VESTEL

FIRIN

KULLANIM KILAVUZU

AF-97862 G-LF WIFI
AF-97862 S-LF WIFI
AF-97862 B-LF WIFI

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 tetesislerinde özenle üretilen, titiz kalite kontrollerinden geçirilen cihazınızı kullanımınıza sunmaktadır.

Bu kullanım kılavuzu size cihazınızın kullanımında yol gösterecektir; cihazınızın en ileri teknolojik çözümler içerdiğini ve kullanımının son derece kolay olduğunu göreceksiniz. Cihazınız, gerekli olan özeni ve bakımı sağladığınız takdirde size uzun yıllar hizmet edecektir. Cihazınızı kullanırken keyif almanızı diliyoruz.

Bu ürün, çevreye saygılı **VESTEL BEYAZ EŞYA A.Ş.** tesislerinde, doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

Güvenlikle İlgili Önemli Bilgiler

Cihazınızı hızlı bir biçimde tanımak ve tüm fonksiyonlarından eksiksiz faydalanmak için, lütfen bu kılavuzdaki talimatları dikkatli bir şekilde okuyunuz ve ileride tekrar incelemek için saklayınız. Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmalıdır. Cihazınızın montaj işlemi sadece Vestel Yetkili Servisi'ne yaptırılmalıdır. Cihazınızın topraklaması yapılmalıdır.

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

İçindekiler

Güvenlik Bilgileri 3
Genel Güvenlik Uyarıları 3
Montaj Uyarıları 5
Kullanım Sırasında 5
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
LightFry Teknolojisi ile Pişirme 17
DokunmatıikZamanlayıcının Kullanımı 20
WIFI Kurulumu 23
Aksesuarlar 26
Temizlik ve Bakım 28
Temizleme 28
Bakım 30
Sorun Giderme 32
Pişirme Tablosu 34
Teknik Özellikler 35
Enerji Fişi 35

Güvenlik Bilgileri

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

Genel Güvenlik Uyarıları

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

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

UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerinde herhangi bir eşya 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 de ğişiklikler yapılması ve üretici firma tarafından onaylanmamış yedek parçaların kullanılması nedeniyle oluşabilecek hasar ve yaralanmalar için herhangi bir sorumluluk kabul etmez. Teknik özellikler ve bu kılavuz, önceden haber verilmeden değiştirilebilir.

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.

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-97862 G-LF WIFI AF-97862 S-LF WIFI AF-97862 B-LF WIFI
Boyutlar		
Ürün Boyutları (Yükseklik x Genişlik x Derinlik(Kontrol paneli dahil)	mm	595 x 550 x 557
Banko Boşaltma Ölçüleri (Genişlik x Yükseklik x Derinlik) 1. Tip	mm	560 x 555 x 590
Banko Boşaltma Ölçüleri (Genişlik x Yükseklik x Derinlik) 2. Tip	mm	555x 580 x 600
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	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

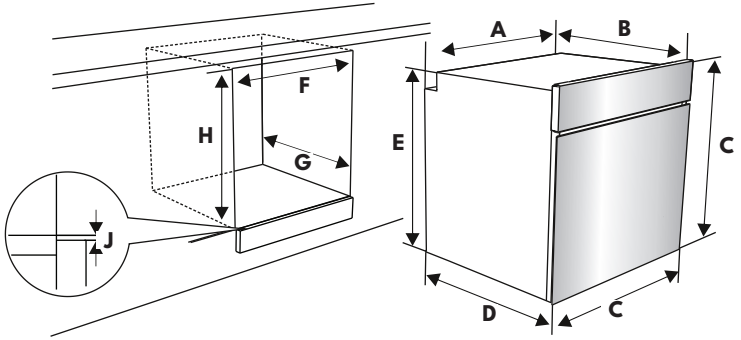
- Cihazın ambalaj malzemelerini ve aksesuarlarını çıkardıktan sonra, cihazın hasar görüp görmediğini kontrol edin. Herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayın ve hemen yetkili servis personeline veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyene başvurun.
- Yakın çevrede perde, yağ, bez vb. alev alabilecek,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

