



***Kombi Mikrodalga Fırın
Kullanma Kılavuzu***

KMF 832 I

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrolünden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz.

Bunun için, bu kılavuzun tamamını ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.

Bu kullanma kılavuzu...

Ürününüzü hızlı ve güvenli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olacaktır.

- Ürünü kullanmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyun.
- Özellikle güvenlikle ilgili bilgilere uyun.
- Daha sonra da ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayın.
- Ayrıca ürünle birlikte ilave olarak verilen diğer belgeleri de okuyun. Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde vurgulanmıştır.



1	Güvenlik Uyarıları.....	2-3
2	Cihazınızın Teknik Özellikleri	4-8
3	Cihazınızın Montajı	9-10
4	Cihazınızın Kullanılması	11-31
5	Bakım ve Temizlik	32-33
6	Yetkili Servis Çağırılmadan Önce Yapılması Gerekenler	34
7	Tüketici Hizmetleri.....	35

1 Güvenlik Uyarıları

- **Uyarı:** Pişirme tepsisini mikrodalga fonksiyonunda ya da kombine mikrodalga fonksiyonunda kullanmayın.
- **Uyarı:** Fırını hiçbir zaman, özellikle kağıt, plastik ya da diğer yanıcı materyalleri kullanırken gözetimsiz bırakmayın. Bu materyaller kavrulabilir ve yangına neden olabilir. **YANGIN RİSKİ!**
- **Uyarı:** Duman ya da ateş görürseniz, alevleri dumana boğmak için kapağı kapalı tutun. Fırını kapatın ve fişi prizden çekin ya da fırının güç kaynağı bağlantısını kesin.
- **Uyarı:** Saf alkol ya da alkollü içecekleri mikrodalgada ısıtmayın. **YANGIN RİSKİ!**
- **Uyarı:** Kapalı kaplardaki sıvıları ya da diğer yiyecekleri ısıtmayın; bunlar patlayabilirler.
- **Uyarı:** Fırının kombine fonksiyon modu (mikrodalga ile birlikte diğer ısıtma yöntemleri), esnasında oluşan yüksek sıcaklık nedeniyle çocukların tek başlarına fırını kullanmalarına izin verilmemelidir.
- **Uyarı:** Aşağıdaki durumlarda fırın kullanılamaz:
 - Kapak doğru şekilde kapanmamışsa;
 - Kapak menteşeleri hasarlıysa;
 - Kapak ve fırının ön tarafı arasındaki temas yüzeyleri hasarlıysa;
 - Kapak camı hasarlıysa;
 - Pişirme bölmesinde metal bir nesne bulunmamasına rağmen fırının içinde elektrik arki oluşursa.
- Fırın **yalnızca** Arçelik Yetkili Servisi tarafından onarıldıktan sonra **tekrar** kullanılabilir.

- Kullanım sırasında fırın çok ısınır. Fırının içindeki sıcak bileşenlere dokunmamaya dikkat edilmelidir.
 - **Uyarı:** Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
 - Fırının cam kapağını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar yüzeyi çizebilir bu da camın kırılmasına neden olabilir.
- Dikkat!**
- Biberon ya da kavanoz içindeki bebek mamalarını ya da içeceklerini hiçbir zaman kapakları üzerindeyken ısıtmayın. Yiyeceği ısıttıktan sonra karıştırın ya da çalkalayın; bu sayede ısı eşit olarak dağılır. Çocuğunuza vermeden önce yiyecek sıcaklığını kontrol edin. **YANMA TEHLİKESİ!**
 - Yiyeceğin aşırı ısınmasını ya da yanmasını önlemek için **küçük miktarda yiyeceği ısıtarken**, uzun süreler ya da çok yüksek güç seviyelerinin seçilmemesi çok önemlidir. Örneğin bir ekmek, çok yüksek bir güç seviyesi seçilirse, 3 dakika sonra yanabilir.
 - Ekmek kızartmak için yalnızca ızgara fonksiyonunu kullanın ve fırını sürekli gözleyin. Ekmeği kızartmak için bir kombine fonksiyon kullanıyorsanız çok kısa bir sürede alev alabilir.
 - Diğer elektrikli ürünlerin güç kablolarının sıcak olan fırına ya da kapağa sıkışmadığından ve temas etmediğinden emin olun. Kablo yalıtımı eriyebilir. **Kısa devre tehlikesi!**

1 Güvenlik Uyarıları



Sıvıları ısıtırken dikkatli olun!

Sıvılar (su, kahve, çay, süt, vb.) fırının içindeyken kaynama noktasına yaklaştıklarında aniden dışarı çıkarılırlarsa kaplarından dışarı taşabilirler. **YARALANMA VE YANMA TEHLİKESİ!**

Sıvıları ısıtırken bu tür durumları önlemek için, kabın içine cam çubuk koyun.

Bu fırın yalnızca evde kullanım içindir! Fırını yalnızca yemek hazırlamak için kullanın. Aşağıdaki talimatları izleyerek fırına hasar vermekten ya da diğer tehlikeli durumlardan kaçının:

- **Döner cam tepsi, desteği ve halkası yerinde değilken fırını çalıştırmayın.**
- **Mikrodalgayı hiçbir zaman boşken çalıştırmayın.** İçinde yiyecek yoksa bir aşırı elektrik yüklenmesi oluşabilir ve fırın hasar görebilir. **HASAR RİSKİ!**
- **Fırın programlama testini gerçekleştirmek için fırının içine bir bardak su koyun.** Su mikrodalgaları absorbe eder ve fırın zarar görmez.
- **Havalandırma açıklıklarını kapatmayın** ya da engellemeyin.
- **Yalnızca mikrodalgaya uygun tabaklar kullanın.** Tabakları ya da kapları mikrodalgada kullanmadan önce, bunların uygun olup olduğunu kontrol edin (uygun tabak türleri bölümüne bakın).
- **İç bölmenin tavanındaki mika kapağı hiçbir zaman çıkarmayın!** Bu kapak yağ ve yiyecek parçalarının mikrodalga jeneratörüne zarar vermesini önler.
- **Fırının içinde herhangi bir yanıcı nesne bulundurmayın;** fırın açıkken bunlar alev alabilir.
- **Fırını kiler olarak kullanmayın.**

- **Kabuklu yumurtalar ve haşlanmış yumurtalar,** patlayabilecekleri için mikrodalgada ısıtılmamalıdır.
- **Fırını kızartma amaçlı kullanmayın,** mikrodalgada ısıtılan yağın sıcaklığını kontrol etmek mümkün değildir.
- **Yanmayı önlemek için,** tabakları ya da kapları tutarken ve fırına dokunurken her zaman fırın eldivenleri kullanın.
- **Fırın kapağının üzerine yaslanmayın ya da oturmayın.** Bu, fırına, özellikle de menteşe bölümüne zarar verebilir. Kapak en fazla 8 kg ağırlığı taşıyabilir.
- **Döner cam tepsi ve ızgaralar en fazla 8 kg yük taşıyabilir.** Fırına hasar vermeyi önlemek için, bu yükü aşmayın.
- **Fırının montajı için size en yakın Arçelik Yetkili Servisi'ne başvurunuz.**

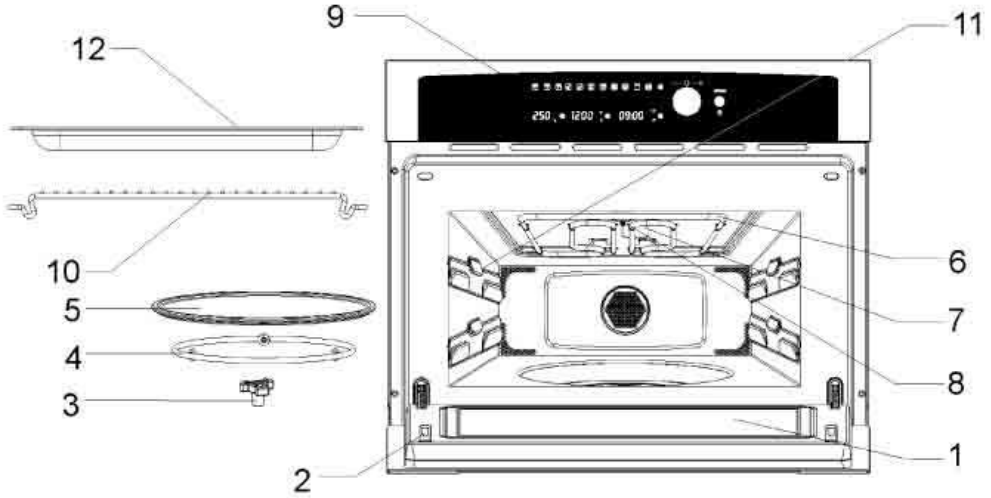
Temizlemeye dair:

- **Uyarı!** Mikrodalga fırınınız düzenli olarak temizlenmelidir. Tüm yiyecek artıkları fırının içinden çıkarılmalıdır. (Fırın Temizliği bölümüne bakın.) Mikrodalga fırın temiz tutulmazsa yüzeyi bozulabilir ve bu, fırının çalışma ömrünü kısaltabilir ve hatta tehlikeli bir durumla bile sonuçlanabilir.
- **Kapak temas yüzeyleri** (iç bölmenin ön tarafı ve kapakların iç tarafı), fırının doğru şekilde çalışmasını sağlamak için çok temiz tutulmalıdır.
- **Temizleme ile ilgili olarak lütfen "Fırın Temizliği ve Bakımı" bölümündeki talimatları izleyin.**

Tamirat gerektiğinde:

- **Uyarı – Mikrodalgalar! Fırının dış koruması çıkarılmamalıdır.** Yetkili Arçelik Servisi haricinde herhangi bir onarım ya da bakım çalışmasının yapılması tehlikelidir.
- **Elektrik kablosu zarar görmüşse** herhangi bir tehlikeyi önlemek için Yetkili Arçelik Servisi tarafından değiştirilmelidir. Bu işlem için özel teçhizat gereklidir.
- **Özellikle elektrik akımı taşıyan parçalarda yapılacak onarımlar ve bakımlar yalnızca Yetkili Arçelik Servisi tarafından yapılabilir.**

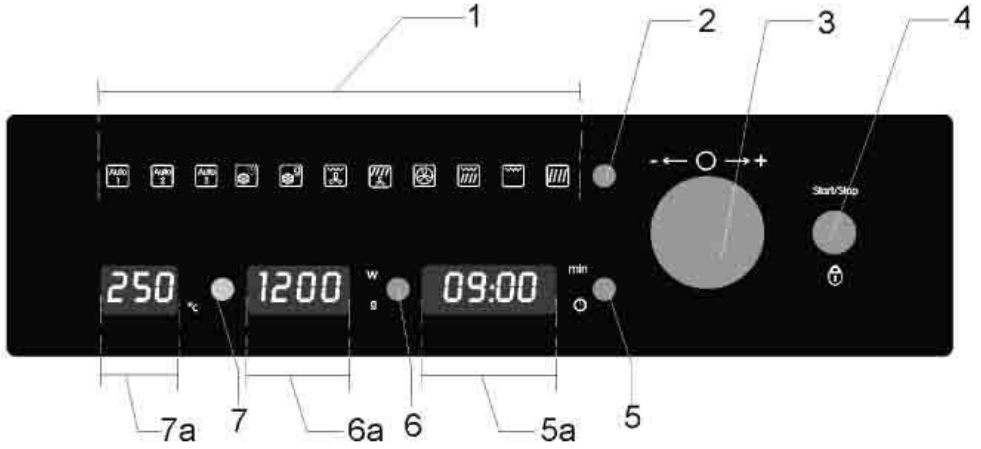
2 Cihazınızın Teknik Özellikleri



1. Camlı kapak
2. Kilit dilleri
3. Döner cam tepsi desteği
4. Döner cam tepsi halkası
5. Döner cam tepsi
6. Izgara ısıtıcısı
7. Mika kapak
8. Lamba ampulü
9. Kumanda panosu
10. Dikdörtgen raf
11. Yan destekler
12. Emaye tepsi (Mikrodalga veya mikrodalga ile kombine edilmiş bir pişirme konumu çalışırken kesinlikle kullanmayın)

