TR

TOMMATECH GmbH

ANKASTRE FIRIN
KULLANMA KILAVUZU

TAF-6001-BS **TAF-6001-WS** **TAF-6001-SS** **TAF-6001-IS**

Değerli müşterimiz,

Bu ürüne göstermiş olduğunuz güvenden dolayı teşekkür ederiz.

Amacımız, toplam kalite anlayışına uygun olarak, modern tesislerimizde, titiz bir çalışma ortamında, doğaya zarar vermeden üretilmiş olan bu ürünü en iyi verimle kullanmanızı sağlamaktır.

Almış olduğunuz fırınınızın ilk günkü özelliklerini uzun süre koruyabilmesi için fırınınızı kullanmadan önce kullanma kılavuzunu dikkatle okumanızı ve daimi olarak muhafaza etmenizi tavsiye ederiz.

UYARI: Bu kullanma kılavuzu birden fazla model için hazırlanmıştır. Kılavuzda belirtilen bazı özellikler sizin cihazınızda bulunmayabilir.

Cihazlarımız ev tipi kullanım amaçlıdır. Ticari kullanım amaçlı değildir.

Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle birebir uyum içinde olmayabilirler.

Bu ürün doğaya zarar vermeden çevreye saygılı modern tesislerde üretilmiştir.

*** işareti olan özellikler opsiyondur.**

"AEEE Yönetmeliğine Uygundur."

İçindekiler

Önemli uyarılar..... 4
Elektrik bağlantısı 7
Kullanim amacı 8
Cihaz tanıtımı 8
Aksesuarlar 9
Teknik özellikler 12
Soğutma fanı 13
Cihaz kurulumu 13
Fırın kullanımı 19
Pişirme önerileri ve uyarıları 56
Pişirme tabloları 57
Bakım ve temizlik 63
Sorunlar ve çözüm önerileri 68
Taşıma kuralları 70
Enerji tasarrufu için ipuçları 70
Aeee yönetmeliğine uyum ve atık ürünün elden çıkarılması 71
Ambalaj bilgisi 72
Garanti belgesi 74

ÖNEMLİ UYARILAR

1. Bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır.
2. Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman "YETKİLİ SERVİSE" yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle üretici firma sorumlu tutulamaz.
3. Bu cihazın ayar şartları tip etiketinde veya veri plakasında belirtilmiştir.
4. Bu cihaz ev tipi kullanımlar için tasarlanmıştır.
5. UYARI: Yangın tehlikesi; malzemeleri pişirme yüzeyinde muhafaza etmeyiniz.
6. UYARI: Cihaz ve erişilebilir kısımları kullanım sırasında sıcaktır.
7. UYARI: Ulaşılabilen kısımlar ızgara kullanıldığında sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
8. UYARI: Cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Odayı ısıtma gibi diğer amaçlarla kullanılmamalıdır.
9. UYARI: Kızgın buhar nedeniyle yanık tehlikesi! Çocuk cildi yetişkin kişiye göre yüksek ısıya karşı daha hassastır. Fırın çalışırken çocuklar kapağı açmamalıdır. Cihaz tamamen soğuyuncaya ve yanık tehlikesi ortadan kalkıncaya kadar çocukları cihazdan uzak tutunuz.
10. UYARI: Asla yangını su ile söndürmeye çalışmayınız. Ancak cihazın devresi kapatılır ve sonra örneğin bir kapak veya bir yangın battaniyesi ile alev örtülür.
11. DİKKAT: Pişirme süreci denetlenmelidir. Pişirme süreci sürekli olarak denetlenmelidir.
12. DİKKAT: Cihaz camının kırılması durumunda; herhangi bir ısıtıcı elemanı derhal kapatın ve cihazı güç kaynağından ayırın cihazı kullanmayın.
13. YANMA RİSKİ: Fırın kapağını açarken, fırından çıkan sıcak buharından kaçınmak için geri çekilin.
14. YANMA RİSKİ: Sıcak yüzey, kapağı kapatmadan önce soğumaya bırakılmalıdır.
15. Cihaz, bir dış saat tarafından ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılabilir olarak tasarlanmamıştır.
16. Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına kurulmamalıdır.

17. Bu cihaz, denetim sağlanması veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması ve karşılaşılan tehlikelerin anlaşılması ile ilgili bilgi verilmesi durumunda, yaşları 8 ile üzerinde olan çocuklar ve fiziksel, işitsel veya aklî yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
18. Kullanım sırasında 8 yaşından küçük çocukları ve evcil hayvanları uzak tutunuz.
19. Sürekli gözetim sağlanmıyorsa 8 yaş altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.
20. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve yetişkin gözetiminde olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
21. Cihaza ve cihazın kablosuna, 8 yaş ve altındaki çocukların ulaşamamasını sağlayınız.
22. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.
23. Cihazın üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayınız.
24. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir.
25. Cihazı kullanmaya başlamadan önce perde, tül kağıt ya da yanıcı (alev alabilir) maddeleri cihazdan uzak tutunuz. Kolay tutuşabilen ya da yanıcı maddeleri cihazın içine veya üzerine koymayınız.
26. Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Fırın tutamağına havlu vb. asmayınız.
27. İlaç alımı ve / veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayınız.
28. Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol ediniz.
29. Cihaz bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, cihazı çalıştırmayınız.
30. Cihazı, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayınız.
31. Kullanıcı, fırını tek başına taşımamalıdır.
32. Fırın kapısı açık iken daha ağır yükler fırın kapısına koyulmamalıdır, fırın devrilebilir.
33. Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayınız veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyiniz. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.
34. Evdeki herhangi bir inşaat işi sırasında fırın bağlantısı kesilebilir. İş bittikten sonra fırının bağlantısı tekrar yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

Elektrik Güvenliği

1. UYARI: Bağlantı uçlarına erişmeden, bütün besleme devresi bağlantıları kesilmelidir.
2. Ürünü, teknik özellikler tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize bağlayınız.
3. Evinizin topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
4. Fırın devre kesici anahtarları fırın yerinde iken son kullanıcının ulaşabileceği yerde olmalıdır.
5. Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayınız. Fişi çekmek için kablosundan tutmayınız, her zaman fişi tutarak çekiniz.
6. Elektrikli bir aleti, örneğin bir el mikserini fırının yakınlarında kullanırken, güç kablosunun fırının kapağına sıkışmamasına dikkat ediniz. Kablo yalıtımı zarar görebilir.
7. Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır.
8. Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayınız.
9. Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat ediniz.
10. Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
11. Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayınız ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyiniz. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
12. Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekiniz.
13. Kıvılcım oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olunuz.
14. Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyiniz.
15. Buharlı fırında su kabı suya batırılmamalı veya bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Aksi halde su kabı buharlı fırının içine yerleştirilirken elektrik çarpma tehlikesi ortaya çıkabilir.
16. Ürün, elektrik tesisatı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Kesme işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.

17. Üründe tip "Y" kordon kablo kullanılmaktadır.
18. Kablonun sabitlendiği yer korunmalıdır.
19. Sabit bağlantılar, tüm kutuplarda tam ayırma sağlayan bir tesisata bağlanmalıdır. Aşırı gerilim kategorisi III altında, bağlantı kesme kuralları, kablolama kurallarına uygun olarak sabit tesisata bağlanmalıdır.

ELEKTRİK BAĞLANTISI

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

Cihaz, yüksek havalandırma sağlayan bir fırın yuvası içine kurulmalıdır. Cihazın elektrik bağlantıları sadece kurallara uygun şekilde döşenen topraklama sistemine sahip (topraklı) prizlerle yapılmalıdır. Eğer cihazınızın yerleştirileceği yerde topraklı sisteme uygun priz yoksa yetkili bir elektrikçiyle irtibata geçiniz. Üretici firma, cihaza bağlanan topraklaması yapılmamış prizlerin sebebiyet vereceği hasarlardan kesinlikle sorumlu değildir.

Fırınınızın fişi topraklamalıdır; fişi takacağınız prizin topraklamalı olduğundan emin olun. Fiş, kurulumdan sonra ulaşılabilecek bir yere yerleştirilmelidir.

Fırınınız 220-240 V AC 50/60 Hz. elektrik beslemesine uygun olarak üretilmiştir ve 16 A'lik bir sigorta gerektirir. Eğer elektrik şebekeniz, bu belirtilen değerlerden farklı ise, bir elektrikçiye ya da yetkili servisinize başvurun.

Elektrik sigortasını değiştirmeniz gerektiğinde, lütfen elektrik bağlantısını şu şekilde yaptığınızdan emin olun:

- **Faz (canlı uca) kahverengi kablo**
- **Nötr uca mavi kablo**
- **Topraklama ucuna sarı-yeşil kablo**

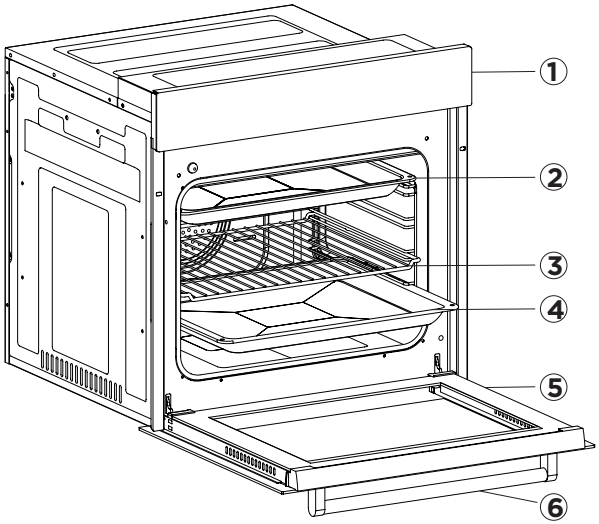
Fırın devre kesici anahtarları fırın yerinde iken son kullanıcının ulaşabileceği yerde olmalıdır.

UYARI: Elektrik besleme kablosu, cihazın sıcak kısımlarına dokunmamalıdır.
UYARI: Besleme kordonu hasar görürse, bu kordon tehlikeli bir duruma engel olmak için imalatçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.

KULLANIM AMACI

1. Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
2. Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
3. Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.
4. Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.
5. Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.
6. Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

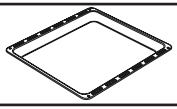
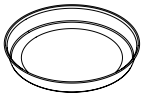
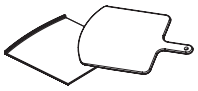
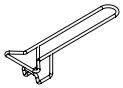
CİHAZ TANITIMI



1. Kontrol paneli
2. Standart tepsi
3. Tel ızgara
*** 4.** Derin tepsi
5. Fırın kapağı
6. Fırın tutamağı

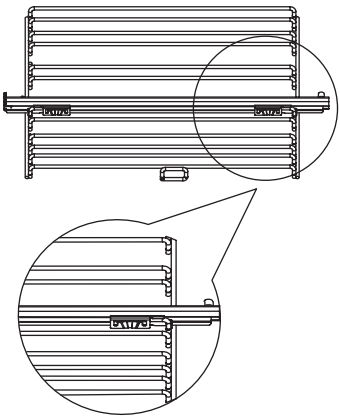
UYARI: Yukarıda verilen cihaz görseli örnek olarak verilmiştir. Cihazın opsiyonuna göre görseli değişebilir. Sadece cihazınızı dikkate alınız.

* AKSESUARLAR (Opsiyoneldir)

	Derin tepsi **Hamur işleri, büyük kızartmalar, sulu yiyecekler için kullanılır. Kek, dondurulmuş yemekler ve et yemekleri için doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilmektedir.**
	**Standart tepsi / Cam tepsi** **Hamur işleri (kurabiye, bisküvi vb.), donmuş gıdalar için kullanılır.**
	**Yuvarlak tepsi** **Hamur işleri, donmuş gıdalar için kullanılır.**
	Kurutma / Air Fryer tepsisi **Kurutma ve air fryer pişirme yapılmak istenilen gıdalar için kullanılır.**
	Tel ızgara **Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve donmuş yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.**
	Bacon ızgara **Bacon ızgara tepsinin üzerine konulur. Pişerken yapışabilecek gıdalar, bacon ızgarada pişirilir. Böylece gıdanın tepsiye teması ve yapışması engellenir.**
	Tepsi içi tel ızgara **Tepsi içi tel ızgara tepsinin üzerine konulur. Biftek gibi, pişerken yapışabilecek gıdalar, tepsi içi ızgarada pişirilir. Böylece gıdanın tepsiye teması ve yapışması engellenir.**
	**Pizza taşı ve küreği** **Pizza, ekmek, lahmucun gibi hamur işi yiyeceklerin pişirilmesinde ve pişen yiyeceğin sıcak fırından alınmasında kullanılır.**
	**Tepsi tutamağı** **Sıcak tepsileri tutmak için kullanılır.**

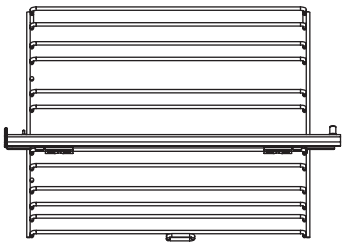
* Teleskopik Raylar

Teleskopik raylar tepsi ve iç ızgarayı rahatlıkla çekmenizi sağlar.



Aksesuar olarak aldığınız teleskopik raylar, üzerindeki iki adet tutma klipsi ile yan tel raflara rahatlıkla monte edilebilir. Sağ ve sol raylar olduğu için hangi rayı hangi tarafa takacağınızdan emin olunuz. Raylar üzerinde sağ (R) ve sol (L) işaretlerini kontrol ediniz.

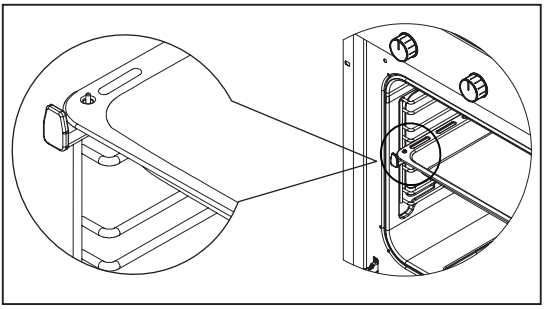
Montaj tavsiyemiz; yan tel rafları fırından tamamen çıkartıp, düz bir zeminde teleskopik rayları yan tel raflara takmanızdır. Teleskopik rayı, iki raf arasında yukarda olan rafa takınız. Raylar kolayca takılıp çı-kartılabilir. Sağ ve sol teleskopik rayların pozisyonla-rını ayarladıktan sonra, yan tel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



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

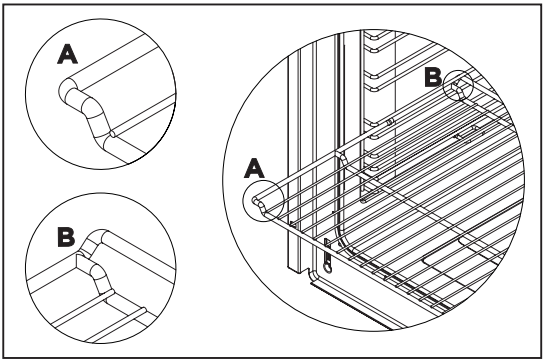
Teleskopik rayları taktıktan sonra tel rafları tekrar fırının içine monte ediniz. Tel ızgarayı, teleskopik ray takılı olan rafın hemen altında kullanmayınız.

Tepsi Veya Tel Izgaranın Teleskopik Raya Uygun Şekilde Yerleştirilmesi



Teleskopik raylar sayesinde tepsiler veya tel ızgara kolayca takılıp, çıkarılabilir. Tepsi veya tel ızgaranın teleskopik rayla birlikte kullanımı sırasında, teleskopik rayın arkasında bulunan pimlerin, tepsinin veya tel ızgaranın arkasına dayanmış durumda olmasına dikkat edilmelidir.

Tel Izgara Kullanımı



Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. Doğru yerleşim yandaki şekilde gösterilmiştir.

Izgarayı veya tepsiyi iki rafın arasına girecek biçimde yerleştiriniz ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olunuz.

Not: Tel ızgarayı, teleskopik ray takılı olan rafın hemen altında kullanmayınız.

TEKNİK ÖZELLİKLER

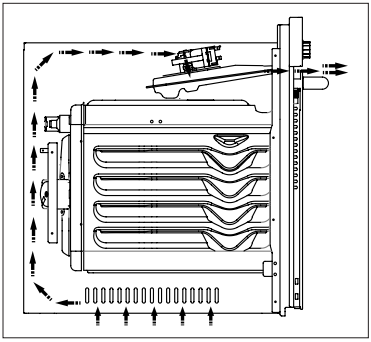
M******-8****** (80 litre)				
Lamba gücü	15-25 W			
Termostat	40-240 / Max °C			
Alt ısıtıcı	1200 W			
Üst ısıtıcı	1200 W			
Turbo ısıtıcı	1800 W			
Grill ısıtıcı	Küçük ızgara	1200 W	Büyük ızgara	2400 W
Besleme voltajı	220-240 V AC 50/60 Hz.			

M******-6****** (60 litre)				
Lamba gücü	15-25W			
Termostat	40-240 / Max °C			
Alt ısıtıcı	1200 W			
Üst ısıtıcı	1000 W			
Turbo ısıtıcı	1800 W			
Grill ısıtıcı	Küçük ızgara	1000 W	Büyük ızgara	2000 W
Besleme voltajı	220-240 V AC 50/60 Hz.			

UYARI: Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.

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

SOĞUTMA FANI



Şekil 1

Fırının çalışması sırasında soğutma fanı, fazla buharı dışarı taşıyacak ve cihaz dış yüzeylerinin fazla ısınmasına engel olacaktır. Bu, cihazınızın iyi çalışması ve yemeğinizin iyi pişmesi için gerekli bir durumdur.
Pişirme bittikten sonra soğutma fanı çalışmaya devam edecektir. Soğuma tamamlandıktan sonra fan kendiliğinden kapanacaktır.

CİHAZ KURULUMU

Cihazı kullanıma hazır duruma getirmek için elektrik tesisatının uygun olduğundan emin olunuz. Elektrik tesisatı uygun değilse, ehliyetli bir elektrikçi ve tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırınız. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulmaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.

UYARI: Ürünün yerleştirileceği yerin ve elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.

UYARI: Ürünün kurulumunda, elektrikle ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

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

UYARI: Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutunuz.

Kurulum İçin Doğru Yer

Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına monte edilebilecek şekilde tasarlanmıştır. Ürünle mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmaldır. Uygun boşluklar için ilgili çizimlere bakınız. (bkz. şekil 2,3) (değerler milimetre cinsindendir)

- **Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır. (minimum 100 °C)**
- **Mutfak dolapları ürünle aynı seviyede olmalı ve sabitlenmelidir.**
- **Fırının altında bir çekmece varsa, fırınla çekmece arasına bir raf konulmalıdır.**

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

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

Ankastre Fırın Kurulumu Ve Montajı

Kuruluma başlamadan önce ürünün kullanım yeri tespit edilmiş olmalıdır.

Ürünün, güçlü hava akımı etkisi altında olan yerlere kurulmaması gerekir.

Ürünü en az iki kişiyle taşıyınız. Zemin üzerinde hasar oluşmaması için ürünü sürüklemeyiniz.

Ürünün içindeki ve dışındaki tüm nakliye malzemelerini çıkarınız. Ürün içindeki tüm malzemeleri ve dökümanları çıkarınız.

Tezgah Altına Kurulum

Kabin şekil 2'de verilen ölçülere uygun olmalıdır.

Kabinin arka bölmesinde, gerekli havalandırmanın sağlanabilmesi amacı ile, şekilde gösterilen ölçülerde bir boşaltma yapılmalıdır.

Montaj sonrasında, tezgahın altı ile ürünün üstü arasında kalacak boşluk şekil 5'te ''A'' ile gösterilmiştir. Bu boşluk havalandırma içindir ve kapatılmamalıdır.

Yüksek Bir Dolaba Kurulum

Kabin, şekil 3'te verilen ölçülere uygun olmalıdır.

Kabin arka bölmesinde; üst ve alt kısımlarda, gerekli havalandırmanın sağlanabilmesi amacı ile şekilde gösterilen ölçülerde boşatmalar yapılmalıdır.

Kurulum Şartları

Ürünün boyutları şekil 4'te verilmiştir.

Montajın yapılacağı mobilya yüzeyleri ve kullanılacak montaj malzemeleri, en az 100 °C'lik sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

Ürünün devrilmemesi için, montaj yapılacak kabinin sabitlenmesi ve kabin zemininin düzlemsel olması gereklidir.

Kabin zeminin en az 60 kg'lık bir yükü kaldıracak dayanıklıkta olması gerekmektedir.

Fırının Yerleştirilmesi Ve Sabitlenmesi

Fırını, kabine iki ya da daha fazla kişi ile yerleştiriniz.

Fırının çerçevesi ile mobilyanın ön kısmının düzgün olarak örtüştüğünden emin olunuz.

Besleme kordonu, fırının altında kalmamalı, fırın ile mobilya arasında sıkışmamalı ya da bükülmemelidir.

