FIRIN KULLANMA KILAVUZU

MODELLER

BO6504B01 S4+

İçindekiler

1 ÖNSÖZ **4**

2 GÜVENLİK İLE İLGİLİ ÖNEMLİ BİLGİLER **5**

3 FIRIN TEKNİK ÖZELLİKLERİ **11**

4 CİHAZIN KURULUMU **13**

5 ELEKTRİK BAĞLANTISI **18**

5.1 Fırın Enerji Verimliliği 20

6 CİHAZIN TANITILMASI **21**

6.1 Fırın Aksesuarları 22

7 İLK KULLANIMDAN ÖNCE **24**

8 ÜRÜNÜN ÖZELLİKLERİ VE KULLANIMI **25**

9 TELESKOPİK RAY KULLANIMI **48**

9.1 Opsiyon (1) 48

9.2 Opsiyon (2) 49

10 CİHAZIN TEMİZLENMESİ VE BAKIMI **52**

11 LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ **60**

12 ANA FONKSİYON ANLATIMI **61**

13 PİŞİRME TABLOSU **64**

14 YETKİLİ SERVİS GELMEDEN ÖNCE YAPILMASI GEREKENLER **71**

15 GARANTİ ŞARTLARI **72**

16 GARANTİ BELGESİ **73**

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.

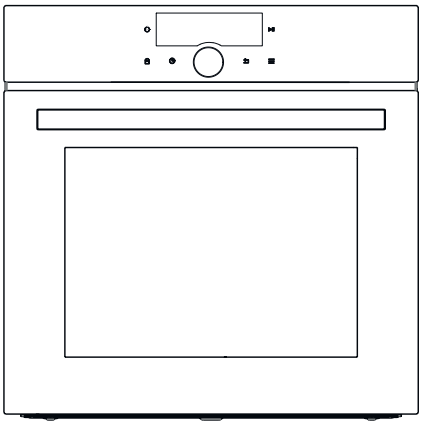
Bu nedenle cihazınızı, üretici firmanıza danışarak şehrinizde öngörülen toplama merkezlerine vererek, elektrikli veya elektronik parçaların yeniden değerlendirilmelerini sağlayınız.

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.

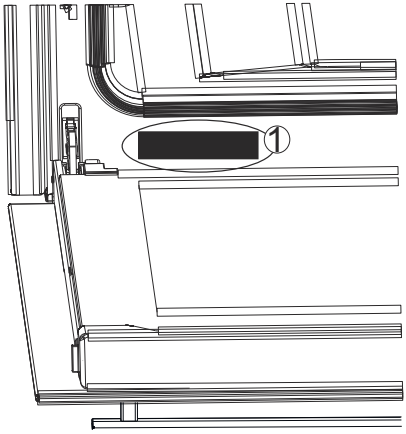
3 FIRIN TEKNİK ÖZELLİKLERİ

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



Res. 1

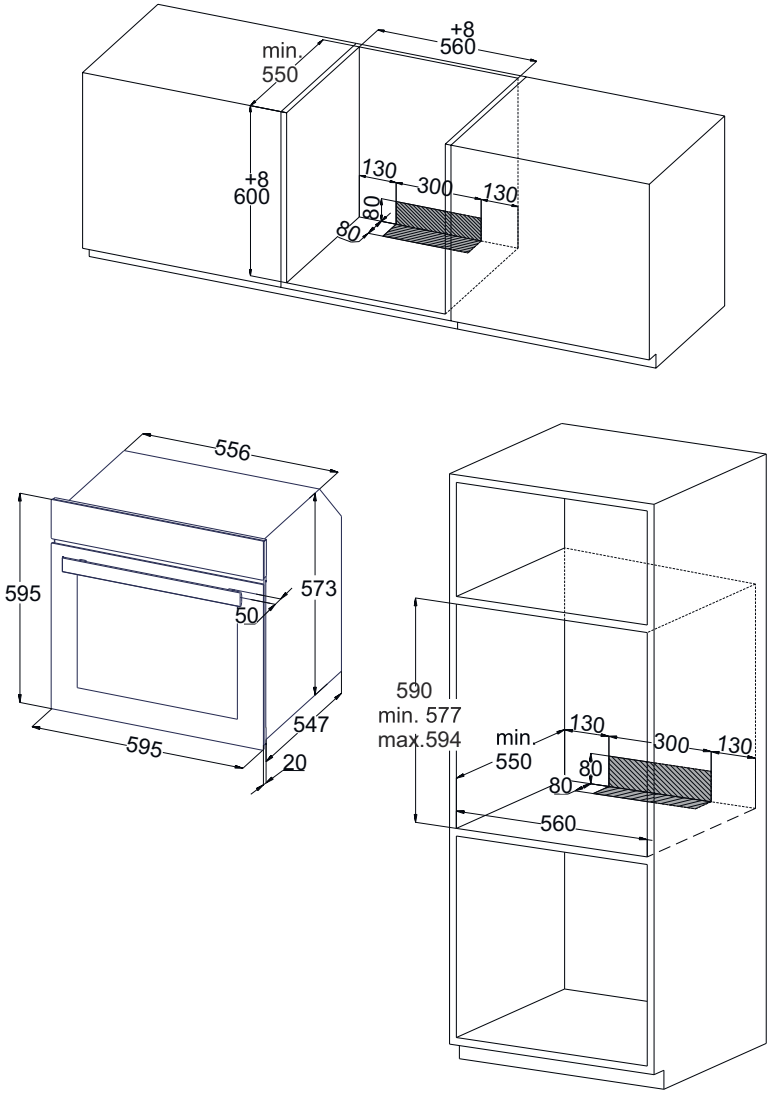
Fonksiyon	12	12
Fırın Lambası	27 W	43 W
Ürün Ölçüsü (Genişlik)	595 mm	595 mm
Ürün Ölçüsü (Derinlik)	547 mm	547 mm
Ürün Ölçüsü (Yükseklik)	595 mm	595 mm
Ürünün Gireceği Yer Ölçüsü (Genişlik)	560 mm	560 mm
Ürünün Gireceği Yer Ölçüsü (Derinlik)	550 mm	550 mm
Ürünün Gireceği Yer Ölçüsü (Yükseklik)	600 mm	600 mm
Kapasite	72 lt	72 lt
Voltaj	220-240 V	220-240 V
Azami Güç	2660 W	2775 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).

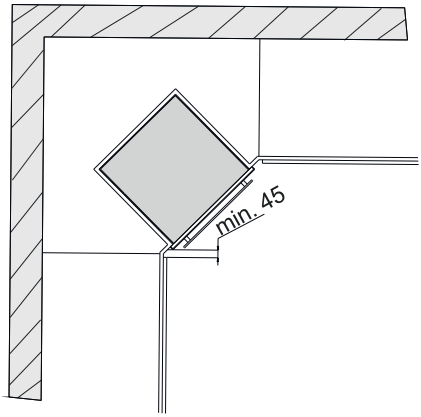
4 CİHAZIN KURULUMU



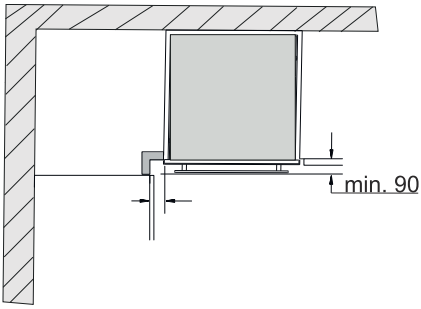
Res. 3

Fırın montaj zemini düzlemsel olmalıdır.

Köşe Montajı



Res. 4

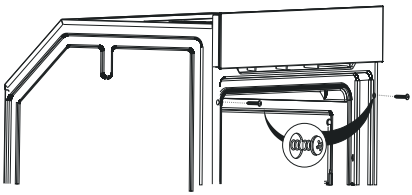


Res. 5

Resimlerin ölçüm bilgileri mm cinsindendir.

Kullanma kılavuzunda kullanılan resimler temsilidir.

Cihaz kapağının açılabilmesi için köşe montajı sırasında ölçüsüne dikkat ediniz. Res. 4, Res. 5ölçüsü 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 altınamonte 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.

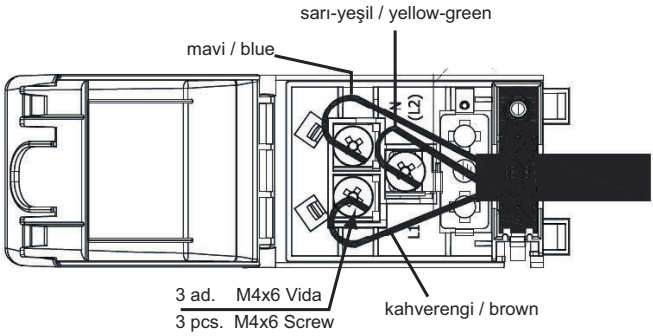
Ürünü buzdolabı veya derin dondurucu yakınına kurmanız tavsiye edilmez. Aksi halde yayılan ısı nedeniyle adı geçen cihazların performansı olumsuz yönde etkilenecektir.

