VESTEL

# FIRIN

## KULLANIM KILAVUZU

**AF-9786 S**
**AF-9786 B**
**AF-9786 G**

VESTEL'LE OLUR
NEDEN OLMASIN?

Zorlu Holding kuruluşudur.

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 fonksiyonlarındaneksiksiz 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
Montaj Uyarıları ..... 6
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**
Tam Dokunmatik Kontrollü ZamanlayıcıKullanımı ..... .20
Aksesuarlar ..... 26

**Temizlik ve Bakım ..... 28**
Temizleme..... 28
Bakım ..... 30

**Sorun Giderme ..... 32**

**Pişirme Tablosu ..... 35**

**Teknik Özellikler ..... 36**

## Güvenlik Bilgileri

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

## Genel Güvenlik Uyarıları

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

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

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

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

- Cihazı harici bir zamanlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırmayınız.

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

⚠ **UYARI:** Elektrik 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 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.

**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.

**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 darbelere 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 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.

Uyumluluk Bilgileri

Bu cihaz aşağıdaki direktiflere uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiştir.

Uygunluk Beyanı

Alçak gerilim direktifi 2014/35/EU

EMU direktifi 2014/30/EU

CE markalama direktifi, 93/68/EEC

Bu ürün 2014/30/EU (Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmeliği) ve 2014/35/EU (Alçak Gerilim (LVD) yönetmeliği ) sayılı Avrupa CE Direktiflerine uygundur.

Ürün PCB içermez.

Ev tipi fırınların enerji etiketi direktifi EU 65/2014

Ürün "AEEE" yönetmeliğine uygundur.



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

## Teknik Özellikler

| Teknik Özellikler | | AF-9786 S<br>AF-9786 B<br>AF-9786 G |
|---|---|---|
| Boyutlar | | |
| Ürün Boyutları ( Yükseklik x Genişlik x Derinlik( Kontrol paneli dahil) | mm | 595 x 595 x 570 |
| Banko Boşaltma Ölçüleri (Genişlik x Yükseklik x Derinlik) 1. Tip | mm | 560 x 575 x 555 |
| Banko Boşaltma Ölçüleri (Genişlik x Yükseklik x Derinlik) 2. Tip | mm | 600 x 600 x 580 |
| Fırın Özellikleri | | |
| Fırın iç hacmi | mm | 430 x 330 x 395 |
| Fırın Lambası | W | 25 |
| Üst ısıtıcı | W | 1200 |
| Alt ısıtıcı | W | 1100 |
| Grill Isıtıcı | W | 1400 |
| Double Grill Isıtıcı | W | 2600 |
| Fan | W | 23 -35 |
| Turbo Isıtıcı | W | 2000 |
| Diğer Özellikler | | |
| Toplam Güç (Modele göre değişir) Maksimum | kW | 3,1 |
| Soğutucu fan | W | 11,5 |
| Voltaj | V | 230 |
| Enerji Sınıfı | - | A |
| Paketli Ürün Boyutları (Genişlik x Derinlik x Yükseklik) | mm | 680 x 630 x 640 |
| Net Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum | kg | 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

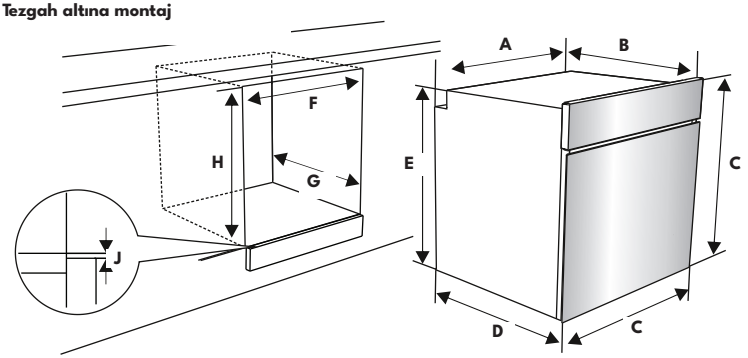
- Cihazın ambalaj malzemelerini ve aksesuarlarını çıkardıktan sonra, cihazın hasar görüp görmediğini kontrol edin. Herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayın ve hemen yetkili servis personeline veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyene başvurun.
- Yakın çevrede perde, yağ, bez vb. alev alabilecek, 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

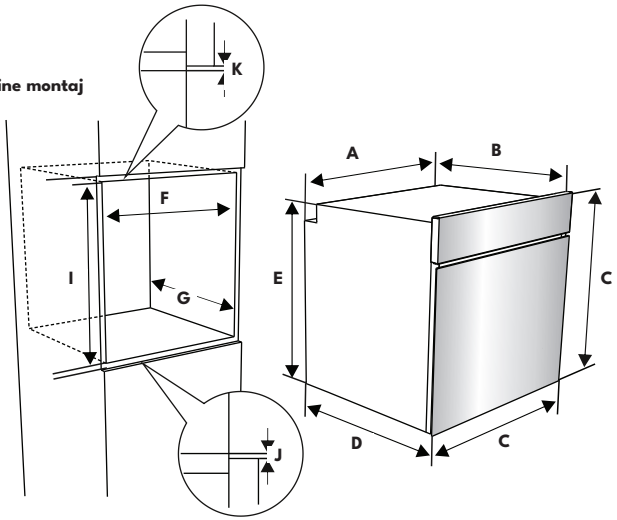
Cihazlar montaj setleri ile birlikte verilir ve uygun ölçülerde bir tezgaha montajları yapılabilir. Ocağın ve fırının montajı için ölçüler aşağıda verilmiştir.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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 | | |

