

VESTEL

FIRIN

KULLANIM KILAVUZU

AFW-601M
AFB-601M
AFX-601M

VESTEL

Değerli Müşterimiz,

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

Kullanma kılavuzunuz 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 kılavuzu 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 TİCARET A.Ş. VEYA VESTEL BEYAZ EŞYA A.Ş. SORUMLU TUTULAMAZ.”

CE Uygunluk Beyanı:

Bu cihaz, aşağıdaki güvenlik direktiflerine uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiştir.

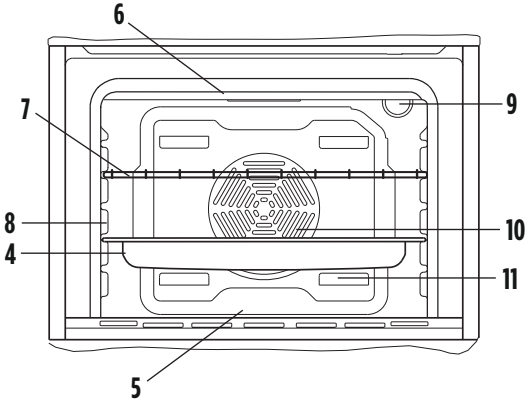
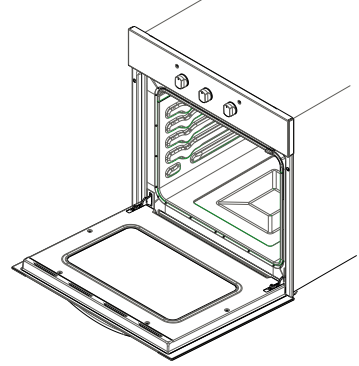
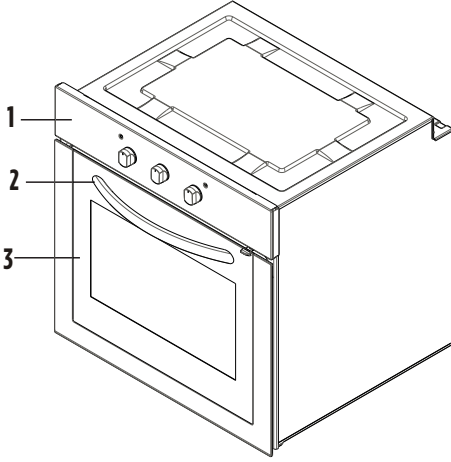
- Alçak gerilim direktifi, 2006/95/EC
- EMU direktifi, 2004/108/EC
- CE markalama direktifi, 93/68/EEC

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

Bölüm 1: ÜRÜN TANITIMI VE ÖZELLİKLERİ

Ankastre Fırın



Parça Listesi:

- 1- Kontrol Paneli
- 2- Fırın Kapak Kulbu
- 3- Fırın Ön Kapak
- 4- Tepsi
- 5- Alt Isıtıcı
- 6- Üst Isıtıcı
- 7- Tel Izgara
- 8- Raflar
- 9- Fırın Lambası
- 10- Fan
- 11- Hava çıkış panjurları

Bölüm 2: UYARILAR

CIHAZINIZI KULLANMADAN ÖNCE AÇIKLAMALARI DİKKATLİCE VE TAMAMINI OKUYUNUZ VE GEREKTİĞİNDE BAŞVURMAK İÇİN UYGUN BİR YERDE SAKLAYINIZ.

CIHAZ KILAVUZU BİRDEN FAZLA MODEL BİLGİSİ İÇİN OLUŞTURULMUŞTUR. CIHAZINIZ, KILAVUZ İÇERİSİNDE BAHSİDİLEN ÖZELLİKLERİ İÇERMİYOR OLABİLİR. OPERASYON KILAVUZUNDA ŞEKİLLİ İFADELERİ OKURKEN DİKKAT EDİN.

Genel Güvenlik Uyarılar:

Bu cihaz, denetim sağlanması veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması ve karşılaşılan tehlikelerin anlaşılması ile ilgili bilgi verilmesi durumunda, yaşları 8 ile üzerinde olan çocuklar ve fiziksel, işitsel veya akli yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından denetimsiz olarak yapılmamalıdır.

Cihaz ve erişilebilir bölümleri, kullanım esnasında sıcaktır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir. Sürekli gözetim sağlanmıyorsa 8 yaş altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

UYARI: Yangın tehlikesi: Malzemeleri pişirme yüzeyinde muhafaza etmeyiniz.

UYARI: Yüzey çatlak ise, elektrik çarpması ihtimalini önlemek için cihazın devresini kapatınız.

Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalışmak üzere tasarlanmamıştır.

Kullanım sırasında, cihaz ısınır. Fırın içersinde yer alan ısıtıcılara dokunmamaya özen gösterilmelidir.

Kullanım sırasında,kulp normal bir kullanım için kısa süre içersinde ısınabilir.

Fırın kapı camını ve diğer yüzeyleri sert aşındırıcı temizleyiciler ve keskin metal spatula ile temizlemeyiniz.

