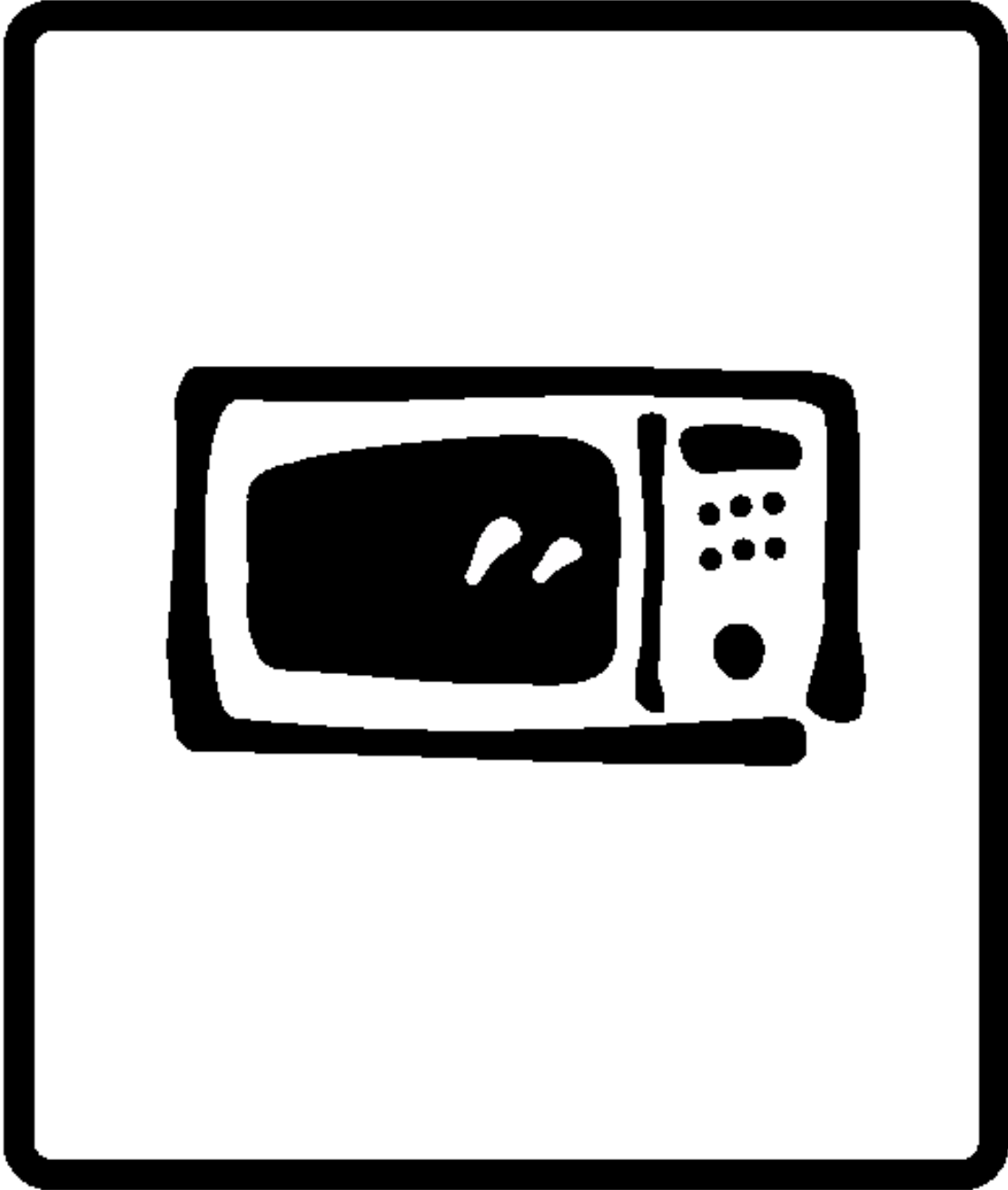


KULLANIM KILAVUZU



Model EMM2015

 **Electrolux**

İÇİNDEKİLER

Mikrodalga fırınınızı kullanmadan önce.....	3
Emniyet Talimatları.....	3
Izgarada pişirme yaparken alınacak güvenlik önlemleri.....	3
Mutfak Gereçlerinin Kullanıma uygunluğunun Denenmesi.....	4
Yiyeceklerin emniyeti.....	4
Fırın kapları ve aksesuarlar kılavuzu.....	5
Teknik Veriler.....	5
Çalıştırmaya Hazırlanması.....	6
Ambalajın açılması.....	6
Yerleştirme.....	6
Şebekeye bağlantı.....	6
Elektrik Bağlantıları.....	6
Cihazın Özellikleri ve Çalıştırılması.....	7
- Parçaların fonksiyonları.....	7
- Döner tablanın montajı.....	7
- Kontrol paneli.....	8
- Mikrodalga ile pişirme.....	9
- Mikrodalga güç ayarları.....	10
- Izgarada pişirme.....	10
- Mikrodalga ve Izgarada pişirme.....	10
- Izgarada pişirme ile ilgili tavsiyeler.....	11
- Mikrodalga ve Izgarada pişirme ile ilgili tavsiyeler.....	11
- Mikrodalga ve Izgara güç seviyeleri.....	11
- (180 W) kullanan Defrost (Buz çözme) talimatları.....	12
- Mikrodalga ile ilgili önemli hususlar.....	13
- Bakım ve Temizlik.....	14
- Aksesuarların temizlenmesi (Dönertabla ve destek).....	14
- İç kısmın temizlenmesi.....	14
- Dış kısmın temizlenmesi.....	14
- Izgaranın bakımı ve temizlenmesi.....	14

Cihazınızın kullanım ömrü 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

ELECTROLUX AŞ

Tarlabaşı Cd.No 35 Taksim / İSTANBUL

TEL : 0 212 293 10 20 FAX : 0 212 251 9144

ÜCRETSİZ TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI: 0 800 211 60 32

Yeni mikrodalga fırınınızı satın aldığınız için sizi kutlarız

Bir Elektrolux ürününü seçtiğiniz için size teşekkür ederiz. Yeni mikrodalga fırınınızı çok faydalı bulacağınıza ve size büyük faydası olacağına inanıyoruz. Tüm yeni mutfak aletlerinde olduğu gibi, tüm yeni fonksiyonları ve özellikleri öğrenmek zaman alacak ancak bu fırın sizin için gerekli olacaktır.

