

VESTEL

FIRIN

KULLANIM KILAVUZU

SF 7400
SF 7400 DG

Değerli Müşterimiz,

Öncelikle doğa ve teknoloji dostu ürünümüzü tercih ettiğiniz için sizi kutlarız. Beklentilerinizin üzerinde ürün sunmayı amaç edinerek, modern tesislerde özenle üretilen, titiz kalite kontrollerinden geçirilen cihazınız kullanımınıza sunulmaktadır.

Bu kullanım kılavuzu size cihazınızın kullanımında yol gösterecektir; cihazınızın en ileri teknolojik çözümler içerdiğini ve kullanımının son de-rece kolay olduğunu göreceksiniz.

Cihazınız, gerekli olan özeni ve bakımı sağladığınız takdirde size uzun yıllar hizmet edecektir. Cihazınızı kullanırken keyif almanızı diliyoruz.

Bu ürün, çevreye saygılı VESTEL BEYAZ EŞYA A.Ş. tesislerinde, doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

Güvenlikle İlgili Önemli Bilgiler

Cihazınızı hızlı bir biçimde tanımak ve tüm fonksiyonlarından eksiksiz faydalanmak için, lütfen bu kılavuzdaki talimatları dikkatli bir şekilde okuyunuz ve ileride tekrar incelemek için saklayınız.

Bu kullanım kılavuzu, cihazınızın ilk kullanımı, kurulumu, güvenliği, kullanım amaçları, temizliği ve bakımı, sorun giderme ile ilgili önemli bilgiler içermektedir. Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmalıdır. Cihazınızın montaj işlemi sadece Vestel Yetkili Servisi'ne yaptırılmalıdır.

Cihazınızın topraklaması yapılmalıdır.



UYARI

Ağır yaralanma ya da ölüm risklerini belirtir.



ELEKTRİK ÇARPMASI RİSKİ

Yüksek gerilim risklerini belirtir.



DİKKAT

Ciddi yaralanma risklerini belirtir.



SERVİS

İşin yetkili teknik servis tarafından yapılması ya da

İletişim Merkezi'nin aranması gerektiğini gösterir.

İçindekiler

Güvenlik Uyarıları	5
Teknik Özellikler	16
Genel Görünüm	18
Cihazın Monte Edileceği Ortam	19
Fırının Yerleştirilmesi	19
Kurulum ve Kullanıma Hazırlık	19
Fırın Ayaklarının Ayarlanması	20
Gaz Hortumunun Takılması ve Sızdırmazlık Kontrolü	20
Elektrik Bağlantısı ve Emniyeti	23
Kullanımı	24
Kontrol Panelleri	24
Ocakların Kullanımı	24
Fırın Fonksiyonları Kullanımı	26
Temizlik ve Bakım	28
Temizlik	28
Bakım	30
Pişirme Tablosu	34
Sorun Giderme	35
Enjektör Tabloları	38
Enerji Bilgi Fişi	40
Cihazınızın Çevreye Uygun	41
Bir Şekilde Atılması	41
Müşterinin Seçimlik Hakları	41

Güvenlik Uyarıları

Cihazı Kullanırken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

ÖZENLİ KULLANMAK İÇİN, CİHAZI GAZ TÜPÜNE BAĞLAMADAN ÖNCE CİHAZI TANIMAK AMACIYLA BU TALİMATLARI DİKKATLİ OKUYUNUZ. BU TALİMATLAR DAHA SONRA BAŞVURMAK AMACIYLA SAKLANMALIDIR.

CİHAZ KILAVUZU BİRDEN FAZLA MODEL BİLGİSİ İÇİN OLUŞTURULMUŞTUR. CİHAZINIZ, KILAVUZ İÇERİSİNDE BAHSEDİLEN ÖZELLİKLERİ İÇERMİYOR OLABİLİR. KULLANIM KILAVUZUNDA ŞEKİLLİ İFADELERİ OKURKEN DİKKAT EDİN.

- Bu kullanım kılavuzunu her zaman cihazınızla birlikte muhafaza edin. Cihazınızı ödünç verdiğinizde bu kullanım kılavuzunu da cihazınızla birlikte verin.

- Kullanım kılavuzunu cihazınızı kullanmadan önce, yanık, elektrik çarpması, yangın veya yaralanma riskini azaltmak için dikkatlice okuyun ve cihazınızın çalıştırılması, sorun giderilmesi ve temizliğiyle ilgili talimatlara uyun.
-  Cihazı kullanmaya başlamadan önce cihazın kurulması, çalıştırılması ve kullanımı konusunda iletişim merkezi veya yetkili servis ile iletişime geçin.
- Bu cihaz kapalı mekanlarda sadece yemek pişirmek amaçlı ev tipi kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Cihaz ticari ya da toplu kullanıma uygun değildir. Oda ısıtmak için kullanımı uygun değildir.
- Cihazınızı sadece açıklanan kullanım amacına göre kullanın. Bu kullanım kılavuzunda açıklanmış olan talimatları izleyin.
-  **UYARI:** Cihazınızın kullanım amacının dışında kullanılması hasar veya tehlikeli durum yaratabilir ve cihazın garantisinin iptaline sebep olur.

Bu şartlarda oluşabilecek hasarlar kullanıcı tarafından karşılanır.

- Eğer besleme kablonuz prize uygun değilse, herhangi bir tehlikeyi önlemek amacıyla besleme kablosu yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı sadece AC akımına ve topraklı prize bağlayın. Topraklama yapılmadan kullanma sonucu meydana gelebilecek zararlardan üretici firma sorumlu değildir.
- Olası elektrik çarpmalarını önlemek için cihazınızın elektrik prizindeki topraklama hattının ve elektrik kaçağı koruma devresinin uygun durumda olduğundan emin olun.
- Elektrik kablosunda düzenli olarak hasar kontrolü yapın. Ürünün elektrik kablosunu çekerek zorlamayın. Elektrik kablosunun üzerine hiçbir eşya koymayın.
- Elektrik besleme kablosunun cihazın altına sıkışmadığına, ezilmediğine emin olun.

-  Elektrik kablosu zarar görmüşse, herhangi bir tehlikenin önlenmesi için, sadece üreticinin önerdiği yetkili servis tarafından değiştirilmelidir. Lütfen yetkili servis veya müşteri iletişim merkezi ile iletişime geçin.
- Cihazınızı asla aşağıdaki durumlarda kullanmayın:
- Cihaz, fiş veya elektrik kablosu hasarlı ise,
- Cihaz düşürülürse, gözle görülür hasar belirtisi varsa veya düzgün çalışmazsa,
- Cihaz, elektrikli parçalar görülecek şekilde hasar görmüşse,
- Cihaz ıslanmışsa, su veya diğer sıvıların içine düşmüşse, sel baskınına maruz kalmışsa, elektriksels parçaları suyla temas etmişse,
- Cihazdan garip bir ses, duman ve koku gelirse. Eğer yukarıdaki durumlardan birisi tespit edilirse, cihazınızı hemen kapatın, güç bağlantısını kesin, gaz musluğu kapatın ve yetkili servisle irtibata geçin. Hasarlı bir cihaz ya da cihazın hasarlı parçaları ciddi yaralanmalara ve yangına neden olabilir.

- Cihazınızda herhangi bir arıza meydana gelirse, cihazı kendiniz tamir etmeye kalkışmayın. Cihazı sökmeyin, yanlış bir şekilde tekrar monte edilirse, kullanılırken elektrik çarpması riskine neden olabilir. Cihazın içinde kullanıcı tarafından tamiri yapılabilecek parça yoktur.
- Cihazınızda yetkili servis dışında herhangi bir müdahale edilmesi garantinizin iptaline neden olacaktır.
-  **UYARI:** Cihazınıza onarım amaçlı müdahale edilmeden önce, sigortayı kapatınız ya da fişi prizden çekiniz.
- Ürününüz tüm kabul edilebilir yerel ve uluslararası standartlara ve yönetmeliklere uygun üretilmiştir.
- Duman yayılırsa, fırını kapatın veya fişini prizden çekin ve alevlerin sönmeye için kapağı kapalı tutun.
- Yiyecekleri çok fazla pişirmeyin.
-  **UYARI:** Yangın tehlikesi: Malzemeleri pişirme yüzeyinde muhafaza etmeyiniz. Fırının içini, saklama amaçlı kullanmayın. Ekmek, kurabiye vs. gibi yiyecekleri fırının içinde saklamayın.
-   **UYARI:** Yüzey çatlak ise, elektrik çarpması ihtimalini önlemek için cihazın devresini kapatınız.
- Kullanım sırasında, cihaz ısınır. Fırın içerisinde yer alan ısıtıcılara dokunmamaya özen gösterilmelidir.
- Kullanım sırasında, kulp normal bir kullanım için kısa süre içerisinde ısınabilir.
- Fırın sadece belirtilen kurulum talimatlarına göre yetkili servis tarafından yapılmalıdır.
- Fırını dış ortam koşullarında muhafaza etmeyin veya kullanmayın.
- Fırını suyun yakınında, ıslak bir bodrumda veya yüzme havuzunun yakınında kullanmayın.
- Fırın çalışırken erişilebilir parçaların sıcaklığı yüksek olabilir.

Kabloyu sıcak yüzeylerden uzak tutun, ocak yakınından geçirmeyin.

- Fırındaki havalandırma deliklerini kapatmayın.
- Fırının elektrik kablosunun masanın veya tezgahın kenarından sarkmasına izin vermeyin.
- Fırının temiz tutulmaması, cihazın yüzeyinin bozulmasına ve bunun sonucunda da cihazın kullanım ömrünün kısalmasına ve tehlikelere sebep olabilir.
- Saatli modellerde ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinde saati mutlaka ayarlayın. Fırınızda pişirme yapabilmeniz için fırın fonksiyon ve sıcaklık ayar düğmelerinin ayarlanması ve fırın saatinin programlanması gerekir. Aksi durumda fırın çalışmaz.
- Pişirme yaptığınız ortamda ısı ve nem oluşur. Mutfağınızı iyice havalandırın.
- Bu esnada fırının bulunduğu yerin iyi havalandırılması gerekmektedir.

- **⚠ UYARI:** Cihaz ve erişilebilir kısımları, kullanım esnasında sıcaktır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir. Sürekli gözetim sağlanmıyorsa 8 yaş altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Fırın kapakları açık iken, çocukların kapak üzerine çıkmasına veya oturmasına izin vermeyin.
- Ürün üzerindeki basılı dokümanlarda belirtilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler; ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.
- Cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, algısal ve zihinsel yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından gözetim altında veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımına ve karşılaşılan ilgili tehlikelerin anlaşılmasına dair talimat verilirse kullanılabilir.
- Cihaz ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği şekilde saklayın.

Cihazınızın kablosunun tezgahdan aşağı sarkmasına izin vermeyin.

- Temizleme ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Çocukların, cihazla oynamadıklarından emin olunmalıdır.
- Fırın kapısı açık iken çocukların kapıya tırmanmasına ve üzerine oturmasına izin verilmemelidir.
- Eğer cihazın pişirme yüzeyi camdan ise;
-  **DİKKAT:** “Pişirme yüzeyindeki camın kırılması durumunda”:
- Derhal tüm gazlı yanıcıları, elektrikli yanıcıları kapatın ve cihazı güç kaynağından izole edin.
- Cihazın yüzeyine dokunmayın.
- Cihazı kullanmayın.
- Fırınınız kullanım sırasında çok sıcak olabilir. Cihazınızın iç kısmında bulunan ısıtma elemanlarına dokunmamaya dikkat edin.

