

VESTEL

FIRIN

KULLANIM KILAVUZU

AF-8685 S

AF-8685 B

AF-8685 G



Zorlu Holding kuruluşudur.

**VESTEL'LE
OLUR**
NEDEN OLMASIN?

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

İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	4
Genel Güvenlik Uyarıları	4
Buharlı Pişirme İçin	7
Kullanım Sırasında	7
Temizlik ve Bakım Sırasında.....	9
Teknik Özellikler	11
Montaj ve Kullanıma Hazırlama	12
Montajı Yapan Kişi İçin Açıklamalar	12
Fırının Montajı	12
Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik	14
Genel Görünüm.....	15
Kullanımı	16
Fırın Kontrolleri	16
Fırın Fonksiyonları	16
Dijital Dokümatik Zamanlayıcının Kullanımı.....	19
Aksesuarlar	24
Temizlik ve Bakım	27
Temizleme	27
Bakım	30
Sorun Giderme	32
Pişirme Tablosu	33
Teknik Özellikler	34
Enerji Etiketİ	34

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: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerinde herhangi bir eşya bulundurmayınız.

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

- Cihazı harici bir zamanlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırmayınız.
- Kullanım sırasında cihaz ısınacaktır. Fırın içindeki ısınan parçalara dokunmama konusunda dikkatli olunmalıdır.
- Kullanım sırasında, tutacaklar kısa süre içinde ısınabilir.
- Fırın kapağının camını ve diğer yüzeyleri temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler ya da tel kullanmayınız. Bunlar yüzeyi çizebilir ve cam kapağın çatlamasına ya da yüzeylerin hasar görmesine neden olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

 **UYARI:** Elektrik çarpması 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.
- Güvenliğinizi sağlamak için gerekli tüm tedbirler alınmıştır. Cam

kırılabilen olduğundan, temizlik sırasında çizilmeyi önlemek için dikkatli olunmalıdır. Aksesuarların cama çarpmamasına 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.
- Lütfen çocuklarınızı ve evcil hayvanlarınızı cihazınızın yanına yaklaştırmayınız.

Buharlı Pişirme İçin

- Fırını çalıştırmadan önce su deposuna su doldurulmalıdır.
- Fırın sıcakken su haznesine su eklemeyin.
- Fırın kapağı açıldığında fırının içinden buhar çıkabilir. Fırını açarken dikkatli olun, çünkü bu yanma riski oluşturabilir.
- Buharlı pişirmenin sonucunda fırının içinde nem kalabilir. Nem korozyona neden olabileceğinden, pişirme bittikten sonra fırının içinin kuruduğundan emin olun.
- Fırında buharlı pişirme yapmak için içme suyu kullanın. Su yerine yanıcı alkol veya katı partikül içeren katı maddeler kullanmayın.
- Buharlı pişirme için paslanmaz kaplar kullanın.

- Her buharlı pişirmenin sonunda su haznesinde bir miktar su kalmışsa temizlenmeli ve kalan bu su bir sonraki pişirmede kullanılmamalıdır.

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.
- 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.

- Ürünün uzun bir süre kullanılmayacak olması durumunda ana şalteri 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.
- Açık konumdayken fırın kapağının üzerine herhangi

bir şey koymayınız. Aksi takdirde fırının dengesi bozulabilir veya kapak zarar görebilir.

- 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.
- Fırının zemininde oluşabilecek kireç

kalıntılarını kazımaya çalışmayınız. Aksi takdirde fırın tabanı zarar görür.

- Fırın tabanında oluşabilecek kireci çözmek için her 2 veya 3 kullanımdan sonra fırın tabanına asit oranı %6'yı geçmeyen 200-250 ml beyaz sirke dökün ve 30 dakika bekleyin. Daha sonra nemli nemli bir bezle temizleyin.

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 amacının dışında kullanılması, yetkili olmayan onarım işlemleri, cihaz üzerinde izin verilmeyen de-ğişiklikler 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 de-ğiştirilebilir.

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

C E 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

Model Adı		AF-8685 S AF-8685 B AF-8685 G
Boyutlar		
Ürün Boyutları (Yükseklik x Genişlik x Derinlik(Kontrol paneli dahil)	mm	595 x 595 x 570
Banko Boşaltma Ölçüleri (Genişlik x Yükseklik x Derinlik) 1. Tip	mm	560 x 575 x 555
Banko Boşaltma Ölçüleri (Genişlik x Yükseklik x Derinlik) 2. Tip	mm	600 x 600 x 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 Isıtıcı	W	1400
Double Grill Isıtıcı	W	2600
Fan	W	23 -35
Turbo Isıtıcı	W	2000
Diğer Özellikler		
Toplam Güç (Modele göre değişir) Maksimum	kW	2,6
Soğutucu fan	W	11,5
Voltaj	V	230
Enerji Sınıfı	-	A
Paketli Ürün Boyutları (Genişlik x Derinlik x Yükseklik)	mm	680 x 630 x 640
Net Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	31,7
Brüt Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	33,6

Montaj ve Kullanıma

Hazırlama



UYARI: Cihazın montajı, yetkili servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir kişi tarafından bu kılavuzda verilen açıklamalara ve yürürlükteki bölgesel yönetmeliklere uygun biçimde yapılmalıdır.

- Hatalı montaj, üreticinin herhangi bir sorumluluk kabul etmeyeceği ve garanti kapsamına girmeyecek zararlara ve hasarlara neden olabilir.
- Montajdan önce bölgesel şebeke koşulları (elektrik gerilimi ve frekansı) ile cihazın ayarlarının uyumlu olduğundan emin olun. Bu cihazın ayarlama koşulları, etiketinde belirtilmiştir.
- Kullanılan ülkede yürürlükte olan yasalar, hükümler, yönetmelikler ve standartlara uyulması gereklidir (güvenlik yönetmelikleri, yönetmeliklere uygun biçimde geri dönüşürme 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. 4 Rafın çıkarılmasına ilişkin bilgiler TEMİZLİK VE BAKIM bölümünde verilmiştir.

- Cihazın ambalaj malzemelerini ve aksesuarlarını çıkardıktan sonra, cihazın hasar görüp görmediğini kontrol edin. Herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayın ve hemen yetkili servis

personeline veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyene başvurun.

- Yakın çevrede perde, yağ, bez vb. alev alabilecek, kolay tutuşan veya yanıcı malzemeler bulunmamalıdır.
- Cihazın etrafındaki tezgah ve mobilyalar 100°C üzeri sıcaklıklara dayanıklı malzemelerden imal edilmiş olmalıdır.
- Cihaz, bir bulaşık makinesi, buzdolabı, derin dondurucu, çamaşır makinesi veya çamaşır kurutma makinesinin doğrudan üzerine monte edilmemelidir.

