

HOOVER



HOBBS

USER INSTRUCTIONS

GB

OCAK

KULLANMA KILAVUZU

TR

- HVD 640 C

CONTENT**GB**

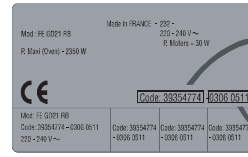
SAFETY INSTRUCTIONS	05
1. General Warnings	06
2. Installation	06
3. Built-in	06
4. Electrical connexion	06
5. Presentation	07
6. Hob cookware advice	07
7. Use	07
8. Cleaning and maintenance	09
9. Problem solving	09
10. Aftercare	09
11. Protection of the environment	09

İÇİNDEKİLER**TR**

GÜVENLİK UYARILARI	10
1. Genel Uyarılar	10
2. Kurulum	10
3. Ankastre Montaj	11
4. Elektrik Bağlantısı	11
5. Gösterim	11
6. Ocak Pişirme Kaplarıyla İlgili Bilgiler	12
7. Kullanım	12
8. Temizlik ve Bakım	13
9. Sorun Giderme	14
10. Satış Sonrası Servis	14
11. Çevrenin Korunması	14
12. Garanti Belgesi	15

A

Identification Plate (located under the hob's bottom casing)
Tanım etiketi (Ocağın alt gövdesinde bulunan)

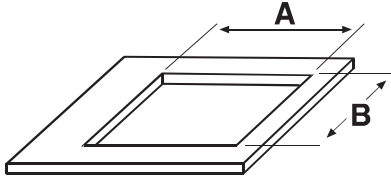


PRODUCT CODE / CODE PRODUIT

Code produit :
Numéro de série :

SERIAL N° / NUMERO DE SERIE /
SERİ NUMARASI

B



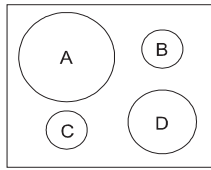
60 cm

A = 560
B = 490

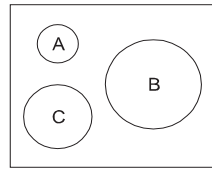
75 cm

A = 740
B = 490

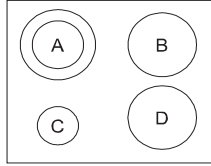
C



LAYOUT 1



LAYOUT 3

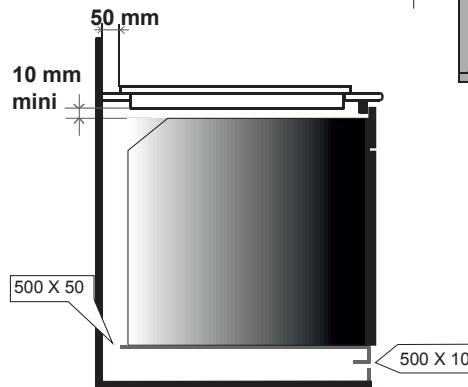
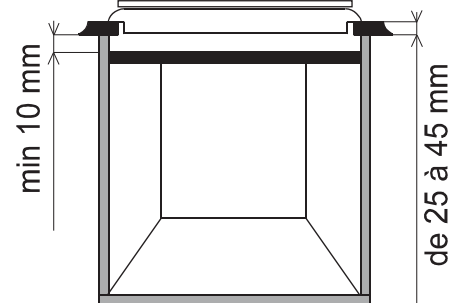
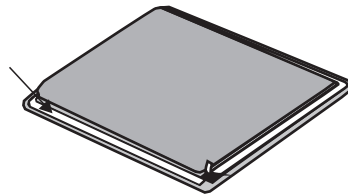
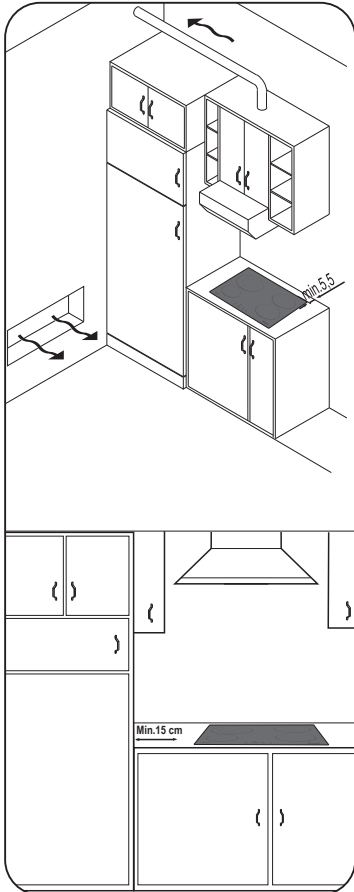


LAYOUT 2

	A	B	C	D
LAYOUT 1	2300 W	1200 W	1200 W	1800 W
LAYOUT 2	1200 + 1000 W	1800 W	1200 W	1800 W
LAYOUT 3	1200 W	2500 W	1800 W	—

D

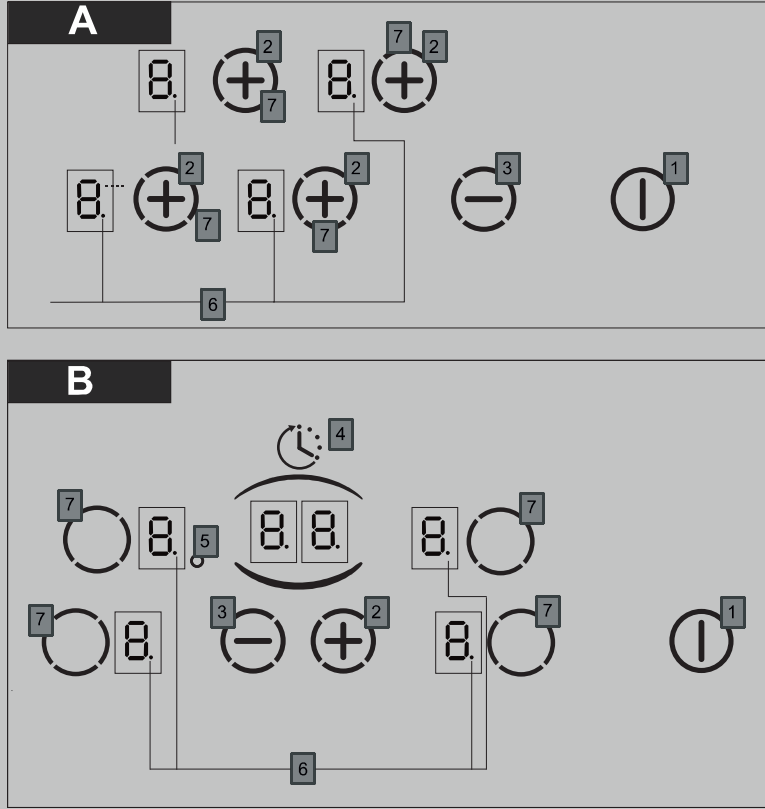
Seal / Sünger



GB- It is forbidden to fit the hob above a non-ventilated oven.

TR- Havalandırma sistemi olmayan ankastre fırınların üzerine
ocak kurulumu yasaktır.