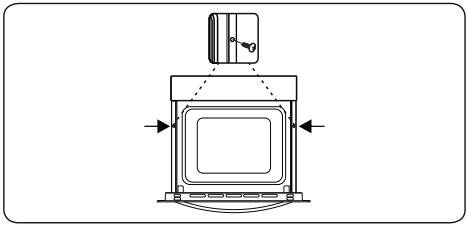
**Tezgah altına montaj**




**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.

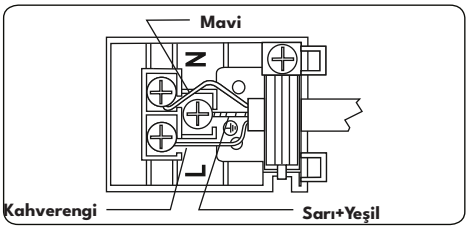


## Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik

**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.**

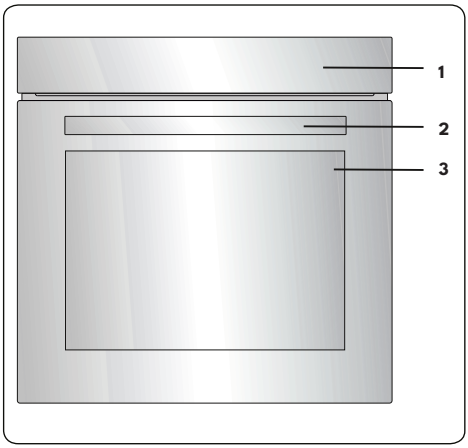
- Cihazın güç kaynağına bağlanmasından önce, cihazın voltaj değerinin (cihazın tanımlama plakasına basılmıştır) kullanılan şebeke kaynağının voltajına uygun olduğu ve şebekenin elektrik kablo tesisatının, cihazın enerji kademesini (bu da tanımlama plakasında belirtilmiştir) karşılayacak düzeyde olduğu 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 (H05VVF) 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

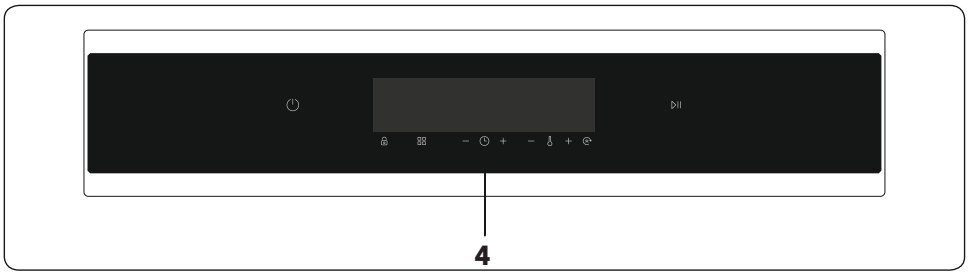
Bu görsel yalnızca cihazın parçaları hakkında bilgilendirme amaçlıdır. Parçalar cihaz modeline göre farklı olabilir. Görseller temsilidir.

**Bileşenlerin Listesi**




**1.** Kontrol Paneli
**2.** Fırın Kapağı Tutacağı
**3.** Fırın Kapağı

**Kontrol Paneli**

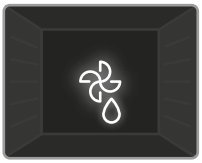



**4.** Zamanlayıcı

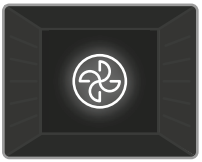
## Kullanımı

### Fırın Fonksiyonları

* Fırının fonksiyonları, sizin ürününüzün modeli nedeniyle farklı olabilir.



**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 Fan Fonksiyonu (Kat Kat Pişirme ve 4 Tepsi 4 Yemek Teknolojisi):** Turbo fan fonksiyonu, fırının ısısını eşit olarak yaymaktadır. Termostat düğmesini istenen dereceye ayarlayın. Fonksiyon düğmesini de, Turbo fonksiyon sembolünü gösterecek şekilde çevirin. 10 dakikalık ön ısıtmayı yaptıktan sonra uygun pişirme kaplarına konmuş yiyeceklerinizi fırına yerleştirin. Bu fonksiyon; birden çok yemeğin pişirilebilmesi için uygundur.

### 4 Tepsi 4 Yemek Teknolojisi

Fırınınızın arka duvarında çift fan vardır ve bu fanlar özel bir algoritma ile çalışır.

Fırınınızın yan duvarlarındaki hava kanalları her tepsi seviyesinde birbirinden bağımsız hava dağılımı sağlar. Böylece Turbo Fan fonksiyonunda fırınınız farklı tip ve kokudaki yiyeceklerin aynı anda kokuları birbirine karışmadan, eşit ve tam kararında pişmesini sağlar. Yani balıkla keki, böreği ve etli/sebzeli yemeğinizi aynı anda kokuları birbirine karışmadan pişirabilirsiniz.

Bu pişirme fonksiyonu seçildiğinde aynı anda 4 çeşit yiyecek pişirilebilir. Bunun için 2 adet tepsi, 2 adet tel ızgara kullanılmalıdır. Tepsi hamur işi yiyecekler için, tel ızgara kendi kabında pişecek yiyecekler (cam ve seramik pişirme kabı gibi) için kullanılmalıdır. Bu pişirme için 1. rafta tepsi, 2. veya 3. rafta ızgara, 3. veya 4. rafta tepsi 5. rafta ızgara kullanım sırası önerilmektedir. Yani tepsinin üstüne tepsi değil ızgara kullanıl-ması önerilmektedir. Alternatif pişirme kombinasyonları için aynı anda 4 farklı yiyecek pişime tablosu referans alınabilir. Aynı anda 4 yiyeceğin pişirilmesi, tek tepside pişirmeye göre ilave pişirme süresi gerektirir. Pişirme süreleri için Sayfa-26/27'deki pişirme tablosuna bakılabilir.

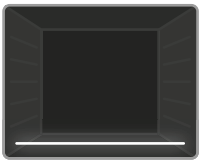
### Kat Kat Pişirme

Kat kat pişirme özelliğine sahip bu üründe tüm raf konumlarında pişirme sağlanabil-mektedir.

Ayrıca bu fırında, aynı tür yiyecekleri aynı anda birden fazla tepside (en fazla 5) pişi-rebilirsiniz.

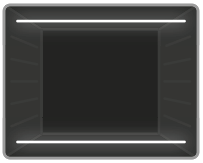
Fırınınızda pişirdiğiniz aynı tür yiyecekleri aynı anda birden fazla tepside pişirmek isterseniz (çoklu pişirme); pişirme ısısını ayarlarken pişirme tablosunda yiyecekle-riniz için en uygun olan sıcaklığı seçin ve pişirme için o sıcaklığı kullanın.

