



*Midi fırın
Kullanma kılavuzu*

MF 1300 B

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Modern tesislerde üretilmiş ve titiz kalite kontrol işlemlerinden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz.

Bunun için, bu kılavuzun tamamını, ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın.

Kullanma kılavuzu ürünü hızlı ve güvenli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olur.

- Ürünü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyun.
- Özellikle güvenlikle ilgili bilgilere uyun.
- Daha sonra da ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayın.
- Ayrıca ürün ile birlikte ilave olarak verilen diğer belgeleri de okuyun.

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



Bu ürün, çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.



EEE Yönetmeliğine uygundur.

İÇİNDEKİLER

| | |
|---|--------------|
| 1 Güvenlik Uyarıları | 2 |
| 2 Cihazınızın Teknik Özellikleri | 3 |
| 3 Cihazınızın Kullanılması | 4-9 |
| Kontrol panosunun tanımı | 6 |
| Fırının kullanılması | 7 |
| Nakliye ile ilgili bilgiler | 9 |
| 4 Bakım ve Temizlik | 10-11 |
| 5 Tüketici Hizmetleri | 12 |

1 Güvenlik Uyarıları

Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Fırınının kullanma voltajı 230 voltur.
- Evinizdeki sigortanın akımdeğeri 10 Amperden az ise, 10 Amperlik bir sigorta bağlatınız.
- Fırınının elektrik kablosuna topraklı fiş monte edilmiştir. Bu fiş mutlaka topraklı priz ile kullanılmalıdır.
- Topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız.
- Ürünün yukarıdaki açıklamalara uyulmadan kullanılması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Fırınının çalışırken, ısıya karşı hassas malzemelere zarar verebileceğinden; buzdolabı, bulaşık makinesi vb. ürünler veya plastik yüzeyler üzerine koymayınız.
- Fırını ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırını 200°de 30 dakika çalıştırınız.
- Fırınının fişini prize taktığınızda fırın çalışmazken termostat lambası hafifçe yanabilir. Fişi ters çevirip taktığınızda bu ışık sönecektir. Bu durumun ürün güvenliği üzerinde olumsuz etkisi yoktur.
- Ürününüzün elektrik kablosunu sıcak yüzeylere degecek şekilde yerleştirmeyiniz ve fırın kapağına sıkıştırmayınız. Ocakların yakınından geçirmeyiniz. Kablo izolasyonu bundan zara görebilir.
- Pişirme yaptığınız ortamda ısı ve nem oluşur. Mutfağınızın iyi

havalandırıldığından emni olunuz. Ürününüzün uzun bir süre yoğun çalıştırılması ek bir havalandırma gerektirebilir. Pencereyi açabilir veya aspiratörünüzün kademesini yükseltebilirsiniz.

- Fırın sıcak iken cama su damlatmayınız.



- Midi fırını sızı içerisine koymayınız. Ürününüzü banyoda, dış ortamlarda ve su sıçrama tehlikesi olan bölgelerde kullanmayınız.

- Midi fırını düzgün, sabit, ısıya dayanıklı bir yüzeye koyunuz. Ürününüz yerden 75 cm yükseklikte olmalı ve etrafında 50 mmlik boş alan bırakılmalıdır.



- Ellerinizi fırına ya da ızgaraya pişireceğiniz yiyeceği koyarken ya da alırken fırın eldiveni veya bir havlu yardımı ile koruyunuz. Bu sembol ; Dikkat!..sıcak yüzey (ürününüzün yüzeylerinin sıcak olabileceği) anlamını taşır.

