SILVERLINE

FIRIN KULLANMA KILAVUZU

MODELLER

BO6501...

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 22

7 İlk Kullanımdan Önce **24**

8 ÜRÜNÜN KULLANIMI **25**

8.1 Cihazın Sıcaklık Ayarı 25

9 CİHAZIN TEMİZLENMESİ VE BAKIMI **26**

10 LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ **32**

10.1 Opsiyon 1 32

10.2 Opsiyon 2 32

11 Ana Fonksiyon Anlatımı **34**

12 PİŞİRME TABLOSU **36**

12.1 Tel Rafların Çıkarılması ile Pişirme 42

13 YETKİLİ SERVİS ÇAGIRMADAN ÖNCE YAPILMASI GEREKENLER **45**

14 GARANTİ ŞARTLARI **46**

15 GARANTİ BELGESİ **47**

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.

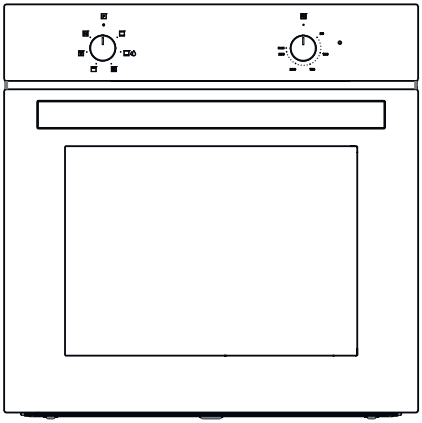
Bu nedenle cihazınızı, üretici firmanıza danışarak şehrinizde öngörülen toplama merkezlerine vererek, elektrikli veya elektronik parçaların yeniden değerlendirilmelerini sağlayınız.

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.

