SILVERLINE

FIRIN KULLANMA KILAVUZU

MODELLER

BO6505X01-
BO6505W01 -
BO6505B01 -
BO6505S01 -
BO6505M01

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 24

6 CİHAZIN TANITILMASI **25**

6.1 Fırın Aksesuarları 26

7 İLK KULLANIMDAN ÖNCE **28**

8 ÜRÜNÜN ÖZELLİKLERİ VE KULLANIMI **29**

8.1 Fırın Özellikleri 29

9 TELESKOPİK RAY KULLANIMI **52**

10 CİHAZIN TEMİZLENMESİ VE BAKIMI **54**

11 LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ **62**

12 ANA FONKSİYON ANLATIMI **64**

13 PİŞİRME TABLOSU **67**

13.1 Test Yemekleri Pişirme Tablosu 71

14 YETKİLİ SERVİS GELMEDEN ÖNCE YAPILMASI GEREKENLER **77**

15 MÜŞTERİ SERVİS VE GARANTİ **78**

16 SERVİS LİSTESİ **84**

17 GARANTİ ŞARTLARI **87**

18 GARANTİ BELGESİ **88**

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

DİKKAT!

Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyusal 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 oynamamalıdırlar.

- 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.
- Cihazıın 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 tasarlanmamıştır.
- 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 fırınınızda 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 kullnılan alkollü içecekler yüksek sıcaklıklarda buharlaşabillir ve sıcak yüzeylerde tutuşabilir dikkat ediniz.

- Konserve işlemi ve ısıtma sırasında kapalı kaplarda yüksek basınç oluşur, bu basınç sonucu kaplar patlayabilir. Kapalı kaplarda konserve yapmayınız ve kapalı kapları ısıtmayınız.
- Fırının alt kısmını alüminyumfolyo ile örtmeyiniz.
- Ürünü taşırken, 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” konumda 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 fırınınızda 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 yoğuşması 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 darbelere 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 kullanabilecek ve işe yarayabilecek parçalar bulunabilir

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

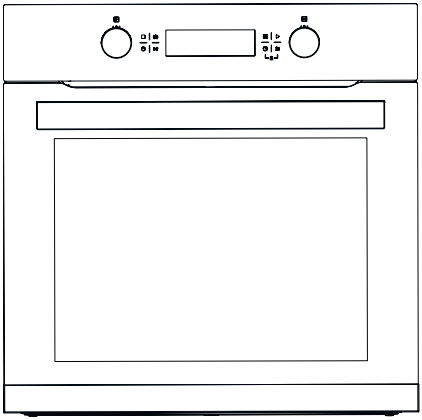
Bu nedenle cihazınızı, üretici firmanıza danışarak şehrinizde öngörülen toplama merkezlerine vererek, elektrikli veya elektronik parçaların yeniden değerlendirilmelerini sağlayınız.

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

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

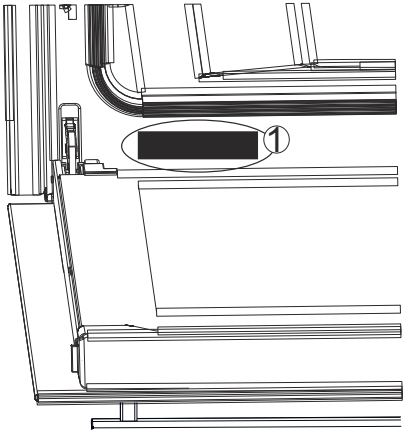
3 FIRIN TEKNİK ÖZELLİKLERİ

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



Res. 1

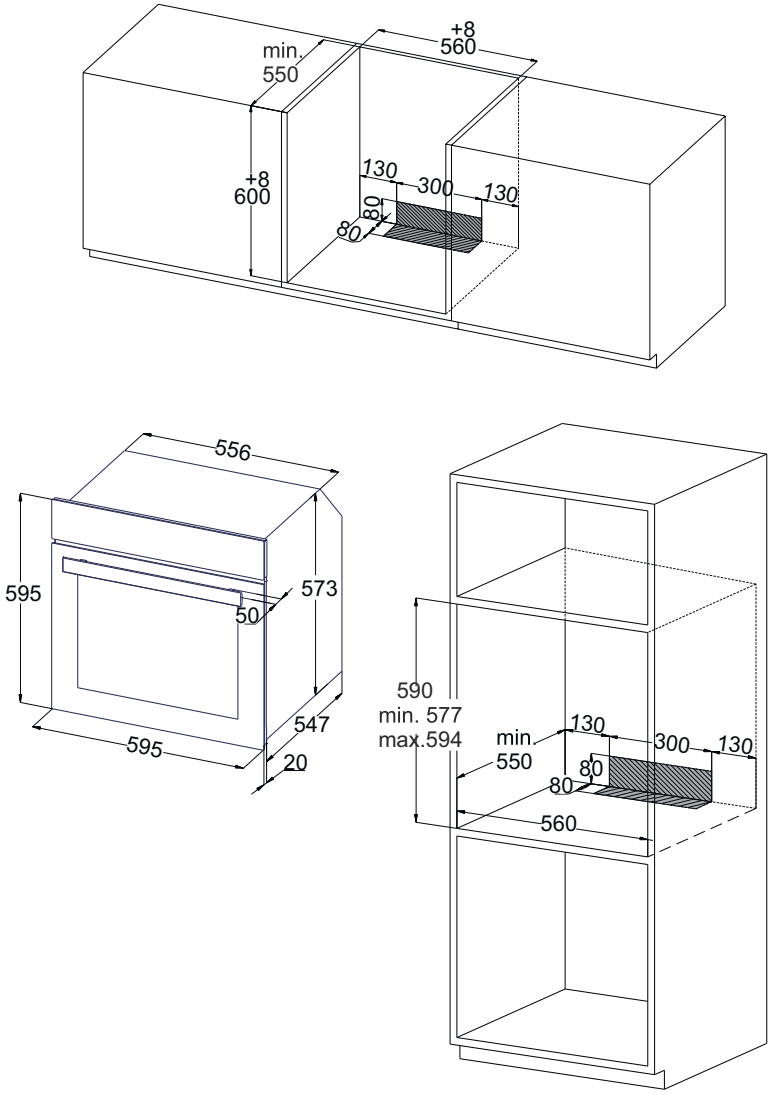
	BO6505X01- BO6505W01 - BO6505B01 - BO6505S01 - BO6505M01
Fonksiyon	14
Fırın Lambası	15 W
Ürün Ölçüsü (Genişlik)	595 mm
Ürün Ölçüsü (Derinlik)	547 mm
Ürün Ölçüsü (Yükseklik)	595 mm
Ürünün Gireceği Yer Ölçüsü (Genişlik)	560 mm
Ürünün Gireceği Yer Ölçüsü (Derinlik)	550 mm
Ürünün Gireceği Yer Ölçüsü (Yükseklik)	600 mm
Kapasite	72 lt
Voltaj	220-240 V
Azami Güç	2750 W



Res. 2

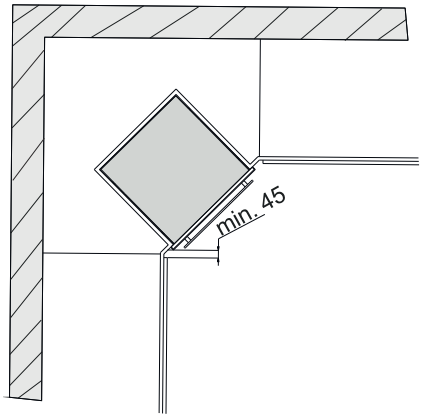
Fırının teknik özelliklerinin yer aldığı fırın anma etiketine fırın mutfağa montaj edildikten sonra bile ulaşılabilir. Fırının kapısını açtığınızda bu etiketi görebilirsiniz. Yedek parça sipariş ederken fırınınızın modelini belirtmek için bu etikette yer alan bilgileri kullanınız (Res. 2/1).

4 CİHAZIN KURULUMU

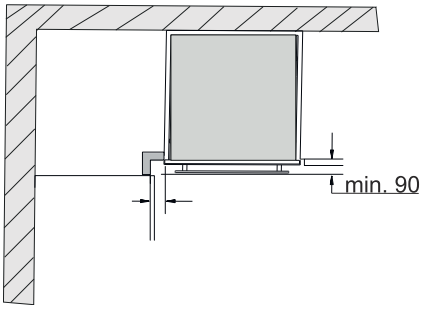


Res. 3

Köşe Montajı



Res. 4

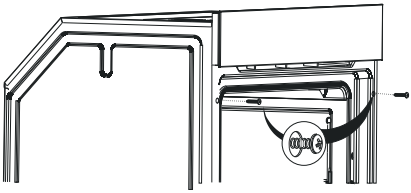


Res. 5

Kullanma kılavuzunda kullanılan resimler temsilidir.

Resimlerin ölçüm bilgileri mm cinsindendir.

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



Res. 6

- Montaj öncesi kapağın sökülmesi ve aksesaurların çıkarılması ile fırının haiflemesi 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.

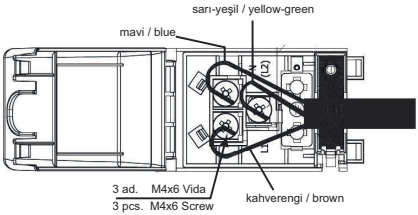
Ürünü buzdolabı veya derin dondurucu yakınına kurmanız tavsiye edilmez. Aksi halde yayılan ısı nedeniyle adı geçen cihazların performansı olumsuz yönde etkilenecektir.

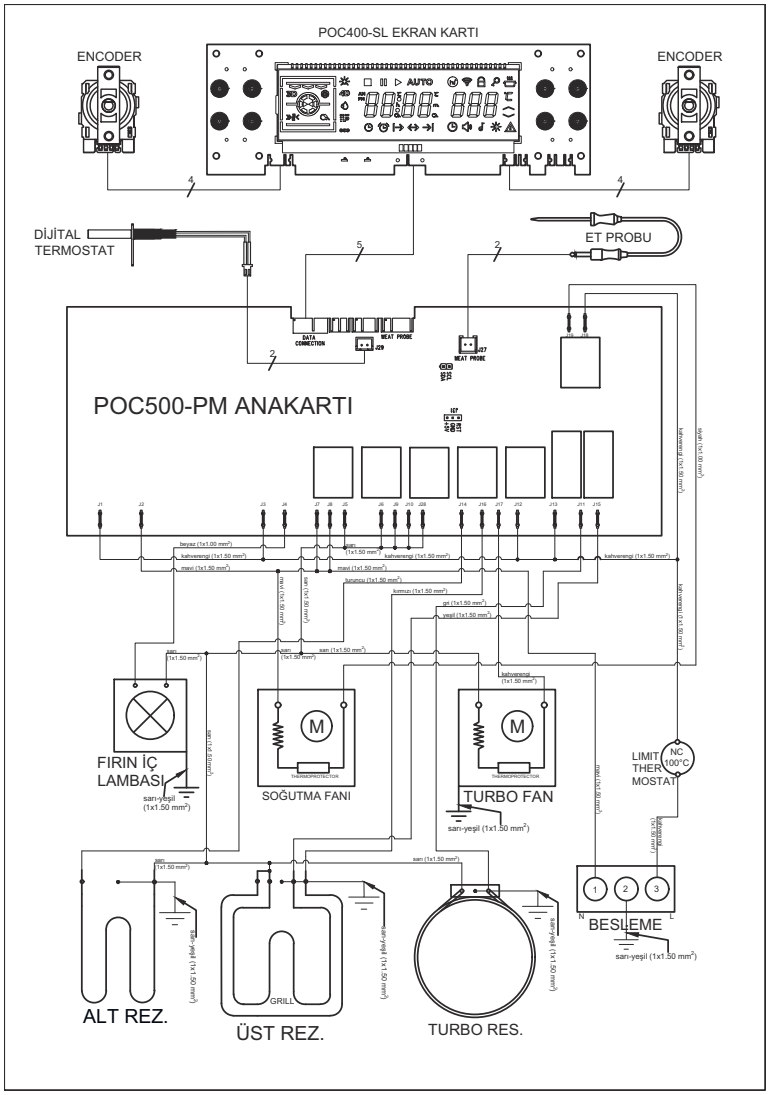
Fırınınızı hazır hale getirebilmeniz için önce kurulacağı yeri ve elektrik tesisatını yaptırınız. Daha sonra en yakın Yetkili Servis'i çağırınız.

5 ELEKTRİK BAĞLANTISI

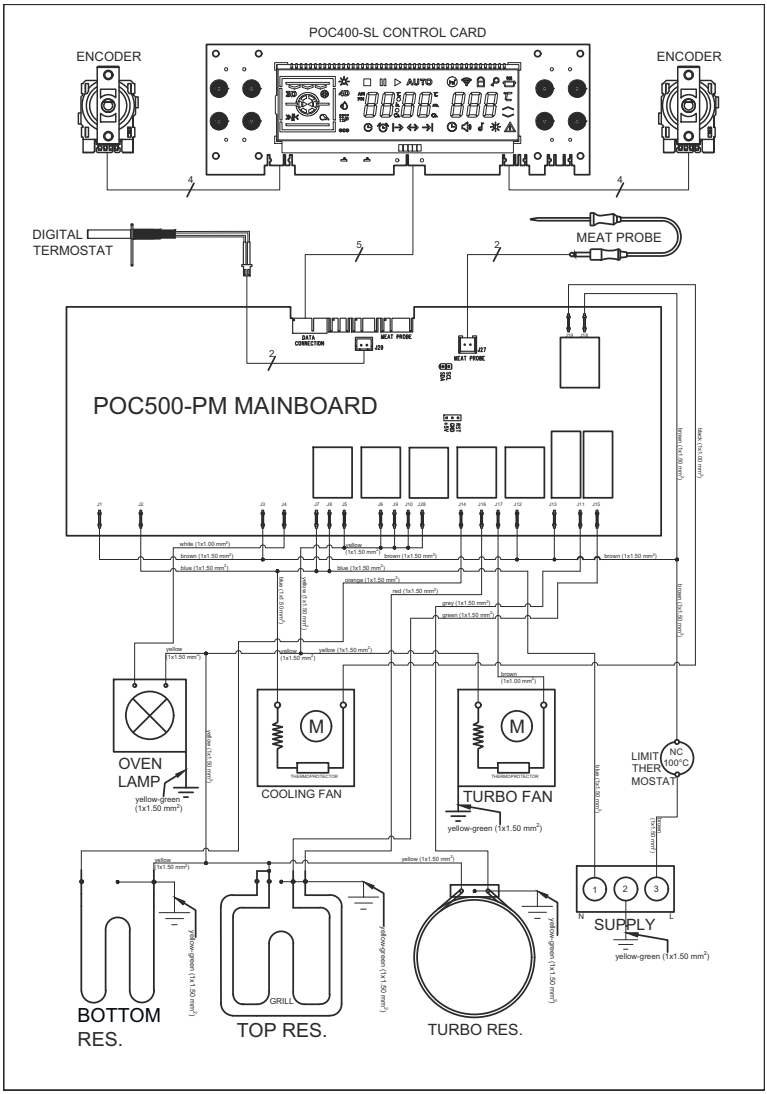
- Cihaz yürürlükte olan yasalara ve kurallara uygun olarak ve sadece yetkili bir servis tarafından ana elektrik şebekesine bağlanmalıdır.
- Ana şebekeden gelen gücün cihazın ön alt tarafına yerleştirilmiş olan anma etiketinde belirtilen gücü karşılayacağından emin olunuz.
- Evinizdeki sigortanın akım 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 anahtara kolay erişebilmeyi 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 arasına temas noktaları arasındaki mesafe en az 3 mm olan ve geçerli olan yasalara uygun olarak istenen yükü taşımaya uygun tipte çift kutuplu bir şalter monte edilmelidir. Topraklama teli çift kutuplu şalter tarafından kesilmemelidir.
- Adaptörlerin, çoklu prizlerin veya uzatma kablolarının kullanılması tavsiye edilmemektedir. Mutlaka kullanılması gerekiyorsa geçerli olan emniyet yasalarına uygun olarak adaptör veya uzatma kablosu kullanılabilir. Ancak, kesinlikle adaptör için belirtilen maksimum akım kapasitesini ve maksimum gücü aşmayınız.
- Bağlantı işlemi bittikten sonra ısıtma elemanlarını 3 dakika kadar test ediniz.

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.




POC400-SL EKRAN KARTI
ENCODER
ENCODER
AUTO
DİJİTAL TERMOSTAT
ET PROBU
POC500-PM ANAKARTI
FIRIN İÇ LAMBASI
SOĞUTMA FANI
TURBO FAN
LIMIT THERMOSTAT
NC 100°C
BESLEME
ALT REZ.
ÜST REZ.
GRILL
TURBO RES.

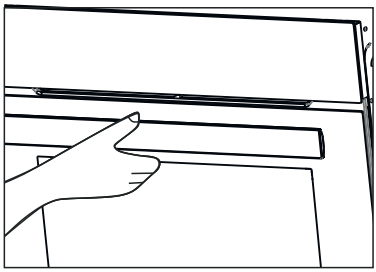
Res. 7


POC400-SL CONTROL CARD
ENCODER
ENCODER
DIGITAL TERMOSTAT
MEAT PROBE
POC500-PM MAINBOARD
OVEN LAMP
COOLING FAN
TURBO FAN
LIMIT THERMOSTAT
NC 100°C
SUPPLY
BOTTOM RES.
TOP RES.
GRILL
TURBO RES.

Res. 8

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, fırınınızda 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. 9

Fırın kapağını açmak için, daima tutamağı orta kısmından kavrayınız.

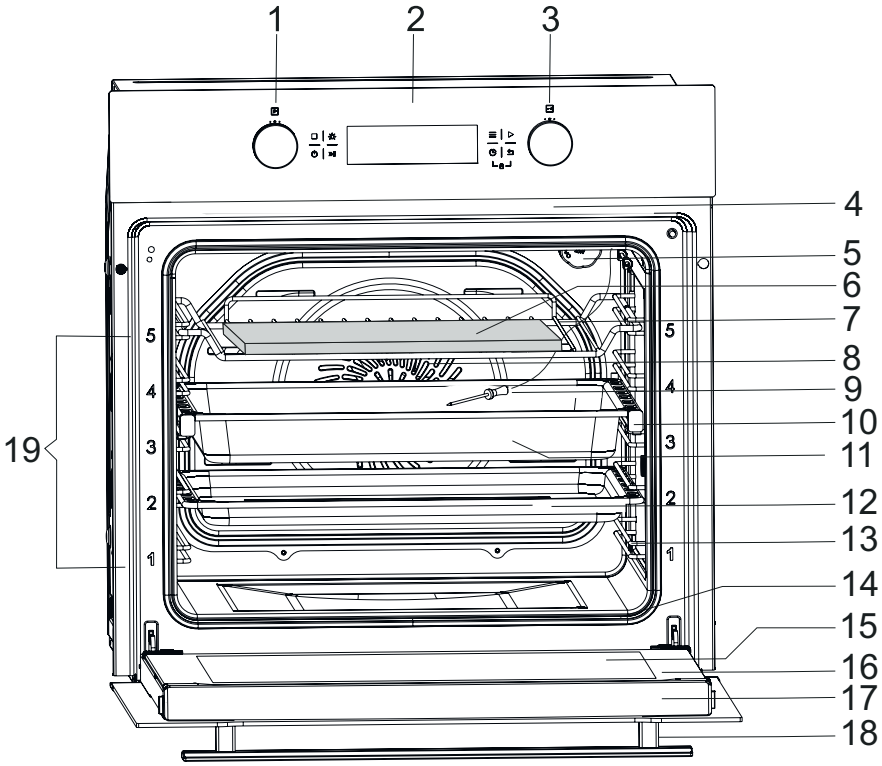
DİKKAT!

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 çalışılmalıdır. 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. 10

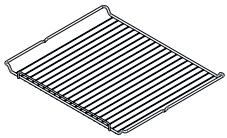
1- Menüler Arası Geçiş Düğmesi
2- Dokunmatik Gösterge
3- Değişim Düğmesi
4- Üst Rezistans
5- Lamba
6- Pizza Taşı
7- Fırın Izgarası
8- Fan
9- Et Probe (Fırının içerisinde üst kısımda yer almaktadır)
10- Teleskopik Ray
11- Derin Tepsi
12- Sığ Tepsi
13- Tel Raf
14- Alt Rezistans (Gizlidir Görünmez)
15-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

6.1 Fırın Aksesuarları

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

İhtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız

Fırın Izgarası

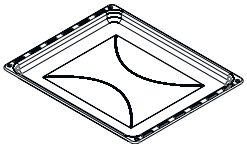


Res. 11

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 yiyeceklerin dökülme riski yoktur.

Sığ Tepsi

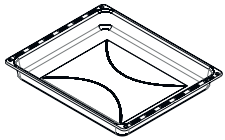


Res. 12

Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.

Koku yapması ve yağların tepsiden sıçrayarak fırını kirletmesi nedeniyle sığ tepsisini kesinlikle pişirme için kullanmayınız.

Derin Tepsi



Res. 13

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

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

Teleskopik Ray

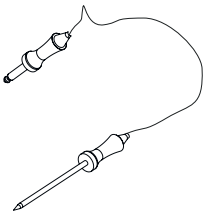


Res. 14

Teleskopik raflar sayesinde tepsiler veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.

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

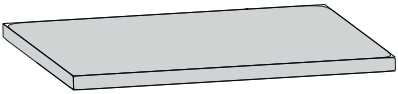
Et Probu (Pişirme Termometresi)



Res. 15

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

Pizza Taşı



Res. 16

Pizza, pide, ekmek, 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 olmamasına 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.

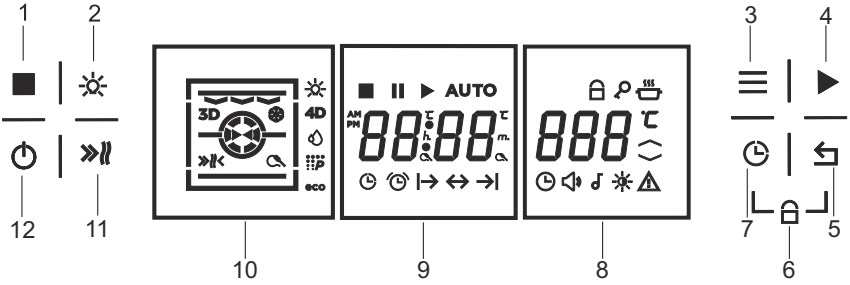
Pişirme bölümü soğuduktan sonra düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.

