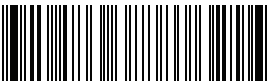


KULLANIM KILAVUZU

MİKRODALGA FIRIN

Ürünü çalıştırmadan önce lütfen bu kullanım kılavuzunun tamamını okuyun.

MS259 ****
(isteğe bağlı, lütfen model özelliklerini kontrol edin)



MFL69716603_01

www.lg.com

Mikrodalga Fonksiyonu Nasıl Çalışır

Mikrodalgalar, radyo, televizyon dalgaları ve sıradan gün ışığına benzer bir enerji şeklindedir. Normalde, Mikrodalgalar atmosferde seyahat ederken dışa doğru yayılır ve etkisi olmadan kaybolurlar.

Ancak bu fırın, Mikrodalgalarındaki enerjiyi kullanmak için tasarlanmış bir manyetrona sahiptir. Manyetron tübüne tedarik edilen elektrik, Mikro-dalga enerjisini oluşturmak için kullanılır.

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

Mikrodalgalar pişirme kaplarını ısıtmaz, ama pişirme kapları nihayetle yiyeceklerin oluşturduğu ısı ile ısınır.

Çok güvenli bir cihaz

Mikrodalga fırınınız tüm ev aletlerinin en güvenliyelerinden biridir. Kapağı açıldığında, fırın Mikro-dalga üretmeyi otomatik olarak durdurur. Mikro-dalga 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 Kaydirmali Dokunmatik Tuş
- 14 Doğru Dokunuş
- 15 Yanlış Dokunuş
- 15 Saati Ayarlama
- 16 Hızlı Başlangıç
- 16 Daha Fazla / Daha Az
- 16 Enerji Tasarrufu

17 NASIL KULLANILIR

- 17 Zaman Ayarlı Pişirme
- 17 Mikro-dalga Güç Seviyeleri
- 18 Mikro-dalga Güç Seviyesi Tablosu
- 18 Çocuk Kilidi
- 19 Yeniden Isıtma
- 19 Yeniden Isıtma Menü Talimatları
- 21 Popüler Menü
- 21 Popüler Menü Talimatları
- 33 Yumuşatma
- 33 Yumuşatma Menüsü Talimatları
- 34 Eritme
- 34 Eritme Menü Talimatları
- 35 Yoğurt
- 36 Yoğurt Menü Talimatları
- 37 Sıcak Tut
- 38 İnverter Defrost
- 39 İnverter Defrost Menü Talimatları

40 MIKRO DALGADA GÜVENLİ MUTFAK EŞYALARI

42 GIDA ÖZELLİKLERİ & MIKRODALGADA PIŞIRMA

46 FIRININIZI TEMİZLEMEK

47 AKILLI TEŞHİS™ FONKSİYONUNU KULLANMA

48 SORULAR & CEVAPLAR

50 TEKNİK ÖZELLİKLER

51 ESKİ CİHAZINIZIN ATILMASI

52 FAYDALI BİLGİLER

61 GARANTİ ŞARTLARI

63 YETKİLİ SERVİSLER

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. Mikrodalgaanın 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 fırını 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, duyuusal**

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 ısıtır. Isınan parçalara dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli olarak denetlenmedikçe uzak tutulmalıdır.**
- 15 **Kullanım sırasında cihaz ısıtır. 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.**
- Kabin bozulma olasılığı nedeniyle yiyeceğiniz dökülebilir, bu da yangına sebep olabilir.
- 17 Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir. İzgara 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, duyuşal 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.

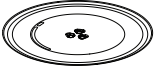
- 32 **Yanmalardan kaçınmak için biberonların ve bebek maması kavanozlarının içerikleri tüketimden önce karıştırılarak ya da çalkalanarak sıcaklığı kontrol edilecektir.**
- 33 **Fırının içini ve ışını temiz tutun. Fırınınızın nasıl temizleneceği ile ilgili ayrıntılar konusunda, lütfen “Fırınızı temizlemek” 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.



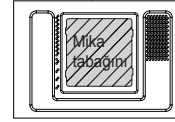
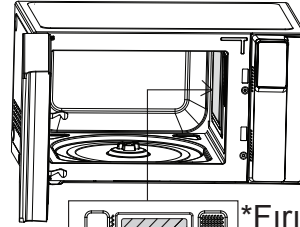
CAM TEPŞİ



DÖNER DİSK



MİL



*Fırın içindeki boşluklu mika tabağını

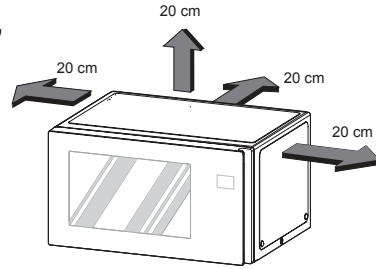
! NOT

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 performans ve hizmet ömrünün azalmasına neden olabilir. Müm-künse, mikrodalga fırınınızı lütfen tezgâh üstü konumunda kullanın.



! NOT

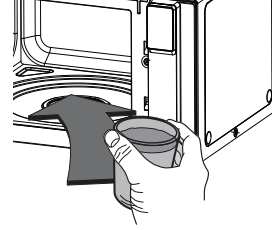
· BU FIRIN TİCARİ YİYECEK İÇECEK HİZMETİ AMAÇLARI İÇİN KULLANILMAMALIDIR.

3 Fırınınızı standart bir ev prizine takın. Fırınınızın priz 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 disk 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 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 iştilir. Fırının kapağını açın ve suyun sıcaklığını kontrol edin. Şayet fırınınız çalışıyorsa suyun ısınmış olması gerekir.



