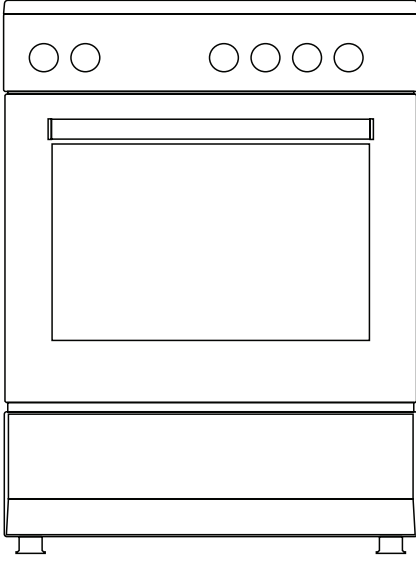




Solo fırın

Gaz ve elektrikli

60x60

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 günkü 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	17
Gaz bağlantısı	19
Cihaz tanıtımı	25
Aksesuarlar	26
Teknik özellikler	29
Cihaz kurulumu	31
Kontrol paneli	35
Soğutma fanı	36
Fırın kullanımı	37
Ocak bölümünün kullanımı	42
Pişirme fonksiyonları ve özellikleri	49
Pişirme önerileri ve uyarıları	50
Pişirme tabloları	52
Bakım ve temizlik	62
Fırın lambası değişimi	67
Sorunlar ve çözüm önerileri	69
Taşıma kuralları	71
Enerji tasarrufu için ipuçları	72
Aeee yönetmeliğine uyum ve atık ürünün elden çıkarılması	73
Ambalaj bilgisi	73

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; pişirme yüzeylerinin üzerine herhangi bir eşya koymayınız.

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

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

17. Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına kurulmamalıdır.

18. 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.

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

20. Sürekli gözetim sağlanmıyorsa 8 yaş altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

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

22. Cihaza ve cihazın kablösuna, 8 yaş ve altındaki çocukların ulaşmamasını sağlayınız.

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

24. Cihazın üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayınız.

25. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir.

26. 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.

27. Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Fırın tutamağına havlu vb. asmayınız.

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

29. Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol ediniz.

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

31. Cihazı, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayınız.

32. Kullanıcı, fırını tek başına taşımamalıdır.

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

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

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

36. Ürünü halı kaplı zemin üzerine yerleştirmeyiniz. Alttan hava alamayacağı için elektrikli parçaları aşırı ısınır. Bu durum ürünün arızalanmasına neden olur.

37. Fırının ayağının sökülmesi veya kırılması durumunda yemekler dökülebilir, dikkat edilmelidir. Yaralanmalara neden olabilir.

38. Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutunuz.

39. Bıçak, çatal, kaşık gibi metal nesneler ısınabileceğinden cihaz yüzeyine yerleştirilmemelidir.

40. Kullanıcı, brülörleri temizlerken dikkat etmelidir. Yaralanmalara neden olabilir.

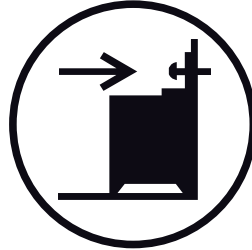
41. Fırın ve gril brülör aynı anda çalıştırılmamalıdır.

42. Gril brülör sadece ızgara için kullanılmalıdır.



43. DİKKAT: Cam kapak ısındığında çatlayabilir. Cam kapağı kapatmadan önce bütün bekleri kapatınız. Cam kapağı kapatmadan önce, ocak yüzeyi soğuyana dek bekleyiniz.

44. DEVRİLME TEHLİKESİ: Cihazın devrilmesini önlemek için aşağıdaki dengeleme düzeni kurulmalıdır. Kurulum için talimatlara bakınız (bkz. zincir bağlantı).



Elektrik Güvenliği

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

2. UYARI: Yüzey çatlak ise, elektrik çarpması ihtimalini önlemek için cihazı kapatın.

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

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

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

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

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

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

9. Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayınız.

10. Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmasına dikkat ediniz.

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

12. Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayınız ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyiniz. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.

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

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

15. Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyiniz.

16. Kullanıcı temizlik sırasında rezistansı yerinden oynatmamalıdır. Bu elektrik çarpmasına neden olabilir.

17. 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.

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

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

20. Kablonun sabitlendiği yer korunmalıdır.

Gaz Güvenliği

1. Bu cihaz bir yanma ürünleri tahliye tertibatına bağlanmamıştır. Bu cihaz geçerli olan montaj yönetmelikle rine göre bağlanmalı ve tesis edilmelidir. Havalandırma ile ilgili şartlara özen gösterilmelidir.

2. Bir gaz pişirme cihazının kullanılmasıyla, bulunduğu odada nem ve ısı yanma ürünleri ortaya çıkar. Özellikle cihaz kullanımdayken mutfağın iyi havalandırılmış olduğundan emin olunuz ve doğal havalandırma deliklerini muhafaza ediniz veya mekanik bir havalandırma tertibatı taktırınız.

3. Cihazın uzunca bir müddet yoğun kullanımı ilave bir havalandırma isteyebilir. Örneğın; bir pencerenin açılması veya daha etkili havalandırma varsa mekanik havalandırma seviyesinin yükseltilmesi gibi.

4. Bu cihaz yürürlükteki yönetmeliklere göre ve sadece iyi havalandırılmış yerlerde tesis edilmelidir. Bu cihazı tesis etmeden veya kullanmadan önce talimatları okuyunuz.

5. Cihazı yerleştirmeden önce, yerel dağıtım şartlarından (gaz cinsi ve gaz basıncı) ve cihaz ayarının uygun olduğundan emin olunuz.

6. Tertibat 15 saniyeden fazla çalıştırılmaz. Bek ya da brülör 15 saniye sonra, yanmamışsa, tertibat çalıştırması durdurulur ve tekrar ateşleme teşebbüsünden önce en az bir dakika beklenir.

7. Evin gaz tesisatı üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.

8. Ürününüzü fabrika çıkışından farklı bir gaz tipi ile kullanmak durumunda kalırsanız, dönüşüm yapılması için yetkili servise başvurmanız gereklidir.

9. Düzgün çalışabilmeleri için, dedantör, gaz hortumu ve kelepçe imalatçısının önerdiği periyotlarda ve gerektiği durumlarda yenilenmelidir.

10. Gazlı ürünlerde gazın iyi yanması gereklidir. Gazın iyi yanması, alevlerin mavi olmasından ve kesiksiz bir şekilde yanmasından anlaşılabilir. Gaz yeterli düzeyde yanmazsa, karbonmonoksit (CO) açığa çıkabilir. Karbonmonoksit renksiz, kokusuz ve çok zehirli bir gaz olup küçük miktarının bile ölümcül etkisi vardır.

11. Gazla ilgili acil durumlar için telefon numaralarını ve gaz kokusu alınması durumunda alınacak önlemler hakkındaki bilgileri yerel gaz tedarikçinizden isteyiniz.

GAZ KOKUSU ALINDIĞINDA YAPILMASI GEREKENLER

- 1.** Ateş kullanmayınız ve sigara içmeyiniz.
- 2.** Hiçbir elektrikli düğmeyi çalıştırmayınız. (örneğin; lamba düğmesi veya kapı zili)
- 3.** Sabit telefon veya cep telefonu kullanmayınız.
- 4.** Kapıları ve pencereleri açınız.
- 5.** Gazlı ürünlerdeki ve gaz sayaçlarındaki tüm vanaları kapatınız.
- 6.** İtfaiyeyi evin dışındaki bir telefonu kullanarak arayınız.
- 7.** Tüm boruların ve bağlantıların kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol ediniz. Hala gaz kokusu alıyorsanız, evden çıkınız ve komşuları uyarınız.
- 8.** Yetkili kişilerce, güvenli olduğu bildirilene kadar eve girmeyiniz.

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.

ELEKTRİK BAĞLANTISI

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

UYARI: 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.

Fırınınız koruma sınıfı I'e uygundur. Fırınınızın fişi topraklamalıdır; fişi takacağınız prizin topraklamalı olduğundan emin olunuz. Fiş, kurulumdan sonra ulaşılabilir bir yere yerleştirilmelidir.

Fırınınız 220-240 V ~ 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.

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.

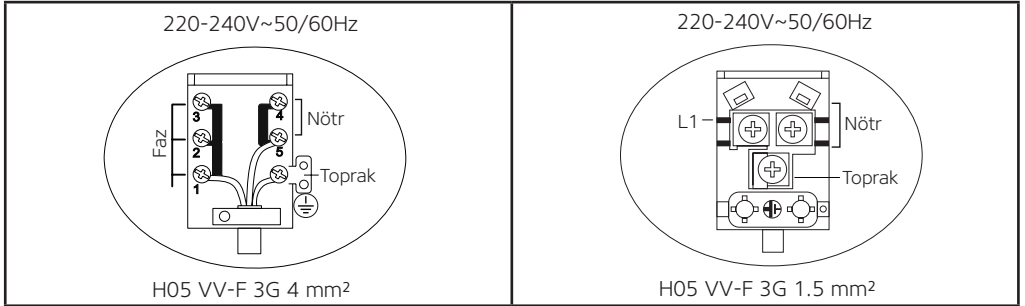
Elektrik Bağlantı Şeması

UYARI: Ürünün elektrik bağlantısı yetkili ve ehliyetli personel tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

UYARI: Evinizin topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan üretici firma sorumlu olmayacaktır.

ELEKTRİK ÇARPMA TEHLİKESİ: Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesiniz.

Fırınınızın elektrik bağlantısını, uygun olan elektrik bağlantı şemasına göre yapınız.



GAZ BAĞLANTISI

PATLAMA TEHLİKESİ: Gaz tesisatı kurulumuyla ilgili herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, gaz beslemesini kesiniz. Patlama tehlikesi vardır.

