

# VESTEL

---

## FIRIN

---

### KULLANIM KILAVUZU

**Vestel x Aslı Filinta  
SF 9521 Retro Bej  
Çini/Sema/Saz**

## 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. Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmalıdır. Cihazınızın montaj işlemi sadece Vestel Yetkili Servisi'ne yaptırılmalıdır. Cihazınızın topraklaması yapılmalıdır.

Simge	Tür	Anlamı
	<b>UYARI</b>	Ciddi yaralanma veya ölüm tehlikesi
	<b>ELEKTRİK ÇARPMASI RİSKİ</b>	Tehlikeli gerilim riski
	<b>YANGIN</b>	UYARI:Yangın riski / Alevlenebilir malzeme
	<b>DİKKAT</b>	Yaralanma veya eşyalara zarar gelme riski
	<b>ÖNEMLİ / NOT</b>	Sistemi düzgün biçimde çalıştırma

# İÇİNDEKİLER

1.GÜVENLİK AÇIKLAMALARI.....	4
1.1. Genel Güvenlik Uyarıları.....	4
1.2. Montaj Uyarıları.....	7
1.3. Kullanım Sırasında.....	8
1.4. Temizlik ve Bakım Sırasında.....	10
2.KURULUM VE KULLANIM HAZIRLIĞI.....	13
2.1. Kurulumu Yapacak Kişiyeye Yönelik Talimatlar.....	13
2.2. Ocağın Kurulumu.....	14
2.3. Gaz Bağlantısı.....	15
2.4. Gaz Dönüşümü (varsa).....	16
2.5. Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik (varsa).....	18
2.6. Devrilmeyi önleme kiti.....	18
2.7. Ayakların ayarlanması.....	19
3.ÜRÜN ÖZELLİKLERİ.....	20
4.ÜRÜNÜN KULLANIMI.....	21
4.1. Gaz brülörlerinin kullanımı.....	21
4.2. Fırın Kontrolleri.....	23
4.3. Pişirme Tablosu.....	25
4.4. Mekanik Zamanlayıcıyı Kullanma.....	25
4.5. Aksesuarlar.....	26
5.TEMİZLİK VE BAKIM.....	29
5.1. Temizleme.....	29
5.2. Bakım.....	32
5.3. Bakım.....	33
6.SORUN GİDERME VE TAŞIMA.....	34
6.1. Sorun Giderme.....	34
6.2. Nakliye.....	35
7.TEKNİK ÖZELLİKLER.....	36
7.1. Enjektör Tablosu.....	36
7.2. Enerji Etiketleri.....	37

## Güvenlik Bilgileri

- Cihazı kullanmadan önce bütün açıklamaları okuyunuz ve gerektiğinde başvurmak üzere uygun bir yerde saklayınız.
- Bu kılavuz birden çok model için hazırlandığından, cihazınız burada açıklanan bazı özelliklere sahip olmayabilir. Bu nedenle, kullanım kılavuzunu okurken şekillere özellikle dikkat etmeniz oldukça önemlidir.

### Genel Güvenlik Uyarıları

- Cihazın güvenli şekilde kullanımı konusunda gözetim veya açık talimat almaları ve kullanımla ilişkili tehlikeleri anlamaları durumunda bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, görsel veya akli kapasitelerinde engeller olan ya da gerekli deneyime ve bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar bu cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı

bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

**⚠ UYARI:** Bu cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım sırasında ısınır. Isınan bileşenlere dokunmamaya dikkat edilmelidir. Sürekli olarak gözetim altında tutuldukları durumlar dışında 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutunuz.

**⚠ UYARI:** Ocak üzerinde yağda kızartma yaparken cihazın başından ayrılmak tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir. Bu tür bir yangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayınız, bunun yerine cihazı kapalı konuma getirip alevi bir kapak ya da yangın battaniyesi ile kapatınız.

**⚠ DİKKAT:** Pişirme işlemi gözetim altında yapılmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemleri sürekli gözetim altında yapılmalıdır.

**⚠ UYARI:** Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerinde herhangi bir eşya bulundurmuyunuz.

**⚠️ ⚡ UYARI:** Yüzeyde çatlama olursa, olası elektrik çarpmalarını önlemek için cihazı kapatınız.

- Ocak kapağı bulunan modellerde, kapağa dökülen şeyleri ocağı kullanmadan önce temizleyiniz ve ocak soğumadan kapağı kapatmayınız.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırmayınız.

**⚠️ UYARI:** Cihazın devrilmesini önlemek için sabitleme ayakları takılmalıdır. (Detaylı bilgi için, devrilme önleme kiti kurulum kılavuzuna bakınız.)

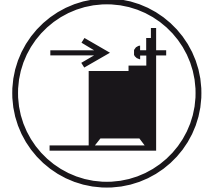
- Kullanım sırasında cihaz ısınacaktır. Fırın içindeki ısınan parçalara dokunmama konusunda dikkatli olunmalıdır.
- Kullanım sırasında, tutacaklar kısa süre içinde ısınabilir.
- Fırın yüzeylerini temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler ya da metal kazıyıcılar kullanmayınız. Bunlar

yüzeyi çizebilir ve cam kapağın çatlamasına ya da yüzeylerin hasar görmesine neden olabilir.

- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

**⚠️ ⚡ UYARI:** Elektrik çarpma olasılığını önlemek için, lambayı değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olunuz.

**⚠️ DİKKAT:** Pişirme veya ızgara yapma sırasında erişilebilir parçalar sıcak



olabilir. Kullanım sırasında küçük çocukları cihazdan uzak tutunuz.

- Cihazınız yürürlükteki tüm bölgesel ve uluslararası standart ve yönetmeliklere uygun biçimde üretilmiştir.
- Bakım ve onarım işlemleri sadece yetkili servis teknisyenleri tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan teknisyenler

tarafından yapılan montaj ve onarım işlemleri tehlikeli olabilir. Cihazın teknik özelliklerinde hiçbir şekilde değişiklik yapmayınız. Uygun olmayan ocak korumaları, kazalara neden olabilir.

- Cihazın bağlantılarını yapmadan önce, cihazın özelliklerinin bölgesel dağıtım koşulları (gazın yapısı ve gaz basıncı veya elektrik voltajı ve frekansı) ile uyumlu olduğundan emin olunuz. Bu cihazın teknik özellikleri, etiketinde belirtilmiştir.


**! DİKKAT:** Bu cihaz, sadece yemek pişirme için tasarlanmıştır ve yalnızca iç mekanlarda ev tipi kullanıma uygundur. Ev dışı kullanım, ticari ortamlarda kullanım veya bir odayı ısıtmak için kullanım gibi diğer amaç ve uygulama alanları için uygun değildir.

- Fırın kapağı tutacaklarını cihazı kaldırmak veya taşımak için kullanmayınız.
- Bu cihaz bir havalandırma aygıtına bağlanmamıştır. Montajı ve bağlantıları, güncel montaj

yönetmeliklerine uygun biçimde yapılmalıdır. Havalandırma ile ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edilmelidir.

- 15 saniye geçtikten sonra ocak yanmadıysa, cihazı kapatınız ve bölme kapağını açınız. Ocağı yeniden yakmaya çalışmadan önce en az 1 dakika bekleyiniz.
- Bu açıklamalar sadece cihaz üzerinde sembolleri bulunan ülkeler için geçerlidir. Bulduğunuz ülkenin sembolünü görmüyorsanız, cihazın kullanılacağı ülkenin koşullarına uygun hale getirilmesi için yapılması gereken değişikliklerin anlatıldığı teknik açıklamalara bakınız.
- Güvenliğinizi sağlamak için gerekli tüm tedbirler alınmıştır. Cam kırılabileceğinden, temizlik sırasında çizilmeyi önlemek için dikkatli olunmalıdır. Aksesuarların cama çarpmasına dikkat ediniz.
- Montaj sırasında elektrik kablosunun

sıkışmadığından veya hasar görmediğinden emin olunuz. Elektrik kablosu hasar görmüşse, bir tehlike yaratmaması açısından kablonun imalatçısı, servis acentesi veya benzeri nitelikli kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.

- Çocukların, fırın açık durumdayken kapağa tırmanmasına veya kapağın üzerine oturmasına izin vermeyiniz.
- Cihazınız, camdan veya cam seramiğinden üretilmiş bir portatif ısıtıcı ile birlikte sunulduysa:  
 **DİKKAT:** "Portatif ısıtıcı camının kırılması durumunda":
  - Tüm ocakları ve elektrikli ısıtma elemanlarını hemen kapatınız ve cihazın güç kaynağını kesiniz.
  - Cihazın yüzeyine dokunmayınız,
  - Cihazı kullanmayınız.
- Lütfen çocuklarınızı ve evcil hayvanlarınızı cihazınızın yanına yaklaştırmayınız.

## Montaj Uyarıları

- Montajı tamamlanıncaya kadar cihazı çalıştırmayınız.
- Cihazın montajı mutlaka yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Hatalı yerleşim ve yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan montaj nedeniyle ortaya çıkabilecek hasarlardan üretici sorumlu değildir.
- Ambalajı açtıktan sonra, cihazın nakliye sırasında hasar almış olup olmadığını kontrol ediniz. Hasar varsa, cihazı kullanmayınız ve hemen yetkili bir servis acentesi ile iletişime geçiniz. Ambalaj için kullanılan malzemeler (naylon, zımba teli, strafor vb.) çocuklar için zararlı olabileceğinden bunların hemen toplanması ve ortadan kaldırılması gerekir.
- Cihazı atmosferin etkilerinden koruyunuz. Güneşe, yağmura, kara, toza veya aşırı rutubete maruz bırakmayınız.

- Cihazın etrafındaki malzemelerin (örn. dolapların) en az 100°C sıcaklığa dayanıklı olması gerekir.
- Aşırı ısınma olmaması için, cihazı dekoratif kapıların arkasına yerleştirmeyin.

## Kullanım Sırasında

- Fırını ilk kez kullandığınızda hafif bir koku fark edebilirsiniz. Bu son derece normaldir ve ısıtıcı elemanlarının üzerinde bulunan yalıtım malzemeleri nedeniyle oluşmaktadır. Fırını ilk kez kullanmadan önce, içi boş olarak 45 dakika süreyle maksimum sıcaklık ayarında çalıştırmanızı tavsiye ederiz. Ürünün montajının yapıldığı yerin iyi havalandırıldığından emin olunuz.
- Pişirme sırasında veya sonrasında fırın kapağını açarken dikkatli olunuz. Fırından çıkan sıcak buhar, yanıklara neden olabilir.
- Cihaz çalışır durumdayken, kolay tutuşan veya yanıcı malzemeleri cihazın

içine veya yakınlarına koymayınız.

- Fırın çalışırken cihazın yanında yanıcı, parlayıcı ve patlayıcı madde bulundurmuyunuz ve bu tür maddeleri püskürtmeyiniz.
- Fırına yiyecek koyarken veya yiyecekleri fırından çıkarırken her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Fırın hiçbir koşulda alüminyum folyo ile kaplanmamalıdır. Aksi takdirde aşırı ısınma meydana gelebilir.
- Pişirme sırasında kapları veya tepsileri doğrudan fırın tabanına yerleştirmeyin. Taban çok ısınacağı için ürün zarar görebilir.



Katı ve sıvı yağlarla pişirme işlemi yaparken ocağın başından ayrılmayınız. Aşırı ısınmaları durumunda yağlar alev alabilir. Yağ nedeniyle oluşan alevlerin üzerine asla su dökmeyiniz, bunun yerine ocağı kapalı duruma getirip tencerenin üzerini kapağıyla veya bir yangın battaniyesiyle kapatınız.

- Tencereleri her zaman pişirme bölgesinin ortasına yerleştiriniz ve kulplarını, çarpılıp devrilmesini önleyecek güvenli bir konuma çeviriniz.
- Ürünün uzun bir süre kullanılmayacak olması durumunda ana şalteri kapatınız. Gaz yakıtlı cihazların kullanımda olmadığı zamanlarda gaz vanasını kapatınız.
- Kullanımda olmadığı zamanlarda cihazın kontrol düğmelerini her zaman “0” (kapalı) konumuna getiriniz.
- Tepsiler, fırından dışarı doğru çekildiğinde aşağı doğru eğilir. Tepsiyi fırından çıkarırken sıcak yiyecekleri dökmemeye veya düşürmemeye dikkat ediniz.

