



***Ankastre Ocak
Kullanma Kılavuzu***

0 794 1

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

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.

Bu kullanma kılavuzu...

Ürününüzü hızlı ve güvenli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olacaktır.

- Ürünü kullanmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyun.
- Özellikle güvenlikle ilgili bilgilere uyun.
- Daha sonra da ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayın.
- Ayrıca ürünle birlikte ilave olarak verilen diğer belgeleri de okuyun. Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde vurgulanmıştır.



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



İçindekiler

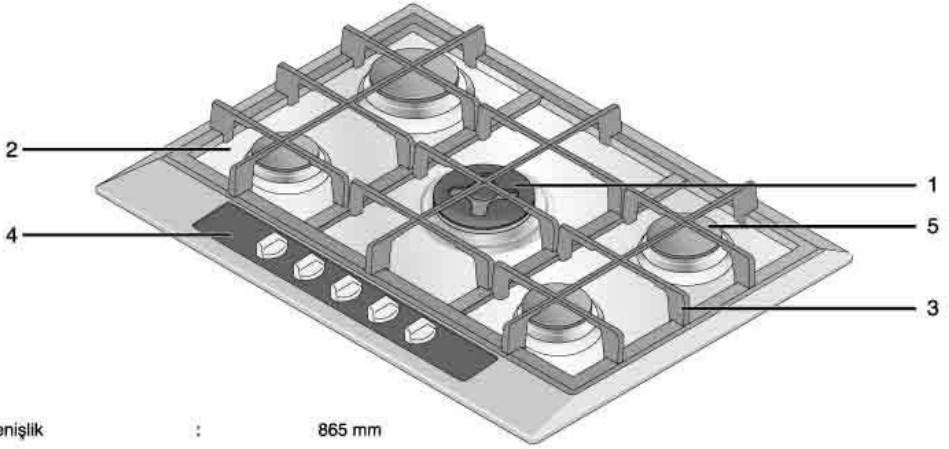
1	Güvenlik Uyarıları	2
2	Cihazınızın Teknik Özellikleri	3
3	Cihazınızın Montajı	4-5
4	Cihazınızın Kullanılması	6-10
5	Bakım ve Temizlik	11-13
6	Yetkili Servisi Çağırılmadan Önce Yapılması Gereken İşlemler ve Güvenlik Uyarıları.....	14
7	Tüketici Hizmetleri.....	15

Rev. 09.07.08

1 Güvenlik Uyarıları

- Bu ürünü monte etmeden veya kullanmadan önce lütfen kılavuzu okuyunuz.
- Ürününüzün kullanma voltajı 230 voltur. Ocağınızı mutlaka topraklı priz ile kullanınız.
- Ocağınızı 10 Amperlik bir sigortaya bağlayınız. Evinizdeki sigortanın akım değeri 10 Amperden az ise ehliyetli bir elektrikçiye 10 Amperlik bir sigorta bağlatınız.
- Şebeke bağlantısını ve topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız.
- Ürününüz doğa l gaza ayarlıdır. Ambalaj içindeki sarı renkli LPG enjektörlerini saklayınız. Tüp (LPG) gazına ayarlamak için yetkili servise müracaat ediniz.
- Ürününüzü LPG tüpe bağlayacaksanız, TSE onaylı 300 mmSS çıkış basıncında detandör kullanınız.
- Ürününüzü LPG tüpe veya doğa l gaz musluğuna en kısa ve sızdırmayacak biçimde bağlatınız.
- Gaz bağlantısı yapılan ürününüzü gaz hortumunun izin vereceği sınırlar dışında hareket ettirmeyiniz. Zorlama, hortum bağlantılarında gaz kaçığına neden olabilir.
- Mutfağınızın (kullanacağınız ortamın) iyi havalandırıldığına emin olunuz: Ocağın uzun süreli ve sık kullanımı ekstra bir havalandırma gerektirmektedir; örneğin bir pencere açarak veya mevcut havalandırmanın gücünü artırıp daha etkin bir havalandırma sağlayabilirsiniz.
- Ocağınızı çalıştırmadan önce bek şapka ve kafalarının, tencere taşıyıcılarının tam olarak yerlerine oturtulduğundan emin olunuz. (Bakınız Bölüm 5)
- Ocakta pişirme yaparken çocukları uzak tutunuz ve musluk düğmeleri ile oynamalarına izin vermeyiniz.
- Ocağınızın altında raf kullanıyorsanız içinde ısıdan etkilenebilecek maddeleri (plastik, kağıt, aerosoller, vb.) saklamamanızı tavsiye ederiz.
- Ocağınızın altındaki dolap veya çekmecelerin içinde temizlik malzemeleri veya yanıcı maddeler bulundurmuyunuz.
- Herhangi bir bakım işleminden önce ocağınızın elektrik ve gaz bağlantılarını kesiniz.
- Ocağınızın yanında herhangi bir elektrik bağlantısı kullanacaksanız güç kablosunun ısı kaynaklarından biriyle temas halinde olmamasına dikkat ediniz.
- Kullanılacak hortum boyu, emniyet için 125 cm'den uzun olmamalıdır. **Gaz hortumunu ve elektrik kordonunu ürününüzün ısınan bölümlerinden geçirmeyiniz.**
- Yukarıdaki talimatlara uyulmadan kullanma halinde doğacak zarardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Ürününüz üzerinde bulunan tüm uyarı etiketlerini ve koruyucu malzemeleri ürünü kullanmadan önce mutlaka çıkarınız ve uyarılara uyunuz.
- Arçelik A.Ş. ürünler üzerinde teknik, fonksiyonel ve estetik değışiklik yapma hakkını saklı tutar.
- Ürününüzü kullanıma hazır duruma getirebilmeniz ve ilerde muhtemel gaz tipi değışiklikleriniz için **Yetkili Servisi** çağırınız.

