

VESTEL

FIRIN

KULLANIM KILAVUZU

AFB-1004



Değerli Müşterimiz,

Öncelikle doğa ve teknoloji dostu bir VESTEL ürününü tercih ettiğiniz için sizi kutlarız. Beklentilerinizin üzerinde ürün sunmayı amaç edinen VESTEL, modern tesislerinde özenle üretilen, titiz kalite kontrollerinden geçirilen cihazınızı kullanımınıza sunmaktadır.

Bu kullanım kılavuzu size cihazınızın kullanımında yol gösterecektir; cihazınızın en ileri teknolojik çözümler içerdiğini ve kullanımının son derece kolay olduğunu göreceksiniz.

Cihazınız, gerekli olan özeni ve bakımı sağladığınız takdirde size uzun yıllar hizmet edecektir. Cihazınızı kullanırken keyif almanızı diliyoruz.

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

Güvenlikle İlgili Önemli Bilgiler

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

 **UYARI...** Ağır yaralanma ya da ölüm risklerini belirtir.

 **ELEKTRİK ÇARPMASI RİSKİ...** Yüksek gerilim risklerini belirtir.

 **DİKKAT...** Ciddi yaralanma risklerini belirtir.

 **SERVİS...** İşin yetkili teknik servis tarafından yapılması ya da

İletişim Merkezi'nin aranması gerektiğini gösterir.

İçindekiler

Güvenlik Uyarıları.....	4
Fırın Fonksiyonları Kullanımı	17
Akıllı Fırın Smart LCD Wifi Bağlantısı	33
Temizlik	40
Bakım	40
Teknik Özellikler	12
Genel Görünüm.....	14
Fırının Kullanımı	21
Fırın Kontrol Ünitesinin Kullanımı.....	21
Piştirme Tablosu.....	41
Hata Kodları.....	42
Sorun Giderme	43
Cihazınızın Çevreye Uygun Bir Şekilde Atılması	44
Enerji Bilgi Fişi	45

Güvenlik Uyarıları

Cihazı Kullanırken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

- TAMAMINI OKUYUNUZ VE GEREKTİĞİNDE BAŞVURMAK İÇİN UYGUN BİR YERDE SAKLAYINIZ. CİHAZ KILAVUZU BİRDEN FAZLA MODEL BİLGİSİ İÇİN OLUŞTURULMUŞTUR. CİHAZINIZ, KILAVUZ İÇERİSİNDE BAHSEDİLEN ÖZELLİKLERİ İÇERMİYOR OLABİLİR. OPERASYON KILAVUZUNDA ŞEKİLLİ İFADELERİ OKURKEN DİKKAT EDİN.
- 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 bil-

gi 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.
 - Fırın kapısı açık iken çocukların kapıya tırmanmasına ve üzerine oturmasına izin verilmemelidir.
- UYARI:** Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Bütün ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edin.

-  **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.
- 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.
- **⚠️ DİKKAT:** 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.
- **⚠️ DİKKAT:** Bu cihaz sadece yemek pişirmek ve ev tipi cihaz olarak tasarlanmıştır ve başka herhangi bir amaç ya da başka bir cihaz ile kullanılmamalıdır. Ticari veya toplu şekilde kullanım, oda ısımada kullanım amacıyla tasarlanmamıştır.

- **⚠️ UYARI:** Cihazınız kullanım amacının dışında kullanılması hasar veya tehlikeli durum yaratabilir ve cihazın garantisinin iptaline sebep olur. Bu şartlarda oluşabilecek hasarlar kullanıcı tarafından karşılanır.
- TKHK hükümlerinde belirlenmiş, ücretsiz onarım ve garanti süresi içindeki arızalardan üretici ve satıcının mesuliyetinin kalktığını önemle belirtiriz.
- 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 kablusunun 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;
- **⚠️ DİKKAT:** “Pişirme yüzeyindeki camın kırılması durumunda”:
 - derhal tüm gazlı yanıcıları , elektrikli yanıcıları kapatın ve cihazı güç kaynağından izole edin.
 - cihazın yüzeyine dokunmayın
 - cihazı kullanmayın.

Kurulum Uyarıları

- Cihazı, kurulumu tamamlanmadan 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 du-

rumunda cihazı kullanmayınız ve derhal yetkili servisini arayın. Paketlemede (naylon,zımba, strafor... vs) çocuklar için zararlı olabilecek malzemeler kullanıldığından bu malzemeler toplanmalı ve derhal atılmalıdır. BU AMBALAJ YÜRÜRLÜKTE OLAN MEVZUATA GÖRE ATIK HALE GETİRİLMELİDİR.

- Cihazı atmosferik etkilerden koruyunuz. 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 ka-

pağını 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 tavayı 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 yapılabilir. Sıcak sıvının dökülmesine izin vermemek için dikkatli olun.
- Fırın, kapı veya çekmece açılırken, üzerine herhangi bir şey bırakmayın. Cihazınızın dengesi bozulabilir veya kapak kırılabilir.
- Çekmece içine ağır veya yanıcı şeyler (naylon, plastik torba, kağıt, kumaş ... vb) koymayın.
- 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.
- Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynakla-
- nan 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 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 okuyun.

Temizlik ve Bakım Yaparken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

- Her zaman, temizleme ya da bakım işlemlerinden önce cihazı kapatın. Cihaz fişi çıkarıldıktan veya ana kumanda anahtarları kapatıldıktan sonra temizlik ve tamir işlemlerini yapabilirsiniz.
- Kontrol kumanda panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin.
- Cihazınızın verimliliği ve güvenlik bakımı için, daima onaylı yedek parça kullanınız ve ihtiyaç durumunda Yetkili Servis ile irtibata geçiniz.
- Asla yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücü kullanmayın. Fırınınızı buharlı temizleyiciler kullanarak te-

mizlemeyin.

- Cihazı “Temizlik ve Bakım” bölümünde anlatıldığı gibi düzenli bir şekilde temizleyin. Yetersiz temizlik durumunda yüzey hasar görebilir ve cihaz zamanla paslanabilir.
- Cihazın yüzeylerini sert aşındırıcı temizleyiciler ve keskin metal spatula ile temizlemeyin.
- Bu işlemler yüzeylerin çizilmesine sebep olabilir. Bu çizikler camların kırılması veya yüzeylerin zarar görmesine sebep olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayınız.
- Cihazı düzenli olarak silin ve yemek kalıntılarını temizleyin.
- Bu cihaz temiz tutulmadığı takdirde, yüzeyinin kalitesi düşerek cihazın kullanım ömrünü olumsuz etkileyebilir ve tehlikeli durumlara sebep olabilir.
-   **UYARI:** Elektrik çarpması riskini yok etmek için lamba değiştirmeden önce cihazın elektrik bağlantısının ke-

sildiğinden emin olunmalıdır.

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınız, aksamlarına zarar gelmemesi için orjinal kutusunda tutulmalıdır. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyun.
- Taşıma sırasında ürünü normal konumunda tutun.
- Cihazı nakliye sırasında düşürmeyin ve darbelere karşı koruyun.
- Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.
- Taşınma sırasında ızgaralarını pişirme tablasına bantlayın.
- Cihazınızın orjinal kutusu varsa kutuya koyun, orjinal kutusu yoksa dış yüzeylere(cam ve boyalı yüzeyler) gelebilecek darbelere karşı önlem alınız.
- Taşıma sırasında cihazınızı dik konumda tutun ve üzerine hiçbir yük koymayın.

Sorumluluk Sınırlaması

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

- Bu ürün elektrik aksamaları içerdiği için, ürünün ilk montaj ve devreye alınması işleminin veya söz konusu ise taşınma işlemi sonrası montajının Vestel Yetkili Servisleri tarafından yapılması gereklidir. Aksine durumlarda meydana gelebilecek sorunlardan üretici ya da dağıtıcı firma sorumlu tutulamaz.
- Ocağınızı ambalajından çıkardıktan sonra, ocağın zedelenmemiş olduğundan emin olu-

nuz. Eğer herhangi bir hasar olduğundan şüphelenirseniz cihazı kullanmayınız ve derhal VESTEL Yetkili Servisi ile irtibata geçiniz.

- Cihazın kullanıcısı bu talimata uygun olarak Cihaz Güvenliği Kanunu ve Uygulanabilir Yönetmelikler uyarınca cihazın düzgün kurulum ve çalışmasından sorumludur.

Teknik Özellikler

Teknik Özellikler		AFB-1004
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	65
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
Voltaj	V	230
Enerji Sınıfı	-	A
Enerji Standartlarına göre Enerji Tüketimi	kWh	1.08 / 0.98
Paketli Ürün Boyutları (Genişlik / Derinlik / Yükseklik)	mm	680 x 630 x 640
Net Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	36,5
Brüt Ağırlık (Modele göre değişir) Maksimum	kg	38,5

Teknik özellikler ve bu kılavuz, önceden haber verilmeden değiştirilebilir.

Uyumluluk Bilgileri

Bu cihaz aşağıdaki direktiflere ve standarta uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiştir.

