

***midi fırın  
kullanım kılavuzu***

***MF 6***

# Lütfen önce bu kılavuzu okuyun !

Değerli Müşterimiz,

Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrolünden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz.

Bunun için, bu kılavuzun tamamını, ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.

## Bu kullanım kılavuzu...

Ürününüzü hızlı ve güvenilir bir şekilde kullanmanıza yardımcı olacaktır.

- Ürününüzü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz.
- Özellikle güvenlikle ilgili bilgilere uyunuz.
- Daha sonra ihtiyacınız olabileceği için kullanım kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayınız.
- Ayrıca ürünle birlikte ilave olarak verilen diğer belgeleri de okuyunuz.

Bu kullanım kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayınız. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde vurgulanmıştır.

## Semboller ve açıklamaları

Kullanım kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Can ve mal güvenliği açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.



Elektrik gerilimine karşı uyarı.

# İçindekiler

---

## **1** Midi Fırınınızın teknik özellikleri **Sayfa 3**

## **2** Midi Fırınınızı kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları **Sayfa 4**

## **3** Midi Fırınınızın kullanımı **Sayfa 5**

Kontrol panosunun tanıtımı .....	5
Midi fırının kullanılması .....	5
Izgara yapılması .....	7

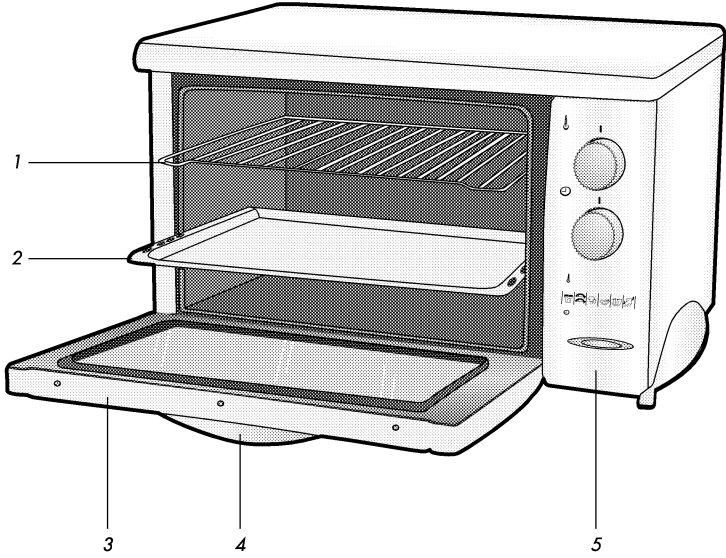
## **4** Bakım ve temizlik **Sayfa 8**

Nakliye ile ilgili bilgiler .....	9
-----------------------------------	---

## **5** Tüketici Hizmetleri Bilgileri **Sayfa 10**

## **6** Garanti Belgesi **Sayfa 11**

# 1 Midi fırınınızın teknik özellikleri



Dış genişlik	: 595 mm
Dış derinlik	: 415 mm
Dış yükseklik	: 370 mm
Besleme gerilimi	: 220 V~ 50 Hz
Lamba	: 25 W
Fırın gücü	: 1200 W
Izgara gücü	: 2400 W
Toplam güç	: 2425 W (Maximum)
Termostat	: 250°C'a kadar ayarlanabilen.Fırın ve ızgara fonksiyonlarının seçimi.

1. Tel ızgara 4. Tutamak  
2. Tepsi 5. Kontrol panosu  
3. Ön kapak

Saat : Elektrikli, 100 dakikaya kadar zaman ayarı

Yangın tehlikesi koruma sınıfı : A

Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

## 2 Midi fırınınızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları

### ! Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Bu cihaz, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya onlara cihazın kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı sürece fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneyimsiz olan kişiler (çocuklar da dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır.

Çocuklar denetlenerek cihazla oynamaları önlenmelidir.

Fırınınızın kullanma voltajı 220 voltttur.

Evinizdeki sigortanın akım değeri 10 Amperden az ise, **ehliyetli bir elektrikçiye** 10 Amperlik bir sigorta bağlatınız.

