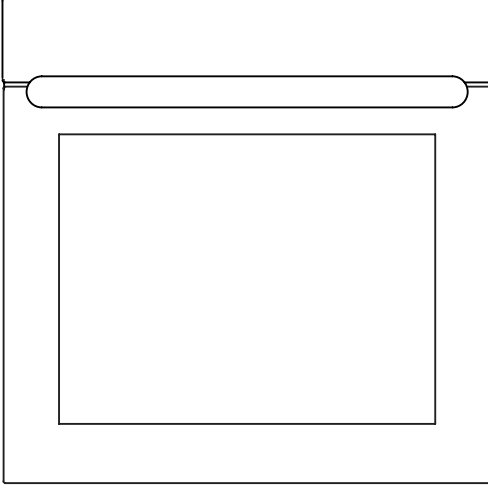




# Ankastre fırın Rossa Good

Kullanım kılavuzu

tecna

## Değerli müşterimiz,

Bu ürüne göstermiş olduğunuz güvenden dolayı teşekkür ederiz.

Amacımız, toplam kalite anlayışına uygun olarak, modern tesislerimizde, titiz bir çalışma ortamında, doğaya zarar vermeden üretilmiş olan bu ürünü en iyi verimle kullanmanızı sağlamaktır.

Almış olduğunuz fırınınızın ilk günlük özelliklerini uzun süre koruyabilmesi için fırınınızı kullanmadan önce kullanma kılavuzunu dikkatle okumanızı ve daimi olarak muhafaza etmenizi tavsiye ederiz.

**UYARI:** Bu kullanma kılavuzu birden fazla model için hazırlanmıştır. Kılavuzda belirtilen bazı özellikler sizin cihazınızda bulunmayabilir.

Cihazlarımız ev tipi kullanım amaçlıdır. Ticari kullanım amaçlı değildir.

Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle birebir uyum içinde olmayabilirler.

Bu ürün doğaya zarar vermeden çevreye saygılı modern tesislerde üretilmiştir.

\* işareti olan özellikler opsiyondur.

**“AEEE Yönetmeliğine Uygundur.”**

## İçindekiler

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Önemli uyarılar.....                                          | 4  |
| Elektrik bağlantısı.....                                      | 12 |
| Kullanım amacı.....                                           | 13 |
| Cihaz tanıtımı.....                                           | 14 |
| Aksesuarlar.....                                              | 15 |
| Teknik özellikler.....                                        | 18 |
| Soğutma fanı.....                                             | 19 |
| Cihaz kurulumu.....                                           | 19 |
| Kontrol paneli.....                                           | 25 |
| Fırın kullanımı.....                                          | 27 |
| Raf konumları.....                                            | 34 |
| Katalitik panel.....                                          | 35 |
| Pişirme fonksiyonları ve özellikleri.....                     | 37 |
| Pişirme önerileri ve uyarıları.....                           | 38 |
| Pişirme tabloları.....                                        | 40 |
| Bakım ve temizlik.....                                        | 52 |
| Sorunlar ve çözüm önerileri.....                              | 59 |
| Taşıma kuralları.....                                         | 61 |
| Enerji tasarrufu için ipuçları.....                           | 61 |
| Aeee yönetmeliğine uyum ve atık ürünün elden çıkarılması..... | 62 |
| Ambalaj bilgisi.....                                          | 62 |

## ÖNEMLİ UYARILAR

**1.** Bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır.

**2.** Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman **“YETKİLİ SERVİSE”** yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle üretici firma sorumlu tutulamaz.

**3.** Bu cihazın ayar şartları tip etiketinde veya veri plakasında belirtilmiştir.

**4.** Bu cihaz ev tipi kullanımlar için tasarlanmıştır.

**5. UYARI: Yangın tehlikesi; malzemeleri pişirme yüzeyinde muhafaza etmeyiniz.**

**6. UYARI: Cihaz ve erişilebilir kısımları kullanım sırasında sıcaktır.**

**7. UYARI: Ulaşılabilen kısımlar ızgara kullanıldığında sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.**

**8. UYARI: Cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Odayı ısıtma gibi diğer amaçlarla kullanılmamalıdır.**

---

**9. UYARI: Kızgın buhar nedeniyle yanık tehlikesi! Çocuk cildi yetişkin kişiye göre yüksek ısıya karşı daha hassastır. Fırın çalışırken çocuklar kapağı açmamalıdır. Cihaz tamamen soğuyuncaya ve yanık tehlikesi ortadan kalkıncaya kadar çocukları cihazdan uzak tutunuz.**

---

**10. UYARI: Asla yangını su ile söndürmeye çalışmayınız. Ancak cihazın devresi kapatılır ve sonra örneğin bir kapak veya bir yangın battaniyesi ile alev örtülür.**

---

**11. DİKKAT: Pişirme süreci denetlenmelidir. Pişirme süreci sürekli olarak denetlenmelidir.**

---

**12. DİKKAT: Cihaz camının kırılması durumunda; herhangi bir ısıtıcı elemanı derhal kapatın ve cihazı güç kaynağından ayırın cihazı kullanmayın.**

---

**13. YANMA RİSKİ: Fırın kapağını açarken, fırından çıkan sıcak buharından kaçınmak için geri çekilin.**

---

**14. YANMA RİSKİ: Sıcak yüzey, kapağı kapatmadan önce soğumaya bırakılmalıdır.**

---

**15.** Cihaz, bir dış saat tarafından ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılabilir olarak tasarlanmamıştır.

**16.** Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına kurulmamalıdır.

**17.** Bu cihaz, denetim sağlanması veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması ve karşılaşılan tehlikelerin anlaşılması ile ilgili bilgi verilmesi durumunda, yaşları 8 ile üzerinde olan çocuklar ve fiziksel, işitsel veya aklî yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.

**18.** Kullanım sırasında 8 yaşından küçük çocukları ve evcil hayvanları uzak tutunuz.

**19.** Sürekli gözetim sağlanmıyorsa 8 yaş altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

**20.** Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve yetişkin gözetiminde olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

**21.** Cihaza ve cihazın kablösuna, 8 yaş ve altındaki çocukların ulaşamamasını sağlayınız.

**22.** Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.

---

**23.** Cihazın üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayınız.

---

**24.** Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir.

---

**25.** Cihazı kullanmaya başlamadan önce perde, tül kağıt ya da yanıcı (alev alabilir) maddeleri cihazdan uzak tutunuz. Kolay tutuşabilen ya da yanıcı maddeleri cihazın içine veya üzerine koymayınız.

---

**26.** Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Fırın tutamağına havlu vb. asmayınız.

---

**27.** İlaç alımı ve / veya alkol kullanımı gibi, muhakkeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayınız.

---

**28.** Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol ediniz.

---

**29.** Cihaz bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, cihazı çalıştırmayınız.

---

**30.** Cihazı, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayınız.

**31.** Kullanıcı, fırını tek başına taşımamalıdır.

**32.** Fırın kapısı açık iken daha ağır yükler fırın kapısına koyulmamalıdır, fırın devrilebilir.

**33.** Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayınız veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyiniz. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

**34.** Evdeki herhangi bir inşaat işi sırasında fırın bağlantısı kesilebilir. İş bittikten sonra fırının bağlantısı tekrar yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

## Elektrik Güvenliği

**1. UYARI: Bağlantı uçlarına erişmeden, bütün besleme devresi bağlantıları kesilmelidir.**

**2.** Ürünü, teknik özellikler tablosundaki değere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize bağlayınız.

**3.** Evinizin topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

**4.** Fırın devre kesici anahtarları fırın yerinde iken son kullanıcının ulaşabileceği yerde olmalıdır.

**5.** Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayınız. Fişi çekmek için kablosundan tutmayınız, her zaman fişi tutarak çekiniz.

**6.** Elektrikli bir aleti, örneğın bir el mikserini fırının yakınlarında kullanırken, güç kablosunun fırının kapağına sıkışmamasına dikkat ediniz. Kablo yalıtımı zarar görebilir.

**7.** Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır.

**8.** Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayınız.

**9.** Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmasına dikkat ediniz.

**10.** Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.

**11.** Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayınız ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyiniz. Kablo-nun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.

**12.** Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekiniz.

**13.** Kıvılcım oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olunuz.

**14.** Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyiniz.

**15.** Buharlı fırında su kabı suya batırılmamalı veya bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Aksi halde su kabı buharlı fırının içine yerleştirilirken elektrik çarpma tehlikesi ortaya çıkabilir.

**16.** Ürün, elektrik tesisatı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Kesme işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.

---

**17.** Üründe **tip "Y"** kordon kablo kullanılmaktadır.

---

**18.** Kablonun sabitlendiği yer korunmalıdır.

---

**19.** Sabit bağlantılar, tüm kutuplarda tam ayırma sağlayan bir tesisata bağlanmalıdır. Aşırı gerilim kategorisi III altında, bağlantı kesme kuralları, kabloları kurallarına uygun olarak sabit tesisata bağlanmalıdır.

---

## ELEKTRİK BAĞLANTISI

Bu fırın, üreticinin talimatlarına göre ve yetkili servis tarafından doğru bir biçimde kurulmalı ve yerine bağlanmalıdır.

Cihaz, yüksek havalandırma sağlayan bir fırın yuvası içine kurulmalıdır.

Cihazın elektrik bağlantıları sadece kurallara uygun şekilde döşenen topraklama sistemine sahip (topraklı) prizlerle yapılmalıdır. Eğer cihazınızın yerleştirileceği yerde topraklı sisteme uygun priz yoksa yetkili bir elektrikçiyle irtibata geçiniz. Üretici firma, cihaza bağlanan topraklaması yapılmamış prizlerin sebebiyet vereceği hasarlardan kesinlikle sorumlu değildir.

Fırınınızın fişi topraklamalıdır; fişi takacağınız prizin topraklamalı olduğundan emin olun. Fiş, kurulumdan sonra ulaşılabilir bir yere yerleştirilmelidir.

Fırınınız 220-240 V AC 50/60 Hz. elektrik beslemesine uygun olarak üretilmiştir ve 16 A'lık bir sigorta gerektirir. Eğer elektrik şebekeniz, bu belirtilen değerlerden farklı ise, bir elektrikçiye ya da yetkili servisimize başvurun.

Elektrik sigortasını değiştirmeniz gerektiğinde, lütfen elektrik bağlantısını şu şekilde yaptığınızdan emin olun:

- Faz (canlı uca) kahverengi kablo
- Nötr uca mavi kablo
- Topraklama ucuna sarı-yeşil kablo

Fırın devre kesici anahtarları fırın yerinde iken son kullanıcının ulaşabileceği yerde olmalıdır.

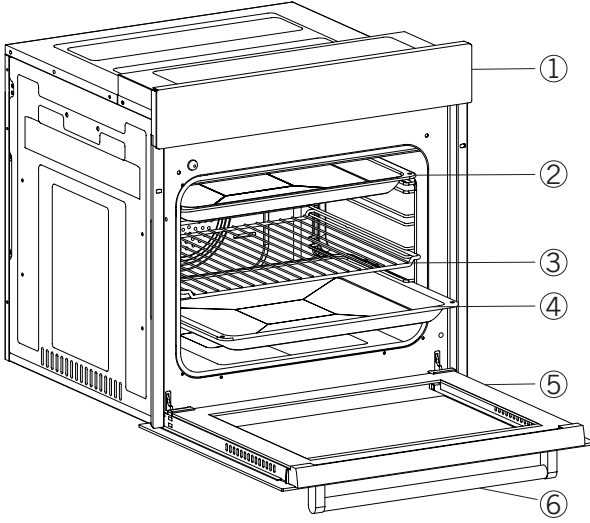
**UYARI:** Elektrik besleme kablosu, cihazın sıcak kısımlarına dokunmamalıdır.

**UYARI:** Besleme kordonu hasar görürse, bu kordon tehlikeli bir duruma engel olmak için imalatçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.

## KULLANIM AMACI

- 1.** Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- 2.** Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- 3.** Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.
- 4.** Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.
- 5.** Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.
- 6.** Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

## CİHAZ TANITIMI



**1.** Kontrol paneli

**2.** Standart tepsi

**3.** Tel ızgara

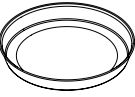
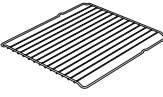
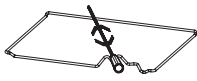
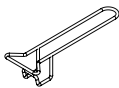
**\* 4.** Derin tepsi

**5.** Fırın kapağı

**6.** Fırın tutamağı

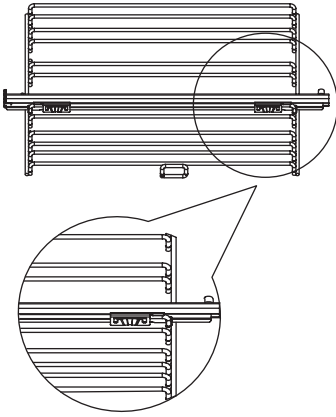
**UYARI:** Yukarıda verilen cihaz görseli örnek olarak verilmiştir. Cihazın opsiyonuna göre görseli değişebilir. Sadece cihazınızı dikkate alınız.

