



MD 823

*kombi
mikrodalgə
fırın*

***KULLANMA
KILAVUZU***



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

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.**



İ Ç İ N D E K İ L E R



1. Bölüm: Fırınınızın güvenli kullanımı/3-5



2. Bölüm: Fırınınızın teknik özellikleri/6-10



3. Bölüm: Fırınınızın açılması ve kurulması/11-14



4. Bölüm: Fırınınızın kullanılması/15-29



5. Bölüm: Bakım, temizlik ve nakliye/30-31



6. Bölüm: Yetkili servis çağırılmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları/32



7. Bölüm: Tüketici Hizmetleri/33



1. Bölüm: Fırınınızın güvenli kullanımı

☛ Fırınınız 220 - 240 volta ayarlıdır.

☛ Ürün üzerindeki bütün kutupların elektriğini kesebilecek kontakları arasında 3mm bir açıklık bulunan bir şalterin ürünle birlikte kullanılması gereklidir.

☛ Ocağınızı 16 Amperlik bir sigortaya bağlayınız. Evinizdeki sigortanın akım değeri 16 Amperden az ise ehliyetli bir elektrikçiye 16 Amperlik bir sigortaya bağlatınız.

☛ Fırınınızı mutlaka topraklı priz 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 işlemlerinde mutlaka döner cam tepsiyi kullanınız.**

☛ Eğer fırınınızı ankastre olarak kullanmayacaksanız 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 sıçraması 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, ızgara ve kombine pişirmelerde bu malzemelerden yapılmış kapları kullanmayınız.

☛ Arçelik ürünler üzerinde teknik, fonksiyonel ve estetik değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

☛ 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 pişirememesine 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 Fırınınızda su gibi sıvıları ısıtırken taşmasını engellemek için;

1. Ağız dar veya kapalı kaplar kullanmayınız.

2. Aşırı ısıtmayınız.

3. Kabı mikrodalga fırına koymadan önce içerisindeki sıvıyı çay kaşığı ile karıştırın ve pişirme süresinin ortasında fırın kapağını açıp tekrar sıvıyı karıştırınız. Pişirme süresince çay kaşığını kabın içinde bırakınız.

4. Çorba, sos gibi sıvılar ısıtılırken, fokurdamadan birdenbire köpürerek kaynayabilir ve taşabilir. Bunları ısıtırken fırınınızın başından ayrılmayınız.

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

☛ Çocuklarınızın bu ürünü kullanmasına müsaade etmeyiniz.

☛ Pişirme işlemi bittikten sonra kaplara, fırının içindeki parçalara ve tepsiyeye 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 tezgahdan 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.

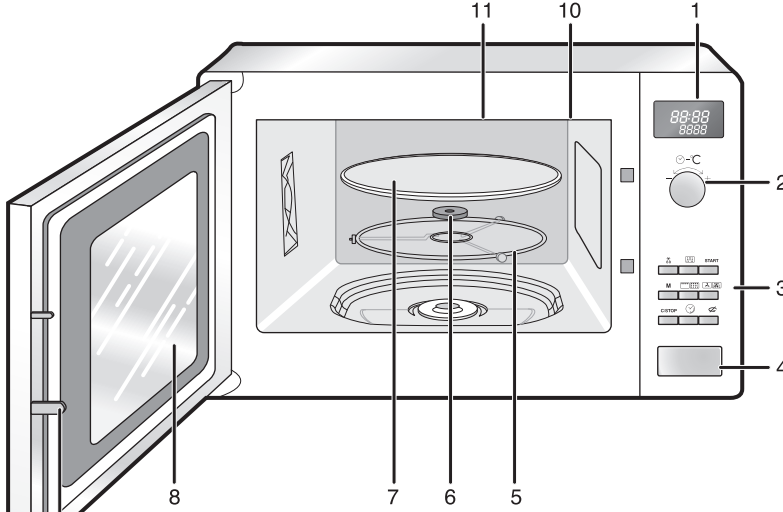
☛ Fırın kapağı açık iken kapak üzerine dayanmayınız veya çocukların asılıp sallanmalarına izin vermeyiniz. Fırının kapağı deforme olur ve sağlıklı kapanmaz.

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

☛ Alüminyum folyo parçalarını fırınınızın iç duvarlarına 2,5 cm'den daha fazla yaklaştırmayınız.



2. Bölüm: Fırınınızın teknik özellikleri



1. Gösterge panosu
2. Ayar düğmesi
3. Kontrol panosu
4. Kapak açma tuşu
5. Cam tepsi desteği
6. Sürücü şaftı
7. Döner cam tepsi
8. Cam kapak
9. Kapak kilidi
10. Fırın iç aydınlatma lambası
11. Izgara

Dış genişlik	: 540.5 mm
Dış derinlik	: 495 mm
Dış yükseklik	: 360 mm
İç genişlik	: 350 mm
İç derinlik	: 351.4 mm
İç yükseklik	: 254 mm
Fırın hacmi	: 32 lt
Ağırlık (Net/Brüt)	: 24.5/27.5 kg
Besleme gerilimi	: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Akım	: 16 A
Mikrodalga çıkış gücü	: 1000 W
Mikrodalga gücü	: 1600 W
Mikrodalga frekansı	: 2450 MHz
Izgara gücü	: 1250 W
Fan gücü	: 1600 W
Toplam güç	: 3561 W
Saat	: Dijital gösterge

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

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.

Kontrol panosu

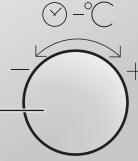
Gösterge panosu:

Programlamayı kolaylaştırmak için, günün saati, program süresi, programlanan fonksiyonları ya da pişirme sıcaklığını gösterir.



