

***fırın
kullanım kılavuzu***

9330 HSDG

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun !

Değerli Müşterimiz,

Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrolünden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz.

Bunun için, bu kılavuzun tamamını, ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.

Bu kullanım kılavuzu...

Bu kılavuz, cihazın bir parçasıdır. Verilen talimatlar, cihazı hızlı ve güvenli bir şekilde çalıştırmanıza yardımcı olacaktır.

- Teslim anında lütfen cihazın hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Herhangi bir taşıma hasarı görürseniz, lütfen derhal cihazı satın aldığınız satış noktasıyla irtibat kurun ve cihazı çalıştırmayın!
- Cihaz bağlantılarını yapmadan ve cihazı çalıştırmadan önce, lütfen bu kılavuzu ve beraberindeki, dökümanları okuyun. Lütfen güvenlik talimatlarına özellikle dikkat edin.
- Tüm dökümanları saklayın ve ileride bilgi gerektiğinde bunlara başvurun. Lütfen herhangi bir garanti işlemi olasılığına karşı makbuzunuzu saklayın.
- Cihazı bir başkasına verecek olursanız, lütfen cihazla birlikte tüm dökümanları da verin.

İçindekiler

1 Ürününüz4

Genel görünüm	4
Teknik özellikler	5
Aksesuarlar	5

2 Önemli güvenlik talimatları7

Güvenlik sembolü açıklamaları	7
Genel güvenlik	7
Çocuklar için güvenlik	8
Gaz çalışmalarında güvenlik.....	8
Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik .	9
Kullanım amacı	9
Ürünün atılması.....	10
Ambalaj malzemesi	10
Eski ekipmanlar	10
Gelecekteki taşıma işlemleri	10

3 Kurulum11

Kurulum öncesi.....	11
Kurulum ve bağlantılar.....	12

4 Ön hazırlık.....14

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler	14
İlk çalıştırma.....	14
Ürünün ilk kez temizlenmesi.....	14
İlk ısıtma	14

5 Ocağın kullanılması16

Pişirme hakkında genel bilgiler	16
Ocakların kullanılması	16

6 Fırının kullanılması 18

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler	18
Elektrikli fırının kullanılması	18
Çalışma modları.....	19
Fırın saatinin kullanılması	19
Pişirme süreleri tablosu	20
Izgaranın çalıştırılması	22
Izgara pişirme süreleri tablosu.....	22

7 Bakım ve temizlik 23

Genel bilgiler	23
Ocağın temizlenmesi.....	23
Kontrol panosunun temizlenmesi	23
Fırının temizlenmesi	24
Fırın kapağının sökülmesi.....	24
Fırın lambasının değiştirilmesi	24

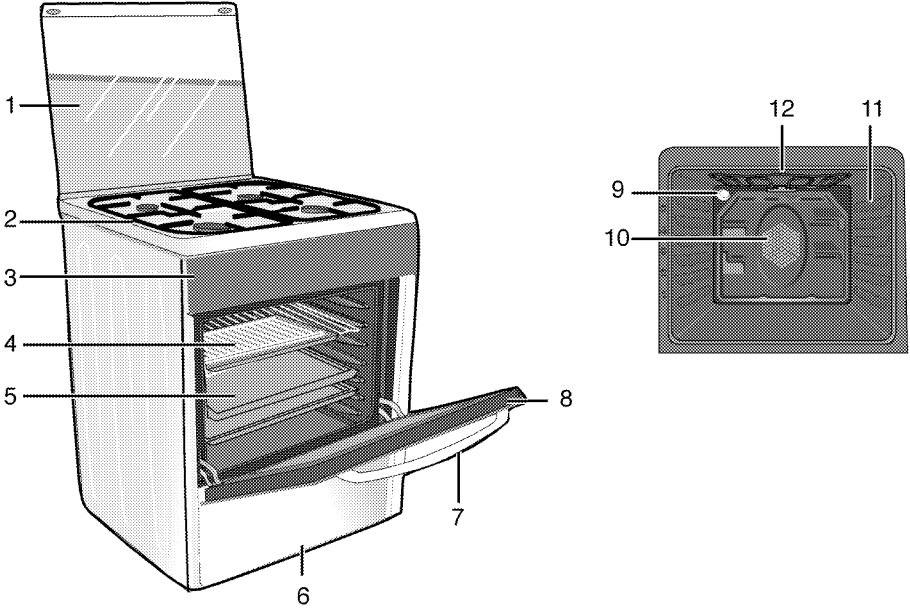
8 Problemler için çözüm önerileri 25

9 Tüketici Hizmetleri 27

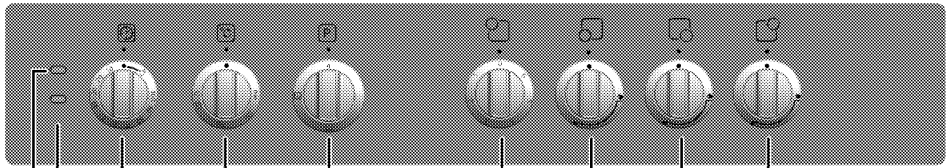
10 Fırın Montaj Bilgilendirme Formu..... 28

1 Ürününüz

Genel görünüm



- | | | | |
|---|----------------|----|----------------------------|
| 1 | Üst kapak | 7 | Tutamak |
| 2 | Bek tablası | 8 | Ön kapak |
| 3 | Kontrol paneli | 9 | Lamba |
| 4 | Tel ızgara | 10 | Fan motoru (sac arkasında) |
| 5 | Tepsi | 11 | Raflar |
| 6 | Alt çekmece | 12 | Izgara ısıtıcısı |



- | | | | |
|---|-------------------|---|--------------------------|
| 1 | İkaz lambası | 6 | Elektrikli ocak Sol arka |
| 2 | Sıcaklık lambası | 7 | Kuvvetli bek Sol ön |
| 3 | Mekanik saat | 8 | Yardımcı bek Sağ ön |
| 4 | Sıcaklık düğmesi | 9 | Normal bek Sağ arka |
| 5 | Fonksiyon düğmesi | | |

Teknik özellikler

GENEL	
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik tüketimi	3.2 kW
Kullanılacak sigorta	min. 16 A
Kablo tipi/kesiti	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kablo boyu	max. 2 m
Gazlı ürünün kategorisi	II 2H3B/P
Gaz tipi/basınç	NG G 20/20 mbar
Toplam gaz tüketimi	5.9 kW
Gaz tipinin/basıncının dönüştürülmesi [§]	LPG G 30/28-30 mbar
OCAK	
Ocak gözleri	
Sol arka	Elektrikli ocak
Boyut	180 mm
Güç	1000 W
Sol ön	Kuvvetli bek
Güç	2900 W
Sağ ön	Yardımcı bek
Güç	1000 W
Sağ arka	Normal bek
Güç	2000 W
FIRIN/IZGARA	
Fırın	Fanlı fırın
Enerji verimlilik sınıfı [#]	A
İç aydınlatma	15-25 W
Izgara güç tüketimi	2.2 kW

[#] Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 50304 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır.

Enerji verimlilik sınıfının belirlenmesi; ilgili fonksiyonların üründe bulunması durumuna bağlı olarak, aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre yapılır. 1-Eko - fanlı pişirme, 2-Turbo yavaş pişirme, 3- Turbo pişirme, 4- Fan destekli alt/üst ısıtma, 5-Üst ve alt ısıtma.

**** Bkz. Kurulum, sayfa 11.**

Aksesuarlar

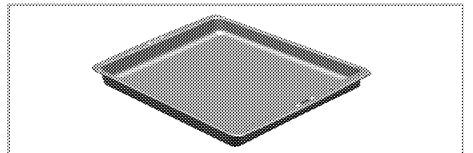


Önemli

Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

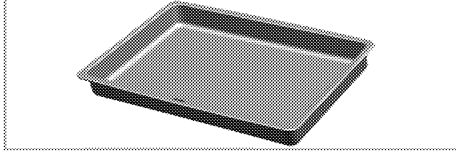
Fırın tepsisi

Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük kızartmalar için kullanılabilir.