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

5 ELEKTRİK BAĞLANTISI

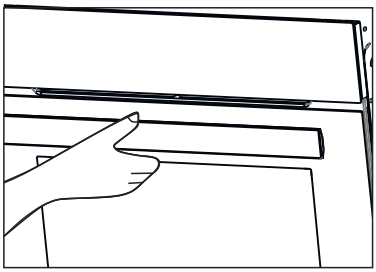
- Cihaz yürürlükte olan yasalara ve kurallara uygun olarak ve sadece yetkili bir servis tarafından ana elektrik şebekesine bağlanmalıdır.
- Ana şebekeden gelen gücün cihazın ön alt tarafına yerleştirilmiş olan anma etiketinde belirtilen gücü karşılayacağından emin olunuz.
- Evinizdeki sigortanın akım 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.



CİHAZ İLK KEZ ÇALIŞTIRILDIĞINDA YAPILMASI GEREKENLER

- Sıcaklık ayarını maksimum seviyeye ayarlayınız.
- Fonksiyon düğmesini alt ve üst ızgara (veya varsa 3D konumuna getiriniz).
- 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. 7

Fırın kapağını açmak için, daima tutamağı orta kısmından kavrayınız.

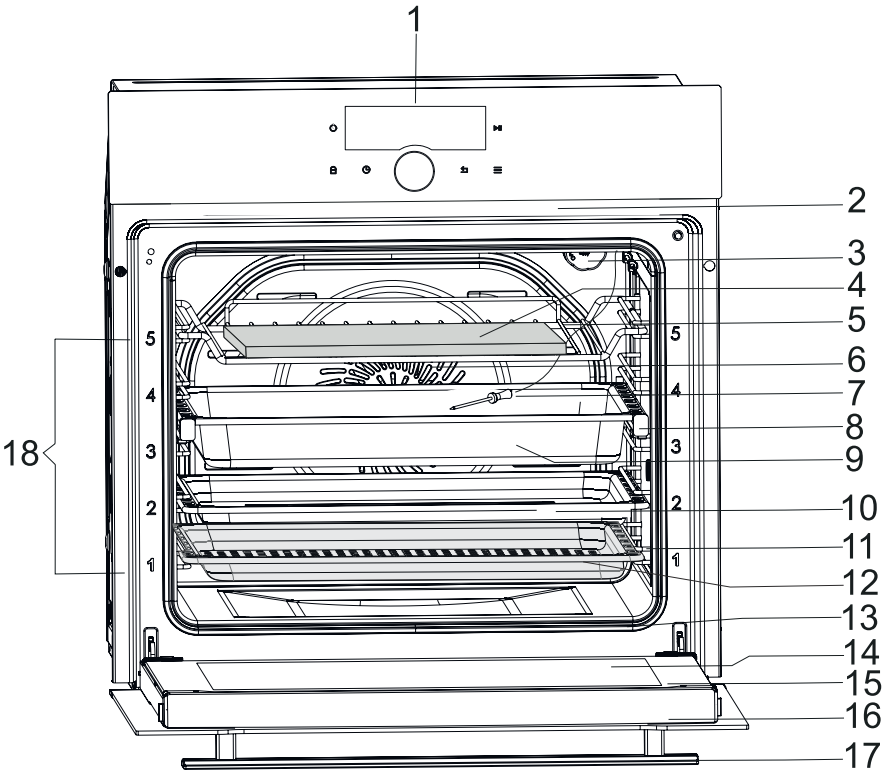
DİKKAT!

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

5.1 Fırın Enerji Verimliliği

- Elektrik enerjisi kullanımında verimliliği yüksek ve ısı yalıtımı olan fırınlar tercih edilmelidir.
- Yiyecekler pişerken fırın kapağını sık sık açmak her seferinde soğuk havanın fırın içerisine girmesine, dolayısıyla da enerji kaybına neden olmaktadır. Bu nedenle fırın kapağı gereğinden fazla açılmamalıdır.
- Fırında, bir yerine birden fazla yemek pişirilmeye 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. 8

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

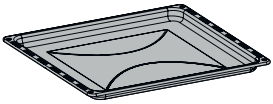


Res. 9

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

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

Sığ Tepsi

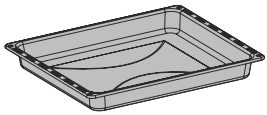


Res. 10

Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.

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

Derin Tepsi



Res. 11

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

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

Airfry Tepsi



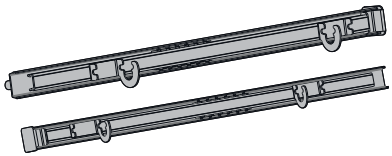
Res. 12

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

Teleskopik Ray



Res. 13

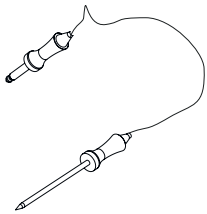


Res. 14: Opsiyon 2

Raflar ve tepsiler içindir.

Teleskopik raylar fırın raf kademesini artırmaktadır. Teleskopik ray kullanımında kayma ve yiyeceklerin dökülme riski yoktur.

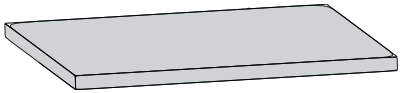
Meat Probu (Pişirme Termometresi)



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.

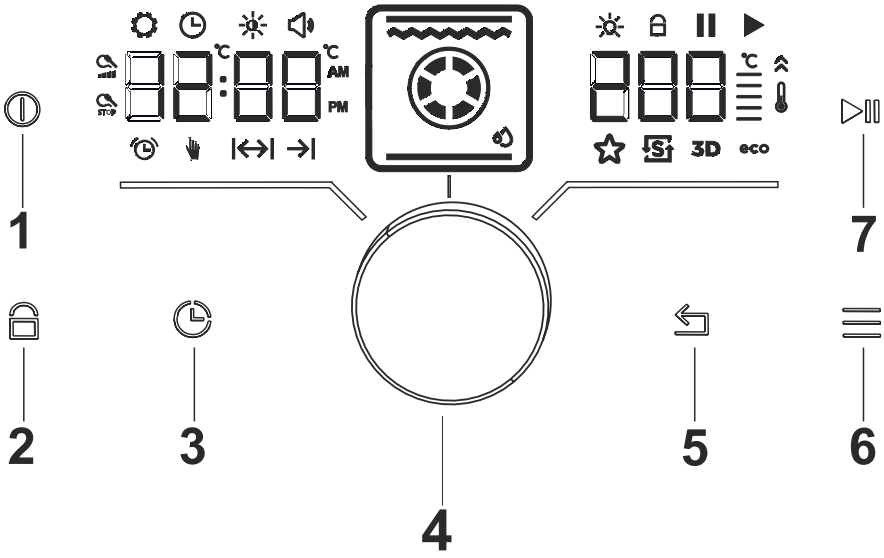
Pişirme bölümü soğuduktan sonra düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.

Aksesuarın temizlenmesi

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

8 ÜRÜNÜN ÖZELLİKLERİ VE KULLANIMI

Fırın Özellikleri



Res. 17

1- Açma/Kapama Tuşu
2- Tuş Kilidi
3- Timer
4- Ayar Düğmesi
5- Geri Tuşu
6- Menü Tuşu
7- Başlat/duraklat Tuşu

|↔|: Pişirme Süresi Sembolü

→|: Pişirme Bitiş Zaman Sembolü

|→: Pişirme Başlangıç Sembolü

: Alarm Sembolü

: Ekran Parlaklığı Sembolü

: Ses Seviyesi Ayar Sembolü

: Günün Saati

: Alarm Sembolü

: Manuel Pişirme Göstergesi

: Boost İkonu

:Favori Ekranı

: Meat Probe Takılı

: Meat Probe Pişirme Tamamlandı

: Pişirme Fonksiyonu Gösterimi

Ürüne ilk enerji verildiğinde, otomatik olarak buton hassasiyet kalibrasyonu yaptığı için, ilk enerji verildiği esnada butonlara basılmaması gerekmektedir.

Eğer enerji verilme esnasından butonlara basılırsa, maksimum 2 dakika içerisinde buton hassasiyetleri olması gereken değere gelecektir.

Açma/Kapama Tuşu:

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

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.

! NOT!

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

! NOT!

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

Günün Saatini Ayarlama (Cihaza ilk enerji verildiğinde):

Cihazınızı ilk fişe taktığınız zaman ekrandaki tüm dijitler yaklaşık 3 sn. boyunca flaşlayacaktır.

Sonrasında ekranda günün saati ayarlanmak üzere flaşlamaya başlayacaktır (12:00 saatin fabrika ayarlarına sıfırlanma değeridir). Ayar düğmesine basarak saat ayar ekranına girilir. Ayar düğmesini sağa/sola çevirerek günün sati seçilir ayar dügmesine basarak günün saati ayarlanır ve dakika ayarına geçilir. Aynı şekilde ayar düğmesini sağa/sola çevirerek dakika belirlenir ve onaylamak için ayar düğmesine basılarak saat ayarı tamamlanmış olur.

