

**SILVERLINE®**  
ANKASTRE ÜRÜNLER

FIRIN

KULLANMA KILAVUZU

**M O D E L**

**SLV 238**

**(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 ilerde 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.

# İÇİNDEKİLER

|   |    |
|---|----|
| Güvenlik ile İlgili Önemli Bilgiler.....                        | 1  |
| Fırın Teknik Özellikleri.....                                   | 2  |
| Cihazın Kurulumu.....   | 3  |
| Fırının Enerji Verimliliği.....                                 | 7  |
| Fırının Tanımlanması.....                                       | 7  |
| Ürün Özellikleri.....   | 8  |
| Piştirme Talimatları.....                                       | 10 |
| Cihazın Temizlik ve Bakımı.....                                 | 21 |
| Nakliye İle İlgili Bilgiler.....                                | 23 |
| Yetkili Servisi Çağırmadan Önce Yapılması Gereken İşlemler..... | 23 |
| Müşteri Servis ve Garanti.....                                  | 24 |
| Silverline Yetkili Servisleri.....                              | 25 |

# GÜVENLİK İLE İLGİLİ ÖNEMLİ BİLGİLER

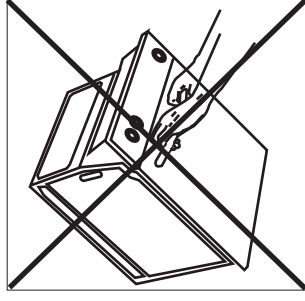
## ÇOCUK GÜVENLİĞİ

- \*Küçük çocukların fırınla, kontrol düğmeleriyle veya fırının yakınında oynamasına **KESİNLİKLE** izin vermeyin.
- \*Fırın, çalıştığı esnada özellikle tutulabilen parçaları ve ön taraftaki cam paneli ısınan bir üründür. Bu nedenle çocukların fırının çalıştığı ortamlarda **KESİNLİKLE** uzak tutulması gereklidir.
- \*Naylon ve strafor gibi ambalaj malzemelerini güvenlik nedeniyle çocukların ulaşabilecekleri yerlerden uzak tutun, aksi halde tehlikeli olabilir.

## KURULUM ÖNCESİ VE KURULUM UYARILARI

- \*Ürünü 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 fırınızdaki yalıtım malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir defaya mahsus koku ortaya çıkabilir. Eğer böyle bir durum meydana gelirse, fırına yemek koymadan önce fırını çalıştırıp kokunun yok olmasını bekleyiniz. Fırın içini nemli bir bezle temizleyiniz.
  - \*Kullanım sırasında fırın aşırı ısınacağından , fırın içindeki ısıtma elemanlarına temas etmekten kaçınınız. Fırın yüzeyi izgara fonksiyonu esnasında çok ısınabilir dikkatli olunuz.
  - \*Kesinlikle fırının tabanında pişirme veya kızartma yapmayınız.
  - \*Fırının alt kısmını alüminyum folyo ile örtmeyiniz.
  - \*Firmamız, fırının tehlikeli ve uygunsuz kullanımından kaynaklanabilecek hasarlardan kesinlikle sorumlu tutulamaz.
  - \*Her elektrikli donanımı kullanırken uyulması gereken bazı kurallar vardır.
  - \*Ürünü taşıırken, temizlerken veya fırına bakım yaparken fişini elektrik prizinden çıkarınız.
  - \*Hiçbir zaman fişi prizden kablosunu çekerek çıkarmaya çalışmayınız.
  - \*Ellerinizi veya ayaklarınızı ıslak veya nemli ise kesinlikle ürüne dokunmayınız.
  - \*Ürünü yalınayak olarak kullanmayınız.
  - \*Çocukların veya erişken 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 fişten çıkarınız ve kurcalamayınız.
  - \*Bütün bakım ve onarımlar sadece yetkili servis tarafından yapılmalı ve sadece orjinal yedek parça kullanılmalıdır.
- Yukarıdaki herhangi bir uyarı dikkate alınmadığında fırınızdaki hasar meydana gelebilir.
- \*Fırını kullanmadığınız durumlarda, bütün fonksiyonların "KAPALI" konumunda 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.
  - \*Firmamız, bu uyarılara uyulmamasından dolayı insanlara, hayvanlara veya eşyalara gelebilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.

**ÖNEMLİ:** Ön kapaktaki fırın tutamağını fırını taşımak veya ambalajından çıkartmak için kullanmayınız.



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

## FIRININ TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Fırın , monofaze 220-230 V ~ 50Hz elektrikle çalışmak üzere tasarlanmıştır. Kurulumdan önce lütfen fırının ön alt tarafına yerleştirilmiş olan sicil etiketini dikkatlice okuyunuz.

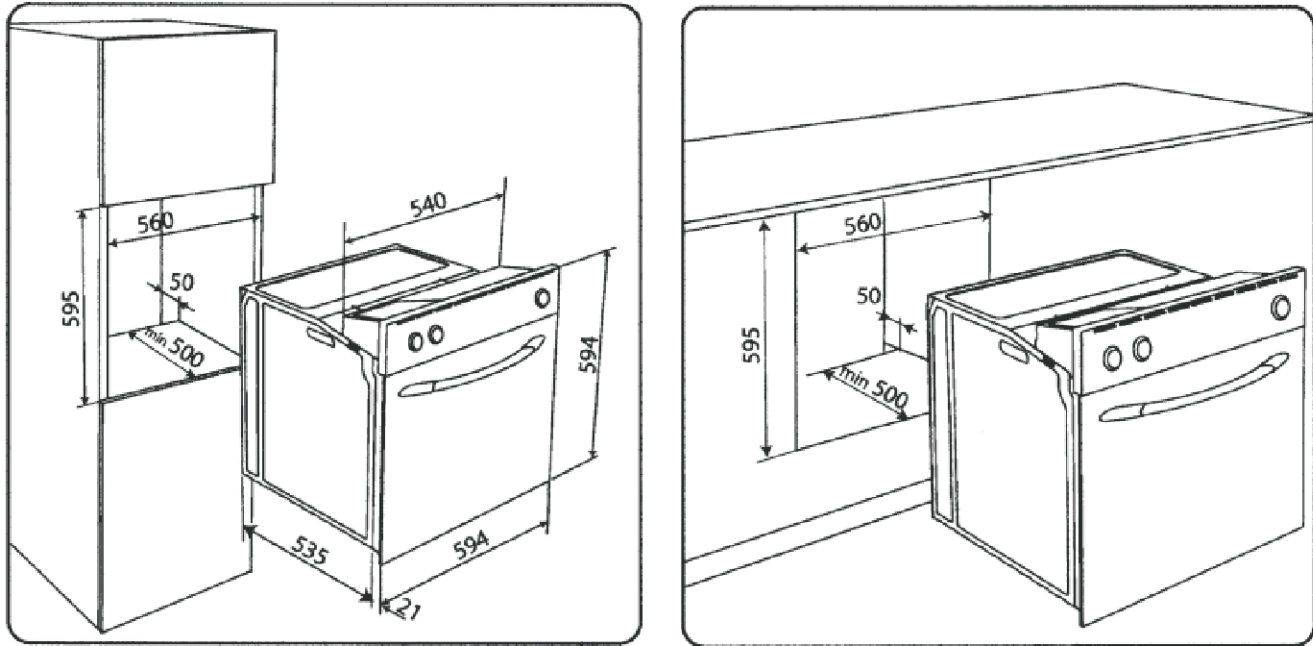
| Silverline Model Adı                    | SLV 238          |
|---|------------------|
| Üst Isıtıcı                             | 1000 W           |
| Alt Isıtıcı                             | 1100 W           |
| Izgara Isıtıcı                          | 2200 W           |
| Turbo Isıtıcı                           | 2300 W           |
| Turbo Motor                             | 30 W             |
| Soğutma Fanı                            | 10 W             |
| Fırın Lambası                           | 25 W             |
| Alt Isıtıcı+Lamba                       | 1125 W           |
| Alt ısıtıcı+Üst Izgara+Lamba            | 2125 W           |
| Turbo Fan+Lamba                         | 2325 W           |
| Turbo Fan+Alt ısıtıcı+Lamba             | 3425 W           |
| Alt Isıtıcı+Üst Isıtıcı+Turbo Fan+Lamba | 4425 W           |
| Fırın Dış Ölçüleri (GxDxY)              | 594x556x594 mm   |
| Montaj Kabin Ölçüleri (GxDxY)           | 560x560x595 mm   |
| Fırın İç Hacmi                          | 58 Lt            |
| Net Ağırlık (Kg)                        | 32               |
| Brüt Ağırlık (Kg)                       | 35               |
| Volтаж                                  | 220-230 V ~ 50Hz |
| Azami Güç                               | 3,5 kw           |

# CİHAZIN KURULUMU

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

## MONTAJ UYARILARI

- \*Ankastre fırının düzgün çalışabilmesi için montajının yapılacağı kabin veya dolabın ölçüleri, malzemesinin doğru olması ve sıcaklık artışına dayanıklı olması gerekmektedir. Lütfen Şekil1’de gösterilen ölçülere göre montaj yapınız.
- \*Fırının monte edildiği mobilya duvarları ısıya dayanıklı olmalıdır. Özellikle yan duvarlar kaplamalı suntuadan yapıldıysa, kaplamanın 120 °C’ye dayanıklı olması gerekmektedir. Bu ısıya dayanıklı olmayan plastik veya yapışkan kaplama deforme olup hasar görebilir.
- \*Güvenlik açısından, montaj tamamlandıktan sonra fırının 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 fırın, **Şekil.1**’deki gibi monte edilmelidir.
- \*Fırının monte edildiği mutfak ünitesinde **arkadan en az 70mm bir boşluk bırakılması** tavsiye edilmektedir.
- \*Fırın yerleştirilirken fırın altına ağırlığını taşıyacak düzeyde bir destek konmalıdır.
- \***Daha etkili bir hava dolaşımı sağlamak için mutfak ünitesindeki kabinin arka bölümü çıkarılmalıdır.**
- \*Fırınızı hazır hale getirebilmeniz için önce kurulacağı yeri ve elektrik tesisatını yaptırınız. Daha sonra en yakın Silverline Yetkili Servisi’ni çağırınız.
- \*Cihazı, buzdolabı veya derin dondurucu yanına kurmanız tavsiye edilmez, aksi halde yayılan ısı nedeniyle adı geçen cihazların performansı olumsuz yönde etkilenecektir.



Şekil 1:Fırın ve Montaj Kabin Ölçüleri

## FIRININ KABİNE MONTAJI

\*Cihazı, gömme kabinine merkezleyerek yerleştiriniz.

\*Fırın kapağını açın ve fırını, gövdesinin yanlarında bulunan deliklere hizalayarak mutfak tezgahına dört ağaç vidasıyla monte ediniz.

\*Fırın, tercihe göre yüksekte bir dolap içerisine veya tezgah altına monte adilebilir.

\*Fırının üzerindeki tezgaha elektrikli ankastre bir ocak monte edildiğinde, güvenlik ve ihtiyaç olduğunda fırının bu ocaktan sökülebilmesini kolaylaştırmak için ocakla fırın elektrik kablolarının birbirinden ayrı olması gerekmektedir.

## ELEKTRİK BAĞLANTISI

\*Cihaz yürürlükte olan yasalara ve kurallara uygun olarak ve sadece yetkili elektrik teknisyeni 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 bağlayınız.

## UYARI:Cihazın mutlaka topraklanması gerekmektedir.

\*Fırınınızın şebeke kordonuna topraklı fiş monte edilmiştir. Bu fişin mutlaka topraklı bir hat ile kullanılması gerekmektedir. Topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız.

## Cihazın elektriğe bağlanmasından önce:

1)Fırını elektrik bağlantısı için kullanılan prize veya çift kutuplu anahtara kolay erişebilmeyi sağlayacak şekilde konumlandırınız.

2)Elektrik kablosunu sıcak yüzeylere değecek şekilde yerleştirmeyiniz ve fırın kapağına sıkıştırmayınız.

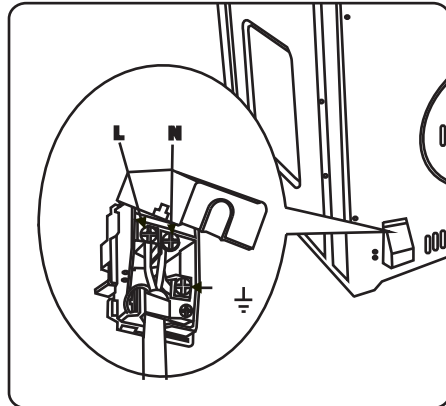
3)Elektrik kablosu hasar gördüğünde, bulunduğunuz yerdeki en yakın yetkili servise başvurunuz. Yetkili servisin aynı ebatla plastik yalıtımlı ve ocağın ihtiyaç duyduğu elektrik akımına dayanabilecek yeni kabloyla değişimi yapmasını sağlayınız.

\*Cihaz elektrik tesisatına doğrudan bağlanacaksa, cihazla elektrik tesisatı arasında temas noktaları arasındaki mesafe en az 3mm 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.