Fırınınızın elektrik kablosuna topraklı fiş monte edilmiştir. Bu fiş mutlaka topraklı priz ile kullanılmalıdır.

Topraklama tesisatını **ehliyetli bir elektrikçiye** yaptırınız.

Topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

Ürününüzün elektrik kablosunu sıcak yüzeylere değecek şekilde yerleştirmeyiniz ve fırın kapağına sıkıştırmayınız. Kablo izolasyonu bundan zarar görebilir.

**Elektrik kablosu hasarlandığında en yakın servisimize başvurarak yenisini taktırınız.**

Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırını 200°'de içi boş olarak 30 dakika çalıştırınız.

**Fırınınız çalışırken, ısıya karşı hassas malzemelere zarar verebileceğinden; buzdolabı, bulaşık makinası vb. ürünler veya plastik yüzeyler üzerine koymayınız.**

Fırınınızın fişini prize taktığınızda fırın çalışmazken termostat lambası hafifçe yanabilir. Fişi ters çevirip taktığınızda bu ışık sönecektir. Bu durumun ürün güvenliği üzerinde olumsuz bir etkisi yoktur.



Fırınınızı temizlemeye başlamadan önce, fişi prizden çekiniz.

Fırınınız sıcak iken cama su damlatmayınız, cam çatlayabilir.

Fırınınızı soğuduktan sonra kaldırınız.

Fırınınızın üst kapağını kapatırken paslanmaz yansıtıcıyı kenarları alta gelecek şekilde yerleştiriniz.



Ürününüzü kullanmadan önce ambalaj malzemelerini çıkarınız. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlike oluşturabilir. Fırınınız çalışırken ön cam ve metal parçalar ısındığından bu kısımlara el ile dokunmayınız. Izgara yaparken fırının dış yüzeyleri sıcak olabilir. **Çocukları fırından uzak tutunuz.**

### 3 Midi fırınınızın kullanımı

#### Kontrol panosu ve midi fırınınızın kullanımı

**Dikkat!** Saat ve fırın ısıtıcı kumanda düğmesi beraber açılmadan ısıtıcılar devreye girmez.

Fırın veya ızgara çalışırken fırın lambası yanar.

**Fırını kullanırken üst yüzey ısınabilir. Fırın üzerinde eriyebilecek malzeme bırakmayınız.**

#### 1. Fırın ısıtıcıları kumanda düğmesi:

250°C'a kadar sıcaklık ayarı yaparak fırın fonksiyonunu çalıştırır.

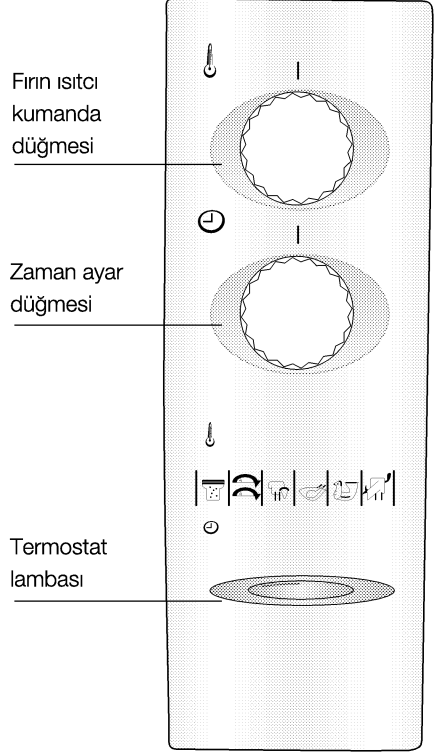
Kumanda düğmesi 100-250°C arasında iken, alt ve üst rezistans devrededir.

Kumanda düğmesi "☰" pozisyonunda iken, ızgara konumu devrededir. Bu durumda üst rezistans çalışır.

#### 2. Zaman ayar düğmesi:

Pişirme süresini 100 dakikaya kadar ayarlayabilen mekanik bir saate kumanda eder.