- Alçak gerilim direktifi 2006/95/AT
- EMU direktifi 2004/108/AT
- CE markalama direktifi, 93/68/EEC
- Ev tipi fırınların enerji etiketi direktifi 2002/40/AT

C E Bu ürün 2004/108/AT (Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmeliği) ve 2006/95/AT (Alçak Gerilim (LVD) yönetmeliği) sayılı Avrupa CE Direktiflerine uygundur.

- Gaz yakan ev tipi cihazların genel güvenliği standardı TS EN 30-1-1
- Ev tipi fırınların enerji etiketi direktifi 2002/40/AT
- Ürün "AEEE" yönetmeliğine uygundur.

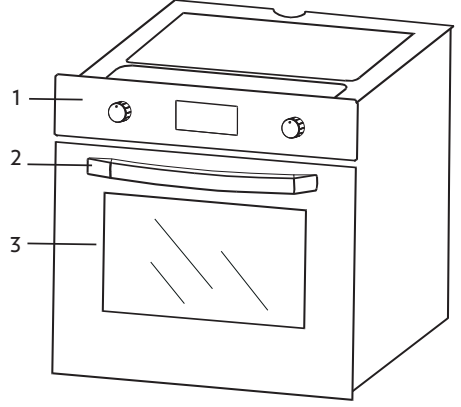


Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği'ne Uygundur.

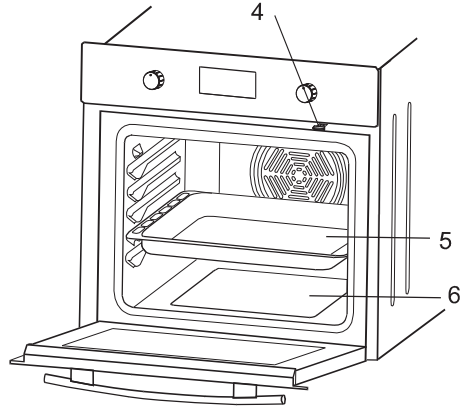
- Ürün PCB içermez.

Genel Görünüm

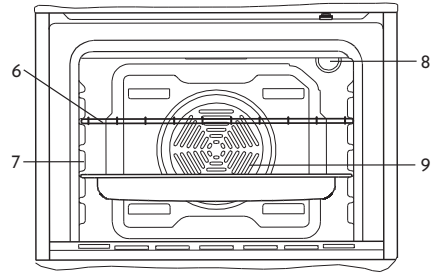
Ankastre Fırın



- 1.Kontrol Paneli
- 2.Fırın Kapak Kulbu
- 3.Fırın Ön Kapak
- 4.Çocuk Kilidi
- 5.Tepsi
- 6.Tel Izgara
- 7.Raflar
- 8.Fırın Lambası
- 9.Fan



Bu görsel yalnızca cihazın parçaları hakkında bilgilendirme amaçlıdır. Parçalar cihaz modeline göre farklı olabilir. Resimler temsildir.



Kurulum ve Kullanıma Hazırlık

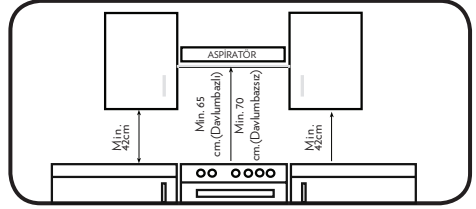
Fırınınızın montajı için vestel yetkili servisi'ne başvurunuz

Fırının yerleştirilmesi

- Fırınızı 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 ısıнын 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.

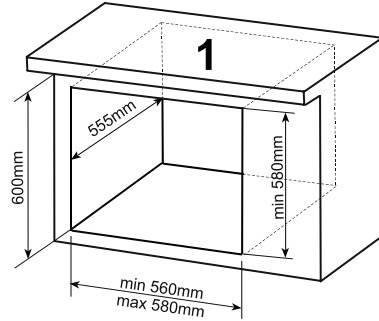
- Ankastra fırınıınızı bir ocakla kombine ettiyseniz, ocağın üzerinde bulunan duvar dolapları ve aspiratörler için gerekli olacak değişiklik ve ocak tablasından olan minimum yükseklik-

lerde gösterilmiştir. Buna göre, aspiratör ocak tablasından minimum 65cm yükseklikte olmalıdır. Aspiratör yok ise bu yükseklik 70cm' den az olmamalıdır.

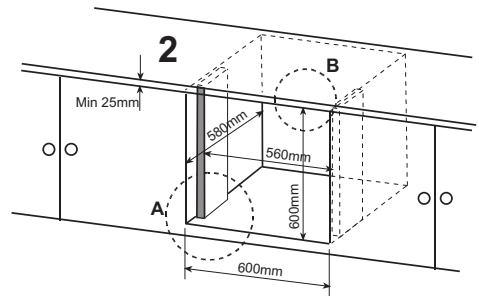


Yerleşik Fırının Kurulumu

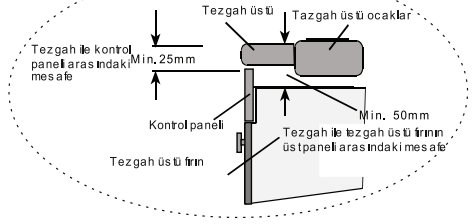
Kabin devreden çıkarma boyutları



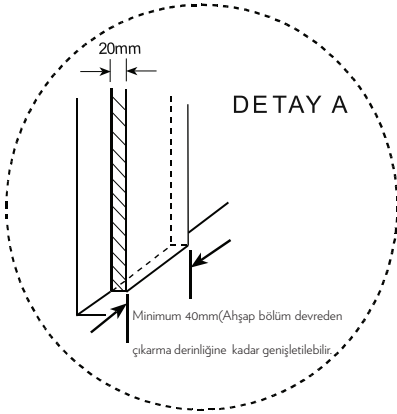
Kabin 1 veya kabin 2 devreden çıkarma boyutlarını kullanabilirsiniz.



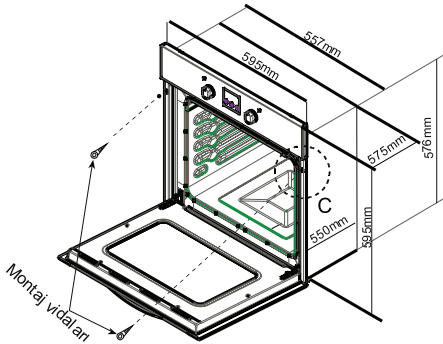
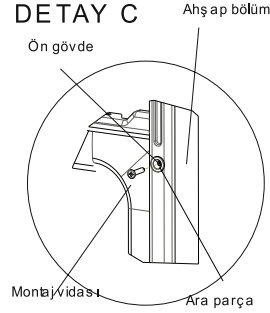
DETAY B



DETAY A



DETAY C



Fırını ileri doğru iterek kabine yerleştirin. Fırın kapağını açın ve fırın gövdesinde bulunan deliklere 2 vidayı takın. Ürün gövdesi kabinin ahşap yüzeyine temas ederken vidaları sıkın. Fırınının 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.

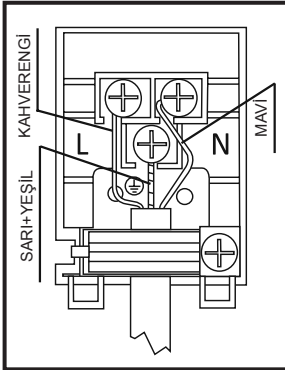
Cihazı buzdolabı veya derin dondurucu yakınına kurmanız tavsiye edilmez. Aksi halde yayılan ısı nedeniyle bu cihazların performansı olumsuz yönde etkilenecektir.

Elektrik Bağlantısı ve Emniyeti

Genel Uyarılar ve Önlemler

Elektrik bağlantısı sırasında, kesinlikle aşağıdaki talimatlara uyulmalıdır:

- Topraklama kablosu, mutlaka(⊕) topraklama işareti olan vidayla bağlanmalıdır. Besleme kablosunun bağlantısı resimdeki 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.
- Cihazın elektrik bağlantısı Yetkili servis tarafından yapılmalıdır. Minimum 3G1,5mm² 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.



Üretici firma güvenlik normlarına uymaktan kaynaklanan her türlü hasar ve zarara karşı hiçbir sorumluluk taşımadığını beyan eder!

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.
- Fırınınızda 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 zamanlarda fişi prizden çıkarın.

Fırın Fonksiyonları Kullanımı

Aşağıda anlatılan fonksiyonların varlığı ürün modeline göre değişir.



Buz Çözücü Fonksiyon (Defrost)

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. Buzun çözülmesinden dolayı birikecek suyu toplamak için alt rafa bir fırın tepsisi yerleştirin.



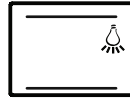
Turbo Fan Fonksiyonu

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.

Fırınızda aynı anda iki tepsi ile pişirme yaparsanız; pişirme ısısını ayarlarken pişirme tablosunda yiyecekleriniz için uygun olan sıcaklıklardan hangisi daha düşük ise, pişirme için o sıcaklığı kullanın. İki tepsi ile pişirme, tek tepsili pişirmeye göre ilave pişirme süresi gerektirir. Genellikle her iki tepsideki yiyecekler aynı anda pişmezler.

