapları dokunulamayacak kadar sıcak olabilir. Tencere saplarının açık olan diğer pişirme alanlarının üzerine taşmadığından emin olun. Sapları çocukların ulaşamayacağı bir yerde tutun.
* Bu tavsiyeye uyulmaması yanıklara ve haşlanmalara neden olabilir.

**Kesik Tehlikesi**

* Güvenlik kapağı geri çekildiğinde ocak kazıyıcısının jilet gibi keskin bıçağı ortaya çıkar. Çok dikkatli kullanın ve her zaman güvenli bir şekilde ve çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
* Dikkatsiz davranmak yaralanmalara veya kesiklere neden olabilir.

**Önemli güvenlik talimatları**

* Cihazı kullanımdayken asla başıboş bırakmayın. Taşma, tutuşabilecek duman ve yağlı dökülmelere neden olur.
* Cihazınızı asla bir çalışma veya depolama yüzeyi olarak kullanmayın.
* Cihazın üzerinde asla herhangi bir nesne veya kap bırakmayın.
* Cihazın yakınına manyetikleşebilen nesneler (ör. kredi kartları, hafıza kartları) veya elektronik cihazlar (ör. bilgisayarlar, MP3 çalarlar) koymayın veya bırakmayın, çünkü bunlar elektromanyetik alandan etkilenebilir.
* Cihazınızı asla odayı ısıtmak için kullanmayın.
* Kullandıktan sonra, bu kılavuzda açıklandığı gibi (yani dokunmatik kontrolleri kullanarak) pişirme alanlarını ve ocağı daima kapatın. Tencereleri kaldırdığınızda pişirme alanlarını kapatmak için tencere algılama özelliğine güvenmeyin.
* Çocukların cihazla oynamasına veya üzerine oturmasına, ayakta durmasına veya tırmanmasına izin vermeyin.
* Cihazın üzerindeki dolaplarda çocukların ilgisini çekecek eşyaları saklamayın. Ocağın üzerine tırmanan çocuklar ciddi şekilde yaralanabilir.
* Cihazın kullanıldığı alanda çocukları yalnız veya gözetimsiz bırakmayın.
* Cihazı kullanma yeteneklerini sınırlayan bir engeli olan çocuklar veya kişiler, kullanımı konusunda onlara talimat verecek sorumlu ve yetkin bir kişiye sahip olmalıdır. Eğitmen, cihazı kendileri veya çevreleri için tehlike oluşturmadan kullanabileceklerinden emin olmalıdır.
* Kılavuzda özellikle tavsiye edilmedikçe, cihazın hiçbir parçasını tamir etmeyin veya değiştirmeyin.
* Diğer tüm servis işlemleri yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
* Ocağınızı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
* Ocağınızın üzerine ağır nesneler koymayın veya düşürmeyin.
* Ocağınızın üzerinde durmayın.
* Pürüzlü kenarlı tencereler kullanmayın veya tencereleri İndüksiyonlu porselen yüzey üzerinde sürüklemeyin, çünkü bu porseleni çizebilir.
* Ocağınızı temizlemek için ovma telleri veya başka sert aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın, çünkü bunlar İndüksiyonlu porseleni çizebilir.
* Besleme kablosu hasar görürse, tehlikeyi önlemek için üretici, servis acentesi veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
* Bu cihaz, ev ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır, örneğin: -mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları; -çiftlik evleri; -oteller, moteller ve diğer konut tipi ortamlardaki müşteriler tarafından; pansiyon tipi ortamlar.
* **UYARI:** Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınmaya özen gösterilmelidir.
* 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında olmadıkça uzak tutulmalıdır.
* Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanımıyla ilgili gözetim veya talimat verildiyse ve ilgili tehlikeleri anlıyorlarsa kullanılabilir.
* Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
* **UYARI:** Ocakta katı veya sıvı yağ ile gözetimsiz yemek pişirmek tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. ASLA bir yangını suyla söndürmeye çalışmayın, bunun yerine cihazı kapatın ve ardından alevi örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile örtün.
* **UYARI**: Yangın tehlikesi: pişirme yüzeylerinde eşya saklamayın.
* **Uyarı:** Yüzey çatlaksa, elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazı kapatın; bu, canlı parçaları koruyan porselen seramik veya benzeri malzemeden yapılmış ocak yüzeyleri için geçerlidir.
* Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
* Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
* **DİKKAT**: Pişirme süreci denetlenmelidir. Kısa süreli bir pişirme süreci sürekli olarak denetlenmelidir.
* **UYARI:** Cihazın devrilmesini önlemek için bu sabitleme aracı kurulmalıdır.

Kurulum talimatlarına bakın.

* **UYARI:** Yalnızca pişirme cihazının üreticisi tarafından tasarlanan veya kullanım talimatlarında cihazın üreticisi tarafından uygun olarak belirtilen ocak koruyucularını veya cihaza dahil edilmiş ocak koruyucularını kullanın. Uygun olmayan koruyucuların kullanılması kazalara neden olabilir.
* Bu cihaz, yalnızca işlevsel amaçlar için bir topraklama bağlantısı içerir.

