

VESTEL

FIRIN

KULLANIM KILAVUZU

AFB-602 - AFW-602

Değerli Müşterimiz,

Öncelikle doğa ve teknoloji dostu bir VESTEL ürününü tercih ettiğiniz için sizi kutlarız. Beklentilerinizin üzerinde ürün sunmayı amaç edinen VESTEL, modern tesislerinde özenle üretilen, titiz kalite kontrollerinden geçirilen cihazınızı kullanımınıza sunmaktadır.

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

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

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

Güvenlikle İlgili Önemli Bilgiler

Cihazınızı hızlı bir biçimde tanımak ve tüm fonksiyonlarından eksiksiz faydalanmak için, lütfen bu kılavuzdaki talimatları dikkatli bir şekilde okuyunuz ve ileride tekrar incelemek için saklayınız. 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 Vestel 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.....	4
Teknik Özellikler.....	12
Genel Görünüm.....	14
Genel Uyarılar ve Önlemler.....	18
Fırının Kullanımı	19
Kontrol Paneli.....	19
Fırın Fonksiyonları Kullanımı	20
Temizlik	26
Bakım	26
Piştirme Tablosu.....	27
Sorun Giderme	28
Cihazınızın Çevreye Uygun Bir Şekilde Atılması	29
Müşterinin Seçimlik Hakları	29
Enerji Bilgi Fişi	30

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**
- **CİHAZ KILAVUZU BİR DEN FAZLA MODEL BİLGİSİ İÇİN OLUŞTURULMUŞTUR. CİHAZINIZ, KILAVUZ İÇERİSİNDE BAHSEDİLEN ÖZELLİKLERİ İÇERMİYOR OLABİLİR. OPERASYON KILAVUZUNDA ŞEKİLLİ İFADELERİ OKURKEN DİKKAT EDİN**

• Genel Güvenlik Uyarıları

- Bu cihaz, denetim sağlanması veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması ve kar-

şılaşılan tehlikelerin anlaşılması ile ilgili bilgi verilmesi durumunda, yaşları 8 ile üzerinde olan çocuklar ve fiziksel, işitsel veya akli yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından denetimsiz olarak yapılmamalıdır. Cihaz ve erişilebilir bölümleri, kullanım esnasında sıcaktır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir. Sürekli gözetim sağlanmıyorsa 8 yaş altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

- Fırın kapısı açık iken çocukların kapıya tırmanmasına ve üzerine oturmasına izin verilmemelidir.

UYARI: Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Bütün ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edin.

-  **UYARI:** Yangın tehlikesi: Malzemeleri pişirme yüzeyin-

de muhafaza etmeyiniz.

-   **UYARI:** Yüzey çatlak ise, elektrik çarpması ihtimalini önlemek için cihazın devresini kapatınız.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalışmak üzere tasarlanmamıştır. Ürününüz tüm kabul edilebilir yerel ve uluslararası standartlara ve yönetmeliklere uygun üretilmiştir.
- Kullanım sırasında, cihaz ısınır. Fırın içersinde yer alan ısıtıcılara dokunmamaya özen gösterilmelidir.
- Fırın kapı camını ve diğer yüzeyleri sert aşındırıcı temizleyiciler ve keskin metal spatula ile temizlemeyiniz.
- Bu işlemler yüzeylerin çizilmesine sebep olabilir. Bu çizikler camların kırılması veya yüzeylerin zarar görmesine sebep olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayınız.
-  **UYARI:** Elektrik çarpması riskini yok etmek için lamba

değiştirilmeden önce cihazın elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olunmalıdır.

-  **DİKKAT:** Pişirme veya ızgaranın kullanımı sırasında ulaşılabilen kısımlar sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Ürününüz tüm kabul edilebilir yerel ve uluslararası standartlara ve yönetmeliklere uygun üretilmiştir.
- Bakım ve onarım çalışmaları sadece yetkili servis teknisyenleri tarafından yapılır. kurulumun ve bakımın yetkili olmayan teknisyenler tarafından yapılması sizin için tehlikeli olabilir. Herhangi bir şekilde cihazın özelliklerini değiştirmek veya düzenlemek tehlikelidir.
- 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

- **⚠ DİKKAT:** Bu cihaz sadece yemek pişirmek ve ev tipi cihaz olarak tasarlanmıştır ve başka herhangi bir amaç ya da başka bir cihaz ile kullanılmamalıdır. Ticari şekilde ve ev tipi olmayan kullanım gibi ve oda ısıtmada kullanım gibi.
- **⚠ UYARI:** Cihazınız kullanım amacının dışında kullanılması hasar veya tehlikeli durum yaratabilir ve cihazın garantisinin iptaline sebep olur. Bu şartlarda oluşabilecek hasarlar kullanıcı tarafından karşılanır.
- Ürünü kapı kulbundan tutarak çekmeye ya da kaldırmaya çalışmayın.
- Güvenliğinizi sağlamak için tüm olası güvenlik önlemleri alınmıştır. Cam kırılabilenlerinden temizlik yaparken çizilmeleri önlemek için dikkatli olunmalıdır. Aksesuarlar ile cihaza darbe uygulamaktan kaçınılmalıdır.
- Kurulum sırasında elektrik kablusunun zarar görmediğinden emin olunmalıdır.

