



***Ankastre Ocak
(indüksiyonlu ve gazlı)
Kullanma Kılavuzu***

01 640 MEDİ

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.



1	Güvenlik Uyarıları	2
2	Cihazınızın Teknik Özellikleri	3
3	Cihazınızın Montajı	4-6
4	Cihazınızın Kullanılması	7-17
5	Bakım ve Temizlik	18-20
6	Yetkili Servisi Çağırmadan Önce Yapılması Gereken İşlemler ve Güvenlik Uyarıları.....	21
7	Tüketici Hizmetleri.....	22

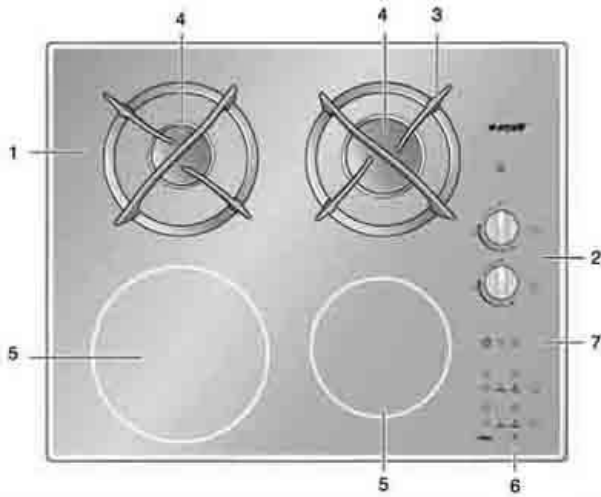
- Bu ürünleri monte etmeden veya kullanmadan önce lütfen kılavuzu okuyunuz.
- Ürününüzün kullanma voltajı 220 - 240 voltur. Ocağınızı mutlaka topraklı priz ile kullanınız.
- Ürün üzerindeki bütün kutupların elektriğini kesebilecek kontakları arasında 3mm bir açıklık bulunan bir şalterin ürünle birlikte kullanılması gereklidir.
- Ocağınızı 16 Amperlik bir sigortaya bağlayınız. Evinizdeki sigortanın akım değeri 16 Amperden az ise ehliyetli bir elektrikçiye 16 Amperlik bir sigorta bağlatınız.
- Şebeke bağlantısını ve topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız.
- Ürününüz doğal gazla ayardır. Ambalaj içindeki sarı renkli LPG enjektörlerini saklayınız. Tüp (LPG) gazına ayarlamak için yetkili servise müracat ediniz.
- Ürününüzü LPG tüpe bağlayacaksanız, TSE onaylı 300 mmSS çıkış basıncında detandör kullanınız.
- Ürününüzü LPG tüpe veya doğal 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 kafaların, tencere taşıyıcılarının tam olarak yerlerine oturtulduğundan emin olunuz. (Bakınız Bölüm 5)
- Ürününüz, fiziksel (görsel, işitsel) veya zihinsel engelliler, çocuklar ve deneyim, bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, kullanılmamalıdır. Çocuklar ürün

- kullanılırken gözetim altında bulundurulmalı ve çocukların ürün ile oynamadıklarından emin olunmalıdır.
- Ocağınızın altında raf kullanıyorsanız içinde ısıdan etkilenebilecek maddeleri (plastik, kağıt, aerosoller, vb.) saklamamanızı tavsiye ederiz.
- Ocağınızın altındaki dolap veya çekmecelerin içinde temizlik veya yanıcı maddeler bulundurmayınız.
- Herhangi bir bakım işleminden önce ocağınızın elektrik ve gaz bağlantılarını kesiniz.
- Ocağınızın yanında herhangi bir elektrik bağlantısı kullanacaksanız güç kablolarının ısı kaynaklarından biriyile temas halinde olmamasına dikkat ediniz.
- Ocağınızın elektrik ile çalışan alt gözleri ileri "indüksiyon" teknolojisi ile donatılmıştır. Zaman ve enerji tasarrufu sağlayan indüksiyon ocağınız mutlaka indüksiyon pişirmeye uygun tencereler ile kullanılmalıdır; aksi halde çalışmaz.
- 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 ürün kullanmadan önce mutlaka çıkarınız ve uyarılara uyunuz.
- Arçelik A.Ş. ürünler üzerinde teknik, fonksiyonel ve estetik değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

Dikkat! Ocağınızın cam tablası üzerinde bir çatlak saptarsanız, cihazın elektrik ve gaz bağlantısını kesiniz ve Yetkili Servisi çağırınız.

- Ürününüzü kullanıma hazır duruma getirebilmeniz ve ilerde muhtemel gaz tipi değişiklikleriniz için Yetkili Servisi çağırınız.

2 Cihazınızın Teknik Özellikleri



1. Cam bek tablası
2. Kontrol panosu (gazlı gözler için)
3. Tencere taşıyıcılar
4. Normal bek
5. İndüksiyon göz
6. Kontrol panosu (İndüksiyon gözler için)
7. Zaman ayarı

Genişlik	650 mm
Derinlik	520 mm
Yükseklik	99 mm
Net ağırlık	12 kg
Brüt ağırlık	13 kg

Bek anma yükleri (Brüt)

Gazlı gözler için	Doğal gaz (G20) için	LPG (G30) için
Kuvvetli bek (sağ arka)	3100 W	3000 W
Normal bek (sol arka)	1500 W	1500 W
Toplam güç	4600 W	4500 W

İndüksiyon ısıtıcı güçleri

Büyük göz (Ø21 cm)	max. 3100 W
Normal göz (Ø16 cm)	max. 2000 W
Toplam güç	max. 3100 W

Besleme gerilimi	220 - 240 V ~ 50 Hz
------------------	---------------------

Akım	16 A
------	------

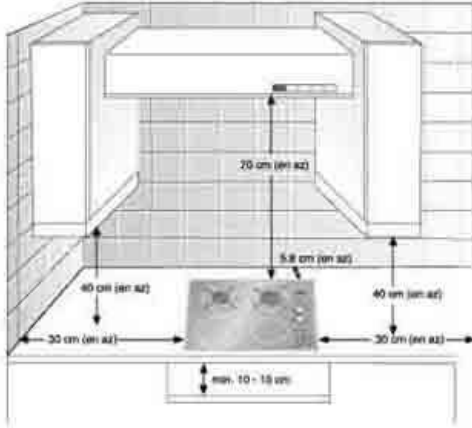
Ateşleme (Gazlı gözler için)	Düğmeden ateşleme
------------------------------	-------------------

