

SILVERLINE

FIRIN KULLANMA KILAVUZU

MODELLER

BO65E5B01 -
BO65E5W01 -
BO65E5X01 -
BO65E5S01 -
BO65E5M01

İçindekiler

1	ÖNSÖZ.....	4
2	GÜVENLİK İLE İLGİLİ ÖNEMLİ BİLGİLER.....	5
3	FIRIN TEKNİK ÖZELLİKLERİ.....	11
4	CİHAZIN KURULUMU.....	14
5	ELEKTRİK BAĞLANTISI.....	19
	5.1 Fırın Enerji Verimliliği.....	21
6	CİHAZIN TANITILMASI.....	22
	6.1 Fırın Aksesuarları.....	23
7	İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	24
8	ÜRÜNÜN ÖZELLİKLERİ VE KULLANIMI.....	25
	8.1 Fırın Özellikleri.....	25
9	TELESKOPIK RAY KULLANIMI.....	43
10	CİHAZIN TEMİZLENMESİ VE BAKIMI.....	46
11	LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ.....	53
	11.1 LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ.....	53
12	ANA FONKSİYON ANLATIMI.....	54
13	PİŞİRME TABLOSU.....	57
	13.1 Test Yemekleri Pişirme Tablosu	61
14	YETKİLİ SERVİS GELMEDEN ÖNCE YAPILMASI GEREKENLER.....	66
15	MÜŞTERİ SERVİS VE GARANTİ.....	67
16	SERVİS LİSTESİ.....	73
17	GARANTİ ŞARTLARI.....	76
18	GARANTİ BELGESİ.....	77

1 ÖNSÖZ

DEĞERLİ MÜŞTERİMİZ

Öncelikle ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz.

Bu ürün çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

Bu kullanım kılavuzundaki tüm talimat ve uyarıları dikkatlice okuyunuz. Bu kılavuz; ürününüzün güvenli kurulumu, kullanımı ve bakımı hakkında önemli bilgileri ve cihazdan en yararlı biçimde faydalanmanız için gerekli uyarıları içermektedir. Bu kılavuzu ileride gerekli olduğunda kullanmak üzere güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde saklayınız. Üretici, bu kitapçığın çeviri ya da basımından kaynaklanan, cihazın hatalı kullanımından doğacak insana, çevresine veya diğer malzemelere gelecek zararlardan sorumlu tutulamaz.

2 GÜVENLİK İLE İLGİLİ ÖNEMLİ BİLGİLER

- Fırınınızın kullanım voltajı 220-240 voltttur.
- Fırınınızı 16 A' lik bir sigortaya bağlayınız. Evinizdeki sigortanın akım değeri 16 A' den küçük ise ehliyetli bir elektrikçiye 16 Amperlik bir sigorta bağlatınız.
- Fırınınızı mutlaka topraklı priz ile kullanınız. Topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız. Topraklamasız prizle kullanımdan dolayı oluşacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Bu bölümde, kişisel yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır. Bu talimatlara uyulmaması halinde, her türlü garanti geçersiz hale gelebileceği gibi ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Ürün üzerinde elektrik bağlantıları ulaşılabilir şekilde dışarıda ise elektrik çarpmasına karşı cihazın enerjisini kesiniz ve servisinizi arayınız.
- Kullanım sırasında fırın aşırı ısınacağından, fırın içindeki ısıtma elemanlarına temas etmekten kaçınınız. Fırın yüzeyi ızgara fonksiyonu esnasında çok ısınabilir, dikkatli olunuz.
- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesneler tutuşabilir. Yanıcı nesneleri kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz.
- Fırın veya ızgaradan sıcak yiyecek ya da tepsi vb. araçları çıkarırken fırın eldivenleri kullanınız. Kullanım sırasında fırın parçaları ve kullandığınız pişirme araçları (tepsi vb.) çok sıcak olacaktır.
- Cihaz ve aparatları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.
- Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele koymayınız. Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.

DİKKAT!

Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından ancak yetişkin bir bireyin denetiminde ve cihazın nasıl kullanılacağına dair verilen talimatların uygulanması durumunda ve oluşabilecek tehlikeleri kavradıkları takdirde güvenli kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Cihazın temizlik ve bakımı gözetmen olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır
- Kullanım sırasında cihaz ısınabilir. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunurken dikkatli olunmalıdır. Çocuklardan uzak tutulmalıdır.
- Fırın kapak camını temizlerken kuvvetli aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü bu camın kırılmasına veya yüzeyin çizilmesine neden olabilir.
- Fırınlar yanıcı ortamlardan uzak yerlere monte edilmelidir.
- Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık probunu kullanın(opsiyonel).
- Fırını temizlerken buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

DİKKAT!

Lambayı değiştirmeden önce elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazın elektriğini ana şalterden kesin ya da fişini prizden çıkarın.

- Elektrik kablosu hasarlı ise, özel bir kablo ya da üretici veya yetkili servisin uygun gördüğü kablo ile değiştirilmelidir.
- Termal ısı kesici dikkatsizce yerleşiminden doğacak zararları engellemek için, bu cihaz kaynağı zamanlayıcı veya sürekli açık ya da kapalı olacak devre gibi dış devre cihazlarına bağlanmamalıdır.
- Erişilebilir parçalar sıcak olabilir. Izgara kullanılırken küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Dökülen artıklar temizliğe başlamadan önce çıkarılmalıdır.

KURULUM ÖNCESİ VE KURULUM UYARILARI

- Cihazın montajı mutlaka Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Cihazınızın daha iyi pişirme ve temizliği için yüksek performanslı hava sirkülasyon sistemine sahiptir. Bunu sağlamak için kurulum ile ilgili talimatlara uyunuz.
- Cihazının güvenli bir şekilde çalışabilmesi için monte edildikten sonra kullanınız.

- Cihaz, montaj kabinine arka yüzü duvara karşı gelecek şekilde yerleştirilmelidir
- Cihazı kullanmaya başlamadan önce ambalaj malzemelerinin tümünü çıkardığınızdan emin olunuz.
- Cihazı sadece kullanma kılavuzunda açıklanan kullanma amaçlarına uygun olarak kullanınız.
- Cihaz özellikle evde mutfak pişirimleri için tasarlanmıştır. Endüstriyel ve laboratuvar kullanımları için uygun değildir
- Cihazı ev koşulları dışında dışarıda kullanmayınız ve bırakmayınız.
- Ürünü suya yakın bir yerde, ıslak zeminde ya da havuza yakın bir yerde kullanmayınız.
- Cihaz dış zamanlayıcı ve uzaktan kumandalı sistem ile çalışacak şekilde tasarlanmıştır.
- Cihaz yanlarında sorumluluk alacak ve yetkin bir kişi olmadan çocuklar, zihinsel engelliler ve tecrübesiz kişiler tarafından kullanılmaya müsait değildir.
- Cihazın kapağı ya da kapakta yer alan contalar zarar görmüş ise cihaz yetkili bir servis tarafından tamir edilmeden hiçbir şekilde kullanılmamalıdır.
- Elektrik kablosunu masa veya tezgahın kenarından sarkıtmayınız.

KULLANIM UYARILARI

- Ürününüzü kullanmadan önce ambalaj malzemelerinin tümünü çıkardığınızdan emin olunuz.
- Bu ürün yemek pişirmek dışında başka bir amaçla kullanılmamalıdır. Başka her hangi bir maksatla kullanımı (Örnek; Bulunduğu odayı ısıtmak) tehlikeli ve uygunsuzdur. Fırının uygunsuz, yanlış veya elverişsiz kullanımı sonucu insanlara, hayvanlara veya eşyalara gelebilecek zararlardan firmamız sorumlu tutulamaz.
- Fırını ilk çalıştırdığınızda fırınızda yalıtım malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir defaya mahsus koku ortaya çıkabilir. Eğer böyle bir durum meydana gelirse, fırına yemek koymadan önce fırını max. sıcaklıkta alt-üst ısıtıcı (varsa 3D) fonksiyonu açık konumda 30 dk. içi boş çalıştırınız.
- Fırına uygun olmayan plastik kaplar yüksek sıcaklıklarda eriyip fırına zarar verebilir ya da yanmaya başlayabilir.
- Kesinlikle fırının tabanında pişirme veya kızartma yapmayınız.
- Bazı yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılan alkolü içecekler yüksek sıcaklıklarda buharlaşabilir ve sıcak yüzeylerde tutuşabilir dikkat ediniz.

- Konserve işlemleri ve ısıtma sırasında kapalı kaplarda yüksek basınç oluşur, bu basınç sonucu kaplar patlayabilir. Kapalı kaplarda konserve yapmayınız ve kapalı kapları ısıtmayınız.
- Fırının alt kısmını alüminyum folyo ile örtmeyiniz.
- Ürünü taşıırken, temizlerken veya fırına bakım yaparken fişini elektrik prizinden çıkarınız.
- Hiçbir zaman fişi prizden kablolu çekerek çıkarmaya çalışmayınız
- Elleriniz veya ayaklarınız ıslak veya nemli ise kesinlikle ürüne dokunmayınız.
- Çocukların veya erişkin olmayanların yanlarında bir gözetici olmadan ürünü kullanmasına izin vermeyiniz
- İhmal durumunda menteşesinden çıkmış olursa fırının kapağı ellerinize zarar verebilir.
- Fırın bozulur veya düzgün çalışmazsa, kapatıp fişi çekiniz.
- Fırını kullanmadığınız durumlarda, bütün fonksiyonların “KAPALI” konumunda olduğundan emin olunuz.
- Fırının içerisinden tepsiyi çıkarırken daima fırın eldiveni kullanınız.
- Fırın temizliği ve güvenliğiniz için daima fırını temiz tutunuz. Fırın içinde kullanım sonrası kalan yağlar zamanla fırının yüzeyine zarar verebilir.
- Bütün bakım ve onarımlar sadece yetkili servis tarafından yapılmalı ve sadece orijinal yedek parça kullanılmalıdır.
- Cihazın kapağı açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayınız veya çocuklarınızın oturmasına izin vermemelisiniz. Ürünün devrilmesine veya ürün kapağının hasar almasına neden olur.
- Firmamız, fırının tehlikeli ve uygunsuz kullanımından kaynaklanabilecek hasarlardan kesinlikle sorumlu tutulamaz.
- Yukarıdaki herhangi bir uyarı dikkate alınmadığında fırınızdaki hasar meydana gelebilir.



DİKKAT!

Ön kapaktaki fırın tutamağını fırını taşımak veya ambalajından çıkartmak için kullanmayınız.

Elektrik kesintisi yaşandığında ürününüz pişirme işlemini durdurur. Ürün modelinize göre elektrik geldiğinde pişirmeye devam edebilir veya pişirme süresini yeniden ayarlamanız gerekebilir.

Pişirme sonlandıktan sonra kapağı açtığınızda saatin önünde buhar yoğunlaşması olmaması için pişirme sonlandıktan en az 3 dakika sonra fırın kapağını açınız

UYGUNLUK BEYANI

Bu cihazın yiyecekler ile temas edebilecek parçaları 89/109 sayılı EEC yönergesinin koşullarına uygundur.

CE işareti ile bu cihazın, Avrupa direktiflerine uygunluğunun ve yasa tarafından belirlenmiş güvenlik, sağlık ve çevresel gerekliliklerin yerine getirilmesinin bize ait olduğunu kabul ediyoruz.

Fırın ambalajından çıkardığınızda, herhangi bir şekilde hasar görmemiş olduğundan emin olun. Herhangi bir şüpheye düşmeniz durumunda cihazı kullanmayın: Yetkili servise başvurun.

Naylon torbalar, polistiren veya çiviler gibi ambalaj malzemelerini çocukların erişemeyecekleri yerlere kaldırın, çünkü bunlar çocuklar için tehlikeli olabilir.

- Ürünün orijinal ambalajını saklayınız.
- Ürünü orijinal ambalajı ile taşıyınız, ambalaj üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz. Orijinal ambalajı yok ise;
- Ürününüzün dış yüzeylerine gelebilecek darbelerle karşı önlem alınız.
- Üzerine ağır yük koymayınız.
- Taşıma sırasında ürününüzü (üst taraf yukarı gelecek şekilde) yere paralel konumda tutunuz ve yerleştiriniz.

Ambalaj

Tüm ambalaj malzemeleri çevreyi koruyan geri dönüştürülebilir niteliktedir. Çevre korumaya katkıda bulunmak için ambalaj malzemesi atıklarını geri dönüşüm kutularına atınız.



Eski Cihazların Elden Çıkarılması

Eskiyen veya artık kullanılamayacak durumda olan cihazlar doğrudan çöp kutusuna atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik eski cihazlarda tekrar kullanılabilecek ve işe yarayabilecek parçalar bulunabilir.

Bunun dışında cihazların çalışmalarını sağlayan ve artık kullanılmayacak kadar eskidiğinde atık merkezlerine iletilen cihazların içinde doğaya ve çevreye zararlı olabilecek maddeler bulunabilir.

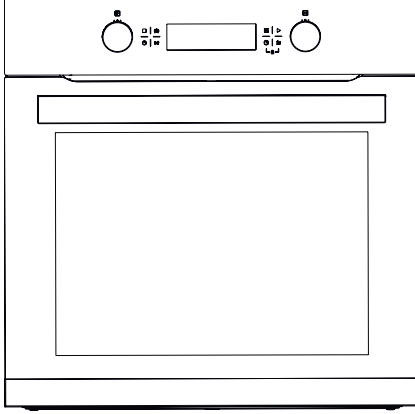
Bu nedenle cihazınızı, üretici firmanıza danışarak şehrinizde öngörülen toplama merkezlerine vererek, elektrikli veya elektronik parçaların yeniden değerlendirilmelerini sağlayınız.

Bu cihazın el değiştirmesi durumunda cihazın işleyişi konusunda bilgi sağlaması açısından, kullanma kılavuzu saklanmalıdır. Bu cihazı hurdaya ya da çöpe atmadan önce, çevreye ve insan sağlığına karşı potansiyel negatif sonuçlarının engellenmesi gerekmektedir. Aksi takdirde bu cihaz uygunsuz bir atık olacaktır.

 Ürün üzerindeki bu sembol, cihazın ev atığı olarak değerlendirilmemesini, elektrik elektronik atık toplama yerlerine teslim edilmesini uyarmak amaçlıdır. Cihazın imha işlemi yerel çevre yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalıdır. Bu cihazı yok etmek, yeniden kullanmak ve geri dönüştürmek için detaylı bilgiyi yetkili birimlerden temin edebilirsiniz.

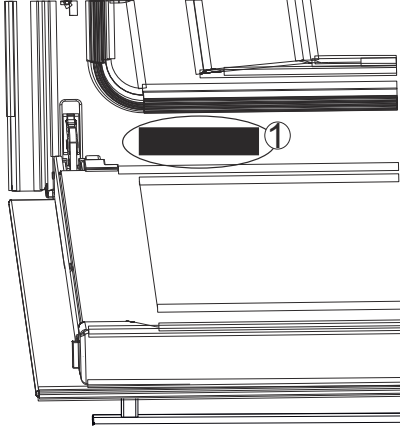
3 FIRIN TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Bu cihazlar monofaz 220-240V~50-60Hz elektriklerle çalışmak üzere tasarlanmıştır.



Res. 1

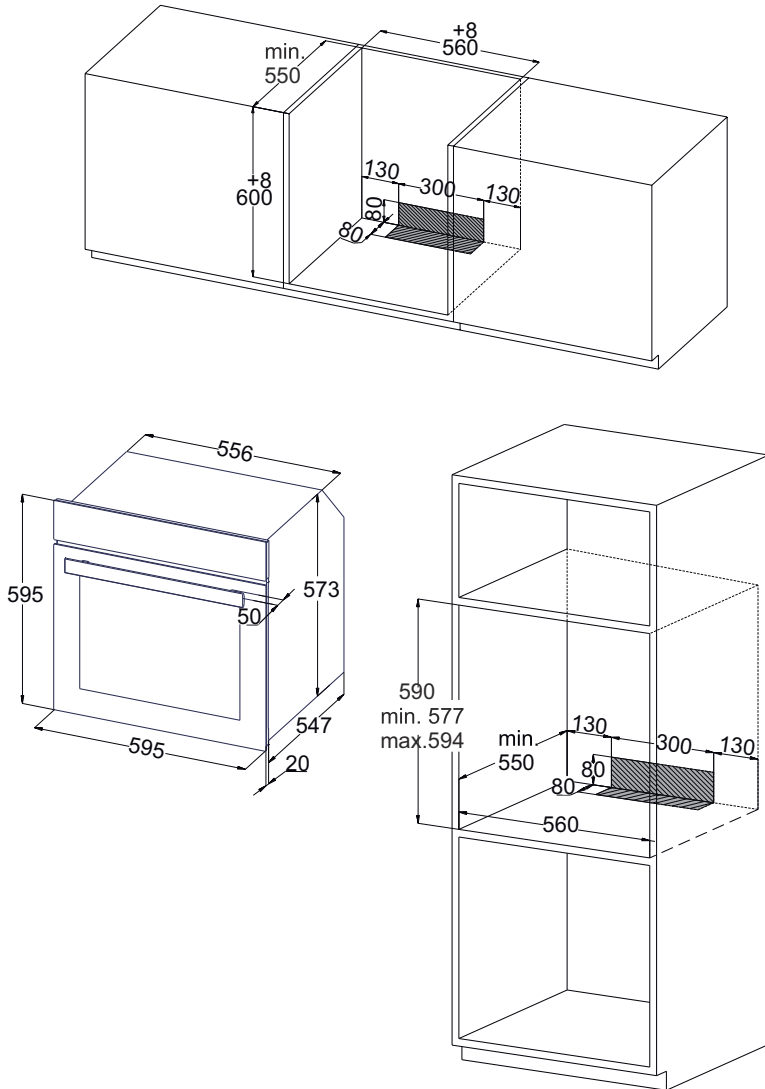
	BO65E5B01 - BO65E5W01 - BO65E5X01 - BO65E5S01 - BO65E5M01
Fonksiyon	14
Fırın Lambası	15 W
Ürün Ölçüsü (Genişlik)	595 mm
Ürün Ölçüsü (Derinlik)	547 mm
Ürün Ölçüsü (Yükseklik)	595 mm
Ürünün Gireceği Yer Ölçüsü (Genişlik)	560 mm
Ürünün Gireceği Yer Ölçüsü (Derinlik)	550 mm
Ürünün Gireceği Yer Ölçüsü (Yükseklik)	600 mm
Kapasite	72 lt
Voltaj	220-240 V
Azami Güç	2750 W



Res. 2

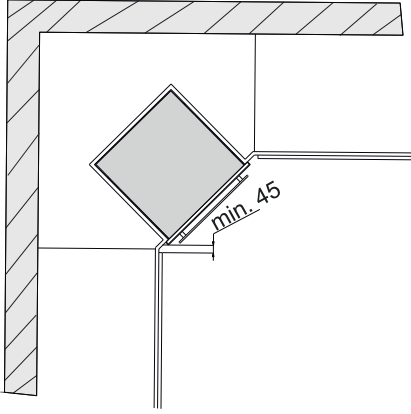
Fırının teknik özelliklerinin yer aldığı fırın anma etiketine fırın mutfğa montaj edildikten sonra bile ulaşılabilir. Fırının kapısını açtığınızda bu etiketi görebilirsiniz. Yedek parça sipariş ederken fırınınızın modelini belirtmek için bu etikette yer alan bilgileri kullanınız (Res. 2/1).

