

VESTEL

FIRIN

KULLANIM KILAVUZU

SF 9401 DG
SF 9401

Değerli Müşterimiz,

Öncelikle doğa ve teknoloji dostu bir **VESTEL** ürününü tercih ettiğiniz için sizi kutlarız. Beklentilerinizin üzerinde ürün sunmayı amaç edinen **VESTEL**, modern tesislerinde özenle üretilen, titiz kalite kontrollerin-den geçirilen cihazınızı kullanımınıza sunmaktadır.

Bu kullanım kılavuzu size cihazınızın kullanımında yol gösterecektir; cihazınızın en ileri teknolojik çözümler içerdiğini ve kullanımının son derece 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. Kullanım kılavuzun-daki 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	4
Teknik Özellikler	15
Genel Görünüm	17
Kurulum ve Kullanıma Hazırlık	18
Fırın Ayaklarının Ayarlanması	20
Gaz Hortumunun Takılması ve Sızdırmazlık Kontrolü	20
Elektrik Bağlantısı ve Emniyeti	23
Kullanımı	24
Ocakların Kullanımı	23
Fırın Kısımının Kullanımı	25
Fırın Fonksiyonları Kullanımı:	26
Mekanik Saatin Kullanımı	31
Temizlik ve Bakım	35
Piştirme Tablosu	38
Sorun Giderme	39
Enjektör Tabloları	42
Enerji Fişi	44
Cihazınızın Çevreye Uygun Bir Şekilde Atılması	46
Müşterinin Seçimlik Hakları	46

Güvenlik Uyarıları

Cihazı Kullanırken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

ÖZENLİ KULLANMAK İÇİN, CİHAZI GAZ TÜPÜ-NE 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.
-  Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce iletişim merkezi veya yetkili servis ile iletişime geçerek cihazınızın kurulması, çalıştırılması ve kullanılması konusunda ücretsiz yardım talebinde bulunabilirsiniz.
- Bu cihaz kapalı mekanlar-da sadece yemek pişirmek amaçlı ev tipi kullanılmak üzere tasarlanmıştır Cihaz ticari ya da toplu kullanıma uygun değildir. Oda ısıtmak için kullanımı uygun değildir

UYARI: Cihazınız 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, elektriksel parçaları suyla temas etmişse,

- Cihazdan garip bir ses, duman ve koku gelirse.

Eğer yukarıdaki durum-lardan birisi tespit edilirse, cihazınızı hemen kapatın, güç bağlantısını kesin, 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 kendi-niz 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 edilmmeden 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 sönməsi 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 nor-

mal bir kullanım için kısa süre içerisinde ısınabilir.

- Fırın sadece belirtilen kuru-lum 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 kısılmasına ve tehlikelere sebep olabilir.
- Saatli modellerde ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinde

saati mutlaka ayarlayın.

Fırınızdaki 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; ürü-

nün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir

- Cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, algısal ve zihinsel yetenekleri azalmış veya tec-rübe ve bilgi eksikliği olan kişi-ler 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 kablolarını 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 tutuşabi-

li. Yanma tehlikesi!

-  **UYARI:** Boğulma tehlikesini önlemek için ambalaj malzemelerini bebek ve çocuklardan uzak tutun. Bu ambalaj malzemelerin oyuncak olarak kullanılmasına izin vermayın.
-  **UYARI:** Ambalaj malzemeleri çocukları için tehlikelidir. Bütün ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edin.
- 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 ısın-

ma 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, zımba, 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.
- Fırın 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.
- Orjinal kutusu yok ise fırının dış yüzeylerine (cam ve boyalı yüzeyler) gelebilecek darbelerle karşı önlem alın. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyun.

- Taşıma sırasında ürünü normal konumunda 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 vermemeleri için, fırın ön kapağı iç camı üzerine tepsilere denk gelecek şekilde mukavva ya da kağıt bantlayın.

Boyalı Yüzeylerin Temizlenmesi (varsa)

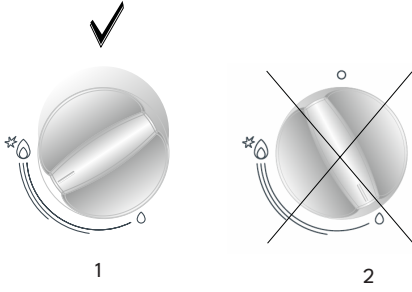
Domates, salça, ketçap, limon, yağ türevleri, süt, şekerli gıdalar, şekerli içecekler ve kahve, ılık suya batırılmış bir bezle derhal temizlenmelidir. Bu lekeler temizlenmezse ve döküldüğü yüzeyde kurursa sert nesnelerle (örneğin sivri nesneler, çelik ve plastik ovma telleri, yüzeylere zarar veren bulaşık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

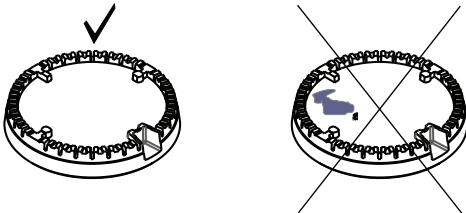
Cihazınızı Kullanırken Şu Hususlara Dikkat Edin

- 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.

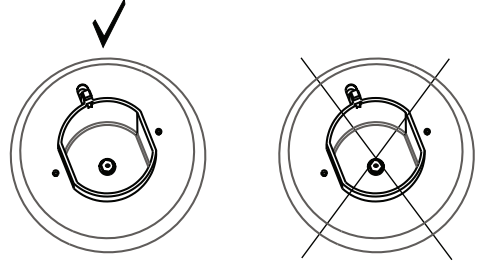
Ocak Uyarı Bilgi



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.

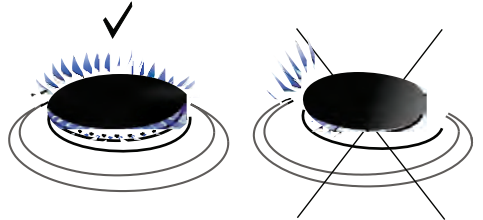


Ocak bekini çalıştırmadan önce, bek gövdesi ve kanallarının kuru ve temiz olduğundan emin olunuz.



Bekyatağı ve enjektör deliğinin, kuru ve temiz olduğundan emin olunuz.