Bunun için piştiğini gözlemlediğiniz tepsiyi fırından alarak, diğer tepsi için pişirme işlemine devam edin.

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.



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.



Fanlı Pişirme

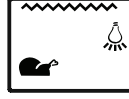
Alt ve üst rezistanslardan gelen havanın fan motoru ve pervanesi yardımıyla fırının içine dağıtıldığı konumdur. Fırınınızın termostat düğmesini, yapacağınız pişirme için pişirme tablosunda tavsiye edilen dereceye ayarlayın. Fırının düğmesini, bu fonksiyonun sembolünü gösterecek şekilde çevirin ve fırın 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 pişer. 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.



Pizza Fonksiyonu

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



Grill Fonksiyonu

Bu fonksiyon ızgara yapmak, tavuk ve şiş çevirmek için kullanılır. Çevirme yapmak için çevirme şişini kullanın (Şekil 3). 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 fırınıza 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.



Geniş Grill Fonksiyonu

Bu fonksiyon daha hızlı ve geniş yüzeyli ızgara yapmak, tavuk ve şiş çevirmek için kullanılır. Çevirme yapmak için çevirme şişini kullanın (Şekil 3). 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.



Geniş Grill ve Fan Fonksiyonu

Bu fonksiyon fırın içi sıcaklığı dağılımını dengeleyerek daha fazla yüzeyde ızgara yapmak, tavuk ve şiş çevirmek için kullanılır. Çevirme yapmak için çevirme şişini kullanın (Şekil 3). 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 200° 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.



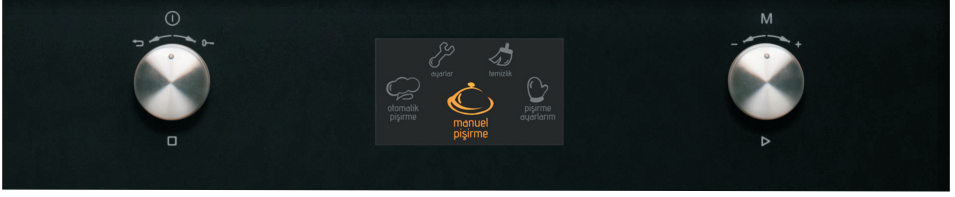
Vap Clean Fonksiyonu

Vap clean fonksiyonu ile fırın içinde biriken yemek kirlerinin yumuşatılıp, temizlik işleminin kullanıcı için kolaylaştırılması sağlanır. Fırınınızın kumanda düğmesini Vap clean sembolüne getirin. Fırın tabanına yerleştireceğiniz küçük ızgara tepsisine 200-250ml su (yaklaşık 1 su bardağı) koyun.

Fırını yaklaşık 30 - 60 dakika çalıştırın, çalışma tamamlandıktan sonra fırın içi kolayca silinebilecek şekilde hazır hale gelir.

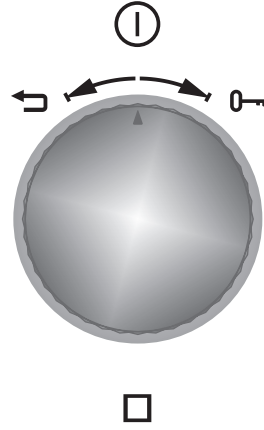
Fırının Kullanımı

Fırın Kontrol Ünitesinin Kullanımı



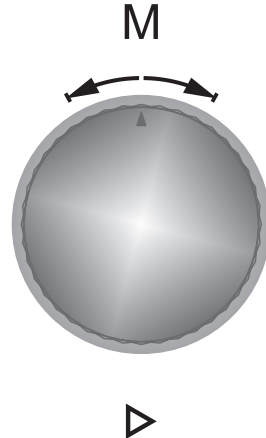
SOL DÜĞME

Uzun Basma: Açma Kapama
Kısa Basma: Pişirmeyi Durdurma
Sağa Çevirme: Tuş Kilidi
Sola Çevirme: Geri Al / Üst Menüye Geri Dön



SAĞ DÜĞME

Basma: Seçme / Pişirme Başlatma
Sağa Çevirme: Menü İçi Dolaşma / Sıcaklık Arttırma
Sola Çevirme: Menü İçi Dolaşma / Sıcaklık Azaltma



Vestel Akıllı Fırın, LCD ekranı, kullanıcı dostu arayüzü ve WIFI bağlantılı tablet üzerinden kontrolü sayesinde, bilindik beyaz eşya konseptinden farklılaşıp kullanıcıya yepyeni bir pişirme deneyimi sunmaktadır.

Manuel pişirme, otomatik pişirme, pişirme ayarlarım, temizlik ve ayarlar gibi menülerin kullanımı aşağıdaki gibidir.

Manuel Pişirme

Tüm pişirme ayarlarının kullanıcı tarafından seçilebildiği menüdür. İsteğine göre 7 ayrı pişirme fonksiyonu, sıcaklık, hızlı ön ısıtma, pişirme süresi ve pişirme bitiş zamanı özellikleri seçilebilmektedir. Manuel pişirmenin sunduğu esnek ayarlar sayesinde kullanıcının tüm yemekleri tamamen kişisel damak tanına göre profesyonelce hazırlaması sağlanmaktadır.

Manuel pişirme başlatmak için sırasıyla aşağıdaki adımlar izlenir.

Ana menüde;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek menüler arası dolaşılabilir.

-Sağ düğme basılarak ise manuel pişirme seçilir.



Fırın fonksiyonu;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek değiştirilebilir.

-Sağ düğme basılarak seçilir.



Sıcaklık;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek değiştirilebilir.

-Sağ düğme basılarak seçilir.



Hızlı ön ısıtma;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek aktif edilip edilmemesi değiştirilebilir.

-Sağ düğme basılarak hızlı ön ısıtma durumu seçilir.

Ön ısıtma süresi, seçilen pişirme süresi içerisinde.

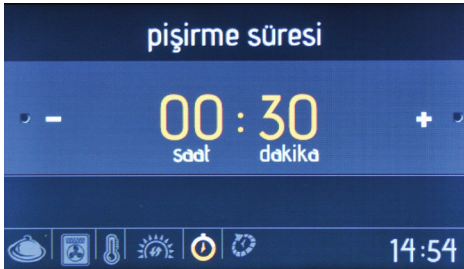


Piştirme süresi;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek değiştirilebilir.

-Sağ düğme basılarak piştirme süresi seçilir.

NOT: Piştirme süresi 00:00 olarak seçilir



ise piştirme için zaman atanmamış olur, kullanıcı piştirmeyi elle durduruna kadar piştirme süresiz devam eder.

Piştirme bitiş zamanı;

- Sağ düğme sağa/sola çevrilerek değiştirilebilir.

- Sağ düğme basılarak zaman seçilir.

Bilgi ekranı;

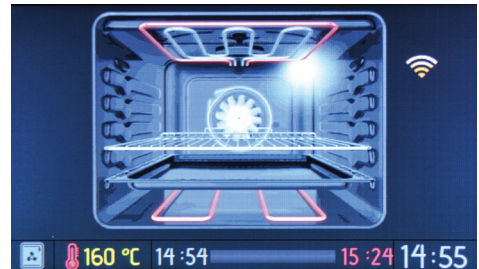
-Sağ düğme basıldığında veya 10 saniye



beklendiğinde piştirme başlar.

-Piştirme başlatılmadan önce tüm seçim ekranlarından bir önceki seçim ayarına geri dönmek için sol düğme sola çevrilir.

Animasyon ekranında;



-Piştirme süresi,

-Sıcaklık,

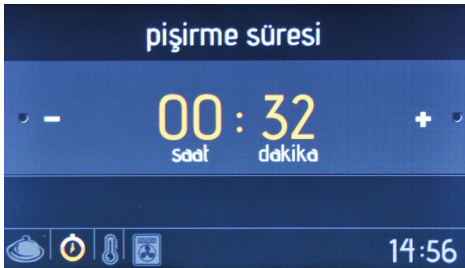
- Pişirme başlama bitiş zamanı,
- Pişirme fonksiyonuna ait bilgiler yer alır.

Animasyon ekranında;

Pişirmeyi durdurmak için sol düğmeye basılır, durdurulan pişirmeye devam etmek için sağ düğmeye basılır.

Fonksiyonu tamamen iptal edip ana menüye çıkmak için öncelikle sol düğmeye basılarak fonksiyon durdurulur, ardından sol düğme sola çevrilir.

-Pişirme aktif iken sol düğme ile sola çevrildiğinde sırasıyla fonksiyon seçimi, sıcaklık ve pişirme süresi ekranlarına gelinir.



- Sağ düğme sağa/sola çevrilerek sıcaklık değiştirilebilir.