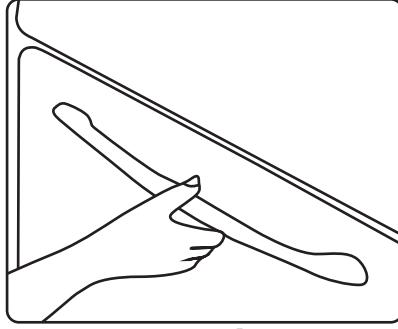
Şekil 2:Fırın Elektrik Fiş Bağlantısı

### **CİHAZ İLK KURULDUĞUNDA:**

- 1.**'Sıcaklık Ayarı'nı maksimum seviyeye ayarlayınız.(250°C MAX)
- 2.**Fonksiyon düğmesini Alt ve Üst Izgara (ve varsa + Fan konumuna getiriniz.)
- 3.**Fırını bu şekilde boş olarak 30 dakika çalıştırınız.
- 4.**Hava dolaşımı için cam açınız.

\*Bu süre içerisinde, fırınızdaki 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.



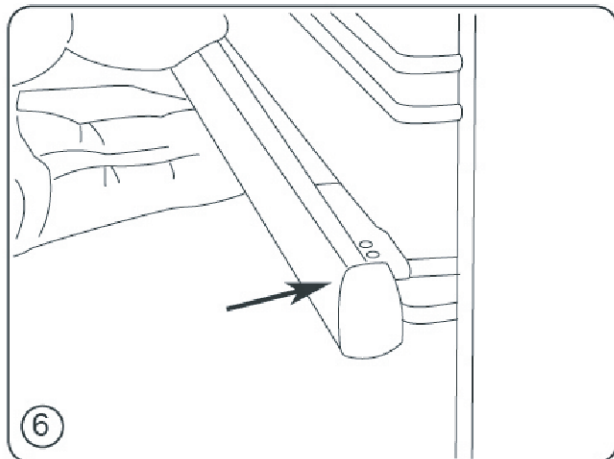
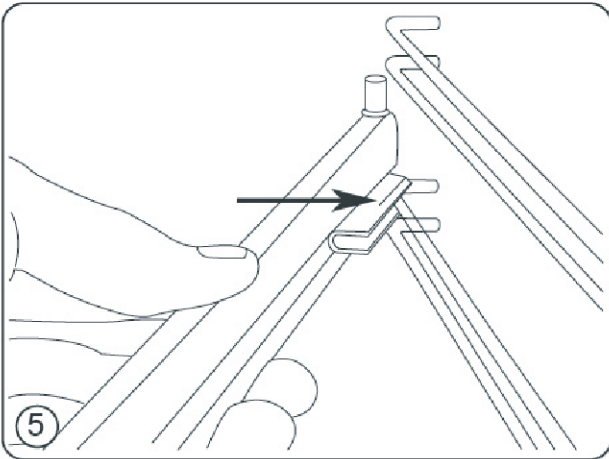
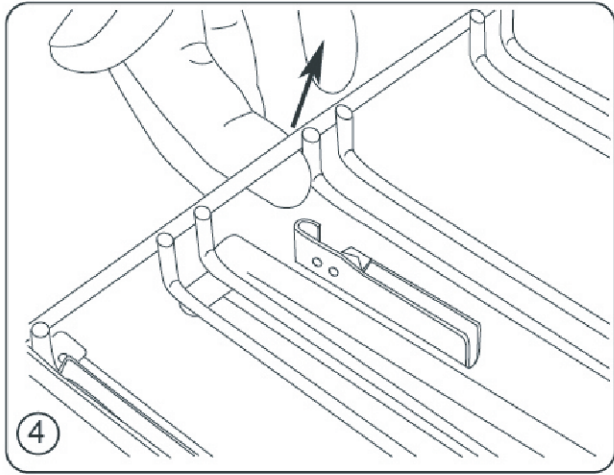
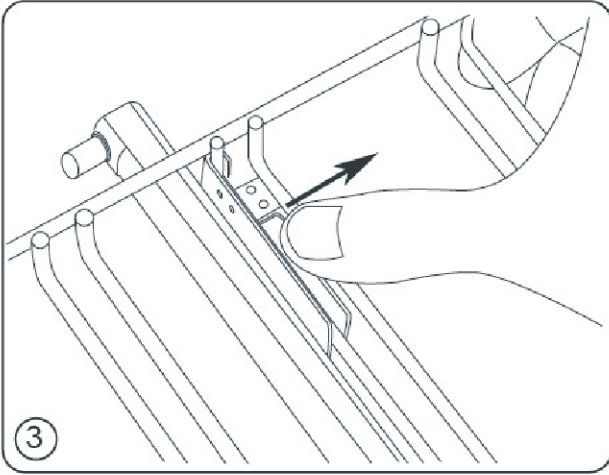
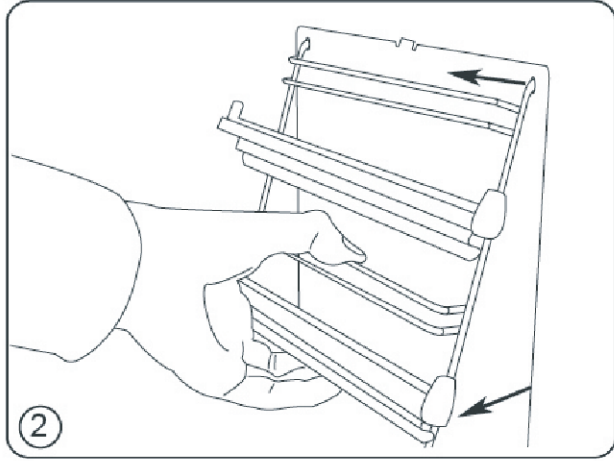
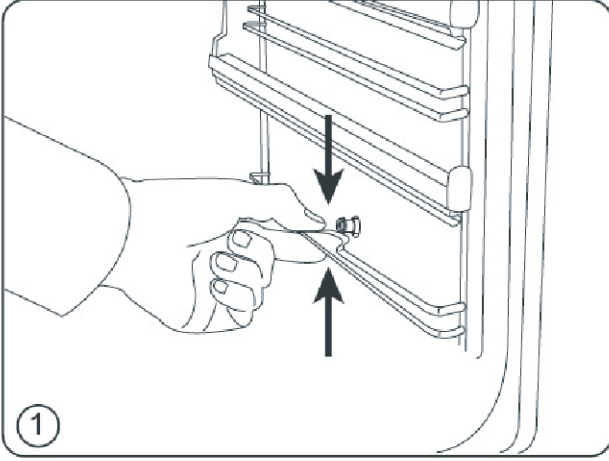
**ŞEKİL 3**

**ÖNEMLİ:**Fırın kapağını açmak için, daima tutacağı orta kısmından kavrayınız(Şekil 3).

**UYARI:** Fırının ilk kullanımından önce tepsi, ızgara gibi parçalarını dikkatlice yıkayınız.



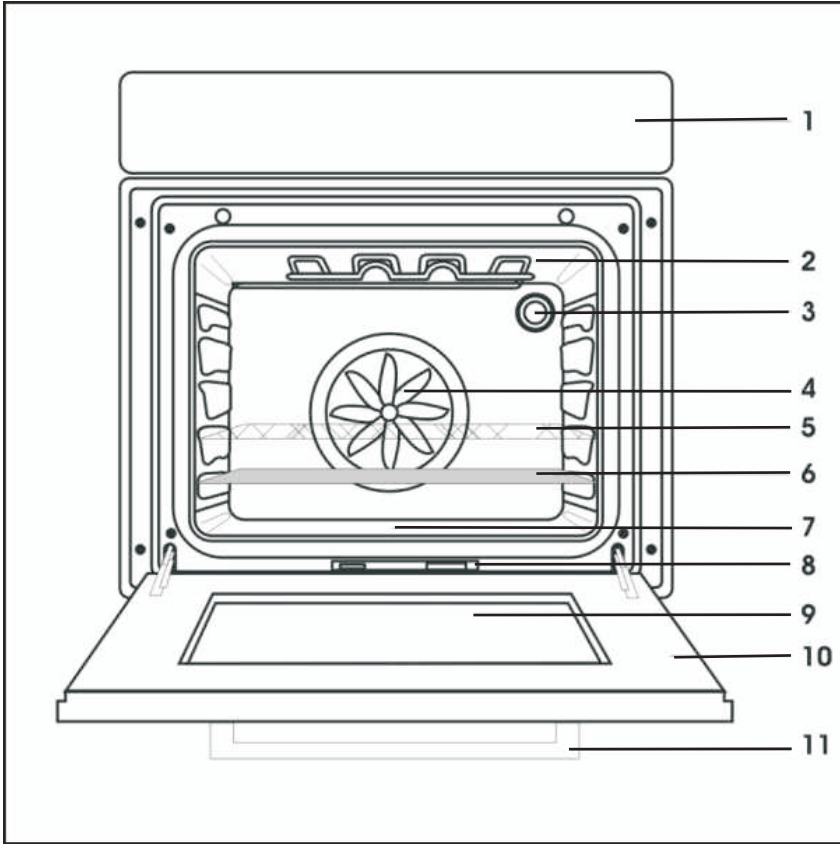
# SÜRGÜLÜ RAFLARIN KURULUMU



## FIRININ ENERJİ VERİMLİLİĞİ

- 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 pişirmeye çalışılmalıdır. Düşük sıcaklıkta pişeni değerlerinden 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 olur.
- Fırında ön ısıtma kısa süre için (en fazla 10 dakika) yapılmalıdır.
- Donmuş bir yiyeceğin fırında pişirmeden önce çözülmesi sağlanmalıdır.
- Fırınların çevresinde kolayca tutuşabilen yanıcı, parlayıcı maddeler bulundurulmamalıdır.
- Fırınlar yanıcı ortamlardan uzak yerlere monte edilmelidir.
- Fırınlar, kapakları pişirme süresinden birkaç dakika önce kapatılması durumunda mevcut sıcaklıkta daha az enerji harcayarak pişirme devam eder.

## FIRININ TANIMLANMASI



- 1)Kontrol Paneli
- 2)Fırın üst rezistans
- 3)Lamba
- 4)Turbo Fan
- 5)Tel Izgara
- 6)Tepsi
- 7)Fırın alt rezistans  
(Sac arkasında)
- 8)Ürün Anma Etiketi
- 9)Fırın Camı
- 10)Ön Kapak
- 11)Tutamak

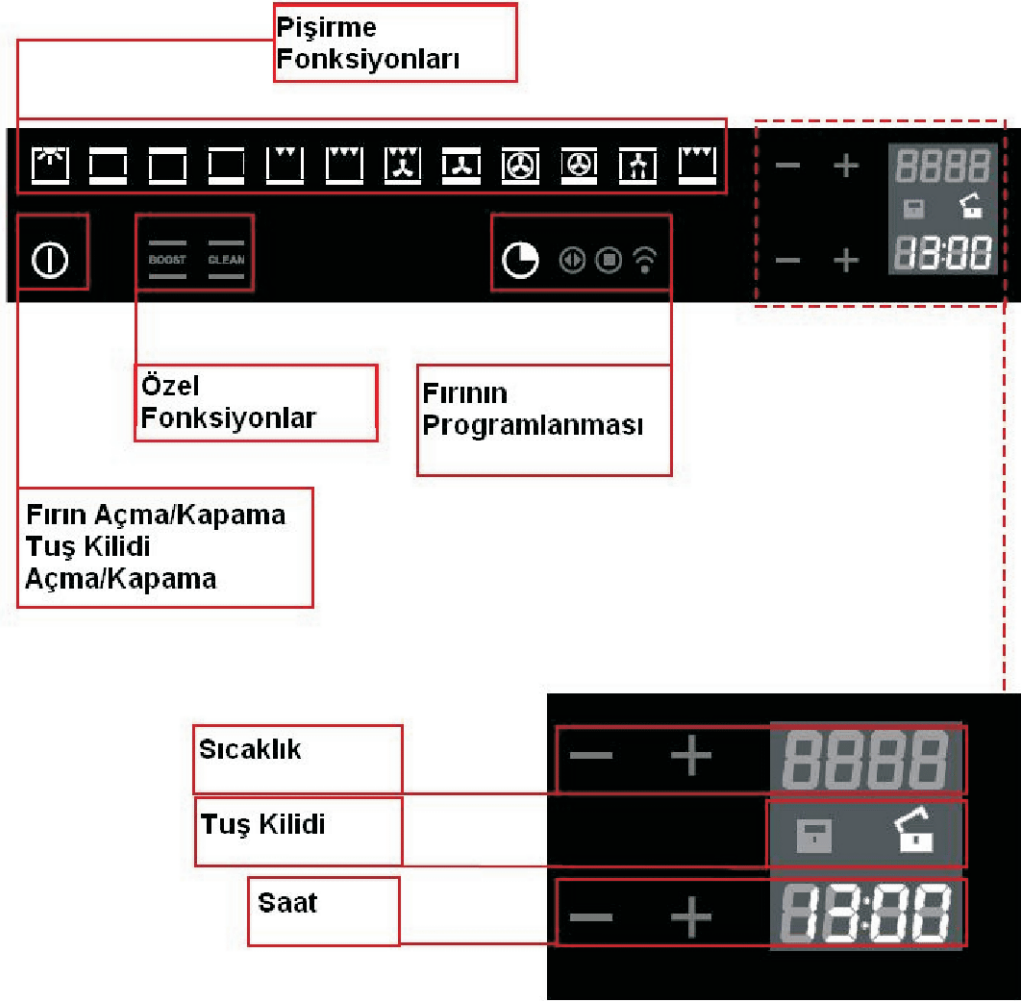
# ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

## FIRIN GENEL ÖZELLİKLERİ

SLV 238 model fırının tüm fonksiyonları sürekli sıcaklık kontrolü de yapan elektronik devre kartı aracılığıyla kontrol edilmektedir.

