



D 36/ GVI
D 362 GI
D 32/ EI
D 33/ CI

ankastre
domino ocak

KULLANMA
KILAVUZU



**Bu ürün,
çevreye saygılı modern tesislerde
doğaya zarar vermeden
üretilmiştir.**

Değerli Müşterimiz,
Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrolünden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. **Bunun için, bu kılavuzun tamamını ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.**



İçindekiler

1 Ocağınızın Güvenli Kullanımı **Sayfa 2**

2 Ankastre Domino Ocağınızın Teknik Özellikleri **Sayfa 3**

3 Ankastre Domino Ocağınızın Ön Hazırlık ve Montajı **Sayfa 4**

4 Kontrol Panosunun Tanıtımı ve Ocakların Kullanımı **Sayfa 5-9**

5 Bakım, Temizlik ve Nakliye **Sayfa 10-12**

6 Yetkili Servisi Çağırmadan Önce Yapılması Gerekenler ve Güvenlik Uyarıları **Sayfa 13**

7 Tüketici Hizmetleri **Sayfa 14**

1 Ocağınızın Güvenli Kullanımı

Ürünü, şebeke kordonuna erişebilmeyi sağlayacak şekilde konumlandırınız.

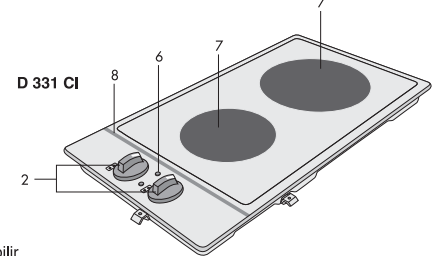
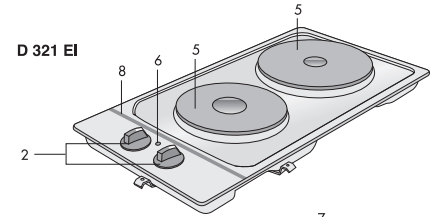
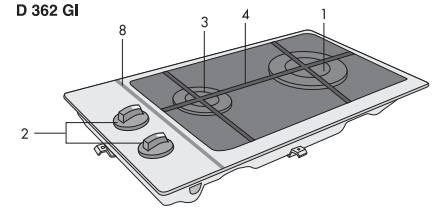
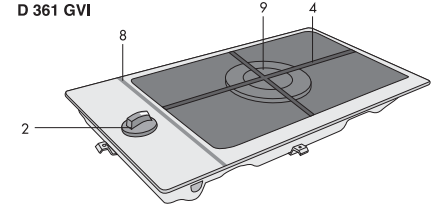
- Ürününüzün kullanma voltajı 220-240 Volttur. Şebeke kablosundaki topraklı fiş mutlaka topraklı priz ile kullanılmalıdır.
- D 361 GVI / D 362 GI modeller doğalgaza (G20) ayarlıdır. Tüpgaza (LPG) ayarlamak için yetkili servise müracat ediniz. Ocağınızı LPG ile kullandığınızda TSE markalı 300 mmSS çıkış basıncında detandör kullanınız. Ürününüzü LPG tüpü veya doğalgaz musluğuna en kısa ve sızdırmayacak biçimde bağlatınız.
- Gaz hortumunun uzunluğu 125 cm'yi geçmemelidir. **Gaz hortumunu ve elektrik kordonunu ürünün ısınan bölümlerinden uzak tutunuz.**
- D 321 EI / D 331 CI model ocakların elektrik bağlantısı 16 A'lık sigorta ile yapılmalıdır. Evinizdeki sigorta uygun değilse mutlaka 16 A'lık sigorta bağlatınız.
- Şebeke bağlantısını ve topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye bağlatınız.
- Ürününüzü yerleştirirken gaz hortumunu veya elektrik kablosunu gövdenin altına sıkıştırmayınız. Ocakların yakınından geçirmeyiniz. Kablo izolasyonu bundan zarar görebilir. **Elektrik kablosu hasarlandığında en yakın servisimize başvurarak yenisini taktırınız.**
- Pişirme yaptığınız ortamda ısı ve nem oluşur. Mutfağınızın iyi havalandırıldığından emin olunuz. Ürününüzün uzun bir süre yoğun çalıştırılması ek bir havalandırma gerektirebilir. Pencereyi açabilir veya aspiratörünüzün kademesini yükseltebilirsiniz.
- **D 331 CI model CERAN® ocak yüzeyinde çatlak görülür görülmez, cihazınızın hemen fişini çekiniz, sigortayı kapatınız ve besleme kaynağından ayırınız. Yeni cam takılincaya kadar kullanmayınız.**
- D 321 EI ürününüzü ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku ve duman çıkabilir. Endişelenmeyiniz.
- Ambalaj malzemeleri tehlike oluşturabileceği için çocuklardan uzak tutunuz.
- **Ürününüzü kullanıma hazır hale getirebilmeniz için, önce monte edileceği yeri ve elektrik tesisatını yaptırınız. Daha sonra Yetkili Servisimizi çağırınız.**
- **Bu ürün evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.**
- Yukarıdaki uyarılara uyulmamasından kaynaklanan sorunlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

