ANKASTRE FIRINLAR

# UAF Serisi

UĞUR

Kullanım Kılavuzu TR

UĞUR

UAF 608 SCPET

UAF 608 BCPET

UAF 608 GCPET

UAF 609M SCPET

UAF 609M BCPET

UAF 609M GCPET

UAF 6011D SCPET

UAF 6011D BCPET

UAF 6011D GCPET

UAF 6011D IMPET

UAF 6011DB SCPST

UAF 6011DB BCPST

UAF 6011DB GCPST

TR

# İÇİNDEKİLER


1- ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI ..... 6
1.1- ⚠ GENEL UYARILAR ..... 6
1.2- ELEKTRİK TEHLİKESİ ..... 7
1.3- YARALANMA TEHLİKESİ ..... 8
1.4- KULLANIM AMACI ..... 8

2- ÇEVRE KORUMA ..... 9
2.1- ENERJİ TASARRUFU ..... 9
2.2- AEEE YÖNETMELİĞİNE UYUM VE ATIK ÜRÜNÜN ELDEN ÇIKARILMASI ..... 10

3- CİHAZI TANIYIN ..... 11
3.1- GENEL BAKIŞ ..... 11
3.2- KONTROL PANELİ ..... 12
3.2.1- FONSİYON DÜĞMESİ ..... 13
3.2.2- SICAKLIK DÜĞMESİ ..... 13
3.2.3- MEKANİK ZAMANLAYICI ..... 13
3.2.4- DİJİTAL ZAMANLAYICI ..... 13
3.2.5- SİNYAL LAMBASI ..... 13
3.2.6- ELEKTRİKLİ FIRININ KAPATILMASI ..... 13
3.3- ISITMA TÜRLERİ VE FONKSİYONLAR ..... 14
3.4- POP-OUT DÜĞME KULLANIMI ..... 15
3.5- MEKANİK ZAMANLAYICI KULLANIMI ..... 15

4- FIRIN KULLANIMI ..... 15
4.1- İLK KULLANIM ..... 16
4.1.1- SAAT AYARI ..... 16
4.2- İLK ISITMA ..... 17
4.3- GÜNLÜK KULLANIM ..... 17
4.3.1- DİJİTAL ZAMANLAYICI KULLANIMI ..... 18
4.3.2- OTOMATİK PİŞİRME PROGRAMI ..... 18
4.3.3- DURDURMA MODU ..... 19
4.3.4- PİŞİRME BİTİŞ SAATİNİ İLERİ BİR SAATE AYARLAMAK ..... 19
4.3.5- MANUEL PİŞİRME MODU ..... 20
4.3.6- ALARM KURULUMU ..... 21
4.3.7- ALARMIN KAPATILMASI ..... 21
4.4- AYARLAR MODU ..... 21
4.4.1- ALARM MELODİSİ MODU(AL) ..... 21


UĞUR

TR

4.4.2– SAATİN DEĞİŞTİRİLMESİ(CL) ..... 22
4.4.3– SES TONUNUN DEĞİŞTİRİLMESİ(SO) ..... 22
4.4.4– EKRAN PARLAKLIĞININ DEĞİŞTİRİLMESİ(SC) ..... 22

**5– AKSESUARLAR** ..... 23
5.1– AKSESUARLARIN KULLANIMI ..... 24
5.2– TELESKOPİK RAY KULLANIMI ..... 25

**6– SU KARTUŞU KULLANIMI** ..... 26

**7– PİŞİRME ÖNERİLERİ** ..... 27
7.1– IZGARA PİŞİRME TABLOSU ..... 28
7.2– BUHAR DESTEKLİ PİŞİRME ..... 29

**8– BAKIM VE TEMİZLİK** ..... 31
BUHARLI TEMİZLEME ..... 31
8.1– BUHARLI TEMİZLEME ÖZELLİĞİ ..... 32
8.2– FIRIN KAPAĞININ SÖKÜLMESİ ..... 33
8.3– FIRIN KAPAĞININ TAKILMASI ..... 33
8.4– CAMLARIN SÖKÜLMESİ ..... 34
8.5– CAMLARIN TAKILMASI ..... 34
8.6– TEL RAFLARIN ÇIKARTILMASI ..... 35
8.7– TEL RAFLARIN TAKILMASI ..... 35
8.8– FIRIN LAMBASININ DEĞİŞTİRİLMESİ ..... 36

**9– SORUN GİDERME** ..... 37

**10– MÜŞTERİ HİZMETLERİ MERKEZİ** ..... 39

TR

Değerli Müşterimiz,

Satın almış olduğunuz ürün, Uğur Soğutma A.Ş. güvencesiyle standartlara uygun olarak tasarlanmış ve kalite testlerinden geçirilerek özenle üretilmiştir.

Cihazınızdan en verimli şekilde yararlanmak için cihazı kullanmaya başlamadan önce bu kılavuzu dikkatlice okumanızı rica ederiz.

Bu kılavuz, cihazınızın kurulumu, kullanımı ve bakımı ile ilgili önemli bilgiler içermektedir. Lütfen cihazınızı burada yer alan uyarı ve talimatlara uyarak kullanınız.

Kılavuzda yer alan uyarı ve talimatlara uyulmaması durumunda cihazın bozulmasından şirketimiz sorumlu değildir.

Lütfen bu kılavuzu daha sonra başvurmak üzere saklayın. Ürününüzü güzel günlerde kullanmanızı dileriz.

Tüm sorularınız için Uğur yetkili servisi ile iletişime geçiniz.

Bu kılavuz birden fazla model için hazırlanmıştır. Cihazınız ile kılavuzdaki resimler birebir uyuşmayabilir Tüm modellerin temizlik ve bakım şartları aynıdır.

| Simge | Anlamı |
|---|---|
| | Önemli Bilgiler |
| | Uyarı - Dikkat |
| | Elektrik Çarpma Tehlikesi |
| | Yangın Tehlikesi |

TR

# 1- ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI

Cihazın montaj ve kullanımından önce kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Uğur yetkili servisi dışında kurulumu ve yanlış kullanım olması halinde cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

## 1.1- ⚠ GENEL UYARILAR

Güvenlikle ilgili talimatlara uyunuz.

- Cihazla birlikte verilmiş diğer belgeleri de okuyunuz.
- Kullanma kılavuzu birden fazla model için uygun olabilir.
- Daha sonra kullanılması halinde kolay ulaşılabilir yerde tutunuz.
- Kurulum, bakım ve tamir işlemlerinden önce bütün enerji bağlantıları kesiniz.
- Cihaz, hasarlıysa çalıştırmayınız.
- Cihazınızın panelinde veya kapağında koruyucu jelatin varsa lütfen çıkarınız.
- Kullanım esnasında ve sonrasında 8 yaşından küçük çocukları ve evcil hayvanları uzak tutunuz.
- 8 yaşından küçük çocukların yetişkin biri olmadan cihaza dokunması ve cihazı kendi başına kullanması tehlikelidir.
- Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutunuz, ulaşamayacakları bir şekilde bertaraf ediniz.
- Nem alıcı paketi ağızla temas ettirmeyiniz. Çocuklardan uzak tutunuz.
- Cihazın bakım ve temizliği, çocuklar gözetim altında olmadığı sürece yapılmamalıdır.
- Cihaz yalnızca pişirme içindir. Odayı ısıtmak gibi amaçlarla kullanmayınız.
- Cihaz sıcak iken, tepsi ve aksesuarlar sıcak olabilir; yerleştirip çıkarırken fırın eldiveni veya benzer bir ekipman kullanınız.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayınız.
- Hava sirkülasyonunun olduğu tüm bölümlerin etrafını açık tutunuz.
- Yağlı kağıt kullanılacaksa, kağıdı fırın tabanına kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- Yüksek alkollü içeceklerle yemek hazırlamayınız. Alkol yüksek sıcaklıkta buharlaşır, sıcak yüzeylerle temas halinde alev alıp yangına sebep olabilir.
- Kullanımdan sonra cihazın kapalı olduğunu kontrol ediniz.
- Pişirme süresini kontrol altında tutunuz.

## 1.2- ELEKTRİK TEHLİKESİ

- ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi vardır.
- Cihaz, arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmalıdır.
- Herhangi bir hasar durumunda cihazı kapatınız, elektriği kesiniz.
- Elektrik çarpma tehlikesinden dolayı cihazın üzerine su püskürterek ya da su dökerek yıkamayınız.
- Lamba değişimi yapılacaksa, değişimden önce elektrik çarpmasından kaçınmak için cihazın elektrik bağlantısını kesiniz.
- Cihazın yerel yönetmeliklere uygun bağlanmadan kullanılması sonucunda ortaya çıkacak zarardan firmamız sorumlu değildir.
- Islak ellerle kesinlikle fişe dokunmayınız.
- Elektrik bağlantısını kesmek için kablodan değil fişi tutarak çekiniz.
- Cihaz çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir.
- Temizlik, tamir ve bakım gibi işlemlerde cihazın fişini prizden çekiniz.
- Temizlik sırasında rezistansı yerinden oynatmayınız.
- Bağlantı kablolarını sıcak yüzey üzerinden geçirmeyiniz. Kablonun erimesi, kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına sebep olabilir.
- ⚠ Yangını su ile söndürmeye çalışmayınız.
- Cihazın elektrik bağlantısını kesin ve sonra alevin hava ile temasını önlemek için alevi yangın battaniyesi vb. bir gereçle kapatmaya çalışınız.

