

VESTEL

VESTEL EKMEK YAPMA MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU

Değerli Müşterimiz,

Ekmek Yapma Makinesi cihazımızı tercih etmekle kaliteli bir **VESTEL** ürünü satın almış bulunmaktasınız.

Cihazınız, gerekli olan özeni ve bakımı sağladığınız takdirde size uzun yıllar hizmet edecektir.

Cihazınızı kullanırken keyif almanızı diliyoruz. Cihazınızı kullanırken keyif almanızı diliyoruz.

Güvenlikle İlgili Önemli Bilgiler

Cihazınızı hızlı bir biçimde tanımak ve cihazınızın tüm fonksiyonlarından eksiksiz faydalanmak için lütfen bu kılavuzdaki talimatları dikkatli bir şekilde okuyun ve ileride tekrar incelemek için saklayın.



UYARI: Ciddi yaralanma risklerini belirtir.

■ İçindekiler

Güvenlik Uyarıları	1
Cihazı Kullanırken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri.....	1
Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri.....	5
Sorumluluk Sınırlaması	6
Teknik Özellikler	6
Genel Görünüm	6
Kullanmadan Önce	7
Kullanımı	7
Kontrol Paneli	8
İlk Kullanım.....	8
Başla/Durdur	9
Menü	9
Menü Ek Fonksiyonlar	10
Sıcak Tutma	10
Bellek	10
Çevre	10
Uyarı Göstergesi	10
Ekmek Malzemeleri	11
Malzemelerin Ağırlığı	13
Özel Bilgiler	13
Temizlik ve Bakım	14
Sorun Giderme	14

Güvenlik Uyarıları

- **UYARI:** Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce tehlikeli bir durum, yangın, elektrik çarpması ve kişisel yaralanma risklerini önleyebilmek için bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun. Talimatlara her zaman uyun.

Cihazı Kullanırken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

- Bu kullanım kılavuzu, cihazınızın ilk kullanımı, güvenliği, kullanım amaçları ve cihazınızın temizliği ve bakımı ile ilgili önemli bilgiler içermektedir.
- Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun ve talimatlara uyun.
- Kullanım kılavuzunu güvenli bir yerde saklayın ve cihazınızı ödünç verdiğinizde bu kullanım kılavuzunu da cihazınızla birlikte verin.
- Bu cihaz, kapalı mekanlarda kullanılmak üzere ticari olmayan kullanımlar için ekmek yapmak amacıyla tasarlanmıştır.
- Bu cihaz, ev tipi kullanım içindir. Cihazınızı sadece kullanım amacına göre kullanın.

- **UYARI:** Cihazınızın kullanım amacının dışında kullanılması hasar veya tehlikeli durum yaratabilir ve cihazın garantisinin iptaline sebep olur. Bu şartlarda oluşabilecek hasarlar kullanıcı tarafından karşılanır.
- Cihazı yalnızca tip levhası üzerindeki bilgilere göre bağlayın ve işletin. Cihazınızın alt kısmında bulunan bilgi etiketi üzerinde belirtilen güç ve voltaj değerlerinin uygun olduğundan emin olun.
- Cihazı sadece AC akımına ve topraklı prize bağlayın.
- Cihazın kullanımı için yalıtım mesafeleri açısından " < 2000 m" uygundur.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımıyla ilgili denetim veya talimat verilmediği sürece, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamadıklarından emin olmak için denetlenmelidir.

- Cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, algısal ve zihinsel yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından gözetim altında veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımına ve karşılaşılan ilgili tehlikelerin anlaşılmasına dair talimat verilirse kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Temizleme ve kullanıcı bakımı 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihaz ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği şekilde saklayın.
- Cihazınızı ilk kez kullanmaya başlamadan önce tüm ambalaj malzemelerini ve tanıtım etiketlerini çıkarttığınızdan emin olun.
- Ekmek yanabilir, bu yüzden cihazı perde gibi yanabilen maddelerin yakınında veya altında kullanmayınız.
- **UYARI:** Ambalaj malzemeleri boğulmaya neden olabilir. Çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutun.
- Fişi her kullanımdan sonra veya hatalı çalışma durumunda prizden çekin.
- Cihazınızı kullanırken, herhangi bir elektrik çarpması tehlikesine karşı cihazınızı, kablosunu ve elektrik fişini su ve sıvılardan uzak tutun.
- Cihazınızı eğimli yüzeylerde kullanmayın. Cihazınızı; düz, sabit, kuru ve sıcaklığa dayanıklı bir yüzeye yerleştirerek kullanın.
- Kullanmadan önce, cihazınızın fonksiyonlarını doğru bir şekilde kontrol edin.
- Cihazınızın elektrik kablosu veya elektrik fişi hasar görmüşse, herhangi bir tehlikenin önlenmesi için, sadece üreticinin önerdiği yetkili servis tarafından değiştirilmelidir. Lütfen yetkili servis veya müşteri iletişim merkezi ile irtibata geçin.
- Cihaz yalnızca elektrik kablosunda ve cihazın gövdesinde hiçbir hasar görünmediği takdirde kullanılmalıdır. Cihazınızı asla aşağıdaki durumlarda kullanmayın:
 - Cihaz veya elektrik kablosu hasarlı ise,
 - Cihaz düşürülürse, gözle gö-

- rölür hasar belirtisi varsa veya düzgün çalışmazsa,
- Cihaz, elektrikli parçalar görülecek şekilde hasar görmüşse,
 - Cihaz su veya diğer sıvılarla temas etmişse.
 - Eğer yukarıdaki durumlardan birisi tespit edilirse, hemen cihazınızın elektrik fişini prizden çekin ve yetkili servisle irtibata geçin.
 - Hasarlı bir cihaz ya da cihazın hasarlı parçaları ciddi yaralanmalara ve yangına neden olabilir.
 - Cihazın içinde kullanıcının müdahale edebileceği parçalar bulunmamaktadır. Cihazın içindeki elektrik bağlantılarına dokunulduğunda ve/veya cihazın elektrikselsel ve mekanik yapısı değiştirildiğinde elektrik çarpması tehlikesi vardır. Herhangi bir arıza meydana gelirse, cihazı kendiniz tamir etmeye kalkışmayın. Aksi halde cihaz garanti kapsamı dışında kalacaktır.
 - Elektrik kablosunu tehlikeye sebep olmayacak şekilde uzatın. Mutfak tezgahlarından sarkmasına izin vermeyin. Küçük çocuklar tarafından kablo aşağıya

çekilebilir ve cihaz devrilerek yaralanmalara neden olabilir. Kabloyu keskin kenarlar üzerinden çekmeyin, sıkıştırmayın. Sıcak ve ıslak alanlardan uzak tutun. Kablo cihazın sıcak parçalarıyla temas etmemelidir.

