

N8WERK



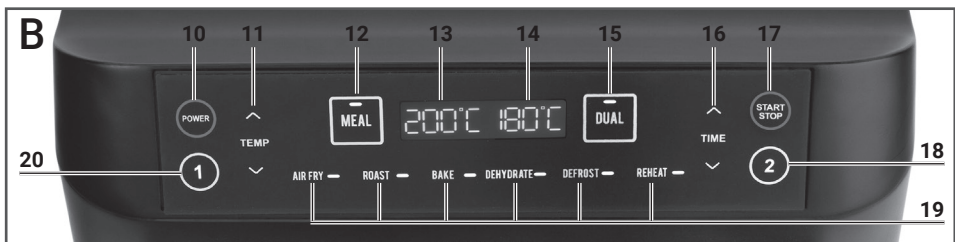
ÇİFT HAZNELİ AIRFRYER



Kullanma Kılavuzu



Bu sayfayı çevirdiğinizde, kullanım kılavuzunda bahsedilen tüm görselleri bulacaksınız.



İÇİNDEKİLER

Semboller 4

İşaret Sözcükleri 4

Diğer Açıklamalar 4

Sağlanan Ürünler 5

Bir Bakışta 5

Kullanım Amacı 5

Güvenlik Bildirimleri 6

İlk Kullanımdan Önce 8

Fonksiyonlar 9

İpuçları 10

Kurulum ve Bağlantı 10

Kullanım 11

Hazırlama Miktarı 12

Temizlik ve Saklama 12

Sorun Giderme 13

Bertaraf 13

Teknik Veriler 14

Garanti ve Sorumluluk Sınırlamaları 15



ÖNEMLİ BİLDİRİMLER! LÜTFEN REFERANS İÇİN SAKLAYIN!

SEMBOLLER



Tehlike sembolleri: Bu semboller, muhtemel tehlikeleri belirtir. İlgili güvenlik bildirimlerini dikkatlice okuyun ve bunlara uyun.



İlave bilgiler



Kullanmadan önce kullanım kılavuzunu okuyun!



Dikkat: sıcak yüzeyler!



Gıda ile kullanım için uygundur.



Alternatif akım

İŞARET SÖZCÜKLERİ

İşaret sözcükleri, ilgili bildirimlere uyulmadığı zaman tehlikeleri gösterir.

TEHLİKE – yüksek riskli, ciddi yaralanma veya ölümlü sonuçlanır

UYARI – orta riskli, ciddi yaralanmalara veya ölümlü sonuçlanabilir

DİKKAT – düşük riskli, küçük veya orta dereceli yaralanma ile sonuçlanabilir

İKAZ – malzemeye hasar riski ile sonuçlanabilir

DİĞER AÇIKLAMALAR

Anahtar numaralar aşağıdaki gibidir: (1)

Resimli referanslar aşağıdaki gibidir: (Resim A)

SAĞLANAN ÜRÜNLER

- 1 x çift bölmeli sıcak hava fritözü
- 2 x çekmece
- 2 x raf
- 1 x kullanım kılavuzu

Sağlanan ürünlerin eksiksiz olup olmadığını ve bileşenleri taşıma hasarına karşı kontrol edin. Herhangi bir hasar tespit etmeniz durumunda cihazı kullanmayın ve müşteri hizmetleri departmanımızla iletişime geçin. Cihazın üzerindeki olası filmleri, etiketleri veya taşıma korumalarını çıkarın. **Anma değeri plakasını ve olası uyarıları asla çıkarmayın!**

BİR BAKIŞTA

(Resim A)

- 1 Kontrol paneli
- 2 Raf
- 3 Çekmece
- 4 Tutamak
- 5 - 8 Havalandırma açıklıkları
- 9 Isıtma elementinin bulunduğu bölme (pişirme bölgesi)

Kontrol Paneli

(Resim B)

- 10 **POWER (GÜÇ)** düğmesi: Cihazı açma / kapama; tüm fonksiyonlardan çıkma
- 11 **TEMP (SICAKLIK)** düğmesi: Sıcaklığı \wedge artırma, sıcaklığı \vee düşürme
- 12 **MEAL (YEMEK)** düğmesi: Her iki pişirme bölgesi içinde pişirme süresinin bitişini senkronize edin
- 13 Pişirme bölgesi 1 için sıcaklığı ve pişirme süresini gösterir
- 14 Pişirme bölgesi 2 için sıcaklığı ve pişirme süresini gösterir
- 15 **DUAL (ÇİFT)** düğmesi: Pişirme bölgesi 1'in tüm ayarlarını pişirme bölgesi 2 için de geçerli hâle getirin
- 16 **TIME (SÜRE)** düğmesi: Pişirme süresini \wedge artırın, pişirme süresini \vee düşürün

