

www.bmsaritma.com

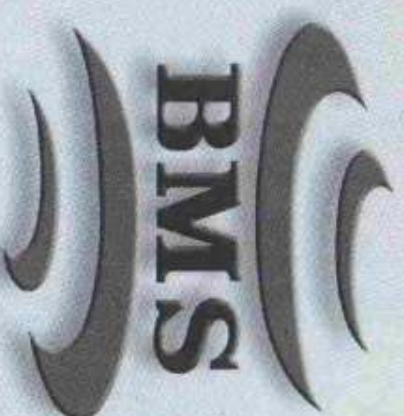


BÜRO TELEFONLARI

ADANA	: Fatma SÖNMEZ (Yeni yurt mah. 111 Sk. No:10 Seyhan / ADANA)	Tel:0 322 225 25 94
AYDIN	: Yunus BİLMEZ (Girne Bulvarı No:51 AYDIN)	Tel:0 256 213 11 17
BALIKESİR	: Fatma TAŞER (a. Menderes Mah. 2. Örnek Kent Çilem Apt. B Blok No:8 K:4 BALIKESİR)	Tel:0 266 224 07 69
BURSA	: Mehrem ŞENTÜRK (Yedisekiler Mah. Gelinçik sk. No:46 Yıldırım - BURSA)	Tel:0 224 360 29 60
DENİZLİ	: Nesrin YİĞİT (Kayalık Mah.665 Sk. No:7 Manolya Apt. Zemin kat DENİZLİ)	Tel:0 258 264 38 68
HATAY - ANTAKYA	: Ömer GÖKÇEN (Cergiz Cad. Ceylan Apt. No:25/1 ANTALYA)	Tel:0 326 215 15 81
HATAY - İSKENDERUN	: (Arpaçedik Köyü Arsuz)	Tel:0 326 663 28 44
İSTANBUL - BAKIRKÖY	: Abbas DOĞAN (Mahmutbey Cad. 5. Sk. No:1 K:5 D:11 Şirinevler Bahçelievler - İSTANBUL)	Tel:0 212 639 43 07
İSTANBUL - Ş. EVLER / KULELİ	: Özdem GÜLCAN (Zafer Mah. Y. Beyazıt Cad. Gümüş Sk. No:2/5 Yeni Bosna / İSTANBUL)	Tel:0 212 451 30 07
İSTANBUL - OKMEYDANI	: Abdurrahman CÜSTAN (M. Şeket Paşa Mah. Bahadır Sk. No:1/A K:2/3 Şişli - İSTANBUL)	Tel:0 212 238 07 77
İSTANBUL - KAĞITHANE	: Şaban DEMİRCİ (Sadabad Cad. No:32 K:3 Kağıthane - İSTANBUL)	Tel:0 212 321 96 77
İSTANBUL - G.OSMANPAŞA	: Kadir ŞAHİN (Merkez Mah. Saliha Paşa Cad. Öz İş Mtk. No:6 K:1 No:3 İSTANBUL)	Tel:0 212 581 54 02
İZMİR	: İsmail MENŞEBAY - Hüseyin TÜRKMEN (1362 Sk. No:30 D:402 B. Çamlibel İş Mtk. Çankaya - İZMİR)	Tel:0 232 482 33 02
İZMİR - TİRE	: Özdüvar ÇALLIBAY (İstasyon Caddesi No:17/5 Tire - İZMİR)	Tel:0 232 512 22 59
KAHRAMANMARAŞ	: Gürsel KOPANOĞLU (Kayıbaşı Mah. 15 Sk. No: 12/2 Kahramanmaraş)	Tel:0 344 221 09 55
KAYSERİ	: Mehmet MUTLU (Mustafa Şimşek cad. No:1/1/6 Kocatepe Apt. K:4 Melikgazi / KAYSERİ)	Tel:0 352 323 13 26
L.BURGAZ - TEKİRDAĞ	: Özkan KARA (Kurtuluş Mah. 90 Nolu Sk. Sunar Apt. K:3 D:7 Babaeski / KIRKLARELİ)	Tel:0 288 512 85 61
MANİSA	: Recep HARTUÇLA (Hürriyet Mah. 206 Sk. No:28 Aktisar - MANİSA)	Tel:0 236 414 31 24
MERSİN	: Ahmet YILDIRIM (Merkez Mah. Karaseki Cad. Atatürk Parkı Karşısı No:2/2 Aydıncık / MERSİN)	Tel:0 535 333 30 10
BOZYZI	: Fikri GÜĞÜL (Sıcakırt Mah. Bozyazı / MERSİN)	Tel:0 324 851 50 76
MUĞLA	: Turгут TAŞKIRAN (Kara Mehmet Mah. Esat Caner Cad. Levent Y. Koop. No:17/3 MUĞLA)	Tel:0 252 212 96 62
SÖKE	: Suat DÜNDAR (Atatürk Mah. 1029 Sok. No:3 D:4 Selçuk / İZMİR)	Tel:0 232 892 29 33
ÇERKEZKÖY	: Ayşe ÇELİK (G. Osmanpaşa Mah. Barbaros Cad. No:40/A Çerkezköy / TEKİRDAĞ)	Tel:0 282 726 99 29