Ürün ölçüleri (YxGxD)	420 x 210 x 390 mm
Gireceği yer ölçüleri (YxGxD)	595 x 455 x 520 mm
Izgara gücü	1500 W
Mikrodalga çıkış gücü	1000 W
Multifonksiyon pişirme gücü	1600 W
Anma gücü	3400 W
Besleme gerilimi	230-240 V / 50 Hz
Hacim	32 litre
Net ağırlık	38 kg
Renk	Inox

2 Cihazınızın Teknik Özellikleri
























1. Fonksiyon ışıkları
2. Fonksiyon seçme tuşu
3. Fonksiyon seçici
4. Başlat/Durdur/ Güvenlik blok tuşları
5. Zaman/Saat seçme tuşu
- 5a. Zaman/Saat göstergesi
6. Ağırlık/Güç seçme tuşu
- 6a. Ağırlık/Güç göstergesi
7. Fırın sıcaklık seçme tuşu
- 7a. Fırın sıcaklık göstergesi

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

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

2 Cihazınızın Teknik Özellikleri

Fonksiyonların tanımı

Fonksiyon	Mikrodalga gücü	Yiyecekler	
 Mikrodalga	 200 W	Hassas yiyecekler için yavaş buz çözme; yiyeceği sıcak tutma	
	 400 W	Düşük ısıda pişirme; pirinç kaynatma. Hızlı buz çözme	
	 600 W	Tereyağı eritme. Bebek maması ısıtma	
	 800 W	Sebze ve yemek pişirme. Dikkatli bir şekilde pişirme ve ısıtma. Küçük yiyecek parçalarını ısıtma ve pişirme. Hassas yiyecekleri ısıtma	
	 1000 W	Sıvıları ve önceden pişirilmiş yiyecekleri pişirme ve hızlı ısıtma	
 Mikrodalga+Izgara	 200 W	Yiyecekleri kızartma	
	 400 W	Kümes hayvanı ve et ızgara	
	 600 W	Turta ve peynir kaplı yiyecekleri pişirme	
	 800 W	Dikkatli kullanın; yiyecek yanabilir.	
	 1000 W	Dikkatli kullanın; yiyecek yanabilir.	
 Izgara	---	---	Izgara yapma
 Mikrodalga+Sıcak Hava	 200 W	Et kızartma ve haşlama	
	 400 W	Kümes hayvanı kızartma	
	 600 W	Diğer hızlı kızartmalar	
	 800 W	Dikkatli kullanın; yiyecek yanabilir.	
	 1000 W	Dikkatli kullanın; yiyecek yanabilir.	
 Sıcak Hava	---	---	Kızartma ve fırınlama
 Izgara + Fan	---	---	Yiyeceği eşit olarak kahverengileştirme

Ne çeşit fırın donanımı kullanılabilir?

A) Mikrodalga fonksiyonu

Mikrodalga fonksiyonu için, mikrodalgaların metal yüzeylerden yansıdığını unutmayın. Cam, porselen, kil, plastik ve kağıt mikrodalgaları geçirir.

Bu nedenle, **metal tencereler ve tabaklar ya da metal kısımları olan kaplar veya aksam mikrodalgada kullanılamaz. Metalik aksamı ya da içeriği olan cam malzeme ya da kil (örn. kurşun kristal) mikrodalga fırınlarda kullanılamaz.**

Mikrodalga fırınlarda kullanım için **ideal** olan materyaller cam, ısıya dayanıklı porselen ya da kil veya ısıya dayanıklı plastiktir. Çok ince, kırılabilir cam ya da porselen yalnızca kısa süreler için (örn. ısıtma) kullanılmalıdır.

Sıcak yiyecekler, tabaklara ısı iletir ve tabaklar çok sıcak olabilir. Bu nedenle her zaman bir **fırın eldiveni** kullanmanız gerekir!

Kullanmak istediğiniz fırın donanımının test edilmesi

Kullanmak istediğiniz maddeyi, maksimum mikrodalga gücünde 20 saniye için fırına koyun. Bu süreden sonra, hala soğuksa ya da yalnızca biraz ısınmışsa kullanım için uygundur. Bununla birlikte, çok ısınıyorsa ya da elektrik arkına neden oluyorsa mikrodalga kullanımı için uygun değildir.

B) Izgara ve Sıcak Hava Fonksiyonları

Izgara fonksiyonunun kullanılması durumunda, fırın donanımı en az 300°C'ye dayanıklı olmalıdır.

Plastik tabaklar ızgarada kullanıma uygun değildir.

C) Kombine Fonksiyonlar

Mikrodalga + ızgara fonksiyonunda, kullanılan fırın donanımı hem mikrodalga hem de ızgara ile kullanım için uygun olmalıdır.

D) Alüminyum kaplar ve folyo

Alüminyum kaplarda ya da alüminyum folyoda saklanan önceden pişirilmiş yiyecekler, aşağıda belirtilenlere dikkat edilerek mikrodalga fırına koyulabilir:

- Ambalaj üzerinde yer alan üretici önerilerini dikkate alın.
- Alüminyum kaplar 3 cm'den yüksek olmamalı ve iç duvarlarla temas etmemelidir (**minimum 3 cm mesafe**). Herhangi bir alüminyum kapak ya da üst parça çıkartılmalıdır.
- Alüminyum kabı doğrudan döner cam tepsinin üzerine yerleştirin. Bir ızgara teli kullanıyorsanız, kabı bir porselen tabak içine koyun. Kabı hiçbir zaman doğrudan ızgara teline koymayın!
- Pişirme süresi daha uzundur çünkü mikrodalgalar yiyeceğe yalnızca üstten nüfuz eder. Herhangi bir şüpheniz varsa, mikrodalgada kullanım için uygun olduğuna emin olduğunuz kapları kullanınız.
- Buz çözme işlemi sırasında mikrodalgaları yansıtmak için alüminyum folyo kullanılabilir. Kümes hayvanı ya da doğranmış et gibi özel yiyecekler, ilgili uçlar/kenarlar kaplanarak aşırı ısıdan korunabilir.
- **Önemli:** Alüminyum folyo, elektrik arkına neden olabileceğinden iç duvarlarla temas etmemelidir.

E) Kapaklar

Cam ya da plastik kapakları/ veya streç film kullanmanızı öneririz. Bu sayede:

1. Genelde çok uzun pişirme sürelerinde oluşan aşırı buharlaşma önlenir;
2. Pişirme süresi daha kısa olur;
3. Yiyeceğiniz kurumaz;
4. Yiyeceğin aroması korunur.

Kapakta delikler ya da açıklıklar olmalıdır; bu sayede basınç oluşmaz. Ayrıca, plastik torbaların ağzının mutlaka açılması gereklidir. Bebek biberonları ya da bebek yiyeceği içeren kavanozlar ve benzeri kaplar yalnızca kapakları olmadan ısıtılabilir; aksi takdirde patlayabilirler.

2 Cihazınızın Teknik Özellikleri

Fırın Donanımı Tablosu

Aşağıdaki tabloda her pişirme fonksiyonunda ne tip fırın donanımlarının uygun olduğuna dair genel bir açıklama sunulmaktadır.

Fırın donanımı türü	Çalışma modu	Mikrodalga		Izgara	Mikrodalga + Izgara
	Buz çözme/ ısıtma	Pişirme			
Cam ya da porselen 1) Ev kullanımı içindir, ateşe dayanıklı değildir, bulaşık makinesinde yıkanabilir	Evet	Evet	Hayır	Hayır	
Seramik Ateşe dayanıklı cam ya da porselen	Evet	Evet	Evet	Evet	
Porselen, çömlek 2) Metalik aksamı olmayan sırlı ya da sırsız	Evet	Evet	Hayır	Hayır	
Kil tabaklar 2) Sırlı Sırsız	Evet Hayır	Evet Hayır	Hayır Hayır	Hayır Hayır	
Plastik tabaklar 2) 100°C'ye kadar ısıya dayanıklı 250°C'ye kadar ısıya dayanıklı	Evet Evet	Hayır Evet	Hayır Hayır	Hayır Hayır	
Plastik filmler 3) Yiyecek için plastik film Seloфан	Hayır Evet	Hayır Evet	Hayır Hayır	Hayır Hayır	
Kağıt, mukavva, parşömen 4)	Evet	Hayır	Hayır	Hayır	
Metal Alüminyum folyo Alüminyum ambalajlar 5) Aksesuarlar (ızgara teli)	Evet Hayır Hayır	Hayır Evet Hayır	Evet Evet Evet	Hayır Evet Evet	

Fırın donanımlarının kullanımı ile ilgili açıklamalar

- 1) Herhangi bir altın ya da gümüş kaplama kenarı olmayan; kurşunsuz kristal kaplar kullanılabilir.
- 2) Üreticinin talimatlarını dikkate alacak şekilde pişirme kapları kullanın.
- 3) Torbaları kapatmak için metal klipsler kullanmayın. Torbalarda delikler açın. Filmleri yalnızca yiyeceği sarmak için kullanın.
- 4) Kağıt tabaklar kullanmayın.
- 5) Yalnızca kapaksız ve derin olmayan alüminyum kaplar kullanılabilir. Alüminyum kısımlar iç duvarlarla temas etmemelidir.

KURULUM TALİMATLARI

Kurulumdan önce

Teknik özellikler tablosunda belirtilen giriş voltajının kullanacağınız şebeke gerilimi ile aynı olup olmadığını kontrol edin.

Fırın kapağını açın, döner tabla tabağını tutan beyaz köpük parça da dahil içindeki aksesuarların hepsini çıkarın ve ambalaj malzemelerini ayırın.

İç bölmenin tavanındaki mika kapağı çıkarmayın! Bu kapak yağ ve yiyecek parçalarının mikrodalga jeneratörüne zarar vermesini önler.

Uyarı! Fırının yüzeyi koruyucu bir film tabakası ile sarılmış olabilir. Fırını ilk kez kullanmadan önce bu film tabakasını, içten başlayarak dikkatlice çıkarın.

Fırının herhangi bir şekilde hasar görmüş olmadığından emin olun. Fırın kapağının doğru şekilde kapandığından ve kapağın iç tarafı ile fırının ön açıklığının hasar görmediğinden emin olun. Herhangi bir hasar belirtisi görürseniz, Arçelik Yetkili Servisi ile temas kurun.

Elektrik kablosu ya da fiş hasarlıysa, fırın doğru şekilde çalışmıyorsa, hasar gördüyse ya da düştüyse **FIRINI KULLANMAYIN**. Yetkili Arçelik Servisi ile iletişim kurun.

Fırını düz ve dengeli bir yüzeye yerleştirin. Fırın herhangi bir ısı kaynağının, radyo ya da televizyonun yakınına koyulmamalıdır.

