

VESTEL

FIRIN

KULLANIM KILAVUZU

AF-7688 RB

AF-7688 RS



Zorlu Holding kuruluşudur.

Değerli Müşterimiz,

Öncelikle doğa ve teknoloji dostu bir **VESTEL** ürününü tercih ettiğiniz için sizi kutlarız. Beklentilerinizin üzerinde ürün sunmayı amaç eden VESTEL, modern tesislerinde özenle üretilen, titiz kalite kontrol-lerinden 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.



UYARI... Ağır yaralanma ya da ölüm risklerini belirtir.



ELEKTRİK ÇARPMASI RİSKİ... Yüksek gerilim risklerini



belirtir. **DİKKAT...** Ciddi yaralanma risklerini belirtir.



SERVİS... İşin yetkili teknik servis tarafından yapılması ya

da İletişim Merkezi'nin aranması gerektiğini gösterir.

İçindekiler

Güvenlik Uyarıları	4
Teknik Özellikler	11
Genel Görünüm	13
Kurulum ve Kullanıma Hazırlık	14
Genel Uyarılar ve Önlemler	16
Fırının Kullanımı	17
Kontrol Paneli	17
Fırın Fonksiyonları Kullanımı	18
Fırında Kullanılan Aksesuarlar	25
Temizlik ve Bakım.....	27
Temizlik	27
Bakım	28
Piştirme Tablosu	29
Sorun Giderme	30
Cihazınızın Çevreye Uygun Bir Şekilde Atılması	31
Müşterinin Seçimlik Hakları	31
Enerji Bilgi Fişi	32

Güvenlik Uyarıları

Cihazı Kullanırken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

- **ÖZENLİ KULLANMAK İÇİN, CİHAZI GAZ TÜPÜNE BAĞLAMADAN ÖNCE CİHAZI TANIMAK AMACIYLA BU TALİMATLARI DİKKATLİ OKUYUNUZ. BU TALİMATLAR DAHA SONRA BAŞVUR-MAK AMACIYLA SAKLANMALIDIR**
- **CİHAZ KILAVUZU BİR-DEN FAZLA MODEL BİLGİSİ İÇİN OLUŞTU-RULMUŞTUR. CİHAZINIZ, KILAVUZ İÇERİSİNDE BAHSEDİLEN ÖZELLİKLERİ İÇERMİYOR OLABİLİR. KULLANIM KILAVUZUN-DA ŞEKİLLİ İFADELERİ OKURKEN DİKKAT EDİN.**

Genel Güvenlik Uyarıları

- Bu cihaz, denetim sağlanması veya cihazın güvenli bir şekilde

de kullanılması ve karşılaşılan tehlikelerin anlaşılması ile ilgili bilgi verilmesi durumunda, yaşları 8 ile üzerinde olan çocuklar ve fiziksel, işitsel veya akli yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından denetimsiz olarak yapılmamalıdır.

- Cihaz ve erişilebilir bölümleri, kullanım esnasında sıcaktır. Isıtma elemanlarına dokun-maktan kaçınmak için özen gösterilmelidir
- Sürekli gözetim sağlanmıyorsa 8 yaş altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Fırın kapısı açık iken çocukların kapıya tırmanmasına ve üzerine oturmasına izin verilmemelidir
-  **UYARI:** Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Bütün ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edin.

-  **UYARI:** Yangın tehlikesi: Malzemeleri pişirme yüzeyinde muhafaza etmeyiniz.
-   **UYARI:** Yüzey çatlak ise, elektrik çarpması ihtimali-ni önlemek için cihazın devresini kapatınız.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalışmak üzere tasarlanmamıştır. Ürününüz tüm kabul edilebilir yerel ve uluslararası standartlara ve yönetmeliklere uygun üretilmiştir.
- Kullanım sırasında, cihaz ısınır. Fırın içersinde yer alan ısıtıcılara dokunmamaya özen gösterilmelidir.
- Fırın kapı camını ve diğer yüzeyleri sert aşındırıcı temizleyiciler ve keskin metal spatula ile temizlemeyiniz.
- Bu işlemler yüzeylerin çizilmesine sebep olabilir. Bu çizikler camların kırılması veya yüzeylerin zarar görmesine sebep olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayınız.
-  **UYARI:** Elektrik çarpması riskini yok etmek için lamba değiştirilmeden önce cihazın elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olunmalıdır.
-  **DİKKAT:** Pişirme veya ızgaranın kullanımı sırasında ulaşılabilen kısımlar sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Ürününüz tüm kabul edilebilir yerel ve uluslararası standartlara ve yönetmeliklere uygun üretilmiştir.
- Bakım ve onarım çalışmaları sadece yetkili servis teknisyenleri tarafından yapılır. Kurulumun ve bakımın yetkili olmayan teknisyenler tarafından yapılması sizin için tehlikeli olabilir. Herhangi bir şekilde cihazın özelliklerini değiştirmek veya düzenlemek tehlikelidir.
- Kurulum öncesi ürününüzün yerel dağıtım koşullarının (doğal gaz ve gaz basıncının ya da voltaj ve frekansının) ve cihazın ayarlarının uygun olduğundan emin olun. Bu

için uygun koşullar etikette belirtilmiştir

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

- Kurulum sırasında elektrik kablosunun zarar görmediğinden emin olunmalıdır. Eğer elektrik kablosu zarar görürse, üretici (servis veya yetkili kişi) tarafından kaza riskini önlemek için değiştirilmelidir.
- Eğer cihazın pişirme yüzeyi camdan ise;
- **⚠ DİKKAT:**“Pişirme yüzeyindeki camın kırılması durumunda”:
 - Derhal tüm gazlı yanıcıları , elektrikli yanıcıları kapatın ve cihazı güç kaynağından izole edin.
 - Cihazın yüzeyine dokunma-yın
 - Cihazı kullanmayın.

Kurulum Uyarıları

- Cihazı, kurulumu tamamlanmadan çalıştırmayınız.
- Bu cihaz yetkili bir teknisyen tarafından kurulmalı ve kullanıma alınmalıdır. Yetkisiz kişiler tarafından yapılmış hatalı yerleşim ve kurulumdan kaynaklanabilecek herhangi bir zarardan üretici firma sorumlu

değildir.

- Cihazı açtığınızda, taşınma sırasında herhangi bir zarar görmediğinden emin olunuz. Herhangi bir kusur olması durumunda cihazı kullanmayınız ve derhal yetkili servisini arayın. Paketlemede (naylon, zımba, strafor vb.) çocuklar zararlı olabilecek malzemeler kullanıldığından bu malzemeler toplanmalı ve derhal atılmalıdır. **BU AMBALAJ YÜRÜRLÜKTE OLAN MEVZUATA GÖRE ATIK HALE GETİRİLMELİDİR.**
- Cihazı atmosferik etkilerden koruyunuz. Güneş, yağmur, kar ve benzeri etkilere maruz bırakmayınız.
- Cihazın bulunduğu kabinin malzeme dayanım sıcaklığı en az 100°C olmalıdır.

Kullanım Sırasında

- Cihazı ilk kez çalıştırdığınızda izolasyon malzemesi ve ısıtıcılardan keskin bir koku gelecektir. Bu sebeple, fırını kullanmadan önce 45 dakika boyunca maksimum sıcaklıkta

ta çalıştırın ve aynı zamanda cihazın kurulu olduğu odayı havalandırın.

