

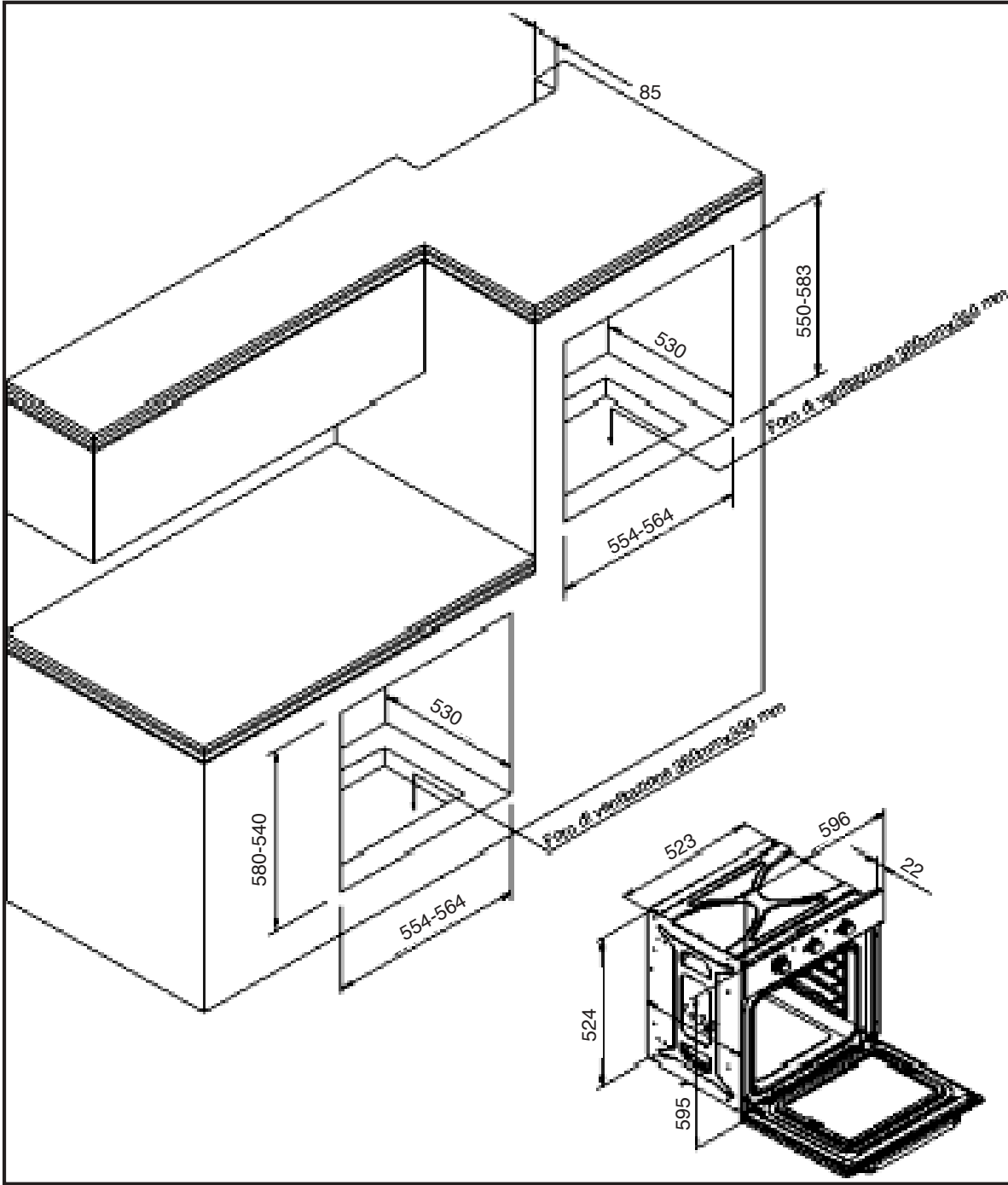


KULLANMA KILAVUZU

- **ECO TECH Ankastre Fırın**
- **TREND Ankastre Fırın**
- **PULSAR Ankastre Fırın**

İçindekiler

KULLANICI İÇİN TALİMATLAR	2
TEKNİK VERİLER	2
MONTAJ İÇİN TALİMATLAR	2
FIRININ HAZIRLANMASI VE KULLANIM ÖNCESİ	2
DOĞRU BİR MONTAJ İÇİN TALİMATLAR	2
ÇOK FONKSİYONLU FIRINI NASIL KULLANMALI	2
SEÇİCİNİN KULLANIMI	3
FIRINDA PIŞİRMEK İÇİN YARARLI TAVSİYELER	4
FIRININ KULLANIMI İÇİN YARARLI TAVSİYELER	4
SICAKLIK VE PIŞİRME ZAMANLARININ TABELASI	4
GRILL NASIL KULLANILIR	
MEKANİK PROGRAMLAYICI	5
ELEKTRONİK PROGRAMLAYICI	5
FIRIN LAMBASININ DEĞİŞTİRİLMESİ	6
FIRIN KAPAĞININ SÖKÜLMESİ	6
FIRINLA BİRLİKTE VERİLEN AKSESUARLAR	6
FIRIN KAPAĞI	6
KENDİNDEN TEMİZLENEN ARKA DUVAR	7
FIRININ TEMİZLİK VE BAKIMI	7
TEKNİK YARDIM TALEBİ	7



