



KULLANMA KILAVUZU

- **CORNICNE Ankastre Fırın**
- **RUSTICO CRISTALLO Ankastre Fırın**
- **KRYOS Ankastre Fırın**
- **RUSTICO PIZZA Ankastre Fırın**

İçindekiler

TEKNİK VERİLER	2
KULLANIM HAKKINDA TAVSİYELER	2
FIRININ KULLANIMI	2
ANAHTARLA SEÇİLEBİLİR İŞLEVLER	3
ŞİŞ ÇEVİRMENİN KULLANIMI	3
FIRINDA PİŞİRME HAKKINDA YARARLI TAVSİYELER	4
GRİLL'İN KULLANIMI	5
ELEKTRONİK PROGRAMLAYICININ KULLANIMI	6
FIRIN KAPAĞININ TEMİZLENMESİ	6
FIRIN LAMBALARININ DEĞİŞTİRİLMESİ	6
KENDİNDEN TEMİZLEMELİ YAN PANELLERİN TEMİZLENMESİ	6
DIŞ CAM VE TUTACAĞIN DEĞİŞTİRİLMESİ	6
MONTAJ İÇİN TALİMATLAR	6
ELEKTRİK BAĞLANTISININ YAPILMASI	7

•Teknik Veriler

	CR 62M	CO 62M	RC 60M	RP 60M	RC 40S
- Gerilim	220 V	220V	220 V		
- Toplam güç	2.2 kW-10A	2kW-9.1 A	2 kW-91.A		

Rezistansların gücü

- Hava (Kubbe)	0.8 kW	0.8 kW	0.8 kW
- Taban	1.2 kW	1.2 kW	1.2 kW
- Grill	1.8 kW	1.8 kW	1.8 kW
- Motor vantilatör (Fan)	25 W	25 W	4 W
- Fırını aydınlatıcı lamba	25 W	25 W	25 W
- Teğet (yan) vantilatör	25 W	25 W	25 W

• YARARLI EBATLAR

Yükseklik 310 mm
Genişlik 420 mm
Derinlik 412 mm (420 mm RC 40S)

• STATİK GÜÇ SARFIYATI

	KR 62M	CO 62M	RC 60M	CO 82M	RP 60M
175°C'ye ulaşmak için sarfiyat		0,27 kWh			
175°C'de tutmak için sarfiyat		0,53 kWh			
Toplam sarfiyat		0,80 kWh			

• VENTİLYONLU GÜÇ SARFIYATI

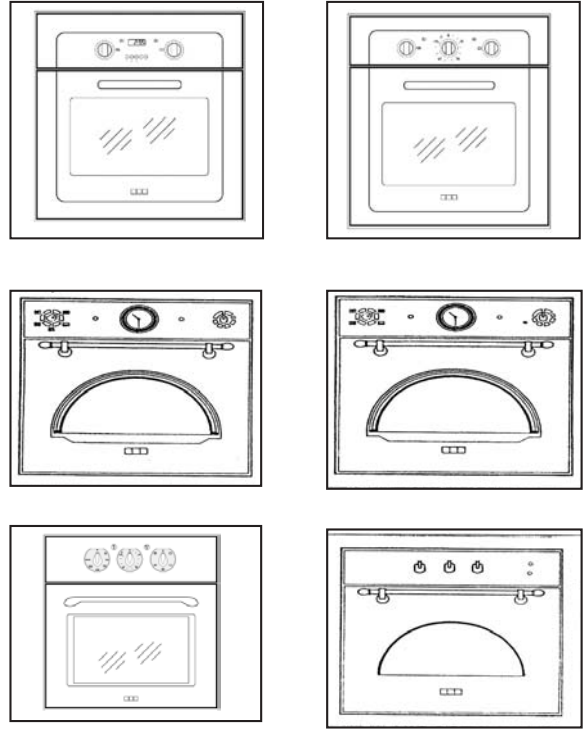
	KR 62M	CO 62M	RC 60M	CO 82M
200 °C'ye ulaşmak için sarfiyat		0,46 kWh		
200°C'de tutmak için sarfiyat		0,54 kWh		
Toplam sarfiyat		1,00 kWh		

• Kullanım Hakkında Tavsiyeler

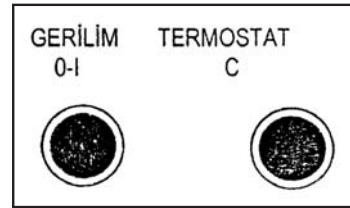
Fırınızı kullanmaya başlamadan önce, boş olarak 40 dakika süreyle maksimum ısıda yakmak gereklidir. Bu şekilde fırınınızın üretim artıklarını yakacak ve arınacaktır. Bu süreden sonra fırın kullanıma hazırdır. Uyuşmasında yarar görülen bir hususta, yemeklerinizi, fırını önceden seçmiş olduğunuz ısıya getirdikten sonra koymanızdır. Yemeklerinizi kızartırken yağ altlığını asla tabak olarak kullanmayınız. Bu kap sadece grill'i kullandığınız veya ızgarada et kızarttığınız zamanlarda akan yağ ve sosların toplanması içindir. Bu durumlarda kötü koku ve dumandan kurtulmak isterseniz yağ altlığının içine bir miktar su koyabilirsiniz. Yağ altlığını emayesinin bozulmaması için asla fırının dibine koymayınız. Fırının iç yüzeyleri ve bilhassa pişirme bölümünün alt kısımlarını asla alüminyum folyolarla kaplamayınız. İhtiyaç halinde gerekli tamirata sadece işin uzmanı olan ehliyetli kişilere yaptırın. En yakınınızdaki tamir servisiyle irtibat kurun ve sadece orijinal yedek parça talep edin. Kiri ve yağı daha kolay çıkarabilmek için fırınınızın her kullanımdan sonra temizleyin. Kendinden temizlenen panellerde su ve sabun

kullanın (bkz. Temizlik bölümü).

• Fırının Kullanımı

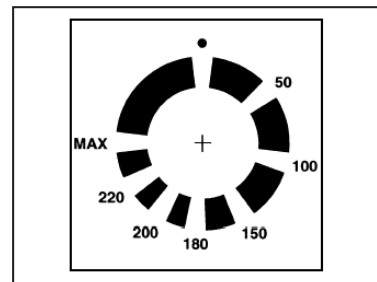


• İÇ IŞIKLAR VE GÖSTERGE IŞIKLARI



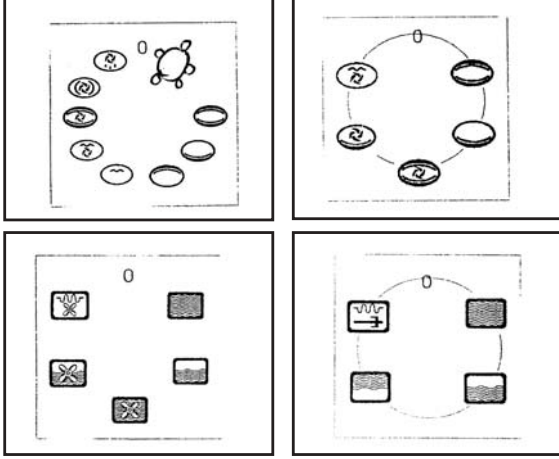
Gösterge ışığı (0-I) işareti ile belirtilmiştir ve fırının yanmakta olduğunu gösterir. "C" işareti ile belirtilen termostat ışığı ise, fırının ısınmasını sağlayan elemanların çalışmakta olduklarını gösterir. Daha önce seçilmiş ısı derecesine her eriştiğinde kendiliğinden söner ve ısınma konumuna her geçişte ışık kendiliğinden yanar. Anahtarı herhangi bir pozisyona getirdiğinizde iç ışıklar yanar. Işıklarla birlikte yan vantilatör de devreye girer. Ventilasyonun yarattığı hava akımı elektrik aksamını, gösterge mekanizmalarını korur ve zaman sürecinde daha emniyetli çalışmalarını sağlar.