- Kullanımı sırasında, fırının iç ve dış yüzeyleri ısınır. Fırın kapağını açarken, fırından çıkan sıcak buhardan kaçınmak için geri çekilin. Yanma riski olabilir.
- Yanıcı veya patlayıcı maddeleri cihaz kullanım sırasında yakınına koymayın.
- Her zaman fırına yiyecek koymak ve fırından yiyecek almak için fırın eldiveni kullanın.
- Katı veya sıvı yağlar ile pişirme yaparken pişiriciyi yalnız bırakmayın. Yağlar aşırı ısınma durumuna yangına neden olabilir. Yağdan kaynaklanan alevlere su dökmeyin. Böyle bir durum meydana geldiğinde; alevi boğmak amacıyla; tencereyi veya tavayı kapak ile kapatın.
- Eğer uzun süre cihazı kullanmayacaksanız, cihaz fişini çekiniz. Kontrol düğmeleri ni kapalı tutun. Ayrıca, cihazı kullanmadığınızda; gaz vana-

sını her zaman kapalı tutun.

- Cihazı kullanmadığınızda kumanda düğmelerinin her zaman “0” (durdur) konumunda olduğundan emin olun.
- Tepsiler çıkarılırken eğim yapabilir. Sıcak sıvının dökülmesine izin vermemek için dik-katli olun.
- Fırın kapısı veya çekmecesini açıkken, üzerine herhangi bir şey bırakmayın. Cihazınızın dengesi bozulabilir veya kapak kırılabilir.
- Çekmece içine ağır veya yanıcı şeyler (naylon, plastik torba, kağıt, kumaş .vb) koymayın.

Cihazınızı Kullanırken Şu Hususlara Dikkat Edin

- Cihazınızı mutlaka topraklı hat ile kullanın.
- Cihazın elektrik kablosunu sıcak yerlere yakın koymayın. Ocak yakınından geçirmeyin. Elektrik kablosu hasar gördüğünde en yakın VESTEL Yetkili Servisi’ ne başvurun.
- Saatli modellerde ilk kullanım-

da veya elektrik kesintilerinde saati mutlaka ayarlayın.

- Pişirme yaptığınız ortamda ısı ve nem oluşur. Mutfağınızı iyice havalandırın.
- Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunun için, kullanmadan önce fırınınızı en yüksek sıcaklıkta sıcaklıkta 45 dakika içi boş olarak çalıştırınız. Bu esnada fırının bulunduğu yerin iyi havalandırılması gerekmektedir.
- Fırın kısmını kullanırken, fırın bölmesi sıcak olacağından iç kısma ve ısıtıcılara dokunmayın.
- Yanıcı ve tutuşabilen maddeleri fırın içine koymayın.
- Fırın kısmını kullanırken, fırın dış yüzeyi sıcak olabileceğinden dikkatli olun. Çocukları fırından uzak tutun.
- Fırın kapakları açık iken, çocukların kapak üzerine çıkmasına veya oturmasına izin vermeyin.
- Ürün üzerindeki basılı dökü-

manlarda belirtilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler; ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir. •

Temizlik ve Bakım Yaparken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

- Her zaman, temizleme ya da bakım işlemlerinden önce cihazı kapatın. Cihaz fişi çıkarıldıktan veya ana kumanda anahtarları kapatıldıktan sonra temizlik ve tamir işlemlerini yapabilirsiniz.
- Kontrol kumanda panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin.
- Cihazınızın verimliliği ve güvenlik bakımı için, daima onaylı yedek parça kullanınız ve ihtiyaç durumunda Yetkili-Servis ile irtibata geçiniz.
- Asla yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücü kullanmayın. Fırınınızı buharlı temizleyiciler kullanarak temizlemeyin.
- Cihazı “Temizlik ve Bakım” bölümünde anlatıldığı gibi düzenli bir şekilde temizleyin. Yetersiz temizlik durumunda yüzey hasar görebilir ve cihaz zamanla paslanabilir. Cihazın yüzeylerini sert aşındırıcı temizleyiciler ve keskin metal spatula ile temizlemeyin.
- Bu işlemler yüzeylerin çizilmesine sebep olabilir. Bu çizikler camların kırılması veya yüzeylerin zarar görmesine sebep olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayınız.
- Cihazı düzenli olarak silin ve yemek kalıntılarını temizleyin.
- Bu cihaz temiz tutulmadığı takdirde yüzeyinin kalitesi düşerek cihazın kullanım ömrünü olumsuz etkileyebilir ve tehlikeli durumlara sebep olabilir.



UYARI: Elektrik çarpması riskini yok etmek için lamba değiştirmeden önce cihazın elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olunmalıdır.

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınız, aksamlarına zarar gelmemesi için orjinal kutusunda tutulmalıdır. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyun.
- Taşıma sırasında ürünü normal konumunda tutun.
- Cihazı nakliye sırasında düşürmeyin ve darbelere karşı koruyun.
- Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.
- Cihazınızın orjinal kutusu varsa kutuya koyun, orjinal kutusu yoksa dış yüzeylere(cam ve boyalı yüzeyler) gelebilecek darbelere karşı önlem alınız.
- Taşıma sırasında cihazınızı dik konumda tutun ve üzerine hiçbir yük koymayın.

Cihazınızı Kullanırken Şu Hususlara Dikkat Edin

- Cihazınızı mutlaka topraklı hat ile kullanın.
-  Cihazın elektrik kablosunu sıcak yerlere yakın koymayın. Ocak yakınından geçirmeyin. Elektrik kablosu hasar gördüğünde en yakın VESTEL Yetkili Servisi' ne başvurun.
- Saatli modellerde ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinde saati mutlaka ayarlayın.

Sorumluluk Sınırlaması

Bu kılavuzda yer alan tüm teknik bilgiler, kullanım talimatları, cihazın çalıştırılması ve bakımı, cihazınızla ilgili son bilgileri içerir. Üretici firma, bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyul-maması, 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

Teknik Özellikler		AF-7688 RB AF-7688 RS
Boyutlar		
Ürün Boyutları (Yükseklik x Genişlik x Derinlik) (Kontrol paneli dahil)	mm	595 x 595 x 575
Banko Boşaltma Ölçüleri (Yükseklik x Genişlik x Derinlik) 1. Tip	mm	600 x 560 x 555
Banko Boşaltma Ölçüleri (Yükseklik x Genişlik x Derinlik) 2.Tip	mm	590 x 560/580 x 555
Fırın Özellikleri		
Fırın iç hacmi	mm	352 x 475,4 x 413,4
Fırın Lambası	W	25
Üst ısıtıcı	W	1200
Alt ısıtıcı	W	1100
Grill ısıtıcı	W	1400
Double Grill ısıtıcı	W	2600
Fan	W	23 -35
Turbo ısıtıcı	W	2000
Diğer Özellikler		
Toplam Güç (Modele göre değişir) Maksimum	kW	3,1
Soğutucu fan	W	11,5
Voltaj	V	230
Enerji Sınıfı	-	A
Paketli Ürün Boyutları (Yükseklik x Genişlik x Derinlik)	mm	650 x 650 x 640
Net Ağırlık (Modele göre değişir) Mak-simum	kg	33,2
Brüt Ağırlık (Modele göre değişir) Mak-simum	kg	35,0

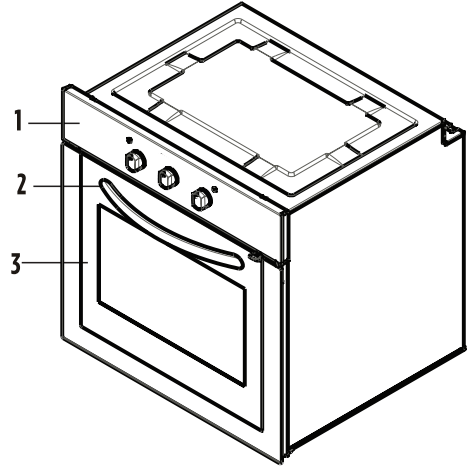
Teknik özellikler ve bu kılavuz, önceden haber verilmeden değiştirilebilir.