Otomatik pişirme

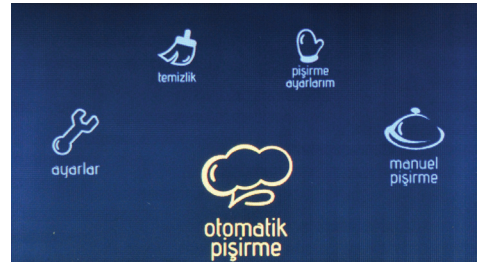
Profesyonel aşçılar tarafından, 150 adet yemek tarifi için belirlenen pişirme ayarlarının kullanıcıya sunulduğu menüdür. Otomatik pişirme sayesinde kullanıcı sadece istediği yemeği seçip fonksiyonu başlatır. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve pişirme süresi Vestel Akıllı Fırın tarafından belirlenip uygulanmaktadır.

Tablet uygulamasındaki "Tarifler" sekmesinde yer alan görselli açıklamalar ile yemeğinizi hazırlayıp, fırın tarafında otomatik pişirme menüsü altında ilgili yemeği seçip pişirmeyi başlatabilirsiniz. Bu sayede pişirme performansı için gerekli olan sıcaklık, fonksiyon, süre gibi özellikler en uygun şekilde Vestel Akıllı Fırın tarafından otomatikman ayarlanır.

Otomatik pişirme başlatmak için sırasıyla aşağıdaki adımlar izlenir.

Ana menüde;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek menüler arası dolaşılabilir.



-Sağ düğme basılarak otomatik pişirme seçilir.

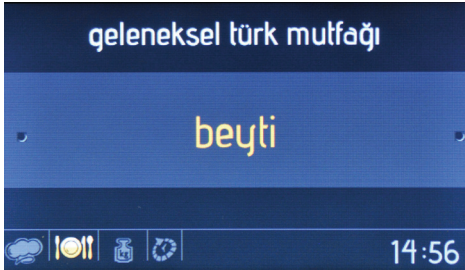
Yemek kategorileri;



-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek kategoriler değiştirilebilir.

-Sağ düğme basılarak ise yemek kategorisi seçilir.

Yemek isimleri;



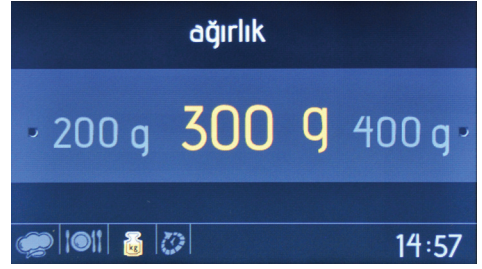
-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek değiştirilebilir.

-Sağ düğme basılarak seçilir.

Yemek ağırlığı;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek değiştirilebilir.

-Sağ düğme basılarak seçilir.



Pişirme bitiş zamanı;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek değiştirilebilir.

-Sağ düğme basılarak zaman seçilir.



Bilgi ekranı;

-Sağ düğme basıldığında veya 10 saniye beklendiğinde pişirme başlar.

-Pişirme başlatılmadan önce tüm seçim ekranlarından bir önceki seçim ayarına geri dönmek için sol düğme sola çevrilir.

-En iyi pişirme performansını elde etmek

fırın rafı	ağırlık	zaman	bitiş süresi
5			
4			
3	340 g	00:38	15 :35
2			
1			

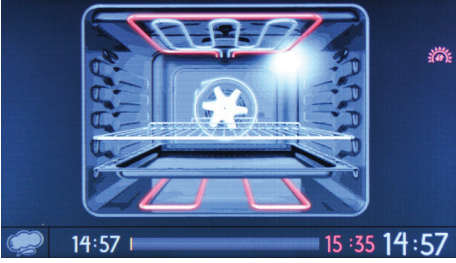
için yemek belirtilen rafa konulmalıdır.

Animasyon ekranındayken

-Pişirmeyi durdurmak için sol düğmeye basılır,

-Durdurulan pişirmeye devam etmek için sağ düğmeye basılır.

-Fonksiyonu tamamen iptal edip ana menüye çıkmak için öncelikle sol düğmeye basılarak fonksiyon durdurulur, ardından sol düğme sola çevrilir.



Pişirme Ayarlarım:

Manuel pişirme menüsünde kullanıcının pişirme süresini tanımlayarak yaptığı pişirmelerin sonunda “pişirme ayarını kaydet” şeklinde kullanıcıya soru sorulur. Bu sayede kullanıcı tamamen kendi zevkine göre yaptığı pişirmeye ait ayarları kaydedebilir. Kullanıcı aynı pişirmeyi bir başka zaman tekrarlamak istediğinde, sadece pişirme ayarlarım menüsü altından ilgili pişirmeyi seçip, başlatması yeterli olur. Bu şekilde yapılan pişirmeler ile kullanıcının tekrar tekrar aynı ayarları yapmadan, aynı pişirmeyi elde etmesi sağlanır.

Pişirme ayarları kaydetmek için bir başka yöntem ise, pişirme ayarı menüsü altında yer alan “düzenle” seçeneğini kullanmaktır. “düzenle” seçeneği ile manuel pişirme menüsünde yeni bir pişirme yapmadan

pişirme ayarları oluşturulabilir.

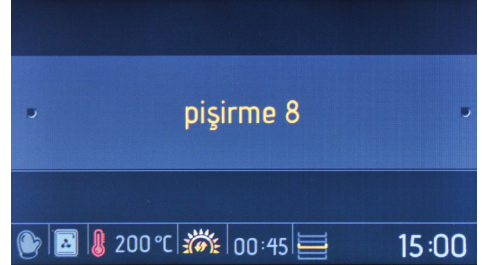
Kaydedilmiş bir pişirme ayarının çalıştırılması için sırasıyla aşağıdaki adımlar izlenir.



Ana menüde;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek menüler arası dolaşılabilir.

-Sağ düğme basılarak pişirme ayarlarım seçilir.



Pişirme ayarları;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek dolaşılabilir.

-Sağ düğme basılarak pişirme ayarı seçilir.

-Seçim esnasında pişirme ayarına ait özet bilgiler alt satırda görülür.



Başlat düzenle ekranında;

- Sağ düğme sağa/sola çevirilerek başlat ve düzenle seçenekleri arasında dolaşılır.
- Sağ düğme basılarak başlat seçilir.*



Pişirme bitiş zamanı;

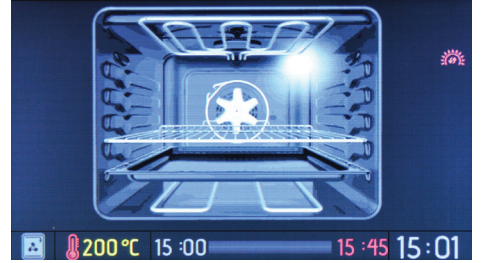
- Sağ düğme sağa/sola çevrilerek değiştirilebilir.
- Sağ düğme basılarak zaman seçilir.

Bilgi ekranı;

- Sağ düğme basıldığında veya 10 saniye beklendiğinde pişirme başlar.
- Pişirme başlatılmadan önce tüm seçim ekranlarından bir önceki seçim ayarına geri dönmek için sol düğme sola çevrilir.



En iyi pişirme performansını elde etmek için yemek belirtilen rafa konulmalıdır.



Animasyon ekranındayken;

- Pişirmeyi durdurmak için sol düğmeye basılır,
- Durdurulan pişirmeye devam etmek için sağ düğmeye basılır.
- Fonksiyonu tamamen iptal edip ana menüye çıkmak için öncelikle sol düğmeye basılarak fonksiyon durdurulur, ardından sol düğme sola çevrilir.

Pişirme ayarlarını düzenlemek için sırasıyla aşağıdaki adımlar izlenir.



Ana menüde;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek menüler arası dolaşılabilir.

-Sağ düğme basılarak pişirme ayarlarım seçilir.



Pişirme ayarları;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek dolaşılabilir.



-Sağ düğme basılarak pişirme ayarı seçilir. Seçim esnasında pişirme ayarına ait özet bilgiler alt satırda görülür.



Başlat düzenle ekranında;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek başlat ve düzenle seçenekleri arasında dolaşılır.

-Sağ düğme basılarak düzenle seçilir.



Fırın fonksiyonu;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek değiştirilebilir. -Sağ düğme basılarak seçilir.

Sıcaklık;



-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek değiştirilebilir.

-Sağ düğme basılarak seçilir.

Hızlı ön ısıtma;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek aktif edilip edilmemesi değiştirilebilir.

-Sağ düğme basılarak hızlı ön ısıtma durumu seçilir.



Piştirme süresi;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek değiştirilebilir.



-Sağ düğme basılarak piştirme süresi seçilir.

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek değiştirilebilir.

-Sağ düğme basılarak fırın rafı seçilir.

Fırın rafı;

Her pişirmede aynı performansı elde etmek için pişirmenin hangi rafta yapıldığının kayıtlı tutulması önemlidir.



Bilgi ekranı;

Bu ekran ve diğer tüm seçim ekranlarında bir önceki seçim ayarına geri dönmek için sol düğme sola çevrilir.