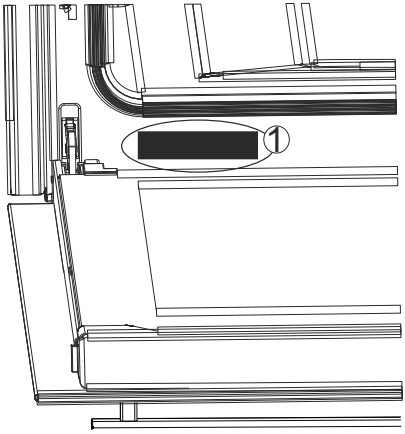
3 FIRIN TEKNİK ÖZELLİKLERİ

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



Res. 1

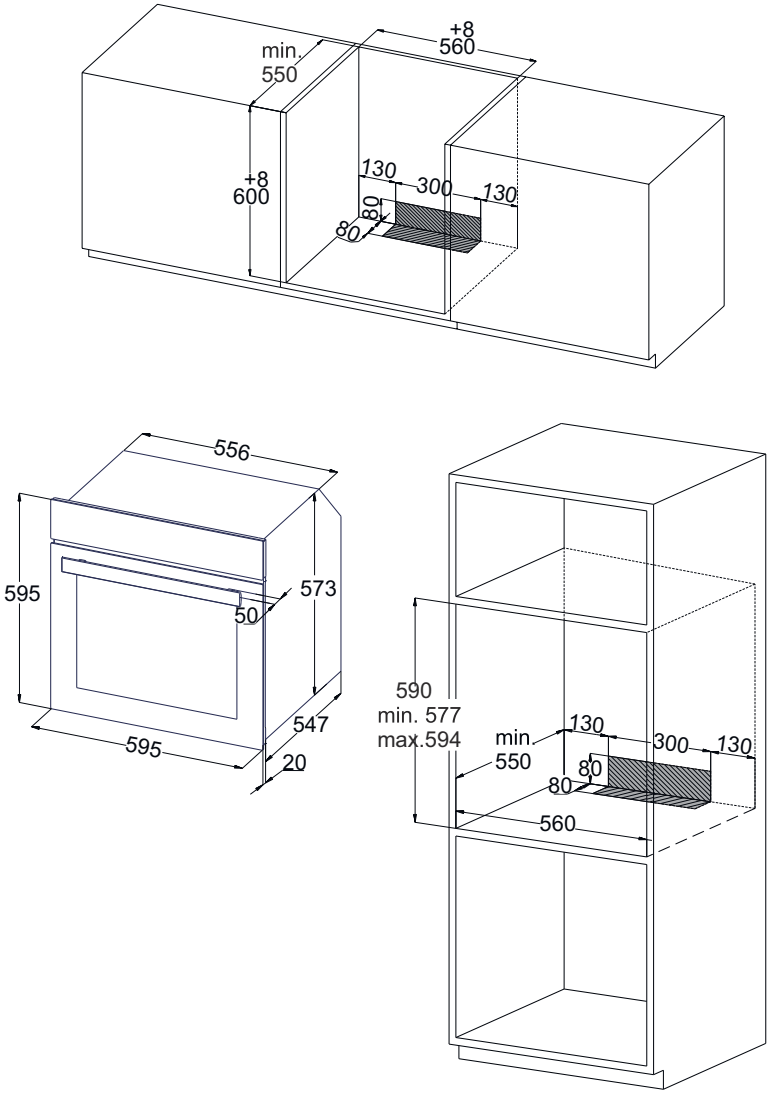
Fonksiyon	6	6	6
Fırın Lambası	15 W	27 W	43 W
Ürün Ölçüsü (Genişlik)	595 mm	595 mm	595 mm
Ürün Ölçüsü (Derinlik)	547 mm	547 mm	547 mm
Ürün Ölçüsü (Yükseklik)	595 mm	595 mm	595 mm
Ürünün Gireceği Yer Ölçüsü (Genişlik)	560 mm	560 mm	560 mm
Ürünün Gireceği Yer Ölçüsü (Derinlik)	550 mm	550 mm	550 mm
Ürünün Gireceği Yer Ölçüsü (Yükseklik)	600	600	600
Kapasite	72 lt	72 lt	72 lt
Voltaj	220-240 V	220-240 V	220-240 V
Azami Güç	2650 W	2660 W	2675 W



Res. 2

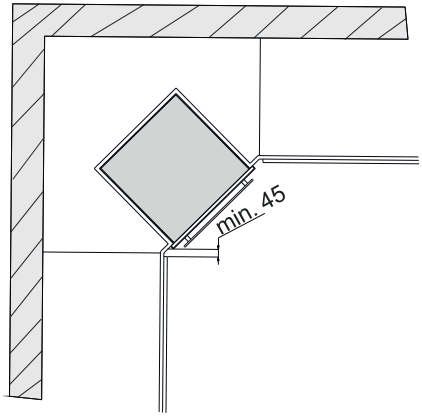
Fırının teknik özelliklerinin yer aldığı fırın anma etiketine fırın mutfağa montaj edildikten sonra bile ulaşılabilir. Fırının kapısını açtığınızda bu etiketi görebilirsiniz. Yedek parça sipariş ederken fırınınızın modelini belirtmek için bu etikette yer alan bilgileri kullanınız (Res. 2/1).

4 CİHAZIN KURULUMU

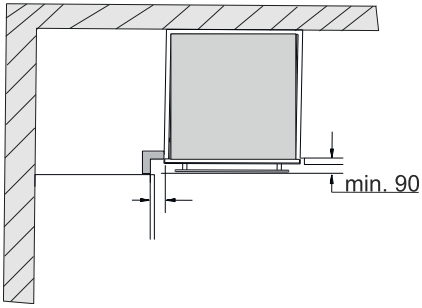


Res. 3

Köşe Montajı



Res. 4

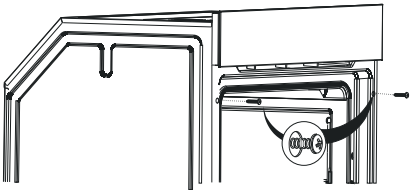


Res. 5

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.