2 Cihazınızın Teknik Özellikleri



1. Wok gözü (bek)
2. Bek tablası
3. Tencere taşıyıcısı
4. Kontrol panosu
5. Normal bek

Genişlik	:	865 mm
Derinlik	:	500 mm
Yükseklik	:	30 mm
Net ağırlık	:	17.3 kg
Brüt ağırlık	:	19 kg

Bek anma yükleri (Brüt)	Doğal gaz (G20) için	LPG (G30) için
Normal bek (sağ ön)	: 1720 W	: 1750 W
Normal bek (sağ arka)	: 1720 W	: 1750 W
Wok bek (orta)	: 4200 W	: 4200 W
Kuvvetli bek (sol arka)	: 3000 W	: 3020 W
Yardımcı bek (sol ön)	: 1000 W	: 1000 W
Toplam güç	: 11640 W	: 11720 W

Besleme gerilimi : 230 V ~ 50 Hz

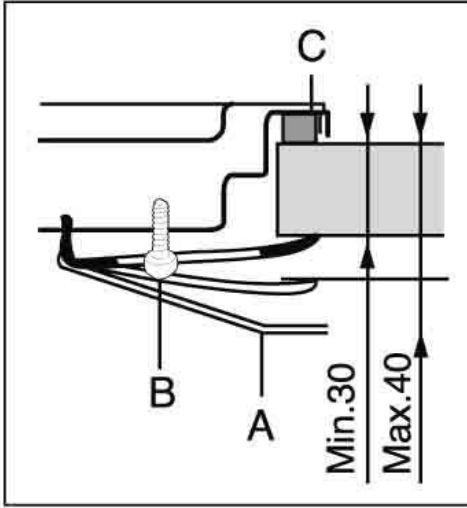
Akım : 10 A

Ateşleme : Düğmeden ateşleme

Emniyet : 1. Musluklarda kilitleme tertibatı
2. Gaz kesici emniyet tertibatı

Aksesuar : Wok adaptörü

3 Cihazınızın Montajı

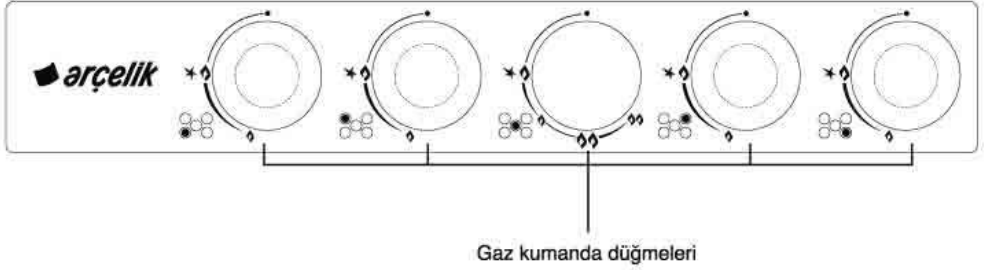


Şekil 1

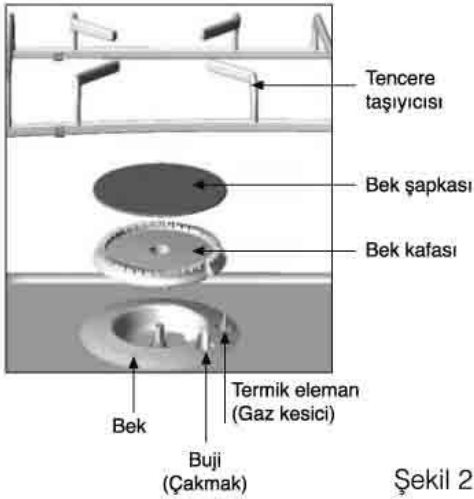
Dikkat!
Şebeke kablosunu mutlaka topraklı prize takınız.

