

# VESTEL

---

## FIRIN

---

### KULLANIM KILAVUZU

**AF-910412 B LF WIFI**  
**AF-910412 G LF WIFI**  
**AF-910412 S LF WIFI**



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 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                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------|
|  | <b>UYARI</b>                   | Ciddi yaralanma veya ölüm tehlikesi        |
|  | <b>ELEKTRİK ÇARPMASI RİSKİ</b> | Tehlikeli gerilim riski                    |
|  | <b>YANGIN</b>                  | UYARI:Yangın riski / Alevlenebilir malzeme |
|  | <b>DİKKAT</b>                  | Yaralanma veya eşyalara zarar gelme riski  |
|  | <b>ÖNEMLİ / NOT</b>            | Sistemi düzgün biçimde çalıştırma          |

# İçindekiler

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Güvenlik Bilgileri .....</b>                   | <b>3</b>  |
| Genel Güvenlik Uyarıları .....                    | 3         |
| Buharlı Pişirme İçin .....                        | 5         |
| Montaj Uyarıları .....                            | 6         |
| Kullanım Sırasında .....                          | 6         |
| Temizlik ve Bakım Sırasında .....                 | 7         |
| Teknik Özellikler .....                           | 11        |
| <b>Montaj ve Kullanıma Hazırlama .....</b>        | <b>12</b> |
| Montajı Yapan Kişi İçin Açıklamalar .....         | 12        |
| Fırının Montajı .....                             | 12        |
| Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik .....             | 14        |
| <b>Genel Görünüm .....</b>                        | <b>15</b> |
| <b>Kullanımı .....</b>                            | <b>16</b> |
| Fırın Kontrolleri .....                           | 16        |
| Fırın Fonksiyonları .....                         | 16        |
| LightFry Teknolojisi ile Pişirme .....            | 20        |
| PİZZA/PİDE/LAHMACUN PİŞİRME TABLOSU .....         | 21        |
| Buhar İşlevi İçin .....                           | 23        |
| Dijital Dokunmatik Zamanlayıcının Kullanımı ..... | 24        |
| Aksesuarlar .....                                 | 29        |
| <b>Temizlik ve Bakım .....</b>                    | <b>32</b> |
| Temizleme .....                                   | 32        |
| Bakım .....                                       | 34        |
| <b>Sorun Giderme .....</b>                        | <b>37</b> |
| <b>Piştirme Tablosu .....</b>                     | <b>38</b> |
| <b>Teknik Özellikler .....</b>                    | <b>39</b> |
| Enerji Fişi .....                                 | 39        |

## Güvenlik Bilgileri

- Cihazınızı kullanmadan önce tüm talimatları dikkatli bir şekilde okuyun ve gerektiğinde başvurmak üzere uygun bir yerde saklayın.
- Bu kılavuz birden fazla modele yönelik olarak hazırlanmıştır. Dolayısıyla, burada belirtilen özelliklerden bazıları cihazınızda olmayabilir. Bu nedenle, kullanım kılavuzunu okurken şekillere dikkat etmeniz önemlidir.

## Genel Güvenlik Uyarıları

- Gözetim altında tutulmaları veya cihazın kullanıma ilişkin talimatların kendilerine verilmesi ve ilgili tehlikeleri anlamaları koşuluyla bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, algısal ve zihinsel kapasiteleri yetersiz olan veya bilgi ve tecrübe eksikliği bulunan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri, gözetim altında olmayan çocuklar tarafından

yapılmamalıdır.

**⚠ UYARI:** Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmamaya dikkat edin. 8 yaşın altındaki çocukları, sürekli gözetim altında değillerse cihazdan uzak tutun.

**⚠ UYARI:** Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerine nesne yerleştirmeyin.

**⚠ UYARI:** Yüzey çatlarsa, elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı kapatın.

- Cihazı harici bir zamanlayıcıyla veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırmayın.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınılmalıdır.
- Kullanım sırasında, kısa bir süre sonra tutamaklar ısınabilir.
- Fırın kapağı camını veya başka yüzeyleri temizlemek için sert, aşındırıcı temizlik malzemeleri veya tel kullanmayın. Bunlar,

yüzeyi çizerek kapak camının çatlamasına veya yüzeyin hasar görmesine neden olabilir.

- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayın.



**UYARI:** Elektrik

çarpması olasılığını önlemek için, lambayı değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.



**DİKKAT:** Erişilebilir parçalar pişirme veya ızgara sırasında sıcak olabilir. Cihaz kullanımdayken küçük çocukları cihazdan uzak tutun.

- Cihazınız, yürürlükteki tüm yerel ve uluslararası standart ve düzenlemelere uygun şekilde üretilmiştir.
- Bakım ve onarım işlemleri yalnızca yetkili servis teknisyenleri tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan teknisyenlerce yapılan kurulum ve bakım işlemleri tehlike arz edebilir. Cihazın teknik özelliklerini herhangi bir şekilde değiştirmeyin. Uygun olmayan ocak

koruyucuları kazalara neden olabilir.

- Cihazınızın bağlantısını yapmadan önce, yerel dağıtım koşullarının (gazın yapısı ve gaz basıncı ya da voltaj ve frekans değerleri) ve cihazın teknik özelliklerinin birbiriyle uyumlu olup olmadığını kontrol edin. Cihazın teknik özellikleri etiketinde belirtilmiştir.



**DİKKAT:** Bu cihaz sadece yemek pişirmek için tasarlanmıştır ve sadece ev içi kullanım içindir. Ev dışında, ticari bir ortamda veya bir odanın ısıtılması gibi başka herhangi bir amaçla veya başka herhangi bir uygulamada kullanılmamalıdır.

- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için fırın kapağının tutamaklarını kullanmayın.
- Güvenliğinizi sağlamak için mümkün olan tüm önlemler alınmıştır. Cam kırılabileceği için, temizlik sırasında camı çizmemeye özen gösterin. Cama aksesuarlarla vurmaktan ve çarpmaktan kaçının.

- Kurulum sırasında besleme kablosunun takılmadığından ve hasar görmediğinden emin olun. Tehlikelerin önlenmesi adına, hasarlı elektrik kabloları üretici veya hizmet yetkilisi veya benzer şekilde nitelikli bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Çocukların fırın kapağına tırmanmasına veya açıkken üzerine oturmasına izin vermeyin.
- Çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.

### **Buharlı Pişirme İçin**

- Fırın çalıştırılmadan önce su haznesine su doldurulmalıdır.
- Fırın sıcakken su haznesine su eklemeyin.
- Fırın çalışırken su haznesini kapalı tutun.
- Fırın kapağı açıldığında içeriden buhar çıkabilir. Fırın kapağını açarken dikkatli olun, çünkü bu yanma riski yaratabilir.
- Buharlı pişirmenin bir sonucu olarak fırında nem kalabilir. Nem korozyona neden olabileceğinden,

pişirme işleminden sonra fırının içinin kuruduğundan emin olun.

**!** Buharlı pişirme için fırında Yumuşak Su kullanın. Su yerine yanıcı alkol veya katı partikül çözeltileri kullanmayın.

- Buharlı pişirme için paslanmaz kaplar kullanın.
- Su dışında herhangi bir sıvı kullanmayın.
- Sıcak su kullanmayın.
- Her buharlı pişirme sonunda haznede bir miktar su kalmışsa temizlenmeli ve kalan bu su bir sonraki pişirmede kullanılmamalıdır.
- Fırının tabanında bulunan boşluk her buharlı pişirmeden sonra temizlenmelidir. Her buhar destekli pişirmeden sonra fırının tabanında su kalırsa, fırın soğuduktan sonra kalan suyu kuru bir bezle silin. Aksi takdirde, fırın tabanında kalan su kirece neden olabilir.

**!** Kireç, sert su buharlaştığında geride kalan çözünmeyen kalsiyum ve

magnezyum birikintileridir. Hafif kirli beyaz renkte olup, su ısıtıldığında veya bekletildiğinde oluşur. Bu nedenle, suyun sert olduğu bölgelerde kireç kaçınılmaz ve normaldir. Fırının tabanında bulunan boşlukta aşırı miktarda kireç kalıntısı oluşmasını önlemek için yumuşak su kullanılması önerilir.

