

SILVERLINE®

FIRIN

KULLANMA KILAVUZU

MODEL

SLV 240K

(ELEKTRİKLİ ANKASTRE)

DEĞERLİ MÜŞTERİMİZ,

Öncelikle ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz.

Bu kullanım kılavuzundaki tüm talimat ve uyarıları dikkatlice okuyunuz. Bu kılavuz ürününüzün güvenli kurulumu, kullanımı ve bakımı hakkında önemli bilgiler ve cihazınızdan en yararlı biçimde faydalanmanız için gerekli uyarılar içermektedir.

Bu kılavuzu ileride gerekli olduğunda kullanmak üzere güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde saklayınız.

Üretici, bu kitapçığın çeviri yada basımından kaynaklanan, cihazın hatalı kullanımından doğacak, insana, çevresine veya diğer malzemelere gelecek zararlardan sorumlu tutulamaz.

İÇİNDEKİLER

Güvenlik ile ilgili önemli bilgiler.....	4
Fırın teknik özellikleri.....	5
Cihazın kurulumu.....	6
Fırının enerji verimliliği.....	8
Fırının tanımlanması.....	9
Fırının kullanımı.....	10
Elektronik saat kullanımı.....	11
Soğutma fanı.....	13
Muhtelif öneriler.....	13
Temizlik ve bakım.....	15
Nakliye ile ilgili bilgiler.....	16
Yetkili servis çağırılmadan önce yapılması gereken işlemler.....	16
Servis ve garanti	16

GÜVENLİK İLE İLGİLİ ÖNEMLİ BİLGİLER

ÇOCUK GÜVENLİĞİ

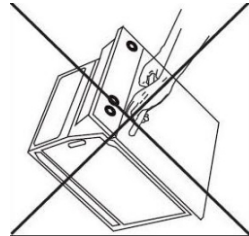
- * Küçük çocukların fırınla, kontrol düğmeleri ile veya fırının yakınında oynamasına izin vermeyiniz.
- * Fırın, çalıştığı esnada özellikle tutulabilen parçaları ve ön taraftaki cam paneli ısınan bir üründür. Bu nedenle çocukların fırının çalıştığı ortamlardan uzak tutulması gereklidir.
- * Nylon ve strafor gibi ambalaj malzemelerini güvenlik nedeni ile çocukların ulaşabilecekleri yerlerden uzak tutun, aksi halde tehlikeli olabilir.

KURULUM ÖNCESİ VE KURULUM UYARILARI

- * Ürününüzü kullanmadan önce ambalaj malzemelerinin tümünü çıkardığınızdan emin olunuz.
- * Bu ürün yemek pişirmek dışında başka bir amaçla kullanılamaz. Başka 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.
- * Fırın ilk çalıştığında fırın yalıtım malzemeleri ve ısıtıcı elemanlardan kaynaklanan bir defaya mahsus koku ortaya çıkabilir. Bu sebeple ürünün ilk çalışmasında yemek koymayınız, çalıştırıp kokunun yok olmasını bekleyin daha sonra yemek pişiriniz. Fırın içerisini, hafif ıslak sabunlu yumuşak bez ile temizleyiniz.
- * Kullanım sırasında fırın aşırı ısındığından, fırın içindeki ısıtma elemanlarına temas etmekten kaçınınız.
- * Fırın yüzeyi ızgara fonksiyonunda çok ısınabilir dikkatli olunuz.
- * Kesinlikle fırın tabanında pişirme veya kızartma yapmayınız.
- * Fırın pişirme bölgesi tabanını alüminyum folyo ile örtmeyiniz. Aksi takdirde yangın tehlikesi oluşabilir.
- * Firmamız, fırının tehlikeli ve uygunsuz kullanımından kaynaklanabilecek hasarlardan kesinlikle sorumlu tutulamaz.
- * Ürünü taşıırken, temizlerken veya fırına bakım yaparken fişini elektrik prizinden çıkartınız.
- * Hiç bir zaman fişi prizden kablosunu çekerek çıkarmayınız.
- * Elleriniz veya ayaklarınız ıslak yada nemli iken fırına dokunmayınız.
- * Çocukların veya erişkin olmayanların yanlarında bir gözetçi olmaksızın ürünü kullanmasına izin vermeyiniz.
- * Fırın, bozulur veya düzgün çalışmaz ise, kapatıp fişten çıkartınız ve kurcalamayınız.
- * Bütün bakım ve onarımlar sadece yetkili servis tarafından yapılmalı ve sadece orijinal yedek parça kullanılmalı.
- * Fırın kullanmadığınız durumlarda, tüm fonksiyonları "KAPALI" konuma getiriniz.
- * Fırın içinden tepsiyi çıkartırken daima fırın eldiveni kullanınız.
- * Fırın temizliği ve güvenliğiniz için fırını daima temiz tutunuz. Fırın içinde kullanım sonrası kalan atıklar zamanla fırın yüzeyine zarar verebilir.
- * Firmamız, bu uyarılara uyulmamasından dolayı insanlara, hayvanlara veya eşyalara gelebilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.