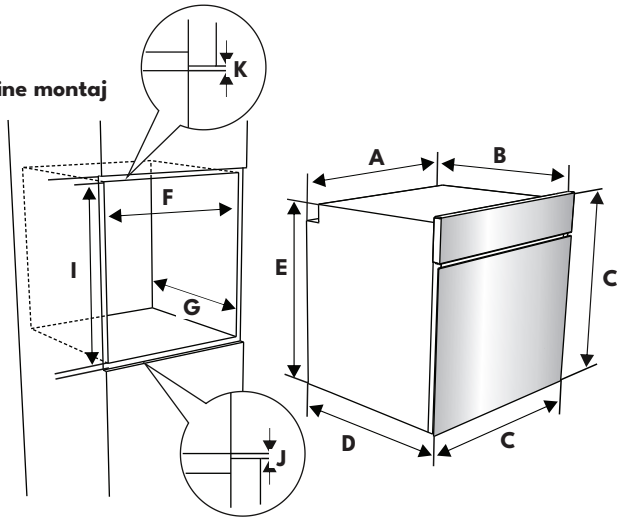
Cihazlar montaj setleri ile birlikte verilir ve uygun ölçülerde bir tezgaha montajları yapılabilir. Ocağın ve fırının montajı için ölçüler aşağıda verilmiştir.

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		

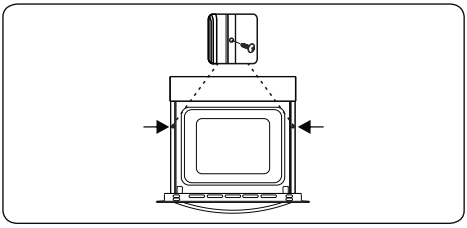
Tezgah altına montaj



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.

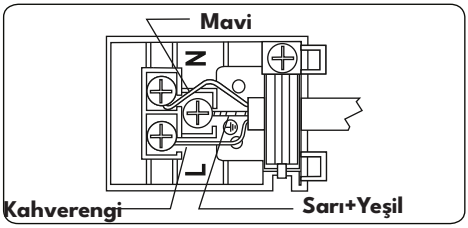


Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik

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.

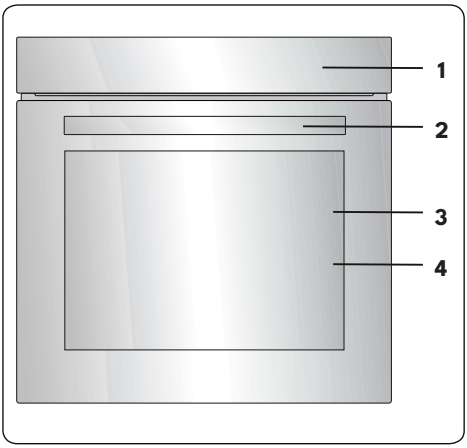
- Cihazın güç kaynağına bağlanmasından önce, cihazın voltaj değerinin (cihazın tanımlama plakasına basılmıştır) kullanılan şebeke kaynağının voltajına uygun olduğu ve şebekenin elektrik kablo tesisatının, cihazın enerji kademesini (bu da tanımlama plakasında belirtilmiştir) karşılayacak düzeyde olduğu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

Bileşenlerin Listesi

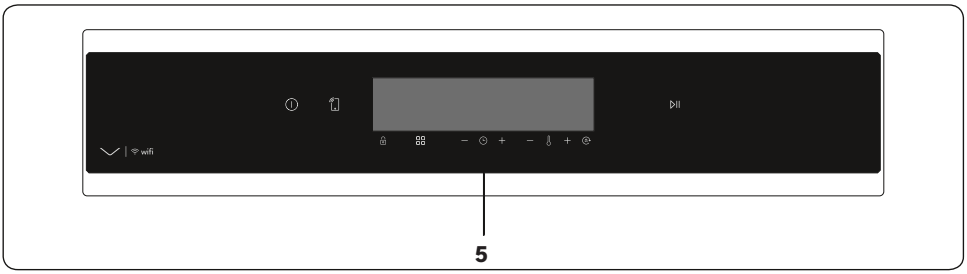


1. Kontrol Paneli
2. Fırın Kapağı Tutacağı
3. Fırın Kapağı
4. Fırının İç Yüzeyi*

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 etkide bulunmamaktadır.

Kontrol Paneli

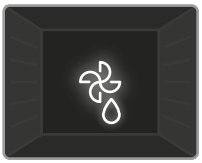


5. Zamanlayıcı

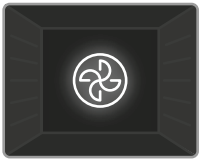
Kullanımı

Fırın Fonksiyonları

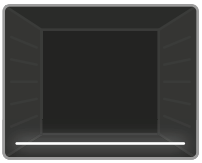
* Fırının fonksiyonları, sizin ürününüzün modeli nedeniyle farklı olabilir.