Emniyet (Gazlı gözler için)	1. Musluklarda kilitleme tertibatı
-----------------------------	------------------------------------

	2. Gaz kesici emniyet tertibatı
--	---------------------------------

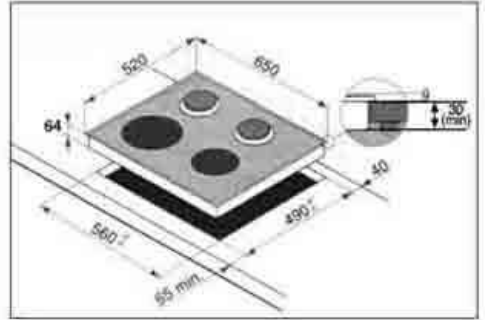
Emniyet (Elektrikli gözler için)	Aşırı ısınma, taşma, fazla çalışmaya karşı emniyet tertibatı
----------------------------------	--

Sağ ön göz için zaman ayarı



Montajdan önce ocağınızın kullanacağınız gaza uygun olduğunu kontrol ediniz. Ocağınız doğal gaz (G20) ayarlı olarak üretilmiştir.

Ocak, en az 3 cm kalınlığında olan bir mutfak tezgahına yerleştirilmelidir. Tezgah ısıya dayanıklı olmalı veya ısıya dayanıklı bir nesne ile kaplanmalıdır.

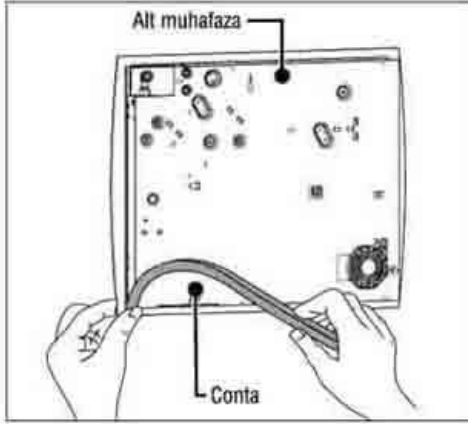


Ocağın sağ ve sol tarafında en az 30 cm'lik bir boşluk bırakılmalıdır. Uzun bir dolap veya ocağa yakın bir parça mutfak aletlerini rahat kullanmanızı engelleyecektir.

Ocağın altına yatay bir bölme (raf, çekmece, v.s) koyulacaksa bu bölme tezgahın 10 - 15 cm altında olmalıdır.

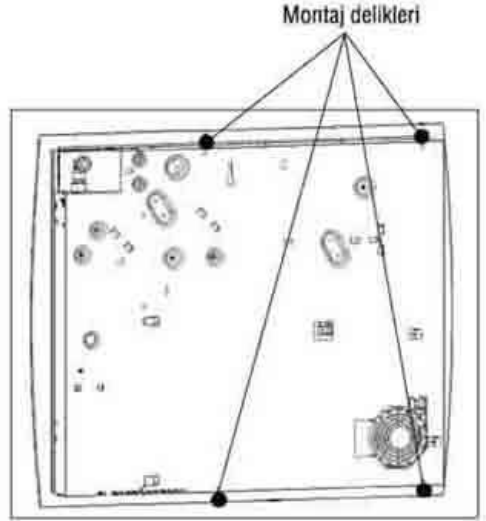
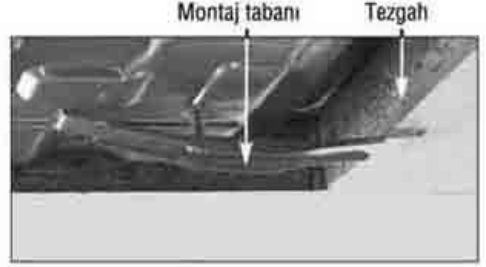
Her ne sebeple olursa olsun spreylere veya basınçlı kapları ocağın altındaki bölümlerde saklamayınız.

- Kurulum süresince fiirin ana şalterden elektrik bağlantısını kesiniz.
- Ürününüzü, kurulum sonrası elektrik bağlantısına (priz, fiş) kolayca ulaşılabilir şekilde monte ediniz.



Şekil 1

1. Tencere destek ızgaralarını, bek kapaklarını ve başlarını pozisyonlarını kontrol ederek ambalajından çıkartınız.
2. Yabancı maddelerin ve sıvıların ocak ile tezgah arasına girmesini engellemek için paket içinde verilen contayı montaj öncesinde Şekil 1'de gösterildiği gibi yapıştırınız.
3. Ocağınızı düğmelere, termik elemanlara ve ateşleyicilere zarar vermeden dikkatlice tezgah üzerindeki açıklığa yerleştiriniz.
4. Bekleri, kapak ve ızgaraları yerlerine yerleştiriniz.



Şekil 2

Şebeke kablosunu mutlaka topraklı prize takınız.

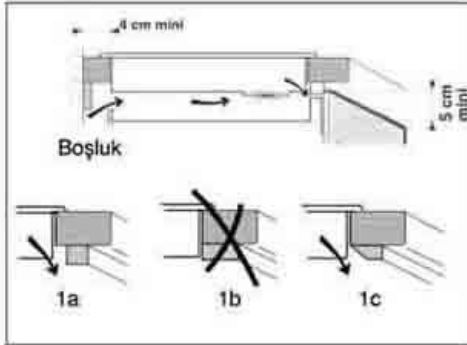
İsterseniz ocağınızı verilen 4 sap ve vidaları kullanarak 4 köşe üstünde pozisyonuna sabitleyebilirsiniz (Şekil 2). Ocaktaki mevcut delikleri kullanınız.

Dikkat!

Saplar eğilmeye başladığı zaman vidalamayı bırakınız. Tornavida kullanmayınız.