Saat düğmesi sağa doğru çevrilerek istenilen konuma getirilir. Ayarlanan süre bitiminde "çınn" sesi duyulur ve elektrik akımı otomatik olarak kesilir. Zamanı kendiniz kontrol etmek istiyorsanız düğmeyi manuel pozisyona "🕒" getiriniz. Bu durumda saat elektrik devresini kesmez. Fırını kapatmak için saati sıfırlayınız veya fırın ısıtıcıları kontrol düğmesini "0" konumuna getiriniz.



## Fırında pişirme

Fişi topraklı prize takınız.

Saati pişirme tablosunda verilen zamana ayarlayınız.

Fırın ısıtıcı kontrol düğmesini pişirme tablosunda verilen konuma getiriniz. Fırın içindeki sıcaklık ayarlanan konuma geldiğinde termostat lambası söner. Sıcaklık ayarlanan konum değerinin altına düştüğü zaman termostat devreye girer ve termostat lambası tekrar yanar. Böylece pişirme süresince ayarlanan konum sıcaklığı korunur.

**10 dakika** ön ısıtma yapınız.

Ön ısıtmadan sonra yemeğinizi pişirme tablosunda verilen raf konumuna yerleştiriniz.

Süre sonunda saat “çınır” sesi verecek ve elektrik akımı otomatik olarak kesilecektir.

Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır.

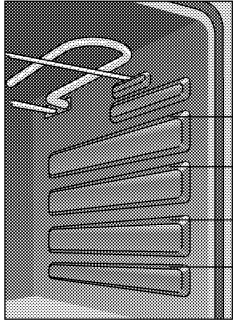
10 dakikalık ön ısıtma süresini tablodaki pişirme süresine ekleyiniz.

Pişirme süreleri malzeme miktarına göre değişebilir.

Pişirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak, ağız tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz.

Kek pişirirken kalıp kullanmanız daha iyi sonuç verir.

Pişirme yaparken tek tepsi kullanınız.



### Pişirme tablosu

Yemekler	Termostat konumu	Pişirme süresi (dak.)	Raf Konumu
Yaş Pasta	160 - 170	20 - 35	2-3
Elmalı Pasta	170 - 180	20 - 30	2-3
Meyvalı Turta	170 - 180	20 - 35	2-3
Şekerli Kurabiye	150 - 160	20 - 40	2-3
Çörek	170 - 200	20 - 35	2-3
Yufka böreği	200	25 - 45	2-3
Kek (kalıpta)	170	30 - 50	1-2
Kek (tepside)	170	25 - 45	2
Bisküvi	170	15 - 30	2-3
Kuzu Eti	230	30 <sup>(1)</sup>	2-3
Koyun Eti	250	30 - 45 <sup>(1)</sup>	2-3
Dana Eti	250	40 - 55 <sup>(1)</sup>	2-3
Piliç (Parçalı)	230	25 - 40	2-3
Balıklar	230	25 - 40	2-3
Hindi	250	30 - 45	2-3
Makarna (fırında)	200	20 - 35	2-3
Talaş Böreği	230	15 - 40	2-3

(1) 500 g pişirmeye uygun

## Izgara yapmak

**Dikkat!** Izgara yaparken ön kapağı açık konuma getirmezseniz fırınınız çalışmayacaktır. Bu özellik fırınınızın kapak camını ve plastik parçalarını korumak için size sunulan bir avantajdır.

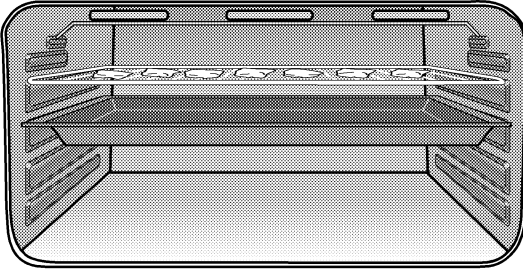
Zaman ayar düğmesini manuel “🕒”, fırın ısıtıcıları kumanda düğmesini de “🔥” konumuna getiriniz.