Fırını, ürün ile birlikte verilen vidaları kullanarak mobilyaya sabitleyiniz. Vidalar, ürünün çerçevesi üzerinde takılı olan plastiklerin içerisinden geçirilerek, şekil 5'te gösterildiği gibi montaj yapılmalıdır. Vidalar çok fazla sıkılmamalıdır. Aksi durumda vida yuvaları aşınabilir.

Montaj sonrasında fırının hareket etmediğini kontrol ediniz. Fırın montaj talimatlarına uygun olarak yapılmamışsa, kullanım esnasında devrilme riski vardır.

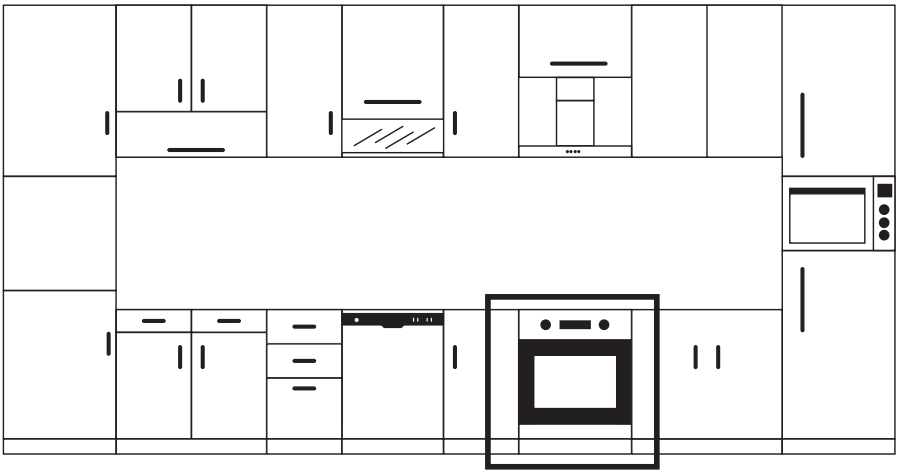
Elektrik Bağlantısı

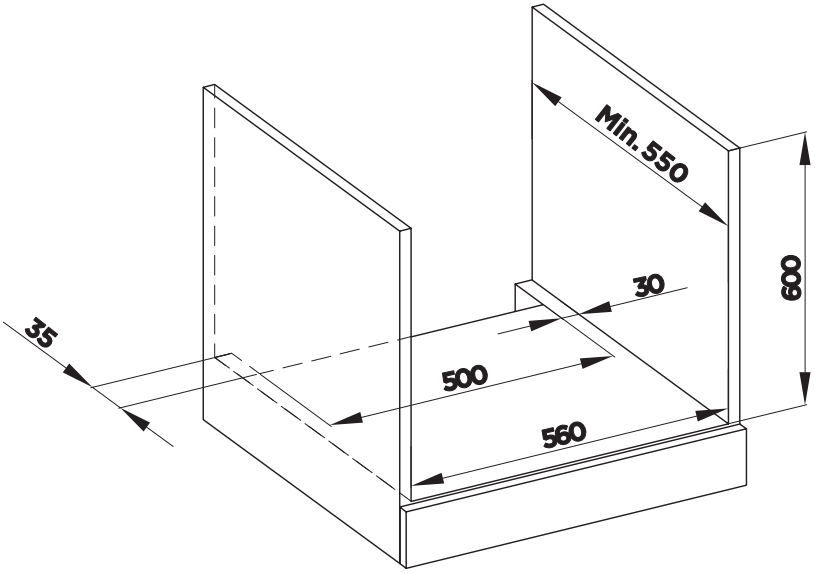
Ürünün montajının yapılacağı yerin, uygun elektrik tesisatına sahip olması gerekir.

Şebeke gerilimi, ürünün tip etiketinde verilen değerlere uygun olmalıdır. Ürün bağlantısı, yerel ve ulusal elektrik şartlarına uygun olarak yapılmalıdır.

Ürün montajına başlamadan önce, şebeke elektriğini kesiniz. Ürün montajı bitene kadar, ürünü şebekeye bağlamayınız.

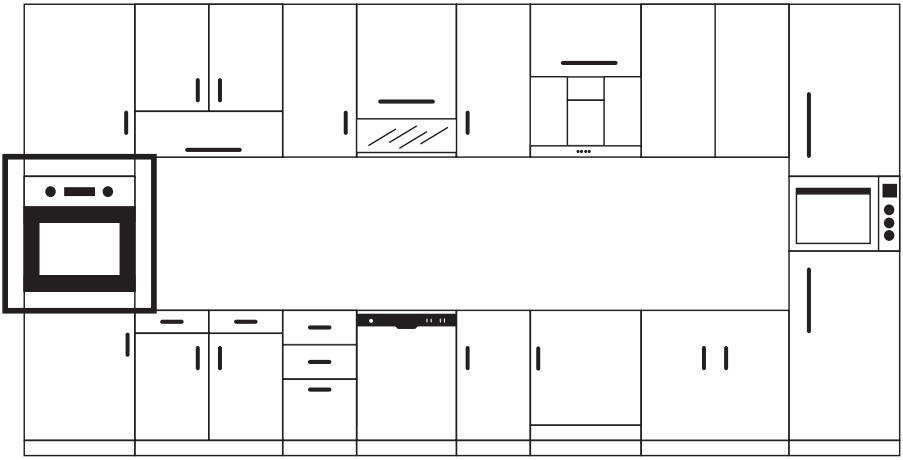
Montaj

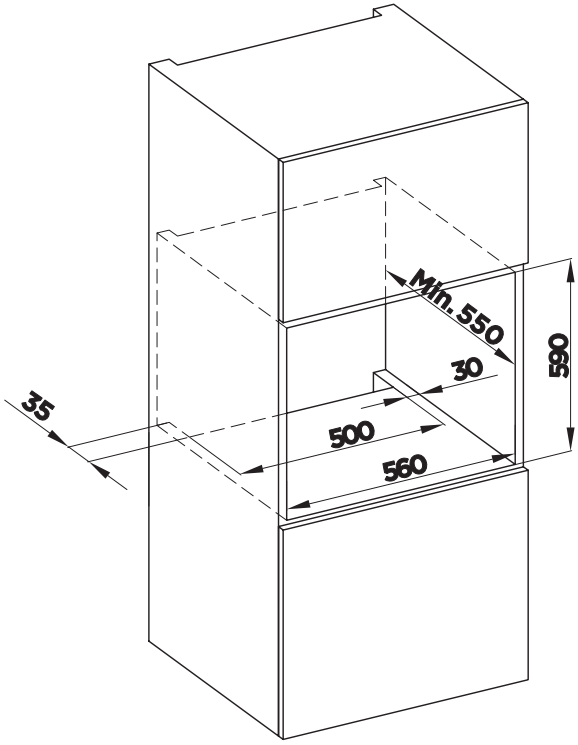




Şekil 2

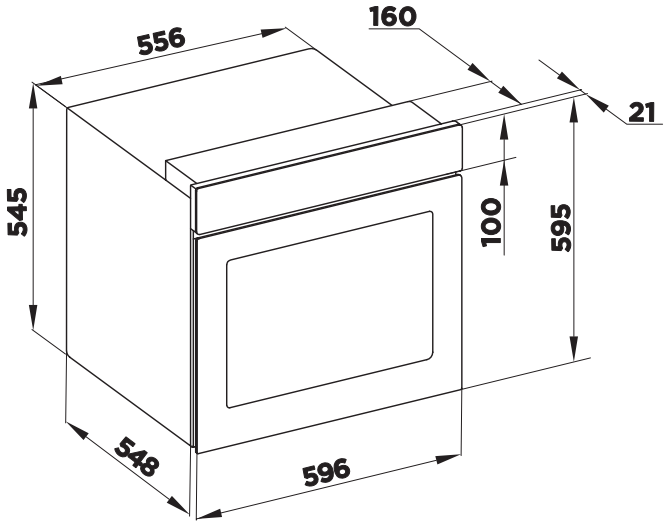
Montaj



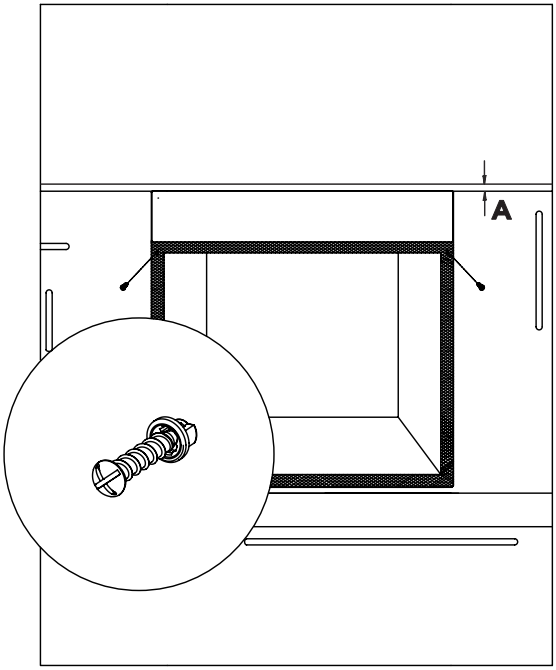


Şekil 3

Montaj



Şekil 4



Şekil 5

FIRIN KULLANIMI

Fırının İlk Kullanımı

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

1. Fırının içine yapıştırılmış olan etiketleri veya aksesuarları dışarı çıkartınız. Cihazın ön yüzeyinde koruyucu bir folyo varsa çekip alınız.
2. Fırının içini ıslak bir bezle silerek, tozunu ve ambalaj artıklarını alınız. Fırının içi boş olmalıdır. Cihazın kablosunun fişini prize takınız.
3. Sıcaklık ayar düğmesini kullanarak, termostat sıcaklığını en yüksek ısıya (240 max.°C) ayarlayıp, fırını kapağı kapalı olarak 30 dakika çalıştırınız. Bu sırada hafif bir duman ve koku çıkabilir, bu normal bir durumdur.
4. Fırın soğuduktan sonra fırının içini hafif deterjanlı sıcak su ile siliniz ve arkasından temiz bir bezle kurulayınız. Artık fırınınızı kullanabilirsiniz.
5. Eğer fırınınızda buhar destekli pişirme fonksiyonu var ise; su kabını fırından dışarı çıkartınız. Su kabını deterjan kullanmadan iyice çalkalayınız.

Fırının Normal Kullanımı

1. Girilen bilgiler doğrultusunda pişirme süresi sona erdiğinde zamanlayıcı ısıtıcıları kapatır ve sesli sinyal verir.
2. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra cihazın soğutma sistemi çalışmaya devam edecektir. Cihazın soğuması için gerekli olan bu durumda, cihazın elektriğini kesmeyiniz. Soğuma tamamlandıktan sonra sistem kendiliğinden kapanacaktır.

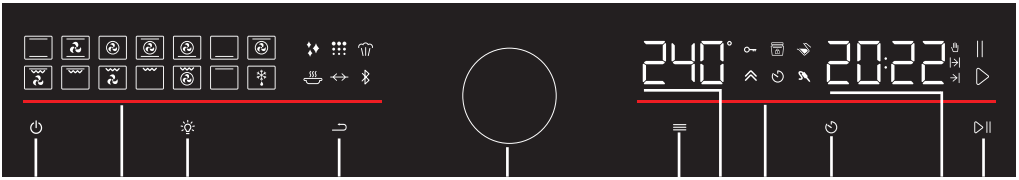
Fırın Kontrol Ünitesinin Kullanımı

Bu ürün, yiyeceklerinizin istediğiniz pişirme ayarlarında servise hazır olmasını sağlayan elektronik kontrollü bir fırındır. Bunun için yapmanız gereken; pişmesini istediğiniz ürünün nasıl pişeceğini, pişirme süresini, pişirme sıcaklığını ve hazır olmasını istediğiniz zamanı programlamaktan ibarettir. Bunun yanı sıra özel fonksiyonları da kullanabilirsiniz. Ayrıca fırınınızın pişirme fonksiyonlarından bağımsız olarak dakika programlı bir alarm saati olarak da fırından bağımsız kullanılabilir.

Temel özellikler

1. **Programlanabilir pişirme fonksiyonları ve zamanlayıcı.**
2. **Özel pişirme fonksiyonları.**
3. **Pişirme favorileri oluşturma ve geri çağırma.**
4. **Kısa zamanlı enerji kesintilerinden etkilenmeyen gerçek zaman saati.**
5. **Pişirme özeti ve izleme ekranları.**
6. **Parlaklık ve ses tonu ayarları.**
7. **Hatırlatıcı için zamanlayıcı.**
8. **Kolay kullanım sağlayan dokunmatik tuşlar ve basılabilir döner düğme.**

Genel görünüş



1. Açma / kapama tuşu
2. Aktif ayar ve sıcaklık durum göstergesi
3. Lamba
4. Geri tuşu
5. Basılabilir döner düğme
6. Menü tuşu
7. Sıcaklık durum göstergesi
8. Aktif ayar ve zaman durum göstergesi
9. Alarm tuşu
10. Pişirme durum göstergesi
11. Başlat / durdur tuşu

Ekran sembolleri

Cihaz bir adet led ekran içerir.

Özel fonksiyonlar (opsiyoneldir)

Aşağıdaki tabloda fırının özel fonksiyon sembolleri tanımlanmıştır.

	* Buharlı temizleme		* Buhar destekli pişirme
	* Sıcak tutma		

Sıcaklık

Aşağıdaki tabloda fırının sıcaklık sembolleri tanımlanmıştır.

	Hızlı ısıtma (ön ısıtma)		* Et probu
	Sıcaklık barı (fırın iç sıcaklık göstergesi)		Derece göstergesi (°C)

Zamanlama

Aşağıdaki tabloda fırının zamanlama sembolleri tanımlanmıştır.

	Normal pişirme		**Öteleyerek pişirme**
	Hatırlatma zamanlayıcısı		**Zaman barları**

Pişirme

Aşağıdaki tabloda fırının pişirme sembolleri tanımlanmıştır.

	Alt rezistans		**Üst rezistans**
	Izgara rezistans		**Turbo rezistans**
	Buz çözme (Turbo fan)		

Durum

Aşağıdaki tabloda fırının durum göstege sembolleri tanımlanmıştır.

	Başlat		*** Kapı kilidi**
	Durdur		*** Su seviyesi uyarı göstergesi**
	Çocuk kilidi		**Manuel pişirme**

Ayarlar

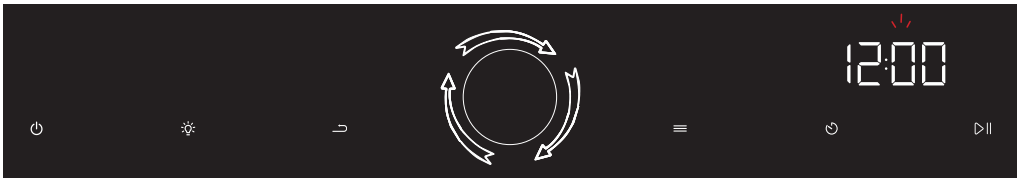
Aşağıdaki tabloda fırının ayar sembolleri tanımlanmıştır.

	Kırmızı bar ayarı		**Saat ayarı**
	Sıfırlama ayarı		**Ses tonu ayarı**
	Ön ısıtma ayarı		**Parlaklık ayarı**
	Favori çağırma		

Kurulum

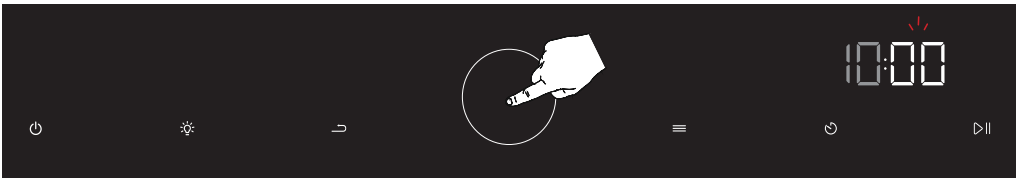
Fırın ilk açıldığında devre dışıdır. Ekranda güncel olmayan saat flaşlar haldedir. Fırını kullanmak için önce saat ayarı yapılmalıdır.

Ana ekranda saat "12:00" olarak flaşlar haldeyken, döner düğme döndürülerek, saat ayarı yapılır. (bkz. şekil 7)



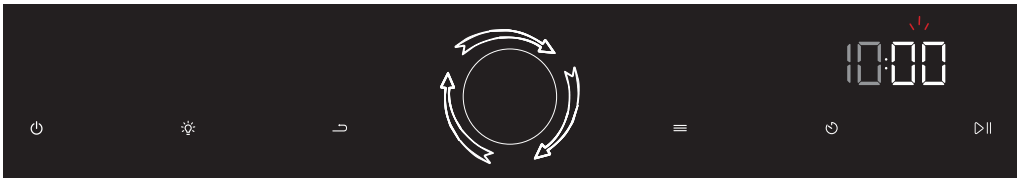
Şekil 7

Döner düğmeye 1 kez basılarak, ayarlanan saat onaylanır. (bkz. şekil 8)

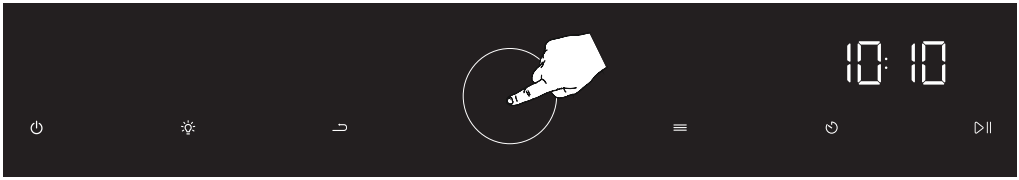


Şekil 8

Saat kısmı ayarlandıktan sonra döner düğme döndürülerek, dakika ayarı yapılır. (bkz. şekil 9) Daha sonra döner düğmeye 1 kez basılarak, dakika ayarı onaylanır. (bkz. şekil 10)



Şekil 9



Şekil 10

Not: **Fırının daha sonraki kullanımlarında saat ayarını değiştirmek isterseniz, ayarlar menüsünden saat ayarı bölümüne bakınız.**

Pişirme menüsü

Her bir pişirme fonksiyonu için kullanılabilecek belirli sıcaklık ve pişirme zaman aralıkları bulunmaktadır. Önerilen pişirme sıcaklıkları, geleneksel pişirme alışkanlıkları dikkate alınarak oluşturulmuş olup, kişisel tercihlere göre değiştirilebilirler.

Pişirme fonksiyonu göstergeleri ve özellikleri tablosu

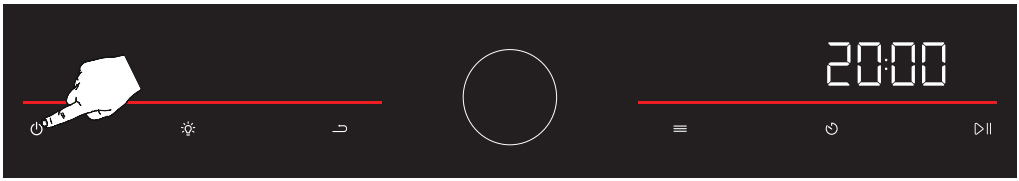
	Alt ve üst rezistans birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 200 °C'dir. 45 °C ile 240 °C sıcaklık değerleri arasında pişirme olanağı sunar. Maksimum 6 saat pişirme yapılabilir.
	Alt rezistans, üst rezistans ve fan birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 180 °C'dir. 45 °C ile 240 °C sıcaklık değerleri arasında pişirme olanağı sunar. Maksimum 6 saat pişirme yapılabilir.
	Turbo ve fan birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 175 °C'dir. 45 °C ile 240 °C sıcaklık değerleri arasında pişirme olanağı sunar. Maksimum 8 saat pişirme yapılabilir.
	Alt-üst rezistans, turbo ve fan birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 180 °C'dir. 60 °C ile 240 °C sıcaklık değerleri arasında pişirme olanağı sunar. Maksimum 5 saat pişirme yapılabilir.
	Izgara çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 180 °C'dir. 120 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında pişirme olanağı sunar. Maksimum 1 saat pişirme yapılabilir.
	Izgara ve üst rezistans birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 200 °C'dir. 120 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında pişirme olanağı sunar. Maksimum 1 saat pişirme yapılabilir.
	Izgara ve fan birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 175 °C'dir. 120 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında pişirme olanağı sunar. Maksimum 1 saat pişirme yapılabilir.
	Izgara, fan ve üst rezistans birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 185 °C'dir. 120 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında pişirme olanağı sunar. Maksimum 1 saat pişirme yapılabilir.
	Izgara, fan ve turbo birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 220 °C'dir. 120 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında pişirme olanağı sunar. Maksimum 4 saat pişirme yapılabilir.
	Üst rezistans çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 150 °C'dir. 60 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında pişirme olanağı sunar. Maksimum 4 saat pişirme yapılabilir.
	Alt rezistans çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 200 °C'dir. 60 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında pişirme olanağı sunar. Maksimum 8 saat pişirme yapılabilir.
	Buz çözme (defrost) durumunda çalışır. Maksimum 8 saat çalışabilir.
	Alt rezistans, fan ve turbo birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 150 °C'dir. 45 °C ile 230 ° C sıcaklık değerleri arasında pişirme olanağı sunar. Maksimum 4 saat pişirme yapılabilir.
	Üst rezistans, fan ve turbo birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 150 °C'dir. 45 °C ile 230 ° C sıcaklık değerleri arasında pişirme olanağı sunar. Maksimum 4 saat pişirme yapılabilir.