Dikkat! CERAN® ocağınızın cam tablası üzerinde bir çatlak saptarsanız, cihazın elektrik bağlantısını kesiniz ve Yetkili Servisi çağırınız.

2 Ankaste Domino Ocağınızın Teknik Özellikleri

	D 361 GVI	D 362 GI	D 321 EI	D 331 CI
Genişlik	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Derinlik	510 mm	510 mm	510 mm	510 mm
Yükseklik	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Bağlanacağı yer ölçüleri				
Genişlik	270 mm	270 mm	270 mm	270 mm
Derinlik	490 mm	490 mm	490 mm	490 mm
Besleme gerilimi	220-240V~50Hz	220-240V~50Hz	220-240V~50Hz	220-240V~50Hz
Sigorta	10 A	10 A	16 A	16 A
Ø 180 Elektrik ocağı			2000 W	
Ø 145 Elektrik ocağı			1500 W	
Ø 180 CERAN® ocak				1700 W
Ø 140 CERAN® ocak				1300 W
Vok bek	3800 W			
Kuvvetli bek		3000 W		
Yardımcı bek		1000 W		
Emniyet	Gaz emniyeti	Gaz emniyeti		
Ateşleme	Düğmeden	Düğmeden		
Net ağırlık (kg)	5.1	5.3	4.9	4.0

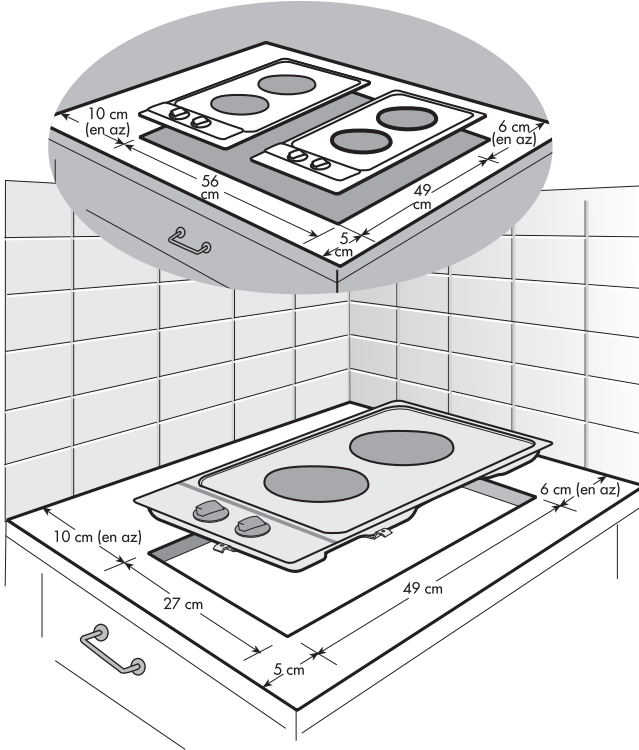
- 1. Kuvvetli bek
- 2. Kumanda düğmeleri
- 3. Yardımcı bek
- 4. Tencere taşıyıcı
- 5. Elektrikli ocak
- 6. İkaz lambası
- 7. CERAN® ocak
- 8. Düğme koruyucusu
- 9. Wok bek



