



*MD 585*

*mikrodalga  
fırın*

***KULLANMA  
KILAVUZU***



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

---

Değerli Müşterimiz,  
Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrolünden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. **Bunun için, bu kılavuzun tamamını ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.**



# İçindekiler

---

**1** Mikrodalga Fırınınızın Güvenli Kullanımı **Sayfa 2-4**

---

**2** Mikrodalga Fırınınızın Teknik Özellikleri **Sayfa 5**

---

**3** Mikrodalga Fırınınızın Tanımı **Sayfa 6-10**

---

**4** Mikrodalga Fırınınızın Kullanılması **Sayfa 11-33**

---

**5** Bakım, Temizlik ve Nakliye **Sayfa 34-35**

---

**6** Yetkili Servis Çağırılmadan Önce Yapılması Gerekenler **Sayfa 36**

---

**7** Tüketici Hizmetleri **Sayfa 37**

---

# 1 Mikrodalga Fırınınızın Güvenli Kullanımı

- 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 kilit güvenliği sayesinde ürününüz kapağı açıkken çalışmayacak ve pişirme işlemi kapak açıldığında sona erecektir. Ön kapak kilit sistemleri kurcalanmamalı ve devre dışı bırakılmamalıdır. Ön kapak kilit sistemlerinin devre dışı bırakılması durumunda, ürünü kapağı açıkken çalıştırmak mikrodalga enerjisine maruz kalmanıza sebep olabilir.
- Fırınınızı çalıştırmadan önce döner cam tepsi ve döner halkanın yerine oturduğundan emin olunuz. Tüm pişirme/ısıtma işlemlerinizde mutlaka döner cam tepsiyi kullanınız.
- Fırınınızın devrilmesini 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 Arçelik 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 kombine pişirmelerde bu malzemelerden yapılmış kapları kullanmayınız.

# 1 Mikrodalga Fırınınızın Güvenli Kullanımı

■ 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 fırınınızın 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. Giyecekleriniz 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.**

■ Mikrodalga Fırınıızda 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 kaşığını kabin içinde bırakınız.

4. Çorba, sos gibi sıvılar ısıtılırken, daha henüz fokurdamadan birdenbire köpürerek kaynayabilir ve bunun sonucunda da taşabilir. Bunları ısıtırken fırınınızın başından ayrılmayınız.

# 1 Mikrodalga Fırınınızın Güvenli Kullanımı

■ 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.

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

■ Fırınınızı kapalı yerlerde kullanınız. Bahçe - balkon gibi ortamda kullanmayınız.

■ Fırınınız hiç bir canlıyı kurutmak için tasarlanmamıştır.

■ Fırının içini malzeme saklamak amacıyla kullanmayınız.

■ Fırınınızın 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 Bölgeleri'nde 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.

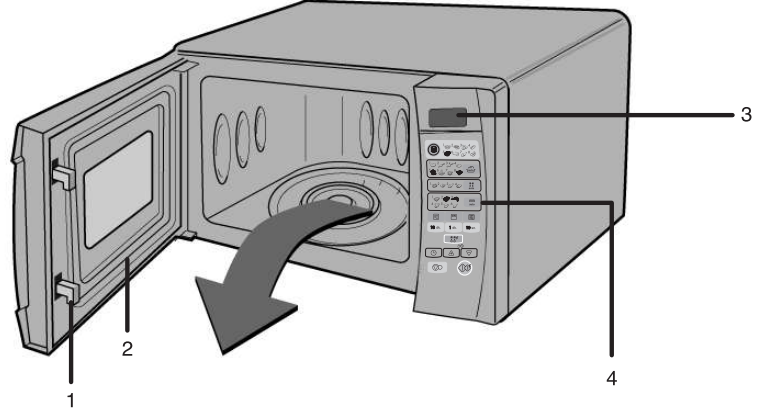
■ Fırın kapağı açık iken kapak üzerine dayanmayınız veya çocukların asılıp sallanmalarına izin vermeyiniz. Fırının kapağı deforme olur ve sağlıklı kapanmaz.

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

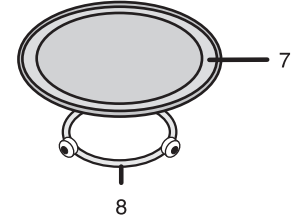
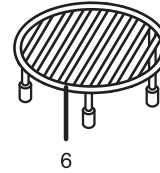
■ Alüminyum folyo parçalarını fırınınızın iç duvarlarına 2,5 cm daha fazla yaklaştırmayınız.

## 2 Mikrodalga Fırınının Teknik Özellikleri

Dış genişlik	510 mm
Dış derinlik	418 mm
Dış yükseklik	283 mm
Fırın hacmi	23 lt
Net ağırlık	15.5 kg
Programlama / Saat	Dijital
Mikrodalga frekansı	2450 Mhz
Besleme gerilimi	230 V AC / 50 Hz
Mikrodalga gücü	1200 W
Mikrodalga çıkış gücü	850 W
Izgara gücü	1000 W
Toplam güç	2200 W