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.

Teknik Özellikler

Teknik Özellikler		SF 9401 DG SF 9401
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
Wok (Triple Flame) Gas Burner Ø14cm	w	-
Elektrikli ocak gözü	w	-
Cam ocak kapağı		✓
Sönme emniyeti		✓
Fırın Özellikleri		
Fırın Hacmi	lt	65
Fırın Lambası	W	25
Üst ısıtıcı	W	1200
Alt ısıtıcı	W	1100
Grill Isıtıcı	W	1400
Double Grill Isıtıcı	W	2600
Fan	W	25
Turbo Isıtıcı	W	2000
Diğer Özellikler		
Voltaj	V	230
Enerji Sınıfı	-	A
Paketli Ürün Boyutları (Genişlik X Derinlik X Yükseklik)	mm	645x684x922
Net Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	45,4
Brüt Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	47,3

Teknik özellikler ve bu kılavuz, önceden haber verilmeden değiştirilebilir

Uyumluluk Bilgileri

Bu cihaz aşağıdaki direktiflere ve standarta uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiştir:

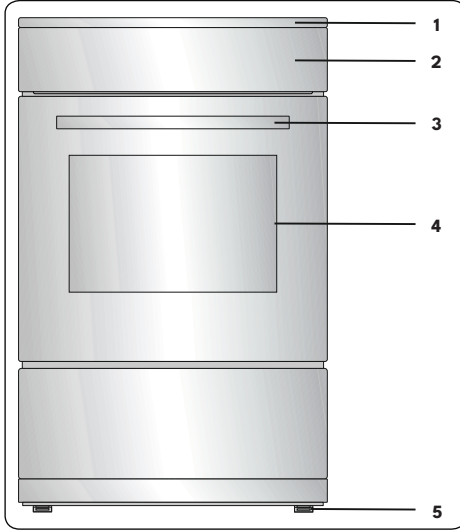
- Gazlı cihazlar Regulasyonu, (EU) 2016/426
- Alçak gerilim direktifi, 2014/35/EU
- EMU direktifi, 2014/30/EU
- CE markalama direktifi, 93/68/EEC
-  Bu ürün 2014/30/EU (Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmeliği) ve 2014/35/EU (Alçak Gerilim (LVD) yönetmeliği) sayılı Avrupa CE Direktiflerine uygundur.
- Gaz yakan ev tipi cihazların genel güvenliği standardı TS EN 30-1-1
- Ev tipi fırınların enerji etiketi direktifi EU 65/2014
- Ürün “AEEE” yönetmeliğine uygundur
-  Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliğine uygundur.
- Ürün PCB içermez.

Genel Görünüm



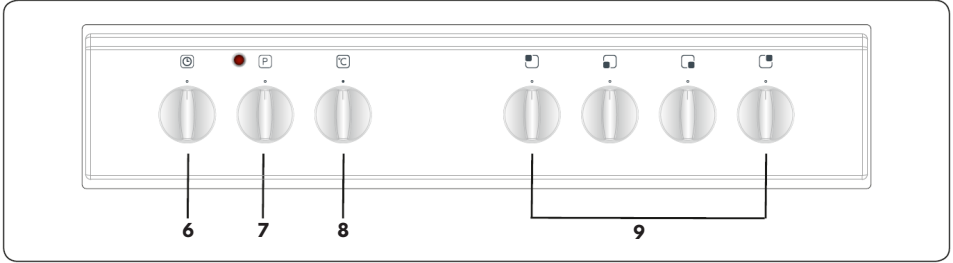
Önemli: Ürünün teknik özellikleri farklılık gösterebilir ve cihazınızın görünümü aşağıdaki şekillerde gösterilenlerden farklı olabilir. Görseller temsildir.

Bileşenlerin Listesi



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

Kontrol Paneli



6. Mekanik zamanlayıcı Düğmesi
7. Fırın Fonksiyon Kontrol Düğmesi
8. Termostat Düğmesi
9. Ocak Kontrol Düğmesi

Montaj ve Kullanıma Hazırlama

UYARI: Cihazın montajı, yetkili servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir kişi tarafından bu kılavuzda verilen açıklamalara ve yürürlükteki bölgesel yönetmeliklere uygun biçimde yapılmalıdır.

- Hatalı montaj, üreticinin herhangi bir sorumluluk kabul etmeyeceği ve garanti kapsamına girmeyecek zararlara ve hasarlara neden olabilir.
- Montajdan önce bölgesel şebeke koşullarının (elektrik voltajı ve frekansı ve/veya gazın yapısı ile gaz basıncı) ve cihazın ayarlarının uyumlu olduğundan emin olun. Bu cihazın ayarlama koşulları, etiketinde belirtilmiştir.
- Kullanılan ülkede yürürlükte olan yasalar, hükümler, yönetmelikler ve standartlara uyulması gereklidir (güvenlik yönetmelikleri, yönetmeliklere uygun biçimde geri dönüştürme vb.).
- Üründe sökülebilir raf kılavuzları (tel raflar) varsa ve kullanım kılavuzunda yoğurt gibi tarifler yer alıyorsa, tel raflar çıkarılır ve fırın belirtilen pişirme modunda çalıştırılır. Tel Rafın çıkarılmasına ilişkin bilgiler TEMİZLİK VE BAKIM bölümünde verilmiştir.

Montajı Yapan Kişi İçin Açıklamalar

Havalandırma Gerekliklikleri

- Hacmi en fazla 5 m³ olan odalarda 100 cm² boş alan ile sürekli havalandırma sağlanmalıdır.
- Hacmi 5 m³ ile 10 m³ arasında olan odalarda, doğrudan dışarı açılan bir kapısı bulunması nedeniyle sürekli havalandırma sağlanması gerekmeyen odalar haricinde, 50 cm² boş alan ile sürekli havalandırma sağlanmalıdır.
- Hacmi en az 10 m³ olan odalarda

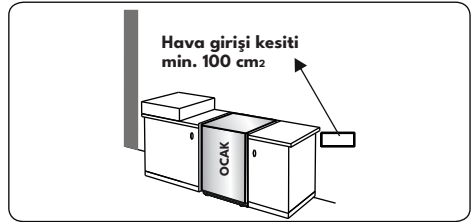
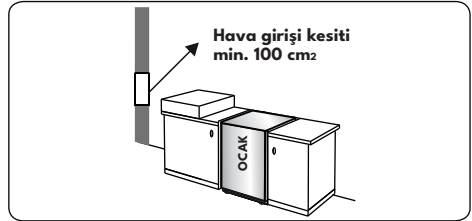
sürekli havalandırma sağlanmasına gerek yoktur.