17 **START/STOP (BAŞLAT/DURDUR)** düğmesi: Pişirme işlemini başlatın / durdurun

18 **2 Düğmesi:** Pişirme bölgesi 2 için ayar modunu seçin

19 Program seçmek için kontrol lambası olan düğmeler

KIZARTMA

KAVURMA

PIŞİRME

KURUTMA

BUZ ÇÖZME

YENİDEN ISITMA

20 **1 Düğmesi:** Pişirme bölgesi 1 için ayar modunu seçin

KULLANIM AMACI

- Cihaz, yiyecekleri kızartmak, pişirmek, buzunu çözmek, ısıtmak ve kurutmak için kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- **Cihaz yalnızca sıcak hava ile çalışır. Geleneksel bir fritözde yaptığınız şekilde cihaza herhangi bir yağ veya katı yağ eklemeyin!**
- Cihaz çorba, sos veya güveç gibi sıvı yemekler hazırlamak için uygun **değildir**.
- Cihaz yalnızca kişisel kullanım içindir ve otel, pansiyon, ofis, personel mutfağı veya benzeri yerler gibi ticari veya ev tipi uygulamalar için tasarlanmamıştır.
- Cihazı yalnızca belirtilen amaç için ve kullanım kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanın. Her türlü diğer kullanım şekli uygunsuz olarak kabul edilir.
- Garanti, uygunsuz kullanım, hasar veya onarım girişiminden kaynaklanan arızaları kapsamaz. Aynı durum normal aşınma ve yıpranma için de geçerlidir.

Değerli Müşterimiz,

N8WERK çift bölmeli sıcak hava fritözünü seçtiğiniz için çok mutluyuz ve onunla çok eğleneceğinizi umuyoruz.

Cihaz hakkında ve yedek parçalar/aksesuarlar hakkında herhangi bir sorunuz varsa, müşteri hizmetleri departmanımız ile **n8werk.com** internet sitemizden iletişime geçin.

Kullanım Kılavuzu Hakkında Bilgi

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun, daha sonra bakmak için ve diğer kullanıcılar için saklayın. Kılavuz, cihazın ayrılmaz bir parçasını teşkil eder. Üretici ve ithalâtçı, bu kullanım kılavuzundaki bilgilere uyulmaması durumunda herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

GÜVENLİK BİLDİRİMLERİ



UYARI: Bu cihazla birlikte sağlanan tüm güvenlik bildirimlerine, talimatlara, resimlere ve teknik verilere dikkat edin. Güvenlik bildirimlerine ve talimatlara uymamanız, elektrik çarpması, yangın ve/veya yaralanmalar ile sonuçlanabilir.

- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri **çocuklar** ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve/veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli bir şekilde nasıl kullanılacağına dair talimat almış olmaları ve ilgili güvenlik önlemlerine uyulmamasından kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.
- Çocuklar cihaz ile **oynamamalıdır**.
- Temizlik ve **kullanıcı bakımı**, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkları sürece **çocuklar** tarafından **gerçekleştirilmemelidir**.
- 8 yaşından küçük **çocuklar** ve hayvanlar, cihaz ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır.
- Cihazı ve bağlantı kablosunu asla suya veya diğer sıvılara daldırmayın ve suya düşmemelerini veya ıslanmamalarını sağlayın. Elektrik çarpması tehlikesi vardır!



DİKKAT: sıcak yüzeyler!

Cihaz ve aksesuarları kullanım sırasında sıcak olacaktır. Cihazı kullanırken veya sonrasında ısınmış parçalar ile temas etmeyin! Cihaz çalışırken veya kapatıldıktan hemen sonra yalnızca tutamlara ve kontrol paneline dokununuz. Cihazı taşımadan, temizlemeden veya kaldırmadan önce tamamen soğumasını bekleyin. Sıcak aksesuarları tutarken fırın eldiveni kullanınız.

- Cihazı ve bağlantı kablosunu asla suya veya diğer sıvılara daldırmayınız ve suya düşmemelerini veya ıslanmamalarını sağlayınız. Elektrik çarpması tehlikesi vardır!
- Doğrudan cihazın veya çekmecelerin içine herhangi bir sıvı (örn. yağ veya suyu) dökmeyiniz ya da cihazın içine sıvı dolu bir kap koymayınız. Cihaz yalnızca sıcak hava ile çalışır.
- Cihaz gözetimsiz bırakıldığında ve cihaz taşınmadan ya da temizlenmeden önce daima şebeke elektriği ile bağlantısı kesilmelidir.
- Cihaz üzerinde herhangi bir değişiklik yapmayınız. Ayrıca bağlantı kablosunu kendiniz değiştirmeyiniz. Eğer cihaz, bağlantı kablosu ya da cihazın aksesuarları hasar görmüş ise, herhangi bir tehlikeden kaçınmak adına üretici, müşteri hizmetleri departmanı veya uzman bir tamir atölyesi tarafından onarılmalı veya değiştirilmelidir.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- "Temizlik ve Saklama" bölümündeki talimatlara uyun!