Piştirme ayarını kaydet;

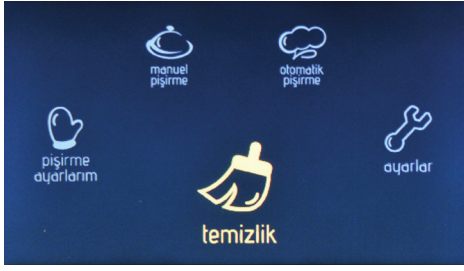
-Sağ düğme sağa/sola çevirme ile kaydet vazgeç seçenekleri arasında dolaşılır.

-Sağ düğme basma ile kaydet seçilir.

Temizlik

Vap clean fonksiyonu ile fırın içinde biriken yemek kirlerinin yumuşatılıp, temizlik işleminin kullanıcı için kolaylaştırılması gerekir. Bunun için fırın en alt rafına konulacak tepsinin içine bir kaç bardak su konulup Vap clean fonksiyonu çalıştırılır.

Temizlik fonksiyonunu çalıştırmak için şu adımlar takip edilir.



-Sağ düğme basılarak ise temizlik süresi seçilir.

Temizliğin bitiş zamanı;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek değiştirilebilir.

-Sağ düğme basılarak zaman seçilir.



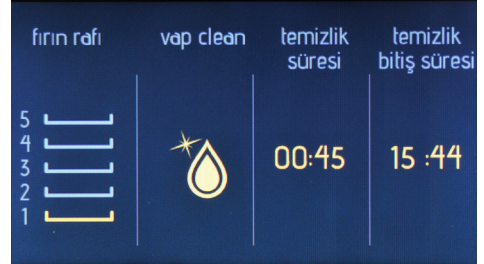
Ana menüde;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek menüler arası dolaşılabilir.

-Sağ düğme basılarak temizlik seçilir.



Bilgi ekranı;



-Sağ düğme basıldığında veya 10 saniye beklendiğinde temizlik başlar.

-Temizlik başlatılmadan önce tüm seçim ekranlarından bir önceki seçim ayarına geri dönmek için sol düğme sola çevrilir.

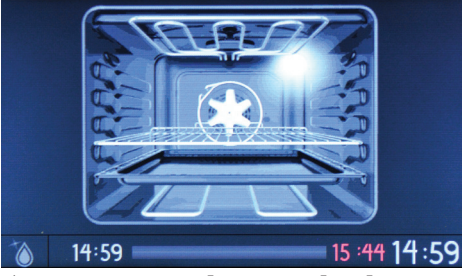
-Çok kirli fırınlarda temizlik için tepsiye koyulan su miktarının ve temizlik süresinin fazla tutulması gerekir.

Fonksiyon seçimi ekranında;

-Sağ düğme basılarak Vap clean seçilir.

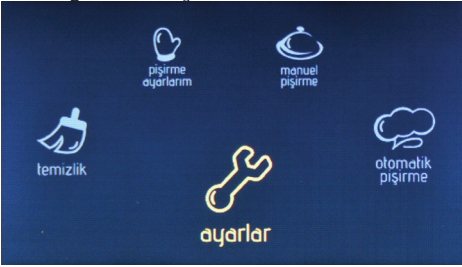
Temizlik süresi;

-Sağ düğme sağa/sola çevrilerek 30 ile 60 dakika arasında değiştirilebilir.



Animasyon ekranındayken;

- Temizliği durdurmak için sol düğmeye basılır,
- Durdurulan temizliğe devam etmek için sağ düğmeye basılır.
- Fonksiyonu tamamen iptal edip ana menüye çıkmak için öncelikle sol düğmeye basılarak fonksiyon durdurulur, ardından sol düğme sola çevrilir.



Ayarlar

Ayarlar alt menüsünden tarih, saat, ekran parlaklığı, zil tonu, dil, ve WIFI ayarları yapılabilir.

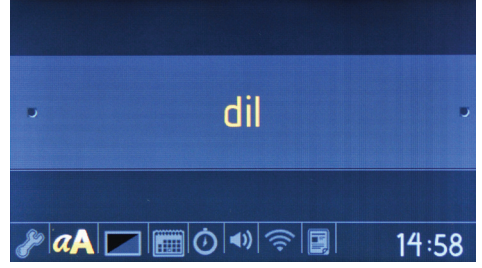
Ana menüde;

- Sağ düğme sağa/sola çevrilerek menüler arası dolaşılabilir.
- Sağ düğme basılarak ayarlar seçilir.

Dil alt menüsü;

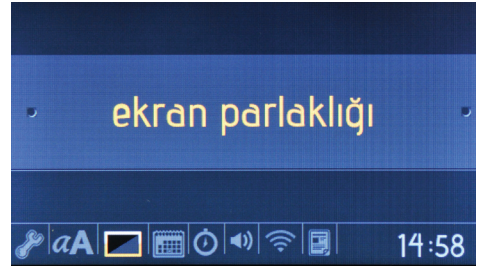
-Sağ düğme sağa sola yaylanma ile diller arası dolaşılır.

-Dil seçimi sağ düğmeye basılır.



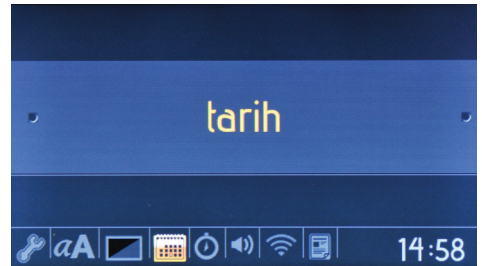
Ekran parlaklığı alt menüsü;

- Sağ düğme sağa sola yaylanma ile parlaklık ayarı 0 ile 4 arasında değiştirilir.
- Ekran parlaklığı seçimi sağ düğmeye basarak yapılır.



Tarih alt menüsü;

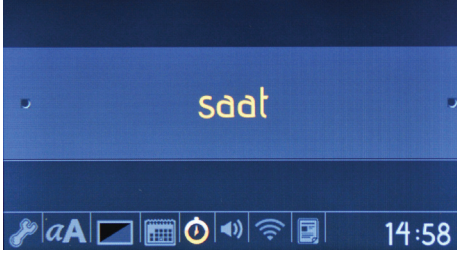
- Sağ düğme sağa sola yaylanma ile tarihler arası dolaşılır.
- Dil seçimi sağ düğmeye basarak yapılır.
- Sırasıyla yıl, ay, gün seçimi yapılırılır.



Saat alt menüsü;

-Sağ düğme sağa sola yaylanma ile dolaşılır.

-Saat seçimi sağ düğmeye basarak yapılır. Sırasıyla saat ve dakika seçimi yapılır.



Zil tonu alt menüsü;

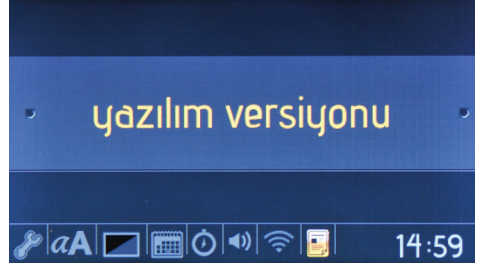
-Sağ düğme sağa sola yaylanma ile 3 farklı zil tonu arayı dolaşılır.

-Zil tonu seçimi sağ düğmeye basarak yapılır.



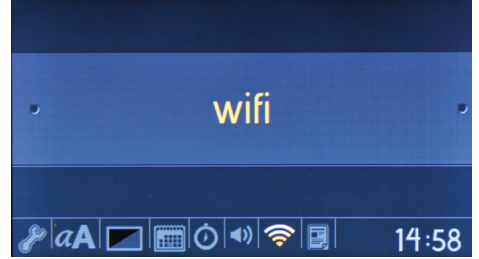
Yazılım versiyonu alt menüsü,

-Bu alt menüde her hangi bir değişiklik yapılamaz, sadece bilgi amaçlı yazılım versiyonu gösterilir.



WIFI alt menüsü sağ düğmeye basma ile seçildiğinde;

-”WIFI config” şeklinde bir ekran gelir.



-Sağ düğmeye basılıp “WIFI config” girildiğinde, gelen ekranda “emin misiniz?” şeklinde bir uyarı ve “gönder” “vazgeç” şeklinde iki seçenek yer alır.

-Sağ düğme sağa/sola çevirme ile “gönder” “vazgeç” seçenekleri arasında dolaşılır.

-Sağ düğme basarak “gönder” seçilirse modem bağlantı ayarları silinir ve ürün yeni bir modeme bağlanmak için hazır hale gelir.

Tuş Kilidi

Tuş kilidi fonksiyonu, çalışmakta olan fırının pişirme ayarlarının yanlışlıkla değiştirilmesini önlemek için kullanılır.

Tuş kilidini aktive etmek için sol düğme

3 saniye boyunca sağa çevrili tutulur. Tuş kilidini iptal etmek için yine sol düğme 3 saniye boyunca sağa çevrili tutulur.

Tuş kilidi aktif iken sadece “ON/OFF” tuşu ile fırın kapatılabilir, diğer tuşlar ile işlem yapılamaz.