Fırının Montajı

Cihazlar montaj setleri ile birlikte verilir ve uygun ölçülerde bir tezgaha montajları yapılabilir. Ocağın ve fırının montajı için ölçüler aşağıda verilmiştir.

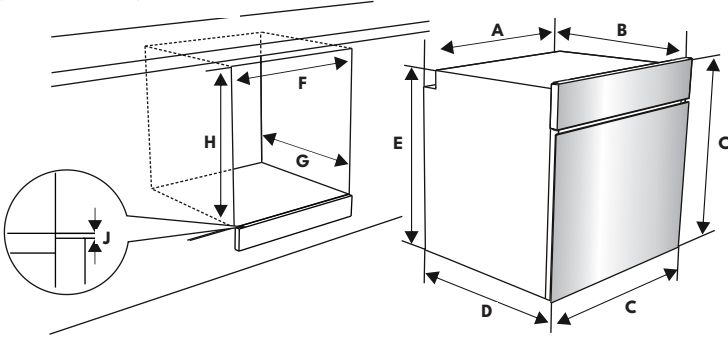
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Montajı Yapan Kişi İçin

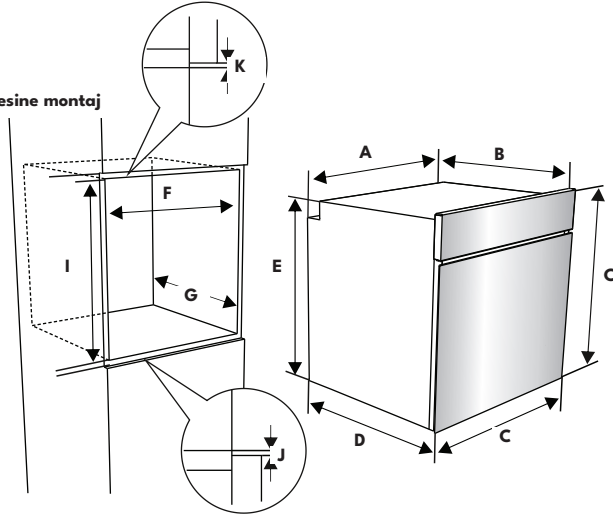
Açıklamalar

Genel Bilgiler

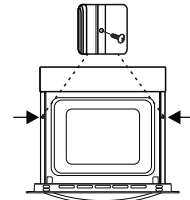
Tezgah altına montaj



Duvar ünitesine montaj



1. Elektrik bağlantılarını yaptıktan sonra, ileri doğru iterek fırını dolabın içine yerleştirin. Fırının kapağını açın ve 2 adet cıvatayı fırının çerçevesi üzerinde bulunan deliklere takın. Ürünün çerçevesi dolabın ahşap yüzeyine temas ederken cıvataları sıkın.



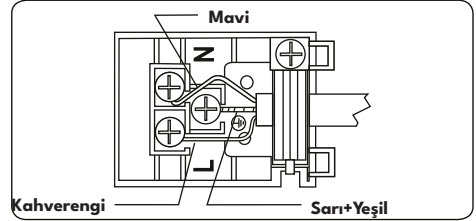
Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik

! UYARI: Bu cihazın elektrik bağlantısı, yetkili servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından, bu kılavuzda verilen açıklamalara ve yürürlükteki bölgesel yönetmeliklere uygun biçimde yapılmalıdır.

! UYARI: CİHAZIN TOPRAKLANMASI GEREKLİDİR.

- Cihazın güç kaynağına bağlanmasından önce, cihazın voltaj değerinin (cihazın tanımlama plakasına basılmıştır) kullanılan şebeke kaynağının voltajına uygun olduğu ve şebekenin elektrik kablo tesisatının, cihazın enerji kademesini (bu da tanımlama plakasında belirtilmiştir) karşılayacak düzeyde olduğu kontrol edilmelidir.
- Montaj sırasında yalıtımlı kablolar kullanılmasına lütfen dikkat edin. Hatalı bir bağlantı, cihazınıza zarar verebilir. Elektrik kablosu hasar gördüğünde ve değiştirilmesi gerektiğinde, bu işlem yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Adaptörler, çoklu prizler ve/veya uzatma kabloları kullanmayın.
- Besleme kablosu, cihazın sıcak kısımlarından uzak tutulmalı ve bükülmemeli ya da sıkışmamalıdır. Aksi takdirde kablo hasar görebilir ve kısa devreye yol açılabilir.
- Cihaz şebekeye bir fiş aracılığıyla bağlanmıyorsa güvenlik gerekliliklerine uymak için en az 3 mm kontak aralığına sahip tüm kutuplu devre kesme şalteri kullanılmalıdır.

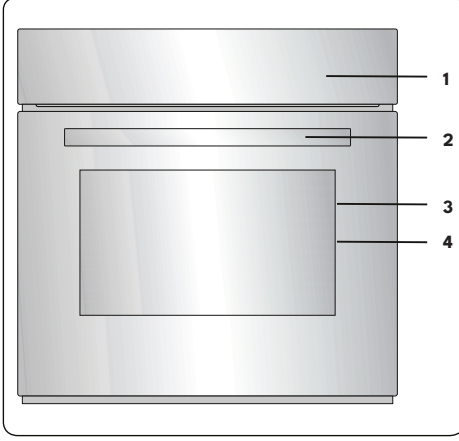
- Bu cihaz enerji beslemesi için tasarlanmıştır 220-240V Besleme farklıysa, yetkili bir servis personeline veya elektrik teknisyenine başvurun.
- Cihaz, dolabının önünde duruyor olsa bile elektrik kablosunun (H05VWF) cihaza bağlanabilecek uzunlukta olması gerekir.
- Tüm bağlantılar yeterince sıkı olmalıdır.
- Besleme kablosunu kablo kelepçesine sabitleyin ve ardından kapağı kapatın.
- Terminal kutusu bağlantısı, terminal kutusunun üzerine yerleştirilmiştir.