Önemli: Odanın boyutlarından bağımsız olarak cihazın bulunduğu tüm odalar, açılabilir bir pencere veya aynı görevi görecektir sistemle dış ortam havasına doğrudan erişim olanağına sahip olmalıdır.

Yanmış Gazların Ortamdan Çıkarılması

Gaz yakıtlı cihazlar, yanmış gazı doğrudan veya bacalı bir davlumbaz aracılığıyla dışarı atar. Davlumbaz kurulumu yapmak mümkün değilse, pencere ya da temiz hava erişimi olan bir duvara bir fan monte edin. Fan, mutfak içindeki havayı saatte minimum 4-5 kez değiştirecek kapasitede olmalıdır.





olması gerekir.

- Hava sirkülasyonu için cihazın etrafında minimum 2 cm boşluk olmalıdır.
- Cihazın üst kısmına bir ocak davlumbazı veya mutfak rafı monte edilecekse, set üstü ocak ile mutfak rafı/ocak davlumbazı arasındaki güvenlik mesafesi aşağıda görülebilir.

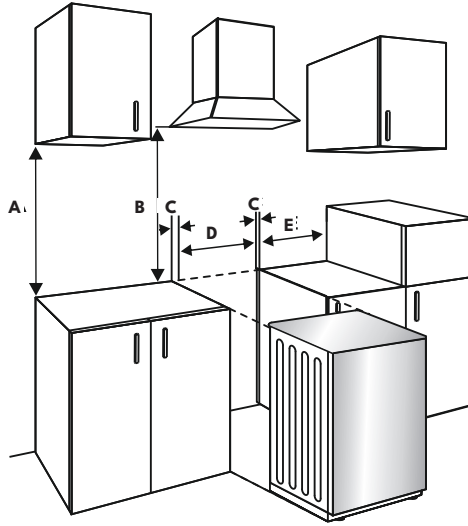
A (mm) Mutfak Rafı	420
B (mm) Ocak Davlumbazı	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Ürün Genişliği
E (mm)	100

Genel Bilgiler

- Cihazın ambalaj malzemelerini ve aksesuarlarını çıkardıktan sonra, cihazın hasar görüp görmediğini kontrol edin. Herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayın ve hemen yetkili servis personeline veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyene başvurun.
- Yakın çevrede perde, yağ, bez vb. alev alabilecek, kolay tutuşan veya yanıcı malzemeler bulunmamalıdır.
- Cihazın etrafındaki tezgah ve mobilyalar 100°C üzeri sıcaklıklara dayanıklı malzemelerden imal edilmiş olmalıdır.
- Cihaz, bir bulaşık makinesi, buzdolabı, derin dondurucu, çamaşır makinesi veya çamaşır kurutma makinesinin doğrudan üzerine monte edilmemelidir.
- Kurulumunun yapıldığı alanda mobilya yüksekliğinin set üstü yüksekliğini aşmamasıkoşuluyla, cihaz başka mobilyaların yakınına kurulabilir.

Ocağın Montajı

- Mutfak mobilyasının set üstünden yüksek olması halinde, hava dolaşımı için mutfak mobilyasının cihazın kenarlarından en az 10 cm uzakta



Fırın Ayaklarının Ayarlanması

Fırınınız ayarlanabilen 4 adet ayak üzerin-de 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

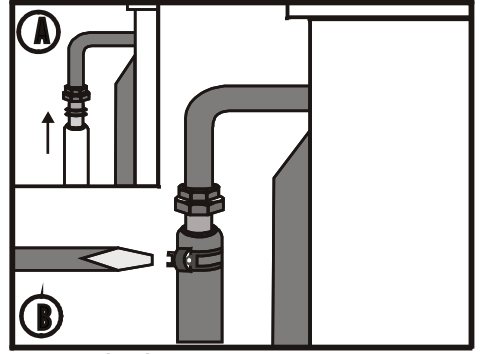
Cihazın gaz bağlantısı standartlara uygun olarak yapılmalıdır. Cihaz, fabrika çıkışı olarak LPG' ye ayarlanmıştır. Uygun olan gaz tipleri ve uygun gaz enjektörlerine ilişkin bilgileri tablo da bulabilirsiniz. En fazla ve-rimi alabilmek ve en az sarfiyatı sağlamak için besleme gazı basıncının tabloda yer alan değerlere uygun olmasına dikkat edin. Eğer kullanılan gazın basıncı bu değerler-den farklı ya da değişken ise, gaz tesisatına uygun bir basınç dedantörünün takılması gerekmektedir. Bu ayarların yapılması için mutlaka VESTEL Yetkili Servisi' ni arayın.

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 hatası 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;

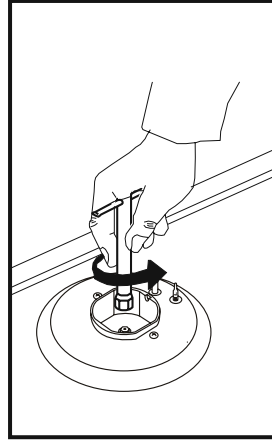
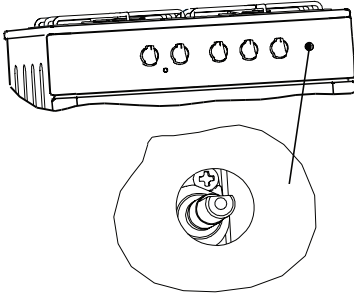
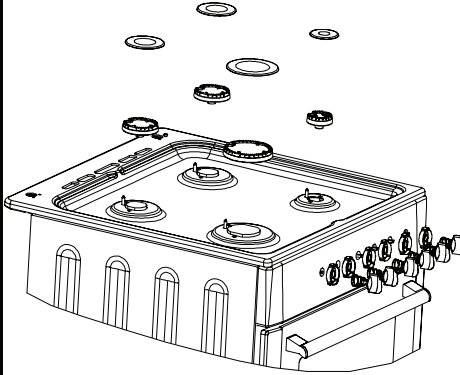
Ocaklar, enjektörleri değiştirilerek farklı gaz tiplerine uygun hale getirilebilir.