UYARI: Gaz ekipmanları ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

UYARI: Cihazı yerleştirmeden önce, yerel dağıtım şartları ile (gaz cinsi ve gaz basıncı) cihaz ayarlarının uyumlu olup olmadığını kontrol ediniz.

Bu üründe baca kullanılmamaktadır. Bundan dolayı bu ürün geçerli olan montaj yönetmeliklerine göre tesis edilmelidir. Havalandırma ile ilgili şartlara özen gösterilmelidir.

Ürünü düz bir zeminde ve iyi havalandırılan bir ortamda kullanınız.

Gaz Hortumu Geçiş Yolu

Cihazın gaz hortumunun ve elektrik kablosunun sıcak alanların yanından geçmemesini sağlayınız.

Cihazınızı gaz şebeke musluğuna en kısa yoldan ve herhangi bir sızıntı olmayacak şekilde bağlayınız.

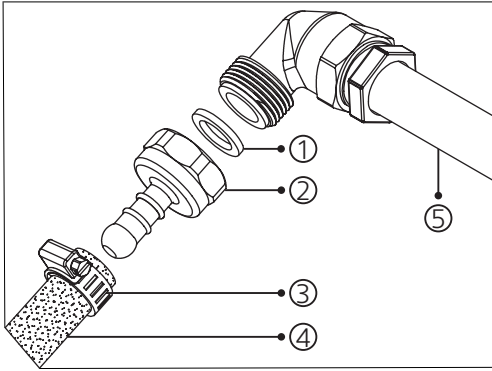
UYARI: Hortum tipleri LPG için EN 1762 standartına, NG için EN 14800 standartına uygun olmalıdır.

UYARI: Emniyet için; kullanılan hortum, en az 50 cm en fazla 125 cm olmalıdır.

UYARI: Gaz bağlantısı yapılmış olan bir ürünü hareket ettirmeyiniz. Herhangi bir zorlama hortumu gevşetebileceğinden gaz kaçağına sebep olabilir.

LPG Bağlantısı

Metal kelepçeyi LPG tüpünden gelen hortuma takınız. Kaynar suda ısıtmak suretiyle hortumun bir ucunu, cihazın arkasındaki hortum giriş rakoru sonuna kadar iterek takınız. Kelepçeyi hortumun uç kısmına doğru getirerek, tornavida ile sıkınız. Gaz kaçak kontrolünü yapıp, bağlantıyı tamamlayınız. Bağlantı için gerekli hortum ve conta giriş rakoru aşağıdaki şekilde olduğu gibidir.



1. Conta

2. Hortum giriş rakoru

3. Metal kelepçe

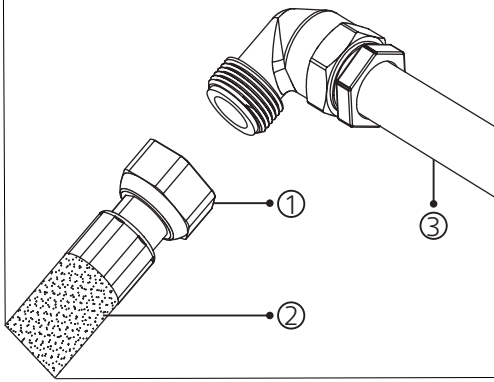
4. LPG bağlantı hortumu

5. Ana gaz borusu

UYARI: Gaz bağlantısı yapılmış olan bir ürünü hareket ettirmeyiniz. Herhangi bir zorlama hortumu gevşetebileceğinden gaz kağağına sebep olabilir.

Doğal Gaz Bağlantısı

Hortumu, anagaz borusuna takmak için somunu çeviriniz. Gaz ka-
çak kontrolünü yapıp, bağlantıyı tamamlayınız. Bağlantı için gerekli
hortum ve bağlantı rakoru aşağıdaki şekilde olduğu gibidir.



1. Somun

2. Doğal gaz bağlantı hortumu

3. Ana gaz borusu

UYARI: Gaz bağlantısı yapılmış olan bir ürünü ha-
reket ettirmeyiniz. Herhangi bir zorlama hortumu
gevşetebileceğinden gaz kaçağına sebep olabilir.

Sızdırmazlık Kontrolü

Sızdırmazlık ve conta güvenliği kontrolü için kontrol panelindeki düğmelerin kapalı, gaz silindirin açık olmasını sağlayınız.

Bağlantı noktalarına sabun köpüğü uygulayınız. Eğer bir sızıntı/kaçak var ise burada köpüklenme olacaktır.

Ürününüzü yerine yerleştirirken ürünün tezgah seviyesinde olmasını sağlayınız. Gerekirse ayaklardan ayar yaparak, ürünü tezgah seviyesine getiriniz.

UYARI: Gaz kaçak kontrolü yaparken asla herhangi bir çakmak, kibrit, sigara ateşi ya da benzeri yakıcı kullanmayınız.

Odanın Havalandırılması

Yanma için gereken hava, oda havasından alınır ve çıkan gazlar doğrudan doğruya odanın içine verilir.

Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir oda havalandırılması şarttır.

Odanın havalandırılması için kullanılabilecek herhangi bir pencere ya da kapı yoksa ilave bir havalandırma kurulmalıdır. Ancak odanın doğrudan dışarıya açılan bir kapısı mevcut ise havalandırma deliklerine gerek yoktur.

Oda büyüklüğü	Havalandırma açıklığı
5 m ³ 'den küçük	min. 100 cm ²
5 m ³ ile 10 m ³ arası	min. 50 cm ²
10 m ³ 'den büyük	gerekmez
Bodrum veya kilerde	min. 65 cm ²

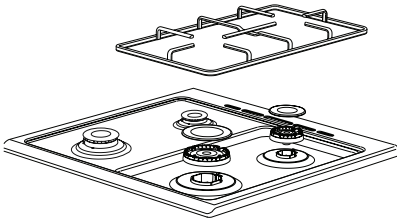
Doğalgazdan Lpg'ye Veya Lpg'den Doğalgaza Dönüşüm

UYARI: Ürünün gaz ve elektrik bağlantısını kesiniz.

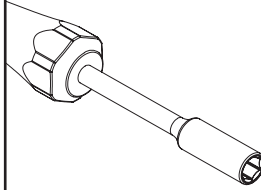
YANMA TEHLİKESİ: Ürün sıcak ise soğumasını bekleyiniz.

Enjektör Değişikliği İçin;

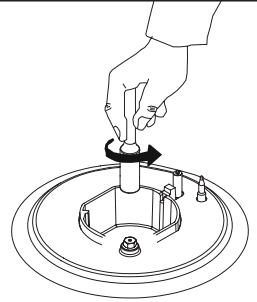
- 1.** Ürünün ızgarasını, bek kapağını ve bekini kaldırıp enjektörün görülebilir olmasını sağlayınız. (bkz. şekil 1)
- 2.** Ucu şekil 2'deki gibi olan tornavida yardımı ile, enjektörü çevirerek çıkarınız. (bkz. şekil 3)
- 3.** Enjektörleri, enjektör tablosundaki değerlere ve cihazda kullanılacak gaz tipine göre uygun olanlar ile değiştiriniz.



Şekil 1



Şekil 2



Şekil 3

UYARI: Enjektör değişikliğini yetkili servis yapmalıdır.

Alev Çıkış Hızı Ayarı

Enjektörleri değiştirdikten sonra gaz musluklarını da yeni gaz tipine göre ayarlamak gerekir.

İşleme başlamadan önce cihaz fişinin takılı olduğundan, gaz beslemesinin açık olduğundan ve ocak beklerinin yerine tam olarak yerleştirildiğinden emin olunuz.

Not: Kısık alev konumu için gaz ayarı vidası, LPG'den doğalgaz'a geçişte gevşetilmelidir. Doğalgaz'dan LPG'ye geçişte ise sıkılmalıdır.

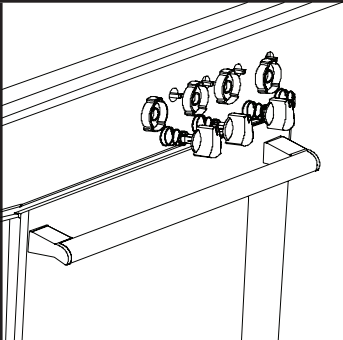
1. Ocak beklerini kısık konuma alınız ve kontrol panelindeki ocak kontrol düğmelerini çekerek, yerinden çıkartınız. (bkz. şekil 4)

2. Uygun boyuttaki tornavida yardımı ile gaz ayarı vidasını sıkıp/gevşetiniz. (bkz. şekil 5) Bu, kısık konumdaki alevin artmasını ya da azalmasını sağlar. Alev uzunluğu en az 4 mm olacak şekilde uygun gaz ayarını yapınız.

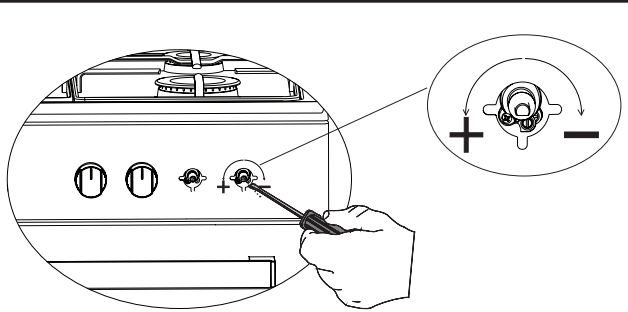
3. Son kontrol için ocak beklerinin alevlerini en yüksek ve en düşük konuma getiriniz. Her iki durumda da alevin yanıyor olması gerekir.

