

İNDÜKSİYON OCAĞI

KULLANICI KILAVUZU

TAI-6001-BG

Uyarılar:

Bu ürünü kullanmadan önce, lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.

Ürün tasarımı ve teknik özellikleri, önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

Detaylar için bayinizle veya üreticiyle iletişime geçin.

Yukarıdaki diyagram yalnızca referans amaçlıdır. Gerçek ürünün görünümü esas alınmalıdır.

TEŞEKKÜRLER MEKTUBU

TommaTech'i tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz! Yeni TommaTech ürününüzü kullanmadan önce, bu kılavuzu dikkatlice okuyarak cihazın sunduğu özellikleri ve işlevleri güvenli bir şekilde nasıl kullanacağınızı iyice öğrenmenizi öneririz.

İÇİNDEKİLER

Teşekkür Mektubu	01
Güvenlik Talimatları	02
Teknik Özellikler	07
Ürün Genel Bakışı	08
Hızlı Başlangıç Kılavuzu	10
Ürün Kurulumu	12
Kullanım Talimatları	16
Temizlik ve Bakım	24
Sorun Giderme	25
Ticari Markalar, Telif Hakkı ve Yasal Bildirim	28
Atık Yönetimi ve Geri Dönüşüm	29
Veri Koruma Bildirimi	30

GÜVENLİK TALİMATLARI







Amaçlanan Kullanım

Aşağıdaki güvenlik yönergeleri, beklenmeyen riskleri veya cihazın güvensiz ya da hatalı kullanımı nedeniyle oluşabilecek zararları önlemek amacıyla hazırlanmıştır.

Cihaz elinize ulaştığında ambalajı ve cihazı kontrol ederek her şeyin sağlam olduğundan emin olunuz. Herhangi bir hasar fark ederseniz, satıcıya veya yetkili servise başvurunuz.

Cihaz üzerinde değişiklik veya modifikasyon yapmak yasaktır; bu tür işlemler güvenliğinizi tehlikeye atar ve garanti haklarının kaybına neden olabilir.

Sembollerin Anlamı

	Tehlike Bu sembol, çok yanıcı gaz nedeniyle can ve sağlık için tehlike olduğunu belirtir.
	Elektrik Voltajı Uyarısı Bu sembol, voltaj nedeniyle can ve sağlık için tehlike olduğunu belirtir.
	Uyarı Orta düzeyde bir risk olduğunu gösterir. Gerekli önlem alınmazsa ölüm veya ciddi yaralanma meydana gelebilir.
	Dikkat Düşük düzeyde bir risk olduğunu gösterir. Gerekli önlem alınmazsa hafif ya da orta düzeyde yaralanma olabilir.
	Dikkat Tehlike değil ama önemli bilgi içerir. Örneğin eşya zararları hakkında uyarı verir.
	Talimatlara Uy Bu sembol, cihazın yalnızca yetkili servis teknisyeni tarafından kullanılması ve talimatlara uygun şekilde bakım yapılması gerektiğini belirtir.

Cihazı kullanmadan veya devreye almadan önce bu işletim talimatlarını dikkatle okuyun ve cihazın kurulum yerinde ya da yakınında muhafaza edin.

GÜVENLİK UYARILARI

Sizin güvenliğiniz bizim için önemlidir. Bu ocak ürününü kullanmadan önce lütfen bu bilgileri dikkatlice okuyun.

KURULUM

Elektrik Çarpması Tehlikesi

- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem veya bakım yapmadan önce cihazı ana elektrik kaynağından ayırın.
- Topraklama sistemine uygun bağlantı zorunludur.
- Elektrik tesisatında yapılacak değişiklikler yalnızca nitelikli bir elektrikçi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Bu tavsiyelere uyulmaması durumunda elektrik çarpması veya ölüm meydana gelebilir.

Kesilme Tehlikesi

- Dikkatli olun; panel kenarları keskindir.
- Dikkatsizlik, yaralanma veya kesiklere neden olabilir.

Önemli Güvenlik Talimatları

- Cihazı kurmadan veya kullanmadan önce bu talimatları dikkatlice okuyun.
- Cihazın üzerine yanıcı maddeler veya ürünler yerleştirilmemelidir.
- Bu bilgileri, kurulumdan sorumlu kişiye iletmeniz kurulum maliyetlerini azaltabilir.
- Tehlikeleri önlemek için cihaz, bu kurulum talimatlarına uygun şekilde monte edilmelidir.
- Cihaz yalnızca yetkili bir kişi tarafından düzgün şekilde kurulmalı ve topraklanmalıdır.
- Cihaz, elektrik bağlantısı kesme anahtarı içeren bir devreye bağlanmalıdır.
- Kurulumun yanlış yapılması durumunda, garanti veya yasal sorumluluk hakları geçersiz olabilir.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri sınırlı kişiler tarafından kullanılabilir. Ancak bu kişilerin gözetim altında olmaları veya güvenli kullanım konusunda bilgilendirilmeleri şarttır.
- Besleme kablosu hasar görürse, bir tehlike oluşmaması için üretici, yetkili servis veya benzer yetkinliğe sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- UYARI: Cam-seramik ya da benzeri yüzeyli ocaklarda yüzey çatladıysa, cihazı derhal kapatın. Aksi halde elektrik çarpması riski doğabilir.

- Metal nesnelere (bıçak, çatal, kaşık, kapak gibi) ocak yüzeyine konulmamalıdır, çünkü aşırı ısınabilirler.
- Buharlı temizleyici kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Ocak yüzeyini buharlı temizlik cihazlarıyla temizlemeyin.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- **UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinde herhangi bir eşya bırakmayın.**
- Pişirme süreci mutlaka gözetim altında tutulmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemleri bile sürekli olarak denetlenmelidir.
- **UYARI: Yağ veya sıvı yağ ile yapılan pişirme işlemlerinin gözetimsiz bırakılması yangına yol açabilir. Yangın çıkması durumunda ASLA suyla müdahale etmeyin! Cihazı kapatın ve ardından alevi bir kapak veya yangın battaniyesi ile örtün.**

KULLANIM VE BAKIM

Elektrik Çarpması Tehlikesi

- Kırık veya çatlamış bir ocak yüzeyinde kesinlikle pişirme yapmayın. Ocak yüzeyi çatlar veya kırılırsa, cihazı duvardaki ana güç anahtarından hemen kapatın ve yetkili bir teknisyenle iletişime geçin.
- Temizlik veya bakım yapmadan önce ocağı duvar anahtarından kapatın.
- Bu uyarılara uyulmaması elektrik çarpması veya ölümlerle sonuçlanabilir.

Sağlık Riski

- Bu cihaz, elektromanyetik güvenlik standartlarına uygundur.
- Ancak kalp pili veya diğer elektrikli implantlara (örneğin insülin pompası) sahip kişiler, bu cihazı kullanmadan önce mutlaka doktorlarıyla veya implant üreticisiyle görüşmelidir.
- Bu sayede, implantlarının elektromanyetik alandan etkilenmeyeceğinden emin olunmalıdır.
- Bu uyarılara uyulmaması ölümlerle sonuçlanabilir.

Sıcak Yüzey Tehlikesi

- Kullanım sırasında bu cihazın ulaşılabilir bölümleri, yanıklara neden olabilecek kadar ısınır.
- Vücudunuzu, kıyafetinizi veya uygun tencere dışında herhangi bir nesneyi sıcak yüzeye temas ettirmeyin. İndüksiyon camı soğuyana kadar dokunmayın.
- Çocukları uzak tutun.
- Tencerelerin kulpları da dokunulduğunda sıcak olabilir. Tencere kulplarının açık olan diğer pişirme bölgelerinin üzerine sarkmadığından emin olun. Kulpları çocukların erişemeyeceği bir yerde tutun.
- Bu uyarılara uyulmaması yanıklara ve haşlanmalara neden olabilir.

Kesilme Tehlikesi

- Ocak kazıyıcısının jilet gibi keskin bıçağı, güvenlik kapağı geri çekildiğinde açıkta kalır. Aleti dikkatli kullanın, güvenli bir yerde muhafaza edin ve çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Dikkatli kullanılmazsa yaralanma veya kesiklere yol açabilir.

Önemli Güvenlik Talimatları

- Cihazı kullanım sırasında gözetimsiz bırakmayın. Taşma sonucu duman veya yanıcı yağ sızmaları meydana gelebilir.
- Ocağı çalışma veya eşya koyma yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihaz üzerinde hiçbir nesne veya mutfak gereci bırakmayın.
- Cihazın yakınında manyetik nesnelere (kredi kartları, hafıza kartları) veya elektronik cihazlar (bilgisayar, MP3 çalar vb.) bulundurmeyin; elektromanyetik alandan etkilenebilirler.
- Cihazı ısıtıcı olarak kullanmayın.
- Kullanımdan sonra, dokunmatik kontrol paneli üzerinden tüm pişirme bölgelerini kapatın. Tencereyi kaldırdığınızda devre dışı kalan otomatik sensöre güvenmeyin.
- Çocukların cihazla oynamasına, üzerine çıkmasına, oturmasına veya tırmanmasına izin vermeyin.
- Cihazın yakınındaki dolaplara çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları koymayın. Çocuklar ocağa tırmanarak ağır yaralanabilir.
- Cihaz açıkken çocukları yalnız bırakmayın veya gözetimsiz bırakmayın.
- Engeli olan bireyler bu cihazı kullanmadan önce mutlaka sorumlu ve yetkin bir kişi tarafından bilgilendirilmeli ve denetlenmelidir. Kullanıcı, cihazı güvenli şekilde kullanabileceğinden emin olmalıdır.
- Kullanım kılavuzunda özellikle önerilmedikçe, cihazın hiçbir parçasını

tamir etmeyin veya değiştirmeyin. Diğer tüm bakım işlemleri yetkili teknisyenler tarafından yapılmalıdır.

- **Ocağın zerine ağır cisimler koymayın veya düşürmeyin.**
- **Ocağın zerine çıkmayın.**
- **Tırtıklı tabanlı tencere/tavaları kullanmayın veya cam indüksiyon yüzeyinde srklemeyin. Cam izilebilir.**
- **Tel fırçalar, ovucu süngerler veya aşındırıcı kimyasallar ile ocak yüzeyini temizlemeyin. Bunlar cam yüzeyi çizebilir.**
- **Bu cihaz, ev tipi kullanım ve aşağıdaki benzer ortamlar için tasarlanmıştır: Mağaza, ofis ve diğer iç yerlerindeki personel mutfakları - çiftlik evleri - Otel - motel gibi konaklama amaçlı kullanılan alanlar - Pansiyon (bed & breakfast) tipi ortamlar**
- **UYARI: Cihaz ve ulaşılabilir parçaları kullanım sırasında ısınır.**
- **Isıtıcı elemanlara dokunmaktan kaçınmak için zen gösterilmelidir.**
- **8 yaşından küçük çocuklar, cihaz başında sürekli gözetim altında değilse uzak tutulmalıdır.**
- **Kullanımdan sonra, ocağı kontrol düğmesinden kapatın; tencere algılayıcıya güvenmeyin.**

Yeni İndüksiyon Ocağınızı Satın Aldığınız İçin Tebrik Ederiz!

Yeni cihazınızı en doğru şekilde kurmak ve kullanmak için lütfen bu Kullanım / Kurulum Kılavuzu'nu dikkatle okumanızı öneririz.

Kurulum işlemi için, lütfen "Kurulum" bölümüne göz atınız.

Cihazı kullanmadan önce tüm güvenlik talimatlarını dikkatlice okuyun ve bu Kullanım / Kurulum Kılavuzu'nu gelecekte başvurmak üzere saklayınız.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Ocak Modeli	TAI-6001-BG
Piştirme Bölgeleri	4 Bölge
Besleme Voltajı	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Kurulu Elektrik Gücü	7400W
Ürün Ölçüleri (G×D×Y) mm	590X520X53
Gömme Ölçüleri (A×B) mm	560X480

Ağırlık ve boyutlar yaklaşık verilerdir. Sürekli ürün geliştirme hedefimiz doğrultusunda, önceden bildirim yapılmaksızın değişiklik yapılabilir.

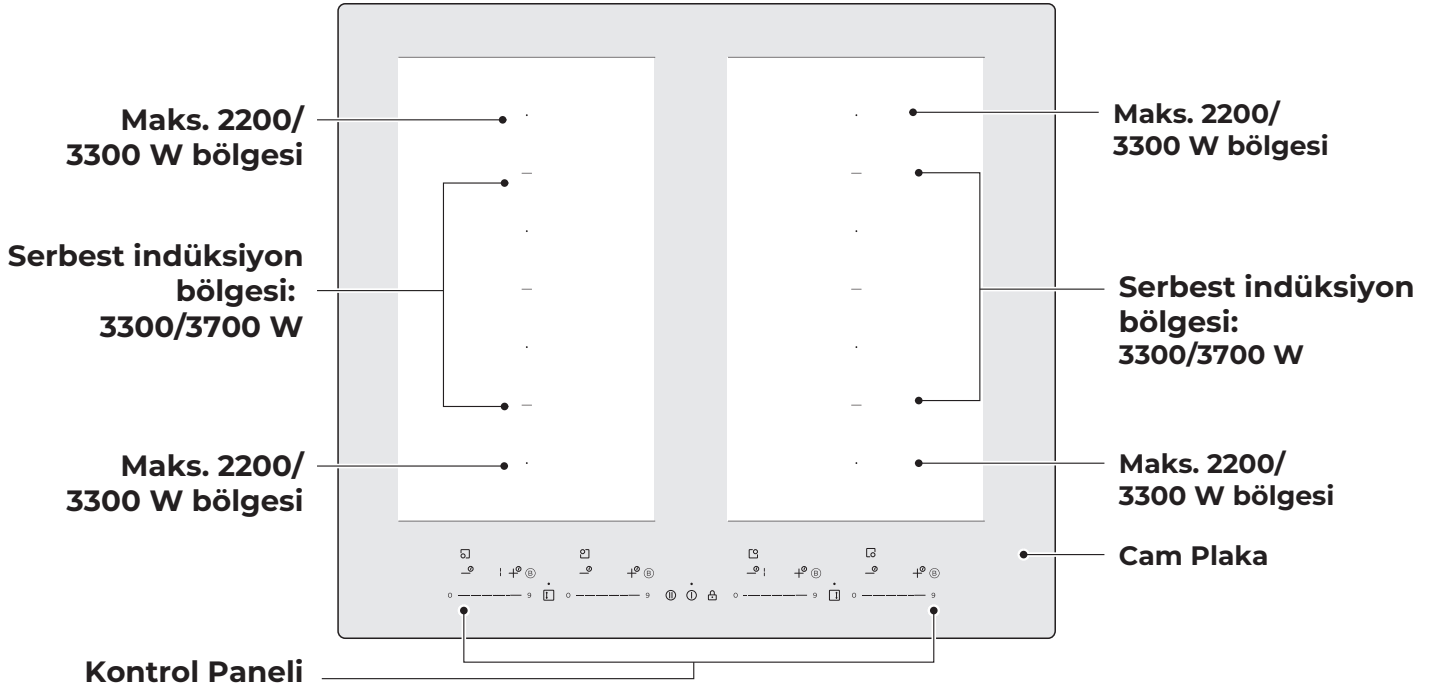
	Sembol	Değer	Birim
Model Tanımı	-	TAI-6001-BG	
Ocak Tipi	-	Gömme ocak (Built-in hob)	
Piştirme bölgeleri/adet	-	2 Bölge	
Isıtma Teknolojisi (indüksiyon piştirme bölgeleri, radyan, katı plakalar vb.)	-	İndüksiyon piştirme bölgeleri	
Dairesel piştirme alanı için: elektrikli ısıtmalı bölgenin çapı	∅	---	cm
Dairesel olmayan alan için: uzunluk (L) ve genişlik (W)	L,W	Bölge 1: L: 38,0; W: 21,0; Bölge 2: L: 38,0; W: 21,0;	cm
Piştirme bölgesi başına enerji tüketimi (kg başına)	EC electric cooking	Bölge 1: 181,7 Bölge 2: 181,5	Wh/kg
Ocağın toplam enerji tüketimi (kg başına)	EC electric hob	181,6	Wh/kg

Veriler, EN 60350-2 standardı ve Avrupa Komisyonu Yönetmeliği (EU) No 66/2014 uyarınca belirlenmiştir.

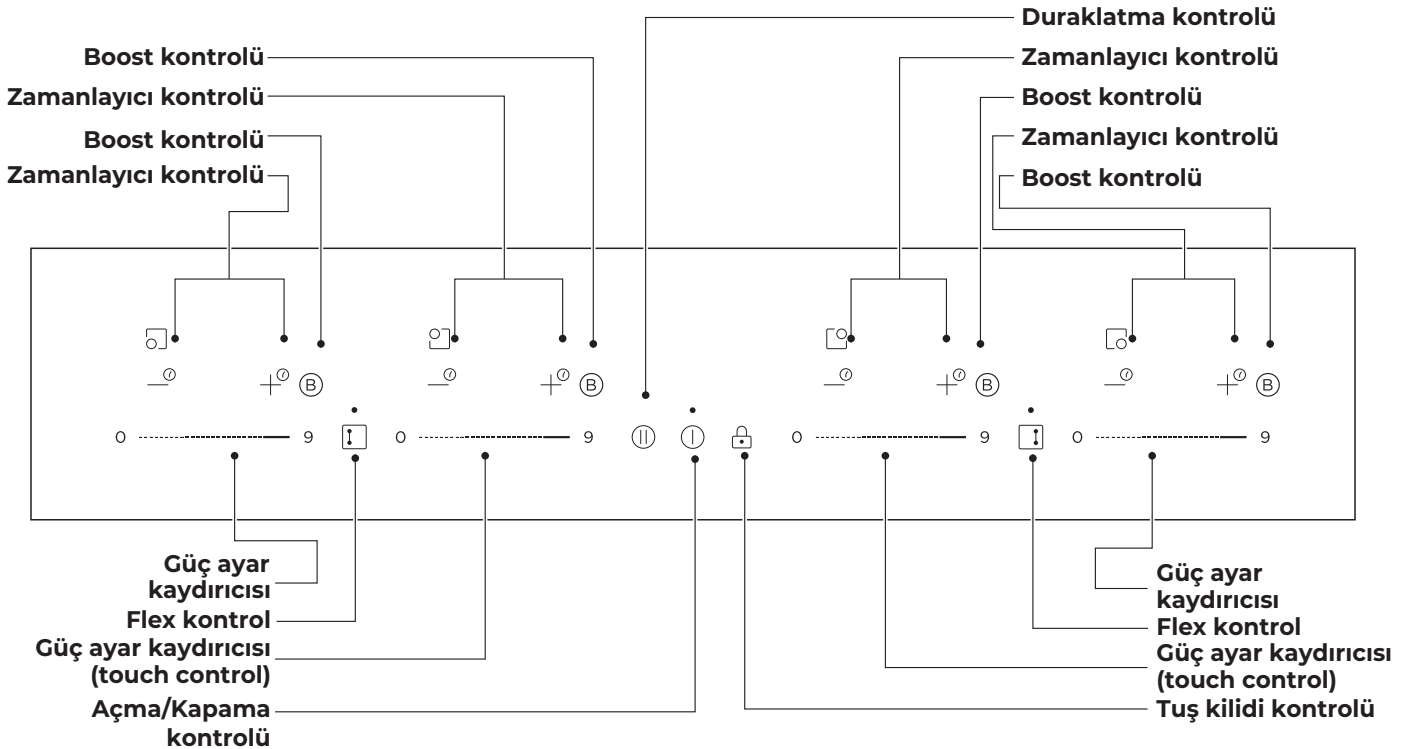
Eğer ocağı açtıktan sonra 1 dakika boyunca hiçbir işlem yapılmazsa, cihaz otomatik olarak bekleme moduna geçer. Bu durumda enerji tüketimi 0.5W olacaktır.