-  **DİKKAT:** Pişirme veya ızgaranın kullanımı sırasında ulaşılabilen kısımlar sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak için amaçlanmamıştır.
-  **UYARI:** Cihazın devrilmesini önlemek için devrilme engelleyici braketler kullanılarak kurulum yapılmalıdır. (Ayrıntılı bilgi için lütfen devrilme engelleyici seti broşürünü okuyunuz.)
-  **UYARI:** Cihazın istenmeden başlangıç konumuna gelmesinden kaynaklanan bir tehlikeyi önlemek için, bu cihaz bir zamanlayıcı benzeri harici bir anahtarlama düzeni üzerinden beslenmemeli veya yardımcı program vasıtasıyla düzenli olarak devresi kapatılan ve açılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- Fırın çalışırken kapak veya dış yüzey ısınabilir.

Dikkat edilmelidir. Fırın kapağını açarken, fırından çıkan sıcak buhardan kaçınmak için geri çekilin. Yanma riski olabilir.

- Elektrikli cihazların bağlantı kablosunu asla cihaz kapağına sıkıştırmayın. İzolasyon zarar görebilir. Kısa devre, elektrik çarpması tehlikesi!
- Cihazın üst tarafını eşya koyma yeri olarak kullanmayın. Yangın tehlikesi!
-  **UYARI:** Asla yanıcı ve patlayıcı cisimleri pişirme alanında bulundurmayın. Cihaz devreye alındığında tutuşabilir. Yanma tehlikesi!
-  **UYARI:** Boğulma tehlikesini önlemek için ambalaj malzemelerini bebek ve çocuklardan uzak tutun. Bu ambalaj malzemelerin oyuncak olarak kullanılmasına izin vermeyin.
- Aksesuarlar ile cihaza darbe uygulamaktan kaçınılmalıdır.
- Cihazı ilk kez çalıştırdığınızda izolasyon malzemesi ve ısıtıcılardan keskin bir koku

gelecektir. Bu sebeple, fırını kullanmadan önce 45 dakika boyunca maksimum sıcaklıkta çalıştırın ve aynı zamanda cihazın kurulu olduğu odayı havalandırın.

- Her zaman fırına yiyecek koymak ve fırından yiyecek almak için fırın eldiveni kullanın.
- Katı veya sıvı yağlar ile pişirme yaparken pişiriciyi yalnız bırakmayın. Yağlar aşırı ısınma durumuna yangına neden olabilir. Yağdan kaynaklanan alevlere su dökmeyin. Böyle bir durum meydana geldiğinde; alevi boğmak amacıyla; tencereyi veya tavayı kapak ile kapatın.
-  **UYARI:** Eğer uzun süre cihazı kullanmayacaksanız, cihaz fişini çekiniz. Kontrol düğmelerini kapalı tutun. Ayrıca, cihazı kullanmadığınızda; gaz vanasını her zaman kapalı tutun.
- Cihazı kullanmadığınızda kumanda düğmelerinin her zaman “0” (durdur) konumunda olduğundan emin olun.

- Tepsiler çıkarılırken eğim yapabilir. Sıcak sıvının dökülmesine izin vermemek için dikkatli olun.
- Fırın kapalı veya kapak açırken, üzerine herhangi bir şey bırakmayın. Cihazınızın dengesi bozulabilir veya kapak kırılabilir.
- Cihaza veya tutamaçlara havlu, bulaşık bezi veya giysi asmayınız.
-   **UYARI:** Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda fişi prizden çıkarın.
-  **DİKKAT:** Cam kapak ısıtıldığında çatlayabilir. Cam kapağı kapamadan önce bütün bekleri kapatınız. Kapak kapatılmadan önce tüm bekler soğumuş olmalıdır.



Kurulumda Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

- Hava deliklerini ve emme boşluklarını kapatmayın.
- Montaj sonrasında fişe erişilemiyorsa, montaj tarafında en az 3 mm'lik bir temas boşluğuna sahip tüm kutuplu bir izolasyon şalteri bulunmalıdır.
- Kurulum öncesi ürününüzün yerel dağıtım koşullarının (doğal gaz ve gaz basıncının ya da voltaj ve frekansının) ve cihazın ayarlarının uygun olduğundan emin olun. Bu cihaz için uygun koşullar etikette belirtilmiştir.
- Montaj yapılmadan önce montaj talimatları bölümü dikkatlice okunmalıdır.
- Cihazı, kurulumu tamamlanmadan çalıştırmayınız.
- Bu cihaz yetkili bir teknisyen tarafından kurulmalı ve kullanıma alınmalıdır. Yetkisiz kişiler tarafından yapılmış hatalı yerleşim ve kurulumdan kaynaklanabilecek herhangi bir zarardan üretici firma sorumlu değildir.

- Cihazı açtığınızda taşınma sırasında herhangi bir zarar görmediğinden emin olunuz. Herhangi bir kusur olması durumunda cihazı kullanmayınız ve derhal yetkili servis ile iletişime geçiniz.
- Paketlemede (naylon, zimba, strafor... vs) çocuklar zararlı olabilecek malzemeler kullanıldığından bu malzemeler toplanmalı ve derhal atılmalıdır.
- Cihazı atmosferik etkilerden koruyunuz. Güneş, yağmur, kar ve benzeri etkilere maruz bırakmayınız.
- Cihazın bulunduğu kabinin malzeme dayanım sıcaklığı en az 100°C olmalıdır.

Temizlik ve Bakım Yaparken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

- Her zaman, temizleme ve bakım işlemlerine başlamadan önce cihazı kapatın ve fişten çekin.
- Kontrol kumanda panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin.

- Asla yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücü kullanmayın. Fırınınızı buharlı temizleyiciler kullanarak temizlemeyin.
- Cihazı “Temizlik ve Bakım” bölümünde anlatıldığı gibi düzenli bir şekilde temizleyin. Yetersiz temizlik durumunda yüzey hasar görebilir ve cihaz zamanla paslanabilir.
- Fırınınızın cam kapağını ve diğer yüzeylerini sert aşındırıcı temizleyiciler ve keskin metal spatula ile temizlemeyin.
- Bu işlemler yüzeylerin çizilmesine sebep olabilir. Bu çizikler camların kırılması veya yüzeylerin zarar görmesine sebep olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayınız.
- Fırını düzenli olarak silin ve yemek kalıntılarını temizleyin.
- Bu cihaz temiz tutulmadığı takdirde, yüzeyinin kalitesi düşerek cihazın kullanım ömrünü olumsuz etkileyebilir ve tehlikeli durumlara sebep olabilir.

-   **UYARI:** Elektrik çarpması riskini yok etmek için lamba değiştirmeden önce cihazın elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olunmalıdır.

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

- Ürünü kapı kulpundan tutarak çekmeye ya da kaldırmaya çalışmayın.
- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınız, aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda tutulmalıdır. Orijinal kutusu yok ise fırının dış yüzeylerine (cam ve boyalı yüzeyler) gelebilecek darbelere karşı önlem alın. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyun.
- Taşıma sırasında fırınınızı normal, dik konumda tutun ve üzerine hiçbir yük koymayın.
- Cihazı nakliye sırasında düşürmeyin ve darbelere karşı koruyun.
- Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

- Üst tabladaki gazlı ocak, şapka ve kafalarını ve ocak ızgaralarını pişirme tablasına bantlayın.
- Üst kapak ve pişirme tablası arasına kağıt yerleştirerek üst kapağı kapatıp, fırının yan yüzeylerine bantlayın.
- Fırınınızın içindeki iç ızgara ve tepsilerin nakliye sırasında fırın kapağına zarar vermeleri için, fırın ön kapağı içcamı üzerine tepsilere denk gelecek şekilde mukavva ya da kağıt bantlayın.

Boyalı Yüzeylerin Temizlenmesi (varsa)

- Domates, salça, ketçap, limon, yağ türevleri, süt, şekerli gıdalar, şekerli içecekler ve kahve, ılık suya batırılmış bir bezle derhal temizlenmelidir. Bu lekeler temizlenmezse ve döküldüğü yüzeyde kurursa sert nesnelerle (örneğin sivri nesneler, çelik ve plastik ovma telleri, yüzeylere zarar veren bulaşık süngeri)

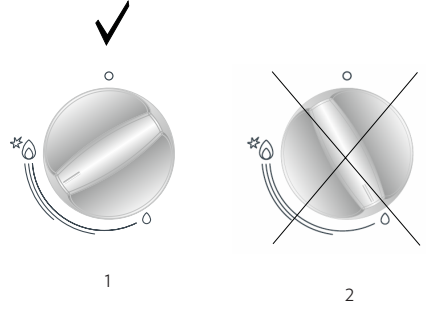
OVULMAMALI ve yüksek düzeyde alkol içeren temizlik maddeleri, leke çıkarıcılar, yağ temizleyiciler, yüzey aşındırıcı kimyasallarla temizlenmemelidir. Aksi takdirde, toz boyayla kaplı yüzeylerde aşınma meydana gelebilir ve leke oluşabilir. Üretici, uygunsuz temizlik ürünlerinin veya yöntemlerinin kullanılmasından kaynaklanan hiçbir hasar için sorumluluk kabul etmemektedir.

Cihazınızı Kullanırken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

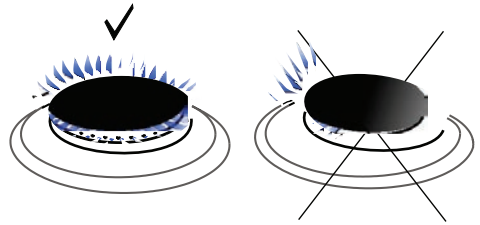
- Cihazınızı mutlaka topraklı hat ile kullanın.
-  Cihazın gaz hortumunu ve elektrik kablosunu sıcak yerlere yakın koymayın. Ocak yakınından geçirmeyin. Elektrik kablosu hasar gördüğünde en yakın VESTEL Yetkili Servisi'ne başvurun.
- Saatli modellerde ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinde saati mutlaka ayarlayın.

-  **DİKKAT:** Gaz Kaçağı Kontrolü İçin Kesinlikle Kibrit ve Çakmak Kullanmayınız.

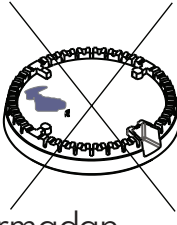
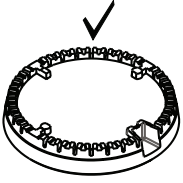
Ocak Uyarı Bilgi



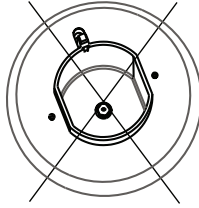
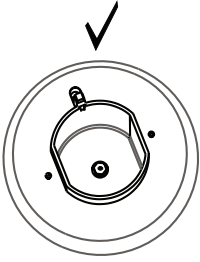
Kısık alev konumu için düğmeyi maksimum minimum konumları arasına getiriniz.(1) Ocak beklerini kesinlikle maksimum ile kapalı konumları arasında kullanmayınız. (2) Ocak beklerini düğme maksimum konumda iken ateşleyiniz.



Ocak bekini çalıştırmadan önce, bek kafasının doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.



Ocak bekini çalıştırmadan önce, bek gövdesi ve kanallarının kuru ve temiz olduğundan emin olunuz.



Bek yataėı ve enjektör deliėinin, kuru ve temiz olduğundan emin olunuz.

Sorumluluk Sınırlaması

Bu kılavuzda yer alan tüm teknik bilgiler, kullanım talimatları, cihazın çalıştırılması ve bakımı, cihazınızla ilgili son bilgileri içerir. Üretici firma, bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmaması, cihazın kullanım amacı dışında kullanılması, yetkili olmayan onarım işlemleri, cihaz üzerinde izin verilmeyen değişikliklerin yapılması ve üretici firma tarafından onaylanmamış yedek parçaların kullanılması nedeniyle oluşabilecek hasar ve yaralanmalar için herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

Teknik Özellikler

Teknik Özellikler		SF 7400 SF 7400 DG
Ürün Boyutları (Yükseklik X Genişlik X Derinlik)	mm	850x600x600
Ocak teknik verileri		
Büyük bek Ø10cm.	w	3000
Orta bek Ø10cm.	w	1750
Küçük bek Ø10cm.	w	1000
Elektrikli ocak gözü	w	-
Cam ocak kapağı		✓
Sönme emniyeti		✓
Fırın Özellikleri		
Fırın iç boyutlar	mm	475,4x413,4x352
Fırın Lambası	W	25
Fan	W	26
Turbo Isıtıcı	W	2000
Diğer Özellikler		
Toplam Güç (maksimum)	kW	2,0
Voltaj	V	230
Paketli Ürün Boyutları (Genişlik X Derin-lik X Yükseklik)	mm	645x684x922
Brüt Ağırlık (Modele göre değişir) Mak-simum	kg	39,5

Teknik özellikler ve bu kılavuz, önceden haber verilmeden değiştirilebilir.