Genel Görünüm

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

Bileşenlerin Listesi



1. Kontrol Paneli

2. Fırın Kapağı
Tutacağı

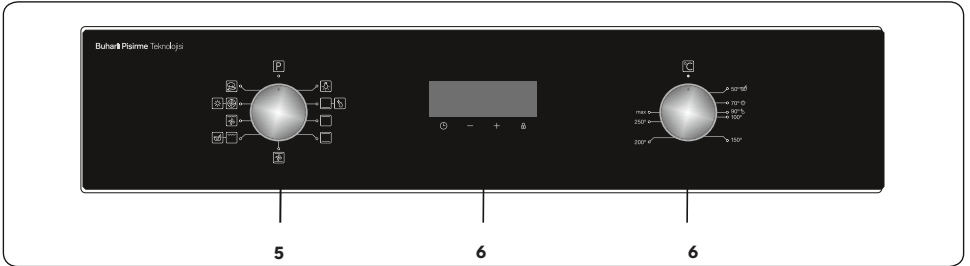
3. Fırın Kapağı

4. Fırının İç Yüzeyi*

Önemli

Ankastre fırının iç yüzeyi yüksek sıcaklıklara dayanıklılık gösterebilen özel bir kaplama malzemesi ile kaplanmış olup, yüzeydeki bu malzeme kendinden benekli bir yapıya sahiptir. Kaplama yüzeyindeki bu yapı, bir kusur değildir ve ayrıca ürünün çalışma ve pişirme performansında olumsuz bir etkiye bulunmamaktadır.

Kontrol Paneli



5. Fırın Fonksiyon Kontrol Düğmesi

6. Zamanlayıcı

7. Fırın Termostat Düğmesi

Kullanımı

Fırın Kontrolleri

Fırın Fonksiyon Kontrol

Düğmesi

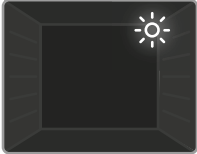
- Uzun süreli basma: Açma / kapatma
- Kısa süreli basma: Pişirmeye ara verme
- Sağa çevirme: Tış kilidi
- Sola çevirme: Geri alma / Önceki menüye gitme

Fırın Termostat Düğmesi

- Basma: Seçim / Pişirmeyi başlatma
- Sağa çevirme: Menüde gezinme / Sıcaklığı yükseltme
- Sola çevirme: Menüde gezinme / Sıcaklığı düşürme

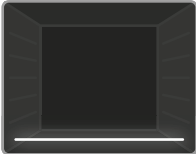
Fırın Fonksiyonları

* Fırının fonksiyonları, sizin ürününüzün modeli nedeniyle farklı olabilir.



Fırın Lambası:

Yalnızca fırın lambası açılacaktır. Pişirme süresi boyunca açık kalacaktır.



Alttan Isıtma Fonksiyonu:

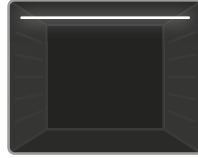
Fırının termostatı ve uyarı lambaları açılacak ve alt ısıtıcı eleman çalışmaya

başlayacaktır. Alttan ısıtma fonksiyonu, ısı fırının altından yükseldiği ve yiyeceği ısıttığı için pizza yapmak için idealdir. Bu fonksiyon pişirmeden çok yiyeceklerin ısıtılması için uygundur.



Buharla Temizleme Fonksiyonu:

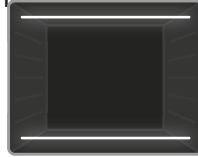
Buharla temizleme fonksiyonunu çalıştırmak için fırınınızın kumanda düğmelerini buharla temizleme fonksiyonu sembolüne getirin. Fırın tabana yerleştireceğiniz küçük bir kaba 200-250ml su (yaklaşık 1 su bardağı) koyun. Kullanacağınız kabın, sıcaklığa dayanabilecek şekilde metal veya borcam olmasına dikkat ediniz, plastik ve türevleri kapları kullanmayınız. Fırını yaklaşık 20 dakika çalıştırın, çalışma tamamlandıktan sonra fırın içi kolayca silinebilecek şekilde hazır hale gelir.



Üstten Isıtma Fonksiyonu:

Fırının termostatı ve uyarı lambaları açılacak ve üst ısıtıcı eleman çalışmaya

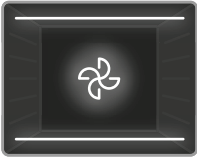
başlayacaktır. Üst ısıtıcı elemandan yayılan ısı yiyeceklerin üst tarafını pişirecektir. Üstten ısıtma fonksiyonu önceden pişirilmiş yiyeceklerin üstünün kızartılması ve yiyeceklerin ısıtılması için idealdir.



Statik Pişirme Fonksiyonu:

Fırının termostatı ve uyarı lambaları açılacak ve alt ile üst ısıtıcı elemanlar çalışmaya

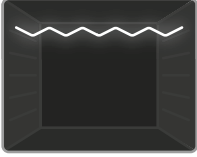
başlayacaktır. Statik pişirme fonksiyonu ısı yayar, yiyeceklerin eşit düzeyde pişirilmesini sağlar. Kurabiyeler, kekler, fırın makarna, lazanya ve pizza yapmak için idealdir. Önceden fırının 10 dakika ısıtılması tavsiye edilir ve bu fonksiyon sırasında yalnızca bir rafın kullanılması en iyi sonucu verir.



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. Bu fonksiyonda buharlı pişirme özelliğini kullanabilirsiniz. Ayrıntılar için belirtilen metni okuyun"Buhar işlevini kullanma".



Izgara Fonksiyonu:

Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve ızgara ısıtıcı eleman çalışmaya

başlayacaktır. Bu fonksiyon yiyeceklerin ızgara ve tost yapılması için idealdir. 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. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.

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



Fırınızda Yoğurt Yapma Fonksiyonu

Fırınız, özellikleri itibari ile evinizde kendi yoğurdunuzu yapma imkanı sağlar. Yoğurt Fırınız, özellikleri itibari ile evinizde kendi yoğurdunuzu yapma imkanı sağlar.

Yoğurt yapımı ile ilgili detaylar aşağıda verilmiştir.

Fırın Ayarı: Bunun için fırınınızın aşağıda gösterildiği şekilde fonksiyon ve termostat düğmelerinin 'yoğurt' ayarına getirilmesi gerekmektedir. Bu şekilde ayarlanan fırınınızın içi yoğurdun mayalanması için ideal sıcaklıkta kalacaktır. **Sütün Hazırlanması:** Sütün mayalanması gereken sıcaklık, yaklaşık 40-50C olmalıdır ve bu, ısıtılıp parmak ile kontrol edildiğinde ne eli yakacak ne de soğuk olacak 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 seçimine ve ideal sıcaklığa getirilmesine dikkat edilmelidir.

Maya Çalma:Süt, ideal sıcaklığa getirildiğinde 1-2 yemek kaşığı yoğurt ile mayalanacaktır. Maya çalma sırasında yoğurdun çok soğuk olmaması tavsiye edilir. Bunun için öncelikle yoğurt küçük bir tabakta, ısıtılan sütten alınacak birkaç kaşık süt ile ezilir. Kıvamına gelen yoğurt süt karışımı süt kabının içine dökülür ve çok fazla karıştırılmadan dağıtılır.