DEPOLARIMIZ ve MERKEZ SERVİS

10016 Sokak No:42 Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Çiğli - İZMİR Tel: 0-232 376 74 60 - 63 Faks: 0-232 376 83 68 Web: www.bmsarima.com

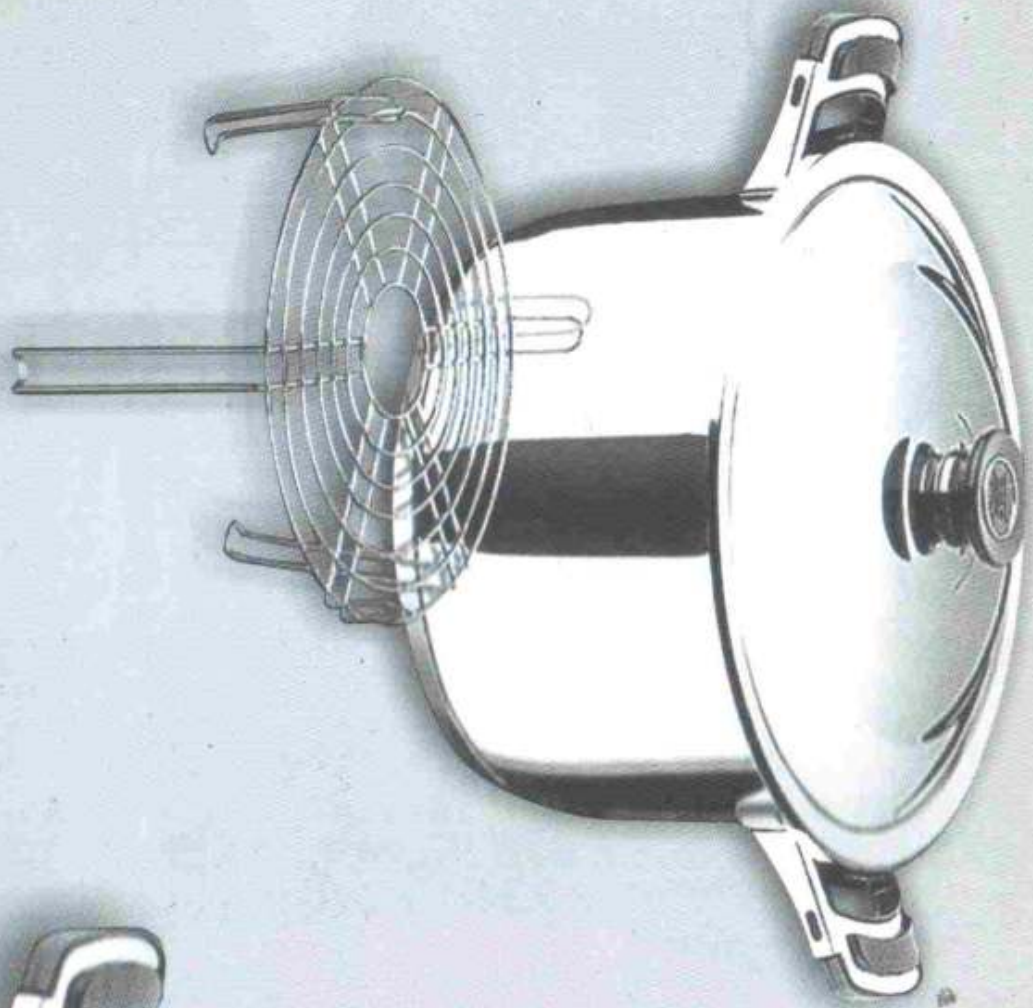


EKO KOMBI

KULLANIM KLAVUZU



www.bmsaritma.com



Değerli Müşterimiz;

Doğru bir karar vererek aldığımız Eko Kombi, Aile bütçenize katkı konusunda yaptığımız en iyi yatırımdır. Eko Kombi'nin kullanımını ile ilgili bilgilerin yer aldığı bu kılavuzda, kombinizde pişirebileceğiniz, birkaç yemek tarifini de bulacaksınız.