Uyumluluk Bilgileri

Bu cihaz aşağıdaki direktiflere ve standartta uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiştir.

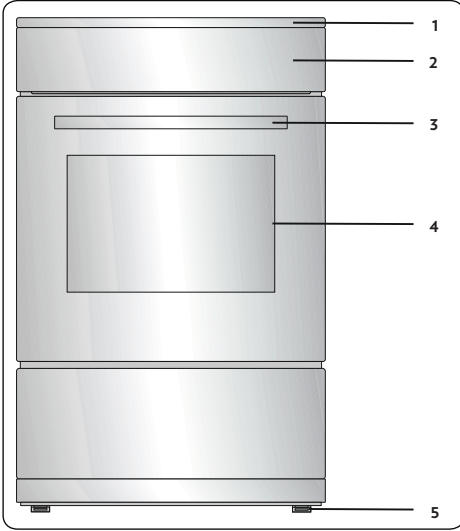
- Gazlı cihazlar Regülasyonu, (EU) 2016/426
- Alçak gerilim direktifi, 2014/35/EU
- EMU direktifi, 2014/30/EU
- CE markalama direktifi, 93/68/EEC
-  Bu ürün 2014/30/EU (Elektromanyetik UyumlulukYönetmeliğı) ve 2014/35/EU (Alçak Gerilim (LVD) yönetmeliğı) sayılı Avrupa CE Direktiflerine uygundur.
- Gaz yakan ev tipi cihazların genel güvenliğı standardı TS EN 30-1-1
- Ev tipi fırınların enerji etiketi direktifi EU 65/2014
- Ürün “AEEE” yönetmeliğıne uygundur.
-  Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların KontrolüYönetmeliğıne Uygundur.
- Ürün PCB iğermmez.

Genel Görünüm



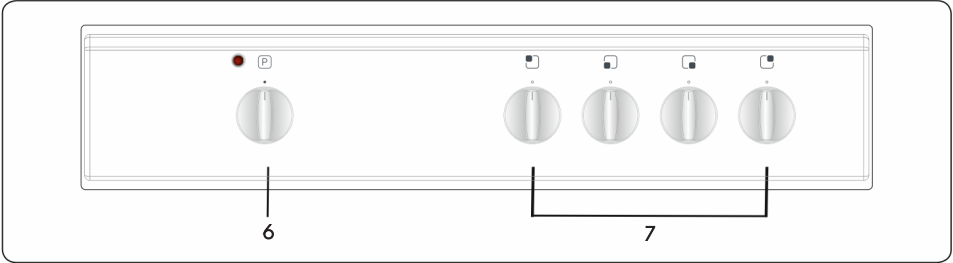
Önemli: Ürünün teknik özellikleri farklılık gösterebilir ve cihazınızın görünümü aşağıdaki şekillerde gösterilenlerden farklı olabilir. Görseller temsildir.

Bileşenlerin Listesi



1. Set Üstü Ocak
2. Kontrol Paneli
3. Fırın Kapağı Tutacağı
4. Fırın Kapağı
5. Ayarlanabilir Ayaklar

Kontrol Paneli



6. Fırın Fonksiyon Kontrol Düğmesi
7. Ocak Kontrol Düğmesi

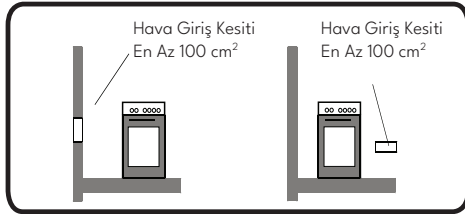
Kurulum ve Kullanıma Hazırlık

Aşağıdaki bilgiler, doğru yerleştirme ve servis işlemleri için gerekli olan kurallardır.

Bu ürün elektrik aksamaları içerdiği için, ürünün ilk montaj ve devreye alınması işleminin veya söz konusu ise taşınma işlemi sonrası montajının Vestel Yetkili Servisleri tarafından yapılması gereklidir. Aksine durumlarda meydana gelebilecek sorunlardan üretici ya da dağıtıcı firma sorumlu tutulamaz.

Cihazın Monte Edileceği Ortam

Fırınının iyi çalışabilmesi için ortamda gazın yakılmasını sağlayacak kadar doğal havalandırma bulunmalıdır. Taze hava, dışarıya açılan duvarlara uygulanacak olan hava deliklerinden doğrudan girmelidir.

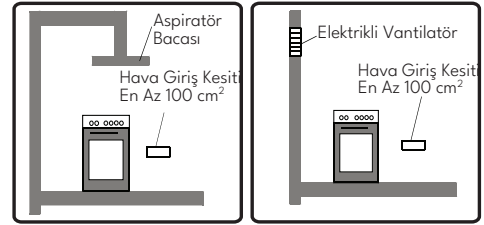


Bu havalandırma delikleri, en az 100 cm² lik kesite sahip olmalıdır (Bir veya birkaç havalandırma deliği olabilir). Bu delik (ya da delikler) gerek içeriden, gerekse dışarıdan hiçbir şekilde tıkanmayacak biçimde açılmalı ve tercihen yere yakın konumlandırılmalıdır. Havalandırma deliklerinin cihazın kurulduğu mekanda açılmaları mümkün görünmüyorsa, gerekli hava bitişik mekandan da sağlanabilir. Bu mekanların yatak odası veya tehlikeli bir mekan olmaması ve havalandırmasının da uygun şekilde yapılabilir olması gerekir.

Yanan Gazların Ortamdan Tahliyesi

Gazlı ocağın kullanımı, bulunduğu ortamda nem ve ısıyı ortaya çıkarır. Mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun. Doğal havalandırma deliklerini muhafaza edin veya bir mekanik havalandırma tertibatı taktırın (fırın üstü aspiratör).

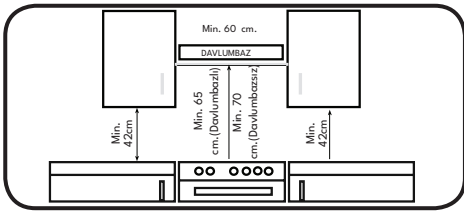
Cihazın uzunca bir müddet yoğun kullanımı ilave havalandırma gerektirebilir. Örneğin bir pencerenin açılması veya daha etkili havalandırma, varsa mekanik havalandırma seviyesinin yükseltilmesi gibi.



Fırının Yerleştirilmesi

- Fırınınızı yerleştirirken dikkat edilmesi gereken bazı hususlar vardır. Daha sonra ortaya çıkabilecek sorunların ve tehlikeli durumların önüne geçebilmek için mutlaka aşağıdaki önerilerimizi dikkate alın:
- Fırınınız diğer mobilyaların yakınına; mobilya yüksekliği ocak tablasının yüksekliğini aşmamak koşuluyla yerleştirilebilir.
- Fırının yeri seçilirken, buzdolabı yanında olmamasına, yakınında çabuk tutuşacak perde, muşamba v.b. yanıcı ya da parlayıcı maddeler olmamasına dikkat edilmelidir.

- Fırının arka kapağı ile duvar arasında en az 2 cm boşluk olması hava sirkülasyonu sağlama açısından gereklidir.
- Fırının yakınındaki mobilyalar 90° C üzerindeki sıcaklığa dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Mutfak mobilyaları ocak tablasından yüksek ise; fırının yan yüzünden en az 11 cm mesafede bulunmalıdır.
- LPG gazı için bağlantı yapılırken, cihazın gaz girişine kelepçe ile sabitlenen plastik hortum kullanılmalıdır. Cihazınızı mümkün olduğunca kısa ve sızdırmaz bir hortum ile gaz kaynağına bağlayınız. İzin verilen en fazla hortum uzunluğu 1.5m'dir. Cihaza gaz taşıyan hortum, güvenliğinizi için yılda bir kez yenisi ile değiştirilmelidir. Fırının üzerinde bulunan duvar dolapları ve aspiratörler için gerekli olacak değişiklik ve fırın tablasından olan minimum yükseklikler çizimde gösterilmiştir. Buna göre, aspiratör ocak tablasından minimum 65cm yükseklikte olmalıdır. Aspiratör yok ise bu yükseklik 70 cm' den az olmamalıdır.



- Davlumbaz/aspiratör ile Gazlı Ocak arası mesafenin en az 65 cm,
- Davlumbaz/aspiratör ile Elektrikli Ocak (tüm gözlerin elektrikli olması gerekmektedir).

Aksi halde gazlı ocak sınıfına girmektedir) arası mesafenin en az 55 cm olması gerekmektedir.

- Ölçüm metodu; Gazlı ocaklarda ızgara yüzeyinden, Elektrikli ocaklarda yüzey üzerinden davlumbaz/aspiratör filtre orta noktasıdır.

Fırın Ayaklarının Ayarlanması

Fırının ayakları ayarlanabilen 4 adet ayak üzerinde durmaktadır. Ayaklar alçak konumda ayarlanmış olup, fırın yerleştirilmeden önce dengede olup olmadığının kontrol edilmesi gereklidir.

Eğer ayaklar uygun şekilde ayarlanmış ise; cihazın sürüklenerek hareket ettirilmemesi, kaldırılarak yerine yerleştirilmesi gerekir.

Gaz Hortumunun Takılması ve Sızdırmazlık Kontrolü

Cihazın gaz bağlantısı standartlara uygun olarak yapılmalıdır. Cihaz, fabrika çıkışı olarak NG/LPG' ye ayarlanmıştır. Uygun olan gaz tipleri ve uygun gaz enjektörlerine ilişkin bilgileri tablo da bulabilirsiniz. En fazla verimi alabilmek ve en az sarfiyatı sağlamak için besleme gazı basıncının tabloda yer alan değerlere uygun olmasına dikkat edin.

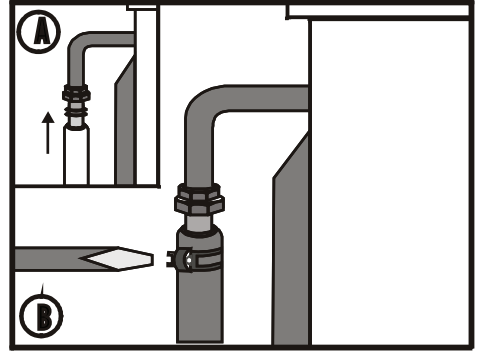
Eğer kullanılan gazın basıncı bu değerlerden farklı ya da değişken ise, gaz tesisatına uygun bir basınç dedantörünün takılması gerekmektedir. Bu ayarların yapılması için mutlaka VESTEL Yetkili Servisi' ni arayın.

Hortum ile Bağlantı Yapılırken Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

- Hortumun hiçbir yeri, sıcaklığı 90°C ' den fazla olabilecek bir yere değmemelidir.
- Hortumun uzunluğu 1.5m' yi geçmemelidir. Hortum; dolanmamalı, gerilmemeli ve katlanmamalıdır.
- Hortum; keskin köşelere hareketli nesnelere temas etmemeli, hasarlı olmamalıdır.
- Hortum; montaj öncesi boylu boyunca kontrol edilmeli, herhangi bir üretim ha-tası olup olmadığı gözlenmelidir.
- Gaz giriş bağlantıları tamamen bittikten sonra gaz açılıp tüm bağlantı yerleri ve hortumun kendisi gaz kaçak dedektörü ile kontrol edilmelidir. Asla alevle kontrol edilmemelidir.
- Sıkma kelepçeleri paslanmış olmamalıdır.
- Hortum kontrol edildikten sonra, herhangi bir hasar gözlenirse montaj öncesi mutlaka değiştirilmelidir.
- Hortumun bir ucunu dedantöre, diğer ucunu ise fırın gaz adaptörüne sıkıca takıp; bir sac kelepçe ve tornavida ile iyice sıkınız. Yukarıda anlatılan koşullar dahilinde hortum ile bağlantı yapılamaz ise, esnek metal hortum kullanılabilir. Bu durumda emniyet standartlarına uygun bir bağlantı yapılabilmesi için Vestel Yetkili Servisi'ne başvurun.

