LG
Life's Good

KULLANIM KILAVUZU

MİKRODALGA FIRIN

Ürünü çalıştırmadan önce lütfen bu kullanım kılavuzunun tamamını okuyun.

MH656****
(isteğe bağlı, lütfen model özelliklerini kontrol edin)

MFL69716601_01

ÇAĞRI MERKEZİ : 444 6 543 (LGE)

www.lg.com

Telif Hakkı © 2017 LG Electronics Inc. Tüm hakları saklıdır

Mikrodalga Fonksiyonu Nasıl Çalışır

Mikrodalgalar, radyo, televizyon dalgaları ve sıradan gün ışığına benzer bir enerji şeklidir. Normalde, Mikrodalgalar atmosferde seyahat ederken dışa doğru yayılır ve etkisi olmadan kaybolurlar.
Ancak bu fırın, Mikrodalgalardaki enerjiyi kullanmak için tasarlanmış bir manyetrona sahiptir. Manyetron tübüne tedarik edilen elektrik, Mikrodalga enerjisini oluşturmak için kullanılır.

Bu Mikrodalgalar, fırının içindeki açıklıklardan pişirme alanına girerler. Fırının içinde bir tepsi yer alır. Mikrodalgalar, fırının metal duvarlarından geçemez, ancak Mikrodalga açısından güvenli pişirme kaplarının yapıldığı malzemeler olan cam, porselen ve kâğıt gibi malzemelerden nüfuz edebilirler.

Mikrodalgalar pişirme kaplarını ısıtmaz, ama pişirme kapları nihayette yiyeceklerin oluşturduğu ısı ile ısınırlar.

Çok güvenli bir cihaz

Mikrodalga fırınınız tüm ev aletlerinin en güvenlilerinden biridir. Kapağı açıldığında, fırın Mikrodalga üretmeyi otomatik olarak durdurur. Mikrodalga enerjisi, yemeğinizi yerken size zarar verecek hiçbir "arta kalan" enerji bırakmayacak şekilde, yemeğin içine girdiğinde tamamen ısıya dönüşür.

İÇİNDEKİLER

3 ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

10 KULLANMADAN ÖNCE

10 Ambalajdan Çıkarma & Kurma
12 Kontrol Paneli
13 Gösterge İşaretleri
14 Saatin Ayarlanmasi
14 Hızlı Başlangıç
15 Daha Fazla / Daha Az
15 Enerji Tasarrufu

16 NASIL KULLANILIR

16 Zaman Ayarlı Pişirme
16 Mikrodalga Güç Seviyeleri
17 Izgara Pişirme
18 Izgara kombi. Pişirme
18 Çocuk Kilidi
19 Fırında Kızartma
19 Fırında Kızarmiş Menü Talimatları
22 Yumuşat & Erit
23 Yumuşat & Erit Menü Talimatları
24 Buzunu Çöz & Pişir
24 Buzunu Çöz & Pişir Menü Talimatları
27 Yoğurt
27 Yoğurt Menü Talimatları
29 Sıcak Tut
29 Popüler Menü
30 Popüler Menü Talimatları
44 İnverter Defrost
45 İnverter Defrost Menü Talimatları

46 MIKRO DALGADA GÜVENLİ MUTFAK EŞYALARI

48 GIDA ÖZELLiKLERi & MiKRODALGADA PiŞiRME

52 FIRININIZI TEMiZLEMEK

53 AKILLI TEŞHİS™ FONKSİYONUNU KULLANMA

54 SORULAR & CEVAPLAR

56 TEKNİK ÖZELLİKLER

57 ESKI CIHAZINIZIN ATILMASI

58 FAYDALI BILGILER

67 GARANTİ ŞARTLARI

69 YETKILI SERVISLER

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

DİKKATLE OKUYUN VE DAHA SONRA BAŞVURUDA BULUNMAK üZERE MUHAFAZA EDİN

Bu güvenlik uyarı işaretidir. Bu işaret, sizi ve başkalarını öldürebilecek ya da zarar verebilecek potansiyel tehlikelere karşı sizi uyarır. Tüm güvenlik mesajları, güvenlik uyarı işaretini ve ya “UYARI” ya da “DİKKAT” kelimesini takip edecektir. Bu kelimeler şu anlama gelir:

⚠ UYARI

Bu güvenlik uyarı işaretidir. Bu işaret, sizi ve başkalarını öldürebilecek ya da zarar verebilecek potansiyel tehlikelere karşı sizi uyarır. Tüm güvenlik mesajları, güvenlik uyarı işaretini ve ya “UYARI” ya da “DİKKAT” kelimesini takip edecektir. Bu kelimeler şu anlama gelir:

⚠ UYARI

Bu işaret, ciddi fiziksel zarar ya da ölüme sebep olabilecek tehlikelere ya da güvenli olmayan uygulamalara karşı sizi uyarır.

⚠ DİKKAT

Bu işaret, bedensel yaralanma ya da maddi hasara sebep olabilecek tehlikelere ya da güvenli olmayan uygulamalara karşı sizi uyarır.

⚠ UYARI

1 **Mikrodalga enerjisine maruz kalmaya karşı koruyan herhangi bir kapağın kaldırılmasını içerecek şekilde kapak, kapak contaları, kontrol paneli, emniyet kilidi anahtarları ya da fırının herhangi bir başka bölümü kurcalamaya ya da ayarlamalar yapmaya veya tamir etmeye çalışmayın. Mikrodalganın kapak contaları ve bitişik parçaları kusurlu ise fırını çalıştırmayın. Onarım yalnızca yetkili bir servis teknisyeni tarafından yapılmalıdır.**

- Diğer aletlerin aksine, mikrodalga fırını yüksek gerilimli ve yüksek elektrik akımı olan bir alettir. Yanlış kullanım veya onarım, aşırı mikrodalga enerjisine zararlı bir şekilde maruz kalma veya elektrik çarpması ile sonuçlanabilir.

2 **Fırını nem alma amacıyla kullanmayın, (Örn. mikrodalga fırınını ıslak gazeteler, giysiler, oyuncaklar, elektrikli cihazlar, evcil hayvanlar veya çocuk vb. ile çalıştırma)**

- Yangın, yanık veya bir elektrik çarpması nedeniyle ani ölüm gibi güvenlik için ciddi hasara neden olabilir.

3 **Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili denetim ve talimat verilmedikçe, gerilemiş fiziksel, duyusal**

veya zihinsel becerileri veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından (çocuklar dâhil) kullanmak üzere tasarlanmamıştır. (Küçük) Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olacak şekilde denetlenmelidir.

- Uygun olmayan kullanım yangın, elektrik çarpması veya yanma gibi bir zarar verebilir.

4 **Erişilebilir parçalar kullanım sırasında çok sıcak hale gelebilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.**

- Yanma ihtimalleri bulunmaktadır.

5 **Sıvılar ve diğer gıdalar patlayabileceği için kapalı kaplarda ısıtılmamalıdır.**

Gıdayı pişirmeden veya buzlarını çözmeden önce plastik ambalajı çıkarın. Ancak bazı durumlarda ısıtmak ya da pişirmek için gıdanın plastik bir torba ile kaplanması gerektiğine dikkat edin.

- Patlama ihtimalleri vardır.

6 **Her bir işlem modunda uygun aksesuarlar kullandığınızdan emin olun.**

- Yanlış kullanım fırın ve aksesuarlarınızın zarar görmesine neden olabilir, ya da kıvılcım ve yangın çıkarabilir.

7 **Çocukların aksesuarlar ile oynamalarına ya da kapı koluna asılmalarına izin verilmemelidir.**

- Yaralanabilirler ya da canları yanabilir.

8 **Yetkili bir kişi dışında herhangi bir kimsenin mikrodalga enerjisine maruz kalmaya karşı koruyan bir kapağın kaldırılmasını içerecek şekilde herhangi bir servis ya da onarım işlemini yürütmesi tehlikelidir.**

9 **Cihaz kombinasyon modunda çalıştırıldığında, oluşan sıcaklık nedeniyle çocukların fırını sadece yetişkin gözetiminde kullanmaları gerekir.**

10 **Hasar görmüşse fırınınızı çalıştırmayın. Fırının kapağının iyice kapanması ve aşağıdakilerin hasar görmemiş olması özellikle önemlidir: (1) kapak (yamulmuş), (2) menteşeler ve sürgüler (kırık ya da gevşemiş), (3) kapak contaları ve sızdırmazlık yüzeyleri.**

- Aşırı mikro dalga enerjisine zararlı bir şekilde maruz kalmaya sebep olabilir.

11 **Kapak ya da kapak contaları zarar görmüşse, yetkili bir kişi tarafından tamir edilinceye kadar fırın çalıştırılmamalıdır.**

12 **Cihaz, bir kablo uzatma setinden veya elektrikli taşınabilir bir çıkış yeri aygıtından sağlanır. Elektrikli taşınabilir çıkış yeri aygıtına takılmış olan kablo uzatma seti, sıvı sıçramalarına ve nemin girişine tabi olmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.**

13 **Çocuğun fırını güvenli bir şekilde kullanabilmesi ve yanlış kullanımın tehlikelerinin anlaması için çocuklara yalnızca yeterli talimatlar**

verilince fırını denetimsiz kullanmalarına izin verin.

14 **Cihazı ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isınan parçalara dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli olarak denetlenmedikçe uzak tutulmalıdır.**

15 **Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısınan parçalara dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir.**

16 **Fırın kapak camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıma aletleri kullanmayın, çünkü bunlar yüzeyi çizebilir, bu da camın çatlamasına neden olur.**

⚠ DİKKAT

1 **Kapak mekanizmasına yerleştirilen güvenlik kilitleri nedeniyle fırınınızı kapağı açık çalıştıramazsınız. Güvenlik kilitlerini kurcalamamak önemlidir.**

- Aşırı mikro dalga enerjisine zararlı bir şekilde maruz kalmayla sonuçlanabilir. (Kapak açıldığında güvenlik kilitleri otomatik olarak herhangi bir pişirme faaliyetini durdurur.)

2 **Fırının ön yüzü ile kapak arasına herhangi bir cisim (mutfak havluları, peçeteler, vs.) koymayın ve yiyecek ve temizleyici kalıntılarının sızdırmazlık yüzeyleri üzerinde birikmesine izin vermeyin.**

- Aşırı mikro dalga enerjisine zararlı bir şekilde maruz kalmayla sonuçlanabilir.

3 **Pişirme sürelerinin doğru ayarlandığından emin olun, az miktardaki gıdalar daha kısa pişirme veya ısınma süreleri gerektirir.**

- Aşırı derecede pişirme, yiyeceğin alev almasına ve dolayısıyla fırınınızın zarar görmesine neden olur.

4 **Çorbalar, soslar ve içecekler gibi sıvıları mikrodalga fırınınızda ısıtırken,**

* Dar boyunlu düz kenarlı kaplar kullanmaktan kaçının.

* Aşırı derecede ısıtmayın.

* Kabı fırına koymadan önce sıvıyı karıştırın ve ısınma süresinin ortalarında tekrar karıştırın.

* Isıttıktan sonra, kısa bir süre için fırında bırakın; tekrar dikkatli bir şekilde karıştırın veya çalkalayın ve yanıkları önlemek için tüketmeden önce sıcaklığını kontrol edin (özellikle, biberonların ve bebek maması kavanozlarının içeriklerini).

- Kabı elinize alırken dikkatli olun. İçeceklerin mikro dalgada ısıtılması, gecikmeli patlayıcı kaynamayla sonuçlanabilir, bu nedenle, kabı ele alırken dikkat.

5 **Fırının üstünde, altında ve yanına bir egzoz çıkışı bulunmaktadır.**

Çıkışın önünü kapatmayın.

- Fırınınızın zarar görmesine ve kötü pişirme sonuçlarına neden olabilir.

6 **Fırınınızı boşken çalıştırmayın. Kullanımda değilken fırının içinde bir bardak su bırakmak en iyisidir. Fırın yanlışlıkla çalıştırılırsa, su, mikro dalga enerjisinin tümünü emecektir.**

- Yanlış kullanım fırınınızın zarar görmesine neden olabilir.

7 **Yemek kitabınız, pişirdiğiniz yiyecek için talimatlar içermediği müddetçe yiyeceğinizi kâğıt havluların içine sarılmış bir şekilde pişirmeyin. Ve yemek pişirmek için kâğıt havlu yerine gazete kullanmayın.**

- Yanlış kullanım bir patlama veya yangına neden olabilir.

8 **Madeni (örn. Altın veya gümüş) işlemeleri olan tahta kaplar ve seramik kaplar kullanmayın. Metal torba bükme bağlarını daima çıkarın. Sadece mikro dalga fırında kullanım için uygun kap kacak kullanın. Yiyecek ve içecekler için mikrodalga pişirme sırasında madeni kaplara izin verilmez.**

- Fazla ısınıp kömürleşebilirler. Özellikle metal cisimler fırında ark oluşturabilir, bu da ciddi hasara yol açabilir.

9 **Geri dönüşümlü kâğıt ürünleri kullanmayın.**

- Pişirme esnasında kullanıldığında kıvılcımlara ve/veya yangına neden olabilecek yabancı maddeler içeriyor olabilirler.

10 **Pişirme işleminden hemen sonra tepsiyi ya da rafı suyun altına sokarak durulamayın. Bu kırılma veya hasara neden olabilir.**

- Yanlış kullanım fırınınızın zarar görmesine neden olabilir.

11 **Cihazın yanlışlıkla devrilmesini önlemek için, kapağın önünün, fırının yerleştirildiği yüzeyin kenarının 8 cm ya da daha fazla gerisinde olacak şekilde fırının yerleştirildiğinden emin olun.**

- Yanlış kullanım fiziksel yaralanma ve fırın hasarına neden olabilir.

12 **Pişirmeden önce patates, elma veya bu tür meyve veya sebzelerin kabuğunu delin.**

- Patlayabilirler.

13 **Yumurtaları kabuklarının içinde pişirmeyin. Kabuklarının içindeki yumurtalar ve haşlanmış katı bütün yumurtalar, Mikrodalga fırınların içinde ısıtılmamalıdır, çünkü mikro dalga ısıtma işlemi sona erdikten sonra bile patlayabilirler.**

- Yumurtanın içinde basınç oluşacak ve yumurtayı patlatacaktır.

14 **Fırınınızda bol kızgın yağda kızartma yapmaya çalışmayın.**

- Bu, sıcak sıvının aniden kaynayıp taşmasına yol açabilir.

15 **Şayet duman gözlemlenirse (veya yayılırsa), cihazı kapatın veya fişini**

çekin ve herhangi bir alevi bastırmak için kapağını kapalı tutun.

- Yangın veya elektrik çarpması gibi ciddi hasara neden olabilir.

16 **Yiyecekleri plastik ya da kâğıt kaplarda ısıtırken, alev alma olasılığı nedeniyle gözünüzü fırından ayırmayın.**

- Kabın bozulma olasılığı nedeniyle yiyeceğiniz dökülebilir, bu da yangına sebep olabilir.

17 **Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir. Izgara modu, ısı yayım modu ve otomatik pişirme işlemleri sırasında fırın kapağına, dış kabine, arka kabine, fırın boşluğuna, aksesuarlara ve tabaklara dokunmayın; temizlemeden önce sıcak olmadıklarından emin olun.**

- Çok ısındıkları için, kalın mutfak eldivenleri takılmadığı sürece yanma tehlikesi bulunmaktadır.

18 **Fırın düzenli olarak temizlenmelidir herhangi bir gıda kalıntısı çıkarılmalıdır.**

- Fırını temiz bir durumda tutmamak, yüzeyin bozulmasına neden olarak cihazın ömrünü olumsuz bir şekilde etkileyerek tehlikeli bir durumla sonuçlanabilir.

19 **Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık probunu kullanın.**

- Uygun olmayan bir sıcaklık probu ile sıcaklığı doğru bir şekilde belirleyemezsiniz.
- Bu model bir sıcaklık probu tedarik etmez.

