REGAL

FIRIN
KULLANIM KILAVUZU

AF 7665 SC
AF 7665 GC
AF 7665 BC

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. Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmalıdır. Cihazınızın montaj işlemi sadece Regal 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

İÇİNDEKİLER

Güvenlik Bilgileri 4
Genel Güvenlik Uyarıları 4
Montaj Uyarıları 7
Kullanım Sırasında 7
Temizlik ve Bakım Sırasında 9
Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri 9
Nakliye 10
Sorumluluk Sınırlaması 10
Teknik Özellikler 12
Montaj ve Kullanima Hazirlama 13
Montajı yapan kişi için açıklamalar 12
Fırının montajı 12
Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik 15
Genel Görünüm 16
Kullanımı 16
Mekanik Zamanlayıcıyı Kullanma 20
Fırın Kontrolleri 20
Aksesuarlar 21
Temizlik ve Bakım 22
Temizleme 22
Bakım 24
Sorun Giderme 27
Pişirme Tablosu 26
Teknik Özellikler 28
Enerji Etiketi 28

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 bulundurmayınız.

⚠ **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 vermeyiniz.
- 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 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 amacının dışında kullanılması, yetkili olmayan onarım işlemleri, cihaz üzerinde izin verilmeyen de-ğişiklikler 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		AF 7665 SC AF 7665 GC AF 7665 BC
Boyutlar		
Ürün Boyutları (Yükseklik x Genişlik x Derinlik(Kontrol paneli dahil)	mm	595 x 595 x 570
Banko Boşaltma Ölçüleri (Genişlik x Yükseklik x Derinlik) 1. Tip	mm	560 x 575 x 555
Banko Boşaltma Ölçüleri (Genişlik x Yükseklik x Derinlik) 2. Tip	mm	600 x 600 x 580
Fırın Özellikleri		
Fırın iç hacmi	mm	430 x 330 x 395
Fırın Lambası	W	25
Üst ısıtıcı	W	1200
Alt ısıtıcı	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	680 x 630 x 640
Net Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	32,9
Brüt Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	31,1

Montaj ve Kullanima Hazirlama

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 dönüştürme vb.).