Contalar hasar görmüş veya yıpranmış ise cihazı kullanmayınız.

-  **DİKKAT:** Gaz kaçağı kontrolü için kesinlikle kibrit ve çakmak kullanmayınız.



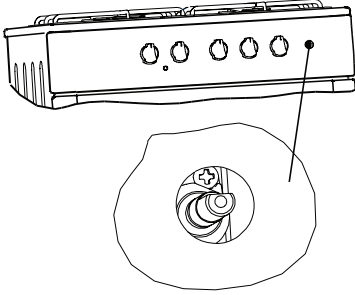
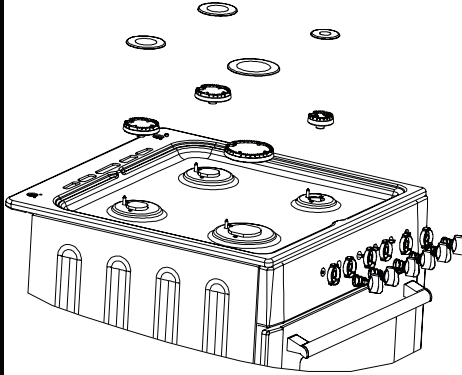
Gazlı Ocakların Enjektör Değişimleri

Aşağıdaki işlemleri Yetkili Servis yapmalıdır;

Ocaklar, enjektörleri değiştirilerek farklı gaz tiplerine uygun hale getirilebilir.

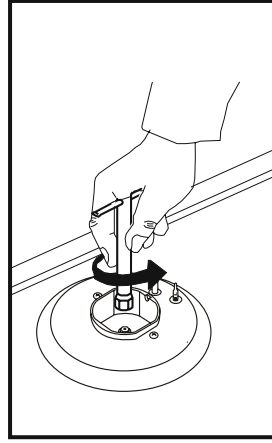
Bu amaçla, aşağıdakilerin yapılması gerekmektedir ;

- Gazı ve elektrik akımını kesin.
- Ocak pişiricilerinin şapkalarını ve adaptörlerini çıkarın.
- Enjektörleri sökün.
- Enjektörleri; Enjektör tablosundaki değerine ve cihazda kullanılacak gaz tipine uygun olanlarla değiştirin.



Kısıc Alev Konumunun Ayarlanması

Kısıc alev konumu için, rölanti vidası LPG' den Doğalgaz'a dönüşte gevşetilmelidir.



Doğalgaz' dan LPG' ye geçişte ise aynı vida sıkılmalıdır. Cihazın fişinin takılı olduğundan, gaz beslemesinin açık olduğundan, ocak pişirici şapka ve adaptörlerinin yerlerine yerleştirilmiş olduğundan emin olun.

Ocakları yakın ve kısıc konuma alın. Düğmeleri çekerek çıkarın. Rölanti vidası musluk gövdesi üzerinde yer almaktadır. Küçük ağızlı düz bir tornavida ile vidayı sıkın/gevşetin. Bu ocağın kısıc konumdaki alevinin artması ya da azalmasını sağlar. Alev uzunluğu en az 4mm olacak şekilde vidayı ayarlayın. Düğmeyi yerine takarak alevin pişirici tam yanma konumundan kısıc konuma 1 sn' lik sürede ayarlandığında sönmediğinden emin olun. Yukarıda anlatılan işlemleri her bir ocak için tekrarlayın.

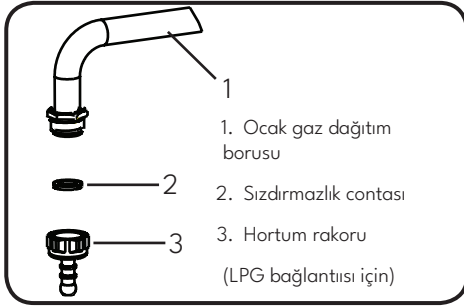
Hortum Bağlantı Ucu Değişimi

Aşağıdaki işlemleri Yetkili Servis yapmalıdır:

Cihazın; LPG' den Doğalgaz' a dönüşümü esnasında; yetkili servis tarafından aşağıdaki şekilde görüldüğü gibi 3 nolu hortum rakoru sökülmesi ve gaz şebekesinden gelen mekanik bağlantılı esnek metal hortum, yeni bir 2 nolu conta yerleştirilerek, 1 nolu boruya bağlanmalıdır.

NG'den LPG'ye dönüşüm esnasında ise yetkili servis tarafından 1 nolu ürün gaz girişine yeni bir 2 nolu conta yerleştirilerek 3 nolu hortum rakoru bağlanarak, hortum bağlantısı yapılır. Her gaz değişimde bağlantı ara yüzeylerine sızdırmazlığı sağlamak amacı ile 2 nolu contanın yerleştirilmesi gerekmektedir.

Gaz tüpünü bağlamadan önce contaların yerinde ve iyi durumda olduğunu kontrol ediniz.

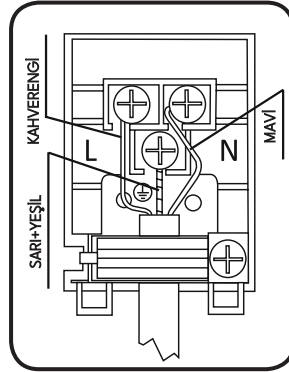


Elektrik Bağlantısı ve Emniyeti

Elektrik bağlantısı sırasında, kesinlikle aşağıdaki talimatlara uyulmalıdır:

- Cihazın elektrik bağlantısı Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır. Cihaz 20 Amperlik sigorta üzerinden sabit de elektrik hattına bağlanmalıdır. Besleme kablosu H05VV-F tipinde olmalıdır.
- Topraklama kablosu, mutlaka (⊕) topraklama işareti olan vidayla bağlanmalıdır. Besleme kablosunun bağlantısı yanda yer alan şekildeki gibi olmalıdır. Eğer cihazın kurulacağı yerde, yönetmeliklere uygun topraklı priz mevcut değilse, derhal Yetkili Servisi arayın.

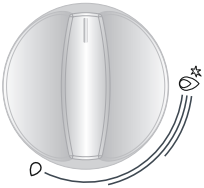
- Besleme kablosu ürünün sıcak yüzeyine temas etmemelidir.
- Besleme kablosunun zarar görmesi halinde, mutlaka Vestel Yetkili Servisi'ni arayın. Kablo, Vestel Yetkili Servis tarafından değiştirilmelidir.
- Yanlış elektrik bağlantısı cihaza zarar verebilir. Böyle bir zarar garanti kapsamın-da değildir.
- Cihaz 220-240 Volt elektriğe uygun olacak de ayarlanmıştır. Şebeke elektriği, verilen bu değerden farklı ise derhal Yetkili Servisi arayınız.



DİKKAT: Üretici firma güvenlik normlarına uymamaktan kaynaklanan her türlü hasar ve zarara karşı hiçbir sorumluluk taşımadığını beyan eder.

Ocakların Kullanımı Ocakların Elektrikle Ateşlenmesi ve Gazlı Ocakların Kontrolü

Ürün otomatik ateşleme sistemi ile donatılmıştır. Kullanmak istediğiniz gazlı ocağın kontrol düğmesini bastırın ve saat yönünün tersine çevirerek maksimum konuma getirin. Almış olduğunuz model düğmeden ateşlemeli ise elektrikli ateşleme sistemini çalıştırmak için sadece gaz kontrol düğmesini basılı tutmanız yeterli olacaktır. Eğer ürünün üzerinde işaretli ateşleme düğmesi varsa, gaz düğmesini çevirirken ateşleme düğmesini de basılı tutmanız gerekir. İlgili ocağın yandığını gördükten sonra düğmeyi serbest bırakın ve gazlı ocağın yanar konumda kaldığından emin olun. Aksi halde düğmeyi kapatıp önceki işlemleri tekrarlayın.



Ocağın kullanımı sırasında alevin sönmemesi halinde, (eğer varsa) sönme emniyeti sensör vasıtası ile bunu algılar ve gazı keser. Bu sayede yanmamış gazın birikerek

yangın çıkarması riskini ortadan kaldırır. Ateşlemeden sonra gaz emniyetinin devreye girme süresi en fazla 10 sn' dir. Bu süre boyunca düğmeyi tam basılı tutun. Daha sonra düğmeyi serbest bırakın ve gazlı ocağın yanar konumda kaldığından emin olun. Aksi halde, düğmeyi kapatıp, önceki işlemleri tekrarlayın.

Kontrol düğmesi kapatılmadan, kazara alev söndüğü takdirde, sönme emniyetinin devreye girmesi için gereken süre en fazla 90 saniyedir.

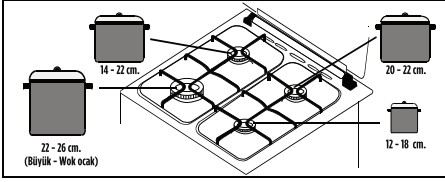
Ocakların Manuel Ateşlenmesi

Ocaklardan birini ateşlemek için, ocak kısmına kibriti yaklaştırın. İlgili ocağın düğmesini bastırın ve saat yönünün tersine doğru çevirin. İstenen alev seviyesi maksimum(büyük alev) ve minimum(küçük alev) arasında çevirerek elde edilebilir. Ocak kontrol düğmeleri, kademeli alev ayarı yapacak şekilde donatılmıştır. Yapacağınız pişirme işlemi için minimum ve maksimum alev seviyeleri arasında, ara konumlarda da ayar yapabilirsiniz. Minimum konumdaki alev boyu, alevin sağlıklı yanmasını sağlayarak, istediğiniz kadar kısılabileceğiniz şekilde ayarlanmıştır. Kontrol panelinde düğmelerin üzerinde bulunan işaretler hangi düğmenin hangi ocağı kontrol ettiğini göstermektedir.

Tavsiyeler

Ocağınız farklı boyutlarda ocak beklerine sahiptir. Gazı en ekonomik kullanmanın yolu pişirme tencerenizin boyutuna uygun gazlı ocağı seçmek ve kaynama noktasına ulaşıldıktan sonra alevi en düşük seviyede tutmaktır.

Tencerenizin kapağını daima kapalı tutmanız önerilir. Şekilde gösterilen ölçülerde tencereleri kullanmaya dikkat edin. Çapı 14 cm den küçük kaplar kullanıldığı takdirde gerekiyorsa cezvelik kullanın. Gazlı bekleri hiçbir zaman ızgarasız kullanmayın.

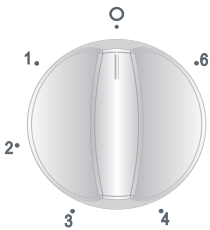


Elektrikli Ocakların Kullanımı

Elektrikli ocak, 7 kademeli düğme ile kumanda edilmektedir. Kademelerden “0” kapalı konumdur. Diğer 6 kademeye karşılık gelen kullanım alanları ise şöyledir;

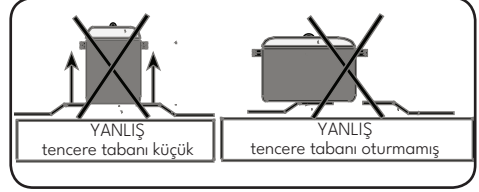
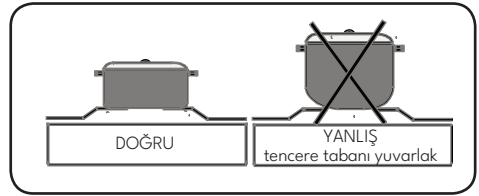
- 1.....Sıcak Tutma Konumu
- 2 - 3.....Düşük Sıcaklıkta Isıtma Konumları
- 4-5-6.....Pişirme, Kızartma ve Kaynatma Konumları

Elektrikli ocağın üst kısmı, ısıya dayanıklı koruyucu bir madde ile kaplıdır. İlk kullanımda koruyucu tabakayı yakıp sertleştirmek için elektrikli ocağın düğmesini “3” konumuna getirip ocağı 5 dakika çalıştırın.