**! DİKKAT:** Gaz yakıtlı pişirme cihazlarının kullanılması, buldukları odada ısı, rutubet ve yanma kalıntıları oluşmasına yol açar. Özellikle cihaz kullanılırken mutfağın iyi havalandırılmasını sağlayınız, doğal

havalandırma deliklerini açık tutunuz veya cihaza mekanik bir havalandırma cihazı (mekanik aspiratör) monte ediniz.

- Cihazın uzun süre boyunca yoğun şekilde kullanımı, havalandırma için ek önlemler alınmasını (pencereyi açma veya mevcut olduğu durumlarda, daha etkili havalandırma için mekanik havalandırma seviyesini yükseltme gibi) gerektirebilir.
- Izgara ocağını kullanırken fırın kapağını açık tutunuz ve her zaman ürün ile birlikte verilen ızgara deflektörünü kullanınız. Izgara ocağını, fırın kapağı kapalıyken kesinlikle kullanmayınız.

**! DİKKAT:** Cam kapaklar, ısındığında çatlayabilir. Tüm ocakları kapatınız ve kapağı kapatmadan önce ocağın soğumasını bekleyiniz.



- Açık konumdayken fırın kapağının üzerine herhangi bir şey koymayınız. Aksi takdirde

fırının dengesi bozulabilir veya kapak zarar görebilir.

- Çekmeceye ağır veya kolay tutuşan maddeler (örn. naylon, poşet, kağıt, bez vb.) koymayınız. Bunlara, lastik aksesuarları bulunan pişirme malzemeleri de (örn. tutacaklar) dahildir.



### **DİKKAT:** Cihaz

kullanımdayken saklama bölmesinin iç yüzeyi ısınabilir. İç yüzeye dokunmaktan kaçınınız.

- Cihaza veya tutacaklarına havlu, bulaşık bezi veya temizlik bezi asmayınız.

### **Temizlik ve Bakım Sırasında**

- Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olunuz.
- Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyiniz.
- Cihazın verimli ve emniyetli kalması için her zaman orijinal yedek parçalar kullanmanızı ve

gerektiğinde yetkili servis acentelerimizi aramanızı tavsiye ederiz.

### **Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri**

- Ürünü taşımanız gerekirse, ürünün orijinal ambalajını kullanınız ve orijinal kasasını kullanarak taşıyınız.
- Ambalaj üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.
- Taşıma sırasında ürünün zarar görmemesi için tüm bağımsız parçaları ürüne bantlayınız.
- Orijinal ambalajını bulamıyorsanız, ürünün dış yüzeyleri başta olmak üzere, dışarıdan alacağı darbelerle karşı cihazı koruyacak bir taşıma ambalajı hazırlayınız.

## Sorumluluk Sınırlaması

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

Teknik özellikler ve bu kılavuz, önceden haber verilmeden değiştirilebilir.

## Uyumluluk Bilgileri

Bu cihaz aşağıdaki direktiflere uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiştir.

Uygunluk Beyanı


Alçak gerilim direktifi

2014/35/EU

EMU direktifi 2014/30/EU

CE markalama direktifi,

93/68/EEC

 Bu ürün 2014/30/  
EU  
(Elektromanyetik  
Uyumluluk

Yönetmeliği) ve 2014/35/EU  
(Alçak Gerilim (LVD)  
yönetmeliği ) sayılı Avrupa  
CE Direktiflerine uygundur.

Ürün PCB içermez.

Ev tipi fırınların enerji etiketi  
direktifi EU 65/2014

Ürün "AEEE" yönetmeliğine  
uygundur.



Bu cihaz, Atık Elektrikli  
ve Elektronik Eşyaların  
Kontrolü Yönetmeliğine  
uygundur.

## Teknik Özellikler

Teknik Özellikler		Vestel x Aslı Filinta SF 9521 Retro Bej Çini/Sema/Saz
Ürün Boyutları ( Yükseklik x Derinlik x Genişlik)	mm	850x600x900
Ocak teknik verileri		
Büyük bek Ø10cm.	w	2900
Orta bek Ø7.5cm.	w	1750
Küçük bek Ø5.5cm.	w	1000
Elektrikli ocak gözü	w	-
Cam ocak kapağı		-
Sönme emniyeti		√
Fırın Özellikleri		
Fırın iç boyutlar	mm	430x330x395
Fırın Lambası	W	25
Üst Isıtıcı	W	1200
Alt Isıtıcı	W	1100
Grill Isıtıcı	W	1400
Double Grill Isıtıcı	W	2600
Fan	W	23
Diğer Özellikler		
Toplam Güç (maksimum)	kW	2,6
Voltaj	V	230
Paketli Ürün Boyutları (Genişlik x Derinlik x Yükseklik)	mm	950X695X860
Net Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	71,8
Brüt Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	65,7

## KURULUM VE KULLANIM HAZIRLIĞI

**UYARI:** Bu cihaz, yetkili servis görevlisi veya kalifiye bir teknisyen tarafından, bu kılavuzda verilen talimatlara ve geçerli yerel düzenlemelere göre kurulmalıdır.

- Yanlış kurulum zarara ve hasara neden olabilir. Bu tür durumlarda üretici hiçbir sorumluluk kabul etmemekte ve garanti geçersiz kalmaktadır.
- Kurulumdan önce, yerel dağıtım koşullarının (elektrik gerilimi ve frekansı ve/veya gaz ve gaz basıncının özellikleri) ve cihaz ayarlarının uygun olduğundan emin olun. Bu cihazın ayar koşulları etikette belirtilmiştir.
- Cihazın kullanılacağı ülkede geçerli yasalara, kanunlara, direktiflere ve standartlara uyulmalıdır (güvenlik düzenlemeleri, düzenlemeler uygun geri dönüşüm vb.).
- Üründe sökülebilir raf kılavuzları (tel raflar) varsa ve kullanım kılavuzunda yoğurt gibi tarifler yer alıyorsa, tel raflar çıkarılır ve fırın belirtilen pişirme modunda çalıştırılır. Tel Rafın çıkarılmasına ilişkin bilgiler TEMİZLİK VE BAKIM bölümünde verilmiştir.

### Kurulumu Yapacak Kişiyeye Yönelik Talimatlar

#### Havalandırma gereksinimleri

- 5 m<sup>3</sup>'ten küçük odalarda 100 cm<sup>2</sup> kalıcı boş havalandırma alanı gerekir.
- 5 m<sup>3</sup> ile 10 m<sup>3</sup> arası odalarda ise 50

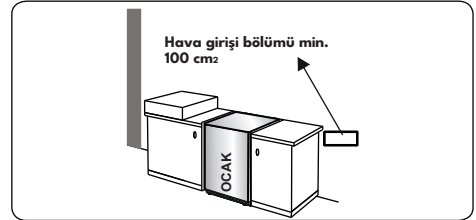
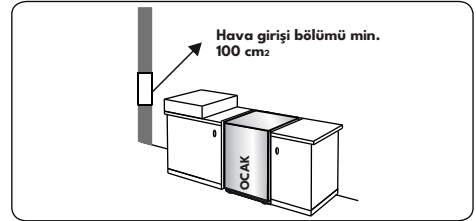
cm<sup>2</sup> kalıcı boş havalandırma alanı gerekir. Ancak, odada doğrudan dış havaya açılan bir kapı varsa kalıcı havalandırma gerekmez.

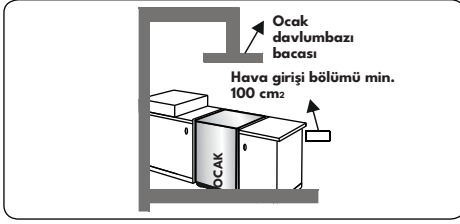
- 10 m<sup>3</sup>'ten büyük odalarda kalıcı havalandırma gerekmez.

**Önemli:** Odanın boyutu ne olursa olsun, cihazın kurulumu tüm odalarda açılabilir bir pencere ya da benzeri bir kanal ile dış havaya doğrudan erişim olmalıdır.

#### Yanmış gazların ortamdaki atılması

Gazlı cihazlar, doğrudan veya bacalı davlumbaz aracılığıyla dış ortama yanmış atık gaz salımı yapar. Davlumbaz kurma imkanı yoksa açık havaya erişimi olan bir pencereye veya duvara fan takın. Bu fan, mutfaktaki hava hacmini saatte en az 4-5 kez değiştirebilecek kapasitede olmalıdır.





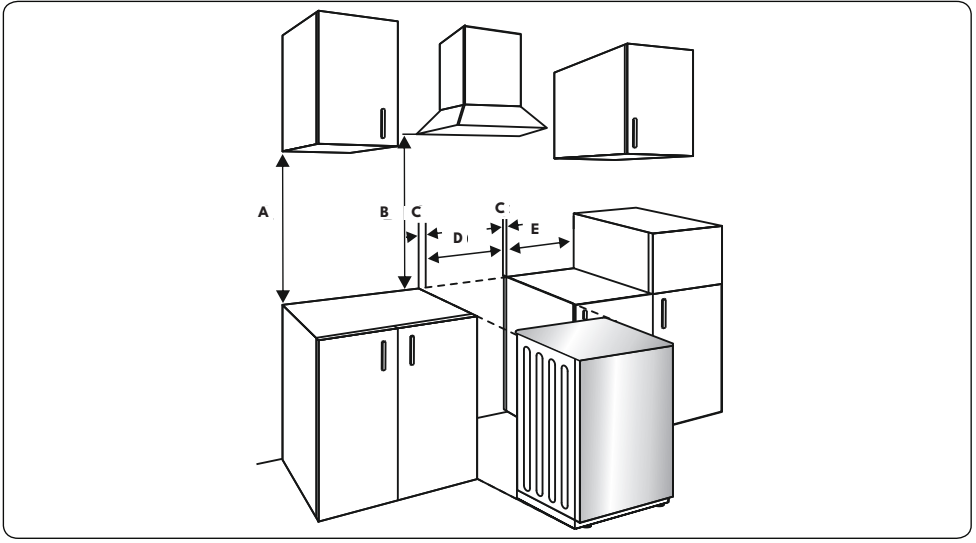
## Genel talimatlar

- Cihazın ve aksesuarların ambalajını söktükten sonra cihazın hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Herhangi bir hasar tespit ederseniz cihazı kullanmayın, hemen yetkili servis temsilcisiyle ya da kalifiye bir teknisyenle iletişime geçin.
- Cihazın çevresinde alev alabilecek perde, yağ, bez gibi yanıcı ya da tutuşabilir nesnelere olmadığından emin olun.
- Cihazın etrafındaki tezgah ve mobilyalar, 100°C üzeri sıcaklıklara dayanıklı malzemelerden yapılmış olmalıdır.
- Cihaz, bulaşık makinesinin, buzdolabının, dondurucunun, çamaşır makinesinin ya da kurutucunun doğrudan üzerine kurulmamalıdır.
- Cihazın kurulduğu alanda mobilyanın yüksekliğinin ocağın yüksekliğinden fazla olmaması koşuluyla, cihaz, diğer mobilyalara yakın bir yere kurulabilir.

## Ocağın Kurulumu

- Mutfak mobilyası ocaktan yüksekse, hava dolaşımı sağlamak adına mobilya ile cihazın kenarları arasında en az 10 cm mesafe olmalıdır.
- Hava dolaşımı için cihazın çevresinde en az 2 cm boş alan olmalıdır.
- Cihazın üzerine davlumbaz ya da dolap takılacaksa, ocak ile dolap/ davlumbaz arasındaki güvenlik mesafesi aşağıda gösterildiği gibi olmalıdır.