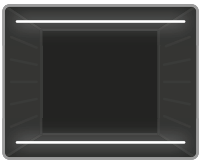
Buz Çözme Fonksiyonu: Fırının uyarı lambaları açılacak ve fan çalışmaya başlayacaktır. Buz çözme fonksiyonunu kullanmak için dondurulmuş yiyeceği alttan üçüncü yuvaya yerleştirilmiş rafın üzerine yerleştiriniz. Eriyen buz nedeniyle biriken suları toplamak için buzu çözülen yiyeceklerin altına bir fırın tepsisi koymanız tavsiye edilir. Bu fonksiyon yiyecekleri pişirmek için uygun değildir, yalnızca buzlarının çözülmesine yardımcı olur.



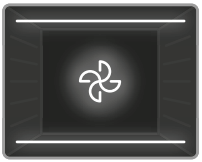
Turbo Fonksiyonu: Fırının termostatı ve uyarı lambaları açılacak ve halka ısıtıcı eleman ile fan çalışmaya başlayacaktır. Turbo fonksiyonu ısının fırın içinde eşit düzeyde yayılmasını, tüm raflarda bulunan yiyeceklerin eşit düzeyde ısınmasını sağlar. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.



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.



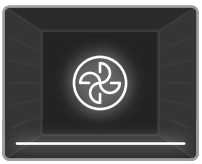
Statik Pişirme Fonksiyonu: Fırının termostatı ve uyarı lambaları açılacak ve alt ile üst ısıtıcı elemanlar çalışmaya başlayacaktır. Statik pişirme fonksiyonu ısı yayar, yiyeceklerin eşit düzeyde pişirilmesini sağlar. Kurabiyeler, kekler, fırın makarna, lazanya ve pizza yapmak için idealdir. Önceden fırının 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.

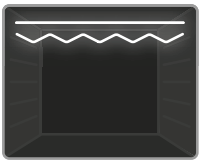
Bu fonksiyonda Vestel LightFry teknolojisini kullanabilirsiniz. Bu teknoloji için özel olarak tasarlanmış olan LightFry tepsisi ile birlikte gıdalarınızı sıcak hava sayesinde daha az yağlı ya da yağsız pişirebilirsiniz.

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



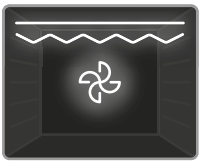
Pizza Fonksiyonu: Fırının termostatı ve uyarı lambaları açılacak ve halka, alt ısıtıcı eleman ile fan çalışmaya başlayacaktır. Bu fonksiyon pizza gibi yiyecekleri kısa sürede pişirmek için idealdir. Fan fırının içindeki ısıyı eşit

düzeyde yayarken, alt ısıtıcı eleman yiyecekleri pişirir.



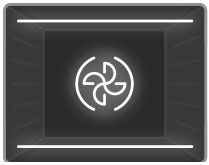
Hızlı Izgara Fonksiyonu: Fırının termostatı ve uyarı lambaları açılacak ve ızgara ile üst ısıtıcı elemanlar çalışmaya başlayacaktır. Bu fonksiyon hızlı ızgara ve et gibi yüzey alanı geniş yiyeceklerin ızgara yapılması için kullanılır. Fırının üst raflarını kullanınız. Yiyeceklerin yapışmaması için tel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



İkili 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. Fonksiyon tuşuna basarak Hamur Şefi fonksiyonunu seçiniz. Termostat tuşuyla istenen dereceyi ayarlayın. 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.

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.

LightFry Teknolojisi ile Pişirme

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

Vestel LightFry Teknolojisi ile Pişirme Tablosu

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

Donuk gıdaların çözünmesini beklemeden pişiriniz.

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

Kullanım Önerileri

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

LightFry teknolojisini kullanmak için Alt-Üst-Fan fonksiyonunu aktifleştirin.

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

Pişirme esnasında tepsiye yerleştireceğiniz gıdaların üst üste gelmemesine dikkat ediniz.

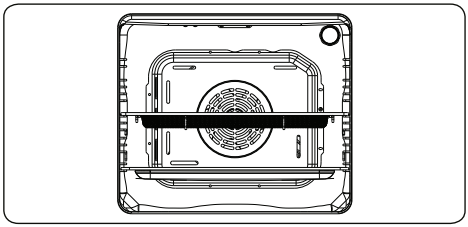
Yukarıdaki pişirme tablosundaki sıcaklık ve süreler laboratuvarlarımızda denenmiş olup bu değerler; pişirilecek malzemenin niteliği, miktarı, sıcaklığına ve kullanılan şebeke voltajına göre değişkenlik gösterebilir.