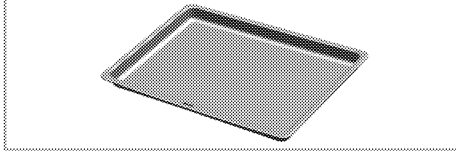
Derin tepsi

Hamur işleri, büyük kızartmalar, sulu yiyecekler için veya ızgara yaparken akan yağların toplanması için kullanılabilir.



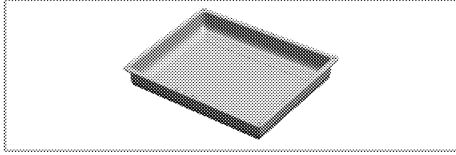
Pasta tepsi

Kurabiye, bisküvi gibi hamur işleri için kullanılması tavsiye edilir.



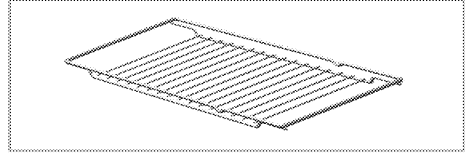
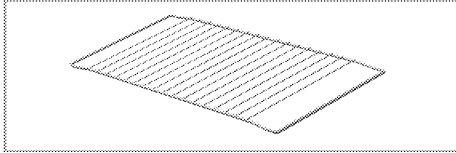
Küçük fırın tepsi

Küçük porsiyonlar için kullanılabilir. Bu fırın tepsi tel ızgaranın üstüne yerleştirilir.



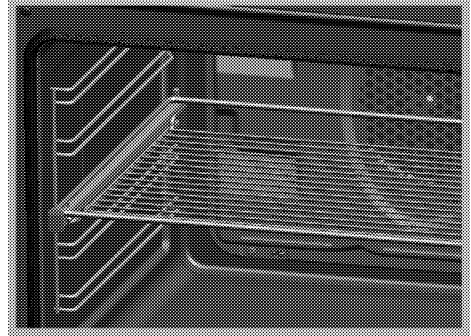
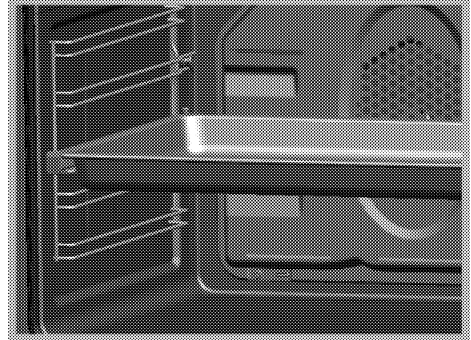
Tel ızgara

Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılabilir.



Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi

İzgarayı ve/veya damlama tavasını rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. Izgarayı veya damlama tavasını 2 rayın arasına kaydırın ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



Kahve cezvesi taşıyıcı



Kahve cezvesi için kullanılabilir.

2 Önemli güvenlik talimatları

Güvenlik sembolü açıklamaları

Bu kılavuzda aşağıdaki türden güvenlik talimatları ve bilgileri verilmiştir. Bunlar simge ve ilk uyarı sözcüğüne göre ayırt edilebilir.



GÜVENLİK UYARISI

Yüksek yaralanma riski.

Uyulmaması durumunda, ciddi yaralanmalara veya ölümlere neden olabilir veya olacaktır.



DİKKAT

Yaralanma riski.

Uyulmaması durumunda, küçük ve orta yaralanmalara veya ölümlere neden olabilir veya olacaktır.



NOT

Maddi hasar riski.

Uyulmaması durumunda, ürün veya diğer nesneler üzerinde hasara yol açabilir veya açacaktır.



Önemli

Kullanıcı için püf noktaları

Ürünün nasıl kullanılacağına ilişkin yararlı bilgiler. Yaralanma riski taşımaz.

Genel güvenlik

- Üretici firma ürün kalitesini artırmak için, önceden haber vermemek, teknik özelliklerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Bu kılavuz içerisinde yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir. Ürünün

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

- Bu ürün, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya ürünün kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı sürece; fiziksel, duyuşal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneyimsiz olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır. Çocuklar denetlenerek ürünle oynamaları önlenmelidir.
- "Fırın kullanıldığı sırada ortamda çocuk varsa; fırın kapağı ile doğrudan teması engelleyen, ek elementler kullanılabilir."
- ilaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Ürün üzerinde hiçbir onarım veya değişiklik yapmayın. Ancak, bazı arızaları halledebilirsiniz; bkz. *Problemler için çözüm önerileri, sayfa 25.*
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Çünkü; alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde, alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.

- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Kavanoz içerisinde oluşabilecek basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için, yakınına, yanıcı maddeler koymayın.
- Boş kapları ve tencereleri açık ocak gözlerinin üstüne koymayın. Hasar görebilirler.
- Ürünün üst kısmı sıcak olabileceği için plastik ve alüminyum folyo kapları koymayın. Bu kaplar yiyecek saklanmak için de kullanılmamalıdır.
- Ocaklar soğumadan önce üst kapağı kapatmayın. Fırının arkasına veya içine sıvı girmemesi için, üst kapağı açmadan önce silin.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Birirken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Asla; sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vs. dokunmayın. Çocukları, üründen uzak tutun!
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Ürünü, ön kapak camı sökümü halde kullanmayın.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Gaz / Elektrik bağlantısı arka yüze temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir. Bağlantı kablolarını fırın kapısına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının

kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.

- Her kullanımdan sonra ürünün düğmelerinin kapalı konumda olduğundan emin olun.



Önemli

Kullanılacak ürünün kurulumu için yetkili servisi arayın. Bu işlemten sonra, garanti süresi başlatılır.

Çocuklar için güvenlik

- Ürün kullanımdayken ve kullanım sonrasında soğuyana kadar ürünün açığındaki kısımları ısınacaktır; çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Izgaranın kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayın.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir. Ambalaj malzemelerini, çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edin veya atık talimatlarına uygun bir şekilde tasnif ederek çöpe atın.
- Kapak açıkken, üzerine herhangi ağır bir nesne **koymayın** veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin **vermeyin**. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

Gaz çalışmalarında güvenlik

- Gaz ekipmanları ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından yapılmalıdır.
- "Kurulumdan önce yerel dağıtım (gaz türü ve gaz basıncı) koşullarının ürün ayarlarıyla uyumlu olup olmadığını kontrol edin."

- "Üründe, yanma sonucu oluşan gazları tahliye eden bir eleman bulunmamaktadır. Ürün, geçerli kurulum yönetmeliklerine göre kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edilmelidir;" bkz. *Kurulum öncesi, sayfa 11*.
- "Gazlı pişirme ürünlerinin kullanılması, bulundukları yerlerde ısı ve buhar oluşumuna yol açar. Mutfağın iyice havalandırıldığından emin olmalısınız. Doğal havalandırma çıkışlarını açık tutun ya da mekanik bir havalandırma ürünü (davlumbaz) takın."
- Gazlı ürünler ve gaz sistemleri düzgün çalışmaları için düzenli olarak kontrol edilmelidir. Lütfen yıllık bakım yaptırın.
- Gazlı ocak gözlerini düzenli olarak temizleyin. Alevler mavi olmalı ve düzgün bir şekilde yanmalıdır.
- Gazlı ürünlerde gazın iyi yanması gereklidir. Yeterli gaz yanması yoksa, karbonmonoksit (CO) açığa çıkabilir. Karbonmonoksit renksiz, kokusuz ve çok zehirli bir gazdır ve küçük miktarlarının bile ölümcül etkisi vardır.
- Gazla ilgili acil durumlar için telefon numaralarını ve gaz kokusu alınması durumunda alınacak önlemler hakkındaki bilgileri yerel gaz tedarikçinizden isteyin.

