

VESTEL

FIRIN

KULLANIM KILAVUZU

AF-861052 G WIFI

AF-861052 B WIFI

AF-861052 S WIFI

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 Açıklamaları.....	3
Genel Güvenlik Uyarıları	3
Buharlı Pişirme İçin.....	5
Montaj Uyarıları	5
Kullanım Sırasında	6
Temizlik ve Bakım Sırasında.....	7
Teknik Özellikler	10
Montaj ve Kullanıma Hazırlama	11
Montajı Yapan Kişi İçin Açıklamalar	11
Fırının Montajı	11
Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik	13
Genel Görünüm.....	14
Kullanımı	15
Fırın Fonksiyonları	15
Buhar İşlevi İçin.....	19
Dijital Zamanlayıcının Kullanımı	20
WIFI Kurulumu	23
Aksesuarlar	25
Temizlik ve Bakım	28
Temizleme	28
Bakım	30
Sorun Giderme	33
Pişirme Tablosu	34
Teknik Özellikler	35
Enerji Fişi	35

Güvenlik Açıklamaları

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

Genel Güvenlik Uyarıları

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

çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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

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

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

- Cihazı harici bir zamanlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırmayınız.
- Kullanım sırasında cihaz ısınacaktır. Fırın içindeki ısınan parçalara dokunmama konusunda dikkatli olunmalıdır.
- Kullanım sırasında, tutacaklar kısa süre içinde ısınabilir.
- Fırın kapağının camını ve diğer yüzeyleri

temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler ya da tel kullanmayınız. Bunlar yüzeyi çizebilir ve cam kapağın çatlamasına ya da yüzeylerin hasar görmesine neden olabilir.

- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.



UYARI: Elektrik

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 kırılabileceğinden, temizlik sırasında çizilmeyi önlemek için dikkatli olunmalıdır. Aksesuarların

cama arpmamasına 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 değıştirilmesi gerekir.
- Çocukların, fırın açık durumdayken kapağı 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.

Montaj Uyarıları

- Montajı tamamlanıncaya kadar cihazı çalıştırmayınız.
- Cihazın montajı mutlaka yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Hatalı yerleşim ve yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan montaj nedeniyle ortaya çıkabilecek

hasarlardan üretici sorumlu değildir.

- Ambalajı açtıktan sonra, cihazın nakliye sırasında hasar almış olup olmadığını kontrol ediniz. Hasar varsa, cihazı kullanmayınız ve hemen yetkili bir servis acentesi ile iletişime geçiniz. Ambalaj için kullanılan malzemeler (naylon, zımba teli, strafor vb.) çocuklar için zararlı olabileceğinden bunların hemen toplanması ve ortadan kaldırılması gerekir.
- Cihazı atmosferin etkilerinden koruyunuz. Güneş, yağmur, kar, toz veya aşırı rutubet gibi etkilere maruz bırakmayınız.
- Cihazın etrafındaki malzemelerin (dolaplar) en az 100°C sıcaklığa dayanıklı olması gerekir.
- Aşırı ısınma olmaması için, cihazı dekoratif kapıların arkasına yerleştirmeyin.

Kullanım Sırasında

- Fırını ilk kez kullandığınızda hafif bir koku fark edebilirsiniz.

Bu son derece normaldir ve ısıtıcı elemanlarının üzerinde bulunan yalıtım malzemeleri nedeniyle oluşmaktadır. Fırını ilk kez kullanmadan önce, içi boş olarak 45 dakika süreyle maksimum sıcaklık ayarında çalıştırmanızı tavsiye ederiz. Ürünün montajının yapıldığı yerin iyi havalandırıldığından emin olunuz.

- Pişirme sırasında veya sonrasında fırın kapağını açarken dikkatli olunuz. Fırından çıkan sıcak buhar, yanıklara neden olabilir.
- Cihaz çalışır durumdayken, kolay tutuşan veya yanıcı malzemeleri cihazın içine veya yakınlarına koymayınız.
- Fırına yiyecek koyarken veya yiyecekleri fırından çıkarırken her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Fırın hiçbir koşulda alüminyum folyo ile kaplanmamalıdır. Aksi takdirde aşırı ısınma meydana gelebilir.
- Pişirme sırasında kapları veya tepsileri

doğrudan fırın tabanına yerleştirmeyin. Taban çok ısınacağı için ürün zarar görebilir.



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

- Ürünün uzun bir süre kullanılmayacak olması durumunda ana şalteri kapatınız.
- Kullanımda olmadığı zamanlarda cihazın kontrol düğmelerini her zaman “0” (kapalı) konumuna getiriniz.
- Tepsiler, fırından dışarı doğru çekildiğinde aşağı doğru eğilir. Tepsiyi fırından çıkarırken sıcak yiyecekleri dökmemeye veya düşürmemeye dikkat ediniz.
- Açık konumdayken fırın kapağının üzerine herhangi bir şey

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

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

Temizlik ve Bakım Sırasında

- Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olunuz.
- Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyiniz.
- Cihazın verimli ve emniyetli kalması için her zaman orijinal yedek parçalar kullanmanızı ve gerektiğinde yetkili servis acentelerimizi aramanızı tavsiye ederiz.
- Fırının zemininde oluşabilecek kireç kalıntılarını kazımaya çalışmayınız. Aksi takdirde fırın tabanı zarar görür.
- Fırın tabanında oluşabilecek kireci çözmek için her 2 veya 3 kullanımdan sonra fırın tabanına asit oranı %6'yı

geçmeyen 200-250 ml beyaz sirke dökün ve 30 dakika bekleyin. Daha sonra nemli nemli bir bezle temizleyin.

Taşıma ve Nakliye

Sırasında Dikkat Edilmesi

Gereken Güvenlik Bilgileri

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

ambalajı hazırlayınız.

Sorumluluk Sınırlaması Bu kılavuzda yer alan tüm teknik bilgiler, kullanım talimatları, cihazın çalıştırılması ve bakımı, cihazınızla ilgili son bilgileri içerir. Üretici firma, bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmaması, cihazın kullanım amacının dışında kullanılması, yetkili olmayan onarım işlemleri, cihaz üzerinde izin verilmeyen de değişiklikler 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.