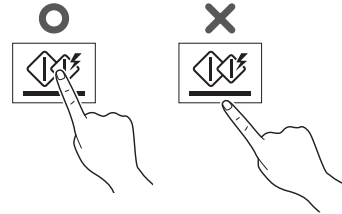
Kabı dışarı çıkarırken dikkatli olun, sıcak olabilir.

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 engellenacaktır:

- Düğmenin sadece dış alanına basılmışsa.
- Düğmeye parmağın ucuyla ya da tırnakla basıldıysa.

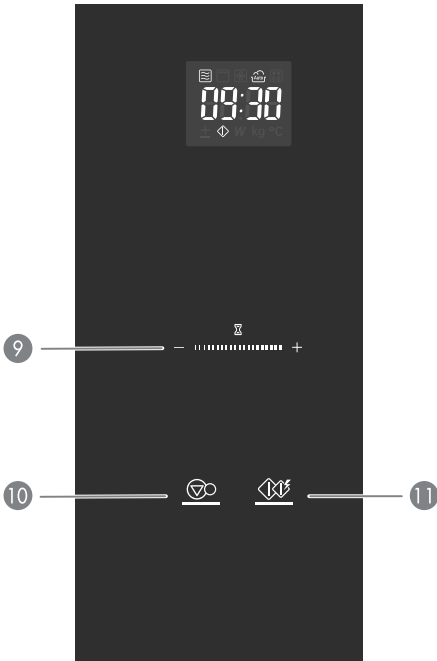
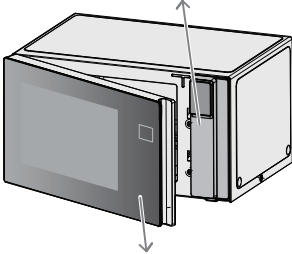


! NOT

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	
1	YENİDEN ISITMA Bakınız sayfa 19 "Yeniden ısıtma"
2	POPÜLER MENÜ Bakınız sayfa 21 "Popüler Menü"
3	YUMUŞATMA Bakınız sayfa 33 "Yumuşatma"
4	ERİTME Bakınız sayfa 34 "Eritme"
5	YOĞURT Bakınız sayfa 35 "Yoğurt"
6	SICAK TUT Bakınız sayfa 37 "Sıcak tut"
7	GÜÇ Bakınız sayfa 17 "Güç"
8	İNVERTER DEFROST Bakınız sayfa 38 "İnverter Defrost"
9	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).
10	DUR / SİL Bir süre durdurun ve günün saati hariç tüm girişleri silin.

Bölüm	
11	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.
12	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

Simge	
	Mikrodalgayı çalıştırırken, Gösterge üzerindeki simgeyi gösterin.
	İnverter Pişirme / Buharda Pişirmeyi çalıştırırken, Gösterge üzerindeki simgeyi gösterin.
	İnverter Defrost'u çalıştırırken, Gösterge üzerindeki simgeyi gösterin.
	Daha Fazla/Daha Az'ı ayarlarken Gösterge üzerindeki simgeyi gösterin.
	Pişirme Başlangıcını ayarlarken, Gösterge üzerindeki simgeyi gösterin.
	Çıkış Gücünü ayarlarken Gösterge üzerindeki simgeyi gösterin.
	Ağırlığı ayarlarken Gösterge üzerindeki simgeyi gösterin.

KAYDIRMALI DOKUNMATİK TUŞ

Kaydırmalı dokunmatiği kullanarak, pişirme zamanlayıcısı ya da Defrost ağırlığını ayarlayabilirsiniz.

Örnek: Pişirme süresini ekleyin, kaydırmalı dokunmatik olarak soldan sağa ilerletin.



1. Parmağınızla kaydırmalı dokunmatik tuşun yakınındaki düğmeye (-) dokununuz.



2. Parmağınızı sağa kaydırduğınızda, süre eklenir.

Örnek: Pişirme süresini ekleyin, kaydırmalı dokunmatik olarak soldan sağa ilerletin.



1. Parmağınızla kaydırmalı dokunmatik tuşun yakınındaki düğmeye (+) dokununuz.



2. Parmağınızı sola kaydırduğınızda, süre azalır.

! NOT

1. Zaman ayarlama
 - 0~3 dakika: Zaman ayarlama 10 saniye artar ya da azalır.
 - 3~20 dakika: Zaman ayarlama 30 saniye artar ya da azalır.
 - 20~90 dakika: Zaman ayarlama 1 dakika artar ya da azalır.
 - Operating Mikrodalgayı çalıştırma: Geri kalan süre 10 saniye artar ya da azalır.
2. Defrost ağırlığı, pişirme süresi ile aynı şekilde ayarlanır. 0.1kg artar ya da azalır.

DOĞRU DOKUNUŞ

1. Kaydırmalı Dokunmatik Tuşunun her iki ucundaki (-), (+) anahtarları, normal dokunmatik tuşlar gibi kullanılabilir. Tuşa bir kez resimdeki gibi dokunulduğunda, Pişirme süresini ya da Defrost ağırlığını ayarlayabilirsiniz.



Dokun



Dokun



2. Parmağınızı, resimdeki gibi kaydırmalı dokunmatik tuşun ortasına koyunuz.



YANLIŞ DOKUNUŞ

Şayet tuşa aşağıdaki gibi dokunursanız, kaydırmalı dokunmatik tuşu algılayamayabilir.

1. Kaydırmalı dokunmatik tuşun dışına basmak.



X

2. Kaydırmalı dokunmatik tuşa tırnağınızla ya da parmağınızın ucu ile dokunmak.
3. Kaydırmalı dokunmatik tuşa çok hızlı basmak.