Kurulum sırasında güç kablosunun fırının arkasında herhangi bir şekilde nem ya da keskin bir kenar ile temas etmediğinden emin olun. Yüksek sıcaklıklar kabloya zarar verebilir. **Uyarı:** Fırın kurulduktan sonra fişin erişilebilir konumda olduğundan emin olun.

Elektrik Bağlantısı

Fırının elektrik bağlantıları yetkili Beko Servisi tarafından yapılmalıdır. Mikrodalga fırını elektrik şebekesine bağlamadan önce, şebeke voltajının teknik özellikler tablosunda yazılmış olan ve bu kılavuz ile birlikte saklanması gereken garanti belgesindekilere uygun olduğundan emin olun.

Elektrik bağlantısı; acil bir durumda ya da mikrodalganın temizlenmesinden önce bağlantının kesilmesini sağlamak amacıyla, tolere edilecek yoğunluk için uygun olan ve uçları arasında en az 3mm boşluk bulunan bir fiş (uygun olan yerlerde) ya da çok kutuplu bir düğme aracılığıyla yapılır.

Bağlantı, geçerli normlara uygun olarak doğru şekilde topraklanmalıdır. **UYARI: FIRIN MUTLAKA TOPRAKLANMALIDIR.**

Mikrodalgaya takılmış esnek güç kablosunun değiştirilmesi gerekiyorsa, özel aletler gerektirdiği için bu işlem Yetkili Arçelik Servisi tarafından yapılmalıdır.

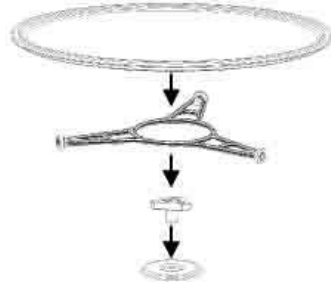
Fırın kurulum ve kullanım talimatlarının yerine getirilmemesi nedeniyle cana, hayvanlara ve mala gelebilecek hiç bir zarardan üretici ve satıcılar sorumlu değildir.

Kurulumdan sonra

Fırın yalnızca kapağı doğru şekilde kapandığında çalışır.

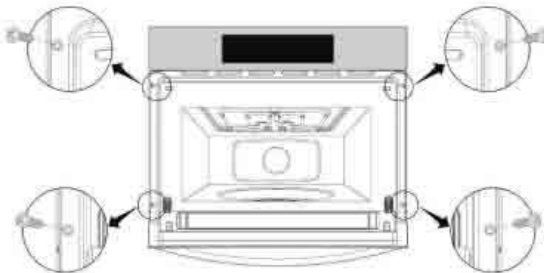
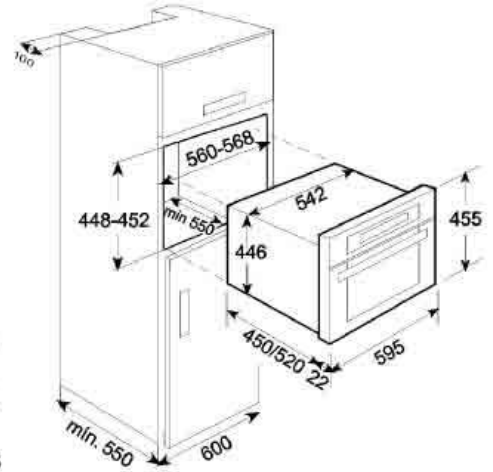
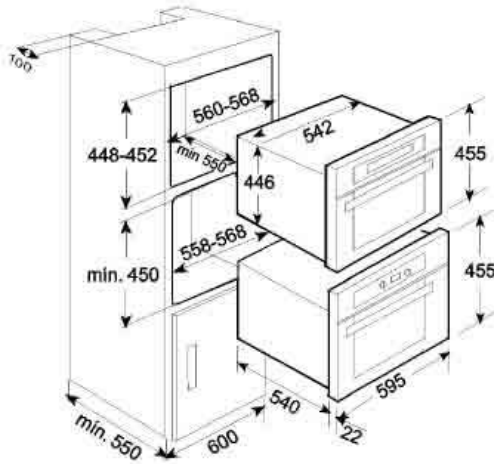
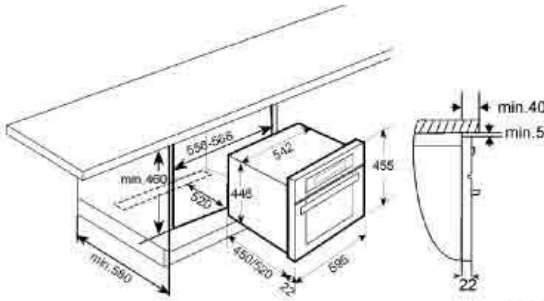
İlk kullanımdan sonra, "Fırın Temizliği ve Bakımı" bölümünde verilen temizleme talimatlarını izleyerek fırının içini ve aksesuarları temizleyin.

Döner cam tepsi desteğini (1) fırının içinde merkeze yerleştirin ve Döner cam tepsi halkası (2) ile Döner cam tepsiyi (3) yerlerine oturduğundan emin olarak bunun üstüne koyun. Mikrodalgayı kullanırken, döner cam tepsi ve ilgili aksesuarlar, fırının içinde ve yerlerine doğru şekilde yerleştirilmiş olmalıdır. Döner cam tepsi her iki yönde de dönebilir.



Kurulum sırasında, ayrı olarak verilmiş olan tüm talimata uyun.

3 Cihazınızın Montajı



- Fırını tamamen kabinin içine itin ve ortalayın.
- Mikrodalga kapağını açın ve dört vidayı kullanarak fırını kabine sabitleyin. Vidaları öndeki deliklerden takın.

4 Cihazınızın Kullanılması

Mikrodalga fırınların avantajları

Geleneksel fırınlarda, elektrik elemanları ya da gaz ocakları tarafından yayılan ısı yiyeceğe dıştan içe doğru nüfus eder. Bu nedenle içerdeki havayı, fırın bileşenlerini ve yiyecek kaplarını ısıtmak için çok miktarda enerji harcanır.

Bir mikrodalga fırında, ısı yiyeceğin kendisi tarafından üretilir ve ısı akımı içeriden dışarıya doğru hareket eder. Ortamda, fırının iç duvarlarında ya da tabaklar ile kaplarda (mikrodalga ile kullanım için uygunlarsa) hiçbir ısı kaybı olmaz, diğer bir deyişle, yalnızca yiyecek ısıtılır.

Mikrodalga fırınların avantajları aşağıdadır:

1. Daha kısa pişirme süreleri; genelde bu süreler geleneksel pişirme için gereken sürelerle göre 3/4 oranında daha azdır.
2. Ultra hızlı donmuş yiyecek çözme; bu sayede bakteri gelişme tehlikesi azalır.
3. Enerji tasarrufu.
4. Daha kısa pişirme sürelerine bağlı olarak yiyeceklerin besin değerinin korunması.
5. Kolay temizleme.

Bir mikrodalga fırın nasıl çalışır

Bir mikrodalga fırında elektrik enerjisini mikrodalga enerjisine dönüştüren ve magnetron olarak adlandırılan bir yüksek gerilim valfi vardır. Bu elektromanyetik dalgalar bir dalga kılavuzu aracılığıyla fırının içine yönlendirilir ve bir metalik dağıtıcı tarafından ya da döner cam tepsi ile dağıtılır.

Fırının içinde mikrodalgalar tüm yönlerde yayılır ve metal duvarlardan yansıtılarak yiyeceğe eşit oranda nüfus eder.

Yiyecekler neden ısınır

Çoğu yiyecek su içerir ve su molekülleri mikrodalgalara maruz kaldıklarında titreşir. Moleküller arasındaki sürtünme, yiyeceğin

sıcaklığını artıran, derin dondurulmuş ise çözen, pişiren ya da sıcak tutan ısıyı üretir. Isının yiyecek içinde artması nedeniyle:

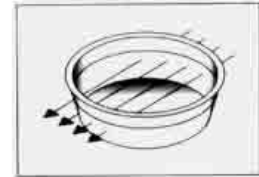
- Yiyecekler çok az ya da hiç sıvı veya yağ ile pişirilebilir;
- Bir mikrodalgada çözme, ısıtma ya da pişirme geleneksel fırına göre çok daha hızlıdır;
- Yiyecek içindeki vitamin, mineral ve besin maddeleri korunur;
- Yiyeceğin doğal rengi ve aroması değişmez.

Mikrodalgalar porselen, cam, mukavva ya da plastikten geçer ancak metallere geçemez. Bu nedenle, metal kaplar ya da metal parçaları olan kaplar bir mikrodalga fırında kullanılmaz.

Mikrodalgalar metal tarafından yansıtılır...



... ancak cam ya da porselenden geçer...



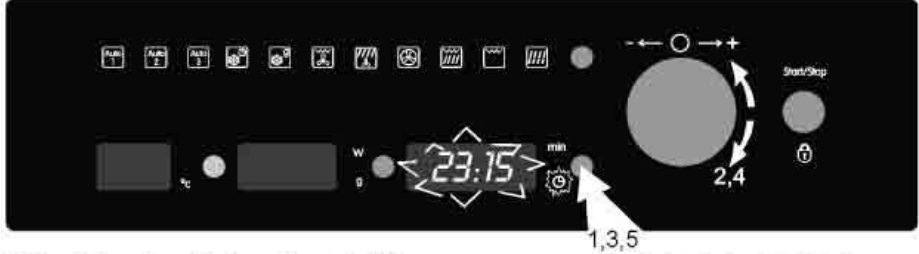
... ve yiyecekler tarafından absorbe edilir.



4 Cihazınızın Kullanılması

Temel ayarlar

Saati ayarlamak



Mikrodalga fırın ilk kez fişe takıldıktan sonra veya bir elektrik kesintisinden sonra saat göstergesi gösterilen zamanın doğru olmadığını belirtmek için yanıp söner:

1. Saat tuşuna basın. Saat numaraları yanıp sönmeye başlar.
2. Doğru saat değerini ayarlamak için fonksiyon seçiciyi çevirir.
3. Dakikaları ayarlamak için tekrar **Saat** tuşuna basın. Dakika numaraları yanıp sönmeye başlar.
4. Doğru dakika değerini ayarlamak için Fonksiyon seçiciyi çevirir.
5. Bitirmek için **Saat** tuşuna tekrar basın.

Saati göstermek/gizlemek

Eğer saat göstergesi sizi rahatsız ediyorsa **Saat** tuşuna 3 saniye boyunca basarak bunu gizleyebilirsiniz. Saatleri ve dakikaları ayıran noktalar yanıp sönmeye devam edecek ancak saat göstergesinin geri kalanı gizlenmiş olacaktır. Eğer saat göstergesini yeniden görmek isterseniz yeniden **Saat** tuşuna 3 saniye basın.

Güvenlik bloğu



Fırın fonksiyonları bloklanabilir. (Örneğin, çocuklar tarafında kullanılmasının durdurulması için)

1. Fırını bloklamak için **Başlat/Durdur** tuşlarına 3 saniye basın. Bir ses sinyali duyacaksınız ve göstergede "safe" kelimesi yer alacak. Bu durumda fırın bloklanmıştır ve kullanılamaz.

4 Cihazınızın Kullanılması

Mikrodalga fırın

Bu fonksiyonu sebzeleri patatesleri, pilavı, balık ve eti pişirmek ve ısıtmak için kullanın.