Gaz kokusu aldığınızda yapmanız gerekenler



GÜVENLİK UYARISI

Patlama ve zehirlenme tehlikesi!

Çıplak ateş kullanmayın ve sigara içmeyin.
Hiçbir elektrikli düğmeyi çalıştırmayın (ör. lamba düğmesi veya kapı zili).
Sabit telefon veya cep telefonunu kullanmayın.

1. Gazlı ürünlerin ve gaz sayaçlarının üstündeki tüm valfleri kapatın.
2. Kapıları ve pencereleri açın.
3. Tüm boruların ve bağlantıların kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin. Hala gaz kokusu alıyorsanız, evden çıkın.
4. Komşuları uyarın.
5. İtfaiyeyi arayın. Evin dışındaki bir telefonu kullanın.
6. Güvenli olduğu bildirilene kadar eve girmeyin.

Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik

- Elektrikli ekipmanlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

Kullanım amacı

Bu ürün, yalnızca evde kullanım içindir. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.

Bu ürün; ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine; havlu veya giyecek

asma- kurutma ve ısınmak amacıyla kullanılmamalıdır. Ürün ısınma amacıyla kullanılmamalıdır. Üretici, hatalı kullanım veya taşıma hataları nedeniyle oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumlu değildir. Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çöz- mek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.

Ürünün atılması

Ambalaj malzemesi



GÜVENLİK UYARISI

Ambalaj malzemeleri ile boğulma tehlikesi!

Çocukları ambalaj malzemelerinden uzak tutun.

Ambalaj malzemesi ve taşıma kilitleri çevreye zararlı olmayan maddelerden yapılmıştır. Lütfen, ambalaj malzemelerinin tüm parçalarını çevre standartlarına uygun bir şekilde atın. Bu, çevre açısından faydalıdır.

Eski ekipmanlar



Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (WEEE) bulunmaktadır. Bu, ekipmanın çevre üzerindeki etkisini en aza indirmek amacıyla geri dönüştürmek veya parçalara ayırmak için 2002/96/EC AB Yönergesi'ne uygun olarak ele alınması gerektiği anlamına

gelir. Daha fazla bilgi için lütfen yerel ve bölgesel makamlara başvurun. Kontrollü atık toplama işlemine tabi tutulmayan elektronik ürünler; zararlı madde içerikleri nedeniyle, gerek çevre gerekse insan sağlığı açısından potansiyel tehlike oluşturmurlar.

Gelecekteki taşıma işlemleri



NOT

Ürünün üzerine başka eşya koymayın. Ürün, dik olarak taşınmalıdır.

Ürünün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü orijinal kartonu içinde taşıyın. Karton üzerinde yazılı olan kılavuz işaretlere uyun.



Önemli

Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürününüzün genel görüntüsünü kontrol edin.

Başlıkları ve tencere desteklerini bantla sıkıca sabitleyin.

Fırın içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için fırın kapağının iç tarafına, bu tepsi- lerle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayın.

Orijinal karton yoksa

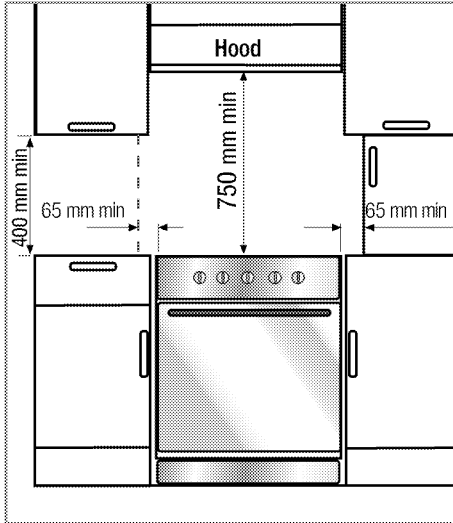
Ürünü, balon kabarcıklı ambalaja veya kalın bir mukavvaya sarın ve taşıma esnasında hasar görmesini engellemek için bantla sıkıca yapıştırın.

3 Kurulum

Kurulum öncesi

Ürünün alt kısmında bulunan hava açıklıklarından dolayı, ürünü sert zemin üzerine yerleştirmeniz tavsiye edilir. Ürün ayakları halı vb. gibi yumuşak yüzeylere batmamalıdır.

Mutfak zemini ünitenin ağırlığı ve buna ek olarak fırında kullanılacak mutfak gereçleri ve yiyecekleri taşıyabilecek güçte olmalıdır.



Ürün ile mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Şekile bakınız (değerler mm cinsindendir).

- Ürün, mutfak mobilyası içinde, üst ocak yüzeyleri ile diğer yüzeyler arasında en az 400mm mesafe ve yan yüzeylerden 65mm mesafe kalacak şekilde kullanılabilir.
- Ürün, herhangi bir kabine konulmaksızın, her iki yan duvarında da, herhangi bir destek bulunmaksızın kullanıma uygundur. Ocak yüzeyi

üzerinde 750mm mesafe bırakılmalıdır.

- Eğer ürünün üzerinde aspiratör yada davlumbaz kullanılması durumunda, ilgili cihazın kurulumunda, üreticisi tarafından verilen kurulum ölçülerine dikkat edilmelidir.
- Bu ünite 1. sınıf ürüne tekabül eder, yani, arkasından ve **bir** kenarından mutfak duvarları, mutfak mobilyaları ya da herhangi bir boyuttaki ürünle yan yana yerleştirilebilir. **Diğer** kenardaki mutfak mobilyası veya ürünler aynı büyüklükte veya daha büyük olmalıdır.
- Ürünün yanındaki her türlü mutfak mobilyası mutlaka ısı geçirmez olmalıdır (en az 100 °C).

Oda havalandırması

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

Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir oda havalandırması şarttır. Odanın havalandırılması için kullanılabilecek herhangi bir pencere ya da kapı yoksa, ilave bir havalandırma kurulmalıdır.

Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir oda havalandırması şarttır. Odanın havalandırılması için kullanılabilecek herhangi bir pencere ya da kapı yoksa, ilave bir havalandırma kurulmalıdır.

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

Kurulum ve bağlantılar



Önemli

Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma ünitelerinin enerji tüketimini artırır.

- Ürün, yalnızca yasal kurulum kuralına göre kurulmalı ve bağlanmalıdır.
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.



NOT

Maddi hasar!

Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.

- Ürün doğrudan doğruya zemin üzerine yerleştirilmelidir. Bir baza veya kaide üzerine yerleştirilmemelidir.

Gaz beslemesi bağlantısı



GÜVENLİK UYARISI

Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı onarımlardan kaynaklanan patlama veya zehirlenme tehlikesi.

Ürünün gaz dağıtım sistemine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir.



GÜVENLİK UYARISI

Patlama tehlikesi!

Gaz tesisatı kurulumuyla ilgili herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen gaz beslemesini kesin.

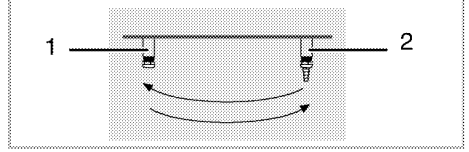
- "Ürüne ait gaz ayar koşulları, değerleri, etiketler (veya tip etiketi) üzerinde yer almaktadır."



NOT

Ürününüz doğalgaza (NG) ayarlıdır.

- Ürün kurulmadan önce doğal gaz tesisatınız ayarlanmalıdır.
- Gerekirse, doğal gaz vanasının yerine göre uygun konumu seçerek fırınınızın arkasındaki sivri hortum ucuyla kör tapayı yer değiştirin.