! NOT

- Lastik eldiven veya tek kullanımlık eldiven kullanmayın.
- Dokunmatik kontrol panelini ıslak bir bezle sildiğiniz zaman, dokunmatik kontrol panelindeki nemi alın.
- Dokunmatik kontrol paneli üzerindeki (+) ya da (-) düğmesine basılırken, sayının artmasını ya da azalmasını dururun, tekrar dokunun.

SAATİ AYARLAMA

Fırının 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. Kapağı açın.
12 Saatlik zaman göstergesini doğrulamak için **BAŞLA/GİR'e** basın. (24 Saatlik modu seçmek için '+'ya basabilirsiniz)



2. Gösterge '11:'i gösterinceye kadar '+'ya basın



3. **BAŞLA/GİR'e** basın.



4. Gösterge '11:11'i gösterinceye kadar '+'ya basın



5. **BAŞLA/GİR'e** basın.

! NOT

- Kapağı kapattıktan sonra kaydırmalı Dokunmatik Anahtarı kullanarak da saati ayarlayabilirsiniz.
- Saati tekrar ayarlamak veya seçeneklerini değiştirmek istiyorsanız, güç kablosunu fişten çıkarmanız ve yeniden takmanız gerekir.
- Saat modunu kullanmak istemiyorsanız, fırının fişe taktıktan sonra **DUR/SİL** tuşuna basın

HIZLI BAŞLANGIÇ

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

Örnek: Yüksek güçte 2 dakikalık pişirmeyi ayarlamak

1. Kapağı kapatın.
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 basarak pişirme süresini 99 dakika 59 saniyeye kadar uzatabilirsiniz.

DAHA FAZLA / DAHA AZ

(-) ya da (+) tuşu kullanılarak, ZAMAN AYARLI PİŞİRME programı yemeği daha uzun ya da daha kısa bir süre pişirmek üzere ayarlanabilir. (+)'ya basmak, her bastığınızda pişirme süresini 10 saniye arttırır. (-)'ye basmak, her bastığınızda pişirme süresini 10 saniye arttırır. Mümkün olan maksimum süre 99 dakika 59 saniyedir.

Örnek: Otomatik Pişirmeyi ayarlamak pişirme süresi daha uzun ya da daha kısa

1. Kapağı açın.
DUR/SİL'e basın.
2. Gösterge '3'i gösterinceye kadar **YENİDEN ISITMA'** ye basın.
3. Kapağı kapatın.
BAŞLA/GİR'e basın.
4. + ya da -'ye basın.
Geri kalan süre 10 saniye artar ya da azalır.

ENERJİ TASARRUFU

Enerji tasarrufu, göstergiyi 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 PIŞİRME (MANUEL PIŞİRME)

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

Örnek: 5 dakika 30 saniye 800 W 'ta yemek pişirmek için

1. Kapağı açın.
DUR/SİL'e basın.
2. Gösterge '800 W'ü gösterinceye kadar **GÜÇ**'e basın. İlk seferde, göstergede 1000 W görünür. Bu, farklı bir güç ayarı seçilmedikçe fırının HI konumunda ayarlandığını size göstermek içindir.)
3. **BAŞLA/GİR**'e basın.
4. Gösterge '5:30'u gösterinceye kadar '+'ya basarak 5 dakika 30 saniye girin.
5. Kapağı kapatın.
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 2.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 ıltma. - Güveç ve ana yemekleri sıcak tutma. - Tereyağı ve krem peynir yumuşatma

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. Kapağı kapatın.
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.

YENİDEN ISITMA

Fırınınızın menüsü, yemeği fırında otomatik olarak pişirmek için yeniden programlanmıştır. Fırınına ne istediğinizi ve kaç öge olduğunu söyleyin. Daha sonra mikrodalga fırınınız seçtiklerinizi pişirsin.

Örnek: 0.3 kg pizza'yı yeniden ısıtmak için

1. Kapağı açın.
DUR/SİL'e basın.
2. Gösterge '6'yı gösterinceye kadar **YENİDEN ISITMA'ya** basın.

3. Gösterge '0.3 kg'ı gösterinceye kadar **+**'ya basın.
4. Kapağı kapatın.
BAŞLA/GİR'e basın.

YENİDEN ISITMA MENÜ TALİMATLARI

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
1 İçecek	1 - 2 kap (1 kap / 200 ml)	Oda	1. Mikrodalga açısından güvenli bir kaba koyun. 2. İçeceği fırına koyun. Menüü ve ağırlığı seçip BAŞLA/GİR'ya basın.	Mikro- dalga açısından güvenli çay fincanı
2 Güveç	0.25 - 1.0 kg (250 g / 1 porsiyon)	Buzdolabı	1. Yemeği Mikrodalga açısından güvenli bir kaba koyun. Plastik streçle kapatıp havalandırma delikleri açın. 2. Yemeği fırına koyun. Menüü ve ağırlığı seçip BAŞLA/GİR'a basın. 3. Pişirme işleminden sonra 3 dakika ağzı kapalı olarak bekletin.	Mikro- dalga açısından güvenli kap
3 Yemek tabağı	1	Buzdolabı	1. Yemeği (0.4 - 0.5 kg et, tavuk, patates püresi, sebze, vb..) on a Mikrodalga açısından güvenli kap. Plastik bir streç ile kapatın ve havalandırma delikleri açın. 2. Yemeği fırına koyun. Menüü seçip BAŞLA/GİR'a basın. 3. Pişirme işleminden sonra 3 dakika ağzı kapalı olarak bekletin.	Mikro- dalga açısından güvenli kap