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

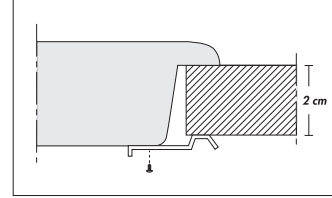
3 Ankastre Domino Ocağınızın Ön Hazırlık ve Montajı

1. Kenarı çerçeveseli olan ocaklarda; ambalaj içinde verilmiş olan sızdırmazlık contasını ürünün çevresine alttan yerleştiriniz.
2. Ocağınızı tablaya, montaj kelepçesi ile monte ediniz. Tezgahınızın kalınlığına göre montaj kelepçesini nasıl kullanacağınız aşağıdaki şekillerde gösterilmiştir.
3. Ürününüzde hasar varsa, montaj yapılmasına izin vermeyin.

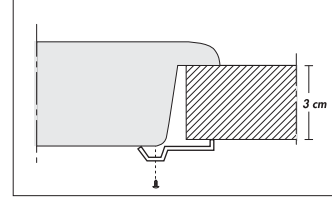


Montaj kelepçesinin kullanılması

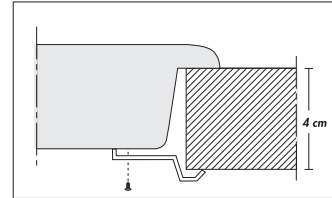
1. Tezgah kalınlığınız 2 cm ise;



2. Tezgah kalınlığınız 3 cm ise;



3. Tezgah kalınlığınız 4 cm ise;



Bu alternatifte ikinci delikten vidalanacaktır.

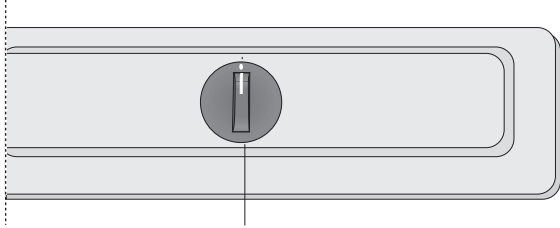


Dikkat!
Kibritle
kontrol
yapmayınız.

Sızdırmazlık kontrolü

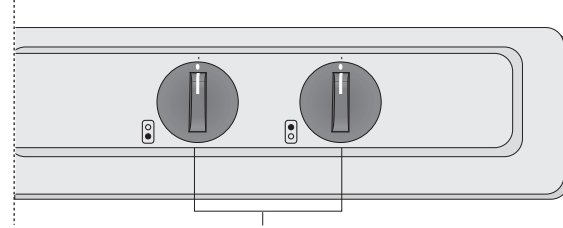
Kontrol yaparken düğmelerin kapalı konumda ve tüpün açık olmasına dikkat ediniz. Gaz kaçağı kontrolü için hortumun bağlantı ucuna sabunu köpürtüp sürünüz. Gaz kaçağı var ise sabunlu kısımda köpürme olacaktır. Bu durumda gaz bağlantısını tekrar gözden geçirin.