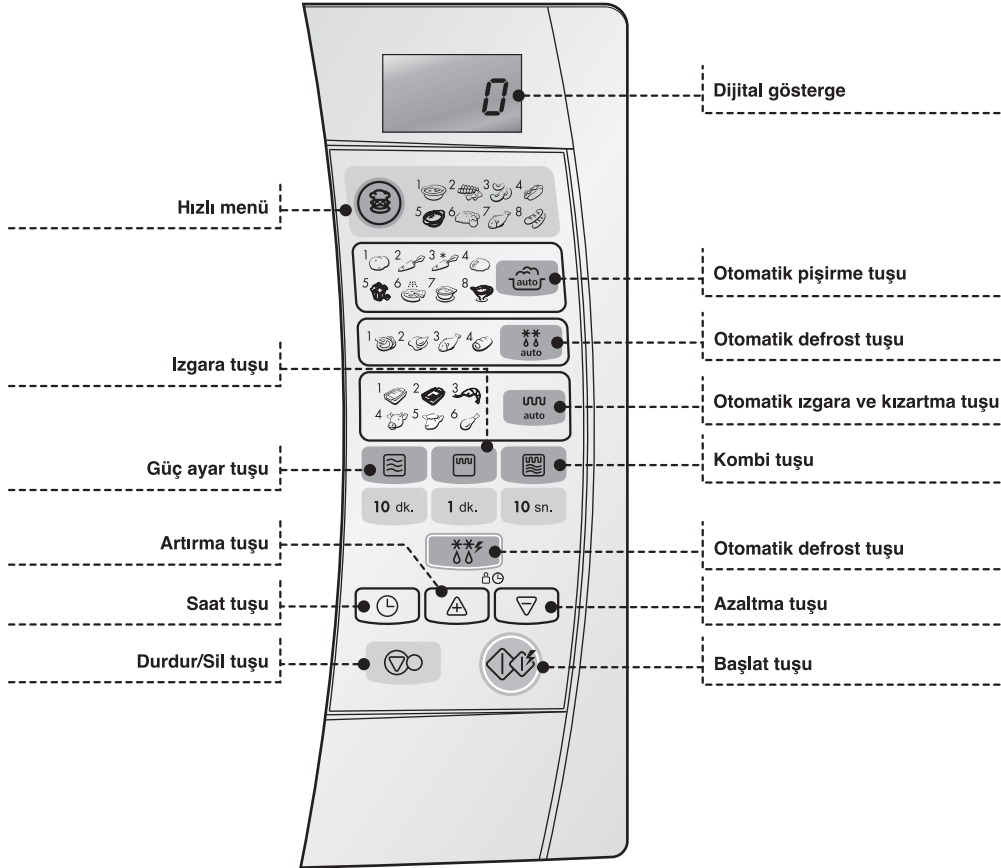


1. Ön kapak kilitleri
2. Ön kapak
3. Dijital gösterge
4. Kumanda panosu
5. Yüksek tel ızgara
6. Alçak tel ızgara
7. Döner cam tepsi
8. Döner taban desteği



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

### 3 Mikrodalga Fırınının Tanımı



### 3 Mikrodalga Fırınınızın Tanımı

#### Aksesuarlar



##### Döner cam tepsi

Tüm pişirmelerde döner cam tepsiyi kullanınız ve kesinlikle döner cam tepsi olmadan fırınınızı çalıştırmayınız. Cam tepsi, damlayan yemek sularını, yemek parçalarını toplayacaktır. 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.



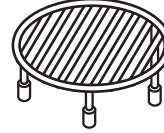
##### Döner halka

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



##### Yüksek tel ızgara

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



##### Alçak tel ızgara

Tel ızgarayı mutlaka döner cam tepsinin üzerine koyunuz. Böylece fırına zarar gelmesini ve yağ damlalarının zemine damlamasını önleyebilirsiniz.

##### Not:

**Bu aksesuarların tümünü bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.**

### 3 Mikrodalga Fırınınızın Tanımı

#### Fırınınızın 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, içerisindeki tüm aksesuarları ve paketleri 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;

**1** 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.

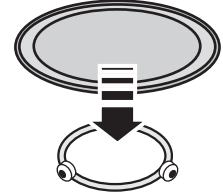
**2** Fırınınızın ön kapağını açınız. Döner taban desteğini yerleştirdikten sonra üzerine cam tepsiyi yerleştiriniz.

**3** Mikrodalga pişirmeye uygun 300 ml. su ile dolu bir kabı fırının içine koyunuz.

**4** Fırınınızı 30 saniye çalıştırmak için düğmeyi ekranda “30” rakamını görene kadar çeviriniz ve “Başlat” tuşuna basınız. “Başlat” tuşuna bastığınızda “biip” sinyal sesi duyacaksınız.

**5** Ekranınız 30 saniyeden geri sayım yapacaktır. 0'a ulaştığında “biip” 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.**



### 3 Mikrodalga Fırınının Tanımı

#### 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 suları 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 unutmussanız 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.

■ Mikrodalga enerjisi fırının pişirme bölümüne cam duvarlarda bulunan özel plakadan süzülerek 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 gereçleriniz 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 fırınıızda kesinlikle metal veya metal kaplama kapları kullanmayınız.**

■ Mikrodalgalar, metali delip geçemez. Mikrodalgalar fırındaki herhangi bir metal eşyadan yansır ve şimşğe benzeyen, tehlikeli bir olay olan elektrik atlamasını oluşturur. Çoğu ısıya dayanıklı ve metal olmayan kaplar, mikrodalga fırınıızda 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.

### 3 Mikrodalga Fırınının Tanımı

■ 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 etkilenir 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), Izgara-Mikrodalga ve Buharlı 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 bulundurulabilir 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 yiyecekten uzağa yansıtır. Bu nedenle bunları kullanmayınız.

■ Kümes hayvanlarının kanat veya bacaklarını ya da eklemelerini 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 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 taraflardaki yiyeceklerin üzerinde daha etkili olacağından değişik şekil ve kalınlıkta besin maddeleri pişirirken en küçük ve en ince tarafını kabının ortasına yerleştiriniz. Böylece o kısmın en son pişmesini sağlayabilirsiniz.

■ Balık gibi düz olmayan yiyecekleri kuyrukları kabın 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 kabın 2/3 ünden fazlasını doldurmayınız.

■ Bütün balık pişirecekseniz üzerine yarıklar açınız, böylece derinin patlamasını önlersiniz.

■ Balığın kafa ve kuyruk kısımlarının aşırı pişmesini önlemek için alüminyum folyo ile kaplayınız.

■ Streç film, torba veya yağlı kağıt kullanıyorsanız buharın çıkabilmesi için delik açınız ya da biraz aralık bırakınız.

■ Küçük parçalı yiyecekler büyük parçalılardan, düzgün şekilli yiyecekler diğerlerinden daha çabuk 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 gerisi ısı iletimiyle pişer.

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

## 4 Mikrodalga Fırınınızın Kullanılması

### 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 piştirmek, oda sıcaklığındaki malzemelerle yapılandı 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 fırınızdaki, 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 yerleştiriniz. Hiçbir zaman çok fazla folyo kullanmayınız.

## 4 Mikrodalga Fırınınızın Kullanılması

### 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 pişecektir. 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 nemi 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 puding, 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.

## 4 Mikrodalga Fırınının Kullanılması

### Yemeğin rengi

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

### Yiyeceklerdeki basıncın düşürülmesi

■ Pek çok besin maddesi deri veya kabukla kaplıdır. Pişirme sırasında içlerinde 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 karıştırmın çünkü yemeğin dışı, içinden önce ısınır.