• KULLANICI İÇİN TALİMATLAR

Ürünlerimizden birini seçtiğiniz için teşekkürlerimizi iletir, bu üründen en iyi verimi almanızı dileriz. Bu sebeple talimat ve tavsiyelerimize dikkatlice uymanızı ürünün doğru kullanımı açısından önemle rica ederiz. İmalatçı firma ürünün yanlış veya hatalı montajından doğabilecek şahıs ve eşyalara herhangi bir hasardan dolayı her tür sorumluluktan muaf olacağını beyan eder. İmalatçı firma yararlı olacağını düşündüğü herhangi bir değişikliği bir uyarıya gerek görmeksizin ürünlerinde uygulayabilirler.

• TEKNİK VERİLER

Besleme Gerilimi

230 V – 50 Hz – 10 Amp

Boyutlar:

Yükseklik 365 mm

Genişlik 410 mm

Derinlik 395 mm

Hacim 59 lt

Emilim Watt (Güç)

Statik vantilyasyonlu (fanlı) elektrik fırını	
- Taban rezistans	1,3 KW
- Tavan rezistans	0,9 KW
- Grill rezistans	1,35 KW
- Emilen maks. Güç	2,2 KW
- Lamba	25 Watt
- Teğetsel	30 Watt
- Motovantilatör (fan)	25 Watt

Çok fonksiyonlu elektrik fırını

- Taban rezistans	1,3 KW
- Tavan rezistans	0,9 KW
- Pervane (fan) rezistans	2,3 KW
- Grill rezistans	1,35 KW
- Emilen maks. Güç	2,2/2,3 KW
- Lamba	25 Watt
- Teğetsel	30 Watt
- Motovantilatör (fan)	25 Watt

• MONTAJ İÇİN TALİMATLAR

ÖNEMLİ: Ürün imalatçı firmanın uyarılarını dikkatle izleyerek ve ancak kalifiye elemanlar tarafından kurulmalıdır. Her tür müdahale cihazın elektrik bağlantısı kesikken yapılmalıdır.

ELEKTRİK BAĞLANTISI: Fırın kapağının iç alt bölümünde bulunan işaretler – uyarılar etiketinde gösterilen değerlere uygun voltaj olduğunu kontrol ediniz. Fırına, kesiti en az 1,5 mm'lik bir kablo ile elektrik bağlantı yapılması, temas açıklığı en az 3 mm olan yürürlükteki normlara uygun çok kutuplu bir elektrik düğmesi bulunmalıdır.

ÖNEMLİ: Fırını her temizlemek istediğinizde uyarı ışığının sönmük ve elektrik bağlantısının kesik olduğundan emin olunuz.

UYARI: FIRIN ÇALIŞIRKEN ÇOCUKLARI UZAK TUTUNUZ.

NOT: Fırın mobilyasını (kasasını) oluşturan bölümlerde kullanılan tutkalın 120°C ısıya dayanıklı olması gereklidir, aksi takdirde bazı ayrılmalar oluşabilir.

Dikkat: Toprak bağlantısı kanun gereği mecburidir. İmalatçı firma kaza önleyici emniyet tedbirleri normlarına uyulmadığı zaman her türlü sorumluluktan muaf olacağını ilan eder.

Fırının hazırlanması ve kullanım öncesi

Fırın kullanmadan önce içini tahriş etmeyecek sabun ve ılık su ile temizleyiniz. Izgara ve yağ toplama kabını kendi raylarına sürünüz. Bu işlemlerden sonra fırını, kötü kokulara sebebiyet verebilecek imalat artığı yağlardan arındırmak için maksimum ısıda yaklaşık 20 dakika çalıştırınız. Bu işlemin arkasından artık fırın ilk pişirmeye hazırdır.

Doğru bir montaj için talimatlar

Şekil 1'de görüldüğü gibi fırın gerek kullanım düzeyi seviyesi altında bir yerde olsun, 600 mm'lik standart bir açıklık içine yerleştirilmelidir. Sütun yerleştirme düzeninde, yeterli bir havalandırmayı

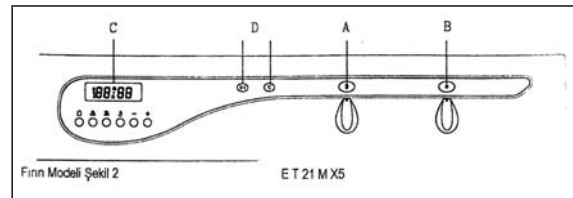
sağlayabilmek için Şekil 1'de görüldüğü gibi en az 85-90 mm'lik bir açıklık sağlanmalıdır.