## 1.3- YARALANMA TEHLİKESİ

- Fırın kapı camında bir çatlak veya darbe varsa cam kırılarak sıçrayabilir.
- Fırın kapak camını temizlemek için sert ve aşındırıcı temizleyiciler veya metal kazıyıcılar kullanmayınız.
- Isıtma/güç elemanlarına dokunmayınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı hareket esnasında sıkıştırabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.
- Cihaz içerisinde yanıcı ve yakıcı madde hiçbir zaman bulundurmayınız.
- Cam kavanoz ve konserve ürünleri ısıtmayınız. Oluşacak basınç kavanozun patlamasına yol açabilir.
- Pişirme işleminden sonra tepsiyi yanıcı ve yakıcı maddelerin yanına koymayınız.
- Fırın kapağı 2,3 veya 4 camdan oluşabilir. Kapağı camı sökülmüş şekilde kullanmayınız.
- Kullanıcı fırını tek başına eldivensiz taşımamalıdır.

## 1.4- KULLANIM AMACI

Cihaz pişirme amaçlıdır. Isınmak gibi amaçlarla kullanmayınız.

Cihaz ev tipi kullanım için tasarlanmıştır. Sadece kapalı alanda kullanınız.

Fırın; yiyeceklerin buzunu çözmek, kızartmak veya ızgara yapmak için kullanılabilir.

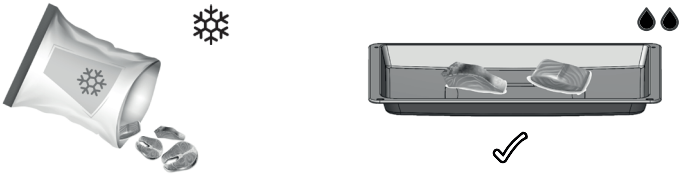
Fırın tutamağı üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma amacıyla kullanmayınız.

# 2- ÇEVRE KORUMA

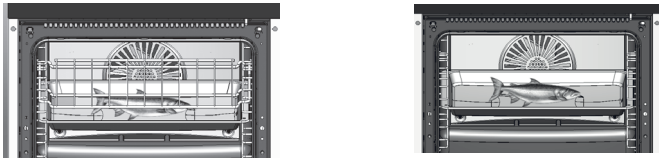
## 2.1- ENERJİ TASARRUFU

- Ön ısıtma gerektiğinde yapılmalıdır. 10 dakikadan daha uzun süre ön ısıtma yapmamaya özen gösteriniz.

- Pişirmeden önce donmuş yiyeceklerin buzunu buz çözme fonskiyonunda, oda sıcaklığında ya da mikrodalgada çözdürebilirsiniz.



- Gerekli olmayan aksesuarları pişirme bölümünde bulundurmayınız.



- En iyi sonuç için yansıtıcı olmayan malzemeden (emaye çelik, ısıya dayanıklı cam, alüminyum döküm) mat koyu renkli fırın kalıpları ve pişirme kapları kullanınız. Paslanmaz çelik gibi açık renkli malzemeler ısıyı yansıttıklarından ısı pişecek olan yemeğe tam olarak ulaşamaz. Ayrıca fırın tabanını veya ızgarayı ısıyı yansıtan alüminyum folyoyla kaplamayınız.

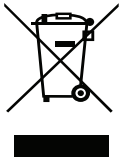
- Tel raf üzerinde aynı anda birden fazla yiyecek pişirebilirsiniz. Bu sayede ısı tasarrufu sağlarsınız.

- Yiyecekler pişerken enerji kaybının önüne geçmek için pişirme süresini takip ediniz. Ürününüzde zamanlayıcınız mevcut ise pişirme süresini ayarlayınız.

- Fırın kapağı her açılışta ısı kaybına neden olur. Bu yüzden çok gerekli olmadıkça fırının kapağını açmamak gerekir. Kapağın açılması gerektiğinde ise mümkün olan en kısa zamanda kapatmaya özen gösteriniz.

Yemek tarifinde veya pişirme tablosunda belirtilen sıcaklıklardan daha düşük olanını seçiniz ve yemeği belirtilen asgari sürenin ardından kontrol ediniz.

## 2.2- AEEE YÖNETMELİĞİNE UYUM VE ATIK ÜRÜNÜN ELDEN ÇIKARILMASI



Eski ürünü çevreye zarar vermeyecek şekilde atın. Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (AEEE) bulunmaktadır. Bu, ekipmanın çevre üzerindeki etkisinin en aza indirmek amacıyla geri dönüştürmek veya parçalara ayırmak için 2012/19/EU Avrupa direktifine bağlı olarak ele alınması gerektiği anlamına gelir. Daha fazla bilgi için lütfen yerel ve bölgesel makamlara başvurun.

Kontrollü atık toplama işlemine tabi tutulmayan elektronik ürünler; içerdikleri zararlı maddeler nedeniyle gerek çevre gerekse insan sağlığı açısından potansiyel tehlike oluştururlar.

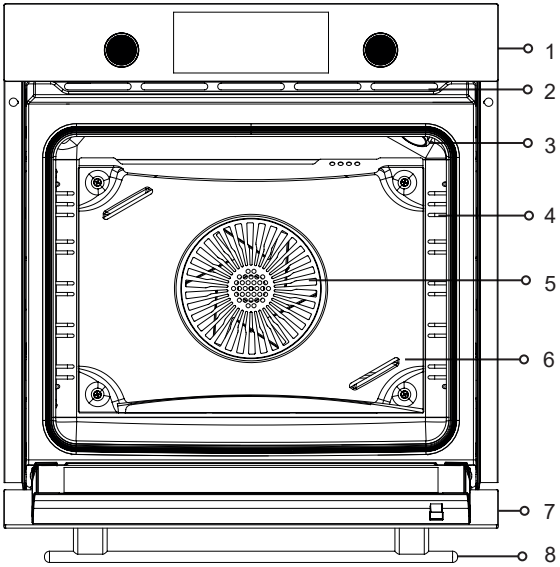
Ürünü nasıl atabileceğiniz hakkında yetkili satıcınız veya belediyenizin çöp toplama merkezine danışabilirsiniz. Ürünü çöpe atmadan önce, çocukların tehlikeye maruz kalmaması için elektrik fişini kesin ve varsa kapak kilidini kırın.

Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartlarına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma(var ise) fonksiyonlarına göre saptanır.

Ürün kalitesini arttırmak için önceden haber vermeksizin özelliklerde değişiklik yapılabilir.

# 3- CİHAZI TANIYIN

## 3.1- GENEL BAKIŞ




| | |
|---|---|
| 1-Kontrol Paneli | 5-Fan |
| 2-Havalandırma Delikleri* | 6-Fan Koruma Sacı** |
| 3-Fırın Aydınlatması*** | 7-Kapak |
| 4-Raf Tutucu**** | 8-Kulp |

***Havalandırma Delikleri** modelinize göre açık/kapalı olabilir.

**Fan koruma sacı modelinize göre bulunmayabilir.

****Fırın Aydınlatmasının** konumu değişkenlik gösterebilir.

*****Raf tutucu** modelinize göre değişkenlik gösterebilir.

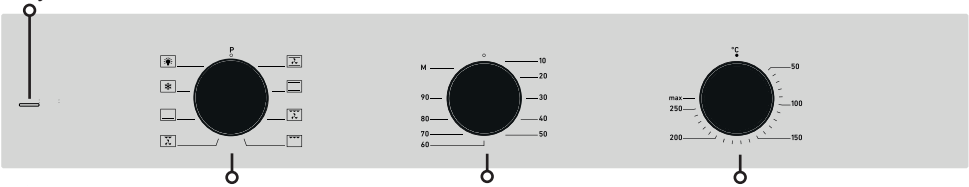
## 3.2- KONTROL PANELİ

Sinyal Lambası

Fonksiyon Düğmesi

Sıcaklık Düğmesi

Sinyal Lambası

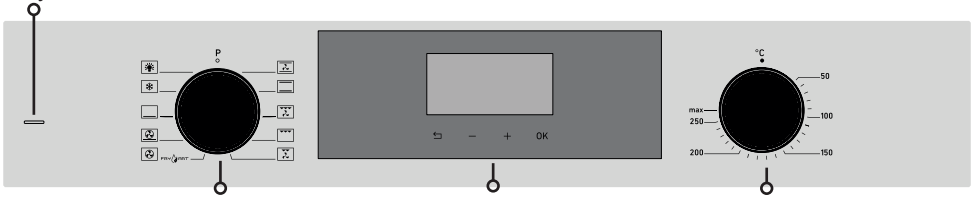



Fonksiyon Düğmesi

Mekanik Zamanlayıcı

Sıcaklık Düğmesi

Sinyal Lambası

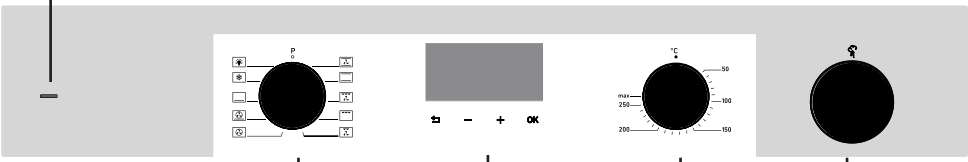



Fonksiyon Düğmesi

Dijital Zamanlayıcı

Sıcaklık Düğmesi

Sinyal Lambası




Fonksiyon Düğmesi

Dijital Zamanlayıcı

Sıcaklık Düğmesi

Su Kartuşu

### 3.2.1- FONSİYON DÜĞMESİ

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma / pişirme türü ayarlanır.

