

►REGAL

FIRIN

KULLANIM

KILAVUZU

SF 6061 DG



Zorlu Holding kuruluşudur.

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 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.

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 Yetkili Servisi'ne yaptırılmalıdır.

Cihazınızın topraklaması yapılmalıdır.

Simge	Tür	Anlamı
	UYARI	Ciddi yaralanma veya ölüm tehlikesi
	ELEKTRİK ÇARPMASI RİSKİ	Tehlikeli gerilim riski
	YANGIN	UYARI:Yangın riski / Alevlenebilir malzeme
	DİKKAT	Yaralanma veya eşyalara zarar gelme riski
	ÖNEMLİ / NOT	Sistemi düzgün biçimde çalıştırma

İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	4
Genel Güvenlik Uyarıları	4
Montaj Uyarıları	7
Kullanım Sırasında	7
Temizlik ve Bakım Sırasında	9
Teknik Özellikler.....	11
Montaj Ve Kullanıma Hazırlama	12
Montajı Yapan Kişi İçin Açıklamalar	12
Ocağın Montajı	13
Gaz Bağlantısı	14
Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik	16
Genel Görünüm	18
Kullanımı.....	19
Aksesuarlar.....	24
Temizlik Ve Bakım	25
Temizleme.....	25
Bakım.....	27
Pişirme Tablosu.....	28
Sorun Giderme	29
Teknik Özellikler	31
Enjektör Tablosu.....	31
Enerji Bilgi Fişi	32

Güvenlik Bilgileri

- Cihazı kullanmadan önce bütün açıklamaları okuyunuz ve gerektiğinde başvurmak üzere uygun bir yerde saklayınız.
- Bu kılavuz birden çok model için hazırlandığından, cihazınız burada açıklanan bazı özelliklere sahip olmayabilir. Bu nedenle, kullanım kılavuzunu okurken şekillere özellikle dikkat etmeniz oldukça önemlidir.

Genel Güvenlik Uyarıları

- Cihazın güvenli şekilde kullanımı konusunda gözetim veya açık talimat almaları ve kullanımla ilişkili tehlikeleri anlamaları durumunda bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, görsel veya akli kapasitelerinde engeller olan ya da gerekli deneyime ve bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar bu cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

 **UYARI:** Bu cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım sırasında ısınır. Isınan bileşenlere dokunmamaya dikkat edilmelidir. Sürekli olarak gözetim altında tutuldukları durumlar dışında 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutunuz.

  **UYARI:** Ocak üzerinde yağda kızartma yaparken cihazın başından ayrılmak tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir. Bu tür bir yangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayınız, bunun yerine cihazı kapalı konuma getirip alevi bir kapak ya da yangın battaniyesi ile kapatınız.

 **DİKKAT:** Pişirme işlemi gözetim altında yapılmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemleri sürekli gözetim altında yapılmalıdır.

  **UYARI:** Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerinde herhangi bir eşya bulundurmayınız.

  **UYARI:** Yüzeyde çatlama olursa, olası elektrik çarpmalarını önlemek için cihazı kapatınız.

- Ocak kapağı bulunan

modellerde, kapağa dökülen şeyleri ocağı kullanmadan önce temizleyiniz ve ocak soğumadan kapağı kapatmayınız.

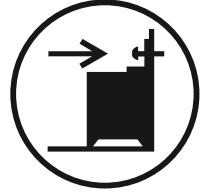
- Cihazı harici bir zamanlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırmayınız.

! UYARI: Cihazın devrilmesini önlemek için sabitleme ayakları takılmalıdır. (Detaylı bilgi için, devrilme önleme kiti kurulum kılavuzuna bakınız.)

- Kullanım sırasında cihaz ısınacaktır. Fırın içindeki ısınan parçalara dokunmama konusunda dikkatli olunmalıdır.
- Kullanım sırasında, tutacaklar kısa süre içinde ısınabilir.
- Fırın yüzeylerini temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler ya da metal kazıyıcılar kullanmayınız. Bunlar yüzeyi çizebilir ve cam kapağın çatlamasına ya da yüzeylerin hasar görmesine neden olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

⚡ ! UYARI: Elektrik çarpma olasılığını önlemek için, lambayı değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olunuz.

! DİKKAT: Pişirme veya ızgara yapma sırasında erişilebilir parçalar sıcak olabilir. Kullanım sırasında küçük çocukları cihazdan uzak tutunuz.



- Cihazınız yürürlükteki tüm bölgesel ve uluslararası standart ve yönetmeliklere uygun biçimde üretilmiştir.
- Bakım ve onarım işlemleri sadece yetkili servis teknisyenleri tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan teknisyenler tarafından yapılan montaj ve onarım işlemleri tehlikeli olabilir. Cihazın teknik özelliklerinde hiçbir şekilde değişiklik yapmayınız. Uygun olmayan ocak korumaları, kazalara neden olabilir.
- Cihazın bağlantılarını yapmadan önce, cihazın

özelliklerinin bölgesel dağıtım koşulları (gazın yapısı ve gaz basıncı veya elektrik voltajı ve frekansı) ile uyumlu olduğundan emin olunuz. Bu cihazın teknik özellikleri, etiketinde belirtilmiştir.

⚠ DİKKAT: Bu cihaz, sadece yemek pişirme için tasarlanmıştır ve yalnızca iç mekanlarda ev tipi kullanıma uygundur. Ev dışı kullanım, ticari ortamlarda kullanım veya bir odayı ısıtmak için kullanım gibi diğer amaç ve uygulama alanları için uygun değildir.

- Fırın kapağı tutacaklarını cihazı kaldırmak veya taşımak için kullanmayınız.
- Bu cihaz bir havalandırma aygıtına bağlanmamıştır. Montajı ve bağlantıları, güncel montaj yönetmeliklerine uygun biçimde yapılmalıdır. Havalandırma ile ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edilmelidir.
- 15 saniye geçtikten sonra ocak yanmadıysa, cihazı kapatınız ve bölme kapağını açınız. Ocağı yeniden yakmaya çalışmadan önce en az 1 dakika bekleyiniz.

- Bu açıklamalar sadece cihaz üzerinde sembolleri bulunan ülkeler için geçerlidir. Bulunduğunuz ülkenin sembolünü görmüyorsanız, cihazın kullanılacağı ülkenin koşullarına uygun hale getirilmesi için yapılması gereken değişikliklerin anlatıldığı teknik açıklamalara bakınız.
- Güvenliğinizi sağlamak için gerekli tüm tedbirler alınmıştır. Cam kırılabilirliğinden, temizlik sırasında çizilmeyi önlemek için dikkatli olunmalıdır. Aksesuarların cama çarpmamasına dikkat ediniz.
- Montaj sırasında elektrik kablosunun sıkışmadığından veya hasar görmediğinden emin olunuz. Elektrik kablosu hasar görmüşse, bir tehlike yaratmaması açısından kablonun imalatçısı, servis acentesi veya benzeri nitelikli kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Çocukların, fırın açık durumdayken kapağa tırmanmasına veya kapağın üzerine oturmasına izin vermeyiniz.

- Cihazınız, camdan veya cam seramiğinden üretilmiş bir portatif ısıtıcı ile birlikte sunulduysa:



DİKKAT: “Portatif ısıtıcı camının kırılması durumunda”:

- tüm ocakları ve elektrikli ısıtma elemanlarını hemen kapatınız ve cihazın güç kaynağını kesiniz,
 - cihazın yüzeyine dokunmayınız,
 - cihazı kullanmayınız.
- Lütfen çocuklarınızı ve evcil hayvanlarınızı cihazınızın yanına yaklaştırmayınız.

Montaj Uyarıları

- Montajı tamamlanıncaya kadar cihazı çalıştırmayınız.
- Cihazın montajı mutlaka yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Hatalı yerleşim ve yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan montaj nedeniyle ortaya çıkabilecek hasarlardan üretici sorumlu değildir.
- Ambalajı açtıktan sonra, cihazın nakliye sırasında hasar almış olup olmadığını kontrol ediniz. Hasar varsa, cihazı kullanmayınız ve hemen yetkili bir servis

acentesi ile iletişime geçiniz. Ambalaj için kullanılan malzemeler (naylon, zımba teli, strafor vb.) çocuklar için zararlı olabileceğinden bunların hemen toplanması ve ortadan kaldırılması gerekir.

- Cihazı atmosferin etkilerinden koruyunuz. Güneşe, yağmura, kara, toza veya aşırı rutubete maruz bırakmayınız.
- Cihazın etrafındaki malzemelerin (örn. dolapların) en az 100°C sıcaklığa dayanıklı olması gerekir.
- Aşırı ısınma olmaması için, cihazı dekoratif kapıların arkasına yerleştirmeyin.

Kullanım Sırasında

- Fırını ilk kez kullandığınızda hafif bir koku fark edebilirsiniz. Bu son derece normaldir ve ısıtıcı elemanlarının üzerinde bulunan yalıtım malzemeleri nedeniyle oluşmaktadır. Fırını ilk kez kullanmadan önce, içi boş olarak 45 dakika süreyle maksimum sıcaklık ayarında çalıştırmanızı tavsiye ederiz. Ürünün montajının yapıldığı

yerin iyi havalandırıldığından emin olunuz.