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. 17

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

: Alarm Sembolü

: Pişirme Başlangıç Sembolü

: Pişirme Süresi Sembolü

: Pişirme Bitiş Zaman Sembolü

: Tuş Kilidi Sembolü

: Ses Seviyesi Ayar Sembolü

: Ses Tonu Ayar Sembolü

: Et Probu Sembolü

:Ekran Parlaklığı Sembolü

: Uyarı İkaz Sembolü

Açma/Kapama Tuşu

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

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

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

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

DİKKAT!

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

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

Günün Saatini Ayarlama (Cihaza ilk enerji verildiğinde)

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

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

Günün saati ayarlanmıştır ve fırını kullanmaya başlayabilirsiniz.

Geri Tuşu:

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

Ayarlar Tuşu:

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

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

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

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

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



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



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

Boost Tuşu:

Booster modunu açma – kapama tuşudur.

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

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

Lamba Tuşu:

Fırın içi aydınlatmasını açma-kapama tuşudur.

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

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

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

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

Başlat Tuşu:

Pişirmeyi başlatmak için kullanılır.

Değişen değerlerin onaylanması için kullanılır.

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

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

Durdurma / İptal Etme:

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 yapılmayacaksa, play tuşuna (▶) basılarak program kaldığı yerden devam eder.

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

Ana ekrandayken menüler arası geçiş düğmesi ile 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 basıldığında sırasıyla pişirme süresi ayarı, (pişirme süresi kurulu ise) gecikmeli pişirme süresi bitiş saati ayarı ve hatırlatma alarm modu ayarlarları 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.

Menüler Arası Geçiş Düğmesi:

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

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

Buz Çözme	-	-
Buharlı Temizleme	70°C	70°C
Pizza	310°C	310°C

Değişim Düğmesi:

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

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

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

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

! NOT!

Min. ve Max. sıcaklık değerleri değişkenlik gösterebilir.

Tuş Kilidi:

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

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

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

Günün Saati Ayarı:

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

! NOT!

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

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

Ses Seviyesi Ayarı:

Cihazınızdaki alarm ve pişirme programı bitimlerindeki sesli uyarılar haricindeki diğer sesleri kapatmak mümkündür.

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

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

Sesli mod seçildiğinde ise tüm sesli uyarılar devrede olacaktır.

Ses Tonu Ayarı:

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

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

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

Ekran Parlaklık Ayarı:

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

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

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

Hatırlatma Alarmı Ayarlama:

Cihazınızdaki alarm fonksiyonunu pişirme fonksiyonlarından tamamen bağımsız olarak kullanabilirsiniz. Ayarladığınız 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. Ekranın sağındaki değişim düğmesi ile istenen alarm süresi saat:dakika cinsinden ayarlanabilir. Ayarlanan süreyi kaydetmek için başlat tuşuna basılır.
3. Ayarlanan süre 1 dk' nın altına düştüğünde alarm sembolü ve süre digitleri ekranda flaşlar.

Hatırlatma Bitiş Zamanı Ayarlama

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

Alarmın İptali ve Otomatik Sonlanması:

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

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

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

Pişirme

Manuel Pişirme:

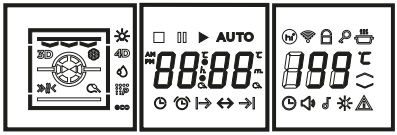
Ana ekranda daima güncel saat olacaktır.

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

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

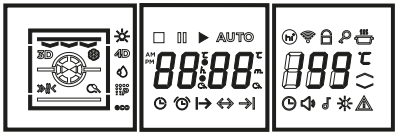
Yarı Otomatik Pişirme:

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



Res. 18

Pişirme süresi girdiğinde ekran (Res. 18) gibi olacaktır. Bir kez daha play tuşuna basıldığında program çalışmaya başlayacaktır (Otomatik Pişirme).

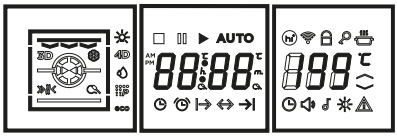


Res. 19

Pişirme süresi ayarlamaktan vazgeçerseniz, geri tuşuna (⮌) basarak çıktığınızda (Res. 19) ekran dönecektir. Play tuşuna (▶) basarak fırını çalıştırabilirsiniz (Manuel Pişirme).

Tam Otomatik (Gecikmeli) Pişirme:

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



Res. 20

İstenilen pişirme saati girildikten sonra başlat tuşuna (▶) 2 kez bastığınızda ekranda (Res. 20) 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.

Pişirmeyi Durdurma, Düzenleme veya Sonlandırma :

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

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

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

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

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

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

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

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

Pişirme fonksiyonlarının varsayılan sıcaklık değerini değiştirmek için;

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

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

Güvenlik;

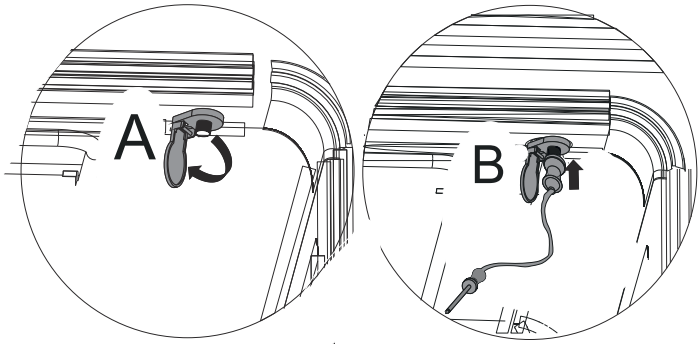
Pişirme aşağıda belirtilen süreler içerisinde sizin tarafınızdan sonlandırılmaz ise, güvenlik için ısıtıcılar devreden çıkarılır ve ekranda ilgili hata kodu gösterilir.

Manuel pişirme süreleri aşağıdaki gibidir:

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

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

Et Probu (Pişirme Termostatı) İle Pişirme :



Res. 21

Et probunu takmak için ;

Et probu kapağını açınız (/A) ardından et probunu fişe takınız (/ 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. Değişim düğmesi ile istenilen pişirme bitiş sıcaklık değeri ayarlanabilir.
3. Başlat tuşuna basılarak ayarlanan pişirme bitiş sıcaklık değeri kaydedilir. Tekrar Başlat tuşuna basılarak et problu 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!

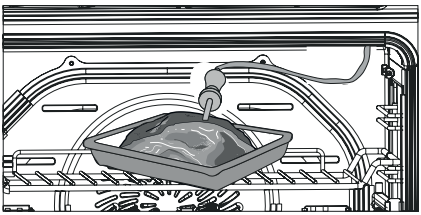
Pişirme alanı, aksesuar ve pişirme termometresi çok ısınır. Sıcak aksesuar ve pişirme termometresini daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.

Farklı yiyeceklerin merkez sıcaklıkları

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

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

Et:

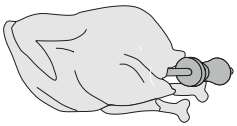


Res. 22

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. 23

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 pozisyonda 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 görmemesi 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 menüler arası geçiş ve değişim düğmelerini çevirerek pişirme fonksiyonunu ve fırın merkez sıcaklığını 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. Değişim düğmesini kullanarak pişirme bitiş sıcaklığını değiştirebilir, Başlat tuşuna basarak ayarladığınız sıcaklık değerini kaydedebilirsiniz.

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

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.

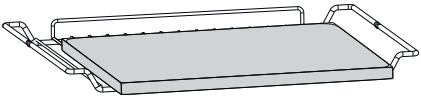
Ekranda pişirme fonksiyonu gösterimi varken (duraklat modu ekranda iken) ⋙ tuşuna basılarak hızlı ısıtma fonksiyonu devreye alınabilir. Ekranda, pişirme fonksiyonu gösterim kısmında ⋙ ikonu gösterilir. Hızlı ısıtma devrede iken duraklatma modunda ⋙ tuşuna tekrar basılarak iptal edilebilir.

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

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

ECO modunda pişirme yapılırken, hızlı ısıtmaya izin verilmez.

Pizza taşında pişirmeyle ilgili ipuçları



Res. 24

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

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

- Ön ısıtma tamamlandıktan sonra, pişirilecek yiyeceği (donmuş gıda koymayın) pizza taşı üzerine yerleştirin. 5-7 dk kadar pişirin.
- Pişirme tamamlandıktan sonra, yiyeceği alın. Pizza taşını ise soğuyana kadar fırın 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 ekranda flaşlanarak gösterilir. Saat ayarlanmadan fırın fonksiyonları kullanılabilir.

Elektrik kesintisi durumunda zamanlı programlarda kurulu zaman ayarları sıfırlanmaz.

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

DİKKAT!

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

HATA KODLARI

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

DİKKAT!

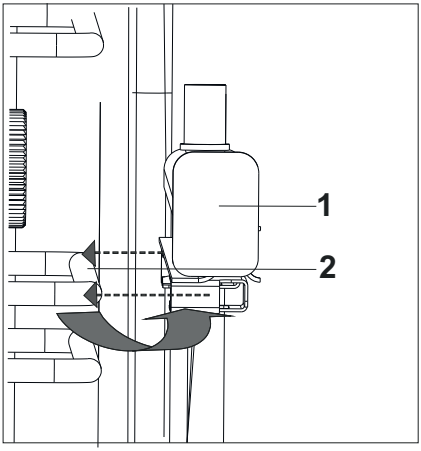
Fırınınızdan tam performans alabilmeniz ve aşağıdaki hata kodlarına takılmamanız için, fırını 0°C sıcaklık değeri üzerindeki ortamlarda çalıştırınız.

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

Error 5	**Güç modülü devresi (anakart) aşırı ısınma hatası**
Error 6	**Ekran kartında sıcaklık hatası** Ortam sıcaklığı, işlemci çalışma sıcaklığından daha düşük ya da daha yüksek.
Error 7	**Anakartta sıcaklık hatası** Ortam sıcaklığı, işlemci çalışma sıcaklığından daha düşük ya da daha yüksek.
Error 8	**Fırın merkez sıcaklığında uzun süre boyunca herhangi bir değişim (artış ya da azalış) olmaması 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

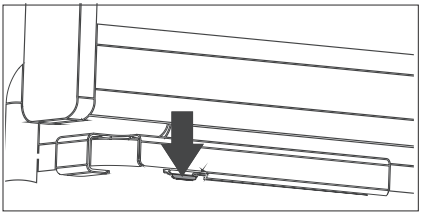
Teleskopik Rayların Takılması



Res. 25

Teleskopik rayıRes. 25 ' de ki gibi tel rafa takınız.

Teleskopik Rayların Çıkarılması



Res. 26

Teleskopik rayı tel raftan çıkarmak için teleskopik ray üzerindeki ok işareti ile belirtilen tırnak kısmına bastırarak çıkartınız (Res. 26).

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 kierler 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.

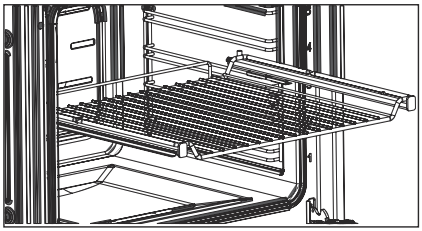
Teleskopik rayların özel yağı temizlik sırasında gidebilir ve bunun sonucunda rayın çekilmesi zorlaşabilir.

Teleskopik rayları bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Teleskopik rayları yağlamayınız

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

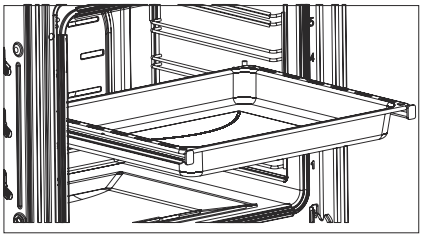
Tel Izgara Kullanımı



Res. 27

Tel ızgarayı ayakları aşağıya bakacak şekilde teleskopik raylara yerleştiriniz (Res. 27).

Pişirme Kabı Kullanımı



Res. 28

Pişirme kabını teleskopik rayların üzerine yerleştiriniz (Res. 28).

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

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 yapılmaması ve temiz tutulmaması yüzeyin bozulmasına ve ürün kullanım ömrünün kısalmasına yol açabilir ve bu doğrultuda oluşabilecek tehlikelere neden olabilir.
- Herhangi bir temizlik işleminden önce cihazın fişini prizden çekiniz ya da cihaz üzerindeki Açma/Kapama düğmesini kapalı duruma getirerek fırının elektrik temasını kesiniz.
- Temizlemeye başlamadan önce cihazın soğumasını bekleyiniz.
- Ürününüzü temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye veya boyalı yüzeyleri çizebilecek tanecikler içermemesine dikkat ediniz.
- Kontrol paneli ve düğmeleri temizlerken işaretlerin silinmemesi 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 temzilik yapılmadan arka arkaya kullanımlar cihazın temizliğinin güçlenmesine neden olmaktadır.

Buharlı Temizleme

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

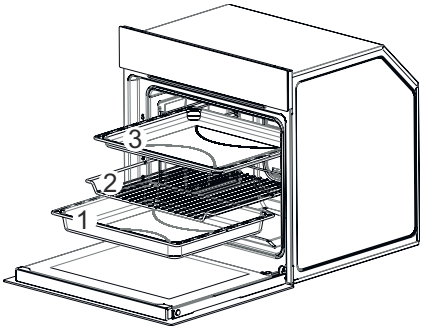
⚠ TEHLİKE!

Dokunmadan önce cihazın soğuk olduğundan emin olun.

Yanma riski vardır.

- **Fırının İç 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.
- **Fırının yan duvarlarının temizlenmesi**

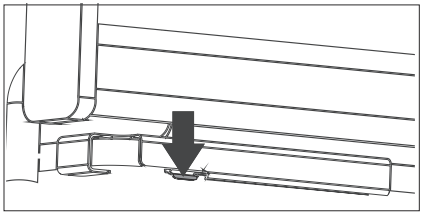


Res. 29

- Tepsileri ve ızgarayı sırası ile çıkarınız (Res. 29/ 1-2-3).

Cihazınızda pizza taşı mevcutsa önce pizza taşını çıkarınız.

Teleskopik Rayların Çıkarılması



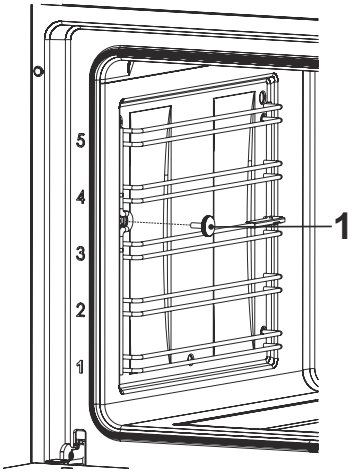
Res. 30

Teleskopik rayı ızgara raftan çıkarmak için teleskopik ray üzerindeki ok işareti ile belirtilen (Res. 30) tırnak kısıma bastırarak çıkartınız. .

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

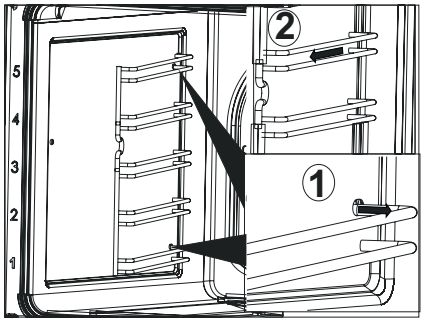
Teleskopik rayları çıkardığınızda düşerek fırın içerisine zarar vermemesi için bir elinizle teleskopik rayı tutunuz.

Teleskopik rayları çıkarmak için fırınınızın soğumasını bekleyiniz.



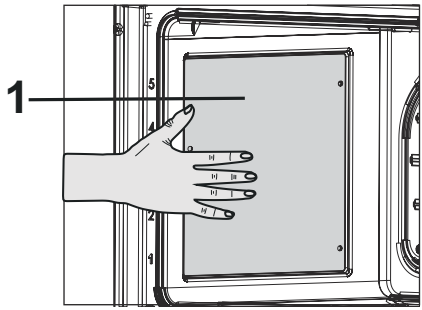
Res. 31

Fırın içerisinde yer alan tel rafı temizlemek için fırının içerisinde yer alan tırtıklı vidayı saat yönünün tersine çevirerek çıkarınız (Res. 31).



Res. 32

Tel rafı fırın içerisine doğru çekiniz (Res. 32/1), ardından tel rafı kendinize doğru çekerek tamamen çıkarınız (Res. 32/2).



Res. 33

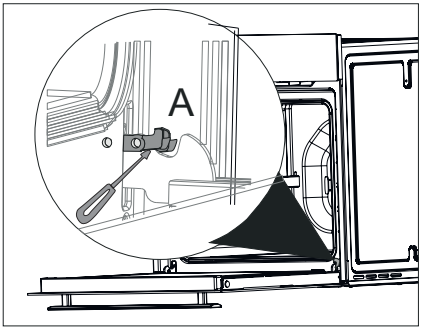
1- Katalitik Duvar

Tel rafı çıkarırken yan duvarlarda yer alan katalitik panellerin düşmemesi için katalitik panelleri elinizle tutunuz (Res. 33).

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.

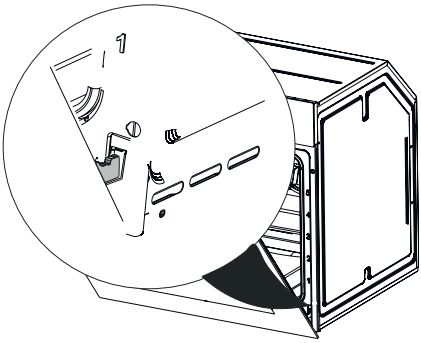
Fırın Kapağının Sökülmesi



Res. 34

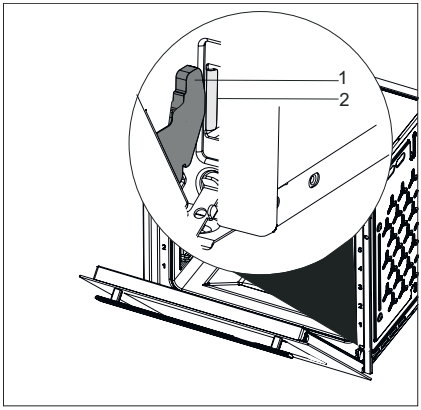
Fırın kapağını kendinize doğru çekerek kapağı tamamen açınız .

Daha sonra menteşe kilidini tornavida yardımı ile(Res. 34/A) daki gibi en geniş açıya getiriniz. Fırın kapağını fırına bağlayan her iki menteşeyi de aynı konuma getiriniz.



Res. 35

Fırın kapağını menteşe kilidine dayanacak konuma gelene kadar (Res. 35) deki gibi kapatınız.



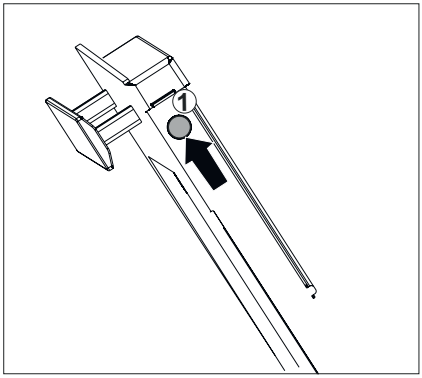
Res. 36

1 Menteşe
2 Menteşe Yuvası

Fırın kapağının çıkarılması için kapağı iki elinizle tutarak yukarıya doğru çekerek menteşeleri menteşe yuvasından çıkarınız (Res. 36).

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

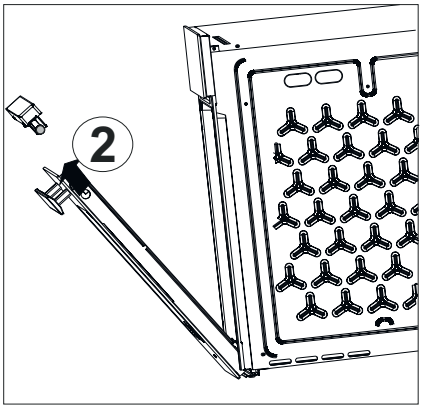
Fırın Camı Temizliği



Res. 37

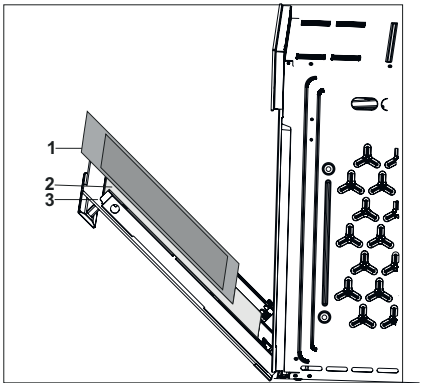
Ürünün kapağını aralıklı olarak açınız.

Kapı üst plastiğinin sağına ve soluna bastırınız (Res. 37).



Res. 38

Kapı üst plastiğini çıkartınız (Res. 38).



Res. 39

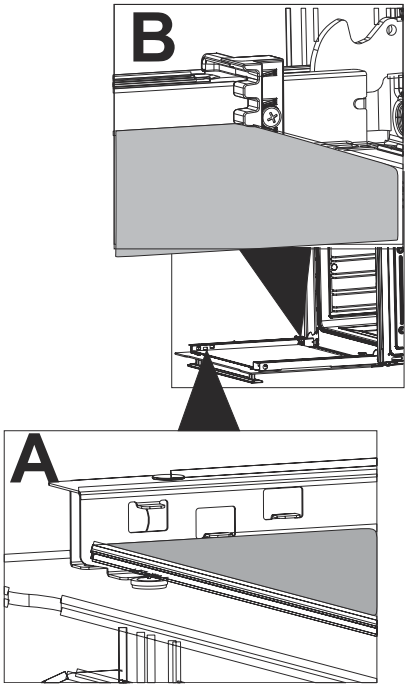
1- Fırın İç Camı
2- Fırın Orta Camı
3- Fırın Dış Camı

- Ürünün iç ve orta camını temizlemek için yerinden çıkarınız (Res. 39).
- 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 uygulamayanız.

DİKKAT!

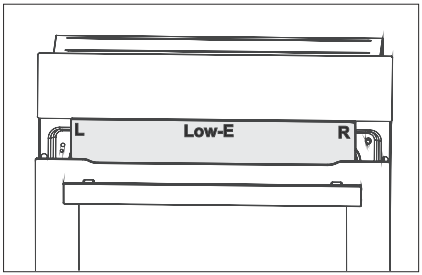
Camlar alındığında kapının hafiflemesi nedeniyle kapı hızlı bir şekilde çarpıp yaralanmalara neden olabilir.

Fırın camını takmak için aynı işlemleri tersten uygulayınız.



Res. 40

Fırın orta camını takarken camın takıldığı cam tutucu tırnak (Res. 40) deki gibi olmalı.



Res. 41

Fırın orta camını takarken camda yer alan L-R veya Low-E yazıları fırının dış kısmından düz bir şekilde okunmasına dikkat ediniz (Res. 41).

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'e başvurunuz. Fırını tamir edilene kadar kullanmayınız.

11 LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

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

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir.



Res. 42

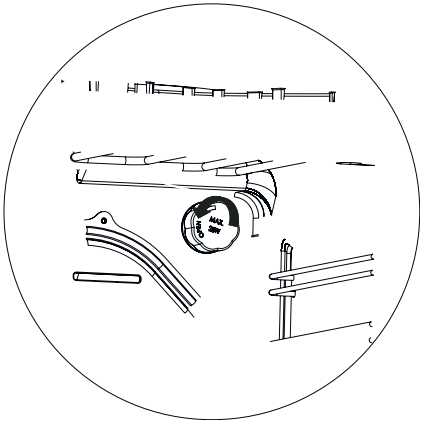
2A/250V AC

Vida ölçüsü E14

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

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

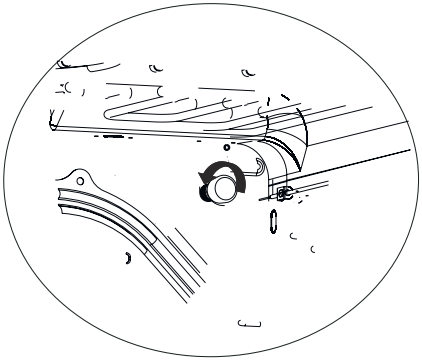
Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatılmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.



Res. 43

Ürünün elektrik bağlantısını kesiniz.

Lamba kapağını saat yönünün aksi yönünde çevirerek çıkartınız (Res. 43).



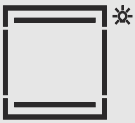
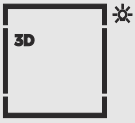
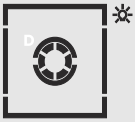
Res. 44

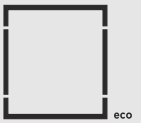
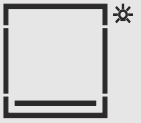
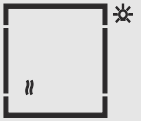
Fırın lambasını saatin aksi yönünde çevirerek çıkarınız ve yenisi ile değiştiriniz (Res. 44).

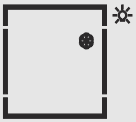
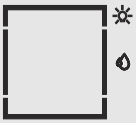
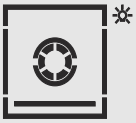
Lamba kapağını takmak için (Res. 43) de yer alan işlemlerin tersini uygulayınız.

12 ANA FONKSİYON ANLATIMI

Ana fonksiyon anlatımları aşağıda yer almaktadır.

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

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

	**Buz Çözme** Fırın ısıtma yapmaz, yalnızca fan çalışır. Taneli donmuş yiyeceklerin oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülmesi ve pişmiş yiyeceklerin soğutulması için uygundur.
	**Buharlı Temizleme** Fırının içerisinde oluşacak buhar ve fırın içi yüzeylerinde yoğunlaşan su damlacıkları sayesinde yumuşayan kirlerin kolayca temizlenmesini sağlar.
	**Pizza** Alt ısıtma ve fanlı ısıtma açıktır. Pizza pişirmeye uygundur.

Izgara fonksiyonları Max. 230°C' de kullanılmalıdır.

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

13 PİŞİRME TABLOSU

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

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

Fırının istediğiniz süreden erken kapatılması

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

Pişirme Süreleri Tablosu

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

Fırının 1. rafı en alt raftır.

DİKKAT!

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

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

Yiyecek	Çalışma Fonksi-yonu	Tepsi Adeti	Raf Konumu	Sıcaklık (˚C)	Pişirme Süresi(dk)yaklaşık
Tepside kek	*	Tek Tepsi	3	175	25...35
Kalıpta kek	*	Tek Tepsi	2	180	45...55
Kağıtta kek	*	Tek Tepsi	3	175	25...30
Küçük kekler	*	Tek Tepsi	3	160	25...30
Meyveli kek, pasta hamu-rundan, özel	*	Tek Tepsi	2	180	45...60
Pandis-panya	*	Tek Tepsi	3	200	5...10
Şekerpare	*	Tek Tepsi	3	180	35...40
Kurabiye	*	Tek Tepsi	3	175	25...35
Tart	*	Tek Tepsi	3	200	30...40
Sufle, tatlı	*	Tek Tepsi	2	190	45...60
Yufka Böreği	*	Tek Tepsi	3	190	40...50
Poğaça	*	Tek Tepsi	3	180	25...35

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

Balık		Tek Tepsi	3	20	20...30

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 pişiriminlerinde 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 yapışıyorsa daha az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini artırın.

Börek pişirmenin püf noktaları

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

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

Sebze yemeğini pişirmenin püf noktaları

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

13.1 Test Yemekleri Pişirme Tablosu

Eco Isıtma Türleri

Yiyecekleriniz fan desteli olarak pişirilecektir.

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

Kullanılmayan aksesuarlarınızı pişirme alanından çıkarınız.

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

Yiyecek	Çalışma Fonksi-yonu	Tepsi Adeti	Raf Konumu	Sıcaklık (˚C)	Pişirme Süresi(dk)yaklaşık
Tuzlu kurabiye		Tek Tepsi	3	180	30...35
Un kurabi-yesi		Tek Tepsi	3	180	25...30
Kuzu kol		Tek Tepsi	3	190	180...190
Poğaça		Tek Tepsi	3	180	25...30

3D Isıtma Türleri

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

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

Tek tepsiden 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 tepsilerin 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
Poğaça	Sığ tepsi + Derin tepsi	*	2 Tepsi	4+2	180	35...40 dk
Kurabiye	Sığ tepsi + Derin tepsi	*	2 Tepsi	4+2	175	30...35 dk

Yiyecek	Aksesuar	Çalışma Fonksiyonu	Tepsi Adeti	Raf Konumu	Sıcaklık (˚C)	Pişirme Süresi(dk)yaklaşık
Börek	Derin tepsi	*	3 Tepsi	1 (1. ve2. raf arası teleskopik ray)	180	60
Poğaça	Sığ tepsi	*	3 Tepsi	3	180	45
Browni	Izgara (Bor camda)	*	3 Tepsi	4	180	35
Poğaça	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 değişkenlik gösterebilir.

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

Pizza Tarifi

MALZEMELER

Hamuru İçin:

- 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 İçin;

- 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 SILVERLINE 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 olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi, durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlük leri beraberinde getirecek olması halinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.

→ Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızaların yanı sıra aşağıda açıklanan koşullarda, ürün garanti kapsamına girmez.

- Garanti Belgesi üzerinde malın seri numarasında tahrifat yapıldığı haller,
- SILVERLINE yetkili personeli ya da yetkili servisleri haricinde kişilerin cihazın tamir ve tadiline müdahale etmesi sonucu oluşan arızalar,
- Cihaza bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
- Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihazın etiketinde belirtilenden farklı bir şebeke gerilimine bağlanmasıyla oluşan arızalar,

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

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

- Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından 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 **SILVERLINE 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 olmadığının, 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 engellemeniz 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. 45

444 4 758 SLV

Res. 46: Ankastre Danışma Hattı

16 SERVİS LİSTESİ

Revizyon Tarihi: 29.02.2019

YETKİLİ SERVİS LİSTESİ

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	YAZIŞMA ADRESİ	TELEFON:
ADANA	KOZAN	LİDER SOĞUTMA	HÜSEYİN KURT	TUFANPAŞA MAH.ÜSTÜN SOK.NO.65-A	0 322 515 08 85
	MERKEZ	PRESTİJ TEKNİK	VOLKAN AKYÜZ	HUZUREVLERİ MH. ALPARSLAN TÜRKEŞ BULVARI NO: 329 YASİN IŞIK 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	ÜMİT SUBUTAN	SIRATUT MAH. BUHARA CAD. NO:32/A	0 416 213 07 06
	KAHTA	EGE SOĞUTMA	YALÇIN EGE	FIRAT MAH. M.AKİF CAD.NO: 101 /B	0 416 725 95 60
	GÖLBAŞI	EFEBEY TİCARET	HAKAN DEMİREL	YENİ MAHALLE NAMIK KEMAL CADDESİ NO:63	0 416 782 00 15
AFYON	MERKEZ	FATİH SOĞUTMA	FATİH ÇOMAK	CUMHURİYET MH. ŞÜKRÜ ÇELİK ALAY CD. ESRA SİTESİ ALTI C BLOK NO:13	0 272 214 51 33
	DİNAR	YILDIRIM TEKNİK SERVİS	MEHMET SİNAN YILDIRIM	CAMİKEBİR MAH. SUÇIKAN CAD. NO 61	0 544 353 00 12
AĞRI	MERKEZ	AĞRI YETKİLİ SERVİS	LEVENT BUDAK	29 EKİM CAD.MEYDAN CAMİ ARKASI SEVGİ APT.ALTI	0 472 215 99 36
	PATNOS	AĞLAMAZ TEKNİK	MESUT AĞLAMAZ	CUMHURİYET CD. HAMAM YOLU. NO:16	0 472 616 61 81
AKSARAY	MERKEZ	UYAR SOĞUTMA	CİHAN UYAR	MEYDAN MAH. 975 SOK. OĞUZ ÇELİK APT. ALTI NO:1	0 382 212 88 89
AMASYA	MERKEZ	ELİT TEKNİK	GÖKHAN ÖZSOY	PİRİNÇÇİ MH.HABİBİ SK.TARTAN APT.NO:12/C	0 358 201 00 05
	MERZİFON	MERKEZ SERVİS	SERDAR ERTÜRK	ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ - MERZİFON-FABRİKA	444 4 758
ANKARA	ÇANKAYA	BAY TEKNİK	MUSA KARABAY	BİRLİK MAH. 457.SK. NO:5/A	0 312 495 50 28
	ÇANKAYA	YILDIZ ANKARA TEKNİK SERVİS	A.OĞUZ KELEŞ	MÜRSEL ULUÇ MAH İLKER CAD 142/A DİKMEN	0 312 440 97 97
	POLATLI	ŞAHİN ISI TEKNİK	ŞAHİN DEDEOĞLU	CUMHURİYET MAH.KARAPINAR CAD.19/A	444 4 758
	BEYPAZARI	GÜRKAN TEKNİK	GÜRKAN KOÇAK	HACIKARA MH. SANAYİ MESKEN 4. SK. NO:5/2	0 545 886 74 30
ANTALYA	ALANYA	ALP TEKNİK	İBRAHİM KALKAN	SARAY MH ÇELİKLER SK 7/B	0 242 519 31 32
	MANAVGAT	BARIŞ SOGUTMA	GANİ ÇETİN	ÇAGLAYAN. MAH.HASTANE CAD NO:60/Z/1	0 242 746 02 95
	MERKEZ	YILDIZ TEKNİK	AHMET YIDIZ	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 SOK.	0 541 450 85 84
	GAZİPAŞA	BİLAL TEKNİK	BİLAL AKAY	İSTİKLAL MAH TERMİNAL SOK 13/A	0 242 572 44 58
	KORKUTELİ	İNANÇ TEKNİK SERVİS	SÜREYYA İNANÇ	KİREMETLİ MH. 849. SK. 10/C	0 242 643 30 60
	MANAVGAT	MKN TEKNİK	EMRE KAYMAK	ÇAĞLAYAN MAHALLESİ HASTAHANE CADDESİ NO 118	444 4 758
	KAŞ	KAŞ TEKNİK SERVİS	MEHMET ALİ SARICAOĞLU	ANDİFLİ MAH.CUKURBAĞLI CAD.NO:2/F	0 242 836 11 95
ARDAHAN	MERKEZ	OKTAY SOĞUTMA	OKTAY FIRINCI	KAPTANPAŞA MH. ÜMİT KAFTANCIOĞLU CD. NO:15	0 478 211 29 82
ARTVİN	ARHAVİ	MEDİ TEKNİK SERVİS	MEHTİ KARADENİZ	MUSAZADE MH. CEMAL GÜRSEL CD. NO:12	0 546 489 53 51
AYDIN	MERKEZ	KAYRA TEKNİK	LEVENT ÖZENÇ	MİMAR SİNAN MH. YÖRÜK ALİ EFE BLV. AL KONUT SİTESİ NO:24/F	0 256 219 12 97
	NAZİLLİ	NEHİR KLİMA	AHMET PEYNİRCİ	TURAN MH.19 MAYIS BULVARI NO:39/B	0 256 315 7 444
	DİDİM	EGE KLİMA	MEHMET YILMAZ	821.SOK.NO:16	0 256 811 40 70
	DİDİM	ARICAN SOĞUTMA	FATİH ARICAN	ÇAMLIK MAH.GÖKDUMAN CAD.NO:19	0 546 441 37 47
BALIKESİR	EDREMİT	VAROL-SER	OSMAN VAROL	CAMİVASAT MH. GAZİ CD. NO:49	0 266 373 51 51
	BANDIRMA	EMEK TEKNİK	MURAT SAĞIR	İHSANİYE MH. 8 EVLER SK.NO:18/B	0 266 714 12 50
	MERKEZ	ERDOĞAN ELEKTRİK	SAİM ERDOĞAN	ALİ HİKMET PAŞA MH.ALTAY CD.NO:56	0 266 245 84 85
	BİGADİÇ	GÜÇLÜ ELEKTRONİK	ALİ GÜÇLÜ	SERVİS MAH.HİTAY CAD.TOPATAN ÇIKMAZI NO:6	0 542 773 06 26
	GÖNEN	UZMAN TEKNİK	OSMAN EGEMEN ŞEN	MALKOÇ MAH. TOPÇU SOK.	0 266 762 64 94
BARTIN	MERKEZ	EFE SOĞUTMA	OKTAY KAMAN	OKULAK MH. TOPÇU KONAĞI CD. NO:110/A	0 378 227 56 59
BATMAN	MERKEZ	AKDAŞ KARDEŞLER SOĞUTMA	M.EMİN AKDAŞ	AYDINLIK EVLER MAH. 12. CD. NO:127	0 488 214 04 74
	MERKEZ	GÜLER TEKNİK	MEHMET GÜLER	PINARBAŞI MAH.2215 SOK. NO:23	0 488 231 80 47
BİTLİS	MERKEZ	DİZAYN ELEKTRİK	ÖZGÜR İVAK	GAZİBEY MAH. KAZIM DİRİK CAD.NO:29	0 434 226 74 43
BOLU	MERKEZ	MARKA TEKNİK	MUSTAFA ÖZKÖK	TABAKLAR MH.SEYMEN SK.2/A	0 374 217 20 20
	GEREDE	ENES TEKNİK	FAHRİ ERDOĞAN	SEVİLLER MAH.SAKARYA CAD.BOCURGATOGLU 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	0 248 531 23 52
BURSA	OSMANGAZİ	AYDIN TEKNİK	İBRAHİM AYDIN	SOĞANLI MH.SOĞANLI BULVARI HALE SK NO:6A-B	0 224 233 22 11
	İZNİK	KARBEYAZ BEYAZ EŞYA SERVİSİ	ABRURRAHMAN AR	EŞREFZADE MAH. M.DOĞAN SOK. NO:16/D	0 224 757 77 78
	İNEGÖL	GÜNCE TEKNİK	GÜNDÜZ ÇEGİL	SİNANBEY 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	ZİYA OKUR	HAMZABEY MAH.ŞEHİT ZEKİ GÖKGÖZ SOKNO:24	0 224 612 06 88
ÇANAKKALE	MERKEZ	PEKER ELEKTRİK	EMRAH TÜRKER	KEMAL PAŞA MAH MERSİNDEDE SOK	0 286 217 94 90
	MERKEZ	NOKTA SERVİS	EMRAH ERGİN	CUMHURRİYET MAH.TATÜRK CAD.NO:145/A	0 286 263 63 37
	BİGA	ÖZBERK SOĞUTMA	MEHMET BEREKET	İSTİKLAL MAH.HAN SOK.NO:5	0 286 317 14 44
	MERKEZ	ASYK SERVİS HİZMETLERİ	GÖKHAN MANDACI	İSMETPAŞA MAH.ÇINARLIK CAD.NO:21/1	0 286 213 45 45
	GELİBOLU	GÜNGÖR TEKNİK	UFUK GÜNGÖR	GAZİ SÜLEYMAN PAŞA CD. GAZİ SÜLEYMAN PAŞA MH. ÖZTÜRK SİT. NO: 1	0 286 566 40 99
ÇANKIRI	ŞABANÖZÜ	AYDOĞDU TEKNİK SOĞUTMA	ABDULLAH AYDOĞDU	CUMHURİYET MH. BELEDİYE İŞMERKEZİ YANI NO:11/2	0 376 518 15 54
	MERKEZ	CİHAN TEKNİK	CİHAT ASLAN	BUĞDAY PAZARI MAH.ATATÜTK BLV.ANIL APT.A BLOK NO:4	0 376 212 29 16
ÇORUM	MERKEZ	ERDEM SOĞUTMA	ERSOY ERDEM	KALE MAH.EMEK CAD.NO:14/B	0 364 224 77 80
DENİZLİ	MERKEZ	SİSTEM SOĞUTMA	İLKER TEKDEMİR	HACIKAPLANLAR MAH.HÜRRİYET CAD.NO;54 ESKİ YETİŞTİRME YURDU KARŞISI	0 258 242 59 81
	MERKEZ	AKSU TEKNİK	NECİP AKSU	DEĞİRMENÖNÜ MH. 1739 SK. NO:12	0 258 264 44 04
	ÇİVRİL	EGE SERVİS	OSMAN GÜNDÜZ	AŞAĞI MAH.Ş.AHMET KANDAŞ CAD.NO:7	0 258 713 84 40
DİYARBAKIR	MERKEZ	KAR-DEM TEKNİK	MEHMET HANİFİ 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	ÖMER KILIÇ	BOZKURT MAH.15.CAD.NO:56/D	0 412 415 15 20
DÜZCE	AKÇAKOCA	GÜNER SOĞUTMA	RECEP 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	YANCIKÇI ŞAHİN MH. ATATÜRK CD. NO:31/1	0 284 225 63 90
	KEŞAN	SİMGE SOĞUTMA	İSMAİL BAYILMIŞ	BÜYÜK CAMİ MH. İSTİKLAL CD. NO:29	0 284 712 39 03
ELAZIĞ	MERKEZ	MEHMET ZORLU	MEHMET ZORLU	RİZAİYE MH. KIBRIS ŞEHİDİ MEHMET GÜÇLÜ CD. NO:63/A	0 424 238 65 31
ERZİNCAN	MERKEZ	UZMANLAR BEYAZ EŞYA SERVİSİ	ORHAN ÖZYALÇIN	Atatürk mh Fevzi paşa cd no 69 c	0 446 224 47 24
ERZURUM	MERKEZ	KARDELEN BAKIM ONARIM	EBUBEKİR AKIN	ŞÜKRÜPAŞA MH. ŞİH KÖYÜ CD. EMİN EVLER ALTI NO:132 YAKUTİYE	0 442 319 11 44
	HINIS	EMRE ELEKTRONİK	MEMET PİRAN EKMEKÇİ	CUMHURİYET CAD. NO:116	0 442 511 30 65
ESKİŞEHİR	MERKEZ	ESKOM ELEKTRONİK	DURMUŞ TEPECİK	KURTULUŞ MH. MAİDE BOLEL 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 34 26

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	YAZIŞMA ADRESİ	TELEFON:
GAZİANTEP	MERKEZ	VİP SERVİS	SELÇUK ŞEMEN	DEĞİRMİÇEM MAH ABDULLAH ÇOLAKOĞLU CAD MNO 16/A	0 342 336 59 59
	İSLAHİYE	İLKER TEKNİK	HASAN AKIN	AYDINLIK MAH.GÖZ CAD.15 A0 İSLAHİYE	0 342 869 07 77
GİRESUN	MERKEZ	HASAN ALTIYAPRAK	HASAN ALTIYAPRAK	HACI MİKTAT MAH ÖZDEN SK NO:9	0 454 216 54 32
GÜMÜŞHANE	MERKEZ	RECEP KOLOTOĞLU	RECEP KOLOTOĞLU	HASAN BEY MAH. CUMHURİYET CD. NO:94 B	0 456 213 74 49
HAKKARİ	YÜKSEKOVA	MEDYA ELEKTRONİK	ŞERAFETTİN GÜRLE	23 NİSAN CAD. HAZAYİ İŞ MERK. KAT:1 NO:9	0 438 351 14 90
HATAY	ANTAKYA	TEKNİK SOĞUTMA	SEFER KILIÇ	AKSARAY MAH 75.YIL BUL GANİME YAPAR APT 178	0 326 216 66 53
	DÖRTYOL	COŞKUN TEKNİK	SERDAR COŞKUN	SANAYİ MAH.TELLİ SK NO:13	0 542 385 72 42
	KIRIKHAN	BAŞKARLAR ELEKTRONİK	HÜSEYİN BAŞKAR	BARBAROS MH. ŞHT ERDOĞAN KARAOĞLU CD NO:141/C	0 326 345 43 38
	SAMANDAĞ	AKBABA TEKNİK	YAHYA AKBABA	CUMHURİYET MAH. AHMET YESEVİ CAD.55.SOK.NO:3	0 326 512 19 29
	İSKENDERUN	KORAY SOĞUTMA - ISITMA	KORAY BİTKİN	ÇAY MH OSMANGAZİ CD N62	0 326 614 88 25
IĞDIR	MERKEZ	PARLAK TEKNİK	İBRAHİM PARLAK	TANSU ÇİLLER CAD TOMURCUK SOK.NO: 15	0 476 227 47 51
ISPARTA	MERKEZ	TIĞLILAR TEKNİK SERVİS	FERHAT TIĞLI	TURAN MAHALLESİ HASTANE CADDESİ NO:61	0 246 201 20 60
	YALVAÇ	ARICAN SOĞUTMA	FATİH ARICAN	PAZAR YUK.MAH.TURGUT ÖZAL BLV.NO:10	0 246 441 37 47
	YALVAÇ	KADİR SOĞUTMA	KADİR ELBENLİ	PAZARAŞAĞI MH. TURGUT ÖZAL BULVARI ÇAKIROLU APT. NO:12	0 246 441 04 35
İSTANBUL	ATAŞEHİR	EMEK SERVİS	İSMAİL BİÇER	KÜÇÜKBAKKALKÖY 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	SONER USLU	AYDINLAR MH.KELEBEK SK. NO:28/2	0 216 523 79 98
	KARTAL	SERVİS 24	AHMET CEMAL DUYGUN	Yalı Mahallesi, Sinan Sok. Yalı Apt.No:56/1 Topselvi	0 216 452 24 21
	AVCILAR	BURAN TEKNİK SERVİS	NEVZAT ERDİNÇ	ÜNİVERSİTE MH. ÇARDAK SK . NO:20	0 212 593 81 01
	ÜMRANİYE	YİĞİT TEKNİK	UFUK BOZ	ÇAMLIK MAH.İKBAL CAD.ŞENLİ SK.NO:33/A ÜMRANİYE	444 77 18
	HALKALI	CAN TEKNİK	RECEP KIZILCAN	ATATÜRK MH. İKİTELLİ CD. 10.SK. NO:9/B	0 212 494 20 47
İZMİR	TİRE	YILDIZ ELEKTRONİK	SEZAİ ŞENGÜN	KURTULUŞ MH.AKYOL CAD.NO:52 TİRE	0 232 511 63 19
	ŞİRİNYER	IŞIK TEKNİK	YAŞAR IŞIK	NAMIK KEMAL CD. NO:50/B	0 232 452 75 92
	GAZİEMİR	GÜMÜŞ TEKNİK SERVİS	HAKAN GÜMÜŞ	ATIFBEY MAH.5 SOKAK ÇIKMAZI NO.7/C	0 232 232 79 79
	TORBALI	UZMAN SOĞUTMA	BİROL MOTOR	TEPEKÖY MAH.GÜMÜŞPALA CAD.	0 232 856 78 78
	ALİAĞA	AY ELEKTRONİK	ATALAY AYTİMUR	KAZIM DİRİK MH. 294 SK NO:5/A	0 232 617 00 40
	MENEMEN	AY ELEKTRONİK	ATALAY AYTİMUR	MERMERLİ MH.CUKURBAHÇE GEÇİTİ SK	0 232 832 02 31
	DİKİLİ	AKMAN TEKNİK SERVİS	İSMET AKMAN	İSMET PAŞA MAH.3 SOK. NO.21/A	0 232 671 43 43
	ÇİĞLİ	SZR KLİMA MERKEZLER	SEZER ŞENBAŞ	KÜÇÜK ÇİĞLİ MH. ANADOLU CD. KARAKAŞ NO: 996 B	0 232 329 02 31
	URLA	SEZER SOĞUTMA	ÖBEN SEZER	BÜLENT BARATALI CD.JANDARMA KAVŞAĞI NO:92/B	0 232 754 45 54
	ÖDEMİŞ	ATOM BOBİNAJ	ERSİN BOYLUER	AKINCILAR MAH. MAHSEL SOK. NO:19/A	0 232 545 40 97
KAHRAMANMARAŞ	ONİKİŞUBAT	RÜZGAR TEKNİK SERVİS	CANER TAŞDEMİR	SERİNTEPE MH ALAADDİN KISAKÜREK CD N12/A	0 344 221 12 72
	ELBİSTAN	ONUR ELEKTRONİK	ONUR GÜNALMIŞ	GÜNEŞLİ MAH. ŞEHİT ER ÖMER EREN CAD NO:9	0 344 413 18 14
KARABÜK	MERKEZ	NUR ELEKTRİK	BURAK ÖZAL	HÜRRİYET MH. ZONGULDAK CD. ÇAĞRI İŞ MERK.C BLOK NO:30-K	0 370 424 32 95
KARAMAN	MERKEZ	ADİL SOĞUTMA	ADİL AKSOY	MANSURDEDE MAH. 78. SK. ARI APT. 24 A	0 338 213 22 20
KASTAMONU	MERKEZ	ANIL TEKNİK SERVİS	SAİT AHMET AYDIN	MEHMET AKİF ERSOY CD. TAHMİSİCİOĞLU APT C BLOK 6/B (EĞİTİM FAKÜLTE ARKASI)	0 366 214 44 70
KAYSERİ	MERKEZ	KILIÇ TEKNİK	MÜKREMİN KILIÇ	ALSANCAK MH. YAVUZ SULTAN SELİM CD. NO:113	0 352 245 25 76
KIRIKKALE	MERKEZ	IŞIK SOĞUTMA ISITMA SİSTEMLERİ	MUSTAFA IŞIK	GÜRLER MAH MİLLET CAD NO:141/F	0 318 225 25 00
KIRKLARELİ	BABAESKİ	ERENLER TEKNİK SERVİS	ÖZCAN EREN	HAMİDİYE MAH.İSTASYON CAD. YILDIZ APT	0 288 512 62 72
	BABAESKİ	SEVİNÇ TEKNİK	NURETTİN SEVİNÇ	GAZİ KEMAL MAH.ÇÖMLEKÇİ SK. NO:19	0 288 512 16 58
KIRŞEHİR	MERKEZ	NET SOĞUTMA	BAYRAM AKKUŞ	AHİ EVRAN MH. ŞEHİT BEKİR KORKMAZ CD. MAVİKÖŞK APT. B-BLOK NO:29/3	0 386 213 00 54
KİLİS	MERKEZ	SEZGİ ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ	BEKİR KÖKÇÜOĞLU	YEDİ ARALIK MH. NEMİKA CD. NO:40-1/22	0 348 814 40 05
KOCAELİ	GEBZE	SERVİS 24	AHMET CEMAL DUYGUN	FEVZİ ÇAKMAK MAH. EĞİTİM CAD. NO:32 DARICA	0 262 642 04 64
	İZMİT	SERVİS 24	GÖKHAN ÜSTÜNDAĞ	YENİŞEHİR MAH. AHMET ZİYA SK. NO:73	444 7 351
KONYA	SELÇUKLU	ERTUĞRUL TEKNİK SOĞUTMA	AHMET ERTUĞRUL	ESENLER MH KESTEL SK. NO:5/A	0 332 238 33 99
	EREĞLİ	ÖZ TEKNİK	MUSTAFA ÖZYÜREK	ALPASLAN MAH AV RIZA DENİZOGLU CAD MEHMET HANİFİ ÖZTÜRK AP 3/B	0 332 713 38 39
	BEYŞEHİR	SAYGILI TEKNİK SOĞUTMA	MEHMET ALİ SAYGILI	MÜFTÜ MAH. MEVLANA CAD. NO:12/A	0 332 512 05 53
	AKŞEHİR	SUDE SOĞUTMA	AHMET KOCAHİTİYAR	ESKİ GARAJ ARKASI TOPALOĞLU APT. NO:6/B	0 332 813 14 41
KÜTAHYA	MERKEZ	KARDEŞLER TEKNİK	CÜNEYT AKYÜZ	LALA HÜSEYİNPAŞA MAH.KİBRİS CD. NO:75/C	0 274 333 00 44
	DOMANİÇ	YAŞAR TEKNİK	RECEP YAŞAR	CUMHURİEİYET MAH.BURSA CAD. NO 19/B	0 274 661 22 40
	TAVŞANLI	ŞAKRAK ISITMA SOĞUTMA	MESUT ŞAKRAK	AŞAĞI MH.AHMET KANDAŞ CD. NO:7	0 274 615 35 38
MALATYA	MERKEZ	ERCAN TEKNİK	ERCAN ŞİMŞEK	CEVHERİZADE MAH EMEKSİZ CAD NO:95A	0 422 321 40 46
MANİSA	AKHİSAR	ONAR ELEKTRİK	ÖZCAN ONAR	RAGIPBEY MH.1.SK.	0 236 414 60 83
	KULA	ŞAHİN SOĞUTMA	MEHMET BALCI	4 EYLÜL MAH.238.SOK.NO:4/B	0 236 816 74 86
	MERKEZ-TURGUTLU	ŞEN SOĞUTMA	HAKAN ŞEN	ARDA MAHALLESİ KENZİ CADDESİ NO:38/A	0 236 232 54 54
	KIRKAĞAÇ	TEKNİK SOĞUTMA	BÜLENT SIKÇELİK	YENİ MH. 34 SK. NO:162 / B	0 236 588 18 10
	ALAŞEHİR	ÖZ HİSAR DAYANIKLI TÜKETİM	TARIK DAKNI - BİLAL KOCATÜRK	5 EYLÜL MAH. OSMAN AKÇA CAD. NO:98/1	0 236 653 44 51
	SALİHLİ	ÖZEN SOĞUTMA	İBRAHİM GÖMLEKSİZ	MİTHAT PAŞA MH. 6.SK. NO:3/B	0 236 712 51 19
MARDİN	KIZILTEPE	ARSLAN TEKNİK	BİLAL ASLAN	TEPEBAŞI MAHALESİ 649 SOKAK NO:5	0 482 312 64 08
	NUSAYBİN	MODERN TEKNİKER	MEHEMET ALİ BALA	SELAHATTİNEYYÜBİ MAH.MEKTEP SOK.NO:20/D	0 482 415 02 47
	MİDYAT	ŞEN ALTUN SOĞUTMA	MEHMET ŞEVKİ ALTUN	GÖLÇÜK MAH.CİZRE CAD.NO:142	0 482 464 14 37
	MAZIDAĞI	SEÇKİN SOĞUTMA	MÜZAFFER YAKLAV	POYRAZ MAH. YEŞİL DERİK CAD. NO:27	0 538 839 41 15
MERSİN	YENİŞEHİR	VİP SERVİS	İBRAHİM BODUR	MENTEŞ MAH 2598 NOLU SK NO 24/A	0 324 327 73 00
	ERDEMLİ	ALPER SOĞUTMA	ERSAN BAYRAM	AKDENİZ MAH. ERDEMOĞLU BULV. OLİMPİYAT SİTESİ ALTI NO:101/A	0 324 515 30 09
	TARSUS	GÜNEY TEKNİK	MURAT SAMİ GÜNEY	ŞEHİT İSHAK MH. MEVLANA CD. NO:11	0 324 625 55 06
	SİLİFKE	ÖZTEL SOĞUTMA	KAMİL DURMAZ	GÖKSU MH.Ö.SEYHAN CAD. NO:11/B	0 324 714 57 86
	GÜLNAR	TURGAY TAMİRHANESİ	TAHSİN TURĞAY	HACIPINAR MH. MERKEZ CAMİ YANI NO:14	0 506 963 89 38
	MEZİTLİ	AKNİSAN TEKNİK SERVİS	HAKAN NİSAN	G.M.K BULVARI FATİH MH.33018 SOK.CİHAN APT 3/A	0 324 359 64 34
	MUT	GENÇ SOĞUTMA	MEHMET GENÇ	PINARBAŞI MH. MARA CD. NO:12/A	0 324 774 63 35
	ANAMUR	GÜNEY SOĞUTMA	MEVLÜT DEMİR	ESENTEPE MH.23 NİSAN CD. NO:22	0 324 816 80 36
MUĞLA	MARMARİS	CEVAHİR SOĞUTMA	HÜSEYİN DEMİR	TEPE MAH.YENİYOL CAD.NO:41-45	0 252 412 46 02
	YATAĞAN	DOSTLAR BOBİNAJ	MEHMET KOCA	KONAK MAH.ŞADİ UYSAL CAD.NO:1	0 252 572 29 24
	BODRUM	BERFİN TEKNİK	AYDIN YAVUZ	KIBRIS ŞEHİTLERİ CAD.REİSOĞLU HACI HALİL EFENDİ SOK.NO;60	0 252 313 29 66
	ORTACA	FİŞOĞULLARI ISITMA VE SOĞUTMA	AŞKIN FİŞ	ATATÜRK MAH. İNÖNÜ CAD. NO:7/A	0 252 282 61 71
	MİLAS	EMEK SOĞUTMA	SELÇUK ZORLU	BÜRGAZ MH. KIŞLA CD. NO:33/A	0 252 513 00 67
	FETHİYE	ŞUNKA TEKNİK	RESUL ŞUNKA	TUZLA MH.ADNAN MENDERES BULVARI AYKURT 1 APT.NO:20/1	0 252 612 27 02
	MERKEZ	ÇAĞLAR SEVİS VE TİCARET	MEHMET KARAOĞLU	ORHANİYE MAH. 108. SOKAK ÇAĞLAR APT. NO:2/B	0 252 214 13 91
MUŞ	MERKEZ	ÖMER TEKNİK	ÖMER ATALAY	CUMHURİYET CD.ESKİ HAL YANI 167.SK.NO:55	0 436 212 50 62

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	YAZIŞMA ADRESİ	TELEFON:
NEVŞEHİR	MERKEZ	EREN SOĞUTMA	FATİH OLGUN	350 EVLER MAH PARK CD. NO:9	0 384 213 02 04
NİĞDE	MERKEZ	DEHA TİCARET	HALİL ERTAŞ	ŞAH SÜLEYMAN MH. SUAT BAYKAL CD. ÇETİN APT ALTI. NO:14/G	0 388 233 67 57
ORDU	ÜNYE	ZORLU SOĞUTMA	ZEKİ ZORLU	LİSELER MH. DEĞİRMEN YOLU. 1.SK. NO:14/A	0 452 324 19 19
	FATSA	ÇAĞ-TEK	MEHMET ÇIRAK	DUMLUPINAR MH. M.BAYIRMAN CD. NO:17	0 452 424 30 80
	ALTINORDU	UZMAN TEKNİK	AHMET OĞURLU	YENİ MH. ŞEHİT POLİS AYDIN GÜLER SK. NO:47/A-B	0 452 212 00 92
OSMANİYE	MERKEZ	BİRLİK SOĞUTMA	İLYAS GÜZEL	İSTİKLAL MAH . AKYAR CD NO:60 KOCYİĞİT APART	0 328 814 60 54
RİZE	MERKEZ	TOPRAK TEKNİK	ZEKERİYA KAR	TOPHANE MAH. KAÇKAR CAD. NO:19	0 464 212 22 23
	MERKEZ	BENİM USTAM	NİHAT FISTIK	EKREM ORHON MAH HANIMELİ SOK SAHİL CAMİ YANI 16-A	0464 253 04 53
	ARDEŞEN	KAPTAN ELEKTRONİK	BARIŞ KAPTAN	MERKEZ MAH. ERGÜNLER CAD. NO:14	0 464 715 50 40
SAKARYA	MERKEZ	KUZEY SOĞUTMA	ZEKİ BULUT	ŞEKER MAH.SEDAT KİRTETEPE CAD.NO:36/D	0 264 279 23 90
SAMSUN	MERKEZ	ÇAĞDAŞ SERVİS	HAŞİM EMİRBUYURAN	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
	ÇARŞAMBA	YUNUS TEKNİK SOGUTMA	İSMAİL GİRİTLİ	K.ÇAY MAH HASANLI CAD	0 362 833 10 97
	BAFRA	KARATAŞ TİCARET	İLHAN KARATAŞ	KIZILIRMAK MH. FEVZİ ÇAKMAK SK. NO:18	0 362 543 04 91
SİİRT	MERKEZ	DEMİR SOĞUTMA	ALİ DEMİR	CUMHURİYET CAD. SUAT BEDÜK SOK. NO:1 SİİRT	0 484 223 37 51
SİNOP	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	0 368 315 61 21
	AYANCIK	YILKAY SOĞUTMA	MEHMET YILMAZ	YALI MAHALLESİ DOKTOR AVNİ HAMZAOĞLU CADDESİ NO/46	0 368 613 52 12
	MERKEZ	DEMİREL TİCARET	RAFET DEMİREL	MEYDANKAPI MH.NALBANT SK.NO:5	0 368 260 07 87
SİVAS	MERKEZ	SENEM TEKNİK	MUSA DOĞAN	ECE MH.KIRIKSETEN CD. NO:12	0 346 221 71 53
	MERKEZ	SOĞUK TEKNİK	AHMET ÜSTÜNDAĞ	ESKİ KALE MAH. SARAY YOLU SK. BÜYÜK DOĞU APT. ALTI. NO:8 /A	0 346 221 17 89
ŞANLI URFA	MERKEZ	YILDIZ TEKNİK	BEKİR YILDIZ	ERTUĞRUL GAZİ MAH.357 SOK.NO:20/B	0 414 313 30 50
	VİRANŞEHİR	SEÇKİN BEYAZ EŞYA	MEHMET GÜDER	YENİŞEHİR MH. 1619 SK. NO:8/B	0 414 511 68 47
	SİVEREK	AK SOĞUTMA	ZİYAT BOYNUKARA	GÜLABİBEY MAH.ALİ ŞİRİN CAD.NO:7/A	444 4 758
	BİRECİK	KOÇ TEKNİK	ALİ İLBARS	MEYDAN MH. 10 TEM CAD. FATİH SOK NO 6	0 414 652 92 82
	CEYLANPINAR	ASAN SOĞUTMA	MUZAFFER ASAN	CUMHURİYET CD. NO:120	0 414 471 44 10
ŞIRNAK	MERKEZ	DAMLA TEKNİK	SEYFETTİN BATMAZ	AYDINLIKEVLER MAHALLESİ DERYA CAD. NO:8/A	0 486 216 25 47
	CİZRE	ÇAĞDAŞ ISI	FARUK ÜRGEN	ŞAH MAH.CUDİ SOK.NO:45	444 4 758
TEKİRDAĞ	ÇORLU	BAĞLAR TEKNİK	İBRAHİM KELEŞ	ŞEYHSİNAN MH ATATÜRK BULVARI ARPALIK 2.SK NO:37 C	0 282 652 93 98
	MERKEZ	ÖZGÜN TEKNİK	NECMİ İŞLEK	100.MAH.MUMCU ÇEŞME CD. NO:74/A	0 282 263 98 18
	ÇERKEZKÖY	TÜRKSEN ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ	ERHAN TÜRKSEN	G.M.K.P MAH METİN SK NO:10/A	0 282 725 22 02
	ÇERKEZKÖY	ESSE TEKNİK	ESMA ARSLAN-SERHAT ARSLAN	CUMHURİYET MAH. HÜRRİYET CADDESİ FERAH SOKAK NO:5	0 536 560 83 14
	SARAY	BATI TEKNİK	BÜLENT BARLAS	YENİ MH.TAKSİM CD.NO:9	0 282 768 69 34
TOKAT	MERKEZ	ÖZGÜL TEKNİK SERVİS	RIZA ÖZGÜL	YEŞİL IRMAK MH. ÇEÇENİSTAN CD. 2.SK. NO:5/C	0 356 214 60 70
	TURHAL	GÜÇLÜ ELEKTRONİK	SAMET B. ALEMDAR	CELAL MH. TUNA SK. NO:11/A	0 356 276 39 66
	NİKSAR	YAŞAM TEKNİK SOĞUTMA	YAŞAR KEMAL DURMUŞ	FATİH MAH. ŞH .BŞK .MAHMUT GÜLER CD.NO:5/A	0 356 527 15 27
	ERBAA	SİSTEM SOĞUTMA	OĞUZHAN DEMİREZEN	YEŞİLYURT MH ATATÜRK CD NO:65/A	0 356 715 50 57
TRABZON	MERKEZ	KENAN TEKNİK	HAMİ KENAN	TOKLU MH.KURAN KURSU CD.HASAN TAHSİN SK.TÜRKLER APT.ALTI NO:2/B	0 462 223 61 16
	AKÇAABAT	SESLİ SOĞUTMA	GÜRCAN SESLİ	SAMSUN CADDESİ NO: 113	0 462 228 39 36
	VAKFIKEBİR	COŞKUN TEKNİK	COŞKUN BIYIKLI	KEMALİYE MAH.FATİH CD. NO:32	0 462 841 48 31
TUNCELİ	MERKEZ	GÜLTEKİN TEKNİK	ULAŞ GÜLTEKİN	ATATÜRK MH. ENDER YAPI KOOP. D.BLOK D:5	0 536 228 96 13
UŞAK	MERKEZ	METİN SOĞUTMA	HAKAN METİN	ÖZDEMİR MH. YILMAZ ATAKSOR SK. NO:16/B	0 276 223 96 35
VAN	MERKEZ	ÖZ USTA TAMİRAT	BURHAN AYDIN	ŞEREFİYE MH. DEMİRCİLER 1.SK NO:1/C	0 432 216 34 58
YALOVA	MERKEZ	PAŞA TEKNİK	ADEM ERDOĞAN	BAHÇELİEVLER MAH. FATİH CAD. DEMİREL SOK. AÇELYA APT. NO:2	0 226 800 01 01
YOZGAT	MERKEZ	EKİNCİ SOĞUTMA	HARUN EKİNCİ	İSTANBULLUOĞLUMAH.SUNGURLUCAD.MÜZEYANI NO:1	0 354 217 67 90
	SORGUN	YILMAZ ISITMA VE SOĞUTMA	ÖMER YILMAZ	BAHÇELİ EVLER MAH ATATÜRK BULVARI 12.SOK NO:3	0 354 415 61 30
ZONGULDAK	ÇAYCUMA	GENİŞ SOĞUTMA	CUMHUR KABUK	İSTASYON MAH. YAŞAR DOĞU CAD ŞABAN KARALI SOK. NO:44	0 542 891 81 91
	MERKEZ	EROL ELEKTRONİK	İSMAİL EROL	MİTHATPAŞA MH AZİZİYE CD. N:105D	0 372 253 76 06
	EREĞLİ	ERŞAN SOĞUTMA	YAŞAR ARSLAN	BAĞLIK MAH. ŞEHİT RIDVAN CD. .NO: 37 / D	0 372 316 10 05

SILVERLINE DANIŞMA HATTI

444 4 758

17 GARANTİ ŞARTLARI

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, 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;

a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,

b) Satılanı alıkoyup 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, seçimlilik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettigi 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 olmadığının, 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.

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

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

b) SILVERLINE yetkili personeli ya da yetkili servisleri haricinde kişilerin cihazın tamir ve tadiline müdahale etmesi sonucu oluşan 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 şebeke gerilimine bağlanmasıyla oluşan arızalar,

e) Malın tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşın 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 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.

MÜŞTERİ SEÇİMLİLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;

a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,

b) Satılanı alıkoyup 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, seçimlilik haklarından birini kullanabilir.Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.

Res. 47

18 GARANTİ BELGESİ

GARANTİ BELGESİ

MALIN

Cinsi FIRIN

Markası SILVERLINE

Modeli .....

Ürün Kodu .....

Seri No .....

SATICI FİRMANIN

Unvanı .....

Adresi .....

.....

Tel-Faks .....

Fatura Tarihi .....

Fatura No .....

Yetkili Kaşe ve İmza .....

Teslim Tarihi ve Yeri .....

ALICININ

Adı, Soyadı .....

Adresi .....

.....

Tel .....

Azami Tamir Süresi 20 İşgünü

Garanti Süresi 2 Yıl

Genel Müdür
Mustafa LAÇİN

ÜRETİCİ FİRMA / MANUFACTURER COMPANY

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

SILVERLINE

Res. 48

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