• TERMOSTAT



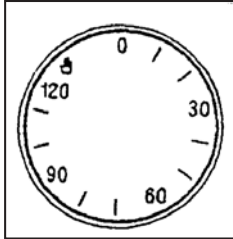
Termostat, önceden belirlenmiş bir kap yemeğe en uygun ısıyı seçmeye ve tüm pişirme süresince sabit tutmaya yarar. Arzu edilen ısıyı seçmek için çevirgeç saat yönünde hareket ettirilerek istenen ısı rakamının üzerine getirilir. En yüksek ısı 275°C'dir. Termostat harekete geçirildiğinde sarı gösterge ışığı da fırını devrede olduğunu göstermek için yanar. Bu ışık belirlenmiş ısıya ulaşıldığında kendiliğinden söner ve fırının tekrar ısınma devresine her geçişinde ise kendiliğinden yanar.

• ANAHTAR



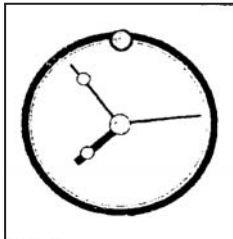
Anahtar, gerçekleştirilecek pişirme işleminin tipine göre fırının çalışma şeklini seçmeye yarar. Anahtarın herhangi bir konumunda (0 hariç) fırının iç ışığı yanar.

• DAKİKA SAYARLI ZAMAN AYARI



Manuel (elle) çalıştırma: Çevirgeci saat yönünün aksi istikametinde "el" işaretinin üzerine döndürün. Bu konumda dakika sayar devre dışı bırakılmıştır ve fırın siz söndürünceye değin çalışacaktır. Otomatik çalıştırma: Çevirgeci saat yönünde seçtiğiniz zaman üzerine getirin. Bu süreç dolduğunda bir uyarı zili çalacak ve fırın kendiliğinden sönecektir. Zil sinyalini kesmek için çevirgeci bastırın.

• PİŞİRME SONU TIMER'LI SAAT



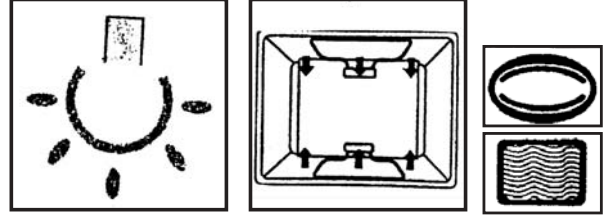
Pişirme süresini belirlemek için saatin çevirgecini saat

yönünde döndürün. Belirlenen sürenin bitiminde fırının çalışması kesilmeyecektir; ses sinyalini durdurmak için en kısa oku (akrebi) üstü çizilmiş çingirak işaretinin üzerine getirin. Saati ayarlamak için çevirgeci içeri bastırıp saat yönünün aksi istikametinde çevirin. Model RC 60M – RC 40 S

• Anahtarla seçilebilir fonksiyonlar (işlevler)

• FIRIN IŞIĞI

Bu işaretle belirtilen işlev fırının iç iki lambası yanar. Ancak hiç bir tip ısıtmanın devreye girmez. Bu işlev fırın söndükten iç bölümleri görerek kolayca temizlik işlemini yapmaya yarar.

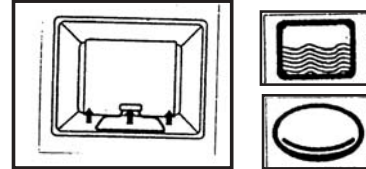


• NORMAL PİŞİRME

Isıtma hem üstten (kubbe rezistans) ve hem de alttan (taban rezistans) gerçekleştirilir. Bu işlev geleneksel pişirme yöntemi olup bütün yemeklerinizin eşit olarak alt ve üstten pişirilmesini sağlar (tüm modellerde).

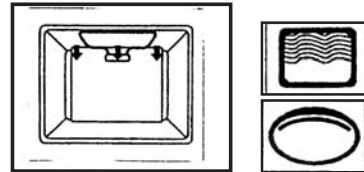
• ALTTAN PİŞİRME

Taban rezistans devreye girmiştir. Dolayısıyla aşağıdan yukarı doğru hareket eder. Bu işlev üzeri pişmiş ama alt kısmı tam pişmemiş yemeklerin pişirilmesinin tamamlanması açısından idealdir (tüm modellerde).



• ÜSTTEN PİŞİRME

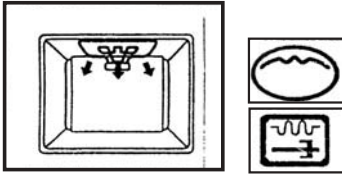
Kubbe rezistans devreye girer. Isı yukarıdan aşağıya doğru hareket eder. Normalde pişirme sürecini tamamlamış yemeklerin üst yüzeylerinin kızartılması işleminde kullanılır (Model CO 82M – RC 40S)



• GRILL VE ŞİŞ ÇEVİRME İLE PİŞİRME

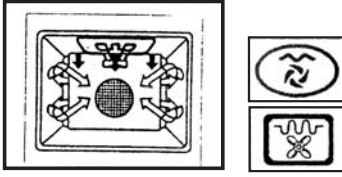
Bu konumda fırının üst bölümünde bulunan grill rezistansı yanarak devreye girmiştir. Yayılan ısı çok yüksektir ve her tür ızgara ve kızartmayı (rostu etmeyi) mümkün kılar. Kullanımı için Grill kullanımı paragrafını inceleyiniz. Genelde grill en yüksek ısıda kullanılır; ancak kişisel ihtiyaca göre arzu edilen diğer ısılarda da kullanılabilir. RC 40S

modelindeki anahtarın bu konumu grill'in rezistansıyla birlikte otomatikman devreye giren çevirme şişini harekete geçirir (Bu konuyla ilgili paragrafı inceleyiniz) (Model CO 82M – RC 40S)



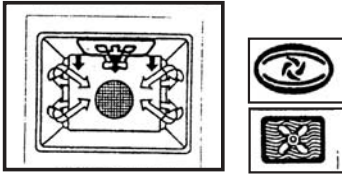
• GRILL'DE YUMUŞAK PIŞİRME

Grill rezistansı ve fırının sırt bölümünde bulunan pervane devreye girerler. Böylece grill'den yayılan yüksek ısı daha iyi dağıtılır ve yemeklerin daha iyi ve her taraflarının eşit pişmesini sağlar. Bu durumda da grill'in ısıyı çevirgeç ile istenen düzeye ayarlanır (tüm modellerde).