1. Ürününüzü kontrol ederek ambalajından çıkartınız.
2. Yabancı maddelerin ve sıvıların ocak ile tezgah arasına girmesini engellemek için paket içinde verilen macunu montaj öncesinde tezgah yuvasının çevresine üstüste gelmeyecek şekilde yapıştırınız.
3. Ocağınızı düğmelere, termik elemanlara ve ateşleyicilere zarar vermeden dikkatlice tezgah üzerindeki açıklığa montaj yuvasını ortalayacak şekilde yerleştiriniz.
4. Ocağınızı verilen sap ve vidaları kullanarak tezgaha sabitleyebilirsiniz (şekil 1).
5. Montaj sonrası bekleri, bek şapkalarını ve ızgaraları yerlerine yerleştiriniz.

4 Cihazınızın Kullanılması



Ocak gözleri (Bek)

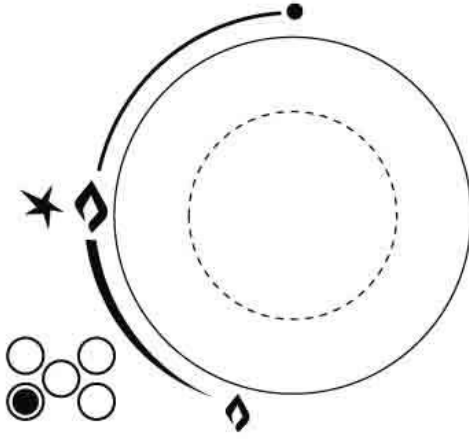


DİKKAT! Ocağınızı çalıştırmadan önce bek şapka ve kafalarının, tencere taşıyıcılarının şekil 2'deki gibi tam olarak yerlerine oturtulduğundan emin olunuz. (Bakınız Bölüm 5)

- Mutfağınızın (kullanacağınız ortamın) iyi havalandırıldığına emin olunuz: Ocağın uzun süreli ve sık kullanımı ekstra bir havalandırma gerektirmektedir; örneğin bir pencere açarak veya mevcut havalandırmanın gücünü artırıp daha etkin bir havalandırma sağlayabilirsiniz.

şekil 2

4 Cihazınızın Kullanılması



Not:


Ocağınızda bulunan düğmeden ateşleme sistemini (çakmak) 15 sn.'den fazla kullanmayınız. 15 sn. içerisinde ilgili göz ateşlenmezse işlemi bırakınız ve yaklaşık 1 dakika sonra tekrar deneyiniz.

Ocağı yakma



• Her bekin kendi gaz kumanda düğmesi vardır. Gaz kumanda düğmesi "•" pozisyonunda kapanır.

• İsteddiğiniz gözü yakmak için her kontrol düğmesinin kenarında bulunan sembolleri kullanınız (örneğin sol ön göz



• Ocağınız düğmeden ateşleme sistemi ile donatılmıştır. Ocağı ateşlemek için düğmeyi aşağı doğru bastırıp maksimum pozisyona  kadar saat yönünün tersine doğru çeviriniz. Düğmeye bastığınız sürece buji otomatik olarak çıkar, basmayı bıraktığınızda ateşleme sona erer. Kullanacağınız ocak gözü yanıncaya kadar düğmeye basınız.

Bölgenizde dağıtılan gazdan dolayı eğer ateşleme daha zor oluyorsa, gaz kumanda düğmesinin ayarını kısık tutarak işlemi tekrarlayınız.

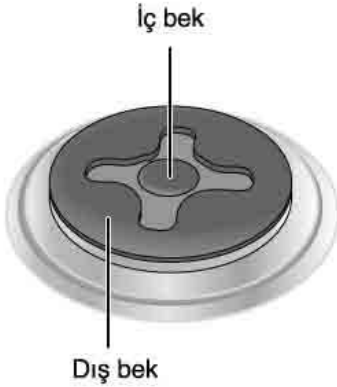
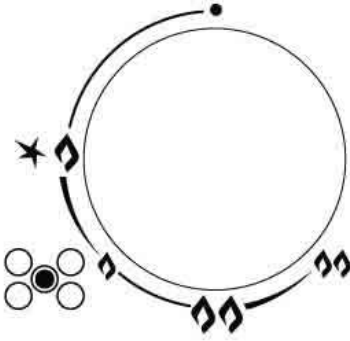
• Ateşi istediğiniz seviyeye kontrol düğmelerini  ile  sembolleri arasında çevirerek ayarlayabilirsiniz.