Bu fırında çoklu pişirme icin sığ tepsi kul-lanılmalıdır.

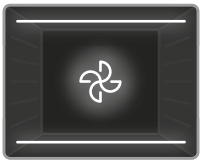


**Alttan Isıtma Fonksiyonu:** Fırının termostatı ve uyarı lambaları açılacak ve

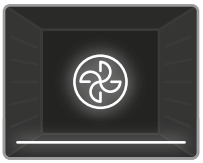
alt ısıtıcı eleman çalışmaya başlayacaktır. Alttan ısıtma fonksiyonu, ısı fırının altından yükseldiği ve yiyeceği ısıttığı için pizza yapmak için idealdir. Bu fonksiyon pişirmeden çok yiyeceklerin ısıtılması için uygundur.



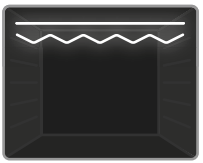
**Statik Pişirme Fonksiyonu:** Fırının termostatı ve uyarı lambaları açılacak ve alt ile üst ısıtıcı elemanlar çalışmaya başlayacaktır. Statik pişirme fonksiyonu ısı yayar, yiyeceklerin eşit düzeyde pişirilmesini sağlar. Kurabiyeler, kekler, fırın makarna, lazanya ve pizza yapmak için idealdir. Önceden fırının 10 dakika ısıtılması tavsiye edilir ve bu fonksiyon sırasında yalnızca bir rafın kullanılması en iyi sonucu verir.



**Fan Fonksiyonu:** Fırının termostatı ve uyarı lambaları açılacak ve üst ve alt ısıtıcı elemanlar ile fan çalışmaya başlayacaktır. Bu fonksiyon kurabiye pişirmek için iyidir. Pişirme fırının içindeki alt ve üst ısıtıcı elemanlar ile yapılır ve hava sirkülasyonu sağlayan fan ile yiyeceklere hafif kızarma etkisi verilir. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.

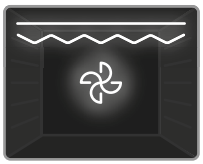


**Pizza Fonksiyonu:** Fırının termostatı ve uyarı lambaları açılacak ve halka, alt ısıtıcı eleman ile fan çalışmaya başlayacaktır. Bu fonksiyon pizza gibi yiyecekleri kısa sürede pişirmek için idealdir. Fan fırının içindeki ısıyı eşit düzeyde yayarken, alt ısıtıcı eleman yiyecekleri pişirir.



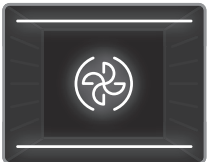
**Hızlı Izgara Fonksiyonu:** Fırının termostatı ve uyarı lambaları açılacak ve ızgara ile üst ısıtıcı elemanlar çalışmaya başlayacaktır. Bu fonksiyon hızlı ızgara ve et gibi yüzey alanı geniş yiyeceklerin ızgara yapılması için kullanılır. Fırının üst raflarını kullanınız. Yiyeceklerin yapışmaması için 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.



**Hızlı Izgara ve Fan Fonksiyonu:** Fırının termostatı ve uyarı lambaları açılacak ve ızgara, 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 ızgara 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.

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



**Hamur Şefi Fonksiyonu:**

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

Fırınınızda aynı anda iki tepsi ile pişirme yapacaksanız; pişirme ısısını ayarlarken pişirme tablosunda yiyecekleriniz için uygun olan sıcaklıklardan hangisi daha düşük ise, pişirme için o sıcaklığı kullanın. İki tepsi ile pişirme, tek tepsili pişirmeye göre ilave pişirme süresi gerektirir. Genellikle her iki tepsideki yiyecekler aynı anda pişmezler. Bunun için piştiğini gözlemlediğiniz tepsiyi fırından alarak, diğer tepsi için pişirme işlemine devam edin. Hamur Şefi pişirme özelliğini kullanıyorsanız pişirme süreniz diğer fonksiyonlara göre daha kısa olacaktır. Aynı zamanda pişirdiğiniz yiyecekler daha homojen şekilde pişerken kabarması da fazla olacaktır.

**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.

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. Fırınınızda bulunan Turbo/Alt+Üst +Fan fonksiyonlarından herhangi birini seçin. Fırın sıcaklığını 70C ye ayarlayın. Fonksiyon sonunda kurutulmuş meyve ve sebzeleriniz hazır olacaktır.

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

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

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.

Fırın fonksiyonlarında Alt+Üst+Fan/Alt +Üst fonksiyonlarından birisini seçin. Fırın sıcaklığını 200C ye ayarlayın.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...

**Fırınınızda Yoğurt Yapma Fonksiyonu**

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

**Fırın ayarı:** Grill/Turbo fonksiyonlarından herhangi birini seçiniz. Fırın sıcaklığını 50C ye ayarlayınız. Bu şeklide 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 şeklinde pratik olarak ifade edilir. Açık olarak alınacak sütlerin kaynatılması gerekmektedir. Paketli sütlerin ise kaynatılmasına gerek yoktur.

Sütün kalitesi ve ideal sıcaklıkta mayalanması yapılacak yoğurdun kalitesini direk etkileyecektir. Bu yüzden süt seçimine ve ideal sıcaklığa getirilmesine dikkat edilmelidir.

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

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

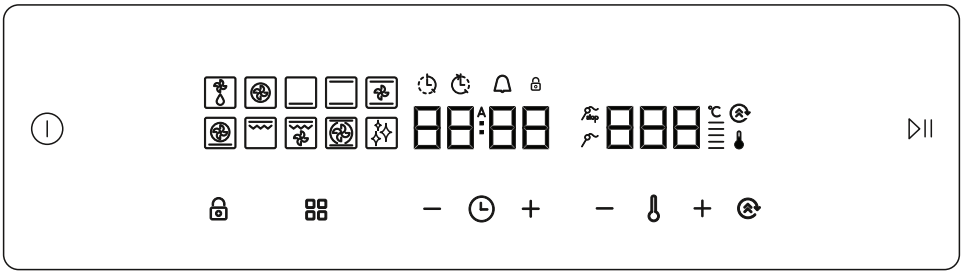
**Mayalanma:** 40-50C'ye ısıtılmış, içine maya çalışmış süt mayalanmasını tamamlamak için daha önceden ayarlanıp ideal sıcaklığına ulaşmış fırının içine konur. 5 saat süreyle fırının içinde tutularak mayalanması için beklenir. Bu süreyi
takip etmek için fırınınızdaki 'zamanlayıcı' özelliğini kullanabilirsiniz.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