4 CİHAZIN KURULUMU

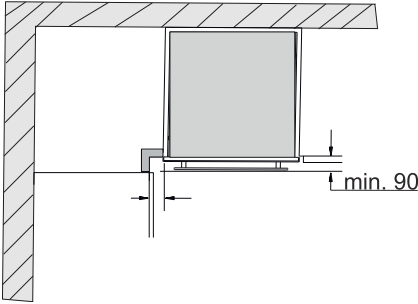


Res. 3

Köşe Montajı



Res. 4



Res. 5

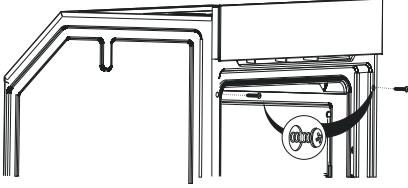


Kullanma kılavuzunda kullanılan resimler temsilidir.



Resimlerin ölçüm bilgileri mm cinsindendir.

Cihaz kapağının açılabilmesi için köşe montajı sırasında Res. 4 ölçüsüne dikkat ediniz. Res. 5 ölçüsü tutamağın alt kısmında kalan mobilyanın ön cephesinin kalınlığına bağlıdır.



Res. 6

- Montaj öncesi kapağın sökülmesi ve aksesuarların çıkarılması ile fırının hafiflemesi dolap içerisine yerleştirilmesinde kolaylık sağlar.
- Cihazı, gömme kabine merkezleyerek yerleştiriniz.
- Cihazı sıkıca vidalayınız.
- Tezgah ile cihaz arasındaki aralık ek pervaz ve çitılar ile kapatılmalıdır.



Mobilyaya vida çapına uygun delik delmeden vida montajını yapmak mobilyanızda hasara neden olabilir.

- Montaj yaparken vidalara çok fazla baskı uygulayarak montaj deliklerine zarar vermemeye dikkat ediniz.
- Cihaz, tercihe göre yüksekte bir dolap içerisine veya tezgâh altına monte edilebilir.
- Fırının monte edildiği mutfak ünitesinde arkadan en az 70 mm bir boşluk bırakılması tavsiye edilmektedir
- İzolasyon ve koruma sağlayan parçaların, herhangi bir alet kullanılarak çıkarılmayacak şekilde takılması gerekmektedir.
- Fırının üzerindeki tezgâha elektrikli ankastre bir ocak monte edildiğinde, güvenlik ve ihtiyaç olduğunda fırının bu ocaktan sökülebilmesini kolaylaştırmak için ocakla fırın elektrik kablolarının birbirinden ayrı olması gerekmektedir

Cihazın kurulumu mutlaka Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır. Firmamız, cihazın hatalı montajı nedeniyle insana, çevresine veya diğer malzemelere gelebilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemelerini ve yapışkanlı bantları pişirme bölümünden ve kapaktan çıkarınız.

Aksesuarların montajı için montaj sayfalarına dikkat ediniz.

Ürünün tüm montaj türleri için kullanılacak montaj ölçüleri Res. 3, Res. 4, Res. 5' te yer almaktadır.

Cihazı bir dekor veya mobilya kapağının arkasına monte etmeyiniz. Aşırı ısınma nedeniyle tehlike oluşturur.

Mobilyada yapılacak kesim işleri cihaz takılmadan yapılmalıdır. Talaşları temizleyiniz. Elektrikli ünitelerin işlevi olumsuz etkilenebilir.

Yaralanmaları önlemek için koruyucu eldiven takılmalıdır.

Ankastre ürünün doğru çalışabilmesi için kabin ya da dolap içinde havalandırma ve soğutma için çizimlerde gösterilen taralı alanların bırakılması gerekmektedir (Res. 3).

Cihazın bağlantı prizi çizimlerde gösterilen taralı alanda veya montaj bölgesi dışında olmalıdır (Res. 3).

Ürünün monte edildiği mobilyalarda yüzeyler 120 °C' lik sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır.

Fırın yerleştirilirken fırın altına ağırlığını taşıyacak düzeyde bir destek konmalıdır.

Güvenlik açısından, montaj tamamlandıktan sonra ürünün elektrik parçaları ile direk temasının önlenmesi gerekmektedir

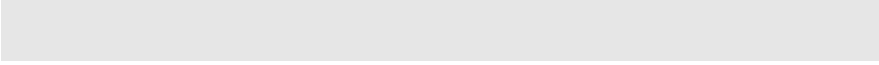
İzolasyon ve koruma sağlayan parçaların, herhangi bir alet kullanılarak çıkarılmayacak şekilde takılması gerekmektedir

Daha etkili bir hava dolaşımı sağlamak için ürünün, duvar kabinine monte edilmesi tavsiye edilmektedir

Daha etkili bir hava dolaşımı sağlamak için mutfak ünitesindeki kabinin arka bölmesi çıkarılmalıdır.

Ürünün monte edildiği mutfak ünitesinde arkadan en az 70 mm bir boşluk bırakılması tavsiye edilmektedir.

Ürünü buzdolabı veya derin dondurucu yakınına kurmanız tavsiye edilmez. Aksi halde yayılan ısı nedeniyle adı geçen cihazların performansı olumsuz yönde etkilenecektir.



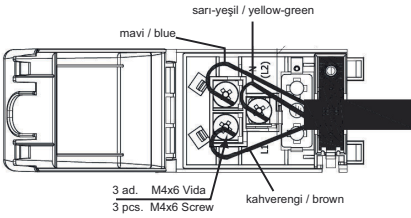
Fırınınızı hazır hale getirebilmeniz için önce kurulacağı yeri ve elektrik tesisatını yaptırınız. Daha sonra en yakın Yetkili Servis'i çağırınız.

5 ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Cihaz yürürlükte olan yasalara ve kurallara uygun olarak ve sadece yetkili bir servis tarafından ana elektrik şebekesine bağlanmalıdır.
- Ana şebekeden gelen gücün cihazın ön alt tarafına yerleştirilmiş olan anma etiketinde belirtilen gücü karşılayacağından emin olunuz.
- Evinizdeki sigortanın akım değeri 16 amperden az ise ehliyetli bir elektrikçiye 16 amperlik bir sigorta bağlatınız.
- Cihazın mutlaka topraklanması gerekmektedir. Topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız.
- Fırınınızın şebeke kordonuna topraklı fiş monte edilmiştir. Bu fişin mutlaka topraklı bir hat ile kullanılması gerekmektedir.
- Cihazı elektrik bağlantısı için kullanılan prize veya çift kutuplu anah-tara kolay erişebilmeyi sağlayacak şekilde konumlandırırsınız.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylere temas edecek şekilde yerleştirmeyiniz ve ürün kapağına sıkıştırmayınız.
- Elektrik kablosu sıcaklığı çevre ısısından 50 °C fazla yüksekliğe ulaşmamalıdır
- Elektrik kablosu hasar gördüğünde, bulunduğunuz yerdeki en yakın yetkili servise başvurunuz. Yetkili servisin aynı ebatta plastik yalıtımlı ve cihazın ihtiyaç duyduğu elektrik akımına dayanabilecek yeni kabloyla değişimi yapmasını sağlayınız.
- Cihaz elektrik tesisatına doğrudan bağlanacaksa, cihazla elektrik tesisatı arasına temas noktaları arasındaki mesafe en az 3 mm olan ve geçerli olan yasalara uygun olarak istenen yükü taşımaya uygun tipte çift kutuplu bir şalter monte edilmelidir. Topraklama teli çift kutuplu şalter tarafından kesilmemelidir.
- Adaptörlerin, çoklu prizlerin veya uzatma kablolarının kullanılması tavsiye edilmemektedir. Mutlaka kullanılması gerekiyorsa geçerli olan emniyet yasalarına uygun olarak adaptör veya uzatma kablosu kullanılabilir. Ancak, kesinlikle adaptör için belirtilen maksimum akım kapasitesini ve maksimum gücü aşmayınız.
- Bağlantı işlemi bittikten sonra ısıtma elemanlarını 3 dakika kadar test ediniz.

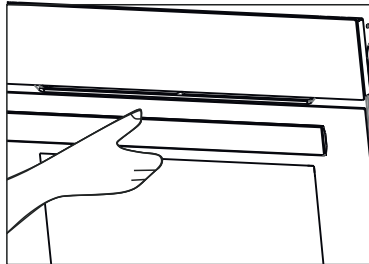
i

Cihazın elektrik güvenliği sadece elverişli kaynağa, kurallara göre topraklanarak doğru şekilde bağlandığında garantilidir. Firmamız, cihazın doğru şekilde topraklanmamasından kaynaklı insanlara, hayvanlara veya eşyalara gelebilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.



CİHAZ İLK KEZ ÇALIŞTIRILDIĞINDA YAPILMASI GEREKENLER

- Fonksiyon düğmesini alt ve üst ızgara (veya varsa 3D) konumuna getiriniz.
- Sıcaklık ayarını maksimum seviyeye ayarlayınız.
- Fırını bu şekilde boş olarak 30 dakika çalıştırınız.
- Odanızı havalandırmak için pencereleri açınız.
- Bu süre içerisinde, fırınızdaki yalıtım malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir defaya mahsus bir koku ve duman ortaya çıkabilir. Eğer böyle bir durum meydana gelirse, fırına yemek koymadan önce sadece kokunun ve dumanın yok olmasını bekleyiniz.
- Bu işlemler bittiğinde fırının içerisini, hafif ıslak sabunlu yumuşak bir bezle temizleyiniz.



Res. 7

Fırın kapağını açmak için, daima tutamağı orta kısmından kavrayınız.



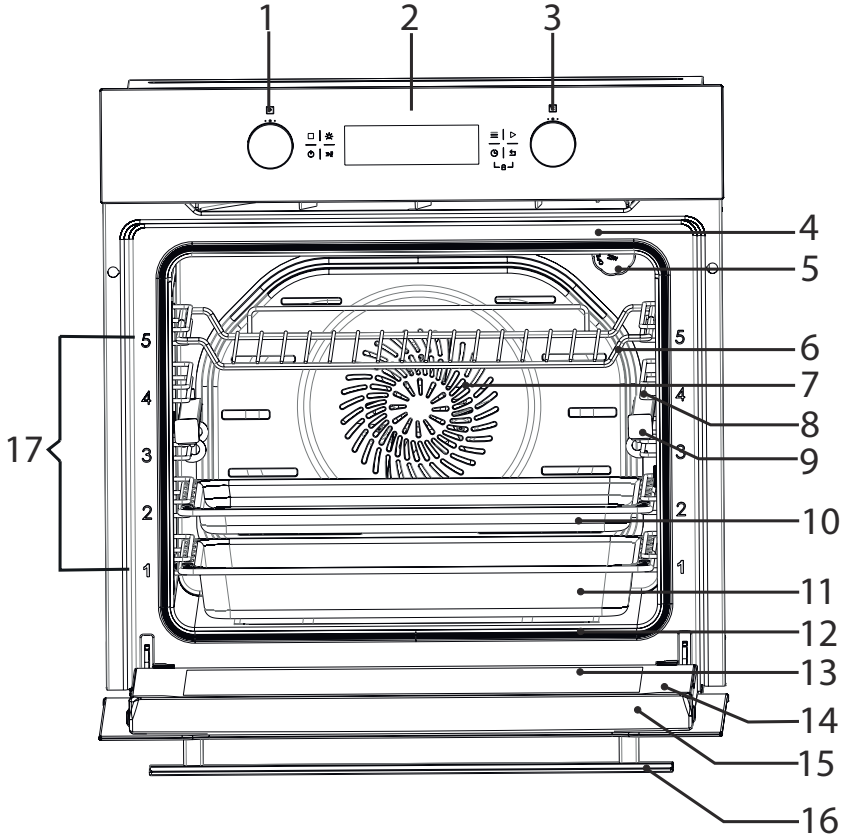
DİKKAT!

Fırının ilk kullanımından önce tepsi, ızgara gibi parçalarını alkali (aşındırıcı olmayan) temizleyicilerle dikkatlice yıkayınız.

5.1 Fırın Enerji Verimli-liği

- Elektrik enerjisi kullanımında verimliliği yüksek ve ısı yalıtımı olan fırınlar tercih edilmelidir.
- Yiyecekler pişerken fırın kapa-ğını sık sık açmak her sefe-rinde soğuk havanın fırın içeri-sine girmesine, dolayısıyla da enerji kaybına neden olmak-tadır. Bu nedenle fırın kapağı gereğinden fazla açılmama-lıdır.
- Fırında, bir yerine birden fazla yemek pişirilmeye çalışılma-lıdır. Düşük sıcaklıkta pişeni diğerlerinden önce çıkarıp, fırının sıcaklığını değiştiri-medenden daha az enerji harcan-malıdır.
- Fırında yapılan yemek sonra-sında kalan artık ısı bir sonraki yiyecek için de kullanılmalıdır. Bu şekilde enerji tasarrufu yapılmış olunur.
- Fırında ön ısıtma kısa bir süre için (en fazla 10 dakika) yapıl-malıdır.
- Donmuş bir yiyeceğin fırında pişirmeden önce çözülmesi sağlanmalıdır.
- Fırın, pişirme süresinden birkaç dakika önce kapatılması durumunda mevcut sıcaklıkta daha az enerji harcayarak pişirme devam eder

6 CİHAZIN TANITILMASI



Res. 8

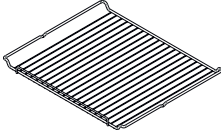
- | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| 1- Menüler Arası Geçiş Düğmesi | 10- Sığ Tepsi |
| 2- Dokunmatik Gösterge | 11- Derin Tepsi |
| 3- Değişim Düğmesi | 12- Alt Rezistans (Gizlidir Görünmez) |
| 4- Üst Rezistans | 13- İç Cam |
| 5- Lamba | 14- Fırın Kapağı |
| 6- Fırın Izgarası | 15- Kapı Üst Plastiği |
| 7- Fan | 16- Fırın Tutamağı |
| 8- Tel Raf | 17- Raf Kademesi |
| 9- Teleskopik Ray | |

6.1 Fırın Aksesuarları

Fırın ekipmanlarını ilk kullanımdan önce temizleyiniz. Sünger ile temizleyip yıkadıktan sonra kurulayınız.

İhtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız

Fırın Izgarası

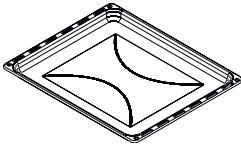


Res. 9

Kap, pasta ve sufle kalıpları için. Kızartma, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için.

Tel raflar özel yapısı sayesinde fırından dışarı doğru çekildiğinde bile yatay pozisyonda kalmaya devam eder. Kabin kayma ve yiyeceklerin dökülme riski yoktur.

Sığ Tepsi

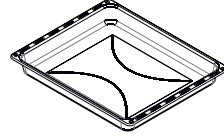


Res. 10

Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.

Koku yapması ve yağların tepside sızarak fırını kirletmesi nedeniyle sığ tepsisini kesinlikle pişirme için kullanmayınız.

Derin Tepsi

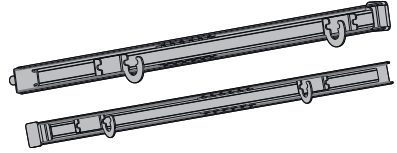


Res. 11

Üniversal tava Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için.

Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda, yağ toplama kabı olarak kullanılabilir.

Teleskopik Ray



Res. 12

Teleskopik raflar sayesinde tep-siler veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.

Tepsi ve tel ızgaraların teleskopik rafla birlikte kullanımı sırasında, teleskopik rafın arka kısmının, ızgaranın ve tepsinin kenarlarına dayanmış durumda olmasına dikkat edilmelidir.

7 İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Yeni cihazınızı kullanabilmeniz için önce bazı ayarları yapmanız gereklidir.

Pişirme bölümünün ve aksesuarın temizlenmesi

Cihaz ile ilk defa yemek hazırlamadan önce pişirme bölümünü ve aksesuarları temizleyiniz.

Pişirme bölümünün temizlenmesi

Yeni cihaz kokusunun kaybolması için pişirme bölümünü boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız.

Pişirme bölümünde köpük parçacıkları gibi ambalaj kalıntıları olmasına dikkat ediniz ve cihazın içindeki veya üzerindeki yapışkan bandı çıkarınız. Pişirme bölümünün düz yüzeylerini ısıtma öncesinde yumuşak, nemli bir bezle siliniz. Cihazın ısıtma işlemi devam ettiği sürece mutfakı havalandırınız.

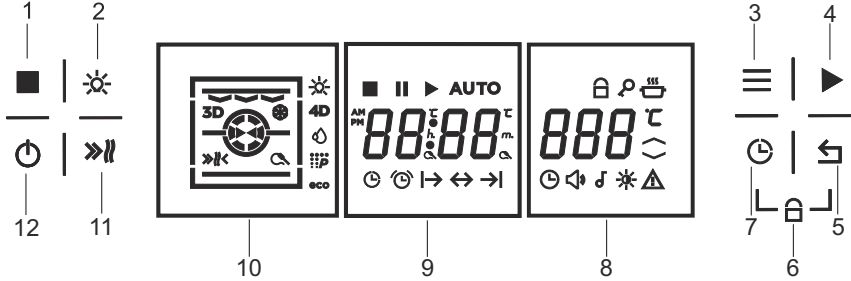
Pişirme bölümü soğuduktan sonra düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.

Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı deterjanlı su ve temizlik bezi veya yumuşak bir fırça ile iyice temizleyiniz.