Elektrikli ocakların kullanımı sırasında, kullanılan tencerelerin düzgün tabanlı olmasına dikkat edilmesi gerekmektedir. Uygun çaplı ve düzgün tabanlı tencereler kullanıldığı takdirde ocağınızdan en

fazla verimi alabilirsiniz. Büyük çaplı ocağın üzerinde, küçük çaplı tencereler kullanılması önerilmez. Çünkü bu, ısı kaybına yol açarak enerjinin boş harcanmasına sebep olacaktır.



Tencereleri ocak tablasından taşıyacak biçimde kullanmayınız.”

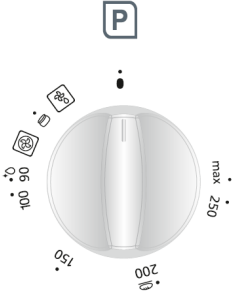
⚠ UYARI:

- Elektrikli pişirici düğmesi “0” pozisyonundan herhangi başka bir pozisyona alındığında elektrikli ocak uyarı lambası yanar.
- Sadece ısıtıcı çapına uygun tencereler kullanın.
- Tencereyi ısıtıcı üzerine koymadan önce tabanının ıslak olmadığından emin olun.
- Elektrikli pişiricileri boşken asla çalıştırmayınız. Tencere sıcaklıkları cihaz kullanımdayken yüksek olabilir. Dolayısıyla çalışma sırasında ve sonrasında, çocukları ve evcil hayvanları ocağınıza erişebilecekleri yerlerden uzak tutmanız tavsiye edilir.
- Elektrikli pişirici üzerinde bir çatlak farkederseniz, ısıtıcı derhal kapatılmalı ve Vestel Yetkili Servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Kullanımdan sonra (sürekli etkili bir de çalışmasını ve uzun ömürlü olmasını sağlamak için) elektrikli pişiricinin uygun temizlik malzemeleri ile iyice temizlenmelidir.
- Pas oluşumunu önlemek ve ilk durumlarını korumak için pişiricilerin çok az yağ damlatılmış bir bezle ovularak temizlenmesi tavsiye edilir. Buharlı temizleyicileri asla kullanmayın.

Fırın Kısımının Kullanımı

Fırın Kumanda Düğmesi

Bu düğme hem fonksiyon kumanda, hem de termostat düğmesidir. Fırınınız içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere ulaştığında termostat devreyi keser ve termostat ışığı söner. Sıcaklık ayarlanan değer altına düştüğünde ise, termostat tekrar devreye girer ve termostat ışığı yanar.



Fırın Fonksiyonları Kullanımı

Aşağıda anlatılan fonksiyonların varlığı ürün modeline göre değişir.



Buz Çözücü Fonksiyon (Defrost)

Düğmeyi 50°C üzerine getirmek suretiyle, donmuş gıdayı fırına yerleştirerek buz çözme işlemini başlatabilirsiniz. Bu fonksiyon; yiyeceği pişirmeyen, sadece buzlarının kısa zamanda çözülmesine yardımcı olan bir programdır. Buzu çözülecek yiyeceği; alttan üçüncü raf desteğine koyacağınız tel raf üzerine yerleştirin. Buzun çözülmesinden dolayı birikecek suyu toplamak için alt rafa bir fırın tepsisi yerleştirin.



Turbo Fan Fonksiyonu

Turbo fan fonksiyonu, fırının ısısını eşit olarak yaymaktadır. Termostat düğmesini istenen dereceye ayarlayın. Fonksiyon düğmesini de, Turbo fonksiyon sembolünü gösterecek şekilde çevirin. 10 dakikalık ön ısıtmayı yaptıktan sonra uygun pişirme kaplarına konmuş yiyeceklerinizi fırına yerleştirin. Bu fonksiyon; birden çok yemeğin pişirilebilmesi için uygundur.

Fırınızda aynı anda iki tepsile pişirme yapacaksanız; pişirme ısısını ayarlarken pişirme tablosunda yiyecekleriniz için uygun olan sıcaklıklardan hangisi daha düşük ise, pişirme için o sıcaklığı kullanın. İki tepsile pişirme, tek tepsili pişirmeye göre ilave pişirme süresi gerektirir. Genellikle her iki tepsideki yiyecekler aynı anda pişmezler. Bunun için piştiğini gözlemlediğiniz tepsiyi fırından alarak, diğer tepsile için pişirme işlemine devam edin.

Pişirme işlemi sonunda, fırın fonksiyon kumanda düğmesini ve termostat düğmesini kapatın ve varsa saat programını iptal edin. Pişirdiğiniz yiyeceği fırından alıp, güvenli bir yere koyun ve fırın kapağını açık tutarak fırının tamamen soğumasını sağlayın. Bu sırada fırın sıcak olacağından; fırından uzak durun ve çocuklarınızı fırından uzak tutun.



Fırınızda Yoğurt Yapma Fonksiyonu

Fırınız, özellikleri itibarı ile evinizde kendi yoğurdunuzu yapma imkanı sağlar. Yoğurt yapımı ile ilgili detaylar aşağıda verilmiştir.

Fırın ayarı: Bunun için fırınınızın aşağıda gösterildiği şekilde fonksiyon ve termostat düğmelerinin ‘yoğurt’ ayarına getirilmesi gerekmektedir. Bu şekilde ayarlanan fırınınızın içi yoğurdun mayalanması için ideal sıcaklıkta kalacaktır.

Sütün hazırlanması: Sütün mayalanması gereken sıcaklık, yaklaşık 40-50C olmalıdır ve bu, ısıtılıp parmak ile kontrol edildiğinde ne eli yakacak ne de soğuk olacak şekilde pratik olarak ifade edilir. Açık olarak alınacak sütlerin kaynatılması gerekmektedir. Paketli sütlerin ise kaynatılmasına gerek yoktur. Sütün kalitesi ve ideal sıcaklıkta mayalanması yapılacak yoğurdun kalitesini direk etkileyecektir. Bu yüzden süt seçimine ve ideal sıcaklığa getirilmesine dikkat edilmelidir.

Maya çalma: Süt, ideal sıcaklığa getirildiğinde 1-2 yemek kaşığı yoğurt ile mayalanacaktır. Maya çalma sırasında yoğurdun çok soğuk olmaması tavsiye edilir. Bunun için öncelikle yoğurt küçük bir tabakta, ısıtılan sütte alınacak birkaç kaşık süt ile ezilir. Kıvamına gelen yoğurt süt karışımı süt ka-bının içine dökülür ve çok fazla karıştırılma-dan dağıtılır.

Yoğurdun tatlandırılması için isteğe göre 1-2 çay kaşığı şeker eklenebilir. Ayrıca kıvamın arttırılması için süt tozu ilavesi yapılabilir.

Mayalanma: 40-50C’ye ısıtılmış, içine maya çalışmış süt mayalanmasını tamamlamak için daha önceden ayarlanıp ideal sıcaklığına ulaşmış fırının içine konur. 5 saat süreyle fırının içinde tutularak mayalanması için beklenir. Bu süreyi takip etmek için

fırınızdaki ‘zamanlayıcı’ özelliğini kullanabilirsiniz. Zamanlayıcı ayarı için kulanma kılavuzuna bakınız.

Bekletme: Mayalanma sonunda süt, fırından alınıp bir süre dışarıda bekletildikten sonra buzdolabında 12 saate kadar kıvamına gelmek üzere bekletilir.

Her tarifte olduğu gibi yoğurt yapımında da kullanılan malzeme etkisinin yanında siz de damak zevkinize göre kendinize en uygun yöntemi yukarıda belirtilen referans bilgiler üzerinden bulabilirsiniz.

Buharla Temizleme Fonksiyonu:

Buharla temizleme fonksiyonunu çalıştırmak için fırınınızın komanda düğmelerini buharla temizleme fonksiyonu sembolüne getirin. Fırın tabana yerleştireceğiniz küçük bir kaba 200-250ml su (yaklaşık 1 su bardağı) koyun. Kullanacağınız kabın, sıcaklığa dayanabilecek şekilde metal veya borcam olmasına dikkat ediniz, plastik ve türevleri kapları kullanmayınız. Fırını yaklaşık 20 dakika çalıştırın, çalışma tamamlandıktan sonra fırın içi kolayca silinebilecek şekilde hazır hale gelir.



Ekmek Yapımı

Malzemeler

- 2 su bardağı beyaz un
- 1,5 su bardağı kepek unu
- 1,5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı kuru maya
- 1 çay kaşığı tuz
- 1,5 çorba kaşığı keten tohumu (isteğe bağlı)
- 1 çorba kaşığı haş haş tohumu (isteğe bağlı)

Hazırlanışı

Kuru maya ile beyaz unu karıştırın. Kalan malzemeyi ilave edip özdeşleşinceye kadar, yaklaşık 10-15 dakika boyunca yoğurun.

Hamuru ayrı bir kaba aktarıp üzerine streç film ile kaplayın. Hamurun kabarması için yaklaşık 1 saat oda sıcaklığında bekletin.

Kabaran hamuru, yumruk büyüklüğündeki küçük parçalara ayırıp yuvarlayın. Yuvarladığınız hamurları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine koyup, üzerine nemli bir bez örtün. Tepsiyi bu şekilde yaklaşık 30-40 dakika kadar fırın dışında bekletin.

Fırının şalter ve termostat ayarlarını konumuna getirip yaklaşık 5 dakika sürecek ön ısıtmanın tamamlanmasından sonra tepsiyi, üzerindeki bezi kaldırıp, fırının 3. rafına sürün. Bu konumda 18-20 dk. kadar pişirme sonunda ev yapımı ekmeğiniz hazır olacaktır.

Afiyet Olsun...

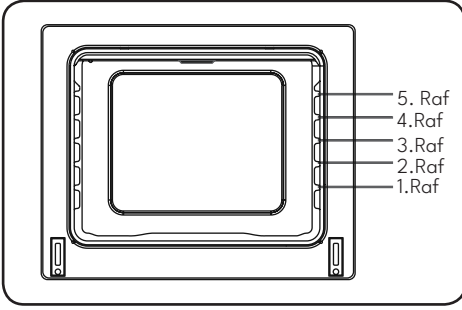
Fırında

Kullanılan Aksesuarlar

Fırınızda pişireceğiniz yiyeceğin özelliğine bağlı olarak pişirme tablosunda belirtilmiş olan pişirme kaplarının kullanılması tavsiye edilir. Fırınızda fırın tepsileri, iç ızgara dışında, piyasadan temin edebileceğiniz, fırında kullanıma uygun olan cam kaplar, kek kalıpları, özel fırın tepsilerini de kullanabilirsiniz. Konuya ilişkin olarak üretici firmanın vermiş olduğu bilgilere dikkat edin. Küçük boyutlu kapların kullanılması durumunda, bu kabı iç ızgara teli üzerine, telin tam orta yerine gelecek de yerleştirin. Emaye kaplar için de aşağıda verilen bilgilere uyulması gerekmektedir.