Bu işlemler yüzeylerin çizilmesine sebep olabilir. Bu çizikler camların kırılması veya yüzeylerin zarar görmesine sebep olabilir.

Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayınız.

UYARI:Elektrik çarpması riskini yok etmek için lamba değiştirilmeden önce cihazın elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olunmalıdır.

DiKKAT:Pişirme veya ızgaranın kullanımı sırasında ulaşılabilen kısımlar sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

ürününüz tüm kabul edilebilir yerel ve uluslararası standartlara ve yönetmeliklere uygun üretilmiştir.

Bakım ve onarım çalışmaları sadece yetkili servis teknisyenleri tarafından yapılır. kurulumun ve bakımın yetkili olmayan teknisyenler tarafından yapılması sizin için tehlikeli olabilir. Herhangi bir şekilde cihazın özelliklerini değiştirmek veya düzenlemek tehlikelidir.

Kurulum öncesi ürününüzün yerel dağıtım koşullarının (doğal gaz ve gaz basıncının ya da voltaj ve frekansının) ve cihazın ayarlarının uygun olduğundan emin olun. Bu cihaz için uygun koşullar etikette belirtilmiştir

DiKKAT: Bu cihaz sadece yemek pişirmek ve ev tipi cihaz olarak tasarlanmıştır ve başka herhangi bir amaç ya da başka bir cihaz ile kullanılmamalıdır. Ticari şekilde ve ev tipi olmayan kullanım gibi ve oda ısıtmada kullanım gibi.

ürünü kapı kulbundan tutarak çekmeye ya da kaldırmaya çalışmayın.

Güvenliğinizi sağlamak için tüm olası güvenlik önlemleri alınmıştır. Cam kırılabileceğinden temizlik yaparken çizilmeleri önlemek için dikkatli olunmalıdır. Aksesuarlar ile cihaza darbe uygulamaktan kaçınılmalıdır.

Kurulum sırasında elektrik kablosunun zarar görmediğinden emin olunmalıdır. Eğer elektrik kablosu zarar görürse, üretici (servis veya yetkili kişi) tarafından kaza riskini önlemek için değiştirilmelidir.

Eğer cihazın pişirme yüzeyi camdan ise;

DiKKAT: "Pişirme yüzeyindeki camın kırılması durumunda":

- derhal tüm gazlı yanıcıları , elektrikli yanıcıları kapatın ve cihazı güç kaynağından izole edin.
- cihazın yüzeyine dokunmayın
- cihazı kullanmayın.

Fırın kapısı açık iken çocukların kapıya tırmanmasına ve üzerine oturmasına izin verilmemelidir.

Kurulum Uyarıları:

Cihazı, kurulumu tamalanmadan çalıştırmayınız.

Bu cihaz yetkili bir teknisyen tarafından kurulmalı ve kullanıma alınmalıdır. Yetkisiz kişiler tarafından yapılmış hatalı yerleşim ve kurulumdan kaynaklanabilecek herhangi bir zarardan üretici firma sorumlu değildir.

Cihazı açtığınızda, taşınma sırasında herhangi bir zarar görmediğinden emin olunuz. Herhangi bir kusur olması durumunda cihazı kullanmayınız ve derhal yetkili servisini arayın. Paketlemede (naylon,zimba, strafor... vs) çocuklar zararlı olabilecek malzemeler kullanıldığından bu malzemeler toplanmalı ve derhal atılmalıdır.

Cihazı atmosferik etkilere maruz bırakmayınız. Güneş, yağmur,kar ve benzeri etkilere maruz bırakmayınız.

Cihazın bulunduğu kabinin malzeme dayanım sıcaklığı en az 100°C olmalıdır.

Kullanım Sırasında :

Cihazı ilk kez çalıştırdığınızda izolasyon malzemesi ve ısıtıcılardan keskin bir koku gelecektir.Bu sebeple,fırını kullanmadan önce 45 dakika boyunca maksimum sıcaklıkta çalıştırın ve aynı zamanda cihazın kurulu olduğu odayı havalandırın.

Kullanımı sırasında, fırının iç ve dış yüzeyleri ısınır. Fırın kapağını açarken, fırından çıkan sıcak buhardan kaçınmak için geri çekilin. Yanma riski olabilir.

Yanıcı veya patlayıcı maddeleri cihaz kullanım sırasında yakınına koymayın.

Her zaman fırına yiyecek koymak ve fırından yiyecek almak için fırın eldiveni kullanın.

Katı veya sıvı yağlar ile pişirme yaparken pişiriciyi yalnız bırakmayın. Yağlar aşırı ısınma durumuna yangına neden olabilir. Yağdan kaynaklanan alevlere su dökmeyin. Böyle bir durum meydana geldiğinde; alevi boğmak amacıyla; tencereyi veya tava kapak ile kapatın.

Eğer uzun süre cihazı kullanmayacaksanız, cihaz fişini çekiniz. Kontrol düğmelerini kapalı tutun. Ayrıca, cihazı kullanmadığınızda; gaz vanasını her zaman kapalı tutun.

Cihazı kullanmadığınızda kumanda düğmelerinin her zaman "0" (durdur) konumunda olduğundan emin olun.

Tepsiler çıkarılırken eğim yapabilir. Sıcak sıvının dökülmesine izin vermemek için dikkatli olun.

Fırın kapı veya çekmece açırken, üzerine herhangi bir şey bırakmayın. Cihazınızın dengesi bozulabilir veya kapak kırılabilir.

Çekmece içine ağır veya yanıcı şeyler (naylon, plastik torba, kağıt, kumaş ... vb) koymayın.

PCB içermez.

Cihazınızı Kullanırken Şu Hususlara Dikkat Edin !!!

- » Cihazınızı mutlaka topraklı hat ile kullanın.
- » Cihazın elektrik kablosunu sıcak yerlere yakın koymayın. Ocak yakınından 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.
- » Fırınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunun için, kullanmadan önce fırınızı 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 dokunmayın.
- » 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 vermeyin.
- » Ürün üzerindeki basılı dökümanlarda belirtilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler; ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.
- » 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.

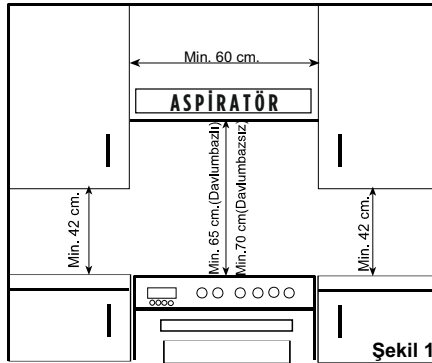
Orjinal yedek parça kullanılmamasından kaynaklanan ürün arızalarında şirketimiz sorumlu tutulamaz.

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

3.1 FIRININ YERLEŞTİRİLMESİ:

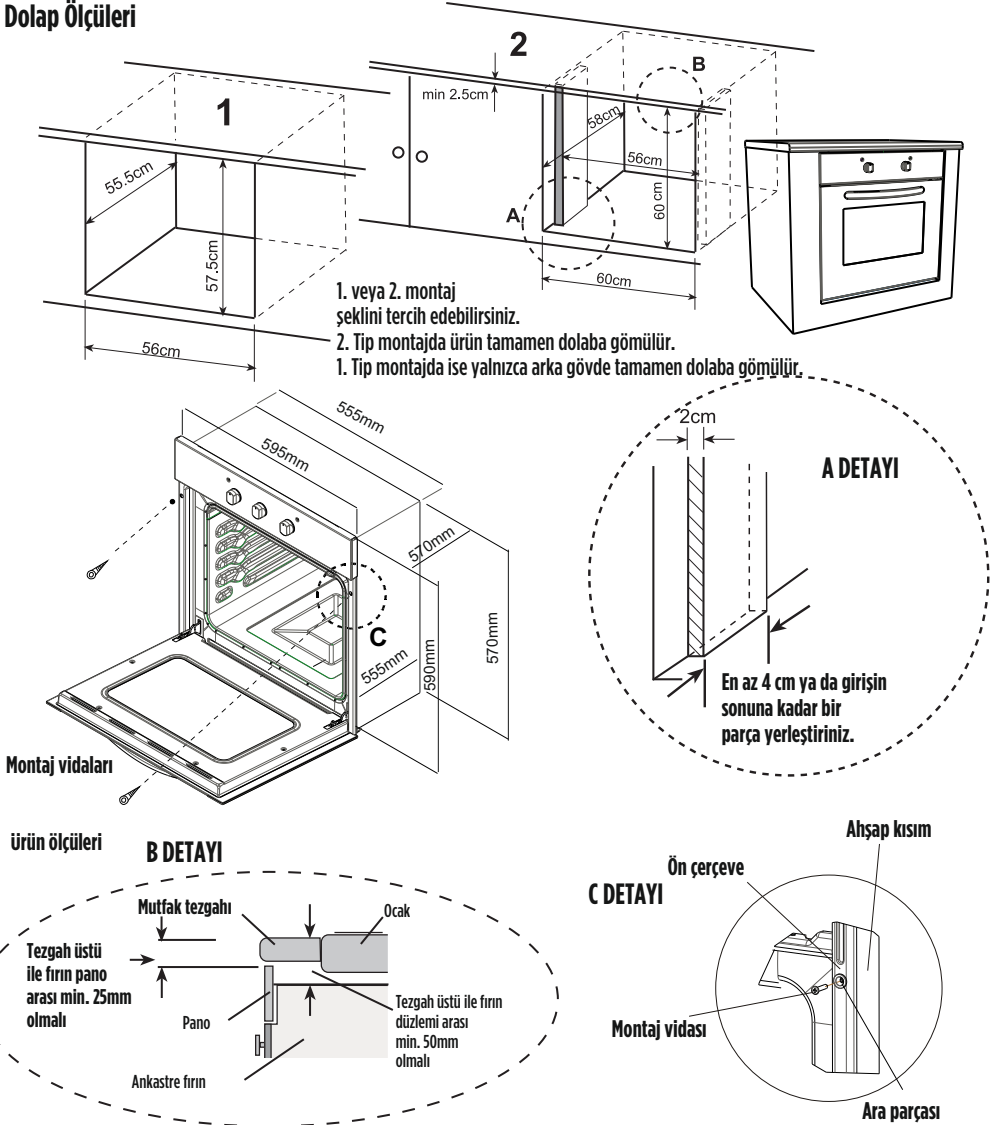
- » Fırınınızı yerleştirirken dikkat edilmesi gereken bazı hususlar vardır. Daha sonra ortaya çıkabilecek sorunların ve tehlikeli durumların önüne geçebilmek için mutlaka aşağıdaki önerilerimizi dikkate alın!
- » Fırının yeri seçilirken, buzdolabı yanında olmamasına, yakınında çabuk tutuşacak perde, muşamba v.b. yanıcı ya da parlayıcı maddeler olmamasına dikkat edilmelidir.
- » Fırının yakınındaki mobilyalar 100° C üzerindeki sıcaklığa dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır. Ocağınızı monte edeceğiniz tezgah ve kullanım sırasında sıcak tencerelerin yakın durup etkileyebileceği arka ve yan duvarlar, ısıya dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır, değilse de ısının etkileyebileceği kısımlara bunu sağlayacak ilave tedbir düşünülmelidir. Ayrıca kaplama yüzeylerde, kaplamanın atmaması için, kullanılan yapıştırıcı da 100°C sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır. Özellikle PVC kaplı yüzeyler tavsiye edilmese de, kullanılması durumunda ısıya dayanıklı olduğundan emin olunuz. Ayrıca bu tip malzemeleri seçerken sıcaklıktan dolayı sararma ile karşılaşmamak için koyu renkleri tercih ediniz.
- »