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.

Kısık Alev Konumunun Ayarlanması

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

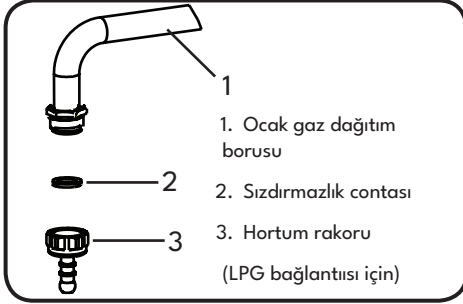
Hortum Bağlantı Ucu Değişimi

Aşağıdaki işlemleri Yetkili Servis yapmalıdır;

Cihazınız, fabrika çıkışı olarak DG gazı için ayarlanmış olup, DG' den LPG' e dönüşüm 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.

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

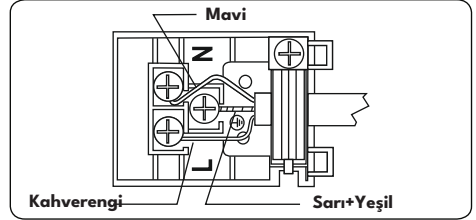


Elektrik Bağlantısı ve Emniyeti

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, Yetkili Servis tarafından değiştirilmelidir.
- Yanlış elektrik bağlantısı cihaza zarar verebilir. Böyle bir zarar garanti kapsamında 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 yanan 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

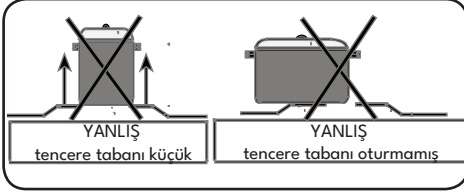
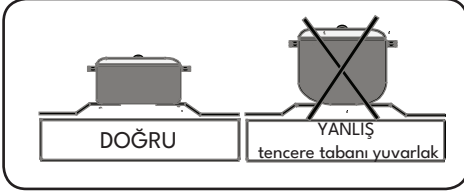
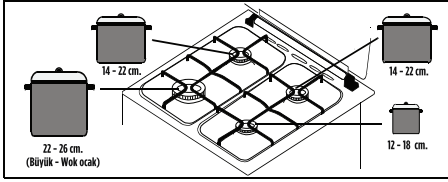


Ocaklardan birini ateşlemek için, ocak kısmına kibriti yaklaştırın. İlgili ocağın düğmesini bastırın ve saat yönünün tersine doğru çevirin. İstenen alev seviyesi maksimum (büyük alev) ve minimum (küçük alev) arasında çevirerek elde edilebilir. Ocak kontrol düğmeleri, kademeli alev ayarı yapacak şekilde donatılmıştır. Yapacağınız pişirme işlemi için minimum ve maksimum alev seviyeleri arasında, ara konumlarda da ayar yapabilir-siniz. 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.



Tencereleri ocak tablasından taşacak biçimde kullanmayın.”

⚠ **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, çocuk-ları ve evcil hayvanları ocağınıza erişebilecekleri yerlerden uzak tutmanız tavsiye edilir.
- Elektrikli pişirici üzerinde bir çatlak farkederseniz, ısıtıcı derhal kapatılmalı

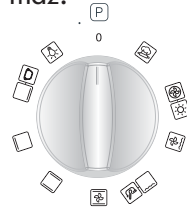
ve Vestel Yetkili Servisi tarafından değiştirilmelidir.

- Kullanımdan sonra (sürekli etkili bir de çalışmasını ve uzun ömürlü olmasını sağlamak için) elektrikli pişiriciniz uygun temizlik malzemeleri ile iyice temizlenmelidir.
- Pas oluşumunu önlemek ve ilk durumla-rını korumak için pişiricilerin çok az yağ damlatılmış bir bezle ovularak temizlen-mesi tavsiye edilir. Buharlı temizleyicileri asla kullanmayın.

Fırın Kısımının Kullanımı

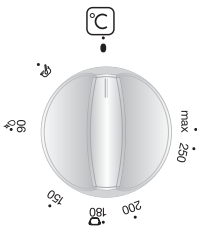
Fırın Fonksiyon Kumanda Düğmesi

Fırın fonksiyonlarını seçmenizi sağlar. Bir sonraki bölümde onksiyonlar açıklanmıştır. Fonksiyon seçici düğme ile birlikte fırın ter-mostat düğmesini de seçtiğiniz bir sıcaklık değerine getirmeniz gerekmektedir. Aksi halde seçtiğiniz fonksiyon kademesi çalışmaz.



Fırın Termostat Düğmesi

Fırın sıcaklığını seçmenizi sağlar. Fırın fonksiyon kumanda düğmesi ile kullanılır. Fırınınızın 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.



Fırın Lambası: Yalnızca fırın lambası açılacaktır. Pişirme süresi boyunca açık kalacaktır.



Alt - Üst Isıtıcı Fonksiyonu

(statik pişirme)

Geleneksel yöntem olarak tanımlanan bu pişirmede; alt ve üst rezistanslardan eşit olarak fırının içerisine yayılan ısı pişirdiğiniz yiyeceğin alt ve üstünün eşit olarak pişmesini sağlar. Fırınınızın termostat düğmesini, yapacağınız pişirme için pişirme tablosunda tavsiye edilen dereceye ayarlayın. Fırına 10 dakika kadar ön ısıtma yapılması tavsiye edilir. Uygun pişirme kabına konmuş olan yiyeceği tavsiye edilen süre boyunca pişmeye bırakın. Bu konum; kek, pandispanya, börek, fırında makarna, lazanya, pizza pişirilmesinde tercih edilen bir fonksiyondur.

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 uzak tutun.



Alt Isıtıcı Fonksiyonu

Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve alt ısıtıcı eleman çalışmaya başlayacaktır. Alttan ısıtma fonksiyonu, ısı fırının altından yükseldiği ve yiyeceği ısıttığı için pizza yapmak için idealdir. Bu fonksiyon pişirmeden çok yiyeceklerin ısıtılması için uygundur.



Fırında Güveç

1, 5 kilo et

200 gr ince dilimlenmiş kuyruk yağı

1 yemek kaşığı biber salçası

2 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı ya da bir küçük kesme şeker

1, 5 kilo domates

1 kilo patlıcan

10-12 adet yarısı acı yarısı tatlı sivri biber

1 büyük baş sarımsak

1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

Ön ısıtma için fırın fonksiyon ve sıcaklık düğmesi güveç fonksiyonuna ve güveç sıcaklığına getirilir.

Domates ve sarımsakların kabuğunu soyunuz. Patlıcanların kabuğunu alacalı olacak şekilde soyunuz. Toprak güvece tereyağı salça ve şeker koyunuz. Güvece ince dilimlenmiş kuyruğun yarısı diziniz, üzerine eti yayınız, üzerine domates ve biberin yarısını ekleyiniz. Patlıcanları ekleyiniz. Patlıcanların üzerine kalan domates ve biberleri ekleyiniz. En üste sarımsakları diziniz ve kalan kuyruk yağını ekleyiniz. Tuzu ve tercih edilen baharatlar varsa baharatları ekleyiniz. Eğer sulı bir güveç seviyorsanız bir su bardağı kadar su ekleyebilirsiniz. Güvecin toprak kapağı varsa kapağı kapatınız; yoksa alüminyum folyo kağıdı ile güvecin ağzını kenarlardan sararak kapatınız. Önceden ısıtılmış fırının zeminine toprak güveç yerleştirilir. Pişirme işlemi bittikten sonra fırını kapatın ve fırın kapısını açık bir şekilde tutarak güveci fırının içinde soğumaya bırakın. Yeterince soğuduktan sonra güveciniz servise hazırdır.



Üst Isıtıcı Fonksiyonu

Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve üst ısıtıcı eleman çalışmaya başlayacaktır. Üst ısıtıcı elemandan yayılan ısı fırının içindeki yiyeceklerin üst tarafını pişirecektir. Bu fonksiyon pişirilmiş yiyeceklerin üstünün kızartılması ve yiyeceklerin ısıtılması için idealdir.



Fan ve Alt - Üst Isıtıcı Fonksiyonu (Fanlı Statik Pişirme)

Alt ve üst rezistanslardan gelen havanın fan motoru ve pervanesi yardımıyla fırının içerisine dağıtıldığı konumdur.

Fırınınızın termostat düğmesini, yapacağınız pişirme için pişirme tablosunda tavsiye edilen dereceye ayarlayın. Fırının düğmesi-ni, bu fonksiyonun sembolünü gösterecek şekilde çevirin ve fırın saatini pişirme için önerilen zamana ayarlayarak, fırına 10 dakika kadar ön ısıtma yaptırın. Uygun pişirme kabınakonmuş olan yiyecek fırına yerleştirilir ve pişirme işlemi yapılır. Bu konum genelde, hamur işlerinin pişirilmesinde çok



Yoğurt Gril Fonksiyonu

Bu fonksiyon yiyeceklerin üst kısmını pişirmek ya da pişmiş yiyeceklerin üst kısmını kızartmak için kullanılır. Izgara yapmak için; yiyecekleri ızgaraya, ızgarayı da en üst seviyedeki rafa yerleştirin. Fırın tepsisini 3. rafa yerleştirdikten sonra ızgara işlemine başlayabilirsiniz. 2. rafa yerleştirilmiş olan tepsi yiyeceklerden damlayan yağların toplanmasını sağlayacaktır.

Gril yaparken fırın kapağı kapalı olmalıdır ve fırın sıcaklığı 190° C' ye ayarlanmalıdır.

Fırınınızın termostat düğmesini bu sıcaklığı gösterecek şekilde çevirin. 5 dakikalık ön ısıtma süresinden sonra yiyeceklerinizi fırınınızayerleştirin. Pişirme işlemi sonunda, fırın fonksiyon kumanda düğmesini ve ısı ayar 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 çocuk-larınızı fırından uzak tutun.



Fırınınızda Yoğurt Yapma

Fonksiyonu

Fırınınız, özellikleri itibari 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 fırınının içi yoğurdun mayalanması için ideal sıcaklıkta kalacaktır.

Sütün hazırlanması: Sütün mayalanması gereken sıcaklık, yaklaşık 40-50°C olmalıdır ve bu, ısıtılıp parmak ile kontrol edildiğinde ne eli yakacak ne de soğuk olacak şeklinde 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 kabının içine dökülür ve çok fazla karıştırılmadan dağıtılır.

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

Mayalanma: 40-50°C'ye ısıtılmış, içine maya çalışmış süt mayalanmasını tamamlamak için daha önceden ayarlanıp ideal sıcaklığına ulaşmış fırının içine konur. 5 saat süreyle fırının içinde tutularak mayalanma-sıçın beklenir. Bu süreyi takip etmek için fırınınızdaki 'zamanlayıcı' özelliğini kullanabilirsiniz. Zamanlayıcı ayarı için kulanma kılavuzuna bakınız.

na gelmek üzere bekletilir.

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



Gril ve Fan Fonksiyonu

Bu fonksiyon sıcak hava donanımlı ızgara yapmak için kullanılır. Özellikle büyük et parçalarının pişirilmesinde tavsiye edilir. Izgara yapmak için; yiyecekleri ızgaraya, ızgarayı da en üst seviyedeki rafa yerleştirin. Fırın tepsisini 2. rafa yerleştirdikten sonra ızgara işlemine başlayabilirsiniz.

2. rafa yerleştirilmiş olan tepsi yiyeceklerden damlayan yağların toplanmasını sağlayacaktır.

Gril yaparken fırın kapağı kapalı olmalıdır ve fırın sıcaklığı 190° C' ye ayarlanmalıdır.

Fırınınızın termostat düğmesini bu sıcaklığı gösterecek şekilde çevirin. 5 dakikalık ön ısıtma süresinden sonra yiyeceklerinizi yerleştirin. Pişirme işlemi sonunda, fırın fonksiyon kumanda düğmesini ve ısı ayar 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.

Bekletme: Mayalanma sonunda süt, 28
fırından alınıp bir süre dışarıda



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.

Fırınınızda aynı anda iki tepsi ile pişirme yapacaksanız; pişirme ısısını ayarlarken pişirme tablosunda yiyecekleriniz için uygun olan sıcaklıklardan hangisidaha düşük ise, pişirme için o sıcaklığı kullanın. İki tepsi ile 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 tepsi 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.



Meyve & Sebze Kurutma

Kurutmak istediğiniz meyve veya sebzeyi ince dilemler veya oyulmuş (dolmalık patlıcan ve kabak gibi) halde tel ızgaranın üstüne tek sıra şeklinde dizin ve fırının 3. rafına sürün. Fırın şalter ve termostat ayarlarını konumuna getirip, pişirme zamanını zamanlayıcıyı kullanarak aşağıdaki tabloda tavsiye edilen sürelerde ayarlayın. Fonksiyon sonunda kurutulmuş meyve ve sebze leriniz hazır olacaktır.

Sebze & Meyve Çeşidi	Tavsiye Edilen Kurutma Süresi
Kabak	6 - 8 saat
Patlıcan	8 - 10 saat
Domates	8 - 10 saat
Kayısı	8 - 10 saat
Erik	8 - 10 saat
Armut	8 - 10 saat
Elma	10 - 12 saat
Muz	10 - 12 saat

NOT: Bazı elektronik fırın modelleri zamanlayıcı ayarlanmadan çalıştırıldığında, güvenlik gereği 6 saat sonunda ürünün

açık unutulduğunu varsayıp, bir hata kodu ile ürünü kapatır. Bu sebeple kurutma fonksiyonunda zamanlayıcının ayarlanması gerekmektedir.



Hamur Şefi Fonksiyonu:

Hamur Şef fonksiyonu, fırının ısısını eşit olarak yaymaktadır. Termostat düğmesini istenen dereceye ayarlayın. Fonksiyon düğmesini de, Hamur Şef 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.

Fırınınızda aynı anda iki tepsi ile pişirme yapacaksanız; pişirme ısısını ayarlarken pişirme tablosunda yiyecekleriniz için uygun olan sıcaklıklardan hangisi daha düşük ise, pişirme için o sıcaklığı kullanın. İki tepsi ile 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 tepsi için pişirme işlemine devam edin. Hamur Şef pişirme özelliğini kullanıyorsanız pişirme süreniz diğer fonksiyonlara göre daha kısa olacaktır. Aynı zamanda pişirdiğiniz yiyecekler daha homojen şekilde pişerken kabarması da fazla olacaktır.



Sıcak Tutma



Bu özellik, fırın sıcaklık düğmesini simgesine getirerek yemeklerinizi uzun süre servise hazır bir şekilde bekletmenizi sağlar. Bu fonksiyon yemek pişirmek için değildir. Yiyeceklerinizi sıcak tutmak için yanmaz bir kapta bekletmeniz gerekmektedir. Ayrıca yiyeceklerinizin kurumaması için bulunduğu kabın üstünü bir kapak ile kapatmanız tavsiye edilir.



Buharla Temizleme Fonksiyonu

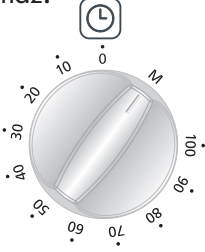
Vap Clean Fonksiyonu Fırınınızın kumanda düğmelerini Vap clean sembolüne getirin. Fırın tabana yerleştireceğiniz küçük bir kaba 200-250ml su (yaklaşık 1 su bardağı) koyun. Kullanacağınız kabın, sıcaklığa dayanabilecek şekilde metal veya borcam olmasına dikkat ediniz, plastik ve türevleri kapları kullanmayınız. Fırını yaklaşık 20 dakika çalıştırın, çalışma tamamlandıktan sonra fırın içi kolayca silinebilecek şekilde hazır hale gelir.

Mekanik Saatin Kullanımı

Manuel Çalıştırma

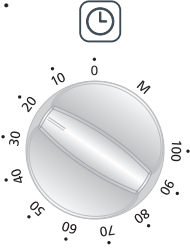
Yandaki resimde gördüğünüz gibi Mekanik saat düğmesini

M yazan fonksiyona getirdiğinizde fırını sürekli çalıştırabilirsiniz. Mekanik saat düğ-mesi '0' konumunda iken fırın çalışmaz.



Zaman ayarı Yaparak Çalıştırma

Yandaki resimde gördüğünüz gibi Mekanik saat düğmesini saat yönünde döndürerek 0-100 dakika arasında bir zaman aralığına çevirin. Fırını ayarladığınız zaman aralığı bittiğinde saat stop eder ve bir defa sesli uyarı verir.



Fırında Kullanılan

Aksesuarlar

Fırınıızda pişireceğiniz yiyeceğin özelliğine bağlı olarak pişirme tablosunda belirtilmiş olan pişirme kaplarının kullanılması tavsiye edilir. Fırınıızda fırın tepsileri, ızgara dışında, piyasadan temin edebilece-

ğiniz, 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 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.

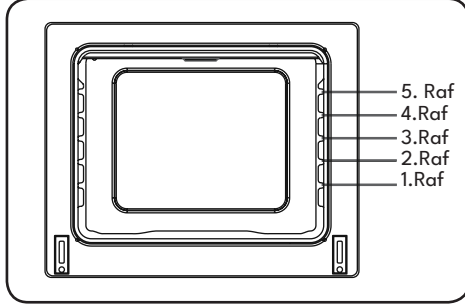
Cam tepside ya da kapta pişirme yaptıktan hemen sonra bu tepsiyi ya da kabı soğuk ortama bırakmayın. Soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayın. Kuru bir mutfak bezi ya da üzerine yerleştirerek yavaş yavaş soğumasını sağlayın. Aksi halde cam tepsi ya da kap kırılabilir.

Fırınıızda ızgara yapacaksanız; ürün ile beraber tepsi içinde verilen ızgarayı kullanmanızı tavsiye ederiz (model bu malzemeyi içeriyorsa). Böylece sıçrayan ve akacak olan yağlar fırının içini kirletmeyecektir. Eğer, büyük tel ızgarayı kullanacaksanız; yağların toplanmaması için alt raflardan birine tepsi koyunuz. Temiz-

lik kolaylığı açısından da içine bir miktar su koyunuz.

