

BEKO

M D 1 5 9 3

M İ K R O D A L G A

F İ R İ N

KULLANMA KILAVUZU

BEKO

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

İ Ç İ N D E K İ L E R



1. Bölüm / Sayfa: 3-5

Mikrodalga fırınınızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları



2. Bölüm / Sayfa: 6

Mikrodalga fırınınızın teknik özellikleri



3. Bölüm / Sayfa: 7-12

Mikrodalga fırınınızın tanıtımı



4. Bölüm / Sayfa: 13-35

Mikrodalga fırınınızın kullanılması



5. Bölüm / Sayfa: 36-37

Bakım, temizlik, nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar ve sıkça sorulan sorular



6. Bölüm / Sayfa: 38

Yetkili Servis çağırılmadan önce yapılması gerekenler



1. Bölüm:

Mikrodalga fırınınızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları

- Fırınınız 230 volta ayarlıdır.
- Fırınınızı 16 amperlik sigorta şalteri ile kullanınız.
- Topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyiniz. Topraklama yapılmadan, kullanım halinde ortaya çıkabilecek kullanım zararından firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Fırını, içi boş iken çalıştırmayınız. Fırına zarar verebilirsiniz. Fırını denemek istiyorsanız içine bir bardak su koyunuz. Su, mikrodalga enerjisini emecek ve fırın zarar görmeyecektir.
- Fırın kapağı contası veya menteşeleri hasarlı, şebeke kordonu veya takıldığı priz hasar görmüş, fırın yere düşürülmüş veya ürününüz hasarlı ise çalıştırmayınız.
- Fırınınızı çalıştırmadan önce kapağının düzgün bir şekilde kapalı olduğunu kontrol ediniz. Kapak kilitleme sistemi sayesinde ürününüz kapağı açıldığında çalışmayacak ve pişirme işlemi kapak açıldığında sona erecektir. Ön kapak kilitleme sistemleri kurulanmamalı ve devre dışı bırakılmamalıdır. Ön kapak kilitleme sistemlerinin devre dışı bırakılması durumunda, ürününüz kapağı açıldığında çalıştırmak mikrodalga enerjisine maruz kalmanıza sebep olabilir.
- Fırınınızı çalıştırmadan önce döner cam tepsi ve döner halkanın yerine oturduğundan emin olunuz. Tüm pişirme/ısıtma işlemlerinizde mutlaka döner cam tepsiyi kullanınız.
- Fırınınızın devrilmemesini önlemek için tezgahın minimum 8 cm içeriye koyunuz. Yeterli hava akımının sağlanabilmesi için fırının üst kısmında en az 30 cm arka kısmında en az 10 cm boşluk bırakılmalıdır.
- Ürününüzü mutlaka Beko Yetkili Servisi'ne tamir ettiriniz. Kendiniz tamir etmeyiniz.
- İçerisinde metal (gümüş,altın vb.) olan seramikleri kullanmayınız. Yemek paketlerinin üzerindeki metal tel ambalaj bağlarını mutlaka çıkartınız. Fırına girecek metal parçalar elektrik şıçraması yapabilir, bu da ciddi hasarlara sebep olabilir.
- Mikrodalga fırınınızı, kabuklu veya kabuksuz, çırpılmamış yumurtaları pişirmek veya tekrar ısıtmak için kullanmayınız. Patates, elma veya bunlar gibi meyve ve sebzeleri pişirmeden önce, kabuğunu mutlaka delin.
- Mikrodalga ile pişirme işlemi için kâğıt, tahta ve plastik gibi maddeler kullanıyorsanız, fırının başından ayrılmayınız. Kâğıt ve tahta benzeri maddeler yanabilir, plastik maddeler de eriyebilir. Fanlı Fırın, Izgara ve kombiye pişirmelerde bu malzemelerden yapılmış kapları kullanmayınız.



■ Fırın ön yüzü ile kapak arasına herhangi bir nesne koymayınız. Tam kapanmayı engelleyen kağıt havlu, peçete, vb. cisimler varsa fırınınızı kesinlikle çalıştırmayınız. Kapak ile fırın gövdesinin temas ettiği yüzeyler üzerinde kir, deterjan artığı birikmesine izin vermeyiniz.

■ 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.

■ Fırının yanlarını hava akımının sağlanabilmesi için temiz ve açık tutunuz. Hava girişinin veya çıkışının engellenmesi, fırının zarar görmesine ve fırınının iyi pişirmemesine yol açabilir. Mikrodalga fırının düzenli hava akımını sağlayacak şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

■ Yiyecekleri gereğinden fazla pişirmeyiniz, yangına neden olabilirsiniz.

■ Ürününüzü giysi ya da mutfak havlularınızı kurutmak için kullanmayınız. Yiyecekleriniz çok ısıtıldığında alev alabilir veya kömürleşebilir.

■ Yağ sıcaklığını kontrol edemeyeceğinizden dolayı fırınınızı yağlı kızartma yapmak 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.

■ Yemeğinizi pişirmeden veya defrost yapmadan önce plastik ambalajını çıkartınız. Bazı istisnai durumlarda yemeğinizin pişirilmesi için özel naylon streç film ile kaplanmış olması gerekebilir. Mikrodalga fırınlarda kullanım amacı ile özel tasarlanmış torbalar olmadıkça, fırını mısır patlatmak için kullanmayın.

■ Yeniden dönüşümlü kağıtları kullanmayınız. Çünkü bu kağıtların içinde elektrik sıçramasına sebep olabilecek parçacıklar olabilir.

■ 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 kablosunu fırının ısınan bölümleriyle temas ettirmeyiniz.**

17 Mikrodalga Fırınınızda su gibi sıvıları ısıtırken taşmasını engellemek için;

1. Ağız dar veya kapalı kaplar kullanmayınız.
2. Aşırı ısıtmayınız.
3. Kabı mikrodalga fırına koymadan önce içerisindeki sıvıyı çay kaşığı ile karıştırın ve pişirme süresinin ortasında fırın kapağını açıp tekrar sıvıyı karıştırınız. Pişirme süresince çay kaşığı kabın içinde bırakınız.
4. Çorba, sos gibi sıvılar ısıtılırken, daha henüz fokurdamadan birdenbire köpürerek kaynayabilir ve bunun sonucunda da taşabilir. Bunları ısıtırken fırınınızın başından ayrılmayınız.



■ 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.

■ Çocuklarınızın bu ürünü kullanmasına müsaade etmeyiniz.

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

□ Fırınızı, mutfak lavabosu gibi ıslak yerlere yakın bir yerde veya aşırı nemli ortamda kesinlikle kullanmayınız.

□ Fırınızı kapalı yerlerde kullanınız. Bahçe - balkon gibi ortamda kullanmayınız.

■ Fırınız hiç bir canlıyı kurutmak için tasarlanmamıştır.

□ Fırının içini malzeme saklamak amacıyla kullanmayınız.

□ Fırınızın şebeke kablosunun masa ya da tezgahın aşağı sarkmamasına dikkat ediniz; fişini suya sokmayınız.

□ 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 Bölgelerinde mutfak sıcaklığı 35 dereceyi aşabileceği için fırını çalıştırmadan önce mutfağın sıcaklığını kontrol ediniz.

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

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

■ Fırının içine yerleştirdiğiniz malzeme alev alırsa veya duman fark ederseniz fırın kapağını kapalı tutunuz. Fırının çalışmasını durdurunuz ve fişi prizden çekiniz ya da evdeki sigortaları çıkarınız/şalteri kapatınız.

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

■ Düşük sıvı kapasiteli, çikolata tatlı ve unlu yiyecekler dikkatli ısıtılmalıdır.

■ Alüminyum folyo parçalarını fırınızın iç duvarlarına 2,5 cm daha fazla yaklaştırmayınız.



2. Bölüm:

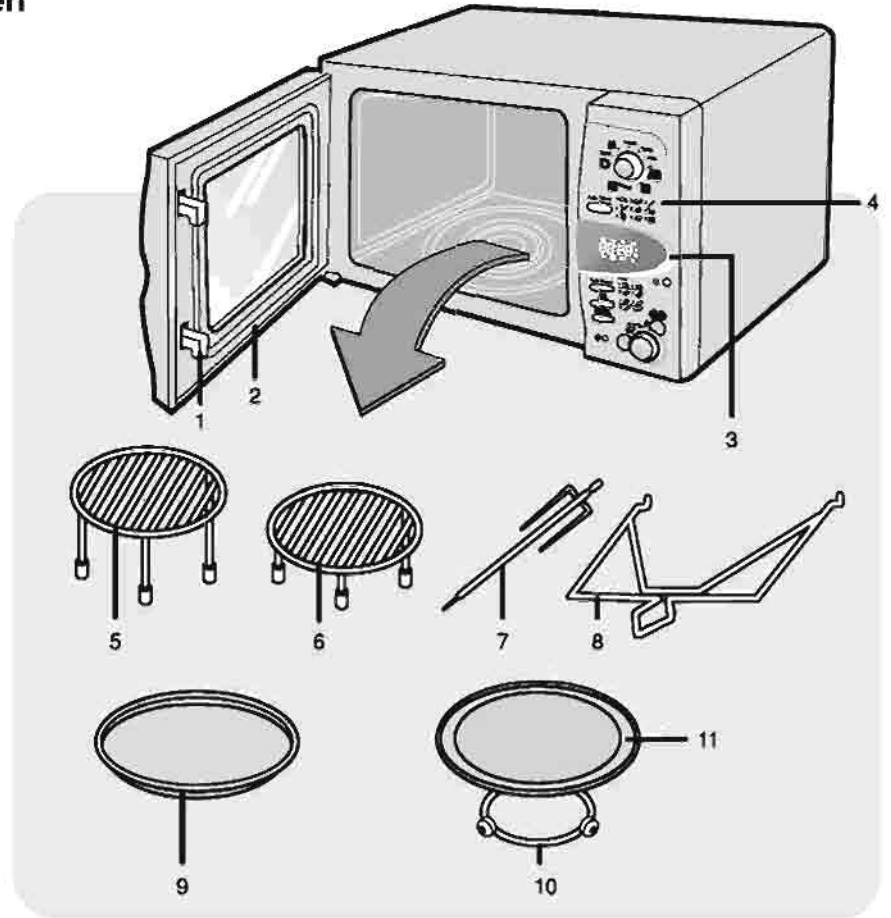
Mikrodalga fırınının teknik özellikleri

Dış genişlik	530 mm
Dış derinlik	500 mm
Dış yükseklik	322 mm
Fırın hacmi	30 lt
Net ağırlık	22.5 kg
Programlama / Saat	Digital
Mikrodalga frekansı	2450 Mhz
Besleme gerilimi	230 V AC / 50 Hz
Mikrodalga gücü	1350 W
Izgara gücü	1250 W
Kombine pişirme gücü	2650 W
Fanlı fırın	1350 W (Max 2550 W)

1. Ön kapak kilitleri
2. Ön kapak
3. Dijital gösterge
4. Kumanda panosu
5. Yüksek tel ızgara
6. Alçak tel ızgara
7. Piliç çevirme şişi
8. Piliç çevirme şişi tutacağı
9. Metal tepsi
10. Döner halka
11. Döner cam tepsi

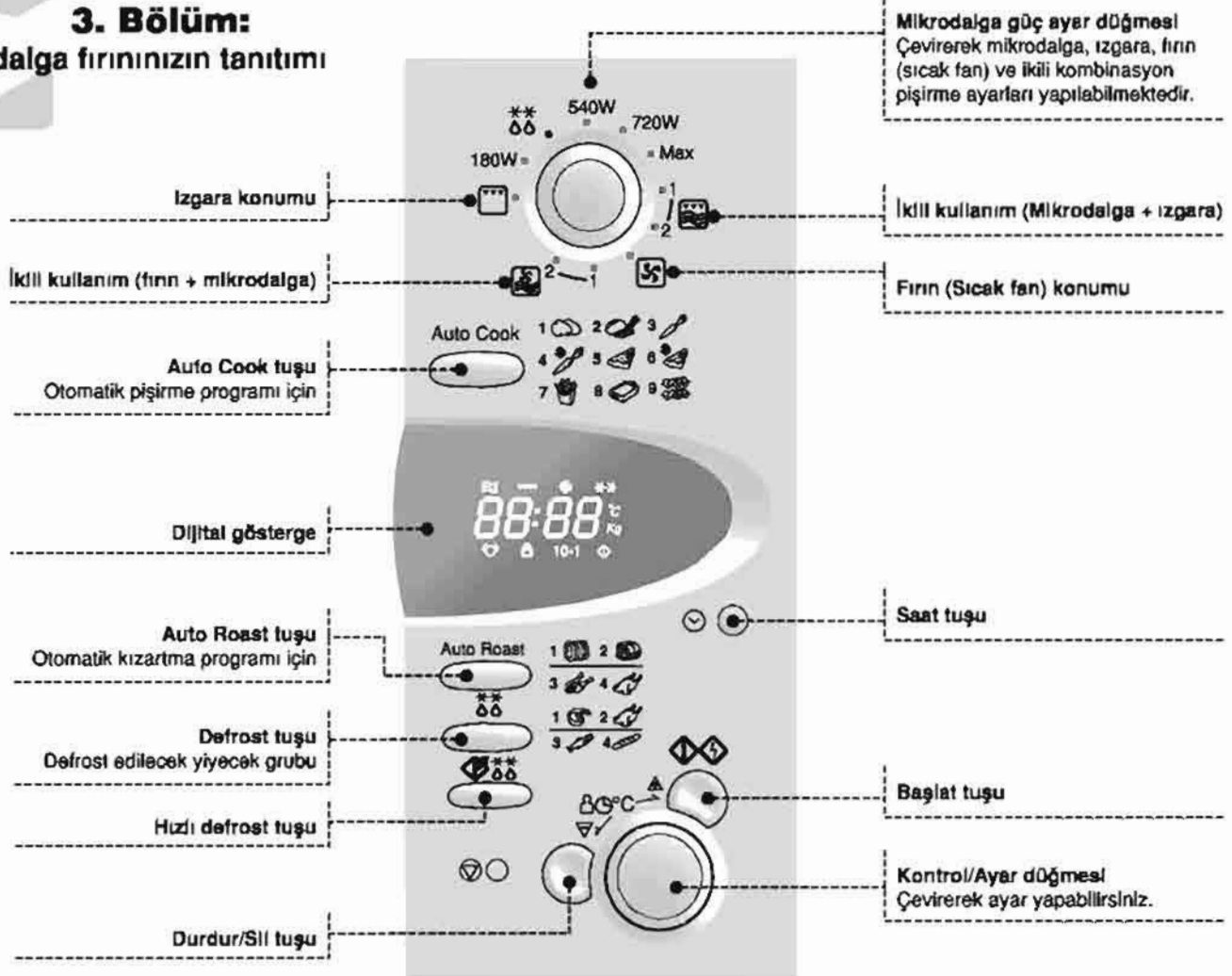
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer baskılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir, bu değerler, ürünün kullanımı ve ortam şartlarına göre değişebilir.

Kullanım ömrü: 10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için yedek parça bulundurma süresi).





3. Bölüm: Mikrodalga fırınınızın tanıtımı



Dijital gösterge

Bu bölümde pişirme programını, numarasını, süresini, aısını ve günün saatini görebilirsiniz.

RC - 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9

Auto Cook (otomatik pişirme) programı ve program numarası

18:00 Fırının ısı derecesi

Rr - 1, 2, 3, 4 Auto Roast (otomatik kızartma) programı ve program numarası

12:00 Günün saati

dEF 1, 2, 3, 4 Defrost (buz çözme) programı ve program numarası

9:50 Kalan pişirme süresi

L Çocuk kilidi



Aksesuarlar



Döner cam tepsi

Döner cam tepsiyi tüm pişirme yöntemlerinde mutlaka kullanınız. Döner cam tepsi olmadan fırınınızı çalıştırmayınız.

Cam tepsi, damlayan yemek sularını, yemek parçalarını tutacaktır. Aksi durumda yemek fırının içine dökülecek ve kuruyacaktır. Döner cam tepsiyi temizlemeden önce soğumaya bırakınız.

■ Cam tepsiyi döner halka ve döner taban desteği üzerine yerleştiriniz.



Döner halka

Döner halkayı cam tepsinin altında kullanınız. Cam tepsi dışında hiçbir tepsiyi doğrudan döner halkanın üzerine koymayınız.



Metal tepsi

■ Metal tepsiyi mutlaka döner cam tepsinin üzerinde kullanınız.

■ Tepsi fazla kirli ise, çizici olmayan bir sünger veya yumuşak bir temizleyici ile temizleyiniz.

Metal tepsiyi temizlemeden önce mutlaka soğumaya bırakınız. Tepsi sıcak iken suya batırmayınız ve yıkamayınız. Hızlı soğutma tepsiye zarar verebilir.

■ Çelik parlatma telleri kullanmayınız. Bunlar tepsi yüzeyini çizebilir.



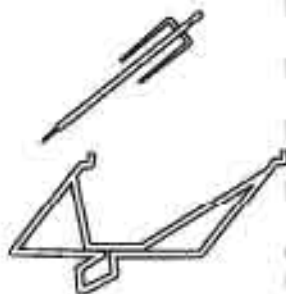
Yüksek tel ızgara

Yüksek tel ızgara tepsisini ızgara (Grill) yaparken kullanabilirsiniz. Yiyecekler yüksekte olduğu zaman fırınınızın üst bölümündeki ısıtıcısına yakın olacağından ızgara şeklinde pişer.



Alçak tel ızgara

Fanlı fırın ve otomatik pişirme seçeneklerinde alçak tel ızgara kullanılmalıdır. Tel ızgarayı mutlaka döner cam tepsinin üzerine koyunuz. Böylece fırına zarar gelmesini ve yağ damlalarının zemine damlamasını önleyebilirsiniz. Alçak tel ızgara kullanıldığında fan ile içeride dolaşan sıcak hava yiyeceğin her tarafına etki edecektir.



Piliç çevirme şişi

Piliç çevirme şişini piliç ve et çevirmelerde kullanabilirsiniz.

Piliç çevirme şişi tutacağı

Piliç çevirme şişi, pişirmeden sonra çok sıcak olacaktır. Yerinden çıkartmak için bu aparatı kullanınız.

Not:

Bu aksesuarların tümünü bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Fırının açılması ve kurulması

■ Bu sayfadaki ana adımları uygulayarak fırınınızın düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edebilirsiniz. Lütfen fırınınızı nereye ve nasıl kurmanız gerektiğiyle ilgili açıklamalara dikkat ediniz.

■ Fırınınızı açarken, içersindeki tüm aksesuarları ve pakelleri çıkardığınızdan emin olunuz. Her ihtimale karşı fırınınızın hasarlı olup olmadığını kontrol ediniz. Fırınınızı ambalajından çıkartınız ve düz bir zemine koyunuz.

■ Fırınınızı yerden 85 cm yüksekliğin üzerine koyunuz. Havalandırma için fırınınızın üzerinde 30 cm., ve arkasında 10 cm. boşluk bırakınız. Fırınınızın düşmemesi için tezgahınızdan 8 cm. içeri yerleştiriniz.

Bu fırın ticari maksatla kullanılmamalıdır. Bu ürün evlerde kullanılmak için tasarlanmıştır.

Fırınınızı kurmak için;

■ Fırınınızın elektrik fişini, toprak hattı olan bir elektrik prizine sokunuz. Aynı prize

bağlantısı olan başka bir cihazın olmamasına dikkat ediniz. Eğer fırınınız düzgün çalışmaz ise elektrik fişini çıkartıp tekrar takınız.

■ Fırınınızın ön kapağını açınız. Döner halkayı yerleştirdikten sonra üzerine cam tepsiyi yerleştiriniz.

■ Mikrodalga pişirmeye uygun 300 ml. su ile dolu bir kaba fırının içine koyunuz.

■ Fırınınızı 3 dakika çalıştırmak için 6 kez "Start" tuşuna basınız. Her tuşa bastığınızda "blip" sinyal sesi duyacaksınız. Fırınınız siz 6 kez basmayı tamamlamadan çalışmaya başlayacaktır; programlamayı tamamlayınız.

■ Ekranınız 3 dakikadan geri sayım yapacaktır. 0'a ulaştığında "blip" 4 kez sinyal sesi duyacaksınız. Fırınınızın kapağını açın ve suyun sıcaklığını test ediniz. Eğer fırınınız çalışıyorsa su sıcak olmalıdır.

Dikkat: Su kabını çıkartırken dikkatli olun, sıcak olabilir.



Mikrodalga fırının avantajı

■ Mikrodalga fırın, pişirme süresi açısından son derece kullanışlıdır. Mikrodalga ile pişirmeyi normal fırın ile pişirmenin 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 sulan içinde pişerek, tüm doğal tadlarını korurlar.

■ Mikrodalga fırın, enerji tasarrufu sağlar. Enerji yalnızca pişirme sırasında tüketilmektedir. Mikrodalga fırında boş harcanan bir enerji söz konusu değildir. Pişirme sırasında sadece yiyecekler ısınır. Mutfak serinliği muhafaza edilir ve mutfakta çalışan rahatsız olmaz.

■ Mikrodalga pişirme, aynı zamanda daha az bulaşık demektir. Yiyecekler, aynı kap içerisinde pişirilip servis yapılabilir. 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 başlayabilirsiniz.

Mikrodalga pişirme teorisi

■ Mikrodalgalar radyo ve televizyon dalgalarına benzer bir tür enerji çeşitidir. Mikrodalga fırınların içerisindeki Magnetron tüpü mikrodalga enerjisi üretir. Mikrodalgalar yiyecek moleküllerinde yüksek hızda titreşimler meydana getirir. Bu titreşimler, yiyeceği pişiren ısıyı üretir.

■ Mikrodalgalar fırının pişirme bölümüne içerisindeki aralıklardan girer. Mikrodalgalar yiyecek kaplarını pişirmezler fakat kapların içerisindeki yiyecekler kapları ısıtır. Mikrodalgalar fırınınızın metal duvarlarından dışarı çıkamazlar. Mikrodalgalar porselen, cam, kağıt gibi malzemelerin içerisine ulaşabilir. Bu maddelerden mikrodalga için uygun pişirme kapları yapılmıştır. Pişirme sırasında veya bitiminde, fırın kapağını açarsanız mikrodalga yayılması ve pişirme işlemi sona erer.

Mikrodalga fırınınız ev araç gereçlerinizi arasında en güvenli olanlardandır. Mikrodalga fırınınızın kapağı açıldığı anda fırınınız mikrodalga üretmeyi durdurur. Mikrodalgalar yiyeceğinize girdiği anda tamamen ısıya dönüşür ve yiyecekleri yediğiniz zaman size zarar verebilecek mikrodalga enerjisi kalmaz.

Mikrodalga fırına uygun kaplar

Dikkat! Mikrodalga fırınınızda kesinlikle metal veya metal kaplama kapları kullanmayınız.

■ Mikrodalgalar, metali delip geçemez. Mikrodalgalar fırındaki herhangi bir metal eşyadan yansır ve şimşeğe benzeyen, tehlikeli bir olay olan elektrik atlamasını oluşturur. Çoğu ısıya dayanıklı ve metal olmayan kaplar, mikrodalga fırınınızda kullanıma uygundur. Bununla beraber, bazı kaplar mikrodalga pişirmeye uygun olmayan malzemeler içerebilir. Bir kabın mikrodalga'ya uygun olup olmadığını anlamak için aşağıdaki testi uygulayabilirsiniz.

Test: Denediğiniz kabı boş olarak fırının içine koyun, ayrıca bir de su dolu bir kap koyun. Fırını yüksek seviyede 1 dakika çalıştırın. Eğer su ısınır ve deneme için koyduğunuz kap dokunulduğunda soğuk ise bu kap mikrodalga fırında kullanılabilir. Ama su ısınmaz ve yanına koyduğunuz kap ısınırsa, mikrodalgalar kap tarafından emiliyor demektir dolayısı ile bu kap mikrodalga fırında kullanmaya uygun değildir.

■ Çoğu yemek takımı parçaları mikrodalga fırında kullanmaya uygundur. Eğer şüpheniz varsa, üreticinin kullanma kılavuzuna başvurabilir veya mikrodalga testini uygulayabilirsiniz.

■ Mikrodalga pişirme için oval ya da dörtgen kaplar yerine, yuvarlak kaplar kullanınız. Çünkü kenarlarda kalan yiyecekler, mikrodalgadan daha fazla etkilendir ve köşelerde aşırı pişme meydana gelir.

■ Mikrodalgalar; kağıt, plastik, cam ve seramik gibi belirli maddelerin içinden ısı üretmeksizin geçebilmektedir. Cam ve seramikten yapılan pişirme kapları mikrodalga için çoğunlukla uygundur. Kağıt ve plastikten yapılmış kapları; Izgara (Grill), Fanlı Fırın, Izgara-Mikrodalga, Fanlı Fırın-Mikrodalga ve Auto Roast tipi pişirmelerde kullanmayınız. Bu kapları sadece kısa süreli mikrodalga pişirmede kullanınız.

Cam kaplar

■ Çok ince cam ve kurşunlu kristal kapların kullanımından kaçınılmalıdır. Isıya dayanıklı cam kaplar mikrodalga fırında kullanmaya uygundur. Buna karşılık su ve şarap bardağı gibi nazik cam kaplar, içindeki yiyecek ısınırken kırılabileceği için fırında kullanılmamalıdır.

Plastik kaplar

■ Plastik/Melamin'den yapılmış kap ve kapaklar, ayrıca dondurulmuş gıdaları

saklama amaçlı kullanılan torbaları uzun süreli pişirmelerde kullanmayınız. Çünkü çok sıcak yemekler er ya da geç plastik kapları eritir ya da yamultur. Bu tip kapları sadece mikrodalga pişirmede kısa süre ile kullanınız.

Yemek pişirme torbaları

■ Yemek pişirmek için yapılmış olmaları şartıyla, plastik pişirme torbaları mikrodalga fırında kullanmaya uygundur. Fakat içindeki buharın dışarı çıkabilmesi için bir delik açılmalıdır. Kesinlikle normal plastik torbaları yemek pişirmek için kullanmayın çünkü erir ve parçalanırlar.

Kağıt

■ Her türden kağıt, fırında uzun süreli pişirme işlemi için kullanılmamalıdır. Bu, kağıdın tutuşmasına yol açar. Kağıt kaplar, kısa sürede pişirilebilecek olan yağlı ve kuru yemekleri, mikrodalga fırında pişirmek için kullanışlı ve uygundur. Kağıt havlular, yiyecekleri sarmak ve yağlı yiyecekleri koyduğunuz tepsilerin içine yaymak için de çok kullanışlıdır.

Bazı yeniden dönüşümlü kağıt ürünler de mikrodalga fırında kullanıldığında elektrik atlaması oluşturabilecek katışık maddeler bulundurabilir veya alev alabilir.

Ahşap ve hasır kaplar

■ Mikrodalga enerjisi, ahşap yapının

kurumasına ve gevrek hale gelmesine yol açtığı için, büyük tahta kaplar kullanılmamalıdır.

Seramik ve toprak kaplar

■ Bu malzemelerden yapılmış kaplar genelde mikrodalga fırınızdaki kullanılmak için uygundur, fakat emin olmak için test edilmeleri gerekmektedir.

Metal kaplar - folyolar

■ Metal kaplar mikrodalgayı yiyecektek uzağa yansıtır. Bu nedenle bunları kullanmayınız.

■ Kümes hayvanlarının kanat veya bacaklarını ya da eklemelerin ince uçları gibi kenarda kalan kısımlarını örtmek ve daha az pişirmek için, küçük parçalar ya da şerit halinde alüminyum folyo kullanabilirsiniz.

■ 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 kullanılmalıdır.

Dikkat!

Yüksek oranda demir veya kurşun içeren bazı eşyalar, pişirme kabı olarak kullanmaya uygun değildir. Kapların mikrodalga fırında kullanılıp kullanılmayacağı mutlaka kontrol edilmelidir.



4. Bölüm: Mikrodalga fırınınızın kullanılması

Yiyeceklerin Yerleştirilmesi

■ Yemeği tabağa dağıttığınız takdirde en iyi sonucu alırsınız. Bu sistem iyi sonuç alabilmek için pek çok şekilde yapılabilir.

■ Aynı cinsten pek çok parça pişirecekseniz (örneğin patates) bunları daire şeklinde eşit aralıklarla fırına yerleştirdiğinizde daha iyi pişer. Kesinlikle bir yemeği diğerinin üzerine koymayın.

■ Mikrodalgalar dış taraftaki yiyeceklerin üzerinde daha etkili olacağından değişik şekil ve kalınlıkta besin maddeleri pişirirken en küçük ve en ince tarafını kabinizin ortasına yerleştiriniz. Böylece o kısmın en son pişmesini sağlayabilirsiniz.

■ Balık gibi düz olmayan yiyecekleri kuyrukları kabin ortasına gelecek şekilde yerleştiriniz.

■ Çok ince doğranmış et parçalarını birbirinin üstüne yerleştirebilirsiniz. Sucuk, sosis parça et gibi daha kalın parçalar birbirlerine yakın konulmalıdır.

■ Et suyu veya sosları ayrı bir kaptaki ısıtınız. Dar ve derin kapları geniş ve sığ olanlara tercih ediniz. Et suyu, sos ya da çorba ısıtırken kabin 2/3 ünden fazlasını doldurmayınız.

■ Bütün balık pişirecekseniz üzerine yanklar 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 pişerlerdir. En iyi şekilde pişirmek için besin maddelerini eşit ebatlarda ve düzgün kesiniz.

Yiyeceğin yüksekliği

■ Yüksekliği fazla olan yiyeceklerin tepesi (genelde rosto tipi yemeklerde), alt

bölümden daha çabuk pişer. Dolayısıyla bu tip yemeklerin bazen birkaç kez olmak üzere ters yüz edilmesi gerekebilir.

■ Kalın veya yoğun yemekler daha yükseğe konulabilir, böylece, mikrodalgalar yemeğin altına ve ortasına da tesir edebilir.

Yiyeceğin kalınlığı

■ Mikrodalgalar yemeğin ancak 2 cm. kadar içine gireceği için, kalın yemeklerin iç bölümü ancak kenarındaki ısının içeri iletilmesiyle pişer. Sadece dış bölüm mikrodalga enerjisiyle pişer, yemeğin geniş ısı iletilmesiyle pişer.

■ Mikrodalga ile pişirilecek bir yemek için en kötü ölçüm küptür. Köşeleri, daha ortası ısınmadan yanmış olacaktır. Yuvarlak ince ve yuvarlak şeklindeki yiyecekler ise mikrodalgada başarıyla pişerler.

Piştirme Önerileri

Mikrodalgada yemek piştirme sürecini etkileyen faktörler

■ Yemek piştirme sürecini birçok faktör etkiler. Bir tarifteki malzemelerin ısı derecesi yemek piştirme süresinde çok değişikliklere neden olur. Örneğin, buz gibi soğuk tereyağ, süt ve yumurtalarla yapılan bir keki piştirme, oda sıcaklığındaki malzemelerle yapılandan çok daha fazla zaman alacaktır.

■ Bu kılavuzda yemek tariflerinde verilen piştirme süreleri biraz temkinlidir. Çünkü fazla piştirilmiş yemeği daha az piştirme şansınız yoktur.

■ Özellikle ekmek, kek ve kremalı soslar olmak üzere, bazı yemek tariflerinde yemeğin fırından tam pişirmeden önce çıkarılması önerilir. Bu tip yemekler fırın dışında üzerleri kapalı olarak bekletilirse, yemeğin dışındaki ısının içe iletilmesi sonucu da pişmeye devam edeceklerdir.

Yemek tamamen pişecek kadar fırında tutulursa, dışı yanabilir. Zamanla yemeklerin piştirme ve dışarıda bekletme sürelerini daha iyi tahmin edeceksiniz.

■ Yemeğiniz pişerken mutlaka başında bulunun. Mikrodalga fırınıızda, yemeğiniz pişerken görüp ne durumda olduğunu kontrol edebilmeniz için fırın çalışınca içinde otomatik olarak yanan bir ışık vardır.

Buz çözmek için;

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

■ Yiyecekler 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.

■ Mikrodalga enerjisini engelleyen alüminyum folyo parçaları elektrik atlamasına neden olmaması için düşmeyecek şekilde koyunuz. Kare veya dikdörtgen formundaki yemeklerin çok pişmelerini engellemek için folyoyu köşe ve kenarlarına yerleştirebilirsiniz. Hiçbir zaman çok fazla folyo kullanmayınız.

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. İçinde pişirilen yemeğin miktarının değişmesine rağmen, fırınınızın içindeki mikrodalgaların sayısı sabittir. Bu yüzden fırına daha fazla yemek koyduğunuzda pişirme süresi de uzamaktadır.

Nem içeriği

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

■ Mikrodalga fırının içindeki nemin yok olması sebebiyle, kızartma etler ve bazı sebzeler gibi daha kuru olan yiyecekler

pişirmeden önce ya su ile biraz ıslatılmalı, ya da nemli içinde tutması amacıyla üzeri kapatılmalıdır.

Buğu

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

Şeker

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

Yiyeceğin yoğunluğu

■ Ekmek ve kek gibi hafif ve gözenekli yemekler, rosto ve güveç yemekleri gibi ağır ve yoğun yemeklere oranla çok daha

çabuk pişer. Dış yüzeyinin kuru ve sert olmaması için, gözenekli yiyecekleri mikrodalga fırında pişirirken dikkatli olmalısınız.

Yiyeceklerin kemik ve yağ miktarı

■ Kemikler ısıyı iletir ve yağ etten daha çabuk pişer. Kemikli veya yağlı et parçalarını pişirirken, her yerinin eşit pişmesi veya gerekenden fazla pişmemesi için dikkat edilmelidir.

Yiyeceklerin kapalı pişirilmesi

■ Kapak, ısıyı ve dolayısıyla buharı kabın içinde tutacağı için yemeğin daha çabuk pişmesini sağlar. Kapaklı veya mikrodalga uyumlu streç filmle kapladığınız bir kabı kullanabilirsiniz. Yiyecek yağlı kağıtla sarılınca, yağlı kağıt ısıyı tutar ve etrafa yağ sıçramasını engeller. Fakat kapak veya streç filme oranla tam kaplamadığı için yemeği hafifçe kurutabilir.

Yemeğin rengi

■ 15 dakika veya daha fazla pişen et ve kümes hayvanları kendi yağında hafifçe kararır. Daha kısa sürede pişirilen yemeklerin daha iştah açıcı ve kızarmış bir renkte olması için üzerine soya veya barbökü sosu sürülmelidir. Bu soslar, çok az miktarda kullanılırsa yemeğin asıl tadını değiştirmezler.

Yiyeceklerdeki basıncın düşürülmesi

■ Pek çok besin maddesi deri veya kabukla kaplıdır. Pişirme sırasında iplerinde oluşacak buhardan dolayı patlayabilirler. Bunu önlemek için çatal veya bıçakla deri veya kabuk delinmelidir. Patates, tavuk karaciğeri, midye, yumurta sarısı, sucuk, sosis ve bazı meyve sebzelere bu işlem uygulanmalıdır.

Pişirme sırasında yiyecekleri çevirmek ve karıştırmak

■ Mikrodalga ile pişirirken yiyeceği karıştırmak çok önemlidir. Geleneksel yemek pişirmede, yemek karışım sağlamak amacıyla karıştırılır. Fakat mikrodalga ile pişirmede, ısıyı eşit olarak yaymak amacıyla karıştırılır. Her zaman,

dıştan ortaya doğru karıştırın çünkü yemeğin dışı, içinden önce ısınır.

■ Rosto tipi etler ve bütün tavuk gibi büyük ve uzunlamasına olan yemekler, altı ve üstünün eşit pişmesi amacıyla tersyüz edilmelidir. Hatta, kesilmiş et ve tavuğu da tersyüz etmek gerekebilir.

■ Pişirme sırasında yiyecekleri çevirmek ve karıştırmak 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

■ Yiyeceği fırından çıkardıktan sonra bir süre bekletiniz. Defrost, pişirme ve tekrar ısıtma işlemlerinden sonra bir süre bekletmeniz daima iyi sonuç verecektir. Çünkü yiyeceğin ısısı iyice yayılacaktır.

Mikrodalga fırında, fırın kapatıldıktan sonra bile yiyecekler bir süre için pişmeye devam eder. Bekleme süresinde yiyeceklerin ısısı 3°C ile 8°C arasında artar. Bu işlem mikrodalga fırın tarafından değil, içinde kalan ısıdan dolayı devam etmektedir. Bekleme süresi yiyeceğe göre değişebilir. Bazen bu süre yemeği fırından alıp servis tabağına koyacağınız kadar kısadır. Bu süre büyük yiyeceklerde 10 dakika kadar olabilir.