**Tam Dokunmatik Kontrollü Zamanlaycı Kullanımı**



| Function Description | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Açma/ Kapama | | Çift Izgara Fonksiyonu | A | Otomatik Pişirme | stop | Et Çubuğu Durdurma |
| | Buz Çözme | | Çift Izgara + Fan Fonksiyonu | | Sıcaklık Barı | | Et Çubuğu |
| | Turbo Fonksiyonu | | Hamur Şefi Fonksiyonu | | Termostat Sembolü | | Pişirme Süresi |
| | Alttan Isıtma Fonksiyonu | | Temizleme Fonksiyonu | — | Azaltma | | Pişirme Bitiş Süresi |
| | Statik Pişirme Fonksiyonu | 888 | Sıcaklık Göstergesi | + | Artırma | | Dakika Bazlı Hatırlatıcı |
| | Fan Fonksiyonu | 88:88 | Zaman Göstergesi | | Tuş Kilidi | | Lamba |
| | Pizza Fonksiyonu | | Mod Fonksiyonu | | Başlat/Durdur | | Ön Isıtma |
| | Function Menu | | | | | | |

Herhangi bir fonksiyon seçilmezse veya değiştirilmezse kontrol ünitesi 5 dakika sonra kapanacaktır.

Cihaz, dokunmatik kontrol sensörleri aracılığıyla çalışır. Sensör alanlarına dokunarak fonksiyonları kontrol edebilirsiniz.

Kontrolleri kullanırken sensör alanına gereğine uygun şekilde dokunduğunuzdan emin olun. Belirsiz veya hafif bir dokunuş yaparsanız sensörler doğru şekilde çalışmayacaktır.

Cihaz yüzeylerinin serin kalmasını sağlamak için soğutma fanı otomatik olarak açılacaktır. Fırın kapatılsa bile fan çalışmayı sürdürecek ve sonrasında otomatik olarak kapanacaktır.

**Fırın Fonksiyon Seçimi**

Kontrol ünitesini açmak için AÇIK/ KAPALI sensörüne 2 saniye boyunca dokunun. Fırın "WAIT" (BEKLEME) moduna girecektir. Bu mod esnasında istediğiniz pişirme fonksiyonlarını seçebilir, sıcaklığı ayarlayabilir, BOOST fonksiyonunu etkinleştirebilir ve bunların yanında pişirme süresi, bitiş süresi, Dakika Bazlı Hatırlatıcı zamanlayıcısı ve günün saatini ayarlayabilirsiniz.

"WAIT" (BEKLEME) modu esnasında ⊞ sensör düğmesine basarak istediğiniz pişirme fonksiyonunu seçebilirsiniz. ⊞ sensörüne yapacağınız her dokunuş, aşağıda belirtilen fırın fonksiyonları (bu pişirme fonksiyonlarından bazıları fırın modelinizde mevcut olmayabilir) arasında değişiklik yapmanızı sağlayacaktır:

Buz Çözme → Turbo → Alt → Alt ve Üst→ Fanlı Alt ve Üst→Pizza →Hızlı Izgara (döndürme çubuğu kullanılarak/ kullanılmadan)→Fanlı Çift Izgara (döndürme çubuğu kullanılarak/ kullanılmadan)→ 3D →Buharlı temizlik

Seçili fonksiyonla ilişkili olarak çalıştırılan ısıtıcılar ve aksesuarlar görüntülenecektir.

⊞ sensörünü kullanarak bir pişirme işlevi seçtiğinizde, Sıcaklık göstergesinde daha önce seçilen sıcaklık değeri görüntülenecektir. Göstergenin yanındaki ARTI ve EKSİ sensör düğmelerini kullanarak sıcaklığı ayarlayabilirsiniz. Sıcaklık ayarı 50˚C-275˚C aralığında yapılabilir.

İstenen fonksiyonu seçip, sıcaklık ve zaman ayarını yaptıktan sonra OYNAT/ DURAKLAT sensörüne dokunarak fırın fonksiyonunu başlatabilirsiniz.

**Günün Saatinin Ayarlanması**

Fırın kurulumu tamamlandıktan sonra aşağıdaki talimatları takip ederek günün saati ayarlanmalıdır.

AÇIK/KAPALI sensörüne dokunarak fırını açıp "BEKLEME" moduna geçin. Bu modda, saat seçilene kadar MOD(🕒) sensör düğmesine5 saniye dokunun.Sol tarafta saat sembolü belirdiğinde ARTI ve EKSİ sensör düğmelerini kullanarak saati ayarlayabilirsiniz. Saat ayarını tamamlamak için MOD(🕒) sensörüne tekrar dokunun veya3 saniye boyunca hiçbir düğmeye dokunmayın.

Yalnızca cihaz ile güç kaynağının bağlantısını uzun süre boyunca kesmeniz halinde saat ayarını yeniden yapmanız gerekir.

**Pişirme Süresi Ayarı**

Pişirme süresi "BEKLEME" modu veya "ÇALIŞMA" modu esnasında ayarlanabilir.

**Dakika Hatırlatıcı Ayarı**

Zaman göstergesinde Dakika Bazlı Hatırlatıcı sembolü ve "00:00" belirene kadar MOD(🕒) sensörüne dokunun. Sembol yanıp sönerken ARTI ve EKSİ sensör düğmelerini kullanarak uyarı sinyalinin verilmesi için istediğiniz süreyi ayarlayın. Ayarlama tamamlandıktan sonra birkaç saniye boyunca herhangi bir düğmeye basmayın. Sonrasında Dakika Bazlı Hatırlatıcı ayarlanmış olacaktır.

Zamanlayıcı sıfıra ulaştığında bir uyarı sesi duyulacak ve Zaman göstergesinde Dakika Bazlı Hatırlatıcı sembolü ve "00:00" yanıp sönecektir. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir düğmeye basın. Ardından sembol kaybolacaktır.