Uyumluluk Bilgileri

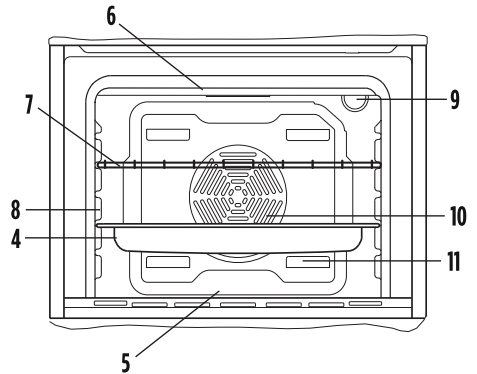
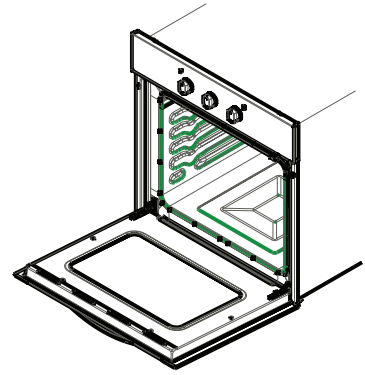
- Bu cihaz aşağıdaki direktiflere uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiş-tir.
- Uygunluk Beyanı
- Alçak gerilim direktifi 2014/35/EU
- EMU direktifi 2014/30/EU
- CE markalama direktifi, 93/68/EEC
-  Bu ürün 2014/30/EU (Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmeliği) ve 2014/35/EU (Alçak Gerilim (LVD) yönetmeliği) 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.

Genel Görünüm

Ankastre Fırın



1. Kontrol Paneli
2. Fırın Kapak Kulbu
3. Fırın Ön Kapak Tepsi
4. Alt Isıtıcı
5. Üst Isıtıcı
6. Tel Izgara
7. Raflar
8. Fırın Lambası
9. Fan
10. Hava çıkış panjurları



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

Görseller temsildir.

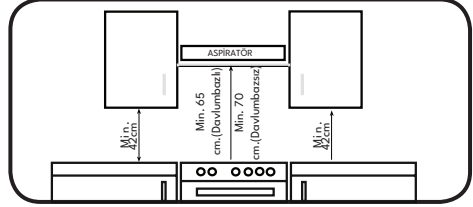
Kurulum ve Kullanıma Hazırlık

Fırınınızın montajı için vestel yetkili servisi'ne başvurunuz

Fırının yerleştirilmesi

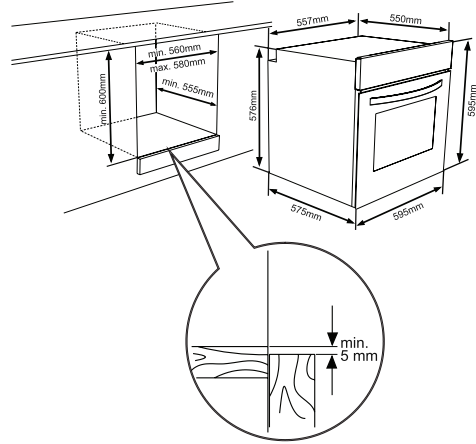
- Fırınızı yerleştirirken dikkat edilmesi gereken bazı hususlar vardır. Daha sonra ortaya çıkabilecek sorunların ve tehlikeli durumların önüne geçebilmek için mutlaka aşağıdaki önerilerimizi dikkate alın!
- Fırının yeri seçilirken, buzdolabı yanında olmamasına, yakınında çabuk tutuşacak perde, muşamba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

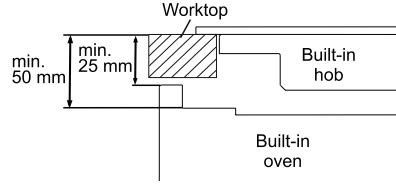
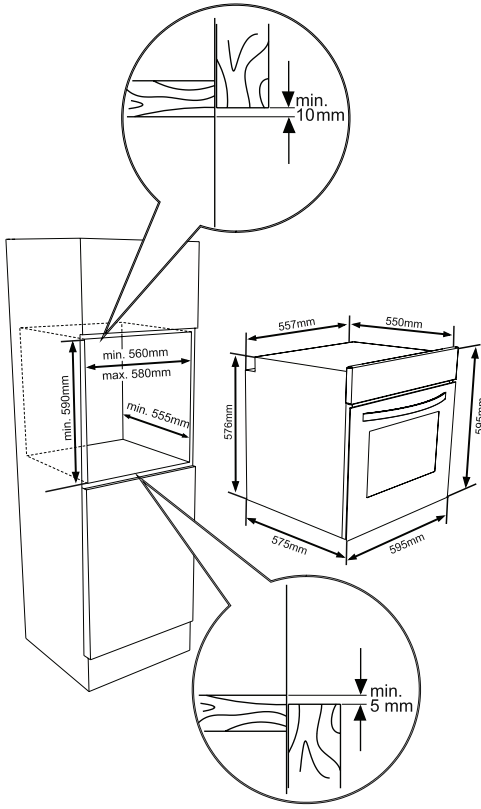
lerde gösterilmiştir. Buna göre, aspiratör ocak tablasından minimum 65cm yükseklikte olmalıdır. Aspiratör yok ise bu yükseklik 70cm' den az olmamalıdır.



Yerleşik Fırının

Kurulumu





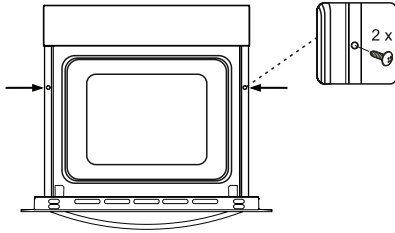
Fırın bir ocak altına monte ediliyorsa tezgah üstü ile fırının üst paneli arasındaki mesafe en az 50 mm ve tezgah üstü ile kontrol panelinin üstü arasındaki mesafe en az 25 mm olmalıdır.

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

Elektrik Bağlantısı ve Emniyeti

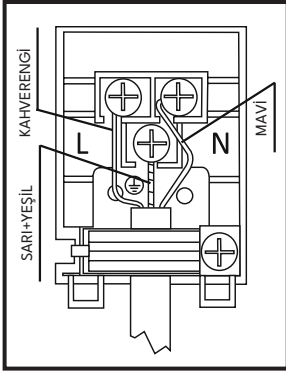
Elektrik bağlantısı sırasında, kesinlikle aşağıdaki talimatlara uyulmalıdır:

- Topraklama kablosu, mutlaka (⏚) topraklama işareti olan vidayla bağlanmalıdır. Besleme kablosunun bağlantısı resimdeki gibi olmalıdır. Eğer cihazın kurulacağı yerde, yönetmeliklere uygun topraklı priz mevcut değilse, derhal Yetkili Servisi arayın.
- Topraklı priz cihazın yakınında olmalıdır. Kesinlikle uzatma kablosu kullanılmalıdır.
- Besleme kablosu ürünün sıcak yüzeyine temas etmemelidir.
- Besleme kablosunun zarar görmesi halinde, mutlaka VESTEL Yetkili Servisi'ni arayın. Kablo, Yetkili Servis tarafından değiştirilmelidir.



Fırın kapağını açın ve fırın gövdesinde bulunan deliklere 2 vidayı takın. Fırın kapağını açın ve fırın gövdesinde bulunan deliklere 2 vidayı takın. Ürün gövdesi kabinin ahşap yüzeyine temas ederken vidaları sıkın.

- Cihazın elektrik bağlantısı Yetkili ser-vis tarafından yapılmalıdır. Minimum 3G1,5mm² H05VV-F/H05RR-F tipi besleme kablosu kullanılmalıdır.
- Yanlış elektrik bağlantısı cihaza zarar ve-rebilir. Böyle bir zarar garanti kapsamın-da değildir.
- Cihaz 220-240V~ elektriğe bağlantı ya-pılabilecek şekilde ayarlanmıştır. Şebeke elektriği, verilen bu değerden farklı ise derhal Yetkili Servisi arayınız.