Kontrol paneli dokunmatik özelliğe sahiptir. Fırını çalıştırmak istediğiniz komutları, dokunmatik ekran özelliği sayesinde ekrana hafifçe dokunarak verebilirsiniz.

### Fırın Kontrol Paneli Genel Görünüşü:



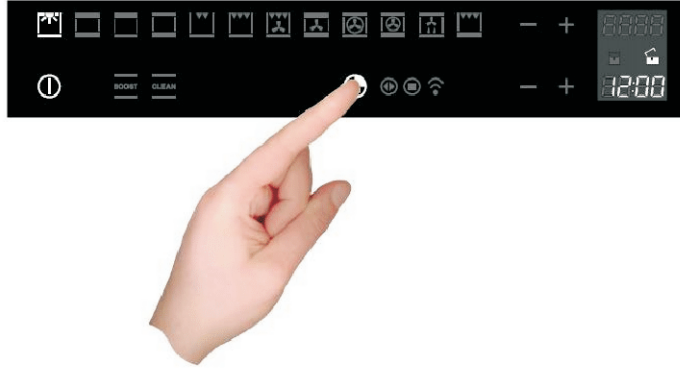
### **Gösterge (Demo) Modu:**

Fırın elektriğe ilk bağlandığında ve daha sonrasında fişi çekip taktığınızda veya herhangi bir elektrik kesintisi sonrasında, fırın gösterge modunda çalışmaya başlayacaktır. Bu modun amacı fırının son çalıştırılması esnasında kaydedilmiş olan komutların kaybolmaması ve kullanıcı için kolaylık yaratılmasıdır. Fırın bu modayken, fırının ısıtıcı elemanları çalışmadığından, fırın aslında AKTİF DEĞİLDİR. Kontrol paneli de aynı şekilde aktif olmadığından verilen hiçbir komutu yerine getirmeyecektir.



Gösterge Modunu sona erdirmek için fırın kontrol panelindeki "Lamba" fonksiyonu tuşuna 5 saniye boyunca basınız. Kontrol paneli standart işlem moduna geçecek ve fırın çalışmaya hazır hale gelecektir.

### **Saatin Ayarlanması:**



Günün saat ayarı fırın kapalı iken yapılır, fırın çalışır durumdayken yapılmaz. Fırının elektrik bağlantısı sağlandığında, iki uzun sinyal sesi duyulur. Fırın zaman ayarını yapmak için kontrol paneli üzerinde bulunan "Saat" fonksiyonu tuşuna 5 saniye boyunca basınız.



Aktive edilen her komut sonrasında bir sinyal sesi duyulur.

Fırının saat ayarının yapılabilmesi için kontrol paneli üzerinde bulunan "+" ve "-" sembolleri kullanılır.

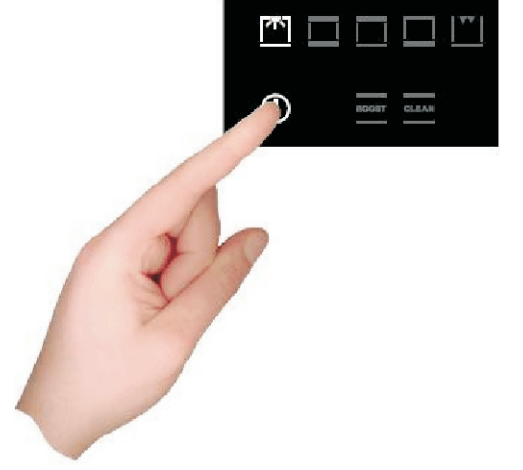
Saat ayarı yapılırken saat ve dakikayı ayıran bölme işareti sembolü (:) yanıp söner. Saat ayarı yapıldıktan sonra ise bu bölme işareti sabitlenir.

## Fırının Çalıştırılması:

Fırın, kontrol paneli üzerinde yer alan AÇMA/KAPAMA (On/Off) sembolüne basılarak çalıştırılır.

Fırın açıldığında kontrol paneli aktif hale gelir ve arka planda yer alan tüm sembol göstergeleri belirgin hale gelir.





Fırın çalıştırdıktan sonra 8 saniye boyunca herhangi bir pişirme fonksiyonun seçilmesi için bekler. 8 saniye sonrasında herhangi bir pişirme fonksiyonu seçilmemişse, fırın kendini kazara çalıştırılmış olarak algılar ve güvenlik amacıyla kendi kendini otomatik olarak kapatır.













## Pişirme Fonksiyonları

Kontrol panelinde toplamda 11 adet pişirme fonksiyonu mevcuttur. Her bir pişirme fonksiyonu için kullanılacak belli sıcaklık aralıkları bulunmaktadır. Bu sıcaklık aralıkları yapılan testler ve geleneksel pişirme alışkanlıkları dikkate alınarak oluşturulmuş olup kişisel tercihlere göre değiştirilebilirler.


















11 adet pişirme programı dışında 1 adet Lamba fonksiyonu ve 2 adet de özel fonksiyon bulunmaktadır.


















|   |   |
|---|---|
|  | <b>Fırın Lambası:</b> Fırın içi aydınlatma sağlayan lambadır. Fırın Lamba tuşuna basılıp lamba yakıldığında ısıtıcı ve turbo fan çalışmaz. Fırın çalışmaya başladıktan bir süre sonra fırın lambası söner.  |
|  | <b>Klasik Pişirme:</b> Klasik pişirmede alt ve üst ısıtıcı birlikte devreye girer. Isı hem üstten hem de alttan gelecektir. Hemen her türlü yemeği pişirmeye uygundur. 50 – 250 °C arasında pişirilecek her türlü sebze ve et yemekleri, kızartmalar ve hamur işleri için kullanılabilir. |
|  | <b>Üst Pişirme:</b> Sadece üst ısıtıcı devreye girer. Yemeklerin üst kısımlarını pişirmek veya kızartmak için kullanılabilir. Isı sadece üst kısımdan geldiğinden özellikle sebze yemekleri ve lazanya benzeri yemekler için tavsiye edilebilir.  |
|  | <b>Alt Pişirme:</b> Sadece alt ısıtıcı devreye girer ve ısı sadece alttan yayılır. Daha önce yapılmış yemekleri ısıtmak, düşük ısılarda yemek pişirmek, hamur kabartmak, yemeği bir süre sıcak tutmak ve kavanozları sterilize etmek için kullanılabilir.                                 |

|   |   |
|---|---|
|    | <b>Orta Izgara:</b> Küçük porsiyon yiyecekleri ızgara yapmak ve kızartmak için kullanılır. Sosis ve pirzola gibi az-orta kalınlıktaki etlerin pişirilmesi için uygundur. Etleri direk tel ızgara üzerine koyup altına yağ tepsisini yerleştirerek ızgara yapınız.                                     |
|    | <b>Tam Izgara:</b> Çift üst ısıtma elemanı devreye girer. Özellikle büyük et porsiyonlarının ızgarasında kullanılır. Etin direk ızgara teli üzerine alta da yağ tepsisinin konması tavsiye edilir.  |
|    | <b>Fan Destekli Izgara:</b> Çift üst ısıtma elemanı ve fan aynı anda devreye girer. Büyük porsiyonlardaki kalın et parçalarının daha hızlı ızgara yapılmasında kullanılır.  |
|    | <b>Fanlı Alt ve Üst Isıtma:</b> Alt ısıtıcı, üst ısıtıcı ve fan bir arada devreye girer. Bu program geleneksel pişirmeye kıyasla zaman kazandırır ve yiyeceğin alt ve üstün eşit oranda pişmesini ve kızarmasını sağlar. İçi yumuşak dışı kızarmış ve ktır olması gereken yiyecekler için kullanılır. |
|    | <b>Turbo Isıtıcı:</b> Fan ve çevresindeki ısıtıcı devreye girer. Bu program aynı zamanda birden fazla yiyeceğin koku ve lezzetlerini birbirine karıştırmadan pişirilmesini sağlar.  |
|  | <b>Alt Isıtıcı + Turbo Isıtıcı:</b> Alt ve turbo ısıtıcılar aynı anda devreye girer.  |
|  | <b>Buz Çözme:</b> Herhangi bir ısıtıcı çalışmadan sadece fan devreye girer. Bu fan donmuş gıdanın buzlarını birkaç dakikada yiyeceğin besin değerini değiştirmeden eritir.  |
|  | <b>Tam Izgara + Alt Isıtıcı:</b> Bu fonksiyon daha hızlı ve daha fazla yüzeyde ızgara yapmak için kullanılır. Izgara yapmak için yiyecekleri ızgaraya, ızgarayı da en alt seviyedeki rafa yerleştirin   |
|  | <b>Boost :</b> Fırın içi sıcaklığı istenen düzeye hızlı bir biçimde getirmeye yarayan fonksiyondur.   |
|  | <b>CLEAN (Kendi Kendini Temizleme):</b> İç haznede katalitik paneller sayesinde pişirmeden sonra yüksek sıcaklıkta yağları kurutarak iç hazneyi temizlemeye yarar.  |



Aşağıdaki tabloda belirli yiyecek grupları için örnek pişirme süreleri ve kullanılması önerilen sıcaklık değerleri yer almaktadır.

|   |  |  |  |  |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |    |    |  |  |  |
|  | 160-200   | 160-180   | 140-160   | 200-230   | 210-220   | 160-180   | 190   | 230-250   |
|  | 2-3   | 2   | 2   | 1-3   | 2   | 2-3   | 2-3   | 4-5   |
|  | 30'- 50'  | 20'- 40'  | 10'- 40'  | 10'- 20'  | 45'- 60'  | 45'- 60'  | 60'- 70'  | 14'-18'   |

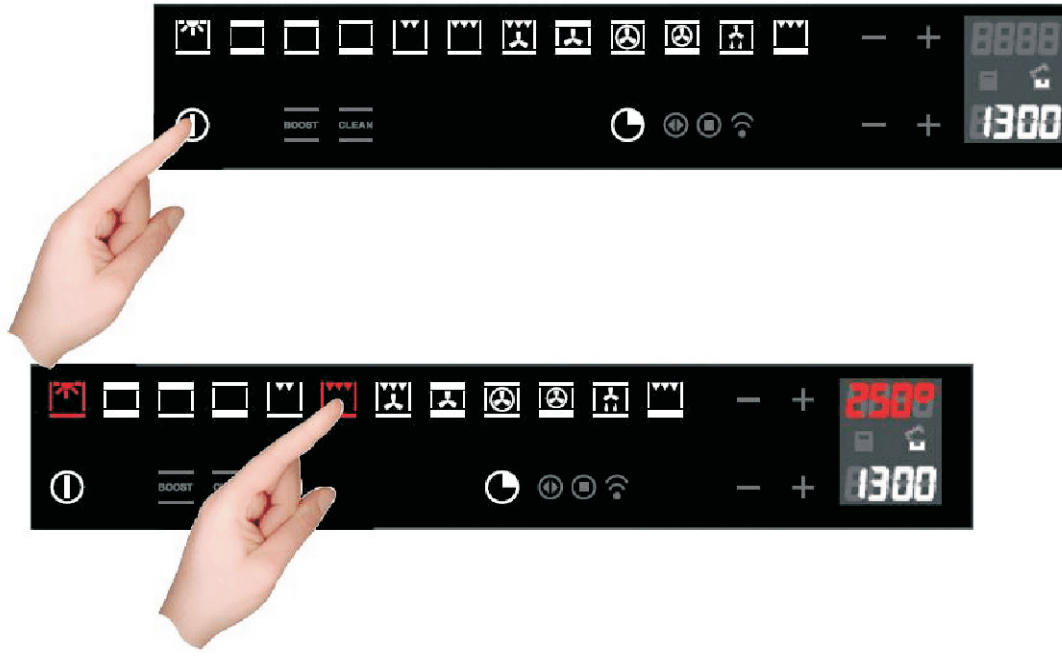
|   |  |  |  |  |   |  |   |   |   |
|---|---|---|--|---|---|--|---|---|---|
|    |  |  |   |    |  |  |  |  |  |
|    | 225-250   | 160-180   | 210-230  | 160-190   | 200-220   | 160-180  | 175-190   | 190-210   | 170-190   |
|    | 2   | 2   | 2  | 2   | 2-3   | 2  | 2   | 2   | 3   |
|  | 120'- 150'  | 120'- 160'  | 90'- 120'  | 90'- 120'   | 50'- 60'  | 45'- 60'   | 60'- 70'  | 40'- 50'  | 40'- 50'  |

### **Pişirmeye Başlamadan Önce Son Birkaç Adım...**

Kontrol sisteminin kolaylığı ve daha önceden ayarlı olan sıcaklık dereceleri sayesinde fırınınızın kullanımı oldukça kolaydır. Pişirmeye başlamadan önce yapılması gereken sadece iki adım bulunmaktadır: Fırının açılması (açma/kapama düğmesi ile) ve hazırlayacağınız yemeğe uygun olan pişirme fonksiyonunun seçilmesi (istenilen fonksiyon tuşuna dokunarak).