- Pişirme sırasında veya sonrasında fırın kapağını açarken dikkatli olunuz. Fırından çıkan sıcak buhar, yanıklara neden olabilir.
- Cihaz çalışır durumdayken, kolay tutuşan veya yanıcı malzemeleri cihazın içine veya yakınlarına koymayınız.
- Fırın çalışırken cihazın yanında yanıcı, parlayıcı ve patlayıcı madde bulundurmayınız ve bu tür maddeleri püskürtmeyiniz.
- Fırına yiyecek koyarken veya yiyecekleri fırından çıkarırken her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Fırın hiçbir koşulda alüminyum folyo ile kaplanmamalıdır. Aksi takdirde aşırı ısınma meydana gelebilir.
- Pişirme sırasında kapları veya tepsileri doğrudan fırın tabanına yerleştirmeyin. Taban çok ısınacağı için ürün zarar görebilir.



Katı ve sıvı yağlarla pişirme işlemi yaparken ocağın başından ayrılmayınız. Aşırı ısınmaları durumunda yağlar alev alabilir.

Yağ nedeniyle oluşan alevlerin üzerine asla su dökmeyiniz, bunun yerine ocağı kapalı duruma getirip tencerenin üzerini kapağıyla veya bir yangın battaniyesiyle kapatınız.

- Tencereleri her zaman pişirme bölgesinin ortasına yerleştiriniz ve kulplarını, çarpılıp devrilmesini önleyecek güvenli bir konuma çeviriniz.
- Ürünün uzun bir süre kullanılmayacak olması durumunda ana şalteri kapatınız. Gaz yakıtlı cihazların kullanımda olmadığı zamanlarda gaz vanasını kapatınız.
- Kullanımda olmadığı zamanlarda cihazın kontrol düğmelerini her zaman “0” (kapalı) konumuna getiriniz.
- Tepsiler, fırından dışarı doğru çekildiğinde aşağı doğru eğilir. Tepsiyi fırından çıkarırken sıcak yiyecekleri dökmemeye veya düşürmemeye dikkat ediniz.



DİKKAT: Gaz yakıtlı pişirme cihazlarının kullanılması, bulundukları odada ısı, rutubet ve yanma kalıntıları oluşmasına yol açar.

Özellikle cihaz kullanılırken mutfağın iyi havalandırılmasını sağlayınız, doğal havalandırma deliklerini açık tutunuz veya cihaza mekanik bir havalandırma cihazı (mekanik aspiratör) monte ediniz.

- Cihazın uzun süre boyunca yoğun şekilde kullanımı, havalandırma için ek önlemler alınmasını (pencereyi açma veya mevcut olduğu durumlarda, daha etkili havalandırma için mekanik havalandırma seviyesini yükseltme gibi) gerektirebilir.
- Izgara ocağını kullanırken fırın kapağını açık tutunuz ve her zaman ürün ile birlikte verilen ızgara deflektörünü kullanınız. Izgara ocağını, fırın kapağı kapalıyken kesinlikle kullanmayınız.

⚠ DİKKAT: Cam kapaklar, ısındığında çatlayabilir. Tüm ocakları kapatınız ve kapağı kapatmadan önce ocağın soğumasını bekleyiniz.

- Açık konumdayken fırın kapağının üzerine herhangi bir şey koymayınız. Aksi takdirde fırının dengesi

bozulabilir veya kapak zarar görebilir.

Çekmeceye ağır veya kolay tutuşan maddeler (örn. naylon, poşet, kağıt, bez vb.) koymayınız. Bunlara, lastik aksesuarları bulunan pişirme malzemeleri de (örn. tutacaklar) dahildir.

⚠ DİKKAT: Cihaz kullanımdayken saklama bölmesinin iç yüzeyi ısınabilir. İç yüzeye dokunmaktan kaçınınız.

- Cihaza veya tutacaklarına havlu, bulaşık bezi veya temizlik bezi asmayınız.

Temizlik ve Bakım Sırasında

- Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olunuz.
- Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyiniz.



- Cihazın verimli ve emniyetli kalması için her zaman orijinal yedek parçalar kullanmanızı ve gerektiğinde yetkili servis acentelerimizi aramanızı tavsiye ederiz.

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

• Ürünü taşımanız gerekirse, ürünün orijinal ambalajını kullanınız ve orijinal kasasını kullanarak taşıyınız.

• Ambalaj üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.

• Taşıma sırasında ürünün zarar görmemesi için tüm bağımsız parçaları ürüne bantlayınız.

• Orijinal ambalajını bulamıyorsanız, ürünün dış yüzeyleri başta olmak üzere, dışarıdan alacağı darbelere karşı cihazı koruyacak bir taşıma ambalajı hazırlayınız.

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 ve bu kılavuz, önceden haber verilmeden değiştirilebilir.

Uyumluluk Bilgileri

Bu cihaz aşağıdaki direktiflere uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiştir.

Uygunluk Beyanı

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.

Ürün PCB içermez.

Ev tipi fırınların enerji etiketi direktifi EU 65/2014

Ürün “AEEE” yönetmeliğine uygundur.



Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü

Yönetmeliğine uygundur.

Teknik Özellikler

Teknik Özellikler		SF 6061 DG
Ürün Boyutları (Yükseklik x Genişlik x Derinlik)	mm	850x600x600
Ocak teknik verileri		
Büyük bek Ø10cm.	w	3000
Orta bek Ø7,5cm.	w	1750
Küçük bek Ø5cm.	w	1000
Elektrikli ocak gözü	w	1500
Cam ocak kapağı		–
Sönme emniyeti		✓
Fırın Özellikleri		
Fırın iç boyutlar	mm	352x450x413
Fırın Lambası	W	26
Üst Isıtıcı	W	1200
Alt Isıtıcı	W	1100
Grill Isıtıcı	W	1400
Double Grill Isıtıcı	W	2600
Fan	W	45
Diğer Özellikler		
Toplam Güç (maksimum)	kW	3,6
Voltaj	V	230
Paketli Ürün Boyutları (Genişlik x Derinlik x Yükseklik)	mm	645x684x922
Net Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	38,4
Brüt Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	39,9

Montaj ve Kullanıma

Hazırlama

⚠ UYARI: Bu cihaz, yetkili servis görevlisi veya kalifiye bir teknisyen tarafından, bu kılavuzda verilen talimatlara ve geçerli yerel düzenlemelere göre kurulmalıdır.

- Yanlış kurulum zarara ve hasara neden olabilir. Bu tür durumlarda üretici hiçbir sorumluluk kabul etmemekte ve garanti geçersiz kalmaktadır.
- Kurulumdan önce, yerel dağıtım koşullarının (elektrik gerilimi ve frekansı ve/veya gaz ve gaz basıncının özellikleri) ve cihaz ayarlarının uygun olduğundan emin olun. Bu cihazın ayar koşulları etikette belirtilmiştir.
- Cihazın kullanılacağı ülkede geçerli yasalara, kanunlara, direktiflere ve standartlara uyulmalıdır (güvenlik düzenlemeleri, düzenlemeler uygun geri dönüşüm 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

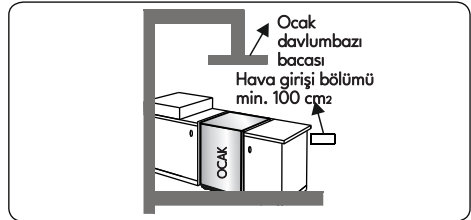
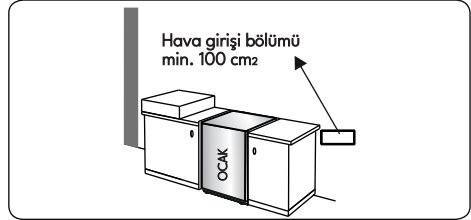
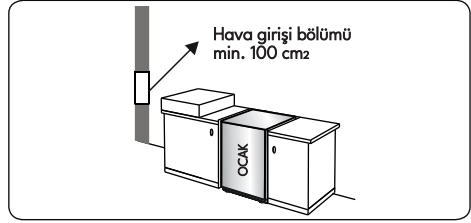
- 5 m³'ten küçük odalarda 100 cm² kalıcı boş havalandırma alanı gerekir.
- 5 m³ ile 10 m³ arası odalarda ise 50 cm² kalıcı boş havalandırma alanı gerekir. Ancak, odada doğrudan dış havaya açılan bir kapı varsa kalıcı havalandırma gerekmez.
- 10 m³'ten büyük odalarda kalıcı havalandırma gerekmez.



Önemli: Odanın boyutu ne olursa olsun, cihazın kuruluğu tüm odalarda açılabilir bir pencere ya da benzeri bir kanal ile dış havaya doğrudan erişim olmalıdır.

Yanmış gazların ortamdan atılması

Gazlı cihazlar, doğrudan veya bacalı davlumbaz aracılığıyla dış ortama yanmış atık gaz salımı yapar. Davlumbaz kurma imkanı yoksa açık havaya erişimi olan bir pencereye veya duvara fan takın. Bu fan, mutfaktaki hava hacmini saatte en az 4-5 kez değiştirebilecek kapasitede olmalıdır.