ÖNEMLİ : ÖN KAPAKTAKİ FIRIN TUTAMAĞINI TAŞIMAK VEYA AMBALAJDAN ÇIKARTMAK İÇİN KULLANMAYINIZ.

ÇEVRESEL UYARI: Cihazın kurulumdan sonra ambalaj malzemelerini lütfen güvenlik ve çevre koşullarına gereken önemi göstererek çöpe atınız. Artık ambalajların yeniden kullanımı için özelliklerine göre (folyo, karton, strafor) ilgili geri dönüşüm kutularına atınız. Herhangi bir elektrik donanımını çöpe atarken besleme kordonunu keserek kullanılmaz hale getiriniz.



FIRIN TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Fırın, 230V AC 50Hz gerilimde çalışmak üzere tasarlanmıştır. Kurulumdan önce lütfen fırının ön alt tarafına yerleştirilmiş olan sicil etiketini dikkatlice okuyunuz.

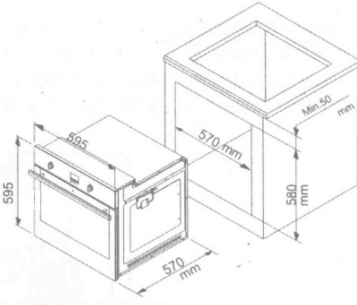
ÜST ISITICI	900 W
ALT ISITICI	1100 W
IZGARA ISITICI	2000 W
TURBO FAN	27 W
SOĞUTMA FAN MOTORU	22 W
İÇ AYDINLATMA LAMBASI	25 W
FIRIN DIŞ ÖLÇÜLERİ (GXDXY)	595 X 570 X 595 mm
MONTAJ KABİN ÖLÇÜLERİ (GXDXY)	570 X 570 X 580 mm
FIRIN İÇ HACMİ	61 Lt
NET AĞIRLIK	33 Kg
BRÜT AĞIRLIK	36 Kg
VOLTAJ	230V AC
FREKANS	50 Hz
AZAMİ GÜÇ	2075 W

CİHAZIN KURULUMU

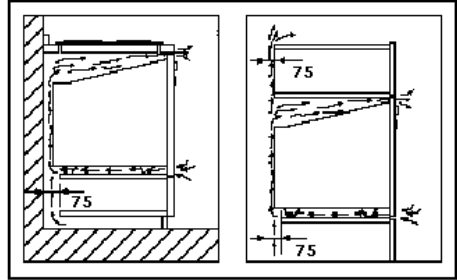
Kurulum, talimatlara göre yetkili bir servis tarafından yapılmalıdır. Firmamız, yanlış kurulumdan dolayı insanlara, hayvanlara veya eşyalara gelebilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.

MONTAJ UYARILARI

- * Ankastré fırının düzgün çalışabilmesi için montajın yapılacağı kabin veya dolabın ölçüleri, malzemesinin doğru olması ve sıcaklık artışına dayanıklı olması gerekmektedir. Lütfen Şekil 1'de gösterilen ölçülere göre montaj yapınız.
- * Fırının monte edildiği mobilya duvarları ısıya dayanıklı olmalıdır. Özellikle yan duvarlar kaplamalı suntuadan yapıldıysa, kaplama 100°C'ye dayanıklı olması gerekmektedir. Bu ısıya dayanıklı olmayan plastik veya yapışkanlı malzemeler hasar görebilir.
- * Güvenlik açısından, montaj tamamlandıktan sonra fırın elektrik parçaları ile direk temasının önlenmesi gerekmektedir.
- * İzolasyon ve koruma sağlayan parçaların, her hangi bir alet kullanılarak çıkarılmayacak şekilde takılması gerekmektedir.
- * Fırın monte edildiği mutfak ünitesinin taban arka kısmından **en az 75 mm boşluk bırakılması** tavsiye edilir.
- * Fırın yerleştirilirken fırın altına ağırlığını taşıyacak düzeyde bir destek konulmalıdır.
- * **Daha etkili hava dolaşımını sağlamak için mutfak ünitesindeki kabinin arka bölümü çıkartılmalıdır.**
- * Fırınınızı hazır hale getirebmeniz için önce kurulacağı yeri ve elektrik tesisatını yaptırınız, daha sonra en yakın SILVERLINE yetkili servisini çağırınız.
- * Ürünü, buzdolabı veya derin dondurucu yakınına kurmanız tavsiye edilmez, aksi halde yayılan ısı nedeni ile adı geçen cihazların performansı olumsuz yönde etkilenecektir.