UYARI: Tüm pişirme fonksiyonlarında, önerilen pişirme sürelerinin dışında süre ayarı yapılmak istenilirse maksimum 10 saat pişirme yapılabilir.

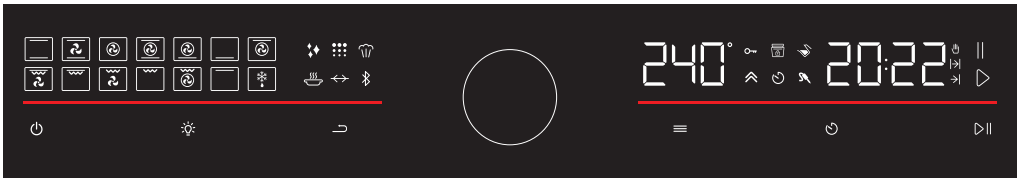
Manuel pişirme

Kontrol sistemi ve daha önceden ayarlı olan sıcaklık dereceleri sayesinde fırınınızın kullanımı oldukça kolaydır. Pişirmeye başlamak için izlenmesi gereken adımlar aşağıda açıklanmıştır.

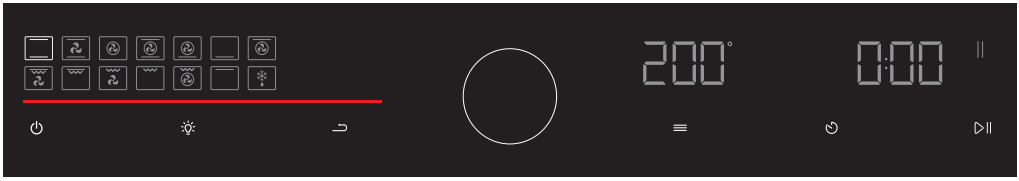
1. Açma / kapatma tuşuna (⏻) basılarak, fırın açılır. (bkz. şekil 11) Fırın açılırken tüm semboller yanar. (bkz. şekil 12) Daha sonra fonksiyon seçimi hazır hale gelir. (bkz. şekil 13)



Şekil 11

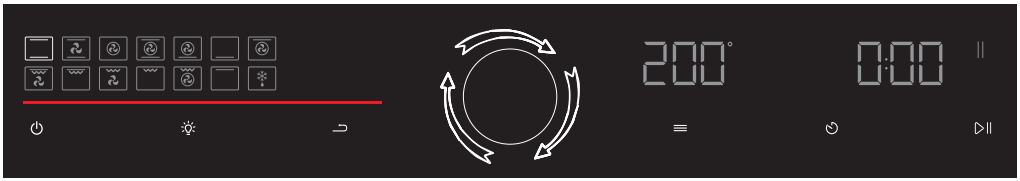


Şekil 12



Şekil 13

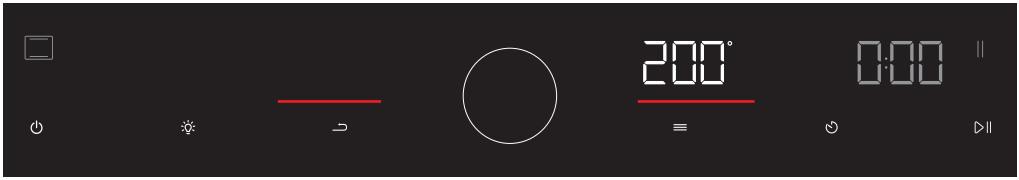
2. Pişirme menüsünde aktif ayar göstergesi ilk olarak pişirme fonksiyonlarına gelir ve döner düğme döndürülerek, fonksiyonlar arasında geçiş sağlanır. (bkz. şekil 14) Döner düğmeye 1 kez basılarak, istenilen pişirme fonksiyonu seçilir.



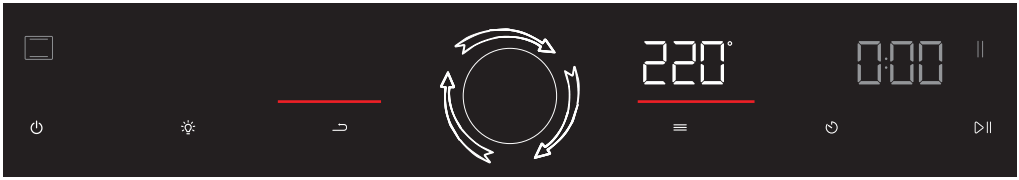
Şekil 14

UYARI: Sıcaklık durum göstergesindeki sıcaklık değerleri, önerilen sıcaklık değerleridir.

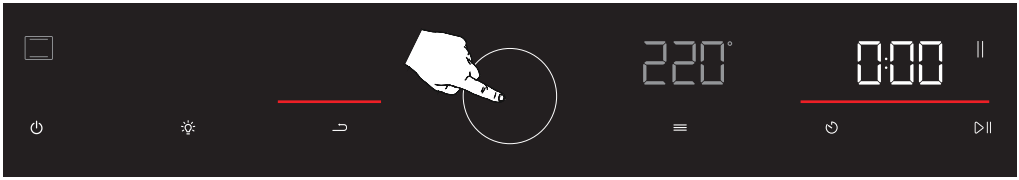
3. Döner düğmeye basıldıktan sonra aktif ayar göstergesi sıcaklık göstergesine geçer. (bkz. şekil 15) Döner düğme döndürülerek, belirtilen sınırlar içerisinde istenilen sıcaklık değeri ayarlanır. (bkz. şekil 16) Döner düğmeye basılarak, istenilen sıcaklık değeri onaylanır. (bkz. şekil 17)



Şekil 15



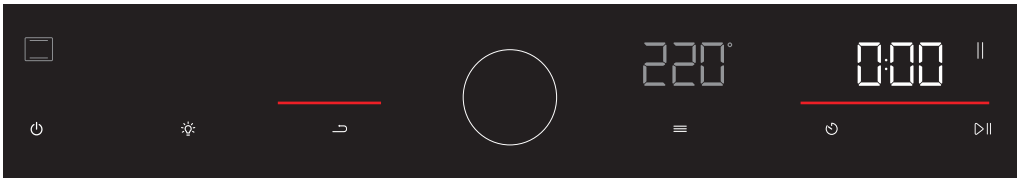
Şekil 16



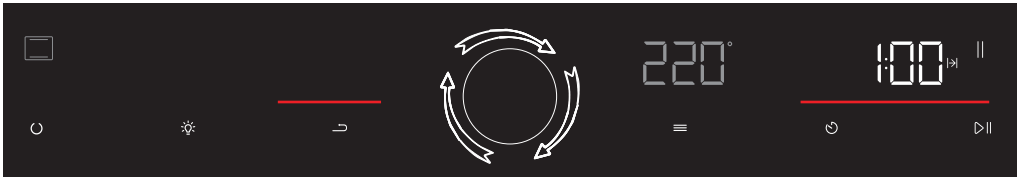
Şekil 17

UYARI: Sıcaklık durum göstergesinde 5 °C aralıklarla belirlenen maksimum ve minumum sıcaklıklar arasında değişiklikler yapılabilir.

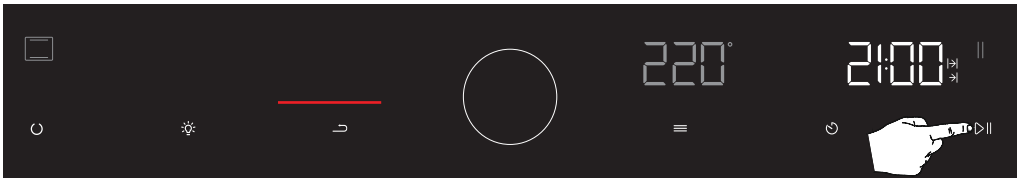
4. Döner düğmeye basıldıktan sonra aktif ayar göstergesi, zaman göstergesine geçer. (bkz. şekil 18) Döner düğme döndürülerek, belirtilen sınırlar içerisinde istenilen pişirme süresi ayarlanır. (bkz. şekil 19) Başlat / durdur tuşuna (⏯) basılı tutularak istenilen pişirme süresi onaylanır. (bkz. şekil 20)



Şekil 18



Şekil 19



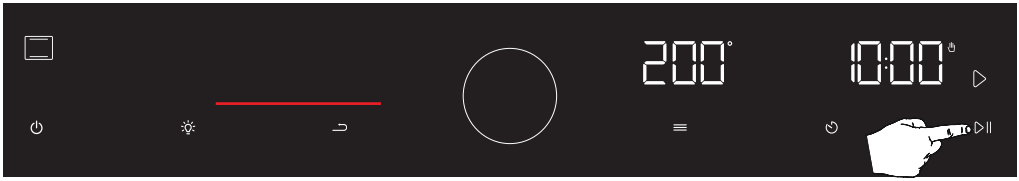
Şekil 20

UYARI: Fırın kapalı konumdayken ya da aktif pişirme yokken fırın içi sıcaklığı 70 °C'nin üzerinde ise ekranda hot uyarısı verilir.

UYARI: Pişirme tamamlandığında herhangi bir tuşa basılmaz ise 5 dakika sesli uyarı verilir.

Normal pişirme

Pişirmenin hemen başlamasının istenildiği durumda kullanılır. İstenilen pişirme fonksiyonu seçilerek, başlat / durdur tuşuna (⏯) basılı tutulur. (bkz. şekil 21) Hazır olan ayarlar ile pişirme işlemi başlar.



Şekil 21

Not: Pişirme işlemini tamamen iptal etmek için geri tuşuna (⮌) 2 saniye basılı tutulur.

Not: Pişirme işlemini durdurmak veya durdurulan pişirmeyi yeniden başlatmak için başlat / durdur tuşuna (⏯) basılır.

UYARI: Fırın kapalı konumdayken ya da aktif pişirme yokken fırın içi sıcaklığı 70 °C'nin üzerinde ise ekranda hot uyarısı verilir.

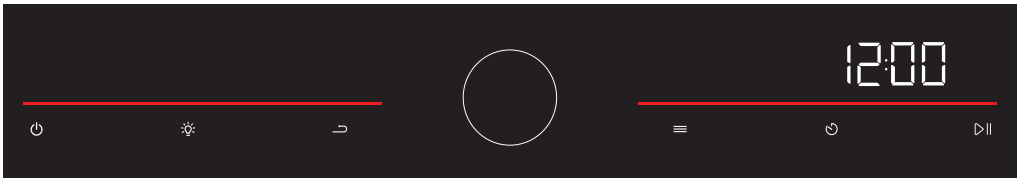
UYARI: Pişirme tamamlandığında herhangi bir tuşa basılmaz ise 5 dakika sesli uyarı verilir.

Zaman ötelemeli pişirme

Bu yöntem yiyeceğin gelecekteki belli bir zamanda pişirilmesi ve hazır olması istenildiğinde kullanılır. Zaman ötelemeli pişirme için aşağıdaki örneği takip edebilirsiniz.

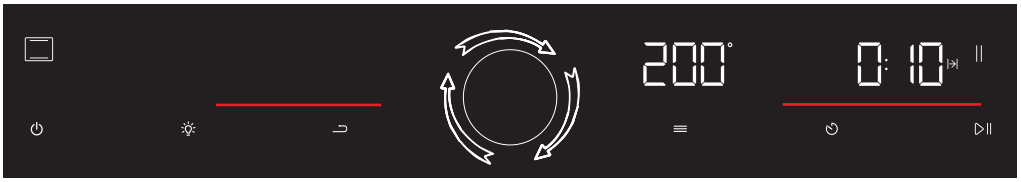
Örnek:

Günün saati 12.00'ı göstersin. (bkz. şekil 22)



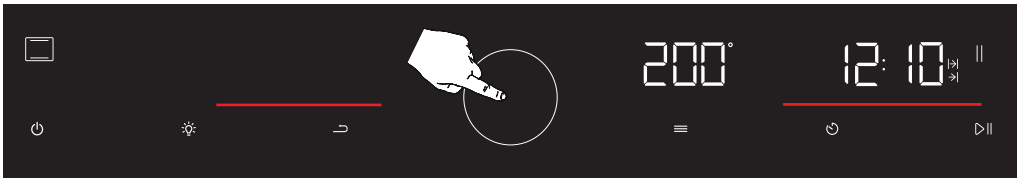
Şekil 22

Pişirme fonksiyonu ve sıcaklığı ayarlandıktan sonra (bkz. manuel pişirme) pişirme süresi, döner düğme döndürelerek, 10 dakika olarak ayarlanır. (bkz. şekil 23)



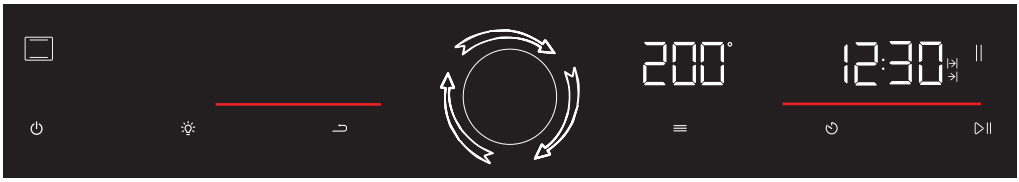
Şekil 23

Döner düğmeye 1 kez basılarak, zaman ötelemeli pişirme fonksiyonuna girilir. (bkz. şekil 24) Ayarladığımız 12.10 pişirme süresini, 20 dakika öteleyerek pişirme yapalım:



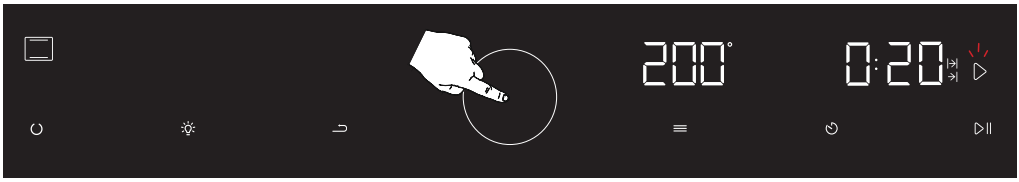
Şekil 24

Döner düğme döndürülerek, zaman ötelemesi yapılır ve pişirmenin biteceği saat belirlenir. (bkz. şekil 25)



Şekil 25

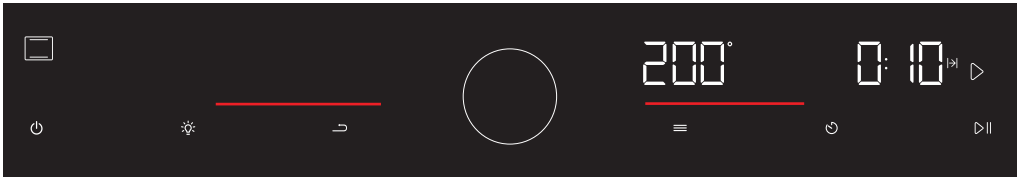
Döner düğmeye 1 kez basılarak, pişirmenin biteceği saat onaylanır. (bkz. şekil 26)



Şekil 26

Not: **Döner düğme her dönderildiğinde, dakika diliminde 5 dakikalık bir artış yaşanır.**

Ekran saatinde pişirme süresi olan 10 dakikalık zaman dilimi kaldığında pişirme işlemi başlar ve ekran aşağıdaki gibidir. (bkz. şekil 27)



Şekil 27

Not: **Pişirme işlemini tamamen iptal etmek için geri tuşuna ( ) 2 saniye basılı tutulur.**

Not: **Pişirme işlemini durdurmak veya durdurulan pişirmeyi yeniden başlatmak için başlat / durdur tuşuna ( ) basılır.**

Not: **Pişirme ayarlarını değiştirmek için; pişirmeyi durdurduktan sonra geri tuşuna ( ) basılır ve aktif ayar göstergesi sırasıyla; zaman göstergesi, sıcaklık göstergesi ve pişirme fonksiyonlarına gelir. İstenilen ayarlarda pişirme menüsünde değişiklik yapılabilir.**

Özel fonksiyonlar (opsiyoneldir)

Bu menüde 6 adet özel fonksiyon yer almaktadır. Fırın açıkken ekranda menü tuşuna 1 kez basılarak, özel fonksiyonlar menüsüne ulaşılabilir.

	*** Buharlı temizleme fonksiyonu** • 70 °C'de 30 dakika çalışır.
	*** Buharla pişirme fonksiyonu** • Bu modu kullanarak buharlı pişirme yapabilirsiniz. • Maksimum çalışma süresi 10 saat olarak belirlenmiştir.
	*** Sıcak tutma fonksiyonu** • Fırını sıcak tutmak için kullanılan fonksiyondur. • Önerilen sıcaklık değeri 70 °C'dir. Sıcaklık 45 °C ile 100 °C arasında ayarlanabilir. • Maksimum çalışma süresi 6 saat olarak belirlenmiştir.

* Buharlı temizleme fonksiyonu

Fırın içerisinde oluşacak buhar sayesinde yumuşayan kirlerin temizlenmesini sağlar.
Buharlı temizlemeye başlamadan önce yapılması gereken birkaç adım aşağıda verilmiştir:

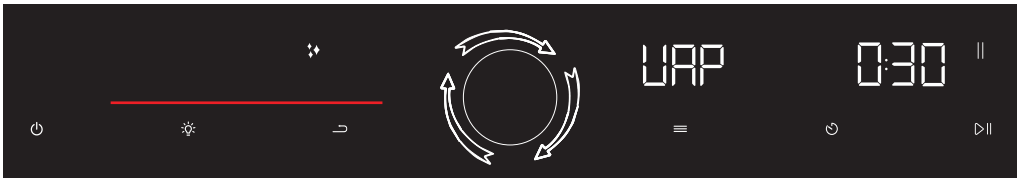
1. **Fırın içerisinden aksesuarların tamamını çıkarınız.**
2. **Tepsiye yarım litre su koyarak, tepsiyi kazanın en alt kısmına yerleştiriniz.**
3. **Buharlı temizleme fonksiyonunu çalıştırınız.**
4. **Fırın 30 dakika çalıştırıldıktan sonra, kapağı açıp, fırın iç yüzeylerini ıslak bir bez yardımıyla siliniz.**
5. **Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su, ve yumuşak bir bez kullanarak fırını temizleyip, temizlediğiniz alanı kuru bir bez yardımıyla kurulayınız.**

Buharlı temizleme fonksiyonunu ayarlamak için;

Ekran da menü tuşuna ( ) 1 kez basılarak, özel fonksiyonlar menüsü seçilir. (bkz. şekil 28)

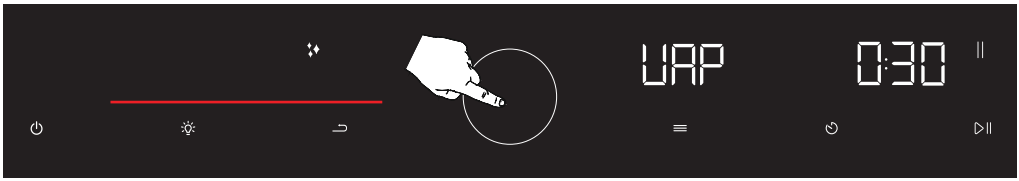
Şekil 28

Özel fonksiyonlar menüsünde döner düğme döndürülerek, buharlı temizleme fonksiyonu seçilir. (bkz. şekil 29)



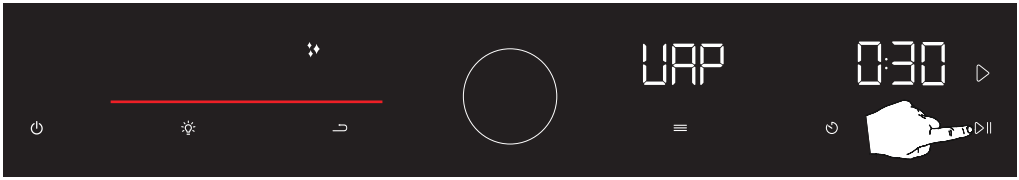
Şekil 29

Döner düğmeye 1 kez basılarak, buharlı temizleme fonksiyonu seçimi onaylanır. (bkz. şekil 30)



Şekil 30

Seçim onaylandıktan sonra başlat / durdur tuşuna (⏯) 1 kez basılarak, buharlı temizleme fonksiyonu başlatılır. (bkz. şekil 31)



Şekil 31

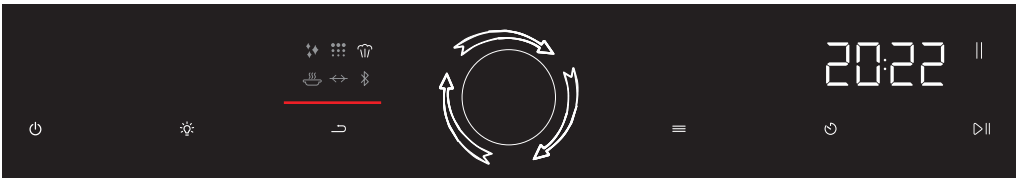
UYARI: Fırın 100 °C'nin üstündeyken buharlı temizleme fonksiyonu seçilemez.

