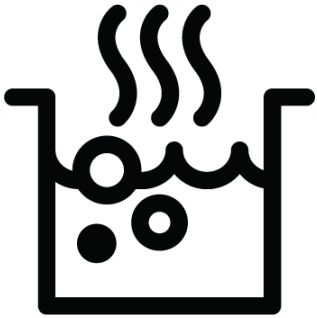
TR

beko

Ankastre Ocak

Kullanma Kılavuzu



BOI 6022 S

185262559/ TR/ R.AA/ 18.02.25 22:41
7757180204

CE

GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMÜŞ & GERİ DÖNÜŞTÜRÜLEBİLİR KAĞIT

Hoş Geldiniz!

Değerli Müşterimiz,

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

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 verirseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Ürününüz ile ilgili garanti şartları, kullanımı ve sorun giderme yöntemleri kılavuzda yer almaktadır.

Kullanma kılavuzunda yer alan semboller ve açıklamaları:



Ölüm veya yaralanmalarla sonuçlanabilecek tehlike.



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Kullanma kılavuzunu okuyun.



Sıcak yüzey uyarısı.

DUYURU Ürün veya çevresiyle ilgili maddi hasarla sonuçlanabilecek tehlike.

AEEE Yönetmeliğine uygundur.

PCB içermez

İçindekiler

1 Güvenlik Talimatları 4

1.1 Kullanım Amacı 4
1.2 Çocuk,Savunmasız Kişi ve Evcil Hayvan Güvenliği 4
1.3 Elektrik Güvenliği 5
1.4 Taşıma Güvenliği 6
1.5 Kurulum Güvenliği 7
1.6 Kullanım Güvenliği 7
1.7 Sıcaklık Uyarıları 8
1.8 Pişirme Güvenliği 8
1.9 İndüksiyon 8
1.10 Bakım ve Temizlik Güvenliği 9

2 Çevre Talimatları 9

2.1 Atık Yönetmeliği 9
2.1.1 AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması ... 9
2.2 Ambalaj Bilgisi 9
2.3 Enerji Tasarrufu için Öneriler 9

3 Ürününüz 10

3.1 Ürün Tanıtımı 10
3.2 Teknik Özellikler 11

4 İlk Kullanım 12

4.1 İlk Temizlik 12

5 Ocağın Kullanılması 12

5.1 Ocak Kullanımı Hakkında Genel Bilgiler 12
5.2 Ocak Kontrol Ünitesi 14

6 Pişirme Hakkında Genel Bilgiler 19

6.1 Ocakta pişirme ile ilgili genel bilgiler 20

7 Bakım ve Temizlik 22

7.1 Genel Temizlik Bilgileri 22
7.2 Ocağın Temizlenmesi 23
7.3 Kontrol Panelin Temizliği 23

8 Sorun Giderme 23

1 Güvenlik Talimatları

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

1.1 Kullanım Amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari kullanıma uygun değildir.
- Ürünü bahçelerde, balkonlarda ya da diğer dış ortamlarda kullanmayın. Bu ürün, evde ve dükkan, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfaklarında kullanılmak için uygundur.
- **UYARI:** Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu süre, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

1.2 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, duyusal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiği bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar ürünle oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret

eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu ürün, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyusal 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.
- Eskimiş ve artık kullanılmayacak ürünü atmadan önce:

1. Elektrik fişini çekip prizden çıkarın.
2. Elektrik kablosunu kesip, fişi ile birlikte üründen ayırın.
3. Çocukların ürünün içine girmesini engelleyecek önlem alın.
4. Çocukların atıl ürün ile oynamasına izin vermeyin.

⚠ 1.3 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. Bu mümkün değilse, ürünün bağlı olduğu elektrik tesisatı üzerinde elektrik yönetmeliklerine uygun ve tüm kutupları şebekeden ayıran bir düzenek (sigorta, anahtar, şalter, vb.) bulunmalıdır.
- Tamir, bakım ve temizlik işlemleri öncesinde ürünün fişini çekin ya da sigortasını kapatın.
- Ürünü tip etiketinde belirtilen voltaj ve frekans değerlerine uygun bir prize takın.
- (Ürününüzde şebeke kordonu yok ise) Sadece "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen bağlantı kablosu bilgilerini kullanın.

- 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.
- Kurulum ya da temizlik işlemlerinin ardından ürünün yerine yerleştirilmesi sırasında elektrik kablosunun sıkışmamasına dikkat edin.
- Sadece orijinal kablo kullanın. Kesik veya hasarlı kablo kullanmayın.
- Ürünü çalıştırmak için uzatma kablosu veya çoklu priz kullanmayın.
- Elektrik kablosunun uzunluğu yeterli değilse yetkili servisle veya ithalatçı firmanın yönlendireceği kişi ile irtibat kurun.
- Taşınabilir çoklu prizler veya taşınabilir güç kaynakları aşırı ısınabilir ve yangına neden olabilir. Bu nedenle ürünün arkasında ve yakınında çoklu priz, taşınabilir güç kaynakları bulundurmayın.
- Elektrik kablosu hasarlıysa oluşabilecek tehlikeleri önlemek amacıyla üretici, yetkili servis veya ithalatçı firmanın yönlendireceği bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Ürününüzde elektrik kablosu ve fişi var ise:

- Gevşek, yuvasından çıkmış veya hasarlı prize ürün fişini takmayın. Fişin prize tam oturduğundan emin olun. Aksi takdirde bağlantılar aşırı ısınabilir ve yangına neden olabilir.
- Kirli, yağlı ve suyla (örneğin tezgahtan sızabilecek su) temas riski olan prizlere ürünün fişini takmayın. Aksi takdirde kısa devre ve çarpılma riski vardır.
- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın!
- Fişi prizden çıkarmak için kablosundan değil fişin gövdesinden tutarak çekin.

⚠ 1.4 Taşıma Güvenliği

- Ürünü taşımadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Ürünü taşırken, balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın. Ürünündeki hareketli parçalarını zarar görmemeleri için bunları sıkıca sabitleyin.
- Taşıma sonrası ürünü kullanmadan önce hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Hasarlı ise yetkili servisle veya ithalatçı firmanın yönlendireceği kişi ile irtibat kurun.