- **UYARI:** Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kontrol sistemi vasıtasıyla çalışacak veya kontrol edilecek şekilde tasarlanmamıştır. Cihazı harici zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kontrol sistemi ile çalıştırmayın.
- Cihazınızı prizden çıkarırken fişten tutun ve kablodan tutarak taşımayın.
- Cihazınızın elektrik fişini elleriniz ıslak durumdayken prize takmayın ve prizden çıkartmayın.
- Cihazınız çalışırken, kullanım sırasında ısıtıcı plakaların ve erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir, çıplak elle dokunmayın. Cihazınızı her zaman plastik tutacaklarından tutun. Aksi takdirde yaralanabilirsiniz.



UYARI: Cihazınızı kullanırken, bu simgeyi taşıyan tüm yüzeyler çok sıcak olacaktır.

Olası yaralanma riskini önlemek

için cihazınızın bu yüzeylerine DOKUNMAYINIZ. Cihazı tutmadan önce cihazınızın tamamen soğumasını bekleyiniz. Cihazınızı sadece tutma amaçlı kollarından ve kavrama yüzeylerinden tutun ve eldiven veya benzer ısı koruyucu malzemeler kullanın. Cihazınızın tutma amaçlı yüzeylerinin dışındaki yüzeylere dokunmadan önce, cihazınızın soğuması için yeterince beklediğinizden emin olun.

- Cihazınızı çalışırken asla yalnız bırakmayın. Bu ürün, çalışma sırasında sürekli tüketici nezareti ve kontrolü gerektirmektedir.
- Cihazınızı tamamen soğumadan kaldırmayın. Tamamen soğuduktan sonra bir sonraki kullanıma kadar kuru, güvenli bir yerde muhafaza edin.
- Cihazı kullanmıyorken, temizlerken veya aksesuarlarını takıp çıkartırken mutlaka fişinin prize takılı olmadığına emin olun.
- Cihazınızın elektrik fişi prize takılı durumdayken cihazınızı hareket ettirmeyin.
- Cihazınızın kullanılması sırasında aşırı yüklenmeyi önleyebilmek için, aynı elektrik devresin-

de yüksek güç çeken başka bir cihaz çalıştırmayın.

- Bu cihaz için uzatma kablosu kullanmayın.
- Cihazınızı iyi havalandırılan bir yerde kullanın. Yeterli hava dolaşımının sağlanması için cihazınızın her tarafından 10-15 cm. kadar boşluk bırakmaya dikkat edin.
- Cihazınızı gazlı veya elektrikli ısıtıcıların üzerine veya yakınına yerleştirmeyin, sıcak fırının ya da başka bir ısı kaynağının içine ya da üzerine koymayın.
- Pişirme sırasında makinenin hareketli ve dönen parçalarına dokunmayın.
- Malzemeler ekmek haznesine uygun şekilde yerleştirilmediği müddetçe cihazı kesinlikle çalıştırmayın.
- Ekmek haznesini çıkarmak için kesinlikle üstüne veya kenarına vurmayın, aksi takdirde hazne zarar görebilir.
- Ekmek yapma makinesine alüminyum folyo veya başka malzemeler koymayın, aksi takdirde yangın veya kısa devre riski oluşabilir.

- Ekmek yapma makinesine maksimum un ve kabartma tozu miktarı 560g ve 8g'dır. Maksimum değerleri aşmayacak şekilde un ve karbonat kullanılmalıdır.
- Ekmek yapma makinesini havluyla veya başka bir şeyle kapatmayın; ısı ve buhar makineden serbestçe çıkabilmelidir.
- Makine yanıcı bir nesneyle kapatılır veya temas ederse yangın çıkabilir.
- Cihazı kullanım amacı dışında kullanmayın.
- Ürünü açık havada kullanmayın.
- Bu talimatları saklayın.

Temizlik ve Bakım Yaparken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

- Cihazı "Temizlik ve Bakım" bölümünde anlatıldığı gibi düzenli bir şekilde temizleyin. Cihazın temizlik ve bakımına başlamadan önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı suya daldırmayın. Elektrik çarpmasını önlemek için cihazınızı suyla temizlemeyin, cihazınızı temizlemek için yumuşak bir bez kullanın.

- Nemli bez ile cihazın gövdesini silebilirsiniz, sonra kuru bir bezle parlatabilirsiniz.
- **UYARI:** Cihazınızın yüzeyini sildiğiniz bezi iyice kuruttuğunuzdan emin olun, cihazınızın elektrikli parçalarının içine su girmesi cihazınızda ciddi hasarlara sebep olacaktır.
- Cihazın kullanımı ve temizliği sırasında özen gösterin. Kesici, delici, sivri uçlu vb. zarar verici araçlar kullanmayın.

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınız, aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda tutulmalıdır.
- 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.

Sorumluluk Sınırlaması

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

Teknik Özellikler

Model	VESTEL EKMEK YAPMA MAKİNESİ
ÇALIŞMA GERİLİMİ (v),	220-240V
FREKANS (Hz)	50Hz
GÜÇ	550W

- Ürünle birlikte verilen baskılı dokümanlarda, ürün üzerinde bulunan işaretlemelerde ve www.vestel.com.tr adresinde beyan edilen değerler, ilgili standartlar uyarınca laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.
- Teknik özellikler ve bu kılavuz, önceden haber verilmeden değiştirilebilir.
- AEEE yönetmeliğine uygundur.

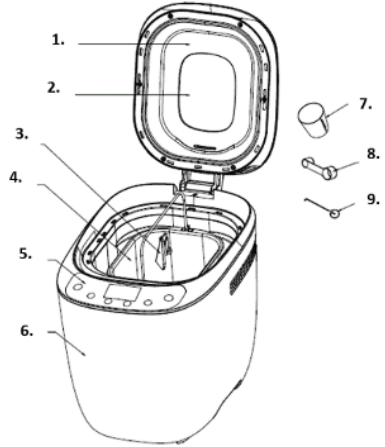
CE Bu ürün 2014/30/EU (Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmeliği) ve 2014/35/EU (Alçak Gerilim (LVD) yönetmeliği) sayılı Avrupa CE Direktiflerine uygundur.



Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliğine uygundur.

Genel Görünüm

- Görseldeki/ürün üzerindeki pişirme süreleri tavsiye edilen süreler olup gıdaların pişirme sürelerini damak lezzetinize göre ayarlayabilirsiniz. Bu görsel yalnızca cihazın parçaları hakkında bilgilendirme amaçlıdır. Parçalar cihaz modeline göre farklı olabilir. Görseller temsildir.



