

***midi fırın  
kullanım kılavuzu***

***MF 48 B***

## **Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!**

Değerli Müşterimiz,

Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrol işlemlerinden geçirilen ürününüzden en iyi verimi almanızı istiyoruz.

Bu nedenle, ürünü kullanmadan önce kılavuzun tamamını dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü bir başkasına devretmeniz halinde, kılavuzu da verin.

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

- Ürünü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyun.
- Güvenlikle ilgili talimatlara mutlaka uyun.
- Daha sonrada ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayın.
- Ürünle birlikte verilen diğer belgeleri de okuyun.  
Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın.  
Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

## **Semboller ve açıklamaları**

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:

 Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.

 Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.

 Elektrik çarpmasına karşı uyarı.

 Yangın tehlikesine karşı uyarı.

 Sıcak yüzeylere karşı uyarı.

# İçindekiler

## 1 Ürününüz ..... 4

Genel görünüm ..... 4

Teknik özellikler ..... 5

Aksesuarlar ..... 6

## 2 Önemli güvenlik talimatları.... 7

Genel güvenlik ..... 7

Çocuklar için güvenlik ..... 8

Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik..... 8

Kullanım amacı ..... 8

## 3 Kurulum ..... 9

Kurulum öncesi ..... 9

Kurulum ve bağlantılar ..... 9

Ürünün atılması..... 10

Ambalajın imha edilmesi ..... 10

Gelecekteki taşıma işlemleri ..... 10

Eski ürünün elden çıkarılması ..... 11

## 4 Ön hazırlık ..... 12

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

..... 12

İlk kullanım ..... 12

İlk temizlik ..... 12

İlk ısıtma ..... 12

## 5 Fırının kullanılması ..... 13

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler..... 13

Elektrikli fırının kullanılması ..... 14

Çalışma modları..... 14

Fırın saatinin kullanılması..... 15

Pişirme süreleri tablosu ..... 15

Izgaranın çalıştırılması ..... 16

Izgara pişirme süreleri tablosu ..... 16

## 6 Bakım ve temizlik ..... 17

Genel bilgiler ..... 17

Kontrol panelinin temizlenmesi ..... 17

Fırının temizlenmesi ..... 17

Kapak iç camının yerinden çıkartılması..... 18

Fırın lambasının değiştirilmesi..... 18

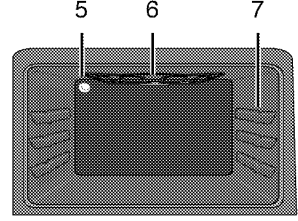
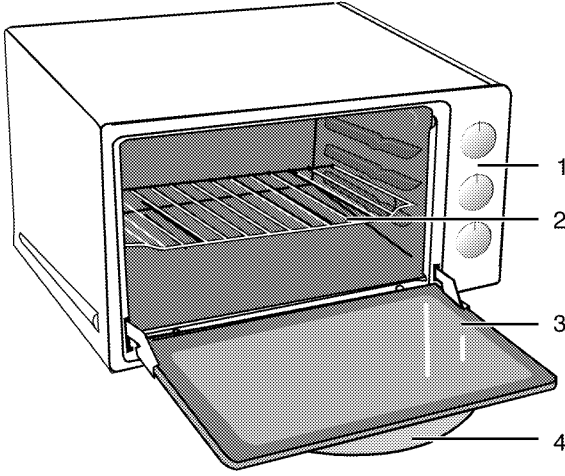
## 7 Problemler için çözüm önerileri

..... 19

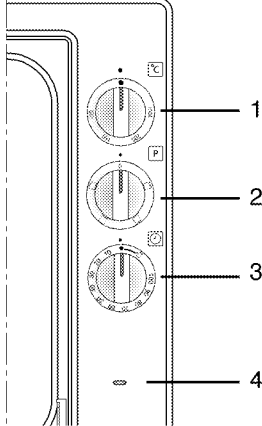
## 8 Tüketici Hizmetleri ..... 20

# 1 Ürününüz

## Genel görünüm



- |   |                |   |                     |
|---|----------------|---|---------------------|
| 1 | Kontrol paneli | 5 | Lamba               |
| 2 | Tel ızgara     | 6 | Fırın üst ısıtıcısı |
| 3 | Ön kapak       | 7 | Raf konumları       |
| 4 | Tutamak        |   |                     |