İyi günlerde kullanmanız dileğiyle.



EKO KOMBİ'NİN TEKNİK ÖZELLİKLERİ

- * Eko Kombi, bütün fırınların, ocakların, elektrikli ızgaraların imkan ve yararlarını sizlere ekonomik olarak sunar.
- * Kullanımı çok kolaydır. Pişirim için yalnızca zaman ve sıcaklık ayarı yapmanız yeterlidir.
- * Pişirimlerde ısı sirkülasyonu sayesinde yiyeceklerin her tarafı eşit şekilde pişer.
- * Çok yönlüdür. Eko Kombi ile yemek pişirebilir, kızartabilir, buğlama, pasta, kek, börek, künefe yapabilir, donmuş yiyecekleri çözebilir, serviste kullanacağınız çelik tabakları ısıtabilirsiniz.
- * Bu ürünle, yağsız pişirim yaparak, daha sağlıklı bir beslenme şekline dönüş yapmanız kolaydır. Çünkü besinler, Eko Kombi'de kendi içerdikleri yağlarda pişerler.
Yani, yemeğinize ayrıca yağ ilave etmeniz gerekmez.
- * Eko Kombi'de pişen yemekler, kendi doğal suları ve vitaminleri ile daha yararlı ve lezzetli olur.
- * Temizliği oldukça kolaydır.
- * Eko Kombi, çağdaş mutfağın gerektirdiklerine uygun pratikliği ve kullanışlığı yanında, bir fırının tüm işlevlerine sahiptir.
- * Taşınabilir olması ve pişirme süresini kısaltması nedeniyle, kısa bir zamanda sizin için "vazgeçilmez" olacaktır.
- * **Eko Kombi, insan ve çevre sağlığına tehlike ve zarar vermez.**



EKO KOMBİNİZİN ÇALIŞMASI SIRASINDA DİKKAT ETMENİZ GEREKEN NOTLAR:

- * Eko Kombinizi zarar görmüş bir kablo ile kullanmayınız.
- * Çocukları, çalışma halindeki Eko Kombi'nin yanına yaklaştırmayınız.
- * Pişirme sırasında tencereniz çok fazla miktarda ısı topladığı için, fişin tencereye kesinlikle değmemesine dikkat ediniz.
- * Çalışır durumdaki Eko Kombinizi hareket ettirmeyiniz ve turbo kapağı açmayınız. Çünkü ısınma sırasında elektrikli bir aletin hareket etmesi, rezistans tellerinin kopmasına ve cihazınızın bozulmasına neden olabilir.

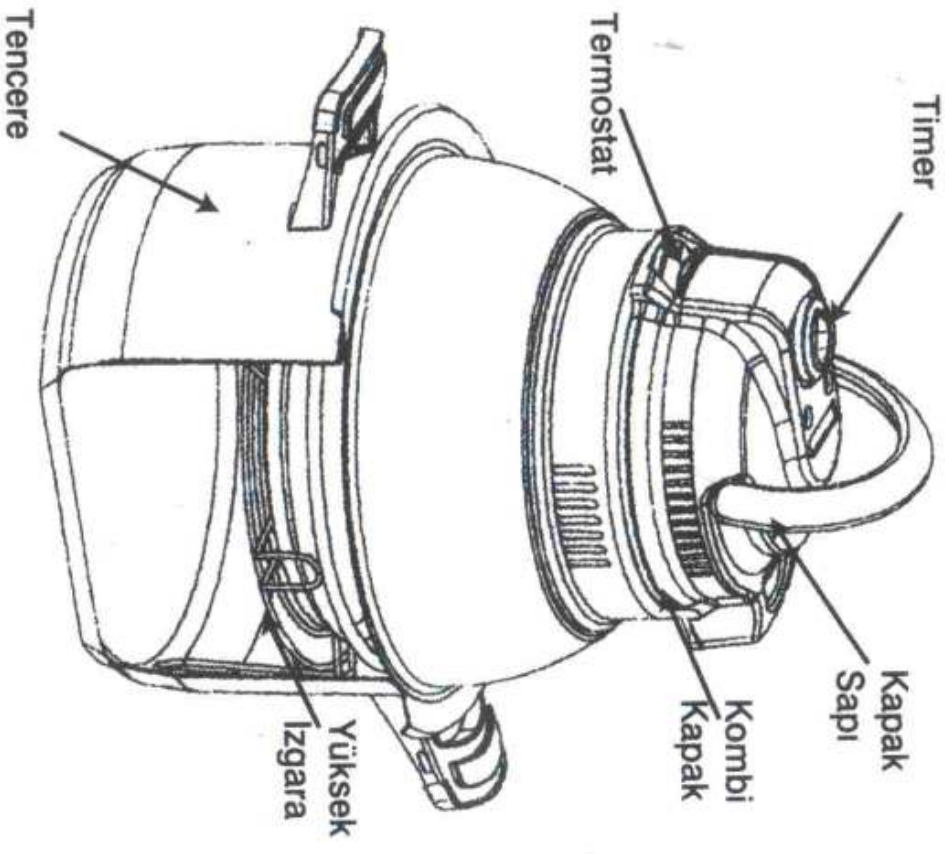
EKO KOMBI'NİN TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Şebeke bağlantısı	: 220 V 50 Hz
Bağlantı kablosu	: 2 metre
Güçü	: 1200 watt
Sıcaklık	: 0 - 250 °C
Zaman ayarlama	: 0 - 60 dakika