Eğer elektrik kablosu zarar görürse, üretici (servis veya yetkili kişi) tarafından kaza riskini önlemek için değiştirilmelidir.

- 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.

Kurulum Uyarıları

- Cihazı, kurulumu tamalanmadan 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 servisini arayın. Paketlemede (naylon,zımba, strafor... vs) çocuklar zararlı olabilecek malzemeler kullanıldığından bu malzemeler toplanmalı ve derhal atılmalıdır. BU AMBALAJ YÜRÜRLÜKTE OLAN MEVZUATA GÖRE ATIK HALE GETİRİLMELİDİR.

- Cihazı atmosferik etkilerden koruyunuz. Güneş, yağmur,kar ve benzeri etkilere maruz bırakmayınız.
- Cihazın bulunduğu kabinin malzeme dayanım sıcaklığı en az 100°C olmalıdır.

Kullanım Sırasında

- Cihazı ilk kez çalıştırdığınızda izolasyon malzemesi ve ısıtıcılardan keskin bir koku gelecektir. Bu sebeple,fırını kullanmadan önce 45 dakika boyunca masimum sıcaklıkta çalıştırın ve aynı zamanda cihazın kurulu olduğu odayı

havalandırın.

- Kullanımı sırasında, fırının iç ve dış yüzeyleri ısınır. Fırın kapağını açarken, fırından çıkan sıcak buhardan kaçınmak için geri çekilin. Yanma riski olabilir.
- Yanıcı veya patlayıcı maddeleri cihaz kullanım sırasında yakınına koymayın.
- 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.
- Eğer uzun süre cihazı kullanmayacaksanız, cihaz fişini çekiniz. Kontrol düğmelerini kapalı tutun. Ayrıca, cihazı kullanmadığınızda; gaz vanasını her zaman kapalı tutun.
- Cihazı kullanmadığınızda ku-

manda düğmelerinin her zaman “0” (durdur) konumunda olduğundan emin olun.

- Tepsiler çıkarılırken eğim yapılabilir. Sıcak sıvının dökülmesine izin vermemek için dikkatli olun.
- Fırın kapı veya çekmece açılırken, üzerine herhangi bir şey bırakmayın. Cihazınızın dengesi bozulabilir veya kapak kırılabilir.
- Çekmece içine ağır veya yanıcı şeyler (naylon, plastik torba, kağıt, kumaş ... vb) koymayın.

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.
- Fırınınızı 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 açık iken, çocukların kapak üzerine çıkmasına veya oturmasına izin vermeyin.
- Ürün üzerindeki basılı dökümanlarda belirtilen değerler, ilgili standartlara göre labo-

ratuar 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 sorunun yaşamamanız ve başarılı sonuçlar alabilmeniz için mutlaka bu kılavuzu okuyun.

Temizlik ve Bakım Yaparken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

- Her zaman, temizleme ya da bakım işlemlerinden önce cihazı kapatın. Cihaz fişi çıkarıldıktan veya ana kumanda anahtarları kapatıldıktan sonra temizlik ve tamir işlemlerini yapabilirsiniz.
- Kontrol kumanda panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin.
- Cihazınızın verimliliği ve güvenlik bakımı için, daima onaylı yedek parça kullanınız

ve ihtiyaç durumunda Yetkili-Servis ile irtibata geçiniz.

- 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.
- Cihazın 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.
- Cihazı 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 çarpması riskini yok etmek için lamba değiştirmeden önce cihazın elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olunmalıdır.

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınız, aksamlarına zarar gelmemesi için orjinal kutusunda tutulmalıdır. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyun.
- Taşıma sırasında ürünü normal konumunda tutun.
- Cihazı nakliye sırasında düşürmeyin ve darbelere karşı koruyun.
- Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.
- Taşıma sırasında ızgaralarını pişirme tablasına bantlayın.
- Cihazınızın orjinal kutusu varsa kutuya koyun, orjinal kutusu yoksa dış yüzeylere (cam ve

boyalı yüzeyler) gelebilecek darbelere karşı önlem alınız.

- Taşıma sırasında cihazınızı dik konumda tutun ve üzerine hiçbir yük koymayın.

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.

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 deęi-
şikliklerin yapılması ve üretici
firma tarafından onaylanmamış
yedek parçaların kullanılması
nedeniyle oluşabilecek hasar ve
yaralanmalar için herhangi bir
sorumluluk kabul etmez.