8 ÜRÜNÜN ÖZELLİKLERİ VE KULLANIMI

8.1 Fırın Özellikleri



Res. 13

- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| 1- Durdurma Tuşu | 7- Saat Ayarı Tuşu |
| 2- Lamba Tuşu | 8- Sıcaklık Simgeleri Kısmı |
| 3- Ayarlar Tuşu | 9- Zaman - Zaman |
| 4- Başlat Tuşu | 10- Fonksiyon Simgeler Kısmı |
| 5- Geri Tuşu | 11- Boost Tuşu |
| 6- Tuş Kilidi Simgesi | 12- Açma /Kapama Tuşu |

⌚: Alarm Sembolü

➡: Pişirme Başlangıç Sembolü

↔: Pişirme Süresi Sembolü

➡: Pişirme Bitiş Zaman Sembolü

🔒: Tuş Kilidi Sembolü

🔊: Ses Seviyesi Ayar Sembolü

🎵: Ses Tonu Ayar Sembolü

☀: Ekran Parlaklığı Sembolü

⚠: Uyarı İkaz Sembolü

Açma/Kapama Tuşu

Cihazınız kapalı konumda olduğunda ekran boş ve siyahtır. Cihazınızı çalıştırmak için açma / kapama tuşuna (⏻) yaklaşık 3 sn. bastığınızda cihazınız açılır. Ekran aydınlanır ve bekleme ekranına geçilir.

Cihazınızı kapatmak için açma / kapama tuşuna (⏻) 3 sn. basılı tutmak gerekmektedir. 1 saniye içinde fırın sesli uyarı verecek ve 3 sn. sonunda cihazınız kendini kapatmış olacaktır.



Açma / kapama tuşuna basma işlemi 3 sn.'den önce bitirilirse cihazınız kapanmaz.

Cihazınız kapatılırken çalışan bir program var ise ekranda çalışan fonksiyon simgesi flaşlanır, uyarı ikonu flaşlanır ve sesli ikaz verilir.



DİKKAT!

Devam eden bir program varken fırın açma-kapama tuşuna basılarak kapatılırsa, fırın tekrar açıldığında ana menü ekranında açılır ve saat ayarlaması yapılmasına gerek yoktur.



Cihaz fişe ilk takıldığı zaman fırın fonksiyonlarının çalıştırılması için güncel saat bilgilerinin girilmesi gerekmektedir. Güncel saat bilgileri girilmezse fırın fonksiyonları kullanılamaz.

Günün Saatini Ayarlama (Cihaza ilk enerji verildiğinde)

Cihazınızı ilk fişe taktığınız zaman, günün saatini ayarlama ekranı karşınıza gelir. İlk olarak saat kısmının digitleri flaşlar. Değişim düğmesi ile saati ayarlayabilirsiniz. Daha sonra açma/kapama tuşuna basarak dakika kısmını ayarlama ekranına ulaşırsınız. Yine değişim düğmesini kullanarak dakika kısmını ayarlayabilirsiniz.

Açma/kapama tuşuna her basışta ayar kısmı saat ve dakika bölümleri arasında gidip gelecektir. Ayarladığınız günün saatini kaydetmek ve/veya fırını kullanmaya başlayabilmek için açma/kapama tuşuna 3 sn basılı tutunuz.

Günün saati ayarlanmıştır ve fırını kullanmaya başlayabilirsiniz.

Geri Tuşu:

Ayarlama bölümünden onay almadan çıkmak için bu tuşu kullanınız. Ayrıca menü içerisindeyken, herhangi bir parametre ayarı yapıldığında, tüm tuşlar kilitlenir. Bu kilit durumundan çıkmak için de kullanılır.

Ayarlar Tuşu:

Yürürlükte bir pişirme programı yokken, bu tuşa ayar yapmak istediğiniz özellik ile ilgili ikon flaşlayana kadar basıp bırakınız.

Yürürlükte bir pişirme programı varken bu tuşa basılırsa, ekranda günün saati belirir.

Ekranda ilk olarak günün saati ayarlama ekranı, sonra sırasıyla ses seviyesi, ses tonu ve ekran parlaklığı ayarları aktif olacaktır.

Menü içerisindeki değişimler sağ tarafta yer alan değişim düğmesi ile yapılır.

Seçilen değerleri onaylamak için başlat tuşuna, bölümden çıkmak için geri tuşuna basınız.



5 sn. içerisinde her hangi bir butona basılmazsa, seçilen değer kaydedilmeden (günün saati ayarı hariç) otomatik olarak ana menüye dönecektir.



Saat ayar menüsüne erişim, çalışmakta olan bir pişirme programı varken yapılamaz.

Boost Tuşu:

Booster modunu açma – kapama tuşudur.

Fırınınız çalışırken duraklatma tuşuna (■) 1 sn basılarak durdurup boost tuşuna basıldığında boost modu aktif olacaktır. Aynı şekilde; booster aktifken ve fırınınız çalışır durumdayken, duraklatma tuşu ile durdurup boost tuşuna basıldığında boost modu pasif olacaktır.

Ayrıca; booster tuşuna 3 sn basılı tutulunca, ekrana direkt olarak sıcak tutma fonksiyonu gelir. Başlat tuşuna basarak fonksiyonu başlatabilirsiniz.

Lamba Tuşu:

Fırın içi aydınlatmasını açma-kapama tuşudur.

Herhangi bir program çalıştırmadan, lamba tuşuna bastığınızda lamba yanar. Tekrar basmadığınız sürece 30 saniye sonra kapanır.

Tüm programlarda ya da pişirme menüsüne girildiğinde lamba otomatik olarak yanacaktır. Fırın çalışırken lamba tuşuna basarak lambayı söndürebilirsiniz. Lamba butonuna basmadığınız sürece, program bitene kadar lamba yanacaktır. Program bittikten 30 saniye sonra otomatik olarak sönecektir.

Lambanın her çalıştığı fonksiyonda lamba ikonu ekrana gelir, söndürüldüğünde ekrandan kaybolur.



Eco modunda, fırınınız çalışırken 1 dk. sonra lamba otomatik olarak sönecektir.

Başlat Tuşu:

Pişirmeyi başlatmak için kullanılır.

Değişen değerlerin onaylanması için kullanılır.

Fırın çalışırken duraklatma yapıldığında başlat tuşuna basılarak program devam ettirilebilir. Ayrıca, duraklatma ekranındayken herhangi bir ayarda değişiklik yapıldığında, yapılan ayarı kaydetmek için de başlat tuşuna basılır.



Fırının çalışması başlatıldıktan sonra lamba tuşu, duraklatma tuşu, açma- kapatma tuşu, çocuk kilidi, saat ayarı tuşu dışında hiçbir tuş çalışmayacaktır.

Durdurma / İptal Etme:

Piştirme programı aktif iken bu tuşa 1 sn. basılması piştirme programının duraklatılmasını, 3 sn. basılması piştirme programının iptal edilmesini sağlar.

Bu tuşa 1 sn basıldığında piştirme duraklatılır, ekrana derece ve duraklat ikonları flaşlanarak gelir.

İlk önce ekranda fonksiyon ve sıcaklık değerleri gösterilerek bu değerlerin değiştirilmesine izin verilir. Sonrasında zaman ile ilgili değiştirme yapılmıyacaksa, play tuşuna (▶) basılarak program kaldığı yerden devam eder.

Piştirme süresi ile alakalı bir değişim yapılacaksa saat ayarı (timer) tuşuna basılır, belirlenen saat girilir. Başlat tuşuna (▶) basılarak ayarlanan değer kaydedilir. Daha sonra tekrar başlat tuşuna basılarak program çalışmaya devam eder ve AUTO sembolü ekrana gelir.



Ana ekrandayken menüler arası geçiş düğmesi ile piştirme seçim ekranına gelindiğinde, duraklat ve derece ikonları flaşlarken, 30 sn boyunca herhangi bir tuş basımı olmazsa fırın günün saatinin olduğu başlangıç ekranına döner.



Fırın piştirme yaparken duraklatıldığında, 30 sn hareketsizlikten sonra başlangıç ekranına dönülmez.

Saat Ayarı Tuşu (Timer Tuşu):

Bu tuşa basıldığında sırasıyla pişirme süresi ayarı, (pişirme süresi kurulu ise) gecikmeli pişirme süresi bitiş saati ayarı ve hatırlatma alarm modu ayarları sırasıyla ekrana gelir.

İptal etmek veya ayarlama bölümünden çıkmak için geri tuşu (↩) kullanılabacaktır.

Alarmın çalmasına veya programın bitmesine 1 dk kaldığında kalan sürenin (timer) digitleri flaşlanır.

Menüler Arası Geçiş Düğmesi:

Ekranın solunda yer alır. Pişirme fonksiyonlarını seçmenizi sağlar. Kullanıcı arabirimi durdurma modunda iken ekranda (||) ikonu ve derece ikonu flaşlar) bu düğme sağa her bir adım çevrildiğinde bir sonraki, sola her bir adım çevrildiğinde ise bir önceki pişirme fonksiyonunu ve varsayılan pişirme sıcaklığını, derece ve duraklat ikonları flaşlarken ekrana getirecektir. Fırına pişirme onayı verildiğinde ayarlar sabit yanacaktır. Pişirme fonksiyonları sırasıyla aşağıdaki gibidir.

Fonksiyonlar	Varsayılan Sıcaklık (Derece)	Max. Sıcaklık (Derece)
Üst + Alt	200°C	280°C
Üst + Alt + Turbo	175°C	280°C
3D	205°C	280°C
Ring + Turbo	180°C	280°C
Alt + Turbo	210°C	280°C
Maxi Izgara + Turbo	200°C	230°C
Maxi ızgara	230°C	230°C
Mini ızgara	230°C	230°C
Eco	180°C	230°C
Alt	180°C	280°C
Sıcak Tutma	60°C	60°C
Buz Çözme	-	-

Buharlı Temizleme	70°C	70°C
Pizza	310°C	310°C

Değişim Düğmesi:

Ekranın sağında yer alır. Pişirme süresi, pişirme derecesi gibi değerleri değiştirmeye yarar.

Cihazınız duraklatma modunda iken bu düğmeyi sağa çevirerek ayarlanacak değeri arttırabilir, sola çevirerek azaltabilirsiniz.

Duraklatma modunda saat ayarı (timer) veya ayarlar menü tuşuna basılmadıysa duraklat modu ve derece ikonları ekranda flaşlar. Bu düğme derece ikonu flaşlarken sıcaklık ayarı, saat ayarı (timer) digitleri flaşlarken timer ayarları için kullanılır.

Tüm fonksiyonlar varsayılan sıcaklık değerlerinde ekranda gösterilecektir. 30 derece ile 70 derece arasında sıcaklık artışı 1 er derece, 70 ile max. sıcaklık değeri arasındaki sıcaklık artışı 5 derece olmalıdır.

! NOT!

Min. ve Max. sıcaklık değerleri değişkenlik gösterebilir.

Tuş Kilidi:

Tuş kilidi fonksiyonunu devreye almanız için herhangi bir ayar menüsü içinde değilken geri tuşuna (↩) ve saat ayarı tuşuna (⌚) aynı anda 3 saniye boyunca basılır. Ekranın sağ üst kısmında tuş kilidinin devrede olduğunu ifade eden kilit (🔒) sembolü belirecektir.

Tuş kilidi devrede iken, cihazın sadece açma / kapama (⏻) tuşu aktiftir, diğer tuşlar ve düğmeler pasif durumdadır. Tuş kilidini devre dışı bırakmak için saat ayarı ve geri tuşlarına aynı anda 3 saniye boyunca basılır.

Tuş kilidi devrede iken kullanıcı açma / kapama tuşuna (⏻) 3 sn boyunca basılı tuttuğu zaman fırın kapanacaktır. Fırın tekrar açıldığı zaman tuş kilidi devrede olarak açılır.

Günün Saati Ayarı:

Eğer herhangi bir pişirme programı kurulu değilse, Ayarlar tuşuna ilk basıldığında saat ayar moduna girilir. Saat ayar modunda günün saati ayar ikonu yanıp söner. Ekranın sağındaki değişim düğmesi ile günün saati ayarlanır. Başlat tuşuna basılarak, ayarlanan günün saati kaydedilir ve 12/24 saat gösterimi seçim ekranı gelir. Değişim düğmesi ile 12/24 saat gösterim şeklinden birisi seçilir, Başlat tuşuna basılır ve ayar kaydedilir.

! NOT!

Eğer günün saatini ayarladıktan sonra başlat tuşu dışında herhangi bir tuşa basılırsa, ayarlanan günün saati kaydedilmeden ekrandan çıkılır.

Ayrıca, 12/24 saat gösterimi Saat Ayarı (Timer) butonuna 5s boyunca basılarak da değiştirilebilir.

Ses Seviyesi Ayarı:

Cihazınızdaki alarm ve pişirme programı bitimlerindeki sesli uyarılar hari-cindeki diğer sesleri kapatmak mümkündür.

Ayarlar tuşuna (≡) 2 kez basılarak ses seviyesi ayar moduna girilir. Ses seviyesi sembolü (🔊) yanıp sönmeye başlar. Ekranın sağındaki değişim düğmesi ile ses seviyesi 3 kademedен birisine ayarlanabilir, başlat tuşu (▶) ile seçilen tercih onaylanır ve ekranda ON/OFF simgesi görünür. Sesli yada sessiz moddan biri seçilerek, seçilen tercih tekrar onaylanır.

Sessiz modu seçildiğinde sadece sesli uyarının iptal edilemediği fonksiyonların bitimindeki sesli uyarılar yapılır.

Sesli mod seçildiğinde ise tüm sesli uyarılar devrede olacaktır.

Ses Tonu Ayarı:

Cihazın ses tonunu değiştirmek için ayarlar tuşuna (≡) 3 kez basılarak ses tonu ayar moduna girilir.

Ses tonu ayar sembolü (🔊) yanıp sönmeye başlar. Ekranın sağındaki değişim düğmesi ile 3 farklı ses tonundan birisi ayarlanabilir. Kullanıcı tarafından tercih edilen seçenek başlat tuşu (▶) ile onaylanabilir.



Toplamda 3 ses tonu vardır. Tuş sesi, alarm sesi ve ikaz uyarı sesidir. Tuş sesi ile alarm sesi aynı ses tonudur, ama farklı frekans değerlerinde çalışır.

Ekran Parlaklık Ayarı:

Cihazın ekran parlaklığını değiştirmek için ayarlar tuşuna (≡) 4 kez basılarak ekran parlaklığı ayar moduna girdiğinizde ekran parlaklık sembolü (☼) yanıp sönmeye başlar.

Ekranın sağında yer alan değişim düğmesi ile ekran parlaklığını ayarlayınız. Ayarlanan parlaklık ekrana yansiyacaktır. Belirlemiş olduğunuz seçeneği başlat tuşu (▶) ile onaylayınız.



Ayar menüsü içerisindeyken yapılan değişiklikler eğer Başlat tuşu ile onaylanmazsa, değişiklikler kaydedilmez.

Hatırlatma Alarmı Ayarlama:

Cihazınızdaki alarm fonksiyonunu pişirme fonksiyonlarından tamamen bağımsız olarak kullanabilirsiniz. Ayarladığınız sürenin sonunda veya ayarladığınız saatte çalmak üzere alarmı kurabilirsiniz.

Hatırlatma Alarm Süresi Ayarlama

1. ▶ Saat ayarı (timer) tuşuna (⌚) basarak hatırlatma alarmı süresi ayar menüsüne girilir. Alarm sembolü (⌚) yanıp söner.
2. ▶ Ekranın sağındaki değişim düğmesi ile istenen alarm süresi saat:dakika cinsinden ayarlanabilir. Ayarlanan süreyi kaydetmek için başlat tuşuna basılır.
3. ▶ Ayarlanan süre 1 dk' nın altına düştüğünde alarm sembolü ve süre digitleri ekranda flaşlar.

Hatırlatma Bitiş Zamanı Ayarlama

1. Saat ayarı (timer) tuşuna (⌚) iki kez basarak hatırlatma alarmı bitiş zamanı ayar menüsüne girilir. Alarm sembolü (⌚) yanıp söner.
2. Ekranın sağındaki değişim düğmesi ile istenen alarm bitiş zamanı saat:dakika cinsinden ayarlanabilir. Ayarlanan bitiş zamanını kaydetmek için Başlat tuşuna basılır.

Alarmın İptali ve Otomatik Sonlanması:

Alarm süresi dolduğunda, sesli uyarının yanı sıra ekranda alarm sembolü (⌚) flaşlar. Herhangi bir tuş basımı alarm sesini susturacaktır (bu gerçekleşmez ise sesli uyarı 7 dakika boyunca çalacaktır).



Aktif olan bir hatırlatma alarmını çalmadan iptal etmek için hatırlatma alarmı ayar menüsünde iken alarm tuşuna (⌚) 3 sn basınız. Süre sıfırlandığında ise kaydetmek için başlat tuşuna basınız.



Alarm bitiş zamanı dolduğunda, sesli uyarının yanı sıra ekranda alarm sembolü (⌚) flaşlar. Herhangi bir tuş basımı alarm sesini susturacaktır (bu gerçekleşmez ise sesli uyarı 7 dakika boyunca çalacaktır).

Pişirme

Manuel Pişirme:

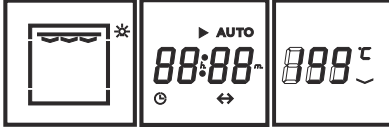
Ana ekranda daima güncel saat olacaktır.

Menüler arası geçiş düğmesi ile fonksiyon seçimi ekranına ulaşılır. Fonksiyon tercih edildiğinde ekrana varsayılan sıcaklık değeri gelir. Sol tarafta yer alan menüler arası geçiş düğmesi ile fonksiyon seçimi, sağ tarafta yer alan değişim düğmesi ile de sıcaklık değişimi yapılabilir.

Eğer zaman girmeden devam etmek istiyorsanız Play tuşuna basarak fırını zamansız olarak çalıştırabilirsiniz (Manuel Pişirme).

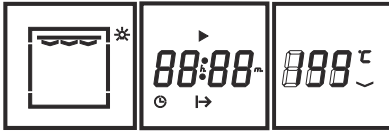
Yarı Otomatik Pişirme:

Eğer zaman girerek devam etmek isterseniz; saat ayarı (timer) tuşuna (⌚) basarak zaman girmeniz gerekmektedir. Değişim düğmesi ile istenilen saat belirlenebilir. Başlat tuşuna (▶) tuşuna bastığınızda girilen zaman değerleri onaylanır.



Res. 14

Pişirme süresi girdiğinde ekran (Res. 14) gibi olacaktır. Bir kez daha play tuşuna basıldığında program çalışmaya başlayacaktır (Otomatik Pişirme).

