

SILVERLINE

FIRIN KULLANMA KILAVUZU

MODELLER

BO65T5...
BO65TS5...

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.....	25
8	ÜRÜNÜN ÖZELLİKLERİ VE KULLANIMI.....	26
	8.1 Fırın Özellikleri.....	26
9	TELESKOPIK RAY KULLANIMI.....	49
10	CİHAZIN TEMİZLENMESİ VE BAKIMI.....	51
11	LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ.....	60
12	ANA FONKSİYON ANLATIMI.....	61
13	PIŞİRME TABLOSU.....	64
	13.1 Test Yemekleri Pişirme Tablosu	70
14	YETKİLİ SERVİS GELMEDEN ÖNCE YAPILMASI GEREKENLER.....	76
15	MÜŞTERİ SERVİS VE GARANTİ.....	77
16	SERVİS LİSTESİ.....	83
17	GARANTİ ŞARTLARI.....	86
18	GARANTİ BELGESİ.....	87

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 nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere 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, duyuşsal 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 güvenle 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 alkollü 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 kablosunu 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 orjinal yedek parça kullanılmalıdır.
- Cihazın kapağı açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayınız veya çocuklarınızın oturmasına izin vermeyiniz. 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 kullanılacak 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.

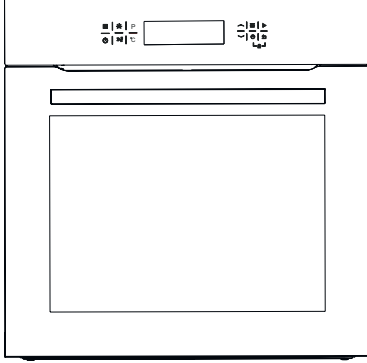
Bu nedenle cihazınızı, üretici firmanızı danışarak şehrinizde öngörülen toplama merkezlerine vererek, elektrikli veya elektronik parçaların yeniden değerlendirilmelerini sağlayınız.

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 elektrikle çalışmak üzere tasarlanmıştır.

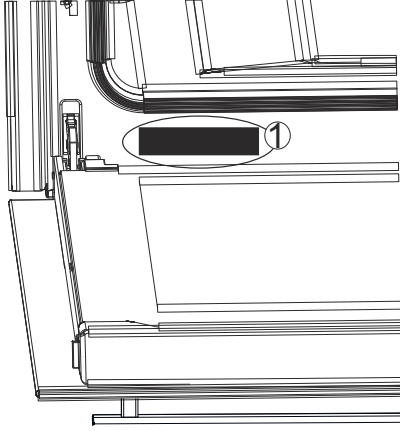


Res. 1



Üründe kullanılan aksesuarlar değişkenlik gösterebilir.

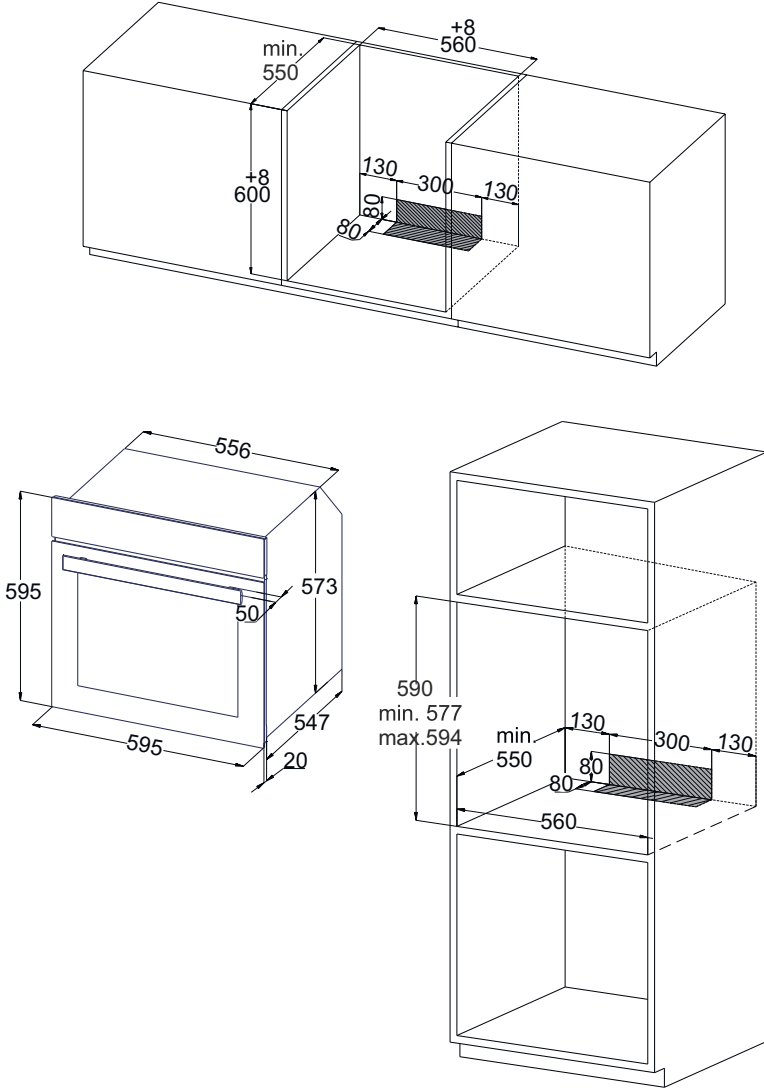
Fonksiyon	15
Fırın Lambası	15 W
Ürün Ölçüsü (Genişlik)	595 mm
Ürün Ölçüsü (Derinlik)	547 mm
Ürün Ölçüsü (Yükseklik)	595 mm
Ürünün Gireceği Yer Ölçüsü (Genişlik)	560 mm
Ürünün Gireceği Yer Ölçüsü (Derinlik)	550 mm
Ürünün Gireceği Yer Ölçüsü (Yükseklik)	600 mm
Kapasite	72 lt
Voltaj	220-240 V
Azami Güç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



Res. 2

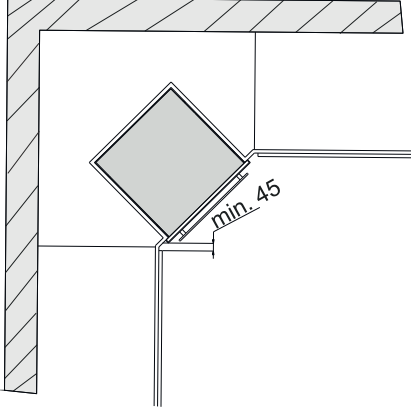
Fırının teknik özelliklerinin yer aldığı fırın anma etiketine fırın mutfağa montaj edildikten sonra bile ulaşılabilir. Fırının kapısını açtığınızda bu etiketi görebilirsiniz. Yedek parça sipariş ederken fırınınızın modelini belirtmek için bu etikette yer alan bilgileri kullanınız (Res. 2/1).

4 CİHAZIN KURULUMU

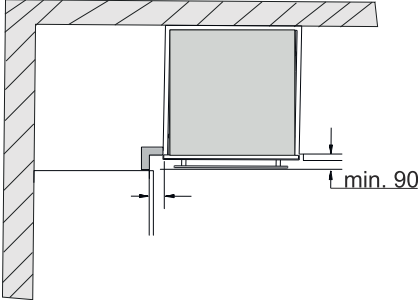


Res. 3

Köşe Montajı



Res. 4



Res. 5

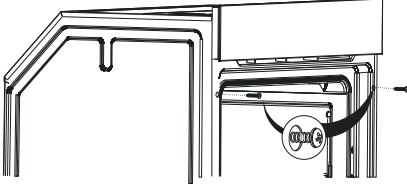


Kullanma kılavuzunda kullanılan resimler temsilidir.



Resimlerin ölçüm bilgileri mm cinsindedir.

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 çıtalar ile kapatılmamalıdır.



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

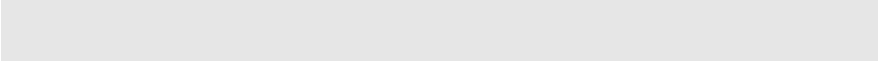
İzolasyon ve koruma sağlayan parçaların, herhangi bir alet kullanılarak çıkarılmayacak şekilde takılması gerekmektedir

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.



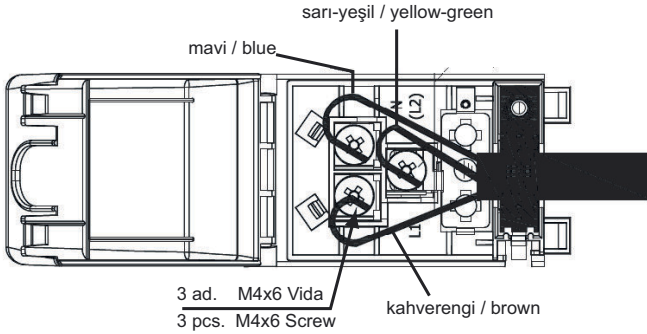
Fırınınızı hazır hale getirebilmeniz için önce kurulacağı yeri ve elektrik tesisatını yaptırınız. Daha sonra en yakın Yetkili Servis'i çağırınız.

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 erişilebilmeyi sağlayacak şekilde konumlandırınız.
- 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 arasında 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.

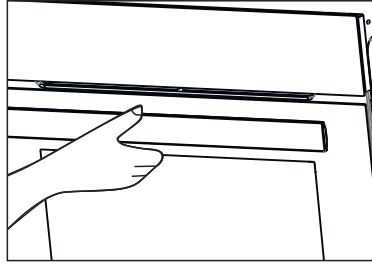


Cihazın elektrik güvenliği sadece elverişli kaynağa, kurallara göre topraklanarak doğru şekilde bağlandığında garantilidir. Firmamız, cihazın doğru şekilde topraklanmamasından kaynaklı insanlara, hayvanlara veya eşyalara gelebilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.



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.



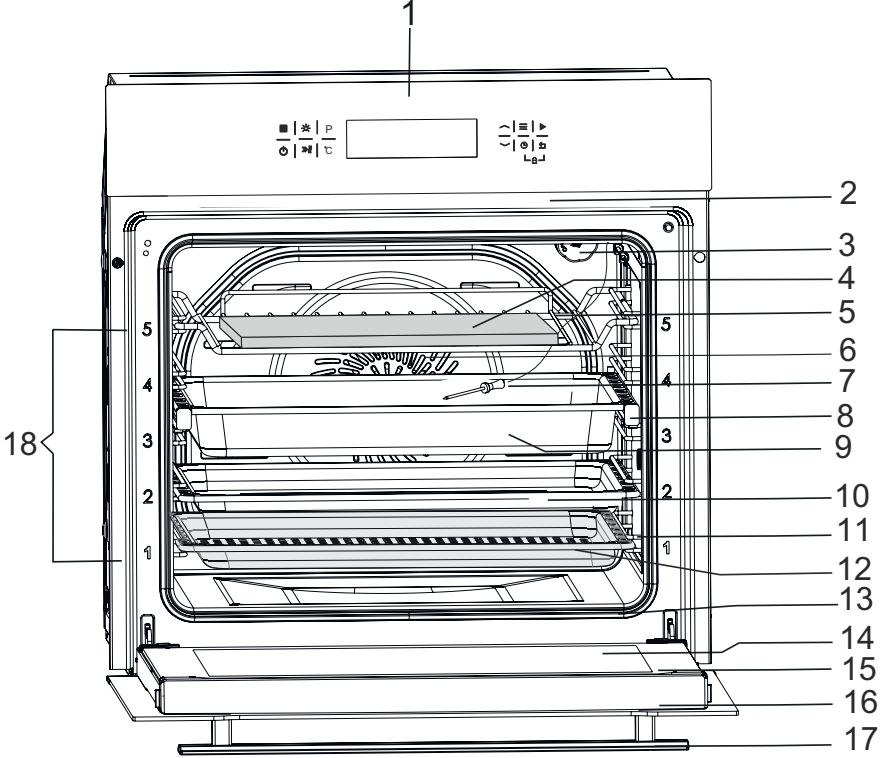
DİKKAT!