* Buhar destekli pişirme fonksiyonu

Su içinde pişirilmediği için buhar destekli pişirme işleminde vitaminler ve mineraller kaybolmadan besinlerin içinde kalır.
Buhar destekli pişirmede normal pişirme işlemine göre besinlerin kendi tatları daha iyi korunur. Ayrıca bu sayede besinler kendi taze ve doğal renklerini muhafaza ederler.
Buhar destekli pişirmeye başlamadan önce yapılması gereken birkaç adım aşağıda verilmiştir:
Ekran da menü tuşuna ( ) 1 kez basılarak, özel fonksiyonlar menüsü seçilir. (bkz. şekil 39)

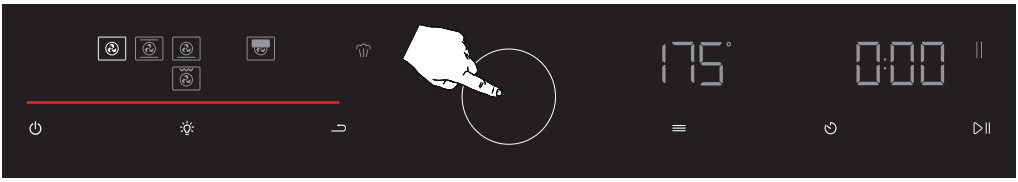
Şekil 39

Özel fonksiyonlar menüsünde döner düğme döndürülerek, buhar destekli pişirme fonksiyonu seçilir. (bkz. şekil 40)



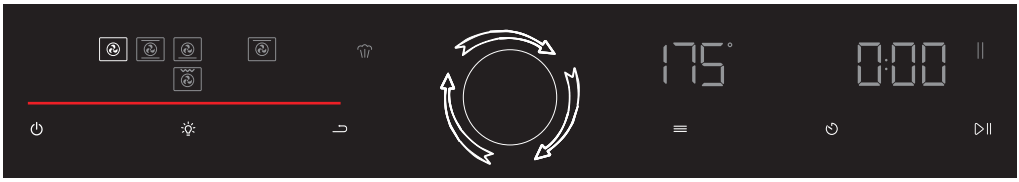
Şekil 40

Döner düğmeye 1 kez basılarak, buhar destekli pişirme fonksiyonu seçimi onaylanır. (bkz. şekil 41)



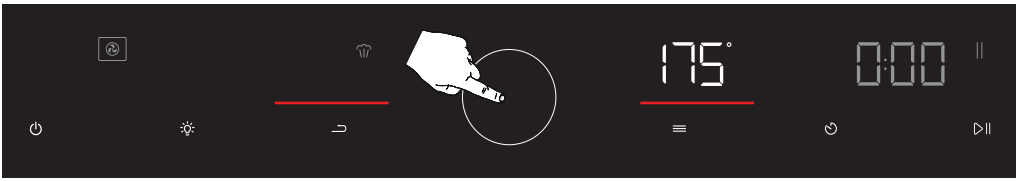
Şekil 41

Buhar destekli pişirme fonksiyonu seçildikten sonra döner düğme döndürülerek, ekranda görünen pişirme fonksiyonları arasında seçim yapılır. (bkz. şekil 42)



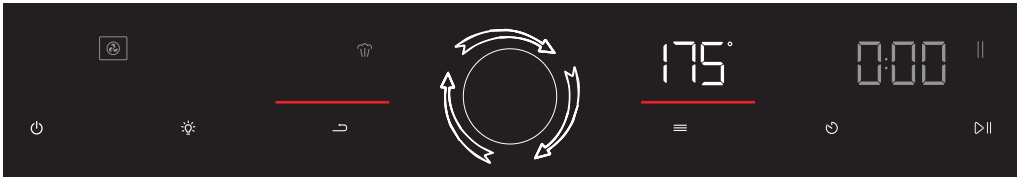
Şekil 42

Döner düğmeye 1 kez basılarak, pişirme fonksiyonu seçimi onaylanır. (bkz. şekil 43)



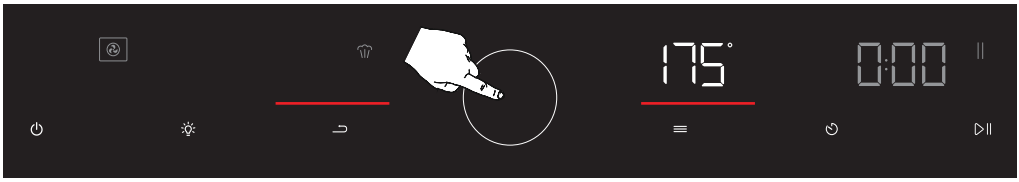
Şekil 43

Pişirme fonksiyonu seçimi yapıldıktan sonra döner düğme döndülerek, pişirme sıcaklığı seçilir. (bkz. şekil 44)



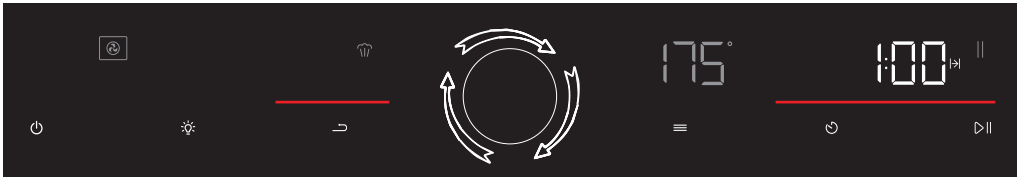
Şekil 44

Döner düğmeye 1 kez basılarak, pişirme sıcaklığı seçimi onaylanır. (bkz. şekil 45)



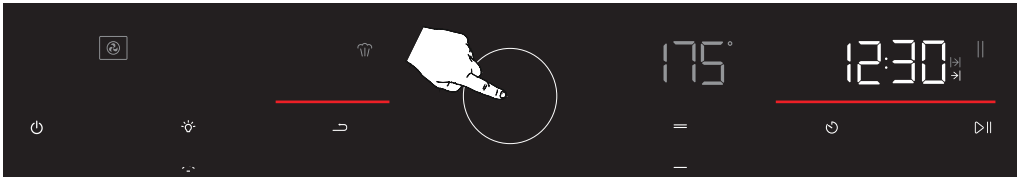
Şekil 45

Pişirme sıcaklığı seçimi yapıldıktan sonra döner düğme döndürülerek, pişirme süresi ayarı yapılır. (bkz. şekil 46)



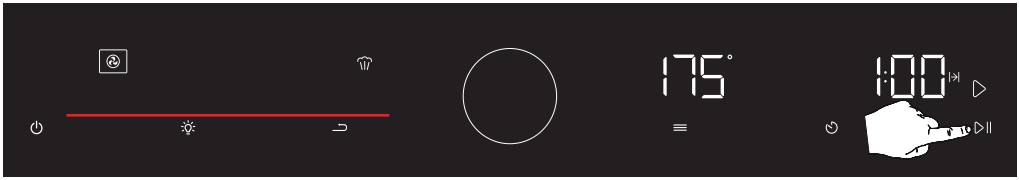
Şekil 46

Döner düğmeye 2 kez basılarak pişirme süresi seçimi onaylanır. İstenilirse ötelemeli pişirme de yapılabilir. (bkz. şekil 47) Detaylı bilgi için zaman ötelemeli pişirme başlığına bakabilirsiniz.



Şekil 47

Tüm ayarlar yapıldıktan sonra başlat / durdur tuşuna (⏯) 1 kez basılarak, buhar destekli pişirme fonksiyonu başlatılır (bkz. şekil 48)



Şekil 48

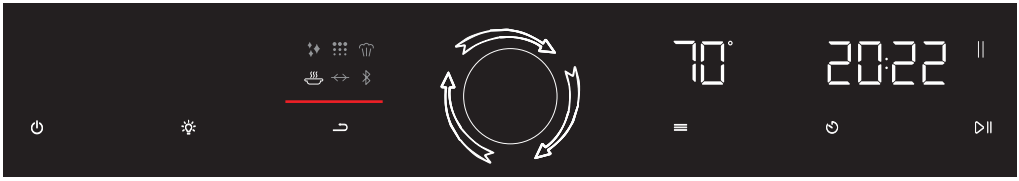
UYARI: Süre ayarı yapılmaz ise; fırın, pişirme fonksiyonu göstergeleri ve özellikleri tablosunda yer alan maksimum pişirme sürelerine göre çalışır.

* Sıcak tutma fonksiyonu

Fırını sıcak tutmak için bu fonksiyon kullanılır.
Ekran da menü tuşuna ( ) 1 kez basılarak, özel fonksiyonlar menüsü seçilir. (bkz. şekil 49)

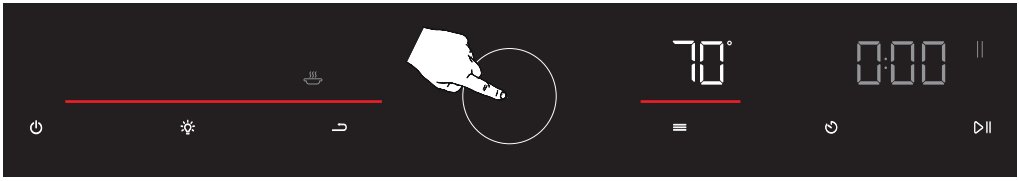
Şekil 49

Özel fonksiyonlar menüsünde döner düğme döndürülerek, sıcak tutma fonksiyonu seçimi yapılır. (bkz. şekil 50)



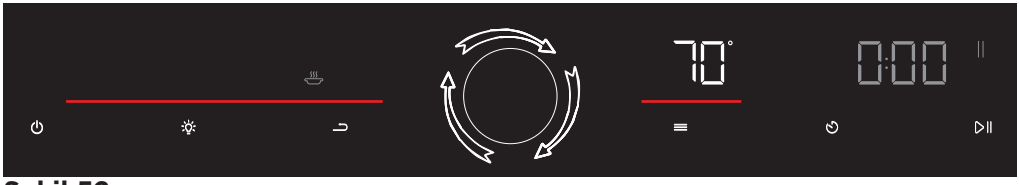
Şekil 50

Döner düğmeye 1 kez basılarak, sıcak tutma fonksiyonu seçimi onaylanır. (bkz. şekil 51)



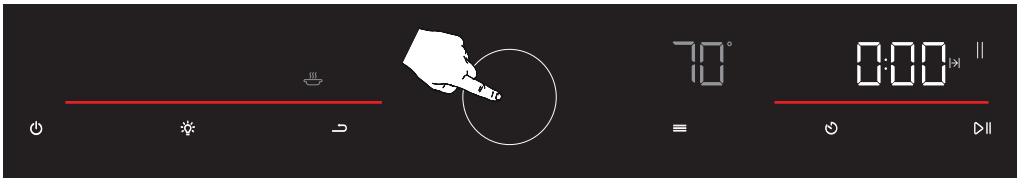
Şekil 51

Sıcak tutma fonksiyonu seçimi yapıldıktan sonra döner düğme döndürülerek, sıcaklık seçimi yapılır. (bkz. şekil 52)



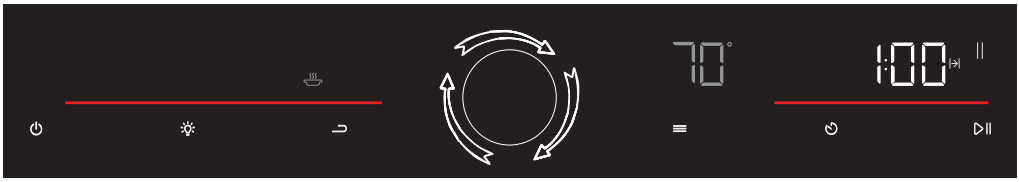
Şekil 52

Döner düğmeye 1 kez basılarak, sıcaklık seçimi onaylanır. (bkz. şekil 53)



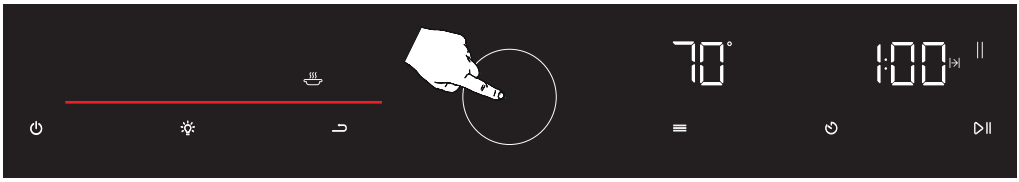
Şekil 53

Sıcaklık seçimi yapıldıktan sonra döner düğme döndürülerek, sıcak tutma süresi ayarı yapılır. (bkz. şekil 54)



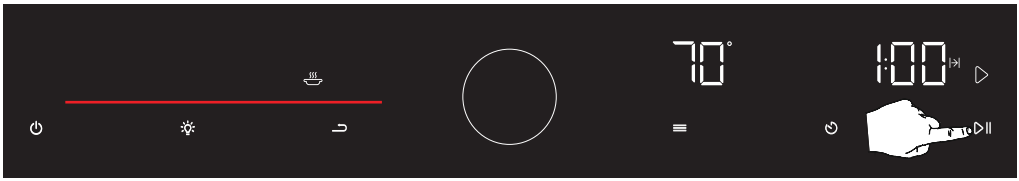
Şekil 54

Döner düğmeye 1 kez basılarak, sıcak tutma süresi seçimi onaylanır. (bkz. şekil 55)



Şekil 55

Tüm ayarlar yapıldıktan sonra başlat / durdur tuşuna (⏯) 1 kez basılarak, sıcak tutma fonksiyonu başlatılır. (bkz. şekil 56)



Şekil 56

UYARI: **Fırın 100 °C'nin üstündeyken sıcak tutma fonksiyonu seçilemez.**

Ayarlar

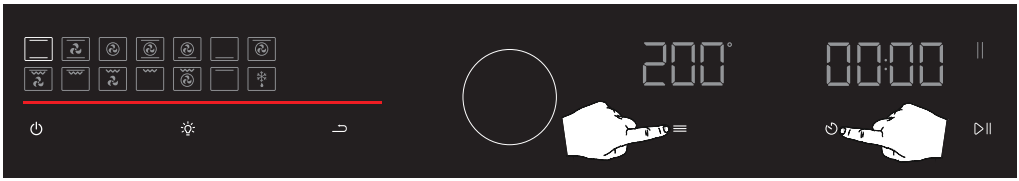
Çocuk kilidi ayarı

Çocuk kilidi, fırının yanlışlıkla tuşlara dokunularak çalıştırılması ya da çalışan programın durdurulması gibi durumları önlemek için kullanılabilir.

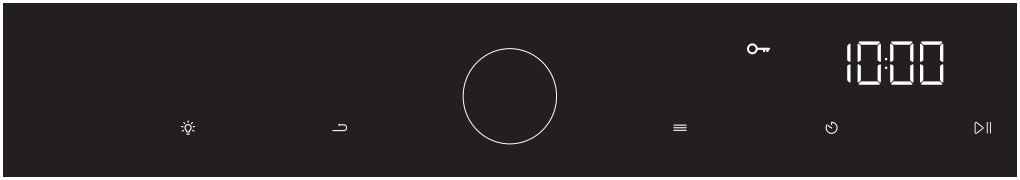
Çocuk kilidini aktif etmek için;

Ekranda menü tuşu ( ) ve alarm tuşuna ( ) aynı anda 3 saniye basılı tutulur. (bkz. şekil 67)

Bu işlemin ardından çocuk kilidi aktif edilir. (bkz. şekil 68)



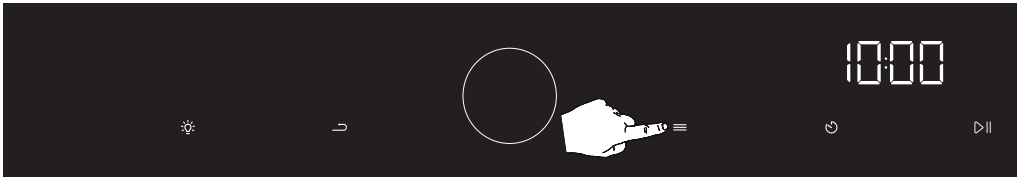
Şekil 67



Şekil 68

Çocuk kilidini iptal etmek için;

Ekranda menü tuşuna ( ) 3 saniye basılı tutularak, çocuk kilidi iptal edilir. (bkz. şekil 69)



Şekil 68

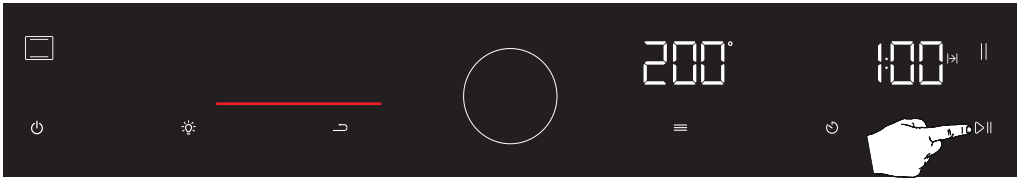
UYARI: Çocuk kilidi aktif edildikten sonra fırın kapatılabilir ancak çocuk kilidi iptal edilmeden fırın açılamaz.

Favori ayarı FAV

Pişirme ayarları tekrar kullanım için kaydedilebilir. Fırınınızda 10 adet favori hafızası yer alır. Favoriye kaydetme 2 şekilde yapılabilir:

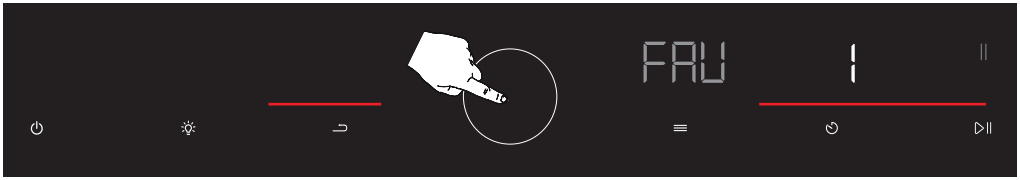
1. Pişirme esnasında favoriye kaydetme;

Pişirme fonksiyonu, pişirme sıcaklığı ve pişirme süresi ayarlandıktan sonra aktif pişirme varken, başlat / durdur tuşuna ( ) 1 kez basılır ve pişirme durdurulur. (bkz. şekil 70)



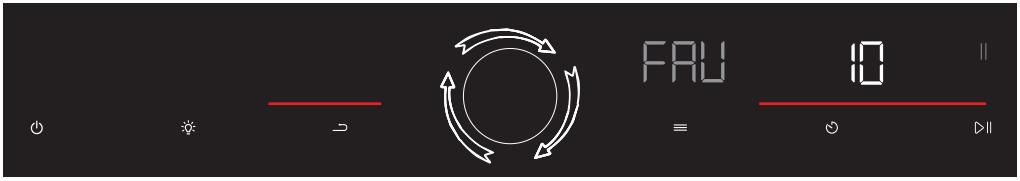
Şekil 70

Döner düğmeye uzun basılarak, fovori menüsü seçimi yapılır. (bkz. şekil 71)



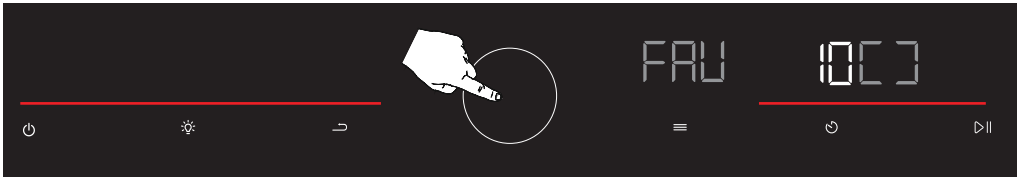
Şekil 71

Favori menüsü seçimi yapıldıktan sonra döner düğme döndürülerek, pişirmenin eklenmek istendiği favori numarasının seçimi yapılır. (bkz. şekil 72)



Şekil 72

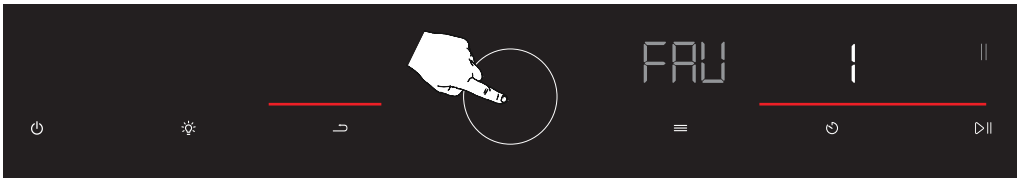
Favori numarası seçimi yapıldıktan sonra döner düğmeye uzun basılarak, pişirme favorilere eklenir. (bkz. şekil 73)



Şekil 73

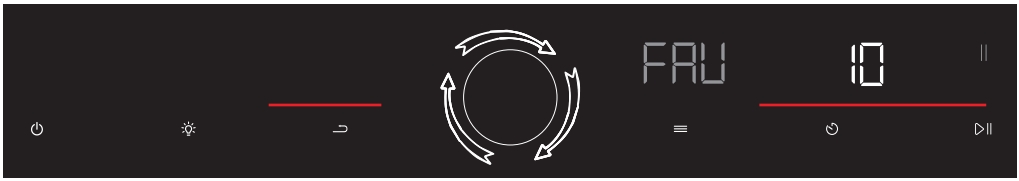
2. Pişirme bittikten sonra favoriye kaydetme;

Döner düğmeye uzun basılarak, fovori menüsü seçimi yapılır. (bkz. şekil 74)



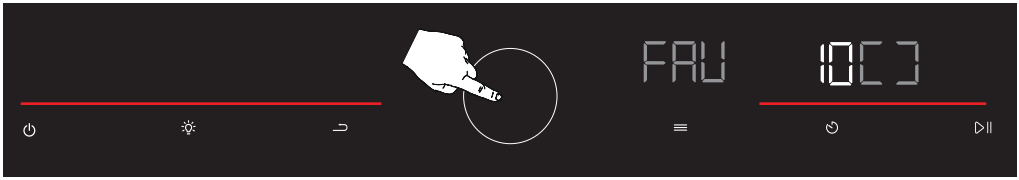
Şekil 74

Favori menüsü seçimi yapıldıktan sonra döner düğme döndürülerek, pişirmenin eklenmek istendiği favori numarasının seçimi yapılır. (bkz. şekil 75)



Şekil 75

Favori numarası seçimi yapıldıktan sonra döner düğmeye uzun basılarak, pişirme favorilere eklenir. (bkz. şekil 76)



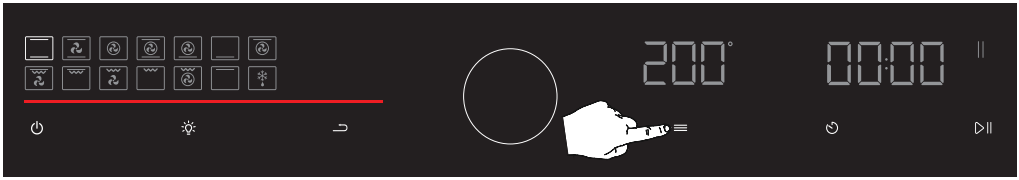
Şekil 76

UYARI: Aktif pişirmeyi, favoriye kaydedebilmek için; pişirme için ayarlanan sürenin, minimum 1 dakika geçmiş olması gerekir.