1 Kör tapa

2 Hortum ucu

- Tesisatın ucunda, ürününüzün doğalgaz bağlantısını sağlayacak, ucu kör tapayla kapatılmış esnek boru olmalıdır.
- Servis Yetkilisi bağlantıyı yaparken kör tapayı söküp, doğrudan veya düz bağlantı aparatıyla (manşon) ürününüzü bağlayacaktır.
- Doğalgaz vanasının kolay ulaşılabilir bir yerde olmasına dikkat edin.
- Eğer daha sonra ürününüzü, ayarlı olduğundan farklı bir gaz tipi ile kullanmak durumunda kalırsanız, dönüşüm yapılması için yetkili servise başvurmanız gereklidir.



GÜVENLİK UYARISI

Gaz hortumunun hasar görmesinden kaynaklanan patlama tehlikesi!

Gaz hortumu ezilmemeli, katlanmamalı ya da sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.

Elektrik bağlantısı



Önemli

Ürünün mutlaka topraklı bir hat ile kullanılması gerekir!

Topraklama hattı yapılmadan kullanılması halinde oluşacak hasarlardan, üretici firma sorumlu olmayacaktır.



GÜVENLİK UYARISI

Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı kurulumlardan kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi!

Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar.



GÜVENLİK UYARISI

Elektrik kablosu hasarından kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi!

Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı ya da sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.

Eğer elektrik kablosu hasarlanırsa, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.

Şebeke besleme verileri, ünitenin tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi, ürün tipine göre; ön kapağı veya alt kapağı açıldığında gö-

rülebilir veya ürünün arka duvarında bulunur.

Ürünün elektrik kablosu, teknik özelliklere uyumlu olmalıdır; bkz. teknik veriler tablosu *Teknik özellikler, sayfa 5*.



Önemli

Kurulumdan sonra fiş kolay erişilebilir bir konumda olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).

Elektrik kablosunu prize takın.



GÜVENLİK UYARISI

Elektrik çarpması tehlikesi!

Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen ürünün elektrik bağlantısını kesin.

- Ürünü mutfak duvarına doğru itin.
- Ürünü tezgah seviyesine hizalamak için, ayakları sağa veya sola çevirin.

Son kontrol

1. Elektrik fonksiyonlarını kontrol edin.
2. Gaz beslemesini açın.
3. Gaz bağlantılarının emniyetli bir şekilde takılıp takılmadıklarını kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin.
4. Ocak gözlerini yakın ve alevin görünümünü kontrol edin.



Önemli

Alevler mavi olmalı ve düzgün bir şekilde yanmalıdır. Alevler sarımsı olduğunda ocak başlığının sıkıca yerine oturup oturmadığını kontrol edin veya ocak gözünü temizleyin.

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, ürününüzü önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz. Birden fazla yemeği peşpeşe pişirin. Fırın ısınıp kaybetmemiş olacaktır.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözün.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapatarak enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Pişirme için kapaklı tencereleri/tavaları kullanın. Kapak yoksa, enerji tüketimi dört kat artabilir.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğüne uygun olan ocak gözünü tercih edin. Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere seçin. Büyük kaplar için gereğinden fazla enerjiye ihtiyaç vardır.
- Elektrikli ocakta pişirme yapılırken düz tabanlı tencereler kullanmaya özen gösterin.

Kalın tabanlı kaplar daha iyi ısı iletkenliği sağlar. 1/3'e kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.

- Kap ve tencereler elektrikli ocak gözleriyle uyumlu olmalıdır. Kap veya tencerenin tabanı elektrikli ocak gözünden küçük olmamalıdır.
- Elektrikli ocak gözlerini ve tencere tabanlarını temiz tutun. Kir, elektrikli ocak gözü ile tencere tabanı arasındaki ısı aktarımını azaltır.
- Uzun süreli pişirmelerde elektrikli ocak gözünü pişirme süresi sonundan 5 ila 10 dakika önce kapatın. Artık ısıyı kullanarak %20'ye kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.

İlk çalıştırma

Ürünün ilk kez temizlenmesi



NOT

Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Aşındırıcı deterjanları, temizleme tozlarını/kremlerini ya da keskin nesneleri kullanmayın.

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

İlk ısıtma



UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Ünitenin sıcak yüzeylerine dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun ve fırın eldiveni kullanın.



Önemli

İlk ısıtma sırasında koku ve duman oluşur. İyi bir havalandırma sağlayın.

Her türlü üretim artıkları veya kalmış katmanlar ilk kullanımdan önce yakılmalıdır. Ürünü yaklaşık 30 dakika ısıtın ve sonra kapatın.

Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.

3. Sıcaklık düğmesiyle en yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 18*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Fırınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 18*

Izgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 22*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Izgaranızı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 22*

5 Ocağın kullanılması

Piştirme hakkında genel bilgiler



GÜVENLİK UYARISI

Aşırı kızdırılan yağlarla yangın tehlikesi!

Yağları kızdırırken başından ayrılmayın.

Yangını asla su ile söndürmeye kalkışmayın! Yağ alev aldığı anda, tencerenin veya tavanın ağzını kapakla örtün. Güvenli olması halinde, ocağı kapatın ve itfaiyeyi arayın.

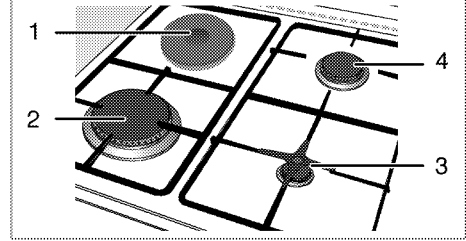
- Tencereleri, sapları ocakların üzerine gelmeyecek şekilde yerleştirmeye dikkat ederek, sapların ısınmasını önleyin. Dengesiz ve kolay devrilebilen tavaları ocak üzerinde kullanmayın. Sadece düz tabanlı tencere veya kaplar kullanın.
- Tencere veya tavalara uygun miktarda yiyecek koyun. Bu sayede gereksiz yere, taşan yemekleri temizlemek durumunda kalmazsınız. Tencere veya tava kapaklarını yanıcıların üzerine koymayın. Tencereleri, yanıcıları merkezleyecek şekilde yerleştirin. Ocaklar üzerinde tencerelerin yerlerini değiştirmek istediğinizde kaydırmak yerine, tencereleri kaldırarak istediğiniz ocak üzerine koyun.

Gazlı piştirme

- Kabın büyüklüğü ile gaz alevinin boyutu birbirleriyle uyumlu olmalıdır. Gaz alevlerini kabın tabanından taşmayacak şekilde ayarlayın ve

kabı tencere taşıyıcısının üzerine ortalarak koyun.

Ocakların kullanılması



- 1 Elektrikli ocak 18-20 cm
- 2 Kuvvetli bek 22-24 cm
- 3 Yardımcı bek 12-18 cm
- 4 Normal bek 18-20 cm çapındaki tencereler için uygundur.

Büyük alev simgesi en yüksek piştirme gücüne, küçük alev simgesi ise en düşük piştirme gücüne karşılık gelmektedir. Kapalı konumunda (üst), ocak gözlerine gelen gaz beslemesi kilitlenir.

Gazlı ocak gözlerinin yakılması

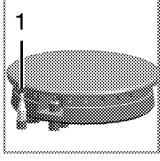
Ocak kontrol düğmeleri ile yakılır.

1. Ocak kontrol düğmesini basılı tutun.
 - » Bir kıvılcım ocak gözünü yakar.
2. Saat dönüş yönünün tersine çevirerek büyük alev simgesine getirin.
 - » Çıkan gaz ateşlenir.
3. İstenilen piştirme gücünü ayarlayın.

Gazlı ocak gözlerinin kapatılması

Ocak gözü düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

Gaz kesici emniyet tertibatı (termik elemanlı modellerde)



Üst yanıcılarda sıvı taşması sonucu meydana gelebilecek sönmelere karşı, emniyet mekanizması devreye girerek hemen gazı keser.