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

5.1 Fırın Enerji Verimliliği

- Elektrik enerjisi kullanımında verimliliği yüksek ve ısı yalıtımı olan fırınlar tercih edilmelidir.
- Yiyecekler pişerken fırın kapağını sık sık açmak her seferinde soğuk havanın fırın içerisine girmesine, dolayısıyla da enerji kaybına neden olmaktadır. Bu nedenle fırın kapağı gereğinden fazla açılmamalıdır.
- Fırında, bir yerine birden fazla yemek pişirilmeye çalışılmamalıdır. Düşük sıcaklıkta pişeni diğerlerinden önce çıkarıp, fırının sıcaklığını değiştirmeden daha az enerji harcanmalıdır.
- Fırında yapılan yemek sonrasında 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) yapılmalıdır.
- 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

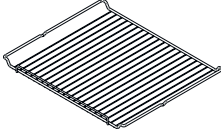
- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1- Dokunmatik Gösterge | 10- Sığ Tepsi |
| 2- Üst Rezistans | 11- Tel Raf |
| 3- Lamba | 12- Airfry Tepsi (Opsiyon) |
| 4- Pizza Taşı (Opsiyon) | 13- Alt Rezistans (Gizlidir Görünmez) |
| 5- Fırın Izgarası | 14- İç Cam |
| 6- Fan | 15- Fırın Kapağı |
| 7- Et Probe (Fırının içerisinde üst kısımda yer almaktadır) (Opsiyon) | 16- Kapı Üst Plastiği |
| 8- Teleskopik Ray | 17- Fırın Tutamağı |
| 9- Derin Tepsi | 18- Raf Kademesi |

6.1 Fırın Aksesuarları

Fırın ekipmanlarını ilk kullanımdan önce temizleyiniz. Sünger ile temizleyip yıkadıktan sonra kurula-
yınız.

İhtiyacınız olmayan aksesuarları
pişirme bölümünden çıkartınız

Fırın Izgarası

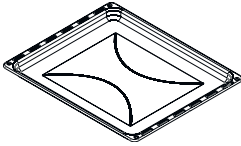


Res. 9

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. Kabın kayma ve yiye-
ceklerin dökülme riski yoktur.

Sığ Tepsi

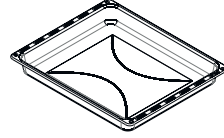


Res. 10

Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.

Koku yapması ve yağların tepside
sıçrayarak fırını kirletmesi nede-
niyle 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.

Airfry Tepsi



Res. 12

Fırında az yağda veya yağsız bir
şekilde sıcak hava ile kızartma
yapabilmek için kullanılabilir.

Teleskopik Ray

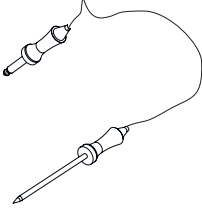


Res. 13

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

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

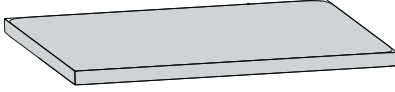
Et Probu (Pişirme Termometresi)



Res. 14

Etin iç sıcaklığını anlık olarak ekranda gösterir. Bu sayede etinizi istenilen sıcaklıkta pişirebilirsiniz.

Pizza Taşı



Res. 15

Pizza, pide, ekme, lahmacun gibi taş fırında pişen hamur işi yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılır.

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 mutfağı havalandırınız.

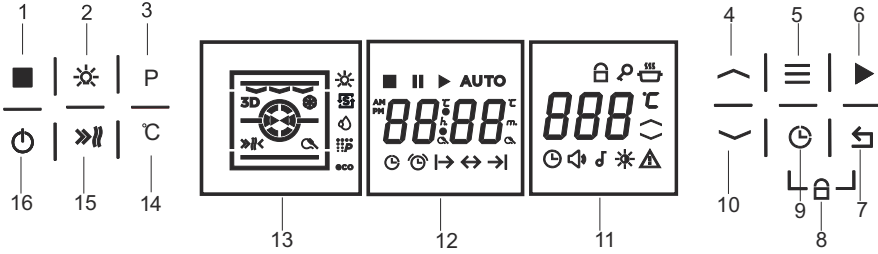
Pişirme bölümü soğuduktan sonra düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.

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. 16

- | | |
|-------------------------|------------------------------------|
| 1- Durdurma Tuşu | 10- Aşağı / Eksi Tuşu |
| 2- Lamba Tuşu | 11- Sıcaklık Simgeleri Kısmı |
| 3- Fonksiyon Seçim Tuşu | 12- Zaman - Zaman / Et Probu Kısmı |
| 4- Yukarı /Artı Tuşu | 13- Fonksiyon Simgeleri |
| 5- Ayarlar Tuşu | 14- Derece Tuşu |
| 6- Başlat Tuşu | 15- Boost Tuşu |
| 7- Geri Tuşu | 16- Açma / Kapama Tuşu |
| 8- Tuş Kilidi Simgesi | |
| 9- Saat Ayarı Tuşu | |

🔔: Alarm Sembolü

⏪: Pişirme Başlangıç Sembolü

⏸: Pişirme Süresi Sembolü

⏩: Pişirme Bitiş Zaman Sembolü

🔒: Tuş Kilidi Sembolü

🔊: Ses Seviyesi Ayar Sembolü

🎵: Ses Tonu Ayar Sembolü

🔍: Et Probu Sembolü

☀:Ekran Parlaklığı Sembolü

⚠: Uyarı İkaz Sembolü

🕒: Günün Saati

Açma / Kapama

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 saat digitleri flaşlayacaktır. Bu flaşlama esnasında saat kısmını yukarı/aşağı (↕) tuşları ile ayarlayabilirsiniz. Daha sonra açma / kapama tuşuna bir kez basıldığında dakika digitleri flaşlamaya başlar. Bu flaşlama esnasında dakika bilgisini 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 uzun süre basınız.


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 ayarlar tuşuna basarak alt menüler (günün saati ayarlama, ses seviyesi, ses tipi vs.) arasında geçiş yapılabilir.

Menüler içerisindeki değişim için yukarı/aşağı () tuşları kullanılır. Seçilen değeri onaylamak için başlat tuşu (▶), ayarlar menüsünden çıkmak için geri (◀) tuşu kullanılır.

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



5 sn. içerisinde her hangi bir butona basılmazsa, seçilen değer kaydedilmeden otomatik olarak ana menüye dönecektir.

Boost Tuşu:

Booster modunu açma – kapama tuşudur.

Fırınız çalışırken duraklatma tuşuna (■) 1 sn basılarak durdurup boost tuşuna basıldığında boost modu aktif olacaktır. Aynı şekilde; booster aktifken ve fırınınız çalışır durumdayken, duraklatma tuşuna 1 saniye boyunca basılarak pişirme duraklatılıp ardından booster 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 duraklatıldığında, herhangi bir ayar yapıldığında ya da yapılmadığında, başlat tuşuna basılarak program devam ettirilebilir.

P tuşuna basarak yukarı/aşağı () tuşlarıyla fonksiyon seçimi yapıldığında, ilgili butonların ikonları yanmalıdır.



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

Durdurma / İptal Etme:

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

Bu tuşa 1 sn basıldığında pişirme 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.

Pişirme süresi ile alakalı bir değişim yapılacaksa saat ayarı (timer) tuşuna basılır, yukarı/aşağı (▲/▼) tuşları ile 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 fonksiyon seçim tuşu 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.




Saat Ayarı Tuşu (Timer Tuşu):

Bu tuşa basılıp bırakılarak 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 (◀) kullanılacaktır.



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



Program Tuşu:

Başlangıç ekranındayken bu butona basıldığında, pişirme ayar menüsüne girilir. Yukarı ve aşağı tuşlarıyla pişirme yapmak istenen program seçilir. Kullanıcı arabirimi durdurma modunda iken (ekranda  ve derece ikonları flaşlar) yukarı () tuşuna bir kez basılması bir sonraki, aşağı () tuşuna bir kez basılması ise bir önceki pişirme fonksiyonunu ve varsayılan pişirme sıcaklığını flaşlayarak 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
Eco	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
Mini ızgara + Turbo + Alt	180°C	250°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

Derece Tuşu:

Pişirme programı seçildikten sonra sıcaklık değeri seçimi için derece ikonuna basılır. Bu tuşa basıldığında, pişirme yapmak istediğiniz sıcaklık değerini yukarı () ve aşağı () tuşlarıyla ayarlayınız.




Kullanıcı arabirimi durdurma modunda iken, yukarı () tuşuna basarak değer arttırabilir, aşağı () tuşuna basarak azaltabilirsiniz. Durdurma modunda Saat Ayarı veya Ayarlar tuşlarına basılmadıysa duraklat ve derece ikonları ekranda flaşlar. Ekranda derece ikonu flaşlarken sıcaklık ayarı, saat digitleri flaşlarken saat ayarları için kullanılır.


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

! NOT!


Max. ve Min. sıcaklık değerleri fonksiyona bağlı olarak 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. Ekrandaki tuş kilidi sembolü kaybolur. Tüm fonksiyonları kullanılabilir durumdadır.

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.

Tuş kilidi fonksiyonu, elektrik kesintisinden etkilenmez. Tuş kilidi devrede iken elektrik kesintisi yaşanır, elektrik geri geldiği zaman tuş kilidi devrede olarak ekrana gelecektir.

Günün Saati Ayarı:

Eğer herhangi bir pişirme programı kurulu değilse, Ayarlar tuşuna ilk basıldığı anda saat ayar moduna girilir. Saat ayar modunda günün saati ayar ikonu yanıp söner. Yukarı/aşağı tuşları ile günün saati ayarlanır. Başlat tuşuna basılarak, ayarlanan günün saati kaydedilir ve 12/24 saat gösterimi seçim ekranı gelir. Yukarı/aşağı tuşları 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 çıkarılır.

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

Ses Seviyesi Ayarı:

Cihazınızdaki alarm ve pişirme programı bitimlerinde sesli uyarılar hariçindeki diğer sesleri kapatmak mümkündür.

Ayarlar tuşuna (≡) 2 kez basılarak ses seviyesi ayar moduna girilir. Ses seviyesi sembolü (🔊) yanıp sönmeye başlar. Yukarı/aşağı tuşları 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. Yukarı/aşağı tuşları 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 sönme ye başlar.

Yukarı/aşağı tuşları ile ekran parlaklığını ayarlayınız. Ayarlanan parlaklık ekrana yansiyacaktır. Belirlemiş olduğunuz seğeneği 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 süreninin 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. ▶ Yukarı/aşağı tuşları 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 Alarmı Bitiş Zamanı Ayarlama

1. ▶ Saat ayarı (timer) tuşuna (⌚) iki kez basarak hatırlatma alarmı bitiş zamanı ayar menüsüne girilir. Alarm sembolü (⌚) yanıp söner.
2. ▶ Yukarı/aşağı tuşları 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).

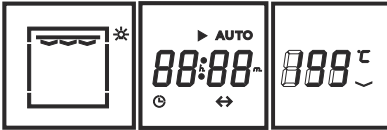
Pişirme

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.

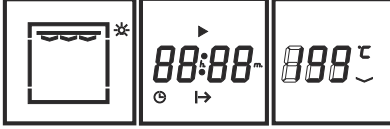
Yarı Otomatik Pişirme:

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



Res. 17

Pişirme süresi girdiğinde ekran (Res. 17) gibi olacaktır. Bir kez daha play tuşuna basıldığında program çalışmaya başlayacaktır (Otomatik Pişirme).



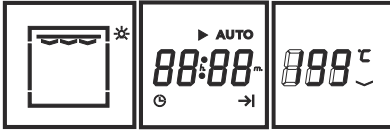
Res. 18

Pişirme süresi ayarlamaktan vazgeçerseniz, geri tuşuna (←) basarak çıktığınızda (Res. 18) 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.