EKO KOMBI NEREDE DURMALI ?

* Eko Kombi tenceresini, düz ve sığağa dayanıklı bir yüzeye koyunuz.

* Mermer ya da benzeri yüzeylere doğrudan konan Eko Kombi tenceresi, ısınma sırasında tabanın ısı toplamayı nedeniyle yüzeylere zarar verebilir. Bu yüzden tencereyi zeminle doğrudan temas ettirmeyiniz.



İLK KULLANIMDAN ÖNCE :

Tencerenizi deterjanlı su ile yıkadıktan sonra çalkalayıp kurulaayınız. Turbo kapağı, tencerenin üzerine yerleştirdikten sonra, fişi prize takıp termostatı 250 °C'ye, zamanı 5 dakikaya ayarlayınız. 5 dakikalık bu çalışma sayesinde ısıtıcılar üzerindeki yağlı maddeler yok olur. Bu arada hoşolmayan bir koku alabilirsiniz. Turbo kaldırıp, 5 dakika soğumaya bırakırsanız koku derhal yok olacaktır. Tencerenizi tekrar deterjanlı su ile yıkadıktan sonra çalkalayıp kurulaayınız. Turbo kapağı nemli bir süngerle siliniz. Eko Kombiniz çalışmaya hazırdır.

EKO KOMBİ'NİN ÇALIŞMASI

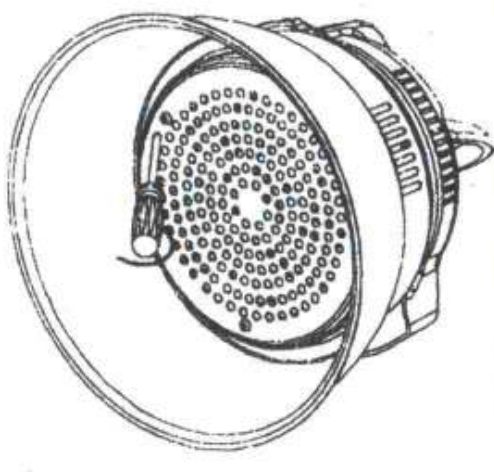
- * Tencerenizi düz ve sıcağa dayanıklı bir yüzeye koyduktan sonra, pişirilecek malzemeyi, ya doğrudan ızgara telinin üzerine, ya uygun kaplar iğerisinde ızgaraya, ya da mesafe ayarlayıcıya koyunuz.
- * Setinizdeki çelik kap dışında bir kap kullanacaksınız, kızgın hava sirkülasyonunun engellenmemesi için, kaplarınızın tencere duvarından en az 2 cm. uzaklıkta bulunmasına dikkat ediniz.
- * Eko Kombi kapağını, tencerenin üstüne yerleştiriniz ve uygun sıcaklığı seğiniz.
- * Fişi prize soktuktan sonra zamanı ayarlayınız.
- * Zaman ayarının ve ısıtıcıların devreye girdiğini, kapağın üzerinde bulunan iki adet lambanın yanmasıyla anlayabilirsiniz.
- * Ayarlanan zamanın bitiminde Eko Kombi otomatik olarak kapanacak ve zil sesi duyacaksınız.