4. Bu işlemleri her ocak beki için tekrarlayınız.

5. Uygun gaz ayarını yaptıktan sonra ürünü kullanabilmek için işlemleri tersten uygulayınız.



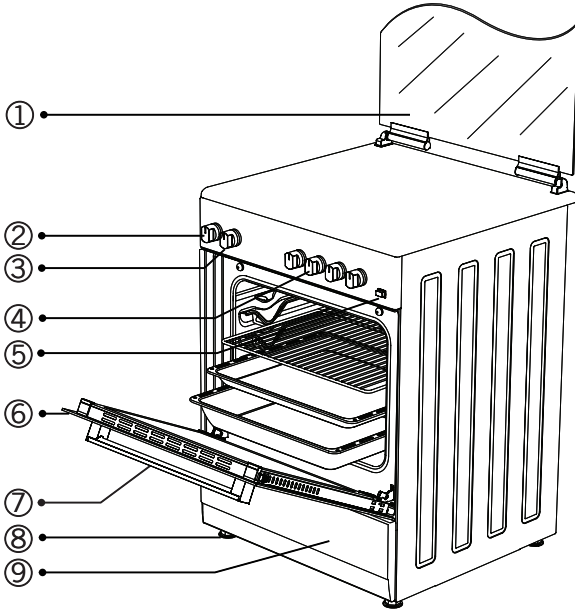
Şekil 4



Şekil 5

UYARI: Ürününüzde kullanılan gaz musluğunun tipine göre gaz ayar vidasının konumu değişebilir.

CİHAZ TANITIMI (Opsiyoneldir)



1. Cam ya da metal kapak

2. Sıcaklık ayar düğmesi (Termostat)

3. Pişirme fonksiyonu düğmesi

4. Ocak kısmı kontrol düğmeleri

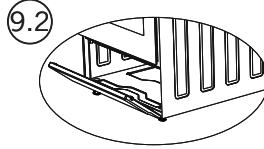
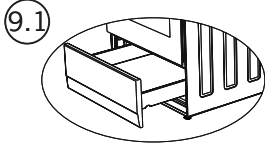
5. * Ateşleme butonu

6. Fırın kapısı

7. Fırın tutamağı

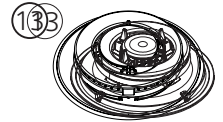
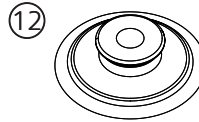
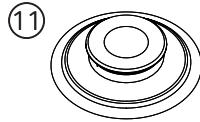
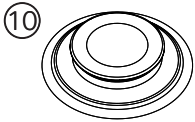
8. Plastik ayak

9. * Alt dolap kapağı



9.1. Çekmece

9.2. Açılabilir kapak

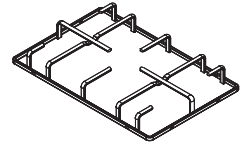
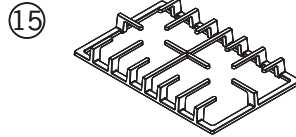
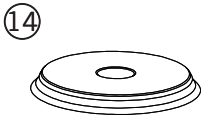


10. Büyük bek

11. Orta bek

12. Küçük bek

*** 13.** Wok bek

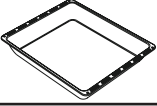
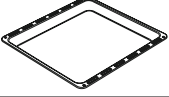
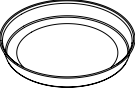
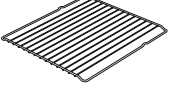
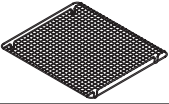
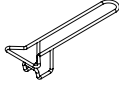
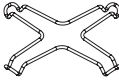
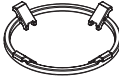


*** 14.** Elektrikli ısıtıcı (Hot plate)

*** 15.** Ocak ızgaraları

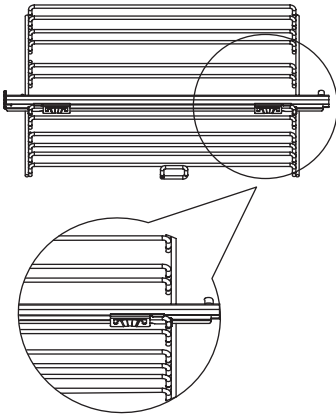
Not: Yukarıda verilen cihaz görseli örnek olarak verilmiştir. Cihazın görseli opsiyonuna göre değişebilir. Sadece cihazınızı dikkate alınız.

* Aksesuarlar (opsiyoneldir)

	Derin tepsi 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.
	Standart tepsi / Cam tepsi Hamur işleri (kurabiye, bisküvi vb.), donmuş gıdalar için kullanılır.
	Yuvarlak tepsi Hamur işleri, donmuş gıdalar için kullanılır.
	Kurutma / Air Fryer tepsisi Kurutma ve air fryer pişirme yapılmak istenilen gıdalar için kullanılır.
	Tel ızgara Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve donmuş yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.
	Teleskobik ray Teleskobik raylar sayesinde tepsiler veya tel raf, kolayca takılıp çıkarılabilir.
	Piliç çevirme Çevirilerek pişirilmesi amaçlanan yiyecekler için kullanılır.
	Bacon ızgara Bacon ızgara tepsinin üzerine konulur. Pişerken yapışabilecek gıdalar, bacon ızgarada pişirilir. Böylece gıdanın tepsiyeye teması ve yapışması engellenir.
	Tepsi içi tel ızgara Tepsi içi tel ızgara tepsinin üzerine konulur. Biftek gibi, pişerken yapışabilecek gıdalar, tepsi içi ızgarada pişirilir. Böylece gıdanın tepsiyeye teması ve yapışması engellenir.
	Tepsi tutamağı Sıcak tepsileri tutmak için kullanılır.
	Kahve adaptörü (cezvelik) Kahve cezvesi için kullanılabilir. Kahve adaptörünün ayaklarının ocak ızgarasına tam oturduğundan ve ocak gözü üzerinde merkezli olarak durduğundan emin olunuz.
	Vok bek adaptörü Vok tavaları için kullanılabilir. Vok bekte düz tabanlı kaplar kullanıldığında, vok bek adaptörü kullanılmamalıdır. Vok bek adaptörü, dış bükey kaplar için uygundur.

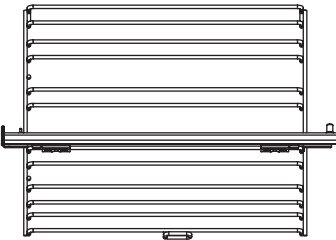
* Teleskopik Raylar

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.

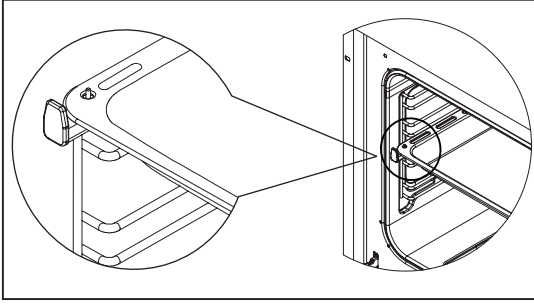
Montaj tavsiyemiz; yan tel rafları fırından tamamen çıkartıp, düz bir zeminde teleskopik rayları yan tel raflara takmanızdır. Teleskopik rayı, iki raf arasında yukarda olan rafa takınız. Raylar kolayca takılıp çıkartılabilir. Sağ ve sol teleskopik rayların pozisyonlarını ayarladıktan sonra, yan tel raflara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



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

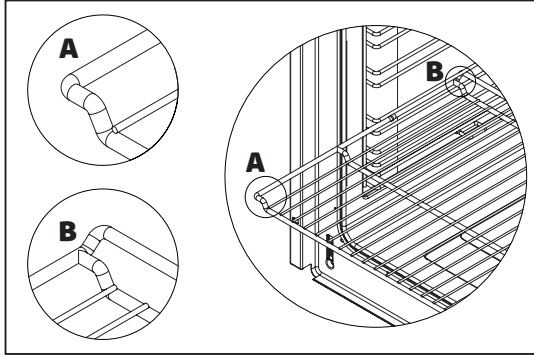
Teleskopik rayları taktıktan sonra tel rafları tekrar fırının içine monte ediniz. Tel ızgarayı, teleskopik ray takılı olan rafın hemen altında kullanmayınız.

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.

UYARI: Tel ızgarayı, teleskopik ray takılı olan rafın hemen altında kullanmayınız.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Özellikler	60x60
Dış genişlik	600 mm
Dış derinlik	630 mm
Dış yükseklik	855 mm
Lamba gücü	15-25 W
Alt ısıtma elemanı	1200 W
Üst ısıtma elemanı	1000 W
Turbo ısıtıcı	2200 W
Izgara	2000 W
Besleme gerilimi	220-240 V ~ 50/60 Hz.
* 145 mm elektrikli ısıtıcı (hot plate)	1000 W
* 180 mm elektrikli ısıtıcı (hot plate)	1500 W
* 145 mm hızlı elektrikli ısıtıcı (hot plate)	1500 W
* 180 mm hızlı elektrikli ısıtıcı (hot plate)	2000 W

UYARI: Yetkili servis tarafından yapılacak değişiklikte teknik özellikler ve enjektör tablosu dikkate alınmalıdır. Yapılacak hatalı değişim sonucu oluşacak sorunlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

UYARI: Ürün kalitesini artırmak için önceden haber vermeksizin 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.