Fırının mobilyayı sabitlenmesi, çerçevenin deliklerinde bulunan 4 adet "A" vidası ile gerçekleştirilir. Fırını yuvasına yerleştirirken kapağını destek olarak kullanmamaya dikkat ediniz; kapağı açırken de üzerine fazla baskı uygulamamaya itina edilmelidir.

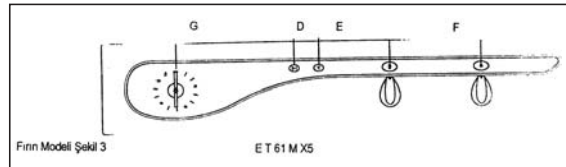
Mobilyanın alt bölümünde bulunan havalandırma açıklığı
Derinlik: 380 mm
Genişlik: 374/384 mm

ÇOK FONKSİYONLU FIRINI NASIL KULLANMALI

Pişirme saati veya süresini programlayabilir (bakınız sayfa 12-13) kullanabilir, değişik metodlar içinde arzu edilen pişirme tipi seçilebilir (A-E-H düğmeleri). Kapak kapalıyken pişirme işlemine (Bkz. Model ET71MXS konum: 2-3-4-5-6) ve (Bkz. Model ET61MXS ve TR62MXS konum 1-3-4-5) fırın termostat düğmesi arzu edilen sıcaklığa getirilerek önceden ısıtılır (B-F-I düğmeleri). Sarı ışık fırının ısınma devresinde olduğunu gösterir. Bu ışığın sönmesi istenilen sıcaklığa erişildiğini belirtir. Yine bu ışığın aralıklarla yanması ve sönmesi fırının arzu edilen sıcaklıkta tutulduğuna işaret eder. ET71MXS modelinde 2-5-6 konumlarında iken, ET61MXS ve TR62MXS modellerinde ise 2-3-5 konumlarında iken, pişirme esnasında yağ toplama kabı fırından çıkarılmalıdır. Esasen bu kap sadece Grill'de pişirme yapıldığında akan yağların toplanması için kullanılmalıdır. Yemekler kenarları yüksekçe derin kaplara konulmalı ve ızgaranın merkezi yerine yerleştirilmelidirler. Fanlı fonksiyon devrede iken yapılan pişirmelerde balık, et, vs. gibi muhtelif yemekleri birkaç katta aynı anda pişirmek mümkündür, yeterki pişirme sıcaklıkları birbirini tutsun.

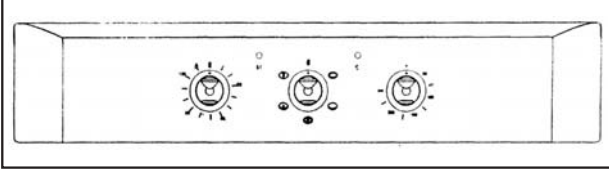


A= "PİŞİRME PROGRAMLARI" SEÇME DÜĞMESİ
B= TERMOSTAT VEYA ISI AYAR DÜĞMESİ
C= ELEKTRONİK PROGRAMLAYICI
D= FONKSİYON GÖSTERGE IŞIKLARI



E = "PİŞİRME PROGRAMLARI" SEÇME DÜĞMESİ
F = TERMOSTAT VEYA ISI AYAR DÜĞMESİ
G = TIMER 120 (DAK) PİŞİRME BİTİMİNE AYARLAMA FONKSİYONU
D = FONKSİYON GÖSTERGE IŞIKLARI





H= "PIŞİRME PROGRAMLARI" SEÇME DÜĞMESİ
I = TERMOSTAT VEYA ISI AYAR DÜĞMESİ
L= TIMER 120 PİŞİRME BİTİMİNE AYARLAM FONKSİYONLU
D= FONKSİYON GÖSTERGE IŞIKLARI

Seçicinin kullanımı (ET 71MXS Modelinde; A düğmesi)

Bir seçici tarafından kumanda edilen rezistanslar ve bir termostat tarafından ayarlanan ısı sayesinde bu fırın değişik pişirme seçenekleri sunar.

Fırın aşağıdaki ısıtma metodlarını haizdir:

A = Güçlendirilmiş hava (fanlı)

B= Geleneksel (elektrik)

C= Kızıl ötesi= infraruj ışıklı (Grill)

Dondurulmuş gıdaların çözülmesi

Fırının diğer fonksiyonlarında olduğu gibi hem iç ışığı hem de kırmızı sinyal ışığı yanarlar. Fan devreye girer ama sıcak hava yaymaz (termostat devrede değildir). Fırının kapağı kapalı olmalıdır. Bu fonksiyon donmuş gıdaların çözülmesini normale göre 1/3 oranında hızlandırmaya yarar.



Geleneksel Pişirme

50° ile 250°C arasında arzu ettiğiniz sıcaklığı seçin. İstenilen ısıya ulaşıncaya kadar sarı ışık yanacaktır. Yemeklerin konulmasından önce fırının ısıtılmasında yarar vardır. Bütün etlerin pişirilmesi (rosta edilmesi), mayalı turtalar ve dolmalı sebzeler pişirilmesi için idealdir.