## \* AKSESUARLAR (Opsiyoneldir)

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | <b>Derin tepsi</b><br>Hamur işleri, büyük kızartmalar, sulu yiyecekler için kullanılır. Kek, dondurulmuş yemekler ve et yemekleri için doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir. |
|     | <b>Standart tepsi / Cam tepsi</b><br>Hamur işleri (kurabiye, bisküvi vb.), donmuş gıdalar için kullanılır.                                                                                                                             |
|     | <b>Yuvarlak tepsi</b><br>Hamur işleri, donmuş gıdalar için kullanılır.                                                                                                                                                                 |
|     | <b>Kurutma / Air Fryer tepsisi</b><br>Kurutma ve air fryer pişirme yapılmak istenilen gıdalar için kullanılır.                                                                                                                         |
|     | <b>Tel ızgara</b><br>Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve donmuş yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.                                                                                      |
|     | <b>Teleskobik ray</b><br>Teleskobik raylar sayesinde tepsiler veya tel raf, kolayca takılıp çıkarılabilir.                                                                                                                             |
|     | <b>Piliç çevirme</b><br>Çevirilerek pişirilmesi amaçlanan yiyecekler için kullanılır.                                                                                                                                                  |
|   | <b>Bacon ızgara</b><br>Bacon ızgara tepsinin üzerine konulur. Pişerken yapışabilecek gıdalar, bacon ızgarada pişirilir. Böylece gıdanın tepsie teması ve yapışması engellenir.                                                         |
|   | <b>Tepsi içi tel ızgara</b><br>Tepsi içi tel ızgara tepsinin üzerine konulur. Biftek gibi, pişerken yapışabilecek gıdalar, tepsi içi ızgarada pişirilir. Böylece gıdanın tepsie teması ve yapışması engellenir.                        |
|   | <b>Pizza taşı ve küreği</b><br>Pizza, ekmek, lahmucun gibi hamur işi yiyeceklerin pişirilmesinde ve pişen yiyeceğin sıcak fırından alınmasında kullanılır.                                                                             |
|  | <b>Tepsi tutamağı</b><br>Sıcak tepsileri tutmak için kullanılır.                                                                                                                                                                       |

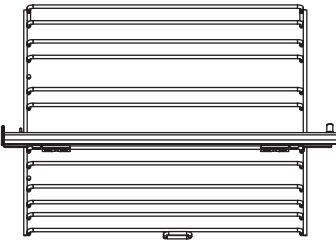
## \* Teleskopik Raylar

Teleskopik raylar tepsi ve iç ızgarayı rahatlıkla çekmenizi sağlar.



Aksesuar olarak aldığınız teleskopik raylar, üzerindeki iki adet tutma klipsi ile yan tel raflara rahatlıkla monte edilebilir. Sağ ve sol raylar olduğu için hangi rayı hangi tarafa takacağınızdan emin olunuz. Raylar üzerinde sağ **(R)** ve sol **(L)** işaretlerini kontrol ediniz.

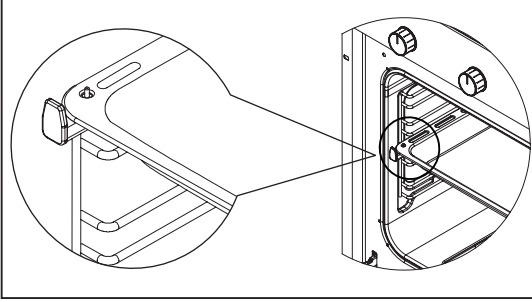
Montaj tavsiyemiz; yan tel rafları fırından tamamen çıkartıp, düz bir zeminde teleskopik rayları yan tel raflara takmanızdır. Teleskopik rayı, iki raf arasında yukarıda olan rafa takınız. Raylar kolayca takılıp çıkartılabilir. Sağ ve sol teleskopik rayların pozisyonlarını ayarladıktan sonra, yan tel raflara girene kadar bastırınız.



Tel rafın arkasından bakarak rayların tam olarak oturup oturmadığını kontrol ediniz.

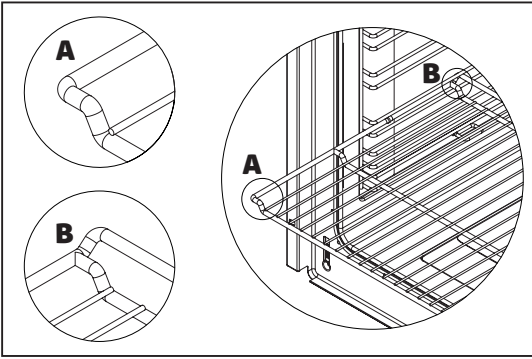
Teleskopik rayları taktıktan sonra tel rafları tekrar fırının içine monte ediniz. Tel ızgarayı, teleskopik ray takılı olan rafın hemen altında kullanmayınız.

## Tepsi Veya Tel Izgaranın Teleskopik Raya Uygun Şekilde Yerleştirilmesi



Teleskopik raylar sayesinde tepşiler veya tel ızgara kolayca takılıp, çıkarılabilir. Tepsi veya tel ızgaranın teleskopik rayla birlikte kullanımı sırasında, teleskopik rayın arkasında bulunan pimlerin, tepsinin veya tel ızgaranın arkasına dayanmış durumda olmasına dikkat edilmelidir

## Tel Izgara Kullanımı



Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. Doğru yerleşim yandaki şekilde gösterilmiştir.

Izgarayı veya tepsiyi iki rafın arasına girecek biçimde yerleştiriniz ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olunuz.

**Not:** Tel ızgarayı, teleskopik ray takılı olan rafın hemen altında kullanmayınız.

## TEKNİK ÖZELLİKLER

### M\*\*\*\*\*-8\*\*\*\*\* (80 litre)

|                 |                        |        |              |        |
|-----------------|------------------------|--------|--------------|--------|
| Lamba gücü      | 15-25 W                |        |              |        |
| Termostat       | 40-240 / Max °C        |        |              |        |
| Alt ısıtıcı     | 1200 W                 |        |              |        |
| Üst ısıtıcı     | 1200 W                 |        |              |        |
| Turbo ısıtıcı   | 1800 W                 |        |              |        |
| Grill ısıtıcı   | Küçük ızgara           | 1200 W | Büyük ızgara | 2400 W |
| Besleme voltajı | 220-240 V AC 50/60 Hz. |        |              |        |

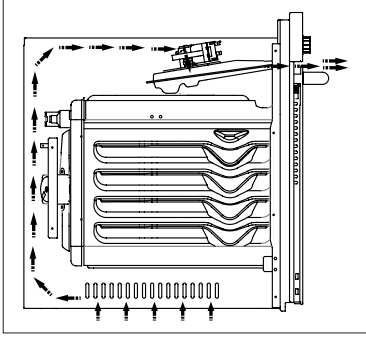
### M\*\*\*\*\*-6\*\*\*\*\* (60 litre)

|                 |                        |        |              |        |
|-----------------|------------------------|--------|--------------|--------|
| Lamba gücü      | 15-25W                 |        |              |        |
| Termostat       | 40-240 / Max °C        |        |              |        |
| Alt ısıtıcı     | 1200 W                 |        |              |        |
| Üst ısıtıcı     | 1000 W                 |        |              |        |
| Turbo ısıtıcı   | 1800 W                 |        |              |        |
| Grill ısıtıcı   | Küçük ızgara           | 1000 W | Büyük ızgara | 2000 W |
| Besleme voltajı | 220-240 V AC 50/60 Hz. |        |              |        |

**UYARI:** Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.

**UYARI:** Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

## SOĞUTMA FANI



Şekil 1

Fırının çalışması sırasında soğutma fanı, fazla buharı dışarı taşıyacak ve cihaz dış yüzeylerinin fazla ısınmasına engel olacaktır. Bu, cihazınızın iyi çalışması ve yemeğinizin iyi pişmesi için gerekli bir durumdur.

Pişirme bittikten sonra soğutma fanı çalışmaya devam edecektir. Soğuma tamamlandıktan sonra fan kendiliğinden kapanacaktır.

## CİHAZ KURULUMU

Cihazı kullanıma hazır duruma getirmek için elektrik tesisatının uygun olduğundan emin olunuz. Elektrik tesisatı uygun değilse, ehliyetli bir elektrikçi ve tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırınız. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulmaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.

**UYARI:** Ürünün yerleştirileceği yerin ve elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.

**UYARI:** Ürünün kurulumunda, elektrikle ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

**UYARI:** Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol ediniz. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayınız. Hasarlı ürünler güvenliğinizi için tehlike oluşturur.

**UYARI:** Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutunuz.

## Kurulum İçin Doğru Yer

Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına monte edilebilecek şekilde tasarlanmıştır. Ürünle mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Uygun boşluklar için ilgili çizimlere bakınız. (bkz. şekil 2,3) (değerler milimetre cinsindendir)

- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır. (minimum 100 °C)
- Mutfak dolapları ürünle aynı seviyede olmalı ve sabitlenmelidir.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırınla çekmece arasına bir raf konulmalıdır.

**UYARI:** Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayınız. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.

**UYARI:** Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayınız.

## Ankastre Fırın Kurulumu Ve Montajı

Kurulumu başlamadan önce ürünün kullanım yeri tespit edilmiş olmalıdır. Ürünün, güçlü hava akımı etkisi altında olan yerlere kurulmaması gerekir.

Ürünü en az iki kişiyle taşıyınız. Zemin üzerinde hasar oluşmaması için ürünü sürüklemeyiniz.

Ürünün içindeki ve dışındaki tüm nakliye malzemelerini çıkarınız. Ürün içindeki tüm malzemeleri ve dökümanları çıkarınız.

## Tezgah Altına Kurulum

Kabin şekil 2’de verilen ölçülere uygun olmalıdır.

Kabinin arka bölmesinde, gerekli havalandırmanın sağlanabilmesi amacı ile, şekilde gösterilen ölçülerde bir boşaltma yapılmalıdır.

Montaj sonrasında, tezgahın altı ile ürünün üstü arasında kalacak boşluk şekil 5’te **“A”** ile gösterilmiştir. Bu boşluk havalandırma içindir ve kapatılmamalıdır.

## **Yüksek Bir Dolaba Kurulum**

Kabin, şekil 3'te verilen ölçülere uygun olmalıdır.

Kabin arka bölmesinde; üst ve alt kısımlarda, gerekli havalandırmanın sağlanabilmesi amacı ile şekilde gösterilen ölçülerde boşatmalar yapılmalıdır.

### **Kurulum Şartları**

Ürünün boyutları şekil 4'te verilmiştir.

Montajın yapılacağı mobilya yüzeyleri ve kullanılacak montaj malzemeleri, en az 100 °C'lik sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

Ürünün devrilmemesi için, montaj yapılacak kabinin sabitlenmesi ve kabin zemininin düzlemsel olması gereklidir.

Kabin zeminin en az 60 kg'lık bir yükü kaldıracak dayanıklılıkta olması gerekmektedir.

### **Fırının Yerleştirilmesi Ve Sabitlenmesi**

Fırını, kabine iki ya da daha fazla kişi ile yerleştiriniz.

Fırının çerçevesi ile mobilyanın ön kısmının düzgün olarak örtüştüğünden emin olunuz.

Besleme kordonu, fırının altında kalmamalı, fırın ile mobilya arasında sıkışmamalı ya da bükülmemelidir.

Fırını, ürün ile birlikte verilen vidaları kullanarak mobilyaya sabitleyiniz. Vidalar, ürünün çerçevesi üzerinde takılı olan plastiklerin içerisinden geçirilerek, şekil 5'te gösterildiği gibi montaj yapılmalıdır. Vidalar çok fazla sıkılmamalıdır. Aksi durumda vida yuvaları aşınabilir.

Montaj sonrasında fırının hareket etmediğini kontrol ediniz. Fırın montaj talimatlarına uygun olarak yapılmamışsa, kullanım esnasında devrilme riski vardır.

### **Elektrik Bağlantısı**

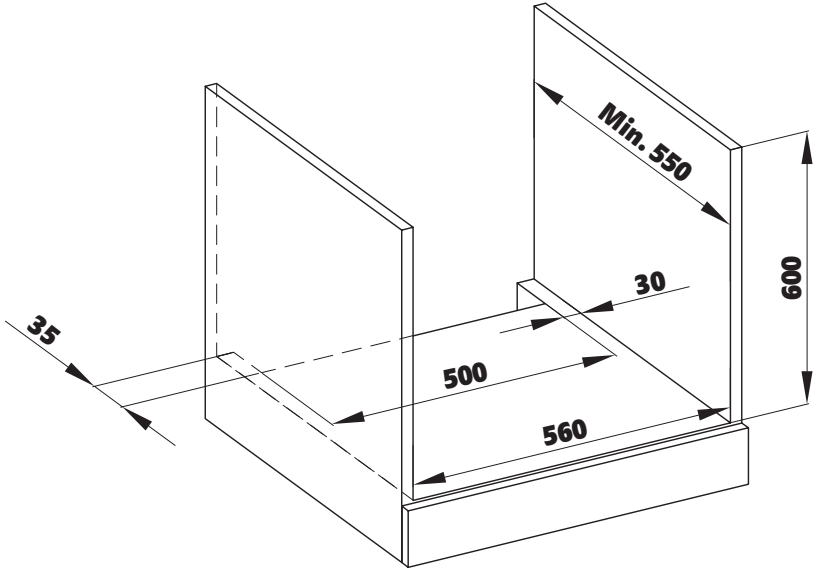
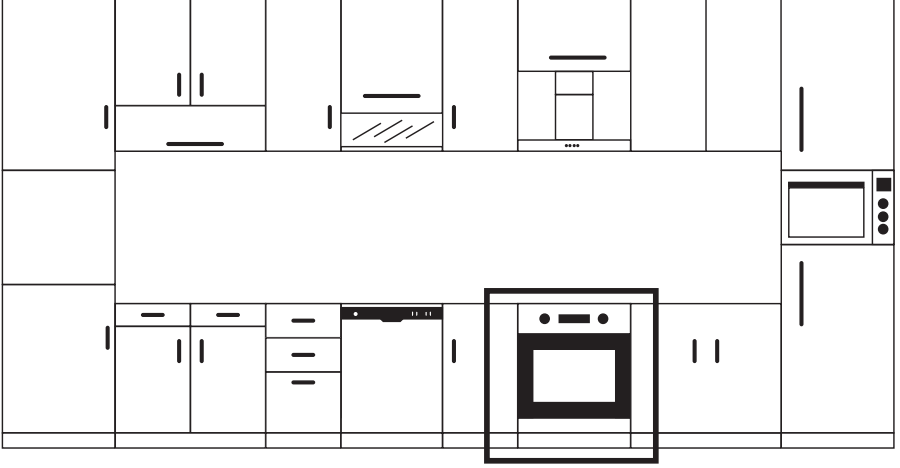
Ürünün montajının yapılacağı yerin, uygun elektrik tesisatına sahip olması gerekir.

Şebeke gerilimi, ürünün tip etiketinde verilen değerlere uygun olmalıdır.

Ürün bağlantısı, yerel ve ulusal elektrik şartlarına uygun olarak yapılmalıdır.

