

VESTEL CHEF 7040

VESTEL CHEF 7040 S

VESTEL CHEF 7130

VESTEL CHEF 7130 S

VESTEL HEAD CHEF 8041

VESTEL HEAD CHEF 8041 X

VESTEL HEAD CHEF 8131

VESTEL HEAD CHEF 8131 X

VESTEL GOURMET 8242 W

VESTEL GOURMET 8242 WX

VESTEL GOURMET 9042 C

TAMBOY KOMBİNE FIRIN KULLANIM KILAVUZU

Değerli Müşterimiz,

Beklentinizin üzerinde ürün sunmayı amaç edinen VESTEL, modern tesislerde özenle üretilen ve titiz bir kalite kontrolünden geçirilen ürünleri kullanımınıza sunmaktadır.

Kullanma klavuzunuz en yeni teknoloji ile imal edilmiş olan cihazınızı, güvenle ve en yüksek verimle kullanmanıza yardımcı olmak amacıyla hazırlanmıştır.

Cihazınızı kullanmadan önce, doğru ve güvenli yerleştirme, bakım ve kullanım için temel bilgileri içeren bu klavuzu dikkatli bir şekilde okuyunuz ve ürününüzün montajı için, size en yakın VESTEL Yetkili Servisi' ne müracaat ediniz.

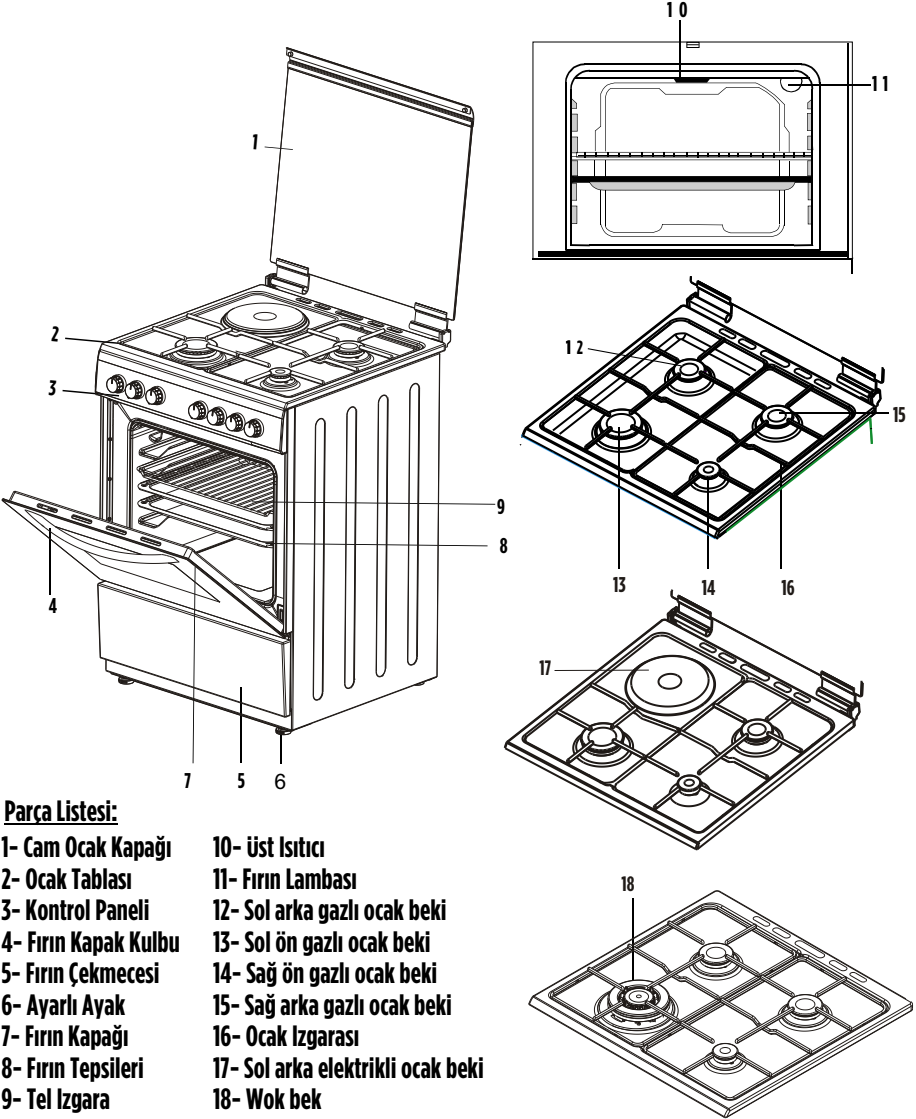
“BU ÜRÜN ELEKTRİK AKSAMLARI İÇERDİĞİ İÇİN, ÜRÜNÜN İLK MONTAJ VE DEVREYE ALINMASI İŞLEMİNİN VEYA SÖZ KONUSU İŞE TAŞINMA İŞLEMİ SONRASI MONTAJININ VESTEL YETKİLİ SERVİSLERİ TARAFINDAN YAPILMASI GEREKLİDİR. AKSİNE DURUMLARDA MEYDANA GELEBİLECEK SORUNLARDAN VESTEL PAZARLAMA A.Ş. VEYA VESTEL BEYAZ EŞYA A.Ş. SORUMLU TUTULAMAZ.”

‘Cihazınızın Sanayi Bakanlığı tarafından tespit ve ilan edilen kullanım ömrü (cihazın fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi) 10 yıldır.’

İÇİNDEKİLER

1. Ürün Tanıtımı ve Özellikleri
2. Uyarılar
3. Kurulum ve Kullanıma Hazırlık
4. Fırının Kullanımı
5. Fırının Temizlik ve Bakımı
6. Servis ve Nakliye

1.1 ÜRÜN PARÇA LİSTESİ



Parça Listesi:

- | | |
|----------------------|-----------------------------------|
| 1- Cam Ocak Kapağı | 10- Üst Isıtıcı |
| 2- Ocak Tablası | 11- Fırın Lambası |
| 3- Kontrol Paneli | 12- Sol arka gazlı ocak beki |
| 4- Fırın Kapak Kulbu | 13- Sol ön gazlı ocak beki |
| 5- Fırın Çekmecesı | 14- Sağ ön gazlı ocak beki |
| 6- Ayarlı Ayak | 15- Sağ arka gazlı ocak beki |
| 7- Fırın Kapağı | 16- Ocak Izgarası |
| 8- Fırın Tepsileri | 17- Sol arka elektrikli ocak beki |
| 9- Tel Izgara | 18- Wok bek |

* Ürün görseli ve parça listesi modellere göre değişmektedir.

Böllüm 1: ÜRÜN TANITIMI VE ÖZELLİKLERİ

VESTEL CHEF 7040	Kombine, 4 gazlı, Ocak sönme emniyetli, Düğmeden ateşleme, Turbo Fonksiyon, Flap çekmece, Pano üzeri serigrafili, Cam Ocak Kapağı, Beyaz.
VESTEL CHEF 7040 S	Kombine, 4 gazlı, Ocak sönme emniyetli, Düğmeden ateşleme, Turbo Fonksiyon, , Flap çekmeceli, Pano üzeri serigrafili, Cam Ocak Kapağı, Gri.
VESTEL CHEF 7130	Kombine, 3 gazlı + 1 elektrikli, Ocak sönme emniyetli, Düğmeden ateşleme, Turbo Fonksiyon, Flap çekmeceli, Pano üzeri serigrafili, Cam Ocak Kapağı, Beyaz.
VESTEL CHEF 7130 S	Kombine, 3 gazlı + 1 elektrikli, Ocak sönme emniyetli, Düğmeden ateşleme, Turbo Fonksiyon, Flap çekmeceli, Pano üzeri serigrafili, Cam Ocak Kapağı, Gri.
VESTEL HEAD CHEF 8041	Kombine, 4 gazlı, Ocak sönme emniyetli, Düğmeden ateşleme, Elektroturbo Fonksiyon, Programlanamayan Dijital Saatli, Sürmeli çekmeceli, Pano üzeri serigrafili, Cam Ocak Kapağı, Beyaz.
VESTEL HEAD CHEF 8041 X	Kombine, 4 gazlı, Ocak sönme emniyetli, Düğmeden ateşleme, Elektroturbo Fonksiyon, Programlanamayan Dijital Saatli, Sürmeli çekmeceli, Pano üzeri serigrafili, Cam Ocak Kapağı, Gri.
VESTEL HEAD CHEF 8131	Kombine, 3 gazlı + 1 elektrikli, Ocak sönme emniyetli, Düğmeden ateşleme, Elektroturbo Fonksiyon, Programlanamayan Dijital Saatli, Sürmeli çekmeceli, Pano üzeri serigrafili, Cam Ocak Kapağı, Beyaz.
VESTEL HEAD CHEF 8131 X	Kombine, 3 gazlı + 1 elektrikli, Ocak sönme emniyetli, Düğmeden ateşleme, Elektroturbo Fonksiyon, Programlanamayan Dijital Saatli, Sürmeli çekmeceli, Pano üzeri serigrafili, Cam Ocak Kapağı, Gri.
VESTEL GOURMET 8242 W	Kombine, 4 gazlı (1 Woklu), Ocak sönme emniyetli, Düğmeden ateşleme, Elektroturbo Fonksiyon, Programlanabilen Dijital Saatli, Sürmeli çekmeceli, Düğme rozeti üzerine serigrafili, Tel Rafı iç Gövde, Cam Ocak Kapağı, Beyaz.
VESTEL GOURMET 8242 WX	Kombine, 4 gazlı (1 Woklu), Ocak sönme emniyetli, Düğmeden ateşleme, Elektroturbo Fonksiyon, Programlanabilen Dijital Saatli, Sürmeli çekmeceli, Düğme rozeti üzerine serigrafili, Tel Rafı iç Gövde, Cam Ocak Kapağı, Gri.
VESTEL GOURMET 9042 C	Sekürüt Kombine, 4 gazlı, Ocak sönme emniyetli, Düğmeden ateşleme, Multi Fonksiyon, Programlanabilen Dijital Saatli, Sürmeli çekmeceli, Düğme rozeti üzerine serigrafili, Tel Rafı iç Gövde, Teleskopik raylı Tel Rafı iç Gövde, Beyaz.

Bölüm .: UYARILAR

CIHAZI KULLANMADAN ÖNCE TÜM ÖNEMLİ EMNİYET TEDBİRLERİNİZİ ALINIZ VE KULLANMA KILAVUZUNU TAM OLARAK OKUYUNUZ.

- » Bu cihaz, evde kullanmak için tasarlanmıştır.
- » Cihazı ambalajından çıkardıktan sonra herhangi bir hasar olup olmadığını mutlaka kontrol edin. Eğer hasar var ise; cihazı hiç kullanmayın ve hemen VESTEL Yetkili Servisi' ne başvurun. Ambalaj malzemeleri (naylon, zımba, strafor vb.) çocuklar için tehlike yaratacağından hemen toplanıp kaldırılmalıdır.
- » Cihaz, üreticinin kılavuzda belirttiği şartlarda, yetkili bir teknisyen tarafından kurulmalı ve devreye sokulmalıdır. Hatalı kurulumdan meydana gelebilecek hasarlardan üretici sorumlu değildir.
- » Cihazınızı evdeki elektrik ve gaz şebekesine bağlamadan önce, cihazın ve/veya ambalajın üzerindeki bilgi etiketinde belirtilen gerilim ve gaz ayarlarının kullanım şartlarına uygunluğunu kontrol edin.
- » Cihazı uzun süre kullanmayacaksanız fişini çekin. Tüm düğmelerini kapalı pozisyonda tutun. Cihazı kullanmadığınız durumlarda gaz musluğunu kapalı tutun.
- » Besleme kablosu asla müşteri tarafından değiştirilmemelidir. Herhangi bir nedenle hasar görmesi durumunda lütfen VESTEL Yetkili Servisi' ne başvurun.
- » Fırın aydınlatma lambasını değiştirmeden önce, cihazınızı bağlı olduğu sigorta anahtarından kapatın.
- » Temizlik ya da bakım gibi işlemlerden önce cihazın elektrik ve gaz bağlantılarını kapatın.
- » Cihazın bazı bölümleri uzun süre sıcaklığını koruyabilir, ısıya birinci dereceden maruz kalan yüzeylere dokunmadan önce soğuması beklenmelidir.
- » Cihaz çalışırken yakınında yanıcı maddeler bulundurmayın.
- » Cihazın yakınında başka elektrikli aletler çalıştırırken, kablolarının sıcak kısımlara temas etmemesine dikkat edin.
- » Cihaz çalışmadığı zamanlarda düğmelerin "0" (kapalı) konumunda olmasına dikkat edin.
- » Gazlı cihazlar çalışma sırasında yeterli derecede hava sirkülasyonuna ihtiyaç duyar. Mon-taj açıklamalarının olduğu bölümü dikkatlice okuyun ve koşulların yerine getirilmesine dik-kat edin.
- » Bazı modellerde bulunan cam ocak kapağı fazla ısıya maruz kaldığında çatlayabilir. Ocak-ların kapalı olduğundan ve tamamen soğuduğundan emin olmadan cam ocak kapağını kapatmayın.
- » Bu kullanma kılavuzu birden fazla model için ortak hazırlanmıştır. Kılavuzda anlatılan özelliklerin bazıları cihazınızda bulunmayabilir. Kullanma kılavuzunu okurken, şekillerin bulunduğu anlatımlara dikkat edin.
- » Çocukları fırından uzak tutun.
- » **DIKKAT!** Cam ocak kapağı aşırı ısınması halinde kırılabilir. Cam ocak kapağını kapatmadan önce ocak yanıcılarını kapatınız ve ocağın soğumasını bekleyiniz. Cam ocak kapağı kapalı iken üzerine sıçramış olan herhangi bir madde, kapak açılmadan önce temizlenmelidir.