1. Kapak
2. Gözetleme Camı
3. Yoğurma Pedalı
4. Ekmek Haznesi
5. Kontrol Paneli
6. Ana Gövde

7. Ölçekli Kap
8. Çay Kaşığı Ölçüsü / Yemek Kaşığı Ölçüsü
9. Hamur Yoğurma Çıkarma Kancası

Kullanmadan Önce

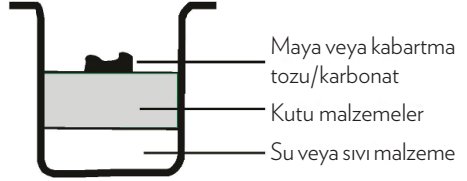
- Cihazınızı ilk defa kullanmadan önce bütün ambalajları ve etiketleri çıkarttıktan sonra emin olun ve Temizlik ve Bakım bölümündeki talimatlara uygun şekilde temizleyin.
- Tüm parçalarının kuru olduğuna emin olun.
- Cihazınızın ilk kullanımında, parçaları yeni olduğu için, ince bir duman çıkabilir, endişelenmeyin.
- Cihazınızı kullanırken düz, sabit, kuru ve sıcaklığa dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Lütfen tüm parça ve aksesuarların eksiksiz ve hasarsız olduğundan emin olun.
- Tüm parçaları bir sonraki bölüm olan “Temizlik ve Bakım” bölümüne göre temizleyin.
- Ekmek yapma makinesini pişirme moduna alın ve yaklaşık 10 dakika bu modda boş çalıştırın.
- Soğuduktan sonra bir kez daha temizleyin.
- Tüm parçaları kurutup yerlerine takın, böylece cihazınız kullanıma hazır olur.

Kullanımı

- Hazneyi yerine takın ve yerine oturana kadar saat yönüne çevirin.
- Yoğurma bıçağını tahrik millerine takın.
- Yoğurucuları yerlerine oturana kadar saat yönüne çevirin. Yoğurucuları takmadan önce delikleri ısıya dayanıklı margarinle

doldurmanız önerilir. Bu sayede hamur, yoğurucuların altına yapışmaz ve yoğurucular ekmekten kolaylıkla çıkarılabilir.

- Malzemeleri ekmek haznesine koyun. Tarifte belirtilen sıraya uygun hareket edin. Genelde öncelikle su veya sıvı malzeme, ardından şeker, tuz ve un eklenir.
- Mayayı veya kabartma tozunu her zaman için son malzeme olarak koyun. Yoğun çavdar veya kepekli un kullanarak ağır bir hamur yaparsanız, daha iyi bir sonuç için malzemeleri ters sırayla kullanmanızı, yani önce kuru mayayı ve unu, son olarak sıvı malzemeyi eklemenizi öneririz.



Not: Maksimum un ve maya miktarı için tarife bakın.

- Hamurun bir tarafında parmağınızla küçük bir girinti yapın. Bu girintiye mayayı ekleyin. Mayanın sıvı malzemelerle ve tuzla temas etmediğinden emin olun.
- Kapağı yavaşça kapatın ve fişi prize takın.
- İsteddiğiniz programı seçene kadar Menü tuşuna basın.
- Renk tuşuna basarak istediğiniz kabuk rengini seçin.
- Hamur Miktarı tuşuna basarak istediğiniz boyutu seçin (700 gr veya 1000 gr).
- Süre + veya Süre - tuşuna basarak erteleme süresini ayarlayın. Ekmek yapma makinesinin hemen çalışmaya başlamasını istiyorsanız bu adımı atlayabilirsiniz.
- Başla/Durdur tuşuna basarak makineyi çalıştırın.

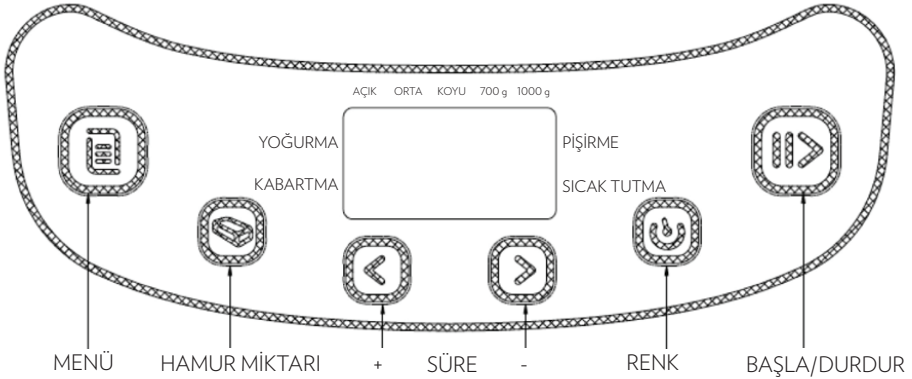
- Standart, Fransız Ekmeği, Tam Buğday Ekmeği, Tatlı Ekmek, Glutensiz Ekmek ve Sandviç Ekmeği programlarında, çalışma sırasında uzun bir bip sesi duyulur. Bu, malzemeleri eklemeniz için uyarı sesidir.
- Kapağı açın ve yapmak istediğiniz ekmek tarifine uygun ölçülerde malzemelerinizi ekmek haznesine sırasıyla koyun.
- Pişirme sırasında kapaktaki havalandırma açıklıklarından buhar çıkabilir. Bu normal bir durumdur.
- İşlem bittiğinde 10 bip sesi duyulur.
- Başla/Durdur tuşuna 3-5 saniye basılı tutarak işlemi durdurup ekmeği çıkarabilirsiniz.
- Fırın eldivenlerini kullanarak kapağı açın ve ekmek haznesinin tutamağını sıkıca kavrayın.
- Hazneyi saat yönünün tersine çevirerek hafifçe yukarı kaldırıp makineden çıkarın.
- Yapışmaz bir spatula kullanarak ekmeğin kenarlarını haznedan ayırın.

Dikkat: Ekmek haznesi ve ekmek çok sıcak olabilir! Çok dikkatli olun ve fırın eldivenleri kullanın.

- Ekmek haznesini temiz bir yüzeyde ters çevirin ve ekmek rafa düşene kadar hazneyi hafifçe sallayın.
- Ekmeği dikkatli bir şekilde haznedan çıkarın ve yaklaşık 20 dakika dinlendirdikten sonra dilimleyin.
- Odanın dışındaysanız ve işlem sonunda Başla/Durdur tuşuna basmadıysanız ekmek 1 saat boyunca otomatik olarak sıcak tutulur, ardından sıcak tutma işlemi de sona erer.
- Makineyi kullanmıyorsanız veya pişirme işlemi bittiyse fişi prizden çekin.