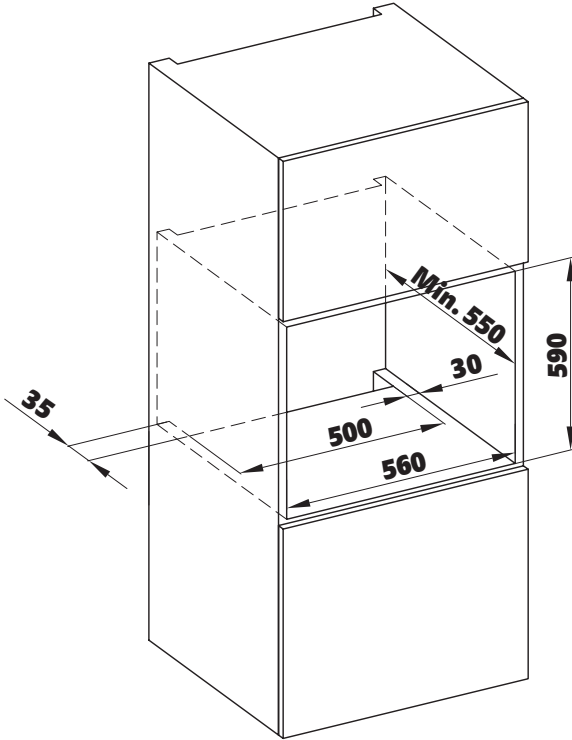
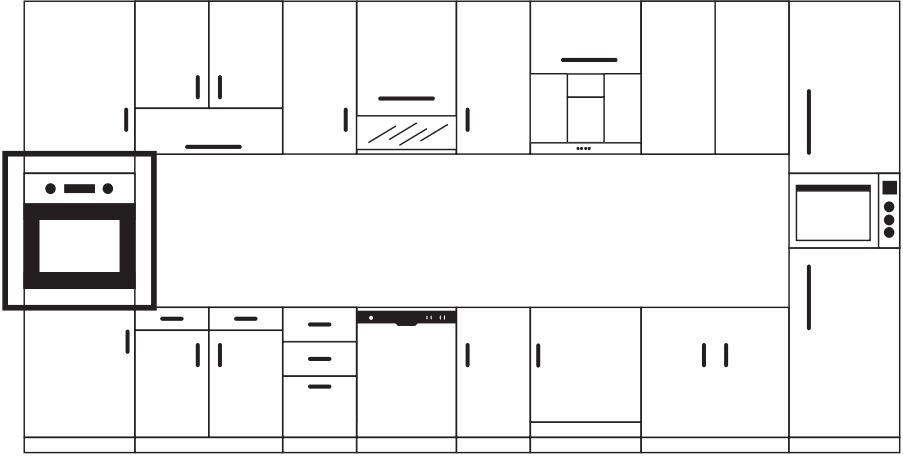
Ürün montajına başlamadan önce, şebeke elektriğini kesiniz. Ürün montajı bitene kadar, ürünü şebekeye bağlamayınız.

## Montaj



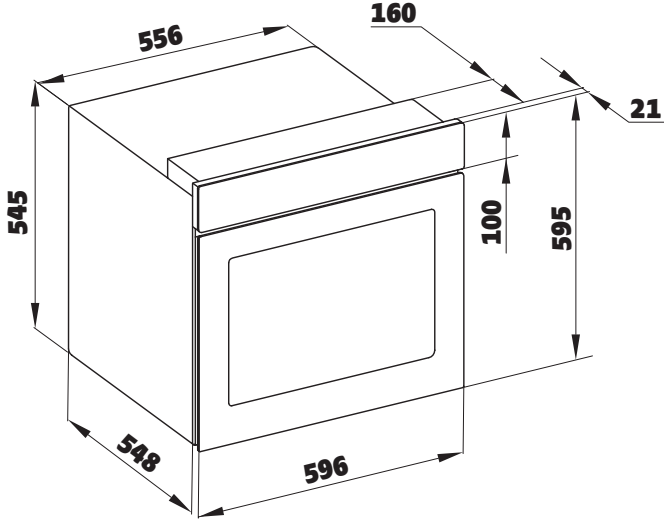
Şekil 2

## Montaj

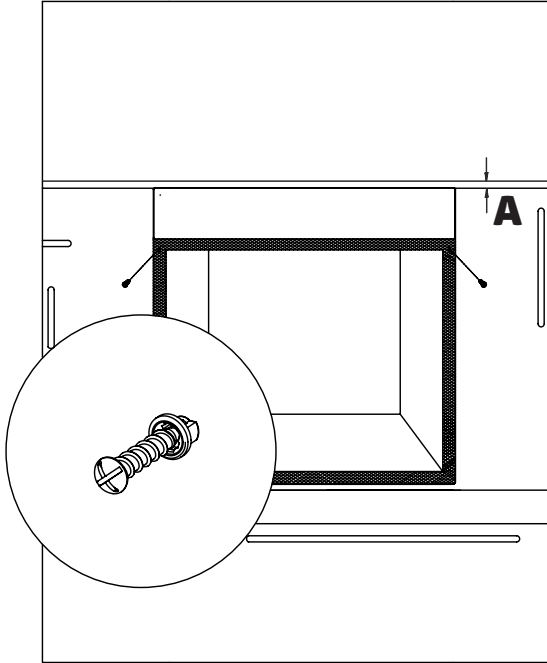


Şekil 3

## Montaj

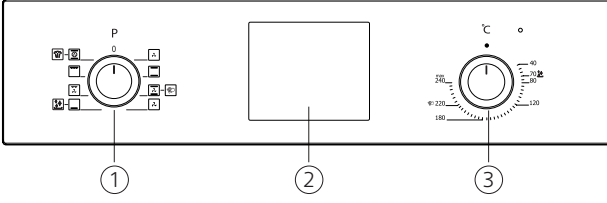


Şekil 4



Şekil 5

## KONTROL PANELİ



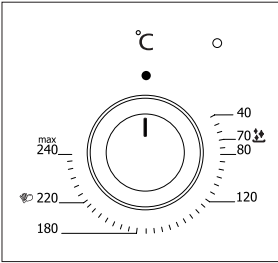
1. Pişirme fonksiyonu düğmesi

2. Dijital zamanlayıcı

3. Sıcaklık ayar düğmesi (Termostat)

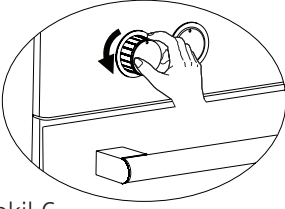
**UYARI:** Yukarda verilen kontrol paneli görselleri örnek olarak verilmiştir. Sadece cihazınızdaki kontrol panelini dikkate alınız.

### Sıcaklık Ayar Düğmesi (Termostat)



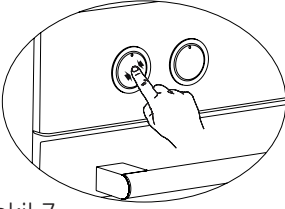
Fırında pişecek yemeğin, pişme sıcaklığını belirlemeye yarar. Fırına yemeği koyduktan sonra düğmeyi çevirerek istediğiniz sıcaklığa ayarlayabilirsiniz. Farklı yemeklerin pişme sıcaklıkları için, pişirme tablosuna bakınız. Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında, termostat lambası söner.

## \* Pop-up Düğme Kullanımı



Şekil 6

Yandaki şekilde gösterildiği gibi düğmenin üzerine basarak, düğmenin dışarı çıkmasını sağlayınız.



Şekil 7

Düğme yeteri kadar dışarı çıkınca sağa ya da sola çevirerek gerekli ayarlamaları yapabilirsiniz.

**Not:** Pop-up düğme bulunan modellerde düğme ancak dışarıdayken ayarlama yapılabilir.

# FIRIN KULLANIMI

## Fırının İlk Kullanımı

Fırının gerekli bağlantılarını talimatlara göre yaptıktan sonra ilk kullanımında yapmanız gerekenler şunlardır:

- 1.** Fırının içine yapıştırılmış olan etiketleri veya aksesuarları dışarı çıkartınız. Cihazın ön yüzeyinde koruyucu bir folyo varsa çekip alınız.
- 2.** Fırının içini ıslak bir bezle silerek, tozunu ve ambalaj artıklarını alınız. Fırının içi boş olmalıdır. Cihazın kablosunun fişini prize takınız.
- 3.** Sıcaklık ayar düğmesini kullanarak, termostat sıcaklığını en yüksek ısıya (240 max.°C) ayarlayıp, fırını kapağı kapalı olarak 30 dakika çalıştırınız. Bu sırada hafif bir duman ve koku çıkabilir, bu normal bir durumdur.
- 4.** Fırın soğuduktan sonra fırının içini hafif deterjanlı sıcak su ile siliniz ve arkasından temiz bir bezle kurulayınız. Artık fırınızı kullanabilirsiniz.
- 5.** Eğer fırınıızda buhar destekli pişirme fonksiyonu var ise; su kabını fırından dışarı çıkartınız. Su kabını deterjan kullanmadan iyice çalkalayınız.

## Fırının Normal Kullanımı

- 1.** Pişirmeyi başlatabilmek için yemeğin çeşidine göre pişirme yapmak istediğiniz ısı derecesini sıcaklık ayar düğmesini kullanarak, pişirme yapmak istediğiniz pişirme fonksiyonunu ise pişirme fonksiyonu düğmesini kullanarak ayarlayınız.
- 2.** Girilen bilgiler doğrultusunda pişirme süresi sona erdiğinde zamanlayıcı ısıtıcıları kapatır ve sesli sinyal verir.
- 3.** Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra cihazın soğutma sistemi çalışmaya devam edecektir. Cihazın soğuması için gerekli olan bu durumda, cihazın elektriğini kesmeyiniz. Soğuma tamamlandıktan sonra sistem kendiliğinden kapanacaktır.

## Zamanlayıcı Kullanımı



## Zamanlayıcı göstergesi ikonları

|  |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Fırın durumu</b></p> <p><b>Yanıyor:</b> Pişirme yapılıyor ya da fırın pişirme için hazır.</p> <p><b>Yanmıyor:</b> Pişirme yok.</p>                                                                                                              |
|  | <p><b>Alarm durumu göstergesi</b></p> <p><b>Yanıyor:</b> Alarm aktif.</p> <p><b>Yanıp söniyor:</b> Alarm süresi doldu ya da alarm uyarı aktif, &gt; veya &lt; tuşları kullanılarak ayar yapılabilir.</p> <p><b>Yanmıyor:</b> Alarm aktif değil.</p>   |
|  | <p><b>Çocuk kilidi durumu</b></p> <p><b>Yanıyor:</b> Çocuk kilidi aktif.</p> <p><b>Yanmıyor:</b> Çocuk kilidi aktif değil.</p>                                                                                                                        |
|  | <p><b>Otomatik pişirme ayar modu göstergesi</b></p> <p><b>Yanıyor:</b> Yarı ya da tam otomatik pişirme aktif.</p> <p><b>Yanıp Söniyor:</b> Otomatik pişirme bitti veya elektrik geldiğinde.</p> <p><b>Yanmıyor:</b> Otomatik pişirme aktif değil.</p> |

## Tanıtım

Bu ürün, fırınına sürmüş olduğunuz yemeğinizin, istediğiniz zamanda servise hazır olmasını sağlayan bir elektronik zamanlama modülüdür.

Bunun için yapmanız gereken sadece yemeğin pişme süresini ve hazır olmasını istediğiniz zamanı programlamaktan ibarettir. Ayrıca fırından bağımsız olarak dakika programlı bir alarm saati olarak da kullanılabilir.

Fırın zaman saati, şebeke frekans değerine göre ileri gidebilir ya da geri kalabilir. Bu durum ürünün bozuk olduğu anlamına gelmez.

## Elektrik geldiğinde

Elektrik ilk geldiği anda fırın devre dışıdır, ekranda saat ve **A** ikonu flaşlar durumdadır. Ekranda gözüken saat doğru değildir. Bu durumda iken **⏻** tuşuna basılarak fırın devreye alınır ve saat aşağıdaki gibi ayarlanır.

## Saat ayarı

Saat ayarı, ancak devam eden bir otomatik pişirme programı yokken yapılabilir. **➡** ve **⬅** tuşlarına birlikte 3 saniye basılarak saat ayar moduna girilir. Ekranda saat ve dakika arasındaki nokta yanıp sönmeye başlar, **➡** ve **⬅** tuşları kullanılarak doğru zaman ayarlanır. Maksimum ayarlanabilir süre 23 saat 59 dakikadır. **⏻** tuşuna basılarak saat ayarı sonlandırılabilir. Bu tuşa basılmaz ise yaklaşık 6 saniye sonra ayar modu kendiliğinden sona erecektir.

**Not:** Günün saati ayrıca elektrik geldikten sonraki ilk 7 saniyede de ayarlanabilir.

## Hatırlatma zamanlayıcısı kurma

Bu fonksiyon ile hatırlatma zamanlayıcısı kurulabilir, ayarladığınız süre sonunda fırın saatinin alarmı çalarak, kurulan sürenin geçtiğini haber verir. **⏻** tuşuna 1 defa basılarak hatırlatma zamanlayıcısı ayar moduna girilir, ekranda **⌚** sembolü yanıp sönmeye başlar. **➡** ve **⬅** tuşları kullanılarak istenen süre ayarlanır. Maksimum ayarlanabilen alarm süresi 10 saattir. **⏻** tuşuna basılarak ayar sonlandırılabilir. Bu tuşa basılmaz ise yaklaşık 6 saniye sonra ayar modu kendiliğinden sona erecektir.

## Çalmakta olan alarmı susturma

Ayarlanan hatırlatma süresi sonunda alarm çalmaya başlar.  ikonu göstergede yanıp söner. Herhangi bir tuşa basılarak hatırlatma alarmı susturulabilir. Alarm susturulmaz ise 5 dakika sonunda kendiliğinden sonlanacaktır. Fakat  ikonu herhangi bir tuşa basılmadığı sürece yanıp sönmeye devam edecektir.

## Yarı otomatik pişirme

Bu yöntem pişirmenin hemen başlamasının istendiği durumda kullanılır, istenilen pişirme süresi girilir. Fırın istenen fonksiyon ve ısıya ayarlandıktan sonra:

1.  tuşuna 2 defa basılır, ekranda  ikonu yanıp sönmeye başlar.  ve pişirme süresi birbiri ardına ekranda görünür.
2.  ve  tuşları kullanılarak gerekli pişirme süresi ayarlanır.
3.  tuşuna 2 kere basılarak ayar sonlandırılır. Bu tuşa basılmaz ise yaklaşık 6 saniye sonra ayar kendiliğinden sonlanır.  ikonu ekranda sürekli görünür, ayar tamamlanmış olur. Ekranda günün saati görünür.