Yeni İndüksiyonlu Ocağınızı satın aldığınız için tebrikler. Doğru bir şekilde nasıl kurulacağını ve çalıştırılacağını tam olarak anlamak için bu Kullanım / Kurulum Kılavuzunu okumaya biraz zaman ayırmanızı öneririz. Kurulum için lütfen kurulum bölümünü okuyun. Kullanmadan önce tüm güvenlik talimatlarını dikkatlice okuyun ve bu Kullanım / Kurulum Kılavuzunu ileride başvurmak üzere saklayın.

**Ürün Bilgisi**

Mikrobilgisayarlı İndüksiyonlu ocak, rezistans teli ısıtma, mikrobilgisayarlı kontrol ve çoklu güç seçimi sayesinde farklı mutfak taleplerini karşılayabilir, modern aileler için gerçekten en uygun seçimdir. İndüksiyonlu ocak, müşteri odaklıdır ve kişiselleştirilmiş tasarımı benimser. Ocak, güvenli ve güvenilir performanslara sahiptir, hayatınızı konforlu hale getirir ve hayattan tam anlamıyla keyif almanızı sağlar.

**İndüksiyonlu Pişirme Üzerine Birkaç Söz**

İndüksiyonlu pişirme, güvenli, gelişmiş, verimli ve ekonomik bir pişirme teknolojisidir. Porselen yüzeyi dolaylı olarak ısıtmak yerine, doğrudan tencerenin içinde ısı üreten elektromanyetik titreşimlerle çalışır. Porselen sadece tencerenin en sonunda onu ısıtmasıyla ısınır.



demir tencere

manyetik devre

porselen plaka

indüksiyon bobini

indüklenmiş akımlar

**Yeni İndüksiyonlu Ocağınızı Kullanmadan Önce**

* Bu kılavuzu okuyun, özellikle 'Güvenlik Uyarıları' bölümüne dikkat edin.
* İndüksiyonlu ocağınızın üzerinde hala bulunabilecek koruyucu filmleri çıkarın.

**Dokunmatik Kontrolleri Kullanma**

* Kontroller dokunmaya duyarlıdır, bu yüzden herhangi bir basınç uygulamanıza gerek yoktur.
* Parmağınızın ucunu değil, etli kısmını kullanın.
* Bir dokunuş her kaydedildiğinde bir bip sesi duyacaksınız.
* Kontrollerin her zaman temiz, kuru olduğundan ve üzerlerini örten bir nesne (ör. bir kap veya bez) bulunmadığından emin olun. İnce bir su tabakası bile kontrollerin çalışmasını zorlaştırabilir.



**Doğru Pişirme Kabını Seçme**

* Yalnızca indüksiyonlu pişirmeye uygun tabana sahip pişirme kapları kullanın. Ambalajın üzerinde veya tencerenin altında indüksiyon sembolünü arayın.
* Pişirme kabınızın uygun olup olmadığını bir mıknatıs testi yaparak kontrol edebilirsiniz.

Bir mıknatıs testi yapmak için tencerenin tabanına doğru bir mıknatıs hareket ettirin. Eğer çekilirse, tencere indüksiyona uygundur.

* Mıknatısınız yoksa:
	1. Kontrol etmek istediğiniz tencereye biraz su koyun.
	2. Ekranda gösterge yanıp sönmüyorsa ve su ısınıyorsa, tencere uygundur.
* Aşağıdaki malzemelerden yapılmış pişirme kapları uygun değildir: saf paslanmaz çelik, manyetik tabanı olmayan alüminyum veya bakır, cam, ahşap, porselen, seramik ve toprak kaplar.

Pürüzlü kenarlı veya kavisli tabanlı pişirme kapları kullanmayın.

Tencerenizin tabanının pürüzsüz olduğundan, porselene düz oturduğundan ve pişirme alanı ile aynı boyutta olduğundan emin olun. Çapı seçilen alanın grafiği kadar büyük olan tencereler kullanın. Biraz daha geniş bir tencere kullanıldığında enerji maksimum verimlilikte kullanılacaktır. Daha küçük bir tencere kullanırsanız verimlilik beklenenden daha az olabilir. 140 mm'den küçük tencereler ocak tarafından algılanmayabilir. Tencerenizi her zaman pişirme alanının ortasına yerleştirin.



Tencereleri her zaman İndüksiyonlu ocaktan kaldırın - kaydırmayın, aksi takdirde porseleni çizebilirler.



**İndüksiyonlu Ocağınızı Kullanma**

**Pişirmeye başlamak için**

1. ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) kontrolüne dokunun. Güç açıldıktan sonra, zil bir kez öter, tüm ekranlar " " veya " - - " gösterir, bu da indüksiyonlu ocağın bekleme moduna girdiğini gösterir.
2. Kullanmak istediğiniz pişirme alanına uygun bir tencere yerleştirin. \* Tencerenin altının ve pişirme alanı yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.
3. "-" veya "+" kontrollerine dokunarak veya kaydırma çubuğu üzerinde kaydırarak ısı ayarını yapın.