4 Kontrol Panosunun Tanıtımı ve Ocakların Kullanımı



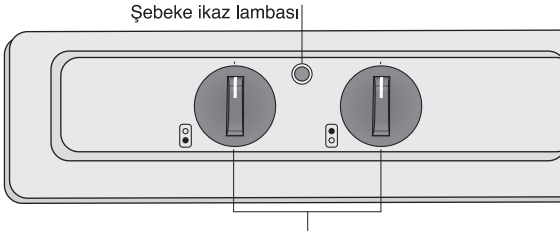
D 361 GVI
Gazlı
domino ocak
kontrol panosu

Gazlı ocak kumanda düğmesi



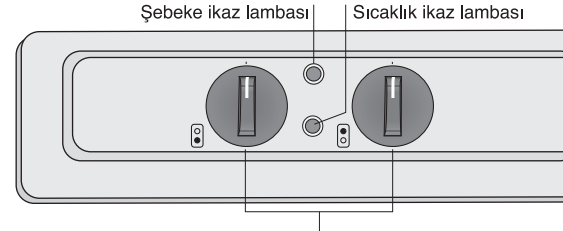
D 362 GI
Gazlı
domino ocak
kontrol panosu

Gazlı ocak kumanda düğmeleri



D 321 EI
Elektrikli
domino ocak
kontrol panosu

Elektrikli ocak kumanda düğmeleri



D 331 CI
CERAN®
domino ocak
kontrol panosu

CERAN® ocak kumanda düğmeleri

Şebeke ikaz lambası: Elektrikli ocak veya CERAN® ocakların çalışır konumda olduğunu gösterir.

4 Kontrol Panosunun Tanıtımı ve Ocakların Kullanımı

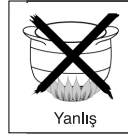
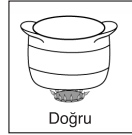
Gazlı ocak kumanda düğmeleri (D 361 GVI / D 362 GI)

Düğmeden ateşlemeli:

Ocakları kontrol eden musluklar özel emniyet tertibatlıdır. Musluklardan ocaklara gaz geçişi ve çakmakların ateşlenmesi için, düğmeleri saat yönünün tersine çevirerek ileriye doğru sürekli basılı tutmanız gerekmektedir.

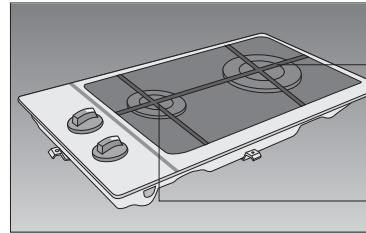
Bu durumda peşpeşe otomatik ateşleme yapılacaktır. Yanma gerçekleşene kadar düğmeyi (en fazla 15 saniye) basılı konumda tutunuz. Eğer yanma olmazsa 1 dak. bekleddikten sonra aynı işlemi tekrarlayınız.

Gazlı ocaklardan en fazla verimi elde etmek için ocakların üzerine koyacağınız tencere ölçülerine ve tencerelerin düz tabanlı olmasına dikkat ediniz. İç bükey ve dış bükey tabanlı tencereler kullanmayınız. Tencere ölçüleri için aşağıdaki şekilden yararlanınız.

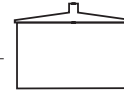


Yanıcılardan maksimum verimi elde etmek için;

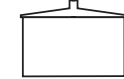
- Kuvvetli bekte 160-240 mm arası çaptaki tencereler
- Yardımcı bekte 80-140 mm arası çaptaki tencerelerin kullanılması tavsiye edilir.
- Vok bekte 200-240 mm arası çaptaki tencerelerin kullanılması tavsiye edilir.



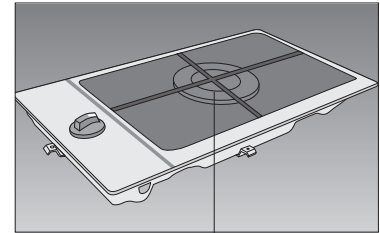
D 362 GI



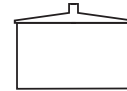
160 mm
240 mm



80 mm
140 mm



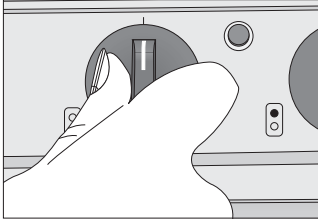
D 361 GVI



200 mm
240 mm

4 Kontrol Panosunun Tanıtımı ve Ocakların Kullanımı

Elektrikli ve CERAN® ocak kumanda düğmeleri (D 321 EI, D 331 CI)



