

REGAL

FIRIN
KULLANIM
KILAVUZU

AF 79651 GC

AF 79651 SC

AF 79651 BC

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 kontrollerinden 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 kılavuzundaki talimatlara uyulmalıdır. Cihazınızın montaj işlemi sadece Vestel 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	3
Genel Güvenlik Uyarıları	3
Montaj Uyarıları	5
Kullanım Sırasında	5
Temizlik ve Bakım Sırasında	7
Teknik Özellikler	9
Montaj ve Kullanıma Hazırlama	10
Montajı Yapan Kişi İçin Açıklamalar	10
Fırının Montajı	10
Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik	12
Genel Görünüm	13
Kullanımı	14
Fırın Kontrolleri	14
Fırın Fonksiyonları	14
Dijital Dokunmatik Zamanlayıcının Kullanımı	18
Aksesuarlar	20
Temizlik ve Bakım	21
Temizleme	21
Bakım	24
Sorun Giderme	27
Pişirme Tablosu	28
Teknik Özellikler	29
Enerji Fişi	29

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: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerinde herhangi bir eşya bulundurmuyunuz.

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

- Cihazı harici bir zamanlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırmayınız.
- Kullanım sırasında cihaz ısınacaktır. Fırın içindeki ısınan parçalara dokunmama konusunda dikkatli olunmalıdır.
- Kullanım sırasında, tutacaklar kısa süre içinde ısınabilir.
- Fırın kapağının camını ve diğer yüzeyleri temizlemek için sert

aşındırıcı temizleyiciler ya da tel 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.
- Güvenliğinizi sağlamak için gerekli tüm tedbirler alınmıştır. Cam kırılabileceğinden, 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 vermeminiz.
- 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. Güneş, yağmur, kar, toz veya aşırı rutubet gibi etkilere maruz bırakmayınız.
- Cihazın etrafındaki malzemelerin (dolaplar) 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.
- 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.

- Ürünün uzun bir süre kullanılmayacak olması durumunda ana şalteri 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.
- Açık konumdayken fırın kapağının üzerine herhangi bir şey koymayınız. Aksi takdirde

fırının dengesi bozulabilir veya kapak zarar görebilir.

- 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 darbelerle 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 amacının dışında kullanılması, yetkili olmayan onarım işlemleri, cihaz üzerinde

izin verilmeyen değişiklikler yapılması ve üretici firma tarafından onaylanmamış yedek parçaların kullanılması nedeniyle oluşabilecek hasar ve yaralanmalar için herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

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 amacının dışında kullanılması, yetkili olmayan onarım işlemleri, cihaz üzerinde izin verilmeyen değişiklikler 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 tasarlanmıştır ve üretilmiştir.

Uygunluk Beyanı

CE Bu ürün 2014/30/EU (Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmelięi) 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" yönetmelięine uygundur.



Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmelięine uygundur.

Teknik Özellikler

Model Adı		AF 79651 GC AF 79651 SC AF 79651 BC
Boyutlar		
Ürün Boyutları (Yükseklik x Genişlik x Derinlik(Kontrol paneli dahil)	mm	595 x 595 x 575
Banko Boşaltma Ölçüleri (Yükseklik x Genişlik x Derinlik) 1. Tip	mm	600 x 560 x 555
Banko Boşaltma Ölçüleri (Yükseklik x Genişlik x Derinlik) 2. Tip	mm	590 x 560/580 x 555
Fırın Özellikleri		
Fırın iç hacmi	mm	352 x 475,4 x 413,4
Fırın Lambası	W	25
Üst Isıtıcı	W	1200
Alt Isıtıcı	W	1100
Grill Isıtıcı	W	1400
Double Grill Isıtıcı	W	2600
Fan	W	23 -35
Turbo Isıtıcı	W	2000
Diğer Özellikler		
Toplam Güç (Modele göre değişir) Maksimum	kW	2,6
Soğutucu fan	W	11,5
Voltaj	V	230
Enerji Sınıfı	-	A
Paketli Ürün Boyutları (Genişlik x Derinlik x Yükseklik)	mm	650 x 640 x 650
Net Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	32,6
Brüt Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	34,7

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 koşulları (elektrik gerilimi ve frekansı) ile 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 dönüşürme 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

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.

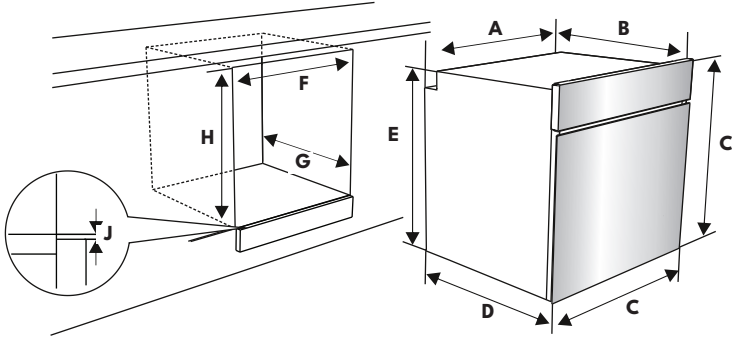
- Yakın çevrede perde, yağ, bez vb. alev alabilecek, kolay tutuşan veya yanıcı malzemeler bulunmamalıdır.
- Cihazın etrafındaki tezgah ve mobilyalar 100°C üzeri sıcaklıklara dayanıklı malzemelerden imal edilmiş olmalıdır.
- Cihaz, bir bulaşık makinesi, buzdolabı, derin dondurucu, çamaşır makinesi veya çamaşır kurutma makinesinin doğrudan üzerine monte edilmemelidir.