**UYARI: Eğer fırın çalıştırıldıktan sonra 8 saniye için bir pişirme programı seçilmezse fırın otomatik olarak kendi kendini kapatacaktır.**

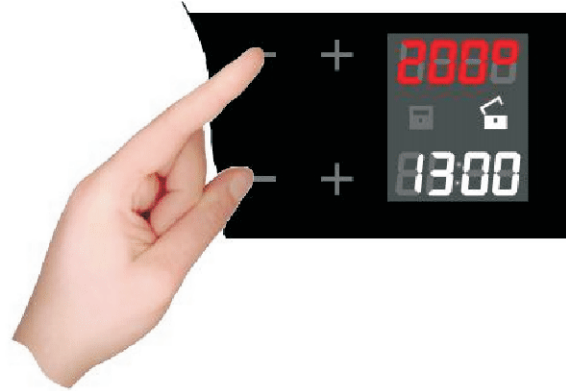
Fırın çalıştırılıp pişirme fonksiyonu seçildiğinde fırın otomatik olarak tanımlanmış olan sıcaklık değerinde çalışacaktır. Önceden tanımlanmış olan bu sıcaklık değerini istediğiniz doğrultusunda değiştirmek mümkündür (+ ve – tuşları ile). Eğer önceden tanımlanmış olan sıcaklık değeri sizin için uygunsa ve değişiklik yapmazsanız fırın 1-2 saniye içinde kendiliğinden çalışmaya başlayacaktır.



### **Sıcaklık Derecesi Ayarlama:**

Sıcaklık derecesini değiştirmek için Sıcaklık derecesi göstergesi yanında yer alan "+" ve "-" tuşları kullanılır. Fırında yer alan sıcaklık derecesi aralığı 50-250 °C'dir.

Fırın istenilen sıcaklığa ulaşmak için ısınırken Santigrat derece sembolü (°C) yanıp söner. İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında Santigrat derece sembolü (°C) sabitlenir ve istenilen sıcaklığa ulaşıldığına dair bir sinyal sesi duyulur.



### **Artık Isı:**

Fırın çalışırken yapısı gereği ısıyı içinde depolar. Fırının izolasyon sistemi sonucunda bu ısı mutfağa dağılmadan fırının içinde tutulur. Artık ısı terimi fırın çalışırken içinde toplanan ısıyı ifade eder. Pişirme işlemi bitip fırın kapatıldıktan sonra gösterge, içerideki artık ısıdan oluşan sıcaklık 50 °C'ye ininceye kadar çalışır ve içerideki sıcaklığı gösterir.

Fırındaki artık ısı, yemekleri yeniden ısıtmak veya pişirilmesi tamamlanan yemeğin sıcak tutulması için kullanılabilir.

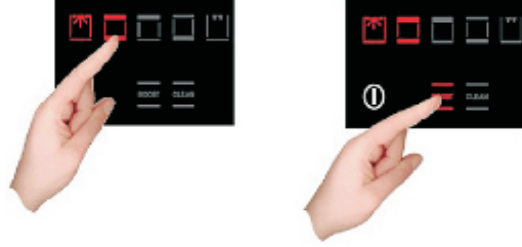


## Özel Fonksiyonlar

### Hızlı Isıtma (BOOST) Fonksiyonu:

Bu fonksiyon, bir pişirme fonksiyonu seçilip başlatıldıktan sonra fırının istenilen sıcaklığa hızlı bir şekilde ulaşmasını sağlar.

Bu fonksiyonu aktive etmek için öncelikle bir pişirme fonksiyonu seçiniz ve ardından "BOOST" tuşuna basınız.



İstenildiği zaman Hızlı Isıtma (Boost) Fonksiyonunu durdurmak veya pişirme fonksiyonunu değiştirmek mümkündür.

### Kolay Temizleme (CLEAN) Fonksiyonu:

Bu fonksiyon fırının diğer fonksiyonları çalışmıyorken çalıştırılabilir.

Kolay temizleme fonksiyonu çalışırken, (Clean) tuşu kırmızı renkte yanıp söner. Bu fonksiyonun çalışması bitene kadar fırın durdurulmamalıdır.

Kolay Temizleme (Clean) fonksiyonun doğru bir şekilde kullanımı kendi kendini temizleyebilen yan panellerin kullanımına bağlıdır. Fırının katalitik yan panelleri çok küçük gözeneklere sahip özel bir emaye ile kaplıdır. Bu fonksiyon çalıştırıldığında katalitik oksitlenme prosesi çalıştırılır ve böylece fırın duvarlarında birikmiş olan yağ ve kirler kurutulup temizlenmektedir.

Bu fonksiyonu çalıştırmadan önce herhangi bir pişirme fonksiyonunun seçilmediğine emin olunuz. Fonksiyonu çalıştırmak için öncelikle fırını çalıştırınız (AÇMA/KAPAMA tuşu ile) ve CLEAN fonksiyon tuşuna 5 saniye boyunca basınız.

Kolay temizleme fonksiyonu çalıştırıldığında fırın 250 °C'e ulaşacak ve 1 saat boyunca bu sıcaklıkta kalacaktır.



**UYARI:** Bu fonksiyonun amacı yüksek sıcaklıkta yan panellerde biriken yağ ve kiri kurutup temizlemektir. Bu nedenle bu fonksiyonu yemek pişirmek için kullanmayınız ve bu fonksiyon seçildiğinde fırına yemek koymayınız.

Bu fonksiyon çalışırken fırın lambası kullanılabilir. İstenilen herhangi bir zamanda fırın lambası açılıp kapatılabilir.

Kolay temizleme fonksiyonunu 30 kez kullandıktan sonra, fırın katalitik yan panellerinin değiştirilmesi tavsiye edilmektedir. Katalitik yan paneller belirli bir sıklıkta nemli bir bezle silinmelidir. Fırınız için yeni katalitik yan panelleri sadece yetkili servislerden temin ediniz.

## **Fırın Lambası Kontrolü:**

Fırın lambası tüm pişirme fonksiyonları seçiliyken kullanılabilir. Fırın lambası kontrolü diğer fonksiyonlardan ayrıdır ve istenildiği zaman fırın lambası açılıp kapatılabilir.

Herhangi bir pişirme fonksiyonu seçildiğinde fırın, gerekli sıcaklık derecesine ulaşana kadar yanar. Fırın istenilen sıcaklığa eriştiğinde fırın lambası 3 dakika daha yanmaya devam eder. 3 dakika sonunda enerji tasarrufu sağlamak amacıyla fırın lambası söner.

Pişmekte olan yemeği kontrol etmek amacıyla fırın lambasını açmak için kontrol panelinde yer alan "Lamba" fonksiyon tuşuna basarak fırın lambası açılabilir. Fonksiyon tuşuna bastıktan sonra fırın lambası 3 dakika boyunca yanmaya devam edecektir. 3 dakika sonrasında fırın lambası otomatik olarak sönecektir. İstenildiği takdirde "Lamba" fonksiyon tuşuna tekrar basılarak fırın lambası söndürülebilir.

## **FIRININ PİŞİRME TALİMATLARI**

Fırın kontrol paneli üzerinde yer alan "Saat" sembolü tuşuna basılarak bir fırın pişirme fonksiyonu seçilebilir. Saat tuşuna her basıldığında soldan sağa doğru bir sıralama içerisinde her bir saat sembolü yanar



İleri bir zamanda yapabileceğiniz pişirme için ayarlayabileceğiniz çeşitli programlar fırınızdaki mevcuttur. Ayarlama yapabileceğiniz programlar şunlardır:

- \* Pişirme zamanı.
- \* Pişirme bitiş zamanı.
- \* Pişirme başlangıç ve bitiş saati.
- \* Dakika sayıcı.

**Uyarı: Tüm pişirme programları saat doğru olarak kurulduktan sonra yapılmalıdır.**

## **Pişirme Süresini Ayarlama:**

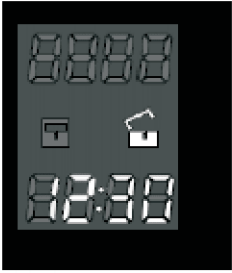
Pişirme zamanını ayarlamak için kontrol paneli üzerinde bulunana "Saat" sembolüne bir kez basınız. "Saat" sembolünün ışık şiddeti artar ve pişirme zamanı sembolü de birlikte yanar. Bu esnada günlük saati gösteren dijital gösterge sıfırlanacaktır.



**Kontrol paneli üzerinde yer alan ve saat ve dakikayı ayıran bölme işareti sembolü (: ) yanıp sönmeye başlar.**



**Bu esnada pişirme zamanı uzunluğu saat ve dakika olarak girilerek pişirme zamanı ayarlanır. Saat ayarı yapıldıktan sonra bölme işareti sabitlenir.**



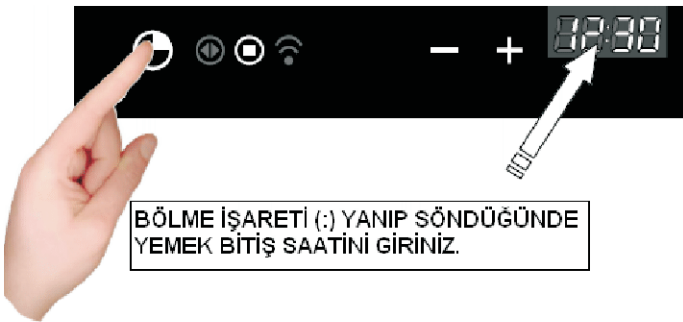
Pişirme zamanı ayarlandıktan sonra dijital göstergede tekrar günlük saat gösterilecektir. Gösterilen bu zamanın pişirme zamanı uzunluğuyla ilgisi yoktur.

Bu örnekte; pişirme zamanı 45 dakikaya ayarlanmıştır ve pişirme zamanı girildikten sonra saat göstergesinde şimdiki zaman 12.30 olarak gösterilmiştir.

Pişirme süresi ayarlandıktan sonra dakika sayacı işlemeye başlar. Süre dolduğunda fırından alarm sesi duyulur ve pişirme süresinin bittiğini belirtir. Sıcaklık/fonksiyon bölmesindeki gösterge söner, fırın ısıtıcı elemanları kapanır ve pişirme sonlandırılır. Alarmı durdurmak için herhangi bir tuşa basınız. 8 saniye içerisinde yeni pişirme fonksiyonları girilmediği takdirde fırın otomatik olarak kapanacaktır.

### **Pişirme Bitiş Saatini Ayarlama:**

Pişirme bitiş saati ayarlanarak pişirme hemen başlanabilir ve saat kaçta biteceğine dair ayarlama da yapılabilir. Pişirme bitiş saati her an, hatta fırın herhangi bir pişirme fonksiyonunda başlatıldıktan sonra bile kullanılabilir.

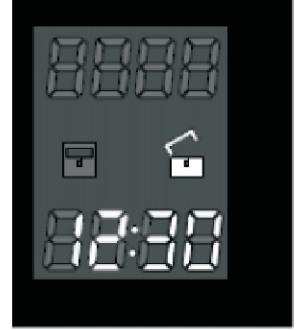


Pişirme bitiş saatini ayarlamak için "Saat" sembolüne iki kez basınız. Kontrol panelinde yer alan saat ve dakikayı ayıran bölme işareti sembolü (:) yanıp sönecektir. Pişirme bitiş saati bölme işareti (:) yanında yer alan "+" ve "-" tuşları kullanılarak pişirme bitiş saati programlanır ve sistem seçilen bitirme saatini hafızaya alır.



Pişirme bitiş süresi girildikten sonra bu bölme işareti sabitlenir. Pişirme bitiş saati girildikten sonra gösterge günlük saati göstermeye devam edecektir. Örnek olarak şimdiki zaman saat göstergesinde 12.30 olarak verilmiştir. Sonrasında pişirme bitiş saati olarak da 13.45 girilmiştir.

Pişirme bitiş zamanı ayarlandıktan sonra dakika sayacı işlemeye başlar. Pişirme bitiş saatine gelindiğinde fırın alarmı çalar ve yemeğin piştiği uyarısı verilir. Fırın ısıtıcı elemanları kapanır ve pişirme sonlanır. Alarmı durdurmak için herhangi bir tuşa basılabilir. Yeni pişirme fonksiyonları girilmediği durumda fırın kendini otomatik olarak kapanacaktır.