Fonksiyon seçme düğmesi ile birlikte sıcaklık düğmesini de bir değere getirmelisiniz. Aksi takdirde ürün ısıtmaya başlamaz.

### 3.2.2- SICAKLIK DÜĞMESİ

Fırın sıcaklığını seçmenizi sağlar. Fonksiyon türü de seçilerek pişirme başlatılır.

### 3.2.3- MEKANİK ZAMANLAYICI

Pişecek yemek için süre belirlenmenizi sağlar. Fonksiyon ve sıcaklık düğmesi de ayarlanmalıdır.

### 3.2.4- DİJİTAL ZAMANLAYICI

Pişecek yemeğin istediğiniz zamanda hazır olmasını sağlayan elektronik zamanlayıcıdır.

### 3.2.5- SİNYAL LAMBASI

Fırının ısındığını gösteren lambadır. Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner.

### 3.2.6- ELEKTRİKLİ FIRININ KAPATILMASI

Fonksiyon ve sıcaklık düğmesini sıfır(kapalı) konumuna getiriniz.

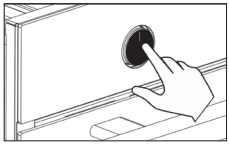
## 3.3- ISITMA TÜRLERİ VE FONKSİYONLAR

| | | |
|---|---|---|
| | Fan Destekli Alt Üst Isıtma | Alt + Üst ve Fan açıktır. Et, kekler, kuru pastalar gibi yiyecekler için uygundur. Fan yardımıyla havanın fırın içindeki sirkülasyonu kontrollü ve eşit bir şekilde yapılır. |
| | Alt ve Üst Isıtma | Yiyecekler alttan ve üstten aynı şekilde ısınır. Üst ve Alt ısıtma açıktır. Kek, börek, kurabiye yiyecekleri için uygundur. |
| | * Fan Destekli Büyük Izgara | Izgara ve fan birlikte çalışır. Fan, sıcak havayı eşit olarak dağıtır. Büyük et yemekleri ızgara ve ve kızartma yapmaya uygunur. |
| | Büyük Izgara | Büyük ve orta porsiyon yemekleri ızgara ve kızartma yapmaya uygundur. Isıtıcının altında ki bütün alan ısınır. |
| | *Fan Destekli Küçük Izgara | Küçük ızgara ve fan açıktır. Uzun süre pişmesi gereken yiyeceklerinizi enerji tasarrufu sağlayarak pişirme yapabilirsiniz. Pişirme süresi diğer fonksiyonlara göre daha uzundur. Mayalı yiyecekler için önerilmez. Bu mod, enerji verimliliği en yüksek moddur. |
| | Turbo Fan | Turbo ısıtıcı devreye girerek, fan yardımıyla yemeğinize sıcak havayla eşit şekilde pişirme yapacaktır. |
| | Turbo Fan + Alt Rezistans | Turbo fan ve alt ısıtma açıktır. Pizza pişirmeye uygundur. |
| | Alt Isıtma | Yalnız Alt ısıtma açıktır. Pişmekte olan yemeğin altı kızaracak ise pişirme sonuna doğru programı kullanınız. Buharlı Temizleme için de bu fonksiyonu kullanınız. |
| | Buz Çözme | Fan, havayı yemeğin etrafında dolaştırararak et, ekmek ve pasta gibi dondurulmuş yiyeceklerin buzunu çözer. |
| | Fırın Aydınlatması | Fırın içinin aydınlanmasını sağlar. Konum fırın aydınlatmasına getirildiğinde ısıtıcılar ve fan çalışmaz. Fırın kullanımda oldukça aydınlatma açık kalır. |

ⓘ Tabloda bulunan fonksiyonlar; diğer cihazlarda farklılık gösterebilir, her modelde bulunmayabilir.

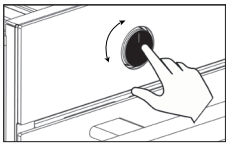
*Belirtilen fanlı pişirme modundaki enerji değeri bu fonksiyon baz alınarak yapılmıştır. Yapılan testlerde TS EN 60350 standardı ve (EV) No 66/2014 regülasyonu baz alınmıştır.

## 3.4- POP-OUT DÜĞME KULLANIMI



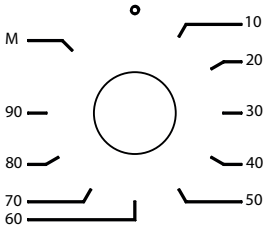
Ayarlama yapılması için pop-out düğme dışarda olmalıdır.

Resimde gösterildiği gibi düğmeye basarak dışarı çıkarınız.



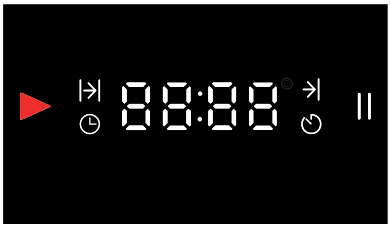
Düğme dışardayken çevirerek ayarlama yapabilirsiniz.

## 3.5- MEKANİK ZAMANLAYICI KULLANIMI




Pişecek yemek için süre belirlemenizi sağlar. Sıcaklık ve pişirme türünü seçip, pişirme süresini saat yönünde çevirerek ayarlayabilirsiniz. Süre dolduğunda çınlama sesiyle uyarı verir. İsterseniz, **M** moduna getirerek süre seçmeden sıcaklık ve pişirme türünü seçerek pişirmeyi başlatabilirsiniz.

# 4- FIRIN KULLANIMI



↩ – + OK

| | | | |
|---|---|---|---|
| ▶ | Devam ediyor göstergesi | ‖ | Duraklatma göstergesi |
| |→| | Pişirme süresi göstergesi | ↩ | Geri tuşu |
| →\| | Pişirme bitiş göstergesi | OK | Tamam tuşu |
| 🕒 | Saat ayarı göstergesi | + | Süre artırma tuşu |
| ⏲ | Alarm göstergesi | – | Süre azaltma tuşu |

## 4.1- İLK KULLANIM

### 4.1.1- SAAT AYARI

ⓘ Fırın kullanmaya başlamadan önce saat ayarını yapınız.

Güç bağlantısı yapıldıktan sonra tüm rakamlar 2 saniye yanar ve söner. Ekranda 12:00 gözükür.

ⓘ −/+ tuşlarına uzun basarak saati daha hızlı değiştirebilirsiniz.

Önce dakika girilerek **OK** tuşuyla onaylanır ve saate geçiş yapılır.

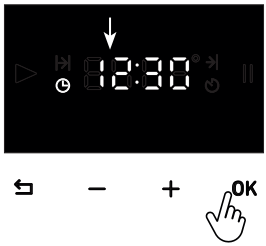
Dakika kısmı yanıp sönerken, ⮌ tuşuna kısa süreli bastığınızda herhangi bir veri kaydetmeden saat ayarı sonlanacaktır.

Saat ayarı yapılırken dakikaya dönmek için ⮌ tuşuna kısa süreli basınız.

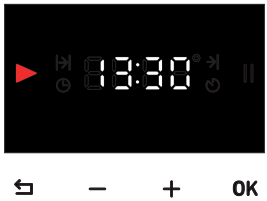
ⓘ Saat verileri onaylanmadıkça, ekran ayar ekranı olarak kalacaktır.

ⓘ Elektrik kesintisi durumunda günün saati iptal olur ve yeniden ayarlama yapılmalıdır.

− /+ tuşları ile önce dakikayı seçip **OK** tuşuyla ilerletiniz.




Daha sonra saati seçip **OK** tuşuyla onaylanız.



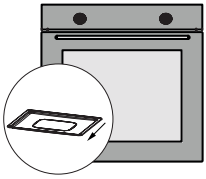
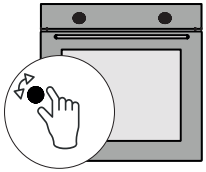
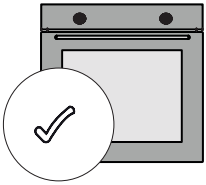

Günün saati gözükür.

Saat ayarlanır ve ◷ göstergesi kaybolur.

Ayar yapıldıktan 1 dk sonrasında ekranda parlaklık azalır.

Günün saatini daha sonra '**Ayarlar Modu**'ndan değiştirebilirsiniz.

## 4.2- İLK ISITMA

| | |
|---|---|
|  | Fırınınızı kullanmadan önce etiketleri sökünüz ve aksesuarları çıkarınız. |
| | Fırını nemli bezle siliniz ve kurulayınız. ‘‘Bakım ve Temizlik’’ bölümünden detaylı inceleyiniz. |
|  | Yeni cihaz kokusunun giderilmesi için ilk ısıtma yapınız. Fırın kapağı kapalı şekilde Alt + Üst ▭ konumda 200°/30 dk çalıştırınız. Daha sonra ortamı havalandırınız. |
|  | Isıtma sonrası buhar çıkabileceğinden fırın kapağı açılırken dikkat edilmelidir. Aksesuarları yerleştiriniz. Fırınınız kullanıma hazır. |

⚠ İlk çalıştırma esnasında yüzeyler normalden daha fazla ısınır. Bu yüzden fırına dokunmayınız ve çocukları uzak tutunuz.