EKO KOMBİ'NİN TEMİZLENMESİ

- * Temizliğe başlamadan önce, fişin prizden çekilmesine dikkat ediniz.
- * Turbo kapağı temiz ve kuru bir bezin üstüne koyup soğumaya bırakınız.
- * Eko Kombi'nin tenceresi 18/10 Cr Ni'den yapıldığından iç yüzeyini deterjanlı bir süngerle yıkayıp bol su ile çalkalayabilirsiniz. Ancak dış yüzey parlak olduğundan **sert cisimlerle ovulmamalıdır**, kolaylıkla çizilebilir.
- * Tencere dibindeki kalıntıları yok etmek amacıyla, tencere içine 3-4 cm. yüksekliğinde su koyup, bir miktar sıvı deterjan ekleyip, 250 °C'de 10 dakika kaynatma yapabilirsiniz.
- * Turbo kapağı, her kullanımdan sonra mutlaka sabunlu ve nemli bir süngerle silip, kurulayınız. Bu işlem sırasında, kapağın içine su girmemesine dikkat ediniz.
- * **Turbo kapağın özel plastik malzemeden mamul yuvasının üzerine hiçbir şekilde çözücü madde kullanmayınız.**

TURBO KAPAĞIN İÇİNDEKİ DELİKLİ YÜZEYİN TEMİZLENMESİ

- * Elektrik aksamı bulunan üst kapağı su ile temas ettirmeyiniz.
 - * Önce üç bağlantı vidasını çözüp, delikli yüzeyi kaldırınız.
- Daha sonra bu delikli yüzeyi sıvı deterjanla yıkayıp duruladıktan sonra, kurularayı yerine monte ediniz.
- * Turbo kapağı, her kullanımdan sonra biraz önce belirtilen şekilde temizlerseniz, bu kadar ayrıntılı bir temizliğe ihtiyaç duymayabilirsiniz.



PIŞIRMEDE BAZI ÖNERİLER

Pişirimlerde sıcaklık derecesi ve süresi, Eko Kombi'nin kullanıldığı bölgenin voltajına göre değişebilmektedir. Voltaj yüksek olursa belirtilen zamandan önce, düşük olursa belirtilen zamandan geç pişebilir.

Tencerenin buz çözücü özelliği:

Buzluktan çıkardığınız kıyırma, kuşbaşı, tavuk, parça et, balık gibi yiyeceklerin kısa sürede buzunu çözmek amacıyla, tencerenin iç tabanına kısa ayaklı ızgarayı koyup, bunun üzerine buz tutmuş malzemeyi yerleştirin. 50 °C sıcaklık ayarında ve 5 dakikalık bir sürede Eko Kombiniz buz çözücü görevini yerine getirir.

PIŞIRMEDE BAZI ÖNERİLER

Tencereyle ilgili bazı özellikler:

- * Tencere 10.5 litre alır.
- * Kalabalk aileler, Eko Kombi tenceresini sulu yemeklerde günlük pişirimler için ocakta kullanabilir.
- * Aşure, reçel, salça yapımlarında ve geleneksel günlerimiz mevüdü ve düğünlerde kullanılabilir.

Tencerede yapabileceklerimiz:

TAVUK:

Eko Kombi tenceresinde 1 yada 2 tavuğu pişirebilirsiniz. Tencerenin iç tabanına kısa ayaklı ızgarayı yerleştirin. 2 adet tavuğu iyice yıkayıp ızgaranın üzerine koyun. Daha iyi kızarması için yarım limonla tavukları ovmayı unutmayın. Sıcaklık ayarını 250 °C'ye, zaman ayarını 50 dakikaya ayarlayın ve pişirmeye bırakın. Belirtilen süre içinde tavuğunuz servise hazır olacaktır.

KUZUKELLE

1 adet kuzu kelleyi iyice yıkayıp temizleyin. Tencerenin iç tabanına kısa ayaklı ızgarayı koyun. Izgaranın altına bir bardak su ekleyin. Kuzu kelleyi ızgaranın üzerine koyup, 250 °C'de, 50 dakikada kızartın.