TEHLİKE – Elektrik Çarpması Tehlikesi

- Cihazı yalnızca kapalı odalarda kullanınız ve saklayınız.
- Cihazı yüksek nemli odalarda kullanmayınız ve saklamayınız.
- Eğer cihaz şebeke elektriğine bağlıyken suya düşerse, elektrik fişini derhal prizden çekiniz. **Ancak bu adımı gerçekleştirdiyse** cihazı sudan çıkartmalısınız.
- Şebeke elektriğine bağlıyken asla sudan çıkartmaya çalışmayınız! Tekrar kullanmadan önce, muhtemel tehlikelerden kaçınmak adına üretici, müşteri hizmetleri departmanı veya yetkili bir distribütör tarafından kontrol edilmesini sağlayınız.
- Cihaz şebeke elektriğine bağlıyken asla cihaza ve bağlantı kablosuna ıslak elle dokunmayınız.



UYARI – Yangın Tehlikesi

- Cihazı yanıcı maddelerin yakınında çalıştırmayın. Cihazın üzerine ya da içine herhangi bir yanıcı madde (örn. karton, kâğıt, plastik) koymayın.
- Alev almasını önlemek için çalışma sırasında cihazın üzerini kapatmayın ve havalandırma açıklıklarını açık tutun.
- Yangın durumunda: Su ile söndürmeyin! Alevleri yanmaz bir battaniye veya uygun bir yangın söndürücü ile bastırın.



UYARI – Yaralanma Tehlikesi

- Ambalaj malzemelerini çocuklardan ve hayvanlardan uzak tutun. Boğulma tehlikesi vardır.
- Bağlantı kablosunun daima küçük çocukların ve hayvanların ulaşamayacağı yerde olduğundan emin olun. Boğulma tehlikesi vardır.
- Çalışma sırasında ve çekmeceleri çekildiğinde cihazdan sıcak buhar çıkabilir. Bu sebeple, başınızı ve ellerinizi tehlike bölgesinden uzakta tutmalısınız. Isı, sıcak buhar veya yoğuşma nedeniyle haşlanma tehlikesi vardır.
- Cihaz çalışma sırasında hareket ettirilmemelidir. Yanma tehlikesi vardır.

İKAZ – MALZEMEYE VE MÜLKE HASAR RİSKİ

- Ortaya çıkan buharın elektrikli aletler ve elektrikli bileşenler içeren ekipmanlar ile doğrudan temas etmemesini sağlayın.
- Çalışma sırasında bir arıza meydana gelmesi durumunda fişi prizden çekin. Diğer hallerde, fişi prizden çekmeden önce daima cihazı kapatın.
- Fırtına öncesinde veya elektrik kesintisi durumunda cihazın şebeke elektriği bağlantısını kesin.

- Cihazı şebeke elektriğinden ayırırken kablosundan değil, daima fişinden çekerek ayırın.
- Cihazı, bağlantı kablosundan tutarak çekmeyin ya da taşımayın.
- Cihazı diğer ısı kaynaklarından, kontrolsüz alevlerden, sürekli nemden, doğrudan güneş ışığından veya darbelerden koruyun.
- Cihazı kuru bir yerde, 0 ile 40°C arasında sıcaklıkta saklayın.
- Cihaz ya da bağlantı kablosu üzerine asla bir şey koymayın.
- Cihazın çalışmasını engelleyebilecek herhangi bir durum olmaması ve olası zararlardan kaçınmayı garanti etmek için yalnızca üreticiden tedarik edilen orijinal aksesuarları kullanın.
- Yiyecekleri çevirmek ve cihazdan çıkarmak için metal mutfak eşyaları veya diğer keskin kenarlı eşyalar kullanmayın. Bunlar, çekmeceler ve rafların kaplamalarına zarar verebilir.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1. Cihazın dış yüzeyini temiz, nemli bir bezle silin. Çekmeceleri (3) ve rafları (2) deterjan ve ılık su ile ya da bulaşık makinesinde temizleyin.
2. Cihaz, kaplama kalıntıları sebebiyle biraz duman veya koku çıkarabileceğinden, ilk seferinde herhangi bir yiyecek olmadan kullanılmalıdır. Bunu yapmak için, "Kurulum ve Bağlantı" ile "Kullanım" bölümlerindeki talimatları izleyin. Cihazın içinde herhangi bir yiyecek bulunmadan yaklaşık 10 dakika boyunca en yüksek sıcaklık ayarında ısınmasını bekleyin (**DEFROST (BUZ ÇÖZME)** programı).
3. Ardından yeniden temizleyin.

FONKSİYONLAR

Cihazda iki pişirme bölgesi bulunur. Her bir pişirme bölgesi için farklı bir program seçilebilir, sıcaklık ve pişirme süresi istediğiniz şekilde ayarlanabilir. 6 program bulunur.

Ayrıca, pişirme bölgeleri her iki pişirme bölgesi için de tüm sıcaklık ve pişirme süresi ayarlarının aynı olabileceği şekilde senkronize edilebilir (**DUAL (ÇİFT)** fonksiyonu) ya da farklı yiyeceklerin aynı anda servis edilebilmesi için yalnızca pişirme süresinin sona erişi senkronize edilebilir (**MEAL (YEMEK)** fonksiyonu).

Fakat, pişirme bölgeleri herhangi bir senkronizasyon olmadan bağımsız olarak da kullanılabilir.