■ Rostu 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, ekmeğ, kek ve kremalı sos gibi yiyeceklerin tam pişmeden fırından çıkarılıp, bekletilirken pişme süresinin tamamlanması tavsiye olunur.

## 4 Mikrodalga Fırınının Kullanılması

### Saatin ayarlanması

Saatinizi 12 ve 24 saate göre ayarlayabilirsiniz.

Fırınının içindeki bütün kutuları çıkardığınızdan emin olunuz.

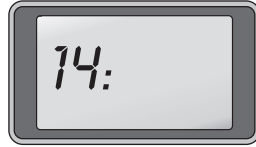
Fırınınızı ilk elektriğe bağladığınızda veya elektrik kesildiğinde ekranda "0" gözükecektir, bu durumda saati yeniden kurmanız gerekmektedir. Eğer saatiniz garip görünüşlü semboller gösterirse elektrik fişini prizden çekin ve tekrar sokun.

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** 10 dakika tuşuna 14 kere basınız.  
1 dakika tuşuna 3 kere basınız.  
10 saniye tuşuna 5 kere basınız.



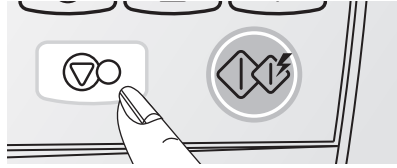
**3** Onay için tekrar "Saat" tuşuna basınız.

## 4 Mikrodalga Fırınınızın Kullanılması

### 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.

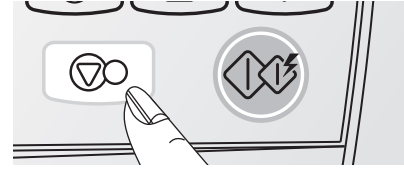
Çocuk kilidini kurmak için;



**1** “Durdur/Sil” tuşuna basınız.



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



**3** Çocuk kilidini iptal etmek için, “Durdur/Sil” tuşunu “L” ekrandan silinene kadar basılı tutunuz. Çocuk kilidi iptal edildiğinde 'bibip' sinyal sesi duyacaksınız.

**Not:** Elektrik kesintisi durumunda çocuk kilidi devre dışı kalacaktır.

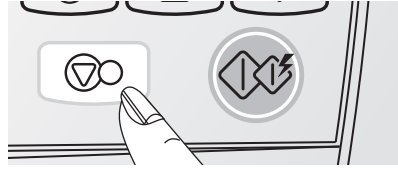
## 4 Mikrodalga Fırınınızın Kullanılması

### Artırma ( ▲ ) veya Azaltma ( ▼ )

Otomatik pişirme, normal pişirme veya Otomatik kızartma programlarını kullanırken yemeklerinizin az veya çok pişmiş olduğunu fark ederseniz “▲ / ▼” tuşları ile pişirme süresini azaltarak veya artırarak yemeğinizi daha az veya daha çok ısıtabilirsiniz.

Otomatik pişirme (Auto cook) veya normal pişirmede “▲ / ▼” tuşlarına basarak pişirme süresini azaltabilir veya arttırabilirsiniz.

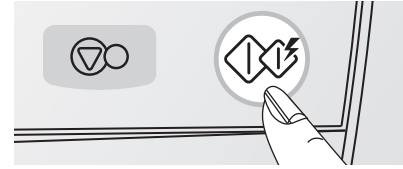
**Bu örnekte; otomatik pişirme programında (autocook) yiyeceğe göre otomatik belirlenmiş sürenin arttırılmasını veya azaltılmasını göreceğiz.**



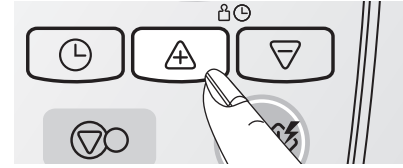
**1** “Durdur/Sil” tuşuna basınız.



**2** Gerekli Otomatik pişirme programını ayarlayınız. Otomatik pişirme programının ayarlanmasını 31. sayfada bulabilirsiniz. Pişireceğiniz yiyeceğin ağırlığını seçiniz.



**3** “Başlat” düğmesine basınız.



**4** “Arttırma ( ▲ )” işaretine her basışta pişirme zamanı 10 saniyelik bölümler halinde artacaktır. “Azaltma ( ▼ )” işaretine her basışta pişirme zamanı 10 saniyelik bölümler halinde azalacaktır.

## 4 Mikrodalga Fırınınızın Kullanılması

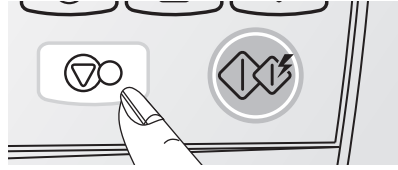
### Hızlı başlatma

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

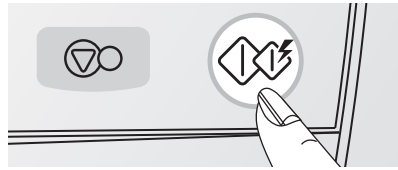
Hızlı Başlatma ile pişirmeye başladığınızda fırını durdurmadan süreyi arttırabilirsiniz.

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

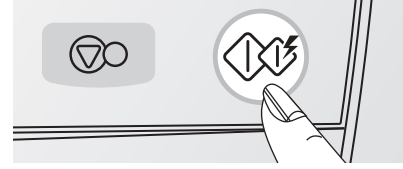
Bu örnekte 2 dakika süre ile mikrodalgada yüksek güçte ayarlamayı göreceğiz.



**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 esnasında, “Başlat” tuşuna basarak pişirme süresini 9 dakika 59 saniyeye kadar uzatabilirsiniz.

## 4 Mikrodalga Fırınının Kullanılması

### Mikrodalga ile pişirme

Fırınının 5 tane mikrodalga güç ayarı vardır. En yüksek güç otomatik olarak seçilmiştir, ama düğmeyi çevirerek diğer güç seviyelerini seçebilirsiniz.

Güç seviyesi	Güç seviyesi oranı
Yüksek 850 W - Max.	% 100
Orta-Yüksek 680 W	% 80
Orta 510 W	% 60
Orta-Düşük	
(defrost) 340 W	% 40
Düşük 170 W	% 20

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

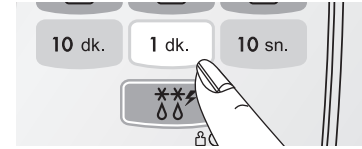
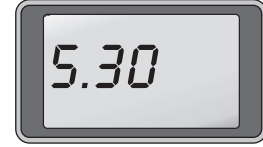
Bu örnekte % 80 güç ile 5 dakika 30 saniye süreyle pişirmeyi göreceğiz:



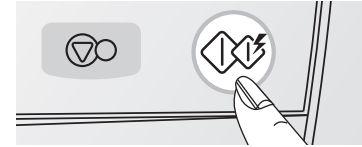
**1** “Durdur/Sil” tuşuna basınız.