**5 dakika ön ısıtma yapınız. Ön ısıtmadan sonra;**

Pişireceğinizi yerleştirmeden önce ızgaranızı yağlayınız. Yağların toplanması için, tepsiyi ızgara rafının altına yerleştiriniz. Temizlik kolaylığı açısından içine bir miktar su koymanız faydalı olacaktır.

## Izgara yapma tablosu

Yemekler	Piştirme süresi	Izgara pozisyonu ve Raf Konumu
Biftek	6 - 15 dak / bir taraf	3-4
Bonfile	6 - 15 dak / bir taraf	3-4
Kuzu Pirzola	6 - 15 dak / bir taraf	3-4
Köfte	6 - 15 dak / bir taraf	3-4
Piliç( parçalı )	15 - 25 dak / bir taraf	3-4
Balık Fileto	10 - 17 dak / bir taraf	3-4
Balık Izgara	8 - 15 dak / bir taraf	3-4
Sardalya Izgara	10 - 18 dak / bir taraf	3-4



## 4 Bakım ve temizlik

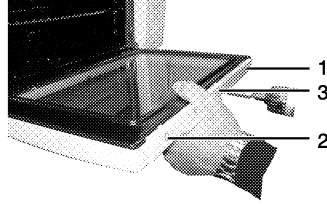
### Bakım ve temizlik

1. Temizliğe başlamadan önce fişi prizden çıkarınız.
2. Temizliğe fırın soğuduktan sonra başlayınız.
3. Ürününüzü temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye, boyalı ve plastik yüzeyleri çizebilecek tanecikler içermemesine dikkat ediniz. **Tanecikler içermeyen krem veya sıvı temizleyiciler kullanınız.**
4. Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerle yapmayınız.
5. Ürününüzü temizlerken teli bulaşık süngeri, ovma teli gibi malzemeler kullanmayınız.
6. Fırın temizlendikten sonra, iç kısımları kuruyuncaya kadar fırın kapağını açık tutunuz.
7. Dökülen yağ, limon gibi asitli maddelerin derhal temizlenmesi tavsiye edilir.
8. Fırınınızı kesinlikle su dolu lavabo içinde veya akan musluk altında yıkamayınız.

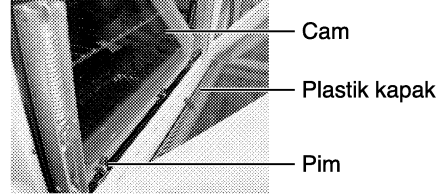
### Fırınınızın lambasının değiştirilmesi;

1. Fişini prizden çekiniz.
2. Sonra fırınınızın iç kısmındaki lamba koruyucu camını sola doğru çevirerek çıkarınız.
3. Daha sonra lambayı sola doğru çevirerek çıkarınız.
4. Yetkili Servislerden temin edebileceğiniz özel lambayı değiştirdikten sonra lamba koruyucu camını tekrar yerine takınız.

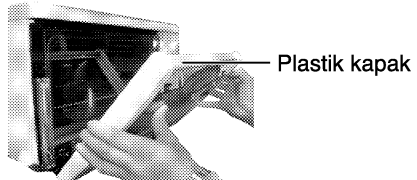
### Plastik koruyucuyu yerinden çıkarıp temizlemek isterseniz;



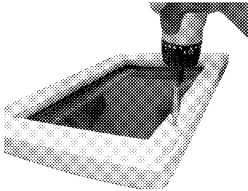
Cam kapağı şeklindeki gibi tutarak sırasına dikkat ederek 1,2 ve 3 nolu vidaları sökünüz.



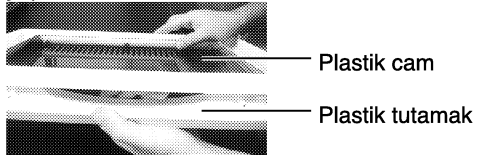
Plastik kapakla cam arasında yay bulunduğu için camı yavaşça fırına doğru bırakınız. Aksi takdirde fırın camının kırılma riski vardır.