Buna ek olarak, daha düşük miktarda yiyecek için yalnızca bir pişirme bölgesini kullanmak mümkündür.

PROGRAMLAR

Bir program seçmek için, ilgili düğmeye basın (**19**). Cihazda, aşağıdaki programlar bulunur:

AİR FRY (HAVA İLE KIZARTMA)

Çıtır patates cipsleri, tavuk nugget vs. için idealdir.

Sıcaklık: 200°C (Aralık: 150 – 210°C)

Pişirme süresi: 20 dak. (Aralık: 1 – 60 dak.)

KIZARTMA:

Et, kızarmış sebzeler vs. için idealdir.

Sıcaklık: 190°C (Aralık: 120 – 210°C)

Pişirme süresi: 15 dak. (Aralık: 1 – 240 dak.)

PİŞİRME

Pastalar, tatlılar veya yuvarlak ekmekler için idealdir.

Sıcaklık: 160°C (Aralık: 120 – 210°C)

Pişirme süresi: 15 dak. (Aralık: 1 – 240 dak.)

KURUTMA

Kurutulmuş meyve, sebze cipsleri vs. için idealdir.

Sıcaklık: 60°C (Aralık: 40 – 90°C)

Pişirme süresi: 6 sa. (Aralık: 1 – 12 sa.)

BUZ ÇÖZME

Donmuş yiyeceklerin 240°C'de hızlıca **buzunu çözmek** için veya daha küçük yiyecekleri (örn. tavuk kanatları) **özellikle çıtır hâlde** pişirmek için.

Sıcaklık: 240°C (Aralık: 240°C)

Pişirme süresi: 10 dak. (Aralık: 1 – 30 dak.)

Lütfen Dikkat! Bu fonksiyonda, sıcaklık düşürülemez. Gerekirse, yiyeceğe bağlı olarak pişirme süresini düşürün. Pişirme süresi, özellikle hamur işleri ve daha küçük yiyecekler için düşürülmelidir.

YENİDEN ISITMA

Pişirilmiş olan yiyecekleri yeniden ısıtmak için

Sıcaklık: 170°C (Aralık: 130 – 210°C)

Pişirme süresi: 15 dak. (Aralık: 1 – 60 dak.)



Programlar için ayarlanan süreler ve sıcaklıklar, yiyeceklerin (özellikle kümes hayvanları) tamamen pişmesini sağlamak için gerekirse ayarlanmalıdır. Ayarlamalar pişirme işlemi sırasında da yapılabilir.

SICAKLIK VE PİŞİRME SÜRESİNİ AYARLAMA

Bir program seçildikten sonra, **sıcaklık** \wedge ve \vee (**11**) düğmelerini kullanarak, **pişirme süresi** de \wedge ve \vee (**16**) düğmelerini kullanarak ayarlanabilir.

Değerlerde hızlıca gezinmek için ilgili düğmeyi basılı tutun.

Pişirme Bölgelerini Senkronize Etme

Pişirme bölgelerini senkronize etmek için iki fonksiyon kullanılır:

- o **MEAL (YEMEK)** fonksiyonu – farklı sıcaklık ve pişirme süresi ayarı olan ancak aynı anda hazır olması gereken iki farklı yiyecek için.

- **DUAL (ÇİFT)** fonksiyonu – daha fazla miktarda yiyecekler veya aynı sıcaklık ve pişirme süresi ayarına sahip farklı yiyecekler için.



Cihaz çalışırken pişirme bölgelerini sonradan senkronize etmek mümkün değildir.

STAND-BY (BEKLEME) MODU

POWER (GÜÇ) düğmesine (**10**) basıldığında, kontrol paneli (**1**) etkinleşir. Cihaz çalışmıyorsa ve 10 dakika boyunca herhangi bir düğmeye basılmazsa, cihaz bekleme moduna girer.

İPUÇLARI

- Yemek hazırlamak için genellikle yağ gerekmez veya çok az miktarda (2 ila 3 çay kaşığı) yağ gerekir.
- Çok hafif yiyecek parçaları, dolaşan hava tarafından etrafa savrulabilir. Gerekirse, bu parçaları kürdan veya benzer bir nesne ile birbirlerine bağlamanızı öneririz.
- Pişirme süresi, yiyecek boyutu ve miktarı ile sıcaklığa bağlıdır. Ancak, genel olarak, pişirme süresi geleneksel bir fırından daha kısadır. Daha kısa bir pişirme süresi ile başlayın ve gerekmesi durumunda kademeli olarak artırın.
- Daha eşit bir şekilde pişmeleri için yiyecekleri arada sırada karıştırın veya plastik ya da tahta maşa ile çevirin.
- Yiyeceğin durumunu arada sırada kontrol edin, eğer pişmiş ise program bitmemiş olsa bile cihazı kapatın.

KURULUM VE BAĞLANTI

Lütfen Dikkat!