Mikrodalga fırınınızı kullanmadan önce

Bu kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun. Yeni Elektrolux mikrodalga fırınınızdan en iyi biçimde yararlanabilmeniz için, aşağıdaki talimatlar hazırlanmıştır, bunları dikkatlice okuduğunuzdan emin olunuz. Bu kullanım kılavuzunu sürekli bir başvuru kaynağı olarak saklamayı unutmayın. Cihazı bir başkasına verir ya da satarsanız, veya oturduğunuz evden taşınıp orada bırakırsanız, her zaman kullanım kılavuzunu fırın ile birlikte verilmesine veya yeni sahibinin kullanma talimatlarını öğrenmesine dikkat edin. Lütfen fırını kullanmadan önce kılavuzu baştan sona okuyun ve içindeki talimatlara uyun.

Emniyet Talimatları

- Gömme emniyet kilit anahtarları, mikrodalga fırının kapısı açık olduğunda çalışmasına engel olur.
 - Kapının siviç düğmelerini kurcalamayın ve fırın kapı açıkken kullanmaya çalışmayın. Çünkü fırının kapısı açık olduğunda mikrodalga enerjisi dışarı yayılır
 - Besinden sıçrayan veya dökülen parçaların, yada temizleyici artıklarının fırın kapısının tam olarak kapanmasını sağlayan bölgeleri kirletmemesine özen gösterin. (Temizlik ve bakım bölümüne bakın.)
 - Fırın hasarlı olduğu takdirde yetkili servis personeli tarafından onarılan dek mikrodalga fırın çalıştırılmamalıdır.
 - Fırın kapısının düzgün olarak kapanması ve (1) kapı (eğrilmiş) (2) menteşeler ve kilitler (kırılmış veya emniyetsiz), (3) kapı sürgüleri ve sızdırmaz yüzeylerde hasar olmaması özellikle önemlidir.
 - Her ne şart altında olursa olsun, cihazı kendi başınıza tamir etmeye çalışmayın. Deneyimsiz kişiler tarafından yapılan tamirler yaralanmaya veya ciddi hasarlara sebep olabilir. Yetkili Servis ile temas kurunuz.
 - Hiç bir zaman dış muhafazayı, fırın kapısını veya kontrol panelini çıkarmayın. Aksi takdirde yüksek gerilime çarpılabiliyorsunuz.
 - Fırının tesisatını veya yerleştirilmesini bu kılavuzdaki "tesisat talimatlarına" uygun olarak yapın.
 - Cihazı sadece bu kılavuzda belirtilen doğrultuda kullanın ve fırını metal eritici kimyasal maddelerle temas ettirmeyin. Bu tip fırınlar, sadece besinleri ısıtmak, pişirmek veya donmuş yiyeceklerin buzunu çözmek için tasarlanmıştır. Cihaz endüstriyel, bilimsel yada ticari amaçla kullanılmak üzere tasarlanmamış olup, bu gibi kullanımlar halinde garanti süresi iptal edilecektir.
- Hiç bir zaman fırını boş olarak kullanmayın. Eğer besin veya su, mikrodalga enerjisini emmezse magnetron borusu zarar görebilir.
 - Çocukların mikrodalga fırını emniyetle kullanmaları ve düzensiz kullanımın tehlikelerini anlayabilmeleri için yeterli talimatlar verildiğinde başlarında bir yetişkin olmadan kullanmalarına izin veriniz.
 - Cihazı uzun süre bina dışında tutmayın ve ıslak yerlerde kullanmayın.
 - Mikrodalga fırında, bez veya gazete kurutmayın. Bunlar alev alabilirler.
 - Fırının iç kısmını saklama amacı ile kullanmayın. Kağıt ürünlerini, pişirme kaplarını veya fırının kullanılmadığı anlarda fırının iç kısmında yiyecekleri bırakmayın.

Izgara ile pişirme yaparken alınacak güvenlik önlemleri

1. Klasik pişirme veya Izgara donanımını kullanırken fırın üzerine su sıçrarsa, kapak camını kırabilir.
2. Yiyecekleri fırına koyar ve çıkarırken, fırın eldiveni kullanın. Kaplar fırında çok ısınabilirler, elinizi yakmamaya özen gösterin. Bu donanım kullanıldığında döner tabla ve metal izgara çok ısındığından, elinizin yanmaması için gene bir fırın eldiveni takın.
3. Yiyecekleri fırına koyar ve çıkarırken, kapak camlarının iç ve dış kısmına metal bir şey değmemesine dikkat edin. Kapının içi ve fırın çok ısındığından, gerekli önlemleri alın.
4. Döner tablayı ve kapları, ısıtma ve pişirme işlemlerinden sonra soğuk suya sokmayın ve çabuk soğutmak için uğraşmayın.
5. Fırının üstüne herhangi bir şey bırakmayın. Fırının üstü çok ısındığından üzerine bira-

kılan eşyanıza zarar gelebilir. Pişirme süresince kapının etrafından buhar çıkması veya kapının alt bölümünde su damlacıklarının oluşması çok doğaldır. Bu su damlacıkları fırının güvenliğini olumsuz olarak etkilemez. Kapının fırın boşluğuna tam bir yalıtım sağlamasından özellikle kaçınılmalıdır.

- Döner tablayı elle çevirmek için zorlamayın. Böyle bir şey hasara yol açabilir.
- Mikrodalgayla ısıtma esnasında fırında bir ark oluşabilir. Böyle durumlar genellikle metal mutfak kaplarının kullanılmasından kaynaklanır. Sürekli ark fırınına zarar verebilir. Isıtma veya pişirme programını durdurun ve kullandığınız kapları kontrol ediniz.
- Fırının üstünde, arkasında, yanında ve altında yerleşik hava boşluklarının tıkanmamasına özen gösterilmelidir.

Mutfak Gereçlerinin Kullanıma Uygunluğunun Denenmesi

- Yarısına kadar su doldurulmuş pişirme kabını mikrodalga fırına koyun. 1 dk süresince (**750W**) (%100) gücünde ısıtın. Eğer pişirme kabı sıcaksa onu kullanmamalısınız. Eğer biraz sıcaksa besinleri pişirmek için değil tekrar ısıtmak için kullanılabilir. Eğer tabak oda ısısında ise o zaman pişirme kabını mikrodalga fırında kullanabilirsiniz.
- Kağıt peçete, mumlu kağıt, kağıt havlular, tabaklar, fincanlar, mukavvalar, dondurucu sargıları ve kartonlar mikrodalgaya gayet uygun mutfak gereçleridir. Bu kapların enerjisi emmesi ve bu yüzden aşırı ısınma olasılığının bulunmaması için, mutlaka besinle dolu olmalarına dikkat edin.
- Çok sayıda plastik tabak, fincan, dondurucu kapları ve plastik sargılar da mikrodalga fırında kullanılabilir. Plastik kapları fırında kullanırken, üreticisinin talimatlarına uyun. Yüksek oranda yağ ve şeker içeren yiyecekleri plastik kaplarda fırına koymayın. Çünkü bu tür yiyecekler çok ısınır ve bazı plastik kapları eritebilirler.
- Fırını çalışır durumda bırakıp gitmeyin. Plastik, kağıt veya diğer yanıcı kaplarda besin ısıtır veya pişirirken durumu zaman zaman gözlemleyin. Eğer duman çıkarsa, fırının kapağını kapalı tutun ve duman kesilinceye kadar elektrik bağlantısını kesin.
- Metal mutfak ve metal desenli mutfak kapları mikrodalga fırında kullanılmaları için özel olarak tavsiye edilmedikçe kullanılmalıdır.
- Ağzı dar olan kapları örneğin şişeleri, mikrodalga fırında ısıtmayınız. Fırından yeni çıkmış kapların kapağını yada tabakların üzerine