1. Gaz kesme emniyeti

- Düğmeyi ileri doğru bastırarak saat dönüş yönünün tersine çevirerek ateşleyiniz.
- Yanma gerçekleştikten sonra, düğmeyi 3-5 saniye daha basılı tutarak emniyet tertibatının devreye girmesini sağlayın.
- Eğer düğmeyi basıp bıraktıktan sonra yanma gerçekleşmezse, aynı işlemi düğmeyi 15 saniye basılı tutarak tekrarlayınız.



GÜVENLİK UYARISI

Yanmamış gaz olması halinde alev alıp patlama riski vardır!

Ateşleme gerçekleştirilmemişse, düğmeye 15 saniyeden fazla basmayın.

Bir dakika bekledikten sonra ateşleme işlemini yineleyin.

Elektrikli ocak gözlerinin kullanılması

Ocak düğmeleri, kademelere göre değişen ısı kontrolünü sağlayacak şekilde her iki yönde de döndürülebilir.



NOT

Hızlı ısınan elektrikli gözler var ise, kırmızı bir nokta ile işaretlenmiştir.

Elektrikli ocak gözünün açılması

Elektrikli gözleri çalıştırmak için ocak kontrol düğmeleri kullanılır. İstenilen pişirme düzeyini elde etmek için ocak kontrol düğmelerini ilgili düzeye getirin.

Pişirme düzeyi	1	2 – 3	4 – 6
	Isıtma	haşlama, dinlendirme	pişirme, kızartma

Elektrikli ocak gözünün kapatılması

Ocak gözü düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

6 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler



GÜVENLİK UYARISI

Sıcak buhardan yanma tehlikesi!
Buhar çıkabileceği için fırının kapağını açarken dikkatli olun.

Fırında pişirme ile ilgili ipuçları

- Yapışmayan kaplamalı, uygun metal tabaklar veya alüminyum kaplar ya da ısıya dirençli silikon kalıplar kullanın.
- Raf üzerindeki alanı en iyi şekilde kullanın.
- Fırında; pişirme kalıbını, rafın ortasına yerleştirmeniz tavsiye edilir.
- Fırın kapağını kapalı tutun.

Kızartmayla ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça et pişirirken; limon suyu ve karabiber ile terbiye ederek pişirmeniz, pişirme performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha fazla sürer.
- Et kalınlığının her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızartılmış ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, aleve dayanıklı bir tabak üzerindeki orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.

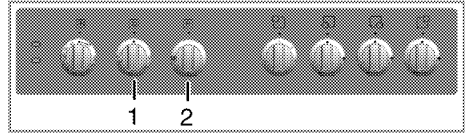
Izgarayla ilgili ipuçları

Kırmızı et, balık ve kümes hayvanı etleri ızgara yapıldığında çabucak kahverengileşir, güzel bir kabuk tutar ve kurumaz. Fileto etler, şişlik etler ve sosisler/sucuklar ve aynı zamanda sulu sebzeler (ör. domates, soğan) özellikle ızgara için uygundur.

- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara üzerine ya da tel ızgaralı tepsî üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde, dağıtarak yerleştirin.
- Izgara teli veya fırın tepsisini, fırın içinde istenilen seviyeye sürün. Tel ızgara üzerinde ızgara yapıyorsanız, yağların toplanması için alta fırın tepsisi sürün.
- Fırın tepsisi içine biraz su koyarsanız, kolayca temizlenebilir.

Elektrikli fırının kullanılması

Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi



- 1 Sıcaklık düğmesi
- 2 Fonksiyon düğmesi

Elektrikli fırının çalışma modları fonksiyon düğmesi ile seçilir. Sıcaklık ayarı sıcaklık düğmesi ile yapılır.

Tüm fırın fonksiyonları, ilgili düğme kapalı (üst) konuma getirilerek kapatılır.

1. Fırın saatini pişirme süresine ayarlayın; bkz. *Fırın saatinin kullanılması*, sayfa 19.

2. Sıcaklık düğmesini istenilen sıcaklığa getirin.
3. Fonksiyon düğmesini istenilen çalışma moduna getirin.
» Fırın, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır ve bunu korur. Isınma sırasında sıcaklık lambası yanar.

Elektrikli fırının kapatılması

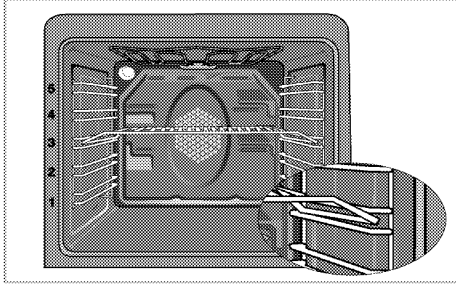
Fırın saatini kapalı konuma getirin.



Önemli

Saatin belli bir süreye ayarlanması durumunda saat otomatik olarak kapanacaktır; bkz. *Fırın saatinin kullanılması, sayfa 19*

Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.



Raf konumları (Modele bağlı)

Tel ızgaranın tel raf üzerine doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgara; figürde gösterildiği gibi, tel rafın arasına girecek şekilde yerleştirilmelidir.

Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması, ürününüzdeki düzenlemeye göre farklılık gösterebilir.

Turbo pişirme



Fanlı ısıtma (arka duvardaki) çalışır. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur. Farklı raf seviyelerinde yiyeceğinizi pişirmek için uygundur. Çok tepsili pişirmelere uygundur.

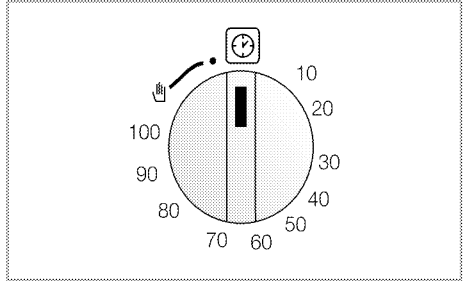
Izgara-büyük



Büyük ızgara (fırın tavanının altında) çalışır. Daha fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur.

- Izgara yapmak için büyük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

Fırın saatinin kullanılması



Piştirme işleminin başlatılması



Önemli

Fırını çalıştırabilmek için, piştirme modu ve istediğiniz sıcaklığı seçerken zamanı da ayarlamanız gerekir. Aksi takdirde fırın çalışmayacaktır.

1. Zaman ayar düğmesini saat yönünde çevirerek piştirme süresini ayarlayın.
2. Yemeğinizi fırına koyun.
3. Çalışma modunu ve sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 18*.
» Fırın önceden ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz piştirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.
4. Piştirme süresi sona erdiğinde, zaman ayar düğmesi saat yönünün tersine otomatik olarak döner. Sürenin bittiğini bildiren uyarı sesi duyulur ve elektrik kesilir.



NOT

Zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmak istemezseniz, düğmeyi saatin aksi yönde, el simgesine doğru çevirin.

5. Zaman ayar düğmesi, fonksiyon düğmesi ve sıcaklık düğmesi ile fırını kapatın.

Fırının istediğiniz süreden erken kapatılması

1. Zaman ayar düğmesini durma noktasına ulaşıncaya kadar saat yönünün tersine çevirin.
2. Fonksiyon düğmesi ve sıcaklık düğmesi ile fırını kapatın.

Piştirme süreleri tablosu



Önemli

Belirtilen değerler laboratuvarda saptanmıştır. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.