## Tam otomatik pişirme

Bu yöntem yiyeceğin gelecekteki belli bir zamanda hazır olması istenildiğinde kullanılır. Bu nedenle bu yöntem aynı zamanda gecikmeli pişirme olarak da adlandırılır.

1. Yarı otomatik pişirmenin 1-2 basamakları takip edilir. (pişme süresi ayarlama)
2.  tuşuna tekrar basılır,  ikonu görünür.  ve pişirme bitim saati birbiri ardına ekranda görünür.
3.  ve  tuşları kullanılarak pişme bitim saati ayarlanır.  ikonu ekrandan kaybolur,  ikonu yanıp sönmeye devam eder. Bu gecikmeli pişirme programlandı fakat pişirme henüz başlamadı anlamına gelir.
4.  tuşuna tekrar basılarak ayar sonlandırılır. Bu tuşa basılmaz ise yaklaşık 6 saniye sonra ayar kendiliğinden sonlanır ve ekranda günün saati görünür.

## Otomatik pişirme bitimi

Piştirme otomatik olarak bittikten sonra, **A** ikonu yanıp sönmeye başlar. Herhangi bir tuşa basılarak alarm sesi susturulabilir. Tuş kilidini açmak için 2 saniye boyunca **≡** tuşuna basılır. **≡** tuşuna basılarak fırın manuel moda alınır. Herhangi bir tuşa basılmaz ise sesli alarm 7 dakika boyunca çalacaktır.

## Elektrik kesilip geldiğinde

Ürün kısa süreli enerji kesintilerinden etkilenmez (yaklaşık 50 saniyeye kadar) ve bu süre boyunca zamanlayıcılar ve günün saati ilerlemeye devam eder.

Kısa süreli enerji kesintilerin dışında (50 saniyeden fazla olan kesintiler) fırınınız emniyet gerekçesi ile devre dışı kalacaktır. Bu durum ekrandaki saat ve **A** ikonunun yanıp sönmesi ile ifade edilir. Ekranda saat 12:00 gözüktür, saatin ayarlanması gerekecektir. (bkz. elektrik geldiğinde)

**Not:** Ekranda yanıp sönen **A** ikonu, fırının devre dışı olduğunu ve normal konuma dönmek için manuel moda geçmeniz gerektiğini ifade eder.

## Çocuk kilidi fonksiyonu

Bu fonksiyon, fırın saatinizde, sizin yapmış olduğunuz ayarların istem dışı değiştirilmesini engellemek içindir. Bu fonksiyon son tuş basımından 30 saniye sonra aktif olur ve **🔑** ikonu ekranda görünür. Çocuk kilidini deaktif etmek için **≡** tuşuna 3 saniye basılır ve **🔑** ikonu ekrandan kaybolur.

## Programlanabilir Opsiyonlar

### Alarm tonu ayarı

Herhangi bir ayar modu aktif değilken **⏪** tuşuna 3 saniye basılır ve aktif olan ton ayarı duyulur. **⏩** ve **⏪** tuşlarına basılarak 3 farklı ses tonu ayarlanabilir. Son dinlenen ses tonu geçerli olarak kaydedilir. **≡** tuşuna basılarak ayar sonlandırılabilir. Bu tuşa basılmaz ise yaklaşık 6 saniye sonra ayar modu kendiliğinden sona erecektir.

## Parlaklık ayarı

Herhangi bir ayar modu aktif değilken ➤ tuşuna 3 saniye basılır ve aktif olan parlaklık ayarı görülür. ➤ ve ➤ tuşlarına basılarak 8 farklı parlaklık ayarlanabilir. Son görünen parlaklık geçerli olarak kaydedilir. ☰ tuşuna basılarak ayar sonlandırılabilir. Bu tuşa basılmaz ise yaklaşık 6 saniye sonra ayar modu kendiliğinden sona erecektir.

**UYARI:** Fabrika çıkışı ayarları en yüksek seviyedir.

**UYARI:** Programlanabilir opsiyonlar elektrik kesilse dahi sürekli hafızada kalacaktır.

## Izgaranın Kullanımı

**1.** Izgarayı en üst rafa koyduğunuz zaman, ızgaranın üzerindeki yiyecekler gril ile temas etmemelidir.

**2.** Izgara yaparken 5 dakika kadar ön ısıtma yapabilirsiniz. Gerekli ise yiyecekleri ters yüz edebilirsiniz.

**3.** Fırının içindeki maksimum hava akışını sağlamak için, yiyecekler ızgaranın ortasında olmalıdır.

## Izgarayı açmak için;

**1.** Fonksiyon düğmesini ızgara simgesinin üstüne getiriniz.

**2.** Sonra fırını istediğiniz ızgara sıcaklığına ayarlayınız.

**UYARI:** Izgara yaparken fırının kapağını kapalı tutunuz.

## Izgarayı kapatmak için;

Fonksiyon düğmesini kapalı konumuna getiriniz.

Izgara işleminden sonra, plastik tutamağı çevirerek yerine takınız ve fırından çıkarınız. Kolay temizlemek için tepsiye biraz su ekleyiniz.

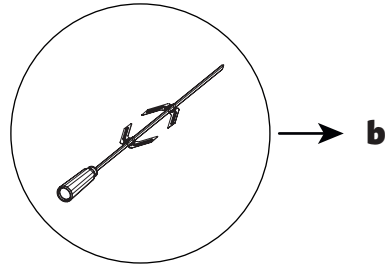
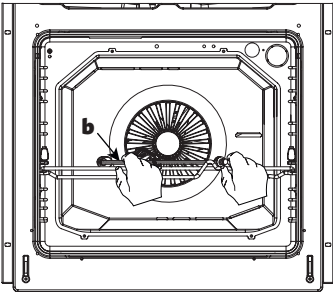
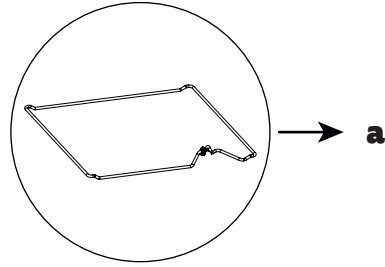
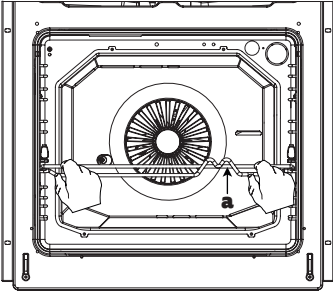
## Booster (Hızlı Ön Isıtma) Kullanımı \*

Hızlı ön ısıtma fonksiyonudur. Ürün termostadı, seçilen sıcaklığa ayarlandıktan sonra, pişirme fonksiyonu multifonksiyonel pişirmeye (3D)'ye (☑) getirilerek, fırın iç sıcaklığının hızlı bir şekilde yükselmesi sağlanır. Termostat lambası sönünce, fırın pişirme yapılacak fonksiyona ayarlanır.

## \* Piliç Çevirme Kullanımı

**UYARI:** Fırının kapağını kapatmadan önce plastik tutamağı şişten çevirerek sökmeyi unutmayınız.

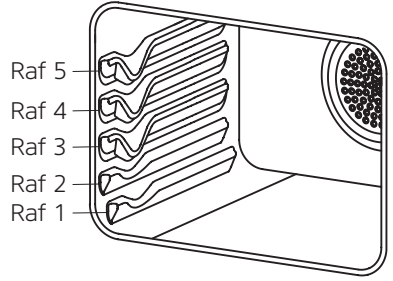
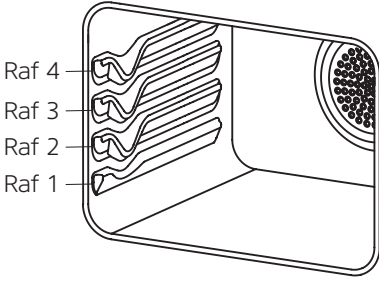
Bütün halindeki kümes hayvanını şişe geçiriniz. Sağlıklı bir şekilde ızgara yapılabilmesi için şişin **(b)** her iki yanında bulunan sabitleme kancaları ile kümes hayvanını şişin **(b)** üzerine ortalayarak sabitleyiniz. Şiş, **(b)** piliç çevirme teline **(a)** yerleştirilerek fırının içerisine sürünüz ve şişin **(b)** ucunun, piliç çevirme motor haznesine yerleştiğinden emin olunuz.



Kapağı kapattıktan sonra fırını ızgara (  ) konumuna alınız ve sıcaklık ayar düğmesini kullanarak, termostat sıcaklığını maksimum sıcaklık seviyesine getiriniz. Pişirme esnasında akan yağı toplamak için tepsiyi tabana yerleştiriniz. Kolay temizlemek için tepsiyeye biraz su ekleyiniz.

## RAF KONUMLARI

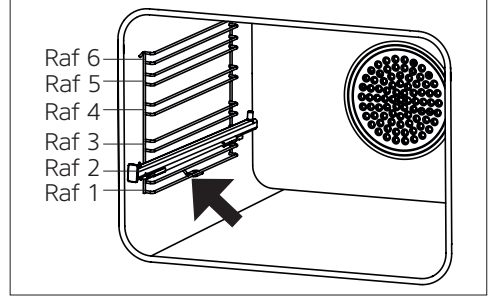
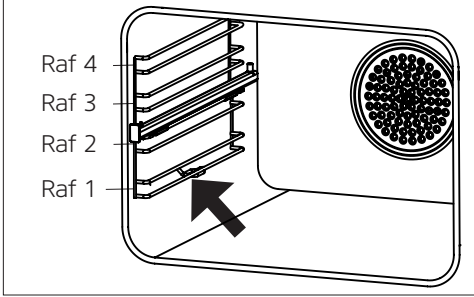
### Standart Raf Konumları



**Not:** Fırınınızın opsiyonuna göre standart raflar, 4 ya da 5 adet olabilir. Sadece fırınınızdaki standart rafları dikkate alınız.

Raf pozisyonları yukardaki şekillerde gösterilmiştir. Derin tepsiyi ya da standart tepsiyi alt ve üst raflara yerleştirebilirsiniz.

## \* Tel Raf Konumları



**Not:** Fırınınızın opsiyonuna göre tel raflar, 4 ya da 6 adet olabilir. Sadece fırınınızdaki tel rafları dikkate alınız.

Tel rafı fırına, doğru yerleştirmek önemlidir. Raf pozisyonları yukarıdaki şekillerde gösterilmiştir. Derin tepsiyi ya da standart tepsiyi alt ve üst tel raflara yerleştirebilirsiniz.

## Tel rafların sökülüp takılması

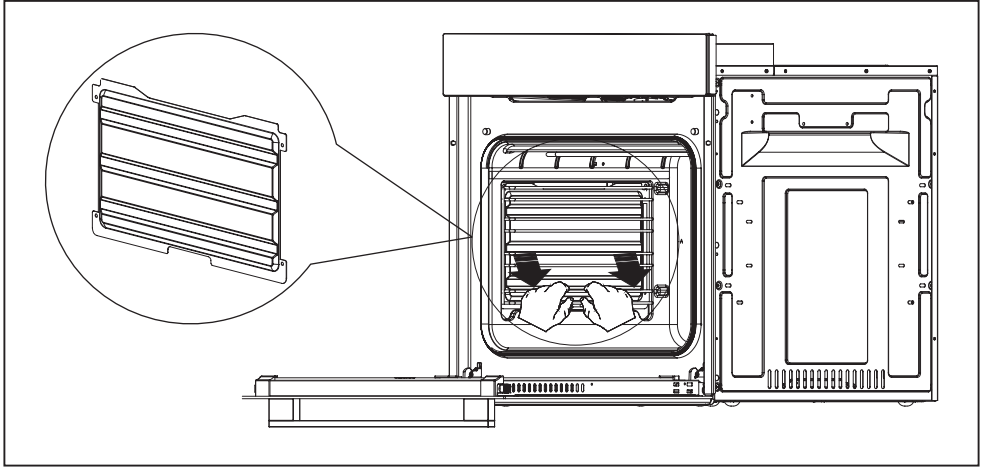
Yukardaki şekillerde ok ile gösterilen tırnaklara bastırarak, tel rafların önce alt tarafını sonra üst tarafını montaj yerlerinden çıkartınız. Tel rafları yerine takmak için; çıkarma işleminde yapmış olduklarınızı sırası ile tersten uygulayınız.

## \* KATALİTİK PANEL

Fırın tel raflarının arkasında, fırın kazanının sağ ve sol duvarında bulunur. Katalitik panel kötü kokuları uzaklaştırır ve cihazınızdan en iyi performansda yararlanmanızı sağlar. Zamanla yağ ve yemek kokuları, fırın duvarlarının emaye kaplamasına ve ısıtma elemanlarına siner. Katalitik panel ile tüm yemek ve yağ kokuları emilir pişirme sırasında yakılarak fırınınız temizlenir.

### Katalitik panelin çıkarılması

Katalitik paneli çıkarmak için; öncelikle tel raflar çıkartılır. Tel raflar çıkartıldığında katalitik panel boşta kalacaktır. Katalitik panelin 2-3 yılda bir değiştirilmesi tavsiye edilir



# \* PIŞIRME FONKSİYONLARI VE ÖZELLİKLERİ

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Alt ve üst ısıtma birlikte çalışır. Yiyecekler alttan ve üstten aynı anda ısıtılır. Kek, pizza, bisküvi ve kurabiye gibi yiyecekleri pişirmek için uygundur.                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | Alt ısıtma, üst ısıtma ve fan birlikte çalışır. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Kekler, kuru pastalar, lazanya, et yemekleri gibi yiyecekleri pişirmek için uygundur.                                                                                                                                                                  |
|  | Turbo ve fan birlikte çalışır. Farklı raf seviyelerinde pişirme yapmak için uygundur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Multifonksiyonel (3D) pişirme. Alt-üst ısıtma, turbo ve fan birlikte çalışır. Pişirme ve kızartma için uygundur. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılırken, aynı anda alt ve üst ısıtıcılarda çalışır. Yoğun ısı gerektiren pişirmeler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapınız.                                                           |
|  | Izgara çalışır. Biftek, balık gibi et türü yiyecekleri izgara yapmak için uygundur. Izgara yapmak için yiyecekleri izgaraya, izgarayıda en üst seviyedeki rafa (bkz. raf konumları) koyunuz. Izgara yaptığınız rafın altındaki rafa tepsiyi, tepsinin içine de su koyunuz.                                                                                                                        |
|  | Izgara ve fan birlikte çalışır. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Biftek, balık gibi et türü yiyecekleri izgara yapmak için uygundur. Izgara yapmak için yiyecekleri izgaraya, izgarayıda en üst seviyedeki rafa (bkz. raf konumları) koyunuz. Izgara yaptığınız rafın altındaki rafa tepsiyi, tepsinin içine de su koyunuz.             |
|  | Izgara ve fan birlikte çalışır. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Küçük parça biftek, balık gibi et türü yiyecekleri izgara yapmak için uygundur. Izgara yapmak için yiyecekleri izgaraya, izgarayıda en üst seviyedeki rafa (bkz. raf konumları) koyunuz. Izgara yaptığınız rafın altındaki rafa tepsiyi, tepsinin içine de su koyunuz. |
|  | Üst ısıtma ve piliç çevirme birlikte çalışır. Döndürülerek kızartılması amaçlanan gıdalar için uygundur.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | Üst ısıtma çalışır. Çok küçük parça yiyecekleri sonradan ısıtmak veya kızartmak için uygundur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | Alt ısıtma çalışır. Pişmekte olan yiyeceğin altı da kızaracaksa pişme süresinin sonuna doğru bu program kullanılması uygundur.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | Fırın ısıtılmaz. Yalnızca fan ve lamba çalışır. Buzlu yiyeceklerin çözülmesi için uygundur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | Alt ısıtma, fan ve turbo birlikte çalışır. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Pizza pişirmek için uygundur.                                                                                                                                                                                                                               |
|  | Alt ısıtma ve fan çalışır. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Daha çok meyveli kek ve benzeri yiyecekleri pişirmek için uygundur.                                                                                                                                                                                                         |
|  | Üst ısıtma ve fan çalışır. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Küçük parça yiyecekleri sonradan ısıtmak veya kızartmak için uygundur.                                                                                                                                                                                                      |
|  | Fırın ısıtılmaz. Yalnızca fan çalışır. Buzlu yiyeceklerin çözülmesi için uygundur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | Alt ısıtma çalışır. Pişmekte olan yiyeceğin altı da kızaracaksa pişme süresinin sonuna doğru bu program kullanılması uygundur. Ayrıca buharlı temizleme yapmak içinde bu fonksiyon kullanılır. (bkz. buharlı temizleme)                                                                                                                                                                           |
|  | Fırının aydınlatılması için kullanılır. Lamba pişirme fonksiyonlarının tamamında otomatik olarak çalışır.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

**UYARI:** Pişirme fonksiyonları her modelde aynı olmayabilir. Sadece fırınınızdaki pişirme fonksiyonlarını dikkate alınız.

## **PIŞIRME ÖNERİLERİ VE UYARILARI**

Laboratuvarlarımızda test edip, pişme değerlerini tespit ettiğimiz yiyecek çeşitlerinin bilgilerini aşağıdaki tablolarda bulabilirsiniz. Pişirme süreleri şebeke voltajı, pişecek malzeme niteliği, miktar ve sıcaklığa bağlı olarak farklılık gösterebilmektedir. Bu değerleri kullanarak pişireceğiniz yemekler damak tadınıza uygun olmayabilir. Denemeler yaparak farklı lezzetler ve damak tadınıza uygun sonuçlar elde etmek için farklı değerler belirleyebilirsiniz.

**UYARI:** Cihazda katı ve ya sıvı yağ ile gözetimsiz pişirme yapmak tehlikelidir, yangına neden olabilir.

**UYARI:** Yemeği fırına koymadan önce, fırının 7-10 dakika ön ısıtma yapması gerekir.

**UYARI:** Yemek koyulduktan sonra kapının tam olarak kapatıldığından emin olunuz.

**UYARI:** Kapağın açılması sırasında buhar çıkabilir. Bir adım geri çekiliniz ve buharın dağılmasını bekleyiniz.

**UYARI:** Kullanımı sırasında, fırının iç ve dış yüzeyleri ısınır. Fırın kapağını açarken, fırından çıkan sıcak buharından kaçınmak için geri çekilin. Yanma riski olabilir.

**UYARI:** Fırının iç panelleri, dökülen yemekler, aksesuarlar ve kızgın buhar elinizi yakabilir. Sıcak yemeği fırından çıkarırken mutfak eldiveni takınız.

**UYARI:** Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanınız.

**UYARI:** Lütfen yemeği doğrudan tepsi / ızgarada pişirmeyiniz. Yemeği fırına uygun aksesuarı ile koyunuz.

**UYARI:** Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olunuz. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.

**UYARI:** Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayınız. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.

**UYARI:** Kullandığınız yağlı kağıdı üzerinde belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayınız. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyiniz.

**UYARI:** Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştiriniz.

**UYARI:** Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımlarını uzaklaştırınız.

**UYARI:** Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.

**UYARI:** Isıya ve buhara dayanıklı olmayan plastik kaplar yüksek ısı derecelerinde erir ve fırına zarar verebilir. Sadece ısıya (100 °C'ye kadar) ve buhara dayanıklı plastik kaplar kullanınız. Kap üreticilerinin önerilerini dikkate alınız.

# PIŞIRME TABLOLARI

M\*\*\*\*\*-g\*\*\*\*\* (80 litre)

**UYARI:** Yemeği fırına koymadan önce, fırının 7-10 dakika ön ısıtma yapması gerekir.

| Yiyecek         | Pişirme fonksiyonu                                                                                                                                                    | Pişirme sıcaklığı (°C) | Pişirme rafı | Pişirme süresi (dk.) |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------|----------------------|
| Kek             |  /  | 170-180                | 2-3          | 30-35                |
| Küçük kek       |  /  | 170-180                | 2-3          | 25-30                |
| Börek           |  /  | 180-200                | 2-3          | 35-45                |
| Poğaç           |                                                                                      | 180-190                | 2-3          | 20-25                |
| Kurabiye        |  /  | 170-180                | 2-3          | 20-25                |
| Elmalı tart     |  /  | 180-190                | 2-3          | 50-70                |
| Pandispanya     |  /  | 200/150 *              | 2-3          | 20-25                |
| Pizza           |  /  | 180-200                | 3            | 20-30                |
| Lazanya         |                                                                                      | 180-200                | 2-3          | 25-40                |
| Beze            |  /  | 100                    | 2-3          | 50-70                |
| Tavuk ızgara ** |  /  | 200-220                | 2-3          | 25-35                |
| Balık ızgara ** |                                                                                     | 190-200-220            | 3-4          | 25-35                |
| Dana biftek **  |                                                                                    | Mak.                   | 4-5          | 30-35                |
| Izgara köfte ** |                                                                                    | Mak.                   | 4-5          | 25-30                |

\* Ön ısıtma yapmayınız. Pişirme süresinin ilk yarısı 200 °C'de, diğer yarısı ise 150 °C'de yapılması önerilir.

\*\* Pişirme süresinin yarısından sonra, yiyecekler ters yüz edilmelidir.

## M\*\*\*\*\*-6\*\*\*\*\* (60 litre)

**UYARI:** Yemeği fırına koymadan önce, fırının 7-10 dakika ön ısıtma yapması gerekir.

| Yiyecek         | Piştirme fonksiyonu                                                                                                                                                   | Piştirme sıcaklığı (°C) | Piştirme rafı | Piştirme süresi (dk.) |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------|
| Kek             |  /  | 170-180                 | 2-3           | 30-35                 |
| Küçük kek       |  /  | 170-180                 | 2             | 25-30                 |
| Börek           |  /  | 180-200                 | 2             | 35-45                 |
| Poęaęa          |                                                                                      | 180-190                 | 2             | 20-25                 |
| Kurabiye        |                                                                                      | 170-180                 | 2             | 20-25                 |
| Elmalı tart     |  /  | 180-190                 | 1-2           | 50-70                 |
| Pandispanya     |                                                                                      | 150/150 *               | 2             | 20-25                 |
| Pizza           |  /  | 180-200                 | 3             | 20-30                 |
| Lazanya         |                                                                                      | 180-200                 | 2-3           | 25-40                 |
| Beze            |                                                                                      | 100                     | 2             | 50-60                 |
| Tavuk ızgara ** |                                                                                      | 200-220                 | 3             | 25-35                 |
| Balık ızgara ** |                                                                                      | 200-220                 | 3             | 25-35                 |
| Dana biftek **  |                                                                                     | Mak.                    | 3-4           | 15-20                 |
| Izgara köfte ** |                                                                                    | Mak.                    | 3-4           | 20-25                 |

\* Ön ısıtma yapmayınız. Piştirme süresinin ilk yarısı 200 °C'de, diğer yarısı ise 150 °C'de yapılması önerilir.

\*\* Piştirme süresinin yarısından sonra, yiyecekler ters yüz edilmelidir.

## \* PİZZA TAŞI İLE PİŞİRME

**UYARI:** Pizzayı fırına koymadan önce, fırının 30 dakika ön ısıtma yapması gerekir.

Pizza taşı ile pişirme yaparken, pizza taşını tel ızgaranın üzerine koyarak pizza modunda [turbo + fan + alt rezistans (  )] 230 °C sıcaklıkta 30 dakika ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma bittikten sonra, 180-200 °C sıcaklıkta, pizza taşını fırından hiç çıkartmadan pizza küreği yardımıyla, pizzaları pizza taşının üzerine koyarak, 20-25 dakika kadar pişiriniz. Pişirme tamamlandıktan sonra pizzaları, pizza küreği yardımı ile fırından alınız.

**UYARI:** Pizza taşını önceden ısıtılmış fırına koymayınız.

**UYARI:** Pişirme tamamlandıktan sonra pizza taşını sıcakken dışarı çıkarmayınız ve ıslak ve soğuk yüzeylere koymayınız. Aksi taktirde pizza taşı çatlayabilir.

**UYARI:** Pizza taşını neme maruz bırakmayınız.

**UYARI:** Fırının iç panelleri, dökülen yemekler, aksesuarlar ve kızgın buhar elinizi yakabilir. Pizzayı fırından çıkarırken pizza küreğini kullanınız.

## KURUTMA

**UYARI:** Kurutma işleminde ön ısıtma yapmayınız.

| Yiyecek              | Piştirme fonksiyonu          | Piştirme sıcaklığı (°C) | Piştirme rafı | Piştirme süresi (saat) |
|----------------------|------------------------------|-------------------------|---------------|------------------------|
| Dilimlenmiş muz      | Fanlı piştirme fonksiyonları | 100                     | 2             | 4-5                    |
| Dilimlenmiş elma     | Fanlı piştirme fonksiyonları | 100                     | 2             | 4-5                    |
| Dilimlenmiş portakal | Fanlı piştirme fonksiyonları | 100                     | 2             | 4-5                    |

**UYARI:** Kurutma işlemi sadece kurutma tepsisinde yapılmalıdır.

**UYARI:** Kurutma işlemi tamamlanana kadar fırın kapğını açmayınız.

**UYARI:** Dilimler ne denli ince olursa, kurutma süresinin sonuna o denli çabuk varılır ve gıda maddesinin aroması daha fazla korunur.

**UYARI:** Fırının iç panelleri, dökülen yemekler, aksesuarlar ve kızgın buhar elinizi yakabilir. Kurutulan meyveleri fırından çıkarırken mutfak eldiveni takınız.

## \* BUHAR DESTEKLİ PİŞİRME

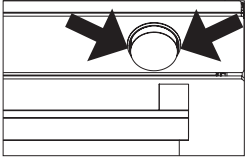
Su içinde pişirilmediği için buhar destekli pişirme işleminde vitaminler ve mineraller kaybolmadan besinlerin içinde kalır.

Buhar destekli pişirmede normal pişirme işlemine göre besinlerin kendi tatları daha iyi korunur. Ayrıca bu sayede besinler kendi taze ve doğal renklerini muhafaza ederler.

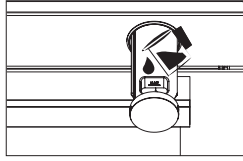
Su tüketimi besinin türüne ve pişirme süresinin uzunluğuna bağlıdır.

Cihazınızın opsiyonuna göre buhar destekli pişirme 2 şekilde yapılabilir.

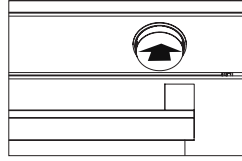
**1.** Su kabını ok ile gösterilen yerlerden çekerek çıkarınız. (bkz. şekil 8) Su kabını doldurunuz (bkz. şekil 9) ve ok yönünde başlangıç pozisyonuna kadar iterek yerine takınız. (bkz. şekil 10) 10 dakika ön ısıtma yaptıktan sonra yiyeceği fırına yerleştirerek, su kabını, “tık” sesini duyana kadar ok yönünde itiniz. (bkz. şekil 11).



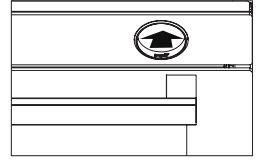
Şekil 8



Şekil 9



Şekil 10



Şekil 11

**UYARI:** Cihazınızda buhar destekli pişirme özelliği var ise; cihazı bulunduğu konumdan başka bir konuma alırken, su haznelerinin içerisinde su olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer haznelerde su var ise mutlaka suyu boşaltınız.

**UYARI:** Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su yerine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler konulmamalıdır. Asla maden suyu ya da başka sıvılar kullanmayınız!

**UYARI:** Maksimum doldurma miktarı 250 mililitre, minimum doldurma miktarı ise 65 mililitredir.

**UYARI:** Su kabı doldurulurken, maksimum olarak işaretlenen kısım asla geçilmemelidir!

**UYARI:** Her pişirme de pişirme tablosundaki yiyecekler için belirlenen su miktarlarına uyunuz.

**UYARI:** Pişirme devam ederken, su kabını çıkartmayınız.

**UYARI:** Buhar destekli pişirme için mümkün olduğu kadar delikli kaplar kullanınız. Bu sayede buhar her yönden yiyeceğe ulaşır ve yemek aynı ölçüde pişer.

**UYARI:** Kaplar ısıya (100 °C'ye kadar) ve buhara dayanıklı olmalıdır. Plastik kap kullanmak isterseniz, kap üreticisinden kabın fırına uygun olup olmadığını öğreniniz.

**UYARI:** Porselen, seramik veya toprak kaplar gibi kalın kaplar buharlı pişirmeye çok uygun değildir. Bunlar kalın oldukları için ısıyı kötü iletirler ve bunun sonucunda tablolarda verilen pişirme sürelerinin belirgin bir şekilde uzamasına sebep olurlar.

## Buhar Destekli Pişirme Tablosu

**UYARI:** Yemeği fırına koymadan önce, fırının 10 dakika ön ısıtma yapması gerekir.

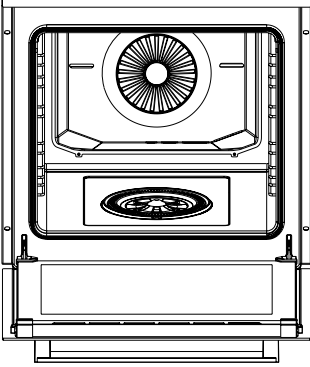
| Yiyecek            | Piştirme fonksiyonu                                                               | Piştirme sıcaklığı (°C) | Piştirme rafı | Piştirme süresi (dk.) | Su miktarı (ml.) |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------|------------------|
| Kurabiye           |  | 170                     | 3             | 20-25                 | 100              |
| Tuzlu kurabiye     |  | 170                     | 3             | 20-25                 | 100              |
| Poğaç              |  | 180                     | 3             | 25-30                 | 100              |
| Hamburger ekmeđi   |  | 180                     | 3             | 25-30                 | 100              |
| Somon              |  | 180                     | 3             | 40-45                 | 100              |
| Tavuk baget        |  | 200                     | 3             | 40-45                 | 150              |
| Tavuk kanat        |  | 230                     | 4             | 40-45                 | 100              |
| Bütün tavuk        |  | 190-230                 | 3             | 60-70                 | 250              |
| Sebzeli kuzu incik |  | 170                     | 3             | 80-90                 | 250              |
| Rozbif             |  | 190                     | 3             | 55-60                 | 200              |
| Antrikot           |  | 180                     | 3             | 35-40                 | 250              |

**UYARI:** Buhar destekli pişirmelerinizi tek tepsi ile yapınız.

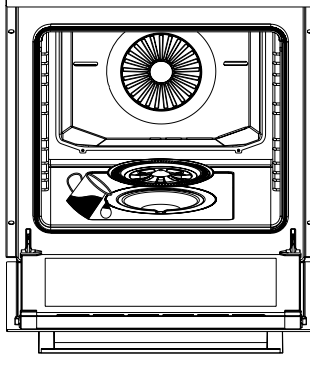
**UYARI:** Kapağın açılması sırasında buhar çıkabilir. Bir adım geri çekiliniz ve buharın dağılmasını bekleyiniz.

**UYARI:** Fırının iç panelleri, dökülen yemekler, aksesuarlar ve kızgın buhar elinizi yakabilir. Sıcak yemeği fırından çıkarırken ısıya dayanıklı fırın eldiveni takınız.

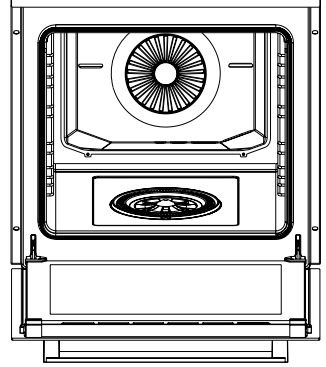
**2.** Cihazın kapağını açınız (bkz. şekil 12). Su haznesi kapağını kaldırarak, su haznesini doldurunuz (bkz. şekil 13). Daha sonra su haznesi kapağını kapatınız (bkz. şekil 14). Cihazın kapağını kapatarak, 10 dakika kadar ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma tamamlandıktan sonra yiyeceği cihaza koyabilirsiniz.



Şekil 12



Şekil 13



Şekil 14

**UYARI:** Cihazınızda buhar destekli pişirme özelliği var ise; cihazı bulunduğu konumdan başka bir konuma alırken, su haznelerinin içerisinde su olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer haznelerde su var ise mutlaka suyu boşaltınız.

**UYARI:** Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su yerine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler konulmamalıdır. Asla maden suyu ya da başka sıvılar kullanmayınız!

**UYARI:** Maksimum doldurma miktarı 200 mililitre, minimum doldurma miktarı ise 80 mililitredir.

**UYARI:** Her pişirme de pişirme tablosundaki yiyecekler için belirlenen su miktarlarına uyunuz.



**UYARI:** Buhar destekli pişirme için mümkün olduğu kadar delikli kaplar kullanınız. Bu sayede buhar her yönden yiyeceğe ulaşır ve yemek aynı ölçüde pişer.

**UYARI:** Kaplar ısıya (100 °C'ye kadar) ve buhara dayanıklı olmalıdır. Plastik kap kullanmak isterseniz, kap üreticisinden kabın fırına uygun olup olmadığını öğreniniz.

**UYARI:** Porselen, seramik veya toprak kaplar gibi kalın kaplar buharlı pişirmeye çok uygun değildir. Bunlar kalın oldukları için ısıyı kötü iletirler ve bunun sonucunda tablolarda verilen pişirme sürelerinin belirgin bir şekilde uzamasına sebep olurlar.

## Buhar Destekli Pişirme Tablosu

**UYARI:** Yemeği fırına koymadan önce, fırının 10 dakika ön ısıtma yapması gerekir.

| Yiyecek            | Piştirme fonksiyonu                                                               | Piştirme sıcaklığı (°C) | Piştirme rafı | Piştirme süresi (dk.) | Su miktarı (ml.) |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------|------------------|
| Ekmek              |  | 200°C                   | 2             | 20-30                 | 80               |
| Tüm tavuk          |  | 200°C                   | 2             | 60-70                 | 150              |
| Sebzeli somon      |  | 180°C                   | 2             | 30-40                 | 80               |
| Tavuk baget        |  | 200°C                   | 2             | 25-35                 | 100              |
| Poğaç              |  | 190°C                   | 2             | 15-25                 | 80               |
| Sebzeli kuzu incik |  | 170°C                   | 2             | 60-70                 | 150              |
| Hamburger ekmei    |  | 190°C                   | 2             | 15-25                 | 80               |
| Antrikot           |  | 180°C                   | 2             | 40-50                 | 150              |
| Kumpir             |  | 190°C                   | 2             | 90-100                | 150              |

**UYARI:** Buhar destekli pişirmelerinizi tek tepsi ile yapınız.

**UYARI:** Kapağın açılması sırasında buhar çıkabilir. Bir adım geri çekiliniz ve buharın dağılmasını bekleyiniz.

**UYARI:** Fırının iç panelleri, dökülen yemekler, aksesuarlar ve kızgın buhar elinizi yakabilir. Sıcak yemei fırından çıkarırken ısıya dayanıklı fırın eldiveni takınız.

## Fırın Tabanındaki Su Havuzunun Temizlenmesi

Buhar destekli pişirme-kolay buharlı temizleme sıklığına ve kullanılan suyun sertliğine bağlı olarak fırın tabanındaki su havuzunda kireç lekeleri oluşabilir. Buhar destekli pişirme-kolay buharlı temizleme işlemleri sonrasında fırın tabanındaki su havuzunda oluşabilecek kireçleri çözmek için her 2 veya 3 kullanımdan sonra:

- 1.** Fırın tabanındaki su havuzuna 350 cc beyaz sirke (Sirke asit oranı %6 dan fazla olmamalıdır) koyun.
- 2.** Sirkenin ortam sıcaklığında en az 30 dakika kireç kalıntısını çözmesini bekleyin.
- 3.** Yumuşak ıslak bir bez ile su havuzunu temizleyin ve kuru bir bez ile kurulayın.

**UYARI:** Fırın tabanındaki su havuzunu temizlemek için asit veya klorür içeren temizlik maddeleri kullanmayın. Fırın tabanındaki su havuzunda oluşabilecek kireçleri kazıyarak temizleme yapmayın. Aksi takdirde ürün tabanı zarar görür.

## \* AIR FRYER PİŞİRME

Air fryer pişirme yaparken; fırını air fryer moduna [alt-üst + fan] (  )]] alarak, pişirme tablosunda belirtilen değerlere göre pişirme yapabilirsiniz.

### Air Fryer Pişirme Tablosu

**UYARI:** Yemeği fırına koymadan önce, fırının 8-10 dakika ön ısıtma yapması gerekir.

| Yiyecek                        | Pişirme fonksiyonu                                                                                                                                                    | Pişirme sıcaklığı (°C) | Pişirme rafı | Pişirme süresi (dk.) | Gramaj (gr) |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------|----------------------|-------------|
| Kurabiye                       |     | 170                    | 2-3          | 10-15                | -           |
| Dondurulmuş piliç nugget       |     | 200                    | 2-3          | 20-25                | 750         |
| Dondurulmuş patates kızartması |     | 220                    | 2-3          | 20-25                | 700         |
| Hellim kızartması              |     | 200                    | 2-3          | 10-15                | 250         |
| Biftek                         |     | 180                    | 2-3          | 10-15                | 1000        |
| Köfte                          |     | 180                    | 2-3          | 10-15                | 1000        |
| Pizza                          |     | 200                    | 2-3          | 10-15                | -           |
| Mantar                         |     | 200                    | 2-3          | 15-20                | 1000        |
| Tavuk sarma                    |     | 180                    | 2-3          | 25-30                | 1000        |
| Tavuk göğsü                    |   | 180                    | 2-3          | 25-30                | 750         |

**UYARI:** Air fryer pişirme, sadece air fryer tepsisinde yapılmalıdır.

**UYARI:** Kapağın açılması sırasında buhar çıkabilir. Bir adım geri çekiniz ve buharın dağılmasını bekleyiniz.

**UYARI:** Fırının iç panelleri, dökülen yemekler, aksesuarlar ve kızgın buhar elinizi yakabilir. Sıcak yemeği fırından çıkarırken mutfak eldiveni takınız.

## BAKIM VE TEMİZLİK

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve karşılaşılan sorunlar azalır.

**UYARI:** Cihazın elektrik bağlantısını kesiniz. Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

**UYARI:** Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyiniz. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir.

**UYARI:** Kullanıcı temizlik sırasında rezistansı yerinden oynatmamalıdır. Bu elektrik çarpmasına neden olabilir.

**UYARI:** Bir buharlı temizlik aletinin buharı, elektrik ileten parçalara sızabilir ve kısa devreye sebep olabilir. Fırının temizliği için asla buharlı temizlik aleti kullanmayınız.

**UYARI:** Ürünün herhangi bir parçasını asla bulaşık makinesinde yıkamayınız! (aksesuarlar hariç)

**UYARI:** Su kabı suya batırılmamalı ve asla bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır! Su kabını temizlerken çok sert süngerler veya fırçalar kullanmayınız.

**UYARI:** Korumaları çıkarmadan önce cihazı kapatınız. Temizlik sonrasında korumalar talimatlara uygun şekilde takılmalıdır.

**1.** Cihazın iç kısımlarını, panelini, tepsilerini ve diğer parçalarını sert fırça, bulaşık teli ya da bıçak gibi sert aletler ile temizlemeyiniz. Aşındırıcı, çizici maddeler ya da deterjan kullanmayınız.

**2.** Cihazın iç kısımlarındaki parçaları sabunlu bezle sildikten sonra kurulayınız daha sonra yumuşak bir bezle iyice kurulayınız.

**3.** Cam yüzeyleri özel cam temizleme maddeleriyle temizleyiniz.

**4.** Alifatik veya hidrokarbonlu deterjanlar kullanmayınız. Bunlar fırının kapak contasının şişmesine sebep olabilir.

**5.** Cihazınızı temizlerken, asit, tiner ve gaz gibi yanıcı maddeleri asla kullanmayınız.

**6.** Kir ve lekeler için potasyum stearat (arap sabunu) kullanınız.

**7.** Kontrol panelini ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayınız.

**8.** Cihaz, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.

**9.** Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olunuz.

**10.** Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanlar, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayınız.

**11.** Her kullanımdan sonra fırını ve aksesuarlarını temizleyiniz ve kurulayınız.

**12.** Fırının içi tamamen kuruduktan sonra fırın kapağını kapatınız.

**13.** Fırın uzun bir süre kullanılmayacaksa koku oluşmaması için iyice temizlenmelidir. Temizlikten sonra fırın kapağını açık bırakınız.

**14.** Fırın kapağı contasını, gözenekler oluştuğunda veya çatladığında yenileyiniz. Kapak contasını yetkili servisten sipariş edebilirsiniz.

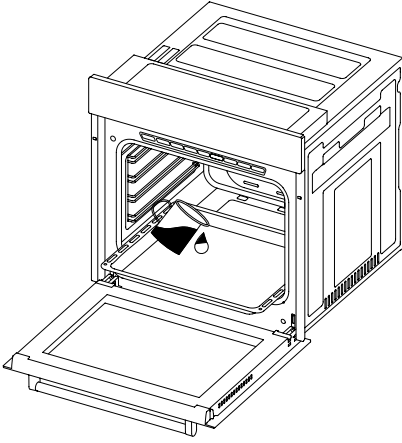
**15.** Tel rafları bulaşık makinesinde veya bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz.

**16.** Kapı camlarının yüzeyinde olabilecek çizilmeler sonunda cam kırılabileceğinden, temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız.

**17.** Fırın lambasının cam kapağını yerinden çıkartarak (bkz. lamba değişimi), bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

## \* Buharlı Temizleme Kullanımı

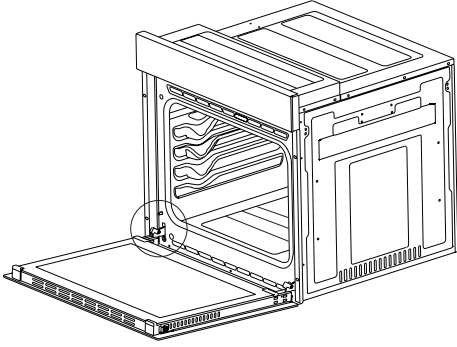
Fırın içerisinde oluşacak buhar sayesinde yumuşayan kirlerin temizlenmesini sağlar.