- Cihazı çalıştırmadan önce her seferinde cihazı ve bağlantı kablosunu hasar olup olmadığına dair kontrol edin. Cihazı yalnızca hasarlı değilse ve düzgün çalışıyorsa kullanın.
- Cihazı asla yumuşak bir yüzey üzerine koymayın. Cihazın taban kısmındaki havalandırma açıklıkları kapatılmamalıdır.
- Her yanında yeterli açık alan olduğundan emin olun. Cihazı, mutfak duvarı ünitelerinin veya benzer dolapların altına koymayın. Yükselen buhar bunların hasar görmesine neden olabilir!
- Cihazı yalnızca doğru şekilde takılmış ve cihazın teknik verilerine uyan bir prize bağlayın. Şebeke bağlantısının hızlı bir şekilde izole edilebilmesi için priz de bağlantıdan sonra kolayca erişilebilir olmalıdır.
- Herhangi bir uzatma kablosu kullanmayın.
- Aşırı yüklenmeyi ve olası bir kısa devreyi (yangın) önlemek için cihazı diğer tüketicilerle birlikte (yüksek watt değerine sahip) çoklu prize bağlamayın.
- Bağlantı kablosunun herhangi bir takılma tehlikesi oluşturmadığından emin olun. Cihazın çekilip düşmesini önlemek adına, bağlantı kablosunun cihazın yerleştirildiği yüzeyden sarkmaması gerekir.
- Bağlantı kablosunun ezilmediğinden, bükülmediğinden veya keskin kenarların üzerine yerleştirilmediğinden ve sıcak yüzeylerle (örn. cihazın yüzeyleri) temas etmediğinden emin olun.

1. Cihazı mutfak ünitesinin veya başka bir kuru, temiz, düz ve ısıya dayanıklı çalışma yüzeyinin üzerine yerleştirin. Her yanında yeterli açık alan olduğundan emin olun (yanlar için en az 20 cm ve üst taraf için 50 cm).
2. Bağlantı kablosunu tamamen açın ve fişi bir prize takın.

KULLANIM

Bu cihazı, genel olarak, geleneksel fanlı bir fırında hazırlanabilecek her türlü yemeği hazırlamak için kullanabilirsiniz. İyi sonuçlar elde etmek için "İpuçları" bölümünü okuyun.

Lütfen Dikkat!

- Cihazı kullanmadan önce, cihazın ve çekmecelerin dış kısımlarının temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Cihazı kesintisiz olarak 4 saatten fazla **kullanmayın**. **KURUTMA** programı istisnadır.
- Boş olduğunda cihazı çalışır durumda **bırakmayın** (ilk kullanımdan önce "yakma" dışında).
- Hâlâ streç film veya plastik poşete sarılı olan yiyecekleri cihazın içerisine koymayın.
- Yiyeceklerin ısıtma elemanları ile temas etmediğinden emin olun.
- Çekmeceleri aşırı doldurmayın, böylece sıcak hava pişirme bölmesinin içinde en iyi şekilde dolaşabilir. Cihazı, $\frac{1}{3}$ doluluktan fazla doldurmayın.
- Yağ ve katı yağ içeren yiyecek maddelerinin aşırı ısıtılmadığından emin olun. Bunlar tutuşabilirler.
- Kullanım sonrasında sıcak çekmeceleri daima ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.



Cihazda ön ısıtma gerçekleştirmek gerekli değildir.

1. Pişirme için yiyeceği hazırlayın.
2. Dolaşan havayı, özellikle de **AİR FRY (HAVA İLE KIZARTMA)** programında kullanmak için, rafları (2) çekmecelere yerleştirin (3). Raflar, silikon ayaklar üzerine yerleştirilir.
3. Yiyecekleri, türlerine göre ayırarak çekmecelere yerleştirin. Yalnızca bir tür yiyecekten az miktarda pişiriyorsanız, sadece bir çekmece kullanabilirsiniz. Küçük bir fırın kabı (cihaz ile verilmez) kullanmak da mümkündür.



Yiyecek kurutacaksanız, doğrudan çekmecenin tabanına bir tabaka sermenizi, ardından rafı yerleştirip ikinci tabakayı da rafa yerleştirmenizi öneririz.

4. Çekmeceyi/çekmeceleri bölmeye/ bölmelere (9) yerleştirin.
5. **POWER (GÜÇ)** düğmesine (10) basarak kontrol panelini (1) etkinleştirin.
Pişirme bölgesi 1 için ayar modu açılır. (Pişirme bölgesi 2'ye geçiş yapmak için düğme 2 (18) basın.)
6. Bir program seçin (19) ve eğer gerekirse, \wedge ve \vee (11, 16) düğmelerini kullanarak sıcaklık ve pişirme süresini ayarlayın.
7. Yalnızca tek bir çekmece kullanıyorsanız, 9. adım ile devam edin.
Her iki çekmeceyi de doldurduysanız, pişirme bölgesi 2 için sıcaklık ve pişirme süresini aşağıdaki yollardan biri ile ayarlayın:
 - a. Pişirme bölgesi 1'deki ayarları pişirme bölgesi 2 için kopyalamak için **DUAL (ÇİFT)** düğmesine (15) basın.
 - b. Diğer şekilde ise pişirme bölgesi 2 için ayar modunu açmak için düğme 2'ye basın. Ardından bir program seçin ve gerekirse ayarlamaları yapın.
8. Her iki pişirme süresi için farklı ayarlar belirlediyseniz ancak pişirme süresi aynı anda bitmeli ise, **MEAL (YEMEK)** düğmesine (12) basın. Aksi takdirde bu adımı atlayın.
9. Pişirme işlemini başlatmak için **START / STOP (BAŞLAT/ DURDUR)** düğmesine (17) basın.