A (mm) Dolap	420
B (mm) Davlumbaz	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Ürün Geniřliđi
E (mm)	100



## Gaz Bağlantısı

### Gaz bağlantısının yapılması ve kaçak kontrolü

Cihazın bağlantısını, geçerli yerel ve uluslararası standartlara ve düzenlemelere göre yapın. Öncelikle ocakta hangi türde gaz olduğuna bakın. Bu bilgiye ocağın arkasında yer alan etiketten ulaşabilirsiniz. Uygun gaz türlerine ve gaz enjektörlerine ilişkin bilgileri teknik veriler tablosunda bulabilirsiniz. Ürünü en verimli şekilde kullanmak ve minimum gaz tüketimi sağlamak için besleme gazı basıncının, teknik veriler tablosundaki değerlerle eşleştiğinden emin olun. Kullanılan fazın basıncı belirtilen değerlerden farklıysa ya da bölgenizde belirtilmemişse, gaz girişine basınç regülatörü takmanız gerekebilir. Bu ayarlamaları yaptırmak için yetkili servis merkezine danışmalısınız.

### Esnek hortum takılırken dikkat edilecek hususlar:

- Gaz bağlantısı, ocağın gaz girişine

takılı bir esnek hortum aracılığıyla yapılıyorsa boru kelepçesiyle sabitlenmelidir.

- Cihazı, gaz kaynağına olabildiğince yakın olan kısa ve dayanıklı bir hortumla bağlayın.
- Hortum için izin verilen maksimum uzunluk 1,5 metredir. Cihaz, yerel gaz standartlarına uygun şekilde bağlanmalıdır.
- Hortum, 90°C'den yüksek sıcaklıklara çıkan alanlardan uzak tutulmalıdır.
- Hortum yırtılmamalı, bükülmemeli ve katlanmamalıdır.
- Hortumu keskin köşelerden ve hareketli nesnelere uzak tutun.
- Bağlantıyı yapmadan önce hortumun hasarsız olduğundan emin olun. Kontrol etmek için köpüklü su ya da kaçak sıvısı

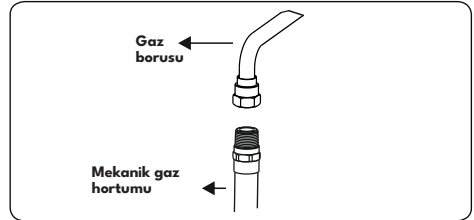
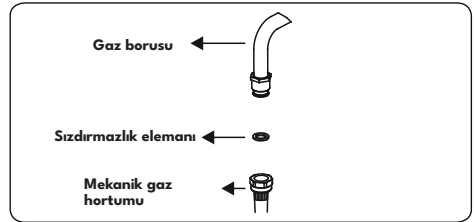
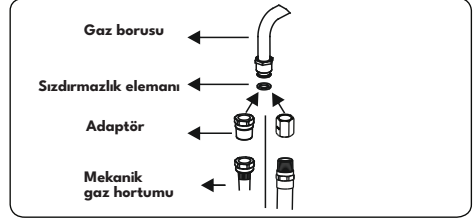
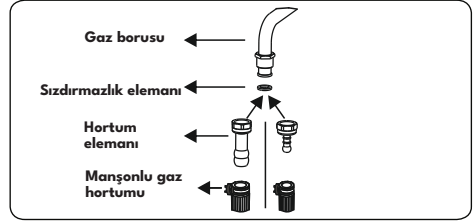
kullanın. Gaz kaçağı olup olmadığına bakmak için çıplak alev kullanmayın.

- Gaz bağlantısı sırasında kullanılan tüm metal nesnelersız olmalıdır. Bağlantı için kullandığınız tüm bileşenlerin son kullanma tarihini kontrol edin.

### Sabit gaz bağlantısı yapılırken dikkat edilecek hususlar

Sabit gaz bağlantısı (örneğin somun gibi dişlerle yapılan gaz bağlantısı) kurmak için kullanılacak yöntem, bulunduğunuz ülkeye göre değişiklik gösterir. Ülkenizde en yaygın şekilde kullanılan parçalar ürünle birlikte verilir. Gereken diğer tüm parçalar yedek parça olarak tedarik edilebilir. Bağlantı sırasında, karşı parçayı çevirirken gaz manifoldundaki somunu sabit tutun. Güvenli bağlantı için uygun boyutta anahtarlar kullanın. Farklı bileşenler arasındaki yüzeyler için daima gaz dönüşüm kitinde verilen sızdırmazlık elemanlarını kullanın. Bağlantı sırasında kullanılan sızdırmazlık elemanları, gaz bağlantılarında kullanılmak üzere de onaylanmış olmalıdır. Gaz bağlantıları için tesisat sızdırmazlık elemanları kullanmayın.

Bu cihaz hangi ülke için üretildiyse o ülkedeki gaz beslemesine bağlanmaya hazır haldedir. Ürünün varış ülkesi arka kapakta belirtilmiştir. Ürünü başka bir ülkede kullanmak istiyorsanız aşağıdaki şekilde yer alan bağlantılar gerekebilir. Bu durumda, doğru gaz bağlantısı hakkında bilgi almak için yerel yetkililerle iletişime geçin.



Ocağın kurulumu ve bakımı, geçerli güvenlik mevzuatına uygun olarak, uygun düzeyde kalifiye ve tescilli bir gaz teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

**⚠ UYARI:** Gaz kaçağı olup olmadığına bakmak için çıplak alev kullanmayın.

### Gaz Dönüşümü (varsa)

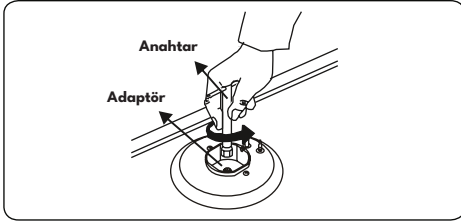
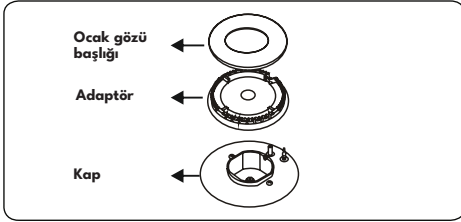
Cihazınız LPG/DG ile çalışacak şekilde tasarlanmıştır. İlgili enjektörler değiştirilerek ve minimum alev boyutu, kullanılmakta olan gaza göre ayarlanarak ocak gözleri farklı

gaz türleriyle çalışacak şekilde ayarlanabilir. Bunun için aşağıdaki adımlar uygulanmalıdır.

## Enjektörlerin değiştirilmesi

### Ocak gözleri

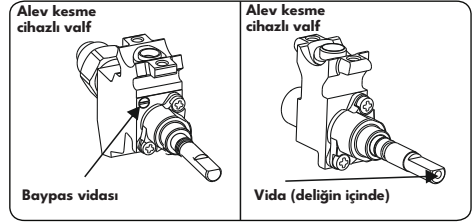
- Ana gaz beslemesini kesin ve cihazın fişini prizden çekin.
- Ocak başlıklarını ve adaptörleri çıkarın.
- 7 mm anahtar kullanarak enjektörlerin vidasını çıkarın.
- Enjektörü, gaz dönüşüm kitinden çıkan enjektörlerle değiştirin. Bu yeni enjektörler, gaz enjektörü tablosuna göre, kullanılacak olan gaz türüne yönelik doğru çaplarda olmalıdır.



### Minimum alev pozisyonunun ayarlanması:

Öncelikle, cihazın fişinin prize takılı olmadığından ve gaz beslemesinin açık olduğundan emin olun. Minimum alev pozisyonu, valfte bulunan düz vidayla ayarlanır. Alev kontrolü cihazı olan valflerde, vida, şekillerde gösterildiği üzere valf milinin kenarında yer alır.

Alev kontrolü olmayan valflerde ise vida, şekilde gösterildiği üzere valf milinin içinde yer alır. Alev pozisyonu ayarını daha kolay hale getirmek için değişim sırasında kontrol panelini (ve ürününüzde varsa mikro anahtarı) sökmenizi öneririz. LPG'den DG'ye geçiş için baypas vidası gevşetilmelidir. DG'den LPG'ye geçiş için baypas vidası sıkılmalıdır.



### Minimum alev pozisyonunun belirlenmesi

Minimum pozisyonu belirlemek için ocak gözlerini yakın ve minimum pozisyonda bırakın. Vidalara yalnızca düğmeler çıkarıldıktan sonra erişilebileceği için düğmeleri sökün. Küçük bir tornavida yardımıyla baypas vidasını 90 derece sıkın ya da gevşetin. Alevin uzunluğu en az 4 mm'ye ulaştığında gaz dağıtımı iyi demektir. Maksimum pozisyondan minimum pozisyona geçilirken alevin sönmediğinden emin olun. Elinizle aleve doğru suni bir esinti oluşturarak alevlerin sabit olup olmadığına bakın.

### Gaz girişinin değiştirilmesi

Bazı ülkelerde gaz girişi tipi LPG/DG için farklı olabilir. Bu durumda, mevcut bağlantı bileşenlerini ve (varsa) somunları çıkarıp yeni gaz beslemesini buna göre bağlayın. Her durumda, gaz bağlantısında kullanılan tüm bileşenler yerel ve/veya uluslararası yetkili makamlar tarafından onaylanmış olmalıdır. Tüm gaz bağlantılarında,

yukarıda verilen "Gaz bağlantısının yapılması ve kaçak kontrolü" bölümüne başvurun.

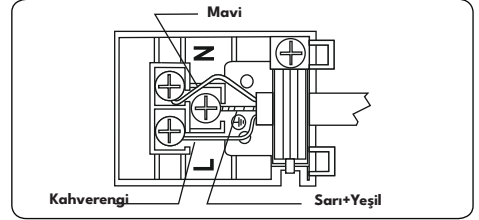
### Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik (varsa)

**⚠ UYARI:** Bu cihazın elektrik bağlantısı, yetkili servis görevlisi veya kalifiye bir teknisyen tarafından, bu kılavuzda verilen talimatlara ve geçerli yerel düzenlemelere göre yapılmalıdır.

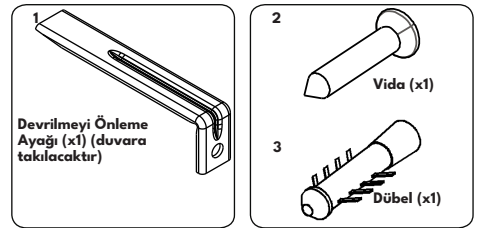
### ⚠ UYARI: CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.

- Cihaz güç beslemesine bağlanmadan önce, cihazın (veri plakasında yer alan) gerilim derecesinin, mevcut şebeke beslemesi gerilimine uygun olup olmadığı kontrol edilmelidir. Şebeke elektrik tesisatı, cihazın (yine veri plakasında yer alan) güç derecesini kaldırabilecek kapasitede olmalıdır.
- Kurulum sırasında yalıtımlı kablo kullanılmalıdır. Yanlış bağlantı cihazınıza zarar verebilir. Şebeke kablosu hasarlıysa ve değiştirilmesi gerekiyorsa kalifiye personel tarafından değiştirilmelidir.
- Adaptör, çoklu priz ve/veya uzatma kablosu kullanmayın.
- Besleme kablosu cihazın sıcak bölümlerinden uzak tutulmalı, bükülmemeli ve sıkıştırılmamalıdır. Aksi takdirde, kablo hasar görüp kısa devreye neden olabilir.
- Cihaz şebekeye bir fiş aracılığıyla bağlanmıyorsa güvenlik gerekliliklerine uymak için en az 3 mm kontak aralığına sahip tüm kutuplu devre kesici kullanılmalıdır.

- Cihaz 220-240 V~ güç ile çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Güç beslemeniz bu değerden farklıysa yetkili servis personeliyle ya da kalifiye bir elektrikçiyle iletişime geçin.
- Güç kablosu (H05VV-F) cihaza bağlanabilecek uzunlukta olmalıdır.
- Sigortalı şalter, cihaz kurulduktan sonra kolaylıkla erişilebilir bir yerde olmalıdır.
- Tüm bağlantıların yeteri kadar sıkıldığından emin olun.
- Besleme kablosunu kelepçeye sabitleyip kapağı kapatın.
- Terminal kutusu bağlantısı, terminal kutusunun üzerinde yer alır.