## 4.3- GÜNLÜK KULLANIM

- Pişirmeyi başlatmak için fırın termostat düğmesini ve yiyeceğiniz için uygun sıcaklığı (Pişirme Önerileri) ayarlayınız.
- Ön ısıtma yapılması isteniyorsa, fırını daha önce ısıtınız.
- Pişirme sonrası fırın kapağını açık şekilde soğumaya bırakınız.

⚠ Pişirme işlemi bitince, fırın fonksiyon ve sıcaklık düğmesini kapatmayı unutmayınız.

## 4.3.1- DİJİTAL ZAMANLAYICI KULLANIMI

Pişecek yemeğin istediğiniz zamanda hazır olmasını sağlayan elektronik zamanlayıcıdır. Yemeğin pişme süresini ve hazır olmasını istediğiniz zamanı ayarlamalısınız.

↩ – + OK

## 4.3.2- OTOMATİK PİŞİRME PROGRAMI

Fırına sürdüğünüz yemeğinize uygun sıcaklık ve fonksiyonu seçtikten sonra zamanlayıcı ile pişirme süresini ayarlayarak pişirmeyi hemen başlatırsınız.

**Pişirme süresini ayarlamak için;**

↩ – + OK

|→| göstergesi gelene kadar OK tuşuna basılı tutunuz.

↩ – + OK

–/+ tuşları ile önce dakikayı seçip **OK** tuşuna basarak saati etkinleştiriniz (örn; 40 dakika).

↩ – + OK

Saati seçtikten sonra OK tuşu ile yukarıda ki ekran gözükene kadar ilerleyiniz ve pişirmeyi başlatınız.

- Ekranda ayarlanan süre geri saymaya başlar.

İstediğiniz sıcaklık ve fonksiyonu ayarlayınız. Fırın, saati onayladığınız andan itibaren 40 dakika pişirecektir.

- Ayarlanan süre dolduğunda ekranda 00:00 ⏸ gözükür ⏸ göstergesi yanıp söner ve 2 dakika boyunca sesli uyarı verir. Uyarıyı kapatmak için OK tuşuna basınız. Kapattıktan sonra ekranda günün saati gözükür.

- Pişirme işlemi bittiğinde sıcaklık ve fonksiyonu kapalı konuma getirerek fırını kapatınız.

ⓘ Ayarlanan süreden önce pişirmeyi bitirmek ve seçilen süreyi iptal etmek için ↩ düğmesine uzun süreli basınız. Program iptal edildikten sonra ekranda günün saati gözükür.

## 4.3.3- DURDURMA MODU

Ekran, günün saatini gösterir durumdayken ⮌ tuşuna uzun süre basıldığında günün saati ve ll sembolü gözükerek fırın durdurma moduna geçer. Bu durumda pişirme yapılmaz. Moddan çıkmak için OK tuşuna kısa süreli basıldığında ▶ sembolü gelir ve devre dışı bırakılır.
ⓘ Komütatör açık iken çalışma devam eder.

## 4.3.4- PİŞİRME BİTİŞ SAATİNİ İLERİ BİR SAATE AYARLAMAK →|

Bu program; yemeğinizin ileri bir zamanda hazır olmasını istediğiniz takdir de kullanılır. Gecikmeli olarak başlar. Gecikme bittikten sonra pişirme başlar ve ayarlanan pişirme süresi sonunda biter.

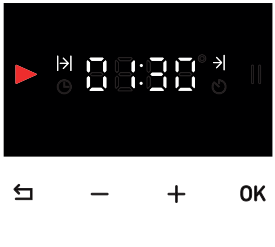
### Pişirme süresi girilerek;

|→| göstergesi gelene kadar OK tuşuna basılı tutunuz.

Pişirme süresi için; – /+ tuşları ile önce dakikayı seçip OK tuşuna basarak saati etkinleştiriniz.

Saati seçtikten sonra OK tuşu ile onaylayarak →| moduna geliniz.

Pişirme bitimi için; dakika ve saati seçtikten sonra OK tuşu ile pişirme ekranı gelene kadar ilerleyiniz.




**Pişirme ekranı;**
Pişirme bitimi için kalan süre.

TR

**Fırın saati**; bitiş saatinden günün saatini çıkararak kalan süreyi ekranda gösterir ve geri saymaya başlar.
Fırınımızı 13:00'de pişirmeye başlayacak, 30 dakika pişirecek ve 13:30'da bitecek şekilde ayarladık. Pişirme işlemi tamamladığında II göstergesi yanıp söner ve 2 dakika boyunca sesli uyarı verir. Uyarıyı kapatmak için ⮌ veya OK tuşuna basınız.

Pişirme işlemi bittiğinde sıcaklık ve fonksiyonu kapalı konuma getirerek fırını kapatınız.

### Pişirme süresi girilmeden;

|→| göstergesi gelene kadar OK tuşuna basılı tutunuz.

Pişirme süresi girmeden OK tuşu ile ilerleyerek →| moduna geliniz.

Pişirme bitimi için dakika ve saati seçtikten sonra OK tuşu ile pişirme ekranı gelene kadar ilerleyiniz.

**Pişirme ekranı;**
Pişirme bitimi için kalan süre.

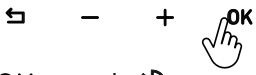
## 4.3.5- MANUEL PİŞİRME MODU

Yemeğinize uygun sıcaklık ve fonksiyonu seçerek, süre ayarlamadan hemen pişirmeye başlayabilirsiniz. Fırın, otomatik kapanmaz ve sizin takibinizde olmalıdır.

ⓘ Elektrik kesilmesi halinde, fırınınız devre dışı kalacaktır ve saatiniz sıfırlanacaktır. Elektrik geldiğinde günün saati yeniden ayarlanmalıdır.

## 4.3.6- ALARM KURULUMU

Alarm, herhangi bir zamanda ayarlanabilir. Uyarı veya hatırlatma amaçlı kullanabilirsiniz. Alarm 2 dakika boyunca çaldıktan sonra alarm göstergesi sönecektir. |→| göstergesi gelene kadar OK tuşuna basılı tutunuz.




OK tuşuyla ⏲ göstergesi gelene kadar ilerleyiniz.

−/+ tuşları ile önce dakikayı seçip OK tuşuna basarak saati seçip OK tuşuyla onaylayınız.

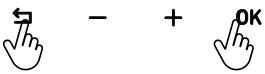
Süre ayarlandıktan sonra ekran, günün saatini gösterir.

## 4.3.7- ALARMIN KAPATILMASI

Ayarlanan süre dolduktan sonra alarm 2 dakika boyunca çalar. Uyarıyı kapatmak için OK veya ⮌ tuşuna dokunabilirsiniz. Kapattıktan sonra ekranda günün saati gözükür.

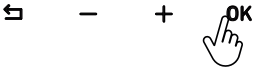
## 4.4- AYARLAR MODU

### 4.4.1- ALARM MELODİSİ MODU(AL)



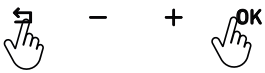

⮌ ve OK tuşlarına beraber uzun süre basarak menüye giriniz.

− / + tuşlarıyla AL seçeneğine geliniz ve OK tuşuyla onaylayınız.



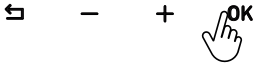

− / + tuşlarıyla istediğiniz seviyeyi seçiniz ve OK tuşuyla onaylayınız.

## 4.4.2- SAATİN DEĞİŞTİRİLMESİ(CL)



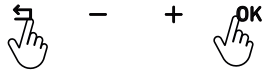

⮌ ve OK tuşlarına beraber uzun süre basarak menüye giriniz.

–/+ tuşlarıyla CL seçeneğine geliniz ve OK tuşuyla onaylayınız.



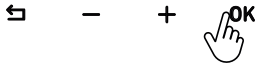

– / + tuşlarıyla dakikayı ve saati seçiniz ve OK tuşuyla onaylayınız.

## 4.4.3- SES TONUNUN DEĞİŞTİRİLMESİ(SO)



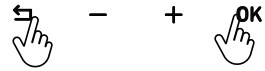

⮌ ve OK tuşlarına beraber uzun süre basarak menüye giriniz.

– / + tuşlarıyla SoO1 seçeneğine geliniz ve OK tuşuyla onaylayınız.



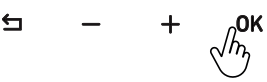

– / + tuşlarıyla istediğiniz seviyeyi seçiniz ve OK tuşuyla onaylayınız.

## 4.4.4- EKRAN PARLAKLIĞININ DEĞİŞTİRİLMESİ(SC)




⮌ ve OK tuşlarına beraber uzun süre basarak menüye giriniz.

–/+ tuşlarıyla ScO1 seçeneğine geliniz ve OK tuşuyla onaylayınız.