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

Genel Uyarılar ve Önlemler

- Cihazınız; elektrikli cihazlara ilişkin ilgili emniyet talimatlarına uygun olarak üre-tilmiştir. Bakım ve onarım çalışmalarını, sadece üretici firma tarafından eğitilmiş Yetkili Servis teknikerlerinin yapması ge-rekir. Kurallara uyulmadan yapılan kuru-lum ve onarım çalışmaları tehlikeli olabilir.
- Cihazınız çalışırken dış yüzeyleri ısınır. Fır-rının iç yüzeyini ısıtan elemanlar ve dışarı

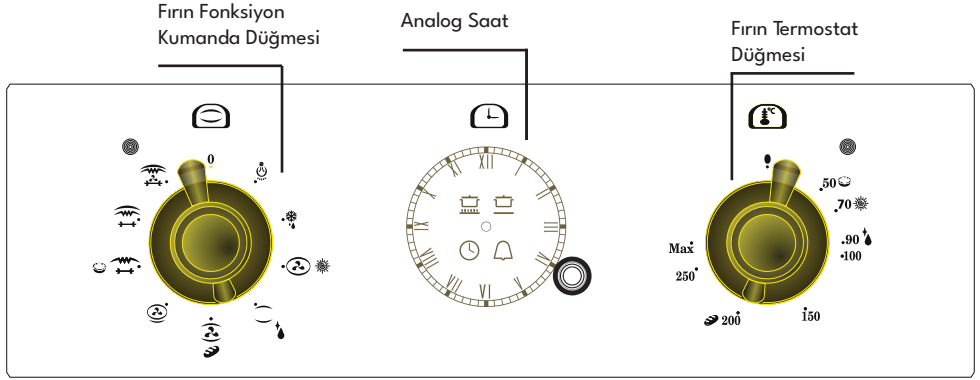
çıkan buhar oldukça sıcaktır. Cihaz kapa-tılmış olsa dahi bu kısımlar belli bir süre daha sıcaklığını muhafaza eder. Sıcak yü-zeyle kesinlikle dokunmayın. Çocukları uzak tutun.

- Katı ya da sıvı yağlar ile pişirme işle-mi yapılırken ocağın başından uzaklaşmayın. Aşırı ısınma durumunda yağ, alev oluşturabilir. Alevlenen yağın içine kesinlikle su dökmeyin. Bu durumda oluşan alevi boğmak için tencere ya da tavayı kapağı ile kapatın ve derhal ocağı kapalı konuma getirin.
- Fırınınızda pişirme yapabilmeniz için fırın fonksiyon ve sıcaklık ayar düğmelerinin ayarlanması ve fırın saatinin programlan-ması gerekir. Aksi durumda fırın çalışmaz.
- Fırın kapısı açıkken üzerine herhangi bir şey koymayın. Cihazın dengesini bozabilir ya da kapağı kırabilirsiniz.
- Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda fişi prizden çıkarın.
- Cihazınızı atmosferik etkilere koruyun. Güneş, yağmur, kar, toz, v.b. etkiler altında bırakmayın.

Aldığınız cihaz, ev tipi kullanım için üretil-miş olup, sadece evde ve belirtilen amaçlar için kullanılabilir. Ticari ya da toplu kul-lanımına uygun değildir. Tüketicinin buna aykırı kullanımında, TKHK hükümlerinde belirlenmiş, ücretsiz onarım ve garanti süresi içindeki arızalardan üretici ve satıcının mesuliyetinin kalktığını önemle belirtiriz.

Fırının Kullanımı

Kontrol Paneli



Fırın Kısımının Kullanımı

Fırın Fonksiyon Kumanda Düğmesi

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

Fırın Termostat Düğmesi

Fırın sıcaklığını seçmenizi sağlar. Fırın fonk-siyon kumanda düğmesi ile kullanılır. Fırınınızın içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere ulaştığında termostat devreyi keser ve termostat ışığı söner. Sıcaklık ayarlanan değerin altına düştüğünde ise, termostat tekrar

devreye girer ve termostat ışığı yanar.



Fırın Fonksiyonları Kullanımı

Aşağıda anlatılan fonksiyonların varlığı ürün modeline göre değişir.

Buz Çözücü Fonksiyon (Defrost)



Düğmeyi belirtilen işaretin üzerine getirmek suretiyle, donmuş gıdayı fırına yerleştirerek buz çözme işlemini başlatabilirsiniz. Bu fonksiyon; yiyeceği pişirmeyen, sadece buzlarının kısa zamanda çözülmesine yardımcı olan bir programdır. Buzu çözülecek yiyeceği; alttan üçüncü raf desteğine koyacağınız tel raf üzerine yerleştirin. Buzun çözülmesinden dolayı birikecek suyu toplamak için alt rafa bir fırın tepsisi yerleştirin.

Turbo Fan Fonksiyonu



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

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

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

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 sebze leriniz hazır olacaktır.

Sebze & Meyve Çeşidi	Tavsiye Edilen Kurutma Süresi
Kabak	6 - 8 saat
Patlıcan	8 - 10 saat
Domates	8 - 10 saat
Kayısı	8 - 10 saat
Erik	8 - 10 saat
Armut	8 - 10 saat
Elma	10 - 12 saat
Muz	10 - 12 saat

NOT: Bazı elektronik fırın modelleri zamanlayıcı ayarlanmadan çalıştırıldığında, güvenlik gereği 6 saat sonunda ürünün açık unutulduğunu varsayıp, bir hata kodu ile ürünü kapatır. Bu sebeple kurutma fonksiyonunda zamanlayıcının ayarlanması gerekmektedir.

Alt - Üst Isıtıcı Fonksiyonu (statik pişirme)



Geleneksel yöntem olarak tanımlanan bu pişirmede; alt ve üst rezistanslardan eşit olarak fırının içerisine yayılan ısı pişirdiğiniz yiyeceğin alt ve üstünün eşit olarak pişme-sini sağlar. Fırınınızın termostat düğmesini, yapacağınız pişirme için pişirme tablosun-da tavsiye edilen dereceye ayarlayın. Fırına 10 dakika kadar ön ısıtma yapılması tavsiye edilir. Uygun pişirme kabına konmuş olan yiyeceği tavsiye edilen süre boyunca piş-meye bırakın. Bu konum; kek, pandispanya, börek, fırında makarna, lazanya, pizza pişirilmesinde tercih edilen bir fonksiyondur.

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

Vap Clean Fonksiyonu



Vap Clean Fonksiyonu Fırınınızın kuman-da düğmelerini Vap clean 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.

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



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

Fırınınızın termostat düğmesini, yapacağınız pişirme için pişirme tablosunda tavsiye edilen dereceye ayarlayın. Fırının düğmesini, bu fonksiyonun sembolünü gösterecek şekilde çevirin ve fırın saatini pişirme için önerilen zamana ayarlayarak, fırına 10 dakika kadar ön ısıtma yaptırın. Uygun pişirme kabına konmuş olan yiyecek fırına yerleş-tirilir ve pişirme işlemi yapılır. Bu konum genelde, hamur işlerinin pişirilmesinde çok iyi sonuç alınan bir konumdur. Yiyeceklerin her bölgesi bu konumda eşit olarak piş-ecektir. Tek tepsi ile pişirme için uygundur. Pişirme işlemi sonunda, fırın fonksiyon kumanda düğmesini ve ısı ayar düğmesini kapatın ve varsa saat programını iptal edin. Pişirdiğiniz yiyeceği fırından alıp, güvenli bir yere koyun ve fırın kapağını açık tutarak fırının tamamen soğumasını sağlayın. Bu sırada fırın sıcak olacağından; fırından uzak durun ve çocuklarınızı fırından uzak tutun.

Ekmek Yapımı



Malzemeler

2 su bardağı beyaz un

1,5 su bardağı kepek unu

1,5 su bardağı su

1 çay kaşığı kuru maya

1 çay kaşığı tuz

1,5 çorba kaşığı keten tohumu (isteğe bağlı)

1 çorba kaşığı haş haş tohumu (isteğe bağlı)

Hazırlanışı

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

Hamuru ayrı bir kaba aktarıp üzerini streç film ile kaplayın. Hamurun kabarması için yaklaşık 1 saat oda sıcaklığında bekletin.