Fanlı Pişirme

Sıcak havalı pişirme tipi balık olsun et olsun değişik kap yemeklerin birbirlerine tat ve koku geçirmeden pişirilmelerini sağlar. Fırının arka tarafına yerleştirilmiş bir rezistans ve fan aracılığıyla ısı, 50 ve 250°C dereceleri arasında, fırının her köşesine eşit olarak dağılır. Yemekleri koymadan önce fırının bir müddet ısıtılması tavsiye olunur.



Merkezi Grill

Termostat vasıtasıyla 50-250°C arasında arzu ettiğiniz sıcaklığı seçin ve fırının kapağını kapalı tutun. Bu tarz pişirme – az miktardaki yemeklerin pişirilmesinde uygundur



Duble Grill

Termostat vasıtasıyla, yine fırın kapağı kapalı tutularak, yada yarım aralık bırakılarak ki o zaman kapak kullanımı gerekir. 50-250°C arasında istediğiniz sıcaklığı seçin. Bu tarz pişirme katı zor pişen yemekler için uygundur, zira grill'in etkisi bütün yüzeylerine yayılmalıdır.



Duble Grill + Fan

Termostat vasıtasıyla 50-250°C arasında istediğinizi ısıyı seçin. Grill'in fonksiyonuna ilaveten fanın etkisi yemeklerin üst yüzeylerini pişirirken içlerinin daha yumuşak kalmasını sağlar. Yemekleri koymadan önce fırının birkaç dakika ısıtılması yararlıdır



Taban rezistans + fan

Fırını statik fonksiyon (geleneksel pişirme) konumunda kapağını kapalı tutarak 180°C sıcaklıkta yaklaşık 20 dakika kadar ısıtınız. Isı sinyali söndükten sonra yemekleri koyup "Taban rezistans + fan" programını seçiniz ve pişirmek istediğiniz yemeğe en uygun sıcaklık ve pişirme süresini programlayınız. Bu tarz pişirme hassas yiyecekler, pizzalar, meyveli turtalar vs. için idealdir.



•Seçicinin işlevleri

(ET 61MXS modelinde E düğmesi, TR62MXS modelinde H düğmesi)
E Düğmesi H Düğmesi



Geleneksel Pişirme

50-250°C arasında arzu ettiğiniz sıcaklığı seçin. Sarı sinyal ışığı istenilen ısıya ulaşıncaya kadar yanacaktır. Yemekleri koymadan önce fırına ön ısıtma yapmakta yarar vardır.



Taban Rezistans

Fırının kapağını kapalı tutarak 50-250°C arasında istediğiniz ısıya getirin. Bu tip pişirme yemeklerin ısıtılmasına uygundur.



Geleneksel Pişirme + Fan

Fırının kapağını kapalı tutarak 50-250°C arasında istediğiniz sıcaklığı seçin. Bu tip pişirme geleneksel ile fanlının birleşimidir. Ekmek-pizza-makarna fırında gibi yemeklerde idealdir. Fırının önceden ısıtılması yararlıdır.



Taban Rezistans + Fan

Fırını statik fonksiyon konumunda (geleneksel pişirme) kapağı kapalı olarak 180°C yaklaşık 20 dakika kadar ısıtın. Isı sinyali sönmüce yemekleri koyun ve bu yemeklere uygun ısı ve pişirme süresini programlayarak "taban rezistans + fan" konumuna getirin. Hassas yemekler, pizzalar, meyve turtalarına uygun pişirme tipidir.



Merkez Grill + Fan

Termostat vasıtasıyla 50-250°C arasında istediğiniz sıcaklığa getirin. Devreye giren fanın grill' inine eklenen etkisi yemeklerin üst yüzeylerini iyice pişirirken içlerinin yumuşak kalmasını sağlar. Yemekleri koymadan önce fırını birkaç dakika ısıtınız.



Donmuş gıdaların çözülmesi

E düğmesi (ET 61MXS modelinde) veya H düğmesi (TR 62MXS- PU 60M) modelinde 3-4-5 konumlarında ve F düğmesi (ET 61MXS modelinde) ile I düğmesi (TR 60MXS-PU 60M modelinde) "0" konumunda olacaktır.

•Fırında pişirme hakkında yararlı tavsiyeler

Tatlı ve turtalar

_ Meyveli tartlar pişiriyorsanız yüksek kenarlı kaplar kullanınız yada yağ toplama kabını sürünüz (yağ toplama kabını asla fırının tabanına dayamayınız). Bu şekilde meyvelerin su ve şıraları dışarıda taşmamış olur.

_ Eğer pişirdiğiniz tatlı veya turtanın alt kısmı çok koyu renk almışsa, bir daha ki sefere bir üst basamakta ve daha düşük bir ısıda pişiriniz. Eğer üst kısmı koyu renk almışsa bu seferde tersini yapınız. Şayet tatlı veya turtanın bir bölümü iyi pişmiş bir bölümü çiğ kalmışsa ızgaranın tam ortasına koyarak pişirmeye dikkat edin.