-
- » Bu cihaz, yanma sonucu ortaya çıkan gazları tahliye eden bir sisteme sahip değildir. Kurulumu esnasında, yürürlükte olan kurulum yönetmeliklerine uyulması gerekmektedir. Özellikle, havalandırma ile ilgili maddelere dikkat edilmesi gerekmektedir.
 - » Bu cihazın fiziksel, algısal ve zihinsel yeterliliği olmayan veya bilgi ve tecrübeden yoksun insanlar tarafından (çocuklar dahil); bu kişilerin güvenliğinden sorumlu bir başkasının gözetimi veya talimatı altında olmadan kullanılması sakıncalıdır.
 - » Çocukların cihaz ile oynamadığından emin olunmalıdır.
 - » Muhtemel bir tehlikeyi önlemek için, cihazın besleme kablosunun zarar görmesi halinde yetkili servis tarafından değiştirilmesi sağlanmalıdır.
 - » Normal çalışma esnasında cihaz ısınmaktadır. Fırının içerisindeki ısıtıcılara temastan kaçınılmalıdır.
 - » Fırının cam aksamalarının temizlenmesi esnasında sert ve aşındırıcı maddeler kullanmaktan kaçınınız. Bu tarz temizlik maddeleri, camın çatlamasına ve en sonunda kırılmasına neden olabilir.
 - » Fırını temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayınız.
 - » **DIKKAT!** ürünün lambasını değiştirirken elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için fişten çekiniz.
 - » **UYARI :** Gazlı bir pişirme aygıtı kullanımı, kurulduğu odada ısı ve neme sahip olur. Mutfağın iyi havalandırıldığından emin olunuz. Doğal havalandırma deliklerini açık tutunuz veya mekanik bir havalandırma cihazı (Ocak davlumbazı, aspiratör) kullanınız.
 - » **UYARI :** Cihazın uzun süreli yoğun kullanımı, varsa havalandırma cihazının ayarının yükseltilmesi gibi ilave havalandırma gerektirebilir.

CİHAZIN VERİMİ VE EMNİYETİ İÇİN, HER ZAMAN ORJINAL YEDEK PARÇA KULLANMANIZI VE İHTİYAÇ DUYDUĞUNUZDA SADECE YETKİLİ SERVİSLERİMİZİ ÇAĞIRMANIZI TAVSİYE EDİYORUZ!

Cihazınızı Kullanırken Şu Hususlara Dikkat Edin !!!

- » Cihazınızı mutlaka topraklı hat ile kullanın.
- » Cihazın gaz hortumunu ve elektrik kablosunu sıcak yerlere yakın koymayın. Ocak yakının-dan geçirmeyin. Elektrik kablosu hasar gördüğünde en yakın VESTEL Yetkili Servisi' ne başvurun.
- » Saatli modellerde ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinde saati mutlaka ayarlayın.
- » Pişirme yaptığınız ortamda ısı ve nem oluşur. Mutfağınızı iyice havalandırın.
- » Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunun için, kullanmadan önce fırınınızı en yüksek sıcaklıkta sıcaklıkta 45 dakika içi boş olarak çalıştırınız. Bu esnada fırının bulunduğu yerin iyi havalandırılması gerekmektedir.
- » Fırın kısmını kullanırken, fırın bölmesi sıcak olacağından iç kısma ve ısıtıcılara dokun-mayın.
- » Yanıcı ve tutuşabilen maddeleri fırın içine koymayın.
- » Fırın kısmını kullanırken, fırın dış yüzeyi sıcak olabileceğinden dikkatli olun. Çocukları fırından uzak tutun.
- » Fırın kapakları açık iken, çocukların kapak üzerine çıkmasına veya oturmasına izin verme-yin.
- » Ürün üzerindeki basılı dökümanlarda belirtilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler; ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

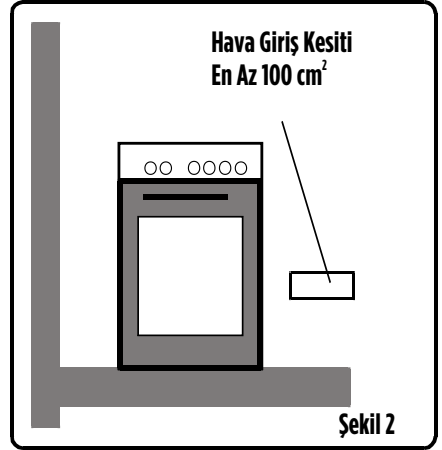
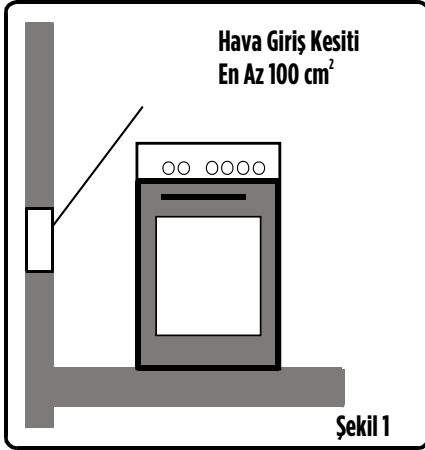
Bölüm 3: KURULUM VE KULLANIMA HAZIRLIK

- » En kaliteli parçalar ve malzemeler ile üretilen bu modern, fonksiyonel ve pratik fırın; ihtiyaçlarınıza her bakımdan cevap verecektir. İlerleyen zamanlarda herhangi bir sorun yaşamamanız ve başarılı sonuçlar alabilmeniz için mutlaka bu kılavuzu okumalısınız. Aşağıdaki bilgiler, doğru yerleştirme ve servis işlemleri için gerekli olan kurallardır. Özellikle cihazı yerleştirecek teknik kişi tarafından okunmalıdır.

FIRININIZIN MONTAJI İÇİN VESTEL YETKİLİ SERVİSİ'NE BAŞVURUNUZ!!!

3.1 CİHAZIN MONTE EDİLECEĞİ ORTAM:

Fırının iyi çalışabilmesi için ortamda gazın yakılmasını sağlayacak kadar doğal havalandırma bulunmalıdır. Taze hava, dışarıya açılan duvarlara uygulanacak olan hava deliklerinden doğrudan girmelidir.



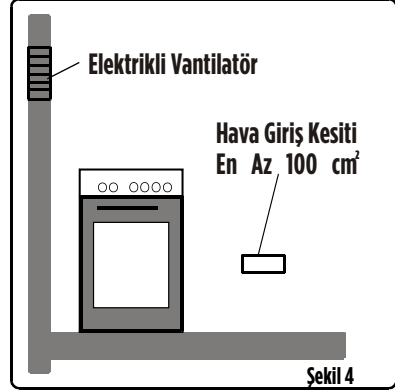
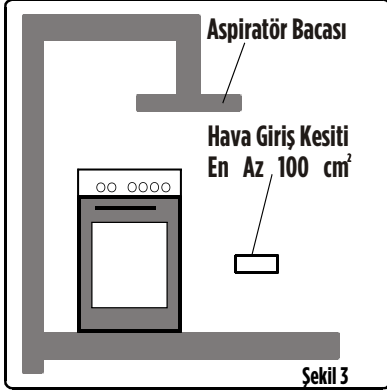
Bu havalandırma delikleri, en az 100 cm² lik kesite sahip olmalıdır (Bir veya birkaç havalandırma deliği olabilir.). (Şekil 1 - Şekil 2)

Bu delik (ya da delikler) gerek içeriden, gerekse dışarıdan hiçbir şekilde tıkanmayacak biçimde açılmalı ve tercihen yere yakın konumlandırılmalıdır. Havalandırma deliklerinin cihazın kurulduğu mekanda açılmaları mümkün görünmüyorsa, gerekli hava bitişik mekandan da sağlanabilir. Bu mekanların yatak odası veya tehlikeli bir mekan olmaması ve havalandırmasının da uygun şekilde yapılabiliyor olması gerekir.

Yanan Gazların Ortamdan Tahliyesi

Gazlı ocağın kullanımı, bulunduğu ortamda nem ve ısıyı ortaya çıkarır. Mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun. Doğal havalandırma deliklerini muhafaza edin veya bir mekanik hava-landırma tertibatı taktırın (fırın üstü aspiratör). (Şekil 3 - Şekil 4)

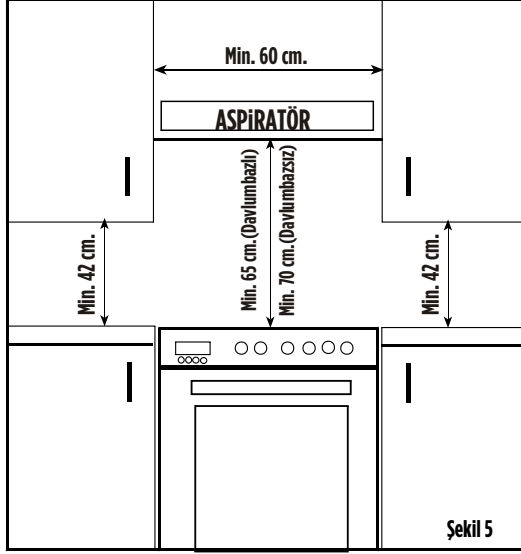
Cihazın uzunca bir müddet yoğun kullanımı ilave havalandırma gerektirebilir. Örneğin bir pencerenin açılması veya daha etkili havalandırma, varsa mekanik havalandırma seviyesinin yükseltilmesi gibi.



3.2 FIRININ YERLEŞTİRİLMESİ:

- » Fırınızı yerleştirirken dikkat edilmesi gereken bazı hususlar vardır. Daha sonra ortaya çıkabilecek sorunların ve tehlikeli durumların önüne geçebilmek için mutlaka aşağıdaki önerilerimizi dikkate alın!
- » Fırınız diğer mobilyaların yakınına; mobilya yüksekliği ocak tablasının yüksekliğini aşmamak koşuluyla yerleştirilebilir.
- » Fırının yeri seçilirken, buzdolabı yanında olmamasına, yakınında çabuk tutuşacak perde, muşamba v.b. yanıcı ya da parlayıcı maddeler olmamasına dikkat edilmelidir.
- » Fırının arka kapağı ile duvar arasında en az 2 cm boşluk olması hava sirkülasyonu sağlaması açısından gereklidir.
- » Fırının yakınındaki mobilyalar 50° C üzerindeki sıcaklığa dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.
- » Mutfak mobilyaları ocak tablasından yüksek ise; fırının yan yüzünden en az 11 cm mesafede bulunmalıdır.
- » LPG gazı için bağlantı yapılırken, cihazın gaz girişine kelepçe ile sabitlenen plastik hortum kullanılmalıdır. Cihazınızı mümkün olduğunca kısa ve sızdırmaz bir hortum ile gaz kaynağına bağlayınız. İzin verilen en fazla hortum uzunluğu 1.5m'dir. Cihaza gaz taşıyan hortum, güvenliğinizi için yılda bir kez yenisi ile değiştirilmelidir.