Montajı yapan kişi için açıklamalariçin açıklamalar

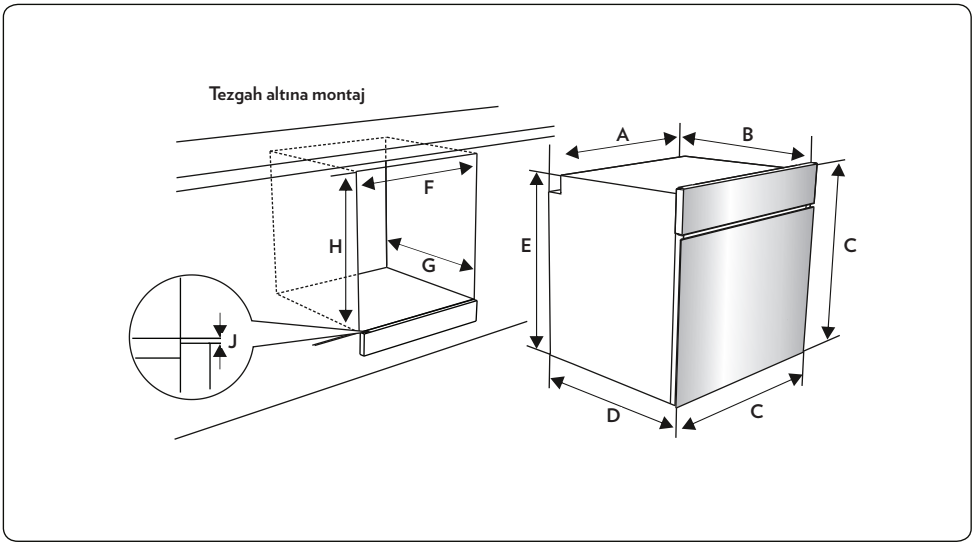
Genel bilgiler

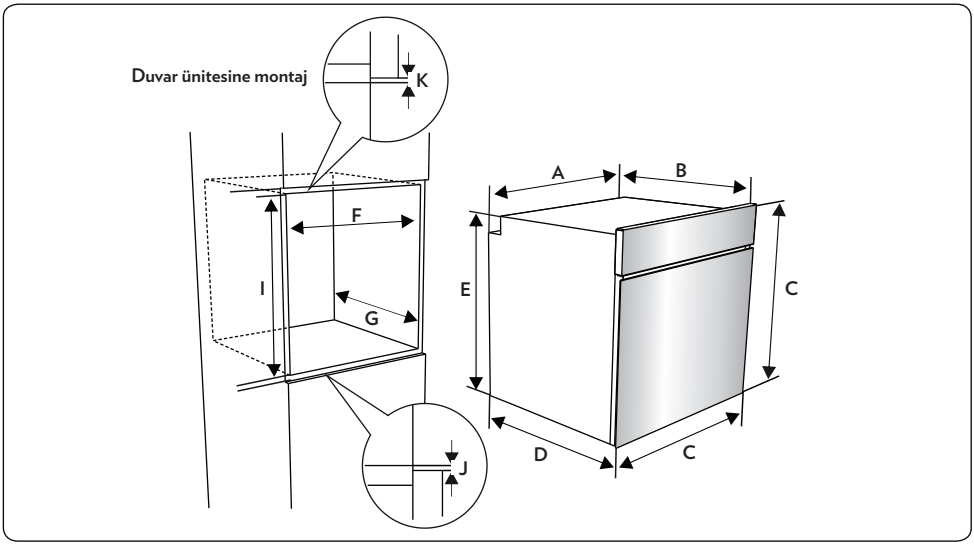
- Cihazın ambalaj malzemelerini ve aksesuarlarını çıkardıktan sonra, cihazın hasar görüp görmediğini kontrol edin. Herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayın ve hemen yetkili servis personeline veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyene başvurun.
- Yakın çevrede perde, yağ, bez vb. alev alabilecek, 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

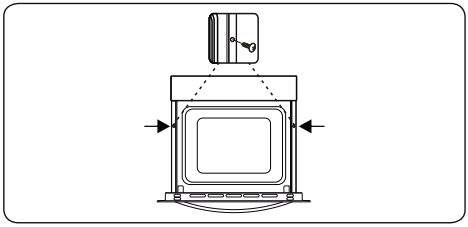
Cihazlar montaj setleri ile birlikte verilir ve uygun ölçülerde bir tezgaha montajları yapılabilir. Ocağın ve fırının montajı için ölçüler aşağıda verilmiştir.

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)	574		





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

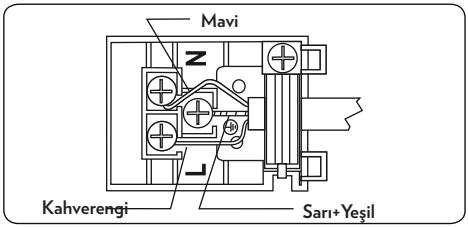


Elektrik Bağlantısı ve

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.

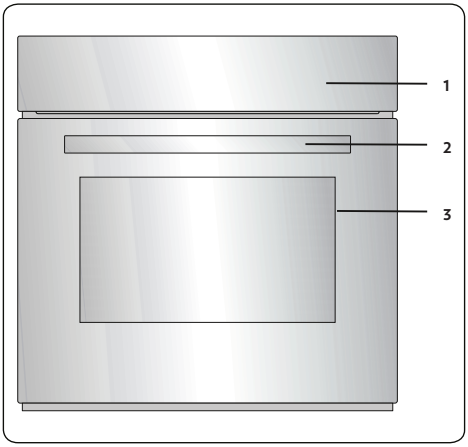
- Cihazın güç kaynağına bağlanmasından önce, cihazın voltaj değerinin (cihazın tanımlama plakasına basılmıştır) kullanılan şebeke kaynağının voltajına uygun olduğu ve şebekenin elektrik kablo tesisatının, cihazın enerji kademesini (bu da tanımlama plakasında belirtilmiştir) karşılayacak düzeyde olduğu 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 220-240V ~ ve 380-415V 3N~ enerji beslemesi için tasarlanmıştır. 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