• Bir elektrik kesintisi durumunda ocağınızı kibrit, çakmak, v.s. kullanarak ateşleyebilirsiniz. (Bu durumda da musluk düğmesini basılı tutunuz.)

Uyarı: Ateş sönerse düğmeyi "•" konumuna getirerek kapatınız ve yukarıda anlatıldığı şekilde tekrar yapınız.


Dikkat! Önce ilgili gözü yakınız; tencereleri ilgili göze sonra yerleştiriniz.



4 Cihazınızın Kullanılması








Wok gözün kullanılması

- Wok gözünüz iç içe iki bekten oluşmaktadır. İlgili gaz kumanda düğmesini kullanarak bu iki beki ayrı ayrı ateşleyebilir ve istediğiniz güçte pişirme sağlayabilirsiniz.
- Gaz kumanda düğmesi "•" pozisyonunda kapanır.

• Wok gözü yakmak için  şeklinin bulunduğu kontrol düğmesini kullanınız.

• Ocağınız düğmeden ateşleme sistemi ile donatılmıştır. Wok gözü ateşlemek için düğmeyi aşağı doğru bastırıp maksimum pozisyona  kadar saat yönünün tersine doğru çeviriniz. Düğmeye bastığınız sürece buji otomatik olarak çıkar, basmayı bıraktığınızda ateşleme sona erer. Kullanacağınız ocak gözü yanıcaya kadar düğmeye basınız. Bu durumda sadece içte bulunan bek yanacaktır. İç beki kısık konumda kullanmak için ocak düğmesine bastırarak  konumuna kadar çeviriniz.

• Dıştaki halkayı yakmak için gaz kumanda düğmesini  konumundan  konumuna getiriniz. Ocak düğmesi  konumundan  konumuna gelirken bir atlama (tık) sesi duyulacaktır ve dıştaki bek yanacaktır.

• İç ve dış beki, ocak düğmesine  ve  konumları arasında bastırıp çevirerek aynı anda kontrol edebilirsiniz.

• Bir elektrik kesintisi durumunda ocağınızı kibrit, çakmak, v.s. kullanarak ateşleyebilirsiniz. (Bu durumda da musluk düğmesini basılı tutunuz.)

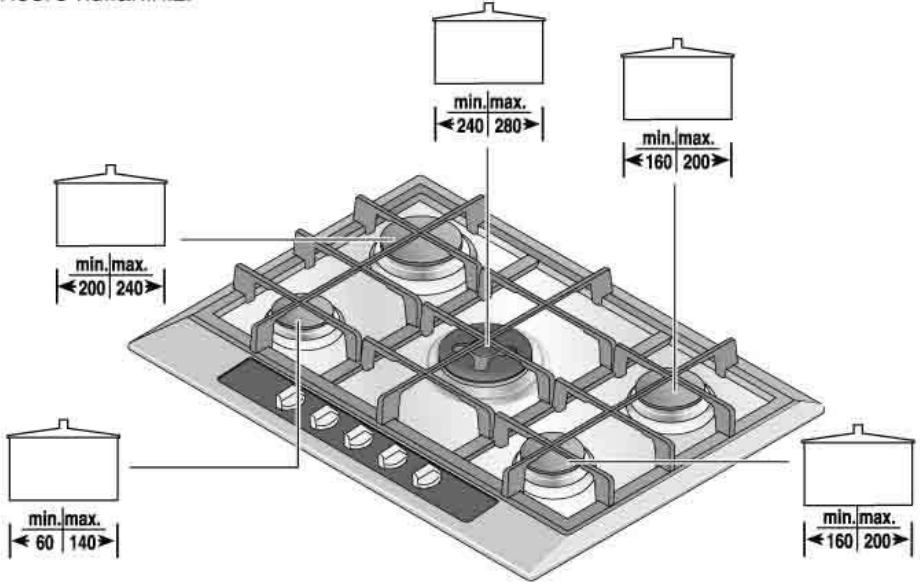
Uyarı: Ateş sönerse düğmeyi "•" konumuna getirerek kapatınız ve yukarıda anlatıldığı şekilde tekrar yakınız.

Dikkat! Önce ilgili gözü yakınız; tencereleri ilgili göze sonra yerleştiriniz.

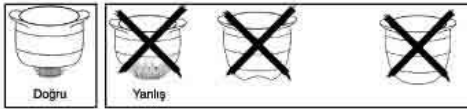
4 Cihazınızın Kullanılması

Ocağınızın güvenli ve etkin kullanımı

Ocağınızı güvenli ve etkin kullanmak için aşağıdaki şekilde önerilen büyüklükte tencere kullanınız.



Not: Tencere çapları için mm olarak verilen maksimum değerler ocağınızın daha etkili pişirme yapması içindir. Birden fazla tencere kullandığınızda hepsinin maksimum ölçülü olmamasını öneririz.



- Ocak üzerinde düzgün tabanlı tencere ve pişirme kabları kullanınız.
- Dışa dönük (dış bükey) veya içe dönük (iç bükey) tabanlı tencereler kullanmayınız.
- Ateşi kabınızın kenarlarından taşmayacak şekilde ayarlayınız.
- Boş bir kabı ateş üstünde bırakmayınız.

- Kontrol düğmelerini kısmi olarak kaplayacak tava kullanmayınız.

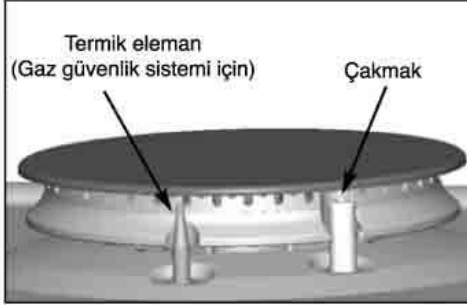


Not:

Ocağınız özel bir "WOK" tipi bek ile donatılmıştır. Bu "WOK" tipi gözde ürününüzle beraber verilen özel wok adaptörü sayesinde dışa dönük tabanlı tencereleri kullanabilirsiniz. "WOK" göz kullanıldığı zaman büyük kaplarda daha iyi bir ısı dağıtımı oluşur.

4 Cihazınızın Kullanılması

Güvenlik sistemi



- Ocağınız ateş söndüğü zaman gazı otomatik kesen bir güvenlik sistemi ile donatılmıştır.
- Her göz ayrı bir güvenlik sistemi ile kontrol edilmektedir. Böylece ateş söndüğü zaman (taşma, hava akımı vb.) gaz otomatik olarak kesilir.

DİKKAT! Güvenlik sistemini devreye sokmak için ateş yandıktan sonra birkaç saniye düğmeyi tamamen basılı tutunuz.

DİKKAT!

- Ateş söndüğünde normal prosedürdeki gibi tekrar yakınız.
- Bazı gözlerin çıkardığı sesler o gözlerin gücü ve yakıcı gaz ile alakalıdır; bu hiçbir şekilde pişirmeye ve ürüne zarar vermez.

5 Bakım ve Temizlik

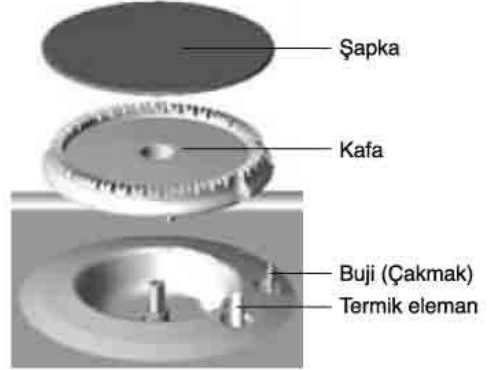
Ocakların temizlenmesi

Temizliğe başlamadan önce ocağınızın ana şalterden elektrik bağlantısını kesiniz ve gaz bağlantısını kapatınız.

1. Ürününüz; pişirme esnasında taşan yağlı yemekleri tezgah altına sızdırmayacak şekilde üretilmiştir. Tencere taşıyıcıları yerlerinden kolaylıkla alınıp, bek tablası temizlenebilir. Paslanmaz yüzey sabunlu su ile temizlenip kuru bir bez ile kurulmalıdır.
2. Şapka ve ızgaraları sabunlu su ile yıkayıp kurularınız.
3. Buji ve termik elemanı nemli bir bezle dikkatli bir şekilde silip kurularınız.
4. Ürünüze dökülen yağ, limon gibi asitli maddelerin derhal temizlenmesi önerilir.
5. 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.



Ocağınızı temizlemek için yukarıdaki malzemeleri kullanmayınız.



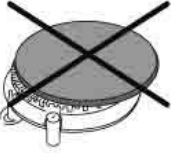
Ocak yüzeyini nemli bir bezle her kullanımdan sonra siliniz. Kir/yağ birikmesine izin vermeyiniz.