Fırının Montajı

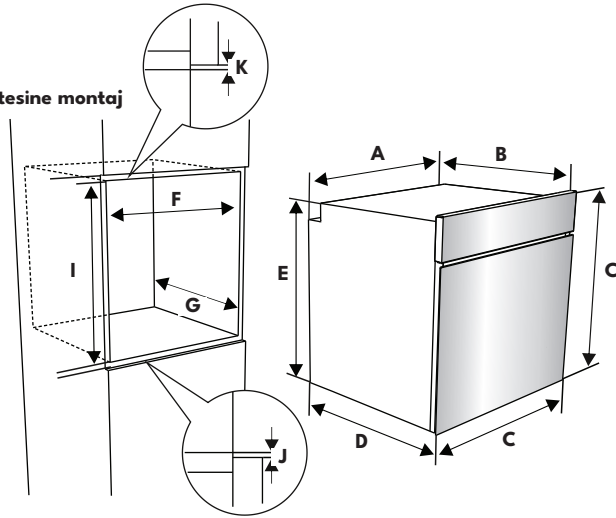
Cihazlar montaj setleri ile birlikte verilir ve uygun ölçülerde bir tezgaha montajları yapılabilir. Ocağın ve fırının montajı için ölçüler aşağıda verilmiştir.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

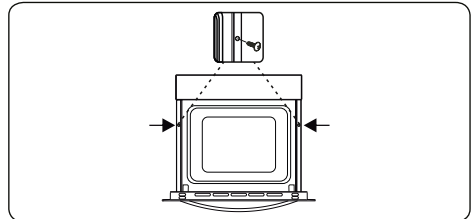
Tezgah altına montaj



Duvar ünitesine montaj



1. Elektrik bağlantılarını yaptıktan sonra, ileri doğru iterek fırını dolabın içine yerleştirin. Fırının kapağını açın ve 2 adet civatayı fırının çerçevesi üzerinde bulunan deliklere takın. Ürünün çerçevesi dolabın ahşap yüzeyine temas ederken civataları sıkın.



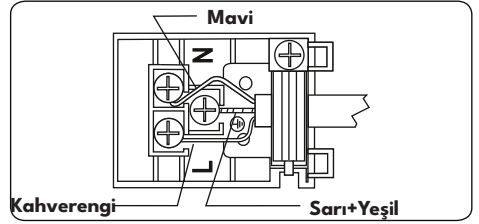
Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik

! UYARI: Bu cihazın elektrik bağlantısı, yetkili servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından, bu kılavuzda verilen açıklamalara ve yürürlükteki bölgesel yönetmeliklere uygun biçimde yapılmalıdır.

! UYARI: CİHAZIN TOPRAKLANMASI GEREKLİDİR.

- Cihazın güç kaynağına bağlanmasından önce, cihazın voltaj değerinin (cihazın tanımlama plakasına basılmıştır) kullanılan şebeke kaynağının voltajına uygun olduğu ve şebekenin elektrik kablo tesisatının, cihazın enerji kademesini (bu da tanımlama plakasında belirtilmiştir) karşılayacak düzeyde olduğu kontrol edilmelidir.
- Montaj sırasında yalıtımlı kablolar kullanılmasına lütfen dikkat edin. Hatalı bir bağlantı, cihazınıza zarar verebilir. Elektrik kablosu hasar gördüğünde ve değiştirilmesi gerektiğinde, bu işlem yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Adaptörler, çoklu prizler ve/veya uzatma kabloları kullanmayın.
- Besleme kablosu, cihazın sıcak kısımlarından uzak tutulmalı ve bükülmemeli ya da sıkışmamalıdır. Aksi takdirde kablo hasar görebilir ve kısa devreye yol açılabilir.
- Cihaz şebekeye bir fiş aracılığıyla bağlanmıyorsa güvenlik gerekliliklerine uymak için en az 3 mm kontak aralığına sahip tüm kutuplu devre kesme şalteri kullanılmalıdır.
- Bu cihaz enerji beslemesi için tasarlanmıştır 220-240V. Besleme farklıysa, yetkili bir servis personeline veya elektrik teknisyenine başvurun.

- Cihaz, dolabının önünde duruyor olsa bile elektrik kablosunun (H05VV-F) cihaza bağlanabilecek uzunlukta olması gerekir.
- Tüm bağlantılar yeterince sıkı olmalıdır.
- Besleme kablosunu kablo kelepçesine sabitleyin ve ardından kapağı kapatın.
- Terminal kutusu bağlantısı, terminal kutusunun üzerine yerleştirilmiştir.

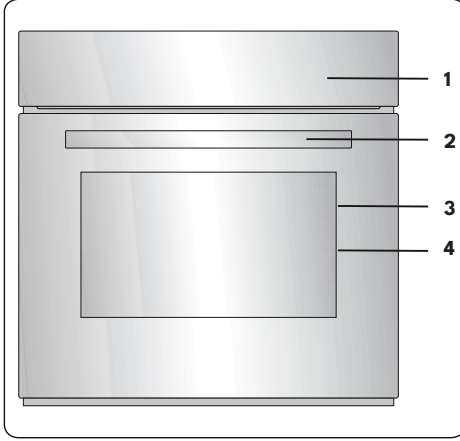


Genel Görünüm



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

Bileşenlerin Listesi



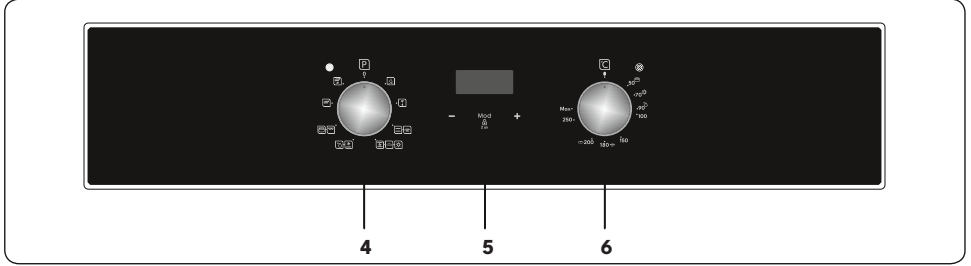
1. Kontrol Paneli
2. Fırın Kapağı Tutacağı
3. Fırın Kapağı
4. Fırının İç Yüzeyi*