Genel talimatlar

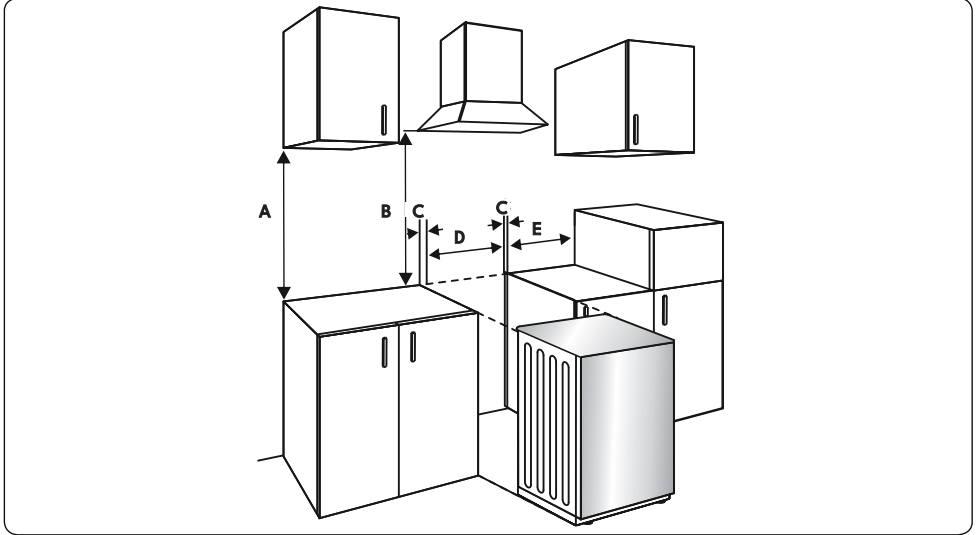
- Cihazın ve aksesuarların ambalajını söktükten sonra cihazın hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Herhangi bir hasar tespit ederseniz cihazı kullanmayın, hemen yetkili servis temsilcisiyle ya da kalifiye bir teknisyenle iletişime geçin.
- Cihazın çevresinde alev alabilecek perde, yağ, bez gibi yanıcı ya da tutuşabilir nesneler olmadığından emin olun.
- Cihazın etrafındaki tezgah ve mobilyalar, 100°C üzeri sıcaklıklara dayanıklı malzemelerden yapılmış olmalıdır.
- Cihaz, bulaşık makinesinin, buzdolabının, dondurucunun, çamaşır makinesinin ya da kurutucunun doğrudan üzerine kurulmamalıdır. Cihazın kurulduğu alanda mobilyanın yüksekliğinin ocağın yüksekliğinden fazla

olmaması koşuluyla, cihaz, diğer mobilyalara yakın bir yere kurulabilir.

Ocağın Kurulumu

- Mutfak mobilyası ocaktan yüksekse, hava dolaşımı sağlamak adına mobilya ile cihazın kenarları arasında en az 10 cm mesafe olmalıdır.
- Hava dolaşımı için cihazın çevresinde en az 2 cm boş alan olmalıdır.
- Cihazın üzerine davlumbaz ya da dolap takılacaksa, ocak ile dolap/ davlumbaz arasındaki güvenlik mesafesi aşağıda gösterildiği gibi olmalıdır.

A (mm) Dolap	420
B (mm) Davlumbaz	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Ürün Geniřlięi
E (mm)	100



Gaz Bağlantısı

Gaz bağlantısının yapılması ve kaçak kontrolü

Cihazın bağlantısını, geçerli yerel ve uluslararası standartlara ve düzenlemelere

göre yapın. Öncelikle ocakta hangi türde gaz olduğuna bakın. Bu bilgiye ocağın arkasında yer alan etiketten ulaşabilirsiniz. Uygun gaz türlerine ve gaz enjektörlerine ilişkin bilgileri teknik veriler tablosunda

bulabilirsiniz. Ürünü en verimli şekilde kullanmak ve minimum gaz tüketimi sağlamak için besleme gazı basıncının, teknik veriler tablosundaki değerlerle eşleştikten emin olun. Kullanılan fazın basıncı belirtilen değerlerden farklıysa ya da bölgenizde belirtilmemişse, gaz girişine basınç regülatörü takmanız gerekebilir. Bu ayarlamaları yaptırmak için yetkili servis merkezine danışmalısınız.

Esnek hortum takılırken dikkat edilecek hususlar:

- Gaz bağlantısı, ocağın gaz girişine takılı bir esnek hortum aracılığıyla yapılıyorsa boru kelepçesiyle sabitlenmelidir.
- Cihazı, gaz kaynağına olabildiğince yakın olan kısa ve dayanıklı bir hortumla bağlayın.
- Hortum için izin verilen maksimum uzunluk 1,5 metredir.
- Cihaz, yerel gaz standartlarına uygun şekilde bağlanmalıdır.
- Hortum, 90°C'den yüksek sıcaklıklara çıkan alanlardan uzak tutulmalıdır.
- Hortum yırtılmamalı, bükülmemeli ve katlanmamalıdır.
- Hortumu keskin köşelerden ve hareketli nesnelerden uzak tutun.
- Bağlantıyı yapmadan önce hortumun hasarsız olduğundan emin olun. Kontrol etmek için köpüklü su ya da kaçak sıvısı kullanın. Gaz kaçağı olup olmadığına bakmak için çıplak alev kullanmayın.
- Gaz bağlantısı sırasında kullanılan tüm metal nesneler pasız olmalıdır. Bağlantı için kullandığınız tüm bileşenlerin son kullanma tarihini kontrol edin.

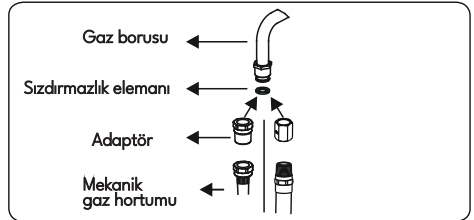
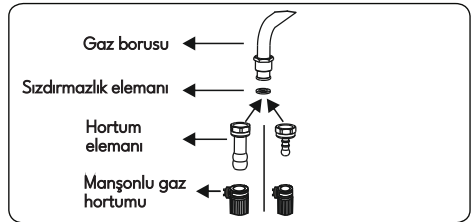
Sabit gaz bağlantısı yapılırken dikkat edilecek hususlar

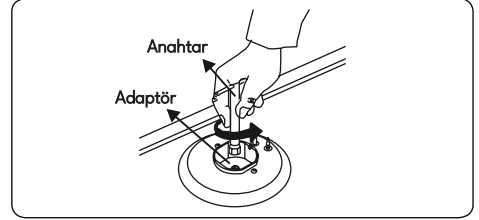
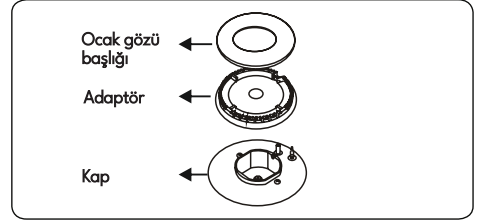
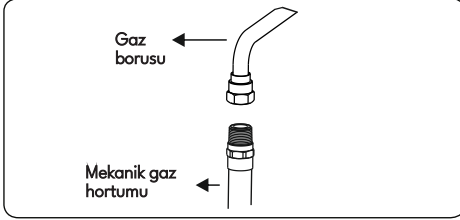
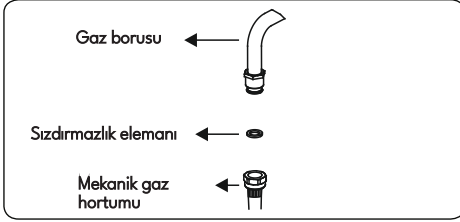
Sabit gaz bağlantısı (örneğin somun gibi dişlerle yapılan gaz bağlantısı) kurmak için kullanıla yöntem, bulunduğunuz ülkeye göre değişiklik gösterir. Ülkenizde en yaygın şekilde kullanılan parçalar ürünle birlikte verilir. Gereken diğer tüm parçalar yedek parça olarak tedarik edilebilir.

Bağlantı sırasında, karşı parçayı çevirirken gaz manifoldundaki somunu sabit tutun. Güvenli bağlantı için uygun boyutta anahtarlar kullanın. Farklı bileşenler arasındaki yüzeyler için daima gaz dönüşüm kitinde verilen sızdırmazlık elemanlarını kullanın.

Bağlantı sırasında kullanılan sızdırmazlık elemanları, gaz bağlantılarında kullanılmak üzere de onaylanmış olmalıdır. Gaz bağlantıları için tesisat sızdırmazlık elemanları kullanmayın.

Bu cihaz hangi ülke için üretildiyse o ülkedeki gaz beslemesine bağlanmaya hazır haldedir. Ürünün varış ülkesi arka kapakta belirtilmiştir. Ürünü başka bir ülkede kullanmak istiyorsanız aşağıdaki şekilde yer alan bağlantılar gerekebilir. Bu durumda, doğru gaz bağlantısı hakkında bilgi almak için yerel yetkililerle iletişime geçin.





Ocağın kurulumu ve bakımı, geçerli güvenlik mevzuatına uygun olarak, uygun düzeyde kalifiye ve tescilli bir gaz teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

UYARI: Gaz kaçağı olup olmadığına bakmak için çıplak alev kullanmayın.

Gaz Dönüşümü (varsa)

Cihazınız LPG/NG ile çalışacak şekilde tasarlanmıştır. İlgili enjektörler değiştirilerek ve minimum alev boyutu, kullanılmakta olan gaza göre ayarlanarak ocak gözleri farklı gaz türleriyle çalışacak şekilde ayarlanabilir. Bunun için aşağıdaki adımlar uygulanmalıdır.

Enjektörlerin değiştirilmesi

Ocak gözleri

- Ana gaz beslemesini kesin ve cihazın fişini prizden çekin.
- Ocak başlıklarını ve adaptörleri çıkarın.
- 7 mm anahtar kullanarak enjektörlerin vidasını çıkarın.
- Enjektörü, gaz dönüşüm kitinden çıkan enjektörlerle değiştirin. Bu yeni enjektörler, gaz enjektörü tablosuna göre, kullanılacak olan gaz gaz türüne yönelik doğru çaplarda olmalıdır.