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

CE Bu ürün 2014/53/
EU (Elektromanyetik
Uyumluluk

Yönetmeliği) sayılı Avrupa
CE direktifine 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-861052 G WIFI AF-861052 B WIFI AF-861052 S WIFI
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 Isıtıcı	W	1400
Double Grill Isıtıcı	W	2600
Fan	W	23 -35
Turbo Isıtıcı	W	2000
Diğer Özellikler		
Toplam Güç (Modele göre değişir) Maksimum	kW	3.1
Soğutucu fan	W	11,5
Voltaj	V	230
Enerji Sınıfı	-	A
Paketli Ürün Boyutları (Genişlik x Derinlik x Yükseklik)	mm	650 x 640 x 650
Net Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	35.7
Brüt Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	37.5

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.

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 personeline veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyene başvurun.

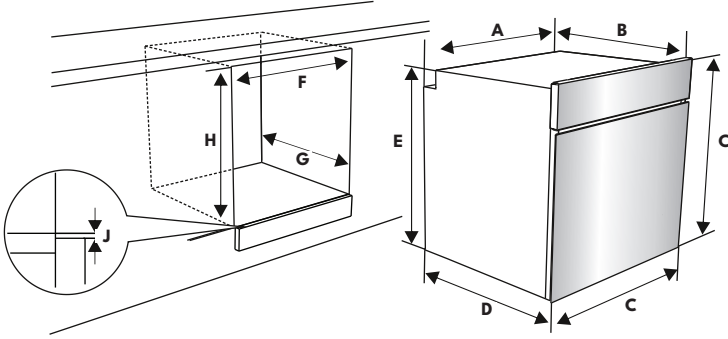
- Yakın çevrede perde, yağ, bez vb. alev alabilecek, kolay tutuşan veya yanıcı malzemeler bulunmamalıdır.
- Cihazın etrafındaki tezgah ve mobilyalar 100°C üzeri sıcaklıklara dayanıklı malzemelerden imal edilmiş olmalıdır.
- Cihaz, bir bulaşık makinesi, buzdolabı, derin dondurucu, çamaşır makinesi veya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

Fırının Montajı

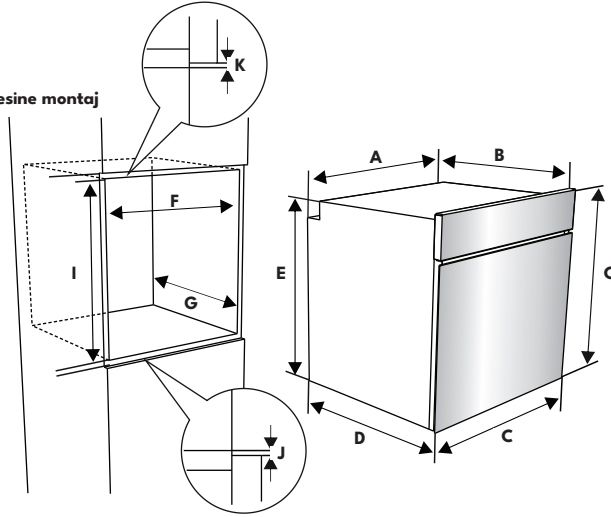
Cihazlar montaj setleri ile birlikte verilir ve uygun ölçülerde bir tezgaha montajları yapılabilir. Ocağın ve fırının montajı için ölçüler aşağıda verilmiştir.

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		

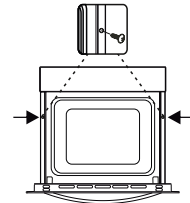
Tezgah altına montaj



Duvar ünitesine montaj



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



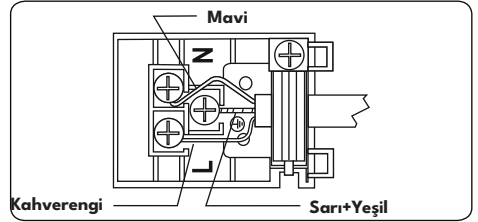
Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik

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

⚠ UYARI: CİHAZIN TOPRAKLANMASI GEREKLİDİR.

- Cihazın güç kaynağına bağlanmasından önce, cihazın voltaj değerinin (cihazın tanımlama plakasına basılmıştır) kullanılan şebeke kaynağının voltajına uygun olduğu ve şebekenin elektrik kablo tesisatının, cihazın enerji kademesini (bu da tanımlama plakasında belirtilmiştir) karşılayacak düzeyde olduğu kontrol edilmelidir.
- Montaj sırasında yalıtımlı kablolar kullanılmasına lütfen dikkat edin. Hatalı bir bağlantı, cihazınıza zarar verebilir. Elektrik kablosu hasar gördüğünde ve değiştirilmesi gerektiğinde, bu işlem yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Adaptörler, çoklu prizler ve/veya uzatma kabloları kullanmayın.
- Besleme kablosu, cihazın sıcak kısımlarından uzak tutulmalı ve bükülmemeli ya da sıkışmamalıdır. Aksi takdirde kablo hasar görebilir ve kısa devreye yol açılabilir.
- Cihaz şebekeye bir fiş aracılığıyla bağlanmıyorsa güvenlik gerekliliklerine uymak için en az 3 mm kontak aralığına sahip tüm kutuplu devre kesme şalteri kullanılmalıdır.
- Bu cihaz enerji beslemesi için tasarlanmıştır 220-240V. Besleme farklıysa, yetkili bir servis personeline veya elektrik teknisyenine başvurun.

- Cihaz, dolabının önünde duruyor olsa bile elektrik kablosunun (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.

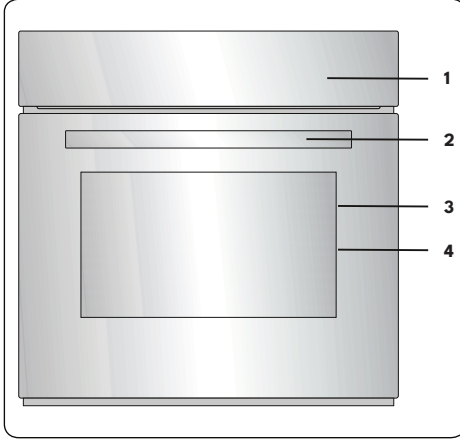


Genel Görünüm



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

Bileşenlerin Listesi



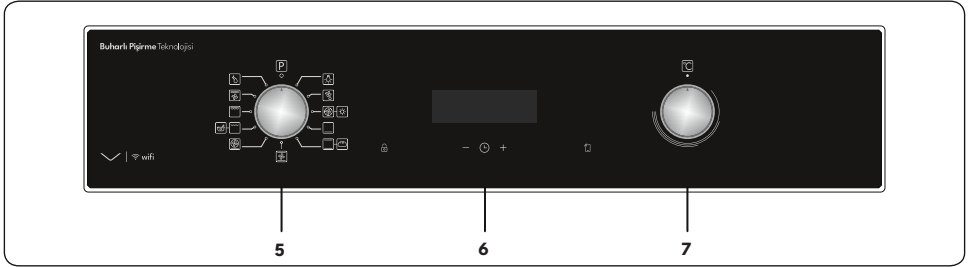
1. Kontrol Paneli
2. Fırın Kapağı Tutacağı
3. Fırın Kapağı
4. Fırının İç Yüzeyi*



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



5. Fırın Fonksiyon Kontrol Düğmesi

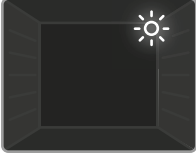
6. Zamanlayıcı

7. Fırın Termostat Düğmesi

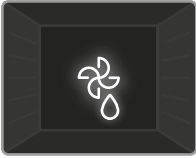
Kullanımı

Fırın Fonksiyonları

* Fırının fonksiyonları, sizin ürününüzün modeli nedeniyle farklı olabilir.