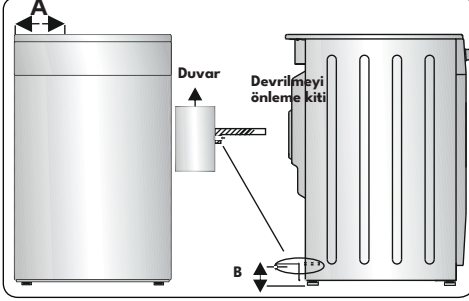


### Devrilmeyi Önleme Kiti



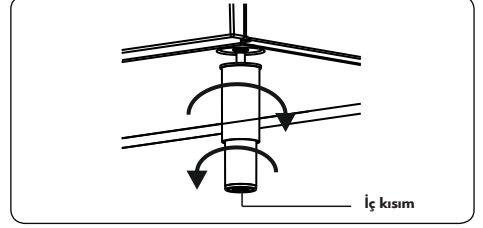
Doküman torbasında devrilmeyi önleme kiti bulunmaktadır. Aşağıdaki şekilde ve tabloda gösterilen ölçülere göre, devrilmeyi önleme ayağını (1), vida (2) ve dübel (3) kullanarak gevşek

biçimde duvara takın. Devrilmeyi önleme ayağı yüksekliğini ocak üzerindeki yuvaya hizalanacak şekilde ayarlayın ve vidaları sıkın. Devrilmeyi önleme ayağı cihazın arkasında bulunan yuvaya takılacak şekilde, cihazı duvara doğru itin.



Cihazın yüksekliğini düşürmek için ayakların iç kısmını saat yönünde çevirin.

Ayaklar ayarlanarak cihazın yüksekliği 50 mm arttırılabilir. Cihaz ağır olduğundan en az 2 kişinin kaldırması önerilir. Cihazı kesinlikle sürüklemeyin.



Ürün Ölçüleri (Genişlik X Derinlik X Yükseklik) (cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Çift Bölmeli Fırın)	297,5	52
50x60x90 (Çift Bölmeli Fırın)	247,5	52
*.90x60x85	430	107
*.60x60x90	309,5	112
*.60x60x85	309,5	64
*.50x60x90	247,5	112
*.50x60x85	247,5	64
*.50x50x90	247,5	112
*.50x50x85	247,5	64

## Ayakların ayarlanması

Cihazda ayarlanabilir 4 ayak bulunmaktadır. Aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi saat yönünde çevirerek ayakları alt panele takın.

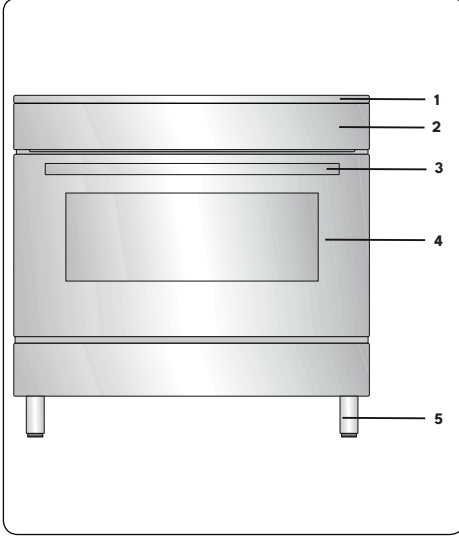
Emniyetli çalışma için cihazın dengede olması önemlidir. Pişirme işlemine başlamadan önce cihazın seviyesinin düz olduğundan emin olun. Cihazın yüksekliğini arttırmak için ayakların iç kısmını saat yönünün tersine çevirin.

## GENEL GÖRÜNÜM



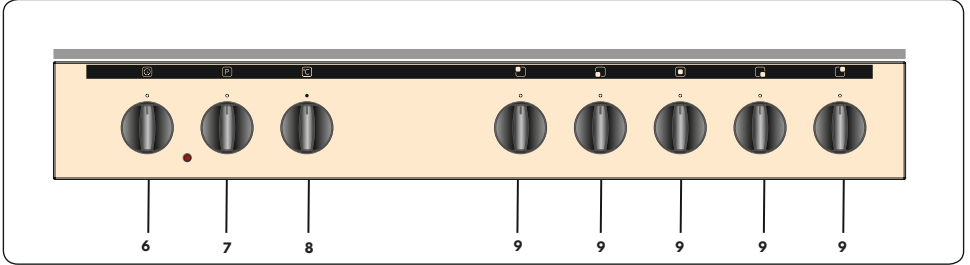
**Önemli:** Ürünün teknik özellikleri farklılık gösterebilir ve cihazınızın görünümü aşağıdaki şekillerde gösterilenlerden farklı olabilir. Görseller temsildir.

### Bileşenlerin Listesi



1. Set Üstü Ocak
2. Kontrol Paneli
3. Fırın Kapağı Tutacağı
4. Fırın Kapağı
5. Ayarlanabilir Ayaklar

### Kontrol Paneli



6. Zamanlayıcı
7. Fırın Fonksiyon Kontrol Düğmesi
8. Fırın Termostat Düğmesi
9. Ocak Kontrol Düğmesi

## KULLANIMI

### Gaz brülörlerinin kullanımı

#### Gaz brülörlerini ateşleme

Her bir kontrol düğmesinin üzerinde yer alan konum sembolü, düğmenin kontrol ettiği gaz brülörünü gösterir.

#### Gaz Brülörlerini Elle Ateşleme

Cihazınızda bir ateşleme aygıtı bulunmuyorsa ya da elektrik şebekesinde bir arıza varsa, aşağıda listelenen işlemleri uygulayın.

**Ocak Brülörleri için:** Ateşlemek istediğiniz düğmeye basın ve basılı tutarak, 'maksimum' konumuna ulaşıncaya kadar saat yönünün tersine çevirin. Düğmeye basılı tutarken, yanan bir kibriti, ince bir mumu veya elle yakma için kullanılan başka bir nesneyi gaz brülörünün üst kısmının çevresine yaklaştırın. Sabit bir alev gördüğünüzde, ateşleme kaynağını gaz brülöründen uzaklaştırın.

#### Kontrol düğmesiyle elektrikli ateşleme

Ateşlemek istediğiniz düğmeye basın ve basılı tutarak, 90 derece konumuna ulaşıncaya kadar saat yönünün tersine çevirin. Düğmenin altındaki mikroşalter, düğme basılı tutulduğu sürece ateşleme bujisi aracılığıyla kıvılcım üretir. Gaz brülöründe sabit bir alev görene kadar düğmeye basmaya devam edin.

#### Alev güvenlik cihazı

##### Ocaklar

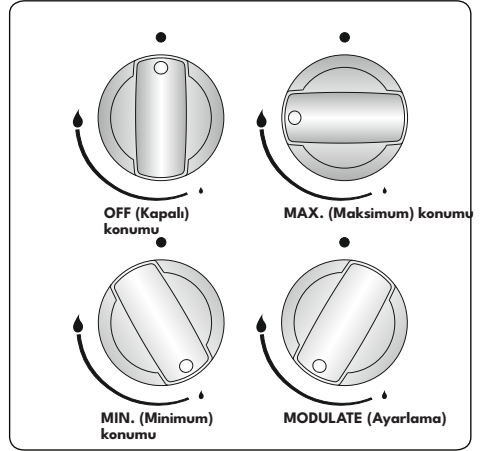
Ateş arıza cihazıyla donatılmış ocaklar, yanlışlıkla sönen bir ateşe karşı güvenlik sağlar. Bu nedenle, ateşleme sırasında, sabit alevler görene kadar düğmeyi basılı tutun.

Brülör yandıktan sonra düğmeyi yaklaşık 10 ila 15 saniye basılı tutun. Düğme çok erken bırakılırsa ateş söner.

Böyle bir durumda, cihaz brülör gaz hatlarını bloke edecek ve yanmamış gaz birikimini önleyecektir. Sönmüş bir gaz brülörünü yeniden ateşlemeden önce 90 saniye bekleyin. Ocak Kumandaları

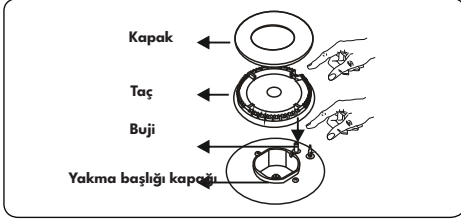
#### Ocağın yakma başlığı

Düğme 3 konuma sahiptir: kapalı (0), maksimum (büyük alev sembolü) ve minimum (küçük alev sembolü). Yakma başlığını düğme 'maksimum' konumdayken yakınız, alev boyunu 'maksimum' ile 'minimum' konumları arasında ayarlayabilirsiniz. Yakma başlıklarını düğme 'maksimum' ile 'kapalı' konumları arasındayken çalıştırmayınız.



Yaktıktan sonra alevi gözle kontrol ediniz. Sarı uçlu, yüksek veya kararsız alev görürseniz gaz akışını kapatınız, ardından yakma başlığı kapaklarını ve taçları soğuduktan sonra kontrol ediniz. Yakma başlığı kapaklarında herhangi bir sıvı olmadığından emin

olunuz. Yakma başlıkları yanlışlıkla sönerse, yakma başlıklarını kapatınız, mutfakı temiz havayla havalandırınız ve yeniden yakmadan önce en az 90 saniye bekleyiniz.



Ocağın yakma başlıklarını kapatmak için ocağın yakma başlıklarını saat yönünde '0' konumuna ya da üzerindeki işaret yukarı doğru bakacak şekilde çeviriniz.

Ocağınız farklı çaplarda yakma başlıklarına sahiptir. Gaz kullanımının en ekonomik yönteminin pişirim yaptığınız tencereniz için doğru ölçüde yakma başlığını seçmek ve kaynama noktasına ulaşıldığında alevi 'minimum' konuma ayarlamak olduğunu fark edeceksiniz. Isı kaybını önlemek için her zaman kapak kullanmanızı tavsiye ederiz.

Ana yakma başlıklarından maksimum performansı elde etmek için aşağıda belirtilen çaplarda düz tabanlı tencereler kullanmanızı tavsiye ederiz. Aşağıda belirtilenlerden daha küçük ölçüde tencereler kullanılması enerji kaybına neden olacaktır.

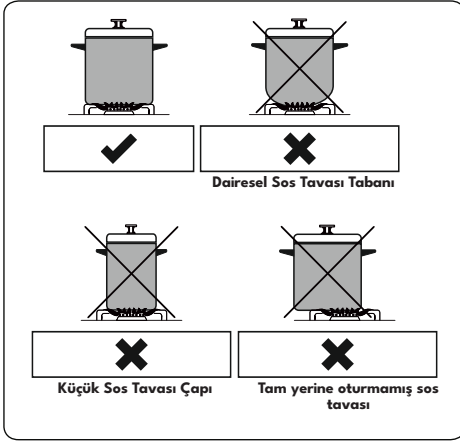
Hızlı / Derin Tava Yakma Başlığı	22-26 cm
Yarı hızlı Brülör	14-22 cm
Yedek Brülör	12-18 cm

Alev uçlarının tencerenin dış çapından dışarı yayılmamasına dikkat ediniz, aksi takdirde tutacaklar gibi plastik aksesuarlar zarar görebilir.

Yakma başlıkları uzun süreler boyunca kullanılmayacaksa, ana gaz kontrol vanasını kapatınız.

### **! UYARI:**

- Tabanı kalın, düz tabanlı tencereler kullanınız.
- Yakma başlığının üzerine yerleştirmeden önce tencerenin tabanının kuru olduğundan emin olunuz.
- Cihaz çalışırken erişilebilir parçaların ısı artabilir. Pişirme sırasında ve sonrasında çocukların ve evcil hayvanların yakma başlıklarından uzak tutulması kesinlikle gereklidir.
- Kullanımdan sonra, uzun bir süre boyunca yakma başlığı sıcak kalır. Dokunmayınız ve üzerine herhangi bir şey koymayınız.
- Ocağın üzerine asla bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları koymayınız, bunlar ısınabilir ve ciddi yanıklara neden olabilir.
- Tencere tutacaklarının veya herhangi bir pişirme aletinin ocağın üst kenarından dışarı taşmasına izin vermeminiz.



## Fırın Kontrolleri

### Fırın fonksiyon kontrol düğmesi

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

### Fırın termostat düğmesi

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


### Güveç Fırında Güveç

- 1, 5 kilo et
- 200 gr ince dilimlenmiş kuyruk yağı
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı ya da bir küçük kesme şeker
- 1, 5 kilo domates
- 1 kilo patlıcan
- 10-12 adet yarısı acı yarısı tatlı sivri biber

1 büyük baş sarımsak

1 çay kaşığı tuz

### Hazırlanışı

Ön ısıtma için fırın fonksiyon ve sıcaklık düğmesi güveç fonksiyonuna ve güveç sıcaklığına  getirilir.

Domates ve sarımsakların kabuğunu soyunuz. Patlıcanların kabuğunu alacalı olacak şekilde soyunuz. Toprak güvece tereyağı salça ve şeker koyunuz. Güvece ince dilimlenmiş kuyruğun yarısı diziniz, üzerine eti yayınız, üzerine domates ve biberin yarısını ekleyiniz. Patlıcanları ekleyiniz. Patlıcanların üzerine kalan domates ve biberleri ekleyiniz. En üste sarımsakları diziniz ve kalan kuyruk yağını ekleyiniz. Tuzu ve tercih edilen baharatlar varsa baharatları ekleyiniz. Eğer sulu bir güveç seviyorsanız bir su bardağı kadar su ekleyebilirsiniz. Güvecin toprak kapağı varsa kapağı kapatınız; yoksa alüminyum folyo kağıdı ile güvecin ağzını kenarlardan sararak kapatınız. Önceden ısıtılmış fırının zeminine toprak güveç yerleştirilir. Pişirme işlemi bittikten sonra fırını kapatın ve fırın kapısını açık bir şekilde tutarak güveci fırının içinde soğumaya bırakın. Yeterince soğuduktan sonra güveciniz servise hazırdır.

Afiyet Olsun...

## Ekmek Yapımı

### Malzemeler


- 2 su bardağı beyaz un
- 1,5 su bardağı kepek unu
- 1,5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı kuru maya
- 1 çay kaşığı tuz
- 1,5 çorba kaşığı keten tohumu (isteğe bağlı)
- 1 çorba kaşığı haş haş tohumu (isteğe bağlı)

### Hazırlanışı

Kuru maya ile beyaz unu karıştırın. Kalan malzemeyi ilave edip özdeşleşinceye kadar, yaklaşık 10-15 dakika boyunca yoğurun.

Hamuru ayrı bir kaba aktarın. Üzerine 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.

Afiyet Olsun...



### Buharla Temizleme Fonksiyonu:

Buharla temizleme fonksiyonunu çalıştırmak için fırınınuzun kumanda düğmelerini buharla temizleme fonksiyonu simbole getirin. Fırın tabana yerleştireceğiniz küçük bir kaba 200-250ml su (yaklaşık 1 su bardağı) koyun. Kullanacağınız kabın, sıcaklığa dayanabilecek şekilde metal veya borcam olmasına dikkat ediniz, plastik ve türevleri kapları kullanmayınız. Fırını yaklaşık 30-60 dakika çalıştırın, çalışma tamamlandıktan sonra fırın içi kolayca silinebilecek şekilde hazır hale gelir.



### Fırınınızda Yoğurt Yapma Fonksiyonu

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

**Fırın ayarı:** Bunun için fırınınuzun aşağıda gösterildiği şekilde fonksiyon ve termostat düğmelerinin 'yoğurt' ayarına getirilmesi gerekmektedir. Bu şekilde ayarlanan fırınınuzun 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 direkt etkileyecektir. Bu yüzden süt seçimine ve ideal sıcaklığa getirilmesine dikkat

edilmelidir.

**Maya çalma:**Süt, ideal sıcaklığa getirildiğinde 1-2 yemek kaşığı yoğurt ile mayalanacaktır. Maya çalma sırasında yoğurdun çok soğuk olmaması tavsiye edilir. Bunun için öncelikle yoğurt küçük bir tabakta, ısıtılan süttten 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 beirtilen referans bilgiler üzerinden bulabilirsiniz.

Afiyet olsun...

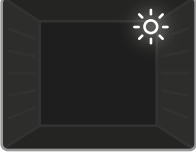
## Pişirme Tablosu

Fonksiyon	Yemekler			 min.
Statik	Puf Böreği	1 - 2	170-190	35-45
	Kek	1 - 2	170-190	30-40
	Kurabiye	1 - 2	170-190	30-40
	Yahni	2	175-200	40-50
	Piliç	1 - 2	200	45-60
Fan	Puf Böreği	1 - 2	170-190	25-35
	Kek	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Kurabiye	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Yahni	2	175-200	40-50
	Piliç	1 - 2	200	45-60
Turbo	Puf Böreği	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Kek	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Kurabiye	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Yahni	2	175-200	40-50
Izgara	Izgara köfte	4	200	10-15
	Piliç	*	190	50-60
	Pirzola	3 - 4	200	15-25
	Biftek	4	200	15-25

\*Varsa, piliç çevirme aleti ile pişiriniz.

## Fırın Fonksiyonları

\* Fırının fonksiyonları, sizin ürününüzün modeli nedeniyle farklı olabilir.



### Fırın Lambası:

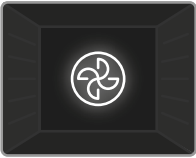
Yalnızca fırın lambası açılacaktır. Pişirme süresi boyunca açık kalacaktır.



### Buz Çözme

**Fonksiyonu:** Fırının uyarı lambaları açılacak ve fan çalışmaya başlayacaktır. Buz

çözme fonksiyonunu kullanmak için dondurulmuş yiyeceği alttan üçüncü yuvaya yerleştirilmiş rafın üzerine yerleştiriniz. Eriyen buzdan damlayan suları toplamak için buzu çözülen yiyeceklerin altına bir fırın tepsi koymanız tavsiye edilir. Bu fonksiyon yiyecekleri pişirmek için uygun değildir, yalnızca buzlarının çözülmesine yardımcı olur.



### Turbo Fonksiyonu:

Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve halka ısıtıcı eleman ile fan çalışmaya

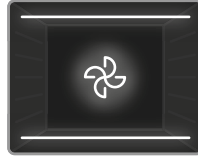
başlayacaktır. Turbo fonksiyonu ısının fırın içinde eşit düzeyde yayılmasını, tüm raflarda bulunan yiyeceklerin eşit düzeyde ısınmasını sağlar. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.



### Statik Pişirme

**Fonksiyonu:** Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve alt ile üst ısıtıcı elemanlar çalışmaya

başlayacaktır. Statik pişirme fonksiyonu ısı yayar, yiyeceklerin eşit düzeyde pişirilmesini sağlar. Kurabiyeler, kekler, fırın makarna, lazanya ve pizza yapmak için idealdir. Önceden fırının 10 dakika ısıtılması tavsiye edilir ve bu fonksiyon sırasında yalnızca bir rafın kullanılması en iyi sonucu verir.



### Fan Fonksiyonu:

Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve üst ve alt ısıtıcı elemanlar ile fan çalışmaya

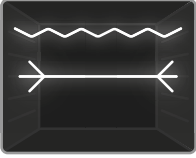
başlayacaktır. Bu fonksiyon kurabiye pişirmek için iyidir. Pişirme fırının içindeki alt ve üst ısıtıcı elemanlar ile yapılır ve hava sirkülasyonu sağlayan fan ile yiyeceklere hafif kızarma etkisi verilir. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.



### Pizza Fonksiyonu:

Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve halka, alt ısıtıcı eleman ile fan çalışmaya

başlayacaktır. Bu fonksiyon pizza gibi yiyecekleri kısa sürede pişirmek için idealdir. Fan fırının içindeki ısıyı eşit düzeyde yayarken, alt ısıtıcı eleman yiyecekleri pişirir.

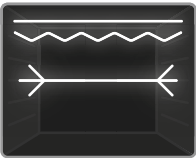


### Piliç Izgara ve Kızartma

**Fonksiyonu:** Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve ızgara ısıtıcı

eleman ile döner tabla çalışmaya başlayacaktır. Bu fonksiyon yiyeceklerin ızgara ve tost yapılması ile piliç kızartma veya çevirme şişi ile kızartma için kullanılır. Izgara için fırının üst raflarını kullanınız. Yiyeceklerin yapışmaması için tel ızgaraya bir fırça ile az bir miktar yağ sürünüz. Yiyecekleri ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Damlayan yağları toplamak için her zaman yiyeceklerin altına bir tepsi koyunuz. Piliç kızartırken, lütfen aksesuarlar bölümüne bakınız. Bu fonksiyonu kullanırken önceden fırını 10 dakika ısıtmanızı tavsiye ederiz.

**! Uyarı:** Izgara sırasında fırının kapağının kapalı tutulması ve fırın sıcaklığının 190°C değerine ayarlanması gerekir.



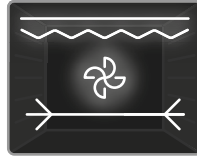
### Hızlı Piliç Izgara ve Kızartma

**Fonksiyonu:** Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve ızgara, üst ısıtıcı

elemanlar ile döner tabla çalışmaya başlayacaktır. Bu fonksiyon hızlı ızgara ve aynı zamanda et gibi yüzey alanı geniş yiyeceklerin ızgara yapılması için kullanılır. Çevirme şişi kullanarak piliç kızartmak için de uygundur. Izgara için fırının üst raflarını kullanınız. Yiyeceklerin yapışmaması için tel ızgaraya bir fırça ile az bir miktar yağ sürünüz ve yiyecekleri ızgaranın

ortasına yerleştiriniz. Damlayan yağları toplamak için her zaman yiyeceklerin altına bir tepsi koyunuz. Piliç kızartırken, lütfen aksesuarlar bölümüne bakınız. Bu fonksiyonu kullanırken önceden fırını 10 dakika ısıtmanızı tavsiye ederiz.

**! Uyarı:** Izgara sırasında fırının kapağının kapalı tutulması ve fırın sıcaklığının 190°C değerine ayarlanması gerekir.



### İkili Izgara - Fan ve Piliç Kızartma

**Fonksiyonu:** Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve ızgara, üst ısıtıcı

elemanlar, fan ile döner tabla çalışmaya başlayacaktır. Bu fonksiyon kalın yiyeceklerin hızlı ızgara yapılması, yüzey alanı geniş yiyeceklerin pişirilmesi ve çevirme şişi ile piliç kızartmak için kullanılır. Yiyeceklerin eşit düzeyde pişirilmesini sağlamak amacıyla her iki üst ısıtıcı eleman fan ile birlikte çalışacaktır. Izgara için fırının üst raflarını kullanınız. Yiyeceklerin yapışmaması için tel ızgaraya bir fırça ile az bir miktar yağ sürünüz ve yiyecekleri ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Damlayan yağları toplamak için her zaman yiyeceklerin altına bir tepsi koyunuz. Piliç kızartırken, lütfen aksesuarlar bölümüne bakınız. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanızı tavsiye ederiz.

**! Uyarı:** Izgara sırasında fırının kapağının kapalı tutulması ve fırın sıcaklığının 190°C değerine ayarlanması gerekir.

## Mekanik Zamanlayıcıyı Kullanma

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

### Manuel çalıştırma

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

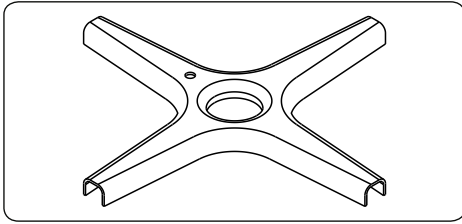
### Zamanlayıcıyı ayarlayarak çalıştırma

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

### Aksesuarlar

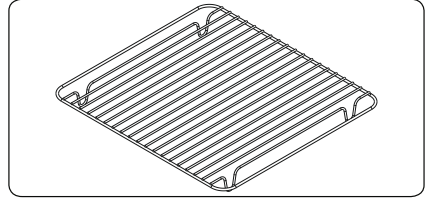
#### Kahve Adaptörü

Küçük brulör kullanımdayken pişirme kabının devrilmesini önlemek için, kahve adaptörünü yardımcı brulörün üzerine yerleştirin.