1. Fonksiyon Seçme tuşüne basın. Fonksiyon ışıklarından biri yanıp sönecek.
 2. Mikrodalga fonksiyon ışığı yanıp sönene kadar Fonksiyon Seçiciyi her iki yöne çevirin.
 3. Mikrodalğanın gücünü değiştirmek için Güç Seçme tuşüne basın. İlgili ışık yanıp sönecek. Eğer bu tuşa basmazsanız, fırın 800W gücde çalışır.
 4. Fonksiyon Seçiciyi her iki yönde çevirerek istediğiniz gücü seçin.
 5. İşlem zamanını değiştirmek için Zaman Seçme tuşüne basın. İlgili ışık yanıp sönmeye başlayacak.
 6. Fonksiyon Seçiciyi her iki yöne çevirerek istediğiniz işlem zamanını seçin. (Örneğin 1 dakika).
 7. BAŞLAMA tuşüne basın.Fırın çalışmaya başlayacak.
- NOT: Güç 1000W olarak seçildiğinde işleme zamanı en fazla 15 dakika ile sınırlıdır.

Mikrodalgafırın – Hızlı başlangıç

Bu fonksiyonu su, kahve, çay veya koyu olmayan çorbalar gibi yüksek miktarda su içeren yiyecekleri hızlıca ısıtmak için kullanın.



1. Başlama/Durdurma tuşüne basın. Fırın mikrodalga fonksiyonunun en yüksek gücünde 30 saniye için çalışmaya başlayacak.
 2. İşleme zamanını arttırmak isterseniz Başlama/Durdurma tuşüne tekrar basın. Bu tuşa her bastığınızda çalışma zamanı 30 saniye artacak.
- NOT: Güç 1000W olarak seçildiğinde çalışma zamanı en fazla 15 dakika ile sınırlıdır.

4 Cihazınızın Kullanılması

Izgara

Bu fonksiyonu yiyeceklerin üzerini kahverengi hale getirmek için kullanın.



1. **Fonksiyon Seçme** tuşuna basın. Fonksiyon ışıklarından biri yanıp sönecek.
2. Izgara fonksiyon ışığı yanıp sönece kadar **Fonksiyon Seçiciyi** her iki yöne çevirin.
3. İşlem zamanını değiştirmek için **Zaman Seçme** tuşuna basın. İlgili ışık yanıp sönmeye başlayacak.
4. **Fonksiyon Seçiciyi** her iki yöne çevirerek istediğiniz işlem zamanını seçin. (Örneğin 12 dakika).
5. **BAŞLAMA** tuşuna basın. Fırın çalışmaya başlayacak.

Mikrodalga + Izgara

Bu fonksiyonu lazanya ve kümes hayvanlarını pişirmek, patatesleri rostolamak, yiyecekleri kızartmak için kullanın.



1. **Fonksiyon Seçme** tuşuna basın. Fonksiyon ışıklarından biri yanıp sönecek.
2. Mikrodalga+Izgara fonksiyon ışığı yanıp sönece kadar **Fonksiyon Seçiciyi** her iki yöne çevirin.
3. Mikrodalğanın gücünü değiştirmek için **Güç Seçme** tuşuna basın. İlgili ışık yanıp sönecek. Eğer bu tuşa basmazsanız, fırın 600W güçte çalışır.
4. **Fonksiyon Seçiciyi** her iki yönde çevirerek istediğiniz gücü seçin.
5. İşlem zamanını değiştirmek için **Zaman Seçme** tuşuna basın. İlgili ışık yanıp sönmeye başlayacak.
6. **Fonksiyon Seçiciyi** her iki yöne çevirerek istediğiniz işlem zamanını seçin. (Örneğin 12 dakika).
7. **BAŞLAMA** tuşuna basın. Fırın çalışmaya başlayacak.

4 Cihazınızın Kullanılması

Sıcak hava

Bu fonksiyonu yiyecekleri fırınlamak için kullanın.



1. Fonksiyon Seçme tuşüne basın. Fonksiyon ışıklarından biri yanıp sönecek.
2. Sıcak hava fonksiyon ışığı yanıp sönene kadar Fonksiyon Seçiciyi her iki yöne çevirin.
3. Mikrodalganın sıcaklığını değiştirmek için Fırın Sıcaklığı Seçme tuşüne basın. İlgili ışık yanıp sönecek. Eğer bu tuşa basmazsanız, fırın 160°C de çalışır.
4. Fonksiyon Seçiciyi her iki yönde çevirerek istediğiniz sıcaklığı seçin. (Örneğin 160°C)
5. İşlem zamanını değiştirmek için Zaman Seçme tuşüne basın. İlgili ışık yanıp sönecek.
6. Fonksiyon Seçiciyi her iki yöne çevirerek istediğiniz işlem zamanını seçin. (örneğin 12 dakika).
7. BAŞLAMA tuşüne basın. Fırın çalışmaya başlayacak.

Mikrodalga + Sıcak hava

Bu fonksiyonu yiyecekleri hızlıca fırınlamak için kullanın.



1. Fonksiyon Seçme tuşüne basın. Fonksiyon ışıklarından biri yanıp sönecek.
2. Mikrodalga+Sıcak hava fonksiyon ışığı yanıp sönene kadar Fonksiyon Seçiciyi her iki yöne çevirin
3. Mikrodalganın sıcaklığını değiştirmek için Fırın Sıcaklık Seçme tuşüne basın. İlgili ışık yanıp sönecek. Eğer bu tuşa basmazsanız, fırın 160°C de çalışır.
4. Fonksiyon Seçiciyi her iki yönde çevirerek istediğiniz sıcaklığı seçin. (Örneğin 160°C)

4 Cihazınızın Kullanılması

5. Mikrodalga gücünü değiştirmek için **Güç Seçme** tuşuna basın. İlgili ışık yanıp sönecek. Eğer bu tuşa basmazsanız fırın 600W güçde çalışır.
6. **Fonksiyon Seçiciyi** her iki yöne çevirerek istediğiniz gücü seçin.
7. İşlem zamanını değiştirmek için **Zaman Seçme** tuşuna basın. İlgili ışık yanıp sönmeye başlayacak.
8. **Fonksiyon Seçiciyi** her iki yönde çevirerek istediğiniz işlem zamanını seçin. (Örneğin, 12 dakika)
9. **BAŞLAMA** tuşuna basın. Fırın çalışmaya başlayacak.

Izgara + Fan

Bu fonksiyonu hem yiyecekleri fırınlamak ve eşzamanlı olarak yüzeylerini kahverengileştirmek için kullanın.

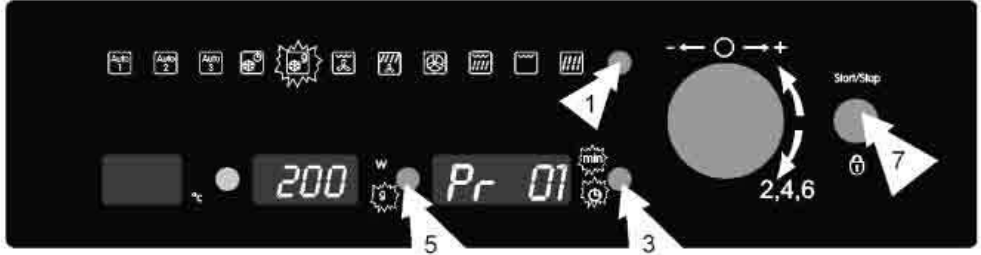


1. **Fonksiyon Seçme** tuşuna basın. Fonksiyon ışıklarından biri yanıp sönecek.
2. Izgara+Fan fonksiyon ışığı yanıp sönmeye kadar **Fonksiyon Seçiciyi** her iki yöne çevirin.
3. Mikrodalga sıcaklığını değiştirmek için **Fırın Sıcaklık Seçme** tuşuna basın. İlgili ışık yanıp sönecek. Eğer bu tuşa basmazsanız, fırın 160°C de çalışır.
4. **Fonksiyon Seçiciyi** her iki yönde çevirerek istediğiniz sıcaklığı seçin. (Örneğin 160°C)
5. İşlem zamanını değiştirmek için **Zaman Seçme** tuşuna basın. İlgili ışık yanıp sönmeye başlayacak.
6. **Fonksiyon Seçiciyi** her iki yöne çevirerek istediğiniz işlem zamanını seçin. (Örneğin 12 dakika).
7. **BAŞLAMA** tuşuna basın. Fırın çalışmaya başlayacak.

4 Cihazınızın Kullanılması

Ağırlığına göre buz çözme (otomatik)

Bu fonksiyonu et, kümes hayvanları, balık meyva ve ekmeğin buzunu hızlıca çözmek için kullanın.



1. **Fonksiyon Seçme** tuşuna basın. Fonksiyon ışıklarından biri yanıp sönecek.
2. Ağırlığına göre buz çözme fonksiyon ışığı yanıp sönmeye kadar **Fonksiyon Seçiciyi** her iki yöne çevirin.
3. Yiyecek tipini değiştirmek için **Zaman Seçme** tuşuna basın. Zaman ve saat ışıkları yanıp sönmeye başlayacak.
4. **Fonksiyon Seçiciyi** her iki yöne çevirerek istediğiniz programı seçin, örneğin, "pr 01" (Aşağıdaki tabloya bakın)
5. Yiyecek ağırlığını belirlemek için **Ağırlık Seçme** tuşuna basın. İlgili ışık yanıp söner.
6. **Fonksiyon Seçiciyi** her iki yöne çevirerek istediğiniz yiyecek ağırlığını seçin.
7. **BAŞLAMA** tuşuna basın. Fırın çalışmaya başlayacak.

Aşağıdaki tablo, ağırlık fonksiyon programlarını, ağırlık aralıklarını ve buz çözme ve dayanma sürelerini belirterek gösterir. (yemeklerin eşdeğer sıcaklıkta olduklarına emin olmak için)

Program	Yiyecek	Ağırlık (g)	Süre (dak.)	Dayanma süresi (dak.)
Pr 01	Et	100 - 2000	2 - 43	20 - 30
Pr 02	Tavuk	100 - 2500	2 - 58	20 - 30
Pr 03	Balık	100 - 2000	2 - 40	20 - 30
Pr 04	Meyva	100 - 500	2 - 13	10 - 20
Pr 05	Ekmeç	100 - 800	2 - 19	10 - 20

Önemli Not: bkz. "Buz çözme için genel talimatlar".

4 Cihazınızın Kullanılması

Zamana göre buz çözme (elle)

Bu fonksiyonu herhangi bir yiyeceğin buzunu hızlıca çözmek için kullanın.

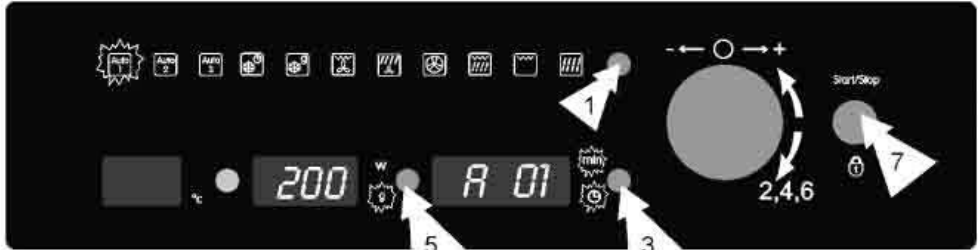


1. Fonksiyon Seçme tuşüne basın. Fonksiyon ışıklarından biri yanıp sönecek.
2. Zamana göre buz çözme fonksiyon ışığı yanıp sönene kadar Fonksiyon Seçiciyi her iki yöne çevirin.
3. İşlem zamanını değiştirmek için Zaman Seçme tuşüne basın. İlgili ışık yanıp söner.
4. Fonksiyon Seçiciyi her iki yöne çevirerek istediğiniz işlem zamanını seçin. (Örneğin 10 dakika).
5. BAŞLAMA tuşüne basın. Fırın çalışmaya başlayacak.