### **Montaj Uyarıları**

- Cihazı tam olarak monte edilmeden çalıştırmayın.
- Cihaz, yetkili bir teknisyen tarafından monte edilmelidir. Yetkisiz kişilerin yaptığı kurulum ve yanlış yerleştirme işlemlerinden doğacak hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.
- Cihazı ambalajından çıkardıktan sonra kontrol ederek taşıma sırasında hasar görüp görmediğine bakın. Hasar varsa cihazı kullanmayın ve hemen kalifiye bir servis temsilcisiyle iletişime geçin. Ambalajlamada kullanılan malzemeler (naylon, zımba, strafor vb.) çocuklar için zararlı

olabilir. Bu tür malzemeler toplanmalı ve hemen atılmalıdır.

- Cihazınızı hava koşullarına karşı koruyun. Güneş, yağmur, kar, toz ve aşırı nem gibi etkilere maruz bırakmayın.
- Cihazın çevresindeki nesneler (dolaplar) en az 100°C sıcaklığa dayanabilmelidir.
- Aşırı ısınma olmaması için, cihazı dekoratif kapıların arkasına yerleştirmeyin.

### **Kullanım Sırasında**

- Fırınızı ilk kullandığınızda hafif bir koku fark edebilirsiniz. Bu son derece normaldir ve ısıtıcı elemanlar üzerindeki yalıtım malzemelerinden kaynaklanır. Fırınızı ilk kez kullanmadan önce boş bırakmanızı ve 45 dakika boyunca maksimum sıcaklığa ayarlamanızı öneririz. Ürünün kurulduğu ortamın iyi havalandırıldığından emin olun.
- Pişirme sırasında veya sonrasında fırın kapağını açarken dikkatli olun. Fırından çıkan sıcak buhar

- yanıklara neden olabilir.
- Çalışırken cihazın içine veya yakınına yanıcı veya parlayıcı maddeler koymayın.
  - Fırındaki yiyecekleri çıkarmak ve değiştirmek için daima fırın eldivenleri kullanın.
  - 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 veya sıvı yağlarla pişirme yaparken ocağı gözetimsiz bırakmayın. Aşırı ısınma durumlarında alev alabilirler. Yağdan kaynaklanan alevlerin üzerine asla su dökmeyin, bunun yerine fırını kapatın ve tavayı kapağı veya bir yangın battaniyesi ile örtün.

- Ürünü uzun süre kullanmayacaksanız ana kontrol düğmesini kapayın.

- Cihazı kullanmadığınız zamanlarda kontrol düğmelerinin her zaman için “0” (durma) konumunda olduğundan emin olun.
- Tepsiler dışarı çekildiğinde eğilir. Sıcak yiyecekleri fırından çıkarırken dökmemeye veya düşürmemeye dikkat edin.
- Fırın kapağı açırken üzerine herhangi bir şey koymayın. Bu durum fırının dengesini bozabilir veya kapağa zarar verebilir.
- Cihaza veya tutamaklarına havlu, bulaşık bezi veya giysi asmayın.

### **Temizlik ve Bakım Sırasında**

- Temizlik ve bakım işlemi yapmadan önce cihazı şebekeden kapattığınızdan emin olun.
- Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin.
- Cihazınızın verimli ve güvenli kalmasını sağlamak için her

zaman orijinal yedek parçalar kullanmanızı ve gerektiğinde yetkili servis çağırmanızı öneririz.

- Fırının tabanında bulunan boşluk her buharlı pişirmeden sonra temizlenmelidir. Her buhar destekli pişirmeden sonra fırının tabanında su kalırsa, fırın soğuduktan sonra kalan suyu kuru bir bezle silin. Aksi takdirde, fırın tabanında kalan su kirece neden olabilir.

 Buharlı pişirme sonrasında fırın tabanında bulunan boşlukta kireçlenme gözlemlenebilir. Kireç, sert su buharlaştığında geride kalan çözünmeyen kalsiyum ve magnezyum birikintileridir. Hafif kirli beyaz renkte olup, su ısıtıldığında veya bekletildiğinde oluşur. Bu nedenle, suyun sert olduğu bölgelerde kireç kaçınılmaz ve normaldir. Kireç kalıntısından kaçınmak için yumuşak su kullanılması önerilir. Fırın tabanında oluşabilecek kireci çözmek için her 2 veya 3 kullanımdan sonra 200-250

ml asit oranı %6'yı geçmeyen beyaz sirkeyi fırın tabanına dökün ve 30 dakika bekleyin. Ardından nemli ıslak bir bezle temizleyin.

- Her buharlı pişirme sonunda haznede bir miktar su kalmışsa temizlenmeli ve kalan bu su bir sonraki pişirmede kullanılmamalıdır.
- Fırının zemininde oluşabilecek kireç kalıntılarını kazımaya çalışmayın. Aksi takdirde fırın zemini zarar görecektir.

### **Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri**

- Ürünü taşımanız gerekirse, ürünün orijinal ambalajını kullanınız ve orijinal kasasını kullanarak taşıyınız.
- Ambalaj üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.
- Taşıma sırasında ürünün zarar görmemesi için tüm bağımsız parçaları ürüne bantlayınız.
- Orijinal ambalajını bulamıyorsanız, ürünün

dış yüzeyleri başta olmak üzere, dışarıdan alacağı darbelerle karşı cihazı koruyacak bir taşıma ambalajı hazırlayınız.

### **Sorumluluk Sınırlaması**

Bu kılavuzda yer alan tüm teknik bilgiler, kullanım talimatları, cihazın çalıştırılması ve bakımı, cihazınızla ilgili son bilgileri içerir.Üretici firma, bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmaması, cihazın kullanım amacının dışında kullanılması, yetkili olmayan onarım işlemleri, cihaz üzerinde izin verilmeyen değişiklikler yapılması ve üretici firma tarafından onaylanmamış yedek parçaların kullanılması nedeniyle oluşabilecek hasar ve yaralanmalar için herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

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,

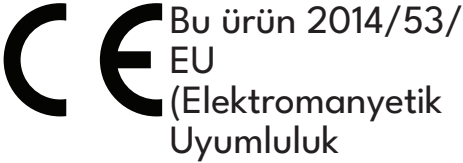
cihazın kullanım amacının dışında kullanılması, yetkili olmayan onarım işlemleri, cihaz üzerinde izin verilmeyen değişiklikler yapılması ve üretici firma tarafından onaylanmamış yedek parçaların kullanılması nedeniyle oluşabilecek hasar ve yaralanmalar için herhangi bir sorumluluk kabul etmez. Teknik 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



Yönetmeliğı) 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 Yönetmeliğıne

uygundur.