3 Cihazınızın Montajı

Yerleştirme önerileri

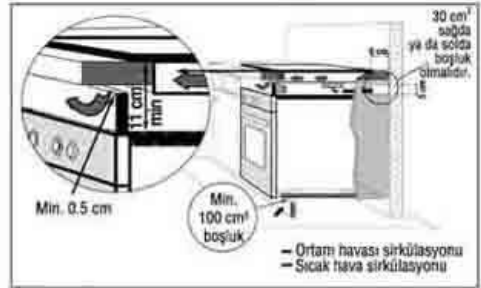


Şekil 1

Dolap veya çekmece üzerine monte etme (şekil 1):

Tezgah sürgüsünün hava girişini kapamadığına emin olunuz (Şekil 1a), gerekirse sürgüyü eğiniz (Şekil 1c).

Fırın üzerine monte etme (şekil 2 ve 3):



Şekil 2

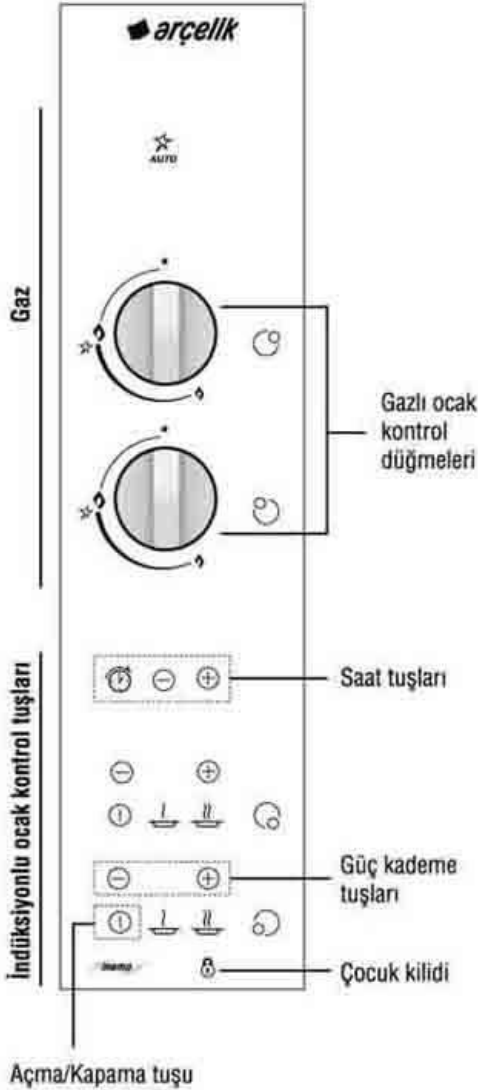
Ocağınızın altındaki fırın aşırı ısınmaya yol açarsa (şekil 3), ocağınız yüksek ısıyı fark eden bir güvenlik sistemine sahiptir. Aşırı ısınma oluştuğunda kontrol panosu üzerinde bir dizi küçük çizgi ya da F7 görünür. Böyle bir durumda alt tarafa yerleştirilen fırının neden olduğu aşırı ısınma etkisini sınırlamak için tezgah kenarında bir açıklık bırakınız.



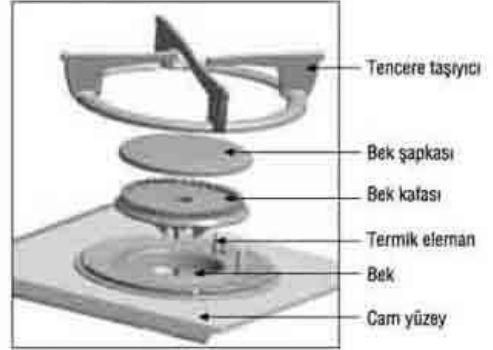
Şekil 3

Uyarı Yukarıda verilen havalandırma esaslarına uyulduğu takdirde ocağınız herhangi bir mutfak eşyasının üzerine monte edilebilir.

- Daima ocağın altındaki hava deliklerinin temiz olduğuna emin olunuz.
Elektrikli ocak gözünüz daima yeteri kadar havalandırılmalıdır.



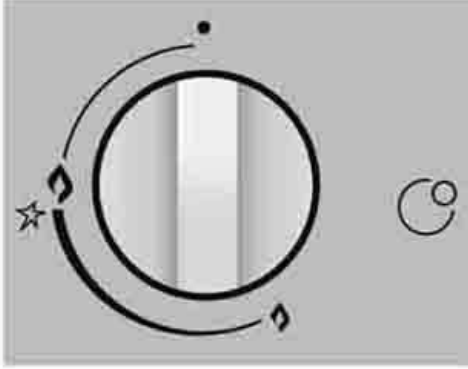
Ocak gözü (Bek)



Şekil 1

DİKKAT! Ocağınızı çalıştırmadan önce bek şapka ve kafalarının, tencere taşıyıcılarının 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 arttırıp daha etkin bir havalandırma sağlayabilirsiniz.



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 sağ üst 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 çakar, basmayı bıraktığınızda ateşleme sona erer. Kullanacağınız ocak yanına kadar düğmeye basınız.

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

Düğmeyi basılı tutunuz. Bu gözü yakacak olan seri halindeki kıvılcıma neden olacaktır.

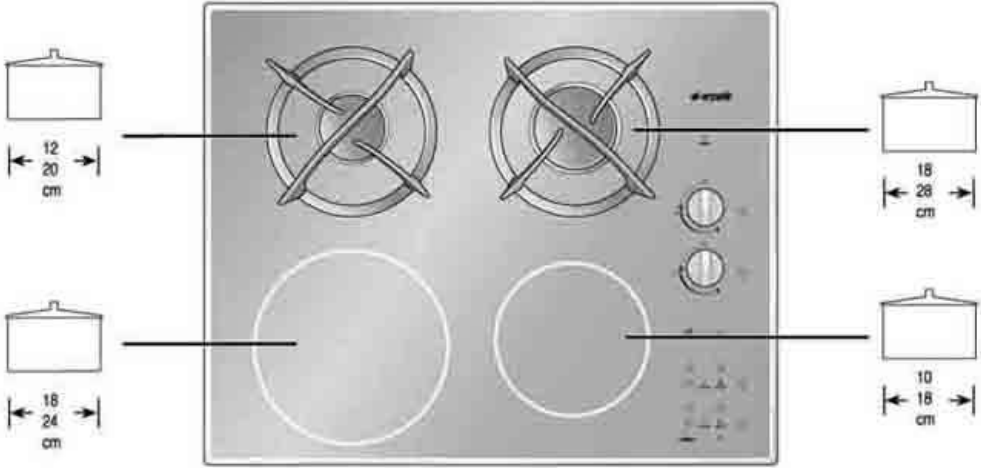
- Ateşi istediğiniz seviyeye kontrol düğmelerini  ile  sembolleri arasında çevirerek ayarlayabilirsiniz.
- Bir elektrik kesintisi durumunda ocağınızı kibrit, çakmak, v.s. kullanarak ateşleyebilirsiniz. (Bu durumda da musluk düğmesini basılı tutunuz.)