ÖNEMLİ

Ankastre fırının iç yüzeyi yüksek sıcaklıklara dayanıklılık gösterebilen özel bir kaplama malzemesi ile kaplanmış olup, yüzeydeki bu malzeme kendinden benekli bir yapıya sahiptir. Kaplama yüzeyindeki bu yapı, bir kusur değildir ve ayrıca ürünün çalışma ve pişirme performansında olumsuz bir etkiye bulunmamaktadır.

Kontrol Paneli



4. Fırın Fonksiyon Kontrol Düğmesi
5. Zamanlayıcı
6. Fırın Termostat Düğmesi

Kullanımı

Fırın Kontrolleri

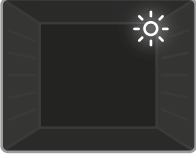
Fırın Fonksiyon Kontrol Düğmesi

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

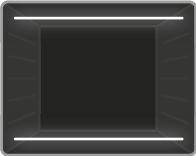


Fırın Lambası: Yalnızca fırın lambası açılacaktır. Pişirme süresi boyunca açık kalacaktır.



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.



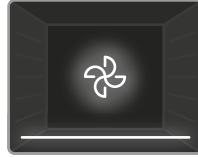
Statik Pişirme Fonksiyonu: Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve alt ile üst ısıtıcı elemanlar çalışmaya başlayacaktır. Statik

pişirme fonksiyonu ısı yayar, yiyeceklerin eşit düzeyde pişirilmesini

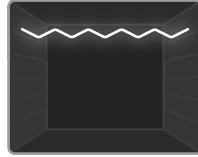
sağlar. Kurabiyeler, kekler, fırın makarna, lazanya ve pizza yapmak için idealdir. Önceden fırının 10 dakika ısıtılması tavsiye edilir ve bu fonksiyon sırasında yalnızca bir rafın kullanılması en iyi sonucu verir.



Fan Fonksiyonu: Fırının termostati 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 yiyeceklere hafif kızarma etkisi verilir. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.



Alttan Isıtma ve Fan Fonksiyonu: Fırının termostati 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.

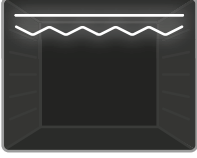


Izgara Fonksiyonu: Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve ızgara ısıtıcı eleman çalışmaya

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.

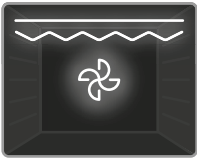


Hızlı Izgara

Fonksiyonu: Fırının termostatu 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 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.



İkili Izgara ve Fan

Fonksiyonu: Fırının termostatu 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 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.



VapClean:

Vap Clean işlevini çalıştırmak için fırınınızı 90°C'de vap clean sembolünü içeren işleve (Alt, Alt+Fan, Turbo veya Üst+Alt modu - modele göre değişebilir) ayarlayın. Tepsinin içine 200-250 ml su dökün. Bazı modellerde fırın tabanında bir oyuk vardır. Bu modellerde 200-250 ml suyu bu oyuğa dökün. Fırını çalıştırın. Vapclean işlevi fırınınızın kolayca temizlenmeye hazır hale gelmesi için yaklaşık 30-60 dakika çalışacaktır.

🌀 / 🌀 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 tepsiyi fırına sürün. Pişirme zamanının 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 kaptta çatal yardımı ile ezin. Arzu ettiğiniz miktarda tuz, karabiber ile tatlandırın. Bir kaptta, 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 kaptta, sıvıyağı, sütü ve yumurtayı karıştırarak harcı elde edin. Beyaz peyniri çatal yardımı ile ezin. Maydanozu kıyın. Beyaz peynir ve maydanozu bir kaptta 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. . Fırınınızın otomatik pişirme fonksiyonunda kolaylıkla pişirilebilirsiniz.

🍞 Ekmek Yapımı


Malzemeler

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



Hazırlanışı

Kuru maya ile beyaz unu karıştırın. Kalan malzemeyi ilave edip özdeşleşinceye kadar, yaklaşık 10-15 dakika boyunca yoğurun. Hamuru ayrı bir kaba aktarıp üzerini streç film ile kaplayın. Hamurun kabarması için yaklaşık 1 saat oda sıcaklığında bekletin. Kabaran hamuru, yumruk

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

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

Afiyet Olsun...

 **Meyve & Sebze Kurutma:** Kurutmak istediğiniz meyve veya sebzeği 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 sebzeleriniz hazır olacaktır.

Bu fonksiyon için tavsiye edilen sıcaklık değeri 70°C'dir.

Sebze & Meyve Çeşidi	Tavsiye Edilen Kurutma Süresi
Kabak	6-8 saat
Patlıcan	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 ürünü açık unutulduğunu varsayıp, bir hata kodu ile ürünü kapatır. Bu sebeple

kurutma fonksiyonunda zamanlayıcının ayarlanması gerekmektedir.