### **Pişirmeyi İleri Bir Zamanda Başlatma ve Durdurma (Pişirmeyi Erteleme):**

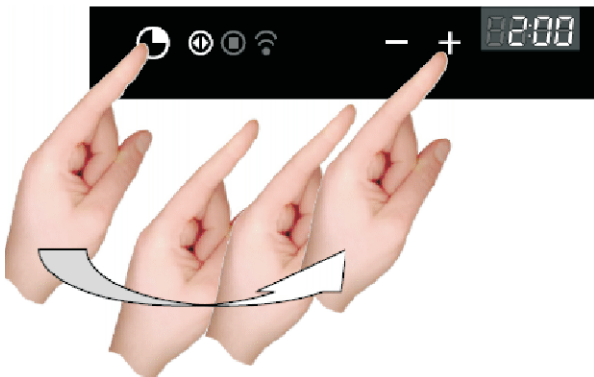
Bu fonksiyon fırının pişirme işlemi daha sonra belirlenen bir zamanda başlatmak için kullanılır. Pişirme süresi verilerek ya da bitiş saatini belirleyerek pişirmeyi ertelemek mümkündür. Bu özelliği kullanmak için pişirme süresi ve pişirme bitiş saati fonksiyonlarının bir kombinasyonu yapılır.

Örneğin saat sabah 8:30 dışarı çıkıp saat 13:00'de eve geleceğinizi ve eve geldiğinizde fırına koyduğunuz rostonun pişmiş olmasını isteyeceğiniz bir durumda yapılması gerekenler şöyledir:



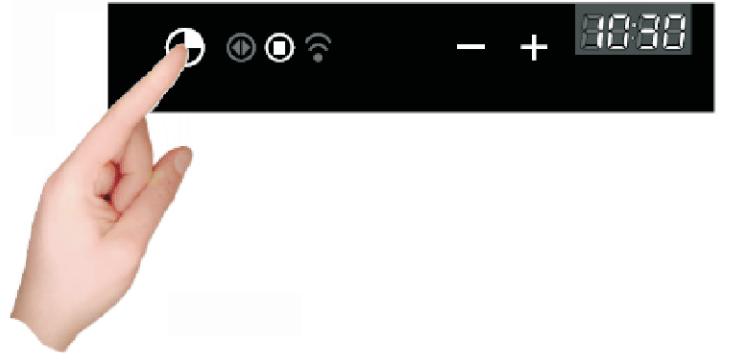
Rostonuzu pişirmek için hazırlayın ve fırına yerleştirin.

Fırını çalıştırın ve uygun pişirme fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.



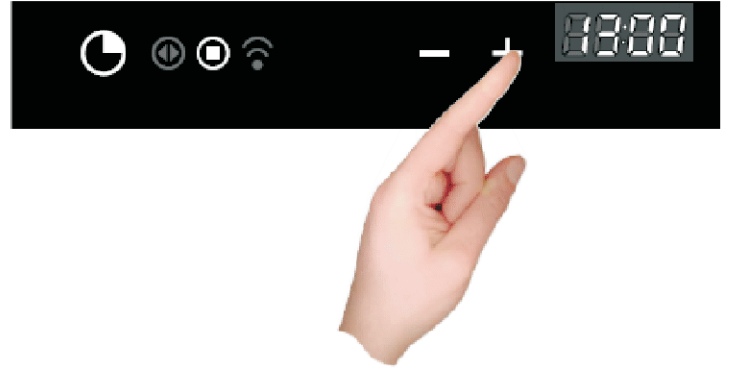
Kontrol panelinde yer alan "-" ve "+" tuşlarını kullanarak pişirme zamanını girin. Örneğimizde pişirme zamanı 2 saat seçilmiştir.

Daha sonra Pişirme bitiş saatini giriniz. Bu durumda fırın pişirme süresi dijital göstergede görülen o anki günlük saate eklenerek pişirme bitiş zamanı belirlenir. Örneğimizde pişirme bitiş saati fırın tarafından 10: 30 (8: 30 + 2 saat) olarak belirlenecektir.



Ancak istenen yemeğin daha sonra pişmesi olduğu için burada Pişirme bitiş zamanı girilmelidir. Örneğimizde yemeğin saat 13: 00'de hazır olması istendiği için pişirme bitiş zamanı olarak 13:00 girilmiştir.

Fırın bu şekilde ayarlandıktan sonra bekleme (stand-by) moduna girecek ve fırın lambası sönecektir. Ayarlanan pişirme zamanı başladığında da fırın lambası otomatik olarak yanmayacaktır. Buradaki mantık kullanıcının o an orada bulunmaması ve bu nedenle fırın lambasının yanarak enerji sarfiyatı yapmamasıdır



Ayarlandığı gibi fırın saat 11:00'de pişirmeyi Rostoyu pişirmeye başlayacaktır (13:00 – 2 saat ). Saat 13:00'de ise fırın kendini otomatik olarak kapatacaktır. Rostoye ulaşıldığında pişmiş olacaktır.



### **Dakika Sayacını Ayarlama**

Dakika sayıcı özelliği, sadece alarm olarak kullanılabilir. Dakika sayıcı kullanılması fırındaki yemeğin pişirilmesi engellenmez veya fırın kapatılmaz.

Bu özellik ocak ya da fırındaki yemeğinizi kontrol etmenizi hatırlamanıza yardımcı olacaktır.

Fırın kapalıyken de kullanılabilir. Fırın kapalıyken bu fonksiyonu kullanmak için fırın kontrol panelinde bulunan "Saat" tuşuna basınız.

Fırın çalışır durumdayken ise bu fonksiyonu kullanmak için "Saat" tuşuna arka arkaya 3 kez basınız.

"Saat" tuşuna bastıktan Dijital saat göstergesinde bulunan bölme sembolü (:) yanıp sönmeye başlayacaktır. Sonrasında kontrol paneli üzerinde bulunan "-" ve "+" tuşlarına basarak istenilen süre ayarlanabilir.



BÖLME İŞARETİ (:) SEMBOLÜ YANIP SÖNDÜĞÜNDE İSTENİLEN SÜREYİ AYARLAYINIZ.



SÜREYİ AYARLAMAK İÇİN "-" VE "+" TUŞLARINA BASIN.

Geri sayım sayacı çalışmaya başlar. Fırında pişirilen yemeği hatırlatmak için ayarlanan süre tamamlandığında alarm çalar ve kontrol panelinde bulunan alarm sembolü yanıp sönmeye başlar. Alarmı kapatmak için herhangi bir tuşa basılması yeterlidir.

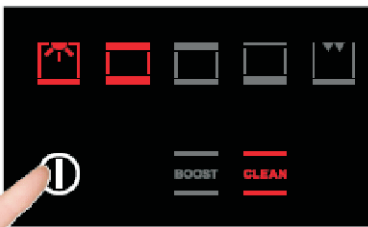
### **Pişirme Zamanını İptal Etme:**

Ayarlanan pişirme zamanını iptal etmek için girilen değer ilk olarak sıfıra getirilmelidir ya da fırın kapatılmalıdır.

### **GÜVENLİK (TUŞ KİLİDİ):**

Fırının yanlışlıkla tuşlara dokunularak çalıştırılması ya da çalışan programın durdurulması gibi durumları önlemek için tuş kilidi özelliği kullanılabilir.

Arz edilen herhangi bir zamanda tuş kilidini aktif hale getirmek ya da kaldırmak için kontrol paneli üzerinde bulunan AÇMA/KAPAMA tuşuna basılır.



3 SANİYE BOYUNCA BASILI TUTUN

Tuş kilidini aktif hale getirmek ya da kaldırmak için fırın çalışırken AÇMA/KAPAMA tuşlarına 3 saniye boyunca basınız.

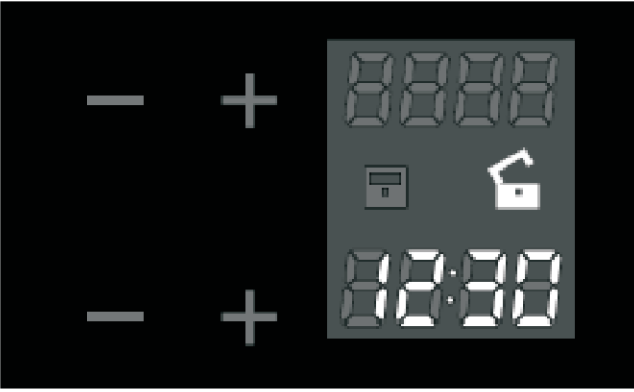
### **Tuş Kildi Aktifleřtirme:**

Tuş kildi aktif olduğu durumda kontrol panelinde kapalı kırmızı kilit sembolü yanmaya başlar. Tuş kildi aktif haldeyken fırının tuşlarına dokunulması durumunda fırın ayarlarında her hangi bir değişiklik olmaz ve fırın ayarlanan eski programda çalışmaya devam eder.



### **Tuş Kildini Kaldırma:**

Tuş kildi kaldırıldığı durumda kontrol panelinde açık beyaz kilit sembolü yanmaya başlar.





# CİHAZIN TEMİZLİK VE BAKIMI

## GENEL TEMİZLİK

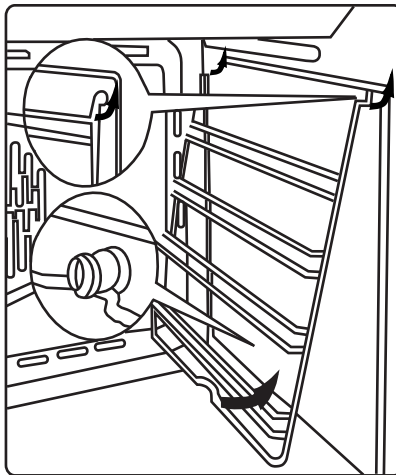
- \*Herhangi bir temizlik işleminden önce cihazın fişini prizden çekin ya da cihaz üzerindeki açma kapama düğmesini kapalı duruma getirerek fırının elektrik temasını kesiniz.
- \*Temizlemeye başlamadan önce cihazın soğumasını bekleyiniz.
- \*Paslanmaz çelik yüzeyleri, piyasadan temin edebileceğiniz özel paslanmaz çelik temizleyici sprey veya sıvıları kullanarak temizleyiniz.
- \*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 gibi maddelerle temizlemeyiniz.
- \*Bazı modellerde düğmeler çıkamaz 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.

## FIRININ İÇ KISMI

- \*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 ile 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.

## FIRIN YAN TEL RAFLARIN ÇIKARILMASI

Tepsinin ve tel ızgaranın yerleştirildiği yan tel rafları kolayca çıkarıp temizlemek mümkün. Bu tel rafları fırın içi yan duvarlardan çıkarmak için aşağıdaki resimde gösterildiği gibi işlem yapınız.



Şekil 4: Tel Rafların Çıkarılması



## FIRIN CAMI

Cam kapağı yumuşak sünger ve bezlerle temizleyip kurulayınız.

## FIRIN CONTASI:

\* 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 yıpratıcı temizlik maddeleri kullanmadan temizleyiniz.

\*Conta hasar gördüğünde, bulunduğunuz yerdeki en yakın **Silverline Yetkili Servisi**'ne başvurunuz. Fırın tamir edilene kadar kullanmayınız.

## FIRIN KAPAĞINI ÇIKARMAK

Fırın kapağını kolayca çıkartıp temizleyebilirsiniz. Kapağı çıkarmak için aşağıdaki işlemleri takip etmelisiniz:

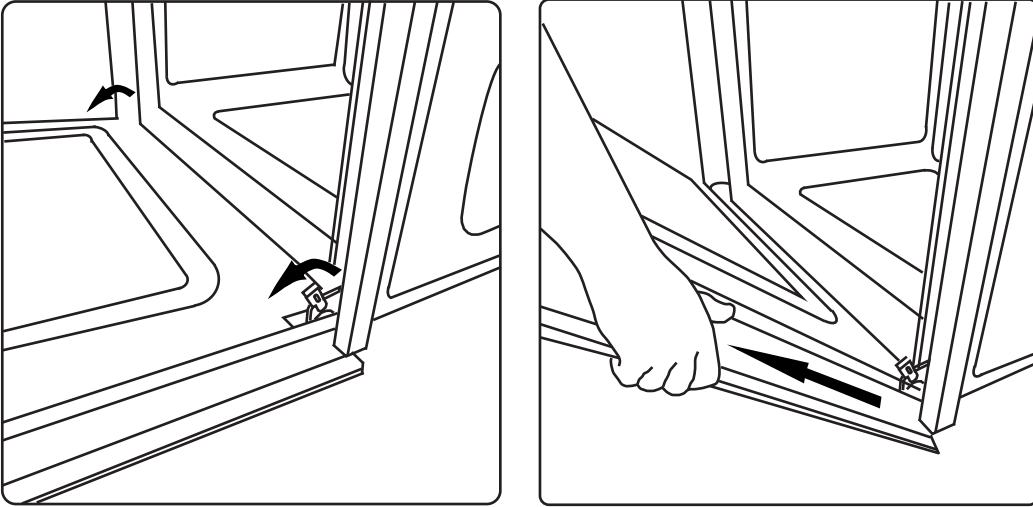
\*Kapağı tamamen açınız.

\*Resimde görülen 2 menteşeyi arkaya doğru çekiniz.

\*Kapağı tutup ilk durak yerine kadar kapatınız.

\*Yükseltelen kapağı monte edildiği yerden çekiniz.

Çıkarılan fırın kapağını geri düzgün olarak yerine takabilmek için menteşeleri uygun olarak yerleştirip aşağı doğru indiriniz.