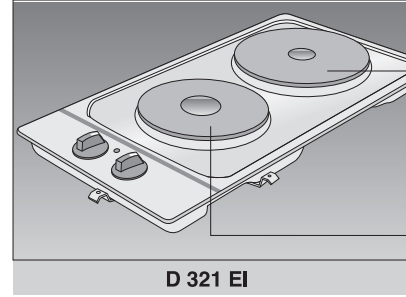
Elektrik ocak 7, CERAN® ocak 11 kademeli komutatorle kumanda edilmektedir. Kademelerden biri sıfırlama kademesi olup, komutatorün pozisyon değerlerine karşılık gelen uygulamaları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Elektrikli ocaklar ve CERAN® ocaklardan maksimum verim elde etmek için;

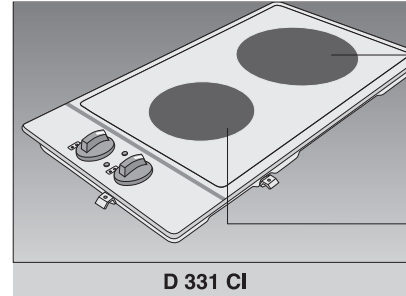
Ø145 ocaklarda 16-20 cm, Ø180 ocaklarda 20-22 cm arası çaptaki tencerelerin kullanılması tavsiye edilir.

Elektrikli ve CERAN® ocak kontrol düğmesi kademeleri

	D 321 EI	D 331 CI
Sıcak tutma konumları	1 - 2	1 - 3
Düşük sıcaklıkta ısıtma konumları	3 - 4	4 - 7
Pişirme-Kızarta-Kaynatma konumları	5 - 6	8 - 10



D 321 EI



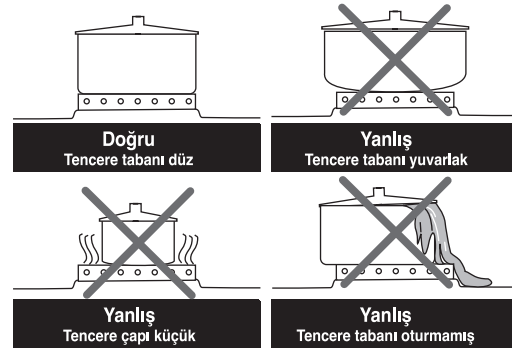
D 331 CI

4 Kontrol Panosunun Tanıtımı ve Ocakların Kullanımı

Elektrikli ocakların kullanılması

- Elektrikli ocağın üst kısmı ısıya dayanıklı bir koruyucu madde ile kaplıdır. İlk kullandığınızda; koruyucu tabakayı yakıp sertleştirmek için düğmeyi 3. pozisyona getirerek 5 dakika kadar ısıtınız.
- Ocak üzerinde düzgün tabanlı tencereler kullanınız. Bu şekilde ısı enerjisi maksimum kullanılmış olur.
- Dışa dönük (dış bükey) tabanlı tencereler kullanılmaması tavsiye edilir.
- Uygun çapta tencereler kullanınız. Mümkün olduğu kadar, ocak çapından küçük tencereler kullanmayınız. Küçük çaplı tencereler kullanıldığında; ocak üzerinde taşmalara sebep olabileceği gibi, ocağın verimini de düşürür.
- Ocak üstünde kuru tabanlı tencereler kullanınız. Tencere kapağını, özellikle ıslak kapakları ocağın üstüne koymayınız.
- Ocağı kullandıktan sonra ıslak bezle siliniz. Fazla kirlenmiş ise deterjanlı su ile iyice temizleyiniz.
- Ocağı temizledikten sonra, üstünün kuruması için bir kaç dakika ısıtınız. Uzun bir zaman kullanmayacaksanız; üst kısmını makine yağı ile yağlayarak ince bir yağ tabakası oluşmasını sağlayınız.