UYARI: Ekmeği dilimlemeden önce hamur yoğurma pedalı çıkarma kancasını kullanarak ekmeğin altında bulunan yoğurma bıçağını çıkarın. Ekmek sıcak olduğu için yoğurma pedalını asla elinizle çıkarmayın.

Kontrol Paneli



İlk Kullanım

- Ekmek yapma makinesinin fişini prize taktığınızda bir "bip" sesi duyulur ve kısa süre sonra ekranda "3:00" yazısı görünür.

Ancak, "3" ile "00" arasındaki iki nokta sürekli yanıp sönmez. Ok, 1000 g ve Orta seviyesini işaret eder. Bu varsayılan ayardır.

Başla/Durdur

- Seçili pişirme programını başlatmak ve durdurmak için kullanılır.
- Bir program başlatmak için Başla/Durdur tuşuna bir kez basın. Kısa bir bip sesi duyulur ve ekrandaki iki nokta yanıp sönmeye başlar, program başlar. Bir program başladıktan sonra Başla/Durdur haricindeki tüm tuşlar devre dışı kalır.
- Programı durdurmak için Başla/Durdur tuşuna yaklaşık 3 saniye boyunca, programın kapatıldığını bildiren bir bip sesi duyana kadar basılı tutun. Bu özellik, programın çalışmasının istemsizce kesintiye uğratılmasını önler.

Menü

- Farklı programlar ayarlamak için kullanılır. Bu tuşa her basıldığında kısa bir bip sesi duyulur ve program değişir. Tuşa sürekli olarak bastığınızda 12 menü değişimli olarak LCD ekranda görüntülenir. İstedığınız programı seçin. 12 menünün fonksiyonları aşağıda açıklanmıştır.
- 1. **Standart:** Bu mod yoğurma, kabartma ve normal ekmek pişirme fonksiyonlarını içerir. Beyaz, buğday ve çavdar ekmek için kullanılabilir.
- 2. **Fransız Ekmeği:** Bu mod yoğurma, kabartma ve pişirme fonksiyonları içerir. Kabartma işlemi "Normal" moddan daha uzun sürelidir. Bu modda pişen ekmek daha gevrek ve hafif olacaktır.
- 3. **Tam Buğday Ekmeği:** Bu mod yoğurma, kabartma ve tam buğday ekmek pişirme fonksiyonlarını içerir. Bu modda erteleme fonksiyonunun kullanımı tavsiye edilmez.
- 4. **Hızlı:** Bu mod yoğurma, kabartma ve somun ekmek pişirme fonksiyonlarını içerir. Pişirme fonksiyonu "Normal" moddan daha kısadır. Ancak bu modda pişen

ekmeğin boyutları daha küçüktür.

5. **Tatlı Ekmek:** Bu mod yoğurma, kabartma ve tatlı ekmek pişirme fonksiyonlarını içerir. Ayrıca hamura malzemeler ekleyebilirsiniz.
 6. **Ultra Hızlı 1:** En kısa sürede 700 gr ağırlığında ekmek yoğurma, kabartma ve pişirme fonksiyonlarını içerir. Bu ayarda pişirilen ekmek, Hızlı programında pişirilen ekmeğe kıyasla genellikle daha küçük ve pürüzlü olur.
 7. **Ultra Hızlı 2:** En kısa sürede 1000 gr ağırlığında ekmek yoğurma, kabartma ve pişirme fonksiyonlarını içerir.
 8. **Hamur:** Bu mod sadece yoğurma ve kabartma fonksiyonları içerir. Pişirme fonksiyonu içermez. Hazırlanan hamurdan ekmek topları, pizza gibi yiyecekler yapabilirsiniz.
 9. **Glutensiz Ekmek:** Bu mod yoğurma, kabartma ve glutensiz ekmek pişirme fonksiyonları içerir. Ayrıca hamura malzemeler ekleyebilirsiniz.
 10. **Yoğurt:** Yalnızca düşük sıcaklık. Yoğurt yapma süresini, 30 dakika aralıklarla 6 ile 12 saat arasında ayarlayabilirsiniz ve varsayılan süre 10 saattir.
 11. **Sandviç Ekmeği:** Sandviç modunda yoğurma, mayalamak ve pişirmek fonksiyonlarını içerir. İnce kabuklu, hafif dokulu ekmek pişirmek için kullanılır.
 12. **Pişirme:** Sadece pişirme modudur. Yoğurma ve kabartma fonksiyonlarını içermez. Ayrıca seçilen diğer modların pişirme sürelerini artırmak için de kullanılır.
- 10 ile 70 dakika süreyle pişirmek için bu programı kullanın. Kendi başına seçilebilir ve aşağıdakiler için kullanılabilir:
 - a) Mayalı Hamur programı tamamlandıktan sonra,

- b) Halihazırda pişmiş ve soğutulmuş olan ekmeklerin yüzeyini yeniden ısıtmak veya gevrekleştirmek için,
- c) Bir pişirme döngüsü sırasında uzun süreli elektrik kesintisi durumunda pişirmeyi tamamlamak için kullanılır.

Menü Ek Fonksiyonlar

1. RENK

Bu tuşu kullanarak kabuk rengi için AÇIK, ORTA veya KOYU renkte istediğiniz somun rengini seçebilirsiniz.

2. HAMUR MİKTARI

Bu tuşa basarak ekmeğin boyutunu seçebilirsiniz. Toplam çalışma süresinin ekmek boyutuna göre farklılık göstereceğini unutmayın.

3. SÜRE (SÜRE + veya SÜRE -)

Cihazın hemen çalışmaya başlamasını istemiyorsanız bu tuşu kullanarak erteleme zamanı ayarlayabilirsiniz.

Süre + veya Süre - tuşuna basarak ekmeğinin ne kadar süre sonra hazırlanacağını belirtebilirsiniz. Programın pişirme süresi de erteleme süresine dahil olmalıdır. Yani erteleme süresinin sonunda sıcak ekmek servise hazır olmalıdır. Öncelikle program ve kızartma seviyesini seçin, ardından Süre + veya Süre - tuşuna basarak erteleme süresini 10 dakika aralıklarla artırın veya azaltın. Maksimum erteleme süresi 13 saattir.

- Örnek: Şu an saatin 20.30 olduğunu ve ekmeğinin yarın sabah 7.00'da, yani 10 saat 30 dakika sonra hazır olmasını istediğinizi varsayalım. Menü, renk ve hamur miktarı seçimlerinizi yaptıktan sonra, LCD ekranda 10:30 görüntülenene kadar Süre + veya Süre - tuşuna basın.

Ardından, Başla/Durdur tuşuna basarak bu erteleme programını etkinleştirin. Nokta yanıp söner ve LCD ekranda, kalan süreyi gösteren geri sayım yapılır. Sabah 7.00'da taze ekmeğiniz hazır olur. Ekmeği hemen almak istemiyorsanız 1 saatlik sıcak tutma süresi başlar.

Not: Ertelemeli pişirme işleminde yumurta, taze süt, meyve, soğan gibi hemen bozulabilir malzemeler kullanmayın.

Sıcak Tutma

- Pişirme sonrasında ekmek 60 dakika boyunca otomatik olarak sıcak tutulabilir. Ekmeği çıkarmak istiyorsanız Başla/Durdur tuşuna basarak programı kapatın.

Bellek

- Ekmek yaparken elektrik kesintisi olduysa, elektrik geldikten sonra 10 dakika içinde Başla/Durdur tuşuna basmanıza gerek kalmadan ekmek yapma işlemi otomatik olarak devam eder. Kesinti 10 dakikadan fazla sürerse belleğe kayıt yapılamaz ve ekmek yapma makinesinin yeniden başlatılması gerekir. Ancak, elektrik kesintisi yaşandığında hamur yoğurma işleminiz zaten bitmiş haldeyse doğrudan Başla/Durdur tuşuna basarak programı baştan devam ettirebilirsiniz.

Çevre

- Makine birçok sıcaklık derecesinde iyi performans gösterebilir fakat çok sıcak bir oda ile çok soğuk bir oda arasında ekmeğin boyutu farklılık gösterebilir. Oda sıcaklığının 15°C ile 34°C arasında olmasını tavsiye ederiz.

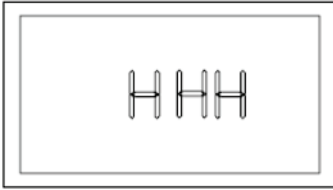
Uyarı Göstergesi

1. Program başlatıldıktan sonra göstergede "HH" görüntüleniyorsa (bkz. Şekil

1) iç sıcaklık hâlâ çok fazladır. Bu durumda programın durdurulması gerekir. Kapağı açın ve 10 ila 20 dakika boyunca makinenin soğumasını bekleyin.

2. Başla/Durdur tuşuna bastıktan sonra göstergede “Err” görüntüleniyorsa (bkz. Şekil 2) sıcaklık sensörünün bağlantısı kesilmiştir. Lütfen yetkili bir uzmana sensörü dikkatli bir şekilde kontrol ettirin.
3. Başla/Durdur tuşuna bastıktan sonra göstergede “L LL” görüntüleniyorsa (programın PIŞİRME olduğu durumlar haricinde), iç sıcaklık çok düşüktür (5 bip ile belirtilir). Başla/Durdur tuşuna basarak sesi susturun, kapağı açın ve 10 ila 20 dakika boyunca makinenin oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Alternatif olarak, pişirme programını seçerek iç sıcaklığı hızlı bir şekilde yükseltebilirsiniz.

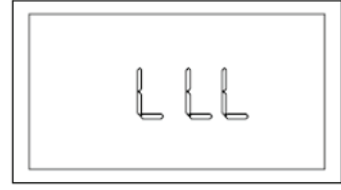
NOT: Ekmek yapma makinesini bir süre sonra soğuk bir yere (örneğin klimayla soğutulan bir oda veya soğuk depolama alanı) koyarsanız ve ardından ekmek yapmak için hemen oda sıcaklığındaki bir yere getirirseniz makinenin iç sıcaklığı oda sıcaklığından daha düşük olur.



Şekil 1



Şekil 2



Şekil 3

Ekmek Malzemeleri

1. Ekmek Unu

- Ekmek ununda yüksek miktarda gluten bulunur (bu nedenle bu una yüksek glutenli un da denebilir ve yüksek protein içerir), elastikliği yüksektir ve ekmeğin kabardıktan sonra sönmesini önleyebilir. Gluten içeriği normal una göre daha yüksek olduğu için, boyutu daha büyük ve iç lifi daha yüksek ekmekler yapmak için kullanılabilir. Ekmek unu, ekmek yapmak için en önemli malzemedir.

2. Sade Un

- Sade un, dikkatle seçilmiş yumuşak ve sert tahıllar karıştırılarak elde edilir, hızlı ekmek ve pastalar yapmak için kullanılır.

3. Tam Buğday Unu

- Tam buğday unu, kepekli buğday öğütülerek elde edilir, buğday kabuğu ve gluten içerir. Tam buğday unu, normal undan daha ağır ve daha besleyicidir. Tam buğday unuyla yapılan ekmek genellikle daha küçük olur. Birçok tariften iyi sonucu elde etmek için tam buğday unuyla ekmek unu karıştırılarak kullanılır.

4. Kara Buğday Unu

- Kara buğday unu yüksek lifli bir undur ve tam buğday ununa benzer. Kabarma sonrasında büyük bir ekmek elde etmek için, ekmek ununun oranının yüksek olduğu şekilde kullanılmalıdır.

5. Kek Unu

- Kek unu, yumuşak buğday veya düşük proteinli buğday öğütülerek elde edilir ve genellikle kek/pasta yapmak için kullanılır. Farklı unlar benzer görünlere sahip olsa da aslında çeşitli unların maya performansı veya absorbe ediciliği buğdayın yetiştiği yere, büyüme sezonlarına, öğütme işlemine ve saklama ömrüne göre değişiklik gösterir. Bölgenizdeki markette farklı markalara ait unları deneyerek karşılaştırabilir, kendi deneyiminize ve damak zevkinize göre en iyi sonucu veren unu kullanabilirsiniz.

6. Mısır Unu ve Yulaf Unu

- Mısır unu mısır öğütülerek, yulaf unu ise yulaf öğütülerek elde edilir. Her ikisi de pürüzlü ekme yapmak için katkı maddesi olarak kullanılır, tadı ve dokuyu iyileştirir.

7. Şeker

- Şeker, ekmeğe tatlılık ve renk katmak açısından çok önemli bir malzemedir. Beyaz şeker, ekmeği mayalamaya yardımcı olması amacıyla yaygın olarak kullanılır. Özel gereksinimler olursa esmer şeker, pudra şekeri veya pamuk şeker kullanılabilir.

8. Maya

- Maya, hamur mayalandırma işleminden geçer ve ardından karbon dioksit üreterek ekmeğin büyümesine, iç liflerinin ise yumuşak olmasına yardımcı olur. Ancak, mayanın hızlı aktifleşmesi için şeker ve undaki karbonhidrata ihtiyacı vardır.
- 1 çay kaşığı aktif kuru maya = 3/4 çay kaşığı instant maya
- 5 çay kaşığı aktif kuru maya = 1 çay kaşığı instant maya
- 2 çay kaşığı aktif kuru maya = 1,5 çay

kaşığı instant maya

- Maya yüksek sıcaklıkta öleceği için buzdolabında saklanmalıdır. Mayayı kullanmadan önce tarihini ve raf ömrünü kontrol edin. Her kullanımdan sonra olabildiğince hızlı şekilde tekrar buzdolabına koyun. Ekmeğin kabarmamasının nedeni genellikle mayanın ölmüş olmasıdır.
- Aşağıdaki yöntemleri kullanarak mayanızın taze ve aktif olup olmadığını anlayabilirsiniz.

- 1) 1/2 kap ılık suyu (45-50°C) bir ölçü kabına koyun.
- 2) Kaba 1 çay kaşığı beyaz şeker koyup karıştırın, ardından suyun üstüne 2 çay kaşığı maya serpin.
- 3) Ölçü kabını ılık bir yere koyup yaklaşık 10 dakika bekletin. Suyu karıştırmayın.
- 4) 1 kaba kadar köpük oluşması gerekir. Aksi takdirde maya ölüdür veya aktif değildir.

9. Tuz

- Ekmeğin tadının ve kabuğunun renginin daha iyi olması için tuz gereklidir. Ancak, tuz aynı zamanda kabarmayı da önleyebilir. Tarifte çok fazla tuz kullanmamaya dikkat edin. Tuz kullanmak istemiyorsanız hiç kullanmayın. Tuz kullanmazsanız ekmeğin daha iyi kabarr.

10. Yumurta

- Yumurta, ekmeğin dokusunu daha iyi bir hale getirebilir, boyutunun daha büyük olmasını sağlayabilir ve ekmeğe özel bir yumurta tadı katabilir. Yumurta kullanıyorsanız yumurta kabuksuz olmalı ve hamur eşit şekilde karıştırılmalıdır.

11. Gres, Tereyağı ve Sıvı yağ

- Gres, ekmeğin yumuşak olmasını ve ömrünün uzamasını sağlayabilir. Tereyağı buzdolabından çıkarıldıktan sonra kullanılmadan önce eritilmeli veya küçük

parçalar halinde doğranmalı, hamura eşit şekilde karıştırılmalıdır.

12. Kabartma Tozu

- Kabartma tozu genellikle Ultra Hızlı ekmek ve kekleri kabartmak için kullanılır. Kabartma tozu, bekleme süresi gerektirmez ve gaz üretmez. Bunlar, ekmeğin dokusunda kabarcıklar oluşturan veya dokuyu yumuşatan unsurlardır.

13. Karbonat

- Yukarıdakiler karbonat için de geçerlidir. Kabartma tozuyla birlikte de kullanılabilir.

14. Su ve Başka Sıvılar

- Ekmek yapmak için su temel bir malzemedir. Genel anlamda, 20 ile 25°C arasında su kullanımı en uygundur. Ancak, Ultra Hızlı ekmek yaparken kabarma hızı için 45-50°C sıcaklıkta su kullanılmalıdır. Su yerine taze süt veya %2 süt tozuyla karıştırılmış su kullanılabilir. Bu ekmeğin tadını ve kabuğunun rengini iyileştirir. Bazı tariflerde ekmeğin tadını zenginleştirmek adına elma suyu, portakal suyu, limon suyu vb. meyve suları kullanılabilir.

Malzemelerin Ağırlığı

- İyi bir ekmek yapmak için önemli olan adımlardan bir tanesi de malzemeleri doğru miktarda kullanmaktır. Doğru miktarda malzeme kullanmak için ölçü kabı ve ölçü kabı kullanmanız şiddetle önerilir. Miktarlar yanlış olursa ekmek bundan ciddi anlamda etkilenir.

1. Sıvı Malzemelerin Tartılması

- Su, taze süt veya süt tozu çözeltilisi ölçü kaplarıyla ölçülmelidir.
- Ölçü kabının seviyesini yatay olarak gözlemlenizle takip edin.
- Pişirme yağı veya başka malzemeleri

ölçtüğünüzde ölçü kabını herhangi başka bir malzemeyi buluşturmadan iyice temizleyin.

2. Kuru Toz Ölçümü

- Kuru toz doğal koşullarda saklanmalıdır. Kabın ağzını bıçağa hizalayarak doğru ölçüm yaptığınızdan emin olun.

3. Malzeme Sırası

- Malzeme sırasına dikkat edilmelidir. Genellikle önce sıvı malzemeler, sonra yumurta, tuz, süt tozu vb. eklenir. Malzemeleri eklerken un sıvıyla tamamen ıslanmamalıdır. Maya yalnızca kuru una eklenebilir. Maya özellikle tuzla temas etmemelidir. Hamuru bir süre yoğurduktan sonra bir bip sesi duyasınız. Bu, meyveleri karışıma eklemeniz gerektiği anlamına gelir. Meyveleri karışıma çok erken koyarsanız uzun süre karıştırma sonrasında lezzet azalır. Erteleme fonksiyonunu uzun süreliğine kullanıyorsanız yumurta ve meyve gibi bozulabilir malzemeler kullanmayın.

Özel Bilgiler

1. Hızlı Ekmekler

- Hızlı ekmekler, nem ve ısıyla aktive olan kabartma tozu ve karbonat kullanılarak yapılır. Mükemmel hızlı ekmekler yapmak için tüm sıvı malzemeleri ekmek haznesinin altına, kuru malzemeleri ise üste koymanız önerilir. Hızlı ekmek hamurunu ilk kez karıştırırken kuru malzemeler haznenin kenarlarında toplanabilir. Dolayısıyla, unun toplanmasını önlemek için makinenin karıştırmasına yardımcı olmanız gerekebilir. Bu tür bir durumda karşılaşırsanız lastik spatula kullanın.

2. Ultra Hızlı Program Hakkında

- Ekmek yapma makinesi, ultra hızlı programda 1 saatte ekmek yapabilir. Bu 2

ayar 58 dakikada ekmek yapabilir ve bu ekmeklerin dokusu biraz daha yoğundur. Ultra hızlı 1 programı 1000 g, Ultra hızlı 2 programı ise 700 g ağırlığında ekmek pişirmek içindir. Kullanılacak su 48-50°C sıcaklıkta olmalıdır. Bir mutfak termometresi kullanarak sıcaklığı ölçmelisiniz. Su sıcaklığı, pişirme performansı açısından kritik önem taşır. Su sıcaklığı çok düşükse ekmek gerektiği kadar kabarmaz, su sıcaklığı çok yüksekse kabarmadan önce mayayı öldürür, bu da pişirme performansını ciddi anlamda etkiler.