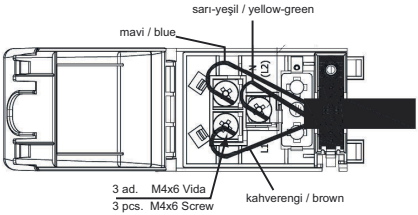
Ürünü buzdolabı veya derin dondurucu yakınına kurmanız tavsiye edilmez. Aksi halde yayılan ısı nedeniyle adı geçen cihazların performansı olumsuz yönde etkilenecektir.

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 değecek 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.

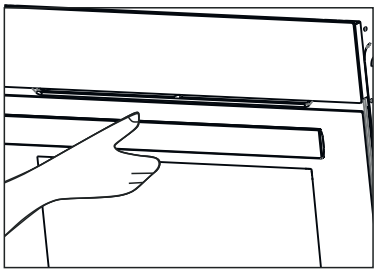
Cihazın elektrik güvenliği sadece elverişli kaynağa, kurallara göre topraklanarak doğru şekilde bağlandığında garantilidir. Firmamız, cihazın doğru şekilde topraklanmamasından kaynaklı insanlara, hayvanlara veya eşyalara gelebilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.



Res. 7

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. 8

Fırın kapağını açmak için, daima tutamağı orta kısmından kavrayınız.

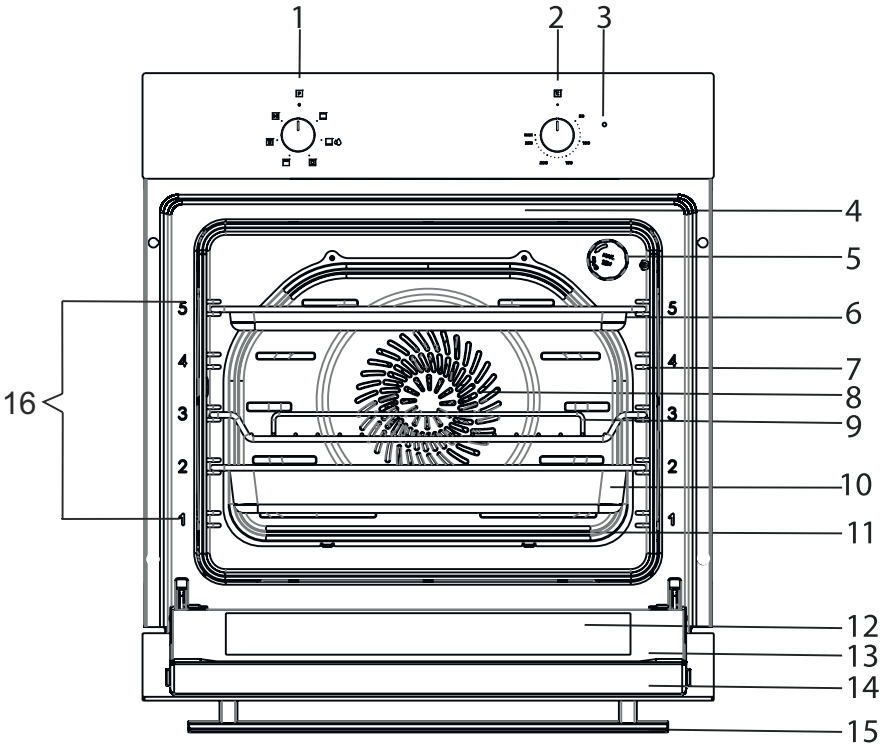
⚠ DİKKAT!

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. 9

1- Fonksiyon Seçim Düğmesi
2- Fırın Sıcaklık Ayar Düğmesi
3- İkaz Lambası
4- Üst Rezistans
5- Lamba
6- Sığ Tepsi
7- Tel Raf
8- Fan
9- Fırın Izgarası
10- Derin Tepsi
11- Alt Rezistans (Gizlidir Görünmez)
12- İç Cam
13- Fırın Kapağı
14- Kapı Üst Plastiği
15- Fırın Tutamağı
16- 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

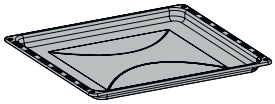


Res. 10

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

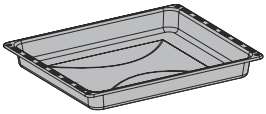


Res. 11

Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.