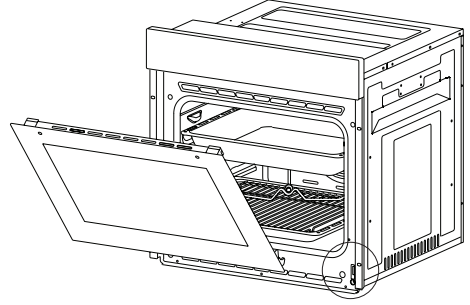
- 1.** Fırın içerisinde aksesorilerin tamamını çıkarınız.
- 2.** Tepsiyi yarım litre su koyarak, tepsiyi kazanın en alt kısmına yerleştiriniz.
- 3.** Şalteri buharlı temizleme moduna (  -  ) getiriniz.
- 4.** Termostatı 70 °C'ye ayarlayarak fırını 30 dakika çalıştırınız.
- 5.** Fırını 30 dakika çalıştırdıktan sonra kapağı açıp fırın iç yüzeylerini ıslak bir bez yardımıyla siliniz.

**6.** Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su, ve yumuşak bir bez kullanarak fırını temizleyip, temizlediğiniz alanı kuru bir bez yardımıyla kurulayınız.

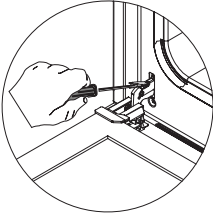
## Fırın Kapağı Temizliği Ve Montajı



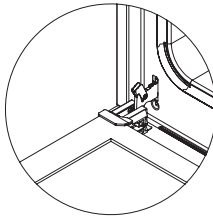
Şekil 15



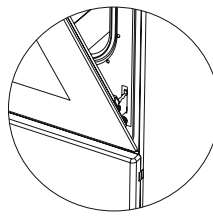
Şekil 16



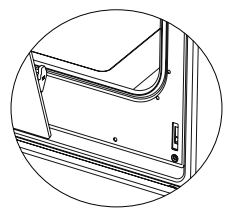
Şekil 15.1



Şekil 15.2



Şekil 16.1



Şekil 16.2

Fırın kapağını kendinize doğru çekerek kapağı tamamen açınız. Daha sonra menteşe kilidini, tornavida yardımı ile yukarı doğru çekerek, kilit açma işlemini gerçekleştiriniz. (bkz. şekil 15.1)

Menteşe kilidini, en geniş açığa getiriniz. (bkz. şekil 15.2) Fırın kapağını, fırına bağlayan her iki menteşeyi de aynı konuma getiriniz.

Daha sonra açtığınız fırın kapağını, menteşe kilidine dayanacak konuma gelene kadar kapatınız. (bkz. şekil 16.1)

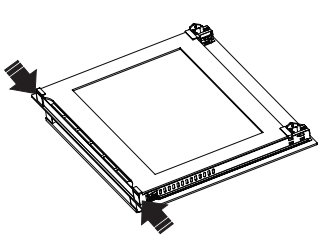
Fırın kapağının çıkarılması için kapak kapalı konuma yakın seviyeye geldiğinde iki elinizle tutarak yukarı doğru çekiniz. (bkz. şekil 16.2)

Fırının kapağını yeniden yerine takmak için kapak açma işleminde yapmış olduğunuzu sırası ile tersten uygulayınız.

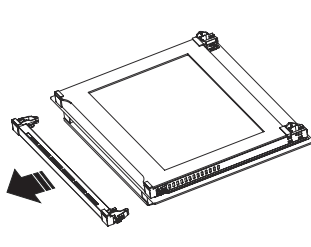
## Fırın Camı Temizliği

Fırınınız farklılık gösterebilir. Fırınınız için uygun olan adımı takip ediniz.

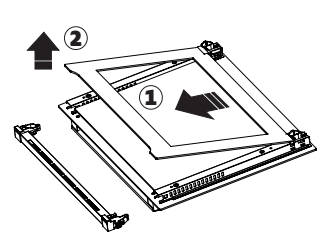
**1.** Şekil 17'de gösterildiği gibi sol ve sağ taraftaki plastik mandallara bastırarak şekil 18'deki gibi profili kendinize doğru çekerek kaldırınız. Şekil 19'da gösterildiği gibi profil çıkarıldıktan sonra cam boşta kalır. Boşta kalan camı dikkatlice kendinize doğru çekerek çıkarınız. Gerekirse orta cam da aynı şekilde çıkarılabilir. Dış cam fırın kapak profiline sabitlenmiştir. Camlar ayrıldıktan sonra kolaylıkla cam temizliğini yapabilirsiniz. Temizlik ve bakım tamamlandıktan sonra işlemi tersten yaparak camları ve profili yerine monte edebilirsiniz. Camın doğru yönde takıldığından ve profilin yerine düzgün oturduğundan emin olunuz.



Şekil 17

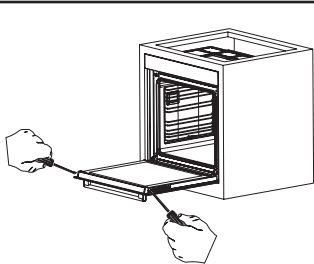


Şekil 18

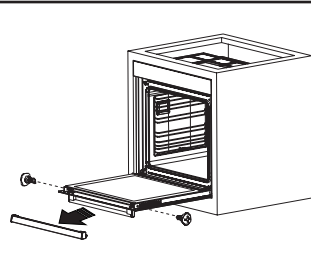


Şekil 19

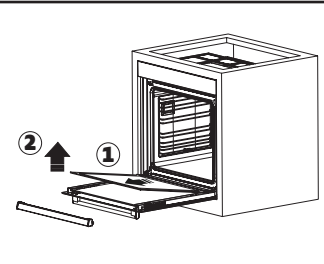
**2.** Şekil 20'de gösterildiği gibi sol ve sağ taraftaki vidaları sökünüz. Şekil 21'de gösterildiği gibi profili kendinize doğru çekerek çıkarınız. Şekil 22'de gösterildiği gibi profil çıkarıldıktan sonra cam boşta kalır. Boşta kalan camı dikkatlice kendinize doğru çekerek çıkarınız. Gerekirse orta cam da aynı şekilde çıkarılabilir. Dış cam fırın kapak profiline sabitlenmiştir. Cam ayrıldıktan sonra kolaylıkla cam temizliğini yapabilirsiniz. Temizlik ve bakım tamamlandıktan sonra işlemi tersten yaparak camları ve profili yerine monte edebilirsiniz. Camın doğru yönde takıldığından ve profilin yerine düzgün oturduğundan emin olunuz.



Şekil 20



Şekil 21



Şekil 22

## FIRIN LAMBASI DEĞİŞİMİ

**UYARI:** Fırın lambasını değiştirmeden önce, elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için elektrik bağlantısını kesiniz!

**UYARI:** Fırın lambasını değiştirmeden önce, yanık riskini ortadan kaldırmak için fırının soğumasını bekleyiniz. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

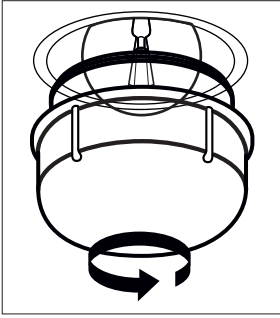
**UYARI:** Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıdaları görmesine yardımcı olmaktır.

**UYARI:** Bu üründe kullanılan ampüller, 100° C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

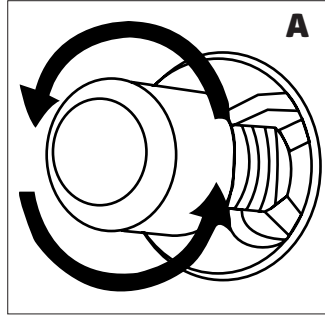
**UYARI:** Halojen lambalı cihazlarda; kullanıcı, halojen lambaya bakmamalıdır.

## Lambayı Değiştirmek İçin;

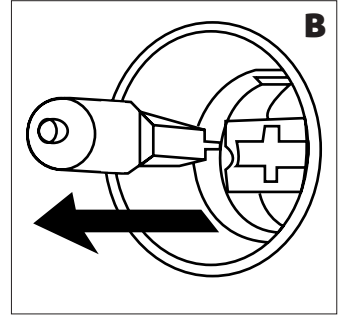
1. Elektrik bağlantısını kesiniz.
2. Cam korumayı saat yönünün tersine çevirerek çıkartınız. (bkz. şekil 23) Eğer çevirmekte zorlanırsanız plastik eldiven kullanmanız size çevirmede yardımcı olacaktır.
3. Daha sonra fırın lambanız **A** tipi model ise çevirerek (bkz. şekil 24), **B** tipi model ise çekerek (bkz. şekil 25) çıkartınız.
4. Aynı özellikteki yeni lambayı takınız.
5. Cam korumayı yerine takarak, cihazın elektrik bağlantısını yapınız.



Şekil 23



Şekil 24



Şekil 25

**Not:** Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içermektedir.

## Kare Lambayı Değiştirmek İçin;

1. Elektrik bağlantısını kesiniz.
2. Cam korumayı kendinize doğru çekerek, çıkartınız.
3. Daha sonra fırın lambanızı çekerek, çıkartınız.
4. Aynı özellikteki yeni lambayı takınız.
5. Cam korumayı yerine takarak, cihazın elektrik bağlantısını yapınız.

# SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Ürününüzde karşılaşılabileceğiniz sorunları teknik servisi aramadan önce aşağıdaki noktaları kontrol ederek çözebilirsiniz.

## Kontrol noktaları

Fırınla ilgili bir sorun yaşamanız durumunda, öncelikle aşağıdaki tabloyu kontrol ediniz ve burada sunulan önerileri deneyiniz. Sorun devam ederse, yetkili servis iletişime geçiniz.

| Problem                                                       | Muhtemel neden                                                         | Ne yapılmalı                                                              |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fırın çalışmıyor.</b>                                      | Ürüne güç beslemesi yapılmıyor olabilir.                               | Güç beslemesi olup olmadığını kontrol ediniz.                             |
| <b>Fırın çalışma sırasında duruyor.</b>                       | Ürünün fişi elektrik prizinden çekilmiş olabilir.                      | Yeniden güce bağlayınız.                                                  |
| <b>Çalışma sırasında güç kapanıyor.</b>                       | Sürekli pişirme uzun sürüyor olabilir.                                 | Uzun bir süre pişirme yaptıktan sonra fırının soğumasına imkan tanıyınız. |
|                                                               | Soğutma fanı çalışmıyor olabilir.                                      | Soğutma fanının sesini dinleyiniz.                                        |
|                                                               | Fırın, havalandırması iyi olmayan bir yerde bulunuyor olabilir.        | Ürünün kurulum kılavuzunda belirtilen boşlukları bırakınız.               |
|                                                               | Aynı prizde birkaç elektrik fişi kullanılıyor olabilir.                | Tek bir fiş kullanınız.                                                   |
| <b>Çalışma sırasında fırının dış bölümü çok sıcak oluyor.</b> | Fırın, havalandırması iyi olmayan bir yerde bulunuyor olabilir.        | Ürünün kullanım kılavuzunda belirtilen boşlukları bırakınız.              |
| <b>Kapak düzgün şekilde açılmıyor.</b>                        | Ürünün kapağı ve iç bölümü arasında sıkışmış yemek artıkları olabilir. | Fırını iyice temizleyin ve kapağı tekrar açınız.                          |
| <b>İç bölümün ışığı loş veya hiç yanmıyor.</b>                | Lamba arızalanmış olabilir.                                            | Aynı özellikte yeni bir lambayla değiştiriniz.                            |
|                                                               | Lamba, pişirme sırasında yabancı maddeyle kaplanıyor olabilir.         | Fırının iç bölümünü temizleyin ve tekrar kontrol ediniz.                  |
| <b>Fırında elektrik çarpması meydana geliyor.</b>             | Güç, uygun şekilde topraklanmamış olabilir.                            | Güç beslemesinin uygun şekilde topraklanmış olduğunu kontrol ediniz.      |
|                                                               | Topraksız bir priz kullanıyor olabilirsiniz.                           |                                                                           |

| Problem                                                             | Muhtemel neden                                                                                | Ne yapılmalı                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Su damlıyor.</b>                                                 | Yiyeceğe bağlı olarak bazı durumlarda su veya buhar oluşabilir. Bu bir ürün arızası değildir. | Fırının soğumasına müsaade edin ve ardından kuru bir bulaşık kurutma beziyle fırını kurulayınız.                                                                      |
| <b>Kapaktaki bir çatlaktan buhar çıkıyor.</b>                       |                                                                                               |                                                                                                                                                                       |
| <b>Fırının içinde su kalıyor.</b>                                   |                                                                                               |                                                                                                                                                                       |
| <b>Pişirme bittikten sonra soğutma fanı çalışmaya devam ediyor.</b> | Bu fan, fırının iç bölümünü havalandırmak için otomatik olarak belirli bir süre               | Bu bir ürün arızası değildir; dolayısıyla endişelenmenize gerek yoktur.                                                                                               |
| <b>Fırın ısıtmıyor.</b>                                             | Kapak açık olabilir.                                                                          | Kapağı kapatın ve yeniden başlatınız.                                                                                                                                 |
|                                                                     | Fırın kontrolleri doğru şekilde ayarlanmamış olabilir.                                        | Fırının çalıştırılmasıyla ilgili bölümü okuyunuz ve fırını sıfırlayınız.                                                                                              |
|                                                                     | Evde kullanılan sigorta atmış olabilir veya devre kesici çalışmış olabilir.                   | Sigortayı değiştiriniz veya devreyi sıfırlayınız. Bu durum sürekli tekrar ediyorsa bir elektrikçi çağırınız.                                                          |
| <b>Çalışma sırasında üründen duman çıkıyor.</b>                     | Fırının ilk kez kullanılması esnasında.                                                       | Isıtıcıdan duman çıkabilir. Bu bir arıza değildir. Fırını 2-3 kez çalıştırdığınız takdirde bu durum son bulacaktır.                                                   |
|                                                                     | Isıtıcıda yiyecek olabilir.                                                                   | Fırının yeterince soğumasını sağlayınız ve yiyecekleri ısıtıcıdan temizleyiniz.                                                                                       |
| <b>Fırını kullanırken bir yanık veya plastik kokusu geliyor.</b>    | Fırında plastik veya ısıya dirençli olmayan diğer kaplar kullanılıyor olabilir.               | Yüksek sıcaklıklara uygun cam kaplar kullanınız.                                                                                                                      |
| <b>Fırın düzgün pişirmiyor.</b>                                     | Pişirme sırasında kapak çok sık açılıyor olabilir.                                            | Çevrilmesi gereken bir şey pişirmiyorsanız fırının kapağını çok sık açmayınız. Kapağı sık sık açarsanız, iç sıcaklık düşer ve bu da pişirme sonucunuzu etkileyebilir. |

## TAŞIMA KURALLARI

1. Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayınız.
2. Taşıma ve nakliye işlemini orijinal ambalajı ile yapınız.
3. İndirme-bindirme ve taşıma sırasında, ürüne maksimum dikkat gösteriniz.
4. Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olunuz.
5. Ambalaja ve pakete zarar verebilecek (nem, su, darbe, vs) etkenlere karşı koruyunuz.
6. Ürünün kullanım esnasında kırılması, deforme ve zarar görmemesine, taşıma esnasında hasar ve arıza oluşmamasına, vurma, çarpma, düşürme vb. dış etkenler nedeniyle zarar görmemesine dikkat ediniz.