Fırının en alt rafı; 1.raftır

Vestel LightFry Tepsisinin Temizlenmesi

Her pişirme işleminden sonra tepsiyi temizleyin.

Tepsideki kirler yumuşayana kadar bir süre sıcak suda bekletildikten sonra ılık su ve deterjanla elde ya da bulaşık makinesinde yıkayınız.



4 Tepsi 4 Yemek Teknolojisi

Fırının arka duvarında özel bir algoritma ile çalışan iki adet fan bulunmaktadır. Fırının yan duvarlarındaki hava kanalları, her tepsi seviyesinde bağımsız hava dağıtımı sağlar. Turbo Fan fonksiyonu ile fırınınız, kokuları birbirine karıştırmadan aynı anda dört farklı yiyecek türünü pişirmenize olanak tanır. Bunun için iki tepsi ve iki tel ızgara kullanılmalıdır. Hamur işi yiyecekler için bir tepsi kullanılmalı ve uygun bir kap (cam ve seramik fırın kapları gibi) içinde tel ızgara üzerine yerleştirilmelidir. Yiyecekler fırına tepsi, tel ızgara, tepsi ve tel ızgara sırasına göre yerleştirilmelidir. Alternatif pişirme kombinasyonları için dört farklı pişirme tablosuna bakabilirsiniz. Aynı anda dört yemek pişirmek, tek bir tepside pişirmekten daha fazla pişirme süresi gerektirir.

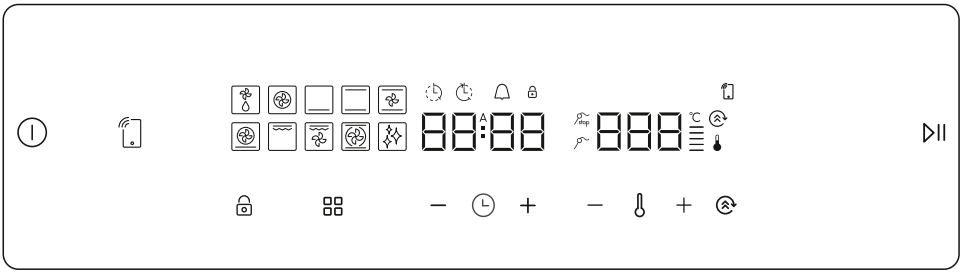
Kat Kat Pişirme Teknolojisi

Bu ürün çoklu pişirme özelliğine sahiptir ve tüm raf konumlarında eşit şekilde pişirme yapabilir. Aynı tür yiyecekleri aynı anda birden fazla tepside (5 adede kadar) pişirebilirsiniz. Aynı tür yiyecekleri pişirmek istiyorsanız, aynı anda birden fazla tepside pişirme yapabilirsiniz (çoklu pişirme). Pişirme sıcaklığını ayarlarken, yiyecek tablosunda yiyeceğiniz için en uygun sıcaklığı seçin. Bu fırında çoklu pişirme için sığ tepsi kullanılmalıdır.

Fonksiyon	Yemekler		°C	min.
Turbo	Deniz Ürünleri	5	200	45-55
	Tatlı	2		30-40
	Sebze Kızartma	3-4		40-50
	Pasta	1		25-30
	Hamur İşleri	5	200	65-75
	Tavuk	3-4		40-50
	Köfte	2-3		65-75

*Yukarıda verilen süreler laboratuvar koşullarında elde edilmiştir ve şebeke besleme voltajına ve pişirilen yiyecek miktarına bağlı olarak değişebilir.

Dokunmatik Zamanlayıcının Kullanımı



Fonksiyon Açıklaması							
	Açık/ Kapalı		Hızlı Izgara Fonksiyonu	A	Otomatik Pişirme	stop	Et probu durdurma
	Buz Çözme		Çift Izgara + Fan Fonksiyonu		Sıcaklık Çubuğu		Et Probu
	Turbo Fonksiyonu		Hamur Şefi Fonksiyonu		Termostat		Pişirme Süresi
	Alt Fonksiyon		Temizlik Fonksiyonu	–	Eksi		Pişirme bitiş zamanı
	Statik Fonksiyonu	888	Sıcaklık Göstergesi	+	Artı		Dakika Bazlı Hatırlatıcı
	Fan Fonksiyonu	88:88	Zaman Göstergesi		Tuş Kilidi		Boost
	Pizza Fonksiyonu		Mod	▷II	Oynat/ Duraklat		Uzaktan Kumanda

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) → Hamur Pişirme →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 düğmesine 5 saniye dokunun. Sol tarafta saat sembolü belirdiğinde **ARTI** ve **EKSİ** sensör düğmelerini kullanarak saati ayarlayabilirsiniz. Saat ayarını tamamlamak için **MOD(🕒)** sensörüne tekrar dokunun veya 3 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 Pişirme Süresi sembolü ışığı yanıp bu şekilde kalana kadar bekleyin.