* **İpucu:** 1 dakika içinde bir ısı ayarı seçmezseniz, İndüksiyonlu ocak otomatik olarak kapanacaktır. 1. adımdan tekrar başlamanız gerekecektir.
* Pişirme sırasında istediğiniz zaman ısı ayarını değiştirebilirsiniz.

**Ekran, ısı ayarıyla dönüşümlü olarak yanıp sönüyorsa**

Bu şu anlama gelir:

* doğru pişirme alanına bir tencere yerleştirmediniz veya,
* kullandığınız tencere indüksiyonlu pişirmeye uygun değil veya,
* tencere çok küçük veya pişirme alanına düzgün bir şekilde ortalanmamış.

Pişirme alanında uygun bir tencere olmadıkça ısıtma gerçekleşmez. Üzerine uygun bir tencere konulmazsa, ekran 1 dakika sonra otomatik olarak kapanacaktır.

**Pişirmeyi bitirdiğinizde**

1. Kapatmak istediğiniz pişirme alanının ısı ayarı kontrolüne dokunun.
2. "-" tuşuna dokunarak ve "0" a kadar aşağı kaydırarak pişirme alanını kapatın.

****

1. ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) kontrolüne dokunarak tüm ocağı kapatın.
2. Sıcak yüzeylere dikkat edin

 'H', hangi pişirme alanının dokunulamayacak kadar sıcak olduğunu gösterecektir. Yüzey güvenli bir sıcaklığa soğuduğunda kaybolacaktır. Başka tencereleri ısıtmak isterseniz, hala sıcak olan ocak gözünü enerji tasarrufu işlevi olarak da kullanabilirsiniz.

**Boost (Güçlendirme) Fonksiyonunu Kullanma**

Boost, bir bölgenin gücünü bir saniyede daha yüksek bir seviyeye çıkaran ve 5 dakika süren bir fonksiyondur. Böylece daha güçlü ve daha hızlı pişirme elde edebilirsiniz.

**Daha fazla güç elde etmek için**

1. Güçlendirmek istediğiniz ısıtma alanının seçim düğmesinin "B" sine dokunun, tuşun yanındaki bir gösterge yanıp sönecektir.

**Kontrolleri Kilitleme**

* İstenmeyen kullanımı (örneğin çocukların yanlışlıkla pişirme alanlarını açmasını) önlemek için kontrolleri kilitleyebilirsiniz.
* Kontroller kilitlendiğinde, ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) kontrolü dışındaki tüm kontroller devre dışı bırakılır.

**Kontrolleri kilitlemek için**

Tuş kilidi kontrolüne dokunun. Zamanlayıcı göstergesi "Lo" gösterecektir.

**Kontrollerin kilidini açmak için**

1. İndüksiyonlu ocağın açık olduğundan emin olun.
2. Tuş kilidi kontrolüne bir süre dokunup basılı tutun.
3. Artık İndüksiyonlu ocağınızı kullanmaya başlayabilirsiniz.

Ocak kilit modundayken, ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) dışındaki tüm kontroller devre dışıdır. Acil bir durumda indüksiyonlu ocağı her zaman ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) kontrolü ile kapatabilirsiniz, ancak bir sonraki işlemde önce ocağın kilidini açmanız gerekir.

**Aşırı Sıcaklık Koruması**

Donatılmış bir sıcaklık sensörü, İndüksiyonlu ocağın içindeki sıcaklığı izleyebilir. Aşırı bir sıcaklık izlendiğinde, İndüksiyonlu ocak çalışmayı otomatik olarak durduracaktır.

**Küçük Nesnelerin Algılanması**

Ocak üzerine uygun olmayan boyutta veya manyetik olmayan bir tencere (ör. alüminyum) veya başka küçük bir nesne (ör. bıçak, çatal, anahtar) bırakıldığında, ocak 1 dakika içinde otomatik olarak bekleme moduna geçer. Fan, indüksiyonlu ocağı soğutmak için 1 dakika daha çalışmaya devam edecektir.

**Otomatik Kapanma Koruması**

Otomatik kapanma, indüksiyonlu ocağınız için bir güvenlik koruma fonksiyonudur. Pişirmeyi kapatmayı unutursanız otomatik olarak kapanır. Çeşitli güç seviyeleri için varsayılan çalışma süreleri aşağıdaki tabloda gösterilmektedir:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Güç seviyesi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Varsayılan çalışma süresi (saat) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Tencere kaldırıldığında, indüksiyonlu ocak ısıtmayı hemen durdurabilir ve ocak 2 dakika sonra otomatik olarak kapanır. Kalp pili olan kişiler bu üniteyi kullanmadan önce doktorlarına danışmalıdır.

**Zamanlayıcıyı Kullanma**

Zamanlayıcıyı iki farklı şekilde kullanabilirsiniz:

* Dakika hatırlatıcı olarak kullanabilirsiniz. Bu durumda, ayarlanan süre dolduğunda zamanlayıcı herhangi bir pişirme alanını kapatmaz.
* Ayarlanan süre dolduktan sonra bir pişirme alanını kapatacak şekilde ayarlayabilirsiniz.
* Zamanlayıcıyı 99 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz.

**Zamanlayıcıyı Dakika Hatırlatıcı Olarak Kullanma**

**Herhangi bir pişirme alanı seçmiyorsanız**

1. Ocağın açık olduğundan emin olun.
	* Not: herhangi bir pişirme alanı seçmeseniz bile dakika hatırlatıcıyı kullanabilirsiniz.
2. Zamanlayıcının "-" veya "+" kontrollerine dokunun, hatırlatıcı göstergesi yanıp sönmeye başlayacak ve zamanlayıcı ekranında "00" görünecektir.
3. Zamanlayıcının "-" veya "+" kontrolüne dokunarak zamanı ayarlayın.

**İpucu:** Zamanlayıcının "-" veya "+" kontrolüne bir kez dokunmak 1 dakika azaltır veya artırır.

Zamanlayıcının "-" veya "+" kontrolünü basılı tutmak 10 dakika azaltır veya artırır.

1. Zamanlayıcıyı iptal etmek için, zamanlayıcının "-" veya "+" kontrollerine dokunun ve "0"a kadar aşağı kaydırın. Zamanlayıcı iptal edilir, dakika ekranında "00" ve ardından "--" gösterilir.



1. Süre ayarlandığında, hemen geri saymaya başlayacaktır. Ekran kalan süreyi gösterecek ve zamanlayıcı göstergesi 5 saniye boyunca yanıp sönecektir.
2. Ayarlanan süre bittiğinde, zil 30 saniye boyunca öter ve zamanlayıcı göstergesi "- -" gösterir.

**Zamanlayıcıyı bir pişirme alanını kapatacak şekilde ayarlama**

1. Zamanlayıcıyı ayarlamak istediğiniz ısıtma alanını seçin.
2. Zamanlayıcının "-" veya "+" kontrolüne dokunun, hatırlatıcı göstergesi yanıp sönmeye başlayacak ve zamanlayıcı ekranında "00" görünecektir.
3. ****Zamanlayıcının "-" veya "+" kontrolüne dokunarak zamanı ayarlayın.
	* **İpucu:** Zamanlayıcının "-" veya "+" kontrolüne bir kez dokunmak 1 dakika azaltır veya artırır. Zamanlayıcının "-" veya "+" kontrolüne dokunup basılı tutmak 10 dakika azaltır veya artırır.
4. Süre ayarlandığında, hemen geri saymaya başlayacaktır. Ekran kalan süreyi gösterecek ve zamanlayıcı göstergesi 5 saniye boyunca yanıp sönecektir.
	* NOT: Güç seviyesi göstergesinin yanındaki kırmızı nokta, o bölgenin seçildiğini belirtmek için yanacaktır.
5. Zamanlayıcıyı iptal etmek için, ilgili ısıtma alanı seçim kontrolüne dokunun ve ardından zamanlayıcı kontrollerini kullanarak süreyi "00" ve ardından "--" olarak ayarlayın.



1. Pişirme zamanlayıcısı sona erdiğinde, ilgili pişirme alanı otomatik olarak kapanacak ve "H" gösterecektir.

****

Diğer pişirme alanları daha önce açılmışsa çalışmaya devam edecektir.

**Zamanlayıcıyı birden fazla pişirme alanını kapatacak şekilde ayarlama**

1. Bu işlevi birden fazla ısıtma alanı için kullanırsanız, zamanlayıcı göstergesi en kısa süreyi gösterecektir. (ör. 1. bölge ayar süresi 3 dakika, 2. bölge ayar süresi 6 dakika ise, zamanlayıcı göstergesi "3" gösterir.)
* NOT: Güç seviyesi göstergesinin yanındaki yanıp sönen kırmızı nokta, zamanlayıcı göstergesinin o ısıtma alanının süresini gösterdiği anlamına gelir.
* Diğer ısıtma alanının ayarlanan süresini kontrol etmek isterseniz, o ısıtma alanı seçim kontrolüne dokunun. Zamanlayıcı, o alan için ayarlanan süreyi gösterecektir.

****

1. Pişirme zamanlayıcısı sona erdiğinde, ilgili ısıtma alanı otomatik olarak kapanacak ve "H" gösterecektir.

NOT: Zamanlayıcı ayarlandıktan sonra zamanı değiştirmek isterseniz, işlemi 1. adımdan itibaren yeniden başlatmanız gerekir.

**Pişirme Yönergeleri**

Kızartma yaparken dikkatli olun, çünkü yağ ve katı yağ çok hızlı ısınır, özellikle PowerBoost kullanıyorsanız. Aşırı yüksek sıcaklıklarda yağ ve katı yağ kendiliğinden tutuşur ve bu ciddi bir yangın riski oluşturur.