## Teknik Özellikler

|                                                                         |                                                                   |                     |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Model Adı                                                               | AF-910412 B LF WIFI<br>AF-910412 G LF WIFI<br>AF-910412 S LF WIFI |                     |
| Boyutlar                                                                |                                                                   |                     |
| Ürün Boyutları ( Yükseklik x Genişlik x Derinlik( Kontrol paneli dahil) | mm                                                                | 595 x 595 x 575     |
| Banko Boşaltma Ölçüleri (Yükseklik x Genişlik x Derinlik) 1. Tip        | mm                                                                | 600 x 560 x 555     |
| Banko Boşaltma Ölçüleri (Yükseklik x Genişlik x Derinlik) 2. Tip        | mm                                                                | 590 x 560/580 x 555 |
| Fırın Özellikleri                                                       |                                                                   |                     |
| Fırın iç hacmi                                                          | mm                                                                | 392 x 475,4 x 413,4 |
| Fırın Lambası                                                           | W                                                                 | 25                  |
| Üst Isıtıcı                                                             | W                                                                 | 1200                |
| Alt Isıtıcı                                                             | 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                                                                 | 17-21               |
| Voltaaj                                                                 | V                                                                 | 230                 |
| Enerji Sınıfı                                                           | -                                                                 | A                   |
| Paketli Ürün Boyutları (Yükseklik x Genişlik x Derinlik)                | mm                                                                | 650 x 650 x 640     |
| Net Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum                              | kg                                                                | 32,6                |
| Brüt Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum                             | kg                                                                | 34,6                |

## 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.

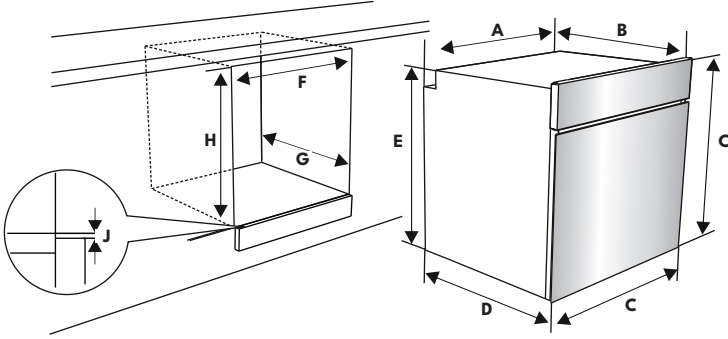
- Yakın çevrede perde, yağ, bez vb. alev alabilecek, kolay tutuşan veya yanıcı malzemeler bulunmamalıdır.
- Cihazın etrafındaki tezgah ve mobilyalar 100°C üzeri sıcaklıklara dayanıklı malzemelerden imal edilmiş olmalıdır.
- Cihaz, bir bulaşık makinesi, buzdolabı, derin dondurucu, çamaşır makinesi veya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

## Fırının Montajı

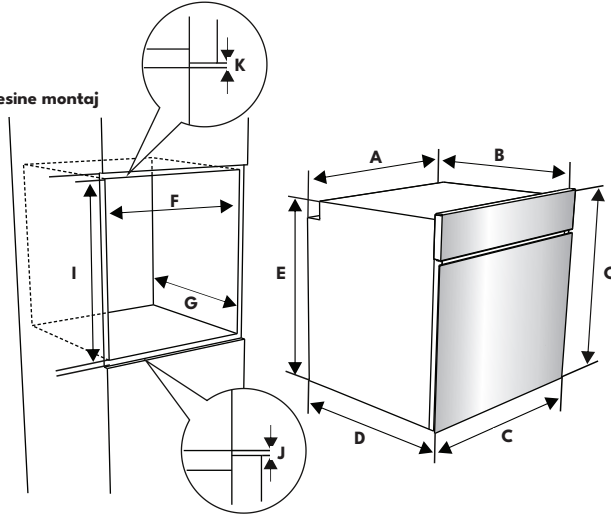
Cihazlar montaj setleri ile birlikte verilir ve uygun ölçülerde bir tezgaha montajları yapılabilir. Ocağın ve fırının montajı için ölçüler aşağıda verilmiştir.

|        |     |                  |         |
|--------|-----|------------------|---------|
| 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 |                  |         |

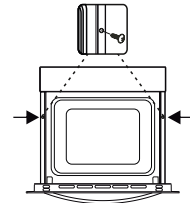
#### Tezgah altına montaj



#### 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.



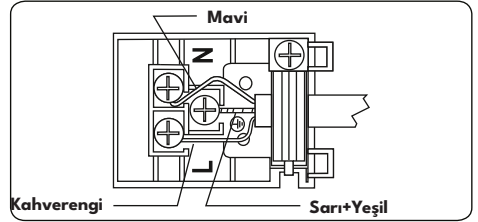
## Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik

**⚠ 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.

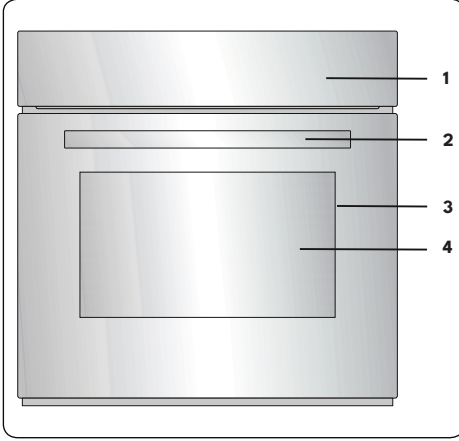


## Genel Görünüm



**Önemli:** Ürünün teknik özellikleri farklılık gösterebilir ve cihazınızın görünümünü aşağıdaki şekillerde gösterilenlerden farklı olabilir.

### Bileşenlerin Listesi



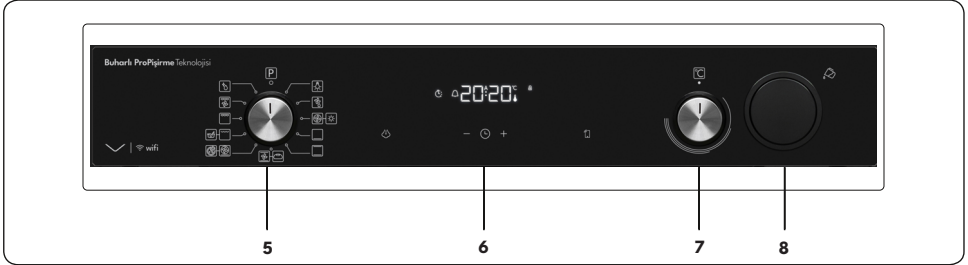
1. Kontrol Paneli
2. Fırın Kapağı Tutacağı
3. Fırın Kapağı
4. Fırının İç Yüzeyi\*



### 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. Fırın Fonksiyon Kontrol Düğmesi
6. Zamanlayıcı
7. Fırın Termostat Düğmesi
8. Su Haznesi Kapağı

## Kullanımı

### Fırın Kontrolleri

#### Fırın fonksiyon kontrol düğmesi

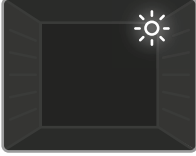
Düğmeyi, istediğiniz pişirme fonksiyonuna karşılık gelen sembole çevirin. Çeşitli fonksiyonların detayları için 'Fırın Fonksiyonları' başlığına bakın.

#### Fırın termostat düğmesi

Bir pişirme fonksiyonu seçtikten sonra, istediğiniz sıcaklığı ayarlamak için bu düğmeyi çevirin. Fırını ısıtmak veya sıcaklığı korumak için termostat çalıştığında fırın termostat lambası yanacaktır.

#### Fırın Fonksiyonları

\* Fırının fonksiyonları, sizin ürününüzün modeli nedeniyle farklı olabilir.



#### Fırın Lambası:

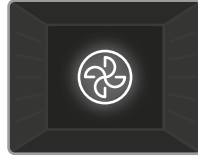
Yalnızca fırın lambası açılacaktır. Pişirme süresi boyunca açık kalacaktır.



#### Buz Çözme

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

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

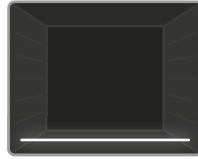


#### Turbo Fonksiyonu:

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

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

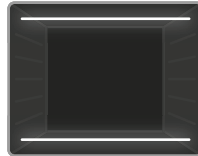
Bu fonksiyonda buharlı pişirme özelliğini kullanabilirsiniz. Ayrıntılar için "Buhar işlevini kullanma" metnini okuyun.



#### Altan Isıtma

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

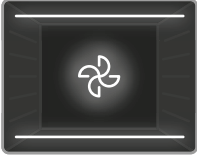
Altan ısıtma fonksiyonu, ısı fırının altından yükseldiği ve yiyeceği ısıttığı için pizza yapmak için idealdir. Bu fonksiyon pişirmeden çok yiyeceklerin ısıtılması için uygundur.



#### Statik Pişirme

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

pişirme fonksiyonu ısı yayar, yiyeceklerin eşit düzeyde pişirilmesini sağlar. Kurabiyeler, kekler, fırın makarna, lazanya ve pizza yapmak için idealdir. Önceden fırının 10 dakika ısıtılması tavsiye edilir ve bu fonksiyon sırasında yalnızca bir rafın kullanılması en iyi sonucu verir.