Zamanlayıcı sıfıra ulaştığında fırın

kapanacak, bir uyarı sesi duyulacak ve zaman göstergesinde Pişirme Süresi 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 Süresi sembolü belirene kadar **MOD(🕒)** sensör düğmesine dokunun. Zamanlayıcı bu noktadayken **ARTI** ve **EKSİ** sensörlerine basarak istediğiniz pişirme süresini belirleyin. Ayarı tamamladığınızda günün saati gösterilene ve Pişirme Süresi sembolü ışığı yanıp bu şekilde kalana kadar bekleyin.

Zaman göstergesinde Pişirme Süresi sembolü belirene kadar **MOD(🕒)** sensör düğmesine dokunun. Günün saati ve Pişirme Süresi 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. Pişirme sona erdiğinde zamanlayıcı sesli bir uyarı verecektir

ve Pişirme Bitiş Süresi sembolü yanıp

sönecektir. Zamanlayıcı üzerinde herhangi bir düğmeye basarak sesli uyarıyı durdurabilirsiniz.

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(🚀)** özelliği seçilebilecektir. Hızlı ön ısıtma yapabilmek için pişirme işlemine

başlamadan önce **BOOST(🚀)**

sensörüne dokunun.

Bu fonksiyonu, fırını olabildiğince kısa sürede istediğiniz sıcaklıkta ısıtmak için kullanın. Bu mod sırasında, 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.

WIFI Yapılandırma ve Uzaktan Kumanda

Fırını uzaktan kontrol etmek için öncelikle fırının WiFi yapılandırmasını tamamlamalısınız. Uzaktan Kumanda(📱) düğmesine 5 saniye basılı tutun. Cihazınız yapılandırma moduna

ayarlıysa “CF” mesajı görüntülenir. WiFi kurulumu, yalnızca kullanmak istediğiniz mobil cihazı ilk kez yapılandırırken veya fırını bağladığınız WiFi ağının parolası değiştirildiğinde yapılır. Fırının WiFi yapılandırılması tamamlandıktan sonra, uzaktan kumanda düğmesine dokunduğunuzda uzaktan kumanda etkinleşir veya devreden çıkar. Uzaktan kumanda etkinleştirildiğinde ekranda uzaktan kumanda sembolü görüntülenir ve **UZAKTAN KUMANDA**(⍰) ile **AÇMA/KAPAMA** (⏻) sensör düğmeleri hariç tüm tuşlar kilitlenir.



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 orunmak 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 ve Koruma Mesajları

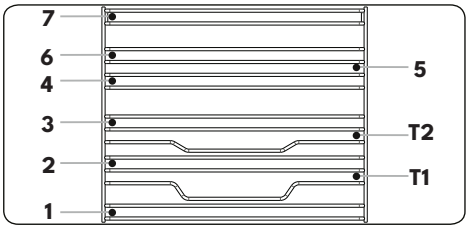
Hata Kodu	Açıklama
Er0	Sıcaklık sensörü arızasıdır. Servisle iletişime geçiniz.
Er1	Sıcaklık sensörü arızasıdır. Servisle iletişime geçiniz.
Er2	Et soketi arızasıdır. Et soketi bağlantısını kontrol ediniz. Sorun çözülmezse servisle iletişime geçiniz.
Er3	Kapı kilidi pirolitik fonksiyon sırasında elektriksel veya mekanik olarak arızalandı. Servisle iletişime geçiniz.
Er4	Kartın haberleşmesiyle ilgili bir hatadır. Servisle iletişime geçiniz.
Er5	Kartın haberleşmesiyle ilgili bir hatadır. Servisle iletişime geçiniz.
Er6	Fırın çalışırken 6 saat boyunca kullanıcı hiçbir ayarı değiştirmezse bu hata verilir.Bu hatayla karşıldığında açma/ kapama tuşuna basıldığında hata silinir.
Er7	Isıtıcılar çalışmasına rağmen fırının içi ayarlanan sıcaklık değerine ulaşmamıştır. Fırın kapısının kapatılarak çalıştırıldığına emin olunuz, hatayı silmek için ürünün elektriğini kesip tekrar açınız. Hatanın devamı durumunda servisle iletişime geçiniz.