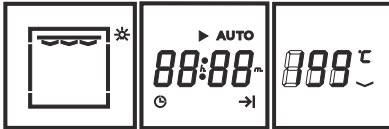


Res. 15

Pişirme süresi ayarlamaktan vazgeçerseniz, geri tuşuna (←) basarak çıktığınızda (Res. 15) ekran dönecektir. Play tuşuna (▶) basarak fırını çalıştırabilirsiniz (Manuel Pişirme).

Tam Otomatik (Gecikmeli) Pişirme:

Pişirme bitiş saatini ayarlamak isterseniz, pişirme süresini girdikten sonra başlat tuşuna basarak girilen süreyi kaydediniz. Daha sonra 2 kez saat ayarı (timer) tuşuna (⌚) basarak pişirme bitiş saatini ayarlayabileceğiniz ekrana ulaşmış olursunuz.



Res. 16

İstenilen pişirme saati girildikten sonra başlat tuşuna (▶) 2 kez bastığınızda ekranda (Res. 16) deki gibi bir görüntü oluşacaktır (Otomatik Pişirme).



*Pişirmede geçen süre timer digitlerinde 1 saate kadar dakika:saniye, 1 saatten sonra saat:dakika olarak **h.** ve **m.** ikonları ile birlikte gösterilir.*

Pişirmeyi Durdurma, Düzenleme veya Sonlandırma :

Manuel Pişirme devam ederken durdurma tuşuna (■) 1 sn basıldığında pişirme duraklatılır, başlat ikonu (▶) ekrandan kaybolur, ekranda ■■ ikonu ile beraber derece ikonu yanıp söner. Sıcaklık ve pişirme fonksiyonunu, menüler arası geçiş ve değişim düğmelerini çevirerek değiştirebilir ve başlat tuşuna (▶) basarak pişirmeye devam edebilirsiniz.

Bir pişirme süresi eklemek istiyorsanız, Saat ayarı (timer) tuşuna (⌚) basınız. Süre ikonları flaşlanır. Kullanıcı saat ayarına (timer) her bastığında ilgili alıştırma aralığını tercih edebilmelidir. Değişim düğmesi ile timer üzerine değişim yapıp başlat tuşuna (▶) basarak ayarlanan süre / zaman kaydedilir. Bir kez daha play tuşuna basılarak program devam ettirilebilir.



Pişirme esnasında sıcaklık yükselirken  ikonu flaşlayarak gösterilir. Ayarlanan sıcaklığa gelindiğinde  ikonu ekrandan kaybolur. Program devam ederken durdurulduğunda ikon flaşlanmaz.

Otomatik pişirme programı devam ederken durdurma tuşuna (■)1 sn basıldığında, pişirme duraklatılır, ekranda ■■ ikonu ile beraber derece ikonu yanıp söner. Manuel pişirmedeki gibi menüler arası geçiş ve değişim düğmeleri ile değişiklik yapıp başlat tuşu (▶) ile pişirmeye devam edebilir veya öncesinde saat ayarı (timer) tuşuna (⌚) basılarak önceden belirlenen pişirme süresi ve bitim saati ile ilgili ayarları değiştirebileceğiniz menülere ulaşabilirsiniz.



Ana ekrandayken menüler arası geçiş düğmesi ile pişirme seçim ekranına gelindiğinde, duraklat ve derece ikonları flaşlarken, 30 sn boyunca herhangi bir tuş basımı olmazsa fırın günün saatinin olduğu başlangıç ekranına döner.



Fırın pişirme yaparken duraklatıldığında, 30 sn hareketsizlikten sonra başlangıç ekranına dönülmez.

Durdurma tuşuna (■) 3 sn basılı tutmak, pişirmeyi iptal edecektir. 1 sn sonunda zil ötmeye başlar, 3 sn sonunda iptal olur. Bu süre boyunca ekranda (■) iconu sabit yanar. Pişirme iptal edildiğinde bekleme ekranına geçilir, (■) iconu 7 sn flaşlanarak kaybolur.

Pişirme iptal edildiğinde veya program bittiğinde fırın sıcaklığı 60°C'nin altına düşene kadar (V) iconu ve Hot yazısı ekranda flaşlayarak gösterilir.

Pişirme fonksiyonlarının varsayılan sıcaklık değerini değiştirmek için;

Pişirme yok iken varsayılan sıcaklık değerinin değiştirilmesi gereken fonksiyon seçilir. Sağ tarafta yer alan değişim düğmesi ile yeni sıcaklık değeri belirlenir. Ayarlar tuşuna 5 sn boyunca basılır.

Yeni varsayılan sıcaklık değeri ekrandaki fonksiyon için elektrik kesintisinden etkilenmeyen kalıcı hafızaya kaydedilir. Bundan sonra ilgili fonksiyon seçildiğinde varsayılan pişirme sıcaklığı olarak yeni kaydedilen değer ekrana gelir.

Güvenlik;

Pişirme aşağıda belirtilen süreler içerisinde sizin tarafınızdan sonlandırılmaz ise, güvenlik için ısıtıcılar devreden çıkarılır ve ekranda ilgili hata kodu gösterilir.

Manuel pişirme süreleri aşağıdaki gibidir:

30-120°C	10 saat
121-200°C	6 saat
201-280°C	3 saat
>280°C	90 dakika



Otomatik pişirme süresi ayarlandığında maksimum pişirme süresi ayarlanan dereceden bağımsız olarak 10 saattir.

Otomatik Pişirme süresi tamamlandığında:

Manuel pişirme dışındaki tüm pişirmeler, programlanan pişirme süresi dolduğunda otomatik olarak sonlanır. Ekranda pişirme tamamlandı uyarısı ('End' yazısı) gösterilir, **AUTO** ikonu yanıp söner ve uyarı sesi duyulur. Herhangi bir tuşa basılarak uyarı sonlandırılır ve bekleme ekranına geçilir.

Booster (Hızlı Isıtma)

Fırın sıcaklığını ayarlanan değere hızlı bir şekilde getirmek için hızlı ısıtma fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Hızlı ısıtmada belirlenen ısıtıcılar ve turbo fan geçici olarak aktif edilir ve sıcak hava sirkülasyonu ile fırın ayarlı ısıyı hızlı bir şekilde getirilir.

Ekranda pişirme fonksiyonu gösterimi varken (duraklat modu ekranda iken) »» tuşuna basılarak hızlı ısıtma fonksiyonu devreye alınabilir. Ekranda, pişirme fonksiyonu gösterim kısmında »» ikonu gösterilir. Hızlı ısıtma devrede iken duraklatma modunda »» tuşuna tekrar basılarak iptal edilebilir.

Fırın iç sıcaklığı, ayarlı sıcaklığa ulaştığında hızlı ısıtma fonksiyonu otomatik olarak devreden çıkar, sesli uyarı verilir ve »» sembolü ekrandan kaybolur.

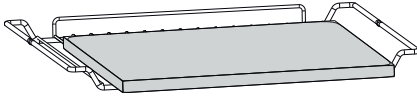


Hızlı ısıtmaya, fırının mevcut sıcaklığı ile ayarlanan değer arasındaki fark 50 °C' den az ise, ayarlanan sıcaklık 100 °C'nin altında ise veya ızgaralı bir fonksiyonda pişirme yapılıyor ise izin verilmez.



ECO modunda pişirme yapılırken, hızlı ısıtmaya izin verilmez.

Pizza taşında pişirmeyle ilgili ipuçları (Opsiyon)



Res. 17

- Fırını çalıştırmadan önce, yükseltilmiş bölümün arkada olduğundan emin olun.
2. raf tel ızgaraya üzerine pizza taşı yerleştirin.
- Pizza fonksiyonunu seçin.
- Sıcaklık ayarını 310 °C ye getirin. Başlat tuşu ile pişirmeyi başlatın.



Pizza fonksiyonunda ön ısıtma otomatik olarak aktifleşecektir. Pizza taşının hedeflenen sıcaklığa hızlı bir şekilde ulaşması için 30 dk ön ısıtma tavsiye edilmektedir.

- Ön ısıtma tamamlandıktan sonra, pişirilecek yiyeceği (donmuş gıda koymayın) pizza taşı üzerine yerleştirin. 5-7 dk kadar pişirin.
- Pişirme tamamlandıktan sonra, yiyeceği alın. Pizza taşını ise soğuyana kadar fırın içersinde bırakın.



Ardarda yapılacak pizza pişirimlerinde her bir pişirme arasında 2-5 dk. bekleyerek diğer pişirmeye geçilmesi tavsiye edilmektedir.

Pizza Taşı Kullanım Talimatı

Kullanım esnasında renk değişimi ve kararmalar oluşabilir. Bu kirlilik değildir. Temizlemeye çalışmayınız.

Taş kendisi pirolitik özellik göstermektedir.

Taşın üzerinde kalıntılar olur ise bir spatül veya bıçak ucu ile kazınarak temizlenebilir.



Ürün temizliği nemli bir bez ile silinerek yapılmalıdır. Su ve deterjan ile yıkanmaz. Bulaşık makinesi ile yıkanmaya uygun değildir (su ile yıkanması taşın kullanım esnasında çatlamasına neden olduğu gibi gözenekli yapısı deterjanı bünyesinde tutar.

Elektrik kesintisi durumu:

Herhangi bir pişirme programı çalışırken elektrik kesintisi gerçekleşirse, elektrik geri geldiği zaman program devam etmez. Elektrik kesintisinin yaşandığı program ve sıcaklık ayarları ekranda flaşlanarak gösterilir. Saat ayarlanmadan fırın fonksiyonları kullanılabilir.

Elektrik kesintisi durumunda zamanlı programlarda kurulu zaman ayarları sıfırlanmaz.

Elektrik kesintilerinde, güncel saat sıfırlanmaz. Elektrik geldiğinde cihazın saat göstergesi güncel saati göstermelidir.



DİKKAT!

4 saat üstü elektrik kesintilerinde cihaz fabrika ayarlarına geri döner. Kayıtlı olan pişirme programı, zaman ayarları ve günün saati sıfırlanır. Sadece değiştirilmiş varsayılan sıcaklık ayarı sıfırlanmaz.

HATA KODLARI

Cihazın normal çalışmasını engelleyen bir durum oluştuğunda hata gösterimi yapılır. Cihaz hata moduna girer, devam eden bir pişirme varsa iptal edilir. Hata kodunu ekrandan silmek için geri tuşuna basınız.



DİKKAT!

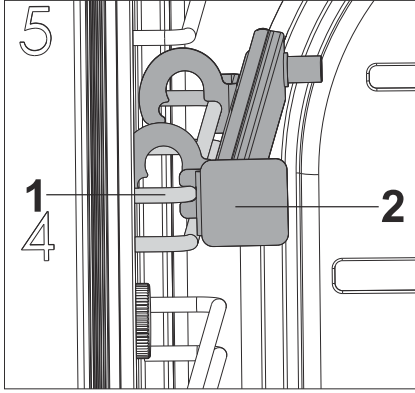
Fırınınızdan tam performans alabilmeniz ve aşağıdaki hata kodlarına takılmamanız için, fırını 0°C sıcaklık değeri üzerindeki ortamlarda çalıştırınız.

Hata Kodu	Hata Açıklaması
Error 1	Ekran kartı ile anakart haberleşme hatası
Error 2	Sıcaklık sensörü açık devre hatası Sıcaklık sensörünün soketi yerinden çıkmış olabilir.
Error 3	Sıcaklık sensörü kısa devre hatası Sıcaklık sensörü arızalanmış olabilir. Güç modülü devresi (anakart) arızalanmış olabilir.
Error 4	Aşırı ön panel (ekran kartı) ısınma hatası

Error 5	Güç modülü devresi (anakart) aşırı ısınma hatası
Error 6	Ekran kartında sıcaklık hatası Ortam sıcaklığı, işlemci çalışma sıcaklığından daha düşük ya da daha yüksek.
Error 7	Anakartta sıcaklık hatası Ortam sıcaklığı, işlemci çalışma sıcaklığından daha düşük ya da daha yüksek.
Error 8	Fırın merkez sıcaklığında uzun süre boyunca herhangi bir değişim (artış ya da azalış) olması hatası Fırın kontrol kartı üzerinde bulunan komponent kontrol röleleri arızalanmış. Fırın ısınmıyor veya soğumuyor.
Error 11	Maksimum pişirme hatası Maksimum pişirme süresi (10 saat) aşıldı.

9 TELESKOPİK RAY KULLANIMI

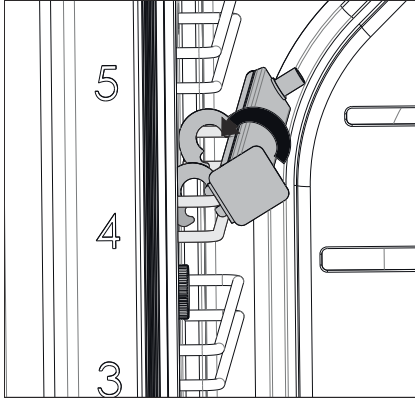
Teleskopik Rayların Takılması



Res. 18

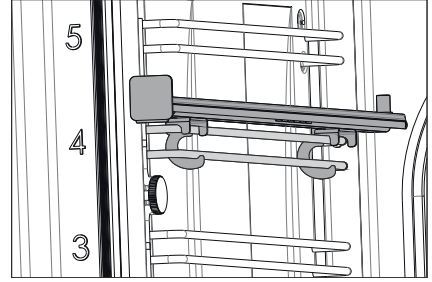
- 1- Tel raf
- 2- Teleskopik ray

Teleskopik rayı şekildeki gibi tel rafa yerleştiriniz (Res. 18).



Res. 19

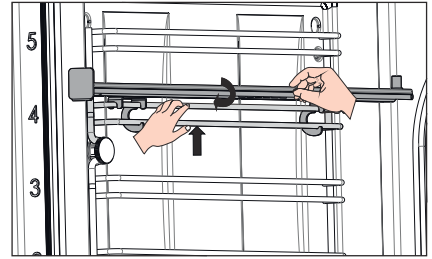
Teleskopik rayın üst kısmı yukarı gelecek şekilde çeviriniz (Res. 19).



Res. 20

Teleskopik rayı şekilde belirtildiği gibi tel rafa takınız (Res. 20).

Teleskopik Rayların Çıkarılması



Res. 21

Bir elinizle tel rafa yukarı yönde bastırınız diğer elinizle teleskopik rayı çevirerek çıkarınız (Res. 21).



Bu işlemi fırının sağ ve sol taraflarında yer alan teleskopik rayların hepsi için gerçekleştiriniz.



Teleskopik rayları çıkardığınızda düşerek fırın içerisine zarar vermemesi için bir elinizle teleskopik rayı tutunuz.



Teleskopik rayları çıkarmak için fırınınızın soğumasını bekleyiniz.



Teleskopik rayların özel yağı temizlik sırasında gidebilir ve bunun sonucunda rayın çekilmesi zorlaşabilir.

Teleskopik rayları bulaşık makinesinde yıkamayınız.



Teleskopik rayları yağlamayınız



Fırın kapağını kapatmadan önce teleskopik rayları cihazın içine tam olarak yerleştirdiğinizden emin olunuz.

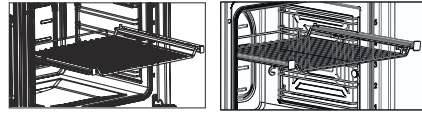
Teleskopik Ray Kullanımı

Teleskopik rayları kullanarak tepsi ve ızgaraları daha kolay kullanabilirsiniz.

Teleskopik ray yüzeylerinde kalan inatçı kirler ve taşan yemek kalıntıları sonucunda bilyeli yatağın yapışması durumunda, teleskopik raylardaki kirleri sıcak su ile yumuşatıp yumuşak bir fırça ile temizleyiniz.

İnatçı kirler renk değişimlerine veya parlamalara sebep olabilir, bunlar kullanım özelliklerini olumsuz etkilemez.

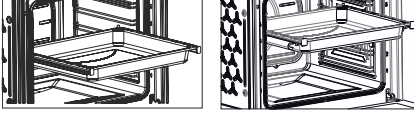
Tel Izgara Kullanımı



Res. 22

Tel ızgarayı ayakları aşağıya bakacak şekilde teleskopik raylara yerleştiriniz (Res. 22).

Pişirme Kabı Kullanımı



Res. 23

Pişirme kabını teleskopik rayların üzerine yerleştiriniz (Res. 23).



Teleskopik rayın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının kaymasını önleyen özel bir düzendir.

10 CİHAZIN TEMİZLENMESİ VE BAKIMI

Genel Temizlik

- Cihaz çalıştıktan sonra mutlaka kapısı kapalıyken soğumaya bırakınız. Bu esnada kapıya herhangi bir artık yapışmadığına emin olunuz. Cihazın kapısı aralık kalmış olsa bile uzun dönemde yakınındaki mutfak mobilyaları etkilenebilir.
- Cihazın bakımının düzenli yapılması ve temiz tutulmaması yüzeyin bozulmasına ve ürün kullanım ömrünün kısılmasına yol açabilir ve bu doğrultuda oluşabilecek tehlikelere neden olabilir.
- Herhangi bir temizlik işleminden önce cihazın fişini prizden çekiniz ya da cihaz üzerindeki Açma/Kapama düğmesini kapalı duruma getirerek fırının elektrik temasını kesiniz.
- Temizlemeye başlamadan önce cihazın soğumasını bekleyiniz.
- Ürününüzü temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye veya boyalı yüzeyleri çizebilecek tanecikler içermemesine dikkat ediniz.
- Kontrol paneli ve düğmeleri temizlerken işaretlerin silinmesi için aşındırıcı tanecikler içeren sıvı temizleyicileri ve telli bulaşık süngeri kullanmayınız.
- Fırını çamaşır suyu, kezzap, tuz ruhu gibi maddelerle temizlemeyiniz.
- Fırını buharlı temizleyicileri ile temizlemeyiniz.
- Bazı modellerde düğmeler çıkmaz tip olduğu için, kontrol panosundan çıkarmaya çalışmayınız.
- Taşan yemek suları sonucu emaye yüzeyler üzerinde kalıcı renk değişimleri veya mat bölgeler oluşabilir. Bu lekeler kullanım özelliklerini olumsuz etkilemez.
- Fırın temizliğinde asla aşındırıcı (ovma teli, temizlik tozu, fırın spreyi, aşındırıcı sert sünger), asit (çamaşır suyu) veya klor içeren temizleme malzemeleri kullanmayınız.
- Fırın içerisine sıçramış, kurumuş atık yağ lekelerini çıkarmak ve mükemmel temizlik için Silverline'nın önerdiği fırın temizleyiciyi yetkili servislerimizden temin ederek kullanabilirsiniz. Lekeli yüzeye fırın temizleme spreyini püskürtünüz, kapağı kapatınız ve 10 dakika kadar bekleyiniz.