Enjektör Tablosu

Gaz Tipine Göre Bek Özellikleri	G20,20 mbar G25,25 mbar			G30,28-30 mbar G31,37 mbar	
	Doğalgaz			LPG	
Vok Bek (3,5)	Enjektör	1,40	mm	0,96	mm
	Gaz akışı	0,333	m ³ /h	254	g/h
	Güç	3,50	kW	3,50	kW
Vok Bek (2,5)	Enjektör	1,15	mm	0,82	mm
	Gaz Akışı	0,234	m ³ /h	145	g/h
	Güç	2,50	kW	2,50	kW
Vok Bek (2,4)	Enjektör	1,15	mm	-	mm
	Gaz akışı	0,243	m ³ /h	-	g/h
	Güç	2,40	kW	-	kW
Vok Bek (1,9)	Enjektör	1,05	mm	0,68	mm
	Gaz akışı	0,196	m ³ /h	182	g/h
	Güç	1,90	kW	1,90	kW
Büyük Bek	Enjektör	1,15	mm	0,85	mm
	Gaz akışı	0,276	m ³ /h	211	g/h
	Güç	2,90	kW	2,90	kW
Orta Bek	Enjektör	0,97	mm	0,65	mm
	Gaz akışı	0,162	m ³ /h	124	g/h
	Güç	1,70	kW	1,70	kW
Küçük Bek	Enjektör	0,72	mm	0,50	mm
	Gaz akışı	0,96	m ³ /h	69	g/h
	Güç	0,95	kW	0,95	kW
Izgara Brülör	Enjektör	0,92	mm	0,60	mm
	Gaz akışı	0,144	m ³ /h	109	g/h
	Güç	1,50	kW	1,50	kW
Fırın Brülör	Enjektör	0,97	mm	0,70	mm
	Gaz akışı	0,190	m ³ /h	145	g/h
	Güç	2,00	kW	2,00	kW

Not: Enjektör üzerinde yazan çap değerleri virgülsüz belirtilmiştir. Örneğin; 1,70 mm olan çap, enjektör üzerinde 170 olarak belirtilmiştir.

CİHAZ KURULUMU

Cihazı kullanıma hazır duruma getirmek için elektrik ve gaz tesisatının uygun olduğundan emin olunuz. Elektrik ve gaz tesisatı uygun değilse, ehliyetli bir tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırınız.

UYARI: 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, elektrik ve gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

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

UYARI: Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutunuz.

UYARI: Kurulum sırasında doğru kişisel koruyucu ekipmanı giyilmeli ve geçerli güvenlik düzenlemelerine uyulmalıdır.

UYARI: Ürün, yanmayı etkileyebilecek hava akımı olmayacak ve yanmamış gazın birikmesini önleyecek şekilde yerleştirilmelidir.

UYARI: LPG ayarlı olan cihazlar zemin seviyesi altına monte edilmemelidir.

Kurulum İçin Doğru Yer

Ürün ayakları halı vb. gibi yumuşak yüzeylere basmamalıdır. Mutfak zemini, ünitenin ağırlığı ve buna ek olarak fırında kullanılacak mutfak gereçleri ve yiyecekleri taşıyabilecek güçte olmalıdır.

Ürün, mutfak mobilyası içinde, üst ocak yüzeyleri ile diğer yüzeyler arasında en az 400 mm mesafe ve yan yüzeylerden 50 mm mesafe kalacak şekilde kullanılmalıdır.

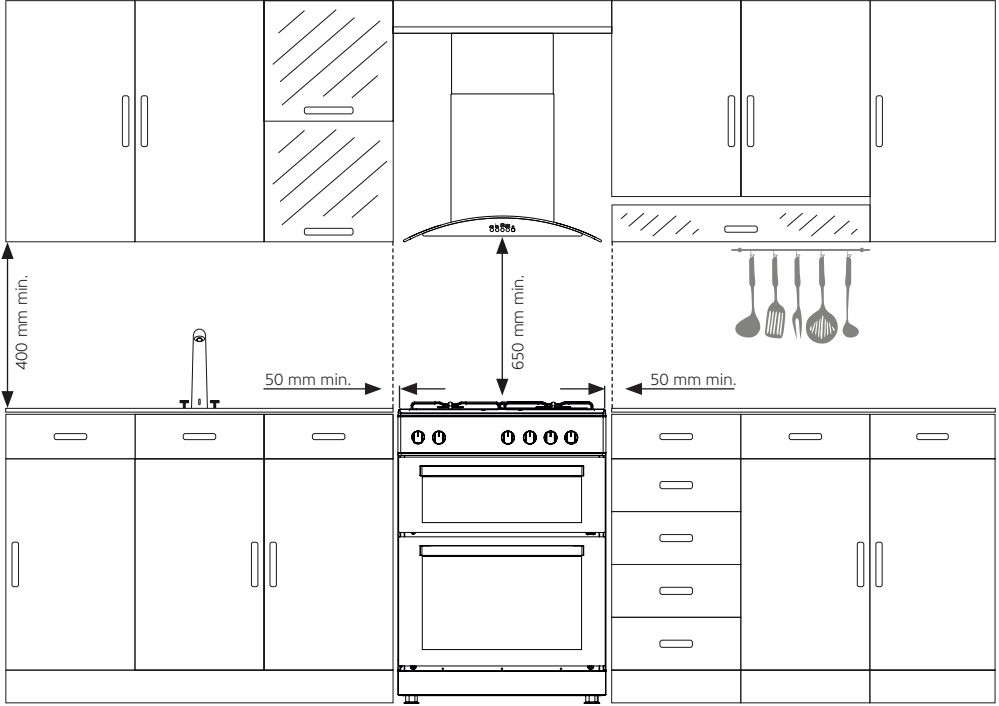
Ürün herhangi bir kabine konulmaksızın, her iki yan duvarında da herhangi bir destek bulunmaksızın kullanıma uygundur. Cihazın üzerine davlumbaz / aspiratör kurulacak ise, montaj yüksekliği için üreticinin tavsiyesine uyunuz. (Min. 650 mm)

Ürün arkasından veya bir kenarından mutfak duvarları, mutfak mobilyaları ya da herhangi bir boyuttaki ürünle yan yana yerleştirilebilir. Ürünün yakın çevresindeki mutfak mobilyası ürünle aynı büyüklükte veya daha küçük olmalıdır.

Ürünün ile duvar arasında en az 2 cm boşluk olması hava sirkülasyonu açısından gereklidir.

Doğru Kurulum

Doğru kurulum için aşağıdaki görselde verilen ölçülere uyunuz.



UYARI: Ürünün yanındaki her türlü mutfak mobilyası mutlaka ısı geçirmez olmalıdır. (En az 100 °C)

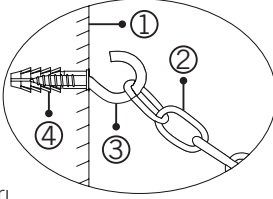
UYARI: Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayınız. Ürünün yaydığı ısı, soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.

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

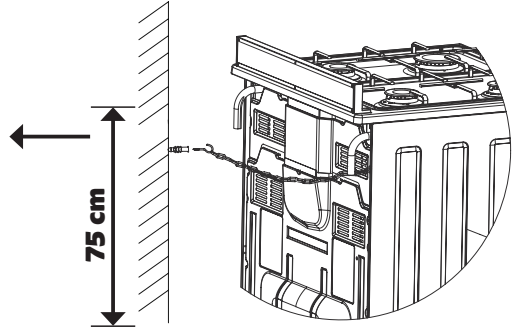
* Zincir Bağlantısı

Güvenli kullanımını sağlamak amacıyla cihazı kullanmadan önce, cihazın devrilmesini engellemek için cihaz emniyete alınmalıdır. Cihazınız ile birlikte verilen kancalı vidayı, dübel ile mutfak duvarına sıkıca sabitleyiniz. Kancanın duvara sıkıca sabitlendiğinden emin olunuz. Daha sonra emniyet zincirini kancalı vidaya geçiriniz.

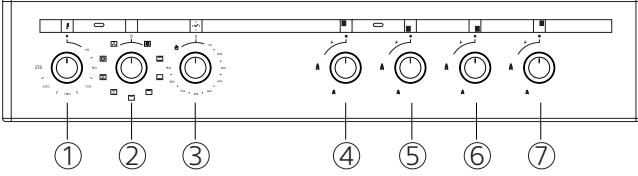
Emniyet zinciri, fırının yana ve öne devrilmesini önlemek için mümkün olduğu kadar kısa olmalıdır.



- 1. Mutfak duvarı
- 2. Emniyet zinciri
- 3. Kancalı vida
- 4. Dübel



KONTROL PANELİ



1. Sıcaklık ayar düğmesi (Termostat)

2. Pişirme fonksiyonu düğmesi

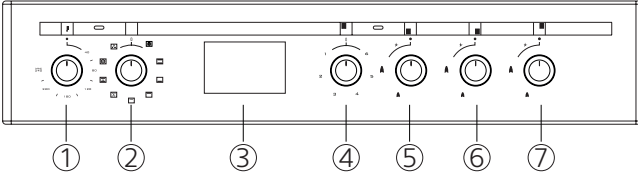
* 3. Mekanik zamanlayıcı

4. Sol arka bek

5. Sol ön bek

6. Sağ ön bek

7. Sağ arka bek



1. Sıcaklık ayar düğmesi (Termostat)

2. Pişirme fonksiyonu düğmesi

* 3. Dijital zamanlayıcı

4. Sol arka elektrikli pişirme bölgesi

5. Sol ön bek

6. Sağ ön bek

7. Sağ arka bek

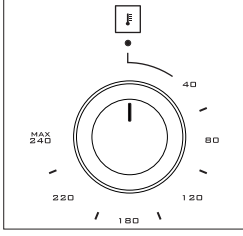
* Kontrol Paneli İkonları



Otomatik ateşleme

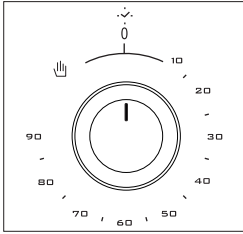
UYARI: Yukarda verilen kontrol paneli görselleri örnek olarak verilmiştir. Sadece cihazınızdaki kontrol panelini dikkate alınız.

Sıcaklık Ayar Düğmesi (Termostat)



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

* Mekanik Zamanlayıcı Düğmesi



Fırında pişecek yemek için süre belirlemeye yarar. Zamanlayıcı, ayarlanmış olduğunuz süre dolduğunda ısıtıcıları kapatır ve sesli sinyal verir. Pişirme süresini 0-90 dakika arasında istenilen süreye ayarlamak için mekanik zamanlayıcı düğmesi döndürülür. Pişirme süreleri için pişirme tablosuna bakınız.

Manuel Pişirme



UYARI: Manuel pişirmede, pişirme süresi kullanıcı tarafından takip edilir.

* SOĞUTMA FANI

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. Soğutma tamamlandıktan sonra fan kendiliğinden kapanacaktır.

FIRIN KULLANIMI

Fırının İlk Kullanımı

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

1. Fırının içine yapıştırılmış olan etiketleri veya aksesuarları dışarı çıkarınız. 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 gaz ve elektrik bağlantısını yapınız.

3. Sıcaklık ayar düğmesini en yüksek ısıya ayarlayarak, 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 fırınınızı kullanabilirsiniz.

5. Eğer fırınınızda 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. Mekanik zamanlayıcılı modellerde mekanik zamanlayıcı düğmesini kullanarak, pişirme süresini istediğiniz zamana ayarlayabilirsiniz. Zamanlayıcı ayarlamış olduğunuz süre dolduğunda ısıtıcıları kapatır ve sesli sinyal verir.

3. Dijital zamanlayıcılı modellerde, girilen bilgiler doğrultusunda pişirme süresi sona erdiğinde zamanlayıcı ısıtıcıları kapatır ve sesli sinyal verir.

Izgaranın Kullanımı

1. Izgarayı en üst rafa koyduğunuz zaman, izgaranın üzerindeki yiyecekler izgara 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 izgaranın ortasında olmalıdır.

Izgarayı açmak için;

1. Fonksiyon düğmesini izgara simgesinin üstüne getiriniz.

2. Sonra fırını istediğiniz izgara sıcaklığına ayarlayınız.

Izgarayı kapatmak için;

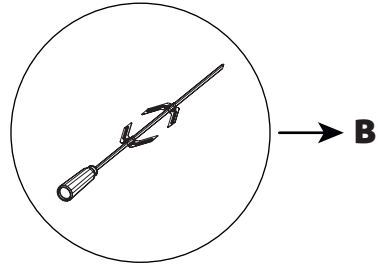
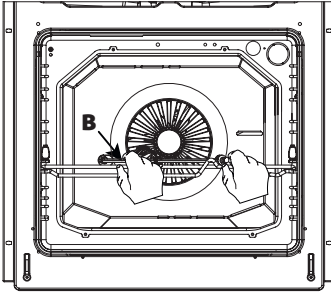
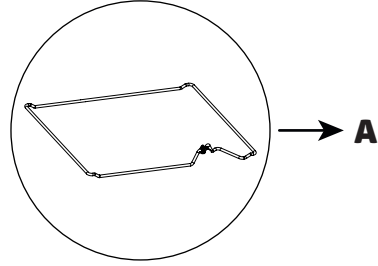
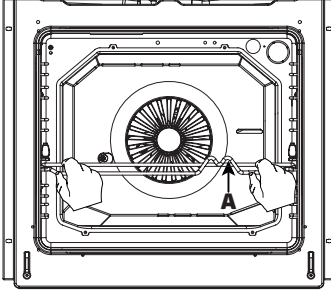
Fonksiyon düğmesini kapalı konumuna getiriniz.

UYARI: Izgara yaparken fırının kapağını kapalı tutunuz.

* 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 kan-caları ile kümes hayvanını şişin **(b)** üzerine ortalayarak sabitleyiniz. Şiş, **(b)** piliç çevirme teline **(a)** yerleştirerek fırının içersine sürünüz ve şişin **(b)** ucunun, piliç çevirme motor haznesine yerleştirdiğinden emin olunuz.



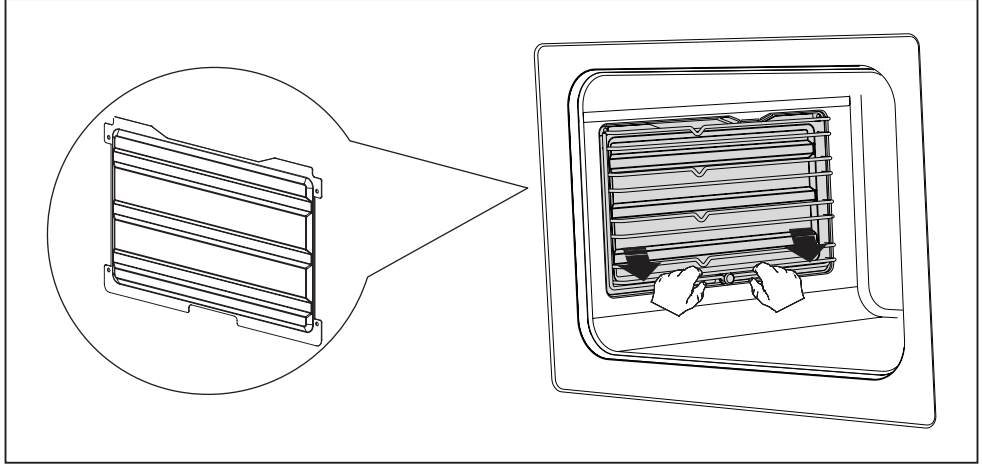
Kapağı kapattıktan sonra fırını ızgara () konumuna alınız ve sıcaklık ayar düğmesini kullanarak, termostat sıcaklığını maksimum sıcaklık seviyesine getiriniz. Pişirme esnasında akan yağı toplamak için tepsiyi tabana yerleştiriniz. Kolay temizlemek için tepsiye biraz su ekleyiniz.

* 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.

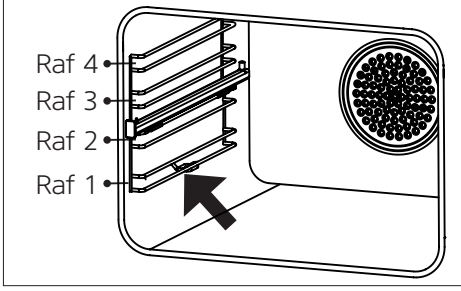
Katalitik Panelin Çıkarılması

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



RAF KONUMLARI

* Tel Raf Konumları



Tel rafı fırına, doğru yerleştirmek önemlidir.

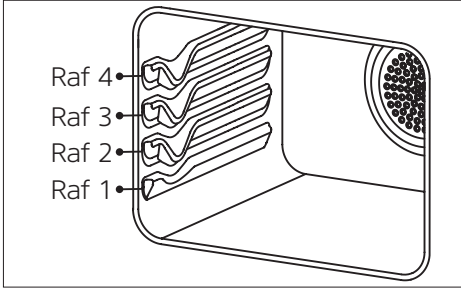
Raf pozisyonları yandaki şekilde gösterilmiştir.

Derin tepsiyi ya da standart tepsiyi alt ve üst tel raflara yerleştirebilirsiniz.

Tel Rafların Sökülüp Takılması

Tel rafları, yukardaki şekilde ok ile gösterilen tırnaklara bastırarak, önce alt tarafını sonra üst tarafını montaj yerinden çıkartınız. Tel rafları yerine takmak için; çıkarma işleminde yapmış olduklarınızı sırası ile tersten uygulayınız.

Standart Raf Konumları



Standart raflı fırınlarda 4 adet raf konumu bulunur. Bu konumlar yandaki şekilde gösterilmiştir.

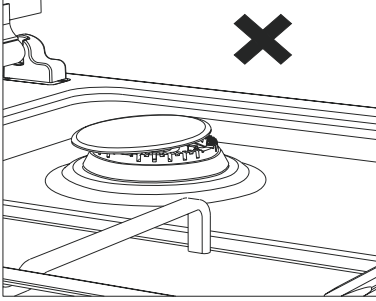
Derin tepsiyi ya da standart tepsiyi alt ve üst raflara yerleştirebilirsiniz.

OCAK BÖLÜMÜNÜN KULLANIMI

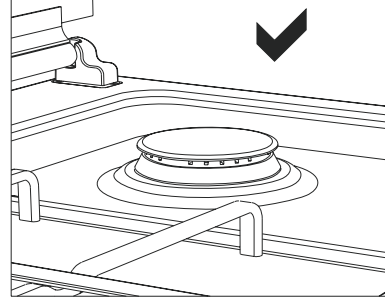
Gazlı Ocak Bölümünün Kullanımı

Ürünün üst kısmında gaz ile çalışan ocak bekleri mevcuttur. Bu ocak beklerinin çalışma sistemi ayrı ayrı çalışma esasına dayanmaktadır. Ocak beklerinin kullanımı için aşağıdaki adımları uygulayınız.

1. Ocak beklerini kullanmaya başlamadan önce bek kapaklarının düzgün pozisyonunda olduğundan emin olunuz. Bek kapaklarının doğru yerleşimi aşağıdaki şekilde gösterilmiştir.



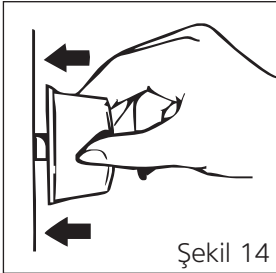
Şekil 12



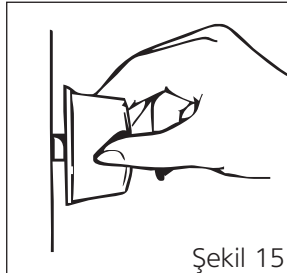
Şekil 13

2. Ocak bekini çalıştırmadan önce bek gövdesi, bek kanalları, bek havuzu ve enjektör deliğinin, kuru ve temiz olduğundan emin olunuz.

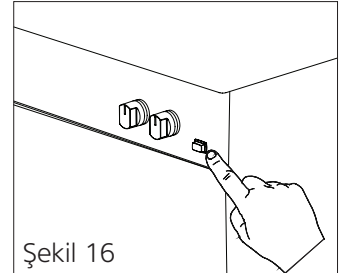
3. Seçtiğiniz ocak bekini kullanmak için öncelikle düğmeye ok yönünde basıp, borulardan havanın çıkması için 5 saniye bekleyiniz (bkz. şekil 14).



Şekil 14



Şekil 15



Şekil 16

Manuel ateşlemeli modellerde; düğmeyi çevirerek (bkz. şekil 15), seçtiğiniz ocak bekini kibrit ile ateşleyebilirsiniz.

*** Düğmeden (otomatik) ateşlemeli modellerde;** düğmeye ok yönünde basıp (bkz. şekil 14), düğmeyi çevirerek (bkz. şekil 15), seçtiğiniz ocak bekini ateşleyebilirsiniz.

*** Butondan ateşlemeli modellerde;** önce kontrol paneli üzerindeki butona basınız. (bkz. şekil 16) Daha sonra seçtiğiniz ocak bekinin düğmesine ok yönünde basarak, ocak bekini ateşleyebilirsiniz. (bkz. şekil 14)

UYARI: Düğmeden (otomatik) ve butondan ateşlemeli modellerde, ateşleme elektrik vasıtasıyla gerçekleşir. Bu nedenle ürünü kullanmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısının olduğundan emin olunuz.

PATLAMA VE YANIK RİSKİ: Ocak beki yandığında alev denetleme sisteminin çalışması için düğmeye en çok 15 saniye basılı tutunuz. Düğmeye daha fazla sürede basılı tutmalar, gaz birikmesine yol açacağından patlama ve yanık riski oluşturur. Eğer ateşleme olmamış ise en az bir dakika bekleyiniz. Daha sonra tekrar ateşleme yapmayı deneyiniz.

4. Ocak ızgaralarının ocak tablasına tam oturtulmuş olmasına dikkat ediniz. Izgaranın, yerine tam oturmaması, üzerine konulacak malzemelerin dökülmesine sebep olabilir.

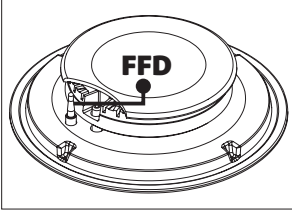
5. Ocak beklerinde pişirme yaparken fırının üst kapağının tam açık konumda olmasına dikkat ediniz. Ocak bekleri sıcakken üst kapağı kapatılması, cam kapaklı modellerde camın kırılmasına neden olabilir. Bu nedenle ocak bekleri sıcakken üst kapağı kapatmayınız.

Pişirme Beklerinin Konumları

Ocak pişirme beklerini, cihazın kontrol panelinde yer alan düğmeler yardımı ile kontrol edebilirsiniz.

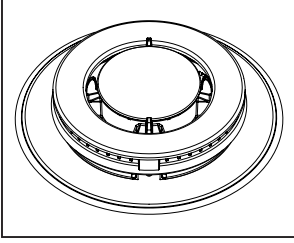
Kapalı konum		
Tam alev		
Kısık alev		

* Gaz Kesici Emniyet Tertibatı (FFD)



Gaz kesici emniyet tertibatı olan modellerde, ateşleme işlemini yönergeye uygun olarak yaptıktan sonra düğmeden elinizi çekmeden ileri doğru iterek, 5-10 saniye bekleyiniz. Emniyet mekanizması bu süre içinde devreye girerek, ocağın çalışır durumda olmasını sağlayacaktır. Gaz kesici emniyet tertibatı, ocak ateşinin istenmeyen herhangi bir sebeple sönmesi durumunda, otomatik olarak ocak bekine giden gazı kesmektedir.

* Vok Bek



Vok bekin özelliği hızlı pişirmesidir. Çift halkalı alev sistemine sahip olduğu için yüksek sıcaklıkta tencere tabanına homojen ısı dağılımı sağlar. Kısa süreli ve yüksek sıcaklıkta pişirmeler için idealdir. Vok bekte düz tabanlı tencere kullanmak istediğinizde, vok bek tencere taşıyıcısını (vok bek adaptörünü) ocak üzerinden almanız gerekmektedir.

Ocak Beklerinde Kullanılacak Tencere Çapları

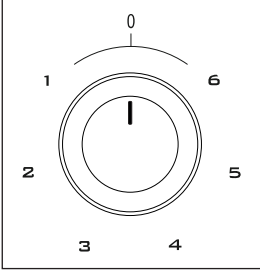
Ocak beklerini kullanırken olabildiğince ocak yüzeyine tam olarak oturan uzun saplı tencereler kullanınız. Bu sayede enerjiyi daha verimli kullanmış olursunuz. Aşağıdaki tabloda beklere göre kullanılması tavsiye edilen tencere çapları verilmiştir.

Bek cinsi	Tencere Çapları
Küçük bek	12-18 cm
Orta bek	18-20 cm
Büyük bek	22-26 cm
Vok bek	24-26 cm

Elektrikli Ocak Bölümünün Kullanımı

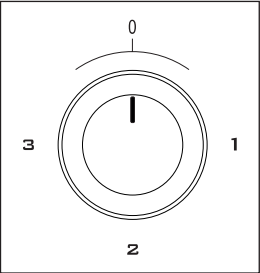
UYARI: Cihazınızın opsiyonuna göre güç seviyeleri değişiklik gösterebilir.

Güç seviyesi 6 kademe ise



Elektrikli pişirme bölgesinin kontrol panelindeki düğmesini istediğiniz seviyeye çevirerek çalıştırabilirsiniz. Elektrikli pişirme bölgesinin kontrol panelindeki düğmesini kapalı konuma (0) getirerek, çalışmayı durdurabilirsiniz.

Güç seviyesi 3 kademe ise



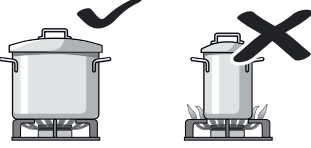
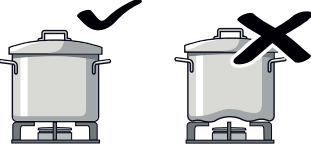
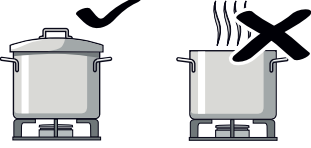
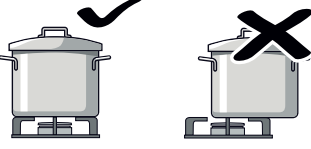
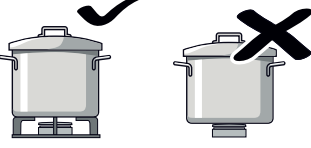
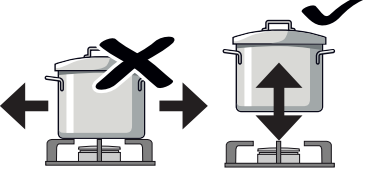
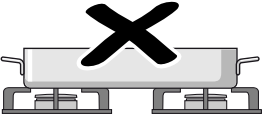
Elektrikli pişirme bölgesinin kontrol panelindeki düğmesini istediğiniz seviyeye çevirerek çalıştırabilirsiniz. Elektrikli pişirme bölgesinin kontrol panelindeki düğmesini kapalı konuma (0) getirerek, çalışmayı durdurabilirsiniz.

Seviyeye göre elektrikli pişirme bölgelerinin (hotplate) güçleri, tabloda verilmiştir.

Elektrikli pişirme bölgesi (hotplate)	Seviye 1	Seviye 2	Seviye 3	Seviye 4	Seviye 5	Seviye 6
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm hızlı	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm hızlı	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm hızlı	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm hızlı	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

Elektrikli pişirme bölgelerinin (hotplate) ilk kullanımda, en yüksek seviyede 5 dakika süreyle boşta çalıştırınız. Bu işlem, üretim kalıntılarının yok olmasını sağlayacaktır. Bu sırada hafif bir duman ve koku çıkabilir. Bu normal bir durumdur, üretim hatası değildir.

Doğru Tencere Kullanımı

	Her pişirme bölgesi için uygun ebatta kaplar kullanınız. Büyük pişirme bölgesinde küçük kaplar kullanmayınız. Alev kapların yan taraflarına ulaşmamalıdır.
	İçbükey ya da dışbükey tabanlı kapları kullanmayınız. Bu şekilde olan kaplar devrilebilir. Yalnızca tabanı düz olan kapları kullanınız. Eğer pişirme yapmak için vok bek adaptörünü kullanıyorsanız dış bükey kapları kullanabilirsiniz.
	Kapaksız veya kapak yarı aralık olarak pişirme yapmayınız. Enerjiyi boşa harcarsınız. Sıçramalar ve taşmalar ocak yüzeyine hasar verebilir ve yangına neden olabilir.
	Kabı tam olarak pişirme bölgesi üzerinde ortalayınız. Aksi durumda devrilebilir.
	Kapları asla doğrudan pişirme bölgelerinin üzerine değil, mutlaka ızgara üzerine yerleştiriniz. Ürünü çalıştırmadan önce, ızgaraların doğru yerde olduğundan emin olunuz.
	Tencereyi başka bir pişirme bölgesine koymak istediğinizde, kaydırmak yerine, kaldırarak istediğiniz pişirme bölgesinin üzerine koyunuz. Pişirme alanına darbe gelmesine engel olunuz ve üzerine ağırlık yerleştirmeyiniz.
	Bir tavayı ısıtmak için iki beki veya ısı kaynağını aynı anda asla kullanmayınız. Uzun süreli pişirmelerde maksimum ısıda, kavurma sacı ve toprak kap kullanmaktan kaçınınız.

* PİŞİRME 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. Tek tepsi ile pişirme yapınız.
	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. Tek tepsi ile pişirme yapınız.
	Turbo ve fan birlikte çalışır. Farklı raf seviyelerinde pişirme yapmak için uygundur.
	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.
	Üst ısıtma ve piliç çevirme birlikte çalışır. Çevirilerek 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. Ayrıca buharlı temizleme yapmak içinde bu fonksiyon kullanılır. (bkz. buharlı temizleme)
	Fırın ısıtılmaz. Yalnızca fan çalışır. Buzlu yiyeceklerin çözülmesi 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.
	Fırın ısıtılmaz. Yalnızca fan ve lamba çalışır. Buzlu yiyeceklerin çözülmesi için uygundur.
	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: 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: Tavaya asla üçte birinden fazla yağ doldurmayınız. Yağları kızdırırken başından ayrılmayınız. Aşırı kızgın yağlar yangın tehlikesi taşımaktadır.