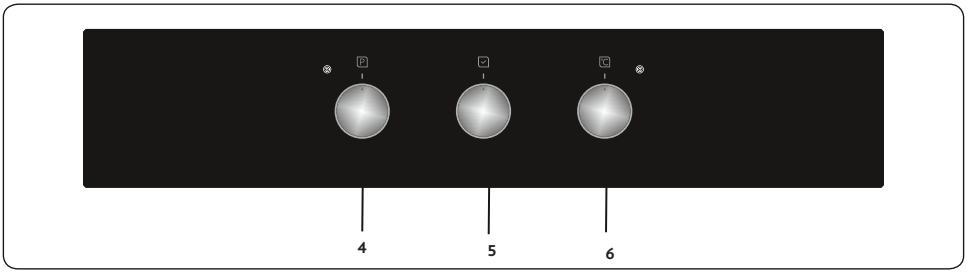
Önemli: Ürünün teknik özellikleri farklılık gösterebilir ve cihazınızın görünümü aşağıdaki şekillerde gösterilenlerden farklı olabilir.

Bileşenlerin Listesi



1. Kontrol Paneli
2. Fırın Kapağı Tutacağı
3. Fırın Kapağı

Kontrol Paneli



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

Kullanımı

Fırın Kontrolleri

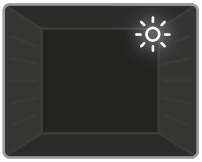
Fırın fonksiyon kontrol düğmesi

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

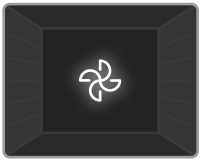
Fırın termostat düğmesi

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

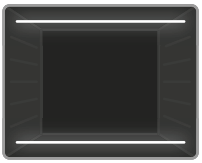
Fırın Fonksiyonları



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



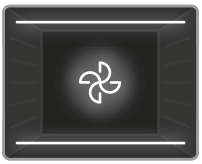
Buz Çözme Fonksiyonu: Fırının uyarı lambaları açılacak ve fan çalışmaya başlayacaktır. Buz çözme fonksiyonunu kullanmak için dondurulmuş yiyeceği alttan üçüncü yuvaya yerleştirilmiş rafın üzerine yerleştiriniz. Eriyen buz nedeniyle biriken suları toplamak için buzu çözülen yiyeceklerin altına bir fırın tepsisi koymanız tavsiye edilir. Bu fonksiyon yiyecekleri pişirmek için uygun değildir, yalnızca buzlarının çözülmesine yardımcı olur.



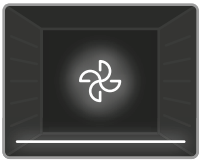
Statik Pişirme Fonksiyonu: Fırının termostatı ve uyarı lambaları açılacak ve alt ile üst ısıtıcı elemanlar çalışmaya başlayacaktır. Statik pişirme fonksiyonu ısı yayar, yiyeceklerin eşit düzeyde pişirilmesini sağlar. Kurabiyeler, kekler, fırın makarna, lazanya ve pizza yapmak için idealdir. Önceden fırının 10 dakika ısıtılması tavsiye edilir ve bu fonksiyon sırasında yalnızca bir rafın kullanılması en iyi sonucu verir.