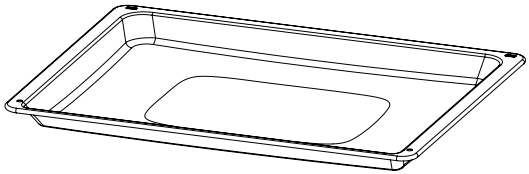
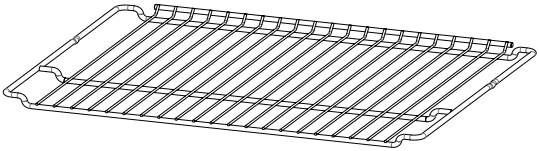
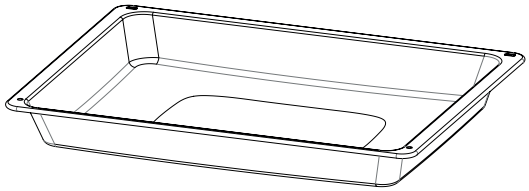
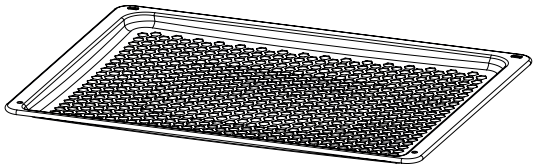
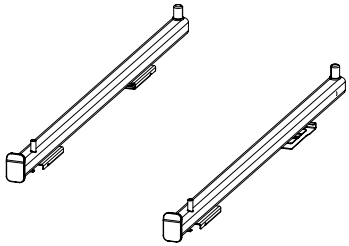



– / + tuşlarıyla istediğiniz seviyeyi seçiniz ve OK tuşuyla onaylayınız.

# 5- AKSESUARLAR

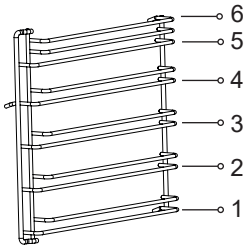
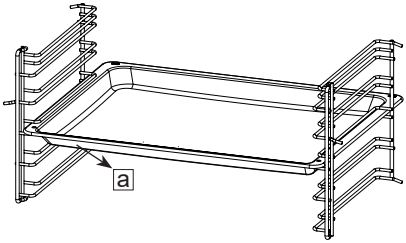
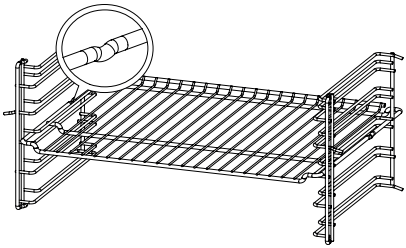
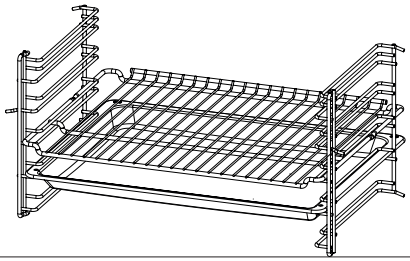
ⓘ Cihaz modeline göre verilen aksesuarlar değişkenlik gösterir. Kullanma kılavuzunda belirtilen aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

ⓘ Cihazınız için tasarlanan orijinal aksesuarları kullanınız.

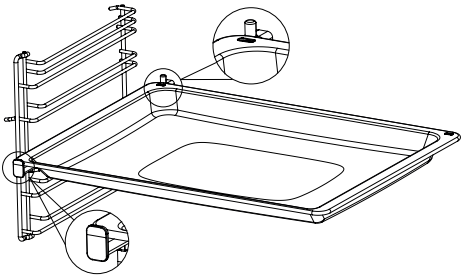
| | |
|---|---|
|  | **Standart Tepsi**<br>Dondurulmuş gıdalar, kek, büyük et yemekleri, hamur işleri içindir. |
|  | **Tel Izgara**<br>Pasta ve sufle kapları, kızartılacak yiyeceklerin rafa yerleştirilmesi içindir. |
|  | **Derin Tepsi**<br>Sulu yiyecekler, büyük parçalı kızartmalarda ve ızgara yaptığınızda akan yağları toplamak için kullanabilirsiniz. |
|  | **FRYART Tepsi**<br>**FryArt** ile özel tepsisi sayesinde çok az yağ kullanarak ya da hiç yağ eklemeden yiyeceklerinizi daha sağlıklı pişirebilirsiniz.<br><br>Delikli yüzeye sahip tepsisi ile hızlı hava akışı sağlayarak yemeklerin dışının çıtır, içinin yumuşacık olmasını sağlar. |
|  | **Teleskopik Ray**<br>Teleskopik raylar fırından dışarıya tamamen çekilebilir. Tepsi ve tel ızgaranızı kolaylıkla hareket ettirerek yemeklerinizi kontrol edebilirsiniz. |

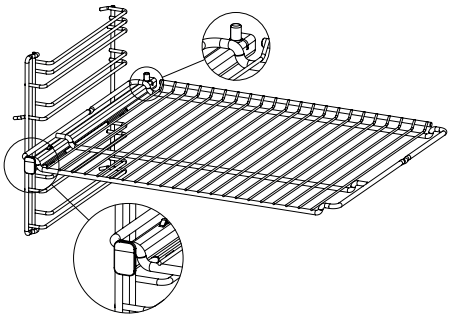
TR

## 5.1- AKSESUARLARIN KULLANIMI

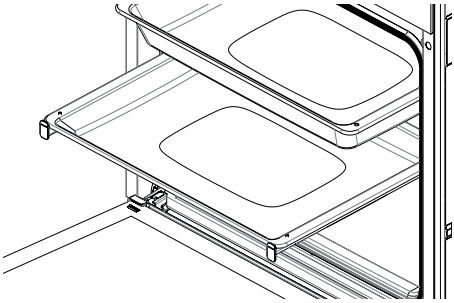
| | |
|---|---|
|  | Tel ve kendinden raflı modeller bulunmaktadır. Tel raf 6 adet pişirme rafına sahiptir. |
|  | Aksesuarlar iki raf arasına girmelidir ve **a** eğimli taraf cihaz kapağına bakmalıdır. |
|  | Tel ızgarada bulunan girintiler; raflardan düşmesini önler, güvenliği sağlar. |
|  | Tepsi ve ızgarayı birlikte yerleştirerek ızgara ve et yemeklerinde tepsiyi damlalık olarak kullanabilirsiniz. |

## 5.2- TELESKOPİK RAY KULLANIMI





Tepsi ve tel ızgarayı üzerine yerleştirmeden rayları tamamen içeri itiniz.
Aksesuarlar rayların ön ve arka çıkıntılarının arasında olmalıdır.



Birden fazla tepsiyle pişirme yapacaksanız ray sistemiyle bir seviyelik mesafe olmalıdır.

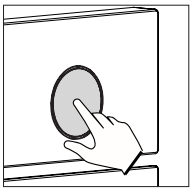
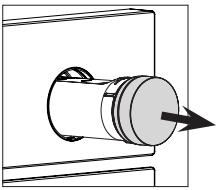
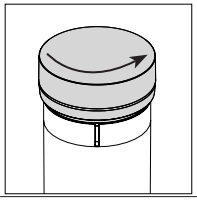
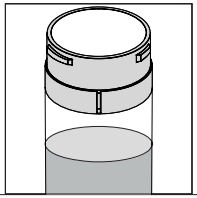
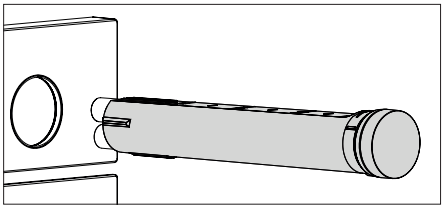
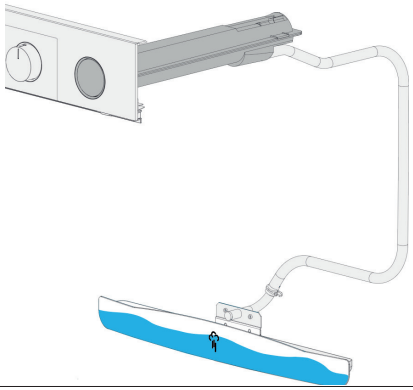
TR

# 6- SU KARTUŞU KULLANIMI

Pişirme esnasında buharlaştırma haznesine verilen su, ısıyla buharlaşır ve daha iyi bir pişirme elde edilir. Buhar desteği, yiyeceğinizin dışı çıtır çıtır, içi yumuşak ve sulu kalarak daha lezzetli olmasını sağlar.

- Buhar destekli pişirmeyi, kılavuzda belirtilen buhar destekli pişirme fonksiyonunda yapınız.
- Pişireceğiniz yiyecek için buhar destekli pişirme tablosundaki değerlere bakınız.
- Yiyeceğinizi tavsiye edilen raf konumuna yerleştiriniz.

Pişirme tablosunda belirtilen süreye göre su ekleme zamanı geldiğinde;

| | |
|---|---|
| 1  2  | • Su kartuşuna basınız(1).<br>• Su kartuşunu yerinden çıkarınız(2). |
| 3  4  | • Su kartuşunun kapağını çevirerek açınız(3).<br>• Tabloda gösterilen su miktarını kartuşa ekleyiniz(4). |
| 5  | • Su kartuşunun kapağını kapatıp bir miktar itiniz(tamamen ittiğiniz takdirde su, buharlaştırma haznesine iletilir).<br>• Suyun verilme zamanı geldiğinde kartuşu tamamen itiniz(çıt sesini duyunuz).<br>• Pişirme işlemi bittiğinde fırınınızı kapatınız. |
|  | • Fırın içerisinde bulunan buharlaştırma haznesine su yavaşça akmaya başlar, yemeğiniz buhar desteği ile pişer.<br>• Tek seferde 200 ml den fazla su vermeyiniz. |

TR

# 7- PİŞİRME ÖNERİLERİ

Laboratuarlarımızda test ettiğimiz, pişme değerlerini tespit ettiğimiz yiyeceklerin bilgilerini tabloda görebilirsiniz. Pişirme süreleri şebeke voltajı, pişecek malzeme niteliği, miktarı ve sıcaklığa bağlı olarak farklılık gösterebilmektedir. Denemeler yaparak farklı lezzetler ve damak tadınıza uygun sonuçlar elde etmek için değerleri değiştirebilirsiniz.