Şekil 1



CİHAZIN KURULUMU

FIRININ KABİNE MONTAJI

- * Cihazı, gömme kabinine merkezleyerek ve dengeli olarak yerleştiriniz.
- * Fırın kapağını açınız ve fırını, gövdesinin yanlarında bulunan deliklere hizalayarak mutfak tezgahına dört adet vida ile montajını yapınız.
- * Fırın, tercihe göre yüksekte bir dolap içine veya tezgah altına monte edilebilir.
- * Fırının bağlandığı tezgah üzerine ocak montajı yapıldığında servis kolaylığı olması için elektrik kabloları ayrı ayrı bağlanmalıdır.

ELEKTRİK BAĞLANTISI

- * Cihaz yürürlükte olan yasalara ve kurallara uygun olarak sadece yetkili elektrik teknisyeni tarafından ana şebekeye bağlanmalıdır.
- * Ana şebekeden gelen gücün cihazın ön alt tarafındaki anma etiketinde belirtilen gücü karşılayacağından emin olunuz.
- * Ürüne ait kullanılan sigortanın akım değeri en az 16A olmalıdır.
- * Fırınınızın şebeke kordonuna topraklı fiş monte edilmiştir.Bu fişin mutlaka topraklı hat ile kullanılmasını gerekmektedir.Topraklama tesisatını yetkili bir elektrikçiye yaptırınız.

UYARI : CİHAZIN MUTLAKA TOPRAKLANMASI GEREKMEKTEDİR.

CİHAZIN ELEKTRİK BAĞLANTISINI YAPMADAN ÖNCE

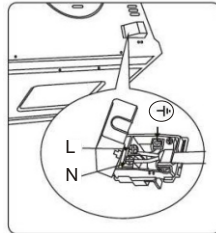
- * Fırın elektrik bağlantısı için kullanılan prize veya çift kutuplu anahtara kolay erişebilecek şekilde konumlandırılmalıdır.
- * Elektrik kablosunu sıcak yüzeylere temas edecek şekilde yerleştirmeyiniz.
- * Elektrik kablosu hasar gördüğünde, bulunduğu yerdeki en yakın yetkili servise başvurulmalı, orjinal yedek parça ile değişimi sağlanmalıdır.
- * Cihaz elektrik tesisatına doğrudan bağlanacaksa cihaz ile tesisat arasında iki kutuplu şalter monte edilmeli ve topraklama kablosu iki 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 belirlenen maksimum akım kapasitesi ve gücü aşılmamalıdır.
- * Bağlantı işlemi bittikten sonra ısıtma elemanlarını 3 dakika kadar test ediniz.
- * Cihaz elektrik güvenliği sadece elverişli kaynağa, kurallara göre topraklanarak doğru şekilde bağlandığında garantilidir.Firmamız, cihazın doğru şekilde topraklanmamasından ve elektrik bağlantısı yapılmamasından kaynaklı insanlara, hayvanlara veya eşyalara gelebilecek zararlardan sorumlu tutulamaz

Şebeke kordonu içindeki ;

Sarı-yeşil kablo ucundaki terminal “⊕” işaretine bağlanmalıdır.

Mavi nötr kablosu terminalin “N” işaretine bağlanmalıdır

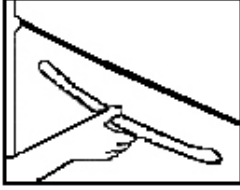
Kırmızı , siyah veya kahve kablo ucundaki terminal “L” işaretine bağlanmalıdır.



CİHAZIN KURULUMU

CİHAZIN İLK KURULDUĞUNDA

1. 'Sıcaklık ayarını' maksimum seviyeye ayarlayınız.
2. Fonksiyon düğmesini ALT + ÜST (ve varsa + FAN) fonksiyonuna getiriniz.
3. Fırını bu şekilde 30 dakika çalıştırın.
4. Bu süre içinde, fırınınızın yalıtım malzemesi ve ısı elemanlarından kaynaklanan bir defaya mahsus koku ve duman ortaya çıkabilir.Eğer böyle bir durum meydana gelirse, fırına yemek koymadan önce sadece koku ve dumanın yok olması için ortamı havalandırınız.
5. Bu işlemler bittiğinde fırın içini hafif ıslak sabunlu bez ile temizleyiniz.



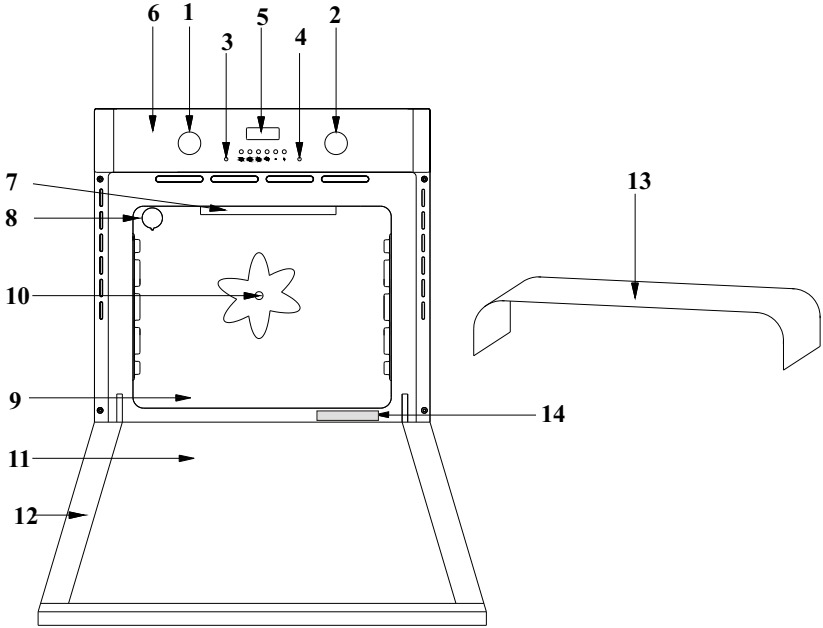
ÖNEMLİ: Fırın kapağını açmak için, daima fırın kulbunu orta kısmından tutunuz.