Özel fonksiyonlar

Özel fonksiyon oto1: Yemeği ısıtma

Bu fonksiyonu çeşitli tiplerdeki yiyecekleri ısıtmak için kullanın.



1. Fonksiyon Seçme tuşüne basın. Fonksiyon ışıklarından biri yanıp sönecek.
2. Özel Fonksiyon Oto1 fonksiyon ışığı yanıp sönene kadar Fonksiyon Seçiciyi her iki yöne çevirin.
3. Yiyecek tipini değiştirmek için Zaman Seçme tuşüne basın. Zaman ve saat ışıkları yanıp sönmeye başlayacak.

4 Cihazınızın Kullanılması

4. **Fonksiyon Seçiciyi** her iki yönde çevirerek istediğiniz yiyecek tipini seçin. Örneğin, "A 01" (aşağıdaki tabloya bakın)
5. Yiyecek ağırlığını belirlemek için **Ağırlık Seçme** tuşuna basın. İlgili ışık yanıp söner.
6. **Fonksiyon Seçiciyi** her iki yöne çevirerek istediğiniz ağırlığı seçin.
7. **BAŞLAMA** tuşuna basın. Fırın çalışmaya başlayacak.

Aşağıdaki tablo, özel fonksiyon oto1 programlarını, ağırlık aralıklarını ve buz çözme ve dayanma sürelerini belirterek gösterir. (yiyeceklerin eşdeğer sıcaklıkta olduklarına emin olmak için).

Program	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Süre (dak.)	Not
A 01	Çorba	200 - 1500	3 - 15	1-2 x ayarlayın, kapalı tutun.
A 02	Önceden hazırlanmış yiyecekler yoğun besinler	200 - 1500	3 - 20	1-2 x ayarlayın, kapalı tutun.
A 03	Önceden hazırlanmış yiyecekler yoğun besinler	200 - 1500	3 - 18	1-2 x ayarlayın, kapalı tutun.
A 04	Sebzeler	200 - 1500	2,6 - 14	1-2 x ayarlayın, kapalı tutun.

Önemli Notlar:

- Her zaman mikrodalga fırında kullanılmak üzere üretilmiş kaplar ve sıvı kaybını önlemek için bir kapak veya örtü kullanın.
- Isıtma sırasında yiyecekleri birkaç kez karıştırın veya harmanlayın, özellikle fırın bir bip sesi çıkarttığı anda ve gösterge **turn** şeklinde yanıp söndüğünde.
- Yiyeceği ısıtmak için gerekli olan zaman yiyeceğin ilk ısısına bağlıdır. Doğrudan buzluktan alınmış yiyeceklerin ısınması oda sıcaklığındaki yiyeceklere göre daha uzun zaman alır. Eğer yiyecek istenen sıcaklıkta değilse bir dahaki sefere ısıtırken daha büyük veya küçük bir ağırlık seçin.
- Isıtmadan sonra yiyeceği karıştırın ve sıcaklığın eşit hale gelmesine izin vermek için bir süre bekleyin.

Uyarı! Isıtmadan sonra konteyner çok sıcak olabilir. Mikrodalgalar pek çok konteyneri ısıtmadıkları halde, bunlar yiyeceklerden aldıkları ısı ile ısınabilirler.

4 Cihazınızın Kullanılması

Özel fonksiyon oto2: Pişirme

Bu fonksiyonu taze yiyecekleri pişirmek için kullanın.



1. **Fonksiyon Seçme** tuşuna basın. Fonksiyon ışıklarından biri yanıp sönecek.
2. Özel Fonksiyon Oto2 fonksiyon ışığı yanıp sönmeye kadar **Fonksiyon Seçiciyi** her iki yöne çevirin.
3. Yiyecek tipini değiştirmek için **Zaman Seçme** tuşuna basın. Zaman ve saat ışıkları yanıp sönmeye başlayacak.
4. **Fonksiyon Seçiciyi** her iki yönde çevirerek istediğiniz yiyecek tipini seçin, örneğin "b 01" (aşağıdaki tabloya bakın)
5. Yiyecek ağırlığını belirlemek için **Ağırlık Seçme** tuşuna basın. İlgili ışık yanıp söner.
6. **Fonksiyon Seçiciyi** her iki yöne çevirerek istediğiniz ağırlığı seçin.
7. **BAŞLAMA** tuşuna basın. Fırın çalışmaya başlayacak.

Aşağıdaki tablo, özel fonksiyon oto 2 programlarını, ağırlık aralıklarını ve buz çözme ve dayanma sürelerini belirterek gösterir. (yiyeceklerin eşdeğer sıcaklıkta olduklarına emin olmak için)

Program	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Süre (dak.)	Not
b 01	Patates	200 - 1000	4 - 17	1-2 x ayarlayın, kapalı tutun.
b 02	Sebzeler	200 - 1000	4 - 15	1-2 x ayarlayın, kapalı tutun.
b 03	Pilav	200 - 500	13 - 20	1-2 x ayarlayın, kapalı tutun.
b 04	Balık	200 - 1500	4 - 13	1-2 x ayarlayın, kapalı tutun.

Önemli Notlar:

- Her zaman mikrodalga fırında kullanılmak üzere üretilmiş kaplar ve sıvı kaybını önlemek için bir kapak veya örtü kullanın.
- Isıtma sırasında yiyecekleri birkaç kez karıştırın veya harmanlayın, özellikle fırın bir bip sesi çıkarttığında ve gösterge **turn** şeklinde yanıp söndüğünde

Uyarı! Isıtmadan sonra konteyner çok sıcak olabilir. Mikrodalgalar pek çok konteyneri ısıtmadıkları halde, bunlar yiyeceklerden aldıkları ısı ile ısınabilirler.

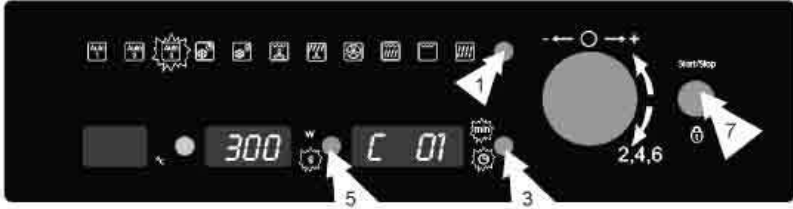
Hazırlama talimatları:

- **Balık parçaları** – 1-3 çorba kaşığı su veya limon suyu ekleyin.
- **Pilav** – Pirinç miktarının iki katı kadar su ekleyin.
- **Soyulmamış patatesler** – Aynı ölçüde patatesler kullanın. Onları yıkayın ve kabuklarını birkaç kez iğneyle delin. 1-3 çorba kaşığı su ekleyin.
- **Soyulmuş patatesler ve Taze sebzeler**– Eşit büyüklükteki parçalar halinde kesin. Her 100gr sebze için 1 çorba kaşığı su ve lezzet vermesi için tuz ekleyin.

4 Cihazınızın Kullanılması

Özel fonksiyon oto3: Buzçözme & Kızartma

Bu fonksiyonu çeitli tiplerde yiyeceklerin buzlarını çözmek ve kızartmak için kullanın.



1. Fonksiyon Seçme tuşuna basın. Fonksiyon ışıklarından biri yanıp sönecek.
2. Özel Fonksiyon Oto3 fonksiyon ışığı yanıp sönece kadar Fonksiyon Seçiciyi her iki yöne çevirin.
3. Yiyecek tipini değiştirmek için Zaman Seçme tuşuna basın. Zaman ve saat ışıkları yanıp sönmeye başlayacak.
4. Fonksiyon Seçiciyi her iki yönde çevirerek istediğiniz yiyecek tipini seçin, örneğin "C 01" (aşağıdaki tabloya bakın)
5. Yiyecek ağırlığını belirlemek için Ağırlık Seçme tuşuna basın. İlgili ışık yanıp söner.
6. Fonksiyon Seçiciyi her iki yöne çevirerek istediğiniz ağırlığı seçin.
7. BAŞLAMA tuşuna basın. Fırın çalışmaya başlayacak.

Aşağıdaki tablo, özel fonksiyon oto 3 programlarını, ağırlık aralıklarını ve buz çözme ve dayanma sürelerini belirterek gösterir. (yiyeceklerin eşdeğer sıcaklıkta olduklarına emin olmak için)

Program	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Süre (dak.)	Not
C 01	Pizza	300 - 550	3 - 9	Pizza tepsisini önceden ısıtın.
C 02	Derin dondurulmuş yiyecek	400 - 1000	8 - 14	2 x ayarlayın, kapalı tutun.
C 03	Patates yemekleri	200 - 450	10 - 12	2 x ayarlayın.

Önemli Notlar:

- Her zaman mikrodalga fırında kullanılmak üzere üretilmiş kaplar ve sıvı kaybını önlemek için bir kapak veya örtü kullanın.
- Isıtma sırasında yiyecekleri birkaç kez karıştırın veya harmanlayın, özellikle fırın bir bip sesi çıkarttığında ve gösterge **turn** şeklinde yanıp söndüğünde.

Uyarı! Isıtmadan sonra konteyner çok sıcak olabilir. Mikrodalgalar pek çok konteyneri ısıtmadıkları halde, bunlar yiyeceklerden aldıkları ısı ile ısınabilirler.

Hazırlama talimatları:

- **Donmuş pizza** – Önceden pişirilmiş pizza ve pizza hamurları kullanın.
- **Derin dondurulmuş yiyecekler** – Hepsini donmuş olarak lazanya, kaneloni, karides süfle kullanın. Kapalı tutun.
- **Patates yemekleri, donmuş** – Cips, patates kroket ve kızarmış patatesler fırında hazırlanmaya uygundur olmalıdır.

Pişme döngüsünü kesme

Başlama/Durma tuşuna bir kez basarak veya fırın kapağını açarak pişme işlemi herhangi bir zamanda durdurabilirsiniz. Her iki durumda da:

- Mikrodalga emisyonu anında durdurulur.
- Izgara kapatılır hala çok sıcaktır. Yanma tehlikesi!
- Zamanlayıcı durur ve gösterge işleme zamanından kalan miktarı gösterir.

Eğer isterseniz, bu anda yapabilecekleriniz:

1. Eşit olarak piştiğine emin olmak için yemeği çevirebilir veya karıştırabilirsiniz.
 2. İşlem parametrelerini değiştirebilirsiniz.
 3. Başlama/Durma tuşuna basarak işlemi iptal edebilirsiniz.
- İşleme yeniden başlamak için kapağı kapatın ve Başlama/Durma tuşuna basın.

Parametreleri değiştirme

Fırın çalışırken veya pişirme işlemi kesildiğinde işlem parametreleri (zaman, ağırlık, güç vb.) aşağıdaki şekilde değiştirilebilir:

1. **Zamanı değiştirmek için**, fonksiyon seçiciyi çevirin. Tanımlanan yeni zaman, anında geçerli olacaktır.
2. **Gücü değiştirmek için**, Ağırlık/Güç Seçme tuşuna basın. İlgili ışık yanıp sönmeye başlar. "-" ve "+" tuşlarına basarak parametreyi değiştirin ve Güç Seçme tuşuna tekrar basarak onaylayın.