**Pişirme İpuçları**

* Yiyecek kaynamaya başlayınca sıcaklık ayarını düşürün.
* Kapak kullanmak, ısıyı içeride tutarak pişirme sürelerini azaltır ve enerji tasarrufu sağlar.
* Pişirme sürelerini azaltmak için sıvı veya yağ miktarını en aza indirin.
* Yüksek bir ayarda pişirmeye başlayın ve yiyecek ısındığında ayarı düşürün.

**Kısık ateşte pişirme, pilav yapma**

* Kısık ateşte pişirme, kaynama noktasının altında, yaklaşık 85∘C'de, pişirme sıvısının yüzeyine ara sıra kabarcıkların çıktığı zaman gerçekleşir. Yiyecekleri aşırı pişirmeden lezzetlerin gelişmesini sağladığı için lezzetli çorbaların ve yumuşak yahnilerin anahtarıdır.
* Yumurta bazlı ve unla koyulaştırılmış sosları da kaynama noktasının altında pişirmelisiniz.
* Suyunu çektirerek pilav pişirmek de dahil olmak üzere bazı görevler, yiyeceğin önerilen sürede düzgün bir şekilde pişmesini sağlamak için en düşük ayardan daha yüksek bir ayar gerektirebilir.

**Biftek mühürleme**

Sulu, lezzetli biftekler pişirmek için:

1. Pişirmeden önce eti yaklaşık 20 dakika oda sıcaklığında bekletin.
2. Kalın tabanlı bir tavayı ısıtın.
3. Bifteğin her iki tarafına da yağ sürün. Kızgın tavaya az miktarda yağ gezdirin ve ardından eti kızgın tavaya koyun.
4. Pişirme sırasında bifteği sadece bir kez çevirin. Tam pişirme süresi, bifteğin kalınlığına ve ne kadar pişmiş istediğinize bağlı olacaktır. Süreler, her bir taraf için yaklaşık 2 - 8 dakika arasında değişebilir. Ne kadar pişmiş olduğunu anlamak için bifteğe bastırın; ne kadar sert hissedilirse o kadar 'iyi pişmiş' olacaktır.
5. Servis yapmadan önce dinlenmesi ve yumuşaması için bifteği birkaç dakika sıcak bir tabakta bekletin.

**Soteleme için**

1. İndüksiyona uyumlu düz tabanlı bir wok veya büyük bir tava seçin.
2. Tüm malzemeleri ve ekipmanları hazır bulundurun. Soteleme hızlı olmalıdır. Büyük miktarlarda pişiriyorsanız, yiyecekleri birkaç küçük parti halinde pişirin.
3. Tavayı kısaca önceden ısıtın ve iki yemek kaşığı yağ ekleyin.
4. Önce eti pişirin, kenara alın ve sıcak tutun.
5. Sebzeleri soteleyin. Sıcak ama hala çıtır olduklarında, pişirme alanını daha düşük bir ayara getirin, eti tavaya geri koyun ve sosunuzu ekleyin.
6. Malzemelerin tamamen ısındığından emin olmak için yavaşça karıştırın.
7. Hemen servis yapın.

**Isı Ayarları**

Aşağıdaki ayarlar yalnızca yol gösterme amaçlıdır. Tam ayar, pişirme kabınız ve pişirdiğiniz miktar da dahil olmak üzere çeşitli faktörlere bağlı olacaktır. Size en uygun ayarları bulmak için indüksiyonlu ocakla denemeler yapın.

|  |  |
| --- | --- |
| **Isı ayarı** | **Uygunluk** |
| **1-2** | • az miktardaki yiyecekler için hassas ısıtma • çikolata, tereyağı ve çabuk yanan yiyecekleri eritme • hafif kısık ateşte pişirme • yavaş ısıtma |
| **3-4** | • yeniden ısıtma • hızlı kısık ateşte pişirme • pilav pişirme |
| **5-6** | • krep |
| **7-8** | • soteleme • makarna pişirme |
| **9** | • soteleme • mühürleme • çorbayı kaynatma • su kaynatma |