Ankastre fırınınızı bir ocakla kombine ettiyseniz, ocağın üzerinde bulunan duvar dolapları ve aspiratörler için gerekli olacak değişiklik ve ocak tablasından olan minimum yükseklikler, Şekil 1' de gösterilmiştir. Buna göre, aspiratör ocak tablasından minimum 65cm yükseklikte olmalıdır. Aspiratör yok ise bu yükseklik 70cm' den az olmamalıdır.



3.2. FIRININ MONTAJI:

Dolap Ölçüleri



Fırını öne doğru iterek dolabın içine yerleştirin. Fırın kapağını açın, fırın çerçevesi üzerinde bulunan deliklere 2 adet vida takın ve ürün çerçevesi ahşap yüzeyine sabitlenene kadar vidaları sıkın.

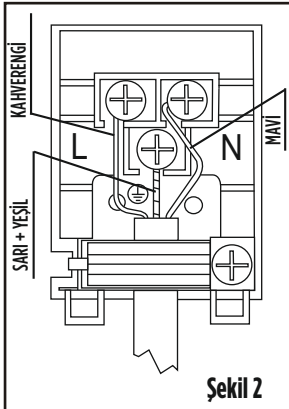
Fırının montajının yapılacağı dolabın ölçülerinin ve malzemesinin doğru olması ve sıcaklık artışına dayanması gerekir. Doğru bir montaj işleminde; elektrikli parçalarla veya izole edilmiş parçalarla temasın önlenmiş olması gerekmektedir. İzolasyonu sağlayan parçaların, hiçbir alet kullanılarak çıkarılmayacak şekilde takılması sağlanmalıdır.

Cihazı buzdolabı veya derin dondurucu yakınına kurmanız tavsiye edilmez. Aksi halde yayılan ısı nedeniyle bu cihazların performansı olumsuz yönde etkilenecektir.

3.3 ELEKTRİK BAĞLANTISI VE EMNİYETİ :

Elektrik bağlantısı sırasında, kesinlikle aşağıdaki talimatlara uyulmalıdır:

- » Topraklama kablosu, mutlaka(⊕) topraklama işareti olan vidayla bağlanmalıdır. Besleme kablosunun bağlantısı Şekil 2' deki gibi olmalıdır. Eğer cihazın kurulacağı yerde, yönetmeliklere uygun topraklı priz mevcut değilse, derhal Yetkili Servisi arayın.
- » Topraklı priz cihazın yakınında olmalıdır. Kesinlikle uzatma kablosu kullanılmamalıdır.
- » Besleme kablosu ürünün sıcak yüzeyine temas etmemelidir.
- » Besleme kablosunun zarar görmesi halinde, mutlaka VESTEL Yetkili Servisi' ni arayın. Kablo, Yetkili Servis tarafından değiştirilmelidir.
- » Cihazın elektrik bağlantısı Yetkili servis tarafından yapılmalıdır. Minimum 3G1,5mm H05VV-F/H05RR-F tipi besleme kablosu kullanılmalıdır.
- » Yanlış elektrik bağlantısı cihaza zarar verebilir. Böyle bir zarar garanti kapsamında değildir.
- » Cihaz 220-240V~ elektriğe bağlantı yapılabilecek şekilde ayarlanmıştır. Şebeke elektriği, verilen bu değerden farklı ise derhal Yetkili Servisi arayınız.