1.5 Kurulum Güvenliği

- Kuruluma başlamadan önce ürünün bağlanacağı elektrik hattının enerjisini kesmek için sigortasını kapatın.
- Taşıma ve kurulum sırasında mutlaka koruyucu eldiven kullanın. Aksi takdirde keskin kenarlardan yaralanma riski vardır!
- Kurulum öncesi üründe herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumu yaptırmayın.
- Kurulum yapılacak mobilyanın iç bölgesini ısı yalıtımı sağlayacak herhangi bir malzeme ile kaplamayın.
- Ürünün kurulduğu yer doğrudan güneş ışınlarına maruz kalmamalı ve elektrikli/gazlı ısıtıcı gibi bir ısı kaynağının yakınında olmamalıdır.
- Ürünün tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Ürün kurulumunu pencere yakınına yapmayın. Ocak alevinin perdeleri ve ocak etrafındaki yanıcı maddeleri tutuşturma riski vardır. Ayrıca pencereyi açtığınızda sıcak pişirme kapları devrilebilir.
- Ürün kurulumunu pencere yakınına yapmayın. Pencereyi açtığınızda sıcak pişirme kapları devrilebilir.
- Ürünün kurulacağı yerin arkasında priz var ise ürünün prize ve prize takılı fişe temas etmemesi sağlanmalıdır.
- Ürün kurulumu yapılacak yerin arka ya da yan duvarında gaz hortumu, plastik su borusu ve priz olmamalıdır. Aksi takdirde ocak çalıştırılırken ısı etkisiyle bunlar deforme olabilir ve güvenlik riski yaratabilir.

1.6 Kullanım Güvenliği

- Her kullanımdan sonra ürünün çalışmadığından emin olun.
- Ürünü uzun süre kullanmayacaksanız fişini çekin ya da sigorta kutusundan enerjisini kesin.
- Kullanımı sırasında ürün arızalanırsa ya da hasar görürse, ürünü çalıştırmayın. Ürünün elektrik/gaz bağlantılarını kesin. Yetkili servisle veya ithalatçı firmanın yönlendireceği kişi ile irtibat kurun.
- **UYARI:** Ocak yüzeyi çatlarsa, elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- **UYARI:** Ocak cam yüzeyinin kırılırsa:

- Tüm gazlı ve (varsa) elektrikli ocak gözlerini kapatın. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Ürün yüzeyine dokunmayın.
- Ürünü kullanmayın.

- Herhangi bir nedenle ürün üzerine çıkmayın.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Pişirme alanında ve çevresinde yanıcı nesneler bulundurulmamalıdır. Aksi takdirde bu nesneler yangına neden olabilir.
- Bu ürün uzaktan kumanda veya harici bir saatle kullanıma uygun değildir.

⚠ 1.7 Sıcaklık Uyarıları

- **UYARI:** Ürün kullanılırken, ürün ve erişebilir parçaları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli nezaret edilmediği sürece üründen uzak tutulmalıdır.
- Ürün çalıştırılırken yüzeyleri sıcak olacağı için, yakınına yanıcı/patlayıcı maddeler koymayın.
- **UYARI:** Yangın tehlikesi: Pişirme alanı üzerine saklamak amaçlı malzeme koymayın.

⚠ 1.8 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.
- Pişirmelerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.

⚠ 1.9 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 çalışmayacaktır. 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.
- Kullanım sonrası, ocak gözünü kontrol panelinden kapatın, tencere algılayıcısına güvenmeyin.

- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler ısınacakları için ocak yüzeyine konulmamalıdır.
- Ocak altındaki çekmecelerde metal eşya muhafaza etmeyin. Uzun ve yoğun kullanımda buradaki malzemeler fazla ısınabilir.
- İndüksiyon ocak üzerine cep telefonu, tablet, bilgisayar gibi elektronik ürünleri koymayın. Ürünleriniz zarar görebilir.

1.10 Bakım ve Temizlik Güvenliği

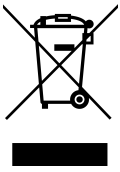
- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Ürünü, üzerine su dökerek veya püskürterek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.

2 Çevre Talimatları

2.1 Atık Yönetmeliği

2.1.1 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 yükleme kapağının kilit mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

2.2 Ambalaj Bilgisi

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

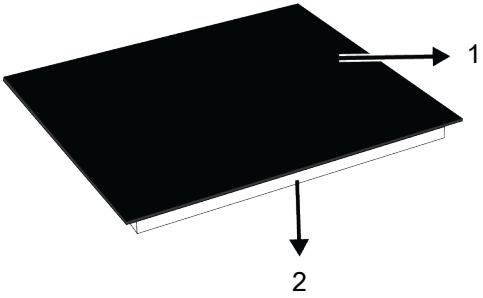
2.3 Enerji Tasarrufu için Öneriler

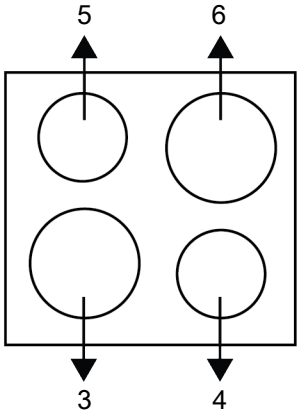
EU 66/2014e göre enerji verimliliği ile ilgili bilgiler ürünle birlikte verilen ürün fişinde bulunabilir.
Aşağıdaki öneriler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.
- Ocak gözüne uygun büyüklükte ve kapaklı tencere/tavalar 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

3.1 Ürün Tanıtımı





1 Pişirme cam yüzeyi
2 Alt muhafaza
3 Indüksiyon ocak gözü
4 Indüksiyon ocak gözü
5 Indüksiyon ocak gözü
6 Indüksiyon ocak gözü

3.2 Teknik Özellikler

Genel Özellikler	
Ürün dış boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)	50* /590 /520
Ocak kurulum boyutları (genişlik/derinlik) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Voltaj/Frekans	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Üründe kullanılan/kullanıma uygun kablo tipi ve kesiti	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm2
Toplam elektrik tüketimi (kW)	maks. 5,6 kW

Ocak gözleri	
Sol ön	Indüksiyon ocak gözü
Boyut	180 mm
Güç	1800 W

Sağ ön	Indüksiyon ocak gözü
Boyut	145 mm
Güç	1400 W

Sol arka	Indüksiyon ocak gözü
Boyut	145 mm
Güç	1400 W

Sağ arka	Indüksiyon ocak gözü
Boyut	180 mm
Güç	1800 W

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

Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.

Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.

Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

4 İlk Kullanım

Ürününüzü kullanmaya başlamadan önce aşağıdaki bölümlerde anlatılanların sırasıyla yapılması önerilir.

4.1 İlk Temizlik

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

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

DUYURU: İlk kullanım sırasında, birkaç saat için duman ve koku gelebilir. Bu normal bir durumdur ve giderilmesi için iyi bir havalandırma sağlamanız yeterlidir. Oluşan duman ve kokuyu doğrudan solumaktan kaçının.

5 Ocağın Kullanılması

5.1 Ocak Kullanımı Hakkında Genel Bilgiler

⚠ Genel uyarılar

- Ocağın üzerine herhangi bir nesnenin düşmesine izin vermeyin. Tuzluk gibi küçük nesneler bile cam pişirme yüzeyine zarar verebilir. Çatlamış cam pişirme yüzeyini 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 için önce sigortayı kapatın, sonra ürünün fişini çekerek yetkili servisi arayın.
- Cam pişirme yüzeyi üzerinde, dengesiz ve kolay devrilebilen pişirme kapları kullanmayın.
- Pişirme kaplarını boş halde ısıtmayın. Pişirme kapları ve ürün zarar görebilirler.
- Her kullanımınızdan sonra pişirme alanlarını mutlaka kapatın.
- Pişirme kabı olmadan pişirme alanlarını çalıştırırsanız ürüne zarar vermiş olursunuz. Her kullanımınızdan sonra pişirme alanlarını kapatın.
- Her kullanımdan sonra pişirme alanı sıcak olacaktır, bu nedenle plastik pişirme kaplarını pişirme alanı üzerine koymayın. Yüzey üzerinde erimiş bu tür maddeleri vakit geçirmeden temizleyin.
- Cam pişirme alanında ani sıcaklık değişimleri hasarlanmaya neden olabilir, pişirme esnasında soğuk sıvı dökülmemesine dikkat edin.
- Pişirme kaplarına uygun miktarda yiyecek koyun. Bu sayede yemeklerin taşmasını önleyerek gereksiz yere temizlik yapmak durumunda kalmazsınız.
- Pişirme kaplarının kapaklarını pişirme alanı üzerine koymayın.
- Pişirme kaplarını, pişirme alanlarını ortalayacak şekilde yerleştirin. Pişirme kabını başka bir pişirme alanına koymak istediğinizde, kaydırmak yerine kaldırarak istediğiniz pişirme alanı üzerine koyun.

İndüksiyon ocağın çalışma prensibi

İndüksiyonlu ocak açık bir devreye benzer. Üzerine indüksiyona uyumlu pişirme kabı konulduğunda devre tamamlanır ve cam pişirme yüzeyinin hemen altında bulunan bir elektronik sistem manyetik alan üretir. Pişirme kabının metal tabanı bu manyetik alandan enerji alarak ısınır. Böylece ısı ocağın cam yüzeyinde değil, doğrudan üzerindeki pişirme kabında 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, pişirme alanından alındığı anda ısı aktarımı durması ve pişirme alanının 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 pişirme kabı kullanacağınız zaman yüksek ısıtma seviyelerini seçmeyin.
- Cam pişirme alanını, üzerine bir şey koyabileceğiniz ya da üzerinde kesme yapacağınız bir yüzey olarak kullanmayın.
- Çatal bıçak ya da pişirme kabı kapağı gibi metal nesneleri ısınabilecekleri için pişirme alanı üzerine koymayın.
- Pişirme için kesinlikle alüminyum folyo kullanmayın. İndüksiyon pişirme alanı üzerine kesinlikle alüminyum folyoya sarılmış yiyecekler koymayın.
- Pişirme alanları çalışır durumdayken, kredi kartı veya kasetler gibi manyetik özellikli nesneleri üründen uzak tutun.
- Ocağınızın altında bir fırın varsa ve çalışıyor konumdaysa üründeki sensörler pişirme seviyesini düşürebilir ya da ürünü kapatabilir.
- Ocağınızda bir otomatik kapanma sistemi mevcuttur. İlerleyen bölümlerde bu sistem ile ilgili detaylı bilgi mevcuttur.

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 pişirme alanı ile eşleşmelidir. Önerilen boyutlar aşağı bölümlerde belirtilmektedir.

Uygun pişirme kapları:

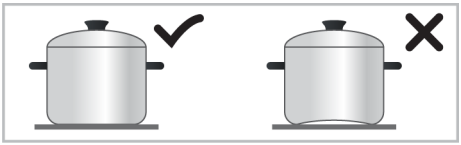
- Dökme demir pişirme kapları
- Emaye çelik pişirme kapları
- Çelik ve paslanmaz çelik pişirme kapları (indüksiyon uyumlu olduğu belirtilen etikete veya uyarıya sahip olan)

Uygun olmayan pişirme kapları:

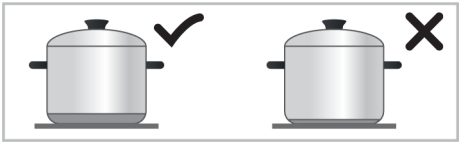
- Alüminyum pişirme kapları
- Bakır pişirme kapları
- Pirinç pişirme kapları
- Cam pişirme kapları
- Toprak pişirme kapları
- Seramik ve porselen pişirme kapları

Öneriler:

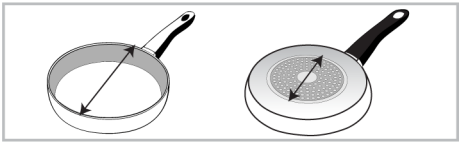
- Sadece düz tabanlı pişirme kapları kullanın. İçbükey ya da dışbükey tabanlı pişirme kapları kullanmayın.