**Pişirme Süreci Ayarı**

Bu fonksiyon belirli bir süreç boyunca pişirme işlemi yapmanıza yardımcı olur. Yemeği pişirmek üzere hazırlayın ve fırına yerleştirin. Sonrasında istediğiniz pişirme fonksiyonu ve sıcaklığını seçin. Zaman göstergesinde Süre sembolü belirene kadar MOD (🕒) sensör düğmesine dokunun. Zamanlayıcı bu noktadayken ARTI ve EKSİ sensörlerine basarak istediğiniz pişirme sürecini belirleyin. Ayarı tamamladığınızda günlük saat gösterilene ve Süreç sembolü ışığı yanıp bu şekilde kalana kadar bekleyin.

Zamanlayıcı sıfıra ulaştığında fırın kapanacak, bir uyarı sesi duyulacak ve Zaman göstergesinde Süreç sembolü yanıp sönecektir. Sesli uyarıyı durdurmak için kontrol ünitesindeki herhangi bir sensöre dokunun.

**Pişirme Bitiş Süresi Ayarı**

Bu fonksiyon, belirli bir süre sonra ve belirli bir süreç için pişirmeyi başlatmada kullanılır. Yemeği pişirmek üzere hazırlayın ve fırına yerleştirin. Sonrasında istediğiniz pişirme fonksiyonu ve sıcaklığını seçin.

Zaman göstergesinde Pişirme Süreci sembolü belirene kadar MOD(🕒)o sensör düğmesine dokunun. Zamanlayıcı bu noktadayken ARTI ve EKSİ sensörlerine basarak istediğiniz pişirme sürecini belirleyin. Ayarı tamamladığınızda günün saati gösterilene ve Süreç sembolü ışığı yanıp bu şekilde kalana kadar bekleyin.

Zaman göstergesinde Pişirme Süreci sembolü belirene kadar MOD(🕒) sensör düğmesine dokunun. Günün saati ve Pişirme Süreci sembolü yanıp sönecektir. Zamanlayıcı bu noktadayken ARTI ve EKSİ sensörlerine basarak istediğiniz bitiş süresini belirleyin. Ayarı tamamladığınızda günlük saat gösterilene ve Pişirme Bitiş Süresi sembolü ışığı yanıp bu şekilde kalana kadar bekleyin.

Fırın, çalışmayı durduracağı ayarlı bitiş süresinden pişirme süresini çıkararak çalışma süresini hesaplayacaktır. Zamanlayıcı, sesli bir uyarı verecektir ve Pişirme Bitiş Süresi sembolü yanıp sönecektir. Zamanlayıcı üzerinde herhangi bir düğmeye basarak sesli uyarıyı durdurabilirsiniz.

Izgara işlevleri etkinleştirildiğinde pişirme bitiş süresi ayarlanamaz. Pişirme bitiş süresi ızgara işlevleri etkinleştirilmeden önce ayarlanmışsa, pişirme bitiş süresi ızgara işlevleri seçildikten sonra iptal edilecektir

**Dijital Zamanlayıcı Ses Ayarı**

Uyarı sinyali sesini değiştirmek için, Zaman göstergesinde günün saati görüntülenirken TERMOSTAT (🌡) sensör düğmesine basın ve 5 saniye boyunca basılı tutun. Sonrasında, termostat düğmesinin yanındaki ARTI ve EKSİ düğmelerine her basıldığında farklı bir sinyal sesi duyulur. Beş farklı türde sinyal sesi vardır. "tn0" seçilirse, alarm ve hata sesleri hariç tüm sesler kapatılır.

İstediğiniz sesi seçin ve başka bir düğmeye basmayın. Kısa bir süre sonra, seçtiğiniz ses kaydedilir.

**Boost Fonksiyonu**

Bu fonksiyon ön ısıtma süresini kısaltmak için kullanılır. Turbo, Fan, Statik veya Pizza fonksiyonları seçildiğinde BOOST(🔥) sensör ışığı yanacaktır. Ön ısıtma süresini kaydetmek için pişirme işlemine başlamadan önce BOOST(🔥) sensörüne dokunun.

Bu fonksiyonu, fırını olabildiğince kısa sürede istediğiniz sıcaklıkta ısıtmak için kullanın. Bu mod, pişirme işlemi için uygun değildir.

**Tuş Kilidi Fonksiyonu**

Tuş Kilidi, fırın ayarlarında istem dışı değişiklikleri önlemek için kullanılır.

Tuş Kilidi fonksiyonunu etkinleştirmek için TUŞ KİLİDİ(🔒) sensör düğmesine Tuş Kilidi sembolü görüntülenene kadar 2 saniye boyunca dokunun. Tuş Kilidi fonksiyonunu devre dışı bırakmak için TUŞ KİLİDİ(🔒) sensör düğmesine Tuş Kilidi sembolü kaybolana kadar 2 saniye boyunca dokunun.

Tuş Kilidi fonksiyonu etkinken yalnızca AÇIK/KAPALI sensör düğmesi etkinleştirilebilir. Diğer tüm düğmeler kilitli kalacaktır.

**Hata ve Koruma Mesajları**

Fırınınızda oluşan arızaları göstermek ya da oluşabilecek arızalardan korunmak için fırının ön yüzündeki göstergede özlleştirilmiş 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. |
| Er4 | Kartın haberleşmesiyle ilgili bir hatadır. Servisle iletişime geçiniz. |
| Er5 | Kartın haberleşmesiyle lgili bir hatadır. Servisle iletişime geçiniz. |