UYARI: Fırının ilk kullanımından önce tepsi, ızgara gibi ürünün aksesuarlarını dikkatlice yıkayınız.

FIRININ ENERJİ VERİMLİLİĞİ

- Yiyecekler pişerken fırın kapağını sık sık açmak her seferinde soğuk havanın fırın içine girmesine dolayısıyla enerji kaybına neden olacaktır.Bu nedenle fırın kapağı gereğinden fazla açılmamalıdır.
- Fırında yapılan yemek sonrasında kalan artık ısı bir sonraki yiyecek için de kullanılabilir. Bu şekilde enerji tasarrufu yapılmış olur.
- Fırında ön ısıtma en fazla 10 dakika yapılmalıdır.
- Donmuş yiyeceklerin fırında pişirilmeden önce çözülmesi sağlanmalıdır.
- Fırınlar, pişirme süresi bitiminden bir kaç dakika önce kapatılarak enerji tasarrufu yapılabilir.

FIRININ TANIMLANMASI



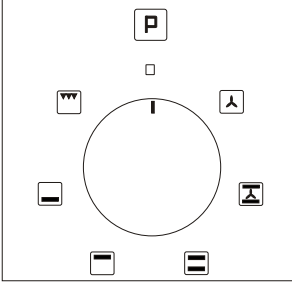
- 1.Fonksiyon Seçme Düğmesi
- 2.Sıcaklık Ayar Düğmesi
- 3.Fonksiyon İkaz Lambası
- 4.Sıcaklık İkaz Lambası
- 5.Dijital Saat
- 6.Kontrol Paneli
- 7.Üst ve Izgara Isıtıcıları
- 8.Fırın Lambası
- 9.Alt Isıtıcı (Sac arkasında)
- 10.Turbo Fan
- 11.İç Cam
- 12.Ön Kapak
- 13.Kontrol Panel Koruma Sacı
- 14.Anma Etiketi

FIRININ KULLANIMI

Fırını kullanmaya başlamadan önce dijital saat ayarı yapılmalıdır. Aksi halde fırın çalışmayacaktır (bkz. dijital saat kullanımı).

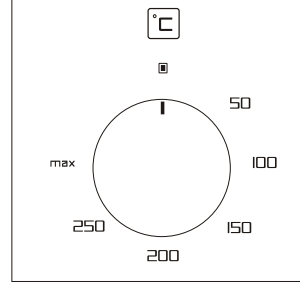
1. FONKSİYON SEÇME DÜĞMESİ

Fırının çalışma pozisyonlarını ayarlar.



2. SICAKLIK AYAR DÜĞMESİ

Fırının çalışırken pişirme sıcaklığını 50-250 °C arasında ayarlamak için kullanılır. Sadece Izgara fonksiyonunda **max** konumuna getirilir.



OFF FONKSİYONU :Bu konumda ürün çalışmaz.
BUZ ÇÖZME FONKSİYONU :Bu konumda sadece turbo fan çalışır, oda sıcaklığındaki havayı dondurulmuş yiyeceklerin etrafında dolaştırarak çözümlerini sağlar.
FAN + ALT VE ÜST ISITICI FONKSİYONU :Fırın içinde sıcak hava dolaşarak daha homojen pişmeyi sağlar.İçi yumuşak dışı kızarmış ve kırıtır olması istenen yiyecekler için kullanılır.
ALT VE ÜST ISITICI FONKSİYONU :Çoğunlukla tek tepsi pişirmeler için kullanılır. Yiyeceklerin her iki tarafıda eşit olarak kızarık ve gevrek olur.
ÜST ISITICI FONKSİYONU : Sadece üst ısıtıcı devrededir. Çoğunlukla pişirmiş olan yiyeceklerin üst kısımlarını daha fazla kızartılması, daha önce pişirilmiş yiyeceklerin ısıtılması amaçlı kullanılır.
ALT ISITICI FONKSİYONU : Sadece alt ısıtıcı devrededir. Alttan pişirilmesi gereken yiyecekler için, yiyecekleri ısıtmak ve güvenç gibi yavaş ısıda uzun süreli pişecek yiyecekler için kullanılır.
IZGARA FONKSİYONU : Sadece ızgara ısıtıcı devrededir. Üst rafa konulacak olan et ve balık türü ızgaralık yiyecekler için kullanılır. Izgara yaparken fırın kapağı yarım açık ve kontrol paneli koruma sacı takılı olmalıdır. Yağ damlalarının fırın içini kirletmemesi için alt rafa bir tepsi koymanız önerilir.