- Emaye, boyalı ve paslanmaz çelik yüzeylerde aşındırıcı ve asitli lekeler (limon suyu, sirke vb.) bırakmayınız. Uzun süre temizlenmeyen bazı kirlerin çıkartılması mümkün olmayabilir. Arada temizlik yapılmadan arka arkaya kullanımlar cihazın temizliğinin güçlenmesine neden olmaktadır.

Buharlı Temizleme

- Buharla temizleme fonksiyonunu kullanmadan önce, fırınınızın içerisinde yer alan tüm aksesuarları çıkarınız;
- Fırınınızın tabanına 100 ml ve 2. seviyeye yerleştirilmiş siğ tepsisi içine 400 ml su koyun (Az kireçli su kullanılması tavsiye edilir) ve fırın kapağını kapatın.
- Menüler arası geçiş düğmesi ile Buharlı Temizleme (🔥) fonksiyonunu seçiniz. Ardından Başlat tuşuna basarak programı başlatınız.
- Buharlı temizleme işlemini sonlandırmak için Duraklat tuşuna 3 sn boyunca basınız.
- Fırın içi el yakmayacak sıcaklığa ulaştığında yani tamamen soğumadan fırın iç yüzeylerini yumuşak ve nemli bir bez ile temizleyiniz.
- Temizledikten sonra, emaye iç yüzeyin tam olarak kuruması için, kapağı 15° aralıklı bırakınız.



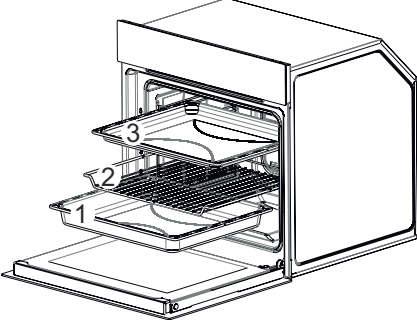
TEHLİKE!

Dokunmadan önce cihazın soğuk olduğundan emin olun.

Yanma riski vardır.

- **Fırının İç Kısımının Temizliği**
- Fırınınızı her kullanımdan sonra temizlemeye özen gösteriniz.
- Fırının içindeki emaye yüzeyin temizlenmesi için en uygun zaman fırın ılık olduğu zamandır.
- Tepsileri ve ızgarayı çıkarınız. İç kısmını sabunlu ılık suyla ıslatılmış bir bezle silerek temizleyiniz. Daha sonra ıslak bir bezle bir kez daha silip, kurulaınız.
- Zımpara, çelik yünü veya çamaşır suyu gibi yıpratıcı maddeleri kullanmayınız. Aksi halde fırının emaye kısmı zarar görebilir.
- Fırının belli aralıklarla uygun bir fırın temizlik maddesiyle tam anlamıyla temizleyiniz.
- İnatçı lekeler olması halinde paslanmaz çelik için kullanılan temizlik maddeleri veya bir miktar sirke kullanabilirsiniz.
- Bu tür sıvıların bıraktığı lekeler, fırının parlaklığına zarar verir ancak hiç bir şekilde performansını etkilemez.

- Fırının iç haznesini ekmek, pasta, kurabiye gibi yiyecekleri içine koyarak cihazı depolama amacıyla kullanmayınız.
- **Fırının yan duvarlarının temizlenmesi**



Res. 24

- Tepsileri ve ızgarayı sırası ile çıkarınız (Res. 24/ 1-2-3).



Cihazınızda pizza taşı mevcutsa önce pizza taşını çıkarınız.

Res. 25

Bir elinizle tel rafa yukarı yönde bastırınız diğer elinizle teleskopik rayı çevirerek çıkarınız (Res. 25).



Bu işlemi fırının sağ ve sol taraflarında yer alan teleskopik rayların hepsi için gerçekleştiriniz.

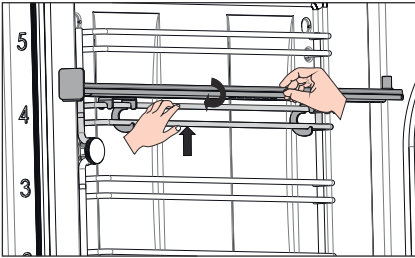


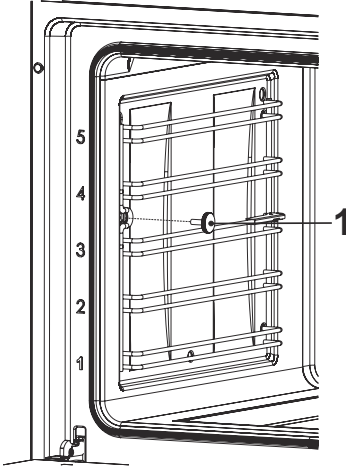
Teleskopik rayları çıkardığınızda düşerek fırın içerisine zarar vermemesi için bir elinizle teleskopik rayı tutunuz.



Teleskopik rayları çıkarmak için fırınınızın soğumasını bekleyiniz.

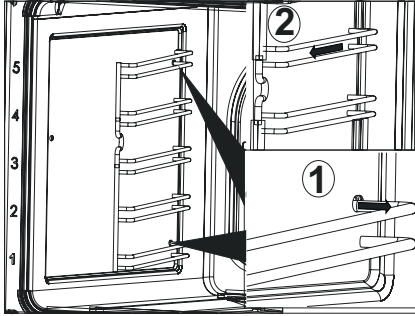
Teleskopik Rayların Çıkarılması





Res. 26

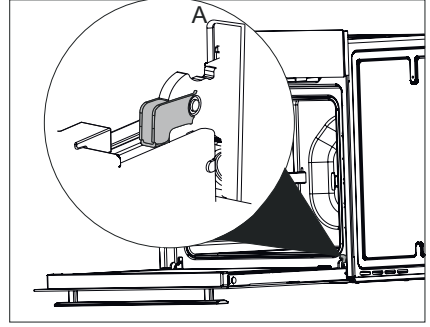
Fırın içerisinde yer alan tel rafı temizlemek için fırının içerisinde yer alan tırtıklı vidayı saat yönünün tersine çevirerek çıkarınız (Res. 26).



Res. 27

Tel rafı fırın içerisine doğru çekiniz (Res. 27/1), ardından tel rafı kendinize doğru çekerek tamamen çıkarınız (Res. 27/2).

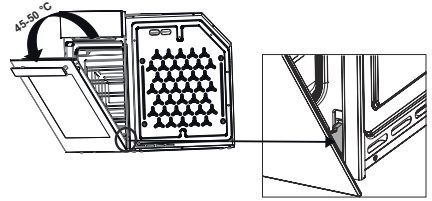
Fırın Kapağının Sökülmesi



Res. 28

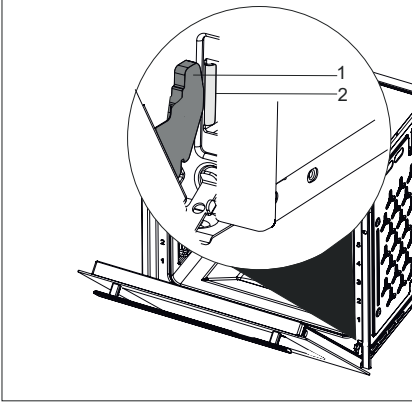
Fırın kapağını kendinize doğru çekerek kapağı tamamen açınız (Res. 28).

Daha sonra menteşe kilidini (Res. 28/A) daki gibi en geniş açığa getiriniz. Fırın kapağını fırına bağlayan her iki menteşeyi de aynı konuma getiriniz .



Res. 29

Fırın kapağını menteşe kilidine dayanacak konuma gelene kadar Res. 29' deki gibi kapatınız.



Res. 30

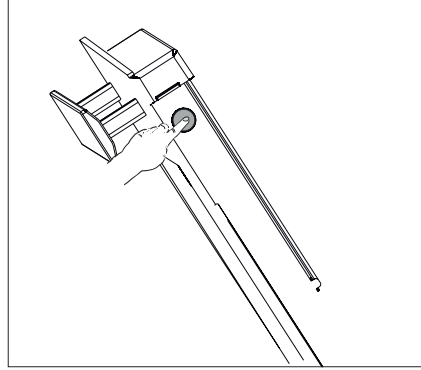
- 1 Menteşe
- 2 Menteşe Yuvası

Fırın kapağının çıkarılması için kapağı iki elinizle tutarak yukarıya doğru çekerek menteşeleri menteşe yuvasından çıkarınız (Res. 30).



Kapağın takılması için, sökerek uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı takarken, menteşe yuvasındaki klipsleri kapatmayı unutmayın.

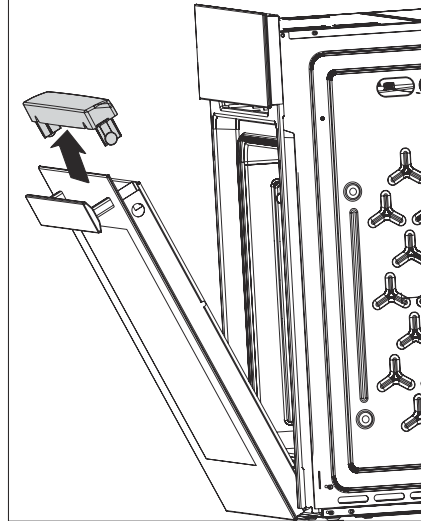
Fırın Camı Temizliği



Res. 31

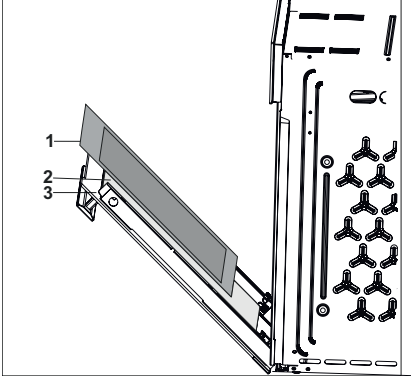
Ürünün kapağını aralıklı olarak açınız.

Kapı üst plastiğinin sağına ve soluna bastırınız (Res. 31).



Res. 32

Kapı üst plastiğini çıkartınız
(Res. 32).



Res. 33

- 1- Fırın İç Camı
- 2- Fırın Orta Camı
- 3- Fırın Dış Camı

- Ürünün iç ve orta camını temizlemek için yerinden çıkartınız (Res. 33).
- Cam kapağı yumuşak sünger ve bezlerle temizleyip kurulayınız.
- Fırın camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler ve keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız. Bu şekilde temizleme cam yüzeyini çizebilir ve camın parçalanmasıyla sonuçlanabilir.
- Fırın kapağına yaslanmayınız ve ağırlık uygulamayınız.

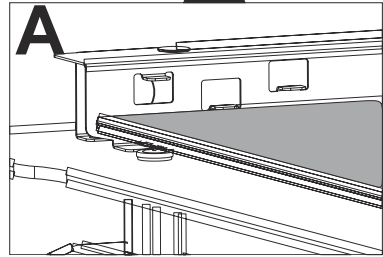
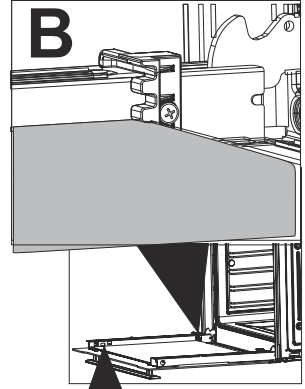


DİKKAT!

Camlar alındığında kapının hafiflemesi nedeniyle kapı hızlı bir şekilde çarpıp yaralanmalara neden olabilir.



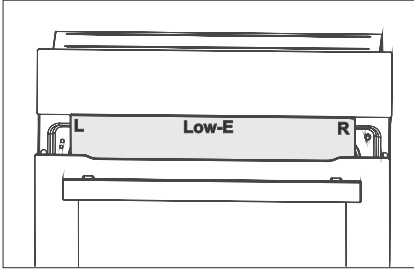
Fırın camını takmak için aynı işlemleri tersten uygulayınız.



Res. 34



Fırın orta camını takarken camın takıldığı cam tutucu tırnak (Res. 34) deki gibi olmalı.



Res. 35



Fırın orta camını takarken camda yer alan L-R veya Low-E yazıları fırının dış kısmından düz bir şekilde okunmasına dikkat ediniz (Res. 35).

- Kapak contasında kullanılan uzun süreli kir birikmesi durumunda bir süre sonra kapak düzgün kapanmayabilir.
- Conta hasar gördüğünde, bulunduğunuz yerdeki en yakın Yetkili Servisi'ne başvurunuz. Fırını tamir edilene kadar kullanmayınız.

Fırın Kapak Contası

- Fırın uzun süre kullanıldığında ön kapak içinde ve kapak contası üzerinde yoğunlaşma olabilir. Kuru bir bez veya sünger ile oluşabilecek nemi alınız.
- Bu contanın durumunu düzenli aralıklarla kontrol ediniz. Gerekli durumlarda yıpratıcı temizlik maddeleri kullanmadan temizleyiniz.

11 LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

11.1 LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

Ampul Gücü (W)	15
Duy / Soket	E 14
Ampul Voltajı (V)	220 - 240
Boyut (mm)	42x65
Enerji Sınıfı	G



UYARI!

Lambaların değiştirilmesi sırasında, duym kontaktları akım altında kalır. Değiş-tirme işleminden önce fişi prizden çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

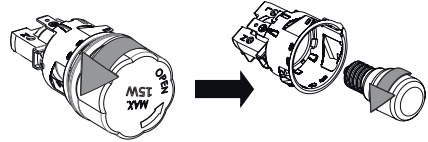


max 15 W

Lambanın maksimum güç tüketimini ifade eder. Lamba değişimlerinde aynı güç değerinde ki lamba kullanılmalıdır.



Üründe kullanılan lamba güç değerini öğrenmek için, ürün içerisinde yer alan beyan etiketine bakınız.



Res. 36

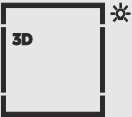
Lamba kapağını çıkartınız. Hatalı ampulü yerinden sökerek aynı değerdeki yeni bir ampul ile değiştiriniz. Res. 36

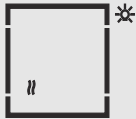


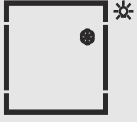
Cihazın lambalarından herhangi biri arızalandığında satıcınıza veya müşteri hizmetlerine başvurun.

12 ANA FONKSİYON ANLATIMI

Ana fonksiyon anlatımları aşağıda yer almaktadır.

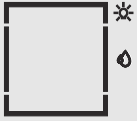
Fonksiyon	Fonksiyon Tanımı
	Üst ve Alt Isıtma Elemanları Üst ve alt ısıtma açıktır. Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Örneğin; Kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapın.
	Üst - Alt ve Turbo Fan Elemanları Alt ve üst ısıtmalar ile (arka duvardaki) fan açık. Sıcak hava fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağılır. Tek tepsi ile pişirme yapınız.
	3D Fonksiyonu Üst ısıtma, alt ısıtma ve turbo fan açıktır. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer.
	Ring Isıtıcı ve Turbo Fan Elemanları Fanlı ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Farklı raf seviyelerindeki yiyeceklerinizi pişirmeye uygundur ve çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur.

	Alt ve Turbo Fan Elemanları Alt ve arka duvardaki turbo fan aynı anda çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.
	Max. Izgara ve Turbo Elemanları Büyük ızgara ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının içine hızlı bir şekilde dağılır. Fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur.
	Max. Izgara Fırının tavanındaki üst ısıtıcının iç ve dış bölmesi aynı anda çalışır. Büyük ve orta büyüklükteki etler için ızgara yapmaya uygundur.
	Min. Izgara Fırının tavanındaki üst ısıtıcının sadece iç bölmesi çalışır. Küçük ve orta büyüklükteki etler için ızgara yapmaya uygundur.
	Eco Enerji tasarrufu sağlamak için 160-220°C aralığında Fan destekli pişirme kullanılarak yapacağınız pişirmelerin yerine bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak, pişirme süresi bir miktar uzayacaktır.
	Alt Isıtma Yalnızca alt ısıtma açıktır. Pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.
	Sıcak Tutma Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.



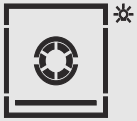
Buz Çözme

Fırın ısıtma yapmaz, yalnızca fan çalışır. Taneli donmuş yiyeceklerin oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülmesi ve pişmiş yiyeceklerin soğutulması için uygundur.



Buharlı Temizleme

Fırının içerisinde oluşacak buhar ve fırın içi yüzeylerinde yoğunlaşan su damlacıkları sayesinde yumuşayan kirlerin kolayca temizlenmesini sağlar.



Pizza

Alt ısıtma ve fanlı ısıtma açıktır. Pizza pişirmeye uygundur.



Izgara fonksiyonları Max. 230°C' de kullanılmalıdır.



280°C üzeri sıcaklıklarda fırınınız max. 90 dk çalışır.

13 PİŞİRME TABLOSU

- Yemeğinizi fırına koyun.
- Çalışma modunu ve sıcaklığını seçin.

Fırın önceden ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.

Fırının istediğiniz süreden erken kapatılması

- Fonksiyon düğmesi ve/veya sıcaklık düğmesi ile fırını kapatın.

Pişirme Süreleri Tablosu



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



Fırının 1. rafı en alt raftır.



DİKKAT!

Pişirme sırasında fırın tabanına alüminyum folyo yerleştirmeyiniz . Mobilya ve cihazınızda hasar ve yangına neden olabilir



Tepsinizi fırına yerleştirdiğinizde tepsiyi fırın kapağı ile beraber yitiniz. Tepsinizi fana yaklaştırmayınız hızlı pişirme olur.