**Şekil 5:Fırın Kapağının Çıkarılması**

## FIRIN AMPULÜNÜN DEĞİŞTİRİLMESİ

\*Bu işlemi yapmadan önce cihaza elektrik gelmediğinden emin olunuz.

\*Fırının ampulü şu özelliklere sahip olmalıdır.

Yüksek ısıya dayanıklı(300 C'e kadar )

Elektrik değerleri:230V-50Hz,

\*Elektrik gücü:25W

\*E 14 bağlantısı

\*Fırının ampulü Şekil.6'deki gibi değiştirilmelidir:

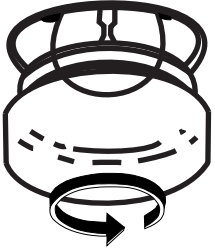
Cam kapakçığı bastırıp saat yönünün tersine çevirin,

Yanmış olan ampulü çıkarın,

Yeni ampulü takın,

Cam kapakçığı yerleştirin,

Cihazın elektriğini açın.



Şekil 6:Fırın Lambasının Değiştirilmesi

**ÖNEMLİ:**Eğer cihazı bir daha kullanmamaya karar verirsiniz, cihazın fişini prizden çekerek fırının elektrik temasını kesiniz. Kullanılmayan cihazlar çocuklar için güvenlik riski taşır. Bu yüzden fırını çocukların ulaşabilecekleri yerlerden uzak tutunuz.

## NAKLIYE İLE İLGİLİ BİLGİLER

-Orjinal ambalajını saklayınız.

Orjinal ambalajı ile taşıyınız, ambalaj üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.

### Orjinal 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/yerleştiriniz.

## YETKİLİ SERVİS ÇAĞIRMADAN ÖNCE YAPILMASI GEREKEN İŞLEMLER

\*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 edin.

**EĞER ÜRÜNÜNÜZDE HALA BİR PROBLEM VAR İSE LÜTFEN SILVERLINE YETKİLİ SERVİSİ ARAYINIZ.**

# MÜŞTERİ SERVİS VE GARANTİ

Yeni cihazınız elektrik veya mekanik arızalara karşı 2yıl süresince garantilidir.Cihazınızın garantisi şu şartlarda geçersizdir.

- a) Cihazın yanlış kurulum ve kullanımından kaynaklanan hatalar.
- b) Yetkili kişiler haricinde herhangi birinin makineye müdahale etmesi yada tamir etmeye çalışmasından kaynaklanan hatalar.
- c) İmalatçının verdiği parçalar dışında herhangi bir parçanın cihaza monte edilmesinden doğacak sorunlarda.
- d) Ev harici kullanımlardan veya olağandışı veya anormal bir şekilde kullanılmasından doğacak sorunlarda.
- e) Yanlış voltajdan doğacak sorunlarda.
- f) Cihazın yanlış bir işleme tabi tutulmasından doğacak sorunlarda.

## SATIŞ SONRASI SERVİS HİZMETLERİ

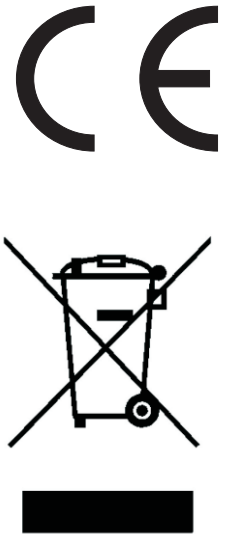
Size en yakın Silverline Yetkili Servis Acentesini öğrenmek için ürün ile beraber sağlanan Yetkili Servis Listesine başvurabilirsiniz.Listeniz 1-2 yıldan eski ise güncel servis noktalarını öğrenmek ve sorularınıza cevap alabilmek için **SILVERLINE ÜCRETSİZ DANIŞMA HATTINI:0800 219 60 71** arayabilirsiniz.

## Aşağıdaki önlemlere uymanızı rica ederiz.

- 1.Ürününüzü aldığınızda Garanti Belgesini Yetkili Satıcınıza onaylatınız.
- 2.Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
- 3.Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Hizmet Merkezimize başvurunuz.
- 4.Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartını" sorunuz.
- 5.İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. Alacağınız Hizmet fişi, ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
- 6.Kullanım ömrü:10 yıldır.(Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi.)

Bu cihaz, Avrupa'da uygulanan direktiflere göre 2002/96/EC Atık Elektrik ve Elektronik Cihazdır. (WEEE)

Bu cihazı hurdaya ve çöpe atmadan önce, çevreye ve insan sağlığına karşı potansiyel negatif sonuçlarını engellemek için gerekmektedir. Aksi takdirde bu uygunsuz bir atık olacaktır. Ürün üzerindeki bu sembol, ürünün ev atığı olarak değerlendirilmemesini, elektrik elektronik atık toplama yerlerine teslim edilmesini uyarmak amaçlıdır. Ürünün imha işlemi yerel çevre yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalıdır. Ürünü yok etmek, yeniden kullanmak ve tekrar dönüşüme sokmak için detaylı bilgiyi yetkili birimlerden temin edebilirsiniz