20 **Bu cihaz aşağıdaki şekilde ev uygulamaları ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:**

- Dükkânlarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında personel mutfak alanlarında;
- Çiftlik evlerinde;
- Oteller, moteller ve diğer yerleşim ortamlarında müşteriler tarafından;
- Yalnız yatak ve kahvaltı veren pansiyon türü ortamlarda.

21 **Bu cihaz, güvenli ve içerdiği tehlikeleri anlayabilecek şekilde cihazın kullanımı ile ilgili denetim ve talimatlar sağlandığı takdirde 8 yaş ve üzerindeki çocuklar ile gerilemiş fiziksel, duyusal veya zihinsel becerileri veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar, cihazla oynamamalıdır. 8 yaş ve yukarısı olmadığı ve nezaret edilmediği müddetçe temizlik ve bakım çocuklar tarafından yapılmamalıdır.**

22 **Mikrodalga fırını, yiyecek ve içecekleri ısıtmak için tasarlanmıştır. Gıda ya da giysi kurutma ve sıcak su torbalarının, terliklerin, süngerlerin, ıslak bezlerin ve benzerlerinin ısıtılması, yaralanma, alev alma veya yangın riskine yol açabilir.**

23 Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılabilmek için uygun değildir.

24 Patlamış mısır ürünleri için her üreticinin verdiği talimatları tam olarak takip edin. Mısır patlarken fırını denetimsiz bırakmayın. Önerilen sürelerden sonra mısır patlamazsa, pişirmeyi kesin. Mısır patlatmak için asla kahverengi kâğıt torba kullanmayın. Artık mısır tanelerini asla patlatmaya çalışmayın.

- Aşırı pişirmek, mısırın alev almasıyla sonuçlanabilir.

25 Bu cihaz topraklamalıdır.

Ana elektrik kablosundaki teller, aşağıdaki kodlara uygun bir şekilde renklendirilmiştir.

MAVİ - Nötr

KAHVERENGİ - Elektrik yüklü

YEŞİL & SARI - Toprak

Bu cihazın ana elektrik kablosundaki tellerin rengi, aşağıdaki şekilde fişinizdeki bağlantı uçlarını tanımlayan renkli işaretlere karşılık gelmeyebilir:

MAVİ renkli tel, N harfi ile işaretlenmiş ya da SİYAH olarak renklendirilmiş bağlantı ucuna bağlanmalıdır.

KAHVERENGİ ile renklendirilen tel, L harfi ile işaretlenmiş ya da KIRMIZI olarak renklendirilmiş bağlantı ucuna bağlanmalıdır.

YEŞİL & SARI ya da YEŞİL aile renklendirilen tel, **G** harfi ya da ⏚ ile işaretlenen bağlantı ucuna bağlanmalıdır.

Şayet güç tedarik kablosu zarar görürse, bir tehlikeyi önlemek için üreticisi ya da benzer şekilde kalifiye kişilerden oluşan servis acentesi tarafından değiştirilmelidir.

- Uygunsuz kullanım ciddi elektrik hasarına neden olabilir.

26 Sadece mikrodalga fırınlarda kullanım için uygun olan kapları kullanın.

27 Bu fırın ticari ikram servisi amaçları için kullanılmamalıdır.

- Yanlış kullanım fırınınızın zarar görmesine neden olabilir.

28 Mikrodalga fırın, bir dolabın içine konmamalıdır.

- Mikrodalga fırın, kendi ayakları üzerinde desteksiz bir şekilde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

29 Bağlantı, fişin erişilebilir olmasını sağlayarak ya da kablolama kurallarına uygun olarak sabit kablolamaya bir anahtar dâhil ederek sağlanabilir.

- Uygun olmayan fiş veya anahtar kullanmak, bir elektrik çarpması veya yangına neden olabilir.

30 Cihaz çalışırken kapak ya da dış yüzey ısınabilir.

31 Cihazı ve kablosunu, 8 yaşından küçük çocukların erişebileceği

yerlerden uzak tutun.

32 **Yanmalardan kaçınmak için biberonların ve bebek maması kavanozlarının içerikleri tüketimden önce karıştırılarak ya da çalkalanarak sıcaklığı kontrol edilecektir.**

33 **Fırının içini ve ışını temiz tutun. Fırınınızın nasıl temizleneceği ile ilgili ayrıntılar konusunda, lütfen "Fırınınızı temizlemek" başlığının içindekilere bakın.**

34 **Kurulum gereksinimlerine göre kurulumunu yapın, aksi takdirde sıcaklığın etkisi tehlikeye yol açabilir.**

35 **Buharlı temizleyici kullanılmayacaktır.**

36 ⚠ **Dikkat, sıcak yüzey**

Bu sembol kullanıldığında, kullanım sırasında yüzeylerin ısınma ihtimallerinin olduğu anlamına gelmektedir.

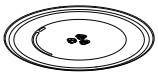
37 **Ürünün üzerine herhangi bir cisim (kitap, kutu, vs.) koymayın. Ürün aşırı ısınabilir ya da alev alabilir, ya da cisim düşerek insanlara zarar verebilir.**

KULLANMADAN ÖNCE

AMBALAJDAN ÇIKARMA & KURMA

Bu iki sayfadaki temel adımları izleyerek, fırınınızın düzgün bir şekilde çalışıp çalışmadığını hızlı bir şekilde kontrol etmek mümkün olacaktır. Fırınınızın nereye kurulacağı ile ilgili belirli kurallara lütfen özellikle dikkat edin. Fırınınızı ambalajından çıkarırken, tüm aksesuar ve ambalaj malzemelerini çıkardığınızdan emin olun. Fırınınızın nakliye sırasında zarar görmemiş olduğundan emin olmak için kontrol edin.

1 Fırınınızı ambalajından çıkarın ve düz bir yüzeye koyun.



CAM TEPSİ



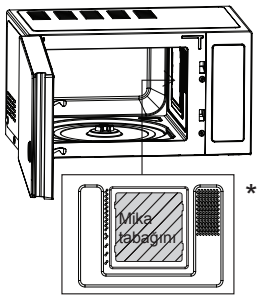
DÖNER DİSK



YÜKSEK IZGARA



MİL

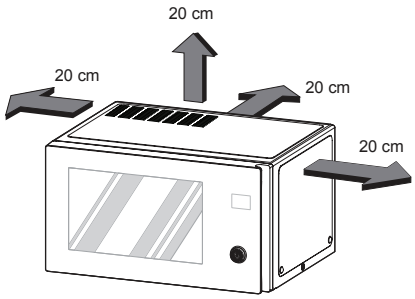


*Fırın içindeki boşluklu mika tabağını

NOT

Fırın içindeki boşluklu mika tabağını (gümüş tabak) çıkarmayın.
Mika tabak, mikrodalga bileşenlerini yiyeceklerin sıçramalarından korumak için oradadır.

2 Fırınınızı, 85cm'den daha yüksek olacak şekilde seçtiğiniz bir düzeyin üzerine yerleştirin, ancak uygun bir havalandırma sağlamak için ucunda en az 20cm'lik, arkasında & solunda & sağında 20cm'lik yer olduğundan emin olun.
Fırının önü, devrilmeyi engellemek için yüzey kenarından en az 8 cm uzaklıkta olmalıdır.
Fırının alt ya da yan kısmına bir egzoz çıkışı yerleştirilmiştir.
Çıkışı engellemek fırın zarar verebilir.
Mikrodalga fırını kapalı bir alan veya dolap içinde kullanıyorsanız, ürünü soğutmaya yarayan hava akımı daha da kötü olabilir. Bu durum daha düşük performansa ve hizmet ömrünün azalmasına neden olabilir. Müm-künse, mikrodalga fırınınızı lütfen tezgâh üstü konumunda kullanın.



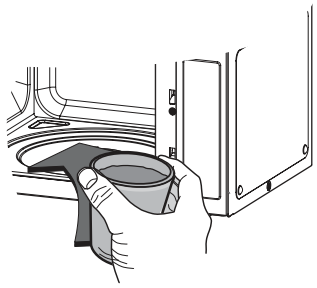
NOT

· BU FIRIN TİCARİ YİYECEK İÇECEK HİZMETİ AMAÇLARI İÇİN KULLANILMAMALIDIR.

3 Fırınınızı standart bir ev prizine takın. Fırınınızın piriz takılı tek cihaz olduğundan emin olun.
Fırınınız düzgün çalışmıyorsa, prizden çıkarın ve daha sonra tekrar prize takın.

4 Kapağın kolunu çekerek fırınınızın kapağını açın. Dönen diski fırının içine yerleştirin ve cam tepsiyi bunun üzerine yerleştirin.

5 **Mikrodalga açısından güvenli bir kabı**
300 ml (1/2 pint-yarım litrenin yarısı) kadar su ile doldurun. Kabı cam tepsinin üzerine yerleştirin ve fırının kapağını kapatın.
Ne tür bir kap kullanacağınız konusunda herhangi bir şüpheniz varsa lütfen Mikrodalgaya açısından güvenli mutfak eşyalarına başvurun.



6 **DUR/SİL** DUR/SİL düğmesine basın ve pişirme süresini 30 saniye olarak ayarlamak için BAŞLA/GİR düğmesine bir kez basın.

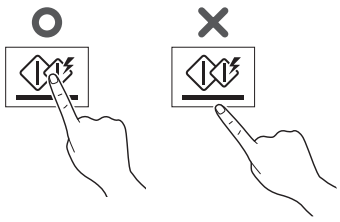


7 **GÖSTERGE**, 30 saniyeden geriye doğru sayacaktır.
0'a ulaşıldığında, BİP sesleri işitilir. Fırının kapağını açın ve suyun sıcaklığını kontrol edin.
Şayet fırınınız çalışıyorsa suyun ısınmış olması gerekir.
Kabı dışarı çıkarırken dikkatli olun, sıcak olabilir.
FIRININIZ ŞİMDİ KURULMUŞ DURUMDADIR.



8 Yanıkları önlemek için biberon ve bebek maması kavanozlarının içerikleri karıştırılmalı ya da çalkalanmalı, sıcaklığı da kontrol edilmelidir.

9 Düğme algılama, aşağıdaki durumlarda engellenecektir:
- Düğmenin sadece dış alanına basılmışsa.
- Düğmeye parmağın ucuyla ya da tırnakla basıldıysa.

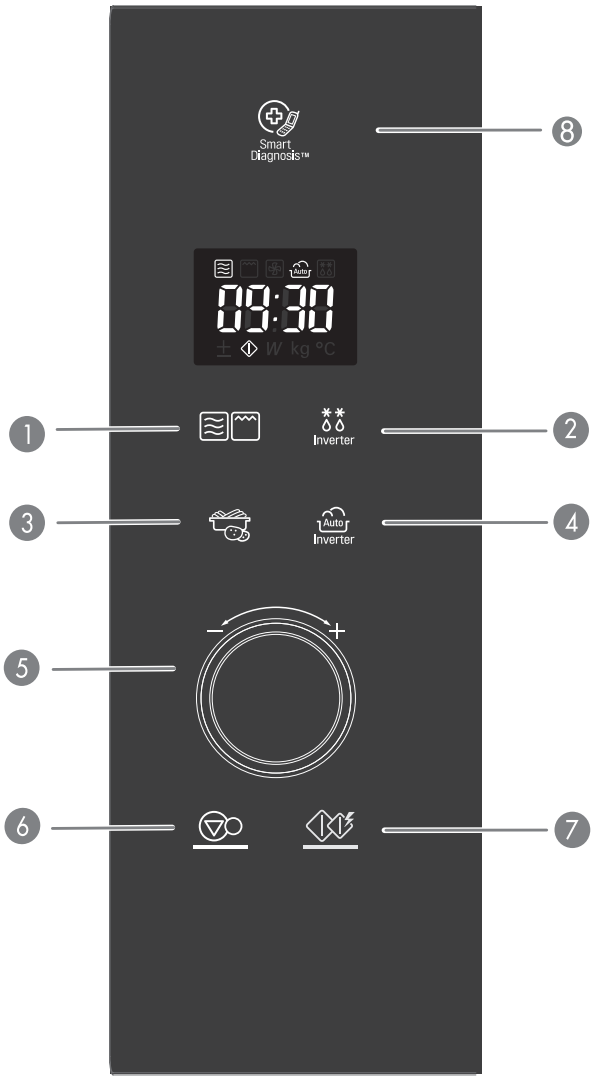


NOT

Lastik eldiven veya tek kullanımlık eldiven kullanmayın.
Dokunmatik kontrol panelini ıslak havluyla silerken, işiniz bitince dokunmatik kontrol panelindeki nemi alın.

10 Pişirme süresi ayarı, ürünün nispeten yüksek çıkış gücü nedeniyle sıradan mikrodalga fırınlardan kısa olmalıdır (700 W, 800 W). Ürünle aşırı ısıtma kapakta neme neden olabilir.

KONTROL PANELİ



Bölüm
❶ **PİŞİRME MODU** Bakınız sayfa 16 "Zaman Ayarlı Pişirme" Bakınız sayfa 17 "Izgara Pişirme" Bakınız sayfa 18 "Izgara Kombi. Pişirme"
❷ **İNVERTER DEFROST** Bakınız sayfa 44 "İnverter Defrost"
❸ **POPÜLER MENÜ** Bakınız sayfa 29 "Popüler Menü"
❹ **İNVERTER PİŞİRME** İnverter Pişirme, yiyecek türünü ve yiyeceklerin ağırlığını seçerek favori yemeklerinizin çoğunu pişirmenize olanak sağlar. Bakınız sayfa 19 "Fırında Kızartma" Bakınız sayfa 22 " Yumuşat & Erit" Bakınız sayfa 24 "Buzunu Çöz & Pişir" Bakınız sayfa 27 "Yoğurt" Bakınız sayfa 29 " Sıcak Tut"
❺ **DIAL (DAHA FAZLA / DAHA AZ)** • Pişirme menüsünü seçin. • Pişirme süresini ve ağırlığı seçin. • Otomatik ve manuel fonksiyonla pişirirken, düğmeye basarak herhangi bir noktada pişirme süresini arttırabilirsiniz ya da azaltabilirsiniz (defrost modu dışında).

Bölüm
⑥ **DUR / SİL** • Bir süre durdurun ve günün saati hariç tüm girişleri silin.
⑦ **BAŞLA / GİR** • Seçilen pişirmeyi başlatmak için, düğmesine bir kez basın. • Hızlı başlatma özelliği, BAŞLA /GİR düğmesine basarak 30 saniyelik YÜKSEK güçlü pişirme aralıklarını ayarlamanıza olanak sağlar.
⑧ **AKILLI TEŞHİS** Servis için çağırdığınızda, mikrodalga fırınındaki sorunları teşhis etmeye yardımcı olmak için servis personeli tarafından yönlendirildiğinizde telefonun konuşma kısmını bu simgeye doğru tutun.

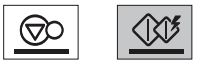
GÖSTERGE İŞARETLERİ

Ikon			
	Mikrodalgayı çalıştırırken, Gösterge üzerindeki simgeyi gösterin.	±	Daha Fazla/Daha Az'ı yarlarken Gösterge üzerindeki simgeyi gösterin.
	Izgarayı çalıştırırken, Gösterge üzerindeki simgeyi gösterin.		Pişirme Başlangıcını ayarlarken, Gösterge üzerindeki simgeyi gösterin.
	Izgara Kombiyi çalıştırırken, Gösterge üzerindeki simgeyi gösterin.	W	Çıkış Gücünü ayarlarken Gösterge üzerindeki simgeyi gösterin.
Auto	İnverter Pişirme / Buharda Pişirmeyi çalıştırırken, Gösterge üzerindeki simgeyi gösterin.	kg	Ağırlığı ayarlarken Gösterge üzerindeki simgeyi gösterin.
	İnverter Defrost'u çalıştırırken, Gösterge üzerindeki simgeyi gösterin.		