Temizlik ve Bakım

- Temizlik öncesi cihazın fişini çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.
- Ekmek Haznesi ve Yoğurma Pedalını sıcak sabunlu su kullanarak yıkayın.
- Eğer Yoğurma Pedalı kalıpta kalıyorsa, 5 - 10 dakika kadar suda tutun.
- Diğer parçaları nemli bir sünger ile temizleyin, iyice kurulayın.
- Tüm parçalar makinede yıkanamaz.
- Herhangi bir ev temizlik maddesi, aşındırıcı sünger/tel veya alkol kullanmayın.
- Yumuşak, nemli bir bez kullanın.
- Cihazın gövdesini veya kapağını suyun içine batırmayın.

- **Ekmek Haznesi:** İçini ve dışını nemli bir bezle ovun Yapışmaz kaplamayı çizmemek adına, keskin veya aşındırıcı malzemeler kullanmayın. Hazneyi yerine takmadan önce tamamen kurutun.
- **Yoğurma Pedalı:** Yoğurma pedalını milden çıkarmak zorsa hazneye ılık su doldurun ve 30 dakika bekletin. Böylelikle yoğurucuyu kolayca çıkarıp temizleyebilirsiniz. Bıçağı da nemli bir pamuklu bezle dikkatli bir şekilde temizleyin.
- **Kapak ve Gözetleme Camı:** Kapağın içini ve dışını hafif nemli bir bezle temizleyin.
- **Ana Gövde:** Gövdenin dış yüzeyini ıslak bir bezle nazikçe silin. Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın, aksi takdirde yüzeyin cilası zarar görür. Gövdeyi temizlemek için suya daldırmayın.
- Ekmek yapma makinesini saklamak üzere kaldırmadan önce tamamen soğuk, temiz ve kuru olduğundan emin olun, kaşığı ve yoğurma bıçağını çekmeceye koyun, kapağı kapatın.

Sorun Giderme

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

Cihazınız hala normal çalışmasına devam etmiyorsa Vestel İletişim Merkezi ile irtibata geçiniz. Yetkili servis listesine ve iletişim bilgilerine web sitesinden ulaşabilirsiniz.

Tüm yetkili servis bilgileri Bakanlık tarafından oluşturulan Servis Bilgi Sisteminde yer almaktadır.

SORUN	SEBEBİ	ÇÖZÜM
Piştirme sırasında havalandırma deliğinden duman çıkıyor.	Bazı malzemeler ısınan parçalara veya yakınlarına yapışmış olabilir, ilk kullanımda ısınan parçalara yüzeyinde yağ kalmış olabilir.	Ekmeğin yapma makinesinin fişini prizden söküp ve ısınan parçaları temizleyin ancak elinizi yakmamaya dikkat edin. İlk kullanım sırasında kuru çalıştırma yapın ve kapağı açın.
Ekmeğin alt kabuğu çok kalın.	Ekmeğin sıcak tutulduğu ve ekmeğin haznesinde çok uzun süre bekletildiği için su kaybına uğramıştır.	Ekmeğin piştikten sonra sıcak tutma fonksiyonunu kullanmaksızın makineden kısa sürede alın.
Ekmeği makineden almak çok zor.	Yoğurucu, ekmeğin haznesinde şafta sıkıca yapışıyor.	Ekmeği çıkardıktan sonra ekmeğin haznesine sıcak su koyun ve yoğurucuyu 10 dakika bu suda bekletin, ardından sudan çıkarıp temizleyin.
Makine malzemeleri eşit karıştırmıyor ve iyi pişirmiyor.	Seçilen program menüsü uygun değildir.	Uygun bir program menüsü seçin.
	Makineyi çalıştırdıktan sonra kapak birden fazla kez açılmıştır ve ekmeğin kurudur, kabuğu renksizdir.	Son kabarmada kapağı açmayın.
	Karıştırma direnci çok yüksek olduğu için yoğurucu gerektiği gibi dönerken karıştırma yapamamıştır.	Yoğurucunun deliğini kontrol edin, ardından ekmeğin haznesini çıkarın ve yüksüz şekilde çalıştırın. Yine normal değilse yetkili servisle iletişime geçin.
Başlat/Durdur düğmesine bastıktan sonra ekranda "H:HH" görüntüleniyor.	Ekmeğin yapma makinesinin iç sıcaklığı ekmeğin yapmak için çok yüksektir.	Başla/Durdur tuşuna basın ve makinenin fişini prizden çekin. Ekmeğin haznesini çıkarın ve makine soğuyana kadar kapağını açık tutun.
Motor sesi duyuyorum ama hamur karıştırılmıyor.	Ekmeğin haznesi yanlış takılmıştır veya hamur çok büyüktür.	Ekmeğin haznesini doğru takıp takmadığınıza, hamuru tarife göre yapıp yapmadığınıza ve malzemeleri doğru tartıp tartmadığınıza bakın.
Ekmeğin o kadar büyük ki kapağı itiyor.	Çok fazla maya, un veya su kullanılmış olabilir veya ortam sıcaklığı çok yüksek olabilir.	Yukarıdaki faktörleri kontrol edin ve sebebin ne olduğunu tespit ettikten sonra ilgili miktarı azaltın.