Fırınlama ve kızartma



Önemli

Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

Yiyecek	Piştirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepsi keki*	Tek seviye		3	175	30 ... 40
	2 seviye		1 - 5	175	40 ... 45
Kalıpta keki*	Tek seviye		2	175	45 ... 55
Kağıtta keki*	Tek seviye		3	175	25 ... 35
	2 seviye		1 - 5	175	35 ... 45
	3 seviye		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Pandispanya*	Tek seviye		3	200	8 ... 15
Kurabiye*	Tek seviye		3	175	25 ... 30
	2 seviye		1 - 5	170 ... 180	35 ... 45
	3 seviye		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Yufka böreği*	Tek seviye		3	200	35 ... 45
	2 seviye		1 - 5	200	45 ... 55
	3 seviye		1 - 3 - 5	200	50 ... 60
Poğaçı*	Tek seviye		3	200	25 ... 35
	2 seviye		1 - 5	200	35 ... 45

Yiyecek	Piştirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)
	3 seviye		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mayalı hamur*	Tek seviye		3	200	35 ... 45
Lazanya*	Tek seviye		3	200	30 ... 40
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek seviye		3	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güveç)	Tek seviye		3	25 dk. 220 sonra 180 ... 190	70 ... 90
Piliç kızartma	Tek seviye		2	15 dk. 250/max sonra 190	55 ... 65
Hindi (5.5 kg)	Tek seviye		1	25 dk. 250/max sonra 190	150 ... 210
Balık	Tek seviye		3	200	20 ... 30

2 Tepsi ile aynı anda piştirme yapılırken; üst rafa derin olan tepsiyi, alt rafa daha sığ tepsiyi yerleştiriniz.

* Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

(**) Ön ısıtma yapılması gereken pişirmelerde; Piştirme başlangıcında, sıcaklık lambası sönünceye kadar ön ısıtma yapınız.

Kek pişirmenin püf noktaları

1. Kek çok kuruyorsa;
» Sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve piştirme süresini kısaltın.
2. Kek nemliyse;
» Az sıvı kullanın ya da sıcaklığı 10°C kadar azaltın.
3. Kekin üstü yanmışsa;
» Daha alt rafa koyun, sıcaklığı düşürün ve piştirme süresini arttırın.
4. İçi iyi pişmiş fakat dışı yapışkanlıysa;
» Az sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve piştirme süresi arttırın.

Börek pişirmenin püf noktaları

1. Börek çok kuruyorsa;
» Sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve piştirme süresini kısaltın.
» Yufka aralarını; süt, yağ, yumurta, ve yoğurt karışımından oluşan bir sos ile ıslatın.
2. Börek geç pişiyor ise;
» Hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının; tepsi derinliğini geçmemesine,

tepsi hizasında kalmasına özen gösterin.

3. Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa;

- » Börek için kullanacağınız sos miktarının, böreğin alt kısmında fazla olmasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için; sosu, yufka aralarına ve üzerine eşit yaymaya çalışın.
- » Böreğinizi piştirme tablosuna uygun konum ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa; bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştiriniz.

Sebze yemeği pişirmenin püf noktaları

1. Sebze yemeğinin suyu bitiyor ve kuruyorsa;
» Piştirme için kapaklı bir kap kullanımı, yemeğin suyunu muhafaza edeceğinden, sebze yemeğinizi tepsi yerine kapaklı kapta pişirin.
2. Sebze yemeği pişmiyorsa;
» Sebzeleri önceden haşlayıp ya da konserve kıvamında hazırlayıp fırına sürün.

Izgaranın alıştırılması



UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Izgara sırasında fırının kapağını kapatın.

- Izgara yaparken, zaman ayar düğmesini saat yönünün tersine çevirerek el sembolüne getiriniz.

Izgaranın açılması

1. Fonksiyon düğmesini seçeceğiniz ızgara simgesinin üstüne getirin.
2. Sonra, istenilen ızgara sıcaklığına ayarlayın.

Izgara pişirme süreleri tablosu

Elektrikli ızgarayla ızgara yapma

Yiyecek	Raf konumu	Izgara süresi (yaklaşık)
Balık	4...5	20...25 dk. [#]
Parçalı tavuk	4...5	25...35 dk.
Kuzu pırzolası	4...5	20...25 dk.
Biftek	4...5	25...30 dk. [#]
Dana pırzolası	4...5	25...30 dk. [#]
Tost ekmeđi	4	1...2 dk.

[#] kalınlığa baēlıdır

3. Gerekirse, yaklaşık 5 dakika kadar ön ısıtma yapın.
» Sıcaklık lambası yanar.

Izgaranın kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

Raf konumları

Tel ızgaranın rafın arka tarafına dayalı olması durumunda ızgara performansı düşecektir. Bu nedenle; en iyi ızgara performansı elde etmek için, tel ızgaranızı rafın önce tarafına sürerek, kapak yardımıyla yerleşmesini sağlayınız.

7 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler



GÜVENLİK UYARISI

Elektrik çarpması tehlikesi!

Temizliğe başlamadan önce elektrik çarpması tehlikesinden sakınmak için ürünün elektrik bağlantısını kesin.



GÜVENLİK UYARISI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Ürünü temizlemeyen önce ürünün soğumasını bekleyin.



NOT

Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Aşındırıcı deterjanları, temizleme tozlarını/kremlerini ya da keskin nesneleri kullanmayın.

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

Ürünün temizliği için hiçbir özel temizleme maddesi gerekli değildir. Bulaşık deterjanı ve ılık su ile yumuşak bir bez ya da sünger yardımıyla temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.

Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız!

(modele bağlı) - Cam kapağı temizlerken, sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Cam yüzeye zarar verebilir.



Önemli

Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

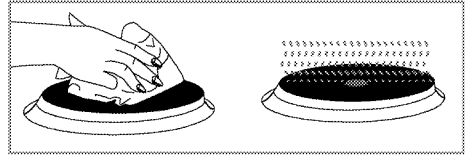
Ocağın temizlenmesi

Gazlı ocaklar

1. Tencere taşıyıcılarını ve ocak gözü kapaklarını çıkarın ve temizleyin.
2. Ocağı temizleyin.
3. Ocak gözü kapaklarını yerlerine takın ve sıkıca oturduklarından emin olun.
4. Üst ızgaraları yerlerine takarken; tencere taşıyıcı ayakların, yanıcıları ortalayacak şekilde yerleştirilmesine dikkat edin.

Elektrikli ocaklar

1. Elektrikli ocak gözlerini kapatın ve soğumalarını bekleyin.
2. Gerekirse, elektrikli ocak gözlerini temizlik maddesiyle temizleyin (özel mağazalardan temizleyici/yumuşatıcı temin edilebilir).
3. Temizledikten sonra üstünün kuru olması için birkaç dakika ısıtınız.
4. Ocağın korunması için zaman zaman üzerini makine yağı ile yağlayarak ince bir yağ tabakası oluşmasını sağlayınız.



Kontrol panosunun temizlenmesi



NOT

Kontrol panosu hasar görebilir! Kontrol panosunu temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin.

Kontrol panosunu ve kontrol düğmelerini temizleyin.

Fırının temizlenmesi

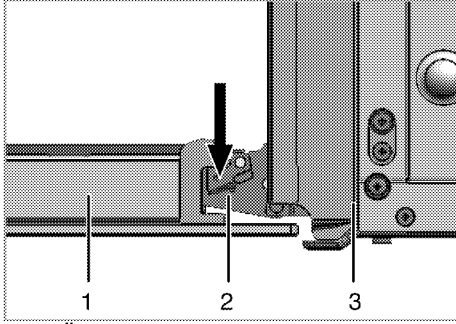
Fırını temizlemek için herhangi bir fırın temizleyicisine ya da diğer özel temizleme maddelerine ihtiyaç yoktur. Fırının, henüz ılıkken ıslak bir bezle silinmesi tavsiye edilir.

Fırın kapağının temizlenmesi

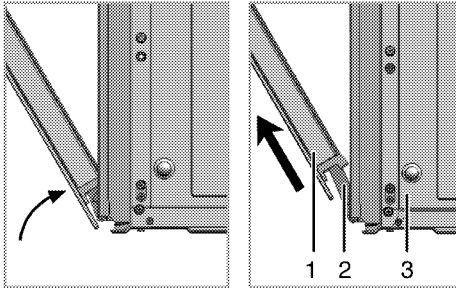
Fırının kapağını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya metal kazıyıcılar kullanmayın; bu maddeler, yüzeyi çizebilir ve cama zarar verebilir.

Fırın kapağının sökülmesi

1. Ön kapağı (1) açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki (2) klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın.