Akıllı Fırın Smart LCD Wifi Bağlantısı

WIFI Bağlantısının İlk Kurulumu

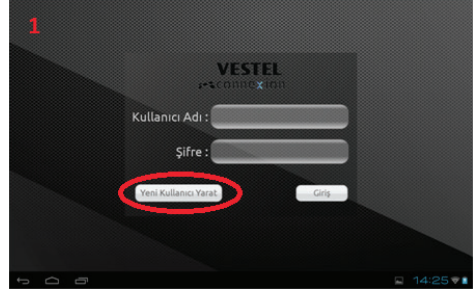
- Uygulamanın açıldığı ilk ekranda uzaktan bağlantı seçeneği tıklanır.
- Gelen ekranda “Yeni Kullanıcı Yarat” butonu ile yeni kullanıcı hesabı oluşturulması.
- Fırının ayarlar menüsü altındaki WIFI menüsünden WIFI config’e alınması.
- Tablet veya bir başka WIFI’lı ürün ile fırının WIFI’ına bağlanması.
- Fırının birlikte çalışacağı modem ayarlarının tablet aracılığı ile yapılması.

1- Android/IOS uygulaması giriş ekranında “Yeni Kullanıcı Yarat” butonu ile yeni kullanıcı hesabı oluşturulması.

Fırına bağlantı kurmanız için gerekli olan Vestel smart Home uygulamasını Google Play Store’den ücretsiz indirebilirsiniz.”

- “Yeni Kullanıcı Yarat” tuşu tıklanır.
- Gelen ekranda gerekli bilgiler doldurulur.
- “Gönder” tuşu tıklanır.
- E-mail adresine gelen kod ile giriş yapılır.

NOT: Bu işlemler sırasında android/IOS uygulamasının bağlı olduğu cihaz internete bağlı olmalıdır.



2. Fırının ayarlar menüsü altındaki WIFI menüsünden WIFI config’e alınması.

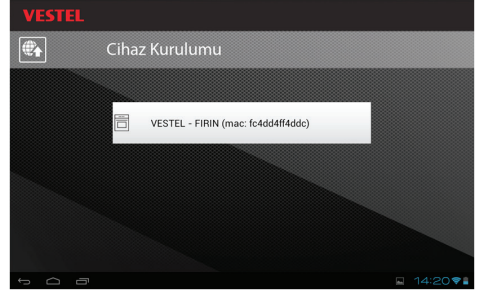
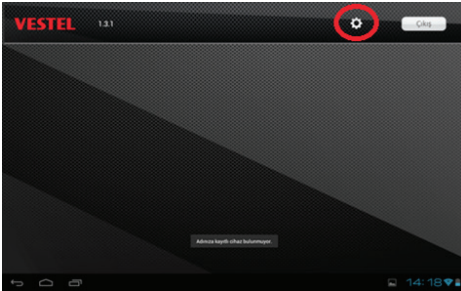
- Fırında Ayarlar menüsüne girilir.
- Wifi config seçilip, ardından gönder seçilir.

Bu işlem ile fırında daha önce tanımlı olan modem ayarları var ise hepsi silinir. Fırın dinleme moduna geçer.



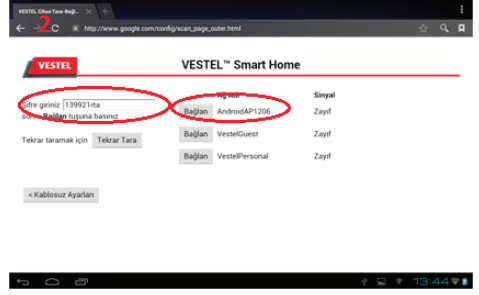
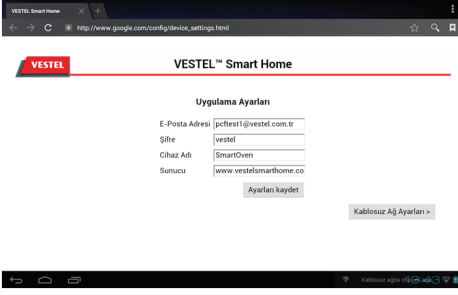
3. Tablet Uygulaması ile Fırının WIFI Ağına Bağlanması

- Kullanıcı adı ve şifresi ile giriş yapıldıktan sonra kırmızı ile işaretlenmiş ayarlar butonuna tıklanır.
- Gelen ekranda cihaz kurulumu seçeneği tıklanır.
- Cihaz kurulumu seçeneğine girildikten sonra aşağıdaki ekranda gelen fırın ismine tıklanır.



4. Fırının birlikte çalışacağı modem ayarlarının tablet aracılığı ile yapılması

- “E-Posta Adresi” ve “Şifre” kısımları daha önce yaratılan kullanıcıya göre doldurulur.
- “Cihaz Adı” sekmesi ile ürünün ismi belirlenir.
- “Sunucu” sekmesi kendiliğinden dolu gelmektedir. İlgili sekmedeki adresin www.ves-telsmarthome.com/SmartHomeService olmasına dikkat ediniz.
- Sırasıyla “Ayarları Kaydet” ve “Kablosuz Ağ Ayarları” tuşları tıklanır.



Uygulama Ayarları

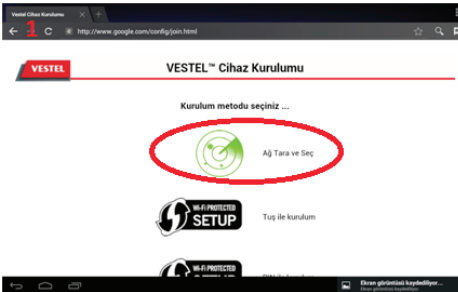
E-Posta Adresi:

Şifre:

Cihaz Adı:

Sunucu:

- Gelen ekranda “Ağ Tara ve Seç” tıklanır.
- Gelen ekranda “Şifre Giriniz” sekmesine, fırının normal çalışmasında bağlı olacağı modem şifresi girilir.
- Fırının normal çalışmasında bağlı olacağı modem isminin yanındaki “Bağlan” tuşu tıklanır.



Yukarıda belirtilen işlemler sadece ilk kurulumda veya fırının bağlanacağı modemin değişmesi durumunda yapılması gerekmektedir.

Modem ayarları bir kez yapıldığında, bir daha fırındaki WIFI Config menüsüne girilene kadar silinmez.

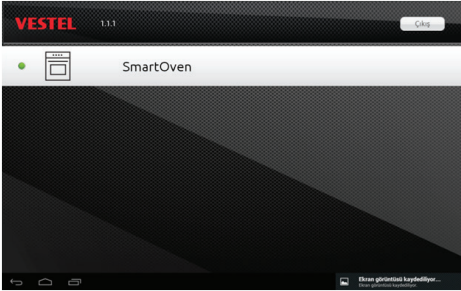
Android /IOS Uygulamasının Kullanımı

- Android/IOS uygulaması ile daha önceden tanımlanan hesaba girmek.
- Android/IOS uygulaması ile tarifleri görmek ve fırın statüsünü incelemek.
- Android/IOS uygulaması ile fırını kapatmak.
- Android/IOS uygulamasının şifresini değiştirmek
- Android/IOS uygulaması “Uzaktan Bağlanma” / “Ev İçi Kullanımı” farkları

1. Android/IOS uygulaması ile daha önceden tanımlanan hesaba girmek

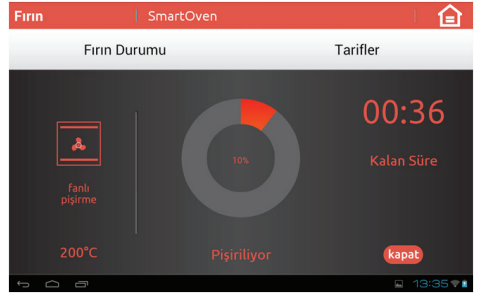
- Android /IOS uygulama giriş ekranında daha önceden oluşturulmuş hesaba ait “Kullanıcı Adı” ve “Şifre” girilir.

- “Giriş” tuşu tıklanır.
- Gelen ekranda, kullanıcı hesabına tanımlanan ürün isimleri görülür. Ürün ismine tıklayarak ürüne bağlanılır.



2. Android/IOS uygulaması ile tarifleri görmek ve fırın statüsünü incelemek

- “Fırın Durumu” sekmesi tıklanarak, fırının fonksiyon, sıcaklık, çalışma süreleri görülebilir.
- “Tarifler” sekmesi tıklanarak yemek tarifleri incelenebilir.



3. Android/IOS uygulaması ile fırını kapatmak

- “Kapat” tuşu ile fırın çalışması sonlandırılabilir.

Android uygulaması ile ürüne uzaktan müdahale olarak sadece fırının kapatılması mümkündür.

Fırını açmak, fonksiyon – sıcak-



lık ayarlarını değiştirmek android /IOS uygulaması ile yapılamaz.

4. Android /IOS uygulamasının şifresini değiştirmek

– Ayarlar menüsünden şifre değiştirme



seçilir .

– Gelen ekranda eski ve şifreler girilerek işlemler yapılır.