**Fan Fonksiyonu:**

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

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

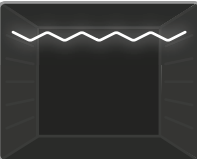
Bu fonksiyonda buharlı pişirme özelliğini kullanabilirsiniz. Ayrıntılar için "Buhar işlevini kullanma" metnini okuyun.

**Pizza Fonksiyonu:**

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

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

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

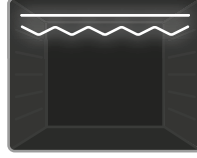
**Izgara Fonksiyonu:**

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

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

yerleştirin. Fırında 10 dakika ön ısıtma yapmanız önerilir.

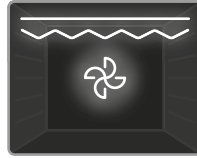
**⚠ Uyarı:** Izgara yaparken fırının kapağı kapalı olmalı ve sıcaklık 190°'ye ayarlanmalıdır.

**Hızlı Izgara Fonksiyonu:**

Fırının termostatu 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 termostatu 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.

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

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

### **VapClean:**

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

**☀️ Meyve & Sebze Kurutma:** Kurutmak istediğiniz meyve veya sebzeyi ince dilemler veya oyulmuş (dolmalık patlıcan ve kabak gibi) halde tel ızgaranın üstüne tek sıra şeklinde dizin ve fırının 3. rafına sürün. Fırın şalter ve termostat ayarlarını ☀️ konumuna getirip, pişirme zamanını zamanlayıcıyı kullanarak aşağıdaki tabloda tavsiye edilen sürelerde ayarlayın. Fonksiyon sonunda kurutulmuş meyve ve sebzeleriniz hazır olacaktır.

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

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

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

### **Fırınıızda Yoğurt Yapma Fonksiyonu**

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

**Fırın uyarı:** Bunun için fırınınızın aşağıda gösterildiği şekilde fonksiyon ve termostat düğmelerinin 'yoğurt' ayarına getirilmesi gerekmektedir. Bu şekilde ayarlanan fırınınızın içi yoğurdun mayalanması için ideal sıcaklıkta kalacaktır.

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

**Maya çalma:**Süt, ideal sıcaklığa getirildiğinde 1-2 yemek kaşığı yoğurt ile mayalanacaktır. Maya çalma sırasında yoğurdun çok soğuk olmaması tavsiye edilir. Bunun için öncelikle yoğurt küçük bir tabakta, ısıtılan süten 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. Zamanlayıcı ayarı için kulanma kılavuzuna bakınız.

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

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

Afiyet olsun...

## Ekmek Yapımı

### Malzemeler

2 su bardağı beyaz un

1,5 su bardağı kepek unu

1,5 su bardağı su

1 çay kaşığı kuru maya

1 çay kaşığı tuz

1,5 çorba kaşığı keten tohumu (isteğe bağlı)

1 çorba kaşığı haş haş tohumu (isteğe bağlı)

### Hazırlanışı

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

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

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

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

Afiyet Olsun...



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



Donuk gıdaların çözünmesini beklemeden pişiriniz.

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

### Kullanım Önerileri

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

Piştirme esnasında tepsiyi yerleştireceğiniz gıdaların üst üste gelmemesine dikkat ediniz.

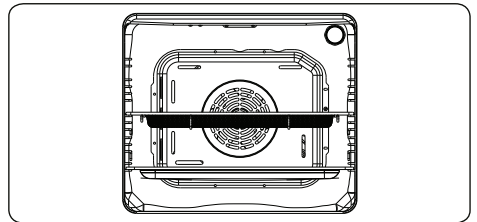
Yukarıdaki piştirme tablosundaki sıcaklık ve süreler laboratuvarlarımızda denenmiş olup bu değerler; pişirilecek malzemenin niteliği, miktarı, sıcaklığına ve kullanılan şebeke voltajına göre değişkenlik gösterebilir.

Fırının en alt rafı; 1.raftır

### Vestel LightFry Tepsisinin Temizlenmesi

Her piştirme işleminden sonra tepsiyi temizleyin.

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



## PİZZA/PİDE/LAHMACUN PİŞİRME TABLOSU

| PİZZA/PİDE/LAHMACUN PİŞİRME TABLOSU |                     |                  |               |              |                     |                                  |
|-------------------------------------|---------------------|------------------|---------------|--------------|---------------------|----------------------------------|
| Pizza Pişirme Ekipmanları           | Gıda Çeşidi         | Fırın Fonksiyonu | Sıcaklık (°C) | Raf Numarası | Ön Isıtma (dakika)* | Yaklaşık Pişirme Süresi (dakika) |
| Pizza Taşı                          | İnce Tabanlı Pizza  | Pizza            | Max           | 1            | 15-25               | 2.5-3                            |
| Standart Fırın Tepsisi              | İnce Tabanlı Pizza  |                  |               |              |                     | 3-3.5                            |
| Pizza Taşı                          | Kalın Tabanlı Pizza |                  |               |              |                     | 2.5-3                            |
| Standart Fırın Tepsisi              | Kalın Tabanlı Pizza |                  |               |              |                     | 3-3.5                            |
| Standart Fırın Tepsisi              | Dondurulmuş Pizza   |                  | 210**         | 3            | 9-12                | 5-10                             |
| Pizza Taşı                          | Lahmacun/ Pide      |                  | Max           | 1            | 15-25               | 3-3,5                            |
| Standart Fırın Tepsisi              |                     |                  |               |              |                     |                                  |

### ! Uyarılar

- Piştirme aksesuarlarını 1.rafa yerleştirin. Fırını içindeki piştirme aksesuarları (pizza taşı veya fırın tepsisi) ile maksimum sıcaklığa (320°C) önceden ısıtın.
- Ön ısıtma süresi boyunca fırın içerisinde pizza taşı veya fırın tepsisi olduğuna emin olun. Aksi takdirde piştirme süreniz uzayacaktır ve pizzanın/ lahmacunun/pidenin tabanının pişkinliği yeterli olmayabilir.
- İyi bir piştirme sonucu için fırın sıcaklığı maksimuma ayarlanmış olmalıdır.
- Hamurlarınız taze ev yapımı olursa ve ince açılırsa (yaklaşık 3-4 mm kalınlığında) en iyi piştirme deneyimini elde edersiniz.
- Ön ısıtma tamamlandıktan sonra pizzayı/lahmacunu/pideyi bir kürek yardımı ile fırın içerisindeki pizza taşı üzerine ya da tepsisi içine yerleştirin. Fırın kapısını mümkün olan en kısa sürede kapatın. Aksi takdirde fırın sıcaklığı düşeceği için piştirme süreniz uzayacaktır.
- Piştirme işlemi çok kısa sürdüğü için piştirme süresini sürekli olarak kontrol edin. Aksi takdirde ürününüz yanabilir. Süre bilgisi için piştirme tablosunu referans alın.

\*Termostat lambası ya da sembolü sönene kadar (yaklaşık 15-25 dakika) ön ısıtmayı devam ettirin.

\*\*Dondurulmuş pizza pişirirken paket üzerinde üreticisi tarafından belirlenen sıcaklık ve süreyi kullanın.



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



320°C sıcaklık fırın içinin ulaşabileceği en yüksek sıcaklık değeridir. Pizza taşı/ fırın tepsisi yüzeyinde bu sıcaklık değeri 320'nin altında olabilir.



Pizza pişirirken en iyi sonuçları almak için, kullanma kılavuzunda yer alan pizza pişirme tablosundaki\* önerileri takip ediniz.

## Buhar İşlevi İçin

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



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



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



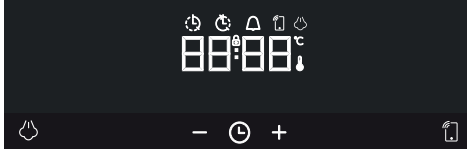
**Önemli:** Buharlı piştirme sadece kılavuzda belirtilen fonksiyonlarda gerçekleştirilir.