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

Derin Tepsi



Res. 12

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

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

7 İlk Kullanımdan 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.

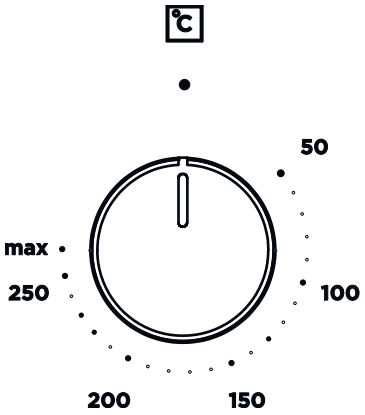
Pişirme bölümü soğuduktan sonra düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.

Aksesuarın temizlenmesi

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

8 ÜRÜNÜN KULLANIMI

8.1 Cihazın Sıcaklık Ayarı



Res. 13

Cihazınızın sıcaklık derecesini ayarladıktan birkaç saniye sonra ısıtma yapmaya başlar.

Yemek hazır olduğunda fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getirerek cihazı kapatınız.

9 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.
- 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, sirke 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 (Az kireçli su kullanılması tavsiye edilir) 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.

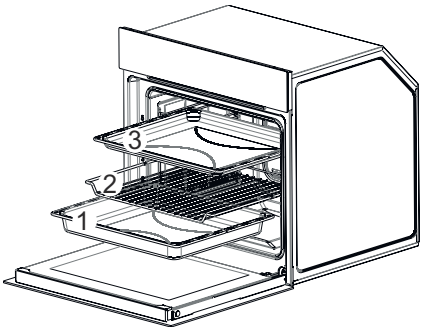
- Fırın içi el yakmayacak sıcaklığa ulaştığında yani tamamen soğumadan fırın iç yüzeylerini yumuşak ve nemli bir bez ile temizleyiniz.
- Temizledikten sonra, emaye iç yüzeyin tam olarak kuruması için, kapağı 15° aralıklı bırakınız.

⚠ TEHLİKE!

Dokunmadan önce cihazın soğuk olduğundan emin olun.

Yanma riski vardır.

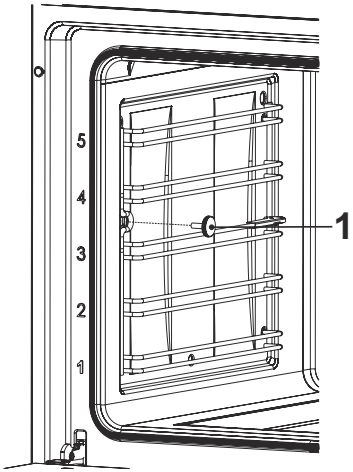
- **Fırının İç Kısmının Temizliği**
- Fırınınızı her kullanımdan sonra temizlemeye özen gösteriniz.
- Fırının içindeki emaye yüzeyin temizlenmesi için en uygun zaman fırın ılık olduğu zamandır.
- Tepsileri ve ızgarayı çıkarınız. İç kısmını sabunlu ılık suyla ıslatılmış bir bezle silerek temizleyiniz. 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. 14

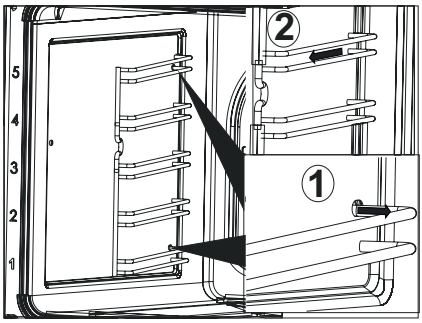
Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

1. Tepsileri ve ızgarayı sırası ile çıkarınız (1-2-3 / Res. 14).



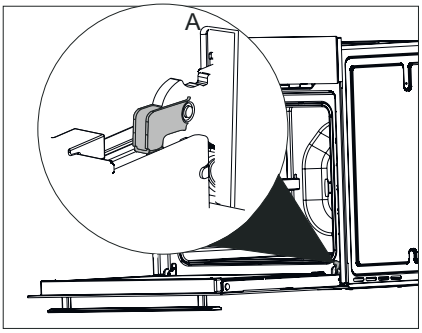
Res. 15

2. Fırın içerisinde yer alan tel rafı temizlemek için fırının içerisinde yer alan tırtıklı vidayı saat yönünün tersine çevirerek çıkarınız (Res. 15).