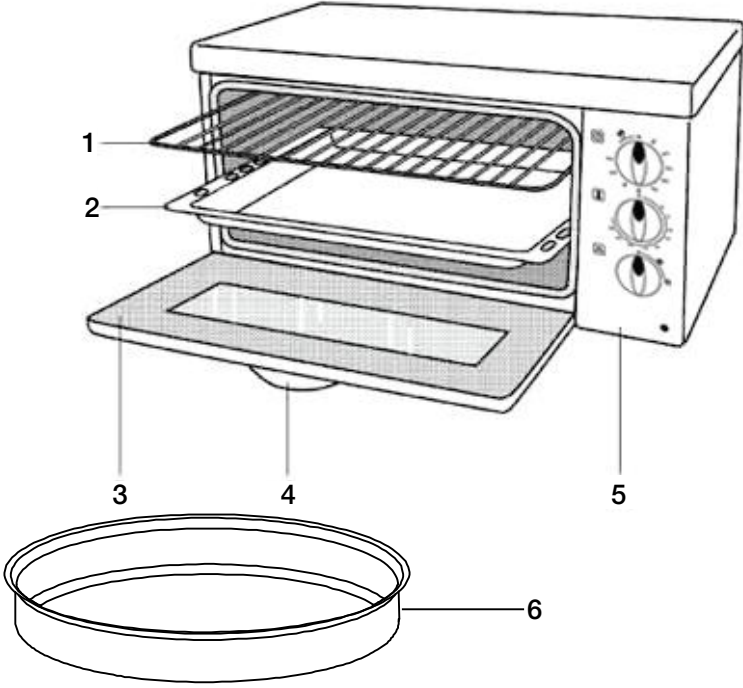
Elektrik kablosu hasarlandığında en yakın servisimize başvurarak yenisini taktırınız.

- Ürününüzü kullanmadan önce ambalaj malzemelerini çıkarınız. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlike oluşturabilir.

- Izgara yaparken fırının dış yüzeyleri sıcak olabilir.

- Çocukları fırından uzak tutunuz.

2 Cihazınızın Teknik Özellikleri

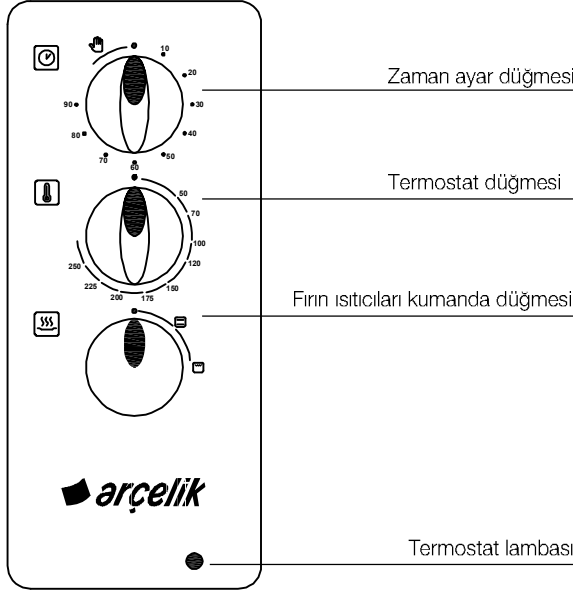


- 1- Tel Izgara
- 2- Düz Tepsi
- 3- Ön Kapak
- 4- Tutamak
- 5- Kontrol Panosu
- 6- Yuvarlak Tepsi

- Dış Genişlik :** 583 mm
- Dış Derinlik :** 460 mm
- Dış Yükseklik :** 315 mm
- Besleme Gerilimi :** 230 V - 50 Hz.
- Fırın Gücü :** 1000 W
- Izgara Gücü :** 2000 W
- Toplam Güç :** 2000W(Maximum)
- Termostat :** 250 C'a kadar ayarlanabilen
- Fırın :** Fırın ve ızgara fonksiyonlarının seçimi
- Saat :** Elektrikli, 90 Dakikaya kadar zaman ayarı
- Yangın Tehlikesi Koruma Sınıfı :** A

Ürününüz 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.

3 Cihazınızın Kullanılması



1. Termostat düğmesi :

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

2. Fırın ısıtıcıları kumanda düğmesi :

Düğme konumu: “☰” konumu ile standart çalışmayı mümkün kılar.

“☷” konumunda iken, üst rezitans devrededir. Izgara yapmayı mümkün kılar. (Çekilen güç 2000W).

3. Zaman ayar düğmesi :

Pişirme süresini 90 dakikaya kadar ayarlayabilen mekanik bir saate kumanda eder.

Saat düğmesi sağa doğru çevriler-tek istenilen konuma getirilir.