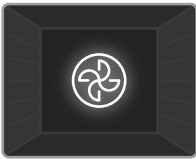


Fırın Lambası: Yalnızca fırın lambası açılacaktır. Pişirme süresi boyunca açık kalacaktır.



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

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



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

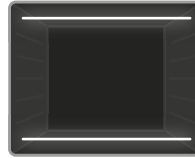
başlayacaktır. Turbo fonksiyonu ısının fırın içinde eşit düzeyde yayılmasını, tüm raflarda bulunan yiyeceklerin eşit düzeyde ısınmasını sağlar. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.

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



Alttan Isıtma Fonksiyonu: Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve alt ısıtıcı eleman çalışmaya başlayacaktır.

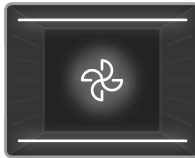
Alttan ısıtma fonksiyonu, ısı fırının altından yükseldiği ve yiyeceği ısıttığı için pizza yapmak için idealdir. Bu fonksiyon pişirmeden çok yiyeceklerin ısıtılması için uygundur.



Statik Pişirme Fonksiyonu: Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve alt ile üst ısıtıcı elemanlar çalışmaya başlayacaktır. Statik

pişirme fonksiyonu ısı yayar, yiyeceklerin eşit düzeyde pişirilmesini

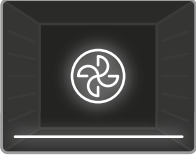
sağlar. Kurabiyeler, kekler, fırın makarna, lazanya ve pizza yapmak için idealdir. Önceden fırının 10 dakika ısıtılması tavsiye edilir ve bu fonksiyon sırasında yalnızca bir rafın kullanılması en iyi sonucu verir.



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

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

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

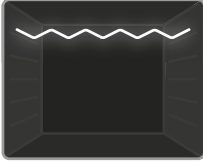


Pizza Fonksiyonu:

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

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

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

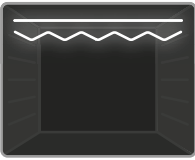


Izgara Fonksiyonu:

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

fonksiyon, izgara 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.

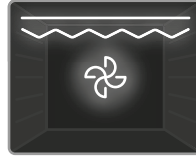


Hızlı Izgara

Fonksiyonu: Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve izgara ile üst ısıtıcı elemanlar

çalışmaya başlayacaktır. Bu fonksiyon hızlı ızgara ve et gibi yüzey alanı geniş yiyeceklerin ızgara yapılması için kullanılır. Fırının üst raflarını kullanınız. Yiyeceklerin yapışmaması için tel ızgaraya bir fırça ile az bir miktar yağ sürünüz ve yiyecekleri ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Damlayan yağları toplamak için her zaman yiyeceklerin altına bir tepsi koyunuz. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.

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



İkili Izgara ve Fan Fonksiyonu:

Fırının termostatu ve uyarı lambaları açılacak ve izgara, üst ısıtıcı elemanlar ile döner

tabla çalışmaya başlayacaktır. Bu fonksiyon hızlı ızgara ve yüzey alanı geniş yiyeceklerin ızgara yapılması için kullanılır. Eşit düzeyde pişirmeyi sağlamak amacıyla her iki üst ısıtıcı eleman ve izgara fan ile birlikte çalışacaktır. Fırının üst raflarını kullanınız. Yiyeceklerin yapışmaması için tel ızgaraya bir fırça ile az bir miktar yağ sürünüz ve yiyecekleri ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Damlayan yağları toplamak için her zaman yiyeceklerin altına bir tepsi koyunuz. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.

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



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



VapClean:

Vap Clean işlevini çalıştırmak için fırınınızı 90°C'de vap clean sembolünü içeren işleve (Alt, Alt+Fan, Turbo veya Üst+Alt modu - modele göre değişebilir) ayarlayın. Tepsinin içine 200-250 ml su dökün. Bazı modellerde fırın tabanında bir oyuk vardır. Bu modellerde 200-250 ml suyu bu oyuğa dökün. Fırını çalıştırın. Vapclean işlevi fırınınızın kolayca temizlenmeye hazır hale gelmesi için yaklaşık 30-60 dakika çalışacaktır.



Meyve & Sebze Kurutma:

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

konumuna getirip, pişirme zamanını zamanlayıcıyı kullanarak aşağıdaki tabloda tavsiye edilen sürelerde ayarlayın. Fonksiyon sonunda kurutulmuş meyve ve sebzeleriniz hazır olacaktır.

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.



Fırınızda Yoğurt Yapma Fonksiyonu

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

Fırın ayarı: Bunun için fırınınızın gösterdiği şekilde fonksiyon düğmesinden "yoğurt" ayarına getirin ve termostat düğmesini 50°C sıcaklığa getirin. Bu şekilde ayarlanan fırınınızın içi yoğurdun mayalanması için ideal sıcaklıkta kalacaktır.

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

Maya çalma:Süt, ideal sıcaklığa getirildiğinde 1-2 yemek kaşığı yoğurt ile mayalanacaktır. Maya çalma sırasında yoğurdun çok soğuk olmaması tavsiye edilir. Bunun için öncelikle yoğurt küçük bir tabakta, ısıtılan süttten alınacak birkaç kaşık süt ile ezilir. Kıvamına gelen yoğurt süt karışımı süt kabının içine dökülür ve çok fazla karıştırılmadan dağıtılır. Yoğurdun tatlandırılması için isteğe göre 1-2 çay kaşığı şeker eklenebilir. Ayrıca kıvamın arttırılması için süt tozu ilavesi yapılabilir.

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

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

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

Afiyet olsun...



