



LG

<http://www.lge.com>

MİKRODALGA FIRIN

KULLANICI KILAVUZU

LÜTFEN ÜRÜNÜ ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KULLANICI KILAVUZUNUN TAMAMINI OKUYUN.

MH6387AR

P/No: MFL62860701

ÇAĞRI MERKEZİ : 444 6 543 (LGE)

Alınacak önlemler

Olası bir aşırı mikrodalga enerjisine maruz kalmaktan sakınmak için alınacak önlemler.

Kapak düzeneğinin içerisine yerleştirilmiş güvenlik kilitleri dolayısıyla, kapak açık iken fırınınızı çalıştıramazsınız. Bu güvenlik kilitleri, mikrodalga enerjinin zararlı etkilerine maruz kalmaya neden olabileceğinden, kapak açık olduğunda herhangi bir pişirme faaliyetini otomatik olarak devre dışı eder.

Güvenlik kilitlerinin kurcalanmaması önemlidir.

Fırının ön yüzü ile kapağı arasına herhangi bir nesne yerleştirmeyiniz ya da sızdırmaz yüzeyler üzerinde yiyecek ya da temizlik maddesi kalmasına izin vermeyiniz.

Eğer hasar görmüş ise fırınınızı çalıştırmayınız. Fırın kapağının düzgün bir şekilde kapanması ve aşağıdaki kısımlarda bir hasar olmaması bilhassa önemlidir: (1) kapı (eğrilik), (2) menteşeler ve kilitleme dili (kırık ya da gevşemiş), (3) kapı sızdırmazları ve sızdırmaz yüzeyler.

Fırınız nitelikli servis personeli dışında herhangi bir kişi tarafından ayarlanmamalı veya onarılmamalıdır.

Uyarı

Aşırı pişirme, GIDA'nın tutuşması ve dolayısıyla fırınıızda hasar ile neticelenebileceğinden, pişirme süreleri konusunda lütfen emin olunuz.

Mikrodalga fırınıızda çorba, soslar ve içeceklerinizi ısıtırken, kabarcıklanma belirtisi olmadan, gecikmiş bir anı kaynama başlayabilir. Bu, sıcak sıvının aniden taşması ile sonuçlanabilir. Bu olasılığı önlemek için, aşağıdaki adımlar izlenmelidir:

- 1 Dar ağızlı düz kenarları olan kaplar kullanmaktan kaçınınız.
- 2 Aşırı ısıtmayınız.
- 3 Fırın içerisine kabı koymadan önce ve ısıtma süresinin yarısında kap içerisindeki sıvıyı karıştırınız.
- 4 Isıtma sonrasında, kısa bir süre fırının içerisinde kalmasını sağlayınız, karıştırınız veya tekrar dikkatli bir şekilde çalkalayınız (bilhassa beslenme şişeleri ve bebek maması kavanozlarının içerisindekiler açısından) ve yanmalardan sakınmak için tüketmeden önce bunların sıcaklıklarını (bilhassa beslenme şişeleri ve bebek maması kavanozlarının içerisindekileri) kontrol ediniz. Kabı tutarken dikkatli olunuz.

Uyarı

Gıdaların mikrodalgada pişirilmesi sonrasında biraz beklemesini sağlayınız, bunları tüketmeden önce sıcaklıklarını kontrol ediniz. Bilhassa beslenme şişeleri ve bebek maması kavanozlarının içindekiler.

Mikrodalga Fırınının Çalışması

Mikrodalgalar, radyo ve televizyon dalgalarına ve sıradan güneş ışığına benzer bir enerji şeklindedir. Mikrodalgalar, normal olarak atmosfer içerisinde ilerlerken dışarıya doğru yayılırlar ve herhangi bir etki göstermeksizin kaybolurlar. Ancak mikrodalga fırınlarında, mikrodalgadaki enerjiyi kullanmak üzere tasarlanmış bir magnetron bulunur. Magnetron tüpüne tedarik edilen elektrik, mikrodalga enerji üretilmesinde kullanılır.

Bu mikrodalgalar, fırının içerisindeki açıklıktan pişirme alanına girerler. Fırının tabanına döner bir tabla veya tepsi yerleştirilmiştir. Mikrodalgalar, fırının metal duvarlarından geçemezler, fakat cam, porselen ve kâğıt gibi mikrodalgada kullanılmaları güvenli tabakların yapılmış olduğu malzemelerin içerisine sızabilirler.

Mikrodalgalar her ne kadar pişirme kapları ısınan yiyeceğin ürettiği sıcaklıktan dolayı ısınabilirler ancak bu ısıtma işlemi sadece yiyeceğin sıcaklığını artırır.

Çok güvenli bir cihaz

Mikrodalga fırınınız, tüm ev aletleri içerisinde en güvenli olanlarından biridir. Kapak açıldığında, fırın mikrodalga üretimini otomatik olarak keser. Mikrodalga enerjisi, gıdayı yediğinizden size zarar verecek herhangi bir "kalıntı" enerji bırakmayacak şekilde, yiyeceğin içerisine girdiğinde tümüyle ısıya dönüştürülür.

