REGAL

# FIRIN
# KULLANIM KILAVUZU

## SF 6360
## SF 6361

Zorlu Holding kuruluşudur.

## Değerli Müşterimiz,

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

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

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

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

## Güvenlikle İlgili Önemli Bilgiler

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

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

Cihazınızın topraklaması yapılmalıdır.

| | |
|---|---|
| **UYARI** | Ağır yaralanma ya da ölüm risklerini belirtir. |
| **ELEKTRİK ÇARPMASI RİSKİ** | Yüksek gerilim risklerini belirtir. |
| **DİKKAT** | Ciddi yaralanma risklerini belirtir. |
| **SERVİS** | İşin yetkili teknik servis tarafından yapılması ya da İletişim Merkezi'nin aranması gerektiğini gösterir. |

# İçindekiler

**Güvenlik Uyarıları** ..... **5**

**Teknik Özellikler** ..... **16**

**Genel Görünüm** ..... **18**
Cihazın Monte Edileceği Ortam ..... 19
Fırının Yerleştirilmesi ..... 19

**Kurulum ve Kullanıma Hazırlık** ..... **19**
Fırın Ayaklarının Ayarlanması ..... 20
Gaz Hortumunun Takılması ve Sızdırmazlık Kontrolü ..... 20
Elektrik Bağlantısı ve Emniyeti ..... 23

**Kullanımı** ..... **24**
Kontrol Panelleri ..... 24
Ocakların Kullanımı ..... 24
Fırın Fonksiyonları Kullanımı ..... 26

**Temizlik ve Bakım** ..... **28**
Temizlik ..... 28
Bakım ..... 30

**Pişirme Tablosu** ..... **36**

**Sorun Giderme** ..... **37**

**Enjektör Tabloları** ..... **40**

**Enerji Bilgi Fişi** ..... **42**

**Enerji Bilgi Fişi** ..... **43**

**Cihazınızın Çevreye Uygun Bir Şekilde Atılması** ..... **45**

**Müşterinin Seçimlik Hakları** ..... **45**

## Güvenlik Uyarıları

### Cihazı Kullanırken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

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

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

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

garantisinin iptaline sebep olur. Bu şartlarda oluşabilecek hasarlar kullanıcı tarafından karşılanır.

- Eğer besleme kablonuz prize uygun değilse, herhangi bir tehlikeyi önlemek amacıyla besleme kablosu yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı sadece AC akımına ve topraklı prize bağlayın. Topraklama yapılmadan kullanma sonucu meydana gelebilecek zararlardan üretici firma sorumlu değildir.
- Olası elektrik çarpmalarını önlemek için cihazınızın elektrik prizindeki topraklama hattının ve elektrik kaçağı koruma devresinin uygun durumda olduğundan emin olun.
- Elektrik kablosunda düzenli olarak hasar kontrolü yapın. Ürünün elektrik kablosunu çekerek zorlamayın. Elektrik kablosunun üzerine hiçbir eşya koymayın.
- Elektrik besleme kablosunun cihazın altına sıkışmadığına, ezilmediğine emin olun.
-  Elektrik kablosu zarar görmüşse, herhangi bir tehlikenin önlenmesi için, sadece üreticinin önerdiği yetkili servis tarafından değiştirilmelidir. Lütfen yetkili servis veya müşteri iletişim merkezi ile iletişime geçin.
- Cihazınızı asla aşağıdaki durumlarda kullanmayın:
- Cihaz, fiş veya elektrik kablosu hasarlı ise,
- Cihaz düşürülürse, gözle görülür hasar belirtisi varsa veya düzgün çalışmazsa,
- Cihaz, elektrikli parçalar görülecek şekilde hasar görmüşse,
- Cihaz ıslanmışsa, su veya diğer sıvıların içine düşmüşse, sel baskınına maruz kalmışsa, elektriksel parçaları suyla temas etmişse,
- Cihazdan garip bir ses, duman ve koku gelirse.

Eğer yukarıdaki durumlardan birisi tespit edilirse, cihazınızı hemen kapatın, güç bağlantısını kesin, gaz musluğu kapatın ve yetkili servisle irtibata geçin. Hasarlı bir cihaz ya

da cihazın hasarlı parçaları ciddi yaralanmalara ve yangına neden olabilir.

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

Kabloyu sıcak yüzeylerden uzak tutun, ocak yakınından geçirmeyin.

- Fırındaki havalandırma deliklerini kapatmayın.
- Fırının elektrik kablosunun masanın veya tezgahın kenarından sarkmasına izin vermeyin.
- Fırının temiz tutulmaması, cihazın yüzeyinin bozulmasına ve bunun sonucunda da cihazın kullanım ömrünün kısalmasına ve tehlikelere sebep olabilir.
- Saatli modellerde ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinde saati mutlaka ayarlayın. Fırınınızda pişirme yapabilmeniz için fırın fonksiyon ve sıcaklık ayar düğmelerinin ayarlanması ve fırın saatinin programlanması gerekir. Aksi durumda fırın çalışmaz.
- Pişirme yaptığınız ortamda ısı ve nem oluşur. Mutfağınızı iyice havalandırın.
- Bu esnada fırının bulunduğu yerin iyi havalandırılması gerekmektedir
- ⚠ **UYARI:** Cihaz ve erişilebilir kısımları, kullanım esnasında sıcaktır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir. Sürekli gözetim sağlanmıyorsa 8 yaş altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Fırın kapakları açık iken, çocukların kapak üzerine çıkmasına veya oturmasına izin vermeyin.
- Ürün üzerindeki basılı dokümanlarda belirtilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler; ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.
- Cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, algısal ve zihinsel yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından gözetim altında veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımına ve karşılaşılan ilgili tehlikelerin anlaşılmasına dair talimat verilirse kullanılabilir.
- Cihaz ve kablosunu 8 yaşın-

dan küçük çocukların erişemeyeceği şekilde saklayın. Cihazınızın kablosunun tezgahtan aşağı sarkmasına izin vermeyin.

- Temizleme ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Çocukların, cihazla oynamadıklarından emin olunmalıdır.
- Fırın kapısı açık iken çocukların kapıya tırmanmasına ve üzerine oturmasına izin verilmemelidir.
- Eğer cihazın pişirme yüzeyi camdan ise;
- ⚠**DİKKAT**: "Pişirme yüzeyindeki camın kırılması durumunda":
- Derhal tüm gazlı yanıcıları, elektrikli yanıcıları kapatın ve cihazı güç kaynağından izole edin.
- Cihazın yüzeyine dokunmayın.
- Cihazı kullanmayın.
- Fırınınız kullanım sırasında çok sıcak olabilir. Cihazınızın iç kısmında bulunan ısıtma elemanlarına dokunmamaya dikkat edin.
- ⚠**DİKKAT**: Pişirme veya ızgaranın kullanımı sırasında ulaşılabilen kısımlar sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak için amaçlanmamıştır.
- ⚠**UYARI:** Cihazın devrilmesini önlemek için devrilme engelleyici braketler kullanılarak kurulum yapılmalıdır. (Ayrıntılı bilgi için lütfen devrilme engelleyici seti broşürünü okuyunuz.)
- ⚠**UYARI:**Cihazın istenmeden başlangıç konumuna gelmesinden kaynaklanan bir tehlikeyi önlemek için, bu cihaz bir zamanlayıcı benzeri harici bir anahtarlama düzeni üzerinden beslenmemeli veya yardımcı program vasıtasıyla düzenli olarak devresi kapatılan ve açılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- Fırın çalışırken kapak veya dış