ÜRÜN GENEL BAKIŞI

Üstten Görünüm



Control Panel

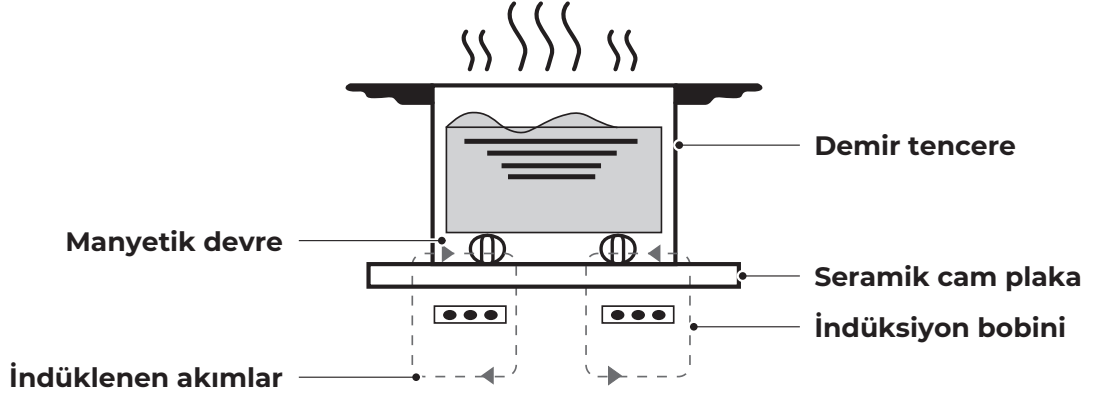


● NOT:

Bu kılavuzda yer alan tüm görseller yalnızca açıklama amaçlıdır. Gerçek ürün ile çizimdeki görsel arasında herhangi bir farklılık olması durumunda, esas alınacak olan gerçek üründür.

Çalışma Prensibi

İndüksiyon pişirme, güvenli, gelişmiş, verimli ve ekonomik bir pişirme teknolojisidir. Bu teknoloji, ısıyı doğrudan tencere içerisinde üretmek için elektromanyetik titreşimleri kullanır. Yani, klasik ocaklarda olduğu gibi cam yüzeyi ısıtmak yerine, ısının doğrudan tencerede oluşmasını sağlar. Cam yüzey yalnızca tencerenin ısısı sayesinde dolaylı olarak ısınır.



Yeni İndüksiyon Ocağınızı Kullanmadan Önce

- Bu kılavuzu dikkatle okuyun, özellikle “Güvenlik Uyarıları” bölümüne özen gösterin.
- Ocağınızın üzerinde hâlâ varsa, koruyucu filmi çıkarın.

HIZLI BAŞLANGIÇ KILAVUZU



UYARI:

Kızartma yaparken dikkatli olun çünkü yağ ve sıvı yağlar çok hızlı ısınır — özellikle Power Boost fonksiyonunu kullanıyorsanız. Aşırı yüksek sıcaklıklarda yağ ve sıvı yağlar kendiliğinden alev alabilir, bu da ciddi yangın riski oluşturur.

Pişirme İpuçları

- Yemek kaynamaya başladığında ısı ayarını düşürün.
- Kapak kullanmak, pişirme süresini azaltır ve ısıyı tutarak enerji tasarrufu sağlar.
- Sıvı veya yağ miktarını azaltarak pişirme süresini kısaltın.
- Yüksek ısıda başlatın, yemek ısındıktan sonra ayarı düşürün.

Kısık Ateşte Pişirme, Pilav Pişirme

- Kaynama altı pişirme (yaklaşık 85°C), yüzeyde ara sıra kabarcıkların oluşmasıyla gerçekleşir. Bu, çorba ve yumuşak güveçler için idealdir. Lezzetler gelişir, yiyecek fazla pişmeden hazır olur.
- Yumurtalı ve unla kıvam verilmiş soslar da bu yöntemde iyi sonuç verir.
- Özellikle absorpsiyon yöntemiyle pilav gibi bazı yemekler, tavsiye edilen sürede pişmesi için en düşük ayardan biraz daha fazla ısıya ihtiyaç duyabilir.

Biftek Mühürleme (Searing Steak)

Lezzetli ve sulu biftek pişirmek için:

1. Eti pişirmeden 20 dakika önce oda sıcaklığında bekletin.
2. Kalın tabanlı bir tavayı ısıtın.
3. Bifteğin iki tarafını yağla fırçalayın. Tavaya az miktarda yağ döküp eti ekleyin.
4. Bifteği sadece bir kez çevirin. Pişirme süresi etin kalınlığına ve tercih ettiğiniz pişme derecesine göre değişir: yaklaşık 2–8 dakika her iki taraf için. Et ne kadar sertse o kadar iyi pişmiştir.
5. Eti, servis etmeden önce birkaç dakika ılık bir tabakta dinlendirin.

Karıştırarak Kızartma (Stir-frying)

1. İndüksiyona uygun düz tabanlı bir wok veya büyük tava seçin.
2. Malzemelerinizi ve ekipmanınızı hazırlayın. Karıştırarak pişirme hızlı olmalıdır. Büyük miktar pişirecekseniz partiler halinde yapın.
3. Tavayı önceden biraz ısıtın, ardından 2 yemek kaşığı yağ ekleyin.
4. Eti kısaca kızartın, kenara alın ve sıcak tutun.
5. Sebzeleri kızartın. Kıtır kıvamdayken ısıyı azaltın ve et ile sosu geri ekleyin.
6. Malzemelerin tamamen ısındığından emin olmak için karıştırın.
7. Hemen servis yapın.

Küçük Parçaların Algılanması

Uygun olmayan boyutta ya da manyetik olmayan bir eşya (örneğin alüminyumdan yapılmış) ya da bıçak, çatal, anahtar gibi küçük bir nesne ocak üzerinde bırakıldığında, ocak 1 dakika içinde otomatik olarak bekleme moduna geçer.

Isı Ayarları

Aşağıdaki ayarlar yalnızca genel rehberlik amaçlıdır. Gerçek ayar ihtiyacı; tencerenizin malzemesi, yemeğin miktarı gibi birçok faktöre göre değişebilir. Deneyerek sizin için en uygun sıcaklık seviyesini bulmanız önerilir.

Isı Seviyesi	Kullanım Amacı
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Küçük miktarlarda hassas ısıtma• Çikolata, tereyağı gibi kolay yanan yiyecekleri eritme• Hafif kaynatma• Yavaş ısıtma
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Yeniden ısıtma• Hızlı kaynatma• Pilav pişirme
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Krep yapımı
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Soteleme• Makarna pişirme
9/P	<ul style="list-style-type: none">• Karıştırarak kızartma• Et mühürleme• Çorbayı kaynatma• Su kaynatma

ÜRÜN KURULUMU

Montaj Ekipmanlarının Seçimi

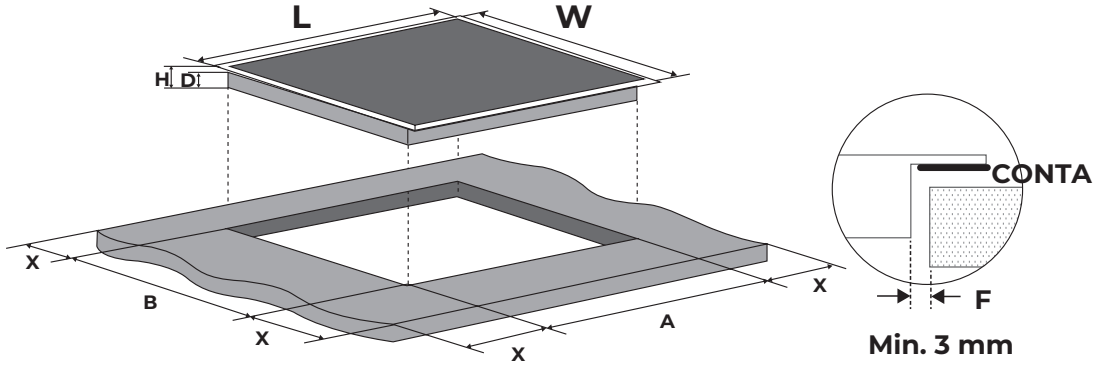
Çalışma yüzeyini, aşağıdaki çizimde verilen ölçülere göre kesin. Kurulum ve kullanım amacıyla, ocağın çevresinde en az 5 cm'lik boşluk bırakılmalıdır.

Çalışma yüzeyinin kalınlığı en az 30 mm olmalıdır.

Lütfen ısıya dayanıklı ve yalıtımlı bir tezgâh malzemesi kullanın.

Ahşap ve benzeri lifli veya nem çekici (higroskopik) malzemeler — yalıtımlı olmadıkça — elektrik çarpması veya ısıdan kaynaklanan deformasyon gibi tehlikeler nedeniyle kullanılmamalıdır.

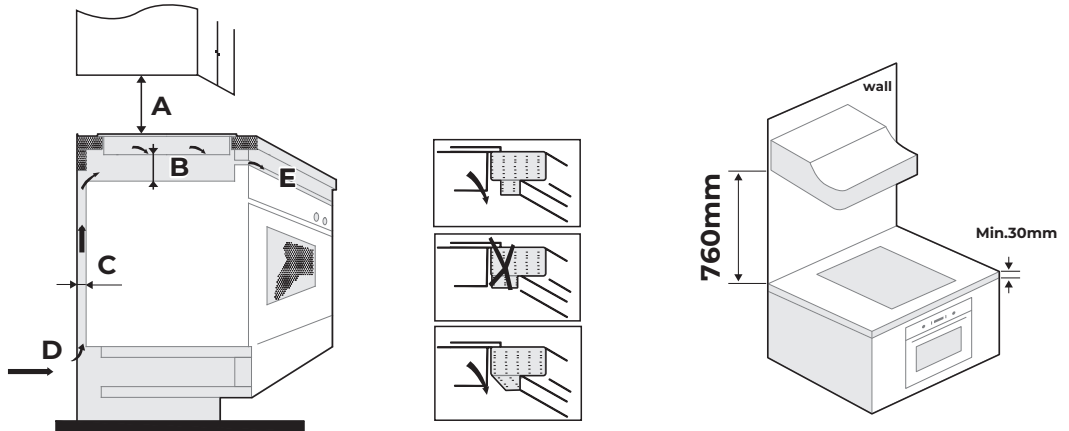
⚠ Not: Ocağın yan kenarları ile tezgâh iç yüzeyi arasındaki güvenlik mesafesi en az 3 mm olmalıdır.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

Her durumda, induksiyon ocak iyi havalandırılmış olmalı ve hava giriş/çıkış noktaları kapatılmamalıdır.