ⓘ Fırının en alt rafı 1.raftır.

*** 10 dk. ön ısıtma yapılması önerilir.**

| Yiyecek | Kullanılacak aksesuar | Pişirme işlevi | Raf konumu | Sıcaklık(°C) | Pişirme süresi(dk) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tepside kek | Standart Tepsi | | 2-3 | 170 | 25...30 |
| | | | 3 | 170 | 20...25 |
| Kalıpta kek | Kek kalıbı | | 2 | 170 | 25...30 |
| | | | 2 | 180 | 35...40 |
| Kurabiye | Standart Tepsi | | 2 | 170 | 20...25 |
| Küçük kekler | Standart Tepsi | | 3 | 160 | 30...35 |
| | Standart Tepsi<br>Derin Tepsi | | 1 - 5 | 160 | 30...35 |
| Yufka böreği | Standart Tepsi | | 2 | 200 | 40...45 |
| | | | 2 | 190 | 25...30 |
| | Standart Tepsi<br>Derin Tepsi | | 1<br>5 | 190 | 50...55 |
| Pizza | Standart Tepsi | | 2 | 200 | 10...15 |
| | | | 2 | 200 - 220 | 10...15 |

TR

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Poğaça | Standart Tepsi | | 2 | 200 | 25...30 |
| Balık | Standart Tepsi | | 3<br>3 | 200<br>200 | 30...40<br>20...30 |
| Lazanya | Tel ızgara üstü cam/dikdörtgen kap | | 2 | 190 | 20...25 |
| Tavuk but | Standart Tepsi | | 2-3<br>2-3 | 220<br>220 | 50...55<br>40...45 |
| Bütün tavuk(2kg) | Standart Tepsi | | 2-3<br>2-3<br>3 | 30dk max, sonra60dk 190<br>25dk max, sonra50dk 190<br>25dk max, sonra 45dk 200 | 90...95<br>75...80<br>75...80 |
| Antrikot | Standart Tepsi | | 3 | 25dk max, sonra20dk 190 | 45...50 |
| Pandispanya | Standart Tepsi<br>Standart Tepsi Derin Tepsi | | 3<br>1 - 5 | 190<br>190 | 7...10<br>8...13 |

## 7.1- IZGARA PİŞİRME TABLOSU

*** 5 dk. ön ısıtma yapılması önerilir.**

| Yiyecek | Kullanılacak aksesuar | Pişirme işlevi | Raf konumu | Sıcaklık(°C) | Pişirme süresi(dk) |
|---|---|---|---|---|---|
| Kuzu pirzola | Tel ızgara | | 4...5 | max. | 25...30 |
| Parçalı tavuk | Tel ızgara | | 4...5 | max. | 25...30 |
| Balık | Tel ızgara | | 4...5 | max. | 20...25 |
| Tost ekmeği | Tel ızgara | | 4...5 | max. | 1...3 |

## 7.2- BUHAR DESTEKLİ PİŞİRME

### Hamur İşleri

| Yiyecek | Kullanılacak aksesuar | Pişirme işlevi | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Kullanılacak su miktarı (ml) | Su verme zamanı (dk) | Pişirme süresi dk) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Mayalı hamur ekmek | Standart Tepsi | | 2 - 3 | 190 | 190+100* | Ön ısıtma sonrası | 35…40 |
| Mayalı patatesli Ekmek | Standart Tepsi | | 2 - 3 | 190 | 190+100* | Ön ısıtma sonrası | 35…40 |
| Yufka böreği | Standart Tepsi | | 3 | 190 | 190 | Ön ısıtma sonrası | 35…40 |

### Kek ve Pasta

| Yiyecek | Kullanılacak aksesuar | Pişirme işlevi | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Kullanılacak su miktarı (ml) | Su verme zamanı (dk) | Pişirme süresi dk) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Tepside kek | Standart Tepsi | | 3 | 170 | 150 | Ön ısıtma sonrası | 20…25 |
| Küçük kekler | Standart Tepsi | | 3 | 160 | 150 | Ön ısıtma sonrası | 30…35 |
| Kalıpta kek | Standart Tepsi | | 2 | 190 | 190 | Ön ısıtma sonrası | 40…45 |
| Pandispanya | Standart Tepsi | | 3 | 190 | 50 | Ön ısıtma sonrası | 7…10 |
| Cheesecake | tel ızgara üzeri 26 cm çapında yuvarlık kek kalıbı | | 3 | “25 dk 170, sonra 30dk 150“ | 190 | 20 | 50…60 |
| Zengin meyveli kek | tel ızgara üzeri 40*27 cm borcam | | 3 | 130 | 190+100* | Ön ısıtma sonrası | 140…150 |

TR

## Et ürünleri

| Yiyecek | Kullanılacak aksesuar | Pişirme işlevi | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Kullanılacak su miktarı (ml) | Su verme zamanı (dk) | Pişirme süresi dk) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balık | Standart Tepsi | | 3 | 200 | 150 | Ön ısıtma sonrası | 25…30 |
| Tavuk but | Standart Tepsi | | 3 | 200 | 190 | Ön ısıtma sonrası | 35…40 |
| 1-1,5 kg antrikot | Standart Tepsi | | 2-3 | 25 dk max, sonra 60dk 160- 170 | 190+100** +100** | Ön ısıtma sonrası | 80…85 |
| 1-1,5 kg kuzu incik | Standart Tepsi | | 3 | 200 | 190+190* | Ön ısıtma sonrası | 80…90 |

Fırında testlerden önce 10 dk ön ısıtma uygulanmıştır.
Testler turbo rezistans 2000W ile yapılmıştır.
*Pişirme süresinin yarısında eklenecek su miktarı
** pişirme süresinin her yarım saatinde eklenecek su miktarı

TR

# 8- BAKIM VE TEMİZLİK

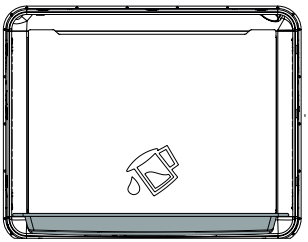
ⓘ Bakım ve temizliğe başlamadan önce elektrik çarpma tehlikesine karşı elektrik bağlantısını kesiniz.

⚠ Bakımdan önce cihazın soğuk olduğundan emin olunuz.

Düzenli bakım ve temizlikle cihaz ömrünü uzatabilirsiniz. Temizlik için kapak, cam ve rafları çıkarabilirsiniz.

| | |
|---|---|
| Temizleme Önerileri | Cihazın iç ve ön kısımlarını tepsi ve diğer parçalarını bıçak, fırça gibi çizici, aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Cihazı ılık su ve sabunlu yumuşak bezle temizleyiniz ve kurulayınız. |
| Aksesuar Temiziği | Aksesuarları kullanımdan sonra iyice temizleyiniz ve kurutunuz.<br>Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayınız. |
| Günlük Kullanım | Cihaz kullanımdan sonra, iyice temizlenmelidir. Atıklar, birikmiş yağlar yangına neden olabilir. Özellikle pişirme sonrası fırın içerisindeki ısı ile birlikte fırın temizliği daha kolay hale gelecektir. |

## BUHARLI TEMİZLEME



Fırın içerisindeki tüm aksesuarları(tel raf varsa) çıkartınız. Tek tepsiyi en alt tabana, içersine bir miktar su koyarak yerleştiriniz ve Alt Isıtma fonksiyonunu seçerek 100°/20 dk çalıştırınız. İşlem sonunda fırın içini nemli bir bez veya süngerle siliniz.

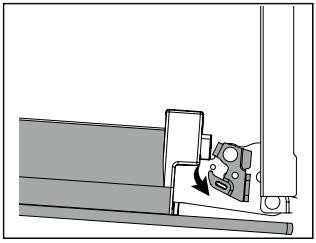
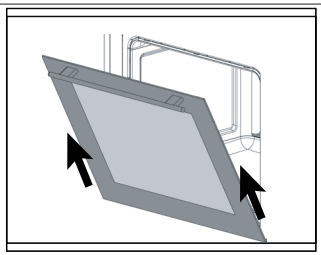
## 8.1- BUHARLI TEMİZLEME ÖZELLİĞİ

Buharlı temizleme fonksiyonu sayesinde ürünün iç yüzeyine yapışmış olan kirleri yumuşatarak kolayca temizleyebilirsiniz.

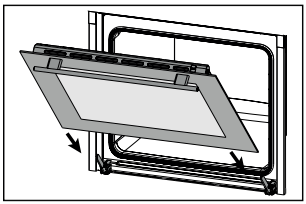
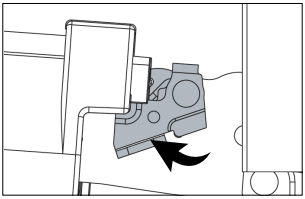
- Buharlı temizleme işlemini başlatmadan önce fırının içindeki tepsi ve tel ızgarayı çıkartınız. Sağ ve sol tel rafı sökünüz.
- Kontrol panelinde bulunan su kartuşunu basarak yerinden çıkarınız. Kartuşa 100 ml su doldurarak yerine yerleştiriniz.
- Kartuşu ittiğinizde içindeki su fırının içindeki fırının içindeki buharlaştırma haznesine aktarılır.
- Fonksiyon olarak seçiniz.Sıcaklık düğmesini 100°C ‘ ye getirerek 20 dk çalıştırınız. Sonrasında fırının içini ve kapağın iç camını mikrofiber bez ile temizleyiniz.