Uyarı: Ateş sönerse düğmeyi kapatınız ve yukarıda anlatıldığı şekilde tekrar yakınız.

4 Cihazınızın Kullanılması

Ocağınızın güvenli ve etkin kullanımı

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



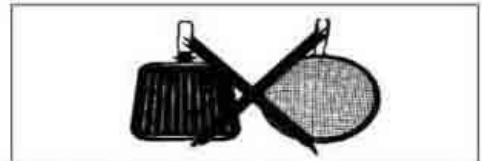
Not: Tencere çapları için verilen maksimum değerler ocağınızın daha etkili pişirme yapması içindir. Birden fazla tencere kullandığınızda hepsinin maksimum ölçülü olmamasını öneririz.



- Ocak üzerinde düzgün tabanlı tencere ve pişirme kablari kullanınız.
- Dışa dönük (dış bükey) veya içe dönük (iç bükey) tabanlı tencereler kullanmayınız.

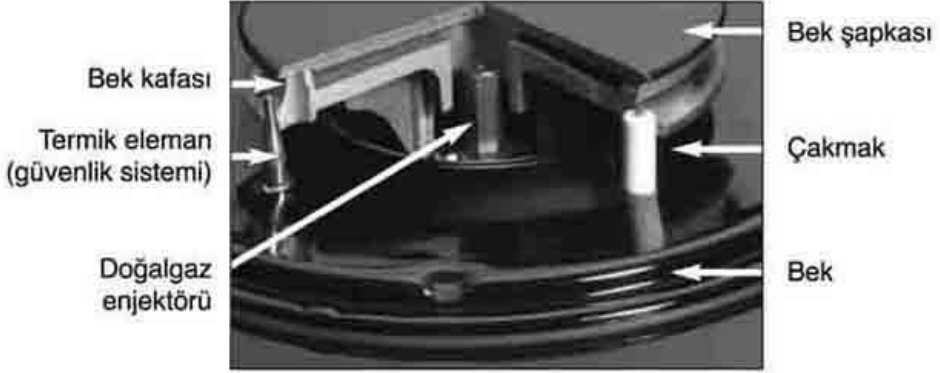


- Ateşi kabinizin kenarlarından taşmayacak şekilde ayarlayınız.
- Boş bir kabı ateş üstünde bırakmayınız.
- Kontrol düğmelerini kısmi olarak kaplayacak tava kullanmayınız.



Tost makinesi, barbekü veya güveç gibi ocağın cam yüzeyine temas edecek nesneler kullanmamaya özen gösteriniz.

Güvenlik sistemi (Gazlı gözler için)



• 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.

• Emaye kaplamanın zarar görmemesi için ızgara desteğine yakın gözlerin alevi küçüktür.

• Bazı gözlerin çıkardığı sesler o gözlerin gücü ve yakıcı gaz ile alakalıdır; bu hiçbir şekilde pişirmeye ve ürüne zarar vermez.

4 Cihazınızın Kullanılması

İndüksiyon gözlerin kullanımı

İndüksiyon pişirmeye uygun tencerenizi (tabanı mıknatıs tutan tencere) ocağınızın ilgili gözünü koyunuz.

1. Ocağınızı çalıştırmak için açma-kapama "①" tuşuna basınız.

2. "+" ve "-" tuşlarına basarak istediğiniz güç ayarını yapınız.

Dikkat! Daha hızlı ayarlama için yavaşça dokunmak yerine parmağınızı kontrolün üzerinde tutunuz.

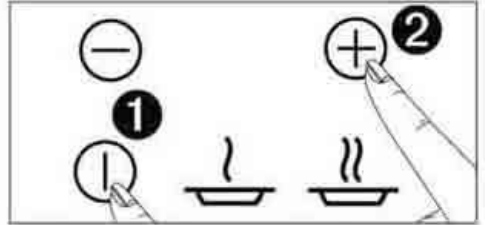
Uyarı:

Seçtiğiniz değer ekranda sabit olarak görülmelidir. Eğer yanıp sönüyorsa kullandığınız tencere indüksiyon pişirmeye uygun değildir.

Ocağınızın indüksiyon gözleri 50-3100 W arasında değişen 15 güç kademesine ayarlıdır. Sıkça kullanılan yüksek ve orta ısı kademeleri otomatik olarak seçilebilir. Yüksek ısı (boost (bo)) için  tuşuna, orta ısı (pozisyon 7) için  tuşuna basarak ocağınızı çalıştırabilirsiniz.

Dikkat!

Pişirme yapacağınız tencere indüksiyon pişirmeye uygun olmalıdır. Uygun değilse ocağınızın ilgili güç kademesini ayarlasanız bile ocağınız çalışmayacak ve seçtiğiniz değer (örneğin 5) yanıp sönecektir.



Her iki elektrikli ocak gözünü aynı anda kullanma:

Ön taraftaki elektrikli ocak gözleri indüksiyon teknolojisi ile çalışmaktadır. Bu iki göz toplam 3100 W güce sahiptir ve aynı anda kullanılması durumunda 3100 W'lık güç gözler arasında dağıtılır, her bir gözün gücü otomatik olarak ayarlanır. Bu da bir göz de maksimum gücü kullanmanın otomatik olarak diğer gözün gücünü azaltacağı anlamına geliyor.

Örnek

Gözlerden biri 12 ya da daha düşük bir seviyeye ayarlanmış. Diğer gözün ilk gözün ayarını değiştirmeksizin pozisyon 11'e kadar kullanabilirsiniz.