- |   |                   |   |                  |
|---|-------------------|---|------------------|
| 1 | Sıcaklık düğmesi  | 3 | Mekanik saat     |
| 2 | Fonksiyon düğmesi | 4 | Sıcaklık lambası |

## Teknik özellikler

|                                            |                                  |
|--------------------------------------------|----------------------------------|
| Voltaj/frekans                             | 220-240 V ~ 50 Hz                |
| Toplam elektrik tüketimi                   | 2.3 kW                           |
| Kullanılacak sigorta                       | min 16 A                         |
| Kablo tipi/kesiti                          | H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Kablo boyu                                 | max. 2 m                         |
| Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik) | 360 mm/600 mm/565 mm             |
| Fırın                                      | <b>Statik fırın</b>              |
| Enerji verimlilik sınıfı <sup>#</sup>      | A                                |
| İç aydınlatma                              | 15 W                             |
| Izgara güç tüketimi                        | 1.1 kW                           |
| Fırın hacmi                                | 48 lt                            |

<sup>#</sup> Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 50304 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır.  
Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Eko - Fanlı Pişirme, 2- Turbo Yavaş Pişirme, 3- Turbo Pişirme, 4- Fan Destekli Alt/Üst Isıtma, 5-Üst ve Alt Isıtma.

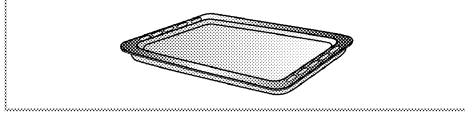
- i** Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.
- i** Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.
- i** Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

## Aksesuarlar

**i** Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

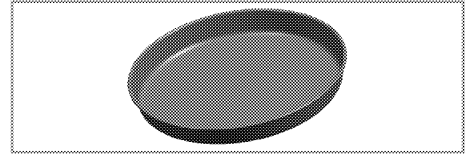
### Fırın tepsisi

Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük kızartmalar için kullanılabilir.



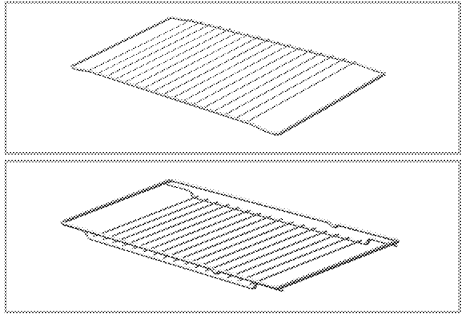
### Yuvarlak tepsi

Börek, kurabiye vb için kullanılabilir. Bu fırın tepsisi tel ızgaranın üstüne yerleştirilir.



### Tel ızgara

Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılabilir.



## 2 Önemli güvenlik talimatları

Bu bölümde, kişisel yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

### Genel güvenlik

- Bu ürün, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya ürünün kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı sürece; fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneyimsiz olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır. Çocuklar denetlenerek, kesinlikle ürünle oynamalarına izin verilmemelidir.
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Elektrik kablosu/fişi arızalı ise ürünü çalıştırmayın. Yetkili Servisi arayın.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Ürün üzerinde hiçbir onarım veya değişiklik yapmayın. Ancak, bazı sorunları giderebilirsiniz; bkz.

*Problemler için çözüm önerileri, sayfa 19.*

- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün elektrik bağlantısı kesilmiş olmalıdır.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.

- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğundan emin olun.

### Çocuklar için güvenlik

- Ürün kullanımdayken ve kullanım sonrasında soğuyana kadar ürünün açığındaki kısımları ısınacaktır; çocuklar uzak tutulmalıdır.
- **"DİKKAT:** Izgaranın kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun."
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir. Ambalaj malzemelerini, çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edin veya atık talimatlarına uygun bir şekilde tasnif ederek çöpe atın.
- Kapak açıkken, üzerine herhangi ağır bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilme-

sine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz

### Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik

- Elektrikli ekipmanlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

### Kullanım amacı

Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.

"**DİKKAT!** Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır."

Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.

Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.

Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.

Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

## 3 Kurulum

### Kurulum öncesi

Ürün yalnız tezgah üstünde kullanılır.

**i** Ürünü kapalı bir kabinde veya yer seviyesinde kullanmayın.

Ürünü kullanıma hazır duruma getirmek için önce, elektrik tesisatının uygun olduğundan emin olun. Değilse ehliyetli bir elektrikçi ve tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın.

**i** Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik ve/veya gaz tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.

**⚠** Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

**⚠** Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yapmayın. Hasarlı ürünler güvenliğiniz için tehlike oluşturur.

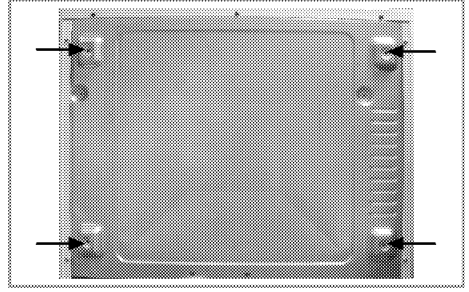
### Kurulum ve bağlantılar

**i** Maddi hasar! Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutmağı kullanmayın.

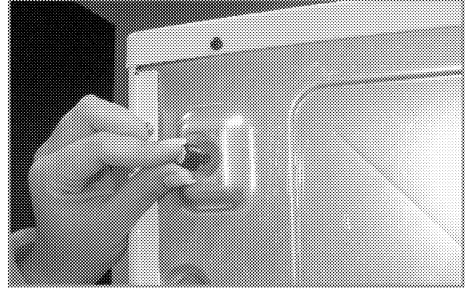
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.

### Fırın ayaklarının takılması

1. Fırını yan çevirin ve alt kısmını görece şekilde düz bir zemine yerleştirin.



2. Ürünle birlikte verilen 4 adet ayağı fırın köşelerindeki ayak yuvalarına aşağıdaki şekildeki gibi takın.



3. Takıldığından emin olmak için “tık” sesini duymanız gerekmektedir.

### Elektrik bağlantısı

**i** Ürünün mutlaka topraklı bir hat ile kullanılması gerekir!

Topraklama hattı yapılmadan kullanılması halinde oluşacak hasarlardan, üretici firma sorumlu olmayacaktır.

 Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı kurulumlardan kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi!  
Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar.

-  Elektrik kablosu hasarından kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi!  
Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı ya da sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.  
Eğer elektrik kablosu hasarlanırsa, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.
- Şebeke besleme verileri ünitenin tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi ürünün arkasında görülebilir.
  - Ürünün bağlantı kablosu teknik özelliklerle ve elektrik tüketimiyle uyumlu olmalıdır; bkz. *Teknik özellikler, sayfa 5*.

 Kurulumdan sonra fiş kolay erişilebilir bir konumda olmalıdır

Elektrik kablosunu prize takın.

 Elektrik çarpması tehlikesi!  
Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen ürünün elektrik bağlantısını kesin.

## Son kontrol

1. Elektrik kablosunu prize takın ve cihazın sigortasını etkinleştirin.
2. Fonksiyonları kontrol edin.

## Ürünün atılması

### Ambalajın imha edilmesi

Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.  
Ürünün ambalajı, geri dönüşümlü malzemelerden üretilmiştir. Atık talimatlarına uygun bir şekilde tasnif ederek çöpe atın. Normal ev çöpüyle birlikte atmayın.