⚠ Kirli halde tekrar tekrar kullanılan fırındaki kirler bir süre sonra sabitlenir. Sabitlenmiş kir hiçbir yöntemle ideal şekilde temizlenemez. Bu yüzden fırının temizliğini düzenli yapmaya ihmal etmeyiniz.

## 8.2- FIRIN KAPAĞININ SÖKÜLMESİ

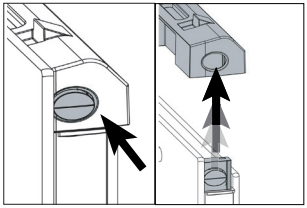
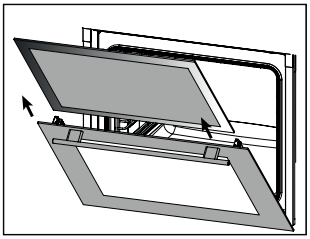
| | | |
|---|---|---|
| Adım 1 | Fırın kapağını tamamen açınız. | |
| Adım 2 | Menteşe kilitlerini ok yönünde iterek kilidi açınız. |  |
| Adım 3 | Fırın kapağını menteşe kilidine gelecek konuma kadar kapatınız. Ok yönünde dışarı doğru çekiniz. |  |

## 8.3- FIRIN KAPAĞININ TAKILMASI

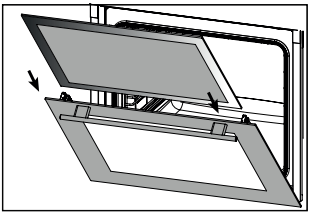
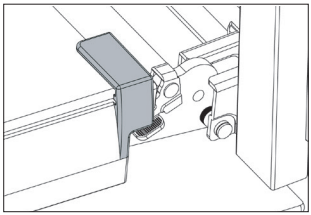
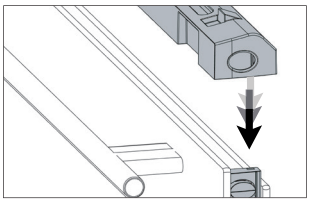
| | | |
|---|---|---|
| Adım 4 | Cihaz kapağını ok yönünde menteşelere yerleştiriniz. |  |
| Adım 5 | Cihaz kapağını tamamen açınız ve menteşe kilitlerini ok yönünde kapalı konuma getiriniz. Fırın kapağını kapatınız. |  |

## 8.4- CAMLARIN SÖKÜLMESİ

ⓘ Cam sayısı modele göre değişebilir.

| | |
|---|---|
| Adım 1 | Fırın kapağını yarım açınız. |
| Adım 2 | Üst plastiğin sağına ve soluna bastırarak yukarı doğru çekiniz.  |
| Adım 3 | Önce iç camı ardından ara camı ok yönünde dışarı doğru çekiniz.  |

## 8.5- CAMLARIN SÖKÜLMESİ

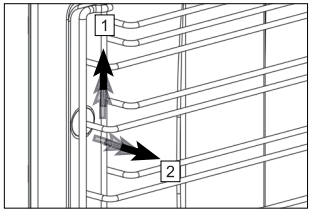
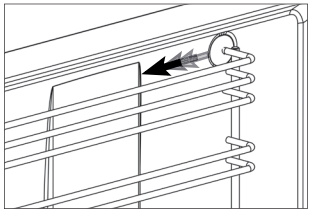
| | |
|---|---|
| Adım 4 | Fırın kapağını yarım açınız ve önce ara camı ardından iç camı ok yönünde itiniz.  |
| Adım 5 | Camın, yan plastiğin yuvasına doğru biçimde girdiğinden emin olunuz.  |
| Adım 6 | Üst plastiği, çıt sesini duyacak şekilde yerleştiriniz ve cihazın kapağını kapatınız.  |

TR

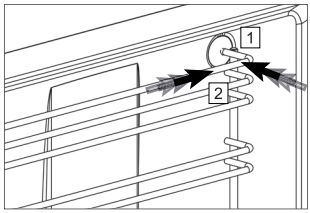
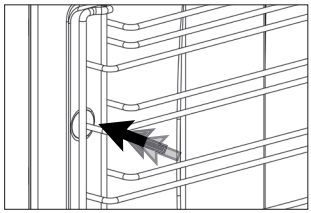
## 8.6- TEL RAFLARIN ÇIKARTILMASI

⚠ Raflar sıcak olabilir, sıcakken raflara dokunmayınız. Soğumasını bekleyiniz.

ⓘ Fırının yan duvarlarının temizliği cihazın modeline göre değişebilir. Bu özellik cihazınızda bulunmayabilir.

| | | |
|---|---|---|
| Adım 1 | Rafı dikkatlice önce ok yönünde ön askıdan (1) kaldırınız ve (2) çıkarınız. |   |
| Adım 2 | Daha sonra bütün rafı ok yönünde çekerek çıkartınız. |  |

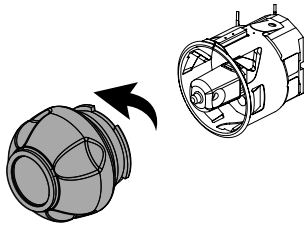
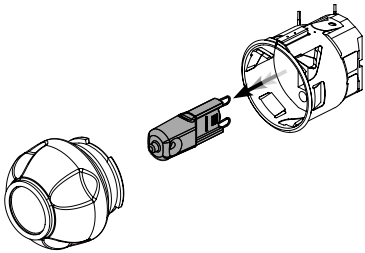
## 8.7- TEL RAFLARIN TAKILMASI

| | | |
|---|---|---|
| Adım 3 | Rafları ortalayarak önce arka askıyı yerleştiriniz (1) ve bastırınız (2). |   |
| Adım 4 | Daha sonra ön askıyı bastırınız. Böylece, raf takılmış olacaktır. |  |

TR

## 8.8- FIRIN LAMBASININ DEĞİŞTİRİLMESİ

⚠ Elektrik çarpma tehlikesinden dolayı lambayı değiştirmeden önce elektrik bağlantısının kesik olduğundan emin olunuz. Lamba sıcak olabilir, soğumasını bekleyiniz.

| | |
|---|---|
| Adım 1 | Fırın kapağını tamamen açınız. |
| Adım 2 | Cam kapağı saatin ters yönünde çevirerek çıkartınız.  |
| Adım 3 | Fırın lambasını ok yönünde çekerek çıkartınız ve değiştiriniz. Cam kapağını tekrar takınız.  |

TR

# 9- SORUN GİDERME

Buradaki arızalar genellikle olabilecek durumlardır. Bu sorunları kendiniz ürüne müdahale etmeden kolayca çözebilirsiniz.

ⓘ Talimatlara rağmen sorun giderilmezse **444 84 87** numaralı çağrı merkezine veya Uğur yetkili servisine başvurunuz.

| Sorun | Neden | Çözüm |
|---|---|---|
| Cihaz çalışmıyor. | • Cihaz fişi prize takılı olmayabilir. | • Fişin prize takılı olduğuna emin olunuz. |
| | • Sigorta atmış yada bozuk olabilir. | • Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol ediniz. Atmış ise devreye alınız. |
| Cihaz çalışırken buhar çıkıyor. | • Fırın ilk kez kullanılıyor. | • Çalışma sırasında buhar çıkabilir. Bu arıza değildir. |
| Pişirme esnasında fırının dış bölümü çok ısınıyor. | • Havalandırması iyi olmayan yerde bulunuyordur. | • Kurulum kılavuzunda verilen boşlukları uygulayınız. |
| Fırın düzgünce pişirmiyor. | • Fırın kapağı pişirme esnasında çok fazla açılıyor olabilir. | • İç sıcaklığın düşmemesi için kapağı çok fazla açmayınız. |
| Pişirme bittikten sonra soğutma fanı hala çalışıyor. | • Fırının içini havalandırmak için bir süre daha çalışır. | • Bu arıza değildir. |
| Cihaz ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor. | • Sıcaklıkla parçaların genleşmesiyle duyulan sesler normaldir. | • Bu arıza değildir. |
| Kapak tam kapanmıyor. | • Fırın içinde ve kapakta yemek artıkları sıkışmış olabilir. | • Fırını temizleyiniz. |
| Fırın ısıtmıyor. | • Kapak açık kalmış olabilir.<br>• Fonksiyon veya sıcaklık ayarlanmamış olabilir. | • Kapağı kontrol ediniz tam kapandığından emin olunuz.<br>• Fırını belirli sıcaklık ve/veya fonksiyona getiriniz. |

# 10- MÜŞTERİ HİZMETLERİ MERKEZİ

Misyonumuz, vizyonumuz ve temel değerlerimizle oluşturduğumuz yüksek kalite anlayışımız çerçevesinde, ürün ve hizmetlerimizden duyulan müşteri memnuniyetine büyük önem vermekteyiz.