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: Plastik kaplar, yüksek ısı derecelerinde erir ve cihaza zarar verebilir. Plastik kap kullanmayınız.

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

PIŞIRME TABLOLARI

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

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

* 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.

* 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 kapağını 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.

* AIR FRYER PİŞİRME

Air fryer pişirme yaparken; fırını air fryer moduna [alt-üst + fan ()] olarak, 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 (min.)	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: Fırının iç panelleri, dökülen yemekler, aksesuarlar ve kızgın buhar elinizi yakabilir. Sıcak yemeği fırından çıkarırken mutfak eldiveni takınız.

* BUHAR DESTEKLİ PİŞİRME

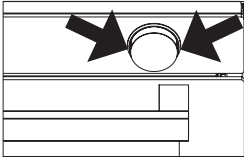
Su içinde pişirilmediği için buhar destekli pişirme işleminde vitaminler ve mineraller kaybolmadan besinlerin içinde kalır.

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

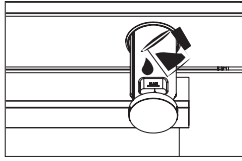
Su tüketimi besinin türüne ve pişirme süresinin uzunluğuna bağlıdır.

Cihazınızın opsiyonuna göre buhar destekli pişirme 2 şekilde yapılabilir.

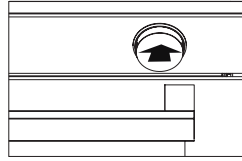
1. Su kabını ok ile gösterilen yerlerden çekerek çıkarınız. (bkz. şekil 17) Su kabını doldurunuz (bkz. şekil 18) ve ok yönünde başlangıç pozisyonuna kadar iterek yerine takınız. (bkz. şekil 19) 10 dakika ön ısıtma yaptıktan sonra yiyeceği fırına yerleştirerek, su kabını, “tık” sesini duyana kadar ok yönünde itiniz. (bkz. şekil 20).



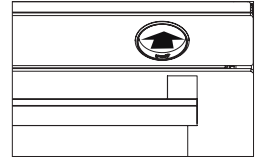
Şekil 17



Şekil 18



Şekil 19



Şekil 20

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: Plastik kaplar, yüksek ısı derecelerinde erir ve cihaza zarar verebilir. Plastik kap kullanmayınız.

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.

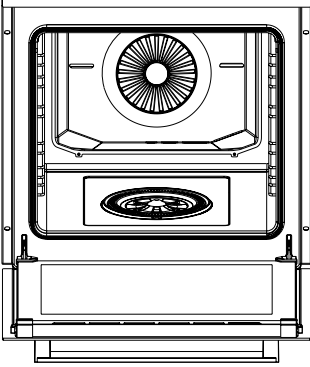
Yiyecek	Piştirme fonksiyonu	Piştirme sıcaklığı (°C)	Piştirme rafı	Piştirme süresi (dk.)	Su miktarı (ml.)
Kurabiye		170	3	20-25	100
Tuzlu kurabiye		170	3	20-25	100
Poğaç		180	3	25-30	100
Hamburger ekmei		180	3	25-30	100
Somon		180	3	40-45	100
Tavuk baget		200	3	40-45	150
Tavuk kanat		230	4	40-45	100
Bütün 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.

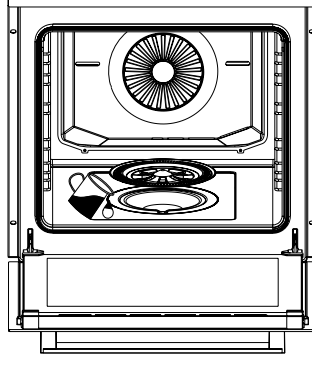
UYARI: Kapağın açılması sırasında buhar çıkabilir. Bir adım geri çekiliniz ve buharın dağılmasını bekleyiniz.

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

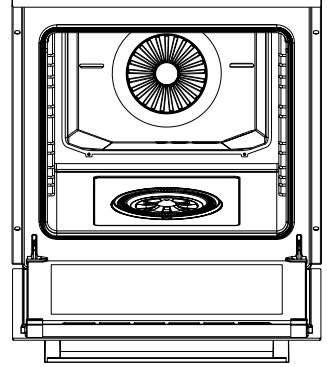
2. Cihazın kapağını açınız (bkz. şekil 21). Su haznesi kapağını kaldırarak, su haznesini doldurunuz (bkz. şekil 22). Daha sonra su haznesi kapağını kapatınız (bkz. şekil 23). Cihazın kapağını kapatarak, 10 dakika kadar ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma tamamlandıktan sonra yiyeceği cihaza koyabilirsiniz.



Şekil 21



Şekil 22



Şekil 23

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: Plastik kaplar, yüksek ısı derecelerinde erir ve cihaza zarar verebilir. Plastik kap kullanmayınız.

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 yemeği 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 çözmelerini 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.

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: Ocak beki parçalarının ve ızgaranın yüzeyleri zaman içinde biraz matlaşır. Bu çok normaldir ve malzemenin bozulduğu anlamına gelmez.

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: 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 durulayınız daha sonra yumuşak bir bezle iyice kurulayınız.

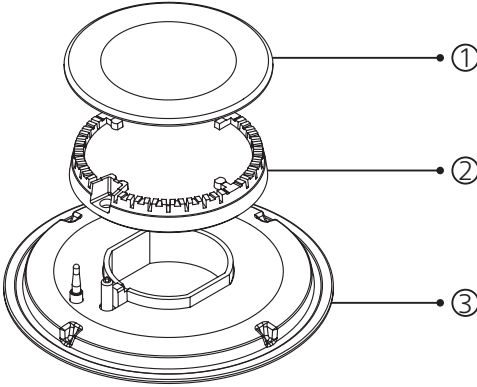
- 3.** Cam yüzeyleri özel cam temizleme maddeleriyle temizleyiniz.
- 4.** Alifatik veya hidrokarbonlu deterjanlar kullanmayınız. Bunlar fırının kapak contasının şişmesine sebep olabilir.
- 5.** Cihazınızı temizlerken, asit, tiner ve gaz gibi yanıcı maddeleri asla kullanmayınız.
- 6.** Kir ve lekeler 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 kırılabilir. Temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız.
- 17.** Ocak pişirme bölgelerini ve çıkarılabilen bütün parçalarını sadece elde süngerli bez, biraz deterjan ve sıcak suyla temizleyiniz.
- 18.** Ocak pişirme bölgelerinin çıkarılamayan parçalarını ıslak bir bezle siliniz.

19. Ateşleme elemanlarını çok iyi sıkılmış bir bezle siliniz. Daha sonra temiz bir bezle kurulaınız. Alev deliklerinin ve bujinin tamamen kuru olmasına dikkat ediniz. Aksi takdirde ateşleme sonunda kıvılcım çıkmaz.

20. Cihazın olağandan daha uzun bir süre kullanılmaması halinde, tekrar çalıştırılmadan önce iyice temizlenmesi ve yetkili bir teknisyen tarafından düzgün çalışıp çalışmadığına yönelik kontrol edilmesi gerekir.

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

Ocak Beki Parçalarının Birleştirilmesi



1. Bek kapağı

2. Bek gövdesi

3. Bek havuzu

Ocak bek gövdesini **(2)**, bek havuzuna **(3)** oturtunuz. Ocak bek gövdesini **(2)**, sağa sola çevirerek, bek gövdesinin **(2)**, bek havuzuna **(3)** oturduğundan emin olunuz. Bu işlemten sonra bek kapağını **(1)**, ocak bek gövdesinin **(2)** tam üzerine oturtunuz.

UYARI: Ocak bek parçaları temizlendikten sonra düzgün birleştirilmediğinde yanma performansı olumsuz etkilenir.

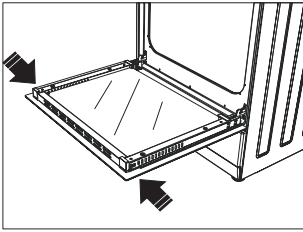
* Buharlı Temizleme

Fırın içerisinde oluşacak buhar sayesinde yumuşayan kirlerin temizlenmesini sağlar.

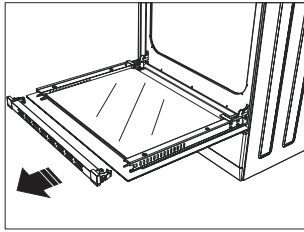
1. Fırın içerisinden aksesuarların tamamını çıkarınız.
2. Tepsiyi yarım litre su koyarak, tepsiyi kazanın en alt kısmına yerleştiriniz.
3. Şalteri alt rezistans konumuna () getiriniz. Termostatı 70 °C'ye ayarlayarak fırını 30 dakika çalıştırınız.
4. Fırını 30 dakika çalıştırdıktan sonra kapağı açıp fırın iç yüzeylerini ıslak bir bez yardımıyla siliniz.
5. Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su, ve yumuşak bir bez kullanarak fırını temizleyip, temizlediğiniz alanı kuru bir bez yardımıyla kurulayınız.

Fırın Camı Temizliği

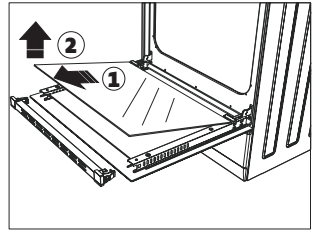
Şekil 24'de gösterildiği gibi sol ve sağ taraftaki plastik mandallara bastırarak şekil 25'deki gibi profili kendinize doğru çekerek kaldırınız. Şekil 26'da gösterildiği gibi profil çıkarıldıktan sonra cam boşta kalır. Boşta kalan camı dikkatlice kendinize doğru çekerek çıkarınız. Dış cam fırın kapak profiline sabitlenmiştir. Camlar ayrıldıktan sonra kolaylıkla cam temizliğini yapabilirsiniz. Temizlik ve bakım tamamlandıktan sonra işlemi tersten yaparak camları yerine monte edebilirsiniz. Profilin yerine düzgün oturduğundan emin olunuz.