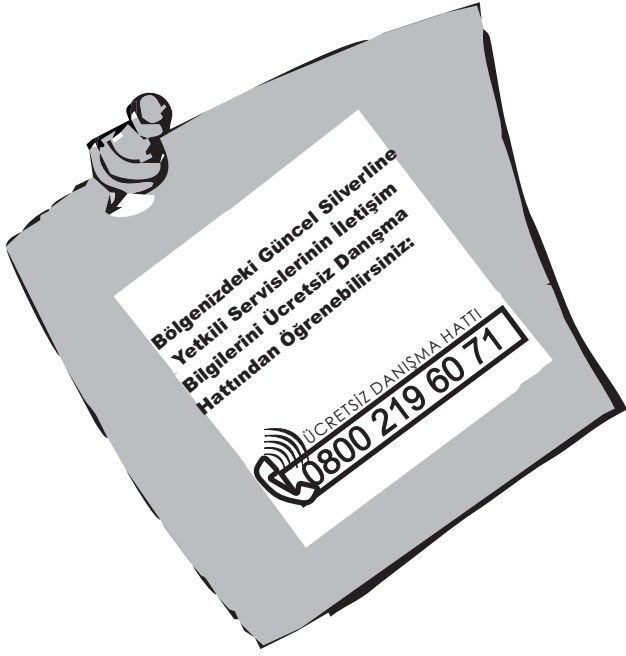


## SILVERLINE YETKİLİ SERVİSLERİ

| İL         | İLÇE                  | SERVİS ADI/SERVİS KODU           | ADRES   | TELEFON         |
|------------|-----------------------|----------------------------------|---|-----------------|
| ADANA      | SEYHAN                | PRESTIJ KLİMA -SR0101            | GÜZEL YALI MAH.SÜLEYMAN DEMİREL BULVARI 138.SK.DUYGU APT.ALTİ NO:13 | 0 322 247 06 18 |
|            | SEYHAN                | METE TEKNİK                      | TOROS MH. 78141 SK. YILMAZ APT ALTI. NO:10                          | 0 533 479 15 61 |
| ADAPAZARI  | CEYHAN                | HÜSEYİN DEMİR -SR0102            | B.KIRIM MH.4 SK.NO:8/A  | 0 322 613 17 77 |
|            | MERKEZ                | KUZEY SOĞUTMA-SR 5401            | SEMERÇİLER MAH.KUDÜS CD NO:29/ A                                    | 0 264 279 23 90 |
| ADIYAMAN   | MERKEZ                | AKDENİZ SOĞUTMA                  | BAHÇELİEVLER MAH. ESKİ KAHTA CAD. NO:229                            | 0 416 216 59 15 |
| AKSARAY    | MERKEZ                | AKEL SOĞUTMA                     | DERE MH. DERE CD. CANPOLAT APT. ALTI NO:3                           | 0 382 212 54 07 |
|            | ORTAKÖY               | GÜVERCİN SOĞUTMA                 | AKSARAY CD.ZİRAAT BANKASI KARŞISI NO:175                            | 0 382 351 82 16 |
| AMASYA     | MERKEZ                | ARÇAY TEKNİK(SR 0501)            | MEHMET VARINLI CD.NO:55   | 0 358 218 31 86 |
|            | MERKEZ                | ŞAMPİYON İSİ VE SU SİST.         | YÜZEVLER MAH. TORUNYAY SOK. NO:43/B                                 | 0 358 213 11 70 |
| ANKARA     | MERKEZ                | EMEK TİCARET-SR0502              | HARMANLAR MAH.KADIOĞLU PSJ NO:11 / A                                | 0 358 514 47 57 |
|            | CANKAYA               | YILDIZ TEKNİK-SR0601             | SANCAK MH. CIDDE CD. NO:13/A  | 0 312 440 97 97 |
|            | CANKAYA               | BAY TEKNİK-SR0604                | BİRLİK MAH.399 SOK. NO:1 / A  | 0 312 495 92 66 |
|            | KEÇİÖREN              | DOĞSER SERVİS-SR0603             | SANATORYUM CD.NO:201 / A  | 0 312 381 44 55 |
| ANTALYA    | ETİMESGÜT             | UĞUR TEKNİK-SR0602               | 30 AĞUSTOS MAH. ŞEHİT HASAN ÖZTÜRK CAD. NO 53/A                     | 0 312 245 37 37 |
|            | MERKEZ                | CETİN TEKNİK-SR0701              | SİRİN YALI MAH.ÖZGÜRLÜK BULV. NO:96/1                               | 0 242 316 28 28 |
|            | ALANYA                | CAN SOĞUTMA                      | SARAY MAH. GALATASARAY CD. NO: 22 / A                               | 0 242 513 71 08 |
|            | MANAVGAT              | ÜREYEN İSITMA-SR0704             | YUKARI HİSAR MH.HASTANE CD.NO:70/B                                  | 0 242 746 06 57 |
| AFYON      | MERKEZ                | YILDIZ TEKNİK-SR0702             | GÜVENLİK MH. 261 SK. ÖZGÜR APT. 15 / B                              | 0 242 345 74 72 |
|            | KUMLUCA               | AKGÖL TEKNİK                     | ADNAN MENDERES BULV. KAVAKLI KUYU CD. KÜLTÜR HAN KARŞI. NO:9        | 0 242 887 53 80 |
| AYDIN      | MERKEZ                | FATİH SOĞUTMA                    | CUMHURİYET MH. ŞOKRÜ ÇELİK ALAY CD. ESRA SİTESİ ALTI C BLOK NO:13   | 0 272 214 51 33 |
|            | MERKEZ                | EFE SOĞUTMA(SR0901)              | HASAN EFENDİ MH.1904 SK.NO:18                                       | 0 256 212 90 79 |
|            | KUŞADASI              | DUYGU BEYAZ EŞYA SERVİSİ         | EGE MAH. ATATÜRK CAD. NO:25   | 0 256-614 26 32 |
|            | NAZILLI               | MERT BOBİNAJ(SR0904)             | CUMHURİYET MH.173/1 SOK. NO:1-K                                     | 0 256 313 62 66 |
| BALIKESİR  | SÖKE                  | MURAT SOĞUTMA                    | ALBAYRAK CD. NO:38 / B  | 0 256 512 77 74 |
|            | DİDİM                 | YORAN SOĞUTMA(SR0903)            | YENİ MAH 821 SOK. NO: 16  | 0 256 811 24 65 |
|            | MERKEZ                | ERDOĞAN ELEKTRİK(SR1001)         | ALİ HİKMET PAŞA MH.ALTAIY CD.NO:56                                  | 0 266 245 84 85 |
|            | EDREMIT               | KORFEZ İKLİMLENDİRME / SR1002    | CAMI VASAT MH.GAZİ CD.NO:24/A                                       | 0 266 373 99 33 |
| BARTIN     | BANDIRMA              | EMEK TEKNİK                      | IHSANİYE MH. ÇEŞME SK. NO:3/A                                       | 0 266 714 12 50 |
|            | MERKEZ                | EFE SOĞUTMA                      | OKULAK MH. TOPÇU KONAĞI CD. NO:110/A                                | 0 378 227 56 59 |
| BATMAN     | MERKEZ                | AKDAŞ KARDEŞLER SOĞUTMA LTD.     | AYDINLIK EVLER MAH. 12. CD. NO:127                                  | 0 488 214 04 74 |
| BAYBURT    | MERKEZ                | MUTLU BOBİNAJ                    | ESKİ HASTANE CD.CUMH.İLKOKUL ALTI                                   | 0 458 211 87 34 |
| BİLECİK    | BOZUYUK               | TUL-SEV TEKNİK                   | KASIMPAŞA MH. HACI BÖLÜK SK. NO: 2-A                                | 0 228 314 79 57 |
| BİNGÖL     | MERKEZ                | PİNAR SOĞUTMA                    | YENİŞEHİR MH.ÖZEL İDARE YANI KARABULUT PAŞAJI NO:3                  | 0 426 214 11 91 |
| BOLU       | MERKEZ                | İKLİM SOĞUTMA VE ELEKTRİK        | KARAMANLI MH. KONURALP CD. NO:24                                    | 0 374 212 23 32 |
|            | MERKEZ                | DADAK SOĞUTMA                    | KONAK MH. RIZA DOĞRUL CD. NO:26/ B                                  | 0 248 233 49 07 |
| BURDUR     | BUCAK                 | YİĞİTLER ELEKTRİK                | PAZARLAR MAH.OKULLAR CAD.NO:25                                      | 0 248 325 77 37 |
|            | CAVDIR                | KILIÇ SOĞUTMA                    | ÇINAR MH. OTAGAR ÜSTÜ NO:3 G  | 0 532 492 38 45 |
| BURSA      | OSMANGAZI             | AYDIN TEKNİK (SR1601)            | SOĞANLI MH.NİLÜFER CD.NO:66   | 0 224 233 11 48 |
|            | NİLÜFER               | AYDIN TEKNİK (SR1601)            | ESENTEPE MH. OKUL SK. NO:20/C                                       | 0 224 245 54 15 |
|            | YILDIRIM              | MENZİL SOĞUTMA (SR1602)          | DAVUT DEDE MH. FATİH SULTAN MEHMET CD. NO:40/B                      | 0 224 361 62 79 |
|            | İNEGÖL                | YAKUT TİCARET                    | KEMALPAŞA MH. SEMİHBEY SK. NO:12                                    | 0 224 712 20 84 |
|            | GEMLİK                | PASA TEKNİK                      | BALIK PAZARI MAH. 2 NOLU CAD. NO:47/A                               | 0 224 513 68 40 |
|            | M.KEMALPAŞA           | OKUR TEKNİK                      | HAMZA BEY MAH. ŞEHİT ZEKİ GÖKGÖZ SOK NO : 21                        | 0 224 612 06 88 |
| ÇANAKKALE  | MUDANYA               | ERER TİCARET                     | ÖMERBEY MAH.CAMI SK.KORKMAZ APT.NO:30                               | 0 224 544 86 16 |
|            | MERKEZ                | DİJİTAL ELEKTRİK                 | İSMET PAŞA MAH.AYDINLI ÇEŞME SK. NO:42                              | 0 285 213 31 12 |
|            | GELİBOLU              | GÜNGÖR TEKNİK                    | GAZİ SÜLEYMAN PAŞA CD. GAZİ SÜLEYMAN PAŞA MH. ÜZTÜRK SİT. NO: 1     | 0 286 566 40 99 |
|            | ÇAN                   | USTA ELEKTRİK(SR1702)            | ATATÜRK MAH. ÇANAKKALE CD. NO:118 (ercam mobilya ya gönder)         | 0 286 445 43 55 |
| ÇANKIRI    | MERKEZ                | TAŞCI TEKNİK (SR1801)            | CUMHURİYET CAD.FABRİKA SK.MUTLU APT.NO:15/E                         | 0 376 213 10 65 |
| ÇORUM      | MERKEZ                | ERDEM SOĞUTMA(SR1901)            | KALE MAH.EMEK CAD.NO:14/B   | 0 364 224 77 80 |
|            | SUNGURLU              | FATİH DUYGULU                    | İSTANBUL CAD.NO:5/A   | 0 364 311 78 88 |
| DENİZLİ    | MERKEZ                | AKSU BOBİNAJ(SR2001)             | DEĞİRMEN ÖNÜ MH. LOZAN CD. NO:49 / A                                | 0 258 264 44 04 |
|            | MERKEZ                | SİSTEM SOĞUTMA                   | UÇANCI BAŞI MH. 571 SK. NO:11 / A                                   | 0 258 264 99 23 |
| DIYARBAKIR | ÇIVRIL                | TEKİN TİCARET                    | SARAY MH. DEĞİRMEN CD.SK:20 NO:10                                   | 0 258 713 65 22 |
|            | MERKEZ                | TEKİN BUZ TEKNİK                 | YUNUS EMRE MAH.KARDEŞLİK CAD.NO:18                                  | 0 412 235 62 16 |
| DÜZCE      | MERKEZ                | DEMİR SOĞUTMA                    | PEYAS MH. 8.SK. İPEK APT ALTI. NO:7                                 | 0 412 262 41 86 |
|            | MERKEZ                | KÜÇÜKLER SOĞUTMA                 | ESKİ AKÇAKOCA CD.NO:53  | 0 380 512 39 56 |
| EDİRNE     | KEŞAN                 | SİMGE SOĞUTMA                    | KURTULUŞ CD. NO:27 /A   | 0 284 712 39 03 |
|            | MERKEZ                | GÜRSU TEKNİK                     | KÜÇÜK SANAYİ SİT. 21 BLOK. NO:10                                    | 0 284 214 84 17 |
| ELAZIĞ     | MERKEZ                | HAKAN TEKNİK                     | İZZETPAŞA MH.HACİ TEYFİK EFENDİ SK.NO:18/A                          | 0 424 212 78 05 |
|            | MERKEZ                | GÜNDÜZ TEKNİK                    | İZZET PAŞA MAH.HACİ TEVFIK EFENDİ SOK. NO: 36/B                     | 0 424 236 30 50 |
| ERZİNCAN   | MERKEZ                | AKAR ELEKTRİK                    | SANAYİ CAD.770SK.NO:81  | 0 446 214 24 64 |
| ERZURUM    | MERKEZ                | AKAR SOĞUTMA(SR2501)             | BAKIRCI MAH.YAŞAM APT ALTI NO:5                                     | 0 442 235 56 08 |
|            | OLTU                  | AYDEMİR KARDEŞLER                | ASLAN PAŞA MH. MERKEZ SK. NO:10                                     | 0 242 816 64 25 |
| ESKİŞEHİR  | MERKEZ                | LİDER TEKNİK SOĞUTMA             | KURTULUŞ MH. YOLVEREN SK. NO:42                                     | 0 222 234 52 20 |
|            | MERKEZ                | ESKOM ELEKTRONİK                 | KIRMIZI TOPRAK MH. ALİ FUAT İŞCAN CD. NO:31 / A                     | 0 222 224 15 30 |
| GAZİANTEP  | MERKEZ                | NEW TEKNİK                       | FATİH MH.YÜKSEL İYİKÖŞKER SK.SEVGI APT.ALTİ NO:4                    | 0 342 322 89 89 |
|            | NİZİP                 | ÇAPAN TEKNİK                     | CUMHURİYET MAH.MERMER SK.NO:16                                      | 0 342 517 51 66 |
| GİRESUN    | MERKEZ                | HAKYEMEZ TEKNİK(SR2801)          | HACİ SİYAM MH.ÇEŞMELİ SK.NO:23                                      | 0 454 214 11 96 |
|            | BULANCAK              | NAİM ÖZTEPE                      | HÜKÜMET CAD.NO:32/A   | 0 454 314 32 01 |
| GÖMÜŞHANE  | MERKEZ                | HİLAL ELEKTRİK                   | KARAER MH.ZAFER MYD.NO:16   | 0 456 213 34 77 |
| HATAY      | MERKEZ                | KAR TEKNİK                       | ATATÜRK CD.17/1 YILDIZ APT.   | 0 326 215 59 66 |
|            | İSKENDERUN            | KAYNAR İSITMA(SR3102)            | ŞEHİT PAMİR CD.79/1 SK.NO:10/B                                      | 0 326 614 25 17 |
| ISPARTA    | İSKENDERUN            | COŞKUN TEKNİK                    | FATİH MAH. 26.SK. NO:27/B   | 0 326 545 51 50 |
|            | MERKEZ                | BOLAT SOĞUTMA                    | YAYLA MH.130 CD.19/B (ESKİ SSK BİNASI ARKASI)                       | 0 246 223 19 66 |
| IÇEL       | YALVAÇ                | GÖLKAĞ SOĞUTMA                   | ESKİ SANAYİ SİT. 1.BLOK. NO:39                                      | 0 246 441 37 30 |
|            | MERKEZ                | DEMİR TİCARET(SR3301)            | CAMI ŞERİF MH.5207 SK.KARDEŞLER İŞ HANI 4/B                         | 0 324 231 25 22 |
|            | MERKEZ                | SÖZER SOĞUTMA                    | GÜVENEVLER MH. 1906 SK. AYDOĞAN APT. B BLOK. NO:6                   | 0 324 328 91 09 |
|            | MERKEZ                | DIŞLI SOĞUTMA (SR3302)           | PALMIYE MH.1209 SK.ÜMIT APT ALTI. NO:12/A                           | 0 324 329 50 30 |
|            | TARSUS                | METE ELEKTRİK (SR3306)           | ŞEHİTİSAK MH. MEVLANA CD. AYDIN APT ALTI NO:6 /C                    | 0 324 627 54 42 |
|            | ERDEMLİ               | GÜVEN SOĞUTMA(SR3303)            | MERKEZ MAH.TÜRBE CAD. ERENLER İŞHANI EMN. MÜD. KARŞISI no:60/D      | 0 324 515 31 84 |
| İSTANBUL   | SİLİFKE               | ÖZGÜR SOĞUTMA(SR3305)            | SARAY MH.İNÖNÜ CD.NO:69   | 0 324 712 21 42 |
|            | ANAMUR                | GÜNEY SOĞUTMA                    | ESENTEPE MH.SULTAN ALAADDİN CD. NO:29                               | 0 324 816 80 36 |
|            | KÜÇÜKKÖY              | DUYGUN SERVİS(SR3405)            | KAZIM KARABEKİR MH.836 SK NO:5                                      | 0 212 419 35 51 |
|            | ÖMRANİYE              | ÇAĞDAŞ SERVİS(SR3404)            | ATAKENT MAH.ALEMDAĞ CD.GÜLERYÖZ SK.NO:98                            | 0 216 523 79 98 |
| İZMİR      | KAVACIK               | KEYAZ SERVİS(SR3406)             | CAVUŞPAŞA MH.SULH ÇIKMAK SK.NO:6 / A                                | 0 216 322 97 95 |
|            | CİĞİLİ                | ÖZSER SERVİS(3504)               | ANADOLU CAD.NO:996/B  | 0 232 329 02 31 |
|            | URLA                  | SEZER SOĞUTMA(3510)              | BÖLENT BARATALI CD.JANDARMA KAVŞAĞI 92/B                            | 0 232 754 45 54 |
|            | ŞİRİNYER              | İŞİK TEKNİK(SR3501)              | NAMIK KEMAL CD.NO:50/B ŞİRİNYER-BUCA-İZMİR                          | 0 232 452 75 92 |
|            | ALIAĞA                | KORAY TEKNİK                     | FEVZİ PAŞA CD. NO: 85/ B  | 0 232 617 14 88 |
|            | ÖDEMİŞ                | ATOM BOBİNAJ(SR3507)             | AKINCILAR MAH. MAHSEL SOK. NO:19/A                                  | 0 232 545 40 97 |
| BERGAMA    | FAVORİ SERVİS(SR3506) | ERTUĞRUL MAH.2.BAĞLAR CD.NO:10/B | 0 232 633 58 89   |                 |