Şekil 2

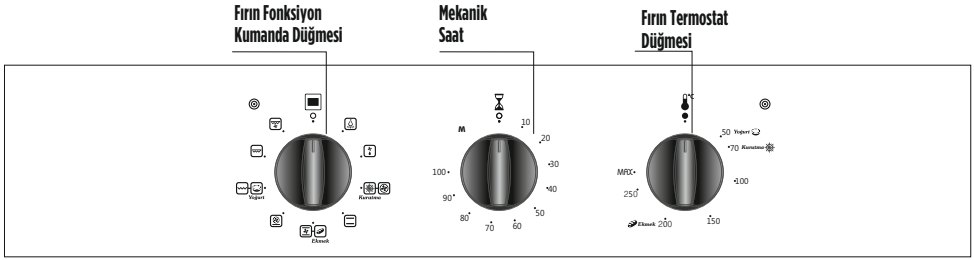
**Üretici Firma Güvenlik Normlarına Uymamaktan
Kaynaklanan Her Türlü Hasar ve Zarara Karşı
Hiçbir Sorumluluk Taşımadığını Beyan Eder!**

3.4 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.
- » Fırınıınızda pişirme yapabilmemiz için fırın fonksiyon ve sıcaklık ayar düğmelerinin ayarlanması ve fırın saatinin programlanması gerekir. Aksi durumda fırın çalışmaz.
- » Fırın kapısı açırken üzerine herhangi bir şey koymayın. Cihazın dengesini bozabilir ya da kapağı kırabilirsiniz.
- » Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda fişi prizden çıkarın.
- » Cihazınızı atmosferik etkilere koruyun. Güneş, yağmur, kar, toz, v.b. etkiler altında bırakmayın.
- » Aldığınız cihaz, ev tipi kullanım için üretilmiş olup, sadece evde ve belirtilen amaçlar için kullanılabilir. Ticari ya da toplu kullanıma uygun değildir. Tüketicinin buna aykırı kullanımında, TKHK hükümlerinde belirlenmiş, ücretsiz onarım ve garanti süresi içindeki arızalardan üretici ve satıcının sorumluluğunun kalktığını önemle belirtiriz.

Bölüm 4: FIRININ KULLANIMI

4.1 KONTROL PANELİ:



4.2 FIRIN KISMININ KULLANIMI:

Fırın Fonksiyon Kumanda Düğmesi

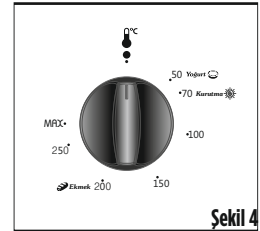
Fırın fonksiyonlarını seçmenizi sağlar (Şekil 3). Bir sonraki bölümde ve Tablo 2' de fonksiyonlar açıklanmıştır. Fonksiyon seçici düğme ile birlikte fırın termostat düğmesini de seçtiğiniz bir sıcaklık değerine getirmeniz gerekmektedir. Aksi halde seçtiğiniz fonksiyon kademesi çalışmaz.



Şekil 3

Fırın Termostat Düğmesi

Fırın sıcaklığını seçmenizi sağlar (Şekil 4). Fırın fonksiyon kumanda düğmesi ile kullanılır. Fırınınızın içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere ulaştığında termostat devreyi keser ve termostat ışığı söner. Sıcaklık ayarlanan değerinin altına düştüğünde ise, termostat tekrar devreye girer ve termostat ışığı yanar.



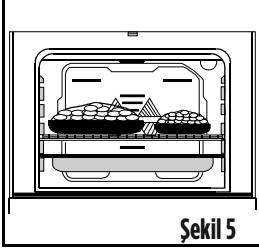
Şekil 4

Fırın Fonksiyonları Kullanımı:

Aşağıda anlatılan fonksiyonların varlığı ürün modeline göre değişir.



Buz Çözücü Fonksiyon (Defrost) :



Şekil 5

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 üçüncü raf desteğine koyacağınız tel raf üzerine yerleştirin (Şekil 5). 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.



Grill Fonksiyonu:

Bu fonksiyon yiyeceklerin üst kısmını pişirmek ya da pişmiş yiyeceklerin üst kısmını kızartmak için kullanılır. Izgara yapmak için; yiyecekleri ızgaraya, ızgarayı da en üst seviyedeki rafa yerleştirin. Fırın tepsisini 3. 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.



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

Ekmek

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.



Ekmek Yapımı

Ekmek

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.