- Elektrikli ocakların çevresindeki paslanmaz sac ısı ile renk değiştirebilir. Bunun kullanım yönünden bir sakıncası yoktur.

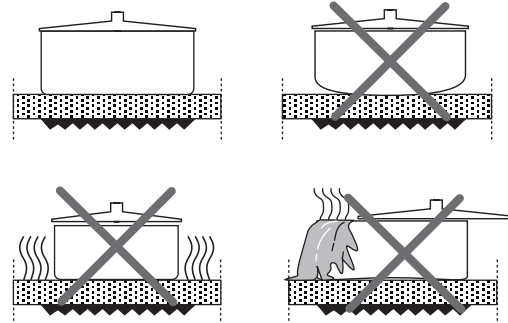


4 Kontrol Panosunun Tanıtımı ve Ocakların Kullanımı

CERAN® ocakların kullanılması

- CERAN® cam'ın ısıya ve aşırı sıcaklık değişikliklerine karşı dayanıklılığı çok yüksektir.
- Isınan yüzeyde zaman içerisinde kırmızılık gözlenir ve gösterilen sınır çizgilerinin ötesine bir miktar taşabilir.
- Herhangi bir ısıtma ünitesi çalıştırıldığında az miktarda bir vızıldama duyulabilir. Bu sistemin teknik yapısı içerisinde olup, kalite ve fonksiyona etkisi yoktur.
- CERAN® yüzeyi yemek hazırlama ve depolama amacıyla kullanmayınız.
- Boş emaye tencere ile ısıtma yapmaktan kaçınınız.
- Keskin köşeli tencerelerin CERAN® cam'a sürtülmesi veya düşürülmesi yüzeye zarar verebilir.
- Çalışma konumunda ısıtıcı yüzeyi sıcak olduğundan, küçük çocukların yüzeye yaklaşmaması sağlanmalıdır.
- Kızgın yağın tutuşabilme özelliğinden dolayı yağlı yiyeceklerin pişirilmesi (patates kızartması gibi) kapalı bir kapta yapılmalıdır.
- Altı düz olmayan, iç bükey ve dış bükey tencereler kullanmayınız.
- Üzerinde ekmek kesmeyiniz, sebze, meyve doğramayınız.
- Isıtıcı çaplarına uygun tencereler kullanılması verimliliği artırır.

- Alüminyum tabanlı tencereler kullanmayınız. (CERAN® yüzeyinde bozulmalar meydana getirmektedir.)
- Çelik veya ısıya dayanıklı cam tencereler kullanınız. Borcam, pyrex türü fırın kapları kullanmayınız.
- Kullanılacak tencere çapı, enerjinin boşa harcanmaması amacıyla ocak yüzeylerinden küçük veya büyük olmamalıdır.
- CERAN® yüzey üzerine plastik, alüminyum gibi malzemeler koymayınız.
- Eğer herhangi bir sebeple CERAN® yüzey üzerinde plastik veya alüminyum bir malzeme erimişse hemen spatula ile temizleyiniz.

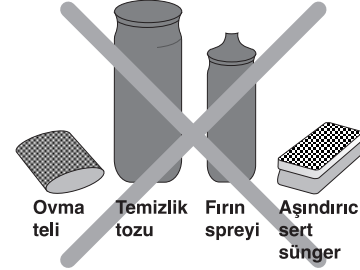


5 Bakım, Temizlik ve Nakliye

CERAN® yüzey:

- Temizlik sırasında fişi prizden çekiniz.
- Temizliğe başlamadan önce CERAN® camın tam olarak soğumasını bekleyiniz.
- CERAN® camı temizlemek için, kullanacağınız temizlik malzemelerinin camı çizebilecek partiküller ve parçalar içermemesine dikkat ediniz. **Krem veya sıvı temizleyicileri kullanınız.** Toz ve deterjan niteliğindeki mekanik temizleyiciler ile, çamaşır suyu niteliğindeki temizlik maddelerini kullanmayınız.
- CERAN® yüzey, üzerinde temizleme maddeleri kalmayacak şekilde soğuk su ile silinmeli ve yumuşak bir bez ile kurulanmalıdır.
- Dökülen yiyeceklerin ve artıkların temizlenmesi için ürününüzle birlikte verilen temizleme spatulasını kullanabilirsiniz.
- Tatlı cinsi (Reçel vb.) yiyecekler döküldükten hemen sonra, CERAN® camın soğumasını beklemeden spatula ile temizlenmelidir.
- Çelik temizleme telleri ve fırçalama CERAN® camın yüzeyine zarar verebilir.
- CERAN® yüzey üzerinde oluşabilecek tozlanmalar nemli bir bezle silinmelidir.
- CERAN® yüzey, yeterli özen gösterilmesi durumunda size uzun yıllar hizmet edecektir.

• CERAN® yüzey üzerinde oluşabilecek renk değişiklikleri CERAN® camın fonksiyonel yapısını ve kalıcılığını etkilemez. Renk değişikliğinin sebebi malzemenin değişmesi olmayıp, yüzey üzerinde oluşan yanmış artıkların temizlenmemesinden, kullanılan tencerelerin cam yüzeyini aşındırmalarından ve uygun olmayan temizlik maddelerinin kullanılmasından kaynaklanmaktadır.



Ocağınızı temizlemek için yukarıdaki malzemeleri kullanmayınız.

5 Bakım, Temizlik ve Nakliye

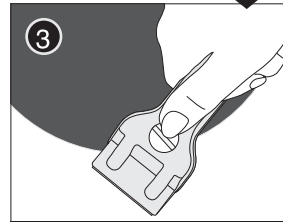
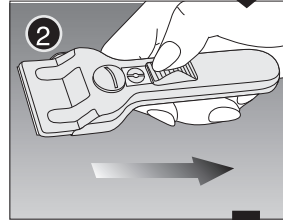
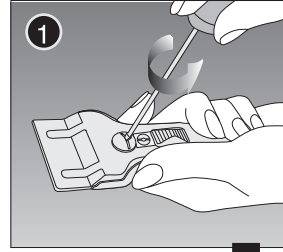
Temizleme spatulası

Spatulanızı daima kimyasal temizleme malzemelerinden önce kullanınız. Spatula sayesinde CERAN® cam üzerinde biriken en küçük kirleri dahi temizleyebilirsiniz. Spatulanızı camdaki ısıtma alanı üzerinde de kullanabilirsiniz. Erimiş plastik, ağır yağlar, şekerli maddeler gibi temizlenmesi zor kirler, spatula sayesinde kolayca temizlenir. Spatulanızda, piyasada satılan normal jiletleri kullanabilirsiniz.



Dikkat!

Spatulanızı çocukların ulaşamayacağı yerlerde muhafaza ediniz. CERAN® cam temizliğinde, temizleyici bıçağı ile cam kenarlarındaki silikon yapıştırıcıların kazınmamasına dikkat ediniz.



Temizleme spatulasının kullanılması

Spatulanızda takılı bulunan jilet, herhangi bir tehlikeye karşı daha geride monte edilmiştir.

1. Spatula üzerindeki vidayı gevşetiniz.

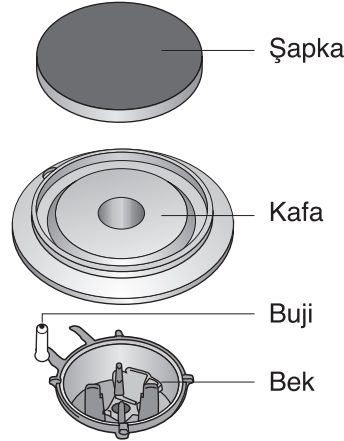
2. Üst parçayı geriye çekip jilet ucunu açıkta bırakınız.

3. Spatulanızı uygun bir açı ile tutarak cam yüzeyi kazıyınız. Temizleme işlemi bittikten sonra üst parçayı tekrar eski konumuna getiriniz.