Teknik Özellikler

Teknik Özellikler		AFB 602 - AFW 602
Boyutlar		
Ürün Boyutları (Yükseklik * Genişlik * Derinlik(Kontrol paneli dahil)	mm	595 * 595 * 570
Banko Boşaltma Ölçüleri (Genişlik / Yükseklik / Derinlik) 1. Tip	mm	560 / 575 / 555
Banko Boşaltma Ölçüleri (Genişlik / Yükseklik / Derinlik) 2. Tip	mm	600 / 600 / 580
Fırın Özellikleri		
Fırın iç hacmi	mm	430 x 330 x 395
Fırın Lambası	W	25
Üst ısıtıcı	W	1200
Alt ısıtıcı	W	1100
Grill ısıtıcı	W	1400
Double Grill ısıtıcı	W	2600
Fan	W	23 -35
Turbo ısıtıcı	W	2000
Diğer Özellikler		
Toplam Güç (Modele göre değişir) Maksimum	kW	3,1
Soğutucu fan	W	11,5
Voltaj	V	230
Enerji Sınıfı	-	A
Enerji Standartlarına göre Enerji Tüketimi	kWh	0.98 / 0.87
Paketli Ürün Boyutları (Genişlik / Derinlik / Yükseklik)	mm	680 x 630 x 640
Net Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	34,1
Brüt Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	36,2

Teknik özellikler ve bu kılavuz, önceden haber verilmeden değiştirilebilir.

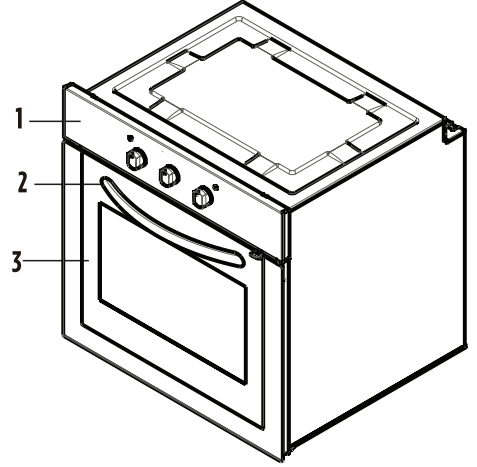
Uyumluluk Bilgileri

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

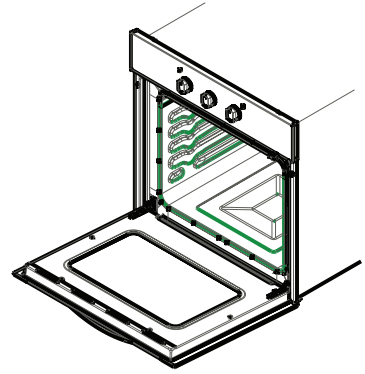
- Alçak gerilim direktifi 2006/95/AT
- EMU direktifi 2004/108/AT
- CE markalama direktifi, 93/68/EEC
-  Bu ürün 2004/108/AT (Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmeliği) ve 2006/95/AT (Alçak Gerilim (LVD) yönetmeliği) sayılı Avrupa CE Direktiflerine uygundur.
- Ev tipi fırınların enerji etiketi direktifi 2002/40/AT
- Ürün “AEEE” yönetmeliğine uygundur.
-  Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği'ne Uygundur.
- Ürün PCB içermez.

Genel Görünüm

Ankastre Fırın

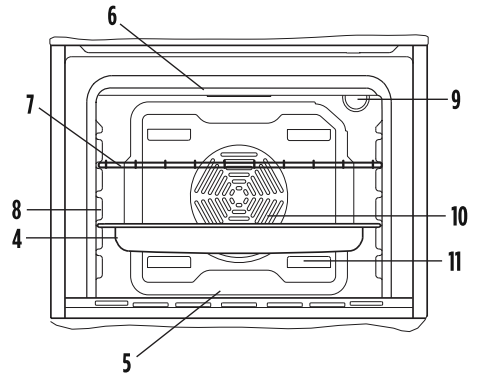


- 1.Kontrol Paneli
- 2.Fırın Kapak Kulbu
- 3.Fırın Ön Kapak



- 4.Tepsi
- 5.Alt Isıtıcı
- 6.Üst Isıtıcı
- 7.Tel Izgara
- 8.Raflar
- 9.Fırın Lambası
- 10.Fan
- 11.Hava çıkış panjurları

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



- En kaliteli parçalar ve malzemeler ile üretilen bu modern, fonksiyonel ve pratik ürün; 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.
- Bu ürün elektrik aksamaları içerdiği için, ürünün ilk montaj ve devreye alınması işleminin veya söz konusu ise taşıma işlemi sonrası montajının Vestel Yetkili Servisleri tarafından yapılması gereklidir. Aksine durumlarda meydana gelebilecek sorunlardan üretici ya da dağıtıcı firma sorumlu tutulamaz.
- Ocağınızı ambalajından çıkardıktan sonra, ocağın zedelenmemiş olduğundan emin olunuz. Eğer herhangi bir hasar olduğundan şüphelenirseniz

cihazı kullanmayınız ve derhal VESTEL Yetkili Servisi ile irtibata geçiniz.