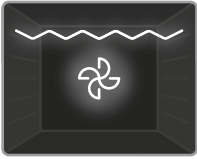
Yoğurdun tatlandırılması için isteğe göre 1-2 çay kaşığı şeker eklenebilir. Ayrıca kıvamın artırılması için süt tozu ilavesi yapılabilir.

Mayalanma: 40-50C'ye ısıtılmış, içine maya çalışmış süt mayalanmasını tamamlamak için daha önceden ayarlanıp ideal sıcaklığına ulaşmış fırının içine konur. 5 saat süreyle fırının içinde tutularak mayalanması için beklenir. Bu süreyi takip etmek için fırınınızdaki 'zamanlayıcı' özelliğini kullanabilirsiniz. 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. Afiyet olsun...

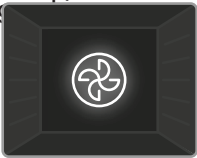


Izgara ve Fan

Fonksiyonu: Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve ızgara ısıtıcı eleman ile fan çalışmaya

başlayacaktır. Bu fonksiyon kalın yiyeceklerin ızgara yapılması için idealdir. 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.

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



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. Bu fonksiyonda buharlı pişirme özelliğini kullanabilirsiniz. Ayrıntılar için belirtilen metni okuyun **"Buhar işlevini kullanma"**.



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, pişirme 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
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.



Hamur Şefi Fonksiyonu:

Hamur Şefi fonksiyonu, fırının ısısını eşit olarak yaymaktadır. Termostat düğmesini istenen dereceye ayarlayın. Fonksiyon düğmesini de, Hamur Şefi 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 yapacaksanız; pişirme ısısını ayarlarken pi-şirme 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. Hamur Şefi pişirme özelliğini kullanıyorsanız pişirme süreniz diğer fonksiyonlara göre daha kısa olacaktır. Aynı zamanda pişirdiğiniz yiyecekler daha homojen şekilde pişerken kabarması da fazla olacaktır. Bu fonksiyonda buharlı pişirme özelliğini kullanabilirsiniz. Ayrıntılar için belirtilen metni okuyun "Buhar işlevini kullanma".

Dijital Dokunmatik Zamanlayıcının



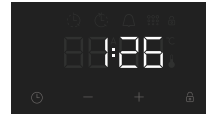
Fonksiyon Açıklaması	
A	Otomatik pişirme
🔥	Termostat sembolü
🕒	Pişirme süresi
🔒	Tuş kilidi
🔔	Dakika bazlı hatırlatıcı
🕒	Mod fonksiyonu
-	Süre azaltma
+	Süre artırma
23:59	Zamanlayıcı göstergesi

Zaman Ayarı

Fırını kullanmaya başlamadan önce zamanı ayarlamanız gerekir. Güç bağlantısı yapıldıktan sonra “ ” ve “00:00” göstergede yanıp söner.



1. “+” ve “-” düğmesine 2 saniye basılı tuttuğunuzda tuş kilidi devreden çıkar ve ekranın ortasında yer alan nokta yanıp sönmeye başlar.
2. Nokta yanıp sönerken “+” ve “-” tuşlarını kullanarak zamanı ayarlayın.



3. Birkaç saniye sonra nokta yanıp sönmeyi bırakır ve sürekli yanar.

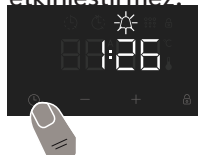


Tuş Kilidi

Zamanlayıcı 25 saniye kullanılmazsa tuş kilidi otomatik olarak devreye girer. “🔒” sembolü görüntülenir ve sürekli yanar. Zamanlayıcı düğmelerinin kilidini açmak için “ ” düğmesine 2 saniye basılı tutun. Sonrasında istediğiniz işlemi yapabilirsiniz.

Sesli uyarı verilen zaman ayarı

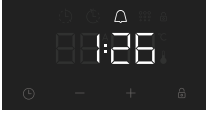
Sesli uyarı verilen zaman ayarını “00:00” ile “23:59” saat arasında istediğiniz zamana ayarlayabilirsiniz. Sesli uyarı zamanı yalnızca uyarı amaçlıdır. Bu fonksiyon, fırını etkinleştirmez.



1. “🕒” düğmesine basın. “🔔” sembolü yanıp sönmeye başlar ve “000” görüntülenir.



2. “A” yanıp sönerken “+” ve “-” tuşlarını kullanarak istediğiniz zamanı ayarlayın.



3. “A” sembolü sürekli yanar, zaman kaydedilir ve uyarı ayarlanır.

Zamanlayıcı sıfıra ulaştığında sesli bir uyarı verilir ve ekranda “A” sembolü yanıp söner. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa basabilirsiniz.

Yarı otomatik zaman ayarı (pişirme süresi)

Bu fonksiyon belirli bir süre boyunca pişirme işlemi yapmanıza yardımcı olur. 0 ile 10 saat arasında bir ayar yapabilirsiniz. Pişireceğiniz yemeği hazırlayıp fırına yerleştirin.

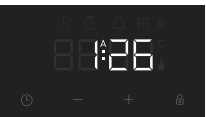
1. Kontrol düğmelerini kullanarak istediğiniz pişirme fonksiyonu ve sıcaklığını seçin.



2. Gösterge ekranında “dur” sembolü ve “A” görüntülenene kadar “A” düğmesine basın. “A” sembolü yanıp söner.



3. “+” ve “-” tuşlarını kullanarak istediğiniz pişirme süresini seçin.



4. O anki saat ekranda tekrar görüntülenir, “A” ve “A” sembolleri yanıp sönmeye başlar.

Zamanlayıcı sıfır değerine ulaştığında fırın kapanır ve sesli uyarı verilir. “A” ve “A” sembolü yanıp söner. Sesli uyarıyı kapatmak için her iki kontrol düğmesini de “0” konumuna getirip zamanlayıcı üzerindeki herhangi bir tuşa basın. “A” ve “A” kaybolur ve zamanlayıcı manual fonksiyona geri döner.

Ses Ayarı

Sesli uyarının ses seviyesini ayarlamak için saat görüntüleniyorken “-” tuşuna 1-2 saniye ses duyana kadar basın. Ekranın ortasındaki nokta yanıp sönmeye başlar. Bundan sonra, “-” düğmesine her bastığınızda farklı bir sinyal sesi duyulur. Üç farklı türde sinyal sesi vardır. İsteddiğiniz sesi seçin ve başka herhangi bir düğmeye basmayın. Seçtiğiniz sinyal sesi kısa süre sonra kaydedilir.