#### Derin Tepsiler için Tel Izgara

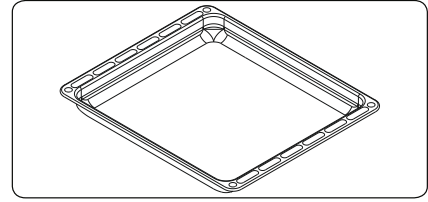
Tel ızgara, derin bir tepsi içine düzgün yerleştirilmelidir. Biftek, köfte ve benzeri yiyecekleri ızgara yaparken bu aksesuarı kullanmanız tavsiye edilir.



#### Derin Tepsi

Derin tepsi, yahni pişirmek için çok uygundur.

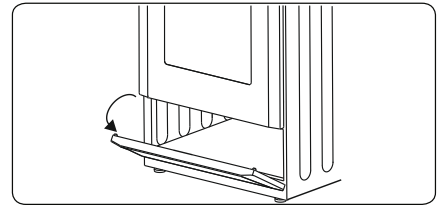
Tepsiyi herhangi bir kızağın içine yerleştirin ve düzgünce oturması için sonuna kadar itin.



#### Kanatlı Çekmece

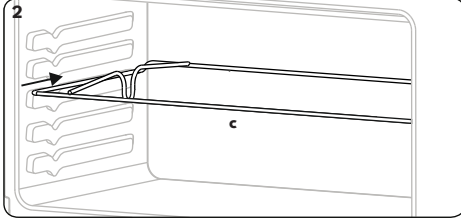
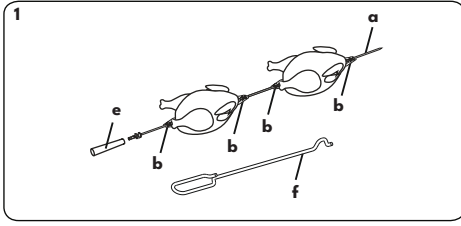
Cihazınızda tepsi, raf, ızgara, küçük tencere ve tavaları saklamak için bir çekmece bulunmaktadır.

**⚠ UYARI:** Kullanım sırasında çekmecenin iç yüzeyi ısınabilir. Çekmecenin içinde yiyecekler, plastik veya yanıcı malzemeler saklamayın.



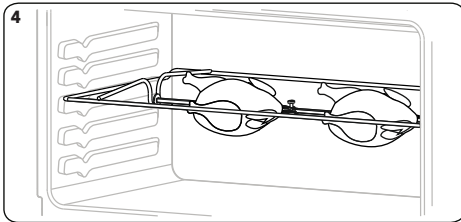
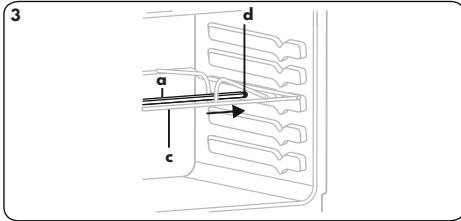
#### Çevirme

1. Çevirme şişinin kısıkaçlarını (b) gevşetin ve birbirinden ayırın. Şişiyi pilice geçirin, kısıkaçları yerlerine doğru kaydırın ve pilice takın. Vidaları sıkın.
2. Çevirme şişini (c) uygun kızağa geçirin.



**3.** Çevirme şişinin ucunu (a) şiş takma deliğine (d) geçirin.

**4.** Çevirme şişini çevirme ızgarasına takın, tutacağı sökün ve fırının kapağını kapatın. Tutacak (e) yalnızca, kızardıktan sonra pilici çıkarmak için takılmalıdır.



**5.** Kızartma sonrasında, çevirme şişi tutma telini (f) kullanarak çevirme şişini sökün.

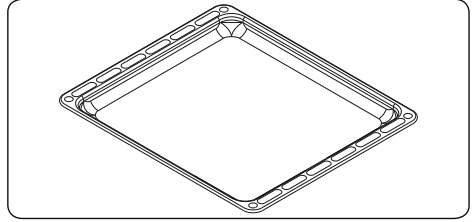
**Önemli:** Bu adımlar uygulanırken fırın çalışır durumda olmamalıdır.

**⚠** Fırının kapağı kapalıyken ızgara yapmayı desteklemiyorsa, ızgaranın ısı yansıtıcısını kumanda panelinin altına yerleştirin.

### Sığ Tepsi

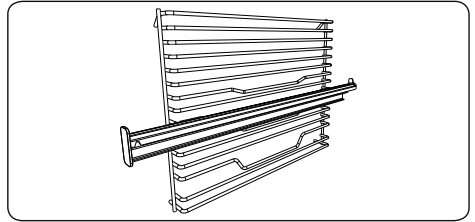
Sığ tepsi, börek pişirmek için çok uygundur.

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



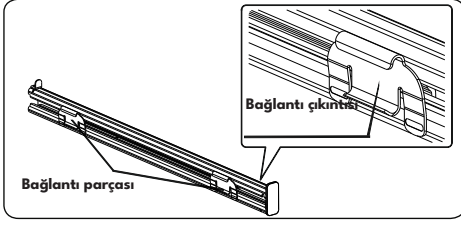
### Easyfix Yarım Teleskopik Raylı Tel

Yiyeceklerinize kolayca ulaşabilmeniz için yarım teleskopik ray yarısına kadar uzar.

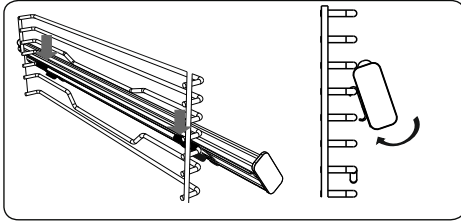


### Teleskopik raylar

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



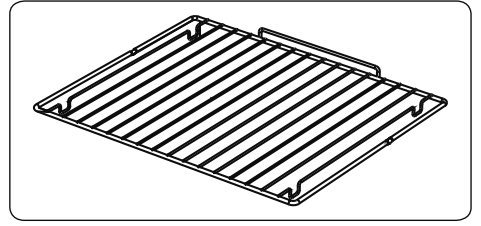
- Her teleskopik rayda temizlemek için çıkarmanız ve yeniden yerine takmanız için bağlantı parçaları bulunur.
- Yan kızak ayağını çıkarın. “Tel rafın çıkarılması” bölümüne bakın.



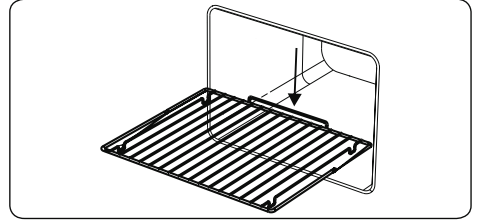
- Teleskopik rayın üst bağlantı parçalarını yan tepsi seviye referans teline asın ve aynı anda bağlantı parçalarının yan tepsi seviye sabitleme teline oturduklarına oturduklarını net bir şekilde duyana kadar alt bağlantı parçalarına bastırın.
- Çıkarmak için, rayın ön yüzünü tutun ve bir önceki talimatı tersten uygulayın.

### Tel Izgara

Tel ızgara, yiyecekleri ızgara yapmak veya fırında kullanıma uygun kaplarda pişirmek için kullanıma çok uygundur.

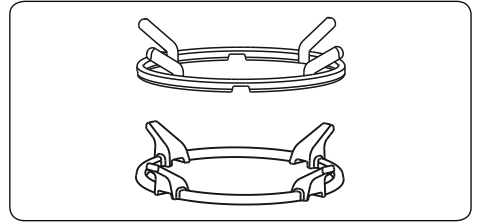


- ⚠ UYARI** Izgarayı fırın boşluğundaki ilgili rafa doğru şekilde yerleştirin ve sonuna kadar itin.



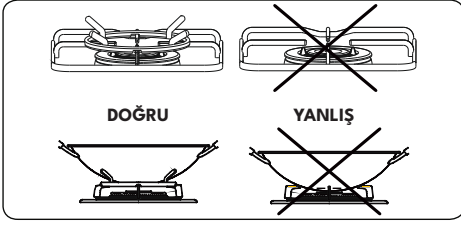
### Derin Tava Adaptörü

Derin tava adaptörü, derin tava brulörünün tava desteğinin üzerine yerleştirilmelidir.

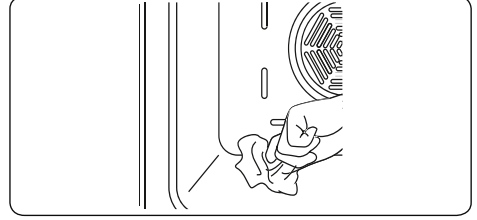


- ⚠ UYARI:** Derin tava adaptörü olmadan derin tavalarda kullanılması, brulörün arızalanmasına neden olabilir.

- 👉** Derin tava adaptörünü düz tabanlı sos tavaları ile kullanmayın. İçbükey eğimli tabana sahip sos tavalarını derin tava adaptörü olmadan kullanmayın.



- Her kullanımdan sonra fırını sabunlu suya batırılmış bir bezle siliniz. Ardından fırını ıslak bir bezle tekrar siliniz ve kurutunuz.
- Fırını tamamen temizlemek için ara sıra sıvı bir temizlik maddesi kullanmanız gerekebilir.



## Temizlik ve Bakım

### Temizleme

**UYARI:** Temizlemeye başlamadan önce cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.

### Genel Açıklamalar

- Temizleme malzemelerinin uygun olduğunu ve üretici tarafından cihazda kullanımlarının tavsiye edildiğini kontrol ediniz.
- Parçacık içermeyen krem temizleyiciler veya sıvı temizleyiciler kullanınız. Kostik (aşındırıcı) kremler, aşındırıcı temizlik tozları, sert bulaşık telleri veya sert aletler kullanmayınız, bunlar ocağın yüzeylerine zarar verebilir.

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

- Herhangi bir sıvı taşıdığı anda, parçaların zarar görmemesi için taşan sıvıyı hemen temizleyiniz.

**⚠** Cihazın herhangi bir parçasını temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

### Fırının İçinin Temizlenmesi

- Emaye kaplanmış fırınların içi en iyi fırın sıcakken temizlenir.

### Katalitik Temizleme

Katalitik levhalar fırın haznesinin içinde takılmıştır. Bunlar, kenarlarda mat boyalı, açık renkli ve/veya fırının arkasında mat boyalı panellerdir. Pişirme sırasında yağ kalıntılarının toplanması için kullanılırlar.

Levha yağlar emerek ve bunları kül olacak şekilde yakarak kendini temizler, oluşan küller ıslak bir bezle fırının zemininden kolaylıkla temizlenebilir. Verimli olması için levhanın gözenekli olmaması gereklidir. Levha eskidikçe rengi değişebilir.

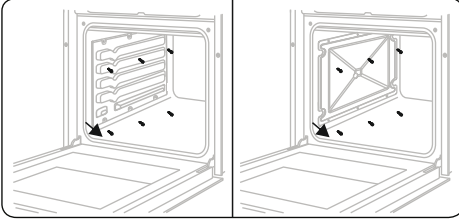
Levhanın üzerine aşırı miktarda yağ dökülürse, verimi düşebilir. Bu sorunun üstesinden gelmek için 20 - 30 dakika boyunca fırını maksimum sıcaklıkta çalıştırınız. Fırın soğuduktan sonra, fırının zeminini siliniz.

Katalitik levhaların elle temizlenmesi tavsiye edilmez. Sabuna batırılmış çelik bulaşık teli veya başka herhangi bir aşındırıcı malzeme kullanılması halinde levhada hasar oluşacaktır. Ayrıca, levhaların temizlenmesinde aerosol temizleyicilerin kullanılmasını da tavsiye

etmiyoruz. Katalitik levhanın duvarları aşırı yağ nedeniyle etkisiz kalabilir. Aşırı yağ yumuşak bir bez veya sıcak suya batırılmış bir süngerle temizlenebilir ve ardından yukarıda açıklanan temizleme işlemi yapılabilir.