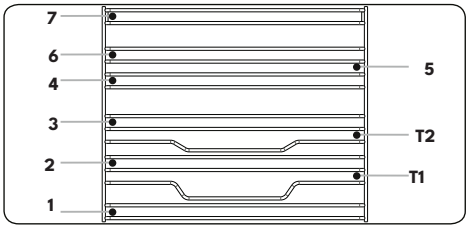
| Hata Kodu | Açıklama |
|---|---|
| Er6 | Fırın çalışırken 6 saat boyunca kullanıcı hiçbir ayarı değiştirmezse bu hata verilir.Bu hatayla karşıldığında açma/ kapama tuşuna basıldığında hata silinir. |
| Er7 | Isıtıcılar çalışmasına rağmen fırının içi ayarlanan sıcaklık değerine ulaşmamıştır. Fırın kapısının kapatılarak çalıştırıldığına emin olunuz, hatayı silmek için ürünün elektriğini kesip tekrar açınız. Hatanın devamı durumunda servisle iletişime geçiniz. |
| Er8 | Ürün fazla güç çektiğinde karşılaşılan hata kodudur. Servisle iletişime geçiniz. |
| Er9 | Sıcaklık limit değerlerin üzerine çıkmıştır. Servisle iletişime geçiniz. |
| Er10 | Şebeke voltajı 170V altına düştüğünde bu hata verilir, şebeke voltajı 180V veya üstüne çıktığında hata silinir. |
| Er11 | Anakartın aşırı ısınma durumudur. Ürünü soğutarak tekrar çalıştırın. Hatanın devam etmesi durumunda servisle iletişime geçiniz. |

| Hata Kodu | Açıklama |
|---|---|
| Er12 | Pişirme esnasında et soketinin bağlantısının kopması durumunda oluşan hatadır. Et soketi bağlantılarını kontrol edin. Hatanın devam etmesi durumunda servisle iletişime geçiniz. |
| Er15 | Ürünün düğmeyi algılamaması durumudur. 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. |

## 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.
- T2 seviyesi teleskopik raylarda piliç çevirme telinin yerleştirilmesi için kullanılır.

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

## Fırın Tepsileri

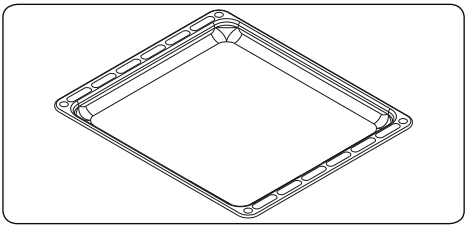
**Önemli**

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.

### Sığ Tepsi

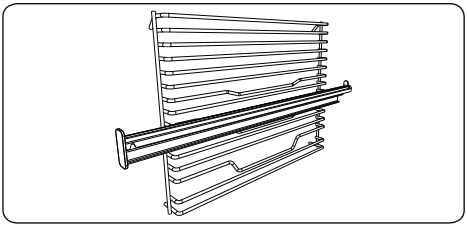
Sığ tepsi, börek pişirmek için çok uygundur.

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



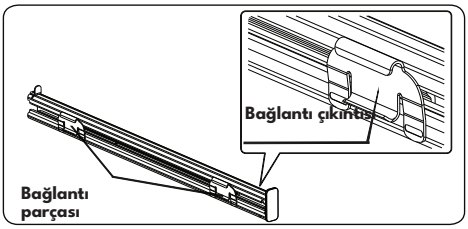
### Easyfix Yarım Teleskopik Raylı Tel Tepsi

Yiyeceklerinize kolayca ulaşabilmeniz için yarım teleskopik ray yarısına kadar uzar.

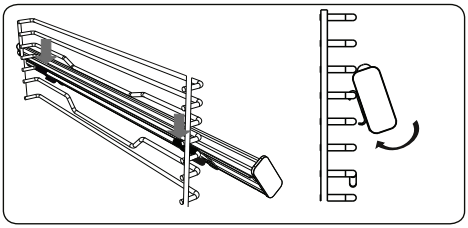


### Teleskopik Raylar

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



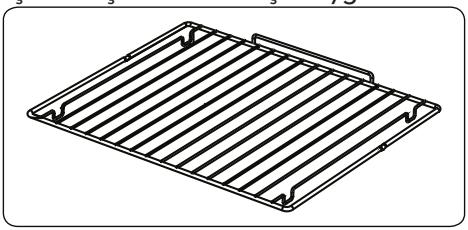

- Her teleskopik rayda temizlemek için çıkarmanız ve yeniden yerine takmanız için bağlantı parçaları bulunur.
- Yan kızak ayağını çıkarın. “Tel rafın çıkarılması” bölümüne bakın.



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

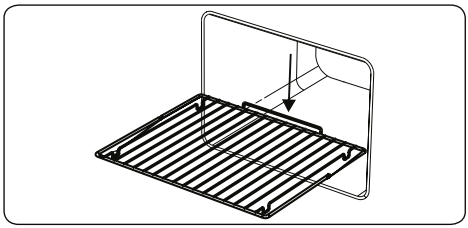
**Tel Izgara**

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



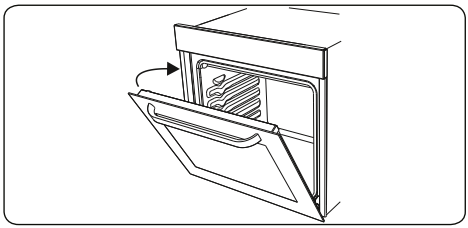
**UYARI**

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



**Yumuşak Kapanışlı Fırın Kapağı**

Kapalı konumuna yakın bir yerde serbest bırakıldığında fırının kapağı kendiliğinden yavaşça kapanır.



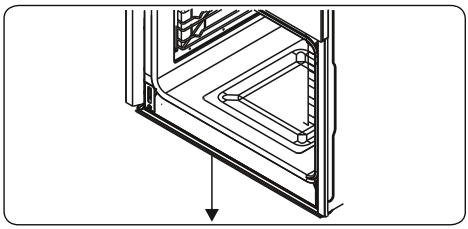
**Su Kolektörü**

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.



## 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.

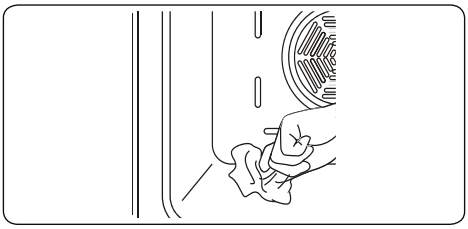
Parçacık içeren temizleyiciler kullanmayınız, bunlar cihazın cam, emaye kaplanmış ve/veya boyalı parçalarına zarar verebilir.

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

Cihazın herhangi bir parçasını temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

**Fırının İçinin Temizlenmesi**

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



**Cam Parçaların Temizlenmesi**

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

**Paslanmaz Çelik Parçaların (varsa) Temizlenmesi**

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

Pişirme sonrasında halen sıcakken paslanmaz çelik parçaları temizlemeyiniz.