Eğer pişirilecek yiyecek fırın tepsisini tamamen kaplamıyorsa, yiyecek derin dondurucudan çıkmışsa veya tepsi ızgara işlemi sırasında akan yiyecek sularını toplanması için kullanılıyorsa, pişirme ya da kızartma esnasında oluşan yüksek ısı sebebiyle tepside değişimleri gözlemlenebilir. Ancak pişirme sonrasında tepsi soğuyunca tekrar eski halini alacaktır. Bu; ısı transferi sırasında ortaya çıkan normal fiziksel bir olaydır. Cam tepside ya da kapta pişirme yaptıktan hemen sonra bu tepsiyi ya da kabı soğuk ortama bırakmayın. Soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayın. Kuru bir mutfak bezi ya da üzerine yerleştirerek yavaş yavaş soğumasını sağlayın. Aksi halde cam tepsi ya da kap kırılabilir. Fırınızda ızgara yapacaksanız; ürün ile beraber tepsi içinde verilen ızgarayı kullanmanızı tavsiye ederiz (model bu malzeme-yi içeriyorsa). Böylece sıçrayan ve akacak olan yağlar fırının içini kirletmeyecektir. Eğer büyük tel ızgarayı kullanacaksanız; yağların toplanmaması için alt raflardan birine tepsi koyunuz. Temizlik kolaylığı açısından da içine bir miktar su koyunuz. Izgara yaparken 4. veya 5. rafı kullanınız ve ızgara yapacağınız malzemenin ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız.

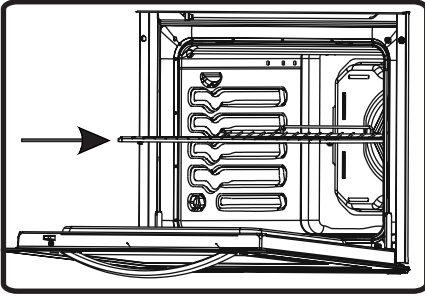
Fırın Hacimleri



TEL IZGARA: Izgara yapmak veya fırın tepsisinden farklı kapları, üzerine koymak için kullanılır.

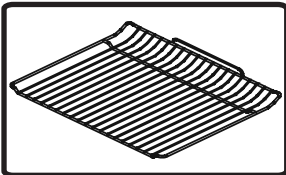
SIĞ TEPŞİ: Börek vb. hamur işlerini pişirmekte kullanılır.

DERİN TEPŞİ : Sulu yemek pişirmekte, kullanılır.



UYARI: Izgara, seçilen rafa düzgünce yerleştirilmeli ve sonuna kadar itilmelidir.

İç Izgara



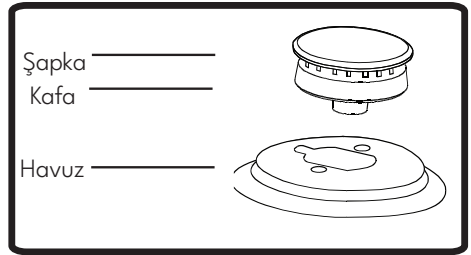
Temizlik ve Bakım

Temizlik

Fırınınızı temizlemeden önce bütün kontrol düğmelerinin kapalı olduğundan ve cihazınızın soğuduğundan emin olun. Cihazın fişini çekin. Fırınınızın emaye ve boyalı kısımlarını çizebilecek, tanecikler içeren temizlik maddelerini kullanmayın. Tanecik içermeyen krem veya sıvı temizleyiciler kullanın. Yüzeylere zarar verebileceği için; kostik kremler, aşındırıcı temizlik tozları, kaba tel yünü veya sert aletler kullanmayın. Ocağınızın etrafına taşan sıvıların yanması halinde emaye zarar görebilir. Taşan sıvıları hemen temizleyin.

Fırının İçinin Temizlenmesi

Temizliğe başlamadan önce fırının fişini prizden mutlaka çekin. Emaye fırının içini, fırın ılıkken temizlerseniz en iyi sonucu alırsınız. Fırını her kullanımdan sonra sabunlu suya batırılmış yumuşak bir bezle silin. Daha sonra ıslak bir bez ile bir kez daha silerek, ardından kurulayın. Zaman zaman sıvı bir temizlik maddesi kullanarak komple bir temizlik yapmak gerekebilir. Temizleme işlemini kuru ve toz temizleyicilerle yapmayın.



Fırının Üst Kısmı, Gazlı ve Elektrikli Ocakların Temizlenmesi

Fırınınızın üst kısmında bulunan ocak ızgaralarını (tencere taşıyıcılarını), gazlı ocakların şapka ve kafalarını kaldırın. Bek tablasını silerken, havuzların içine sabunlu su ve pislik kaçmamasına dikkat edin. Böyle bir durumda, havuzun içindeki sıvıyı kurutup çalıştırın. Gazlı ocakların şapka ve kafaları ile ocak ızgaralarını sabunlu su ile yıkayıp durulayın. Kuruttuktan sonra bek şapkalarını yerleştirirken tırnakların geçmesine ve tam yerine oturmasına dikkat edin. Bek tablasını bulaşık teli ile temizlemeyin, yüzeyin çizilmesine sebep olur.

Ocak ızgaralarının (tencere taşıyıcıları) alevle temas eden uç kısımlarındaki emaye dökülebilir. Emayesi dökülen uç kısımlar paslanmaya neden olmayacağından; kullanımında sakınca yoktur.

Bek ve kafa şapkalarını bulaşık makinesinde yıkamayın. Bek kafalarına sabunlu su ile çıkarılmayan kir ve lekeler için piyasadan temin edebileceğiniz metal yüzey temizleyicilerini üzerindeki talimatları dikkate alarak kullanabilirsiniz

Paslanmaz çelik parçaların temizliği sadece su ile yapılmalı ve yumuşak bir bez ya da güderi ile kullanılmalıdır. Kıyıların ve köşelerin temizliği ise sıvı deterjan ya da ılık sirke ile yapılmalıdır. Üst cam kapaklı modellerin kapak temizliğinde sıcak su ve sertçe bir bez kullanın. Estetik görünüm ile aşınma-ya dayanımına gölge düşmemesi için paslanmaz çelik yüzeyleri iyi durumda tutmak üzere bazı rutin bakım ve temizlik işlemleri gereklidir.

Paslanmaz çelik üzerinde kullanılmaması gereken temizleyiciler arasında; klorür içeren, özellikle hidroklorik asit içeren temizleyiciler vardır. Bu tür hidroklorür içeren ağartıcıların yüzeye dökülmesi durumunda derhal bol miktarda temiz su ile yüzey temizlenmelidir. Gümüş temizleyicilerde paslanmaz çelik yüzeylerde kullanılmamalıdır. Normal kirleri veya parmak izlerini çıkartmak için genelde nemli bir bez veya güderi uygundur. Daha inatçı kirler için naylon süngerler genelde tatmin edicidir.

Paslanmaz çeliklerin üzerinde paslanmaz olmayan çelik esaslı ovma telleri, temizlik elyafları ve tel fırçalar kullanılmamalıdır. Bunlar hem yüzeyi çizirler, hem de paslanma direncini azalttıkları için yüzey ıs-landığı zaman pas oluşumu gözlenmesine neden olabilirler. Temizlemek veya durulamak için su kullanıldığı zaman, özellikle de bulunan yerdeki su kireçli ise, su lekelerini önlemek için yüzeyin silinerek kurulanması tavsiye edilir.

Bakım

Fırın Lambasının Değiştirilmesi

! UYARI: Bu cihazın bakımı yalnızca yetkili bir servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

! UYARI: Temizlemeye başlamadan önce cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.

- Cam lensi ve ardından ampulü çıkarın.
- Yeni ampulü (300 °C sıcaklığa dayanıklı) söktüğünüz ampulün (230 V, 15-25 Watt, Tip E14) yerine takın.
- Cam lensi değiştirin. Fırınınız artık kullanıma hazırdır.
- Bu üründe, G sınıfı enerji verimliliğine sahip bir ışık kaynağı bulunur.
- Işık kaynağı son kullanıcı tarafından değiştirilemez. Satış sonrası hizmet alınması gerekir.
- Üründeki ışık kaynağı başka uygulamalarda kullanıma uygun değildir.



! UYARI: Bu lamba, elektrikli ev eşyalarında kullanım için özel olarak tasarlanmıştır. Ev aydınlatması amacıyla kullanım için uygun değildir.

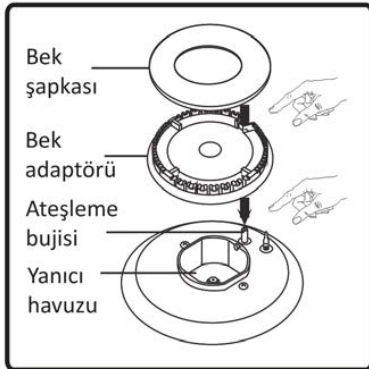
Temizlik Uyarıları

Temizlik Ve Bakım Öncesi Genel Uyarı

Temizlik ya da bakım öncesi cihazınızı kapatın. Cihazın elektrik ve/veya gaz bağlantısının kesildiğine emin olun.

Ocak Bekleri Ve Izgaraların Bakımı
Temizlik ya da bakım öncesi cihazınızı kapatın. Cihazın elektrik ve/veya gaz bağlantısının kesildiğine emin olun.

- Bu parçaların ilk günkü gibi kalmaları için, ılık ve sabunlu su ile sık sık temizleyin ve yumuşak bir bezle iyice kurulayın.
- Bek kapaklarının üzerinde oksitlenme (paslanma) oluşmaması için, kesinlikle ıslak veya nemli bırakılmamalıdır, iyice kurulanmalıdır.
- Bek şapkaları ve bek adaptörlerini temizledikten sonra, yerleştirirken tırnakların geçmesine ve tam yerine oturmasına dikkat edin. Düzgün oturtulmadığında, yanma performansını olumsuz etkileyebilir. (ıslı / harlı yanma, tencere altında kararma, bek şapka ve adaptörlerinde deformasyon ve erimeye yol açabilir)



- Bek şapkaları, bek adaptörleri ve ızgaraların bulaşık makinesinde yıkanması malzemelerin yüzeyine zarar verebilir. Bu parçaların ilk günkü gibi kalmaları için, ılık sabunlu su ile sık sık temizleyin ve yumuşak bir bezle iyice kurulayın. Çıkarılmayan kir ve lekeler için piyasadan temin edebileceğiniz metal yüzey temizleyicilerini, üzerindeki talimatları dikkate alarak kullanabilirsiniz.
- Buharlı temizleyiciler kullanmayın.
- Ocak ızgaralarını (tencere taşıyıcıları) sıcakken yıkamayınız ve asla aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız. İçki, kahve, süt, tuz, su, limon veya domates suyu gibi sıvıları emaye parçalarla temas edecek şekilde uzun süre bırakmayınız.
- Ocak ızgaralarının alevle temas eden uç kısımlarındaki emaye dökülebilir. Emayesi dökülen uç kısımlar paslanmaya neden olmayacağından , kullanımında sakınca yoktur.

Ocak Tablasının Bakımı

Emayeli veya inox ocak tablanızı ilk günkü gibi muhafaza etmek için aşağıdaki hususlara özen gösterin.

- Ocağınız sıcakken silinmemeli ve hiçbir zaman aşındırıcı temizlik maddeleri kullanılmamalıdır. Kostik kremler, kaba tel yünü ve sert aletler kullanmayın.
- Tanecik içermeyen krem veya sıvı temizleyiciler kullanın.
- Ocak tablası her kullanımdan sonra yumuşak ve nemli bir süngerle temizlenmeli ve yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.
- Yemek, kahve, süt taşması sonucu ocağınızın üzerine akan sıvıların bek havuzunun içine akmasını önleyin.
- Bek tablasını silerken, havuzların içine

sabunlu su ve pislik kaçmamasına dikkat edin. Böyle bir durumda, havuzun içindeki sıvıyı kurutup çalıştırın. Aksi takdirde bu sıvıların temizliği zorlaşacak, bek havuzuna akan sıvılar cihazınızın perfor-mansını düşürecektir.

- Ocağınızın üzerine taşan sıvıları hemen temizleyin. Temizlenmeyen kurumuş kirler, ürünün sonraki kullanımı sırasında yanarak yüzeye yapışır ve ürün yüzeyine kalıcı hasar verebilir.(bu durumda yüzeydeki lekeyi herhangi bir temizleyici ile çıkaramayabilirsiniz.)