Ayarlanan süre bitiminde “çınn” sesi duyulur ve elektrik akımı

otomatik olarak kesilir. Fırını 90 da-kikadan fazla bir süre çalıştırılması gerekiyorsa veya zamanı kendiniz ayarlamak istiyorsanız düğmeyi manuel pozisyona “☷” getiriniz. Bu durumda saat elektrik devre-sini kesmez. Fırını kapatmak için saati sıfırlayınız veya fırın ısıtıcıları kontrol düğmesini “●” konumuna getiriniz.

Zaman ayarlama ve ısıtıcı kumanda düğmesi beraber açılmadan ısıtıcılar devreye girmez. Fırını kullanırken üst yüzey ısınabilir. Fırın üzerinde eriyebilecek malzeme bırakmayınız.

Fırının kullanılması

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 lambası tekrar yanar. Böylece pişirme sü-

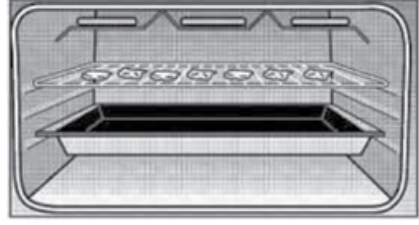
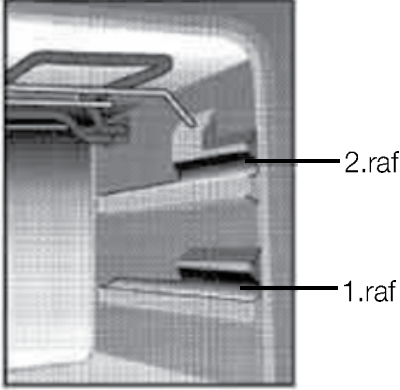
resince ayarlanan konum sıcaklığı korunur.

- 10 dakika ön ısıtma yapınız.
- Ön ısıtmadan sonra yemeğinizi pişirme tablosunda verilen raf konumuna yerleştiriniz.
- Süre sonunda saat " çınn " sesi verecektir ve elektrik akımı otomatik olarak kesilecektir.

Pişirme tablosu

| Yemekler | Termostat Konumu | Pişirme Süresi (Dk) | Raf Konumu |
|-------------------|------------------|-----------------------|------------|
| Yaş Pasta | 170 | 25-35 | 1 |
| Üzümlü Pasta | 170 | 20-30 | 1 |
| Elmalı Pasta | 170 | 20-25 | 1 |
| Meyveli Turta | 170 | 20-30 | 1 |
| Haff Pasta | 160-180 | 20-30 | 1 |
| Şekerli Kurabiye | 150-160 | 20-35 | 1 |
| Çörek | 170-200 | 20-30 | 1 |
| Yufka Böreği | 200 | 25-35 | 1 |
| Kek (Kalıpta) | 170 | 30-40 | 1 |
| Bisküvi | 170 | 15-25 | 1 |
| Kuzu Eti | 230 | 25 | 1 |
| Koyun Eti | 250 | 30-40 | 1 |
| Dana Eti | 250 | 40-50 | 1 |
| Piliç (Parçalı) | 230 | 25-35 | 1 |
| Balıklar | 230 | 25-35 | 1 |
| Hindi | 250 | 30-40 | 1 |
| Makarna (Fırında) | 200 | 20-30 | 1 |
| Talaş Böreği | 230 | 15-35 | 1 |



(1) 500 g pişirmeye uygun



Midi fırınınızda ızgara yaparken; ön kapağı açık tutunuz.

- Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır.
- 10 dakikalık ön ısıtma 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.