Termostat Ayarı



Fırın termostadı aktif olduğunda (A) sembolü ekranda görünür.

Buhar İşlevli Pişirme Tablosu

Fonksiyon / Yemekler	İşlev	Raf Konumları	Sıcaklık. (°C)	Su Miktarı. (ml)	Su Ekleme Süresi (min.)	Piştirme Süresi (dk)	Yaklaşık Gıda ağırlığı (g)
Ekmek	Buhar Fonksiyonu	3	200	100	Fırını Başlatmadan Önce	30-50	820
Fırında Makarna	Buhar Fonksiyonu	3	200	200	Fırını Başlatmadan Önce	30-40	1500
Hamur işi	Turbo+Buhar	3	180	150	Fırını Başlatmadan Önce	30-40	500
Patates	Buhar Fonksiyonu	3	200	250	Fırını Başlatmadan Önce	45-60	500
Tavuk	Turbo+Buhar	3	220	200	Fırını Başlatmadan Önce	60-70	2000
Biftek	Buhar Fonksiyonu	3	180	300	Fırını Başlatmadan Önce	100-110	1000



UYARI:Yukarıda verilen süreler laboratuvar koşullarında elde edilmiştir ve şebeke gerilimine ve gıda miktarına bağlı olarak değişim gösterebilir.



UYARI: Fırın sıcakken su haznesinesu eklemeyin.

Buhar İşlevini Kullanma

- Fırınızda buharlı piştirme özelliği bulunmaktadır.
- Fırının tabanına dökülen su, piştirme sırasında sıcak buhar oluşturarak yemeğinizden daha iyi piştirme sonucu elde etmenizi sağlar.
- Buharlı piştirme et türü gıdalarda nem kaybını azaltırken, içinin daha sulu ve dışının daha gevrek, hamur işinde ise gıdanın dışının daha kabarık, gevrek ve hacimli olmasını sağlar.



UYARI: Buharlı piştirme sadece kılavuzda belirtilen fonksiyonlarda gerçekleştirilir.



UYARI:Fırının tabanında bulunan su deposu kapasitesi maksimum 300 ml'dir. 300ml'den fazla eklemeyin.

Buharlı Piştirme Yapmak İçin;

- Fırının tabanında bulunan su deposuna belirtilen miktarda su doldurun.
- Yiyeceği önerilen rafa yerleştirin.
- Buharlı piştirme tablosuna uygun olacak şekilde fonksiyon, sıcaklık ve zamanı ayarlayarak piştirmeye başlayın. Piştirme tablosuna dahil olmayan gıdalar için sıcaklığı, piştirme fonksiyonunu ve zamanı kendiniz ayarlayabilirsiniz.

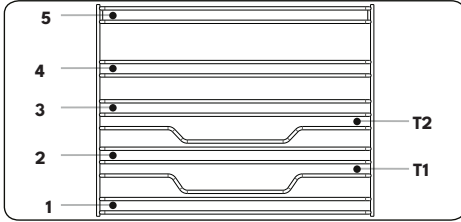
Hata Kodu	Açıklama
Er0	Sıcaklık sensörü arızasıdır. Servisle iletişime geçiniz.
Er1	Sıcaklık sensörü arızasıdır. Servisle iletişime geçiniz.
Er2	Et soketi arızasıdır. Et soketi bağlantısını kontrol ediniz. Sorun çözülmezse servisle iletişime geçiniz.
Er3	Kapı kilidi pirolitik fonksiyon sırasında elektriksel veya mekanik olarak arızalandı. Servisle iletişime geçiniz.
Er6	Fırın çalışırken 6 saat boyunca kullanıcı hiçbir ayarı değiştirmezse bu hata verilir.Bu hatayla karşıldığında açma/kapama tuşuna basıldığında hata silinir.
Er7	Isıtıcılar çalışmasına rağmen fırının içi ayarlanan sıcaklık değerine ulaşmamıştır. Fırın kapısının kapatılarak çalıştırıldığına emin olunuz, hatayı silmek için ürünün elektriğini kesip tekrar açınız. Hatanın devamı durumunda servisle iletişime geçiniz.
Er9	Sıcaklık limit değerlerin üzerine çıkmıştır. Servisle iletişime geçiniz.

Hata Kodu	Açıklama
Er16	Ürün açıkken knoblardan birinin veya ikisinin bağlantısının kopması durumudur. Servisle iletişime geçiniz.
Er17	Zaman ile ilgili hatadır. Servisle iletişime geçiniz.
door	Bu hata pirolitik temizlik içeren ürünler içindir. Kapının kapatılması gerektiği belirtir. Fırın tekrar kullanıldığında hata silinir.

Aksesuarlar

EasyFix Tel Raf

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



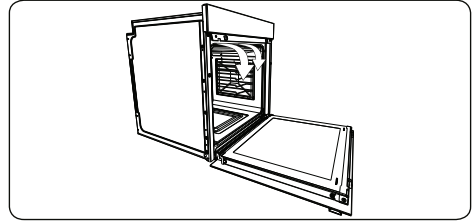
- Aksesuarı fırının içinde doğru konuma yerleştirin.
- Fan kapağı ve aksesuarlar arasında en az 1 cm boşluk bırakın.
- Pişirme kaplarını ve/veya aksesuarları fırından çıkarırken dikkatli olun. Sıcak yemekler ya da aksesuarlar yanmanıza yol açabilir.
- Isı sebebiyle aksesuarlar deforme olabilir. Soğuduktan sonra normal görünümüne ve performanslarına geri dönerler.
- Tepsiler ve tel ızgaralar 1 ve 5 arasındaki herhangi bir seviyeye yerleştirilebilir.
- Teleskopik raylar T1, T2, 3, 4, 5 seviyelerine yerleştirilebilir.
- Tek seviyede pişirme için seviye 3 tavsiye edilir.
- Teleskopik raylarla tek seviyede pişirme için T2 seviyesi tavsiye edilir.
- Piliç çevirme teli Seviye 3'e yerleştirilmelidir.
- T2 seviyesi teleskopik raylarda piliç çevirme telinin yerleştirilmesi için

kullanılır.

**** Aksesuarlar satın alınan modele göre farklılık gösterebilir.

Ankastre Fırınlarda Sıcak Hava Koruma Sistemi

Patentli sıcak hava koruma sistemi, fırın kapağı açıldığı zaman bir hava perdesi oluşturarak sıcak havanın son kullanıcıya ulaşmasını engeller.