Fırınızda Yoğurt Yapma Fonksiyonu

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

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

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

Maya Çalma:Süt, ideal sıcaklığa getirildiğinde 1-2 yemek kaşığı yoğurt ile mayalanacaktır. Maya çalma sırasında yoğurdun çok soğuk olmaması tavsiye edilir. Bunun için öncelikle yoğurt küçük bir tabakta, ısıtılan süttten 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

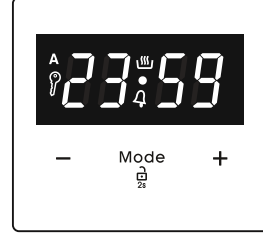
fırının içine konur. 5 saat süreyle fırının içinde tutularak mayalanması için beklenir. Bu süreyi takip etmek için fırınızdaki 'zamanlayıcı' özelliğini kullanabilirsiniz. Zamanlayıcı ayarı için kulanma kılavuzuna bakınız.

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 beirtilen referans bilgiler üzerinden bulabilirsiniz.

Afiyet olsun...

Dijital Dokunmatik Zamanlayıcının Kullanımı



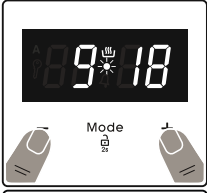
İşlev Açıklaması	
A	Otomatik pişirme
☞	Manuel pişirme
🔑	Tuş Kilidi
🔔	Dakika hatırlatıcısı
Mode	Mod işlevi
-	Zamanı azaltma
+	Zamanı artırma
23 59	Zamanlayıcı ekranı

Saat Ayarı

Fırını kullanmaya başlamadan önce saati ayarlamanız gerekir. Elektrik bağlantısını yaptıktan sonra, ekranda "A" sembolü ve "00:00" veya "12:00" rakamları yanıp sönmeye başlar.



1. Tuş kilidini devre dışı bırakmak için "MOD" düğmesine 2 saniye basın; ekranın ortasındaki nokta yanıp sönmeye başlayacaktır.



2. Nokta yanıp sönerken "+" ve "-" tuşlarını kullanarak süreyi ayarlayın.



3. Birkaç saniye sonra noktanın yanıp sönmeye durur ve yanık vaziyette kalır.



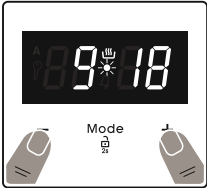
Saati değiştirmek isterseniz, aşağıdaki talimatları izleyin.



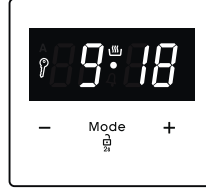
1. Tuş kilidini devre dışı bırakmak için "MOD" düğmesine 2 saniye basın.



2. "4" sembolü yanıp sönmeye başladığı sırada "MOD" düğmesine iki kez basın. Günün ayarlanmış olan saati ekranda görünür.



3. Günün saati ekrandayken, "+" ve "-" düğmelerine aynı anda basın; ekranın ortasındaki nokta yanıp sönmeye başlayacaktır. Nokta yanıp sönerken, saati ayarlamak için "+" ve "-" düğmelerini kullanın.



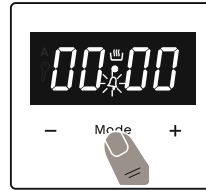
4. Birkaç saniye sonra noktanın yanıp sönmeye durur ve yanık vaziyette kalır.

! Tuş Kilidi

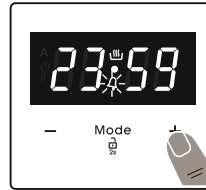
Zamanlayıcı 5 saniye boyunca kullanılmadığında tuş kilidi otomatik olarak etkinleşir. "K" sembolü görünür ve yanık vaziyette kalır. Zamanlayıcı düğmelerinin kilidini açmak için "MOD" düğmesine 2 saniye boyunca basılı tutun. Ardından istediğiniz işlemi yapabilirsiniz.

Sesli Uyarı Zamanının Ayarlanması

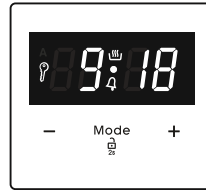
Sesli uyarı zamanı "00:00" ve "23:59" saat arasında istenen bir zamana ayarlanabilir. Sesli uyarı zamanı size uyarı verme amacı taşır. Bu işlem fırını çalıştırmaz.



1. "MOD" düğmesine basın. "4" sembolü yanıp sönmeye başlar ve ekranda "000" rakamları görüntülenir.



2. "4" yanıp sönerken "+" ve "-" tuşlarını kullanarak istediğiniz süreyi seçin.



3. "4" sembolü yanık vaziyette kalır, süre kaydedilir ve uyarı ayarlanır.

Zamanlayıcı sıfıra ulaştığında bir sesli uyarı duyulur ve ekranda "4" sembolü yanıp sönmeye başlar. Sesli uyarıyı

durdurmak için herhangi bir tuşa basın. "MOD" düğmesine 2 saniye boyunca bastığınızda "A" sembolü kaybolur ve saat görüntülenir.

Yarı Otomatik Zaman Ayarı (Pişirme Süresi)

Bu işlev belirli bir süre boyunca pişirmenize yardımcı olur. 0 ila 10 saat arasında bir süre ayarlanabilir. Yiyeceği pişirmeye hazırlayın ve fırına koyun.

1. Kontrol düğmelerini kullanarak istediğiniz pişirme işlevini ve sıcaklığı seçin.



2. Ekranda "dur" sembolünü görene kadar "MOD" düğmesine basın. "A" sembolü yanıp sönecektir.



3. "+" ve "-" tuşlarını kullanarak istediğiniz pişirme süresini seçin.



