SILVERLINE

FIRIN KULLANMA KILAVUZU

MODELLER

BO65T5...
BO65TS5...

İçindekiler

1 ÖNSÖZ **4**

2 GÜVENLİK İLE İLGİLİ ÖNEMLİ BİLGİLER **5**

3 FIRIN TEKNİK ÖZELLİKLERİ **11**

4 CİHAZIN KURULUMU **14**

5 ELEKTRİK BAĞLANTISI **19**

5.1 Fırın Enerji Verimliliği 21

6 CİHAZIN TANITILMASI **22**

6.1 Fırın Aksesuarları 23

7 İLK KULLANIMDAN ÖNCE **25**

8 ÜRÜNÜN ÖZELLİKLERİ VE KULLANIMI **26**

8.1 Fırın Özellikleri 26

9 TELESKOPİK RAY KULLANIMI **49**

10 CİHAZIN TEMİZLENMESİ VE BAKIMI **51**

11 LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ **60**

11.1 Opsiyon 1 60

11.2 Opsiyon 2 60

12 ANA FONKSİYON ANLATIMI **62**

13 PİŞİRME TABLOSU **65**

13.1 Test Yemekleri Pişirme Tablosu 71

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

15 GARANTİ ŞARTLARI **78**

16 GARANTİ BELGESİ **79**

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.

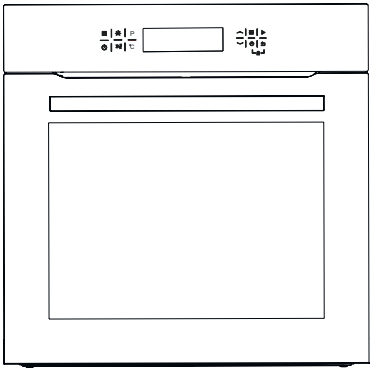
Bu nedenle cihazınızı, üretici firmanıza danışarak şehrinizde öngörülen toplama merkezlerine vererek, elektrikli veya elektronik parçaların yeniden değerlendirilmelerini sağlayınız.

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

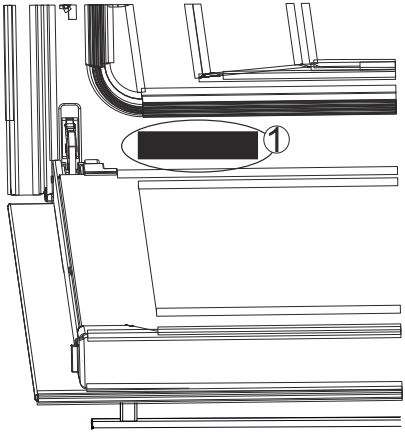
Bu cihazlar monofaz 220-240V~50-60Hz elektrikle çalışmak üzere tasarlanmıştır.



Res. 1

Üründe kullanılan aksesuarlar değişkenlik gösterebilir.

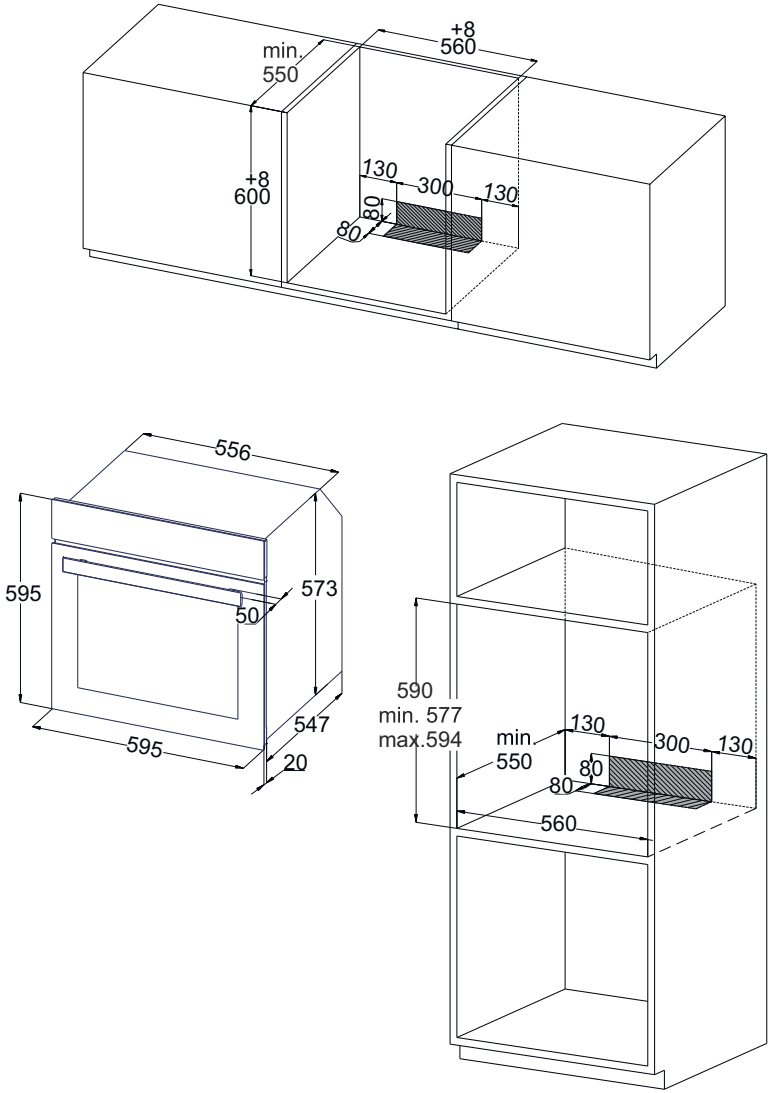
Fonksiyon	15	15
Fırın Lambası	15 W	43 W
Ürün Ölçüsü (Genişlik)	595 mm	595 mm
Ürün Ölçüsü (Derinlik)	547 mm	547 mm
Ürün Ölçüsü (Yükseklik)	595 mm	595 mm
Ürünün Gireceği Yer Ölçüsü (Genişlik)	560 mm	560 mm
Ürünün Gireceği Yer Ölçüsü (Derinlik)	550 mm	550 mm
Ürünün Gireceği Yer Ölçüsü (Yükseklik)	600 mm	600 mm
Kapasite	72 lt	72 lt
Voltaj	220-240 V	220-240 V
Azami Güç	2750 W	2775 W



Res. 2

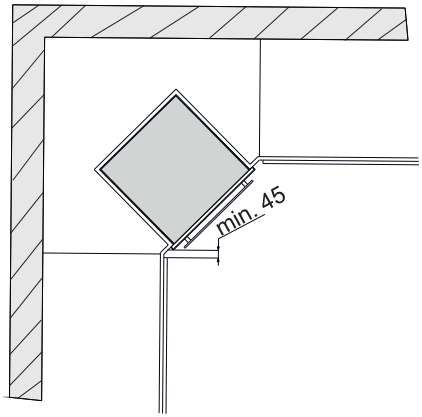
Fırının teknik özelliklerinin yer aldığı fırın anma etiketine fırın mutfağa montaj edildikten sonra bile ulaşılabilir. Fırının kapısını açtığınızda bu etiketi görebilirsiniz. Yedek parça sipariş ederken fırınınızın modelini belirtmek için bu etikette yer alan bilgileri kullanınız (Res. 2/1).

4 CİHAZIN KURULUMU

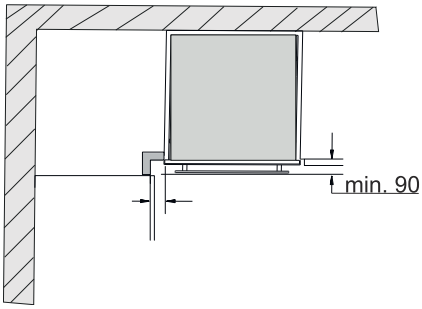


Res. 3

Köşe Montajı



Res. 4

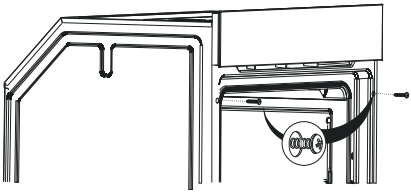


Res. 5

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.

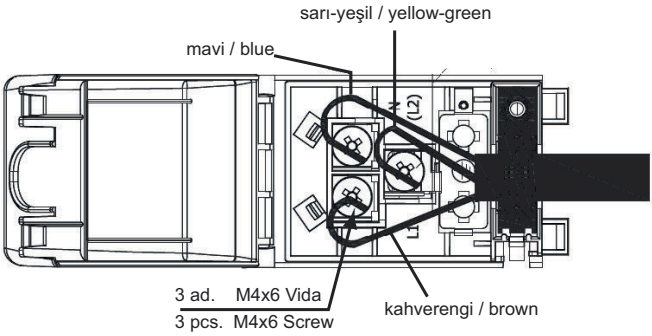
Ürünü buzdolabı veya derin dondurucu yakınına kurmanız tavsiye edilmez. Aksi halde yayılan ısı nedeniyle adı geçen cihazların performansı olumsuz yönde etkilenecektir.

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

5 ELEKTRİK BAĞLANTISI

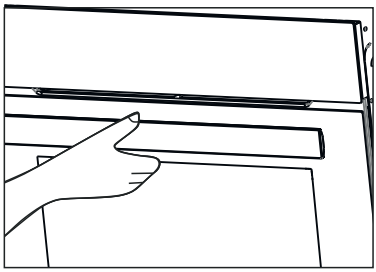
- Cihaz yürürlükte olan yasalara ve kurallara uygun olarak ve sadece yetkili bir servis tarafından ana elektrik şebekesine bağlanmalıdır.
- Ana şebekeden gelen gücün cihazın ön alt tarafına yerleştirilmiş olan anma etiketinde belirtilen gücü karşılayacağından emin olunuz.
- Evinizdeki sigortanın akım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



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. 7

Fırın kapağını açmak için, daima tutamağı orta kısmından kavrayınız.

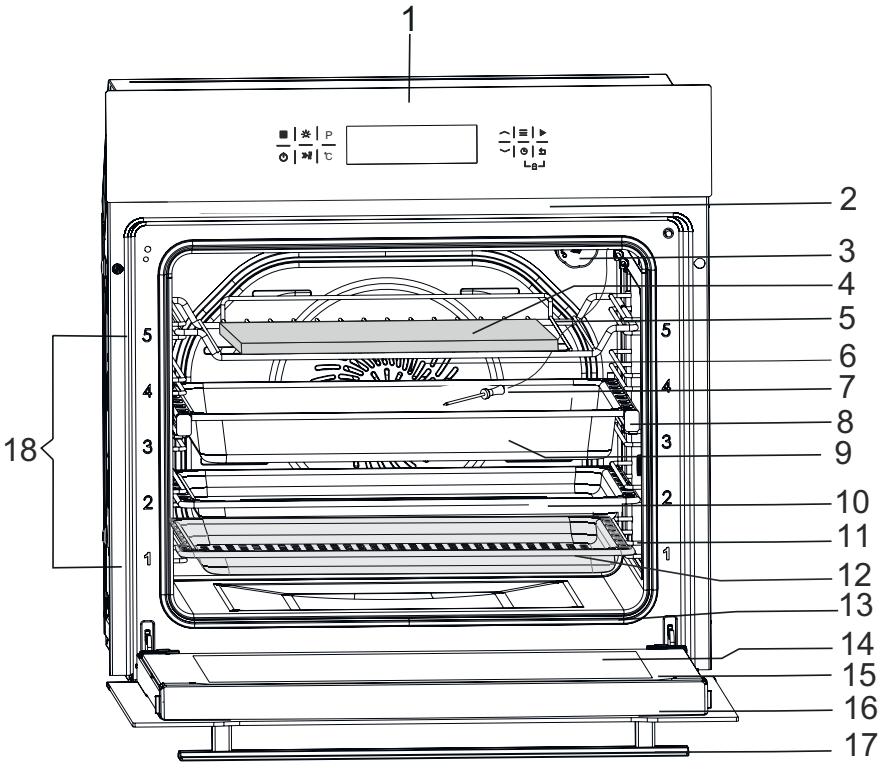
⚠ DİKKAT!

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

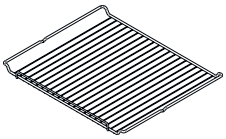
1- Dokunmatik Gösterge
2- Üst Rezistans
3- Lamba
4- Pizza Taşı (Opsiyon)
5- Fırın Izgarası
6- Fan
7- Et Probe (Fırının içerisinde üst kısımda yer almaktadır) (Opsiyon)
8- Teleskopik Ray
9- Derin Tepsi
10- Sığ Tepsi
11- Tel Raf
12- Airfry Tepsi (Opsiyon)
13- Alt Rezistans (Gizlidir Görünmez)
14- İç Cam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

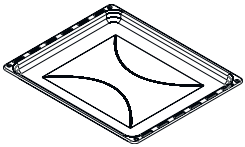


Res. 9

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

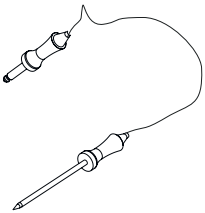


Res. 13

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.

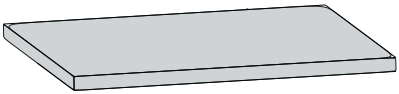
Et Probu (Pişirme Termometresi)



Res. 14

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

Pizza Taşı



Res. 15

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.

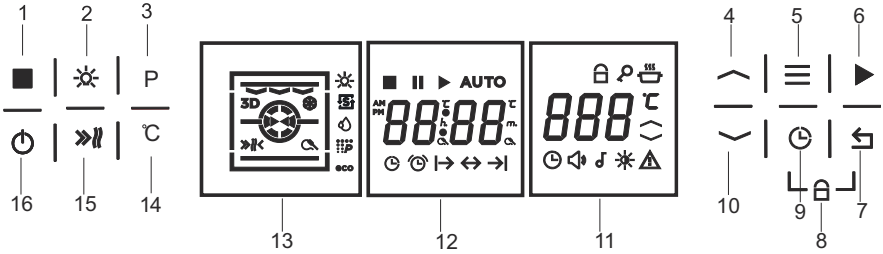
Pişirme bölümü soğuduktan sonra düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.

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. 16

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

: Günün Saati

Açma / Kapama

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

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

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

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

DİKKAT!

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

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

Günün Saatini Ayarlama (Cihaza ilk enerji verildiğinde)

Cihazınızı ilk fişe taktığınız zaman saat digitleri flaşlayacaktır. Bu flaşlama esnasında saat kısmını yukarı/aşağı (⏝/⏝) tuşları ile ayarlayabilirsiniz. Daha sonra açma / kapama tuşuna bir kez basıldığında dakika digitleri flaşlamaya başlar. Bu flaşlama esnasında dakika bilgisini ayarlayabilirsiniz.

Açma/kapama tuşuna her basışta ayar kısmı saat ve dakika bölümleri arasında gidip gelecektir. Ayarladığınız günün saatini kaydetmek ve/veya fırını kullanmaya başlayabilmek için açma/kapama tuşuna uzun süre basınız.

Günün saati ayarlanmıştır ve fırını kullanmaya başlayabilirsiniz.

Geri Tuşu:

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

Ayarlar Tuşu:

Yürürlükte bir pişirme programı yokken ayarlar tuşuna basarak alt menüler (günün saati ayarlama, ses seviyesi, ses tipi vs.) arasında geçiş yapılabilir.

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

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

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

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 tuşuna 1 saniye boyunca basılarak pişirme duraklatılıp ardından booster tuşuna basıldığında boost modu pasif olacaktır.

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

Lamba Tuşu:

Fırın içi aydınlatmasını açma-kapama tuşudur.

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

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

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

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

Başlat Tuşu:

Pişirmeyi başlatmak için kullanılır.

Değişen değerlerin onaylanması için kullanılır.

Fırın çalışırken duraklatıldığında, herhangi bir ayar yapıldığında ya da yapılmadığında, başlat tuşuna basılarak program devam ettirilebilir.

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

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

Durdurma / İptal Etme:

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

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

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

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

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

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

Saat Ayarı Tuşu (Timer Tuşu):

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

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

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

Program Tuşu:

Başlangıç ekranındayken bu butona basıldığında, pişirme ayar menüsüne girilir. Yukarı ve aşağı tuşlarıyla pişirme yapmak istenen program seçilir. Kullanıcı arabirimi durdurma modunda iken (ekranda ❚❚ ve derece ikonları flaşlar) yukarı (^) tuşuna bir kez basılması bir sonraki, aşağı (v) tuşuna bir kez basılması ise bir önceki pişirme fonksiyonunu ve varsayılan pişirme sıcaklığını flaşlayarak ekrana getirecektir. Fırına pişirme onayı verildiğinde ayarlar sabit yanacaktır. Pişirme fonksiyonları sırasıyla aşağıdaki gibidir.

Fonksiyonlar	**Varsayılan Sıcaklık (Derece)**	**Max. Sıcaklık (Derece)**
Üst + Alt	200°C	280°C
Üst + Alt + Turbo	175°C	280°C
3D	205°C	280°C
Eco	180°C	280°C
Alt + Turbo	210°C	280°C
Maxi Izgara + Turbo	200°C	230°C
Maxi ızgara	230°C	230°C
Mini ızgara	230°C	230°C
Mini ızgara + Turbo + Alt	180°C	250°C
Alt	180°C	280°C
Sıcak Tutma	60°C	60°C
Buz Çözme	-	-
Buharlı Temizleme	70°C	70°C
Pizza	310°C	310°C

Derece Tuşu:

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

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

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

! NOT!

Max. ve Min. sıcaklık değerleri fonksiyona bağlı olarak değişkenlik gösterebilir.

Tuş Kilidi:

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

Tuş kilidi devrede iken, cihazın sadece açma / kapama ( ) tuşu aktiftir, diğer tuşlar ve düğmeler pasif durumdadır.

Tuş kilidini devre dışı bırakmak için saat ayarı ve geri tuşlarına aynı anda 3 saniye boyunca basılır. Ekrandaki tuş kilidi sembolü kaybolur. Tüm fonksiyonları kullanılabilir durumdadır.

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

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

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. Yukarı/aşağı tuşları ile günün saati ayarlanır. Başlat tuşuna basılarak, ayarlanan günün saati kaydedilir ve 12/24 saat gösterimi seçim ekranı gelir. Yukarı/aşağı tuşları ile 12/24 saat gösterim şeklinden birisi seçilir, Başlat tuşuna basılır ve ayar kaydedilir.

! NOT!

Eğer günün saatini ayarladıktan sonra başlat tuşu dışında herhangi bir tuşa basılırsa, ayarlanan günün saati kaydedilmeden ekrandan 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. Yukarı/aşağı tuşları 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. Yukarı/aşağı tuşları ile 3 farklı ses tonundan birisi ayarlanabilir. Kullanıcı tarafından tercih edilen seçenek başlat tuşu (▶) ile onaylanabilir.

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

Ekran Parlaklık Ayarı:

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

Yukarı/aşağı tuşları 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. Yukarı/aşağı tuşları ile istenen alarm süresi saat:dakika cinsinden ayarlanabilir. Ayarlanan süreyi kaydetmek için başlat tuşuna basılır.
3. Ayarlanan süre 1 dk' nın altına düştüğünde alarm sembolü ve süre digitleri ekranda flaşlar.

Hatırlatma Alarmı Bitiş Zamanı Ayarlama

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

Alarmın İptali ve Otomatik Sonlanması:

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

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

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

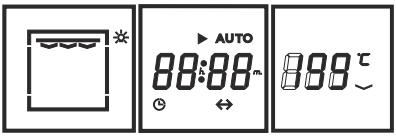
Pişirme

Manuel Pişirme:

Ana ekranda daima güncel saat olacaktır. Menüler arası geçiş düğmesi ile fonksiyon seçimi ekranına ulaşılır. Fonksiyon tercih edildiğinde ekrana varsayılan sıcaklık değeri gelir. Sol tarafta yer alan menüler arası geçiş düğmesi ile fonksiyon seçimi, sağ tarafta yer alan değişim düğmesi ile de sıcaklık değişimi yapılabilir. Eğer zaman girmeden devam etmek istiyorsanız Play tuşuna basarak fırını zamansız olarak çalıştırabilirsiniz.

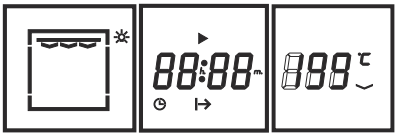
Yarı Otomatik Pişirme:

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



Res. 17

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



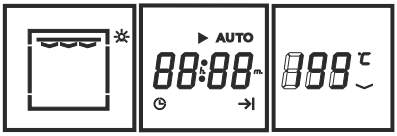
Res. 18

Pişirme süresi ayarlamaktan vazgeçerseniz, geri tuşuna (⮌) basarak çıktığınızda (Res. 18) ekran dönecektir. Play tuşuna (▶) basarak fırını çalıştırabilirsiniz (Manuel Pişirme).

Tam Otomatik (Gecikmeli) Pişirme:

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

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



Res. 19

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

Et probu takılı iken pişirme süresi ayarlanamaz.

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

Grill rezistans seçilmişse ve pişirme süresi girilmişse pişirme bitiş süresi ikonu ekranda görünmez.

Pişirmeyi Durdurma, Düzenleme veya Sonlandırma :

Manuel Pişirme devam ederken durdurma tuşuna (■) 1 sn basıldığında pişirme duraklatılır, başlat ikonu (▶) ekrandan kaybolur, ekranda ❚❚ ikonu ile beraber derece ikonu yanıp söner. Pişirme fonksiyonunu P tuşuna basarak yukarı ve aşağı tuşlarıyla, sıcaklığı ise C tuşuna basıp yukarı ve aşağı tuşlarıyla değiştirebilir ve başlat tuşuna (▶) basarak pişirmeye devam edebilirsiniz.

Bir pişirme süresi eklemek istiyorsanız, Saat ayarı (timer) tuşuna (◷) basınız. Süre ikonları flaşlanır. Kullanıcı saat ayarına (timer) her bastığında ilgili çalıştırma aralığını tercih edebilmelidir. Yukarı ve aşağı tuşlarıyla zaman ayarlanabilir. Başlat tuşuna basarak yapılan ayarlama kaydedilir. Bir kez daha Başlat tuşuna basarak pişirme programı devam ettirilir.

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

Otomatik pişirme programı devam ederken durdurma tuşuna (■)1 sn basıldığında, pişirme duraklatılır, ekranda ❚❚ ikonu ile beraber derece ikonu yanıp söner. Manuel pişirmedeki gibi pişirme fonksiyonu ve sıcaklığı, ilgili tuşlar (P ve C) ve yukarı-aşağı tuşları ile değiştirilip başlat tuşu (▶) ile pişirmeye devam edebilir veya öncesinde saat ayarı (timer) tuşuna (◷) basılarak önceden belirlenen pişirme süresi ve bitim saati ile ilgili ayarları değiştirebileceğiniz menülere ulaşabilirsiniz.

Ana ekrandayken P tuşuna basılarak pişirme seçim ekranına gelindiğinde, duraklat ve derece ikonları flaşlarken, 30 sn boyunca herhangi bir tuş basımı olmazsa fırın günün saatinin olduğu başlangıç ekranına döner.

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

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

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

Pişirme fonksiyonlarının varsayılan sıcaklık değerini değiştirmek için;

Pişirme yok iken varsayılan sıcaklık değerinin değiştirilmesi gereken fonksiyon seçilir. C tuşuna basarak sıcaklık değerini değiştirebileceğiniz ekrana ulaşırsınız. Yukarı/aşağı tuşları ile yeni varsayılan sıcaklık değeri belirlenir. Ayarlar tuşuna 5 sn boyunca basılır.

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

Güvenlik;

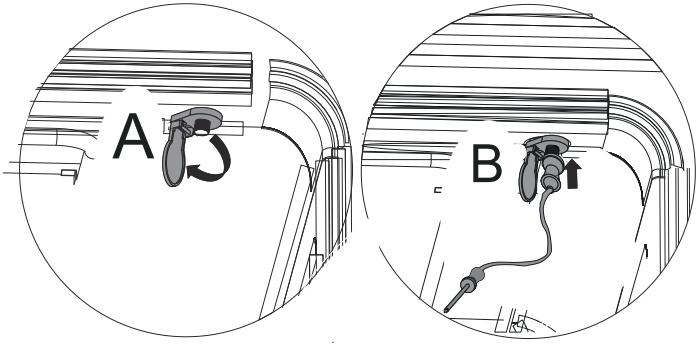
Pişirme aşağıda belirtilen süreler içerisinde sizin tarafınızdan sonlandırılmaz ise, güvenlik için ısıtıcılar devreden çıkarılır ve ekranda ilgili hata kodu gösterilir.

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. 20

Et probunu takmak için ;

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

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

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

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

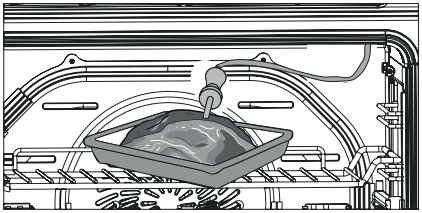
Pişirme alanı, aksesuar ve pişirme termometresi çok ısınır. Sıcak aksesuar ve pişirme termometresini daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.

Farklı yiyeceklerin merkez sıcaklıkları

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

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

Et:

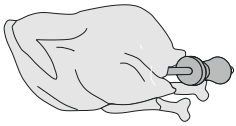


Res. 21

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

İnce parçalarda yan olarak en kalın noktasına sokunuz.

Kümes hayvanları



Res. 22

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

Yiyeceği çevirmek istiyorsanız pişirme termometresini çıkarmayınız. Yiyeceği çevirdikten sonra pişirme termometresinin doğru 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 pişirme fonksiyonunu ve sıcaklığını ilgili tuşlar (P ve C) ve yukarı-aşağı tuşları ile değiştirebilir, başlat tuşuna (▶) basarak pişirmeye devam edebilirsiniz.

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

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

Ayar modu süresince et problu pişirme bitim derecesinde değişiklik yapılabilir.

Otomatik Pişirme süresi tamamlandığında:

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

Booster (Hızlı Isıtma)

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

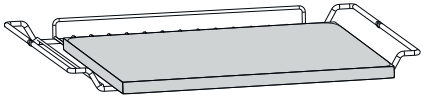
Ekranda pişirme fonksiyonu gösterimi varken (duraklat modu ekranda iken) ⋙⦀⋘ tuşuna basılarak hızlı ısıtma fonksiyonu devreye alınabilir. Ekranda, pişirme fonksiyonu gösterim kısmında ⋙⦀⋘ ikonu gösterilir. Hızlı ısıtma devrede iken duraklatma modunda ⋙⦀⋘ tuşuna tekrar basılarak iptal edilebilir.

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

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

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

Pizza taşında pişirmeyle ilgili ipuçları



Res. 23

- Fırını çalıştırmadan önce, yükseltilmiş bölümün arkada olduğundan emin olun.
  2. raf tel ızgara üzerine pizza 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 ekrana gelir, duraklat ve derece ikonları ekranda flaşlanarak gösterilir. Saat ayarlanmadan fırın fonksiyonları kullanılabilir.

Elektrik kesintisi durumunda zamanlı programlarda kurulu zaman ayarları sıfırlanmaz.

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

DİKKAT!

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

Demo Mod (Opsiyon):

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

Demo mod aktif iken ekranda ikaz ikonu flaşlar.

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

Demo modda cihazınızında rezistanlar, turbo fan aktif değildir.

HATA KODLARI

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

DİKKAT!

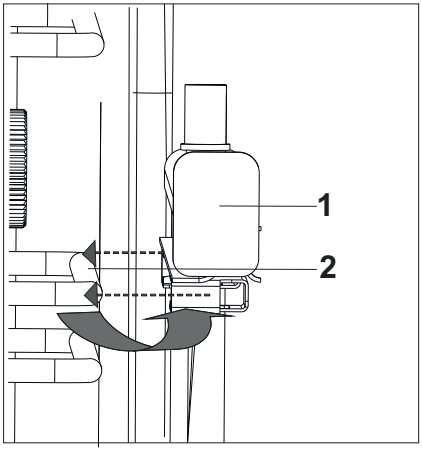
Fırınınızdan tam performans alabilmeniz ve aşağıdaki hata kodlarına takılmamanız için, fırını 0°C sıcaklık değeri üzerindeki ortamlarda çalıştırınız.

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 düşük ya da yüksek.
Error 7	**Anakartta sıcaklık hatası** Ortam sıcaklığı, işlemci çalışma sıcaklığından düşük ya da yüksek.
Error 8	**Fırın merkez sıcaklığında uzun süre boyunca herhangi bir değişim (artış ya da azalış) 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

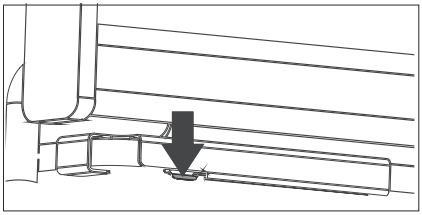
Teleskopik Rayların Takılması



Res. 24

Teleskopik rayıRes. 24 ' de ki gibi tel rafa takınız.

Teleskopik Rayların Çıkarılması



Res. 25

Teleskopik rayı tel raftan çıkarmak için teleskopik ray üzerindeki ok işareti ile belirtilen tırnak kısmına bastırarak çıkartınız (Res. 25).

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

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

Teleskopik rayları çıkarmak için fırınınızın soğumasını bekleyiniz.

Teleskopik Ray Kullanımı

Teleskopik rayları kullanarak tepsi ve ızgaraları daha kolay kullanabilirsiniz.

Teleskopik ray yüzeylerinde kalan inatçı 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.

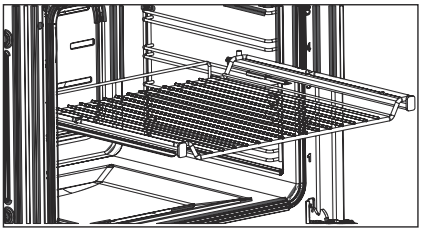
Teleskopik rayların özel yağı temizlik sırasında gidebilir ve bunun sonucunda rayın çekilmesi zorlaşabilir.

Teleskopik rayları bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Teleskopik rayları yağlamayınız

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

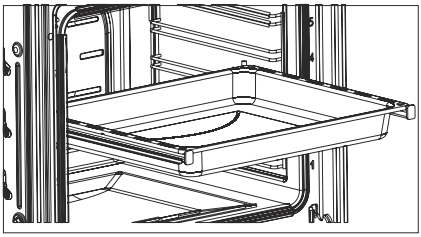
Tel Izgara Kullanımı



Res. 26

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

Pişirme Kabı Kullanımı



Res. 27

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

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.

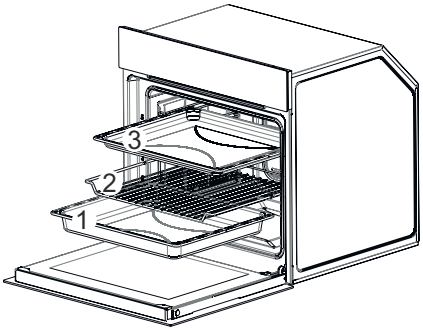
⚠ TEHLİKE!

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.

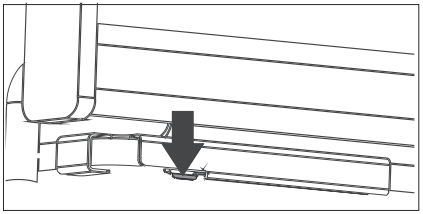


Res. 28

1. Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

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

Cihazınızda pizza taşı mevcutsa önce pizza taşını çıkarınız.



Res. 29

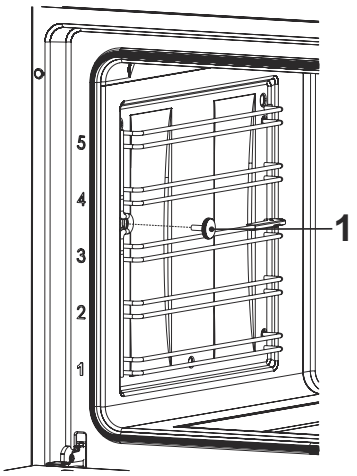
2. Teleskopik Rayların Çıkarılması

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

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

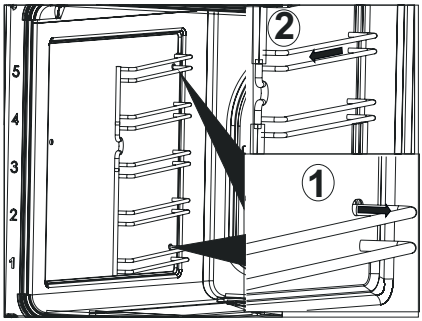
Teleskopik rayları çıkardığınızda düşerek fırın içerisine zarar vermemesi için bir elinizle teleskopik rayı tutunuz.

Teleskopik rayları çıkarmak için fırınınızın soğumasını bekleyiniz.



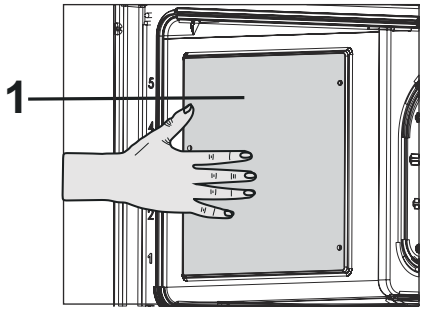
Res. 30

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



Res. 31

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



Res. 32

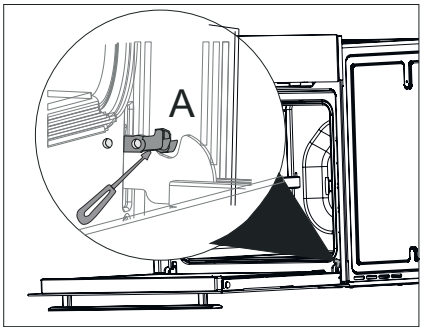
1- Katalitik Duvar

5.

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

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

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

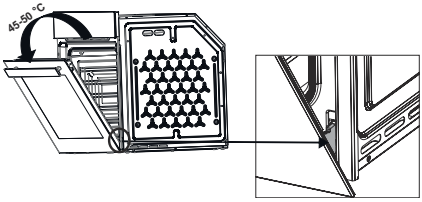


Res. 33

6. Fırın Kapağının Sökülmesi

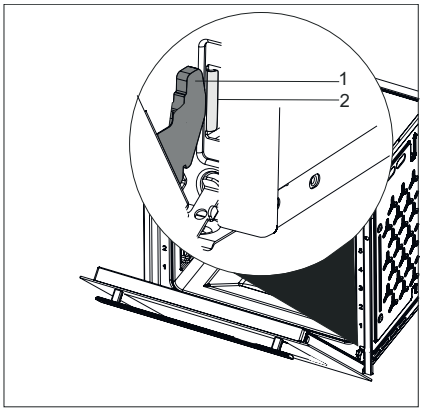
Fırın kapağını kendinize doğru çekerek kapağı tamamen açınız .

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



Res. 34

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

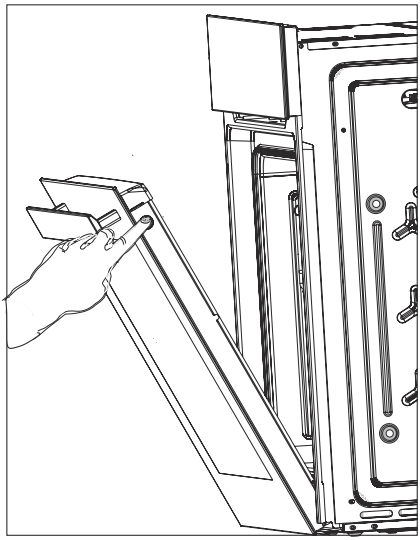


Res. 35

1 Menteşe
2 Menteşe Yuvası

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

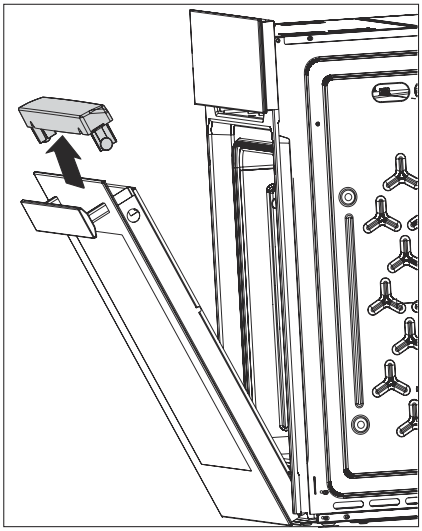
Kapağın takılması için, sökerken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı takarken, menteşe yuvasındaki klipsleri kapatmayı unutmayın.



Res. 36

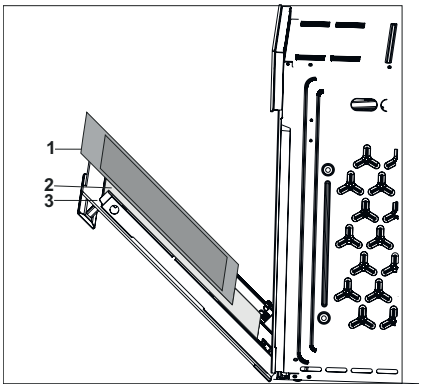
9. Ürünün kapağını aralıklı olarak açınız.

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



Res. 37

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



Res. 38

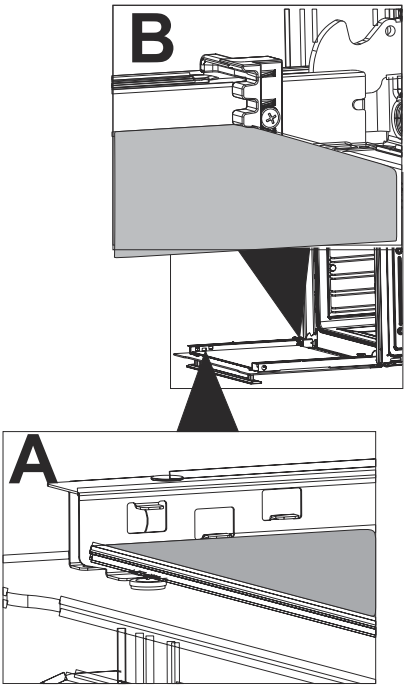
1- Fırın İç Camı
2- Fırın Orta Camı
3- Fırın Dış Camı

11.
- Ürünün iç ve orta camını temizlemek için yerinden çıkarınız (Res. 38).
- Cam kapağı yumuşak sünger ve bezlerle temizleyip kurulayınız.
- Fırın camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler ve keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız. Bu şekilde temizleme cam yüzeyini çizebilir ve camın parçalanmasıyla sonuçlanabilir.
- Fırın kapağına yaslanmayınız ve ağırlık uygulamayanız.

DİKKAT!

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

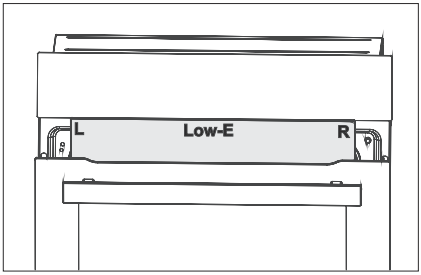
Fırın camını takmak için aynı işlemleri tersten uygulayınız.



Res. 39

12.

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



Res. 40

13.

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

Fırın Kapak Contası

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

11 LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

11.1 Opsiyon 1

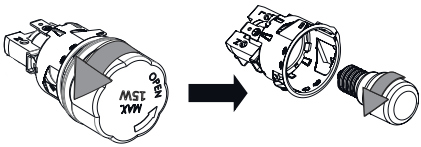
Ampul Gücü (W)	15
Duy / Soket	E 14
Ampul Voltajı (V)	220 - 240
Boyut (mm)	42x65
Enerji Sınıfı	G

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. 41

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

11.2 Opsiyon 2

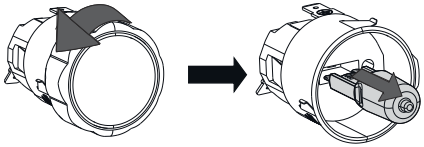
Ampul Gücü (W)	43
Duy / Soket	G9
Ampul Voltajı (V)	220 - 240
Boyut (mm)	42X63
Enerji Sınıfı	G

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.

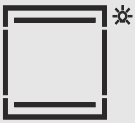
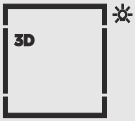
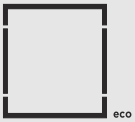


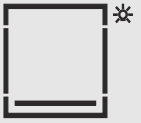
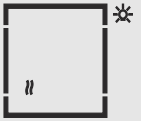
Res. 42

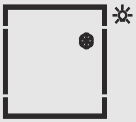
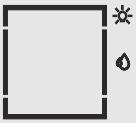
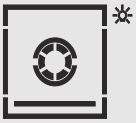
Lamba kapağını çıkartınız. Hatalı ampulü yerinden çekerecek çıkarın ve aynı değerdeki yeni bir ampul ile değiştiriniz. Res. 42

12 ANA FONKSİYON ANLATIMI

Ana fonksiyon anlatımları aşağıda yer almaktadır.

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

	**Alt ve Turbo Fan Elemanları** Alt ve arka duvardaki turbo fan aynı anda çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.
	**Max. Izgara ve Turbo Elemanları** Büyük ızgara ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının içine hızlı bir şekilde dağılır. Fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur.
	**Max. Izgara** Fırının tavanındaki üst ısıtıcının iç ve dış 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.
	**Min. Izgara- Alt ve Turbo Fan Elemanları** Alt ve min. ızgara ile (arka duvardaki) fan açık. Sıcak hava fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağılır. Tek tepsi ile pişirme yapınız.
	**Alt Isıtma** Yalnızca alt ısıtma açıktır. Pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.
	**Sıcak Tutma** Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.

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

Izgara fonksiyonları Max. 200°C' de kullanılmalıdır.

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

13 PİŞİRME TABLOSU

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

Fırın önceden ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve 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.

13.1 Test Yemekleri Pişirme Tablosu

3D Isıtma Türleri

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

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

Tek 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	3D *	2 Tepsi	4+2	180	35...40 dk
Kurabiye	Sığ tepsi + Derin tepsi	3D *	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	Akse-suar	Çalışma Fonksi-yonu	Tepsi Adeti	Raf Konumu	Sıcaklık (˚C)	Pişirme Süresi(dk)yak-laşık
Pizza	Pizza taşı		Tek Tepsi	2	310	5...6 dk
Pide	Pizza taşı		Tek Tepsi	2	310	7...10 dk
Lah-macun	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 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.

Res. 43

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
Orta Mah. Topkapı Maltepe Cad. Silkar Plaza
No:6 K:3 P.K. 34030 Bayrampaşa / İST
Tel: 0 212 484 48 00 Faks: 0 212 481 40 08
Haliç Kurumlar V.D. 789 038 9656 İTO:549979
Mersis NO:0-7890-3894-5600018

ÜRETİCİ FİRMA / MANUFACTURER COMPANY

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

444 4 758

SILVERLINE

www.silverline.com

Res. 44

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

H610.6505.01.06