Res. 16

3. Tel rafı fırın içerisine doğru çekerek tel raf ayaklarını yuvalarından çıkarınız, ardından fırın içerisinden çıkarınız (Res. 16).

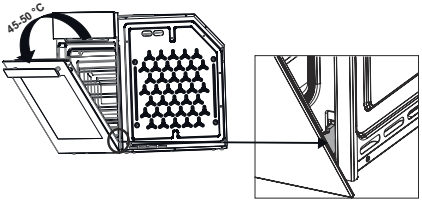


Res. 17

4. **Fırın Kapağının Sökülmesi**

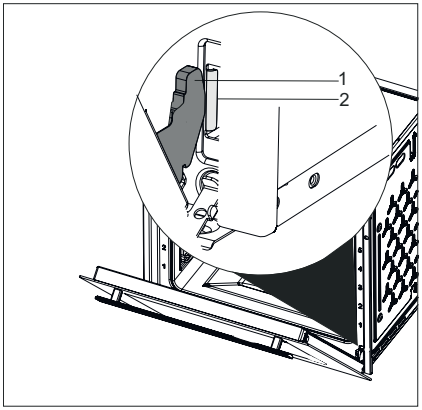
Fırın kapağını kendinize doğru çekerek kapağı tamamen açınız (Res. 17).

Daha sonra menteşe kilidini (Res. 17/A) daki gibi en geniş açıya getiriniz. Fırın kapağını fırına bağlayan her iki menteşeyi de aynı konuma getriniz .



Res. 18

5. - Fırın kapağını şekilde gösterildiği gibi 45˚-50˚ menteşe kilidine değecek şekilde kapatınız (Res. 18).

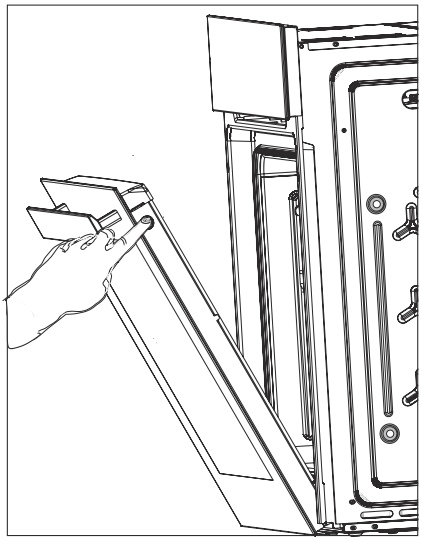


Res. 19

1 Menteşe
2 Menteşe Yuvası

6. Fırın kapağının çıkarılması için kapağı iki elinizle tutarak yukarıya doğru çekerek menteşeleri menteşe yuvasından çıkarınız (Res. 19).

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



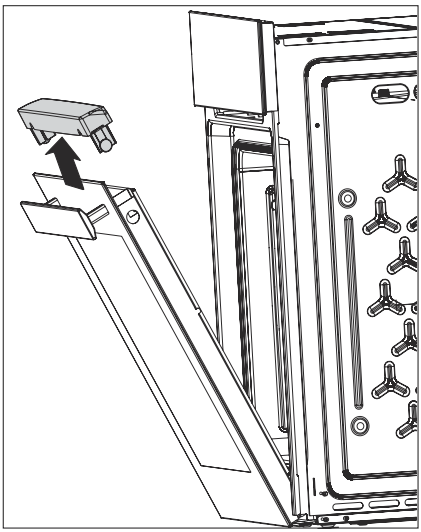
Res. 20

7. **Fırın Camı Temizliği**

Ürünün kapağını aralıklı olarak açınız.

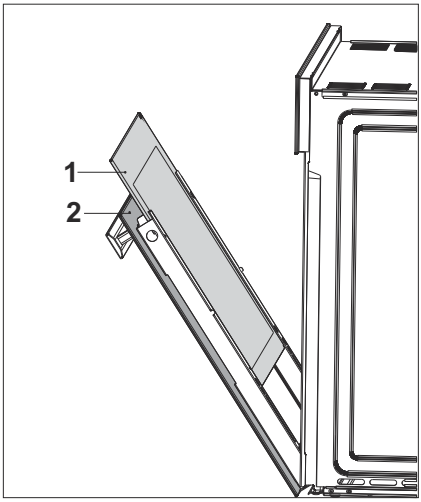
Kapı üst plastiğinin sağ ve solunda yer alan mandallara bastırınız (Res. 20).

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



Res. 21

8. Kapı üst plastiğini çıkartınız (Res. 21).



Res. 22

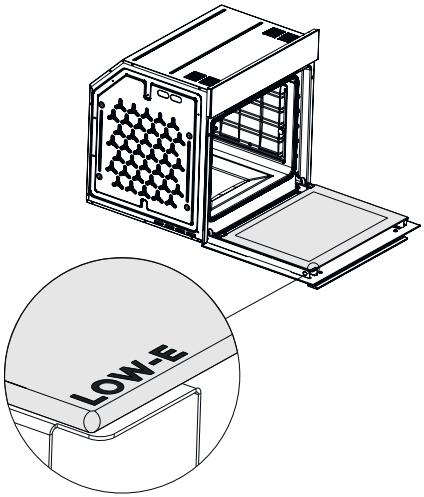
1- Fırın İç Camı
2- Fırın Dış Camı

9.
- Ürünün iç camını temizlemek için yerinden çıkarınız (Res. 22).
- 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. 23

10.

Fırınınızın kapağı yatay konumda olduğunda fırın kapağı iç camında yer alan LOW-E yazısı Res. 23' teki gibi olmalıdır.

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.

10 LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

10.1 Opsiyon 1

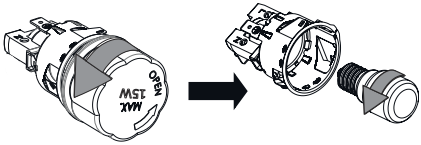
Ampul Gücü (W)	15
Duy / Soket	E 14
Ampul Voltajı (V)	220 - 240
Boyut (mm)	42x65
Enerji Sınıfı	G

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. 24

Lamba kapağını çıkartınız. Hatalı ampulü yerinden sökerek aynı değerdeki yeni bir ampul ile değiştiriniz.Res. 24

10.2 Opsiyon 2

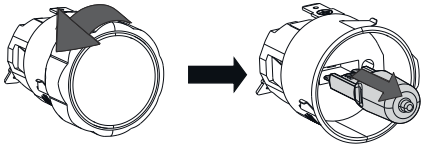
Ampul Gücü (W)	27	43
Duy / Soket	G9	
Ampul Voltajı (V)	220 - 240	
Boyut (mm)	42X63	
Enerji Sınıfı	G	

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.

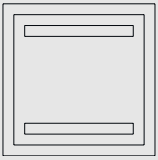
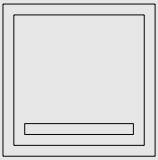
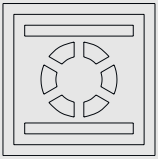
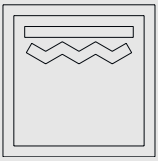
Üründe kullanılan lamba güç değerini öğrenmek için, ürün içerisinde yer alan beyan etiketine bakınız.

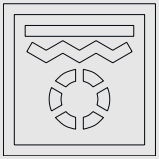
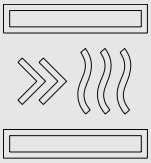


Res. 25

Lamba kapağını çıkartınız. Hatalı ampulü yerinden çekerecek çıkarın ve aynı değerdeki yeni bir ampul ile değiştiriniz.Res. 25

11 Ana Fonksiyon Anlatımı

Fonksiyon	Fonksiyon analatımı
	Cihazınızda herhangi bir proğram seçili değildir.
	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.
 	Yalnızca alt ısıtma açıktır. Pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur. Buharlı temizlemede kullanılmaktadır.
	Alt ve üst ısıtmalar ile /arka duvardaki) fan açık. Sıcak hava fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağılır.
* 	Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Daha fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur. Izgara yapmak için büyük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin. Sıcaklığı maksimuma getirin. Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

* 	Büyük ızgara ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının içine hızlı bir şekilde dağıtılır. Fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur. Izgara yapmak için büyük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin. Sıcaklığı maksimuma getirin. Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.
	Hızlı ön ısıtma fonksiyonudur. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşite oranda ve hızlı bir şekilde dağılır. Yiyeceklerin pişirilmesi için uygun değildir.

** Max. 200°C' de kullanılmalıdır.*

12 PİŞİRME TABLOSU

Fırını çalıştırabilmek için, pişirme modu ve istediğiniz sıcaklığı seçiniz.

- 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.

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

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

Yiyecek	Çalışma Fonksi-yonu	Kullanı-lacak Tepsi	Raf Konumu	Sıcaklık (˚C)	Pişirme Süresi(dk)yaklaşık
Hamur işleri					
Poğaça		Standart Tepsi	3	170-190	20-30
Tepside Börek		Derin Tepsi	3	190-200	35-45
Tepside Gül Böreği		Standart Tepsi	3	190-200	25-35
Kiş		26 cm Turta Kabı	2	170-180	40-50
Pizza		Standart Tepsi	2	200-210	15-20
Pide		Derin Tepsi	2	200-210	25-35
Milföy Böreği		Standart Tepsi	3	190-200	20-30
Ekmek		Standart Tepsi	3	190-200	50-60
Kruvasan		Standart Tepsi	3	190-200	25-35
Paskalya Çöreği		Standart Tepsi	3	180-190	20-30
Ekmek		Derin Tepsi	3	200-210	30-50
Tam Tahıllı Ekmek (1 kg)		Standart Tepsi	2	200-210	30-40

Tam Buğday Ekmek		Pasta Kalıbı	2	190-200	30-50
Simit		Standart Tepsi	3	190-200	15-25
Baget Ekmek		Standart Tepsi	3	190-200	20-40
Kek					
Tepside Kek		Derin Tepsi	2	170-180	30-40
Kalıpta Kek		Tel Izgara/ Kek Kalıbı	2	170-180	40-50
Tepside Pandis-panya		Standart Tepsi	3	170-180	25-40
Revani		Tel ızgara/Cam Kap (25x35)	2	170-180	30-40
Cheese-cake		tel ızgara/ Kelepçeli Kalıp (22cm)	2	150-160	50-60
Ekler Hamuru		Derin Tepsi	2	170-180	35-45
Kurabiye					
H.cevizli Kurabiye		Standart Tepsi	3	160-170	20-30
Kandil Simidi		Standart Tepsi	3	160-170	30-35
Elmalı Kurabiye		Standart Tepsi	3	160-170	25-35

Susamlı Çubuk Kraker		Standart Tepsi	3	170-180	30-40
Bademli (Kavala) Kurabiyesi		Standart Tepsi	3	160-170	20-30
Yemekler					
Graten		Tel Izgara - Borcam	2	170 -180	50-60
Fırında Makarna		Tel Izgara - Borcam	2	190-200	50-60
Lazanya		Tel Izgara - Borcam	2	190-200	30-40
Sebzeli Sulu Köfte		Derin Tepsi	2	190-200	50-70
Tavuk Baget		Derin Tepsi	2	190-200	40-60
Bütün Tavuk		Derin Tepsi	2	190-200	90-120
Tavuk Kanat		Tel Izgara	4	190-200	30-40 (Sürenin 2/3 süre-sinde ters çevrildi)
Balık		Standart Tepsi	3	190-200	25-35
Tüm yiyecekler için 10 dk. ön ısıtma yapılması önerilir.					

Ön ısıtma yapılması gereken pişirmelerde; Pişirme başlangıcında , fırın ayarlanan sıcaklığa uaşıncaya kadar ön ısıtma yapın.

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

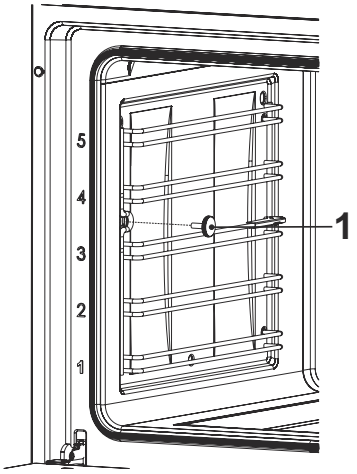
- Börek çok kuruysa, sıcaklığı 10 ˚C kadar artırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepsiden taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, 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

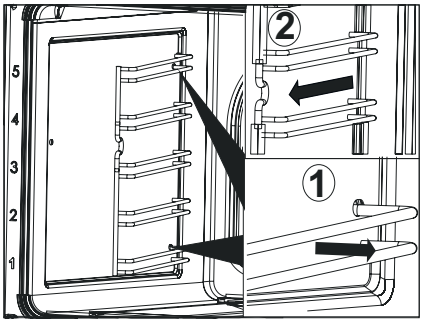
- Sebze yemeğinin suyu bitiyor ve kuruyorsa, tepsi yerine kapalı bir kaptra pişirin. Kapalı kaplar yemeğin suyunu muhaza eder.
- Sebze yemeği yeterince pişmiyorsa, sebzeleri önceden haşlayıp ya da konserve kıvamında hazırlayıp fırına sürün.

12.1 Tel Rafların Çıkarılması ile Pişirme



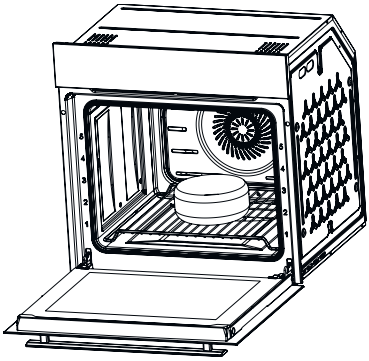
Res. 26

1. Tel rafı fırının içerisinde yer alan tırtıklı vidayı saat yönünün tersine çevirerek çıkarınız (Res. 26).



Res. 27

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



Res. 28

3. Yan tel raflar çıkartıldıktan sonra, tel ızgara, fırın tabanına ters yerleştirilerek daha büyük miktardaki yiyecekleri pişirmek ve kurutmak için kullanılabilir (Res. 28).

Tel rafın çıkarılması ile yapılacak pişirmelere ait tablo

Yiyecek	Fonksiyon	Kullanılacak Aksesuar	Raf Konumu	Sıcaklık (˚C)	Pişirme Süresi
Güveçte etli sebze yemeği		Tel Izgara +Büyük standart Güveç Kabı	Fırın tabanı	200	3 saat
Sebzeli Köfte		Tel Izgara +Borcam (400X270 mm)	Fırın tabanı	200	1 saat

Tavuk Izgara		Tel Izgara	Fırın tabanı	200	10 dk ön ısıtma + 45 dk pişirme
Elma Kurutma		Tel Izgara	Fırın tabanı	70	10 dk ön ısıtma + 6...8 saat kurutma

Mükemmel pişirme için gerekli sıcaklık ±5 ˚C ve süre ±5 dakika değişebilir.

13 YETKİLİ SERVİS ÇAGIRMADAN 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.

14 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. 29

15 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. 759 038 9456 İTO:549979
Mersis NO:0-7590-3894-5600018

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. 30

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

H610.6501.06.02