Ayar düğmesi:

Günün saatini, program süresini, program bitiş zamanını ya da fırın fonksiyonunun pişirme sıcaklığını ayarlamak için kullanılır.



Mikrodalga güç ayar tuşu:

Mikrodalga güç seviyesini ayarlamak için kullanılır.

Buz çözme (Defrost) tuşu:

Dondurulmuş tüm ürünlerin çözülmesi için kullanılır.

Hafıza tuşu:

Önceden programlanmış 3 programa hızlı erişim için kullanılır.

Silme/durdurma tuşu C/STOP:

Programı durdurmak (bir kez basınız) ya da bir programı iptal etmek (iki kez basınız) için kullanılır.

Kapı açma tuşu:

Kapıyı açmak ve fırını kapatmak için kullanılır.

Başlatma tuşu:

Tüm programları başlatma için kullanılır.

Fırın + kombi fırın tuşu:

Fanlı pişirme ve kombi fırın kullanımı için.

Izgara tuşu:

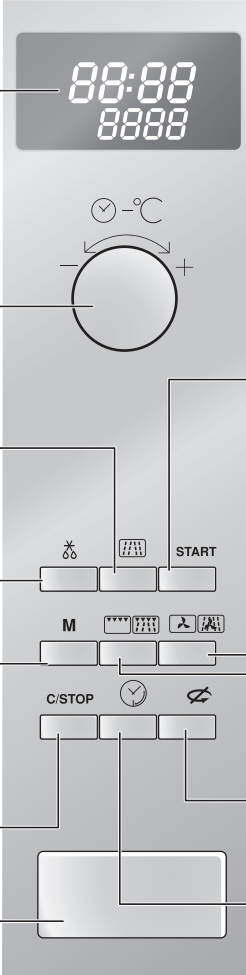
Izgara ve kombi ızgara için kullanılır.

Döner tepsi durdurma tuşu:

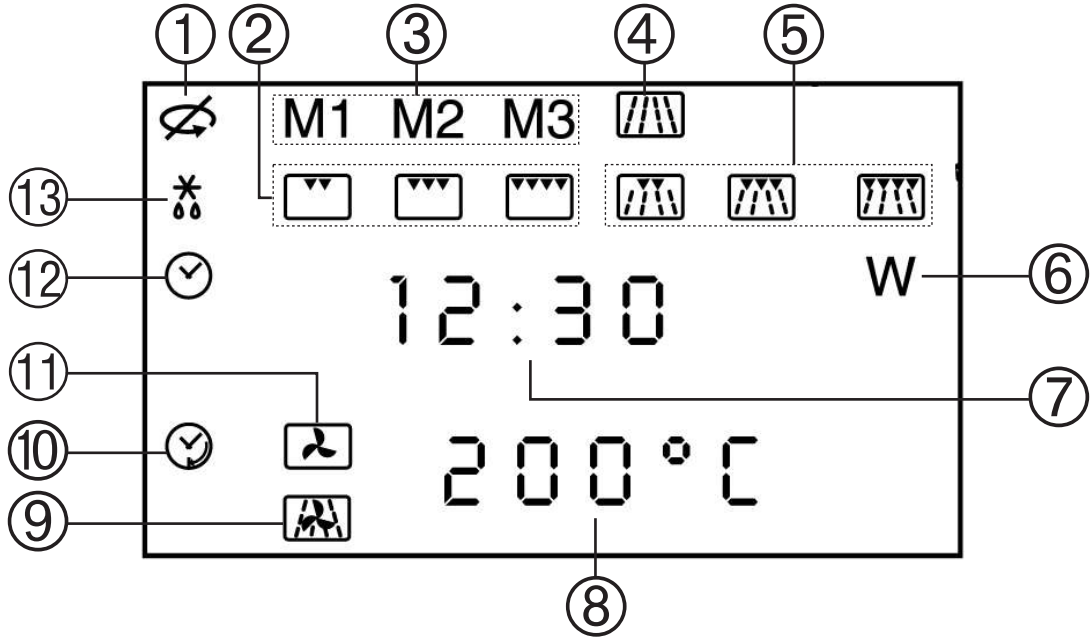
Tepsinin dönmesini durdurmak için kullanılır.

Saat ayar tuşu:

Saati ayarlamak ya da programı istenilen saatte başlatmak için kullanılır.









Gösterge panosu



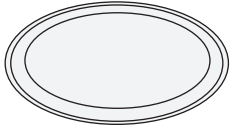
1. Döner tepsi iptal sembolü
2. Izgara fonksiyon sembolleri
3. Hafıza sembolleri
4. Mikrodalga pişirme sembolü
5. Kombi ızgara sembolleri
6. Mikrodalga güç sembolü
7. Saat ve güç göstergesi

8. Pişirme sıcaklığı göstergesi
9. Kombi fırın sembolü
10. Pişirme bitiş zamanı sembolü
11. Fanlı pişirme sembolü
12. Program süresi sembolü
13. Buz çözme fonksiyon göstergesi

Mikrodalga pişirme tablosu

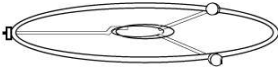
GÜÇ AYARI		UYGULAMA
 BUZ ÇÖZME	150 W	Dondurulmuş et, balık, meyve veya ekmeğin buzunu çözmek ya da nazik ve hafif yemekler için.
 ÇOK DÜŞÜK	250 W	Nazik ve hafif yemeklerin pişirilmesini sağlamak için veya yavaş yavaş pişirmek için.
 DÜŞÜK	350 W	Pişirmeye yüksek (1000 W) ayarıyla başlanmış yemeklerin (üstünün yanmaması için) tamamlamak için (örneğin dana eti veya rosto).
 YAVAŞ KAYNATMA	500 W	Balık ve kümes hayvanları pişirmek için. Yüksek ısıyla pişirmeye başlanmış fasulye, mercimek ya da süt bazlı mönüleri bitirmek için .
 TEKRAR ISITMA	700 W	Taze veya dondurulmuş, önceden pişirilmiş yiyecekleri tekrar ısıtmak için.
 YÜKSEK	1000 W	Taze sebze ve çorbalar için. Tüm sıvıların ısınması için.
MİKRODALGA FIRIN GÜCÜ: 1000 W		

Fırın aksesuarları



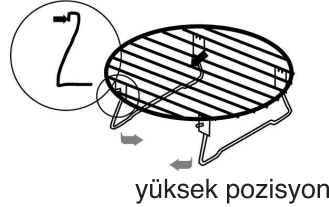
• Döner cam tepsi:

- Müdahale etmeye gerek kalmadan yiyeceğin tamamen eşit pişmesini sağlar.
- Pişirme kabı olarak kullanılabilir.
 - Dönme, sürücü şaftı ve çark desteği tarafından kontrol edilir.
 - Cam tepsi her iki yönde de döner.
 - Cam tepsi dönmüyor ise, tüm parçaların doğru olarak yerleştirildiğinden emin olunuz

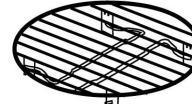


• Cam tepsi desteği:

- Sürücü desteğine zarar verebileceğinizden, makarayı el ile döndürmeye çalışmayınız. Eğer düzgün çalışmıyorsa platformun altındaki çukurda bir şey olmadığına emin olunuz.



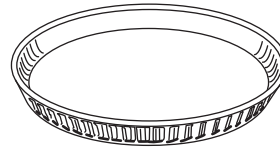
yüksek pozisyon



düşük pozisyon

Tel ızgara

- Izgaranızın ayakları katlanarak yükseklik ayarı yapılabilir. Bunun için ayakları yuvalarından çıkarmanız yeterli olacaktır.
- Tel ızgara ile beraber metal nesnelere kullanmayın.
- Yapacağınız ızgara çeşidine göre yükseklik seviyesini ayarlayın.
- Yüksek pozisyonu daha çok düz kızartmalar için kullanın.
- Düşük pozisyonu fan ya da kombi pişirmede kullanın.



Cam tepsi

Uyarı! Fırınınızın temiz kalması için pişirme yaptığınız sürece cam tepsiyi mutlaka fırının tabanına yerleştirin.

Dikkat! Pişirme bittiğinde asla çıplak elle tencereye dokunmayın.

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

3 Fırınınızı 3 dakika çalıştırınız.

4 Fırınınızın kapağını açın ve suyun sıcaklığını test ediniz. Eğer fırınınız çalışıyorsa su sıcak olmalıdır.

Dikkat: Su kabını çıkartırken dikkatli olun, sıcak olabilir.

Mikrodalga fırının avantajı

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

☛ **Mikrodalga fırın, enerji tasarrufu sağlar.** Enerji yalnızca pişirme sırasında tüketilmektedir. Mikrodalga fırında boşa 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 mikrodalga pişirme sırasında kaplar ısınmaz. Sıçrayan ve dökülen yiyecek artıkları, fırın duvarları üzerinde yanmazlar; fırını temizlemek kolaylaşır.

☛ Etlere buzunu çözmeyi unutmuşsanız telaşlanmanıza gerek yok. Mikrodalga fırın donmuş yiyecekleri birkaç dakika içinde çözebilir ve derhal pişirme işlemine başlayabilirsiniz.

Mikrodalga pişirme teorisi

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

☛ Mikrodalgalar fırının pişirme bölümüne içerisindeki aralıklardan girer. Mikrodalgalar yiyecek kaplarını pişirmezler fakat kapların içerisindeki yiyecekler kapları ısıtır. Mikrodalgalar fırınının 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 fırınının kapağı açıldığı anda fırınının mikrodalga üretmeyi durdurur. Mikrodalgalar yiyeceğinize girdiği anda tamamen ısıya dönüşür ve yiyecekleri yediğiniz zaman size zarar verebilecek mikrodalga enerjisi kalmaz.

Mikrodalga fırına uygun kaplar

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

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

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

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

☛ Mikrodalga pişirme için oval ya da dörtgen kaplar yerine, yuvarlak kaplar kullanınız. Çünkü kenarlarda kalan yiyecekler mikrodalgadan daha fazla 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), Fanlı Fırın, Izgara-Mikrodalga ve Fanlı Fırın-Mikrodalga tipi pişirmelerde kullanmayınız. Bu kapları sadece kısa süreli mikrodalga pişirmede kullanınız.**

Cam kaplar

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

Plastik kaplar

☛ Plastik/Melamin'den yapılmış kap ve

kapaklar, ayrıca dondurulmuş gıdaları saklama amaçlı kullanılan torbaları uzun süreli pişirmelerde kullanmayınız. Çünkü çok sıcak yemekler er ya da geç plastik kapları eritir ya da yamultur. Bu tip kapları sadece mikrodalga pişirmede kullanınız.

Yemek pişirme torbaları

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

Kağıt

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

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

Ahşap ve hasır kaplar

☛ Mikrodalga enerjisi, ahşap yapının

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

Seramik ve toprak kaplar

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

Metal kaplar - folyolar

☛ Metal kaplar mikrodalgayı yiyecekten uzağa yansıtır. Bu nedenle metal kap kullanmayınız.

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

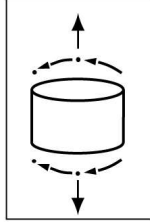
☛ Kenar derinliği 1,5 cm'den daha az olan düz yemek tepsileri de kullanılabilir; ancak bu durumda folyo kaplar yerine yağlı kağıt ya da streç film kullanılmalıdır.

Dikkat!

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

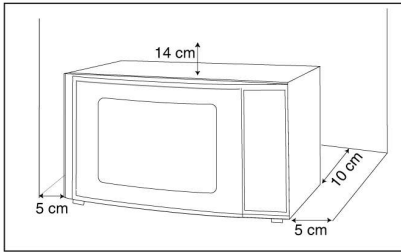
Normal kullanım

- Fırınınızı yerden 85 cm yukarıya yerleştirilmelidir.
- Fırını herhangi bir ısı ya da buhar kaynağından uzak, düz ve yatay bir yüzeye yerleştiriniz. Mikrodalga fırının dengesini sağlamak için, ön sol ayak ayarlanabilmektedir (5 pozisyon). Yükseltmek için ayağı döndürünüz veya fırınınızı alçaltınız.



Şekil 1

- Havanın fırının etrafında serbestçe dolaştığından emin olunuz. Fırının etrafında yeteri kadar boşluk bırakınız:
 - Fırının kenarları ile duvar ya da nesneler arasında 5 cm
 - Fırının üstünde 14 cm
 - Fırının arkasında 10 cm.
- Herhangi bir şeyin cihazın arkasındaki havalandırma şeritlerine engel olmadığına emin olunuz.



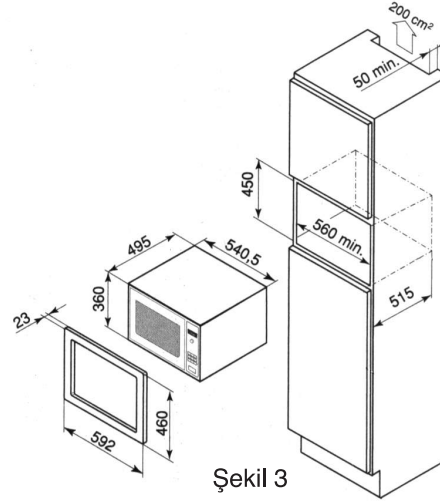
Şekil 2

Ankastre kullanım

Fırını koyduğunuz yer ısıya dayanıklı olmalı veya ısıya dayanıklı malzeme ile kaplanmalıdır.

Ankastre kullanımlar için fırınınızın montaj yuvasına şekil 3'de verilen ölçülere uygun olarak hazırlayınız.

- Kurulum süresince fırının ana şalterden elektrik bağlantısını kesiniz.
- Ürününüzü, kurulum sonrası elektrik bağlantısına (priz, fiş) kolayca ulaşılabilir şekilde monte ediniz.



Şekil 3

Dikkat! Mikrodalga fırınınızı mutfağınızdaki kabine yerleştirmek için montaj setini ücret karşılığında Arçelik Bayileri'nden temin edebilirsiniz.

4. Bölüm: 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 pişeceklerdir. 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.

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 yapılandan çok daha fazla zaman alacaktır.

☛ Özellikle ekmek, kek ve kremalı soslar olmak üzere, bazı yemek tariflerinde yemeğin fırından tam pişirmeden önce çıkarılması önerilir. Bu tip yemekler fırın dışında üzerleri kapalı olarak bekletilirse, yemeğin dışındaki ısının içe iletilmesi sonucu da pişmeye devam edeceklerdir. Yemek tamamen pişecek kadar fırında tutulursa, dışı yanabilir. Zamanla yemeklerin piştirme ve dışarıda bekletme sürelerini daha iyi tahmin edeceksiniz.

☛ Yemeğiniz pişerken mutlaka başında bulunun. Mikrodalga fırınıızda, yemeğiniz pişerken görüp ne durumda olduğunu kontrol edebilmemiz 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.

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 kabi kullanabilirsiniz. Yiyecek yağlı kağıtla sarılınca, yağlı kağıt ısıyı tutar ve etrafa yağ sıçramasını engeller. Fakat kapak veya streç filme oranla tam kaplamadığı için yemeği hafifçe kurutabilir.

Yemeğin rengi

☛ 15 dakika veya daha fazla pişen et ve kümes hayvanları kendi yağında hafifçe kararır. Daha kısa sürede pişirilen yemeklerin daha iştah açıcı ve kızarmış bir renkte olması için üzerine soya veya 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 karıştırın çünkü yemeğin dışı, içinden önce ısınır.

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

☛ Pişirme sırasında yiyecekleri çevirmek ve karıştırmak her tarafın eşit pişmesi için önemlidir.

Farklı pişirme süreleri

☛ Her zaman minimum pişirme süresini deneyerek başlayınız ve yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. 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, ekmekek, kek ve kremalı sos gibi yiyeceklerin tam pişmeden fırından çıkarılıp, bekletilip pişme süresinin tamamlanması tavsiye olunur.

Saati ayarlama

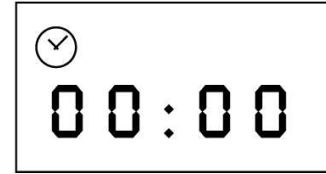
Mikrodalga fırınınızı ilk defa prize taktıktan ya da bir güç kesintisinden sonra fırın saatini mutlaka ayarlayınız.

Saati ayarlamak için:


- Saat ayar tuşuna “⌚” bip sesi duyana kadar yaklaşık 5 saniye basınız.
- Ayar düğmesini kullanarak doğru saati ayarlayınız (örneğin; saat 12)
- Saat ayar tuşuna “⌚” basarak onaylayınız. Saatiniz ayarlanmıştır.

Uyarı:

Elektrik kesintilerinde saat ayarı sıfırlanır.




Mikrodalga fırınınızı çalıştırma

- Mikrodalga fırınınız prize takınız ve saat ayarlayınız.
- Fırının kapağını açınız, yemeği içine koyunuz, kapağı kapatınız. Kapak düzgünce kapanmamış ise cihaz çalışmayacaktır.
- Yemek kabı fırının içinde rahatça dönmeyecek kadar büyük ise, programı çalıştırmadan önce “” tuşuna basarak döner tepsiyi durdurunuz.

Mikrodalga fırınınızda damak zevkinize göre pişirme yapma seçeneği sunan 6 değişik güç kademesi mevcuttur. (150 [buz çözme] - 250 - 350 - 500 - 700 - 1000 W).

Mikrodalga pişirme yapmak için:

1. Mikrodalga pişirme “” tuşuna basınız.

Örnek: Yüksek ısıda pişirme

“” tuşuna basarak mikrodalga güç seviyesini ayarlayınız.


Örnek: 1000 W

Her bastığınızda güç ayarı değişecektir.

Ekranda  görünecektir.



2. Program süresini ayar düğmesiyle ayarlayınız, (örneğin 5 dakika):

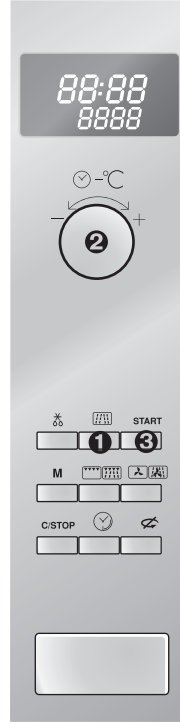
Ekranda  görünecektir.



3. “START” başlatma tuşuna basınız.

Not:

- Yemeği program bitmeden çıkarırsanız, programı silmek için “C/STOP” tuşuna iki kere basınız.
- Kapağı program bitmeden açarsanız kapağı kapatınız veya programa devam etmek için “START” tuşuna basınız.



Program başlar; cam tabla döner, fırının ışığı pişirme süresince yanar. Program sonunda 3 bip sesi duyulur. Kapağı açılıncaya kadar bip sesleri 10 dakika boyunca her dakika tekrarlanır.


Uyarı: Programlamada hata oluşursa, “C/STOP” tuşuna iki kez basarak programı değiştirip, iptal edebilirsiniz.

Hızlı program

Fırınınızda sık ve hızlı pişirmeler için otomatik olarak programlanmış bir özellik bulunmaktadır. Bu programın gücü otomatik olarak 1000W'a ayarlanmıştır.

Hızlı programda yemek pişirmek için:

① Pişireceğiniz yiyeceğinizi fırınına yerleştiriniz.

② Mikrodalga tuşuna basın. Ekranda “” görülecektir.

③ Pişirme süresini ayarlayınız. Örneğin 3 dakika

Ekranda  görünecektir.



④ “START” başlatma tuşuna basınız.

Otomatik Buz Çözme “✕” fonksiyonu

Mikrodalga, dondurulmuş gıdalarınızı normalden 10 kat hızlı çözecektir.

Öneriler:

- Çözülme süresi yiyeceğin çeşidine göre değişiklik gösterebilir.
- Buz çözerken bütün metal parçaları yiyecekten çıkardığınıza emin olun.
- Eğer yiyeceğin üzerinde buz parçaları varsa bıçak vasıtası ile kazıyın, aksi takdirde buzdan dolayı buz çözme işlemi yavaşlayacaktır.
- Et ya da balığın buzunu çözerken derin bir kabın içine koyun. Böylelikle çözülmeden oluşacak sıvılar kabın içinde kalıp, fırına zarar vermeyecektir.
- Buz çözme süresi yarıya geldiğinde sesli bir uyarı duyacaksınız; yiyeceği ters düz edin.
- Buzun çözülmesinden sonra yiyeceği biraz dinlendirin.
Yiyeceğin dinlenme süresi = buz çözme süresi.
- Buzu çözülmüş gıdaları pişirmeden asla tekrar dondurmayın.

Otomatik Buz Çözme İçin Mikrodalğanın Kullanımı

	Gıda	Miktar	Süre
Ekmek ve unlu ürünler	Baget	100g	45sn - 55sn
	Lavaş	200g	1sn – 1dk 30 sn
	Çıtır ve kabarık unlu mamüller	400g	2dk – 2dk 30sn
		300g	1dk
	Gıda	Miktar	Süre
Deniz Ürünleri	Doğranmış Karides	100g	1dk 30sn – 2 dk
	Bütün Karides	200g	5 – 7 dk
	Büyük Karides	1000g	10 – 11 dk
	Gıda	Miktar	Süre
Balık	Mezgit	500g	3dk – 4 dk
	Dil Balığı	300g	2dk – 2 dk 30sn
	Balık	1 parça	1dk 30 sn – 2dk
	Som Balığı	4 parça	4dk – 5 dk
	Alabalık	540g	4dk – 5 dk
	Gıda	Miktar	Süre
Et	Tavuk Bacağı	200g	3dk – 4dk
	Bütün Tavuk	1000g	11dk – 13dk
	Biftek	600g	5dk
	Pirzola	1000g	10dk
	Doğranmış Biftek	360g	3dk – 4dk
	Parça Et	600g	6dk – 7dk
	Gıda	Miktar	Süre
Meyve	Çilek	250g	2dk – 3dk
	Ahududu,	250g	2dk – 3dk
	Vişne	250g	2dk 3sn – 4dk
	Kuş Üzümü		

* Yiyeceklerinizi 1. kademede cam tepsi içine yerleştirin.

Izgara fonksiyonu

Fırınınızda kızartma yapmayı sağlayan ızgara (kızartma) fonksiyonu vardır. Izgara fonksiyonları pişirmenin sonunda veya başında yapılmalıdır.


• **UYARI:** Isıtıcı ızgara fonksiyonunda ısınır. Çocukları uzak tutunuz. Izgara kullanımında iken çocukların sadece yanlarında yetişkin biri varsa kullanmaya izin verilmelidir.

• Her iki kızartma fonksiyonunda 3 farklı ızgara seviyesi mevcuttur.

Izgara ve kombi ızgara tuşunu

Düşük ısıda ızgara  (ızgara düğmesine bir kez basın)

Orta derecede ızgara  (Izgara düğmesine iki kez basın)

Yüksek derecede ızgara  (ızgara düğmesine üç kez basın)

ayarlamak için kullanabilirsiniz.

☛ Yüksek derecede ızgara seçeneğini et ve balık kızartırken kullanın.

Kızartma fonksiyonunun kullanılması

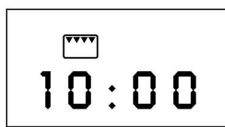
① Izgara / Izgara + Mikrodalga [ ] tuşuna basarak istediğiniz ızgara seviyesini seçiniz

Örneğin yüksek derecede kızartma



görünecektir.

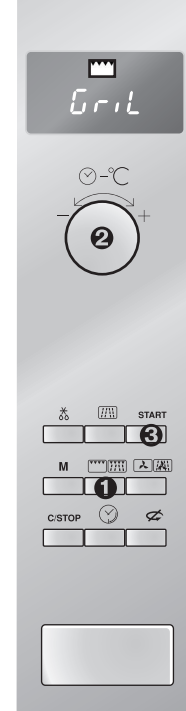
② Seçme düğmesini kullanarak program süresini seçin. Örn. 10 dakika



görünecektir.

③ **START**'a basın.

Program başlar; cam tabla döner, fırının ışığı pişirme süresince yanar. Program sonunda 3 bip sesi duyulur. Kapağı açınca kadar bip sesleri 10 dakika boyunca her dakika tekrarlanır.



Fırın (Fan) + Kombi Fırın (Fan + Mikrodalga) fonksiyonu




Fırın fonksiyonu

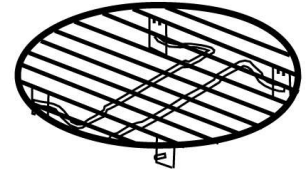
- Klasik fırında pişirme ve kızartma için kullanılır.

Kombi Fırın fonksiyonu

- Mikrodalga ile kombine edilen fanlı pişirme zaman tasarrufu sağlar

Uyarılar:

- Pişirme sıcaklığı 50° - 250° arasında 5° adımlarla ayarlanabilir.
- Pişirme süresi 0 - 90 arasında 1 dakikalık adımlarla ayarlanabilir.
- Her zaman minimum pişirme süresi seçilmeli eğer gerekiyorsa uzatılmalıdır. Yemeğinizin fazla pişip pişmediğini pişirme süresince kontrol edin.
- Fan  / Kombi Fırın  fonksiyonlarını kullandığınızda tel ızgarayı şekildeki gibi düşük pozisyonda kullanın. Bu şekilde ısı daha iyi dağıldığından yiyecekleriniz daha iyi pişecektir.
- Sadece ısıya dayanıklı pişirme kapları kullanın.
- Metal aletleri Kombi Fırın  fonksiyonu ile pişirme yaparken kullanmayın.
- Pişirme sonrasında tabağınızı alırken her zaman fırın eldiveni kullanın.



Fırın (Fanlı pişirme) fonksiyonu

Fırın fonksiyonunu kullanmak için:

Yiyeceğinizi fırın içine yerleştirin. Tel ızgarayı mutlaka düşük pozisyonda kullanın.

① Fan / Kombi   tuşuna basın.

Ekranında  görünecektir.

② 175°C fırın için otomatik olarak hafızaya alınmış sıcaklık değeridir. İstedığınız pişirme sıcaklığını 175°C yanıp sönerken ayarlayın.

Örn. seçme düğmesini kullanarak 250°C'ye ayarlayın (5 sn içinde).

Ekranında  görünecektir.

DİKKAT! Pişirme sırasında fırın içi sıcaklığı istenilen seviyeye geldiğinde fırın iki kez bip sesi çıkararak uyarı verir.

③ 00:00 yanıp sönmeye başladığında program süresini ayarlayın.

Örn. 40 dakikayı seçme düğmesini kullanarak ayarlayın.

Ekranında  görünecektir.

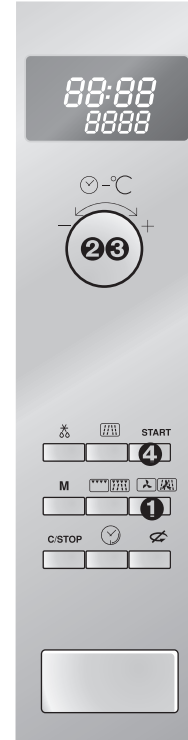
④ **START**'a basın.

Cam parça dönmeye başlayacak ve fırın ışığı yanacaktır.

• Program bitiminde fırın ışığı kapanacak, ekranda günün saati görünecek ve fırınınız 3 kez sesli uyarı verecektir.

• Kapağı açınca dek sesli uyarı belirli aralıklarla (yaklaşık 10 dk) tekrarlanacaktır.

• Pişirme sonunda yiyeceğinizi almak için fırın eldivenini kullanmayı unutmayınız.




Kombi fırın fonksiyonu

Kombi Fırın fonksiyonunu kullanmak için:
Yiyeceğinizi fırın içine yerleştirin. Tel ızgarayı mutlaka düşük pozisyonda kullanın.

① Kombi fırın fonksiyonunu seçmek için Fan / Kombi Fırın   tuşuna 2 kere basın.

Ekranda  görünecektir.

② Ekranda 175°C yanıp sönmeye başlarken önce  tuşuna birkaç kez basarak mikrodalga güç ayarı yapın. (150-250-350-500 konumlarını seçebilirsiniz) Örneğin 500 W

Ekranda  görünecektir.

DİKKAT! Pişirme sırasında fırın içi sıcaklığı istenilen seviyeye geldiğinde fırın iki kez bip sesi çıkararak uyarı verir.

③ Seçme düğmesini kullanarak gereken pişirme sıcaklığını ayarlayın. Örn. 250° C

Ekranda  görünecektir.

④ 00:00 yanıp sönmeye başladığında program zamanını ayarlayın örn. 20 dakikayı seçme düğmesini kullanarak ayarlayın.

Ekranda  görünecektir.

⑤ **START**'a basın.

Cam parça dönmeye başlayacak ve fırın ışığı yanacaktır.

- Program bitiminde fırın ışığı kapanacak, ekranda günün saati görünecek ve fırınınız 3 kez sesli uyarı verecektir.
- Kapıyı açınca dek sesli uyarı belirli aralıklarla (yaklaşık 10 dk) tekrarlanacaktır.
- Pişirme sonunda yiyeceğinizi almak için fırın eldivenini kullanmayı unutmayınız.




Hafızaya alma tuşları M1-M2-M3


Hafızaya alma fonksiyonu, size M tuşuna basarak kolaylıkla erişebileceğiniz en sık kullandığınız 3 programı hafızaya alma imkanı verir. İsteddiğiniz herhangi bir programı hafızaya alabilirsiniz.

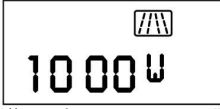
Uyarı: Elektrik kesintisinde hafızaya aldığınız programlar silinecektir.

İstenen programı hafızaya alma:

Örneğin bir tabak yemeği önceden ısıtmaya programlamak

① Mikrodalga güç ayar “” tuşuna basınız.

Ekranda  görünecektir.



② Ayar düğmesiyle program süresini ayarlayınız. Örnek: 2 dakika

Ekranda  görünecektir.



③ “START” tuşu yerine, **hafızaya alma** tuşuna **M**'e basınız; birkaç saniye sonra girdiğiniz programın hafızaya alındığını onaylayan bir ses duyacaksınız.

Ekranda  görünecektir.



☛ Hafızaya alma tuşuna iki veya üç kez basarak ya da iki program daha hafızaya alabilirsiniz.

NOT:

- Bir programı hafızaya almadan önce hafızanın (M1, M2, M3) dolu olup olmadığını “M” tuşuna basarak kontrol ediniz. “M” tuşuna bastığınızda hafızada bulunan program bilgilerini ekranda görebilirsiniz
- Hafızada en son kaydettiğiniz program kalacaktır. Hafıza dolu olsa bile hafızada bulunan program silinip yenisi kaydedilecektir.
- Hafızaya alınmış programın aynı işlemleri uygulayarak değiştirebilirsiniz.

Hafızaya alınmış bir programı başlatmak için:

1. “M” tuşuna basarak istediğiniz hafıza programını seçiniz.
2. START tuşuna basınız, program başlayacaktır.



Birleştirilmiş programlar

Mikrodalga fırınınızda bulunan üstün bir özellik sayesinde fırınınızı programlayarak firın programlarını ard arda çalıştırabilirsiniz.

Örnek: 10 dakika buz çözme fonksiyonunu çalıştırıp sonra kombi fırında pişirme yapmak için mikrodalga güç seviyesini ve süreyi ayarlayıp fırınınızın iki programı kendiliğinden çalıştırmasını sağlayabilirsiniz.

- ① Sadece buz çözme programı ayarlıyormuş gibi aşağıdakileri uygulayınız:
- Buz çözme “☼” tuşuna basınız.
 - Program süresini ayarlayınız (örnek, 10 dakika)

Ekranda  görünecektir.

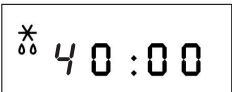
- ②,③ Fırın fonksiyonunda anlatıldığı gibi fırınınızı 250°C’de pişirme yapacak şekilde ayarlayın.

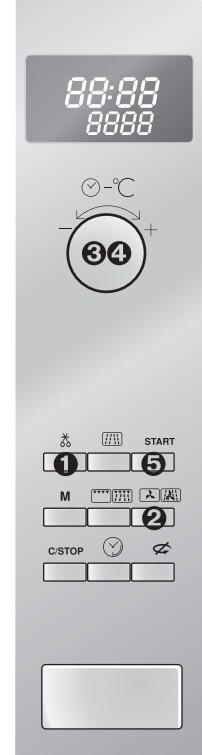
Ekranda  görünecektir.

- ④ Program süresini (örnek, 30 dakika) çözülme süresini de ekleyerek ayarlayınız.

Ekranda  görünecektir.

- ⑤ “START” tuşuna basınız.