Uyarı:

Her iki gözde aynı anda çalıştırıldığında gözleri maksimum 11 ve 12 konumunda çalıştırabilirsiniz. Her iki gözünü de aynı anda 15 konumunda çalıştıramazsınız.

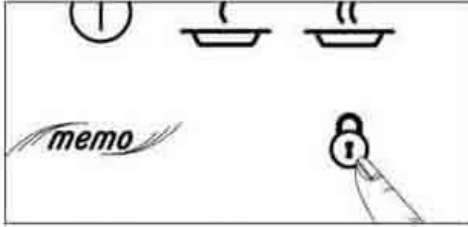
Önemli:

İndüksiyon özelliği olan Ø21 ve Ø16 çaplı iki ocak bölmeniz vardır, ancak indüksiyon özelliği sayesinde bu iki ocak gözünü de üzerine koyulan kabın çapını otomatik olarak algılar ve "sadece kabın tabanının bulunduğu yerlerde enerji oluşur" diğer kısımlar çalışmaz ve enerji minimum seviyede tüketilir.

Çocuk kilidi

Çocuk kilidini temizlik esnasında ocakların istem dışı çalışmaması ve kullanım sırasında ayarlanan değerlerin değiştirilmemesi amacıyla kullanabilirsiniz.

Çocuk kilidini aktif hale getirmek için  tuşuna 3-4 saniye basılı tutunuz.



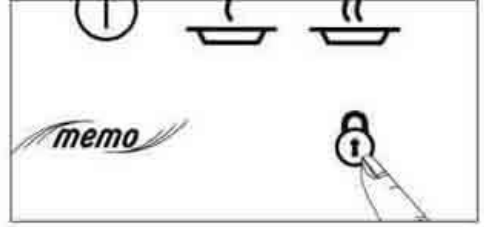
Ekranda "●" sembolü görünecektir. Bu sembol birkaç saniye sonra kaybolacak ve kontrol panosu kilitlenecektir.

DİKKATİ

- Güvenlik gerekcesiyle tuş kilidi devrede olsa bile açma-kapama  tuşunu kullanarak ocağınızı kapatabilirsiniz.
- Çocuk kilidi devredeyken ocağınızı söndürürseniz ocağınızı tekrar çalıştırmak istediğinizde önce çocuk kilidini açmalısınız.

Çocuk kilidini açma

 tuşunu 3-4 saniye basılı tutunuz. "●" sembolü kaybolacak ve tuşlar kullanıma açılacaktır.



Dikkat!

Çocuk kilidi sadece elektrikli ocaklar (indüksiyon gözler) için geçerlidir. Gazlı gözler için bu özellik kullanılamaz.

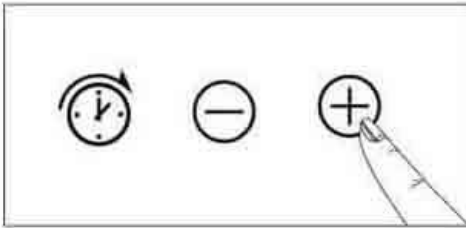
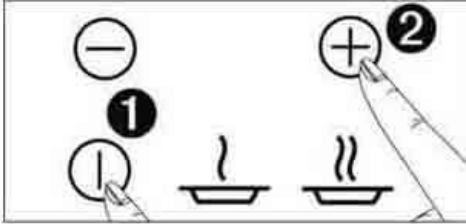
4 Cihazınızın Kullanılması

Sayaçın kullanılması

Ocağınızda indüksiyonlu gözler için 99 dakikaya kadar ayarlanabilir bir sayaç bulunmaktadır. Bu sayaç sayesinde ocağınızın istediğiniz ısı değerinde istediğiniz süre çalışıp, süre bitiminde ocağınızın kendiliğinden kapanmasını sağlayabilirsiniz. Aynı anda sadece bir ocak gözü için sayaç kullanılabilir.

Sayaç çalıştırmak için:

- 1 İsteddiğiniz indüksiyonlu ocak gözünü çalıştırınız.
- 2 İsteddiğiniz güç konumunu ayarlayınız. (örneğin 7)



- 3 Sembolü sayaç kullanmak istediğiniz ocak gözüne getiriniz.

4 Sayacın üzerindeki $\oplus$ veya $\ominus$ tuşuna basarak istediğiniz süreyi ayarlayınız. (örneğin 2 dakika) Elinizi çektiğinizde süre otomatik olarak azalmaya başlar. Azalan süre dakika olarak göstergede belirecektir.

5 Süre dolduğu zaman ocak otomatik olarak kapanacak ve panoda "0" işareti yanıp sönecek ve ocağınız sesli uyarı verecektir.

Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa ($\oplus$ veya $\ominus$ tuşlarına) basınız.

Uyarı:

Son dakika içinde sayaç kalan süreyi saniye olarak gösterir.

Dikkat!

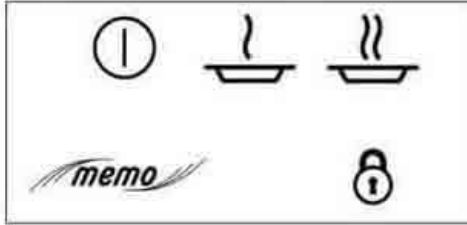
• Pişirme süresini değiştirmek için $\oplus$ veya $\ominus$ tuşlarına basarak yeni süreyi değiştirebilirsiniz.

• Sayaç kapatmak için $\ominus$ tuşuna göstergedeki sayaç "0" olana kadar basınız. Göz sayaç olmadan da yanmaya devam edecektir.

• Sayacın kullanıldığı gözü değiştirmek için, sayaç durdurun, $\oplus$ tuşuna sürekli basarak, sayaç özelliğinin diğer tuşa geçmesini sağlayınız.

Programlama özelliğinin kullanılması (Memo)

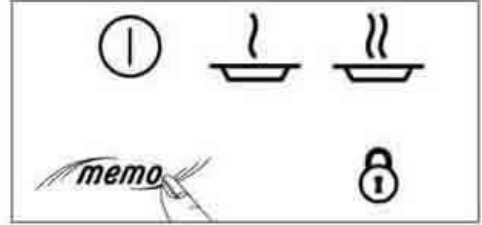
- Bu özellik sadece sol ön indüksiyonlu ocak gözü için kullanılabilir ve pişirme için kullanılması istenilen aşamaların programlanabilmesini sağlar.