Fırının üzerinde bulunan duvar dolapları ve aspiratörler için gerekli olacak değişiklik ve fırın tablasından olan minimum yükseklikler, Şekil 5' te gösterilmiştir. Buna göre, aspiratör ocak tablasından minimum 65cm yükseklikte olmalıdır. Aspiratör yok ise bu yükseklik 70 cm den az olmamalıdır.



3.3 FIRIN AYAKLARININ AYARLANMASI:

Fırının ayarlanabilen 4 adet ayak üzerinde durmaktadır. Ayaklar alçak konumda ayarlanmış olup, fırın yerleştirilmeden önce dengede olup olmadığının kontrol edilmesi gereklidir.

Eğer ayaklar uygun şekilde ayarlanmış ise; cihazın sürüklenerek hareket ettirilmemesi, kaldırılarak yerine yerleştirilmesi gerekir.

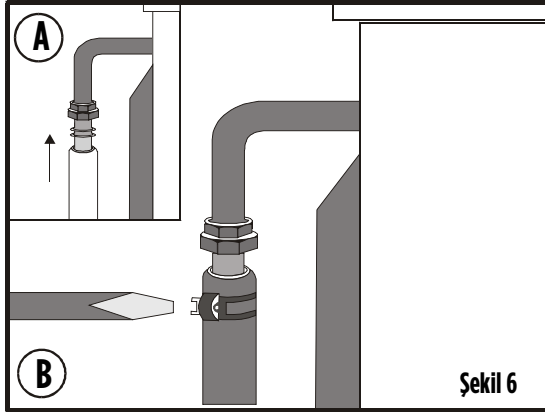
3.4 GAZ HORTUMUNUN TAKILMASI VE SIZDIRMAZLIK KONTROLÜ :

Cihazın gaz bağlantısı standartlara uygun olarak yapılmalıdır. Cihaz, fabrika çıkışı olarak LPG' ye ayarlanmıştır. Uygun olan gaz tipleri ve uygun gaz enjektörlerine ilişkin bilgileri Tablo 4' de bulabilirsiniz. En fazla verimi alabilmek ve en az sarfiyatı sağlamak için besleme gazı basıncının Tablo 4' de yer alan değerlere uygun olmasına dikkat edin.

Eğer kullanılan gazın basıncı bu değerlerden farklı ya da değişken ise, gaz tesisatına uygun bir basınç dedantörünün takılması gerekmektedir. Bu ayarların yapılması için mutlaka VESTEL Yetkili Servisi' ni arayın.

Hortum ile bağlantı yapılırken dikkat edilmesi gereken noktalar

- » Hortumun hiçbir yeri, sıcaklığı 50°C' den fazla olabilecek bir yere değmemelidir.
- » Hortumun uzunluğu 1.5m' yi geçmemelidir. Hortum; dolanmamalı, gerilmemeli ve katlanmamalıdır.
- » Hortum; keskin köşelere hareketli nesnelere temas etmemeli, hasarlı olmamalıdır.
- » Hortum; montaj öncesi boylu boyunca kontrol edilmeli, herhangi bir üretim hatası olup olmadığı gözlenmelidir.
- » Gaz giriş bağlantıları tamamen bittikten sonra gaz açılıp tüm bağlantı yerleri ve hortumun kendisi gaz kaçak dedektörü ile kontrol edilmelidir. Asla alevle kontrol edilmemelidir.
- » Sıkma kelepçeleri paslanmış olmamalıdır.
- » Hortumun bir ucunu dedantöre, diğer ucunu ise fırın gaz adaptörüne sıkıca takıp(Şekil 6-A); bir sac kelepçe ve tornavida ile iyice sıkınız(Şekil 6-B). Yukarıda anlatılan koşullar dahilinde hortum ile bağlantı yapılamaz ise, esnek metal hortum kullanılabilir. Bu durumda emniyet standartlarına uygun bir bağlantı yapılabilmesi için VESTEL Yetkili Servisi'ne başvurun.



DIKKAT !!!

Gaz Kaçağı Kontrolü için Kesinlikle Kibrit ve Çakmak Kullanmayınız.

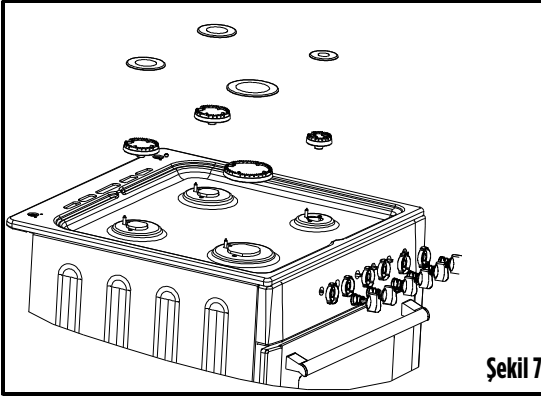
Gazlı Ocakların Enjektör Değişimleri :

Aşağıdaki işlemleri Yetkili Servis yapmalıdır;

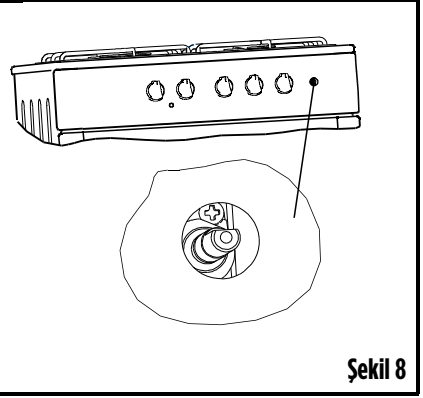
Ocaklar, enjektörleri değiştirilerek farklı gaz tiplerine uygun hale getirilebilir.

Bu amaçla, aşağıdakilerin yapılması gerekmektedir ;

- » Gazı ve elektrik akımını kesin.
- » Ocak pişiricilerinin şapkalarını ve adaptörlerini çıkarın(Şekil 7).
- » Enjektörleri sökün(Şekil 9).
- » Enjektörleri; Tablo 4' deki enjektör değeri ve cihazda kullanılacak gaz tipine uygun olanlarla değiştirin.



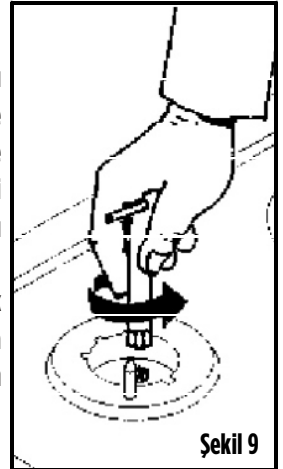
Şekil 7



Şekil 8

Kısık Alev Konumunun Ayarlanması :

Kısık alev konumu için, rölantı vidası LPG' den Doğalgaz' a dönüşte gevşetilmelidir. Doğalgaz' dan LPG' ye geçişte ise aynı vida sıkılmalıdır. Cihazın fişinin takılı olduğundan, gaz beslemesinin açık olduğundan, ocak pişirici şapka ve adaptörlerinin yerlerine yerleştirilmiş olduğundan emin olun. Ocakları yakın ve kısık konuma alın. Düğmeleri çekerek çıkarın. Rölantı vidası musluk gövdesi üzerinde yer almaktadır(Şekil 8). Küçük ağızlı düz bir tornavida ile vidayı sıkın/gevşetin. Bu ocağın kısık konumdaki alevinin artması ya da azalmasını sağlar. Alev uzunluğu en az 4mm olacak şekilde vidayı ayarlayın. Düğmeyi yerine takarak alevin pişirici tam yanma konumundan kısık konuma 1 sn' lik sürede ayarlandığında sönme-diğinden emin olun. Yukarıda anlatılan işlemleri her bir ocak için tekrarlayın.



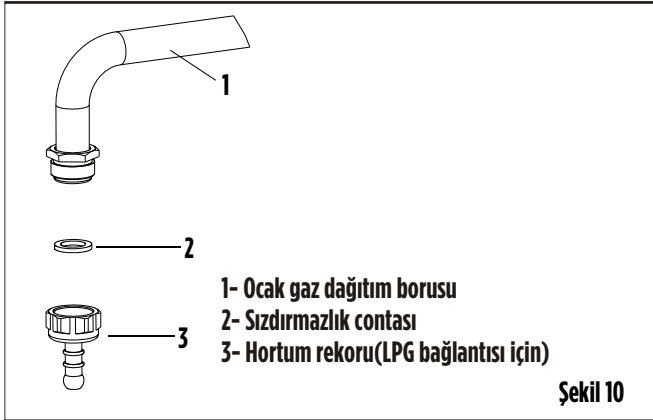
Şekil 9

Hortum Bağlantı Ucu Değişimi :

Aşağıdaki işlemleri Yetkili Servis yapmalıdır;

Cihazınız, fabrika çıkışı olarak LPG gazı için ayarlanmış olup, Şekil 10' da gösterilen 3 nolu hortum rakoru LPG' den Doğalgaz' a dönüşüm esnasında; yetkili servis tarafından 3 nolu hortum rakoru sökülmesi ve gaz şebekesinden gelen mekanik bağlantılı esnek metal hortum, yeni bir 2 nolu conta yerleştirilerek, 1 nolu boruya bağlanmalıdır.

Her gaz değişimde bağlantı ara yüzeylerine sızdırmazlığı sağlamak amacı ile 2 nolu contanın yerleştirilmesi gerekmektedir.

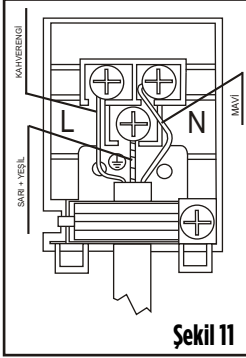


3.5 ELEKTRİK BAĞLANTISI VE EMNİYETİ :

Elektrik bağlantısı sırasında, kesinlikle aşağıdaki talimatlara uyulmalıdır:

- » Cihazın elektrik bağlantısı Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır. Cihaz 20 Amperlik sigorta üzerinden sabit şekilde elektrik hattına bağlanmalıdır. Besleme kablosu 3x2.5 mm² kesitle, H05VV-F tipinde olmalıdır.
- » Topraklama kablosu, mutlaka(⊕) topraklama işareti olan vidayla bağlanmalıdır. Besleme kablosunun bağlantısı Şekil 11' deki gibi olmalıdır. Eğer cihazın kurulacağı yerde, yönet-meliklere uygun topraklı priz mevcut değilse, derhal Yetkili Servisi arayın.
- » Besleme kablosu ürünün sıcak yüzeyine temas etmemelidir.
- » Besleme kablosunun zarar görmesi halinde, mutlaka VESTEL Yetkili Servisi' ni arayın. Kablo, Yetkili Servis tarafından değiştirilmelidir.

- » Yanlış elektrik bağlantısı cihaza zarar verebilir. Böyle bir zarar garanti kapsamında değildir.
- » Cihaz 220-240 Volt elektriğe uygun olacak şekilde ayarlanmıştır. Şebeke elektriği, verilen bu değerden farklı ise derhal Yetkili Servisi arayınız.