Izgara yaparken 4. veya 5. rafı kullanınız ve ızgara yapacağınız malzemenin ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız.

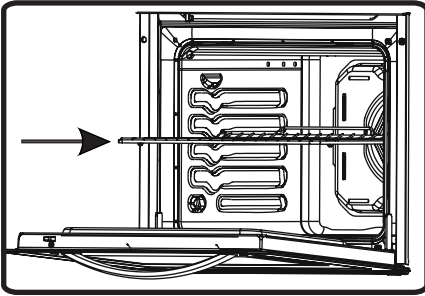
Fırın Hacimleri



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

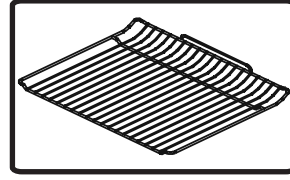
SIĞ TEPSİ: Börek vb. hamur işilerini pişir-mekte kullanılır.

DERİN TEPSİ : Sulu yemek pişirmekte,

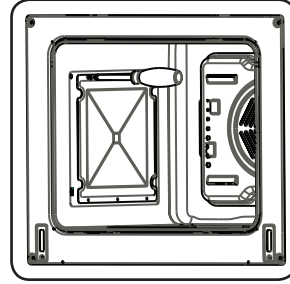


UYARI: Izgara, seçilen rafa düzgünce yerleştirilmeli ve sonuna kadar itilmelidir.

İç Izgara



Katalitik Panelin Sökülmesi



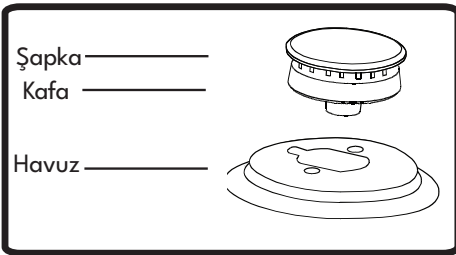
Katalitik paneldeki tüm vidaları resimde görüldüğü şekilde sökerek çıkarınız.

Temizlik ve Bakım

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 Kısımı, 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 çı-karılmayan 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 aşınmaya dayanımına gölge düşmemesi için paslanmaz çelik yüzeyleri iyi durumda tutmak üzere bazı rutin bakım ve temizlik işlemleri gereklidir.

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

Paslanmaz eliklerin üzerinde paslanmaz olmayan elik esaslı ovma telleri, temizlik elyafları ve tel fırçalar kullanılmamalıdır. Bunlar hem yüzeyi çizerler, hem de paslanma direncini azalttıkları için yüzey ıslandığı 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.

Fırın Lambasının Değiştirilmesi

Bu işlemi Yetkili Servise yaptırmanız önerilir. nce fırının fişini prizden çekin ve fırının soğuk olmasına dikkat edin. Lambanın önündeki kapağı çıkardıktan sonra ampulü de yerinden çıkarın. Yetkili Servislerden temin edeceğiniz, 300°C'ye dayanıklı yeni ampulü çıkardığınız ampulün yerine takın. Daha sonra lamba koruma camını tekrar yerine yerleştirin. Bu işlemden sonra fırınızı kullanıma hazır olacaktır

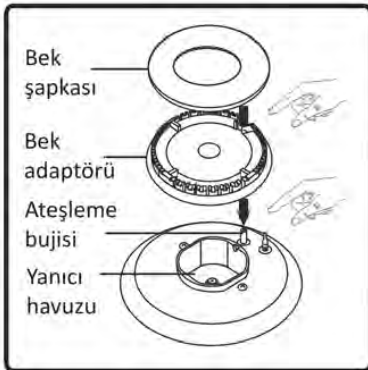
Temizlik Uyarıları

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 ka-patın. 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. Çıkarılamayan kir ve lekeler için piyasadan temin edebileceğiniz metal yüzey temizleyici-lerini, 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. Emaye-si dökülen uç kısımlar paslanmaya neden olmayacağından , kullanımında sakınca yoktur.

Ocak Tablasının Bakımı

Emayeli veya inox ocak tablanızı ilk günkü gibi muhafaza etmek için aşağıdaki husus-lara 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 havuzu-nun 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.

Inox (Paslanmaz Çelik) Yüzeylerin Bakımında Dikkat Edilmesi Gereken Durumlar

Inox (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. Este-tik 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.

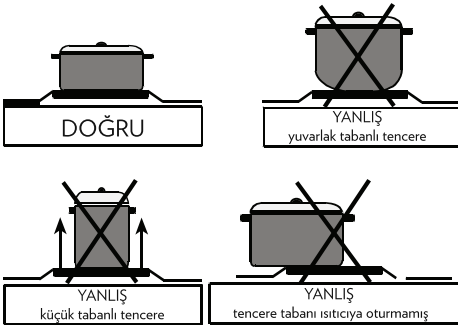
- Pişirme sırasında taşan sıvıları hemen temizleyin. Aksi halde kullanım sırasında yanarak yüzeye yapışabilir. Bu durumda inox tablanızda kalıcı hasar(sararma) meydana gelebilir. Bu duruma sebebiyet vermemek için her kullanımdan sonra düzenli olarak temizlik yapın ve kirleri (taşan yemek, süt vb) bekletmeden he-men 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 çözümlüğü yüksek solventler kullanmayın. Aksi halde kalıcı renk değişimleri veya serigrafide zayıflamalar meydana gelebilir.

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

- Sadece ısıtıcı çapına uygun tencereler kullanınız (kullanım kılavuzunuzda belirtilmektedir).
- Tencerenin ısıtıcının merkezine yerleştirildiğinden 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 almayınız. Bu, ısıtıcının üze-rinde kalan ısıнын ocak tablasına transfer olmasına neden olacaktır.
- Hotplate ısıtıcılar yüksek güçtedir. Eğer bunların verdiği ısı, tencereye aktarılmazsa (yukarıdaki durumlarda açıklanmaya çalışıldığı gibi) inox ocağınza transfer olacak ve bir müddet sonra sararmasına sebep olacaktır.
- Bu hususlara özen gösterildiği takdirde ürününüzün kullanım ömrü uzayacaktır.
- Bu hususlara uygun kullanılmadığınızda ise, ocak tablası yüzeyinde ve ısıtıcı kafanın çemberinde renk değişimleri meydana gelebilir. Bu bir arıza değildir, cihazın fonksiyonel özelliklerini ve per-formansını etkilememektedir. Inox temizleyiciler ile yapılan düzenli temizlik ile bu sararmaların önüne geçilebilir.