Hata Kodu	Açıklama
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.
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.

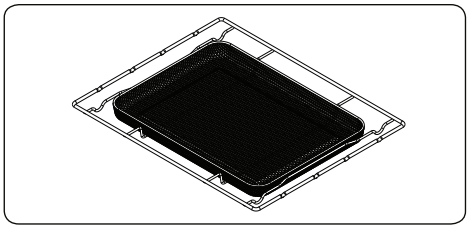


- Aksesuarı fırının içinde doğru konuma yerleştirin.
- Fan kapağı ve aksesuarlar arasında en az 1 cm boşluk bırakın.
- Pişirme kaplarını ve/veya aksesuarları fırından çıkarırken dikkatli olun. Sıcak yemekler ya da aksesuarlar yanmanıza yol açabilir.
- Isı sebebiyle aksesuarlar deforme olabilir. Soğuduktan 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.
- Çift seviyeli pişirme için Seviye 2 ve Seviye 4 tavsiye edilir.
- Piliç çevirme teli Seviye 3'e yerleştirilmelidir.
- T2 seviyesi teleskopik raylarda piliç çevirme telinin yerleştirilmesi için kullanılır.

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

Kızartma Izgarası (LIGHTFRY)

Gıdaları az yağlı veya yağsız olarak kızartmak için kullanılır.



Fırın Tepsileri

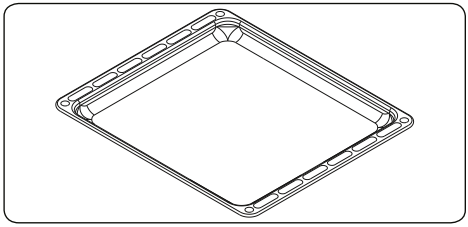
Önemli

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

Sığ Tepsi

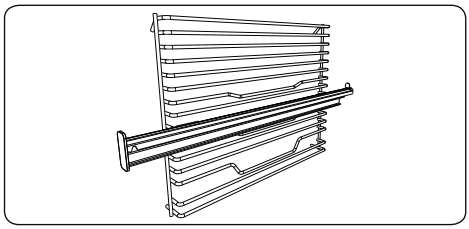
Sığ tepsi, börek pişirmek için çok uygundur.

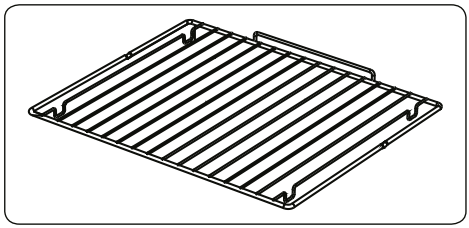
Tepsiyi herhangi bir kızağın içine yerleştirin ve düzgünce oturması için sonuna kadar itin.



Easyfix Yarım Teleskopik Raylı Tel Tepsi

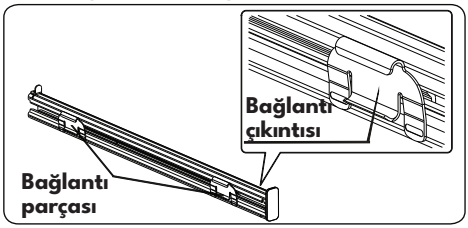
Yiyeceklerinize kolayca ulaşabilmeniz için yarım teleskopik ray yarısına kadar uzar.



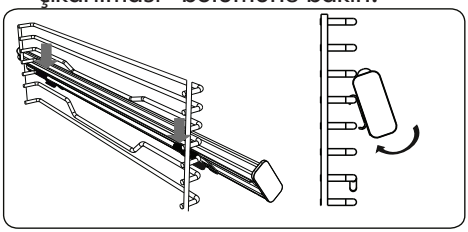


Teleskopik raylar

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.