MEAL (YEMEK) fonksiyonu etkinleştirilmiş ise, daha uzun pişirme süresine sahip olan pişirme bölgesi daha önce başlar. Her iki pişirme bölgesi için de geri kalan süre aynı olduğunda diğer pişirme bölgesi bir bip sesi çıkararak etkinleşir. Bu ana kadar ilgili ekranda "hold (beklemede)" ibaresi görünür.

Kalan pişirme süresi ekrandan görülebilir (13 veya 14). Pişirme süresi sona erdiğinde, bir bip sesi çıkar ve "End (Bitti)" ibaresi görünür.

10. Çekmeceyi/çekmeceleri çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine koyun.

Cihazın üstüne çıkmayın!

11. Cihazı, **POWER (GÜÇ)** düğmesini kullanarak kapatın ve elektrik fişini prizden çekin.
12. Yiyecekleri çekmecedan/çekmecelerden çıkarın.
13. Çekmecenin ve rafın soğumasını bekleyin. Ardından bunları temizleyin ("Temizlik ve Saklama" bölümüne bakın).

Pişirme İşlemini Kısa Süreli Durdurma

Pişirme işlemi, örneğin karıştırma yapmak veya daha fazla malzeme eklemek için durdurulacaksa, çekmeceyi çıkarın (3). Pişirme süresi (senkronize iseler her iki pişirme bölgesi için) durur. Çekmece yerine konulduktan sonra devam eder.

Pişirme Bölgesini Manuel Olarak Durdurma

Bir pişirme bölgesindeki pişirme işlemi durdurmak için, ilgili ayarlama modunu düğme 1 (20) ya da 2 (18) kullanarak açın ve **START / STOP (BAŞLAT/ DURDUR)** düğmesine (17) basın. İlgili ekranda "End (Bitti)" görünür. Diğer pişirme bölgesi pişirme işlemine devam eder.

HAZIRLAMA MİKTARI

Bir kılavuz olarak, aşağıdaki tablo çeşitli yiyecekler için genel bir bakış sunmaktadır:

Yiyecek	Porsiyon başına belirtilen miktar
Patates Kızartması	125 g
Elma Dilim Patates	150 – 200 g
Sebze	200 g / 1 el dolusu
Balık	250 g ya da 6 parça
Mini sigara böreği	160 g ya da 6 parça
Nugget	120 g ya da 6 parça
Tavuk budu	370 g / 1 – 2 parça
Tavuk kanadı	480 g ya da 6 parça

TEMİZLİK VE SAKLAMA

Lütfen Dikkat!

- Bu cihazı temizlemek için herhangi bir keskin ya da aşındırıcı temizlik maddesi ya da temizlik bezi kullanmayın. Bunlar, yüzeylere zarar verebilir.

1. Çekmecelerdeki (3) rafları (2) deterjan ve ılık su ile ya da bulaşık makinesinde temizleyin. Parçaların kalitesini mümkün olduğunca uzun bir süre korumak için, tercihen elle durulanmalıdır. İnatçı leke durumunda temizlemeden önce ılık su ve deterjanda bekletin.
2. Gerekirse, cihazın ve bölmelerin dış yüzeylerini (9) ve ısıtma elemanlarını temiz, nemli bir bezle silin. Bulaşık makinesinde temizlemeyin ya da suya daldırmayın!
3. Tüm parçaların tamamen kurumasını bekleyin ya da kurulaşın.
4. Cihaz uzun bir süre kullanılmadığında temiz, kuru ve çocuklar ile hayvanların erişemeyeceği bir yerde saklayın.

SORUN GİDERME

Cihaz düzgün bir şekilde çalışmıyorsa, sorunu kendiniz giderip gidemeyeceğinizi kontrol edin. Eğer sorun aşağıdaki adımlar ile çözülemirse, müşteri hizmetleri departmanı ile iletişime geçin.



Elektrikli bir cihazı kendi başınıza onarmaya çalışmayın!

Cihaz çalışmıyor.

Şebeke fişi, prize doğru şekilde takılmamış.

- Şebeke fişini doğru şekilde takın.

Priz arızalı.

- Başka bir priz deneyin.

Şebeke voltajı yok.

- Şebeke bağlantısının sigortasını kontrol edin.

Çekmeceler (3) doğru şekilde takılmamış.

- Çekmeceyi bölmeye tam itin (9).

Sigorta kutusundaki sigorta tetiklendi.

Aynı devreye çok fazla cihaz bağlıdır.

- Devredeki cihaz sayısını azaltın.

Yiyecek eşit şekilde pişmemiş.

Çekmece (3) aşırı doludur.

