



KULLANMA KILAVUZU

- **LEGEND Ankastre Fırın**
- **NEW ENGLAND 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
KUMANDALAR PANELİ	2
ELEKTRİKLİ FIRIN NASIL KULLANILIR	3
PROGRAM SELEKTÖRÜNÜN (SEÇİCİNİN) FONKSİYONLARI	3
ÇİZELGE 1	3
GRİLL NASIL KULLANILIR	3
PROGRAMLAYICI SAATİN KULLANIMI	3
FIRIN KAPAĞI	4
FIRIN LAMBASININ DEĞİŞTİRİLMESİ	4
FIRIN KAPAĞININ SÖKÜLMESİ	4
FIRININ TEMİZLİK VE BAKIMI	4
TEKNİK SERVİS YARDIMI	4

• KULLANICI İÇİN TALİMATLAR

Ürünlerimizden birini seçtiğiniz için teşekkürlerimizi iletir, bu üründen en iyi verimi almanız dileriz. Bu sebeple talimat ve tavsiyelerimize dikkatlice uymanızı ürünün doğru kullanımını 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.

Boyutlar:

Yükseklik	365 mm
Genişlik	410 mm
Derinlik	395 mm
Hacim	59 lt

Emilim Watt (Güç)

Statik vantilasyonlu (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
- Lamba:	25 Watt (LE 60)
- Lamba:	15 Watt (NE 60)
- 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 bağlantısı yapılmalı, temas açıklığı en az 3 mm olan yürürlükteki normlara uygun çok kutuplu bir elektrik düğmesi bulunmalıdır.

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

• Fırının hazırlanması ve kullanım öncesi

Fırını kullanmadan önce içini tahriş etmeden sabun ve ılık su ile temizleyiniz. Izgara ve yağ toplama kabını kendi raylarına sürünüz. Bu işlemlerden sonra fırını, kötü kokulara sebebiyet verebilecek imalat artığı yağlar, rezinler ve artıklardan arındırmak için maksimum ısıda yaklaşık 20 dakika çalıştırınız.

Bu işlemin arkasından artık fırın ilk pişirmeye hazırdır.

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

• DOĞRU BİR MONTAJ İÇİN TALİMATLAR

Şekil 1'de görüldüğü gibi fırın gerek sütun mobilya içinde, gerek kullanım düzeyi seviyesi altında bir yerde olsun,

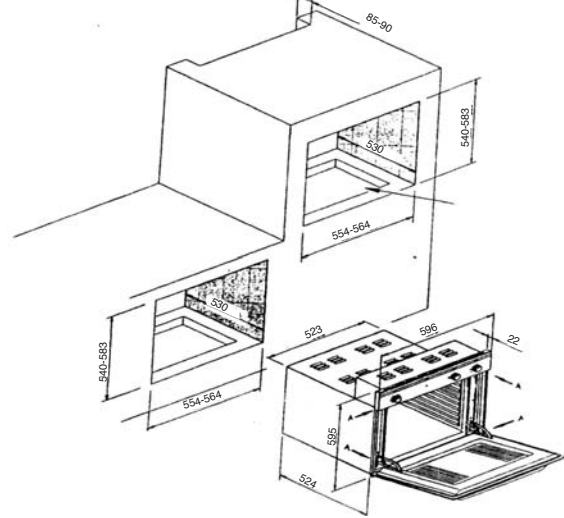
600 mm'lik standart bir açıklık içine yerleştirilmelidir. Sütun yerleştirme düzeninde, yeterli bir havalandırmayı sağlayabilmek için Şekil 1'de görüldüğü gibi en az 85-90 mm'lik bir açıklık sağlanmalıdır.

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

UYARI: FIRIN ÇALIŞIRKEN ÇOCUKLARI UZAK TUTUNUZ.

NOT:

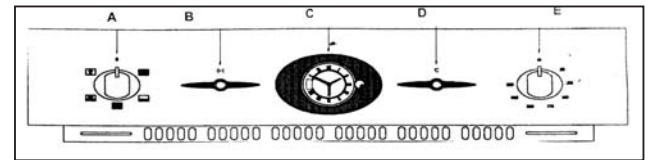
Fırın mobilyasını (kasasını) oluşturan bölümlerde kullanılan tutkalın 120°C ısıya dayanıklı olması gereklidir, aksi takdirde bazı ayrılmalar oluşabilir.



