



***Mikrodəlgə Fırın  
kullanma Kılavuzu***

***MD 564  
MD 565 S***

# 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 kullanma kılavuzu...

Ürününüzü hızlı ve güvenli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olacaktır.

- Ürünü kullanmadan 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 ürünle 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.



|          |                                                           |             |
|----------|-----------------------------------------------------------|-------------|
| <b>1</b> | Güvenlik Uyarıları.....                                   | <b>2-3</b>  |
| <b>2</b> | Cihazınızın Teknik Özellikleri .....                      | <b>4</b>    |
| <b>3</b> | Cihazınızın Tanımı .....                                  | <b>5-8</b>  |
| <b>4</b> | Cihazınızın Kullanılması .....                            | <b>9-16</b> |
| <b>5</b> | Bakım ve Temizlik.....                                    | <b>17</b>   |
| <b>6</b> | Yetkili Servis Çağırmadan Önce Yapılması Gerekenler ..... | <b>18</b>   |
| <b>7</b> | Tüketici Hizmetleri .....                                 | <b>19</b>   |

- Fırınınız 230 volta göre ayarlıdır.
- Fırınınızı 10 amperlik sigorta şalteri ile kullanınız.
- Transformatörlü ya da tranformatörsüz kullanımda topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyiniz. Topraklama yapılmadan, kullanım halinde ortaya çıkabilecek kullanım zararından firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Fırınınızın şebeke kordonunun masa ya da tezgahdan aşağı sarkmamasına dikkat ediniz; fişini suya sokmayınız. Kordonun sıcak yüzeylere değmesini önleyiniz.
- Fırınınızın fişini kablosundan tutarak çıkartmayınız. Kabloya verilecek herhangi bir zarar, ciddi elektrik çarpmaları ile sonuçlanabilir. Şebeke kablosu veya fişi zarar görmüş ise fırını çalıştırmayınız. Elektrik kordonunu fırının ısınan bölümleriyle temas ettirmeyiniz.
- Fırın ön yüzü ile kapak arasına herhangi bir nesne koymayınız. Kapak ile fırın gövdesinin temas ettiği yüzeyler üzerinde kir, deterjan artığı birikmesine izin vermeyiniz.
- Fırını TV, radyo ve antenden en az 2 metre uzağa yerleştiriniz. Aksi halde parazit yapabilir.
- Fırın kapağı contası veya menteşeleri hasarlı ise, şebeke kordonu veya takıldığı priz hasar görmüşse, fırın yere düşürülmüş ise, fırını çalıştırmayınız.
- Fırınınızı çalıştırmadan önce kapağının düzgün şekilde kapalı olduğunu kontrol ediniz. Hasarlı ürünü çalıştırmayınız.
- Kapı kilit güvenliği sayesinde ürününüz kapağı açıkken çalışmayacak ve pişirme işlemi kapak açıldığında sona erecektir. Ön kapak kilit sistemleri kurcalanmamalı ve devre dışı bırakılmamalıdır. Ön kapak kilit sistemlerinin devre dışı bırakılması durumunda ürünü kapağı açıkken

çalıştırmak mikrodalga enerjisine maruz kalmanıza sebep olabilir.

• **Ürününüzü muhakkak Arçelik Yetkili Servisine tamir ettiriniz.**

• Fırını diğer ısıtma araçlarından uzakta bir yere yerleştiriniz ve nemli/buharlı ortamda kullanmayınız. İyi bir performans için fırın tarafından emilen soğutma havası 35 dereceyi aşmamalıdır. Ege ve Akdeniz Bölgeleri'nde mutfak sıcaklığı 35 dereceyi aşabileceği için fırını çalıştırmadan önce mutfağın sıcaklığını kontrol ediniz.

• Fırınınızın devrilmesini önlemek için tezgahdan minimum 8 cm içeriye koyunuz. Yeterli havanın sağlanabilmesi için fırının üst kısmında en az 30 cm arka kısmında en az 10 cm boşluk bırakılmalıdır. Fırının yanlarını hava sirkülasyonunun sağlanabilmesi için temiz tutunuz. Hava girişinin veya çıkışının engellenmesi, fırının zarar görmesine ve kötü pişirme sonuçlarına yolaçabilir. Mikrodalga fırının düzenli hava akımını sağlayacak şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

• İlk kullanım öncesi fırının içini yumuşak, nemli bir bezle siliniz ve kurulayınız.

• Fırın kapağı açık iken kapak üzerine dayanmayınız veya çocukların asılıp sallanmalarına izin vermeyiniz. Fırının kapağı deforme olur ve sağlıklı kapanmaz.

• Yiyecekleri gereğinden fazla pişirmeyiniz, yangına neden olabilirsiniz.

• **Dikkat! Pişirme işlemi için kâğıt ve plastik gibi maddeler kullanıyorsanız, fırının başından ayrılmayınız. Kâğıt benzeri maddeler yanabilir, plastik maddeler de eriyebilir.**

• Mikrodalga fırınınızın tezgah üstü kullanım için tasarlanmıştır. Tezgah üstü kullanım için fırınınızı düz ve sabit bir tezgah, masa ya da mutfak sehпасı üzerine yerleştiriniz.

• Fırınınızı çalıştırmadan önce döner cam tepsi ve döner desteğin yerine oturduğundan emin olunuz. Özellikle döner desteğin alt kısmındaki yuvaya tam geçtiğinden emin olunmalıdır. Döner destek yuvaya tam oturduğunda tekerleklerin tamamı gövdeye temas eder.

• Fırını, içi boş iken çalıştırmayınız. Fırına zarar verebilirsiniz. Fırını denemek istiyorsanız içine bir bardak su koyunuz, ve bir dakika çalıştırınız. Su, mikrodalga enerjisini emecek ve fırın zarar görmeyecektir.

• Mikrodalga Fırınınızda su gibi sıvıları kaynama noktasından daha yüksek bir sıcaklığa kadar ısıtmak taşmaya yolaçabilir. Bunun önüne geçmek için,

1. Ağız dar veya kapalı kaplar kullanmayınız.

2. Kabı fırına yerleştirmeden önce sıvıyı bir çay kaşığıyla karıştırınız ve kaşığı kabın içerisinde bırakınız.

3. Isıtma sonrası, kısa bir süre dinlenmesine izin veriniz ve kabı fırından çıkarmadan önce tekrar karıştırınız.

\* Fırınınızı kapalı yerlerde kullanınız. Bahçe - balkon gibi ortamda kullanmayınız.

\* Fırınınızı, mutfak lavabosu gibi ıslak yerlere yakın bir yerde veya aşırı nemli ortamda kesinlikle kullanmayınız.

\* Fırının içini malzeme saklamak amacıyla kullanmayınız.

\* Yanıcı ve kimyasal maddeleri fırının içinde veya yakınında ısıtmayınız, saklamayınız. Bunlar yangın tehlikesi veya patlama yaratabilir. Bu fırın, özel olarak yiyecekleri ısıtmak ya da pişirmek için tasarlanmıştır. Sanayi işlerinde ya da laboratuvar çalışmalarında kullanmayınız.

\* Yiyecek paketlerini fırına yerleştirmeden önce kağıt veya plastik paketlerdeki telden yapılmış ambalaj bağlarını çıkarınız.

\* Fırının içine yerleştirdiğiniz malzeme alev alırsa, fırın kapağını kapalı tutunuz. Fırının

çalışmasını durdurunuz ve fişi prizden çekiniz ya da evdeki sigortaları çıkarınız/şalteri kapatınız.

• Çocuklarınızın ürünü kullanmalarına müsaade etmeyiniz.

• Çocuklar mikrodalga fırın ile oynamamaları konusunda uyarılmalıdır.

• Fiziksel ve zihinsel özürleri olan, ürün hakkında yeterli tecrübe ve bilgisi olmayan kişilerin (çocuklar dahil), kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan kişilerin bilgisi dışında bu ürünü kullanmamalıdır.

• Mikrodalga fırınınızı, kabuklu veya kabuksuz, çırpılmamış yumurtaları pişirmek veya tekrar ısıtmak için kullanmayınız.

• Biberon içindeki bebek mamalarını veya içeceklerini ısıttıktan sonra ve bebeğinize yedirmeden önce çalkalayınız ve sıcaklığını kontrol ediniz. Biberon içindeki ısı dağılımı eşit şekilde sağlanmış olacak, haşlanma veya yanma riski önlenecektir. Isıtma öncesi biberon kapağını ve memesini çıkarınız.

• Ürününüzü giysi ya da mutfak havlularınızı kurutmak için kullanmayınız.

• Fırınınız hiç bir canlıyı kurutmak için tasarlanmamıştır.

• Fırını konserve gibi hava geçirmez kaplarda saklanan yiyecek ve karbonatlı içecekleri ısıtmak için kullanmayınız. İçerde oluşacak basınç nedeniyle kapağı açarken hasar ya da patlama meydana gelebilir.

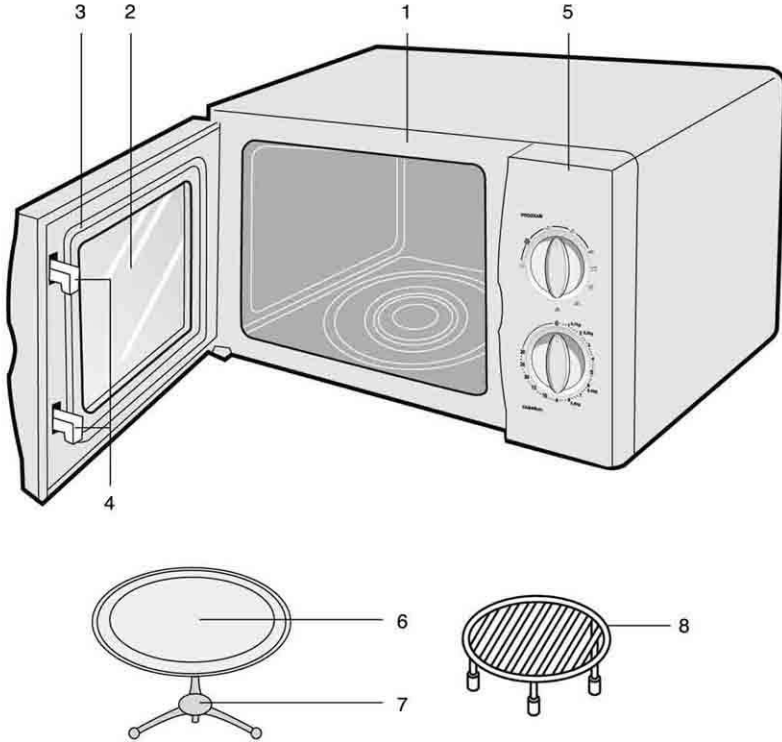
• Pişirme işlemi bittikten sonra kaplara, fırının içindeki parçalara ve tepsiye dokunurken elinizin yanmasını önlemek amacıyla fırın eldiveni veya bez kullanınız.

• Düşük sıvı kapasiteli; sıvı yağ, çikolata bazı tatlı ve unlu yiyecekler dikkatli ısıtılmalıdır.

• Mikrodalga fırınlarda kullanım amacı ile özel tasarlanmış torbalar olmadıkça fırını mısır patlatmak için kullanmayın.

• Yağ sıcaklığını kontrol edemeyeceğinizden dolayı fırınınızı yağlı kızartma yapmak için kullanmayınız.

## 2 Cihazınızın Teknik Özellikleri

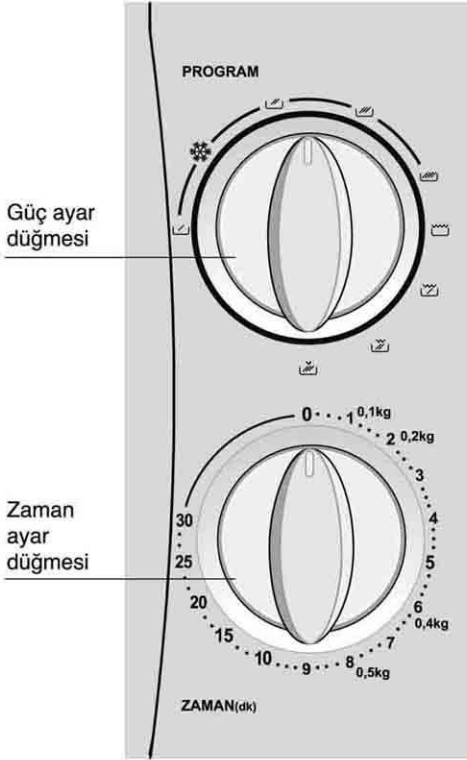


|                  |               |
|------------------|---------------|
| Dış genişlik     | 452 mm        |
| Dış derinlik     | 360 mm        |
| Dış yükseklik    | 262 mm        |
| Fırın hacmi      | 20 lt         |
| Ağırlık          | 12.5 kg       |
| Besleme gerilimi | 230 V ~ 50 Hz |
| Çıkış gücü       | 800 W         |
| Izgara gücü      | 1000 W        |
| Toplam güç       | 1200 W        |
| Saat             | 0 - 30 dakika |

1. Fırın gövdesi
2. Ön kapak camı
3. Kapak izolasyonu (iç kısmı)
4. Ön kapak kilitleri
5. Kontrol panosu
6. Döner cam tepsi
7. Döner destek
8. Tel ızgara

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.

## Kontrol panosu



## Güç ayarı

Kontrol panosunun üst kısmındaki ayar düğmesi sayesinde yiyecekleriniz için 5 ayrı güç konumunu kullanabilirsiniz.

## Ilık tutma ( )

Tereyağı, peynir ve dondurmaya kısmen yumuşatmak için kullanılır.

## Defrost (Buz çözme )

Buzluktan çıkarılan et, balık ve diğer yemeklerin buzlarını çözmek için kullanılır.

## Izgara ( )

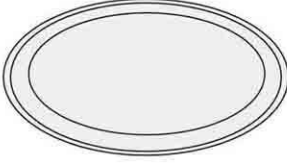
Düğmeyi saat yönünde çevirerek programa geliniz. Bu programda; ince et dilimlerini, biftekleri, şişleri, kebabları, sosisleri ve tavuk parçaları için özellikle faydalı olabilecek bir pişirme fonksiyonu olarak ızgara pişirme fonksiyonuna gelir.

## Kombine pişirme

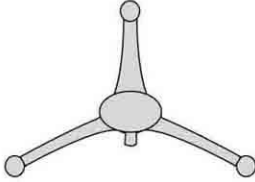
Adından anlaşılacağı gibi, bu pişirme işlemi pişirmenin hem mikrodalga hemde ızgara gücünü birleştirir. İşlem, aşağıdaki tabloda görebileceğiniz farklı kombinasyon güç seçenekleri ile 3 farklı seviyede kategorize edilebilir. Bunlar özellikle bazı belli yiyecekler ve bazı mutfak işlemleri için uygun olduğu kadar bazı yiyeceklerin istenen kıtırılıkta tutulması için kullanılır.

Aşağıdaki tablo kombine programları için 3 farklı güç seçeneğini göstermektedir.

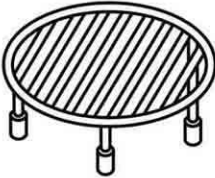
| Program | Mikro Dalga Güç Seviyesi | Izgara Gücü  | Uygun olduğu işlemler        |
|---------|--------------------------|--------------|------------------------------|
|         | %0                       | %100         | Izgara                       |
|         | Orta - Düşük (%30)       | Yüksek (%70) | Balık, patates, tahıl        |
|         | Orta (%49)               | Orta (%51)   | Puding, omlot, fırın patates |
|         | Orta - Yüksek (%67)      | Düşük (%33)  | Kümes hayvanları             |

**Aksesuarlar**

Döner cam tepsi



Döner destek



Tel ızgara

**Döner cam tepsi**

Tüm pişirmelerde cam tepsiyi kullanınız. Cam tepsi, damlayan yemek sularını, yemek parçalarını toplayacaktır. Aksi durumda yemek fırının içine dökülecek ve kuruyacaktır. Cam tepsi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

\* Cam tepsiyi döner destek üzerine yerleştiriniz.

**Döner destek**

Döner desteği cam tepsinin altında kullanınız. Cam tepsi dışında hiçbir tepsiyi doğrudan döner desteğin üzerine koymayınız. Döner desteği haftada en az bir kez sıcak, sabunlu su ile yıkayınız. Döner destek yuvaya tam olarak yerleştirilmelidir.

**Tel ızgara**

Izgaralı pişirme programlarında tel ızgara kullanılmalıdır. Tel ızgarayı mutlaka döner cam tepsinin üzerine koyunuz. Böylece fırına zarar gelmesini ve yağ damlalarının zemine damlamasını önleyebilirsiniz.

**Mikrodalga fırının avantajı**

\* Mikrodalga fırın, pişirme süresi açısından son derece kullanışlıdır. Mikrodalgada pişirmeyi normal fırınlardakinin üçte biri ile dörtte biri kadar sürede yapabilirsiniz. Bu aynı zamanda pişirilen yemeğin yoğunluğuna, sıcaklığına ve miktarına bağlıdır. Yiyecekler, daha az baharat ya da hiç baharat kullanmaksızın, kendi suları içinde pişerek, tüm doğal tadlarını korurlar.

\* Mikrodalga fırın, enerji tasarrufu sağlar. Enerji yalnızca pişirme sırasında tüketilmektedir. Mikrodalga fırında, ön ısıtma ya da soğutma süresi yoktur; dolayısıyla boşa harcanan bir enerji söz konusu değildir. Pişirme sırasında sadece yiyecekler ısınır. Mutfak serinliğini muhafaza ederek, mutfakta çalışanı rahatsız etmez.

\* Mikrodalga pişirme, aynı zamanda daha az bulaşık demektir. Yiyecekler, aynı kap içerisinde pişirilip servis edilebilir. Çünkü pişirme sırasında kaplar ısınmaz. Sıçrayan ve dökülen yiyecek artıkları, fırın duvarları üzerinde yanmazlar; fırını temizlemek kolaylaşır.

\* Etlerin buzunu çözmeyi unutmuşsanız telaşlanmanıza gerek yok. Mikrodalga fırın donmuş yiyecekleri birkaç dakika içinde çözebilir ve derhal pişirme işlemine başlayabilir.

**Mikrodalga pişirme teorisi**

Mikrodalga fırın çalıştırıldığında içerdeki magnetron mikrodalga üretir. Fırın duvarları, mikrodalga enerjisini doğrudan yiyeceğe yansıtır. Yiyecek moleküllerinde yüksek hızda titreşimler meydana gelir. Bu titreşimler, yiyeceği pişiren ısıyı üretir. Pişirme sırasında veya bitiminde, fırın kapağını açarsanız mikrodalga yayılması ve pişirme işlemi sona erer. Bu sizlerin güvenliği içindir. Mikrodalga fırındaki pişirmelerde, et ve tavukların yüzeyi normal fırında yapılan pişirmelerdeki gibi kızarmaz. Ancak yiyeceğin içi ve dışı eşit oranda pişer.

**Mikrodalga pişirme kapları**

Pişirme işlemi için oval ya da dörtgen kaplar yerine, yuvarlak kaplar kullanınız. Çünkü kenarlarda kalan yiyecekler, mikroalgadan daha fazla etkilenir ve köşelerde aşırı pişme meydana gelir.

\* Mikrodalga, kağıt, plastik, cam ve seramik gibi belirli maddelerin içinden, ısı üretmeksizin geçebilmektedir. Bu malzemelerden yapılan pişirme kapları, bazı hallerde kullanım için uygundur.

\* Yiyeceklerinizi koyacağınız kabın mikroalgada kullanıma uygun olup olmadığını kontrolü için aşağıda belirtilen yöntemi kullanabilirsiniz: Boş kabı, kabın üzerine bir bardak su koyarak mikroalganın içine cam tepsi üzerine yerleştiriniz ve 60 saniye Max. güç kademesinde çalıştırınız. Bu işlem sonucunda aşırı ısınan kaplar kullanılmamalıdır.

**Metal kaplar - folyolar**

Metal kaplar mikroalgayı yiyecekten uzağa yansıtır. Bu nedenle bunları kullanmayınız. Kümes hayvanlarının kanat veya bacaklarını ya da eklemlerin ince uçları gibi kenarda kalan kısımlarını

örtmek için, küçük parçalar ya da şerit halinde alüminyum folyo kullanılabilir. Kenar derinliği 1,5 cm'den daha az olan düz yemek tepsileri de kullanılabilir; ancak bu durumda folyo kaplar yerine yağlı kağıt ya da streç film kullanılmaktadır.

**Cam kaplar**

Çok ince cam kaplar ve kurşunlu kristal kullanımından kaçınılmalıdır.

**Plastik kaplar - torbalar**

Melamin kaplar ya da kapaklar, dondurucu ya da muhafaza için kullanılan torbalar kullanılmamalıdır.

**Kağıt**

Her türden kağıt, fırında uzun süreli pişirme işlemi için kullanılmamalıdır. Bu, kağıdın tutuşmasına yol açar.

**Ahşap ve hasır kaplar**

Mikrodalga enerjisi, ahşap yapının kurummasına ve gevrek hale gelmesine yol açtığı için, büyük tahta kaplar kullanılmamalıdır.

**Yiyeceklerin Yerleştirilmesi**

- \* Yemeği tabağa dağıttığınız taktirde en iyi sonucu alırsınız. Bu sistem iyi sonuç alabilmek için pek çok şekilde yapılabilir.
- \* Aynı cinsten pek çok parça pişirecekseniz (örneğin kabuklu patates) onları daire şeklinde yerleştiriniz.
- \* Değişik şekil ve kalınlıkta besin maddeleri pişirirken en küçük ve en ince tarafını kabınızın ortasına yerleştiriniz. Böylece o parçanın en son pişmesini sağlayabilirsiniz.
- \* Balık gibi düz olmayan yiyecekleri kuyrukları kabın ortasına gelecek şekilde yerleştiriniz.
- \* Bir öğünü buzdolabında saklarken yada ısıtırken kalın ve yoğun olanları dışa, daha ince ve az yoğun olanları içe gelecek şekilde kabınıza yerleştiriniz.
- \* İnce doğranmış et parçalarını birbirinin üstüne yerleştiriniz.

- \* Sucuk, sosis parça et gibi daha kalın parçalar birbirlerine yakın konulmalıdır.
- \* Et suyu veya sosları ayrı bir kapta ısıtınız. Dar ve uzun kapları geniş ve uzun olanlara tercih ediniz. Et suyu sos yada çorba ısıtırken kabın 2/3 ünden fazlasını doldurmayınız.
- \* Bütün balık pişirecekseniz üzerine yarıklar açınız, böylece derinin patlamasını önlersiniz.
- \* Balığın kafa ve kuyruk kısımlarının aşırı pişmesini önlemek için alüminyum folyo ile kaplayınız.
- \* Streç film, torba veya yağlı kağıt kullanıyorsanız buharın çıkabilmesi için delik açınız ya da biraz aralık bırakınız.
- \* Küçük parçalı yiyecekler büyük parçalılardan, düzgün şekilli yiyecekler diğerlerinden daha çabuk pişeceklerdir. En iyi şekilde pişirmek için besin maddelerini eşit ebatlarda ve düzgün kesiniz.

## Küçük öneriler

### Buz çözmek için;

\* Paketin şekli çözülme zamanını etkileyebilir. Sığ dikdörtgen paketlerde derin kaplara oranla daha çabuk çözülme olur.

\* Çözölmeye başladıkça parçaları birbirinden ayırınız. Böylece parçalar daha kolay çözölür.

\* Yiyeceğin ısınmaya başlayan kısımlarını küçük folyo parçaları ile kapatınız. Tahta kürdanlar folyonun yerinde durmasına yardımcı olacaktır.

### Yiyecek miktarı

Ne kadar çok yiyecek hazırlıyorsanız o kadar çok zaman alacaktır. İki kat yemek iki kat zaman demektir.

### Nem içeriği

Pişirme süresi sıvının miktarına bağlı olarak değişecektir, çünkü mikrodalgalar neme duyarlıdır. Doğal sıvılı besinler (sebze, balık, kümes hayvanları gibi) çabuk ve kolay pişecektir. Pirinç kuru fasulye gibi kuru besin maddelerini mikrodalgada pişirirken su ilavesi önerilir.

### Buğu

Besin maddelerinin içinde bulunan nem, pişirme sırasında bazen fırının içinde buğulanmaya neden olabilir. Bu normaldir. Genellikle üstü kaplı yiyecekler daha az buğulanma yaparlar.

### Şeker

Fazla şeker ya da yağ içeren puding, tart gibi besin maddelerini pişirirken mikrodalga yemek kitaplarındaki önerilere uyunuz. Önerilen süreyi aşarsanız besin maddesinin yanmasına veya fırının hasar

görmesine neden olabilirsiniz.

### Yiyeceklerdeki basıncın düşürülmesi

Pek çok besin maddesi deri veya kabukla kaplıdır. Pişirme sırasında içlerinde oluşacak buhardan dolayı çatlayabilirler. Bunu önlemek için çatal veya bıçakla deri veya kabuk delinmelidir. Patates, tavuk karaciğeri, yumurta sarısı, sucuk, sosis ve bazı meyvelere bu işlem uygulanmalıdır.

### Pişirme sırasında yiyecekleri çevirmek ve karıştırmak

Yemekleri karıştırmak ve çevirmek, her tarafın eşit pişmesi için önemlidir.

### Farklı pişirme süreleri

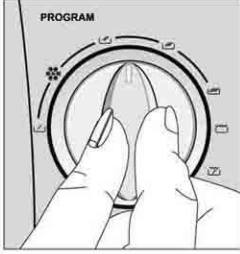
Her zaman minimum pişirme süresini deneyerek başlayınız ve yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol ediniz. Bu kılavuzda verilen pişirme süreleri, yaklaşık değerlerdir. Pişirme süreleri yiyecek ve kapların ebadına ve şekline bağlı olarak değişebilir.

### Bekleme süresi

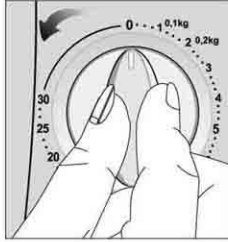
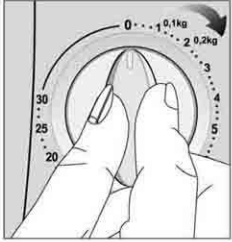
Fırından çıktıktan sonra daima yemeği bir süre bekletiniz. Defrost, pişirme ve tekrar ısıtma işlemlerinden sonra bir süre bekletmeniz daima iyi sonuç verecektir. Çünkü yemeğin ısısı iyice yayılacaktır. Mikrodalga fırında fırın kapatıldıktan sonra bile yiyecekler bir süre için pişmeye devam eder. Bu işlem mikrodalga fırın tarafından değil besin maddesinin içindeki enerjiden dolayı devam etmektedir. Bekleme süresi yemeğe göre değişebilir. Bazen bu süre yemeği fırından alıp servis tabağına koyacağınız kadar kısadır. Bu süre büyük yiyeceklerde 10 dakika kadar olabilir.

### Fırınınızın çalıştırılması

1. Fırınınızın fişini mutlaka topraklı bir prize takınız.
2. Ön kapağı açınız.



3. Yemeği veya yemek tepsisini fırının içindeki döner cam tepsiyi yerleştiriniz.
4. Arzu ettiğiniz güç seviyesini, ızgara veya kombine programlarını ayarlayınız.



5. Arzu ettiğiniz zamanı ayarlamak için "zaman ayar" düğmesini saat yönüne çeviriniz. Zaman ayarını doğru yapmak için önce ayarlamak istediğiniz süreyi geçiniz. Daha sonra istediğiniz süreye doğru geri gidiniz.

6. Ön kapağı sıkıca kapatınız. Fırınınızın ışığı yanacak ve çalışmaya başlayacaktır. Kapak tam olarak kapanmamışsa fırın çalışmayacaktır.

7. Yemeği karıştırmak ya da kontrol etmek için zaman zaman kapağın açılması, pişirme işlemini bölebilir. Ön kapak açılınca pişirme işlemi ve "zaman ayarı" duracak, kapak kapatılınca süre tekrar çalışmaya başlayacaktır.

8. Pişirme işlemi sırasında fırının kapağını açarak fırını durdurabilirsiniz. Pişirmeye devam etmek istemiyorsanız zaman ayarını (0) konumuna getirmeyi unutmayınız.

9. Ayarlanan pişirme süresi sona erdiğinde zil çalar. Fırınınızın ışığı söner ve pişirme otomatik olarak sona erer.

### Buz çözme (Defrost) konumunun kullanımı

1. Güç seçme düğmesini defrost konumuna getiriniz.
2. Zaman ayar düğmesini defrost edilecek yiyeceğin miktarına göre saat yönünde çevirerek uygun konuma getiriniz.

**Dikkat!** Fırınınızı kullanmıyorsanız zaman ayarını "kapalı (0)" konumuna getirmeyi unutmayınız.

## 4 Cihazınızın Kullanılması

### Piştirme tablosu

Mikrodalga fırın özelliğinden dolayı yiyecekleri pişirdikten sonra bir süre bekletiniz. Bu süre etli yemekler için 5-10 dakika, sebzeler için 2-3 dakikadır.

| Yiyecek                                  | Güç Seviyesi                                                                                                                                                                  | Piştirme Süresi             |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Biftekler                                |                                                                                                                                                                               |                             |
| Siğır eti Kıyma                          | (  )                                                                                         | ~ 500 gr için 3-5 dakika    |
| Köfte                                    | (  )                                                                                         | ~ 500 gr için 9-12 dakika   |
| Hamburger                                | (  )                                                                                         | ~ 500 gr için 4-5 dakika    |
| Biftekler (0.5 cm. kalınlığında 3 parça) | (  )                                                                                         | 1.5-2.5 dakika              |
| Kuzu eti Rosto incik ya da kol           | (  ) - (  ) | ~ 500 gr için 8-10 dakika   |
| Dana eti                                 |                                                                                                                                                                               |                             |
| Dana eti-Rosto kol                       | (  ) - (  ) | ~ 500 gr için 9-10 dakika   |
| Kuzu/dana kuşbaşı (3-4 parça)            | (  )                                                                                         | ~ 6-8 dakika                |
| Kümes hayvanları                         |                                                                                                                                                                               |                             |
| Parça tavuk (1 göğüs)                    | (  )                                                                                         | 2-3.5 dakika                |
| Parça tavuk (1 but)                      | (  )                                                                                         | 1.5-2.5 dakika              |
| Bütün tavuk                              | (  )                                                                                         | ~ 500 gr için 9 - 10 dakika |
| Güveç (1 kişilik)                        | (  )                                                                                         | 1.5-3.5 dakika              |
| Hindi göğüs                              | (  )                                                                                         | ~ 500 gr için 8 - 9 dakika  |
| Balık ve deniz ürünleri                  |                                                                                                                                                                               |                             |
| Fileto / dilim (170-230 gr.)             | (  )                                                                                        | 1.5-2.5 dakika              |
| Bütün balık                              | (  )                                                                                       | ~ 500 gr için 7 - 9 dakika  |

## 4 Cihazınızın Kullanılması

### Piştirme tablosu

| Yiyecek                                     | Güç Seviyesi                                                                            | Piştirme Süresi                              |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Yumurta ve peynir</b>                    |                                                                                         |                                              |
| Kırılmış Yumurta                            | (  )   | Yumurta başına 1 - 2 dak.                    |
| Omlet                                       | (  )   | 45/-90 sn.yağ eritme Yumurta başına 1-2 dak. |
| Yumurtalı tatlı (krem karamel) 20 x 20 cm   | (  )   | 15 - 19 dak.                                 |
| <b>Sebzeler</b>                             |                                                                                         |                                              |
| Sebzeler (1 kişilik)                        | (  )   | 1.5-3 dakika                                 |
| Yeşil fasulye                               | (  )   | ~ 500 gr. 8-12 dakika                        |
| Lahana (taze doğranmış)                     | (  )   | ~ 500 gr. için 6-8 dakika                    |
| Havuç (taze doğranmış)                      | (  )   | ~ 200 gr. için 3-6 dakika                    |
| Mısır (taze 2 adet)                         | (  )   | 5-9 dakika                                   |
| Mantar (taze dilimlenmiş)                   | (  )   | ~ 230 gr. için 2-3 dakika                    |
| Patates (4 adet, tanesi 170-230 gr.)        | (  )   | 10-15 dakika                                 |
| Ispanak (taze, yaprak)                      | (  )   | ~ 500 gr. için 5-8 dakika                    |
| <b>Tahıllar</b>                             |                                                                                         |                                              |
| 1/2 çabuk pişen yulaf ezmesi (su: 1 kap)    | (  )   | 1-2 dakika                                   |
| 1/2 uzun pişirmeli yulaf ezmesi (su: 1 kap) | (  )   | 2-4 dakika                                   |
| 1/2 mısır ezmesi (su: 2 kap)                | (  )   | 2-3 dakika                                   |
| <b>Kekler</b>                               |                                                                                         |                                              |
| Havuçlu kek                                 | (  )   | 9-12 dakika                                  |
| Sade ya da çikolatalı kek (Yuvarlak kapta)  | (  )   | 5-6 dakika                                   |
| Halka kek                                   | (  )   | 5-5,5 dakika                                 |
| Kalıp ufak kek                              | (  )   | 2-2,5 dakika                                 |
| Kurabiye (dört köşe kap)                    | (  )   | 3-6 dakika                                   |
| <b>Çorba/içecek</b>                         |                                                                                         |                                              |
| 1 kişilik                                   | (  ) | 2-3 dakika                                   |

**Buz çözme (Defrost)**

Yiyeceklerin buzlarının kısa zamanda çözülmesi, mikrodalga fırının en büyük avantajlarından biridir. Bunun için önce donmuş yiyecek torbalarında bulunan metal bağlama tellerini çıkarınız ve yerine iplik ya da lastik takınız. Karton türünden ambalajları fırına yerleştirmeden önce açınız. Naylon torba ya da ambalajları kesiniz ya da deliniz. Yiyecek folyo ambalajında ise, folyoyu çıkarıp uygun bir kaba yerleştiriniz. (Donmuş yiyecek deriliyse, derisini ayırınız.) Yiyecek üzerindeki naylon torbayı, eşit çözülme sağlamak için esnetiniz.

(Büyük et parçaları çözülürken, ısıtmayı yavaşlatmak için, kümes hayvanlarının ince kısımlarını kaplamayı unutmayınız.

Aksi durumda, dış kısımlar kuruyacak, hatta pişmeye başlayacaktır.)

Her zaman çözülme süresini kısa tutunuz. Çözülmüş yiyeceğin iç kısmı hala buzlu ise, biraz daha çözülmesi için mikrodalga fırına tekrar koyunuz.

Çözülme esnasında dinlendirme süresi için de izin veriniz; çünkü dinlendirme süresi sırasında çözülme işlemi devam eder.

Çözülme süresinin uzunluğu, yiyeceğin donma derecesine bağlıdır. Çözülme ya da dinlendirme süresi sırasında, mümkünse donmuş yiyeceği çeviriniz ya da parçalara ayırınız.

15. sayfadaki buz çözme (defrost) tablosu size yardımcı olabilmek için yaklaşık değerleri içerir:

## 4 Cihazınızın Kullanılması

### Buz çözme (defrost) tablosu

Lütfen buz çözme (defrost) ile ilgili bilgileri okuyunuz.

| Yiyecek                   | Önerilen süre | Kg.         |
|---------------------------|---------------|-------------|
| Sosis                     | 5-6 dakika    | 500 gr.     |
| Kıyma                     | 8-10 dakika   | 500 gr.     |
| Böbrek                    | 8-12 dakika   | 1 kg.       |
| Karaciğer                 | 6-7 dakika    | 500 gr.     |
| Pirzola, kaburga          | 15-20 dakika  | 1.5-2 kg.   |
| Kemiksiz but              | 20-25 dakika  | 1.5-2 kg.   |
| Kuşbaşı                   | 7-8 dakika    | 500 gr.     |
| Sığır fileto              | 10-12 dakika  | 1 kg.       |
| Dana pirzola              | 9-10 dakika   | 500 gr.     |
| Dana kıyma                | 4-5 dakika    | 500 gr.     |
| Dana biftek               | 6-8 dakika    | 500 gr.     |
| Kuzu rosto but ya da omuz | 28-30 dakika  | 2-2.3 kg.   |
| Bütün tavuk               | 26-30 dakika  | 1.2-1.5 kg. |
| Parça tavuk               | 14-17 dakika  | 1.2-1.5 kg. |
| Tavuk göğüs (kemikli)     | 10-14 dakika  | 1-1.5 kg.   |
| Parça tavuk (but)         | 9-10 dakika   | 500 gr.     |
| Parça tavuk (kanat)       | 8-12 dakika   | 700 gr.     |
| Parça hindi               | 14-16 dakika  | 1-1.5 kg.   |
| Hindi göğüs (kemikli)     | 18-22 dakika  | 2-2.5 kg.   |

## 4 Cihazınızın Kullanılması

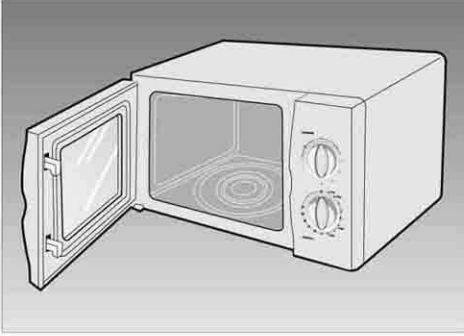
### Isıtma tablosu

|              | Yiyecek                                                          | Güç Seviyesi                                                                          | Pişirme Süresi |
|--------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1 porsiyon   | 1 tabak yemek                                                    | (  ) | 2 - 3 dakika   |
| 1-2 porsiyon | Soslu ana yemek                                                  | (  ) | 7 - 9 dakika   |
| 2-4 porsiyon | Kalın et dilimleri<br>örneğin hamburger,<br>rulo köfte dilimleri | (  ) | 3 - 5 dakika   |
| 2-3 porsiyon | İnce et dilimleri<br>örneğin bonfile                             | (  ) | 2 - 3 dakika   |
| 2-3          | Parça tavuk                                                      | (  ) | 3 - 4 dakika   |
| 2 porsiyon   | Güveç                                                            | (  ) | 9 - 12 dakika  |
| 2 porsiyon   | Sebzeler                                                         | (  ) | 3 - 4 dakika   |
| 1-2          | Mısır                                                            | (  ) | 3 - 4 dakika   |
| 2-3          | Kurabiye                                                         | (  ) | 45 - 60 saniye |
| 1            | Bütün turta                                                      | (  ) | 3 - 7 dakika   |
| 1-2 dilim    | Turta                                                            | (  ) | 1 - 2 dakika   |
| 3-4          | Sosis                                                            | (  ) | 1 - 2 dakika   |
| 4            | Sosisli sandviç                                                  | (  ) | 1 - 2 dakika   |

### Isıtma işlemi

Pişmiş ya da kalmış yiyeceği, tazeliğini ve tadını bozmadan hızlı ve etkili bir şekilde yeniden ısıtabilirsiniz.

Isıtma işlemi süresince, nemi korumak için, yiyeceğin üstünü mikrodalgaya uygun bir kapak ya da plastik ambalaj kağıdı ile kapatınız. Yiyeceğin üstünün kapanması ısıyı korur ve ısıtma işlemini hızlandırır. Ayrıca, sıçramaları da önler. Sandviç ve kurabiyeleri ise, nemlerini emmeleri ve hamurlaşmamaları için, kağıt havlulara sarınız. Yiyeceği genellikle derin olmayan bir kaba yayınız. Isıtmak için ara sıra yiyeceğin karıştırılması ve çevrilmesi gerekebilir.



\* Temizlik öncesi fırınınızın fişini prizden çekiniz.

\* Mikrodalga fırınınızın üzerinde ya da herhangi bir yerinde aşındırıcı temizleyiciler, bulaşık telleri, pürüzlü yıkama bezleri veya sülfür, klorür gibi aşındırıcı kimyasallar kullanmayınız.

### Dış yüzeyler

\* Fırınınızın dış yüzeylerini temizlemek için önce sabunlu ve ılık suda çalkalanmış yumuşak bir bezle siliniz. Daha sonra yine yumuşak bir bez kullanarak kurulayınız.

\* Fırınınızın içindeki çalışır kısımların zarar görmesini önlemek için, suyun havalandırma ağzlarına sızmasına izin vermeyiniz. Mikrodalga fırınınızın kumanda panosunu yalnızca nemli ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

\* Temizlik spreyleri ya da daha fazla miktarda sabun ve su kullanmayınız. Bunlar kumanda mekanizmasında problemlere yol açabilirler.

### İç yüzeyler

Fırınınızın iç yüzeyini temizlemek için;  
\* Kurumuş lekeleri yumuşatmak için bir bardak su koyunuz ve 2 - 3 dakika kaynatınız.

\* İç yüzeyleri ve tavanı deterjanlı yumuşak bir bezle siliniz. Yine yumuşak bir bez ile kurulayınız.

\* Fırın içindeki kokuları gidermek için, birkaç çorba kaşığı limon suyu karışımını, fırının içinde birkaç dakika kaynatınız.

\* Fırının iç zeminini temizlemek için, döner cam tepsi ve döner desteği çıkarınız. Döner cam tepsi ile döner desteği sabunlu suda yıkayınız. Daha sonra durulayınız ve kurulayınız.

\* Fırını çalıştırmadan önce, döner destek ile cam tepsiyi yerlerine uygun şekilde takınız.

\* Kapağın iç yüzeylerini temizlerken, çizici olmayan yumuşak bir sünger veya bez kullanınız.

### Nakliye için;

\* Fişi prizden çıkarınız.

\* Cam tepsiyi kırılmayacak şekilde ambalajlayınız ve fırın içinde oynamasını önleyiniz. Gerekirse ayrı taşıyınız.

\* Ön kapağı gövdeye bantlayınız.

\* Ön cama, kapak ve panoya darbe gelmesini önleyiniz.

\* Ürünü normal kullanma konumunda taşıyınız. Yana ve arkaya yatırmayınız.

## 6 Yetkili Servis Çağırmadan Önce Yapılması Gerekenler

**Eğer fırınınızın çalışmıyorsa, Yetkili Servis çağırmadan önce;**



1. Fişin prize tam olarak takılıp takılmadığını,



2. Evdeki sigortalardan birisinin atıp atmadığını,



3. Ön kapağın tam olarak kapanıp kapanmadığını,



4. Zaman ayarının yapılıp yapılmadığını,

5. Döner cam tepsi ve döner desteğin yerine oturup oturmadığını,  
**kontrol ediniz.**

**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:****(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.tr](http://www.arcelik.com.tr) 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 Satıcınıza 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, ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça süresi.)



T.C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# MARKA TESCİL BELGESİ

Marka No : 2002 23497

Çeşidi : Hizmet-Ticaret

*arçelik*

Marka Sahibi : ARÇELİK ANONİM ŞİRKETİ

Tabiyeti : TÜRKİYE CUMHURİYETİ

Adresi : Aydınlı Köyü, Çayırova İSTANBUL

Emtiası : 07, 08, 09, 11, 20, 24, 35, 37

İlişktedir.

Markaların Korunması Hakkında 556 Sayılı Kanun Hükmünde  
Kararnameye göre 16/09/2002 tarihinden itibaren ON YIL müddetle  
tescil edilmiştir.

Doç.Dr. Yusuf BAĞCI  
ENSTİTÜ BAŞKANI a.

Kutay KUMBASAR  
Markalar Dairesi Başkanı V.

TÜRK PATENT[●] ENSTİTÜSÜ



07. 34. Doğrama, öğütme, ezme, çırpma ve ufalama için mutfakta kullanılan elektrikli aletler: Mikserler, blenderler, mutfak robotları, elektrikli bıçaklar, kıyma makinaları, çöp öğütme makinaları.

07. 35. Bulaşık yıkama makinaları, çamaşır yıkama ve sıkma makinaları, elektrikli veya motorlu zemin cilalama makinaları...

07. 36. Elektrikli süpürgeler ve elektrikli halı yıkama makinaları ile bunların torbaları, boruları ve parçaları...

## 8. SINIF

08. 01. Değerli madenlerden olanlar da dahil çatal, kaşık, bıçak vb. eşyalar: Bıçaklar, çatallar, kaşıklar, kepçeler ve benzeri servis takımları, elektrikli olmayan peynir ve yumurta dilimleyicileri, pizza kesiciler, sebze ve meyve soyma aletleri...

08. 03. Kişisel kullanım için el aletleri: Elektrikli veya elektriksiz traş makinaları, traş bıçakları, usturalar, elektrikli, epilasyon aletleri, makaslar, tırnak makasları, törpüler, kirpik kıvrıncıları, manikür ve pedikür aletleri ve bunlara uygun kılıflar ile koruyucu kapları...

## 9. SINIF

09. 04. Haberleşme cihazları hariç ses ve görüntünün kaydı, nakli veya yeniden meydana getirilmesi (reprodüksiyonu) için cihazlar: Radyolar, televizyonlar, videolar, kameralar, audio cihazları ve parçaları, televizyon alıcıları için ilave cihaz olarak eğlence cihazları, sinematoğrafik cihazlar, uzaktan kumanda aletleri, kulaklıklar, hoparlörler, megafonlar, diyafonlar, interkomlar, resim ve dia projeksiyon cihazları...

09. 05. Veri işlem cihazları: Bilgisayarlar, bilgisayar yazılım ve donanımları; yazıcılar, laser yazıcılar, tarayıcılar (scannerler), yazarkasalar (kaydedici kasalar), hesap makinaları, barkod okuyucular ve bunların parçaları ile aksesuarları...

09. 09. Antenler, uydu antenler, yükselticiler ve bunların parçaları...

09. 13. Haberleşme cihazları: Telefonlar, faksler, telefaksler, telexler, telgraf makinaları, telsizler, telefon santralleri...

09. 25. Ütüler; elektrikli ve buharlı ütüler, pres ütüleri...

09. 40. Bilgisayarlar ve televizyonlar için ekran filtreleri.

## 11. SINIF

11. 02. Isıtma ve buhar üretme tesisatı için cihazlar: Isıtma tesisatı parçası olan sobalar, kalorifer ve doğalgaz tesisatı için kazanlar (boylerler), buhar kazanları, eşanjörler, brülörler, kat kaloriferi cihazları, kat kaloriferi olarak da kullanılabilen şöfenler, şöfenler, radyatörler, ısı pompaları, elektrikli su kazanları, güneş enerjisi kolektörleri ve cihazları...

11. 03. Katı, sıvı, gaz yakıtlı ve elektrikli sobalar, kuzineler...

11. 04. Klimatizasyon ve havalandırma cihazları: Klimalar, fanlar (hava üfleleyici) vantilatörler, taşıtlar için olanlar da dahil airconditionlar; mekanlar için havayı dezenfekte edici ve temizleyici aletler, cihazlar ve bunların parçası ile aksesuarları...

11. 05. Soğutucular: Buzdolapları, derin dondurucular, buz kutuları, buz makinaları ve cihazları...

11. 06. Pişirmede ve kaynatmada kullanılan elektrikle ve gazla çalışan aletler, makinalar ve cihazlar: Tost makinaları, ekmek kızartma makinaları, fritözler, ızgaralar, griller, fırınlar, ocaklar, mısır patlatıcılar, otoklavlar, kahve ve çay pişirme makinaları, su kaynatıcılar (kettle) ve bunlara ait parçalar...

11. 10. Elektrikli saç kurutma makinaları, fön makinaları, el kurutma makinaları, cilt nemlendirici cihazlar, solaryum cihazları...

11. 21. Çamaşır kurutma makinaları.



**Garanti ile ilgili olarak  
Müşterinin Dikkat Etmesi  
Gereken Hususlar**

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Ocak'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.

Ürününüzün CE uygunluğu TÜV Rheinland Product Safety GmbH (Unit 8, 25/F., Skyline Tower, 39 Wang Kwong Road Kowloon Bay, Kowloon, Hong Kong, Tel: (852) 21921000 Fax: (852) 21921001) tarafından belgelenmiştir.

İmalatçı: ARÇELİK A.Ş. Genel Müdürlük Karaağaç Cad. No: 2-6 Sütluçe  
34445 İstanbul / Türkiye

**Çağrı Merkezi**  
**444 0 888**

**Diğer Numara**  
**0216 585 8 888**

Tüketici Hizmetleri  
ARÇELİK A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul  
Telefon (0216) 585 85 85 Faks (0-216) 423 23 53


**GARANTİ  
BELGESİ**

ARÇELİK Mikrodalga Fırın'ın, 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 **3 (ÜÇ) 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;

-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 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 Tebliği 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: ☐ MD 564 / ☐ MD 565 S

Teslim Tarihi, Yeri:

Fatura Tarihi, No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel-Faks:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):