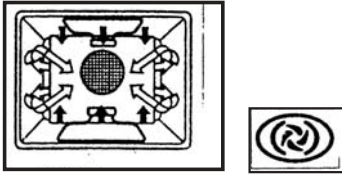
• YOĞUN PIŞİRME

Kubbe rezistans, taban rezistans ve pervane (bkz. Bir önceki konum) hepsi birlikte devreye girerler ve yemekleri hemen hemen tüm taraflarından eşit olarak çevirmeye gerek kalmaksızın pişirirler. Aynı zamanda fırını istenilen ısıya daha çabuk erişirmek içinde tavsiye edilen bir konumdur (tüm modellerde).



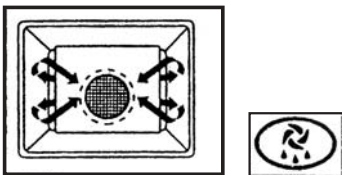
•ÇOK VENTİLYONLU PIŞİRME

Fırının sırt bölümünde bulunan sirküler rezistans ve pervane birlikte devreye girerler. Bu homojen pişirme, muhtelif yemeklerin birkaç katta birden pişirilmesini mümkün kılar. Tatlılar ve pastalar için idealdir (Model CO 82M).



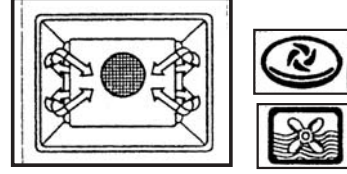
• DONDURULMUŞ GIDALARIN ÇÖZÜLMESİ

Isıtıcı hiç bir eleman devreye girmeksizin sadece pervane çalışır; Dondurulmuş gıdaların süratle çözülmesini sağlar. Termostat düğmesi "0" konumunda (sönük) bulunmalıdır (Model CO 82M)



• ENERJİ TASARRUFLU PIŞİRME

Alt rezistans ve pervane devreye girerler. Bu tip pişirme yoğun pişirme konumuyla aynı fonksiyonları içerse de daha az enerji sarfiyatlıdır. Pizza ve meyve turtaları pişirilmesinde idealdir, diplerini kıtır kıtır, yüzeylerini ise yumuşak olarak pişirir. Fırının önceden 15 dakika kadar ısıtılması tavsiye edilir (Model CO 62M – KR 62M – RC 60M – RP 60M)

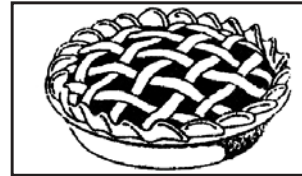


• Fırında Pişirme Hakkında Yararlı Tavsiyeler

• TATLILAR – TURTALAR

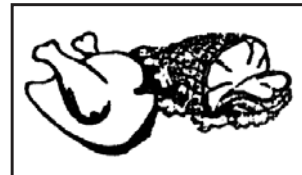
Şayet meyveli turtalar pişirecekseniz kenarı yüksekçe tepsilere kullanınız, yada fırınla birlikte verilen yağ kabını akacak meyve özünü ve sularını toplaması için tepsinin hemen altına sürünüz (hiç bir zaman fırının en arkasına – sırt bölümüne yaslamadan). Eğer tatlı veya turta alt kısmında çok koyu renkli gözüküyorsa tepsiyi daha düşük bir ısı konumunda bir üst kademeye sürünüz; Eğer üst bölümü daha koyu renkli olmuşsa, bu sefer tam tersine hareket ediniz.

Tatlı veya turta bir tarafı pişmiş, bir tarafı çiğ olarak kalmışsa, tepsiyi fırın boşluğunun orta bölümüne sürün yada içinde iki parmak su olan bir kabı fırının dibine yerleştirin. Tatlı ve turtaları pişirirken enerji tasarrufu yapmak isterseniz daima koyu renkli kalıplar kullanın, çünkü enerjeyi daha iyi emerler. Şayet tatlı, turta yada ekmeğin dış görüntüsü güzel ama içerleri hamur kalmışsa, bir dahaki sefere hamurlarında daha az sıvı kullanıp daha düşük ısıda daha uzun süre pişirin. Eğer tatlı veya turta kabarık olmazsa gelecek sefere hamurlarında daha az sıvı kullanıp ısıyı da 10° daha düşürün.



• ET VE TAVUK TÜRLERİ

Fırının içine asla buzdolabından henüz çıkarılmış donmuş gıdaları koymayınız. Fırında ısıya dayanıklı her tüp kap kacak kullanabilirsiniz, ama alaşımli çelikten mamül olanları sakıncalıdır. Tabak-çanak daima ızgaranın orta yerine konulmalıdır. İyi bir ızgara yada rosto, unutmayın ki her zaman etin kalitesiyle yakinen alakalıdır. Izgaradaki etinizi yarısı pişince ters düz ederek çevirin ve piştikten sonra da sönük fırında 10 dakika kadar bekletin. Tavuk türleri ise pişirildikten sonra tereyağ, tuzlu su veya portakal suyu ile sıvanırsa daha lezzetli bir kıtır kıtır olurlar.



• GRILL'İN KULLANIMI

• FAYDALI TAVSİYELER

Grill ile bütun etleri, küçük şişleri, balık ve sebzeleri pişirebilirsiniz. Küçük parçalar halinde kesilmiş etler, dilimlenmiş veya yassı biçimdeki balıklar son derece kısa sürede ve grill'e yakın olarak pişirilmelidir. Beyaz etler, diğer tip balık ve sebzeler ise grill'den bir parça uzak tutulmalıdır; bu şekilde pişirme süresi biraz daha uzun olacaktır. Eti pişirmeden birkaç saat önce buzluktan çıkarın. Etleri kalın emici bir kağıda sarmanız faydalıdır; böylelikle daha lezzetli olur ve iç kısımlarının donmuş halde çözülmemiş olarak kalma riski yok olur. Eti grill'de kızartmadan önce baharat ve biberle sıvayabilirsiniz ama tuzlama işlemini sadece piştikten sonra yapmanız suyunu çekmesini önler. Bütün pişirilecekleri geniş ve düz bir fırça yardımıyla zeytinyağıyla sıvayınız. Pişirme esnasında ve ters düz ederken etleri delmemeye özen gösteriniz, bu kurumalarına ve sularını çekmemeleri yardımcı olur.

ÖNEMLİ: Her pişirmeye başlamadan önce Grill kaynar durumda olmalıdır.

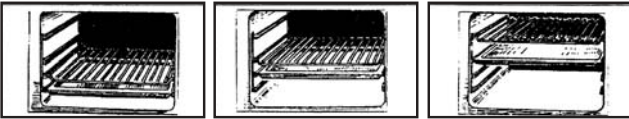
• GRILL'DE PİŞİRME

Anahtar çevirgeç ile pişirme derecesini belirleyip termostat düğmesini maksimum (maks.) konumuna getirin. Fırını 5 dakika kadar öncesinden ısıtmak faydalıdır; bu şekilde grill'in rezistansı kor haline gelir ve daha iyi netice alabilirsiniz.