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

- Fırının tabanına giden su, piştirme esnasında sıcak buhar oluşturarak yiyeceklerinizden daha iyi bir piştirme sonucu elde etmenizi sağlar.
- Buharlı piştirme et türü gıdalarda nem kaybını azaltırken, içinin daha sulu ve dışının daha gevrek, hamur işinde ise gıdanın dışının daha kabarık, gevrek ve hacimli olmasını sağlar.

## Dijital Dokunmatik Zamanlayıcının Kullanımı

|                                                                                   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|   |                       |
| Fonksiyon Tanımları                                                               |                       |
| -                                                                                 | Otomatik Pişirme      |
|  | Termostat Sembölü     |
|  | Piştirme Süresi       |
|  | Piştirme Bitiş Zamanı |
|  | Buhar Fonksiyonu      |
|  | Tuş Kilidi            |
|  | Alarm                 |
|  | Mode Tuşu             |
| -                                                                                 | Eksi Tuşu             |
| +                                                                                 | Artı Tuşu             |
| 23:59                                                                             | Zamanlayıcı Ekranı    |
| °C                                                                                | Sıcaklık              |

### Zamanlayıcı İlk Kullanımı

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

### Zaman Ayarı

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



1.Fırın pişirme fonksiyonu kapalı konumuna alınır.

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

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

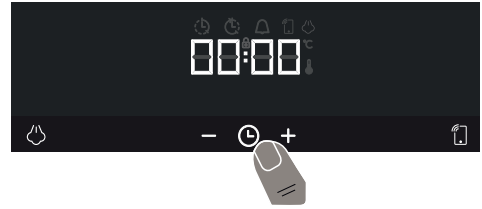
4. Birkaç saniye sonra ":" sembolü sabit yanmaya başlar ve zaman ayarı kaydedilir.

### ⚠ Tuş Kildi

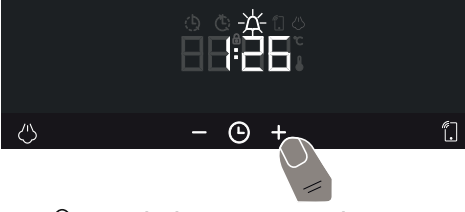
Tuş kilidini aktifleştirmek için "+" ve "-" tuşlarına aynı anda 3 saniye boyunca basın. ":" sembolü görünür ve yanık vaziyette kalır. Zamanlayıcı düğmelerinin kilidini açmak için "+" ve "-" tuşlarına aynı anda 3 saniye boyunca basın. Ardından istediğiniz işlemi yapabilirsiniz.

### Sesli Uyarı Verilen Zaman Ayarı

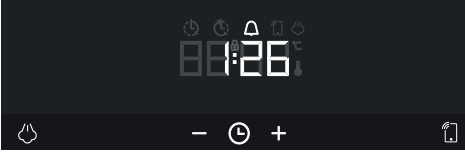
Sesli uyarı verilen zaman ayarını "00:00" ile "23:59" saat arasında istediğiniz zamana ayarlayabilirsiniz. Sesli uyarı zamanı yalnızca uyarı amaçlıdır. Bu fonksiyon, fırını etkinleştirmez.



1. "MOD" tuşuna basın "⌚" sembolü flaşlamaya başlayacaktır. Ekranda "00:00" görüntülenir.



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



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

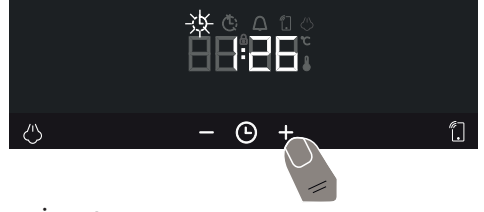
### Yarı Otomatik Zaman Ayarı (Pişirme Süresi)

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

1. Düğmeleri kullanarak istediğiniz pişirme fonksiyonu ve sıcaklığı seçin.



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



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

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

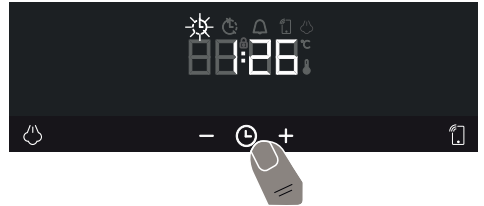
Zamanlayıcı sıfıra ulaştığında fırın kapanır

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

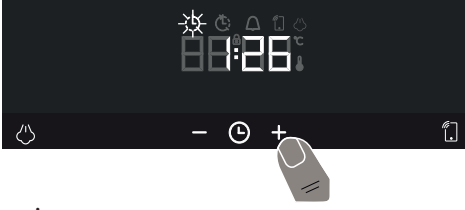
### Tam Otomatik Programlama

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

1. İsteddiğiniz pişirme fonksiyonu ve sıcaklığını düğmeleri kullanarak ayarlayın.



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



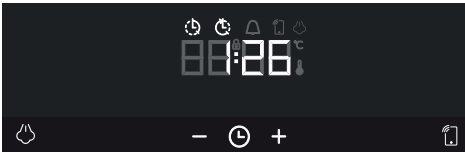
3. İstedığınız pişirme süresini “+” ve “-” tuşlarını kullanarak seçiniz.



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



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



6. “⌚” ve “⌚” sembolü ekranda yanık durumda kalır.

Çalışma zamanı hesaplanır ve fırın otomatik olarak açılır. Zamanlayıcı sıfıra ulaştığında fırın kapanır ve sesli uyarı verilir. “⌚” sembolü söner. “⌚” sembolü flaşlamaya başlar. Sesi

kapatmak için her iki kontrol düğmesini de “0” konumuna getirip “MOD” tuşuna basın. “⌚” sembolü söner ve zamanlayıcı manual mode geri döner.

### Pişirme Sıcaklığı Ayarlanması

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak istenilen pişirme fonksiyonunu ayarlayın.

2. İstenilen pişirme sıcaklığını sıcaklık düğmesini kullanarak ayarlayın.

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

### Ses Ayarı

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

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

### Tuş Kilidi Fonksiyonu

Zamanlayıcı ayarlarına istenmeyen müdahaleleri önlemek için tuş kilidi kullanılır. Tuş kilidinin devreye girmesi için “+” ve “-” tuşlarına aynı anda 3 saniye boyunca basın. Tuş kilidi sembolü (⌘) ekranda yanık durumda kalır. Tuş kilidi açmak için “+” ve “-” tuşlarına aynı anda 3 saniye boyunca basın. Tuş kilidi açılacak ve tuş kilidi sembolü ekrandan kaybolacaktır. Tuş kilidi aktifken yalnızca Uzak Kontrol (⌘)

tuşu aktif olacaktır.

### **Buhar İşlevinin Kullanılması**

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

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

**⚠ UYARI:** Fırın paneli üzerindeki su haznesinin kapasitesi azami 300 ml'dir.

### **Buharlı pişirme yapmak için;**

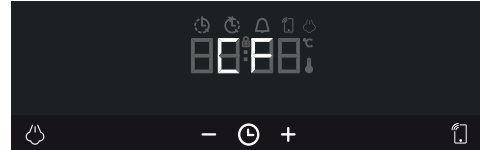
İşlevi, sıcaklığı ve süreyi buharlı pişirme tablosuna uygun olarak ayarlayarak pişirmeye başlayın. Tabloda bulunmayan yiyecekler için sıcaklığı, pişirme işlevini ve süreyi kendiniz ayarlayabilirsiniz. Yiyeceği önerilen rafa yerleştirin. Belirtilen miktarda suyu bir kap yardımıyla fırın panelindeki su haznesine doldurun. Kontrol ekranındaki buhar düğmesine “☁” dokununuz. Ekranda "St 1" yazısı çıkar. "+" düğmesine her basışınızda ekranda sırasıyla "St 2" ve "St 3" yazıları çıkar. "St 1": 100ml su anlamına gelir, "St 2": 200ml su anlamına gelir, "St 3": 300ml su anlamına gelir.

