

VESTEL

FIRIN

KULLANIM KILAVUZU

AF-8785 YS

AF-8785 YB

AF-8785 YG



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
LightFry Teknolojisi ile Pişirme.....	18
Vestel LightFry Teknolojisi ile Pişirme Tablosu	19
Dijital Dokunmatik Zamanlayıcının Kullanımı.....	21
Buhar İşlevli Pişirme Tablosu	24
Aksesuarlar	26
Temizlik ve Bakım	27
Temizleme.....	27
Bakım	30
Sorun Giderme	33
Pişirme Tablosu	34
Teknik Özellikler	35
Enerji Etiketleri	35

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 bulundurmuyunuz.

⚠ 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 çarpma olasılığını önlemek

için, lambayı değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olunuz.

 **DİKKAT:** Pişirme veya ızgara yapma sırasında erişilebilir parçalar sıcak olabilir. Kullanım sırasında küçük çocukları cihazdan uzak tutunuz.

- Cihazınız yürürlükteki tüm bölgesel ve uluslararası standart ve yönetmeliklere uygun biçimde üretilmiştir
- Bakım ve onarım işlemleri sadece yetkili servis teknisyenleri tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan teknisyenler tarafından yapılan montaj ve onarım işlemleri tehlikeli olabilir. Cihazın teknik özelliklerinde hiçbir şekilde değişiklik yapmayınız. Uygun olmayan ocak korumaları, kazalara neden olabilir.

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

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

- Fırın kapağı tutacaklarını cihazı kaldırmak veya taşımak için kullanmayınız.
- Güvenliğinizi sağlamak için gerekli tüm tedbirler alınmıştır. Cam

kırılabileninden, temizlik sırasında çizilmeyi önlemek için dikkatli olunmalıdır. Aksesuarların cama çarpıp 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 taŐımanız gerekirse, ürünün orijinal ambalajını kullanınız ve orijinal kasasını kullanarak taŐıyınız.
- Ambalaj üzerindeki taşıma iŐaretlerine 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 değiştirilebilir.

Uyumluluk Bilgileri

Bu cihaz aşağıdaki direktiflere uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiştir.

Uygunluk Beyanı

 **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-8785 YS AF-8785 YB AF-8785 YG
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	392 x 475,4 x 413,4
Fırın Lambası	W	25
Üst ısıtıcı	W	1200
Alt ısıtıcı	W	1100
Izgara Isıtıcı	W	1400
Çift Izgara 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 (Yükseklik x Genişlik x Derinlik)	mm	650 x 650 x 640
Net Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	33.6
Brüt Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	35.7

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 dönüştürme vb.).
- Üründe sökülebilir raf kılavuzları (tel raflar) varsa ve kullanım kılavuzunda yoğurt gibi tarifler yer alıyorsa, tel raflar çıkarılır ve fırın belirtilen pişirme modunda çalıştırılır. Tel Rafın çıkarılmasına ilişkin bilgiler TEMİZLİK VE BAKIM bölümünde verilmiştir.

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		

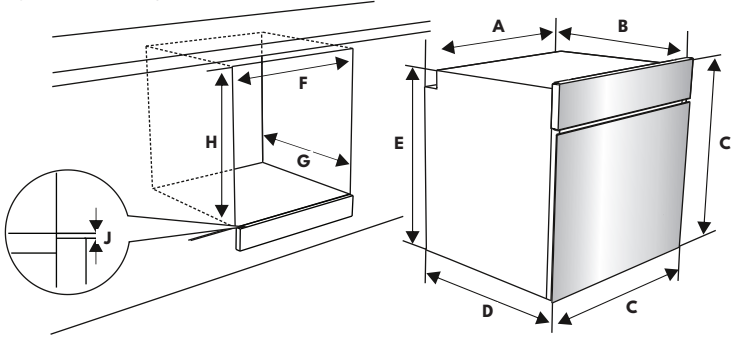
Montajı Yapan Kişi İçin

Açıklamalar

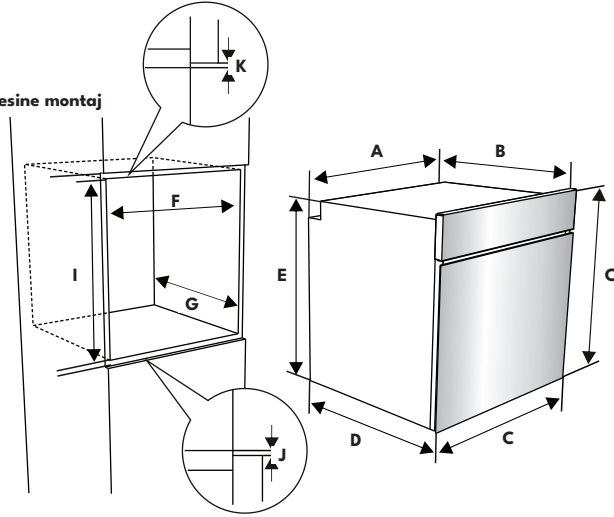
Genel Bilgiler

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

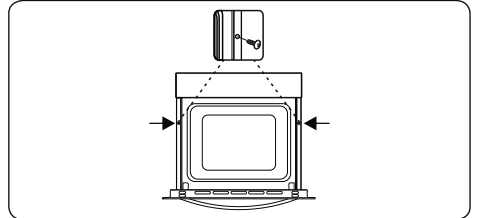
Tezgah altına montaj



Duvar ünitesine montaj



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



Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik

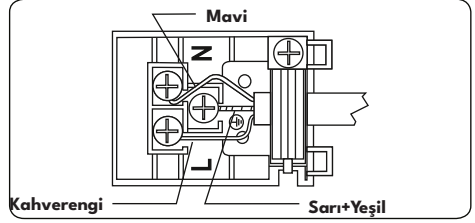
! UYARI: Bu cihazın elektrik bağlantısı, yetkili servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından, bu kılavuzda verilen açıklamalara ve yürürlükteki bölgesel yönetmeliklere uygun biçimde yapılmalıdır.

! 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.