**2** Güç tuşuna %80 güç seviyesini seçmek için iki kere basınız. Ekranda “680” belirecektir.



**3** 1 dakika tuşuna 5 kere basınız. 10 saniye tuşuna 3 kere basınız.



**4** “Başlat” tuşuna basınız.

## 4 Mikrodalga Fırınınızın Kullanılması

### Mikrodalga seviyesi

İstediğiniz 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. 850 W	% 100	<ul style="list-style-type: none"><li>● Su kaynatılması</li><li>● Kıyım kavurulması</li><li>● Tavuk/hindi, balık ve sebzelerin pişirilmesi</li><li>● İnce kesilmiş etlerin pişirilmesi</li></ul>
Orta - Yüksek 680 W	% 80	<ul style="list-style-type: none"><li>● Tüm yiyeceklerin tekrar ısıtılması</li><li>● Et veya kümes hayvanlarının pişirilmesi</li><li>● Mantar pişirilmesi</li><li>● İçerisinde peynir ve yumurta olan yemeklerin pişirilmesi</li></ul>
Orta 510 W	% 60	<ul style="list-style-type: none"><li>● Keklerin ve böreklerin pişirilmesi</li><li>● Yumurta pişirilmesi</li><li>● Çorba ve pilav yapılması</li></ul>
Orta - Düşük Defrost 340 W	% 40	<ul style="list-style-type: none"><li>● Tüm donmuş yiyeceklerin eritilmesi</li><li>● Yağ ve çukolata eritilmesi</li></ul>
Düşük 170 W	% 20	<ul style="list-style-type: none"><li>● Yağ ve peynirin yumuşatılması</li><li>● Dondurmanın yumuşatılması</li><li>● Maya hamurunun kabartılması</li></ul>

## 4 Mikrodalga Fırınınızın Kullanılması

### Otomatik 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 buzu çözülecek gıdanın türünü ve ağırlığını belirtmeniz gerekir.

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

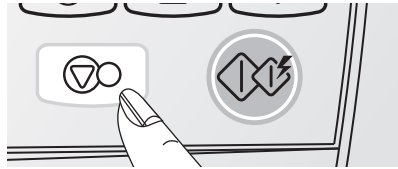
**Dikkat! Otomatik buz çözme fonksiyonunu kullandığınız zaman, girilecek olan ağırlık, kap hariç, kilogram cinsinden yiyeceğin net ağırlığı olmalıdır.**

Yiyeceklerin ısıları ve yoğunlukları birbirlerinden farklıdır. Büyük parçalı et ve tavukların çözülmesine dikkat ediniz. Bazı yiyeceklerin pişirilmmeden 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.

**Otomatik Defrost işleminde kullandığınız kapların mikrodalgaya uygun olduğundan emin olunuz.**

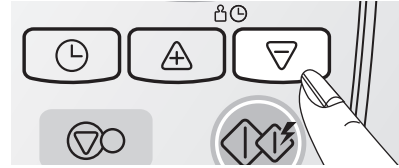
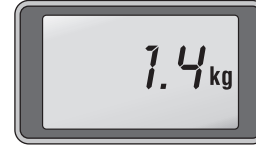
**Bu örnekte 1.4 kg dondurulmuş tavuk / hindi'nin buzunu çözmeyi göreceğiz:**



**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** “Otomatik defrost” tuşuna iki defa basarak TAVUK/HİNDİ buz çözme programını seçebilirsiniz. Ekranda “dE F2” kodu gözükecektir.



**3** Buzunu çözeceğiniz yiyeceğinizin ağırlığını “▲” tuşuna 14 kere basarak ayarlayınız.

## 4 Mikrodalga Fırınınızın Kullanılması



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 çözülme engelleyen parçaları çıkartın. Yiyeceğinizi tekrar fırının içine koyun ve kapağını kapattıktan sonra tekrar “Başlat” düğmesine basınız. Fırınınızın kapağı açılmadıkça “biip” sinyal sesi gelse de defrost işlemi devam edecektir.

### Gıda cinslerinin ayarlanması

Fırınınızın mikrodalga buz çözme ayarları ET, TAVUK/HİNDİ, BALIK, EKMEK olmak üzere 4 kategori bulunmaktadır. Otomatik defrost tuşuna basarak farklı defrost programlarını seçebilirsiniz.

Yiyecek Tipi	Kod	Tuşa basma sayısı
Et	dEF1	1 defa
Tavuk/Hindi	dEF2	2 defa
Balık	dEF3	3 defa
Ekmek	dEF4	4 defa

### Yiyeceklerin buzunu çözmek için girilmesi gereken ağırlıklar sıra ile belirtilmiştir.

Et	Siğir Kuzu	Kıyma, bonfile, kuşbaşı et, siğir 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, pavurya	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 edebilmesidir. 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 buhar 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 mutfak havlusu konulmalıdır. Somun ekmek defrost yapılmadan önce ikiye bölünmelidir.

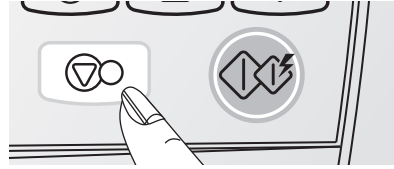
## 4 Mikrodalga Fırınınızın Kullanılması

### Hızlı menü

Hızlı menü seçmiş olduğunuz yemeği ağırlığını girerek ve Artma/Azaltma tuşlarını kullanarak kolayca pişirmenizi sağlar.

Yulaf ezmesi	1 kere
Makarna	2 kere
Pişmiş sebze yemekleri	3 kere
Haşlanmış sosis	4 kere
Sulu yemek	5 kere
Çırpılmış yumurta	6 kere
Izgara balık	7 kere
Sosis / Sucuk	8 kere

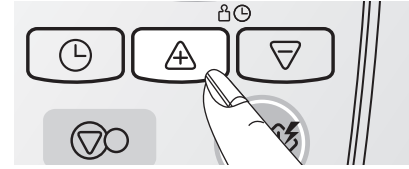
Bu örnekte 0.50 kg bezelye yemeği pişirmeyi göreceğiz.