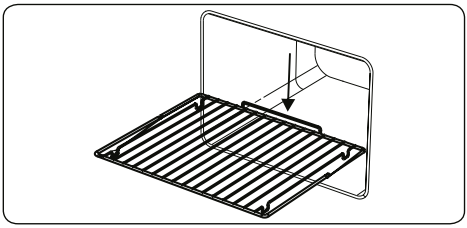
- Teleskopik rayın üst bağlantı parçalarını yan tepsi seviye referans teline asın ve aynı anda bağlantı parçalarının yan tepsi seviye sabitleme teline oturduklarına oturduklarını net bir şekilde duyana kadar alt bağlantı parçalarına bastırın.
- Çıkarmak için, rayın ön yüzeyini tutun ve bir önceki talimatı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

Tel Izgara

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

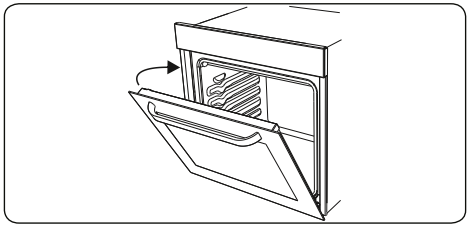
UYARI

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.



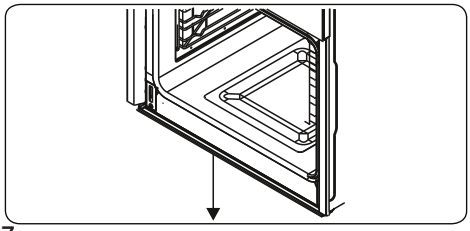
Su Kolektörü

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.

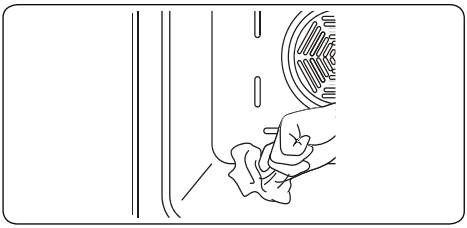
Parçacık içeren temizleyiciler kullanmayınız, bunlar cihazın cam, emaye kaplanmış ve/veya boyalı parçalarına zarar verebilir.

- 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.

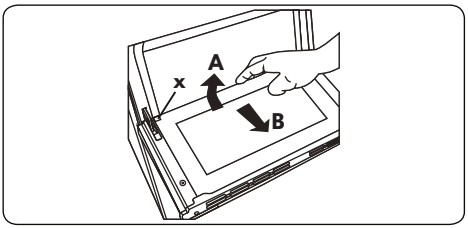
Boyalı Yüzeylerin Temizlenmesi (varsa)

- 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

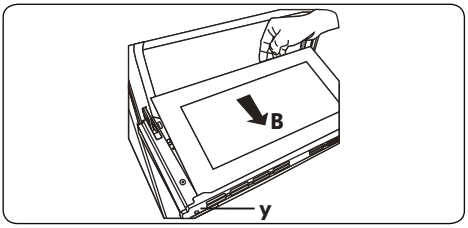
Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

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

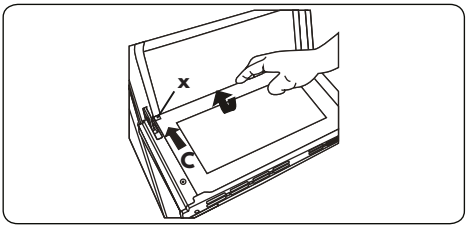


İç camı yerine takmak için:

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



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

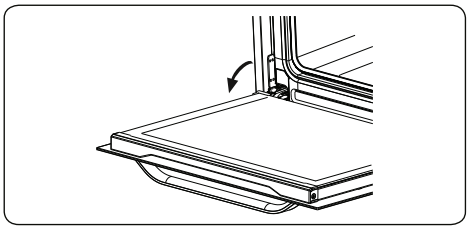


Fırın kapağının üç katlı cam olması halinde, üçüncü cam tabakasının ikinci cam tabakası ile aynı şekilde sökülmesi gerekir.

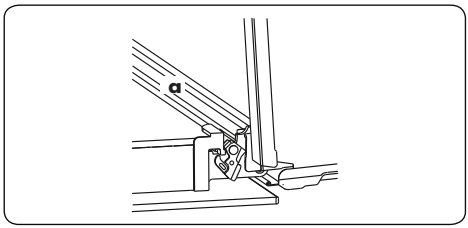
Fırın Kapağının Sökülmesi

Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

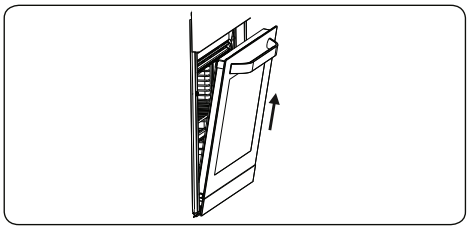
1. Fırının kapağını açın.