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
4 Muffin	1 - 4 EA (75 - 80 g /1 muffin)	Donmuş	1. Yemeği Mikrodalga açısından güvenli bir kaba koyun. 2. Yemeği fırına koyun. Menüü ve ağırlığı seçip BAŞLA/GİR'a basın.	Mikro- dalga açısından güvenli kap
5 Tart	0.2 - 0.6 kg (150 - 200 g / parça)	Buzdolabı	1. Artan tartları parçalar halinde kesin. 2. Mikrodalga açısından güvenli bir kabın içine koyun. 3. Yemeği fırına koyun. Menüü ve ağırlığı seçip BAŞLA/GİR'a basın.	Mikro- dalga açısından güvenli kap
6 Pizza	0.2 - 0.5 kg	Buzdolabı	1. Yemeği Mikrodalga açısından güvenli bir tabağa koyun. 2. Yemeği fırına koyun. Menüü ve ağırlığı seçip BAŞLA/GİR'a basın.	Mikro- dalga açısından güvenli kap
7 Rice	0.1 - 0.3 kg	Buzdolabı	1. Yemeği Mikrodalga açısından güvenli bir kaba koyun. Plastik bir streç ile kapatın ve havalandırma delikleri açın. 2. Yemeği fırına koyun. Menüü ve ağırlığı seçip BAŞLA/GİR'a basın. 3. Pişirme işleminden sonra 3 dakika ağzı kapalı olarak bekletin.	Mikro- dalga açısından güvenli kap
8 Soup	0.25 - 1.0 kg (250 g / 1 porsiyon)	Oda	1. Yemeği Mikrodalga açısından güvenli bir kaba koyun. Plastik bir streç ile kapatın ve havalandırma delikleri açın. 2. Yemeği fırına koyun. Menüü ve ağırlığı seçip BAŞLA/GİR'a basın. 3. Pişirme işleminden sonra 3 dakika ağzı kapalı olarak bekletin.	Mikro- dalga açısından güvenli kap

POPÜLER MENÜ

Fırınınızın menüsü, yemeği fırında otomatik olarak pişirmek için yeniden programlanmıştır. Fırınına ne istediğinizi ve kaç öge olduğunu söyleyin. Daha sonra mikrodalga fırınınız seçtiklerinizi pişirsin

Örnek: 1.5 kg ratatouille a pişirmek



1. Kapağı açın.
DUR/SİL'e basın.



2. Gösterge '2'yi
gösterinceye kadar
**POPÜLER
MENÜ**'ya basın.



3. Gösterge '2-2'ı
gösterinceye kadar
+'ya basın.



4. Kapağı kapatın.
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	Mikro- dalga açısınd an güvenli kap

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
1-1 Asma Yapağı	1.0 kg	Oda	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 açısında güvenli kap
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.	Mikro-dalga açısında güvenli kap

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç															
1-2 Kabsa	2.0 kg	Oda	2. Tavuklu karışımı derin ve geniş bir kabın içine koyun ve pirinci, baharatları, kuru üzümle, bademi ve suyu ilave edin. Plastik bir streç ile kapatın ve havalandırma delikleri açın. 3. Yemeği fırına koyun. Menüü seçerek, pişirmek için başla/gir'a basın. Pişirme sırasında en az iki kere karıştırın.	Mikro-dalga açısında güvenli kap															
1-3 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. Menüü 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 açısında güvenli kap (derin cam tencere) kap															
1-4 Safranlı Pilav	0.1 - 0.4 kg	Oda	<table border="1"> <tr> <td>Pirinç</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>250 ml</td><td>500 ml</td><td>750 ml</td><td>1000 ml</td></tr> <tr> <td>Yağ (sıvı)</td><td>1 Yemek kaşığı</td><td>2 Yemek kaşığı</td><td>3 Yemek kaşığı</td><td></td></tr> </table>	Pirinç	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Su	250 ml	500 ml	750 ml	1000 ml	Yağ (sıvı)	1 Yemek kaşığı	2 Yemek kaşığı	3 Yemek kaşığı		Mikro-dalga açısında güvenli kap (derin cam kap)
Pirinç	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg															
Su	250 ml	500 ml	750 ml	1000 ml															
Yağ (sıvı)	1 Yemek kaşığı	2 Yemek kaşığı	3 Yemek kaşığı																

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç								
1-4 Safranlı Pilav	0.1 - 0.4 kg	Oda	<table><tr><td>Safranlı</td><td>1 çay kaşığı</td><td>2 çay kaşığı</td><td>3 çay kaşığı</td></tr><tr><td>Tuz</td><td colspan="3">Arzuya göre</td></tr></table> 1. Pirinci yıkayıp süzün. Pirinç, su, tuz, sıvı yağ ve safranlı suyu Mikrodalga açısından güvenli derin bir kaba koyarak karıştırın. 2. Tüm suyu buharlaştırmak için kapağını kapatmayın. 3. Yemeği fırına koyun. Menüü seçip başla/gir'a basın. 4. BİP sesi duyulduğunda, pilavı karıştırarak kapağını kapatın. Pişirmeye devam etmek için başla/gir'ya basın. 5. Pişirme işleminden sonra, karıştırarak 5 dakika ağzı kapalı olarak bekletin.	Safranlı	1 çay kaşığı	2 çay kaşığı	3 çay kaşığı	Tuz	Arzuya göre			Mikro- dalga açısından güvenli kap (derin cam kap)
Safranlı	1 çay kaşığı	2 çay kaşığı	3 çay kaşığı									
Tuz	Arzuya göre											
2-1 Fransız soğan çorbası	1.5 kg	Oda	Malzemeler 4 soğan, ince dilimlenmiş 50 g tereyağı 1 çay kaşığı beyaz şeker 1 yemek kaşığı çok amaçlı un 3 çay fincanı et suyu ½ çay fincanı kırmızı şarap 8 dilim kızarmış Fransız ekmeği 1 çay fincanı rendelenmiş peynir 1. Soğanları hafifçe kahverengileşinceye kadar tereyağı ve şeker ile bir kızartma tavasında pişirin. 2. Pişmiş soğanları ve unu Mikro- dalga açısından güvenli geniş ve derin bir kabın içine koyarak iyice karıştırın ve et suyu ve kırmızı şarap ekleyin. Plastik bir streç ile kapatın ve havalandırma delikleri açın. 3. Yemeği fırına koyun. Menüü seçin, başla/gir'ya basın. Pişirme sırasında en az iki kez karıştırın.	Mikro- dalga açısından güvenli kap (derin cam kap)								