⚠ Not: Ocak yüzeyi ile ocak üzerindeki dolap arasındaki mesafe en az 760 mm olmalıdır.

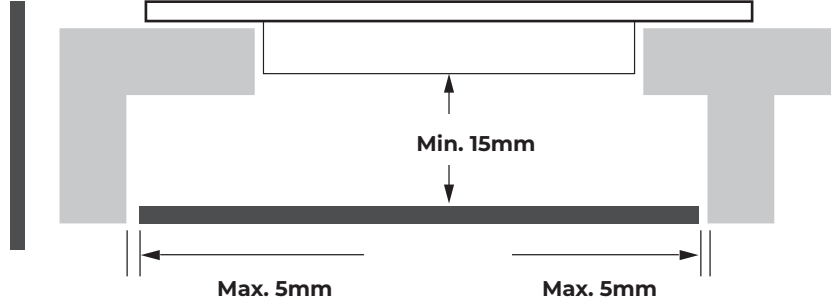


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Hava girişi	Hava çıkışı 2 mm

UYARI: Yeterli Havalandırmanın Sağlanması

İndüksiyon ocağının iyi havalandırıldığından ve hava giriş/çıkışlarının engellenmediğinden emin olun.

Aşırı ısınan tabanla kazara temas, ya da çalışma sırasında beklenmedik elektrik çarpmalarını önlemek için, ocağın altına en az 15 mm mesafede, vidalarla sabitlenmiş ahşap bir destek bloğu yerleştirilmelidir.



⚠ Mobilyada plastik veya ahşap malzemeleri birleştiren yapıştırıcı, 150°C altındaki sıcaklıklarda yapışmayı kaybetmeyecek nitelikte olmalıdır.

⚠ Arka duvar, yan yüzeyler ve çevresindeki yüzeyler en az 90°C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

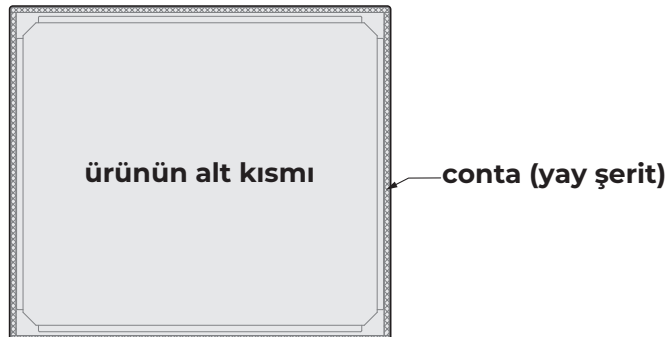
Kurulumdan Önce Kontrol Edilmesi Gerekenler

- Çalışma yüzeyi düzgün ve seviyelidir; yapısal engel bulunmamalıdır.
- Tezgâh yüzeyi ısıya dayanıklı ve yalıtımlı malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Eğer ocak bir fırının üstüne kuruluyorsa, fırının yerleşik bir soğutma fanı olmalıdır.
- Kurulum, tüm boşluk/havalandırma gerekliliklerini ve yerel inşaat kurallarını karşılamalıdır.
- Ocağa tam bağlantıyı kesebilecek bir şalter bağlanmalıdır.
- Bu şalter tüm kutupları kapatmalı ve en az 3 mm hava boşluğu sağlamalıdır.
- Şalter kullanıcının erişebileceği konumda olmalıdır.
- Seramik karo gibi ısıya dayanıklı ve kolay temizlenebilir yüzeyler önerilir.

Conta Şeridi Nasıl Yapıştırılır?

Montajdan önce cam panelin alt kısmına conta şeridi uygulanmalıdır:

- Cihazı çevirin, cam panelin arkasını yukarı alın.
- Kendinden yapışkanlı sünger şeridi ambalajından çıkarın.
- Şeridi cam panelin arkasına düzgün şekilde yapıştırın.
- Şerit cam panelin dışına taşmamalıdır.



Ocağı Kurduktan Sonra Kontrol Edilmesi Gerekenler

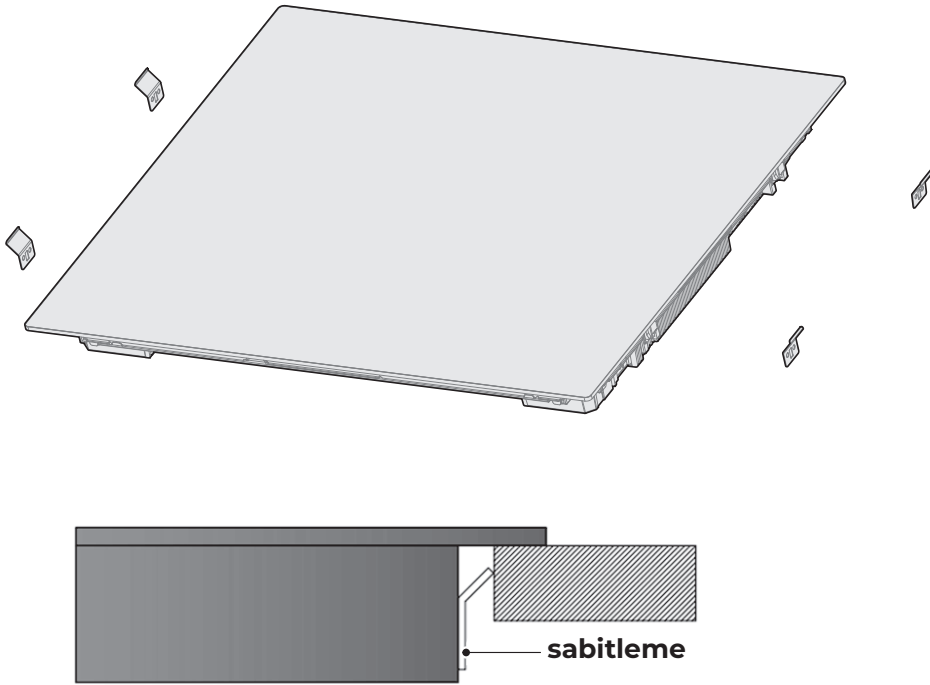
- Güç kablosu, dolap kapağı veya çekmeceler aracılığıyla erişilemez olmalıdır.
- Dolap altından ocağın tabanına yeterli taze hava akışı sağlanmalıdır.
- Ocak bir çekmece ya da dolap üzerine kurulduysa, termal koruyucu bir bariyer ocak tabanının altına monte edilmelidir.
- Açma/kapama anahtarı kullanıcı tarafından kolaylıkla erişilebilir olmalıdır.

Sabitleme Aparatlarını Yerleştirmeden Önce

Cihaz, düzgün ve sabit bir yüzeye (örneğin ambalaj kutusu üstü) yerleştirilmelidir. Ocağın dışa çıkıntı yapan kontrol paneline baskı uygulanmamalıdır.

Sabitleme Aparatlarının Konumunun Ayarlanması

Ocağı çalışma yüzeyine sabitlemek için alt kısmına 4 adet sabitleme aparatı yerleştirin (resimde gösterildiği gibi). Farklı kalınlıktaki tezgâhlar için aparat pozisyonunu ayarlayın.



⚠ Her durumda, sabitleme aparatları montajdan sonra tezgâhın iç yüzeyine temas etmemelidir.

UYARILAR

1. İndüksiyonlu ocak yalnızca yetkili teknik personel tarafından kurulmalıdır. Kendi başınıza kurulum yapmayın.
2. Ocak, bulaşık makinesi, buzdolabı, dondurucu, çamaşır makinesi veya kurutucu gibi cihazların üstüne monte edilmemelidir. Nem, elektronik aksama zarar verebilir.
3. Daha iyi ısı yayılımı ve cihazın güvenilirliğini artırmak için uygun yerleşim yapılmalıdır.
4. Ocak üzerindeki duvar ve ısı yayılan bölgeler, yüksek sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.
5. Zararları önlemek için, sandviç katmanı ve yapıştırıcı ısıya dayanıklı olmalıdır.
6. Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

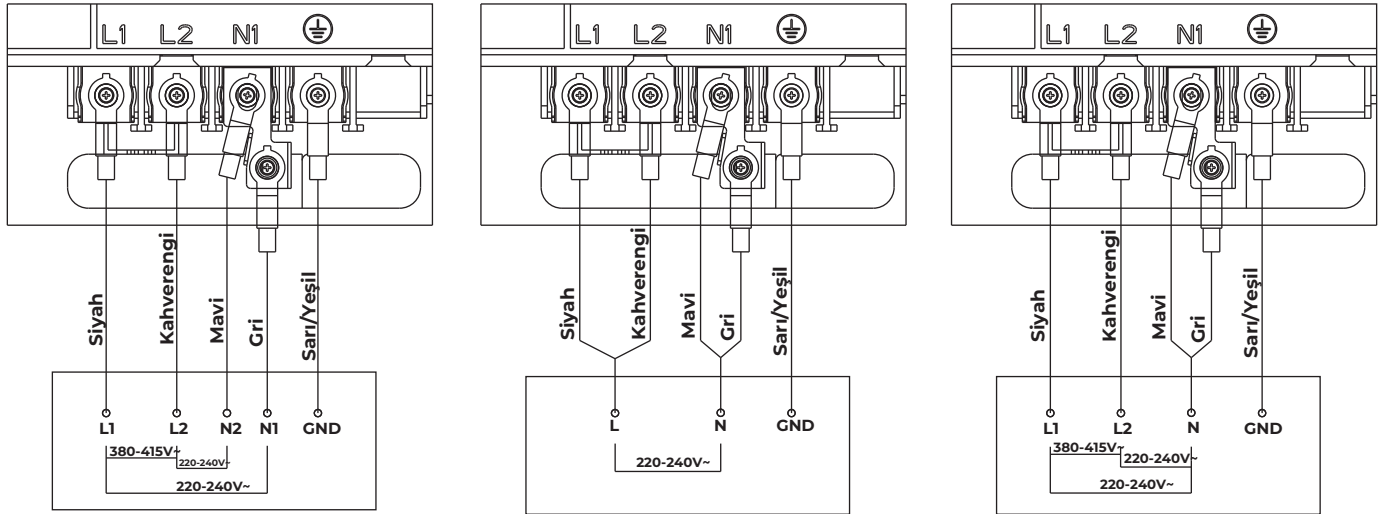
Ocağın Ana Elektrik Şebekesine Bağlanması

⚠ Bu ocak yalnızca nitelikli bir kişi tarafından ana elektrik hattına bağlanmalıdır. Bağlantıdan Önce Kontrol Edilmesi Gerekenler:

1. Evin elektrik sistemi, ocağın güç ihtiyacına uygun olmalıdır.
2. Gerilim değeri, cihaz etiketinde belirtilen değerle uyumlu olmalıdır.
3. Elektrik kablosu, belirtilen yükü taşıyabilecek kapasitede olmalıdır.