örttüğünüz kapağı açarken dikkatli olun. Çünkü çıkan buhar yanıklara neden olabilir.

Yiyeceklerin Emniyeti

- Yiyeceği teneke kutu ile mikrodalga fırında ısıtmayın. Daima uygun bir kaba taşıyın.
- Mikrodalga fırında yağlı kızartma yapmayın. Çünkü yağın sıcaklığı denetlenemez, tehlikeli durumlar meydana gelebilir.
- Mikrodalga fırında mısır patlatılabilir. Ama yalnızca özel ambalajlarda veya bu amaç için özel olarak tasarlanmış mutfak gereçleri içinde hazırlanabilir. Bu pişirme işlemi başında beklemeden asla yapılmamalıdır.
- Buhar oluşumunu ve yanmayı önlemek için gözenekleri olmayan yiyeceklerin derilerini veya zarlarını kesin. Elma, patates, tavuk ciğerleri ve yumurta sarısı kabuklarının sıyırılması gereken yiyeceklere örnektir.

UYARI: Mikrodalga fırında, sıvıları ısıtırken, örneğin, çorba, soslar ve içecekler, sıvı hiç kaynamadan birdenbire kaynama noktasının üzerinde bir ısıya yükselebilir. Böyle bir durum ani bir kaynamaya neden olabilir. Bu ihtimale karşı aşağıdaki önlemler alınmalıdır.

1. Kenarı düz ve dar ağızlı kaplar kullanmayın.
 2. Besinleri aşırı ısıtmayın.
 3. Fırına kabı koymadan önce içindeki sıvıyı karıştırın ve normal ısıtma süresinin yarısında karıştırma işlemi tekrarlayın.
 4. Isıtma süresi sona erdiğinde, kabı fırının içinde kısa bir süre bırakın ve sıvıyı bir kez daha karıştırdıktan sonra kabı dikkatlice fırından çıkarın.
- Sağlam yumurta ve sızdırmaz kaplar gibi bazı ürünler, örneğin, kapalı cam kavanozlar patlayabilir ve bu fırında ısıtılmamalıdır. Nadiren, sıcak suya kırılıp pişirilmiş yumurtalar pişirme esnasında patlayabilir. Daima yumurta sarısının zararını delin ve kaptan çıkarmadan önce 1 dk bekletin.

NOT :

- Döner tablayı elle çevirmek için zorlamayın. Böyle bir şey hasara yol açabilir.
- Mikrodalgayla ısıtma esnasında fırında bir ark oluşmasına neden olabilir. Böyle durumlar genellikle metal mutfak kaplarının kullanılmasından kaynaklanır. Sürekli ark fırınına zarar verebilir. Isıtma veya pişirme programını durdurun ve kullandığınız kapları kontrol edin.
- Fırının üstünde, arkasında, yanında ve altındaki hava boşluklarının tıkanmamasına özen gösterilmelidir.

Cihazı kesinlikle ticari amaçla kullanmayın.

Cihaz sadece ev kullanımına yönelik olarak üretilmiştir.

Bu kullanım kılavuzunu saklayınız.

Fırın Kapları ve Aksesuarlar Kılavuzu

Fırın kapları ve malzemeleri mikrodalga fırında pişirme amacı ile kullanılabilirler. Güvenliğiniz, fırın ve kaplarınızın hasar görmesini önlemek için her bir pişirme metodu için uygun kapları ve malzemeleri seçiniz. Aşağıdaki liste, genel bir kılavuzdur.

Malzeme	Kaplar	Pişirme Konumu		
		Mikrodalga Pişirme	Izgarada pişirme	Kombine pişirme
Seramik ve Cam	seramik eşya	EVET	EVET	EVET
	Isıya dayanıklı cam eşya	EVET*1	EVET	EVET*1
	Metal işlemeli cam eşya	HAYIR	HAYIR	HAYIR
	İletken kristal cam	HAYIR	HAYIR	HAYIR
Çin Porseleni	Metal işlemez	EVET	EVET	HAYIR
Çanak çömlek*2		EVET	EVET	EVET
Plastik	Mikrodalga fırın ısı geçirmez kılıf	EVET	HAYIR	HAYIR
	Plastik sargı	EVET		
Metal	Metal pişirme tavası	HAYIR	EVET	HAYIR
	Alüminyum folyo*3	EVET	EVET	EVET
Kağıt	Fincanlar tabaklar, havlular	EVET	HAYIR	HAYIR
	Mumlu kağıtlar	EVET	HAYIR	HAYIR
Ağaç tahta		HAYIR	HAYIR	HAYIR
Aksesuarlar	Izgara kılavuzu	HAYIR	EVET	EVET
	Dönertabla	EVET	EVET	EVET
	Dönertabla desteği	EVET	EVET	EVET

EVET : Kullanılacak kap ve aksesuarlar

HAYIR: Kullanılmayacak kap ve aksesuarlar

*1 Yalnızca metal kenar mevcut değilse

*2 Yalnızca metal içeren cam mevcut değilse

*3 NOT : Koruma amaçları için yalnızca alüminyum folyo kullanın, aşırı kullanın ark oluşumuna sebep olur.

Teknik Bilgiler

Ölçüler	Genişlik	489 mm	Güç kaynağı	230V, 50 Hz
	Derinlik	406 mm	Sigorta	16 A
	Yükseklik	275 mm	Güç tüketimi	Mikrodalga 1100W
Fırın boşluğu	Genişlik	329 mm		Izgara 1000W
	Derinlik	315 mm	Güç çıkışı	750W
	Yükseklik	200 mm	Izgara	1000W
Ağırlık		15 kg		

Çalıştırmaya hazırlanması

Ambalajın açılması

NOT : Fırının ambalajını açtığınızda, cihazın hasarsız olduğunu kontrol edin. Hasar veya eksik parçalar derhal yetkili satıcıya bildirilmelidir. Fırın, fırının parçaları veya aksesuarları koruyucu bir folyo ile sarılabilir. Küçük çocukların ambalaj malzemesi ile oynaması tehlikeli olabileceğinden malzemeyi ortada bırakmayınız.