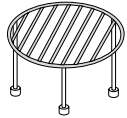
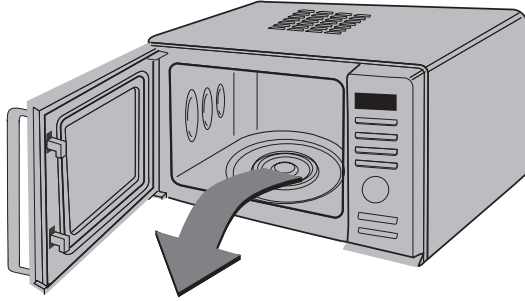
Alınacak önlemler	2
İçindekiler	3
Ambalajın açılması ve Kurulum	4 ~ 5
Saatin Ayarlanması	6
Çocuk Kilidi	7
Mikro Enerji ile Pişirme	8
Mikro Enerji Düzeyi	9
İki Aşamalı Pişirme	10
Hızlı Başlatma	11
Izgara Pişirmesi	12
Kombinasyon Pişirme	13
Otomatik Pişirme 2	14 ~ 16
Otomatik Çözme	17 ~ 18
Hızlı Çözme	19 ~ 20
Otomatik Pişirme 1	21 ~ 23
Isıtma ve Tekrar Isıtma Rehberi	24
Taze Sebze Rehberi	25
Izgara Pişirme Rehberi	26
Önemli güvenlik talimatları	27 ~ 28
Mikrodalga fırında kullanım için güvenli ev gereçleri	29
Yiyecek özellikleri ve Mikrodalgada pişirme	30 ~ 31
Sorular ve Yanıtlar	32
Fiş Bağlantı Bilgileri / Teknik Özellikler	33
Faydalı Bilgiler	34
Yetkili Servisler	35 ~ 36

Ambalajın açılması ve Kurulum

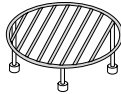
Bu iki sayfadaki temel adımları takip ederek, fırınınızın düzgün olarak çalıştığını hızlı bir şekilde gözden geçirebileceksiniz. Lütfen, fırınınızın kurulacağı yer hakkında yardımcı rehber bilgilere özel bir itina gösteriniz. Fırınınızın ambalajını açarken, tüm aksesuar ve paketleri dışarıya çıkardığınızdan emin olunuz. Teslimat esnasında fırınınızın hasar görmediğinden emin olmak için kontrol ediniz.

1

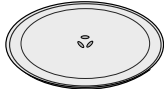
Fırınınızın ambalajını sökünüz ve düz bir zemin üzerine yerleştiriniz.



YÜKSEK RAF



ALÇAK RAF



CAM TEPSİ

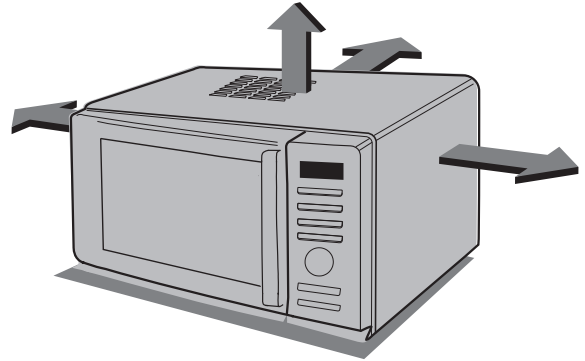


DÖNER DİSK

2

Fırınınızı tercihinize göre 85 cm.den daha yüksek düz bir yere yerleştiriniz ve uygun bir havalandırma açısından üst kısımdan en azından 30 cm ve arka tarafından 10 cm açıklık bırakıldığında emin olunuz. Fırının ön kısmı, takılmayı önlemek üzere yüzeyin kenarından en azından 8 cm içeride olmalıdır.

Fırının üst ya da yan tarafında bir çıkış (egzoz) açıklığı bulunmaktadır. Açıklığın kapatılması fırında hasara yol açabilir.



BU FIRIN TİCARİ YEMEK HİZMETLERİ AMAÇLI KULLANILMAMALIDIR.

3

Fırınınızı standart bir ev elektrik prizine takınız. Fırınınızın prize takılı tek cihaz olduğundan emin olunuz. **Eğer fırınınız düzgün bir şekilde çalışmaz ise, prizden çıkartınız ve sonra prize tekrar takınız.**

4

KAPAK KOLUNU çekerek fırınınızın kapağını açınız. **DÖNER DİSKİ** fırının içerisine yerleştiriniz ve bunun üzerine **CAM TEPSİ**'yi yerleştiriniz.

5

Mikrodalga açısından güvenli bir kabı 300 ml (1/2 pint) kadar su ile doldurunuz. **CAM TEPSİ** üzerine yerleştiriniz ve fırının kapağını kapatınız. Eğer ne tür bir kap kullanacağınız konusunda şüpheleriniz varsa, sayfa 29'ye başvurunuz.

**6**

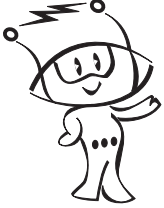
DUR/SİL (STOP/CLEAR) düğmesine basınız ve pişirme süresini 30 saniye olarak ayarlamak üzere **BAŞLA (START)** düğmesine bir kez basınız.

**7**

GÖSTERGE (DISPLAY), 30 saniyeden geriye doğru saymaya başlar. 0'a ulaşıldığında, BİP sesleri işittir. Fırının kapağını açınız ve suyun sıcaklığını test ediniz. Eğer fırınınız çalışıyorsa, su ılık olmalıdır. **Kabı dışarıya alırken dikkatli olunuz, sıcak olabilir.**



Saatin Ayarlanması



Fırının ilk kez prize takıldığında veya bir elektrik kesilmesi sonrasında tekrar enerji geldiğinde, göstergede bir '0' simgesi görünür; saati sıfırlamanız gerekecektir.

Eğer saatte (ya da göstergede) herhangi tuhaf simgeler görünüyorsa, fişi elektrik prizinden çıkartınız, tekrar takınız ve saati sıfırlayınız.

Saati 12 saat veya 24 saat düzeninde seçebilirsiniz.

Aşağıdaki örnekte, size 24 saatlik düzende 14:35 için saatin nasıl ayarlanacağını göstereceğim.

Fırının tüm ambalajlarını çıkardığınızdan emin olunuz.

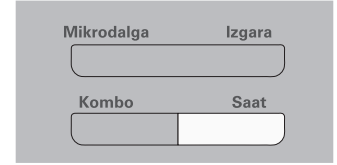
Fırınızı bu kitapçıkta daha önce açıklandığı gibi düzgün bir şekilde kurduğunuzdan emin olunuz.

DUR/SİL (STOP/CLEAR) düğmesine basınız.