Fırın Tepsileri



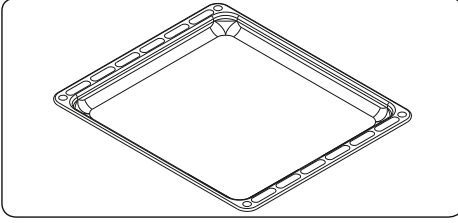
Önemli

Ankastre fırınla birlikte siyah ve gri olarak iki farklı renkte tepsiler kullanıma sunulmaktadır. Tepsilerin yüzey kaplama malzemesi emaye olup, gri renkli tepsi yapışmaz yüzeye sahiptir. Tepsilerdeki bu renk farklılığı ürünün çalışma ve pişirme performansına herhangi olumsuz bir etkide bulunmamaktadır.

Sığ Tepsi

Sığ tepsi, börek pişirmek için çok uygundur.

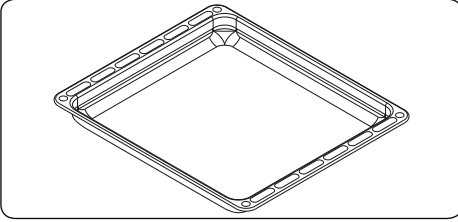
Tepsiyi herhangi bir kazağın içine yerleştirin ve düzgünce oturması için sonuna kadar itin.



Derin Tepsi

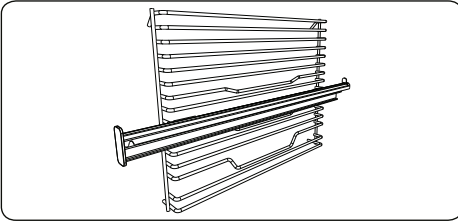
Derin tepsi, yahni pişirmek için çok uygundur.

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



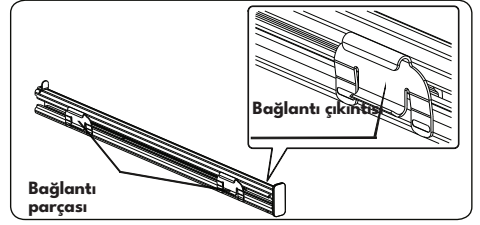
Easyfix Yarım Teleskopik Raylı Tel Tepsi

Yiyeceklerinize kolayca ulaşabilmeniz için yarım teleskopik ray yarısına kadar uzar.

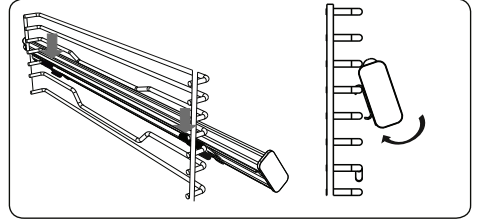


Teleskopik Raylar

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



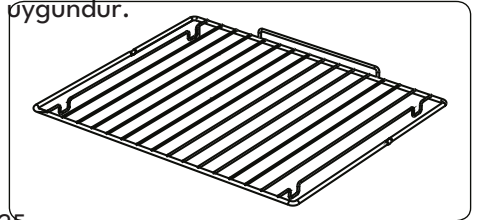
- Her teleskopik rayda temizlemek için çıkarmanız ve yeniden yerine takmanız için bağlantı parçaları bulunur.
- Yan kızak ayağını çıkarın. “Tel rafın çıkarılması” bölümüne bakın.



- 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 yüzeyini tutun ve bir önceki talimatı tersten uygulayın.

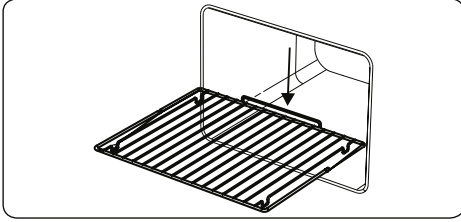
Tel Izgara

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



! UYARI

Izgara'yı fırın boşluğundaki ilgili rafa doğru şekilde yerleştirin ve sonuna kadar itin.



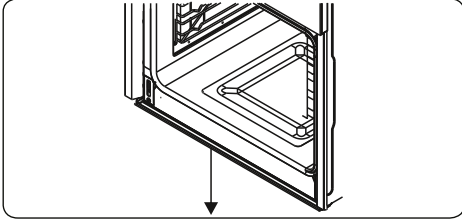
Su Kolektörü

Bazı pişirme koşullarında, fırın kapağının iç camında yoğunlaşma oluşabilir. Bu bir ürün hatası değildir.

Fırın kapağını ızgara konumunda açın ve bu konumda 20 saniye bırakın.

Su, kolektöre damlayacaktır.

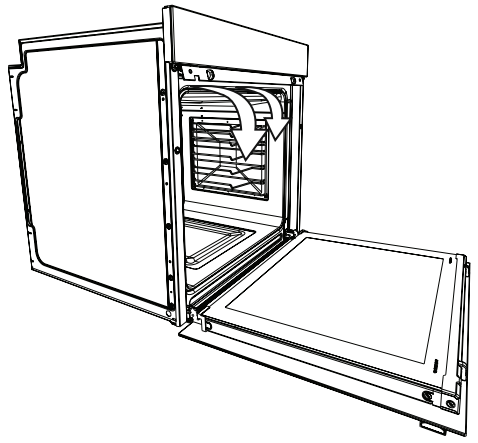
Fırını soğutun ve kapağın iç kısmını kuru bir havlu ile silin. Bu işlem düzenli olarak yapılmalıdır.



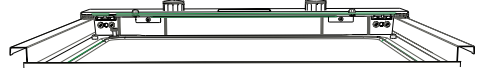
DÜNYADA İLK

Ankastre Fırınlarda Sıcak Hava Kalkanı Sistemi

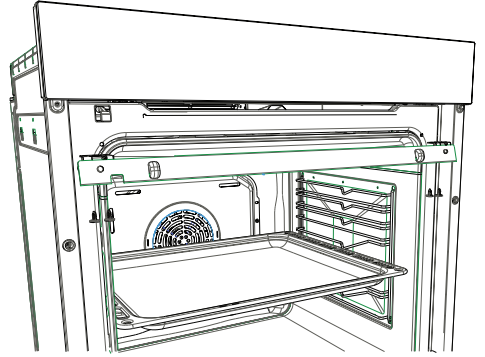
Patentli sıcak hava kalkanı sistemi, fırın kapısı açıldığında hava perdesi oluşturarak sıcak havanın son kullanıcıya ulaşmasını engeller.



Sıcak Hava Kalkanı Demontaj Yöntemi



Şekil.1. Fırın Pano Altı Görünümü



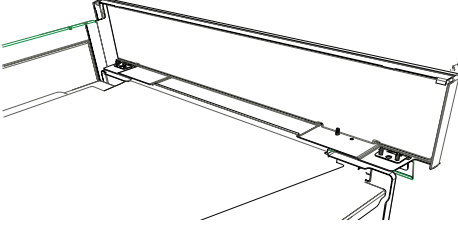
Şekil.2

Hava kalkanı, iç panonun alt yüzeyinden dört adet vida ile montajlıdır (Şekil.1).