Adaptör, çoğaltıcı veya uzatma kablosu kullanmayın. Aşırı ısınma ve yangın riski taşır. Elektrik kablosu, sıcak parçalarla temas etmemeli; sıcaklığı hiçbir noktada 75°C'yi geçmemelidir.

⚠ Eğer sistemden emin değilseniz, bir elektrik teknisyenine danışın. Herhangi bir değişiklik yalnızca ehliyetli elektrikçiler tarafından yapılmalıdır.



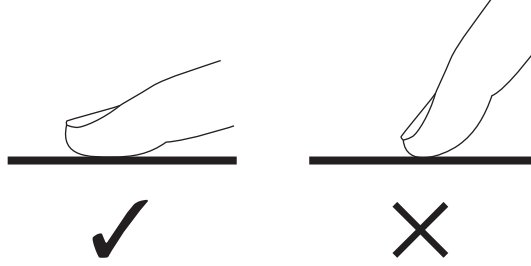
- Kablo hasarlıysa veya değiştirilecekse, bu işlem yetkili servis tarafından yapılmalıdır.
- Ocak doğrudan şebekeye bağlanıyorsa, bağlantı noktaları arasında en az 3 mm boşluk olan bir devre kesici kullanılmalıdır.
- Kurulumu yapan kişi, elektrik bağlantısının doğru ve güvenlik yönetmeliklerine uygun olduğundan emin olmalıdır.
- Kablo bükülmemeli veya ezilmemelidir.
- Kablo düzenli olarak kontrol edilmeli ve yalnızca yetkili teknisyenler tarafından değiştirilmelidir.

⚠ Ocak kurulduktan sonra, altındaki elektrik bağlantı alanı erişilebilir olmayacaktır.


KULLANIM TALİMATLARI

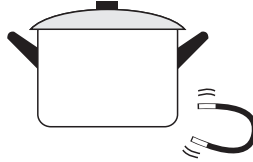
Dokunmatik Kontroller

- Kontroller dokunuşa duyarlıdır, bu nedenle basınç uygulamanız gerekmez.
- Parmak ucunuz yerine parmak topunuzu kullanın.
- Her dokunuşta bir bip sesi duyarsınız.
- Kontrollerin her zaman temiz, kuru ve üzerinin açık olduğundan emin olun. (Üzerine örtülmüş bir bez veya herhangi bir nesne, hatta ince bir su tabakası bile çalışmasını engelleyebilir.)



Doğru Tencereyi Seçme

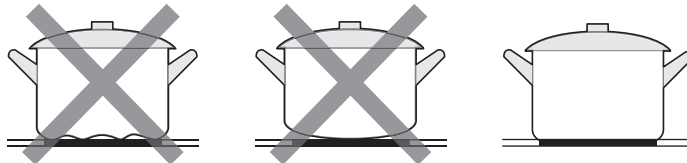
- ⚠ • Yalnızca induksiyon pişirme için uygun tabana sahip tencere/tava kullanın. Ambalajında veya tencerenin alt kısmında induksiyon sembolünü arayın.
- Tencerenizin uygunluğunu mıknatıs testi ile kontrol edebilirsiniz: Mıknatısı tencerenin altına yaklaştırın. Eğer yapışıyor, bu tencere induksiyon için uygundur.
- Put some water in the pan you want to check.
 1. Kontrol etmek istediğiniz tencereye biraz su koyun.
 2. Tencere ısınyorsa ve ekranda  simgesi yanıp sönmüyorsa, uygun demektir.
- Uygun olmayan malzemeler: Saf paslanmaz çelik, Alüminyum (manyetik tabanı olmayan), Bakır (manyetik tabanı olmayan), Cam, ahşap, porselen, seramik, toprak kaplar



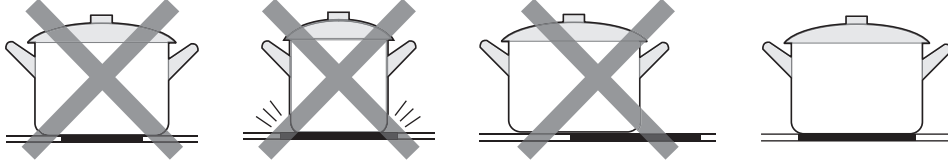
- Alüminyum İçerikli Tabanlar
- Alüminyum içeren tencere tabanları, ferromanyetik alanı azaltır. Bu, ocağın tencereyi yeterince algılamamasına veya hiç algılamamasına ve dolayısıyla yetersiz ısınmaya neden olabilir.



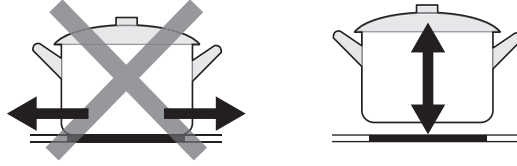
- Not: Tabanı tırtıklı, çıkıntılı veya bombeli tencereler kullanmayın.



- Tencerenizin tabanının düz ve cam yüzeye tam oturduğundan ve pişirme bölgesine uygun çapta olduğundan emin olun. Seçilen bölgeye göre grafikte gösterilen kadar büyük çapta tencere kullanın. Biraz daha büyük tencere daha verimli çalışabilir, ancak daha küçük bir tencere verimi düşürebilir. 140 mm'den küçük tencereler ocak tarafından algılanmayabilir. Tencereyi her zaman pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin.



- Tencereleri ocağın üzerinden sürüklemeyin, kaldırarak alın.



Tencere Boyutu

Ocağın pişirme bölgeleri, belirli bir sınıra kadar tencerenin çapına göre otomatik olarak uyum sağlar.

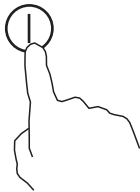
Ancak, tencere tabanı belirli bir minimum çapa sahip olmalıdır.

Pişirme Bölgesi	İndüksiyon Tabanı Çapı	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1,2,3,4	100	220
Flex İndüksiyon	210	220x380

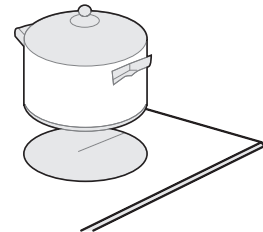
Nasıl Kullanılır

1. Yemek Pişirmeye Başlamak

1. ON/OFF düğmesine dokununuz. Güç açıldığında bir bip sesi duyulur. Pişirme bölgesi seçimi için kontroller “-” işaretini gösterir. Bu, ocağın bekleme moduna geçtiği anlamına gelir.



2. Kullanmak istediğiniz pişirme bölgesine uygun bir tencere yerleştirin.
 - Tencere tabanının ve pişirme yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.



3. Her ocak bölgesinin kendi bağımsız kaydırıcısı (slider), güç artırıcı (boost), zamanlayıcı düğmesi vardır. Bu kontrollerle güç seviyesi ve zamanlama işlevi ayrı ayrı yönetilebilir.

4. Isı ayarını yapmak için kaydırıcısı (slider) kullanarak ayarlayın.

- 20 saniye içinde bir ısı seviyesi seçmezseniz, induksiyon ocağı otomatik olarak kapanacaktır. Bu durumda 1. adımdan tekrar başlamanız gerekir.
- Pişirme sırasında ısı ayarını istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.



Ekranда sembolü ve ısı ayarı yanıp sönüyorsa

Bu, şu durumları gösterebilir:

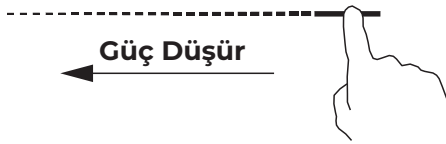
- Tencereyi doğru pişirme bölgesine koymadınız.
- Kullandığınız tencere induksiyon için uygun değil.
- Tencere çok küçük ya da bölgenin ortasına düzgün yerleştirilmemiş.

Uygun bir tencere yerleştirilmedikçe ısıtma gerçekleşmez.

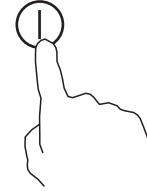
Eğer 1 dakika içinde uygun tencere konulmazsa, ekran otomatik olarak kapanır.

2. Pişirmeyi Bitirme

1. Kullanılan ocak bölgesinin kaydırıcısını en sola kaydırın. Ekranда "0" görüldüğünden emin olun. 3 saniye sonra pişirme alanı kapanır ve ekran "-" olarak görünür.



2. Tüm ocak sistemini kapatmak için ON/OFF düğmesine basın.



3. Sıcak yüzeylere dikkat edin

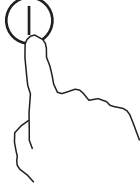
"H" veya "h" sembolü, hangi pişirme bölgesinin hala sıcak olduğunu gösterir. Yüzey güvenli sıcaklığa ulaştığında bu sembol kaybolur. Enerji tasarrufu amacıyla, hala sıcak olan ocakla yeniden pişirme yapılabilir.



3. Güç Artırma (Boost) Fonksiyonunun Kullanımı

Boost Fonksiyonunu Aktif Etme

1. ON/OFF düğmesine dokunun. Açıldıktan sonra, buzzer sesi duyulur, ısıtma bölgesi kontrolü “-” gösterir, ocak bekleme moduna geçer.



2. “B” boost kontrolüne dokunun, bölge göstergesi “Marquee” yazısı ile maksimum gücü gösterir.



Boost Fonksiyonunu İptal Etme

1. Boost modundayken, güç kaydırıcısı boost modundan çıkar ve ekran alanında mevcut ısı seviyesi gösterilir.



2. Boost süresi dolduğunda, sistem otomatik olarak boost modundan çıkar ve boost öncesi ısı seviyesine geri döner. Eğer boost öncesi seviye 0 ise, otomatik olarak seviye 9'a çıkar.

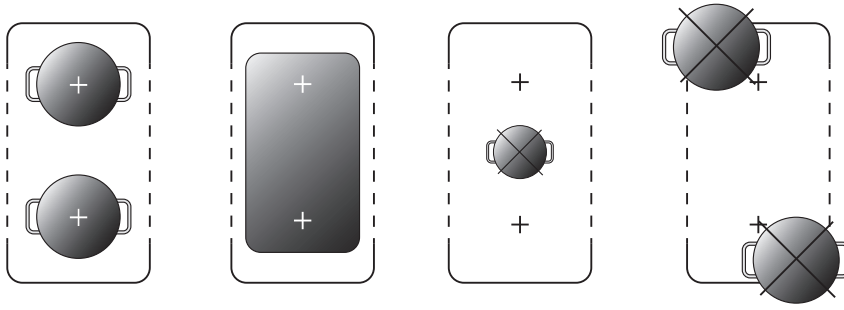
● Notlar:

- Bu özellik tüm pişirme bölgelerinde çalışır.
- Normal pişirme bölgeleri boost modundan 10 dakika sonra eski ayarına döner.
- Esnek pişirme bölgesi 5 dakika sonra eski ayarına döner.
- İlk pişirme bölgesinde boost aktifken ikinci bir bölge etkinleştirilirse, ilk bölge otomatik olarak 9. seviyeye döner. Tersisi de geçerlidir.
- Eğer boost öncesi seviye 0 ise, boost sonrası otomatik olarak 9'a ayarlanır.

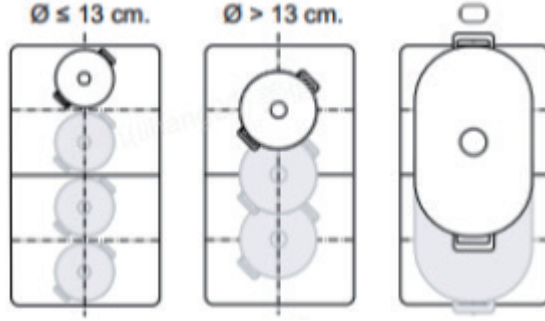
4. Esnek Alan (Flexible Area)

- Bu alan, ihtiyaca göre tek bir bölge olarak veya iki farklı bölge olarak kullanılabilir.
- Esnek alan, ayrı ayrı kontrol edilebilen iki bağımsız indüksiyon bobininden oluşur. Tek bölge olarak çalışırken, tencerenin kapsamadığı bobin 8 saniye içinde otomatik olarak kapanır. Esnek alanda kötü tencere tabanı kullanmayın. Tencere tam ortalanmalıdır.
- Doğru tencere algılaması ve homojen ısı dağılımı sağlamak için tencere düzgün şekilde yerleştirilmelidir:
 - 21 cm'den küçük tencereler için esnek alanın ön ya da arka kısmına yerleştirin.
 - Büyük tencereler için esnek alanın herhangi bir bölgesi kullanılabilir.

Tencereyi boyutuna göre konumlandırın:



İyi ve kötü tencere yerleşimi örnekleri.



5. Kontrollerin Kilitlenmesi

- Kontrolleri kilitleyerek istenmeyen kullanımları (örneğin, çocukların yanlışlıkla pişirme bölgelerini açmasını) önleyebilirsiniz.
- Kontroller kilitlendiğinde, ON/OFF (Açma/Kapama) kontrolü hariç tüm kontroller devre dışı kalır.

Kontrolleri kilitlemek için:	
Kilit simgesine dokunun.	Dijital ekranda "Lo" yazısı görünür.
Kontrollerin kilidini açmak için:	
Kilit simgesine bir süre basılı tutun.	

⚠ Ocağın kilit modunda olması durumunda tüm kontroller devre dışı kalır. Ancak acil durumda, ON/OFF (ⓘ) tuşuna basarak cihazı kapatabilirsiniz. Bir sonraki kullanımda, cihazı yeniden açmadan önce kilidini kaldırmalısınız.

6. Zamanlayıcı Kontrolü

- Her ısıtma bölgesinde bağımsız zaman artırma ve azaltma düğmeleri vardır.
- Tuşa kısa basış: zamanı 1 dakika artırır veya azaltır. Uzun basış: zamanı 10 dakika artırır veya azaltır.
- Flex modda, zamanlama tuşları yalnızca ön bölgedeki flex alan için geçerlidir.
- Flex modda zaman ayarı varsa, ön bölge zamanlama işlevi sona erene kadar çalışmaya devam eder.
- Zamanı girin; varsayılan olarak zaman ayarı kapalıdır.
- Ayarlanabilir maksimum zaman: 8 saat.
- Mevcut bölgenin maksimum ayarlanabilir zamanı, o bölgeye ait dişli simgesiyle görüntülenir.
- Zaman ayarı girildikten sonra, ekran yalnızca geçerli zamanı gösterecek; derseniz bu süreyi güncellemek için zaman kaydırıcısını kullanabilirsiniz.

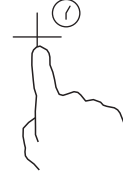
1. Zaman "0" olarak ayarlandığında, 3 saniye boyunca hiçbir işlem yapılmazsa ekran gösterimi sona erer.

0:0:0

3. Zaman azaltma düğmesi: Uzun basış ve kısa basışlar etkilidir.



2. Zaman artırma düğmesi: Uzun basış ve kısa basışlar etkilidir.



4. Zamanlama artı ve eksi düğmesine aynı anda basmak, zamanlamayı iptal etmek içindir.



7. Duraklatma (Pause)

1. Pişirme bölgeleri çalışırken, "||" kontrol tuşuna dokunun. Tüm ekranlar "- -" gösterecek ve ısı seviyesi 2'ye düşecektir. Bu sırada sadece "kilit tuşu" ve "açma/kapama tuşu" (Ⓛ) çalıştırılabilir.
2. "||" tuşuna tekrar dokunduğunuzda, ekranlar orijinal ayarları gösterecek ve pişirme bölgeleri ısıtmaya devam edecektir.



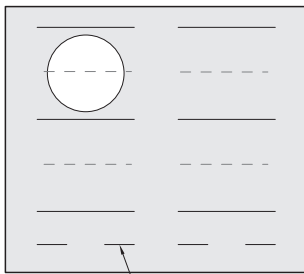
8. Tencere Aktarma

Tencere aktarma işlevi varsayılan olarak devre dışıdır ve aşağıdaki işlemlerle etkinleştirilebilir veya devre dışı bırakılabilir:

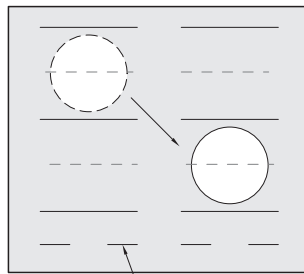
Kapalı durumdayken, ocağı başlatmak için açma tuşuna uzun basın. Ardından LF zaman azaltma tuşuna 3 saniye boyunca uzun basın.

Eğer LF dijital ekran "On" gösteriyorsa, bu tencere aktarma işlevinin açık olduğu anlamına gelir. Eğer LF dijital ekran "OF" gösteriyorsa, bu tencere aktarma işlevinin kapalı olduğu anlamına gelir.

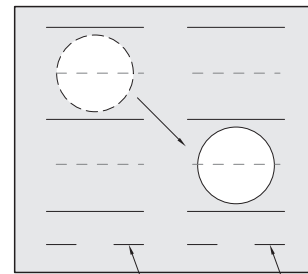
1. Tencere aktarma işlevi, ocak takviye modundayken (Boost mode) etkinleştirilemez.
2. Aktarma işlemi onaylandığında, zamanlama süresi ve ısı seviyesi otomatik olarak yeni bölgeye aktarılır.



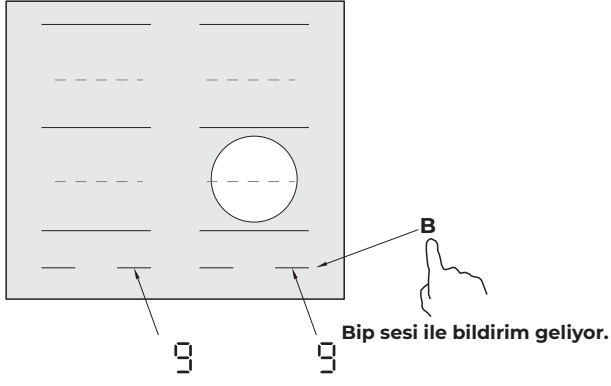
Sol arka ocak (LR) çalışıyor ve ısı seviyesi 9'da.



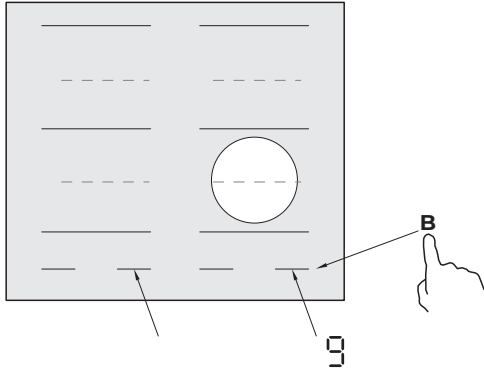
Güç dengelendiğinde, LR ocağından sağ arka (RF) ocağa geçiş yapılıyor.



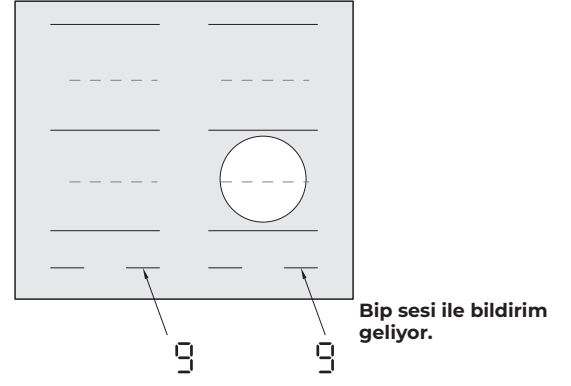
Sağ arka ocak (RF) çalışıyor, LR göstergesi yanıp sönüyor, seviye aktarımı yapıldı ve bip sesi ile bildirim geliyor.



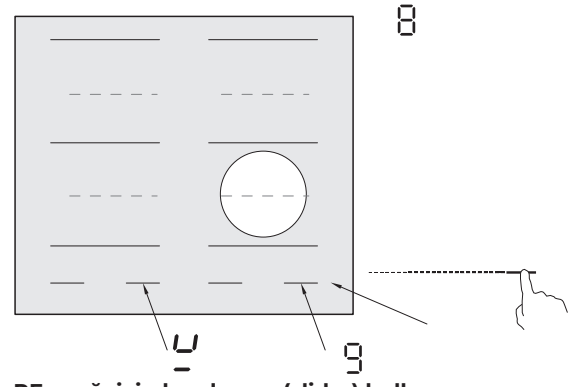
Yanıp sönen ocağın "Boost" tuşuna basarak aktarımı onaylayın.



RF (sağ arka) ocak, LR (sol arka) ocağın güç seviyesinde çalışmaya başlar.



1. Eğer 6 saniye içinde tencere algılanmazsa,
2. 10 saniye sonra yanıp sönmeye ve sesli uyarı kapanır.

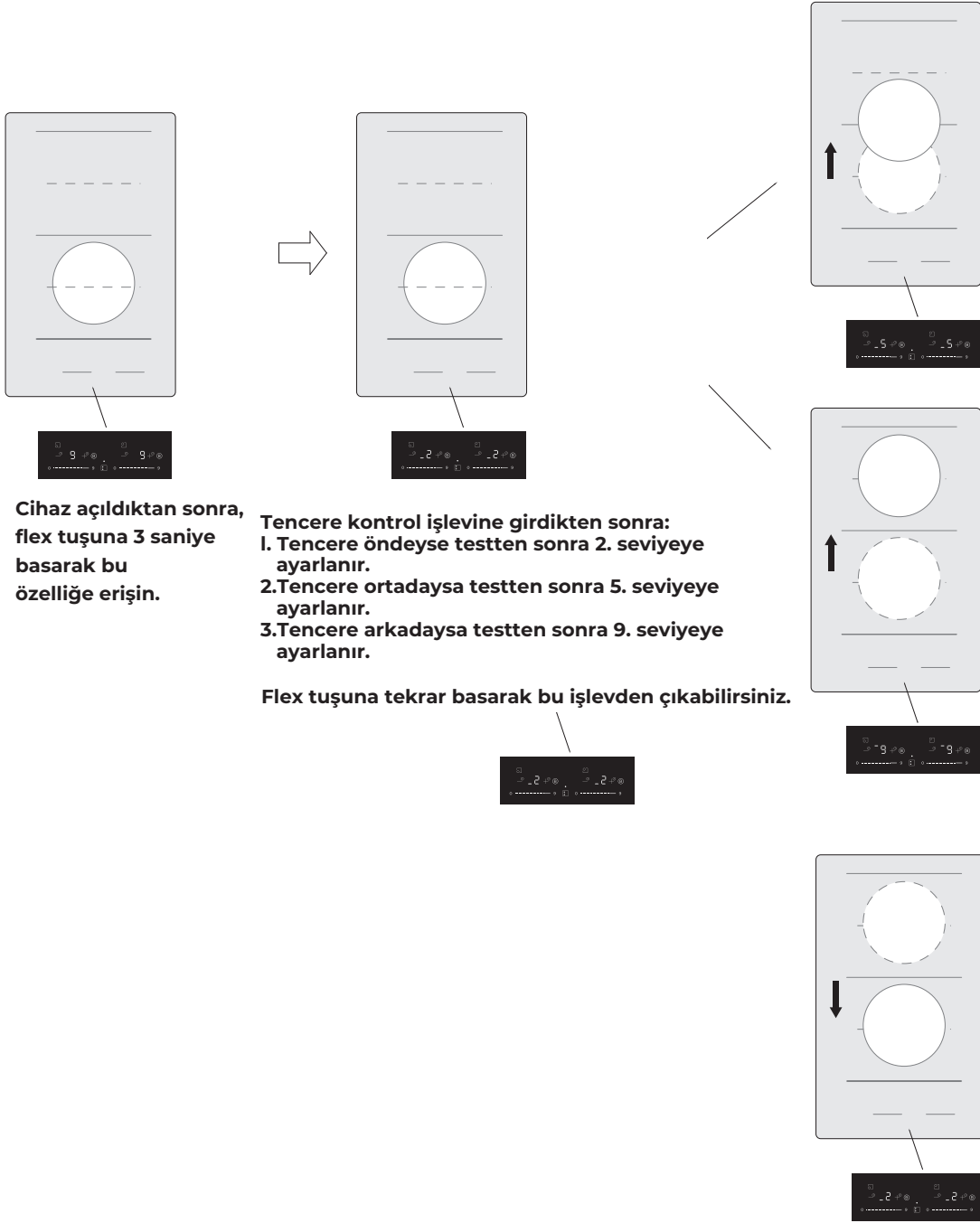


RF ocağı için kaydırıcıyı (slider) kullanırsanız, aktarım iptal olur ve RF ocağı belirlediğiniz ısı seviyesinde ısıtma yapar.

9. Tencere Kontrolü Nasıl Çalışır

Farklı tencere konumlarına göre mevcut ısıtma seviyesi otomatik olarak değiştirilir. Üç farklı ısı seviyesi vardır: 2 – 5 – 9. Tencerenin konumuna göre ön, orta veya arka olarak algılanır.

İşleyiş:



9. Varsayılan Çalışma Süreleri

Otomatik kapanma, induksiyon ocağınız için bir güvenlik koruma işlevi sağlar. Eğer yemek pişirmeyi bitirip ocağı kapatmayı unutursanız, cihaz kendini otomatik olarak kapatır.

Güç seviyesi	Duraklatma	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Süre (saat)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Tencere kaldırıldığında, induksiyon ocağı hemen ısıtmayı durdurur ve 1 dakika içinde otomatik olarak kapanır.

⚠ Uyarı: Kalp pili (pacemaker) taşıyan kişilerin bu cihazı kullanmadan önce doktorlarına danışmaları önerilir.

TEMİZLİK VE BAKIM

Ne?	Nasıl?	Önemli!
Günlük cam yüzey kirleri (parmak izleri, lekeler, yiyecek veya şekerli sıvıların bıraktığı izler)	<ol style="list-style-type: none">1. Ocağın gücünü kapatın.2. Cam hâlâ ılık (ama sıcak değil) iken ocak temizleyici uygulayın.3. Temiz ve kuru bir bez veya kağıt havluyla durulayıp silin.4. Ocağın gücünü tekrar açın.	<ul style="list-style-type: none">• Ocağın gücü kapalıyken 'sıcak yüzey' göstergesi görünmez, ancak yüzey hâlâ sıcak olabilir! Dikkatli olun.• Ağır görevli temizlik süngerleri, bazı naylon süngerler ve sert/aşındırıcı temizlik ürünleri camı çizebilir. Kullandığınız ürünün uygunluğunu etiketten kontrol edin.• Ocağın üzerinde temizlik maddesi artığı bırakmayın: cam lekelenir.
Taşmalar, eriyikler ve sıcak şekerli dökülmeler	<p>Hemen temizleyin (balık spatulası, palet bıçak ya da seramik cam ocaklara uygun jiletli kazıyıcı ile). Ancak sıcak yüzeylere dikkat edin:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ocağın gücünü duvardan kapatın.2. Bıçağı yaklaşık 30° açıyla tutarak kiri ya da dökülmeyi serin bir bölgeye doğru kazıyın.3. Temiz bir bez ya da kağıt havlu ile silin.4. Yukarıdaki "Günlük cam temizliği" adımlarını takip edin	<ul style="list-style-type: none">• Erimeş ve şekerli gıdalardan oluşan lekeler, soğuduğunda camdan çıkması zorlaşabilir veya kalıcı hasara yol açabilir. Bu yüzden hemen temizleyin.• Kesici alet uyarısı: Koruyucu kapak açıldığında kazıyıcı jilet gibidir. Dikkatli kullanın ve çocukların ulaşamayacağı yerde saklayın.
Dokunmatik kontrol alanındaki dökülmeler	<ol style="list-style-type: none">1. Ocağın gücünü kapatın.2. Sıvıyı emdirin.3. Nemli bir sünger veya bez ile kontrol panelini silin.4. Kağıt havluyla tamamen kurulayın.5. Ocağın gücünü tekrar açın.	<ul style="list-style-type: none">• Ocağa sıvı teması olduğunda bip sesi çıkarabilir ve kendini kapatabilir. Kontrol düğmeleri sıvı varken çalışmayabilir. Ocağı yeniden açmadan önce kontrol alanını kuruladığınızdan emin olun.

SORUN GİDERME

Cihazınızın kullanımı sırasında bazı hatalar ve arızalar meydana gelebilir. Aşağıdaki tablolar, hata mesajlarını ve arızaları çözenize yardımcı olabilecek olası nedenleri ve çözüm önerilerini içermektedir. Servis çağırmadan önce bu tabloyu dikkatlice incelemeniz zaman ve para tasarrufu sağlayabilir.

Problem	Olası Nedenler	Ne Yapılmalı
İndüksiyon ocağı açılmıyor.	Güç yok.	Ocağın güç kaynağına bağlı olduğundan ve açık olduğundan emin olun. Evinizde veya bölgede bir elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol edin. Her şeyi kontrol ettiyseniz ve sorun devam ediyorsa, yetkili bir teknisyenle iletişime geçin.
Dokunmatik kontroller tepki vermiyor.	Kontroller kilitli olabilir.	Kontrolleri kilidini açın. Talimatlar için "Seramik ocak kullanımı" bölümüne bakın.
Dokunmatik kontrollerle işlem yapmak zor.	Kontrollerin üzerinde ince bir su tabakası olabilir veya kontrolleri parmağınızın ucu yerine tırnağınızla kullanıyor olabilirsiniz.	Dokunmatik kontrol alanının kuru olduğundan ve kontrolleri parmağınızın yastık kısmı ile kullandığınızdan emin olun.
Cam yüzey çiziliyor.	Tırtıklı tabanlı tencere kullanılıyor. Uygun olmayan, aşındırıcı temizlik süngeri ya da ürünleri kullanılıyor olabilir.	Düz ve düzgün tabanlı tencere/tava kullanın. Uygun tencere seçimi ve temizlik için ilgili bölümlere bakın.
Bazı tencereler çıtırtı veya çatırdama sesi çıkarıyor.	Tencerenin yapısı nedeniyle olabilir (farklı metallerin titreşim farkları).	Bu durum tencere için normaldir ve arıza değildir.
Yüksek ısı ayarında ocak düşük uğultulu ses çıkarıyor.	İndüksiyon teknolojisinden kaynaklanır.	Bu normaldir; ısı ayarı düşürüldüğünde ses azalır veya tamamen kesilir.
Ocağın fanından gelen ses.	Aşırı ısınmayı önlemek için dahili bir soğutma fanı devreye girmiştir. Ocak kapatılsa bile bir süre çalışmaya devam edebilir.	Bu normaldir ve müdahale gerektirmez. Fan çalışırken ocağın gücünü kesmeyin.
Tencereler ısınmıyor ve ekranda "d" harfi görünüyor.	Tencere indüksiyon pişirme için uygun değildir veya çok küçük ya da yanlış konumlandırılmıştır.	Uygun tencere/tava kullanın. Tencereyi merkezleyin ve tabanının pişirme alanına uygun olduğundan emin olun.
Ocak veya pişirme bölgesi kendiliğinden kapanıyor, bip sesi duyuluyor ve ekranda hata kodu gösteriliyor.	Teknik arıza.	Hata harf ve rakamlarını not alın, ocağın gücünü duvardan kapatın ve yetkili bir teknisyenle iletişime geçin.

Arıza Göstergesi ve İnceleme

İndüksiyon ocak, kendi kendine teşhis (diagnostik) yapabilen bir fonksiyonla donatılmıştır. Bu test sayesinde teknisyen, ocağı tezgâhtan sökmeden ya da parçalarına ayırmadan çeşitli bileşenlerin çalışmasını kontrol edebilir.

(1) Arıza Giderme

Problem	Olası Nedenler	Ne Yapılmalı?
E1、 E2、 E7	Sıcaklık sensörü arızası	• Lütfen tedarikçinizle iletişime geçin.
E3、 E4	IGBT'nin sıcaklık sensörü arızası	• Lütfen tedarikçinizle iletişime geçin.
EU	Gösterge paneli ile ana kart arasındaki bağlantı başarısız veya dokunmatik IC iletişim arızası	• Lütfen tedarikçinizle iletişime geçin.
EL/EH	Anormal besleme voltajı	• Güç kaynağının normal olup olmadığını kontrol edin. • Güç kaynağı normale döndükten sonra tekrar açın.
C1	Seramik cam plakasının sıcaklık sensörü çok yüksek	• İndüksiyon ocak soğuduktan sonra yeniden başlatın.
C2	IGBT'nin sıcaklık sensörü çok yüksek	• İndüksiyon ocak soğuduktan sonra yeniden başlatın.
F5、 F6	Fan arızası	• Lütfen tedarikçinizle iletişime geçin.
EF	İki veya daha fazla tuş uzun süreli olarak aynı anda tetiklendi	• Kontrol panelini temizleyin.

(2) Spesifik Arıza ve Çözüm

Arıza	Problem	Çözüm A	Çözüm B
Cihaz fişe takıldığında LED yanmıyor.	Güç sağlanmıyor.	Fişin prize tam takılı olup olmadığını ve prizde elektrik olup olmadığını kontrol edin.	
	Yardımcı güç kartı ile ekran kartı bağlantı arızası.	Bağlantıyı kontrol edin.	
	Yardımcı güç kartı hasarlı.	Yardımcı güç kartını değiştirin.	
	Ekran kartı hasarlı.	Ekran kartını değiştirin.	
Bazı düğmeler çalışmıyor veya LED ekran normal değil.	Ekran kartı hasarlı.	Ekran kartını değiştirin.	
Pişirme modu göstergesi yanıyor ancak ısıtma başlamıyor.	Ocağın sıcaklığı yüksek.	Ortam sıcaklığı çok yüksek olabilir. Hava girişi veya çıkışı tıkanmış olabilir.	
	Fan ile ilgili bir sorun var.	Fanın düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edin; çalışmıyorsa fanı değiştirin.	
	Güç kartı hasarlı.	Güç kartını değiştirin.	
Çalışma sırasında ısıtma aniden duruyor ve ekranda "U" harfi yanıp sönüyor.	Tencere tipi yanlış.	Uygun tencere kullanın (kullanım kılavuzuna bakınız).	Tencere algılama devresi hasarlıysa, güç kartını değiştirin.
	Tencere çapı çok küçük.		
	Ocak aşırı ısındı.	Cihazı yeniden başlatmadan önce sıcaklığın normale dönmesini bekleyin. "AÇ/KAPA" tuşuna basın.	
Aynı tarafta olan ısıtma bölgeleri (örneğin birinci ve ikinci bölge) ekranda "U" harfi gösteriyor.	Güç kartı ve ekran kartı bağlantı hatası.	Bağlantıyı kontrol edin.	
	İletişim bölümünün ekran kartı hasarlı.	Ekran kartını değiştirin.	
	Ana kart hasarlı.	Güç kartını değiştirin.	
Fan motorundan anormal ses geliyor.	Fan motoru hasarlı.	Fanı değiştirin.	

Not: Yukarıda belirtilenler genel arıza tespiti ve değerlendirmeleridir. Lütfen cihazı kendi başınıza sökmeyin; aksi takdirde cihazda tehlikeli hasarlara neden olabilirsiniz.

MARKALAR, TELİF HAKLARI VE HUKUKİ BEYAN



TommaTech logosu, kelime markaları, ticari isim, ticari görünüm ve bunların tüm versiyonları, TommaTech GmbH ve/veya bağlı şirketlerine (“TommaTech”) ait değerli varlıklardır. TommaTech, bu markalar, telif hakları ve diğer fikri mülkiyet hakları ile bunlardan elde edilen tüm itibari değerlerin sahibidir. TommaTech ticari markasının herhangi bir parçasının kullanımı sonucu doğan tüm değerler bu haklara dâhildir. TommaTech'in önceden yazılı izni olmaksızın, ticari amaçlarla TommaTech ticari markasının kullanılması, ilgili yasalara aykırı şekilde marka ihlali veya haksız rekabet anlamına gelebilir.

Bu kılavuz TommaTech tarafından hazırlanmıştır ve tüm telif hakları TommaTech'e aittir. Hiçbir kişi veya kuruluş, TommaTech'in önceden yazılı izni olmadan bu kılavuzu tamamen ya da kısmen kullanamaz, kopyalayamaz, değiştiremez, dağıtamaz ya da başka ürünlerle birlikte paketleyerek satamaz.

Bu kılavuzda tanımlanan tüm fonksiyonlar ve talimatlar, kılavuzun basıldığı tarihte günceldi. Ancak, ürünün gerçek hali, geliştirilen fonksiyonlar ve tasarımlar nedeniyle farklılık gösterebilir.

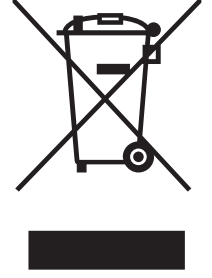
İMHA VE GERİ DÖNÜŞÜM

Çevre için Önemli Talimatlar

WEEE Direktifi'ne ve Atık Ürünlerin İmhasına Uyum:

Bu ürün, AB WEEE Direktifi (2012/19/AB) ile uyumludur. Ürün, elektrikli ve elektronik atık (WEEE) olarak sınıflandırıldığını gösteren bir sembol taşır.

Bu sembol, ürünün kullanım ömrünün sonunda diğer evsel atıklarla birlikte atılamayacağını belirtir. Kullanılmış cihazlar, elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için resmi toplama noktalarına teslim edilmelidir. Bu toplama sistemlerini öğrenmek için lütfen yerel yetkililere ya da ürünün satın alındığı bayiye başvurun. Her hane, eski cihazların geri kazanımı ve geri dönüştürülmesi konusunda önemli bir rol oynar. Kullanılmış cihazların uygun şekilde imha edilmesi, çevre ve insan sağlığı için oluşabilecek olumsuz etkileri önlemeye yardımcı olur.



RoHS Direktifi'ne Uygunluk

Satın aldığınız ürün, AB RoHS Direktifi (2011/65/AB) ile uyumludur. Direktifte belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

Ambalaj Bilgisi

Ürünün ambalaj malzemeleri, geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiş olup, ulusal çevre yönetmeliklerine uygundur. Ambalaj malzemelerini evsel ya da diğer atıklarla birlikte atmayınız. Bunları, yerel yetkililer tarafından belirlenmiş ambalaj atık toplama noktalarına götürünüz.



VERİ KORUMA BİLDİRİMİ

Müşteriyle kararlaştırılan hizmetlerin sağlanması kapsamında, müşteriye sunulacak hizmetlerin verileceği ülkelerde geçerli veri koruma yasalarının tüm hükümlerine ve, uygulanabilir olduğunda, AB Genel Veri Koruma Tüzüğü'ne (GDPR) tam uyum göstermeyi taahhüt ederiz.

Genel olarak, veri işleme faaliyetlerimiz; sizinle yaptığımız sözleşmeden doğan yükümlülüklerimizi yerine getirmek ve ürün güvenliği nedenleriyle, garanti ve ürün kaydıyla ilgili haklarınızı korumak içindir. Bazı durumlarda, ancak uygun veri koruma önlemleri sağlanmışsa, kişisel veriler Avrupa Ekonomik Alanı dışındaki alıcılara aktarılabilir. Ek bilgi talep üzerine sağlanabilir. Veri Koruma Görevlimize şu adresten ulaşabilirsiniz: bilgi@tommatech-home.com. Kişisel verilerinizin doğrudan pazarlama amacıyla işlenmesine itiraz etme gibi haklarınızı kullanmak için bizimle bu e-posta adresi üzerinden iletişime geçebilirsiniz: bilgi@tommatech-home.com Daha fazla bilgi için lütfen QR kodunu takip edin.



GERMAN-based company ●●●
Teknolojinin Akıllı Kalbi



www.tommatech-home.com/tr
TommaTech GmbH 2025 tüm hakları saklıdır.