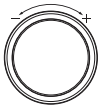
SAATİN AYARLANMASI

Fırınınız ilk defa prize takıldığında ya da bir güç kesintisinden sonra elektrik tekrar geldiğinde, göstergedeki rakamlar '12H'ye resetlenir.

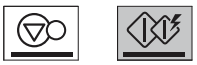
Örnek: 11:11'e ayarlamak için



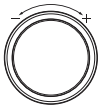
1.12 Saatlik zaman göstergesini doğrulamak için **BAŞLA/GİR** 'e basın. (24 Saatlik zaman göstergesinin olmasını istiyorsanız, aşağıdaki adımları izlemeden önce 24H'yi seçmek için sadece DIAL'i seçin)



2.Gösterge '11:'ı gösterinceye kadar **DIAL**'ı çevirin.



3. **BAŞLA/GİR** 'e basın.



4.Dakikaları değiştirmek için gösterge '11:11'ı gösterinceye kadar **DIAL**'ı çevirin.



5. **BAŞLA/GİR**'e basın.

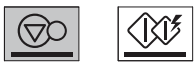
NOT

- Saati tekrar ayarlamak veya seçeneklerini değiştirmek istiyorsanız, güç kablosunu fişten çıkarmanız ve yeniden takmanız gerekir
- Saat modunu kullanmak istemiyorsanız, fırınınızı fişe taktıktan sonra DUR/SİL tuşuna basın.

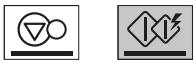
HIZLI BAŞLANGIÇ

HIZLI BAŞLANGIÇ özelliği, BAŞLAT/GİR'e dokunarak 30 saniyelik aralarla YÜKSEK güçte pişirme ayarlamanızı sağlar.

Örnek: Yüksek güçte 2 dakika pişirme ayarlanması



1. **DUR/SİL** 'e basın.



2.Yüksek güçte 2 dakika seçin.

BAŞLA/GİR düğmesine dört kez basın. Dördüncü kez bastıktan sonra fırın çalışacaktır.

HIZLI BAŞLANGIÇ pişirmesi sırasında, **BAŞLA/GİR** düğmesine tekrar tekrar basarak pişirme süresini 99 dakika 59 saniyeye kadar uzatabilir siniz.

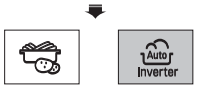
DAHA FAZLA / DAHA AZ

Dial (Çevir)'i çevirerek, ZAMAN AYARLI PİŞİRME programı yemeği daha uzun ya da daha kısa bir süre pişirmek üzere ayarlanabilir. Dial (Çevir)'i çevirmek, her seferinde pişirme süresini 10 saniye arttıracak ya da 10 saniye azaltacaktır. Mümkün olan maksimum süre 99 dakika 59 saniye olacaktır.

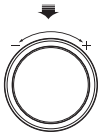
Örnek: İnverter Pişirme pişirme süresini daha uzun ya da daha kısa olarak ayarlamak için



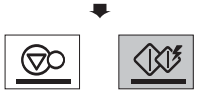
1. **DUR/SİL** 'e basın.



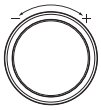
2. Gösterge '1' yı gösterinceye kadar **İNVERTER PİŞİRME**'a basın.



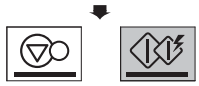
3. Gösterge '1-3'ı gösterinceye kadar **DIAL**'ı çevirin.



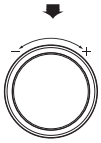
4. **BAŞLA/GİR**'e basın.



5. Gösterge '1.0 kg'ı gösterinceye kadar **DIAL**'ı çevirin.



6. **BAŞLA/GİR**'e basın.



7. **DIAL**'ı çevirin. Pişirme süresi 10 saniye artar ya da azalır.

ENERJİ TASARRUFU

Enerji tasarrufu, göstergeyi kapatarak enerji tasarrufu yapmak anlamına gelir. Bu özellik, sadece Mikrodalga Fırın standby konumundayken çalışır ve gösterge kapanır.

NOT

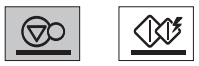
- Saat modunu kullanırken, gösterge açık kalır.

NASIL KULLANILIR

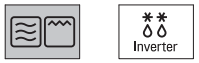
ZAMAN AYARLI PİŞİRME (MANUEL PİŞİRME)

Bu fonksiyon, yemeği istenen sürede pişirmenizi sağlar. Kullanılabilen 5 güç seviyesi vardır. Aşağıdaki örnek, istenen süreliğine gücün 800 W a nasıl ayarlanacağını gösterir.

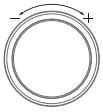
Örnek: Yemeği 800 W Güçte 5 dakika 30 saniye pişirmek için



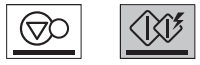
1. **DUR/SİL**'e basın.



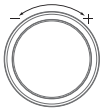
2. Gösterge '1000 W'yı gösterinceye kadar **PİŞİRME MODU**'na basın.
(Bu size farklı bir güç ayarı seçilmedikçe fırının 1000 W a ayarlı olduğunu söylemek içindir .)



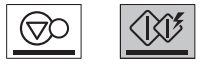
3. Gösterge '800 W'ı gösterinceye kadar **DIAL**'ı çevirin.



4. **BAŞLA/GİR**'e basın.



5. Gösterge '5:30'ı gösterinceye kadar **DIAL**'ı çevirin.



6. **BAŞLA/GİR**'e basın.

Pişirme tamamlandığında, Bitişin sesi gelir. Göstergenin penceresinde '**End**' kelimesi görünür. 'End' göstergede kalır ve her kapak açıldığında ya da herhangi bir düğmeye basıldığında Bitişin sesi gelir.

NOT

- Güç seviyesini seçmezseniz, fırın YÜKSEK güçte çalışır. YÜKSEK GÜÇTE pişirmeye ayarlamak için, yukarıdaki 3.üncü adımı atlayın.

MİKRODALGA GÜÇ SEVİYELERİ

Mikrodalga fırınınız, size pişirme konusunda maksimum esneklik ve kontrol sağlamak için beş güç seviyesi ile donatılmıştır. Bitişikteki tablo, çeşitli güç seviyelerinin her birinde hangi yiyeceklerin hazırlandığı konusunda size bir fikir verecektir.

- Bitişikteki tablo, fırınınız için güç seviye ayarlarını göstermektedir.

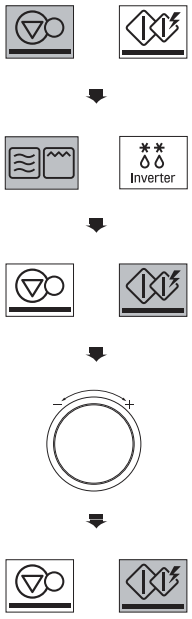
MİKRODALGA GÜÇ SEVİYESİ TABLOSU

Güç seviyesi	Kullanım
Yüksek 1000 W	• Su kaynatma. • Kıymayı kavurma. • Şekerleme yapma. • Kümes hayvanlarının parçalarını, balık & sebzeleri pişirme. • Etin yumuşak parçalarını pişirme.
800 W	• Pilav, makarna ve sebzeleri yeniden ısıtma. • Hazırlanmış gıdaları hızlı bir şekilde yeniden ısıtma. • Sandviçleri yeniden ısıtma.
600 W	• Yumurtalı, sütlü ve peynirli yemekleri pişirme. • Kek ve ekmek pişirme. • Çikolata eritme. • Dana eti pişirme. • Bütün balık pişirme. • Puding ve muhallebi pişirme.
400 W	• Et, kümes hayvanları etleri ve deniz ürünlerinin buzunu çözme. • Etin daha az yumuşak parçalarını pişirme.
200 W	• Meyveleri ılıtma. • Güveç ve ana yemekleri sıcak tutma. • Tereyağı ve krem peynir yumuşatma

IZGARA PİŞİRME

Ön ısıtmaya gerek yoktur.
Fırın & aksesuarları çok sıcak olacağı için pişirme işleminden sonra yemekleri ve kapları çıkarırken daima eldiven kullanın.

Örnek: Yemekleri 5 dakika 30 saniye pişirmek için ızgara kullanın.



1. **DUR/SİL**'e basın.
2. Gösterge 'GrIL'yı gösterinceye kadar **PİŞİRME MODU**'na basın.
3. **BAŞLA/GİR** 'e basın.
4. Gösterge '5:30'ı gösterinceye kadar **DIAL**'ı çevirin.
5. **BAŞLA/GİR** 'e basın.

DİKKAT

Fırın & aksesuarları çok sıcak olacağı için pişirme işleminden sonra yemekleri ve kapları çıkarırken daima eldiven kullanın.

NOT

· Bu özellik yemeğinizi hızlı bir şekilde kavurmanıza ve çıtır çıtır hale getirmenize olanak sağlar.
· En iyi sonuç için aşağıdaki aksesuarları kullanın.

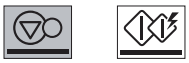


Izgara

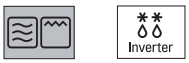
IZGARA KOMBİ. PİŞİRME

Fırınınız, yemeğinizi ısıtıcı ve Mikrodalga ile pişirmenize olanak sağlayan kombinasyonlu bir pişirme özelliğine sahiptir.

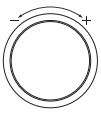
Örnek: 25 dakikalık bir pişirme süresi için fırınınızı mikro güç 300 W ve kombi ile programlayın.



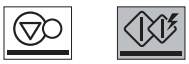
1. **DUR/SİL**'e basın.



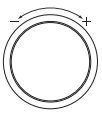
2. Gösterge 'Co-1'yı gösterinceye kadar **PİŞİRME MODU**'na basın.



3. Gösterge 'Co-2'ı gösterinceye kadar **DIAL**'ı çevirin.



4. **BAŞLA/GİR**'e basın.



5. Gösterge '25:00'ı gösterinceye kadar **DIAL**'ı çevirin.



6. **BAŞLA/GİR**'e basın. Pişirme işlemi sırasında, pişirme süresini arttırmak ya da azaltmak için **DIAL**'ı çevirebilirsiniz. Kap çok sıcak olacağı için yemeğinizi çıkarırken dikkatli olun!

NOT

- Fırınınız, yemeğinizi Isıtıcı ve **Mikrodalga** ile pişirmenize olanak sağlayan kombinasyonlu bir pişirme özelliğine sahiptir.
- Bu, genel olarak yemeğinizi pişirmenin daha az zaman alacağı anlamına gelir.

NOT

- Izgara kombi modunda üç çeşit mikro güç seviyesi ayarlayabilirsiniz (Co-1 : 200 W, Co-2 : 300 W, Co-3 : 400 W).
- Bu özellik yemeğinizi hızlı bir şekilde kavurmanıza ve çıtır çıtır hale getirmenize olanak sağlar.

En iyi sonuç için aşağıdaki aksesuarları kullanın.



Izgara

ÇOCUK KİLİDİ

Bu, fırının istenmeyen çalıştırılmalarını önleyen kendine has bir güvenlik özelliğidir. ÇOCUK KİLİDİ ayarlandığında, hiç bir pişirme yapılamaz.

Örnek: ÇOCUK KİLİDİ'ni ayarlamak



1. **DUR/SİL**'e basın.



2. Göstergede 'Loc' görününceye ve sinyal işitilinceye kadar **DUR/SİL**'e basın ve basılı tutun.

Saati ayarlandıysa, gösterge penceresinin üzerinde 1 saniye sonra saat görünecektir.

ÇOCUK KİLİDİ hali hazırda ayarlandıysa ve başka bir şeye dokunursanız, göstergede 'Loc' kelimesi görünür ÇOCUK KİLİDİ'ni aşağıdaki prosedüre göre iptal edebilirsiniz.

Örnek: ÇOCUK KİLİDİ'ni iptal etmek




Göstergeden 'Loc' kayboluncaya kadar **DUR/SİL**'e basın.

ÇOCUK KİLİDİ kapandıktan sonra fırın normal bir şekilde çalışır.

FIRINDA KIZARTMA

Fırınınızın menüsü, fırında otomatik olarak yemek pişirmeye önceden programlanmıştır. Fırına ne istediğinizi ve kaç öğenin olduğunu belirtin. Daha sonra Mikrodalga fırınınız seçimlerinizi pişirir.

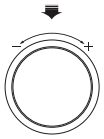
Örnek: 0.6 kg Fırında kızarmış kuzu için



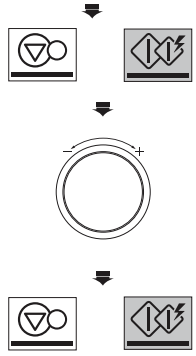

1. **DUR/SİL**'e basın.




2. Gösterge '1'yı gösterinceye kadar **İNVERTER PİŞİRME**'ye basın.



3. Gösterge '1-4'ı gösterinceye kadar **DIAL**'ı çevirin.



4. **BAŞLA/GİR** 'e basın.

5. Gösterge '0.6 kg'ı gösterinceye kadar **DIAL**'ı çevirin.

6. **BAŞLA/GİR** 'e basın.

FIRINDA KIZARMIŞ MENÜ TALİMATLARI

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
1-1 Kımpir	0.2 - 1.0 kg (180 - 220 g / her biri)	Oda	1. Patatesi yıkayın ve bir kağıt havlu ile kurulayın. 2. Her bir patatesi bir çatal ile 8 kez delin. 3. Yemeği ızgaranın üzerine koyun. Menüyü ve ağırlığı seçip BAŞLA/GİR'e basın.	Izgara

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
1-2 Fırında kızarmış biftek	0.5 - 1.5 kg	Buzdolabı	1. Bir fırça ile bifteğe erimiş tereyağı ya da sıvı yağ sürüp arzuya göre tuz ve biber serpin 2. Yemeği cam bir tabağa koyun. Menüyü ve ağırlığı seçin ve BAŞLA/GİR'e basın. 3. BİP sesi duyulduğunda, yemeğin sularını süzün ve yemeği hemen çevirin. Daha sonra pişirmeye devam etmek için BAŞLA/GİR'e basın. 4. Pişirme işleminden sonra, bir folyo ile kaplanmış olarak 10 dakika bekletin.	Isıya dayanıklı cam tabak
1-3 Fırında kızarmış tavuk	0.8 - 1.8 kg	Buzdolabı	1. Bir fırça ile bütün tavuğa erimiş tereyağı ya da sıvı yağ sürüp arzuya göre tuz ve biber serpin. 2. Yemeği cam bir tabağa koyun. Menüyü ve ağırlığı seçin ve BAŞLA/GİR'e basın. 3. BİP sesi duyulduğunda, yemeğin sularını süzün ve yemeği hemen çevirin. Daha sonra pişirmeye devam etmek için BAŞLA/GİR'e basın. 4. Pişirme işleminden sonra, bir folyo ile kaplanmış olarak 10 dakika bekletin.	Isıya dayanıklı cam tabak

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
1-4 Fırında kızarmış kuzu	0.5 - 1.5 kg	Buzdolabı	1. Bir fırça ile kuzu etine erimiş tereyağı ya da sıvı yağ sürüp arzuya göre tuz ve biber serpin. 2. Yemeği cam bir tabağa koyun. Menüyü ve ağırlığı seçin ve BAŞLA/GİR'e basın. 3. BİP sesi duyulduğunda, yemeğin sularını süzün ve yemeği hemen çevirin. Daha sonra pişirmeye devam etmek için BAŞLA/GİR'e basın. 4. Pişirme işleminden sonra, bir folyo ile kaplanmış olarak 10 dakika bekletin.	Isıya dayanıklı cam tabak
1-5 Fırında Kızarmış Sebzeler	0.2 - 0.3 kg	Oda	**Malzemeler** 1 - 2 cm kalınlığında kesilmiş patlıcanlar, 1 - 2 cm kalınlığında kesilmiş kabaklar. Parçalar halinde kesilmiş soğan Uzunlamasına yarıya kesilmiş ve tohumları çıkarılmış tatlı biberler Bütün cherry domates Mantar, yarıya kesilmiş 1. Bir fırça ile sebzelere erimiş tereyağı ya da sıvı yağ sürüp arzuya göre tuz ve biber serpin. 2. Yemeği ızgaranın üzerindeki bir cam tabağa koyun. Menüyü ve ağırlığı seçin ve BAŞLA/GİR'e basın.	Izgara üzerinde ısıya dayanıklı cam tabak

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
1-5 Fırında Kızarmış Sebzeler	0.2 - 0.3 kg	Oda	3. BİP sesi duyulduğunda, yemeğin sularını süzün ve yemeği hemen çevirin. Daha sonra pişirmeye devam etmek için BAŞLA/GİR'e basın.	Izgara üzerinde ısıya dayanıklı cam tabak

NOT

Fırında pişirirken, eğer varsa bir fırın ızgarası kullanın.

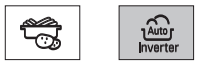
YUMUŞAT & ERİT

Fırın, yiyecekleri yumuşatmak / eritmek için düşük güç kullanır, Aşağıdaki tabloya bakın.

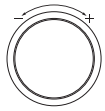
Örnek: 0.2kg Çikolata eritmek için



1. **DUR/SİL**'e basın.



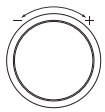
2. Gösterge '2'yı gösterinceye kadar **İNVERTER PİŞİRME**'ye basın.



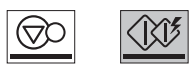
3. Gösterge '2-4'ı gösterinceye kadar **DIAL**'ı çevirin.



4. **BAŞLA/GİR**'e basın.



5. Gösterge '0.2 kg'ı gösterinceye kadar **DIAL**'ı çevirin.



6. **BAŞLA/GİR**'e basın.

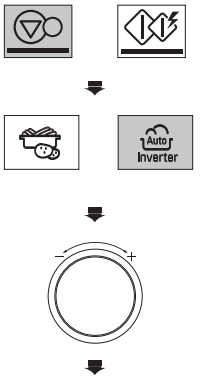
YUMUŞAT & ERİT MENÜ TALİMATLARI

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
2-1 Krem Peynir Yumuşatma	0.1 - 0.3 kg	Buzdolabı	1. Ambalajından çıkarın ve bir tabağın üzerine koyun. 2. Peyniri fırının içine yerleştirin. Menüyü ve ağırlığı seçerek BAŞLA/GİR'e basın. 3. Krem peynir oda sıcaklığında ve tarifte kullanıma hazır olacaktır.	Mikro-dalga açısından güvenli tabak
2-2 Dondurma Yumuşatma	2 / 4 fincan	Donmuş	1. Kapağı açın. 2. Dondurmayı fırının içine yerleştirin. Menüyü ve ağırlığı seçerek BAŞLA/GİR'e basın. 3. Dondurma, dondurma kaşığı ile alacak kadar yumuşar.	–
2-3 Tereyağı Eritme	1 - 3 ea (100 - 150 g /her biri)	Buzdolabı	1. Tereyağını bir kaba koyun. 2. Fırının içine yerleştirin. Menüyü ve ağırlığı seçerek BAŞLA/GİR'e basın. 3. İşlemden sonra, eritme işlemini tamamlamak için karıştırın.	Mikro-dalga açısından güvenli kap
2-4 Çikolata Eritme	0.1 - 0.3 kg	Oda	1. Çikolata parçaları veya çikolata pişirme kareler kullanılabilir. 2. Ambalajından çıkarın ve bir kaba koyun. 3. Çikolatayı fırının içine koyun. Menüyü ve ağırlığı seçerek BAŞLA/GİR'e basın. 4. İşlemden sonra, eritme işlemini tamamlamak için karıştırın.	Mikro-dalga açısından güvenli kap

BUZUNU ÇÖZ & PIŞIR

Fırınınızın menüsü, fırında otomatik olarak yemek pişirmeye önceden programlanmıştır.
Fırına ne istediğinizi ve kaç öğenin olduğunu belirtin. Daha sonra Mikrodalga fırınınız seçimlerinizi pişirir.

Örnek: 0.3 kg Tavuk Nugget Pişirmek



1. **DUR/SİL**'e basın.
2. Gösterge '3'yı gösterinceye kadar **İNVERTER PİŞİRME**'ye basın.
3. Gösterge '3-3'ı gösterinceye kadar **DIAL**'ı çevirin.
4. **BAŞLA/GİR**'e basın.
5. Gösterge '0.3 kg'ı gösterinceye kadar **DIAL**'ı çevirin.
6. **BAŞLA/GİR**'e basın.

BUZUNU ÇÖZ & PIŞIR MENÜ TALİMATLARI

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
3-1 Baget / Kruvasan	0.1 - 0.3 kg	Donmuş	1. Donmuş baget/kruvasanı ambalajından çıkarın. 2. Bir cam tabak üzerine yerleştirin. Menüyü ve ağırlığı seçerek BAŞLA/GİR'e basın.	Mikro-dalga açısından güvenli tabak

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
3-1 Baget / Kruvasan	0.1 - 0.3 kg	Donmuş	1. Donmuş baget/kruvasanı ambalajından çıkarın. 2. Bir cam tabak üzerine yerleştirin. Menüyü ve ağırlığı seçerek BAŞLA/GİR'e basın.	Mikro-dalga açısından güvenli tabak
3-2 Peynir Çubukları	0.2 - 0.4 kg	Donmuş	1. Peynir çubuklarını tüm ambalajından çıkarın. 2. Izgaranın üzerine yerleştirin. Menüyü ve ağırlığı seçerek BAŞLA/GİR'e basın. BİP sesi duyulduğunda, yemeği hemen çevirin. Daha sonra pişirmeye devam etmek için BAŞLA/GİR'e basın.	Izgara
3-3 Tavuk Nugget	0.2 - 0.3 kg	Donmuş	1. Tavuk nugget'lerini tüm ambalajından çıkarın. 2. Izgaranın üzerine yerleştirin. Menüyü ve ağırlığı seçerek BAŞLA/GİR'e basın. 3. BİP sesi duyulduğunda, yemeği hemen çevirin. Daha sonra pişirmeye devam etmek için BAŞLA/GİR'e basın.	Izgara
3-4 Donmuş Lazanya	0.3 kg	Donmuş	1. Lazanyayı kutusundan çıkararak ambalajını çıkarın. 2. Yemeği fırına yerleştirin. Menüyü seçin ve BAŞLA/GİR'e basın.	-

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
3-5 Donmuş Pizza (Kalın)	0.5 kg	Donmuş	1. Pizzayı kutusundan çıkararak ambalajını çıkarın. 2. Yemeği fırına yerleştirin. Menüyü seçin ve BAŞLA/GİR'e basın.	Mikro-dalga açısında n güvenli tabak
3-6 Donmuş Pizza (İnce)	0.2 - 0.4 kg	Donmuş	1. Pizzanın tüm ambalajlarını çıkarın. 2. Yemeği cam bir tabağın üzerine yerleştirin. Menüyü seçin ve BAŞLA/GİR'e basın.	Izgara
3-7 Somon Fileto	0.2 - 0.6 kg (180 - 220 g, 2.5 cm kalınlığında/her biri)	Donmuş	1. Bir fırça ile donmuş somona erimiş tereyağı ya da sıvı yağ sürüp arzuya göre tuz ve biber serpin. 2. Bir damlama tabağının üzerindeki Izgaranın üzerine yemeği yerleştirin. Menüyü seçin ve BAŞLA/GİR'e basın. 3. BiP sesi duyulduğunda, yemeği hemen çevirin. Daha sonra pişirmeye devam etmek için BAŞLA/GİR'e basın	Bir damlama kabı üzerindeki ızgara

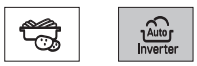
YOĞURT

Bu özellik, İNVERTER PİŞİRME düğmesine basarak Yoğurt mayalamanıza olanak sağlar.

Örnek: 0.6 kg Yoğurt mayalamak



1. **DUR/SİL**'e basın.



2. Gösterge '4'yı gösterinceye kadar **İNVERTER PİŞİRME**'ye basın.



3. **BAŞLA/GİR**'e basın. Göstergede'5h00' görünecektir.

YOĞURT MENÜ TALİMATLARI

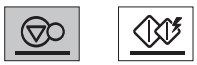
Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
4 Yoğurt	0.6 kg	Ilık	**Malzemeler** 500 ml pastörize tam yağlı süt 100 g natürel sade Yoğurt 1. Uygun bir boyuttaki mikrodalga açısından güvenli kabı sıcak su ile iyice yıkayın. 2. Kabın içerisine 500 ml süt koyun. 3. Yüksek Mikrodalga gücünde 40 - 50 °C sıcaklığa kadar 1 dakika 30 saniye - 2 dakika 30 saniye ısıtın. 4. Kaba 100 ml Yoğurt ilave edin ve iyice karıştırın. 5. Plastik bir streç ya da kapak ile örterek fırının içine yerleştirin. Menüyü seçin ve BAŞLA/GİR'e basın. 6. Yoğurt mayalandıktan sonra yaklaşık 5 saat buzdolabında bekletin. 7. Reçel, şeker ya da meyvelerle tatlandırabilirsiniz.	Mikro-dalga açısından güvenli kap

<table>
<tr><th>Menü</th><th>Ağırlık Limiti</th><th>Başlangıçtaki sıcaklık</th><th>Talimatlar</th><th>Gereç</th></tr>
<tr><td>4 Yoğurt</td><td>0.6 kg</td><td>Ilık</td><td>Not:
Aşağıdaki süt ve Yoğurt çeşitleri kullanılabilir:
<table>
<tr><th colspan="2">Kullanın</th><th colspan="2">Kullanmayın</th></tr>
<tr><th>Süt</th><th>Yoğurt</th><th>Süt</th><th>Yoğurt</th></tr>
<tr><td>Pastörize tam yağlı Süt</td><td>Doğal Sade Yoğurt</td><td>• %2, %1 yağlı ya da yağsız yoğurt
• Yüksek kalsi-yumlu süt
• Soya Sütü
• Artık süt
• Son Kullanma Tarihi Geçmiş Süt</td><td>• Artık Yoğurt
• Son Kul-lanma Tarihi Geçmiş Yoğurt</td></tr>
</table>
• Yoğurdu mayalamadan önce bütün kapları sıcak suyla iyice yıkayıp kurulayın.
• Mayalamadan önce sütün ılık (40 - 50 °C) olduğundan emin olun.
• Yoğurdun katılaşmasını etkileyeceğinden mayalama sırasında yoğurdu çalkalamayın ya da karıştırmayın.
• Malzemelerin miktarı önerilenden daha fazla ise, mayalama süresini arttırın.</td><td>Mikro-dalga açısından güvenli kap</td></tr>
</table>

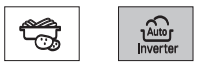
SICAK TUT

Sıcak Tutma fonksiyonu, sıcak ve pişmiş yemekleri servis yapma sıcaklığında tutar. Daima sıcak yemekle başlayın. Mikrodalga açısından güvenli kaplar kullanın.

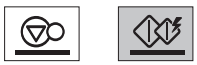
Örnek: Manuel olarak sıcak tutma
Yüksek seviyedeki yiyecekleri 90 dakika sıcak tut



1. **DUR/SİL**'e basın.



2. Gösterge '5'yı gösterinceye kadar **İNVERTER PİŞİRME**'ye basın.



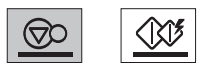
3. **BAŞLA/GİR** basın.
Göstergede'1h30' görünecektir.

Notlar :
Çıtır çıtır olan yiyecekler (hamur işi, tartlar, turtalar, vb.) sıcak tutma sırasında üstü açık olmalıdır. Sulu yemekler plastik bir streç ile ya da Mikrodalga açısından güvenli bir kapak ile örtülmelidir.
Sıcak tutulacak yemeğin miktarı 1-3 porsiyon için uygundur.

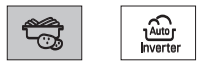
POPÜLER MENÜ

Fırınınızın menüsü, fırında otomatik olarak yemek pişirmeye önceden programlanmıştır. Fırına ne istediğinizi ve kaç öğenin olduğunu belirtin. Daha sonra Mikrodalga fırınınız seçimlerinizi pişirir

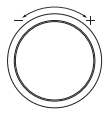
Örnek: 0.3 kg Kafta pişirmek



1. **DUR/SİL**'e basın.



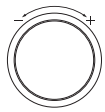
2. Gösterge '1'yı gösterinceye kadar **POPÜLER MENÜ**'ye basın.



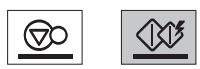
3. Gösterge '1-3'ı gösterinceye kadar **DIAL**'ı çevirin.



4. **BAŞLA/GİR**'e basın.



5. Gösterge '0.3 kg'ı gösterinceye kadar **DIAL**'ı çevirin.



6. **BAŞLA/GİR**'e basın.

POPÜLER MENÜ TALİMATLARI

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
1-1 Asma Yaprağı	1.0 kg	Oda	**Malzemeler** 1 tencere asma yaprağı 2 büyük soğan, büyük soğan, ince doğranmış ½ çay fincanı zeytinyağı 1 diş sarımsak, ezilmiş 1 domates, doğranmış 1 çay fincanı limon suyu 1 yemek kaşığı domates salçası, Kosher tuz Taze çekilmiş karabiber, 1 çay fincanı beyaz pirinç ½ çay fincanı su ¼ çay fincanı kıyılmış dereotu 1. Soğanı, sarmısağı, domatesi, domates püresini ve limon suyunu hafifçe yağlanmış bir tavada hafifçe kahverengileşinceye kadar pişirin. 2. Kavrulmuş pirinci, sebze karışımını tuz ve biberi bir kabın içine koyun ve iyice karıştırın. 3. Asma yaprağını düz bir yüzeyin üzerine yerleştirerek yaprağın ortasına 1 ½ yemek kaşığı pirinçli karışımdan koyun. Pirinçli karışımı yaprakla sarın. 4. Sarılan bütün sarmaları derin ve geniş bir kabın içine sıralar halinde yerleştirin ve su ekleyin. Plastik bir Kapak ile Örtün. 5. Yemeği fırına koyun. Menüyü seçerek, başla/gir'a basın. 6. Pişirme işleminden sonra, ekşi krema ile ya da arzuya göre servis yapın.	Mikro-dalga açısından güvenli kap

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
1-2 Kabsa	2.0 kg	Oda	**Malzemeler** 1/4 çay fincanı tereyağı 1.2 kg tavuk, 8-10 parça halinde kesilmiş 1 büyük soğan, ince doğranmış 3 diş sarmısak, kıyılmış 1/4 çay fincanı domates püresi 1 domates, doğranmış 2 orta boy havuç, doğranmış 1 tutam rendelenmiş küçük hindistan cevizi 1 tutam toz kimyon 1 tutam toz kişniş Tuz & taze çekilmiş karabiber 2 fincan sıcak su 1 tavuk suyu bulyonu 200 g uzun taneli pirinç (ıslatmayın ya da durulamayın s) 1/4 çay fincanı kuru üzüm 1/4 çay fincanı ince kıyılmış badem, kavrulmuş 1. Tavuk, havuç, domates, domates püresi, sarmısak, soğan ve tereyağını hafifçe yağlanmış bir tavada hafifçe kahverengileşinceye kadar pişirin. 2. Tavuklu karışımı derin ve geniş bir kabın içine koyun ve pirinci, baharatları, kuru üzümleri, bademi ve suyu ilave edin. Plastik bir streç ile kapatın ve havalandırma delikleri açın. 3. Yemeği fırına koyun. Menüyü seçerek, pişirmek için başla/gir'a basın. Pişirme sırasında en az iki kere karıştırın.	Mikro-dalga açısından güvenli kap

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
1-3 Kafta	0.2 - 0.4 kg	Oda	**Malzemeler** 500 g dana kıyma 1 çay fincanı ince ince kıyılmış maydanoz 1 doğranmış soğan 2 dilimlenmiş ekmek ½ çay kaşığı yenibahar ¼ çay kaşığı toz kırmızıbiber ¼ çay kaşığı toz tarçın Arzuya göre tuz ve karabiber 1. Bütün malzemeleri geniş bir kabın içinde birleştirip iyice karıştırın. 2. Malzemeyi bölerek küçük sosisler halinde şekil ver. (100 g / her biri, yaklaşık 1.5 cm). 3. Yemeği ızgaranın üzerinde sıcağa dayanıklı bir cam tabağın üzerine yerleştirin. Menüyü seçerek pişirmek için başla/gir'a basın. 4. BİP sesi duyulduğunda, yemeği alt üst çevirin ve pişirmeye devam etmek için başla/gir'a basın. 5. Pişirme işleminden sonra, fırından çıkarın ve bekletin.	Izgara üzeri-nde sıcağa dayanıklı cam tabak

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
1-4 Sütlaç	0.7 kg	Oda	**Malzemeler** ½ çay fincanı kısa taneli pirinç 600 g süt Bir tutam tuz ¼ çay fincanı toz şeker 3 çay kaşığı gül suyu ½ çay kaşığı çekilmiş kakule Servis için bal, isteğe bal 1. Bütün malzemeleri Mikrodalga açısından güvenli geniş ve derin bir kabın içinde karıştırın. Plastik bir streçle kaplayıp hava delikleri açın. 2. Sütlaçı fırına yerleştirin. Menüyü seçerek başla/gir'a basın. 3. BİP sesi duyulduğunda, karıştırın ve üzerine bir kapak kapatın. Pişirmeye devam etmek için başla/gir'a basın. 4. Pişirme işleminden sonra, karıştırın ve kapalı olarak 5 dakika bekletin.	Mikro-dalga açısından güvenli kap (derin cam tencere)
2-1 Patates Graten	1.5 kg	Oda	**Malzemeler** 1 kg patates 1 diş sarmısak 20 g tereyağı 300 g krema 100 g rendelenmiş peynir Arzuya bağlı olarak küçük hindistan cevizi, tuz ve biber 1. Papatesleri soyup yıkayın ve daha sonra 5 mm dilimler halinde kesin. Kabın iç kısmına tereyağı ile yağlayarak sarmısak dişini sürün.	20 x 20 cm Fırın Tepsisi

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
2-1 Patates Graten	1.5 kg	Oda	2. Patateslerin yarısını fırın tepsisine yerleştirerek tuz ve biber serpin. Kalan patatesleri de yerleştirerek tuz ve biber serpin ve daha sonra üzerine krema ve peyniri dökün. 3. Fırın tepsisini fırına yerleştirin. Menüyü seçerek başla/gir'a basın.	20 x 20 cm Fırın Tepsisi
2-2 Ratatouille	1.5 kg	Oda	**Malzemeler** 1 soğan, parçalar halinde kesilmiş 1 patlıcan, parçalar halinde kesilmiş 1 kabak, parçalar halinde kesilmiş 1 renkli ve tatlı biber, 3 doğranmış domates 1 yemek kaşığı domates salçası 2 diş sarmısak, ezilmiş 1 yemek kaşığı taze yeşillik, doğranmış 2 yemek kaşığı sirke 1 çay kaşığı şeker Arzuya bağlı olarak tuz ve biber 1. Tüm malzemeleri Mikrodalga açısından derin ve geniş güvenli bir kaba ilave edin ve iyice karıştırın. Plastik streçle kaplayıp hava delikleri açın. 2. Yemeği fırına koyun fırın. menüyü seçerek başla/gir'a basın. Pişirme işlemi sırasında en az iki kez karıştırın.	Mikro-dalga açısından güvenli tabak

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
2-3 Domates Dolması	1.0 kg	Oda	**Malzemeler** 4 orta boy domates Arzuya bağlı olarak tuz ve biber 300 g dana kıyma ½ çay fincanı ekmek kırıntıları 2 diş sarmısak, ezilmiş 1 yemek kaşığı Dijon hardalı 1 yemek kaşığı kurutulmuş yeşillikler 1 yemek kaşığı parmesan peyniri 1. Domateslerin üst kısımlarını kapak oluşturacak şekilde kesin, kabuğunu delmemeye dikkat edecek şekilde çekirdeklerini çıkarın. Daha sonra her bir domatesin içine tuz ve biber serpin. 2. Malzemelerin geri kalanını bir kaba koyarak iyice karıştırın. 3. Domatesleri kıymalı karışımla doldurarak kapaklarını üzerlerine yerleştirin. 4. Domates dolmalarını Mikrodalga açısından güvenli bir tabağa yerleştirerek plastik bir streçle örtün. 5. Yemeği fırına koyun. Menüyü seçerek başla/gir'a basın.	Mikrodalga açısından güvenli tabak

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
2-4 Kabak Dolması	1.2 kg	Oda	**Malzemeler** 4 geniş kabak (200 g/her biri) 500 g dana kıyma 2 yemek kaşığı zeytin yağı Arzuya bağlı olarak tuz ve biber 1. Kabakların üst kısımlarını kapak oluşturacak şekilde kesin, kabuğunu ya da dış kısmını delmemeye dikkat edecek şekilde çekirdeklerini çıkarın. Daha sonra her bir kabağa tuz ve biber serpin. 2. Kabakları kıymayla doldurun ve kapaklarını üzerlerine yerleştirin. 3. Yemeği sıcağa dayanıklı bir cam tabağın üzerine yerleştirin ve üzerine zeytinyağı gezdirin. Menüyü seçerek başla/gir'a basın.	Mikro-dalga açısından güvenli tabak
3-1 Bobotie	1.3 kg	Oda	**Malzemeler** 200 ml süt 2 dilim ekmek 750 g kıyma 1 doğranmış soğan (orta boy size) 2 yemek kaşığı rendelenmiş taze zencefil 3 diş rendelenmiş sarımsak 1 yemek kaşığı Kayısı reçeli 30 limon suyu ¼ çay fincanı beyazlatılmış badem 2 çay kaşığı orta (ya da acı) köri tozu 1 çay kaşığı zerdeçal 2 çay kaşığı tuz 4 defne veya limon yaprağı 3 yumurta	1.5 L güveç

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
3-1 Bobotie	1.3 kg	Oda	1. Ekmeği 100 ml süt ile ıslatın. Kıyma ile karıştırın. 2. Kalan süt, yağ, yumurta ve defne yaprağı dışında diğer tüm malzemeleri karıştırın. 3. Yağı bir tavada ısıtın ve karışımı hafifçe kahverengileşinceye kadar pişirin. 1.5 L'lik bir güvecin içine koyup bir kenara koyun. 4. Kalan süt ile yumurtaları çırpın ve etin üzerine dökün. 5. Güveci fırına yerleştirin. Menüyü seçerek başla/gir'a basın 6. Pişirme işleminden sonra, fırından çıkarın. Sade ya da safranlı pilavla servis yapın.	1.5 L güveç
3-2 Braai- Kuzu pirzola	0.2 - 0.6 kg	Buzdolabı	1. Her biri 100-150 g ağırlığında ve 1.5-2.0 cm kalınlığında kuzu pirzolaları seçin. Arzuya göre tuz ve biber ekin. 2. Yemeği bir damlama kabı üzerindeki ızgaranın üzerine yerleştirin. Menüyü ve ağırlığı seçerek başla/gir düğmesine basın. BİP sesi duyulduğunda, yemeği alt üst ederek çevirin ve pişirmeye devam etmek için başla/gir düğmesine basın.	Bir damlama kabı üzerindeki ızgara

<table>
<tr><th>Menü</th><th>Ağırlık Limiti</th><th>Başlangıçtaki sıcaklık</th><th>Talimatlar</th><th>Gereç</th></tr>
<tr><td>3-3 Braai-Biftek</td><td>0.2 - 0.6 kg</td><td>Buzdolabı</td><td>1. Her biri 200 g ağırlığında ve 2.5 cm kalınlığında biftek seçin. Arzuya göre tuz ve biber ekin.
2. Yemeği bir damlama kabı üzerindeki ızgaranın üzerine yerleştirin. Menüyü ve ağırlığı seçerek başla/gir düğmesine basın. BİP sesi duyulduğunda, yemeği alt üst ederek çevirin ve pişirmeye devam etmek için başla/gir düğmesine basın.</td><td>Bir damlama kabı üzerindeki ızgara</td></tr>
<tr><td>3-4 Kuskus</td><td>0.1 - 0.4 kg</td><td>Oda</td><td>Malzemeler
<table>
<tr><td>Kuskus</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr>
<tr><td>Su</td><td>120 ml</td><td>240 ml</td><td>360 ml</td><td>480 ml</td></tr>
<tr><td>Tereyağı</td><td>1 yemek kaşığı</td><td colspan="2">2 yemek kaşığı</td><td>3 yemek kaşığı</td></tr>
<tr><td colspan="5">Sebze karışımı</td></tr>
</table>
1. Kuskusu, suyu ve tereyağını Mikrodalga açısından güvenli geniş bir kabın içine koyarak iyice karıştırın. Plastik bir streç ile örterek havalandırma delikleri açın.
2. Yemeği fırına koyun. Menüyü ve ağırlığı seçerek başla/gir düğmesine basın.
3. Pişirme işleminden sonra 15~20 dakika bekletin.
4. Bir çatal yardımı ile kuskusu kabartarak karıştırın ve sebze sosunun birazı ile kuskusu karıştırın.</td><td>Mikrodalga açısından güvenli kap</td></tr>
</table>

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
3-4 Kuskus	0.1 - 0.4 kg	Oda	※ Sebze karışımı 15 soyulmuş arpacık soğanı ya da 2 çay fincanı dilimlenmiş soğan 15 ons'luk konserve kutu nohut 2 adet büyük haşlanmış ve küp küp doğranmış patates 1 dilimlenmiş havuç 1/2 çay fincanı doğranmış kişniş 1/4 çay fincanı kıyılmış maydanoz 2 yemek kaşığı kıyılmış sarmısak 1 çay kaşığı kırmızı biber 1/4 çay kaşığı küçük Hindistan cevizi 1/2 çay kaşığı tuz 1/2 çay kaşığı karabiber 2 konserve kutusu domates sosu 1 tavuk suyu 1 ½ fincan su 2 yemek kaşığı tereyağı 1. Soğanları ve tereyağını karamelize oluncaya kadar 5 dakika pişirin. 2. Havuç ve nohutları ekleyerek 5 dakika daha pişirin ve sarımsak, kişniş, maydanoz, patates ve ½ çay kaşığı tuz ekleyerek sebzeleri karıştırın. 3. 4 litrelik geniş bir sos tenceresinde domates sosu 1 ½ çay fincanı su ile pişirin. 4. Sosa baharatları ve tuz ve biberi ekleyerek sebze karışımı ile domates sosunu ilave edin ve 10-12 dakika daha yavaş yavaş pişirin.	Mikrodalga açısından güvenli kap

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
4-1 Tavuk Tikka	0.2 - 0.4 kg	Oda	**Malzemeler** 4 tavuk göğsü, küp küp kesilmiş 1 çay fincanı natürel Yoğurt 1 yemek kaşığı kimyon 1 yemek kaşığı garam masala tozu 1 çay kaşığı toz kişniş 1 limon suyu 8 diş sarmısak, ince doğranmış 1 inç rendelenmiş zencefil, ince doğranmış ¼ çay kaşığı kırmızı gıda boyası 1 limon Arzuya göre tuz ve biber 1. Baharatları, gıda boyasını, limon suyunu, zencefili ve sarmısağı biraz su ile macun haline gelinceye kadar karıştırın. 2. Macunu Yoğurda ilave ederek tandır marinadı yapacak şekilde iyice karıştırın. 3. Tavuğu marinat içinde 2~3 saat marinatlayın. 4. Tavuk parçalarını tahta şişlere geçirin. Şişlerin tavuk etlerinin ortasından geçmesine dikkat edin. 5. Şişleri bir damlama kabı üzerindeki ızgara üzerine yerleştirin. 6. Menüyü ve ağırlığı seçerek başla/gir düğmesine basın. 7. BİP sesi duyulduğunda, yemeği alt üst ederek çevirin ve pişirmeye devam etmek için başla/gir düğmesine basın. 8. Pişirme işleminden sonra, fırından çıkarın ve bekletin.	Bir damlama kabı üzerindeki ızgara

<table>
<tr><th>Menü</th><th>Ağırlık Limiti</th><th>Başlangıçtaki sıcaklık</th><th>Talimatlar</th><th>Gereç</th></tr>
<tr><td>4-2 Körili Tavuk</td><td>1.5 kg</td><td>Oda</td><td>Malzemeler
400 g tavuk göğsü, parçalar halinde kesilmiş
¼ çay fincanı zeytinyağı
2 soğan, doğranmış
4 diş sarmısak, ezilmiş
1 zencefil kökü, soyulmuş
1 çubuk tarçın
2 kurutulmuş kırmızı biber
1 çay kaşığı zerdeçal tozu
400 g domates sosu
½ çay fincanı su ya da tavuk suyu
½ çay fincanı sade Yoğurt
1 yemek kaşığı limon suyu
Arzuya göre tuz ve biber

1. Tüm malzemeleri Mikrodalga açısından güvenli derin ve geniş bir kabın içerisine koyarak iyice karıştırın. Plastik bir streçle kapatın ve havalandırma delikleri açın.
2. Yemeği fırına koyun. Menüyü seçerek başla/gir düğmesine basın.
3. Pişirme sırasında en az iki kez karıştırın.</td><td>Mikro-dalga açısından güvenli kap</td></tr>
<tr><td>4-3 Dal Tadka</td><td>0.2 - 0.4 kg</td><td>Oda</td><td>
<table>
<tr><td>saat suda bekletilmiş dal)</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr>
<tr><td>Su</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td><td>800 ml</td></tr>
<tr><td>Sıvı yağ</td><td>2 Yemek kaşığı</td><td>2½ Yemek kaşığı</td><td>3 Yemek kaşığı</td></tr>
<tr><td>Tuz</td><td colspan="3">Arzuya göre</td></tr>
<tr><td colspan="4">Baharatlar
Kimyon tohumu
Pul biber
Zerdeçal tozu
Köri yaprakları</td></tr>
</table>
</td><td>Mikro-dalga açısından güvenli kap</td></tr>
</table>

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
4-3 Dal Tadka	0.2 - 0.4 kg	Oda	1. Tüm malzemeleri Mikrodalga açısından güvenli kap içinde birleştirerek tercihinize göre baharat ekleyin. 2. Yemeği fırına yerleştirin. Menüyü ve ağırlığı seçerek pişirmek için başla/gir düğmesine basın. Pişirme sırasında en az iki kez karıştırın.	Mikro-dalga açısından güvenli kap
4-4 Sebzeli Biryani	1.0 kg	Oda	**Malzemeler** 1 ½ fincan Basmati pirinci 400 g su 2 fincan doğranmış soğan 1 domates, doğranmış 1 çay fincanı sebze (havuç, fasulye, bezelye, patates), doğranmış 2 yeşil biber, doğranmış 1 çay kaşığı zencefilli sarımsaklı macun 1 ½ çay kaşığı toz kırmızı biber 1 çay kaşığı toz kişniş 1 çay kaşığı tozu kimyon 1 yemek kaşığı biryani masala 1 tarçın 2 kakule 2 karanfil 2 küçük defne yaprağı 1 çay kaşığı rezene tohumu Bir avuç ince kıyılmış kişniş yaprakları ve nane yaprakları 1 yemek kaşığı sıvı yağ 2 yemek kaşığı sade yağ veya eritilmiş tereyağı Arzuya göre tuz	Mikro-dalga açısından güvenli kap

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
4-4 Sebzeli Biryani	1.0 kg	Oda	1. Tüm sebzeleri ve baharatları hafifçe yağlanmış bir kızartma tavasında biraz kahverengileşinceye kadar pişirin. 2. Pişmiş sebze karışımını Mikrodalga açısından güvenli derin ve geniş bir kabın içine koyun ve pirinç ve su ilave edin. Plastik bir streçle kapatın ve havalandırma delikleri açın. 3. Yemeği fırına yerleştirin. Menüyü seçerek başla/gir düğmesine basın. Pişirme sırasında en az iki kez karıştırın.	Mikrodalga açısından güvenli kap

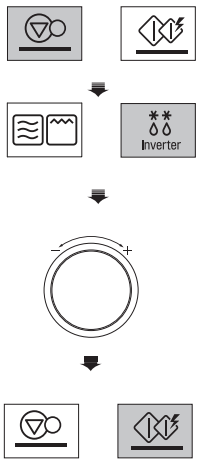
İNVERTER DEFROST

Fırında dört adet defrost sırası vardır. İNVERTER DEFROST özelliği size donmuş yiyecekler için en iyi defrost etme yöntemini sağlar. Pişirme rehberi, defrost ederek buzlarını çözdüğünüz yiyecek için hangi defrost sırasının önerildiğini size gösterir.

İlave rahatlık için, İNVERTER DEFROST en iyi defrost sonuçlarını elde etmeniz için size kontrol etmenizi, ters çevirmenizi, ayırmanızı ve yeniden düzenlemenizi hatırlatan yerleşik bir sesli uyarı mekanizması içermektedir. Dört farklı defrost seviyesi sağlanır.

(ET /KÜMES HAYVANLARI / BALIK / EKMEK)

Örnek: 1.2kg eti defrost ederek buzlarını çözmek



1. **DUR/SİL**'e basın.
2. Gösterge 'dEF1'yı gösterinceye kadar **İNVERTER DEFROST**'a basın.
3. Gösterge '1.2 kg'ı gösterinceye kadar **DIAL**'ı çevirin.
4. **BAŞLA/GİR**'e basın.

NOT :

BAŞLA/GİR düğmesine bastığınız zaman, gösterge defrost süresinin geri sayımı için değişir. DEFROST DÖNGÜSÜ sırasında fırın bir kez bip diye öter .

Bip sesi duyulduğunda kapağı açın ve buzları çözülen herhangi bir parka varsa çıkarın ve döndürün.

Donmuş kısımları fırına geri koyun ve defrost döngüsüne kaldığı yerden devam etmek için BAŞLA/GİR'e basın.

- Balık, et ve kümes hayvanlarını kendi orijinal ambalaj kağıt veya plastik paketinden çıkarın. Aksi takdirde, ambalaj buharı ve suyu yiyeceklere yakın tutarak yiyeceklerin diğer yüzeyinin pişmesine sebep olabilir.
- Buzun çözülme süresinin uzunluğu, yiyeceğin ne kadar çok donmuş olduğuna bağlı olarak değişir.
- Ambalajın şekli, yiyeceğin hangi hızda buzlarının çözüleceğini etkiler. Sığ ambalajlar, derin bir bloktan daha hızlı bir şekilde defrost olarak buzları çözülür.
- Yiyeceğin şekline bağlı olarak daha fazla ya da daha az defrost olur.

İNVERTER DEFROST MENÜ TALİMATLARI

Kategori	Defrost Edilecek Yiyecek
ET (dEF1) 0.1-4.0 kg	**Sığır eti** Kıyma, yuvarlak biftek, güveç için kuşbaşı, bonfile biftek, Rosto, pirzola, But, Gerdan kızartma, Hamburger köftesi **Kuzu eti** Pirzola Rulo fırında kızartma **Dana eti** Cotlet (0.5 kg, 20 mm kalınlığında) Bip sesi duyulduğunda yemeği alt üst çevirin. Defrost ettikten sonra, 5 – 15 dakika bekletin.
KÜMES HAYVANLARI (dEF2) 0.1-4.0 kg	**Kümes hayvanları** Bütün, Parçalar halinde kesilmiş, Göğüs (kemiksiz) **Cornish Tavuğu** Bütün **Hindi** Göğüs Bip sesi duyulduğunda yemeği alt üst çevirin. Defrost ettikten sonra, 30 – 60 dakika bekletin.
BALIK (dEF3) 0.1-4.0 kg	**Balık** Fileto, Bütün fileto BİP sesi duyulduğunda yemeği alt üst çevirin. Defrost ettikten sonra, 5 – 10 dakika bekletin.
EKMEK (dEF4) 0.1-0.5 kg	Dilimlenmiş ekmek, çörek, baget, vb. Dilimleri ayırın ve kâğıt havlu arasına veya düz bir tabağa yerleştirin. BİP sesi duyulduğunda ters çevirin. Defrost ettikten sonra 1 - 2 dakika bekletin.

MIKRO DALGADA GÜVENLI MUTFAK EŞYALARI

Mikro dalga fonksiyonunu kullanırken asla metal ya da metalle işlenmiş kap kacak kullanmayın.

Mikro dalgalar, metale nüfuz edemez. Bu dalgalar, fırının içindeki herhangi bir metal cisimden sekecek ve yıldırıma benzer endişe verici bir olay olan ark yapmaya neden olacaktır. Isıya dayanıklı ve madeni olmayan mutfak aletlerinin çoğu fırınınızda kullanmak için güvenlidir. Ancak, bazıları, onları mikro dalga pişirme kapları olarak uygunsuz hale getiren maddeler içerebilir. Belirli bir kap konusunda herhangi bir şüpheniz varsa, mikrodalgada kullanılabilip kullanılamadığını öğrenmenin basit bir yolu vardır. Söz konusu kabı, su dolu bir cam kâsenin bitişiğine mikrodalga fonksiyonu kullanılacak şekilde yerleştirin. YÜKSEK gücünde 1 dakikalığına mikrodalgayı çalıştırın. Şayet su ısınır, ancak kap dokununca soğuk kalırsa kabın mikrodalgada kullanımı güvenlidir. Ancak, eğer suyun sıcaklığı değişmese, ama kap ısınırsa, mikro dalgalar kap tarafından emilmektedir ve mikrodalga fonksiyonunda kullanım için güvenli değildir. Muhtemelen şu anda mutfakta elinizde mikrodalgada pişirme kap kacağı olarak kullanılabilecek pek çok öğe vardır. Emin olmak için sadece aşağıdaki denetim listesini okuyun.

Yemek tabakları

Pek çok türdeki yemek takımları mikrodalgada kullanım için güvenlidir. Şayet şüpheye düşerseniz, üreticinin yayınladıklarına bakın ya da mikrodalga testi uygulayın.

Cam eşyalar

Isıya dayanıklı cam eşyalar mikrodalgada kullanım için güvenlidir. Buna, fırında sertleştirilmiş her türlü markadaki cam tencereler dâhildir. Ancak, ince su bardakları ve şarap kadehleri gibi hassas cam ürünleri kullanmayın, çünkü içindekiler ısındıkça bunlar çatlayabilir.

Plastik saklama kapları

Bunlar hızlı bir şekilde ısıtılacak gıdaları koymak için kullanılabilir. Ancak, fırında oldukça çok zaman kalması gerekecek besinleri koymak için bunlar kullanılmamalıdır, çünkü sıcak yiyecekler nihayetinde plastik kapları eğebilir veya eritebilir.

Kâğıt

Kâğıt tabaklar ve kaplar, pişirme süresinin kısa ve pişirilecek gıdaların düşük yağ ve nem açısından düşük olması koşuluyla mikrodalga fonksiyonunda kullanım için uygun ve güvenlidir. Kâğıt havlular da gıdaları sarmak ve domuz pastırması gibi yağlı gıdaların pişirildiği fırın tepsilerini kaplamak için

MIKRO DALGADA GÜVENLI MUTFAK EŞYALARI

çok kullanışlıdır. Genel olarak, renkli kâğıt ürünlerinden kaçının, çünkü rengi solabilir. Bazı geri dönüşümlü kâğıt ürünleri, mikrodalgada kullanıldığında arklanmaya ve/veya yangına neden olabilecek yabancı maddeler içeriyor olabilirler.

Plastik pişirme torbaları

Özellikle pişirmek için yapılmış olmaları koşuluyla, pişirme torbaları mikrodalgada kullanım için güvenlidir. Ancak, buharın çıkabilmesi için torbada bir yarık açtığınızdan emin olun. Mikrodalga fonksiyonunda kullanarak pişirmek için asla sıradan plastik torbaları kullanmayın, çünkü erir ve parçalanırlar.

Plastik mikrodalga kap kacak

Çeşitli şekil ve boyutlarda mikrodalga kap kacaklar bulunabilmektedir. Çoğunlukla, yeni mutfak eşyalarına yatırım yapmak yerine muhtemelen hali hazırda zaten elinizde olan öğeler, kullanabilirsiniz.

Çanak çömlek, taş ve seramik

Bu malzemelerden yapılmış kaplar, mikrodalga fonksiyonunu kullanarak kullanmak için genellikle iyidir, ama emin olmak için test edilmeleri gerekir.

⚠ DiKKAT

- Yüksek kurşun ve demir içerikli bazı öğeler, pişirme tencereleri olarak uygun değildir.
- Mutfak eşyalarının mikrodalga kullanım için uygun olduklarından emin olmak için kontrol edilmelidir.

GIDA ÖZELLiKLERi & MiKRODALGADA PiŞiRME

Gözünü ayırmamak

Yemeğiniz pişerken daima izleyin. Mikrodalga fonksiyonunuz, fırının içini görebilmeniz ve yiyeceğin durumunu kontrol edebilmeniz için otomatik olarak yanan bir ışıkla donatılmıştır. Yemek tariflerinde yükseltmek, karıştırmak ve benzeri talimatlar, önerilen minimum adımlar olarak düşünülmelidir. Eğer yemek düzeli olmayan bir şekilde pişiyor gibi görünüyorsa, sorunu gidermek için sadece uygun gördüğünüz gerekli ayarlamaları yapın.

Mikrodalgada pişirme sürelerini etkileyen faktörler

Birçok faktör, pişirme sürelerini etkiler. Bir tarifte kullanılan malzemelerin sıcaklığı, pişirme sürelerinde büyük bir fark yaratmaktadır. Örneğin, buz gibi soğuk tereyağı, süt ve yumurta ile yapılan bir kekin fırında pişmesi, oda sıcaklığındaki maddeler ile yapılan kekten önemli ölçüde uzun sürer. Bazı tarifler, özellikle ekmek, kek ve yumurtalı krema tarifleri, biraz az pişmişken yiyeceğin fırından çıkarılmasını önerirler.

Bu bir hata değildir. Durmaya, özellikle kapalı olarak durmaya bırakıldıklarında, yiyeceğin dış kısımlarının içine hapsolan sıcaklık yavaş yavaş içeri doğru geçeceğinden, bu yiyecekler fırının dışında da pişmeye devam edecektir. Eğer yiyecek, sonuna kadar fırında bırakılırsa, dış kısımları çok pişmiş olacak, hatta yanmış olacaktır. Çeşitli gıdaların hem pişirilmesini, hem de bekleme sürelerini hesaplamada giderek ustalaşacaksınız.

Yiyeceklerin yoğunluğu

Kek, ekmek gibi hafif ve gözenekli yiyecekler, fırında kızartılmış yiyeceklerle güveç gibi ağır ve yoğun yiyeceklerden daha çabuk pişerler. Gözenekli yiyecekleri mikrodalgaya koyarken, dış kenarları kuruyup parçalanmasın diye özen göstermelisiniz.

Yiyeceğin yüksekliği

Yüksek yemeklerin, özellikle fırında kızartmaların üst kısımları, alçak kısımlardan daha hızlı pişecektir.

Bu nedenle, yüksek yemekleri pişirme esnasında bir kaç kez çevirmek akıllıcadır.

Yiyeceğin nem içeriği

Mikrodalgalarda üretilen ısı nemin buharlaşmasına neden olacağından, fırında

GIDA ÖZELLiKLERi & MiKRODALGADA PiŞiRME

kızartmalar ve bazı sebzeler gibi nispeten kuru yiyecekleri pişirmeden önce ya su serpilmeli, ya da nemi tutmaları için örtülmelidirler.

Yiyeceklerin kemik ve yağ içeriği

Kemikler ısıyı iletir ve yağ etten daha hızlı pişer. Etin düzensiz bir şekilde ya da aşırı pişmesini önlemek için, etin kemikli ya da yağlı kısımlarını pişirirken özen göstermelidir.

Gıda miktarı

Ne kadar yemeğin pişirildiğine bakılmaksızın, fırınınızdaki mikrodalgaların sayısı sabit kalır.

Bu nedenle, fırına ne kadar çok yemek koyarsanız, pişirme süresi o kadar uzun olur. Bir tarifin yarısını yaptığınız zaman, pişirme sürelerini en az üçte bir oranda azaltmayı unutmayın.

Yiyeceklerin şekli

Mikrodalgalar, yiyeceğin içine yaklaşık sadece 2 nüfuz ederler, bu nedenle, kalın yiyeceklerin iç kısımları, dış kısımda oluşan sıcaklık içeriye doğru hareket ettikçe pişer. Yiyeceğin sadece dış kenarı mikrodalga enerjisi ile pişirilir; geri kalan iletim tarafından pişirilir. Mikro dalgada pişirilecek bir gıda için en kötü olası şekil kalın bir karedir. İç kısım ısınmadan uzun bir süre önce köşeler yanacaktır. Yuvarlak ince gıdalar ve halka şeklindeki yiyecekler, mikrodalgada en başarılı bir şekilde pişer.

Kapak

Bir kapak, yiyeceğin daha hızlı bir şekilde pişmesine neden olan sıcaklık ve buharı hapseder. Yarılmayı önlemek için, bir kapak ya da köşesi katlanmış bir mikrodalga streç film kullanın.

Esmerleştirme

On beş dakika veya daha uzun süre pişirilen et ve tavuk kendi yağında hafifçe kahverengi rengini alacaklardır. Daha kısa bir süre pişirilen gıdalar, iştah açıcı bir renk elde etmek için Worcestershire sosu, soya sosu veya barbekü sosu gibi esmerleştirici bir sos ile fırçalanabilir. Esmerleştirici sosların sadece nispeten küçük miktarları gıdaya ilave edildiğinden, tarifin orijinal tadı değişmez.

GIDA ÖZELLiKLERi & MiKRODALGADA PiŞiRME

Yağlı Kâğıt ile kaplama

Kapak ya da streç filmden daha gevşek bir kapaktır ve yiyecek biraz kuruyabilir. Ama, bir kapak ya da streç filmden daha gevşek bir şekilde örttüğünden, gıdanın hafifçe kurumasına yol açar.

Düzenlenme ve aralıklar bırakma

Fırında patates, küçük kek ve ordövr gibi bireysel besinler, fırında eşit derecede uzaklıkta, tercihan dairesel bir şekilde yerleştirilince daha eşit bir şekilde ısınacaklardır. Yiyecekleri asla birbirlerinin üzerine yığmayın.

Karıştırma

Karıştırma, tüm mikrodalga tekniklerinin en önemlilerinden birisidir. Geleneksel pişirmede, yiyecekler harmanlama amacıyla karıştırılır. Ancak, mikro dalgaya konan yemek, yayılması ve ısının yeniden dağıtılması için karıştırılır.

Gıdanın ilk önce dışı ısındığı için, daima dışarıdan merkeze doğru karıştırın.

Çevirme

Kızartmalar ve bütün tavuk gibi büyük, yüksek boylu gıdalar, üst ve alt eşit olarak pişsin diye çevrilmelidir. Parçalar halinde kesilmiş tavuk ve pirzolayı döndürmek de iyi bir fikirdir.

Daha kalın olan kısımları dışa doğru bakacak şekilde yerleştirme

Mikrodalgalar gıda dış bölümüne doğru çekildiklerinden, etin, kümes hayvanlarının ve balığın daha kalın olan kısımlarını pişirme kabının dış kısmına yerleştirmek mantıklıdır. Bu şekilde, daha kalın olan kısımları en çok mikrodalga enerjiyi alacak ve gıda eşit olarak pişecektir.

Koruma

Alüminyum folyo şeritleri (mikrodalgaları bloke eden), kare ve dikdörtgen şeklindeki gıdaların fazla pişmesini önlemek için bu gıdaların köşelerine ve kenarlarına yerleştirilebilir. Asla çok fazla folyo kullanmayın ve folyonun, yiyeceğin etrafına sıkıştırıldığından emin olun, yoksa fırında ark oluşmasına yol açabilir.

Yükseltme

Mikrodalgalar, gıdaların alt kısmı ve merkezi tarafından absorbe edilebilsin diye kalın ve yoğun gıdalar yükseltilebilir.

GIDA ÖZELLiKLERi & MiKRODALGADA PiŞiRME

Delme

Bir kabuk, deri veya membran içinde kapalı olan gıdalar, pişirmeden önce delinmedikçe patlamaya eğilimlidirler. Bu tür gıdaların içinde yumurta sarıları ve akları, deniztarağı ve istiridye ve bütün sebze ve meyveler bulunmaktadır.

Pişip pişmediğini test etme

Gıda, fırın içinde o kadar hızlı bir şekilde pişer ki, sık sık test etmek gereklidir. Bazı gıdalar tamamen pişinceye kadar mikrodalga içinde bırakılır, ama et ve kümes hayvanları dâhil olmak üzere çoğu gıdalar, hala biraz az pişmiş iken fırın çıkarılır ve bekleme süresi boyunca pişmesinin tamamlanmasına izin verilir. Bekleme süresinde, gıdaların iç sıcaklıkları 5˚F (3˚C) ila 15˚F (8˚C) yükselecektir.

Bekleme süresi

Yiyecekler, fırından çıkarıldıktan sonra 3 ila 10 dakika beklemeye bırakılır. Doku olarak kuru olmaları gerekmedikçe sıcaklığı tutmaları için genellikle yiyecekler örtülür (örneğin, bazı kek ve kurabiyeler). Bekleme, yiyeceğin pişmeyi tamamlamasına olanak sağlar ve ayı zamanda da lezzetinin harmanlanmasına ve gelişmesine yardımcı olur.

FIRININIZI TEMiZLEMEK

1 Fırının içini temiz tutun

Sıçrayan yiyecekler ve dökülen sıvılar, fırının duvarlarına ve conta ile kapak yüzeyleri arasına yapışır. Dökülen yiyecekleri derhal nemli bir bezle silmek en iyisidir. Kırıntıları ve döküntüler, mikrodalga enerjisini absorbe edecek ve pişirme süreleri uzatacaktır. Kapak ve çerçeve arasına düşen kırıntıları temizlemek için nemli bir bez kullanın. Sıkı bir sızdırmazlık sağlamak için bu alanı temiz tutmak önemlidir. Sıçrayan yağlı parçaları sabunlu bir bezle çıkarın ve daha sonra durulayıp kurulayın. Sert deterjan veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın. Metal tepsi el ile veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.

2 Fırının dış kısmını temiz tutun

Fırınınızın dışını sabun ve su ile daha sonra da temiz suyla temizleyerek yumuşak bir bez ya da kâğıt havlu ile kurulayın. Fırın içindeki çalışan bölümlerin zarar görmesini önlemek için, havalandırma açıklıklarından su sızmasına izin verilmemelidir. Kontrol panelini temizlemek için, fırının yanlışlıkla çalışmaya başlamasını önlemek için kapağı açın ve nemli bir bezle, hemen arından ise kuru bir bezle silin. Temizledikten sonra dur/sil tuşuna basın.

3 Şayet fırın kapağının içine ve dış kısmının etrafında buhar birikirse, panelleri yumuşak bir bez ile silin. Fırın, yüksek nem koşulları altında çalıştırıldığında bu oluşabilir ve hiçbir şekilde ünitenin bir arızasını göstermez.

4 Kapak ve kapak contaları temiz tutulmalıdır. Sadece ılık, sabunlu su kullanın ve daha sonra tamamen kurulayın.

TEMİZLEME TOZLARI VEYA ÇELİK VE PLASTİK YASTIKLARI GİBİ AŞINDIRICI MALZEMELER KULLANMAYIN.

Metal parçalar nemli bir bezle sık sık silinirlerse, korunmaları daha kolaydır

AKILLI TEŞHİS™ FONKSİYONUNU KULLANMA

Ürün bozulduğunda ya da bir arıza durumunda LG Elektronik servis merkezince doğru bir teşhise gereksiniminiz varsa bu fonksiyonu kullanın. Bu fonksiyonu sadece servis temsilcisi ile görüşmek için kullanın, normal çalışma sırasında kullanmayın.

1. Çağrı merkezi tarafından talimat verildiğinde, telefonunuzun ağızlık kısmını denetleyici üzerindeki Akıllı Teşhis ™ logosu üzerine tutun.

NOT

· Başka herhangi bir düğme dokunmayın.



2. Kapak kapalı olarak DUR/SİL düğmesine basarak gösterge üzerinde 'Loc' görünecek şekilde 3 saniye basılı tutun. DUR/SİL edüğmesine gösterge üzerinde ‘5’ görününceye kadar 5 saniye daha basmaya devam edin.(böylece, DUR/SİL düğmesini sürekli olarak 8 saniye basılı tutmak gerekecektir).
   Daha sonra Akıllı Teşhis sembolünün arkasından bir ses çıkacaktır.

3. Aktarım işlemi tamamlanıncaya kadar telefonu yerinde tutun. Gösterge, süreyi geriye doğru sayacaktır.

4. Geriye doğru sayma işlemi tamamlandığında ve sesler kesildiğinde, analiz için aktarılan bilgiyi kullanmada size yardımcı olacak olan Çağrı Merkezi müşteri temsilcisi ile konuşmanıza kaldığınız yerden devam edin.

NOT

- En iyi sonuçlar için, sesler iletilirken telefonu hareket ettirmeyin.
- Şayet Çağrı Merkezi müşteri temsilcisi doğru bir veri kaydı alamadıysa tekrar denemenizi isteyebilir.

SORULAR & CEVAPLAR

SSS	Yanıt
Fırın ışığı yanmadığı zaman ne gibi bir sorun vardır?	Fırın ışığının yanmamasını birkaç nedeni olabilir. Ya ampul patlamıştır veya elektrik devresi arıza yapmıştır.
Mikrodalga enerjisi, kapak ekranının görüntülenmesinden geçer mi?	Hayır. Işığın geçmesine olanak sağlamak için delikler veya bağlantı noktaları oluşturulur; bunlar mikrodalga enerjisinin geçmesine izin vermezler.
Kontrol panelindeki bir düğmeye dokunulduğunda niçin bir BİP sesi çıkar?	BİP sesi, ayarın uygun bir şekilde girildiğinden emin olmak için çıkar.
Boş çalışırsa mikrodalga fonksiyonu zarar görür mü?	Evet. Asla boş çalıştırmayın.
Neden yumurtalar bazen patlar?	Yumurtaları fırında pişirirken, kızartırken ya da suda pişirirken, sarı zarın içinde oluşan buhar nedeniyle yumurta sarısı patlayabilir. Bunu önlemek için, sadece pişirmeden önce sarıyı delin. Yumurtaları asla mikrodalgada kabuğunun içinde pişirmeyin.
Mikrodalga pişirme süresi bittikten sonra niçin bekleme süresi tavsiye edilir?	Mikrodalgada pişirme bittikten sonra, gıda bekleme süresi boyunca pişmeye devam eder. Bu bekleme süresi, pişirme işlemini yiyeceğin her tarafında eşit olarak tamamlar Bekleme süresinin uzunluğu, gıdanın yoğunluğuna bağlıdır.
Fırınım niçin her zaman pişirme rehberinin söylediği kadar hızlı pişirmez?	Talimatları doğru bir şekilde izlediğinizden emin olmak için ve pişirme süresindeki değişikliklere neyin sebep olabileceğini görmek için pişirme rehberinizi kontrol edin. Pişirme rehberi süreleri ve sıcaklık ayarları, bu fırına alışmada en yaygın bir şekilde karşılaşılan sorun olan fazla pişirmeyi önlemeye yardımcı olmak için yapılan önerilerdir. Yiyeceğin büyüklüğünde, şeklinde, ağırlığında ve boyutlarındaki değişiklikler, daha uzun pişirme süreleri gerektirir. Tıpkı geleneksel bir ocakta yaptığınız gibi, yiyeceğin durumunu test etmek için pişirme rehberinin yanı sıra kendi değerlendirmelerinizi kullanın.
Mikrodalga pişirmesi sona erdikten sonra niçin ‘Cool’ kelimesi ya da geri kalan pişirme süresi ekranda görünür?	Pişirme tamamlandıktan sonra, fırını serinletmek için fan çalışabilir. Görüntü, 'Cool' kelimesini gösterecektir. Şayet kapağı açarsanız, ya da pişirme süresi tamamlanmadan önce DUR/SİL’ye bir kez basarsanız, ekranda geri kalan pişirme süresi görünecektir. Bu bir arıza değildir.

SORULAR & CEVAPLAR

Mikrodalga fırınını çalıştırırken, mikrodalga fırın ile aynı frekansı kullanan radyo, TV, kablosuz LAN, Bluetooth, tıbbi ekipman, kablosuz cihaz vb. gibi bir ürün kullanırsanız, ürün bu cihazlardan parazit alabilir. Bu parazit, mikrodalga ya da ürünün bir sorununu göstermez ve bir arıza değildir. Bu nedenle, güvenle kullanılabilir. Ancak, tıbbi ekipman da parazit alabilir, bu nedene, ürünün yanında tıbbi cihazlar kullanırken dikkatli olun.

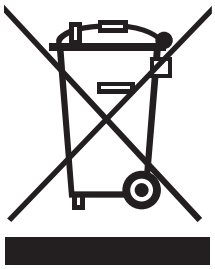
TEKNİK ÖZELLİKLER

MH656 ****		
Güç girişi		230 V~ 50 Hz
Mikrodalga Çıkış gücü.		Maks. 1000 Watt (IEC60705 derecelendirme standardı)
Mikrodalga frekansı		2450 MHz
Dış boyut		476 mm(W) X 272 mm(H) X 388 mm(D)
Güç tüketimi	Mikrodalga	1150 Watt
	Izgara	900 Watt
	Kombinasyon	1450 Watt

· 1000 W ve 800 W'da, aşırı ısınmayı önlemek için çıkış gücü yavaş yavaş azalacaktır.

Mikrodalga Frekansı: 2450 MHz +/- 50 MHz (Grup 2 / Sınıf B) **
Grup 2 ekipmanı: grup 2, 9 kHz ila 400 GHz frekans aralığındaki radyo frekansı enerjisinin kasıtlı olarak oluşturulduğu ve sadece malzeme veya muayene ve analiz amaçlı uygulama için elektromanyetik radyasyon, endüktif ve/veya kapasitif kaplin şeklinde kullanıldığı tüm ISM RF ekipmanını içermektedir.
B Sınıfı ekipmanı, evlerde ve ev amacıyla kullanılan binalara güç sağlayan bir alçak gerilim tedarik cihazlarına doğrudan bağlanan kuruluşlarda kullanım için uygun olan ekipmanlardır.
Kullanım kılavuzunu at http://www.lg.com adresinden indirebilirsiniz.

Eski cihazınızın atılması



1. Tüm elektrikli ve elektronik atıklar, devlet ya da yerel yetkililer tarafından belirlenen toplama merkezlerinde ayrı olarak imha edilmelidir. Atık eletrikli ve elektronik aletler belediyeler tarafından kurulan toplama noktalarına teslim edilmeli veya aldığınız yeni ürünü satıcınız adresinize teslim ederken, satıcınızdan atık elektrikli ve elektronik aletinizi teslim almasını istemelisiniz.
2. Atık ürünün doğru imhası çevre ve insan sağlığı üzerindeki potansiyel olumsuz sonuçların engellenmesine yardımcı olacaktır.
3. Bu işareti içeren ürünler tehlikeli madde içerebilir. Ürünler içerisindeki tehlikeli maddeler çevre kirlenmesine veya yaralanma/ölüme sebebiyet verebilir.
4. AEEE Yönetmeliğine Uygundur.
5. Eski ürününüzün imhası hakkında daha fazla bilgi için lütfen belediyeniz ya da ürünü aldığını mağaza ile iletişime geçiniz.(www.lg.com/global/recycling)

FAYDALI BILGILER

EĞER FIRININIZ ÇALIŞMIYORSA , YETKİLİ SERVİS ÇAĞIRMADAN ÖNCE

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

NAKLİYE VE TAŞIMA SIRASINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER

1- Fişi prizden çıkarınız
2- Cam tepsiyi ve diğer aksesuarları kırılmayacak şekilde ambalajlayınız ve fırın içinde oynamasını önleyiniz.Gerekirse ayrı taşıyınız.
3- Ön kapağı gövdeye bantlayınız
4- Ön cama,kapak ve panoya darbe gelmesini önleyiniz.
5- Ürünü normal kullanma konumunda taşıyınız.Yana ve arkaya yatırmayınız.

ENERJİ TASARRUFU BİLGİLERİ

1- Enerji sarfiyatını önlemek için kullanma kılavuzunda belirtilen pişirme önerilerine uyunuz.
2- Az miktarda yiyecekler için daha kısa pişirme ve ısıtma süresi gerekir.
3- Gereksiz yere çalıştırmayınız.
4- Donmuş gıdaları .Kullanımı acil değil ise oda sıcaklığında çözüldükten sonra kullanınız
5- Cihazınız normal ortam koşullarında kullanınız,aşırı ısı farkları kullanım esnasında ısı kaybına neden olarak enerji tüketimini arttırır.

Kullanım süresi 10 yıldır. (ürünün fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça temin süresi).