4. Geçerli saat ekranda yeniden görünecek ve "A", ve "☞" sembolleri yanık kalacaktır.

Zamanlayıcı sıfıra ulaştığında fırın kapanır ve sesli bir uyarı duyulur. "A" sembolü yanıp sönecektir. Her iki kontrol düğmesini de çevirerek "0" konumuna getirin ve uyarı sesini durdurmak için zamanlayıcıdaki herhangi bir tuşa basın. "MOD" düğmesine 2 saniye boyunca bastığınızda "A" sembolü kaybolur ve zamanlayıcı manuel çalışmaya geri döner.

Ses Ayarı

Duyulabilir bir 'bip' sesi duyana kadar "-" sensör düğmesini basılı tutun.

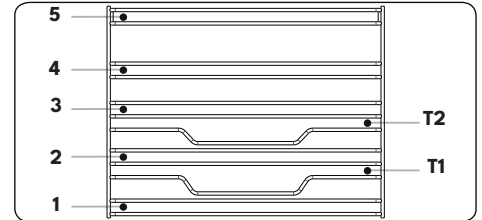
Bundan sonra "-" düğmesine her basıldığında başka bir "bip" sesi duyulur. Dört değişik türde uyarı sesi mevcuttur. "Kapalı" (off) seçilirse, alarm ve hata sesleri dışındaki bütün sesler kapatılır. Kısa bir süre sonra, seçilen bip sesi kaydedilir.

Mod	Güç tüketimi	Bu moda geçmek için gereken süre
Bekleme Modu	0,8 W	Bekleme Moduna girmek için kullanıcı eylemleri gereklidir. Bekleme Moduna girmek için, kullanıcı pişirme işlevini ve sıcaklığı KAPALI olarak ayarlar ve pişirme için tüm zaman ayarları 0 olarak ayarlanmalıdır.

Aksesuarlar

EasyFix Tel Raf

Aksesuarları ilk kullanımdan önce sıcak su, deterjan ve temiz yumuşak bir bezle iyice temizleyin.



- Aksesuarı fırının içinde doğru konuma yerleştirin.
- Fan kapağı ve aksesuarlar arasında en az 1 cm boşluk bırakın.
- Pişirme kaplarını ve/veya aksesuarları fırından çıkarırken

dikkatli olun. Sıcak yemekler ya da aksesuarlar yanmanıza yol açabilir.

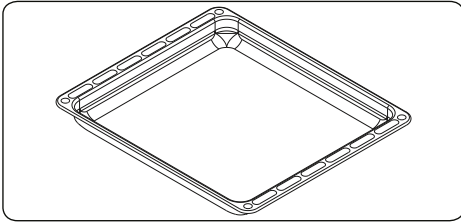
- Isı sebebiyle aksesuarlar deforme olabilir. Soğuduktan sonra normal görünüşlerine ve performanslarına geri dönerler.
- Tepsiler ve tel ızgaralar 1 ve 5 arasındaki herhangi bir seviyeye yerleştirilebilir.
- Teleskopik raylar T1, T2, 3, 4, 5 seviyelerine yerleştirilebilir.
- Tek seviyede pişirme için seviye 3 tavsiye edilir.
- Teleskopik raylarla tek seviyede pişirme için T2 seviyesi tavsiye edilir.
- Piliç çevirme teli Seviye 3'e yerleştirilmelidir.
- T2 seviyesi teleskopik raylarda piliç çevirme telinin yerleştirilmesi için kullanılır.

****Aksesuarlar satın alınan modele göre farklılık gösterebilir.

Derin Tepsi

Derin tepsi, yahni pişirmek için çok uygundur.

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

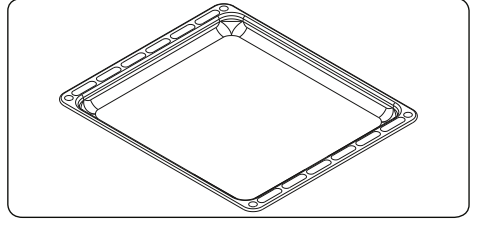


Sığ Tepsi

Sığ tepsi, börek pişirmek için çok uygundur.

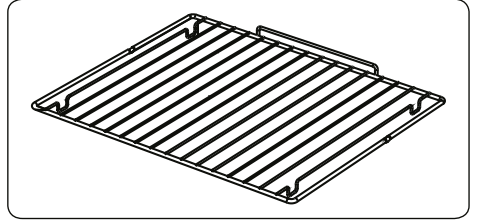
Tepsiyi herhangi bir kızağın içine yerleştirin ve düzgünce oturması için

sonuna kadar itin.



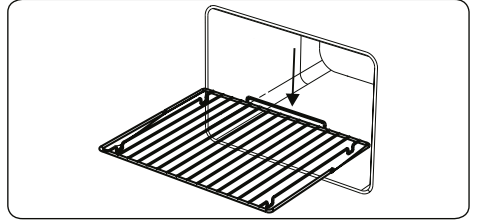
Tel Izgara

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



⚠ UYARI

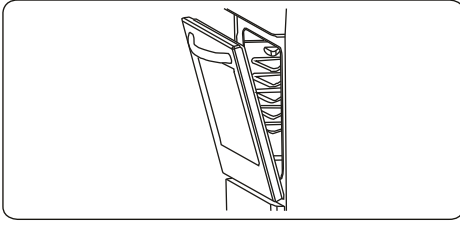
Izgarayı fırın boşluğundaki ilgili rafa doğru şekilde yerleştirin ve sonuna kadar itin.