Geri Tuşu:

Yapılan bir işlemde geriye dönülmek istenildiğinde kullanılmaktadır. Devam eden bir pişirmeyi iptal etmek için geri tuşuna uzun süre basılmaktadır.

Yaklaşık 2 sn. basıldığında ayar ekranına girmektedir. Ayar ekranında parlaklık, zil sesi, saat tipi, APS ve fabrika ayarı yapılmaktadır.

Başlat/Duraklat Tuşu:

Pişirmeyi başlatmak için kullanılır.

Değişen değerin onaylanması için kullanılır.

Fırın çalışırken duraklatıldığında başlat tuşuna basılarak program devam ettirilebilir. Ayrıca, bu tuşa tıklandığında pişirme duraklatma ekranına geçilecektir. Bu ekranda herhangi bir ayarda değişiklik yapıldığında, yapılan ayarı kaydetmek için de başlat tuşuna basılır.

Pişirme işlemi duraklatıldığında ekranda pişirme yapılan fonksiyon aktif şekilde görünecektir. Duraklatma ikonu (❚❚) aktif şekilde flaşlar.

Fonksiyon ya da sıcaklık değerleri değiştirilecekse ayar düğmesi üzerinden değişiklikler yapıldıktan sonra başlat/duraklat tuşuna basılarak program kaldığı yerden devam eder.

Pişirme süresi ile alakalı bir değişim yapılacaksa saat ayarı (timer) tuşuna basılır, belirlenen saat girilir. Ayar düğmesi üzerinden fonksiyon, sıcaklık değeri değiştirilmeden zaman ayar menüsüne geçilerek değişiklik yapılabilir. Zaman girildikten sonra yapılan pişirme manuel ise ekranda ikonu kaybolacaktır.

Ana ekrandayken menüler arası geçiş düğmesi ile pişirme seçim düğmesi ile pişirme seçim ekranına gelindiğinde, duraklat ve derece ikonları flaşlarken, 1 dk. boyunca herhangi bir tuş basımı olmazsa fırın günün saatinin olduğu başlangıç ekranına döner.

Fırın pişirme yaparken duraklatıldığında, 3 dk. hareketsizlikten sonra başlangıç ekranına dönülmez.

Saat Ayarı Tuşu (Timer Tuşu)

Günün saati tuşuna () uzun süre basarak saat ayarına giriş yapılır, tekrar günün saatine yani timer tuşuna basıldığında hatırlatma alarm modu ekranı gelecektir.

Pişirme fonksiyonu seçildiğinde sırasıyla, hatırlatma alarm modu, pişirme süresi görünecektir. Pişirme süresi girilmişse timer tuşuna yada ayar düğmesine tıklanarak pişirme bitiş süresi ekrana gelir.

Herhangi bir pişirme yokken, timer tuşuna ayar yapmak istediğiniz özellikle ilgili ikon ekrana gelene kadar basılı tutulmalıdır.

Ekranda ilk olarak günün saati ayarlama ekranı ( ), sonrasında sırasıyla parlaklık ( ), zil sesi ( ), saat tipi, APS ve fabrika ayarı aktif olacaktır. her bir geçiş ayar düğmesi ile gerçekleştirilir.

Menü içerisindeki değişimlerde ayar düğmesi ile yapılır. Seçilen değişimleri onaylamak için ayar düğmesine basılmalıdır. Bölümden geri çıkmak için ise geri tuşuna (⮌) basınız.

İptal etmek veya ayarlama bölümünden çıkmak için geri tuşu kullanılacaktır.

1 dk 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.

Menü (Program) Tuşu:

Bu tuşa tıkladığınızda pişirme fonksiyonlarınızı seçmeniz için ayar menüsü açılıcaktır. Ayar düğmesi ile fonksiyonlar arasında geçiş yapılır. Yapılan pişirmeler için menü tuşuna yaklaşık 3 sn. basılsığında favorilere kaydedilecektir.

Ayar Düğmesi:Günün saatinde iken düğmeye tıklandığında pişirme fonksiyon ayar ekranı açılır. 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.

Pişirme fonksiyonları sırasıyla aşağıdaki gibidir.

Fonksiyonlar	Varsayılan Sıcaklık	Max. Sıcaklık °C	Min. Sıcaklık °C
Üst+Alt	200	280	30
Üst+Alt+Fan	175	280	30

Max. Izgara	230	250	30
Max. Izgara Fan	200	250	30
Alt+Grill+Fan	180	250	30
Alt	180	280	30
Buz Çözme	-	-	-
Alt+Ring+Fan	310	310	30
Buharlı temiz-leme	70	70	70
Ring+Fan	180	280	30
3D	205	280	30
ECO	180	280	30

! NOT!

30°C ile 70°C derece arasındaki sıcaklık artışı 1 er derece, 70°C ile max. sıcaklık değeri arasındaki sıcaklık artışı 5 derece olmalıdır.

! NOT!

Min. ve Max. sıcaklık değerleri değişkenlik gösterebilir.

Tuş Kilidi:

Tuş kilidi tuşuna bir kez bastığınızda sağ üst kısmında tuş kilidinin devrede olduğunu ifade eden kilit sembolü belirecektir. Tuş kilidini devre dışı bırakmak için tuş kilidi tuşuna yaklaşık 3 sn. bastığınızda ekranda tuş kilidi sembolü kaybolur. Tüm fonksiyonlar kullanılabilir durumdadır.

Tuş kilidi devrede iken, cihazın sadece açma / kapama tuşu aktiftir, diğer tuşlar ve düğme aktif değildir. Tuş kilidi devrede iken kullanıcı açma / kapama tuşuna yaklaşık 3 sn. boyunca basılı tuttuğu zaman fırın kapanacaktır. Fırın tekrar açıldığı zaman tuş kilidi devrede olarak açılır.

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

Günün Saati Ayarı:

Eğer herhangi bir pişirme programı kurulu değilse, timer tuşuna (🕒) basıldığında saat ayar moduna girilir. Ayar düğmesi ile günün saati yeniden ayarlanır. 12/24 saat gösterimi için ayar ekranındayken ayar düğmesine iki kez tıklanır (parlaklık ve ses tonu ayarı menüleri atlanılır) değişiklik yapılır ve ayar düğmesi ile onaylanır.

Ses Tonu Ayarı:

Timer tuşuna yaklaşık 2 sn. boyunca basıldığında saat ayarı ekranı gelcektir, ayar düğmesi ile saat ayarı yapıldıktan sonra tekrar ayar düğmesine bastığınızda parlaklık ayar ekranı gelecektir, parlaklık ayarını yapıp ayar düğmesine bastığınızda zil sesi tonuna ayar moduna geçiniz. Kapalı mod ve 3 kademeden oluşan ses tonunu ayar düğmesini çevirerek seçiniz ve ayar düğmesine basarak onaylayınız.

Ekran Parlaklık Ayarı:

Timer tuşuna yaklaşık 2 sn. boyunca basıldığında saat ayarı ekranı gelcektir, ayar düğmesi ile saat ayarı yapıldıktan sonra tekrar ayar düğmesine bastığınızda parlaklık ayar ekranı gelecektir. Ayar düğmesini çevirerek parlaklık ayarını seçiniz ve onaylamak için ayar düğmesine basınız.

Timer Tuşu:

Timer tuşuna bir kez tıklandığında alarm ekranı gelmektedir. Ayar düğmesi ile ayar yapıldıktan sonra herhangi bir işlem yapılmazsa 10 sn. sonra alarm geri sayımı başlamaktadır.

Hatırlatma Alarmı Ayarlama:

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

- Saat ayarı (timer /🕒) tuşuna basarak hatırlatma alarm süresi ayar menüsüne girilir. Ekrana alarm sembolü ve 00:00 gelir.
- Ayar düğmesi ile istenilen alarm süresi saat: dakika cinsinden ayarlanabilir. Süre yaklaşık 10 sn. sonra başlar.
- Ayarlanan süre 1 dk' ya yaklaştığında alarm ikonu (🔔) flaşlamaya başlar.

Alarmın İptali ve Otomatik Sonlandırılması:

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

Alarmı iptal etmek için menü tuşuna basınız, ardından ayarlar düğmesi ile süre 0'a alınmalıdır.

Fonksiyon Seçim Ekranı:

Fonksiyon seçimi için; Menü tuşuna (☰) basarak fonksiyon ekranına girilerek, ayar düğmesini sağa/sola çevirerek fonksiyonlar arasında geçiş yapıp seçim yapılabilir, seçilmiş olan fonksiyonu başlatmak için başlat/duraklat tuşuna (▷⏸) basılır.

Seçmiş olduğunuz fonksiyonda derece değişikliği yapmak için, ayar düğmesine basarak derece ayar menüse girilir ve ayar düğmesini sağa/sola çevirerek derece değişikliği yapılır.

! NOT!

Devam eden pişirmeyi durdurmak için başlat/duraklat tuşuna (▷⏸) basılır.

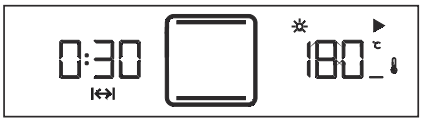
Devam eden pişirmeyi iptal etmek için geri tuşuna (↩) yaklaşık 3 sn. basılmaktadır.

Manuel Pişirme:

Ana ekranda daima güncel saat olacaktır.

- Menü tuşuna (☰) basarak ya da ayar düğmesi üzerinden fonksiyon seçim ekranına ulaşılır. Fonksiyon tercih edildiğinde ayar düğmesine basılır ve ekrana varsayılan sıcaklık değeri gelir. Sıcaklık, ayar düğmesi sağ/sola çevrilerek ayarlanır. Eğer zaman girmeden devam etmek istiyorsanız başlat/duraklat tuşuna basarak fırını zamansız olarak çalıştırabilirsiniz (Manuel pişirme). Pişirme işlemi başlatıldığında pişirme süresi ileri doğru sayacaktır. Bu pişirmenin manuel olduğuna dair ekrana ☝ ikonu gelecektir.
- Seçilmiş olan fonksiyonda derece değişikliği yapılmak istenildiğinde ilgili fonksiyonda iken ayar düğmesine basıldığında derece ayar ekranına geçiş yapılacatır. İstenilen dereceyi ayar düğmesine basarak seçtikten sonra başlat/duraklat tuşu (▷⏸) ile pişirme başlatılır.

Yarı Otomatik Pişirme:



Res. 18

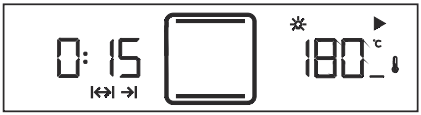
Menü tuşuna (☰) basarak fonksiyon seçim ekranına ulaşılır. Ayar düğmesini çevirerek seçilmiş olan fonksiyon ayar düğmesine basarak onaylanır, ayar düğmesini sağa/sola çevirerek derece seçimi yapılıp ayar düğmesine basarak onaylanır ve pişirme süresine geçilir. Aynı şekilde ayar düğmesni çevirerek pişirme süresi seçilir ve başlat/duraklat tuşu (▷⏸) veya ayar düğmesi ile pişirme başlatılır. Burada girilen süre ekranda geri saymaya başlayacaktır Res. 18.

! NOT!

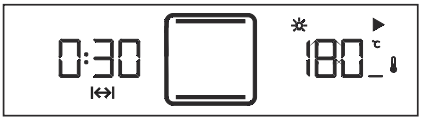
Pişirme süresi menüsüne timer tuşuna 2 kez basarak da ulaşabilirsiniz. Timer tuşuna 1 kez basıldığnda alarm, 2 kez basıldığında pişirme süre ayarı ekranı gelecektir.

Grill rezistans içeren bir fonksiyon seçilmişse pişirme bitiş süresi ayarlanmaz.

Tam Otomatik Pişirme:



Res. 19



Res. 20

Menü tuşuna (☰) basarak fonksiyon seçim ekranına ulaşılır. Ayar düğmesini çevirerek seçilmiş olan fonksiyon ayar düğmesine basarak onaylanır, ayar düğmesini tekrar çevirerek derece seçimi yapılıp ayar düğmesine basarak onaylanır ve pişirme süresine geçilir. Aynı şekilde ayar düğmesni çevirerek pişirme süresi seçilir ve ayar düğmesine basarak onaylanır. Pişirme bitiş süresi de ayar düğmesinden seçililir ve başlat/duraklat tuşu (▷⏸) veya ayar düğmesi ile tam otomatik pişirme başlatılır. Burada girilen pişirme bitiş süresi ekranda geri sayıma başlayacaktır.

Ekranda pişirme bitiş süresi ikonu ile play (sağ üstte) flaşlıyacaktır (Res. 19). Süre bittikten sonra Pişirme süresi ikonu flaşlamaya başlayacak, pişirme ikonu sabit kalacak. Lamba aktifleşecektir (Res. 20).

Devam Eden; Manuel, Yarı Otomatik ve Tam Otomatik Pişirmelerde Tuş Basımları Yapıldığında;

Manuel pişirme devam ederken başlat duraklat tuşuna (▷⏸) basıldığında pişirme duraklatılır, pişirme fonksiyon gösterimi (▶) ekrandan kaybolur, ekranda (❚❚) ikonu yanıp söner.

Manuel pişirme devam ederken, ayar düğmesine basarak derecede değişiklik yapıp başlat/duraklat tuşu (▷⏸) ile seçili pişirmeye devam edilir.

Yarı otomatik pişirme, geri tuşuna 3 sn basılı tutmak pişirmeyi iptal edecektir.

Yarı otomatik pişirme devam ederken, başlat/duraklat tuşuna (▷II) basıldığında pişirme duraklatılır, pişirme fonksiyon gösterimi (▶) ekrandan kaybolur, ekranda (❚❚) ikonu yanıp söner.

Yarı otomatik pişirme devam ederken timer tuşuna basarak 2 kez basarak zaman değiştirilip başlat duraklat tuşu (▷II) ile pişirmeye devam edilir.

Yarı otomatik pişirme devam ederken, ayar düğmesine basarak deredece değişikliği yapıp başlat/duraklat (▷II) tuşu ile seçili pişirmeye devam edilir.

Yarı otomatik pişirme, geri tuşuna 3 sn basılı tutmak pişirmeyi iptal edecektir.

Devam eden bir pişirmede; tuş kilidine basılırsa, açma/kapama tuşu haricinde bütün tuşlar pasif olacaktır. Eğer tuş kilidi aktif iken açma/kapama tuşuna basılırsa pişirme işlemi iptal edilir ve fırın kapanır. Fırın yeniden açıldığında tuş kilidi aktif bir şekilde açılacaktır. Tuş kilidinden çıkmak için 🔒 tuşa 2 sn. basılı tutulmalıdır, sonrasında bütün tuşlar aktif olacaktır.

Devam eden bir pişirmede; timer tuşuna (🕒) 1 kez basıldığında alarm ekranı gelmektedir.(alarm süresini belirleyip ayar düğmesi ile onaylandıktan sonra başka bir işlem yapılmazsa 1 dk. sonra alarm geri sayımı devreye girecektir.) Burada pişirme işlemi devam etmektedir. Timer tuşuna (🕒) 2 kez basıldığında pişirme süresi ayar menüsüne geçilir, burada ayar düğmesi ile değişiklik yapılırsa pişirme işlemi duraklatılır. Pişirme işleminin devam etmesi için başlat/duraklat tuşuna (▷II) basılması gerekmektedir. (Pişirme duraklatıldıktan sonra bir işlem yapılmazsa 3 dk. sonra pişirme işlemi iptal edilir.)

Devam eden bir pişirmede; Menü tuşuna (☰) 1 kez basıldığında pişirme duraklatılır.Duraklatma işlemi sonrasında menü tuşuna 3 sn. boyunca basıldığında favori kayıt ekranı açılmaktadır.

Fırının iç sıcaklığının kurulu olan sıcaklığa yakınlığı ile doğru orantılı olarak, yanan bar sayısı da artmaktadır. Yani kurulu olan sıcaklık yanan bar sayısına yaklaştıkça bar sayısında artış olacaktır (🌡) .

Güvenlik;

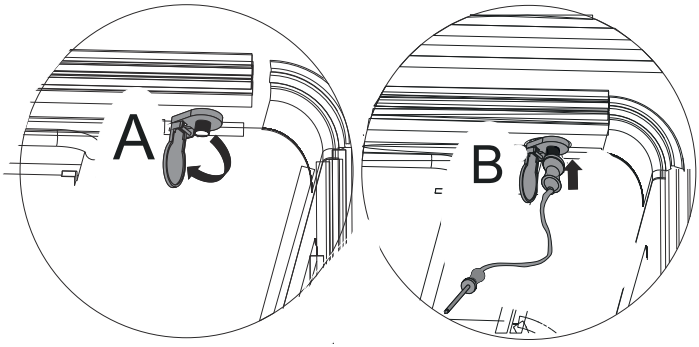
Pişirme aşağıda belirtilen süreler içerisinde sizin tarafınızdan sonlandırılmaz ise, güvenlik için ısıtıcılar devreden çıkarılır ve ekranda ilgili hata kodu gösterilir.

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 (Res. 21/A) ardından et probunu fişe takınız (Res. 21/ 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 ya da ayar düğmesine 2 kez basarak et sıcaklık menüsüne girilir. Bu menüdeyken ikonu 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. Ayar düğmesi ile istenilen pişirme bitiş sıcaklık değeri ayarlanabilir.
3. 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 başlat tuşuna basmanız halinde, et probu göz ardı edilerek manuel pişirme başlayacaktır.

DİKKAT!

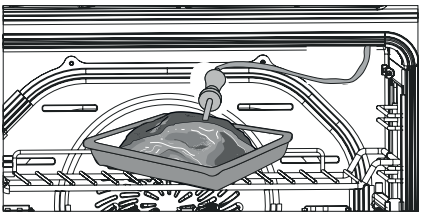
Pişirme alanı, aksesuar ve pişirme termometresi çok ısınır. Sıcak aksesuar ve pişirme termometresini daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.

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:

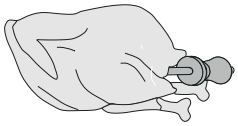


Res. 22

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 Probu Pişirmeyi Durdurma, Düzenleme veya Sonlandırma:

Et problu pişirme programı devam ederken başlat/duraklat tuşuna (▷II) bir kez bastığınızda pişirme duraklatılır, ekranda duraklat ikonu (❚❚) flaşlar. Bu esnada ayar düğmesini çevirerek pişirme fonksiyonu ve fırın merkez sıcaklığı değiştirilebilir. değişiklik tamamlandıktan sonra başlat/duraklat tuşun abasarak pişirmeye devam edilir.

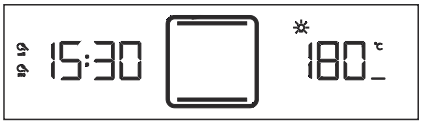
Başlat/duraklat tuşuna basılarak pişirme duraklatıldığında saat ayarı (timer) tuşuna basılarak pişirme bitim et sıcaklığını ayarlama ekranına girebilirsiniz. Ayar düğmesi kullanarak pişirme bitim et sıcaklığını değiştirilebilir, başlat/duraklat tuşuna basarak ayarlanan sıcaklık değeriyle pişirmeye devam edilir.

! NOT!

Pişirme duraklatıldığında 3 dk. boyunca işlem yapılmazsa pişirmenin iptal olacağı ilgili alanlara eklenmeli.

Ayar modu süresince et problu pişirme bitim derecesinde değişiklik yapılabilir.

Otomatik Pişirme Süresi Tamamlandığında:



Res. 24

Manuel pişirme dışındaki tüm pişirmeler, programlanan pişirme süresi dolduğunda (veya et problu pişirmede, et sıcaklığı ayar değere ulaştığında) otomatik olarak sonlanır. Ekranda günün saati, pişirme süresi ikonu, seçili fonksiyon ve derece flaşlar (Res. 24).

Booster (Hızlı Isıtma):

Fırın sıcaklığını ayarlanan değere hızlı bir şekilde getirmek için hızlı ısıtma fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Hızlı ıstmada belirlenen ısıtıcılar ve grill ring fan geçici olarak aktif edilir ve sıcaklık hava sirkülasyonu ile fırın ayarlı ısıya hızlı bir şekilde getirilir.

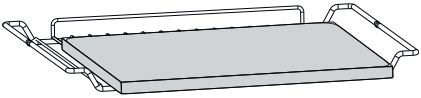
Ekranda pişirme fonksiyonu gösterimi varken (▶), başlat/duraklat tuşuna (▷⏸) 3sn. basarak hızlı ısıtma fonksiyonu devreye alınır.

Ekranda, huızlı ısıtma ikonu (⏫) gösterilir. Hızlı ısıtma devrede iken başlat/duraklat tuşuna (▷⏸) 3 sn. basarak iptal edilir.

Fırın iç sıcaklığı, ayarlı sıcaklığa ulaştığında hızlı ısıtma fonksiyonu otomatik olarak devreden çıkar, sesli uyarı verilir ve ⌃⌃ ikonu ekrandan kalkar.

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

Pizza taşında pişirmeyle ilgili ipuçları



Res. 25

- 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.

Favori Ayarları:

A.Manuel Pişirmenin Favoriye Kayıt Edilmesi

Fonksiyon seçim ekranına Menü Tuşu (☰) ile girilir. Ayar düğmesi ile Favori fonksiyonu (☆) seçilir.

Ekranda F 1 görünür. Burada parametlerin girilmesi için menü tuşuna yaklaşık 2 sn. basılmalıdır, bu pişirmenin manuel olduğunu gösteren ikon ekranda görünür Ardından ayar düğmesine basınız, ayar düğmesi ile ilgili fonksiyonu seçerek ayar düğmesine basınız. Aynı şekilde dereceyi seçtikten sonra ayar düğmesine uzun süre basınız ekranda bir animasyon görünür ve favori kaydı gerçekleşmiş olur.

B. Yarı Otomatik Pişirmenin Favoriye Kayıt Edilmesi:

Fonksiyon seçim ekranına Menü Tuşu (☰) ile girilir. Ayar düğmesi ile Favori fonksiyonu (☆) seçilir. Ekranda F1 görünür, burada parametrelerin girilmesi için Menü tuşuna yaklaşık 2 sn. basılır, yarı otomatik pişirme olduğu için süre ayarı yapıldıktan sonra ayar düğmesine basarak onaylanır ve fonksiyon seçim ekranına geçilir, ayar düğmesi ile fonsiyon seçimi de onaylandıktan sonra, derece ekranı gelir ayar düğmesi ile dereceyi belirleyip ayar düğmesine uzun süre basınız ekranda bir animasyon görünür ve favori kaydı gerçekleşmiş olur.

Kayıtlı Olan Favorinin Başlatılması:

Fonksiyon seçim ekranına Menü Tuşu (☰) ile girilir. Ayar düğmesi ile Favori fonksiyonu (☆) seçilir. Ayar düğmesi ile favori kayıtlar arasında geçiş yapılır ve başlat/duraklat tuşuna (▷⏸) basarak pişirme başlatılır.

Kayıtlı Olan Favorinin Düzenlenmesi:

Fonksiyon seçim ekranına Menü Tuşu (☰) ile girilir. Ayar düğmesi ile Favori fonksiyonu (☆) seçilir. Ayar düğmesi ile favori kayıtlar arasında geçiş yapılır, değiştirilmek istenilen favoriye gelindiğinde Menü tuşuna yaklaşık 2 sn. basıldığında ayar ekranı açılır. Burada ayar düğmesi ile değişiklikler yapıldıktan sonra ayar düğmesine uzun süre basarak favoride yapılan değişiklikler kaydedilir.

Seçili Pişirmenin Favoriye Kayıt Edilmesi:

Manuel bir pişirme varken (pişirme duraklatma moduna alındığında), pişirme başlatmak için pişirme ayarları yapılırken Menü Tuşuna (☰) uzun basılarak, favori pişirme kayıt ekranı gelir. Ayarlar düğmesine uzun basarak favoriye ekleme yapılır.

Eğer pişirme yarı otomatik pişirme ise ve pişirme süresi dolmadıysa (duraklatma moduna alınarak) geçen süre ile kayıt işlemi yapılır.

Yeni favori kaydı istenilmezse; favori pişirme kayıt ekranı açıkken ayar düğmesini sağa/sola çevirerek daha önce kayıt edilmiş olan 1,2 veya 3 numaralı favorinin üzerine kaydedilir.

Yapılan Son Pişirmenin Favoriye Kayıt Edilmesi:

Ana menüde, pişirmenin olmadığı durumda Menü tuşuna (☰) uzun basılırsa, yapılan son pişirmenin parametreleri ile favori kayıt ekranı gelir.

En son yapılan pişirmeyi ayarlar düğmesine uzun basarak favoriye kaydedilir.Kaydedilen favori daha önce kayıt edilmiş favori varsa bir sonraki favori olarak kaydedilir.

İstenilirse yeni oluşturulacak favori kaydını ayar düğmesini sağa/sola çevirerek daha önce kayıt edilmiş olan favorinin üzerine kayıt edilir.

Yarı Otomatik Pişirmede Alarm Çalarken İlgili Pişirmenin Kayıt Edilmesi:

Pişirme işleminin bittiğini gösteren alarm çalarken menü tuşuna favori kayıt ekranı açılır. Ayarlar düğmesine uzun basarak favoriye kayıt edilecektir.

Favori Meat Probe Ayarları:

Meat probe takıldığında ekranda ikonu görünecektir.

Meat Probe ile Pişirme:

Menü tuşuna tıklayarak pişirme yapılacak olan fonksiyon seçilmelidir. Ayarlar düğmesi ile seçilmiş olan fonksiyon onaylanır ve derece ayar ekranına geçilir. Derece ayarlanmasından sonra timer tuşundan meat probe pişirme bitiş sıcaklık ayar ekranı gelmektedir. Meat probe derece ayar ekranına ayarlar düğmesi üzerinden ulaşılmaktadır.

Bu ekrana gelindiğinde ikonu görünecektir.

Ayarlar düğmesini sağa/sola çevirerek pişirme bitiş sıcaklık ayarı yapıldıktan sonra başlat/duraklat tuşuna (▷⏸) tıklanarak pişirme işlemi başlatılmalıdır.

Meat Probe ile Favori Pişirmenin Eklenmesi ve Görüntülenmesi:

Meat Probe ile pişirme favoriye eklendiğinde ve meat probe takılı olduğunda ekranda yazan F1 yazısı aktif şekilde görünmeli (meat probe çıkarıldığında pasifleşmektedir).

Pişirmeyi favoriye eklerken ekranda pişirme için girilen değerlerin tümü kaydedilmeli ve ekranda görünmelidir.

Meat probe takılı iken manuel bir pişirme yapılabilmektedir (Timer üzerinden bir derece ayarı yapılmadığı için).

Demo Mod:

Cihaza ilk enerji verildikten 180 saniye içinde; Açma/kapama,Timer ve Tuş kilidi tuşuna 3 saniye basılı tutulduğunda demo aktif edilecektir, aktif ise pasaif edilecektir.

NOT!

Ürün demo moduna alındıktan sonra 180 sn. geçmişse ürün fişten çıkarılmalı ve demo modun pasifleştirilmesi gerçekleştirilmektedir.

Demo modda rezistanslar ve turbo fan aktif olmayacaktır. Lamba soğutma fanı çalışacaktır.

APS Mod:

Timer tuşuna yaklaşık 2 sn. boyunca basıldığında saat ayarı ekranı gelcektir, ayar düğmesine basarak APS ayar ekranına geldiğinizde ON olarak ayar düğmesi ile aktif ettiğinizde 10 dk boyunca bir işlem yapılmadığında fırın kapanacaktır.

HATA KODLARI

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

DİKKAT!

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

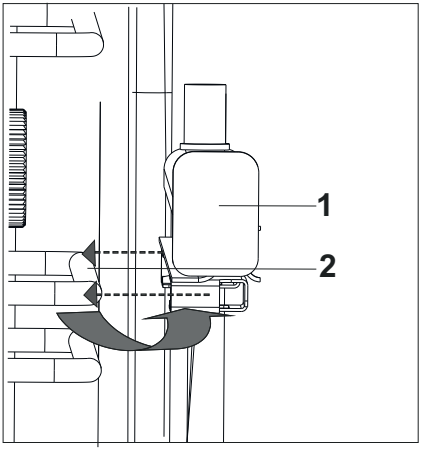
Hata Kodu	Hata Açıklaması
Error 1	**Ekran kartı ile anakart haberleşme hatası**
Error 2	**Sıcaklık sensörü açık devre hatası** Sıcaklık sensörünün soketi yerinden çıkmış olabilir.

Error 3	**Sıcaklık sensörü kısa devre hatası** Sıcaklık sensörü arızalanmış olabilir. Güç modülü devresi (anakart) arızalanmış olabilir.
Error 4	**Aşırı ön panel (ekran kartı) ısınma hatası**
Error 5	**Güç modülü devresi (anakart) aşırı ısınma hatası**
Error 6	**Ekran kartında sıcaklık hatası** Ortam sıcaklığı, işlemci çalışma sıcaklığından daha düşük ya da daha yüksek.
Error 7	**Anakartta sıcaklık hatası** Ortam sıcaklığı, işlemci çalışma sıcaklığından daha düşük ya da daha yüksek.
Error 8	**Fırın merkez sıcaklığında uzun süre boyunca herhangi bir değişim (artış ya da azalış) olması hatası** Fırın kontrol kartı üzerinde bulunan komponent kontrol röleleri arızalanmış. Fırın ısınmıyor veya soğumuyor.
Error 11	**Maksimum pişirme hatası** Maksimum pişirme süresi (10 saat) aşıldı.

9 TELESKOPİK RAY KULLANIMI

9.1 Opsiyon (1)

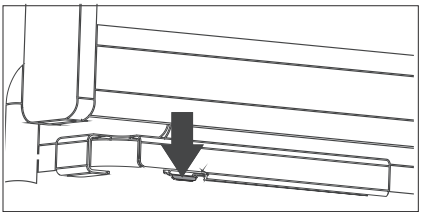
Teleskopik Rayların Takılması



Res. 26

Teleskopik rayı Res. 26' de ki gibi tel rafa takınız.

Teleskopik Rayların Çıkarılması



Res. 27

Teleskopik rayı tel raftan çıkarmak için teleskopik ray üzerindeki ok işareti ile belirtilen tırnak kısmına bastırarak çıkartınız (Res. 27).

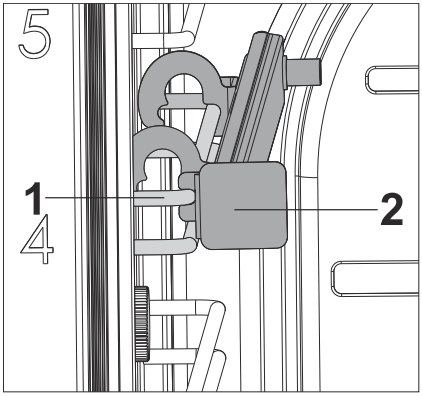
Bu işlemi fırının sağ ve sol taraflarında yer alan teleskopik rayların hepsi için gerçekleştiriniz.

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

Teleskopik rayları çıkarmak için fırınınızın soğumasını bekleyiniz.

9.2 Opsiyon (2)

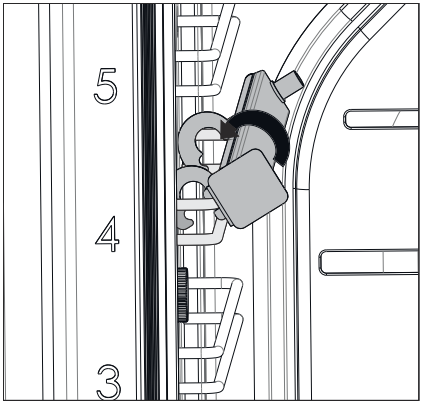
Teleskopik Rayların Takılması



Res. 28

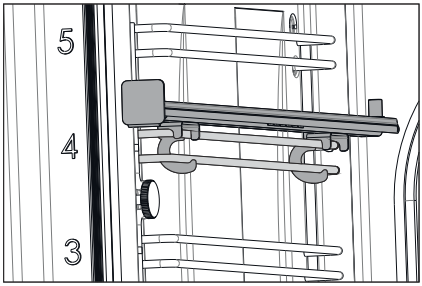
1- Tel raf
2- Teleskopik ray

Teleskopik rayı şekildeki gibi tel rafa yerleştiriniz (Res. 28).



Res. 29

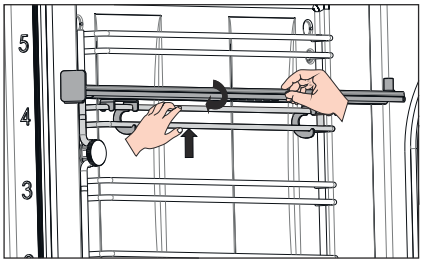
Teleskopik rayın üst kısmı yukarı gelecek şekilde çeviriniz (Res. 29).



Res. 30

Teleskopik rayı şekilde belirtildiği gibi tel rafa takınız (Res. 30).

Teleskopik Rayların Çıkarılması



Res. 31

Bir elinizle tel rafa yukarı yönde bastırınız diğer elinizle teleskopik rayı çevirerek çıkarınız (Res. 31).

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

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

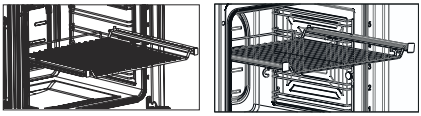
Teleskopik rayların özel yağı temizlik sırasında gidebilir ve bunun sonucunda rayın çekilmesi zorlaşabilir.

Teleskopik rayları bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Teleskopik rayları yağlamayınız

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

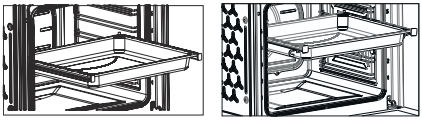
Tel Izgara Kullanımı



Res. 32

Tel ızgarayı ayakları aşağıya bakacak şekilde teleskopik raylara yerleştiriniz (Res. 32).

Pişirme Kabı Kullanımı



Res. 33

Pişirme kabını teleskopik rayların üzerine yerleştiriniz (Res. 33).

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.
- Kontrol düğmelerini yerinden çıkarmayınız.
- 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.
- Fırın temizliğinde asla aşındırıcı (ovma teli, temizlik tozu, fırın spreyi, aşındırıcı sert sünger), asit (çamaşır suyu) veya klor içeren temizleme malzemeleri kullanmayınız.
- Emaye, boyalı ve paslanmaz çelik yüzeylerde aşındırıcı ve asitli lekeler (limon suyu vb.) bırakmayınız.

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 (arıtılmış veya hazır su kullanın) ve fırın kapağını kapatın.
- Fonksiyon seçim düğmesini alt ısıtıcı konumuna getiriniz.
- Fırın sıcaklık ayarını 70 °C'ye ayarlayarak fırınınızı 30 dk. çalıştırınız.
- Buharla temizleme işlemini sonlandırmak için düğmeyi Kapalı duruma getirin.

- 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.

Buharlı Pişirme Sonrası Temizlik

Bu temizlik prosedürü buharlı pişirme işleminden sonra pişirme haznesi içerisinde kalan kireç lekelerini temizlemek için kullanınız.

1. Fırın pişirme haznesi altında bulunan boşluğa sirkeli su koyunuz. Kullanılan sirke %6 asit oranlı katkısız bir sirke olmalıdır.

2. Fırını alt fonksiyon ve 50°C' ye ayarlayarak 5 dk çalıştırınız.

3. Fırını kapalı konuma getirdikten sonra en az 30 dk. kireç kalıntılarının çözülmesini bekleyiniz.

Sirkenin ulaşmadığı kireç lekelerine bir bez yardımıyla sirkeyi sürünüz.

4. Fırın kapağı açılarak pişirme haznesi sabunlu ılık su ve yumuşak bir bez yardımıyla temizleyiniz.

Buharlı pişirme sonrası temizlikte aşındırıcı (saf sirke, çamaşır suyu, kireç sökücü vb.) kimyasal temizlik malzemelerinin kullanılması fırınınızda kalıcı deformasyona sebep olur.

! NOT!

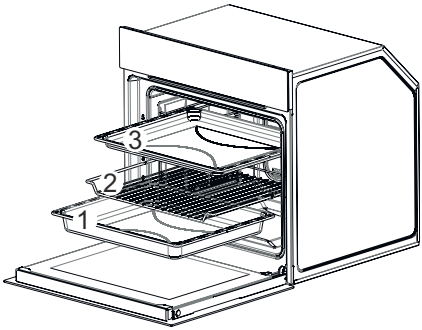
Her buharlı pişirme sonrası temizlik prosedürünün uygulanması önerilir.

⚠ 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**



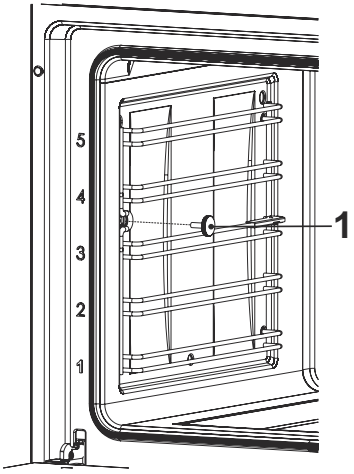
Res. 34

- Tepsileri ve ızgarayı sırası ile çıkarınız (1-2-3 / Res. 34).
- Teleskopik rayı çıkarınız (Res. 27/Res. 31).

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

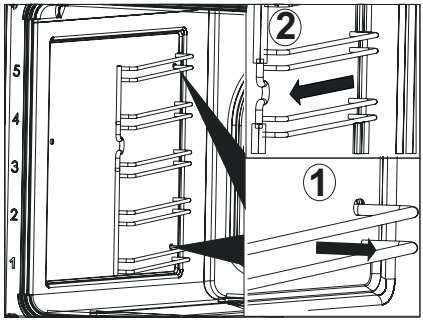
Teleskopik rayları çıkardığınızda düşerek fırın içerisine zarar vermemesi için bir elinizle teleskopik rayı tutunuz.

Teleskopik rayları çıkarmak için fırınınızın soğumasını bekleyiniz.



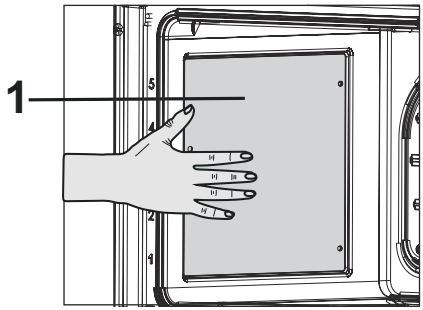
Res. 35

Fırın içerisinde yer alan tel rafı temizlemek için fırının içerisinde yer alan tırtıklı vidayı saat yönünün tersine çevirerek çıkarınız (Res. 35).



Res. 36

Tel rafı fırın içerisine doğru çekiniz (Res. 36/1), ardından tel rafı kendinize doğru çekerek tamamen çıkarınız (Res. 36/2).



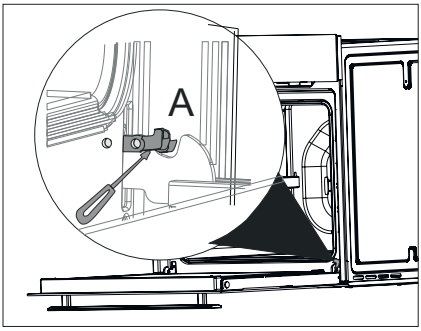
Res. 37: Opsiyon

1- Katalitik Duvar (Opsiyon)

Tel rafı çıkarırken yan duvarlarda yer alan katalitik panellerin düşmemesi için katalitik panelleri elinizle tutunuz (Res. 37).

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

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

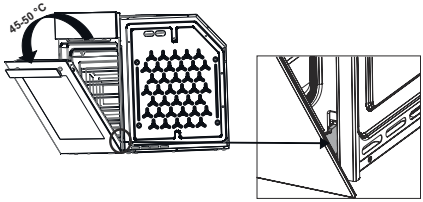


Res. 38

Fırın Kapağının Sökülmesi

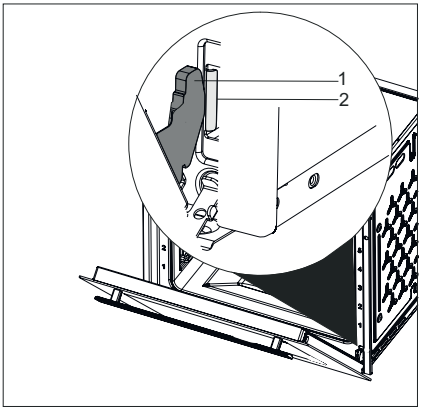
Fırın kapağını kendinize doğru çekerek kapağı tamamen açınız .

Daha sonra menteşe kilidini tornavida yardımı ile(Res. 38/A) daki gibi en geniş açıya getiriniz. Fırın kapağını fırına bağlayan her iki menteşeyi de aynı konuma getiriniz.



Res. 39

Fırın kapağını şekilde gösterildiği gibi 45˚-50˚ menteşe kilidine değecek şekilde kapatınız (Res. 39).



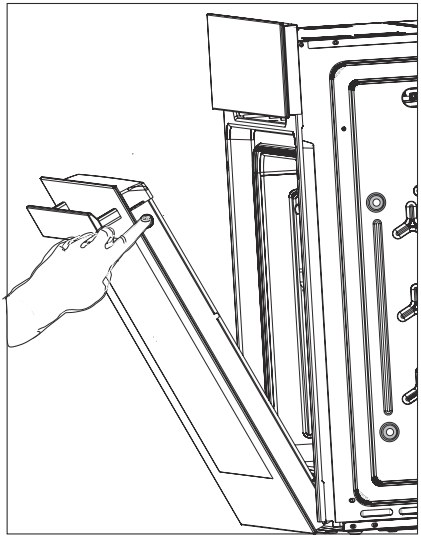
Res. 40

1 Menteşe
2 Menteşe Yuvası

Fırın kapağının çıkarılması için kapağı iki elinizle tutarak yukarıya doğru çekerek menteşeleri menteşe yuvasından çıkarınız (Res. 40).

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

Fırın Camı Temizliği

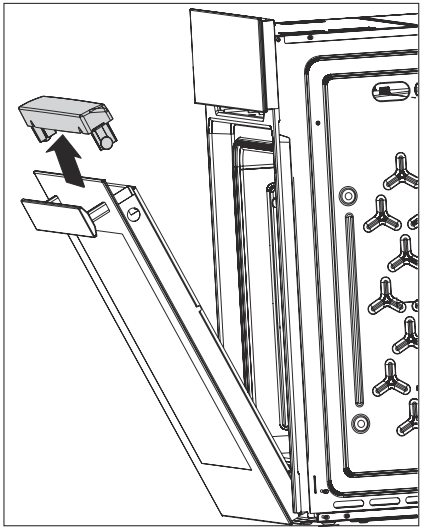


Res. 41

Ürünün kapağını aralıklı olarak açınız.

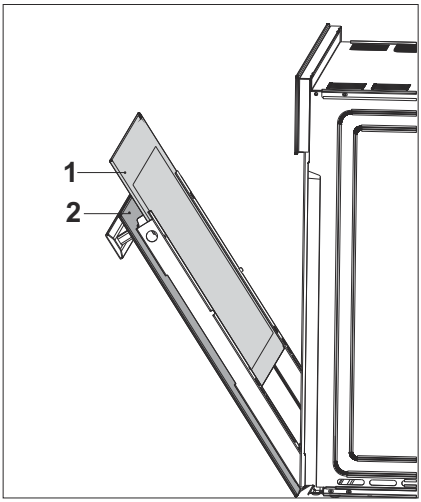
Kapı üst plastiğinin sağ ve solunda yer alan mandallara bastırınız (Res. 41).

Kapı üst palstiğini takarken sağ ve sol tarafta yer alan mandallara bastırarak takmayı unutmayınız.



Res. 42

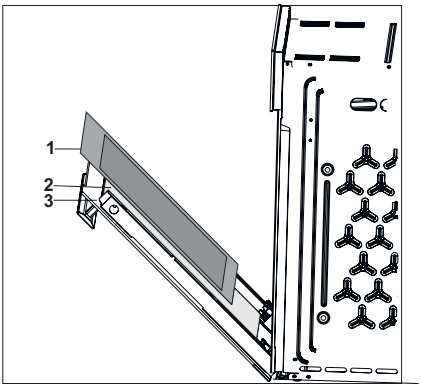
Kapı üst plastiğini çıkartınız (Res. 42).



Res. 43: Opsiyon 1

1- Fırın İç Camı
2- Fırın Dış Camı

Ürünün iç camını temizlemek için yerinden çıkarınız (Res. 43).



Res. 44: Opsiyon 2

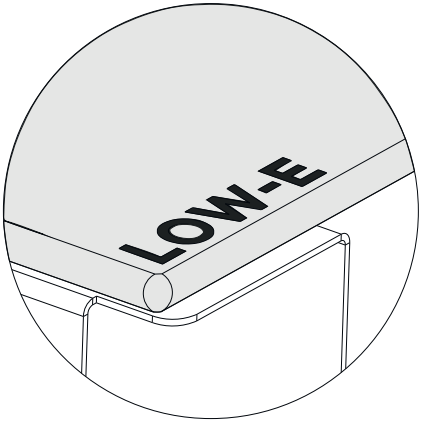
1- Fırın İç Camı
2- Fırın Orta Camı
3- Fırın Dış Camı

Ürünün iç ve orta camını temizlemek için yerinden çıkarınız (Res. 44).

- 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.



Res. 45

Fırınınızın kapağı yatay konumda olduğunda fırın kapağı iç camında yer alan LOW-E yazısı Res. 45' teki gibi olmalıdır.

Fırın camını takmak için aynı işlemleri tersten uygulayınız.

Fırın Kapak Contası

- Fırın uzun süre kullanıldığında ön kapak içinde ve kapak contası üzerinde yoğunlaşma olabilir. Kuru bir bez veya sünger ile oluşabilecek nemi alınız.
- Bu contanın durumunu düzenli aralıklarla kontrol ediniz. Gerekli durumlarda yıpratıcı temizlik maddeleri kullanmadan temizleyiniz.
- Kapak contasında kullanılan uzun süreli kir birikmesi durumunda bir süre sonra kapak düzgün kapanmayabilir.
- Conta hasar gördüğünde, bulunduğunuz yerdeki en yakın Yetkili Servisi'ne başvurunuz. Fırını tamir edilene kadar kullanmayınız.

11 LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

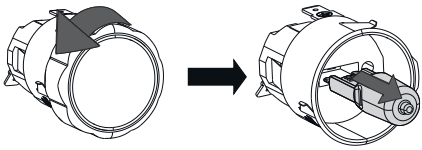
Ampul Gücü (W)	27	43
Duy / Soket	G9	
Ampul Voltajı (V)	220 - 240	
Boyut (mm)	42X63	
Enerji Sınıfı	G	

UYARI!

Lambaların değiştirilmesi sırasında, duy kontakları akım altında kalır. Değiştirme işleminden önce fişi prizden çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

Lamba değişimlerinde aynı güç değerinde ki lamba kullanılmalıdır.

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

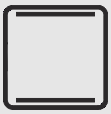


Res. 46

Lamba kapağını çıkartınız. Hatalı ampulü yerinden çekerecek çıkarın ve aynı değerdeki yeni bir ampul ile değiştiriniz.Res. 46

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.
	**Max. Izgara** Fırının tavanındaki üst ısıtıcının iç ve dış bölmesi aynı anda çalışır. Büyük ve orta büyüklükteki etler için ızgara yapmaya 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.

	**Min. Izgara- Alt ve Turbo Fan Elemanları** Alt ve min. ızgara ile (arka duvardaki) fan açık. Sıcak hava fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağılır. Tek tepsi ile pişirme yapınız.
	**Alt Isıtma** Yalnızca alt ısıtma açıktır. Pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.
	**Buz Çözme** Fırın ısıtma yapmaz, yalnızca fan çalışır. Taneli donmuş yiyeceklerin oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülmesi ve pişmiş yiyeceklerin soğutulması için uygundur.
	**Pizza** Alt ısıtma ve fanlı ısıtma açıktır. Pizza pişirmeye uygundur.
	**Buharlı Temizleme** Fırının içerisinde oluşacak buhar ve fırın içi yüzeylerinde yoğunlaşan su damlacıkları sayesinde yumuşayan kirlerin kolayca temizlenmesini sağlar.

	**S FRY** Bir veya birden fazla kademede yemek pişirmeniz ve kızartmanız için. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde pişirme bölümünde dağıtmaktadır. Tek tepsi ile pişirme yapın. Bu fonksiyonda az yağda veya yağsız bir şekilde kızartma yapılabilir.
3D	**3D** Üst ısıtma, alt ısıtma ve fanlı ısıtma açıktır. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsi ile pişirme yapınız. Bu fonksiyonla, hızlı ön ısıtma da yapabilirsiniz. Buhar destekli pişirme için de bu fonksiyon kullanılmaktadır.
eco	**Ring Isıtıcı ve Turbo Fan Elemanları / (Eco)** Fanlı ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Farklı raf seviyelerindeki yiyeceklerinizi pişirmeye uygundur ve çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur.



** Max. 200°C' de kullanılmalıdır.*

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	Kullanı-lacak Tepsi	Raf Konumu	Sıcaklık (˚C)	Pişirme Süresi(dk)yaklaşık
Hamur işleri					
Poğaça		Standart Tepsi	3	170-180	20-30
Börek		Derin Tepsi	3	190-200	30-40
Gül Böreği		Standart Tepsi	3	190-200	25-35
Simit		Standart Tepsi	3	190-200	20-30
Poğaça		Standart Tepsi	3	170-180	20-30
Börek		Derin Tepsi	3	190-200	30-40
Gül Böreği		Standart Tepsi	3	190-200	25-35
Simit		Standart Tepsi	3	190-200	20-30
Kiş		26 cm Turta Kabı	2	190-200	35-45

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

Ekler Hamuru		Standart Tepsi	2	180-190	30-40
Kalıpta Kek		Tel Izgara/ Kek Kalıbı	2	170-180	50-60
Elmalı Turta		Tel Izgara/ Kelepçeli Kalıp	3	170-180	40-50
Cheese-cake		Tel ızgara/ Kelepçeli Kalıp	2	150-160	60-70
Revani		Tel ızgara/ Borcam	2	170-180	25-35
Browni		Tel ızgara/ Borcam	2	170-180	30-40
Triliçe		Tel ızgara/ Borcam	3	170-180	30-35
Kurabiye					
H.cevizli Kurabiye		Standart Tepsi	3	160-170	25-35
Elmalı Kurabiye		Standart Tepsi	3	160-170	25-35
Kandil Simidi		Standart Tepsi	3	160-170	20-30

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

Kuzu Kol		Derin Tepsi	2	200-210	90-180
Tüm yiyecekler için 10 dk. ön ısıtma yapılması önerilir.					

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

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

Tepside pizza 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.

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 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, aşırı sarsılma, darbe vs.) oluşabilecek **arızalar,**

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

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

Garanti Belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin 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. 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.

2. 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.
Tüketiciler; Şikayet ve itirazlar için tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine başvurabilir.

Res. 47

16 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

SILVERLINE EV GEREÇLERİ
SATIŞ VE PAZARLAMA ANONİM ŞİRKETİ
Defterdar Mah. Otakçılar Cad.
No:78 K:2 İ.K:19 Eyüp / İST
Tel: 0 212 484 4800 Faks: 0 212 481 40 08
Marmara Kurumlar V.D. 769 028 9456 İTO:549979
Mersis NO:0769-0289-4560-0018

ÜRETİCİ FİRMA / MANUFACTURER COMPANY

SILVERLINE Ev Gereçleri Satış ve Pazarlama A.Ş.
Defterdar Mah. Otakçılar Cad. No: 78 Kat:2 İç Kapı No:19
Eyüp / İstanbul P.K. 34050
Tel: 0 212 484 48 00 Faks: 0 212 481 40 08

444 4 758

SILVERLINE

www.silverline.com

Res. 48

Üretici Firma / Manufacturer Company
Silverline Ev Gereçleri Satış ve Pazarlama A.Ş. Defterdar Mah. Otakçılar Cad. No: 78 Kat:2 İç Kapı No:19 Eyüp / İstanbul / Turkey P.K. 34050
+90 212 484 48 00 (pbx) +90 212 481 40 08