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

Boyalı Yüzeylerin Temizlenmesi (varsa)

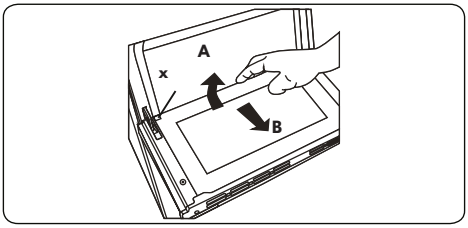
- Domates, salça, ketçap, limon, yağ türevleri, süt, şekerli gıdalar, şekerli içecekler ve kahve, ılık suya batırılmış bir bezle derhal temizlenmelidir. Bu lekeler temizlenmezse ve döküldüğü yüzeyde kurursa sert nesnelerle (örneğin sivri nesneler, çelik ve plastik ovma telleri, yüzeylere zarar veren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

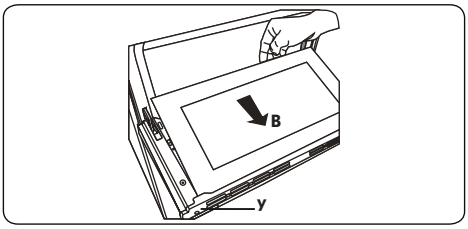
Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

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

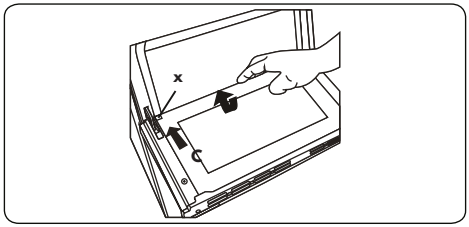



İç camı yerine takmak için:

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




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

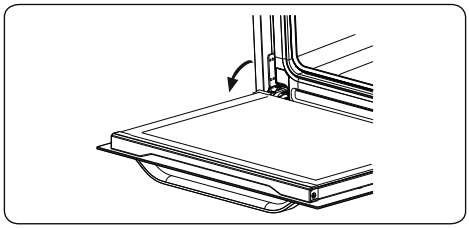



Fırın kapağının üç katlı cam olması halinde, üçüncü cam tabakasının ikinci cam tabakası ile aynı şekilde sökülmesi gerekir.

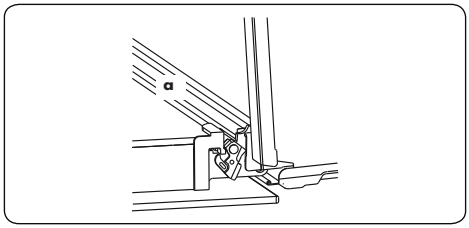
**Fırın Kapağının Sökülmesi**

Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

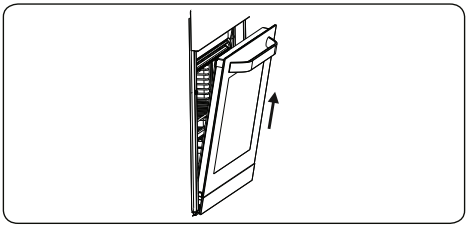
1. Fırının kapağını açın.



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

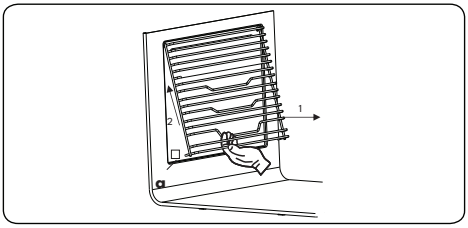



3. Kapağı, tamamen kapalı konuma yaklaşana kadar kapatın ve kendinize doğru çekerek sökün.



**Tel Rafın Sökülmesi**

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



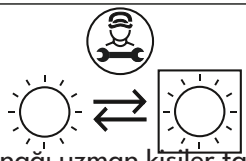

**Bakım**

⚠ 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.

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

**Fırının Dış Yüzeylerinin Bakımı ( Kontrol Paneli ve Fırın Kapısı )**

• Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanma-yın. Temizledikten sonra iyice durulayın ve kurulayın.

• Ürününüz inox ise, inox yüzeylerin 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.

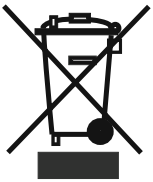
• Ankastre fırınlarda, özellikle sulu ve yağlı yemekler pişirdikten sonra, fırın kapısının iç camını nemli yumuşak bir bezle silin. İç camları silmek için asla aşındırıcı (partikül içeren) ve yüzeyi çizebilecek maddeler kullanmayın. İç camda oluşabilecek mikro çatlaklar, ürünün kullanımı sırasında camın çatlamasına sebep olabilir.

• Bazı ankastre fırınlarda iç cam sökülebilir özelliktedir. Bu tip bir ürün kullanıyorsanız, iç camı sökerek temizleyebilirsiniz.

• Fırınınızda ızgara yapacaksanız, ürün ile

beraber tepsi içinde verilen ızgarayı kullanmanız tavsiye edilir ( eğer ürününüzde bu aksesuar varsa ). Böylece sıçrayan ve damlayan yağ fırının içini kirletmeye-cektir. Eğer büyük tel ızgarayı kullanacak-sanız, yağların toplanması için en alt rafa tepsi koyun. Temizlik kolaylığı açısından içine bir miktar su koyun.

**Cihazınızın Çevreye Uygun Bir Şekilde Atılması**



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

**Ambalaj Bilgisi**

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

**Enerji Tasarrufu için Öneriler**

Yiyecekler pişerken fırın kapağı sık sık açılmamalıdır.