Fırının Dış Yüzeylerinin Bakımı (Kontrol Paneli Ve Fırın Kapısı)

- Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız. Temizledikten sonra iyice durulayınız ve kurulayınız.
- Ürününüz inox ise, inox yüzeylerin bakı-mı 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 döndü-rülmesinin 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 kullanmayınız. İç camda oluşabilecek mikro çatlaklar, ürünün kullanımı sırasında camın çatlamasına sebep olabilir.
- Bazı ankastre fırınlarda iç cam sökülebilir özelliktedir. Bu tip bir ürün kullanıyorsanız, iç camı sökerek temizleyebilirsiniz.

Fırınıızda ızgara yapacaksanız, ürün ile beraber tepsi içinde verilen ızgarayı kullanmanız tavsiye edilir (eğer ürününüz-de bu aksesuar varsa). Böylece sıçrayan ve damlayan yağ fırının içini kirliletmeyecektir. Eğer büyük tel ızgarayı kullanacak-sanız, yağların toplanması için en alt rafa tepsi koyun. Temizlik kolaylığı açısından içine bir miktar su koyun.

Piştirme Tablosu

FONKSYON /YEMEKLER	TURBO				ALT-ÜST				ALT-ÜST-FAN				IZGARA			
	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme Süresi(dk)
Yufka böreği	175	3	30-40	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	170-190	1-2	25-35					
Kek(Kek kalı-bında)	160	2	40-50	170-190	1-2	30-40	170-190	1-2-3	150-170	1-2-3	25-35					
Kek(Derin tep-side)	160	3	35-45	170-190	1-2	30-40	170-190	1-2-3	150-170	1-2-3	25-35					
Kurabiye	160	3	25-35	170-190	1-2	30-40	170-190	1-2-3	150-170	1-2-3	25-35					
Izgara köfte												190	4			10-15
Sulu yemek	175-200	3	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	175-200	2	40-50					
Tavuk				200	1-2	45-60	200	1-2	200	1-2	45-60	190	*			
Pirzola												190	3-4			15-25
Pirzola												190	4			15-25
Çift tepsi kek	160-180	1-3	30-40													
Çift tepsi bö-rek	170-190	1-3	35-45													

* Tavuk çevirmeli modellerde, tavuk çevirme şışı ile pişiriniz. Diğerlerinde 3. rafı kullanınız.

Yukarıda verilen süreler laboratuvar şartlarında elde edilmiş sürelerdir, şebeke besleme gerilimine ve pişirilen yemeğin miktarına göre değişebilir.

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 ayarı 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 ol-mayabilir.	Kullanım kılavuzuna göre raf konumlarını, pişirme süresi ve sıcaklık değerlerini kontrol edin.

SORUN	SEBEBİ	ÇÖZÜM
Ocak gözü alev almıyor.	Kullandığınız gazın tipi ve basın-cı 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 yerleşti-rilmemiş 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 baş-vurunuz)

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 gözündeki bu kılavuzda belirtilen uygun çaplardaki tencereleri tercih edin (bkz ilgili bölüm).

Enjektör Tabloları

SF 9401 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 l/h
ORTA BEK	
Enjektör çapı (1/100 mm)	97
Nominal Güç (kW)	1,75
1 Saatlik Tüketim	166,7 l/h
ORTA BEK	
Enjektör çapı (1/100 mm)	97
Nominal Güç (kW)	1,75
1 Saatlik Tüketim	166,7 l/h
KÜÇÜK BEK	
Enjektör çapı (1/100 mm)	72
Nominal Güç (kW)	1
1 Saatlik Tüketim	95,2 l/h

Enjektör Tabloları

SF 9401

Toplam Güç G30 28-30mbar 7.5 kW 545 g/h Gaz Kategorisi : I3B/P Sevk edileceği ülke : TR Sınıf: 1	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

Enerji Fişı

Marka		VESTEL
Model		SF 9401 DG/SF 9401
Fırın Tipi		ELEKTRİK
Ağırlık	kg	45,4
Enerji Verimliliği Endeksi - geleneksel		106,4
Enerji Verimliliği Endeksi - hava dolaşımli		94,3
Enerji Sınıfı		A
Enerji Tüketimi (elektrikli) - geleneksel	kWh/ çevrim	0,88
Enerji Tüketimi (elektrikli) - fanlı	kWh/ çevrim	0,78
İç Hacim Sayısı		1
Enerji Kaynağı		ELEKTRİK
Hacim	l	66
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 Fişı

Marka		VESTEL
Model		SF 9401 DG/SF 9401
Ocak Tipi		Gaz
Pişıirme 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 dönüşümü-

nü 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 ön-lemeye 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 malzeme-lerden 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 yağ kullanılmamalıdır.

- Yiyecek, kaynama başladıktan sonra sı-caklık 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 sat-tış bedelinden indirim isteme, seçim-lik 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 itha-latçıya karşı kullanılabilir.

- Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız mis-li ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olma-sı hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.
- Müşteri; şikâyet ve itirazları konusunda-ki 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, tamiere geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamiir 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 tamiir tamamlanmaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafları, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamiir yapılacaktır.
5. Tüketicinin tamiir hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - a) Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - b) Tamiiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - c) Tamiirinin 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 tamiir ve tadiline müdahale etmemesi gerekmektedir.
3. Arızalı cihazın tamiir 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 tamiir edilecek, standart tamiir ücreti alınacaktır.

5. Garanti Belgesi'nin temin ediltilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin mal satın aldığı yetkili satıcı, acente ya da temsilciliklere atılır. 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, seçimli haklardan birini Satıcıya karşı;
3. Aşırı bir masraf gerektirmedği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
4. İnkın varsa, satılanın aypsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimli haklardan 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 yabilir.

Vestel için kişisel verilerinizi korumak önemlidir. Resmi internet sitemizde yayınladığımız Aydınlatma Metni (<https://www.vestel.com.tr/content/kisselverilerinizilasesmesi>) 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.



Zorlu Holding kuruluşudur.

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

52517655