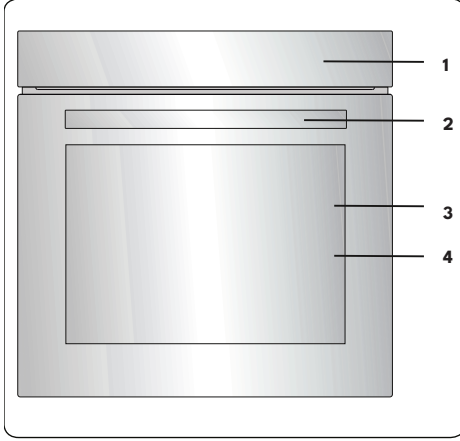
- Cihaz, dolabının önünde duruyor olsa bile elektrik kablosunun (H05VV F) cihaza bağlanabilecek uzunlukta olması gerekir.
- Tüm bağlantılar yeterince sıkı olmalıdır.
- Besleme kablosunu kablo kelepçesine sabitleyin ve ardından kapağı kapatın.
- Terminal kutusu bağlantısı, terminal kutusunun üzerine yerleştirilmiştir.



Genel Görünüm

ÖNEMLİ: Ürünün teknik özellikleri farklılık gösterebilir ve cihazınızın görünümünü aşağıdaki şekillerde gösterilenlerden farklı olabilir. Görsel temsildir.

Bileşenlerin Listesi



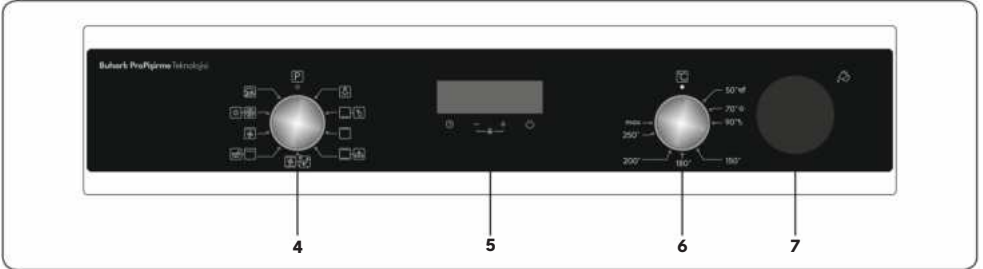
1. Kontrol Paneli
2. Fırın Kapağı Tıtaçağı
3. Fırın Kapağı
4. Fırının İç Yüzeyi*



ÖNEMLİ

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



4. Fırın Fonksiyon Kontrol Düğmesi
5. Zamanlayıcı
6. Fırın Termostat Düğmesi
7. Su Haznesi Kapağı

Not: Su hazne kapağının rengini opsiyonel olarak modele göre değişiklik gösterebilir.

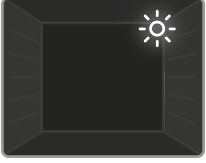
Bu üründe bulunan buharlı pişirme özelliğinin teknoloji adında revise olmuştur. Buharlı Pişirme Teknolojisi+ ve Buharlı ProPişirme Teknolojisi olarak ifade edilen özellikler birbiri ile aynıdır. Üründe yalnızca kozmetik bir değişiklik yapılarak Buharlı Pişirme Teknolojisi+ olarak ifade edilen teknoloji adı Buharlı ProPişirme Teknolojisi olarak değiştirilmiştir. Pişirme özelliği olarak fark bulunmamaktadır.

Kullanımı

Fırın Kontrolleri

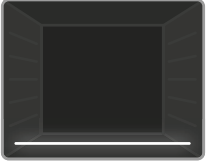
Fırın Fonksiyonları

* Fırınınızın fonksiyonları, satın aldığınız modele bağlı olarak farklılık gösterebilir.



Fırın Lambası:

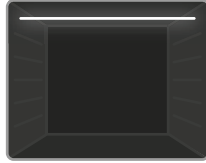
Yalnızca fırın lambası açılır. Pişirme fonksiyonu etkin olduğu sürece lamba açık kalır.



Alt Isıtma

Fonksiyonu: Fırının termostatu ve uyarı ışıkları açılır, alt ısıtma elemanı çalışmaya başlar. Alt ısıtma

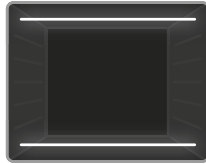
fonksiyonunda ısı fırının alt kısmından yükselerek yiyeceği ısıttığı için bu fonksiyon pizza ısıtmak için idealdir. Bu fonksiyon, yemek pişirmekten ziyade ısıtma işlemine uygundur.



Üst Isıtma

Fonksiyonu: Fırının termostatu ve uyarı ışıkları açılır, üst ısıtma elemanı çalışmaya başlar. Üst ısıtma

elemanından gelen ısı, yiyeceğin üst kısmını pişirir. Üst ısıtma fonksiyonu, yiyeceğin üst kısmını kızartmak ve yemek ısıtmak için idealdir.



Statik Pişirme

Fonksiyonu: Fırının termostatu ve uyarı ışıkları açılır, alt ve üst ısıtma elemanları çalışmaya başlar. Statik

pişirme fonksiyonunda fırın ısı yayarak yiyeceğin eşit şekilde pişmesini sağlar. Bu fonksiyon hamur işleri, kek, fırında

makarna, lazanya ve pizza için idealdir. Bu fonksiyonda, fırında 10 dakika ön ısıtma yapmanız ve bir seferde yalnızca tek raf kullanmanız önerilir.



Fan Fonksiyonu:

Fırının termostatu ve uyarı ışıkları açılır, üst ve alt ısıtma elemanları ile fan çalışmaya başlar. Bu fonksiyon

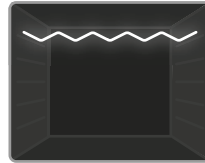
hamur işi pişirmek için idealdir. Fırında pişirme işlemi üst ve alt ısıtma elemanları ile fan kullanılarak yapılır.

Fan, hava dolaşımı sağlayarak yiyecekte hafif bir ızgara etkisi yapar. Fırında 10 dakika ön ısıtma yapmanız önerilir.

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

Bu fonksiyonda Vestel LightFry teknolojisini kullanabilirsiniz. Bu teknoloji için özel olarak tasarlanmış olan LightFry tepsi ile birlikte gıdalarınızı sıcak hava sayesinde daha az yağlı ya da yağsız pişirebilirsiniz.

Bu fonksiyonu kullanmadan önce "Vestel LightFry Teknolojisi ile Pişirme" bölümünü inceleyiniz.



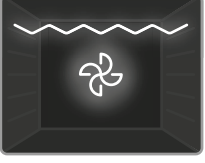
Izgara Fonksiyonu:

Fırının termostatu ve uyarı ışıkları açılır, ızgara ısıtma elemanı çalışmaya başlar. Bu fonksiyon, ızgara ve

kızartma işlemi için kullanılır. Bu fonksiyonda fırının üst raflarını kullanın. Yemeğin yapışmasını önlemek için tel ızgarayı hafifçe yağlayın ve yemeği ızgaranın ortasına yerleştirin. Damlayan yağları toplamak için yemeğin altına mutlaka bir

tepsi yerleştirin. Fırında 10 dakika ön ısıtma yapmanız önerilir.