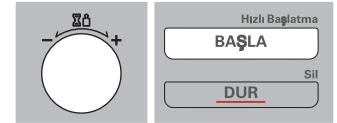
SAAT (CLOCK) düğmesine bir kez basınız.

(Eğer farklı bir seçenek kullanmak isterseniz, **SAAT** düğmesine bir kez daha basınız. Eğer saatin ayarlanması sonrasında farklı bir seçeneğe değiştirmek isterseniz, fişi tekrar çıkartmak ve takmak zorundasınız.)



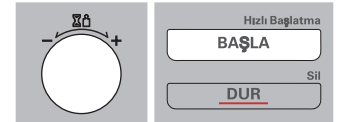
Göstergede "14:" görününceye dek **KADRAN'ı (DIAL)** çeviriniz.

Saati onaylamak üzere **SAAT (CLOCK)** (ya da **BAŞLA (START)**) düğmesine basınız.



Göstergede "14:35" görününceye dek **KADRAN'ı (DIAL)** çeviriniz.

SAAT (CLOCK) (ya da **BAŞLA (START)**) düğmesine basınız.
Saat böylece saymaya başlar.





Fırının, fırının kazara çalıştırılmasını önleyen bir güvenlik özelliğine sahiptir. Çocuk kilidi bir kez ayarlandığında, bir daha hiçbir fonksiyonu kullanamazsınız ve hiçbir pişirme gerçekleştirilemez. Bununla birlikte, çocuğunuz fırının kapağını yine de açabilir.

DUR/SİL (STOP/CLEAR) düğmesine basınız.



Göstergede **"L"** görününceye ve BİP sesi işitilinceye dek **DUR/SİL (STOP/CLEAR)** düğmesine basınız ve basılı tutunuz. **ÇOCUK KİLİDİ** böylece ayarlanmış olur.

Göstergede görünen saat gözden kaybolur fakat birkaç saniye sonra tekrar göstergede görünmeye başlar.



Eğer herhangi bir düğmeye basılırsa, göstergede tekrar **"L"** görünür.

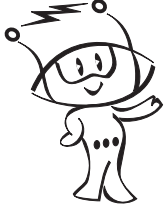


ÇOCUK KİLİDİ'ni **(CHILD LOCK)** iptal etmek için, **"L"** gözden kayboluncaya dek **DUR/SİL (STOP/CLEAR)** düğmesine basınız ve basılı tutunuz.

Serbest bırakıldığında BİP sesini işitirsiniz.



Mikro Enerji ile Pişirme



Fırınız beş çeşit mikrodalga Enerji ayarına sahiptir.

ENERJİ	%	Güç Çıkışı
YÜKSEK MAKS	% 100	850 W
ORTA YÜKSEK	% 80	680 W
ORTA	% 60	510 W
DEFROST (**) (BUZ ÇÖZME) ORTA DÜŞÜK	% 40	340 W
DÜŞÜK	% 20	170 W

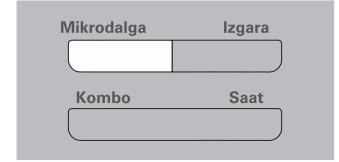
Aşağıdaki örnekte, size 5 dakika ve 30 saniye içinde %80 güçle bazı yiyeceklerin nasıl pişirileceğini göstereceğim.

Fırınızı bu kitapçıkta daha önce açıklandığı gibi düzgün bir şekilde kurduğunuzdan emin olunuz.

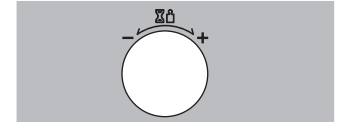
DUR/SİL (STOP/CLEAR) düğmesine basınız.



%80 güç seçmek için **Mikrodalga** düğmesine iki kez basınız.



Göstergede "5:30" görününceye dek **KADRAN'ı (DIAL)** çeviriniz.

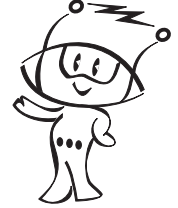


BAŞLA (START) düğmesine basınız.



Mikrodalga fırınınız, size azami esneklik ve pişirme denetimi verecek şekilde 5 enerji düzeyi ile donatılmıştır. Aşağıdaki tabloda, yiyecek örnekleri ve bunlar için bu mikrodalga fırınının kullanılması açısından tavsiye edilen pişirme gücü düzeyleri gösterilmektedir.

Mikro Enerji Düzeyi



GÜÇ DÜZEYİ	KULLANIMI	GÜÇ DÜZEYİ (%)	GÜÇ ÇIKIŞI
YÜKSEK MAKS	* Su Kaynatma * Kahverengi dana kıyma * Kümes hayvanları, balık, sebzelerin pişirilmesi * Nazik kesimli et pişirilmesi	% 100	850 W
ORTA YÜKSEK	* Tüm tekrar ısıtmalar * Et biftek ve tavuk tüdü * Mantar ve kabuklu deniz mahsullerinin pişirilmesi * Peynir ve yumurta içeren yiyeceklerin pişirilmesi	% 80	680 W
ORTA	* Pasta ve çöreklerin pişirilmesi * Yumurta hazırlanması * Kremaların hazırlanması * Pilav, çorba hazırlanması	% 60	510 W
DEFROST (**) (BUZ ÇÖZME) ORTA DÜŞÜK	* Tüm donmuş ürün çözülmeleri * Tereyağı ve çikolata eritilmesi * Daha az nazik kesimli et pişirilmesi	% 40	340 W
DÜŞÜK	* Tereyağı ve peynir yumuşatılması * Dondurma yumuşatılması * Mayalı hamur kabartılması	% 20	170 W

İki Aşamalı Pişirme



İki aşamalı pişirim sürecinde fırın kapağı açılarak yemek kontrol edilebilir. Fırın kapağını kapattıktan sonra BAŞLAT düğmesine tekrar basarak pişirme işlemine devam edebilirsiniz.