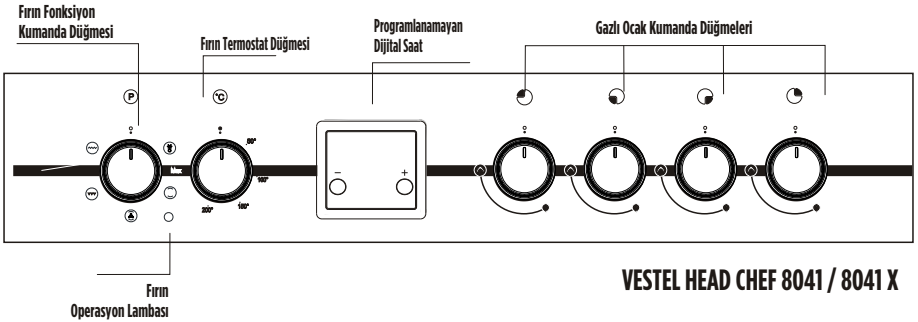
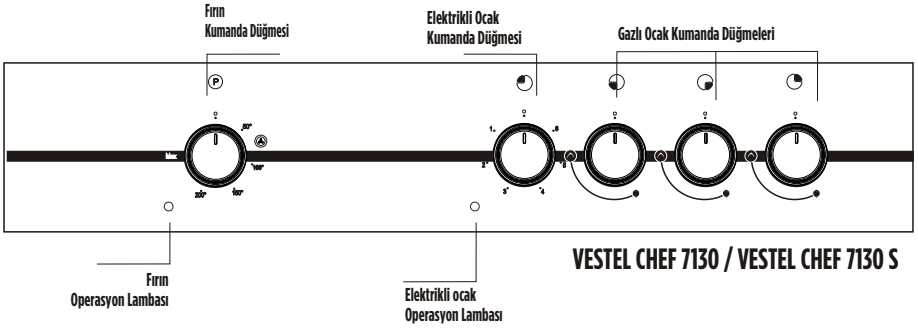
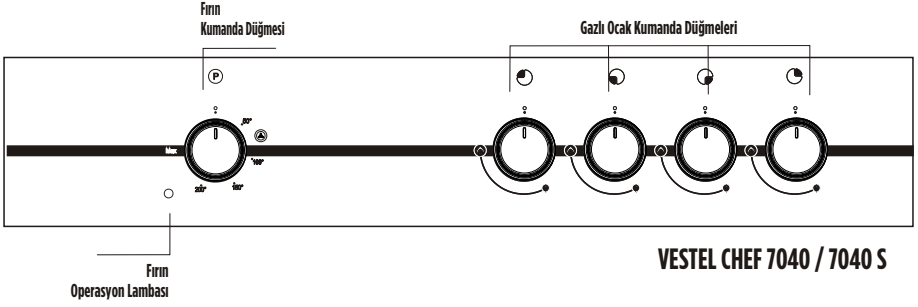
**Üretici Firma Güvenlik Normlarına Uymamaktan
Kaynaklanan Her Türlü Hasar ve Zarara Karşı
Hiçbir Sorumluluk Taşımadığını Beyan Eder!**

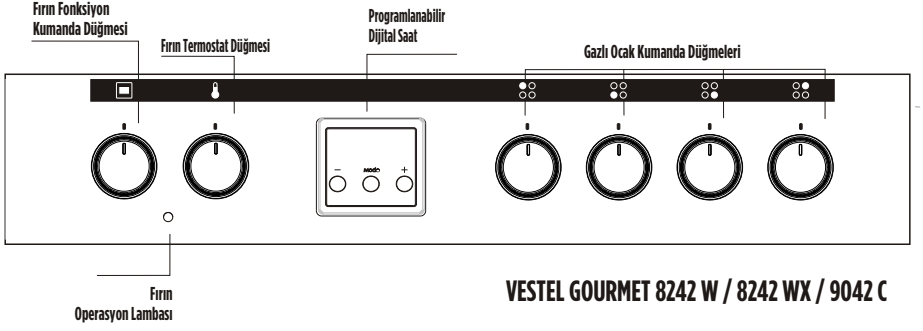
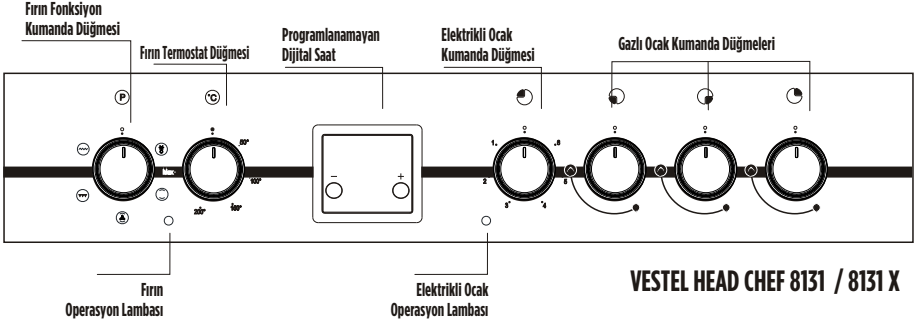
3.6 GENEL UYARILAR VE ÖNLEMLER :

- » Cihazınız; elektrikli cihazlara ilişkin ilgili emniyet talimatlarına uygun olarak üretilmiştir. Bakım ve onarım çalışmalarını, sadece üretici firma tarafından eğitilmiş Yetkili Servis teknikerlerinin yapması gerekir. Kurallara uyulmadan yapılan kurulum ve onarım çalışmaları tehlikeli olabilir.
- » Cihazınız çalışırken dış yüzeyleri ısınır. Fırının iç yüzeyini ısıtan elemanlar ve dışarı çıkan buhar oldukça sıcaktır. Cihaz kapatılmış olsa dahi bu kısımlar belli bir süre daha sıcaklığını muhafaza eder. Sıcak yüzeylere kesinlikle dokunmayın. Çocukları uzak tutun.
- » Katı ya da sıvı yağlar ile pişirme işlemi yapılırken ocağın başından uzaklaşmayın. Aşırı ısınma durumunda yağ, alev oluşturabilir. Alevlenen yağın içine kesinlikle su dökmeyin. Bu durumda oluşan alevi boğmak için tencere ya da tavayı kapağı ile kapatın ve derhal ocağı kapalı konuma getirin.
- » Alt fırınıınızda pişirme yapabilmeniz için fırın fonksiyon ve sıcaklık ayar düğmelerinin ayarlanması ve fırın saatinin programlanması gerekir. Aksi durumda fırın çalışmaz.
- » Fırın kapısı açıkken üzerine herhangi bir şey koymayın. Cihazın dengesini bozabilir ya da kapağı kırabilirsiniz.
- » Cihazınızı kullanmadığınız durumlarda, elektriği sigorta anahtarından kesin ve gaz vanasını kapalı tutun.
- » Cihazınızı atmosferik etkilere koruyun. Güneş, yağmur, kar, toz, v.b. etkiler altında bırakmayın.

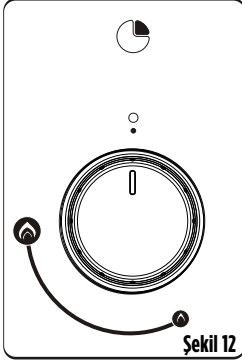
Bölüm 4 : FIRININ KULLANIMI

4.1 KONTROL PANELLERİ:





4.2 OCAKLARIN KULLANIMI:



Ocakların Elektrikle Ateşlenmesi ve Gazlı Ocakların Kontrolü :

ürün otomatik ateşleme sistemi ile donatılmıştır. Kullanmak istediğiniz gazlı ocağın kontrol düğmesini bastırın ve saat yönünün tersine çevirerek maksimum konuma getirin. Almış olduğunuz model düğmeden ateşlemeli ise elektrikli ateşleme sistemini çalıştırmak için sadece gaz kontrol düğmesini basılı tutmanız yeterli olacaktır. Eğer ürünün üzerinde işaretli ateşleme düğmesi varsa, gaz düğmesini çevirirken ateşleme düğmesini de basılı tutmanız gerekir. ilgili ocağın yandığını gördükten sonra düğmeyi serbest bırakın ve gazlı ocağın yanar konumda kaldığından emin olun. Aksi halde düğmeyi kapatıp önceki işlemleri tekrarlayın.

Ocağın kullanımı sırasında alevin sönmemesi halinde, (eğer varsa) sönme emniyeti sensör vasıtası ile bunu algılar ve gazı keser. Bu sayede yanmamış gazın birikerek yangın çıkarması riskini ortadan kaldırır.

Ateşlemeden sonra gaz emniyetinin devreye girme süresi en fazla 10 sn' dir. Bu süre boyunca düğmeyi tam basılı tutun. Daha sonra düğmeyi serbest bırakın ve gazlı ocağın yana konumda kaldığından emin olun. Aksi halde, düğmeyi kapatıp, önceki işlemleri tekrarlayın. Kontrol düğmesi kapatılmadan, kazara alev söndüğü takdirde, sönme emniyetinin devreye girmesi için gereken süre en fazla 90 saniyedir.

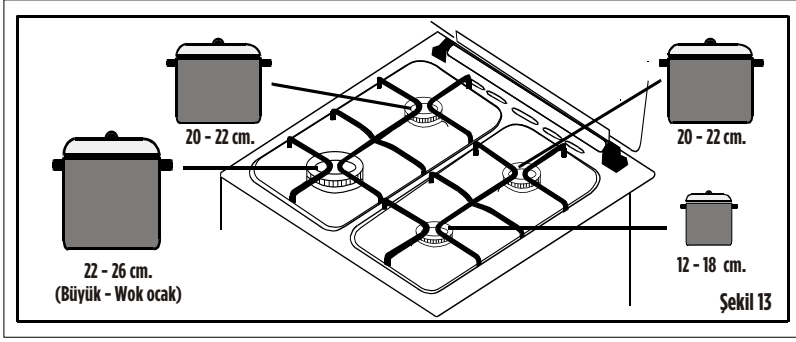
Ocakların Manuel Ateşlenmesi :

Ocaklardan birini ateşlemek için, ocak kısmına kibriti yaklaştırın. ilgili ocağın düğmesini bastırın ve saat yönünün tersine doğru çevirin. istenen alev seviyesi maksimum(büyük alev) ve minimum(küçük alev) arasında çevirerek elde edilebilir. Ocak kontrol düğmeleri, kademeli alev ayarı yapacak şekilde donatılmıştır. Yapacağınız pişirme işlemi için minimum ve mak-simum alev seviyeleri arasında, ara konumlarda da ayar yapabilirsiniz. Minimum konumdaki alev boyu, alevin sağlıklı yanmasını sağlayarak, istediğiniz kadar kılabileceğiniz şekilde ayarlanmıştır. Kontrol panelinde düğmelerin üzerinde bulunan işaretler hangi düğmenin hangi ocağı kontrol ettiğini göstermektedir(Şekil 12).

Tavsiyeler:

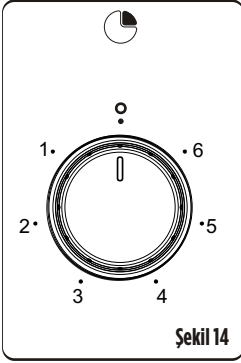
Ocağınız farklı boyutlarda ocak beklerine sahiptir. Gazı en ekonomik kullanmanın yolu pişirme tencerenizin boyutuna uygun gazlı ocağı seçmek ve kaynama noktasına ulaşıldıktan sonra alevi en düşük seviyede tutmaktır.

Tencerenizin kapağını daima kapalı tutmanız önerilir. Şekil 13' de gösterilen ölçülerde tencereleri kullanmaya dikkat edin. Çapı 14 cm den küçük kaplar kullanıldığı taktirde gerekiyorsa cezvelik kullanın. Gazlı bekleri hiçbir zaman ızgarasız kullanmayın.



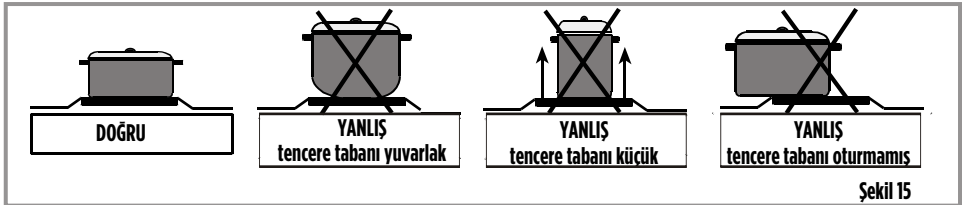
4.3 ELEKTRİK Lİ OCAKLARIN KULLANIMI :

Elektrikli ocak, 7 kademeli düğme ile kumanda edilmektedir (Şekil 14). Kademelerden "0" kapalı konumdur. Diğer 6 kademeye karşılık gelen kullanım alanları ise şöyledir;



- 1.....Sıcak Tutma Konumu
- 2 - 3.....Düşük Sıcaklıkta Isıtma Konumları
- 4-5-6.....Pişirme, Kızartma ve Kaynatma Konumları

Elektrikli ocağın üst kısmı, ısıya dayanıklı koruyucu bir madde ile kaplıdır. İlk kullanımda koruyucu tabakayı yakıp sertleştirmek için elektrikli ocağın düğmesini "3" konumuna getirip ocağı 5 dakika çalıştırın. Elektrikli ocakların kullanımı sırasında, kullanılan tencereilerin düzgün tabanlı olmasına dikkat edilmesi gerekmektedir. Uygun çaplı ve düzgün tabanlı tencereler kullanıldığı takdirde ocağınızdan en fazla verimi alabilirsiniz. Büyük çaplı ocağın üzerinde, küçük çaplı tencereler kullanılması önerilmez. Çünkü bu, ısı kaybına yol açarak enerjinin boşa harcanmasına sebep olacaktır.