! Uyarı: Izgara yaparken fırının kapağı kapalı olmalı ve sıcaklık 190°'ye ayarlanmalıdır.



Izgara ve Fan

Fonksiyonu: Fırının termostadı ve uyarı ışıkları açılır, izgara ısıtma elemanı ve fan çalışmaya başlar. Bu

fonksiyon, kalın yiyecekleri izgara yapmak için idealdir. Bu fonksiyonda fırının üst raflarını kullanın. Yemeğin yapışmasını önlemek için tel izgarayı hafifçe yağlayın ve yemeği izgaranın ortasına yerleştirin. Damlayan yağları toplamak için yemeğin altına mutlaka bir tepsi yerleştirin.

! Uyarı: Izgara yaparken fırının kapağı kapalı olmalı ve sıcaklık 190°'ye ayarlanmalıdır.



Turbo Fonksiyonu:

Fırının termostadı ve uyarı ışıkları açılır, halka ısıtma elemanı ve fan çalışmaya başlar. Turbo fonksiyonunda,

ısıtma elemanının fırının içinde dağılması sayesinde tüm raflardaki yiyecekler eşit pişer. Fırında 10 dakika ön ısıtma yapmanız önerilir.

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

Hamur şefi

Fonksiyonu: Fırının termostadı ve uyarı ışıkları açılır, üst ısıtma halka ısıtma elemanı, üst ısıtma elemanı, alt

ısıtma elemanı ve fan çalışmaya başlar. Hamur şefi fonksiyonu, ısıyı fırında eşit ve hızlı bir şekilde dağıtarak tüm raflardaki yiyeceklerin eşit şekilde pişmesini sağlar. Pişirme süresi diğer fonksiyonlara göre daha kısadır.

Fırında 10 dakika ön ısıtma yapmanız önerilir.

Ayrıca, daha kabarık ve yumuşak hamur işleri için bu fonksiyonu kullanabilirsiniz.

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

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 30-60 dakika çalıştırın, çalışma tamamlandıktan sonra fırın içi kolayca silinebilecek şekilde hazır hale gelir.



Sıcak Tutma

Bu özellik, fırın sıcaklık düğmesini simgesine getirerek yemeklerinizi uzun süre servise hazır bir şekilde bekletmenizi sağlar. Bu fonksiyon yemek pişirmek için değildir. Yiyeceklerinizi sıcak tutmak için yanmaz bir kapta bekletmeniz gerekmektedir. Ayrıca yiyeceklerinizin kurumaması için bulunduğu kabın üstünü bir kapak ile kapatmanız tavsiye edilir.

Not:Sıcak tutma fonksiyonu için 60 dereceye ayarlayıp fonksiyonda sıcak tutma ikonuna getirin.



Fırınızda 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

düğümelerinin 'yoğurt' ayarına getirilmesi gerekmektedir. Bu şekilde ayarlanan fırınının içi yoğurdun mayalanması için ideal sıcaklıkta kalacaktır.

Sütün hazırlanması: Sütün mayalanması gereken sıcaklık, yaklaşık 40-50C olmalıdır ve bu, ısıtılıp parmak ile kontrol edildiğinde ne eli yakacak ne de soğuk olacak şekilde pratik olarak ifade edilir. Açık olarak alınacak sütlerin kaynatılması gerekmektedir. Paketli sütlerin ise kaynatılmasına gerek yoktur. Sütün kalitesi ve ideal sıcaklıkta mayalanması yapılacak yoğurdun kalitesini direkt etkileyecektir. Bu yüzden süt seçimine ve ideal sıcaklığa getirilmesine dikkat edilmelidir.

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

Afiyet olsun...



Meyve & Sebze Kurutma:

Kurutmak istediğiniz meyve veya sebzeyi ince dilemler veya oyulmuş (dolmalık patlıcan ve kabak gibi) halde tel izgaranın 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.

Bu fonksiyon için tavsiye edilen sıcaklık değeri 70°C'dir.

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.



LightFry Teknolojisi ile Pişirme

LightFry Teknolojisi için özel olarak tasarlanmış olan LightFry tepsinini kullanarak gıdalarınızı az yağlı veya yağ kullanmadan sıcak hava sayesinde sağlıklı bir şekilde kızartabilirsiniz.

Vestel LightFry Teknolojisi ile Pişirme Tablosu

Yemek	Fonksiyon	Raf Konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme Süresi (dk)	Yaklaşık Ağırlık (gr)
Dondurulmuş Patates*		3	200-220	25-35	500-750
Dondurulmuş Nuget*		3	220	15-25	300-500
Dondurulmuş Kalem Börek*		3	200	15-25	400-700
Dondurulmuş Pizza*		3	220	15-25	300-500
Dondurulmuş Köfte*		3	200	15-25	400-800
Dondurulmuş Soğan Halkası*		3	220	15-25	300-500
Ev Patatesi**		3	190-200	30-40	500-700
Tavuk But		3	200	30-40	500-1000
Karışık Sebze		3	190-200	25-35	500-800



Donuk gıdaların çözünmesini beklemeden pişiriniz.

**Patatesleri 20-30 dakika tuzlu suda bekletip kuruttuktan sonra yarım/bir yemek kaşığı yağ ile karıştırınız.

Kullanım Önerileri

Tepsiyi tel ızgara üzerine ortalayarak yerleştirin ve önerilen piştirme tablosunu kullanınız.

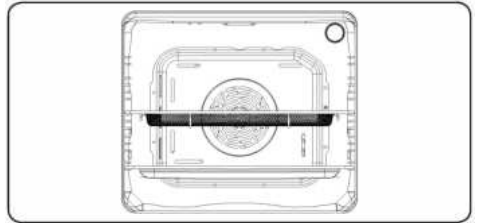
Gıdalarınızı pişirirken gıdalardan akabilecek yağların fırın tabanını kirletmemesi için 1.rafa sığ fırın tepsiyi yerleştiriniz. Tepsinin fırın arka duvarına dayanmadığından emin olunuz.

Piştirme esnasında tepsiye yerleştireceğiniz gıdaların üst üste gelmemesine dikkat ediniz. Yukarıdaki piştirme tablosundaki sıcaklık ve süreler laboratuvarlarımızda denenmiş olup bu değerler; pişirilecek malzemenin niteliği, miktarı, sıcaklığına ve kullanılan şebeke voltajına göre değişkenlik gösterebilir.