Vap Clean Fonksiyonu

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



Fan Fonksiyonu: Fırının termostatı 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 termostatı ve uyarı lambaları açılacak ve alt ısıtıcı eleman ile fan çalışmaya

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 şeklide ayarlanan fırınınızın içi börek pişirmek için ideal sıcaklıkta kalacaktır. Yaklaşık 7 dakika ön ısıtmadan sonra tepsiyi 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 kapta çatal yardımı ile ezin. Arzu ettiğiniz miktarda tuz, karabiber ile tatlandırın. Bir kapta, sütü, yağı ve yumurta sarısının yarısını çırpın. Yufkayı açın 4'e bölün. 1. 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 kapta, sıvıyağı, sütü ve yumurtayı karıştırarak harcı elde edin. Beyaz peyniri çatal yardımı ile ezin. Maydanozu kıyın. Beyaz peynir ve maydanozu bir kapta harmanlayın. Fırın tepsisini sıvıyağ ile yağlayın. Bir 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

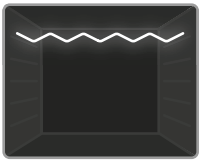
– 25 gr yufka

– 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.



Izgara Fonksiyonu: Fırının termostatı 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.

Fırınınızda Yoğurt Yapma Fonksiyonu

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

Fırın ayarı: Bunun için fırınınızın aşağıda gösterildiği şekilde fonksiyon ve termostat düğmelerinin 'yoğurt' ayarına getirilmesi gerekmektedir. Bu şeklide 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 şeklinde pratik olarak ifade edilir. Açık olarak alınacak sütlerin kaynatılması gerekmektedir. Paketli sütlerin ise kaynatılmasına gerek yoktur. Sütün kalitesi ve ideal sıcaklıkta mayalanması yapılacak yoğurdun kalitesini direk etkileyecektir. Bu yüzden süt seçimine ve ideal sıcaklığa getirilmesine dikkat edilmelidir.

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

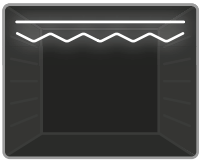
Yoğurdun tatlandırılması için isteğe göre 1-2 çay kaşığı şeker eklenebilir. Ayrıca kıvamın arttırılması için süt tozu ilavesi yapılabilir.

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

fırınınızdaki 'zamanlayıcı' özelliğini kullanabilirsiniz. Zamanalayıcı ayarı için kulanma kılavuzuna bakınız.

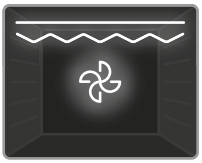
Bekletme: Mayalanma sonunda süt, fırından alınıp bir süre dışarıda bekletildikten sonra buzdolabında 12 saate kadar kıvamına gelmek üzere bekletilir.

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.



Hızlı Izgara Fonksiyonu: Fırının termostatı 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 termostatı 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.

Mekanik Zamanlayıcıyı Kullanma

Fonksiyon Tanımı	
M	Manüel çalıştırma
0.....100	Zamanlayıcıyı ayarlayarak çalıştırma

Manüel çalıştırma

Zamanlayıcı butonunu "**M**" konumuna ayarladığınızda fırını sürekli olarak kullanabileceksiniz. Zamanlayıcı butonunu "**0**" konumuna ayarladığınızda fırın çalışmayacaktır.

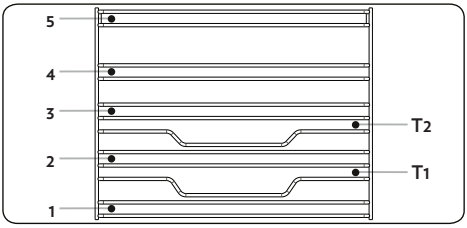
Zamanlayıcıyı ayarlayarak çalıştırma

Zamanlayıcı düğmesini 0 ile 100 dakika arasında çevirerek istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız. Zamanlayıcı sıfıra ulaştığında fırın otomatik olarak kapatılacak ve sesli bir uyarı duyulacaktır.