### Katalitik Levhanın Sökülmesi

Katalitik levhayı yerinden çıkarmak için her bir katalitik paneli fırına sabitleyen civataları sökünüz.



### Gazlı Ocağın Temizlenmesi

- Gazlı ocağı düzenli olarak temizleyiniz.
- Yakma başlıklarının tencere desteklerini, kapaklarını ve taçlarını çıkarınız.
- Ocağın yüzeyini sabunlu suya batırılmış yumuşak bir bezle siliniz. Ardından, ocağın yüzeyini ıslak bir bezle tekrar siliniz ve sonra kurutunuz.
- Ocağın yakma başlıklarının kapaklarını yıkayınız ve durulayınız. Bunları ıslak bırakmayınız. Kuru bir bez ile hemen kurulayınız.
- Temizledikten sonra tüm parçaları doğru bir şekilde yerlerine takınız.
- Tencere desteklerinin yüzeyleri, kullanım nedeniyle zamanla çizilebilir. Bu bir üretim hatası değildir.

👉 Ocağın herhangi bir parçasını

temizlemek için metal bulaşık teli kullanmayınız.

👉 Yakma kafalarına hiç su girmemesini sağlayınız, su enjektörlerin tıkanmasına neden olabilir.

### Sıcak Plaka Isıtıcısının (varsa) Temizlenmesi

- Sıcak plaka ısıtıcısını düzenli olarak temizleyiniz.
- Sıcak plakayı sadece suya batırılmış yumuşak bir bezle siliniz. Ardından, tamamen kuruması için sıcak plakayı kısa bir süre çalıştırınız.

### Cam Parçaların Temizlenmesi

- Cihazın cam parçalarını düzenli olarak temizleyiniz.
- Cam parçaların içini ve dışını temizlemek için bir cam temizleyici kullanınız. Ardından durulayınız ve kuru bir bez ile iyice kurulayınız.


### Emaye Kaplanmış Parçaların Temizlenmesi


- Cihazın emaye kaplanmış parçalarını düzenli olarak temizleyiniz.
  - Emaye kaplanmış parçaları sabunlu suya batırılmış yumuşak bir bezle temizleyiniz. Ardından ıslak bir bezle tekrar siliniz ve kurutunuz.
- 👉 Pişirme sonrasında halen sıcakken emaye kaplanmış parçaları temizlemeyiniz.

👉 Emaye kaplanmış yüzeylerde sirke, kahve, süt, tuz, su, limon veya domates suyu gibi malzemeleri uzun süreyle bırakmayınız.

## **Paslanmaz Çelik Parçaların (varsa) Temizlenmesi**


- Cihazın paslanmaz çelik parçalarını düzenli olarak temizleyiniz.
- Paslanmaz çelik parçaları sadece suya batırılmış yumuşak bir bezle siliniz. Ardından kuru bir bez ile iyice kurulayınız.

 Pişirme sonrasında halen sıcakken paslanmaz çelik parçaları temizlemeyiniz.

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

## **Boyalı Yüzeylerin Temizlenmesi (varsa)**

- Domates, salça, ketçap, limon, yağ türevleri, süt, şekerli gıdalar, şekerli içecekler ve kahve, ılık suya batırılmış bir bezle derhal temizlenmelidir. Bu lekeler temizlenmezse ve döküldüğü yüzeyde kurursa sert nesnelere (örneğin sivri nesnelere, çelik ve plastik ovma telleri, yüzeylere zarar veren bulaşık süngeri) **ovulmamalı** ve yüksek düzeyde alkol içeren temizlik maddeleri, leke çıkarıcılar, yağ temizleyiciler, yüzey aşındırıcı kimyasallarla temizlenmemelidir. Aksi takdirde, toz boyayla kaplı yüzeylerde aşınma meydana gelebilir ve leke oluşabilir. Üretici, uygunsuz temizlik ürünlerinin veya yöntemlerinin kullanılmasından kaynaklanan hiçbir hasar için sorumluluk kabul etmemektedir.

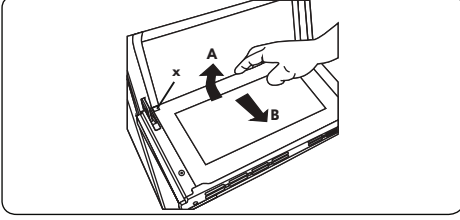
 Ürün dış yüzeyinin uzun ömürlü kalması için, darbe almamasına ve sivri, aşındırıcı malzemelerle temas etmemesine özen göstermenizi öneririz. Temizlik işlemlerini gerçekleştirirken, dış yüzeyi sadece ılık sabunlu su yardımıyla yumuşak bir bez ile nazıkçe temizlemenizi rica ederiz.

Ayrıca; aşındırıcı, vernikli veya boyalı yüzeylere zarar verebilecek maddeler ve malzemeleri, asitler veya kimyasal çözücüleri temizlik için kullanmaktan kaçınmanız önemlidir.

## İç Camın Sökülmesi

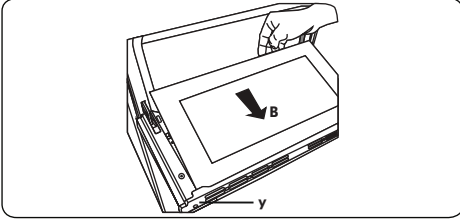
Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

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

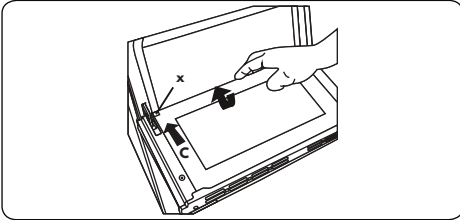



İç camı yerine takmak için:

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



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



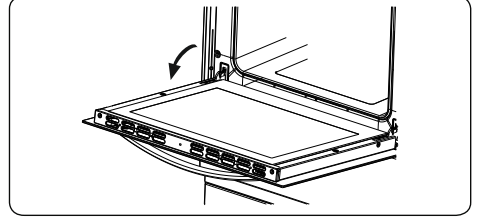
 Fırın kapağının üç katlı cam olması halinde, üçüncü cam tabakasının ikinci cam tabakası ile aynı şekilde sökülmesi gerekir.

## Fırın Kapağının Sökülmesi

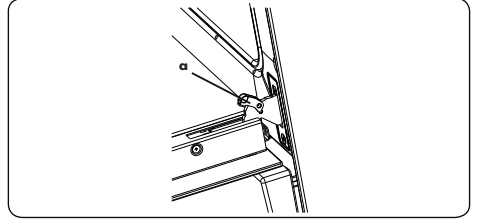
Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi

sökmeniz gerekir.

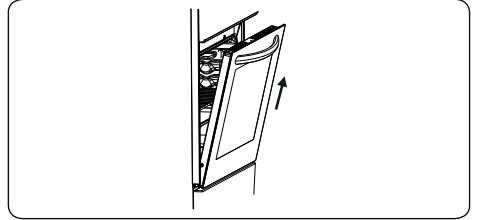
1. Fırının kapağını açın.



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

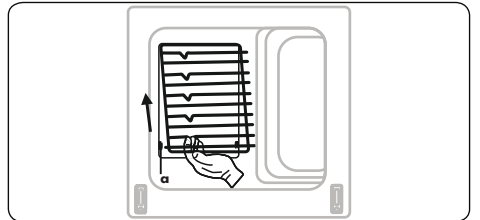


3. Kapağı, tamamen kapalı konuma yaklaşıncaya kadar kapatın ve kendinize doğru çekerek sökün.



## Tel Rafın Sökülmesi

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



## Bakım

**⚠ UYARI:** Bu cihazın bakımı yalnızca yetkili bir servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

### Fırın Lambasının Değiştirilmesi

**⚠ UYARI:** Temizlemeye başlamadan önce cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.

- Cam lensi ve ardından ampulü çıkarın.
- Yeni ampulü (300 °C sıcaklığa dayanıklı) söktüğünüz ampulün (230 V, 15-25 Watt, Tip E14) yerine takın.
- Cam lensi değiştirin. Fırınınız artık kullanıma hazırdır.
- Bu üründe, G sınıfı enerji verimliliğine sahip bir ışık kaynağı bulunur.
- Işık kaynağı son kullanıcı tarafından değiştirilemez. Satış sonrası hizmet alınması gerekir.
- Üründeki ışık kaynağı başka uygulamalarda kullanıma uygun değildir.



**⚠** Bu lamba, elektrikli ev eşyalarında kullanım için özel olarak tasarlanmıştır. Ev aydınlatması amacıyla kullanım için uygun değildir.

## Bakım

**⚠ UYARI:** Bu cihazın bakımı yalnızca yetkili bir servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

### Diğer Kontroller

- Gaz bağlantı borusunun son kullanma tarihini düzenli olarak kontrol edin.
- Gaz bağlantı borusunu düzenli olarak kontrol edin. Herhangi bir arıza bulunursa, değiştirilmesi için yetkili bir servis sağlayıcısına başvurun.
- Cihazın kontrol düğmelerini çalıştırırken bir arıza ile karşılaşırsanız lütfen yetkili bir servis sağlayıcısına başvurun.

# Sorun Giderme



Cihazınızda normal olmayan bir durum tespit ettiğinizde, tablodaki açıklamalar doğrultusunda sorunu çözmeye çalışabilirsiniz.

Cihazınız hala normal çalışmasına devam etmiyorsa Vestel İletişim Merkezi veya size en yakın Vestel Yetkili Servisi ile irtibata geçiniz. Yetkili servis listesine ve iletişim bilgilerine web sitesinden ulaşabilirsiniz.

Tüm yetkili servis bilgileri Bakanlık tarafından oluşturulan Servis Bilgi Sisteminde yer almaktadır.

Sorun	Olası Neden	Çözüm
Ocağın yakma başlığı çalışmıyor.	Yakma başlıkları ' <b>kapalı</b> ' konumda olabilir. Besleme gazı basıncı doğru olmayabilir. Enerji (cihazın elektrik bağlantısı varsa) kapatılmış olabilir.	Kumanda düğmesinin konumunu kontrol ediniz. Gaz beslemesini ve gaz basıncını kontrol ediniz. Enerji verildiğini kontrol ediniz. Ayrıca diğer mutfak cihazlarının çalıştığını kontrol ediniz.
Ocağın yakma başlığı yanmıyor.	Yakma başlığı kapağı veya tacı düzgün takılmamıştır. Besleme gazı basıncı doğru olmayabilir. LPG tüpü (varsa) bitmiş olabilir. Enerji (cihazın elektrik bağlantısı varsa) kapatılmış olabilir.	Yakma başlığı parçalarının düzgün yerleştirildiğini kontrol ediniz. Gaz beslemesini ve gaz basıncını kontrol ediniz. LPG tüpünün değiştirilmesi gerekiyor olabilir. Enerji verildiğini kontrol ediniz. Ayrıca diğer mutfak cihazlarının çalıştığını kontrol ediniz.
Alev rengi turuncu/sarı oluyor.	Yakma başlığı kapağı veya tacı düzgün takılmamıştır. Farklı gaz bileşenleri kullanılmaktadır.	Yakma başlığı parçalarının düzgün yerleştirildiğini kontrol ediniz. Yakma başlığının tasarımı nedeniyle, yakma başlığının belirli bölgelerinde alev turuncu/sarı renkte görünebilir. Cihazı doğal gazla çalıştırıyorsanız, şehrinizin doğal gazı farklı bileşenlere sahip olabilir. Cihazın birkaç saat boyunca çalıştırmayınız.
Yakma başlığı yanmıyor veya yalnızca kısmen yanıyor.	Yakma başlığı temiz veya kuru olmayabilir.	Cihazın parçalarının kuru ve temiz olmasını sağlayınız.
Yakma başlığından ses geliyor.	-	Bu normaldir. Isındıkça ses azalır.
Gürültü	-	Kullanıldığında ocağın bazı parçalarının ses çıkartması normaldir.
Ocak ve yakma başlıkları açılmıyor.	Enerji beslemesi yoktur.	Cihazın sigortasını kontrol ediniz. Başka elektronik cihazları çalıştırmayı deneyerek elektrik kesintisi olmadığını kontrol ediniz.
İlk pişirme sırasında ocaktan bir koku geliyor.	Yeni cihaz.	Her bir pişirme bölgesinde 30 dakika süreyle su dolu bir sos tavasını ısıtın.
Fırın açılmıyor.	Enerji kapatılmıştır.	Enerji verildiğini kontrol ediniz. Ayrıca diğer mutfak cihazlarının çalıştığını kontrol ediniz.
Pişirim yapmıyor veya fırın ısınmıyor.	Fırının sıcaklık kumandası yanlış ayarlanmıştır. Fırının kapağı açık bırakılmıştır.	Fırının sıcaklık kumanda düğmesinin doğru ayarlandığını kontrol ediniz.
Fırında yapılan pişirim eşit düzeyde olmuyor.	Fırının rafları hatalı yerleştirilmiştir.	Tavsiye edilen sıcaklıkların ve raf konumlarının kullanıldığını kontrol ediniz. Çevrilmesi gereken yiyecekler pişirmedikçe fırının kapağını sık aralıklarla açmayınız. Fırının kapağını sık aralıklarla açarsanız, iç sıcaklık düşer ve bu durumda pişirme sonuçları etkilenebilir.