Ekranda  görünecektir.



Pişirme bitiş zamanını programlama

Bu özellik sayesinde pişirme programının istediğiniz saatte bitmesini sağlayabilirsiniz.

Programlamadan önce, saatin doğru süreye ayarlandığına emin olunuz.

Örnek: 16 : 00

Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için:

① Fonksiyonu ve program süresini seçiniz. (örnek, 250°C sıcaklıkta fırın fonksiyonunu kullanarak 45 dakikalık pişirme yapma)

Ekranında  görünecektir.

② “START” tuşu yerine, saat tuşuna “⌚” basınız. Program süresi otomatik olarak saate (16:00) eklenir ve bu saat, süre sembolü ve seçilen fonksiyonla birlikte göstergede yanıp söner.

Ekranında  görünecektir.

③ Ayar düğmesi ile programın bitmesini istediğiniz saati ayarlayınız. örneğin yemeğin saat 20 : 00 da hazır olmasını istiyorsunuz.

Ekranında  görünecektir. 20 : 00 yanıp söner.

④ Saat tuşuna “⌚” tekrar basınız. Ekranında saat sembolü ve programlanmış bitme süresi görülecektir.

DİKKAT!

- Buz çözme dışında istediğiniz her fonksiyonun başlamasını önceden programlayabilirsiniz. Bu metodla birleştirilmiş iki programın bile başlamasını önceden programlayabilirsiniz.
- Ön programı başlatabilmeniz için seçtiğiniz program süresi en az 1 dakika olmalıdır.





5. Bölüm: 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.
- ☛ Fırına zarar verebilecek aşındırıcı temizlik malzemesi, alkol ve çözücülerini kullanmayınız.

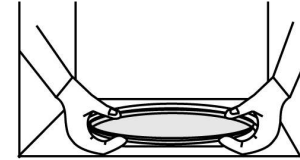
Fırının içini temiz tutunuz

- ☛ 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.
- ☛ Buhar ile temizleme yapmayınız.
- ☛ Izgara yapıldığında üst ve yanlarda bulunan hava deliklerinde aşırı ısınma meydana gelir. Kullandıktan sonra bu kısımlara dokunmayın, soğumasını bekleyin ve daha sonra temizleyin. Metal parçalar üzerinde kalın bez kullanın.

Eğer nakliye ihtiyacınız olursa;

☛ Orijinal ambalajını saklayınız.

Orijinal ambalajı ile taşıyınız, ambalaj üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.

☛ Orijinal ambalajı yok ise;

☛ Fırın kapağı ile fırın tepsileri arasına mukavva benzeri koruyucu koyunuz.

☛ Ön kapak tutamağından tutarak kaldırmayınız.

☛ Fırının üzerine ağırlık koymayınız.

☛ Dış yüzeyi darbelerden koruyunuz.

☛ Taşıma sırasında ürünü normal konumda bırakınız. (Ters veya yan koymayınız)



6. Bölüm: Yetkili servisi çağırmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları

Sorun	Öneriler
Süre geriye sayıyor, fakat cihaz çalışmıyor (cam tepsi dönmüyor, ışık yanmıyor ve yiyecek ısınmıyor).	“ ∅ ” tuşuna ve 5 saniye “ ⏸ ” tuşuna basınız.
Mikrodalga fırın gürültülü çalışıyor.	Ön sol ayağı düzeltiniz. Çarkları ve cam tepsinin altındaki çukurları temizleyiniz.
Kapak camında buğulanma oluşuyor.	Bir bez parçasıyla buğuyu siliniz.
Cam tepsi doğru şekilde dönmüyor.	Çarkları ve cam tepsinin altındaki çukurları temizleyiniz.
Mikrodalga programları istenilen sonuçları vermiyor.	Cihazın altındaki hava deliklerini temizleyiniz. Mikrodalga pişirme için yalnızca uygun kapları kullandığınıza emin olunuz.
Cihaz kıvılcımlar çıkarıyor.	Çark desteğinin düzgünce yerleştiğine emin olunuz. Cihazı tamamen temizleyiniz: Yağ tabakasını, yemek artıklarını, vb. alınız. Fırın duvarlarından metal nesnelere uzaklaştırınız. Kesinlikle metal kulplu kaplar kullanmayınız.
Izgara ısınma sırasında duman yapıyor.	Izgaranın soğuduğundan emin olduktan sonra önceki pişirmeden kalan bütün artıkları temizleyiniz.

Sorunun devam etmesi durumunda Yetkili Servisi çağırınız. Fırını kesinlikle kendi kendinize tamir etmeye çalışmayınız.



7. Bölüm / Tüketici hizmetleri:

Değerli Müşterimiz,

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

Yetkili Servislerimizin haftanın 7 günü 09:00 - 22:00 saatleri arasında hizmet vermeye başlamasının ardından, 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 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 uyanızı 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, Kombi 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 Brandt Industries (Aizenay Site Rue Keiji Noda F-85190 Aizenay FRANSA

Tel: +33 2 51 44 12 01 - Fax: +33 2 51 44 12 00) tarafından üretilmiştir.

Ürününüzün CE uygunluğu VDE (Merianstrasse 28 D. 63069 OFFENBACH AM MAIN Tel: 00 49 69 8306 459 -

Fax: 00 49 69 8306 789 email: elm@vde.com) 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**

kombi mikrodalga fırın

ARÇELİK Kombi 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 tamamlanıncaya 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 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 823 _____

Teslim Tarihi, Yeri: _____

Fatura Tarihi, No: _____

Satıcı Firma Ünvanı: _____

Adres: _____

Tel-Faks: _____

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): _____