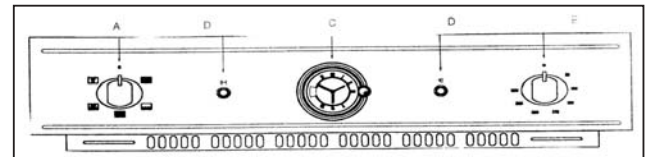
Mobilyanın alt bölümünde bulunan havalandırma açıklığı
Derinlik: 380 mm
Genişlik: 374/384 mm
Şekil 1

• KUMANDALAR GÖSTERGE PANELİ

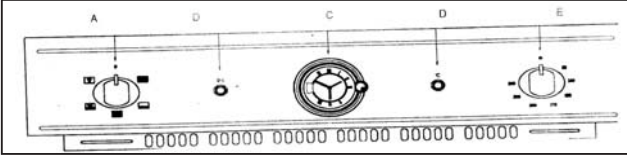
A-Anahtar
B-Yeşil ışık
C-Programlayıcı
D-Sarı ışık
E-Termostat
LE 60V X



A-Anahtar
B-Yeşil ışık
C-Programlayıcı
D-Sarı ışık
E-Termostat
NE 60V XC



A-Anahtar
B-Yeşil ışık
C-Programlayıcı
D-Sarı ışık
E-Termostat
NE 60V XD



• FANLI ELEKTRİK FIRINI

Pişirme işlemleri iki belli başlı metod altındadır:

A: Geleneksel pişirme
B: Grill (infraruj ışıklarla)

• Elektrik fırını nasıl kullanılır

Bu fırınlar çalıştırılmalarıyla birlikte devreye giren bir dış ventilasyon tesisi ile donatılmışlardır. Bu çözüm mobilyanın havalandırılmasını ve yoğunluk oluşmamasını sağlar. Fırının çalışması için saatin programlanması gereklidir. (SAYFA 8'DEKİ TALİMATLARA BAKINIZ). SAATİ MANUEL (ELLE) ÇALIŞTIRMA KONUMUNA GETİREREK (EL İŞARETLİ) PİŞİRME SÜRESİNİ PROGRAMLAMAKSIZIN DA FIRINI ÇALIŞTIRMAK MÜMKÜNDÜR.

İyi bir netice alabilmek için yemekleri koymadan önce fırını istenilen sıcaklığa getirerek ısıtmak gerekir. Sarı ışığın sönmesi fırının istenilen sıcaklığa ulaşmış olduğunu gösterir.

• Program seçicinin (selektörün) fonksiyonları (işlevleri)

☐ Geleneksel pişirme:

50-250°C arasında arzu ettiğiniz sıcaklığı ayarlayın. Sarı ışık istenilen sıcaklığa erişilinceye kadar yanacaktır. Yemekleri koymadan önce fırını ısıtmanız yararlıdır. Sarı ışık sönmüce yemeklerinizi fırına koyabilirsiniz.

☐ Taban rezistans

Fırının kapağını kapalı tutarak 50-250°C arasında istediğiniz sıcaklığa ayarlayın. Bu tip pişirme yemekleri ısıtmak amacına uygundur. Yemek kaplarını fırının tabanına koymamaya dikkat ediniz.

☐ Geleneksel Pişirme + Fan

Fırın kapağını kapalı tutarak 50-250°C arasında istediğiniz sıcaklığı seçin. Bu tip pişirme geleneksel ile fanlının bir birleşimidir. Börek, pizza, fırında makarna (lazanya) vs. için uygun bir pişirme tarzıdır. Fırını önceden ısıtmak tavsiye edilir.

☐ Taban rezistans + fan

Fırın kapağını kapalı tutarak 50-250°C arasında istediğiniz sıcaklığı seçin. Bu tip pişirme hassas nazik yiyeceklere uygundur. Yiyecekleri koymadan önce fırın 1 veya 3 nolu konumda maksimum sıcaklıkta ısıtılmalıdır. Son ışık söndükten sonra yemekler fırına konulabilir.

☐ Merkez Grill + Fan

Termostat vasıtasıyla 50-250°C arasında istediğiniz sıcaklığı seçin. Grill'in etkisine katılan fanın etkisi yemeklerin dış kısımlarının güzelce pişmelerini ve iç kısımlarının da yumuşak kalmalarını sağlar. Yemekleri koymadan önce fırının birkaç dakika ısıtılması tavsiye edilir (Bkz. 7'inci

sayfadaki talimatlar.)

Tepsi veya kabin sürüldüğü kat numarası alttan başlayarak verilmiştir (yağ toplama kabının bulunduğu taban ya da zemin sayılmamıştır).

• Grill'in Kullanılması

Aşağıda fikir vermesi açısından bazı pişirme süreleri veriyoruz.