Aksesuarlar

EasyFix Tel Tepsi

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



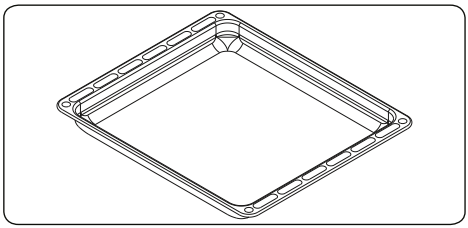
- Aksesuarı fırının içinde doğru konuma yerleştirin.
- Fan kapağı ve aksesuarlar arasında en az 1 cm boşluk bırakın.
- Pişirme kaplarını ve/veya aksesuarları fırından çıkarırken dikkatli olun. Sıcak yemekler ya da aksesuarlar yanmanıza yol açabilir.
- Isı sebebiyle aksesuarlar deforme olabilir. Soğuduktan sonra normal görünümlerine 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.

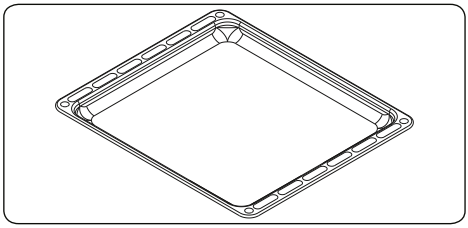
Tepsiyi herhangi bir kızağın içine yerleştirin ve düzgünce oturması için sonuna kadar itin.



Sığ Tepsi

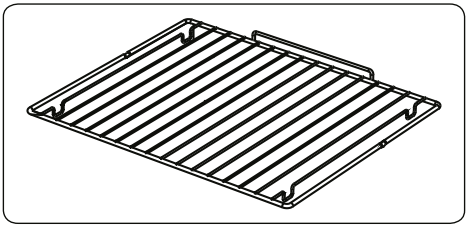
Sığ tepsi, börek pişirmek için çok uygundur.

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



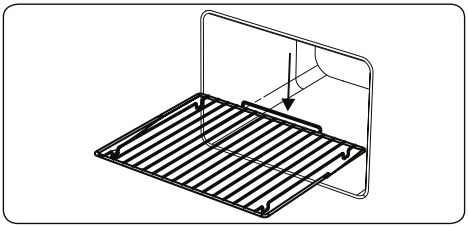
Tel Izgara

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.



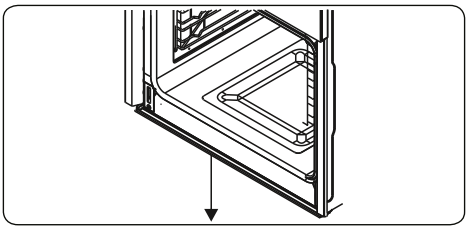
Su Kolektörü

Bazı pişirme koşullarında, fırın kapağının iç camında yoğuşma 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.
- 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.

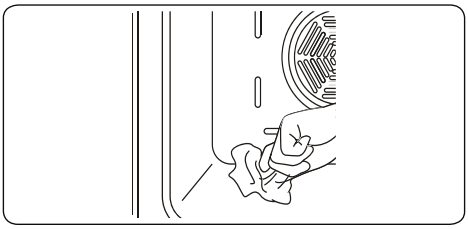
Parçacık içeren temizleyiciler kullanmayınız, bunlar cihazın cam, emaye kaplanmış ve/veya boyalı parçalarına zarar verebilir.

- Herhangi bir sıvı taştığında, 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.

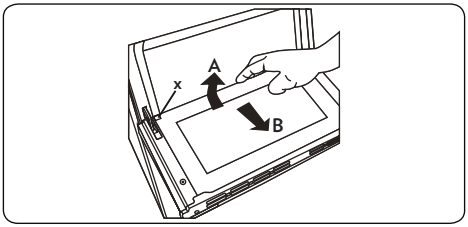
Pişirme sonrasında halen sıcakken paslanmaz çelik parçaları temizlemeyiniz.

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

İç Camın Sökülmesi

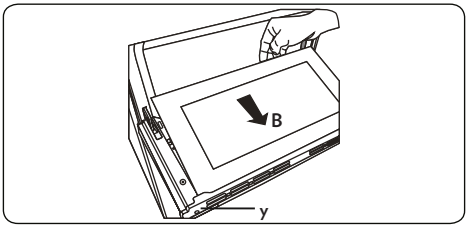
Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

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

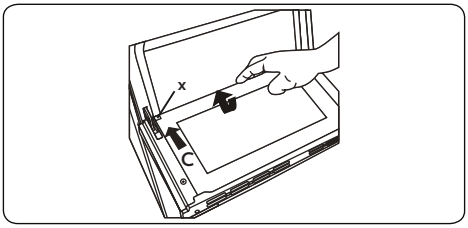


İç camı yerine takmak için:

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



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

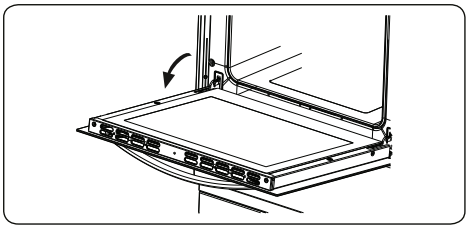


Fırın kapağının üç katlı cam olması halinde, üçüncü cam tabakasının ikinci cam tabakası ile aynı şekilde sökülmesi gerekir.

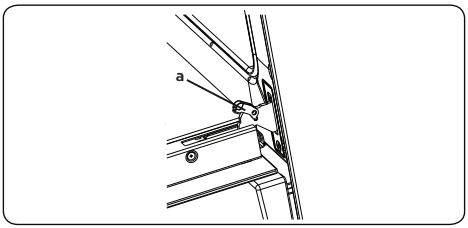
Fırın Kapağının Sökülmesi

Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

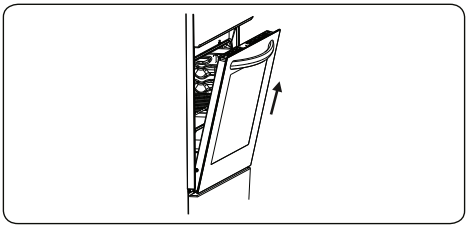
1. Fırının kapağını açın.



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

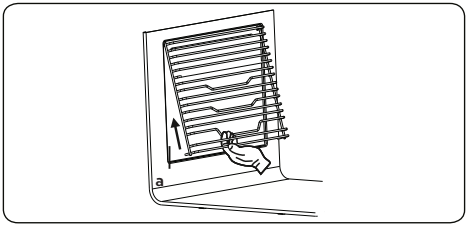


3. Kapağı, tamamen kapalı konuma yaklaşana kadar kapatın ve kendinize doğru çekerek sökün.



Tel Rafın Sökülmesi

Sökmek için, tel rafı şekilde gösterildiği gibi çekin. Klipsler açıldıktan sonra (**a**), yukarı doğru kaldırın.



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. Fırınınız artık kullanıma hazırdır.

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 Kapısı)

• Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın. Temizledikten sonra iyice durulayın ve kurulayın.

• Ürününüz inox ise, inox yüzeylerin bakımı ile ilgili bölüme bakınız.

• Özellikle panoda düğme eteklerinin altında biriken kirler temizlenmediği takdirde, düğmenin bastırılarak döndürülmesinin de etkisiyle panodaki boyayı kaldırarak paslanmaya sebebiyet vere-bilir. Bunu önlemek için zaman zaman düğme eteklerinin altını temizleyin.

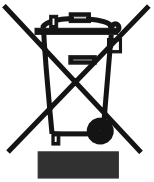
• Ankastre fırınlarda, özellikle sulu ve yağlı yemekler pişirdikten sonra, fırın kapısının iç camını nemli yumuşak bir bezle silin. İç camları silmek için asla aşındırıcı (partikül içeren) ve yüzeyi çizebilecek maddeler kullanmayın. İç camda oluşabilecek mik-ro

çatlaklar, ürünün kullanımı sırasında camın çatlamasına sebep olabilir.

• Bazı ankastre fırınlarda iç cam sökülebilir özelliktedir. Bu tip bir ürün kullanıyorsa-nız, iç camı sökerek temizleyebilirsiniz.

• Fırınınızda ızgara yapacaksanız, ürün ile beraber tepsi içinde verilen ızgarayı kullanmanız tavsiye edilir (eğer ürününüz-de bu aksesuar varsa). Böylece sıçrayan ve damlayan yağ fırının içini kirletmeye-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

Elektrikli ocakta pişirme yapılırken düz tabanlı tencere kullanılmalıdır.

Kullanılan tencere tabanının büyüklüğüne uygun olan ocak gözü tercih edilmelidir.

Pişirme süresini düşürmek için tencerenin üstüne kapak konulmalıdır.

Pişirme süresinin uzun olmaması için gereken miktardan fazla su yada yağ kullanılmamalıdır.

Yiyecekler pişerken fırın kapağı sık sık açılmamalıdır.

Müşterinin Seçimlik Hakları

Müşteri; malın 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri uyarınca ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda, ayıp daha sonra ortaya çıkmış olsa bile, malın müşteriye teslim tarihinden itibaren iki yıllık zamanaşımı süresi içinde;
1) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
2) Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, seçimlik haklarından birini Satıcıya karşı;
3) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,

4) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanılabilir.

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

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

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	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)
Yufka böreği	175	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kek(Kek kalıbında)	160	2-3-4	40-50	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Kek(Derin tepside)	160	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Kurabiye	160	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Izgara köfte										190	5	10-15
Sulu yemek	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Tavuk				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	190	*	
Pirzola										190	4-5	15-25
Biftek										190	5	15-25
* Tavuk çevirmeli modellerde, tavuk çevirme şişi ile pişiriniz. Diğerlerinde 3. rafı kullanınız.												

Yukarıda verilen süreler laboratuar 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 Regal İletişim Merkezi veya size en yakın Regal Yetkili Servisi ile irtibata geçiniz. Yetkili servis listesine ve iletişim bilgilerine web sitesinden ulaşabilirsiniz.

Sorun	Sebebi	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.
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.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Enerji Etiketi

Marka		REGAL
Model		AF 7665 SC AF 7665 GC AF 7665 BC
Fırın Tipi		ELEKTRİK
Ağırlık	kg	31,5
Enerji Verimliliği Endeksi - geleneksel		103,6
Enerji Verimliliği Endeksi - hava dolaşımlı		94,1
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

REGAL

▶ MALIN

Cinsi	FIRIN
Markası	REGAL
Modeli	
Seri No	

▶ ALICININ

Adı, Soyadı
Adresi
Tel

▶ SATICI FİRMANIN

Unvanı
Adresi
Tel-Faks
E-posta
Fatura Tarihi
Fatura No
Kaşe ve İmza

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

Genel Müdür
Ergün Güler



Üretici Firma
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: vmh@vestel.com.tr
WhatsApp: 0536 075 4 123

Türkiye Genel Dağıtıcısı
Vestel Ticaret A.Ş.
Levent 199 Büyükdere Cad. No:199 34394
Şişli/İstanbul - Türkiye
Tel: 0850 222 4 789
E-posta: vmh@vestel.com.tr
WhatsApp: 0536 075 4 123

Zorlu Holding kuruluşudur.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren baslar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamız garantisi 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, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının, 10 iş günü içinde giderilmemesi halinde; üretici veya ithalatçı, malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamiri 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, ayıp oranında bedel indirimini veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsam dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