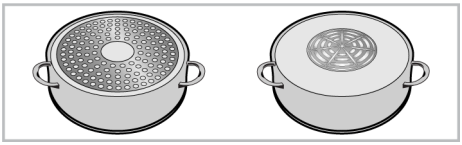
- Sadece işlenmiş kalın tabanlı pişirme kapları kullanın. İnce tabanlı pişirme kapları kullanırsanız bu pişirme kapları çok hızlı bir şekilde ısınır ve otomatik kapanma sistemi devreye girmeden pişirme kabının tabanı eritip pişirme yüzeyine ve ürüne zarar verebilir. Keskin kenarlar yüzey üzerinde çizikler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



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



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



İndüksiyon pişirme alanlarında çoklu yemek pişirme yaparken pişirme alanı seçiminde pişirme kaplarının sağ-sol ve orta alanlara eşit dağıtılması yemek pişirme performansını olumlu etkiler.

Pişirme kabı testi

Aşağıdaki yöntemleri kullanarak pişirme kabınızın indüksiyon pişirme alanına uyumlu olup olmadığını test edin.

1. Pişirme kabının tabanı mıknatıs tutuyorsa uyumludur.
2. Pişirme kabını indüksiyon pişirme alanına yerleştirip ürünü çalıştırdığınızda ⌴ yanıp sönmüyorsa uyumludur.

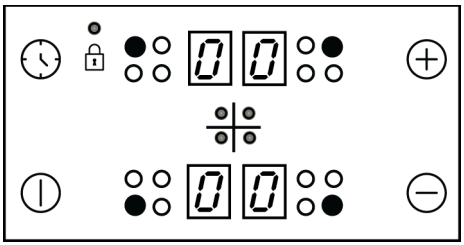
Önerilen pişirme kabı boyutları

İndüksiyon pişirme alanının pişirme kabını tanıması için kap tabanındaki ferromanyetik çapı ve malzemesine bağlıdır. Pişirme kabının tanınması ve verimli bir pişirme için pişirme alanı boyutuna göre pişirme kabı seçilmelidir. Pişirme alanı boyutuna göre önerilen pişirme kabı ölçüleri yukarıda belirtilmiştir.

Kaynama davranışı, pişirme kabı tipine, pişirme kabının büyüklüğüne ve pişirme alanının büyüklüğüne göre değişebilir. Daha homojen bir kaynama davranışı için, bir boyut daha büyük bir pişirme alanı kullanılabilir. Daha büyük bir pişirme alanı kullanmak, indüksiyonlu ocaklarda enerji israfına neden olmaz, çünkü ısı sadece ilgili pişirme kabında yaratılır.

Ocak gözü çapı - mm	Tencere çapı - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Geniş yüzeyli pişirme alanı	en 230 - boy 390

5.2 Ocak Kontrol Ünitesi



Tuşlar :

Açma/kapama tuşu

Zamanlayıcı tuşu

Artırma tuşu

Azaltma tuşu

Semboller :

Tuş kilidi sembolü

Ocak gözü seçim tuşları :

Sol arka ocak gözü seçim tuşu

Sol ön ocak gözü seçim tuşu

Sağ ön ocak gözü seçim tuşu

Sağ arka ocak gözü seçim tuşu

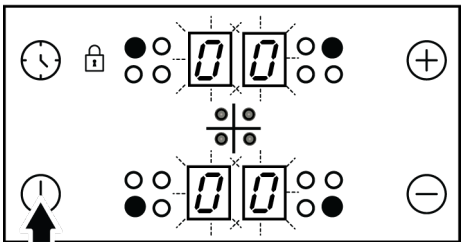
Kontrol paneli için genel uyarılar

- Grafikler ve şekiller yalnızca açıklama amaçlıdır. Gerçek görüntü veya fonksiyonlar ocağınızın modeline göre farklı olabilir.
- Bu ürün, dokunmatik kontrol paneli ile kumanda edilir. Dokunmatik kontrol panelinde yaptığınız her işlem sesli bir sinyal ile onaylanır.
- Kontrol panelini daima temiz ve kuru tutun. Yüzeyin nemli ve kirli olması fonksiyonları çalıştırmada soruna yol açabilir.

Ocağın açılması

1. Kontrol panelindeki ⏻ tuşuna dokunun.

⇨ Tüm ocak gözü ekrandalarıda **"0"** sembolü belirir.



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

Ocağın kapanması

1. Kontrol panelindeki ⏻ tuşuna dokunun.

⇨ Ocak kapanır ve Standby moduna döner.

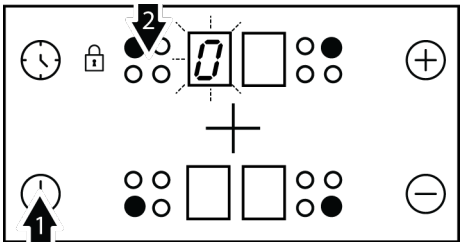
Ocak kapandığında ocak gözü ekranında **"H"** ya da **"h"** simgesi yanıyorsa ocak gözü hala sıcak demektir. Ocak gözlerine dokunmayın.

Artık ısı göstergesi

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

Elektrik kesildiği zaman artık ısı göstergesi yanmaz ve kullanıcıyı sıcak ocak gözlerine karşı uyarmaz.

Ocak gözlerinin açılması (pişirme bölümü)



1. ⏻ tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Açmak istediğiniz ocak gözünün seçim tuşuna dokunun.