İstenilen pişirme saati girildikten sonra başlat tuşuna 2 kez bastığınızda Tam Otomatik Pişirme başlayacaktır.



Res. 19

İstenilen pişirme saati girildikten sonra başlat tuşuna (▶) 2 kez bastığınızda ekranda (Res. 19) deki gibi bir görüntü oluşacaktır (Otomatik Pişirme).



Et probu takılı iken pişirme süresi ayarlanamaz.



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





Grill rezistans seçilmişse ve pişirme süresi girilmişse pişirme bitiş süresi ikonu ekranda grmez.

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. Pişirme fonksiyonunu P tuşuna basarak yukarı ve aşağı tuşlarıyla, sıcaklığı ise C tuşuna basıp yukarı ve aşağı tuşlarıyla 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. Yukarı ve aşağı tuşlarıyla zaman ayarlanabilir. Başlat tuşuna basarak yapılan ayarlama kaydedilir. Bir kez daha Başlat tuşuna basarak pişirme programı devam ettirilir.



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 pişirme fonksiyonu ve sıcaklığı, ilgili tuşlar (P ve C) ve yukarı-aşağı tuşları ile değiştirilip 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 P tuşuna basılarak 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. C tuşuna basarak sıcaklık değerini değiştirebileceğiniz ekrana ulaşırsınız. Yukarı/aşağı tuşları ile yeni varsayılan 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;

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

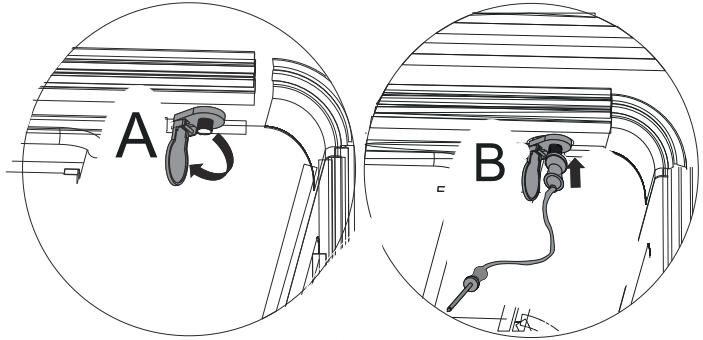
Manuel piştirme süreleri aşağıdaki gibidir:

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



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

Et Probu (Piştirme Termostatı) İle Piştirme :



Res. 20

Et probunu takmak için ;

Et probu kapağını açınız (Res. 20/A) ardından et probunu fişe takınız (Res. 20/ B).

Etin iç sıcaklığını anlık olarak ekranda gösterir. Bu sayede etinizi istenilen sıcaklıkta pişirebilirsiniz.

Pişirme menüsü içinde iken et probu fırın içerisine takılı olduğunda ekrana et probu sembolü gelir. Bu durumda pişirme süresi veya pişirme bitiş zamanı gibi zamana dayalı programlar yapılamaz. Pişirme, et probunun içine saplanacağı etin istenen sıcaklığa ulaşması ile otomatik sonlanacaktır.

1. Manuel pişirmenin ilk 2 adımını uygulayarak pişirme fonksiyonunuzu seçin ve sıcaklık ayarınızı yapın.
2. Saat ayarı (timer) tuşuna (⌚) basarak et probu sıcaklık ayar menüsüne girilir. Bu menüdeyken duraklat ve derece ikonları yanıp söner. Ekranın sol tarafında et probunun ölçmekte olduğu anlık sıcaklık değeri, ekranın sağında ise fabrika çıkışı ayarlı, pişirmenin sonlandırılacağı sıcaklık değeri (80°C) gösterilir. Yukarı/aşağı tuşları ile istenilen pişirme bitiş sıcaklık değerini ayarlayınız
3. Başlat tuşuna basılarak ayarlanan pişirme bitiş sıcaklık değeri kaydedilir. Tekrar Başlat tuşuna basılarak et probu pişirme başlatılır.



Pişirme bitiş sıcaklığı için ayarlanabilen en düşük sıcaklık değeri, (minimum 20°C ya da) et probunun anlık ölçtüğü sıcaklık değerinin 2°C fazlasıdır.



İzin verilen en yüksek pişirme sonlandırma sıcaklık değeri 99°C olarak ayarlanabilir.



Fırın çalışırken ⌚ tuşuna basarsanız, hatırlatma alarmı seçenekleri arasında tercih yapabilirsiniz.



Saat ayarı (timer) tuşuna (⌚) basmadan play tuşuna basmanız halinde, et probu göz ardı edilerek manuel pişirme başlayacaktır.



DİKKAT!

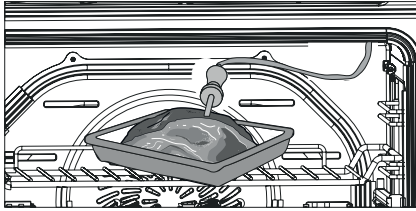
Pişirme alanı, aksesuar ve pişirme termometresi çok ısınır. Sıcak aksesuar ve pişirme termometresini daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.

Farklı yiyeceklerin merkez sıcaklıkları

Yemeğinizi pişirme alanına yerleştirmeden önce pişirme termometresini pişirilecek yiyeceğin içine yerleştiriniz.

Dondurulmuş yiyecekler kullanmayınız. Tabloda verilen değerler, ortalama değerlerdir. Bu değerler gıda maddelerinin kalitesine ve özelliğine bağlıdır.

Et:



Res. 21

Büyük parçalarda pişirme termometresini eğik biçimde yukarıdan aşağıya doğru sonuna kadar etin içine sokunuz.

İnce parçalarda yan olarak en kalın noktasına sokunuz.

Kümes hayvanları



Res. 22

Pişirme termometresini, hayvanın göğüs kısmındaki en kalın etli bölgesine sonuna kadar sokunuz. Kümes hayvanı etinin durumuna göre pişirme termometresini enine veya boyuna yerleştiriniz. Ardından kümes hayvanını çeviriniz ve göğüs tarafı tel ızgarada alta gelecek şekilde yerleştiriniz.



Yiyeceği çevirmek istiyorsanız pişirme termometresini çıkarmayınız. Yiyeceği çevirdikten sonra pişirme termometresinin doğru pozisyonunda olduğunu kontrol ediniz.



İşlem sırasında pişirme termometresini çıkarırsanız tüm ayarlar sıfırlanır ve ayarların yeniden yapılması gerekir.



DİKKAT!

Pişirme termometresinin kablosunun sıkışmamasına dikkat ediniz. Pişirme termometresinin yüksek sıcaklık nedeniyle zarar görmesi için pişirme termometresinin ızgara ısıtıcılarına ve ızgara yüzeyine mesafesi birkaç santimetre olmalıdır. Et, kızartma işlemi sırasında şişebilir.

Yiyecek	°C cinsinden merkez sıcaklığı
Kümes hayvanı	
Tavuk	80-90
tavuk göğsü	74-79
Ördek	79-84
Hindi	79-84
Kaz	79-89
Sığır eti	
But	85-90
Dana eti	
Dana kızartması, omuz	74-79
Kuzu eti	
Kuzu budu, az pişmiş	65-75
Kuzu budu, iyi pişmiş	75-80
Balık	
Bütün balık	64-69

Et Problu Pişirmeyi Durdurma, Düzenleme veya Sonlandırma :

Et problu pişirme programı devam ederken durdurma tuşuna (■) 1 sn boyunca bastığınızda pişirme duraklatılır, ekranda ■■ ikonu ile beraber pişirme fonksiyonu ve sıcaklığı yanıp söner. İsterseniz pişirme fonksiyonunu ve sıcaklığını ilgili tuşlar (P ve C) ve yukarı-aşağı tuşları ile değiştirebilir, başlat tuşuna (▶) basarak pişirmeye devam edebilirsiniz.

Durdurma tuşuna 1 sn. (■) basılarak pişirme duraklatıldığında veya duraklatma modunda iken saat ayarı (timer) tuşuna (⌚) basılarak pişirme bitim et sıcaklığını ayarlama ekranı yanıp sönmeye başlar. Yukarı/aşağı tuşlarını kullanarak pişirme bitiş sıcaklığını değiştirebilir, Başlat tuşuna basarak ayarladığınız sıcaklık değerini kaydedebilirsiniz.

2. kez Başlat tuşuna basarak pişirmeye kaldığınız yerden/yeni ayarlanan değerlerle devam edebilirsiniz.



Ayar modu süresince et problu pişirme bitim derecesinde değişiklik yapılabilir.

Otomatik Pişirme süresi tamamlandığında:

Manuel pişirme dışındaki tüm pişirmeler, programlanan pişirme süresi dolduğunda (veya et problu pişirmede, et sıcaklığı ayarlı değere ulaştığında) 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 ısıya 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.

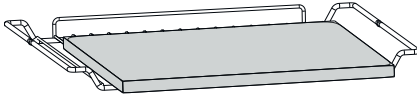
Fırın iç sıcaklığı, ayarlı sıcaklığa ulaştığında hızlı ısıtma fonksiyonu otomatik olarak devreden çıkar, sesli uyarı verilir ve >>< sembolü ekrandan kaybolur.

Hızlı ısıtma tuşuna 3 sn boyunca basılarak Sıcak Tutma özelliği aktif edilebilir. 3 saniye boyunca tuşa basınca ekrana Sıcak Tutma fonksiyonu gelir. Başlat tuşuna basılarak fonksiyon aktifleştirilir



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.

Pizza taşında pişirmeyle ilgili ipuçları



Res. 23

- Fırını çalıştırmadan önce, yükseltilmiş bölümün arkada olduğundan emin olun.
2. raf tel ızgara 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 taşı ise soğuyana kadar fırın içerisinde 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 ekrana gelir, duraklat ve derece ikonları 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.

Demo Mod (Opsiyon):

Cihaza enerji verildikten 180 saniye içerisinde Boost, lamba ve stop tuşlarına basılı tutulduğunda demo modu aktif veya deaktif edilir.

Demo mod aktif iken ekranda ikaz ikonu flaşlar.

Cihazınız demo modunda kapatılırsa açtığınızda da demo modda açılacaktır. Demo mod cihazınızın hafızasında süresiz aktif veya deaktif tutulacaktır.



Demo modda cihazınızda rezistanlar, turbo fan aktif değildir.

HATA KODLARI

Cihazın normal çalışmasını engelleyen bir durum olduğunda hata gösterimi yapılır. Cihaz hata moduna girer ve devam eden bir pişirme varsa iptal edilir. Cihaz hatadan kurtulsa bile geri (←) tuşuna basılıncaya kadar hata modu ekranında kalmaya devam eder.



DİKKAT!

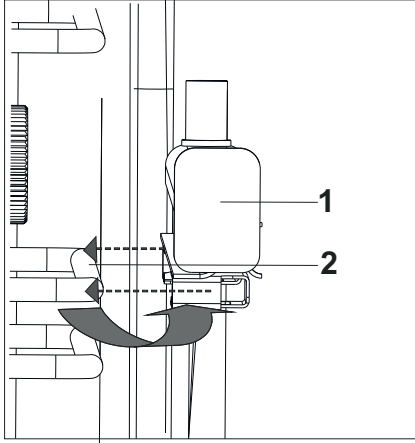
Fırınıızdan tam performans alabilmeniz ve aşağıdaki hata kodlarına takılmamanız için, fırını 0°C sıcaklık değeri üzerindeki ortamlarda çalıştırınız.

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 modül devresi (anakart) aşırı ısınma hatası
Error 6	Ekran kartında sıcaklık hatası Ortam sıcaklığı, işlemci çalışma sıcaklığından düşük ya da yüksek.
Error 7	Anakartta sıcaklık hatası Ortam sıcaklığı, işlemci çalışma sıcaklığından düşük ya da 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

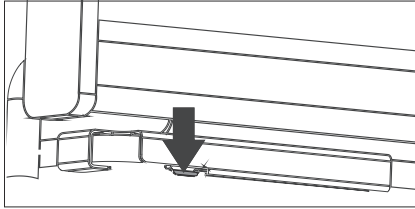
Teleskopik Rayların Takılması



Res. 24

Teleskopik rayı Res. 24 ' de ki gibi tel rafta takınız.