Su miktarını seçtikten sonra buhar düğmesine yeniden bastığınızda, seçilen miktarda su otomatik olarak fırının zeminine yavaş yavaş salınır. Buharlı pişirme işlevlerinden pişirdiğiniz yiyeceğe uygun miktarı seçin ve sıcaklık ayarını yapın. Buhar desteği sayesinde yiyeceğiniz daha lezzetli olacaktır. İsterseniz buharı pişirme başladıktan sonra da

ekleyebilirsiniz. Bunu yapmak için aşağıdaki adımları takip edin; Kontrol ekranındaki buhar düğmesine “☁” dokununuz. Ekranda "St 1" yazısı çıkar. "+" düğmesine her basışınızda ekranda sırasıyla "St 2" ve "St 3" yazıları çıkar. Su miktarını seçtikten sonra buhar düğmesine tekrar bastığınızda, saat ekranında "00:00" yanıp sönmeye başlar. Pişirme dakikasında buhar eklemek isterseniz, "+" ve "-" düğmelerini kullanarak dakikayı buna uygun olarak ayarlayın.

Buhar düğmesine “☁” yeniden dokununuz ve yukarıda anlatıldığı şekilde su miktarını seçin. Bu işlemlerden sonra, zaman dolduğunda belirlenen miktarda su fırının içindeki alana otomatik olarak boşaltılacaktır. Pişirmenin sonunda, su haznesinde kalan suyu temizleyin ve fırını kapatın. “☁” ve “+” düğmelerine aynı anda 3 saniye basarsanız buhar işlevi iptal olur.

### **WIFI Kurulumu ve Uzaktan Kontrol**



Vestel Akıllı Yaşam uygulamasını akıllı telefonunuza (Android veya iOS) yükleyin. Uygulamayı Google Play Store veya Apple App Store'dan indirebilirsiniz.

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

**UZAK KONTROL(☁)** tuşuna 5sn boyunca basın. Kurulum moduna girildiğinde ekranda “CF” görüntülenir.

WiFi kurulumu mobil uygulama üzerinden yapılır. WiFi ağınızın şifresini ya da modeminizi değiştirmeniz durumunda kurulum yeniden

yapılmalıdır. Kurulum tamamlandığında uzak kontrol tuşu kullanılarak uzak kontrol açılıp kapatılabilir. Uzak kontrol açıldığında yalnızca tuş Kilidi ve Uzak Kontrol tuşları kullanılabilir, zamanlayıcı tuşları kullanılamayacaktır.

| Mod               | Elektrik Tüketimi | Mod Değişimi İçin Gerekli Süre |
|-------------------|-------------------|--------------------------------|
| Bekleme Modu      | 0,8 W             | 5 dakika                       |
| Ağ Bağlantılı Mod | 2 W               | 5 dakika                       |



## 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 pişirme işlemi yapacaktır.

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

## Hata Mesajları

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

| Mod               | Elektrik Tüketimi | Mod Değişimi İçin Gerekli Süre |
|-------------------|-------------------|--------------------------------|
| Bekleme Modu      | 0,8 W             | 5 dakika                       |
| Ağ Bağlantılı Mod | 2 W               | 5 dakika                       |

**!** Uygulamadan cihazı kaldırma işlemi sonrası cihaz internete bağlı kalmaya devam edecektir. Cihazın bağlantısını tamamen koparmak ve cihazla ilişkilendirilmiş kullanıcı verilerinin tamamen silinmesini sağlamak için cihazı yeniden yapılandırma (config) moduna almanız gerekmektedir. Mobil uygulamadaki "cihazı kaldır" butonu, cihazla olan bağlantıyı keser ancak tüm kullanıcı verilerini silmez.

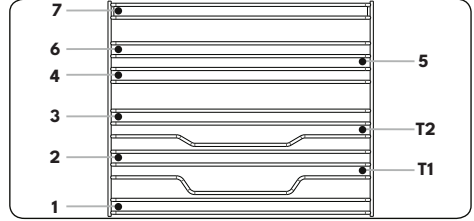
## Hata ve Koruma Mesajları

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

## Aksesuarlar

### EasyFix Tel Raf

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



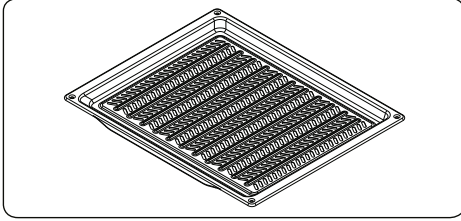
- Aksesuarı fırının içinde doğru konuma yerleştirin.
- Fan kapağı ve aksesuarlar arasında en az 1 cm boşluk bırakın.
- Pişirme kaplarını ve/veya aksesuarları fırından çıkarırken dikkatli olun. Sıcak yemekler ya da aksesuarlar yanmanıza yol açabilir.
- Isı sebebiyle aksesuarlar deforme olabilir. Soğuduktan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

Gıdaları az yağlı veya yağsız olarak kızartmak için kullanılır.

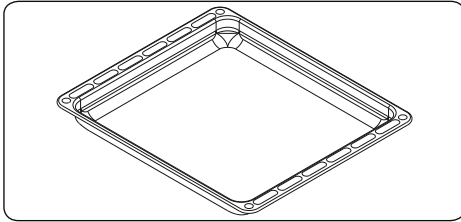
 Tepsi teleskopik ray ile kullanıma uygun değildir. Sadece raf üzerinde kullanılabilir.



### Derin Tepsi

Derin tepsisi, yahni pişirmek için çok uygundur.

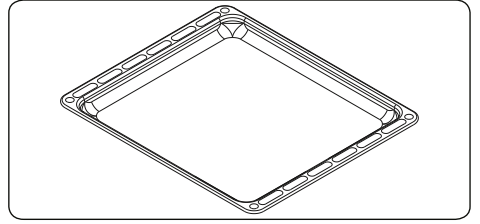
Tepsiyi herhangi bir kazağın içine yerleştirin ve düzgünce oturması için sonuna kadar itin.



### Sığ Tepsi

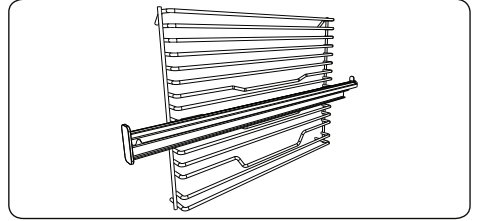
Sığ tepsisi, börek pişirmek için çok uygundur.

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



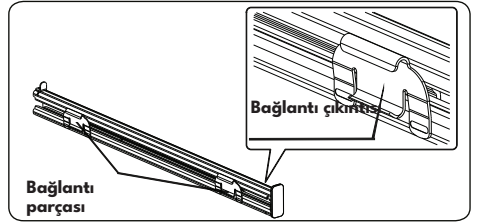
### Easyfix Yarım Teleskopik Raylı Tel Tepsisi

Yiyeceklerinize kolayca ulaşabilmeniz için yarım teleskopik ray yarısına kadar uzar.

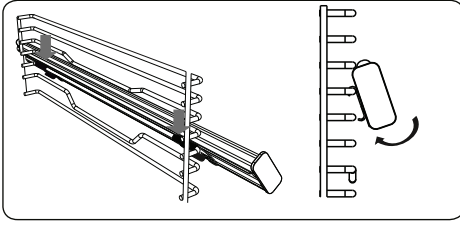


### Teleskopik raylar

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



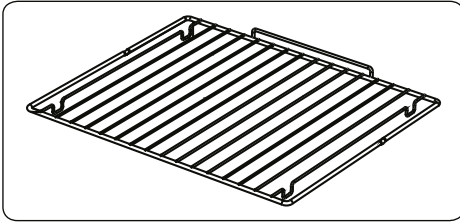
- Her teleskopik rayda temizlemek için çıkarmanız ve yeniden yerine takmanız için bağlantı parçaları bulunur.
- Yan kızak ayağını çıkarın. "Tel rafın çıkarılması" bölümüne bakın.