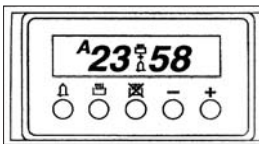
• GRILL'DE YUMUŞAK PİŞİRME

Anahtar ile "Grill soffice" konumunu seçebilir ve güçlü ısınmaya vantilatörün etkisini ekleyerek daha yumuşak ve daha iyi yayılmış bir pişirme elde edebilirsiniz. Bütün modellerde grill'in ısısını ayarlamak mümkündür.

• GRILL'E GÖRE TAŞIYICI IZGARANIN DOĞRU KONUMU



• Elektronik Programlayıcının Kullanımı



• SAATİN AYARLANMASI

Cereyan fişi takıldığında (220 V) kadranda sıfırlar yanıp sönmeye başlar; saati ayarlamak için S ve B düğmelerine aynı anda basın ve sonra da + ve - düğmeleri ile istenilen saati yazdırın. Bu işlemden sonra + ve - düğmelerine aynı anda basın.

Saati ayarladıktan sonra herhangi bir işleme geçmezden önce 5 saniye kadar bekleyin.

• DAKİKA SAYARIN İŞLEMLERİ VE KULLANIMI

Programlayıcı sabit bir dakika ölçer olarak da kullanılabilir (geri sayımlı). C düğmesine basıp + ve - düğmeleri ile pişirme için istenilen zamanı ayarlayın; kadranda C işareti belirecektir. Programlama sonunda ses sinyali devreye girer ve C işareti söner.

• FIRININ YARI OTOMATİK ÇALIŞTIRILMASI

Fırınların yarı otomatik olarak iki şekilde çalıştırılma sistemi vardır. Fırınların yakılması her zaman manueeldir, ama birinci şekilde fırın sadece önceden belirlenmiş bir süre kadar çalıştırılabilir, ikincisinde ise önceden belirlenen bir saate kadar çalıştırılması mümkündür.

• Pişirme süresi programlanmış manuel pişirmeyi başlatma

Yemekleri fırına koyduktan sonra S (süre) düğmesine basın ve +, - düğmeleri yardımıyla isteğinize göre pişirme süresini ayarlayın. Kadranda A ve S işaretleri yanacaktır. Anahtar ve termostat düğmelerini istenilen pişirme işlevi ve ısı derecelerine getirin; fırın derhal pişirmeye başlar. Tarafınızdan seçilmiş süre dolunca fırının pişirme işlemi durur, S işareti söner, A işareti ise yanıp sönmeye başlar; Programlayıcı aynı zamanda ses uyarı işareti verir. Ses uyarısını kesmek için herhangi bir düğmeye basın. Yanıp sönen A işaretini silmek için + ve - düğmelerine birlikte basın; değişik bir model ise S ve B düğmelerine birlikte (aynı anda) basın.

• Pişirme süresinin sonuna programlanmış manuel pişirmeyi başlatma

Yemekleri fırına koyduktan sonra B (pişirme sonu) düğmesine basın ve +, - tuşları yardımıyla isteğinize göre pişirmenin bitmesini istediğiniz saati ayarlayın. Kadranda A ve S işareti yanar. Anahtar ve termostat düğmelerini istenen pişirme işlevi ve ısısına getirin. Fırın derhal pişirmeye başlar. Pişirme süresinin sonunda ise ısıtma işlemi kesilir. S işareti söner, A ise yanıp sönmeye başlar; programlayıcı ise sesli uyarı işareti verir. Sesli uyarıyı kesmek için herhangi bir çalıştırma düğmesine basabilirsiniz.

Yanıp sönen A işaretini silmek için + ve - düğmelerine birlikte basın. Değişik model ise S ve B düğmelerine birlikte basabilirsiniz.

• FIRININ OTOMATİK ÇALIŞTIRILMASI

Bu işlev sayesinde fırını gerek pişirme süresine göre gerekse pişirme süresinin bitmesini istediğiniz saate göre programlayabilirsiniz.

Bu ayarları programladıktan sonra fırın otomatik olarak pişirmeye başlama saatini ve dolayısıyla kendiliğinden yanma zamanını belirleyecektir. Fırına yemekleri koyduktan sonra, S (süre) düğmesine basın ve +, - düğmeleri yardımıyla isteğinize göre pişirme süresini belirleyin. Kadranda A ve S işaretleri yanacaktır. B (pişirme sonu) düğmesine basın; tabelada, belirlenmiş pişirme süresi uzunluğu ve programlama sırasındaki saate göre otomatikman pişirmenin bitimini gösteren saat görülecektir. Şayet + ve - tuşlarına basarak pişirme bitimini gösteren saat değiştirilirse, birkaç saniye sonra kadranda otomatikman yeni pişirmeye başlama saati belirecektir. Örneğin saat 08.00'de 1 saatlik bir pişirme süresi programlanır ve sonrada B düğmesine basılırsa, kadranda pişirme bitiş saati olarak 09.00 belirecektir; eğer bu saatler değiştirilmezse fırın saat 08.00'de pişirmeye başlar ve 09.00'da pişirmeyi bitirir. Halbuki B tuşuna bastıktan sonra

kadrana (+, - tuşları yardımıyla) pişirme süresi sonu olarak 12.15 yazılırsa programlayıcı birkaç saniye sonra kadrana pişirmeye başlama saati olarak 11.15 yazar; fırında böylece 11.15 ile 12.15 arasında çalışır.

Programlama bittikten sonra anahtar ve termostat düğmelerini istenen pişirme fonksiyonu ve ısı derecesine çevirin. Pişirme sonunda S işareti söner, A işareti ise yanıp sönmeye başlar; programlayıcıyı aynı zamanda ses uyarı sinyali de verir ki bu sesi herhangi bir düğmeye basarak kesebilirsiniz. Yanıp sönen A işaretini silmek için S ve B düğmelerine aynı anda basabilirsiniz. Değişik bir model ise + ve - düğmelerine aynı anda basmanız gerekir.

• SES SİNYALİ

Ses sinyali programların bitişinden sonra 6 dakika boyunca çalar: Susturulması için program çalıştırıcı tuşlardan herhangi birine basılması yeterlidir (soldaki ilk üç tuştan biri). Tuşu basılı tutarak ses sinyalinin yoğunluğu da ayarlanabilir.

• PROGRAM BAŞLATMA VE KONTROL

Her program ayarlanışından hemen sonra başlar. Pişirme süresi tuşu S'ye veya pişirme süresi bitimi tuşu B'ye basarak arta kalan zaman süreleri de öğrenilebilir.

• YANLIŞ PROGRAM GİRME SİNYALİ

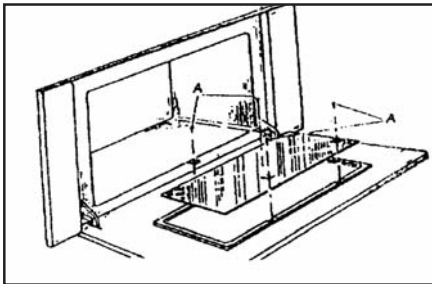
Örneğin içinde bulunulan saat, programın başlatılma süresi ile pişirmenin bitim zamanı arasında kalan bir saat dilimi ise o program yanlış girilmiş sayılır. Bu hata hem ses sinyali hem de A işaretinin yanıp sönmeye başlamasıyla bildirilir. Fonksiyonlardan biri yada diğerinin değiştirilmesiyle düzeltilir.