## ENERJİ TASARRUFU İÇİN İPUÇLARI

Aşağıdaki bilgiler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

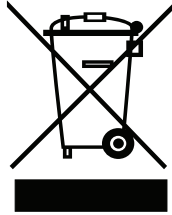
1. Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanınız.
2. Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtınız.
3. Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayınız.
4. Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışınız. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirme yapabilirsiniz.
5. Birden fazla yemeği peş peşe pişiriniz. Fırın ısını kaybetmemiş olacaktır.
6. Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapatınız. Bu durumda fırın kapağını açmayınız.
7. Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözündürünüz.

# AEEE YÖNETMELİĞİNE UYUM VE ATIK ÜRÜNÜN ELDEN ÇIKARILMASI

Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği'nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur.

## AMBALAJ BİLGİSİ

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayınız. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürünüz. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorunuz. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olunuz Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesiniz çalışmaz duruma getiriniz. Ürünün ambalajı, ulusal mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayınız, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atınız.



# ■ garanti belgesi

Bu garanti belgesi sadece Türkiye için geçerlidir.  
This warranty certificate is only valid for Turkey.  
Ce certificat de garanti n'est valable que pour la Turquie.

اضمان ساري فقط داخل تركيا

**tecna**

## Garanti Şartları

Firmamız nitelikleri belirtilmiş bu cihazı, fabrikasyon hataları nedeniyle oluşabilecek arızalara karşı belirtilen koşul ve süreler için garanti eder. Cihazı alan kişi bu sözleşme şartlarını kabul etmiş sayılır.

1. Garanti süresi cihazın teslim tarihinden itibaren başlar ve **3 yıl'** dir.
2. Cihazınızın, bütün parçaları dahil olmak üzere, tamamı garanti süresince firmamızın garantisine kapsamındadır.
3. Malın tamir süresi **20** iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10** iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketiciye tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. **Tüketici Korunması Hakkındaki 6502 sayılı Kanun'un 11. maddesi** çerçevesinde malın ayıplı olmasının anlaşılması durumunda tüketici, satıcıdan;
  - **satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,**
  - **satılanı alıkoyma ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,**
  - **aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,**
  - **imkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme seçimli haklarına sahiptir.**
5. Ücretsiz onarım hakkının seçilmesi durumunda işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımı yapılacak veya yaptırılacaktır.
6. **Ücretsiz onarım hakkının kullanılması** halinde malın, garanti süresi içinde tekrar arızalanması, tamiri için gereken azami sürenin aşılması, tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında, malın bedel iadesi, ayıp oranında bedel indirimi veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi (mevzuattaki istisnalar saklı kalmak kaydıyla) talep edilebilecektir. Sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkının seçildiği durumlarda, satıcı, **malın bedelinin tümünü veya bedelden yapılan indirim tutarını derhal tüketiciye iade edecektir.** Malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakkının seçilmesi durumunda talep kendilerine bildirilmesinden itibaren satıcı veya üretici tarafından azami **30** iş günü içerisinde, bu talep yerine getirilecektir.
7. Cihazın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Çıkabilecek sorunlar için tüketiciler şikayet ve itirazları konusundaki başvurularını **Tüketici Mahkemelerine ve Tüketici Hakem Heyetlerine** yapabilirler.

Garanti yükümlülüğü aşağıda belirtilen genel ve özel durumlar dikkate alınmak kaydıyla geçerlidir.

## 1. Genel şartlar

- Garanti, ancak cihazlarla birlikte verilen kullanma kılavuzu ile garanti belgesinde belirtilen tavsiye ve koşullara uymanız halinde geçerlidir.
- Üzerinde tahrifat yapıldığı görülen garanti belgeleri geçersizdir.
- Garanti yükümlülüğünün geçerli olması için **firmamız yetkili servislerinden** başka hiç kimsenin, hiçbir şekilde, cihazın onarımı ve tadilatına kalkışmaması gerekir.
- Onarım yerini (cihazın kullanıldığı yer ve atölye) ve şeklini **yetkili servis** belirler.

## 2. Özel şartlar

- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
- Malın tüketiciye tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu doğabilecek (düşme, aşırı sarsılma, darbe v.b.) arızalar,
- Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı; cihazın etiketinde belirtilen farklı bir gerileme bağlanması nedeniyle oluşan hasar ve arızalar,
- Cihaza bağlanan dış donanım (su tesisatı v.b.) yol açacağı arızalar. Bu gibi durumlarda, cihazınız **firmamız yetkili servisleri** tarafından onarılacak ve **standart onarım bedeli** alınacaktır.

■ garanti belgesi

**tecna**

müşterinin

adı soyadı :.....

adresi :.....

.....

.....

telefonu :.....

e-posta :.....

ürünün

cinsi :.....

markası :.....

modeli :.....

seri no. :.....

teslim tarihi ve yeri :.....

fatura tarihi :.....

fatura no. :.....

ÜRÜN SERİ NO

yetkili satıcı  
unvanı - adresi -eposta adresi- yetkilinin imzası ve kaşesi

**Üretici firmanın**

**Unvanı:** SERSİM DAY. TÜK. MAL. SAN. ve TİC. İBRAHİM USTAOĞLU MEHMET USTAOĞLU KOLL. ŞTİ.

**Merkez adresi:** ANBAR SERBEST BÖLGE MAH. KAYSERİ SERBEST BÖLGESİ 12. CAD. NO:18 MELİKGAZI-KAYSERİ

**Tel:** 0 352 666 03 13

**İthalatçı firmanın**

**Unvanı:** USTTECH GLOBAL İÇ VE DIŞ TİC. A.Ş.

**Merkez adresi:** Oruç Reis Mah. Tekstilkent Caddesi B Blok No:12A/63 Esenler- İstanbul / Türkiye

**Tel:** +90 212 741 29 99

**E mail:** info@usttech.com.tr

**Firma Yetkilisinin**

**İmzası-Kaşesi**

USTTECH GLOBAL İÇ VE DIŞ TİCARET A.Ş.  
Oruç Reis Mah. Tekstilkent Caddesi  
B Blok No: 12A/63 Esenler / İSTANBUL  
Tel: 0212 741 29 99 / 352 666 03 13  
Ankara A.D. 096 093 6957

■ garanti belgesi

**tecna**

müşterinin

adı soyadı :.....

adresi :.....

.....

.....

telefonu :.....

e-posta :.....

ürünün

cinsi :.....

markası :.....

modeli :.....

seri no. :.....

teslim tarihi ve yeri :.....

fatura tarihi :.....

fatura no. :.....

ÜRÜN SERİ NO

yetkili satıcı  
unvanı - adresi -e-posta adresi- yetkilinin imzası ve kaşesi

**Üretici firmanın**

**Unvanı:** SERSİM DAY. TÜK. MAL. SAN. ve TİC. İBRAHİM USTAOĞLU MEHMET USTAOĞLU KOLL. ŞTİ.

**Merkez adresi:** ANBAR SERBEST BÖLGE MAH. KAYSERİ SERBEST BÖLGESİ 12. CAD. NO:18 MELİKGAZI-KAYSERİ

**Tel:** 0 352 666 03 13

**İthalatçı firmanın**

**Unvanı:** SERSİM İÇ VE DIŞ TİC.A.Ş.

**Merkez Adresi:** Orucreis Mah. Tekstilkent Cad. B Blok No: 12/A İç Kapı No: 63 Esenler / İSTANBUL

**Tel:** 0212 438 26 38

**E mail:** info.export@sersim.com.tr

**Firma Yetkilisinin**

**İmzası-Kaşesi**

  
SERSİM İÇ VE DIŞ TİC.A.Ş.  
Orucreis Mah. Tekstilkent Cad. B Blok No: 12/A İç Kapı No: 63 Esenler / İSTANBUL  
Tel: 0212 438 26 38  
E-mail: info.export@sersim.com.tr  
14. Nisan 2014 17:11

## GARANTİ KUPONU -1

## Müşterinin

Adı Soyadı: .....

Adresi: .....

.....

.....

Telefonu: .....

Ürünün

Cinsi: .....

Markası: .....

Modeli: .....

Seri No: .....

Teslim tarihi ve yeri: .....

Fatura tarihi: .....

Fatura No: .....

## YETKİLİ SATICI

unvanı - adresi -e-posta adresi- yetkilinin imzası ve kaşesi

## Üretici Firmanın

Unvanı: SERSİM DAY. TÖK. MAL.

SAN. ve TİC. İBRAHİM USTAĞLU

MEHMET USTAĞLU KOLL. ŞTİ.

Merkez Adresi: ANBAR SERBEST BÖLGE MAH.

KAYSERİ SERBEST BÖLGESİ 12. CAD.

NO:18 MELİKGAZİ-KAYSERİ

Tel: 0 352 666 03 13

## İthalatçı firmanın

Unvanı: SERSİM İÇ VE DIŞ TİC.A.Ş.

Merkez Adresi: Öncüreis Mah. Tekstilkent Cad.

B Blok No: 12/A İç Kapı No: 63

Esenler / İSTANBUL

Tel: 0212 438 26 38

E mail: info.export@sersim.com.tr

## Firma Yetkilisinin

## İmzası-Kaşesi

SERSİM İÇ VE DIŞ TİC.A.Ş.  
Öncüreis Mah. Tekstilkent Cad.  
B Blok No: 12/A İç Kapı No: 63  
Esenler / İstanbul  
Tic. Sic. No: 271161 Tug

## GARANTİ KUPONU -2

## Müşterinin

Adı Soyadı: .....

Adresi: .....

.....

.....

Telefonu: .....

Ürünün

Cinsi: .....

Markası: .....

Modeli: .....

Seri No: .....

Teslim tarihi ve yeri: .....

Fatura tarihi: .....

Fatura No: .....

## YETKİLİ SATICI

unvanı - adresi -e-posta adresi- yetkilinin imzası ve kaşesi

## Üretici Firmanın

Unvanı: SERSİM DAY. TÖK. MAL.

SAN. ve TİC. İBRAHİM USTAĞLU

MEHMET USTAĞLU KOLL. ŞTİ.

Merkez Adresi: ANBAR SERBEST BÖLGE MAH.

KAYSERİ SERBEST BÖLGESİ 12. CAD.

NO:18 MELİKGAZİ-KAYSERİ

Tel: 0 352 666 03 13

## İthalatçı firmanın

Unvanı: SERSİM İÇ VE DIŞ TİC.A.Ş.

Merkez Adresi: Öncüreis Mah. Tekstilkent Cad.

B Blok No: 12/A İç Kapı No: 63

Esenler / İSTANBUL

Tel: 0212 438 26 38

E mail: info.export@sersim.com.tr

## Firma Yetkilisinin

## İmzası-Kaşesi

SERSİM İÇ VE DIŞ TİC.A.Ş.  
Öncüreis Mah. Tekstilkent Cad.  
B Blok No: 12/A İç Kapı No: 63  
Esenler / İstanbul  
Tic. Sic. No: 271161 Tug

## GARANTİ KUPONU -3

## Müşterinin

Adı Soyadı: .....

Adresi: .....

.....

.....

Telefonu: .....

Ürünün

Cinsi: .....

Markası: .....

Modeli: .....

Seri No: .....

Teslim tarihi ve yeri: .....

Fatura tarihi: .....

Fatura No: .....

## YETKİLİ SATICI

unvanı - adresi -e-posta adresi- yetkilinin imzası ve kaşesi

## Üretici Firmanın

Unvanı: SERSİM DAY. TÖK. MAL.

SAN. ve TİC. İBRAHİM USTAĞLU

MEHMET USTAĞLU KOLL. ŞTİ.

Merkez Adresi: ANBAR SERBEST BÖLGE MAH.

KAYSERİ SERBEST BÖLGESİ 12. CAD.

NO:18 MELİKGAZİ-KAYSERİ

Tel: 0 352 666 03 13

## İthalatçı firmanın

Unvanı: SERSİM İÇ VE DIŞ TİC.A.Ş.

Merkez Adresi: Öncüreis Mah. Tekstilkent Cad.

B Blok No: 12/A İç Kapı No: 63

Esenler / İSTANBUL

Tel: 0212 438 26 38

E mail: info.export@sersim.com.tr

## Firma Yetkilisinin

## İmzası-Kaşesi

SERSİM İÇ VE DIŞ TİC.A.Ş.  
Öncüreis Mah. Tekstilkent Cad.  
B Blok No: 12/A İç Kapı No: 63  
Esenler / İstanbul  
Tic. Sic. No: 271161 Tug

**tecna**

**Merkez**

Oruç Reis Mah. Tekstil Kent Caddesi B Blok No:12/A İç  
Kapı No: 63 Esenler – İstanbul / Türkiye

**Tel:** 0212 438 26 38

**SERVİS NUMARASI**  
**0850 225 0352**

**infoexport@sersim.com.tr / servis@tecna.com.tr**