NO	ŞEHİR	SERVİS İSMİ	TELEFON	ADRES
1	İSTANBUL /Avrupa	GARANTİ SERVİS BEYAZ EŞYA ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ TAMİR VEBA-KIMI METİN ALP	0 212 427 23 33	ALİBEYKÖY GÜ-ZELTEPE MAH. AVCI SOK. NO:8/B
2	İSTANBUL /Avrupa	KARDEŞLER SOĞUTMA NEŞET TEMUR	0 212 546 57 36	SEYİT NİZAM MAH. ŞEHİT ERKAN ALYANAK SOK. NO:11
3	İSTANBUL /Asya	MTV ELEKTRONİK SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	0 216 343 52 42	Şerifali mah. Alptekin Cad N:73/a Ümra-niye
4	BURSA	ULUDAĞ ELEKTRONİK ALİ ÖZDEMİR	0 224 224 06 68	ŞEHREKÜSTÜ MAH. DEĞIRMEN SOK. NO:7 HALICIOĞLU İŞ HANI NO:46
5	BURSA	MARMARA SOĞUTMA	0 224 326 43 55	NAMAZGAH MH NARLI SK N-17/B YILDIRIM/BURSA
6	İZMİR	MERKEZİ ELEKTRONİK	0 232 365 09 05	Üçok Mahallesi Zübeyde Hanım Caddesi No: 110/A Bahriye
7	İZMİR	TEKNİK ELEKTRONİK -RAŞİT ŞEN	0 232 448 19 91	347 SOKAK NO:101-D ADNAN KAHVECI CD.BUCA-IZMIR
8	İZMİR	ERSA EV GER.ELK.İNŞ. GIDA TEKS.TİC. VE SAN.LTD.ŞTİ.	0 232 339 41 43	8 SOK. 25/G MERKEZ

NO	ŞEHİR	SERVİS İSMİ	TELEFON	ADRES
9	MANİSA	MEHMET BALABAN -BALABAN ELEKTRONİK	0 236 232 11 89	Kethuda mah. 22 sk no 20
10	ANTALYA	VİZYON ELEKTRONİK-MEHMET ÖZDEMİR	0 242 316 51 61	ŞIRINYALI MAH. 1486 SOK.MEHMET HAMURLU APT.NO. 16/1
11	ANTALYA	YILDIRIM ELEKTRONİK TİCARET SANAYİ LTD.ŞTİ.	0 242 244 02 42	KIŞLA MAH. 35.SK. NO:24 (UYSAL İŞ MERKEZİ) ANTA-LYA
12	ANTALYA	BAŞARANTEK NİK	0 242 722 05 48	ORTA MAH. İŞLER CAD. 1030 SOK. NO:2/F
13	ANTALYA	TİRYAKİ SOĞUTMA VE DAYANIKLI TÜK.MAL.PAZ .LTD.ŞTİ.	0 242 322 33 01	ZERDALILIK MAH. CEBESOY CAD. GÜRSEL APT. NO:55/B
14	MUĞLA	BİRCAN ELEKTRONİK -ABDULLAH BİRCAN	0 252 282 25 17	CUMHURİYET CAD. NO:137 ORTACA
15	DENİZLİ	BUZTEKNİK TİCARET-HİKM ET ÇAYLIOĞLU	0 258 261 80 46	BARIS CAD NO 24 DENIZLI
16	ADANA	DATA ELEKTRONİK BİLGİSAYAR PAZARLAMA VE TİCARET -MURAT YEŞİLDAĞ	0 322 456 25 72	REŞATBEY MAH. CUMHURIYET CADDESI NO:5/A

NO	ŞEHİR	SERVİS İSMİ	TELEFON	ADRES
17	ANKARA	GÜNEŞ ELEKTRONİK EMİN GENÇOĞLU	0 312 359 62 32	ANADOLU BLV 2 CD ATB İŞ MERKEZİ I BLK NO.240 MAC-UNKÖY / ANKARA
18	ANKARA	SAVAŞ GEDİK GÜNEŞ TEKNİK	0 312 433 82 82	BULBUL DERESI CAD NO 65/B
19	ADANA	GÜRSES BEYAZ EŞYA ISITMA SOĞUTMA -SABIR GÜRSES	0 322 235 90	GUZEL YALI MAH 81196 SK DADAK AP NO 5/A ZAMIN KAT
20	İÇEL	GAZİ SOĞUTMA	0 324 329 03 00	YENİ MH 171 SK NO:18/A MEZİTLİ MERSİN
21	İÇEL	GÜVENÇ KLİMA ISITMA-SOĞUTMA SERVİS TİCARET	0 324 326 63 75	PIRIREIS MAH SILIFKE CAD 1118 SOK NO 7
22	HATAY	ÇEKMEN TEKNİK MUSTAFA ÇEKMEN -	0 326 212 43 45	SÜREYYA HALEFOĞLU CAD.NO:18
23	HATAY	ŞIK SOĞUTMA -MEHMET ÇÖMEZ	0 326 615 34 29	ULUCAMI CAD. NO:135/C
24	KONYA	ÖZCAN SOĞUTMA VE ISITMA BEYAZ EŞYA KLİMA SERVİS HİZMETLERİ SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.	0 332 236 33 37	NIŞANTALI MAH.HULUSI BAYBAL CAD.ORKIDE SIT. NO:24/B

NO	ŞEHİR	SERVİS İSMİ	TELEFON	ADRES
25	GAZİA NTEP	ÜNAL ŞENSÖYLER ELEKTRONİK SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	0 342 215 15 78	DEGİRMİÇEM MAH. İMAM HÜSEYİN İNCİOGLU CAD.NO;17/A
26	KAHRAMA NMARAŞ	GÜNGÖR ELEKTRONİK-ERDAL GÜNGÖR	0 344 223 46 00	HAYRULLAH MAH. MALIK EJDER CAD.ARIKAN SITESI B BLOK NO 24/C
27	KAYSERİ	MIZRAK ELEKTRONİK-MEHMET MIZRAK	0 352 233 65 85	MIMAR SİNAN MAH SUSURLUK SOK N65/A KOCASİNAN
28	BOLU	ERGÜN RÜZGAR -İKLİMELEKT RİK - SOĞUTMA	0 374 212 23 32	KARAMANLI MAH STADYUM CAD NO7/A
29	DİYARBA KIR	MAHSUM US-TELEVİZY ON HASTANESİ	0 412 224 39 79	KURT ISMAILPAŞA 7. SOK. GENÇKA-LAN APT. ALTI NO:9
30	ŞANLIUR FA	CELAL BAYER-BAYER ELEKTRONİK	0 414 312 15 16	MARDIN YOLU CD.TICARET LISESI KAR.ABUZEROĞUL LARI APT.8/C
31	ADIYA-MAN	RIFAT ERDİNÇ-TEK NİK ELEKTRONİK	0 416 216 12 62	GÖLEBATMAZ CD. NO:32/A
32	MALATYA	TAYFUN ALİ ÖZBEK-TAYFUN ELEKTRO NİK	0 422 325 96 96	KANALBOYU KERNEK CAMII KARŞISI MISTOGLU APT ALTI NO.9 A-B

NO	ŞEHİR	SERVİS İSMİ	TELEFON	ADRES
33	MALATYA	İHSAN HANBAY-HANBAY TEKNİK	0 422 325 05 04	NASUHI CAD ATEPLI SK NO 34/6
34	ELAZIĞ	SUAT HAR-DALAÇ GRUP ELEKTRONİK	0 424 237 27 80	İZZET PAŞA CAD HACITEFİK EFENDİ SOK N:16
35	İSTANBUL /Avrupa	RA -TEL ELEKTRONİK	0 212 434 43 23	SANCAKTEPE MAH.FATİH CAD. 8 / 4 SOK. NO:2
36	ZONGULDAK	UZMAN ELEKTRONİK	0 372 316 59 60	ERDEMİR CD. NO:130 KDZ/EREĞLİ
37	BOLU	MURAT ELEKTRONİK	0 374 217 98 12	İZZET BAYSAL CAD. NO:201/A MERKEZ BOLU
38	ORDU	JAPON ELEKTRONİK	0 452 225 38 88	YENİ MAH KAHRAMAN SAĞRA CAD NO:77/A ORDU
39	SAKARYA	ÖNER ELEK.	0 264 271 93 98	CUMHURİYET MAH. YAKIN SOK N:10/A
40	ÇORUM	MESUT ELEKTRONİK	0 364 213 63 63	ULUKAVAK MAH.AKPINAR CAD NO:4/B ÇORUM (YAZI CARŞI HALK EGTİM MERKEZİ YANI)
41	GİRESUN	MUTLU ELEKTRONİK	0 454 216 27 12	GAZİ CAD.GÖNÜL SOK.DAŞBAŞI APT NO:1/B
42	KAYSERİ	EFEM ELEKTRONİK	0 352 320 15 15	Kılıçarslan mah molla sok n11/b Melikgazi
43	KARS	KARAKAŞLAR ELEKTRONİK	0 474 223 87 32	Yusuf Paşa Mah Kazım Karabekir İşhanı Kat1.No140Karakaşlar Elektronik Kars /Merkez

NO	ŞEHİR	SERVİS İSMİ	TELEFON	ADRES
44	KARS	KARAKAŞLAR ELEKTRONİK	0 474 223 87 32	Yusuf Paşa Mah Kazım Karabekir İşhanı Kat1.No140Karakaşlar Elektronik Kars /Merkez
45	BALIKESİR	MERT ELEKTRONİK	0 266 714 81 45	17 EYLÜL MAH. 32. SOK. No: 21 / A
46	AYDIN	MESUT ELEKTRONİK	0 256 314 04 82	ZAFER MAH. 102 SOK NO:60A
47	ESKİŞEHİR	EKSEN TEKNIK	0 222 234 33 32	ARİFİYE CAD. MUSTAFA KEMAL ATATÜRK CD. NO:10/D
48	İSTANBUL/ Avrupa	EVSER ELEKTRONİK	0 212 284 51 61	KUBİLAY CAD.NO.15 ÇELİKTEPE
49	İSTANBUL/ Avrupa	BAYGOP ELEKTRONİK	0 212 537 25 25	YENİDOĞAN MH. GÖÇMENLER SK. NO:80 G.OSMANPAŞA
50	KONYA	PİKSEL İÇ VE DIŞ TİCARET	0 332 235 15 43	Muradiye Mh. Dr. Ahmet Özcan cd. Mustaş Menekşe sitesi altı no:100/B Meram Konya
51	UŞAK	NURSEY ELEKTRONİK	0 276 223 97 16	İSLİCE MH. AVCILAR SK NO:3/A
52	HATAY	BAŞKARLAR TEKNİK	0 326 461 25 28	GÖKÇEOĞLU MAH n:20
53	BALIKESİR	AYDIN SOĞUTMA-AYDIN ARSLANTAŞ	0 266 374 25 31	CAMİVASAT MAH.GAZİ CD.NO 59 EDREMİT BALIKESİR
54	İSTANBUL/ Avrupa	PROTEL ELEKTRONİK	0 212 534 80 05	HOCA ÜVEYZ MH.KOCASİNANCD. NO:43/AFATİH

NO	ŞEHİR	SERVİS İSMİ	TELEFON	ADRES
55	IĞDIR	MERT ELEKTRONİK	0 476 227 93 33	TOPCULAR MH. TOPCULAR CD. TOMURCUK SK. NO:34
56	SAMSUN	KARDELEN SOĞUTMA	0 362 435 88 38	ULUGAZİ MAH. OSMANİYE CAD. NO : 42 İLKADIM/SAMSUN
57	ADANA	HAS ELEKTRONİK	0 322 458 15 24	KURTULUŞ MH.64010 SK. RUHİ ÇAMURDAN APT. NO:11 SEYHAN ADANA
58	MERSİN	LCD ELEKTRONİK	0 324 358 29 48	FATIH MAH. GMK. BULV. ÖZKAN APT.ALTI 43/D (BORANLAR SERVİS KARŞISI)
59	İSTANBUL/ Asya	MURAT ELEKTRONİK	0 216 396 04 20	FEVZİ ÇAKMAK CAD. BARBAROS SOK.NO:9 KAYNARCA / PENDİK
60	MALATYA	BAY TAMİR -SERKAN FIRAT	0 422 323 64 07	ZAVİYE MAH TEVFİK TEMELLİ CAD N:113
61	AĞRI	ÖZKAN ELEKTRONİK	0 472 312 82 07	AĞRI CAD. NO: 73
62	ANTALYA	UÇAK SOĞUTMA	0 242 511 74 55	ŞEKERHANE MAH. ÇAYBAŞI SOK. AŞCI APT. NO: 5 / B
63	KIRŞEHİR	FATİH SOĞUTMA -FATİH KIZILOK	0 386 213 71 41	AŞIKPAŞA MAH KAZIM KARABEKİR CAD GÖKCINAR AP ALTI
64	ANKARA	İKLİM SOĞUTMA -Deniz ÇAKMAKÇI	0 312 480 77 78	İLKADIM MH. SİNAN CD. NO:91/A DİKMEN ANKARA

NO	ŞEHİR	SERVİS İSMİ	TELEFON	ADRES
65	ÇANAKKALE	ALKAR İKLİMLENDİRME -YÜKSEL ALDEMİR	0 286 213 15 15	İSMETPAŞA MAH. KAYAALP CAD. NO : 2
66	ANKARA	İLKAY TEKNİK -TELHA BAŞ	0 312 356 16 96	19 MAYIS MAH. SANATORYUM CAD. 169 / D KEÇİÖREN
67	AYDIN	ALAÇAM ELEKTRONİK	0 256 226 12 11	7 EYLÜL MAH. MEHMET AKİF ERSOY CAD. NO : 48
68	ANKARA	D-GRUP DAY.TÜK.MAL .INŞ.TUR.	0 312 235 33 63	ÇAY YOLU 8. CAD. NO : 55 / E
69	KONYA	KONTEK SOGUTMA ISITMA	0 332 245 00 80	Kumköprü Mah fetih cad n299 A-B Karatay
70	ADANA	MERTKAN DAY. TÜK.	0 322 235 92 82	TOROS MAH 78003 SOK HAMİYET YOYGANÖZÜ APT N:4 ÇUKUROVA ADANA
71	RİZE	VİZYON İLETİŞİM-MUSTAFA ÖZGÜN VE ORTAKLARI	0 464 225 00 01	MAREŞAL FEVZİ ÇAKMAK CAD. NO . 9 / 6
72	GAZİANTEP	KORKMAZ TEKNİK	0 342 230 65 43	KOLEJTEPE MAHALLESİ MEHMET DAİ SOKAK NO:9/A LEVENT APT. ALTI ŞAHİNBEY
73	ADIYAMAN	YASİN BOZAN -ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ HASTANESİ	0 416 725 99 89	FATİH MAH. ZAFER CAD. NO: 20-B KAHTA

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi,malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 Yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatcısı veya imalatçısından-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 10 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir 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 ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetim Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.
6. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici; Satılanı geri verm-eye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme.

- Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme.
- Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme.
- İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

  Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami yirmi iş günü . Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi

içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbestîr.Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır.

Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

7. Kullanım hatalarına ilişkin bilgi.

- Tüketicinın malı tanıtma ve kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı olarak kullanmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır. Arızalarda kullanım hatasının bulunup bulunmadığının, yetkili servis istasyonları, yetkili servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla; malın satıcısı, ithalatçısı veya üreticisinden birisi tarafından mala ilişkin azami tamir süresi ferisinde düzenlenen raporla belirlenmesi ve bu raporun bir nüshasının tüketiciye verilmesi zorunludur.

8. Arızalarda kullanım hatasının bulunup bulunmadığının, yetkili servis istasyonları, yetkili servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla; malın satıcısı, ithalatçısı veya üreticisinden birisi tarafından mala ilişkin azami tamir süresi içerisinde düzenlenen rapora ilişkin olarak bilirkişi tarafından tespit yapılması talebiyle uyuşmazlığın parasal değerini dikkate alarak tüketici hakem heyetine veya tüketici mahkemesine başvurabilir.

Yetkili Servisler

Değerli Müşterimiz

LG Çağı Yönetim Merkezi **444 6 543 (LGE)** no.lu telefon numarası ile, 7 gün / 24 saat hizmet vermektedir (Saat 20:00 ile 09:00 arası otomatik kayıt sistemi ile). Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir. Doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Çağrı Merkezi

444 6 543 (LGE)

ÇAĞRI MERKEZİMİZİ SABİT TELEFONLARDAN VEYA CEP TELEFONLARINDAN ALAN KODU ÇEVİRMEKSİZİN ARAYABİLİRSİNİZ.

Servislerin zaman zaman değişibileceği için çağrı merkezi ile aradığınız servisi teyit edebilirsiniz.



İTHALATÇI FİRMA

LG ELECTRONICS TİCARET A.Ş.
Kaptanpaşa Mah. Piyalepaşa Bulvarı No:73
Ortadoğu Plaza Kat : 7 ve 8
Okmeydanı / Şişli / İstanbul 34384
Tel : (0 212) 314 52 52
Fax: (0 212) 222 61 44

ÜRETİCİ FİRMA:

LG ElectronicsTianjin Appliance Co., Ltd.
XingDian Road,Bei Chen District ,
Tianjin, China Postcode : 300402
Tel : 86-22-26903049

Çağrı Merkezi Telefonu : 444-6-543

Çağrı Merkezi Adresi :
Kaptanpaşa Mah. Piyalepaşa Bulvarı No:73
Ortadoğu Plaza Kat : 8 34384
Okmeydanı / Şişli / İstanbul
Tel : (0 212) 314 52 52
Fax: (0 212) 222 61 44

LG Çağrı Merkezi