**Bakım ve Temizlik**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ne?** | **Nasıl?** | **Önemli!** |
| Porselen üzerindeki günlük kirlenme (parmak izleri, lekeler, yiyecek veya şekersiz dökülmelerin bıraktığı lekeler) | 1. Ocağın gücünü kapatın. 2. Porselen hala sıcakken (ama kızgın değilken!) bir ocak temizleyici uygulayın. 3. Durulayın ve temiz bir bez veya kağıt havlu ile kurulayın. 4. Ocağın gücünü tekrar açın. | • Ocağın gücü kapatıldığında, 'sıcak yüzey' göstergesi olmaz ancak pişirme alanı hala sıcak olabilir! Çok dikkatli olun. • Ağır hizmet tipi ovma telleri, bazı naylon ovma telleri ve sert/aşındırıcı temizlik maddeleri porseleni çizebilir. Temizleyicinizin veya ovma telinizin uygun olup olmadığını kontrol etmek için her zaman etiketi okuyun. • Ocak üzerinde asla temizlik kalıntısı bırakmayın: porselen lekelenebilir. |
| Porselen üzerindeki taşmalar, erimeler ve sıcak şekerli dökülmeler | Bunları hemen bir balık spatulası, palet bıçağı veya İndüksiyonlu porselen ocaklar için uygun bir jiletli kazıyıcı ile çıkarın, ancak sıcak pişirme alanı yüzeylerine dikkat edin: 1. Ocağın gücünü duvardan kapatın. 2. Bıçağı veya aleti 30°'lik bir açıyla tutun ve kirliliği veya döküntüyü ocağın serin bir alanına doğru kazıyın. 3. Kirliliği veya döküntüyü bir bulaşık bezi veya kağıt havlu ile temizleyin. 4. Yukarıdaki porselen üzerindeki günlük kirlenme' için 2 ila 4. adımları izleyin. | • Erimiş maddelerin ve şekerli yiyeceklerin veya dökülmelerin bıraktığı lekeleri mümkün olan en kısa sürede çıkarın. Porselen üzerinde soğumaya bırakılırsa, çıkarılması zor olabilir veya hatta porselen yüzeyine kalıcı olarak zarar verebilir. • Kesik tehlikesi: güvenlik kapağı geri çekildiğinde, bir kazıyıcıdaki bıçak jilet gibi keskindir. Çok dikkatli kullanın ve her zaman güvenli bir şekilde ve çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın. |
| Dokunmatik kontroller üzerindeki dökülmeler | 1. Ocağın gücünü kapatın. 2. Döküntüyü emdirin. 3. Dokunmatik kontrol alanını temiz, nemli bir sünger veya bezle silin. 4. Alanı bir kağıt havlu ile tamamen kurulayın. 5. Ocağın gücünü tekrar açın. | • Ocak bip sesi çıkarabilir ve kendini kapatabilir ve üzerlerinde sıvı varken dokunmatik kontroller çalışmayabilir. Ocağı tekrar açmadan önce dokunmatik kontrol alanını kuruladığınızdan emin olun. |

**İpuçları ve Tavsiyeler**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Sorun** | **Olası nedenler** | **Ne yapmalı** |
| İndüksiyonlu ocak açılamıyor. Dokunmatik kontroller tepki vermiyor. | Güç yok. Kontroller kilitli. | İndüksiyonlu ocağın güç kaynağına bağlı olduğundan ve açık olduğundan emin olun. Evinizde veya bölgenizde elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol edin. Her şeyi kontrol ettiyseniz ve sorun devam ederse, yetkili bir teknisyeni arayın. Kontrollerin kilidini açın. Talimatlar için 'İndüksiyonlu ocağınızı kullanma' bölümüne bakın. |
| Dokunmatik kontrollerin çalıştırılması zor. Porselen çiziliyor. | Kontrollerin üzerinde hafif bir su filmi olabilir veya kontrollere dokunurken parmağınızın ucunu kullanıyor olabilirsiniz. Pürüzlü kenarlı pişirme kapları. Uygun olmayan, aşındırıcı ovma teli veya temizlik ürünleri kullanılıyor. | Dokunmatik kontrol alanının kuru olduğundan emin olun ve kontrollere dokunurken parmağınızın etli kısmını kullanın. Düz ve pürüzsüz tabanlı pişirme kapları kullanın. 'Doğru pişirme kabını seçme' bölümüne bakın. 'Bakım ve temizlik' bölümüne bakın. |
| Bazı tencereler çıtırtı veya tıklama sesleri çıkarıyor. | Bu, pişirme kabınızın yapısından (farklı metallerin katmanlarının farklı şekilde titreşmesinden) kaynaklanıyor olabilir. | Bu, pişirme kapları için normaldir ve bir arıza belirtisi değildir. |
| İndüksiyonlu ocak, yüksek ısı ayarında kullanıldığında düşük bir uğultu sesi çıkarıyor. | Bu, indüksiyonlu pişirme teknolojisinden kaynaklanmaktadır. | Bu normaldir, ancak ısı ayarını düşürdüğünüzde sesin azalması veya tamamen kaybolması gerekir. |
| İndüksiyonlu ocaktan fan sesi geliyor. | Elektroniklerin aşırı ısınmasını önlemek için indüksiyonlu ocağınıza yerleşik bir soğutma fanı devreye girmiştir. İndüksiyonlu ocağı kapattıktan sonra bile çalışmaya devam edebilir. | Bu normaldir ve herhangi bir işlem gerektirmez. Fan çalışırken indüksiyonlu ocağın gücünü duvardan kapatmayın. |
| Tencereler ısınmıyor ve ekranda [U] beliriyor. | İndüksiyonlu ocak, indüksiyonlu pişirmeye uygun olmadığı için tencereyi algılayamıyor. İndüksiyonlu ocak, pişirme alanı için çok küçük olduğu veya üzerine düzgün bir şekilde ortalanmadığı için tencereyi algılayamıyor. | İndüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kapları kullanın. 'Doğru pişirme kabını seçme' bölümüne bakın. Tencereyi ortalayın ve tabanının pişirme alanının boyutuna uyduğundan emin olun. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Sorun** | **Olası nedenler** | **Ne yapmalı** |
| İndüksiyonlu ocak veya bir pişirme alanı beklenmedik bir şekilde kapandı, bir ses duyuluyor ve bir hata kodu görüntüleniyor (genellikle pişirme zamanlayıcısı ekranında bir veya iki basamakla dönüşümlü olarak). | Teknik arıza. | Lütfen hata harflerini ve numaralarını not alın, indüksiyonlu ocağın gücünü duvardan kapatın ve yetkili bir teknisyene başvurun. |