5. Android /IOS uygulaması “Uzaktan Bağlanma” / “Ev İçi Kullanımı” farkları

– Ev içi kullanımında “Ev İçi Kullanım” veya

“Uzaktan Bağlanma” seçeneklerinin her ikisi de kullanılabilir. Ama “Ev İçi Kullanım” fırın ile tablet iletişiminin daha hızlı olmasını sağlayacaktır.

- Ev dışı kullanımda “Uzaktan Bağlanma” kullanılmalıdır.
- Fonksiyonel olarak “Ev İçi Kullanım” veya “Uzaktan Bağlanma” seçeneklerinin farkı yoktur.



Fırında Kullanılan 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 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.

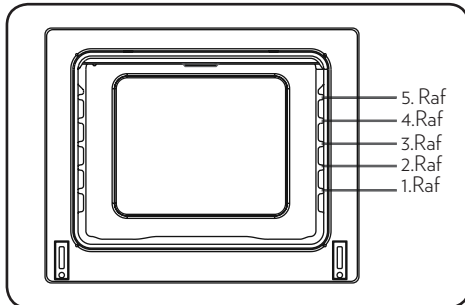
Cam tepside ya da kapta pişirme yaptıktan hemen sonra bu tepsiyi ya da kabı soğuk ortama bırakmayın. Soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayın. Kuru bir mutfak bezi ya da üzerine yerleştirerek yavaş yavaş soğumasını sağlayın. Aksi halde cam tepsi ya da kap kırılabilir.

Fırınınızda ızgara yapacaksınız; ürün ile beraber tepsi içinde verilen ızgarayı kullanmanızı tavsiye ederiz (ürününüz bu malzemeyi içeriyorsa). Böylece sıçrayan ve akan yağlar fırının içini kirletmeyecektir. Eğer, büyük tel ızgarayı kullanacaksınız; 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.

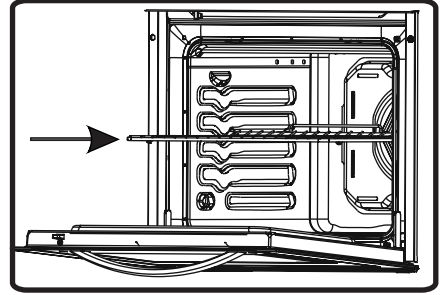
Aksesuarlar modellere göre değişmektedir.

Fırın Hacimleri



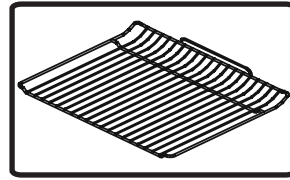
Tel Izgara Izgara yapmak veya fırın tepsi-sinden farklı kapları, üzerine koymak için kullanılır.

Sığ Tepsi: Börek vb. hamur işlerini pişirmekte kullanılır.

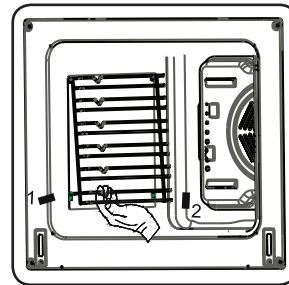


UYARI: Izgara, seçilen rafa düzgünce yerleştirilmeli ve sonuna kadar itilmelidir.

İç Izgara

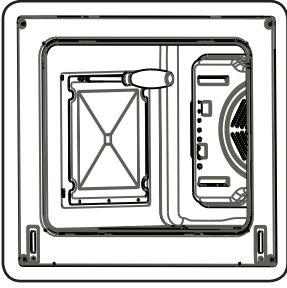


Tel Rafın Sökülmesi



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

Katalitik Panelin Sökülmesi

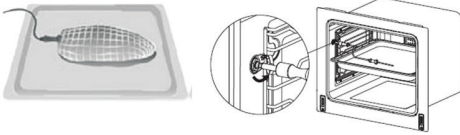


Katalitik paneldeki tüm vidaları resimde görüldüğü şekilde sökerek çıkarınız.

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

Et Probuyla Pişirme

Et probu, pişirilen etin iç sıcaklığı hassas şekilde ölçer. Bu sayede et probu ile pişirmede etin optimum şekilde pişmesi sağlanır.



Et Probunun Kullanımı

- Et probunu, etin yan tarafından olacak şekilde saplayınız.
- Ete saplanan probunun ucunun, etin tam ortasına ulaştığına emin olunuz.
- Ete saplanan probun uç kısmının, et içindeki hava boşluklarına, kemiklere veya yağlı kısımlara gelmediğine emin olunuz. Aksi durumda pişirme performansı olumsuz yönde etkilenecektir.
- Et probunun saplandığı eti, tepsisi aracılığıyla fırın içine yerleştiriniz.
- Et probunu, fırın iç kaseti yan duvarındaki soketine takınız.

Piştirilecek olan et fırına koyulup, et probu soketine takıldıktan sonra manuel pişirme menüsünü seçiniz.

Manuel pişirme menüsünde, dilediğiniz fonksiyonu ve fırın sıcaklığını seçtikten sonra, pişirmenin sonlandırılmasını istediğiniz et probu sıcaklığını seçiniz ve fonksiyonu başlatınız. Pişirilmeyen bitirileceği et probu sıcaklığını 50 – 99 °C arasında seçebilirsiniz.

NOT : Önce et probu takılmalı daha sonra pişirme menüsü ile seçim yapılmalıdır.

Temizlik ve Bakım

Temizlik

Fırınınızı temizlemeden önce bütün kontrol düğmelerinin kapalı olduğundan ve cihazınızın soğuduğundan emin olun. Cihazın fişini çekin. Fırınınızın 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 kurulaşın. 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, fırınınızın iç yüzeyini temiz tutar, fırın içindeki oluşabilecek kötü kokuları engeller.

Bakım

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 ampulün yerine takın. Daha sonra lamba koruma camını tekrar yerine yerleştirin. Bu işlemden sonra fırınınız kullanıma hazır olacaktır.

Diğer Kontroller

Cihazın çalışması veya ocak ve fırın kumanda düğmeleri ile ilgili en ufak bir anormallik sezdiğinizde yetkili servis ile iletişime geçin.

Piştirme Tablosu

FONKSİYON /YEMEKLER	TURBO				ALT-ÜST				ALT-ÜST-FAN				IZGARA			
	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları	Piştirme Süresi(dk)	Termostat Konumu(°C)	Raf Konumları
Yufka böreği	175	3	30-40	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	170-190	1-2	25-35					
Kek(Kek kalı- bında)	160	2	40-50	170-190	1-2	30-40	170-190	1-2	150-170	1-2-3	25-35					
Kek(Derin tep- side)	160	3	35-45	170-190	1-2	30-40	170-190	1-2	150-170	1-2-3	25-35					
Kurabiye	160	3	25-35	170-190	1-2	30-40	170-190	1-2	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	175-200	2	40-50					
Tavuk				200	1-2	45-60	200	1-2	200	1-2	45-60	190	*			
Pırizola												190	3-4	15-25		
Biftekek												190	4	15-25		
Çift tepsi kek	160-180	1-3	30-40													
Çift tepsi bö- rek	170-190	1-3	35-45													
* Tavuk çevirmeli modellerde, tavuk çevirme şşşı ile piştiriniz. Diğerlerinde 3. rafı kullanınız.																

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

Hata Kodları

Er0	Pt1000 Açık Devre	Servisle temasa geçiniz.
Er1	PT1000 Kısa Devre	Servisle temasa geçiniz.
Er2	Meat Probe Kısa Devre	Servisle temasa geçiniz.
Er4	Yanlış Fonksiyon Kodu	Servisle temasa geçiniz.
Er5	Bağlantı koptu	Servisle temasa geçiniz.
Er6	6 Saat Boyunca Müdahale Yok	Ürünü On/Off tuşu ile kapatıp, açınız.
Er7	Isıtıcı Çalışırken Ortam Isınmadı	Fırın kapısının kapatılarak çalıştırıldığına emin olunuz, hatayı silmek için ürünün elektriğini kesip tekrar açınız. Hatanın devamı durumunda servisle temasa geçiniz.
Er8	2 den fazla ısıtıcı çalışıyor	Servisle temasa geçiniz.
Er9	Sıcaklık Limit Değerlerin Üzerinde	Servisle temasa geçiniz.
Er10	Düşük Voltaj	Şebeke voltajı 170V altına düştüğünde bu hata verilir, şebeke voltajı 180V veya üstüne çıktığında hata silinir.
Er11	Anakart Aşırı Isındı	Ürünü soğutup tekrar çalıştırınız. Hatanın devamı durumunda servisle temasa geçiniz.
Er17	RTC Hatası	Servisle temasa geçiniz.
Er18	FR15 için yanlış anakart versiyonu	Servisle temasa geçiniz.

Sorun Giderme

Cihazınızda normal olmayan bir durum tespit ettiğinizde aşağıdaki açıklamalar doğrultusunda sorunu çözmeye çalışabilirsiniz. Cihazınız hala normal çalışmasına devam etmiyorsa İletişim Merkezi veya en yakın Yetkili Servis ile irtibata geçiniz. Yetkili servis listesine ve iletişim bilgilerine web sitesinden ulaşabilirsiniz.