Yiyecek	Çalışma Fonksiyonu	Tepsi Adeti	Raf Konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme Süresi(dk) yaklaşık
Tepsi de kek		Tek Tepsi	3	175	25...35
Kalıpta kek		Tek Tepsi	2	180	45...55
Kağıtta kek		Tek Tepsi	3	175	25...30
Küçük kekler		Tek Tepsi	3	160	25...30
Meyveli kek, pasta hamu-rundan, özel		Tek Tepsi	2	180	45...60
Pandis-panya		Tek Tepsi	3	175	25...35
Şekerpare		Tek Tepsi	3	180	35...40
Kurabiye		Tek Tepsi	3	175	25...35
Tart		Tek Tepsi	3	200	30...40
Sufle, tatlı		Tek Tepsi	2	190	45...60
Yufka Böreği		Tek Tepsi	3	190	40...50
Poğaç		Tek Tepsi	3	180	25...35

Mayalı Hamur		Tek Tepsi	2	200	35...45
Pasklaya çöreği		Tek Tepsi	2	180	25...30
Fırında makarna		Tek Tepsi	2	230	30...40
Lazanya		Tek Tepsi	2	200	30...40
Pizza		Tek Tepsi	2	220	15...20
Ördek (2 kg)		Tek Tepsi	1	200	100...110
Kaz (3 kg)		Tek Tepsi	2	180	120...150
Dana Kızartması (1,5 kg)		Tek Tepsi	2	170	100...120
Biftek (bütün)/ Rosto		Tek Tepsi	3	25	100...120
Kuzu budu (güveç)		Tek Tepsi	3	25	70...90
Kemiksiz kuzu budu, orta (1,5 kg)		Tek Tepsi	2	190	55...80
Piliç kızartma		Tek Tepsi	2	15	55...65
Hindi (5.5 kg)		Tek Tepsi	1	25	150...210

Balık



Tek Tepsi

3

20

20...30



Fırının maksimum performansla ve minimum enerji ile pişirme yapması için, fırında ön ısıtma yapılması kesinlikle tavsiye edilir.



Ön ısıtma yapılması gereken pişirmelerde, fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında ön ısıtma devreden çıkar ve fırın ayarlanan fonksiyonda pişirme yapmaya devam eder.



Tepside pizza pişiriminlerinde boost modunda ön ısıtma yapınız.

Kek için püf noktaları

- Kek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10 °C kadar artırın ve pişirme süresini kısaltın.
- Kek nemliyse, az miktarda sıvı kullanın ya da sıcaklığı 10 °C kadar azaltın.
- Kekin üstü yanmışsa daha alt rafa koyun, sıcaklığı düşürün ve pişirme süresini artırın.
- İçi iyi pişmiş fakat dışı yapışıyorse daha az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini artırın.

Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruysa, sıcaklığı 10 °C kadar artırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tep-siden taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmamasına özen gösterin. Eşit bir kızarma sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.



Böreğinizi pişirme tablosuna uygun konum ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştirin.

Sebze yemeğini pişirmenin püf noktaları

- Sebze yemeğinin suyu bitiyor ve kuruyorsa, tepsi yerine kapalı bir kaptra pişirin. Kapalı kaplar yemeğin suyunu muhaza eder.
- Sebze yemeği yeterince pişmiyorsa, sebzeleri önceden haşlayıp ya da konserve kıvamında hazırlayıp fırına sürün.

13.1 Test Yemekleri Pişirme Tablosu

Eco Isıtma Türleri

Yiyecekleriniz fan desteli olarak pişirilecektir.

Yiyecekleriniz sulu ve az kızarmış olacaktır. Ayrıca enerjiden de tasarruf sağlamış olacaksınız.

Kullanılmayan aksesuarlarınızı pişirme alanından çıkarınız.

Yiyeceklerinizi ön ısıtma yapmadan yerleştiriniz ve fırın kapağınıza kapattığınızdan emin olunuz.

Yiyecek	Çalışma Fonksiyonu	Tepsi Adeti	Raf Konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme Süresi(dk) yaklaşık
Tuzlu kurabiye		Tek Tepsi	3	180	30...35
Un kurabiyesi		Tek Tepsi	3	180	25...30
Kuzu kol		Tek Tepsi	3	190	180...190
Poğaç		Tek Tepsi	3	180	25...30

3D Isıtma Türleri

Yiyeceklerinizi her tarafı eşit derece, hızlı bir şekilde ve 3 tepsiye kadar pişirir.



Yiyeceklerinizi fırına sürmeden önce 10 dk ön ısıtma yapılması pişirme kalitenizi artıracaktır.



Tek tepside fazla pişirimlerde, aynı anda fırına sürülen yiyecekler aynı sürede pişmek mecburiyetinde değildir. Pişmiş olan yiyeceğinizi alıp diğer tepsi ile pişirmeye devam edebilirsiniz.



Çoklu tepsi pişirimlerinde tepsielerin yönlerini değiştirebilirsiniz..
Çoklu tepsi pişirimlerinde, pişirme kalitesinin tek tepsiye göre daha düşük olacağı göz önünde bulundurulmalıdır.

Yiyecek	Akse-suar	Çalışma Fonksi-yonu	Tepsi Adeti	Raf Konum u	Sıcaklık (°C)	Pişirme Süresi(dk)yak-laşık
Poğaç	Sığ tepsi + Derin tepsi		2 Tepsi	4+2	180	35...40 dk
Kura-biye	Sığ tepsi + Derin tepsi		2 Tepsi	4+2	175	30...35 dk

Yiyecek	Akse-suar	Çalışma Fonksi-yonu	Tepsi Adeti	Raf Konum u	Sıcaklık (°C)	Pişirme Süresi(dk)yak-laşık
Börek	Derin tepsi		3 Tepsi	1 (1. ve2. raf arası teles-kopik ray)	180	60
Poğaç	Sığ tepsi		3 Tepsi	3	180	45
Browni	Izgara (Bor camda)		3 Tepsi	4	180	35
Poğaç	Derin tepsi		3 Tepsi	2	180	55

Kura-biye	Sığ tepsi		3 Tepsi	3	180	50
Browni	Izgara (Bor camda)		3 Tepsi	4	180	40

Pizza Isıtma Türleri



Pizza fonksiyonunda pişirme yapmak istediğinizde, ön ısıtma otomatik olarak aktif olacaktır. Pizza taşı ile pişirme yapmak için, 30 dk ön ısıtma ile taşın ısınması gerekmektedir.

Yiyecek	Aksesuar	Çalışma Fonksiyonu	Tepsi Adeti	Raf Konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme Süresi (dk) yaklaşık
Pizza	Pizza taşı		Tek Tepsi	2	310	5...6 dk
Pide	Pizza taşı		Tek Tepsi	2	310	7...10 dk
Lahmacun	Pizza taşı		Tek Tepsi	2	310	3...5

Tepsidede Pizza

Pizza	Sığ tepsi		Tek Tepsi	2	220	20...23
-------	-----------	---	-----------	---	-----	---------



Hamur kalınlığına göre pişirme süreleri değişiklik gösterebilir.



Ardarda yapılacak pizza pişirimlerinde her bir pişirme arasında 2-5 dk. bekleyerek diğer pişirmeye geçilmesi tavsiye edilmektedir.

14 YETKİLİ SERVİS GELMEDEN ÖNCE YAPILMASI GEREKENLER

Fırın ısıtmıyor ise,

- Ürününüzün fişi topraklı prize takılmamış, sigorta atmış, saatli modellerde saat ayarlanmamış olabilir.

Fırın çalışmıyor ise,

- Multi sistem fırınlarda fonksiyon seçici düğme gerekli fonksiyona ayarlanmış mı?
- Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi ile sıcaklık ayarı yapılmış mı?
- Fırının bağlandığı prizin sigortası ya da ana sigorta atmış mı? İç aydınlatma lambası yanmıyor ise;
- Elektrik var mı? Lamba arızalı olabilir mi? Arızalı ise; kılavuza bakarak değiştiriniz.

Pişirme (alt/üst kısım eşit pişirmiyor ise);

- Kullanma kılavuzuna göre raf konumlarını, pişirme süresi ve sıcaklık değerlerini kontrol ediniz.

EĞER ÜRÜNÜNÜZDE HALA BİR PROBLEM VAR İSE LÜTFEN SİLVERLINE YETKİLİ SERVİSİNİ ARAYINIZ.

15 MÜŞTERİ SERVİS VE GARANTİ

1. ➤ Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
 2. ➤ Bütün parçaları dahil olmak üzere malın tamamı firmamız tarafından garanti süresince garanti kapsamındadır.
 3. ➤ Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının, 10 iş günü içinde giderilmemesi halinde; üretici veya ithalatçı, malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
 4. ➤ Malın garanti süresi içinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamiri yapılacaktır.
 5. ➤ Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak zere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - İmkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlilik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
- Tüketicinin ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi, durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlük leri beraberinde getirecek olması halinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.
- ➔ Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızaların yanı sıra aşağıda açıklanan koşullarda, ürün garanti kapsamına girmez.
- Garanti Belgesi üzerinde malın seri numarasında tahrifat yapıldığı haller,
 - SILVERLINE yetkili personeli ya da yetkili servisleri haricinde kişilerin cihazın tamir ve tadiline müdahale etmesi sonucu oluşan arızalar,
 - Cihaza bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
 - Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihazın etiketinde belirtilenden farklı bir şebeke gerilimine bağlanmasıyla oluşan arızalar,

- Malın tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşırı sarsılma, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
- Cihazın kullanım hatalarından meydana gelen dış ve iç yüzeylerdeki bozulma, çizilme, kırılmalar ve arızalar, Doğa olaylarının (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açacağı arızalar. Garanti Belgesi'nin tekemmül ettirilerek 32 tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin malı satın aldığı yetkili satıcı, acente ya da temsilciliklere aittir. Tüketiciler; Şikayet ve itirazlar için tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine başvurabilir. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurulabilir.

Garanti İle İlgili Olarak Müşterinin Dikkat Etmesi Gereken Hususlar;

- Ürün garanti belgesini muhafaza ediniz. Garanti belgesinin ibraz edilememesi durumda ürüne garanti dışı işlem uygulanır. Ürün yanında satın alınacak yardımcı elemanlar ve aksesuarlar ürün garantisinin dışında tutulur. Kullanma kılavuzunda zamanla ve kullanıma bağlı olarak değiştirilmesi gerektiği belirtilen sarf malzemeler garanti dışındadır.

SILVERLINE tarafından verilen bu garanti ürünün normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlarda garanti dışıdır.

- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
- Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,
- Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek hasar ve arızalar,
- İmalatçının verdiği parçalar dışında herhangi bir parçanın cihaza monte edilmesinden doğacak arızalar,

- Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan arızalar,
- Ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi.) Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklerine aittir, Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir. Size en yakın Silverline Yetkili Servis acentesini öğrenmek için ürün ile beraber sağlanan yetkili servis listesine başvurabilirsiniz. Listeniz 1–2 yıldan eski ise güncel servis noktalarını öğrenmek ve sorularınıza cevap alabilmek için **SILVER-LINE DANIŞMA HATTI 444 4 758**'i arayabilirsiniz.

Müşteri Seçimlik Hakları

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;

- Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
- Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,

- Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
- İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlilik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
- Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
- Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
- Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
- İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlilik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.

➔ Tüketicinin ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi, durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması halinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Tüketiciler; Şikayet ve itirazlar için tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine başvurabilir.

Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkındaki 2012/19/EU Avrupa Birliği Yönergesine uygun biçimde işaretlenmiştir. AEEE, hem kirleticici maddeleri (bunlar çevre üzerinde olumsuz etkilere neden olabilir) hem de temel bileşenleri (bunlar yeniden kullanılabilir) içerir. Bu cihazı hurdaya ve çöpe atmadan önce, çevreye ve insan sağlığına karşı potansiyel negatif sonuçlarını engellemiz gerekmektedir. Tüm

kirleticilerin düzgün bir şekilde bertaraf edilmesi ve atılması ve tüm malzemelerin geri kazanılıp ve dönüştürülmesi için AEEE'nin özel işlemlere tabi tutulması önemlidir.

Kişiler, AEEE'nin bir çevre sorununa dönüşmemesini sağlamakta önemli bir rol üstlenir; bazı basit kuralların izlenmesi gerekir:

•AEEE'lere ev atıkları olarak davranılmamalıdır. •AEEE'ler, belediye veya kayıtlı şirketler tarafından yönetilen ilgili toplama noktalarına teslim edilmelidir. Pek çok ülkede, büyük AEEE'ler için evden toplama hizmeti verilir. •Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eskisi satıcıya verilebilir ve satıcı yeni teslim ettiği cihaz başına bir adet olmak üzere ücretsiz olarak bu cihazı teslim alabilir, bunun için alınacak ekipmanın teslim edilen ekipman ile aynı türden ve aynı fonksiyonlara sahip olması gerekir. Ürün üzerindeki bu sembol, ürünün ev atığı olarak değerlendirilmemesini, elektrik elektronik atık toplama yerlerine teslim edilmesini uyarmak amaçlıdır. Ürünün imha işlemi yerel çevre yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalıdır.