- 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.

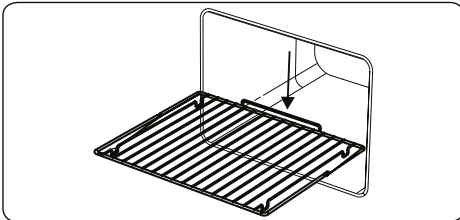
### Tel Izgara

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



### UYARI

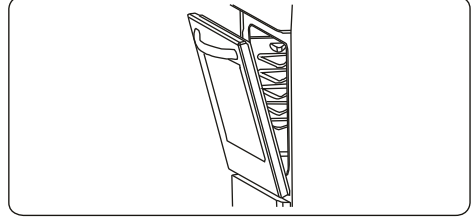
! Izzarayı fırın boşluğundaki ilgili rafa doğru şekilde yerleştirin ve sonuna kadar itin.



### Su Kolektörü

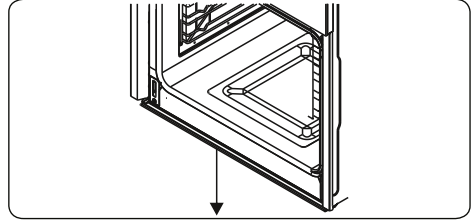
Bazı pişirme koşullarında, fırın kapağının iç camında yoğunlaşma oluşabilir. Bu bir ürün hatası değildir.

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



Su, kolektöre damlayacaktır.

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



## Temizlik ve Bakım

### Temizleme

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

### Genel Açıklamalar

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

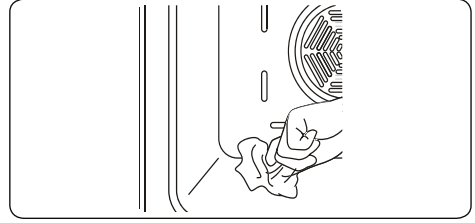
 Parçacık içeren temizleyiciler kullanmayınız, bunlar cihazın cam, emaye kaplanmış ve/veya boyalı parçalarına zarar verebilir.

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

 Cihazın herhangi bir parçasını temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

### Fırının İçinin Temizlenmesi

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



### Katalitik Temizleme

Katalitik levhalar fırın haznesinin içinde takılmıştır. Bunlar, kenarlarda mat boyalı, açık renkli ve/veya fırının arkasında mat boyalı panellerdir. Pişirme sırasında yağ kalıntılarının toplanması için kullanılırlar.

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

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

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

### Cam Parçaların Temizlenmesi

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

### Paslanmaz Çelik Parçaların (varsa) Temizlenmesi

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

 Pişirme sonrasında halen sıcakken paslanmaz çelik parçaları temizlemeyiniz.

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

### Boyalı Yüzeylerin Temizlenmesi (varsa)

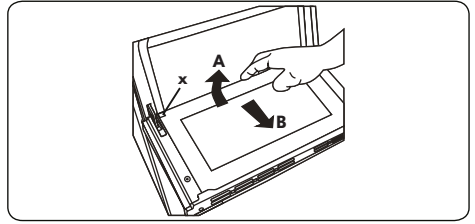
- Domates, salça, ketçap, limon, yağ türevleri, süt, şekerli gıdalar, şekerli içecekler ve kahve, ılık suya batırılmış bir bezle derhal temizlenmelidir. Bu lekeler temizlenmezse ve döküldüğü yüzeyde kurursa sert nesnelerle (örneğin sivri nesneler, çelik ve plastik ovma telleri, yüzeylere zarar veren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

leke çıkarıcılar, yağ temizleyiciler, yüzey aşındırıcı kimyasallarla temizlenmemelidir. Aksi takdirde, toz boyayla kaplı yüzeylerde aşınma meydana gelebilir ve leke oluşabilir. Üretici, uygunsuz temizlik ürünlerinin veya yöntemlerinin kullanılmasından kaynaklanan hiçbir hasar için sorumluluk kabul etmemektedir.

### İç Camın Sökülmesi

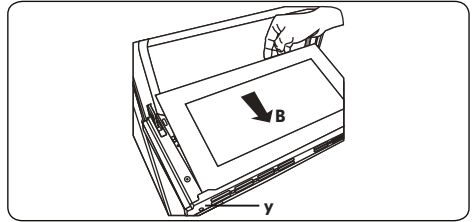
Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

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

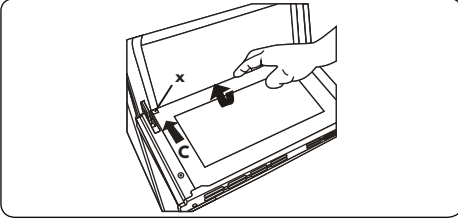


İç camı yerine takmak için:

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



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

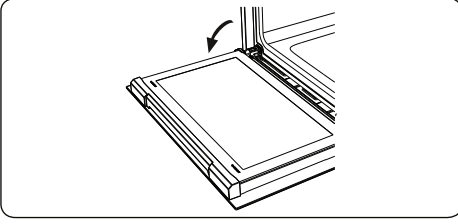


**⚠** Fırın kapağının üç katlı cam olması halinde, üçüncü cam tabakasının ikinci cam tabakası ile aynı şekilde sökülmesi gerekir.

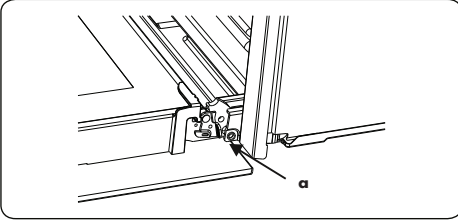
### Fırın Kapağının Sökülmesi

Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

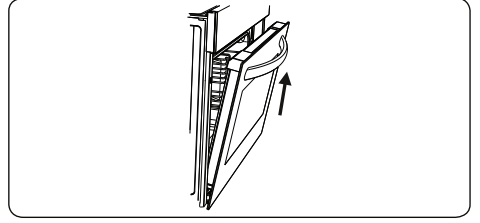
#### 1. Fırının kapağını açın.



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

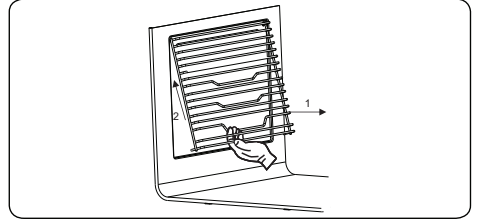


#### 3. Kapağı, tamamen kapalı konuma yaklaştıkça kadar kapatın ve kendinize doğru çekerek sökün.



### Tel Rafın Sökülmesi

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



### Bakım

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

### Fırın Lambasının Değiştirilmesi

**⚠ UYARI:** Fırın lambasını değiştirmeden 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/G9) yerine takın.
- Cam lensi değiştirin. Fırınınız artık kullanıma hazırdır.
- Bu üründe, G sınıfı enerji verimliliğine sahip bir ışık kaynağı bulunur.

- Işıık kaynağı son kullanıcı tarafından değıştirilemez. Satış sonrası hizmet alınması gerekir.
- Üründeki ışık kaynağı başka uygulamalarda kullanıma uygun değildir.



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

 Buharlı pişirme sonrasında fırın tabanında bulunan boşlukta kireçlenme gözlemlenebilir. Kireç, sert su buharlaştığında geride kalan çözünmeyen kalsiyum ve magnezyum birikintileridir. Hafif kirli beyaz renkte olup, su ısıtıldığında veya bekletildiğinde oluşur. Bu nedenle, suyun sert olduğu bölgelerde kireç kaçınılmaz ve normaldir. Kireç kalıntısından kaçınmak için yumuşak su kullanılması önerilir. Fırın tabanında oluşabilecek kireci çözmek için her 2 veya 3 kullanımdan sonra 200-250 ml asit oranı %6'yı geçmeyen beyaz sirkeyi fırın tabanına dökün ve 30 dakika bekleyin. Ardından nemli ıslak bir bezle temizleyin.