Minimum alev pozisyonunun ayarlanması:

Öncelikle, cihazın fişinin prize takılı olmadığından ve gaz beslemesinin açık olduğundan emin olun. Minimum alev pozisyonu, valfte bulunan düz vidayla ayarlanır. Alev kontrolü cihazı olan valflerde, vida, şekillerde gösterildiği üzere valf milinin kenarında yer alır. Alev kontrolü olmayan valflerde ise vida, şekilde gösterildiği üzere valf milinin içinde yer alır. Alev pozisyonu ayarını daha kolay hale getirmek için değişim sırasında kontrol panelini (ve ürününüzde varsa mikro anahtarı) sökmenizi öneririz. LPG'den NG'ye geçiş için baypas vidası gevşetilmelidir. NG'den LPG'ye geçiş için baypas vidası sıkılmalıdır.



Minimum alev pozisyonunun belirlenmesi

Minimum pozisyonu belirlemek için ocak gözlerini yakın ve minimum pozisyonda bırakın. Vidalara yalnızca düğmeler çıkarıldıktan sonra erişilebileceği için düğmeleri sökün.

Küçük bir tornavida yardımıyla baypas vidasasını 90 derece sıkın ya da gevşetin. Alevin uzunluğu

en az 4 mm'ye ulaştığında gaz dağıtımı iyi demektir. Maksimum pozisyonundan minimum pozisyona geçilirken alevin sönmediğinden emin olun. Elinizle aleve doğru suni bir esinti oluşturarak alevlerin sabit olup olmadığına bakın.

Gaz girişinin değiştirilmesi

Bazı ülkelerde gaz girişi tipi LPG/NG için farklı olabilir. Bu durumda, mevcut bağlantı bileşenlerini ve (varsa) somunları çıkarıp yeni gaz beslemesini buna göre bağlayın. Her durumda, gaz bağlantısında kullanılan tüm bileşenler yerel ve/veya uluslararası yetkili makamlar tarafından onaylanmış olmalıdır. Tüm gaz bağlantılarında, yukarıda verilen "Gaz bağlantısının yapılması ve kaçak kontrolü" bölümüne başvurun.

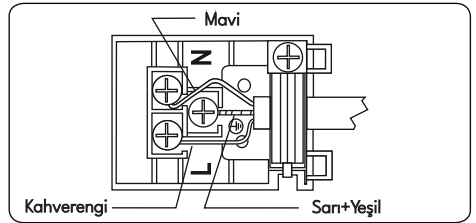
Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik (varsa)

! UYARI: Bu cihazın elektrik bağlantısı, yetkili servis görevlisi veya kalifiye bir teknisyen tarafından, bu kılavuzda verilen talimatlara ve geçerli yerel düzenlemelere göre yapılmalıdır.

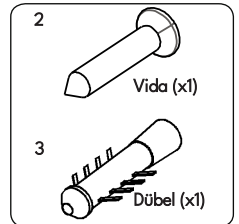
! UYARI: CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.

- Cihaz güç beslemesine bağlanmadan önce, cihazın (veri plakasında yer alan) gerilim derecesinin, mevcut şebeke beslemesi gerilimine uygun olup olmadığı kontrol edilmelidir. Şebeke elektrik tesisatı, cihazın (yine veri plakasında yer alan) güç derecesini kaldırabilecek kapasitede olmalıdır.
- Kurulum sırasında yalıtımlı kablo kullanılmalıdır. Yanlış bağlantı cihazınıza zarar verebilir. Şebeke kablosu hasarlıysa ve değiştirilmesi gerekiyorsa kalifiye personel tarafından değiştirilmelidir.
- Adaptör, çoklu priz ve/veya uzatma kablosu kullanmayın.

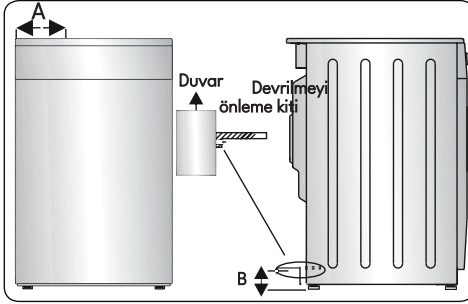
- Besleme kablosu cihazın sıcak bölümlerinden uzak tutulmalı, bükülmemeli ve sıkıştırılmamalıdır. Aksi takdirde, kablo hasar görüp kısa devreye neden olabilir.
- Cihaz şebekeye bir fiş aracılığıyla bağlanmıyorsa güvenlik gerekliliklerine uymak için en az 3 mm kontak aralığına sahip tüm kutuplu devre kesici kullanılmalıdır.
- Cihaz 220-240 V~ güç ile çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Güç beslemeniz bu değerden farklıysa yetkili servis personeliyle ya da kalifiye bir elektrikçiyle iletişime geçin.
- Güç kablosu (H05VV-F) cihaza bağlanabilecek uzunlukta olmalıdır.
- Sigortalı şalter, cihaz kurulduktan sonra kolaylıkla erişilebilir bir yerde olmalıdır.
- Tüm bağlantıların yeteri kadar sıkıldığından emin olun.
- Besleme kablosunu kelepçeye sabitleyip kapağı kapatın.
- Terminal kutusu bağlantısı, terminal kutusunun üzerinde yer alır.



Devrilmeyi önleme kiti



Doküman torbasında devrilmeyi önleme kiti bulunmaktadır. Aşağıdaki şekilde ve tabloda gösterilen ölçülere göre, devrilmeyi önleme ayağını (1), vida (2) ve dübel (3) kullanarak gevşek biçimde duvara takın. Devrilmeyi önleme ayağı yüksekliğini ocak üzerindeki yuvaya hizalanacak şekilde ayarlayın ve vidaları sıkın. Devrilmeyi önleme ayağı cihazın arkasında bulunan yuvaya takılacak şekilde, cihazı duvara doğru itin.

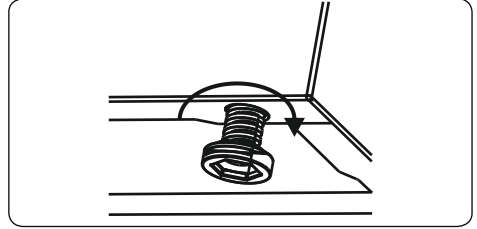


Ürün Ölçüleri (Genişlik X Derinlik X Yükseklik) (cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Çift Bölmeli Fırın)	297,5	52
50x60x90 (Çift Bölmeli Fırın)	247,5	52
*.90x60x85	430	107
*.60x60x90	309,5	112
*.60x60x85	309,5	64
*.50x60x90	247,5	112
*.50x60x85	247,5	64
*.50x50x90	247,5	112
*.50x50x85	247,5	64

Ayakların ayarlanması

Ürün, ayarlanabilir dört ayak üzerinde durmaktadır. Emniyetli çalışma için cihazın dengede olması önemlidir. Pişirme işlemine başlamadan önce cihazın seviyesinin düz olduğundan emin olun. Cihazın yüksekliğini arttırmak için ayakları saat yönünün tersine çevirin. Cihazın yüksekliğini düşürmek için ayakları saat yönünde çevirin.

Ayaklar ayarlanarak cihazın yüksekliği 30 mm arttırılabilir. Cihaz ağır olduğundan en az 2 kişinin kaldırması önerilir. Cihazı kesinlikle sürüklemeyin.

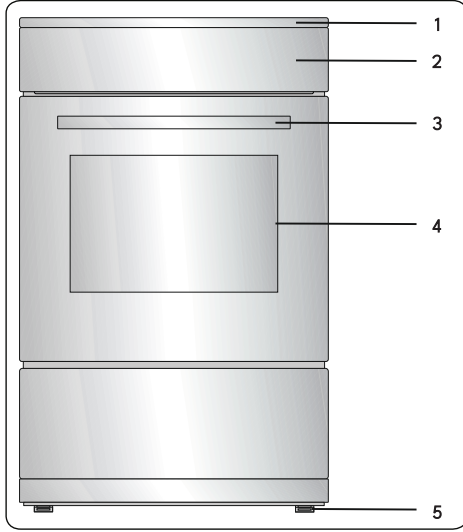


Genel Görünüm



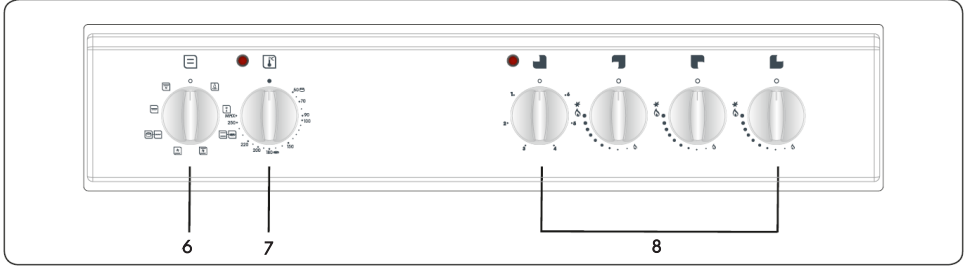
Önemli: Ürünün teknik özellikleri farklılık gösterebilir ve cihazınızın görünümü aşağıdaki şekillerde gösterilenlerden farklı olabilir. Görseller temsildir.

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. Fırın Termostat Düğmesi
8. Ocak Kontrol Düğmesi

Kullanımı

Fırın Kontrolleri

Fırın Fonksiyon Kontrol Düğmesi

Gaz Brulörlerinin Kullanımı

Gaz Brulörlerini Ateşleme

Her bir kontrol düğmesinin üzerinde yer alan konum sembolü, düğmenin kontrol ettiği gaz brulörünü gösterir.

Gaz Brulörlerini Elle Ateşleme

Cihazınızda bir ateşleme aygıtı bulunmuyorsa ya da elektrik şebekesinde bir arıza varsa, aşağıda listelenen işlemleri uygulayın.