Plastik kapağı alt kısımdaki pimlerden ayırıp yerinden çıkarınız.



Kapağın iç tarafındaki vidaları da sökerek aşağıdaki gibi plastik tutamak ve plastik camı çıkararak temizlik işlemini yapabilirsiniz.



## **Nakliye ile ilgili bilgiler**

- 1.** M¼mk¼nse orijinal kutusu ile taşıyınız, kutu üzerindeki taşıma işaretlere uyunuz.
- 2.** Orijinal kutusu yok ise, tel ızgara ve tepsilerin nakliye sırasında meydana gelecek hareketini önlemek için bantlayınız veya kağıt ile fırın içine sıkıştırınız ve ön kapağı bantlayınız.
- 3.** Ön kapak camına ve diğer yüzeylere gelebilecek darbelere karşı önlem alınız. Üzerine kendi ağırlığının üzerinde yük koymayınız.
- 4.** Taşıma sırasında ürünü normal konumda tutunuz.

## 5 Tüketici Hizmetleri Bilgileri

### Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni hizmetler sunmaya devam ediyoruz

Yetkili Servislerimizin haftanın 7 günü 09:00-22:00 saatleri arasında hizmet vermeye başlamasının ardından, Arçelik Çağrı Merkezi de haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında yeni telefon numarası olan **444 0 888** ile canlı olarak hizmet vermeye başladı. Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Yeni Numaralar:

**444 0 888**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden\*)

Diğer Numara

**0.216. 585 88 88**

\*Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Çağrı Merkezimize ayrıca [www.arcelik.com.tr](http://www.arcelik.com.tr) adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0 216 585 8 888 nolu telefonu arayarak ya da 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Arçelik Çağrı Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 81719Tuzla/İSTANBUL

### Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

- 1.Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
- 2.Ürününüzü kullanma klavuzu esaslarına göre kullanınız.
- 3.Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda aşağıdaki listede belirtilen size en yakın yetkili servisimize başvurunuz.
- 4.Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı" nı sorunuz.
- 5.İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ"istemeyi unutmayınız.Alacağınız Hizmet fişi ,ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
- 6.Kullanım ömrü:10 yıldır.(Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi.)









Arçelik tarafından verilen bu garanti, Mini Fırın'ın normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,
3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,
4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arızalar ve hasarlar.
5. Ürünün kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Ürününüzün, standartlara uygunluk değerlendirmesi Arçelik A.Ş.- PCİ tesislerinde yapılmıştır.

Ürününüz, Arçelik A.Ş.- Pişirici Cihazlar İşletmesi, Yukarı Soku Köyü Deliklitaş Mevkii, Bolu - Türkiye adresinde üretilmiştir.  
Üretici firma: Arçelik A.Ş.

Çağrı Merkezi Telefon Hattımız: Hergün 08.00 - 24.00 arasında hizmetinizdedir.

**Çağrı Merkezi**  
**444 0 888**

**Diğer Numara**  
**0216 585 8 888**

ARÇELİK Çağrı Merkezi  
ARÇELİK A.Ş. Ankara Asfaltı Yanı, 34950  
Tuzla/İSTANBUL Fax: (0-216) 423 23 53

ARÇELİK Midî Fırın'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kaldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren

**2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.

Ancak;

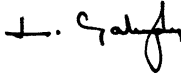
Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

-Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olmasıyla üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması.

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme bedel iadesi veya ayıp oranında indirim talebi edebilir.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.



GENEL MÜDÜR

ARÇELİK A.Ş.



GENEL MÜDÜR YRD.

Seri No: \_\_\_\_\_

Tip: \_\_\_\_\_

Teslim Tarihi, Yeri: \_\_\_\_\_

Fatura Tarihi, No: \_\_\_\_\_

Satıcı Firma Ünvanı: \_\_\_\_\_

Adres: \_\_\_\_\_

Tel-Faks: \_\_\_\_\_

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): \_\_\_\_\_

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 54381 no'lu ve 25.06.2008 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir