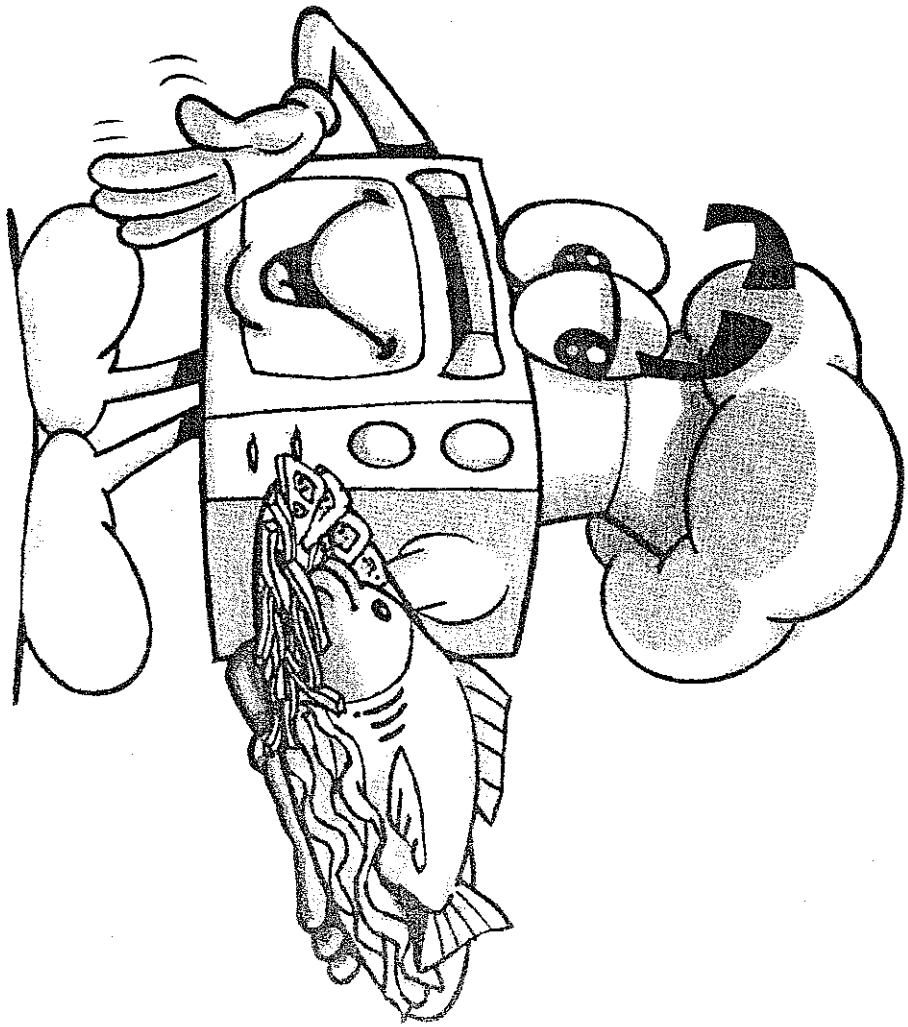
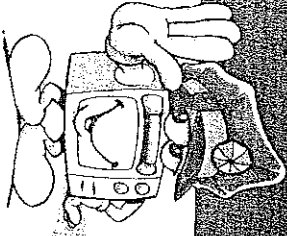


**ARGELIK**

**MD 582**  
**MD 592**  
**SUPER**  
MIKRODALGA FRIN  
KULLANMA  
KILAVUZU

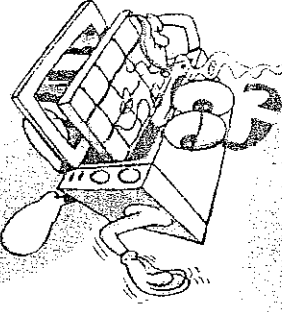


# İÇİNDEKİLER

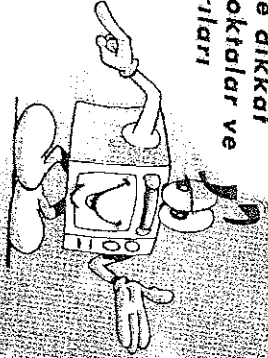


## 1. Bölüm:

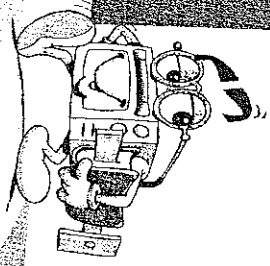
Mikrodalga fırınınızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları



4. Bölüm:  
Mikrodalga fırınınızın kullanılması

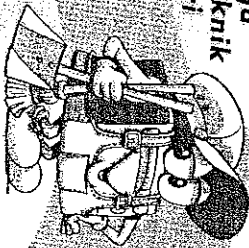


5. Bölüm:  
Faydalı bilgiler



## 2. Bölüm:

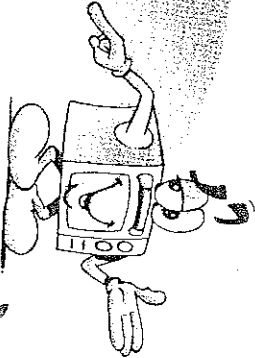
Mikrodalga fırınınızın teknik özellikleri



6. Bölüm:  
Bakım, temizlik ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar

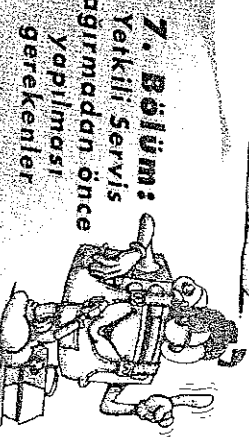


9. Bölüm:  
Arçelik Yetkili Servisleri

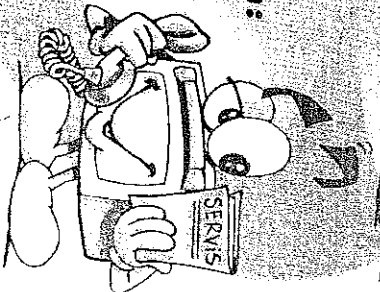


## 3. Bölüm:

Mikrodalga fırınınızın tanıtımı



7. Bölüm:  
Yetkili Servis çağırılmadan önce yapılması gerekenler



8. Bölüm:  
Arçelik Tüketici Danışma Servisi

Fırınınız 230 volta göre ayarlıdır.

Fırınınızı 16 amperlik sigorta şalteri ile kullanınız.

Transformatörü ya da transformatörsüz kullanımda topraklama tesisatını **ehlîyetli bir elektrikçiye** yaptırmayı ihmal etmeyiniz. Topraklama yapılmadan, kullanım halinde ortaya çıkabilecek kullanım zararından firmamız sorumlu olmayacaktır.

Fırınınızın şebeke kordonunun masa ya da tezgahın aşağı sokulmasına dikkat ediniz; fişini suya sokmayınız. Kordonun sıcak yüzeylere değmesini önleyiniz.

Fırını TV, radyo ve antenden en az 2 metre uzağa yerleştiriniz. Aksi halde parazit yapabilir.

Fırınınızın fişini kordonundan tutarak çıkartmayınız. Kordona verilecek herhangi bir zarar, ciddi elektrik çarpmaları ile sonuçlanabilir. Şebeke kordonu zarar görmüş ise firmayı çalıştırmayınız.

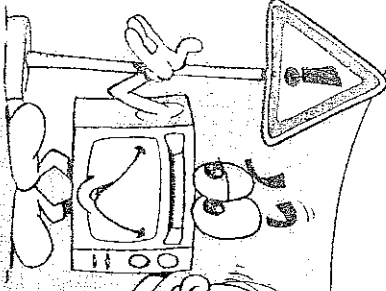
Ön kapaktaki kilir dilleri üzerine ağırlık koymayınız. Kilir dilleri darbe görürse, firmayı çalıştırmayınız.

Ön kapak contası veya menteseleri hasarlı ise, veya fırın yere düşürülmüş ise, firmayı çalıştırmayınız.

## 1. Bölüm: Mikrodalga fırınınızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları



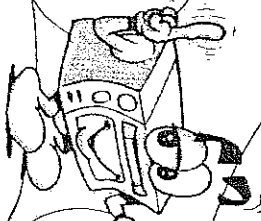
Fırını diğer ısıtma araçlarından uzakta bir yere yerleştiriniz ve nemli/buharlı ortamda kullanmayınız. İyi bir performans için fırın tarafından emilen soğutma havası 35 dereceyi aşmamalıdır. Ege ve Akdeniz Bölgeleri'nde mutfak sıcaklığı 35 dereceyi aşabileceği için fırını çalıştırmadan önce mutfagın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



Yiyecekleri gereğinden fazla pişirmeyiniz, yangına neden olabilirsiniz.

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

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

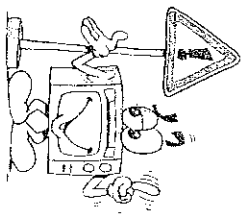


Yeterli havanın sağlanabilmesi için fırının üst kısmında en az 10 cm.lik bir boşluk bırakılmalıdır. Fırının üzerindeki havalandırma panjurları kapatılmamalıdır. Hava girişinin veya çıkışının engellenmesi, fırının zarar görmesine ve kötü pişirme sonuçlarına yol açabilir. Mikrodalga fırının düzenli hava akımını sağlayacak şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

Mikrodalga fırınınız tezgah üstü kullanım için tasarlanmıştır. Fırınızı düz ve sabit bir tezgah, masa ya da mutfak sehпасı üzerine yerleştiriniz.

**Dikkati Pişirme işlemi için kâğıt ve plastik gibi maddeler kullanıyorsanız, fırının başından ayırmayınız. Kâğıt benzeri maddeler yanabilir, plastik maddeler de eriyebilir.**

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



Mikrodalga Fırınız'da su gibi sıvıları koymama noktasından daha yüksek bir sıcaklığa kadar ısıtmak taşmaya yol açabilir. Bunun önüne geçmek için;

1. Ağız dar veya kapalı kaplar kullanmayınız.
2. Kabi fırına yerleştirmeden önce sıvıyı bir çay kaşığıyla karıştırınız ve kaşığı kabın içerisinde bırakınız.
3. Isıtma sonrası, kısa bir süre dinlenmesine izin veriniz ve kabi fırından çıkarmadan önce tekrar karıştırınız.



☞ Fırınıızı kapalı yerlerde kullanınız. Bahçe - balkon gibi ortamda kullanmayınız.

☞ Fırınıızı, 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 paketlenmiş 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/sahleri kapatınız.

Mikrodalga fırınıızı, 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 önlenecaktır. Isıtma öncesi biberon kapağını ve memesini çıkarınız.

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.

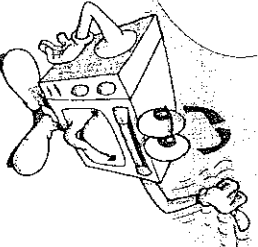
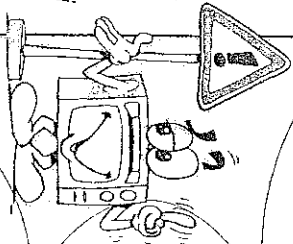
Pişirme işlemi bittikten sonra kaplara, fırının içindeki parçalara ve tepsiye dokunurken elinizin yanmasını önlemek amacıyla fırın eldiveni veya bez kullanınız.

Düşük sıvı kapasiteli, çikolatalı tatlı ve unlu yiyecekler dikkatli ısıtılmalıdır.

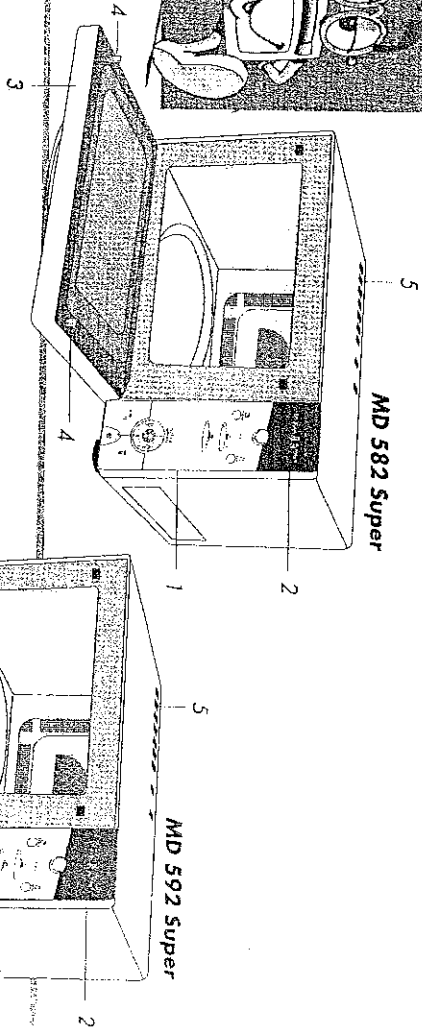
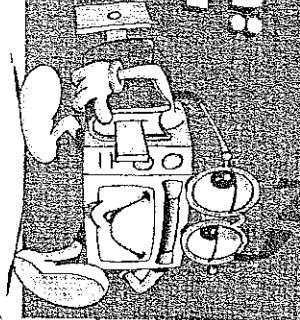
Mikrodalga fırınlarda kullanılmı amaçlı ile özel tasarlanmış torbalar olmadıkça, fırını mısır patlatmak için kullanmayın.

Yağ sıcaklığını kontrol edemeyeceğinizden dolayı fırınıızı yağlı kızartma yapmak için kullanmayınız.

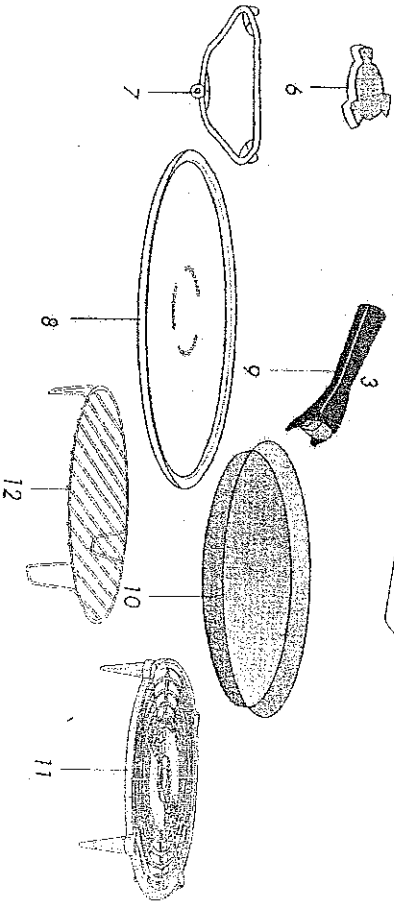
Pişirme sırasında veya bitiminde, fırın kapağını açarsanız mikrodalga yayılması ve pişirme işlemi sona erer. **Bu sizin güvenliğiniz için.**



## 2. Bölüm: Mikrodalgaya Fırınınızın Teknik Özellikleri



	MD 582 Super	MD 592 Super
Dış genişlik	: 53 cm	: 53 cm
Dış derinlik	: 46,8 cm	: 48,5 cm
Dış yükseklik	: 31,8 cm	: 31,8 cm
Fırın hacmi	: 26 lt	: 26 lt
Ağırlık	: 21,5 kg	: 24 kg
Besleme gerilimi	: 230 V, 50 Hz	
Toplam güç	: 2500 W	: 2900 W
Işıkçı gücü	: 1000 W	: 1400 W
Saat	: Dijital	: Dijital



1. Kumanda panosu
2. Dijital göstergesi
3. Ön kapak
4. Ön kapak kilitleri
5. Havalandırma ızgara
6. Döner taban desteği
7. Döner halka
8. Döner cam tabla
9. Kızartma tepsi içeceği
10. Kızartma tepsi
11. İkili tabak rafı
12. Alçak tel ızgara (MD 592 için)

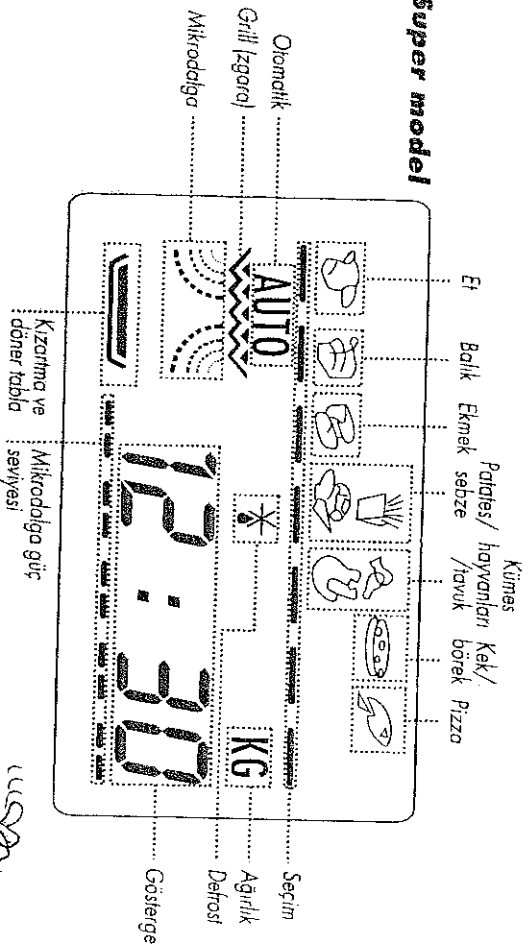
\* Ürününüz 2000 yılı  
problemine karşı uyumludur.



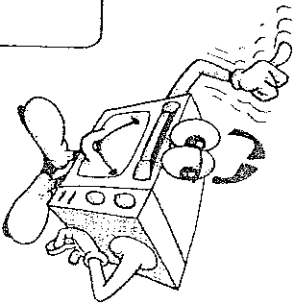
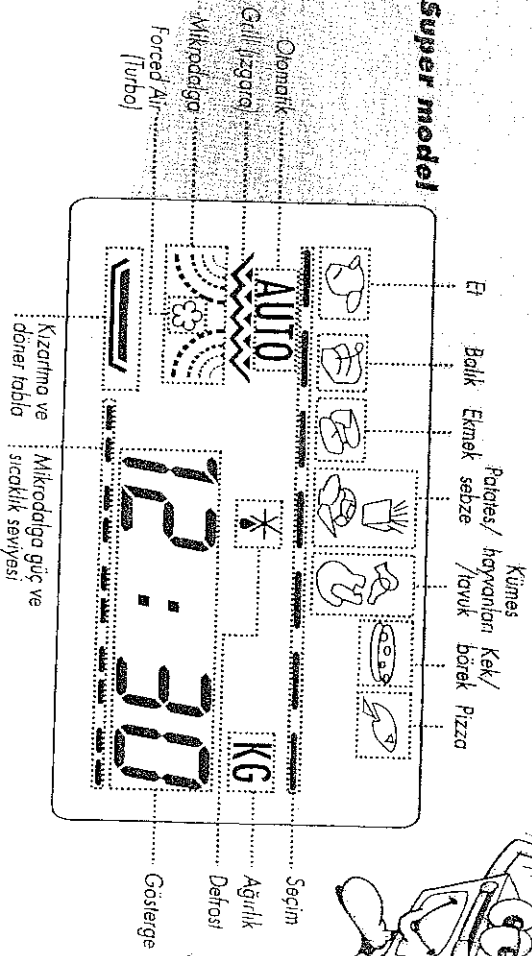


## Diyimi Gösterge

### MD 582 Super model

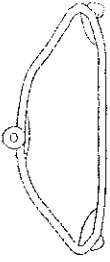


### MD 592 Super model



## Aksesuarlar

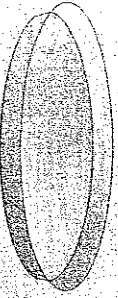
Döner cam tabla



Döner halka



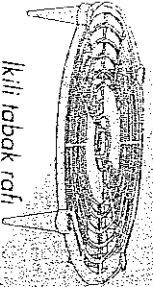
Döner taban desteği



Kızartma (pan fry) tepsi



Kızartma tepsi tutacağı



İkili tabak rafı



Alçak tel ızgara

### Döner cam tabla

Tüm pişirmelerde döner tabloyı kullanınız. Döner tabla, damlayan yemek sularını, yemek parçalarını toplayacaktır. Aksi durumda yemek fırının içine dökülecek ve kuruyacaktır. Döner tabla buluşık makinesinde yıkanabilir.

• Döner tabloyı her zaman döner halka ve döner taban desteği üzerine yerleştiriniz.

### Döner halka

Döner halkayı döner tablanın altında kullanınız. Döner tabla dışında hiçbir şeyi doğrudan döner halkanın üzerine koymayınız. Döner halka buluşık makinesinde yıkanabilir.

### Döner taban desteği

Döner taban desteğini fırın zeminindeki yuvaya monte ediniz.

### Kızartma (Panfry) tepsi

• Gıdayı doğrudan kızartma tepsisinin üzerine koyunuz.

• Kızartma tepsisini mutlaka döner tablanın üzerinde kullanınız.

• Tepsisi fazla kızıl ise, çizici olmayan bir sünger ve yumuşak bir temizleyici ile temizleyiniz.

• Kızartma tepsisini temizlemeyen önce mutlaka soğumaya bırakınız. Tepsisi sıcak iken suya batırmayınız ve yıkamayınız. Hızlı soğuma tepsiye zarar verebilir.

• Çelik parlatma telleri kullanmayınız. Bunlar tepsisi yüzeyini çizebilir.

### Kızartma tepsi tutacağı

Kızartma tepsisini fırından çıkartırken, şize verilmiş olan özel tutacağı kullanınız. Tepsisi tutacağı buluşık makinesinde yıkanabilir.

### İkili tabak rafı

İkili tabak rafı ile aynı anda iki ayrı yiyeceği istatabilirsiniz. Taboğun birini döner tablanın üzerine diğerini ise ikili tabak rafına üzerine yerleştiriniz ve fırına koyunuz. İkili tabak rafı buluşık makinesinde yıkanabilir. İkili tabak rafı sadece yemek ısıtmada kullanılmalıdır. Izgara yaparken kullanmayınız. Aksi durumda arızeyebilir.

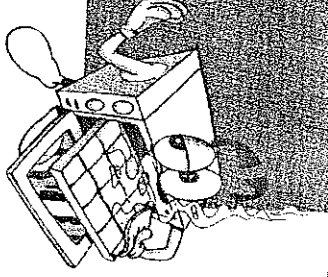
### Alçak tel ızgara (MD 592 için)

Tel ızgarayı turbo pişirmelerde kullanabilirsiniz. Tel ızgara sayesinde turbo pişirmelerde içeride dolayan sıcak hava gıdanın her tarafına etki edecektir. Tel ızgarayı mutlaka döner tabla üzerinde kullanınız. Böylece fırına zarar gelmesini ve zemine yağ damlamasını önlersiniz.

Kızartma tepsisini tel ızgara üzerine koyarak poğaçaya ve bisküvi gibi şeyleri fırınlama amaçlı kullanabilirsiniz. Tel ızgara buluşık makinesinde yıkanabilir.



## 4. Bölüm: Mikrodalgaya fırınınızın kullanılması

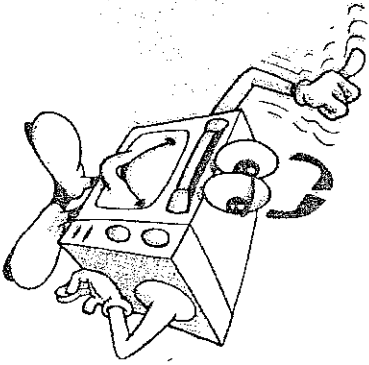


**Bu kılavuz ürününüzün nasıl kullanılacağını anlatır. Pişirme süreleri ve pişirme konusunda daha detaylı bilgi için mikrodalgaya yemek pişirme kitabına başvurunuz.**

### **Yiyeceklerin Yerleştirilmesi**

- Yemeği tabağa yayarmanız en iyi sonucu alırsınız.
- Aynı cinsten pek çok parça pişirecekseniz (örneğin patates) bunları daire şeklinde yerleştiriniz.
- Değişik şekil ve kalınlıktaki gıdaları pişirirken en küçük ve en ince tarafını kabınızın ortasına yerleştiriniz. Böylece o kısmın en son pişmesini sağlayabilirsiniz.
- Çok ince doğranmış et parçalarını birbirinin üzerine yerleştiriniz.
- Sucuk, soslu paçoca et gibi daha kalın parçalar birbirlerine yakın konulmalıdır.
- Et suyu veya sosları aynı bir kapta ısıtınız. Dar ve derin kapları geniş ve sığ olanlara tercih ediniz. Et suyu, sos yada çorbayı ısıtırken kabın 2/3'ünden fazlasını doldurmayınız.

- Balık gibi biçimsiz yiyecekleri kurukları kabın ortasına gelecek şekilde yerleştiriniz.
- Bütün balık pişirecekseniz üzerine yarıklar açınız, böylece derinin patlamasını önlersiniz.
- Balığın kafa ve kuyruk kısımlarının aşırı pişmesini önlemek için alüminyum folyo ile kaplayabilirsiniz.
- 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, yiyecekleri eşit ebatlarda ve düzgün kesiniz.



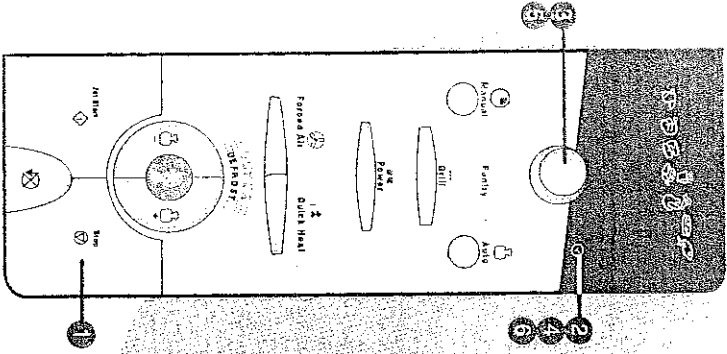
## Saatin ayarlanması

Fırının fişi prize ilk kez takıldığında veya elektrik kesintisinden sonra saat sıfırlanır. Fırın saati 24 saatlik zamanı gösterir. Saat fonksiyonu programlanmadığı zaman, pişirme süresi ayarlanana kadar ekran boş kalacaktır.

**Not:** Saati ayarlarken fırın ön kapağını açık bırakınız. Bu size saati ayarlamak için 10 dakikalık zaman verecektir. Aksi durumda her adım 30 saniye içinde tamamlanmalıdır.

Bu yapılmadığında fırın **"Bekleme"** konumuna dönecek ve işlemi tekrar yapmanız gerekecektir.

**Not:** Eğer ekrandan saati silmek isterseniz, önce panonun sağ üst köşesindeki Saat tuşuna ve sonra **"Stop"** tuşuna basınız.



**Saati ayarlamak için şu işlemleri uygulayınız:**  
1. **"Stop"** tuşuna basınız. Ekranda iki nokta belirecektir.

2. **"Saat"** tuşuna basınız.  
• Soldaki saat hanesi yanıp sönmeye başlayacaktır.

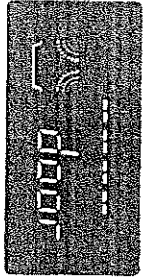
3. **"Ayar düğmesini"** sağa doğru döndürünüz ve saati ayarlayınız.  
• Ayarlanmış saat değerleri yanıp sönmeyecektir.

4. **"Saat"** tuşuna tekrar basınız.  
• Saat kaydedilir ve dakika hanesi yanıp sönmeye başlar.

5. **Dakikayı ayarlayınız** "ayar düğmesi"ni sağa doğru çeviriniz.  
• Ayarlanmış dakika değerleri yanıp sönmeyecektir.

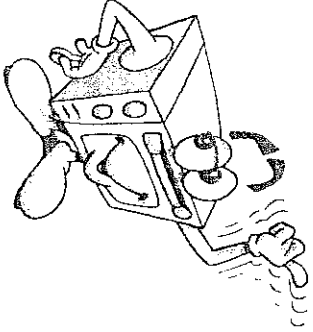
6. **"Saat"** tuşuna tekrar basınız.  
• Dakika kaydedilir. İşlem tamamlanmıştır.





## Çocuklar için güvenlik sistemi

Yemek alındıktan sonra ön kapak kapatılırsa, mikrodalga fırınınız "Bekleme" pozisyonuna geçer. "Bekleme" pozisyonuna döndükten 1 dakika sonra çocuklar için güvenlik sistemi devreye girer. Ön kapak açılıp kapatılmadıkça tuşlara ne kadar basılırsa basılsın, güvenlik sistemi devrede olduğundan, fırın çalışmayacaktır. Bu durumda fırını çalıştırmayı denerseniz, ekranda "Door" ibaresi belirecektir. Fırın kapagi sadece içeri yiyecek yerleştirmek gibi amaçlarla açılıp kapatılmalıdır.



## Pişirmeyi durdurma veya sona erdirmeye

**Pişirmeyi durdurmak için:** Kontrol amacıyla pişirme durdurulabilir veya ön kapak açılarak gıda karıştırılabilir. Bu işlem 10 dakika süreyle geçerli kalır.

**Pişirmeye devam etmek için:** Ön kapagi kapatınız ve "Jet Start" tuşuna bir kez basınız. Pişirme işlemi kaldığı yerden devam edecektir. "Jet Start" tuşuna iki kez basıldığında süre 30 saniye daha uzayacaktır.

**Eğer pişirmeye devam etmek istemiyorsanız:** Gıdayı çıkarınız, kapagi kapatınız ve "Stop" tuşuna basınız.

Pişirme bittiğinde 10 dakika boyunca dakikada 1 kez uyarı sinyali çalacaktır. Sinyali durdurmak için "Stop" tuşuna basınız veya kapagi açınız.

**Not:** Eğer pişirme bittikten sonra kapak açılırsa ve sonra kapatılırsa, fırın sadece 30 saniye için uyarı hafızada tutacaktır.

## Döner tablayı durdurma

Geniş kapları yerleştirmek için döner tablanın dönüş işlemi durdurulabilir. Büyük hindileri, som balığı veya geniş ızgaralık şeyleri pişirirken oldukça yararlıdır. Döner tablayı durdurma size döndüğünde fırın iç kenarlarına çarpacak olan geniş kare kapaları bile kullanma şansı verir.

Eğer döner tablayı herhangi bir fonksiyonu kullanmadan önce veya kullanırken durdurursanız, sinyal çalar, pişirme işlemi ve saatin geri sayma işlemi durur. İşlemi başlatmak için döner tabla tuşu tekrar çalışma konumuna alınmalı ve "Jet Start" tuşuna tekrar basılmalıdır.



## Power (Güç seviyesi) seçimi

Pişirme programına bağlı olarak fırınınızın güç seviyesini değiştirebilirsiniz. Güç ayarının nasıl yapılacağı ileriki sayfalarda açıklanmıştır. Aşağıda hangi gıdaları hangi güç seviyesinde pişirmeniz gerektiği belirtilmiştir.

### Mikrodalga pişirmeler için

Güç seviyesi	Gıda türü
0 W	: Durdurmayı set etmek için
90 W	: Yağ, peynir ve dondurma yumuşatma
160 W	: Buz çözme
350 W	: Sulu yemek ısıtma
500 W	: Yüksek proteinli soslar, peynir ve yumurta içeren yiyecekler ve güveçleri kıvamında pişirmek için
650 W	: Pişirirken karıştırılması mümkün olmayan yiyecekler için
850 / 750 W	: Sebze, balık, et pişirmek için
JET	: Su, çorba, kahve, çay ve yüksek sıvı içeren diğer gıdaları hızlı şekilde ısıtmak için.

### Mikrodalga + Grill için

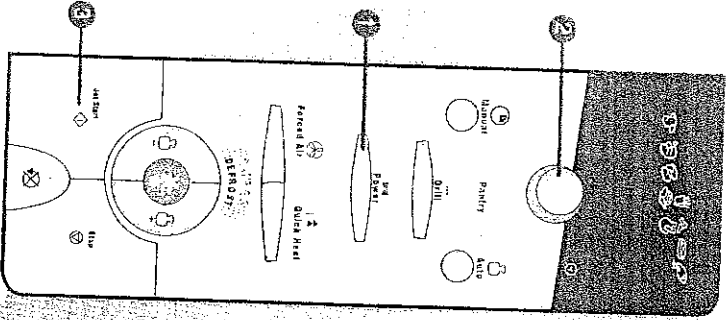
### Mikrodalga + Forced air (Turbo)

(Sadece MD-592 Super modeli için)

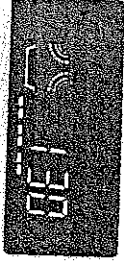
Güç seviyesi	Gıda türü	Güç seviyesi	Gıda türü
90-160 W	: Büyük parça etler,	90-160 W	: Kaker, ekmekler, rosto
160-350 W	: Balıklar,	160-350 W	: Fırınlanmış balık, ızgara balık
350-500 W	: Kümes hayvanları,	350-500 W	: Kümes hayvanları,
500-650 W	: Izgara	500-650 W	: Büyük tavuk, sebzeler, soyulmuş patates, ızgara

## Mikrodalgaya ile pişirme ve tekrar ısıtma

Normal pişirme ve yeniden ısıtmalar için veya çorba, kahve, çay ve yüksek sıvı içeren gıdaları çabuk ısıtmak için Jet Start fonksiyonunu kullanınız.



1. "Power" tuşuna basınız.  
Ekranda güç seviyesi belirecektir.



2. Ayar düğmesini saat dönüş yönünde döndürünüz ve pişirme süresini ayarlayınız.  
Ayarlanan süre ekranda belirecektir.



3. "Jet Start" tuşuna basınız.  
Mikrodalgaya çalışıyor sembolü yanıp sönecektir. Pişirme süresi geriye doğru saymaya başlayacaktır.

### Pişirme işlemi bir kez başladıktan sonra:

"Jet Start" tuşuna her basışta pişirme süresini 30'er saniye uzatabilirsiniz. Ayar düğmesini döndürerek de pişirme süresini istediğiniz kadar azaltabilir veya arttırabilirsiniz.

"Power" tuşuna basarak güç seviyesini de değiştirebilirsiniz. İlk basmada o anki güç seviyesini görürsünüz. Güç seviyesini değiştirmek için "Power" tuşuna tekrarlı basınız.

### Dikkat:

Bu fonksiyonda tel ızgara ve kızartma tepsisini kullanmayınız.  
Döner tablayı istğe bağlı olarak durdurabilirsiniz.

## Super Defrost (Hızlı buz çözme) fonksiyonu

Mikrodalga fırınınız özel bir buz çözme fonksiyonuna sahiptir.

Bu özellik sayesinde dondurulmuş gıdalarınızı buzunu çok kısa sürede çözebilirsiniz.

Fırına buzlu çözülecek gıdanın türünü ve ağırlığını tanımlamanız gerekir.

Yiyecekler fırınınızın programına 5 ana grupta tanımlanmıştır. (Et, Balık, Ekmek, Sebzeler, Kümes hayvanları) Sizin yapmanız gereken, sadece bunlardan birini seçmektir.



Et (100g - 2 kg)

Biftek  
Pizozla  
Rosto  
Kıyma ve diğer



Balık (100g - 2 kg)

Alabalık  
Dil balığı  
Tüfer ve diğer



Ekmek (100g - 2 kg)

Çörek  
Kurabiye  
Ekmek samuru  
Bisküvi ve diğer



Sebzeler (100g - 2 kg)

Karnabahar  
Enginar  
Türlü ve diğer



Kümes hayvanları  
(100g - 3 kg)

Bütün veya parça

**Dikkat!** Super Defrost fonksiyonunu kullanırken, girilecek olan ağırlık, kap hariç, gram cinsinden yiyeceğin net ağırlığı olmalıdır.

Eğer ağırlık önerilerinden daha az veya fazla ise:

**"Mikrodalga ile pişirme ve tekrar ısıtma"** kısmındaki işlemleri yapınız ve defrost sırasında 160 W seviyesini seçiniz. Dondurma veya yağ yumuşatırken güç ayarını 90 W'a ayarlamalısınız.

Eğer gıda -18 °C'den daha soğuk ise, (örneğin 3 yıldız olmayan bir buzdolabının buzlüğünden alınmış) gıdanın ağırlığından daha fazla bir ağırlık seçiniz.

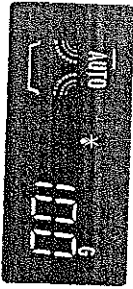
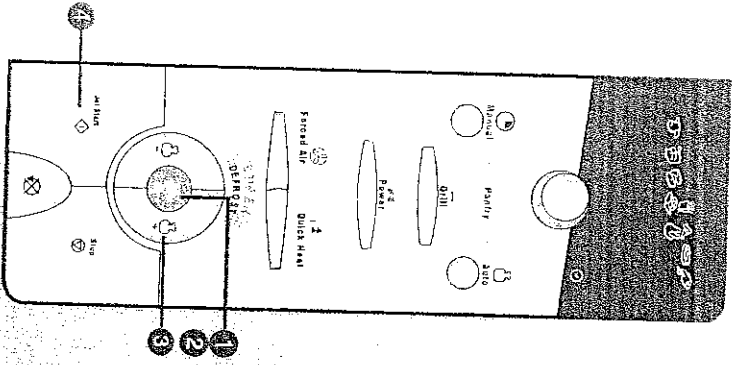
Eğer gıda -18 °C'den daha soğuk ise, (derin dondurucudan alınmış) gıdanın ağırlığından daha fazla bir ağırlık seçiniz.

## Normal buz çözme

Bu fonksiyon Super Defrost fonksiyonunda bahsedilmeyen gıdaların buzlarını çözmek için kullanılır.

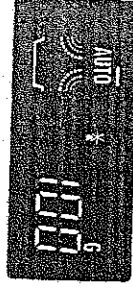
Normal defrost için **"Mikrodalga ile pişirme ve tekrar ısıtma"** kısmındaki işlemleri yapınız ve 160 W'ı seçiniz. Diğer öneriler için mikrodalga pişirme kitabına başvurunuz.

## Super Defrost ayarı



1. Mavi renkli "Super Defrost" tuşuna basınız. Ekranda gram olarak ağırlık görünür ve Beyaz renkli gıda sembollerinin altında ışıklı çizgi belirir.

2. Gıda sınıfını seçmek için "Super Defrost" tuşuna basmaya devam ediniz ve ışıklı çizgiyi pişireceğiniz gıda sembolünün altına getiriniz.



3. Pişirecek gıdanın ağırlığını ekranda ayarlamak için ağırlık seçme tuşuna (+ veya -) basınız. Ayarlanan ağırlık ekranda kalır.

4. "Jet Start" tuşuna basınız.

Defrost işlemi başlayacaktır. Mikrodalgaya çalışıyor sembolü yanıp sönecektir. Defrost süresi geriye doğru saymaya başlayacaktır.

otomatik olarak gerçekleşen defrost sırasında, ekranda "Turn" ve "Food yazıları dönüşümlü olarak belirir.

Bu, gıdayı ters çevirmeniz için verilen bir aradır.

Gıdayı ters çeviriniz, ön kapağı kapatınız.

Ekranda "Press" ve "Start" yazıları dönüşümlü olarak belirir.

"Jet Start" tuşuna basınız ve işlemi tekrar başlatınız.

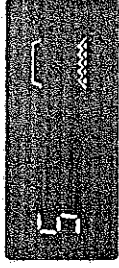
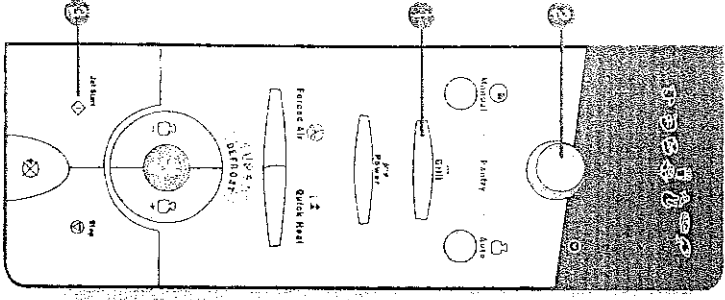
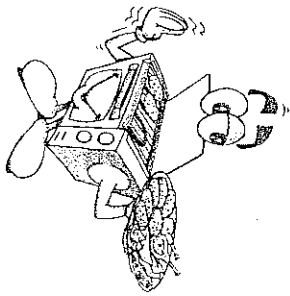
**Not:** Eğer gıda çevrilmez ise fırın otomatik olarak 2 dakika sonra çalışmaya devam eder. Defrost süresinin bu durumda daha uzun olacağına dikkat ediniz.

### Dikkat:

- Bu fonksiyonda tel ızgara ve kızartma tepsisini kullanmayınız.
- Döner tablayı durdurmayınız.

## Grill (ızgara) fonksiyonu

Yiyeceklerin yüzeyini kızartmak için bu fonksiyonu kullanınız. Et ve tavuk gibi gıdaların yüzeyinin ateşe yapılan pişirmelerdeki gibi yanık olması beklenmemelidir. Izgara yaparken, ısı kaybına neden olmamak için ön kapağı uzun süre açık bırakmayınız.



1. "Grill" tuşuna basınız.  
Ekranında 5 saniye yazısı ve ızgara sembolü belirir.



2. Gerekli pişirme süresini ayarlayana kadar Ayar düğmesini döndürünüz.  
Ayarladığınız süre ekranda görünecektir.



3. "Jet Start" tuşuna basınız.  
Ekranında ızgara sembolü yanıp sönecektir..  
Pişirme süresi ekranda geriye doğru saymaya başlayacaktır.  
Pişirme süresi sona erdiğinde sinyal sesi duyulacak ve ekranda "End" yazacaktır.  
On kapağı açınız. Gıdanın yüzeyi yeterince kızarmışsa diğer yüzeyi çeviriniz ve pişirmeye devam ediniz.

**Not:** "Grill" tuşuna basarak ızgara yapmayı durdurabilir ve başlatabilirsiniz. Izgara çalışmadığı zaman da pişirme süresi geri doğru saymaya devam edecektir.

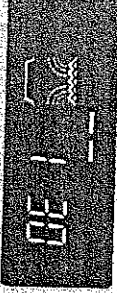
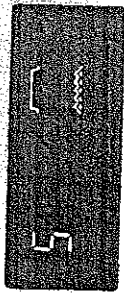
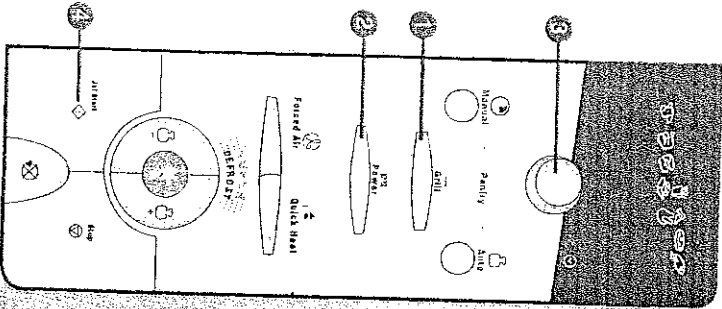
### Dikkat!

- Izgara için kullanacağınız kabın ısıya dayanıklı ve fırın kullanımına uygun olmasına dikkat ediniz.
- Izgara yaparken plastik kapları kullanmayınız, bunlar eriyebilir. Kağıt veya ahşap malzemelerin kullanımı uygun değildir.
- Izgara yaparken plastik ikili tabak rafını ve kızartma tepsisini kullanmayınız.
- Döner tablayı durdurmayınız.



## Izgara ve mikrodalgayı birlikte kullanmak

Bu fonksiyonu fırınlanacak patates, kúmes hayvanları, lazanya ve ızgaralık gıdaları pişirmek için kullanınız. Fırın mikrodalgaya olarak çalışırken, "Grill" tuşuna basarak ızgarayı da çalıştırabilirsiniz. Böylece ızgara ve mikrodalgayı birlikte kullanmış olursunuz.



1. "Grill" tuşuna basınız.  
Ekranında 5 saniye ve ızgara sembolü belirir.

2. Güç ayarı için "Power" tuşuna basınız.  
Mikrodalgaya sembolü yanacaktır. Set edilen güç seviyesi ekranda belircektir. Grill gücü fabrikada en üst değere (650 W) ayarlanmıştır. İstiyorsanız "Power" tuşuna üstüste basarak güç seviyesini değiştirebilirsiniz.  
Güç seviyesini 0'a indirerek mikrodalgaya özelliğinin çalışmasını sona erdirebilirsiniz. 0 W'a ulaştığınızda, fırın sadece Grill özelliğinde çalışır.

3. Gerekli pişirme süresini ayarlayınca kadar Ayar düğmesini döndürünüz.  
Ayarladığınız süre ekranda görünecektir.

4. "Jet Start" tuşuna basınız.  
Ekranında mikrodalgaya sembolü ve ızgara sembolü yanıp sönecektir.  
Pişirme süresi ekranda geriye doğru saymaya başlayacaktır.  
Pişirme süresi sona erdiğinde, sinyal sesi duyulacak ve ekranda "End" yazacaktır.  
Or kapığı açınız ve Yemegi çıkarınız.

**Not:** "Grill" tuşuna basarak pişirme sırasında ızgara yapmayı durdurabilir ve başlatabilirsiniz.

### Dikkat!

- Izgara / Mikrodalgaya fonksiyonlarını birlikte kullanmadan önce pişirme kaplarının mikrodalgaya fırın için uygun olduğunu kontrol ediniz.
- Bu fonksiyon kızartma tepsisini ve plastik ikili tabak rafını kullanmayınız.
- Döner tablayı isteğe bağlı olarak durdurabilirsiniz.

## Manuel Panfry (Normal Kızartma) fonksiyonu

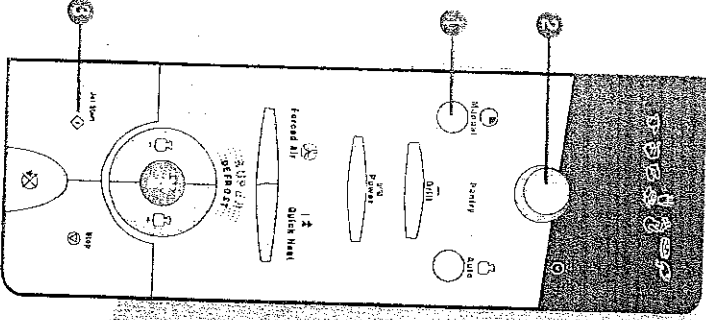
Bu fonksiyonu pizza ve diğer hamur işi gıdaları pişirmek için kullanabilirsiniz. Salam, sucuk ve yumurtalı gıdaları, sosis ve hamburgerleri de bu fonksiyonu kullanarak kızartabilirsiniz.

Fırınınız ile birlikte verilen teflon kızartma tepsiyi pizza, kek ve bök gibi yiyeceklerin altına istediğiniz kıvamda kızartır ve gevreklik kazandırır. Ancak yiyeceklerin altında yanık bir görüntü beklenmemelidir.

Kızartma tepsinin içini hafif yağlayınız ve yiyecekleri üzerine koyunuz.

Kızartma tepsi üzerine başka bir kap koymayınız. Kap zarar görebilir.

Kızartma tepsinin ısıtılmak için mikrodalgaya ve ızgara birlikte çalışır. Böylece yiyeceğin tabanı kızarmaya başlar.



1. "Manuel Panfry" tuşuna basınız.  
Ekranda 5 saniye, mikrodalgaya, grill (ızgara) ve panfry (kızartma) sembolleri belirir.



2. Gereki pişirme süresini ayarlayana kadar Ayar düğmesini döndürünüz.  
Ayarlanan süre ekranda görünecektir.



3. "Jet Start" tuşuna basınız.  
Ekranda mikrodalgaya ve ızgara sembolleri yanıp sönecektir.  
Pişirme süresi ekranda doğru saymaya başlayacaktır.  
Pişirme süresi sona erdiğinde, sinyal sesi duyulacak ve ekranda "End" yazacaktır.  
On kapığı açınız ve yemeği çıkarınız.

### Dikkat!

"Manuel Panfry" fonksiyonunu kullanırken güç seviyesini değiştirmek ve Grill'i açıp kapamak mümkün değildir.

- Pişirme sırasında kızartma tepsiyi fazla ısınır. Tepsiyi ısıya duyarlı yerlere koymayınız.
- Kızartma tepsinin döner-eğim tepsinin tam ortasına koyunuz.
- Fırın kovani ısıncacağı için buraya dokunmayınız.
- Bu fonksiyonda tel ızgara ve plastik ikili tabak rafını kullanmayınız.
- Döner tablayı durdurmayınız.

## Auto Panfry (Otomatik kızartma) fonksiyonu

Mikrodalg fırınıız, dondurulmuş hazır gıdalar için otomatik kızartma fonksiyonuna sahiptir. Bu fonksiyon sayesinde dondurulmuş bir gıdayı tek bir işlemde servis yapılıacak duruma getirebilirsiniz.

**"Auto Panfry" fonksiyonu yalnızca dondurulmuş hazır gıdalar için kullanılır.**

**"Auto Panfry" fonksiyonunu kullanırken, güç derecesini ve ızgara çalışmasını değiştirmek mümkün değildir.** Yiyecekler fırınınızın programına 4 ana hayvanları, Patates ürünleri/ Sizin yapmanız gereken, bunlardan birini seçmektir. Fırına püsküreceğ gıdanın türünü ve net ağırlığını tanıtlınız.

Bu fonksiyonda pişirme yaparken size verilmiş olan telefon kızartma tepsisini kullanınız.



Pizza (200 - 600 gr)



Parça tavuk (200 - 600 gr)



Kek ve borek (200 - 600 gr)



Patates ürünleri (200 - 600 gr)  
Kızartma patates  
Fırınlı patates  
Patates kahve

**Eğer gıdanın ağırlığı bu sayfadaki sembollerin yanında belirtilenden az ise;**

Gıdayı çözmek için **"Manual Panfry"** fonksiyonunu kullanınız. Küçük miktarlardaki yiyecekleri için en doğru zamanı deneme yöntemiyle bulabilirsiniz.

**Eğer gıdanın ağırlığı belirtilenden fazla ise;**

Gıdayı iki veya daha çok parçaya bölünüz. Her parça için ayrı ayrı **"Auto Panfry"** fonksiyonunu kullanınız. Yiyeceği parçalara ayırmak mümkün değilse, **"Manual Panfry"** fonksiyonunu kullanınız. Daha büyük miktarlar için, kızartma işlemi sırasında gıdayı karıştırmak veya çevirmek gerekir. Bu işlem en iyi **"Manual Panfry"** fonksiyonunda yapılır.

Gıdayı doğrudan derin dondurucudan alıp kızartma tepsisine yerleştiriniz.

Kızartma tepsisinin üzerini her hangi bir şeyle kapatmayınız veya sarmayınız.

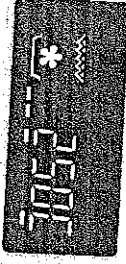
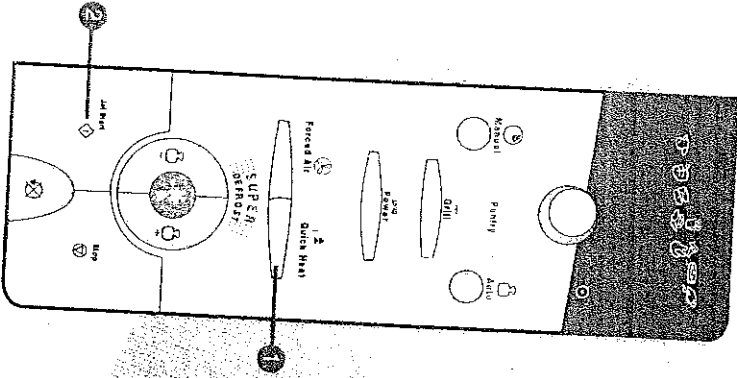
Tavuk kızartırken mümkünse aynı büyüklükteki parçaları kullanınız.





## Quick Heat (Hızlı Isıtma) fonksiyonu - MD 592 Super model için

Bazen, daha da iyi bir sonuç almak için fırın önceden ısıtmak gerekebilir. Bu da fırınınızın Quick Heat (hızlı ısıtma) fonksiyonu ile elde edilebilir. Fırının ön ısıtması genellikle Forced Air (turbo) fonksiyonu kullanılmadan önce yapılır. Böylece ayarlanan ısıya ulaştığında fırınınız otomatik olarak "Forced Air (Turbo)" fonksiyona geçecektir. Ön ısıtma sırasında veya öncesinde fırın gıdaları koymayınız. Yüksek ısı nedeniyle pişirecek gıda yanabilir. Tel ızgarayı fırına koyabilirsiniz.



### 1. "Quick Heat" tuşuna basınız.

• Ekranda "175 °C", fan ve ızgara sembolleri belirir. Sıcaklığı 50 - 250°C arasında seçebilirsiniz. Tuşa her basışta ekrandaki sıcaklık değeri 25 °C değişecektir.

### 2. "Jet Start" tuşuna basınız.

• ızgara ve fan sembolleri yanıp sönecek ve ısıtma başlayacaktır.  
• Isıtma işlemi sırasında fırın içindeki sıcaklığı ekranın altında ısıklı çizgi olarak görebilirsiniz.  
• Isıtma işlemi başladıktan sonra "Quick Heat" tuşuna basarak sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

Ayarlanan sıcaklığa erişildiğinde sinyal çalar ve ısıtma sona erer. ızgara sembolü ekrandan kaybolur. Fan çalışmaya devam eder.

Fırın, ulaştıran sıcaklığı, 10 dakika süreyle korur. Bu süre içinde, pişirecek gıdayı fırına koyabilirsiniz. Isı kaybını önlemek için ön kapağı fazla açık bırakmayınız.

Eğer mikrodalga ve Forced Air (turbo) 1 birlikte kullanarak yemek pişirmek isterseniz, mikrodalga fonksiyonunu ön ısıtma bittikten sonra seçmelisiniz.

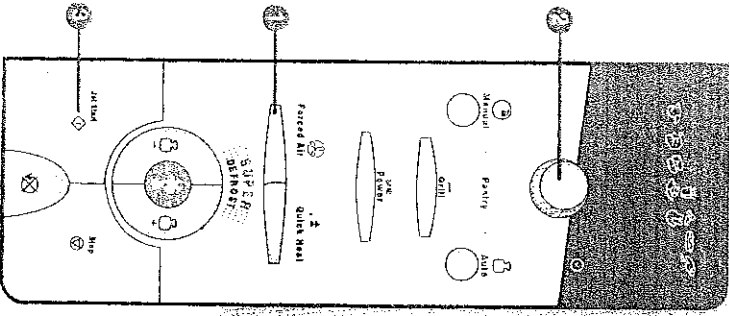
### Dikkat:

- Kızartma tepsi ve plastik ikili tabak rafını kullanmayınız.
- Döner tablayı isteğe bağlı olarak durdurabilirsiniz.

## Forced Air (Turbo) fonksiyonu - MD 592 Super model için

Bu fonksiyon hamur işleri, pandispanya, tavuk, rosto gibi yiyecekleri pişirmek için idealdir. Turbo pişirmelerde, sıcak hava arka duvardaki bir fan aracılığıyla fırının her tarafına eşit olarak dağıtılır ve yiyeceğin etrafını eşit olarak ısıtır. Sıcak havanın yiyeceğin etrafında yeterince dolaşabilmesi için, tel ızgarayı kullanınız. Bu şekilde pişirme normal pişirmeden bir miktar daha az ısıyla yapılabilir.

**Örnek:** Normal bir fırın için önerilen sıcaklık 200°C ise, 175°C'yi seçersiniz. "Forced Air" tuşuna bastığımızda, sıcaklık otomatik olarak 175°C'ye ayarlanır.



### 1. Sıcaklığı ayarlamak için "Forced Air" tuşuna basınız.

- "Forced Air" sembolü yanacaktır.
- Sıcaklık göstergesi yanıp sönecektir.
- Sırası ile ayarlanan sıcaklık ve pişirme süresi (5 sn) ekranda belirecektir.

### 2. Pişirme süresini ayarlamak için Ayar düğmesini döndürünüz.

- Ayarlanan süre ekranda görünecektir.

### 3. "Jet Star" tuşuna basınız.

- "Forced Air" sembolü yanıp sönmeye başlayacaktır.
- Pişirme süresi ekranda geriye doğru saymaya başlayacaktır.
- Pişirme süresi sona erdiğinde, sinyal sesi duyulacak ve ekranda "End" yazacaktır.

- Pişirme sırasında fırın içindeki sıcaklığı ekranın altında ışıklı çizgi olarak görebilirsiniz.
- Pişirme sırasında "Forced Air" tuşuna basarak sıcaklığı rahatça ayarlayabilirsiniz.

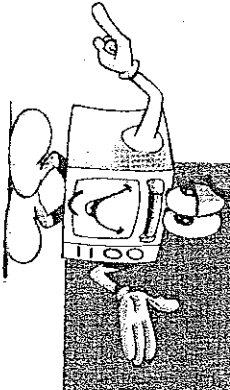
### Dikkat!

- İçerideki sıcaklığın düşmesini önlemek için ön kapağı uzun süre açık bırakmayınız.
- Plastik ikili tabak rafını kullanmayınız.
- Döner tablayı isteğe bağlı olarak durdurabilirsiniz.





## 5. Bölüm: Faydalı Bilgiler

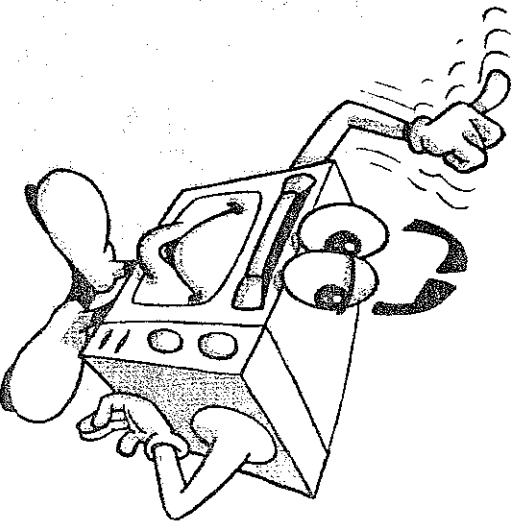


### Mikrodalga pişirme teorisi

Mikrodalga fırın çalıştırıldığında içerdeki manyeton mikrodalga üretir. Mikrodalgalar, fan yardımıyla fırın içine eşit olarak dağılır. Fırın duvarları, mikrodalga enerjisini doğrudan yiyeceğe yansıtır. Yiyecek moleküllerinde yüksek hızda titreşimler meydana gelir. Bu titreşimler, yiyeceği pişiren ısıyı üretir.

### Mikrodalga fırının avantajları

- ☛ Mikrodalga fırın, pişirme süresi açısından son derece kullanışlıdır. Mikrodalgada pişirmeyi normal fırınlardakinin üçte biri ile dörtte biri kadar sürede yapabilirsiniz. Bu aynı zamanda pişirilen yemegin 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 boşta harcanan bir enerji söz konusu değildir. Pişirme sırasında sadece yiyecekler ısınır. Mutfak serinliği muhafaza edilir ve mutfakta çalışsan rahatsız olmaz.
- ☛ Mikrodalga pişirme, aynı zamanda daha az bulasık demektir. Yiyecekler, aynı kap içerisinde pişirilip servis yapılabilir. Çünkü pişirme sırasında kaplar ısınmaz. Sıcrayan ve dökülen yiyecek artıkları, fırın duvarları üzerinde yanmazlar, fırını temizlemek kolaydır.
- ☛ Etilerin buzunun çözmevi unutulmuşsanız telaslanmanıza gerek yok. Mikrodalga fırın donmuş yiyecekleri birkaç dakika içinde çözebilir ve derhal pişirme işlemine başlayabilir.



### **Mikrodalgaya pişirme kapları**

**Pişirme işlemi için oval ya da dörtgen kaplar yerine, yuvarlak kaplar kullanınız.**

**Çünkü kenarlarda kalan yiyecekler, mikrodalgadan daha fazla etkilenir ve kâşelerde aşırı pişirme meydana gelir.**

• Mikrodalgaya, kağıt, plastik, cam ve seramik gibi belirli maddelerin içinden, ısı üretmeksizine geçebilmektedir. Bu maddelerden yapılan pişirme kapları, bazı hallerde kullanımı için uygundur.

### **Metal kaplar - folyolar**

• Metal kaplar mikrodalgayı yiyecten uzaga yansitr. Bu nedenle bunları kullanmayınız.

• Kümes hayvanların kanat veya bacaklarını ya da eklemelerin 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 tepsiyi de kullanılabilir; ancak bu durumda folyo kaplar yerine yağlı kağıt ya da streç film kullanılmalıdır.

### **Cam kaplar**

Çok ince cam kaplar ve kuruşunlu kristal kullanımdan kaçınılmalıdır.

### **Plastik kaplar - torbalar**

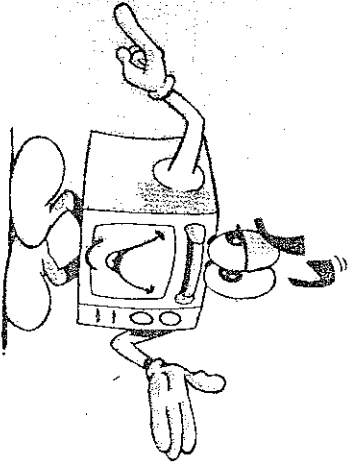
Melamin kaplar ya da kapaklar, dondurucu ya da muhafaza için kullanılan torbalar kullanılmamalıdır.

### **Kağıt**

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

### **Ahşap ve hasır kaplar**

Mikrodalgaya enerjisi, ahşap kabın kurumasına ve gevreklesmesine neden olduğu için, büyük tahta kaplar kullanılmamalıdır.



## Küçük öneriler

### Buz çözmek için;

- ☛ Pakefin şekli çözüme zamanını etkileyebilir. İnce dikdörtgen pakelerde derin kaplara oranla daha çabuk çözüme olur.
- ☛ Çözülmeye başladıkça parçaları birbirinden ayırınız. Böylece parçalar daha kolay çözülür.
- ☛ Yiyeceğin ısınmaya başlayan kısımlarını küçük folyo parçaları ile kapatınız. Tahta kürdanlar folyonun yerinde durmasına yardımcı olacaktır.

### Yiyecek miktarı

Ne kadar çok yiyecek pişirecekseniz o kadar çok zaman alacaktır. İki kat yemek yaklaşık iki kat zaman demektir. Bir patatesi pişirmek 4 dakika ise iki patates için ortalama 7 dakika gereklidir.

### Nem içeriği

Pişirme süresi, sıvının miktarına bağlı olarak değişir, çünkü mikrodalgalar neme duyarlıdır. Doğal sıvılı gıdalar (sebzeler, baltık, kütmesi hayvanları gibi) daha çabuk ve kolay pişer. Piring, kuru fasulye gibi kuru gıdaları mikrodalgada pişirirken su eklemenizi öneririz.

### Buğu

Gıdaların içinde bulunan nem, pişirme sırasında bazen fırın içinde buğulanmaya neden olabilir. Bu normaldir. Genellikle üstü kapalı yiyecekler daha az buğulanma yaparlar.

### Şeker

Fazla şeker ya da yağ içeren pudring, tort gibi besin maddelerini pişirirken mikrodalga yemek kitaplarındaki önerilere uyunuz. Önerilen süreyi aşarsanız yiyeceklerin yanmasına veya fırının hasar görmesine neden olabilirsiniz.

### Yiyeceklerdeki basıncın düşürülmesi

Pek çok gıda deri veya kabukla kaplıdır. Pişirme sırasında içlerinde oluşacak buharın dolaylı olarak dışarı çıkartılması, 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 yiyeceği çevirmek ve karıştırmak

Yemekleri karıştırarak ve çevirerek, her tarafının eşit pişmesini sağlayabilirsiniz.

### Farklı pişirme süreleri

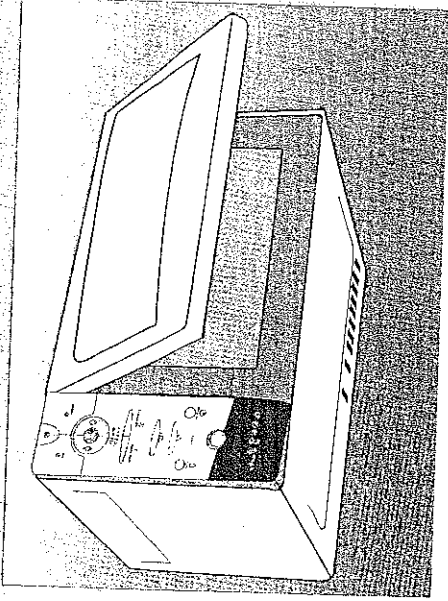
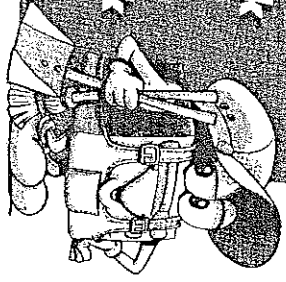
Her zaman minimum pişirme süresini deneyerek başlayınız ve yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol ediniz. Bu kilovazda verilen pişirme süreleri, yaklaşık değerlerdir. Pişirme süreleri yiyecek ve kapların ebadına ve şekline bağlı olarak değişebilir.

### Bekleme süresi

Yemeği fırından çıkardıktan sonra bir süre bekletiniz. Defrost, pişirme ve tekrar ısıtma işlemlerinden sonra bir süre beklemeniz daima iyi sonuç verecektir. Çünkü yemeğin ısı iyice yayılacaktır. Mikrodalga fırında, fırın kapatıldıktan sonra bile yiyecekler bir süre için pişmeye devam eder. Bu işlem mikrodalga fırın tarafından değil yiyeceğin 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.



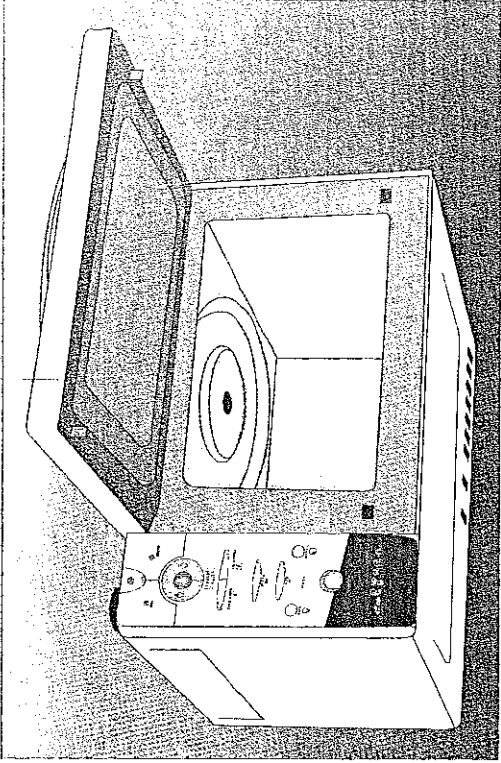
## 6. Bölüm: Bakım, Temizlik ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar



- Temizlik öncesi fırınınızın içini prizden çekiniz.
- Mikrodalgalı fırınınızın üzerinde ya da herhangi bir yerinde aşındırıcı temizleyiciler, bulgusık 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 kurulaştırınız.
- Fırınınızın içindeki çalısır kısımların zarar görmesini önlemek için, suyun havalandırma ağızlarına sızmasına izin vermeyiniz. Mikrodalgalı 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.



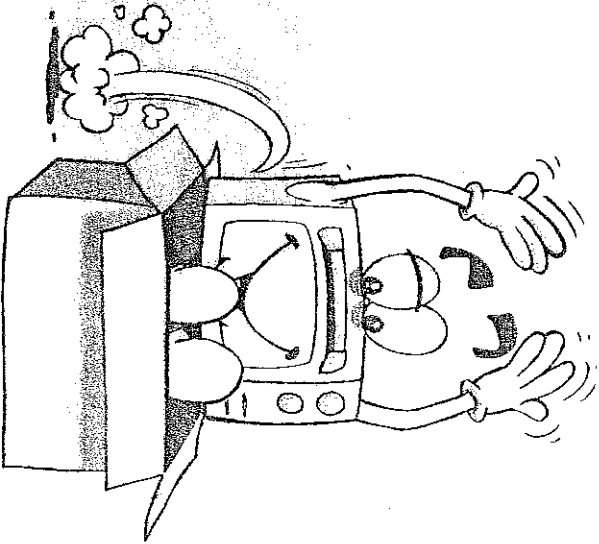
### **İç yüzeyler**

**Fırınınızın iç yüzeyini temizlemek için;**

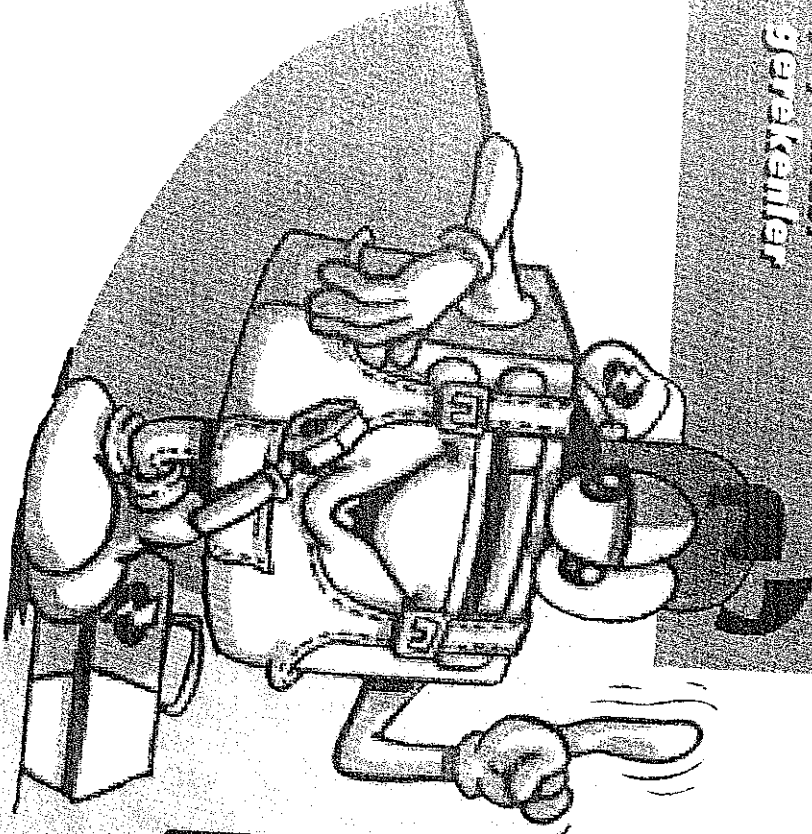
- ☛ Kurumuş lekeleri yumuşatmak için bir bardak su koyunuz ve 2 - 3 dakika kaynatınız.
- ☛ İç yüzeyleri ve tavayı deterjanlı yumuşak bir bezle siliniz. Yine yumuşak bir bez ile kurutayınız.
- ☛ Fırın içindeki kokuları gidermek için birkaç çorba kaşığı limon suyu karışımını, fırının içinde birkaç dakika kaynatınız.
- ☛ Fırının iç zeminini temizlemek için tepsi ya halkayı çıkarınız.
- ☛ Fırını çalıştırmadan önce diğer halka ile tepsiyi yerleene 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.
- ☛ Teflon kızartma tepsisine darbe gelmesini önleyiniz.
- ☛ Ön kapağı gövdeye bantlayınız.
- ☛ Ön cama, kapak ve panoya darbe gelmesini önleyiniz.
- ☛ Ürünü normal kullanma konumunda taşıyınız. Yana veya arkaya yatırmayınız.



## 7. Bölüm: Yetkili Servis Çağırılmadan önce Yapılması Gerekli İşlemler



1. Fijin prize tam olarak takılıp  
takılmadığını,



2. Eydeki sigaralardan birisinin ahtıp  
almadığını,



3. Ön kapağın tam olarak kapanıp  
kapanmadığını,



4. Zaman ayarının yapıldığı yapılmadığını,

5. Döner tabla ve desteğinin yerine  
oturtulup oturtulmadığını,

kontrol ediniz.



## Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz "bilinçli tüketiciler"lere çok geniş kapsamlı yeni bir hizmet sunuyoruz.

### ÜCRETSİZ TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI

Sizin için kurulan bu servise aşağıda belirtilen konulardaki soru, dilek ve önerilerinizi iletebilirsiniz.

- Öncelikle **Yetkili Servise**, daha sonra **Yetkili Servisin bağlı bulunduğu Bölge Yöneticiliğine** başvurduğunuz halde çözüm bulunamayan ürün arızaları ve kullanımı sorunları,
- **Yetkili Satıcı** ya da **Yetkili Servislerin** adresleri, telefonları,
- **Ürün fiyatları**, satış kampanyaları ve taksit koşulları,
- **Kullandığımız ya da almayı düşündüğümüz ürünler konusunda araştırıp da tammin edici cevap alamadığımızı inandığımız bilgiler.**

Size en iyi ürünleri sunmak, hep yanınızda olmak, beklentilerinizi karşılamak bizim için bir görevidir. Çünkü üreticimizle, tüketicimizle, **Yetkili Satıcı** ve **Yetkili Servislerimizle** **biz bir aileyiz...**

## 8. Bölüm: Arzeliik Tüketicici Danışma Servisi

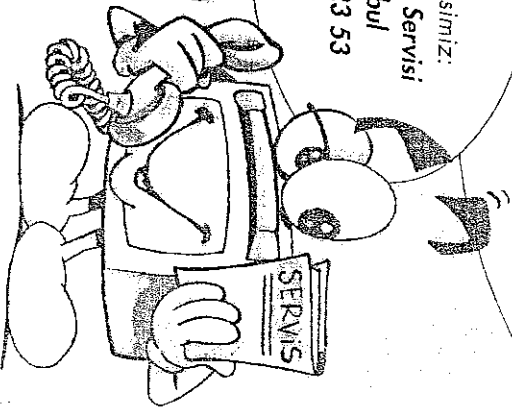
24 saat boyunca hiçbir ücret ödmeden, herhangi bir kod numarası gevirmeden doğrudan arayabilmemiz için tahsis edilen özel telefonlarımız:

### ÜCRETSİZ

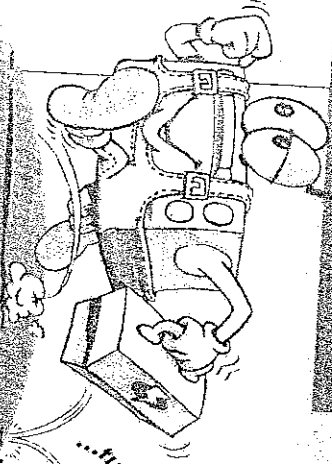
**Tüketicici Danışma Servisi telefonlarımız**  
**0 800 261 8585**

Eğer yazı ile başvuru isterseniz adresimizi:  
**Arzeliik Tüketicici Danışma Servisi**  
**81719 Tuzla / İstanbul**  
**Fax No: (0-216) 423 23 53**

Tüm soru ve sorunlarınız mümkün olan en kısa sürede çözümlenecek ve cevaplandırılacaktır.



## 9. Bölüm Arçelik Yetkili Servisleri



"Yetkin servis  
ziyaretinize uzun  
geçirmesizi takdirde, bağlı  
oluşu bölgesi Yöneticimiz  
emrinizi  
beklemektedir."

**Saygılarımızla,  
Arçelik  
Tüketici Hizmetleri**

### **Sayın Arçelik dostu,**

**Bu kılavuz sizlere daha yakın olmak,  
sorularınıza daha çabuk çözüm bulmak  
için hazırlanmıştır.**

### **Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.**

- 1. Cihazınızı aldığınızda Garanti Belgesini Yetkili Satıcınıza iletiniz.**
- 2. Cihazınızı kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.**
- 3. Servise ihtiyacınız olduğunda takip eden sayfalardaki listede belirttiğimiz üzere size en yakın herhangi bir ARÇELİK YETKİLİ SERVİSİ'ne başvurunuz.**
- 4. Hizmet için gelen teknisyene ARÇELİK tarafından verilmiş kimlik kartını sorunuz.**
- 5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi lütfen unutmayınız. Alacağınız Hizmet Fişi, ilerde cihazınızda meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.**
- 6. "ARÇELİK Servis Örgütü" 11 Bölge Yöneticiliği ve bunlara bağlı 521 Yetkili Servisle hizmetinizdedir.**
- 7. Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi.)**