**AEEE YÖNETMELİĞİNE
UYGUNDUR.**



Res. 37

444 4 758
SLV

Res. 38: Ankastre Danışma Hattı

16 SERVİS LİSTESİ

Revizyon Tarihi: 29.02.2019					
YETKİLİ SERVİS LİSTESİ					
İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	YAZIŞMA ADRESİ	TELEFON:
ADANA	KOZAN	LİDER SOĞUTMA	HÜSEYİN KURT	TUFANPAŞA MAH.ÜSTÜN SOK. NO:65-A	0 322 515 08 85
	MERKEZ	PRESTİJ TEKNİK	VOLKAN AKYÜZ	HUZUREVLERİ MH. ALPARSLAN TÜRKÇE BULVARI NO: 329 YASIN İŞİK APT.	0 322 247 06 17
	CEYHAN	HÜSEYİN DEMİR	HÜSEYİN DEMİR	B.KIRIM MH.4 SK.NO:8/A	0 322 613 17 77
ADIYAMAN	MERKEZ	MARMARA TEKNİK SOĞUTMA	ÜMIT SUBUTAN	SIRATUT MAH. BUHARA CAD. NO:32/A	0 416 213 07 06
	KAHTA	EGE SOĞUTMA	YALÇIN EGE	FIRAT MAH. M.AKİF CAD.NO: 101/B	0 416 725 95 05
	GÖLBAŞI	EFEBEY TİCARET	HAKAN DEMİREL	YENİ MAHALLE NAMIK KEMAL CADDESİ NO:63	0 416 782 00 15
AFYON	MERKEZ	FATİH SOĞUTMA	FATİH ÇOMAK	CUMHURİYET MH. ŞÜKRÜ ÇELİK ALAY CD. ESRA SİTESİ ALTI C BLOK NO:13	0 272 214 51 33
	DİNDAR	YILDIRIM TEKNİK SERVİS	MEHMET SİNAN YILDIRIM	CAMİKEBİR MAH. SUÇKAN CAD. NO:61	0 544 353 00 12
AĞRI	MERKEZ	AZİZ YETKİLİ SERVİS	LEVİNT BUDAK	39 DİM CAD.MEYDAN CAMİ A.RAŞI SEVGI APT. ALTİ	0 472 215 99 36
	PAZINOS	AĞLAMAZ TEKNİK	MESUT AĞLAMAZ	CUMHURİYET CD. HAMAM YOLU. NO:16	0 477 613 61 81
AKSARAY	MERKEZ	UYAR SOĞUTMA	ÇİHAN UYAR	MEYDAN MAH. 975 SOK. OĞUZ ÇELİK APT. ALTİ NO:1	0 382 212 88 89
AMASYA	MERKEZ	ELİT TEKNİK	SÖHMAN ÖZSOY	PIRİNÇİ MH.HABİBİ SK.TARTAN APT.NO:12/C	0 358 201 00 05
	MERZİFON	MERKEZ SERVİS	SERDAR ERTÜRK	ORGANİZE SANATİ BÖLGESİ - MERZİFON-FABRİKA	444 4 758
ANKARA	CANKAYA	BAY TEKNİK	MUSTAFA KARABAY	BIRLIK MAH. 457 SK. NO:5/A	0 312 495 50 28
	CANKAYA	YILDIZ ANKARA TEKNİK SERVİS	A.ÖZGÜ KELES	MÜRSEL ULUÇ MAH.İLER CAD 142/A DİKMEN	0 312 440 97 97
	POLATLI	ŞAHİN İSİ TEKNİK	ŞAHİN DEDEOĞLU	CUMHURİYET MAH.KARAPINAR CAD.19/A	444 4 758
	BEYPAZARI	GÜRKAN TEKNİK	ĞOKCAN KOÇAK	HACKARA MH. SANAYİ MESEKEN 4. SK. NO:5/2	0 545 886 74 30
	ALANYA	ALP TEKNİK	BRİHİM KALKAN	SARAY MH.(ÇELİKLER SK 7/B	0 242 519 31 32
	MANAVGAT	BARİŞ SOĞUTMA	ŞAHİN ÇETİN	ÇAĞLAYAN. MAH.HASTANE CAD NO:60/2/1	0 242 746 02 95
ANTALYA	MERKEZ	YILDIZ TEKNİK	AHMET YİDİZ	GÜVENLİK MAH. 261 SOKAK ÖZGÜR APT NO:15/B	0 242 345 74 72
	KUMLUCA	EYEMEN TEKNİK	MUSTAFA KÜÇÜK	MEYDAN MAH GÜRBÜZLER SOK NO 38/11	0 242 887 67 67
	SERİK	YE-KA TEKNİK SERVİS HİZMETLERİ	AHMET YEŞİL	ORTA MAH. 1061 SK.	0 541 450 85 84
	GAZİPAŞA	BİLAL TEKNİK	BİLAL AKAY	İSTİKLAL MAH TERMINAL SOK 13/A	0 242 572 44 58
	KORKUTELİ	İNANÇ TEKNİK SERVİS	SÜREYYA İNANÇ	KIREMETLİ MH. 849. SK. 10/C	0 242 571 60 40
	MANAVGAT	MKN TEKNİK	EMRE KAYMAK	ÇAĞLAYAN MAHALLESİ HASTAHANE CADDESİ NO 118	444 4 758
ARDAHAN	KAŞ	KAŞ TEKNİK SERVİS	MEHMET ALİ SARICAOĞLU	ANDIPLI MAH.CUKURBAĞI CAD:NO:2/F	0 242 836 11 95
	MERKEZ	OKTAY SOĞUTMA	OKTAY FIRINCI	KAPTANPAŞA MH. ÜMIT KAFTANÇIOĞLU CD. NO:15	0 478 211 29 82
ARTVİN	ARHAYI	MEDİ TEKNİK SERVİS	MEHMET KARADENİZ	MUSAZADE MH. CEMAL GÜRSEL CD. NO:12	0 546 489 53 51
	MERKEZ	KAYRA TEKNİK	LEVİNT ÖZENCİ	MIMAR SİNAN MH. YÖRÜK ALİ EBE BLV. AL KONUT SİTESİ NO:24/F	0 256 219 12 97
AYDIN	NAZİLLİ	NEHRİ KLİMA	AHMET YETKİNCİ	TURAN MH.19 MAYIS BULVARI NO:39/B	0 256 515 57 448
	ÇİDİR	EGE KLİMA	MEHMET HILMAZ	821. SOK. NO:16	0 256 861 40 70
	ÇİDİR	ARICAN SOĞUTMA	FATMA ARICAN	CAMLIK MAH.ÖZKOŞMAN CAD:NO:19	0 546 441 37 47
	EDİRNE	YAROL-SER	OSMAN YAROL	CAMİYASAT MH. GAZİ CD. NO:49	0 266 373 51 51
	BANDIRMA	EMEK TEKNİK	MURAT SAĞIR	İHSANİYE MH. 8 EVLER SK NO:18/B	0 266 714 12 50
	MERKEZ	FRODOĞAN ELEKTRİK	SALİM FRODOĞAN	ALİ HİKMET MAH.MH. ALTAY CD NO:56	0 266 345 94 85
BALIKESİR	BİGA	GÜÇLÜ ELEKTRONİK	ALİ GÜÇLÜ	SERVİS MAH.HİTAY CAD.TOPATAN ÇIKMAZI NO:6	0 542 773 06 26
	GÖNEN	UZMAN TEKNİK	OSMAN EGEMEN ŞEN	MALKOÇ MAH. TOPUK SOK.	0 266 762 64 94
	MERKEZ	EFE SOĞUTMA	OKTAY KAMAN	OKULAK MH. TOPÇU KONAĞI CD. NO:110/A	0 378 227 56 59
BATMAN	MERKEZ	AKDOĞAN KARDEŞLER SOĞUTMA	M.EMİN AKDOĞAN	AYDINLIK EVLER MAH. 12. CD. NO:127	0 488 214 04 74
	MERKEZ	GÜLER TEKNİK	MEHMET GÜLER	PINARBAŞI MAH.2215 SOK. NO:23	0 488 231 80 47
BİTLİS	MERKEZ	DIZAYN ELEKTRİK	ÖZGÜR İYAK	GAZİBEY MAH. KAZİM DİRİK CAD.NO:29	0 434 226 74 43
	MERKEZ	MARKA TEKNİK	MUSTAFA A ÖZÖK	TABAKLAR MH.SEYMEK SK.2/A	0 374 217 20 20
BOLU	GEREDE	ENES TEKNİK	FAHİR ERODOĞAN	SEVİLLER MAH.SAKARYA CAD.BOCURGATOĞLU SOK. NO:1	0 374 311 42 43
	MERKEZ	SUDE SOĞUTMA	SERKAN EVCİL	ÖZGÜR MAH. ÇELİK SOK.NO:12	0 248 234 03 03
BURDUR	KARAMANLI	ŞENGÜN TEKNİK	MEHMET ŞENGÜN	PAZAR MH. HAL BİNALARI NO:2	0 248 531 23 52
	OSMANGAZI	AYDIN TEKNİK	BAHRİM AYDIN	SOĞANLI MH.SOĞANLI BULVARI HALE SK NO:6A-B	0 224 223 22 11
BURSA	İZNİK	KARBEYAZ BEYAZ EŞYA SERVİSİ	ABRURRAHMAN AR	İŞREFZADE MAH. M. DOĞAN SOK. NO:16/D	0 224 757 77 78
	İNÖĞÜ	GÜNCİ TEKNİK	GÜNDÜZ ÇEÇİL	SINABEY MAH MURAT CAD. NO:11	0 224 712 89 92
	KARACABEY	GÜRKAN TİCARET	GÜRKAN ERGÜVENÇ	DERE MH. 12. SK. NO:1	0 224 676 66 80
	MUSTAFAKEMALPAŞA	OKUR TEKNİK	ZİYA OKUR	HAMZABEY MAH.ŞEHİT ZEKİ GÖKÖZ SOKNO:24	0 224 612 06 88
ÇANAKKALE	MERKEZ	PEKER ELEKTRİK	EMRAH TÜRKER	KEMAL PAŞA MAH MERİNDİDE SOK	0 286 217 94 90
	MERKEZ	HOZTA SERVİS	EMRAH ERGİN	CUMHURİYET MAH.ATATÜRK CAD.NO:145/A	0 286 263 63 87
	BİGA	ÖZBEN SOĞUTMA	MEHMET BERKEET	İSTİKLAL MAH.HAN SOK. NO:5	0 286 317 14 44
	MERKEZ	ASYİ SERVİS HİZMETLERİ	SÖHMAN GONDAR	ŞİRKATPAŞA MAH. ÇINARLIK CAD:NO:21/1	0 286 213 45 45
ÇANKIRI	GELİRLİU	GÜNGÖR TEKNİK	UFUK GONDAR	GAZİ SÜLEYMAN PAŞA CD. GAZİ SÜLEYMAN PAŞA MH. ÖZTÜRK SİT. NO: 1	0 386 566 40 99
	SABANÖZÜ	AYDOĞDU TEKNİK SOĞUTMA	ABDULLAH AYDOĞDU	CUMHURİYET MH. BELEDİYE İMARETÇİ YANI. NO:11/2	0 376 518 15 54
	MERKEZ	ÇİHAN TEKNİK	ÇİHAŞ ASLAN	BÜYÜKPAZARI MAH.ATATÜRK BLV.ANIL APT.4 BLOK NO:4	0 376 212 29 16
ÇORUM	MERKEZ	ERDEM SOĞUTMA	ERDOĞ ERDEM	KALE MAH.EMEK CAD.NO:14/B	0 364 224 77 80
	MERKEZ	SİSTEM SOĞUTMA	İLKER TEKDEMİR	HACKAPLANLAR MAH.HURİYET CAD.NO:54 ESKİ YETİŞTİRME YURDU KARŞISI	0 258 242 59 81
DENİZLİ	MERKEZ	AKSU TEKNİK	NECİP AKSU	DEĞİRMENÖNÜ MH. 1739 SK. NO:12	0 258 264 44 04
	ÇIVRI	EGE SERVİS	OSMAN GÜNDÜZ	ASAĞI MAH.Ş. AHMET KANDAS CAD:NO:7	0 258 713 84 40
	MERKEZ	KAR-DEM TEKNİK	MEHMET HANFİ DEMİR	MEZOPTAMIA MH.PEYAS CD. NO:100/A KAYAPINAR	0 412 252 41 88
DIYARBAKIR	ERGANI	SERVET ELEKTRİK	SERVET ŞAHİN	KEMALİYE MH. ATATÜRK CD. NO:10/A	0 412 611 57 87
	BİSMİL	DİCLE TEKNİK SERVİS HİZMETLERİ	ÖMER KILIÇ	BOZKURT MAH.15. CAD NO:56/D	0 412 415 15 20
DÜZCE	AKAĞKOCA	GÜNER SOĞUTMA	RECEP GÜNER	YALI MAH.BAHADIR YALÇIN CD NO 41	0 380 611 97 38
	MERKEZ	KÜÇÜKLER SOĞUTMA	ERÇİN KÜÇÜK	KÜLTÜR MH.SÜLEYMAN KUYUMCU CD:NO:77/B	0 380 512 39 56
EDİRNE	MERKEZ	OCAK TEKNİK	HARUN OCAK	YANIKÇI ŞAHİN MH. ATATÜRK CD. NO:31/1	0 284 225 63 90
	KEŞAN	SİNGE SOĞUTMA	ŞAMAL BAYILMIŞ	BÜYÜK CAMİ MH. İSTİKLAL CD. NO:29	0 284 712 39 03
ELAZIĞ	MERKEZ	MEHMET ZORLU	MEHMET ZORLU	RIZAİYE MH. KIBRIS ŞEHİDİ MEHMET GÜÇLÜ CD. NO:63/A	0 424 238 65 31
	MERKEZ	UZMANLAR BEYAZ EŞYA SERVİSİ	ÖRMAN ÖZVALİN	Atatürk mh Fevzi paş cad no 69 c	0 446 224 47 24
ERZURUM	KAĞIZCI	KARDELEN BAKIM ONARIM	EBUBEKİR AKIN	ŞÜKRÜPAŞA MH. ŞİH KÜLLÜ CD. EMİN EVLER ALTI NO:132 YAKUTİYE	0 442 319 11 44
	İHHİS	EMRE ELEKTRONİK	MEHMET PİRAN EKMEKÇİ	CUMHURİYET CAD. NO:116	0 442 511 30 65
ESKİŞEHİR	MERKEZ	ESKÖM ELEKTRONİK	BURMUŞ TEPECİ	KURTULUŞ MH. MAIDE BOLELE HUZUR EVİ CD. NO:14/B	0 222 224 15 30
	MERKEZ	VOLKAN SOĞUTMA	OSMAN BAĞLAN	İHSANİYE MH. KIRIM CD. NO:58	0 222 227 94 26

İL	İLÇE	SERVIS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	YAZIŞMA ADRESİ	TELEFON:
GAZİANTEP	MERKEZ	VİP SERVİS	SELÇUK ŞEMEN	DEĞİRMİÇİM MAH.ABDULLAH ÇOLAKOĞLU CAD.MNO 16/A	0 342 336 59 50
	İSLAHİYE	İLKER TEKNİK	HASAN AKIN	AYDINLIK MAH.GÖZ CAD.15 AĞUSİHİYE	0 342 869 07 77
GİRİSLUN	MERKEZ	HASAN ALTIYAPRAK	HASAN ALTIYAPRAK	HACI MİKTAT MAH.ÖZDEN SK NO:9	0 454 216 32 42
GÜMÜŞHANE	MERKEZ	RECEP KOLOTOĞLU	RECEP KOLOTOĞLU	HASAN BEY MAH. CUMHURİYET CD. NO:94 B	0 456 213 74 49
HAKKARİ	YÜSEKOVA	MEDYA ELEKTRONİK	ŞEFERİTTİN GÖRLE	23 NISAN CAD. HAZAYI İŞ MERK. KAT:1 NO:9	0 438 351 14 30
	ANTAKYA	TEKNİK SOĞUTMA	SEFER KILIÇ	AKSARAY MAH.75.YIL BUL. GANİME YAPAR APT 178	0 336 236 66 53
HATAY	DÖRTYOL	COŞKUN TEKNİK	SERDAR COŞKUN	SANAYİ MAH.TELLİ SK NO:13	0 542 385 72 42
	KIRKCIHAN	BAŞKARLAR ELEKTRONİK	HÜSEYİN BAŞKAR	BARBAROS MH. ŞİT ERDOĞAN KARAOĞLU CD NO:141/C	0 326 345 43 38
	SAMANDAĞ	AKBABA TEKNİK	YAHYA AKBABA	CUMHURİYET MAH. AHMET YESEVİ CAD.55.SOK.NO:3	0 326 512 19 29
	İSKENDERUN	KORAY SOĞUTMA - İSTİMA	KORAY BTKİN	ÇAY MH OSMANGAZİ CD NO:2	0 326 614 88 25
İĞİR	MERKEZ	PARLAK TEKNİK	İBRAHİM PARLAK	TANISU ÇİLLER CAD TOMURCUK SOK.NO: 15	0 476 227 47 51
	MERKEZ	TIĞILAR TEKNİK SERVİS	FERİHAT TIĞILI	TURAN MAHALLESİ HASTANE CADEDESİ NO:61	0 246 201 20 60
İSPARTA	YALVAÇ	ARICAN SOĞUTMA	FATİH ARICAN	PAZAR YUK.MAH.TURGUT ÖZAL BLV.NO:10	0 246 441 37 47
	YALVAÇ	KADIR SOĞUTMA	KADIR ELBENLİ	PAZARAŞAĞI MH. TURGUT ÖZAL BULVARI ÇAKIROLU APT. NO:12	0 246 441 04 35
İSTANBUL	ATAŞEHİR	EMEK SERVİS	İMİAÇ BİREL	KÜÇÜKBAKKALKÖY MAH. CENGİZ TOPEL CAD. YASA SOK. NO:1A D.1	0 216 575 70 80
	GAZİOSMANPAŞA	DUYGUN SERVİS	ENGİN DUYGUN	KARAYOLLARI MH. ABDO İPEKÇİ CD. NO:143/A	0 212 419 35 51
	ÇEKMEKÖY	ÇAĞDAŞ SERVİS	SÖNER USLU	AYDINLAR MH.KELEBEK SK. NO:28/2	0 216 523 79 98
	KARILAR	SERVIS 24	AHMET CEMAL DUYGUN	Yah Mahallesi, Sinan Sok. Yalı Apt.No:56/1 Toplevli	0 216 452 24 21
	AVCILAR	BURHAN TEKNİK SERVİS	NEVZAT ERDİNÇ	ÜNİVERSİTE MH. ÇARDAK SK. NO:20	0 212 599 51 01
	ÜMRANİYE	YİĞİT TEKNİK	UĞUR BOZ	ÇANAKLI MAH.İBRAHİM ÇENİMLİ SK NO:33/A ÜMRANİYE	444 77 18
İZMİR	HALKAU	CAN TEKNİK	RECEP KIZILCAN	ATATÜRK MH. İTİTTELİ CD. 10.SK. NO:9/B	0 212 494 20 47
	TİRE	YILDIZ ELEKTRONİK	CEZAR ŞENGÜN	KURTULUŞ MH.AYOĞLU CAD NO:52 TİRE	0 232 511 63 19
	ŞİRİNVER	İŞİK TEKNİK	YAŞAR İŞİK	NAMIK KEMAL CD. NO:50/B	0 232 452 75 92
	GAZİEMİR	GÜMÜŞ TEKNİK SERVİS	HAKAN GÜMÜŞ	ATİFBEY MAH.5.SOKAK ÇIKMAZI NO:7/C	0 232 322 79 79
	TORBALI	UZMAN SOĞUTMA	BİROL MOTOR	TEPEKÖY MAH.GÜMÜŞPALA CAD.	0 232 856 78 78
	ALİAGA	AY ELEKTRONİK	ATALAY AYTIMUR	KAZIM DIRİK MH. 294 SK. NO:5/A	0 232 617 00 40
İZMİR	MEHMET	AY ELEKTRONİK	ATALAY AYTIMUR	MERMERLİ MH.CUKURBAHÇE GEÇİTİ SK	0 232 832 02 31
	DİKİLİ	AKMAN TEKNİK SERVİS	İSMET AKMAN	İSMET PAŞA MAH.3.SOK. NO:21/A	0 232 671 43 43
	ÇİĞLİ	SZR KLİMA MERKEZLER	SEZER ŞENBAŞ	KÜÇÜK ÇİĞLİ MH. ANADOLU CD. KARAKAŞ NO: 996 B	0 232 329 02 31
	URLA	SEZER SOĞUTMA	ÖNER SEZER	BÜLENT BARATALI CD.JANDARMA KAVŞAĞI NO:92/B	0 232 754 55 54
	ÖDEMiŞ	ATOM BOBİNAJ	ERDİN BOYLUR	AKINCILAR MAH. MAHSEL SOK. NO:19/A	0 232 545 40 97
	KAHRAMANMARAŞ	ONIKŞUBAT	RÜZGAR TEKNİK SERVİS	SERİNTEPE MH.ALAODİNN KISAKÖREK CD N12/A	0 344 221 12 72
KARABÜK	ELBİSTAN	ONUR ELEKTRONİK	ONUR GÜNALMİŞ	GÜNEŞLİ MAH. ŞEHİT ERK ÖMER EREN CAD NO:9	0 344 413 13 14
	KARABÜK	NUR ELEKTRİK	BURAK ÖZAL	HURRIYET MH. ZONGULDAK CD. ÇAĞIRI İŞ MERK. C.BLOK NO:30-K	0 370 424 23 95
	KARAMAN	ADLİ SOĞUTMA	ADLİ AKAL	MANGURDEDE MAH. 78. SK. ARI APT. 24 A	0 338 213 22 20
	KASTAMONU	ANIL TEKNİK SERVİS	SAİT AHMET AYDIN	MEHMET AKİF ERSOY CD. TANMİSİCİOĞLU APT C.BLOK 6/B (EĞİTİM FAKÜLTE AKRASI)	0 366 214 40 70
	KAYSERİ	KILIÇ TEKNİK	MUKEMİN KILIÇ	ALSANCAK MH. YAVUZ SULTAN SELİM CD. NO:113	0 352 245 25 56
	KIRIKALE	İŞİK SOĞUTMA İSTİMA SİSTEMLERİ	MUSTAFA İŞİK	GÜRLER MAH.MİLLET CAD NO:143/F	0 318 225 25 00
KIRKARELİ	BABAEŞİ	ERENLER TEKNİK SERVİS	ÖZCAN EREN	HAMİDİYE MAH.İSTASYON CAD. YILDIZ APT	0 288 512 62 72
	BABAEŞİ	SEVİNÇ TEKNİK	NURİTTİN SEVİNÇ	GAZİ KEMAL MAH.ÇÖMLEKÇİ SK. NO:19	0 288 512 16 58
KIRŞEHİR	MERKEZ	NET SOĞUTMA	BAHRAK AKOŞ	AHI EVRAN MH. ŞEHİT BEYR. KORMAKCI CD. MAVRİKİSİ APT. B-BLOK NO:29/3	0 386 213 80 54
	KIRŞEHİR	BEŞİR ELEKTRİKLY EV ALTELERİ	BEŞİR KOÇOĞLU	YEDİ ARAKLI MH. NEMİRLİ CD. NO:40 1/22	0 348 614 40 05
KOCAELİ	GEZİTE	SERVIS 24	AHMET CEMAL DUYGUN	FENKİ ÇAKMAK MAH. EĞİTİM CAD. NO:32 DARICA	0 262 400 64 64
	İZMİT	SERVIS 24	GÖKHAN ÜSTÜNDOĞ	YEŞİRHİ MAH. AHMET ZİYA SK. NO:73	444 7 753
KONYA	SELÇUKLU	ERTUĞRUL TEKNİK SOĞUTMA	AHMET ERTUĞRUL	ESENLER MH KESTEL SK. NO:5/A	0 332 238 39 33
	ERĞLİ	ÖZ TEKNİK	MUSTAFA ÖZYÖREK	ALPASLAN MAH AY BOZ DENİZOLU CAD MEHMET HANIFI ÖZTÜRK AP 3/B	0 332 711 38 39
	BEŞİRHİ	SAYGILI TEKNİK SOĞUTMA	MEHMET ALI SAYGILI	MUFTU MAH. MEVLANA CAD. NO:12/A	0 332 512 05 53
	AKSEHİR	SUDE SOĞUTMA	AHMET KOCAHİTAY	ESKİ GARAJ ARASI TOPALOĞLU APT. NO:6/B	0 332 813 14 41
	MERKEZ	KARDEŞLER TEKNİK	ÖNÜK ARYÖZ	LALA HÜSEYİNPAŞA MAH.KIBIRIS CD. NO:75/C	0 274 333 04 04
	DOMANIÇ	YAŞAR TEKNİK	RECEP YAŞAR	CUMHURİYET MAH.BURSA CAD. NO 19/B	0 274 661 22 40
KÜTAHYA	TAVŞANLI	ŞAKRAK İSTİMA SOĞUTMA	MESUT ŞAKRAK	AŞAĞI MHAHMET KANDIŞ CD. NO:7	0 274 615 35 38
	MALATYA	ERCAN TEKNİK	ERCAN ŞİMŞEK	CEVHERİZADE MAH.EMEKİŞİZ CAD. NO:95A	0 422 321 40 46
MANİSA	AKHİSAR	ONAR ELEKTRİK	ÖZCAN ONAR	RAGİBEY MH.1.S.K.	0 236 414 60 83
	KULA	ŞAHİN SOĞUTMA	MEHMET BALCI	4 EYLÜL MAH.238.SOK.NO:4/B	0 236 816 74 86
	MERKEZ-TURGUTLU	ŞEN SOĞUTMA	HAKAN ŞEN	ARDA MAHALLESİ KENZİ CADEDESİ NO:38/A	0 236 232 54 54
	KIRKAĞAÇ	TEKNİK SOĞUTMA	BÜLENT ŞİRKELİ	YENİ MH. 34 SK. NO:162 / B	0 236 588 10 10
	ALAŞEHİR	ÖZ HİSAR DAYANIKLI TÖKETİM	TARIK DAKNI - BİLAL KOÇATÜRK	5 EYLÜL MAH. OSMAN AKÇA CAD. NO:98/1	0 236 653 44 51
	SALİHLİ	ÖZEN SOĞUTMA	İBRAHİM GÖMEKİŞİZ	MİTHAT PAŞA MH. 6.SK. NO:3/B	0 236 712 51 19
MARDİN	KIZILTEPE	ARSLAN TEKNİK	BİLAL ASLAN	TEPEBAŞI MAHALLESİ 649 SOK. NO:5	0 482 312 64 08
	NUSAYBİN	MODERN TEKNİKLER	MEHMET ALİ BALA	SELAHATTİNEYİYYİ MAH.MEKTEP SOK. NO:20/D	0 482 415 02 47
	MİDİYAT	ŞEN ALTUN SOĞUTMA	MEHMET ŞEVKİ ALTUN	GÖLÇÜK MAH.ÇİRE CAD.NO:142	0 482 464 14 37
	MAZIDAĞI	SEÇKİN SOĞUTMA	MUZDAFER YAKAR	POYRAZ MAH. YEŞİL DENK CAD. NO:27	0 538 89 41 15
	YENİŞEHİR	İBRAHİM BOBÜR	MEHMET MAH.268.NOLU SK. NO:34/A	MİNTES MAH.268.NOLU SK. NO:34/A	0 324 327 70 00
	ERDEMLİ	ALPER SOĞUTMA	ERCAN BAYRAM	AĞDENİZ MAH. ERDOĞANULU BULV. ÇİLMİPPİYAT SİTESİ ALTI NO:101/A	0 254 515 30 09
MERSİN	TARUS	GÜNEY TEKNİK	MURAT SAMİ GÜNEY	ŞEHİT İSAK MH. MEVLANA CD. NO:11	0 324 025 55 96
	ŞİRKİE	ÖZTEL SOĞUTMA	KAMİL DURMAZ	GÖKSU MH.Ö SEYHAN CAD. NO:11/B	0 324 715 87 86
	GÜLİNAR	TURGAY TAMİRHANESİ	TAMİN TURGAY	HACIPINAR MH. MERKEZ CAMİ YANI NO:14	0 506 963 89 98
	MEZİTLİ	AKİNSAN TEKNİK SERVİS	HAKAN NISAN	G.M.K BULVARI FATİH MH.3303.SOK.ÇİHAN APT 3/A	0 324 359 64 34
	MUT	GEÇİCİ SOĞUTMA	MEHMET GEÇİCİ	PINARBAŞI MH. MARA CD. NO:12/A	0 324 774 63 35
	ANAMUR	GÜNEY SOĞUTMA	MEVİLÖT DEMİR	ESENTEPE MH.23 NISAN CD. NO:22	0 324 816 80 30
MUĞLA	MARMARİS	CEVAHİR SOĞUTMA	HÜSEYİN DEMİR	TEPE MAH.YENİYOL CAD. NO:41-45	0 252 412 46 02
	YATAĞAN	DOSTLAR BOBİNAJ	MEHMET KOCU	KONAK MAH.ŞADI UYSAL CAD. NO:1	0 252 572 29 24
	BODURUM	BERFİN TEKNİK	AYDIN YAVUZ	KIBIRIS ŞEHİTLERİ CAD.REİSOĞLU HACI HAİLİ EFENDİ SOK.NO:60	0 252 313 29 66
	ORTACA	FİŞOĞULLARI İSTİMA VE SOĞUTMA	AKŞİN FİŞ	ATATÜRK MAH. İNÖNÜ CAD. NO:7/A	0 252 282 61 71
	MİLAS	EMEK SOĞUTMA	SELÇUK ZORLU	BURGAZ MH. KIŞLA CD. NO:33/A	0 252 513 00 07
	FETHİYE	ŞUNKA TEKNİK	REŞUL ŞUNKA	TUZLA MH.ADNAN MENDERES BULVARI AYKURT 1 APT.NO:20/1	0 252 612 22 07
MUŞ	MERKEZ	ÇAĞLAR SEVİS VE TİCARET	MEHMET KARAOĞLU	ORHANYE MAH. 108. SOKAK ÇAĞLAR APT. NO:2/B	0 252 214 13 91
	MERKEZ	ÖMER TEKNİK	ÖMER ATAALAY	CUMHURİYET CD.ESKİ HAL YANI 167.SK.NO:55	0 436 212 52 60