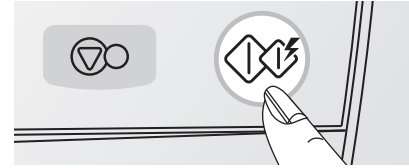
**1** "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



**2** "Hızlı menü" tuşuna 3 kere basınız.



**3** İstenen ağırlığı seçiniz. "Arttırma" tuşuna 3 kere basınız.



**4** "Başlat" tuşuna basınız.

## 4 Mikrodalga Fırınınızın Kullanılması

### Hızlı menü pişirme tablosu

Yemek Tipi	Ağırlık	Piştirme kabı	Piştirmeden önceki ısı	Açıklamalar															
1. YULAF EZMESİ	1 - 4 kişilik	Mikrodalgaya uygun yemek tipi	Oda sıcaklığı	<p>Yulaf ezmesi ve sütü mikrodalgaya uygun bir kaba yerleştiriniz. Üstü açık olarak pişirilmelidir. Fırından bip sinyali geldiğinde yulafları karıştırınız ve devam etmek için başlat tuşuna basınız. Pişirmeden sonra servis için iyice karıştırarak 1 dakika bekleyiniz.</p> <table border="1"><tr><td>Yulaf 1 paket</td><td>1 porsiyon</td><td>2 porsiyon</td><td>3 porsiyon</td><td>4 porsiyon</td></tr><tr><td>Ortalama 40 g</td><td>1/3 kase (1 paket)</td><td>2/3 kase (2 paket)</td><td>1 kase (3 paket)</td><td>1 1/3 kase (4 paket)</td></tr><tr><td>Soğuk süt</td><td>3/4 kase (180 ml)</td><td>1 1/2 kase (360 ml)</td><td>2 1/2 kase (540 ml)</td><td>3 kase (720 ml)</td></tr></table>	Yulaf 1 paket	1 porsiyon	2 porsiyon	3 porsiyon	4 porsiyon	Ortalama 40 g	1/3 kase (1 paket)	2/3 kase (2 paket)	1 kase (3 paket)	1 1/3 kase (4 paket)	Soğuk süt	3/4 kase (180 ml)	1 1/2 kase (360 ml)	2 1/2 kase (540 ml)	3 kase (720 ml)
Yulaf 1 paket	1 porsiyon	2 porsiyon	3 porsiyon	4 porsiyon															
Ortalama 40 g	1/3 kase (1 paket)	2/3 kase (2 paket)	1 kase (3 paket)	1 1/3 kase (4 paket)															
Soğuk süt	3/4 kase (180 ml)	1 1/2 kase (360 ml)	2 1/2 kase (540 ml)	3 kase (720 ml)															
2. MAKARNA	0.1 kg - 0.3 kg	Mikrodalgaya uygun yemek tipi	Oda sıcaklığı	<p>Makarneye haşlanmış suyu kafi miktarda tuz ekleyerek derin ve büyük bir kaba yerleştiriniz. Kapaksız pişirme yapınız. Fırından bip sinyali geldiğinde makarnayı karıştırınız ve devam etmek için başlat tuşuna basınız. Pişirmeden sonra servis için iyice karıştırarak 1 dakika bekleyiniz. Makarnayı servis için soğuk sudan geçiriniz.</p> <table border="1"><tr><td>Ağırlık</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>Kapak</td></tr><tr><td>Haşlanmış su</td><td>400 ml</td><td>700 ml</td><td>1000 ml</td><td>Yok</td></tr></table>	Ağırlık	100 g	200 g	300 g	Kapak	Haşlanmış su	400 ml	700 ml	1000 ml	Yok					
Ağırlık	100 g	200 g	300 g	Kapak															
Haşlanmış su	400 ml	700 ml	1000 ml	Yok															
3. PIŞİRMİŞ SEBZE YEMEKLERİ	0.2 kg - 0.8 kg	Mikrodalgaya uygun yemek tipi	Oda sıcaklığı	<p>Bezelyeleri mikrodalgaya uygun kaba yerleştiriniz. Kapağı cam tablanın üzerine koyunuz. Tekrar ısıtma sonrası karıştırınız ve 1-2 dakika kapak kapalı olarak bekletiniz.</p>															
4. HAŞLANMIŞ SOSİS	0.2 kg - 0.6 kg	Mikrodalgaya uygun yemek tipi	Oda sıcaklığı	<p>Mikrodalgaya uygun kaba yerleştiriniz. Kapaksız pişiriniz. Isıttıktan sonra karıştırınız ve süzünüz. Servis yapabilirsiniz.</p>															
5. SULU YEMEK	0.2 kg - 0.6 kg	Mikrodalgaya uygun yemek tipi	Oda sıcaklığı	<p>Sulu yemekleri mikrodalgaya uygun bir kaba yerleştiriniz. Üzerini arada hava alacak gibi kapatınız, karıştırınız ve servis yapmadan önce 2 dakika bekleyiniz.</p>															
6. ÇİRPİLMİŞ YUMURTA	1-4 yumurta	Mikrodalgaya uygun yemek tipi	Dondurulmuş	<p>İstenilen miktarda süt ve yumurtayı büyük bir kaseye yerleştiriniz ve karıştırınız. Üzerini kapatınız. Pişirdikten sonra fırından çıkarınız. İyice karıştırıp 1-2 dakika daha üstü kapalı bekleyiniz.</p> <p>Eklenecek süt miktarı: 1 yumurta: 1 çorba kaşığı süt 2 yumurta: 2 çorba kaşığı süt 3 yumurta: 3 çorba kaşığı süt 4 yumurta: 4 çorba kaşığı süt</p>															
7. IZGARA BALIK	0.2 kg - 0.6 kg	Yüksek tel ızgara	Dondurulmuş	<p>Temizleyip konulur. Yüksek tel ızgaraya yerleştiriniz. Fırından bip sesi geldikten sonra balığı çeviriniz ve devam etmek için başlat tuşuna basınız. Pişirdikten sonra fırından çıkarınız ve servis yapınız.</p>															
7. SOSİS / SUCUK	0.1 kg - 0.5 kg	Yüksek tel ızgara	Dondurulmuş	<p>Paketten çıkarınız. Yüksek tel ızgaraya yerleştiriniz. Fırından bip sesi geldikten sonra balığı çeviriniz ve devam etmek için başlat tuşuna basınız. Pişirdikten sonra fırından çıkarınız ve servis yapınız.</p>															

## 4 Mikrodalga Fırınınızın Kullanılması

### Hızlı defrost

Bu örnekte, 0.5 kg dondurulmuş kıymanın buzunu çözmeyi göreceğiz.