PİŞİRMEDE BAZI ÖNERİLER

KEK : Malzemeler: 1/2 su bardağı sıvıyağ, 1 bardak şeker, 3 yumurta, 1 bardak süt, 1 kabartma tozu, 1 vanilya, 1 bardak un. **Yapılışı:** Sıvıyağ içine 3 yumurtayı kırıp mikserle karıştırın. Şekeri, sütü, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave ettikten sonra unu da koyup iyice karıştırın. Hazırlanan hamuru, içine sıvıyağ sürülüp çok hafif un serpiştirilmiş kek kalıbına dökün. Tencerenin iç tabanına kısa ayaklı ızgarayı yerleştirip, ızgaranın üzerine bu kalıbı koyun. Sıcaklık ayarını valtaja göre 100 veya 150 °C'ye alıp, zamanı da 50 dakikaya ayarlayın.

SEBZELİ GÜVEÇ: **Malzemeler:** 1 adet orta boy patlıcan, 200 gr. mantar, 200 gr. taze fasulye, 3-4 adet sivri biber, 3 adet orta boy domates, bir miktar arpacık soğan, 250 gr. koyundan veya kuzudan kemiksiz kuşbaşı et, bir miktar kırmızı pul biber ve tuz, bir miktar alüminyum folyo, 6 adet tek kişilik toprak güveç.

Yapılışı: Patlıcanın kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Mantarları doğrayın. Fasulyeleri ortadan kesip ufaltın. Sivri biberleri kıyın. Domateslerin kabuğunu soyup doğrayın. Arpacık soğanların kabuklarını soyun. Bütün hazırlanan bu sebzelere kırmızı pul biber, tuz ve kuşbaşı eti ekleyip iyice harmanlayın. Daha sonra tek kişilik güveçlere bu malzemeleri paylaşın. Bir su bardağı salçalı su yapıp, her güvece ikişer yemek kaşığı salçalı su ilave ettikten sonra güveçlerin ağzını alüminyum folyo kağıtla kapatın. Tencerenin iç tabanına kısa ayaklı ızgarayı yerleştirip, 3 adet güveci üzerine koyun. Uzun ayaklı ızgarayı da tencereye yerleştirin ve diğer 3 adet güveci de bunun üzerine koyun. Eko Kombi'nin zaman ayarını 50 dakikaya, sıcaklığını 250 °C'ye ayarlayın ve pişirin.

PIŞIRMEDE BAZI ÖNERİLER

Tabanlı sahannda yapabileceğimiz:

SOSLU TAVUK KANAT: **Malzemeler:** 1 kg. tavuk kanat, 2 yemek kaşığı yoğurt, 1/4 çay bardağı sıvıyağ, 2 diş sarımsak, 1 yemek kaşığı kırmızı pul biber, 1 yemek kaşığı kekik, bir miktar tuz.

Yapılışı: Yoğurdu, sıvıyağı, dövülmüş sarımsakları, kırmızı pul biber ve kekiği karıştırıp kanatları bu sosun içinde harmanlayın. Eğer kanatları bu sosla beraber dolapta 4-5 saat bekletirseniz daha iyi sonuç alırsınız. Sahanın iç tabanına kısa ayaklı ızgarayı koyup kanatları üzerine dizin. Kısa ayaklı ızgaranın üzeri yaklaşık 1 kg. kanadlı alır. Sıcaklık ayarını 200-250 °C'ye, zaman ayarını 15-20 dakikaya ayarlayın.

NOT: Aynı yöntemle baget tavuk da yapabiliriz.

PALAMUT - ALABALIK :

Malzemeler : 2 adet palamut yada alabalık, 1/2 limon, 1/4 çay bardağı sıvıyağ, 1 yemek kaşığı kırmızı pul biber, 1 yemek kaşığı kekik, bir miktar tuz.

Yapılışı: 2 adet palamut yada alabalığı parçalayıp, sıkılmış limon, sıvıyağ, tuz, pul biber ve kekikle hazırlanmış sosla bulayın. Sahanın iç tabanına kısa ayaklı ızgarayı koyup balıkları ızgaranın üzerine yerleştirin. Sıcaklığı 200-250 °C'ye, zamanı 20-25 dakikaya ayarlayın.

PIŞIRMEDE BAZI ÖNERİLER

HAMSI:

Malzemeler: 1 kg. hamsi, bir miktar alüminyum folyo.

Yapılışı: Hamsilerin kılıçıklarını çıkarın. Sahanın tabanına kısa ayaklı tel ızgarayı koyun. Izgaranın üzerini kaplayacak şekilde alüminyum folyoyla kapatın. Kılıçığı çıkarılmış hamsilerin 2 tanesini birbirine yapıştırın ve folyonun üzerine kısa aralıklarla dizin. Folyo kağıdın devamını balıkların üzerine örtün ve birkaç yerden kağıdı delin. Sıcaklık ayarını 200-250 °C'ye, zamanı 15-20 dakikaya ayarlayın.