Kabaran hamuru, yumruk büyüklüğündeki küçük parçalara ayırıp yuvarlayın. Yuvarladığınız hamurları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine koyup, üzerine nemli bir bez örtün. Tepsiyi bu şekilde yaklaşık 30-40 dakika kadar fırın dışında bekletin.

Fırının şalter ve termostat ayarlarını  konumuna getirip yaklaşık 5 dakika sürecek ön ısıtmanın tamamlanmasından sonra tepsiyi, üzerindeki bezi kaldırıp, fırının 3. rafına sürün. Bu konumda 18-20 dk. kadar pişirme sonunda ev yapımı ekmeğiniz hazır olacaktır.

Turbo Fan ve Alt Isıtıcı Fonksiyonu



Turbo fan ve alt ısıtıcı fonksiyonu; pizza pişirmek için ideal bir fonksiyondur. Turbo fan; fırının ısısını eşit olarak yayarken, alt ısıtıcı pizzanın hamurunun pişmesini sağlar. Fırınınızın fonksiyonunu, bu fonksiyonun işaretini gösterecek şekilde ayarlayın. 10 dakikalık ön ısıtma süresinden sonra yiyeceklerinizi fırınına yerleştirin.

Piştirme işlemi sonunda, fırını kapatıp, pişirdiğiniz yiyeceği fırından alıp, güvenli bir yere koyun ve fırın kapağını açık tutarak fırının tamamen soğumasını sağlayın. Bu sırada fırın sıcak olacağından; fırından uzak durun ve çocuklarınızı fırından uzak tutun.

Fırın sıcaklığı 70°C ye ulaştığında display-de “HOT” sembolü görünecektir.

Izgara ve Tavuk Çevirme



Fonksiyonu

Bu fonksiyon ızgara yapmak, tavuk ve şiş çevirmek için kullanılır. Çevirme yapmak için çevirme şişini kullanın. Izgara yapmak için; yiyecekleri ızgaraya, ızgarayı da en üst seviyedeki rafa yerleştirin. Fırın tepsisini 2. rafa yerleştirdikten sonra ızgara işlemine başlayabilirsiniz.

2. rafa yerleştirilmiş olan tepsi yiyeceklerden damlayan yağların toplanmasını sağlayacaktır.

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

Fırınınızın termostat düğmesini bu sıcaklığı gösterecek şekilde çevirin. 5 dakikalık ön ısıtma süresinden sonra yiyeceklerinizi fırınına yerleştirin. Piştirme işlemi sonunda, fırın fonksiyon kumanda düğmesini ve ısı ayar düğmesini kapatın ve varsa saat programını iptal edin. Pişirdiğiniz yiyeceği fırından alıp, güvenli bir yere koyun ve fırın kapağını açık tutarak fırının tamamen soğumasını sağlayın. Bu sırada fırın sıcak olacağından; fırından uzak durun ve çocuklarınızı fırından uzak tutun.

Fırınınızda Yoğurt Yapma



Fonksiyonu

Fırınınız, 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 fırını-

nızın içi yoğurdun mayalanması için ideal sıcaklıkta kalacaktır.

Sütün hazırlanması: Sütün mayalanması gereken sıcaklık, yaklaşık 40-50°C 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 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 tamam-lamak için daha önceden ayarlanıp ideal sıcaklığına ulaşmış fırının içine konur. 5 saat süreyle fırının içinde tutularak maya-lanması 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 beirtilen referans bilgiler üzerinden bulabilirsiniz.

Üst Isıtıcı, Izgara ve Tavuk Çevirme Fonksiyonu



Bu fonksiyon daha hızlı ve daha fazla yü-zeyde ızgara yapmak, tavuk ve şiş çevirmek için kullanılır.

Çevirme yapmak için çevirme şişini kullanın. Izgara yapmak için; yiyecekleri ızgara-ya, ızgarayı da 5.

rafa yerleştirin. Fırın tepsisini 3. rafa yerleş-tirdikten sonra ızgara işlemine başlayabilir-siniz. 3.rafa

yerleştirilmiş olan tepsi yiyeceklerden dam-layan yağların toplanmasını sağlayacaktır. Izgara yaparken

fırın kapağı kapalı olmalı ve fırın 190° C'ye ayarlanmalıdır. Fırınınızın termostat düğ-mesini bu sıcaklığı

gösterecek şekilde çevirin. 5 dakikalık öni-sıtma süresinden sonra yiyeceklerinizi fırı-nınıza yerleştirin.

Pişirme işlemi sonunda fırın fonksiyon ku-manda düğmesini ve termostat düğmesini kapatın, digital

saat programını iptal edin. Pişirdiğiniz yiye-ceği fırından alıp güvenli bir yere koyun ve fırın kapağını açık

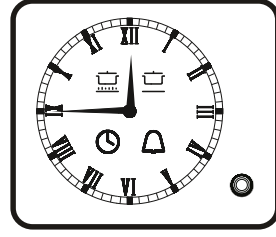
tutarak fırının tamamen soğumasını sağla-yın. Bu sırada fırın sıcak olacağından; fırın-dan uzak durun ve çocuklarınızı fırından uzak tutun.

Izgara, Tavuk Çevirme ve Fan Fonksiyonu



Bu fonksiyonda; ızgara ve üst ısıtıcı ile bir-likte tam anlamıyla kızarmayı sağlayan fan, beraberinde çalışarak pişirme yapar. Aynı zamanda hızlı ızgara yapmak, tavuk ve şiş çevirmek içinde kullanılmaktadır. Çevirme yapmak için, çevirme şişini kullanın. Izgara yapmak için yiyecekleri ızgaraya, ızgara-yı da 5. rafa yerleştirin. Fırın tepsisini 3. rafa yerleştirdikten sonra ızgara işlemine başlayabilirsiniz. 3. rafa yerleştirilmiş olan tepsi yiyeceklerden damlayan yağları toplanmasını sağlayacaktır. Izgara yaparken fırın kapağı kapalı olmalıdır ve fırın sıcaklığı 190° C'ayarlmalıdır. Fırınınızın termostat düğmesini bu sıcaklığı gösterecek şekilde çevirin, 5 dakikalık önısıtma süresinden sonra yiyeceklerinizi fırınına yerleştirin. Pişirme işlemi sonunda, fırın fonksiyon kumanda düğmesini ve termostat düğmesini kapatın, dijital saat programını iptal edin. Pişirdiğini yiyeceği fırından alıp, güvenli bir yere koyun ve fırın kapağını açık tutarak fırının tamamen soğumasını sağlayın. Bu sırada fırın sıcak olacağından; fırından uzak durun ve çocuklarınızı fırından uzak tutun.

Dijital Zamanlayıcının Kullanımı

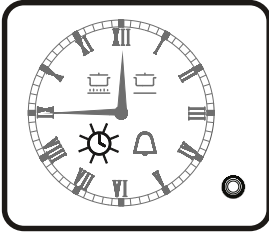


Fonksiyon Açıklaması	
	Başlat
	Durdur
	Saat Ayarı
	Pişirme Zamanlayıcısı
	Çevirmeli düğme

Cihaz kontrolü Basmalı düğme

- Cihaz, düğme aracılığıyla kontrol edilebilir. Basmalı düğmenin kullanım şekilleri:
- Basma (Ayar doğrulama ve Menüde geçiş),
- Basılı tutma (Manuel moda geçiş),
- Sağa çevirme (Saat, alarm, pişirme ayarları),
- Sola çevirme (Saat, alarm, pişirme ayarları)

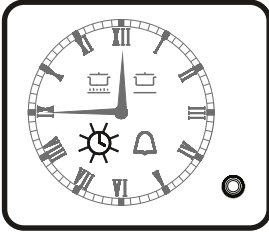
Fonksiyonel özellikler Güç Artırma



Güç Artırma Ekranı

Gücü artırdığınızda saat LED'i yanıp söner. Bu modda fırın devre dışıdır. Düğmeye yaklaşık 3 saniye basılı tutarsanız fırın manuel modda açılır, saat LED'i söner. Cihaz bekleme moduna geçer.