Birinci aşama sonunda bir bip sesi duyulacak ve ikinci aşamaya geçilecektir.

Programı sıfırlamak isterseniz **DUR/SİL** düğmesine iki kez basabilirsiniz.

Bu yöntem ile yemeğinizin üstünü kızartabilir ve gevrek hale getirebilirsiniz.

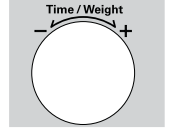
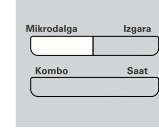
Takip eden örnekte size bazı yemeklerin iki aşamada nasıl pişirileceğini göstereceğim. İlk aşamada YÜKSEK 11 dakika pişirmeden sonra 340'ta 35 dakika pişecektir.

DUR/SİL (STOP/CLEAR) düğmesine basınız.



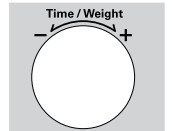
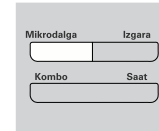
Aşama için güç ve pişirme süresini ayarlayın.
(Bu adımı YÜKSEK seçildiğinde atlayabilirsiniz).
Mikrodalga düğmesine bir kez basarak YÜKSEK seçeneğini seçin.

KADRAN'ı ekranda "11:00" görünene kadar çevirin.

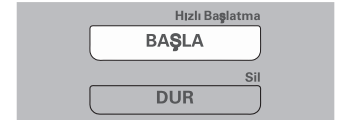
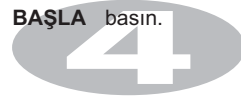


Aşama için güç ve pişirme süresini ayarlayın.
MICRO düğmesine dört kez basarak 340'ı seçin.

KADRAN'ı ekranda "35:00" görünene kadar çevirin.



BAŞLA basın.



Aşağıdaki örnekte, size yüksek güçte 2 dakikalık bir pişirmenin nasıl ayarlanacağını göstereceğim.

Hızlı Başlatma



HIZLI BAŞLATMA özelliği, **BAŞLA (START)** düğmesine bir dokunma ile YÜKSEK güçte pişirmek üzere 30 saniye aralıklar için ayar yapmanıza olanak verir.

DUR/SİL (STOP/CLEAR) düğmesine basınız.



YÜKSEK (HIGH) güç düzeyinde 2 dakikayı seçmek için **BAŞLA (START)** düğmesine dört kez basınız. Fırınınız, dördüncü kez basmayı tamamlamadan önce çalışmaya başlar.

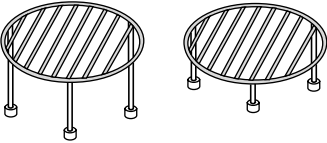


Izgara Pişirmesi

Aşağıdaki örnekte, size bazı yiyeceklerin 12 dakika ve 30 saniye içinde pişirilmesi için ızgaranın nasıl kullanılacağını göstereceğim.



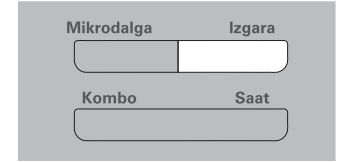
Bu seçenek pişirdiğiniz yemeklerin üzerinin çabukça kızarmasını ve gevrekleşmesini sağlar.



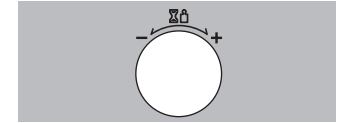
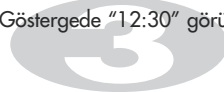
DUR/SİL (STOP/CLEAR) tuşuna basınız.



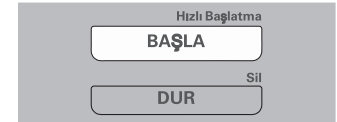
Izgara (Grill) düğmesine basınız.



Göstergede "12:30" görününceye dek **KADRAN'ı (DIAL)** çeviriniz.



BAŞLA (START) düğmesine basınız.



Aşağıdaki örnekte, fırınınızı kombine modu Co-3'te 25 dakika pişirme süresi için nasıl ayarlayacağınızı göstereceğim.

Kombine Pişirme



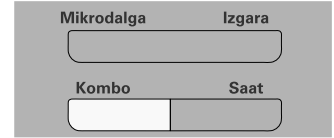
Fırınınızın kombine pişirme özelliği bulunmaktadır ve bu özellik size ısıtıcı fırın ve mikro dalga ile aynı anda veya birbirini takip eden süreçlerde yemek pişirme olanağını sunmaktadır. Bunun anlamı, yemek pişirmek için daha az süreye ihtiyaç duyacaksınız.

Üst ısıtıcılar yemeğinizin üst yüzeyini kızartırken, mikro dalga yemeğin içini pişirecektir. Buna ilave olarak, fırında ön ısıtma işlemine gerek olmayacaktır.

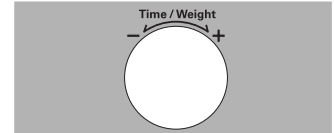
DUR/SİL (STOP/CLEAR) tuşuna basınız.



Kombo düğmesine üç kez bastığınızda görüntüleme ekranında "Co-3" belirecektir.



KADRAN'ı ekranda "25:00" görünene kadar çevirin.



BAŞLA basın.



Fırından yemeği çıkarırken yemek kabı çok sıcak olacağından dikkatli olun!

Kombine Pişirme Modu

KATEGORİ	MİKRO GÜCÜ (%)	ISITICI GÜCÜ (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Otomatik Pişirme 2

Takip eden örnekte size 0,6 kg Taze sebze nasıl pişirileceğini göstereceğim.



Otomatik Pişirme 1, size en sevdiğiniz yemekleri, yemek tipini ve yemeğin ağırlığını belirttiğinizde kolaylıkla pişirmenize yardımcı olur.