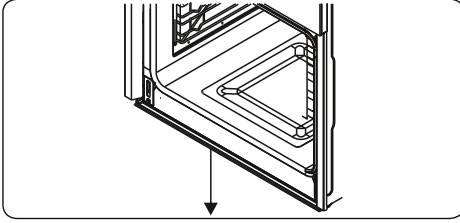
Su Kolektörü

Bazı pişirme koşullarında, fırın kapağının iç camında yoğunlaşma oluşabilir. Bu bir ürün hatası değildir.

Fırın kapağını ızgara konumunda açın ve bu konumda 20 saniye bırakın.



Su, kolektöre damlayacaktır. Fırını soğutun ve kapağın iç kısmını kuru bir havlu ile silin. Bu işlem düzenli olarak yapılmalıdır.



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.
- Parçack 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.

⚠ Parçack içeren temizleyiciler kullanmayınız, bunlar cihazın cam, emaye kaplanmış ve/veya boyalı parçalarına zarar verebilir.

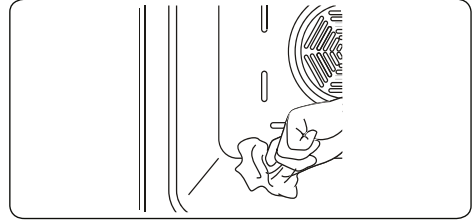
- Herhangi bir sıvı taşıdığına,

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 kurutunuz.
- Fırını tamamen temizlemek için ara sıra sıvı bir temizlik maddesi kullanmanız gerekebilir.




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.

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.

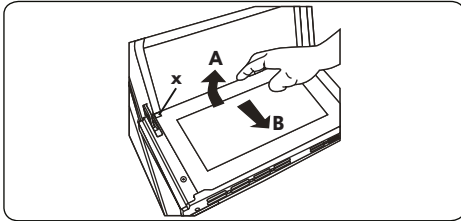
Boyalı Yüzeylerin Temizlenmesi (varsa)

- 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 nesnelere (örneğin sivri nesnelere, çelik ve plastik ovma telleri, yüzeylere zarar veren bulaşık süngeri) OVLUMAMALI 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

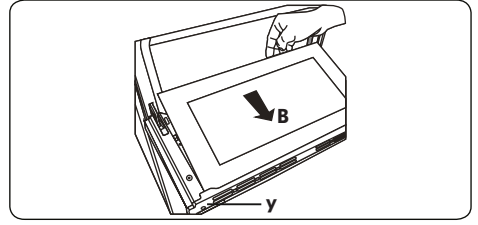
Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

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

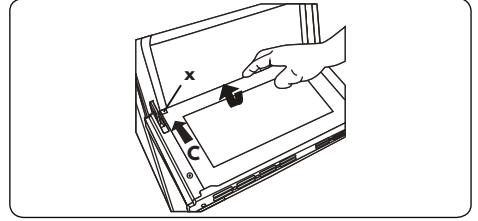


İç camı yerine takmak için:

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



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

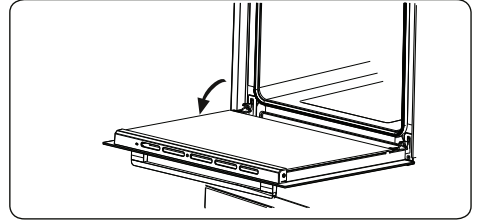


- Fırın kapağının üç katlı cam olması halinde, üçüncü cam tabakasının ikinci cam tabakası ile aynı şekilde sökülmesi gerekir.

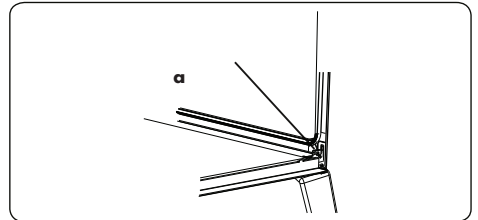
Fırın Kapağının Sökülmesi

Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

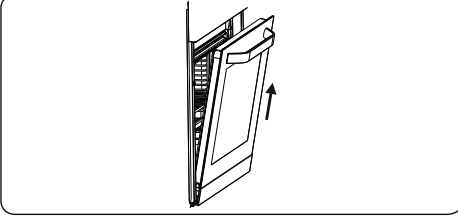
1. Fırının kapağını açın.



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

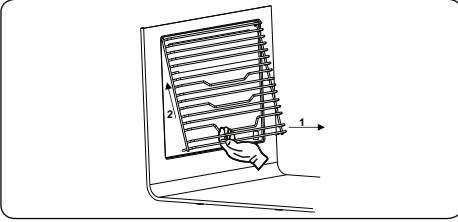


3. Kapağı, tamamen kapalı konuma yaklaşıncaya kadar kapatın ve kendinize doğru çekerek sökün.



Tel Rafın Sökülmesi

Sökmek için, tel rafı şekilde gösterildiği şekilde 1 yönünde çekin. Klipslerden çıkartıldıktan sonra 2 yönünde yukarı kaldırın.



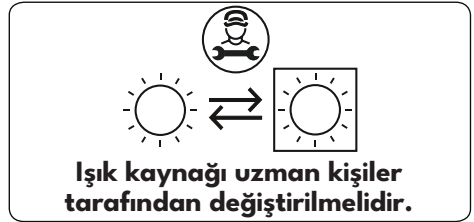
Bakım

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

Fırın Lambasının Değiştirilmesi

⚠ UYARI: Fırın lambasını değiştirmeden 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/G9) yerine takın.
- Cam lensi değiştirin. Fırınınız artık kullanıma hazırdır.
- Bu üründe, G sınıfı enerji verimliliğine sahip bir ışık kaynağı bulunur.
- Işık kaynağı son kullanıcı tarafından değiştirilemez. Satış sonrası hizmet alınması gerekir.
- Üründeki ışık kaynağı başka uygulamalarda kullanıma uygun değildir.