Pişme döngüsünü iptal etme

Eğer pişme işlemi iptal etmek isterseniz Başlama/Durma tuşuna 3 saniye basın. Bundan sonra bir bip sesi duyacaksınız ve göstergede zaman görünecek.

Pişme döngüsünü bitirme

İşlemin sonunda 3 bip sesi duyacaksınız ve gösterge "End" kelimesini gösterecek. Bip sesleri kapak açılana veya Başlama/Durma tuşuna basılana kadar her 30 saniyede bir tekrar eder.

4 Cihazınızın Kullanılması

Buz çözme

Aşağıdaki tablo farklı tiplerde ve ağırlıklarda yiyecekler için farklı buz çözme ve bekleme sürelerini (sıcaklığın yiyecekte eşit olarak dağıldığına emin olmak için), artı önerileri gösterir.

Yiyecek	Ağırlık (gr)	Çözülme süresi (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Öneriler
Et, dana eti, biftek, porsiyonları	100	2-3	5-10	Bir kere çevirin
	200	4-5	5-10	Bir kere çevirin
	500	10-12	10-15	İki kere çevirin
	1000	21-23	20-30	İki kere çevirin
	1500	32-34	20-30	İki kere çevirin
	2000	43-45	25-35	Üç kere çevirin
Tas kebabı	500	8-10	10-15	İki kere çevirin
	1000	17-19	20-30	Üç kere çevirin
Doğranmış et	100	2-4	10-15	İki kere çevirin
	500	10-14	20-30	Üç kere çevirin
Sosis	200	4-6	10-15	Bir kere çevirin
	500	9-12	15-20	İki kere çevirin
Kümes hayvanları (porsiyonlar)	250	5-6	5-10	Bir kere çevirin
Tavuk	1000	20-24	20-30	İki kere çevirin
Büyük boy tavuk	2500	38-42	25-35	Üç kere çevirin
Balık fileto	200	4-5	5-10	Bir kere çevirin
Alabalık	250	5-6	5-10	Bir kere çevirin
Karides	100	2-3	5-10	Bir kere çevirin
	500	8-11	15-20	İki kere çevirin
Meyve	200	4-5	5-10	Bir kere çevirin
	300	8-9	5-10	Bir kere çevirin
	500	11-14	10-20	İki kere çevirin
Ekmek	200	4-5	5-10	Bir kere çevirin
	500	10-12	10-15	Bir kere çevirin
	800	15-17	10-20	İki kere çevirin
Tereyağı	250	8-10	10-15	
Krem peynir	250	6-8	10-15	
Krema	250	7-8	10-15	

Buz çözme için genel talimatlar

1. Buz çözerken, sadece mikrodalgalar için uygun kapları kullanın (porselen, cam, uygun plastik).
2. Ağırlığa göre buz çözme fonksiyonu ve tabloları, çiğ yiyeceklerin buzlarının çözülmesini referans almaktadır.
3. Buz çözülme zamanı yiyeceklerin miktar ve kalınlığına bağlıdır. Yiyeceklerinizi dondururken çözülme işlemini aklınızda tutun. Konteynere yiyecekleri eşit olarak dağıtın.
4. Yiyecekleri fırının içerisine yapabileceğiniz en iyi şekilde dağıtın. Balığın veya tavuk budunun en kalın kısımları dışarı bakacak şekilde çevrilmelidir. Yiyeceğinizin en narın kısımlarını aliminyum folyo parçaları ile koruyabilirsiniz.
Önemli: Aliminyum folyo elektrik atlamasına neden olabileceği için fırın boşluğunun iç yüzeyi ile temas etmemelidir.
5. Kalın yiyecek porsiyonları birkaç kez çevrilmelidir.
6. İnce porsiyonlar kalın ve geniş parçalara göre daha hızlı çözüleceğinden donmuş yiyecekleri mümkün olduğunca eşit dağıtın.
7. Tereyağı, krem peynir ve krema gibi yağ bakımından zengin yiyecekler tamamen çözülmemelidir. Oda

sıcaklığında tutuldukları takdirde birkaç dakika içinde servise hazır hale geleceklerdir. Eğer ultra donmuş kremanın içerisinde küçük parçalar halinde buz bulursanız servisten önce karıştırmalısınız.

8. Kümes hayvanlarını ters çevrilmiş bir tabağın üzerine yerleştirin, böylelikle et suları kolaylıkla akabilir.

9. Çok fazla kurumaması için ekmekler peçeteye sarılmalıdır.

10. Fırın, bip sesi çıkarttığı anda ve gösterge **turn** kelimesi ile yanıp söndüğünde yiyecekler çevrilmelidir.

11. Donmuş yiyeceklerin sargılarını çıkartın ve metal kıvrım etiketlerini çıkartmayı unutmayın. Donmuş yiyecekleri buzdolabında saklamak için ve aynı zamanda ve ayrıca ısıtma ve pişirme için kullanılabilen konteynerler için tek yapmanız gereken kapağını çıkartmaktır. Bütün diğer durumlarda yiyecekleri mikrodalga kullanımı için uygun konteynerlere koymalısınız.

12. Başta kümes hayvanları olmak üzere çözülmeden kaynaklanan sıvılar gözardı edilmelidir. Hiçbir koşulda bu gibi sıvıların diğer yiyeceklerle temas etmesine izin verilmemelidir.

13. Buzçözme fonksiyonunu kullanırken yiyeceklerin tamamen çözülmesi için dayanma süresini beklemeniz gerektiğini unutmayın.

Bir mikrodalga fırın ile pişirme

Uyarı! Mikrodalganızla pişirme işleminden önce "Mikrodalga Güvenliği" bölümünü okuyun.

Mikrodalganızla pişirme yaparken aşağıdaki önerileri izleyin:

- Kabuklu ya da derili yiyecekleri pişirmeden önce (elma, domates, patates, sosıs gibi) patlamamaları için **hafifçe delin**. Hazırlamaya başlamadan önce yiyeceği kesin.
- Tabağı ya da kabı kullanmadan önce, mikrodalga kullanımı için uygun olduğundan emin olun (fırın donanımı türleri bölümüne bakın).
- Çok az su içeren yiyecekleri pişirirken (ekmeğin buzunu çözme, patlamış mısır yapma gibi) buharlaşma çok hızlı olur. Bu durumda fırın boşmuş gibi çalışır ve yiyecek yanabilir. Bu gibi bir durumda fırın ve kap zarar görebilir. Bu nedenle yalnızca gerekli pişirme süresine ayarlayın, ayrıca pişirme işlemi sırasında fırını yakından gözleyin.
- Mikrodalga içinde büyük miktarda yağ ısıtmanız (kızartma) mümkün değildir.
- **Önceden pişirilmiş yiyeceği** içinde geldiği kaptan çıkarın; bu kaplar her zaman ısıya dayanıklı olmayabilir. Yiyecek üreticisinin talimatlarına mutlaka uyun.
- **Birden fazla pişirme kabını aynı anda kullanacaksanız (örneğin birkaç kupa)**, bunları döner cam tepsiye düzenli bir şekilde koyun.
- **Plastik torbaları metal klipslerle kapatmayın.** Bunun yerine plastik klipsler kullanın. Torbaları birkaç yerinden delin, bu sayede içlerindeki buhar dışarı çıkabilir.
- Yiyecekleri ısıtırken ya da pişirirken, **en az 70°C sıcaklığa** eriştiklerinden emin olun.
- Pişirme sırasında, fırın kapağındaki camda buhar oluşabilir ve damlamaya başlayabilir. Bu durum normaldir ve oda sıcaklığı düşükse daha da belirgin hale gelebilir.

Fırının güvenli çalışması bu durumdan etkilenmez. Pişirmeyi bitirdikten sonra, yoğunlaşmadan kaynaklanan suyu temizleyin.

- Sıvıları ısıtırken, **geniş ağızlı kaplar kullanın**, bu sayede buharlaşma kolayca gerçekleşebilir buharlaşabilir. Yiyecekleri talimatlara uygun şekilde hazırlayın ve tablolarda belirtilen pişirme süreleri ile güç seviyelerinin unutmayın. Verilen rakamlar yalnızca örnek niteliğindedir ve ilk duruma, sıcaklığa, neme ve yiyeceğin türüne göre değişebilir. Süreleri ve güç seviyelerini her duruma göre özel olarak ayarlamamız tavsiye edilir. Yiyeceğinizin özelliklerine göre pişirme sürelerini uzatmanız ya da kısaltmanız, güç seviyelerini artırmanız ya da azaltmanız gerekebilir.

Mikrodalgalarla soğutma...

1. Yiyecek miktarı arttıkça, pişirme süresi de artar. Şunları unutmayın:
 - İki kat miktar = iki kat süre
 - Yarım miktar = yarım süre
2. Sıcaklık azaldıkça, pişirme süresi artar.
3. Daha sulu yiyecekler daha çabuk ısınır.
4. Yiyecek döner cam tepsiye daha eşit dağıtıldığında pişirme işlemi daha homojen olacaktır. Yoğun yiyecekleri tabağın dış tarafında ve daha az yoğun yiyecekleri tabağın ortasında koyarsanız farklı türde yiyecekleri aynı anda ısıtabilirsiniz.
5. İsteddiğiniz zaman fırın kapağını açabilirsiniz. Bunu yaptığınızda fırın otomatik olarak kapanır. Mikrodalga yalnızca kapağı tekrar kapadığınızda ve başlatma düğmesine bastığınızda çalışmaya başlayacaktır.
6. Sarılmış yiyecekler daha az pişirme süresi gerektirir ve özelliklerini daha iyi korur. Kullanılan kapaklar mikrodalgaların geçişine izin vermeli ve buharın dışarı çıkması için küçük delikleri olmalıdır.

4 Cihazınızın Kullanılması

Tablolar ve öneriler - Sebzeleri pişirme

Yiyecek	Miktar (gr)	Ek sıvılar	Güç (Watt)	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Karnabahar	500	100 ml	750	9-11	2-3	Dilimlere ayırın.
Brokoli	300	20 ml	750	6-8	2-3	
Mantar	250	25 ml	750	6-8	2-3	Sarıltı tutun.
Bezelye ve havuç	300	100 ml	750	7-9	2-3	Parçalara ya da dilimlere ayırın.
Donmuş havuç	250	25 ml	750	8-10	2-3	Sarıltı tutun.
Patates	250	25 ml	750	5-7	2-3	Soyun ve eşit parçalara bölün. Sarıltı tutun.
Kırmızı biber	250	25 ml	750	5-7	2-3	Parçalara ya da dilimlere ayırın.
Pırasa	250	50 ml	750	5-7	2-3	Sarıltı tutun.
Donmuş brüksel lahanası	300	50 ml	750	6-8	2-3	Sarıltı tutun.

Tablolar ve öneriler - Balık pişirme

Yiyecek	Miktar (gr)	Güç (Watt)	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Balık fileto	500	550	10-12	3	Üstü kapalı pişirin. Pişirme süresinin yarısında çevirin.
Bütün balık	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Üstü kapalı pişirin. Pişirme süresinin yarısında çevirin. Balığın küçük kenarlarını kaplamak isteyebilirsiniz.

4 Cihazınızın Kullanılması

Izgara ile Pişirme

Izgara ile iyi bir sonuç almak için, fırın ile birlikte gelen tel ızgarayı kullanın.