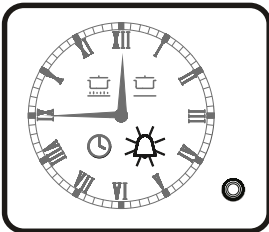
Saat Ayarı



Saat Ayarı Ekranı

Saat ayarına girmek için, saat sembolü yanıp söne kadar düğmeye basın. Saat ayarı, ancak herhangi bir alarm veya pişirme ayarlı değilken yapılabilir. Düğmeyi sağa/sola çevirerek saati ayarlayabilirsiniz. Ayarlanan son saat, güncel saat olarak kullanılır.

Alarm Ayarı



Alarm Ayarı Ekranı

Alarm ayarına girmek için, zil sembolü

yanıp söne kadar düğmeye basılı tutun. Düğmeyi sağa/sola çevirerek alarmı kurabilirsiniz.

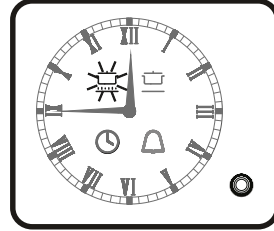
Ayarı yaptıktan sonra alarmı etkinleştirmek için düğmeye basmanız gerekir. Bu menüde, düğmeyi 10 saniye boyunca çevirmezseniz cihaz bekleme moduna geçer ve alarm iptal edilir.

Alarm ayarlanmışsa ana ekranda zil sembolü belirir.

Alarmın bitmesine kalan süreyi görmek için düğmeye basıp bırakın. Saniye ve dakika bölümünde, ayarlanan alarm saati 2 saniyeliliğine görüntülenir. Ardından, bu bölümler saati göstermeye devam eder.

Ayarladığınız alarmı iptal etmek için düğmeye yaklaşık 2 saniye basılı tutun. Maksimum alarm süresi 3 saattir. Minimum alarm süresi 2 dakikadır.

Zamanlayıcı ile Pişirme Başlatma Ayarı



Zamanlayıcı ile Pişirme Başlatma Ayar Ekranı

Zamanlayıcı ile pişirme başlatma ayarına girmek için başlatma sembolü yanıp söne kadar düğmeye basıp sonrasında bırakın.

Düğmeyi sağa/sola çevirerek pişirme başlatma saatini ayarlayabilirsiniz.

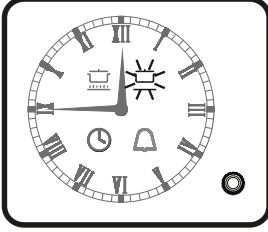
Bu menüde, düğmeyi 10 saniye boyunca çevirmezseniz cihaz bekleme moduna geçer ve alarm iptal edilir.

Pişirme başlangıç saatini ayarladıktan sonra bitiş saatini de ayarlamanız gerekir.

Aksi takdirde, başlangıç saati iptal olur.

Zamanlayıcı ile ayarlanabilecek maksimum başlangıç zamanı güncel saat + 12 saattir. Zamanlayıcı ile ayarlanabilecek minimum başlangıç zamanı güncel saat + 2 dakikadır.

Zamanlayıcı ile Pişirme Bitiş Ayarı



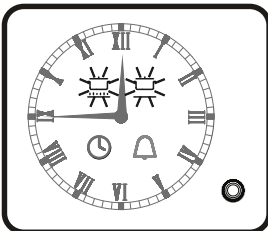
Zamanlayıcı ile Pişirme Bitiş Ayar Ekranı

Zamanlayıcı ile pişirme bitirme ayarına girmek için bitirme sembolü yanıp söne kadar düğmeye basıp sonrasında bırakın. Düğmeyi sağa/sola çevirerek pişirme bitiş saatini ayarlayabilirsiniz.

Ayarı yaptıktan sonra otomatik pişirmeyi etkinleştirmek için düğmeye basmanız gerekir. Bu menüde, düğmeyi 10 saniye boyunca çevirmezseniz cihaz bekleme moduna geçer ve alarm iptal edilir.

Bu modda, kullanıcı, pişirme işleminin biteceği zamanı ayarlar. Zamanlayıcı ile ayarlanabilecek maksimum bitiş süresi süre güncel saat + 15 saattir. Zamanlayıcı ile ayarlanabilecek minimum bitiş süresi güncel saat + 2 dakikadır.

Gecikmeli Başlama



Zamanlayıcı ile Pişirme Bitiş Ayar

Ekranı

Bu pişirme modunda, pişirme işlemi belirli bir süre geçtikten sonra başlat ve ayarlanan bitiş saatinde sona erer. Gecikmeli pişirme işlemi yapmak için hem pişirme başlatma saati hem de bitiş saati ayarlanmalıdır.

Örneğin:

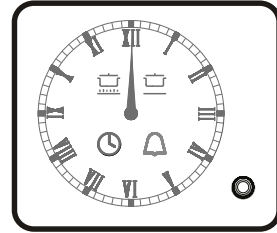
Güncel Saat :10.00

Zaman Ayarlı – Pişirme Süresi :11.30

Zaman Ayarlı – Pişirme Bitiş :13.30

Pişirme işlemi 1 saat 30 dakika sonra başlar, bu saatten 2 saat sonra sona erer.

Manuel Mod



Herhangi bir pişirme programı ayarlanmamışsa fırın manuel modda çalışır. Bu modda fırın devrededir.

Manuel moda girmek için uyarı sesi duyana kadar düğmeye basın.

Manuel pişirme modu etkinken önceki pişirme programları iptal edilir.

Bu modda fırın devrededir. Fırını kullanmayacaksanız fonksiyon seçim elemanı KAPALI olmalıdır.

Bu modda tüm LED'ler kapalıdır.

Uyarı Sesinin İptal Edilmesi

Ayarlanan pişirme süresi veya alarm süresi sona erdiğinde uyarı sesi duyulur.

Uyarı sesini iptal etmek için düğmeye basın. Düğmeye 1 dakika boyunca basmazsanız uyarı sesi otomatik olarak

iptal olur.

Alarmin veya Pişirme Süresinin İptal Edilmesi

Ayarladığınız alarmı iptal etmek için düğmeye yaklaşık 3 saniye basılı tutun. Dakika ve saniye bölümlerinde güncel saat görüntülenir.

Fırında Kullanılan Aksesuarlar

Fırınızda pişireceğiniz yiyeceğin özelliği-ne bağlı olarak pişirme tablosunda (Tablo: 3) belirtilmiş olan pişirme kaplarının kullanılması tavsiye edilir. Fırınızla birlikte verilen fırın tepsileri, tutacaklı küçük tepsisi ve iç ızgara dışında, piyasadan temin edebileceğiniz, fırında kullanıma uygun olan cam kaplar, kek kalıpları, özel fırın tepsileri de kullanabilirsiniz. Konuya ilişkin olarak imalatçı firmanın vermiş olduğu bilgilere dikkat edin.

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

Eğer pişirilecek yiyecek fırın tepsisini tamamen kaplamıyorsa, yiyecek derin dondurucudan çıkmışsa veya tepsisi ızgara işlemi sırasında akan yiyecek sularını toplanması için kullanılıyorsa, pişirme ya da kızartma

esnasında oluşan yüksek ısı sebebiyle tepside şekil değişimleri gözlemlenebilir. Ancak pişirme sonrasında tepsi soğuyunca tekrar eski halini alacaktır. Bu; ısı transferi sırasında ortaya çıkan normal fiziksel bir olaydır.