Teleskopik Rayların Çıkarılması



Res. 25

Teleskopik rayı tel raftan çıkarmak için teleskopik ray üzerindeki ok işareti ile belirtilen tırnak kısmına bastırarak çıkartınız (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 Ray Kullanımı

Teleskopik rayları kullanarak tepsi ve ızgaraları daha kolay kullanabilirsiniz.

Teleskopik ray yüzeylerinde kalan inatçı kilerler ve taşan yemek kalıntıları sonucunda beilyeli 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.



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

Teleskopik rayları bulaşık makinesinde yıkamayınız.

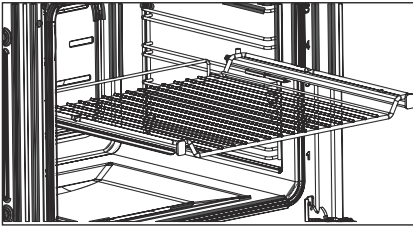


Teleskopik rayları yağlamayınız



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

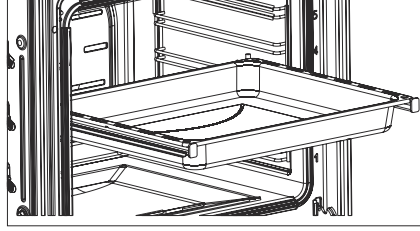
TEL İZGARA KULLANIMI



Res. 26

Tel ızgarayı ayakları aşağıya bakacak şekilde teleskopik raylara yerleştiriniz (Res. 26).

PIŞİRME KABI KULLANIMI



Res. 27

Pişirme kabını teleskopik rayların üzerine yerleştiriniz (Res. 27).



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 kılmasına 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.
- Ürünü 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, fırınının içerisinde yer alan tüm aksesuarları çıkarınız;
- Fırınının tabanına 100 ml ve 2. seviyeye yerleştirilmiş sığ 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 işlemi 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.



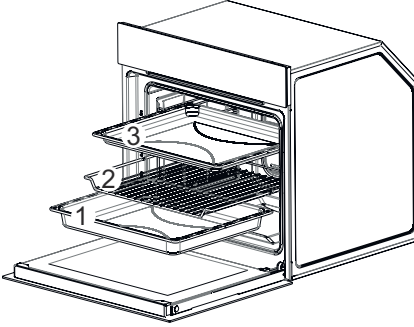
TEHLİKE!

Dokunmadan önce cihazın soğuk olduğundan emin olun.

Yanma riski vardır.

- **Fırının İç Kısmının 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, kurulayınız.
- 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.



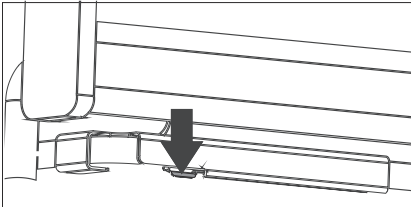
Res. 28

1. ► Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

Tepsileri ve ızgarayı sırası ile çıkarınız (Res. 28/ 1-2-3).



Cihazınızda pizza taşı mevcutsa önce pizza taşını çıkarınız.



Res. 29

2. ► Teleskopik Rayların Çıkartılması

Teleskopik rayı ızgara raftan çıkarmak için teleskopik ray üzerindeki ok işareti ile belirtilen (Res. 29) tırnak kısma bastırarak çıkartınız. .



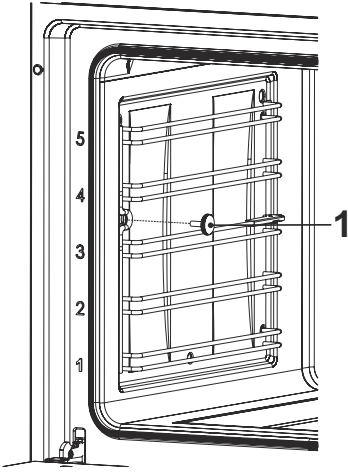
Bu işlemi fırının sağ ve sol taraflarında yer alan teleskopik rayların hepsi için gerçekleştiriniz.



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

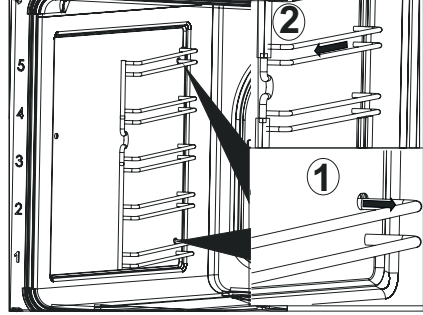
i

Teleskopik rayları çıkarmak için fırınınızın soğumasını bekleyiniz.



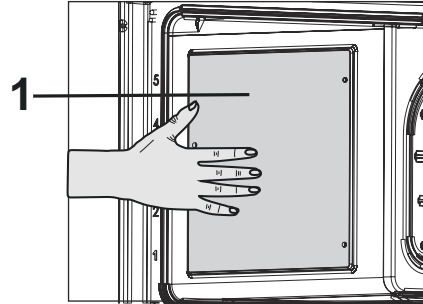
Res. 30

3. ▶ Fırın içerisinde yer alan tel rafı temizlemek için fırının içerisinde yer alan tırtıklı vidayı saat yönünün tersine çevirerek çıkarınız (Res. 30).



Res. 31

4. ▶ Tel rafı fırın içerisine doğru çekiniz (Res. 31/1), ardından tel rafı kendinize doğru çekerek tamamen çıkarınız (Res. 31/2).



Res. 32

- 1- Katalitik Duvar

5. ▶

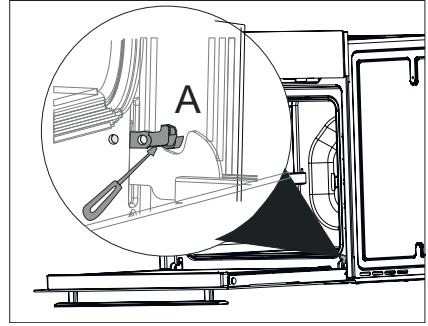
i

Tel rafı çıkarırken yan duvarlarda yer alan katalitik panellerin düşmemesi için katalitik panelleri elinizle tutunuz (Res. 32).

i

Fırın temizleyici kullanmadan önce katalitik duvarları çıkarınız. Katalitik duvarlar kendi kendini temizleme özelliğini aşındırıcı maddesi içeren temizleyiciler ve sert fırça ve süngerler nedeniyle kaybeder.

Katalitik duvar açık mat renkli gözenekli yüzeye sahiptir. Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir. Katalitik duvar gözenekli yüzeyi, saçılan yağların emilmesi ve dönüştürülmesi (buhar ve karbondioksit) yoluyla kendiliğinden temizlenir.

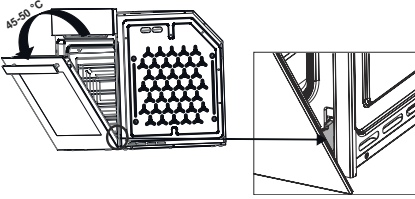


Res. 33

6. ▶ Fırın Kapağının Sökülmesi

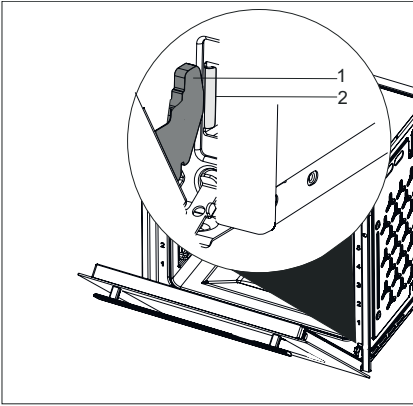
Fırın kapağını kendinize doğru çekerek kapağı tamamen açınız .

Daha sonra menteşe kilidini tornavida yardımı ile (Res. 33/A) daki gibi en geniş açığa getiriniz. Fırın kapağını fırına bağlayan her iki menteşeyi de aynı konuma getiriniz.



Res. 34

7. Fırın kapağını şekilde gösterildiği gibi 45°-50° menteşe kilidine degecek şekilde kapatınız (Res. 34).



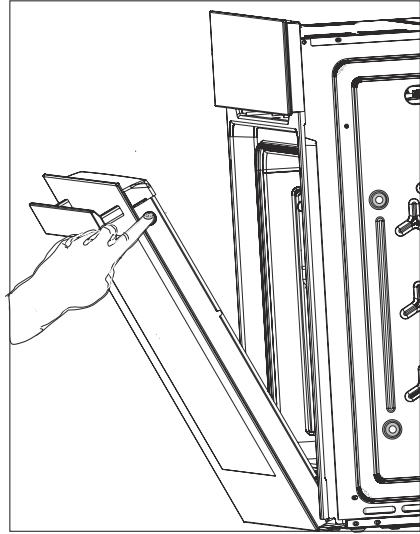
Res. 35

- 1 Menteşe
- 2 Menteşe Yuvası

8. Fırın kapağının çıkarılması için kapağı iki elinizle tutarak yukarıya doğru çekerek menteşeleri menteşe yuvasından çıkarınız (Res. 35).

i

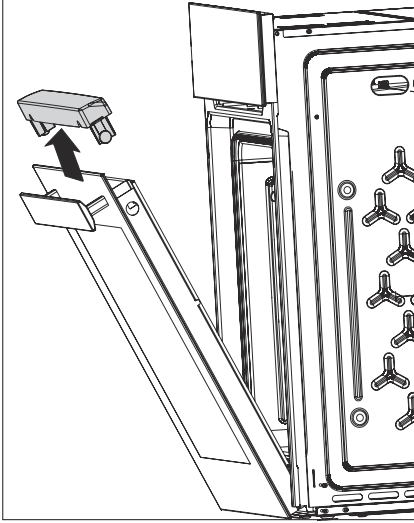
Kapağın takılması için, sökerken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı takarken, menteşe yuvasındaki klipsleri kapatmayı unutmayın.



Res. 36

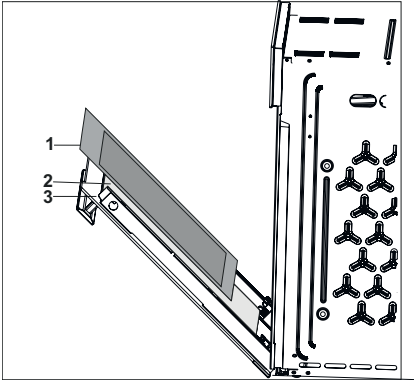
9. Ürünün kapağını aralıklı olarak açınız.

Kapı üst plastiğinin sağına ve soluna bastırınız (Res. 36).



Res. 37

10. ► Kapı üst plastiğini çıkartınız (Res. 37).



Res. 38

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

11. ►
- Ürünün iç ve orta camını temizlemek için yerinden çıkarınız (Res. 38).
 - 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.

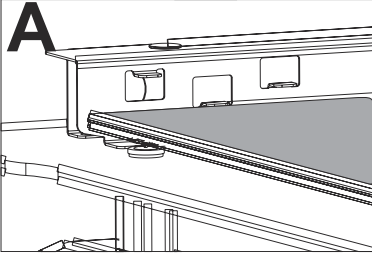
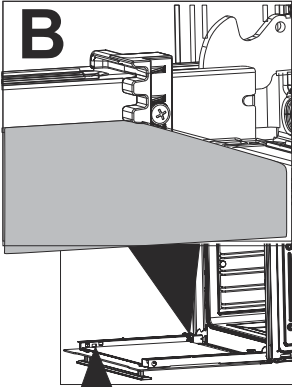


DİKKAT!

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

i

Fırın camını takmak için aynı işlemleri tersten uygulayınız.

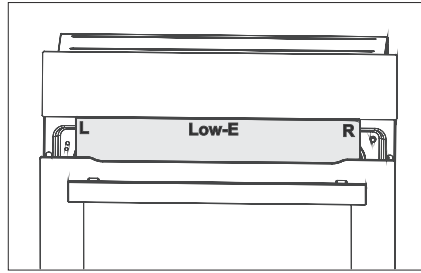


Res. 39

12.

i

Fırın orta camını takarken camın takıldığı cam tutucu tırnak (Res. 39) deki gibi olmalı.



Res. 40

13.

i

Fırın orta camını takarken camda yer alan L-R veya Low-E yazıları fırının dış kısmından düz bir şekilde okunmasına dikkat ediniz (Res. 40).

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.
- 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.

11 LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

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

UYARI!

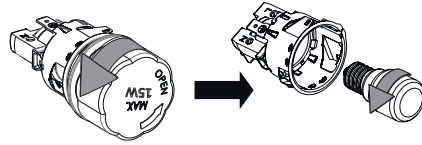
Lambaların değiştirilmesi sırasında, duym kontaktları akım altında kalır. Değiş-tirme işleminden önce fişi prizden çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

 **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. 41


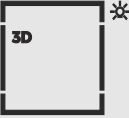
Lamba kapağını çıkartınız. Hatalı ampulü yerinden sökerek aynı değerdeki yeni bir ampul ile değiştiriniz. Res. 41



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 / (Eco) 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 bölgesi aynı anda çalışır. Büyük ve orta büyüklükteki etler için ızgara yapmaya uygundur.



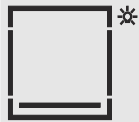
Min. Izgara

Fırının tavanındaki üst ısıtıcının sadece iç bölgesi çalışır. Küçük ve orta büyüklükteki etler için ızgara yapmaya uygundur.



Min. Izgara- Alt ve Turbo Fan Elemanları

Alt ve min. ızgara ile (arka duvardaki) fan açık. Sıcak hava fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağılır. Tek tepsi ile pişirme yapınız.



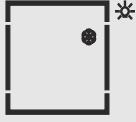
Alt Isıtma

Yalnızca alt ısıtma açıktır. Pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.



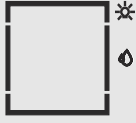
Sıcak Tutma

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. 200°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 seğmiş olduğunuz pişirme sresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.

Fırının istediğiniz sreden 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	Kullanılacak Tepsi	Raf Konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme Süresi(dk) Yaklaşık
Hamur işleri					
Poğaç		Standart Tepsi	3	170-180	20-30
Börek		Derin Tepsi	3	190-200	30-40
Gül Böreği		Standart Tepsi	3	190-200	25-35
Simit		Standart Tepsi	3	190-200	20-30
Poğaç		Standart Tepsi	3	170-180	20-30
Börek		Derin Tepsi	3	190-200	30-40
Gül Böreği		Standart Tepsi	3	190-200	25-35
Simit		Standart Tepsi	3	190-200	20-30
Kiş		26 cm Turta Kabı	2	190-200	35-45

Beyaz Ekmek (1 kg)		Derin Tepsi	3	200-210	30-40
Otlu Poğaç		Standart Tepsi	3	190-200	25-35
Haşhaşlı Çörek		Derin Tepsi	3	190-200	35-45
Kruvasan		Standart Tepsi	3	190-200	25-35
Paskalya Çöreği		Standart Tepsi	3	180-190	20-30
Pizza		Standart Tepsi	2	200-210	15-20
Tam Buğday Ekmek		Pasta Kalıbı	2	190-200	25-35
Baget Ekmek		Standart Tepsi	3	190-200	20-30
Pide		Standart Tepsi	3	200-210	10-20
Kek					
Tepsidede Kek		Derin Tepsi	2	170-180	30-40

Ekler Hamuru		Standart Tepsi	2	180-190	30-40
Kalıpta Kek		Tel Izgara/ Kek Kalıbı	2	170-180	50-60
Elmalı Turta		Tel Izgara/ Kelepçeli Kalıp	3	170-180	40-50
Cheese-cake		Tel ızgara/ Kelepçeli Kalıp	2	150-160	60-70
Revani		Tel ızgara/ Borcam	2	170-180	25-35
Browni		Tel ızgara/ Borcam	2	170-180	30-40
Triliçe		Tel ızgara/ Borcam	3	170-180	30-35

Kurabiye

H.cevizli Kurabiye		Standart Tepsi	3	160-170	25-35
Elmalı Kurabiye		Standart Tepsi	3	160-170	25-35
Kandil Simidi		Standart Tepsi	3	160-170	20-30

Susamlı Çubuk Kraker		Derin Tepsi	3	160-170	20-30
Bademli (Kavala) Kurabiyesi		Standart Tepsi	3	160-170	20-30
Yemekler					
Lazanya		Derin Tepsi	2	190-200	40-50
Fırında Makarna		Tel ızgara/ Borcam	2	190-200	40-50
Sebzeli Sulu Köfte		Derin Tepsi	3	190-200	50-70
Tavuk Baget		Derin Tepsi	2	190-200	40-50
Burger Köfte		Tel Izgara	4	190-200	30-40(Pişi rme süre- sinin yarı- sında ters çevirildi
Graten		Tel Izgara - Borcam	2	170-180	50-60
Bütün Tavuk		Derin Tepsi	2	190-200	90-120

Kuzu Kol



Derin
Tepsi

2

200-210

90-180

Tüm yiyecekler için 10 dk. ön ısıtma yapılması önerilir.



Fırınınızın 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 pişirimlerinde boost modunda ön ısıtma yapınız.

Kek için püf noktaları

- Kek çok kuruysa, 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 kuruyorsa, 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

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 tepsiyerin yönlerini değiştirebilirsiniz..

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

Yiyecek	Aksesuar	Çalışma Fonksiyonu	Tepsi Adeti	Raf Konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme Süresi (dk) yaklaşık
Poğaç	Siğ tepsi + Derin tepsi	 *	2 Tepsi	4+2	180	35...40 dk
Kurabiye	Siğ tepsi + Derin tepsi	 *	2 Tepsi	4+2	175	30...35 dk

Yiyecek	Akse-suar	Çalışma Fonksiyonu	Tepsi Adeti	Raf Konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme Süresi (dk) yaklaşık
Börek	Derin tepsi	 *	3 Tepsi	1 (1. ve 2. raf arası teleskopik 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
Kurabiye	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

Tepside 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.

Pizza Tarifi

MALZEMELER

Hamuru için:

- 500 gr un
- 300 gr ılık suyu (içme suyu)
- 4 yemek kaşığı zeytin yağı

- 1 paket instant maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı şeker

Sosu için;

- 6 adet domates
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı fesleğen

Üzeri için;

- 400 gr rende mozzarella peyniri
- 400 gr sosis
- 400 gr sucuk
- 100 gr dilimlenmiş zeytin
- 100 gr dondurulmuş mısır

Hazırlanışı;

- Bir kabın içinde su, zeytinyağı, maya ve toz şekeri karıştırın.
- Ayrı bir kabın içine unu ekleyin ve ortasını açın.
- Hazırlanan sıvı karışımını unun ortasına döküp 10 dk yoğurun.
- Tuzu ilave edip 3-4 dk yoğurmaya devam edin.
- Bir kabın içerisine hazırladığınız hamuru koyup üzerine streç çekin.
- Oda sıcaklığında 1 saat mayalanmasını bekleyin.
- Mayalanan hamuru 3 veya 4 eşit parçaya bölüp her birini yuvarlayın.
- Büyük bir kabın içine un serpip yuvarladığınız hamurları koyun ve üzerine nemli bez örterek 30 dk dinlendirin.
- Domatesleri rendeleyip bir kabın içerisine sos için gerekli olan bütün malzemeleri karıştırın.
- Üzeri için gerekli olan sosis ve sucuğu istenen şekilde kesin.
- Hamurları merdane yardımı ile açın.
- Domates sosunu açtığınız hamurun üzerine sürün ve arzu edilen şekilde hazırlanan üst malzemeyi ekleyin.

Ön ısıtması biten fırınınızın 2. rafında pizza taşında yiyeceğinizi pişiriniz.

Sıcak servis yapınız.



Tarif 3-4 kişiliktir.

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 güçlükleri 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 başvurabilir.

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 giderilmesinde 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,
- İmkan 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,
- 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 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 kirletici 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. 42

444 4 758
SLV

Res. 43: 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	HUZUREVLİLERİ 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	EĞE SOĞUTMA	YALÇIN EĞE	FIRAT MAH. M.AKIF CAD. NO: 101 /B	0 416 725 95 60	
	GÖLBAŞI	EFEBEY TİCARET	HAKAN DEMİREL	YENİ MAHALLE NAMIK KEMAL CADDESİ NO:63	0 416 782 00 15	
AFYON	MERKEZ	FATHİ SOĞUTMA	FATHİ ÇOMAK	CUMHURİYET MAH. ŞÜKRÜ ÇELİK ALAY CD. ESRA SİTESİ ALTI C BLOK NO:13	0 272 214 51 33	
	DİNAR	YILDIRIM TEKNİK SERVİS	MEHMET SİNAN YILDIRIM	CAMİERBİR MAH. SUÇKAN CAD. NO:61	0 544 353 00 12	
AGRI	MERKEZ	AĞRI YETKİLİ SERVİS	LEVANT BUDAK	39 SİM CAD.MEYDAN CAMİ ARKASI SVRĞİ APT./ALTI	0 472 215 99 86	
	PATLIĞOS	AĞLAMAZ TEKNİK	MEHMET AĞLAMAZ	CUMHURİYET CD. HAMAM YOLU NO:16	0 477 616 61 81	
AKSARAY	MERKEZ	İYAR SOĞUTMA	ŞEHAN İYAR	MEYDAN MAH. 975 SOK. OĞUZ ÇELİK APT. ALTI NO:1	0 382 212 88 89	
	MERKEZ	ELTİ TEKNİK	CÖNHA ÖZSOY	PIRİNÇİ MH.HABİBİ SK.TARTAN APT.NO:12/C	0 358 201 00 05	
AMASYA	MERKZFON	MERKEZ SERVİS	SERDAR ERTÜRK	ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ - MERKZFON-FABRİKA	444 4 758	
	CANKAYA	BAY TEKNİK	MUSA KARABAY	BRİLİK MAH. 457 SK. NO:5/A	0 312 495 50 28	
ANKARA	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	
	BEYZAZARI	GÜRKAN TEKNİK	GÜRKAN KOÇAK	HACOKARA MH. SANAYİ MESKEN 4. SK. NO:5/2	0 545 886 74 30	
	ALANYA	ALP TEKNİK	İBRAHİM KALKAN	SARAY MH ÇELİKLER SK 7/B	0 242 519 31 32	
ANTALYA	MANAVGAT	BARİŞ SOĞUTMA	GANI ÇETİN	ÇAĞLAYAN MAH.HAŞTANE CAD NO:60/2/1	0 242 746 02 95	
	MERKEZ	YILDIZ TEKNİK	İHMET YILDIZ	GÜVENLİK MAH. 261 SOKAK ÖZGÜR APT NO:15/B	0 242 345 74 72	
	KUMLUCA	EYMEN 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	BİBAL TEKNİK	BİBAL AKAY	İSTİKLAL MAH TERMINAL SOK 13/A	0 242 573 44 58	
	KORKUTELİ	İNANÇ TEKNİK SERVİS	SÜREYYA İNANÇ	KIREMETLİ MH. 849. SK. 10/C	0 242 643 30 30	
	MANAVGAT	MKN TEKNİK	EMRE KAYMAK	ÇAĞLAYAN MAHALLESİ HAŞTAHANE CADDESİ NO 118	444 4 758	
	KAŞ	KAŞ TEKNİK SERVİS	MEHMET ALİ SARİCAOĞLU	ANDIFLI MAH.CUKURBAĞI CAD:NO:2/F	0 242 836 11 95	
	ARDAHAN	MERKEZ	OKTAY SOĞUTMA	OKTAY FIRINCI	KAPTANPAŞA MH. ÜMİT KAFTANÇIÖĞÜ CD. NO:15	0 478 211 29 82
	ARTVIN	ARHAVİ	MEDİ TEKNİK SERVİS	MEHTİ KARADENİZ	MUSAZADE MH. CEMAL GÜRSES CD. NO:12	0 546 489 53 51
AYDIN	MERKEZ	KAYRA TEKNİK	LEVANT ÖZENGİ	MIMAR SİNAN MH. YÖRÜK ALI EBE BULV. AL KONUT SİTESİ NO:24/F	0 256 219 12 97	
	NAZİLLİ	NEHİR KLİNİK	İHAHMET FETİHİRİ	TURAN MH.19 MAYIS BULVARI NO:39/B	0 256 515 7 448	
	DİDİM	EĞE İLAKA	MEHMET HILMAZ	921 SOK NO:16	0 256 851 40 70	
	DİDİM	ARICAN SOĞUTMA	FATMA ARICAN	CANLIK MAH.ÖZKOŞUMAN CAD:NO:19	0 546 441 37 47	
	EDREMIT	YAROL-SER	MUSTAFA YAROL	CAMİYASAT MH. GAZİ CD. NO:49	0 266 373 51 51	
BALIKESİR	BANDIRMA	EMEK TEKNİK	NAİRET SAĞIR	İHSANİYE MH. 8 EVLER SK NO:18/B	0 266 714 12 50	
	MERKEZ	FRDOĞAN ELEKTRİK	SAMI FRDOĞAN	ALİ HİKMET PAŞA MH ALTYAY CD NO:56	0 266 345 94 85	
	BİGA DİCİ	GÜDÜLÇ ELEKTRONİK	ALİ GÜDÜLÇ	SERVİS MAH.HİTAY CAD.TOPATAN ÇIKMAZI NO:6	0 542 773 06 26	
	GÖNEN	UZMAN TEKNİK	OSMAN EGEMEN ŞEN	MALKOÇ MH. TOPRAK SOK.	0 266 762 64 94	
BARTIN	MERKEZ	EFE SOĞUTMA	OKTAY KAMAN	OKULAK MH. TOPUĞ KONAGI CD. NO:110/A	0 378 227 56 59	
	MERKEZ	AKDOĞA KARDEŞLER SOĞUTMA	M.EMİN AKDOĞA	AYDINLIK EVLER MAH. 12. CD. NO:127	0 468 214 04 74	
BATMAN	MERKEZ	GÜLER TEKNİK	MEHMET GÜLER	PINARBAŞI MAH.2215 SOK. NO:23	0 488 231 80 47	
	BİTLİS	DİZAYN ELEKTRİK	ÖZGÜR İYAK	GAZİBEY MAH. KAMAM DİRİK CAD.NO:29	0 434 226 74 43	
BOLU	MERKEZ	MARKA TEKNİK	FAHRETTİN ÖZDÖK	TABAKLAR MH.SEYMEZ SK.2/A	0 374 217 20 20	
	GEREDE	ENES TEKNİK	MUSTAFA ERDOĞAN	SEVİLLER MAH.SAKARYA CAD.BOCURGAOĞLU SOK. NO:1	0 374 311 42 43	
BURDUR	MERKEZ	SUDE SOĞUTMA	SERKAN EVCİL	ÖZGÜR MAH. ÇELİK SOK.NO:12	0 248 234 03 03	
	KARAMANLI	ŞENGÜN TEKNİK	MEHMET ŞENGÜN	PAZAR MH. HAL BİNALARI NO:2	0 248 231 23 52	
BURSA	OSMANGAZI	AYDIN TEKNİK	İBRAHİM AYDIN	SÖĞANLI MH.SOĞANLI BULVARI HALE SK NO:6A-B	0 224 233 22 11	
	İZNİK	KARBEYAZ BEYAZ EŞYA SERVİSİ	ABDURRAHMAN AR	ŞEREFZADE MAH. M. DOĞAN SOK. NO:16/D	0 224 757 77 78	
	İNÖĞÜ	GÜNCE TEKNİK	GÜNDÜZ ÇEÇİL	SINANBEY MAH MURAT CAD. NO:11	0 224 713 89 92	
	KARACABEY	GÜRKAN TİCARET	GÜRKAN ERGÜVENÇ	DERE MH. 12. SK. NO:1	0 224 676 66 80	
	MUSTAFAKEMALPAŞA	OKUR TEKNİK	ZIYA OKUR	HAMZABEY MAH ŞEHİT ZEKİ GÖKÖĞÜ SOKNO:24	0 224 612 06 88	
ÇANAKKALE	MERKEZ	PEKER ELEKTRİK	EMRAH TÜRKER	KEMAL PAŞA MAH MERİNDENDE SOK	0 286 217 94 90	
	NOĞAY	NOĞAY SERVİS	EMRAH ERGİNİ	CUMHURİYET MAH ATATÜRK CAD:NO:145/A	0 286 265 63 37	
	BİGA	ÖZBEN SOĞUTMA	MEHMET BERDET	İSTİKLAL MAH.HAN SOK. NO:5	0 286 317 14 44	
	MERKEZ	ASYA SERVİS HİZMETLERİ	CÖNHA MANDACI	BİSMETPAŞA MAH ÇINIRLIK CAD:NO:21/1	0 286 213 45 45	
	GELİBOLU	GÜNGÖR TEKNİK	YULFİ GÜNGÖR	GAZİ SÜLEYMAN PAŞA CD. GAZİ SÜLEYMAN PAŞA MH. ÖZTÜRK SİT. NO:1	0 286 566 40 99	
ÇANKIRI	SABANÖZÜ	AYDOĞDU TEKNİK SOĞUTMA	ABDULLAH AYDOĞDU	CUMHURİYET MAH. BELEDİYE İŞMERKEZİ YANI. NO:112	0 376 518 15 54	
	MERKEZ	ÇİHAN TEKNİK	ÇİHAŞ ASLAN	KÜLEPAZARI MAH.ATATÜRK BULV.ANIL APT.A BLOK NO:4	0 376 212 29 16	
ÇORLU	MERKEZ	ERDEM SOĞUTMA	ERDOY ERDEM	BAĞDA MAH.EMEK CAD:NO:14/B	0 364 224 77 80	
	MERKEZ	SİSTEM SOĞUTMA	İLKER TEKDEMİR	HACIKAPLANLAR MAH.HÜRREYET CAD. NO:54 ESKİ YETİŞTİRME YURDU KARŞISI	0 258 242 59 81	
DENİZLİ	MERKEZ	AKSU TEKNİK	NECİP AKSU	DEĞİRMEĞNÖH MH. 1739 SK. NO:12	0 258 264 44 04	
	ÇIVRIL	EĞE SERVİS	OSMAN GÜNDÜZ	AŞAĞI MAH.Ş. AHMET KANDAS CAD:NO:7	0 258 713 84 40	
DIYARBAKIR	MERKEZ	KAR-DEM TEKNİK	MEHMET HANFİ DEMİR	MEZOPOTAMYA MH.PEYAS CD. NO:100/A KAYAPINAR	0 412 252 41 88	
	ERGANİ	SERVET ELEKTRİK	SERVET ŞAHİN	KEMALİYE MH. ATATÜRK CD. NO:10/A	0 412 611 57 87	
	BİSMİL	DİCLE TEKNİK SERVİS HİZMETLERİ	BERKAY KILIÇ	BOZKURT MAH.15 CAD:NO:56/D	0 412 415 15 20	
DÜZCE	AKCAKOCA	GÜNER SOĞUTMA	REÇİP GÜNER	YALI MAH BAHADIR YALÇIN CAD 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	YANCIÇI ŞAHİN MH. ATATÜRK CD. NO:31/1	0 284 225 63 90	
	KEŞAN	SİMGE SOĞUTMA	İSMAIL BAYILMIŞ	BÜYÜK CAMI MH. İSTİKLAL CD. NO:29	0 284 712 39 03	
ELAZIĞ	MERKEZ	MEHMET ZORLU	MEHMET ZORLU	RİZALİYE MH. KIBRIS ŞEHİDİ MEHMET GÜÇLÜ CD. NO:63/A	0 424 238 65 31	
	ERZİNCAN	UZMANLAR BEYAZ EŞYA SERVİSİ	ÖRHAN ÖZVALÇIN	Atatürk mh Fevzi paşa cd no 69 c	0 446 222 47 24	
ERZURUM	MERKEZ	KARDELEN BAKIM ONARIM	EUBERK AKIN	ŞÜKRÜPAŞA MH. ŞİH KÜLTÜR CD. EMİN EVLER ALTI NO:132 YAKUTLU	0 442 319 11 64	
	HİNİS	EMRE ELEKTRONİK	MEHMET PIRAN EKMEÇİ	CUMHURİYET CAD. NO:116	0 442 511 30 65	
ESKİŞEHİR	MERKEZ	EKSÖM ELEKTRONİK	BURMUŞ TEFECİ	KURTULUŞ MH. BELEDİYE BÖLGE HUZUR EVİ CD. NO:14/B	0 222 224 15 30	
	MERKEZ	VOLKAN SOĞUTMA	OSMAN BAĞLAN	İHSANİYE MH. KRİM CD. NO:58	0 222 227 94 26	

İL	İLÇE	SERVIS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	YAZIŞMA ADRESİ	TELEFON:
GAZİANTEP	MERKEZ	VİP SERVİS	SELÇUK SEMEN	DEĞİRMİÇİM MAH.ABUDULLAH ÇOLAKOĞLU CAD.MNO 16/A	0 342 336 59 59
	İSLAHİYE	İLKER TEKNİK	HASAN AKIN	AYDINLIK MAH.GÖZ CAD.15 40/İSLAHİYE	0 342 869 07 77
	GİRNEŞİN	MERKEZ	HASAN ALTIYAPRAK	HACI MİKTAT MAH.ÖZDEN SK. NO:9	0 454 216 32 47
GÜMÜŞHANE	MERKEZ	RECEP KOİDOTOĞU	RECEP KOİDOTOĞU	HASAN BEY MAH. CUMHURİYET CD. NO:94 B	0 456 213 74 49
	HAKKARI	YÜKSEKOVA	MEDYA ELEKTRONİK	ŞEFERAFETTİN GÖRLE	23 NISAN CAD. HAZAYI VE İMERK. KAT:1 NO:9
HATAY	ANTAKYA	TEKNİK SÖĞÜTMA	SEFER KILIC	AKSARAY MAH.75.YIL BULI. GANIME YAPAR APT 178	0 326 216 63 54
	DÖRTYOL	COŞKUN TEKNİK	SERDAR COŞKUN	SANAYI MAH.TELLİ SK. NO:13	0 542 385 72 47
	KIRKCIHAN	BAŞKARALAR ELEKTRONİK	HOSEYİN BAŞKAR	BARBAROS MH. ŞEHİT ERDOĞAN KARAOĞLU CD.NO:141/C	0 326 345 38 38
	SAMANDAĞ	AKBABA TEKNİK	YAHYA AKBABA	CUMHURİYET MAH. AHMET YESEVİ CAD.SS.SOK.NO:3	0 326 512 19 29
	ISKENDERUN	KORAY SÖĞUTMA - İSTİMA	KORAY BİTKİN	ÇAY MH OSMANGAZI CD NO:2	0 326 614 88 25
İĞDIR	MERKEZ	PARLAK TEKNİK	İBRAHİM PARLAK	TANISU ÇİLLER CAD TOMURCUK SOK.NO: 15	0 476 227 47 51
	MERKEZ	TİĞLULAR TEKNİK SERVİS	FERİHAT TİĞLİ	TURAN MAHALLESİ HASTANE CADESİ NO:61	0 246 201 20 60
İSPARTA	YALVAÇ	ARICAN SÖĞUTMA	FATİH ARICAN	PAZAR YUK.MAH.TURGUT ÖZAL BLV.NO:10	0 246 441 37 47
	YALVAÇ	KADIR SÖĞUTMA	KADIR ELBENLİ	PAZARŞAĞI MH. TURGUT ÖZAL BULVARI ÇAKIROLU APT. NO:12	0 246 441 04 35
İSTANBUL	ATAŞEHİR	EMEK SERVİS	İMİAÇ BİLEK	KÜÇÜKBAKALKÖY MAH. CENGİZ TOPEL CAD. YASA SOK. NO:1A D.1	0 216 575 70 80
	GAZİOSMANPAŞA	DUYGUN SERVİS	ENGİN DUYGUN	KARAYOLLARI MH. ABDİ İPEKÇİ CD. NO:143/A	0 212 419 35 51
	ÇEKMEKÖY	ÇAĞDAŞ SERVİS	SÖNER USLU	AYDINLAR MH.KELLEBEK SK. NO:28/2	0 216 523 79 98
	KARTAL	SERVIS 24	AHMET CEMAL DUYGUN	Yah Mahallesi, Sinan Sok. Yalı Apt.No:56/1 Toplevli	0 216 452 24 21
	AVCILAR	BURAN TEKNİK SERVİS	NEVZAT ERDİNÇ	ÜNİVERSİTE MH. ÇARŞAN SK. NO:20	0 212 593 61 57
	ÜMRANİYE	YETİT TEKNİK	YIĞIR BÖZ	ÇAMLIK MAH.İBRAHİM ÇENELİ SK.NO:33/A ÜMRANİYE	444 77 18
	HALKALI	CAH TEKNİK	RECEP KIZILCAN	ATATÜRK MH. İTİTELİ CD. 10.SK. NO:9/B	0 212 404 20 27
	TİRE	YILDIZ ELEKTRONİK	ŞEŞAZ SENGÜN	KURTULUŞ MH.AKÖZ CAD NO:52 TİRE	0 232 511 63 19
	SİRİNER	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	0 232 232 79 79
İZMİR	TORBALI	UZMAN SÖĞUTMA	BİROL MOTOR	TEPEKÖY MAH.GÜMÜŞPAZALI CAD.	0 232 856 78 78
	ALİAGA	AY ELEKTRONİK	ATALAY AYTIMUR	KAZIM DIRİK MH. 294 SK NO:5/A	0 232 617 00 40
	MENEMEN	AY ELEKTRONİK	ATALAY AYTIMUR	MERMERLİ MH.ÇUKURBAĞI GEÇİTİ SK	0 232 832 30 31
	DIKLİ	AKMAN TEKNİK SERVİS	İMRET AKMAN	İSMET PAŞA MAH.3 SOK. NO:21/A	0 232 671 43 43
	ÇİĞLİ	SZR KLİMA MERKEZLER	SEZER SENBAŞ	KÜÇÜK ÇİĞLİ MH. ANADOLU CD. KARAKAŞ NO: 996 B	0 232 320 31 31
	LURLA	SEZER SÖĞUTMA	ÖNER SEZER	BÜLENT BARATALI CD.JANDARMA KAVŞAĞI NO:92/B	0 232 745 54 54
	ÖDEMiŞ	ATOM BOBİNAJ	ERŞİN BOYLUER	AKINCLAR MAH. MAHSEL SOK. NO:19/A	0 232 545 49 97
	KAHRAMANMARAŞ	ONKİŞİBAT	RÜZGAR TEKNİK SERVİS	CANER TAŞDEMİR	SERİNTEPE MH.ALAADDİN KISAKÖREK CD N12/A
KARABÜK	ELBİSTAN	ONUR ELEKTRONİK	ONUR GÜNALPİŞ	GÜNEŞLİ MAH. ŞEHİT ER ÖMER ERGEN CAD NO:9	0 344 413 14 14
	MERKEZ	NUR ELEKTRİK	BURAL ÖZAL	HÜRRETTİ MAH.ZONGULDAK CD. CAĞRI VE İMERK. C.BLOK NO:30-K	0 370 242 3 95
KARAMAN	MERKEZ	ADIL SÖĞUTMA	ADIL AKSOY	MANSURDEDE MAH.78. SK. ARI APT. 24 A	0 338 213 22 20
KASTAMONU	MERKEZ	ANIL TEKNİK SERVİS	SATİ AHMET AYDIN	MEHMET AKİF ERSOY CD. TAMHİSİCİOĞLU APT C BLOK 6/B (EĞİTİM FAKÜLTE ARKASI)	0 366 214 40 70
KAYSERİ	MERKEZ	KILIC TEKNİK	MURKEMİN KILIÇ	ALSANCAK MH. YAVUZ SULTAN SELİM CD. NO:113A	0 352 245 28 76
KIRIKALE	MERKEZ	İŞİK SÖĞUTMA İSTİMA SİSTEMLERİ	MUSTAFA İŞİK	GÜRLER MAH.MİLLET CAD NO:141/F	0 318 225 20 00
KIRKLARELİ	BABEŞKİ	ERENLER TEKNİK SERVİS	ÖZCAN ERGEN	HAMİDİYE MAH.İSTASYON CAD. HALILIZ APT	0 288 512 62 72
	BABEŞKİ	SEVİNÇ TEKNİK	NURİETTİN SEVİNÇ	GAZİ KEMAL MAH.ÇEMLEKÇİ SK. NO:19	0 288 512 16 58
KIRŞEHİR	MERKEZ	NET SÖĞUTMA	BAYRAM AKOĞUS	MH.EYKAN MH. ŞEHİT BEYR. KORKMAZ CD.CAD. MAWIKÖŞ APT. B-BLOK NO:29/3	0 386 213 80 58
KİLİS	MERKEZ	SEÇİD ELEKTRİK EV ALETLERİ	BEŞİR KOÇUĞULU	YEŞİL ARAH MH. NEMİRLİ CD. NO:40 1/2/2	0 348 614 80 05
	GİRNE	SERVIS 24	AHMET CEMAL DUYGUN	FEVZİ ÇAKMAK MAH. EĞİTİM CAD. NO:32 DARIÇA	0 262 642 04 64
KOCAELİ	İZMİT	SERVIS 24	GÖKHAN ÜSTÜNDAĞ	YEŞİRHİYER MAH. AHMET ZYVA SK. NO:7/3	444 7 753
KONYA	SELÇUKLUK	ERTÜRKÜL TEKNİK SÖĞUTMA	AHMET ERTÜRKÜL	ESENLER MH.KESTEL SK. NO:5/A	0 332 238 39 39
	EĞRELİ	ÖZ TEKNİK	MUSTAFA ÖZYİREK	ALPASLAN MAH AY BİZA DENİZOLU CAD MEHMET HANIFI ÖZTÜRK AP 3/B	0 332 713 38 39
	BEŞEŞİR	SAYGILI TEKNİK SÖĞUTMA	MEHMET ALI SAYGILI	MUFTO MAH. MEVLANA CD. NO:12/A	0 332 512 53 53
	AKSEHİR	SUDE SÖĞUTMA	AHMET KOCAHİTİYAR	ESKİ GARAJ ARKASI TOPALOĞLU APT. NO:6/B	0 332 813 14 41
	MERKEZ	KARDEŞLER TEKNİK	ÇENEY AKYUZ	LALA HOSEYİNPAŞA MAH.KIBRIS CD. NO:75/C	0 274 333 04 40
KÜTAHYA	DOMANIÇ	YAŞAR TEKNİK	RECEP YAŞAR	CUMHURİYET MAH.BURSA CAD. NO 19/B	0 274 661 22 40
	TAVŞANLI	ŞAKRAK İSTİMA SÖĞUTMA	MESUT ŞAKRAK	AŞAĞI MHAHMET KANDAĞÇI CD. NO:7	0 274 615 35 38
MALATYA	MERKEZ	ERCAN İMŞEK	ERCAN İMŞEK	CEVHERİZADE MAH EMERKİSİZ CAD NO:95A	0 422 321 40 46
MANİSA	AKHISAR	ÖNAR ELEKTRİK	ÖZCAN ONAR	RAGİPBEY M.H.1.S.K.	0 236 414 60 83
	KULA	ŞAHİN SÖĞUTMA	MEHMET BALCI	4 EYLÜL MAH.238.SOK.NO:4/B	0 236 816 74 86
	MERKEZ-TURGUTLU	ŞEN SÖĞUTMA	HAKAN ŞEN	ARDA MAHALLESİ KENZI CADESİ NO:38/A	0 236 232 54 54
	KIRKAĞAÇ	TEKNİK SÖĞUTMA	BÜLENT ŞİKÇELİK	YENİ MH.34 SK. NO:162 / B	0 236 588 18 18
	ALAIŞEHİR	ÖZ HİSAR DAYANIKLI TÖKETİM	TARIK DAKİN - BİLAL KOÇATÜRK	5 EYLÜL MAH. OSMAN AKÇAĞ CAD. NO:98/1	0 236 653 44 41
	SALİHLİ	ÖZEN SÖĞUTMA	İBRAHİM GÖMLEKÇİZ	MİTHAT PAŞA MH. 6.SK. NO:3/B	0 236 712 51 19
	KIZILTEPE	ARSLAN TEKNİK	BİLAL ASLAN	TEPEBAŞI MAHALLESİ 649 SOK. NO:5	0 482 312 64 68
MARDİN	NUSAYBİN	MODERN TEKNİKER	MEHMET ALİ BALA	SELAHATTİNEYÛBİ MAH.MEKTEP SOK.NO:20/D	0 482 415 02 47
	MİDYAT	ŞEN ALTUN SÖĞUTMA	MEHMET ŞEVKİ ALTUN	GÖLÇÜK MAH.ÇİZRE CAD NO:142	0 482 464 14 37
	MAZIDAĞI	SEÇKİN SÖĞUTMA	MUZAFFER YARAL	POTRAZ MAH. YEŞİL DENİZ CAD. NO:27	0 538 89 41 15
	HENEŞİR	VİP-SERVIS	İBRAHİM BOBÜR	MERİT MAH.2598.NOLU SK NO:34/A	0 234 327 70 70
	ERZİMLİ	ALİPİR SÖĞUTMA	ERCAN BAYRAM	ARSENİZ MAH. DİRÖKÖZÜLLÜ BULVARI ÖLÜMİYYAT SİTESİ ALTI NO:10/A	0 234 515 30 30
	TARUS	TARUS TEKNİK	MURAT SAMİ GÖNEY	ŞEHİT İŞAHK MH. MEVLANA CD. NO:11	0 234 625 96 96
	SİLİRKİ	ÖZTEL SÖĞUTMA	KAMİL DURMAZ	GÖKSU M.H Ö.ŞEHYAN CAD. NO:11/B	0 234 715 87 86
	GÜLNER	TURGAY TAMİRHANESİ	TAHSİN TURGAY	HACIPINAR MH. MERKEZ CAMİ YANI NO:14	0 506 963 89 98
MERSİN	MEZİTLİ	AKİNSAN TEKNİK SERVİS	HAKAN NISAN	G.M.K BULVARI FATİH MH.1303B SOK.ÇİHAN APT 3/A	0 334 359 64 34
	MUT	GENÇ SÖĞUTMA	MEHMET GENÇ	PINARBAŞI MH. MARA CD. NO:12/A	0 324 774 35 35
	ANAMUR	GÜNEY SÖĞUTMA	MEVLOT DEMİR	ESENTEPE MH.23 NİSAN CD. NO:22	0 324 816 80 36
	MARMARİS	CEVAHİR SÖĞUTMA	HÜSEYİN DEMİR	TEPE MAH.YENİYOL CAD.NO:41-45	0 252 412 46 02
	YATAÇAN	DOSTLAR BOBİNAJ	MEHMET KOCA	KONAK MAH.ŞADI ÜYSEL CAD:NO:1	0 252 572 29 24
MUĞLA	BODURM	BERFIN TEKNİK	AYDIN YAVUZ	KIBRIS ŞEHİTLERİ CAD.REİSOĞLU HACI HALİL EFENDİ SOK.NO:60	0 252 313 29 66
	ORTACA	FİSOĞULLARI İSTİMA VE SÖĞUTMA	AŞKIN FİŞ	ATATÜRK MAH. İNÖNÜ CAD. NO:7/A	0 252 282 61 71
	MİLAS	EMEK SÖĞUTMA	SEÇKİN ZORLU	BURGAZ MH. KIŞLA CD. NO:33/A	0 252 513 07 07
	FETHİYE	ŞUNKA TEKNİK	REŞUL ŞUNKA	TUZLA MH.ADNAN MENDERES BULVARI AYKURT 1 APT.NO:21/1	0 252 612 27 27
	MERKEZ	ÇAĞLAR SERVİS VE TİCARET	MEHMET KARAOĞLU	ORHANİYE MAH. 108. SOKAK ÇAĞLAR APT. NO:2/B	0 252 214 13 91
MUŞ	MERKEZ	ÖMER TEKNİK	ÖMER ATILAY	CUMHURİYET CD.ESKİ HAL YANI 167.SK.NO:55	0 486 212 50 62