KÖFTE:

Malzemeler: 500 gr. kıyma, 1 adet kuru soğan, ufaltılmış bayat ekmek, tuz, pul biber, karabiber, kimyon, yenibahar, 1-2 diş sarımsak, ince kıyılmış maydanoz, istenirse 1 adet yumurta.

Yapılışı: Soğanı rendeleyip tüm malzemeyi biraraya getirin ve iyice yoğurun. Köfteleri şekillendirdikten sonra sahanın tabanına kısa ayaklı tel ızgarayı koyun ve köfteleri dizin. Sıcaklığı 200 °C'ye, zamanı 8-10 dakikaya ayarlayın.

PATLICAN KÖZLEME

Malzemeler: 4 adet orta boy patlıcan

Yapılışı: Sahanın tabanına kısa ayaklı ızgarayı koyup, patlıcanların saplarını kesin ve ızgaranın üzerine yerleştirin. Sıcaklığı 250 °C'ye, zamanı 25 dakikaya ayarlayın.

PIŞIRMEDE BAZI ÖNERİLER

PATLICAN SALATA 1 :

Malzemeler: 3-4 adet orta boy patlıcan, 1/2 kg. yoğurt, 3-4 diş sarımsak, pul biber, tuz.

Yapılışı: Közlediğiniz patlıcanların kabuklarını soyup, ufak ufak kıyın. Bir miktar pul biber ekleyin. Dövdüğünüz sarımsağı ve tuzu yoğurtla çırpıp, patlıcanların üzerine ekleyin.

PATLICAN SALATA 2 :

Malzemeler: 3-4 adet orta boy patlıcan, 2 adet orta boy domates, 2-3 adet sivri biber, yarım limon, 2-3 diş sarımsak, bir tutam maydanoz, pul biber, bir miktar sıvıyağ.

Yapılışı: Közlediğiniz patlıcanların ve biberlerin kabuklarını soyup, ince kıydıktan sonra bütün malzemeyi patlıcanlara ekleyin. Sıvıyağ ve limonu da salatanızın üzerine dökün.

KAŞARLI MANTAR:

Malzemeler: 250 gr mantar, bir miktar rendelenmiş kaşar, pul biber, az tuz.

Yapılışı: Mantarların göbeklerini çıkarın. İyice yıkayın. Sahana kısa ayaklı ızgarayı koyun ve mantarları yerleştirin. Mantarların çukur kısımlarına az tuz ekleyin. Sıcaklık ayarını 250 °C'ye, zamanı 20-25 dakikaya ayarlayın. Pişme süresinin bitmesine 5 dakika kala mantarlar iyice su salmış olacaktır. Göbeklere kaşarları ekleyin. Ve pul biberi de serpiştirerek pişme süresini bitirin.

PIŞIRMEDE BAZI ÖNERİLER

PATATES KÖZLEMESİ:

Malzemeler: 1 kg. patates **Yapılışı:** Patatesleri yıkayıp temizledikten sonra, sahanın iç tabanına yerleştirdiğiniz kısa ayaklı ızgarayı dizin. Sıcaklık 250 °C'ye, zamani 45 dakikaya ayarlayın.

BİBER KÖZLEMESİ:

Malzemeler: 250 gr sivri biber **Yapılışı:** Sahanın tabanına ızgarayı koyup üzerine biberleri dizdikten sonra sıcaklığı 200 °C'ye zamani ise 8-10 dakikaya ayarlayın.

KESTANE KÖZLEMESİ:

Malzemeler: 1 kg. kestane.

Yapılışı: Kestaneleri çizip, suda en azından 5-6 saat belettikten sonra, sahanın iç tabanına yerleştirdiğiniz kısa ayaklı ızgaraya dizin. Sıcaklık ayarını 200-250 °C'ye zamani 20 dakikaya ayarlayın.

EKMEK KIZARTMA: **Yapılışı:** Dilimlenmiş ekmekleri kısa ayaklı ızgara üzerine dizin. 200-250 °C'de, 5-8 dakikada servise hazır olacaktır.

SÜTLÜ - YUMURTALİ EKMEK:

Yapılışı: Bir kaptaki 2 yumurtayı kırıp, bir miktar sütle çırpın. İnce dilimlenmiş ekmeklerin her iki tarafını batırıp sahanın kısa ayaklı ızgaranın üzerine dizin. Arzu ederseniz, ekmeklerin üzerine ince dilimlenmiş kaşar da ekleyebilirsiniz. Sıcaklık ayarını 200-250 °C'ye zamani 5-6 dakikaya ayarlayın.