Kategori Basın OTOMATİK PİŞİRME 2

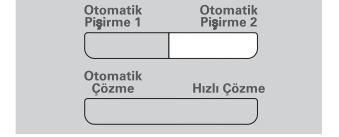
Kumpir	1	kez
Taze sebze	2	kez
Donmuş sebze	3	kez
Pirinç	4	kez
Balık	5	kez
Dana Rosto	6	kez
Kuzu Rosto	7	kez
Tavuk But	8	kez

DUR/SİL (STOP/CLEAR) tuşuna basınız.

OTOMATİK PİŞİRME 2 düğmesine iki kez basarak taze sebze seçeneğini seçin.
Görüntü ekranında "Ac-2" görüntülenecektir.

KADRAN'ı ekranda "0.6" görünene kadar çevirin.

BAŞLA basın.



GIDA KATEGORİSİ	GIDANIN ISISI	ALETLER	AĞIRLIK LİMİTİ	TALİMATLAR										
Kumpir	Oda	Cam tepsi üzerinde	0.2 kg ~ 1.0 kg	170 - 200 gram ağırlığında, orta büyüklükte patatesleri seçin Patatesleri yıkayın ve kurutun. Çatalı birkaç kez patatesin değişik yerlerine batırın. Patatesleri cam tepsi üzerine yerleştirin. Ağırlık kısmını ayarlayıp başlat düğmesine basın. Piştikten sonra fırından çıkarın. Üzerine alüminyum folyo örterek 5 dakika bekletin.										
Taze sebze	Oda	Mikro dalga kasesinde	0.2 kg ~ 0.8 kg	Sebzeleri mikro dalga kasesinin içine yerleştirin. Su ilave edin. Üstünü örtün. Pişirdikten sonra karıştırın ve 2 dakika bekletin. Su ölçüsünü sebze miktarına göre ayarlayın. ** 0,2kg - 0,4kg : 2 Çorba kaşığı ** 0,5kg - 0,8kg : 4 Çorba kaşığı										
Donmuş sebze	Donmuş	Mikro dalga kasesinde	0.2 kg ~ 0.8 kg	Sebzeleri mikro dalga kasesinin içine yerleştirin. Su ilave edin. Üstünü örtün. Pişirdikten sonra karıştırın ve 2 dakika bekletin. Su ölçüsünü sebze miktarına göre ayarlayın. ** 0,2kg - 0,4kg : 2 Çorba kaşığı ** 0,5kg - 0,8kg : 4 Çorba kaşığı										
Pirinç	Oda	Mikro dalga kasesinde	0.1 kg ~ 0.3 kg	Pirinci yıkayın. Suyunu süzün. Pirinci ve kaynar suyu derin ve geniş bir kaseye koyun. <table border="1"> <tr> <td>Ağırlık</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Kapak</td></tr> <tr> <td>Kaynar su</td><td>200ml</td><td>400ml</td><td>600ml</td><td>Evet/Havalandırma Köşesi</td></tr> </table> **Pirinç – Pişirdikten sonra 5 dakika veya suyunu çekene kadar ağzı kapalı bekletin.	Ağırlık	100g	200g	300g	Kapak	Kaynar su	200ml	400ml	600ml	Evet/Havalandırma Köşesi
Ağırlık	100g	200g	300g	Kapak										
Kaynar su	200ml	400ml	600ml	Evet/Havalandırma Köşesi										

GIDA KATEGORİSİ	GIDANIN ISISI	ALETLER	AĞIRLIK LİMİTİ	TALİMATLAR
Balık	Buzdolabından çıkmış	Mikro dalga için emniyetli kap	0.2 kg ~ 0.6 kg	Parçalanmamış balık, biftek - Yağlı balık: somon, uskumru - Beyaz etli balık: mezgıt, morina Bir güvenli ve geniş mikro dalga pişirme kabı içerisine üst üste gelmeyecek şekilde yerleştirin. Pişirme kabının üzerini plastik film ile kapayın ve birkaç ufak delik açın. Pişirme kabını cam döner tabla üzerine yerleştirin. Ağırlık kısmını ayarlayıp başlat düğmesine basın. Pişikten sonra fırından çıkarın. Servis yapmadan önce 3 dakika bekletin.
Dana Rosto	Buzdolabından çıkmış	Alt raf	0.5 kg ~ 1.5 kg	Biftek üzerine erimiş margarin veya tereyağını pasta fırçası ile sürün. Metal tepsi üzerinde alt rafa yerleştirin. Fırından bip sesi geldiğinde eti çevirin ve başlat düğmesine tekrar basarak pişirmeye devam edin. Pişirdikten sonra alüminyum folyo ile örterek 10 dakika bekletin.
Kuzu Rosto	Buzdolabından çıkmış	Alt raf	0.5 kg ~ 1.5 kg	Biftek üzerine erimiş margarin veya tereyağını pasta fırçası ile sürün. Metal tepsi üzerinde alt rafa yerleştirin. Fırından bip sesi geldiğinde eti çevirin ve başlat düğmesine tekrar basarak pişirmeye devam edin. Pişirdikten sonra alüminyum folyo ile örterek 10 dakika bekletin.
Tavuk But	Buzdolabından çıkmış	Üst raf	0.2 kg ~ 0.8 kg	Derisini yıkayın ve kurutun. Tavuk budu üzerine erimiş margarin veya tereyağını pasta fırçası ile sürün. Metal tepsi üzerinde yukarda bulunan raf üzerine yerleştirin. Fırından bip sesi geldiğinde, fırındaki besini çevirin ve tekrar başlat düğmesine basarak devam edin. Pişirdikten sonra üzerine alüminyum folyo örterek 2 ila 5 dakika bekletin.