_ Tatlı veya turtaları pişirirken enerji tasarrufu yapmak isterseniz daima koyu renkli kalıplar kullanınız, ısıyı daha iyi emerler. Eğer tatlı, turta veya ekmek dış görünüşüyle güzel ama içleri hamur olmuşsa, bir daha ki sefere hazırlanışlarında daha az sıvı kullanıp daha düşük ısıda daha uzun süreli pişiriniz. Eğer tatlı veya turtalar yeterince kabarmıyorsa, hamurlarında daha az sıvı kullanıp ısıyı da 10°C kadar düşürünüz.

Et ve tavuk türleri

- Buzluktan henüz çıkardığınız donmuş yiyecekleri asla hemen fırına koymayın. Isıya dayanıklı her türlü kap kaçak kullanabilirsiniz ama çelik alaşımları tavsiye etmeyiniz. Yemek kaplarını daima ızgaranın tam merkezine koyunuz.

- Bir ızgara et yada rostonun tam kıvamında pişmesi daima etin kalitesiyle bağlantılıdır.

- Pişirme süresinin yarısında etinizi ters düz ederek çevirin ve piştikten sonra da fırını söndürüp içerde 10 dakika kadar bekletin.

- Tavuk türlerine gelince, daha lezzetli olmalarını isterseniz pişirme süresinin sonuna doğru üzerlerine tereyağ, tuzlu su yada meyva suyu sürebilirsiniz.

- Pişirme süresinin tam yarısında etin bütünü çevirmeyi unutmayınız.

• Fırının kullanımında yararlı tavsiyeler

Yağ toplama kabını asla pişirme kabı olarak kullanmayın. Fırının iç cidarları ve bilhassa tabanını asla alüminyum folyo ile kaplamayın. Yağ toplama kabını fırının tabanına koymayın zira zarar görür. Tencereleri de fırının taban kısmına koymayın emayelerinin bozulmasını ve o bölgede aşırı ısınma meydana gelmesine sebebiyet verirsiniz. Tepsi veya kabın sürüldüğü kat numarası alttan başlayarak verilmiştir (yağ toplama kabının bulunduğu taban yada zemin sayılmamıştır).

• Grill'in Kullanılması

Izgara etmek istediğiniz yemeği yada eti bu iş için yapılmış olan ızgaranın üzerine yerleştirin, yada

kenarları çok alçak bir tepsiye koyun. Izgara mümkün olduğunca üst kata sürülmelidir. Yağ toplama kabı ise onun hemen alt katına yerleştirilmelidir. Yağ toplama kabına 1-2 bardak su koyarsanız, damlayan yağların meydana getireceği dumanın önüne geçmiş olursunuz. Grill'de pişirmek için aşağıdaki yolu izleyin:

A- Seçici düğmesini 3-4 konumuna getirin

B- Termostat düğmesini 250°C konumuna getirin.

Izgara edilecek etin türüne göre (et, tavuk, balık vs.) her tarafını infraruj ışığını tutabilmek için çevirme işlemini unutmamalısınız. Aşağıdaki çizelgede pişirme süreleriyle ilgili fikir verebilir.

Izgara edilecek yemek türü	Pişirme süresi ÜSTÜ	Dakika olarak ALTI
İnce etler	6	4
Normal etler	8	5
Pullu balıklar	10	8
Balıklar (somon-alabalık)	15	12
Salam-sosis	12	10
Tost	5	2

• Grill'in temizlenmesi

Kullanımdan sonra fırın soğukken rezistansı ıslak ve hafif sabunlu bir süngerle silebilirsiniz.

• Mekanik programlayıcı 120 dakika

(Model ET 61MXS – "G" düğmesi)

(Model TR 62MXS-PU 60M – "L" düğmesi)

Saatin fonksiyonu pişirmeyi önceden belirlenmiş bir zaman diliminde yapmaktır.

1) ÇALIŞMASI

Termostat düğmesiyle arzu edilen ısıyı ayarladıktan sonra, saat düğmesini saat yönünde istediğiniz zaman süresine göre çevirin (Maks. 120 dakika) Saat "0" konumuna tekrar döndüğünde bir ses sinyali size fırının otomatik olarak söndüğünü haber verecektir. Ses sinyalini kendiliğinden susacaktır.

2) ELLE KONUMLANDIRMA

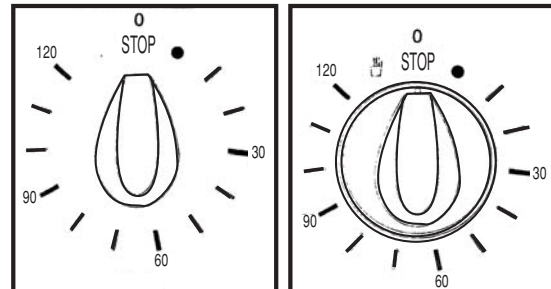
Eğer pişirme süresi 2 saati aşıyorsa, yada fırını manuel olarak (elle) kullanmak istiyorsanız saat düğmesini

 konumuna çeviriniz (Şekil 5 ve 6).