Fırının en alt rafı; 1.raftır

Vestel LightFry Tepsisinin Temizlenmesi

Her piştirme işleminden sonra tepsiyi temizleyin. Tepsideki kirler yumuşayana kadar bir süre sıcak suda bekletildikten sonra ılık su ve deterjanla elde yıkayınız. Tepsi bulaşık makinesinde yıkama için uygundur.



Su Haznesinin Doldurulması




- Su haznesinin hacmi 300 ml'dir. Bu miktar 3 döngü buhar yardımı sağlar. Her döngü için yaklaşık 100 ml su kullanılır.



- Açmak için hazne kapağını itin




- Su haznesini hafifçe dışarı çekin.

 Hazne dışarı çıkarılmamalıdır



- Kullanmadan önce hazneye en az 100 ml su ilave edin.

 Maksimum su seviyesi hazne üzerinde **“MAX”** olarak gösterilir.

Buhar Yoğunluğu	Su Miktarı
1 buhar enjeksiyonu	100 ml su ilave edin
2 buhar enjeksiyonu	200 ml su ilave edin
3 buhar enjeksiyonu	300 ml su ilave edin
Otomatik buhar enjeksiyonu	100 ml su ilave edin



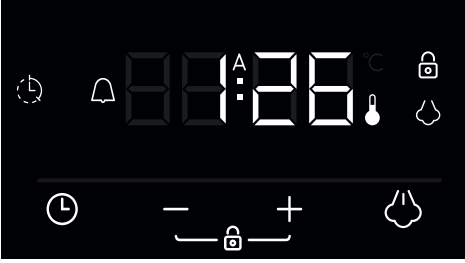
- Kapatmak için hazne kapağını itin.

.Buharlı Pişirme Yapmak İçin;

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

zamanı kendiniz ayarlayabilirsiniz.

Dijital Dokunmatik Zamanlayıcının Kullanımı



İşlev Açıklaması	
A	Otomatik Pişirme
🔥	Termostat Sembölü
🕒	Pişirme Süresi
🔒	Tuş Kilidi
🔔	Dakika Hatırlatıcısı
🕒	Mod İşlevi
-	Zamanı Azaltma
+	Zamanı Artırma
23:59	Zamanlayıcı Ekranı
👉	Buhar İşlevi

Saat ayarı

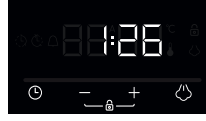
Fırını kullanmaya başlamadan önce saati ayarlamanız gerekir. Elektrik bağlantısını yaptıktan sonra, ekranda “A” sembolü ve “00:00” rakamları yanıp sönmeye başlar.



1. “+” ve “-” tuşlarına aynı anda basın. Ekranın ortasındaki nokta yanıp sönmeye başlar.



2. Nokta yanıp sönen “+” ve “-” tuşlarını kullanarak süreyi ayarlayın.



3. Birkaç saniye sonra noktanın yanıp sönmeye durması ve yanık vaziyette kalır.

⚠️ Tuş Kilidi

Tuş kilidini aktifleştirmek için “+” ve “-” tuşlarına aynı anda 2 saniye boyunca basın. “🔒” sembolü görünür ve yanık vaziyette kalır. Zamanlayıcı düğmelerinin kilidini açmak için “+” ve “-” tuşlarına aynı anda 2 saniye boyunca basın. Ardından istediğiniz işlemi yapabilirsiniz.

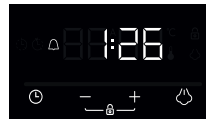
Sesli uyarı zamanının ayarlanması
Sesli uyarı zamanı “00:00” ve “23:59” saat arasında istenen bir zamana ayarlanabilir. Sesli uyarı zamanı size uyarı verme amacı taşır. Bu işlem kullanılarak fırın çalıştırılmaz.



1. 🕒 düğmesine basın. 🔔 sembolü yanıp sönmeye başlar ve ekranda “00:00” rakamları görüntülenir.




2. 🔔 yanıp sönerken “+” ve “-” tuşlarını kullanarak istediğiniz süreyi seçin.



3. 🔔 sembolü yanık vaziyette kalır, süre kaydedilir ve uyarı ayarlanır.

Zamanlayıcı sıfıra ulaştığında bir sesli uyarı duyulur ve ekranda 🔔 sembolü yanıp sönmeye başlar. Sesli uyarıyı




durdurmak için herhangi bir tuşa bastığınızda  sembolü de ekrandan kaybolur.

Yarı otomatik zaman ayarı (pişirme süresi)

Bu işlev belirli bir süre boyunca pişirmenize yardımcı olur. 0 ila 10 saat arasında bir süre ayarlanabilir. Yiyeceği pişirmeye hazırlayın ve fırına koyun.

1. kontrol düğmelerini kullanarak istediğiniz pişirme işlevini ve sıcaklığı seçin.






2.  düğmesine, ekranda “dur” ve  sembolünü görene kadar basın. Zaman ve “A” ile  sembolleri yanıp sönmeye başlar.



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



4. E anda yeniden o anki saat görünür ve “A” ile  sembolleri yanık vaziyette kalır.

Zamanlayıcı sifıra ulaştığında fırın kapanır ve sesli bir uyarı duyulur. Ekranda “A” ve  sembolleri yanıp sönmeye başlar. Her iki kontrol düğmesini de çevirerek “0” konumuna getirin ve uyarı sesini durdurmak için zamanlayıcıdaki herhangi bir tuşa basın. Sembol ekrandan kaybolur ve “” düğmesine bastığınızda zamanlayıcı manüel çalışmaya geri döner.

Ses Ayarı

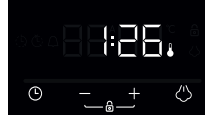
Sesli uyarının sesini ayarlamak için, ekranda o anın saati görüntülenirken, bir sinyal sesi duyana kadar “-” düğmesine 3 saniyeliğine basılı tutun. Ekranda “ton1” yazısı görünür. Bundan


sonra “-” düğmesine her basıldığında başka bir sinyal sesi duyulur. Dört değişik türde uyarı sesi mevcuttur. “KAPALI” (OFF) seçilirse, alarm ve hata sesleri dışındaki bütün sesler kapatılır. İsteddiğiniz sesi seçin ve ardından başka bir düğmeye basmayın. Kısa bir süre sonra, seçilen ses kaydedilir.

