



MF 1300 Y
MF 1300 SY

midi fırın

KULLANMA
KILAVUZU



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

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.**



İçindekiler

1 Midi Fırınınızın teknik özellikleri **Sayfa 3**

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

3 Midi Fırınınızın Kullanımı **Sayfa 6**

Kontrol panosunun tanımı6
Fırının kullanılması7
Nakliye ile ilgili bilgiler9

4 Bakım ve temizlik **Sayfa 10**

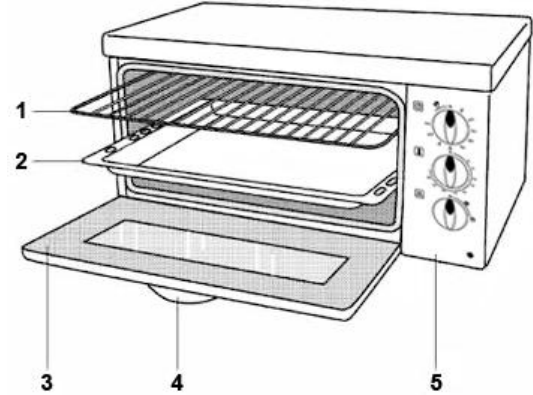
5 Tüketici Hizmetleri Bilgileri **Sayfa 11**

6 Garanti konusunda müşterinin dikkat etmesi gerekenler **Sayfa 13**

7 Garanti Belgesi **Sayfa 14**

1 Midi Fırınının teknik özellikleri

Dış Genişlik	: 583 mm
Dış Derinlik	: 395 mm
Dış Yükseklik	: 315 mm
Besleme Gerilimi	: 230 V - 50 Hz.
Fırın Gücü	: 1000 W
Izgara Gücü	: 2000 W
Toplam Güç	: 2000 W (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



1. Tel Izgara
2. Tepsi
3. Ön Kapak
4. Tutamak
5. Kontrol Panosu

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

! Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- ❏ Fırınınızın kullanma voltajı 230 voltur.
 - ❏ 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.
 - ❏ Ürünün yukarıdaki açıklamalara uyulmadan kullanılması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- ❏ **Fırınınızın çalışırken, ısıya karşı hassas malzemelere zarar verebileceğinden; buzdolabı, bulaşık makinesi vb. ürünler veya plastik yüzeyler üzerine koymayınız.**
- ❏ **Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırını 200°de 30 dakika çalıştırınız.**

✦ Fırınınızın 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.

Elektrik kablosu hasarlandığında en yakın servisimize başvurarak yenisini taktırınız.

✦ 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 fırınınızı sıvı içerisine koymayınız. Ürününüzü banyoda, dış ortamlarda ve su sıçrama tehlikesi olan bölgelerde kullanmayınız.



✦ Midi fırınınızı düzgün, sabit, ısıya dayanıklı bir yüzeye koyunuz. Ürününüz yerden 75 cm yükseklikte olmalı ve etrafında 50 mm'lik 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.



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

Izgara yaparken fırının dış yüzeyleri sıcak olabilir.

Çocukları fırından uzak tutunuz.



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.

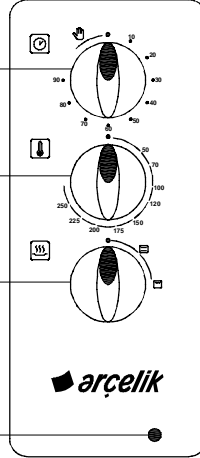
3 Kontrol panosunun tanıtımı ve fırının kullanın kullanılması

Zaman ayar düğmesi

Termostat düğmesi

Fırın ısıtıcıları kumanda düğmesi

Termostat lambası



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

1. Termostat düğmesi :

250°C'a kadar ayarı yaparak fırınlama fonksiyonunu çalıştırır.

2. Fırın ısıtıcıları kumanda düğmesi :

Düğme konumu:

“☐” konumu ile standart çalışmayı mümkün kılar.

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

3. Zaman ayar düğmesi :

Pişirme süresini 90 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. Fırını 90 dakikadan fazla bir süre çalıştırılması gerekiyorsa veya zamanı kendiniz ayarlamak istiyorsanız düğmeyi manuel pozisyona “☑” getiriniz. Bu durumda saat elektrik devresini kesmez. Fırını kapatmak için saati sıfırlayınız veya fırın ısıtıcıları kontrol düğmesini “●” konumuna getiriniz.

Fırının kullanılması

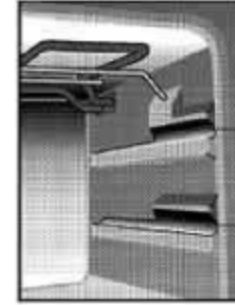
Fırında pişirme

- 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 süresince ayarlanan konum sıcaklığı korunur.
- 10 dakika ön ısıtma yapınız.
- Ön ısıtmadan sonra yemeğinizi pişirme tablosunda verilen raf konumuna yerleştiriniz.
- Süre sonunda saat “ çinn “ 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
Hafif 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

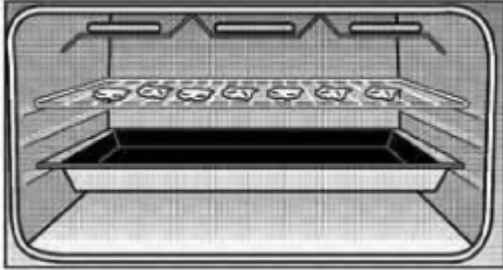


- Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır.
- 10 dakikalık ön ısıtma süresine ekleyiniz
- Pişirme süreleri malzeme miktarına göre değişebilir.
- Pişirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak, ağız tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz.
- Kek pişirirken kalıp kullanmanız 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.



Midi fırınınızda ızgara yaparken; ön kapağı açık tutunuz.

Yemekler	Piştirme 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 üzerindeki taşıma işaretlere uyunuz.
- 2.** Orjinal 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 üstünde yük koymayınız.
- 4.** Taşıma sırasında ürünü normal konumda tutunuz.

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. Fırın temizlendikten sonra, iç kısımları kuruyuncaya kadar fırın kapağını açık tutunuz.
6. Dökülen yağ, limon gibi asitli maddelerin derhal temizlenmesi tavsiye edilir.
7. Fırınınızı kesinlikle su dolu lavabo içinde veya akan musluk altında yıkamayınız.

5 Tüketici Hizmet 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 telefon veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden*)

Diğer Numara

0.216. 585 88 88

Hizmet Merkezimize ayrıca www.arcelik.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümündeki bulunan formu doldurarak ya da 0 216 585 8 404 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, 34950 Tuzla/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 yukarıdaki telefon numaralarından Hizmet 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 ürünüzde meydana gelebilecek her hangi 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 Husular

Arçelik tarafından verilen bu garanti, ürünün normalin dışında kullanılmasında doğacak arızaların giderilmesini kapsadığı 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 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 ettirerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

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

*Ürününüz 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)*

Hizmet Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

Arçelik A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul
Telefon: (0216) 585 85 85 Faks: (0216) 426 23 53



**GARANTİ
BELGESİ**

Midi Fırın

ARÇELİK Midi Fırın'ın kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Beko'nun 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 ürünü 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 bildirdiği tarihten itibaren başlar. Ürün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi 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.

Ayrıca;

- 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 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 bulunmadığını belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğüne 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.

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR

GENEL MÜDÜR YARDIMCISI

Seri No: _____

Tip: MF 1300 Y

MF 1300 SY

Teslim Tarihi, Yeri: _____

Fatura Tarihi, No: _____

Satıcı Firma Ünvanı: _____

Adres: _____

Tel-Faks: _____

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): _____

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 637 no'lu ve 11.03.2002 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı İmzalayacak ve kaşeleyecektir.