İL	İLÇE	SERVIS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	YAZIŞMA ADRESİ	TELEFON:
NEVŞEHİR	MERKEZ	EREN SOĞUTMA	FATİH OĞULUN	350 EVLER MAH PARK CD. NO:9	0 384 213 02 04
	MERKEZ	DEHA TİCARET	HALİL ERTAŞ	ŞAHİ SÜLEYMAN MH. SUAT BAKKAL CD. ÇETİN APT ALTI. NO:14/G	0 388 233 67 57
ORDU	ÜNYE	ZORLU SOĞUTMA	ZEKİ ZORLU	İSİLER MH. DEĞİRMEN YOLU. 1. SK. NO:14/A	0 452 324 19 19
	FATSİA	ÇAĞ-TEK	MEHMET ÖIRAK	DÜMLÜPINAR MH. M.BAYIRMAN CD. NO:17	0 452 424 30 80
	ALTINORDU	UZMAN TEKNİK	AHMET ÖĞÜRLÜ	YENİ MH. ŞEHİT POLİS AYDIN GÜLER SK. NO:47/A-B	0 452 212 00 92
OSMANİYE	MERKEZ	BİRLİK SOĞUTMA	İLYAS GÜZEL	İSTRİHAL MAH. AYKAR CD NO:60 KOÇYİĞİT APART	0 328 834 60 54
	MERKEZ	TOPRAK TEKNİK	ZEKERİYA KAR	TOPIHANE MAH. KAÇKAR CAD. NO:19	0 464 212 22 23
RİZE	MERKEZ	BENİM USTAM	NIHAİT FİSTİK	EKREM ORHON MAH HANİMELİ SOK SAHİL CAMİ YANI 16-A	0464 253 04 53
	ARDEŞEN	KAPTAN ELEKTRONİK	BARİŞ KAPTAN	MERKEZ MAH. ERGÜNLER CD. NO:14	0 464 715 50 40
SAKARYA	MERKEZ	KUZEY SOĞUTMA	ZEKİ BULUT	ŞEKER MAH.SEDAT KIRTEPEPE CAD:NO:36/D	0 264 279 23 90
	MERKEZ	ÇAĞDAŞ SERVİS	HAŞİM EMİRBURUN	HANÇERLİ MH.100.YIL BULV.NO:17	0 362 446 30 02
SAMSUN	MERKEZ	SAYLOR ELEKTRONİK	MUSTAFA KÜÇÜKYILMAZ	BAHÇELİEVLER MH. MEVLANA CD. NO :15	0 362 234 61 05
	ÇAŞSAMBA	YUNUS TEKNİK SOĞUTMA	İSMAIL GİRTLİ	K.ÇAY MAH HASANLI CAD	0 362 833 10 97
	BAFRA	KARATAŞ TİCARET	İLHAN KARATAŞ	KIZILIRMAK MH. FEVZİ ÇAKMAK SK. NO:18	0 362 543 04 91
SİİRT	MERKEZ	DEMİR SOĞUTMA	ALİ DEMİR	CUMHURİYET CAD. SUAT BEDÜK SOK. NO:1 SİİRT	0 484 223 37 51
	AYANCIK	ÇALIŞKAN BEYAZ EŞYA	MEHMET ÇALIŞKAN	Sedat demircan cad. no:20	0 368 613 20 12
SİNOP	BOYABAT	ÖZTÜRK BEYAZ EŞYA	BAYRAM ÖZTÜRK	GÖKDERE MH. YUSUF KEMAL BEY CD. NO:24 PTT KARŞISI	0 368 613 61 21
	AYANCIK	YILKAY SOĞUTMA	MEHMET YILMAZ	YALI MAHALLESİ DOKTOR AVNİ HAMZAÖĞLU CADDESİ NO/46	0 368 613 52 12
SİVAS	MERKEZ	DEMİREL TİCARET	BAFET DEMİREL	MEYDANKAPY MH NALBANT SK NO:5	0 368 200 07 87
	MERKEZ	SENEM TEKNİK	MUSA DOĞAN	ECE MH KIRKSETEK CD. NO:12	0 346 221 71 53
	MERKEZ	SOĞUK TEKNİK	HANİT ÜSTÜNDAĞ	ESKİ KALE MAH. SARAY YOLU SK. BÜYÜK DOĞU APT. ALTI. NO:8 /A	0 346 221 17 89
ŞANLI URFA	MERKEZ	YILDIZ TEKNİK	BEKİR YILDIZ	ERTUĞRAUL CAZI MAH 357 SOK NO:20/B	0 414 313 30 50
	VİRANŞEHİR	SEÇDİN BEYAZ EŞYA	MEHMET GÜDER	YENİŞEHİR MH. 1619 SK. NO:8/B	0 414 551 68 47
	SİVEREK	AK SOĞUTMA	ZİYAT BOYNUKARA	GÜLABİBEY MAH ALI ŞİRİN CAD NO:7/A	444 4 758
	BİRECİK	KOÇ TEKNİK	ALİ İLBAS	MEYDAN MH. 10 TEM CAD. FATİH SOK NO 6	0 414 652 92 82
	CEYLANPINAR	ASAN SOĞUTMA	MUZAFFER ASAN	CUMHURİYET CD. NO:120	0 414 471 44 10
ŞIRNAK	MERKEZ	DAMLA TEKNİK	SEYFETTİN BATMAZ	AYDINLUKEVLER MAHALLESİ DERYA CAD. NO:8/A	0 486 216 25 47
	CİZRE	ÇAĞDAŞ İSİ	FARUK URGEN	ŞAH MAH CUDİ SOK:NO:45	444 4 758
TEKİRDAĞ	ÇORLU	BAĞLAR TEKNİK	İBRAHİM KELEŞ	ZEYHİNNAN MH ATATÜRK BULVARI ARPALKI 2.SK NO:37 C	0 282 652 93 98
	MERKEZ	ÖZGÜN TEKNİK	NECİMİ İŞLEK	100.MAH.MUMCU ÇEŞME CD. NO:74/A	0 282 263 98 18
	CERKEZÖY	TÜRKSEN ELEKTRİK EV ALETLERİ	ERHAN TÜRKSEN	G.M.K.P MAH METİN SK NO:10/A	0 282 725 22 02
	CERKEZÖY	ESSE TEKNİK	ESMA ARSLAN-SERHAT ARSLAN	CUMHURİYET MAH. HÜRREYET CADDESİ FERAH SOKAK NO:5	0 536 560 83 14
	SARAY	BATİ TEKNİK	BÜLENT BARLAS	YENİ MH.TAKSİM CD NO:9	0 282 768 69 34
	MERKEZ	ÖZGÜL TEKNİK SERVİS	RİZA ÖZGÜL	YEŞİL İRMAK MH. ÇEÇENİSTAN CD. 2.SK. NO:5/C	0 356 214 60 70
	TURHAL	GOÇLU ELEKTRONİK	SAMET B. ALEMOAR	CELAL MH. TUNA SK. NO:11/A	0 356 276 39 66
TOXAT	NİKİSAR	YAŞAM TEKNİK SOĞUTMA	YAŞAR KEMAL DURMUŞ	FATİH MAH. ŞH .BŞK. MAHİMUT GÜLER CD NO:5/A	0 356 527 15 27
	ERBAA	SİSTEM SOĞUTMA	ÖĞÜZHAN DEMİREZEN	YEŞİLYURT MH ATATÜRK CD NO:65/A	0 356 715 50 57
TRABZON	MERKEZ	KENAN TEKNİK	HAMİ KENAN	TOKLU MH.KURAN KURSU CD.HASAN TAHSİN SK.TOKLER APT.ALTI NO:2/B	0 462 223 61 16
	AKÇAABAT	SESU SOĞUTMA	GÖRÜCAN SESEL	SAMSUN CADDESİ NO: 113	0 462 228 39 36
TUNCELİ	YAPYAKBEİR	COŞKUN TEKNİK	COŞKUN BİYİKLİ	KEMALİNE MAH.FATİH CD. NO:32	0 462 961 48 31
	MERKEZ	GÜLTERKİN TEKNİK	ULAS GÜLTERKİN	ATATÜRK MH. ENDER YAPYAKOP D.BLOK D:5	0 536 628 96 33
UZAK	MERKEZ	METİN SOĞUTMA	HAKAN METİN	ÖZDEMİR MH. YILMAZ ATAKSOR SK. NO:16/B	0 276 223 96 35
YANI	MERKEZ	ÖZ USTA TAMİRAT	BURHAN AYDIN	BERKŞYİRE MH. DEMİRCİLER 1. SK NO:2/C	0 482 216 34 58
YALOVA	MERKEZ	PASA TEKNİK	ADEM ERDOĞAN	BAHÇELİEVLER MAH. FATİH CAD. DEMİREL SOK. AÇELYA APT. NO:2	0 226 900 01 01
YOZGAT	MERKEZ	EKİNCİ SOĞUTMA	HARUN EKİNCİ	İSTANBULLUÖLÜMAM SINGULIRILCAD MUZEYANI NO:1	0 354 217 67 90
	SORGUN	YILMAZ İSTİTMA VE SOĞUTMA	EROL YILMAZ	BAHÇELİ EVLER MAH ATATÜRK BULVARI 12.SOK NO:3	0 354 415 61 30
ZONGULDAK	ÇAYCIAMA	GEMİNE TEKNİK	CUMHUR KABUK	İSTASYON MAH. YAŞAR DOĞU CAD ŞAHAN KARALI SOK. NO:44	0 542 891 81 91
	MERKEZ	EROL ELEKTRONİK	İSMAIL EROL	MİTHATPAŞA MH AZİZEYE CD. N:105D	0 372 253 76 06
	EREĞLİ	ERŞAN SOĞUTMA	YAŞAR ARSLAN	BAĞLIK MAH. ŞEHİT RİDVAN CD. NO: 37 / D	0 372 316 10 05

SILVERLINE DANIŞMA HATTI

444 4 758

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

2. Bütün parçaları dahil olmak üzere malın tamamı firmamız tarafından garanti süresince garanti kapsamındadır.

3. Malın garanti süresi içerisinde anılanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin anzanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın anzasının, 10 iş günü içinde giderilmesi halinde; üretici veya ithalatçı, malın tamiri tamamlandıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

4. Malın garanti süresi içinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı anzanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamiri yapılacaktır.

5. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;

a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,

b) Satılanı alkokup ayp oranında satış bedelinden indirim isteme,

c) Aşın bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,

d) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçicilik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.

6. Tüketicinin ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

a) Garanti süresi içinde tekrar anzanması,

b) Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

c) Tamininin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi, durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayp oranında bedel indirimi veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması halinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.

7. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımasından kaynaklanan anzanların yanı sıra aşağıda açıklanan koşullarda, ürün garanti kapsamına girmez.

a) Garanti Belgesi üzerinde malın seri numarasında tahrifat yapıldığı haller,

b) SILVERLINE yetkili personeli ya da yetkili servisleri haricinde kişilerin cihazın tamir ve tadiline müdahale etmesi sonucu oluşan anzalar,

c) Cihazı bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan anzalar,

d) Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihazın etiketinde belirtilen farklı bir şebeke gerilimine bağlanmasıyla oluşan anzalar,

e) Malın tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşın sarsılma, darbe vs.) oluşabilecek anzalar,

f) Cihazın kullanım hatalarından meydana gelen dış ve iç yüzeylerdeki bozulma, çizilme, kırılmalar ve anzalar,

g) Doğâ olaylarının (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açacağı anzalar.

Garanti Belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin malı satın aldığı yetkili satıcı, acente ya da temsilciliklere aittir. Tüketiciler; Şikâyet ve İtirazlar için tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine başvurabilir. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurulabilir.

MÜŞTERİ SEÇİMLİLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;

a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,

b) Satılanı alkokup ayp oranında satış bedelinden indirim isteme,

c) Aşın bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,

d) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçicilik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.

18 GARANTİ BELGESİ

GARANTİ BELGESİ

MALIN

Cinsi **FIRIN**

Markası **SILVERLINE**

Modeli

Ürün Kodu

Seri No

SATICI FİRMANIN

Unvanı

Adresi

Tel-Faks

Fatura Tarihi

Fatura No

Yetkili Kaşe ve İmza

Teslim Tarihi ve Yeri

ALICININ

Adı, Soyadı

Adresi

Tel

Azami Tamir Süresi 20 İşgünü

Garanti Süresi 2 Yıl

Genel Müdür
Mustafa LAÇIN



ÜRETİCİ FİRMA / MANUFACTURER COMPANY
SILVERLINE Ev Gereçleri Satış ve Pazarlama A.Ş.
Orta Mah. Topkapı Maltepe Cad. No: 6 Silkar Plaza Kat: 3
Bayrampaşa / İstanbul P.K. 34030
Tel: 0 212 484 48 00 Faks: 0 212 481 40 08
www.silverline.com

SILVERLINE

Res. 40