Izgara yapmak

Zaman ayar düğmesini manuel “” “fırın ısıtıcıları kumanda düğmesi” “” 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.

| Yemekler | Pişirme Süresi | Raf Konumu |
|-----------------|------------------------|------------|
| Biftek | 5 - 7 dk / bir taraf | 2 |
| Bonfile | 4 - 6 dk / bir taraf | 2 |
| Kuzu Pirzola | 4 - 6 dk / bir taraf | 2 |
| Dana Pirzola | 5 - 7 dk / bir taraf | 2 |
| Köfte | 4 - 6 dk / bir taraf | 2 |
| Piliç (Parçalı) | 13 - 15 dk / bir taraf | 2 |
| Balık Fileto | 10 - 12 dk / bir taraf | 2 |
| Balık Izgara | 8 - 10 dk / bir taraf | 2 |
| Sardalya Izgara | 10 - 13 dk / bir taraf | 2 |

Nakliye ile ilgili bilgiler

- 1- M¼mk¼nse orjinal kutusu ile taşıyınız, kutu ¼zerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.
- 2- Orjinal kutusu yok ise, tel ızgara ve tepsilerin nakliye sırasında meydana gelecek hareketini ¼nlemek i¼in bantlayınız veya kağıt ile fırın i¼ine sıkıştırınız ve ¼n kapağı

bantlayınız.

- 3- ¼n kapak camına ve diğer y¼zeyele gelebilecek darbelere karşı ¼nlemalınız. ¼zerine kendi ağırlığının ¼st¼nde y¼k koymayınız.
- 4- Taşıma sırasında ¼r¼n¼ normal konumda tutunuz.

4 Bakım ve Temizlik

Bakım ve temizlik

- 1- Temizliđe başlamadan ¼nce fişi prizden ¼ıkarınız.
- 2- Temizliđe fırın soğuduktan sonra başlayınız.
- 3- ¼r¼n¼n¼z¼ temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye, boyalı ve plastik y¼zeyleri ¼izebilecek tanecikler i¼ermemesine dikkat ediniz. Tanecikler i¼ermeyen krem veya sıvı temizleyiciler kullanınız.
- 4- Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerle yapmayınız.
- 5- Fırın temizlendikten sonra, i¼ kısımları kuruyuncaya kadar fırın kapağını a¼ık tutunuz.
- 6- D¼k¼len yađ, limon gibi asitli maddelerin derhal temizlenmesi tavsiye edilir.
- 7- Fırınınızı kesinlikle su dolu lavabo i¼inde veya akan musluk altında yıkamayınız

5 Tüketici Hizmetleri

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 haftanın 7 günü 24 saat yeni telefon numarası 444 0 888 ile canlı olarak hizmet vermeye başladı. Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Arçelik Çağrı Merkezi

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden *)

Diğer Numara:

(0216) 585 8 888

* 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 adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0216 585 8 888 nolu telefonu arayarak ya da 0216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz. Yazılı başvurular için adresimiz: Arçelik Çağrı Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti Belgesini Yetkili Satıcıya onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize 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 süresi.)



**Garanti ile ilgili olarak
müşterinin dikkat etmesi
gereken hususlar**

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Midi 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.

Ürüne yetkisiz kişiler tarafından yapılan müdahalelerde ürüne verilmiş garanti sona erecektir.

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.

Ürünüüzün CE uygunluğu TÜV RHEINLAND TÜRKİYE Cumhuriyet Cad. Parseller Sok. Tel : (0216) 537 18 00 Fax : (0216) 537 18 08 tarafından onaylanmıştır.

Ürünüüz Arçelik A.Ş. adına Kumtel Dayanıklı Tüketim Malları ve Plastik Sanayi Ticaret A.Ş. tarafından üretilmiştir. Tel :0.352 321 14 00 Fax: 0.352 321 14 03 (, e-mail : info@kumtel.com)

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

ARÇELİK A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul
Telefon (0216) 585 85 85 Faks (0216) 423 23 53

midifirin

 **arçelik**

**Garanti
Belgesi**

ARÇELİK Midifirin'in, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kıldığı 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 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 en fazla 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün 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 alından fazla olmasıyla üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

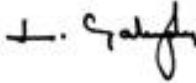
-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente, temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak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

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.

Arçelik A.Ş.

Genel Müdür

Genel Müdür Yardımcısı





Seri No: _____

Tip: MF 1300 B _____

Teslim Tarihi, Yeri: _____

Fatura Tarihi, No: _____

Satıcı Firma Ünvanı: _____

Adres: _____

Tel-Faks: _____

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): _____

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