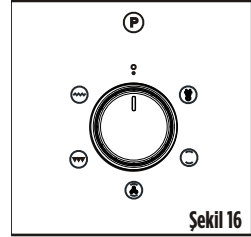
UYARILAR

- » Elektrikli pişirici düğmesi "0" pozisyonundan herhangi başka bir pozisyona alındığında elektrikli ocak uyarı lambası yanar.
- » Sadece ısıtıcı çapına uygun tencereler kullanın.
- » Tencereyi ısıtıcı üzerine koymadan önce tabanının ıslak olmadığından emin olun.
- » Elektrikli pişiricileri boşken asla çalıştırmayınız. Tencere sıcaklıkları cihaz kullanımdayken yüksek olabilir. Dolayısıyla çalışma sırasında ve sonrasında, çocukları ve evcil hayvanları ocağınıza erişebilecekleri yerlerden uzak tutmanız tavsiye edilir.
- » Elektrikli pişirici üzerinde bir çatlak farkederseniz, ısıtıcı derhal kapatılmalı ve VESTEL Yetkili Servisi tarafından değiştirilmelidir.
- » Kullanımdan sonra (sürekli etkili bir şekilde çalışmasını ve uzun ömürlü olmasını sağlamak için) elektrikli pişiriciniz uygun temizlik malzemeleri ile iyice temizlenmelidir.
- » Pas oluşumunu önlemek ve ilk durumlarını korumak için pişiricilerin çok az yağ damlatılmış bir bezle ovularak temizlenmesi tavsiye edilir. Buharlı temizleyicileri asla kullanmayın.

4.4 FIRIN KISMININ KULLANIMI:

Fırın Fonksiyon Kumanda Düğmesi

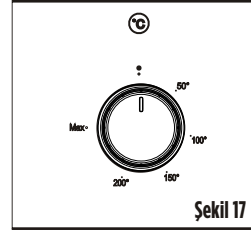
Fırın fonksiyonlarını seçmenizi sağlar (Şekil 16). Bir sonraki bölümde ve Tablo 2' de fonksiyonlar açıklanmıştır. Fonksiyon seçici düğme ile birlikte fırın termostat düğmesini de seçtiğiniz bir sıcaklık değerine getirmeniz gerekmektedir. Aksi halde seçtiğiniz fonksiyon kademesi çalışmaz. (7040 - 7040 S - 7130 - 7130 S modelleri için fırın fonksiyon düğmesi yoktur.)



Şekil 16

Fırın Termostat Düğmesi

Fırın sıcaklığını seçmenizi sağlar (Şekil 17). Fırın fonksiyon kumanda düğmesi ile kullanılır. (7040 - 7040 S - 7130 - 7130 S modellerinde bu düğme hem fonksiyon kumanda, hem de termostat düğmesidir. Fırınınız içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere ulaştığında termostat devreyi keser ve termostat ışığı söner. Sıcaklık ayarlanan değerin altına düştüğünde ise, termostat tekrar devreye girer ve termostat ışığı yanar.



Şekil 17

		Fırın operasyon ikaz lambası ve fan devreye girer. Donmuş olan yiyecekleri çözme işlevini yerine getirir.
		Fırının operasyon lambası ile alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.
		Fırının operasyon lambası ile fan ve turbo ısıtıcı devreye girer.
		Fırının operasyon lambası ile fan, alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.
		Fırının operasyon lambası ile ızgara ısıtıcısı fonksiyonu devreye girer.
		Fırının operasyon lambası ile ızgara ve üst ısıtıcı fonksiyonu devreye girer.

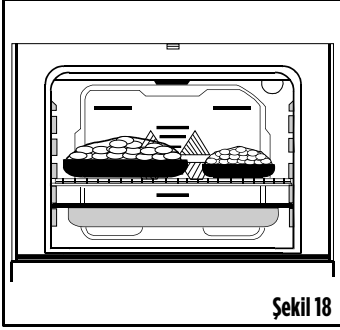
* 2. sütunda yer alan serigrafiler düğme rozeti üzeri serigrafili ürünler içindir.

Fırın Fonksiyonları Kullanımı:

Aşağıda anlatılan fonksiyonların varlığı ürün modeline göre değişir.



Buz Çözücü Fonksiyon (Defrost) :



Şekil 18

Düğmeyi belirtilen işaretin üzerine getirmek suretiyle, donmuş gıdayı fırına yerleştirerek buz çözme işlemini başlatabilirsiniz. Bu fonksiyon; yiyeceği pişirmeyen, sadece buzlarının kısa zamanda çözülmesine yardımcı olan bir programdır. Buzu çözülecek yiyeceği; alttan ikinci raf desteğine koyacağınız tel raf üzerine yerleştirin (Şekil 18). Buzun çözülmesinden dolayı birikecek suyu toplamak için alt rafa bir fırın tepsisi yerleştirin.



Alt - Üst Isıtıcı Fonksiyonu (statik pişirme)

Geleneksel yöntem olarak tanımlanan bu pişirmede; alt ve üst rezistanslardan eşit olarak fırının içerisine yayılan ısı pişirdiğiniz yiyeceğin alt ve üstünün eşit olarak pişmesini sağlar. Fırınınızın termostat düğmesini, yapacağınız pişirme için pişirme tablosunda tavsiye edilen dereceye ayarlayın. Fırına 10 dakika kadar ön ısıtma yapılması tavsiye edilir. Uygun pişirme kabına konmuş olan yiyeceği tavsiye edilen süre boyunca pişmeye bırakın. Bu konum; kek, pandispanya, börek, fırında makarna, lazanya, pizza pişirilmesinde tercih edilen bir fonksiyondur. Pişirme işlemi sonunda, fırın fonksiyon kumanda düğmesini ve termostat düğmesini kapatın ve varsa saat programını iptal edin. Pişirdiğiniz yiyeceği fırından alıp, güvenli bir yere koyun ve fırın kapağını açık tutarak fırının tamamen soğumasını sağlayın. Bu sırada fırın sıcak olacağından; fırından uzak durun ve çocuklarınızı uzak tutun.



Turbo Fan Fonksiyonu

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

Fırınıızda aynı anda iki tepsile pişirme yapacaksanız; pişirme ısısını ayarlarken pişirme tablosunda yiyecekleriniz için uygun olan sıcaklıklardan hangisi daha düşük ise, pişirme için o sıcaklığı kullanın. İki tepsile pişirme, tek tepsili pişirmeye göre ilave pişirme süresi gerektirir. Genellikle her iki tepsideki yiyecekler aynı anda pişmezler. Bunun için piştiğini gözlemlediğiniz tepsiyi fırından alarak, diğer tepsile için pişirme işlemine devam edin.

Pişirme işlemi sonunda, fırın fonksiyon kumanda düğmesini ve termostat düğmesini kapatın ve varsa saat programını iptal edin. Pişirdiğiniz yiyeceği fırından alıp, güvenli bir yere koyun ve fırın kapağını açık tutarak fırının tamamen soğumasını sağlayın. Bu sırada fırın sıcak olacağından; fırından uzak durun ve çocuklarınızı fırından uzak tutun.



Fan ve Alt - Üst Isıtıcı Fonksiyonu (Fanlı Statik Pişirme) :

Alt ve üst rezistanslardan gelen havanın fan motoru ve pervanesi yardımıyla fırının içerisine dağıtıldığı konumdur. Fırınınızın termostat düğmesini, yapacağınız pişirme için pişirme tablosunda tavsiye edilen dereceye ayarlayın. Fırının düğmesini, bu fonksiyonun sembolünü gösterecek şekilde çevirin ve fırın saatini pişirme için önerilen zamana ayarlayarak, fırına 10 dakika kadar ön ısıtma yaptırın. Uygun pişirme kabına konmuş olan yiyecek fırına yerleştirilir ve pişirme işlemi yapılır. Bu konum genelde, hamur işlerinin pişirilmesinde çok iyi sonuç alınan bir konumdur. Yiyeceklerin her bölgesi bu konumda eşit olarak pişecektir. Tek tepsi ile pişirme için uygundur. Pişirme işlemi sonunda, fırın fonksiyon kumanda düğmesini ve ısı ayar düğmesini kapatın ve varsa saat programını iptal edin. Pişirdiğiniz yiyeceği fırından alıp, güvenli bir yere koyun ve fırın kapağını açık tutarak fırının tamamen soğumasını sağlayın. Bu sırada fırın sıcak olacağından; fırından uzak durun ve çocuklarınızı fırından uzak tutun.



Grill Fonksiyonu :

Bu fonksiyon ızgara yapmak için kullanılır. Izgara yapmak için; yiyecekleri ızgaraya, ızgarayı da en üst seviyedeki rafa yerleştirin. Fırın tepsisini 2. rafa yerleştirdikten sonra ızgara işlemine başlayabilirsiniz. 2. rafa yerleştirilmiş olan tepsi yiyeceklerden damlayan yağların toplanmasını sağlayacaktır.

Grill yaparken fırın kapağı kapalı olmalıdır ve Fırın sıcaklığı 190°'ye ayarlanmalıdır.

Fırınınızın termostat düğmesini bu sıcaklığı gösterecek şekilde çevirin. 5 dakikalık ön ısıtma süresinden sonra yiyeceklerinizi fırınına yerleştirin. Pişirme işlemi sonunda, fırın fonksiyon kumanda düğmesini ve termostat düğmesini kapatın ve saat programını iptal edin. Pişirdiğiniz yiyeceği fırından alıp, güvenli bir yere koyun ve fırın kapağını açık tutarak fırının tamamen soğumasını sağlayın. Bu sırada fırın sıcak olacağından; fırından uzak durun ve çocuklarınızı fırından uzak tutun.



Üst Isıtıcı, Grill Fonksiyonu :

Bu fonksiyon daha hızlı ve daha fazla yüzeyde ızgara yapma için kullanılır. Izgara yapmak için; yiyecekleri ızgaraya, ızgarayı da en üst seviyedeki rafa yerleştirin. Fırın tepsisini 2. rafa yerleştirdikten sonra ızgara işlemine başlayabilirsiniz. 2. rafa yerleştirilmiş olan tepsi yiyeceklerden damlayan yağların toplanmasını sağlayacaktır.

Grill yaparken fırın kapağı kapalı olmalıdır ve fırın sıcaklığı 190° C'ye ayarlanmalıdır.

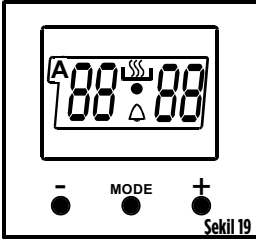
Fırınınızın termostat düğmesini bu sıcaklığı gösterecek şekilde çevirin. 5 dakikalık ön ısıtma süresinden sonra yiyeceklerinizi fırınına yerleştirin. Pişirme işlemi sonunda, fırın fonksiyon kumanda düğmesini ve ısı ayar düğmesini kapatın ve varsa saat programını iptal edin. Pişirdiğiniz yiyeceği fırından alıp, güvenli bir yere koyun ve fırın kapağını açık tutarak fırının tamamen soğumasını sağlayın. Bu sırada fırın sıcak olacağından; fırından uzak durun ve çocuklarınızı fırından uzak tutun.