- Her buharlı pişirme sonunda haznede bir miktar su kalmışsa temizlenmeli ve kalan bu su bir sonraki pişirmede kullanılmamalıdır.
- Fırının zemininde oluşabilecek kireç kalıntılarını kazımaya çalışmayın. Aksi takdirde fırın zeminini zarar görecektir.

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

- Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanma-yın. Temizledikten sonra iyice durulayın ve kurulayın.
- Ürününüz inox ise, inox yüzeylerin bakı-mı ile ilgili bölüme bakınız.
- Özellikle panoda düğme eteklerinin altında biriken kirler temizlenmediği takdirde, düğmenin bastırılarak döndü-rülmesinin de etkisiyle panodaki boyayı kaldırarak paslanmaya sebebiyet vere-bilir. Bunu önlemek için zaman zaman düğme eteklerinin altını temizleyin.
- Ankastre fırınlarda, özellikle sulu ve yağlı yemekler pişirdikten sonra, fırın kapısının iç camını nemli yumuşak bir bezle silin. İç camları silmek için asla aşındırıcı (partikül içeren) ve yüzeyi çizebilecek maddeler kullanmayın. İç camda oluşabilecek mik-ro çatlaklar, ürünün kullanımı sırasında camın çatlamasına sebep olabilir.
- Bazı ankastre fırınlarda iç cam sökülebilir özelliktedir. Bu tip bir ürün kullanıyorsanız, iç camı sökerek temizleyebilirsiniz.
- Fırınıızda 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 kirlletmeye-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 çalışabilirsiniz.

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

| Sorun                                         | Olası Neden                                                                                                                                                     | Çözüm                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fırın açılmıyor.                              | Enerji kapatılmıştır.                                                                                                                                           | Enerji verildiğini kontrol ediniz.<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.<br>Fırının kapağını sık aralıklarla açarsanız, iç sıcaklık düşer ve bu durumda pişirme sonuçları etkilenebilir. |
| 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 yapıyor.                                                                                                                               | Fırının terazide olduğunu kontrol ediniz.<br>Rafların ve içinde pişirilenlerin titreşim yapmadığını veya arka panele temas etmediğini kontrol ediniz.                                                                                                                                     |

## Piştirme Tablosu

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

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

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

## Teknik Özellikler

### Enerji Fişi

|                                                              |            |                                                                   |
|--------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------|
| Marka                                                        |            | <b>VESTEL</b>                                                     |
| Model                                                        |            | AF-910412 B LF WIFI<br>AF-910412 G LF WIFI<br>AF-910412 S LF WIFI |
| Fırın Tipi                                                   |            | ELEKTRİK                                                          |
| Ağırlık                                                      | kg         | 32,6                                                              |
| Enerji Verimliliği Endeksi - geleneksel                      |            | 105,7                                                             |
| Enerji Verimliliği Endeksi - hava dolaşımı                   |            | 94,3                                                              |
| Enerji Sınıfı                                                |            | A                                                                 |
| Enerji Tüketimi (elektrikli) - geleneksel                    | kWh/çevrim | 0,93                                                              |
| Enerji Tüketimi (elektrikli) - fanlı                         | kWh/çevrim | 0,83                                                              |
| İç Hacim Sayısı                                              |            | 1                                                                 |
| Enerji Kaynağı                                               |            | ELEKTRİK                                                          |
| Hacim                                                        | l          | 78                                                                |
| Bu fırın EN 60350-1 ile uyumludur                            |            |                                                                   |
| Enerji Tasarrufu Önerileri                                   |            |                                                                   |
| Fırın                                                        |            |                                                                   |
| - Mümkünse, yiyecekleri birlikte pişirin.                    |            |                                                                   |
| - Ön ısıtma zamanını kısa tutun.                             |            |                                                                   |
| - Pişirme süresini uzatmayın.                                |            |                                                                   |
| - Pişirme işlemi tamamlandığında fırını kapatmayı unutmayın. |            |                                                                   |
| - Pişirme esnasında fırın kapağını açmayın.                  |            |                                                                   |

# GARANTİ BELGESİ

## MALIN

Cinsi FIRIN  
Markası VESTEL  
Modeli \_\_\_\_\_  
Seri No \_\_\_\_\_

## SATICI FİRMANIN

Unvanı \_\_\_\_\_  
Adresi \_\_\_\_\_  
Tel-Faks \_\_\_\_\_  
E-posta \_\_\_\_\_  
Fatura Tarihi \_\_\_\_\_  
Fatura No \_\_\_\_\_  
Kaşe ve İmza \_\_\_\_\_

## ALICININ

Adı, Soyadı \_\_\_\_\_  
Adresi \_\_\_\_\_  
Tel \_\_\_\_\_

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

Vestel Ticaret A.Ş.  
Müşteri Hizmetleri  
Genel Müdürü

*aykan*

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

## ÜRETİCİ FİRMA:

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

## TÜRKİYE GENEL DAĞITICISI:

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



Zorlu Holding kuruluşudur.

# VESTEL

## GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamız garantisine kapsamdadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamiere geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamiir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının, 10 iş günü içinde giderilmesi halinde; üretici veya ithalatçı, malın tamiir tamamlanmaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafları, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamiir yapılacaktır.
5. Tüketicinin tamiir hakkını kullanmasına rağmen malın;
  - a) Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - b) Tamiir için gereken azami sürenin aşılması,
  - c) Tamiirin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi, durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayp oranında bedel indirimini veya malın aypsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak 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 personelinin ya da yetkili servislerinden başka hiçbir kimsenin, hiçbir şekilde cihazın tamiir ve tadiline müdahale etmemesi gerekmektedir.
  3. Arızalı cihazın tamiir yerini (chaza) kullanıldığı yer veya servis atölyesi) ve çekimi yetkili servis belirler.
  4. Aşağıda açıklanan koşullarda arızalı cihaz garanti kapsamına girmez:
    - a) Cihazla bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
    - b) Anormal voltaj değişikliği veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihazın etkisine belirlenen farklı bir sebebe gerilimine bağlanmasıyla oluşan arızalar,
    - c) Malın tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşırı sarsılma, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
    - d) Cihazın kullanım hatalarından meydana gelen dış ve iç yüzeylerdeki bazulu, çizilme, kırılmalar ve arızalar,
    - e) Doğal olayların (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açacağı arızalar.
- Bu gibi durumlarda arızalı cihaz, VESTEL yetkili uzmanları tarafından tamiir edilecek, standart tamiir ücreti alınacaktır.
5. Garanti Belgesi'nin temkimi ediltilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin mal satın aldığı yetkili satıcı, acente ya da temsilciliklere attır. Garanti Belgesi, satın alınan mala ilişkin faturanın tarihi ve sayısı ile seri numarasını içermek zorundadır.

## MÜŞTERİ'NİN SEÇİMLİK HAKLARI

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

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

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

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

Vestel için kişisel verilerinizi korumak önemlidir. Resmi internet sitemizde yayınladığımız Aydınlatma Metni (<https://www.vestel.com.tr/content/kisselverilerinizilansimesi>) 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](https://destekmerkezi.vestel.com.tr)**  
internet sitemizde bulabilirsiniz.

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

SORULARINIZ VE ÖNERİLERİNİZ İÇİN BİZE ULAŞABİLİRSİNİZ.



Vestel Asistan



0850 222 4 123



WhatsApp



[vestel.com.tr](https://vestel.com.tr)



musterihizmetleri  
@vestel.com.tr



Vestel Destek Merkezi



Zorlu Holding kuruluşudur.

# VESTEL

**0850 222 4 123**  
**www.vestel.com.tr**

 **0850 222 4 123**  
WhatsApp



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



Geri dönüştürülebilir kağıt kullanarak doğaya katkımızı sürdürüyoruz.



**Zorlu Holding kuruluşudur.**

**ÜRETİCİ FİRMA:**

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

52579235