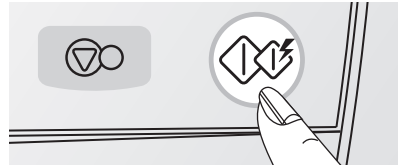
**Dikkat!** Hızlı Defrost işleminde kullandığınız kapların mikrodalgaya uygun olduğundan emin olunuz. Kıymanın içinde herhangi bir metal malzemenin olmamasına dikkat ediniz.



**1** "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



**2** "Hızlı Defrost" tuşuna basınız.



**3** Hızlı Defrost esnasında fırınınız "Biip" sinyali ile sizi uyacaktır. Bu nokta fırının kapağını açıp kıymayı ters çevirebilir veya çözülmüş bölümü dışarı çıkarabilirsiniz. Kapağı kapadıktan sonra "Başlat" tuşuna tekrar basmanız gerekmektedir.

## 4 Mikrodalga Fırınınızın Kullanılması

### Hızlı Defrost tablosu

Yemek Tipi	Ağırlık	Piştirme kabı	Piştirmeden önceki ısı	Açıklamalar
Kıyma	0.5 kg	Kendi tepsisi / delikli naylon ambalaj	Buzdolabı	Donmuş yüzeyi delin. Yemeği döner cama yerleştirin. Piştirmeden sonra 5 - 15 dakika beklethin.

## 4 Mikrodalga Fırınının Kullanılması

### Otomatik pişirme

Otomatik pişirme özelliği ile yemeğinizi, Otomatik pişirme yemek grubu içerisinde kolayca seçip, ağırlığını kontrol düğmesi ile kolayca belirtebilirsiniz.

**Otomatik pişirme programında pişirmek için kullandığınız kap ve malzemelerin mikrodalga pişirmeye uygun olduğundan emin olunuz.**

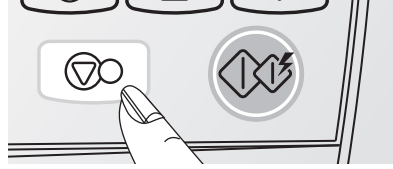
**Bu örnekte 0.5 kg ağırlığında kabuklu patatesi pişirmeyi göreceğiz:**

**Otomatik pişirme grubu yemek çeşitleri:**

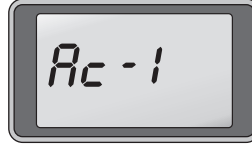
- 1 **Ac-1:** fırında patates veya kumpir,
- 2 **Ac-2:** taze sebzeler,
- 3 **Ac-3:** dondurulmuş sebzeler,
- 4 **Ac-4:** pilav veya makarna,
- 5 **Ac-5:** patlamış mısır,
- 6 **Ac-6:** soğuk pizza,
- 7 **Ac-7:** soğuk çorba,
- 8 **Ac-8:** sos,

**Not:**

• Mısır patlatma programında 0,1 kg mısır kullanılmalıdır. Ağırlık girmenize gerek yoktur.



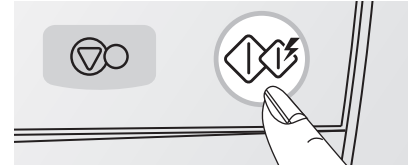
**1** “Durdur/Sil” tuşuna basınız.



**2** “Otomatik pişirme” tuşuna basınız. Ekranda “Ac-1” kodu gözükecektir. İstenen gıda cinsinin kodu görünene kadar “Otomatik pişirme” tuşuna basınız.



**3** İstenen gıda cinsinin ağırlığını “△” ikonuna basarak ayarlayabilirsiniz.



**4** “Başlat” düğmesine tekrar basınız. Bastığınızda pişirme programına göre otomatik belirlenmiş süre geri saymaya başlayacaktır. Pişirme bittiğinde 4 defa “biip” sinyali duyacaksınız.

## 4 Mikrodalga Fırınınızın Kullanılması

### Otomatik pişirme tablosu

Yemek Tipi	Ağırlık	Pişirme kabı	Pişirmeden önceki ısı	Açıklamalar
1. FIRINDA PATATES Ac-1	0.1 kg - 1.0 kg	Kağıt havlu	20°C	Patatesleri yıkayıp kurulayınız ve bir kaç defa çatalı batırınız. Patatesleri cam tepsiye yerleştirin ve fırını programlayın. Pişirdikten sonra patatesi fırından çıkarıp folyo ile sararak 5 dakika bekletiniz.
2. TAZE SEBZE Ac-2	0.2 kg - 0.8 kg	Cam tepsi	20°C	Yiyecekleri mikrodalga fırına uygun bir kaba veya güveçe koyunuz. 0.2 kg-0.4 kg için iki çorba kaşığı, 0.5 kg-0.8 kg için 4 çorba kaşığı su ekleyiniz. Şeffaf folyo ile üzerini kaplayınız. Pişirmeden sonra 2 - 3 dakika üstü kapalı olarak bekletiniz.
3. DONDURULMUŞ SEBZE Ac-3	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.
4. PİLAV/MAKARNA Ac-4	0.1 kg - 0.3 kg	Cam tepsi	20°C	Geniş ve derin bir kabın içerisine pirinç ve isteğinize göre (1/4 ile 1 çay kaşığı arası) tuz ilave ediniz. Üstüne kapak koyun veya üzerini naylon folyo ile sarınız. <b>Pilav:</b> Pişirdikten sonra, pilavı karıştırın ve 5-10 dakika üstü kapalı bekletiniz. <b>Makarna:</b> Pişirdikten sonra makarnayı soğuk suyla yıkayınız.
5. PATLAMIS MISIR Ac-5	0.1 kg	Torba içinde Cam tepsi üzerinde	20°C	Mikrodalga fırın için hazır satılan mısır kullanınız. Plastik kabı çıkarınız. Torbayı cam tabla üzerine yerleştiriniz. Patlama sonrası torbayı fırından çıkarınız. <b>Dikkat! Patlamış mısır sıcaktır. Torbayı köşelerinden tutup çekerek açınız.</b>

## 4 Mikrodalga Fırınınızın Kullanılması

### Otomatik pişirme tablosu

Yemek Tipi	Ağırlık	Pişirme kabı	Pişirmeden önceki ısı	Açıklamalar
6. SOĞUK PİZZA Ac-6	0.1 kg - 0.4 kg	Cam tepsi	4°C	Bu fonksiyon sadece beklemiş soğuk pizzalar içindir. Dondurulmuş pizza için kullanmayınız. Pizzayı cam tepsi üzerine koyunuz. Pişirmeden sonra 1-2 dakika bekletiniz.
7. SOĞUK ÇORBA Ac-7	0.2 kg - 0.6 kg	Mikrodalgaya dayanıklı kase	Oda sıcaklığı	Çorbayı mikrodalga fırına uygun bir kaseye koyunuz. Kaseyi plastik kapak veya streç film ile örtünüz. Kaseyi cam tepsi üzerine koyunuz. Isıtma sonrası karıştırınız ve 2 dakika üzeri kapalı olarak bekletiniz.
8. SOS Ac-8	0.2 kg - 0.8 kg	Mikrodalgaya dayanıklı tabak	Oda sıcaklığı	Sosu mikrodalga fırına uygun bir tabağa koyunuz. Üzerini streç film ile örtünüz. Tabağı cam tepsi üzerine koyunuz. Isıtma sonrası karıştırınız ve 2 dakika üzeri kapalı olarak bekletiniz.

## 4 Mikrodalga Fırınınızın Kullanılması

### Izgara (Grill) pişirme

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

#### Izgara pişirmede Tel Izgaralar kullanılmalıdır.

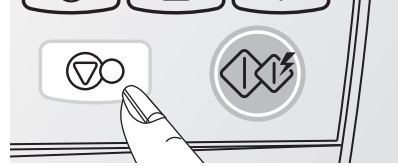
Fırın tavanındaki rezistans gıda yüzeyinin ızgara gibi pişmesini sağlayacaktır. Et ve tavuk gibi gıdaların yüzeyinin ateşte pişirilmiş gibi olması beklenmemelidir.

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:



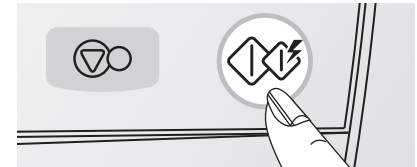
1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



2 "Izgara" tuşuna basınız.



3 Saati ayarlayın. 10 dakika tuşuna 1 kere, 1 dakika tuşuna 2 kere, 10 saniye tuşuna 3 kere basınız.



4 "Başlat" tuşuna basınız.

## 4 Mikrodalga Fırınının Kullanılması

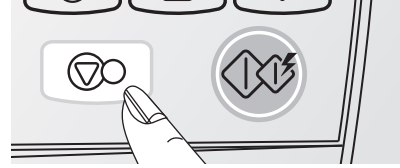
### Izgara (Grill) - Mikrodalga ikili pişirme

Fırınızdaki aynı anda ızgara (grill) ve mikrodalga pişirme özelliği vardır. Bu özellik seçildiğinde pişirme süresi azalacaktır. Kombinasyon pişirmede, fırınınızın mikrodalga gücünü %20, %40 veya %60 olarak ayarlayabilirsiniz.

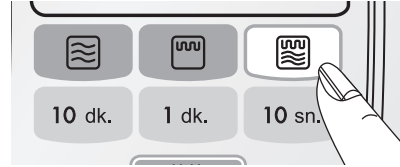
“Izgara” ve mikrodalga ikilisini birarada kullanmadan önce pişirme kaplarının hem ısıya dayanıklı hem de mikrodalga pişirmeye uygun olduğundan emin olunuz.

Bu örnekte % 60 güç seviyesinde, 25 dakika süreyle mikrodalga pişirme ile birlikte ızgara pişirmeyi göreceğiz:

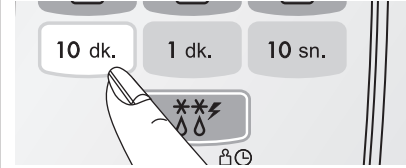
Kategori	Mikrodalga gücü (%)
Co-1	20
Co-2	40
Co-3	60



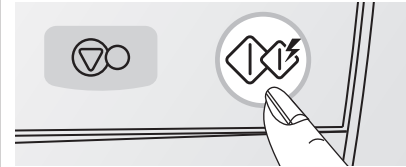
**1** “Durdur/Sil” tuşuna basınız.



**2** “Kombi” tuşuna ekranda “Co-3” görünene kadar basınız.



**3** Pişirme zamanını ayarlayınız. 10 dakika tuşuna 2 kere, 1 dakika tuşuna 5 kere basınız.



**4** Daha sonra “Başlat” tuşuna basınız. Pişirme esnasında “▲/▼” tuşlarını kullanarak pişirme zamanını değiştirebilirsiniz.

**Dikkat! Yemek kabını fırından çıkarttığınızda çok sıcak olacaktır.**

## 4 Mikrodalga Fırınının Kullanılması

### Otomatik ızgara ve kızartma özelliği

Fırınının otomatik ızgara ve kızartma özelliği ile istediğiniz yemeğinizi, yemek grubu içerisinde kolayca seçip, ağırlığını “Kontrol” düğmesi ile belirtebilirsiniz.

Otomatik ızgara ve kızartma grubu yemek tipleri;

- 1 Fırın makarna Ar-1
- 2 Lazanya Ar-2
- 3 Izgara karides Ar-3
- 4 Et kızartma Ar-4
- 5 Kuzu kızartma Ar-5
- 6 Parça tavuk - Hindi Ar-6

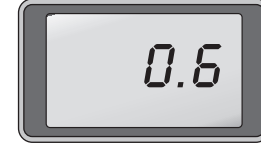
Bu örnekte 0.6 kg lazanya pişirmeyi göreceğiz:



1 “Durdur/Sil” tuşuna basınız.



2 “Otomatik ızgara ve kızartma” tuşuna Ar-2 gözüken kadar (iki defa) basarak lazanya yemek tipini seçebilirsiniz.



3 0.6 kg lazanya için “▲” ikonuna 6 kere basınız. Daha sonra “Başlat” düğmesine basınız. Bastığınızda pişirme programına göre otomatik belirlenmiş süre geri saymaya başlayacaktır. Pişirme bittiğinde 4 defa “biip” sinyali duyacaksınız.