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

Fırının Dış Yüzeylerinin Bakımı (Kontrol Paneli ve Fırın Kapağı)

- Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanma-
yın. Temizledikten sonra iyice durulayın ve kurulayın.
- Ürününüz inox ise, inox yüzeylerin bakı-
mı ile ilgili bölüme bakınız.
- Özellikle panoda düğme eteklerinin altın-
da biriken kirler temizlenmediği takdirde, düğmenin bastırılarak panodaki boyayı kaldırarak paslanmaya sebebiyet vere-
bilir. Bunu önlemek için zaman zaman düğme eteklerinin altını temizleyin.
- Ankastre fırınlarda, özellikle sulu ve yağlı yemekler pişirdikten sonra, fırın kapağının iç camını nemli yumuşak bir bezle silin. İç camları silmek için asla aşındırıcı (partikül içeren) ve yüzeyi çizebilecek maddeler kullanmayın. İç camda oluşabilecek mik-ro çatlaklar, ürünün kullanımı sırasında camın çatlamasına sebep olabilir.
- Bazı ankastre fırınlarda iç cam sökülebilir özelliğindedir. Bu tip bir ürün kullanıyorsanız, iç camı sökerek temizleyebilirsiniz.
- Fırınıızda ızgara yapacaksanız, ürün ile beraber tepsi içinde verilen ızgarayı kul-
lanmanız tavsiye edilir (eğer ürününüz-de bu aksesuar varsa). Böylece sıçrayan ve damlayan yağ fırının içini kirlletmeye-
cektir. Eğer büyük tel ızgarayı kullanacak-sanız, yağların toplanması için en alt rafa tepsi koyun. Temizlik kolaylığı açısından içine bir miktar su koyun.

Cihazınızın Çevreye Uygun Bir Şekilde Atılması



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

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

Ambalaj Bilgisi

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

Enerji Tasarrufu için Öneriler

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 alıkoymuş ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, seçimlik haklarından birini Satıcıya karşı;
3. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
4. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanılabilir.

Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.

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

Sorun Giderme

Sorun Giderme



Cihazınızda normal olmayan bir durum tespit ettiğinizde, tablodaki açıklamalar doğrultusunda sorunu çözmeye çalışın. Cihazınız hala normal çalışmasına devam etmiyorsa V estel İletişim Merkezi veya size en yakın V estel Y etkili Servisi ile irtibata geçiniz. Yetkili servis listesine ve iletişim bilgilerine web sitesinden ulaşabilirsiniz. Tüm yetkili servis bilgileri Bakanlık tarafından oluşturulan Servis Bilgi Sisteminde yer almaktadır.

Sorun	Olası Neden	Çözüm
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.
Fırının lambası (varsa) çalışmıyor.	Lamba arızalanmıştır. Elektrik beslemesi kesilmiş ya da kapatılmıştır.	Lambayı açıklamalara uygun biçimde değiştiriniz. Prizde elektrik beslemesi olduğundan emin olunuz.
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.
Zamanlayıcı butonlarına düzgün basılmıyor.	Zamanlayıcı butonlarının arasında yabancı maddeler sıkışmıştır. Dokunmatik modeli: kumanda panelinde rutubet vardır. Tuş kilidi fonksiyonu ayarlanmıştır.	Yabancı maddeleri temizleyiniz ve tekrar deneyiniz. Rutubeti temizleyiniz ve tekrar deneyiniz. Tuş kilidi fonksiyonunun ayarlanmamış olduğunu kontrol ediniz.
Fırının fanı (varsa) gürültülü çalışıyor.	Fırının rafları titreşim yapıyor.	Fırının terazide olduğunu kontrol ediniz. Rafların ve içinde pişirilenlerin titreşim yapmadığını veya arka panele temas etmediğini kontrol ediniz.

Piştirme Tablosu

FONKSİYON/ YEMEKLER	TURBO			ALT-ÜST			ALT-ÜST-FAN			IZGARA		
	Termostat Konumu(°C)	Ref Konumları	Piştirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Ref Konumları	Piştirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Ref Konumları	Piştirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Ref Konumları	Piştirme Süresi(dk)
Yufka böreği	175	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4				
Kek(Kek kalıbında)	160	2-3-4	40-50	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4				
Kek(Derin tepside)	160	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4				
Kurabiye	160	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4				
Izgara köfte										190	5	10-15
Sulu yemek	175 - 200	2-3-4	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2				
Tavuk				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4		190	*	15-25
Pizzola										190	4 - 5	
Bifttek										190	5	15-25

* Tavuk çevirmeli modellerde, tavuk çevirme işi ile piştiriniz. Diğerlerinde 3. rafı kullanınız.

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

Teknik Özellikler

Enerji Fişi

Marka		REGAL
Model		AF 79651 GC AF 79651 SC AF 79651 BC
Fırın Tipi		ELEKTRİK
Ağırlık	kg	32,6
Enerji Verimliliği Endeksi - geleneksel		103,6
Enerji Verimliliği Endeksi - hava dolaşımı		94,0
Enerji Sınıfı		A
Enerji Tüketimi (elektrikli) - geleneksel	kWh/çevrim	0,87
Enerji Tüketimi (elektrikli) - fanlı	kWh/çevrim	0,79
İç Hacim Sayısı		1
Enerji Kaynağı		ELEKTRİK
Hacim	l	69
Bu fırın EN 60350-1 ile uyumludur		
Enerji Tasarrufu Önerileri		
Fırın		
- Mümkünse, yiyecekleri birlikte pişirin.		
- Ön ısıtma zamanını kısa tutun.		
- Pişirme süresini uzatmayın.		
- Pişirme işlemi tamamlandığında fırını kapatmayı unutmayın.		
- Pişirme esnasında fırın kapağını açmayın.		