**Arıza Göstergesi ve Kontrol**

Bir anormallik ortaya çıkarsa, indüksiyonlu ocak otomatik olarak koruyucu duruma girecek ve ilgili koruma kodlarını gösterecektir:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Sorun** | **Olası nedenler** | **Ne yapmalı** |
| U | Tencere yok veya uyumsuz tencere kullanılıyor | Lütfen tencerenin indüksiyonlu ocak için uygun olup olmadığını kontrol edin |
| E1 | Şebeke besleme gerilimi 160V±10V'den az | • Cihazı şebeke kaynağından çıkarın • Cihazı doğru gerilime sahip bir şebeke kaynağına bağlayın |
| E2 | Şebeke besleme gerilimi 270V±10V'den fazla | • Cihazı şebeke kaynağından çıkarın • Cihazı doğru gerilime sahip bir şebeke kaynağına bağlayın |
| E3 | Sıcaklık sensörü çok yüksek veya sıcaklık çalışmayı durdurdu | • Cihazı BEKLEME modunda bırakın, böylece vantilatör cihazın içini soğutur. • Hata mesajı görüntülenmeyi bıraktığında ocağı tekrar kullanabilirsiniz |
| E4 | Isıtma yüzeyi sıcaklığı çok yüksek veya sıcaklık sensörü bağlı değil | • Cihazı BEKLEME modunda bırakın, böylece vantilatör cihazın içini soğutur. • Hata mesajı görüntülenmeyi bıraktığında ocağı tekrar kullanabilirsiniz |
| E5 | IGBT sensörü aşırı ısınma/Kısa devre/Fan bağlı değil | • Teknik servise başvurun. Vantilatörün doğru çalışmıyor olması mümkündür |
| E6 | IGBT sensörü açık devre veya IGBT çalışmıyor | • Kontrol ve onarım için lütfen servis merkeziyle iletişime geçin |

Yukarıdakiler, yaygın arızaların tespiti ve kontrolüdür. İndüksiyonlu ocakta herhangi bir tehlike ve hasarı önlemek için lütfen üniteyi kendi başınıza sökmeyin.

**Kurulum**

**Kurulum ekipmanının seçimi**

Çalışma yüzeyini çizimde gösterilen boyutlara göre kesin. Kurulum ve kullanım amacıyla, deliğin etrafında en az 5 cm boşluk bırakılmalıdır. Çalışma yüzeyinin kalınlığının en az 30 mm olduğundan emin olun. Ocak gözünden yayılan ısı radyasyonunun neden olduğu daha büyük deformasyonları önlemek için lütfen ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyi malzemesi seçin.

Her koşulda, İndüksiyonlu ocağın iyi havalandırıldığından ve hava giriş ve çıkışının engellenmediğinden emin olun. İndüksiyonlu ocağın iyi çalışır durumda olduğundan emin olun. Not: Ocak gözü ile üzerindeki dolap arasındaki güvenlik mesafesi en az 760mm olmalıdır.

**Ocağı kurmadan önce şunlardan emin olun:**

* çalışma yüzeyi düz ve terazisindedir ve hiçbir yapısal eleman alan gereksinimlerini engellemez
* çalışma yüzeyi ısıya dayanıklı bir malzemeden yapılmıştır
* ocak bir fırının üzerine kurulursa, fırının dahili bir soğutma fanı vardır
* kurulum, tüm boşluk gereksinimlerine ve geçerli standartlara ve yönetmeliklere uygun olacaktır
* ana güç kaynağından tamamen ayrılmayı sağlayan uygun bir ayırıcı anahtar, yerel kablolama kurallarına ve yönetmeliklerine uymak üzere kalıcı kablolamaya dahil edilmiş, monte edilmiş ve konumlandırılmıştır. Ayırıcı anahtar, onaylı bir tipte olmalı ve tüm kutuplarda (veya yerel kablolama kurallarının bu gereksinim değişikliğine izin vermesi durumunda tüm aktif [faz] iletkenlerinde) 3 mm'lik bir hava boşluğu kontak ayrımı sağlamalıdır.
* ayırıcı anahtar, ocak kurulduktan sonra müşteri tarafından kolayca erişilebilir olacaktır
* kurulumla ilgili şüpheniz varsa yerel inşaat yetkililerine ve yönetmeliklere danışın
* ocağı çevreleyen duvar yüzeyleri için ısıya dayanıklı ve kolay temizlenebilir kaplamalar (seramik karolar gibi) kullanın.