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 ayarını



konumuna ve termostadı 200°C

sıcaklığa getirip yaklaşık 5 dakika

sürecek ön ısıtmanın

tamamlanmasından sonra tepsiyi,

üzerindeki bezi kaldırıp, fırının 3.rafına

sürün. Bu konumda 18-20 dk. kadar

pişirme sonunda ev yapımı ekmeğiniz

hazır olacaktır.

Afiyet Olsun...

Buhar İşlevi İçin

Gıdalar	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Raf Konumu	Su miktarı (ml)	Su ekleme süresi (dk.)	Pişirme Süresi (dk) (yaklaşık)	Ağırlık (yaklaşık gıda ağırlığı g)
Ekmek	Fan Fonksiyonu + Buhar	180 - 200	2 - 3	200	Fırını çalıştırmadan önce.	30-50	820
Fırında makarna		200	3	200		30-40	1500
Hamur işi		180	3	180		30-40	500
Patates		200	3	200		45-60	500
Tavuk		200 - 220	3	200		50-70	2000
Biftek		180	3	200		100-110	1000



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



Önemli: Fırın sıcakken su haznesine su eklemeyin.



Önemli: Buharlı pişirme sadece kılavuzda belirtilen fonksiyonlarda gerçekleştirilir.



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

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

Dijital Zamanlayıcı Kullanımı

	
	
Fonksiyon Tanımları	
A	Otomatik Pişirme
	Termostat Sembolü
	Pişirme Süresi
	Pişirme Bitiş Zamanı
	Tuş Kilidi
	Alarm
	Mode Tuşu
—	Eksi Tuşu
+	Artı Tuşu
2359	Zamanlayıcı Ekranı
°C	Sıcaklık

Zamanlayıcı İlk Kullanımı

Güç bağlantısı yapıldıktan sonra , “00:00 ”ya da “12:00” göstergede yanıp söner. “MOD” butonuna basılarak kullanıma hazır hale getirilir.

Zaman Ayarı

Zamanlayıcı kullanıma hazır hale geldikten sonra saat “00:00” ya da “12:00”. Zaman ayarı yapılması için;



1.Fırın pişirme fonksiyonu kapalı konumuna alınır.

2.“+” ve “-” tuşlarına basılarak zaman ayarı moduna geçilir. “:” sembolü flaşlamaya başlar.

3.“:” sembolü flaşlarken “+” ve “-” tuşları ile zaman ayarı yapılır.

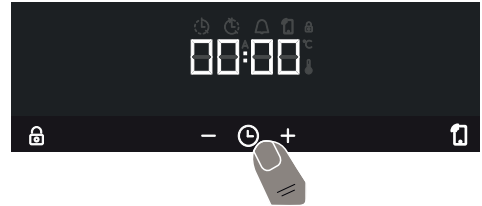
4. Birkaç saniye sonra “:” sembolü sabit yanmaya başlar ve zaman ayarı kaydedilir.

⚠ Tuş Kildi

“**TUŞ KILIDI**” tuşuna 2 saniye basılarak tuş kilidi aktif edilebilir.Tuş kilidi aktif edildiğinde “” sembolü ekranda yanık durumda kalır Tuş kilidini açmak için “**TUŞ KILDI**” tuşuna 2 saniye basılmalıdır. Ekranda “” sembolü söner. Sonrasında istediğiniz işlemi yapabilirsiniz.

Sesli Uyarı Verilen Zaman Ayarı

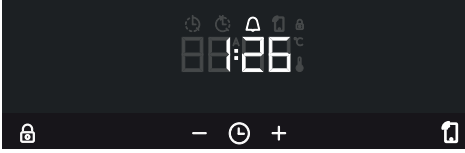
Sesli uyarı verilen zaman ayarını “00:00” ile “23:59” saat arasında istediğiniz zamana ayarlayabilirsiniz. Sesli uyarı zamanı yalnızca uyarı amaçlıdır. Bu fonksiyon, fırını etkinleştirmez.



1. “MOD” tuşuna basın “” sembolü flaşlamaya başlayacaktır. Ekranda “00:00” görüntülenir.



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

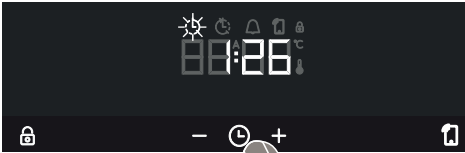


3 “🔔” sembolü sürekli yanar, zaman kaydedilir ve uyarı ayarlanır. Zamanlayıcı sıfıra ulaştığında sesli bir uyarı verilir ve ekranda “🔔” sembolü yanıp söner. Sesli uyarıyı durdurmak için “MOD” tuşuna basabilirsiniz.

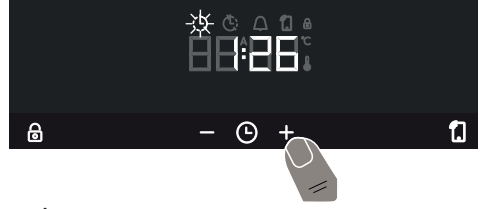
Yarı Otomatik Zaman Ayarı (Pişirme Süresi)

Bu fonksiyon belirli süre boyunca pişirme yapmanıza yardımcı olur. “00:00” ve “23:59” saat arasında bir ayar yapabilirsiniz. Pişireceğiniz yemeği ayarlayıp fırına yerleştirin.

1. Düğmeleri kullanarak istediğiniz pişirme fonksiyonu ve sıcaklığı seçin.



2. “🔔” sembolü görülene kadar “MOD” tuşuna basılır. Ekranda “000” görüntülenir.



3. İsteddiğiniz pişirme süresini “+” ve “-” tuşlarını kullanarak seçiniz.

4. Ayar tamamandıktan sonra günün saati ekranda görülecektir. Ekranda “🔔” sembolü yanık kalacaktır.

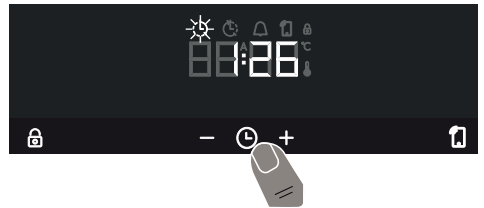
Zamanlayıcı sıfıra ulaştığında fırın kapanır

ve sesli uyarı verilir. “🔔” sembolü yanıp söner. Sesli uyarıyı kapatmak için iki kontrol düğmesini de “0” konumuna getirip “MOD” tuşuna basın. “🔔” sembolü kaybolur ve zamanlayıcı manual fonksiyona geri döner.