SORUN	SEBEBİ	ÇÖZÜM
Fırın çalışmıyor.	Fırının fişi çekilmiş.	Fişi kontrol edin, çıkmış ise yerine takın.
	Sigorta atmış.	Sigortanın değiştirilmesini sağlayın.
	Saatli modellerde ise, saat ayarlanmamış.	Kılavuzda belirtildiği şekilde saat ayarını yapın.
Fırın ısıtmıyor.	Fırın fonksiyon kumanda düğmesi ya da fırın termostat düğmesi ayarı yapılmamış.	Uygun bir fırın fonksiyonu ya da sıcaklık ayarı yapın.
İç aydınlatma lambası yanmıyor.	Elektrik kesilmiş.	Elektriklerin olup olmadığını kontrol edin.
	Lamba yanmış.	Lambanın arızalı olup olmadığını kontrol edin. Arızalı ise servis çağırın.
Pişirme; alt - üst kısım eşit pişirmiyor.	Raf konumları, pişirme süresi ve sıcaklık değeri doğru olmayabilir.	Kullanım kılavuzuna göre raf konumlarını, pişirme süresi ve sıcaklık değerlerini kontrol edin.

Cihazınızın Çevreye Uygun Bir Şekilde Atılması



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

Ambalaj Bilgisi

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

Enerji Tasarrufu için Öneriler

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

Müşterinin Seçimlik Hakları

Müşteri; malın 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri uyarınca ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda, ayıp daha sonra ortaya çıkmış olsa bile, malın müşteriye teslim tarihinden itibaren iki yıllık zamanaşımı süresi içinde; 1) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme, 2) Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, seçimlik haklarından birini Satıcıya karşı; 3) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,

4) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanılabilir.

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

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

Yiyecekler pişerken fırın kapağı sık sık açılmamalıdır.

Enerji Bilgi Fişı

Marka	VESTEL
Model	AFB-1004
Enerji verimlilik sınıfı	Standart Yükte Enerji Tüketimi E (kWh)
A(Çok verimli) B C D E F G(Az verimli)	$E < 1.00$ $1.00 \leq E < 1.20$ $1.20 \leq E < 1.40$ $1.40 \leq E < 1.60$ $1.60 \leq E < 1.80$ $1.80 \leq E < 2.00$ $2.00 \leq E$
Enerji Tüketimi(kWh)	Geleneksel : 0.82 Fanlı Hava Dolaşımli : 0.70
Kullanılabilir Hacim(lt)	65
Hacim	Küçük Orta Büyük ←
Pişirme Süresi(dk)	Geleneksel : 40 Fanlı Hava Dolaşımli : 41
Isıtma Fonksiyonu Çalışmadığı- da Güç Tüketimi(Wh)	0,5
Pişirme Yüzey Alanı(cm ²)	1300

13.03.2015

CE MARKAJI İÇİN KİMLİK VE UYGUNLUK BEYANI

Biz; VESTEL BEYAZ EŞYA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

CE markajlı aşağıda belirtilen ürünlerin karşılığında belirtilen modellerle aynı olduklarını deklare ederiz.

Ürün Tipi: Ankastre Fırın

MARKA	MÜŞTERİ MODEL NUMARASI	VESTEL MODEL NUMARASI	SERTİFİKA NUMARASI
VESTEL	AFB-1004	N000000T66250S1	SE76436

Bu ürünler aşağıda belirtilen standart ve direktiflerle uyumludur;

CE Markalama Direktifi 93/68/EEC
Alçak Gerilim Direktifi 2006/95/EC
Enerji Etiketleme Direktifi 92/75/EEC
EMU Direktifi 2004/108/EC
EN 60335-1:2012
EN 60335-2-6:2003+A1:2005+A2:2008+ A11:2010 +A12:2012 +A13:2013
EN 62233:2008
EN301 489-1
EN301 489-17
EN62311
EN 55014-1: 2006+ A1: 2009+ A2:2011
EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2:2008
EN 61000-3-2:2006+ A1:2009+ A2:2009
EN 61000-3-3:2008
EN 61000-4-2:2009
EN 61000-4-4:2004+ A1:2010
EN 61000-4-5:2006
EN 61000-4-6:2009
EN 61000-4-11:2004
EN 50304:2009
2011/65/EU

Yetkili İmza

Piştirici Cihazlar Fabrikası AR-GE Laboratuvar Müdürü
Fatih ARSLAN



GARANTİ BELGESİ

MALIN	SATICI FİRMANIN	ALICININ
Cinsi FİRİN	Unvanı	Adı, Soyadı
Markası VESTEL	Adresi	Adresi
Modeli		
Seri No	Tel-Faks	Tel
	E-posta	
	Fatura Tarihi	
	Fatura No	
	Kase ve İmza	

Genel Müdür
Ergün Güler



Teslim Tarihi ve Yeri

Azami Tamir Süresi 20 İşgünü

Garanti Süresi 2 Yıl

ÜRETİCİ FİRMA:

Vestel Beyaz Esya Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Organize Sanayi Bölgesi 45030 Manisa - Türkiye
Tel: 44 44 123
Web: www.vestel.com.tr/destek
E-posta: vmh@vestel.com.tr

TÜRKİYE GENEL DAĞITICISI:

Vestel Ticaret A.Ş.
Levent 199 Büyükdere Cad. No:199 34394
Şişli/İstanbul - Türkiye
Tel: 44 44 123
Web: www.vestel.com.tr/destek
E-posta: vmh@vestel.com.tr



Zorlu Holding kuruluşudur.

VESTEL

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamız garantisine kapsamdadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının, 10 iş günü içinde giderilmesi halinde; üretici veya ithalatçı, malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ve da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edileksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin tamir hakkını kullanımına rağmen malın;

- a) Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- b) Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- c) Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi, durumlarında; tüketici malın bedel tadisini, ayıp oranında bedel indirimi veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek soruların için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

GARANTİ YÜKÜMLÜLÜĞÜ - MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

1. Garanti Belgesi üzerinde mamulün orijinal seri numarasında tahrifat yapıldığı halde garanti geçersizdir.
2. Garanti yükümlülüğünün geçerli olabilmesi için, VESTEL yetkili personelinin ve da yetkili servislerden başka hiçbir kimsenin, hiçbir şekilde cihazın tamir ve tadiline müdahale etmemesi gerekmektedir.
3. Arızalı cihazın tamir yerini (cihazın kullanıldığı yer veya servis atölyesi) ve şeklini yetkili servis belirler.
4. Aşağıda açıklanan koşullarda arızalı cihaz garanti kapsamına girmez:

- a) 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 sebebe verilimine bağlanmasıyla oluşan arızalar,
- c) Malın tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (döşme, asırı sarısına, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
- d) Cihazın kullanımı hatalarından meydana gelen dıs ve iç yüzeylerdeki bozulma, çizilme, kırılmalar ve arızalar,
- e) Doğa olaylarının (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açacağı arızalar.

Bu gibi durumlarda arızalı cihaz, VESTEL yetkili uzmanları tarafından tamir edilecek, standart tamir ücreti alınacaktır.

5. Garanti Belgesi'nin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin mal satın aldığı yetkili satıcı, acente ve da temsilciliklere aittir. Garanti Belgesi, satın alınan

mala ilişkin faturanın tarihi ve sayısı ile seri numarasını içermek zorundadır.

MÜŞTERİNİN SEÇİM LİK HAKLARI

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

1. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
2. Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, seçmiş haklarından birini Satıcıya karşı;
3. Asır bir masraf gerektirmedığı takdirde, bütün masrafları satıcıya alt olmak üzere satılmanın ücretsiz onarılmasını isteme, imkân varsa, satılmanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçmiş haklarından birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanabilir.

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

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

VESTEL

 Zorlu Holding kuruluşudur.

V MEMNUN ETMEK GÖREVİMİZ TEŞEKKÜR ALMAK HEDEFİMİZ



Satış sonrası en iyi hizmeti sunabilmek için buradayız.



MÜŞTERİ HİZMETLERİ

44 44 123

vmh@vestel.com.tr

www.vestel.com.tr'den
CANLI DESTEK

**VESTEL MOBİL
UYGULAMA**

VESTEL MÜŞTERİ HİZMETLERİ
tüm kanallardan iletilen taleplerinizi alır.

*Talebinizle ilgili gerekli incelemeleri ve
analizini gerçekleştirir.*

Talebiniz hakkında sizi bilgilendirir.

**Talebiniz doğrultusunda memnuniyet
hedefiyle hizmet verilmesini sağlar.*

*Talebinizi teşekkür alma hedefiyle
sonuçlandırır.*

*Tüketici 4. adımda memnun kalmadığı takdirde 2. adıma geri dönlür.
Süreç tekrar gerçekleştirilir, 2. adımdan devam edilir.

VESTEL

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
Web: www.vestel.com.tr/destek
E-posta: vmh@vestel.com.tr

52163721 03/15