Otomatik ızgara ve kızartma programında pişirmek için kullandığınız kap ve malzemelerin ısıya dayanıklı ve mikrodalga pişirmeye uygun olduğundan emin olunuz.

## 4 Mikrodalga Fırınınızın Kullanılması

### Otomatik ızgara ve kızartma tablosu

Yemek Tipi	Ağırlık	Piştirme kabı	Piştirmeden önceki ısı	Açıklamalar
1. FIRIN MAKARNA	0.5 kg - 1.2 kg	Alçak tel ızgara+ Cam tepsi+ Mikrodalgaya dayanıklı piştirme kabı	Oda sıcaklığı	Fırın makarna piştirme kabını alçak tel ızgara üzerine yerleştiriniz. Piştirme sonrası makarnayı fırından çıkarınız ve 1-2 dakika bekletiniz.
2. LAZANYA	0.3 kg - 0.6 kg	Alçak tel ızgara+ Cam tepsi+ Mikrodalgaya dayanıklı piştirme kabı	5°C	Lazanya piştirme kabını alçak tel ızgara üzerine yerleştiriniz. Piştirme sonrası lazanyayı fırından çıkarınız ve 1-2 dakika bekletiniz.
3. IZGARA KARİDES	0.1 kg - 0.6 kg	Yüksek tel ızgara+ Cam tepsi	5°C	Karidesleri temizledikten sonra yüksek tel ızgara üzerine yerleştiriniz. Fırınınız biip sesi ile sizi uyardığında kapağı açıp karidesleri çeviriniz ve kapağı kapatıp tekrar <b>"Başlat"</b> düğmesine basınız. Piştirme sonra karidesleri fırından çıkarınız ve servis ediniz.
4. ET KIZARTMA	0.5 kg - 1.5 kg	Cam tepsi + Metal tepsi + Alçak tel ızgara	5°C	Yiyeceklerinizin üzerine erimiş margarin veya tereyağ sürünüz. Yiyecekleri metal tepsi içinde alçak tel ızgaranın üzerine koyunuz. Fırınınız biip sesi ile sizi uyardığında kapağı açıp yiyecekleri çeviriniz ve kapağı kapatıp tekrar <b>"Başlat"</b> düğmesine basınız. Pişirdikten sonra folyo ile sarın, 10 dakika bekletiniz.
5. KUZU KIZARTMA	0.5 kg - 1.5 kg	Cam tepsi + Metal tepsi + Alçak tel ızgara	5°C	Yiyeceklerinizin üzerine erimiş margarin veya tereyağ sürünüz. Alçak tel ızgaranın üzerine koyunuz. Fırınınız biip sesi ile sizi uyardığında kapağı açıp yiyecekleri çeviriniz ve kapağı kapatıp tekrar <b>"Başlat"</b> düğmesine basınız. Pişirdikten sonra folyo ile sarın, 10 dakika bekletiniz.
6. PARÇA TAVUK - HİNDİ	0.2 - 0.8 kg	Cam tepsi + Yüksek tel ızgara	5°C	Tavuk-hindi parçalarını yıkayın ve kurulayın. Parçaların üzerine erimiş margarin veya tereyağ sürünüz. Parçaları yüksek tel ızgara üzerine yerleştiriniz. Fırınınız biip sesi ile sizi uyardığında kapağı açıp parçaları çeviriniz ve kapağı kapatıp tekrar <b>"Başlat"</b> düğmesine basınız. Pişirdikten sonra folyo ile sarın, 2-5 dakika bekletiniz.

## 5 Bakım, Temizlik ve Nakliye

■ 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 bir 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 ve diğer aksesuarları kırılmayacak şekilde ambalajlayınız ve fırın içinde oynamasını önleyiniz. Gerekirse ayrı taşıyınız.

■ Ön kapağı gövdeye bantlayınız.

■ Ön cama, kapak ve panoya darbe gelmesini önleyiniz.

■ Ürünü normal kullanma konumunda taşıyınız. Yana ve arkaya yatırmayınız.

## 5 Bakım, Temizlik ve Nakliye

### 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 'biip' sinyal sesi duyulur?

"Biip" 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

çinde 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 metoddan 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.

#### **DİKKAT!**

**Kesinlikle 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.

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

## **6 Yetkili Servis Çağırmadan Önce Yapılması Gerekenler**

---

**Eğer fırınınız çalışmıyorsa, Yetkili Servis ağırmadan 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 taban desteğinin yerine oturup oturmadığını, kontrol ediniz.**

## 7 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, Arçelik Çağrı Merkezi de haftanın 7 günü 08:00 - 24:00 saatleri arasında yeni telefon numarası olan **444 0 888** ile canlı olarak hizmet vermeye başladı. Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

#### Yeni Numaralar:

**444 0 888**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden \*)

#### Diğer Numara:

**(0216) 585 8 888**

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

Çağrı Merkezimize ayrıca [www.arcelik.com.tr](http://www.arcelik.com.tr) adresindeki Bize Ulaşın bölümünde Bize Yazın seçeneği ile gelen 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.)



*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 tekmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin mal 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 LG ELECTRONICS TIANJIN APPLIANCES CO., LTD. (XING DIAN ROAD BEI CHEN DISTRICT, TIANJIN, 300402, CHINA Tel : 86-22-2699-9888, Fax : 86-22-2699-1331) tarafından üretilmiştir. Ürününüzün CE uygunluğu LG Electronics Inc. (LG Twin Towers, 20 Yoido Dong, Youngdungpo-Gu Seoul 150-724 Korea Telefon: 00 82-2-3777-7884 Fax: 00 82-2-3777-5133) tarafından belgelenmiştir. İthalatçı Firma: ARÇELİK A.Ş.*

**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**

## *mikrodalga fırın*

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 Satıcılarımız 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 süreci içerisinde farklı arızaların toplamunun altıdan fazla olmasıyla üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

**ARÇELİK A.Ş.**

Seri No: \_\_\_\_\_

Tip: MD 585

Teslim Tarihi, Yeri: \_\_\_\_\_

Fatura Tarihi, No: \_\_\_\_\_

Satıcı Firma Ünvanı: \_\_\_\_\_

Adres: \_\_\_\_\_

Tel-Faks: \_\_\_\_\_

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): \_\_\_\_\_