- Yiyecek miktarını azaltın. Çekmeceyi 1/3'ten fazla doldurmayın.

Yiyecekler birbirlerinin üzerine yığılmış.

- Yiyecekleri ayırın ve arada sırada karıştırın.

Farklı pişirme süresine veya sıcaklığa sahip farklı yiyecekler tek bir çekmeceye hazırlandı (3).

- Farklı yiyecekleri ayırın ve bunları her iki çekmeceye de dağıtın. Bunlar için doğru sıcaklık ve pişirme sürelerini ayarlayın. **MEAL (YEMEK)** fonksiyonu ile hepsi aynı anda hazır olacaktır.

Ayarlanan pişirme süresi çok kısaydı ya da sıcaklık çok düşüktü.

- Pişirme süresini veya sıcaklığı artırın.

Taze patatesten hazırlanan patates kızartmaları çıtır değil.

Patateslerde çok fazla su vardır.

- Patatesleri daha ince parçalar hâlinde kesin. Patates parçalarını kâğıt havlu ile kurulayın ve üstlerinde çok az yemeklik yağ gezdirin.
- Patates parçalarını rafın üzerine yayın (2).

Kullanım sırasında kötü koku çıkıyor./ Cihazdan duman geliyor.

Cihaz pistir.

- "Temizlik ve Saklama" bölümündeki talimatlara uyun.

Cihaz ilk kez kullanılıyor.

- Yeni cihazlar ilk kez kullanıldığında genellikle bir koku çıkar. Cihaz birkaç kez kullanıldıktan sonra bu koku gidecektir.

Çok fazla yağ veya katı yağ.

- Fazla yağı veya katı yağı çıkarın.

BERTARAF



Ambalaj malzemelerini, geri dönüştürülebilirleri için çevre dostu bir şekilde bertaraf edin.



Bu cihaz, atık elektrikli ve elektronik ekipmanlara (WEEE) ilişkin 2012/19/EU sayılı Avrupa Direktifine tabidir.

Bu cihazı normal evsel atık olarak bertaraf etmeyin, bunun yerine resmi olarak onaylanmış bir atık imha şirketi aracılığıyla çevre dostu bir şekilde bertaraf edin.

TEKNİK VERİLER

Ürün numarası:	02787 (siyah); 02797 (beyaz)
Model numarası:	DE21
Güç kaynağı:	220 – 240 V ~ 50 – 60Hz
Güç:	2400 W
Koruma sınıfı:	I
Kapasite:	maks. 7.6 l (çekmece başına 3.8 l)
Sıcaklık aralığı:	40 – 240°C)
Piştirme süresi:	1 - 240 dak. (KURUTMA programı: 1 – 12 sa.)
Kullanım kılavuzu kimlik no.:	Z 02787_ 02797 M NW V1.2 0821 md



Tüm hakları saklıdır.

İthalatçı Firma:

Aykut Global İthalat İhracat Anonim Şirketi
Altunizade Mah. Ord. Prof. Dr. Fahrettin Kerim
Gökay Cad. No:13/3,
Üsküdar 34662 – İstanbul/TÜRKİYE
Üsküdar Vergi Dairesi – 1220827157
Tel: 0216 634 44 44
Faks: 0216 634 39 88

İmalatçı Firma:**DS Produkte GmbH**

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin · Almanya
Tel: +49 38851 314650

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat**Edilecek Hususlar:**

- Ürününü dolu veya boş kullanırken, düz ve kaygan olmayan zeminler üzerinde durmasını sağlayınız.
- Ürünü bir zemine koyarken ürün ile zemin temasının hızlı ya da sert olmamasını sağlayınız aksi takdirde ürün zarar görebilir.
- Taşıma veya nakliye sırasında ürünün boş ve kuru olmasını sağlayınız, titreşime ve darbeye maruz kalmayacak bir koruma veya ambalaj ile bu işlemin yapılması gerekmektedir.

Kullanım Hatalarına İlişkin Bilgiler:

Ürünün amacına uygun olarak kullanılmaması durumunda ürün ve/veya kişiler zarar görebilir. Tanıtma ve kullanma kılavuzu okunmalı ve ürün bu talimatlara uygun olarak kullanılmalıdır.

Kullanım Ömrü Bilgisi:

13/6/2014 tarihli ve 29029 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Satış Sonrası Hizmetler Yönetmeliği eki listede tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 YIL’dır.

Enerji Tüketimi Açısından Verimli Kullanıma İlişkin Bilgiler:

Kısıtlı enerji kaynaklarımızı verimli kullanmak adına, ürününüzü aktif olarak kullanmadığınız sürece fişten çekiniz, standby özelliği olan modellerde ürünün stanby modunda bırakılmaya özen gösteriniz.

Ürünün Montajı:

Ürünün montajı için teknik kişiye ihtiyaç yoktur, tanıtma ve kullanma kılavuzundaki talimatlara göre ürünü kullanıma hazır hale getirebilirsiniz. Ürününüzü ılık su ile temizledikten sonra güvenle kullanabilirsiniz.