Parlaklık ayarı

Ekran parlaklığını ayarlamak için 3 saniyeliğine “+” düğmesine basılı tutun. Ekranda “br1” yazısı görünür. Bunun ardından, “+” düğmesine her bastığınızda farklı bir parlaklığa geçilir.


Termostat sembolü




Fırının termostatu çalışırken termostat sembolü  otomatik olarak etkinleşir.

Buhar işlevinin kullanılması

Fırınızdaki buharlı pişirme işlevi vardır. Fırın paneli üzerinde bulunan su haznesine doldurulan su, pişirme esnasında sıcak buhar oluşturur ve yiyeceğinizi daha iyi pişirmenizi sağlar. Buharlı pişirme et türü yiyeceklerde nem kaybını azaltarak etin içinin daha sulu, dışının ise daha çıtır olmasını, hamur işlerininse daha iyi kabarmasını, dışının daha çıtır ve hacimli olmasını sağlar.

 **UYARI:** Buharlı pişirme yalnızca kılavuzda belirtilen işlevlerle yapılabilir.

 **UYARI:** Fırın paneli üzerindeki su haznesinin kapasitesi azami 300 ml'dir. 300 ml'den fazla su koymayın.

Buharlı pişirme yapmak için;

İşlevi, sıcaklığı ve süreyi buharlı pişirme tablosuna uygun olarak ayarlayarak pişirmeye başlayın. Tabloda

bulunmayan yiyecekler için sıcaklığı, pişirme işlevini ve süreyi kendiniz ayarlayabilirsiniz.

Yiyeceği önerilen rafa yerleştirin. Belirtilen miktarda suyu bir kap yardımıyla fırın panelindeki su haznesine doldurun.

Kontrol ekranındaki buhar düğmesine “☁” dokununuz.

Ekranında "St 1" yazısı çıkar.

"+" düğmesine her basışınızda ekranda sırasıyla "St 2" ve "St 3" yazıları çıkar.

"St 1": 100ml su anlamına gelir, "St 2": 200ml su anlamına gelir, "St 3": 300ml su anlamına gelir.

Su miktarını seçtikten sonra buhar düğmesine yeniden bastığınızda, seçilen miktarda su otomatik olarak fırının zeminine yavaş yavaş salınır.

Buharlı pişirme işlevlerinden pişirdiğiniz yiyeceğe uygun miktarı seçin ve sıcaklık ayarını yapın.

Buhar desteği sayesinde yiyeceğiniz daha lezzetli olacaktır.

İsterseniz buharı pişirme başladıktan sonra da ekleyebilirsiniz. Bunu yapmak için aşağıdaki adımları takip edin;

Kontrol ekranındaki buhar düğmesine “☁” dokununuz.

Ekranında "St 1" yazısı çıkar. "+" düğmesine her basışınızda ekranda sırasıyla "St 2" ve "St 3" yazıları çıkar.

Su miktarını seçtikten sonra buhar düğmesine tekrar bastığınızda, saat ekranında "00:00" yanıp sönmeye başlar.

Pişirme dakikasında buhar eklemek isterseniz, "+" ve "-" düğmelerini kullanarak dakikayı buna uygun olarak ayarlayın.

Buhar düğmesine “☁” yeniden dokununuz ve yukarıda anlatıldığı şekilde su miktarını seçin.

Bu işlemlerden sonra, zaman dolduğunda belirlenen miktarda su fırının içindeki alana otomatik olarak boşaltılacaktır.

Pişirmenin sonunda, su haznesinde kalan suyu temizleyin ve fırını kapatın. “☁” ve “+” düğmelerine aynı anda 3 saniye basarsanız buhar işlevi iptal olur.

Mod	Güç tüketimi	Bu moda geçmek için gereken süre
Bekleme Modu	0,8 W	Bekleme Moduna girmek için kullanıcı eylemleri gereklidir. Bekleme Moduna girmek için, kullanıcı pişirme işlevini ve sıcaklığı KAPALI olarak ayarlar ve pişirme için tüm zaman ayarları 0 olarak ayarlanmalıdır.

Hata ve Koruma Mesajları

Fırınıızda oluşan arızaları göstermek ya da oluşabilecek arızalardan korunmak için fırının ön yüzündeki göstergede özleştirilmiş hata kodları görüntülenmektedir. Hata kodları, hata durumunda ekranda sürekli olarak gösterilmeye devam etmektedir. Hata mesajları hata durmu giderilinceye kadar görüntülenmeye devam eder. Görüntülenen mesajlara göre aşağıdaki işlemleri yapın.

Hata Mesajları

Hata mesajları "ER" simgesi ve hatanın kendine özel kodu (01, 02, ..., 17 vb) görüntülenerek belirtilir. Bu durumda fırına herhangi bir şey yapmayın ve Yetkili Servis ile iletişime geçin. ER06 ve ER09 hata mesajları değildir. Bu mesajlara karşılaştığınızda aşağıdaki koruma mesajları kısmındaki adımları uygulayın.

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 çalıştırıldığında 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.
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.

Buhar İşlevli Pişirme Tablosu

Gıdalar	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Raf Konumu	Su Miktarı (ml)	Buhar Kademesi	Su ekleme süresi (dk.)	Piştirme Süresi (yaklaşık) (dk)	Ağırlık (yaklaşık) (g)
Ekmek	Fan Fonksiyonu + Buhar	180-200	2-3	200	ST2	Ön ısıtma sonrası.	30-50	820
Fırında makarna		200	3	200	ST2		30-40	1500
Hamur işleri		180	3	200	ST2		30-40	500
Patates		200	3	150	ST2		40-50	500
Tavuk		220-220	3	300	ST3		60-70	2000
Biftek		180	3	300	ST3		50-60	1000



Önemli: Yukarıdaki piştirme tablosundaki sıcaklık ve süreler laboratuvarlarımızda denenmiş olup bu değerler piştirilecek malzemenin niteliği, miktarı, sıcaklığına ve kullanılan şebeke voltajına göre değişkenlik gösterebilir.



Önemli: Ön ısıtma gerektiren gıdalar için, ön ısıtma tamamlandıktan sonra buhar özelliğini kullanın.



Önemli: Buharlı piştirme sadece kılavuzda belirtilen fonksiyonlarda gerçekleştirilir.



Önemli: Su haznesinin kapasitesi maksimum 300 ml'dir. 300 ml'den fazla eklemeyin.

- Fırının tabanına giden su, piştirme esnasında sıcak buhar oluşturarak yiyeceklerinizden daha iyi bir 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.



Buharlı piştirme sadece kılavuzda belirtilen fonksiyonlarda gerçekleştirilir.

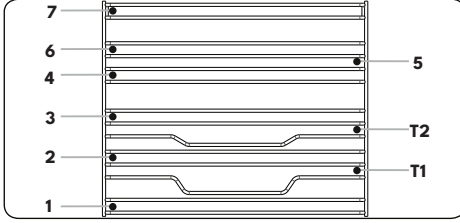


Fırının tabanında bulunan su deposu kapasitesi maksimum 300 ml'dir. 300ml'den fazla eklemeyin.

Aksesuarlar

EasyFix Tel Raf

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



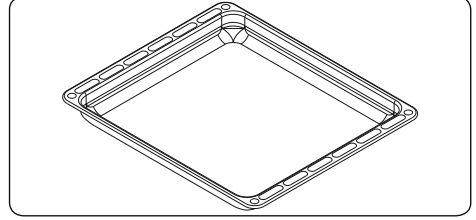
- Aksesuarı fırının içinde doğru konuma yerleştirin.
- Fan kapağı ve aksesuarlar arasında en az 1 cm boşluk bırakın.
- Pişirme kaplarını ve/veya aksesuarları fırından çıkarırken dikkatli olun. Sıcak yemekler ya da aksesuarlar yanmanıza yol açabilir.
- Isı sebebiyle aksesuarlar deforme olabilir. Soğuduktan sonra normal görünümlerine ve performanslarına geri dönerler.
- Tepsiler ve tel ızgaralar 1 ve 7 arasındaki herhangi bir seviyeye yerleştirilebilir.
- Teleskopik ray T1, T2 seviyelerine yerleştirilebilir.
- Tek seviyede pişirme için seviye 3 tavsiye edilir.
- Teleskopik raylarla tek seviyede pişirme için T2 seviyesi tavsiye edilir.
- Çift seviyeli pişirme için Seviye 2 ve Seviye 4 tavsiye edilir.
- Piliç çevirme teli Seviye 3'e yerleştirilmelidir.
- T2 seviyesi teleskopik raylarda piliç çevirme telinin yerleştirilmesi için kullanılır.

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

Derin Tepsi

Derin tepsi, yahni pişirmek için çok uygundur.

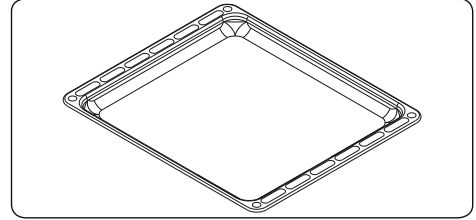
Tepsiyi herhangi bir kızağın içine yerleştirin ve düzgünce oturması için sonuna kadar itin.



Sığ Tepsi

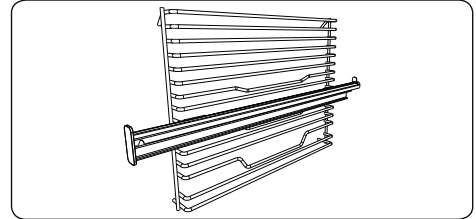
Sığ tepsi, börek pişirmek için çok uygundur.

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



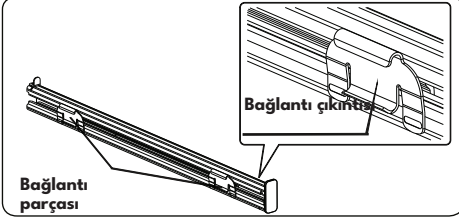
Easyfix Yarı Teleskopik Raylı Tel

Yiyeceklerinize kolayca ulaşabilmeniz için yarı teleskopik ray yarısına kadar uzar.

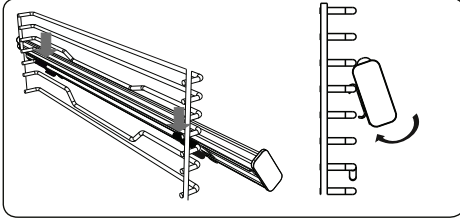


Teleskopik Raylar

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



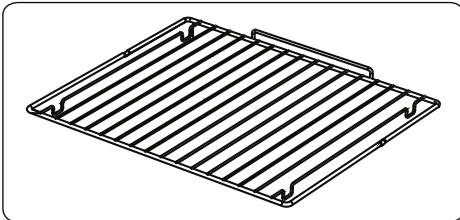
- Her teleskopik rayda temizlemek için çıkarmanız ve yeniden yerine takmanız için bağlantı parçaları bulunur.
- Yan kızak ayağını çıkarın. "Tel rafın çıkarılması" bölümüne bakın.



- 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.

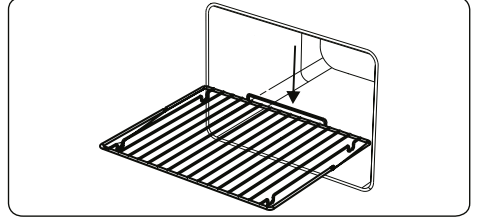
Tel Izgara

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



⚠ UYARI

Izgarayı fırın boşluğundaki ilgili rafa doğru şekilde yerleştirin ve sonuna kadar itin.



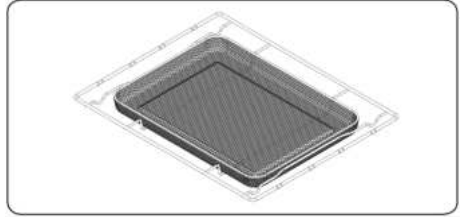
Su Kolektörü

Bazı pişirme koşullarında, fırın kapağının iç camında yoğuşma 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.

Kızartma Tepsisi (LIGHTFRY)

Gıdaları az yağlı veya yağsız olarak kızartmak için kullanılır.



Temizlik ve Bakım

Temizleme

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

Genel Açıklamalar

- Temizleme malzemelerinin uygun olduğunu ve üretici tarafından cihazda kullanılmalarının 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.

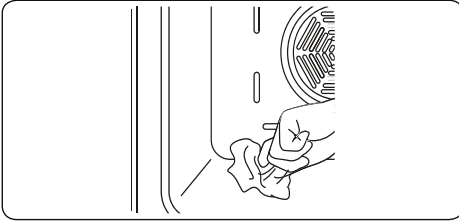
- Herhangi bir sıvı taşıtığında, parçaların zarar görmemesi için taşan sıvıyı hemen temizleyiniz.



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.



Katalitik Temizleme

Katalitik levhalar fırın haznesinin içinde takılmıştır. Bunlar, kenarlarda mat boyalı, açık renkli ve/veya fırının arkasında mat

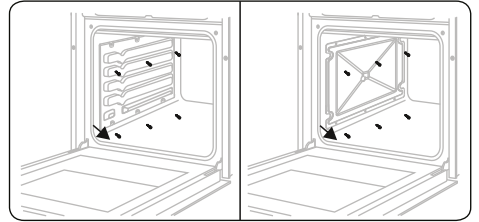
boyalı panellerdir. Pişirme sırasında yağ kalıntılarının toplanması için kullanılırlar. Levha yağlar emerek ve bunları kül olacak şekilde yakarak kendini temizler, oluşan küller ıslak bir bezle fırının zemininden kolaylıkla temizlenebilir. Verimli olması için levhanın gözenekli olmaması gereklidir. Levha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

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

Katalitik levhaların elle temizlenmesi tavsiye edilmez. Sabuna batırılmış çelik bulaşık teli veya başka herhangi bir aşındırıcı malzeme kullanılması halinde levhada hasar oluşacaktır. Ayrıca, levhaların temizlenmesinde aerosol temizleyicilerin kullanılmasını da tavsiye etmiyoruz. Katalitik levhanın duvarları aşırı yağ nedeniyle etkisiz kalabilir. Aşırı yağ yumuşak bir bez veya sıcak suya batırılmış bir süngerle temizlenebilir, ardından yukarıda açıklanan temizleme işlemi yapılabilir.

Katalitik Levhanın Sökülmesi

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



Cam Parçalarının 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.

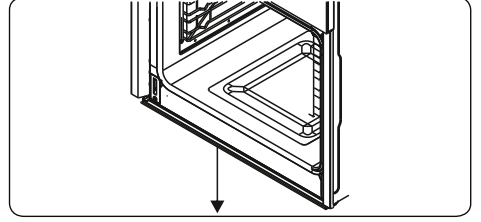
 Pişirme sonrasında halen sıcakken paslanmaz çelik parçaları temizlemeyiniz.

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

Boyalı Yüzeylerin Temizlenmesi (varsa)

- Domates, salça, ketçap, limon, yağ türevleri, süt, şekerli gıdalar, şekerli içecekler ve kahve, ılık suya batırılmış bir bezle derhal temizlenmelidir. Bu lekeler temizlenmezse ve döküldüğü yüzeyde kurursa sert nesnelere (örneğin sivri nesnelere, çelik ve plastik ovma telleri, yüzeylere zarar veren bulaşık süngeri) OVULMAMALI 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

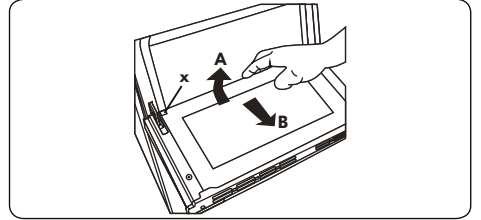
etmemektedir.



İç Camın Sökülmesi

Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

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

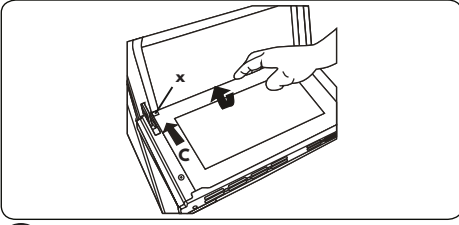


İç camı yerine takmak için:

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



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

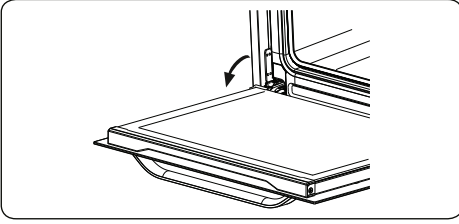


Fırın kapağının üç katlı cam olması halinde, üçüncü cam tabakasının ikinci cam tabakası ile aynı şekilde sökülmesi gerekir.

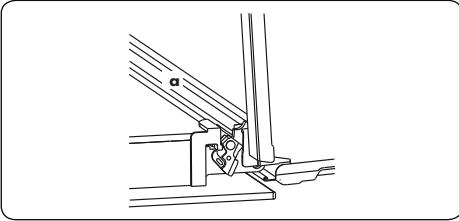
Fırın Kapağının Sökülmesi

Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

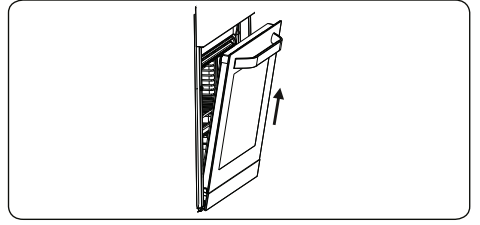
1. Fırının kapağını açın.



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

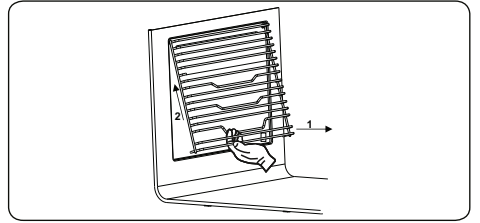


3. Kapağı, tamamen kapalı konuma yaklaştıkça kadar kapatın ve kendinize doğru çekerek sökün.



Tel Rafın Sökülmesi

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

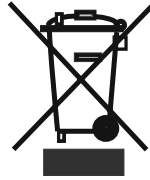
Fırının Dış Yüzeylerinin Bakımı (Kontrol Paneli ve Fırın Kapısı)

- Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın. Temizledikten sonra iyice durulayın ve kurulayın.
- Ürününüz inox ise, inox yüzeylerin bakımı ile ilgili bölüme bakınız.
- Özellikle panoda düğme eteklerinin altında biriken kirler temizlenmediği takdirde, düğmenin bastırılarak döndürülmesinin de etkisiyle panodaki boyayı kaldırarak paslanmaya sebebiyet verebilir. 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 mikro çatlaklar, ürünün kullanımı sırasında camın çatlamasına sebep olabilir.

- Bazı ankastre fırınlarda iç cam sökülebilir özelliktedir. Bu tip bir ürün kullanıyorsanız, iç camı sökerek temizleyebilirsiniz.
- Fırınızdaki ızgara yapacaksanız, ürün ile beraber tepsi içinde verilen ızgarayı kullanmanız tavsiye edilir (eğer ürününde bu aksesuar varsa). Böylece sıçrayan ve damlayan yağ fırının içini kirletmeyecektir. Eğer büyük tel ızgarayı kullanacaksanız, 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 İçin Öneriler

Elektrikli ocakta pişirme yapılırken düz tabanlı tencere kullanılmalıdır.

Kullanılan tencere tabanının büyüklüğüne uygun olan ocak gözü tercih edilmelidir.

Pişirme süresini düşürmek için tencerenin üstüne kapak konulmalıdır.

Pişirme süresinin uzun olmaması için gereken miktardan fazla su yada yağ kullanılmamalıdır.

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 alıkoymuş 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 çalışın.

Cihazınız hala normal çalışmasına devam etmiyorsa Vestel İletişim Merkezi veya size en yakın Vestel Yetkili Servisi ile irtibata geçiniz. Yetkili servis listesine ve iletişim bilgilerine web sitesinden ulaşabilirsiniz. Tüm yetkili servis bilgileri Bakanlık tarafından oluşturulan Servis Bilgi Sisteminde yer almaktadır.

Sorun	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.

Piştirme Tablosu

FONKSİYON /YEMEKLER	TURBO				ALT-ÜST				ALT-ÜST-FAN				IZGARA			
	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme Süresi(dk)	
Yufka böreği	175	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35							
Kek(Kek kalıbında)	160	2-3-4	40-50	170-190	2-3-4	30-40	150-170		25-35							
Kek(Derin tepside)	160	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	30-40	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	25-35							
Izgara köfte												190	7	10-15		
Sulu yemek	175-200	3	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50							
Tavuk				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60			190	*			
Pirzola												190	6-7	15-25		
Biftek												190	6-7	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 Etiketleri

Marka		VESTEL
Model		AF-8785 YS AF-8785 YB AF-8785 YG
Fırın Tipi		ELEKTRİK
Ağırlık	kg	33.0
Enerji Verimliliği Endeksi - geleneksel		105.7
Enerji Verimliliği Endeksi - hava dolaşimli		94.3
Enerji Sınıfı		A
Enerji Tüketimi (elektrikli) - geleneksel	kWh/çevrim	0.93
Enerji Tüketimi (elektrikli) - fanlı	kWh/çevrim	0.83
İç Hacim Sayısı		1
Enerji Kaynağı		ELEKTRİK
Hacim	l	78
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

Teslim Tarihi ve Yeri

Azami Tamir Süresi 20 İşgünü

Garanti Süresi 2 Yıl

SATICI FİRMANIN

Unvanı

Adresi

Tel-Faks

E-posta

Fatura Tarihi

Fatura No

Kaşe ve İmza

ALICININ

Adı, Soyadı

Adresi

Tel

Vestel Ticaret A.Ş.
Müşteri Hizmetleri
Genel Müdürü

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

ÜRETİCİ FİRMA:

Vestel Beyaz Eşya San. ve Tic. A.Ş. Manisa Şubesi
Manisa OSB III. Kısım Keçiliköy-5b Mah.
Mustafa Kemal Bulv. No: 10

Yunusemre/Manisa - Türkiye

Tel: 0850 222 4 123

Web: www.vestel.com.tr/destek

E-posta: musterihizmetleri@vestel.com.tr

WhatsApp: 0850 222 4 123

TÜRKİYE GENEL DAĞITICISI:

Vestel Ticaret A.Ş.
Levent 199 Büyükdere Cad. No: 199 34394
Şişli/İstanbul - Türkiye

Tel: 0850 222 4 123

Web: www.vestel.com.tr/destek

E-posta: musterihizmetleri@vestel.com.tr

WhatsApp: 0850 222 4 123

VESTEL



Zorlu Holding kuruluşudur.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malin teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamız garantisine kapsamdadır.
3. Malin garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malin tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malin satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya üreticisinin birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malin arızasının, 10 iş günü içinde giderilmesini halinde; üretici veya ithalatçı, malin tamiri tamamlanmaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malin garanti süresi içinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masraflı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamir yapılacaktır.
5. Tüketicinin tamir hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - a) Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - b) Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - c) Tamirinin mümkün olmadığına, yetkili servis istasyonuna, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi, durumlarında; tüketici malın bedel ödemesini ayp oranında bedel indirimini veya malın aypsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselselen sorumludur.
6. Malin kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmamasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti bedesine ilgilili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasaya Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

GARANTİ YÜKÜMLÜLÜĞÜ - MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

1. Garanti Belgesi üzerinde mamulün orijinal seri numarasında tahrifat yapıldığı hallerde garanti geçersizdir.
2. Garanti yükümlülüğünün geçerli olabilmesi için, VESTEL yetkili personelinin ya da yetkili servislerinden başka hiçbir kimsenin, hiçbir şekilde cihazın tamir ve tadiline müdahale etmemesi gerekmektedir.
3. Arızalı cihazın tamir yerini (cihazın kullanıldığı yer veya servis atölyesi) ve şekli yetkili servis belirler.
4. Aşağıda açıklanan koşullarda arızalı cihaz garanti kapsamına girmez:

- a) Cihazla bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
 - b) Anormal voltaj; düğüklüğü veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihazın etkisine belirlenen farklı bir sebebe gerilimine bağlanmasıyla oluşan arızalar,
 - c) Malin tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşırı sarsılma, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
 - d) Cihazın kullanım hatalarından meydana gelen diğ ve iç yüzeylerdeki bozulma, çizilme, kırılmalar ve arızalar,
 - e) Doğal olayların (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açtığı arızalar.
- Bu gibi durumlarda arızalı cihaz, VESTEL yetkili uzmanları tarafından tamir edilecek, standart tamir ücreti alınacaktır.
5. Garanti Belgesi'nin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin malı satın aldığı yetkili satıcı, acenta ya da temsilcilerine aittir. Garanti Belgesi, satın alınan mala ilişkin faturanın tarihi ve sayısını ile seri numarasını içermek zorundadır.

MÜŞTERİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

Müşteri; malın 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri uyarınca oyuplı 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 gerektirmediği 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 değiştirilmesinin satıcı için oranstiz 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 için kişisel verilerinizi korumak önemlidir. Resmi internet sitemizde yayınladığımız Aydınlatma Metni (<https://www.vestel.com.tr/consent/kisselverilerinizilasmesi>) ile bu süreçte sizlerden topladığımız kişisel verilerle ilişkin detaylı bilgilere ulaşabilirsiniz.

VESTEL



Zorlu Holding kuruluşudur.

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.



0850 222 4 123
www.vestel.com.tr



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



Geri dönüştürülebilir kağıt kullanarak doğaya katkımızı sürdürüyoruz.



Zorlu Holding kuruluşudur.

ÜRETİCİ FİRMA:

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

52579233