SORUN	SEBEBİ	ÇÖZÜM
Ekmek çok küçük veya hiç kabarmıyor.	Hiç maya kullanılmamış veya yetersiz miktarda maya kullanılmış olabilir. Ayrıca, su sıcaklığının çok yüksek olması, mayanın tuzla karışmış olması veya ortam sıcaklığının düşük olması nedeniyle maya tam aktifleşmemiş olabilir.	Mayanın miktarını ve performansını kontrol edin, gerekirse ortam sıcaklığını artırın.
Hamur o kadar büyük ki ekmek haznesinden taşıyor.	Çok fazla sıvı kullanıldığı için hamur yumuşak olmuş olabilir veya çok fazla maya kullanılmış olabilir.	Sıvı miktarını azaltarak hamurun sertliğini ayarlayın.
Ekmek pişerken orta kısmı çöküyor.	Kullanılan un güçlü değildir ve hamuru kabartmamıştır.	Ekmek unu veya güçlü toz kullanın.
	Maya çok hızlıdır veya maya sıcaklığı çok yüksektir.	Mayayı oda sıcaklığında kullanın.
	Aşırı su kullanımı hamurun çok ıslak veya çok yumuşak olmasına neden olur.	Su absorbe etme kapasitesine göre tarifteki su miktarını ayarlayın.
Ekmek çok ağır ve yapısı çok yoğun.	Çok fazla un veya çok az su kullanılmıştır.	Unu azaltın veya suyu artırın.
	Çok fazla meyve veya tam buğday unu kullanılmıştır.	İlgili malzemelerin miktarını azaltın ve mayayı artırın.
Ekmeği kestikten sonra orta kısımları boş oluyor.	Aşırı su veya maya kullanılmıştır veya hiç tuz kullanılmamıştır.	Suyu veya mayayı gerektiği şekilde azaltın ve tuz miktarını kontrol edin.
	Su sıcaklığı çok yüksektir.	Su sıcaklığını kontrol edin.
Ekmeğin yüzeyi kuru toza yapışıyor.	Ekmekte, tereyağı ve muz gibi çok yapışkan malzemeler kullanılmıştır.	Ekmek hamuruna çok yapışkan malzemeler koymayın.
	Yetersiz su kullanıldığı için hamur yeterince karıştırılmamıştır.	Suyu ve ekmek yapma makinesinin mekanik yapısını kontrol edin.
Fazla miktarda şekerle yemek veya kek yaparken kabuk çok kalın, renk ise çok koyu oluyor.	Farklı tarifler ve malzemeler, ekmek yapma performansını ciddi anlamda etkiler. Çok fazla şeker kullanırsanız renk koyulaşır.	Fazla miktarda şeker kullanılan tarif için renk çok koyuysa, pişirme süresi sona ermeden 5-10 dakika önce Başla/Durdur tuşuna basarak programı erken bitirin. Ekmeği/keki çıkarmadan önce ekmek haznesinde kapağı kapalı şekilde yaklaşık 20 dakika dinlendirmeniz gerekir.

Cihazınızın Çevreye Uygun Bir Şekilde Atılması



Ürünün üzerinde veya bilgi etiketinde yer alan bu işaret, bu cihazın kullanım ömrünün sonunda diğer evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiğini belirtmektedir. Kontrol edilmeyen atık imhasının

çevreye ve insan sağlığına olası zararlarını önlemek için, lütfen bu cihazı diğer atık türlerinden ayırın ve malzeme kaynaklarının sürdürülebilir tekrar kullanımını desteklemek için sorumlu bir şekilde yeniden dönüşüme kazandırılmasını sağlayın. Bu cihazın çevresel olarak güvenli geri dönüştürme için nereye ve nasıl götüreceğiniz konusunda bilgi almak üzere, ürünü satın aldığınız bayi ve yerel kuruluşlarla iletişim kurun. Bu ürün, geri dönüşüm için diğer ticari atıklarla karıştırılmamalıdır.

Enerji Tasarrufu için Öneriler

Kullanmadığınız zamanlarda cihazı fişten çekiniz.

Ambalaj Bilgisi

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

Müşteri'nin 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 zaman aşımı süresi içinde;

- 1) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
- 2) Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, seçimlik hakla-

rından 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.

Üretim Yeri:

Xin Bao Electrical Equipment Co., Ltd

Adres :Yincheng Road, Leliu Town,
Shunde District, Foshan City,
Guangdong Province, Çin.

Tel : 0086-755-25261329

Üretici/İthalatçı Firma:

Vestel Ticaret A.Ş.

Adres : Levent 199 Büyükdere
Cad. No:199 34394 Şişli/
İSTANBUL-TÜRKİYE

Tel : 0850 222 4 123

E-posta : vmh@vestel.com.tr

www.vestel.com.tr/destek

WhatsApp: 0850 222 4 123

SİZİN İÇİN BURADAYIZ!

Ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı diliyoruz.

Bize ulaşmak isterseniz, 7/24 aşağıdaki iletişim kanallarında sizin için buradayız.

Aradığınız pek çok cevabı
cozumuvar.vestel.com.tr
internet sitemizde bulabilirsiniz.

Sorun çözüm ve bilgilendirici videolarımıza ulaşabilir, yetkili servis kaydı açabilir, kaydınızı takip edebilir, ürününüze ait güncel teknik belgelere ulaşabilirsiniz.



vestel.com.tr/destek
vmh@vestel.com.tr



İOS



ANDROİD

VESTEL

GARANTI BELGESİ

MALIN

Çinsi EKMEK YAPMA MAKİNESİ

Markası VESTEL

Modeli

Seri No

SATICI FİRMANIN

Unvanı

Adresi

Tel-Faks

E-posta

Fatura Tarihi

Fatura No

Kaşe ve İmza

ALICININ

Adı, Soyadı

Adresi

Tel

Teslim Tarihi ve Yeri

Azami Tamir Süresi 20 İşgünü

Garanti Süresi 2 Yıl

Genel Müdür

Ergün Güler

ÜRETİCİ/İTHALATÇI FİRMA:

Vestel Ticaret A.Ş.

Levent 199 Büyükdere Cad. No:199 34594

Şişli/İstanbul - Türkiye

Tel: 0850 222 4 123

Web: www.vestel.com.tr/destek

E-posta: vmth@vestel.com.tr

WhatsApp: 0850 222 4 123

TÜRKİYE GENEL DAĞITICISI:

Vestel Ticaret A.Ş.

Levent 199 Büyükdere Cad. No:199 34594

Şişli/İstanbul - Türkiye

Tel: 0850 222 4 123

Web: www.vestel.com.tr/destek

E-posta: vmth@vestel.com.tr

WhatsApp: 0850 222 4 123



Zorlu Holding kuruluşudur.

VESTEL

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamız garantisine kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının, 10 iş günü içinde giderilememesi halinde; üretici veya ithalatçı, malın tamiri tamamlanmaya 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 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 iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

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

7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurulabilir.

GARANTİ YÜKÜMLÜLÜĞÜ - MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

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

- a) Cihazı bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
- b) Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihazın etrafında belirlenenden farklı bir sebebe gerilimine bağlanmasıyla oluşan arızalar,
- c) Malın tesliminden sonraki nakitler ve yerleştirme sonucu (düşme, asırı sırsılma, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
- d) Cihazın kullanımı hatalarından meydana gelen dış ve iç yüzeylerdeki bozulma, çizilme, kırılmalar ve arızalar,
- e) Doğa olaylarının (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açacağı arızalar.

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

5. Garanti Belgesi'nin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin malı satın aldığı yetkili satıcı, arızalı ve da temsilciliklere atılır. Garanti Belgesi, satın alınan

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

MÜŞTERİ'NİN SEÇİMLİK HAKLARI

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

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

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

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

VESTEL

0850 222 4 123
www.vestel.com.tr



0850 222 4 123



Cihazınızın T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüđü'nce tespit ve ilan edilen kullanım ömrü (cihazın fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi) 7 yıldır.



Geri d n st r lebilir kağıt kullanarak doğaya katkımızı sürdürüyoruz.

Üretici/İthalatçı Firma:

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