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
2-1 Fransız soğan çorbası	1.5 kg	Oda	4. Pişirme işleminden sonra, çorbayı karıştırarak porsiyon kaplarının içine kepçe ile koyun. 5. Her bir kabın içindeki çorbanın üstüne 1 dilim kızarmış ekmek yerleştirerek bunun da üzerine rendelenmiş peynir koyun Peynir eriyinceye kadar yüksek mikro-dalga gücünde 1-2 dakika pişirin.	Mikro-dalga açısında güvenli kap (derin cam kap)
2-2 Ratatouille (Fransız Usulü Sebzeli Türlü)	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 sarımsak, ezilmiş 1 yemek kaşığı taze yeşillik, doğranmış 2 yemek kaşığı sirke 1 çay kaşığı şeker Arzuyla 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 açısında güvenli tabak
2-3 Spagetti Bolonez	1.0 kg	Oda	Bolonez sos için malzemeler 1 yemek kaşığı zeytin yağı 1 soğan, doğranmış 1 diş sarımsak, ezilmiş 400 g kıyma 100 g domates salçası 2 doğranmış domates 1 yemek kaşığı kurutulmuş yeşillikler Arzuyla göre tuz ve biber	Mikro-dalga açısında güvenli kap

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
2-3 Spagetti Bolonez	1.0 kg	Oda	Makarna için malzemeler 150 g makarna, paketteki talimatlara göre pişirilmiş 1 yemek kaşığı parmesan peyniri 1. Bolonez sosun tüm malzemelerini Mikrodalga açısından güvenli derin ve geniş bir kabın içine koyup iyice karıştırın. Plastik bir streç ile kapatın ve havalandırma delikleri açın. 2. Yemeği fırına koyun. Menüyü seçip başla/gir'a basın. Pişirme sırasında en az iki kez karıştırın. 3. Pişirme işleminden sonra, pişmiş makarnaya bolonez sosunu ilave ederek karıştırın ve servis yapmadan önce parmesan peynir serpererek ya da arzu edilen şekilde servis yapın.	Mikro- dalga açısından güvenli kap
2-4 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.	Mikro- dalga açısından güvenli tabak

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
3-1 Kuskus	0.1 - 0.4 kg	Oda	Malzemeler	Mikro- dalga açısından güvenli tabak
			Kuskus 0.1 kg 0.2 kg 0.3 kg 0.4 kg	
			Su 120 ml 240 ml 360 ml 480 ml	
			Tereyağı 1 yemek kaşığı 2 yemek kaşığı 3 yemek kaşığı	
			Sebze karışımı	
			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. Menüye 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.	
			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	

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç								
3-1 Kuskus	0.1 - 0.4 kg	Oda	1. Soğanları ve tereyağını karameelize 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.	Mikro- dalga açısından güvenli tabak								
3-2 Fufu	0.5 - 1.0 kg	Oda	Malzemeler <table><tr><td>Cassava (manyok) ya da beyaz tatlı patates</td><td>0.5 kg</td><td>0.75 kg</td><td>1.0 kg</td></tr><tr><td>Su</td><td>1 çay fincanı</td><td>1 çay fincanı</td><td>2 çay fincanı</td></tr></table> 2 yemek kaşığı of tereyağı, Tuz ve biber 1. Soyulmamış tatlı patatesleri ya da cassavaları (manyokları) Mikrodalga açısından güvenli bir kaba koyarak su dökün. Plastik bir streç ile kapatın ve havalandırma delikleri açın. 2. Yemeği fırına koyun. Menüü ve ağırlığı seçip başla/gir'a basın. 3. Tatlı patatesleri ya da cassavaları (manyokları) süzerek soğumaya bırakın. 4. Tatlı patatesleri ya da cassavaları (manyokları) soyun, büyük parçalar halinde doğrayın ve tereyağı, tuz ve biber ile birlikte geniş bir kabın içine yerleştirin.	Cassava (manyok) ya da beyaz tatlı patates	0.5 kg	0.75 kg	1.0 kg	Su	1 çay fincanı	1 çay fincanı	2 çay fincanı	Mikro- dalga açısından güvenli tabak
Cassava (manyok) ya da beyaz tatlı patates	0.5 kg	0.75 kg	1.0 kg									
Su	1 çay fincanı	1 çay fincanı	2 çay fincanı									