• PROGRAM SİLME

Bir program S veya B tuşuna basılması ve göstergenin 00.00'a geri döndürülmesiyle silinebilir. Bir program süresi dolduğunda da otomatikman silinir.

• Fırın Kapağının Temizlenmesi

Fırın kapağının gerek içten gerek dıştan temizliği fırın tamamen soğutulmuş durumdayken ve sıcak su ile yapılmalıdır, çizici sert malzeme ve bez kullanılmamalıdır. Emayeli bölümler ve fırının iç bölümleri içinde sıcak su kullanılmalı çizici deterjanlardan kaçınmalıdır. Fırın kapağının iç camının basit ve itinalı temizliği için, kapı tamamen açıkken camı vidalardan söküp çıkartarak yapılmasında fayda vardır.



NOT: Kullanımdan önce bazı paslanmaz çelik veya alüminyum aksamalarda bulunan plastik koruyucu filmi çıkarmalısınız (örneğin pasta vs. kaplarından)

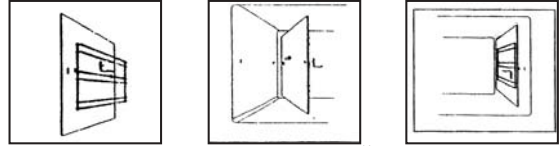
• Fırın Lambalarının Değiştirilmesi

Fırının iç lambalarının değiştirilmesi gerektiğinde ilk önce yapılması gereken şey elektrik bağlantısının kesilmesidir. Daha sonra koruyucu cam fanus vidaları gevşetilerek

sökülmeli, lamba değiştirildikten sonra da tekrar yerine takılmalıdır. Lamba şu özellikleri taşımalıdır: Gerilim: 220V 50 Hz. Güç: 25W her biri – (Mignon) küçük boyunlu.

• Yan Panellerin Temizlenmesi (opsiyonel)

Yan kenar panelleri fırının iç kenar yüzeylerini yağdan korumaya yararlar; Temizlenmelerinin kolay olması amacıyla söküp takılacak şekilde projelendirilmişlerdir. Bu paneller yanlarda bulunan kenar raylarla birlikte sökülüp takılırlar. Bu işlem için aşağıdaki talimatlara uyunuz: Şekildeki okla gösterilen istikamette, rayın ön kısmını önce kaldırıp daha sonra içeri doğru hareket ettirin. Bilahare hepsini kendinize doğru çekin (1 cm kadar yerinden oynayacaktır). Şimdi de kılavuzun arka kısmını yukarı doğru kaldırıp fırının içine doğru hareket ettirin. Bu durumlarda yan paneli taşıyan kılavuz sökülmüştür. Bu noktada bir elinizle paneli tutarken diğeriyle rayı yukarı doğru çekip kendi yuvalarından çıkarın. Paneli temizledikten sonra bütün bu işlemleri sırasıyla bu sefer tersine yaparak hepsini tekrar monte edebilirsiniz.



• Tutma Kulbu ve Dış Camın Değiştirilmesi

Fırının tutma kolu ve dış camının değiştirilmesi için fırın iç kapısını sökün ve aşağıdaki yolu izleyin: Fırın kapısını sökün, iç kapağı sabitlenmiş olan sağ ve sol menteşelerin içine bunları takın iki vidayı geçirin. Şimdi kapıyı çıkarın ve bir yüzeye yaslayın. Alt ve üst çevredeki inox bölüm üzerinde bulunan vidaları gevşetin ve iç kapıyı sökün.

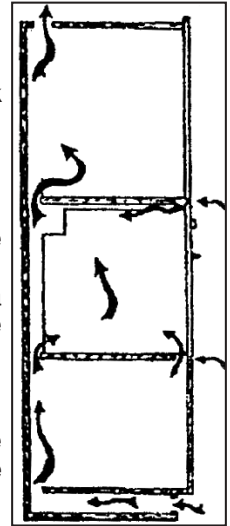
• Montaj için Talimatlar

• ÖNEMLİ

Montaj yürürlükteki normlara ve talimatlara uygun olarak yapılmalıdır. Kesinlikle ehliyetli veyetleştirilmiş personel tarafından monte edilmelidir.

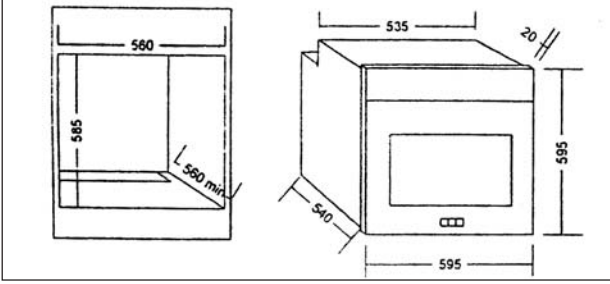
• FIRININ YERLEŞTİRİLMESİ

Ankastre mobilya (içine yerleştirilecek mobilya veya kasa) aksamın ısıya dayanıklı (maks. 120°C) malzemenin (plastik veya tahta) ve tutkallardan oluşması gereklidir. Uygun olmayan malzeme ve tutkallar deformasyon ve açılmalara neden olurlar. Mobilya (kasa) elektrik bağlantılarının rahatça geçebileceği gibi olmalıdır. Fırın içine yerleştirileceği mobilya veya kasa cihazın ağırlığını taşıyabilecek sağlamlıkta olmalıdır. Fırın önceden belirlenmiş hücrelerine emniyetle monte edilmelidir. Fırın sütunlu bir kasa içinde de muhtelif parçalardan oluşmuş bir mobilyadaki yerine de yerleştirilebilir, ancak her durumda yeterli havalandırmasının sağlanması gereklidir. Sütunlu kasa içine yerleştirilmesi durumunda, bunun arka bölümünde önceden havalandırma kanalları yapılmalıdır ki, zaman sürecinde hem cihaz hem mobilyanın kendilerini muhafaza etmeleri, hem de kullanımda netice alınabilmesi mümkün olsun. Elektrik bağlantılarının kolaylığı



etmeleri, hem de kullanımda netice alınabilmesi mümkün olsun. Elektrik bağlantılarının kolaylığı ve iyi bir havalandırma sağlanabilmesi için mobilya kasasının arka bölümünün olmaması tavsiye edilir.

• FIRIN YERLEŞTİRME ŞEMASI



•Elektrik Bağlantısı

• ÖNEMLİ

Cihaz üzerindeki tüm bakım ve ayarlama işlemleri cereyan bağlantısı yokken (kesikken) yapılmalıdır. Elektrik bağlantısı yürürlükteki norm ve talimatlara uygun olarak ve ehliyetli, yetiştirilmiş personel tarafından yapılmalıdır.

Çalıştırılması 220 V monofaz cereyan ve 50 Hz'de olmalıdır. Toprak bağlantısı şarttır. Eğer cereyan hattına bağlantısı doğrudan yapılıyorsa araya cihazın yüklemesine uygun, temas açıklığı en az 3 mm'lik normlara uygun, çift kutuplu bir elektrik düğmesi (interruptör) yerleştirilmelidir. Toprak bağlantı kablosu hiçbir şekilde hiçbir elektrik düğmesi ile kesintili olmamalıdır. Cihazlarımızla besleme kablosu mevcuttur ama fiş yoktur. Dolayısıyla cihazın yüklemesine uygun bir fiş bulundurulmalı ve sarı-yeşil kablunun toprak prizine bağlanmasına dikkat edilmelidir. Bağlantı fişi de normlara ve cihazın elektrik yüküne uygun olmalıdır.