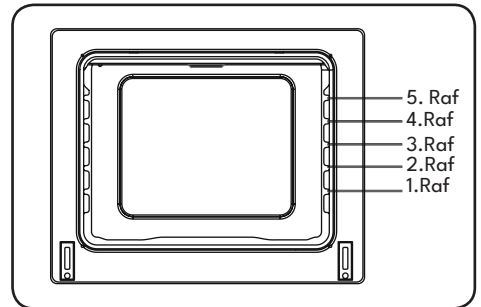
Cam tepside ya da kapta pişirme yaptıktan hemen sonra bu tepsiyi ya da kabı soğuk ortama bırakmayın. Soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayın. Kuru bir mutfak bezi ya da üzerine yerleştirerek yavaş yavaş soğumasını sağlayın. Aksi halde cam tepsi ya da kap kırılabilir.

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

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

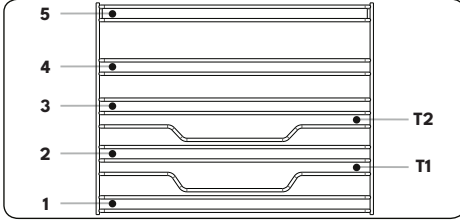
Aksesuarlar modellere göre değişmektedir.

Fırın Hacimleri



EasyFix Tel Raf

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



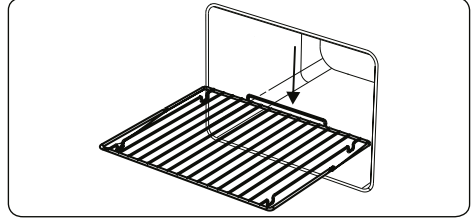
- Aksesuarı fırının içinde doğru konuma yerleştirin.
- Fan kapağı ve aksesuarlar arasında en az 1 cm boşluk bırakın.
- Pişirme kaplarını ve/veya aksesuarları fırından çıkarırken dikkatli olun. Sıcak yemekler ya da aksesuarlar yanmanıza yol açabilir.
- Isı sebebiyle aksesuarlar deforme olabilir. Soğuduktan sonra normal görünümlerine 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.

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

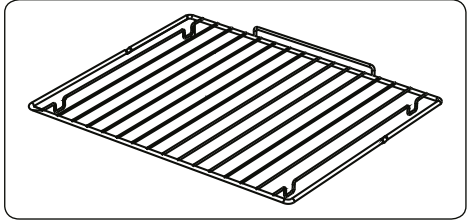
SIĞ TEPİSİ: Börek vb. hamur işlerini pişir-mekte,

DERİN TEPİSİ: Sulu yemek pişirmekte,



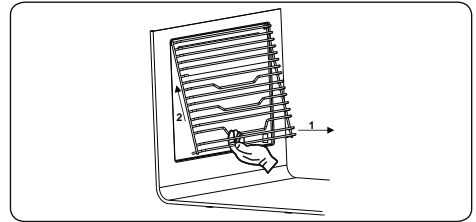
UYARI: Izgara, seçilen rafa düzgünce yer-leştirilmeli ve sonuna kadar itilmelidir.

İç Izgara



Tel Rafın Sökülmesi

Sökmek için, tel rafı şekilde gösterildiği şekilde 1 yönünde çekin. Klipslerden çıkartıldıktan sonra 2 yönünde yukarı kaldırın.



Yağ Filtresi

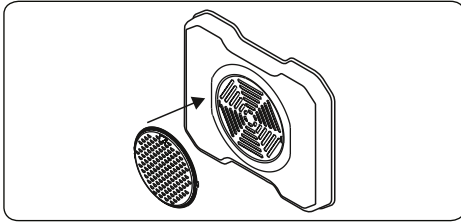
Yağ filtresi, fanın çalışmasını gerektiren bir fonksiyon (Turbo fonksiyonu gibi) seçildiği zaman kullanılır. Filtre, fanın pervanesini (fan kapağının arkasında bulunur) sıçrayan yağa karşı koruyacaktır.

Yağ Filtresinin Takılması / Sökülmesi

Yağ filtresini takmak için, tutacağı kullanarak filtreyi fan kapağının üzerine oturtun. Yağ filtresinin tırnakları, fanın kapağında bulunan yuvalara takılmalıdır.

Yağ filtresini sökmek için, yağ filtresini yukarı doğru çekerek yağ filtresinin üzerinde bulunan tırnakları fanın kapağından çıkarın.

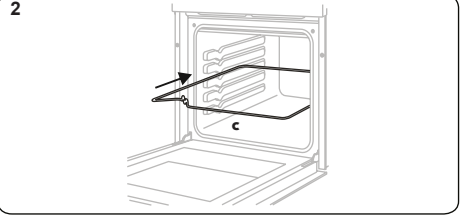
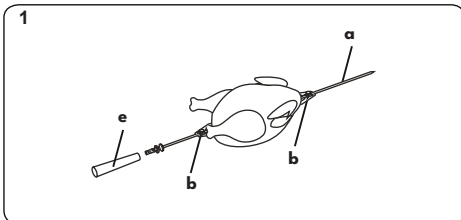
Önemli: Yağ filtresi, kabarması gereken yiyeceklerin pişirilmesi sırasında kullanılmamalıdır.



Çevirme

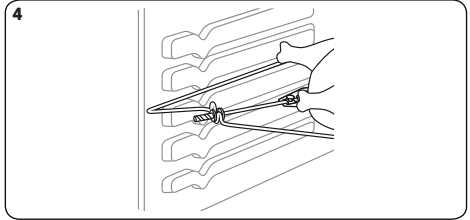
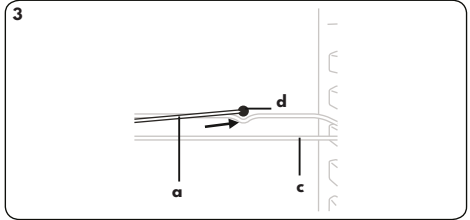
1. Çevirme şişinin kıs açlarını (b) gevşetin ve birbirinden ayırın. Şiş pilice geçirin, kısıkaçları yerlerine doğru kaydırın ve pilice takın. Vidaları sıkın.

2. Çevirme şişini c) uygun kızığa geçirin.



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

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



Temizlik ve Bakım

Fırınızı temizlemeden önce bütün kontrol düğmelerinin kapalı olduğundan ve cihazınızın soğuduğundan emin olun. Ci-hazın fişini çekin. Fırınızın emaye ve bo-yalı kısımlarını çizebilecek, tanecikler içeren temizlik maddelerini kullanmayın. Tanecik içermeyen krem veya sıvı temizleyiciler kullanın. Yüzeylere zarar verebileceği için; kostik kremler, aşındırıcı temizlik tozları, kaba tel yünü veya sert aletler kullanmayın.

Fırınınızın etrafına taşan sıvıların yanması halinde emaye zarar görebilir. Taşan sıvıları hemen temizleyin.

Fırının İçinin Temizlenmesi

Temizliğe başlamadan önce fırının fişini prizden mutlaka çekin. Emaye fırının içini, fırın ılıkken temizlerseniz en iyi sonucu alırsınız. Fırını her kullanımdan sonra sabun-lu suya batırılmış yumuşak bir bezle silin. Daha sonra ıslak bir bez ile bir kez daha silerek, ardından kurulayın. Zaman zaman sıvı bir temizlik maddesi kullanarak komple bir temizlik yapmak gerekebilir. Temizleme işlemini kuru ve toz temizleyicilerle yapmayın.

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

Bakım

Fırın Lambasının Değiştirilmesi

Bu işlemi Yetkili Servise yaptırmanız önerilir. Önce fırının fişini prizden çekin ve fırının soğuk olmasına dikkat edin. Lambanın önündeki kapağı çıkardıktan sonra ampulü de yerinden çıkarın. Yetkili Servislerden temin edeceğiniz, 300°C'ye dayanıklı yeni ampulü çıkardığınız ampulün yerine takın. Daha sonra lamba koruma camını tekrar yerine yerleştirin. Bu işlemden sonra fırınınız kullanıma hazır olacaktır.