- Cihazın kullanıcısı bu talimata uygun olarak Cihaz Güvenliği Kanunu ve Uygulanabilir Yönetmelikler uyarınca cihazın düzgün kurulum ve çalışmasından sorumludur.

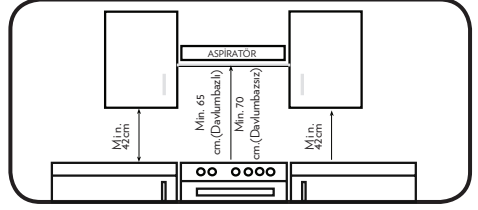
Kurulum ve Kullanıma Hazırlık

Fırınınızın montajı için vestel yetkili servisi'ne başvurunuz

Fırının yerleştirilmesi

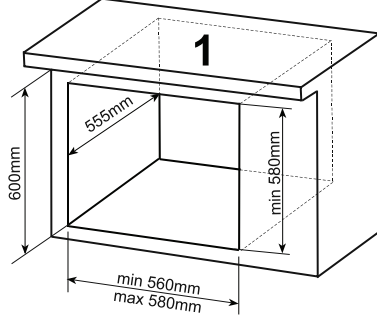
- Fırınızı yerleştirirken dikkat edilmesi gereken bazı hususlar vardır. Daha sonra ortaya çıkabilecek sorunların ve tehlikeli durumların önüne geçebilmek için mutlaka aşağıdaki önerilerimizi dikkate alın!
- Fırının yeri seçilirken, buzdolabı yanında olmamasına, yakınında çabuk tutuşacak perde, muşamba v.b. yanıcı ya da parlayıcı maddeler olmamasına dikkat edilmelidir.
- Fırının yakınındaki mobilyalar 100° C üzerindeki sıcaklığa dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Ocağınızı monte edeceğiniz tezgah ve kullanım sırasında sıcak tencerelerin yakın durup etkileyebileceği arka ve yan duvarlar, ısıya dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır, değilse de ısıнын etkileyebileceği kısımlara bunu sağlayacak ilave tedbir düşünülmelidir. Ayrıca kaplama yüzeylerde, kaplamanın atmaması için, kullanılan yapıştırıcı da 100°C sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır. Özellikle PVC kaplı yüzeyler tavsiye edilmese de, kullanılması durumunda ısıya dayanıklı olduğundan emin olunuz. Ayrıca bu tip malzemeleri seçerken sıcaklıktan dolayı sararma ile karşılaşmamak için koyu renkleri tercih ediniz.
- Ankastre fırınınızı bir ocakla kombine ettiyseniz, ocağın üzerinde bulu-

nan duvar dolapları ve aspiratörler için gerekli olacak değişiklik ve ocak tablasından olan minimum yüksekliklerde gösterilmiştir. Buna göre, aspiratör ocak tablasından minimum 65cm yükseklikte olmalıdır. Aspiratör yok ise bu yükseklik 70cm' den az olmamalıdır.

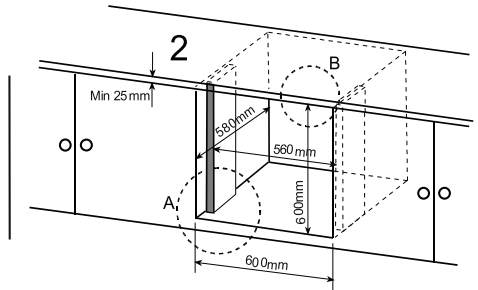


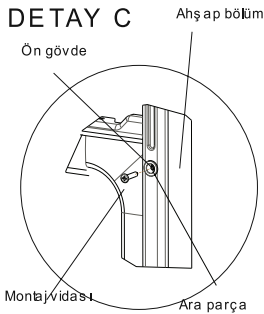
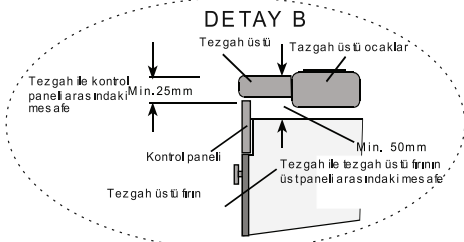
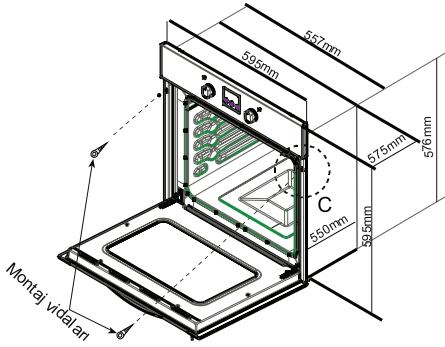
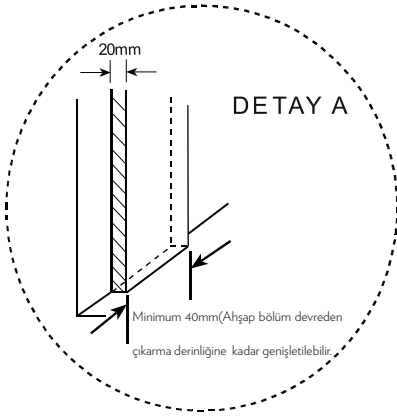
Yerleşik Fırının Kurulumu