Yiyeceklerin sıcaklık ve yoğunlukları farklılıklar gösterir, pişirmenin başlatılması öncesinde yiyeceğin gözden geçirilmesini öneriyorum. Etin ve tavuğun büyük eklemlerine özellikle dikkat ediniz, bazı yiyecekler pişirme öncesinde tamamen çözülmemiş olabilir. EKMEK (BREAD) programı, francala ve küçük somunlar gibi küçük parçaların çözülmesi için uygundur. Bunlar, çözülmenin merkeze kadar işleyebilmesi için belirli bir süre geçmesini gerektirir. Aşağıdaki örnekte, 1.4 kg bir donmuş tavuğun nasıl çözüleceğini size göstereceğim.

Otomatik Çözme



Fırınınız dört çeşit mikrodalga buz çözme ayarına sahiptir:- **ET, TAVUK, BALIK** ve **EKMEK**; her bir defrost kategorisi için farklı güç ayarları mevcuttur.

OTOMATİK BUZ ÇÖZME (AUTO DEFROST) düğmesine tekrarlı bir şekilde basılması ile farklı bir ayar seçilir.

Kategori **BUZ ÇÖZME (DEFROST)** düğmesine basınız.

ET	1	kez
TAVUK	2	kez
BALIK	3	kez
EKMEK	4	kez

DUR/SİL (STOP/CLEAR) düğmesine basınız.

Buzunu çözeceğiniz yiyeceği tartınız. Herhangi bir metalik parça veya ambalaj malzemelerinin çıkartıldığından emin olunuz; daha sonra, yiyeceği fırınınızın içerisine yerleştiriniz ve fırın kapağını kapatınız.

TAVUK (POULTRY) çözme programını seçmek için **Otomatik Çözme** düğmesine iki kez basınız.

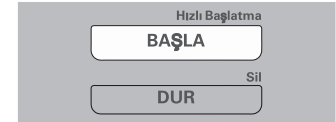
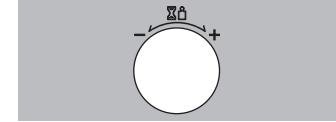
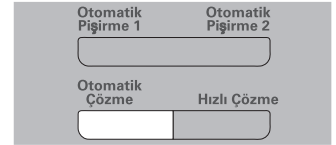
Buzunu çözeceğiniz donmuş yiyeceğin ağırlığını giriniz.

Göstergede "1.4" görününceye dek **KADRAN'ı (DIAL)** çeviriniz.

BAŞLA (START) düğmesine basınız.

Buz çözme (defrost) esnasında "BİP" sesi işitilir, tam bu noktada fırın kapağını açınız, yiyeceği ters yüz ediniz ve düzgün çözülmesini sağlamak için birbirinden ayırınız. Çözülmüş olan kısımlarını alınız ya da yavaş çözölmelerine yardımcı olmak üzere bunları perdeleyiniz. Gözden geçirdikten sonra, fırın kapağını kapatınız ve çözölmeyi yeniden başlatmak için **BAŞLA (START)** düğmesine basınız.

Kapağı açılmadıkça, (bip sesi işitildiğinde bile) fırınınız buz çözme işini durdurmaz.



OTOMATİK AĞIRLIK BUZ ÇÖZME REHBERİ

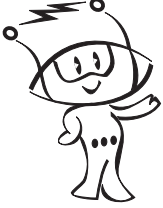
- * Buzu çözülecek olan yiyecek, mikrodalga açısından güvenli uygun bir kap içerisinde olmalı ve dönerli cam tabla üzerine üstü örtülmeden yerleştirilmelidir.
- * Eğer gerekiyorsa, et ya da tavuğun küçük kısımlarını düz alüminyum folyo parçacıkları ile perdeleyiniz. Böyle yapılması, çözülme esnasında ince sahaların ısınmasını önler. Folyonun fırın duvarlarına temas etmediğinden emin olunuz.
- * Kırılmış et veya pirzola gibi maddeleri mümkün olduğu kadar hızlı bir şekilde birbirinden ayırınız.
- * **BIP sesi işitildiğinde**, bu noktada, yiyeceği mikrodalga fırından çıkartınız ve yiyeceği ters çeviriniz ve mikrodalga fırına tekrar yerleştiriniz. Devam etmek için Başlat basınız. Programın sonunda, yiyeceği mikrodalga fırından çıkartınız, folyo ile örtünüz ve tümüyle çözülünceye dek beklemeye bırakınız. Tümüyle çözülmesi için, örneğin etin eklemleri ve bütün tavuk, pişirme öncesinde en az 1 saat BEKLETİLMELİDİR.

Kategori	Ağırlık Limiti	Kullanılan Gereç	Yiyecek
Et Tavuk Balık	0,1 ~ 4,0 kg	Mikrodalga için uygun kaplar (Düz tabak)	Et Dana kıyma, Bifteke Fileto, Güveç için Kuşbaşı, Bonfile, Güveçlik –hafif ateşte - et, But, Dana burger, Kuzu pirzola, Rulo Rosto, Sosis, Pirzola (2cm) Bip sesi işitildiğinde yiyeceği ters yüz ediniz. Buzu çözüldükten sonra, 5-15 dakika beklemeye bırakınız. Tavuk Bütün tavuk, Butlar, Göğüs, Hindi göğsü (2,0 kg'ın altında) Bip sesi işitildiğinde yiyeceği ters yüz ediniz. Buzu çözüldükten sonra, 20-30 dakika beklemeye bırakınız. Balık Kontrfile, Izgaralık, Tüm balık, Deniz ürünleri Bip sesi işitildiğinde yiyeceği ters yüz ediniz. Buzu çözüldükten sonra, 10-20 dakika beklemeye bırakınız.
Ekmek	0,1 ~ 0,5 kg	Kâğıt havlu ya da düz tabak	Dilimlenmiş ekmek, Çörekler, Baget, vs. Dilimleri birbirinden ayırınız ve kâğıt havlu arasına ya da düz tabağa yerleştiriniz. Bip sesi işitildiğinde yiyeceği ters yüz ediniz. Buzu çözüldükten sonra, 1-2 dakika beklemeye bırakınız.