Diğer Kontroller

Cihazın çalışması veya ocak ve fırın kumanda düğmeleri ile ilgili en ufak bir anor-mallik sezdiğinizde yetkili servis ile iletişime geçin.

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 bakı-mı ile ilgili bölüme bakınız.
- Özellikle panoda düğme eteklerinin altında biriken kirler temizlenmediği takdirde, düğmenin bastırılarak döndü-rülmesinin de etkisiyle panodaki boyayı kaldırarak paslanmaya sebebiyet vere-bilir. Bunu önlemek için zaman zaman düğme 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 kullanıyorsanız, 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 kirletmeyecektir. Eğer büyük tel ızgarayı kullanacak-sanız, yağların toplanması için en alt rafa tepsi koyun. Temizlik kolaylığı açısından içine bir miktar su koyun.

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)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	
Yufka böreği	175	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	170-190	2-3-4	25-35				
Kek(Kek kalı- bında)	160	2-3-4	40-50	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	150-170	2-3-4	25-35				
Kek(Derin tep- side)	160	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	150-170	2-3-4	25-35				
Kurabiye	160	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	150-170	2-3-4	25-35				
Izgara köfte												190	5	10-15	
Sulu yemek	175-200	3	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	175-200	2	40-50				
Tavuk				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	200	2-3-4	45-60	190	*		
Pirzola												190	4-5	15-25	
Bifték												190	5	15-25	
* 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.

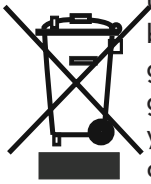
Sorun Giderme

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

Yetkili servis listesine ve iletişim bilgilerine web sitesinden ulaşabilirsiniz.

SORUN	SEBEBİ	ÇÖZÜM
Fırın çalışmıyor.	Fırının fişi çekilmiş.	Fişi kontrol edin, çıkmış ise yerine takın.
	Sigorta atmış.	Sigortanın değiştirilmesini sağlayın.
	Saatli modellerde ise, saat ayarlanmamış.	Kılavuzda belirtildiği şekilde saat ayarını yapın.
Fırın ısıtmıyor.	Fırın fonksiyon kumanda düğmesi ya da fırın termostat düğmesi ayarı yapılmamış.	Uygun bir fırın fonksiyonu ya da sıcaklık ayarı yapın.
İç aydınlatma lambası yanmıyor.	Elektrik kesilmiş.	Elektriklerin olup olmadığını kontrol edin.
	Lamba yanmış.	Lambanın arızalı olup olmadığını kontrol edin. Arızalı ise servis çağırın.
Pişirme; alt - üst kısım eşit pişirmiyor.	Raf konumları, pişirme süresi ve sıcaklık değeri doğru olmayabilir.	Kullanım kılavuzuna göre raf konumlarını, pişirme süresi ve sıcaklık değerlerini kontrol edin.

Cihazınızın Çevreye Uygun Bir Şekilde Atılması



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

Ambalaj Bilgisi

Ürün ambalajı, geri dönüştürülebilir malzeme-lerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel yönetimin belirttiği ambalaj toplama nok-talarına atın.

Enerji Tasarrufu için Öneriler

- Elektrikli ocakta pişirme yapılırken düz tabanlı tencere kullanılmalıdır.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğü-ne uygun olan ocak gözü tercih edilme-lidir.
- Pişirme süresini düşürmek için tencere-nin üstüne kapak konulmalıdır.
- Pişirme süresinin uzun olmaması için ge-

reken miktardan fazla su yada yağ kul-lanılmamalıdır.

- Yiyecekler pişerken fırın kapağı sık sık açılmamalıdır.

Müşterinin Seçimlik Hakları

Müşteri; malın 6502 sayılı Tüketicinin Ko-runması Hakkında Kanun hükümleri uya-rınca ayıplı olduğunun anlaşılması duru-munda, ayıp daha sonra ortaya çıkmış olsa bile, malın müşteriye teslim tarihinden itibaren iki yıllık zamanaşımı süresi içinde;

1. Satılanı geri vermeye hazır olduğu-nu bildirerek sözleşmeden dönme,
2. Satılanı alıkoyup ayıp oranında sa-tış 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 hakların-dan birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanılabilir.

Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olma-sı hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hak-larından birini kullanabilir.

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

Enerji Bilgi Fişı

Marka		VESTEL
Model		AF-7688 RB AF-7688 RS
Fırın Tipi		ELEKTRİK
Ağırlık	kg	33,2(+/-2)
Enerji Verimliliği Endeksi - geleneksel		103,6
Enerji Verimliliği Endeksi - hava dolaşımı		94,0
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 İlgünü
Garanti Süresi 2 Yıl

Vestel Ticaret A.Ş.
Müşteri Hizmetleri
Genel Müdürü

aykındız

VESTEL TİCARET A.Ş. / İstanbul Şubesi
Marmara Kurumlar Y.D: 925 000 2626

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: musterihizmetleri@vestel.com.tr
WhatsApp: 0850 222 4 123

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/destek
E-posta: musterihizmetleri@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, tamiirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamiir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının, 10 iş günü içinde giderilmesi halinde; üretici veya ithalatçı, malın tamiir tamamlanmaya 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 masrafları, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamiir yapılacaktır.
5. Tüketicinin tamiir hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - a) Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - b) Tamiiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - c) Tamiirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi, durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayp oranında bedel indirimini veya malın aypsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak şikâyetler sorular için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketici 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 tamiir ve tadiline müdahale etmemesi gerekmektedir.
3. Arızalı cihazın tamiir yerini (chaza) kullanıldığı yer veya servis atölyesi) ve çekimi 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 etkisine belirlenen farklı bir sebebe gerilimine 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 bazulu, 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 tamiir edilecek, standart tamiir ücreti alınacaktır.

5. Garanti Belgesi'nin temin ediltilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin mal satın aldığı yetkili satıcı, acente ya da temsilciliklere aittir. Garanti Belgesi, satın alınan mala ilişkin faturanın tarihi ve sayısı ile seri numarasını içermek zorundadır.

MÜŞTERİ'NİN SEÇİMLİK HAKLARI

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

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

Ücretsiz onarım veya malın aypsız misli ile değiştirilmesini satış için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması halinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayp oranında bedelinden indirim haklarından birini kullanabilir.

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

Vestel için kişisel verilerinizi korumak önemlidir. Resmi internet sitemizde yayınladığımız Aydınlatma Metni (<https://www.vestel.com.tr/content/kisselverilerinizilasesmesi>) ile bu süreçte sizlerden topladığımız kişisel verilerle ilişkin detaylı bilgilere ulaşabilirsiniz.



Zorlu Holding kuruluşudur.

VESTEL

SİZİN İÇİN BURADAYIZ!

Ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı diliyoruz.

Bize dilediğiniz zaman aşağıdaki iletişim kanallarımızdan ulaşabilirsiniz.

Aradığınız pek çok cevabı
destekmerkezi.vestel.com.tr
internet sitemizde bulabilirsiniz.

Sorunlarla ilgili çözüm ve bilgilendirici içeriklere ulaşabilir, yetkili servis kaydı açabilir, kaydınızı takip edebilir ve ürününüze ait güncel bilgilere, teknik belgelere ve yazılımlara erişebilirsiniz.

SORULARINIZ VE ÖNERİLERİNİZ İÇİN BİZE ULAŞABİLİRSİNİZ.



Vestel Asistan



0850 222 4 123



WhatsApp



vestel.com.tr



musterihizmetleri
@vestel.com.tr



Vestel Destek Merkezi



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: musterihizmetleri@vestel.com.tr
WhatsApp: 0850 222 4 123

52579221