Temas ettiği takdirde fırına zarar verebilecek bir elektrik atlaması tehlikesi yaratacağı için fırın boşluğundaki metal yüzeylere temas etmeyecek şekilde ızgara demirini yerleştirin.

ÖNEMLİ NOKTALAR:

1. Mikrodalga ızgarası ilk kez kullanıldığında biraz duman oluşacak ve fırın üretiminde kullanılan yağların kokusu gelecektir.

2. Izgara çalıştığında fırın kapağı penceresi çok sıcak olur. Çocukları uzak tutun.

3. Izgara çalışırken, iç duvarlar ve ızgara teli çok sıcak olur. Fırın eldivenleri kullanmalısınız.

4. Izgara uzun süre kullanılırsa, ısıtıcı elemanların güvenlik termostati nedeniyle kendilerini kapatması normaldir.

5. **Önemli!** Yiyecekler, kaplar içinde ızgara yapıldığında ya da pişirildiğinde söz konusu kabın mikrodalga kullanımına uygun olduğundan emin olun. Fırın donanımı türleri bölümüne bakın!

6. Izgara kullanıldığında ısıtıcı elemanlara biraz yağ sıçrayabilir ve yanabilir. Bu normal bir durumdur ve bir çalışma arızası olduğu anlamına gelmez.

7. Pişirmeyi tamamladıktan sonra, iç bölümü ve aksesuarları temizleyin, bu sayede pişirme artıkları kabuk bağlamaz.

4 Cihazınızın Kullanılması

Tablolar ve öneriler - Mikrodalgasız ızgara

Balık	Miktar (gr)	Süre (dak.)	Talimatlar
Levrek Sardalye/kırlangıç	800 6-8 balık	18-24 15-20	Az miktarda tereyağı sürün. Yarı pişirme süresinden sonra çevirin ve isteğinize göre baharat serpin.

Et	Miktar (gr)	Süre (dak.)	Talimatlar
Sosis	6-8 adet	22-26	Yarı pişirme süresinden sonra delin ve çevirin.
Donmuş hamburgerler	3 adet	18-20	
Pirzola (yaklaşık 3 cm kalınlığında)	400	25-30	Yarı pişirme süresinden sonra ıslatın ve çevirin.

Diğer	Miktar (gr)	Süre (dak.)	Talimatlar
Ekme kızırtma	4 adet	1,5-3	Kızarmayı izleyin.
Kızarmış sandviç	2 adet	5-10	Kızarmayı izleyin.

Izgarayı önceden 2 dakika ısıtın. Aksi belirtilmedikçe, tel ızgarayı kullanın. Tel ızgarayı bir kase nin üzerine yerleştirin; bu sayede su ve yağlar kase nin içinde toplanır. Verilen süreler yalnızca örnek niteliğindedir ve yiyeceğin bileşimine, miktarına, ve istenen pişirmenin azlığına/çokluğuna bağlı olarak değişebilir. Et ve balık, ızgaradan önce sıvı yağ ve baharatlarla kaplanıp bir kaç saat marine edildiğinde daha lezzetli olacaktır. Tuzu yalnızca ızgara yaptıktan sonra ekleyin.

Sosisler, ızgaradan önce bir çatal ile delinirse patlamaz. Izgara süresinin yarısı geçtikten sonra, pişirmenin ne durumda olduğunu kontrol edin ve gerekiyorsa yiyeceği çevirin. Izgara özellikle ince parçalı et ve balığın pişirilmesi için uygundur. İnce et parçalarının yalnızca bir kez çevirilmesi yeterlidir, ancak daha kalın parçalar bir kaç kez çevrilmelidir.

4 Cihazınızın Kullanılması

Tablolar ve öneriler - Mikrodalga + Izgara

Mikrodalga + ızgara fonksiyonu hızlı pişirme ve aynı zamanda yiyecekleri kahverengileştirmek için idealdir. Ayrıca peynir kaplı yiyecekleri de ızgara yapabilir

ve pişirebilirsiniz. Mikrodalga ve ızgara aynı anda çalışır. Bu sayede mikrodalga pişirirken, ızgara fonksiyonu da kızartır.

Yiyecek	Miktar (gr)	Tabak	Güç (Watt)	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)
Peynirli makarna	500	Derin olmayan pişirme kabı	300	12-77	3-5
Peynirli patates	800	Derin olmayan pişirme kabı	550	20-22	3-5
Lazanya	yaklaşık 800	Derin olmayan pişirme kabı	550	15-20	3-5
Izgara krem peynir	yaklaşık 500	Derin olmayan pişirme kabı	300	18-20	3-5
2 taze tavuk budu (ızgara)	her biri 200	Derin olmayan pişirme kabı	300	10-15	3-5
Tavuk	yaklaşık 1000	Derin olmayan geniş pişirme kabı	300	35-40	3-5
Çorba	2 fincan (2x200gr)	Çorba kasesi	300	2-4	3-5

Herhangi bir pişirme kabını mikrodalgada kullanmadan önce, mikrodalgada kullanıma uygun olduğundan emin olun. Yalnızca mikrodalgada kullanılmaya uygun olan tepsiler ya da kaplar kullanın. Mikrodalga ile kombine fonksiyonlarda kullanılacak kaplar mikrodalga ve ızgarada kullanıma uygun olmalıdır. Fırın donanımı türleri bölümüne bakın! Verilen rakamlar yalnızca örnek niteliğindedir ve yiyeceğin konumuna, türüne, sıcaklığına ve nemine göre değişebilir.

Süre yiyeceğin kahverengileşmesi için yeterli değilse, 5 ya da 10 dakika daha ızgaraya devam edin. Lütfen bekleme süreleri esnasında yiyeceği izleyin ve et parçalarını çevirmeyi unutmayın. Ters belirtilmedikçe, pişirme esnasında döner cam tepsiyi kullanın. Tablolarda verilen değerler, fırının içi soğuk olduğunda geçerlidir (fırını önceden ısıtmak gerekmez).

4 Cihazınızın Kullanılması

Tablolar ve öneriler - Kızartma

Yiyecek	Miktar (gr)	Güç (Watt)	Sıcaklık °C	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Etlü türlü	1000	200	160/170	80/90	10	Kabın üstüne kapak koymayın.
Biftek	500/600	200	180/190	35/40	10	Kabın üstüne kapak koymayın.
Bütün tavuk	100/1200	400	200	30/40	10	Kabın üstüne kapak koyun. Göğsünü yukarıya dönük tutun. Çevirmeyin.
Tavuk parçaları	800	400	200	25/35	10	Kabın üstüne kapak koymayın. Parçaları derileri yukarı gelecek şekilde düzenleyin. Çevirmeyin.
Ördek	1500/1700	200	200	70/80	10	Kabın üstüne kapak koyun. Çevirmeyin.

Et kızartma önerileri

Et parçalarını yarı pişirme süresinde çevirin. Kızartılan et hazır olduğunda, fırın çalışmıyor halde ve kapalı iken 10 dakika kadar fırın içinde tutmalısınız. Bu, etteki suyun iyice dağılmasını sağlayacaktır.

Söz konusu etin miktarına bağlı olarak yağsız ete 2 ila 3 çorba kaşığı, etli türlü yemeğine ise 8 ila 10 çorba kaşığı yemek sosu ya da benzer bir sıvı ekleyin. Gereken kızartma sıcaklığı ve süresi pişirilen etin türüne ve miktarına göre değişir.

Kızartılacak etin ağırlığı tabloda görünmüyorsa hemen altındaki ağırlık ayarlarını seçin ve pişirme süresini uzatın.

Fırın donanımıyla ilgili tavsiyeler

Fırın donanımının fırına sığdığından emin olun.

Sıcak cam kaplar kuru bir mutfak bezinin üzerine koyulmalıdır. Bu gibi kaplar soğuk ya da ıslak bir yüzeye koyulursa cam çatlayabilir ve kırılabilir. Fırın donanımını fırından çıkarmak için fırın eldivenleri kullanın.

4 Cihazınızın Kullanılması

Tablolar ve öneriler - Kekler

Türü	Kap	Seviye	Sıcaklık	Süre (dak.)
Cevizli kek	Kelepçeli kek kalıbı	1	170/180	30/35
Meyveli tarta	Kelepçeli kek kalıbı	2	150/160	35/45
Meyveli kekler	Ortası delikli kek kalıbı	1	170/190	30/45
Tuzlu turtalar	Kelepçeli kek kalıbı	2	160/180	50/70
Normal kek (pandispanya)	Kelepçeli kek kalıbı	1	160/170	40/45
Bademli kekler	Tepsi	2	110	35/45
Talaş böreği	Tepsi	2	170/180	35/45

Kek pişirme donanımıyla ilgili tavsiyeler

En yaygın kullanılan kek donanımı siyah metal kalıplardır. Mikrodalgalı kombine pişirme kullanıyorsanız cam, seramik ya da plastik pişirme donanımı kullanın. Bunlar 250°C'ye kadar sıcaklığa dayanabilmelidir. Bu türde pişirme donanımı kullanıyorsanız kekler çok fazla kahverengileşmez.

Kek pişirmeyle ilgili tavsiyeler

Farklı tür ve miktarlardaki hamur işleri farklı sıcaklıklar ve pişirme süreleri gerektirir. Önce düşük ayarları deneyin ve ardından, bir sonraki seferde gerekirse daha yüksek sıcaklıkları kullanın. Düşük bir sıcaklık daha homojen bir pişme sağlayacaktır. Kek tepsisini her zaman döner cam tepsinin ortasına koyun.

Pişirme önerileri

Kekin doğru şekilde piştiği nasıl kontrol edilir?

Pişirme süresinin sona ermesinden 10 dakika önce kekin en yüksek kısmına bir kürdan batırın. Kürdana hiç hamur yapışmıyorsa kek hazırdır.

Kekin dışı çok karardıysa

Bir sonraki pişirmede daha düşük bir

sıcaklık seçin ve kekin daha uzun sürede pişmesini bekleyin.

Kek çok kuruyrsa

Pişirme bittikten sonra bir kürdanla kek üzerinde küçük delikler açın. Ardından kekin üzerine biraz meyve suyu serpin. Bir sonraki pişirmede sıcaklığı 10 derece kadar artırın ve pişirme süresini kısaltın.

Keki ters çevirdiğinizde kalıptan ayrılmıyorsa

Pişirdikten sonra 5 ya da 10 dakika kekin soğumasını bekleyin; kalıptan daha kolay ayrılacaktır. Kek hala kalıptan ayrılmıyorsa bir bıçak ile kenarlarını sıyırın. Bir sonraki pişirmede kalıbı daha iyi yağlayın.

Enerji tasarrufuyla ilgili tavsiyeler

Birden fazla kek yapacaksanız, bunları fırın henüz sıcakken ardarda pişirmeniz tavsiye edilir. Bu, ikinci ve daha sonraki keklerin pişirme süresini kısaltır. Koyu renkli pişirme kapları – siyah boyalı ya da emaye kaplı – tercih edilebilir çünkü bu gibi kaplar ısıyı daha iyi absorbe eder. Uzun pişirme süreleri kullanıldığında, pişirme süresinin bitmesinden 10 dakika önce fırını kapatabilir ve kalan ısının pişirmeyi tamamlamasını sağlayabilirsiniz.

Normalde yapılması gereken tek bakım işlemi temizliktir.

Uyarı! Mikrodalga fırınınız düzenli olarak, tüm yiyecek kalıntıları alınarak temizlenmelidir. Mikrodalga temiz tutulmazsa yüzeyi bozulabilir, bu da fırının çalışma ömrünü kısaltabilir ve hatta tehlikeli bir duruma bile sonuçlanabilir.

Uyarı! Temizlik fırın kapalıyken yapılmalıdır. Fişi prizden çıkarın ya da ilgili elektrik sigortasını kapatın.

Sert ya da aşındırıcı temizlik ürünlerini, yüzeyleri çizecek bulaşık tellerini ya da keskin nesnelere kullanmayın; bunlar lekeler neden olabilir.

Yüksek basınçlı ya da buhar püskürtmeli temizleme cihazlarını kullanmayın.

Ön yüzey

Normalde fırını yalnızca ıslak bir bezle silmeniz yeterlidir. Eğer çok kirliyse, temizleme suyuna bir kaç damla sıvı bulaşık deterjanı ekleyin. Sonra, yüzeyi kuru bir bezle kurulayın.

Kireç, yağ, nişasta ya da yumurta akı lekelerini hemen çıkarın. Bu lekelerin altında aşınma oluşur.

Fırının içine su girmesine izin vermeyin.

Fırının içi

Fırını her kullanmanızdan sonra, iç duvarlarını nemli bir bezle silin. Bu iç kısma yapışabilecek yiyecek

siçramalarını ya da lekelerini çıkarmanın en kolay yoludur.

Çıkarılması daha zor kirleri temizlemek için, aşındırıcı olmayan bir temizleme ürünü kullanın. Fırın spreyleri ya da diğer sert veya aşındırıcı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Kapağın doğru şekilde açılmasını ve kapanmasını sağlamak için kapağı ve fırının ön tarafını her zaman çok temiz tutun.

Mikrodalga havalandırma deliklerine su girmediğinden emin olun.

Döner cam tepsi ve ilgili desteği düzenli aralıklarla çıkarın ve fırının iç tabanını özellikle herhangi bir sıvı dökülmüşse hemen temizleyin.

Döner cam tepsi ve ilgili desteği yerinde değilken fırını çalıştırmayın.

Fırının içi çok kirliyse, döner cam tepsinin üzerine bir bardak su koyun ve mikrodalga fırını maksimum güçte 2 ya da 3 dakika çalıştırın.

Oluşan buhar kiri yumuşatır ve kir yumuşak bir bez kullanılarak daha kolay temizlenebilir.

İstenmeyen kokular (örn. balık pişirdikten sonra) kolayca giderilebilir. Bir bardak su içine birkaç damla limon sıkın. Suyun aşırı kaynamasını önlemek için bardağa bir çorba kaşığı kahve koyun. Suyu 2 ya da 3 dakika maksimum mikrodalga gücünde ısıtın.

Fırının tavanı

Fırının tavanı kirliyse, temizliğin daha rahat yapılabilmesi için tavadaki hareketli üst ısıtıcı aşağı doğru indirilebilir. Yanma tehlikesini önlemek için, bu işlemi yapmadan önce ızgaranın soğumasını bekleyin. Aşağıdaki adımları uygulayın:

1. Izgara desteğini 180° döndürün (1).
2. Izgarayı yavaşça aşağı doğru çekin (2). Hasar verebileceğinden bu işlem sırasında aşırı güç kullanmayın.
3. Tavanı temizledikten sonra, önceki işlemi yaparak ızgarayı (2) yerine yerleştirin.

ÖNEMLİ UYARI: Izgara ısıtma birim desteği (1) çevrildiğinde düşebilir. Eğer bu olursa, ızgara ısıtma birim desteğini (1) boşluk tavanındaki yivine içerisine yerleştirin ve ızgara ısıtma birim destek (2) pozisyonuna 90° döndürün.

Tavana yerleştirilmiş mika kapak (3) her zaman temiz tutulmalıdır. Mika kapak üzerindeki her türlü yiyecek kalıntısı hasara neden olabilir ve kıvılcımlara yol açar. Aşındırıcı temizleme ürünleri ya da keskin nesnelere kullanmayın.

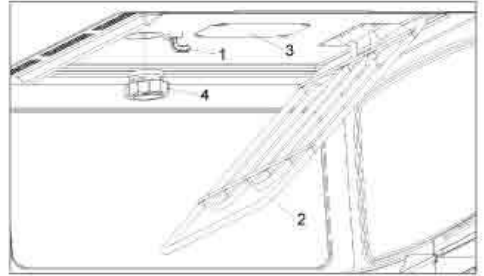
Herhangi bir riski önlemek için, mika kapağı çıkarmayın.

Cam lamba kapağı (4) fırının tavanına yerleştirilmiştir ve kolayca temizlemek için çıkartılabilir. Bunun için söküp, su ve bulaşık deterjanı ile temizlemeniz yeterlidir.

Aksesuarlar

Her kullanımdan sonra aksesuarları temizleyin. Çok kirlilerse, önce hepsini ıslatın ve ardından bir fırça ya da sünger kullanın. Aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Döner cam tepsinin ve ilgili desteğin her zaman temiz olduğundan emin olun. Döner cam tepsi ve ilgili desteği yerinde değilken fırını çalıştırmayın.



Fırın çalışmıyorsa ne yapmalıyım?

UYARI! Her türlü onarımın yalnızca uzman bir teknisyen tarafından yapılması gerekir. Yetkili Arçelik Servisi haricinde yapılacak her türlü onarım tehlikelidir.

Arçelik Yetkili Servisine gerek kalmadan çözebileceğiniz bazı sorunlar:

• **Ekranda hiçbir şey görünmüyor!** Şunları kontrol edin:

- Saat göstergesi kapatılmış (Temel Ayarlar bölümüne bakın).

• **Tuşlara bastığımda hiçbir şey olmuyor!** Şunları kontrol edin:

- Güvenlik Engeli etkin (Temel Ayarlar bölümüne bakın).

• **Fırın çalışmıyor!** Şunları kontrol edin:

- Fişi prize tam olarak takılmış.

- Fırının gücü açık.

- Kapak doğru şekilde kapatılmış.

Kapak bir tık sesi çıkartarak kapanmalıdır.

- Kapak ile fırının ön bölümü arasında yabancı bir madde olabilir.

• **Fırın çalışırken bazı garip gürültüler duyuluyor!** Şunları kontrol edin:

- Fırının içinde yabancı bir metal nesneden kaynaklanan herhangi bir elektrik arki var (fırın donanım türleriyle ilgili bölüme bakın).

- Fırın donanımı fırın duvarlarına temas ediyor.

- Fırının içinde sabitlenmemiş çatal bıçak ya da pişirme aleti var.

• **Yiyecek ısınmıyor ya da çok yavaş ısınıyor!** Şunları kontrol edin:

- Yanlışlıkla metal fırın donanımı kullanıyorsunuz.

- Doğru çalışma sürelerini ve güç seviyesini seçerek çalıştırıyorsunuz.

- Fırının içine koyduğunuz yiyecek

normalde koyduğunuzdan daha fazla miktarda ya da daha soğuk.

• **Yiyecek çok sıcak, kuru ya da yanmış!** Doğru çalışma sürelerini ve güç seviyesini seçip seçmediğinizi kontrol edin.

• **Pişirme süresi tamamlandıktan sonra bazı sesler duyuyorum!** Bu bir sorun değildir. Soğutma fanı biraz daha çalışmaya devam eder. Sıcaklık yeterince azaldığında, fan kendiliğinden kapanır.

• **Fırın çalışıyor ama iç lamba yanmıyor!** Tüm fonksiyonlar doğru şekilde çalışıyorsa muhtemelen ampul yanmıştır. Fırını kullanmaya devam edebilirsiniz.

Lambanın değiştirilmesi

Lambayı değiştirmek için aşağıdaki işlemi yapın:

- Fırının elektrik bağlantısını kesin. Fişi prizden çıkarın ya da ilgili sigortayı kapatın.

- Lambanın cam kapağını (1) sökün.

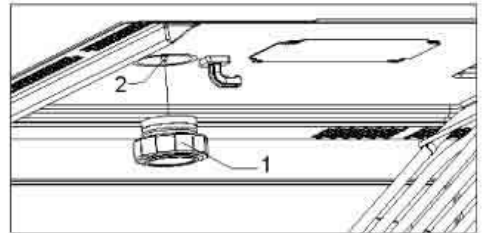
- Halojen lambayı (2) çıkarın. **Uyarı!**

Ampul çok sıcak olabilir.

- 12W/10W'luk yeni bir halojen lamba takın. **Uyarı!** Lamba yüzeyine doğrudan elinizle dokunmayın; lambaya zarar verebilirsiniz. Lamba üreticisinin talimatlarına uyun.

- Lambanın cam kapağını (1) çevirerek yerine takın.

- Fırını tekrar güç kaynağına bağlayın.



Değerli Müşterimiz,

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

Yetkili Servislerimizin haftanın 7 günü 09:00 - 22:00 saatleri arasında hizmet vermeye başlamasının ardından, Arçelik Çağrı Merkezi de haftanın 7 günü 08:00 - 24:00 saatleri arasında yeni telefon numarası olan 444 0 888 ile canlı olarak hizmet vermeye başladı.

Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Yeni Numaralar:

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden *)

Diğer Numara:

(0216) 585 8 888

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

Çağrı Merkezimize ayrıca www.arcelik.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0216 585 8 888 nolu telefonu arayarak ya da 0216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Arçelik Çağrı Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

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



T.C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

MARKA TESCİL BELGESİ

Marka No : 2002 23497

Çeşidi : Hizmet-Ticaret



Marka Sahibi : ARÇELİK ANONİM ŞİRKETİ
Tabiyeti : TÜRKİYE CUMHURİYETİ
Adresi : Aydınlı Köyü, Çayırova İSTANBUL
Emtiası : 07, 08, 09, 11, 20, 24, 35, 37
İlişiktir.

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

Doc.Dr. Yusuf BAĞCI
ENSTİTÜ BAŞKANI a.
Kutay KUMBASAR
Markalar Dairesi Başkanı V.

TÜRK PATENT [] ENSTİTÜSÜ



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

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

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

8. SINIF

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

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

9. SINIF

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

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

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

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

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

09. 40. Bilgisayarlar ve televizyonlar için ekran filtreleri.

11. SINIF

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

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

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

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

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

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

11. 21. Çamaşır kurutma makinaları.



*Garanti ile ilgili olarak
Müşterinin Dikkat Etmesi
Gereken Hususlar*

Arçelik tarafından verilen bu garanti, 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 kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.*

Ürüne yetkisiz kişiler tarafından yapılan müdahalelerde ürüne verilmiş garanti sona erecektir.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

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

Ürününüz Arçelik A.Ş. adına Teka Portugal S.A (Estrada da Mota, Apartado 533, Posta Kodu: 3834-909, Ilhavo - Portekiz Tel: +351 234 329 500 Fax: +351 234 325 457) tarafından üretilmiştir.

İthalatçı Firma: ARÇELİK A.Ş.

Menşei: PORTEKİZ

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

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


**GARANTİ
BELGESİ**

ARÇELİK Mikrodalga Fırın'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kıldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı 3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.

Ancak;

-Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olmasıyla üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente, temsilciliğimizin birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisinden 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.
GENEL MÜDÜR
GENEL MÜDÜR YARDIMCISI

Seri No: _____
 Tip: KMF 832 I _____
 Teslim Tarihi, Yeri: _____
 Fatura Tarihi, No: _____
 Satıcı Firma Ünvanı: _____

Adres: _____
 Tel-Faks: _____
 Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): _____