Ocak Brulörleri için: Ateşlemek istediğiniz düğmeye basın ve basılı tutarak, 'maksimum' konumuna ulaşıncaya kadar saat yönünün tersine çevirin. Düğmeye basılı tutarken, yanan bir kibriti, ince bir mumu veya elle yakma için kullanılan başka bir nesneyi gaz brulörünün üst kısmının çevresine yaklaştırın. Sabit bir alev gördüğünüzde, ateşleme kaynağını gaz brulöründen uzaklaştırın.

Kontrol düğmesiyle elektrikli ateşleme

Ateşlemek istediğiniz düğmeye basın ve basılı tutarak, 90 derece konumuna ulaşıncaya kadar saat yönünün tersine çevirin. Düğmenin altındaki mikroşalter, düğme basılı tutulduğu sürece ateşleme bujisi aracılığıyla kıvılcım üretir. Gaz brulöründe sabit bir alev görene kadar düğmeye basmaya devam edin.

Alev kontrol cihazı

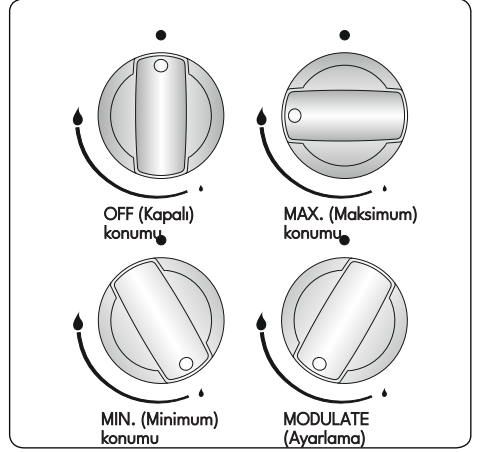
Ocak brulörleri

Donanımında alev kontrol cihazı bulunan ocaklar, alevin yanlışlıkla sönmesi durumunda güvenliğini sağlar. Böyle bir durum söz konusu olduğunda cihaz, brulörlerin gaz hatlarını bloke eder ve yanmamış gaz birikmesini önler. Sönen bir gaz brulörünü yeniden ateşlemek için 90 saniye bekleyin.

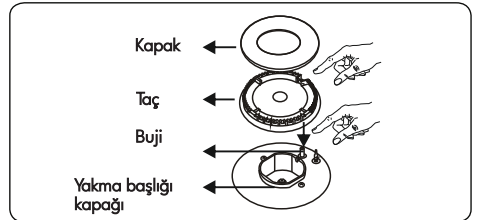
Ocak Kumandaları

Ocağın yakma başlığı

Düğme 3 konuma sahiptir: kapalı (0), maksimum (büyük alev sembolü) ve minimum (küçük alev sembolü). Yakma başlığını düğme 'maksimum' konumdayken yakınız, alev boyunu 'maksimum' ile 'minimum' konumları arasında ayarlayabilirsiniz. Yakma başlıklarını düğme 'maksimum' ile 'kapalı' konumları arasındayken çalıştırmayınız.



Yaktıktan sonra alevi gözle kontrol ediniz. Sarı uçlu, yüksek veya kararsız alev görürseniz gaz akışını kapatınız, ardından yakma başlığı kapaklarını ve taçları soğuduktan sonra kontrol ediniz. Yakma başlığı kapaklarında herhangi bir sıvı olmadığından emin olunuz. Yakma başlıkları yanlışlıkla sönerse, yakma başlıklarını kapatınız, mutfakı temiz havayla havalandırınız ve yeniden yakmadan önce en az 90 saniye bekleyiniz.



Ocağın yakma başlıklarını kapatmak için ocağın yakma başlıklarını saat yönünde '0' konumuna ya da üzerindeki işaret yukarı doğru bakacak şekilde çeviriniz.

Ocağınız farklı çaplarda yakma başlıklarına sahiptir. Gaz kullanımının en ekonomik yönteminin pişirme yaptığınız tencereniz için doğru ölçüde yakma başlığını seçmek ve kaynama noktasına ulaşıldığında alevi 'minimum' konuma ayarlamak olduğunu fark edeceksiniz. Isı kaybını önlemek için her zaman kapak kullanmanızı tavsiye ederiz.

Ana yakma başlıklarından maksimum performansı elde etmek için aşağıda belirtilen çaplarda düz tabanlı tencereler kullanmanızı tavsiye ederiz. Aşağıda belirtilenlerden daha küçük ölçüde tencereler kullanılması enerji kaybına neden olacaktır.

Hızlı / Derin Tava Yakma Başlığı	22-26 cm
Yarı hızlı Brülör	14-22 cm
Yedek Brülör	12-18 cm

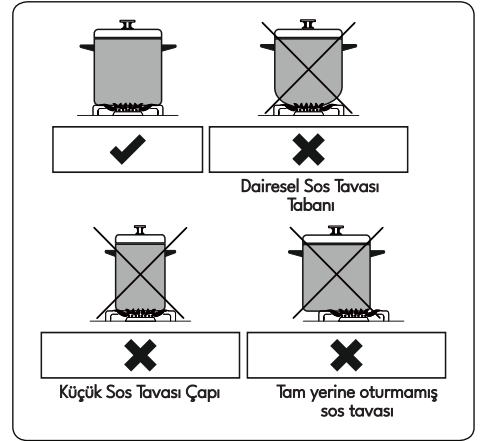
Alev uçlarının tencerenin dış çapından dışarı yayılmamasına dikkat ediniz, aksi takdirde tutacaklar gibi plastik aksesuarlar zarar görebilir.

Yakma başlıkları uzun süreler boyunca kullanılmıyacaksa, ana gaz kontrol vanasını kapatınız.

⚠ UYARI:

- Tabanı kalın, düz tabanlı tencereler kullanınız.
- Yakma başlığının üzerine yerleştirmeden önce tencerenin tabanının kuru olduğundan emin olunuz.
- Cihaz çalışırken erişilebilir parçaların ısı artabilir. Pişirme sırasında ve sonrasında çocukların ve evcil hayvanların yakma başlıklarından uzak tutulması kesinlikle gereklidir.

- Kullanımdan sonra, uzun bir süre boyunca yakma başlığı sıcak kalır. Dokunmayınız ve üzerine herhangi bir şey koymayınız.
- Ocağın üzerine asla bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları koymayınız, bunlar ısınabilir ve ciddi yarılara neden olabilir.
- Tencere tutacaklarının veya herhangi bir pişirme aletinin ocağın üst kenarından dışarı taşmasına izin vermeyiniz.



Fırın Kontrolleri

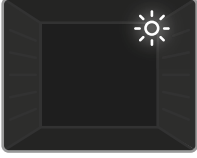
Fırın fonksiyon kontrol düğmesi

Düğmeyi, istediğiniz pişirme fonksiyonuna karşılık gelen sembole çevirin. Çeşitli fonksiyonların detayları için 'Fırın Fonksiyonları' başlığına bakın.

Fırın termostat düğmesi

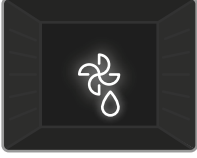
Bir pişirme fonksiyonu seçtikten sonra, istediğiniz sıcaklığı ayarlamak için bu düğmeyi çevirin. Fırını ısıtmak veya sıcaklığı korumak için termostat çalıştığında fırın termostat lambası yanacaktır.

Fırın Fonksiyonları



Fırın Lambası:

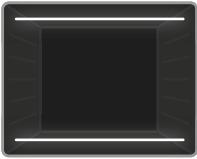
Yalnızca fırın lambası açılacaktır. Pişirme süresi boyunca açık kalacaktır.



Buz Çözme

Fonksiyonu: Fırının uyarı lambaları açılacak ve fan çalışmaya başlayacaktır. Buz

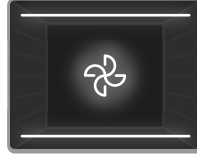
çözme fonksiyonunu kullanmak için dondurulmuş yiyeceği alttan üçüncü yuvaya yerleştirilmiş rafın üzerine yerleştiriniz. Eriyen buz nedeniyle biriken suları toplamak için buzu çözülen yiyeceklerin altına bir fırın tepsisi koymanız tavsiye edilir. Bu fonksiyon yiyecekleri pişirmek için uygun değildir, yalnızca buzlarının çözülmesine yardımcı olur.



Statik Pişirme

Fonksiyonu: Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve alt ile üst ısıtıcı elemanlar çalışmaya başlayacaktır.

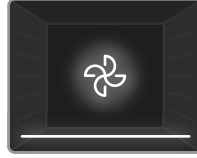
Statik pişirme fonksiyonu ısı yayar, yiyeceklerin eşit düzeyde pişirilmesini sağlar. Kurabiyeler, kekler, fırın makarna, lazanya ve pizza yapmak için idealdir. Önceden fırının 10 dakika ısıtılması tavsiye edilir ve bu fonksiyon sırasında yalnızca bir rafın kullanılması en iyi sonucu verir.



Fan Fonksiyonu:

Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve üst ve alt ısıtıcı elemanlar ile fan çalışmaya

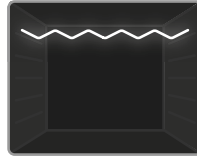
başlayacaktır. Bu fonksiyon kurabiye pişirmek için iyidir. Pişirme fırının içindeki alt ve üst ısıtıcı elemanlar ile yapılır ve hava sirkülasyonu sağlayan fan ile yiyeceklerle hafif kızarma etkisi verilir. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.



Altan Isıtma ve Fan

Fonksiyonu: Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve alt ısıtıcı eleman ile fan çalışmaya başlayacaktır.

Fan ve alttan ısıtma fonksiyonu pizza gibi yiyecekleri kısa sürede pişirmek için idealdir. Fan fırının içindeki ısıyı eşit düzeyde yayarken, alt ısıtıcı eleman yiyecekleri pişirir. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.