Enerji tasarrufu:

- » Elektrikli ocakta pişirme yapılırken düz tabanlı tencere kullanılmalıdır.
- » Kullanılan tencere tabanının büyüklüğü uygun olan ocak gözü tercih edilmelidir.
- » Pişirme süresini düşürmek için tencerenin üstüne kapak konulmalıdır.
- » Pişirme süresinin uzun olmaması için gereken miktarda fazla su ya da yağ kullanıl-mamalıdır.
- » Yiyecek, kaynama başladıktan sonra sıcaklık ayarı düşürülmelidir.
- » Yiyecekler pişerken fırın kapağı sık sık açılmamalıdır.

Programlanabilir Saat Kullanımı (8242 W - 8242 WX - 9042 C modelleri içindir.)

Saatin ayarlanması :

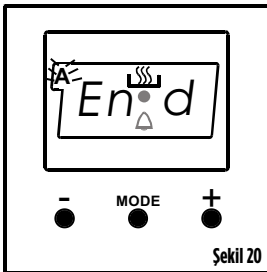


Fırını kullanmaya başlamadan önce saat ayarının yapılması gerekmektedir. Fırına elektrik verildikten sonra (A) sembolü ve ekrandaki 3 adet "0" yanıp sönmeye başlayacaktır. (+) ve (-) tuşlarına aynı anda basın. Ekranda '🔥' sembolü çıkacaktır. Ayrıca ekranın ortasındaki nokta yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu nokta yanıp sönerken (+) ya da (-) tuşlarına basarak günün saatini ayarlayın. Ayar yaptıktan sonra noktanın devamlı yanması beklenmelidir.

Fırına elektrik verildikten sonra (A) sembolü ve ekrandaki 3 adet sıfır yanıp sönerken fırın, kumanda düğmeleri kullanılarak çalıştırılmaz. Saat ayarı için (+) ve (-) tuşlarına aynı anda basıldığında ekranda '🔥' sembolü çıkacaktır. Bu sembol ekranda görüldüğünde fırın kısmını manuel olarak çalıştırabilirsiniz. Elektrikler kesildiğinde saat ayarı sıfırlanacağından saat ayarının tekrar yapılması gerekecektir.

Sesli İkaz Zaman Ayarı

Bu fonksiyon ayarlanan süre sonunda sesli ikaz almak için kullanılabilir.

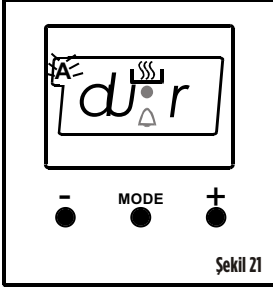


Ortadaki MODE tuşuna basın. Ekranda '🔥' sembolü yanıp sönecektir. Ayrıca 3 adet sıfır görünecektir. '🔥' Sembolü yanıp sönerken (+) ve (-) tuşlarına basarak uyarılmak istenen zaman süresi ayarlanır. Ayarlama işlemi bittikten bir süre sonra '🔥' sembol devamlı yanar duruma geçecektir. '🔥' Sembolü devamlı yanar duruma geçtiğinde, sesli ikaz zaman ayarı işlemi bitmiş olur.

0 ile 23.59 saat aralığında sesli ikaz zaman ayarı yapılabilir.

Süre dolduğunda timer sesli ikaz verir ve 🔥 sembolü ekranda yanıp söner. Herhangi bir tuşa basıldığında sesli ikaz durur ve 🔥 sembolü ekrandan kaybolur. Sesli ikaz Zaman ayarı sadece uyarı amaçlıdır. Fırın bu fonksiyonda aktif duruma geçmez.

Piştirme Süresine Göre Yarı Otomatik Programlama

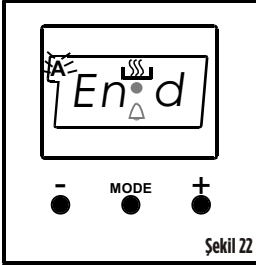


Bu fonksiyon istenilen süre aralığında piştirme yapabilmek için kullanılır. Fırın içine piştirilecek yiyecek konur. Fırın istenilen piştirme fonksiyonuna ayarlanır. Fırın termostadı da piştirme yapılacak yemeğe göre istenen dereceye ayarlanır. Timer ekranında "dur" yazısı görünene kadar ortadaki MODE butonuna basın. "dur" yazısı görüldüğünde ekranda (A) sembolü yanıp sönecektir. Timer bu durumda iken (+) ve (-) tuşuna basılarak piştirilmek istenen yiyeceğin piştirme süresi ayarlanır. Ayarlama işlemi yapıldıktan bir süre sonra ekranda günün saati görünecek ve (A) sembolü ile ısı sembolü ekranda sürekli yanacaktır. Bu esnada fırın da çalışacaktır.

0 ile 10 saat arası piştirme süresi ayarlanabilir.

Ayarlanan süre bittiğinde timer fırını durduracak ve sesli ikaz verecektir. Ayrıca ekranda (A) sembolü yanıp sönecektir. Fırın düğmesi ve fırın termostat düğmesi sıfır konumuna alındıktan sonra timer'ın herhangi bir düğmesine basıldığında sesli ikaz sona erecektir. Ayrıca timer manuel kullanım fonksiyonuna geçecektir.

Bitiş Saatine Göre Yarı Otomatik Programlama



Bu fonksiyon istenilen bitiş saatine göre piştirme yapabilmek için kullanılır. Fırın içine piştirilecek yiyeceği koyun. Fırını istenilen piştirme fonksiyonuna ayarlayın. Fırın termostadını da piştirme yapılacak yemeğe göre istenen dereceye ayarlayın. Timer ekranında (End) yazısı görünene kadar ortadaki MODE butonuna basın. End yazısı görüldüğünde ekranda (A) sembolü ve günün saati sıra ile yanıp sönecektir.

Saat bu durumda iken (+) ve (-) tuşuna basılarak piştirilecek yiyeceğe göre istenilen bitiş zamanı ayarlanır. Ayarlama işlemi yapıldıktan bir süre sonra ekranda günün saati görünecek ve (A) sembolü ile ısı sembolü ekranda sürekli yanacaktır. Bu esnada fırın da çalışacaktır.

Günün saatinden, 10 saat sonraki zamana kadar ayar yapılabilir.

Ayarlanan zaman bittiğinde timer fırını durduracak ve sesli ikaz verecektir. Ayrıca ekranda (A) sembolü yanıp sönecektir. Fırın düğmesi ve fırın termostat düğmesi sıfır pozisyonuna alındıktan sonra, timerın herhangi bir düğmesine basıldığında sesli ikaz sona erecektir. Ayrıca timer manuel kullanım fonksiyonuna geçecektir.

Tam Otomatik Programlama

Bu fonksiyon belirli bir zaman sonra belirli bir süre içinde piştirme yapabilmek için kullanılır. Fırın içine piştirilecek yiyeceği koyun. Fırını istenilen piştirme fonksiyonuna ayarlayın. Fırın termostadını da piştirme yapılacak yemeğe göre istenilen dereceye ayarlayın.

Birinci işlem olarak timer ekranında (dur) yazısı görüne kadar ortadaki MODE butonuna basın. (dur) yazısı görüldüğünde ekranda (A) sembolü yanıp sönecektir. Timer bu durumda iken (+) ve (-) tuşlarına basılarak pişirilecek yiyeceğin pişirme süresi ayarlanır. Ayarlama işlemi yapıldıktan bir süre sonra ekranda günün saati görünecek ve (A) sembolü ile (A) sembolü ekranda sürekli yanacaktır (Şekil 17).



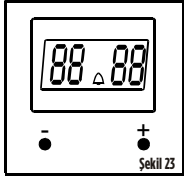
0 ile 10 saat arası pişirme süresi ayarlanabilir.

ikinci işlem olarak timer ekranında (End) yazısı görüne kadar ortadaki MODE butonuna basın. (End) yazısı görüldüğünde ekranda (A) sembolü ve günün saati, ayarlanan pişirme süresi eklenmiş olarak yanıp sönecektir. Timer bu durumda iken (+) ve (-) tuşuna basılarak istenilen pişirme bitiş zamanı ayarlanır. Ayarlama işlemi yapıldıktan bir süre sonra ekranda günün saati görünecek ve (A) sembolü ekranda sürekli yanacaktır (Şekil 18).

Günün saatine pişirme süresi eklenmiş zamandan, 23.59 saat sonraki zamana kadar ayar yapılabilir.

Verilen bitiş zamanından, pişirme süresi kadar önce fırın çalışmaya başlayacak ve ayarlanan bitiş zamanında duracaktır. Timer sesli ikaz verecek ve (A) sembolü yanıp sönecektir. Fırın düğmesi ve fırın termostat düğmesi sıfır pozisyonuna alındıktan sonra timerın herhangi bir düğmesine basıldığında sesli ikaz sona erecektir. Ayrıca timer manuel kullanım fonksiyonuna geçecektir.

Programlanamayan Saat Kullanımı (8041 - 8041 X - 8131 - 8131 X modelleri içindir.)



Dijital timerın + ve - tuşlarına aynı anda basınız , ekran yanıp sönmeye başlayacaktır. + ve - tuşlarını kullanarak günün zaman ayarını yapınız. Zaman ayarını yaptıktan sonra + yada - tuşlarından birine bastığınızda ekranda (Δ) sembolü çıkar , istenilen zaman ayarlanır.Zaman bitiminde timer sesli uyarı verir ancak fırın çalışmaya devam eder. Fırını kapatmak için mutlaka fırın Şalter ve termostatını kapalı konuma getiriniz.

4.5 FIRINDA KULLANILAN AKSESUARLAR:

Fırınızda pişireceğiniz yiyeceğin özelliğine bağlı olarak pişirme tablosunda (Tablo: 3) belirtilmiş olan pişirme kaplarının kullanılması tavsiye edilir. Fırınızla birlikte verilen fırın tepsileri, tutacaklı küçük tepsisi seti ve iç ızgara dışında, piyasadan temin edebileceğiniz, fırında kullanıma uygun olan cam kaplar, kek kalıpları, özel fırın tepsilerini de kullanabilirsiniz. Konuya ilişkin olarak imalatçı firmanın vermiş olduğu bilgilere dikkat edin.

Küçük boyutlu kapların kullanılması durumunda, bu kabı iç ızgara teli üzerine, telin tam orta yerine gelecek şekilde yerleştirin. Emaye kaplar için de aşağıda verilen bilgilere uyulması gerekmektedir.

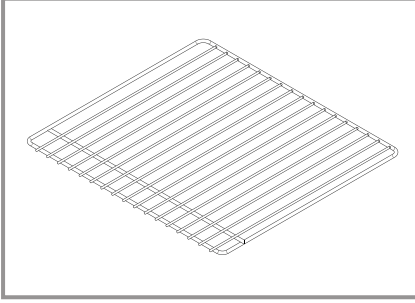
Eğer pişirilecek yiyecek fırın tepsisini tamamen kaplamıyorsa, yiyecek derin dondurucudan çıkmışsa veya tepsisi ızgara işlemi sırasında akan yiyecek sularını toplanması için kullanılıyorsa, pişirme ya da kızartma esnasında oluşan yüksek ısı sebebiyle tepside şekil değişimleri gözlemlenebilir. Ancak pişirme sonrasında tepsisi soğuyunca tekrar eski halini alacaktır. Bu; ısı transferi sırasında ortaya çıkan normal fiziksel bir olaydır.

Cam tepside ya da kapta pişirme yaptıktan hemen sonra bu tepsiyi ya da kabı soğuk ortama bırakmayın. Soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayın. Kuru bir mutfak bezi ya da üzerine yerleştirerek yavaş yavaş soğumasını sağlayın. Aksi halde cam tepsisi ya da kap kırılabilir.

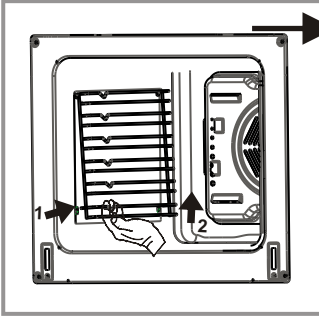
Fırınızda ızgara yaparsanız; ürün ile beraber tepsisi içinde verilen ızgarayı kullanmanızı tavsiye ederiz (ürününüz bu malzemeyi içeriyorsa). Böylece sıçrayan ve akacak olan yağlar fırının içini kirlilemeyecektir. Eğer, büyük tel ızgarayı kullanıyorsanız; yağların toplanmaması için alt raflardan birine tepsisi koyunuz. Temizlik kolaylığı açısından da içine bir miktar su koyunuz.