Satış Sonrası Hizmetler:

Telefon: 44 44 784 - 08504737271

Adres: Altunizade Mh.

Ord. Prof. Dr. Fahrettin Kerim Gökay Cd.

No:13 B Blok Üsküdar / İSTANBUL

Güncel yetkili servis iletişim bilgileri ve yedek parça malzeme temini için yukarıda iletişim bilgileri bulunan

Enplus Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçebilirsiniz. Tüketiciler, şikayet ve itirazları konusundaki başvurularını tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine yapabileceklerdir.

Ürünün 28835 sayılı 28 Kasım 2013 tarihli Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun’da tanımlanmış ve “Ayrılmış Mal” olarak nitelendirilen kapsama 44 girmesi durumunda;

(1) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;

- Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
- Satılanı alıkyop ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
- Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
- İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçilmiş haklarından birini kullanabilir.

(2) Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.

(3) Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.

(4) Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.

(5) Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.

GARANTİ BAŞLATMA KUPONU

SATICI FİRMA İMZA - KAŞE	YETKİLİ SERVİS İMZA - KAŞE

CİHAZIN ADI	CİNSİ	SATIŞ TARİHİ
	MARKASI	FATURA NO
	MODELİ	MONTAJ TARİHİ
	SERİ NO	

Garanti ile İlgili Önemli Hususlar

Üretici veya İthalatçı Firma		Satıcı Firma	Yetkili Servis	
Unvan	Aykut Global İthalat İhracat A.Ş.	Unvan	Marka	
Adres	Altunizade Mah. Ord. Prof. Dr. Fahrettin Kerim Gökay Cad. No:13/3, Üsküdar 34662, İstanbul / TÜRKİYE	Adres	Cinsi	
		Telefon	Model	
		Faks	Seri No	
Telefon	0 216 634 44 44	E-posta	Teslim Tarihi	
Faks	0 216 634 45 70	Fatura Tarihi ve Sayısı	Garanti Süresi	2 YIL
E-posta	info@aykutglobal.com	Teslim Tarihi ve Yeri	Azami Tamir Süresi	20 İş Günü

*Aykut Global İthalat İhracat A.Ş. tarafından verilen iş bu garanti, anormal bir şekilde ve/veya maksat dışı kullanımdan dolayı doğacak arızaların giderilmesini kapsadığı gibi belirtilen hususlardagaranti dışı kalır.

1- Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sürecinde oluşan hasar ve arızalar, 2- Kullanım hatalarından ve kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanımından meydana gelen hasar ve arızalar. 3- Düşüklü Tencerenin kullanım kılavuzunda belirtildiği sürede lastik değiştirilmemesinden dolayı meydana gelen zarar ve arızalar, 4- Dış etkenlerden(vurma, çarpma, düşürme, kırılma v.s.) meydana gelecek hasar ve arızalar, 5- Profesyonel amaçlı kullanımı(bu ürün ev tipidir) 6- Yetkili servisler dışında yapılan tamir işlemleri, 7- Garanti belgesi üzerine veya cihaz üzerindeki seri numarada tahrifat yapıldığında garanti kapsamı dışı kalacaktır.

*Cihazın tamirat ve değişikliklerinin Yetkili Servis dışında üçüncü şahıslarla yapılması halinde doğan aksaklıklar garanti dışı kalır.

*Garanti bu belgede belirtilen süre içinde, yalnızca bu belgede model ve seri numarası yazılı cihazda meydana

CİHAZ SAHİBİNİN

Adı ve Soyadı :

Adresi :

Ev Telefonu : Cep Telefonu :

İş Tel : E-Mail :

Garanti Şartları

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti süresince garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Arızalı ürünün tamir yerini (ürünün kullanıldığı yer ve servis atölyesi) ve şeklini yetkili servis belirler.
6. Müşteri; 6502sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri uyarınca ayıplı olduğunun anlaşılmasında, ayıp daha sonra ortaya çıkmış olsa bile, malın müşteriye teslim tarihinden itibaren iki yıllık zamanaşımı süresi içinde; satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme, satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılan ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik hakkından birini ise satıcıya, üretici veya üretici veya ithalatçıya karşı kullanabilir.
7. Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı değiştirilen parça bedeli ya da herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırma yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı üretici veya ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
8. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın; garanti süresi içinde tekrar arızalanması, tamiri için gereken azami sürenin aşılması, tamiri mümkün olmadığı için, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumunda; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa ayıpsız malın misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
9. Ürünün azami tamir süresi 20 iş günüdür. Bu süre, Garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise ürünün yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
10. Garanti belgesinin tekemmül ettirecek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin ürünü acente ya da temsilciliklere aittir.
11. Garanti Belgesi, satın alınan ürüne ilişkin faturanın tarihi ve sayısı ile seri numarasını içermek zorundadır.
12. Tüketicisi, garantiden doğan haklarını kullanması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.
13. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

İş bu garanti belgesi 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Kanunu ve bu kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan 13 Haziran 2014 tarihinde 29029 sayılı Resmî Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe giren Garanti Belgesi Yönetmeliği uyarınca düzenlenmiştir.

N8WERK