PIŞIRMEDE BAZI ÖNERİLER

KARNİYARLIK:

Malzemeler: 5 adet patlıcan, 150 gram kıyma, 2 adet domates, 1 adet soğan, 1 çay bardağı yağ, tuz, karabiber, maydanoz, 1 bardak su.

Yapılışı: Patlıcanları iki uçlarından kabuk bırakılacak şekilde soyun. Bıçakla ortalarından yarıp tepsiye yerleştirin. Aynı bir kaptaki hazırladığınız iç malzemeyi, çiğden patlıcanlara doldurun. 1 çay bardağı su ilave ederek, kısa ızgarada, 150 °C'de 45 dakika pişirin.

EKMEK

Malzemeler: 3 bardak su, 4 bardak un, 1 dilim pakmaya, 1 tatlı kaşığı şeker, tuz.

Yapılışı: 1 dilim pakmaya ile bir kaşık şekeri, 1 bardak ılık suda eritin. Bu malzemeyi bir kaba koyup, 2 bardak su ve 3 bardak unu yavaş yavaş yedirerek, yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Sonra hamurun üzerine temiz bir bezle örtüp mayasının tutmasını bekleyin. Ortalama 45 dakika sonra hamur kabarr. Tepsiye yerleştirdikten sonra 100 °C'de, kısa ızgarada 25 dakika pişirin.



LÜTFEN DİKKAT

- * Şu an sahibi bulunduğunuz **BMS EKO KOMBİ-NİN ELEKTRİK AKSAMİ** imalat hatasından kaynaklanan sorunlara karşılık **1 YIL SÜRE İLE** firmamızın garantisi kapsamındadır.
- * İmalatta ilgili çıkabilecek problemler için firmamızın servis güvencesi vardır.
- * **SETİNİZLE İLGİLİ BAKIM VE ONARIM, YALNIZCA BMS TARAFINDAN YAPILABİLİR. FIRMAMIZ DIŞINDA HERHANGİ BİR YERE ONARIM YAPTIRILDIĞI TAKTİRDE, BMS HERHANGİ BİR SORUMLULUK TAŞIMAMAKTADIR.**
- * **BESLEME KORDONU TİPİ: XBAĞLANTI**
- * **BESLEME KORDONU VE FİŞİ ARIZALANDIĞINDA, YALNIZCA BMS VE BMS YETKİLİ BAKIM SERVİSLERİ TARAFINDAN YENİSİ İLE DEĞİŞTİRİLİR.**

TURBO KOMBİ İLE BİR PROBLEMİNİZ VARSA:

- * Önce, seti satın aldığınız tanıtım görevlisi ya da oturduğunuz şehirdeki BMS bürosunu,
- * Sorununuz çözülmemiyorsa, BMS Genel Merkezi'nden Müşteri İlişkileri Servis'i'ni arayınız. Teşekkürlerimizle....



ARIZA DURUMUNDA

ARIZA

Timer (Zaman Ayan Düğmesi) çalışmıyor.

Turbo üflemiyor.

Isıtma yapmıyor.

Kırmızı lamba yanmıyor.

Yeşil lamba yanmıyor.

Turbo düşürüldü ve parçası kırıldı.

NEDEN

Saat yönünün tersine çevrildiğinden arızalanmıştır.

Timer arzası, Motor arzası, Motor pervanesi, Parça sıkışmıştır.

Termostat kapalıdır. Termostat arızalı. Rezistans arızalı. Fazla ısınmış.

Timer kapalıdır. Lamba yanmıştır.

Termostat kapalıdır. Lamba yanmıştır.

ÇÖZÜM

BMS servisine başvurun.

Deiliki saç sökülüp temizlenmeli. BMS servisine başvurun.

Termostat bakalitinden çevirerek açınız. BMS servisine başvurun. Soğumasını bekleyiniz.

Timer açınız. Fiş ve prizleri kontrol ediniz.

BMS servisine başvurun.

BMS servisine başvurun.

NOT: Anlaşılmayan konularda bilgi almak için www.bmsarizma.com adresinden **BMS** Fabrikası'na ulaşabilir ve **Elektronik Kombi Bilgi Merkezi**'yle habereşebilirsiniz. Teşekkürlerimizle...