Eğer inox (paslanmaz çelik) yüzeyli bir ürün kullanıyorsanız, aşağıdaki özel bakım ve kullanım uyarılarını da dikkate almanız önerilir.

İnox (Paslanmaz Çelik) Yüzeylerin Bakımında Dikkat Edilmesi Gereken Durumlar

İnox (paslanmaz çelik) yüzeyli ürünler, emayeli ürünlere göre çizilmeye ve ısıya karşı daha hassastır. Bu inox malzemenin doğası gereğidir. Bu tip bir ürün kullanıyorsanız, bakım ve kullanım konusunda aşağıdaki uyarıları lütfen okuyunuz. Estetik görünüm ve aşınma dayanımına gölge düşmemesi için paslanmaz çelik yüzeylerin bazı rutin bakım ve temizlik işlemleri gereklidir.

Bunları yapınız:

- Inox tablaların bakımı ve temizliği için, piyasada bulabileceğiniz “inox temizleyiciler” kullanılmalıdır.
- Inox temizleyiciler (ve her tür temizlik maddesi) kimyasal içerirler. Bu maddeler kalıntı bırakmayacak şekilde silinmelidir. Aksi durumlarda, bu kimyasallar ürünün kullanımı sırasında ısı etkisiyle yüzeyde yanarak yapışabilir ve ocak tablasında kalıcı hasara (sararmaya) sebep olabilir.

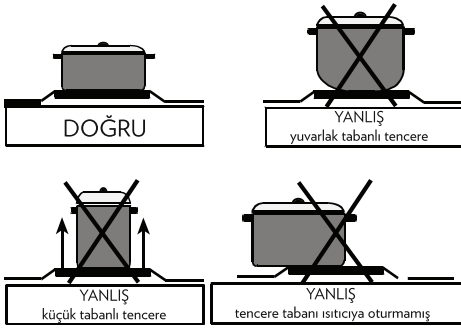
- Pişirme sırasında taşan sıvıları hemen temizleyin. Aksi halde kullanım sırasında yanarak yüzeye yapışabilir. Bu durumda inox tablanızda kalıcı hasar(sararma) meydana gelebilir. Bu duruma sebebiyet vermemek için her kullanımdan sonra düzenli olarak temizlik yapın ve kirleri (taşan yemek, süt vb) bekletmeden hemen silin.

Bunları yapmayınız :

- Bek tablasını bulaşık teli ile temizlemeyin, bunlar hem yüzeyin çizilmesine sebep olur, hem de aşınma direncini azaltırlar ve yüzey ıslandığında pas oluşumuna yol açabilirler.
- Gümüş temizleyiciler paslanmaz çelik yüzeylerde kullanılmamalıdır.
- Ocak üzerinde oluşan yemek/yağ lekelerini ve kullanıma bağlı oluşan sararmaları* çıkarmak amacıyla kesinlikle kimyasal çözünlülüğü yüksek solventler kullanmayın. Aksi halde kalıcı renk değişimleri veya serigrafide zayıflamalar meydana gelebilir.

İnox Ocak Tablanızın Kullanıma Bağlı Olarak Sararmaması İçin, Aşağıdaki Uyarıları Dikkate Alınız.

- Sadece ısıtıcı çapına uygun tencereler kullanınız (kullanım kılavuzunuzda belir-tilmektedir).
- Tencerenin ısıtıcının merkezine yerleştirdiğinden emin olun.



- Elektrikli pişiricileri boşken asla çalıştırmayınız. Açık unutmayınız.
- Elektrikli (hotplate) ısıtıcı kapatıldıktan sonra da içinde bir miktar ısı kalır. Bu nedenle pişmenin tamamlanmasına yakın ocağı kapatarak , kalan ısıyı da kullanın. Hotplate ocağı kapatır kapatmaz tencereyi üzerinden almayın. Bu, ısıtıcının üzerinde kalan ısının ocak tablasına transfer olmasına neden olacaktır.
- Hotplate ısıtıcılar yüksek güçtedir. Eğer bunların verdiği ısı, tencereye aktarılmazsa (yukarıdaki durumlarda açıklanmaya çalışıldığı gibi) inox ocağınıza transfer olacak ve bir müddet sonra sararmasına sebep olacaktır.
- Bu hususlara özen gösterildiği takdirde ürününüzün kullanım ömrü uzayacaktır.
- Bu hususlara uygun kullanılmadığında ise, ocak tablası yüzeyinde ve ısıtıcı kafanın çemberinde renk değişimleri meydana gelebilir. Bu bir arıza değildir, cihazın fonksiyonel özelliklerini ve performansını etkilememektedir. Inox temizleyiciler ile yapılan düzenli temizlik ile bu sararmaların önüne geçilebilir.

Fırının Dış Yüzeylerinin Bakımı (Kontrol Paneli Ve Fırın Kapısı)

- Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın. Temizledikten sonra iyice durulayın ve kurulayın.
- Ürününüz inox ise, inox yüzeylerin bakımı ile ilgili bölüme bakınız.
- Ocaklı fırınlarda, ocak üzerinde yemek pişirme esnasında taşan sıvıların fırın kontrol paneli üzerine gelmesi halinde, derhal silin.
- Özellikle panoda düğme eteklerinin altında biriken kirler temizlenmediği takdirde, düğmenin bastırılarak döndürülmesinin de etkisiyle panodaki boyayı kaldırarak paslanmaya sebebiyet verebilir. Bunu önlemek için zaman zaman düğme eteklerinin altını temizleyin.
- Ankastre fırınlarda, özellikle sulu ve yağlı yemekler pişirdikten sonra, fırın kapısının iç camını nemli yumuşak bir bezle silin. İç camları silmek için asla aşındırıcı (partikül içeren) ve yüzeyi çizebilecek maddeler kullanmayın. İç camda oluşabilecek mik-ro çatlaklar, ürünün kullanımı sırasında camın çatlamasına sebep olabilir.
- Bazı ankastre fırınlarda iç cam sökülebilir özelliktedir. Bu tip bir ürün kullanıyorsanız, iç camı sökerek temizleyebilirsiniz.
- Fırınınızda ızgara yapacaksanız, ürün ile beraber tepsi içinde verilen ızgarayı kullanmanız tavsiye edilir (eğer ürününüzde bu aksesuar varsa). Böylece sıçrayan ve damlayan yağ fırının içini kirlletmeyecektir. Eğer büyük tel ızgarayı kullanacak-sanız, yağların toplanması için en alt rafa tepsi koyun. Temizlik kolaylığı açısından içine bir miktar su koyun.

■ Pişirme Tablosu

FONKSİYON /YEMEKLER	TURBO		
	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme Süresi(dk)
Yufka böređi	200	4	35-45
Kek(Kek kalıbında)	160	4	35-45
Kek(Derin tepside)	160	4	35-40
Kurabiye	160	3-4	25-35
Sulu yemek	175-200	3-4	30-40

Yukarıdaki piştirme tablosundaki sıcaklık ve süreler laboratuvarlarımızda denenmiş olup bu değerler; piştirilecek malzemenin niteliği, miktar, sıcaklığına ve kullanılan şebeke voltajına göre değışkenlik gösterebilir.

Hamur işi, bök, kek gibi yemekleri piştirirken 4.rafı kullanmanız gerekmektedir.

Sorun Giderme

Cihazınızda normal olmayan bir durum tespit ettiğinizde, tablodaki açıklamalar doğrultusunda sorunu çözmeye çalışabilirsiniz.

Cihazınız hala normal çalışmasına devam etmiyorsa Vestel İletişim Merkezi ile irtibata geçin. Yetkili servis listesine ve iletişim bilgilerine web sitesinden ulaşabilirsiniz.

SORUN	SEBEBİ	ÇÖZÜM
Fırın çalışmıyor.	Fırının fişi çekilmiş.	Fişi kontrol edin, çıkmış ise yerine takın.
	Sigorta atmış.	Sigortanın değiştirilmesini sağlayın.
	Saatli modellerde ise, saat ayarlanmamış.	Kılavuzda belirtildiği şekilde saat ayarını yapın.
Fırın ısıtmıyor.	Fırın fonksiyon kumanda düğmesi ya da fırın termostat düğmesi arızalı yapılmamış.	Uygun bir fırın fonksiyonu ya da sıcaklık ayarı yapın.
İç aydınlatma lambası yanmıyor.	Elektrik kesilmiş.	Elektriklerin olup olmadığını kontrol edin.
	Lamba yanmış.	Lambanın arızalı olup olmadığını kontrol edin. Arızalı ise servis çağırın.
Pişirme; alt - üst kısım eşit pişirmiyor.	Raf konumları, pişirme süresi ve sıcaklık değeri doğru olmayabilir.	Kullanım kılavuzuna göre raf konumlarını, pişirme süresi ve sıcaklık değerlerini kontrol edin.

SORUN	SEBEBİ	ÇÖZÜM
Ocak gözü alev almıyor.	Kullandığınız gazın tipi ve basıncı ürünüze uygun değil.	Lütfen ürününüz üzerinde belirtilen değerleri kontrol edin, bir uyumsuzluk var ise yetkili servise başvurun.
	Regülatörünüz eski olabilir.	Regülatörünüzün eski olmadığından emin olun.
	Enjektörler tıkalı olabilir.	Enjektörleri temizleyerek tekrar deneyin.
	Adaptör delikleri kirli.	Adaptör deliklerinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.
	Tüp bitmiş ya da doğalgaz hattı problemlili olabilir.	Eğer LPG kullanıyorsanız, tüpünüzün bitmekte olup olmadığını, doğal gaz kullanıyorsanız gazı geldiği şebeke hattında bir problem olup olmadığını kontrol edin.
	Şapka ve adaptör düzgün yerleştirilmemiş olabilir.	Şapka ve adaptörü düzgünce yerleştirdikten sonra, herhangi bir ocak gözünü açın ve çakmak çakarken bujinin kıvılcımını göz-leyin. Kıvılcımın bujinin ucundan bek şapkasına doğru atlaması gerekir. Eğer bu şekilde değilse bujide bir arıza olabilir. (Bu durumda lütfen yetkili servise başvurunuz)

SORUN	SEBEBİ	ÇÖZÜM
Alev düzensiz / isli / harlı yanıyor.	Kullandığınız gazın tipi ve basıncı ürünüze uygun değil.	Lütfen ürününüz üzerinde belirtilen değerleri kontrol edin, bir uyumsuzluk var ise yetkili servise başvurun.
	Tüp bitmiş ya da doğalgaz hattı problemlili olabilir.	Eğer LPG kullanıyorsanız, tüpünüzün bitmekte olup olmadığını, doğal gaz kullanıyorsanız gazı geldiği şebeke hattında bir problem olup olmadığını kontrol edin.
	Regülatörünüz eski olabilir.	Regülatörünüzün eski olmadığından emin olun.
	Adaptör delikleri kirli olabilir.	Adaptör deliklerinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.
	Tencere ocak gözüne uygun olmayabilir.	Sağlıklı bir yanma performansı elde etmek için, her bir ocak gözünde bu kılavuzda belirtilen uygun çaplardaki tencereleri tercih edin (bkz ilgili bölüm).