• Grill'in Temizlenmesi

Grill'in kullanımından sonra, fırın soğukken, ılık su ve sabuna batırılmış bir sünger ile üst rezistansı temizleyebilirsiniz.

Piştirilecek yemeği ızgaranın üzerine yerleştirin yada kenarları çok alçak bir kap veya tepsi içine koyun. Izgara mümkün olduğunca en üst kat raylarına yerleştirilecek, yağ toplama kabı da onun hemen bir altındaki kata sürülecektir. Damlayan yağ ve sosların oluşturacağı dumana çare olarak yağ toplama kabının içine bir iki bardak su koyabilirsiniz.

Fırının kapağını kapatıp seçme düğmesini 5 nolu konuma getirerek grill rezistansını devreye sokunuz. Pişirdiğiniz yemeğin türüne göre (et, balık, tavuk vs.) bu yemeklerin her tarafının infraruj ışıklarıyla pişmesi için çevirme işlemini unutmamalısınız.

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

• PROGRAMLAYICI SAATİN KULLANIMI

- "A" kumanda düğmesine basarak ve saat yönünün aksine çevirerek saati ayarlayabilirsiniz.

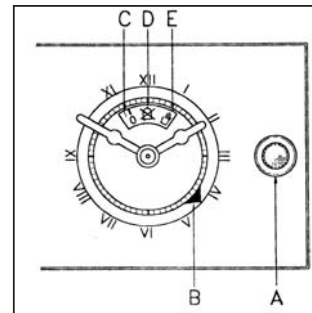
- "A" kumanda düğmesini dışa doğru çekerek ve saat yönünün aksine çevirerek "B" işaret okunu arzu ettiğiniz pişirmeye başlama saati üzerine getirebilirsiniz; böylece pişirme başlama saati seçilmiş olur.

- "A" kumanda düğmesini saat yönünün aksi istikametinde, arzu edilen süre ile (maksimum 180 dakika) XII üzerindeki nokta bir hizaya gelene kadar çevirerek pişirme bitimi saatini de seçmiş olursunuz.

Pişirme işlemi sonunda fırın otomatik olarak söner ve ses uyarı sinyali devreye girer. Bu ses sinyalini de "A" düğmesini

☐ işaretini üzerine çevirerek susturabilirsiniz.

- Şayet fırını, programlayıcı saati devre dışı bırakarak manuel olarak (elle) çalıştırmak isterseniz, "A" düğmesini ☐ sembolü ile sabit nokta (XII) bir hizaya gelene kadar çevirmelisiniz.



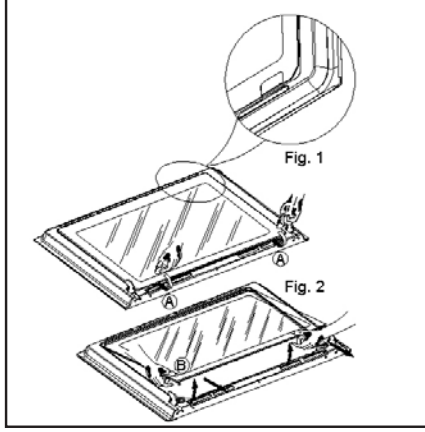
• Fırın Kapağı İç Cam Panelinin Çıkarılması

1) Fırın kapağı iç Cam panelini çıkarmak için, madeni bir para kullanarak iki mandal (B) yuvalarından serbest kalana kadar olukların (A) içinde kaldırma hareketi yapınız.

2) Fig.2'de gösterildiği gibi camı kaldırın ve üstten çıkarın. Kapağı tekrar monte etmek için, yukarıdaki iki hareketi tersten gerçekleştiriniz.

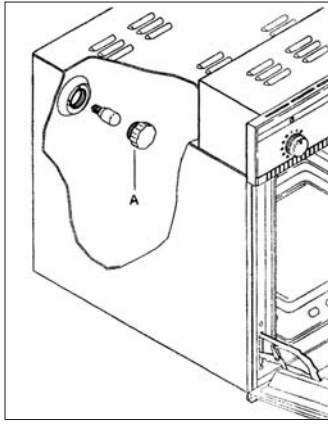
1) Camı iç kapaga dayayarak yerine yerleştirin ve itin.

2) Mandallar ilk pozisyonuna gelene kadar cama bastırın.1



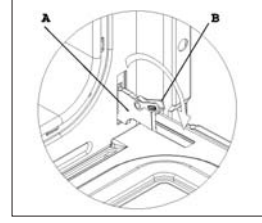
• FIRIN LAMBASININ DEĞİŞTİRİLMESİ

DİKKAT: Cihazın elektrik bağlantısını kesin. Fırının aydınlatma lambasının değiştirilmesi gerektiğinde (A) koruma kapakçığını saat yönü tersine çevirerek sökmek gerekir. Lamba değiştirildikten sonra bu (A) kapakçığı tekrar yerine takılır.