- 1 Ön kapak
- 2 Menteşe
- 3 Fırın



3. Ön kapağı yarım açık pozisyona getirin.

4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.



NOT

Kapağın yeniden takılması için; sökerken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı tekrar takarken; menteşe yuvasındaki klipsleri kapamayı unutmayın.

Fırın lambasının değiştirilmesi



GÜVENLİK UYARISI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.

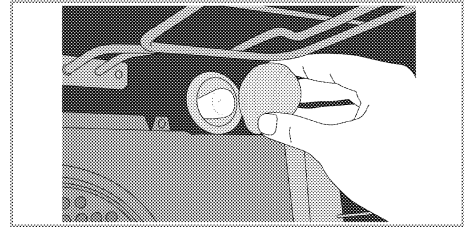
Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür; bkz. *Teknik özellikler, sayfa 5*. Fırın lambaları yetkili servislerden temin edilebilir.



NOT

Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

1. Ürünün elektrik akımını kesin.
2. Cam kapağı saatin aksi yönde çevirerek çıkartın.



3. Fırın lambasını saatin aksi yönde çevirerek çıkartın ve yenisiyle değiştirin.
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

8 Problemler için çözüm önerileri



GÜVENLİK UYARISI

Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı onarımlardan kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi!

Cihaz üzerindeki onarımlar onaylı bir teknik servis tarafından yapılmalıdır.

Normal çalışma koşulları

- İlk kullanım sırasında birkaç saat için duman ve koku gelebilir.
- Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir.
- Metal parçalar ısındığı zaman genleşerek ses çıkarabilir

Teknik servisi aramadan önce, lütfen aşağıdaki noktaları kontrol edin.



GÜVENLİK UYARISI

Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı onarımlardan kaynaklanan patlama veya zehirlenme tehlikesi.

Ürün üzerindeki onarımlar teknik servis veya ehliyetli bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Elektrikli ekipman

Arıza/sorun	Olası neden	Tavsiye/çözüm
Ürün çalışmıyor.	Sigorta bozuk veya atmış.	Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yenisinden devreye sokun.
	Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış.	Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol ediniz.
Fırın ışığı yanmıyor.	Fırın lambası bozuk.	Fırın lambasını değiştirin.
	Akım yok.	Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yenisinden devreye sokun.
Fırın ısınmıyor.	Fonksiyon düğmesi ve/veya sıcaklık düğmesi ayarlanmamış.	Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini ayarlayın.
	Saatli modellerde; saat ayarlanmamış.	Zamanı ayarlayın.
	Akım yok.	Şebeke elektriğini ve sigorta kutusunu kontrol edin.

Gaz

Arıza/sorun	Olası neden	Tavsiye/çözüm
Ateşleme kıvılcımı çıkmıyor.	Akım yok.	Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin.
Gaz gelmiyor.	Ana gaz vanası kapalı.	Gaz vanasını açın.
	Gaz borusu eğilmiş.	Gaz borusunu düzgün bir şekilde takın.
Ocak gözleri düzgün yanmıyor veya hiç yanmıyor.	Ocak gözleri kirli.	Ocak gözlerinin parçalarını temizleyin.
	Ocak gözleri kuru değil.	Ocak gözlerinin parçalarını kurutun.
	Ocak gözü kapağı emniyetli bir şekilde yerleştirilmemiş.	Ocak gözü kapağını doğru şekilde yerleştirin.
	Gaz vanası kapalı.	Gaz vanasını açın.
	Gaz tüpü boş (LPG kullanıldığında).	Gaz tüpünü değiştirin.

Saat (Dijital saatli modellerde)

Arıza/sorun	Olası neden	Tavsiye/çözüm
Saat ekranı yanıp sönüyor yada saat sembolü yanık kalmış.	Daha önce elektrik kesintisi meydana gelmiş.	Zaman ayarını yapın Ürün fonksiyon düğmelerini kapatarak, tekrar istediğiniz konuma getirin.

Sorun çözümlenemezse:

1. Ürünün şebeke elektrik bağlantısını kesin (şalteri kapatın veya sigortayı sökün).
2. Teknik servisi arayın.



Önemli

Ürününüzü kendiniz onarmayı denemeyin. Ürün içerisinde, bakımı müşteri tarafından yapılabilecek bir parça yoktur.

9 Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni hizmetler sunmaya devam ediyoruz.

Arçelik Çağrı Merkezi de haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında yeni telefon numarası olan **444 0 888** ile canlı olarak hizmet vermeye başladı. Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz. Çağrı merkezimize ayrıca; www.arcelik.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0 216 585 8 888 nolu telefonu arayarak, ya da 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Arçelik Çağrı Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 81719 Tuzla/İSTANBUL

Arçelik Çağrı Merkezi

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden*)

Diğer Numara

0.216. 585 88 88

* Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanım klavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "Teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi unutmayınız. Alacağınız hizmet fişi, ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü:10 yıldır.(Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).



10 Fırın Montaj Bilgilendirme Formu

1. Fırının kullanım yerine yerleştirilmesi;

» Fırının altında yüksekliği ayarlanabilir ayaklar vardır. Bu ayaklar denge, yükseklik, pişirme ve emniyet için uygun şekilde ayarlanmalıdır. Fırını yukarı doğru kaldırarak ayakları alttan iki ağızlı anaharla sağa-sola döndürerek seviye ayarı yapılır. Pratik olması açısından sadece zemine oturmayan ön köşelerden de ayarlama yapılabilir. Fırının herhangi bir nedenle yer değiştirirse ayak ayarını tekrar yapmanız gerekebilir. Tüketici bilgilendirilerek fırın ayak ayarı yapıldı.

2. Fırının elektrik bağlantısı yapılırken dikkat edilmesi gerekenler;

» Fırının fişi topraklı prize takılmalıdır, aksi durumda elektrik çarpma riski vardır. Kontrol edildi.

» Evinizdeki sigortanın akım değeri ürününüzdeki tip etiketi değerine uygun olmalıdır. Kontrol edildi.

» Şebeke kablosunu sıcak yüzeylere değmeyecek şekilde yerleştiriniz. Ocaklara yakın yerden geçirilmemesi ve fırın kapağına sıkıştırılmaması hakkında tüketiciye bilgi verildi.

3. Gaz hortumu montajı sırasında dikkat edilmesi gerekenler;

» Fırının hangi gaz ile kullanılacağı tüketiciye soruldu. LPG veya DG için tüketici bilgilendirildi.

» Fırın doğalgaz ile kullanılacaksa, doğalgaz bağlantılarının uygunluğu kontrol edildi. Doğalgaza dönüşüm yapılarak tüketici bilgilendirildi.

» LPG kullanım için; Tüpün duruş yerine göre fırın arkasındaki hortum ucu ile körtapa yer değiştirilerek uygun konum seçildi. Gaz kaçağı kontrolü hortumun bağlantı ucuna bir miktar sabun köpürtülerek veya dedektör ile yapıldı. Gaz hortumunun fırının sıcak yüzeylerine değmeyecek ve arkasından geçmeyecek şekilde konumlandırılması gerekir. Ocaklara yakın yerden geçirilmemesi bilgisi verildi. Kontrol edildi.

» Fırın LPG ile kullanıldığında TSE onaylı 300mmSS çıkış basıncında detandörle kullanılacağı bilgisi verilerek kontrol edildi.

» Tüpün konulduğu yer kontrole dildi. Aşırı soğuk ve sıcak ortamlara konulmaması hakkında tüketici bilgilendirildi.

» Fırının, LPG (tüp) yada doğalgaz musluğuna gaz sızdırmayacak şekilde bağlantıları yapıldı. Hortumun (TSE belgeli ve gaz dağıtım şirketi onaylı) emniyet açısından 125 cm.'den uzun olmaması gerektiği hatırlatıldı. Yeni tüp değiştirildiğinde ocakların geç yanabileceği bilgisi verildi.