E



According to model / Modele göre

1. ON / OFF - AÇ / KAPA

2. "+"

3. "-"

4. TIMER / ZAMANLAYICI

5. Additional cooking zone led / İlave pişirme gözü lambası

6. Cooking zone programming indicator / Pişirme gözü programlayıcısı

7. Selection of the zone / Pişirme gözü seçilmesi

SAFETY INSTRUCTIONS

READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB.

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number in case you need to get help from the after sales service.

- Warning : the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Warning : unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Warning : danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Warning : if the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If present do not stare into halogen lamp hob elements.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
- Aluminium foil and plastic pans must not be placed on heating zones.
- After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.
- Never cook food directly on the glass ceramic hob. Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the centre of the unit that you are cooking on.
- Do not use the surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the hob.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not use the hob as a working surface.
- Do not use the hob for storage of any items.

1. GENERAL WARNINGS

This equipment, in the parts intended to come into contact with food, complies with the regulations laid down in EEC directives 89/109.

By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

We are constantly striving to improve product quality and as such may modify appliances to incorporate the latest technical improvements.

2. INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force. In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

3. BUILT-IN

The furniture in which your hob will be installed and all adjacent furniture, should be made from materials that can withstand high temperatures. In addition, all decorative laminates should be fixed with heat-resistant glue.

Installation (Fig. B / D):

. A watertight seal is supplied with the hob.

Before fitting:

- turn the hob upside down, with the glass surface facing downwards.

Make sure the glass is protected.

- fit the seal round the hob.
- make sure that it is correctly fitted to avoid any leakage into the supporting cabinet.

Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and the vertical sides of the adjacent furniture.

If, when installing the hob, the lower hob face is adjacent to an area normally accessible when handling or cleaning, fit a partition 1 cm below the base of the hob to avoid any risk of scorching or damage.

When installing the hood above a cooker top, please consult the installation instructions advising on the correct distance required from the cooker top.

If it is installed on a cabinet above a cooker top, the minimum distance required is 70 cm.

4. ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives."

The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning:

we cannot be held responsible for any incident or its consequences that may arise during the use of an appliance not linked to the earth, or linked to an earth whose continuity is defective.

• Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.

• The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omnipole cut-out switch.

If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

• The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.

• Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.

ATTENTION:

should it be necessary to replace the supply cord, connect the wire in accordance with the following colours/codes:

BLUE	- NEUTRAL (N)
BROWN	- LIVE (L)
YELLOW-GREEN	- EARTH (⏚)

The hob is fitted with a power supply cord which allows it to be connected only to a power supply of 220-240 V between phases or between phase and neutral.

Connect to a socket.

It is however possible to connect the hob to :

- . Three phase 220-240 V3~
- . Three phase 380-415 V2N~

To proceed to the new connection, you must adhere the following instructions.

- Before making the connection, make sure that the installation is protected by a suitable fuse, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally.

- Turn over the hob, glass side against the work top, taking care to protect the glass.

Open the cover in the following sequence:



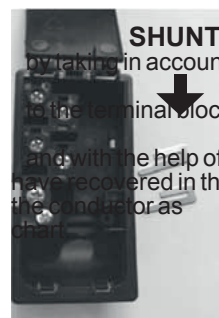
- . unscrew the cable clamp "1",
- . find the two tabs located on the sides,
- . put the blade of a flat screw-driver in front of each tab "2" e "3", push in and press,
- . remove the cover.

To release the power supplying cord.

- . remove the screws retaining the terminal block which contains the shunt bars and the conductors of the supply cord,
- . Pull out the supply cord.

Operations to be carried out to make a new connection :

- Choose the power supply cable in accordance with the recommendations in the table.
- Pass the power supply cable into the clamp.



- Strip the end of each conductor of the supply cord on a 10 mm length, making in account the requested length of the cord for the connection

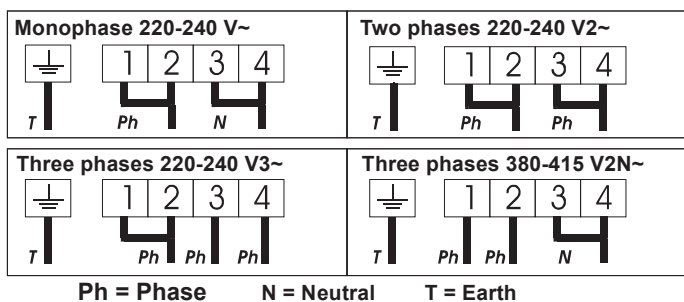
- According to the installation you should first operation, fix shown on the

- Fix the cover.
- Screw the cable clamp.

Note: make sure the terminal board screws are tight.

Connection to the terminals on the terminal block

	LAY OUT " 1 "	LAY OUT " 2 "	LAY OUT " 3 "
MONOPHASE or TWO PHASES 220-240 V~			
Cable HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²
THREE PHASES 220-240 V3~			
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
THREE PHASES 380-415 V2N~			
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



5. PRESENTATION

• Highlight zone :

a metallic conductor strip is spread uniformly over the whole surface unit. It is effective within 3 seconds and is suitable for steady, homogeneous and also sustained cooking.

The glass-ceramic hob benefits from greater heat output which is generated by the highlight cooking zones thereby accelerating the cooking process. Modifications to the design of the hob have not affected the capacity of the glass to withstand high temperatures, but they have improved controllability.

With the "Sprinter" facility, reduced cooking times of up to 15% can be achieved, depending upon the method of cooking and the type of saucepans being used.

6. HOB COOKWARE ADVICE

Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.



Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases :

using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.

Ensure that the base of the pot or pan is dry : when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.

Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit : the size of the pan should be no smaller than the heating area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.

THE CHOICE OF COOKWARE - The following information will help you to choose cookware which will give good performance.

Stainless Steel : *highly recommended.* Especially good with a sandwich clad base. The sandwich base combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

Aluminium : *heavy weight recommended.* Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the hob, but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

Cast Iron : *usable, but not recommended.* Poor performance. May scratch the surface.

Copper Bottom / stoneware: *heavy weight recommended.* Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An overheated copper pot will leave a residue that will permanently stain the hob.

Porcelain/enamel : Good performance only with a thin smooth, flat base.

Glass-ceramic : *not recommended.* Poor performance. May scratch the surface.

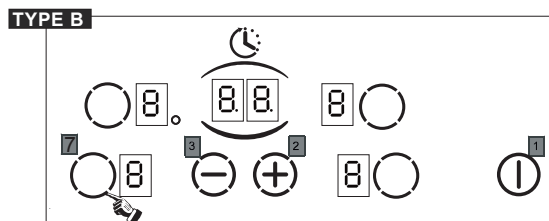
7. USE

• After powering up the hob, wait some seconds to activate the electronic controls.

- Press the button ①. *The corresponding indicator lights. Electronic control of the hob is activated : in each display zone, the heat level shows 0.*
- After 20 seconds without use, the electronic control goes off and the starting operation has to be repeated.

. STARTING A COOKING ZONE

- Press the selection button of the required cooking zone. The "0" of the corresponding zone stays lighted when the light of the others "0" is reduced.



- Press the - or + button to select a heat level between 1 and 9. Hold down the + or - button and the heat level increases or decreases gradually.

The following examples are for information only. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits.