- "Memo" özelliği ile, 1'den 5'e kadar farklı pişirme aşamaları aynı anda programlanabilir. 5'ten fazla aşama programlamak istenirse, ekranda "no" yazar ve programlama sona erer.
- Programlanacak pişirme aşamaları, en az 10 saniye süreli olmalıdır.
- Sayaç özelliği, sadece programlanan en son aşamada kullanılabilir.
- Eğer, her iki indüksiyonlu ocak gözü de aynı anda kullanılıyorsa "memo" özelliğinin önceliği vardır. Bu özellikten en yüksek güç kademesi kullanıldığında, diğer ocak gözünün gücü otomatik olarak azaltılabilir. Bu durumda, ocak sesli uyarı verecektir.

Pişirme aşamalarını programlama

- Sol ön ocak gözüne, tencerenizi koyunuz.
- Sol ön ocak gözüne ait açma/kapama tuşuna ① basınız. "0" sembolü ekranda gözükecektir.



- "Memo" tuşuna 3 saniye kadar basınız, "memo" tuşu yanında "•" sembolü yanacaktır.
- Sol ön ocak gözüne ait ⊕ ve ⊖ tuşları ile istenilen güç kademesini ayarlayın. Güç seçiminin programlanması için en az 10 saniye bekleyin.
- Yeni bir güç kademesini programlayabilmek için, ⊕ veya ⊖ tuşlarına basın. En fazla 5 pişirme aşaması programlanabilir.
- Programlamayı sonlandırmak için sol ön ocak gözü için açma/kapama tuşuna ① basınız.

Programlanmış pişirme aşamalarının kullanılması

- Tencerenizi, sol ön ocak için açma/kapama tuşuna ① basınız. "0" sembolü ekranda gözükecektir.
- "Memo" tuşuna basınız, "memo" tuşu yanında "•" sembolü yanacak ve programlanmış pişirme kademeleri ekranda gözükecektir.
- Pişirme kademesi ve sayaç ekranı sabitlenir ve pişirme başlar.

Uyarı:

• Pişirme tamamlandığında, ekranda "0" yanar ve 1 dakika boyunca her 5 saniyede bir ocağınız bip sesi verir. İptal etmek için "memo" pişirme gözünü kumanda eden herhangi bir tuşa basabilirsiniz.

• "Memo" özelliğini kullanırken, ⊖ ya da ⊕ tuşları ile istediğiniz zaman istenilen pişirme aşamalarını değiştirebilir ya da ① tuşuna basarak pişirmeyi sonlandırabilirsiniz.

• Önceden programlanmış ayarları değiştirmek için "pişirme aşamalarını programlama" bölümündeki adımları takip ediniz.

• Programı iptal etmek için, önce ① tuşuna, sonra "memo" tuşuna yanıp sönen uyarı ışığı çıkana kadar basınız. Sonra tekrar ① tuşuna basınız.

İndüksiyon gözlerin güvenli ve etkin kullanılması

İndüksiyon ocaklarınız size maksimum güvenli kullanım sağlayacak üstün emniyet sistemleriyle donatılmıştır.

Otomatik durdurma

Ocağınızı pişirme sonrası kapatmayı unutmanız durumunda otomatik durdurma özelliği devreye girer. Ocağınız güvenlik amacıyla daha önceden aşağıda belirtilen konumlarda verilen süreler kadar çalıştıktan sonra güveniniz açısından otomatik olarak kapanacaktır.

Tüketilen güç	İndüksiyon ocağın maksimum çalışma süresi (belirtilen sürelerden sonra otomatik olarak söner).
1...7 arasında	8 Saat
8...11 arasında	2 Saat
12-15 arasında	1 Saat

İlgili göz için kontrol panelinde "R5" harfleri gözükcek ve ocak yaklaşık 2 dakika boyunca sesli uyarı sinyali verecektir. Herhangi bir kontrol tuşuna dokununcaya kadar "R5" ekranda görünmeye devam edecektir. İlgili gözü kappattığınızı onaylamak için ocağınız iki kere bip sesi verecektir.

Aşırı ısınma güvenliği:

Her bir indüksiyon gözde sensör bulunmakta ve tencerenin alt kısmının ısısını sürekli ölçmektedir. Tencere sıcaklığı belli bir dereceye ulaşınca (300°C) güvenliğinizi açısından indüksiyon göz otomatik olarak kapanacaktır. Bu nedenle boş tencerede bile aşırı ısınma söz konusu değildir.

Taşmaya karşı emniyet sistemi

Ocaklarınızda taşma olaylarına karşı bir emniyet sistemi vardır. Kontrol paneli üzerinde herhangi bir sebeple taşma olursa sistem elektrik bağlantısını otomatik olarak keserek ocağınızı kapatır.

Kalan ısı göstergesi

Pişirme sonrası indüksiyon ocak gözünüz üzerindeki tencereden dolayı ısınabilir. Ocak bölmesi üzerindeki cam tabla güvenli bir sıcaklığın altına düşünceye kadar kontrol panelinde "H" harfi görünecektir. "H" harfi kaybolana kadar ilgili bölümlere dokunmayınız.

Hassas güç ayarı

İndüksiyon ocaklar elektro manyetik alanla çalıştıkları için verilen komutlara anında cevap verirler. Güç ayarlarını çok hızlı bir şekilde değiştirirler. Böylece taşmak üzere olan yemeği (su, süt) bile cihazı kapatarak engelleyebilirsiniz.

Tencere seçimi:

İndüksiyon ocaklarınızda sadece indüksiyon pişirmeye uygun kaplar kullanabilirsiniz. İndüksiyonlu ocağınızda indüksiyon pişirmeye uyumlu olduğu etiket veya tabanında yazılı paslanmaz çelik, teflon, özel tabanlı alüminyum kaplar kullanabilirsiniz. Cam, seramik, çanak çömlek, özel tabanlı olmayan veya bakır tabanlı alüminyum bazı manyetik olmayan paslanmaz çelik tencereler kullanılamaz.

Tencere testi:

Tencerenizin indüksiyon kullanıma uyumlu olup olmadığını test etmek için aşağıdaki metodları kullanabilirsiniz.