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

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

Sıcaklık seviyesinin ayarlanması

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

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

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

Ocak gözlerinin kapatılması:

Seçili bir ocak gözü 3 farklı şekilde kapatılabilir:

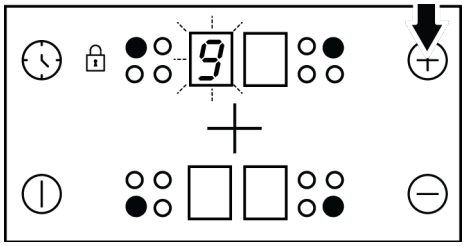
1. **Sıcaklığı “0” seviyesine düşürerek :** Ocak gözünü, sıcaklık ayarını **“0”** seviyesine düşürerek kapayabilirsiniz.
2. **İlgili ocak gözü simgesine belirli bir süre dokunarak :** İstediğiniz ocak gözü simgesine belirli bir süre dokunarak sıcaklık değerini **“0”** a düşürüp ocak gözünü kapatın.
3. **İstenen ocak gözü için zamanlayıcıyla kapama fonksiyonunu kullanarak :** Süre dolunca, zamanlayıcı, kendisine bağlı ocak gözünü kapar. İlgili ekranlar **“0”** veya **“00”** değerini gösterir. Süre dolduğu zaman sesli alarm çalacaktır. Sesli alarmı susturmak için kontrol panelindeki herhangi bir tuşa dokunun.

Yüksek güç ayarı (BOOSTER) Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

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

Yüksek güç ayarının açılması:

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



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

Yüksek güç ayarının kapatılması:

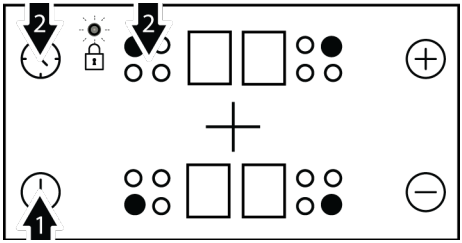
- Yüksek güç ayarını devre dışı bırakmak için tuşuna dokunarak ⊖ ısı ayarını **“9”** kademeye getirin. Ocak gözü yüksek güç ayarından çıkarak **“9”** seviyesinde çalışmaya devam eder.
- Ocak gözünü ⊖ tuşuna dokunarak ısı seviyesini düşürebilir ya da **“0”** seviyesine getirerek tamamen kapatabilirsiniz.

Tuş kilidi

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

Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

1. ⏻ tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. ⏲ ve ⁘ tuşlarına aynı anda dokunarak tuş kilidini aktifleştirin.



⇨ Tuş kilidi fonksiyonu devreye girer ve 🔒 simgesinin üzerindeki nokta yanar.

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

Tuş kilidinin devreden çıkarılması

1. Tuş kilidi etkinken ⏲ ve ⁘ tuşlarına aynı anda dokunun.

⇨ Tuş Kilidi fonksiyonu devreden çıkar ve 🔒 simgesinin üzerindeki nokta söner.

Çocuk kilidi Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

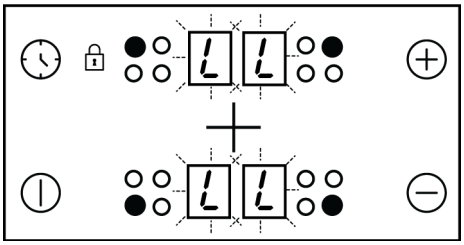
Çocukların ocak gözlerini açmasını önlemek için ocağı, istenmeyen şekilde açılmasına karşı korumaya alabilirsiniz. Çocuk Kili-

dinin devreye sokulması ve devreden çıkartılması yalnızca Standby modunda mümkündür.

Elektrik kesintisi halinde çocuk kilidi iptal olur.

Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi

1. ⏻ tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. ⊖ ve ⊕ tuşlarına aynı anda dokunun. "Bip" sesini duyduktan sonra ⊕ tuşuna dokunarak çocuk kilidini aktifleştirin.



⇨ Çocuk kilidi fonksiyonu devreye girer ve tüm ocak gözü ekranlarında **"L"** simgesi yanar.

Çocuk kilidinin devreden çıkarılması

1. Çocuk kilidi etkinken ⏻ tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. ⊖ ve ⊕ tuşlarına aynı anda dokunun. "Bip" sesini duyduktan sonra ⊖ tuşuna dokunarak çocuk kilidini devreden çıkarın.

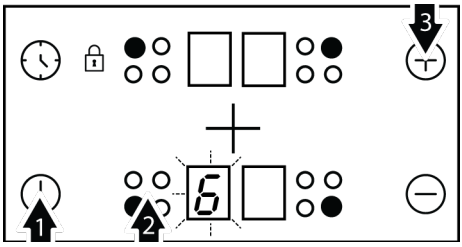
⇨ Çocuk kilidi fonksiyonu devreden çıkar ve tüm ocak gözü ekranlarındaki **"L"** simgesi söner.

Zamanlayıcı fonksiyonu

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

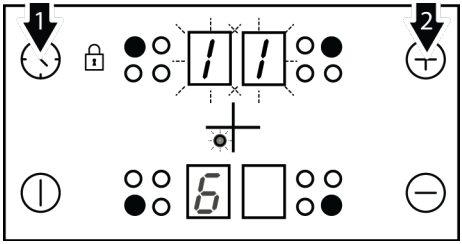
Zamanlayıcının etkinleştirilmesi

1. ⏻ tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Ocak gözü seçme tuşlarına dokunarak istediğiniz ocak gözünü seçin.



3. ⊕ veya ⊖ dokunarak istediğiniz sıcaklık seviyesini ayarlayın.
4. ⏲ tuşuna dokunarak zamanlayıcıyı etkinleştirin.

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



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

5. ⊕ veya ⊖ dokunarak istediğiniz süreyi ayarlayın.

Zamanlayıcı sadece çalışmakta olan ocak gözleri için ayarlanabilir.

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

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

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

Zamanlayıcıların kapatılması

Ayarlanan süre dolduğu anda ocak otomatik olarak kapanır ve sesli uyarı verir. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa basın.

Zamanlayıcıların erken kapatılması

- ✓ Zamanlayıcı erken kapatıldığı takdirde, ocak, kapatılıncaya kadar ayarlanmış sıcaklık seviyesinde çalışmaya devam eder.

1. Kapatmak istediğiniz ocak gözünü seçin.
2. ⏲ tuşuna dokunarak zamanlayıcıyı etkinleştirin.
3. Zamanlayıcı ekranında “00” görününceye kadar ⊖ dokunarak değerini **“00”** a getirin.

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

Güç yönetimi fonksiyonu Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

Ürününüzde güç yönetimi fonksiyonu mevcut ise, bu fonksiyon yardımıyla ocağın çekeceği toplam güç ayarını değiştirebilirsiniz. Güç yönetimi fonksiyonu için 6 farklı seviye mevcuttur.