Kabin devreden çıkarma boyutları



Kabin 1 veya kabin 2 devreden çıkarma boyutlarını kullanabilirsiniz.





Fırını ileri doğru iterek kabine yerleştirin. Fırın kapağını açın ve fırın gövdesinde bulunan deliklere 2 vidayı takın. Ürün gövdesi kabinin ahşap yüzeyine temas ederken vidaları sıkın. Fırınının montajının yapılabi 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.

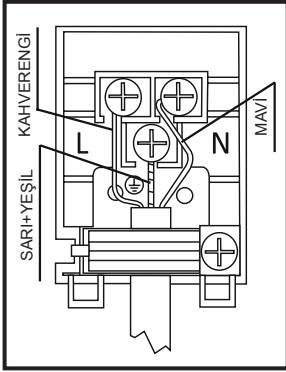
Elektrik Bağlantısı ve Emniyeti

Elektrik bağlantısı sırasında, kesinlikle aşağıdaki talimatlara uyulmalıdır:

- Topraklama kablosu, mutlaka (⊕) topraklama işareti olan vidayla bağlanmalıdır. Besleme kablosunun bağlantısı resimdeki gibi olmalıdır. Eğer cihazın kurulacağı yerde, yönetmeliklere uygun topraklı priz mevcut değilse, derhal Yetkili Servisi arayın.
- Topraklı priz cihazın yakınında olmalıdır. Kesinlikle uzatma kablosu kullanılmalıdır.
- 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 ser-

vis tarafından yapılmalıdır. Minimum 3G1,5mm² H05VV-F/H05RR-F tipi besleme kablosu kullanılmalıdır.

- Yanlış elektrik bağlantısı cihaza zarar verebilir. Böyle bir zarar garanti kapsamında değildir.
- Cihaz 220-240V~ elektriğe bağlantı yapılabilecek şekilde ayarlanmıştır. Şebeke elektriği, verilen bu değerden farklı ise derhal Yetkili Servisi arayınız.



Üretici firma güvenlik normlarına uymaktan kaynaklanan her türlü hasar ve zarara karşı hiçbir sorumluluk taşımadığını beyan eder!

Genel Uyarılar ve Önlemler

- Cihazınızı; 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 etkilerden 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.

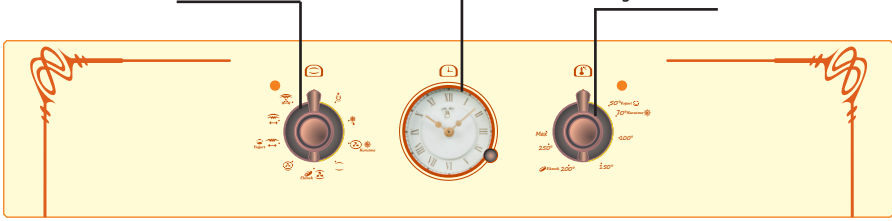
Fırının Kullanımı

Kontrol Paneli

Fırın Fonksiyon
Kumanda Düğmesi

Analog Saat

Fırın Termostat
Düğmesi



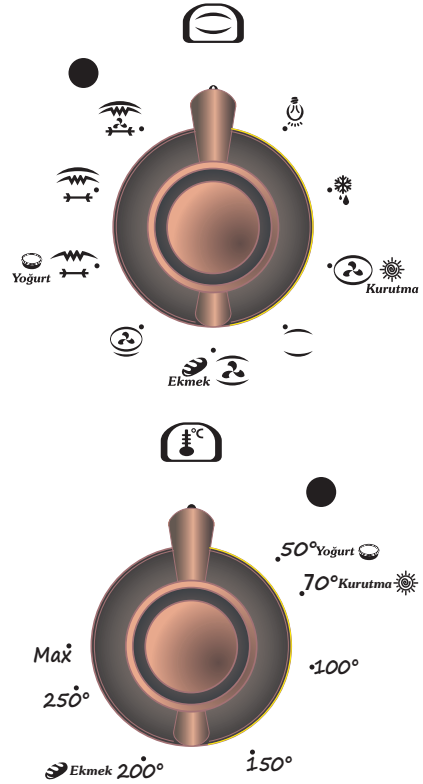
Fırın Kısımının Kullanımı

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.