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 Müdürlüğü

VESTEL TİCARET A.Ş. / İstanbul Şubesi
Memnuna Kurumlar YOLU: 925 000 2636

►REGAL

ÜRETİCİ FİRMA:

Vestel Beyaz Eşya San. ve Tic. A.Ş. Manisa Şubesi
Manisa OSB III. Kısım Keçiliköy 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

- Garanti süresi malin teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malin bitün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamız garantisine kapsamdadır.
- Malin garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malin tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servisi istasyonuna, servisi istasyonunun almaması durumunda, malin satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya üreticisinin birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malin arızasının, 10 iş günü içinde giderilmesini halinde; üretici veya ithalatçı, malin tamiri tamamlanmaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malin garanti süresi içinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masraflı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamir yapılacaktır.
- Tüketicinin tamir hakkını kullanmasına rağmen malin;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi, durumlarında; tüketici malin bedel (adesini, ayp oranında bedel indirimi) veya malin aypsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselselen sorumludur.
- Malin kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmamasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketici Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

GARANTİ YÜKÜMLÜLÜĞÜ - MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

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

- Chaza bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
 - Anormal voltaj; değişikliği veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihaz etkisinde belirtilenden farklı bir şebeke gerilimine bağlanmasıyla oluşan arızalar,
 - Malin tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşırı sarsılma, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
 - Chazan kullanım hatalarından meydana gelen dış ve iç yüzeylerdeki bozulma, çizilme, kırılmalar ve arızalar,
 - Doğru olayların (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açacağı arızalar.
- Bu gibi durumlarda arızalı cihaz, VESTEL yetkili uzmanları tarafından tamir edilecek, standart tamir ücreti alınacaktır.
- Garanti Belgesi'nin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin mal satın aldığı yetkili satıcı, acente ya da temsilcilerine aittir. Garanti Belgesi, satın alınan mala ilişkin faturanın tarihi ve sayısını ile seri numarasını içermek zorundadır.

MÜŞTERİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

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

- Satılan geri veremeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
- Satılanı alıkoyp ayp oranında satış bedelinden indirim isteme, seçilmiş haklardan birini Satıcıya karşı;
- Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bitün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
- İnkan varsa, satılanın aypsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçilmiş haklardan birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanabilir.

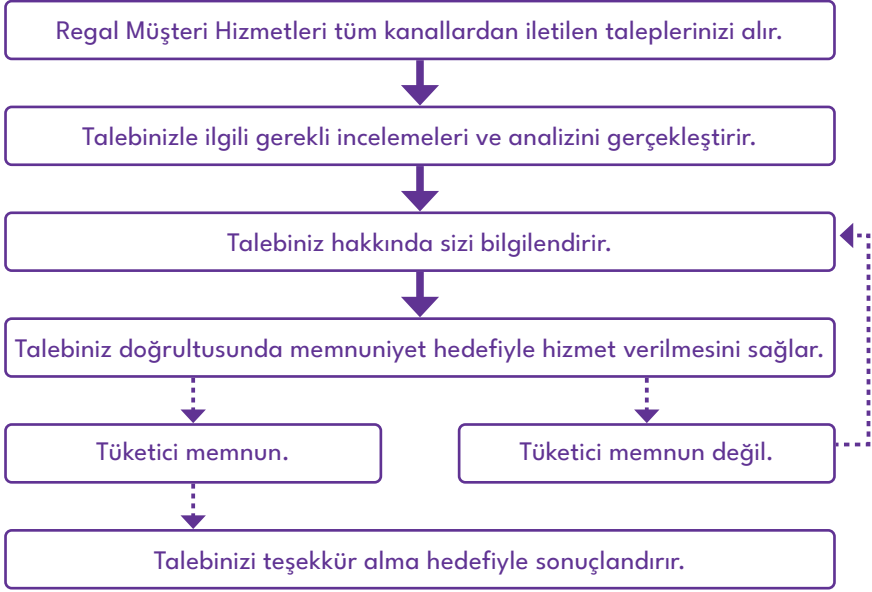
Ücretsiz onarım veya malin aypsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için oranetsiz güçlüğü; beraberinde getirecek olması halinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.

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

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

MEMNUN ETMEK GÖREVİMİZ TEŞEKKÜR ALMAK HEDEFİMİZ

Satış sonrası en iyi hizmeti sunabilmek için buradayız.



0850 222 4 789 Regal Müşteri Hizmetleri



0850 222 4 789

www.regal-tr.com

0850 222 4 789
www.regal-tr.com

 **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 dntrlebilir kağıt kullanarak doğaya katkımızı sürdürüyoruz.



Zorlu Holding kuruluudur.

ÜRETİCİ FİRMA:

Vestel Beyaz Eşya San. ve Tic. A.. Manisa Şubesi
Manisa OSB III. Kısım Keilikyosb Mah.
Mustafa Kemal Bulv. No: 10
Yunusemre/Manisa - Türkiye
Tel: 0850 222 4 789
E-posta: vmh@vestel.com.tr
WhatsApp: 0850 222 4 123
52581883