FIRININ KULLANIMI

3. FONKSİYON İKAZ LAMBASI

Kontrol paneli üzerinde bulunan fonksiyon düğmesi herhangi bir programa ayarlandığında fonksiyon ikaz lamba ışığı yanar."0" pozisyonuna alındığında söner.

4. SICAKLIK İKAZ LAMBASI

Fırının çalışma esnasında iç sıcaklık ayarlanan seviyeye gelince söner, düşük sıcaklıklarda yanarak fırın içi sıcaklıkla alakalı bilgilendirir.

DİJİTAL SAAT KULLANIMI

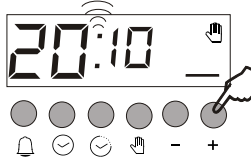


SAAT AYARI:

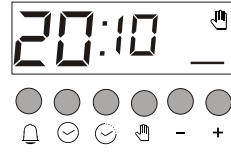
Saat ayarı, ancak yürürlükte bir pişirme programı yokken yapılabilir.(Ekranda sadece saat ve el ikonu görünür). tuşuna basınız, ekranda saat ve dakika arasında iki nokta yanıp sönmeye başlar. + ile saati ileri, - ile geriye doğru ayarlayabilirsiniz.Bu tuşlara uzun basış, saati daha hızlı değiştirecektir.



1. tuşuna basınız



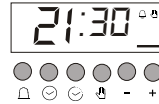
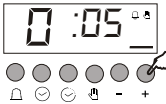
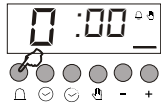
2.+ veya - tuşları ile saati ayarlayınız.



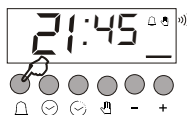
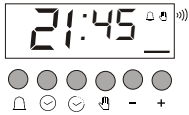
3. 5 saniye sonra ekran sabitlenecektir.

ALARM SÜRE AYARI

tuşuna basınız, + veya - tuşları ile süreyi ayarlayınız.Birkaç saniye sonra ekran günün saatini gösterir olacaktır. Alarmın çalmasına ne kadar zamankaldığını tuşuna basarak görebilirsiniz.Zil çaldığında tuşuna basarak susturabilirsiniz.



ÇALMAKTA OLAN ALARMI SUSTURMA



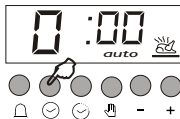
Ayarlanan alarm süresi dolunca çalmaya başlar. Tuşuna basarak alarmı durdurabilirsiniz.

YARI OTOMATİK PİŞİRME PROGRAMI

Fırına sürdüğünüz yemeği hemen pişirmeye başlayacaksınız, sadece pişme süresini girmeniz yeterlidir.



1. Şu anda saat 18.30



2. tuşuna basınız.



3. + veya - tuşları ile süreyi giriniz.




4. Bir kaç saniye sonra ekran şu anki saati ve yemeğin pişmekte olduğunu gösterecektir.







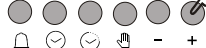

DİJİTAL SAAT KULLANIMI

OTOMATİK PİŞİRME PROGRAMI

Yarı otomatik program kısmında açıklandığı gibi pişirme süresini giriniz.

☺ tuşuna basınız ve pişmenin bitiş zamanını giriniz. Ekranda  görürsünüz çıkacaktır.

Saatin 18.30 olduğunu düşünerek 2.15 dakikalık pişirme süresi olan otomatik pişirme programı aşağıdaki gibidir. Bu işlemden sonra fırınınız programlanmış olacaktır.

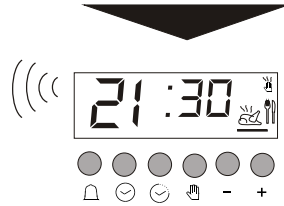
			
			
1 Şuanda saat 18.30	Ekranda yemeğin hazır olacağı süre 18:30+2.15 =20:45 gözükmekte.	3 + veya - tuşları ile pişme bitim süresini ayarlayınız.	3 Birkaç saniye sonra ekran saati gösterir konuma dönecektir.


Bu durumda yemeğinizi 21:30 da hazır olacak şekilde fırınınızı programlamış olduk. Yemeğin pişirme süresi 2 saat 15 dakika olarak daha önceden programlamıştık. Bu durumda fırınımız pişirme işlemine saat 19:15 de başlayacak, yemeğinizi 2 saat 15 dakika pişirecek ve 21:30 da pişirme programını sonlandırmış olacak.