1. Eğer tencerenizin tabanı mıknatıs tutuyorsa uyumludur.
2. Tencerenizi indüksiyon bölmeye yerleştirip çalıştırdığınızda güç kademesi yanıp sönmüyorsa uyumludur.

Tencere tanıma-odaklama sistemi

İndüksiyonlu pişirmede sadece ilgili göz üzerindeki tencere ve tavaların taban altlarında enerji oluşur. Tencerenin tabanının çapı anında indüksiyon sistemi tarafından tanınır ve sadece bu alan otomatik olarak ısıtılır. Eğer pişirme kabı pişirme esnasında ocak yüzeyinden kaldırılırsa ocağın bu pişirme alanı kendini otomatik olarak kapatır.

Güvenli kullanım:

Yağsız ya da çok az yağla kaplı (teflon tipi) yapışmaz tencere kullanacağınız zaman önceden pozisyon 6 veya 7'de ısıtınız. Tencerenize zarar vereceğinden dolayı kesinlikle pozisyon 14 veya 15'de kullanmayınız.

Çatal, bıçak ya da tencere kapağı gibi metal nesneleri ısınabilecekleri için ocağınızın üzerine koymayınız.

Pişirme için kesinlikle alüminyum folyo kullanmayınız. Elektrikli ocak gözü üzerinde kesinlikle alüminyum folyoya sarılı ürünler koymayınız.

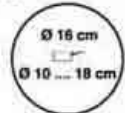
Dikkat!

• Ocağınızın altında bir fırın varsa fırınınız tamamıyla ısındığı zaman ocağınızın termal güvenlik cihazı ocağı kullanmanızı engeller.

• Ocak kullanılırken üzerinde manyetik özellikli nesneler bırakmayınız (kredi kartları, kasetler vb.)

• Vücuda takılan malzemeler (kalp pili, insülin pompası) için indüksiyon ocağınız yakın çevresinde elektro-manyetik alan yaratmaktadır. Bu nedenle herhangi bir uyumsuzluk durumunda iç taşıyıcıların satıcısıyla kontak kurmanızı tavsiye ediyoruz.

Pişirme bölümlerini tencereye göre kullanma

Büyük pişirme bölümü	Büyük göz	Küçük göz
Bu pişirme bölümü: - Otomatik olarak tencereye uyar. - Optimal gücü dağıtır. - Mükemmel ısı dağıtımı sağlar, büyük krepleri, büyük balıkları vb., az ya da çok miktarda pişirebilirsiniz.	 Ø 21cm 18 cm x 18 cm	 Ø 16 cm 10 cm x 10 cm Yavaş pişirme (soslar, kremler) Az miktarda veya kişiye göre porsiyonlarda hazırlama

Ocakların temizlenmesi

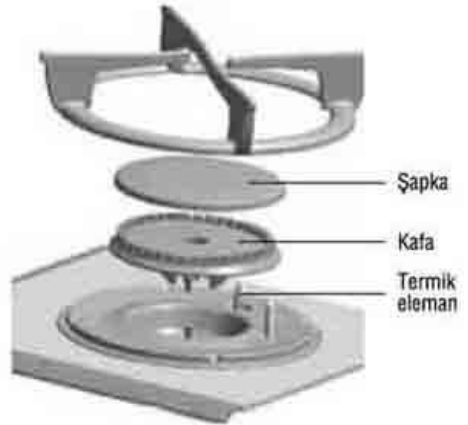
Temizliğe başlamadan önce ocağınızın ana şalterden elektrik bağlantısını kesiniz ve gaz bağlantısını kapatınız.

- Şapka ve ızgaraları sabunlu su ile yıkayıp kurulaştırınız.
- Ürünüze dökülen yağ, limon gibi asitli maddelerin derhal temizlenmesi önerilir.
- Kullanacağınız temizlik malzemelerinin cam 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.
- Buharlı temizleyici kullanmayınız.
- Ocağı temizlerken aşındırıcı sünger kullanmayınız.
- Ocağınızın cam yüzeyini sıcak suyla temizleyin ve sonra silerek kurulaştırınız. Kalıcı lekeler için özel seramik cam temizleme ürünleri kullanınız.

Dikkat! Ocağınızın cam tablası üzerinde bir çatlak saptarsanız, cihazın elektrik ve gaz bağlantısını kesiniz ve Yetkili Servisi'ni çağırınız.



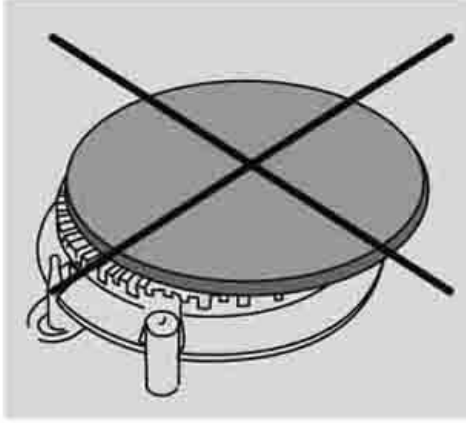
Ocağınızı temizlemek için yukarıdaki malzemeleri kullanmayınız.



Not:

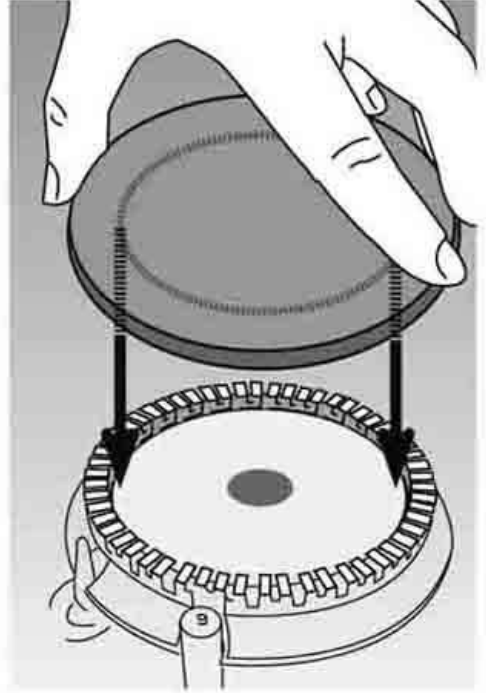
- Gazlı ocakların şapka ve tencere taşıyıcılarını bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. **Parlak renkli kafayı bulaşık makinesinde yıkamayınız.**
- Bek kafalarında çıkarılamayan kir ve lekeler için piyasadan temin edebileceğiniz metal yüzey temizleyicilerini tariflerine göre kullanınız.
- Tatlı cinsi (reçel vb.) yiyecekler dökdükten sonra camın soğumasını beklemeden hemen temizlenmelidir.
- Cam yüzeyde oluşabilecek renk değişiklikleri camın fonksiyonunu ve kalıcılığını etkilemez. Renk değişikliğinin sebebi malzemenin değişmesi olmayıp, yüzey üzerinde oluşan yanlış atıkların temizlenmemesinden, kullanılan tencerelerin cam yüzeyi aşındırmasından ve uygun olmayan temizlik malzemelerinin kullanılmasından oluşmaktadır.
- Cam yüzey üzerinde ekmek kesmeyiniz, sebze, meyve doğramayınız.