ızgara yaparken 3. veya 4. rafı kullanınız ve ızgara yapacağınız malzemenin ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız.

İç Izgara



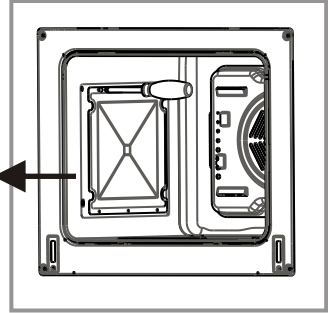
Tel Rafın Sökülmesi



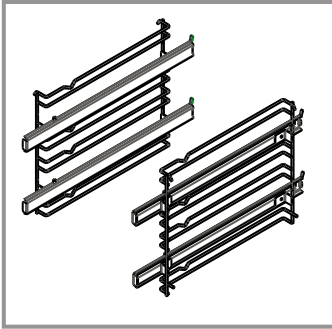
Tel rafı resimde görüldüğü gibi çekiniz. Klipsler kurtulduktan sonra yukarı doğru kaldırarak çıkarınız.

Katalitik paneldeki tüm vidaları resimde görüldüğü şekilde sökerek çıkarınız..

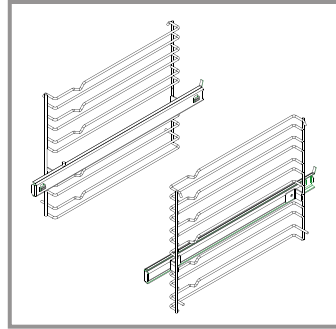
Katalitik Panelin Sökülmesi



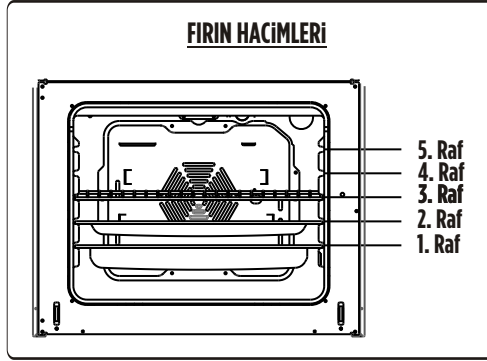
Teleskopik Ray (Çiftli)



Teleskopik Ray (Tekli)



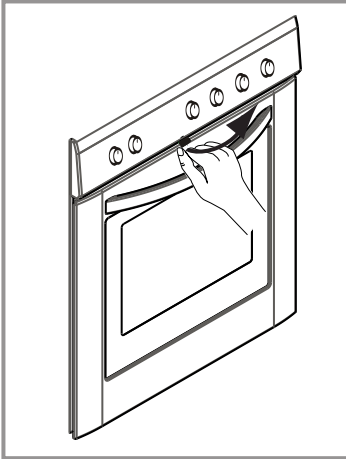
FIRIN HACİMLERİ



TEL İZGARA : Izgara yapmak veya fırın tepsisinden farklı kapları, üzerine koymak için,

SIĞ TEPİ : Börek vb. hamur işlerini pişirmekte,

DERİN TEPİ : Sulu yemek pişirmekte kullanılır.



Çocuk Kilidinin Açılması:

Çocuk kilidini açabilmek için plastik parçayı resimde belirtildiği gibi ok yönünde sağa itiniz. Kapıyı hafifçe öne doğru çekerek açınız.

Kapının kapatılması esnasında bir işlem yapmaya gerek yoktur.

Aldığınız cihaz, ev tipi kullanım için üretilmiş olup, sadece evde ve belirtilen amaçlar için kullanılabilir. Ticari yada toplu kullanıma uygun değildir. Tüketicinin buna aykırı kullanımında, TKHK hükümlerinde belirlenmiş, ücretsiz onarım ve garanti süresi içinde arızalardan üretici ve satıcının sorumluluğunun kalktığını önemle belirtiriz.

Bölüm 5 : FIRININIZIN TEMİZLİK VE BAKIMI

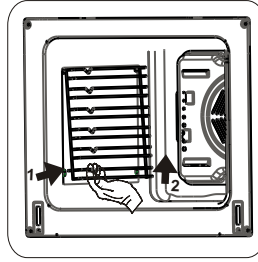
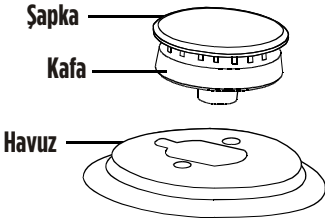
5.1 TEMİZLİK :

Fırınızı temizlemeyen önce bütün kontrol düğmelerinin kapalı olduğundan ve cihazınızın soğuduğundan emin olun. Cihazın fişini çekin. Fırının emaye ve boyalı kısımlarını çizebilecek, tanecikler içeren temizlik maddelerini kullanmayın. Tanecik içermeyen krem veya sıvı temizleyiciler kullanın. Yüzeylere zarar verebileceği için; kostik kremler, aşındırıcı temizlik tozları, kaba tel yünü veya sert aletler kullanmayın. Ocağınızın etrafına taşan sıvıların yanması halinde emaye zarar görebilir. Taşan sıvıları hemen temizleyin.

Fırının İçinin Temizlenmesi

Temizliğe başlamadan önce fırının fişini prizden mutlaka çekin. Emaye fırının içini, fırın ılıkken temizlerseniz en iyi sonucu alırsınız. Fırını her kullanımdan sonra sabunlu suya batırılmış yumuşak bir bezle silin. Daha sonra ıslak bir bez ile bir kez daha silerek, ardından kurulayın. Zaman zaman sıvı bir temizlik maddesi kullanarak komple bir temizlik yapmak gerekebilir. Temizleme işlemini kuru ve toz temizleyicilerle yapmayın.

Katalitik Temizleme: Fırının iç gövdesinde bulunan katalitik paneller pişen yemeklerden sıçrayan yağları tutarak, fırının iç yüzeyini temiz tutar, fırın içindeki oluşabilecek kötü kokuları engeller.



Tel rafı yandaki resimde görül-düğü gibi çekiniz. Klipsleri cı-kardıktan sonra tel rafı yukarı doğru çıkarınız.

Fırının Üst Kısım, Gazlı ve Elektrikli Ocakların Temizlenmesi

Fırının üst kısmında bulunan ocak ızgaralarını (tencere taşıyıcılarını), gazlı ocakların şapka ve kafalarını kaldırın. Bek tablasını silerken, havuzların içine sabunlu su ve pislik kaçmamasına dikkat edin. Böyle bir durumda, havuzun içindeki sıvıyı kurutup çalıştırın. Gazlı ocakların şapka ve kafaları ile ocak ızgaralarını sabunlu su ile yıkayıp durulayın. Kuruttuktan sonra bek şapkalarını yerleştirirken tırnakların geçmesine ve tam yerine oturmasına dikkat edin. Bek tablasını bulaşık teli ile temizlemeyin, yüzeyin çizilmesine sebep olur.

Ocak ızgaralarının (tencere taşıyıcıları) alevle temas eden uç kısımlarındaki emaye dökülebilir. Emayesi dökülen uç kısımlar paslanmaya neden olmayacağından; kullanımında sakınca yoktur.

Bek ve kafa şapkalarını bulaşık makinesinde yıkamayın. Bek kafalarına sabunlu su ile çıkarıl-mayan kir ve lekeler için piyasadan temin edebileceğiniz metal yüzey temizleyicilerini üzerindeki talimatları dikkate alarak kullanabilirsiniz

Paslanmaz çelik parçaların temizliği sadece su ile yapılmalı ve yumuşak bir bez ya da güderi ile kullanılmalıdır. Kıyıların ve köşelerin temizliği ise sıvı deterjan ya da ılık sirke ile yapılmalıdır. Üst cam kapaklı modellerin kapak temizliğinin sıcak su ve sertçe bir bez kullanın. Estetik görünüm ile aşınmaya dayanımına gölge düşmemesi için paslanmaz çelik yüzeyleri iyi durumda tutmak üzere bazı rutin bakım ve temizlik işlemleri gereklidir.

Paslanmaz çelik üzerinde kullanılmaması gereken temizleyiciler arasında; klorür içeren, özellikle hidroklorik asit içeren temizleyiciler vardır. Bu tür hidroklorür içeren ağartıcıların yüzeye dökülmesi durumu da derhal bol miktarda temiz su ile yüzey temizlenmelidir. Gümüş temizleyicilerde paslanmaz çelik yüzeylerde kullanılmamalıdır. Normal kirleri veya parmak izlerini çıkartmak için genelde nemli ir bez veya güderi uygundur. Daha inatçı kirler için Scotch-Brite gibi naylon süngerler genelde tatmin edicidir.

Paslanmaz çeliklerin üzerinde paslanmaz olmayan çelik esaslı ovma telleri, temizlik elyafları ve tel fırçalar kullanılmamalıdır. Bunlar hem yüzeyi çizerler, hem de paslanma direncini aalttıkları için yüzey ıslandığı zaman pas oluşumu gözlenmesine neden olabilirler. Temizlemek veya durulamak için su kullanıldığı zaman, özellikle de bulunan yerdeki su kireçli ise, su lekelerini önlemek için yüzeyin silinerek kurulanması tavsiye edilir.

5.2 BAKIM :

Fırın Lambasının Değıştirilmesi

Bu işlemi Yetkili Servise yaptırmanız önerilir. Önce fırının fişini prizden çekin ve fırının soğuk olmasına dikkat edin. Lambanın önündeki kapağı çıkardıktan sonra ampulü de yerinden çıkarın. Yetkili Servislerden temin edeceğiniz, 300C'ye dayanıklı yeni ampulü çıkardığınız ampulün yerine takın. Daha sonra lamba koruma camını tekrar yerine yerleştirin. Bu işlemden sonra fırınınız kullanıma hazır olacaktır.

Diğer Kontroller

Gaz bağlantı borusunu periyodik olarak kontrol edin. En ufak bir anormallik sezdiğinizizde teknik servisi haberdar edin. Ayrıca ocak ve fırın kumanda düğmeleri çalışmalarında anormallik sezdiğinizde Yetkili Servisi arayın.

Bölüm 6 : SERVİS VE NAKLİYE

Servise Başvurulmadan Önce Yapılması Gerekenler

Fırın Çalışmıyor ise;
Fırının fişi çekilmiş, sigorta atmış olabilir. Saatli modellerde ise, saat ayarlanmamış olabilir.

Fırın Isıtmıyor ise;
Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi ile sıcaklık ayarı yapılmamış olabilir.

iç Aydınlatma Lambası Yanmıyor ise;
Elektriklerin olup olmadığını kontrol edin. Lambanın arızalı olup olmadığını kontrol edin.
Arızalı ise servis çağırın.

Pişirme (alt - üst kısım eşit pişirmiyor ise);
Kullanım kılavuzuna göre raf konumlarını, pişirme süresi ve sıcaklık değerlerini kontrol edin.

Ocak gözü alev almıyor ise; lütfen aşağıdaki koşulları, belirtildiği sıraya göre kontrol edin.

1. Kullandığınız gazın tipi ve basıncı, ürününüz üzerinde belirtilen değerlere uygunmu?

2. Regülatörünüzün eski olmadığından emin olun.

3. Eğer LPG kullanıyorsanız, tüpünüzün bitmekte olup olmadığını, doğal gaz kullanıyorsanız gazı geldiği şebeke hattında bir problem olup olmadığını kontrol ediniz.

4. Enjektörler tıkalı olabilir. Temizleyerek tekrar deneyin.

5. Adaptör deliklerinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.

6. Şapka ve adaptörü düzgünce yerleştirdikten sonra, herhangi bir ocak gözünü açın ve çakmak çakarken bujinin kıvılcımını gözleyin. Kıvılcımın bujinin ucundan bek şapkasına doğru atlaması gerekir. Eğer kıvılcım aşağıya doğru atlıyorsa, şapka ve adaptör düzgün şekilde yerleştirilmemiş olabilir, eğer sorun bu değilse bujide bir arıza olabilir. (Bu durumda lütfen yetkili servise başvurunuz)

Alev düzensiz / isli / harlı yanıyor ise : lütfen aşağıdaki koşulları, belirtildiği sıraya göre kontrol edin.