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

- Elektrikli cihazların bağlantı kablosunu asla cihaz kapağına sıkıştırmayın. İzolasyon zarar görebilir. Kısa devre, elektrik çarpma tehlikesi!
- Cihazın üst tarafını eşya koyma yeri olarak kullanmayın. Yangın tehlikesi!
- ⚠ **UYARI:** Asla yanıcı ve patlayıcı cisimleri pişirme alanında bulundurmayın. Cihaz devreye alındığında tutuşabilir. Yanma tehlikesi!
- ⚠ **UYARI:** Boğulma tehlikesini önlemek için ambalaj malzemelerini bebek ve çocuklardan uzak tutun. Bu ambalaj malzemelerin oyuncak olarak kullanılmasına izin vermeyin.
- Aksesuarlar ile cihaza darbe uygulamaktan kaçınılmalıdır.
- Cihazı ilk kez çalıştırdığınızda izolasyon malzemesi ve ısıtıcılardan keskin bir koku gelecektir. Bu sebeple, fırını kullanmadan önce 45 dakika boyunca maksimum sıcaklıkta çalıştırın ve aynı zamanda cihazın kurulu olduğu odayı havalandırın.
- Her zaman fırına yiyecek koymak ve fırından yiyecek almak için fırın eldiveni kullanın.
- Katı veya sıvı yağlar ile pişirme yaparken pişiriciyi yalnız bırakmayın. Yağlar aşırı ısınma durumuna yangına neden olabilir. Yağdan kaynaklanan alevlere su dökmeyin. Böyle bir durum meydana geldiğinde; alevi boğmak amacıyla; tencereyi veya tavayı kapak ile kapatın.
- ⚠ **UYARI:** Eğer uzun süre cihazı kullanmayacaksanız, cihaz fişini çekiniz. Kontrol düğmelerini kapalı tutun. Ayrıca, cihazı kullanmadığınızda; gaz vanasını her zaman kapalı tutun.
- Cihazı kullanmadığınızda kumanda düğmelerinin her zaman "0" (durdur) konumunda olduğundan emin olun.

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



## Kurulumda Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

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

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

## Temizlik ve Bakım Yaparken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

- Her zaman, temizleme ve bakım işlemlerine başlamadan önce cihazı kapatın ve fişten çekin.
- Kontrol kumanda panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin.
- Asla yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücü kullanmayın. Fırınınızı buharlı temizleyiciler kullanarak temizlemeyin.
- Cihazı "Temizlik ve Bakım" bölümünde anlatıldığı gibi düzenli bir şekilde temizleyin. Yetersiz temizlik durumunda yüzey hasar görebilir ve cihaz zamanla paslanabilir.
- Fırınınızın cam kapağını ve diğer yüzeylerini sert aşındırıcı temizleyiciler ve keskin metal spatula ile temizlemeyin.
- Bu işlemler yüzeylerin çizilmesine sebep olabilir. Bu çizikler camların kırılması veya yüzeylerin zarar görmesine sebep olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayınız.
- Fırını düzenli olarak silin ve yemek kalıntılarını temizleyin.
- Bu cihaz temiz tutulmadığı takdirde, yüzeyinin kalitesi düşerek cihazın kullanım ömrünü olumsuz etkileyebilir ve tehlikeli durumlara sebep olabilir.

- ⚠⚠ **UYARI:** Elektrik çarp-ması riskini yok etmek için lamba değiştirmeden önce cihazın elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olunmalı-dır.

## Boyalı Yüzeylerin Temizlenmesi (varsa)

Domates, salça, ketçap, limon, yağ türevleri, süt, şekerli gıdalar, şekerli içecekler ve kahve, ılık suya batırılmış bir bezle derhal temizlenmelidir. Bu lekeler temizlenmezse ve döküldüğü yüzeyde kurursa sert nesnelerle (örneğin sivri nesneler, çelik ve plastik ovma telleri, yüzeylere zarar veren bulaşık süngeri) OVULMAMALI ve yüksek düzeyde alkol içeren temizlik maddeleri, leke çıkarıcılar, yağ temizleyiciler, yüzey aşındırıcı kimyasallarla temizlenmemelidir. Aksi takdirde, toz boyayla kaplı yüzeylerde aşınma meydana gelebilir ve leke oluşabilir.

Üretici, uygunsuz temizlik ürünlerinin veya yöntemlerinin kullanılmasından kaynaklanan hiçbir hasar için sorumluluk kabul etmemektedir.

## Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

- Ürünü kapı kulpundan tutarak çekmeye ya da kaldırmaya çalışmayın.
- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınız, aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda tutulmalıdır. Orijinal kutusu yok ise fırının dış yüzeylerine (cam ve boyalı yüzeyler) gelebilecek darbelere karşı önlem alın. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyun.
- Taşıma sırasında fırınınızı normal, dik konumda tutun ve üzerine hiçbir yük koymayın.
- Cihazı nakliye sırasında düşürmeyin ve darbelere karşı koruyun.
- Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.
- Üst tabladaki gazlı ocak, şapka ve kafalarını ve ocak ızgaralarını pişirme tablasına bantlayın.
- Üst kapak ve pişirme tablası arasına kağıt yerleştirerek üst kapağı kapatıp, fırının yan yüzeylerine bantlayın.
- Fırınınızın içindeki iç ızgara ve tepsilerin nakliye sırasında fırın kapağına zarar vermemeleri için, fırın ön kapağı iç camı üzerine tepsilere denk gelecek şekilde mukavva ya da kağıt bantlayın.

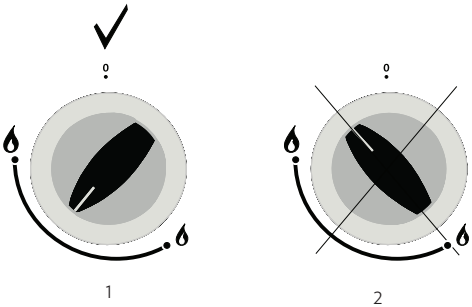
## Cihazınızı Kullanırken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

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

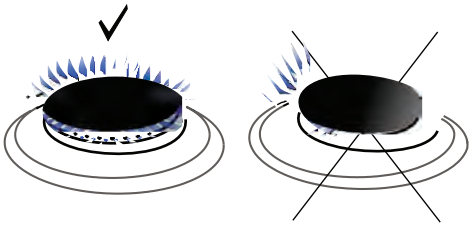
rinde saati mutlaka ayarlayın.

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

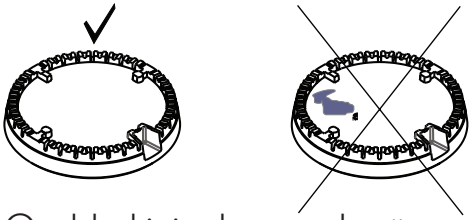
**Ocak Uyarı Bilgi**



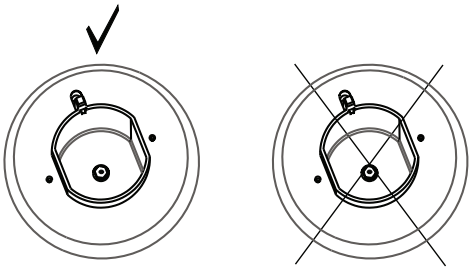

Kısık alev konumu için düğmeyi maksimum-minimum konumları arasına getiriniz.(1) Ocak beklerini kesinlikle maksimum ile kapalı konumları arasında kullanmayınız.(2) Ocak beklerini düğme maksimum konumda iken ateşleyiniz.



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



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



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

## Sorumluluk Sınırlaması

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

# Teknik Özellikler

| Teknik Özellikler | | SF 6360 | SF 6361 |
|---|---|---|---|
| Ürün Boyutları ( Yükseklik X Genişlik X Derinlik) | mm | 85x60x60 | |
| Ocak teknik verileri | | | |
| Büyük bek Ø10cm. | w | 3000 | 3000 |
| Orta bek Ø10cm. | w | 1750 | 1750 |
| Küçük bek Ø10cm. | w | 1000 | 1000 |
| Elektrikli ocak gözü | w | - | 1500 |
| Cam ocak kapağı | | √ | √ |
| Sönme emniyeti | | √ | √ |
| Fırın Özellikleri | | | |
| Fırın iç boyutlar | mm | 430 x 391 x 335 | |
| Fırın Lambası | w | 25 | 25 |
| Üst ısıtıcı | w | 1200 | 1200 |
| Alt ısıtıcı | w | 1100 | 1100 |
| Grill Isıtıcı | w | 1400 | 1400 |
| Double Grill Isıtıcı | w | 2600 | 2600 |
| Fan | w | 26 | 26 |
| Turbo Isıtıcı | w | 2000 | 2000 |
| Diğer Özellikler | | | |
| Toplam Güç (maksimum) | kW | 2,0 | 3,5 |
| Voltaj | v | 230 | 230 |
| Paketli Ürün Boyutları (Genişlik X Derinlik X Yükseklik) | mm | 645x684x922 | |
| Brüt Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum | kg | 47 | 47 |

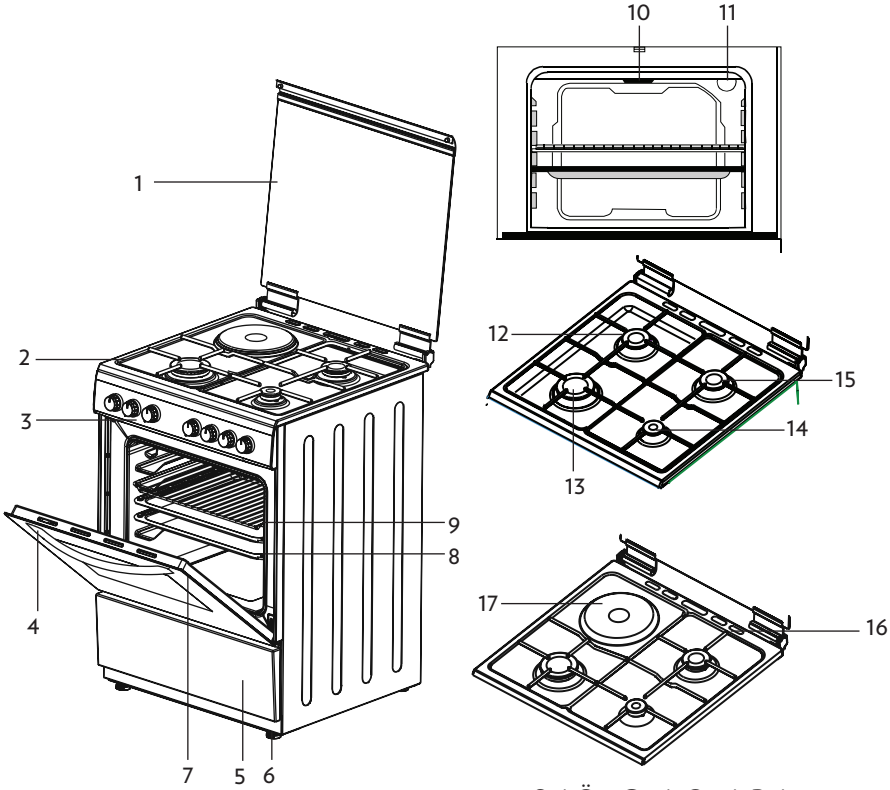
Teknik özellikler ve bu kılavuz, önceden haber verilmeden değiştirilebilir.

## Uyumluluk Bilgileri

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

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

# Genel Görünüm




1. Cam Ocak Kapağı
2. Ocak Tablası
3. Kontrol Paneli
4. Fırın Kapak Kulbu
5. Fırın Çekmecesi
6. Ayarlı Ayak
7. Fırın Kapağı
8. Fırın Tepsileri
9. Tel Izgara
10. Üst Isıtıcı
11. Fırın Lambası
12. Sol Arka Gazlı Ocak Beki
13. Sol Ön Gazlı Ocak Beki
14. Sağ Ön Gazlı Ocak Beki
15. Sağ Arka Gazlı Ocak Beki
16. Ocak Izgarası
17. Sol Arka Elektrikli Ocak Beki

Bu görsel yalnızca cihazın parçaları hakkında bilgilendirme amaçlıdır. Parçalar cihaz modeline göre farklı olabilir. Görseller temsilidir.

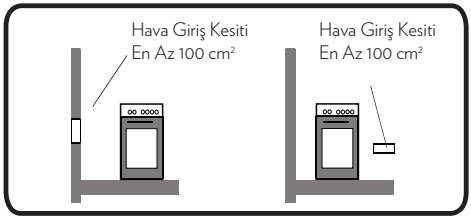
# Kurulum ve Kullanıma Hazırlık

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

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

## Cihazın Monte Edileceği Ortam

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



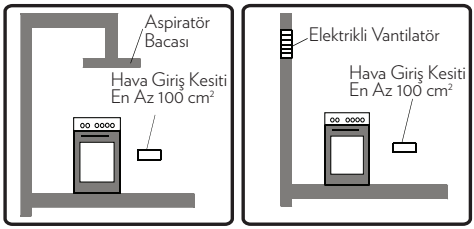

Bu havalandırma delikleri, en az 100 cm²' lik kesite sahip olmalıdır (Bir veya birkaç havalandırma deliği olabilir).

Bu delik (ya da delikler) gerek içeriden, gerekse dışarıdan hiçbir şekilde tıkanmayacak biçimde açılmalı ve tercihen yere yakın konumlandırılmalıdır. Havalandırma deliklerinin cihazın kurulduğu mekanda açılmaları mümkün görünmüyorsa, gerekli hava bitişik mekandan da sağlanabilir. Bu mekanların yatak odası veya tehlikeli bir mekan olmaması ve havalandırmasının da uygun şekilde yapılabiliyor olması gerekir.

## Yanan Gazların Ortamdan Tahliyesi

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

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



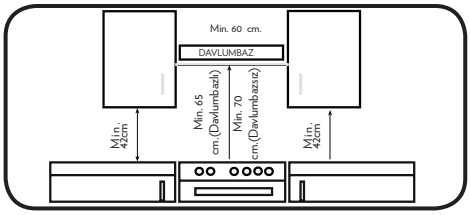

## Fırının Yerleştirilmesi

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

perde, muşamba v.b. yanıcı ya da parlayıcı maddeler olmamasına dikkat edilmelidir.

- Fırının arka kapağı ile duvar arasında en az 2 cm boşluk olması hava sirkülasyonu sağlaması açısından gereklidir.
- Fırının yakınındaki mobilyalar 90° C üzerindeki sıcaklığa dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Mutfak mobilyaları ocak tablasından yüksek ise; fırının yan yüzünden en az 11 cm mesafede bulunmalıdır.
- LPG gazı için bağlantı yapılırken, cihazın gaz girişine kelepçe ile sabitlenen plastik hortum kullanılmalıdır. Cihazınızı mümkün olduğunca kısa ve sızdırmaz bir hortum ile gaz kaynağına bağlayınız. İzin verilen en fazla hortum uzunluğu 1.5m'dir. Cihaza gaz taşıyan hortum, güvenliğiniz için yılda bir kez yenisi ile değiştirilmelidir.

Fırının üzerinde bulunan duvar dolapları ve aspiratörler için gerekli olacak değişiklik ve fırın tablasından olan minimum yükseklikler çizimde gösterilmiştir. Buna göre, aspiratör ocak tablasından minimum 65cm yükseklikte olmalıdır. Aspiratör yok ise bu yükselik 70 cm' den az olmamalıdır.




- Davlumbaz/aspiratör ile Gazlı Ocak arası mesafenin en az 65 cm,
- Davlumbaz/aspiratör ile Elektrikli Ocak (tüm gözlerin elektrikli olması gerekmektedir
aksi halde gazlı ocak sınıfına girmektedir) arası mesafenin en az 55 cm olması gerekmektedir.
- Ölçüm metodu; Gazlı ocaklarda ızgara yüzeyinden, Elektrikli ocaklarda yüzey üzerinden davlumbaz/aspiratör filtre orta noktasıdır.

## Fırın Ayaklarının Ayarlanması

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

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

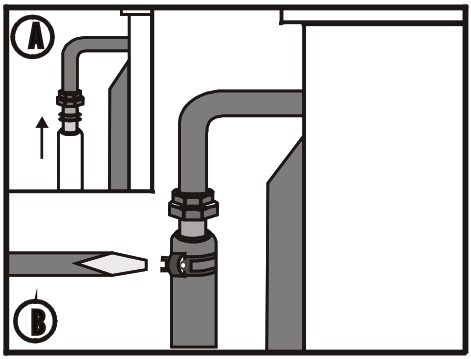
## Gaz Hortumunun Takılması ve Sızdırmazlık Kontrolü

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

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

## Hortum ile Bağlantı Yapılırken Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

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



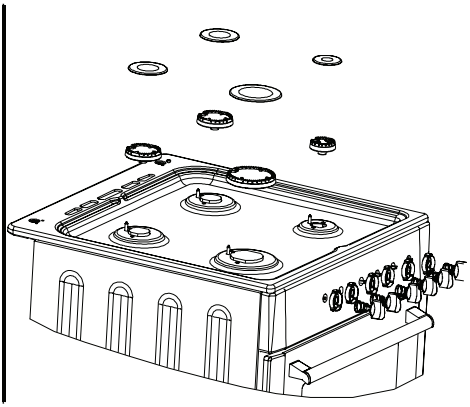

## Gazlı Ocakların Enjektör Değişimleri

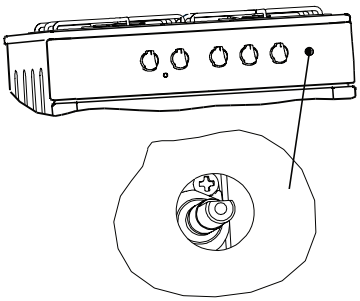
Aşağıdaki işlemleri Yetkili Servis yapmalıdır;

Ocaklar, enjektörleri değiştirilerek farklı gaz tiplerine uygun hale getirilebilir.

Bu amaçla, aşağıdakilerin yapılması gerekmektedir ;

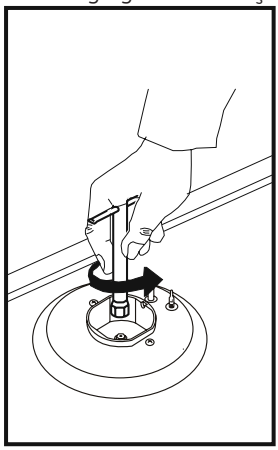
- Gazı ve elektrik akımını kesin.
- Ocak pişiricilerinin şapkalarını ve adaptörlerini çıkarın.
- Enjektörleri sökün.
- Enjektörleri; Enjektör tablosundaki değerine ve cihazda kullanılacak gaz tipine uygun olanlarla değiştirin.





## Kısık Alev Konumunun Ayarlanması

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



Doğalgaz' dan LPG' ye geçişte ise aynı vida sıkıl-malıdır. Cihazın fişinin takılı olduğundan, gaz beslemesinin açık olduğundan, ocak pişirici şapka ve adaptörlerinin yerlerine yerleştirilmiş olduğundan emin olun. Ocakları yakın ve kısık konuma alın. Düğmeleri çekerek çıkarın. Rölanti vidası musluk gövdesi üzerinde yer almaktadır. Küçük ağızlı düz bir tornavida ile vidayı sıkın/gevşetin. Bu ocağın kısık konumdaki alevinin artması ya da azalmasını sağlar. Alev uzunluğu en az 4mm olacak şekilde vidayı ayarlayın. Düğmeyi yerine takarak alevin pişirici tam yanma konumundan kısık konuma 1 sn' lik sürede ayarlandığında sönmediğinden emin olun. Yukarıda anlatılan işlemleri her bir ocak için tekrarlayın.

## Hortum Bağlantı Ucu Değişimi

**Aşağıdaki işlemleri Yetkili Servis yapmalıdır:**

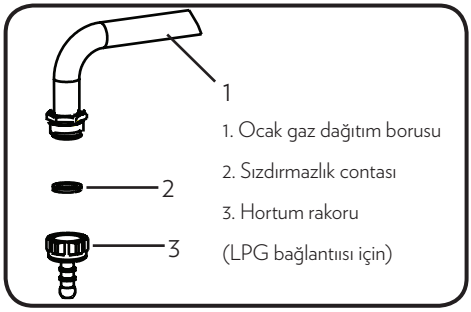
Cihazın; LPG' den Doğalgaz' a dönüşümü esnasında; yetkili servis tarafından aşağıdaki şekilde görüldüğü gibi 3 nolu hortum rakoru sökülmeli ve gaz şebekesinden gelen mekanik bağlantılı esnek metal hortum,

yeni bir 2 nolu conta yerleştirilerek, 1 nolu boruya bağlanmalıdır.

NG'den LPG'ye dönüşüm esnasında ise yetkili servis tarafından 1 nolu ürün gaz girişine yeni bir 2 nolu conta yerleştirilerek 3 nolu hortum rakoru bağlanarak, hortum bağlantısı yapılır.

Her gaz değişimde bağlantı ara yüzeylerine sızdırmazlığı sağlamak amacı ile 2 nolu contanın yerleştirilmesi gerekmektedir.

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

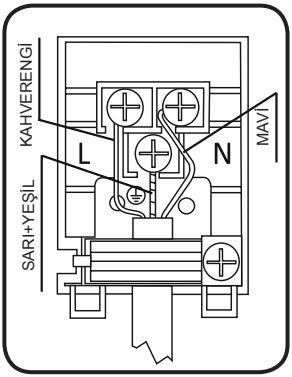



## Elektrik Bağlantısı ve Emniyeti

**Elektrik bağlantısı sırasında, kesinlikle aşağıdaki talimatlara uyulmalıdır:**

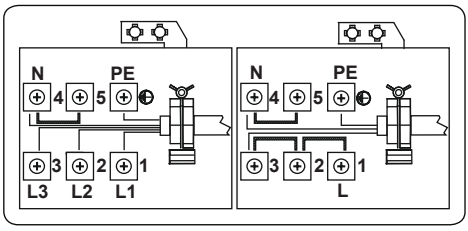
- Cihazın elektrik bağlantısı Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır. Cihaz 20 Amperlik sigorta üzerinden sabit de elektrik hattına bağlanmalıdır. Besleme kablosu H05VV-F tipinde olmalıdır.
- Topraklama kablosu, mutlaka (⏚) topraklama işareti olan vidayla bağlanmalıdır. Besleme kablosunun bağlantısı yanda yer alan şekildeki gibi olmalıdır. Eğer cihazın kurulacağı yerde, yönetmeliklere uygun topraklı priz mevcut değilse, derhal Yetkili Servisi arayın.
- Besleme kablosu ürünün sıcak yüzeyine temas etmemelidir.
- Besleme kablosunun zarar görmesi halinde, mutlaka Yetkili Servisi' ni arayın. Kablo, Yetkili Servis tarafından değiştirilmelidir.
- Yanlış elektrik bağlantısı cihaza zarar verebilir. Böyle bir zarar garanti kapsamında değildir.
- Cihaz 220-240 Volt elektriğe uygun olacak de ayarlanmıştır. Şebeke elektriği, verilen bu değerden farklı ise derhal Yetkili Servisi arayınız.

SF 6360




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

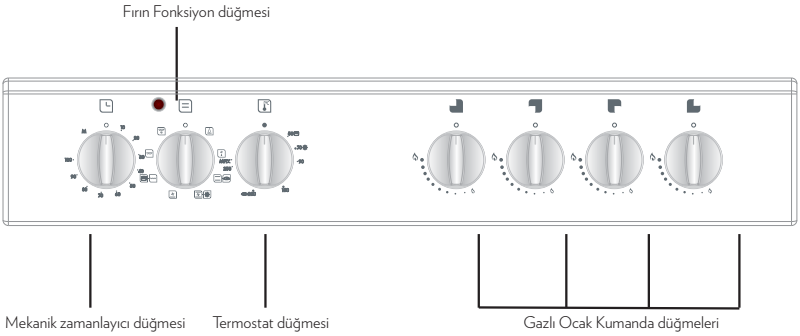
SF 6361



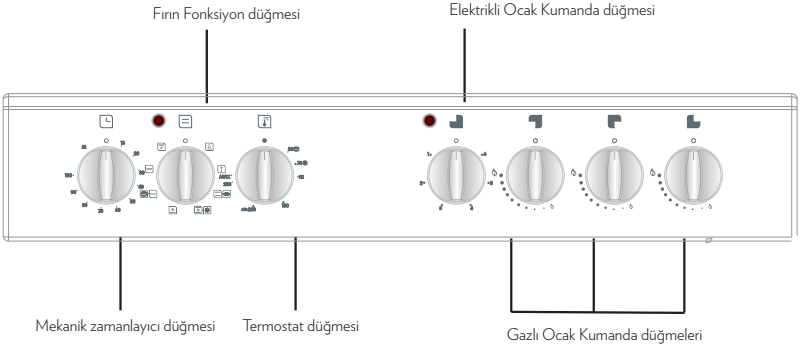
# Kullanımı

## Kontrol Panelleri

### SF 6360




### SF 6361




*Pano görselleri düğmelerin yerlerini göstermek için hazırlanmıştır. Fırın fonksiyonları için referans alınmamalıdır.

# Ocakların Kullanımı

## Ocakların Elektrikle Ateşlenmesi ve Gazlı Ocakların Kontrolü

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



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

Bu sayede yanmamış gazın birikerek yangın çıkarması riskini ortadan kaldırır.

Ateşlemeden sonra gaz emniyetinin devreye girme süresi en fazla 10 sn' dir. Bu süre boyunca düğmeyi tam basılı tutun. Daha sonra düğmeyi serbest bırakın ve gazlı ocağın yanan konumda kaldığından emin olun. Aksi halde, düğmeyi kapatıp, önceki işlemleri tekrarlayın. Kontrol düğmesi kapatılmadan, kazara alev söndüğü takdirde, sönme emniyetinin devreye girmesi için gereken süre en fazla 90 saniyedir.

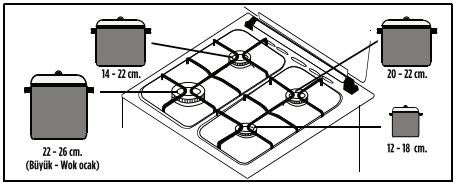
## Ocakların Manuel Ateşlenmesi

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

## Tavsiyeler

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

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




## Elektrikli Ocakların Kullanımı

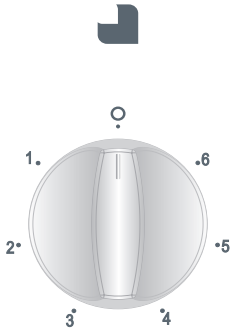
Elektrikli ocak, 7 kademeli düğme ile kumanda edilmektedir. Kademelerden "0" kapalı konumdur. Diğer 6 kademeye karşılık gelen kullanım alanları ise şöyledir;

1.....Sıcak Tutma Konumu

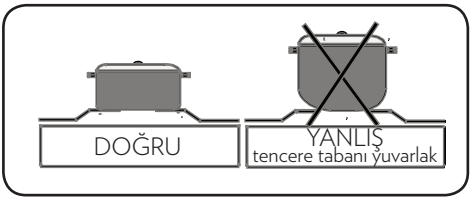
2 - 3.....Düşük Sıcaklıkta Isıtma Konumları

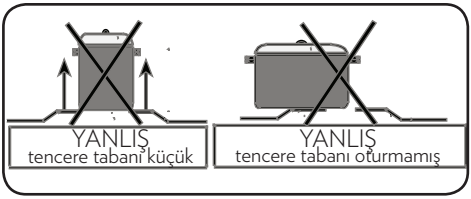
4-5-6.....Pişirme, Kızartma ve Kaynatma Konumları

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




Elektrikli ocakların kullanımı sırasında, kullanılan tencerelerin düzgün tabanlı olmasına dikkat edilmesi gerekmektedir. Uygun çaplı ve düzgün tabanlı tencereler kullanıldığı takdirde ocağınızdan en fazla verimi alabilirsiniz. Büyük çaplı ocağın üzerinde, küçük çaplı tencereler kullanılması önerilmez. Çünkü bu, ısı kaybına yol açarak enerjinin boşa harcanmasına sebep olacaktır.



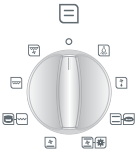

Tencereleri ocak tablasından taşacak biçimde kullanmayınız."

- **⚠ UYARI:**
- Elektrikli pişirici düğmesi "0" pozisyonundan herhangi başka bir pozisyona alındığında elektrikli ocak uyarı lambası yanar.
- Sadece ısıtıcı çapına uygun tencereler kullanın.
- Tencereyi ısıtıcı üzerine koymadan önce tabanının ıslak olmadığından emin olun.
- Elektrikli pişiricileri boşken asla çalıştırmayınız. Tencere sıcaklıkları cihaz kullanımdayken yüksek olabilir. Dolayısıyla çalışma sırasında ve sonrasında, çocukları ve evcil hayvanları ocağınıza erişebilecekleri yerlerden uzak tutmanız tavsiye edilir.
- Elektrikli pişirici üzerinde bir çatlak farkederseniz, ısıtıcı derhal kapatılmalı ve Vestel Yetkili Servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Kullanımdan sonra (sürekli etkili bir de çalışmasını ve uzun ömürlü olmasını sağlamak için) elektrikli pişiriciniz uygun temizlik malzemeleri ile iyice temizlenmelidir.
- Pas oluşumunu önlemek ve ilk durumla-

rını korumak için pişiricilerin çok az yağ damlatılmış bir bezle ovularak temizlenmesi tavsiye edilir. Buharlı temizleyicileri asla kullanmayın.

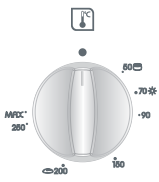
## Fırın Kısmının Kullanımı

## Fırın Fonksiyon Kumanda Düğmesi



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

## Fırın Termostat Düğmesi




Fırın sıcaklığını seçmenizi sağlar. Fırın fonksiyon kumanda düğmesi ile kullanılır. Fırınınızın içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere ulaştığında termostat devreyi keser ve termostat ışığı söner. Sıcaklık ayarlanan değerin altına düştüğünde ise, termostat tekrar devreye girer ve termostat ışığı yanar.

## Fırın Fonksiyonları Kullanımı:

Aşağıda anlatılan fonksiyonların varlığı ürün modeline göre değişir.

## Fırın Fonksiyonları Kullanımı

Aşağıda anlatılan fonksiyonların varlığı ürün modeline göre değişir.

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

**Buz Çözücü Fonksiyon (Defrost)**

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

**Alt - Üst Isıtıcı Fonksiyonu (statik pişirme)**

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

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

uzak durun ve çocuklarınızı uzak tutun.



**Ekmek**

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

Alt ve üst rezistanslardan gelen havanın fan motoru ve pervanesi yardımıyla fırının içerisine dağıtıldığı konumdur. Fırınınızın termostat düğmesini, yapacağınız pişirme için pişirme tablosunda tavsiye edilen dereceye ayarlayın. Fırının düğmesini, bu fonksiyonun sembolünü gösterecek şekilde çevirin ve fırın saatini pişirme için önerilen zamana ayarlayarak, fırına 10 dakika kadar ön ısıtma yaptırın. Uygun pişirme kabına konmuş olan yiyecek fırına yerleştirilir ve pişirme işlemi yapılır. Bu konum genelde, hamur işlerinin pişirilmesinde çok iyi sonuç alınan bir konumdur. Yiyeceklerin her bölgesi bu konumda eşit olarak pişecektir. Tek tepsi ile pişirme için uygundur. Pişirme işlemi sonunda, fırın fonksiyon kumanda düğmesini ve ısı ayar düğmesini kapatın ve varsa saat programını iptal edin. Pişirdiğiniz yiyeceği fırından alıp, güvenli bir yere koyun ve fırın kapağını açık tutarak fırının tamamen soğumasını sağlayın. Bu sırada fırın sıcak olacağından; fırından uzak durun ve çocuklarınızı fırından uzak tutun.



**Ekmek**

**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. Tepsiyi bu şekilde yaklaşık 30-40 dakika kadar fırın dışında bekletin.

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

**Alt-Fan Fonksiyonu**



Alt rezistansdan gelen havanın fan motoru ve pervanesi yardımıyla fırının içerisine dağıtıldığı konumdur. Bu fonksiyon kısa sürede yemekleri ısıtmak için kullanılır.Fırınınızın termostat düğmesini, yapacağınız pişirme için pişirme tablosunda tavsiye edilen dereceye ayarlayın.Fırının düğmesini, bu fonksiyonun sembolünü gösterecek şekilde çevirin,fırına 10 dakika kadar ön ısıtıma yaptırın.

Uygun pişirme kabına konmuş olan yiyecek fırına yerleştirilir ve pişirme işlemi yapılır.Pişirme işlemi sonunda, fırın fonksiyon kumanda düğmesini ve ısı ayar düğmesini kapatın ve varsa saat programını iptal edin.

Pişirdiğiniz yiyeceği fırından alıp, güvenli

bir yere koyun ve fırın kapağını açık tutarak fırının tamamen soğumasını sağlayın. Bu sırada fırın sıcak olacağından; fırından uzak durun ve çocuklarınızı fırından uzak tutun.




**Gril Fonksiyonu**

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

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

Fırınınızın termostat düğmesini bu sıcaklığı gösterecek şekilde çevirin. 5 dakikalık ön ısıtma süresinden sonra yiyeceklerinizi fırınınıza yerleştirin. Pişirme işlemi sonunda, fırın fonksiyon kumanda düğmesini ve ısı ayar düğmesini kapatın ve varsa saat programını iptal edin. Pişirdiğiniz yiyeceği fırından alıp, güvenli bir yere koyun ve fırın kapağını açık tutarak fırının tamamen soğumasını sağlayın. Bu sırada fırın sıcak olacağından; fırından uzak durun ve çocuklarınızı fırından uzak tutun.



**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.



**Üst Isıtıcı ve Gril Fonksiyonu**

Bu fonksiyon daha hızlı ve geniş yüzeyli ızgara yapmak için kullanılır. Izgara yapmak için; yiyecekleri ızgaraya, ızgarayı da en üst seviyedeki rafa yerleştirin. Fırın tepsisini 2. rafa yerleştirdikten sonra ızgara işlemine başlayabilirsiniz.

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

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

Fırınınızın termostat düğmesini bu sıcaklığı gösterecek şekilde çevirin. 5 dakikalık ön ısıtma süresinden sonra yiyeceklerinizi fırınınıza yerleştirin. Pişirme işlemi sonunda, fırın fonksiyon kumanda düğmesini ve ısı ayar düğmesini kapatın ve varsa saat programını iptal edin. Pişirdiğiniz yiyeceği fırından alıp, güvenli bir yere koyun ve fırın kapağını açık tutarak fırının tamamen soğumasını sağlayın. Bu sırada fırın sıcak olacağından; fırından uzak durun ve çocuklarınızı fırından uzak tutun.



**Gril ve Fan Fonksiyonu**

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

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

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

Fırınınızın termostat düğmesini bu sıcaklığı gösterecek şekilde çevirin. 5 dakikalık ön ısıtma süresinden sonra yiyeceklerinizi fırınınıza yerleştirin. Pişirme işlemi sonunda, fırın fonksiyon kumanda düğmesini ve ısı ayar düğmesini kapatın ve varsa saat programını iptal edin. Pişirdiğiniz yiyeceği fırından alıp, güvenli bir yere koyun ve fırın kapağını açık tutarak fırının tamamen soğumasını sağlayın. Bu sırada fırın sıcak olacağından; fırından uzak durun ve çocuklarınızı fırından uzak tutun.

**Meyve & Sebze Kurutma**



Kurutmak istediğiniz meyve veya sebzeyi ince dilemler veya oyulmuş (dolmalık patlıcan ve kabak gibi) halde tel ızga-

ranın üstüne tek sıra şeklinde dizin ve fırının 3. rafına sürün. Fırın şalter ve termostat ayarlarını konumuna getirip, pişirme zamanın zAmanlayıcıyı kullanarak aşağıdaki tabloda tavsiye edilen sürelerde ayarlayın. Fonksiyon sonunda kurutulmuş meyve ve sebzeleriniz hazır olacaktır.

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

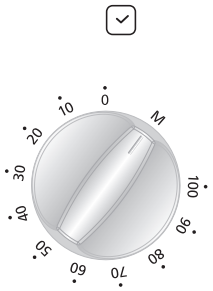
**NOT:** Bazı elektronik fırın modelleri zamanlayıcı ayarlanmadan çalıştırıldığında, güvenlik gereği 6 saat sonunda ürünün açık unutulduğunu varsayıp, bir hata kodu ile ürünü kapatır. Bu sebeple kurutma fonksiyonunda zamanlayıcının ayarlanması gerekmektedir.

# Mekanik Saatin Kullanımı

## Manuel Çalıştırma

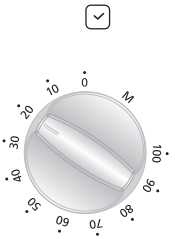
Yandaki resimde gördüğünüz gibi
Mekanik saat düğmesini

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




## Zaman ayarı Yaparak Çalıştırma

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



## Fırında Kullanılan Aksesuarlar

Fırınınızda pişireceğiniz yiyeceğin özelliğine bağlı olarak pişirme tablosunda belirtilmiş olan pişirme kaplarının kullanılması tav-siye edilir. Fırınınızda fırın tepsileri, iç ızgara dışında, piyasadan temin edebileceğiniz, fı-rında kullanıma uygun olan cam kaplar, kek kalıpları, özel fırın tepsilerini de kullanabilir-siniz. Konuya ilişkin olarak üretici firmanın vermiş olduğu bilgilere dikkat edin.

Küçük boyutlu kapların kullanılması durumunda, bu kabı iç ızgara teli üzerine, te-lin tam orta yerine gelecek de yerleştirin. Emaye kaplar için de aşağıda verilen bilgilere uyulması gerekmektedir.

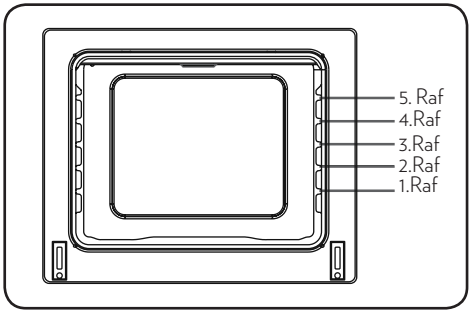
Eğer pişirilecek yiyecek fırın tepsisini tama-men kaplamıyorsa, yiyecek derin dondu-rucudan çıkmışsa veya tepsi ızgara işlemi sırasında akan yiyecek sularını toplanması için kullanılıyorsa, pişirme ya da kızartma esnasında oluşan yüksek ısı sebebiyle tepsi-de değişmeleri gözlenebilir. Ancak pişirme sonrasında tepsi soğuyunca tekrar eski ha-lini alacaktır. Bu; ısı transferi sırasında ortaya çıkan normal fiziksel bir olaydır.

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

Fırınınızda ızgara yapacaksanız; ürün ile beraber tepsi içinde verilen ızgarayı kullanmanızı tavsiye ederiz (model bu malzemeyi içeriyorsa). Böylece sıçrayan ve akacak olan yağlar fırının içini kirletmeyecektir. Eğer, büyük tel ızgarayı kullanacaksanız; yağların toplanmaması için alt raflardan birine tepsi koyunuz. Temizlik kolaylığı açısından da içine bir miktar su koyunuz.

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

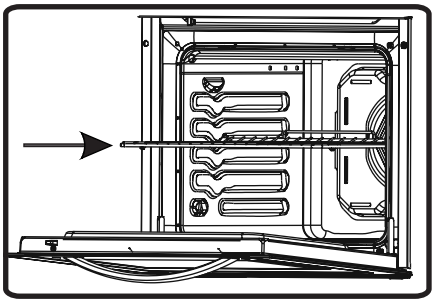
## Fırın Hacimleri




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

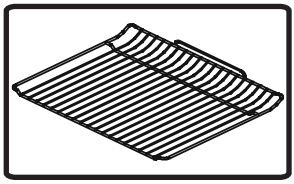
SIĞ TEPSİ: Börek vb. hamur işilerini pişirmekte kullanılır.

DERİN TEPSİ : Sulu yemek pişirmekte,



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

## İç Izgara



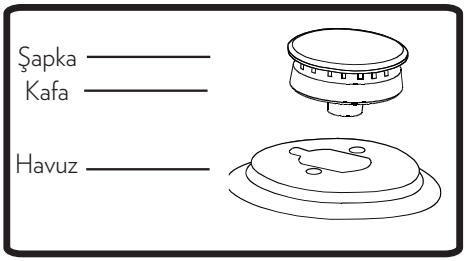
# Temizlik ve Bakım

## Temizlik

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

## Fırının İçinin Temizlenmesi

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



## Fırının Üst Kısmı, Gazlı ve Elektrikli Ocakların Temizlenmesi

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

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

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

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

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

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

## Bakım

## Fırın Lambasının Değiştirilmesi

Bu işlemi Yetkili Servise yaptırmanız önerilir. Önce fırının fişini prizden çekin ve fırının soğuk olmasına dikkat edin. Lambanın önündeki kapağı çıkardıktan sonra ampulü de yerinden çıkarın. Yetkili Servislerden temin edeceğiniz, 300$^0$C'ye dayanıklı yeni ampulü çıkardığınız ampulün yerine takın. Daha sonra lamba koruma camını tekrar yerine yerleştirin. Bu işlemden sonra fırınınız kullanıma hazır olacaktır

| 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 | 3 | 30-40 | 170-190 | 1-2 | 35-45 | 170-190 | 1-2 | 25-35 | | | |
| Kek(Kek kalıbında) | 160 | 2 | 40-50 | 170-190 | 1-2 | 30-40 | 150-170 | 1-2-3 | 25-35 | | | |
| Kek(Derin tepside) | 160 | 3 | 35-45 | 170-190 | 1-2 | 30-40 | 150-170 | 1-2-3 | 25-35 | | | |
| Kurabiye | 160 | 3 | 25-35 | 170-190 | 1-2 | 30-40 | 150-170 | 1-2-3 | 25-35 | | | |
| Izgara köfte | | | | | | | | | | 190 | 4 | 10-15 |
| Sulu yemek | 175-200 | 3 | 40-50 | 175-200 | 2 | 40-50 | 175-200 | 2 | 40-50 | | | |
| Tavuk | | | | 200 | 1-2 | 45-60 | 200 | 1-2 | 45-60 | 190 | * | |
| Pirzola | | | | | | | | | | 190 | 3-4 | 15-25 |
| Pirzola | | | | | | | | | | 190 | 4 | 15-25 |
| Çift tepsi kek | 160-180 | 1-3 | 30-40 | | | | | | | | | |
| Çift tepsi börek | 170-190 | 1-3 | 35-45 | | | | | | | | | |
| * 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 İletişim Merkezi ile irtibata geçin. Yetkili servis listesine ve iletişim bilgilerine web sitesinden ulaşabilirsiniz.

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

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

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

# Enjektör Tabloları

SF 6361

| Toplam Güç G30 28-30mbar<br>5.8 kW 418 g/h<br>Gaz Kategorisi : I3B/P Sevk edileceği ülke : TR Sınıf: 1 | LPG<br>G30 28-30 mbar |
|---|---|
| **BÜYÜK BEK** | |
| Enjektör çapı (1/100 mm) | 85 |
| Nominal Güç (kW) | 3 |
| 1 Saatlik Tüketim | 218,1 g/h |
| **ORTA BEK** | |
| Enjektör çapı (1/100 mm) | 65 |
| Nominal Güç (kW) | 1,75 |
| 1 Saatlik Tüketim | 127,2 g/h |
| **KÜÇÜK BEK** | |
| Enjektör çapı (1/100 mm) | 50 |
| Nominal Güç (kW) | 1 |
| 1 Saatlik Tüketim | 72,7 g/h |

# Enjektör Tabloları

SF 6360

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

# Enerji Bilgi Fişi

| | | |
|---|---|---|
| Marka | | REGAL |
| Model | | SF 6360<br>SF 6361 |
| Fırın Tipi | | ELEKTRİK |
| Ağırlık | kg | 45 |
| Enerji Verimliliği Endeksi - geleneksel | | 106,4 |
| Enerji Verimliliği Endeksi - hava dolaşımlı | | 94,3 |
| Enerji Sınıfı | | A |
| Enerji Tüketimi (elektrikli) - geleneksel | kWh/ çevrim | 0,88 |
| Enerji Tüketimi (elektrikli) - fanlı | kWh/ çevrim | 0,78 |
| İç Hacim Sayısı | | 1 |
| Enerji Kaynağı | | ELEKTRİK |
| Hacim | l | 66 |
| Bu fırın EN 60350-1 ile uyumludur | | |

Enerji Tasarrufu Önerileri

Fırın
- Mümkünse, yiyecekleri birlikte pişirin.

- Ön ısıtma zamanını kısa tutun.

- Pişirme süresini uzatmayın.

- Pişirme işlemi tamamlandığında fırını kapatmayı unutmayın.

- Pişirme esnasında fırın kapağını açmayın.

# Enerji Bilgi Fişi

| Marka | | REGAL |
|---|---|---|
| Model | | SF 6361 |
| Ocak Tipi | | Kombine |
| Pişirme Bölgesi Sayısı | | 4 |
| Isıtma Teknolojisi-1 | | Gaz |
| Çap-1 | cm | Küçük |
| Enerji Verimliliği-1 | % | Kapsam Dışı |
| Isıtma Teknolojisi-2 | % | Gaz |
| Çap-2 | cm | Orta |
| Enerji Verimliliği-2 | % | 59,0 |
| Isıtma Teknolojisi-3 | | Gaz |
| Çap-3 | cm | Büyük |
| Enerji Verimliliği-3 | % | 57,0 |
| Isıtma Teknolojisi-4 | % | Taş Isıtıcı |
| Çap-4 | cm | Ø18,0 |
| Enerji Verimliliği-4 | Wh/kg | 193,0 |
| Ocağın Enerji Verimliliği | Wh/kg | 193,0 |
| Bu ocak EN 30-2-1 ile uyumludur | % | 58,0 |

Enerji Tasarrufu Önerileri

Ocak
- Düz tabana sahip mutfak eşyaları kullanın.

- Uygun boyutlu mutfak eşyaları kullanın .

- Kapaklı mutfak eşyaları kullanın.

- Sıvı veya yağ miktarını en azına indirin.

- Sıvı kaynamaya başladığında, sıcaklık seviyesini düşürün.

# Enerji Bilgi Fişi

| Marka | | REGAL |
|---|---|---|
| Model | | SF 6360 |
| Ocak Tipi | | Gaz |
| Pişirme Bölgesi Sayısı | | 4 |
| Isıtma Teknolojisi-1 | | Gaz |
| Çap-1 | cm | Küçük |
| Enerji Verimliliği-1 | % | Kapsam Dışı |
| Isıtma Teknolojisi-2 | % | Gaz |
| Çap-2 | cm | Orta |
| Enerji Verimliliği-2 | % | 59,0 |
| Isıtma Teknolojisi-3 | | Gaz |
| Çap-3 | cm | Orta |
| Enerji Verimliliği-3 | % | 59,0 |
| Isıtma Teknolojisi-4 | % | Gaz |
| Çap-4 | cm | Büyük |
| Enerji Verimliliği-4 | % | 57,0 |
| Ocağın Enerji Verimliliği | % | 58,3 |
| Bu ocak EN 30-2-1 ile uyumludur | | |

Enerji Tasarrufu Önerileri

Ocak
- Düz tabana sahip mutfak eşyaları kullanın.

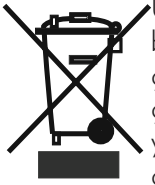
- Uygun boyutlu mutfak eşyaları kullanın .

- Kapaklı mutfak eşyaları kullanın.

- Sıvı veya yağ miktarını en azına indirin.

- Sıvı kaynamaya başladığında, sıcaklık seviyesini düşürün.

## Cihazınızın Çevreye Uygun Bir Şekilde Atılması



Ürün veya paketi üzerindeki bu sembol, ürünün ev atığı gibi muamele görmemesi gerektiğini gösterir. Bunun yerine elektrikli ve elektronik donanımın geri dönüşümünü yapan geçerli toplama noktasına teslim edilmelidir. Bu ürünün doğru şekilde imha edilmesini sağlayarak, ürünün yanlış atık muamelesi kaynaklı çevre ve insan sağlığı ile ilgili potansiyel olumsuz sonuçlarını önlemeye yardımcı olursunuz. Malzemelerin geri dönüşümü, doğal kaynakları korumaya yardımcı olacaktır. Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel belediye, ev atıkları imha servisi veya ürünü satın aldığınız mağaza ile temasa geçin.

## Ambalaj Bilgisi

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

## Enerji Tasarrufu için Öneriler

- Elektrikli ocakta pişirme yapılırken düz tabanlı tencere kullanılmalıdır.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğü uygun olan ocak gözü tercih edilmelidir.
- Pişirme süresini düşürmek için tencerenin üstüne kapak konulmalıdır.
- Pişirme süresinin uzun olmaması için gereken miktarda fazla su ya da yağ kullanılmamalıdır.
- Yiyecek, kaynama başladıktan sonra sıcaklık ayarı düşürülmelidir.
- Yiyecekler pişerken fırın kapağı sık sık açılmamalıdır.

## Müşterinin Seçimlik Hakları

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

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

- Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.
- Müşteri; şikâyet ve itirazları konusundaki başvurularını Tüketici Mahkemelerine ve Tüketici Hakem Heyetlerine yapabilir.

# GARANTİ BELGESİ

REGAL

**▶ MALIN**

Cinsi FIRIN

Markası REGAL

Modeli

Seri No

**▶ ALICININ**

Adı, Soyadı

Adresi

Tel

**▶ SATICI FİRMANIN**

Unvanı

Adresi

Tel-Faks

E-pos

Fatura Tarihi

Fatura No

Kaşe ve İmza

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

Genel Müdür
**Ergün Güler**



**Zorlu Holding kuruluşudur.**


**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: 0850 222 4 789

**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: 0850 222 4 789

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.

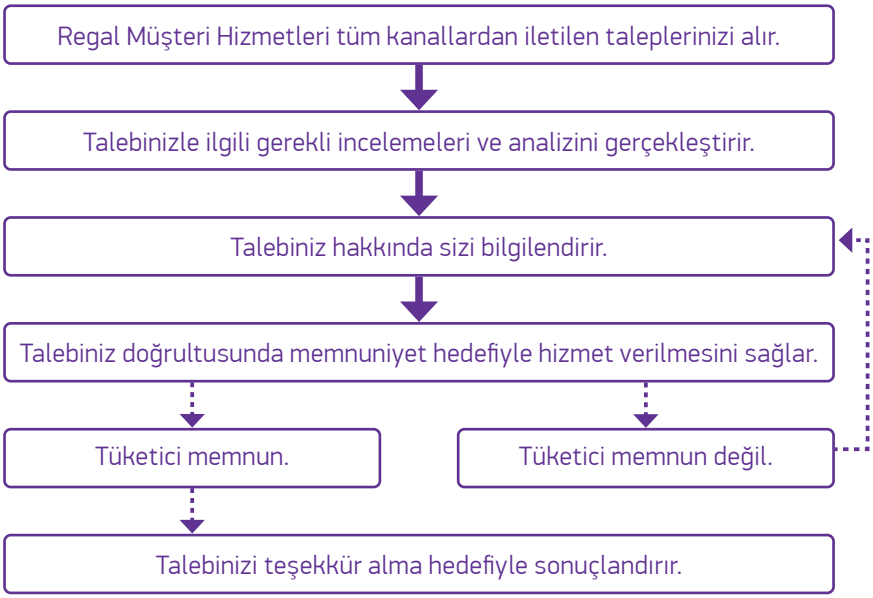
Müşteri; şikâyet ve itirazları konusundaki başvurularını Tüketici Mahkemelerine ve Tüketici Hakem Heyetlerine yapabilir.



Zorlu Holding kuruluşudur.

# 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 ***0850 222 4 789***

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

Geri dönüştürülebilir kağıt kullanarak doğaya katkımızı sürdürüyoruz.

**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: 0850 222 4 789

Zorlu Holding kuruluşudur.

52351088