Fırın Fonksiyonları Kullanımı

Aşağıda anlatılan fonksiyonların varlığı ürün modeline göre değişir.



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.



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 pişer. 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 Yapımı



Ekmek

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.



Grill, Tavuk Çevirme ve Fan Yoğurt Fonksiyonu

Bu fonksiyon fırın içi sıcaklık dağılımını dengeleyerek daha fazla yüzeyde ızgara yapmak, tavuk ve şiş çevirmek için kullanılır. Çevirme yapmak için çevirme şişini kullanın. 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.

Fırının 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.



Fırınızdaki Yoğurt Yapma Yoğurt Fonksiyonu

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

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

Sütün hazırlanması: Sütün mayalanması gereken sıcaklık, yaklaşık 40-50C olmalıdır ve bu, ısıtılıp parmak ile kontrol edildiğinde ne eli yakacak ne de soğuk olacak şekilde pratik olarak ifade edilir. Açık olarak alınacak sütlerin kaynatılması gerekmektedir. Paketli sütlerin ise kaynatılmasına gerek yoktur. Sütün kalitesi ve ideal sıcaklıkta mayalanması yapılacak yoğurdun kalitesini direk etkileyecektir. Bu yüzden süt seçimi ne 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 sütün 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 fırınızdaki 'zamanlayıcı' özelliğini kullanabilirsiniz. Zamanlayıcı ayarı için kulanma kılavuzuna bakınız.

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

Her tarifte olduğu gibi yoğurt yapımında da kullanılan malzeme etkisinin yanında siz de damak zevkinize göre kendinize en uygun yöntemi yukarıda belirtilen referans bilgiler üzerinden bulabilirsiniz.



Gril ve Fan Fonksiyonu

Bu fonksiyon sıcak hava donanımlı izgara yapmak için kullanılır. Özellikle büyük et parçalarının pişirilmesinde tavsiye edilir. Izgara yapmak için; yiyecekleri izgaraya, izgarayı da en üst seviyedeki rafa yerleştirin. Fırın tepsisini 2. rafa yerleştirdikten sonra izgara 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 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 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 piştiğini 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.



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 fonksiyonunu, bu fonksiyonun işaretini gösterecek şekilde ayarlayın. 10 dakikalık ön ısıtma süresinden sonra yiyeceklerinizi fırınına yerleştirin.

Piştirme işlemi sonunda, fırını kapatıp, 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. Fırın sıcaklığı 70°C ye ulaştığında displayde “HOT” sembolü görünecektir.

Meyve & Sebze Kurutma

Kurutmak istediğiniz meyve veya sebzeyi ince dilemler veya oyulmuş (dolmalık patlıcan ve kabak gibi) halde tel ızgaranın üstüne tek sıra şeklinde dizin ve fırının 3. rafına sürün. Fırın şalter ve termostat ayarlarını  konumuna getirip, piştirme zamanını 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.



Grill ve Tavuk Çevirme Fonksiyonu :

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

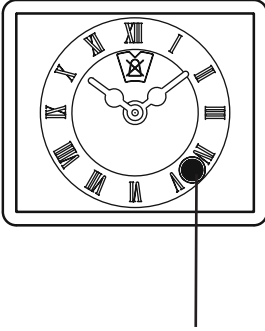
Grill yaparken fırın kapağı kapalı olmalıdır ve fırın sıcaklığı 190° C' ye ayarlanmalıdır.

Fırınınızın termostat düğmesini bu sıcaklığı gösterecek şekilde çevirin. 5 dakikalık ön ısıtma süresinden sonra yiyeceklerinizi fırınına yerleştirin. Piştirme işlemi sonun-

da, 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.

Analog Saat Kullanımı

Günün saatinin ayarlanması



Saat düğmesi

Günün saatinin ayarlanması için saat düğmesini bastırarak saat yönünde çeviriniz. Saat ayarı tamamlandıktan sonra saat düğmesini bastırmayı bırakabilirsiniz.

Manuel Çalıştırma

Saat düğmesini saat yönünde çevirdiğinizde, saatte bir el figürü göreceksiniz. Saatinizi bu figüre getirdiğinizde fırını sürekli çalıştırabilirsiniz.

Zaman ayarı Yaparak Çalıştırma

Saat düğmesini saat yönünde döndürerek 180 dakika arasında bir zaman aralığına çevirin. Fırını ayarladığınız zaman aralığı bittiğinde saat stop eder ve bir defa sesli

uyarı verir.

Fırında Kullanılan Aksesuarlar

Fırınızdaki pişireceğiniz yiyeceğin özelliğine bağlı olarak pişirme tablosunda (Tablo: 3) belirtilmiş olan pişirme kaplarının kullanılması tavsiye edilir. Fırınızdaki 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.