UYARI: Aynı fovari numarasına, 2 ayrı favori kaydı yapılamaz.

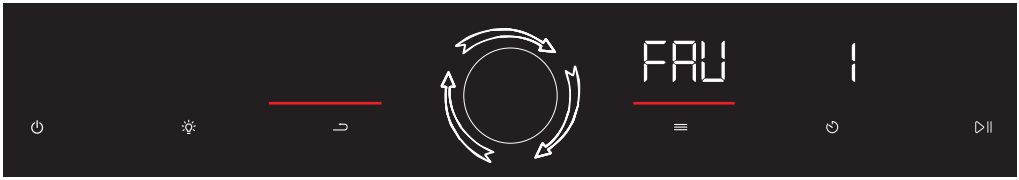
Favori pişirmeleri aktif etme;

Ekranda menü tuşuna ( ) 2 kez basılarak, ayarlar menüsü seçilir. (bkz. şekil 77)



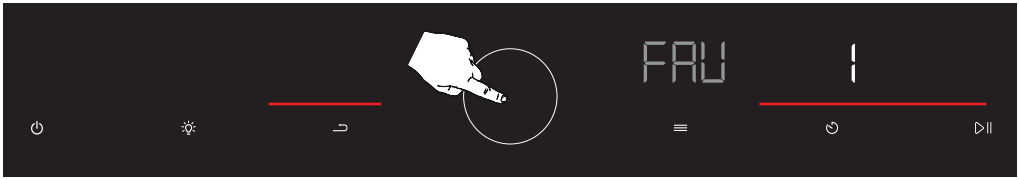
Şekil 77

Döner düğme döndürülerek, favori menüsü seçimi yapılır. (bkz. şekil 78)



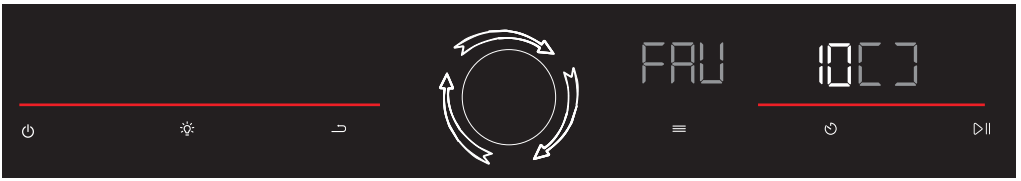
Şekil 78

Döner düğmeye 1 kez basılarak, favori menüsü seçimi onaylanır. (bkz. şekil 79)



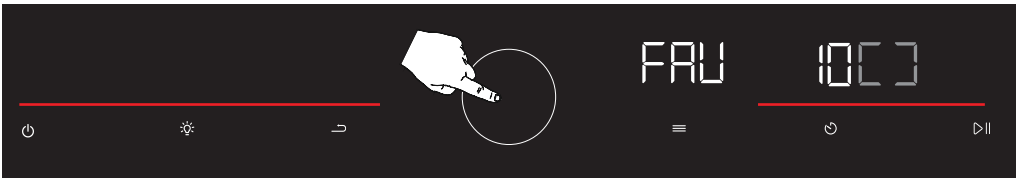
Şekil 79

Favori menüsü seçimi onaylandıktan sonra döner düğme döndürülerek, kullanılmak istenilen favori numarası seçimi yapılır. (bkz. şekil 80)



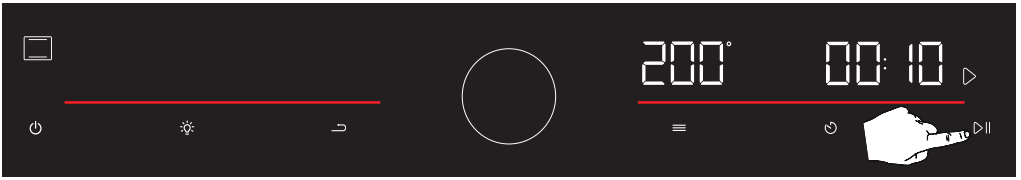
Şekil 80

Favori numarası seçimi yapıldıktan sonra döner düğmeye 1 kez basılarak, favori pişirme seçimi onaylanır. (bkz. şekil 81)



Şekil 81

Daha sonra başlat / durdur tuşuna (⏯) basılarak, favori pişirme başlatılır. (bkz. şekil 82)

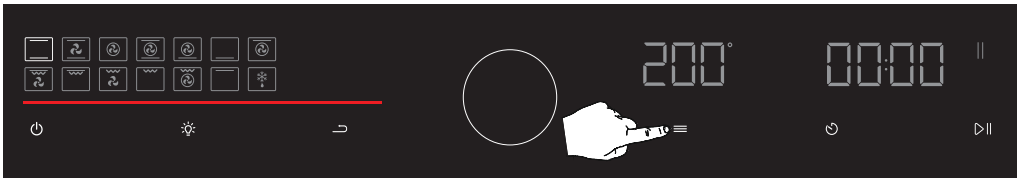


Şekil 82

UYARI: **Ayarlar elektrik kesilse dahi hafızada kalır.**

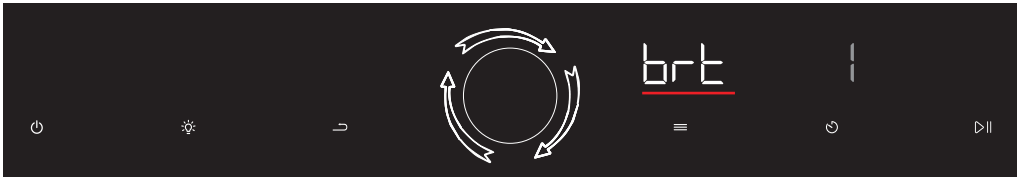
Parlaklık ayarı brt

Ekranda menü tuşuna ( ) 2 kez basılarak, ayarlar menüsü seçilir. (bkz. şekil 83)



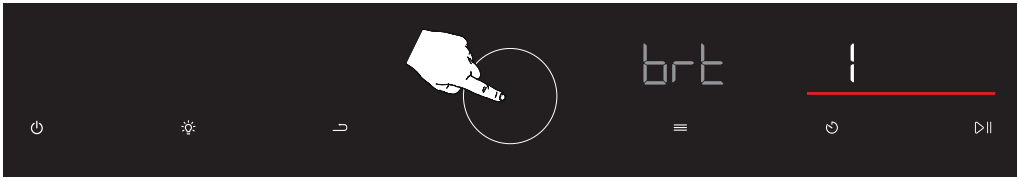
Şekil 83

Döner düğme döndürülerek, parlaklık ayarı seçimi yapılır. (bkz. şekil 84)



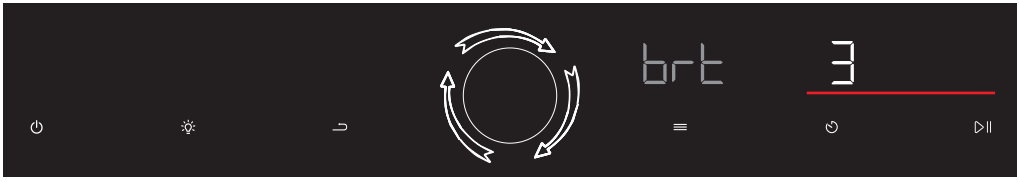
Şekil 84

Döner düğmeye 1 kez basılarak, parlaklık ayarı seçimi onaylanır. (bkz. şekil 85)



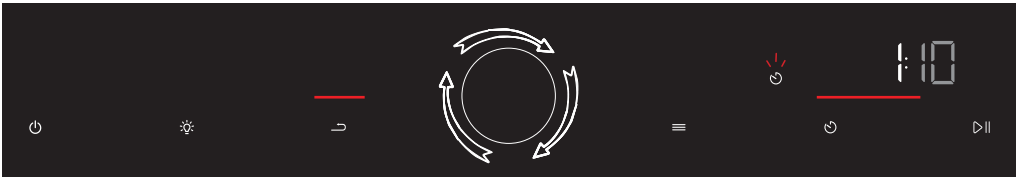
Şekil 85

Parlaklık ayarı seçimi onaylandıktan sonra döner düğme döndürülerek, 1-3 aralığında parlaklık seviyesi seçimi yapılır. (bkz. şekil 86)



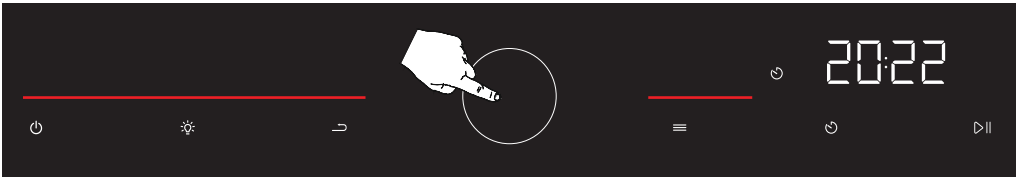
Şekil 86

Dakika süresi ayarlandıktan sonra döner düğme döndürülerek, saat süresi ayarlanır. (bkz. şekil 91)



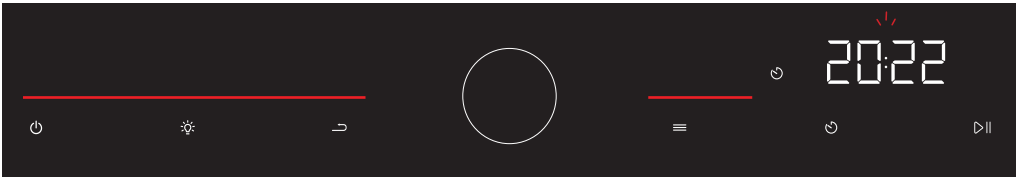
Şekil 91

Döner düğmeye 1 kez basılarak, ayarlanan alarm süresi onaylanır. (bkz. şekil 92)



Şekil 92

Alarm süresi sonunda sesli uyarı verilerek, günün saati flaşlar. (bkz. şekil 93)



Şekil 93

Not: Ayarlanan alarmı iptal etmek için; **alarm tuşuna (** **)**

Not: Herhangi bir tuşa basılarak, alarm susturulabilir.

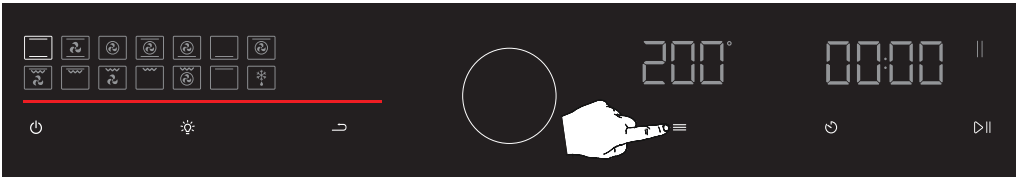
UYARI: Alarm, en fazla 23 saat 59 dakika ayarlanabilir.

UYARI: Alarm süresi tamamlandığında herhangi bir tuşa basılmaz ise 7 dakika sesli uyarı verilir.

Ön ısıtma (Boost) ayarı bSt

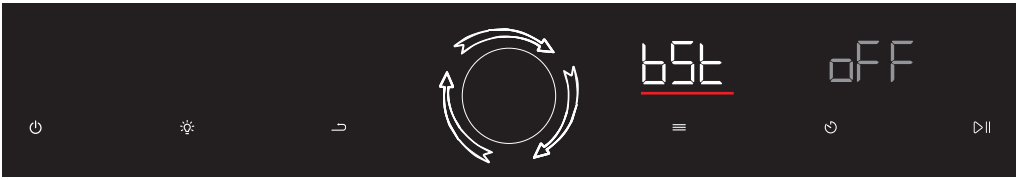
Fırın içi sıcaklığını istenilen düzeye hızlı bir biçimde getirmek için kullanılır.

Ekranda menü tuşuna ( ) 2 kez basılarak, ayarlar menüsü seçilir. (bkz. şekil 94)



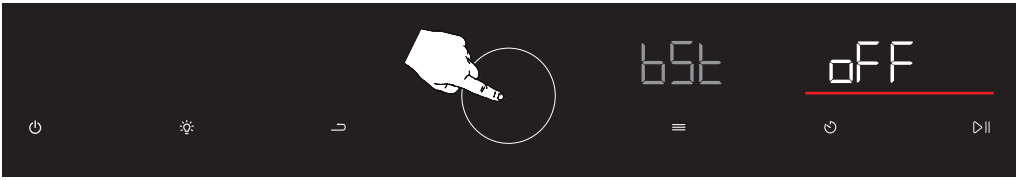
Şekil 94

Döner düğme döndürülerek, ön ısıtma ( ) ayarı seçimi yapılır. (bkz. şekil 95)



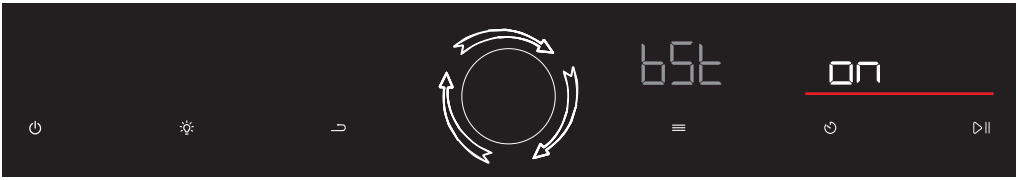
Şekil 95

Döner düğmeye 1 kez basılarak, ön ısıtma ( ) ayarı seçimi onaylanır. (bkz. şekil 96)



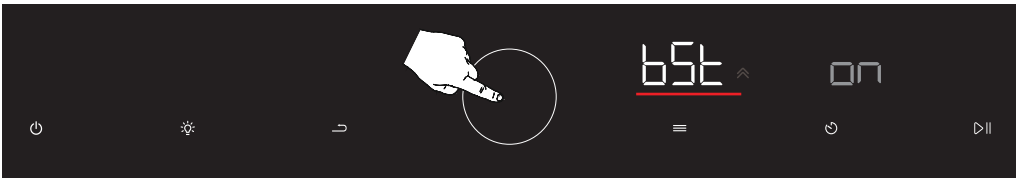
Şekil 96

Ön ısıtma ( ) ayarı seçimi onaylandıktan sonra döner düğme döndürülerek, on konumu seçimi yapılır. (b



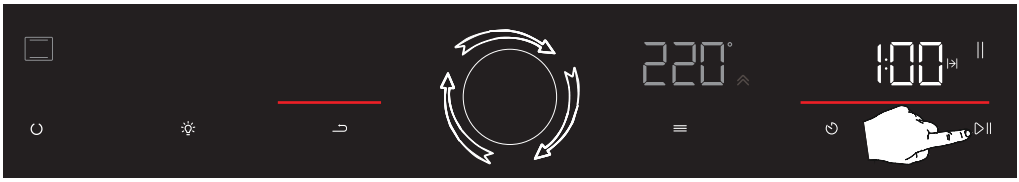
Şekil 97

Döner düğmeye 1 kez basılarak, on (bkz. şekil 98) Böylelikle ön ısıtma (



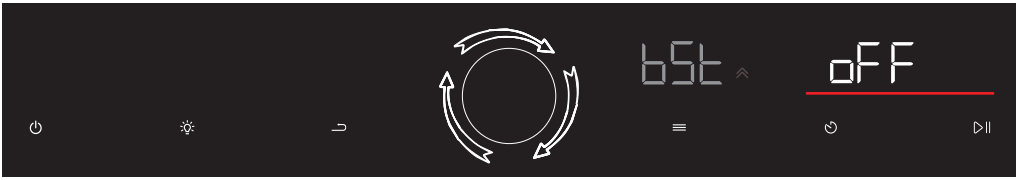
Şekil 98

Pişirme ayarları tamamlanıp, pişirmeye onay vermeden önce ya da aktif pişirme varken başlat / durdur tuşuna ( ) uzun süre basılı tutularak da ön ısıtma ( ) aktif edilebilir. (bkz. şekil 99)



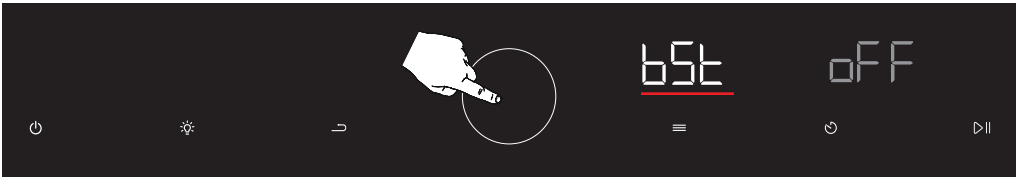
Şekil 99

Ön ısıtmayı ( ) kapatmak için döner düğme döndürülerek, oFF konumu seçimi yapılır. (bkz. şekil 100)



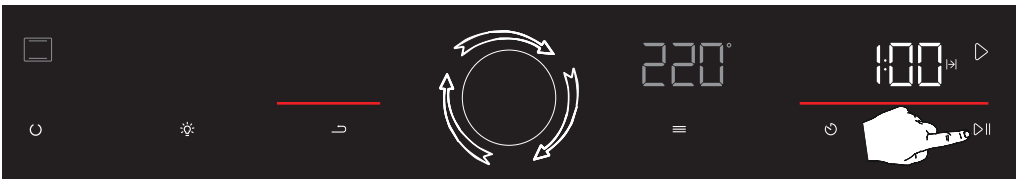
Şekil 100

Döner düğmeye 1 kez basılarak, oFF (bkz. şekil 101) Böylelikle ön ısıtma (



Şekil 101

Pişirme ayarları tamamlanıp, pişirmeye onay vermeden önce ya da aktif pişirme devam ediyorken başlat / durdur tuşuna (⏯) uzun süre basılı tutularak da ön ısıtma (⏫) pasif edilebilir. (bkz. şekil 102)

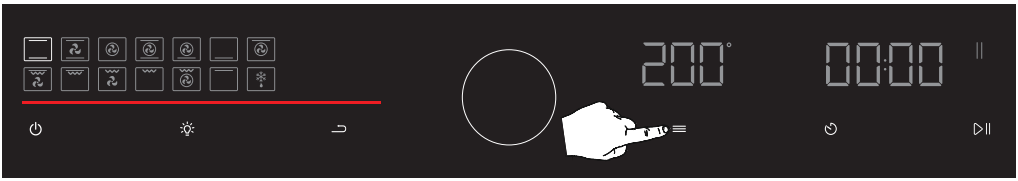


Şekil 102

Not: Ön ısıtma tamamlandığında fırın kısa bir uyarı sesi verir ve ön ısıtma ⏫ sembolü ekranda kaybolur.