Not:

- Gazlı ocakların şapka ve tencere taşıyıcılarını bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. **Parlak renkli kafayı bulaşık makinesinde yıkamayınız.**
- Bek kafalarında çıkarılmayan kir ve lekeler için piyasadan temin edebileceğiniz metal yüzey temizleyicilerini tariflerine göre kullanınız.
- Paslanmaz üst tablanın yanıcılara yakın yüzeylerinde ısıdan dolayı zamanla renk değişikliği olabilir.

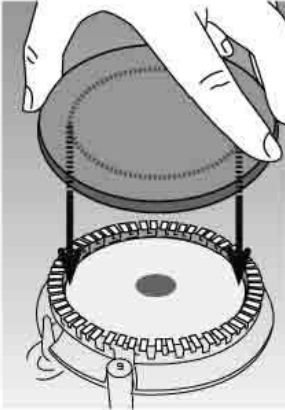
5 Bakım ve Temizlik

- Bek şapka ve kafaları yıkayıp kuruttuktan sonra kendi yerlerine doğru olarak yerleştirmeye dikkat ediniz.
- Bek şapka ve kafalarının, tencere taşıyıcılarının bakım, temizlik sonrası ürün kullanılmadan önce yerlerine düzgün yerleştirildiğinden emin olunuz.



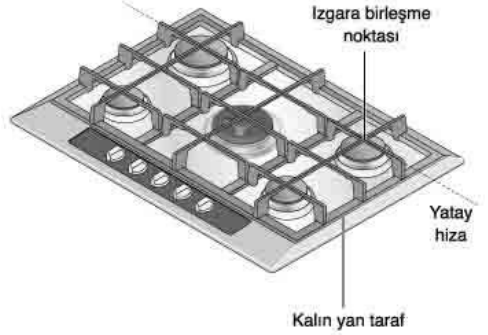
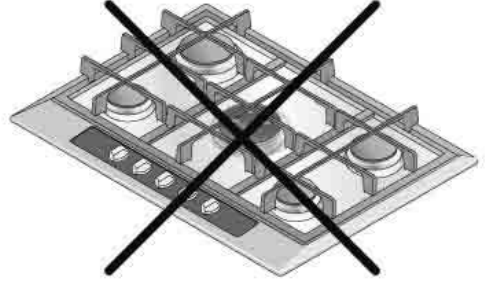
Bek şapkası bek kafası üzerine tam ortalayacak şekilde yerleştirilmelidir.

Şekillerde görüldüğü gibi bek şapkası bek kafası üzerine kayık yerleştirilmemelidir.



Bek kafaları, üzerindeki yuvalar buji (çakmak) ve termik elemana denk gelecek şekilde oturtulmalıdır. Bek şapkası, yukarıdaki şekillerde anlatıldığı gibi

düzgün yerleştirildiğinde, bek kafası üzerinde kaymayacaktır.



Tencere ızgaralarını, birleşme noktaları ilgili beki ortalayacak şekilde yerleştiriniz. Iızgaraları yerleştirdiğinizde ızgaraların kalın yan tarafları mutlaka dış tarafta olmalı, ayrıca ızgara ayakları yatay olarak aynı hizada olmalıdır.

Nakliye ile ilgili bilgiler

Eğer nakliye ihtiyacınız olursa;

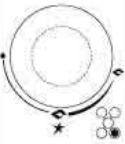
- Orijinal ambalajını saklayınız.

Orjinal ambalajı ile taşıyınız, ambalaj üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.

Tencere taşıyıcılarını ürün ambalajı üstündeki bölmeye birbirine temas etmeyecek şekilde yerleştiriniz.

Orijinal ambalajı yok ise;

- Ürününüzün dış yüzeylerine gelebilecek darbelerle karşı önlem alınız. Üzerine ağır yük koymayınız.
- Taşıma sırasında ürününüzü (üst taraf yukarı gelecek şekilde) yere paralel konumda tutunuz/yerleştiriniz.
- Tencere taşıyıcılarını birbirine temas etmeyecek şekilde ayrı taşıyınız.

SORUN	ÖNERİLER
<p>Ocağın Yakılması:</p> <p>Kumanda düğmelerine basıldığında çakmak çalışmıyor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ocağın elektrik bağlantıları düzgün mü? Sigorta atılmış olabilir. - Çakmaklar kırılmış olabilir. - Ocaklar temiz mi? Ocaklar (başlık, kafa vb.) düzgün yerleştirilmiş mi? - Ocak, mutfak bankosuna sabitlenmişse, sabitleme ayakları zarar görmüş olabilir. - Düğmelerin altındaki contactlar yerinden çıkmış olabilir <p>Bu normaldir. Çakmak sistemiz merkezidir ve tüm çakmaklar aynı anda çalışır.</p>
<p>Sadece bir kumanda düğmesine basılıyor ama tüm çakmaklar çalışıyor.</p> <p>Çakmaklar çalışıyor ama ocak gözleri yanmıyor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ocağa giren gaz hortumu ezilmiş olabilir. - Ana gaz musluğu açık olmalıdır. - Kullanılmıyız gaz tüpü veya deposu boş olabilir. - Ocağı yeni kurmuşsanız veya tüpü değiştirmişseniz, kumanda düğmesini bir iki saniye açık tutun (gaz ocağa ulaşsın). - Enjektörün kırıl olmamasına dikkat edin. - Tencereyi koymadan önce ocağı yakın.
<p>Düğmeyi bırakır bırakmaz ateş sönmüyor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ocak yandıktan sonra, bir iki saniye kumanda düğmesini aşağı bastırmaya devam edin. - Kumanda düğmesinin altındaki contactlar çıkmış olabilir. - Ortamdaki güçlü bir hava akımı ocağı söndürebilir. - Ocak parçalarının (başlık, kafa vb.) tam ve yerinde olmasına dikkat edin.
<p>Düğme kısık durumdayken, ateş sönmüyor veya çok yüksek.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Ortamdaki güçlü bir hava akımı ocağı söndürebilir. - Takılı olan enjektörler ve kullanılan gaz arasındaki uyumu kontrol edin. - Ocağınız fabrika çıkışı olarak doğalgaza göre ayarlanmıştır. Tapaların gecikmesi düzgün ayarlanmış olmalıdır.
<p>Alevler, düzensiz ve kararsız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ocak gözlerinin (Bek şapkası ve kafalarının) ve enjektörlerin temiz olmasına dikkat edin. - Bek şapkası ve kafalarının yerlerine düzgün oturtulduğundan emin olun. - Gaz tüpünde gaz azalmış olabilir.
<p>Pişirme sırasında düğmeler ısınmıyor.</p>	<p>Kumanda düğmelerinin yanındaki ocaklarda küçük tavalar kullanın. Büyük tavalar düğmelerden uzağa konmalıdır. Tavayı ocağın ortasına yerleştirin; tava ve kaplar düğmelere doğru taşmamalıdır.</p>

Sorunuzun hala devam ediyorsa zaman geçirmeden Yetkili Servisi arayınız.

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 tarifesi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Çağrı Merkezimize ayrıca www.arcelik.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan 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.)



T.C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

MARKA TESCİL BELGESİ

Marka No : 2002 23497

Çeşidi : Hizmet-Ticaret

arçelik

Marka Sahibi : ARÇELİK ANONİM ŞİRKETİ
Tabiyeti : TÜRKİYE CUMHURİYETİ
Adresi : Aydınlı Köyü, Çayırova İSTANBUL
Emtiası : 07, 08, 09, 11, 20, 24, 35, 37
İlişiktir.

Markaların Korunması Hakkında 556 Sayılı Kanun Hükmünde
Kararnameye göre 16/09/2002 tarihinden itibaren ON YIL müddetle
tescil edilmiştir.

Doc.Dr. Yusuf BAĞCI
ENSTİTÜ BAŞKANI a.
Kutay KUMBASAR
Markalar Dairesi Başkanı V.

TÜRK PATENT [] ENSTİTÜSÜ



07. 34. Doğrama, öğütme, ezme, çırpma ve ufalama için mutfakta kullanılan elektrikli aletler: Mikserler, blenderler, mutfak robotları, elektrikli bıçaklar, kıyma makinaları, çöp öğütme makinaları.

07. 35. Bulaşık yıkama makinaları, çamaşır yıkama ve sıkma makinaları, elektrikli veya motorlu zemin cilalama makinaları...

07. 36. Elektrikli süpürgeler ve elektrikli halı yıkama makinaları ile bunların torbaları, boruları ve parçaları...

8. SINIF

08. 01. Değerli madenlerden olanlar da dahil çatal, kaşık, bıçak vb. eşyalar: Bıçaklar, çatalar, kaşıklar, keçeler ve benzeri servis takımları, elektrikli olmayan peynir ve yumurta dilimleyicileri, pizza kesiciler, sebze ve meyve soyma aletleri...