Pişirme işlemi başladığında görünen ekran





Pişirme işlemi bittiğinde görünen ekran



Pişirme programı tamamlandığında, sesli ikaz devrededir ve susturulmaz ise 7 dakika boyunca çalar.  tuşu ile susturduğumuzda program resetlenir. Program resetlenmeden manuel pişirme yapılamaz.

PİŞİRME FONKSİYON VE SICAKLIĞINI ÖNCEDEN AYARLAMIS OLMANIZ GEREKLİDİR.

ELEKTRİK KESİLDİĞİNDE

Şebeke elektriğinin kesilmesi halinde, ürün emniyet gerekçesi ile devre dışı kalacaktır. Bu durum ekrandaki el ikonunun flaşlaması ile ifade edilir. Bu konumda yürürlükte bir pişirme programı varsa da silinmiş olacaktır. Ekranda saat 12:00 görünür, saatin ayarlanması gerekecektir. Önce  tuşuna basarak fırını devreye alınız, daha sonra saati ikinci bir kez  tuşuna basarak saatinizi ayarlayabilirsiniz. Ürünü çalıştırmayacaksanız tüm düğmeleri kapalı konuma getirin. (Not: Kısa süreli elektrik kesintilerinde sistem durumunu muhafaza edecektir.)

ALARM SES ŞİDDET AYARI

1. El tuşuna basarak fırın saatinin resetleyiniz.
2. (-) tuşuna basılı tutarak, ayarlı olan ses şiddetini duyabilirsiniz. (-) Tuşunu bırakıp, tekrar basılı tutarak bir sonraki ses şiddetini dinleyip, seçebilirsiniz. (3 Seviye).
3. Artık alarminiz, en son dinlediğiniz ses şiddetinde çalacaktır.

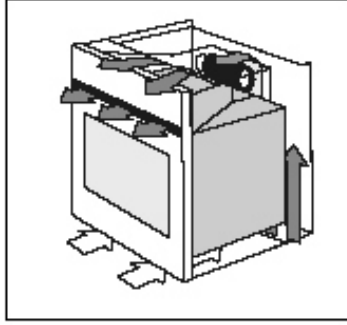
EKRAN PARLAKLIK AYARI

1. El tuşuna basarak fırın saatinin resetleyiniz.
2. (+) Tuşuna basınız. (+) Tuşuna basıp bırakarak bir sonraki ekran parlaklık seviyesini görebilirsiniz. (3 Seviye)
3. Artık ekranınız, en son bıraktığımız parlaklık seviyesinde kalacaktır.

SOĞUTMA FANI

Ankastre fırının dış yüzeyini aşırı ısınmasını ve çevresine zarar vermesini önleyen havalandırma sistemi soğutma fanı ile sağlanır. Bu fan ön ızgaralardan (havalandırma açıklıkları) sıcak havanın dışarı atılmasını sağlayan bir hava akımı oluşturur. Fırının üzerinde yayılan ısının tekrar fırının ısınmasını önleyecek şekilde olup aynı zamanda kontrol paneli ile kapak arasında hava perdesi oluşturarak bu iki parçanın ve üzerindeki komponentlerin aşırı ısınmasını engeller. Soğutma fanı tarafından hava sirkülasyonu elektriksel ve mekanik komponentler için ısı ve nemden dolayı oluşabilecek yoğunlaşmayı engellediği gibi onların güvenli ve uzun ömürlü olmasını sağlar.

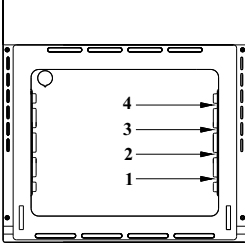
Bazı modellerde soğutma fanı fırının üzerinde bulunan termostat ile birlikte devreye girer ve çıkar. Bu durumda soğutma fanı, sıcaklığa bağlı olarak çalıştığı için fırın kapatılsa dahi belirli bir süre çalışır ve otomatik olarak devre dışı kalır.














MUHTELİF ÖNERİLER

PROBLEM	SEBEP	ÇÖZÜM
Yemeğin üst tarafı çok, alt tarafı az pişmiş	Alttan ısı seviyesi düşük	Yanlış pişirme rafı olabilir tepsisi 1 alt rafa konulmalı
Yemeğin alt tarafı çok, üst tarafı az pişmiş	Üstten ısı seviyesi düşük	Yanlış pişirme rafı olabilir tepsisi 1 üst rafa konulmalı
Yemeğin dış tarafı pişmiş fakat iç kısmı pişmemiş	Aşırı ısınma	Yanlış pişirme sıcaklığı ısıyı düşürünüz
Yemeğin dış tarafı kurumuş	Düşük ısınma	Yanlış pişirme sıcaklığı ısıyı artırın