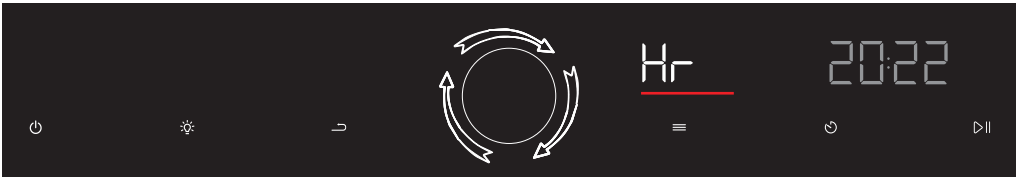
Saat ayarı Hr

Ekranda menü tuşuna (☰) 2 kez basılarak, ayarlar menüsü seçilir. (bkz. şekil 103)



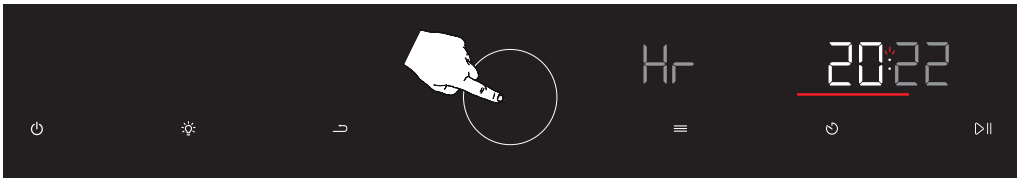
Şekil 103

Döner düğme döndürülerek, saat ayarı seçimi yapılır. (bkz. şekil 104)



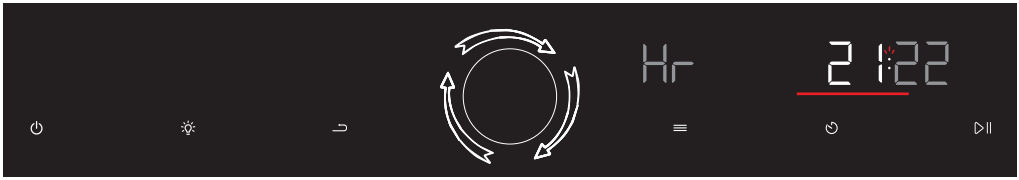
Şekil 104

Döner düğmeye 1 kez basılarak, saat ayarı seçimi onaylanır. (bkz. şekil 105)



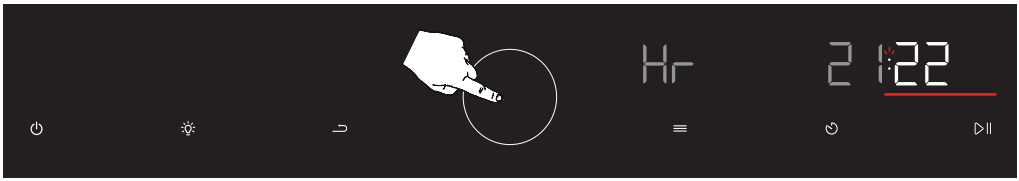
Şekil 105

Saat ayarı seçimi onaylandıktan sonra döner düğme döndürülerek, istenilen saat seçimi yapılır. (bkz. şekil 106)



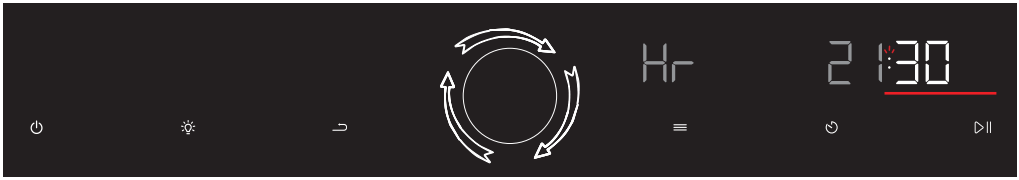
Şekil 106

Döner düğmeye 1 kez basılarak, seçimi yapılan saat onaylanır. (bkz. şekil 107)



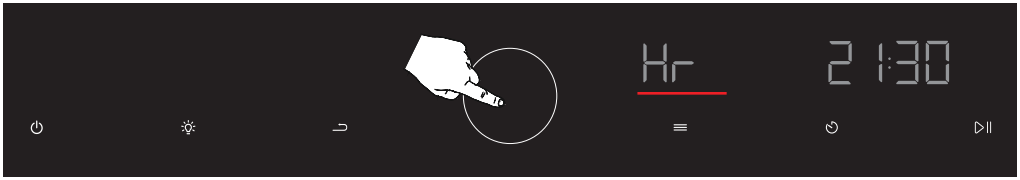
Şekil 107

Saat seçimi onaylandıktan sonra döner düğme döndürülerek, istenilen dakika seçimi yapılır. (bkz. şekil 108)



Şekil 108

Döner düğmeye 1 kez basılarak, seçimi yapılan dakika onaylanır. (bkz. şekil 109)



Şekil 109

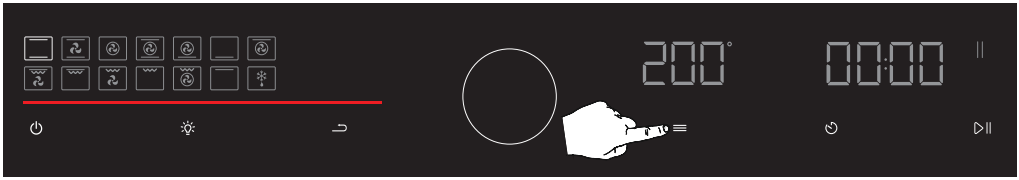
Not: Günün saati örnek olarak 20.22 olarak kabul edilmiştir.

Not: Herhangi bir tuşa basılmaz ise 1 dakika sonra ayar modu kendiliğinden sona erecektir.

UYARI: Saat ayarı, ancak devam eden bir pişirme programı yokken yapılabilir.

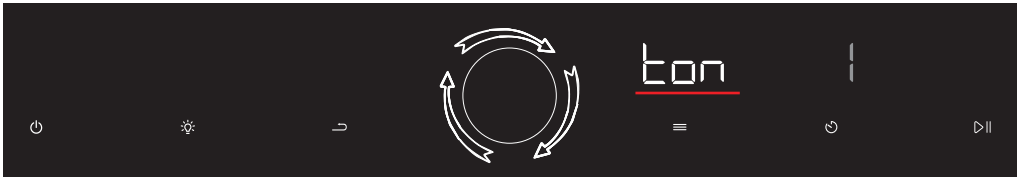
Ses tonu ayarı ton

Ekranda menü tuşuna ( ) 2 kez basılarak, ayarlar menüsü seçilir. (bkz. şekil 110)



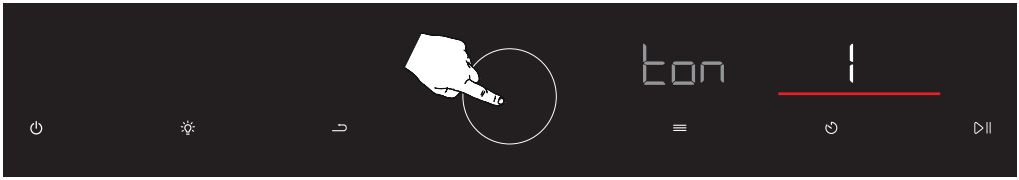
Şekil 110

Döner düğme döndürülerek, ses tonu ayarı seçimi yapılır. (bkz. şekil 111)



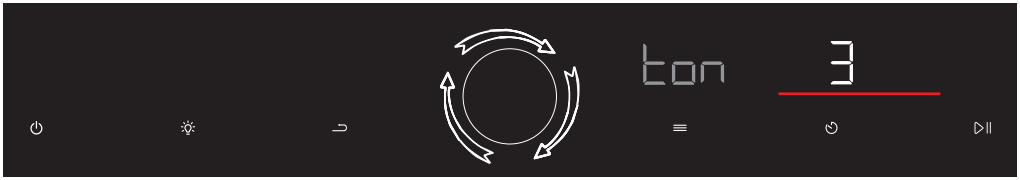
Şekil 111

Döner düğmeye 1 kez basılarak, ses tonu ayarı seçimi onaylanır. (bkz. şekil 112)



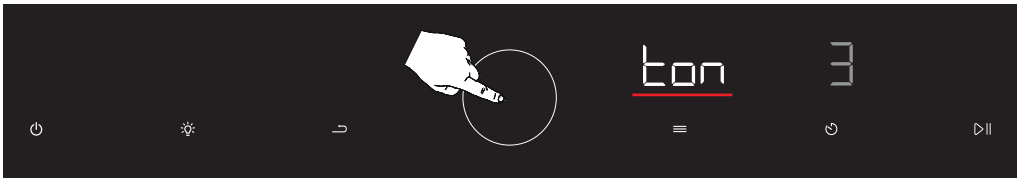
Şekil 112

Ton ayarı seçimi onaylandıktan sonra döner düğme döndürülerek, 1-3 aralığında ses tonu seçimi yapılır. (bkz. şekil 113)



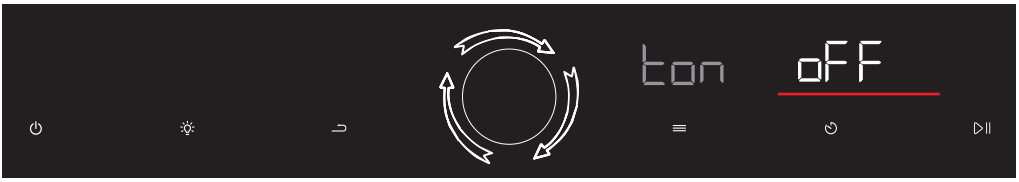
Şekil 113

Döner düğmeye 1 kez basılarak, seçimi yapılan ses tonu onaylanır. (bkz. şekil 114)



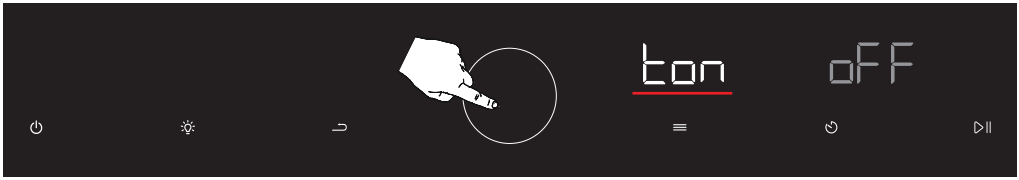
Şekil 114

Ses tonunu tamamen kapatmak için döner düğme döndürülerek, oFF konumu seçimi yapılır. (bkz. şekil 115)



Şekil 115

Döner düğmeye 1 kez basılarak, oFF konumu seçimi onaylanır. (bkz. şekil 116)

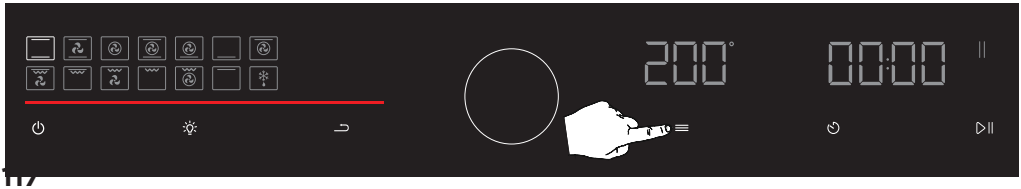


Şekil 116

UYARI: oFF konumu sadece tuş seslerini kapatır. Uyarı seslerini etkilemez.

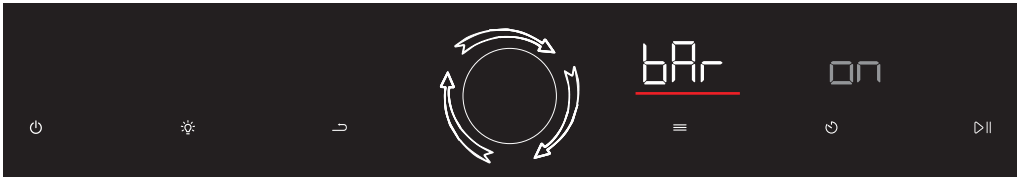
Süre ve sıcaklık barları ayarı

Ekranda menü tuşuna ( ) 2 kez basılarak, ayarlar menüsü seçilir. (bkz. şekil 117)



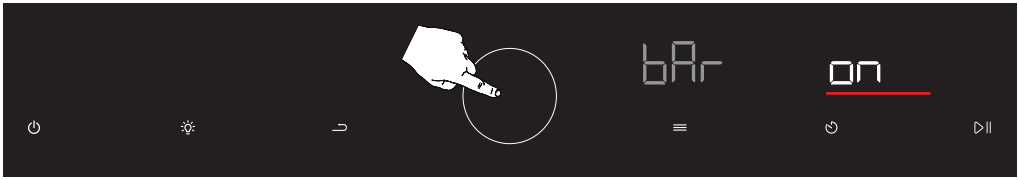
Şekil 117

Döner düğme döndürülerek, bar ayarı seçimi yapılır. (bkz. şekil 118)



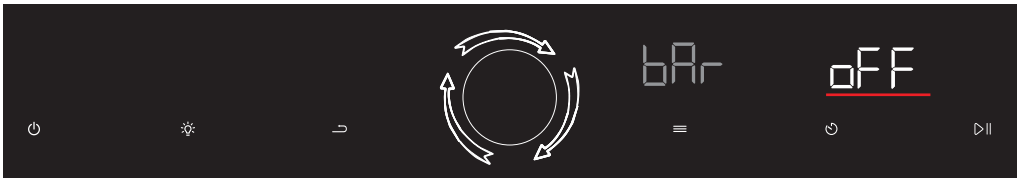
Şekil 118

Döner düğmeye 1 kez basılarak, bar ayarı seçimi onaylanır. (bkz. şekil 119)



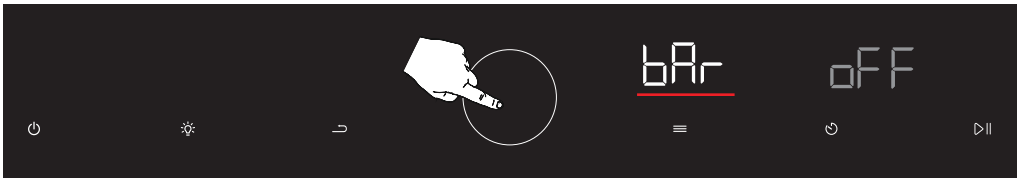
Şekil 119

Bar ayarı seçimi onaylandıktan sonra döner düğme döndürülerek, on ya da oFF konumu seçilir. (bkz. şekil 120)



Şekil 120

Döner düğmeye 1 kez basılarak, on ya da oFF konumu onaylanır. (bkz. şekil 121)



Şekil 121

Not: **Fırın kapalıyken, bar konumu ayarı on konumunda ise günün saati ile birlikte ekranda bar görünür. bar konumu ayarı ise oFF konumunda ekranda sadece günün saati görünür.**

Süre barı

Süre barı, 8 eşit parçaya bölünmüştür. Süre, ayarlanan süreye yaklaştıkça, süre barı; soldan sağa olacak şekilde dolar.

Örneğin süre 8 dakika olarak ayarlandı ise;

0-1 dakika arası							
1-2 dakika arası							
2-3 dakika arası							
3-4 dakika arası							
4-5 dakika arası							
5-6 dakika arası							
6-7 dakika arası							
7-8 dakika arası							
8. dakika							

Sadece alarm kurulu ise; süre barı, alarm süresini gösterir.
Alarm ve pişirme süresi kurulu ise; süre barı, pişirme süresini gösterir. Pişirme süresi bittikten sonra alarm süresini gösterir.

Pişirme ve ötelemeli pişirme kurulu ise; süre barı, pişirme + ötelemeli pişirme süresini gösterir.

Pişirme, ötelemeli pişirme ve alarm kurulu ise; süre barı, pişirme + ötelemeli pişirme süresini gösterir. Pişirme + ötelemeli pişirme bittikten sonra alarm süresini gösterir.

Sıcaklık barı

Sıcaklık barı, 8 eşit parçaya bölünmüştür. Fırının iç sıcaklık değeri; ayarlanan sıcaklık değerine yaklaştıkça, sıcaklık barı; sağdan sola olacak şekilde dolar.

Örneğin fırının sıcaklığı 80 °C olarak ayarlandı ise;

10-20 °C arası							
■	■	■	■	■	■	■	■
20-30 °C arası							
■	■	■	■	■	■	■	■
30-40 °C arası							
■	■	■	■	■	■	■	■
40-50 °C arası							
■	■	■	■	■	■	■	■
50-60 °C arası							
■	■	■	■	■	■	■	■
60-70 °C arası							
■	■	■	■	■	■	■	■
70-80 °C arası							
■	■	■	■	■	■	■	■
80 °C							
■	■	■	■	■	■	■	■

Aktif pişirme yokken, fırın iç sıcaklığı 70 °C'nin üzerinde ise ekranda hot **uyarısı ile birlikte sıcaklık barı aktifleşir. Sıcaklık barı en yüksek 340 °C olacak şekilde çalışır.**

Elektronik kart hata kodları ve çözüm önerileri

Aşağıdaki tabloda elektronik kart hata kodları, açıklamaları ve çözüm önerileri bulunmaktadır.

Hata kodları	Açıklama	Ne yapılmalı
F1	Ana kartdaki sıcaklık sensörü aşırı ısındı. (Sıcaklık 110 °C'yi geçtiğinde)	Fırının soğumasını bekleyiniz.
F2	Termostat açık veya kısa devre olmuştur.	Servis ile iletişime geçiniz.
F3	Fırın içi sıcaklığı çok yüksek. Sıcaklık 340 °C'yi geçtiğinde. (Pirolotik temizleme fonksiyonu hariç)	Fırının soğumasını bekleyiniz.
F4	Gerçek zaman saati hatası.	Servis ile iletişime geçiniz.
F5	Et probu kısa devre hatası.	Servis ile iletişime geçiniz.
F6	Haberleşme hatası.	Servis ile iletişime geçiniz.
F7	Kapı kilidi, açık konumdan kapalı konuma geçmiyor.	Servis ile iletişime geçiniz.
F8	Kapı kilidi, kapalı konumdan açık konuma geçmiyor.	Servis ile iletişime geçiniz.
F9	Kapı kilidi, açılma veya kapanma sırasında durursa ve konum durumu bilinmiyorsa.	Servis ile iletişime geçiniz.
F10	Pirolotik temizleme fonksiyonu başlatıldığında kapı açıksa.	Kapıyı kapatınız.
F11	Herhangi bir konumda pişirme başlatıldığında, ayarlanan sıcaklıktan sonra 10 dakika boyunca fırın içindeki sıcaklık değerinde 3 °C'den fazla değişim yaşanmıyor.	Servis ile iletişime geçiniz.

Izgaranın Kullanımı

1. Izgarayı en üst rafa koyduğunuz zaman, ızgaranın üzerindeki yiyecekler gril ile temas etmemelidir.
2. Izgara yaparken 5 dakika kadar ön ısıtma yapabilirsiniz. Gerekli ise yiyecekleri ters yüz edebilirsiniz.
3. Fırının içindeki maksimum hava akışını sağlamak için, yiyecekler ızgaranın ortasında olmalıdır.

Izgarayı açmak için;

1. Fonksiyon düğmesini ızgara simgesinin üstüne getiriniz. Sonra fırını istediğiniz ızgara sıcaklığına ayarlayınız.

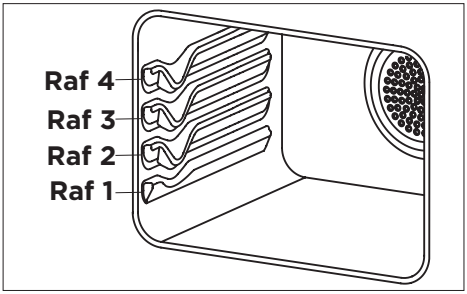
UYARI: Izgara yaparken fırının kapağını kapalı tutunuz.

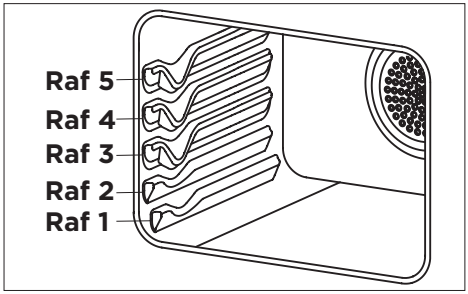
Izgarayı kapatmak için;

Fonksiyon düğmesini kapalı konumuna getiriniz. Izgara işleminden sonra, plastik tutamağı çevirerek yerine takınız ve fırından çıkarınız. Kolay temizlemek için tepsiye biraz su ekleyiniz.