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç																									
3-2 Fufu	0.5 - 1.0 kg	Oda	5. Bir patates ezici ile çok yumuşak bir püre haline gelinceye kadar ezin. 6. Fufuyu geniş bir servis kabına yerleştirin. Ellerinizi suyla ıslatın ve büyük bir top yaparak servis yapın. Bireysel porsiyonlar için daha küçük toplar da yapabilirsiniz.	Mikro-dalga açısında güvenli kap																									
3-3 Jollof Pilavı	0.1~0.4 kg	Oda	<table border="1"> <tr> <th>Pirinç</th><th>0.1 kg</th><th>0.2 kg</th><th>0.3 kg</th><th>0.4 kg</th></tr> <tr> <td>Bulyon (Et ya da sebze)</td><td>150 ml</td><td>300 ml</td><td>450 ml</td><td>600 ml</td></tr> <tr> <td>Bitkisel yağ</td><td>1 yemek kaşığı</td><td>2 yemek kaşığı</td><td>3 yemek kaşığı</td><td></td></tr> <tr> <td>Soğan</td><td>1/2 yemek kaşığı</td><td>1 soğanı</td><td>2 soğan</td><td></td></tr> <tr> <td>Domates salçası</td><td>1 1/2 çay kaşığı</td><td>3 çay kaşığı</td><td>6 çay kaşığı</td><td></td></tr> </table> Biraz yeşil biber, tohumları çıkarılmış ve doğranmış 1. Soğan, biber ve domates salçasını bir hafifçe yağlanmış bir tavada hafifçe kahverengileşinceye kadar pişirin 2. Pişmiş domates karışımını Mikrodalga açısından güvenli derin ve geniş bir kabın içine koyun ve pirinç ile suyu ilave edin. Plastik bir streç ile kapatın ve havalandırma delikleri açın. 3. Yemeği fırına koyun. Menüyü ve ağırlığı seçip başla/gir'a basın. Pişirme sırasında en az iki kez karıştırın.	Pirinç	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Bulyon (Et ya da sebze)	150 ml	300 ml	450 ml	600 ml	Bitkisel yağ	1 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı		Soğan	1/2 yemek kaşığı	1 soğanı	2 soğan		Domates salçası	1 1/2 çay kaşığı	3 çay kaşığı	6 çay kaşığı		Bir damlama kabı üzerindeki ızgara
Pirinç	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg																									
Bulyon (Et ya da sebze)	150 ml	300 ml	450 ml	600 ml																									
Bitkisel yağ	1 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı																										
Soğan	1/2 yemek kaşığı	1 soğanı	2 soğan																										
Domates salçası	1 1/2 çay kaşığı	3 çay kaşığı	6 çay kaşığı																										

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
3-4 Mealie Pap	0.6 kg	Oda	Malzemeler 250 g mealie unu (Beyaz ekmek de mümkün) 300 ml kaynar su 1. Tüm malzemeleri Mikrodalga açısından güvenli derin ve geniş bir kabın içinde karıştırın. Ufalanan bir kıvam elde etmek için bir çatal ya da tahta kaşık ile karıştırın. 2. Plastik bir streç ile kapatın ve havalandırma delikleri açın. Yemeği fırına koyun. Menüyü seçip başla/gir'a basın. Pişirme esnasında en az iki kez karıştırın. 3. Pişirme sonrasında bazen oluşan topaklanmayı önlemek için karıştırın. 4. 2 dakika boyunca ağzı kapalı bırakın. Herhangi bir ana yemek ile veya kıvamlı bir sos ile servis yapın.	Mikro-dalga açısından güvenli kap
4-1 Açık tavuk çorbası	1.0 kg	Buzdolabı	Malzemeler 300 g tavuk budu ½ havuç, soyulmuş ve büyük büyük kesilmiş 1 patates, soyulmuş ve büyük büyük kesilmiş ½ soğan, büyük kesilmiş 2 kereviz, 1 inç kesilmiş 3 çay fincanı tavuk suyu ½ çay kaşığı tuz ¼ çay kaşığı biber tozu 1. Bir tavuğun budunu temizle, büyük parçalar halinde kes ve süzün. 2. Mikrodalga açısından güvenli bir kabın içine tüm malzemeleri koyun. 3. Yemeği fırına koyun. Menüyü seçip başla/gir'a basın.	Mikro-dalga açısından güvenli kap

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
4-2 Körili Tavuk	1.5 kg	Oda	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. Menüü seçerek başla/gir düğmesine basın. 3. Pişirme sırasında en az iki kez karıştırın.	Mikro- dalga açısından güvenli kap
4-3 Köri tozu ile tavada karıştırıl arak kızartılmış kalamar	0.6 kg	Oda	Malzemeler 300 g mürekkep balığı ½ soğan, dilimlenmiş 2 Kırmızı mahmuz biberi, dilimlenmiş 2 çin kerevizi, 2 inç kesilmiş 2 taze soğan, 2 inç kesilmiş 2 yemek kaşığı köri tozu 1 yumurta 3 yemek kaşığı şeker yoğunlaştırılmış süt 2 yemek kaşığı istiridye sosu 2 çay kaşığı şeker 2 yemek kaşığı acı biber sosu 2 yemek kaşığı yemeklik yağ 1. Mürekkep balığının kafasını, dokunaçlarını ve mürekkep kesesini çıkarın. Değişik renklerdeki deriyi çekip çıkarın ve atın. Eti şeritler halinde dilimleyin ve küp küp doğrayın .	Mikro- dalga açısından güvenli kap

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
4-3 Köri tozu ile tavada karıştırılarak kızartılmış kalamar	0.6 kg	Oda	2. Sebze ve yağ dışındaki tüm malzemeleri karıştırın. 3. Mikrodalga açısından güvenli bir kabın içine karışımı, sebzeleri, yağı ve mürekkep balığını koyun. 4. Yemeği fırına koyun. Menüü seçip başla/gir'a 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 Arzuyla göre tuz 1. Tüm sebzeleri ve baharatları hafifçe yağlanmış bir kızartma tavaşında biraz kahverengileşinceye kadar pişirin. 2. Pişmiş sebze karışımını Mikro-dalga 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. Menüü seçerek başla/gir düğmesine basın. Pişirme sırasında en az iki kez karıştırın.	Mikro-dalga açısından güvenli kap

YUMUŞATMA

Fırın, yiyecekleri yumuşatmak için düşük güç kullanır (tereyağı, krem peynir ve dondurma) Aşağıdaki tabloya bakınız.