Elektrik bağlantısı yapıldıktan sonra ısıtma elemanları 5 dakika çalıştırılarak denenmeli ve ortamdaki muhtemel rutubet ber taraf edilmelidir. İmalatçı firma emniyet normlarına uyulmadığı hallerde her türlü mesuliyetten muaf olduğunu beyan eder.

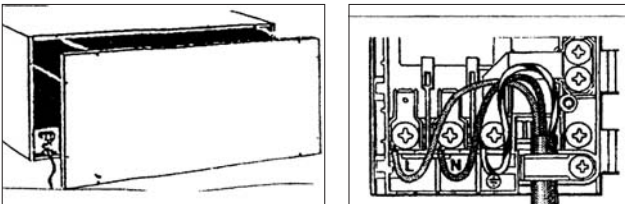
• BESLEME KABLOSUNUN DEĞİŞTİRİLMESİ

Besleme kablosunun değiştirilmesi gerektiğinde aşağıdaki yolu izleyin.

Fırının her türlü elektrik bağlantısını kesin, fırını mobilya kasasına bağlayan vidaları ve karter sabitleme vidalarını sökün; bağlantılar bölümüne girerek değiştirilecek kabloyu çıkarın.

Yeni kabloyu bağlarken toprak bağlantısının (sarı-yeşil kablo) diğer iletkenlerden 2-5 cm daha uzun olmasına dikkat edin.

Kablo bağlantı ünitesinin yanında olan kablo sabitleme köprüsü ile dönmeyecek, kopmayacak şekilde sıkıca sabitlenmelidir. Ayrıca 75°C'den daha yüksek bir ısı ortamıyla da temas etmemelidir.



DİKKAT: Besleme kablosu yürürlükteki normlara uygun özellikte olmalıdır.

İmalatçı firma, elektrik bağlantısının yürürlükteki normlara uygun yapılmaması durumunda her tür hukuki ve cezai müeyyideden muaf olacağını beyan eder.

İmalatçı baskı veya kopyalama hataları nedeni ile bu kitapçıktaki muhtemel yanlışlıklar için hiçbir sorumluluk kabul etmez. Üreticinin, ürünlerinde teknolojik açıdan uygun bulunduğu değişiklikleri yapma hakkı saklıdır.

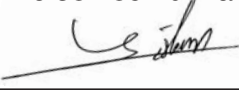
Yemek Türü	Isı (°C)	Tepsinin sürüldüğü kat	Pişirme süresi
Çırpılmış hamurlu kalıplı tatlılar	175	1	55-65
Ekmekek pide börek türü	175	2	60-70
Erçek pide	175	2	60-70
Turta			
Gevrek hamurlu kalıplı tatlılar			
Tart	200	2	8-10
Peynirli tart	200	1	25-35
Meyveli tart	200	1	25-35
Mayalı hamurlu kalıplı tatlılar			
Beyaz ekmekek 1 kg un	200	1	25-35
Küçük tatlılar			
Gevrek hamur	200	3	10-15
Ekler hamuru	200	2	30-45
Bisküvi hamuru	200	3	15-20
Lazanya-fırında makarna	225	2	40-50
Etlere (pişirme süresi her 1 cm kalınlık için)			
Uzun süreli pişirmeli rostolar (kızartmalar)	175	2	12-15
Kısa süreli pişirmeli rostolar (kızartmalar)	200	2	10-12
İri köfteler	200	2	30-40
Tavuk türleri			
Ördek 2 kg	200	2	120-180
Kaz 3 kg	200	2	150-210
Tavuk kızartma	200	2	60-90
Hindi 5 kg	175	2	240
Av hayvanları			
Tavşan	200	2	60-90
Keçi budu	200	2	90-150
Geyik budu	175	2	90-180
Sebzeler			
Haşlanmış sebze	200	2	40-45
Balık			
Kefal türleri	200	1	40-50
Pizza		1	20-25
Grill			
Pirzolarlar	240	4	8-12
Sosis-salam		4	10-12
Izgara piliç		3	25-35
Dana şiş 0,6 kg			50-60
Piliç şiş			60-70