Bu fonksiyonu sadece 0,5 kg kadar Kıymayı çok hızlı bir şekilde çözmek için kullanınız.

Bu, çözülmenin merkeze kadar işleyebilmesi için belirli bir süre geçmesini gerektirir. Aşağıdaki örnekte, 0.5 kg'lık donmuş bir kıymanın nasıl çözüleceği size gösterilecektir.

Hızlı Çözme



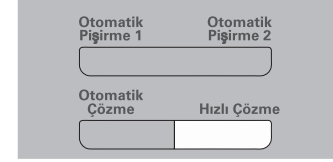
Fırınızdır, bir mikrodalga hızlı buz çözme ayarına (ET – MEAT) sahiptir.

DUR/SİL (STOP/CLEAR) düğmesine basınız.

Buzunu çözeceğiniz yiyeceği tartınız. Herhangi bir metalik parça olmadığından veya ambalaj malzemelerinin çıkartıldığından emin olunuz; daha sonra, yiyeceği fırınınızın içerisine yerleştiriniz ve fırın kapağını kapatınız.



HIZLI DEFROST (QUICK DEFROST) düğmesine basınız.



Buz çözme (defrost) esnasında "BİP" sesi işitilir, tam bu noktada fırın kapağını açınız, yiyeceği ters yüz ediniz ve düzgün çözülmesini sağlamak için birbirinden ayırınız. Çözülmüş olan kısımları alınız ya da yavaş çözölmelerine yardımcı olmak üzere bunları perdeleyiniz. Gözden geçirdikten sonra, fırın kapağını kapatınız ve çözölmeyi yeniden başlatmak için BAŞLAT (START) düğmesine basınız. Kapağı açılmadıkça, (bip sesi işitildiğinde bile) fırınızdır buz çözme işlemini durdurmaz.

HIZLI BUZ ÇÖZME REHBERİ

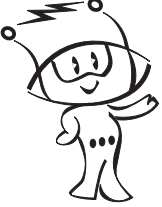
Kıymayı hızlı bir şekilde çözmek için bu fonksiyonu kullanınız.

Eti ambalajından tümüyle çıkartınız. Kıymayı mikrodalga için güvenli bir tabak içerisine yerleştiriniz. BİP sesi işitildiğinde, bu noktada, kıymayı mikrodalga fırından çıkartınız ve yiyeceği ters çeviriniz ve mikrodalga fırına tekrar yerleştiriniz. Devam etmek için Başlat'a basınız. Programın sonunda, kıymayı mikrodalga fırından çıkartınız, folyo ile örtünüz ve tümüyle çözülünceye dek 5-15 dakika kadar beklemeye bırakınız.

Kategori	Ağırlık	Kullanılan Gereç	Talimatlar
Kıyma	0,5 kg	Mikrodalga için uygun kaplar (Düz tabak)	Kıyma Bip sesi işitildiğinde yiyeceği ters yüz ediniz. Buzu çözüldükten sonra, 5-15 dakika beklemeye bırakınız.

Otomatik Pişirme 1

Aşağıdaki örnekte, 0,5 kg Fırında Fasülye nasıl pişirileceğini size göstereceğim.



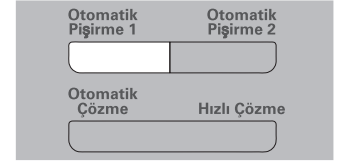
Avrupa Menüsü, yiyecek türünü seçerek ve **KADRAN'ı (DIAL)** kullanarak ağırlığını girip, en sevdiğiniz yiyeceklerin çoğunu kolaylıkla pişirmenize olanak verir.

	Basın	
Gösterge	OTOMATİK PİŞİRME 1	
Yulaf unu	1	kez
Makarna	2	kez
Fırında Fasülye	3	kez
Hotdog	4	kez
Güveç	5	kez
Yumurta	6	kez
Izgara Tavuk	7	kez
Sosis	8	kez

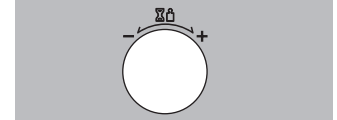
DUR/SİL (STOP/CLEAR) düğmesine basınız.



Göstergede "Sc-3" görününceye dek, **OTOMATİK PİŞİRME 1 (European Menu)** basınız.



Göstergede "0,5 kg" görününceye dek **KADRAN'ı (DIAL)** çeviriniz.



BAŞLA (START) düğmesine basınız.