• Fırın Kapağının Sökülmesi

Fırının temizliğini kolaylaştırmak için, fırın kapağı menteselerinden şu şekilde çıkarılabilir. Hareketli sürgülü kapak menteşeleri (A) iki hareketli kapak sürgüsü (B) tarafından tutulmaktadır. Kapak sürgüsü (B) kaldırıldığı anda, menteşe yuvasından çıkarılabilmektedir. Bu işlem için, kapak yukarıya doğru kaydırılarak çıkarılmalıdır. Dışarı doğru kaydırılma sırasında kapak her iki yanından sıkıca tutulmalıdır. Kapağı tekrar yerine monte etmek için önce menteşeleri sürgüye yerleştirmek gerekmektedir. Kapağı kapatmadan evvel, menteşeyi tutan hareketli iki sürgüyü sıkıca tutulmalıdır.



• FIRININ TEMİZLİĞİ VE BAKIMI


Önemli: Fırını bakıma almadan önce muhakkak elektrik fişini prizden çekin ya da sigorta kutusundan ana besleme hattı ceryanını kesin.

• Fırının emayeli ve paslanmaz çelik bölümleri gerektiği gibi itinalı ve uygun malzemelerle temizlenir, bakıma tabi tutulursa ilk günkü gibi yeni kalırlar. Klor, soda, klorlu çözümler, müratik asit, sirke, çizici tahriş edici malzemeler ile temizlemeye kalkışmak emayeli ve diğer taraflarına zarar verebilir.

Fırın tabanında oluşan muhtelif leke ve kirler (yağlar, soslar, şekerler, albuminler, vs) genelde yemeklerin taşmasından ve sıçramalarından kaynaklanırlar. Sıçramalar etler kızartılırken yüksek ısı tercih edilmesi sebebiyle meydana gelirler, taşmalar ise ya kenarları çok alçak ve uygun olmayan kapların kullanılmasından, ya da pişirilen yemeğin hacminin ne kadar artacağını hesaplayamamaktan kaynaklanır. Bu iki sorun kenarları yüksekçe kaplar ve yağ toplama kabının kullanılmasıyla ortadan kaldırılabılır. Bu tip lekelerin henüz fırın ılıkken temizlenmeleri, iyice kuruduktan sonra temizlenmelerinden daha kolaydır. Ayrıca kullanımdan hemen sonra fırın sönmüş ama henüz ılıkken içine birkaç damla amonyakla ıslatılmış bir nemli bez koymanızı kapağını kapatmanızı ve daha sonra ılık su ve nötr sabunla temizleyip kullanmanızı öneririz.

• TEKNİK SERVİS YARDIMI

Fırının gerektiği gibi çalışmaması durumunda teknik servisi çağırılmadan önce şunları yapmanızı öneririz:

- ELEKTRİK FİŞİNİN PRİZE İYİCE OTURMUŞ OLUP OLMADIĞINI KONTROL ETMEK
- PROGRAMLAYICI SAATİN "SIFIR" İŞARETİ VEYA  SEMBOLÜ ÜZERİNE KONUMLANDIRILMIŞ OLMADIĞINI KONTROL ETMEK

Şayet gerektiği gibi çalışmamasının nedeni bulunamazsa, cihaza hiç el sürmeden, önce ön yüzün alt kısmındaki teknik veriler etiketinden veya bu kitapçığın kapağından bakarak modelini öğrenin ve daha sonra teknik servisi arayarak kendilerine bu modeli de bildirerek çağırın.

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

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

Yemek Türü	Isı (°C)	Tepsinin sürüldüğü kat	Piştirme süresi
Çırpılmış hamurlu kalıplı tatlılar	175	1	55-65
Ekmek 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 ekmek 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
Etlер (piştirme 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			
Pirzolalar	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
ADYAMAN	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	ELSİS ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SERVİS TİC. SAN. LTD.	KIRCAALİ MAH. KIRCAALİ 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	GÜZERKA ELEKTROMEKANİK	VIŞNELİK 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 SIYAM 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.KİRİŞCI 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
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
SIİRT	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:12/1-A	0372 251 48 92	0372 251 48 92



GARANTİ BELGESİ

Belge No : 6760

Belge Tarihi: 05.04.2002

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 :

- 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 olmadığı 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 durumlarındaYukarıda 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.



PUL

FRANKE Mutfak Sistemleri İmalat veTic. 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