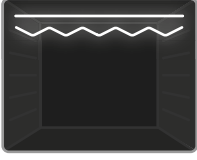


Izgara Fonksiyonu:

Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve ızgara ısıtıcı eleman çalışmaya başlayacaktır.

Bu fonksiyon yiyeceklerin fırının üst raflarında ızgara ve tost yapılması için kullanılır. Yiyeceklerin yapışmaması için tel ızgaraya bir fırça ile az bir miktar yağ sürünüz ve yiyecekleri ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Damlayan yağları toplamak için her zaman yiyeceklerin altına bir tepsi koyunuz. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.

⚠ Uyarı: Izgara sırasında fırının kapağının kapalı tutulması ve fırın sıcaklığının 190°C değerine ayarlanması gerekir.

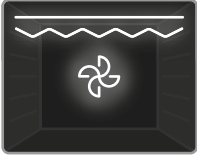


Hızlı Izgara

Fonksiyonu: Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve ızgara ile üst ısıtıcı elemanlar çalışmaya

başlayacaktır. Bu fonksiyon hızlı ızgara ve et gibi yüzey alanı geniş yiyeceklerin ızgara yapılması için kullanılır. Fırının üst raflarını kullanınız. Yiyeceklerin yapışmaması için tel ızgaraya bir fırça ile az bir miktar yağ sürünüz ve yiyecekleri ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Damlayan yağları toplamak için her zaman yiyeceklerin altına bir teps koyunuz. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.

⚠ Uyarı: Izgara sırasında fırının kapağının kapalı tutulması ve fırın sıcaklığının 190°C değerine ayarlanması gerekir.



İkili Izgara ve Fan

Fonksiyonu: Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve ızgara, üst ısıtıcı elemanlar ile döner

tabla çalışmaya başlayacaktır. Bu fonksiyon hızlı ızgara ve yüzey alanı geniş yiyeceklerin ızgara yapılması için kullanılır. Eşit düzeyde pişirmeyi sağlamak amacıyla her iki üst ısıtıcı eleman ve ızgara fan ile birlikte çalışacaktır. Fırının üst raflarını kullanınız. Yiyeceklerin yapışmaması için tel ızgaraya bir fırça ile az bir miktar yağ sürünüz ve yiyecekleri ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Damlayan yağları toplamak için her zaman yiyeceklerin altına bir teps koyunuz. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.

⚠ Uyarı: Izgara sırasında fırının kapağının kapalı tutulması ve fırın sıcaklığının 190°C değerine ayarlanması gerekir.

Börek Anlatımı

Fırınınız, özellikleri itibari ile evinizde kendi böreğinizi yapma imkanı sağlar. Börek yapımı ile ilgili detaylar aşağıda verilmiştir.

Fırın ayarı: Bunun için fırınınızın fonksiyon ve termostat düğmelerinin 'börek' ayarına getirilmesi gerekmektedir. Bu şekilde ayarlanan fırınınızın içi börek pişirmek için ideal sıcaklıkta kalacaktır. Yaklaşık 7 dakika ön ısıtmadan sonra tepsini fırına sürün. Pişirme zamanın zamanlayıcıyı kullanarak 30 dakikaya ayarlayın. Pişirme süresini damak tadınıza göre 5 dakika uzun veya 5 dakika kısa tutabilirsiniz. Fonksiyon sonunda ev yapımı böreğiniz hazır olacaktır.

Patatesli Gül Böreği:

Malzemeler

60 gr yufka
45 gr haşlanmış patates
10 ml sıvıyağ
50 ml süt
1 adet yumurta sarısı
5 ml zeytinyağı

Yapılışı

Haşlanmış patatesi bir kaptan çatalla yardımı ile ezin. Arzu ettiğiniz miktarda tuz, karabiber ile tatlandırın. Bir kaptan, sütü, yağı ve yumurta sarısının yarısını çırpın. Yufkayı açın 4'e bölün. Yufkanın üzerine bu karışımı sürün. Kenar kısmına patatesli harcı koyun. Sigara böreği gibi yuvarladıktan sonra döndürerek gül şeklini verin. Yağlanmış fırın tepsisine gül böreklerini koyun. Kalan yarım yumurta sarısını ve zeytinyağını karıştırın. Böreğin üzerine sürün. Fırınınızın otomatik pişirme fonksiyonunda kolaylıkla pişirilebilirsiniz.

Tepsi Böreği:

Malzemeler

1000 gr yufka
200 gr beyaz peynir
20 gr maydanoz

70 ml sıvıyağ
250 ml süt
2 adet yumurta
5 gr susam
5 gr çörek otu

Yapılışı

Bir kaptaki sıvıyağı, sütü ve yumurtayı karıştırarak harcı elde edin. Beyaz peyniri çatal yardımı ile ezin. Maydanozu kıyın. Beyaz peynir ve maydanozu bir kaptaki harmanlayın. Fırın tepsisini sıvıyağ ile yağlayın. 1. Yufkayı tepsiye yayın. Üzerine bir kepçe harçtan dökün. 2. Yufkayı tepsiye koyun. 3. Yufkayı da koyup üzerine beyaz peynirli maydanozlu karışımdan serpin. 4. Yufkayı üzerine serin. Bir kepçe sütlü harçtan, her tarafına gelecek şekilde yufkanın üzerine dökün. 5. Yufkayı en üstüne kaplayacak şekilde serin. Sütlü harçtan her tarafına gelecek şekilde yufkanın üzerine dökün. Kenarlardan sarkan yufkaları üzerine doğru kapayın. Sütlü harçtan kuru yerlere de sürün. Üzerine çörek otu ve susamı serpin.

Muska Böreği:

Malzemeler

25 gr yufka
17 gr biberli yeşil zeytin
20 gr yumurta akı

Yapılışı

Yeşil zeytini küçük küçük doğrayın. Yufkayı 3-4 parmak genişliğinde uzunlamasına kesin. Yufkanın 4 kenarına uzunlamasına yumurta akını sürün. En baş kısmına doğramış zeytinleri koyun. Yufkayı üçgen katlaya katlaya en uç kısma kadar getirin. Yağı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. . Fırının otomatik pişirme fonksiyonunda kolaylıkla pişirilebilirsiniz.



Fırınızda Yoğurt Yapma Fonksiyonu

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

Fırın ayarı: Bunun için fırının aşağıda gösterildiği şekilde fonksiyon ve termostat düğmelerinin ‘yoğurt’ ayarına getirilmesi gerekmektedir. Bu şekilde ayarlanan fırının 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 direkt 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 süttan 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 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.

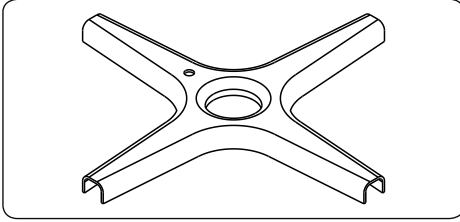
Her tarifte olduğu gibi yoğurt yapımında da kullanılan malzeme etkisinin yanında siz de damak zevkinize göre kendinize en uygun yöntemi yukarıda belirtilen referans bilgileri üzerinden bulabilirsiniz.

Afiyet olsun....

Aksesuarlar

Kahve Adaptörü

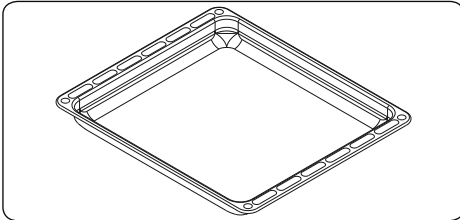
Küçük brülör kullanımdayken pişirme kabının devrilmesini önlemek için, kahve adaptörünü yardımcı brülörün üzerine yerleştirin.



Derin Tepsi

Derin tepsi, yahni pişirmek için çok uygundur.

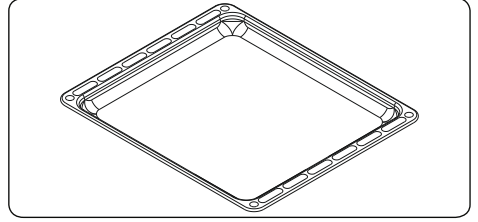
Tepsiyi herhangi bir kazağın içine yerleştirin ve düzgünce oturması için sonuna kadar itin.



Sığ Tepsi

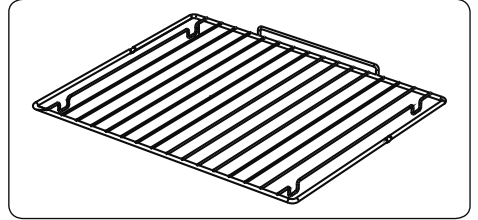
Sığ tepsi, börek pişirmek için çok uygundur.

Tepsiyi herhangi bir kazağın içine yerleştirin ve düzgünce oturması için sonuna kadar itin.



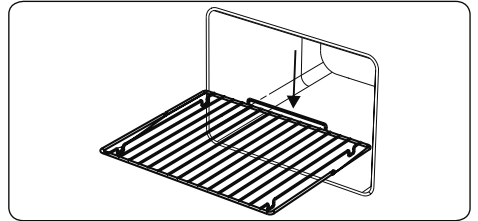
Tel Izgara

Tel ızgara, yiyecekleri ızgara yapmak veya fırında kullanıma uygun kaplarda pişirmek için kullanıma çok uygundur.



UYARI

Izgarayı fırın boşluğundaki ilgili rafa doğru şekilde yerleştirin ve sonuna kadar itin.



Temizlik ve Bakım

Temizleme

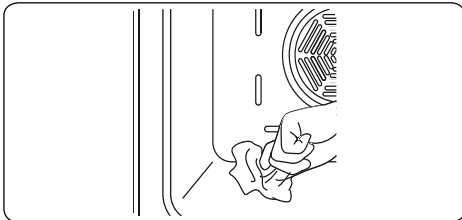
! UYARI: Temizlemeye başlamadan önce cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.

Genel Açıklamalar

- Temizleme malzemelerinin uygun olduğunu ve üretici tarafından cihazda kullanımlarının tavsiye edildiğini kontrol ediniz.
- Parçacık içermeyen krem temizleyiciler veya sıvı temizleyiciler kullanınız. Kostik (aşındırıcı) kremler, aşındırıcı temizlik tozları, sert bulaşık telleri veya sert aletler kullanmayınız, bunlar ocağın yüzeylerine zarar verebilir.
- Parçacık içeren temizleyiciler kullanmayınız, bunlar cihazın cam, emaye kaplanmış ve/veya boyalı parçalarına zarar verebilir.
- Herhangi bir sıvı taşıdığı anda, parçaların zarar görmemesi için taşan sıvıyı hemen temizleyiniz.
- Cihazın herhangi bir parçasını temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

Fırının İçinin Temizlenmesi

- Emaye kaplanmış fırınların içi en iyi fırın sıcakken temizlenir.
- Her kullanımdan sonra fırını sabunlu suya batırılmış bir bezle siliniz. Ardından fırını ıslak bir bezle tekrar siliniz ve sonra kurutunuz.
- Fırını tamamen temizlemek için ara sıra sıvı bir temizlik maddesi kullanmanız gerekebilir.



Gazlı Ocağın Temizlenmesi

- Gazlı ocağı düzenli olarak temizleyiniz.
- Yakma başlıklarının tencere desteklerini, kapaklarını ve taçlarını çıkarınız.
- Ocağın yüzeyini sabunlu suya batırılmış yumuşak bir bezle siliniz. Ardından, ocağın yüzeyini ıslak bir bezle tekrar siliniz ve sonra kurutunuz.
- Ocağın yakma başlıklarının kapaklarını yıkayınız ve durulayınız. Bunları ıslak bırakmayınız. Kuru bir bez ile hemen kurulayınız.
- Temizledikten sonra tüm parçaları doğru bir şekilde yerlerine takınız.
- Tencere desteklerinin yüzeyleri, kullanım nedeniyle zamanla çizilebilir. Bu bir üretim hatası değildir.

Ocağın herhangi bir parçasını temizlemek için metal bulaşık teli kullanmayınız.

Yakma kafalarına hiç su girmemesini sağlayınız, su enjektörlerin tıkanmasına neden olabilir.

Sıcak Plaka Isıtıcısının (varsa) Temizlenmesi

- Sıcak plaka ısıtıcısını düzenli olarak temizleyiniz.
- Sıcak plakayı sadece suya batırılmış yumuşak bir bezle siliniz. Ardından, tamamen kuruması için sıcak plakayı kısa bir süre çalıştırınız.

Cam Parçaların Temizlenmesi

- Cihazın cam parçalarını düzenli olarak temizleyiniz.
- Cam parçaların içini ve dışını temizlemek için bir cam temizleyici kullanınız. Ardından durulayınız ve kuru bir bez ile iyice kurulayınız.

Emaye Kaplanmış Parçaların Temizlenmesi

- Cihazın emaye kaplanmış parçalarını

düzenli olarak temizleyiniz.

- Emaye kaplanmış parçaları sabunlu suya batırılmış yumuşak bir bezle temizleyiniz. Ardından ıslak bir bezle tekrar siliniz ve kurutunuz.



Pişirme sonrasında halen sıcakken emaye kaplanmış parçaları temizlemeyiniz.



Emaye kaplanmış yüzeylerde sirke, kahve, süt, tuz, su, limon veya domates suyu gibi malzemeleri uzun süreyle bırakmayınız.

Paslanmaz Çelik Parçaların (varsa) Temizlenmesi

- Cihazın paslanmaz çelik parçalarını düzenli olarak temizleyiniz.
- Paslanmaz çelik parçaları sadece suya batırılmış yumuşak bir bezle siliniz. Ardından kuru bir bez ile iyice kurulayınız.



Pişirme sonrasında halen sıcakken paslanmaz çelik parçaları temizlemeyiniz.



Paslanmaz çelik yüzeylerde sirke, kahve, süt, tuz, su, limon veya domates suyu gibi malzemeleri uzun süreyle bırakmayınız.

Boyalı Yüzeylerin Temizlenmesi (varsa)

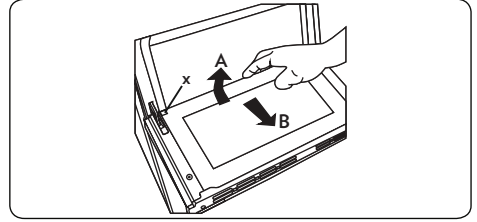
- Domates, salça, ketçap, limon, yağ türevleri, süt, şekerli gıdalar, şekerli içecekler ve kahve, ılık suya batırılmış bir bezle derhal temizlenmelidir. Bu lekeler temizlenmezse ve döküldüğü yüzeyde kurursa sert nesnelerle (örneğin sivri nesneler, çelik ve plastik ovma telleri, yüzeylere zarar veren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

İç Camın Sökülmesi

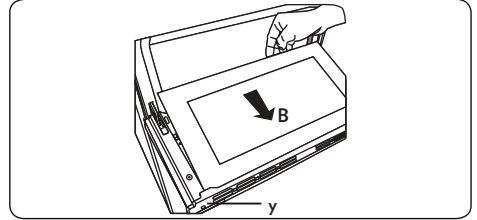
Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

1. Camı **B** yönünde itin ve konuma sabitleme ayağından (**x**) serbest bırakın. Camı **A** yönünde çıkarın.

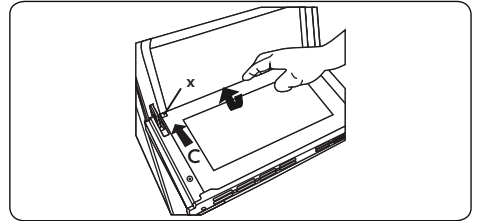


İç camı yerine takmak için:

2. Camı **B** yönünde, konum sabitleme ayağının (**y**) altına doğru ileriye itin.



3. Camı **C** yönünde, konum sabitleme ayağının (**x**) altına yerleştirin.

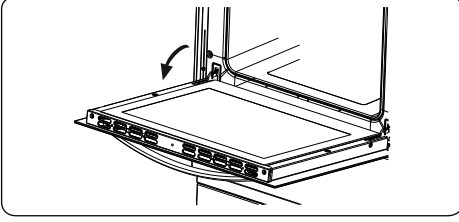


 Fırın kapağının üç katlı cam olması halinde, üçüncü cam tabakasının ikinci cam tabakası ile aynı şekilde sökülmesi gerekir.

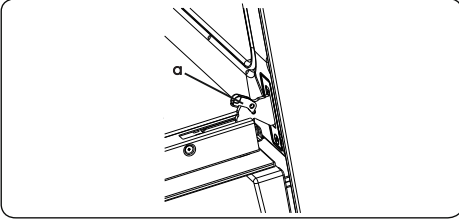
Fırın Kapağının Sökülmesi

Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

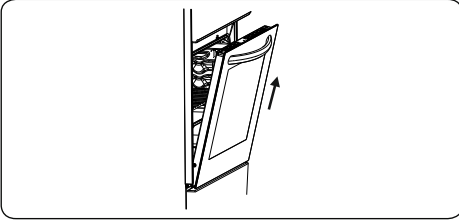
1. Fırının kapağını açın.



2. Bağlantı parçasını bir tornavida yardımıyla sonuna kadar açın (a).



3. Kapağı, tamamen kapalı konuma yaklaşıncaya kadar kapatın ve kendinize doğru çekerek sökün.



Bakım

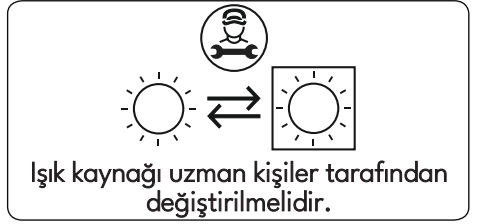
! UYARI: Bu cihazın bakımı yalnızca yetkili bir servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Fırın Lambasının Değiştirilmesi

! 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. Fırının 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.

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

Diğer Kontroller

- Gaz bağlantı borusunun son kullanma tarihini düzenli olarak kontrol edin.
- Gaz bağlantı borusunu düzenli olarak kontrol edin. Herhangi bir arıza bulunursa, değiştirilmesi için yetkili bir servis sağlayıcısına başvurun.
- Cihazın kontrol düğmelerini çalıştırırken bir arıza ile karşılaşırsanız lütfen yetkili bir servis sağlayıcısına başvurun.

Pişirme Tablosu

FONKSİYON /YEMEKLER	TURBO				ALT-ÜST				ALT-ÜST-FAN				IZGARA			
	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme 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 şişsi 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 İletişim Merkezi ile irtibata geçin. Yetkili servis listesine ve iletişim bilgilerine web sitesinden ulaşabilirsiniz.

Sorun	Sebebi	Çözüm
Ocağın yakma başlığı çalışmıyor.	Yakma başlıkları 'kapalı' konumda olabilir. Besleme gazı basıncı doğru olmayabilir. Enerji (cihazın elektrik bağlantısı varsa) kapatılmış olabilir.	Kumanda düğmesinin konumunu kontrol ediniz. Gaz beslemesini ve gaz basıncını kontrol ediniz. Enerji verildiğini kontrol ediniz. Ayrıca diğer mutfak cihazlarının çalıştığını kontrol ediniz.
Ocağın yakma başlığı yanmıyor.	Yakma başlığı kapağı veya tacı düzgün takılmamıştır. Besleme gazı basıncı doğru olmayabilir. LPG tüpü (varsa) bitmiş olabilir. Enerji (cihazın elektrik bağlantısı varsa) kapatılmış olabilir.	Yakma başlığı parçalarının düzgün yerleştirildiğini kontrol ediniz. Gaz beslemesini ve gaz basıncını kontrol ediniz. LPG tüpünün değiştirilmesi gerekiyor olabilir. Enerji verildiğini kontrol ediniz. Ayrıca diğer mutfak cihazlarının çalıştığını kontrol ediniz.
Alev rengi turuncu/sarı oluyor.	Yakma başlığı kapağı veya tacı düzgün takılmamıştır. Farklı gaz bileşenleri kullanılmaktadır.	Yakma başlığı parçalarının düzgün yerleştirildiğini kontrol ediniz. Yakma başlığının tasarımı nedeniyle, yakma başlığının belirli bölgelerinde alev turuncu/sarı renkte görünebilir. Cihazı doğal gazla çalıştırıyorsanız, şehrinizin doğal gazı farklı bileşenlere sahip olabilir. Cihazın birkaç saat boyunca çalıştırmayınız.
Yakma başlığı yanmıyor veya yalnızca kısmen yanıyor.	Yakma başlığı temiz veya kuru olmayabilir.	Cihazın parçalarının kuru ve temiz olmasını sağlayınız.
Yakma başlığından ses geliyor.	-	Bu normaldir. Isındıkça ses azalır.
Gürültü	-	Kullanıldığında ocağın bazı parçalarının ses çıkartması normaldir.

Sorun	Sebebi	Çözüm
Ocak ve yakma başlıkları açılmıyor.	Enerji beslemesi yoktur.	Cihazın sigortasını kontrol ediniz. Başka elektronik cihazları çalıştırmayı deneyerek elektrik kesintisi olmadığını kontrol ediniz.
İlk pişirme sırasında ocaktan bir koku geliyor.	Yeni cihaz.	Her bir pişirme bölgesinde 30 dakika süreyle su dolu bir sos tavasını ısıtın.
Fırın açılmıyor.	Enerji kapatılmıştır.	Enerji verildiğini kontrol ediniz. Ayrıca diğer mutfak cihazlarının çalıştığını kontrol ediniz.
Pişirim yapmıyor veya fırın ısınmıyor.	Fırının sıcaklık kumandası yanlış ayarlanmıştır. Fırının kapağı açık bırakılmıştır.	Fırının sıcaklık kumanda düğmesinin doğru ayarlandığını kontrol ediniz.
Fırında yapılan pişirim eşit düzeyde olmuyor.	Fırının rafları hatalı yerleştirilmiştir.	Tavsiye edilen sıcaklıkların ve raf konumlarının kullanıldığını kontrol ediniz. Çevrilmesi gereken yiyecekler pişirmedikçe fırının kapağını sık aralıklarla açmayınız. Fırının kapağını sık aralıklarla açarsanız, iç sıcaklık düşer ve bu durumda pişirme sonuçları etkilenebilir.
Fırının lambası (varsa) çalışmıyor.	Lamba arızalanmıştır. Elektrik beslemesi kesilmiş ya da kapatılmıştır.	Lambayı açıklamalara uygun biçimde değiştiriniz. Prizde elektrik beslemesi olduğundan emin olunuz.
Fırının fanı (varsa) gürültülü çalışıyor.	Fırının rafları titreşim yapıyordur.	Fırının terazide olduğunu kontrol ediniz. Rafların ve içinde pişirilenlerin titreşim yapmadığını veya arka panele temas etmediğini kontrol ediniz.

Teknik Özellikler

Enjektör Tablosu

Toplam Güç: G30 28-30 mbar 5,75 kW 418,1 g/h Gaz Kategorisi: II2H3B/P Sevk Edileceği Ülke: TR Sınıf:1	NG G20 20 mbar
BÜYÜK BEK	
Enjektör çapı (1/100 mm)	115
Nominal Güç (kW)	2,9
1 Saatlik Tüketim	276 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

Enerji Bilgi Fişı

► **REGAL**

Marka		
Model		SF 6061 DG
Fırın Tipi		ELEKTRİK
Ağırlık	kg	38,4
Enerji Verimliliği Endeksi - geleneksel		105,7
Enerji Verimliliği Endeksi - hava dolaşımılı		94,8
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	65
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.

Marka		►REGAL
Model		SF 6061 DG
Ocak Tipi		Kombine
Pişirme 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	Büyük
Enerji Verimliliği-3	%	57,0
Isıtma Teknolojisi-4	%	Taş Isıtıcı
Çap-4	cm	Ø18,0
Enerji Tüketimi-4	Wh/kg	193,0
Ocağın Enerji Tüketimi	Wh/kg	193,0
Ocağın Enerji Verimliliği	%	58.0
Bu ocak EN 60350-2, 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.		

GARANTİ BELGESİ

► MALIN

Cinsi FIRIN
Markası REGAL
Modeli _____
Seri No _____

► ALICININ

Adı, Soyadı _____
Adresi _____

Tel _____

Teslim Tarihi ve Yeri _____

Azami Tamir Süresi 20 İşgünü

Garanti Süresi 2 Yıl

► SATICI FİRMANIN

Unvanı _____
Adresi _____

Tel-Faks _____
E-posta _____

Fatura Tarihi _____
Fatura No _____
Kaşe ve İmza _____

Vestel Ticaret A.Ş.
Müşteri Hizmetleri
Genel Müdüğü

[Signature]

VESTEL TİCARET A.Ş. / İstanbul Şubesi
Marmara Kurumlar YD.: 925 000 2636

►REGAL

ÜRETİCİ FIRMA:

Vestel Beyaz Eşya San. ve Tic. A.Ş. Manisa Şubesi
Manisa OSB III. Kısım Keçiliköyü Mah.
Mustafa Kemal Bulv. No: 10
Yunusemre/Manisa - Türkiye
Tel: 0850 222 4 789
E-posta: musterihizmetleri@vestel.com.tr
WhatsApp: 0850 222 4 789

TÜRKİYE GENEL DAĞITICISI:

Vestel Ticaret A.Ş.
Levent 199 Büyükdere Cad. No: 199 34394
Şişli/İstanbul - Türkiye
Tel: 0850 222 4 789
E-posta: musterihizmetleri@vestel.com.tr
WhatsApp: 0850 222 4 789

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamız garantis kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya üreticisinin birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının, 10 iş günü içinde giderilmesi halinde; üretici veya ithalatçı, malın tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malin 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 tamir yapılacaktır.
5. Tüketicinin tamir hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - a) Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - b) Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - c) Tamirinin 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 getirilmesini 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 yapılabilecek 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 servislerinin 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 etkisinde belirlenen farklı bir sebebe getirilme 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 bazulu, çizilme, kırılmalar ve arızalar,
 - e) Doğal olayların (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açtığı arızalar.
- Bu gibi durumlarda arızalı cihaz, Vestel yetkili uzmanları tarafından tamir edilecek, standart tamir ücreti alınacaktır.
5. Garanti Belgesi'nin tekemmül ettirilerek 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 oyupı 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.

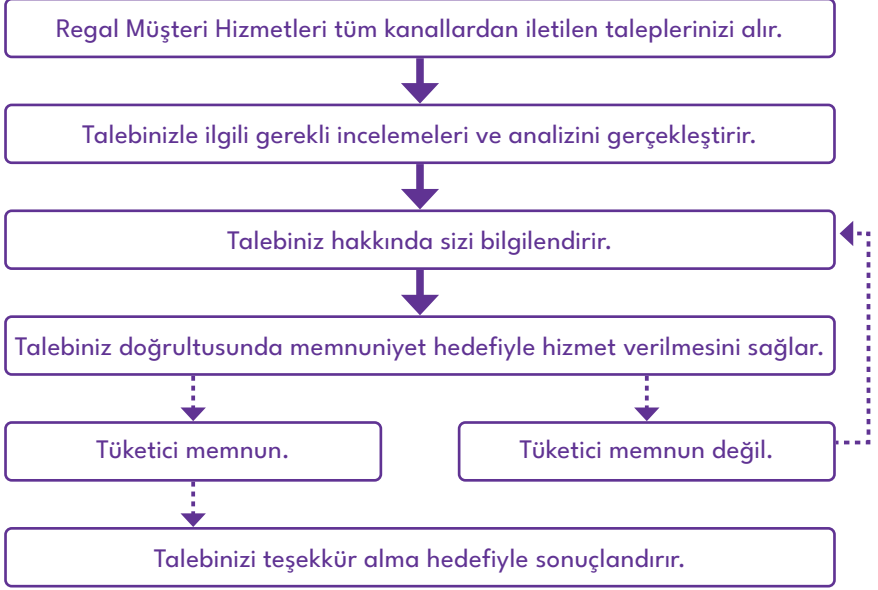
Ücretsiz onarım veya malın aypsız misli ile değiştirilmesinin satış için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması halinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.

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

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

MEMNUN ETMEK GÖREVİMİZ TEŞEKKÜR ALMA HEDEFİMİZ

Satış sonrası en iyi hizmeti sunabilmek için buradayız.



 **0850 222 4 789** 

 **0850 222 4 789**

www.regal-tr.com

0850 222 4 789
www.regal-tr.com



0850 222 4 789



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 4 789
E-posta: musterihizmetleri@vestel.com.tr
WhatsApp: 0850 222 4 789



Zorlu Holding kuruluşudur.

52575488