<b>Sorun</b>	<b>Olası Neden</b>	<b>Çözüm</b>
Fırının lambası (varsa) çalışmıyor.	Lamba arızalanmıştır. Elektrik beslemesi kesilmiş ya da kapatılmıştır.	Lambayı açıklamalara uygun biçimde değiştiriniz. Prizde elektrik beslemesi olduğundan emin olunuz.
Fırının fanı (varsa) gürültülü çalışıyor.	Fırının rafları titreşim yapıyordur.	Fırının terazide olduğunu kontrol ediniz. Rafların ve içinde pişirilenlerin titreşim yapmadığını veya arka panele temas etmediğini kontrol ediniz.

# 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	Piştirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme Süresi(dk)
Yufka böreği	175	3	30-40	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Kek(Kek kalıbında)	160	2	40-50	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Kek(Derin tepside)	160	3	35-45	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Kurabiye	160	3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35	190	4	10-15
Izgara köfte												
Sulu yemek	175-200	3	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Tavuk				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	190	*	
Pirzola										190	3-4	15-25
Pirzola										190	4	15-25
Çift tepsi kek	160-180	1-3	30-40									
Çift tepsi börek	170-190	1-3	35-45									

\* Tavuk çevirmeli modellerde, tavuk çevirme işi ile pişiriniz. Diğerlerinde 3. rafı kullanınız.

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

## 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 servis 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 İçin Öneriler

- Elektrikli ocakta pişirme yapılırken düz tabanlı tencere kullanılmalıdır.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğüne uygun olan ocak gözü tercih edilmelidir.

- Pişirme süresini düşürmek için tencerenin üstüne kapak konulmalıdır.
- Pişirme süresinin uzun olmaması için gereken miktardan fazla su yada yağ kullanılmamalıdır.

## Müşterinin Seçimlilik 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 dönebilir.
2. Satılanı alıkoymuş ayıp oranında satış bedelinden indirim isteyerek, seçimlik haklarından birini satıcıya karşı kullanabilir.
3. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteyebilir.
4. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini ise satıcıya, üreticiye 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.

## Teknik Özellikler

G30 28-30 mbar 10,7 kW 778 g/h TR II2H3B/P Class:1	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
<b>BÜYÜK BEK</b>		
Enjektör çapı (1/100 mm)	115	85
Nominal Güç (kW)	2,9	2,9
1 Saatlik Tüketim	276,2 l/h	210,9 g/h
<b>ORTA BEK</b>		
Enjektör çapı (1/100 mm)	97	65
Nominal Güç (kW)	1,75	1,65
1 Saatlik Tüketim	166,7 l/h	120,0 g/h
<b>ORTA BEK</b>		
Enjektör çapı (1/100 mm)	97	65
Nominal Güç (kW)	1,75	1,65
1 Saatlik Tüketim	166,7 l/h	120,0 g/h
<b>KÜÇÜK BEK</b>		
Enjektör çapı (1/100 mm)	72	50
Nominal Güç (kW)	1	0,9
1 Saatlik Tüketim	95,2 l/h	65,4 g/h
<b>WOK BEK</b>		
Enjektör çapı (1/100 mm)	130	96
Nominal Güç (kW)	3,6	3,6
1 Saatlik Tüketim	342,8 l/h	261,7 g/h

Marka		<b>VESTEL</b>
Model		Vestel x Aslı Filita SF 9521 Retro Bej Çini/Sema/Saz
Ocak Tipi		Gaz
Piştirme Bölgesi Sayısı		5
Isıtma Teknolojisi-1		Gaz
Çap-1	cm	Küçük
Enerji Verimliliği-1	%	Kapsam Dışı
Isıtma Teknolojisi-2	%	Gaz
Çap-2	cm	Orta
Enerji Verimliliği-2	%	59,0
Isıtma Teknolojisi-3		Gaz
Çap-3	cm	Orta
Enerji Verimliliği-3	%	59,0
Isıtma Teknolojisi-4	%	Gaz
Çap-4	cm	Büyük
Enerji Verimliliği-4	%	57,0
Isıtma Teknolojisi-5	%	Gaz
Çap-5		Wok
Enerji Verimliliği-5	%	56,0
Ocağın Enerji Verimliliği	%	57,8
Bu ocak EN 30-2-1 ile uyumludur		
Enerji Tasarrufu Önerileri		
<p>Ocak</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Düz tabana sahip mutfak eşyaları kullanın.</li> <li>- Uygun boyutlu mutfak eşyaları kullanın .</li> <li>- Kapaklı mutfak eşyaları kullanın.</li> <li>- Sıvı veya yağ miktarını en azına indirin.</li> <li>- Sıvı kaynamaya başladığında, sıcaklık seviyesini düşürün.</li> </ul>		

Marka		<b>VESTEL</b>
Model		Vestel x Aslı Filinta SF 9521 Retro Bej Çini
Fırın Tipi		ELEKTRİK
Ağırlık	kg	
Enerji Verimliliği Endeksi - geleneksel		103,9
Enerji Verimliliği Endeksi - hava dolaşımı		94,9
Enerji Sınıfı		A
Enerji Tüketimi (elektrikli) - geleneksel	kWh/çevrim	1,03
Enerji Tüketimi (elektrikli) - fanlı	kWh/çevrim	0,94
İç Hacim Sayısı		1
Enerji Kaynağı		ELEKTRİK
Hacim	l	105
Bu fırın EN 60350-1 ile uyumludur		
Enerji Tasarrufu Önerileri		
Fırın		
- Mümkünse, yiyecekleri birlikte pişirin.		
- Ön ısıtma zamanını kısa tutun.		
- Pişirme süresini uzatmayın.		
- Pişirme işlemi tamamlandığında fırını kapatmayı unutmayın.		
- Pişirme esnasında fırın kapağını açmayın.		

# GARANTİ BELGESİ

## MALIN

Cinsi FIRIN  
Markası VESTEL  
Modeli \_\_\_\_\_  
Seri No \_\_\_\_\_

## SATICI FİRMANININ

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 Beyaz Eşya San. ve Tic. A.Ş. Manisa Şubesi  
Manisa OSB III. Kısım Keçiliköy-5B Mah.  
Mustafa Kemal Bulv. No: 10  
Yunusemre/Manisa - Türkiye  
Tel: 0850 222 4 123  
Web: www.vestel.com.tr/destek  
E-posta: vmh@vestel.com.tr  
WhatsApp: 0850 222 4 123

## TÜRKİYE GENEL DAĞITICISI:

Vestel Ticaret A.Ş.  
Levent 199 Büyükdere Cad. No: 199 34394  
Şişli/İstanbul - Türkiye  
Tel: 0850 222 4 123  
Web: www.vestel.com.tr/destek  
E-posta: vmh@vestel.com.tr  
WhatsApp: 0850 222 4 123

# VESTEL



**Zorlu Holding kuruluşudur.**

## GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malin teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamız garantisine kapsamdadır.
3. Malin garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malin tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servisi istasyonuna, servisi istasyonunun almaması durumunda, malin satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malin arızasının, 10 iş günü içinde giderilmesini halinde; üretici veya ithalatçı, malin tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malin garanti süresi içinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masraflı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamir yapılacaktır.
5. Tüketicinin tamir hakkını kullanmasına rağmen malın;
  - a) Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - b) Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - c) Tamirinin mümkün olmadığına, yetkili servis istasyonuna, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi, durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayp oranında bedel indirimini veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselselen sorumludur.
6. Malin kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmamasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti bedesi 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 kimsenin, hiçbir şekilde cihazın tamir ve tadiline müdahale etmemesi gerekmektedir.
  3. Arızalı cihazın tamir yerini (cihazın kullanıldığı yer veya servis atölyesi) ve şekli yetkili servis belirler.
  4. Aşağıda açıklanan koşullarda arızalı cihaz garanti kapsamına girmez:
    - a) Cihazla bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
    - b) Anormal voltaj değişikliği veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihazın etiketinde belirtilenden farklı bir şebeke gerilimine bağlanmasıyla oluşan arızalar,
    - c) Malin tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşırı sarsılma, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
    - d) Cihazın kullanım hatalarından meydana gelen dış ve iç üyeylerdeki bozulma, çizilme, kırılmalar ve arızalar,
    - e) Doğal olayların (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açtığı 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 sayısıyla seri numarasını içermek zorundadır.

## MÜŞTERİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

Müşteri; malın 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri uyarınca ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda, ayp daha sonra ortaya çıkmış olsa bile, malın müşteriye teslim tarihinden itibaren iki yıllık zaman aşımı süresi içinde;

1. Satılan geri vermeğe hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
2. Satılanı alıkoyp ayp oranında satış bedelinden indirim isteme, seçimsiz haklardan birini Satıcıya karşı;
3. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
4. İnkın varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimsiz haklardan birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanabilirdir.

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

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

# SİZİN İÇİN BURADAYIZ!

Ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı diliyoruz.

Bize 7/24 aşağıdaki iletişim kanallarından ulaşabilirsiniz.  
Sizin için buradayız.

Aradığınız pek çok cevabı  
**[cozumuvar.vestel.com.tr](http://cozumuvar.vestel.com.tr)**  
internet sitemizde bulabilirsiniz.

Sorunlarla ilgili çözüm ve bilgilendirici içeriklerimize  
ulaşabilir, yetkili servis kaydı açabilir,  
kaydınızı takip edebilir, ürününüze ait güncel  
teknik belgelere ulaşabilirsiniz.



**Canlı  
Destek**

[vestel.com.tr/destek](http://vestel.com.tr/destek)  
[vmh@vestel.com.tr](mailto:vmh@vestel.com.tr)

**VESTEL**  
ÇÖZÜMÜ VAR



0850 222 4 123

**VESTEL**  
İLETİŞİM  
ve ÇÖZÜM  
MERKEZİ



Zorlu Holding kuruluşudur.

**VESTEL**

**0850 222 4 123**  
**www.vestel.com.tr**



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



Geri dntrlebilir kağıt kullanarak doğaya katkımızı sürdürüyoruz.



**Zorlu Holding kuruluudur.**

**ÜRETİCİ FİRMA:**

Vestel Beyaz Eşya San. ve Tic. A.. Manisa Şubesi  
Manisa OSB III. Kısım Keilikyosb Mah.  
Mustafa Kemal Bulv. No: 10  
Yunusemre/Manisa - Türkiye  
Tel: 0850 222 4 123  
Web: www.vestel.com.tr/destek  
E-posta: vmh@vestel.com.tr  
WhatsApp: 0850 222 4 123  
**52464813**