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	YAZIŞMA ADRESİ	TELEFON
NEVŞEHİR	MERKEZ	EREN SOĞUTMA	FATİH ÖLÇÜN	350 EVLER MAH PARK CD. NO:9	0 384 213 02 04
NİĞDE	MERKEZ	DEHA TİCARET	HALLİ ERTAŞ	ŞAH SÜLEYMAN MH. SUAT BAYKAL CD. ÇETİN APT ALTI. NO:14/G	0 388 233 67 57
ORDU	ÜNYE	ZORLU SOĞUTMA	ZEKİ ZORLU	İSLEMLER MH. DEĞİRMEN YOLU. 1. SK. NO:14/A	0 452 324 19 19
	FATSİA	ÇAĞ-TEK	MEHMET ÖRAK	DÜMLÜPINAR MH. M.BAYRAM CD. NO:17	0 452 424 30 80
OSMANİYE	ALTINORDU	UZMAN TEKNİK	AHMET ÖĞÜRLÜ	YENİ MH. ŞEHİT POLİS AYDIN GÜLER SK. NO:47/A-B	0 452 232 00 92
	MERKEZ	BİRLİK SOĞUTMA	İLİMİZ GÜZEL	İSTİKLAL MAH. AKYAR CD NO:60 KOÇYİĞİT APART	0 328 884 60 54
RİZE	MERKEZ	TOPRAK TEKNİK	ZEKERİYA KAR	TOPHANE MAH. KAÇKAR CAD. NO:19	0 464 212 22 23
	MERKEZ	BENİM USTAM	NİHAZ FİSTİK	EKREM ORHON MAH HANMELİ SOK. SAHİL CAMİ YANI 16-A	0464 253 04 53
SAKARYA	ARDEŞEN	KAPTAN ELEKTRONİK	BARİŞ KAPTAN	MERKEZ MAH. ERGÜNLER CAD. NO:14	0 464 715 50 40
	MERKEZ	KUZEY SOĞUTMA	ZEKİ BULUT	ŞEKER MAH.SEDAT KIRTEPE CAD:NO:36/D	0 264 279 23 90
SAMSUN	MERKEZ	ÇAĞDAŞ SERVİS	HASİM EMİRBAYIRAN	HANÇERLİ MH.100.YIL BULV.NO:17	0 362 446 30 02
	MERKEZ	SAYLOR ELEKTRONİK	MUSTAFA KÜÇÜKYILMAZ	BAHÇELİEVLER MH. MEVLANA CD. NO :15	0 362 234 61 05
SAMSUN	ÇARŞAMBA	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
SIIRT	MERKEZ	DEMİR SOĞUTMA	ALİ DEMİR	CUMHURİYET CAD. SUAT BEDÜK SOK. NO:1 SİİRT	0 484 223 37 51
SINOP	AYANCIK	ÇALIŞKAN BEYAZ EŞYA	MEHMET ÇALIŞKAN	Sedat demircan cad. no:20	0 368 613 20 12
	BOYABAT	ÖZTÜRK BEYAZ EŞYA	BAYRAM ÖZTÜRK	GÖKDERE MH. YUSUF KEMAL BEY CD. NO:24 PTT KARŞISI	0 368 613 52 12
SIVAS	AYANCIK	YILKAY SOĞUTMA	MEHMET YILMAZ	YALI MAHALLESİ DOKTOR AVNİ HAMZAÖĞLU CADESİ NO/46	0 368 613 52 12
	MERKEZ	DEMİREL TİCARET	BAFET DEMİREL	MEYDANCAPI MAHALLESİ NO:5	0 368 202 07 87
ŞANLI URFA	MERKEZ	SEMEM TEKNİK	MUSA DOĞAN	İCE MH KIRKSETEK CD. NO:12	0 346 221 71 53
	MERKEZ	SOĞUK TEKNİK	HANMET ÜSTÜNDAĞ	ESKİ KALE MAH. SARAY YOLU SK. BEYÜK DOĞU APT. ALTI. NO:8 /A	0 346 221 17 89
ŞANLI URFA	MERKEZ	YILDIZ TEKNİK	BEKİR YILDIZ	ERTUĞRAL CAZI MAH 357 SOK. NO:20/B	0 414 313 30 50
	VİRANŞEHİR	SEÇİN BEYAZ EŞYA	MEHMET GÜDER	YEŖENŞEHİR MH. 1619 SK. NO:8/B	0 414 511 68 47
ŞANLI URFA	SİVEREK	AK SOĞUTMA	ZİYAT BOYNUKARA	GÜLLABBEY MAHALLESİ ŞİRİN CAD:NO:7/A	444 4 758
	BİRECİK	KOÇ TEKNİK	ALİ LIBARS	MEYDAN MH. 10 TEM CAD. FATİH SOK NO 6	0 414 652 92 82
ŞIRNAK	CEYLANPINAR	ASAN SOĞUTMA	MUZAFFER ASAN	CUMHURİYET CD. NO:120	0 414 471 44 10
	MERKEZ	DAMLA TEKNİK	SEYFETTİN BATMAZ	AYDINKEVLER MAHALLESİ DERYA CAD. NO:8/A	0 486 216 25 47
TEKİRDAĞ	ÇORLU	BAĞLAR TEKNİK	İBRAHİM KELEŞ	ŞEYHİNSAN MH ATATÜRK BULVARI İRPALIK 2.SK NO:37 C	0 282 652 93 98
	MERKEZ	ÖZGÜN TEKNİK	NECMİ İŞLEK	100.MAH.MUMCU ÇEŞME CD. NO:74/A	0 282 726 98 18
TEKİRDAĞ	ÇERKEZÖYÜ	TÜRKSEN ELEKTRİK EV ALETLERİ	ERHAN TÜRKSEN	G.M.K.P. MAH METİN SK NO:10/A	0 282 725 22 02
	ÇERKEZÖYÜ	ESSE TEKNİK	ESMA ARSLAN-SERHAT ARSLAN	CUMHURİYET MAH. HURRİYET CADESİ FERAH SOKAK NO:5	0 536 550 83 14
TOXAT	SARAY	BATI TEKNİK	BÜLENT BARLAS	YENİ MH.TAKSİM CD. NO:9	0 282 768 69 34
	MERKEZ	ÖZGÜL TEKNİK SERVİS	RIZA ÖZGÜL	YEŞİL İRMAK MH. ÇEÇENİSTAN CD. 2.SK. NO:5/C	0 356 214 60 70
TOXAT	TURHAL	GOÇLÜ ELEKTRONİK	SAMET B. ALEMOAR	CELAL MH. TUNA SK. NO:11/A	0 356 276 39 66
	NİKİSAR	YAŞAM TEKNİK SOĞUTMA	YAŞAR KEMAL DURMUŞ	FATİH MAH. ŞH. BŞK. MAHİMUT GÜLER CD. NO:5/A	0 356 257 12 27
TRABZON	ERBAA	SİSTEM SOĞUTMA	ÖĞÜZCAN DEMİREZEN	YEŞİL YURT MH ATATÜRK CD NO:65/A	0 356 715 50 57
	MERKEZ	KENAN TEKNİK	HAMİ KENAN	TOKLU MH.KURAN KURSU CD.HASAN TAHSİN SK.TÜRKLER APT.ALTI NO:2/B	0 462 223 61 16
TUNCELİ	AKÇAMBAZ	SESLİ SOĞUTMA	BOZKAN SESLİ	SAMSUN CADESİ NO: 11B	0 462 228 39 36
	YAPRIBEYİR	SOĞUK TEKNİK	ÇOŞKUN BİYİKLİ	KEMALİYE MAH FATİH CD. NO:32	0 462 841 48 31
USAK	MERKEZ	METİN SOĞUTMA	HANAN METİN	ATATÜRK MH. ENDER YAP KÖPÜ. D.BLOK D/5	0 536 229 98 33
YANIK	MERKEZ	ÖZ USTA TAMİRAT	BURHAN AYDIN	ÖZDEMİR MH. YILMAZ ATAKSOR SK. NO:16/B	0 276 223 96 35
YOZGAT	MERKEZ	EKİNCİ SOĞUTMA	HARUN EKİNCİ	BERKAY MAH. DEMİRCİLER 1. SK NO:1/C	0 452 216 34 58
ZONGULDAK	SORGUN	YILMAZ İSTİTMA VE SOĞUTMA	ÖMER YILMAZ	BAHÇELİEVLER MAH. FATİH CAD. DEMİREL SOK. AÇELYA APT. NO:2	0 226 800 01 01
	ÇAYCIAMA	GENİE SOĞUTMA	CUMHUR KABUK	İSTANBULLUÖĞÜLMAN SINGÜRLÜCAĞAZ MOZEYANI NO:1	0 354 217 67 90
ZONGULDAK	MERKEZ	EROL ELEKTRONİK	İSMAIL EROL	BAHÇELİ EVLER MAH ATATÜRK BULVARI 12.SOK NO:3	0 354 415 61 30
	EREĞLİ	ERŞAN SOĞUTMA	YAŞAR ARSLAN	İSTASYON MAH. YAŞAR DOĞU CAD ŞAHAN KARALI SOK. NO:44	0 542 891 81 91
				MİTHATPAŞA MH AYDÜZ CD. N:105D	0 372 253 76 06
				BAĞLIK MAH. ŞEHİT RİDVAN CD. NO:1 SİİRT	0 372 316 10 05

SİLVERLINE 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 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, bayi, 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 mali 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 olduğunu anlaşılması durumunda tüketici;

a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,

b) Satılanı alıkoyp ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,

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

d) İmkan 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 arızalanması,

b) Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

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

7. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızaların yanı sıra aşağıda açıklanan koşullarda, ürün garantisi 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 arızalar,

c) Cihaza bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,

d) Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihazın etiketinde belirtilenden farklı bir sebebe girilimine bağlanmasıyla oluşan arızalar,

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

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

g) Doğa olaylarının (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açacağı arızalar.

Garanti Belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin mali satın aldığı yetkili satıcı, acente ya da temsilciliklere aittir.

Tüketici; Şikayet ve itirazlar için tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine başvurabilir. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

MÜŞTERİ SEÇİMLİLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;

a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,

b) Satılanı alıkoyp ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,

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

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

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**

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

444 4 758

SILVERLINE EV GEREÇLERİ
SATIŞ VE PAZARLAMA ANONİM ŞİRKETİ
Orta Mah. Topkapı Maltepe Cad. Silkar Plaza
No:6 P.K.34030 Bayrampaşa / İST
Tel: 0 212 484 48 00 Faks: 0 212 481 40 08
Haliç Kurumlar V.D. K3 038 1656 İTO:649979
Mersis NO: 0-7590-3894-9600018

SILVERLINE

www.silverline.com

SILVERLINE EV GEREÇLERİ SATIŞ VE PAZARLAMA A.Ş.
Orta Mah.Topkapı-Maltepe Cad. No:6 Silkar Plaza Kat:3 Bayrampaşa / İstanbul
0212 484 48 00 (pbx) 0212.481 40 08

H610.6505.01.06