**Müşterinin Seçimlik Hakları**

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

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

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

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

## Sorun Giderme

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

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

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

| Sorun | Sebebi | Çözüm |
|---|---|---|
| Fırın açılmıyor. | Enerji kapatılmıştır. | Enerji verildiğini kontrol ediniz.<br>Ayrıca diğer mutfak cihazlarının çalıştığını kontrol ediniz. |
| Pişirim yapmıyor veya fırın ısınmıyor. | Fırının sıcaklık kumandası yanlış ayarlanmıştır.<br>Fırının kapağı açık bırakılmıştır. | Fırının sıcaklık kumanda düğmesinin doğru ayarlandığını kontrol ediniz. |
| Fırının lambası (varsa) çalışmıyor. | Lamba arızalanmıştır.<br>Elektrik beslemesi kesilmiş ya da kapatılmıştır. | Lambayı açıklamalara uygun biçimde değiştiriniz.<br>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.<br>Çevrilmesi gereken yiyecekler pişirmedikçe fırının kapağını sık aralıklarla açmayınız. Fırının kapağını sık aralıklarla açarsanız, iç sıcaklık düşer ve bu durumda pişirme sonuçları etkilenebilir. |

| Sorun | Sebebi | Çözüm |
|---|---|---|
| Zamanlayıcı butonlarına düzgün basılamıyor. | Zamanlayıcı butonlarının arasında yabancı maddeler sıkışmıştır.<br>Dokunmatik modeli: kumanda panelinde rutubet vardır.<br>Tuş kilidi fonksiyonu ayarlanmıştır. | Yabancı maddeleri temizleyiniz ve tekrar deneyiniz.<br>Rutubeti temizleyiniz ve tekrar deneyiniz.<br>Tuş kilidi fonksiyonunun ayarlanmamış olduğunu kontrol ediniz. |
| Fırının fanı (varsa) gürültülü çalışıyor. | Fırının rafları titreşim yapıyordur. | Fırının terazide olduğunu kontrol ediniz.<br>Rafların ve içinde pişirilenlerin titreşim yapmadığını veya arka panele temas etmediğini kontrol ediniz. |

## Aynı Anda 4 Farklı Yiyecek Pişirme Tablosu

| FONKSİYON /YEMEKLER | TURBO FAN FONKSİYONU | | |
|---|---|---|---|
| | Termostat Konumu(°C) | Raf Konumları | Pişirme Süresi(dk) |
| Deniz Mahsülleri | 200 | 5 | 45-55 |
| Sütlü Tatlılar | | 2 | 30-40 |
| Sebze Kızartma | | 3-4 | 40-50 |
| Kek | | 1 | 25-30 |
| Börek | 200 | 5 | 65-75 |
| Tavuk Baget | | 3-4 | 40-50 |
| Sulu Köfte | | 2-3 | 65-75 |
| Kek | | 1 | 25-30 |

Aynı anda 4 farklı yiyeceğin pişirilmesi mümkün olmakla birlikte her yiye-ceğin pişme süresi farklıdır. Bu sebeple tabloda belirtilen süreler gösterge niteliğinde olup, süresi tamamlanan yiyeceğin fırından çıkarılması gerekir.

| 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 | 5 | 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 | 4-5 | 15-25 |
| Biftek | | | | | | | | | | 190 | 5 | 15-25 |
| * Tavuk çevirmeli modellerde, tavuk çevirme şişi ile pişiriniz. Diğerlerinde 3. rafı kullanınız. | | | | | | | | | | | | |

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

## Teknik Özellikler

### Enerji Etiketi

| | | |
|---|---|---|
| Marka | | VESTEL |
| Model | | AF-9786 S<br>AF-9786 B<br>AF-9786 G |
| Fırın Tipi | | ELEKTRİK |
| Ağırlık | kg | 35,7 |
| Enerji Verimliliği Endeksi - geleneksel | | 105,8 |
| Enerji Verimliliği Endeksi - hava dolaşımlı | | 94,2 |
| Enerji Sınıfı | | A |
| Enerji Tüketimi (elektrikli) - geleneksel | kWh/çevrim | 0,91 |
| Enerji Tüketimi (elektrikli) - fanlı | kWh/çevrim | 0,81 |
| İç Hacim Sayısı | | 1 |
| Enerji Kaynağı | | ELEKTRİK |
| Hacim | l | 73 |
| 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

Genel Müdür
**ERGÜN GÜLER**




**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

**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 baslar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamız garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının, 10 iş günü içinde giderilmemesi halinde; üretici veya ithalatçı, malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamiri 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, ayıp oranında bedel indirimini veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

## GARANTİ YÜKÜMLÜLÜĞÜ - MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

1. Garanti Belgesi üzerinde mamulün orijinal seri numarasında tahrifat yapıldığı hallerde garanti geçersizdir.
2. Garanti yükümlülüğünün geçerli olabilmesi için, VESTEL yetkili personelinden 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 şeklini yetkili servis belirler.
4. Aşağıda açıklanan koşullarda arızalı cihaz garanti kapsamına girmez:
   a) Cihaza bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
   b) Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihazın etiketinde belirtilenden farklı bir şebeke gerilimine bağlanmasıyla oluşan arızalar,
   c) Malın tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşırı sarsılma, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
   d) Cihazın kullanım hatalarından meydana gelen dış ve iç yüzeylerdeki bozulma, çizilme, kırılmalar ve arızalar,
   e) Doğa olaylarının (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açacağı arızalar.

   Bu gibi durumlarda arızalı cihaz, VESTEL yetkili uzmanları tarafından tamir edilecek, standart tamir ücreti alınacaktır.
5. Garanti Belgesi'nin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin malı satın aldığı yetkili satıcı, acente ya da temsilciliklere aittir. Garanti Belgesi, satın alınan mala ilişkin faturanın tarihi ve sayısı ile seri numarasını içermek zorundadır.

## MÜŞTERİ'NİN SEÇİMLİK HAKLARI

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.

# SİZİN İÇİN BURADAYIZ!

Ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı diliyoruz.

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

Aradığınız pek çok cevabı
**cozumuvar.vestel.com.tr**
internet sitemizde bulabilirsiniz.

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

**Capcanlı Destek**
vestel.com.tr/destek
vmh@vestel.com.tr

VESTEL ÇÖZÜMÜ VAR

0850 222 4 123
VESTEL İLETİŞİM ve ÇÖZÜM MERKEZİ

Zorlu Holding kuruluşudur.

VESTEL

**0850 222 4 123**

**www.vestel.com.tr**

WhatsApp **0850 222 4 123**

**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.**

**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

**Zorlu Holding kuruluşudur.**

52464833