RAF KONUMLARI

Standart Raf Konumları

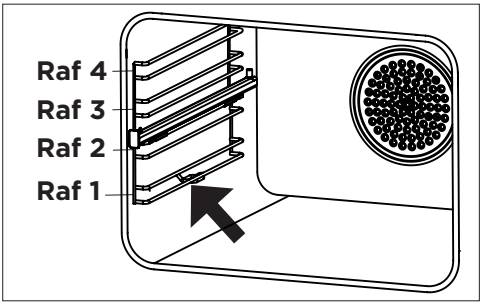


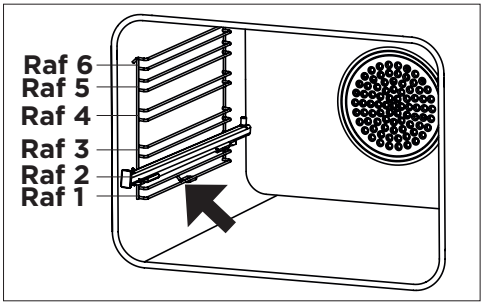


Not: **Fırınınızın opsiyonuna göre standart raflar, 4 ya da 5 adet olabilir. Sadece fırınınızdaki standart rafları dikkate alınız.**

Raf pozisyonları yukardaki şekillerde gösterilmiştir. Derin tepsiyi ya da standart tepsiyi alt ve üst raflara yerleştirebilirsiniz.

* Tel Raf Konumları





Tel rafı fırına, doğru yerleştirmek önemlidir. Raf pozisyonları yukardaki şekillerde gösterilmiştir. Derin tepsiyi ya da standart tepsiyi alt ve üst tel raflara yerleştirebilirsiniz.

Tel rafların sökülüp takılması

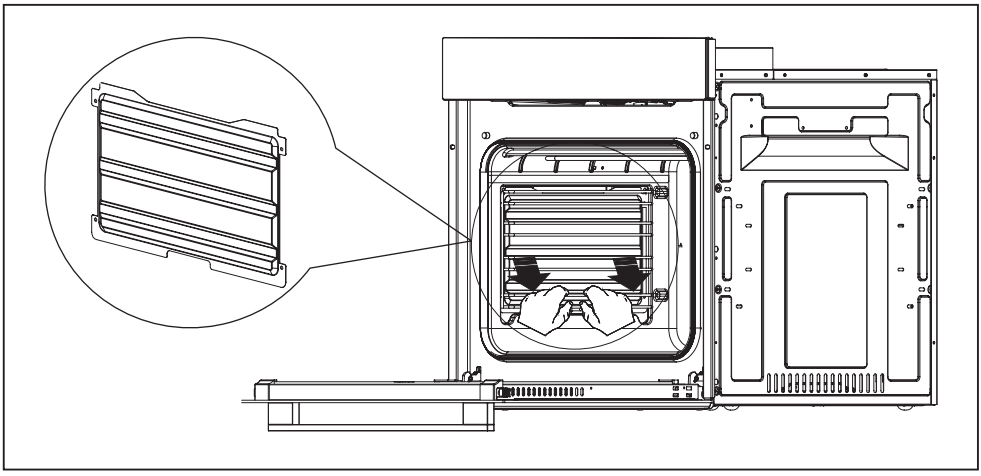
Yukardaki şekillerde ok ile gösterilen tırnaklara bastırarak, tel rafların önce alt tarafını sonra üst tarafını montaj yerlerinden çıkartınız. Tel rafları yerine takmak için; çıkarma işleminde yapmış olduklarınızı sırası ile tersten uygulayınız.

* KATALİTİK PANEL

Fırın tel raflarının arkasında, fırın kazanının sağ ve solduvarında bulunur. Katalitik panel kötü kokuları uzaklaştırır ve cihazınızdan en iyi performansda yararlanmanızı sağlar. Zamanla yağ ve yemek kokuları, fırın duvarlarının emaye kaplamasına ve ısıtma elemanlarına siner. Katalitik panel ile tüm yemek ve yağ kokuları emilir pişirme sırasında yakılarak fırınınız temizlenir.

Katalitik panelin çıkarılması

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



PİŞİRME ÖNERİLERİ VE UYARILARI

Laboratuarlarımızda test edip, pişme değerlerini tespit ettiğimiz yiyecek çeşitlerinin bilgilerini aşağıdaki tablolarda bulabilirsiniz. Pişirme süreleri şebeke voltajı, pişecek malzeme niteliği, miktar ve sıcaklığa bağlı olarak farklılık gösterebilmektedir. Bu değerleri kullanarak pişireceğiniz yemekler damak tadınıza uygun olmayabilir. Denemeler yaparak farklı lezzetler ve damak tadınıza uygun sonuçlar elde etmek için farklı değerler belirleyebilirsiniz.

UYARI: Cihazda katı ve ya sıvı yağ ile gözetimsiz pişirme yapmak tehlikelidir, yangına neden olabilir.

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

UYARI: Yemek koyulduktan sonra kapının tam olarak kapatıldığından emin olunuz.

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

UYARI: Kullanımı sırasında, fırının iç ve dış yüzeyleri ısınır. Fırın kapağını açarken, fırından çıkan sıcak buharından kaçınmak için geri çekilin. Yanma riski olabilir.

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

UYARI: Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanınız.

UYARI: Lütfen yemeği doğrudan tepsi / ızgarada pişirmeyiniz. Yemeği fırına uygun aksesuarı ile koyunuz.

UYARI: Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olunuz. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.

UYARI: Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayınız. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.

UYARI: Kullandığınız yağlı kağıdı üzerinde belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayınız. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyiniz.

UYARI: Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştiriniz.

UYARI: Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı,yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımlarını uzaklaştırınız.

UYARI: Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.

UYARI: Isıya ve buhara dayanıklı olmayan plastik kaplar yüksek ısı derecelerinde erir ve fırına zarar verebilir. Sadece ısıya (100 °C'ye kadar) ve buhara dayanıklı plastik kaplar kullanınız. Kap üreticilerinin önerilerini dikkate alınız.

PİŞİRME TABLOLARI
M******-8****** (80 litre)

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

Yiyecek	Pişirme fonksiyonu	Pişirme sıcaklığı (°C)	Pişirme rafı	Pişirme süresi (dk.)
Kek		170-180	2-3	30-35
Küçük kek		170-180	2-3	25-30
Börek		180-200	2-3	35-45
Poğaça		180-190	2-3	20-25
Kurabiye		170-180	2-3	20-25
Elmalı tart		180-190	2-3	50-70
Pandispanya		200/150 *	2-3	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lazanya		180-200	2-3	25-40
Beze		100	2-3	50-70
Tavuk ızgara **		200-220	2-3	25-35
Balık ızgara **		190-200-220	3-4	25-35
Dana biftek **		Mak.	4-5	30-35
Izgara köfte **		Mak.	4-5	25-30

*** Ön ısıtma apmayınız. Pişirme süresinin ilk yarısı 200 °C de, diğer yarısı ise 150 °C'de yapılması önerilir.**

**** Pişirme süresinin yarısından sonra, yiyecekler ters yüz edilmelidir.**

M******-6****** (60 litre)

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

Yiyecek	Pişirme fonksiyonu	Pişirme sıcaklığı (°C)	Pişirme rafı	Pişirme süresi (dk.)
Kek		170-180	2-3	30-35
Küçük kek		170-180	2	25-30
Börek		180-200	2	35-45
Poğaça		180-190	2	20-25
Kurabiye		170-180	2	20-25
Elmalı tart		180-190	1-2	50-70
Pandispanya		150/150 *	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lazanya		180-200	2-3	25-40
Beze		100	2	50-60
Tavuk ızgara **		200-220	3	25-35
Balık ızgara **		200-220	3	25-35
Dana biftek **		Mak.	3-4	15-20
Izgara köfte **		Mak.	3-4	20-25

*** Ön ısıtma yapmayınız. Pişirme süresinin ilk yarısı 200 °C de, diğer yarısı ise 150 °C'de yapılması önerilir.**

**** Pişirme süresinin yarısından sonra, yiyecekler ters yüz edilmelidir.**

* PİZZA TAŞI İLE PİŞİRME

UYARI: Pizzayı fırına koymadan önce, fırının 30 dakika ön ısıtma yapması gerekir.

Pizza taşı ile pişirme yaparken, pizza taşını tel ızgaranın üzerine koyarak pizza modunda [turbo + fan + alt rezistans ( )] 230 °C sıcaklıkta 30 dakika ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma bittikten sonra, 180-200 °C sıcaklıkta, pizza taşını fırından hiç çıkartmadan pizza küreği yardımıyla, pizzaları pizza taşının üzerine koyarak, 20-25 dakika kadar pişiriniz. Pişirme tamamlandıktan sonra pizzaları, pizza küreği yardımı ile fırından alınız.

UYARI: Pizza taşını önceden ısıtılmış fırına koymayınız.

UYARI: Pişirme tamamlandıktan sonra pizza taşını sıcakken dışarı çıkarmayınız ve ıslak ve soğuk yüzeylere koymayınız. Aksi taktirde pizza taşı çatlayabilir.

UYARI: Pizza taşını neme maruz bırakmayınız.

UYARI: Fırının iç panelleri, dökülen yemekler, aksesuarlar ve kızgın buhar elinizi yakabilir. Pizzayı fırından çıkarırken pizza küreğini kullanınız.

KURUTMA

UYARI: Kurutma işleminde ön ısıtma yapmayınız.

Yiyecek	Pişirme fonksiyonu	Pişirme sıcaklığı (°C)	Pişirme rafı	Pişirme süresi (saat)
Dilimlenmiş muz	Fanlı pişirme fonksiyonları	100	2	4-5
Dilimlenmiş elma	Fanlı pişirme fonksiyonları	100	2	4-5
Dilimlenmiş portakal	Fanlı pişirme fonksiyonları	100	2	4-5

UYARI: Kurutma işlemi sadece kurutma tepsisinde yapılmalıdır.

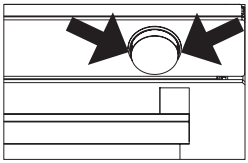
UYARI: Kurutma işlemi tamamlanana kadar fırın kapağını açmayınız.

UYARI: Dilimler ne denli ince olursa, kurutma süresinin sonuna o denli çabuk varılır ve gıda maddesinin aroması daha fazla korunur.

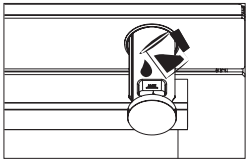
UYARI: Fırının iç panelleri, dökülen yemekler, aksesuarlar ve kızgın buhar elinizi yakabilir. Kurutulan meyveleri fırından çıkarırken mutfak eldiveni takınız.

* BUHAR DESTEKLİ PİŞİRME

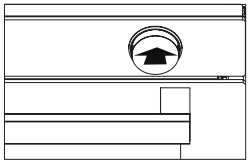
Su içinde pişirilmediği için buhar destekli pişirme işleminde vitaminler ve mineraller kaybolmadan besinlerin içinde kalır.
Buhar destekli pişirmede normal pişirme işlemine göre besinlerin kendi tatları daha iyi korunur. Ayrıca bu sayede besinler kendi taze ve doğal renklerini muhafaza ederler.
Su tüketimi besinin türüne ve pişirme süresinin uzunluğuna bağlıdır.
Su kabını ok ile gösterilen yerlerden çekerek çıkarınız. (bkz. şekil 132) Su kabını doldurunuz. (bkz. şekil 133) ve ok yönünde başlangıç pozisyonuna kadar iterek yerine takınız. (bkz. şekil 134) 10 dakika ön ısıtma yaptıktan sonra su kabını, "tık" sesini duyana kadar ok yönünde itiniz. (bkz. şekil 135) Su kabını doldurup, yerine taktıktan sonra yiyeceği fırına koyabilirsiniz.



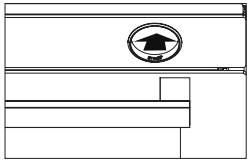
Şekil 132



Şekil 133



Şekil 134



Şekil 135

UYARI: Sadece musluk suyu ve distile su kullanınız. Asla maden suyu ya da başka sıvılar kullanmayınız!

UYARI: Maksimum doldurma miktarı 250 mililitre,minimum doldurma miktarı ise 65 mililitredir.

UYARI: Su kabı doldurulurken, maksimum olarak işaretlenen kısım asla geçilmemelidir!

UYARI: Her pişirme de pişirme tablosundaki yiyecekler için belirlenen su miktarlarına uyunuz.

UYARI: Pişirme devam ederken, su kabını çıkartmayınız.

Buhar Destekli Pişirme Tablosu

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

Yiyecek	Pişirme fonksiyonu	Pişirme sıcaklığı (°C)	Pişirme rafı	Pişirme süresi (dk.)	Su miktarı (ml.)
Kurabiye		170	3	20-25	100
Tuzlu kurabiye		170	3	20-25	100
Poğaça		180	3	25-30	100
Hamburger ekmeği		180	3	25-30	100
Somon		180	3	40-45	100
Tavuk baget		200	3	40-45	150
Tavuk kanat		230	4	40-45	100
Bütün tavuk		190-230	3	60-70	250
Sebzeli kuzu incik		170	3	80-90	250
Rozbif		190	3	55-60	200
Antrikot		180	3	35-40	250

Buhar destekli pişirme için mümkün olduğu kadar delikli kaplar kullanınız. Bu sayede buhar her yönden yiyeceğe ulaşır ve yemek aynı ölçüde pişer.

Kaplar ısıya (100 °C'ye kadar) ve buhara dayanıklı olmalıdır. Plastik kap kullanmak isterseniz, kap üreticisinden kabın fırına uygun olup olmadığını öğreniniz.

Porselen, seramik veya toprak kaplar gibi kalın kaplar buharlı pişirmeye çok uygun değildir. Bunlar kalın oldukları için ısıyı kötü iletirler ve bunun sonucunda tablolarda verilen pişirme sürelerinin belirgin bir şekilde uzamasına sebep olurlar.

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

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

* AIR FRYER PİŞİRME

Air fryer pişirme yaparken; fırını air fryer moduna [alt-üst + fan ( )] alarak, pişirme tablosunda belirtilen değerlere göre pişirme yapabilirsiniz.

Air Fryer Pişirme Tablosu

UYARI: Yemeği fırına koymadan önce, fırının 8-10 dakika ön ısıtma yapması gerekir.

Yiyecek	Pişirme fonksiyonu	Pişirme sıcaklığı (°C)	Pişirme rafı	Pişirme süresi (dk.)	Gramaj (gr)
Kurabiye		170	2-3	10-15	-
Dondurulmuş piliç nugget		200	2-3	20-25	750
Dondurulmuş patates kızartması		220	2-3	20-25	700
Hellim kızartması		200	2-3	10-15	250
Biftek		180	2-3	10-15	1000
Köfte		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Mantar		200	2-3	15-20	1000
Tavuk sarma		180	2-3	25-30	1000
Tavuk göğsü		180	2-3	25-30	750

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

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

BAKIM VE TEMİZLİK

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve karşılaşılan sorunlar azalır.

UYARI: Cihazın elektrik bağlantısını kesiniz. Elektrik çarpması tehlikesi vardır.
UYARI: Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyiniz. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir.
UYARI: Kullanıcı temizlik sırasında rezistansı yerinden oynatmamalıdır. Bu elektrik çarpmasına neden olabilir.
UYARI: Bir buharlı temizlik aletinin buharı, elektrik ileten parçalara sızabilir ve kısa devreye sebep olabilir. Fırının temizliği için asla buharlı temizlik aleti kullanmayınız.
UYARI: Ürünün herhangi bir parçasını asla bulaşık makinesinde yıkamayınız! (aksesuarlar hariç)
UYARI: Su kabı suya batırılmamalı ve asla bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır! Su kabını temizlerken çok sert süngerler veya fırçalar kullanmayınız.
UYARI: Korumaları çıkarmadan önce cihazı kapatınız. Temizlik sonrasında korumalar talimatlara uygun şekilde takılmalıdır.

1. Cihazın iç kısımlarını, panelini, tepsilerini ve diğer parçalarını sert fırça, bulaşık teli ya da bıçak gibi sert aletler ile temizlemeyiniz. Aşındırıcı, çizici maddeler ya da deterjan kullanmayınız.

2. Cihazın iç kısımlarındaki parçaları sabunlu bezle sildikten sonra durulayınız daha sonra yumuşak bir bezle iyice kurulayınız.

3.Cam yüzeyleri özel cam temizleme maddeleriyle temizleyiniz.

4. Alifatik veya hidrokarbonlu deterjanlar kullanmayınız. Bunlar fırının kapak contasının şişmesine sebep olabilir.

5. Cihazınızı temizlerken, asit, tiner ve gaz gibi yanıcı maddeleri asla kullanmayınız.

6. Kir ve lekeler için potasyum stearat (arap sabunu) kullanınız.

7. Kontrol panelini ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayınız.

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

9. Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olunuz.

10. Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanlar, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayınız.

11. Her kullanımdan sonra fırını ve aksesuarlarını temizleyiniz ve kurulayınız.

12. Fırının içi tamamen kuruduktan sonra fırın kapağını kapatınız.

13. Fırın uzun bir süre kullanılmayacaksa koku oluşmaması için iyice temizlenmelidir. Temizlikten sonra fırın kapağını açık bırakınız.

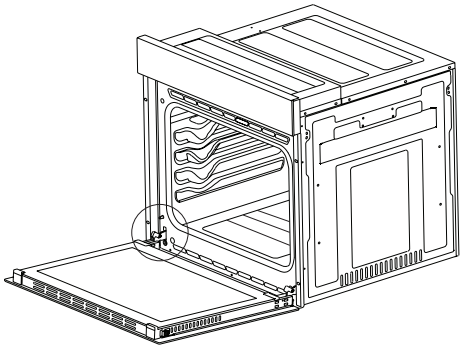
14. Fırın kapağı contasını, gözenekler oluştuğunda veya çatladığında yenileyiniz. Kapak contasını yetkili servisten sipariş edebilirsiniz.

15. Tel rafları bulaşık makinesinde veya bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz.

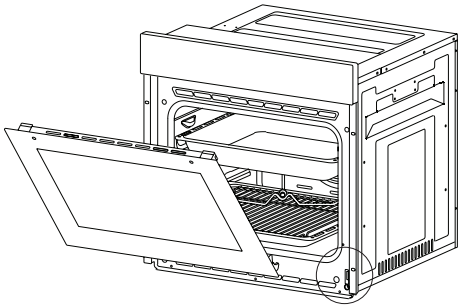
16. Kapı camlarının yüzeyinde olabilecek çizilmeler sonunda cam kırılabileceğinden, temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız.

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

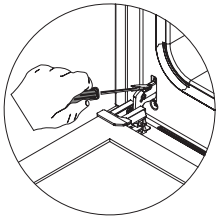
Fırın Kapağı Temizliği Ve Montajı



Şekil 136

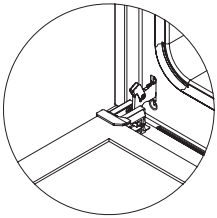


Şekil 137



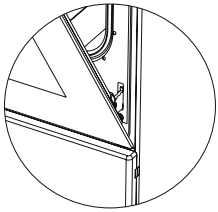
Şekil 136.1

Fırın kapağını kendinize doğru çekerek kapağı tamamen açınız. Daha sonra menteşe kilidini, tornavida yardımı ile yukarı doğru çekerek, kilit açma işlemini gerçekleştiriniz. (bkz. şekil 136.1)



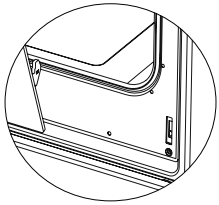
Şekil 136.2

Menteşe kilidini, en geniş açıya getiriniz. (bkz. şekil 136.2) Fırın kapağını, fırına bağlayan her iki menteşeyi de aynı konuma getiriniz.



Şekil 137.1

Daha sonra açtığınız fırın kapağını, menteşe kilidine dayanacak konuma gelene kadar kapatınız. (bkz. şekil 137.1)



Şekil 137.2

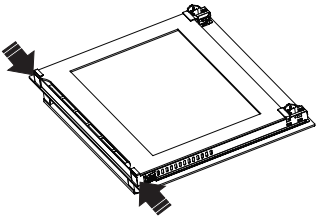
Fırın kapağının çıkarılması için kapak kapalı konuma yakın seviyeye geldiğinde iki elinizle tutarak yukarı doğru çekiniz. (bkz. şekil 137.2)

Fırının kapağını yeniden yerine takmak için kapak açma işleminde yapmış olduklarınızı sırası ile tersten uygulayınız.

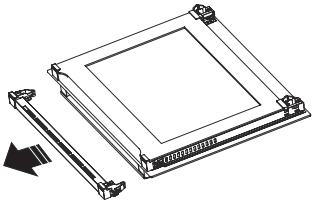
Fırın Camı Temizliği

Fırınınız farklılık gösterebilir. Fırınınız için uygun olan adımı takip ediniz.