MUHTELİF ÖNERİLER



YİYECEK TÜRÜ	FIRIN FONKSİYONU VE YERLEŞİM RAFI	SICAKLIK	SÜRE
Simit	 3	170 - 190	0:30-0:40
Kek	 3	160 - 180	0:30-0:45
Fırında Makarna	 2	180 - 200	0:45-0:60
Dolmalar	 2	160 - 170	0:30-0:60
Milföy Pasta	 1-3	170 - 190	0:30-0:50
Beze	 1-3	80- 110	2:10-2:50
Izgara Köfte	 3	190-200	0:8-0:10
Siğir Fleto	 3	190- 200	0:6-0:8
Tavuk 1000gr	 3		1:0-2::1
Et 500gr	 3		1:30 - 2:0
Tereyağı 2560 gr	 3		0:30-0:40

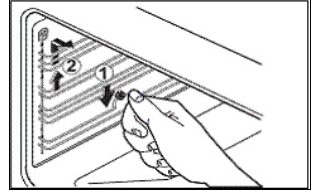
TEMİZLİK VE BAKIM

GENEL TEMİZLİK

- *Her hangi bir temizlik işlemi yapacağınız zaman ürünün tüm kumanda düğmeleri kapalı tutulmalı.
- * Ürün soğuk olmalı
- * Paslanmaz yüzeyler için özel çelik temizleyiciler kullanılmalı.
- * Ürünü temizlemek için kullanılan temizlik malzemeleri sert tanecikli olmamalı.
- * Kumanda panosu temizliğinde aşındırıcı özellikli temizlik malzemeleri kullanılmamalı.
- * Çamaşır suyu ve kezzap gibi kimyasallar ile temizlik yapılmamalı.
- * Her kullanımdan sonra ılık fırın hafif nemli sabunlu bez ile silinmeli, fırın içinde yemek ve yağ atıkları kalmamalıdır.Çünkü bu atıklar iç ve dış yüzeylerde korozyona sebep verebilirler.

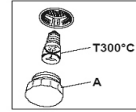
FIRIN YAN TEL RAFLARIN ÇIKARILMASI

Tepsi ve tel ızgaranın yerleştirildiği tel rafları kolayca çıkartıp temizlemek mümkündür.Bu tel rafları yan resimde görüldüğü gibi özel vidasına basan kenarı aşağıya doğru esneterek vida kanalından kurtarabilirsiniz. Daha sonra dışa doğru çekip yukarı kaldırmak sureti ile üst tırnaklardan kurtarabilirsiniz.Temizleme işleminden sonra takarken; işlem tersten yapılarak, önce üst tırnaklar kazan rafına geçirilmeli, daha sonra özel vidaya basan kanatlar esnetilerek vida kanalına yerleştirilmelidir..



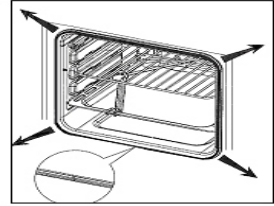
FIRIN AMPULÜNÜN DEĞİŞİMİ

Cihazının tamamen kapalı olduğundan emin olunuz.Daha sonra sırası ile dış muhafaza ve ardından ampulü çıkartınız.Sıralamayı tersten yaparak yeni ampulü ve dış muhafaza camını takınız.



FIRIN KAZAN CONTASI

Kazan contası fırının verimli çalışması için gerekli parçadır.Kullanımlarla zaman içinde contada kirlenmeler olabilir.Bu durumda conta nemli bez ile temizlenebilir.Bu temizlik işlemi hiç bir zaman ağır ve aşındırıcı temizlik maddeleri ile yapılmaz.Conta yıpranır yada yırtılırsa en yakın yetkili servise başvurunuz.

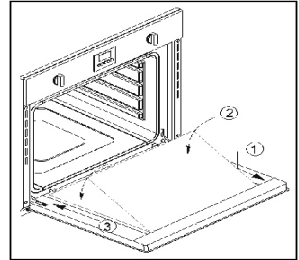


İÇ CAMIN ÇIKARTILMASI

Yan resimde görüldüğü gibi kapak açık durumda iken;

- 1- Camı, iç kazan tarafından dışa doğru kaydırınız.
- 2- Cam alt tırnaklarda kurtulduktan sonra yukarı doğru kaldırılarak camın geri gelmesini sağlayınız.
- 3- Cam dışarı alınır.

Temizlik işlemi tamamlandıktan sonra sıralama tersten yapılarak, önce cam kapak üst tarafından kanala yerleştirilir. Daha sonra cam kanal içine itilerek cam yaylarının kurulması sağlanır.Cam alt tırnakları geçecek kadar kurulduktan sonra kendi kanalı içine bırakılarak ilerlemesi sağlanır.



NAKLİYE İLE İLGİLİ BİLGİLER

- * Orjinal ambalajını saklayınız: Orjinal ambalajı ile taşıyınız, ambalaj üzerindeki işaretlere uyunuz.
- * Orjinal ambalajı yok ise:
Ürününüzün dış yüzeylerine hasar gelmeyecek şekilde önlem alın ve üzerine ağır yük koymayınız.
Taşıma sırasında ürününüzü yere paralel konumda üst tarafı yukarı gelecek şekilde taşıyınız / yerleştiriniz.