Güç yönetimi sadece ürün ilk kurulup ilk enerji verildiğinde yapılabilir. Ürüne ilk enerji verildiği 30 saniye içerisinde aşağıdaki adımları takip ederek ayarı tamamlayabilirsiniz.

Güç yönetimi fonksiyonu - Ayarlanabilecek toplam güç seviyeleri

Güç yönetimi ekran göstergesi	Toplam güç
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW

Ürününüzün toplam gücü ayarlanmak istenilen gücün altında ise, ürününüz teknik tabloda verilen güç seviyesinde çalışır. (Teknik Özellikler [▶ 11])

Toplam gücü değiştirmek için;

1. Ürüne ilk enerji verildiğinde, 30 saniye içerisinde sırasıyla ⊕/⊖/⊕/⊖/⊕ tuşlarına dokunun.
2. Zamanlayıcı ekranında ürünün ayarlı olduğu toplam güç değeri görünür.
3. ⊕ tuşuna dokunarak seviyeler arası geçiş yapın ve ayarlamak istediğiniz toplam güç değerini seçin.
4. ⏻ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın ve ocağı kapatın. Ayarlamış olduğunuz toplam güç değeri etkinleşecektir.

Ayarlanan toplam güç seviyesine göre, ocak gözlerine verebileceğiniz sıcaklık seviyeleri değişkenlik gösterebilir. Ocağın yapacağı güç ayarlamasına göre ocak gözüne verilen sıcaklık seviyesi otomatik düşebilir. Bu bir hata değildir.

Güç seviyesini değiştirirken belirtilen sıralamadan farklı bir tuşa dokunulursa ayar yapılamaz. Ayarın yapılması için adımları baştan tekrarlamanız gerekir.

Endüksiyon ocak gözlerinin güvenli ve etkin bir şekilde kullanılması

Çalışma prensibi: Endüksiyon ocak, çalışma prensibi gereği doğrudan pişirme kabını ısıtır. Bu sebeple diğer ocak türlerine göre birçok avantaja sahiptir. Daha verimli çalışır ve ocak yüzeyi daha soğuktur. Endüksiyon ocağınız size maksimum güvenli kullanımı sağlayacak üstün emniyet sistemleriyle donatılmıştır.

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

Otomatik kapanma

Ocak kumandasında bir otomatik kapanma özelliği vardır. Bir veya daha fazla ocak gözü açık unutulursa, ocak gözü belirli bir süre sonra otomatik olarak devreden çıkar (Bkz. Tablo-1). Ocak gözüne atanmış bir zamanlayıcı varsa, daha sonra zamanlayıcı ekranı da kapanır. Otomatik kapanma süresi, seçili sıcaklık seviyesine bağlıdır. Ocak gözü, yukarıda açıklandığı gibi otomatik olarak kapatıldıktan sonra kullanıcı tarafından yeniden çalıştırılabilir.

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

Tablo 1: **Tablo-1: Otomatik kapanma süreleri**

Aşırı ısınma koruması

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

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

Taşmaya karşı emniyet sistemi

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

Hassas güç ayarı

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

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

Dokunmatik kontrol panelinin yüzeyini temiz tutun. Hatalı çalışma gözlemlenebilir.

6 Pişirme Hakkında Genel Bilgiler

Bu bölümde yemeklerinizi hazırlama ve pişirme ile ilgili ipuçları bulabilirsiniz.

6.1 Ocakta pişirme ile ilgili genel bilgiler

- Tavaya asla üçte birinden fazla yağ doldurmayın. Yağları kızdırırken başından ayrılmayın. Aşırı kızgın yağlar yangın tehlikesi taşımaktadır. Olası bir yangını asla suyla söndürmeyi denemeyin! Yağ alev aldığında, 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.

Pişirme tablosu

Gıda		Sıcaklık seviyesi	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Eritme			
Çikolata eritme (örn.Dr.Oetker marka, bitter çikolata%55-%60 kakao,150 g)		1	20 … 35
Tereyağ (200 g)		6	5 … 6
Kaynatma, Isıtma ve Sıcak Tutma			
Su 1 L (Kaynatma)		9	2 … 8
Su 3 L (Kaynatma)		9	8 … 10
Süt 1 L (Kaynatma)		6	4 … 6
Süt 1 L (Sıcak tutma)		1-2	18 … 22
Bitkisel yağ (Isıtma) (Ayçiçek yağı 0,5 L)		8	3 … 5
Haşlama			
Patates kabuklu iri doğranmış (2 adet büyük boy)		9	12 … 14
Somon fileto		8	10 … 15
Sosis		9	2 … 4
Makarna (150 g)		8	8 … 12
Bütün tavuk (1,5 kg)		7-9	55 … 70
Karışık sebze haşlama		6-8	10 … 20
Noodle		9	3 … 6
Pişirme, Soteleme			
Pilav (200 g pirinç)		6-8	10 … 30
Paella *		9	15 … 20
Aşure **			
	Fasulye-Nohut kaynatma - aşure için	9	5 … 6
	Fasulye-Nohut pişirme - aşure için	3	10 … 30
	Buğday kaynatma - aşure için	9	2 … 5
	Buğday pişirme - aşure için	3	10 … 30
	Aşure -Bütün malzemeler	8	20 … 25
Sebzeli incik **			
	Sebze soteleme	9	3 … 8

Gıda	Sıcaklık seviyesi	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Pişirme	4-5	120 … 150
Çorbalar (Örn. Mercimek çorbası)	6-7	17 … 20
Risotto	7-8	15 … 25
Tavuk fajita	9	10 … 20
Tavuklu, sebzeli, mürekkep balıklı noodle	8-9	10 … 18
Kremalı mantarlı tavuk	8-9	10 … 18
Kızarmış Chili Tavuk *	8-9	5 … 10
Kıymalı ıspanak yemeği	6-7	10 … 15
Dana güveç	7-8	60 … 70
Bulgur pilavı (200 g)	6-8	15 … 35
Dana Strogonof	8-9	10 … 15
Az yağda kızartma		
Levrek fileto	8	3 … 7
Bonfile ** (3-5 cm)	8	5 … 9
Sosis	8	2 … 5
Sahanda yumurta	7	4 … 8
Omlet	7-8	3 … 6
Burger köftesi	6-8	6 … 10
Tavuk ballotine (200 g)	8-9	6 … 10
Krep	8-9	2 … 5
Bazlama	6-7	2 … 5
Açık ekmek	7-9	2 … 5
Tava Böreği	8-9	6 … 12
Fransız Tostu	8-9	2 … 5
Karışık sebze kızartması *	7-8	9 … 13
Derin yağda kızartma		
Pişi	8	13 … 16
Schnitzel	8	5 … 7
Nugget	8-9	4 … 8
Dondurulmuş Patates (500 g)	8-9	8 … 15
Taze patates (500 g)	8-9	8 … 15
Taze elma dilim patates (200 g)	8-9	5 … 10
Tavuk katsu	8-9	3 … 6
Karışık Kızartma	8-9	10 … 15
Karides tempura	8-9	5 … 7
Pirinç patlağı	9	3 … 7

* Wok tava önerilir.

** Döküm tava/tencere önerilir.

7 Bakım ve Temizlik

7.1 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 verir. Uygun olmayan temizlik maddeleri; Çamaşır suyu, amonyak, asit veya klorür içeren temizlik ürünleri, buharlı temizlik ürünleri, kireç çözücüler, leke ve pas sökücüler, aşındırıcı temizlik ürünleri (Krem temizleyiciler, ovma tozu, ovma kremi, aşındırıcı ve çizici sert fırça, tel, süngerler, içinde kir ve deterjan kalıntısı bulunan temizlik bezleri).
- Her kullanımdan sonra yapılan temizlikte özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da süngerkullanarak temizleyip, kuru bir mikrofiber bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Kullanma kılavuzunda aksi belirtilmedikçe ürünün hiçbir parçasını bulaşık makinasında yıkamayın.

Ocaklar için:

- Süt, salça ve yağ gibi asidik kirler ocak üzerinde ve ocak gözü parçalarında kalıcı lekeler oluşturabilir, taşan sıvıları ocağı kapatarak soğuduktan sonra anında temizleyin.

Inoks-paslanmaz yüzeyler

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

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.

7.2 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.

7.3 Kontrol Panelin Temizliği

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

8 Sorun Giderme

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

Ürün çalışmıyor.

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

Ocak gözü ekranında ⎁ simgesi sürekli yanıyor.

- Çalıştırılan ocak gözünün üzerine tencere koyulmamış olabilir. >>> Ocak gözü üzerinde tencere olup olmadığını kontrol edin.
- Tencereniz indüksiyon uyumlu olmayabilir. >>> Tencerenizin indüksiyon 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 çalışıyorken 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 indüksiyon ocağa uyumlu olmayabilir. >>> Tencerenizin indüksiyon 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 hata değildir. Ocak içerisindeki elektronik donanım uygun sıcaklığa düşene kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

Pişirme sırasında ocaktan ses geliyor

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

Olası sesler ve nedenleri:

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

Hata kodları/nedenleri ve olası çözümleri

Hata kodları	Hata nedenleri	Olası çözümler
E 22 E 26	İndüksiyon ocağın aşırı ısınmıştır.	İndüksiyon ocağı kapatın soğumasını bekleyin. Ocak sıcaklığı limitlerin altına indiğinde hata ortadan kalkacaktır.
E 27	İndüksiyon uyumlu tencere kullanılmamıştır.	İndüksiyon uyumlu tencere kullanıldığında hata ortadan kalkacaktır.
E 42	Hatalı elektrik kablo bağlantısı yapılmıştır.	Elektrik kablosunun teknik tabloda verilen değerlere göre doğru yapılıp yapılmadığı kontrol edilip doğru bağlantı yapılmalıdır. Doğru bağlantı yapıldığında hata ortadan kalkacaktır.

Hata kodları	Hata nedenleri	Olası çözümler
E 46	Bir yada birden fazla tuşa 10 saniyeden fazla basılı tutulmuş. Kontrol paneli üzerinde bir cisim bırakılmış veya buhara maruz kalmış	Ocaktan elinizi kaldırdığınızda sorun ortadan kalkacaktır. Kontrol panelinin üzeri temizlendiğinde sorun ortadan kalkacaktır.
E 47	İndüksiyon uyumlu tencere kullanılmamıştır.	İndüksiyon uyumlu tencere kullanıldığında hata ortadan kalkacaktır.
E 1 – E 15	İndüksiyon ocak haberleşme hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun
E 16 – E 21	İndüksiyon ocak sıcaklık sensörü hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 23 E 24	İndüksiyon ocak yazılım hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 25	İndüksiyon ocak fan çalışmasında hata oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 31 – E 45	İndüksiyon ocak elektronik kart donanım hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp 30 saniye sonra tekrar çalıştırın. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 48 E 49 E 51	İndüksiyon ocak sensör hatası oluşmuştur.	Sensör donanımların kullanım koşullarına uygun hale getirilmesi gerekmektedir. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.
E 52 – E 57	İndüksiyon ocakta yüksek sıcaklık hatası oluşmuştur.	İndüksiyon ocağı kapatıp soğumasını bekleyin. Sensör sıcaklığı limitlerin altına indiğinde hata ortadan kalkacaktır. Sorunun hala devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.

Müşteri Memnuniyeti Politikası

Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.

Kanallarımız:

Çağrı Merkezimiz:

0850 210 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın*)

Diğer Numaramız:

0216 585 8 888

- Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

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

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

Whatsapp Numaramız: 0544 444 0 888

Faks Numaramız: 0216 423 2353

Web Adresimiz: www.beko.com.tr

E-posta Adresimiz:

musteri.hizmetleri@beko.com

Sosyal Medya Hesaplarımız:

https://www.instagram.com/bekoturkiye/

https://twitter.com/beko_tr

https://www.facebook.com/bekoturkiye/

https://www.youtube.com/user/BekoChannel

Posta Adresimiz:

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

Sütlüce / İSTANBUL

Bayilerimiz:

https://www.beko.com.tr/yetkili-saticilar/

Yetkili Servislerimiz:

https://www.beko.com.tr/yetkili-servis

- Online servis randevusu almak için,

- **http://digital.arcelik.com.tr**

- Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi'nde (www.servis.gov.tr) yer almaktadır.

- Yedek parça malzemeleri yetkili servislerimizden temin edilebilir.

Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Beko'ya ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımı yapılmaksızın kendilerine 24 saat içinde veririz.

Müşteri Hizmetleri sürecimiz:

Müşterilerimizin istek ve önerilerini;

- İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplarız.

- Yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alır ve değerlendiririz.

- Bu geri bildirimleri süreçlerimizin daha mükemmel hale getirilmesinde kullanırız.

Beko olarak, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul eder, müşteri odaklı bir yaklaşım benimseriz.

Bütün süreçlerimizi yönetim sistemi ile entegre ederek birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmesini sağlarız. Yönetim hedeflerini de bu sistem üzerinden besleriz.

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.

Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.

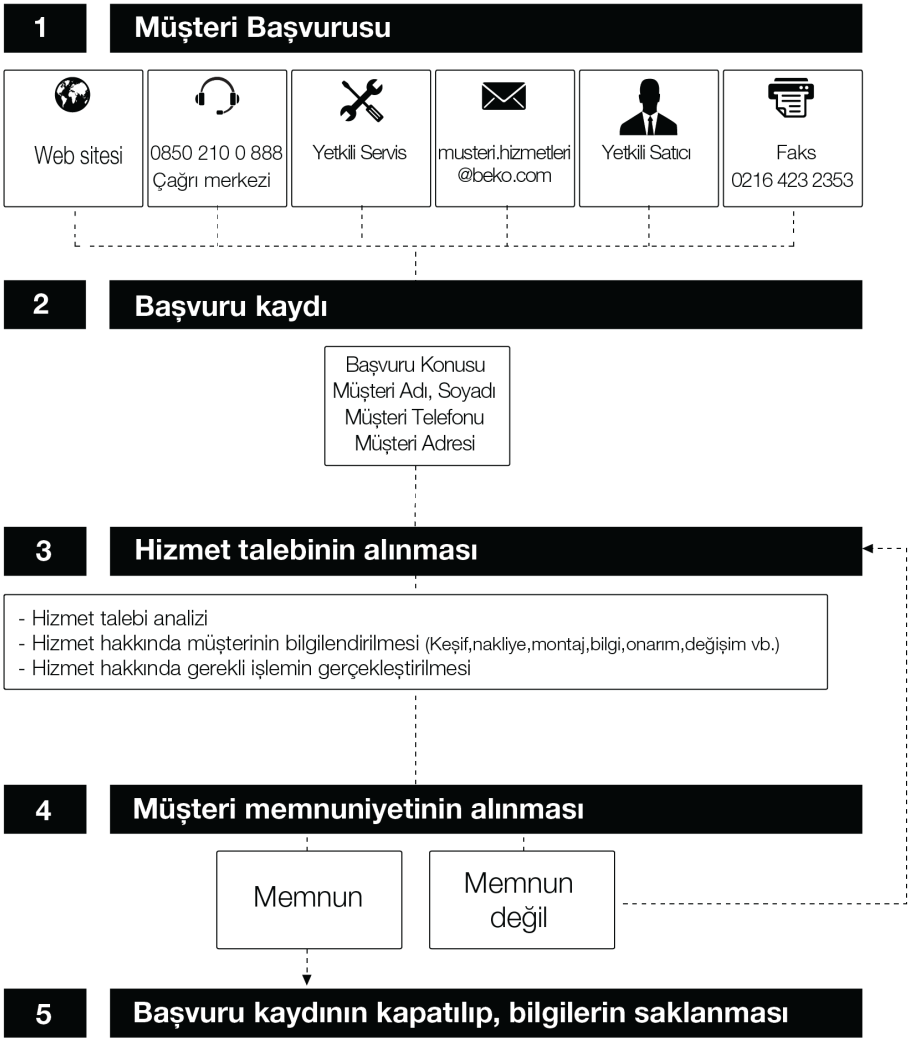
Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.

Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.

İşiniz bittiğinde Yetkili servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. alacağınız "Hizmet Fişi" , ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

Ürünün kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Hizmet Talebinin Değerlendirilmesi



Kullanım Hataları ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

Aşağıda belirtilen sorunların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Bu durumlar için garanti şartları uygulanmaz;

1. Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,
2. Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,
3. Malın kullanıldığı yerin elektrik (priz, gerilim, topraklama vb.), su (su basıncı, musluk vb.), doğalgaz, telefon, internet vb. şebekesi ve/veya altyapısı (gider, zemin, ortam vb.) kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
4. Doğa olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
5. Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar,
6. Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar,
7. Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi durumlarında mala verilmiş garanti sona erecektir.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.
Menşei: Türkiye

beko

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ ŞARTLARI

1- Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2- Mala ilişkin tanıtma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
3- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
   a. Sözleşmeden dönme,
   b. Satış bedelinden indirim isteme,
   c. Ücretsiz onarılmasını isteme,
   ç. Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
4- Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5-Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
   • Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
   • Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
   • Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
   tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesin satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6- İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülükten kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
9- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda tüketici, Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmanın;

Ünvanı : Arçelik A.Ş.
Adresi : Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Sütlüce / İSTANBUL
Telefon : (0-216) 585 8 888
Fax : (0-216) 423 23 53
web adres : www.arcelik.com.tr

Malın

Markası : Beko
Cinsi :
Modeli :
Bandrol ve Seri No :
Garanti Süresi : 2 yıl
Azami Tamir Süresi : 20 iş günü

GENEL MÜDÜR

Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Satıcı Firmanın;

Ünvanı : Arçelik A.Ş.
Adresi : Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Sütlüce / İSTANBUL
Telefon : (0-216) 585 8 888
Fax : (0-216) 423 23 53
e-posta : www.arcelik.com.tr

Fatura Tarih ve Sayısı :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Yetkilinin İmzası :
Firmanın Kaşesi :

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.