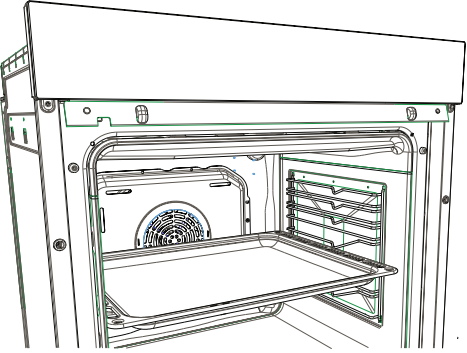
Hava kalkanının demontajı için, iç panonun alt yüzeyinden menteşelere sıkılmış olan dört adet vida söküldüğünde hava kalkanı demontaj işlemi gerçekleşmiş olacaktır (Şekil.2).

Sıcak Hava Kalkanı Montaj Yöntemi

Ürünün fişi çekilerek elektrik bağlantısı kesilmelidir. Ürünün üst panel vida bağlantıları sökülerek üst panel çıkartılır.



Şekil.3



Şekil.4

Hava kalkanının iç panoya montajı için, hava kalkanının sağında ve solunda bulunan menteşeler, iç pano alt yüzeyinin sağ ve sol tarafında bulunan boşaltmalardan geçirilmelidir. Montajı gerçekleştirecek kişi bir eliyle, menteşenin

Temizlik ve Bakım

Temizleme

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

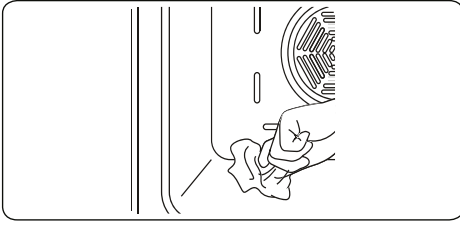
Genel Açıklamalar

- 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.
- 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.



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.

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 malmemeleri 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 nesnelerle (örneğin sivri nesneler,

çelik ve plastik ovma telleri, yüzeylere zarar veren bulaşık süngeri) ovulmamalı

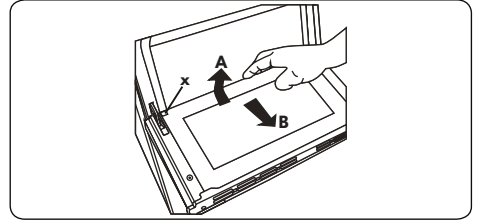
ve yüksek düzeyde alkol içeren temizlik maddeleri, leke çıkarıcılar, yağ temizleyiciler, yüzey aşındırıcı kimyasallarla temizlenmemelidir.

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.

İç Camın Sökülmesi

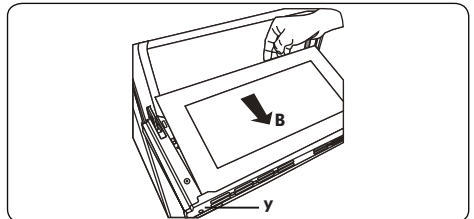
Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

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

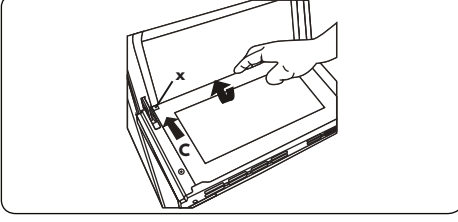


İç camı yerine takmak için:

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



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

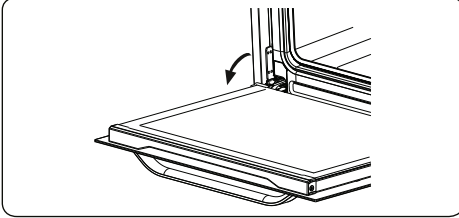


 Fırın kapağının üç katlı cam olması halinde, üçüncü cam tabakasının ikinci cam tabakası ile aynı şekilde sökülmesi gerekir.

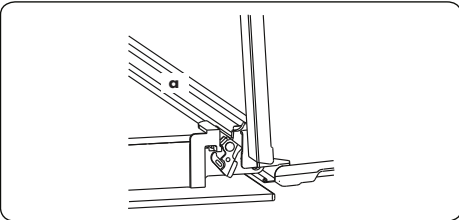
Fırın Kapağının Sökülmesi

Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

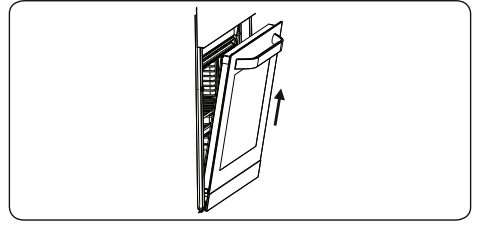
1. Fırının kapağını açın.



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

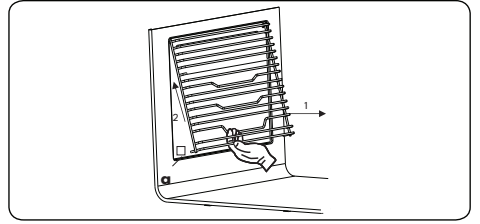


3. Kapağı, tamamen kapalı konuma yaklaştıkça kadar kapatın ve kendinize doğru çekerek sökün.



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.

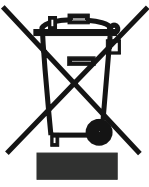
- Fırının zemininde oluşabilecek kireç kalıntılarını kazımaya çalışmayınız. Aksi takdirde fırın tabanı zarar görür.
- Fırın tabanında oluşabilecek kireci çözmek için her 2 veya 3 kullanımdan sonra fırın tabanına asit oranı %6'yı geçmeyen 200-250 ml beyaz sirke dökün ve 30 dakika bekleyin. Daha sonra nemli nemli bir bezle temizleyin.

Fırının Dış Yüzeylerinin Bakımı (Kontrol Paneli ve Fırın Kapısı)

- Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanma-yın. Temizledikten sonra iyice durulayın ve kurulayın.
- Ürününüz inox ise, inox yüzeylerin bakımını ile ilgili bölüme bakınız.
- Özellikle panoda düşme eteklerinin altında biriken kirler temizlenmediği takdirde, düşmenin bastırılarak döndürülmesinin de etkisiyle panodaki boyayı kaldırarak paslanmaya sebebiyet verebilir. Bunu önlemek için zaman zaman düşme eteklerinin altını temizleyin.
- Ankastre fırınlarda, özellikle sulu ve yağlı yemekler pişirdikten sonra, fırın kapısının iç camını nemli yumuşak bir bezle silin. İç camları silmek için asla aşındırıcı (partikül içeren) ve yüzeyi çizebilecek maddeler kullanmayın. İç camda oluşabilecek mik-ro çatlaklar, ürünün kullanımı sırasında camın çatlamasına sebep olabilir.
- Bazı ankastre fırınlarda iç cam sökülebilir özelliktedir. Bu tip bir ürün kullanıyorsa-nız, iç camı sökerek temizleyebilirsiniz.