Uğur Soğutma A.Ş. olarak sizlere en iyi hizmeti verebilmek ve müşteri hizmetleri süreçlerimizi geliştirmek için kapsamlı politikalar eşliğinde büyük özveri içinde çalışıyoruz.

Türkiye genelinde, alanında uzmanlaşmış yetkili servis ağımız ve güler yüzlü, profesyonel çağrı merkezi personelimiz ile sizlere en iyi hizmeti sağlamak için çalışmaktayız.

Uğur Müşteri Hizmetleri Merkezine;

- **444 84 87** numaralı Çağrı Merkezi hattımızı arayarak,
- **https://www.ugur.com.tr/bize-yazin** adresindeki formu doldurarak,
- **0 256 316 10 00** numaralı hattı arayarak,
- **0 256 316 10 36** numaraya faks çekerek ya da;
- Uğur Müşteri Hizmetleri Merkezi, **Yeni Sanayi Mahallesi Devlet Karayolu Caddesi No:127/C PK:09900 Nazilli/Aydın** adresine yazılı başvurunuzu ileterek ulaşabilirsiniz.

Bizlere her türlü dilek, istek ve önerinizi bildirebilir, size en yakın Uğur Yetkili Servisi öğrenebilir, ürünlerimiz hakkında arzu ettiğiniz bilgiyi talep edebilirsiniz.

İşitme ve konuşma engelli müşterilerimiz 1 SMS aracılığıyla **444 84 87** numaralı Çağrı Merkezlerimize ulaşabilir, ürün ve hizmetlerimiz hakkında her türlü bilgiyi alabilirler

## Yetkili Servislerimiz

**444 84 87** numaralı Çağrı Merkezi telefonunu arayabilir, size en yakın "Uğur Yetkili Servis" bilgilerini öğrenebilirsiniz.

Güncel yetkili servislerimizin listesine **https://www.ugur.com.tr/yetkili-servisler** internet adresinden veya T.C Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan **https://www.servis.gov.tr/** internet adresinden ulaşabilirsiniz.

Daha hızlı ve etkili hizmet için lütfen yetkili servise bilgi verirken garanti belgesinde bulunan, cihazınızın model ve üretim numaralarını belirtiniz. Cihazınız için azami tamir süresi 20 iş günüdür.

Kullanım kılavuzunun güncel halini **www.ugur.com.tr** internet sitemizden takip edebilir veya yetkili servislerimizden talep edebilirsiniz.

# *GARANTİ BELGESİ*

## ÜRÜNÜN GARANTİ ŞARTLARI

**1-** Garanti süresi ürünün müşteriye teslim tarihinden itibaren başlar ve **2 (iki)** yıldır.

**2-** Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

**3-** Ürünün ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanu'nun 11'inci maddesinde yer alan;

**a)** Sözleşmeden dönme,

**b)** Satış bedelinde indirim isteme,

**c)** Ücretsiz onarılmasını isteme,

**d)** Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme haklarından birini kullanabilir.

**4-** Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli veya başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

**5-** Tüketicinin ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde 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 raporla belirtilmesi durumlarında; tüketici ürünün bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa ürünün ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

**6-** Ürünün tamir süresi en fazla **20 iş günün**ü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde ürüne ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Ürünün arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir ürünü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Ürünün garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

# *GARANTİ BELGESİ*

## ÜRÜNÜN GARANTİ ŞARTLARI

**7-** Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

**a)** Arızalarda kullanım hatasının bulunup bulunmadığının, yetkili servis istasyonları, yetkili servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla; malın satıcısı, ithalatçısı veya üreticisinden birisi tarafından mala ilişkin azami tamir süresi içerisinde düzenlenen raporla belirlenmesi ve bu raporun bir nüshasının tüketiciye verilmesi zorunludur.

**b)** Tüketiciler, ''7.a'' da belirtilen rapora ilişkin olarak bilirkişi tarafından tespit yapılması talebiyle uyuşmazlığın parasal değerini dikkate alarak tüketici hakem heyetine veya tüketici mahkemesine başvurabilir.

**8-** Tüketici garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesi'ne başvurulabilir.

**9-** Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

**10-** Servis istasyonlarının, kendilerine kargo ile gönderilen arızalı mallar hariç olmak üzere, kendilerine teslim edilen veya kendileri tarafından teslim alınan arızalı mallar ile ilgili olarak malın teslim alındığına dair aşağıdaki bilgileri bilgileri içeren bir belge düzenlemesi zorunludur:

**a)** Tüketicinin mala ilişkin şikayet ve talepleri,

**b)** Malın cinsi, markası ve modeli,

**c)** Garanti kapsamı içindeki malların arızasının on iş günü içerisinde giderilmemesi halinde üretici veya ithalatçının; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, tüketiciye benzer özelliklere sahip başka bir malın verileceğine dair bilgi,

**d)** Arızanın bildirim tarihi.

**11-** Servis istasyonlarının, tüketicilere teslim edilen mallara ilgili olarak aşağıdaki bilgileri içeren servis fişini tekemmül ettirmesi ve tüketicilere vermesi zorunludur;

**a)** Servis istasyonunun unvan, adres, telefon, faks ve diğer erişim bilgileri,

**b)** Ürünün tüketiciye teslim tarihi,

**c)** Ürünün arızasına ve yapılan işlemlere ilişkin bilgi,

**d)** Garanti kapsamı dışında ise ücreti,

**e)** Servis istasyonu yetkilinin imzası,

**f)** Kargo ile teslim alınan ürünler haricinde, tüketicinin adı, soyadı, adresi ve telefonu ile imzası.

# *GARANTİ BELGESİ*

## ÜRÜNÜN GARANTİ ŞARTLARI

**12**- Bu garanti belgesi ürünün normalin dışında doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi aşağıdaki durumlarda da geçersizdir.

**a)** Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar,

**b)** Kullanım hatalarından meydana gelen hasarlar ve arızalar,

**c)** Cihaz teslimat sonrası yükleme, indirme ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,

**d)** Voltaj düşüklüğü veya fazlalığından dolayı oluşan hasar ve arızalar, hatalı elektrik tesisatından kaynaklı hasar ve arızalar, malın etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar,

**e)** Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arıza ve hasarlar,

**f)** Yetkisiz kişiler (Yetkili Servisler haricinde) tarafından müdahalede bulunulan cihazlar,

**g)** Cam kırılmaları,

**h)** Orjinal yedek parça dışındaki herhangi bir parçanın mala monte edilmesinden doğacak sorunlar,

**I)** Kullanım kılavuzunda belirtilen uyarıların dikkat edilmemesi sonucu kararan, oksitlenen, yüzeyinde dalgalanma oluşan paslanmaz çelik malzemeler.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

**13**- Malın kullanım yerine nakliyesi ve montajı mal fiyatına dâhil değildir. Garanti belgesinin tekemmül ettirerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin malı satın aldığı satıcı bayi, acenta yada temsilciliklere aittir. Nakliyesi Yetkili Servis tarafından yapılmayan mallarda oluşan hasar durumlarında sorumluluk cihazın nakliyesini yapan firmaya aittir. Kargo veya nakliyesini yapan kişiler tarafından teslim edilecek olan malların ambalajlarını kontrol etmeden teslim almayınız.

**14**- Garanti belgeleri satın alınan mala ilişkin faturanın tarih ve sayısı ile bandrol ve seri numarası içermek zorundadır.

**15**- Garanti, garanti belgesinde belirtilen süre içinde ve yalnızca malda meydana gelecek arızalar için geçerlidir. Bunun dışında garanti belgesine dayandırılarak herhangi bir isim altında hak talep edilemez. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, cihaz üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı, değiştirildiği veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersiz sayılır.

# *GARANTİ BELGESİ*

**ÜRETİCİ / İTHALATÇI FİRMANIN :**

**Ünvanı** : UĞUR SOĞUTMA MAKİNALARI SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

**Adresi** : Mahmutbey Mahallesi 2534 Sokak No:9A Bağcılar - İSTANBUL

Telefonu : (0 212) 624 32 28

Faks : (0 212) 598 94 26

E-Posta : ugur@ugur.com.tr

Yetkilinin İmzası:

Firmanın Kaşesi:

UĞUR SOĞUTMA MAKİNALARI SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

**MALIN**

CİNSİ : ANKASTRE FIRIN

Markası: UĞUR

Modeli: .....

Garanti Süresi: 2 (İKİ) YIL

Azami Tamir Süresi: 20 İŞ GÜNÜ

Bandrol ve Seri no:

**SATICI FİRMANIN**

Ünvanı: .....

Adresi: .....

Telefonu: .....

Faks: .....

E-Posta: .....

Fatura Tarihi ve Sayısı: .....

Teslim Tarihi ve Yeri: .....

Yetkilinin İmzası:

Firmanın Kaşesi:

## Uğur Soğutma Makinaları Sanayi ve Ticaret A.Ş.

### Genel Müdürlük
Yeni Sanayi Mahallesi
Devlet Kara Yolu Caddesi No: 127/C
Nazilli/AYDIN TÜRKİYE
T: 0.256 316 10 00
F: 0.256 316 10 31
ugur@ugur.com.tr

### Marmara Bölge Müdürlüğü
Mahmutbey Mahallesi 2534 Sokak No: 9/A
Bağcılar/İSTANBUL TÜRKİYE
T: 0.212 624 32 28
F: 0.212 541 96 36
istanbul@ugur.com.tr

**444 84 87**

www.ugur.com.tr


UĞUR ŞİRKETLER GRUBU