Şekil 24

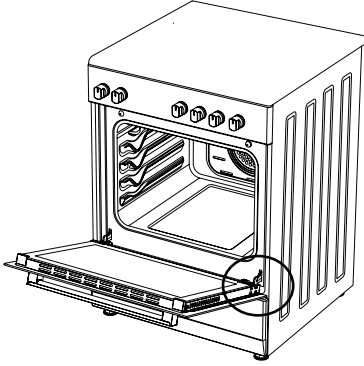


Şekil 25

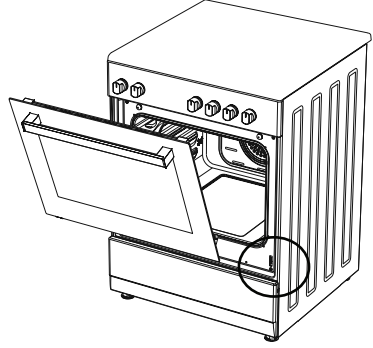


Şekil 26

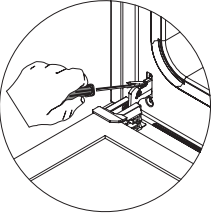
Fırın Kapağı Temizliği Ve Montajı



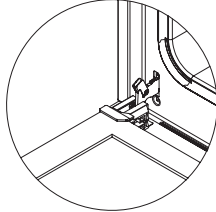
Şekil 27



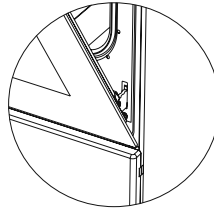
Şekil 28



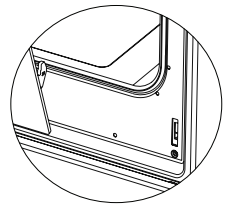
Şekil 27.1



Şekil 27.2



Şekil 28.1



Şekil 28.2

Fırın kapağını ken-
dinize doğru çeke-
rek kapağı tama-
men açınız. Daha
sonra menteşe
kilidini, tornavida
yardımı ile yukarı
doğru çekerek kilit
açma işlemini ger-
çekleştiriniz. (bkz.
şekil 27.1)

Menteşe kilidini,
en geniş açığa
getiriniz. (bkz. şekil
27.2) Fırın kapağı-
nı, fırına bağlayan
her iki menteşeyi
de aynı konuma
getiriniz.

Daha sonra açtığı-
nız fırın kapağını,
menteşe kilidine
dayanacak konuma
gelene kadar ka-
patınız. (bkz. şekil
28.1)

Fırın kapağının çı-
karılması için kapak
kapalı konuma ya-
kın seviyeye geldi-
ğinde iki elinizle tu-
tarak yukarı doğru
çekiniz. (bkz. şekil
28.2)

Fırının kapağını yeniden yerine takmak için kapak açma işleminde yapmış oldukla-
rınızı sırası ile tersten uygulayınız.

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!

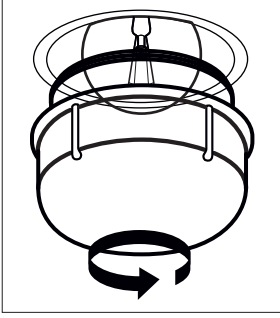
UYARI: Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıdaları görmesine yardımcı olmaktır.

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

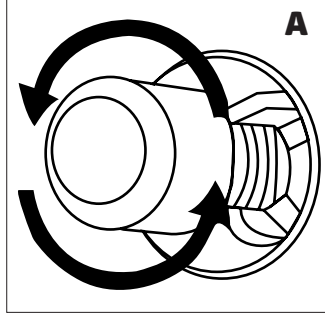
UYARI: Halojen lambalı cihazlarda; kullanıcı, halojen lambaya bakmamalıdır.

Lambayı değiştirmek için;

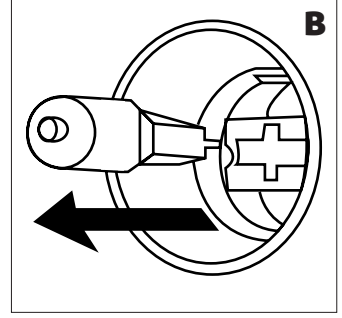
1. Elektrik bağlantısını kesiniz.
2. Cam korumayı saat yönünü tersine çevirerek çıkartınız. (bkz. şekil 29) Eğer çevirmekte zorlanırsanız plastik eldiven kullanmanız size çevirmede yardımcı olacaktır.
3. Daha sonra fırın lambanız **A** tipi model ise çevirerek (bkz. şekil 30), **B** tipi model ise çekerek (bkz. şekil 31) ıkartınız.
4. Aynı özellikteki yeni lambayı takınız.
5. Cam korumayı yerine takarak, cihazın elektrik bağlantısını yapınız.



şekil 29



şekil 30



şekil 31

Not: Bu rn, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içermektedir.

Kare Lambayı Değiştirmek için;

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

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

Problem	Muhtemel neden	Ne yapılmalı
Fırın çalışmıyor.	Fırına güç beslemesi yapılmıyor olabilir.	Güç beslemesi olup olmadığını kontrol ediniz.
	Fırına gaz beslemesi yapılmıyor olabilir.	Şebekedeki ana gaz vanasının açık olup olmadığını kontrol ediniz.
		Gaz hortumunda kırılma veya bükülme olup olmadığını kontrol ediniz.
		Gaz hortumunun fırına sağlıklı bağlandığından emin olunuz.
		Uygun gaz vanası kullanılıp kullanılmadığını kontrol ediniz.
Fırın çalışma sırasında duruyor.	Fırının fişi elektrik prizinden çekilmiş olabilir.	Yeniden güce bağlayınız.
Çalışma sırasında güç kapanıyor.	Sürekli pişirme uzun sürüyor olabilir.	Uzun bir süre pişirme yaptıktan sonra fırının soğumasına imkan tanıyınız.
	Aynı prizde birkaç elektrik fişi kullanılıyor olabilir.	Tek bir fiş kullanınız.
Kapak düzgün şekilde açılmıyor.	Fırın kapağı ve iç bölümü arasında sıkışmış yemek artıkları olabilir.	Fırını iyice temizleyin ve kapağı tekrar açınız.
Çakmak çalışmıyor.	Beklerde bulunan ateşleme bujilerinin uç ve gövde kısımları kirlenmiş olabilir.	Beklerde bulunan ateşleme bujilerinin uç ve gövde kısımlarını kirlilikten temizleyiniz.
	Bekler üzerinde bulunan kanallar tıkanmış olabilir.	Bekler üzerinde bulunan tıkalı kanalları temizleyerek açınız.
Fırında elektrik çarpması meydana geliyor.	Güç, uygun şekilde topraklanmamış olabilir.	Güç beslemesinin uygun şekilde topraklanmış olduğunu kontrol ediniz.
	Topraksız bir priz kullanıyor olabilir.	

Problem	Muhtemel neden	Ne yapılmalı
Su damlıyor.		
Kapaktaki bir çatlaktan buhar çıkıyor.	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.
Fırının içinde su kalıyor.		
Fırın ısıtmıyor.	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.
Çalışma sırasında fırından duman çıkıyor.	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.
Fırını kullanırken bir yanık veya plastik kokusu geliyor.	Fırında plastik veya ısıya dirençli olmayan diğer kaplar kullanılıyor olabilir.	Yüksek sıcaklıklara uygun cam kaplar kullanınız.
Fırın düzgün pişirmiyor.	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.
İç bölümün ışığı loş veya hiç yanmıyor.	Lamba arızalanmış olabilir.	Aynı özellikte yeni bir lambayla değiştiriniz.
	Lamba, pişirme sırasında yabancı maddeyle kaplanıyor olabilir.	Fırının iç bölümünü temizleyin ve tekrar kontrol ediniz.

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.

Gelecekteki Taşıma İşlemleri

Ürünün orijinal kutusu saklanmalı ve ürün bu kutunun içinde taşınmalıdır. Orijinal kutu yok ise; ürün, balon kabarcıklı ambalaj malzemesi ile veya kalın bir mukavva ile sarılmalı ve sıkıca bantlanmalıdır.

Ürün kapağı yan duvarlara bantlanmalıdır.

Ürünün üzerine başka eşya konulmamalı ve ürün dik olarak taşınmalıdır.

Ürün, taşıma sırasında düşürülmemeli ve darbelere karşı korunmalıdır.

Ürün, taşıma sırasında normal konumda tutulmalıdır.

Taşıma sırasında ürüne ait aksesuarlar, ürüne zarar vermemek için bant ile sabitlenmelidir.

ENERJİ TASARRUFU İÇİN İPUÇLARI

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

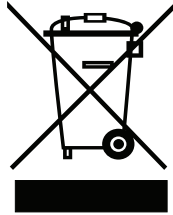
- 1.** Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanınız.
- 2.** Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtınız.
- 3.** Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayınız.
- 4.** Fırında aynı 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 çözdüünüz.

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 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 indirim 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 gerilime 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 MELİKGAZİ-KAYSERİ

Tel: 0 352 666 03 13

İthalatçı firmanın

Unvanı: SERSİM İÇ VE DIŞ TİC.A.Ş.

Merkez Adresi: Orucreis Mah. Tekstilcent 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. Tekstilcent Cad. B Blok No: 12/A İç Kapı No: 63 Esenler / İSTANBUL
Tic. Sic. No: 27077
Vergi No: 34077
M. Kuvvetli 1/1 771 (41 7-143)

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. MİL.

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 DİŞ 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 DİŞ 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. MİL.

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 DİŞ 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 DİŞ 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. MİL.

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 DİŞ 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 DİŞ 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