**Ocağı kurduktan sonra şunlardan emin olun:**

* güç kaynağı kablosuna dolap kapaklarından veya çekmecelerden erişilemez
* dolap dışından ocağın tabanına yeterli temiz hava akışı vardır
* ocak bir çekmece veya dolap alanının üzerine kurulursa, ocağın tabanının altına bir termal koruma bariyeri kurulur
* ayırıcı anahtara müşteri tarafından kolayca erişilebilir

**Sabitleme braketlerini yerleştirmeden önce**

Ünite sabit, pürüzsüz bir yüzeye yerleştirilmelidir (ambalajı kullanın). Ocaktan dışarı çıkan kontrollere kuvvet uygulamayın.

**Braket konumunu ayarlama**

Kurulumdan sonra ocağın altındaki 4 braketi vidalayarak ocağı çalışma yüzeyine sabitleyin (resme bakın).

**Dikkat Edilecek Hususlar**

1. İndüksiyonlu ocak, kalifiye personel veya teknisyenler tarafından kurulmalıdır. Hizmetinizde profesyonellerimiz var. Lütfen işlemi asla kendi başınıza yapmayın.
2. Ocak, nem elektronik aksama zarar verebileceğinden, doğrudan bir bulaşık makinesi, buzdolabı, dondurucu, çamaşır makinesi veya kurutucunun üzerine kurulmamalıdır.
3. İndüksiyonlu ocak, güvenilirliğini artırmak için daha iyi ısı yayılımı sağlanacak şekilde kurulmalıdır.
4. Duvar ve masa yüzeyinin üzerindeki indüklenmiş ısıtma bölgesi ısıya dayanıklı olmalıdır.
5. Herhangi bir hasarı önlemek için, sandviç katman ve yapıştırıcı ısıya dayanıklı olmalıdır.

**Ocağı şebeke elektriğine bağlama**

Bu ocak, şebeke elektriğine yalnızca uygun niteliklere sahip bir kişi tarafından bağlanmalıdır. Ocağı şebeke elektriğine bağlamadan önce şunları kontrol edin:

1. evdeki elektrik tesisatı, ocağın çektiği güce uygundur.
2. voltaj, anma değeri plakasında verilen değere karşılık gelir.
3. güç kaynağı kablo kesitleri, anma değeri plakasında belirtilen yüke dayanabilir.

Ocağı şebeke elektriğine bağlamak için adaptörler, redüktörler veya dallandırma cihazları kullanmayın, çünkü bunlar aşırı ısınmaya ve yangına neden olabilir. Güç kaynağı kablosu sıcak parçalara temas etmemeli ve sıcaklığı hiçbir noktada 75∘C'yi aşmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.

Bir elektrikçiye danışarak evdeki elektrik tesisatının değişiklik yapılmadan uygun olup olmadığını kontrol edin. Herhangi bir değişiklik sadece yetkili bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Güç kaynağı ilgili standarda veya tek kutuplu bir devre kesiciye uygun olarak bağlanmalıdır.



* Kablo hasar görmüşse veya değiştirilmesi gerekiyorsa, herhangi bir kazayı önlemek için işlem, satış sonrası yetkili tarafından özel aletlerle yapılmalıdır.
* Cihaz doğrudan şebekeye bağlanıyorsa, kontaklar arasında minimum 3 mm açıklık olan çok kutuplu bir devre kesici kurulmalıdır.
* Kurulumu yapan kişi, doğru elektrik bağlantısının yapıldığından ve güvenlik yönetmeliklerine uygun olduğundan emin olmalıdır.
* Kablo bükülmemeli veya sıkıştırılmamalıdır.
* Kablo düzenli olarak kontrol edilmeli ve yalnızca yetkili teknisyenler tarafından değiştirilmelidir.

****

**ATIK:** Bu ürünü ayrıştırılmamış belediye atığı olarak atmayın. Bu tür atıkların özel işlem için ayrı olarak toplanması gereklidir. Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanlar (AEEE) için 2012/96/EC sayılı Avrupa direktifine uygun olarak etiketlenmiştir. Bu cihazın doğru bir şekilde atılmasını sağlayarak, yanlış bir şekilde atılması durumunda çevreye ve insan sağlığına verilebilecek olası zararları önlemeye yardımcı olursunuz. Ürün üzerindeki sembol, normal evsel atık olarak işlem görmeyebileceğini belirtir. Elektrikli ve elektronik eşyaların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürülmelidir. Bu cihaz özel atık bertarafı gerektirir. Bu ürünün işlenmesi, geri kazanımı ve geri dönüşümü hakkında daha fazla bilgi için lütfen yerel belediyenizle, evsel atık bertaraf hizmetinizle veya satın aldığınız mağazayla iletişime geçin. Bu ürünün işlenmesi, geri kazanımı ve geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel belediye ofisinizle, evsel atık bertaraf hizmetinizle veya ürünü satın aldığınız mağazayla iletişime geçin.