Enjektör Tabloları

SF 7400

Toplam Güç G30 28-30mbar 7.5 kW 545 g/h Gaz Kategorisi : I3B/P Sevk edileceği ülke : TR	LPG G30 28-30 mbar
BÜYÜK BEK	
Enjektör çapı (1/100 mm)	85
Nominal Güç (kW)	3
1 Saatlik Tüketim	218,1 g/h
ORTA BEK	
Enjektör çapı (1/100 mm)	65
Nominal Güç (kW)	1,75
1 Saatlik Tüketim	127,2 g/h
ORTA BEK	
Enjektör çapı (1/100 mm)	65
Nominal Güç (kW)	1,75
1 Saatlik Tüketim	127,2 g/h
KÜÇÜK BEK	
Enjektör çapı (1/100 mm)	50
Nominal Güç (kW)	1
1 Saatlik Tüketim	72,7 g/h

SF 7400 DG

Toplam Güç G30 28-30mbar 7.3 kW 690 g/h Gaz Kategorisi : I2H Sevk edileceği ülke : TR Sınıf: 1	NG G20 20 mbar
BÜYÜK BEK	
Enjektör çapı (1/100 mm)	115
Nominal Güç (kW)	2,75
1 Saatlik Tüketim	261,9 g/h
ORTA BEK	
Enjektör çapı (1/100 mm)	97
Nominal Güç (kW)	1,75
1 Saatlik Tüketim	166,7 g/h
ORTA BEK	
Enjektör çapı (1/100 mm)	97
Nominal Güç (kW)	1,75
1 Saatlik Tüketim	166,7 g/h
KÜÇÜK BEK	
Enjektör çapı (1/100 mm)	72
Nominal Güç (kW)	1
1 Saatlik Tüketim	95,2 g/h

Enerji Bilgi Fişı

Marka		VESTEL
Model		SF 7400 SF 7400 DG
Fırın Tipi		ELEKTRİK
Ağırlık	kg	39,5
Enerji Verimliliği Endeksi - geleneksel		-
Enerji Verimliliği Endeksi - hava dolaşimli		95,3
Enerji Sınıfı		A
Enerji Tüketimi (elektrikli) - geleneksel	kWh/ çevrim	-
Enerji Tüketimi (elektrikli) - fanlı	kWh/ çevrim	0,80
İç Hacim Sayısı		1
Enerji Kaynağı		ELEKTRİK
Hacim	l	69
Bu fırın EN 60350-1 ile uyumludur		
Enerji Tasarrufu		
Önerileri Fırın		
- Mümkünse, yiyecekleri birlikte pişirin. - Ön ısıtma zamanını kısa tutun. - Pişirme süresini uzatmayın. - Pişirme işlemi tamamlandığında fırını kapatmayı unutmayın. - Pişirme esnasında fırın kapağını açmayın.		

Enerji Bilgi Fişı

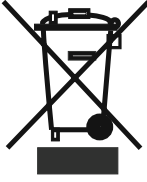
Marka		VESTEL
Model		SF 7400 SF 7400 DG
Ocak Tipi		Gaz
Piştirme Bölgesi Sayısı		4
Isıtma Teknolojisi-1		Gaz
Çap-1	cm	Küçük
Enerji Verimliliği-1	%	Kapsam Dışı
Isıtma Teknolojisi-2	%	Gaz
Çap-2	cm	Orta
Enerji Verimliliği-2	%	59,0
Isıtma Teknolojisi-3		Gaz
Çap-3	cm	Orta
Enerji Verimliliği-3	%	59,0
Isıtma Teknolojisi-4	%	Gaz
Çap-4	cm	Büyük
Enerji Verimliliği-4	%	57,0
Ocağın Enerji Verimliliği	%	58,3
Bu ocak EN 30-2-1 ile uyumludur		

Enerji Tasarrufu

Önerileri Ocak

- Düz tabana sahip mutfak eşyaları kullanın.
- Uygun boyutlu mutfak eşyaları kullanın .
- Kapaklı mutfak eşyaları kullanın.
- Sıvı veya yağ miktarını en azına indirin.
- Sıvı kaynamaya başladığında, sıcaklık seviyesini düşürün.

Cihazınızın Çevreye Uygun Bir Şekilde Atılması



Ürün veya paketi üzerindeki bu sembol, ürünün ev atığı gibi muamele görmemesi gerektiğini gösterir. Bunun yerine elektrikli ve elektronik donanımın geri dönüşümünü

yapan geçerli toplama noktasına teslim edilmelidir. Bu ürünün doğru şekilde imha edilmesini sağlayarak, ürünün yanlış atık muamelesi kaynaklı çevre ve insan sağlığı ile ilgili potansiyel olumsuz sonuçlarını önlemeye yardımcı olursunuz. Malzemelerin geri dönüşümü, doğal kaynakları korumaya yardımcı olacaktır. Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel belediye, ev atıkları imha servisi veya ürünü satın aldığınız mağaza ile temasa geçin.

Ambalaj Bilgisi

Ürün ambalajı, geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel yönetimin belirttiği ambalaj toplama nok-talarına atın.

Enerji Tasarrufu için Öneriler

- Elektrikli ocakta pişirme yapılırken düz tabanlı tencere kullanılmalıdır.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğü uygun olan ocak gözü tercih edilmelidir.
- Pişirme süresini düşürmek için tencerenin üstüne kapak konulmalıdır.
- Pişirme süresinin uzun olmaması için gereken miktarda fazla su ya da ya da yağ kullanılmamalıdır.

- Yiyecek, kaynama başladıktan sonra sıcaklık ayarı düşürülmelidir.
- Yiyecekler pişerken fırın kapağı sık sık açılmamalıdır.

Müşterinin Seçimlik Hakları

Müşteri; malın 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri uyarınca ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda, ayıp daha sonra ortaya çıkmış olsa bile, malın müşteriye teslim tarihinden itibaren iki yıllık zamanaşımı süresi içinde;

- 1) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
- 2) Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, seçimlik haklarından birini Satıcıya karşı;
- 3) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
- 4) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanılabilir.

- 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.
- Müşteri; Şikâyet ve itirazları konusundaki başvurularını Tüketici Mahkemelerine ve Tüketici Hakem Heyetlerine yapabilir.

GARANTİ BELGESİ

MALIN

Cinsi FIRIN
Markası VESTEL
Modeli _____
Seri No _____

SATICI FİRMANIN

Unvanı _____
Adresi _____

Tel-Faks _____
E-posta _____
Fatura Tarihi _____
Fatura No _____
Kaşe ve İmza _____

ALICININ

Adı, Soyadı _____
Adresi _____

Tel _____

Teslim Tarihi ve Yeri _____
Azami Tamir Süresi 20 İşgünü
Garanti Süresi 2 Yıl

Vestel Şirketler Grubu
İcra Kurulu Başkanı
ERGÜN GÜLER

ÜRETİCİ FİRMA:

Vestel Beyaz Eşya San. ve Tic. A.Ş. Manisa Şubesi
Manisa OSB III. Kısım Keçilikyazı Mah.
Mustafa Kemal Bulv. No: 10
Yunusemre/Manisa - Türkiye
Tel: 0850 222 4 123
Web: www.vestel.com.tr/destek
E-posta: vmh@vestel.com.tr
WhatsApp: 0850 222 4 123

TÜRKİYE GENEL DAĞITICISI:

Vestel Ticaret A.Ş.
Levent 199 Büyükdere Cad. No: 199 34394
Şişli/İstanbul - Türkiye
Tel: 0850 222 4 123
Web: www.vestel.com.tr/destek
E-posta: vmh@vestel.com.tr
WhatsApp: 0850 222 4 123



Zorlu Holding kuruluşudur.

VESTEL

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamız garantisine kapsamdadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, taminde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamin süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının, 10 iş günü içinde giderilmesi halinde; üretici veya ithalatçı, malın taminde tamamlanmaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafları, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamin yapılacaktır.
5. Tüketicinin tamin hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - a) Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - b) Tamin için gereken azami sürenin aşılması,
 - c) Taminin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi, durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayp oranında bedel indirimini veya malın aypsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

GARANTİ YÜKÜMLÜLÜĞÜ - MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

1. Garanti Belgesi üzerinde mamulün orijinal seri numarasında tahrifat yapıldığı hallerde garanti geçersizdir.
2. Garanti yükümlülüğünün geçerli olabilmesi için, VESTEL yetkili personelinin ya da yetkili servislerinden başka hiçbir kimsenin, hiçbir şekilde cihazın tamir ve tadiline müdahale etmemesi gerekmektedir.
3. Arızalı cihazın tamir yerini (chaza) kullanıldığı yer veya servis atölyesi) ve çekimi yetkili servis belirler.
4. Aşağıda açıklanan koşullarda arızalı cihaz garanti kapsamına girmez:

- a) Cihazla bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
- b) Anormal voltaj değişikliği veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihazın etkisine belirlenen farklı bir sebebe gerilimine bağlanmasıyla oluşan arızalar,
- c) Malın tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşırı sarsılma, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
- d) Cihazın kullanım hatalarından meydana gelen dış ve iç yüzeylerdeki bazülme, çizilme, kırılmalar ve arızalar,
- e) Doğal olayların (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açacağı arızalar.

Bu gibi durumlarda arızalı cihaz, VESTEL yetkili uzmanları tarafından tamir edilecek, standart tamir ücreti alınacaktır.

5. Garanti Belgesi'nin temin ediltilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin mal satın aldığı yetkili satıcı, acente ya da temsilciliklere attır. Garanti Belgesi, satın alınan mala ilişkin faturanın tarihi ve sayısı ile seri numarasını içermek zorundadır.

MÜŞTERİ'NİN SEÇİMLİK HAKLARI

Müşteri; malın 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri uyarınca oyplı olduğunun anlaşılması durumunda, ayp daha sonra ortaya çıkmış olsa bile, malın müşteriye teslim tarihinden itibaren iki yıllık zamanasımı süresi içinde;

1. Satılan geri vermeğe hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
2. Satılanı alıkoyp ayp oranında satış bedelinden indirim isteme, seçilmiş haklarından birini Satıcıya karşı;
3. Aşırı bir masraf gerektirmedik takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
4. İnkın varsa, satılanın aypsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçilmiş haklarından birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanabilir.

Ücretsiz onarım veya malın aypsız misli ile değiştirilmesini satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması halinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.

Müşteri; şikâyet ve itirazları konusundaki başvurularını Tüketici Mahkemelerine ve Tüketici Hakem Heyetlerine yapabilir.

Vestel için kişisel verilerinizi korumak önemlidir. Resmi internet sitemizde yayınladığımız Aydınlatma Metni (<https://www.vestel.com.tr/content/kisselverilerinizilansimesi>) ile bu süreçte sizlerden topladığımız kişisel verilere ilişkin detaylı bilgilere ulaşabilirsiniz.



Zorlu Holding kuruluşudur.

VESTEL

SİZİN İÇİN BURADAYIZ!

Ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı diliyoruz.

Bize dilediğiniz zaman aşağıdaki iletişim kanallarımızdan ulaşabilirsiniz.

Aradığınız pek çok cevabı
destekmerkezi.vestel.com.tr
internet sitemizde bulabilirsiniz.

Sorunlarla ilgili çözüm ve bilgilendirici içeriklere ulaşabilir, yetkili servis kaydı açabilir, kaydınızı takip edebilir ve ürününüze ait güncel bilgilere, teknik belgelere ve yazılımlara erişebilirsiniz.

SORULARINIZ VE ÖNERİLERİNİZ İÇİN BİZE ULAŞABİLİRSİNİZ.



Vestel Asistan



0850 222 4 123



WhatsApp



vestel.com.tr



vmh@vestel.com.tr



Vestel Destek Merkezi



Zorlu Holding kuruluşudur.

VESTEL

0850 222 4 123
www.vestel.com.tr

 **0850 222 4 123**
WhatsApp



Cihazınızın T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'nce tespit ve ilan edilen kullanım ömrü (cihazın fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi) 10 yıldır.



Geri dönüştürülebilir kağıt kullanarak doğaya katkımızı sürdürüyoruz.

ÜRETİCİ FİRMA:

Vestel Beyaz Eşya San. ve Tic. A.Ş., Manisa Şubesi
Manisa OSB III. Kısım Keçiliköyosb Mah.
Mustafa Kemal Bulv. No: 10
Yunusemre/Manisa - Türkiye
Tel: 0850 222 4 123
Web: www.vestel.com.tr/destek
E-posta: vmh@vestel.com.tr
WhatsApp: 0850 222 4 123



Zorlu Holding kuruluşudur.

52517657