

REGAL

ANKASTRE FIRIN

KULLANIM KILAVUZU

RAF 4006W
RAF 6006W

3 YIL GARANTİ

REGAL®

Değerli Müşterimiz,

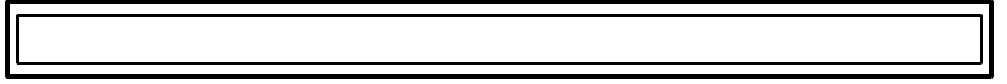
Beklentinizin üzerinde ürün sunmayı amaç edinen VESTEL, modern tesislerde özenle üretilen ve titiz bir kalite kontrolünden geçirilen ürünleri kullanımınıza sunmaktadır.

Kullanma klavuzunuz en yeni teknoloji ile imal edilmiş olan cihazınızı, güvenle ve en yüksek verimle kullanmanıza yardımcı olmak amacıyla hazırlanmıştır.

Cihazınızı kullanmadan önce, doğru ve güvenli yerleştirme, bakım ve kullanım için temel bilgileri içeren bu klavuzu dikkatli bir şekilde okuyunuz ve ürününüzün montajı için, size en yakın VESTEL Yetkili Servisi' ne müracaat ediniz.

“BU ÜRÜN ELEKTRİK AKSAMLARI İÇERDİĞİ İÇİN, ÜRÜNÜN İLK MONTAJ VE DEVREYE ALINMASI İŞLEMİNİN VEYA SÖZ KONUSU İSE TASINMA İŞLEMİ SONRASI MONTAJININ VESTEL YETKİLİ SERVİSLERİ TARAFINDAN YAPILMASI GEREKLİDİR. AKSİNE DURUMLARDA MEYDANA GELEBİLECEK SORUNLARDAN VESTEL PAZARLAMA A.Ş. VEYA VESTEL BEYAZ EŞYA A.Ş. SORUMLU TUTULAMAZ.”

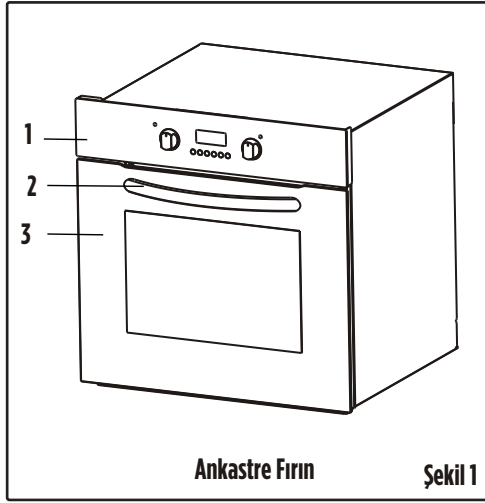
‘Cihazınızın Sanayi Bakanlığı tarafından tespit ve ilan edilen kullanım ömrü (cihazın fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi) 10 yıldır.’



İÇİNDEKİLER

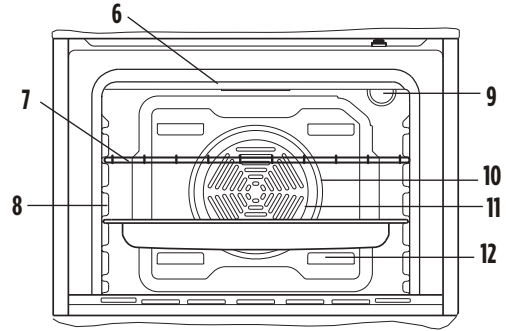
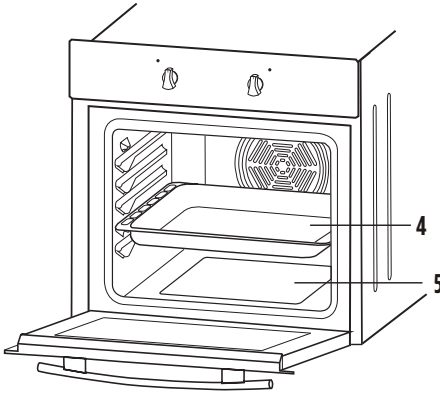
1. Ürün Tanıtımı ve Özellikleri
2. Uyarılar
3. Kurulum ve Kullanıma Hazırlık
4. Fırının Kullanımı
5. Fırının Temizlik ve Bakımı
6. Servis ve Nakliye

Bölüm 1: ÜRÜN TANITIMI VE ÖZELLİKLERİ



Ankastre Fırın

Şekil 1



Parça Listesi:

1- Kontrol Paneli

2- Fırın Kapak Kulbu

3- Fırın Ön Kapak

4- Tepsi

5- Fırın Alt Rezistans(Sac arkasında)

6- Fırın Alt Rezistans

7- Tel Izgara

8- Raflar

9- Fırın Lambası

10- Turbo Rezistans(Sac arkasında)

11- Turbo Motor(Sac arkasında)

12- Hava Çıkış Panjurları

Bölüm 2: UYARILAR

CİHAZI KULLANMADAN ÖNCE TÜM ÖNEMLİ EMNİYET TEDBİRLERİNİZİ ALINIZ VE KULLANMA KILAVUZUNU TAM OLARAK OKUYUNUZ.

- » Bu cihaz, evde mobilya içerisine gömme olarak kullanmak için tasarlanmıştır.
- » Cihazı ambalajından çıkardıktan sonra herhangi bir hasar olup olmadığını mutlaka kontrol edin. Eğer hasar var ise; cihazı hiç kullanmayın ve hemen VESTEL Yetkili Servisi' ne başvurun. Ambalaj malzemeleri (naylon, zımba, strafor vb.) çocuklar için tehlike yaratacağından hemen toplanıp kaldırılmalıdır.
- » Cihaz, üreticinin kılavuzda belirttiği şartlarda, yetkili bir teknisyen tarafından kurulmalı ve devreye sokulmalıdır. Hatalı kurulumdan meydana gelebilecek hasarlardan üretici sorumlu değildir.
- » Cihazınızı evdeki elektrik şebekesine bağlamadan önce, cihazın ve/veya ambalajın üzerindeki bilgi etiketinde belirtilen gerilim kullanım şartlarına uygunluğunu kontrol edin.
- » Ürünü yerine yerleştirmeden kesinlikle çalıştırmayınız.
- » Cihazı uzun süre kullanmayacaksanız fişini çekin. Tüm düğmelerini kapalı pozisyonda tutun.
- » Cihazın montajı sırasında besleme kablusunun sıkışmadığından emin olun.
- » Besleme kablosu asla müşteri tarafından değiştirilmemelidir. Herhangi bir nedenle hasar görmesi durumunda lütfen VESTEL Yetkili Servisi' ne başvurun.
- » Fırın aydınlatma lambasını değiştirmeden önce, ürünün elektriğini kesin.
- » Temizlik ya da bakım gibi işlemlerden önce cihazı kapatın.
- » Cihazın bazı bölümleri uzun süre sıcaklığını koruyabilir, ısıya birinci dereceden maruz kalan yüzeylere dokunmadan önce soğuması beklenmelidir.
- » Cihaz çalışırken yakınında yanıcı maddeler bulundurmayın.
- » Cihazın yakınında başka elektrikli aletler çalıştırırken, kablolarının sıcak kısımlara temas etmemesine dikkat edin.
- » Cihaz çalışmadığı zamanlarda düğmelerin kapalı konumunda olmasına dikkat edin.
- » Kılavuzda anlatılan özelliklerin bazıları cihazınızda bulunmayabilir. Kullanma kılavuzunu okurken, şekillerin bulunduğu anlatımlara dikkat edin.
- » Bu cihazın fiziksel, algısal ve zihinsel yeterliliği olmayan veya bilgi ve tecrübeden yoksun insanlar tarafından (çocuklar dahil); bu kişilerin güvenliğinden sorumlu bir başkasının gözetimi veya talimatı altında olmadan kullanılması sakıncalıdır.
- » Çocukların cihaz ile oynamadığından emin olunmalıdır.
- » Cihazınız çalışma sırasında yeterli derecede hava sirkülasyonuna ihtiyaç duyar. Montaj açıklamalarının olduğu bölümü dikkatlice okuyun ve koşulların yerine getirilmesine dikkat edin.

» Firinin cam aksamalarının temizlenmesi esnasında sert ve asındırıcı maddeler ya da keskin metal malzemeler kullanmaktan kaçınınız. Bu tarz temizlik maddeleri, camın çatlamasına ve en sonunda kırılmasına neden olabilir.

» Fırını temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayınız.

» **DIKKAT!** Ürünün lambasını değiştirirken elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için fişten çekiniz.

» Kullanma kılavuzunu okurken, şekillerin bulunduğu anlatımlara dikkat ediniz.

ÇİHAZIN VERİMİ VE EMNİYETİ İÇİN, HER ZAMAN ORJİNAL YEDEK PARÇA KULLANMANIZI VE İHTİYAÇ DUYDUĞUNUZDA SADECE YETKİLİ SERVİSLERİMİZİ ÇAĞIRMANIZI TAVSİYE EDİYORUZ!

Cihazınızı Kullanırken Şu Hususlara Dikkat Edin !!!

» Cihazınızı mutlaka topraklı hat ile kullanın.

» Cihazın elektrik kablosunu sıcak yerlere yakın koymayın. Ocak yakınından geçirmeyin. Elektrik kablosu hasar gördüğünde en yakın VESTEL Yetkili Servisi' ne başvurun.

» Saatli modellerde ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinde saati mutlaka ayarlayın.

» Pişirme yaptığınız ortamda ısı ve nem oluşur. Mutfağınızı iyice havalandırın.

» Fırınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunun için, kullanmadan önce fırınınızı en yüksek sıcaklıkta sıcaklıkta 45 dakika içi boş olarak çalıştırınız. Bu esnada fırının bulunduğu yerin iyi havalandırılması gerekmektedir.

» Fırın kısmını kullanırken, fırın bölmesi sıcak olacağından iç kısma ve ısıtıcılara dokunmayın.

» Yanıcı ve tutuşabilen maddeleri fırın içine koymayın.

» Fırın kısmını kullanırken, fırın dış yüzeyi sıcak olabileceğinden dikkatli olun. Çocukları fırından uzak tutun.

» Fırın kapakları açıkken, çocukların kapak üzerine çıkmasına, oturmasına izin vermeyin.

» Ürün üzerindeki basılı dökümanlarda belirtilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler; ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

» Soğutma fanı pişirme süresince çalışır. Hava tahliyesi, kontrol panosu ile kapı arasındaki açıklıktan yapılır. Soğutma fanı, fırın kapalı konuma getirildikten sonra da çalışmaya devam edebilir, bu normal bir durumdur. Fırın sıcaklığı düştüğünde soğutma fanı duracaktır.

» **Dikkat-** Fırın tabanına yiyecek yada pişirme kabı yerleştirmeyiniz. Pişirme sırasında fırın içini ya da aksesuarları (tepsi, ızgara, vs...) alüminyum folyo ile kaplamayınız; bu durum fazla ısı oluşmasına, dolayısıyla pişirme performansının etkilenmesi ve fırın içi emayesinin bozulması gibi istenmeyen sonuçlara neden olabilir.

- » En kaliteli parçalar ve malzemeler ile üretilen bu modern, fonksiyonel ve pratik fırın; ihtiyaçlarınıza her bakımdan cevap verecektir. İlerleyen zamanlarda herhangi bir sorun yaşamamanız ve başarılı sonuçlar alabilmeniz için mutlaka bu kılavuzu okumalısınız. Aşağıdaki bilgiler, doğru yerleştirme ve servis işlemleri için gerekli olan kurallardır. Özellikle cihazı yerleştirecek teknik kişi tarafından okunmalıdır.

FIRININIZIN MONTAJI İÇİN VESTEL YETKİLİ SERVİSİ'NE BAŞVURUNUZ!!!

3.1 FIRININ YERLEŞTİRİLMESİ:

Fırınızı yerleştirirken dikkat edilmesi gereken bazı hususlar vardır. Daha sonra ortaya çıkabilecek sorunların ve tehlikeli durumların önüne geçebilmek için mutlaka aşağıdaki önerilerimizi dikkate alın!

- » Fırının yeri seçilirken, buzdolabı yanında olmamasına, yakınında çabuk tutuşacak perde, muşamba v.b. yanıcı ya da parlayıcı maddeler olmamasına dikkat edilmelidir.
- » Fırının yakınındaki mobilyalar 90° C üzerindeki sıcaklığa dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.

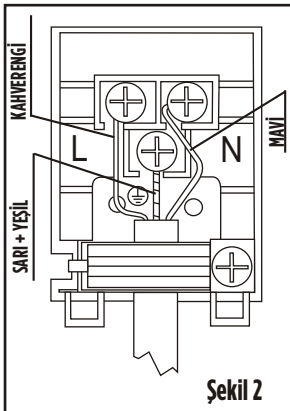
Fırının montajının yapılacağı dolabın ölçülerinin ve malzemesinin doğru olması ve sıcaklık artışına dayanması gerekir. Doğru bir montaj işleminde; elektrikli parçalarla veya izole edilmiş parçalarla temasın önlenmiş olması gerekmektedir. İzolasyonu sağlayan parçaların, hiçbir alet kullanılarak çıkarılmayacak şekilde takılması sağlanmalıdır.

Cihazı buzdolabı veya derin dondurucu yakınına kurmanız tavsiye edilmez. Aksi halde yayılan ısı nedeniyle bu cihazların performansı olumsuz yönde etkilenecektir.

3.3 ELEKTRİK BAĞLANTISI VE EMNİYETİ :

Elektrik bağlantısı sırasında, kesinlikle aşağıdaki talimatlara uyulmalıdır:

- » Topraklama kablosu, mutlaka(⊕) topraklama işareti olan vidayla bağlanmalıdır. Besleme kablosunun bağlantısı Şekil 2' deki gibi olmalıdır. Eğer cihazın kurulacağı yerde, yönetmeliklere uygun topraklı priz mevcut değilse, derhal Yetkili Servisi arayın.
- » Topraklı priz cihazın yakınında olmalıdır. Kesinlikle uzatma kablosu kullanılmamalıdır.
- » Besleme kablosu ürünün sıcak yüzeyine temas etmemelidir.
- » Besleme kablosunun zarar görmesi halinde, mutlaka VESTEL Yetkili Servisi' ni arayın. Kablo, Yetkili Servis tarafından değiştirilmelidir.
- » Cihazın elektrik bağlantısı Yetkili servis tarafından yapılmalıdır. H05VV-F tipi besleme kablosu kullanılmalıdır.
- » Yanlış elektrik bağlantısı cihaza zarar verebilir. Böyle bir zarar garanti kapsamında değildir.
- » Cihaz 220-240~ elektriğe bağlantı yapılabilecek şekilde ayarlanmıştır. Şebeke elektriği, verilen bu değerden farklı ise derhal Yetkili Servisi arayınız.



Şekil 2

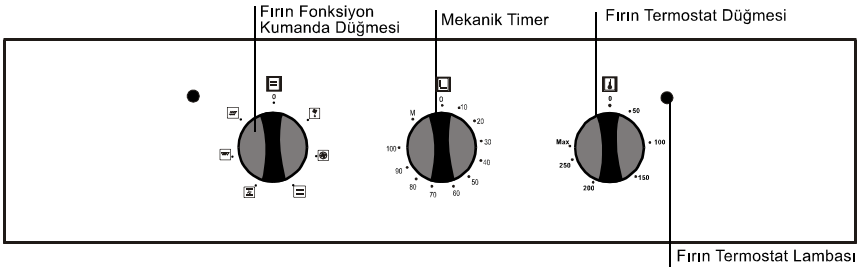
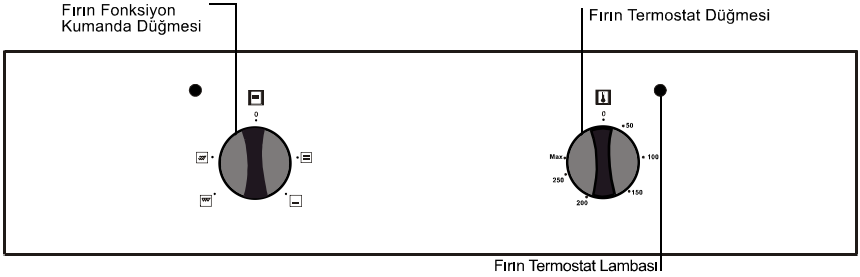
**Üretici Firma Güvenlik Normlarına Uymamaktan
Kaynaklanan Her Türlü Hasar ve Zarara Karşı
Hiçbir Sorumluluk Taşımadığını Beyan Eder!**

3.4 GENEL UYARILAR VE ÖNLEMLER :

- » Cihazınız; elektrikli cihazlara ilişkin ilgili emniyet talimatlarına uygun olarak üretilmiştir. Bakım ve onarım çalışmalarını, sadece üretici firma tarafından eğitilmiş Yetkili Servis teknikerlerinin yapması gerekir. Kurallara uyulmadan yapılan kurulum ve onarım çalışmaları tehlikeli olabilir.
- » Cihazınız çalışırken dış yüzeyleri ısınır. Fırının iç yüzeyini ısıtan elemanlar ve dışarı çıkan buhar oldukça sıcaktır. Cihaz kapatılmış olsa dahi bu kısımlar belli bir süre daha sıcaklığını muhafaza eder. Sıcak yüzeylere kesinlikle dokunmayın. Çocukları uzak tutun.
- » Fırınıızda pişirme yapabilmeniz için fırın fonksiyon ve sıcaklık ayar düğmelerinin ayarlanması ve fırın saatinin programlanması gerekir. Aksi durumda fırın çalışmaz.
- » Fırın kapısı açıkken üzerine herhangi bir şey koymayın. Cihazın dengesini bozabilir ya da kapağı kırabilirsiniz.
- » Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda fişi prizden çıkarın.
- » Cihazınızı atmosferik etkilere koruyun. Güneş, yağmur, kar, toz, v.b. etkiler altında bırakmayın.
- » Aldığınız cihaz, ev tipi kullanım için üretilmiş olup, sadece evde ve belirtilen amaçlar için kullanılabilir. Ticari ya da toplu kullanıma uygun değildir. Tüketicinin buna aykırı kullanımında, TKHK hükümlerinde belirlenmiş, ücretsiz onarım ve garanti süresi içindeki arızalardan üretici ve satıcının sorumluluğunun kalktığını önemle belirtiriz.

Bölüm 4: FIRININ KULLANIMI

4.1 KONTROL PANELİ:



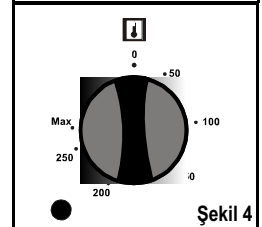
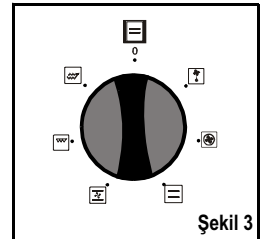
4.2 FIRIN KULLANIMI:

Fırın Fonksiyon Kumanda Düğmesi

Fırın fonksiyonlarını seçmenizi sağlar (Şekil 3). Bir sonraki bölümde ve Tablo 2’ de fonksiyonlar 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 (Şekil 4). Fırın fonksiyon kumanda düğmesi ile kullanılır. Ayarlanan sıcaklık değeri kontrol ünitesinde yer alan ekranda görünür. 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. Pişirme sırasında “-” butonuna basılarak ayarlanmış sıcaklık ekranda görülebilir.



Tablo 1

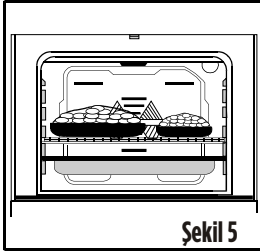
	Fırın lambası devreye girer.
	Fırın lambası, kırmızı ikaz lambası ve fan devreye girer. Donmuş olan yiyecekleri çözme işlevini yerine getirir.
	Fırının termostat ve ikaz lambaları ile alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.
	Fırının termostat ve ikaz lambaları ile fan ve turbo ısıtıcı devreye girer.
	Fırının termostat ve ikaz lambaları ile fan, alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.
	Fırının termostat ve ikaz lambaları ile ızgara ısıtıcı fonksiyonu devreye girer.
	Fırının termostat ve ikaz lambaları ile üst ısıtıcı, ızgara ısıtıcısı fonksiyonları devreye girer.
	Fırının üst ısıtıcısı devreye girer.
	Fırının alt ısıtıcısı devreye girer.

Fırın Fonksiyonları Kullanımı:

Aşağıda anlatılan fonksiyonların varlığı ürün modeline göre değişir.



Buz Çözücü Fonksiyon (Defrost) :



Şekil 5

Düğmeyi belirtilen işaretin üzerine getirmek suretiyle, donmuş gıdayı fırına yerleştirerek buz çözme işlemi 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 (Şekil 5). 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. Fırının 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.



Turbo Fan Fonksiyonu :

Turbo fan fonksiyonu, fırının ısısını eşit olarak yaymaktadır. Termostat düğmesini istenen dereceye ayarlayın. Fonksiyon düğmesini de, Turbo fonksiyon sembolünü gösterecek şekilde çevirin. 10 dakikalık ön ısıtmayı yaptıktan sonra uygun pişirme kaplarına konmuş yiyeceklerinizi fırına yerleştirin. Bu fonksiyon; birden çok yemeğin pişirilebilmesi için uygundur.

Fırınıızda aynı anda iki tepsi ile pişirme yaparsanız; pişirme ısısını ayarlarken pişirme tablosunda yiyecekleriniz için uygun olan sıcaklıklardan hangisi daha düşük ise, pişirme için o sıcaklığı kullanın. İki tepsi ile pişirme, tek tepsili pişirmeye göre ilave pişirme süresi gerektirir. Genellikle her iki tepsideki yiyecekler aynı anda pişmezler. Bunun için piştığını gözlemlediğiniz tepsiyi fırından alarak, diğer tepsi için pişirme işlemine devam edin.

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



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

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

Grill 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 fırınına 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.



Grill Fonksiyonu :

Bu fonksiyon 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.

Grill 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 fırınına 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.



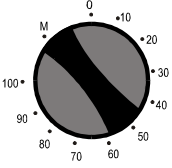
Fanlı Grill-Üst Isıtıcı ve Tavuk Çevirme Fonksiyonu :

Bu fonksiyon daha hızlı ve daha fazla yüzeyde 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.

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

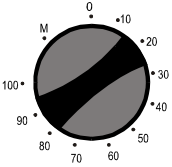
Fırınınızın termostat düğmesini bu sıcaklığı gösterecek şekilde çevirin. 5 dakikalık ön ısıtma süresinden sonra yiyeceklerinizi fırınına yerleştirin. Pişirme işlemi sonunda, fırın fonksiyon kumanda düğmesini ve ısı ayar düğmesini kapatın ve varsa saat programını iptal edin. Pişirdiğiniz yiyeceği fırından 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.

4.3 MEKANİK TİMER KULLANIMI:



Manuel Çalıştırma

Yandaki resimde gördüğünüz gibi Timer düğmesini M yazan fonksiyona getirdiğinizde fırını sürekli çalıştırabilirsiniz. Timer düğmesi sıfır pozisyonunda iken fırın çalışmaz.



Zaman Ayarı Yaparak Çalıştırma

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

Enerji tasarrufu:

- » 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 kullanıl-mamalıdır.
- » Yiyecek, kaynama başladıktan sonra sıcaklık ayarı düşürülmelidir.
- » Yiyecekler pişerken fırın kapağı sık sık açılmamalıdır.

4.5 FIRINDA KULLANILAN AKSESUARLAR:

Fırınıınızda pişireceğiniz yiyeceğin özelliğine bağlı olarak pişirme tablosunda belirtilmiş olan pişirme kaplarının kullanılması tavsiye edilir. Fırınıınızla birlikte verilen fırın tepsileri, tutacaklı küçük tepsi seti ve iç ızgara dışında, piyasadan temin edebileceğiniz, fırında kullanıma uygun olan cam kaplar, kek kalıpları, özel fırın tepsilerini de kullanabilirsiniz. Konuya ilişkin olarak imalatçı firmanın vermiş olduğu bilgilere dikkat edin.

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

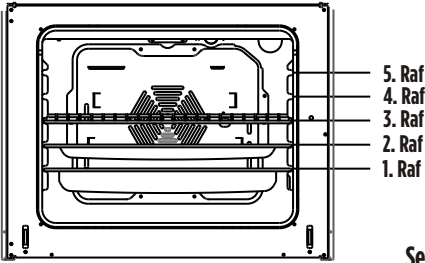
Eğer pişirilecek yiyecek fırın tepsisini tamamen kaplamıyorsa, yiyecek derin dondurucudan çıkmışsa veya tepsi ızgara işlemi sırasında akan yiyecek sularını toplanması için kullanılıyorsa, pişirme ya da kızartma esnasında oluşan yüksek ısı sebebiyle tepside şekil değişimleri gözlenebilir. Ancak pişirme sonrasında tepsi soğuyunca tekrar eski halini alacaktır. Bu; ısı transferi sırasında ortaya çıkan normal fiziksel bir olaydır.

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

Fırınıınızda ızgara yapacaksanız; ürün ile beraber tepsi içinde verilen ızgarayı kullanmanızı tavsiye ederiz (ürününüz 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 3. veya 4. rafı kullanınız ve ızgara yapacağınız malzemenin ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız.

FIRIN HACİMLERİ



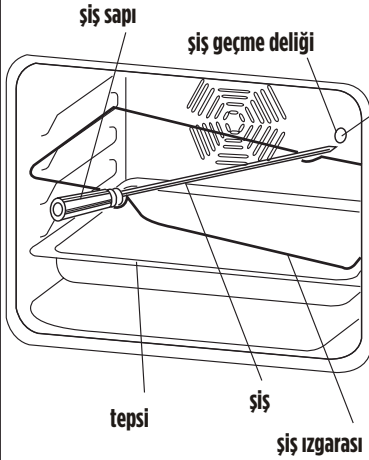
Şekil 7

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

SIĞ TEPSİ : Börek vb. hamur işlerini pişirmekte,

DERİN TEPSİ : Sulu yemek pişirmekte,

CAM TEPSİ : Sulu yemek ve hamur işi pişirmekte kullanılır.



Tavuk çevirme

Tavuğunuzu şişe geçirip, şişin sivri ucunu iç gövdenin arka kısmında bulunan deliğe takın ve gövdeye iyice dayandığından emin olun. Bunun için önce şiş deliğinin önündeki kapağı şekildeki gibi yana çevirmelisiniz. Şiş 3 no lu rafa koyacağınız şiş ızgarasına takın. Bu işlemleri yaparken fırının çalışmadığından emin olunuz.

Şekil 8

5.1 TEMİZLİK :

Fırınızı 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.

5.2 BAKIM :

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, 300C'ye dayanıklı yeni ampulü çıkardığınız ampulün yerine takın. Daha sonra lamba koruma camını tekrar yerine yerleştirin. Bu işlemden sonra fırınınız kullanıma hazır olacaktır.

Diğer Kontroller

En ufak bir anormallik sezdiğinizde teknik servisi haberdar edin. Ayrıca ocak ve fırın kumanda düğmeleri çalışmalarında anormallik sezdiğinizde Yetkili Servisi arayın.

Service Başvurulmadan Önce Yapılması Gerekenler

Fırın Çalışmıyor ise;
Fırının fişi çekilmiş, sigorta atmış olabilir. Saatli modellerde ise, saat ayarlanmamış olabilir.

Fırın Isıtmıyor ise;
Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi ile sıcaklık ayarı yapılmamış olabilir.

İç Aydınlatma Lambası Yanmıyor ise;
Elektriklerin olup olmadığını kontrol edin. Lambanın arızalı olup olmadığını kontrol edin.
Arızalı ise servis çağırın.

Pişirme (alt - üst kısım eşit pişirmiyor ise);
Kullanım kılavuzuna göre raf konumlarını, pişirme süresi ve sıcaklık değerlerini kontrol edin.

Bunların dışında, ürününüzde hala bir problem var ise lütfen
"VESTEL Yetkili Servisini" arayın.

Nakliye İle İlgili Bilgiler

Eğer nakliye ihtiyacınız olursa;

Ürünün orjinal kutusunu saklayın ve taşınması gerektiği durumlarda orjinal kutusu ile taşıyın. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyun.
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.

Orjinal kutusu yok ise;
Fırının dış yüzeylerine (cam ve boyalı yüzeyler) gelebilecek darbelerle karşı önlem alın.
Taşıma sırasında fırınınızı dik konumda tutun ve üzerine hiçbir yük koymayın.

Tablo 3

FONKSİYON /YEMEKLER	TURBO				ALT-ÜST				ALT-ÜST-FAN				GRILL			
	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları
Yufka böreği	175	3	30-40	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	170-190	1-2	25-35					
Kek(Kek kabında)	160	2	40-50	170-190	1-2	30-40	170-190	1-2-3	150-170	1-2-3	25-35					
Kek(Derin tepsiye)	160	3	35-45	170-190	1-2	30-40	170-190	1-2-3	150-170	1-2-3	25-35					
Kurabiye	160	3	25-35	170-190	1-2	30-40	170-190	1-2-3	150-170	1-2-3	25-35					
İzgara köfte												190	4	10-15		
Sulu yemek	175-200	3	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	175-200	2	40-50					
Tavuk				200	1-2	45-60	200	1-2	200	1-2	45-60	190	*			
Pirzola												190	3-4	15-25		
Biftek												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 şşsi ile pişirilir. Diğerlerinde 3. rafı kullanınız.

★ Yukarıda verilen süreler laboratuvar şartlarında elde edilmiş sürelere, şebeke besleme gerilimine ve pişirilen yemegin miktarna göre değişebilir.

EEE Yönetmelğine uygundur.

REGAL®

GARANTİ BELGESİ

MALINCinsi : **FIRIN**Markası : **REGAL**

Modeli : _____

Seri No : _____

SATICI FİRMANIN

Unvanı : _____

Adresi : _____

Tel-Faks : _____

Fatura Tarihi : _____

Fatura No : _____

Kaşe ve imza : _____

ALICININ

Adı Soyadı : _____

Adresi : _____

Tel : _____

Teslim Tarihi ve Yeri : _____

Azami Tamir Süresi : **30 İlgünü**Garanti Süresi : **3 Yıl**

Üretici / İthalatçı Firma:
VESTEL Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.Ş.
Zorlu Plaza Avcılar 34310 İstanbul
Tel: (0212) 456 22 00 Faks: (0212) 422 02 03

Türkiye Genel Dağıtıcısı:
VESTEL Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.Ş.
Zorlu Plaza Avcılar 34310 İstanbul
Tel: (0212) 456 22 00 Faks: (0212) 422 02 03

Genel Müdür
Timur Tuncer



İşbu garanti belgesi TC Sanayi ve Ticaret Bakanlığı
Tüketicihin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından
21.10.2003 tarihli ve 16398 numaralı belgeyle onaylanmıştır.

REGAL®

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 işgünüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısına, bayi, acentesi, temsilcisi, ithalatçısı veya imalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 15 işgünü içinde giderilmemesi halinde imalatçı-üretici veya ithalatçı malın tamiri tamamlanuncaya 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 etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin tamir hakkını kullanımına rağmen malın;
 - a) Tüketicisine teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanmamayı sürekliliği kılması,
 - b) Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - c) Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayi, acentesi, temsilcisi veya imalatçı-üreticisinden birinin düzenleyeceği raporta arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesini veya ayni oranında bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın, kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti Belgesi'yle ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.
8. Bu belgenin kullanılmasına, 4822 sayılı kanunla değişik 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ yöneltmekle uyumunda, TC Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

GARANTİ YÜKÜMLÜLÜĞÜ - MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

1. Garanti Belgesi üzerinde mamulün orijinal seri numarasında tahrifat yapıldığı hallerde garanti geçersizdir.
2. Garanti yükümlülüğünün geçerli olabilmesi için, Vestel yetkili personelinin ya da yetkili servislerimden başka hiçbir kimsenin, hiçbir şekilde cihazın tamir ve tadiline müdahale etmemesi gerekmektedir.
3. Arızalı cihazın tamir yerini (cihazın kullanıldığı yer veya servis atölyesi) ve şekli yetkili servis belirler.
4. Aşağıda açıklanan koşullarda arızalı cihaz garanti kapsamına girmez:
 - a) Cihaza bağlanan dış donanımlar (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
 - b) Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihazın etekinde belirlenenden farklı bir şebeke gerilimine bağlanmasıyla oluşan arızalar,
 - c) Malin tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşırı sarılma, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
 - d) Cihazın kullanım hatalarından meydana gelen dış ve iç yüzeylerdeki bozulma, çizilme, kırılmalar ve arızalar,
 - e) Doğa olaylarından (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açacağı arızalar.
5. Bu gibi durumlarda arızalı cihaz, VESTEL yetkili uzmanları tarafından tamir edilecek, standart tamir ücreti alınacaktır. Garanti Belgesi'nin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin mali satın aldığı yetkili satıcı, acente ya da temsilciliklere aittir. Garanti Belgeleri, satın alınan mala ilişkin faturanın tarih ve sayısı ile seri numarasını içermek zorundadır.

Üretici Firma:

VESTEL

Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.Ş.
Zorlu Plaza Avcılar 34310 İstanbul - TÜRKİYE
Tel: (0212) 456 22 00 Faks: (0212) 422 02 03



Cihazınızın Sanayi Bakanlığı tarafından tespit ve ilan edilen kullanım ömrü (cihazın fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi) 10 yıldır.



ZORLU

www.regal-tr.com 444 4 789

REGAL®

52040712 02/11 R001