Gril Fonksiyonu:

Bu fonksiyon yiyeceklerin üst kısmını pişirmek ya da pişmiş yiyeceklerin üst kısmını kızartmak için kullanılır. Izgara yapmak için; yiyecekleri ızgaraya, ızgarayı da en üst seviyedeki rafa yerleştirin. Fırın tepsisini 3. rafa yerleştirdikten sonra ızgara işlemine başlayabilirsiniz. 2. rafa yerleştirilmiş olan tepsi yiyeceklerden damlayan yağların toplanmasını sağlayacaktır.

Gril 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.



Fırınıızda Yoğurt Yapma Fonksiyonu

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

Fırın ayarı: 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 süttten alınacak birkaç kaşık süt ile ezilir. Kıvamına gelen yoğurt süt karışımı süt kabının içine dökülür ve çok fazla karıştırılmadan dağıtılır.

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

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

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

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



Gril ve Fan Fonksiyonu :

Bu fonksiyon sıcak hava donanımlı ızgara yapmak için kullanılır. Özellikle büyük et parçalarının pişirilmesinde tavsiye edilir. 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.

Gril 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.



Turbo Fan ve Alt Isıtıcı Fonksiyonu :

Turbo fan ve alt ısıtıcı fonksiyonu; pizza pişirmek için ideal bir fonksiyondur. Turbo fan; fırının ısınısını eşit olarak yayarken, alt ısıtıcı pizzanın hamurunun pişmesini sağlar. Fırınınızın fonksiyonunu, bu fonksiyonun işaretini gösterecek şekilde ayarlayın. 10 dakikalık ön ısıtma süresinden sonra yiyeceklerinizi fırınına yerleştirin.

Pişirme işlemi sonunda, fırını kapatıp, 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. Fırın sıcaklığı 70°C ye ulaştığında displayde "HOT" sembolü görünecektir.



Turbo Fan Fonksiyonu :

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

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

Pişirme işlemi sonunda, fırını kapatıp, pişirdiğiniz yiyeceği fırından alıp, güvenli bir yere koyun ve fırın kapağını açık tutarak fırının tamamen soğumasını sağlayın. Bu sırada fırın sıcak olduğundan; fırından uzak durun ve çocuklarınızı fırından uzak tutun.

Fırın sıcaklığı 70°C ye ulaştığında displayde “HOT” sembolü görünecektir.



Meyve & Sebze Kurutma

Kurutmak istediğiniz meyve veya sebzeyi ince dilimlere 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.

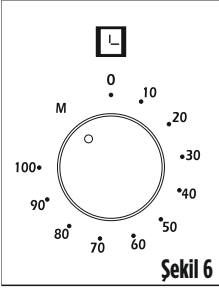
Sebze & Meyve Çeşidi	Tavsiye Edilen Kurutma Süresi
Kabak	6 - 8 saat
Patlıcan	8 - 10 saat
Domates	8 - 10 saat
Kayısı	8 - 10 saat
Erik	8 - 10 saat
Armut	8 - 10 saat
Elma	10 - 12 saat
Muz	10 - 12 saat

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.

Enerji tasarrufu:

- » Pişirme süresinin uzun olmaması için gereken miktarda fazla su ya da yağ kullanılmamalıdır.
- » Yiyecekler pişerken fırın kapağı sık sık açılmamalıdır.

Mekanik Saatin Kullanımı:

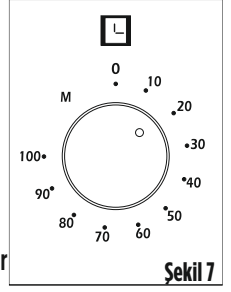


Manuel Çalıştırma

Yandaki resimde gördüğünüz gibi Mekanik saat düğmesini M yazan fonksiyona getirdiğinizde fırını sürekli çalıştırabilirsiniz. Mekanik saat düğmesi '0' konumunda iken fırın çalışmaz.

Zaman ayarı Yaparak Çalıştırma

Yandaki resimde gördüğünüz gibi Mekanik saat düğmesini saat yönünde döndürerek 0-100 dakika arasında bir zaman aralığına çevirin. Fırını ayarladığınız zaman aralığı bittiğinde saat stop eder ve bir defa sesli uyarı verir.



4.3 FIRINDA KULLANILAN AKSESUARLAR:

Fırınınızda pişireceğiniz yiyeceğin özelliğine bağlı olarak pişirme tablosunda (Tablo: 3) belirtilmiş olan pişirme kaplarının kullanılması tavsiye edilir. Fırınınızla birlikte verilen fırın tepsileri, tutacaklı küçük tepsi 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 tepsi 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 tepsi soğuyunca tekrar eski halini alacaktır. Bu; ısı transferi sırasında ortaya çıkan normal fiziksel bir olaydır.

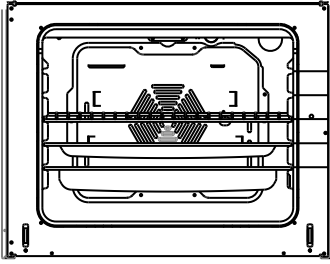
Cam tepside ya da kapta pişirme yaptıktan hemen sonra bu tepsiyi ya da kabı soğuk ortama bırakmayın. Soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayın. Kuru bir mutfak bezi ya da üzerine yerleştirerek yavaş yavaş soğumasını sağlayın. Aksi halde cam tepsi ya da kap kırılabilir.