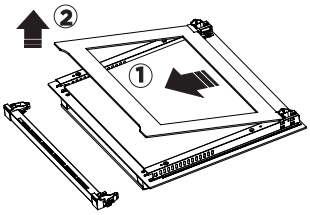
1. Şekil 138'de gösterildiği gibi sol ve sağ tarafdaki plastik mandallara bastırarak şekil 139'daki gibi profili kendinize doğru çekerek kaldırınız. Şekil 140'da gösterildiği gibi profil çıkarıldıktan sonra cam boşta kalır. Boşta kalan camı dikkatlice kendinize doğru çekerek çıkarınız. Gerekirse orta cam da aynı şekilde çıkarılabilir. Dış cam fırın kapak profiline sabitlenmiştir. Camlar ayrıldıktan sonra kolaylıkla cam temizliğini yapabilirsiniz. Temizlik ve bakım tamamlandıktan sonra işlemi tersten yaparak camları ve profili yerine monte edebilirsiniz. Camın doğru yönde takıldığından ve profilin yerine düzgün oturduğundan emin olunuz.



Şekil 138

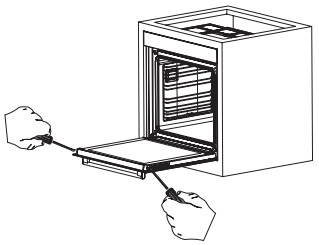


Şekil 139

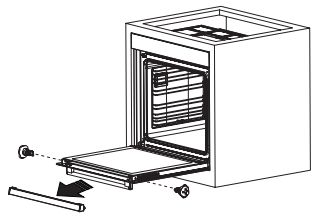


Şekil 140

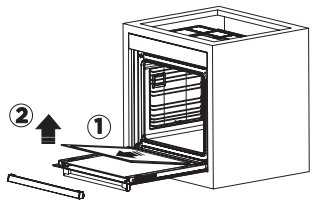
2. Şekil 141'de gösterildiği gibi sol ve sağ taraftaki vidaları sökünüz. Şekil 142'de gösterildiği gibi profili kendinize doğru çekerek çıkarınız. Şekil 143'de gösterildiği gibi profil çıkarıldıktan sonra cam boşta kalır. Boşta kalan camı dikkatlice kendinize doğru çekerek çıkarınız. Gerekirse orta cam da aynı şekilde çıkarılabilir. Dış cam fırın kapak profiline sabitlenmiştir. Cam ayrıldıktan sonra kolaylıkla cam temizliğini yapabilirsiniz. Temizlik ve bakım tamamlandıktan sonra işlemi tersten yaparak camları ve profili yerine monte edebilirsiniz. Camın doğru yönde takıldığından ve profilin yerine düzgün oturduğundan emin olunuz.



Şekil 141



Şekil 142

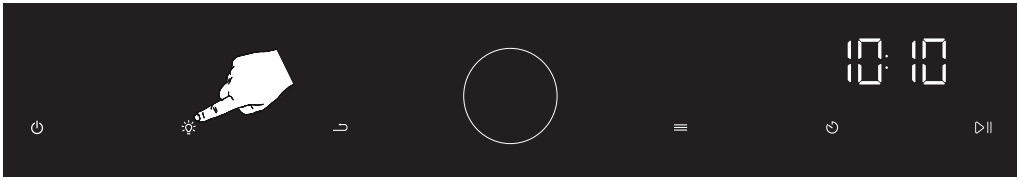


Şekil 143

Fırın Lambası Kullanımı Ve Değişimi

Fırın lambası kullanımı

Fırın lambasını; kontrol panelinde yer alan lamba tuşuna ( ) basarak, aktif ya da pasif edebilirsiniz. (bkz. şekil 144)



Şekil 144

FIRIN LAMBASI DEĞİŞİMİ

UYARI: Fırın lambasını değiştirmeden önce, elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için elektrik bağlantısını kesiniz!

UYARI: Fırın lambasını değiştirmeden önce, yanık riskini ortadan kaldırmak için fırının soğumasını bekleyiniz. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

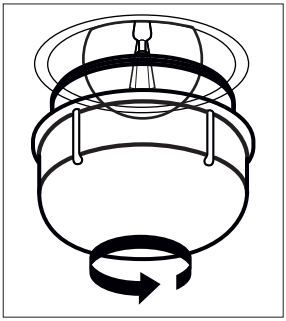
UYARI: Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıdaları görmesine yardımcı olmaktır.

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

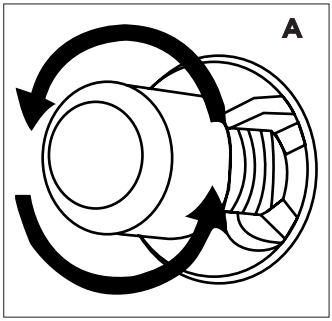
UYARI: Halojen lambalı cihazlarda; kullanıcı, halojen lambaya bakmamalıdır.

Lambayı değiştirmek için;

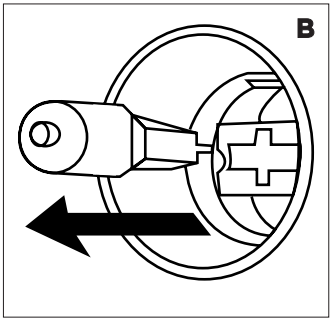
1. Elektrik bağlantısını kesiniz.
2. Cam korumayı saat yönünün tersine çevirerek çıkartınız. (bkz. şekil 145) Eğer çevirmekte zorlanırsanız plastik eldiven kullanmanız size çevirmede yardımcı olacaktır.
3. Daha sonra fırın lambanız A tipi model ise çevirerek (bkz. şekil 146), B tipi model ise çekerek (bkz. şekil 147) çıkartınız.
4. Aynı özellikteki yeni lambayı takınız.
5. Cam korumayı yerine takarak, cihazın elektrik bağlantısını yapınız.



Şekil 145



Şekil 146



Şekil 147

Not: Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içermektedir.

Kare Lambayı Değiştirmek İçin;

1. Elektrik bağlantısını kesiniz.
2. Cam korumayı kendinize doğru çekerek, çıkartınız.
3. Daha sonra fırın lambanızı çekerek, çıkartınız.
4. Aynı özellikteki yeni lambayı takınız.
5. Cam korumayı yerine takarak, cihazın elektrik bağlantısını yapınız.

SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Ürününüzde karşılaşabileceğiniz sorunları teknik servisi aramadan önce aşağıdaki noktaları kontrol ederek çözebilirsiniz.

Kontrol noktaları

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

Problem	Muhtemel neden	Ne yapılmalı
Fırın çalışmıyor.	Ürüne güç beslemesi yapılmıyor olabilir.	Güç beslemesi olup olmadığını kontrol ediniz.
Fırın çalışma sırasında duruyor.	Ürünün fişi elektrik prizinden çekilmiş olabilir.	Yeniden güce bağlayınız.
Çalışma sırasında güç kapanı-yor.	Sürekli pişirme uzun sürüyor olabilir.	Uzun bir süre pişirme yaptıktan sonra fırının soğumasına imkan tanıyınız.
	Soğutma fanı çalışmıyor olabilir.	Soğutma fanının sesini dinleyiniz.
	Fırın, havalandırması iyi olmayan bir yerde bulunuyor olabilir.	Ürünün kurulum kılavuzunda belirtilen boşlukları bırakınız.
	Aynı prizde birkaç elektrik fişi kullanılıyor olabilir.	Tek bir fiş kullanınız.
Çalışma sırasında fırının dış bölümü çok sıcak oluyor.	Fırın, havalandırması iyi olmayan bir yerde bulunuyor olabilir.	Ürünün kullanım kılavuzunda belirtilen boşlukları bırakınız.
Kapak düzgün şekilde açılmıyor.	Ürünün kapağı ve iç bölümü arasında sıkışmış yemek artıkları olabilir.	Fırını iyice temizleyin ve kapağı tekrar açınız.
İç bölümün ışığı loş veya hiç yanmıyor.	Lamba arızalanmış olabilir.	Aynı özellikte yeni bir lambayla değiştiriniz.
	Lamba, pişirme sırasında yabancı maddeyle kaplanıyor olabilir.	Fırının iç bölümünü temizleyin ve tekrar kontrol ediniz.
Fırında elektrik çarpması meydana geliyor.	Güç, uygun şekilde topraklanmamış olabilir.	Güç beslemesinin uygun şekilde topraklanmış olduğunu kontrol ediniz.
	Topraksız bir priz kullanıyor olabilirsiniz.	

Problem	Muhtemel neden	Ne yapılmalı
Su damlıyor.	Yiyeceğe bağlı olarak bazı durumlarda su veya buhar oluşabilir. Bu bir ürün arızası değildir.	Fırının soğumasına müsaade edin ve ardından kuru bir bulaşık kurutma beziyle fırını kurulayınız.
Kapaktaki bir çatlaktan buhar çıkıyor.		
Fırının içinde su kalıyor.		
Pişirme bittikten sonra soğutma fanı çalışmaya devam ediyor.	Bu fan, fırının iç bölümünü havalandırmak için otomatik olarak belirli bir süre	Bu bir ürün arızası değildir; dolayısıyla endişelenmenize gerek yoktur.
Fırın ısıtmıyor.	Kapak açık olabilir.	Kapağı kapatın ve yeniden başlatınız.
	Fırın kontrolleri doğru şekilde ayarlanmamış olabilir.	Fırının çalıştırılmasıyla ilgili bölümü okuyunuz ve fırını sıfırlayınız.
	Evde kullanılan sigorta atmış olabilir veya devre kesici çalışmış olabilir.	Sigortayı değiştiriniz veya devreyi sıfırlayınız. Bu durum sürekli tekrar ediyorsa bir elektrikçi çağırınız.
Çalışma sırasında üründen duman çıkıyor.	Fırının ilk kez kullanılması esnasında.	Isıtıcıdan duman çıkabilir. Bu bir arıza değildir. Fırını 2-3 kez çalıştırdığınız takdirde bu durum son bulacaktır.
	Isıtıcıda yiyecek olabilir.	Fırının yeterince soğumasını sağlayınız ve yiyecekleri ısıtıcıdan temizleyiniz.
Fırını kullanırken bir yanık veya plastik kokusu geliyor.	Fırında plastik veya ısıya dirençli olmayan diğer kaplar kullanılıyor olabilir.	Yüksek sıcaklıklara uygun cam kaplar kullanınız.
Fırın düzgün pişirmiyor.	Pişirme sırasında kapak çok sık açılıyor olabilir.	Çevrilmesi gereken bir şey pişirmiyorsanız fırının kapağını çok sık açmayınız. Kapağı sık sık açarsanız, iç sıcaklık düşer ve bu da pişirme sonucunuzu etkileyebilir.

TAŞIMA KURALLARI

1. Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayınız.
2. Taşıma ve nakliye işlemini orijinal ambalajı ile yapınız.
3. İndirme-bindirme ve taşıma sırasında, ürüne maksimum dikkat gösteriniz.
4. Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğunda emin olunuz.
5. Ambalaja ve pakete zarar verebilecek (nem, su, darbe, vs) etkenlere karşı koruyunuz.
6. Ürünün kullanım esnasında kırılması, deforme ve zarar görmemesine, taşıma esnasında hasar ve arıza oluşmamasına, vurma, çarpma, düşürme vb. dış etkenler nedeniyle zarar görmemesine dikkat ediniz.

ENERJİ TASARRUFU İÇİN İPUÇLARI

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

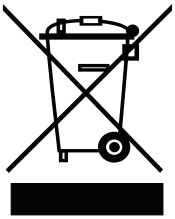
1. Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanınız.
2. Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtınız.
3. Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayınız.
4. Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışınız. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirme yapabilirsiniz.
5. Birden fazla yemeği peş peşe pişiriniz. Fırın ısısını kaybetmemiş olacaktır.
6. Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayınız. Bu durumda fırın kapağını açmayınız.
7. Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürünüz.

AEEE YÖNETMELİĞİNE UYUM VE ATIK ÜRÜNÜN ELDEN ÇIKARILMASI

Bu ürün, T.C. Çevre ve Sehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği'nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur.

AMBALAJ BİLGİSİ

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayınız. Elektrikli ve elektronik cihazların geri donüşümü için bir toplama noktasına gotürünüz. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorunuz. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olunuz Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesiniz çalışmaz duruma getiriniz. Ürünün ambalajı, ulusal mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayınız, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atınız.



■ Garanti Belgesi

Bu garanti belgesi sadece Türkiye için geçerlidir.
This warranty certificate is only valid for Turkey.
Ce certificat de garanti n'est valable que pour la Turquie.
لضمان ساري فقط داخل تركيا

TOMMATECH GmbH

TOMMATECH PİŞİRİCİ GRUBU GARANTİ KOŞULLARI

TommaTech GmbH bu ürünün, üretim hataları nedeniyle oluşabilecek arızalara karşı belirtilen koşul ve süreler dahilinde garanti kapsamında olduğunu beyan eder. Ürünü alan kişi bu garanti şartlarını kabul etmiş sayılır.

1. **Garanti süresi ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve süresi 2 yıldır.**
2. **Garanti koşullarına uygun olarak kullanıldığı sürece Ürünün, bütün parçaları dahil olmak üzere, tamamı garanti süresince TommaTech garantisi kapsamındadır.**
3. **Malın tamir süresi 20 iş gününü geçmeyecektir. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonu veya satıcıya bildirimi ve teslimi tarihinde başlayacaktır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.**
4. **Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, Tüketicinin Korunması Hakkındaki 6502 sayılı Kanun'un 11. Maddesi çerçevesinde seçimlik haklarına başvurabilecektir.**
5. **Garanti kapsamında olduğu anlaşılan malın ücretsiz onarım hakkının seçilmesi durumunda işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımı yapılacak veya yaptırılacaktır.**
6. **Ücretsiz onarım hakkının kullanılması halinde malın, garanti süresi içinde tekrar arızalanması, tamiri için gereken azami sürenin aşılması, tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında, malın bedel iadesi, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi (mevzuattaki istisnalar saklı kalmak kaydıyla) talep edilebilecektir.**
7. **Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.**
8. **Çıkabilecek sorunlar için tüketiciler şikâyet ve itirazları konusundaki başvurularını Tüketici Mahkemelerine ve Tüketici Hakem Heyetlerine yapabilirler.**
9. **Garanti dışı kalan veya garanti süresi dolan ürünler için, bunlarla**

sınırlı olmamak üzere; teknik servis ücreti, yedek parça ücreti, malzeme ücreti, işçilik maliyeti, nakliye ücretini vb. içeren ek bedeller talep edilir.

10. Garanti kapsamında bir talepte bulunabilmek için mutlaka ürünün modelinin, seri numarasının, satın alma faturasının, arızaya ilişkin kod, açıklama, fotoğraf vb. verilerin TommaTech yetkili servisine sunulması gerekmektedir.

GARANTİ GEÇERLİLİK KOŞULLARI

TommaTech GmbH'nin garanti yükümlülüğü aşağıda belirtilen genel ve özel durumlar dikkate alınmak kaydıyla geçerlidir.

1. Genel şartlar

- Garanti, ancak ürünlerle birlikte verilen kullanma kılavuzu ile garanti belgesinde belirtilen tavsiye ve koşullara uyulması halinde geçerlidir. Aksi takdirde Ürün işbu Garanti kapsamından çıkacaktır.
- Bu Garanti Belgesi, ilk kurulum yerinde kurulu durumda olan orijinal TommaTech ürünlerine uygulanır. Bu garanti belgesi, yalnızca TommaTech GmbH yetkili servisi tarafından kurulan ürünler için geçerli olacaktır. Ürünlerin lisanssız satış kanallarından ve/veya ikinci el olarak satılması durumunda bu garanti politikası geçersiz olacaktır.
- Modeli, tipi, etiketi veya seri numarası üzerinde tahrifat yapıldığı görülen Ürünler için işbu Garanti Belgesi geçersizdir.
- Onarım yerini (cihazın kullanıldığı yer ve atölye) ve şeklini yetkili servis belirler.
- TommaTech tarafından üretilmeyen ya da satılmayan parça ya da parçaların Ürüne eklenmesi ile oluşan arızalar işbu Garanti Belgesi kapsamı dışındadır.
- Ürünün tasarım veya kullanım amaçları dışında veya anormal şartlarda kullanılmasından kaynaklı doğacak sorun ve arızalar işbu Garanti Belgesi kapsamı dışındadır.
- Ürünün satışından sonra sistem özelliklerinin değiştirilmesi halinde işbu Garanti Belgesi geçerli olmayacaktır.
- Bu Garanti Belgesi, malın düzgün çalışmasını etkilemeyen kozmetik veya yüzeysel kusurlar, ezilmeler, işaretler veya çizikler barındıran mallara ilişkin talep ve iddiaları kapsamaz.
- Malın ya da bileşenlerinin garanti kapsamında değiştirilmesi veya onarılması, mevcut garanti süresini uzatmaz. Onarılan veya

değiştirilen mal ya da bileşenleri için ikame garanti süresi verilmez. Garanti kapsamında değiştirilen veya onarılan ürünün ya da bileşenin garanti süresi, ilk ürünün değişim veya onarımdan sonra kalan garanti süresi kadar olacaktır.

2. Garanti Kapsamı Dışında Kalan Özel şartlar

- Kullanım ve kullanıcı hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
- Mücbir sebeplerden, doğal afetlerden, TommaTech GmbH'den veya üründen kaynaklı olmayan ya da TommaTech GmbH'nin kontrolü dışında gelişen durumlardan, üründe oluşan kir veya tozdan, ürünün kullanıcısı veya 3. kişiler tarafından gerçekleştirilen kasti veya ihmali zararlardan ve eylemlerden, ihmali veya kasti kazalardan ve dış faktörlerden kaynaklı olarak meydana gelen sorun ve arızalar,
- Malın veya bileşenlerinin TommaTech GmbH veya yetkilendirdiği servisler dışında başkaca kişiler tarafından ya da TommaTech GmbH'nin yazılı onayı olmaksızın müdahale, demontajının, yeniden kurulum, değişim, bakım, tahrifat, işlem veya değişiklik yapılması,
- Kurulumun TommaTech veya yetkilendirdiği servisler dışında 3. kişilerce yapılması ve ayrıca bu durumda kurulumdan kaynaklanan arıza, kusur ve hatalar,
- Malın hareketli birimler üzerinde kullanılması,
- Malın talimatlarına, kullanım kılavuzlarına, güvenlik kurallarına ve ürünlerin üzerinde yer alan etiketlere uygun olmayan şekilde kurulum ve uygulamalardan kaynaklanan sorun, kusur ve arızalar,
- Olağan ve makul aşınma veya yıpranmalar,
- Malın tüketiciye tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu doğabilecek (Ürünün nakli, yükleme, boşaltma, taşıma sırasında meydana gelecek hasar ve arızalar, düşme, aşırı sarsılma, darbe vb.) arızalar,
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı; kurulum yerindeki elektrik altyapısından kaynaklı hasar ve arızalar, ürünün etiketinde belirtilen farklı bir gerileme bağlanması nedeniyle oluşan hasar ve arızalar,
- Cihaza TommaTech GmbH yetkili servisi dışındaki kişilerce bağlanan dış donanımın (su tesisatı vb.) yol açacağı arızalar.

■ Garanti Belgesi

TOMMATECH GmbH

MÜŞTERİNİN

Adı Soyadı :.....

Adresi :.....

.....

.....

Telefon no. :.....

E-posta :.....

Ürünün Cinsi :.....

Markası Modeli :.....

Seri no. :.....

Teslim tarihi :.....

Teslim yeri :.....

Fatura tarihi :.....

Fatura no. :.....

Yetkili Satıcı
unvanı - adresi - e posta adresi- yetkilinin imzası ve kaşesi

Üretici ve ithalatçı firmanın

Unvanı: HOMEX EV TEKNOLOJİLERİ ANONİM ŞİRKETİ

Merkez adresi: Antalya Organize Sanayi Bölgesi 1. Kısım Atatürk Bulvarı No:20 Döşemealtı - Antalya - Türkiye

Çağrı Merkezi : 444 50 61
Tel : 0 (242) 201 04 10
Fax: 0 (242) 201 04 14
E mail:servis@tommatech-home.com

Firma Yetkilisinin İmzası-Kaşesi

HOMEX EV TEKNOLOJİLERİ A.Ş.
AOSB 1. Kısım Mh. Atatürk Blv. No: 20
Döşemealtı Antalya Ticaret Sic.No: 130675
Antalya Kurumlar V.D. 463 145 2361

TOMMATECH GmbH

HOMEX EV TEKNOLOJİLERİ ANONİM ŞİRKETİ

MERKEZ

AOSB 1.KISIM ATATÜRK BLV. NO: 20

DÖŞEMEALTI/ ANTALYA

Tel : 0 (242) 201 04 10

Fax : 0 (242) 201 04 14

ÇAĞRI MERKEZİ

444 50 61

www.tommatech-home.com

servis@tommatech-home.com

KK2403002-01