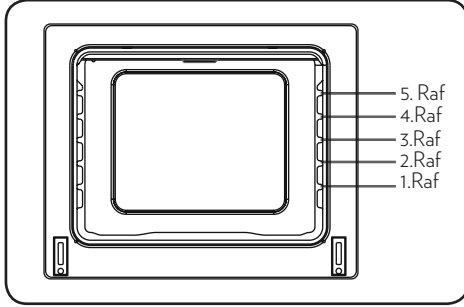
Cam tepside ya da kapta pişirme yaptıktan hemen sonra bu tepsiyi ya da kabı soğuk ortama bırakmayın. Soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayın. Kuru bir mutfak bezi ya da üzerine yerleştirerek yavaş yavaş soğumasını sağlayın. Aksi halde cam tepsi ya da kap kırılabilir.

Fırınınızda ızgara yapacaksınız; ürün ile beraber tepsi içinde verilen ızgarayı kullanmanızı tavsiye ederiz (ürününüz bu malzemeyi içeriyorsa). Böylece sıçrayan ve akan yağlar fırının içini kirletmeyecektir. Eğer, büyük tel ızgarayı kullanacaksınız; 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.

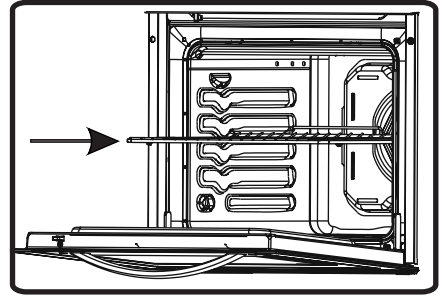
Aksesuarlar modellere göre değişmektedir.

Fırın Hacimleri



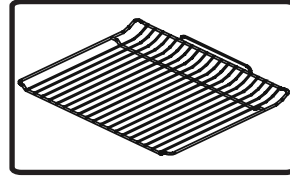
Tel Izgara Izgara yapmak veya fırın tepsi-sinden farklı kapları, üzerine koymak için kullanılır.

Sığ Tepsi: Börek vb. hamur işilerini pişirmekte kullanılır.

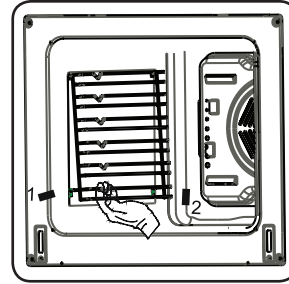


UYARI: Izgara, seçilen rafa düzgünce yerleştirilmeli ve sonuna kadar itilmelidir.

İç Izgara



Tel Rafın Sökülmesi



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

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 kurulaşın. 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, fırınınızın iç yüzeyini temiz tutar, fırın içindeki oluşabilecek kötü kokuları engeller.

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, 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

Cihazın çalışması veya ocak ve fırın kumanda düğmeleri ile ilgili en ufak bir anormallik sezdüğünüzde yetkili servis ile iletişime geçin.

Piştirme Tablosu

FONKSİYON /YEMEKLER	TURBO				ALT-ÜST				ALT-ÜST-FAN				IZGARA			
	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme 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 kalı- bında)	160	2	40-50	170-190	1-2	30-40	170-190	1-2	150-170	1-2-3	25-35					
Kek(Derin tep- side)	160	3	35-45	170-190	1-2	30-40	170-190	1-2	150-170	1-2-3	25-35					
Kurabiye	160	3	25-35	170-190	1-2	30-40	170-190	1-2	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	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		
Biftekek												190	4	15-25		
Çift tepsi kek	160-180	1-3	30-40													
Çift tepsi bö- rek	170-190	1-3	35-45													
* Tavuk çevirmeli modellerde, tavuk çevirme şüşsi ile pişiriniz. Diğerlerinde 3. rafı kullanınız.																

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

Sorun Giderme

Cihazınızda normal olmayan bir durum tespit ettiğinizde aşağıdaki açıklamalar doğrultusunda sorunu çözmeye çalışabilirsiniz. Cihazınız hala normal çalışmasına devam etmiyorsa İletişim Merkezi veya en yakın Yetkili Servis ile irtibata geçiniz.

Yetkili Servis Çağırmadan Önce Yapılması Gerekenler

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.

Cihazınızın Çevreye Uygun Bir Şekilde Atılması



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

Ambalaj Bilgisi

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

Enerji Tasarrufu için Öneriler

- Elektrikli ocakta pişirme yapılırken düz tabanlı tencere kullanılmalıdır.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğüne uygun olan ocak gözü tercih edilmelidir.
- Pişirme süresini düşürmek için tencerenin üstüne kapak konulmalıdır.
- Pişirme süresinin uzun olmaması için ge-

reken miktardan fazla su yada yağ kullanılmamalıdır.

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 zaman aşımı 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.

Yiyecekler pişerken fırın kapağı sık sık açılmamalıdır.