» Gaz bağlantısı yapılan fırının hortumun izin vereceği sınırlar dışında hareket ettirilmemesi, zorlamanın hortum bağlantılarını gevşeteceğinden gaz kaçağına neden olabileceği, bu nedenle fırın altına tekerlekli taşıyıcı yerleştirilmemesi tavsiye edildi.

4. İlk kullanım öncesinde dikkat edilmesi gerekenler;

» Saatli fırınlarda, saatin; ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinden sonra mutlaka ayarlanması gerektiği, aksi halde alt fırın kısmı ve/veya elektrikli ocak kısmının devreye girmeyeceği konusunda tüketici bilgilendirilerek saat ayarı yapıldı. Manuel kullanım tarif edildi. Saatin gösteresinin 22.00- 06.00 saatleri arasında sönük yanabileceği anlatıldı.

» Ocaklarda pişirme yaparken yakınlarda örtü ve perde olması, emniyet açısından tehlikelidir. Alev alabilir. Tüketici bilgilendirildi.

» Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Kokuyu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce maksimum sıcaklık konumunda 45 dk. içi boş olarak çalıştırılması, Daha sonra fırın kapağını açarak havalandırılması gerektiği konusunda tüketici bilgilendirildi.

» Günlük kullanım kartı, kullanma kılavuzu, servis bilgileri ve ücretsiz danışma hattı numarası başvurulabilecek kaynaklardır. Tüketici bilgilendirildi.

5. Fırın üst ocaklarının kullanımı sırasında dikkat edilmesi gerekenler;

» Ocaklardan en fazla verimi elde etmek için tencere tabanı düz olan ve kılavuzda belirtilen uygun çapta tencere kullanılması, uygun olmayan tencerelerin enerjinin boşa harcanmasına neden olacağı tüketiciye anlatıldı.

» Düşmeden ateşlemeli fırınlarda, ocağınızı yakmak için düğmeyi ileri doğru bastırarak çevirdiğinizde ocaklar kendiliğinden yanacaktır. Tüketiciye gösterildi.

» Çakmak düğmesi olan ürünlerde, ocak düğmesini ileri doğru bastırarak çevirdikten sonra çakmak düğmesine basarak ocağınızı yakabilirsiniz.

» Gaz emniyeti olan fırınlarda ocağınızı yakmak için düğmeyi bastırarak çeviriniz ve alev gördükten sonra da 5-10 sn basılı tutmayı sürdürünüz. Gaz emniyet sistemindeki termik eleman ocağın alevini hissederek devreye girecek ve gaz yolunu açacaktır. Düğmeyi dayandığı noktaya kadar bastırmaya dikkat ediniz. Fırın kısmı gazlı olan ürünlerde termik elemanın devreye girme süresi (ortam sıcaklığına göre değişir) 10-15 sn.dir. Tüketiciye gösterildi. Gaz kesme emniyeti hakkında bilgi verildi.

6. Fırın kısmında pişirme sırasında dikkat edilecekler;

» Hazırladığınız yemeği fırına yerleştirmeden önce fırın sıcaklık ayar düğmesini pişirme sıcaklığına ayarlayarak fırınıza ön ısıtma uygulayınız (10-15 dakika kadar).Tüketici bilgilendirildi.

» Her yiyeceğin pişirme sıcaklığı ve süresi farklıdır. Kullanılan malzeme ve beklentilere görede değişir.Tepsilerin raf konumları ve pişirme sıcaklıkları için mutlaka kullanma kılavuzunu ve turbo fırınlar için verilen "günlük kullanım kartı"nı okuyunuz.

» Pişirme sırasında fırın içindeki diğer tepsileri çıkarınız. Tüketici bilgilendirildi.

» Alt ve üst ısıtıcıları kullanarak pişirme yaparsanız; Raflar fırının alt kısmından başlayarak yukarı doğru sıralanır.

1- Yemeğinizi 2. veya 3. rafa sürünüz. Çok soslu hamur işlerinde sos miktarına göre 1. raf ta kullanılabilir.

2- Sadece tek tepsi ile pişirme yapabilirsiniz.

3- Hamur malzemenin üst yüzü çok koyu oluyorsa bir alt rafa alınız, alt yüzü çok koyu oluyorsa bir üst rafa alınız, sıcaklığı biraz düşürünüz, pişirme süresi bir miktar uzayacaktır.

» **Turbo sistemi ile pişirme yapacaksınız;**

1- Tek yemek pişirme durumunda 4. veya 5. raf, (Dar fırınlarda 3. veya 4. raf kullanılır) İki yemek pişirme durumunda 4. ve 6. rafları, (Dar fırınlarda 3. ve 5. raflar kullanılır) Üç yemek pişirme durumunda 2, 4 ve 6. rafları kullanınız, (Dar fırınlarda 1, 3 ve 5. raflar kullanılır).

2- Hamur işi pişirirken kullanacağınız kabı margarin ile yağlamanız daha iyi sonuç verecektir.

3- Kabaran börek veya benzeri hamur işlerinde, hava dolaşımının engellenmesi ve daha iyi sonuç almanız için hamuru bıçakla deliniz. Yağlı kağıt kullanıyorsanız hava dolaşımını engellemesi için kağıdı tepsiye göre kesiniz.

4- Sos miktarına göre sıcaklığı 10-20° düşürebilirsiniz. Süre uzayacaktır. Enerji tüketiminde kesinlikle artma olmayacaktır.

» Pişirme süresince fırın içi sıcaklığının sabit tutulması için kapağın açılmaması gerektiği hakkında tüketici bilgilendirildi.

» Cam kapları, hamur işlerini pişirmek için kullanmayınız. Metal kaplar en uygun olanlardır.

7. Fırın temizliğinde dikkat edilecek noktalar;

» Kontrol panosu, yan duvarlar, alt kapak, bek tablası gibi (boyalı veya emaye- li) parçalarda ve düğmelerin temizliğinde, sert sünger, ovma teli, partikül içeren temizleyici malzemeler ile keskin cisimler kullanılmaması, aksi halde ürünün yüzeyi çizileceği tüketiciye anlatıldı.

» Bek şapka ve kafalarının, temizlendikten sonra yerine tırnaklarından tam otur- tulması, aksi halde isli yanma problemi ile karşılaşılacağı, hakkında bilgi verildi. Bek kafa ve şapkalarının bulaşık makinasında yıkanmaması, aksi halde kararacağı konusunda tüketici bilgilendi- rildi. Yağlı kağıt kullanıyorsanız hava dolaşımını engellememesi için kağıdı tepsiye göre kesiniz.



TÜKETİCİ BİLGİLERİ

Tarih:

Adı Soyadı:

İmza:

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Ocaklı Fırın'ın normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:

- 1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,*
- 2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,*
- 3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,*
- 4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arızalar ve hasarlar.*
- 5. Ürünün kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.*

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Ürününüzün, standartlara uygunluk değerlendirmesi Arçelik A.Ş.- PCİ tesislerinde yapılmıştır.

*Ürününüz, Arçelik A.Ş.- Pişirici Cihazlar İşletmesi, Yukarı Soku Köyü Deliklitaş Mevkii, Bolu - Türkiye adresinde üretilmiştir.
Üretici firma: Arçelik A.Ş.*

Çağrı Merkezi Telefon Hattımız: Hergün 08.00 - 24.00 arasında hizmetinizdedir.

ARÇELİK Fırın 'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kıldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren

3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 20 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimizin bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.

Ancak;

Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

-Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

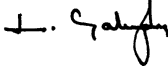
- Firmanın servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR



GENEL MÜDÜR YRD.



Seri No: _____

Tip: _____

Teslim Tarihi, Yeri: _____

Fatura Tarihi, No: _____

Satıcı Firma Ünvanı: _____

Adres: _____

Tel-Faks: _____

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): _____

Bu belge, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı'nın 86442 no'lu ve 06.07.2010 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir