

IST016M
VAF460W
VAF461MX
VAF462X
VAF661MS
VAF661MW
VAF661MX
VAF761DX
VAF761MX
VAF864DX
VAF865DW
VAF865DX
VAF867DX
VAF868DX

VESTEL

ANKASTRE FIRIN

KULLANIM KILAVUZU

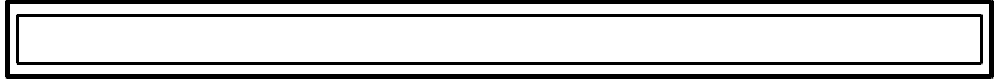
Değerli Müşterimiz,

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.

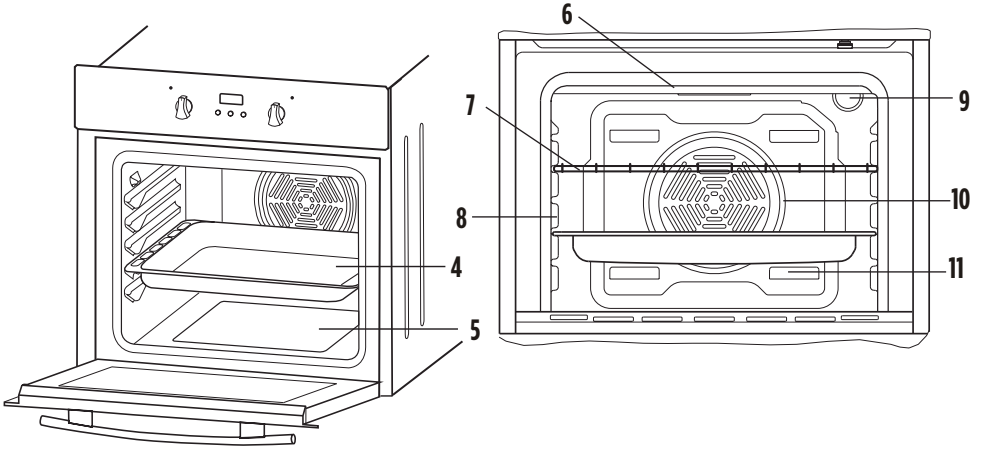
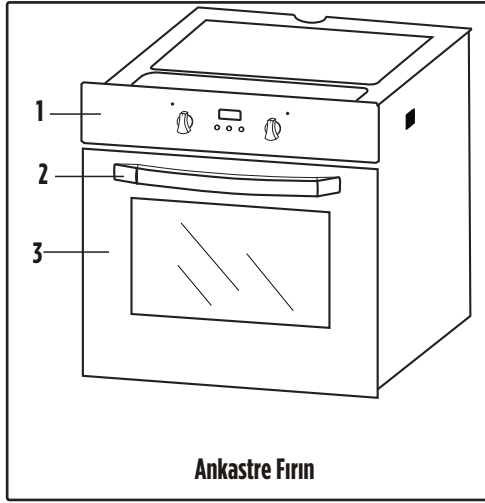
“BU ÜRÜN ELEKTRİK AKSAMLARI İÇERDİĞİ İÇİN, ÜRÜNÜN İLK MONTAJ VE DEVREYE ALINMASI İŞLEMİNİN VEYA SÖZ KONUSU İSE TAŞINMA İŞLEMİ SONRASI MONTAJININ VESTEL YETKİLİ SERVİSLERİ TARAFINDAN YAPILMASI GEREKLİDİR. AKSİNE DURUMLARDA MEYDANA GELEBİLECEK SORUNLARDAN VESTEL PAZARLAMA A.Ş. VEYA VESTEL BEYAZ EŞYA A.Ş.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



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



Parça Listesi:

- | | |
|----------------------|---------------------------|
| 1- Kontrol Paneli | 8- Raflar |
| 2- Fırın Kapak Kulbu | 9- Fırın Lambası |
| 3- Fırın Ön Kapak | 10- Turbo Isıtıcı |
| 4- Teps | 11- Hava çıkış panjurları |
| 5- Alt Isıtıcı | |
| 6- Üst Isıtıcı | |
| 7- Tel ızgara | |

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 kullanmayacasanız 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 "0" (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.
- » Cihaz çalışmadığı zamanlarda düğmelerin '0' (kapalı) konumunda olmasına dikkat edin.
- » Cihazınız çalışma sırasında yeterli derecede hava sirkülasyonuna ihtiyaç duyar. Montaj açıklamalarının olduğu bölümü dikkatlice okuyun ve koşulların yerine getirilmesine dikkat edin.

- » Fırının cam aksamalarının temizlenmesi esnasında sert ve aşındırıcı maddeler 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.
- » Bu kullanma kılavuzu birden fazla model için hazırlanmıştır. Kılavuzda anlatılan özelliklerin bazıları cihazınızda bulunmayabilir. Kullanma kılavuzunu okurken, şekillerin bulunduğu anlatımlara dikkat ediniz.

CIHAZIN VERİMİ VE EMNİYETİ İÇİN, HER ZAMAN ORJİNAL YEDEK PARÇA KULLANMANIZI VE İHTİYAÇ DUYDUGUNUZDA 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 fırınızı 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 açık iken, çocukların kapak üzerine çıkmasına veya 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.

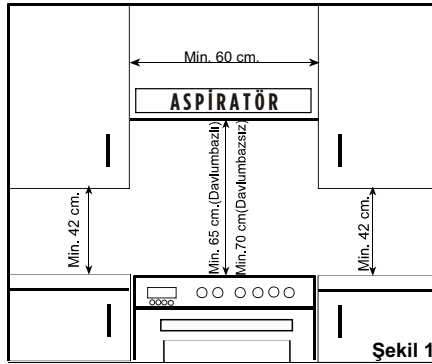
- » En kaliteli parçalar ve malzemeler ile üretilen bu modern, fonksiyonel ve pratik fırın; ihtiyaçlarınıza her bakımdan cevap verecektir. İlerleyen zamanlarda herhangi bir sorun yaşamamanız ve başarılı sonuçlar alabilmeniz için mutlaka bu kılavuzu okumalısınız. Aşağıdaki bilgiler, doğru yerleştirme 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:

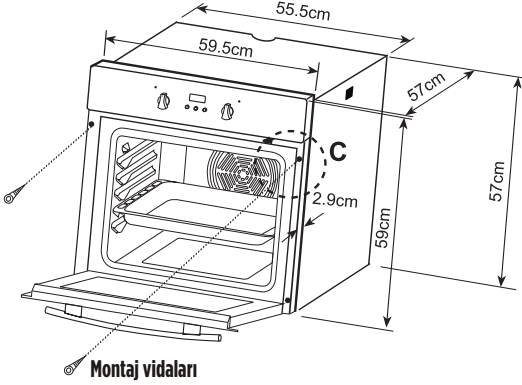
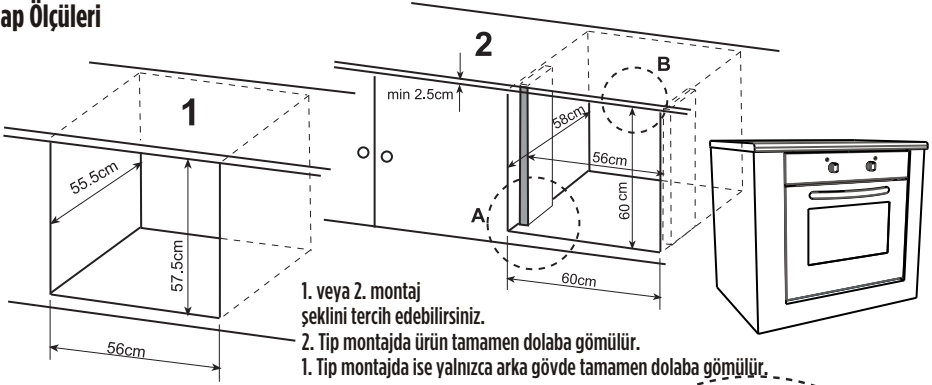
Fırınızı yerleştirirken dikkat edilmesi gereken bazı hususlar vardır. Daha sonra ortaya çıkabilecek sorunların ve tehlikeli durumların önüne geçebilmek için mutlaka aşağıdaki önerilerimizi dikkate alın!

- » Fırının yeri seçilirken, buzdolabı yanında olmamasına, yakınında çabuk tutuşacak perde, muşamba v.b. yanıcı ya da parlayıcı maddeler olmamasına dikkat edilmelidir.
- » Fırının yakınındaki mobilyalar 50° C üzerindeki sıcaklığa dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.
- » Ankastre fırınınızı bir ocakla kombine ettiyseniz, ocağın üzerinde bulunan duvar dolapları ve aspiratörler için gerekli olacak değişiklik ve ocak tablasından olan minimum yükseklikler, Şekil 1' de gösterilmiştir. Buna göre, aspiratör ocak tablasından minimum 65cm yükseklikte olmalıdır. Aspiratör yok ise bu yükseklik 70cm' den az olmamalıdır.



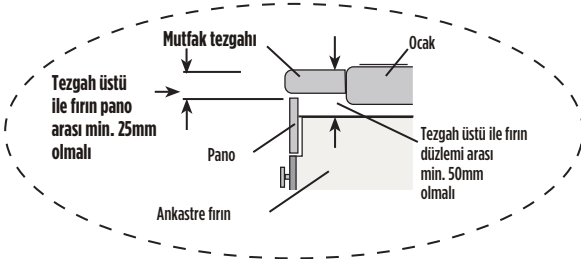
3.2. FIRININ MONTAJI:

Dolap Ölçüleri

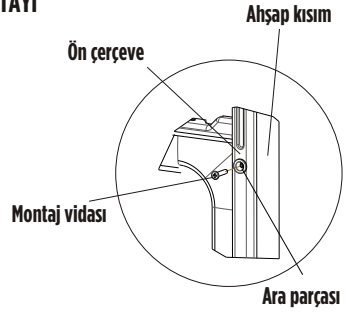


Ürün ölçüleri

B DETAYI



C DETAYI



Fırını öne doğru iterek dolabın içine yerleştirin. Fırın kapağını açın, fırın çerçevesi üzerinde bulunan deliklere 2 adet vida takın ve ürün çerçevesi ahşap yüzeyine sabitlenene kadar vidaları sıkın.

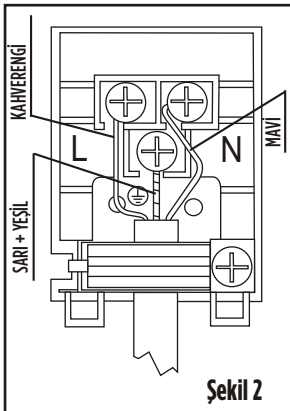
Fırının montajının yapılacağı dolabın ölçülerinin ve malzemesinin doğru olması ve sıcaklık artışına dayanması gerekir. Doğru bir montaj işleminde; elektrikli parçalarla veya izole edilmiş parçalarla temasın önlenmiş olması gerekmektedir. İzolasyonu sağlayan parçaların, hiçbir alet kullanılarak çıkarılmayacak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

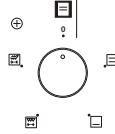
3.4 GENEL UYARILAR VE ÖNLEMLER :

- » 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.
- » Katı ya da sıvı yağlar ile pişirme işlemi yapılırken ocağın başından uzaklaşmayın. Aşırı ısınma durumunda yağ, alev oluşturabilir. Alevlenen yağın içine kesinlikle su dökmeyin. Bu durumda oluşan alevi boğmak için tencere ya da tavayı kapağı ile kapatın ve derhal ocağı kapalı konuma getirin.
- » Fırınınızda 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 mesuliyetinin kalktığını önemle belirtiriz.

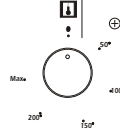
Bölüm 4: FIRININ KULLANIMI

4.1 KONTROL PANELLERİ:

Fırın Fonksiyon
Kumanda Düğmesi



Fırın Termostat
Düğmesi

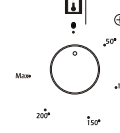


VAF462X

Fırın Fonksiyon
Kumanda Düğmesi



Fırın Termostat
Düğmesi

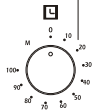


VAF460W

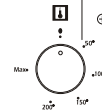
Fırın Fonksiyon
Kumanda Düğmesi



Mekanik
Saat



Fırın Termostat
Düğmesi

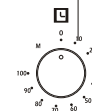


VAF661MX - IST016M

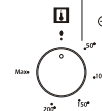
Fırın Fonksiyon
Kumanda Düğmesi



Mekanik
Saat



Fırın Termostat
Düğmesi

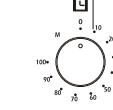


VAF661MS - VAF661MW

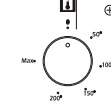
Fırın Fonksiyon
Kumanda Düğmesi



Mekanik
Saat



Fırın Termostat
Düğmesi

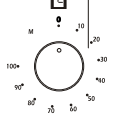


VAF461MX

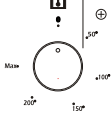
Fırın Fonksiyon
Kumanda Düğmesi



Mekanik
Saat



Fırın Termostat
Düğmesi

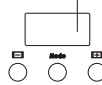


VAF761MX

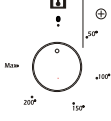
Fırın Fonksiyon
Kumanda Düğmesi



Dijital
Saat



Fırın Termostat
Düğmesi

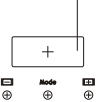


VAF761DX

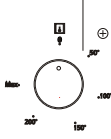
Fırın Fonksiyon
Kumanda Düğmesi



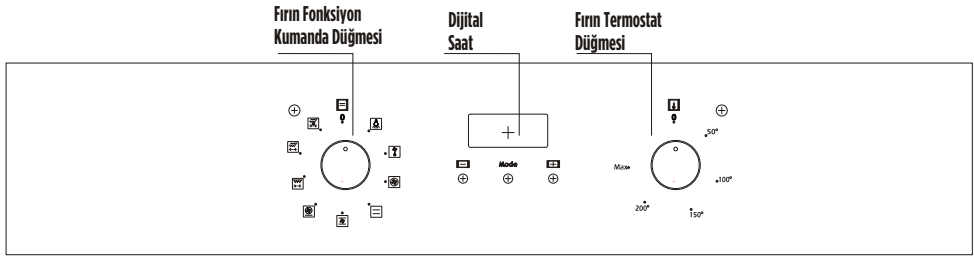
Dijital
Saat



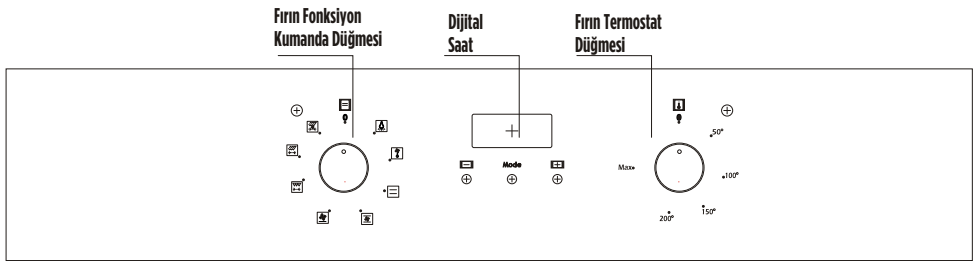
Fırın Termostat
Düğmesi



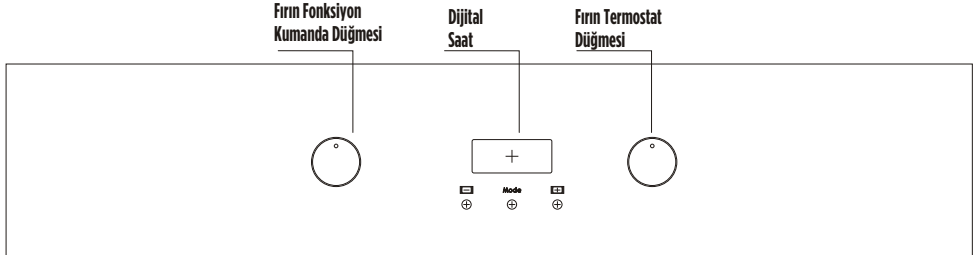
VAF864DX



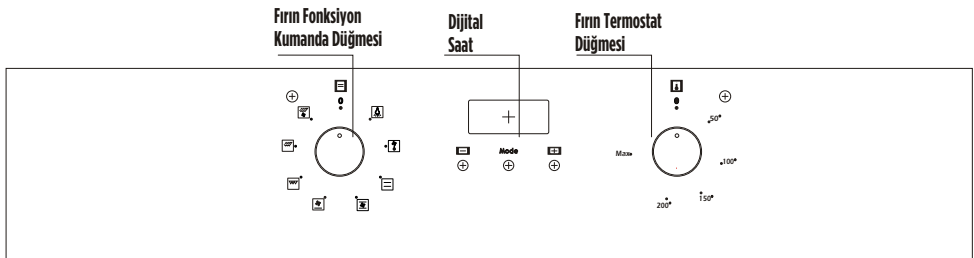
VAF867DX



VAF864DX



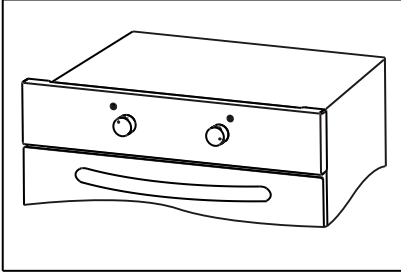
VAF868DX



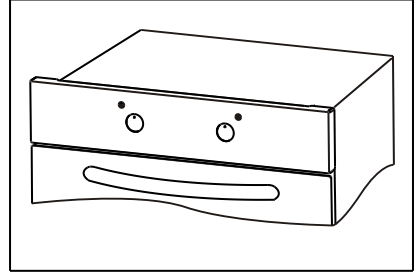
VAF865DW

PIPO düğmeli modellerde; düğme, üzerine basılarak açık konuma getirilebilir ve tekrar basılarak panoya gömülebilir. Fırını kumanda etmek için düğme açık konuma getirilmelidir. Fonksiyon ve termostat sembolleri kontrol panelinde değil, düğme üzerinde yer alır. Düğme üzerinde yer alan semboller yardımıyla fırın istenilen konuma ayarlanabilir.

NOT: Fırın çalıştığı sürece, ısıklı PİPO düğmeler panoya göre önde kalacaktır. Düğmeleri panoya tekrar gömmek için, fırın düğmelerinin sıfır (kapalı) konuma getirildikten sonra üzerine basılması gerekmektedir. Fırın kumanda düğmelerini fırının fişini çekmeden çıkarmayınız.



Açık konum



Kapalı konum

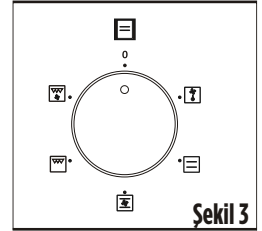
4.2 FIRIN KISMININ KULLANIMI:

Fırın Fonksiyon Kumanda Düğmesi

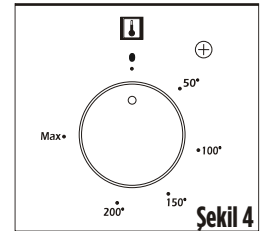
Fırın fonksiyonlarını seçmenizi sağlar (Şekil 3). Bir sonraki bölümde ve Tablo 2' de fonksiyonlar açıklanmıştır. Fonksiyon seçici düğme ile birlikte fırın termostat düğmesini de seçtiğiniz bir sıcaklık değerine getirmeniz gerekmektedir. Aksi halde seçtiğiniz fonksiyon kademesi çalışmaz.

Fırın Termostat Düğmesi

Fırın sıcaklığını seçmenizi sağlar (Şekil 4). Fırın fonksiyon kumanda düğmesi ile kullanılır. 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.



Şekil 3



Şekil 4



Fırın operasyon ikaz lambası ve fan devreye girer.
Donmuş olan yiyecekleri çözme işlevini yerine getirir.



Fırının operasyon lambası ile alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.



Fırının operasyon lambası ile fan ve turbo ısıtıcı devreye girer.



Fırının operasyon lambası ile fan, alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.



Fırının operasyon lambası ile ızgara ısıtıcısı devreye girer.



Fırının operasyon lambası ile ızgara ısıtıcısı ve tavuk çevirme fonksiyonu devreye girer.



Fırının operasyon lambası ile fan ve ızgara ısıtıcısı devreye girer.



Fırının operasyon lambası ile fan, ızgara ısıtıcısı ve tavuk çevirme fonksiyonu devreye girer.



Fırının operasyon lambası ile ızgara ve üst ısıtıcıları ve tavuk çevirme fonksiyonu devreye girer.



Fırının operasyon lambası ile fan, ızgara ve üst ısıtıcıları ve tavuk çevirme fonksiyonu devreye girer.



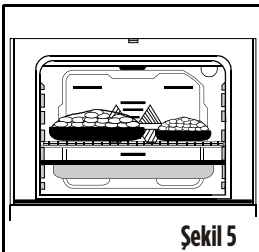
Fırının operasyon lambası ile fan, alt ve turbo ısıtıcıları devreye girer.

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 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 (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. 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, pandis-panya, 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 tepsile pişirme yaparsanız; pişirme ısısını ayarlarken pişirme tablosunda yiyecekleriniz için uygun olan sıcaklıklardan hangisi daha düşük ise, pişirme için o sıcaklığı kullanın. İki tepsile pişirme, tek tepsili pişirmeye göre ilave pişirme süresi gerektirir. Genellikle her iki tepsideki yiyecekler aynı anda pişmezler. Bunun için piştiğini gözlemlediğiniz tepsiyi fırından alarak, diğer tepsiler 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. Fırınınızın termostat düğmesini, yapacağınız pişirme için pişirme tablosunda tavsiye edilen dereceye ayarlayın. Fırın 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 tepsile 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 Fonksiyonu:

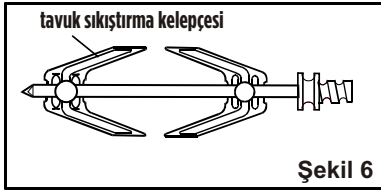
Bu fonksiyon yiyeceklerin üst kısmını pişirmek ya da pişmiş yiyeceklerin üst kısmını kızartmak için kullanılır. Izgara yapmak için; yiyecekleri ızgaraya, ızgarayı da en üst seviyedeki rafa yerleştirin. Fırın tepsisini 3. rafa yerleştirdikten sonra ızgara işlemine başlayabilirsiniz. 2. rafa yerleştirilmiş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

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 ve Tavuk Çevirme Fonksiyonu :



Bu fonksiyon ızgara yapmak, tavuk ve şiş çevirmek için kullanılır. Çevirme yapmak için çevirme şişini kullanın (Şekil 6). 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.



Grill ve Fan Fonksiyonu:

Bu fonksiyonsıcak hava dolanımlı 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.

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, Tavuk Çevirme ve Fan Fonksiyonu :

Bu fonksiyon fırın içi sıcaklığı dağılımını dengeleyerek daha fazla yüzeyde ızgara yapmak, tavuk ve şiş çevirmek için kullanılır. Çevirme yapmak için çevirme şişini kullanın (Şekil 6). 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 tepsî 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.



Grill ve Tavuk Çevirme Fonksiyonu :

Bu fonksiyon daha hızlı ve geniş yüzeyli ızgara yapmak, tavuk ve şiş çevirmek için kullanılır. Çevirme yapmak için çevirme şişini kullanın (Şekil 6). 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 tepsî 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.



Grill ve Tavuk Çevirme Fonksiyonu :

Bu fonksiyon ısıyı fırın içine eşit dağıtarak daha geniş yüzeyli ve hızlı ızgara yapmak, tavuk ve şiş çevirmek için kullanılır. Çevirme yapmak için çevirme şişini kullanın (Şekil 6). 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 tepsî 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.



Turbo Fan ve Alt Isıtıcı Fonksiyonu :

Turbo fan ve alt ısıtıcı fonksiyonu; pizza pişirmek için ideal bir fonksiyondur. Turbo fan; fırının ısısını eşit olarak yayarken, alt ısıtıcı pizzanın hamurunun pişmesini sağlar.

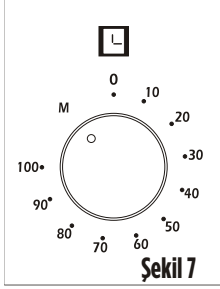
Fırınınızın fonksiyon düğmesini bu fonksiyonun işaretini gösterecek şekilde ayarlayın. 10 dakikalık ön ısıtma süresinden sonra yiyeceklerinizi fırınına yerleştirin.

Piştirme işlemi sonunda, fırın fonksiyon kumanda düğmesini ve termostat düğmesini kapatın ve 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.

Enerji tasarrufu:

- » Elektrikli ocakta piştirme yapılırken düz tabanlı tencere kullanılmalıdır.
- » Kullanılan tencere tabanının büyüklüğü uygun olan ocak gözü tercih edilmelidir.
- » Piştirme süresini düşürmek için tencerenin üstüne kapak konulmalıdır.
- » Piştirme 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.

Mekanik Saatin Kullanımı(VAF661MX - VAF661MS - VAF661MW - VAF461MX - VAF761MX modellerinde) :



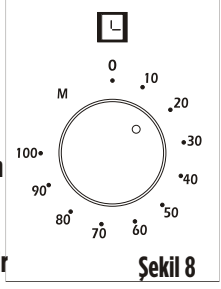
Şekil 7

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.

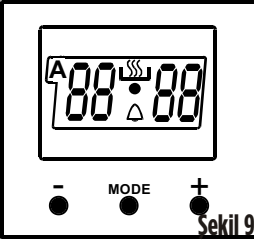


Şekil 8

Programlanabilir Dijital Saat Kullanımı (VAF761DX - VAF867DX - VAF864DX - VAF865DX - VAF868DX - VAF865DW modellerinde)

Saatin Ayarlanması

Fırını kullanmaya başlamadan önce saat ayarının yapılması gerekmektedir. Fırına elektrik verildikten sonra (A) sembolü ve ekrandaki 3 adet "0" yanıp sönmeye başlayacaktır. (+) ve (-) tuşlarına aynı anda basın. Ekranda ' ' sembolü çıkacaktır. Ayrıca ekranın ortasındaki nokta yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu nokta yanıp sönerken (+) ya da (-) tuşlarına basarak günün saatini ayarlayın. Ayar yaptıktan sonra noktanın devamlı yanması beklenmelidir.



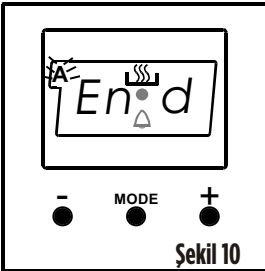
Şekil 9

Fırına elektrik verildikten sonra (A) sembolü ve ekrandaki 3 adet sıfır yanıp sönerken fırın, kumanda düğmeleri kullanılarak çalıştırılmaz. Saat ayarı için (+) ve (-) tuşlarına aynı anda basıldığında ekranda ' ' sembolü çıkacaktır. Bu sembol ekranda görüldüğünde fırın kısmını manuel olarak çalıştırabilirsiniz. Elektrikler kesildiğinde saat ayarı sıfırlanacağından saat ayarının tekrar yapılması gerekecektir.

Sesli İkaz Zaman Ayarı

Bu fonksiyon ayarlanan süre sonunda sesli ikaz almak için kullanılabilir.

Ortadaki MODE tuşuna basın. Ekranda ' ' sembolü yanıp sönecektir. Ayrıca 3 adet sıfır görünecektir. ' ' Sembolü yanıp sönerken (+) ve (-) tuşlarına basarak uyarılmak istenen zaman süresi ayarlanır. Ayarlama işlemi bittikten bir süre sonra ' ' sembolü devamlı yanar duruma geçecektir. ' ' Sembolü devamlı yanar duruma geçtiğinde, sesli ikaz zaman ayarı işlemi bitmiş olur.

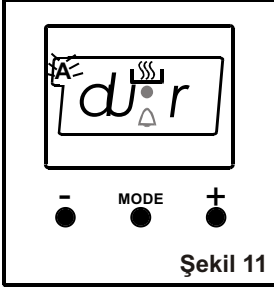


Şekil 10

0 ile 23.59 saat aralığında sesli ikaz zaman ayarı yapılabilir.

Süre dolduğunda saat sesli ikaz verir ve ' ' sembolü ekranda yanıp söner. Herhangi bir tuşa basıldığında sesli ikaz durur ve ' ' sembolü ekrandan kaybolur. Sesli ikaz Zaman ayarı sadece uyarı amaçlıdır. Fırın bu fonksiyonda aktif duruma geçmez.

Pişirme Süresine Göre Yarı Otomatik Programlama



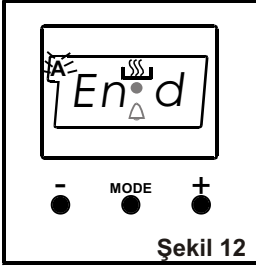
Bu fonksiyon istenilen süre aralığında pişirme yapabilmek için kullanılır. Fırın içine pişirilecek yiyecek konur. Fırın istenilen pişirme fonksiyonuna ayarlanır. Fırın termostatu da pişirme yapılacak yemeğe göre istenen dereceye ayarlanır. Saat ekranında "dur" yazısı görünene kadar ortadaki MODE butonuna basın. "dur" yazısı görüldüğünde ekranda (A) sembolü yanıp sönecektir. Saat bu durumda iken (+) ve (-) tuşuna basılarak pişirilmek istenen yiyeceğin pişme süresi ayarlanır. Ayarlama işlemi yapıldıktan bir süre sonra ekranda günün saati görünecek ve (A) sembolü ile ısı sembolü ekranda sürekli yanacaktır. Bu esnada fırın da çalışacaktır.

Şekil 11

0 ile 10 saat arası pişirme süresi ayarlanabilir.

Ayarlanan süre bittiğinde saat fırını durduracak ve sesli ikaz verecektir. Ayrıca ekranda (A) sembolü yanıp sönecektir. Fırın düğmesi ve fırın termostat düğmesi sıfır konumuna alındıktan sonra saat' in herhangi bir düğmesine basıldığında sesli ikaz sona erecektir. Ayrıca saat manuel kullanım fonksiyonuna geçecektir.

Bitiş Saatine Göre Yarı Otomatik Programlama



Bu fonksiyon istenilen bitiş saatine göre pişirme yapabilmek için kullanılır. Fırın içine pişirilecek yiyeceği koyun. Fırını istenilen pişirme fonksiyonuna ayarlayın. Fırın termostatını da pişirme yapılacak yemeğe göre istenen dereceye ayarlayın. Saat ekranında (End) yazısı görünene kadar ortadaki MODE butonuna basın. End yazısı görüldüğünde ekranda (A) sembolü ve günün saati sıra ile yanıp sönecektir.

Şekil 12

Saat bu durumda iken (+) ve (-) tuşuna basılarak pişirilecek yiyeceğe göre istenilen bitiş zamanı ayarlanır. Ayarlama işlemi yapıldıktan bir süre sonra ekranda günün saati görünecek ve (A) sembolü ile ısı sembolü ekranda sürekli yanacaktır. Bu esnada fırın da çalışacaktır.

Günün saatinden, 10 saat sonraki zamana kadar ayar yapılabilir.

Ayarlanan zaman bittiğinde saat fırını durduracak ve sesli ikaz verecektir. Ayrıca ekranda (A) sembolü yanıp sönecektir. Fırın düğmesi ve fırın termostat düğmesi sıfır pozisyonuna alındıktan sonra, saatin herhangi bir düğmesine basıldığında sesli ikaz sona erecektir. Ayrıca saat manuel kullanım fonksiyonuna geçecektir.

Tam Otomatik Programlama

Bu fonksiyon belirli bir zaman sonra belirli bir süre içinde pişirme yapabilmek için kullanılır. Fırın içine pişirilecek yiyeceği koyun. Fırını istenilen pişirme fonksiyonuna ayarlayın. Fırın termostatını da pişirme yapılacak yemeğe göre istenilen dereceye ayarlayın.

Birinci işlem olarak saat ekranında (dur) yazısı görünene kadar ortadaki MODE butonuna basın. (dur) yazısı görüldüğünde ekranda (A) sembolü yanıp sönecektir. Saat bu durumda iken (+) ve (-) tuşlarına basılarak pişirilecek yiyeceğin pişirme süresi ayarlanır. Ayarlama işlemi yapıldıktan bir süre sonra ekranda günün saati görünecek ve (A) sembolü ile (A) sembolü ekranda sürekli yanacaktır (Şekil 17).

0 ile 10 saat arası pişirme süresi ayarlanabilir.

ikinci işlem olarak saat ekranında (End) yazısı görünene kadar ortadaki MODE butonuna basın. (End) yazısı görüldüğünde ekranda (A) sembolü ve günün saati, ayarlanan pişirme süresi eklenmiş olarak yanıp sönecektir. Saat bu durumda iken (+) ve (-) tuşuna basılarak istenilen pişirme bitiş zamanı ayarlanır. Ayarlama işlemi yapıldıktan bir süre sonra ekranda günün saati görünecek ve (A) sembolü ekranda sürekli yanacaktır (Şekil 18).

Günün saatine pişirme süresi eklenmiş zamandan, 23.59 saat sonraki zamana kadar ayar yapılabilir.

Verilen bitiş zamanından, pişirme süresi kadar önce fırın çalışmaya başlayacak ve ayarlanan bitiş zamanında duracaktır. Saat sesli ikaz verecek ve (A) sembolü yanıp sönecektir. Fırın düğmesi ve fırın termostat düğmesi sıfır pozisyonuna alındıktan sonra saatin herhangi bir düğmesine basıldığında sesli ikaz sona erecektir. Ayrıca saat manuel kullanım fonksiyonuna geçecektir.

Dijital saat ses düzeyinin değiştirilmesi :

Dijital saatinizde 3 farklı sinyal tonu bulunur. Ürünü aldığınızda bunlardan biri otomatik olarak ayarlanmıştır. Ses tonunu değiştirmek isterseniz aşağıdaki işlemleri uygulayarak bunu yapabilirsiniz:
Dijital ekran göstergesinde günün saatini gösterirken ; - (eksi) butonunu 1sn süre ile basılı tutun ve sinyal sesini duyduğunuzda (-) eksi butonuna tekrar basın, her bastığınızda farklı bir sinyal tonu duyacaksınız.
Sizin için uygun olan sinyal tonunu bulduğunuzda (-) butonundan parmağınızı çekin. Dijital saat bu tonu hafızaya alacaktır ve artık bu tonda sinyal verecektir.

4.3 FIRINDA KULLANILAN AKSESUARLAR:

Fırınızda pişireceğiniz yiyeceğin özelliğine bağlı olarak pişirme tablosunda (Tablo: 3) belirtilmiş olan pişirme kaplarının kullanılması tavsiye edilir. Fırınızla birlikte verilen fırın tepsileri, tutacaklı küçük tepsisi 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 tepsisi ızgara işlemi sırasında akan yiyecek sularını toplanması için kullanılıyorsa, pişirme ya da kızartma esnasında oluşan yüksek ısı sebebiyle tepside şekil değişimleri gözlemlenebilir. Ancak pişirme sonrasında tepsisi soğuyunca tekrar eski halini alacaktır. Bu; ısı transferi sırasında ortaya çıkan normal fiziksel bir olaydır.

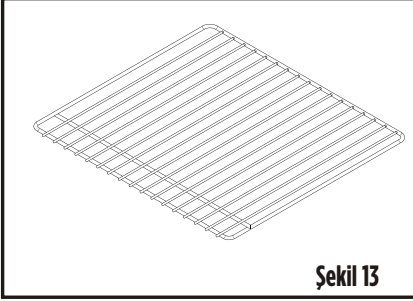
Cam tepside ya da kapta pişirme yaptıktan hemen sonra bu tepsiyi ya da kabı soğuk ortama bırakmayın. Soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayın. Kuru bir mutfak bezi ya da üzerine yerleştirerek yavaş yavaş soğumasını sağlayın. Aksi halde cam tepsisi ya da kap kırılabilir.

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

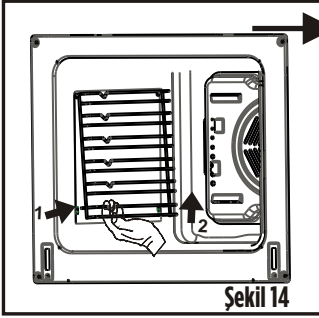
Izgara yaparken 3. veya 4. rafı kullanınız ve ızgara yapacağınız malzemenin ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız.

! Aksesuarlar modellere göre değişmektedir.

İç Izgara



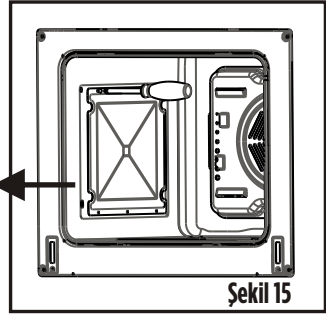
Tel Rafın Sökülmesi



Tel rafı resimde görüldüğü gibi çekiniz. Klipsler kurtulduktan sonra yukarı doğru kaldırarak çıkarınız.

Katalitik paneldeki tüm vidaları resimde görüldüğü şekilde sökerek çıkarınız.

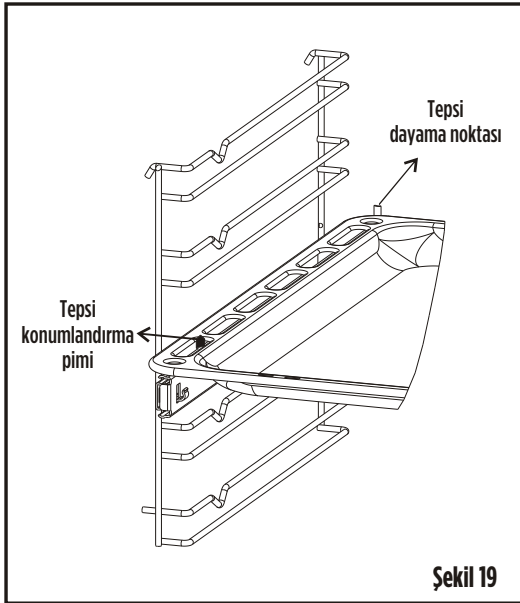
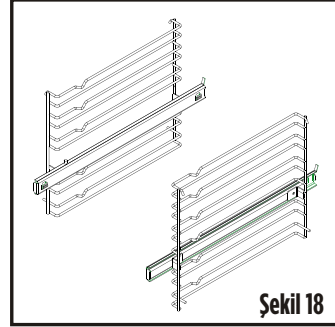
Katalitik Panelin Sökülmesi



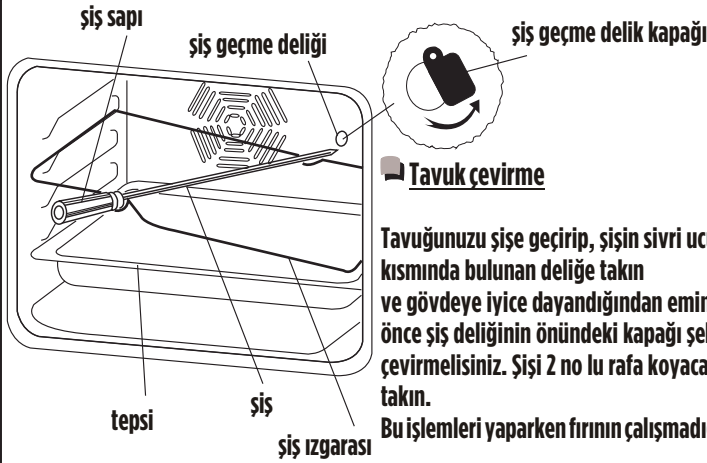
Teleskopik Ray (Çiftli)



Teleskopik Ray (Tekli)



Pişirme tepsileri, Teleskobik ray üzerinde bulunan tepsi konumlandırma pimine Şekil 19' da görüldüğü gibi yerleştirilmelidir.



Tavuk çevirme

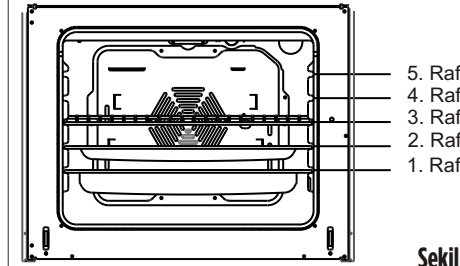
Tavuğunuzu şişe geçirip, şişin sivri ucunu iç gövdenin arka kısmında bulunan deliğe takın ve gövdeye iyice dayandığından emin olun. Bunun için önce şiş deliğinin önündeki kapağı şekildeki gibi yana çevirmelisiniz. Şiş 2 no lu rafa koyacağınız şiş ızgarasına takın.

Bu işlemleri yaparken fırının çalışmadığından emin olunuz.

Şekil 20

* Tavuk çevirme fonksiyonu kullanım sonrası şiş geçme delik kapağının kapanmaması durumunda, ürün soğuduktan sonra manuel olarak kapatılması tavsiye edilir.

FIRIN HACİMLERİ



Şekil 21

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.

Bölüm 5: FIRININIZIN TEMİZLİK VE BAKIMI

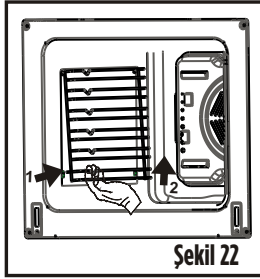
5.1 TEMİZLİK :

Fırınızı temizlemeyen önce bütün kontrol düğmelerinin kapalı olduğundan ve cihazınızın soğuduğundan emin olun. Cihazını fişini çekin. Fırının 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. Ocagınızın 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.

Katalitik Temizleme: Fırının iç gövdesinde bulunan katalitik paneller pişen yemeklerden sıçrayan yağları tutarak, fırının iç yüzeyini temiz tutar, fırın içindeki oluşabilecek kötü kokuları engeller.



Tel rafı yandaki resimde görüldüğü gibi çekiniz. Klipsleri çıkardıktan sonra tel rafı yukarı doğru çıkarınız.

Şekil 22

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 ampülü de yerinden çıkarın. Yetkili Servislerden temin edeceğiniz, 300C'ye dayanıklı yeni ampülü çıkardığınız ampülün yerine takın. Daha sonra lamba koruma camını tekrar yerine yerleştirin. Bu işlemden sonra fırınınız kullanıma hazır olacaktır.

Diğer Kontroller

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

Bölüm 6: SERVİS VE NAKLİYE

Servise 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.
Üst tabladaki gazlı ocak, şapka ve kafalarını ve ocak ızgaralarını pişirme tablasına bantlayın.
Üst kapak ve pişirme tablası arasına kağıt yerleştirerek üst kapagı 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.

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)	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	Pişirme Süresi(dk)
Yufka böreği	175	3	30-40	35-45	170-190	1-2	35-45	25-35	170-190	1-2	25-35					
Kek(Kek kalıbında)	160	2	40-50	30-40	170-190	1-2	30-40	25-35	150-170	1-2-3	25-35					
Kek(Derin tepside)	160	3	35-45	30-40	170-190	1-2	30-40	25-35	150-170	1-2-3	25-35					
Kurabiye	160	3	25-35	30-40	170-190	1-2	30-40	25-35	150-170	1-2-3	25-35					
Ezgara köfte													190	4	10-15	
Sulu yemek	175-200	3	40-50	40-50	175-200	2	40-50	40-50	175-200	2	40-50					
Tavuk				45-60	200	1-2	45-60	45-60	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 şşi ile pişiriniz. Diğerlerinde 3. rafı kullanınız.

* Yukarıda verilen süreler laboratuvar şartlarında elde edilmiş sürelerdir, sepete besleme gerilimine ve pişirilen yemegin miktarına göre değişebilir.

EEE Yönetmeliğine uygundur.

Teknik Özellikler		VAF867DX - VAF865DX - VAF868DX - VAF661MS - VAF661MW	VAF761MX - VAF761DX - VAF864DX - VAF865DW	VAF461MX	IST016M - VAF661MX	VAF460W - VAF462X
Boyutlar						
Ürün Boyutları (Yükseklik * Genişlik * Derinlik (Kontrol paneli dahil))	mm	595 * 595 * 570	595 * 595 * 570	595 * 595 * 570	595 * 595 * 570	595 * 595 * 570
Banko Boşaltma Öçüleri (Genişlik / Yükseklik / Derinlik) 1. Tip	mm	560 / 575 / 555	560 / 575 / 555	560 / 575 / 555	560 / 575 / 555	560 / 575 / 555
Banko Boşaltma Öçüleri (Genişlik / Yükseklik / Derinlik) 2. Tip	mm	600 / 600 / 580	600 / 600 / 580	600 / 600 / 580	600 / 600 / 580	600 / 600 / 580
Fırın Özellikleri						
Fırın Hacmi	lt	56	56	56	56	61
Fırın iç hacmi	mm	430 x 330 x 395	430 x 330 x 395	430 x 330 x 395	430 x 330 x 395	430 x 330 x 430
Fırın Lambası	W	25	25	25	25	25
Üst ısıtıcı	W	1200	1200	1200	1200	1200
Alt ısıtıcı	W	1100	1100	1100	1100	1100
Grill Isıtıcı	W	2000	2000	2000	2000	2000
Double Grill Isıtıcı	W	2000 - 3200	2000 - 3200	-	-	2000 - 3200
Fan	W	23 -35	23 -35	23 -35	23 -35	-
Turbo Isıtıcı	W	2000	-	-	2000	-
Diğer Özellikler						
Toplam Güç (Modele göre değişir) Maksimum	kW	3,2	3,2	2,3	2,3	3,2
Soğutucu fan	W	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5
Voltaj	V	230	230	230	230	230
Enerji Sınıfı	-	A	A	A	A	A
Enerji Standartlarına göre Enerji Tüketimi	kWh	0.79 / 0.89	0.79 / 0.89	0.79 / 0.89	0.79 / 0.89	0.79 / -
Paketli Ürün Boyutları (Genişlik / Derinlik / Yükseklik)	mm	680 x 630 x 640	680 x 630 x 640	680 x 630 x 640	680 x 630 x 640	680 x 630 x 640
Net Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	35	35	35	35	35
Brüt Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	37.7	37.7	37.7	37.7	37.7

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

GARANTİ BELGESİ

VESTEL

MALIN

Cinsi _____
Markası VESTEL
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 İşgünü

Garanti Süresi 2 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 Dağıtımıcısı:
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

T. R. R. R. R.

Bu Garanti Belgesi, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı
Tüketiciyi ve Rekabeti Koruma Genel Müdürlüğü tarafından,
14.07.2008 tarihli 5669 sayılı belgeyle onaylanmıştır.



GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tıkanan firmamızın garantisine kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamiri süresi en fazla 30 işgünüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayi, acentesi, temsilcisi, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 15 işgünü içinde giderilmesi halinde imalatçı-üretici veya ithalatçı malın tamiri tamamlanmaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malın 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 kullanmasına rağmen malın;
 - a) Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içinde aynı arızanın ikinci kez tekrarlanması veya farklı arızaların dörtlükten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içinde farklı arızaların toplanımının altından fazla olması usulunun yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanmayacağı sürekli olması,
 - b) Tamiri için gereken aza mi sürenin aşılması,
 - c) Firmamızın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde satıcı, bayi, acentesi, temsilcisi, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporda arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesini veya aynı oranda bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın, kullanım ömrüvündünde yer alan hususlara aykırı kullanılmasıından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti Belgesi'ne ilgil olarak değiştirilecek sorunlar için, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketici'nin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.
8. Bu belgenin kullanılmasına; 4822 sayılı kanunla değişik 4077 sayılı Tüketici'nin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayandırarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ yönetmelik uyarınca, TC Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketici'nin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmektedir.

GARANTİ YÜKÜMLÜLÜĞÜ - MÜŞTERİNİN DIKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

1. Garanti Belgesi üzerinde mamulün orijinal seri numarasında tahrifat yapıldığı hallerde garanti geçerlidir.
2. Garanti yükümlülüğünün geçerli olabilmesi için, Vestel yetkili personellerinden ya da yetkili servislerinden başka hiçbir kimsenin, hiçbir şekilde cihazın tamiri ve tadiline müdahale etmemesi gerekmektedir.
3. Arızalı cihazın tamiri için (cihazın kullanılırlığı yer veya servis ağılması) ve sektiri yetkili servis belirlir.
4. Aşağıda açıklanan koşullarda arızalı cihaz garanti kapsamına girmez.
 - a) Cihaz bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
 - b) Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihazın etiketinde belirtilenden farklı bir sebebe gelimine bağlanmasla oluşan arızalar,
 - c) Malın tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşırı sarsılma, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
 - d) Cihazın kullanımı hatalarından meydana gelen dış etki (yüzeylerdeki bozulma, çizilme, kırılmalar ve arızalar,
 - e) Doğru olmayan (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yoldan arızalı arızalar.
5. Bu gibi durumlarda arızalı cihaz, VESTEL yetkili uzmanları tarafından tamir edilecek, standart tamir ücreti alınacaktır. Garanti Belgesi'nin tekmillül ettilerle tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin malı aldığı yetkili satıcı, acente ya da temsilcilerle aittir. Garanti Belgesi, satın alınan mala ilişkin faturanın tarih ve sayılı seri numarasını içermek zorundadır.

DANIřMA MERKEZİ:

444 4 123
www.vestel.com.tr



İthalatçı Dağıtıcı Firma:

Vestel Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.Ş.
Ambartı Petrol Ofisi Dolum Tesisleri Yolu 34310 Avcılar/İstanbul
Tel: (0212) 456 22 00 Faks: (0212) 422 02 03

VESTEL

52041101 03/11