Yerleştirme

1. Herhangi promosyon etiketini cihazdan sökün.
2. Fırın, düz bir zemin üzerine yerleştirilmelidir. Yüzey, fırının 15 kg lık ağırlığını ve içindekileri taşıyabilecek kapasitede olmalıdır. Titreşim ve gürültüyü engellemek için fırın sabit bir konumda olmalıdır.
3. Fırının ısıdan ve sudan uzak tutulması gerekir. Isıya ve suya maruz kalma fırının verimini azaltır ve bozulmasına yol açar bu nedenle, fırını ısı ve su kaynaklarından uzakta monte ettiğinizden emin olunuz.
4. Dolabın üzerinde ve yan tarafındaki hava girişlerini tıkamayın ve fırının en üstüne herhangi malzemeyi koymayınız. Çalışma esnasında hava girişleri tıkanır, fırın ısınabilir ve bu da bozulmaya sebep olabilir. Sıcak hava, hava deliklerinden kaçabilir bu nedenle, hava girişlerini tıkamamaya veya fırın ile arka duvar arasına perdelerin gelmemesine özen gösterin.
5. Fırını, mümkün olduğunca radyo ve TV'lerden uzağa yerleştirin. Bu fırın, radyo parazitlerinin bastırılmasına ait ECC talimatlarına uygundur, ama bazı parazitler, bir radyo veya TV'ye yakın yere yerleştirildiğinde ortaya çıkabilir, bu nedenle, mümkün olduğunca radyo ve TV'leri fırından uzakta tutun.
6. Fırın, bir köşeye yerleştirildiği takdirde duvarın sağ kenarından itibaren en az 10 cm lik bir mesafe bırakınız.

ÖNEMLİ : Fırın, mutfağın herhangi bir yerine yerleştirilebilir. Fırının, düz bir zemin üzerine yerleştirildiğinden ve hava delikleri ile fırının altındaki yüzeyin (yeterli havalandırma için) tıkalı olmadığından emin olunuz.

* Bu cihaz, radyo parazitlerinin bastırılması ile ilgili ECC yönergesi No 87/308 ile uyumludur.

Şebekeye bağlantı

Fırın elektrik kablosu ve 240 V / 50Hz, topraklı priz ile birlikte verilir.

Kısa devre meydana geldiği takdirde toprak koruması riskleri azaltır. Fırının voltajının elektrik besleme kaynağının voltajı ile uyumlu olduğunu kontrol ediniz.

NOT : Fırın, bir uzatma kablosu ile prize takılı ise, kablunun topraklı olduğundan emin olunuz.

UYARI! Bu cihaz, toprak hattı olmayan güç kaynağı üzerinde kullanılmamalıdır. Besleme kaynağının topraklanması ve fırının elektrik bağlantısı hususunda kendinizden emin değilseniz, bir elektrikçi ile temas kurunuz.

Bu cihaz, topraklı olmalıdır. Bu cihaz, prizin uygun olmadığı ve elektrik tesisatında kullanılan kabloların yetersiz olduğu bir tesisata takılacaksa, fişin kesilmesi ve uygun fişin takılması gerekir. Böyle bir durumda sigortanın değiştirilmesi gerekiyorsa sigorta kapağının tekrar yerine takılması gereklidir. Sigorta kapağı kayıp veya hasarlı ise, yeni bir parça elde edilene dek fiş kullanılmamalıdır.

Elektrik Bağlantıları

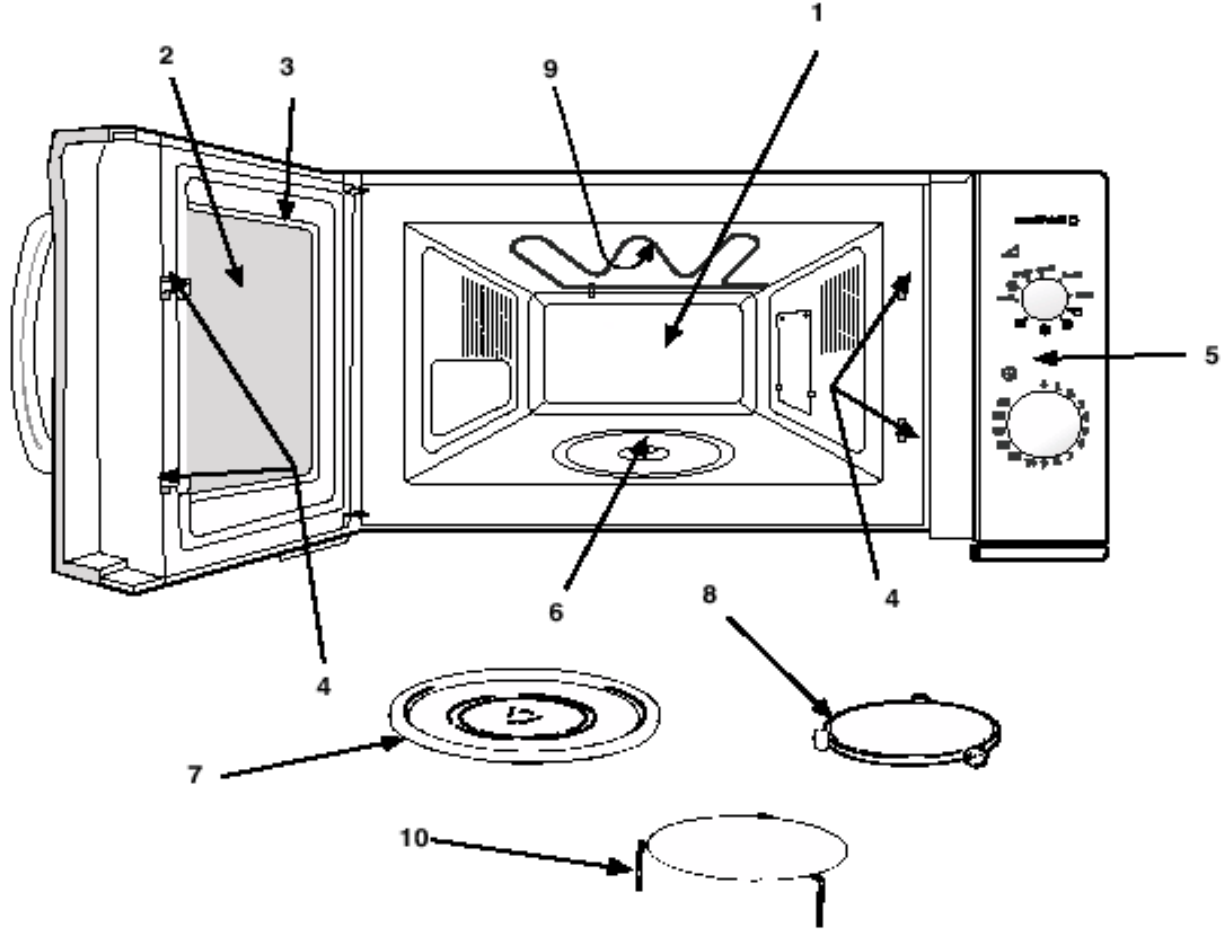
Bu cihaza uygun olarak 2 uçlu fiş verilmiştir.

UYARI : BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR
Bu emniyet önlemleri yerine getirilmediği takdirde İmalatçı sorumluluk kabul etmez.

- Cihazınıza takılı olan fiş prizinize uygun değilse, fişin kesilmesi ve uygun olan bir fişin takılması gereklidir.

Kesilen fişten sigortayı çıkarın. Kesilmiş fiş, evinizin başka bir yerinde 13 Amperlik bir prize takılması halinde şok tehlikelerini önlemek için çöpe atılması gerekir.

Cihazın Özellikleri

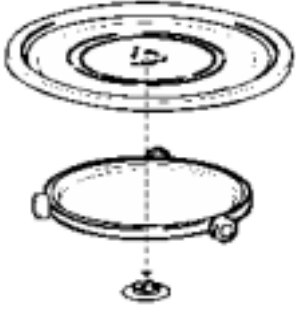


Parçaların Fonksiyonları

1. Besinlerin pişirildiği bölüm, fırını kullandıktan sonra iç kabini temizleyin ve siliniz.
2. Fırının içini gösteren pencere. Mikrodalga fırın çalışırken besinin durumu gözlemlenebilir.
3. Fırın kapağı. Pişirme işlemi esnasında kapı daima sıkıca kapalı olmalıdır.
4. Kapı mandalı ve kapının iyice kapanmasını sağlayan kilit yuva sistemi
5. Kontrol Paneli
6. Döner tabla için motor aksı
7. Dönertabla. Özel ısıya dayanıklı camdan yapılmıştır. Uygun kaptaki besinler bu tepsiye yerleştirilir. Dönertabla olmadan fırını kullanmayınız.
8. Dönertabla desteği. Dönertablayı desteklemek için pişirme bölmesinin zemini üzerine yerleştiriniz.
9. Izgara
10. Izgara rayı

Dönertablanın Montajı

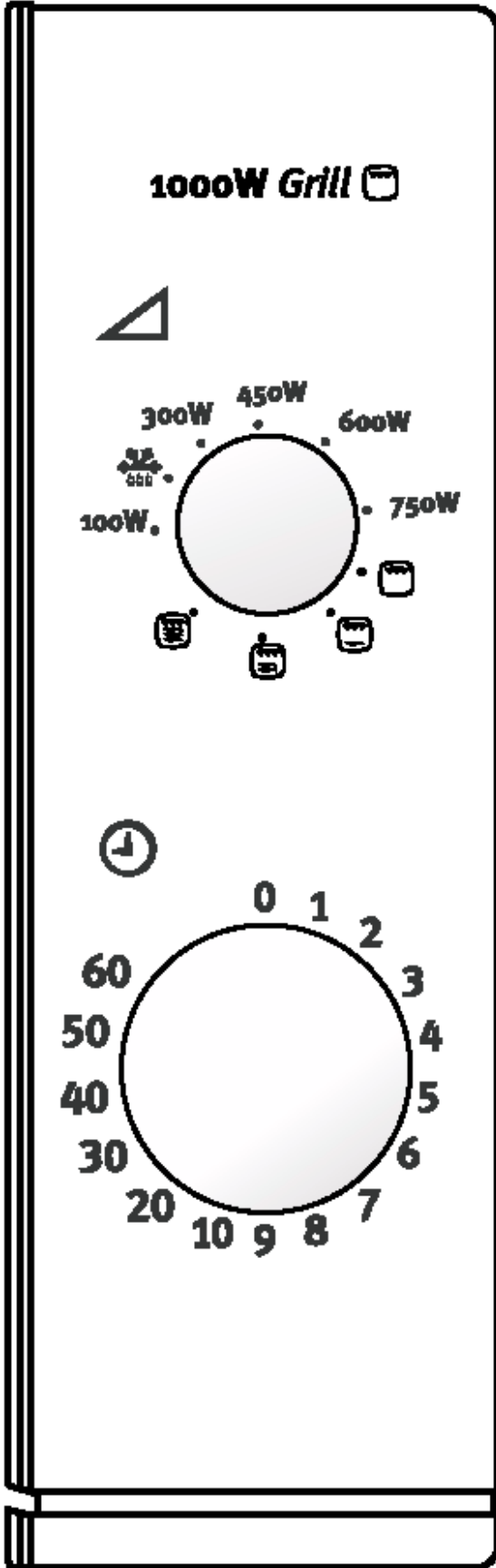
1. Dönertabla desteğini fırın kabının altına yerleştirin.
 2. Dönertablayı aşağıdaki gibi dönertabla desteğinin üstüne yerleştirin. Dönertabla göbeğinin dönertabla şaftına emniyetli şekilde kilitletiğinden emin olunuz. **Asla dönertablayı ters yönde yerleştirmeyiniz.**
- Hem dönertabla hem de desteği daima pişirme esnasında kullanılmalıdır.
 - Tüm yiyecekler ve yiyecek kapları pişirme için dönertablanın üzerine yerleştirilmelidir.
 - Döner tabla, çalışması esnasında saat dönüş yönünde veya aksi yönde de dönebilir



Dönertabla

Destek Parçası

Aks



1- Güç seçici

Yiyeceğiniz için doğru güç seviyesini seçmek için bu düğmeyi ayarlayınız.

2 – Zamanlayıcı

Arzu edilen pişirme süresini ayarlayın. Pişirme işlemi başlayacaktır.

Mikrodalga ile Pişirme

1. Kapağı açın, yemeği dönertabla üzerine koyun. Kapağı kapatın.
2. (Aşağıdaki tabloya bakınız)
3. Zamanlayıcı ile istediğiniz pişirme

süresini ayarlayın.
(Fırın pişirmeye başlayacaktır).


Pişirme süresi 2 dk.dan daha az ise daha
Örnek: 450 W güçte 20 dakika pişirme.

1. Güç seçicisini 450 W'a çevirin.
2. Zamanlayıcıyı 20'ye çevirin.
3. Fırın 450 Watt'ta 15 dakika süresince kendiliğinden pişirmeye başlayacaktır.

Donmuş besinleri yeniden ısıtma

- Yiyecek üreticisinin pişirme süresi yalnızca kılavuz olarak kullanılmalıdır. Belirtilen Pişirme süre dolduğu takdirde yiyecek çok sıcak değildir, yiyeceği fırına geri koyun ve pişene kadar fırında bekletin. Klasik pişirme usulünde olduğu gibi yapınız.
- Yiyeceği daima düzenli olarak karıştırınız özellikle sos ve güveçleri.
- Bekleme süresi çok önemlidir, pişirme sürecinin bir parçasıdır ve yiyeceğin içerisinde dengeli bir sıcaklığa izin verir.

Mikrodalga Güç Ayarları

Güç Ayarı	Önerilen Kullanım
100W	Sıcak Tutma: Yiyecekleri sıcak tutar.
 180W	Defrost Donmuş yiyeceklerin buzunu çözer.
300W	Yavaşça Kaynatma: Güveçte yapılan bazı kızartma, güveç ve yahnileri tamamlayıcı pişirme. Fırında muhallebi veya peynirli kek
450W	Orta: Güveç ve Yahnilerin hızlı defrost(buz çözme) ve tekrar ısıtma işlemlerinde Orta:Fırında muhallebi ve süngerimsi pudingler
600W	Tekrar Isıtma: Güveç ve yahnilerin tekrar ısıtılmasında Pişmiş yiyeceklerin ısıtılmasında Kırmızı ve beyaz et kavurmada
750W	Maksimum Güç: Sıvıların kaynatılmasında veya tekrar ısıtılmasında. Sebze yemekleri yapmada. Kızartma tabağının ön ısıtılmasında.

Izgarada Pişirme



Dönertablayı, fırın boşluğunun tabanı üzerine dayanan milin üstüne yerleştiriniz. Bu metod

birfttek, et parçaları vs, gibi etleri ızgarada pişirmek için idealdir. Fırının sıcak olduğunu unutmayınız.

1. Güç seçiciyi ızgara ayarına getirin.
2. Zamanlayıcıyı çevirerek pişirme süresini arzu edilen zamana getirin

Not: Kullanımdan sonra Zamanlayıcıyı 0'a getirdiğinizden veya fırının çalışmasına devam etmediğinden emin olunuz.

Örnek : 40 dakika süresince ızgarayı kullanarak pişirme işlemi

1. Güç seçiciyi  (Izgara) konumuna çevirin
2. Zamanlayıcıyı 40'a çevirin
3. Fırın,  Izgara konumunda 15 dakika süresince pişirmeye başlayacaktır.



Mikrodalga ve Izgara pişirme

Dönertablayı, fırın boşluğunun tabanı üzerine dayanan milin üstüne yerleştiriniz. Bu metod birfttek, et parçaları vs, gibi etleri ızgarada pişirmek için idealdir. Fırının sıcak olduğunu unutmayınız.

1. Güç seçiciyi arzu edilen Mikrodalga Gücü ve ızgara seviyesine ayarlayınız.
2. Zamanlayıcıyı çevirerek pişirme süresini arzu edilen zamana getirin. Mikrodalga kendiliğinden çalışır.

Not: Kullanımdan sonra Zamanlayıcıyı 0'a getirdiğinizden veya fırının çalışmasına devam etmediğinden emin olunuz.

Örnek : 450 Watt'ta pişirmek ve 30 dakika süresince ızgara yapmak

1. Güç seçiciyi  (kombi 2) konumuna çevirin
2. Zamanlayıcıyı 30'a çevirin
3. Fırın,  (kombi 2) konumunda 15 dakika süresince pişirmeye kendiliğinden başlayacaktır.

NOT :

Pişirme esnasında, kapıyı açarsanız, fırının çalışması durur. Pişirmeyi tekrardan başlatmak için, kapıyı kapatınız. Pişirme işleminin sonunda, ızgara ve mikrodalğanın çalışması durur ve bir zil sesi gelir.

Mikrodalga ve ızgara konumunda, güç seçimi ve pişirme süresi mikrodalga çalışırken değiştirilebilir.

Izgara ile Pişirme Tavsiyeleri

Fırının olabildiğince temiz kalabilmesi için, bütün yiyecekler Üst rafa yerleştirildikten sonra altlarına taşan yiyecekleri ve yemek sularını tutmak amacıyla metal olmayan bir tabak yerleştirilmelidir. Pişme süresinin ortasında bütün yiyecekleri ters düz ediniz.


Besin	Miktar (Ağırlık)	Pişme Süresi	Özel Notlar
Tost	2 Dilim	4 – 5 dk	
Üzeri peynirli tost	4 Dilim	6 – 7 dk	Tost için en az 4 – 5 dk ve üzerindeki için de 2dk.

Mikrodalga ve Izgara ile pişirme hakkında genel tavsiyeler

Biftek ve domuz eti kızartmak için döner tabla üzerindeki alçak rafı tercih edin ve ince kısımları ve uçları kaplayın. Taşan yiyecekleri ve yemek sularını tutmak amacıyla metal olmayan bir tabak yerleştirilmelidir. Yemek pişerken uygun zamanlarda yiyecekleri ters düz ediniz.

Besin	Miktar (Ağırlık)	Güç Konumu	Pişme Süresi	Özel Notlar
Pastırma	4 (100 g)	Kombi 3	7- 9 dk	
Biftek Kızartma (Kemikli)	900 g	Sadece Mikrodalga 750W	25 dk	Fırça ile yağlayınız. Tuz ve biber ile çeşnilendirin. Piştikten sonra 15 – 20 dk bekleyiniz.
Domuz Eti Kızartma (Bel)	900 g	Kombi 2	5 - 6 dk	
Domuz Kıyma	2- 3 (450 g)	Kombi 2	20-25 dk	Fırça ile yağlayınız. Tuz ve biber ve kekik ile çeşnilendirin.
Tavuk Parçalanmış	450 g	Kombi 1	15 – 20dk	Fırça ile yağlayınız. Tuz ve biber ve kekik ile çeşnilendirin.
But	800 g	Kombi 1	25 – 30dk	
Donmuş Hamburger	4 (200 g)	Kombi 2	12 - 15 dk	
Sosis	450 g (Sade)	Kombi 1	10 - 15 dk	
Balık Fletö	2 (350 g)	Kombi 3	22 - 24 dk	Fırça ile yağlayınız. Tuz ve biber ile çeşnilendirin.
Donmuş Patates Etlü Yemek	2 (150 g)	Kombi 2	16 - 18 dk.	

Mikrodalga ve Izgara Güç seviyeleri

Sembol	Ayar	Mikrodalga gücü	Izgara gücü
	Izgara	0W	1000W
	Kombi 1	300W	1000W
	Kombi 2	450W	1000W
	Kombi 3	600W	1000W

(180 W) Manuel defrost tavsiyeleri

Bu ayar değeri kullanılarak ekmek ve meyve gibi bazı besinlerin buzlarını çözme işlemi başarılı bir şekilde yerine getirilebilir.

BESİN	HAZIRLIK	Defrost Süresi 	BEKLEME SÜRESİ
Ekmek			
Ufak Dilim	Mikrodalgaya dayanıklı bir tepsi veya mutfak kağıdı üzerine yerleştirin. Defrost süresinin yarısında ters-düz edin.	8 – 10 dk	10 -15 dk
Büyük dilim	Mikrodalgaya dayanıklı bir tepsi veya mutfak kağıdı üzerine yerleştirin. Defrost süresinin yarısında ters-düz edin.	10 – 13dk	10 dk
İki Dilim	Mutfak kağıdı üzerine yerleştirin.	45 – 60sn	5 dk
1 bütün ekmek	Mutfak kağıdı üzerine yerleştirin.	45 – 60sn	5 dk
2 bütün ekmek	Mutfak kağıdı üzerine yerleştirin.	1 – 1 ½dk	5 dk
Kek ve Pastalar			
Pasta 450g	Ambalajından çıkarıp, tabağa koyun.	9 - 11 dk	15 – 30 dk
Peynirli Kek 450g	Ambalajından çıkarıp, tabağa koyun.	9 - 11 dk	15 – 30 dk
Pay (Pişmiş) 450g	Ambalajından çıkarıp, tabağa koyun.	7 – 9 dk	15 – 30 dk
Pasta 450g	Ambalajından çıkarıp, tabağa koyun.	7 – 9 dk	15 – 30 dk
Tereyağı			
250 g (1 paket)	Eğer folyosu var ise çıkarıp tabağa koyun.	3 – 4 dk	5 – 10 dk
Meyve			
225g Yumuşak küçük meyveler	Yayvan bir tabağa tek kat olarak dizin.	5 – 6 dk	5 – 10 dk
450g Yumuşak küçük meyveler	Yayvan bir tabağa tek kat olarak dizin.	7 – 8 dk	5 – 10 dk
Tabakta Yemek			
400g	Tabak veya PVC streç film ile kapayın. Tekrar ısıtmak için mikrodalgayı 100% (750W) güçte 3 – 4 dakika çalıştırın.	7 – 8 dk	5 – 10 dk
Sebzeler	Pişirme öncesi sebzelerin defrost edilmesi gerekli değildir. Bütün sebzeler 100% (750W) güç ile buzları çözülebilir ve pişirilebilirler.		

Mikrodalga ile ilgili önemli hususlar

- Fırını daima temiz tutun.Döküntülerin etrafına gelmesini engelleyin.Kapının iç kısmını ve cam tablanın altını temizlemeyi unutmayın.
- Mikrodalga fırında pişirirken tercihen üstü kapaklı yuvarlak veya oval cam tencere kullanınız.

- Metal veya metal süslemeli cam tencere-leri kullanmayınız. Belirli plastik malzeme-ler eriyebilir ve sıcak yiyecek tarafından sarılabılır.
- Pişirirken yiyeceği örtün. Cam kapak, levha veya yağ geçirmez kağıt kullanın.
- Hamur işi, ekmek ve benzerlerinin kağıt destesi üzerinde veya ekmek sepeti içinde doğrudan buzu çözülebilir.
- Donmuş yiyecek kendi ambalajında ısıtılırsa, ambalajın açılması gerekir. Metal veya metal süsleme içeren ambalaj, mikro-dalgada kullanım için özellikle tavsiye edilinceye kadar kullanılmamalıdır. Metal klipsleri veya tel bağlarını sökün.
- Daha küçük alüminyum folyo parçaları, tavuk budu gibi kolayca pişen parçaları örtmek için kullanılabilir.
- Kabuklu veya derisi bulunan yiyeceklerin bir çatal ile kabuğunun soyulması gerekir. Örneğin, patates ve sosisler. Patlayabile-ceklerinden dolayı yumurtaları mikrodalga fırında kaynatmayın.
- Büyük ve kalın parçaları cam tencerenin ucuna yakın koyun ve yiyeceği eşit ölçü-lerde kesmeye çalışın. Yiyeceği daima fırının orta yerine koyun.
- Bir kaç kez karıştırıp çevirdiğiniz takdirde yiyecek dengeli olarak pişirilecektir.
- Aşırı pişirmeden kaçınmak için yemek tarifinizde belirtilen süreden daima kısa bir süreyi ayarlayınız. Büyük yemek miktarlar daha uzun pişirme sürelerini gerektirir.
- Sebzeler için az miktarda veya hiç su kul-lanmayınız.
- Normal pişirmeden daha az tuz ve baharat kullanın.
- Tam ve Dengeli pişirme sonuçlarını elde etmek için fırın kapatıldıktan sonra bir kaç dakikalık "durma" süresine izin veriniz.

- Servis yapmadan önce yiyeceğin sıcak olmasını sağlayınız.
- Tabakları ve yiyecekleri fırından çıkarır-ken tencere kulplarını tutun veya eldiven takın.

Fırın daima temiz olmalıdır. Fırın duvarlarında taşma veya sıçrama yoluyla yapışan yiyecekler fırının enerjisini çekecekler ve yanacaklardır. Bu ise fırının veriminde düşmeye ve

Mikrodalga ile ilgili ipuçları

- **Balı yumuşatma :**
Kristalleşmiş bir kavanoz balınız varsa, kapağı açın ve kavanozu fırına yerleş-tirin, 2 dakika süresince orta konumda mikrodalgada tutun.
- **Çikolata eritme:**
100gramlık çikolatayı parçalara ayırın, bir kaseye yerleştirin ve 1-2 dakika süresince yüksek konumda ısıtınız ve çok iyi karıştırınız.
- **Yağı yumuşatma veya eritme:**
Eritme yüksek ateşte birkaç saniye sürer. Yumuşatma en mükemmel düşük konumda yapılır.
- **Ekmeği daha taze hale getirme veya ısıtma**
Biraz saniye süresince orta konumu kullanın
- **Sarımsağı kolayca soyma**
15 sn süresince 3 veya 4 sarımsak dişlerini ısıtınız. Diş dışarı çıkana kadar bir ucunu eziniz.
- **Meyve suyu**
Ezmeden önce 15 saniye süresince yüksek konumda ısıtıldıkları takdirde turunçgillerin meyve suları daha fazla sıvı verir.
- **Yulaf lapası**
Yulaf lapası, yıkamak için yapışkan tavaya sahip olmayan servis tavbağında kolayca ısıtılır. Gıda imalatçıların tavsiyelerini izleyiniz.

Temizlik ve Ba

kötü kokulara sebep olabilir. Fırının hiçbir parçasının ayarlarını değiştirmeye, sökmeye veya tamir etmeye kalkışmayın. Tamir işlemleri yalnızca yetkili servis teknisyeni tarafından yapılması gerekir.

Temizliğe başlamadan önce fırının prizinin fişden çekili olduğundan emin olun.

Aksesuarların (Döner tabla, Destek) Temizliği

Çökeltilerini sıvı deterjanla temizleyin. Dönertabla desteği dikkatlice tutulmalıdır.

Dikkat : Fırının içerisi ve dönertabla çalışırken aşırı ısındıklarından, kullanımın hemen ardından el değmeyin.

Fırının İçinin Temizlenmesi

Fırının içini daima temiz tutunuz. İçeriye bulaşan yemek artıklarını hemen temizleyin. Fırın duvarlarına, kapak kenarlarına ve kapak üzerine yapışan tozun temizlenmemesi fırın enerjisinin toz tarafından emilmesi neticesinde veriminde düşmeye ve hatta fırın içinde arızaya neden olabilir.

Yumuşak, ılık su ile ıslatılmış bir beze sıvı deterjanla tozu temizleyin.

FIRININ HERHANGİ BİR YERİNİN TEMİZLİĞİNDE AŞINDIRICI TEMİZLEYİCİLER, TİCARİ FIRIN TEMİZLİK MADDELERİNİ VE BULAŞIK TELİ KULLANMAYINIZ.

Çıkarılamayan tozun temizlenmesi için fırın içerisine koyacağınız bir bardak suyu 2 – 3 dk kaynatın.

FIRIN YÜZEYİNDEKİ TOZU ALMAK İÇİN BIÇAK VEYA KAZIYICI ALET KULLANMAYIN.

Fırın içerisindeki kötü kokuları gidermek içinse bir fincan suya 2 çorba kaşığı limon döküp 5 dakika kaynatın.

Fırının Dışının Temizlenmesi

Kontrol panelini temizlerken fırın kapağını açın. Böylece fırının kazara çalışması önlenecektir. Fırının dışı hafif ıslak, yumuşak bir beze sıvı deterjan dökerek temizlenecek ve deterjan kalıntılarını gidermek için temiz bir bezle durulanıp, sonra yumuşak bir bezle kurulacaktır.

Dış temizlik için herhangi bir sprey cam temizleyici veya mutfak temizleyici kimyasal kullanılabilir. Fırınınızın dışında da aşındırıcı temizlik maddeleri, kimyasallar ve mekanik temizleyicileri kullanamazsınız. Çalışan parçaların arızalanmaması için suyun havalandırma açıklıklarına gitmesine müsaade etmeyin.

Izgaranın Bakım ve Temizliği

Fırın çalışır durumda iken fırın aksesuarları sıçrayan yağdan lekelenebilir. Fırın iç boşluğu soğuyana dek bekleyin ve fırın bir daha kullanılmadan önce yağ sıçramış yerleri siliniz. Izgaradaki yağlar kötü kokulara ve dumana sebep olabilir

Electrolux A.Ş.'nin Electrolux ve AEG Markalı mamulleri için verdiği garanti, aşağıda yazılı hususları kapsamaz.

- Kullanma Kılavuzunda belirtilen talimatların dışındaki kullanımlar,
- Tüketicie teslimden sonra oluşabilecek kırık, çizik ve hasarlar (taşma, çarpma, düşürme, vs)
- Mamulü; uygun olmayan elektrik tesisatında veya kullanılması öngörülen voltaj dışında kullanma,
- Gereken onarım için Yetkili Servise başvurmadan önce Electrolux Yetkili Servis Personeli dışında bir kimsenin cihazın onarımına, bakımına veya tadiline kalkışmış olması durumlarında,
- Yukarıda belirtilen maddeler kapsamında olan arızalar ücret karşılığı yapılır.
- İşçilik ve üretim hatalarına karşı cihaz 3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tesbiti ve değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Garanti Belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı mamul üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrip edildiği takdirde bu belge hükümden düşer.

MALIN

Cinsi : MIKRODALGA FIRIN

Markası : ELECTROLUX

Modeli :

Bandrol ve Seri No. :

Teslim Tarihi ve Yeri :

Garanti Süresi :

Azami Tamir Süresi :

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :

Adresi :

Telefonu :

Telefaksı :

Fatura Tarihi ve No :

Tarih-Kaşe-İmza :

GD 3

GD 2

GD 1

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 (ÜÇ) yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garantisine kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Malın ;
 - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması sonucu maldan yararlanamamanın süreklilik kazanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamininin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetinin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

VİZE

..... Yılı Vizesi Yılı Vizesi
-------------------	-------------------

İmalatçı/İthalatçı Firma
Electrolux Dayanıklı Tüketim
Mamulleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Tarlabası Caddesi No. 35 80080 Taksim - İstanbul
Tel: (0212) 293 10 20 pbx Telefaks: (0212) 251 60 94
Ücretsiz Tüketici Danışma Servisi 0800 211 60 32

Garanti Belgesinin geçerlilik süresi 3 yıldır ve onay tarihi esas alınarak her yıl vize edilir. Geçerlilik süresinin dolmasına müteakip 3 ay içerisinde vizesi yapılmayan belgeler geçersiz sayılır. Belgesi iptal edilen veya geçersiz sayılan imalatçı ve/veya ithalatçılara aynı ürün için 6 ay süre ile yeni belge tanzim edilemez.

Belgenin Onay Tarihi ve Sayısı

14.11.2002 2082
MIKRODALGA FIRIN

Bu belgenin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetinin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

FİRMA YETKİLİSİ

Yönetim Kurulu Üyesi - Murahhas Aza
Nevio Pollesel
İmza

Bölüm Genel Müdürü
Birgül Küçükönder
İmza

MONTAJ ANINDA YETKİLİ SERVİS TARAFINDAN DOLDURULACAKTIR.

CIHAZA AIT BİLGİLER

CİNSİ :
MODEL :
SERİ NO :
MONTAJ TARİHİ :
RAPOR NO :

MÜŞTERİNİN

ADI, SOYADI :
ADRESİ :
TEL NO :