YETKİLİ SERVİS ÇAĞIRMADAN ÖNCE YAPILMASI GEREKEN İŞLEMLER

- * Hiç bir durumda cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın. Ürüne müdahale sadece SILVERLINE yetkili servileri tarafından yapılır.
- * Servis çağırılmadan önce aşağıdaki işlemler yapılmalıdır.
- Fırın ısıtmıyor ise:** Topraklı priz kullanılmamış, sigorta atmış, fırın saati farklı zamana ayarlanmış olabilir.
- Fırın çalışmıyor ise:** Fırın fonksiyon düğmesi kapalı, termostat düğmesi kapalı veya dijital saat çalışma programına ayarlanmamış olabilir. Sigorta atmış olabilir yada elektrik olmayabilir.
- İç aydınlatma lambası yanmıyorsa:** Üründe elektrik olduğu halde yanmıyorsa ampul bozulmuş olabilir. Ampul değiştirme kurallarına uygun şekli ile kılavuza bakılarak yapılır.
- Pişirme (alt / üst kısım eşit pişirmiyor ise);** Kullanma kılavuzuna göre raf konumları, pişirme süreleri ve sıcaklık değerleri yeniden gözden geçirilir.

EĞER ÜRÜNDE HALA BİR PROBLEM VARSA LÜTFEN SILVERLINE YETKİLİ SERVİSİNİ ARAYINIZ.

SERVİS VE GARANTİ

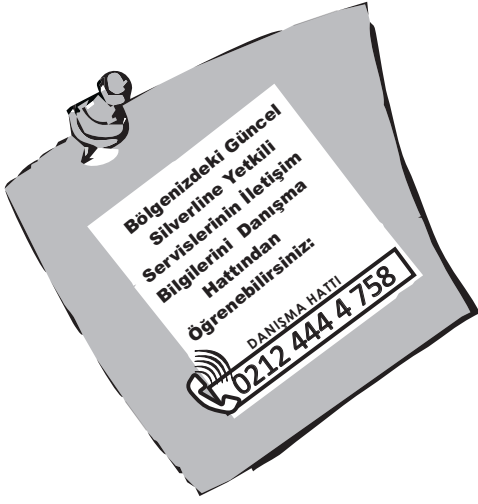
Yeni cihazınız üretimden kaynaklanacak elektriksel veya mekaniksel arızalara karşı 2 yıl garantilidir. Cihaz garantisini şu şartlarda geçersizdir.

- * Cihazın yanlış kurulum ve kullanımından kaynaklanan arıza ve hasarlarda,
- * Yetkili servis haricinde yapılan tamir ve bakımlardan kaynaklanan arıza ve hasarlarda,
- * İmalatçının orjinal parçasının dışında kullanılan parçalardan kaynaklanan sorunlarda,
- * Ev harici kullanımlarda,
- * Yanlış elektrik voltajı kullanımında,
- * Cihazın yanlış işleme tabi tutulmasından doğacak sorunlarda

Satış sonrası hizmetler

Size en yakın SILVERLINE yetkili servisini öğrenmek için ürün ile birlikte sağlanan yetkili servis listesine başvurabilirsiniz. Eğer listeniz 1 yıldan eski ise servis ile ilgili sorularınıza cevap almak için **SILVERLINE DANIŞMA HATTI 0 212 444 4 758** ARAYABİLİRSİNİZ.

- * Ürününüzü aldığınızda garanti belgesini yetkili satıcıya onaylatınız.
- * Ürünü kullanma kılavuz talimatlarına göre kullanınız.
- * Ürün bakımı için SILVERLINE yetkili servislerini kullanınız.
- * Ürün bakımı için gelen kişilere **teknisyen kimlik kartlarını** sorunuz.
- * İşiniz bittiğinde "HİZMET FİŞİ" istemeyi unutmayınız.
- * ürün kullanım ömrü 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli parça bulundurma süresi)



Üretici Firma

Silverline End. ve Tic. A. Ş.

Organize Sanayi Bölgesi

Merzifon /AMASYA

Tel : 0358 514 93 50

Faks :0358 524 93 57

İstanbul Merkez

Yılanlı Ayazma Yolu Yeşil Plaza

No: 15 Kat: 10 Topkapı/İSTANBUL

Tel : 0212 484 48 00 (pbx)

Faks: 0212 481 40 08

Ankara Bölge Müdürlüğü

Çetin Emeç Cad. No: 49/B

Öveçler/ANKARA

Tel : 0312 472 93 72

Faks : 0312 472 93 73

İzmir Bölge Müdürlüğü

1.Kordon 370/A

Kordon/İzmir

Tel : 0232 464 55 93

Faks : 0232 464 11 93



DANIŞMA HATTI

0212 444 4 758