1. Kullandığınız gazın tipi ve basıncı, ürününüz üzerinde belirtilen değerlere uygun mu ?

2. Regülatörünüzün eski olmadığından emin olun.

3. Eğer LPG kullanıyorsanız, tüpünüzün bitmekte olup olmadığını, doğal gaz kullanıyorsanız gazı geldiği şebeke hattında bir problem olup olmadığını kontrol ediniz.

4. Şapka ve adaptörün tam oturmuş olduğundan emin olun. Adaptör deliklerinin temiz ve kuru olduğunu kontrol edin.

5. Sağlıklı bir yanma performansı elde etmek için, her bir ocak göziünde bu kılavuzda belirtilen uygun çaplardaki tencereleri tercih edin (bkz ilgili bölüm).

Bunların dışında, ürününüzde hala bir problem var ise lütfen

"VESTEL Yetkili Servisini" arayın.

Nakliye İle İlgili Bilgiler

Eğer nakliye ihtiyacınız olursa;

Ürünün orjinal kutusunu saklayın ve taşınması gerektiği durumlarda orjinal kutusu ile taşıyın. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyun.Üst tabladaki gazlı ocak, şapka ve kafalarını ve ocak ızgaralarını pişirme tablasına bantlayın. Üst kapak ve pişirme tablası arasına kağıt yerleştirerek üst kapağı kapatıp, fırının yan yüzeylerine bantlayın.

Fırınınızın içindeki iç ızgara ve tepsilerin nakliye sırasında fırın kapağına zarar vermemeleri için, fırın ön kapağı iç camı üzerine tepsilere denk gelecek şekilde mukavva ya da kağıt bantlayın.

Orjinal kutusu yok ise;

Fırının dış yüzeylerine (cam ve boyalı yüzeyler) gelebilecek darbelere karşı önlem alın. Taşıma sırasında fırınızı dik konumda tutun ve üzerine hiçbir yük koymayın.

I12H3B/P TR Sınıf:1	LPG			DOĞALGAZ		
	G30	G31	G30	G20	G25	G25
	28-30 mbar	28-30/57 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar	25 mbar
BÜYÜK BEK						
Enjektör değeri (%mm)	85	85	75	115		125
Nominal Güç(kW)	2.9	2.9	3	3		3
Kısıtlı güç(kW)	0.85	0.85	1.1	0.8		0.85
1 Saatte kullanılm oranı	210.9 gr/h	207.1 gr/h	218.1 gr/h			
1 Saatte kullanılm oranı (15 C ve 1013 mbar basınçta)				285.7 lt/h		332.2 lt/h
KÜÇÜK BEK						
Enjektör değeri (%mm)	50	50	43	72		72
Nominal Güç(kW)	0.95	0.95	1	1		1
Kısıtlı güç(kW)	0.4	0.4	0.4	0.3		0.27
1 Saatte kullanılm oranı	69.1 gr/h	67.9 gr/h	72.7 gr/h			
1 Saatte kullanılm oranı (15 C ve 1013 mbar basınçta)				95.2 lt/h		110.7 lt/h
ORTA BEK						
Enjektör değeri (%mm)	65	65	58	97		94
Nominal Güç(kW)	1.7	1.7	1.75	1.75		1.75
Kısıtlı güç(kW)	0.65	0.65	0.6	0.5		0.5
1 Saatte kullanılm oranı	123.6 gr/h	121.4 gr/h	127.2 gr/h			
1 Saatte kullanılm oranı (15 C ve 1013 mbar basınçta)				166.7 lt/h		193.8 lt/h
WOK BEK						
Enjektör değeri (%mm)	98	98	77	135		148
Nominal Güç(kW)	3.8	3.8	3.8	3.8		3.8
Kısıtlı güç(kW)	1.65	1.65	1.75	1.7		1.4
1 Saatte kullanılm oranı	216.3 gr/h	211.4 gr/h	216.3 gr/h			
1 Saatte kullanılm oranı (15 C ve 1013 mbar basınçta)				361.9 lt/h		420.8 lt/h

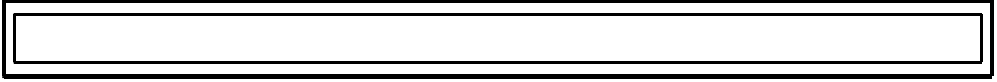
Tablo 3

FONKSİYON /YEMEKLER	TURBO			ALT-ÜST			ALT-ÜST-FAN			GRILL		
	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Pişirme Süresi(dk)
Yufka böreği	175	3	30-40	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Kek(Kek kalınlığında)	160	2	40-50	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Kek(Derin tepside)	160	3	35-45	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Kurabiye	160	3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Izgara köfte										190	4	10-15
Sulu yemek	175-200	3	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Tavuk				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	190	*	
Pırzola										190	3-4	15-25
Biftek										190	4	15-25
Çift tepsi kek	160-180	1-3	30-40									
Çift tepsi börek	170-190	1-3	35-45									

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

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

EEE Yönetmeliğine uygundur.



Teknik Özellikler		VESTEL CHEF 7040 VESTEL CHEF 7040 S VESTEL CHEF 7130 VESTEL CHEF 7130 S	VESTEL HEAD CHEF 8040 VESTEL HEAD CHEF 8041 X VESTEL HEAD CHEF 8131 VESTEL HEAD CHEF 8131 X VESTEL GOURMET 8242 VESTEL GOURMET 8242 WX	VESTEL GOURMET 9042 C (Sekurit)
Ürün Boyutları				
Yükseklik*Genişlik*Derinlik	cm	85 * 60 * 60	85 * 60 * 60	85 * 60 * 60
Ocak Teknik Verileri				
Sekurit Ocak		-	-	✓
Büyük Bek Ø10cm	W	2900	2900 (8041 E/XE 8131 E/XE)	2900
Orta Bek Ø7.5cm	W	1700	1700	1700
Küçük Ø5.5cm	W	950	950	950
Wok Bek Ø14cm	W	-	3800 (8242 EW/EWX)	-
Ø 180 mm Hotplate	W	1500 (7130 T)	1500 (8131 E/XE)	-
Cam Ocak Kapağı		✓	✓	-
Ocak Sönme Emniyeti		✓	✓	✓
Fırın Teknik Özellikleri				
Fırın İçi Hacim (fanlı)	lt	56	56	56
Fırın İçi Boyutlar (fanlı)	mm	430 x 330 x 395	430 x 330 x 395	430 x 330 x 395
Üst Isıtıcı	W	-	1200	1200
Alt Isıtıcı	W	-	1100	1100
Gril	W	-	2000	2000
Gril+Üst Isıtıcı	W	-	3200	3200
Turbo	W	2000	-	2000
Diğer Özellikler				
Maksimum Güç Tüketimi (Modele göre değişir)	kW	3,5(7130 T) 2,0 (7040 T/TS)	3,2 (8041 E/XE-8242 EW/EWX) 4,7 (8131 E/XE)	3,2
Voltaj	V	230	230	230
EN50304 Standartlarına göre Enerji Tüketimi (fanlı)	kWh	0.79	0.79	0.79
Elektrikli Fırın Enerji Sınıfı		A	A	A
Kapak Açıkken Maksimum Yükseklik	cm	145	145	-
Paketlenmiş Ürün Boyutları	mm	645 x 684 x 922	645 x 684 x 922	645 x 684 x 922
Net Ağırlık (Modele Göre Değişir) Maksimum	kg	45	45	45
Brüt Ağırlık (Modele Göre Değişir) Maksimum	kg	48,5	48,5	48,5

GARANTİ BELGESİ

VESTEL

MALIN

Cinsi _____
Markası VESTEL
Modeli _____
Seri No _____

SATICI FİRMANIN

Unvanı _____
Adresi _____
Tel-Faks _____
Fatura Tarihi _____
Fatura No _____
Kaşe ve imza _____

ALICININ

Adı, Soyadı _____
Adresi _____
Tel _____

Teslim Tarihi ve Yeri _____

Azami Tamir Süresi 30 İşgünü

Garanti Süresi 2 Yıl

Üretici/İthalatçı Firma:
VESTEL Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.Ş.
Zorlu Plaza Avcılar 34310 İstanbul Tel: (0212) 456 22 00
Faks: (0212) 422 02 03
Türkiye Genel Dağıtımıcısı:
VESTEL Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.Ş.
Zorlu Plaza Avcılar 34310 İstanbul Tel: (0212) 456 22 00
Faks: (0212) 422 02 03

Genel Müdür
Timur Tuncer

T. RINCE

Bu Garanti Belgesi, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı
Tüketiciyi ve Rekabeti Koruma Genel Müdürlüğü tarafından,
14.07.2008 tarihli 5669 sayılı belgeyle onaylanmıştır.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tıkanan firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 işgünüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayi, acentesi, temsilcisi, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 15 işgünü içinde giderilmesi halinde imalatçı-üretici veya ithalatçı malın tamiri tamamlanmaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın, garanti süresi içinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin tamir hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - a) Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içinde aynı arızanın ikinci kez tekrarlanması veya farklı arızaların dörtlükten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içinde farklı arızaların toplanımının altından fazla olması usulunun yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanmayarak sürekli olması,
 - b) Tamiri için gereken aza mi sürenin aşılması,
 - c) Firmamızın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde satıcı, bayi, acentesi, temsilcisi, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporda arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesini veya aynı oranda bedel indirimini talep edebilir.
6. Malın, kullanım ömrüvuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti Belgesi'ne ilgilili olarak alınabilecek sorunlar için, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketici'nin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.
8. Bu belgenin kullanılmasına; 4822 sayılı kanunla değişik 4077 sayılı Tüketici'nin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayandırarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliği yönetmelik uyarınca, TC Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketici'nin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verlinmiştir.

GARANTİ YÜKÜMLÜLÜĞÜ - MÜŞTERİNİN DIKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

1. Garanti Belgesi üzerinde mamulün orijinal seri numarasında tahrifat yapıldığı hallerde garanti geçerlidir.
2. Garanti yükümlülüğünün geçerli olabilmesi için, Vestel yetkili personellerinden ya da yetkili servislerinden başka hiçbir kimsenin, hiçbir şekilde cihazın tamiri ve tadilinde müdahale etmemesi gerekmektedir.
3. Arızalı cihazın tamiri için (cihazın kullanılırlığı yer veya servis ağılması) ve sektiri yetkili servis belirlir.
4. Aşağıda açıklanan koşullarda arızalı cihaz garanti kapsamına girmez.
 - a) Cihazın bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
 - b) Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığından, hatalı elektrik tedariklerinden, cihazın etkilenmedi belirlenenden farklı bir sebebe bağlanmasla oluşan arızalar,
 - c) Malın tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşırı sarsılma, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
 - d) Cihazın kullanım hatalarından meydana gelen dış etki yüzeylerindeki bozulma, çizilme, kırılmalar ve arızalar,
 - e) Doğru olmayan (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yoldı arızalı arızalar.
5. Bu gibi durumlarda arızalı cihaz, VESTEL yetkili uzmanları tarafından tamir edilecek, standart tamir ücreti alınacaktır. Garanti Belgesi'nin tekmillül ettilerle tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin malı aldığı yetkili satıcı, acente ya da temsilcilerle altılır. Garanti Belgesi, satın alınan mala ilişkin faturanın tarih ve sayılı seri numarasını içermek zorundadır.

DANIŖMA MERKEZİ:

444 4 123
www.vestel.com.tr



Cihazınızın Sanayi Bakanlığı tarafından tespit ve ilan edilen kullanım ömrü (cihazın fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi) 10 yıldır.



İthalatçı Dağıtıcı Firma:

Vestel Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.Ş.
Ambarlı Petrol Ofisi Dolun TesiŖleri Yolu 34310 Avcılar/İstanbul
Tel: (0212) 456 22 00 Faks: (0212) 422 02 03

VESTEL

52039399 02/11 R002