08. 03. Kişisel kullanım için el aletleri: Elektrikli veya elektriksiz traş makinaları, traş bıçakları, usturalar, elektrikli, epilasyon aletleri, makaslar, turnak makasları, törpüler, kirpik kıvrıcıları, manikür ve pedikür aletleri ve bunlara uygun kılıflar ile koruyucu kapları...

9. SINIF

09. 04. Haberleşme cihazları hariç ses ve görüntünün kaydı, nakli veya yeniden meydana getirilmesi (reprodüksiyonu) için cihazlar: Radyolar, televizyonlar, videolar, kameralar, audio cihazlar ve parçaları, televizyon alıcıları için ilave cihaz olarak eğlence cihazları, sinematografik cihazlar, uzaktan kumanda aletleri, kulaklıklar, hoparlörler, megafonlar, diyafonlar, interkomlar, resim ve dia projeksiyon cihazları...

09. 05. Veri işlem cihazları: Bilgisayarlar, bilgisayar yazılım ve donanımları; yazıcılar, laser yazıcılar, tarayıcılar (scannerler), yazarkasalar (kaydedici kasalar), hesap makinaları, barkod okuyucular ve bunların parçaları ile aksesuarları...

09. 09. Antenler, uydu antenler, yükselticiler ve bunların parçaları...

09. 13. Haberleşme cihazları: Telefonlar, faksler, telefaksler, teleksler, telgraf makinaları, telsizler, telefon santralleri...

09. 25. Ütüler; elektrikli ve buharlı ütüler, pres ütüleri...

09. 40. Bilgisayarlar ve televizyonlar için ekran filtreleri.

11. SINIF

11. 02. Isıtma ve buhar üretme tesisatı için cihazlar: Isıtma tesisatı parçası olan sobalar, kalorifer ve doğalgaz tesisatı için kazanlar (boylerler), buhar kazanları, eşanjörler, brülörler, kat kaloriferi cihazları, kat kaloriferi olarak da kullanılabilen şofbenler, şofbenler, radyatörler, ısı pompaları, elektrikli su kazanları, güneş enerjisi kollektörleri ve cihazları...

11. 03. Katı, sıvı, gaz yakıtlı ve elektrikli sobalar, kuzineler...

11. 04. Klimatizasyon ve havalandırma cihazları: Klimalar, fanlar (hava üfleiyici) vantilatörler, taşıtlar için olanlar da dahil airconditionlar; mekanlar için havayı dezenfekte edici ve temizleyici aletler, cihazlar ve bunların parçası ile aksesuarları...

11. 05. Soğutucular: Buzdolapları, derin dondurucular, buz kutuları, buz makinaları ve cihazları...

11. 06. Pişirmede ve kaynatmada kullanılan elektrikle ve gazla çalışan aletler, makinalar ve cihazlar: Tost makinaları, ekmek kızartma makinaları, fritözler, ızgaralar, griller, fırınlar, ocaklar, mısır patlatıcılar, otoklavlar, kahve ve çay pişirme makinaları, su kaynatıcılar (kettle) ve bunlara ait parçalar...

11. 10. Elektrikli saç kurutma makinaları, fön makinaları, el kurutma makinaları, cilt nemlendirici cihazlar, solaryum cihazları...

11. 21. Çamaşır kurutma makinaları.



**Garanti ile ilgili olarak
Müşterinin Dikkat Etmesi
Gereken Hususlar**

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Ocak'ın normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,
3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,
4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arızalar ve hasarlar.
5. Ürünün kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.

Ürüne yetkisiz kişiler tarafından yapılan müdahalelerde ürüne verilmiş garanti sona erecektir.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Ocağınızın CE uygunluğu Afnor Certification (11 Avenue Francis de Pressensè-93571 Saint-Denis La Plaine Cedex-Fransa Tel: +33 14162 7660 Fax: +33 149 179191 E-mail: certification@afnor.fr) tarafından onaylanmıştır.

İthalatçı Firma: ARÇELİK A.Ş.

Menşei: İTALYA

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

ARÇELİK A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul
Telefon (0216) 585 85 85 Faks (0-216) 423 23 53

ARÇELİK Ocak'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kıldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanincaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.

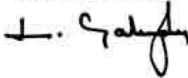
Ancak;

-Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olmasıyla üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente, temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARÇELİK A.Ş.
GENEL MÜDÜR

GENEL MÜDÜR YARDIMCISI


Seri No: _____

Tip: O 7941 _____

Teslim Tarihi, Yeri: _____

Fatura Tarihi, No: _____

Satıcı Firma Ünvanı: _____

Adres: _____

Tel-Faks: _____

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): _____