Enerji Bilgi Fişı

Marka		VESTEL
Model		AFB-602 AFW-602
Fırın Tipi		ELEKTRİK
Ağırlık	kg	34,1
Enerji Verimliliği Endeksi - geleneksel		116,7
Enerji Verimliliği Endeksi - hava dolaşımli		103,6
Enerji Sınıfı		A
Enerji Tüketimi (elektrikli) - geleneksel	kWh/çevrim	0,98
Enerji Tüketimi (elektrikli) - fanlı	kWh/çevrim	0,87
İç Hacim Sayısı		1
Enerji Kaynağı		ELEKTRİK
Hacim	l	69
Bu fırın EN 60350-1 ile uyumludur		

Enerji Tasarrufu Önerileri

Fırın

- Mümkünse, yiyecekleri birlikte pişirin.
- Ön ısıtma zamanını kısa tutun.
- Pişirme süresini uzatmayın.
- Pişirme işlemi tamamlandığında fırını kapatmayı unutmayın.
- Pişirme esnasında fırın kapağını açmayın.

GARANTI BELGESİ

MALIN

Çinsi FİRİN

Markası VESTEL

Modeli

Seri No

SATICI FİRMANIN

Unvanı

Adresi

Tel-Faks

E-posta

Fatura Tarihi

Fatura No

Kaşe ve İmza

ALICININ

Adı, Soyadı

Adresi

Tel

Teslim Tarihi ve Yeri

Azami Tamir Süresi 20 İşgünü

Garanti Süresi 2 Yıl

Genel Müdür
Ergün Güler



ÜRETİCİ FİRMA:

Vestel Beviz Eya Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Organize Sanayi Bölgesi 65030 Manisa - Türkiye
Tel: 44 44 123
Web: www.vestel.com.tr/destek
E-posta: vmh@vestel.com.tr

TÜRKİYE GENEL DAĞITICISI:

Vestel Ticaret A.Ş.
Levent 199 Büyükdere Cad. No:199 34394
Şişli/Katıbul - Türkiye
Tel: 44 44 123
Web: www.vestel.com.tr/destek
E-posta: vmh@vestel.com.tr

 Zorlu Holding kuruluşudur.

VESTEL

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamız garantisine kapsamındadır.

3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın teslim süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servise istasyonuna, servise istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının, 10 iş günü içinde giderilmesi 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 masrafları değiştirilen parça bedeli ve da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilemezsin tanınır yapılabacaktır.

5. Tüketicinin tamir hakkını kullanımına ilişkin malın;
 - a) Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - b) Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - c) Tamirinin mümkün olmadığından, yetkili servise 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 getirilmesinin durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

6. Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımlarından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı 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 personelinin ya da yetkili servislerinden başka hiçbir kimseyle, hiçbir şekilde cihazın tamiri ve tadiline müdahale etmemesi gerekmektedir.
3. Arızalı cihazın tamir yeri (cihazın kullanıldığı yer veya servis ailesi) ve seçimi yetkili servis belirler.
4. Aşağıda açıklanan koşullarda arızalı cihaz garanti kapsamına girmez:

- a) Cihazla bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
- b) Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığından, hatalı elektrik testatından, cihazın etkiğinde belirtilenden farklı bir sebebe gelmesine bağlanmasyla oluşan arızalar,
- c) Malın tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşırı sarımsıma, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
- d) Cihazın kullanımı 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 zaman aşımı süresi içinde;

1. Satılma geri vermemeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
2. Satılma alıkoymuş ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, seçime haklarından birini Satıcıya karşı,
3. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılmanın iadesini isteme,
4. İmkân varsa, satılmanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçime haklarından birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanabilir.

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

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

VESTEL

 Zorlu Holding kuruluşudur.

V MEMNUN ETMEK GÖREVİMİZ TEŞEKKÜR ALMAK HEDEFİMİZ



Satış sonrası en iyi hizmeti sunabilmek için buradayız.



MÜŞTERİ HİZMETLERİ

44 44 123

vmh@vestel.com.tr

www.vestel.com.tr'den
CANLI DESTEK

**VESTEL MOBİL
UYGULAMA**

VESTEL MÜŞTERİ HİZMETLERİ
tüm kanallardan iletilen taleplerinizi alır.

*Talebinizle ilgili gerekli incelemeleri ve
analizini gerçekleştirir.*

Talebiniz hakkında sizi bilgilendirir.

**Talebiniz doğrultusunda memnuniyet
hedefiyle hizmet verilmesini sağlar.*

*Talebinizi teşekkür alma hedefiyle
sonuçlandırır.*

*Tüketici 4. adımda memnun kalmadığı takdirde 2. adıma geri dönlür.
Süreç tekrar gerçekleştirilir, 2. adımdan devam edilir.

VESTEL

44 44 123
www.vestel.com.tr

52170427 06/15



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.

Üretici Firma:

Vestel Beyaz Eşya Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Organize Sanayi Bölgesi 45030 Manisa - Türkiye
Tel: 44 44 123
Web: www.vestel.com.tr/destek
E-posta: vmh@vestel.com.tr