### Gelecekteki taşıma işlemleri

- Ürünün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Orijinal karton yoksa, ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın.
  - Fırının içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için fırın kapağının iç tarafına, bu tepsilerle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayın.
  - Başlıkları ve tencere desteklerini bantla sıkıca sabitleyin.
  - Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapağı veya tutamağı kullanmayın.
-  Ürünün üzerine başka eşya koymayın. Ürün, dik olarak taşınmalıdır.

 Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görüntüsünü kontrol edin.

## Eski ürünün elden çıkarılması



Eski ürünü çevreye zarar vermeyecek şekilde atın.

Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (WEEE) bulunmaktadır. Bu, ekipmanın çevre üzerindeki etkisini en aza indirmek amacıyla geri dönüştürmek veya parçalara ayırmak için 2002/96/EC AB Yönergesi'ne uygun

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.

## 4 Ön hazırlık

### Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

Aşağıdaki bilgiler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.
- Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısınıp kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.

### İlk kullanım

#### İlk temizlik

-  Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Aşındırıcı deterjanları, temizleme tozlarını/kremlerini ya da keskin nesneleri kullanmayın.

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

### İlk ısıtma

Ürünü yaklaşık 30 dakika ısıtın ve sonra kapayın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.



Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Ünitenin sıcak yüzeylerine dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun ve fırın eldiveni kullanın.

### Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Statik konumunu seçin.
4. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 14*.
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 14*



İlk ısıtma sırasında koku ve duman oluşur. İyi bir havalandırma sağlayın.

## 5 Fırının kullanılması

### Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler

⚠ Sıcak buhardan yanma tehlikesi!  
Buhar çıkabileceği için fırının kapağını açarken dikkatli olun.

#### Fırında pişirme ile ilgili ipuçları

- Yapışmayan kaplamalı, uygun metal tabaklar veya alüminyum kaplar ya da ısıya dirençli silikon kalıplar kullanın.
- Raf üzerindeki alanı en iyi şekilde kullanın.
- Fırında; pişirme kalıbını, rafın ortasına yerleştirin.
- Fırını veya ızgarayı çalıştırmadan önce, doğru raf konumunu seçin. Fırın sıcakken raf konumunu değiştirmeyin.
- Fırın kapağını kapalı tutun.

#### Kızartmayla ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça et pişirirken; limon suyu ve karabiber ile terbiye ederek pişirmeniz, pişirme performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha fazla sürer.
- Et kalınlığının her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızartılmış ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.

- Balık, aleve dayanıklı bir tabak üzerindeki orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.

#### Izgarayla ilgili ipuçları

Kırmızı et, balık ve kümes hayvanı etleri ızgara yapıldığında çabucak kahverengileşir, güzel bir kabuk tutar ve kurumaz. Fileto etler, şişlik etler ve sosisler/sucuklar ve aynı zamanda sulu sebzeler (ör. domates, soğan) özellikle ızgara için uygundur.

- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara üzerine ya da tel ızgaralı tepsi üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde, dağıtarak yerleştirin.
- Izgara teli veya fırın tepsisini, fırında istediğiniz seviyeye sürün. Tel ızgara üzerinde ızgara yapıyorsanız, yağların toplanması için alta fırın tepsisi sürün.
- Fırın tepsisi içine biraz su koyarsanız, daha sonra kolayca temizleyebilirsiniz.

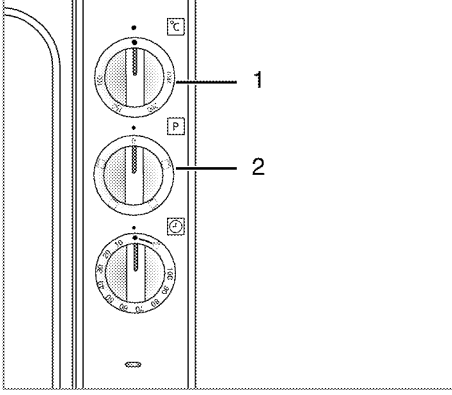
#### **i** Izgaraya uygun olmayan yiyeceklerden kaynaklanan yangın tehlikesi!

Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın.

Yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

## Elektrikli fırının kullanılması

### Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi



- 1 Sıcaklık düğmesi
- 2 Fonksiyon düğmesi

Elektrikli fırının çalışma modları fonksiyon düğmesi ile seçilir. Sıcaklık ayarı sıcaklık düğmesi ile yapılır.

Tüm fırın fonksiyonları, ilgili düğme kapalı (üst) konuma getirilerek kapatılır.

1. Fırın saatini pişirme süresine ayarlayın; bkz. *Fırın saatinin kullanılması*, sayfa 15.
2. Sıcaklık düğmesini istenilen sıcaklığa getirin.
3. Fonksiyon düğmesini istenilen çalışma moduna getirin.

» Fırın, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır ve bunu korur. Isınma sırasında sıcaklık lambası yanar.

### Elektrikli fırının kapatılması

Fırın saatini kapalı konuma getirin.

- i** Saatin belli bir süreye ayarlanması durumunda saat otomatik olarak kapanacaktır; bkz. *Fırın saatinin kullanılması*, sayfa 15

Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

### Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması, ürününüzdeki düzenlemeye göre farklılık gösterebilir.

#### Üst ve alt ısıtma



Üst ve alt ısıtma açık. Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Örneğin; kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

#### Üst ısıtma



Yalnızca üst ısıtma açık. Örneğin, parlak yüzeyli kekler ve üstten kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.

#### Alt ısıtma



Yalnızca alt ısıtma açık. Örneğin pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.

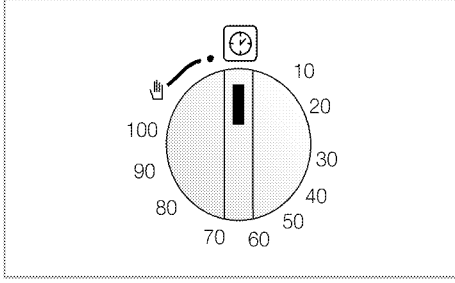
#### Izgara



Izgara (fırın tavanının altında) çalışır. Izgara et yapmaya uygundur.

- Izgara yapmak için yiyecekleri porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

## Fırın saatinin kullanılması



### Piştirme işleminin başlatılması

**i** Fırını çalıştırabilmek için, piştirme modu ve istediğiniz sıcaklığı seçerken zamanı da ayaralamanız gerekir. Aksi takdirde fırın çalışmayacaktır.

1. Zaman ayar düğmesini saat yönünde çevirerek piştirme süresini ayarlayın.
2. Yemeğinizi fırına koyun.
3. Çalışma modunu ve sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması*, sayfa 14.

» Fırın önceden ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz piştirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.

4. Piştirme süresi sona erdiğinde, zaman ayar düğmesi saat yönünün tersine otomatik olarak döner. Sürenin bittiğini bildiren uyarı sesi duyulur ve elektrik kesilir.

**i** Zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmak istemezseniz, düğmeyi saatin aksi yönde, el simgesine doğru çevirin.

5. Zaman ayar düğmesi, fonksiyon düğmesi ve sıcaklık düğmesi ile fırını kapatın.

### Fırının istediğiniz süreden erken kapatılması

1. Zaman ayar düğmesini durma noktasına ulaşıncaya kadar saat dönüş yönünün tersine çevirin.
2. Fonksiyon düğmesi ve sıcaklık düğmesi ile fırını kapatın.