• Elektronik programlayıcı (Model ET 71MXS-Şekil7)

Programlayıcının fonksiyonları şunlardır:

- 24 saati gösteren ışıklı göstergeli saat
- Sesli uyarı sinyali (maksimum 23 saat 59 dakika)
- Pişirme başlangıcı ve bitimini otomatik programlama
- Yarı otomatik programlama (sadece pişirme başlangıcı yada sadece pişirme bitimine programlama)





Işıklı işaretlerin anlamı


"AUTO" (nöbetli) – Programlayıcıyı otomatik konumda ama programlanmamış.


"AUTO (sabit yandıığında) – Programlayıcı otomatik konumunda ve programlanmış.

Düğmelerin tanımlanması

 "Timer" sesli uyarı


 Pişirme süresi


 Pişirme bitiminin saati


 Elle çalıştırma

 Göstergedeki rakamı yükseltme

 Göstergedeki sayıyı eksiltme

 Programlanmış bir pişirmenin devrede olduğunu gösterir.

 Programlanmış akustik (ses) uyarı sinyali

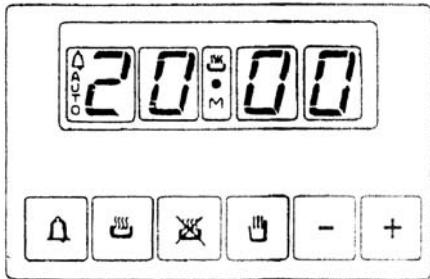
 Artı "AUTO" (ikisi de nöbetleşe-yanıp sönen) programlama hatası.

Hiçbir işaret yanmaz, sadece saatinkiler yanar – manuel konumda



Dijital saat, saat ayarı

0-24 arası saat ve dakikaları gösterir.


Bağlandıktan hemen sonra (yada herhangi bir elektrik kesilmesinden sonra) panelde üç rakam belirir. Doğru saati girmek için + düğmelerine aynı anda basılır ve yine aynı anda + ve – düğmelerine tıklayarak doğru vakit yazılır. Bu işlemden sonra herhangi bir programlamadan önce 6 saniye beklenmelidir.




Manuel pişirme (programlayıcı olmaksızın)

Fırını programlayıcının yardımı olmaksızın kullanabilmek için yanıp sönen "AUTO" işaretini iptal etmek gerekir. Bunu yapmak için  düğmesine basmak yeterlidir. "AUTO" işareti sabit ise, fırının programlanmış olduğunu gösterir ki önce  işaretine basarak programı silmek ve göstergeyi sıfıra getirmek lazımdır.


Otomatik pişirme (pişirme başlangıcı ve bitimi)


1)  düğmesi ile pişirme müddetini programlayın.

2)  düğmesi ile pişirme işinin bitmesini istediğiniz saati belirleyin (programlayın).

3) Termostat ve anahtar düğmeleri yardımıyla arzu ettiğiniz fonksiyon ve sıcaklığı seçin. Bu işlemlerden sonra göstergede sabit olarak "AUTO" işareti belirecektir ki bu da fırının programlandığını gösterir.


Pratik örnek: Saat 14.00'te bitmesini istediğiniz 45 dakikalık bir pişirme işlemi yapalım.


-  düğmesine basarak göstergede 0.45 yazalım

-  düğmesine basarak göstergede 14.00 yazalım.

Bu işlemlerden sonra göstergede o anki saat ve "AUTO" işareti görülecektir. Bu da programımızın algılandığını ve hafızaya alındığını belirtir.

Saat 13.15'te (14.00 eksi 45 dakika) fırın otomatik olarak çalışmaya başlayacak ve pişirme esnasında


 ve "AUTO" işaretleri belirecektir.



Saat 14.00'de pişirme işlemi sona erecek, bunu ses sinyali ile de bize bildirecek ve  düğmesine basarak bu uyarı sinyalini susturacağız.



Yarı otomatik pişirme

A. Pişirme zamanının programlanması

B. Pişirme işleminin bitiş saatinin programlanması

A)  düğmesi ile arzu edilen pişirme süresini belirleyin. Pişirme işlemi hemen başlayacaktır. Göstergede ise "AUTO" ve işaretleri belirecektir. Programlanan süre geçince pişirme sona erecek ve ses uyarı sinyali çalmaya başlayacaktır. Bu sinyali de yukarıda belirtildiği gibi susturabilirsiniz.

B)  düğmesi ile pişirmenin bitiş saatinin belirleyin. Pişirme işlemi derhal başlayacak ve göstergede "AUTO" ve  sembolleri belirecektir. Belirlenen saate ulaşıldığında pişirme sona erecek ve ses uyarı sinyali çalacaktır. Bu sinyali yukarıda belirtilen şekilde susturabilirsiniz.




Programlanan işlemin o anki durumuna ilgili düğmeye basarak görebilirsiniz.  düğmesine basarak ve displayi sıfıra getirerek istediğiniz noktada programı iptal edebilirsiniz. Daha sonra  düğmesine basarak fırını manuel (elle) çalışma konumuna getirebilirsiniz.



•FIRIN LAMBASININ DEĞİŞTİRİLMESİ

DIKKAT: Cihazın elektrik bağlantısını kesin. Fırın lambasını değiştirmek için, önce "A" koruma kapakçığını saat yönünün ters istikametinde döndürerek sökmek gerekir. Ampulü değiştirdikten sonra kapakçığı Şekil 8'de görüldüğü gibi tekrar yerine takmak gerekir.

Elektronik uyarıcı

Timer'in fonksiyonu içinde maksimum 23 saat 59 dakikalık bir zaman dilimine ayarlanabilen bir ses uyarıcısı vardır

Timeri ayarlamak için  düğmesine ve aynı anda (+) (-) düğmelerinden birine basınız. Böylelikle istediğiniz zamanı girebilirsiniz. Bu ayarlardan sonra göstergede saatin gösterdiği zaman ve  sembolü bir arada belirecektir. Geriye sayım işlemi derhal başlayacaktır ve bunu göstergede istediğiniz an  düğmesine sabit bir dokunuşla görebilirsiniz.

Belirlenen süre geçtiğinde  sembolü sönecek ve bir ses sinyali çalmaya başlayacaktır. Bu ses sinyalini de  düğmesine basarak susturabilirsiniz.

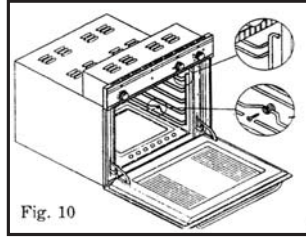
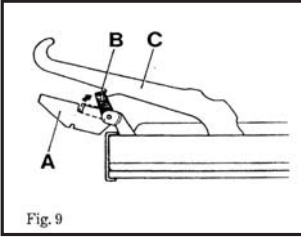
DİKKAT: Elektrikte bir kesilme programlanmış fonksiyonların ve saatin iptaline neden olur. Cereyan tekrar geldiğinde yanıp sönen üç sıfır belirecektir. Bundan sonra tekrar programlama yapılabilir.

• FIRIN KAPAĞININ SÖKÜLMESİ

Fırının temizliğini kolaylaştırmak için fırın kapağı sökülebilir. Nitekim fırınlar kendi aralarında değiştirilebilir ki iki değişik tipte menteşeye sahiptirler.

- Seyyar başlıklı menteşeler (Şekil 9)

A ile belirtilen menteşeler iki adet B ile gösterilmiş seyyar parçaya sahiptirler ki bunlar menteşelerin C ile gösterilen bölümlerine takıldıklarında fırının komple açık olan kapağını bloke ederler. Bu işlemi yerine getirdikten sonra kapağı yukarı doğru kaldırıp dışarı doğru çekmek gerekir, bunun için de kapağı menteşelerin bulunduğu bölümden kavramak lazımdır. Kapağı tekrar yerine takmak için önce menteşeleri kanallarına geçirmelidir. En sonunda da kapağı kapamadan önce şekilde B ile gösterilen iki seyyar parçayı çıkarmayı unutmamalıdır.



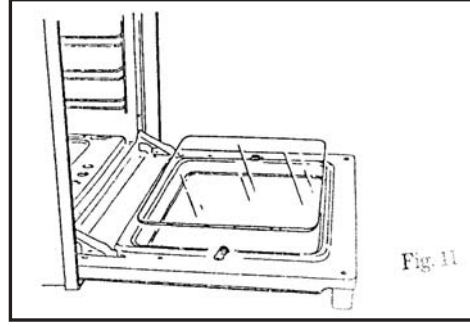
• FIRINLA BERABER VERİLEN AKSESUARLAR

Cihazla birlikte iç yan duvarlarına takılmak üzere sürgü rayları verilmiştir. Bu raylar yerine takıldıktan sonra ızgara ve tepsiyi yerlerine sürebilirsiniz. Bu yan rayları sökmek için 10 numaralı şekilde A ile gösterilen bölümlerine aşağıya doğru hafif bir basık uygulayabilirsiniz (Bakınız Şekil 10).

•FIRIN KAPAĞI

Fırın kapağını aşındırıcı ve tahriş edici maddeler kullanmadan temizleyiniz. Kapak camı iki kenar vida gevşetilerek kolayca sökülüp temizlenebilir (Şekil 11). Bu camların temizlenmesi esnasında dikkat edilmesi gereken en önemli husus, kesinlikle sıcakken yıkanmamaları ve temizlenmemelidir. Fırının paslanmaz

çelikten oluşan aksamı FRANKE INOX kremi ile temizlenebilir (Bu ürün yetkili servislerden edinilebilir).



•KENDİNDEN TEMİZLENEN ARKA DUVAR

Fırın katalitik etkiye haiz, kendinden temizlenen bir arka cidara sahiptir. Her 10 pişirme işleminden sonra, toz artıkları sıcak suyla ıslatılmış bir sünger yardımıyla temizlemek yararlıdır. Bu işlem esnasında emayesinde bulunan katalitik etki zarar görebileceğinden çizici ve tahriş edici maddelerle temizlik yapmamaya dikkat edilmelidir.