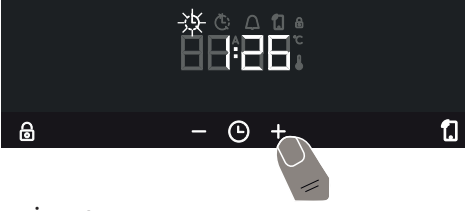
Tam Otomatik Programlama

Bu fonksiyon belirli bir süre geçtikten sonra pişirme işleminin başlatılıp belirli bir süre pişirme yapmak için kullanılır. Günün o anki saatinden “23:59” sonrasına kadar herhangi bir zamanı ayarlayabilirsiniz. Pişireceğiniz yemeği hazırlayıp fırına yerleştirin.

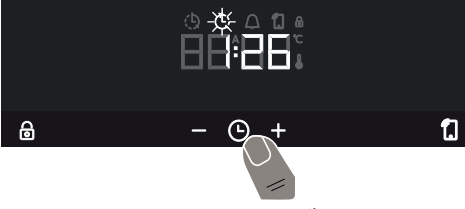
1. İsteddiğiniz pişirme fonksiyonu ve sıcaklığını düğmeleri kullanarak ayarlayın.



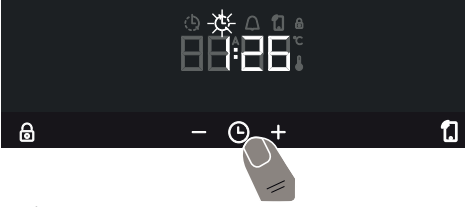
2. “🔔” sembolünü görüne kadar “MOD” tuşuna basın. Ekranda “00:00” görüntülenir.



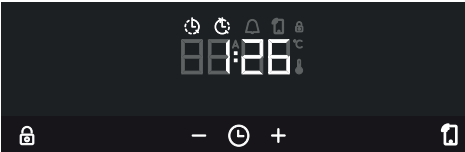
3. İstediğiniz pişirme süresini “+” ve “-” tuşlarını kullanarak seçiniz.



4. “MOD” tuşuna basın. “°C” sembolü flaşlamaya başlayacaktır. Ekranda “00:00” görüntülenir. Ekranda “°C” sembolü yanık kalır.



5. İstediğiniz pişirme süresini “+” ve “-” tuşlarını kullanarak seçiniz.



6. “°C” ve “°F” sembolü ekranda yanık durumda kalır.

Çalışma zamanı hesaplanır ve fırın otomatik olarak açılır. Zamanlayıcı

sıfıra ulaştığında fırın kapanır ve sesli uyarı verilir. “°C” sembolü söner. “°F” sembolü flaşlamaya başlar. Sesi kapatmak için her iki kontrol düğmesini de “0” konumuna getirip “MOD” tuşuna basın. “°C” sembolü söner ve zamanlayıcı manual mode geri döner.

Pişirme Sıcaklığı Ayarlanması

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak istenilen pişirme fonksiyonunu ayarlayın.

2. İstenilen pişirme sıcaklığını sıcaklık düğmesini kullanarak ayarlayın.

3. Pişirme sıcaklığı ayarlanırken ekranda seçili pişirme sıcaklığı görüntülenir ve **SICAKLIK SEMBOLÜ (°C)** sembolü yanık durumda olur. Ayarlanan sıcaklık 3 saniye boyunca ekranda görüntülenir ve günün saati ekranına dönlür.

Ses Ayarı

Sesli uyarının ses seviyesini ayarlamak için pişirme fonksiyonu seçili değilken “-” tuşuna 5 saniye boyunca ses duyulana kadar basın. Sonrasında “-” tuşuna basarak istenilen zamanı seçebilirsiniz. “-” tuşuna basıldığında “OFF”, “tn01”, “tn02”, “tn03”, “tn04” değerleri sırasıyla ekranda görülecektir.

Dört farklı ses seviyesi bulunmaktadır. İstenilen ses seviyesi seçildikten sonra birkaç saniye bekleyin. Birkaç saniye sonra seçili ses seviyesi kaydedilir ve günün saatine dönlür.

Tuş Kilidi Fonksiyonu

Zamanlayıcı ayarlarına istenmeyen müdahaleleri önlemek için tuş kilidi kullanılır. Tuş kilidinin devreye girmesi için **TUŞ KİLİDİ(Ⓢ)** tuşuna 2 saniye boyunca basın. Tuş kilidi sembolü (Ⓢ) ekranda yanık durumda kalır. Tuş kilidi açmak için **TUŞ KİLİDİ(Ⓢ)** tuşuna 2 saniye boyunca basın. Tuş kilidi açılacak ve tuş kilidi sembolü ekrandan

kaybolacaktır. Tuş kilidi aktifken yalnızca Uzak Kontrol (🔑) tuşu aktif olacaktır.

WIFI Kurulumu ve Uzaktan Kontrol



Fırını uzaktan kontrol edebilmeniz için öncelikle kurulumu yapılmalıdır. Kurulumu yapmak için

UZAK KONTROL (🔑) tuşuna 5sn boyunca basın. Kurulum moduna girildiğinde ekranda **“CF”** görüntülenir. WiFi kurulumu mobil uygulama üzerinden yapılır. WiFi ağınızın şifresini ya da modeminizi değiştirmeniz durumunda kurulum yeniden yapılmalıdır. Kurulum tamamlandığında uzak kontrol tuşu kullanılarak uzak kontrol açılıp kapatılabilir. Uzak kontrol açıldığında yalnızca tuş Kilidi ve Uzak Kontrol tuşları kullanılabilir, zamanlayıcı tuşları kullanılamayacaktır.



WIFI Kurulumu

Vestel Akıllı Yaşam Uygulamasını Google Play Store veya App Store'dan indirebilirsiniz. Vestel Akıllı Yaşam uygulamasında fırınınızın kurulumunu yaparak uzaktan kontrol edebilirsiniz. Vestel Akıllı Yaşam Ürün Kurulum Adımları kılavuzundaki adımları izleyerek fırınınızın Wifi bağlantısını kolayca yapabilirsiniz. Vestel Akıllı Fırınınızda 150'den fazla tarif bulunmaktadır. Profesyonel aşçılar tarafından hazırlanan bu tarifleri, detaylı ve resimli yönlendirmeleri ile Vestel Akıllı Yaşam uygulamasında "Şef Gibi Pişir" sayesinde kolayca hazırlayabilirsiniz. Şef Gibi Pişir ile tarifinize göre fırınınız kendini otomatik olarak ayarlayarak adım adım pişirme

işlemi yapacaktır.

Hata ve Koruma Mesajları

Fırınınızda 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.

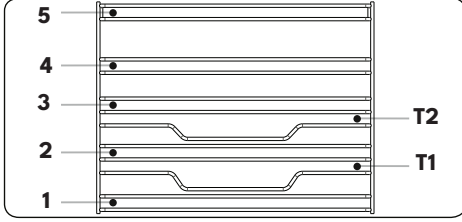
Hata ve Koruma Mesajları

Hata Kodu	Açıklama
Er0	Sıcaklık sensörü arızasıdır. Servisle iletişime geçiniz.
Er1	Sıcaklık sensörü arızasıdır. Servisle iletişime geçiniz.
Er5	Kartın haberleşmesiyle ilgili bir hatadır. Servisle iletişime geçiniz.
Er7	Isıtıcılar çalışmasına rağmen fırının içi ayarlanan sıcaklık değerine ulaşmamıştır. Fırın kapısının kapatılarak çalıştırıldığına emin olunuz, hatayı silmek için ürünün elektriğini kesip tekrar açınız. Hatanın devamı durumunda servisle iletişime geçiniz.
Er9	Sıcaklık limit değerlerin üzerine çıkmıştır. Servisle iletişime geçiniz.
Er21	Ürün açıkken fonksiyon knobunun bağlantısının kopması durumudur. Servisle iletişime geçiniz.
Er22	Ürün açıkken sıcaklık knobunun bağlantısının kopması durumudur. Servisle iletişime geçiniz.

Aksesuarlar

EasyFix Tel Raf

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



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

Fırın Tepsileri



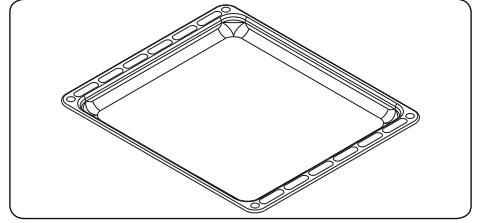
Önemli

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

Siğ Tepsisi

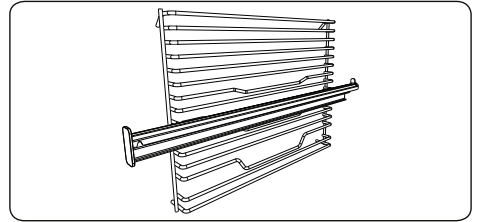
Siğ tepsisi, börek pişirmek için çok uygundur.

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



Easyfix Yarım Teleskopik Raylı Tel Tepsisi

Yiyeceklerinize kolayca ulaşabilmeniz için yarım teleskopik ray yarısına kadar uzar.



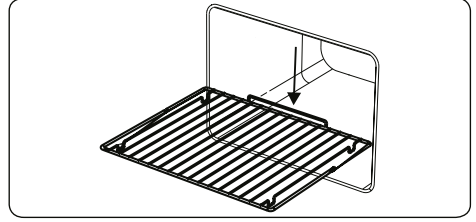
Teleskopik raylar

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



UYARI

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



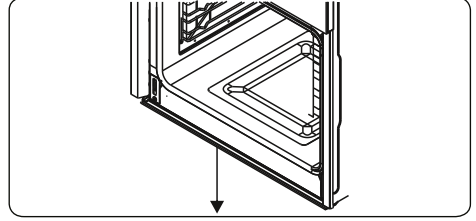
Su Kolektörü

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

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

Su, kolektöre damlayacaktır.

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

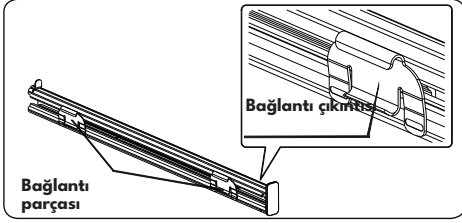


DÜNYADA İLK

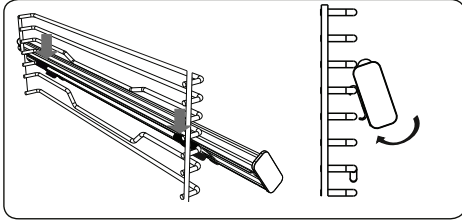
Ankastre Fırınlarda Sıcak Hava

Kalkanı Sistemi

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



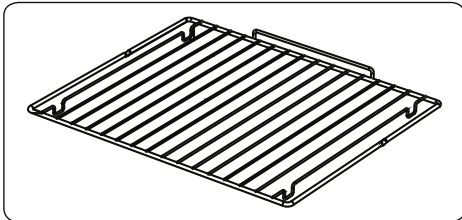
- Her teleskopik rayda temizlemek için çıkarmanız ve yeniden yerine takmanız için bağlantı parçaları bulunur.
- Yan kızak ayağını çıkarın. “Tel rafın çıkarılması” bölümüne bakın.



- 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.

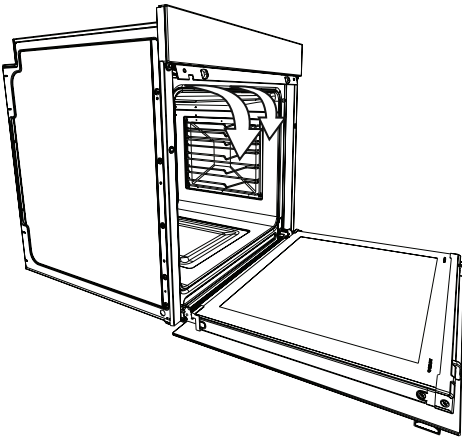
Tel Izgara

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

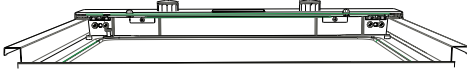


Sıcak Hava Kalkanı Montaj Yöntemi

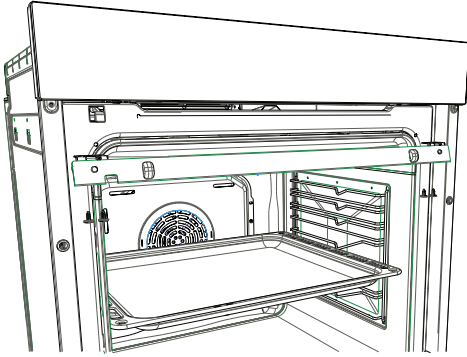
Ürünün fişi çekilerek elektrik bağlantısı kesilmelidir. Ürünün üst panel vida bağlantıları sökülerek üst panel çıkartılır.



Sıcak Hava Kalkanı Demontaj Yöntemi



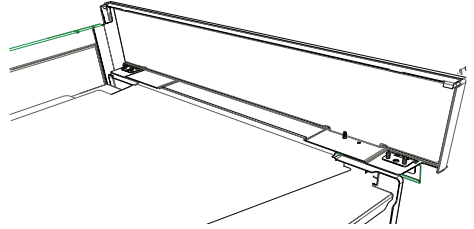
Şekil.1. Fırın Pano Altı Görünümü



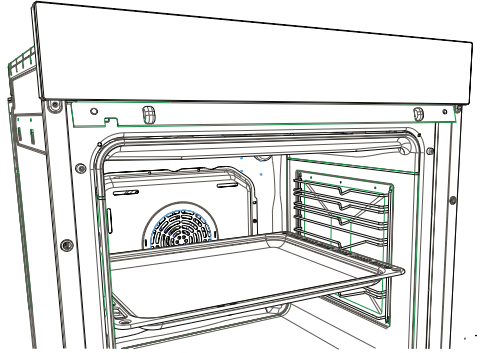
Şekil.2

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

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



Şekil.3



Şekil.4

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

Temizlik ve Bakım

Temizleme

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

Genel Açıklamalar

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

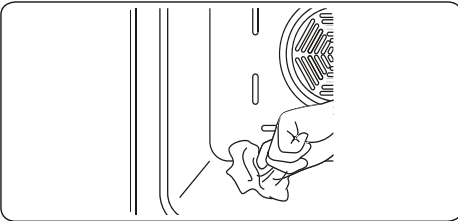
⚠ Parçacık içeren temizleyiciler kullanmayınız, bunlar cihazın cam, emaye kaplanmış ve/veya boyalı parçalarına zarar verebilir.

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

⚠ Cihazın herhangi bir parçasını temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

Fırının İçinin Temizlenmesi

- Emaye kaplanmış fırınların içi en iyi fırın sıcakken temizlenir.
- Her kullanımdan sonra fırını sabunlu suya batırılmış bir bezle siliniz. Ardından fırını ıslak bir bezle tekrar siliniz ve kurutunuz.
- Fırını tamamen temizlemek için ara sıra sıvı bir temizlik maddesi kullanmanız gerekebilir.



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.

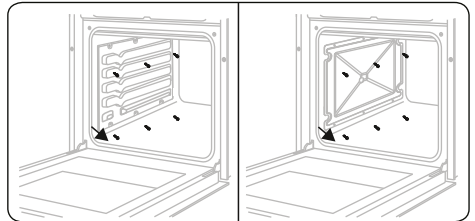
Levha yağlar emerek ve bunları kül olacak şekilde yakarak kendini temizler, oluşan küller ıslak bir bezle fırının zemininden kolaylıkla temizlenebilir. Verimli olması için levhanın gözenekli olmaması gereklidir. Levha eskidikçe rengi değişebilir.

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 cıvataları sökünüz.



Cam Parçaların Temizlenmesi

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

Paslanmaz Çelik Parçaların (varsa) Temizlenmesi

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



Pişirme sonrasında halen sıcakken paslanmaz çelik parçaları temizlemeyiniz.



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

Boyalı Yüzeylerin Temizlenmesi (varsa)

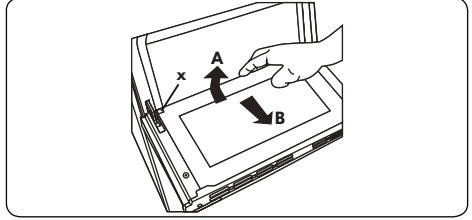
- Domates, salça, ketçap, limon, yağ türevleri, süt, şekerli gıdalar, şekerli içecekler ve kahve, ılık suya batırılmış bir bezle derhal temizlenmelidir. Bu lekeler temizlenmezse ve döküldüğü yüzeyde kurursa sert nesnelerle (örneğin sivri nesneler, çelik ve plastik ovma telleri, yüzeylere zarar veren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

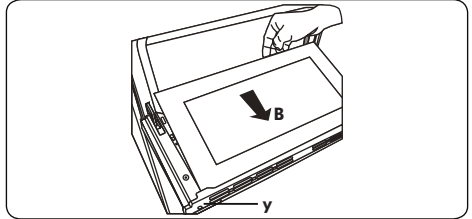
Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

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

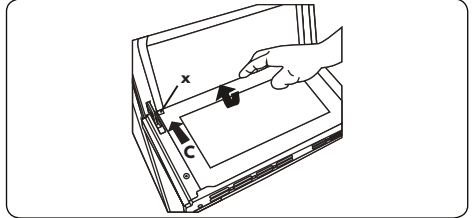


İç camı yerine takmak için:

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



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

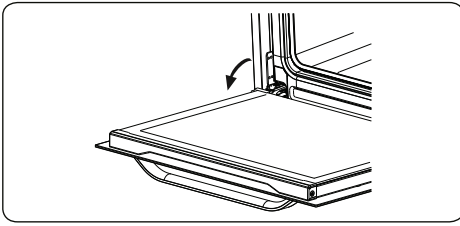


Fırın kapağının üç katlı cam olması halinde, üçüncü cam tabakasının ikinci cam tabakası ile aynı şekilde sökülmesi gerekir.

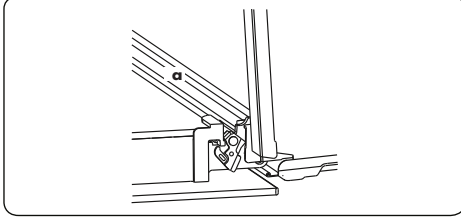
Fırın Kapağının Sökülmesi

Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

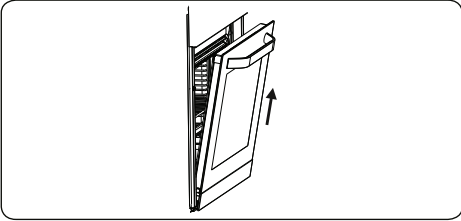
1. Fırının kapağını açın.



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

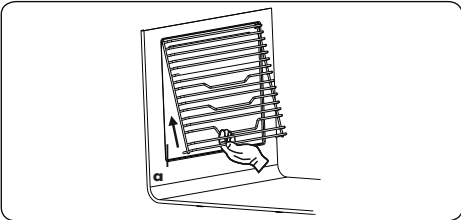


3. Kapağı, tamamen kapalı konuma yaklaştıkça kadar kapatın ve kendinize doğru çekerek sökün.



Tel Rafın Sökülmesi

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



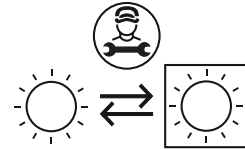
Bakım

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

Fırın Lambasının Değiştirilmesi

! UYARI: Temizlemeye başlamadan önce cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.