- 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.

Şekilde görüldüğü gibi bek şapkası bek kafası üzerine kayık yerleştirilmemelidir.



Bek kafaları, üzerindeki yuvalar buji (çakmak) ve termik elemana denk gelecek şekilde oturtulmalıdır. Bek şapkası, yandaki şekilde anlatıldığı gibi düzgün yerleştirildiğinde, bek kafası üzerinde kaymayacaktır.

Nakliye ile ilgili bilgiler**Eğer nakliye ihtiyacınız olursa;**

- Orijinal ambalajını saklayınız. Orijinal ambalajı ile taşıyınız, ambalaj üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz. Tencere taşıyıcılarını ürün ambalajı altındaki bölmeye birbirine temas etmeyecek şekilde yerleştiriniz.

Orijinal ambalajı yok ise;

- Ürününüzün dış yüzeylerine gelebilecek darbelere 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
Ocakların Yakılması: Kumanda düğmelerine veya tuşlara basıldığında çakmak çalışmıyor.	- Ocağın elektrik bağlantıları düzgün mü? Sigorta atmış olabilir. - Çakmaklar kirlenmiş olabilir. - Ocaklar temiz mi? Ocaklar (bağlık, kafa vb.) düzgün yerleştirilmiş mi? - Ocak, mutfak bankosuna sabitlenmişse, sabitleme ayakları zarar görmüş olabilir. - Düğmelerin altındaki contactlar yerinden çıkmış olabilir
Sadece bir kumanda düğmesine basılıyor ama tüm çakmaklar çalışıyor.	Bu normaldir. Çakmak sistemli merkezdilir ve tüm çakmaklar aynı anda çalışır.
Çakmaklar çalışıyor ama ocaklar yanmıyor.	- Ocağa giren gaz kablosu ezilmiş olabilir. - Gaz kablosu 2 metreden uzun olabilir. - Ana gaz musluğu açık olmamıştır. - Kullandığınız gaz tüpü veya deposu boş olabilir. - Ocağı yeni kurmuşsanız veya tüpü değiştirmişseniz, kumanda düğmesini bir iki saniye açık tutun (gaz ocağı ullaşın). - Enjektörün kirliliğinin olmamasına dikkat edin. - Tencereyi koymadan önce ocağı yakın.
Düğmeye basarak bırakmaz ateş sönmüyor.	- Ocak yandıktan sonra, bir iki saniye kumanda düğmesini aşağı bastırmaya devam edin. - Kumanda düğme(ler)inin altındaki contactlar çıkmış olabilir. - Ortamdaki güçlü bir hava akımı ocağı söndürebilir. - Ocak parçalarının (bağlık, kafa vb.) tam ve yerinde olmasına dikkat edin.
Düğüme kısık durumdayken, ateş sönmüyor veya çok yüksek.	- Ortamdaki güçlü bir hava akımı ocağı söndürebilir. - Ocağınızı fabrika çıkışı olarak doğalgaza göre ayarlamıştır.
Alevler, düzensiz ve kararsız.	- Ocak gözlerinin (Bek şapkası ve katalarının) ve enjektörlerin temiz olmasına dikkat edin. - Bek şapkası ve katalarının yerlerine düzgün oturduğundan emin olun. - Gaz tüpünde gaz azalmış olabilir.
Pişirme sırasında düğmeler ismıyor.	Kumanda düğmelerinin yanındaki ocaklarda küçük tavalar kullanın. Büyük tavalar düğmelerden ullağa konmalıdır. Tavayı ocağın ortasına yerleştirin; tava ve kaplar düğmelere doğru taşımamalıdır.
İndüksiyon ocak ısıtmıyor. Kontrol panosu yanıp sönmüyor.	Kullandığınız tencere uygun değil.
İndüksiyon ocak sesli ("kık" sesli geliyor) çalışıyor.	Bu normal bir durumdur. İki indüksiyon ocağın gözlerindeki gücün dağıtılması sırasında bu ses duyulur.
İndüksiyon ocak çalışırken tencere ses yapıyor.	Yüksek güçlerde tencerenizin tipine göre bu sesin duyulması normaldir. Bu durum kullanıcı ya da ürün için ilerde bir risk oluşturmaz.

Sorununuz 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 tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi 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 23496

Çeşidi : Hizmet-Ticaret



Marka Sahibi : ARÇELİK ANONİM ŞİRKETİ
Tabiyeti : TÜRKİYE CUMHURİYETİ
Adresi : Aydınli 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.



TÜRK PATENT [] ENSTİTÜSÜ



**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 (62 Rue de Courcelles 75008 Paris FRANSA Tel: +33 1 4 401 87 81 - Fax: +33 1 4 461 87 90) tarafından belgelenmiştir.

İthalatçı Firma: ARÇELİK A.Ş.

Menşei: FRANSA

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


**GARANTİ
BELGESİ**

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 tamamlanıncaya 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 altıdan fazla olmasıyla üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, agente, 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: OI 640 MEDİ _____
Teslim Tarihi, Yeri: _____
Fatura Tarihi, No: _____
Satıcı Firma Ünvanı: _____

Adres: _____
Tel-Faks: _____
Satıcı Firma (Kâğıt ve İmza): _____