•FIRININ BAKIMI VE TEMİZLENMESİ

ÖNEMLİ: Fırının temizlenmesinden önce her zaman elektrik fişi prizden çekilmeli ya da ana hatası gelen cereyan sigortalar kapatılarak kesilmelidir. Paslanmaz çelikten mamul aksamlar ve emayeli bölümler, uygun temizleme maddeleri ile itinalı olarak temizlenir ve kurutulursa her zaman yeni kalırlar. Yetkili servislerde FRANKE INOX KREMI'ni bulabilirsiniz. Klor veya sulandırılmış, soda, tahriş edici deterjanlar, muriatik asit, sirke vs. çizici zarar verici maddeleri kullanmaktan kaçınınız.

Fırının tabanında oluşan lekeler (soslar, yağlar, şekerler, albuminler vs.) aşırı yemek koymaktan ve sıçramalardan kaynaklanırlar. Sıçramalar etlerin pişirilmesi ve ızgara edilmesi sırasında meydana gelirler ve başlıca sebepleri aşırı yüksek ısıda pişirmektir. Taşma sebeplerinin başında ise ya gereğinden küçük kaplar kullanılması gelir ya da pişirilen yemeğin hacminin ne kadar artacağına hesaplanmaması gelir.

Bu iki durumun çaresi ise yüksek kenarlı kaplar ve yağ toplayıcısı haznenin kullanılmasıdır. Fırının bu taban haznesinin temizliğinde önerebileceğimiz husus; yağ ve lekelerin henüz ılıkken temizlenmesidir. Ne kadar uzun boylu kalıp katılaşırlarsa o kadar zor temizlenirler. Ayrıca kullanımdan hemen sonra, fırın sönmüş ama henüz ılıkken, içine birkaç damla amonyak damlatılmış bir bez parçasını koyabilirsiniz. Daha sonra nötr deterjanla yıkayıp kurulayınız.

• TEKNİK SERVİS –YARDIM TALEBİ

Fırının gerektiği gibi çalışmaması neticesinde Teknik servis çağırılmadan önce şunları gözden geçirmeniz öneririz:

A) ELEKTRİK FİŞİNİN PRİZE İYİCE OTURUP OTURMADIĞINI KONTROL EDİNİZ.

Yemek Türü	Isı (°C)	Tepsinin sürüldüğü kat	Piştirme süresi
Çırpılmış hamurlu kalıplı tatlılar	175	1	55-65
Ekmeğ pıde bökrek türü	175	2	60-70
Erçek pıde	175	2	60-70
Turta			
Gevrek hamurlu kalıplı tatlılar			
Tart	200	2	8-10
Peynırlı tart	200	1	25-35
Meyveli tart	200	1	25-35
Mayalı hamurlu kalıplı tatlılar			
Beyaz ekmeğ 1 kg un	200	1	25-35
Küçük tatlılar			
Gevrek hamur	200	3	10-15
Ekler hamuru	200	2	30-45
Bısküvi hamuru	200	3	15-20
Lazanya-fırında makarna	225	2	40-50
Etler (piştirme süresi her 1 cm kalınlık için)			
Uzun süreli pişirmeli rostolar (kıztarmalar)	175	2	12-15
Kısa süreli pişirmeli rostolar (kıztarmalar)	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 kıztarma	200	2	60-90
Hındı 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			
Pırzolalar	240	4	8-12
Sosis-salam		4	10-12
Izgara pılıç		3	25-35
Dana şiş 0,6 kg			50-60
Pılıç şiş			60-70

B) ELEKTRONİK PROGRAMLAYICININ PROGRAMINI (SAYFA 8 DEKİ TALİMATLARA BAKINIZ) VEYA MEKANİK PRGRAMLAYICININ PROGRAMINI (SAYFA 8) KONTROL EDİNİZ.

Eğer gerektiği gibi çalışmamasının nedeni tespit edilmezse fırını söndürün ve hiç dokunmadan teknik servisi çağırın ve bu sırada servise, fırının ön yüzündeki özellikler etiketinden yada bu kitapçığın kapağında bakarak modelini söyleyiniz.

İmalatçı baskı veya kopyalama hataları nedeni ile bu kitapçığındaki muhtemel yanlışlıklar için hiçbir sorumluluk kabul etmez.

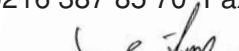
Üreticinin, ürünlerinde teknolojik açıdan uygun bulunduğu değişiklikleri yapma hakkı saklıdır.

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
ADYAMAN	BÜYÜKEL SOĞUTMA	EMNİYET SARAYI LARSSISI UFUUK 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	YESİLTEPE 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	ORHANGAZI CAD.NO:107/C GEMLİK /BURSA	0224 513 68 40	0224 513 68 40
ÇANAĞKALE	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	0 258 263 33 10	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	GÜRERKA 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 96	0454 216 31 01
HATAY	ŞARK SOĞUTMA	SÜMERLER MAH. ŞÜRÜ GÜÇLÜ CAD. 11. SOK. NO:13/7 ANTAKYA	0 326 223 87 07	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. BAĞKUR 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
NEVSEHİR	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. ERTEK 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:12/1-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 FIRIN
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, (taşırma, 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 karşılığında 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