Örnek : 0.2 kg krem peyniri yumuşatmak için

1. Kapağı açın.
DUR/SİL'e basın.
2. Gösterge '2'yı gösterinceye kadar **YUMUŞATMA**'ya basın.
3. Gösterge '0.2 kg'ı gösterinceye kadar **+**'ya basın.
4. Kapağı kapatın.
BAŞLA/GİR'e basın.

YUMUŞATMA MENÜSÜ TALİMATLARI

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
1 Tereyağı	1 - 3 EA (100 - 150g / her biri)	Buzdolabı	1. Ambalajından çıkarın ve Mikro-dalga açısından güvenli bir kaba koyun. 2. Yemeği fırına koyun. Menüü ve ağırlığı seçip başla/gir'a basın. 3. Tereyağı oda sıcaklığına gelecek ve bir tarifte kullanıma hazır hale gelecektir.	Mikro-dalga açısından güvenli kap
2 Krem Peyniri	0.1 - 0.3 kg	Buzdolabı	1. Ambalajından çıkarın ve Mikro-dalga açısından güvenli kap. 2. Yemeği fırına koyun. Menüü ve ağırlığı seçip başla/gir'a basın. . 3. Krem Peyniri oda sıcaklığına gelecek ve bir tarifte kullanıma hazır hale gelecektir.	Mikro-dalga açısından güvenli kap

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
3 Dondurma	2 / 4 çay fincanı	Donmuş	1. Kapağını ve ambalajını açın. 2. Donurmayı fırına yerleştirin. Menüü ve ağırlığı seçip başla/gir'a basın. 3. Dondurma, dondurma kaşığı ile alacak kadar yumuşar.	Mikrodalga açısından güvenli kap

ERİTME

Fırın, yemekleri eritmek için düşük güç kullanır (tereyağı, peynir ve çikolata). Aşağıdaki tabloya bakın.

Örnek : 0.2 kg'lık çikolata eritmek için	
	1. Kapağı açın. DUR/SİL'e basın.
	
	2. Gösterge '3'ü gösterinceye kadar ERİTME'ya basın.
	
	3. Gösterge '0.2 kg'ı gösterinceye kadar +'ya basın.
	
	4. Kapağı kapatın. BAŞLA/GİR'e basın.

ERİTME MENÜ TALİMATLARI

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
1 Tereyağı	1 - 3 EA (100 - 150g / her biri)	Buzdolabı	1. Mikrodalga açısından güvenli bir kaba yerleştirin. 2. Yemeği fırına koyun. Menüü ve ağırlığı seçip başla/gir'a basın. 3. Pişirme işleminden sonra, karıştırarak eritmeyi tamamlayın.	Mikrodalga açısından güvenli kap

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
2 Peynir	0.2 - 0.4 kg	Buzdolabı	1. Sadece işlenmiş peyniri kullanın. Ambalajından çıkarın ve küp küp kesin. 2. Mikrodalga açısından güvenli bir kaba koyun. 3. Yemeği fırına koyun. Menüyü ve ağırlığı seçip başla/gir'a basın. 4. Pişirme işleminden sonra, karıştırarak eritmeyi tamamlayın.	Mikro- dalga açısından güvenli kap
3 Çikolata	0.1 - 0.3 kg	Oda	1. Damla çikolata ya da fırında pişirme çikolatalarından kareler halinde kullanılabilir. 2. Ambalajından çıkarın ve Mikro- dalga açısından güvenli bir kaba koyun. 3. Yemeği fırına koyun. Menüyü ve ağırlığı seçip başla/gir'a basın. . 4. Pişirme işleminden sonra, eritme işlemini tamamlamak için karıştırın.	Mikro- dalga açısından güvenli kap

YOĞURT

Bu özellik, yoğurt tuşuna basarak Yoğurt mayalamanıza olanak sağlar.

Örnek : 0.6 kg'lık yoğurt mayalamak için

- | | | |
|---|---|--|
|  |  | 1. Kapağı açın.
DUR/SİL 'e basın. |
|  |  | 2. Gösterge '1'yı gösterinceye kadar YOĞURT 'ya basın. |
|  |  | 3. Kapağı kapatın.
BAŞLA/GİR 'e basın.
Göstergede '5h00' görünür. |

YOĞURT MENÜ TALİMATLARI

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç												
1 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. Kabin 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/gir'e basın. 6. Yoğurt mayalandıktan sonra yaklaşık 5 saat buzdolabında bekletin. 7. Reçel, şeker ya da meyvelerle tatlandırabilirsiniz. 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 kalsiyumlu süt • Soya Sütü • Artık süt • Son Kullanma Tarihi Geçmiş Süt </td><td> • Artık Yoğurt • Son Kullanma Tarihi Geçmiş Yoğurt </td></tr></table>	Kullanın		Kullanmayın		Süt	Yoğurt	Süt	Yoğurt	Pastörize tam yağlı Süt	Doğal Sade Yoğurt	• %2, %1 yağlı ya da yağsız yoğurt • Yüksek kalsiyumlu süt • Soya Sütü • Artık süt • Son Kullanma Tarihi Geçmiş Süt	• Artık Yoğurt • Son Kullanma Tarihi Geçmiş Yoğurt	Mikro- dalga açısından güvenli kap
Kullanın		Kullanmayın														
Süt	Yoğurt	Süt	Yoğurt													
Pastörize tam yağlı Süt	Doğal Sade Yoğurt	• %2, %1 yağlı ya da yağsız yoğurt • Yüksek kalsiyumlu süt • Soya Sütü • Artık süt • Son Kullanma Tarihi Geçmiş Süt	• Artık Yoğurt • Son Kullanma Tarihi Geçmiş Yoğurt													

Menü	Ağırlık Limiti	Başlangıçtaki sıcaklık	Talimatlar	Gereç
1 Yoğurt	0.6 kg	Ilık	• 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.	Mikro- dalga açısından güvenli kap

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 tutma



1. Kapağı açın.
DUR/SİL'e basın.



2. Gösterge '1'yı
gösterinceye kadar
SICAK TUT'ya
basın.



3. Kapağı kapatın.
BAŞLA/GİR'e
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.

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 sağlar.