GARANTİ YÜKÜMLÜLÜĞÜ - MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

1. Garanti Belgesi üzerinde mamulün orijinal seri numarasında tahrifat yapıldığı hallerde garanti geçersizdir.
2. Garanti yükümlülüğünün geçerli olabilmesi için, Vestel yetkili personelinden ya da yetkili servislerinden başka hiçbir kimsenin, hiçbir şekilde cihazın tamir ve tadiline müdahale etmemesi gerekmektedir.
3. Arızalı cihazın tamir yerini (cihazın kullanıldığı yer veya servis atölyesi) ve şeklini yetkili servis belirler.
4. Aşağıda açıklanan koşullarda arızalı cihaz garanti kapsamına girmez:
   - **a)** Cihaza bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
   - **b)** Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihazın etiketinde belirtilenden farklı bir şebeke gerilimine bağlanmasıyla oluşan arızalar,
   - **c)** Malın tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşırı sarsılma, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
   - **d)** Cihazın kullanım hatalarından meydana gelen dış ve iç yüzeylerdeki bozulma, çizilme, kırılmalar ve arızalar,
   - **e)** Doğa olaylarının (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açacağı arızalar.

   Bu gibi durumlarda arızalı cihaz, Vestel yetkili uzmanları tarafından tamir edilecek, standart tamir ücreti alınacaktır.
5. Garanti Belgesi'nin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin malı satın aldığı yetkili satıcı, acente ya da temsilciliklere aittir. 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 ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda, ayıp daha sonra ortaya çıkmış olsa bile, malın müşteriye teslim tarihinden itibaren iki yıllık zamanaşımı süresi içinde;

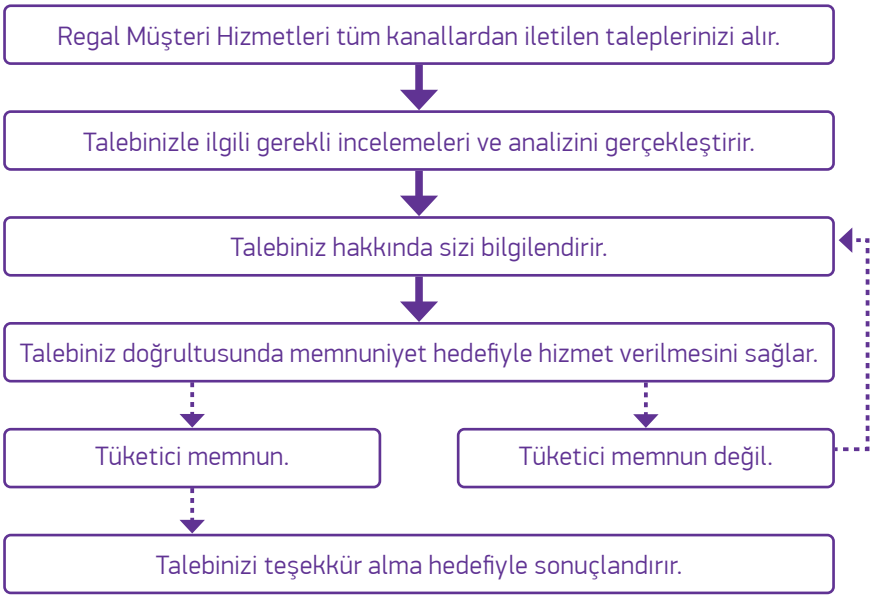
1. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
2. Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, seçimlik haklarından birini Satıcıya karşı;
3. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını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

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

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

MEMNUN ETMEK GÖREVİMİZ TEŞEKKÜR ALMAK HEDEFİMİZ

Satış sonrası hizmetlerde en iyi deneyimi sunmak için buradayız.



0850 222 4 789

Regal Müşteri Hizmetleri

WhatsApp **0850 222 4 789**

www.regal-tr.com

REGAL

0850 222 4 789

www.regal-tr.com

WhatsApp ***0536 075 4 123***

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.

Üretici Firma
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: vmh@vestel.com.tr
WhatsApp: 0536 075 4 123

Zorlu Holding kuruluşudur.

52351081