|            |             |                           |   |   |
|------------|-------------|---------------------------|---|---|
| İZMİT      | MERKEZ      | AYAZ ELEKTRONİK(4101)     | CEDİT MH.LEYLA ATAKAN CAD.NO:36/B                               | 0 262 324 65 76                             |
|            | MERKEZ      | DENİZ SOĞUTMA             | KOZLUK MH.İNÖNÜ CD. NO:4/B                                      | 0 262 324 69 06                             |
|            | GEBZE       | ÇESUR ISITMA SOĞUTMA      | KOŞKLU ÇEŞME MH. BAĞDAT CD. 553 SK. NO:3/B                      | 0 262 642 77 30                             |
| K.MARAŞ    | MERKEZ      | ARZU SOĞUTMA              | DUMLUPINAR MH.ANDIRIN CD.NO:70/A                                | 0 344 223 96 54                             |
|            | MERKEZ      | TUBA TEKNİK               | İSA DİVANLI MH. VAHİT ERCAN CD. NO: 12 / A                      | 0 344 225 45 85                             |
| KARABÜK    | MERKEZ      | NUR ELEKTRİK (SR7801)     | HÜRRIYET MH.AKTAŞ CD.NO:25/A (KÖPRÜBAŞI CAMİİ KARŞISI)          | 0 370 424 32 95                             |
|            | SAFRANBOLU  | GÖKAY TEKNİK              | ATATÜRK MAH. HASAN POLATKAN CAD. NO:13                          | 0 370 712 24 97                             |
| KARAMAN    | MERKEZ      | ÖZKAR SOĞUTMA             | SEKİ ÇEŞME MH. AHMET HİLMİ BİRAND CD. NO:3                      | 0 338 214 1520                              |
| KARS       | MERKEZ      | MİSİRLİOĞLU TEKNİK        | H. ŞEHİTLER MH. İNÖNÜ CD. NO:142                                | 0 474 223 12 22                             |
| KASTAMONU  | MERKEZ      | KMS SAT. SONR. HİZMETLER  | İSMAIL BEY MAH. ŞERTEN SİVRİOĞLU SK. NO: 51                     | 0 366 214 26 96                             |
|            | TOSYA       | ATAK ELEKTRİK             | FAZİL BOYNER CD. NO:22  | 0 366 313 45 99                             |
| KAYSERİ    | MERKEZ      | KILIÇ TEKNİK(SR3801)      | ALSANCAK MAH. 3.CD NO:113                                       | 0 352 245 25 76                             |
| KIRIKKALE  | MERKEZ      | BERAT SOĞUTMA             | TEPEBAŞI MAH. 633 SOK. NO:7                                     | 0 318 216 59 62                             |
| KIRKLARELİ | MERKEZ      | ALI GİRTİ                 | KARACA İBRAHİM MH. M. KEMAL BULV. NO: 74                        | 0 288 212 67 37                             |
|            | BABAESKİ    | SEVİNÇ TEKNİK(3903)       | GAZİ KEMAL MAH.ÇOMLEKÇİ SK.NO:9                                 | 0 288 512 16 58                             |
| KIRŞEHİR   | MERKEZ      | ÇETİN SOĞUTMA             | KALE ETEĞİ 1.ÇARŞI NO:16  | 0 386 212 16 35                             |
| KONYA      | MERKEZ      | MEVLANA SOĞUTMA           | TARLA MH.SULTAN SAH CD.KARATAY SK.NO:12/A KARATAY               | 0 332 351 53 40                             |
|            | AKŞEHİR     | SUDE SOĞUTMA              | ESKİ GARAJ ARKASI TOPALOĞLU APT. NO:6/B                         | 0 332 813 14 41                             |
|            | EREĞLİ      | TEKNİK SOĞUTMA SER. HİZM. | ESNAF SİTESİ A BLOK. NO:7                                       | 0 332 712 06 61                             |
| KÜTAHYA    | MERKEZ      | ELİFOĞLU ELEKTRİK         | F.S.M BULVARI 43 / B  | 0 274 226 32 80                             |
|            | MERKEZ      | NAZAR SOĞUTMA             | MEYDAN MH. MİTHATPAŞA CD. NO: 89 / B                            | 0 274 224 94 66                             |
|            | TAVŞANLI    | KRİSTAL SOĞUTMA(SR4302)   | KAVAKLI MAH.TAVŞAN TARLA SK.NO:12A                              | 0 274 614 93 99                             |
|            | GEDİZ       | ÇAĞLAR SOĞUTMA            | ÖZYURT MH.KOOPARATİV DÜKKANLARI                                 | 0 274 412 48 98                             |
| MALATYA    | MERKEZ      | BAŞER TEKNİK(SR4401)      | MİMAR SİNAN CD. NO: 47 / A                                      | 0 422 321 14 13                             |
|            | MERKEZ      | ERCAN TEKNİK              | HASANBEY CD. HACI ABDİ MH. 1. SK. NO: 6                         | 0 422 212 40 46                             |
| MANİSA     | MERKEZ      | EKOL SERVİS(SR4501)       | MİMAR SİNAN CD.ERLER SK.NO:24/A                                 | 0 236 232 74 66                             |
|            | ALAŞEHİR    | HİSAR SOĞUTMA             | SARISU MH. İSTİKLAL CD. NO:199                                  | 0 236 653 44 51                             |
|            | AKHİSAR     | MADENTEPE TİCARET(4502)   | RAGİPBAY MH.18SOK.NO:10A  | 0 236 414 11 86                             |
|            | KIRKAĞAÇ    | TEKNİK SOĞUTMA            | YENİ MH. 34.SK. NO:162/B  | 0 236 588 18 10                             |
|            | SALİHLİ     | ÖZEN SOĞUTMA              | MİTHAT PAŞA MH. 6.SK. NO:3/B                                    | 0 236 712 51 19                             |
| MARDİN     | KIZILTEPE   | SERHAT BOBİNAJ(SR4704 )   | TEPEBAŞI MH. 610 SK. ABAY APT. KARŞ.NO:13                       | 0 482 312 58 78                             |
|            | MERKEZ      | ÇAĞLAR EV ALETLERİ        | MÜŞTAKBEY MH. RAGİPBAY CD. NO:5                                 | 0 252 214 13 91                             |
| MUĞLA      | MARMARİS    | MARMARİS TEKNİK(SR4803)   | CILDIR MH. 105. SOK. HAMDİ KAYA APT. NO:5/B                     | 0 252 412 24 72                             |
|            | BODRUM      | ELEKTROMEKANİK            | ESKİ ÇEŞME MH. TURGUT REİS CD. NO:205 / C                       | 0 252 316 36 92                             |
|            | FETHİYE     | SUNKA TEKNİK(SR4802)      | SÜLEYMAN DEMİREL BULV.ÖLÜ DENİZ CD.NO:1 / 1                     | 0 252 611 07 45                             |
|            | MİLAS       | EMEK SOĞUTMA              | FIRUZPAŞA MAH. KIŞLA CAD. NO :45                                | 0525 513 00 67                              |
|            | DALYAN      | BAĞCI SOĞUTMA(SR4801)     | ATATÜRK BULV.PETROL OFİSİ KARŞISI                               | 0 252 284 39 93                             |
|            | MUŞ         | MERKEZ                    | ÖMER ELEKTRİK   | CUMHURİYET CD. NO:11 ( PEPSİ BAYI KARŞISI ) |
| NEVŞEHİR   | MERKEZ      | ESEN SOĞUTMA              | KAPUÇU BAŞI MAH.TATAROĞLU SK. NO: 28 / A                        | 0 384 213 00 69                             |
| NİĞDE      | MERKEZ      | DEHA TİCARET(SR5101)      | VALİ ÖNAL ÖZGÖDEK CD. ARCELİK SERVİSİ ALTI NO:5                 | 0 388 233 67 57                             |
| ORDU       | MERKEZ      | TEKNİK SOĞUTMA            | SİRİNEVLER MH. İSMETPAŞA CD. NO:161 / A                         | 0 452 234 61 65                             |
|            | ÖNYE        | ZORLU SOĞUTMA             | LİSELER MH. DEĞİRMEN YOLU. 1.SK. NO:14/A                        | 0 452 324 19 19                             |
| OSMANİYE   | MERKEZ      | GÜNDEĞER SOĞUTMA          | RAHİME HATUN MH. 9080 SK. NO:5                                  | 0 328 813 00 85                             |
|            | MERKEZ      | ÇAĞ-SAN SOĞUTMA LTD.ŞTİ   | ESENEVLER MH.KAYALAR SK. NO:14                                  | 0 328 814 37 63                             |
|            | KADIRLI     | SADİ AYDIN                | U.ÇARŞI YENİ CAMİ YANI NO:1                                     | 0 328 718 27 39                             |
| RİZE       | MERKEZ      | TOPRAK TEKNİK             | CUMHURİYET CD.KOPUZ İŞ HANI 319/F                               | 0 464 212 22 23                             |
| SAMSUN     | MERKEZ      | ÇAĞDAŞ SERVİS(SR5501)     | HANÇERLİ MAH.100.YIL BUL.NO:27/C                                |   |
|            | MERKEZ      | GİZEM SOĞUTMA             | 19 MAYIS MH. DR. KAMİL CD. NO:16/B                              | 0 362 233 33 62                             |
|            | BAFRA       | KARATAŞ TİCARET           | KIZILIRMAK MH. FEVZİ ÇAKMAK SK. NO:18                           | 0 362 543 04 91                             |
| ŞİRT       | KURTALAN    | AKSOY SOĞUTMA             | ULU CAMİ ALTI NO:20 KURTALAN                                    | 0 484 411 26 91                             |
| SİNOP      | MERKEZ      | DEMİREL TİCARET           | MEYDANKAPI MH.İTFAİYE CD.NO:7                                   | 0 368 260 07 87                             |
|            | AYANCIK     | İLKAY SOĞUTMA             | YALI MH.ŞADIRVAN CD.NO:46                                       | 0 368 613 52 12                             |
|            | BOYABAT     | TEMİZ İŞ TİCARET          | SÖREYYA YURDAKUL SK.NO:33/B                                     | 0 368 315 18 33                             |
| SİVAS      | MERKEZ      | GENÇ VİZYON ELEKTRİK      | ÇARŞI BAŞI MH. 9. SK. NO:1/C                                    | 0 346 224 71 74                             |
|            | MERKEZ      | SOĞUK TEKNİK              | ESKİ KALE MAH. SARAY YOLU SK. BÜYÜK DOĞU APT. ALTI. NO:8/A      | 0 346 221 17 89                             |
| ŞİRİNAK    | MERKEZ      | ÇENGİZ ALTAN              | VAKİFKENT MH. ULUDERE CD. NO:5 / B                              | 0 486 216 13 87                             |
| ŞANLIURFA  | MERKEZ      | SERVAN BOBİNAJ(SR6301)    | YENİŞEHİR MAH. 229. SK EMİR APT. ALTI NO:19/A                   | 0 414 312 93 27                             |
|            | MERKEZ      | GÖK KARDEŞLER SOĞUTMA     | YENİ MAH.VALİ FUAT CD.NO:791/B                                  | 0 414 216 19 49                             |
|            | VİRANŞEHİR  | GAP SOĞUTMA               | CEYLAN PINAR CD.DEVECİLER PASAJI NO:10                          | 0 414 511 02 15                             |
|            | CEYLANPINA  | ASAN SOĞUTMA              | CUMHURİYET CD. ŞEN OCAK YETKİLİ SERVİSİ NO:20                   | 0 414 471 44 10                             |
| TRABZON    | MERKEZ      | KENAN TEKNİK              | TOKLU MH.KURAN KURSU CD.HASAN TAHSİN SK.TÜRKLER APT.ALTİ NO:2/B | 0 462 224 31 63                             |
|            | VAKFIKEBİR  | COŞKUN BİYYIKLI           | KEMALİYE MAH.FATİH CD. NO:32                                    | 0 462 841 48 31                             |
|            | AKÇAABAT    | TOPALOĞLU SOĞUTMA         | İNÖNÜ CD. NO:51   | 0 462 228 51 98                             |
| TEKİRDAĞ   | ÇORLU       | YILDIRIM TEKNİK           | REŞADİYE MAH.MEHMET AĞA SK.NO:23                                | 0 282 654 39 46                             |
|            | MERKEZ      | KURAL SOĞUTMA             | ERTUĞRUL MAH. GÜNEŞ SK. TÜFEKÇİ KENAN USTA PSJ. NO:7/8          | 0 282 262 55 46                             |
|            | SARAY       | BATI TEKNİK               | YENİ MH.TAKSİM CD.NO:9  | 0 282 768 69 34                             |
| TOKAT      | MERKEZ      | ÖZGÜL TEKNİK SERVİS       | YEŞİL İRMAK MH. ÇAĞ GÖLÜ CD. NO:21/B                            | 0 356 214 60 70                             |
|            | ERBAA-NIKSA | EREL SOĞUTMA              | GAZİOSMAN PAŞA MAH.HÜKÜMET CD.NO:89                             | 0 356 716 17 70                             |
| TUNCELİ    | MERKEZ      | ÖZER TEKNİK               | MOĞULTAY MH. OĞUZ SK. NO:21                                     | 0 428 212 39 11                             |
| UŞAK       | MERKEZ      | METİN SOĞUTMA(SR6401)     | KÜME MAH.3.ATÖLYE SK.NO:3/A                                     | 0 276 223 96 35                             |
| VAN        | MERKEZ      | YILMAZ TEKNİK             | ZÜBEYDE HANIM CD. ÖZ DOLUNAY SİTESİ ALTI NO:6                   | 0 432 212 03 14                             |
| YALOVA     | MERKEZ      | EVŞAN SERVİS              | CUMHURİYET CD.YILDIZ SK NO:27                                   | 0 226 811 18 11                             |
|            | ALTINOVA    | DOĞAN TEKNİK SOĞUTMA      | CUMHURİYET MH. MERKEZ DURAK KARŞ. NO:29/ A                      | 0 226 46126 21                              |
| YOZGAT     | MERKEZ      | TUNCER SOĞUTMA(SR6601)    | MEDRESE MAH.SİVAS CAD.SEZEN APT.ALTİ NO:79                      | 0 354 212 68 19                             |
|            | SÖRGÜN      | SES SOĞUTMA               | BAHÇELİEVLER MAH YILPAŞ YANI NO:7/A                             | 0 354 415 80 81                             |
| ZONGULDAK  | MERKEZ      | ÖZYILMAZ BOBİNAJ          | YAYLA MH. KADIRGA CD. 43/ B                                     | 0 372 253 09 86                             |
|            | DEVREK      | İBRAHİM KIRMIZI           | ZEYİN SK.NO:13  | 0 372 556 36 54                             |
|            | EREĞLİ      | ERŞAN SOĞUTMA             | BAGLIK MAH. ŞEHİT RIDVAN CD. NO: 37 / D                         | 0 372 316 10 05                             |
|            | ÇAYCUMA     | YİĞİT TİCARET             | ÇAY MAH.SARAY SK.NO:3/B   | 0 372 615 65 05                             |



#### **İstanbul Merkez**

Yılanlı Ayazma Yolu Yeşil Plaza  
No: 15 Kat: 10  
Topkapı/İSTANBUL  
Tel : 0212 484 48 00 (pbx)  
Faks: 0212 481 40 08

#### **İthalatçı Firma**

Silverline End. ve Tic. A. Ş.  
Organize Sanayi Bölgesi  
Merzifon /AMASYA  
Tel : 0358 514 93 50  
Faks :0358 524 93 57

#### **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