FRANKE SERVİS LİSTESİ

ŞEHİR	BAYI ADI	ADRES	TELEFON	FAKS
ADANA	AKDENİZ KLİMA	TURGUT ÖZAL BULV.GÜZEL YALI MAH. 52. SOK TAYFUN APT. NO:3/B	0 322 233 56 07 / 233 31 16	0 32 232 11 33
ADANA	ADANA MERKEZ SERVİS	TURGUT ÖZAL BULVARI BULVAR APT. NO:38/33	0 322 235 58 13 / 235 70 78	0 322 248 11 12
ADİYAMAN	BÜYÜKEL SOĞUTMA	EMNİYET SARAYI LARSISI UFUK APT. ALTI NO:3	0 416 216 21 14	0 416 216 81 62
AFYON	KRİSTAL SOĞUTMA	DUMLUPINAR MAH. MENDERES CAD. GENCER APT. NO:37/3	0 272 215 29 99	0 272 212 35 81
AMASYA	ERGÜVEN BOBİNAJ SOĞUTMA	YENİ MÜZE YANI DEĞİRMEN SOK. NO:7	0 358 212 52 61	0 358 218 56 26
ANKARA	BAY TEKNİK	1. CAD. 9. SOK. NO:35/B DEMETEVLER	0 312 336 35 36	0 312 336 35 36
ANKARA	ANKARA MERKEZ SERVİS	72. SIK. 36 / 3 EMEK	0 312 223 78 23	0 312 213 80 95
ANKARA	M.B. ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ TİC.	OSMANLI CAD. NO:42/D BALGAT	0 312 285 68 68	0 312 222 22 77
ANTALYA	ARI SOĞUTMA	YEŞİLTEPE MAH. ZİYE GÖKALP CAD. NO:46/B	0 242 345 29 73	0242 346 44 91
ANTALYA	KARAVELİ TİC.	GÜVENLİK MAH. 276 SOK. 2. ZANCO APT. NO:3/E	0 242 345 01 51	0 242 346 48 67
ALANYA	ARIKAN SOĞUTMA	ŞEKERHAN MAH. YALI YOLU CAD. NO:72	0 242 519 51 70-71	
AYDIN	HİZEL ELEKTRONİK	KURTULUŞ MH.CUMHURİYET CD.21.SK.NO:2/B	0256 225 32 69	0256 214 0635
BALIKESİR	TUNALI TEKNİK	ATALAR CAD. SERENLİKUYU SOK. NO:17	0 266 239 17 31	0 266 244 67 93
BANDIRMA	KARDEŞLER TEKNİK	İHASNİYA MAH. ÇEŞME SOK. NO:3 BANDIRMA	0 266 714 12 50	0 266 715 27 56
BİTLİS	KERVAN SOĞUTMA	ŞEREFİYE CAD. NO:49	0 434 223 58 77	0 434 226 88 41
BOLU	DENİZ ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ	TABAKLAR MAH. CUMHURİYET CAD. NO:22	0 374 217 18 17	0 374 215 36 58
DÜZCE	GÜHA	İLHAN ŞURGUN İŞ MERKEZİ NO:3/C DÜZCE	0 380 514 88 01	0 374 524 54 94
BURSA	BUZUL TİCARET	BAŞAK CAD. ECELER SOK. YAPTAS İŞ HANI NO:19	0 224 222 97 97 / 220 40 10	0 224 223 08 25
BURSA	ELİSİS ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SERVİS TİC. SAN. LTD.	KIRCAALI MAH. KIRCAALI SOK. NO:24/1	0 224 250 86 85 / 253 22 92	0 224 271 20 60
GEMLİK	PAŞA TEKNİK	ORHANGAZİ CAD.NO:107/C GEMLİK /BURSA	0224 513 68 40	0224 513 68 40
ÇANAKKALE	CAN TEKNİK	CEVATPAŞA MAH.İNÖNÜ CAD.NO:64/2	0 286 217 61 08	0286 217 59 68
ÇORUM	ERÇELİK ELEKTRİK	KARAKEÇİLİ MH.ALBAYRAK 5.SK NO:3/5	0364 213 95 40	0364 224 96 23
DENİZLİ	DENİZLİ MERKEZ SERVİS	ATATÜRK CD.NO: 34/1	0258 263 18 88	0258 263 18 88
DIYARBAKIR	TEKİN BUZ TEKNİK	YUNUS EMRE MH.KARDEŞLİK CD.MURAT AP.NO.18	0412 235 62 16	0412 232 37 19
DENİZLİ	ÖZKAR SOĞUTMA	H.KAPLANLAR MAH.BARIS CAD. BARIS APT. NO:3	0 222 226 24 56	0258 263 33 10
ERZİNCAN	AKAR ELEKTRİK	SANAYİ ÇARŞISI 770 SOK NO:81	0 446 214 2464	0 446 214 24 64
ERZURUM	ERZURUM MERKEZ SERVİS	EMİRŞEYH MAH. PALANDÖKEN CAD. NO:27/A	0 442 213 24 04 (3HAT)	0 442 213 24 06
ERZURUM	KAPTAN ELEKTRONİK	ADNAN MENDERES CAD. TASHAN KARSISI NO:11	0 442 234 31 14 / 234 45 23	0 442 234 31 14
ESKİŞEHİR	GÜNERKA ELEKTROMEKANİK	VİŞNELİK MAH.SAVAŞ CAD.81/ 1A	0 222 226 24 56	0 222 226 1365
GAZİANTEP	MİKRO ELEKTROTEKNİK	GAZİ MAH. ZÜBEYDE HANIM BULV. NO:72/B	0 342 336 6162	0 342 336 72 90
GAZİANTEP	GAZİANTEP MERKEZ SERVİS	BAHÇELİEVLER MAH.FERİT ARSAN SK.NO:19	0342 231 19 94/231 88 80	0342 231 88 81
GİRESUN	GÜNEŞ BOBİNAJ	HACI SİYAM MAH. FATİH CAD. NO:113	0454 216 60 87	0454 216 31 01
HATAY	ŞARK SOĞUTMA	SÜMERLER MAH. ŞÜRÜ GÜÇLÜ CAD. 11. SOK. NO:13/7 ANTAKYA	0 326 223 87 06	0 326 2238707
İSTANBUL	GÖRAY SERVİS	GÜLBAG CAD.KARANFI SOK. NO:3/5 MECİDİYEKÖY	0 212 211 19 84 / 217 10 12	0 212 211 84 93
İSTANBUL	GÜRFAZ SERVİS	CUMHURİYET CAD.KİRİŞÇİ SOK.ŞULE APT. ÜSKÜDAR	0 216 391 69 31	0 216 334 14 95
İSTANBUL	İLKSER TEKNİK	EMİRHAN CAD. MERGEN APT. NO:2/3 DİKİLİTAŞ	0 212 259 20 36	0 212 259 06 89
İSTANBUL	İSTANBUL MERKEZ SERVİS	ANKARA ASFALTI (E-5) NO:98 KARTAL	0 216 387 85 70	0 216 387 07 37
İSTANBUL	MURAT TEKNİK	YANIKSES SOK. NO:3/D YENİMAHALLE BAKIRKÖY	0 212 571 77 49	0 212 571 77 49
İSTANBUL	ÖRNEK SERVİS	35. CAD. NO:114/A ÖRNEK MAHALLESİ GÖZTEPE	0 216 315 48 32	0 216 324 93 99
İZMİR	BUZMAK SERVİS	347 SOK.NO:67 B SİRİNYER	0 232 487 19 07	0 232 452 84 89
İZMİR	ÖZGÜL SERVİS	501 SOK. NO:7/C BAHÇELİEVLER	0 232 261 96 97	0 232 250 41 17
İZMİR	TERMO TEKNİK	İNÖNÜ CAD. NO:392 A/B	0 232 243 55 08 / 244 53 55	0 232 244 53 56
K.MARAS	ARZU SOĞUTMA	DUMLUPINAR MAH. ANDIRIN CAD.54/A	0344 229 96 54	0344 229 96 54
KASTAMONU	GÜRTEKNİK ELEKTRİK	CEBRAİL MAH. SİMSAR SOK. TUNUSOĞLU NO:2	0 366 212 73 87	0 366 212 73 87
İZMİR	KARYA SOĞUTMA	1673. SK.NO:62/A KARŞIYAKA	0232 381 11 75	0232 323 32 11
KAYSERİ	NET SOĞUTMA	SAHABİYE MAH. YILDIRIM CADDESİ NO:39 /A	0352 222 27 71/222 34 13	0352 222 27 81
KOCAELİ	CANER ELEKTRİK	ALEMDAR CAD. ALEMDAR ÇIKMAZI NO:2	0 262 32545 28	
KOCAELİ	ISI TEKNİK	M.ALİPAŞA MH.BAĞDAT CD.NO: 157/A	0262 322 74 62	0262 322 74 62
KONYA	SEZGİN TİCARET	FERHUNİYE MAH. HASTANE CAD. ARZUM APT. NO:2/A	0 332 351 31 47	0 332 352 40 86
KÜTAHYA	ÖZ KALAY ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ BAKIM ONARIM	MENDERES CAD. AKGÜN APT. A BLOK NO:5	0 274 212 15 20	0 274 216 70 99
MALATYA	SAVAS TEKNİK	MÜCELLİ CAD. DERME SOK. NO:30/C	0 422 322 28 56/325 53 73	0 422 325 1313
MANİSA	EKOL SERVİS	MİMARŞİNAN MH.ERLER CD.NO:24/A	0236 232 74 66	0236 238 48 93
MARDİN	MUM TEKNİK	TARIM İL MÜDÜRLÜĞÜ KARSISI NO:118/B	0 482 212 91 05/ 212 32 82	
MERSİN	ŞİK ELEKTRİK	MESUDİYE MAH. BAGKUR KARSISI 50. SK. 127/B MERSİN	0324 232 50 75 237 09 43	0 324 233 95 75
MERSİN	DİŞLİ SOĞUTMA	İnönü mah.1407 sk.onur sit.no:30/a	0 324 329 03 00 /329 03 01	0 324 329 03 01
MUĞLA	ELBO ELEKTRİK ELEKTRONİK MAK. TİC. LTD. ŞTİ.	HÜRRİYET CAD. NO:1/8 MUĞLA	0 252 214 18 84	0252 214 51 15
MUĞLA	GÜN TEKNİK	TEPE MAH. 34 SOK. ÖZGENÇ APT. NO.1 MARMARİS	0 252 412 24 72	0 252 413 8017
MUĞLA	MELODİ TEKNİK	YOKUŞBASI MAH. KÜLÜ SOK. BODRUM	0 252 316 75 74	0 252 316 29 53
NEVŞEHİR	ESENOR SOĞUTMA	YENİ MAH. NAR CAD. ÇELİKELLER PASAJI NO:64	0 384 212 49 54	0 384 212 49 53
ORDU	EVSER SOĞUTMA	YENİ MAH.5.SOK.NO:3	0452 212 25 38	0452 214 13 59
RİZE	KALAFATOĞLU SOĞUTMA	YENİKÖY MAH. SARIBAŞ CAMİ YANI NO:39/B	0 454 214 54 24 / 213 08 49	0 454 214 54 24
SAKARYA	YILDIZ TEKNİK	YAHYALAR MAH. TURAN CA. NO:87	0 264 274 29 75 / 279 02 93	0 264 274 29 74
SAMSUN	GİZEM SOĞUTMA	19 MAYIS MAH. DR. KAMİL CAD. NO.16/B	0 362 233 33 62	0362 234 55 99
SANLIURFA	SARAY SOĞUTMA	YUSUF PASA MAH. YENİ CARSI SOK. NO:11	0 414 215 41 84	0 414 215 14 68
SIIRT	BURAK TEKNİK	CUMHURİYET CAD. ESKİ KUNDURACILAR ÇARŞISI NO:48/2	0 484 223 40 65	0 484 223 40 65
SİVAS	YENİCE TEKNİK	ÇARŞIBASI CAD. ERTEN APT. ALTI NO:3/B	0 346 225 35 32	0 346 223 39 17
TEKİRDAĞ	KURAL SOĞUTMA	ERTULUR MAH. GÜNEŞ SOK. NO.13/A	0 282 262 55 46	0 282 262 55 46
TRABZON	TRABZON MERKEZ SERVİS	GÜLBAHAR HATUN MAH YAVUZ SELİM BULVARI NO:54/B	0 462 230 37 44 / 223 31 30	0 462 230 10 81
USAK	SAÇLIOĞLU SOĞUTMA	ŞEKERBANK ARALIĞI GÜMÜŞ SOK. NO:36	0 276 215 69 43	0 276 223 39 43
VAN	HÜNER SOĞUTMA BOBİNAJ	KAZIM KARABEKİR CAD. NO:282 VAN	0 432 214 23 72	
ZONGULDAK	FRANKE YETKİLİ SERVİSİ	MİTHAT PAŞA MAH. OKUL SOK. NO:121-A	0372 251 48 92	0372 251 48 92