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

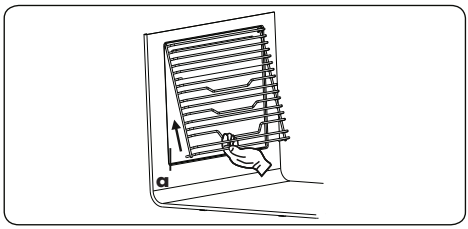


3. Kapağı, tamamen kapalı konuma yaklaşana kadar kapatın ve kendinize doğru çekerek sökün.



Tel Rafın Sökülmesi

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



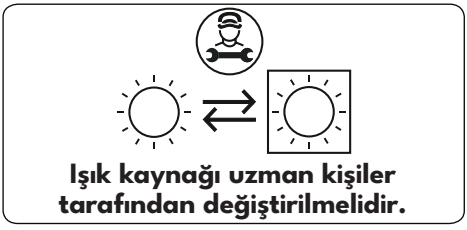
Bakım

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 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.

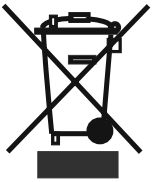
• Ankastre fırınlarda, özellikle sulu ve yağlı yemekler pişirdikten sonra, fırın kapısının iç camını nemli yumuşak bir bezle silin. İç camları silmek için asla aşındırıcı (partikül içeren) ve yüzeyi çizebilecek maddeler kullanmayın. İç camda oluşabilecek mik-ro çatlaklar, ürünün kullanımı sırasında camın 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 kul-lanmanız tavsiye edilir (eğer ürününüz-de bu aksesuar varsa). Böylece sıçrayan ve damlayan yağ fırının içini kirletmeye-cektir. Eğer büyük tel ızgarayı kullanacak-sanız, yağların toplanması için en alt rafa tepsi koyun. Temizlik kolaylığı açısından içine bir miktar su koyun.

Cihazınızın Çevreye Uygun Bir

Şekilde Atılması



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

Ambalaj Bilgisi

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

Enerji Tasarrufu için Öneriler

Yiyecekler pişerken fırın kapağı sık sık açılmamalıdır.

Müşterinin Seçimlik Hakları

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

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

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

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

Sorun Giderme

Sorun Giderme

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

Cihazınız hala normal çalışmasına de v am 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 yapıyordur.	Fırının terazide olduğunu kontrol ediniz. Rafların ve içinde pişirilenlerin titreşim yapmadığını veya arka panele temas etmediğini kontrol ediniz.
Fırın kapatıldığında soğutucu fan çalışmaya devam ediyor.	Elektronik olarak kontrol edilen fırın fanı, fırını soğutmak için belirli bir süre daha çalışmaya devam eder.	Elektronik bileşenler yeterince soğuduğunda, fan otomatik olarak kapatılır.

Sorun	Olası Neden	Çözüm
Fırın kendi kendine kapanıyor.	Elektronik olarak kontrol edilen fırınlar, çalışan herhangi bir fonksiyon olmadığında otomatik olarak kapatılır.	Açıldıktan veya pişirme programı sona erdikten sonra belirli bir süre boyunca herhangi bir işlem yapılmazsa, enerji tasarrufu için fırın kendini otomatik olarak kapatacaktır.
Fan destekli bir fonksiyon sırasında kapak açıldığında, iç fan duracaktır.	Kapağında bir anahtar bulunan elektronik olarak kontrol edilen fırınlar, fırın kapağı açıldığında pişirmeyi durduracaktır.	Cihazın normal çalışmasında, yiyeceklerin pişirilmesi sırasında aşırı miktarda ısının kaçmasını önlemek için kullanışlıdır. Kapak kapatıldığı zaman, fırını normal çalışmaya yeniden başlayacaktır.

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 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-97862 G-LF WIFI AF-97862 S-LF WIFI AF-97862 B-LF WIFI
Fırın Tipi		ELEKTRİK
Ağırlık	kg	36.4
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

Vestel Şirketler Grubu
İcra Kurulu Başkanı
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 başlar 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.

Vestel için kişisel verilerinizi korumak önemlidir. Resmi internet sitemizde yayınladığımız Aydınlatma Metni (https://www.vestel.com.tr/content/kisiselverilerinislenmesi) 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	vestel.com.tr	vmh@vestel.com.tr	Vestel Destek Merkezi

Zorlu Holding kuruluşudur.

VESTEL

0850 222 4 123

www.vestel.com.tr



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

Geri dönüştürülebilir kağıt kullanarak doğaya katkımızı sürdürüyoruz.

Zorlu Holding kuruluşudur.

ÜRETİCİ FİRMA:
Vestel Beyaz Eşya San. ve Tic. A.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

52517866