• Fırınınızda ızgara yapacaksanız, ürün ile beraber tepsi içinde verilen ızgarayı kul-lanmanız tavsiye edilir (eğer ürününüz-de bu aksesuar varsa). Böylece sıçrayan ve damlayan yağ fırının içini kirletmeye-cektir. Eğer büyük tel ızgarayı kullanacak-sanız, yağların toplanması için en alt rafa tepsi koyun. Temizlik kolaylığı açısından içine bir miktar su koyun.

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

Yiyecekler pişerken fırın kapağı sık sık açılmamalıdır.

Müşterinin Seçimlik Hakları

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

1. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
2. Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, seçimlik haklarından birini Satıcıya karşı;
3. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
4. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanılabilir.

Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması

hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.

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

Sorun Giderme



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

Cihazınız hala normal çalışmasına de vam 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	Sebebi	Çözüm
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.
Fırının lambası (varsa) çalışmıyor.	Lamba arızalanmıştır. Elektrik beslemesi kesilmiş ya da kapatılmıştır.	Lambayı açıklamalara uygun biçimde değiştiriniz. Prizde elektrik beslemesi olduğundan emin olunuz.
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.
Zamanlayıcı butonlarına düzgün basılamıyor.	Zamanlayıcı butonlarının arasında yabancı maddeler sıkışmıştır. Dokunmatik modeli: kumanda panelinde rutubet vardır. Tuş kilidi fonksiyonu ayarlanmıştır.	Yabancı maddeleri temizleyiniz ve tekrar deneyiniz. Rutubeti temizleyiniz ve tekrar deneyiniz. Tuş kilidi fonksiyonunun ayarlanmamış olduğunu kontrol ediniz.
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.

Pişirme Tablosu

FONKSİYON /YEMEKLER	TURBO				ALT-ÜST				ALT-ÜST-FAN				IZGARA			
	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Termostat Konumu(°C)	Pişirme Süresi(dk)	Raf Konumları	Termostat Konumu(°C)	Pişirme Süresi(dk)	Raf Konumları	Termostat Konumu(°C)	Pişirme Süresi(dk)
Yufka böreği	175	3	30-40	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	170-190	1-2	25-35					
Kek(Kek kalbında)	160	2	40-50	170-190	1-2	30-40	170-190	1-2-3	150-170	1-2-3	25-35					
Kek(Derin tepside)	160	3	35-45	170-190	1-2	30-40	170-190	1-2-3	150-170	1-2-3	25-35					
Kurabiye	160	3	25-35	170-190	1-2	30-40	170-190	1-2-3	150-170	1-2-3	25-35					
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
Biftek												190		4		15-25
Çift tepsi kek	160-180	1-3	30-40													
Çift tepsi börek	170-190	1-3	35-45													

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

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

Teknik Özellikler

Enerji Etiketi

Marka		VESTEL
Model		AF-8685 S AF-8685 B AF-8685 G
Fırın Tipi		ELEKTRİK
Ağırlık	kg	31,7
Enerji Verimliliği Endeksi - geleneksel		106,0
Enerji Verimliliği Endeksi - hava dolaşimli		95,2
Enerji Sınıfı		A
Enerji Tüketimi (elektrikli) - geleneksel	kWh/çevrim	0,89
Enerji Tüketimi (elektrikli) - fanlı	kWh/çevrim	0,80
İç Hacim Sayısı		1
Enerji Kaynağı		ELEKTRİK
Hacim	l	70
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 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 Beyaz Eşya San. ve Tic. A.Ş. Manisa Şubesi
Manisa OSB III. Kısım Keçilikyazı Mah.
Mustafa Kemal Bulv. No: 10
Yunusemre/Manisa - Türkiye
Tel: 0850 222 4 123
Web: www.vestel.com.tr/dstek
E-posta: vnh@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/dstek
E-posta: vnh@vestel.com.tr
WhatsApp: 0850 222 4 123



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 kapsamdadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun bulunduğu durumunda, malın satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya üreticisinin birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının, 10 iş günü içinde giderilmesi halinde; üretici veya ithalatçı, malın tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın 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 olmadığının, yetkili servis istasyonuna, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi, durumunla; tüketici malın bedel iadesini, ayp oranında bedel indirimini veya malın aypsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmediği durumda satıcı, üretici ve ithalatçı mütelselilen sorumludur.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından 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 servislerinin başka hiçbir kimsenin, hiçbir şekilde cihazın tamir ve tadiline müdahale etmemesi gerekmektedir.
 3. Arızalı cihazın tamir yerini (chazın bulunduğu yer veya servis atölyesi) ve çekimi yetkili servis belirler.
 4. Aşağıda açıklanan koşullarda arızalı chaz garanti kapsamına girmez:
 - a) Cihazla bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
 - b) Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihazın etiketinde belirtilenden farklı bir sebebe getirilme bağlanmasıyla oluşan arızalar,
 - c) Malın tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşırı sarsılma, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
 - d) Cihazın kullanım hatalarından meydana gelen dış ve iç yüzeylerdeki bazülma, çizilme, kırılmalar ve arızalar,
 - e) Doğal olayların (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açtığı arızalar.
- Bu gibi durumlarda arızalı chaz, 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 attırır. 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 aypıl 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 alıkoymak ayp oranında satış bedelinden indirim isteme, seçimsiz haklardan birini Satıcıya karşı;
 3. Aşırı bir masraflı gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 4. İnkın varsa, satılanın aypsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimsiz haklardan birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanabilir.
- Ücretsiz onarım veya malın aypsız misli ile değiştirilmesinin satış için orantısız 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.

VESTEL

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
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
vmh@vestel.com.tr

VESTEL
ÇÖZÜMÜ VAR



0850 222 4 123



Zorlu Holding kuruluşudur.

VESTEL

0850 222 4 123
www.vestel.com.tr

 **0850 222 4 123**
WhatsApp



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



Geri dönüştürülebilir kağıt kullanarak doğaya katkımızı sürdürüyoruz.



Zorlu Holding kuruluşudur.

ÜRETİCİ FİRMA:

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

52464840