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



Işık kaynağı uzman kişiler tarafından değiştirilmelidir.

! UYARI: Bu lamba, elektrikli ev eşyalarında kullanım için özel olarak tasarlanmıştır. Ev aydınlatması amacıyla kullanım için uygun değildir.

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

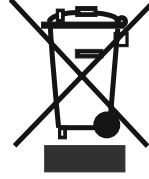
Fırının Dış Yüzeylerinin Bakımı

(Kontrol Paneli ve Fırın Kapısı)

- Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanma-yn. 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 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 mik-ro çatlaklar, ürünün kullanımı sırasında camın çatlamasına sebep olabilir.
- Bazı ankastre fırınlarda iç cam sökülebilir özelliktedir. Bu tip bir ürün kullanıyorsa-nız, iç camı sökerek temizleyebilirsiniz.
- Fırınınızda ızgara yapacaksanız, ürün ile beraber tepsi içinde verilen ızgarayı kullanmanız tavsiye edilir (eğer ürününüz-de bu aksesuar varsa). Böylece sıçrayan ve damlayan yağ fırının içini kirletmeye-cektir. Eğer büyük tel ızgarayı kullanacak-sanız, yağların toplanması için en alt rafa tepsi koyun. Temizlik kolaylığı açısından içine bir miktar su koyun.

Cihazınızın Çevreye Uygun Bir

Şekilde Atılması



Ürün veya paketi üzerindeki bu sembol, ürünün ev atığı gibi muamele görmemesi gerektiğini gösterir. Bunun yerine elektrikli ve elektronik donanımın geri

dönüşümünü yapan geçerli toplama noktasına teslim edilmelidir. Bu ürünün doğru şekilde imha edilmesini sağlayarak, ürünün yanlış atık muamelesi kaynaklı çevre ve insan sağlığı ile ilgili potansiyel olumsuz sonuçlarını önlemeye yardımcı olursunuz. Malzemelerin geri dönüşümü, doğal kaynakları korumaya yardımcı olacaktır. Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel belediye, ev atıkları imha servisi veya ürün satın aldığınız mağaza ile temasa geçin.

Ambalaj Bilgisi

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

Enerji Tasarrufu için Öneriler

Yiyecekler pişerken fırın kapağı sık sık açılmamalıdır.

Müşterinin Seçimlik Hakları

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

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

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

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

Sorun Giderme



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

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

Sorun	Olası Neden	Çözüm
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 yapıyordu.	Fırının terazide olduğunu kontrol ediniz. Rafların ve içinde pişirilenlerin titreşim yapmadığını veya arka panele temas etmediğini kontrol ediniz.

Pişirme Tablosu

FONKSİYON /YEMEKLER	TURBO			ALT-ÜST			ALT-ÜST-FAN			IZGARA		
	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	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	25-35			
Kek(Kek kalıbında)	160	2-3-4	40-50	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	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	3	25-35	170-190	1-2	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

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

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

Teknik Özellikler

Enerji Etiketi

Marka		VESTEL
Model		AF-861052 G WIFI AF-861052 B WIFI AF-861052 S WIFI
Fırın Tipi		ELEKTRİK
Ağırlık	kg	36.4
Enerji Verimliliği Endeksi - geleneksel		106.0
Enerji Verimliliği Endeksi - hava dolaşimli		95.2
Enerji Sınıfı		A
Enerji Tüketimi (elektrikli) - geleneksel	kWh/çevrim	0.89
Enerji Tüketimi (elektrikli) - fanlı	kWh/çevrim	0.80
İç Hacim Sayısı		1
Enerji Kaynağı		ELEKTRİK
Hacim	l	70
Bu fırın EN 60350-1 ile uyumludur		
Enerji Tasarrufu Önerileri Fırın - Mümkünse, yiyecekleri birlikte pişirin. - Ön ısıtma zamanını kısa tutun. - Pişirme süresini uzatmayın. - Pişirme işlemi tamamlandığında fırını kapatmayı unutmayın. - Pişirme esnasında fırın kapağını açmayın.		

GARANTİ BELGESİ

MALIN

Cinsi FIRIN
Markası VESTEL
Modeli _____
Seri No _____

SATICI FİRMANIN

Unvanı _____
Adresi _____

Tel-Faks _____
E-posta _____
Fatura Tarihi _____
Fatura No _____
Kaşe ve İmza _____

ALICININ

Adı, Soyadı _____
Adresi _____

Tel _____

Teslim Tarihi ve Yeri _____
Azami Tamir Süresi 20 İşgünü
Garanti Süresi 2 Yıl

Vestel Şirketler Grubu
İcra Kurulu Başkanı
ERGÜN GÜLER

ÜRETİCİ FİRMA:

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

TÜRKİYE GENEL DAĞITICISI:

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



Zorlu Holding kuruluşudur.

VESTEL

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamız garantisine kapsamdadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonuna teslim edilmesi durumunda, malın satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya üreticisinden birisine bildirilen tarihten itibaren başlar. Malın arızasının, 10 iş günü içinde giderilmesi halinde; üretici veya ithalatçı, malın tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malin tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masraflı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamir yapılacaktır.
5. Tüketicinin tamir hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - a) Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - b) Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - c) Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis 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 kullanılmasıdan kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak yapılabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

GARANTİ YÜKÜMLÜLÜĞÜ - MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

1. Garanti Belgesi üzerinde mamulün orijinal seri numarasında tahrifat yapıldığı hallerde garanti geçersizdir.
 2. Garanti yükümlülüğünün geçerli olabilmesi için, VESTEL yetkili personelinin ya da yetkili servislerinden başka hiçbir kimsenin, hiçbir şekilde cihazın tamir ve tadiline müdahale etmemesi gerekmektedir.
 3. Arızalı cihazın tamir yerini (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 gelimine 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 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 mal satın aldığı yetkili satıcı, acente ya da temsilcilerle 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 oyupı olduğunun anlaşılması durumunda, ayp daha sonra ortaya çıkmış olsa bile, malın müşteriye teslim tarihinden itibaren iki yıllık zaman aşımı süresi içinde;

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

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

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

Vestel için kişisel verilerinizi korumak önemlidir. Resmi internet sitemizde yayınladığımız Aydınlatma Metni (<https://www.vestel.com.tr/content/kisselverileriaclanmasi>) ile bu süreçte sizlerden topladığımız kişisel verilere 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



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

52517865