### Piştirme süreleri tablosu

**i** Belirtilen değerler laboratuvarında saptanmıştır. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.

### Fırınlama ve kızartma

**i** Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

| Yiyecek      | Piştirme kabı               | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Piştirme süresi (dk) (yaklaşık) |
|--------------|-----------------------------|------------|---------------|---------------------------------|
|              |                             |            |               |                                 |
| Tepsi keke   | Fırın tepsi<br>24 ... 26 cm | 1          | 170 ... 180   | 20 ... 30                       |
| Kalıpta kek  | Kek kalıbı 18 ...<br>22 cm  | 1          | 170 ... 180   | 25 ... 35                       |
| Kurabiye     | Fırın tepsi                 | 1          | 170 ... 190   | 20 ... 30                       |
| Kıtır milföy | Fırın tepsi                 | 1          | 180 ... 190   | 20 ... 30                       |
| Tatlı çörek  | Fırın tepsi                 | 1          | 170 ... 180   | 20 ... 30                       |
| Börekler     | Fırın tepsi                 | 1          | 200           | 35 ... 45                       |
| Mayalı hamur | Kızartma tepsi              | 1          | 200           | 35 ... 45                       |
| Poğaç        | Fırın tepsi                 | 1          | 180 ... 190   | 20 ... 30                       |
| Yufka böreği | Fırın tepsi                 | 1          | 180 ... 190   | 35 ... 45                       |
| Lazanya      | Derin tepsi                 | 1          | 170 ... 180   | 35 ... 45                       |

| Yiyecek              | Pişirme kabı  | Raf konumu                                                                        | Sıcaklık (°C)     | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık) |
|----------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------|
|                      |               |  |                   |                                |
| Pizza                | Fırın tepsisi | 1                                                                                 | 200 ... 220       | 15 ... 20                      |
| Biftek               | Fırın tepsisi | 1                                                                                 | 15 dk. 250/max *  | 90 ... 100                     |
| Kuzu budu            | Fırın tepsisi | 1                                                                                 | 15 dk. 250/max *  | 90 ... 100                     |
| Piliç kızartma       | Fırın tepsisi | 1                                                                                 | 15 dk. 250/max ** | 65 ... 75                      |
| Hindi parça (5.5 kg) | Fırın tepsisi | 1                                                                                 | 25 dk. 220/max ** | 90 ... 100                     |
| Balık                | Fırın tepsisi | 1                                                                                 | 200               | 15 ... 25                      |
|                      |               | ** sonra 190                                                                      | * sonra 150       |                                |

## Izgaranın çalıştırılması

- ⚠ Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!  
Izgara sırasında fırının kapağını kapatın.
- Izgara yaparken, zaman ayar düğmesini saat yönünün tersine çevirerek el sembolüne getiriniz.**

## Izgaranın açılması

- Fonksiyon düğmesini seçeceğiniz ızgara simgesinin üstüne getirin.
- Sonra, istenilen ızgara sıcaklığına ayarlayın.
- Gerekirse, yaklaşık 5 dakika kadar ön ısıtma yapın.  
» Sıcaklık lambası yanar.

## Izgaranın kapatılması

- Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

## Izgara pişirme süreleri tablosu

### Elektrikli ızgarayla ızgara yapma

| Yiyecek              | Raf konumu | Izgara süresi (yaklaşık) |
|----------------------|------------|--------------------------|
| Balık                | 3          | 30...40 dk. #            |
| Parçalı tavuk        | 3          | 40...50 dk.              |
| Kuzu pirzolası       | 3          | 35...40 dk.              |
| Biftek               | 3          | 35...40 dk.              |
| Dana pirzolası       | 3          | 35...40 dk.. #           |
| # kalınlığa bağlıdır |            |                          |

## 6 Bakım ve temizlik

### Genel bilgiler

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.

- ⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!  
Temizliğe başlamadan önce elektrik çarpması tehlikesinden sakınmak için ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- ⚠ Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!  
Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin.
- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.
- Ürünün temizliği için özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanılarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Paslanmaz veya inoks yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.

**i** Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Aşındırıcı deterjanları, temizleme tozlarını/kremlerini ya da keskin nesneleri kullanmayın.

**i** Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

### Kontrol panelinin temizlenmesi

Kontrol panelini ve kontrol düğmelerini ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayın .

**i** Kontrol panosu hasar görebilir! Kontrol panosunu temizlemek için kontrol düğmelerini sökme-  
yin.

### Fırının temizlenmesi

Fırını temizlemek için herhangi bir fırın temizleyicisine ya da diğer özel temizleme maddelerine ihtiyaç yoktur. Fırının, henüz ılıkken ıslak bir bezle silinmesi tavsiye edilir.

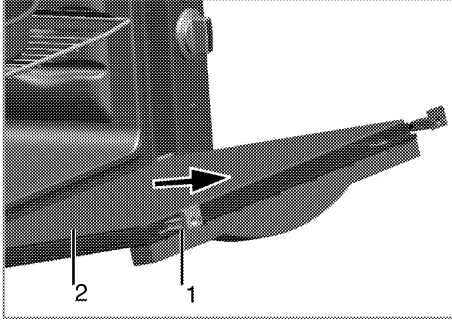
### Fırın kapağının temizlenmesi

Fırının kapağını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya metal kazıyıcılar kullanmayın; bu maddeler, yüzeyi çizebilir ve cama zarar verebilir.

## Kapak iç camının yerinden çıkartılması

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.

1. Fırın kapağını açın.



- 1 Plastik parça
  - 2 İç cam
2. Metal bir kaşık yardımıyla, kapak içindeki tırnaklara bastırarak, plastik parçaları kendinize doğru çekerek çıkarın.
  3. İç camı da kendinize doğru çekip çıkardıktan sonra yıkayın.

## Fırın lambasının değiştirilmesi

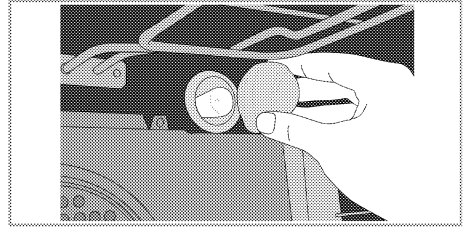
**⚠** Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!  
Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.

**i** Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. *Teknik özellikler, sayfa 5*. Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.

**i** Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

### Fırınıızda yuvarlak lamba varsa,

1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
2. Cam kapağı saatin aksi yönde çevirerek çıkartın.



3. Fırın lambasını saatin aksi yönde çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

## 7 Problemler için çözüm önerileri

### Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

**i** Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir. Bu bir arıza değildir.

### Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

**i** Metal parçalar ısındığı zaman genişlererek ses çıkarabilir. Bu bir arıza değildir.

### Ürün çalışmıyor.

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*
- Şebeke voltajında dalgalanma gerçekleşmiş olabilir. >>> *Fişi prizeden çıkarıp tekrar takın.*
- Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> *Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.*

### Fırın ışığı yanmıyor.

- Fırının lambası bozuk olabilir. >>> *Fırının lambasını değiştirin.*
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*

### Fırın ısınmıyor.

- Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesi ayarlanmamış olabilir. >>> *Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesiyle fonksiyon ve sıcaklığı ayarlayın.*
- Saatli modellerde; saat ayarlanmamış. >>> *Zamanı ayarlayın.*
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*

Bu bölümdeki talimatları uygulamanıza rağmen sorunu gideremezseniz ürünü satın aldığınız bayi ya da Yetkili Servise başvurun. Çalışmayan ürünü kendiniz onarmayı asla denemeyin.

## 8 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.

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. 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, 81719 Tuzla/İSTANBUL

Arçelik Çağrı Merkezi

**444 0 888**

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

Diğer Numara

**0.216. 585 88 88**

### Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanım klavuzu 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 bulundurma süresi).







# Midi fırın

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.

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 Deliktaş 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

# Midi fırın

ARÇELİK Midi 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 20 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimizin bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanıncaya 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;

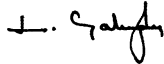
-Tüketicieye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

-Firmanın servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilcisi ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi 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 Yönetmelik uyarınca, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi 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, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı'nın 86442 no'lu ve 06.07.2010 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.

**Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir**

08.05.2011v.1

185.5540.26/R.AB/03.01.2012