(ET /KÜMES HAYVANLARI / BALIK / EKMEK)

Örnek: 1.2kg eti defrost ederek buzlarını çözmek



1. Kapağı açın.
DUR/SİL'e basın.



2. Gösterge 'dEF1'yi gösterinceye kadar
İNVERTER DEFROST'ya basın.



3. Gösterge '1.2 kg'i gösterinceye kadar
+'ye basın.



4. Kapağı kapatın.
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 GÜVENLİ 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 öge 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 GÜVENLİ 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.



DİKKAT

- 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 ÖZELLİKLERİ & MİKRODALGADA PİŞİRME

Gözünü ayırmamak

Yemeğiniz pişerken daima izleyin. Mikrodalgada 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 ÖZELLİKLERİ & MİKRODALGADA PİŞİRME

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 tarifi 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, tarifi orijinal tadı değişmez.

GIDA ÖZELLİKLERİ & MİKRODALGADA PİŞİRME

Yağlı Kâğıt ile kaplama

Kapak ya da streç filminden daha gevşek bir kapaktır ve yiyecek biraz kuruyabilir. Ama, bir kapak ya da streç filminden 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 mikrodalgalar 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 pirzolu 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 mikrodalgalar enerjisi 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 edilebilir diye kalın ve yoğun gıdalar yükseltilebilir.

GIDA ÖZELLİKLERİ & MİKRODALGADA PİŞİRME

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 TEMİZLEMEK

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

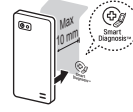
AKILLI TEŞHİS™ FONKSİYONUNU KULLANMA

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 açık 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

MS259 ***	
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 360 mm(D)
Mikrodalga	1150 Watt

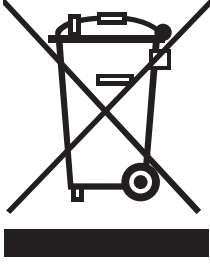
- 1000 W ve 800 W'da, aşırı ısınmayı önlemek için çıkış gücü yavaş yavaş azalacaktır.

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 elektrikli ve elektronik aletler belediyeler tarafından kurulan toplama noktalarına teslim edilmeli veya aldığınız yeni ürünü satıcınıza 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 aldığınızı mağaza ile iletişime geçiniz. (www.lg.com/global/recycling)

FAYDALI BİLGİLER

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. DEĞİRMEN 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 KAHVECİ CD.BUCA-İZMİR
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	ŞİRİNYALI 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. CEBESÖY 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 DENİZLİ
16	ADANA	DATA ELEKTRONİK BİLGİSAYAR PAZARLAMA VE TİCARET -MURAT YEŞİLDAĞ	0 322 456 25 72	REŞATBEY MAH. CUMHURİYET CADDESİ 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 DERESİ CAD NO 65/B
19	ADANA	GÜRSES BEYAZ EŞYA ISITMA SOĞUTMA -SABİR 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-SOĞU TMA SERVİS TİCARET	0 324 326 63 75	PIRİREİS MAH SİLİFKE CAD 1118 SOK NO 7
22	HATAY	ÇEKMEN TEKNİK MUS- TAFİ ÇEKMEN -	0 326 212 43 45	SÜREYYA HALEFOĞLU CAD.NO:18
23	HATAY	ŞİK 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.HULUSİ BAYBAL CAD.ORKİDE SİT. 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	DEĞİRMİÇEM MAH. İMAM HÜSEYİN İNCİOĞLU CAD.NO;17/A
26	KAHRAMA NMARAŞ	GÜNGÖR ELEKTRONİK- ERDAL GÜNGÖR	0 344 223 46 00	HAYRULLAH MAH. MALİK EJDER CAD.ARIKAN SİTESİ B BLOK NO 24/C
27	KAYSERİ	MIZRAK ELEKTRONİK- MEHMET MIZRAK	0 352 233 65 85	MİMAR 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 İSMAILPAŞA 7. SOK. GENÇKA- LAN APT. ALTI NO:9
30	ŞANLIUR FA	CELAL BAYER- BAYER ELEKTRONİK	0 414 312 15 16	MARDİN YOLU CD.TİCARET LİSESİ KAR.ABUZEROĞUL LARI APT.8/C
31	ADİYA- MAN	RİFAT 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 CAMİİ KARŞISI MİSTOĞLU 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 ATEPLİ SK NO 34/6
34	ELAZIĞ	SUAT HAR- DALAÇ GRUP ELEKTRONİK	0 424 237 27 80	İZZET PAŞA CAD HACİTEFİK 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.No140Karakaşl ar 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 TEKNİK	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	PIKSEL 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-AY DIN ARSLANTAŞ	0 266 374 25 31	CAMİVASAT MAH.GAZİ CD.NO 59 EDREMIT BALIKESİR
54	İSTANBUL/ Avrupa	PROTEL ELEKTRONİK	0 212 534 80 05	HOCA ÜVEYZ MH.KOCASINAND. 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	FATİH MAH. GMK. BULV. ÖZKAN APT.ALTİ 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 ALTİ
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 .İNŞ.TUR.	0 312 235 33 63	ÇAY YOLU 8. CAD. NO : 55 / E
69	KONYA	KONTEK SOĞUTMA 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, ithalatçısı 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 vermeye 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 serbesttir. 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.

- Tüketicinin 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 değişebileceği 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