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

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

! Aksesuarlar modellere göre değişmektedir.

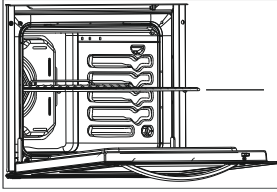
FIRIN HACİMLERİ



- 5. Raf
- 4. Raf
- 3. Raf
- 2. Raf
- 1. Raf

TEL IZGARA : Izgara yapmak veya fırın tepsisinden farklı kapları, üzerine koymak için,
SIĞ TEPSİ : Börek vb. hamur işilerini pişirmekte,

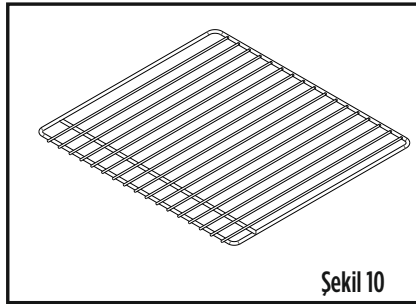
Şekil 8



UYARI - Izgara, seçilen rafa düzgünce yerleştirilmeli ve sonuna kadar itilmelidir.

Şekil 9

İç Izgara



Şekil 10

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 içinin 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.

5.2 BAKIM :

Fırın Lambasının Değiştirilmesi

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

Diğer Kontroller

En ufak bir anormallik sezdiğinizde 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 ısıtmıyor ise;

Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi ile sıcaklık ayarı yapılmamış olabilir.

İç 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.

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.

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 fırınınızı dik konumda tutun ve üzerine hiçbir yük koymayın.

Tablo 3

AEEE Yönetmeliğine uygundur.

FONKSİYON / YEMEKLER	TURBO			ALT ÜST			ALT ÜST FAN			GRILL		
	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumu	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumu	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumu	Pişirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumu	Pişirme Süresi(dk)
Yufka böreği	175	3	30-40	170 - 190	1-2	35 - 45	170 - 190	1-2	25 - 35			
Kek(Kek Kalıbında)	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			
İzgara 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		50 - 60
Pirzola										190	3 - 4	15 - 25
Bifteğ										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 şişi il eşişiriniz. Diğerlerinde 4. Rafı kullanınız.

Teknik Özellikler		AFW-601M AFB-601M AFX-601M
Boyutlar		
Ürün Boyutları (Yükseklik * Genişlik * Derinlik(Kontrol paneli dahil)	mm	595 * 595 * 570
Banko Boşaltma Ölçüleri (Genişlik / Yükseklik / Derinlik) 1. Tip	mm	560 / 575 / 555
Banko Boşaltma Ölçüleri (Genişlik / Yükseklik / Derinlik) 2. Tip	mm	600 / 600 / 580
Fırın Özellikleri		
Fırın Hacmi	lt	70
Fırın iç hacmi	mm	430 x 330 x 395
Fırın Lambası	W	25
Üst ısıtıcı	W	1200
Alt ısıtıcı	W	1100
Grill ısıtıcı	W	1400
Double Grill ısıtıcı	W	2600
Fan	W	23 -35
Turbo ısıtıcı	W	2000
Diğer Özellikler		
Toplam Güç (Modele göre değişir) Maksimum	kW	3,1
Soğutucu fan	W	11,5
Voltaaj	V	230
Enerji Sınıfı	-	A
Enerji Standartlarına göre Enerji Tüketimi	kWh	0.88 / 0.78
Paketli Ürün Boyutları (Genişlik / Derinlik / Yükseklik)	mm	680 x 630 x 640
Net Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	35
Brüt Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	37.7

Marka	VESTEL
Model	AFB-601M
Enerji Verimlilik Sınıfı	Standart Yükte Enerji Tüketimi E (kWh)
A (Çok Verimli)	$E < 1,00$
B	$1,00 \leq E < 1,20$
C	$1,20 \leq E < 1,40$
D	$1,40 \leq E < 1,60$
E	$1,60 \leq E < 1,80$
F	$1,80 \leq E < 2,00$
G (Az Verimli)	$2,00 \leq E$
Enerji Tüketimi (kWh)	Geleneksel : 0.88 Fanlı Hava Dolaşımı : 0.78
Kullanılabilir Hacim (lt)	70
Hacim	Küçük Orta Büyük ←
Pişirme Süresi (dk)	Geleneksel : 48 Fanlı Hava Dolaşımı : 43
Isıtma Fonksiyonu Çalışmadığında Güç Tüketimi (Wh)	-
Pişirme Yüzey Alanı (cm ²)	1300

Marka	VESTEL
Model	AFW-601M
Enerji Verimlilik Sınıfı	Standart Yükte Enerji Tüketimi E (kWh)
A (Çok Verimli)	$E < 1,00$
B	$1,00 \leq E < 1,20$
C	$1,20 \leq E < 1,40$
D	$1,40 \leq E < 1,60$
E	$1,60 \leq E < 1,80$
F	$1,80 \leq E < 2,00$
G (Az Verimli)	$2,00 \leq E$
Enerji Tüketimi (kWh)	Geleneksel : 0.88 Fanlı Hava Dolaşımı : 0.78
Kullanılabilir Hacim (lt)	70
Hacim	Küçük Orta Büyük ←
Pişirme Süresi (dk)	Geleneksel : 48 Fanlı Hava Dolaşımı : 43
Isıtma Fonksiyonu Çalışmadığında Güç Tüketimi (Wh)	-
Pişirme Yüzey Alanı (cm ²)	1300

Marka	
Model	AFX-601M
Enerji Verimlilik Sınıfı	Standart Yükte Enerji Tüketimi E (kWh)
A (Çok Verimli)	$E < 1.00$
B	$1.00 \leq E < 1.20$
C	$1.20 \leq E < 1.40$
D	$1.40 \leq E < 1.60$
E	$1.60 \leq E < 1.80$
F	$1.80 \leq E < 2.00$
G (Az Verimli)	$2.00 \leq E$
Enerji Tüketimi (kWh)	Geleneksel : 0.88 Fanlı Hava Dolaşımı : 0.78
Kullanılabilir Hacim (lt)	70
Hacim	Küçük Orta Büyük ←
Pişirme Süresi (dk)	Geleneksel : 48 Fanlı Hava Dolaşımı : 43
Isıtma Fonksiyonu Çalışmadığında Güç Tüketimi (Wh)	-
Pişirme Yüzey Alanı (cm ²)	1300

GARANTİ BELGESİ

MALIN

Cinsi FIRIN

Markası VESTEL

Modeli

Seri No

SATICI FİRMANIN

Unvanı

Adresi

Tel-Faks

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

ÜRETİCİ FİRMA:

Vestel Beyaz Eşya Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Organize Sanayi Bölgesi 45030 Manisa - Türkiye

Tel: 44 44 123 Faks: (0212) 321 17 90

www.vestel.com.tr

TÜRKİYE GENEL DAĞITICISI:

Vestel Ticaret A.Ş.

Zorlu Plaza Avcılar 34310 İstanbul - TÜRKİYE

Tel: 44 44 123 Faks: (0212) 321 17 90

www.vestel.com.tr

Genel Müdür

Ergün Güler

İşbu Garanti Belgesi, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından, 08.10.2010 tarihli 92065 numaralı belgeyle onaylanmıştır.

VESTEL



Zorlu Holding kuruluşudur.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamız garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamiri süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının, 10 iş günü içinde giderilmesi halinde; imalatçı veya ithalatçı, malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin tamir hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - a) Tüketicive teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmamasını yani sırası arızaların maldan yararlanamayı sürekliliğinin, b) Tamiri için gereken azaami sürenin aşılmasını,
 - c) Firmamız servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesini veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımlarından 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.
8. Bu belgenin kullanılması, 4822 sayılı kanunla değişik 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ yönetmelik uyarınca, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

GARANTİ YÜKÜMLÜLÜĞÜ – MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

1. Garanti Belgesi üzerinde mamulün orijinal seri numarasında tahrifat yapıldığı hallerde garanti geçersizdir.
2. Garanti yükümlülüğünün geçerli olabilmesi için, VESTEL yetkili personelinden ya da yetkili servislerinden başka hiçbir kimsenin, hiçbir şekilde cihazın tamiri ve tadiline müdahale etmemesi gerekmektedir.
3. Arızalı cihazın tamir yerini (cihazın kullanıldığı yer veya servis atölyesi) ve şeklini yetkili servis belirtir.
4. Aşağıda açıklanan koşullarda arızalı cihaz garanti kapsamına girmez:
 - a) Cihazla bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
 - b) Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihazın etekinde belirtilenden farklı bir şebeke gerilimine bağlanmasıyla oluşan arızalar,
 - c) Malın tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşırı sarsılma, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
 - d) Cihazın kullanımı hatalarından meydana gelen dış ve iç yüzeylerdeki bozulma, çizilme, kırılmalar ve arızalar,
 - e) Doğal olayların (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açacağı arızalar.
5. Garanti Belgesi'nin tekemmül ettirilerek teslimi sorumluluğu tüketicinin malı satın aldığı yetkili satıcı, acente ya da temsilciliklere aittir. Garanti Belgesi, satın alınan mala ilişkin faturanın tarihi ve sayısı ile seri numarasını içermek zorundadır.

VESTEL



Zorlu Holding kuruluşudur.

DANIŞMA MERKEZİ:

44 44 123

www.vestel.com.tr



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

Üretici Firma:

Vestel Beyaz Eşya Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Organize Sanayi Bölgesi 45030 Manisa - Türkiye
Tel: 44 44 123 Faks: (0212) 321 17 90



Zorlu Holding kuruluşudur.

VESTEL