5 Bakım, Temizlik ve Nakliye

Gazlı ve elektrikli ocakların temizlenmesi

1. Temizliğe başlamadan önce fişi prizden çıkarınız.
2. Ürününüzü; pişirme esnasında taşan yağlı yemek sularını tezgah altına sızdırmayacak şekilde imal edilmiştir. Izgaralar yeniden kolaylıkla alınıp, bek tablası temizlenebilir. Paslanmaz kısımlar sabunlu su ile temizlenip kuru bir bez ile kurulmalıdır.
3. Gazlı yanıcı şapkalarını ve ızgaraları sabunlu su ile yıkayıp kurulayınız.
4. Elektrikli ocaklı ürüne sahip iseniz kılavuzdaki “**Elektrikli ocakların kullanılması**” bölümünü dikkatle okuyunuz.
5. Ürünüze dökülen yağ, limon gibi asitli maddelerin derhal temizlenmesi tavsiye edilir.
6. Kullanacağınız temizlik malzemelerinin paslanmaz yüzeyi çizebilecek partiküller ve parçalar içermemesine dikkat ediniz. **Krem veya sıvı temizleyicileri kullanınız.** Toz ve deterjan niteliğindeki mekanik temizleyiciler ile, çamaşır suyu niteliğindeki temizlik maddelerini kullanmayınız.



Not:

1. Gazlı ocak kafa ve şapkalarını bulaşık makinesinde **yıkamayınız**. Bek kafalarında çıkarılamayan kir ve lekeler için piyasadan temin edebileceğiniz metal yüzey temizleyicilerini tariflerine göre kullanınız.
2. Paslanmaz ürünlerin bek tablalarında ısıdan dolayı, yanıcılara yakın yüzeylerde zamanla renk değişikliği olabilir.

Eğer nakliye ihtiyacınız olursa;

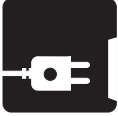
- Orijinal kutusunu saklayınız. Orijinal kutusu ile taşıyınız, kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.
- **Orijinal kutusu yok ise;** Gazlı yanıcıları (şapkalar) ve üst ızgaraları bek tablasına bantlayınız.
- Elektrik ocaklı ve CERAN[®] modellerde camın veya elektrik ocaklarının üzerini kabarcıklı naylon veya kalın karton ile kapatınız.
- Ürününüzün dış yüzeylerine gelebilecek darbelerle karşı önlem alınız. Üzerine hiç bir yük koymayınız. CERAN[®] cam kırılabilir.
- Taşıma sırasında ürünü (üst taraf yukarı gelecek şekilde) yere paralel konumda tutunuz.

6 Yetkili Servis Çağırmadan Önce Yapılması Gereken İşlemler ve Güvenlik Uyarıları

Servis çağırmadan önce lütfen aşağıdaki kontrolleri yapınız.



Termostat ayarı yapılmış mı?



Ocağınızın elektrik bağlantısı var mı?



Ocağın bağlandığı prizin sigortası ya da ana sigorta atmış mı?



Eğer ürününüzde hala bir problem var ise lütfen Yetkili Servisi arayınız.

7 Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni hizmetler sunmaya devam ediyoruz.

Yetkili Servislerimizin haftanın 7 günü 09:00 - 22:00 saatleri arasında hizmet vermeye başlamasının ardından, Arçelik Çağrı Merkezi de haftanın 7 günü 08:00 - 24:00 saatleri arasında yeni telefon numarası olan **444 0 888** ile canlı olarak hizmet vermeye başladı. Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Yeni Numaralar:

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden *)

Diğer Numara:

(0216) 585 8 888

* Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Çağrı Merkezimize ayrıca www.arcelik.com.tr adresindeki Bize Ulaşın bölümünde Bize Yazın seçeneği ile gelen formu doldurarak ya da 0216 585 8 888 nolu telefonu arayarak ya da 0216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz. Yazılı başvurular için adresimiz: Arçelik Çağrı Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

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