GARANTİ BELGESİ

Belge No : 6760
Ünvan : Franke Mutfak Sistemleri İmalat ve Tic. Ltd. Şti.
Adres : Ankara Asfaltı (E-5) No: 98 Kartal/İstanbul
Telefon : 0216 387 85 70 Fax: 0216 387 07 37
İmza : 

Belge Tarihi: 05.04.2002

- FRANKE Mutfak Sistemleri İmalat ve Tic. Ltd. Şti. zevkle kullanacağınız ankastre cihazınızı 2 yıl süre ile belirtilen esaslar dahilinde garanti etmektedir.
- Ürünlerinizin garanti kapsamında olması için düzenlenen bu kartı ve montaj servis fişinizi, yetkili servislerimize başvurduğunuzda göstermek üzere saklayınız.
- Garanti Belgesini düzenleyerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acente veya temsilciliklere aittir.
- Garanti kapsamındaki her tamiratta ekteki kuponlardan bir adeti servisimize verilecektir.

MÜŞTERİ ADI, SOYADI :
MÜŞTERİ ADRESİ :
SATICI FİRMA ÜNVANI :
SATICI FİRMA ADRESİ :
FATURA TARİHİ VE NO :
MALIN TÜKETİCİYE TESLİM YERİ VE TARİHİ :

BAYİ ONAY
(İmza ve Kaşe)

CİHAZIN

CİNSİ : ANKASTRE FIRINLAR
MARKASI : FRANKE
MODELİ :
SERİ NO :

MONTAJ SERVİSİ
(İmza ve Kaşe)

Bu GARANTİ BELGESİ'nin kullanılmasında 4077 sayılı kanun ve bu kanuna dayanılarak düzenlenen TRKGM - 95/116/117 sayılı tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

G1

G2

G3

MONTAJ ANINDA YETKİLİ SERVİS TARAFINDAN DOLDURULACAK VE BU PARÇA SERVİS TARAFINDAN TESLİM ALINACAKTIR.

CİHAZA AİT BİLGİLER

Cinsi.....
Model.....
Seri No.....
Montaj Tarihi.....

MÜŞTERİYE AİT BİLGİLER

Müşteri Adı, Soyadı.....
Adresi.....
.....
.....





GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Cihazınız kullanma kılavuzunda belirtilen şekilde kullanılması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere malzeme, montaj ve işçilik kusurlarından doğabilecek arızalara karşı teslim tarihinden itibaren 2 yıl süre ile garanti edilmiştir.
- 2) Malın garanti süresi içinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, malın servis istasyonuna, servis istasyonu olmaması halinde malın satıcısı, bayi acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar.
- 3) Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 4) Malın,
 - * Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydı ile bir yıl içinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması sonucu, maldan yararlanılamamasının süreklilik kazanması,
 - * Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - * Yetkili servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması durumunda sırasıyla satıcısı, bayi acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün olmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme yapılacaktır.
- 5) Aşağıdaki durumlarda cihaz garanti kapsamı dışındadır.
 - * Cihazın kullanma talimatında belirtilen durumlara aykırı bir şekilde kullanılmasından doğan arızalar
 - * Tüketicie teslimden sonra oluşabilecek kırık, çizik ve hasarlar, (taşıma, çarpma, düşürme vs.)
 - * Mamulü uygun olmayan elektrik tesisatında veya kullanılması öngörülen voltaj dışında kullanma
 - * Montajın FRANKE yetkili servis personeli dışında herhangi bir kişi tarafından yapılması halinde gereken onarım için yetkili servise başvurmadan önce FRANKE Yetkili Servis Personeli dışında bir kimsenin cihazı ambalajından çıkartmış olması, cihazın onarımına, bakımına tadiline kalkışmış olması durumlarında

Yukarıda belirtilen maddeler kapsamında olan arızalar ücret karşılığı tamir edilir.
- 6) Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.



FRANKE Mutfak Sistemleri İmalat ve Tic. Ltd. Şti.

İnönü Mah. Gençlik Cad. No:250 Gebze / Kocaeli Türkiye

Tel: 0262 644 65 95 Fax: 0262 644 65 85

e-mail: info.ftk@franke.com

PUL