■ Yemeğinizi pişirmeden veya defrost yapmadan önce plastik ambalajını çıkartınız. Bazı istisnai durumlarda yemeğinizin pişirilmesi için özel naylon streç film ile kaplanmış olması gerekebilir.

■ Özellikle et, tavuk, ekmek, kek ve kremalı sos gibi yiyeceklerin tam pişmeden fırından çıkarılıp, bekletilirken pişme süresinin tamamlanması tavsiye olunur.

Saatin ayarlanması

Saatinizi 12 ve 24 saate göre ayarlayabilirsiniz.

Fırınınızın içindeki bütün kutuları çıkardığınızdan emin olunuz.

Fırınınızı ilk elektriğe bağladığınızda veya elektrik kesildiğinde ekranda "0" gözükecektir, bu durumda saati yeniden kurmanız gerekmektedir. Eğer saatiniz garip görünümlü semboller gösterirse elektrik fişini prizden çekin ve tekrar sokun.

Fırınınızı daha önce bu kılavuzda belirtilen şekilde kurduğunuzdan emin olduktan sonra saati kurmaya başlayabilirsiniz.

Bu örnekte saati 14:35'e kurmayı göreceğiz.



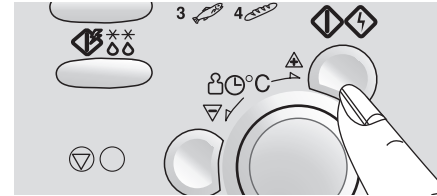
1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



2 "Saat" (⌚) tuşuna bir kez basınız. Eğer 12 saat üzerinden saati kurmak istiyorsanız "Saat" (⌚) tuşuna bir kez daha basınız.



3 Ekranda "14:00" yazana kadar "Kontrol/Ayar" düğmesini çeviriniz. Belirttiğiniz saati seçmek için "Başlat" düğmesine basınız.



4 Ekranda "14:35" yazana kadar "Kontrol/Ayar" düğmesini çeviriniz. Belirttiğiniz dakikayı seçmek için "Başlat" düğmesine basınız. Saat çalışmaya başlayacaktır.

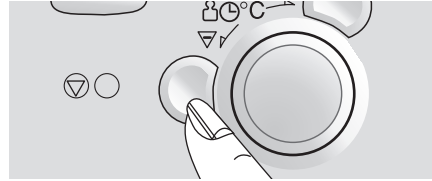
Çocuk kilidi

Fırınınızın yanlışlıkla çalıştırılmasını engelleyecek bir özelliği vardır. Çocuk kilidi bir kez kurulduğunda fırınınızın hiçbir fonksiyonu çalışmayacağı gibi pişirme de yapılamayacaktır. Bunun yanında çocuğunuz gene de fırınınızın kapısını açabilir.

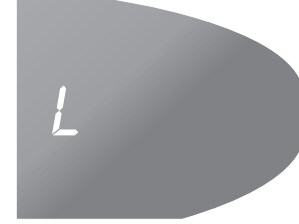
Çocuk kilidini kurmak için;



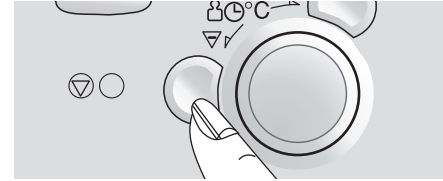
1 “Durdur/Sil” tuşuna basınız.



2 “Durdur/Sil” tuşuna basıp ekranda “L” çıkana kadar ve “biip biip” sinyal sesi duyana kadar bekleyiniz. Saat çok kısa bir süre ekrandan silinecektir.



3 Herhangi bir düğmeye basıldığında “L” işareti ekranda gözükecektir.



4 Çocuk kilidini iptal etmek için, “Durdur/Sil” tuşunu “L” ekrandan silinene kadar basılı tutunuz. Çocuk kilidi iptal edildiğinde ‘biip biip’ sinyal sesi duyacaksınız.

Hızlı başlatma

Hızlı başlatma özelliği ile “Kontrol” düğmesine her bir basış ile 30 saniyelik aralıklarla mikrodalgada yüksek güçte pişirmeye ayarlayabilirsiniz.

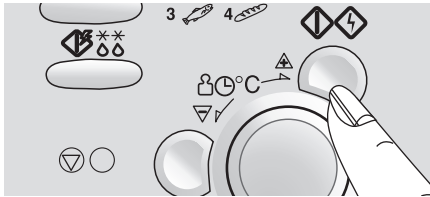
Hızlı Başlatma ile pişirmeye başladığınızda fırını durdurmadan süreyi arttırabilirsiniz.

Bu fonksiyonu çorba, kahve, çay veya yüksek sıvı içeren diğer gıdaları hızlı şekilde ısıtmak için kullanabilirsiniz.

Bu örnekte 2 dakika süre ile mikrodalgada yüksek güçte ayarlamayı göreceğiz.



1 “Durdur/Sil” tuşuna basınız.



2 2 dakika boyunca yüksek güçte pişirme için “Başlat” düğmesine 4 kez basın. Bu tuşa ilk basışınızda fırın çalışmaya başlayacaktır. 4 kez basmayı tamamlayınız.



3 Hızlı başlatma ile pişirme süresini “Başlat” düğmesine üst üste basarak 10 dakika kadar uzatabilirsiniz. Pişirme sonunda 4 defa “biip” sinyal sesi duyacaksınız.

Artırma (▲) veya Azaltma (▼)

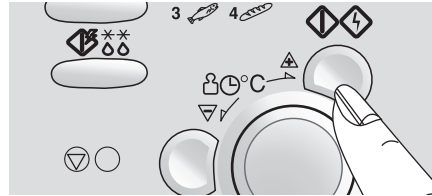
Otomatik pişirme programını kullanırken yemeklerinizin az veya çok pişmiş olduğunu fark ederseniz “▲/▼” tuşu ile daha az veya daha çok ısıtabilirsiniz.

Otomatik pişirme (Auto cook) veya normal pişirmede “▲/▼” tuşunun üst veya alt bölümüne basarak pişirme süresini azaltabilir veya arttırabilirsiniz.

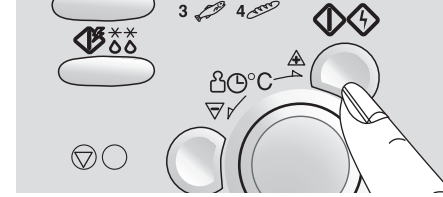
Bu örnekte; otomatik pişirme programında (autocook) yiyeceğe göre otomatik belirlenmiş sürenin arttırılmasını veya azaltılmasını göreceğiz.



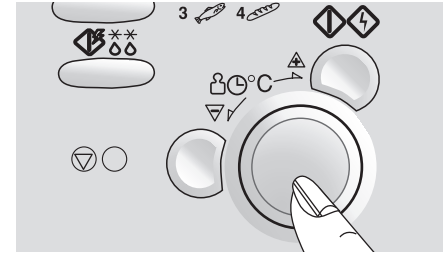
1 “Durdur/Sil” tuşuna basınız.



2 Gerekli Auto cook programını ayarlayınız. Auto cook programının ayarlanmasını 31. sayfada bulabilirsiniz. Pişirme süresini değiştirmek için “Kontrol/Ayar” düğmesi ile “Arttır (▲)” / “Azalt (▼)” sembolleri arasında ayar yapabilirsiniz.



3 “Başlat” düğmesine basınız.



4 “Kontrol/Ayar” düğmesini “Artırma (▲)” işaretine doğru saat yönünde çeviriniz. Pişirme zamanı 10 saniyelik bölümler halinde artacaktır. “Kontrol/Ayar” düğmesini “Azaltma (▼)” işaretine doğru saat yönünün tersinde çeviriniz. Pişirme zamanı 10 saniyelik bölümler halinde azalacaktır.

Mikrodalga ile pişirme

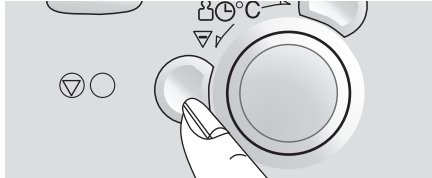
Fırınınızın 5 tane mikrodalga güç ayarı vardır. En yüksek güç otomatik olarak seçilmiştir, ama güç ayar düğmesiyle diğer güç seviyelerini seçebilirsiniz.

Güç seviyesi	Güç seviyesi oranı
Yüksek 900 W - Max.	% 100
Orta-Yüksek 720 W	% 80
Orta 540 W	% 60
Orta-Düşük (defrost) 360 W	% 40
Düşük 180 W	% 20

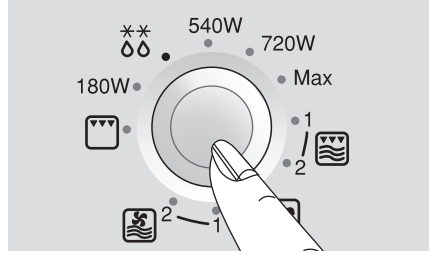
Güç ayar düğmesini gösterilen güç seviyesi değerlerine ayarlayarak istediğiniz güç seviyesini seçebilirsiniz.

Mikrodalga ile pişirirken, kullandığınız kapların mikrodalga pişirmeye uygun olduğundan emin olunuz.

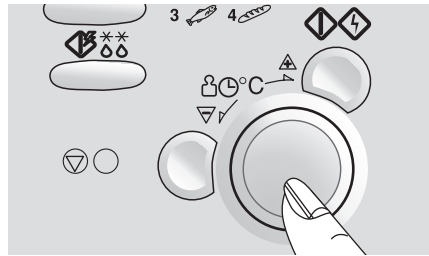
Bu örnekte % 80 güç ile 5 dakika 30 saniye süreyle pişirmeyi göreceğiz:



1 “Durdur/Sil” tuşuna basınız.



2 “Güç ayar” düğmesini 720 W’a karşılık gelir şekilde ayarlayınız.



3 Pişirme süresi için ekranda 5:30 gözükene kadar “Kontrol” düğmesini çeviriniz.



4 “Başlat” düğmesine basınız. Pişirme sonunda 4 defa “biip” sinyal sesi duyacaksınız.

Mikrodalga seviyesi

İstedığınız şekilde pişirebilmeniz için mikrodalga fırınınızda 5 adet güç seviyesi vardır. Aşağıdaki tabloda yemek örnekleri ve mikrodalga ile pişirmek için uygun güç seviyeleri belirtilmiştir.

Güç seviyesi	%	Kullanım
Yüksek Max.	% 100	<ul style="list-style-type: none">● Su kaynatılması● Kıyma kavurulması● Tavuk/hindi, balık ve sebzelerin pişirilmesi● İnce kesilmiş etlerin pişirilmesi
Orta - Yüksek 720 W	% 80	<ul style="list-style-type: none">● Tüm yiyeceklerin tekrar ısıtılması● Et veya kümes hayvanlarının pişirilmesi● Mantar pişirilmesi● İçerisinde peynir ve yumurta olan yemeklerin pişirilmesi
Orta 540 W	% 80	<ul style="list-style-type: none">● Keklerin ve böreklerin pişirilmesi● Yumurta pişirilmesi● Çorba ve pilav yapılması
Orta - Düşük Defrost 360 W	% 40	<ul style="list-style-type: none">● Tüm donmuş yiyeceklerin eritilmesi● Yağ ve çikolata eritilmesi
Düşük 180 W	% 20	<ul style="list-style-type: none">● Yağ ve peynirin yumuşatılması● Dondurmanın yumuşatılması● Maya hamurunun kabartılması

Izgara (Grill) pişirme

Fırınınızda, QUARTZ GRILL özelliği olduğu için, önceden ısıtmaya gerek yoktur. Bu özellik yemeğin ızgara olarak pişmesini ve gevrek olmasını sağlar.

Izgara (Grill) pişirmede Döner Cam Tepsi ile yüksek tel ızgara arasına Metal Tepsi konulabilir.

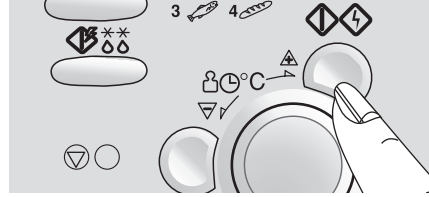
Izgara pişirmede Yüksek Tel Izgara kullanılmalıdır.

Fırın tavanındaki rezistans gıda yüzeyinin ızgara gibi pişmesini sağlayacaktır. Et ve tavuk gibi gıdaların yüzeyinin ateşte pişirilmiş gibi olması beklenmemelidir. Izgara yaparken ön kapağı çok sık açmayınız. Bu durum içerideki sıcaklığın düşmesine sebep olur.

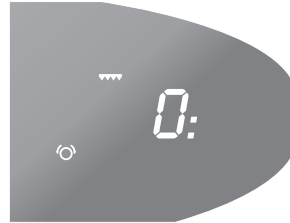
Dikkat!

Izgara için kullandığınız malzeme ve gereçlerin ısı ve fırınlanma için dayanıklı olduğundan emin olunuz. Izgarada plastik kaplar ve malzemeler kullanmayınız. Bu malzemeler eriyecektir. Kağıt ve tahta malzemeler de uygun değildir. Izgara yapılacak malzemenin ısıtıcı rezistanslara çok yakın olmamasına dikkat ediniz.

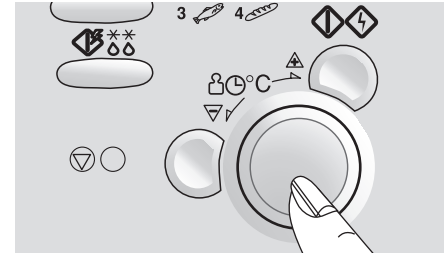
Bu örnekte 12 dakika 30 saniye süre ile ızgara pişirmeyi göreceğiz:



1 “Durdur/Sil” tuşuna basınız.



2 “Güç ayar” düğmesini ızgara özelliğine karşılık gelir şekilde çeviriniz.



3 Pişirme süresi için ekranda 12:30 gözükeneye kadar “Kontrol” düğmesini çeviriniz.



4 “Başlat” düğmesine basınız.

Fanlı fırın (Sıcak fan ile pişirme)

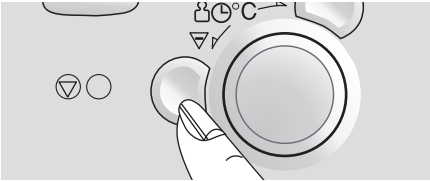
Fanlı fırın ile pişirirken sıcak hava arka duvardaki bir fan aracılığı ile fırının her tarafına eşit olarak dağıtılır ve yiyeceğin etrafını eşit olarak sarar. Bu şekilde pişirme normal pişirmeden bir miktar daha az ısıyla yapılmalıdır. Örneğin, normal bir fırın için önerilen sıcaklık 200°C ise, 175°C'yi seçmelisiniz. İçerideki sıcaklığın düşmesini önlemek için ön kapağı çok sık açmayınız. Fanlı fırın ile pişirme, hamur işleri, pandispanya, tavuk gibi yiyecekleri pişirmek için idealdir.

Fanlı fırın 100°C - 250°C arasında, ayrıca mayalama işlemi için 40°C'de çalışabilir. Fırınının ısısını eğer ayarlamazsanız otomatik olarak 180°C 'ye ayarlıdır. Fanlı fırında ilk başta ön ısıtma yapmanız gerekmektedir. İstedığınız sıcaklığı ön ısıtma programında seçiniz.

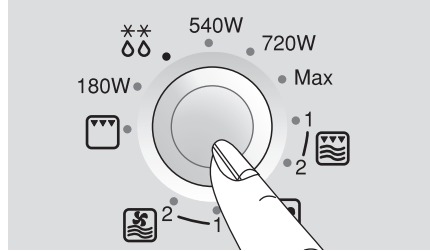
Fırın ısısı 40°C de fermantasyon özelliği gösterir. Eğer fırınının 40°C'den sıcak ise soğuyarak 40°C dereceye gelmesini beklemeniz gerekir. Seçtiğiniz ısı seviyesine fırınının birkaç dakikada ulaşacaktır. Doğru ısı seviyesine ulaştığında "biip" sesi ile sinyal verecektir. Bu sinyalden sonra yemeğinizi fırının içerisine koyup fırını başlatabilirsiniz.

Bu örnekte ilk olarak ön ısıtma yapmayı daha sonra 230°C'de 50 dakika süreyle pişirmeyi göreceğiz:

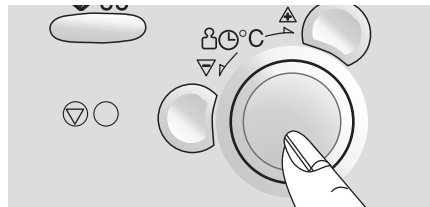
A. Ön ısıtma için;



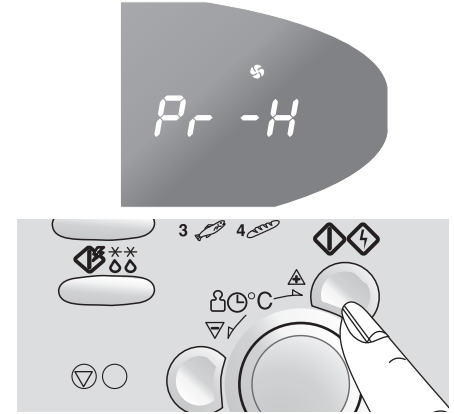
1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



2 "Güç ayar" düğmesini fırın konumuna  karşılık gelir şekilde çeviriniz.



3 230°C seçmek için "Kontrol/Ayar" düğmesini ekranda 230°C gözükene kadar çeviriniz. "Başlat" düğmesine basınız.



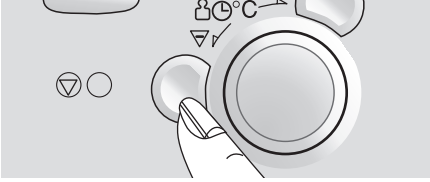
4 "Kontrol" düğmesine iki defa basınız. Ekranda "P -H" sembolü gözükecektir. Eğer bir ısı derecesi seçmezseniz fırınının otomatik olarak 180°C çalışacaktır. Ön ısıtma sonunda "biip" sinyal sesi duyacaksınız.

Not: Ön ısıtma yaparken amaç yemek pişirmek için gereken ısıya ulaşmaktır. Pişirme süresini, pişirme aşamasında yiyeceği fırına koyduğumuzda ayarlayacağız.

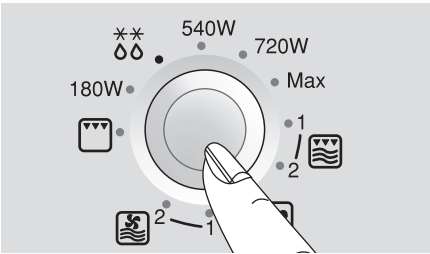
B. Pişirme için;


Ön ısıtma ısısından farklı sıcaklıkta pişirme yapılacaksa aşağıdaki sıra takip edilir. Aynı sıcaklıkta pişirme yapılacaksa ise Durdur/sil tuşuna basılıp süre girilmesi yeterli olacaktır.

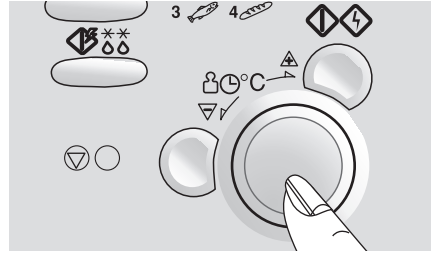
Ön ısıtma ile istenilen fırın içi sıcaklığına ulaştıktan sonra yiyeceği 230°C’de 50 dakika süreyle pişirmeyi göreceğiz. Pişirme süresi bu bölümde girilmelidir.



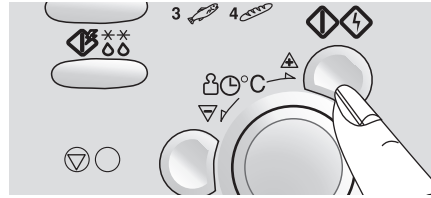
1 “Durdur/Sil” tuşuna 2 defa basınız.



2 “Güç ayar” düğmesini fırın konumuna  karşılık gelir şekilde çeviriniz.



3 230°C seçmek için “Kontrol/Ayar” düğmesini ekranda 230°C gözüken kadar çeviriniz. “Başlat” düğmesine basınız.



4 Süre belirtmek için ekranda “50:00” gözüken kadar “Kontrol” düğmesini çeviriniz.



5 Daha sonra “Başlat” düğmesine basınız. Pişirme sonunda 4 defa “biip” sinyal sesi duyacaksınız.

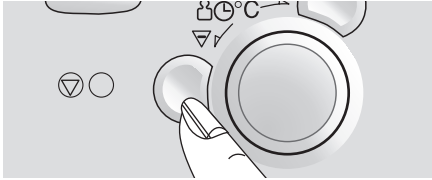
Fan ile pişirmede alçak tel ızgara kullanılmalıdır. Kullandığınız malzeme ve gereçlerin ısı ve fırınlanmaya dayanıklı olduğundan emin olunuz. Bu tip pişirmede plastik kaplar ve malzemeler kullanmayınız, eriyebilirler. Kağıt ve tahta malzemeler de uygun değildir.

Fanlı fırın - Mikrodalga ikili pişirme

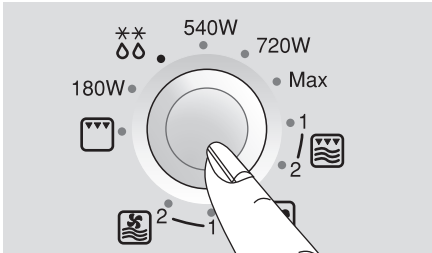
Fanlı fırın ile birlikte mikrodalga pişirme özelliğini kullanabilirsiniz. Bu özellik seçildiğinde pişirme süresi azalacaktır.

Fanlı fırın ve mikrodalga ikilisini birarada kullanmadan önce pişirme kaplarının hem ısıya dayanıklı hem de mikrodalga pişirmeye uygun olduğundan emin olunuz.

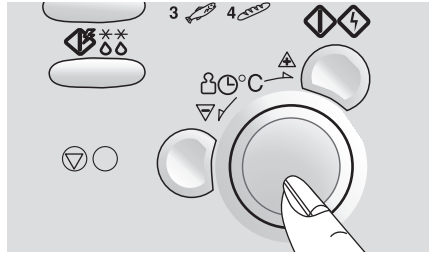
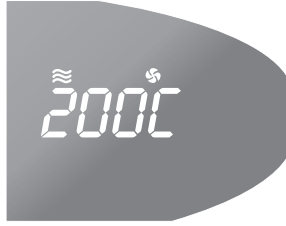
Bu örnekte % 60 mikrodalga pişirme gücü ve fanlı fırın ile 200°C derecede 25 dakika boyunca pişirmeyi göreceğiz:



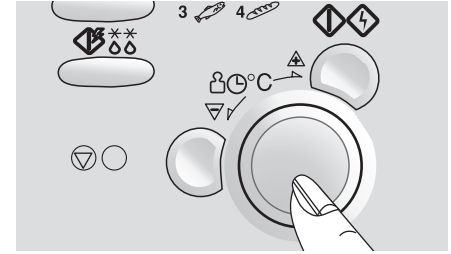
1 “Durdur/Sil” tuşuna basınız.



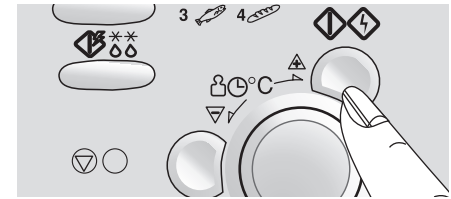
2 “Güç ayar” düğmesini ikili kullanım (kademe 2) karşılık gelir şekilde ayarlayınız. Ekranda Co-2 gözükecektir.



3 “Kontrol” düğmesini ekranda 200°C değeri gözükene kadar çeviriniz. Daha sonra “Başlat” tuşuna basınız.



4 Pişirme süresini ayarlamak için; Ekranda “25:00” gözükene kadar “Kontrol” düğmesini çeviriniz.



5 Daha sonra “Başlat” tuşuna basınız. Pişirirken pişirme süresini artırmak veya azaltmak için “Kontrol/Ayar” düğmesini kullanabilirsiniz. Pişirme sonunda 4 defa “biip” sinyal sesi duyacaksınız.

Dikkat! Yemek kabını fırından çıkarttığınızda çok sıcak olacaktır.

Izgara (Grill) - Mikrodalga ikili pişirme

Fırınızdaki aynı anda ızgara (grill) ve mikrodalga pişirme özelliği vardır. Bu özellik seçildiğinde pişirme süresi azalacaktır. Kombinasyon pişirmede, fırınının mikrodalga gücünü %20 veya veya %60 olarak ayarlayabilirsiniz.

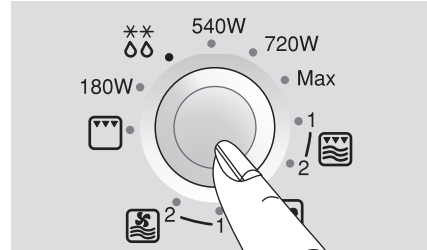
Kategori	Mikrodalga gücü %
Co-1	20
Co-2	60

“Izgara” ve mikrodalga ikilisini birarada kullanmadan önce pişirme kaplarının hem ısıya dayanıklı hem de mikrodalga pişirmeye uygun olduğundan emin olunuz.

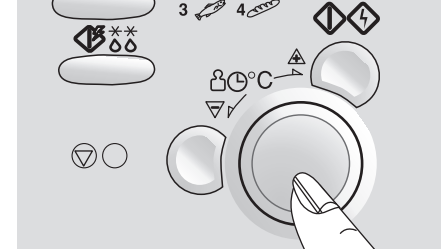
Bu örnekte % 20 güç seviyesinde, 25 dakika süreyle mikrodalga pişirme ile birlikte ızgara pişirmeyi göreceğiz:



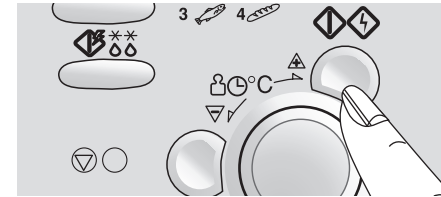
1 “Durdur/Sil” tuşuna basınız.



2 “Güç ayar” düğmesini ikili kullanım (Mikrodalga + ızgara) (kademe 1) karşılık gelir şekilde ayarlayınız.



3 Pişirme süresini ayarlamak için; Ekranda “25:00” gözükene kadar “Kontrol” düğmesini çeviriniz.



4 Daha sonra “Başlat” tuşuna basınız. Pişirirken pişirme süresini artırmak veya azaltmak için “Kontrol/Ayar” düğmesini kullanabilirsiniz. Pişirme sonunda 4 defa “biip” sinyal sesi duyacaksınız.

Dikkat! Yemek kabını fırından çıkarttığınızda çok sıcak olacaktır.

Auto Defrost (Donmuş gıdayı otomatik çözme)

Mikrodalga fırınınız donmuş gıdayı çözme özelliğine sahiptir. Bu özellik, pişmemiş, yarı-haşlanmış, önceden pişirilmiş gıdaların ve ekmeklerin buzunu çözmek için kullanılır. Fırına buzlu çözülecek gıdanın türünü ve ağırlığını belirtmeniz gerekir.

Yiyecekler fırınıınızda 4 program grubunda tanımlanmıştır. 1. Et, 2. Tavuk/Hindi, 3. Balık, 4. Ekmek Sizin yapmanız gereken, sadece bunlardan birini seçmektir.

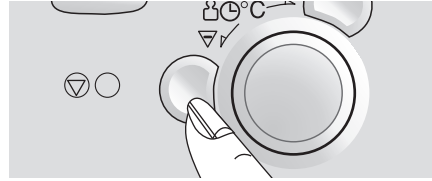
Dikkat! Otomatik buz çözme fonksiyonunu kullandığınız zaman, girilecek olan ağırlık, kap hariç, kilogram cinsinden yiyeceğin net ağırlığı olmalıdır.

Yiyeceklerin ısıları ve yoğunlukları birbirlerinden farklıdır. Büyük parçaları et ve tavukların çözülmesine dikkat ediniz. Bazı yiyeceklerin pişirilmeden önce hafif buzlu kalması gerekmektedir. Örneğin balık çok çabuk pişmektedir, dolayısı ile hafif donmuşken pişirmeye başlanması daha iyi olacaktır.

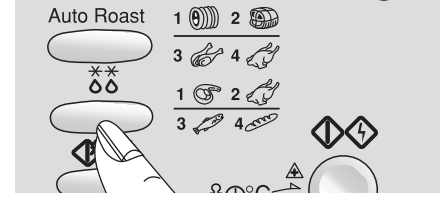
EKMEK programı dilimlenmiş veya ufak somun ekmeklerini çözmek için daha uygundur. Yiyeceklerin ortasındaki buzun erimesi için belirli bir süre gerekecektir.

Auto Defrost işleminde kullandığınız kapların mikrodalgaya uygun olduğundan emin olunuz.

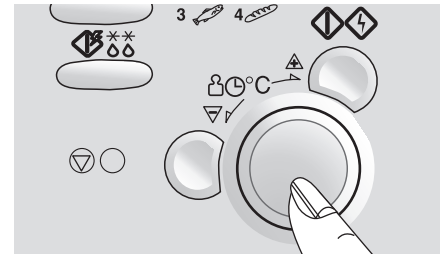
Bu örnekte 1.4 kg dondurulmuş tavuk / hindi'nin buzunu çözmeyi göreceğiz:



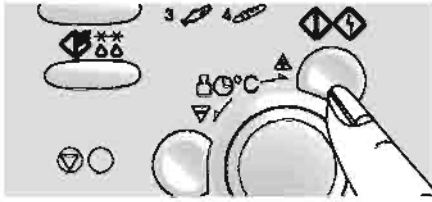
1 “Durdur/Sil” tuşuna basınız. Buzunu çözeceğiniz yiyeceğin ağırlığını tartınız. Eğer yiyeceğiniz metal telden bir parça ile bağlanmış veya tutturulmuş ise bu metal parçayı mutlaka çıkartınız. Yiyeceği fırına koyup fırının kapağını kapatınız.



2 “Defrost (Buz çözme)” tuşuna iki defa basarak TAVUK/HİNDİ programını seçtiniz. Ekranda “dE F2” yazısı gözükcektir.



3 Buzunu çözeceğiniz yiyeceğinizin ağırlığını giriniz. Ekranda “1.4 kg” gözükene kadar “Kontrol” düğmesini çeviriniz.



4 "Başlat" düğmesine basınız.

5 Yiyeceğinizin buzu çözülürken, fırınızdaki "biip" sinyal sesi gelecektir. Bu sinyal geldiğinde fırınınızın kapısını açıp yemeğinizi tersine çevirin. Yiyeceğinizin daha iyi çözülmesini istiyorsanız, parçalara ayırın veya çözülmeyi engelleyen parçaları çıkartın. Yiyeceğinizi tekrar fırının içine koyun ve kapağını kapatıldıktan sonra tekrar "Başlat" düğmesine basınız. Fırınınızın kapağı açılmadıkça "biip" sinyal sesi gelse de defrost işlemi devam edecektir. Auto Defrost işlemi sonunda 4 defa "biip" sinyal sesi duyacaksınız.

Gıda cinslerinin ayarlanması

Fırınınızın mikrodalga buz çözme ayarları MEAT (et), POULTRY (tavuk/hindî), FISH (balık), BREAD (ekmek) olmak üzere 4 kategori olup, herbirinin ayrı güç seviyeleri vardır. "Defrost" tuşuna arkaya basarak farklı defrost programlarını seçebilirsiniz.

Yiyecek Tipi	"Defrost" tuşuna basma sayısı
Et	1 defa
Tavuk/ Hindi	2 defa
Balık	3 defa
Ekmek	4 defa

Yiyeceklerin buzunu çözmek için girilmesi gereken ağırlıklar sıra ile belirtilmiştir.

Et	Sığır Kuzu	Kıyma, bonfile, kuşbaşı et, sığır filetosu, rosto, şiş, pirzola (2,5 - 1,5 cm kalınlığında) 450 gr.	0.1 - 4.0 kg
Tavuk/ Hindi	Tavuk Hindi	Bütün tavuk (2 kg altında), tavuk göğüs, but	0.1 - 4.0 kg
Balık	Balık Kabuklu Deniz Mahsülleri	Fileto, kızartma, bütün balık, karides, pevorys	0.1 - 4.0 kg
Ekmek		Dilimlenmiş ekmek, somun ekmek, ince uzun ekmek, kruvasan	0.1 - 0.5 kg

Otomatik buz çözmenin faydası ayarların otomatik olup buz çözme kontrol edilebilmesidir. Yine de yiyeceğinizin buzu çözülürken kontrol ederseniz daha iyi sonuç alırsınız.

Paketlenmiş et/balık/tavuk gibi yiyeceklerin paketlerinin çıkartılması daha iyi sonuç verecektir. Eğer çıkartılmazsa yiyecekte oluşacak buharı tutacağı için yiyeceğin dışı pişebilir.

Yiyeceğin buzu çözülürken süzülen suların taşmaması için sığca bir kap kullanınız.

Fırından yemeği çıkardığınızda ortası halen çok az donmuş olmalıdır.

Yiyeceğin üzerindeki paketi çıkarmak mümkün değilse toplam defrost süresinin çeyreği kadar bir süre defrost yaptıktan sonra yiyeceği fırından çıkartıp üzerindeki paketleri daha rahat çıkartabilirsiniz.

Dilimlenmiş ekmeklerin arasına kağıt mutlak havısu konulmalıdır. Somun ekmek defrost yapılmadan önce ikiye bölünmelidir.

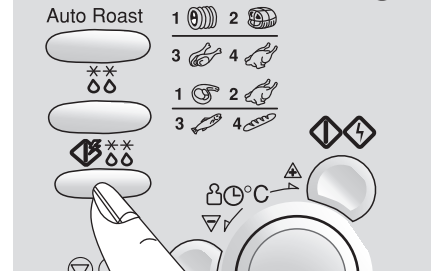
Hızlı defrost

Bu özellik yardımıyla 0.5 kg'lık kıymanın hızlı şekilde çözülmesi sağlanır.

Bu örnekte 0.5 kg dondurulmuş kıymanın buzunu hızlı şekilde çözmeyi göreceğiz:



- 1** “Durdur/Sil” tuşuna basınız. Buzunu çözeceğiniz yiyeceğin ağırlığını tartınız. Eğer yiyeceğiniz metal telden bir parça ile bağlanmış veya tutturulmuş ise bu metal parçayı mutlaka çıkartınız. Yiyeceği fırına koyup fırının kapağını kapatınız.



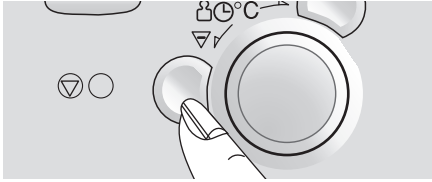
- 2** “Hızlı Defrost (Buz çözme)” tuşuna basınız. Fırının otomatik olarak çalışmaya başlayacaktır.
- 3** Yiyeceğinizin buzu çözülürken, fırınızdaki “biip” sinyal sesi gelecektir. Bu sinyal geldiğinde fırının kapısını açıp yiyeceğinizi tersine çevirin. Yiyeceğinizin daha iyi çözülmesini istiyorsanız, parçalara ayırın veya çözülmeyi engelleyen parçaları çıkartın. Yiyeceğinizi tekrar fırının içine koyun ve kapağını kapattıktan sonra tekrar “Başlat” düğmesine basınız. Fırının kapağı açılmadıkça “biip” sinyal sesi gelse de defrost işlemi devam edecektir. Hızlı Defrost işlemi sonunda 4 defa “biip” sinyal sesi duyacaksınız.

Auto Cook (otomatik pişirme)

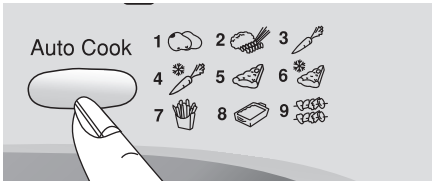
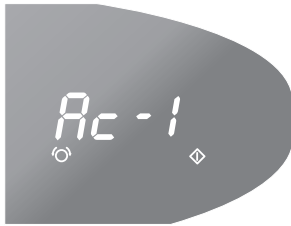
Auto Cook (otomatik pişirme) özelliği ile en favori olan yemeğinizi, Auto Cook yemek grubu içerisinde kolayca seçip, ağırlığını “Kontrol” düğmesi ile kolayca belirtebilirsiniz.

Auto Cook programında pişirmek için kullandığınız kap ve malzemelerin mikrodalga pişirmeye uygun olduğundan emin olunuz.

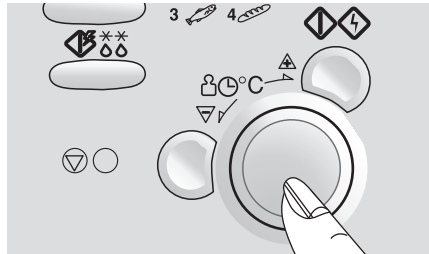
Bu örnekte 0.6 kg ağırlığında kabuklu patatesi pişirmeyi göreceğiz:



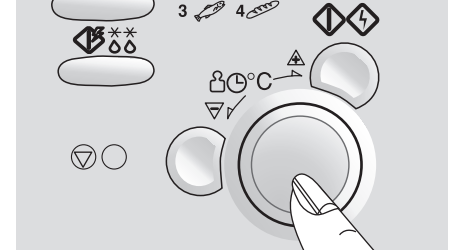
1 “Durdur/Sil” tuşuna basınız.



2 “Auto Cook” tuşuna basınız.



3 Ekranda “Ac-1” gözükene kadar “Kontrol” düğmesini çeviriniz. Daha sonra seçtiğiniz yemek ağırlığını belirtmek için “Başlat” düğmesine basınız.



4 Ekranda “0.6 kg” gözükene kadar “Kontrol” düğmesini çeviriniz. Daha sonra “Başlat” düğmesine tekrar basınız. Bastığınızda pişirme programına göre otomatik belirlenmiş süre geri saymaya başlayacaktır. Pişirme bittiğinde 4 defa “biip” sinyal sesi duyacaksınız.

Auto Cook grubu yemek çeşitleri:

- ① Ac-1: fırında patates veya kumpir,
- ② Ac-2: pilav veya makarna,
- ③ Ac-3: taze sebzeler,
- ④ Ac-4: dondurulmuş sebzeler,
- ⑤ Ac-5: soğuk pizza,
- ⑥ Ac-6: dondurulmuş pizza,
- ⑦ Ac-7: ızgara patates,
- ⑧ Ac-8: börek - kurabiye,
- ⑨ Ac-9: kebab,

Auto Cook (otomatik pişirme) pişirme tablosu

Yemek Tipi	Ağırlık	Piştirme kabı	Piştirmeden Öncedki ısı	Açıklamalar
1. FIRINDA PATATES	0.2 kg - 1.0 kg	Metal tepsi + Kağıt havlu	20°C	Patatesleri yıkayıp kurulayınız ve bir kaç defa çatalı batırınız. Pişirdikten sonra patatesi folyo ile sararak 5 dakika bekletiniz.
2. PILAV/MAKARNA	0.1 kg - 0.3 kg	Cam tepsi	20°C	Geniş ve derin bir kabın içersine pirinç ve isteğinize göre (1/4 ile 1 çay kaşığı arası) tuz ilave ediniz. Üstüne kapak koyun veya üzerini naylon folyo ile sarınız. Pilav: Pişirdikten sonra, pilavı karıştırın ve 5-10 dakika üstü kapalı bekletiniz. Makarna: Pişirdikten sonra makarnayı soğuk suyla yıkayınız.
3. TAZE SEBZE	0.2 kg - 0.8 kg	Cam tepsi	20°C	Yiyecekleri mikrodalga fırına uygun bir kaba veya güveçe koyunuz. Her 2 kg için 30 cc su ekleyiniz. Pişirmeden sonra 2 - 3 dakika üstü kapalı olarak bekletiniz.
4. DONDURULMUŞ SEBZE	0.2 kg - 0.8 kg	Cam tepsi	-18°C	Yiyecekleri mikrodalga fırına uygun bir kaba veya güveçe koyunuz. Pişirdikten sonra naylon folyo ile sarıp 2 veya 3 dakika bekletiniz.
5. SOĞUK PİZZA	0.2 kg - 0.4 kg	Cam tepsi + Metal tepsi + Alçak tel ızgara	5°C	Daha önce pişirilmiş pizzayı ısıtmak için soğuk pizzayı yüksek tel ızgaraya koyunuz. Pişirdikten sonra 2-3 dakika bekletiniz.
6. DONDURULMUŞ PİZZA	0.1 kg - 0.5 kg	Cam tepsi + Metal tepsi + Alçak tel ızgara	-18°C	Dondurulmuş pizzayı pişirmek için pizzanın paketini çıkartınız ve cam tepsi üzerine koyduğunuz yüksek tel ızgara üzerine pizzayı koyunuz.
7. IZGARA PATATES	0.2 kg - 0.4 kg	Cam tepsi + Metal tepsi + Alçak tel ızgara	-18°C	Patates parçalarını yüksek tel ızgara üzerinde duran metal tepsi üzerine koyunuz. "Bilip" sınyali geldiğinde yiyecekleri ters çeviriniz. Pişirdikten sonra fırından çıkarıp 1-2 dakika bekletiniz.
8. BÖREK-KURABIYE	0.5 kg - 1.2 kg	Cam tepsi + Alçak tel ızgara	-20°C	Börek, kurabiye vb. yiyeceklerin pişirilmesi içindir. Pişirdikten sonra 1-2 dakika bekletiniz (Üstünü kapatmayınız).
9. KEBAP	0.2 kg - 0.8 kg	Metal tepsi + Yüksek tel ızgara	5°C	Et yemekleri için önerilmektedir.

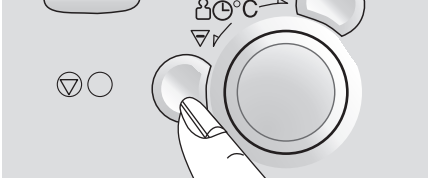
Auto Roast (Otomatik kızartma)

Fırının otomatik kızartma özelliği ile istediğiniz yemeğinizi, Auto Roast yemek grubu içerisinde kolayca seçip, ağırlığını “Kontrol” düğmesi ile belirtebilirsiniz.

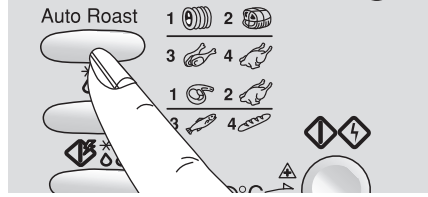
Auto Roast grubu yemek tipleri;

- 1 Et kızartma Ar-1
- 2 Kuzu kızartma Ar-2
- 3 Parça tavuk - Hindi Ar-3
- 4 Bütün tavuk Ar-4

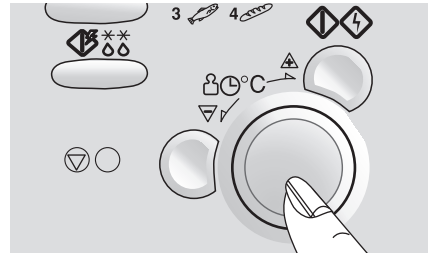
Bu örnekte 1.4 kg et kızartma (Rosto) pişirmeyi göreceğiz:



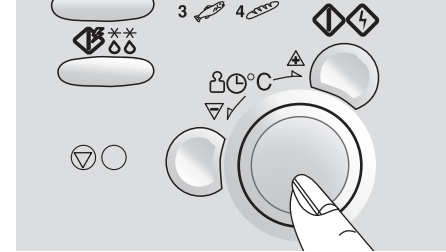
1 “Durdur/Sil” tuşuna basınız.



2 “Auto Roast” tuşuna bir defa basarak Et kızartma yemek tipini seçebilirsiniz.



3 Et kızartmanın ağırlığını seçmek için; Ekranda “Ar-1” gözükeneye kadar “Kontrol” düğmesini çeviriniz. Daha sonra yemek ağırlığını belirtmek için “Başlat” düğmesine basınız.

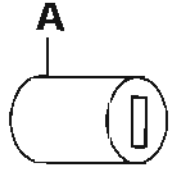


4 1.4 kg. ağırlığı belirtmek için; Ekranda “1.4 kg” gözükeneye kadar “Kontrol” düğmesini çeviriniz. Daha sonra “Başlat” düğmesine basınız. Bastığınızda pişirme programına göre otomatik belirlenmiş süre geri saymaya başlayacaktır. Pişirme bittiğinde 4 defa “biip” sinyal sesi duyacaksınız.

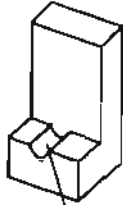
Auto Roast programında pişirmek için kullandığınız kap ve malzemelerin ısıya dayanıklı ve mikrodalga pişirmeye uygun olduğundan emin olunuz.

Pişirme tablosu (Auto Roast)

Yemek Tipi	Ağırlık	Pişirme kabı	Pişirmeden önceki ısı	Açıklamalar
1. ET KIZARTMA	0.5 kg - 1.5 kg	Cam tepsi + Metal tepsi + Alçak tel kızartma tepesi	5°C	Yiyeceklerinizin üzerine erimiş margarin veya tereyağ sürünüz. Alçak tel ızgaranın üzerine koyunuz. Pişirdikten sonra folyo ile sarın, 10 dakika bekleünüz.
2. KUZU KIZARTMA	0.5 kg - 1.5 kg	Cam tepsi + Metal tepsi + Alçak tel kızartma tepesi	5°C	Yiyeceklerinizin üzerine erimiş margarin veya tereyağ sürünüz. Alçak tel ızgaranın üzerine koyunuz. Pişirdikten sonra folyo ile sarın, 10 dakika bekleünüz.
3. PARÇA TAVUK - HİNDİ	0.2 - 0.8 kg	Cam tepsi + Metal tepsi	5°C	
3. BÜTÜN TAVUK	0.8 kg - 1.5 kg	Cam tepsi + Metal tepsi	5°C	Bütün tavuğunuzu erimiş margarin, tereyağ veya sos ile fırçladıktan sonra alçak tel ızgaranın üzerine koyunuz. Pişirdikten sonra folyo ile sarın, 10 dakika bekleünüz.



Piliç çevirme şişi yuvası

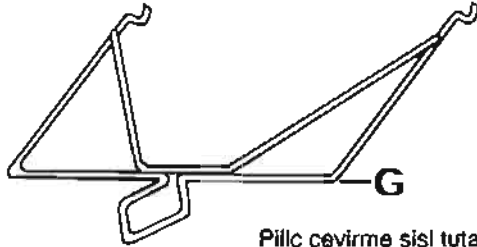


B

Piliç çevirme şişi desteği

Tavuğu piliç çevirme şişine bağlamak için iplik

Piliç çevirme şişi



Piliç çevirme şişi tutacağı

Piliç çevirme

1 Piliç çevirme şişini (D) tamamen buz çözülmüş olan tavuğun tam ortasından geçecek şekilde geçiriniz. Eğer gerekiyorsa tavuğu iplik ile bağlayınız. Tavuğun pişirmeye başlanmadan önce buzlarının tamamen çözülmüş olması çok önemlidir aksi halde tam pişmez.

2 Piliç çevirme şişini (D) fırının sol kenarında duran piliç çevirme şişi yuvasına (A) yerleştiriniz ve oturana kadar hafifçe sola itiniz.

3 Piliç çevirme şişinin (E) diğer ucunu da fırının sağ tarafında olan piliç çevirme şişi desteğine (B) yerleştiriniz.

4 Pişirme sırasında

yiyecekteki sızan yağların toplanması için cam döner tepsinin üzerine ısıya dayanıklı özel cam tepsi koyunuz.

5 Piliç çevirme şişini yerleştirdikten sonra Auto Roast programını uygulayınız.

6 Pişirmeden sonra piliç çevirme tutacağı (G) ile piliç çevirme şişinin her iki tarafından (F) tutup sağ tarafını hafifçe kaldırdıktan sonra buradan çekerek çıkartınız.

Not:

Hem tavuk hem de etleri, piliç çevirme özelliği ile pişirirken en uygun pişirme şekli Grill (ızgara)'dir. Yiyeceklerin dışı tam

kıvamında kızaracaktır.

Mikrodalga, mikrodalga-ızgara, mikrodalga-fanlı fırın, fanlı fırın fonksiyonlarında pişirirken piliç çevirme özelliğini kullanabilirsiniz.

Piliç çevirme şişini sadece çevirme yaparken kullanınız.

Piliç çevirme şişini pişirme bittikten sonra mutlaka çıkartın ve diğer aksesuarlar ile birlikte saklayınız.

UYARI:

1. Piliç çevirme şişi ve cam tepsi çok sıcak olacaktır.
2. Pişirmeden önce döner cam tepsinin üzerindeki yağları siliniz, çünkü bu yağlar duman yapacaktır.



5. Bölüm:

Bakım, temizlik ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar

■ 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 ağızlarına 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.

■ Kontrol panelini temizlerken fırının kaza ile çalışmaması için kapağı açık tutarak ıslak bir bezle silip hemen kuru bir bezle

kurulayın. Temizleme işlemi bitince "Durdur/Sil" tuşuna basın.

Fırının içini temiz tutunuz

■ Yemek parçacıkları veya dökülmüş sıvılar fırının iç duvarlarına, conta ve kapak yüzeyine yapışır. Islak bir bezle bu dökülenleri hemen temizleyiniz.

■ Kırıntılar ve dökülen yiyecekler mikrodalga enerjisini emer ve pişirme süresini uzatır. Kapak ve dış çerçevenin arasına dökülen kırıntıları ıslak bir bezle siliniz. Dökülen yağlı parçacıkları önce sabunlu bezle silin, sonra da ıslak bezle siliniz. Kapağın sıkıca kapanabilmesi için bu alanı temiz tutunuz.

■ Deterjanlı temizleyicileri kullanmayınız.

■ Cam tepsi elde veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.

İç yüzeyler

Fırınınızın iç yüzeyini temizlemek için:

■ Kurumuş lekeleri yumuşatmak için bardak su koyunuz ve 2 - 3 dakika kaynatınız.

■ İç yüzeyleri ve tavanı sabunlu yumuşak bir bezle siliniz. Yine yumuşak ve oldukça nemli 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, tepsi ve halkayı çıkarınız.

■ Fırını çalıştırmadan önce, döner halka ile 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 ambalalayınız 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.



Sıkça sorulan sorular ve cevaplar

Fırının aydınlatma lambası yanmazsa sorun nedir?

Birkaç sebebi olabilir.
Lamba patlamıştır.
Kapak kapanmamıştır.

Mikrodalga enerjisi ön kapaktaki pencereden geçer mi?

Hayır. Bu pencereden ışık geçer fakat mikrodalga enerjisi geçemez.

Kontrol panelindeki düğmelerden birine dokunulunca neden 'bııp' sesli sinyal duyulur?

"Bııp" sesi yaptığınız işlemin algılandığını belirtir.

Mikrodalga fırın boş olarak çalıştırılırsa zarar görür mü?

Evet. Kesinlikle boşken ve cam tepsi olmadan çalıştırmayınız.

Neden bazen yumurtalar patlar?

Yumurtaları pişirirken, kızartırken veya haşlarken; yumurta sarısı yumurta zarı

içinde oluşan nem dolayısıyla patlayabilir. Bunu engellemek için yumurta sarısını delin. Kesinlikle kabuklu yumurtayı mikrodalgaya koymayınız.

Neden mikrodalga ile pişirdikten sonra bekletme süresi gereklidir?

Mikrodalgada pişirme işlemi bittikten sonra, yemek, bekleme süresinde de pişer. Bu süre yemeğin tamamen eşit şekilde pişmesini sağlar. Bekleme süresi, yemeğin yoğunluğuna göre değişir.

Mikrodalga fırında mısır patlatmak mümkün müdür?

Evet, aşağıdaki iki methodan birini kullanıyorsanız mümkündür.

- Mikrodalgada pişirmek için tasarlanmış mısır patlatma araçları kullanılarak.
- Mısırın tamamen patlamasını sağlayan, önceden mikrodalga için hazırlanmış özel ambalajlı mısırlar kullanıldığında.

Mısır patlatırken mutlaka fırının yanında durunuz. Eğer mısır belirtilen süre içinde

patlamadıysa pişirme işlemini durdurunuz. Fazla pişirme mısırın alev almasına sebep olur.

DİKKATI

Keskinlikle mısır patlatmak için kahverengi kağıt poşet kullanmayınız ve patlamamış mısır tanelerini tekrar patlatmayı denemeyiniz.

Neden fırınım pişirme tariflerinde söylenen kadar çabuk pişirmiyor?

Talimatları doğru uyguladığınızı kontrol etmek için tekrar pişirme tarifine bakın ve pişirme süresinde nelerin değişikliklere sebep olacağını anlamaya çalışın.

Büyükük, biçim, ağırlık ve yiyeceğin ebadı, daha uzun pişirme süresi gerektirebilir. Pişirme talimatlarının tavsiyeleri ile birlikte, kendi öngörünüzü de kullanınız.



6. Bölüm: **Yetkili Servis çağırılmadan önce yapılması gerekenler**

Eğer fırınınız çalışmıyorsa, Yetkili Servis çağırılmadan önce;

1. Fişin prize tam olarak takılıp takılmadığını,
2. Evdeki sigortalardan birisinin atıp atmadığını,
3. Ön kapağın tam olarak kapanıp kapanmadığını,
4. Döner tepsi ve desteğinin yerlihe oturup oturmadığını,
kontrol ediniz.



7. Bölüm: Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni hizmetler sunmaya devam ediyoruz.

Yetkili Servislerimizin haftanın 7 günü 09:00 - 22:00 saatleri arasında hizmet vermeye başlamasının ardından, Beko Hizmet Merkezi de haftanın 7 günü 08:00 - 24:00 saatleri arasında yeni telefon numarası olan 444 1 404 ile canlı olarak hizmet vermeye başladı. Doğrudan bu numarayı çevirerek Beko Hizmet Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Yeni Numaralar:

444 1 404

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden *)

Diğer Numara:

(0216) 585 8 404

* Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Hizmet Merkezimize ayrıca www.beko.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0216 585 8 404 nolu telefonu arayarak ya da 0216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Beko Hizmet Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürünü aldığınızda Garanti Belgesini Yetkili Satıcıya onaylatınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürünüze ilişkin hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Hizmet Merkezimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"ni sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi unutmayınız. Alacağınız Hizmet Fişi, ilerde ürünüze meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça süresi.)

T Ü K E T İ C İ H İ Z M E T L E R İ

De ğ er l i M ü ş t e r i m i z ,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz biliñli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni bir hizmetler sunmaya devam ediyoruz.

Yetkil Servislerimiz haftanın 7 günü 09:00-22:00 saatleri arasında hizmet vermeye başlamasının ardından, Beko Hizmet Merkezi de haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında yeni telefon numarası olan 444 1 404 ile canlı olarak hizmet vermeye başladı.

Doğrudan bu numarayı çevirerek Beko Hizmet Merkezine başvurabilirsiniz ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Yeni Numaralar:
444 1 404
(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden *)

Diğer Numara:
(0216) 585 8 404

* Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifesi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Hizmet Merkezimize ayrıca www.beko.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri Bölümünde bulunan formu doldurarak ya da (0216) 585 8 404 no'lu telefonu arayarak ya da (0216) 423 23 53 no'lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Beko Hizmet Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 81719 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 aşağıdaki listede belirtilen size en yakın Yetkili Servisimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi unutmayınız. Alacağınız Hizmet Fişi, ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça süresi.)

Tüketici Hizmetleri Yetkili Servis Telefonları

ARÇELİK A.Ş. TÜKETİCİ HİZMETLERİ
Ankara Asfaltı Yanı 81719 Tuzla / İstanbul
Tel: (216) 395 45 15 (36 Hat) Fax: (216) 395 42 52

TRAKYA BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ
Dofan Ana Cad. No. 51 Etiler / Beşiktaş / İSTANBUL
Tel: (212) 620 41 86 (5 Hat) Fax: (212) 620 41 21

EDİRNE Alan Kodu(284)
Edirne Tel: 225 42 45 - 212 50 92
Keşan Tel: 714 29 29 - 714 03 62
Uzunkopru Tel: 513 75 8333 hat - 513 14 23 - 513 61 04

İSTANBUL Alan Kodu(212)
Avcılar (Merkez Mah.) Tel: 580 37 01 - 584 27 50
Avcılar (Parseller) Tel: 423 45 61 - 423 45 62 - 423 59 20 - 423 59 21
Avcılar (Zafer) Tel: 676 16 90 - 676 16 96 - 676 16 83
Beylikdüzü (Gurpınar) Tel: 880 64 84
Büyükdere Tel: 883 72 43 - 881 11 06 - 882 25 06
Cağaloğlu Tel: 789 55 95 - 789 13 99 - 789 23 89
Etiler Tel: 548 29 07 - 548 34 58 - 548 17 71
Kültürköy Tel: 578 76 74 - 582 11 34 - 578 42 89
Kurtuluş Tel: 361 5 2001 - 363 02 81 - 362 15 58
Serkeşköy Tel: 880 02 06 - 540 40 95 - 425 66 27
Sarıyer (İnönü) Tel: 471 12 10 - 471 31 56/57
Sarıyer Tel: 727 41 49 - 727 74 88
Silivri (Gümüşyaka) Tel: 728 38 90/91 - 728 28 70

CANAKKALE Alan Kodu(286)
Gelibolu (SB.) Tel: 566 28 26

KIRKLARELİ Alan Kodu(288)
Gelibolu Tel: 512 13 95 - 512 38 76 - 512 69 75
Kırklareli - 2 (KARAKAS) Tel: 214 68 44/45 - 214 71 44
Lüleburgaz Tel: 417 15 94 - 417 06 98
Lüleburgaz (YEMAHALILIĞI) Tel: 417 79 26
Vize Tel: 316 23 69 - 316 29 93

TEKİRDAĞ Alan Kodu(282)
Çerkezköy Tel: 726 71 69 - 726 85 80
Corlu (Nispetiye) Tel: 652 09 93 - 651 69 97
Corlu (Rasadiye) Tel: 652 09 10
Malkara Tel: 426 75
Sarıyazı Tel: 518 48 19 - 518 99 99 - 518 88 88
Tekirdağ Tel: 261 63 19 - 262 94 84

İSTANBUL BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ
Karaağaç Cad. No: 2/4 SÜTLÜCE/İSTANBUL
Tel: (212) 210 82 85 - 96 - 97 - 98 - 99 Fax: 222 24 73

İSTANBUL Alan Kodu(212)
4. Levent Tel: 288 76 27 - 284 06 87
Alibeyköy Tel: 532 33 34 - 524 38 77
Alibeyköy Tel: 625 04 98 - 625 81 54
Arnavutköy Tel: 597 52 21 - 597 26 79
Ayazdağı Tel: 289 31 51/52 - 289 31 54
Bağcılar Tel: 611 58 66 - 611 61 99 - 645 40 68/67
Bakırköy Tel: 597 23 69 - 596 93 18
Bakırköy Tel: 571 58 42 - 570 80 48
Barbaros Hayrettin Tel: 618 42 42 - 537 80 91
Bazırcılar Tel: 534 78 71 - 525 92 79 - 525 91 47 - 554 89 51
Beyrampasa Tel: 640 22 22 - 23 - 24 - 25
Beşiktaş Tel: 260 51 44 - 261 35 68
Beyoğlu Tel: 516 78 15 - 516 72 23 - 633 22 00 - 633 21 98/99
Eminönü Tel: 524 41 57 - 525 72 23
Esneler Tel: 568 97 12 - 568 74 28
Etiler Tel: 223 55 99 - 223 39 46
Fatih (Kızırcı) Tel: 524 33 91 - 521 34 33
Fatih (Sofular) Tel: 635 54 30 - 39 - 46
Fatih (Yavuzselim) Tel: 523 51 05 - 525 36 57
Gaz Mahallesi Tel: 516 78 15 - 516 72 23
Göztepe Tel: 284 28 59 - 284 59 50
Güneşli Tel: 474 08 50 - 51 - 52
Hasköy Tel: 250 59 42 - 253 70 59
İncirli Tel: 575 42 80 - 576 58 43
İncirli Tel: 571 94 53 - 571 28 84
Kadıköy Tel: 294 67 46 - 294 52 99 - 294 43 34 - 295 83 96 - 295 83 95
Kartal Tel: 257 71 98 - 246 06 17 - 246 58 28 - 258 52 33
Küçüköçek Tel: 538 15 18 - 617 32 11 - 618 98 81/82/83
Mediçevköy (İstanbul) Tel: 347 37 00 - 213 33 44
Mediçevköy (Gölpazarı) Tel: 217 97 97/98/99 - 216 28 50/51/52/53/55/56
Mecidiyeköy Tel: 524 28 02 - 524 28 03
Okmeydanı Tel: 222 22 56 - 222 22 69
Ortaköy Tel: 275 80 10 - 275 80 56/66
Sarıyer Tel: 574 48 35 - 581 15 92 - 417 26 21/22 - 615 11 02
Sarıyer Tel: 271 56 95 - 242 47 20
Sultanbeyli (Beşköyler) Tel: 537 02 53 - 538 04 16 - 538 02 07 - 538 02 25
Sultanbeyli Tel: 537 02 53 - 537 91 34
Sütlüce Tel: 530 28 02 - 530 28 03
Sütlüce Tel: 653 86 96 - 653 86 97
Sivriyeri Tel: 247 50 23 - 247 28 94
Sarıyer Tel: 249 18 15 - 249 18 17 - 293 25 43 - 251 53 53
Taksim (Kilima) Tel: 250 30 88 - 253 82 67

Tarabya Tel: 299 44 90 - 299 44 91 - 299 44 92
Yenibosna Tel: 551 72 19 - 551 71 46
Zeytinburnu Tel: 582 81 53 - 547 47 14

BÖLÜ BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ
Yeni Sokak Kat: 14300 Mollakaya Mevkii / BÖLÜ
Tel: (874) 215 25 25 Pbx (5 Hat) Fax: 212 50 00

BARTIN Alan Kodu(378)
Bartın (Demirciler) Tel: 227 07 75 - 227 21 60
Bartın (Kurtuluş) Tel: 227 11 11

BOLU Alan Kodu(374)
Gerede Tel: 311 52 50 - 311 52 53
Bolu (Bancalıevler) Tel: 212 66 82 - 215 66 73
Bolu (Hastane) Tel: 215 15 14 - 215 05 13

DÜZCE Alan Kodu(380)
Akçakoca Tel: 611 31 73
Akçakoca Tel: 514 15 69 - 512 31 90
Düzce (Şehir) Tel: 512 38 69 - 70

KARABÜK Alan Kodu(370)
Karabük Tel: 413 26 20
Sarıranbulu Tel: 712 35 83

KASTAMONU Alan Kodu(366)
Cide Tel: 866 13 77

ZONGULDAK Alan Kodu(372)
Çaycuma Tel: 615 10 61 - 615 23 32
Devrik Tel: 556 35 41
Erciş (Meydan) Tel: 323 18 09 - 323 75 28
Erciş (Yaylak) Tel: 316 88 48 - 312 24 51
Kilimli Tel: 495 10 92
Sarıranbulu Tel: 712 35 83 - 712 35 94
Zonguldak (Sokutusu) Tel: 253 73 12 - 253 95 96
Zonguldak (Terakki) Tel: 252 12 52 - 252 04 31

CAVIROVA BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ
Ankara Asfaltı Yanı 41400 CAVIROVA
Tel: (216) 423 32 30-31-32-33 Fax: 423 32 36

İSTANBUL Alan Kodu(218)
Acıbadem Tel: 325 06 40 - 326 41 30
Altınşehir Tel: 367 64 02 - 367 99 86
Aşçıbaşı Tel: 458 10 99 - 458 10 98
Bağcılar Tel: 310 25 94 - 343 88 01
Beykoz Tel: 323 71 00 - 424 07 66/67
Beyoğlu-Küçüköçek Tel: 422 35 94/96
Büyükdere Tel: 882 04 48 - 882 04 49
Çarşıbaşı-Göztepe Tel: 369 02 74 - 302 70 85
Çengelköy Tel: 318 88 78 - 318 61 96
Etiler Tel: 624 04 60 - 624 39 86
Cevizli Tel: 441 85 74 - 441 43 88
Dudullu Tel: 313 33 56
Etiler Tel: 376 90 66 - 376 90 65
Gazlıciğir Tel: 75 902 86 62 - 302 86 63
Hasanpaşa Tel: 339 26 86 - 326 41 59
Kadıköy Tel: 338 65 70 - 348 90 44
Kartal Tel: 331 04 07 - 322 99 97
Kartal Tel: 353 68 23 - 374 59 90 - 387 11 17
Kavayracı Tel: 396 24 02
Kızılkaya Tel: 445 45 40/41 - 445 30 54
Kozyatağı Tel: 262 97 18 - 384 79 88
Kuyubasi Tel: 245 54 44 - 349 90 64
Kültürköy Tel: 463 04 04 - 372 84 64 - 380 69 54
Mecidiyeköy Tel: 665 98 50 - 665 98 51
Maltepe Tel: 352 01 41 - 441 33 83/84
Maltepe (Yıldırım) Tel: 305 53 03
Merdivenköy Tel: 665 98 50 - 665 98 51
Morgan Tel: 337 76 88 - 337 76 89
Pendik Tel: 354 13 69 - 375 78 86 - 491 43 81/82
Pendik (Kurtköy) Tel: 378 98 28 - 378 41 79
Sarıyer Tel: 391 87 86 - 381 84 88
Sultanbeyli Tel: 312 26 10 - 312 50 17 - 312 90 22 - 429 40 75
Sultanbeyli (Sarıcağız) Tel: 398 66 63 - 419 65 57 - 496 25 85 - 496 25 86
Sultantepe Tel: 333 22 82 - 333 22 83
Sile Tel: 34 38 - 311 39 28
Uzla Tel: 395 02 10 - 395 23 48
Ümraniye (Barmık Duran) Tel: 443 11 80 - 443 11 81
Ümraniye (Sarıcağız) Tel: 335 06 54 - 412 25 84
Ümraniye (Sarıcağız) Tel: 481 18 21
Ümraniye (Yavuztürk) Tel: 316 16 64 - 335 05 27 - 335 84 98
Yıldırım Tel: 333 22 82 - 333 22 83 - 334 83 52
Yakacak Tel: 377 75 05 - 377 98 60/61

İSTANBUL Alan Kodu(218)
Acıbadem Tel: 325 06 40 - 326 41 30
Altınşehir Tel: 367 64 02 - 367 99 86
Aşçıbaşı Tel: 458 10 99 - 458 10 98
Bağcılar Tel: 310 25 94 - 343 88 01
Beykoz Tel: 323 71 00 - 424 07 66/67
Beyoğlu-Küçüköçek Tel: 422 35 94/96
Büyükdere Tel: 882 04 48 - 882 04 49
Çarşıbaşı-Göztepe Tel: 369 02 74 - 302 70 85
Çengelköy Tel: 318 88 78 - 318 61 96
Etiler Tel: 624 04 60 - 624 39 86
Cevizli Tel: 441 85 74 - 441 43 88
Dudullu Tel: 313 33 56
Etiler Tel: 376 90 66 - 376 90 65
Gazlıciğir Tel: 75 902 86 62 - 302 86 63
Hasanpaşa Tel: 339 26 86 - 326 41 59
Kadıköy Tel: 338 65 70 - 348 90 44
Kartal Tel: 331 04 07 - 322 99 97
Kartal Tel: 353 68 23 - 374 59 90 - 387 11 17
Kavayracı Tel: 396 24 02
Kızılkaya Tel: 445 45 40/41 - 445 30 54
Kozyatağı Tel: 262 97 18 - 384 79 88
Kuyubasi Tel: 245 54 44 - 349 90 64
Kültürköy Tel: 463 04 04 - 372 84 64 - 380 69 54
Mecidiyeköy Tel: 665 98 50 - 665 98 51
Maltepe Tel: 352 01 41 - 441 33 83/84
Maltepe (Yıldırım) Tel: 305 53 03
Merdivenköy Tel: 665 98 50 - 665 98 51
Morgan Tel: 337 76 88 - 337 76 89
Pendik Tel: 354 13 69 - 375 78 86 - 491 43 81/82
Pendik (Kurtköy) Tel: 378 98 28 - 378 41 79
Sarıyer Tel: 391 87 86 - 381 84 88
Sultanbeyli Tel: 312 26 10 - 312 50 17 - 312 90 22 - 429 40 75
Sultanbeyli (Sarıcağız) Tel: 398 66 63 - 419 65 57 - 496 25 85 - 496 25 86
Sultantepe Tel: 333 22 82 - 333 22 83
Sile Tel: 34 38 - 311 39 28
Uzla Tel: 395 02 10 - 395 23 48
Ümraniye (Barmık Duran) Tel: 443 11 80 - 443 11 81
Ümraniye (Sarıcağız) Tel: 335 06 54 - 412 25 84
Ümraniye (Sarıcağız) Tel: 481 18 21
Ümraniye (Yavuztürk) Tel: 316 16 64 - 335 05 27 - 335 84 98
Yıldırım Tel: 333 22 82 - 333 22 83 - 334 83 52
Yakacak Tel: 377 75 05 - 377 98 60/61

İSTANBUL Alan Kodu(218)
Acıbadem Tel: 325 06 40 - 326 41 30
Altınşehir Tel: 367 64 02 - 367 99 86
Aşçıbaşı Tel: 458 10 99 - 458 10 98
Bağcılar Tel: 310 25 94 - 343 88 01
Beykoz Tel: 323 71 00 - 424 07 66/67
Beyoğlu-Küçüköçek Tel: 422 35 94/96
Büyükdere Tel: 882 04 48 - 882 04 49
Çarşıbaşı-Göztepe Tel: 369 02 74 - 302 70 85
Çengelköy Tel: 318 88 78 - 318 61 96
Etiler Tel: 624 04 60 - 624 39 86
Cevizli Tel: 441 85 74 - 441 43 88
Dudullu Tel: 313 33 56
Etiler Tel: 376 90 66 - 376 90 65
Gazlıciğir Tel: 75 902 86 62 - 302 86 63
Hasanpaşa Tel: 339 26 86 - 326 41 59
Kadıköy Tel: 338 65 70 - 348 90 44
Kartal Tel: 331 04 07 - 322 99 97
Kartal Tel: 353 68 23 - 374 59 90 - 387 11 17
Kavayracı Tel: 396 24 02
Kızılkaya Tel: 445 45 40/41 - 445 30 54
Kozyatağı Tel: 262 97 18 - 384 79 88
Kuyubasi Tel: 245 54 44 - 349 90 64
Kültürköy Tel: 463 04 04 - 372 84 64 - 380 69 54
Mecidiyeköy Tel: 665 98 50 - 665 98 51
Maltepe Tel: 352 01 41 - 441 33 83/84
Maltepe (Yıldırım) Tel: 305 53 03
Merdivenköy Tel: 665 98 50 - 665 98 51
Morgan Tel: 337 76 88 - 337 76 89
Pendik Tel: 354 13 69 - 375 78 86 - 491 43 81/82
Pendik (Kurtköy) Tel: 378 98 28 - 378 41 79
Sarıyer Tel: 391 87 86 - 381 84 88
Sultanbeyli Tel: 312 26 10 - 312 50 17 - 312 90 22 - 429 40 75
Sultanbeyli (Sarıcağız) Tel: 398 66 63 - 419 65 57 - 496 25 85 - 496 25 86
Sultantepe Tel: 333 22 82 - 333 22 83
Sile Tel: 34 38 - 311 39 28
Uzla Tel: 395 02 10 - 395 23 48
Ümraniye (Barmık Duran) Tel: 443 11 80 - 443 11 81
Ümraniye (Sarıcağız) Tel: 335 06 54 - 412 25 84
Ümraniye (Sarıcağız) Tel: 481 18 21
Ümraniye (Yavuztürk) Tel: 316 16 64 - 335 05 27 - 335 84 98
Yıldırım Tel: 333 22 82 - 333 22 83 - 334 83 52
Yakacak Tel: 377 75 05 - 377 98 60/61

İSTANBUL Alan Kodu(218)
Acıbadem Tel: 325 06 40 - 326 41 30
Altınşehir Tel: 367 64 02 - 367 99 86
Aşçıbaşı Tel: 458 10 99 - 458 10 98
Bağcılar Tel: 310 25 94 - 343 88 01
Beykoz Tel: 323 71 00 - 424 07 66/67
Beyoğlu-Küçüköçek Tel: 422 35 94/96
Büyükdere Tel: 882 04 48 - 882 04 49
Çarşıbaşı-Göztepe Tel: 369 02 74 - 302 70 85
Çengelköy Tel: 318 88 78 - 318 61 96
Etiler Tel: 624 04 60 - 624 39 86
Cevizli Tel: 441 85 74 - 441 43 88
Dudullu Tel: 313 33 56
Etiler Tel: 376 90 66 - 376 90 65
Gazlıciğir Tel: 75 902 86 62 - 302 86 63
Hasanpaşa Tel: 339 26 86 - 326 41 59
Kadıköy Tel: 338 65 70 - 348 90 44
Kartal Tel: 331 04 07 - 322 99 97
Kartal Tel: 353 68 23 - 374 59 90 - 387 11 17
Kavayracı Tel: 396 24 02
Kızılkaya Tel: 445 45 40/41 - 445 30 54
Kozyatağı Tel: 262 97 18 - 384 79 88
Kuyubasi Tel: 245 54 44 - 349 90 64
Kültürköy Tel: 463 04 04 - 372 84 64 - 380 69 54
Mecidiyeköy Tel: 665 98 50 - 665 98 51
Maltepe Tel: 352 01 41 - 441 33 83/84
Maltepe (Yıldırım) Tel: 305 53 03
Merdivenköy Tel: 665 98 50 - 665 98 51
Morgan Tel: 337 76 88 - 337 76 89
Pendik Tel: 354 13 69 - 375 78 86 - 491 43 81/82
Pendik (Kurtköy) Tel: 378 98 28 - 378 41 79
Sarıyer Tel: 391 87 86 - 381 84 88
Sultanbeyli Tel: 312 26 10 - 312 50 17 - 312 90 22 - 429 40 75
Sultanbeyli (Sarıcağız) Tel: 398 66 63 - 419 65 57 - 496 25 85 - 496 25 86
Sultantepe Tel: 333 22 82 - 333 22 83
Sile Tel: 34 38 - 311 39 28
Uzla Tel: 395 02 10 - 395 23 48
Ümraniye (Barmık Duran) Tel: 443 11 80 - 443 11 81
Ümraniye (Sarıcağız) Tel: 335 06 54 - 412 25 84
Ümraniye (Sarıcağız) Tel: 481 18 21
Ümraniye (Yavuztürk) Tel: 316 16 64 - 335 05 27 - 335 84 98
Yıldırım Tel: 333 22 82 - 333 22 83 - 334 83 52
Yakacak Tel: 377 75 05 - 377 98 60/61

İSTANBUL Alan Kodu(218)
Acıbadem Tel: 325 06 40 - 326 41 30
Altınşehir Tel: 367 64 02 - 367 99 86
Aşçıbaşı Tel: 458 10 99 - 458 10 98
Bağcılar Tel: 310 25 94 - 343 88 01
Beykoz Tel: 323 71 00 - 424 07 66/67
Beyoğlu-Küçüköçek Tel: 422 35 94/96
Büyükdere Tel: 882 04 48 - 882 04 49
Çarşıbaşı-Göztepe Tel: 369 02 74 - 302 70 85
Çengelköy Tel: 318 88 78 - 318 61 96
Etiler Tel: 624 04 60 - 624 39 86
Cevizli Tel: 441 85 74 - 441 43 88
Dudullu Tel: 313 33 56
Etiler Tel: 376 90 66 - 376 90 65
Gazlıciğir Tel: 75 902 86 62 - 302 86 63
Hasanpaşa Tel: 339 26 86 - 326 41 59
Kadıköy Tel: 338 65 70 - 348 90 44
Kartal Tel: 331 04 07 - 322 99 97
Kartal Tel: 353 68 23 - 374 59 90 - 387 11 17
Kavayracı Tel: 396 24 02
Kızılkaya Tel: 445 45 40/41 - 445 30 54
Kozyatağı Tel: 262 97 18 - 384 79 88
Kuyubasi Tel: 245 54 44 - 349 90 64
Kültürköy Tel: 463 04 04 - 372 84 64 - 380 69 54
Mecidiyeköy Tel: 665 98 50 - 665 98 51
Maltepe Tel: 352 01 41 - 441 33 83/84
Maltepe (Yıldırım) Tel: 305 53 03
Merdivenköy Tel: 665 98 50 - 665 98 51
Morgan Tel: 337 76 88 - 337 76 89
Pendik Tel: 354 13 69 - 375 78 86 - 491 43 81/82
Pendik (Kurtköy) Tel: 378 98 28 - 378 41 79
Sarıyer Tel: 391 87 86 - 381 84 88
Sultanbeyli Tel: 312 26 10 - 312 50 17 - 312 90 22 - 429 40 75
Sultanbeyli (Sarıcağız) Tel: 398 66 63 - 419 65 57 - 496 25 85 - 496 25 86
Sultantepe Tel: 333 22 82 - 333 22 83
Sile Tel: 34 38 - 311 39 28
Uzla Tel: 395 02 10 - 395 23 48
Ümraniye (Barmık Duran) Tel: 443 11 80 - 443 11 81
Ümraniye (Sarıcağız) Tel: 335 06 54 - 412 25 84
Ümraniye (Sarıcağız) Tel: 481 18 21
Ümraniye (Yavuztürk) Tel: 316 16 64 - 335 05 27 - 335 84 98
Yıldırım Tel: 333 22 82 - 333 22 83 - 334 83 52
Yakacak Tel: 377 75 05 - 377 98 60/61

İSTANBUL Alan Kodu(218)
Acıbadem Tel: 325 06 40 - 326 41 30
Altınşehir Tel: 367 64 02 - 367 99 86
Aşçıbaşı Tel: 458 10 99 - 458 10 98
Bağcılar Tel: 310 2

Göztepe Tel: 493 50 05 - 493 68 68
Güzelyüzi Tel: 274 80 90 - 274 80 93
Hafay Tel: 227 64 83 - 227 40 15
Karsiyaka Tel: 381 89 03 - 367 57 63 - 382 79 98
Karsiyaka (Ayvalı) Tel: 382 40 38
Karsiyaka (Gümüş) Tel: 382 31 61 - 382 34 80
Kerempaşa Tel: 678 65 65
Mevsahil Tel: 336 18 12 - 336 83 64 - 362 93 79
Mermeren Tel: 815 94 94 - 815 94 94
Narlıdere Tel: 238 57 91 - 238 71 71
Osmanpaşa Tel: 349 41 41
Osmiye Tel: 543 73 67 - 545 05 94
Sarıhanlar Tel: 743 98 93/94/95
Selçuk (Merkez) Tel: 892 95 78 - 892 95 79
Sarıncı Tel: 472 28 77/78
Sarıyer Tel: 467 94 94 - 452 81 46
Tire Tel: 512 70 90
Torbali Tel: 866 10 41 - 865 52 41
Tıra Tel: 754 46 53
Yüzümlüce Tel: 226 16 26 - 226 16 06 - 226 30 11 - 226 29 48
Uçkuyular Tel: 239 25 96 - 277 70 83
Yeşilyurt Tel: 227 08 67 - 227 26 85

MANİSA
Adnan Kahraman Tel: 412 45 74 Alan Kodu(236)
Manisa (Şehir) Tel: 292 44 58 - 232 95 76
Manisa (Maden) Tel: 232 33 84 - 237 35 48
Sailihli Tel: 714 14 15 - 713 30 59
Soma Tel: 613 67 63 - 612 77 33
Turgutlu Tel: 313 67 63

DEMİZLİ BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ
Ağaçlar Ağızlı Üzümü Süleyman Damırel Bulvarı Asmalı Evler Mah. No: 69
06077 DEMİZLİ
Tel: (258) 213 88 20 (6 hat) Fax: 211 08 80

AYDIN
Aydın (7 Eylül) Tel: 225 10 88 - 225 35 10
Aydın (Cumhuriyet) Tel: 225 61 80 - 225 62 31
Çiğli Tel: 111 42 09
Didim (SB.) Tel: 813 62 93/94
İncirliova Tel: 585 22 16
Aydın (Köy) Tel: 451 40 04 - 461 17 81
Kızılirmak Tel: 45 90 00 - 45 90 01
Söke Tel: 518 20 78 - 512 30 71
Söke-2 Tel: 512 93 00 - 512 94 00

BURDUR
Gölnisari Tel: 411 25 98 - 411 46 30 Alan Kodu(248)

DEMİZLİ
Denizli (Şukla) Tel: 261 89 21 - 265 28 97
Denizli (Lise) Tel: 263 09 56 - 262 32 19 - 262 10 17/19
Sarıcaköy Tel: 415 58 67 - 415 58 67
Sarıhanlar Tel: 591 32 15 - 591 31 15 - 591 25 78

MANİSA
Ağaçlı Tel: 653 80 54 - 653 64 44 Alan Kodu(236)

MUŞLA
Bodrum (Konaklık) Tel: 317 19 35/36
Bodrum (Yeni) Tel: 316 46 52
Dağca Tel: 712 39 81
Çeltiye (Kesteköy) Tel: 614 89 77 - 612 30 34
Çeltiye (Merkez) Tel: 614 13 57 - 614 82 26
Marmaris (Sahil) Tel: 413 40 54
Marmaris (Yeni) Tel: 412 37 52 - 413 04 06
Muşla Tel: 512 44 14 - 512 59 91
Muğla (Ula) Tel: 214 93 80 - 212 75 52
Orzaca Tel: 282 29 34
Turgutreis Tel: 382 23 28 - 382 25 83 - 382 32 20

ANKARA - 1 BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ
Oranıza Saray Bölgesi Aftonunca Cad. No.5 06930 Sincan ANKARA
Tel: (312) 287 10 10 (7 Hat) 287 10 18

ANKARA
Ayranca Tel: 426 35 37 - 427 16 36 Alan Kodu(312)
Bahçelievler Tel: 215 41 41 - 213 63 63 - 223 63 63
Beşevler Tel: 762 57 03 - 763 05 05
Cebeci Tel: 319 33 12 - 319 37 01 - 446 36 17 - 363 82 82
Çankaya Tel: 447 07 71 - 447 07 71
Dikmen Tel: 482 84 84 - 482 60 60 - 481 81 81
Etimesgut Tel: 280 46 56
Emek Tel: 228 81 12 - 222 80 30
Eryaman Tel: 282 15 15 (pbx)
Etimesgut Tel: 244 06 07 - 244 19 59
Gaziosmanpaşa Tel: 446 96 46 - 446 96 56 - 447 17 17
Gölbaşı Tel: 384 55 01 - 384 55 01
Kavay Tel: 368 02 04 - 368 01 52
Ödöğüşler Tel: 325 45 95 - 325 44 99
Maltepe Tel: 229 70 92 - 229 09 99
Mamak Tel: 319 38 38 - 383 36 07 - 319 34 34
Nallihan Tel: 785 18 98
Oran Tel: 481 89 89 - 479 24 98/99
Oveçler Tel: 478 68 07 - 481 89 98
Polatlı Tel: 623 56 35
Sincan Tel: 271 15 77 - 267 37 10 - 270 09 79
Sarıcağaç Tel: 365 73 40 - 365 94 93 - 364 23 23
Serahtokçular Tel: 687 22 70
Topraklı Tel: 433 44 55 - 435 88 88
Umitköy Tel: 235 50 51 - 235 16 86 - 235 16 85

KONYA
Kulu Tel: 641 42 96 - 641 45 87 Alan Kodu(332)

ANKARA - 2 BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ
İstanbul Yolu 16. KM. P.K. 079 ETİMESGUT - ANKARA
Tel: (312) 245 87 77 (5 Hat) Fax: 245 27 83

ANKARA
Aydınevler Tel: 319 66 32/33
Ayvalı Tel: 322 45 45 - 322 88 53
Bâkiret Tel: 257 25 25 pbx
Çubuk Tel: 637 07 99 - 638 45 40 - 637 06 57
Çameliye Tel: 345 17 27 - 345 18 46
Ediç Tel: 323 55 55 - 326 40 50 - 325 22 88
Hasırcı Tel: 316 72 72 - 347 65 66 - 317 62 62
İncirli Tel: 399 49 19 - 399 49 19
Kızılirmak Tel: 384 14 14 - 384 14 34 - 384 25 25
Keleşen Tel: 355 45 55 - 355 83 83 - 355 25 25
Kızılcahamam Tel: 738 41 57 - 736 41 52 - 736 43 43
Yenimahalle Tel: 315 48 40 - 315 18 08

CANKIRI
Çankırı Tel: 213 53 62 - 212 24 16 Alan Kodu(376)

KASTAMONU
Nebolu Tel: 811 40 69 AlanKodu(366)
Kastamonu Tel: 212 35 82 - 214 18 07 - 214 64 33 - 214 98 83

KIRIKKALE
Kırıkkale Tel: 218 45 31 - 224 42 51 Alan Kodu(318)

ESKİŞEHİR BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ
Atatürk A.Ş. Eskişehir Tesisleri Oranıza Saray Bölgesi 26540 ESKİŞEHİR
Tel: (222) 236 06 33/34/35 Fax: (222) 236 06 32

AYFON
Ayfön Tel: 215 19 69 - 213 86 32 Alan Kodu(272)
Bolvadin Tel: 811 28 04 - 811 40 64
Çay (SB.) Tel: 632 66 80 - 632 66 81
Dinçel Tel: 385 23 40 - 353 02 01
Emirdağ Tel: 472 66 61
Sandıklı Tel: 515 47 77 - 512 63 99

BİLEÇİK
Bilecik Tel: 212 13 11 Alan Kodu(228)
Bozüyük Tel: 315 64 27

DEMİZLİ
Çivril Tel: 713 15 48 - 713 65 88 Alan Kodu(258)

ESKİŞEHİR
Çiftlikler Tel: 541 48 19 - 541 26 48 Alan Kodu(222)
Eskişehir (İpekbasi) Tel: 322 59 65 - 322 69 40 - 321 06 06/4 Hat
Eskişehir (Yenişehir) Tel: 231 58 30 - 231 18 91 - 230 80 30
Eskişehir (Yunusemre) Tel: 231 01 12 - 231 04 92 - 220 49 70/71/72

KONYA
Akşehir Tel: 812 14 60 Alan Kodu(332)
İğir Tel: 881 25 72
Konya (Cumhuriyet) Tel: 249 96 59/60
Konya (Feritpaşa) Tel: 249 96 59 - 249 88 71
Konya (Meram) Tel: 352 49 91 - 351 19 15 - 351 10 00
Konya (Saçlıca) Tel: 322 69 09 - 321 22 89

KÜTAHYA
Gediz Tel: 412 76 95 - 412 22 31 Alan Kodu(274)
Kütahya (Merkez) Tel: 223 83 74
Simav Tel: 512 18 60
Taşvanlı Tel: 614 45 33 - 612 22 65

USAK
Usak Tel: 215 10 11 - 223 16 70 Alan Kodu(276)
Bánaz Tel: 315 46 59

ANTALYA BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ
Altınova Sınag Mah. Serik Yolu Üzümü Havatları
Kavay Ansu Sok. No: 716 07033 / ANTALYA
Tel: (242) 340 23 71/72 - 340 16 44 Fax: (242) 340 16 78

ANTALYA
Alanya (Damlatas) Tel: 513 01 44 - 511 22 56 - 511 54 88 Alan Kodu(242)
Alanya (Çandamla) Tel: 513 01 44 - 513 84 13 - 511 63 08
Antalya (Çallı) Tel: 345 16 55 - 334 46 80

Antalya (Doğu Garalı) Tel: 311 34 84 - 311 50 22-312 81 81 - 312 81 82
Antalya (Doğum) Tel: 311 34 85 - 314 04 01 - 344 86 02 - 345 88 91
Antalya (Güllük) Tel: 241 30 28 - 248 72 40
Antalya (Klima) Tel: 311 22 67 - 322 56 20
Antalya (Lara) Tel: 322 41 58 - 322 47 36
Antalya (Merkez) Tel: 346 84 18 - 344 13 62
Antalya (Zerdalılı) Tel: 321 60 07/08 - 348 55 81
Emlak Tel: 618 17 87
Finike Tel: 855 17 29 - 855 36 88
Gazipaşa Tel: 572 54 94
Kas Tel: 808 29 01
Kelebek Tel: 814 39 69
Korkuteli Tel: 648 08 16
Manavgat Tel: 746 30 18 - 746 76 88
Serik Tel: 722 71 19

BURDUR
Bucak Tel: 395 18 95 Alan Kodu(248)
Burdur Tel: 233 84 30
Burdur (Çarşı) Tel: 234 39 81

İSPARTA
Edirne Tel: 311 55 77/78 Alan Kodu(246)
İsparta (Çarşı) Tel: 218 55 58 - 218 42 63
İsparta (Merkez) Tel: 218 73 44 - 232 67 11 - 232 60 02
Yavaş Tel: 441 23 45

İCEL
Anamur Tel: 814 23 17 - 814 28 11 - 814 63 77 Alan Kodu(324)

KONYA
Beyselir Tel: 512 61 30 Alan Kodu(332)
Eğirdir Tel: 428 26 80
Seydişehir Tel: 582 00 90

ADANA BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ
Adana Merkez Yolu 14 Km. P.K. 1218 0100 Gar./ADANA
Tel: (322) 441 08 08/09 - 441 08 11 Fax: (322) 441 12 21

ADANA
Adana (Viyat) Tel: 351 42 27 - 352 82 83 Alan Kodu(322)
Adana (Metrol) Tel: 248 24 24
Barak Tel: 225 96 80 - 227 17 25
Ceyhan Tel: 811 23 55 - 813 60 43
Ceyhan (Mühürataş) Tel: 812 71 92
Sivrihisar (Kilma) Tel: 435 37 98 - 431 32 56 - 458 80 64/65
Karsiyaka Tel: 321 15 83 - 321 28 63
Kozan Tel: 515 78 43
Mahşerimar Tel: 236 59 00/01
Mevdiye Tel: 438 46 80 - 437 17 25
Rizegözü Tel: 453 72 20 - 457 65 29
Sehvan Tel: 233 57 20/21
Yşşeliyer Tel: 457 08 64 - 457 56 18
Yüreğir Tel: 324 54 51 (5 Hat)

GAZİANTEP
Gaziantep (Ezri Cami) Tel: 321 23 21 Alan Kodu(342)
Gaziantep (Ornalt) Tel: 225 58 50
Gaziantep (Sarıyuluk) Tel: 321 32 32 - 322 32 32
Şahinevler Tel: 862 33 72
Kızıp Tel: 517 16 52

HATAY
Altınözü Tel: 311 22 14 Alan Kodu(326)
Antakya (Bulvar) Tel: 223 01 35 - 223 01 82
Antakya (Kanabı) Tel: 213 15 50 - 213 18 42
Antakya (Sümerler) Tel: 213 15 43
Dörtözü Tel: 712 18 88 - 712 60 43
İskenderun (Amanos) Tel: 613 42 70/71 - 613 17 80
İskenderun (Dönmez) Tel: 617 30 40 - 614 45 88 - 614 45 77
İskenderun (Çiğdem) Tel: 613 23 74/75 - 613 54 17
Kırkhanlı Tel: 414 16 58 - 344 83 89
Reyhanlı Tel: 313 35 48
Samandağ Tel: 512 52 22

İCEL
Çiğdemli Tel: 515 30 08 - 515 61 03 Alan Kodu(324)
Mersin (Barbaros) Tel: 237 72 55
Mersin (Camille) Tel: 237 72 55
Mersin (Mesudiye) Tel: 336 80 79 - 336 91 06
Mersin (Proza) Tel: 336 80 62 - 331 18 47 - 326 88 75 - 325 04 95 - 325 09 64
Mersin (Yenişehir) Tel: 322 02/03/04
Mezgitli Tel: 368 55 95 - 369 93 83
Sifitli Tel: 714 16 40
Sivrihisar Tel: 412 16 00 - 714 22 00
Tarsus (Anıt) Tel: 628 30 81 - 625 93 75
Tarsus (Yeşilyüzi) Tel: 624 58 62 - 614 10 09

K.MARAS
İsmetpaşa Tel: 223 71 74 - 223 96 62 Alan Kodu(344)
Kuruulus Tel: 214 55 05 - 223 82 89
Yenişehir Tel: 223 20 20

KİLİS
Kilis Tel: 813 19 41 - 813 66 66 Alan Kodu(348)

OSMANIYE
Osmaniye Tel: 813 12 15 - 812 33 80 - 813 50 01/02 Alan Kodu(328)
Düziçi Tel: 876 16 81
Kadifeli Tel: 718 49 88

SANLIURFA
Birecik Tel: 652 11 80 Alan Kodu(414)
Suruç (SB.) Tel: 611 21 92
Sanlıurfa (GAP) Tel: 315 18 48 - 315 40 17 - 312 03 03
Sanlıurfa (Sirt) Tel: 218 90 57/58
Sanlıurfa (Yenişehir) Tel: 313 32 03 - 315 40 10
Viranşehir Tel: 511 20 81

KAYSERİ BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ
Nimaz Sinan Mah. Sivaz Cad. No: 145/B 38020 KAYSERİ
Tel: (382) 223 09 44 - 233 44 36 - 236 11 11 Fax: (382) 234 06 94

AKSARAY
Aksaray Tel: 213 27 57 - 213 00 14 - 212 98 98 Alan Kodu(382)

K.MARAS
Ağın Tel: 511 31 90 Alan Kodu(344)
Ediştan (Termik) Tel: 413 48 90

KARAMAN
Karaman Tel: 213 31 89 - 241 50 50 Alan Kodu(338)
Karaman (Pirinç) Tel: 214 49 99

KAYSERİ
Dövizli Tel: 621 33 74 Alan Kodu(362)
Erciyes Tel: 223 18 62 - 235 83 02
Kayseri (Kocasinan) Tel: 231 08 87 - 232 87 42
Kayseri (Melikgazi) Tel: 241 22 11 - 231 71 11
Kayseri (Özgenç) Tel: 332 08 25 - 331 04 26
Pınarbaşı Tel: 512 23 28 - 512 37 95

KIRSEHIR
Kirsehir Tel: 213 37 45 - 213 65 59 Alan Kodu(386)

KONYA
Konya (Ereğli) Tel: 713 05 62 - 712 78 98 Alan Kodu(332)

NEVŞEHİR
Nevşehir Tel: 213 06 48 - 213 23 17 - 214 06 05 Alan Kodu(384)

NİĞDE
Niğde Tel: 212 04 00 - 232 97 97/98 Alan Kodu(388)

SİVAS
Divriği Tel: 418 33 49 Alan Kodu(346)
Düziçi Tel: 715 24 48
Sivas (Kale) Tel: 222 28 67 - 224 86 67
Sivas (Koprlmak) Tel: 225 08 09 - 225 35 38
Sarıgözü Tel: 512 15 97 - 512 19 92

TOKAT
Tokat (Gaziosmanpaşa) Tel: 214 19 70 - 212 75 88 Alan Kodu(356)
Tokat (Karskaya) Tel: 228 70 60 - 228 70 96
Tutluca Tel: 746 26 26
Zile Tel: 317 19 87

YOZGAT
Sorgun Tel: 415 47 57 - 415 92 33 Alan Kodu(354)
Yerköy Tel: 516 17 81
Yozgat (Çamlik) Tel: 212 14 07 - 212 35 25

TRABZON BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ
Atatürk A.Ş. İnkilap Meydanı Değirmendere TRABZON
Tel: (482) 828 07 10/11/12 Fax: (482) 828 07 14

AĞRI
Çorlu (Duraç) Tel: 215 64 30 Alan Kodu(472)
Eğirdir Tel: 711 42 23

ARDAHAN
Ardahan Tel: 211 48 82 Alan Kodu(478)
Göle Tel: 411 30 91

ARTVİN
Artvin Tel: 212 78 82/83 Alan Kodu(468)
Borçka (SB.) Tel: 415 31 29
Hopa Tel: 351 52 80

BAŞUR
Başur Tel: 211 28 63 - 211 45 00 Alan Kodu(458)

ERZİNCAN
Erzincan Tel: 214 27 86 - 223 37 06 Alan Kodu(446)

ERZURUM
Erzurum (Dağöçeri) Tel: 327 33 88 Alan Kodu(442)
Erzurum (Demirçiler) Tel: 218 36 17 - 218 36 36
Erzurum (Yenişehir) Tel: 315 28 20 - 315 44 89
Hazar Tel: 214 24 79
Ordu Tel: 816 19 65
Tercan Tel: 415 35 17

GİRESUN
Balıncak Tel: 314 12 52 Alan Kodu(454)
Giresun (Gemiler Caddesi) Tel: 216 33 97
Giresun (Park) Tel: 216 27 59 - 216 05 63
İnönü Tel: 411 24 68

GÜMÜŞHANE
Gümüşhane Tel: 213 26 68 Alan Kodu(456)
Kelkit Tel: 317 26 43

İĞDIR
İğdir (Erenveren) Tel: 227 87 38 - 226 10 51 Alan Kodu(476)
İğdir (Topçular) Tel: 227 87 33 - 227 78 03

KARS
Kars (Ödretmen Evleri) Tel: 223 74 80 Alan Kodu(474)
Kars (Cumhuriyet) Tel: 212 07 17

ORDU
Ordu (Sırsinevler) Tel: 233 31 06 Alan Kodu(452)
Persantöbe (SB.) Tel: 517 10 23
Ordu (Yenimahalle) Tel: 233 17 86/92

RİZE
Ardeşen Tel: 715 39 48 Alan Kodu(464)
Çayeli Tel: 532 75 26
Paşazade (SB.) Tel: 611 49 81
Rize (Çarşı) Tel: 212 21 51 (5 Hat) - 213 11 03
Rize (Bulvar) Tel: 223 71 41/42/43

TRABZON
Akcaabat Tel: 228 13 31 Alan Kodu(462)
Araklı Tel: 722 64 00
Of Tel: 771 45 39 - 771 54 44
Sürmene Tel: 746 35 64
Trabzon (Gazipaşa) Tel: 321 48 79 - 321 44 32 - 321 77 99 - 326 73 22
Trabzon (Yenimahalle) Tel: 223 21 18 - 229 94 08
Trabzon (Yenimahalle) Tel: 223 47 95 - 224 29 52
Vakıfçılar Tel: 641 30 17

SAMSUN BÖLGE YÖNETİCİLİĞİ
Şehit Mehmet Fak. 56 66300 Toktekinli SAMSUN
Tel: (382) 226 05 43 - 226 03 78 - 226 17 83/84 Fax: 226 07 31

AMASYA
Amasya Tel: 218 37 22 - 218 32 65 Alan Kodu(358)
Gümüşhacıköy Tel: 717 33 10
Merzifon Tel: 513 24 25
Suluova Tel: 417 36 57

CORUM
Corum (Bahçelievler) Tel: 212 18 82 - 213 50 77 Alan Kodu(364)
İskilip Tel: 511 88 38
Osmançik Tel: 611 22 49
Sungurlu Tel: 311 40 96

GİRESUN
Şebinkarahisar Tel: 711 34 37 - 711 34 35 Alan Kodu(545)

KASTAMONU
Kastamonu (Tosya) Tel: 313 42 42 Alan Kodu(366)

ORDU
Ordu (Aybastı) Tel: 714 32 53 - 714 30 96 Alan Kodu(452)
Fatsa Tel: 423 21 51
Fatsa (İnönü) Tel: 423 60 00 - 412 10 40
Ordu (Mesudiye) Tel: 717 30 03
Ünye (Yal) Tel: 323 27 11 - 324 16 64
Ünye/Kaledere Tel: 323 44 51

SAMSUN
Alaçam (SB.) Tel: 621 35 20 Alan Kodu(362)
Balıca (Buhik) Tel: 549 27 11
Bartın (SB.) Tel: 422 66 65 - 543 37 63 - 543 32 47 - 621 32 22
Çarşamba Tel: 834 21 09
Hamza Tel: 14 53 96
Samsun (Atatürk) Tel: 437 10 42 - 437 42 52
Samsun (Çiftlik) Tel: 233 24 24 - 231 24 24
Samsun (Kadıköy) Tel: 435 33 78 - 420 09 6

BEKO

MİKRODALGA FIRIN

Garanti Belgesi

BEKO Mikrodalgı Fırın'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılmasi ve Beko'nun yetkili kıldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmediği olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve teflim hatalarına karşı **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLİ 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 tamamıyla yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmadığı durumlarda Yetkili Şahedatımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünü tamiri tamamlandıncaya 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 sonucu üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut alınması halinde sırasıyla Yetkili şahsımız, bayi, acente temsilciliğimizden birinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisiince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARÇELİK A.Ş.

Seri No:

Tip: MD 1593

Teslim tarihi, Yeri:

Fatura tarihi, No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel - Telefax:

Satıcı Firma (Kaşe ve imza):

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 1644 no'lu ve 07.05.2002 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.

Garanti ile ilgili olarak MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Beko tarafından verilen bu garanti, Mikrodalga Fırın'ın normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,
3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,
4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arızalar ve hasarlar.
5. Ürünün kulllanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.
6. Ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. (Mamülün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

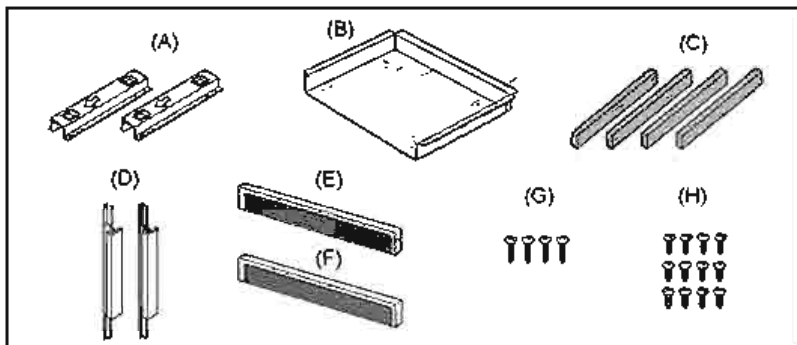
Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acente ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Hizmet Merkezi
444 1 404

Diğer Numaralar
0 216 393 8 404

**Hizmet Merkezi Telefon Hattımız
Her gün 08.00 - 24.00 arasında
444 1 404**

ARÇELİK A.Ş. 34950.Tuzla - İstanbul Tel: (0-216) 585 85 85 Fax: (0-216) 585 85 80



Çerçevenin kurulması

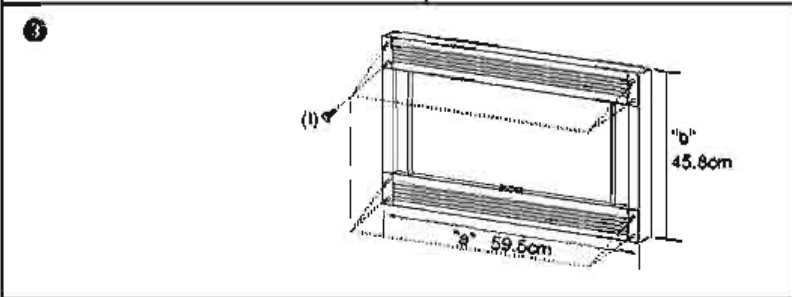
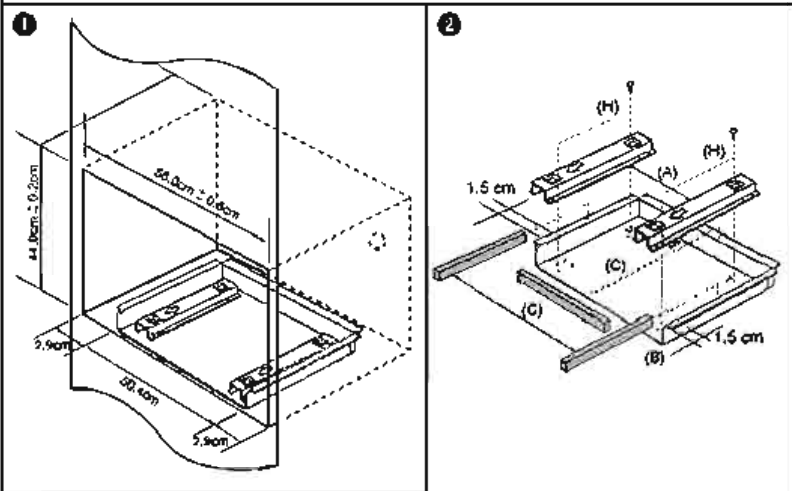
1. Üst, alt ve yan çubuktan şekil 3'teki gibi birbirine geçiniz.
2. Çubuktan küçük vidalar ile birbirine takınız (H).
3. Çerçevenin dış genişliği "a" 59.5 cm, dış yüksekliği 45.8 cm.

Fırının yerleştirilmesi

1. Mikrodalga fırın kablosunu, mikrodalga fırının monte edildiği kablin arka duvarında açılan delikten (P) dışarı çıkarınız.
2. Mikrodalga fırını taşıyıcı rayların üzerine koyunuz. Fırın ayaklarının taşıyıcı raydaki girintilere oturacak şekilde olmasına dikkat ediniz.

Çerçevenin yerleştirilmesi

1. Kurduğumuz çerçeveni mutfak dolabına şekil 4'teki gibi takınız.
2. Çerçeveni büyüklük (G) vidalar ile vidalayınız.



Montaj setini Arçelik bayisinden ilave olarak temin edebilirsiniz.

MD-594 Mikrodalga fırınınızın kabine monte edilmesi

Montajdan önce dikkatle okuyunuz.

1. Mikrodalga fırının monte edileceği kabinin duvara veya arka panele güvenli bir şekilde tutturularak, kabinin sabitlenmesi gerekmektedir.
2. En fazla yaklaşık 30 kg kadar olan mikrodalga fırınlar kabine konabilmektedir.
3. Eğer mikrodalga fırını buzdolabının veya dondurucunun hemen üzerine kuracaksınız havalandırma boşluklarının olması gereklidir. Mutlaka bu cihazların kurulması ile ilgili açıklamaları okuyunuz.
4. Eğer mikrodalga fırını ankastre fırının hemen üstüne kuracaksınız, elektrikli fırının kurulması ile ilgili açıklamaları da mutlaka dikkate alınız.
Uyarı: Elektrikli fırını çok sık veya çok uzun süreli kullandığınızda ve özellikle kapağı açık ise mikrodalga fırınınızın ve çerçevesinin şekli veya rengi değişebilir.
5. Cihazın elektrik fişini prize takabilmek için, eğer gerekiyorsa, şekil 1(P) de gösterildiği gibi kabinde bir delik açınız.(açıklamalara dikkat ediniz)
6. Mikrodalga fırınınızı kabinden çıkartıp tekrar masa üzerinde kullanacaksanız cihazın üzerinde çıkartılabilecek olan aksesuarları çıkartınız.
7. Mikrodalga fırınınızı yemekleri saklamak için veya pişirme kabı olarak kullanmayınız. Mikrodalga fırınınızı amacından farklı, yanlış kullanmanız istenmeyen sonuçlara sebep olabilir.
8. Eğer fırınınızın elektrikli veya elektronik bir parçası bozulursa, fırınınızın fişini hemen çekiniz.

Elektrik Bağlantısı

Fırınınızı güvenle kurduktan sonra fişini toprak hatlı bir prize takınız. Eğer elektrik prizinin yeri veya prizin bağlı olduğu kablolar değişecekse ya da uzatma kablosu kullanacaksanız mutlaka TSE standartlarına uygun kablolar ve fişler kullanın. Bütün bu işler için uzman elektrikçilere başvurunuz.

Elektrik fişi kullanmadan elektrige direkt bağlama yapılacaksa mutlaka elektrige bağlantı yapılan noktalar (kutuplar) birbirlerine en az 3 mm uzaklıkta olmalıdır.

Parça Listesi

(A) TAŞIYICI RAYLAR	2 Adet
(B) TAŞIYICI PLAKA	1 Adet
(C) SÜNGER ÇUBUK	4 Adet
(D) YAN ÇITA	2 Adet
(E) ÜST ÇITA	1 Adet
(F) ALT ÇITA	1 Adet
(G) VİDA (BÜYÜK)	4 Adet
(H) VİDA (KÜÇÜK)	12 Adet

Mikrodalga fırınınızı yerleştireceğiniz kabinin ölçüleri

Mikrodalga fırınınızın monte edildiği kabin ölçüleri (şekil 1):

Yükseklik: 44.0-45.0 cm (± 0.2), Genişlik 56 cm (-/+ 0.8), Derinlik en az 55.0 cm olmalıdır.

Taşıyıcı plakanın yerleştirilmesi

1. Sünger çubukların (C) üzerindeki yapışkanlı şeritleri açarak, taşıyıcı plakanın (B) sağ, sol ve arka üst kenarına yapıştırın. Şekil 2'deki gibi.
2. Taşıyıcı plakayı (B) kabinin içine yerleştirin ve çok sıkı vidalamayın. Her iki yan kenardan 2.9 cm aralık bırakacak şekilde ve taşıyıcıyı plakanın ön kenarı ile kabinin ön kenarının üst üste gelecek şekilde olmasına dikkat ediniz.
3. Her iki taşıyıcı rayı (A), taşıyıcı plaka (B) üzerine yerleştiriniz. Taşıyıcı plakayı "Y" ile işaretlenmiş noktalardan kabin tabanında, bağlantı vidaları (H) ile vidalayınız.