0	: Off
U-1	: Dissolving
2	: Melting
3	: Keeping hot
4	: Heating up
5	: Thawing, stewing, full cooking, low temperature cooking
6	: Cooking without lid
7	: Frying, meat browning and roasting
8	: High temperature cooking and roasting, seizing
9	: Frying, boiling large quantities of water.....

STOPPING A COOKING ZONE

- Press the selection button of the required cooking zone.
 - Press the "-" button to display heat level 0. Now the zone goes off, the indicator 0 goes off after 10 seconds.
 - To stop rapidly, press simultaneously the "-" and the respective cooking zone selection.
- The heat level automatically goes down to 0. The cooking zone goes off.

GENERAL STOP

The cooking zones and the timer can be stopped at any moment by pressing the On-Off button.



RESIDUAL HEAT INDICATOR H

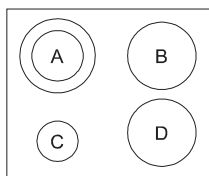
The control panel tells the user when the surface temperature of the cooking zones exceeds about 60°C, by the following displaying: H. When the temperature goes back below 60°C, the display goes off.

For ending the cooking, we advise switching off the cooking zone and using the residual heat of the zone to finish cooking gently.

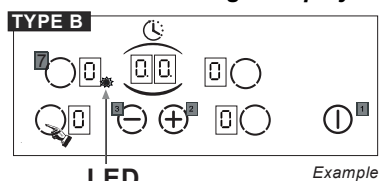
N.B. After a cut in the current, the residual heat indicator disappears completely, even if the surface temperature exceeds 60°C.

OPERATING THE ADDITIONAL COOKING ZONE (TWO ZONES)

The cooking zone with two zones is fitted certain models



It is active in totality when the cooking zone is in function ; the control led of the additional cooking is displayed.



To deactivate the additional cooking zone :

- Press again on the additional cooking zone touch. The Led goes off when it is deactivated.

To re-activate the additional cooking zone :

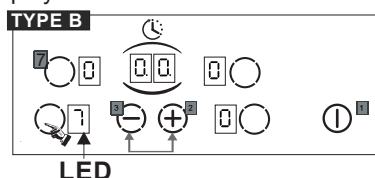
- Press on the cooking zone button. The Led is active again.

PROGRAMMING A COOKING ZONE (according to the model)

Every cooking zone can be programmed for a maximum time of 99 minutes.

- Start the required zone by following the previous instructions.

- Press on simultaneously the touch "-" and "+" to activate the timer, " 00 is displayed.



- Press again on the "+" button to select a time in minutes between 0 and 99 minutes or press on the "-" button to decrease the time between 30 minutes and 0. The timer control led near the level is displayed.

--> the programmed time can be modified at any moment.

When the time is run, the cooking zone goes off automatically and an audible beep sounds for 1 minute, press a button to stop it.

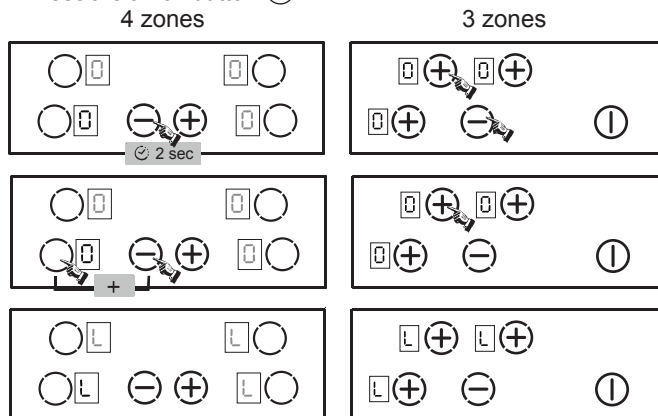
--> If any zone is activated, the timer can be used alone, as reminder, it will ring at the end of the programmed time.

LOCKING BUTTON OPERATION L

The locking function prevents the children from starting the hob. It is also used for cleaning the hob.

To lock the hob :

- Press the on/off button 0.



The hob is locked, the locking indicator " L " is displayed on all zones for 20 seconds.

If a cooking zone is at stage "hot", " L " and " H " appear alternately.

To unlock the hob :

- For the hob with 4 zones, to unlock follow the same procedure.
- For the hob with 3 zones, follow the same procedure but in the last stage you must to press the "-" touch instead the "+" touch.

The indication " L " disappears. The hob is unlocked and returns on stand-by mode.

FAST HEATER OPERATION R

Every cooking zone on the hob is equipped with a fast heater for raising the cooking zone's temperature faster.

Starting the fast heater

- Press the on/off button 0.
- Start the required zone, press the "+" button to obtain position "9", release the button briefly and press again the "+" button ; the display alternates showing "A" "fast heater" and "9" heat level.
- If necessary reduce to the required heat position, the display alternates showing "A" "fast heater" and the new heat position.

Cooking position	Power released (%)	Time of fast heater (minutes)	Maximum operating time before automatic cut off*
0	0 %	0	0 H
1	2.5 %	0	2 H
2	3 %	1	6 H
3	6 %	3	6 H
4	11 %	5	5 H
5	16 %	6,5	5 H
6	19 %	8,5	4 H
7	32 %	2,5	1,5 H
8	45 %	3,5	1,5 H
9	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

E.g. 1800 W zone at position 6 = 32% of 1800 W power released
When the "Fast heater" is on, the zone supplies 1800 W power for 2.5 minutes, and adjusts to 576 W after this time.

* For increased safety, the cooking zones cut off automatically if they are left on too long. The cut off depends on the heat level used.

To deactivate the fast heater

- Switch on the cooking zone, press the "-" button to come back to a normal heat level, decrease to the heat level required or to « 0 " to stop the cooking zone.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

- Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.
- Only products, (creams and scrapers) specifically designed for glass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.
- Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.
- It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

MAINTENANCE:

- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

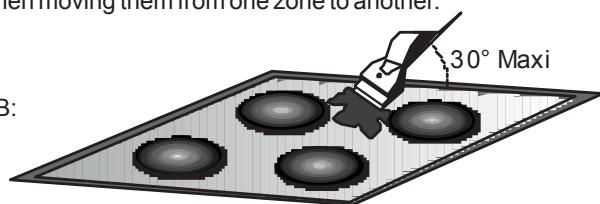
If there are still some stubborn stains:

- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS:

Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid. The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB:



- Do not use a sponge which is too wet.
- Never use a knife or a screwdriver.
- A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.
- Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.
- Never use abrasive products or scouring powders.
- The metal surround : to safely clean the metal surround wash with soap and water, rinse, then dry with a soft cloth.

10. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

— that the plug is correctly inserted and fused;
If the fault cannot be identified switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

9. PROBLEM SOLVING

The cooking zones do not simmer or only fry gently

Only use flat-bottomed pans. If light is visible between the pan and the hob, the zone is not transmitting heat correctly. The pan bottom should fully cover the diameter of the selected zone.

The cooking is too slow

Unsuitable pans are being used. Only use flat-bottomed utensils, that are heavy and have a diameter at least the same as the cooking zone.

Small scratches or abrasions on the hob's glass surface

Incorrect cleaning or rough-bottomed pans are used; particles like grains of sand or salt get between the hob and the bottom of the pan. Refer to the "CLEANING" section; make sure that pan bottoms are clean before use and only use smooth-bottomed pans. Scratches can be lessened only if the cleaning is done correctly.

Metal marks

Do not slide aluminium pans on the hob. Refer to the cleaning recommendations.

You use the correct materials, but the stains persist.

Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Dark stains

Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Light surfaces on the hob

Marks from an aluminium or copper pan, but also mineral, water or food deposits; they can be removed using the cream cleaner.

Caramelisation or melted plastic on the hob.

Refer to the "CLEANING" section.

The hob does not operate or certain zones don't work

The shunts are not positioned correctly on the terminal board. Have a check made that the connection is done on the control panel is locked. Unlock the hob.

The hob does not cut off.

The control panel is locked. Unlock the hob.

The hob stops automatically

A spill covers at least two buttons for more than 10 seconds; the hob switches to safety, and an audible beep sounds. Clean up the spill or remove the object.

The cooking zones stop automatically if they are left on for too long. Refer to the section, "operating time".

Frequency of on/off operations for cooking zones

The on-off cycles vary according to the required heat level:

- low level: short operating time,
- high level: long operating time.

"H" display, residual heat indicator, blinking.

The electronic temperature is too high. A technician should verify the fitting in compliance with the recommendations.

11. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and recover and recycle all materials.

Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE shall not be treated as household waste.
- WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.
- When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

GÜVENLİK UYARILARI

- UYARI: Cihaz ve aparatları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.
- 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzakta tutmalı ve sürekli denetlemelisiniz.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından ancak yetişkin bir bireyin denetiminde ve cihazın nasıl kullanılacağına dair verilen talimatların uygulanması durumunda ve oluşabilecek tehlikeleri kavradıkları takdirde güvenle kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihazın temizlik ve bakımı gözetmen olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- UYARI: Sadece yağın ocak üzerinde bırakılması tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir.
- Yangını HİÇBİR ZAMAN su ile söndürmeyin, cihazı kapatınız ve kapak gibi bir aparatla yada yangın battaniyesi ile alevi örtterek kontrol altına alınız.
- UYARI: Yangın tehlikesi: Ocak yüzeyini bir takım malzemelerinizi depolamak için kullanmayınız, yüzeyi boş bırakınız.
- UYARI: Yüzey kırık ise elektrik çarpması olasılığını önlemek için, cihazı kapatınız.
- Fırını temizlerken buharlı temizleyiciler kullanmayınız.
- kapağa dökülen artıklar temizliğe başlamadan önce çıkarılmalıdır.
- Ocak yüzey kapağını kapatmadan önce soğumasına izin verilmelidir.
- Eğer varsa, halojen lambaya uzun süre bakmayınız.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemi ile kontrol edilmeye uygun değildir.
- Bağlantının sağlanamaması kablolu kurallarına göre kabloların bağlanmamasından kaynaklanmıştır.
- Talimatlarda kullanılacak priz tipi cihazın arka kısmındaki sıcaklık düşünülerek belirtilmelidir.
- Elektrik kablosu hasar görürse, olası bir tehlikeyi önlemek için kablo, üretici, yetkili servis veya benzeri kalifiye personel tarafından değiştirilmelidir.
- Uyarı: Termal ısı kesici dikkatsizce yerleşiminden doğacak zararları engellemek için, bu cihaz kaynağı zamanlayıcı veya sürekli açık ya da kapalı olacak devre gibi dış devre cihazlarına bağlanmamalıdır.

1. GENEL UYARILAR

Bu ekipman, gıdalarla temas ettiği parçalarda, 89/109 sayılı EEC Direktifinde öngörülen düzenlemelere uygundur.

CE işareti ile bu cihazın, Avrupa direktiflerine uygunluğunun ve yasa tarafından belirlenmiş güvenlik, sağlık ve çevresel gerekliliklerin yerine getirilmesinin bize ait olduğunu kabul ediyoruz. Ürün kalitesini artırmak için çalışmalarımızı sürdürüyoruz ve en son teknolojik yenilikleri uygulamak için çalışıyoruz.

2. KURULUM

Evde kullanıma yönelik bir cihazın kurulumu doğru şekilde yapılmazsa müşterinin güvenliğini ciddi biçimde etkileyebilecek karmaşık bir işlem olabilir. Bu nedenle, bu işlem mesleki yeterliliğe sahip bir kişi tarafından yürürlükteki teknik mevzuata uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Bu önerinin göz ardı edilmesi ve kurulumun yetkisiz bir kişi tarafından yapılması durumunda üretici, ister ürünlerin, ister kişilerin zarar görmesiyle sonuçlansın, ürünün hiçbir teknik arızasında sorumluluk kabul etmez.

3. ANKASTRE MONTAJ

Ocağın yerleştiği mobilya ve yakınında bulunan diğer tüm mobilyalar yüksek sıcaklıklara dayanabilecek malzemelerden üretilmiş olmalıdır. Buna ek olarak, tüm dekoratif kaplamalar, ısıya dayanıklı yapıştırıcıyla yapıştırılmalıdır.

Montaj (Şek. B/D):

Ocağı birlikte su geçirmez bir conta verilmektedir.

Yerleştirmeden önce:

- Ocağı, cam yüzey aşağı gelecek şekilde ters çevirin.

Camın korunduğundan emin olun.

- Contayı ocağın çevresine yerleştirin.

- Destekleme kabine herhangi bir sızıntı olmaması için, contanın doğru bir şekilde takıldığından emin olun.

• Cihaz ile yanındaki mobilyaların dikey yüzeyleri arasında en az 5cm'lik bir boşluk bırakın.

• Ocağı yerleştirirken, ocağın alttaki yüzü normalde kullanım veya temizlik sırasında erişilebilir bir alana yakınsa, yanma veya zarar görme riskini ortadan kaldırmak için ocağın altında bir 1 cm'lik boşluk bırakın.

4. ELEKTRİK BAĞLANTISI

"Montaj, standart direktiflere uygun olarak yapılmalıdır." Üretici, uygunsuz veya makul olmayan kullanımlardan ötürü meydana gelebilecek hiçbir zararın sorumluluğunu üstlenmez.

Uyarı:

Toprak bağlantısı yapılmamış veya bağlantısının devamlılığı hatalı olan bir toprağa balanmış cihazların kullanımı sırasında meydana gelebilecek olaylardan veya bu olayların sonuçlarından ötürü sorumluluk kabul edilmemektedir.

- Elektrikli bir cihazı çalıştırmadan önce her zaman elektrik sayacında gösterilen şebeke gerilimini, devre kesici ayarını, tesisatın toprak bağlantısının sürekliliği ve sigortanın uygunluğunu kontrol edin.
- Elektrik tesisatına yapılacak bağlantı, topraklı fişi olan bir priz veya çok kutuplu bir devre kesici şalter üzerinden yapılmalıdır. Cihazda bir priz çıkışı varsa, cihazın montajı priz çıkışının erişilebilir olacağı şeklinde yapılmalıdır.
- Güç kablosunun sarı/yeşil teli, hem güç kaynağının hem de cihaz terminallerinin topraklama hattına bağlanmalıdır.
- Güç kablosuyla ilgili sorular, Satış Sonrası Servise veya ehliyetli bir elektrik teknisyenine yöneltilmelidir.

DİKKAT:

Elektrik kablosunun değiştirilmesi gerekirse, kabloyu aşağıdaki renklere / kodlara göre bağlayın:

MAVİ - NÖTR (N)
KAHVERİNGİ - AKTİF (L)
SARI-YEŞİL - TOPRAK (⊕)

Ocak güç kablosuyla teçhiz edilmiştir ve bu kablo sadece fazlar arasında veya faz ile nötr arasında 220-240V güç kaynağına bağlanabilir.

• Güç kablosunu prize takın, doğru sigorta değerleri için tabloya bakmalısınız.

Ancak ocağı aşağıdaki şekilde bağlamak da mümkündür;

- Üç fazlı 220-240 V3~
- Üç fazlı 380-415 V2N~

Bağlantıya devam etmek için aşağıdaki talimatları uygulamanız gerekmektedir.

• Bağlantıyı yapmadan önce, ilgili tablodan kontrol ederek, tesisatın uygun bir sigortayla korunduğundan (tabloya bakın) ve cihazı normal güçle besleyerek yeterlikte ve kalınlıkta kablolarla teçhiz edildiğinden emin olun.

• Ocağı, cama dikkat ederek cam kısmı tezgaha karşı gelecek şekilde çevirin.

Aşağıdaki sırayla kapağı açın:



- Kablo tutucu "1" i sökün,
- Kenarlarda bulunan iki tırnağın yerini tespit edin,
- Düz tornavidanın ağzını "2" ve "3" no' lu tırnakları üzerine getirin, ittirerek sokun ve bastırın,
- Kapağı çıkartın.

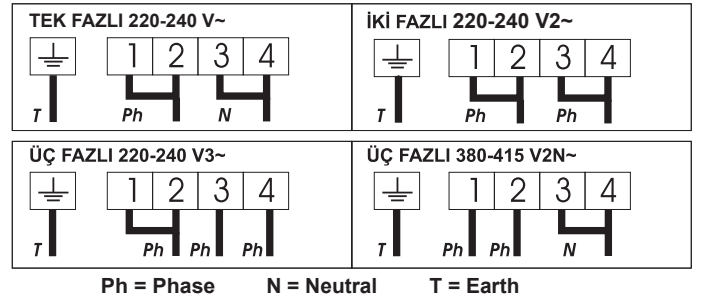
Güç kablosunu çıkarmak için:

- Şant çubuklarının ve elektrik kablosunun iletken uçlarının bulunduğu terminal blokunu tutan vidaları sökün,
- Güç kablosunu kablo tutucusunun içinden geçirin.
- Terminal bloğuna bağlantı için gereken kablo uzunluğunu hesaba katarak elektrik kablosunun iletken olan her bir ucundan 10 mm kadar sıyırın.
- Tesisata uygun olarak ve ilk işlemde hazır hale getirdiğiniz şant çubuklarının yardımıyla, iletkeni tabloda gösterildiği şekilde sabitleyin.
- Kapağı yerine takın.
- Kablo tutucuyu vidalayın.

Not: Terminal boku vidalarının sıkıldığından emin olun.

Terminal blokundaki terminallere bağlantı

	LAY OUT "1"	LAY OUT "2"	LAY OUT "3"
TEK FAZLI veya İKİ FAZLI 220-240 V~			
Kablo HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²
ÜÇ FAZLI 220-240 V3~			
Kablo HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
ÜÇ FAZLI 380-415 V2N~			
Kablo HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



5. GÖSTERİM

Hilight gözü:

Metal bir iletken şerit, tüm ocak yüzeyine eşit bir şekilde yayılarak yerleştirilmiştir. 3 saniye içerisinde etkili hale gelir ve yiyeceklerin ve yemeklerin sabit, homojen ve ayrıca sürekli olarak pişirilmesi için uygundur.

Cam seramik ocak, hilight pişirme gözlerinin ürettiği daha yüksek ısı enerjisinden faydalanır ve böylece pişirme süreci hızlandırılmış olur. Ocağın tasarımıyla ilgili yapılan değişiklikler cam seramiğin sıcaklığa dayanma kapasitesini etkilememiş, ocağın kontrol edilebilirliğini artırmıştır.

"2" Sprinter özelliğiyle, pişirme süreleri, pişirme yöntemine ve kullanılan pişirme kaplarına bağlı olarak %15'e kadar düşürebilmektedir.

6. OCAK PIŞİRME KAPLARIYLA İLGİLİ BİLGİLER

Ocaktan en iyi sonucu almak için yüksek kalitedeki pişirme kaplarının kullanılması çok önemlidir.



Her zaman düz ve kalın tabanlı, yüksek kalitedeki pişirme kaplarını kullanın:

bu tip pişirme kaplarının kullanılması yiyeceklerin yapışmasına neden olan sıcak noktaların oluşmasını engeller. Kalın metal tencereler ve tavalar ısının eşit dağılmasını sağlar.

Tencerenin veya tavanın tabanının kuru olduğundan emin olun: tencereleri sıvıyla doldururken veya buzdolabında saklanmış tencereler kullanırken, tencereyi ocağın üstüne yerleştirmeden önce tabanının tamamen kuru olduğundan emin olun. Bu, ocağın kirlenmesini önlemeye yardımcı olur.

Çapı ocak gözlerini tamamen kaplayacak genişlikte olan tencereler kullanın: tencere, ısıtma gözünden küçük olmamalıdır.

Tencere ısıtma gözünden biraz daha büyük olursa, enerji maksimum verimlilikte kullanılacaktır.

PIŞİRME KAPLARININ SEÇİMİ - Aşağıdaki bilgiler, yüksek performans gösteren pişirme kaplarını seçmenize yardımcı olacaktır.

Paslanmaz Çelik: önemle tavsiye edilir. Özellikle sandviç tabanlı tencerelerin kullanılması idealdir. Sandviç taban, paslanmaz çeliğin faydalarını (görünüm, dayanıklılık ve stabilite), alüminyum veya bakırın avantajlarıyla (ısı iletkenliği, homojen ısı dağıtımı) birleştirmektedir.

Alüminyum: önemle tavsiye edilir. Isı iletkenliği iyidir. Alüminyum kalıntıları bazen ocak üzerinde çizik varmış gibi görünür ancak hemen temizlenirse çıkarılabilir. Düşük erime noktasından dolayı, ince alüminyum kullanılmamalıdır.

Dökme Demir: kullanılabilir ancak tavsiye edilmez. Zayıf performans. Yüzeyi çizilebilir.

Bakır Taban / Sert Çini: önemle tavsiye edilir. Performansı iyidir ancak bakır, çizik olarak görünebilecek kalıntılar bırakabilir. Kalıntılar/lekeler çıkarılabilir ancak ocağın hemen temizlenmesi gereklidir. Ancak bu tencerelerin kaynayıp kurummasına izin vermeyin. Aşırı ısınan metal kaplar cam ocaklara yapışabilir. Aşırı ısınan bakır, ocakta kalıcı leke bırakacak artıklar bırakabilir.

Porselen/emaye: Sadece ince, pürüzsüz ve düz tabanlı porselen ve emaye kaplar iyi performans göstermektedir.

Cam seramik: tavsiye edilmez. Zayıf performans. Yüzeyi çizilebilir.

- 1 ila 9 arasında bir ısı seviyesi seçmek için + veya - düğmesine basın. + veya - düğmesine basılı tuttuğunuzda ısı seviyesi kademeli olarak artar veya azalır.

Aşağıdaki örnekler sadece bilgi amaçlıdır. Daha sonra kişisel deneyimlerinize göre, bu ayarları damak tadınıza ve alışkanlıklarınıza uyarlayabilirsiniz.

- 0 : Kapalı
- 1 :)
- 2 : Erime sıcaklığı
- 3 : Sıcak tutma
- 4 : Ön Isıtma
- 5 : Buz çözme, yahni yapma, tam pişirme, düşük sıcaklıkta pişirme
- 6 : Kapaksız pişirme
- 7 : Kızartma, et kızartma ve kavurma
- 8 : Yüksek sıcaklıkta pişirme ve kavurma, etin tutması
- 9 : Kızartma, büyük miktarda su kaynatma

• PIŞİRME GÖZÜNÜN DURDURULMASI

- Gerekli pişirme gözünün düğmesine basın.
- Isı seviyesi 0'ı gösterene kadar "-" düğmesine basın. Pişirme gözü kapanır ve 0 göstergesi 10 saniye sonra kaybolur.
- Hızlı durdurma için "-" ve "+" düğmelerine aynı anda basın. Isı seviyesi otomatik olarak 0'a düşer. Pişirme gözü kapanır.

• GENEL DURDURMA

Pişirme gözleri ve zamanlayıcı, açma-kapatma düğmesine basılarak istenilen herhangi bir zamanda durdurulabilir.



• ARTIK ISI GÖSTERGESİ H

Pişirme gözlerinin yüzey sıcaklığı 60°C'nin üzerine çıktığında, kontrol paneli kullanıcıya aşağıdaki işaretle bilgi verir:

. Sıcaklık tekrar 60°C'nin altına indiğinde, ekrandaki işaret kaybolur.

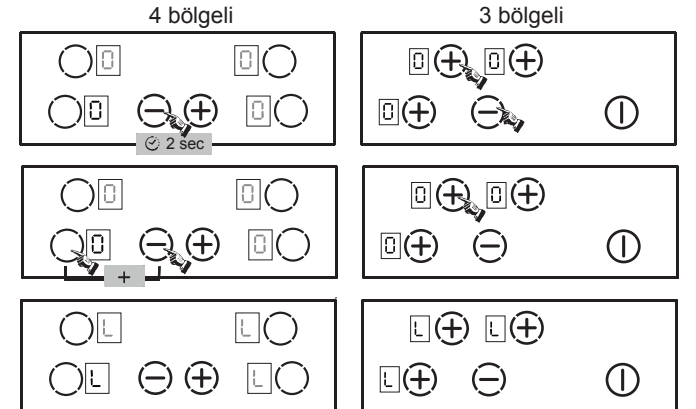
Pişirme işlemini bitirmek için pişirme gözünün kapatılmasını ve geri kalan pişirme işlemi için gözün artık ısısının kullanılmasını tavsiye ederiz

NOT: Elektrik akımında kesinti olursa, ocak yüzeyinin sıcaklığı 60°C'yi geçse bile, artık ısı göstergesi tamamen kaybolur.

• DÜĞME KİLİTLEME İŞLEMİ L

Düğme kilit işlemi mevcut ayarları korur veya çocukların ocağı çalıştırmasını engeller. Ocak temizliği sırasında da kullanılır.

- Açma / Kapama düğmesine basın. ①



• Ocak kitlenir, tüm pişirme gözlerinde 20 sn boyunca "L" görünür.

* Pişirme alanı sıcaksa eğer, "L" veya "H" görülebilir.

Düğme kilidini açma:

• 4 pişirme bölge ocaklar: aynı prosedürü uygulayarak kilidi açabilirsiniz.

• 3 pişirme bölge ocaklar: aynı prosedürü uygulayır fakat son bölümde "+" yerine "-" ye basmalısınız.

Göstergede "L" görünür. Ocak kilidi açılarak, bekleme moduna girmiştir.

7. KULLANIM

Ocağı açmadan önce elektronik kontrollerin devreye girmesi için birkaç saniye bekleyin.

- ① düğmesine basın

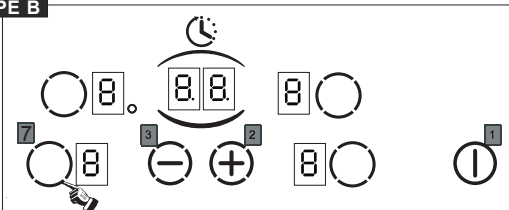
Ocağın elektronik kontrolü devreye girer. Her bir pişirme gözü ekranında, ısı seviyesi olarak gösterilir ve kontrol ışığı yanıp söner.

- Cihaz kapatıldıktan 10 saniye sonra, elektronik kontrol sistemi kapanır ve çalıştırma işlemi tekrar başlatılmalıdır.

• PIŞİRME GÖZÜNÜN AÇILMASI

- Gerekli pişirme bölgesi seçim düğmesine basın. Karşılık gelen pişirme ekranında "0" ışığı yanar, diğer bölümlerin ışığı azalır.

TYPE B



• HIZLI ISITICI İŞLEMİ

Ocak üzerindeki her bir pişirme gözünde pişirme gözünün sıcaklığını hızlandıran bir hızlı ısıtıcı bulunmaktadır. Hızlı ısıtıcının çalıştırılması:

- Açma/Kapatma düğmesine basın.
- İstenilen pişirme gözlerini açın, "9" konumuna gelmek için "+" düğmesine basın, kısa süreyle "-" düğmesinden parmağınızı çekin ve tekrar basın; ekranda sırayla A "Hızlı ısıtıcı" ibaresi ve "9" ısı seviyesi gösterilecektir.
- Gerekirse, sıcaklığı istenen seviyeye düşürün, ekran sırayla "A" "hızlı ısıtıcı" simgesini ve yeni ısı seviyesini gösterecektir.

Piştirme konumu /seviyesi	Sağlanan güç (%)	Hızlı ısıtıcı süresi (dakika cinsinden)	Otomatik kapanma öncesinde maksimum çalışma süresi*
0	: 0 %	: 0	: 0 H
1	: 3 %	: 1	: 6 H
2	: 6 %	: 3	: 6 H
3	: 11 %	: 5	: 5 H
4	: 16 %	: 6,5	: 5 H
5	: 19 %	: 8,5	: 4 H
6	: 32 %	: 2,5	: 1,5 H
7	: 45 %	: 3,5	: 1,5 H
8	: 65 %	: 4,5	: 1,5 H
9	: 100 %	: 0	: 1,5 H

Örn. 6. konumda 1800 W gözü = 1800 W sağlanan gücün %32'si. "Hızlı ısıtıcı" açıldığında, pişirme gözü 2,5 dakika boyunca 1800W güç sağlar ve bu sürenin sonunda 576W'ye ayarlanır.

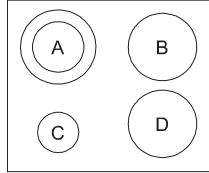
* Güvenliğin artırılması için, ocak gözleri çok uzun süre açık kalırsa otomatik olarak kapatılır. Otomatik kapanma zamanı kullanılan ısı seviyesine bağlıdır.

Hızlı ısıtıcıyı devreden çıkarmak için

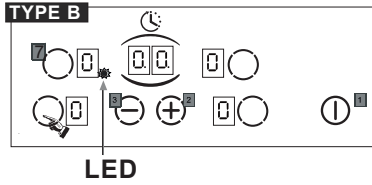
- Piştirme gözünü açın, normal sıcaklık seviyesine gelmek için "-" düğmesine basın, istenen sıcaklık seviyesine ayarlayın veya piştirme gözünü kapatmak için "0" a düşürün.

• İLAVE PİŞİRME GÖZÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI (İKİ GÖZLÜ)

İki gözülü (bölge) ocak gözleri belirli modellerde bulunmaktadır.



İlave piştirme gözü lambası yandığında, tüm piştirme bölgesi aktif demektir.



• İlave piştirme bölgesini devre dışı bırakmak için;

- Tekrar ilave piştirme gözünün düğmesine basın. Piştirme gözü durduğunda, ekrandaki led söner.

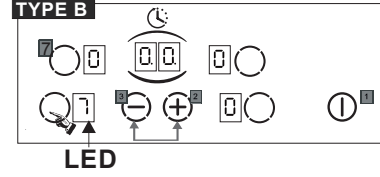
• İlave piştirme bölgesini yeniden çalıştırmak;

- Piştirme bölgesi düğmesine basın. Bölge aktif olduğunda yeniden led yanar.

• BİR PİŞİRME GÖZÜNÜN PROGRAMLANMASI (modele göre)

Herbir piştirme gözü maksimum 99 dakika süreyle programlanabilir.

- Önceki talimatları izleyerek, gerekli piştirme alanını çalıştırın.
- Aynı anda "-" ve "+" tuşlarına basarak zamanlayıcı çalıştırın " 00 " görünecektir.



- Yeniden "+" tuşuna basarak 0 ve 99 dakika arasında bir süre seçin ya da "-" tuşuna basarak 30-0 dakika arasında bir süre seçin. Zamanlayıcı kontrol led ışığı yanında süre görünecektir.

Programlanmış olan süre, zamanlayıcı seçim düğmesine basılarak istenilen anda değiştirilebilir. Zaman çalışmaya başlayınca, piştirme alanı otomatik olarak kapanır ve 1 dakika boyunca bip sesi duyulur.

8. TEMİZLİK VE BAKIM

Ocakla ilgili herhangi bir bakım çalışması yapmadan önce, ocağın soğumasını bekleyin.

Sadece seran yüzeyler için özel olarak tasarlanmış ürünler (kremler ve spatulalar) kullanılmalıdır. Bu tür ürünler hırdavat dükkanlarından temin edilebilir.

Ocak yüzeyine dökülen şeyler çabucak yanıp temizleme işlemini daha da zorlaştırdığı için ocak yüzeyine herhangi bir şeyin dökülmemesine dikkat edin.

Plastik eşyalar, şeker veya şeker bazlı ürünler gibi erimeye eğilimli tüm maddeleri ocağınızdan uzak tutmanız tavsiye edilir.

BAKIM:

- Ocak üzerine özel temizlik malzemesinden birkaç damla dökün.
- Varsa inatçı lekeleri yumuşak bir bezle veya hafif nemlendirilmiş bir kâğıt havluyla ovalayın.
- Ocak yüzeyi temizlenene kadar yumuşak bir bezle veya kâğıt havluyla silin.

Halen çıkmayan inatçı lekeler varsa:

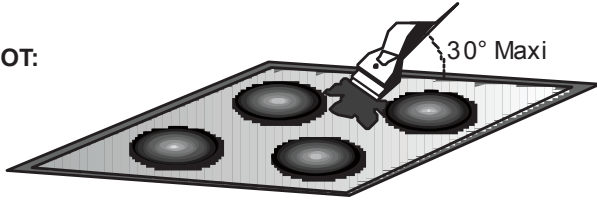
- Ocak yüzeyine özel temizleme sıvısından birkaç damla daha dökün.
- Bir spatulayı ocak yüzeyine 30°'lik açıyla tutun ve lekeler kaybolana kadar kazıyın.
- Ocak yüzeyi temizlenene kadar yumuşak bir bezle veya kâğıt havluyla silin.
- Gerekirse işlemi tekrar edin.

BİRKAÇ İPUCU:

Sık sık temizlik yapmak, çizikleri ve yıpranmayı önleme açısından büyük önem taşıyan koruyucu bir tabakanın oluşmasını sağlar. Ocağı tekrar kullanmadan önce yüzeyinin temiz olduğundan emin olun. Su izlerini gidermek için birkaç damla beyaz sirke veya limon suyu kullanın. Ardından, özel temizleme sıvısından birkaç damla dökerek emici bir kâğıt havluyla ocak yüzeyini silin.

Cam seramik yüzey, altı düz kaplardan kaynaklanabilecek çizilmelere karşı dayanıklıdır; ancak yine de bu kapları bir gözden diğerine taşıırken kaldırmanız her zaman için daha iyidir.

NOT:



Asla bıçak veya tornavida kullanmayın.

Ağızda jilet olan bir spatula, ocak yüzeyine 30°'lik bir açıda tutulduğu sürece yüzeye zarar vermez.

Jiletli spatulayı asla çocukların erişebileceği bir yerde bırakmayın.

Keskinlikle aşındırıcı ürünler veya ovma tozu kullanmayın.

• **Metal yüzey:** Metal yüzeyi temizlemek için sabunlu suyla yıkayın, durulayın ve yumuşak bir bez ile kurulayın.

9. SORUN GİDERME

Pişirme gözleri kaynatma yapmıyor veya yetersiz kızartma yapıyor.

• Sadece tabanı düz olan tencereleri veya tavaları kullanın. Tencere/tava ve ocak arasında ışık görülebiliyorsa, pişirme gözü ısıyı doğru bir şekilde iletmemektedir.

• Tencere veya tava tabanları seçilen ocak gözü'nün çapını tam olarak kaplamalıdır.

Yemekler çok yavaş pişiyor

Uygun olmayan tencereler kullanılmaktadır. Sadece ağır olan ve en azından pişirme gözüyle aynı çapta olan tabanı düz kapları kullanın.

Ocağın cam yüzeyindeki küçük çizikler veya aşınmalar Yanlış temizlik işlemleri veya kaba altlı tencereler kullanılmaktadır; tencere ile ocak arasına kum veya tuz tanesi gibi parçacıklar girmektedir. "TEMİZLİK" bölümüne bakın; tencere tabanlarının kullanılmadan önce temiz olmasına dikkat edin ve sadece pürüzsüz ve düz tabanlı tencereler kullanın. Çizikler sadece temizlik işlemleri doğru yapılsa azaltılabilir.

Metal işaretler

Alüminyum tencereleri ocağın üzerinde kaydırmayın. Temizlik önerilerine bakın.

Doğru malzemeler kullanmanıza rağmen lekeler çıkmıyor. Bir spatula kullanın ve "TEMİZLİK" bölümündeki talimatlara bakın. Koyu lekeler

• Bir spatula kullanın ve "TEMİZLİK" bölümündeki talimatlara bakın. Ocak üzerindeki açık renkli yüzeyler

Mineral, su veya yemek tortusunun yanı sıra alüminyum ve bakır tencerelerin bıraktığı izlerdir; bu izler veya lekeler temizlik kremiyle çıkarılabilir.

Ocak üzerindeki yanmış şeker kalıntıları veya erimiş plastik malzemeler.

"TEMİZLİK" bölümüne bakın.

Ocak çalışmıyor veya bazı gözler yanmıyor

Şant çubukları, terminal blokuna doğru takılmamıştır.

Bağlantının verilen tavsiyelere uygun olarak yapıp yapılmadığını kontrol edin.

Dokunmatik kontrol düğmeleri olan ocaklar: önemli miktarda dökülme söz konusudur veya bir nesne en az 10 saniye, en az iki düğmeyi kapatmıştır. Döküntüyü temizleyin veya nesneyi çıkarın.

Kontrol paneli kilitlidir. Ocağın kilidini açın.

Ocak kapanmıyor.

Kontrol paneli kilitlidir. Ocağın kilidini açın.

Ocak otomatik olarak duruyor

Bir döküntü, 10 saniyeden daha fazla süreyle en az iki düğmeyi kapatmıştır, ocak emniyet kilidine geçer ve bip sesi duyulur. Döküntüyü temizleyin veya nesneyi çıkarın.

• Ocak gözleri çok uzun süre açık kalırsa otomatik olarak durur.

"Çalıştırma süresi" bölümüne bakın.

Ocak gözleri için açıp kapatma sıklığı

Açma-kapatma döngüleri gerekli ısı seviyesine göre değişir:

- düşük seviye: kısa çalıştırma süresi,

- yüksek seviye: uzun çalıştırma süresi.

"H" görünüyor, artık ısı göstergesi yanıp sönüyor

Elektronik sıcaklık çok yüksektir. Bir teknisyen, kurulumun

tavsiyeler doğrultusunda yapıldığını doğrulamalıdır.

10. SATIŞ SONRASI SERVİS

Servis Mühendisi çağırmadan önce lütfen aşağıdaki kontrolleri yapın:

— fiş doğru şekilde takılmış ve yerine oturmuş; Hata tespit edilemezse, cihazı kapatın (kurcalamayın), Satış Sonrası Servis Merkezini arayın. Cihaz, Servis Merkezinde ücretsiz olarak onarılmasını sağlayan bir garanti sertifikasıyla birlikte verilir.

11. ÇEVRENİN KORUNMASI



Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (AEEE) hakkındaki 2012/19/EU Avrupa Birliği Yönergesine uygun biçimde işaretlenmiştir.

AEEE, hem kirleticiler (bunlar çevre üzerinde olumsuz etkilere neden olabilir) hem de temel bileşenleri (bunlar yeniden kullanılabilir) içerir. Tüm kirleticilerin düzgün bir şekilde bertaraf edilmesi ve atılması ve tüm malzemelerin geri

kazanılıp ve dönüştürülmesi için AEEE'nin özel işlemlere tabi tutulması önemlidir.

Kişiler, AEEE'nin bir çevre sorununa dönüşmemesini sağlamakta önemli bir rol üstlenir; bazı basit kuralların izlenmesi gerekir:

• AEEE'lere ev atıkları olarak davranılmamalıdır.

• AEEE'ler, belediye veya kayıtlı şirketler tarafından yönetilen ilgili toplama noktalarına teslim edilmelidir. Pek çok ülkede, büyük AEEE'ler için evden toplama hizmeti verilir.

• Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eskisi satıcıya verilebilir ve satıcı yeni teslim ettiği cihaz başına bir adet olmak üzere ücretsiz olarak bu cihazı teslim alabilir, bunun için alınacak ekipmanın teslim edilen ekipman ile aynı türden ve aynı fonksiyonlara sahip olması gerekir.

Üretici bu broşürde bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir eksiklikten sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.

TÜKETİCİ HİZMETLERİ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda veya ürünlerimizle ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan ulaşabilirsiniz.

TÜKETİCİ HATTI: 444 03 98

Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız.

Ürününüzü kullanmadan önce montaj ve kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Ürünün montaj ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması, kullanım hataları ve cihazın standart kullanım şartları / amaçları haricinde kullanılması halinde ürün garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Ürünün standart ve sorunsuz çalışma koşullarının sağlanması için gerekli / zorunlu olan montaj ve kullanım kılavuzunda belirtilen teknik özelliklerinin (su basıncı, voltaj değeri, gaz besleme basıncı, sigorta değeri, topraklama, yakıt cinsi, yakıt kalitesi vb.) uygun olmaması, sabit olmaması ve/veya değişken olması halinde, cihazda meydana gelebilecek arızalar ve sorunlar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Candy Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.

- Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi, elektrik-su kesintisi ve üründen kaynaklanmayan kaçaklar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar, elektrik-gaz -su tesisatı ve / veya tesisat ekipmanları nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.

- Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar, tüketici tarafından yapılan yanlış depolama ve ortam koşulları nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.

- Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar, doğal afetler, üründen kaynaklanmayan harici/fiziki dış etkenler, mevsimsel hava şartları ve çevresel etkenler (deprem, yangın, sel, su basması, şiddetli rüzgar, yıldırım düşmesi, kireç, nem, rutubet, toz, nakliye, taşıma, ürünün dona maruz kalması, susuz çalışma vb.) nedeniyle oluşan arızalar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

- Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar ve hasarlar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

Ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır. Bu ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Üretim yeri Türkiye'dir.

İTHALATÇI FİRMA:

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No: 11

Sayar İş Merkezi Kat: 7 34752 Ataşehir / İSTANBUL/ TÜRKİYE

Tel: 0216 466 42 42 • Fax: 0216 466 15 45

www.hoover.com.tr • servis@hoover.com.tr

ÜRETİCİ FİRMA:

CANDY HOOVER GROUP

Via Privata E. Fumagalli 20861 Brugherio (MB) - ITALY

Tel: 039.2086.1 • Fax: 039.2086.403

www.candy-group.com



HOOVER

GARANTİ BELGESİ

ANKASTRE OCAK

Ankastre ocak kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE CANDY HOOVER EUROASIA A.Ş. TARAFINDAN GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,

b) Satılanı alıkoyma ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,

c) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,

ç) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin, Kanunun 11. maddesinde yer alan seçimlik haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini alıp, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddetmez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

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

Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasında ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi ve bu yükümlülüğün yerine getirildiğinin ispatı satıcıya aittir.

Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez.

Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

CANDY-HOOVER-EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN VE TİC. A.Ş.

CANDY HOOVER EUROASIA EV
GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No:11
Sayar İş Merkezi Kat:7 34752 Ataşehir / İSTANBUL
Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 45
Kozyatağı Vad. Dairesi:703 003 9548

Genel Müdür:

Adres:

Tel - Fax:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):.....

Model:.....

Bandrol ve Seri No:.....

Teslim Tarihi Yeri:

Fatura Tarihi No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.

Bu garanti belgesi ile kesilen fatura garanti süresi boyunca garanti belgesi ile muhafaza edilmesi önerilir.

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

TR

Üretici bu broşürde bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlere gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.