YİYECEK KATEGORİSİ	AĞIRLIK LİMİTİ	KULLANILAN GEREÇLER	YİYECEĞİN SICAKLIĞI	TALİMATLAR															
1. Yulaf unu	1– 4 kişilik	Mikrodalga açısından güvenli kap	Oda sıcaklığında	Yulaf ezmesini ve sütü mikrodalga açısından güvenli derin bir kap içerisine koyunuz. Kapağı açık halde pişiriniz. Fırından bip sesi geldiğinde, yulaf ezmesini iyice karıştırınız ve devam etmek için Başlat'a basınız. Pişirme sonrasında, iyice karıştırınız ve servis öncesinde 1 dakika kadar bekletiniz. <table border="1"> <tr> <td></td><td>1 kişilik</td><td>2 kişilik</td><td>3 kişilik</td><td>4 kişilik</td></tr> <tr> <td>1 paket Yulaf ezmesi yaklaşık 40 gr.</td><td>1/3 fincan (1 paket)</td><td>2/3 fincan (2 paket)</td><td>1 fincan (3 paket)</td><td>1 1/3 fincan (4 paket)</td></tr> <tr> <td>Soğuk Süt</td><td>3/4 fincan (180ml)</td><td>1 1/2 fincan (360 ml)</td><td>2 1/2 fincan (540ml)</td><td>3 fincan (720ml)</td></tr> </table>		1 kişilik	2 kişilik	3 kişilik	4 kişilik	1 paket Yulaf ezmesi yaklaşık 40 gr.	1/3 fincan (1 paket)	2/3 fincan (2 paket)	1 fincan (3 paket)	1 1/3 fincan (4 paket)	Soğuk Süt	3/4 fincan (180ml)	1 1/2 fincan (360 ml)	2 1/2 fincan (540ml)	3 fincan (720ml)
	1 kişilik	2 kişilik	3 kişilik	4 kişilik															
1 paket Yulaf ezmesi yaklaşık 40 gr.	1/3 fincan (1 paket)	2/3 fincan (2 paket)	1 fincan (3 paket)	1 1/3 fincan (4 paket)															
Soğuk Süt	3/4 fincan (180ml)	1 1/2 fincan (360 ml)	2 1/2 fincan (540ml)	3 fincan (720ml)															
2. Makarna	0,1 kg - 0,3 kg	Mikrodalga açısından güvenli kap	Oda sıcaklığında	Makarnayı ve kaynar suyu, 1/4 -1 çay kaşığı tuz ile birlikte derin ve büyükçe bir kaba koyunuz. <table border="1"> <tr> <td>Ağırlık</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>Kapak</td></tr> <tr> <td>Kaynar su</td><td>400 ml</td><td>700 ml</td><td>1000 ml</td><td>Hayır</td></tr> </table> Kapağı açık halde pişiriniz. Fırından bip sesi geldiğinde, makarnayı iyice karıştırınız ve devam etmek için Başlat'a basınız. Pişirme sonrasında, iyice karıştırınız ve servis öncesinde 1 dakika kadar bekletiniz. Makarnayı soğuk su ile durulayınız.	Ağırlık	100 g	200 g	300 g	Kapak	Kaynar su	400 ml	700 ml	1000 ml	Hayır					
Ağırlık	100 g	200 g	300 g	Kapak															
Kaynar su	400 ml	700 ml	1000 ml	Hayır															
3. Fırında Fasülye	0,2 kg - 0,8 kg	Mikrodalga açısından güvenli tabak	Oda sıcaklığında	Fasulyeyi mikrodalga açısından güvenli tabak içerisine boşaltınız. Üstünü kapatınız. Tabağı cam tepsi üzerine yerleştiriniz. Tekrar ısıttıktan sonra, karıştırınız ve sonra kapak kapalı halde 1–2 dakika kadar bekletiniz.															
4. Hotdog	0,2 kg - 0,6 kg	Mikrodalga açısından güvenli kap	Oda sıcaklığında	Konserve kabının içindekileri salamurası dahil mikrodalga açısından güvenli bir kap içerisine yerleştiriniz. Üstü açık halde ısıtınız. Isıttıktan sonra iyice karıştırınız. Süzüp, servis yapınız.															
5. Güveç	0,2 kg - 0,6 kg	Mikrodalga açısından güvenli kap	Oda sıcaklığında	Yahnilik eti mikrodalga açısından güvenli bir kap içerisine yerleştiriniz. Kapağı gevşek biçimde kapatınız. Isıtma sonrasında iyice karıştırınız ve 3 dakika kadar bekleyiniz.															
6. Yumurta	1- 4 yumurta	Mikrodalga açısından güvenli kap	Buzdolabında	İstenen miktarda yumurta ve sütü geniş bir kap içerisine koyunuz. Hafifçe çırpınız. Kapağı gevşek biçimde kapatınız. Pişirme sonrasında, fırından dışarıya alınız. İyice karıştırınız ve kapak sıkıca kapalı halde 1–2 dakika kadar bekletiniz. Miktarı göre süt ilave ediniz. 1 yumurta: 1 Yemek kaşığı süt 2 yumurta: 2 Yemek kaşığı süt 3 yumurta: 3 Yemek kaşığı süt 4 yumurta: 4 Yemek kaşığı süt															

YİYECEK KATEGORİSİ	AĞIRLIK LİMİTİ	KULLANILAN GEREÇLER	YİYECEĞİN SICAKLIĞI	TALİMATLAR
7 Izgara Tavuk	0,2kg - 0,6 kg	Yüksek raf	Buzdolabında	Yıkayınız ve kurutunuz. Yüksek raf üzerine yerleştiriniz. Fırından bip sesi geldiğinde, yiyeceği alt üst ediniz ve devam etmek için Başlat'a basınız. Pişirme sonrasında, fırından dışarıya alınız. Servis yapınız.
8. Sosis	0,1kg - 0,5 kg	Yüksek raf	Buzdolabında	Paketten çıkartınız. Yüksek raf üzerine yerleştiriniz. Fırından bip sesi geldiğinde, yiyeceği alt üst ediniz ve devam etmek için Başlat'a basınız. Pişirme sonrasında, fırından dışarıya alınız. Servis yapınız.

Isıtma ve Tekrar Isıtma Rehberi

Mikrodalgada başarılı bir ısıtma ve tekrar ısıtma için, birkaç ana bilginin izlenmesi önemlidir. Yeniden ısıtma için gerekli zamanı belirlemek üzere yiyeceğin miktarını ölçünüz. En iyi sonuç için yiyeceği dairesel bir biçimde yerleştiriniz. Oda sıcaklığında tutulan yiyecekler, buzdolabından yeni çıkmış olanlardan daha hızlı ısınır. Konserve gıdalar, kabından alınmalı ve bir mikrodalgalı kapı içerisine yerleştirilmelidir. Mikrodalgaya açısından uygun bir kapak ya da havalandırılabilir bir plastik örtü ile örtülürse gıda daha düzgün olarak ısıtılır. Buhar yanıklarını önlemek için kapağını dikkatli bir şekilde kaldırınız. Pişmiş yiyeceklerin yeniden ısıtılması konusunda rehber bilgi olarak aşağıdaki tabloyu kullanınız.

Madde	Pişirme süresi (YÜKSEK konumda)	Özel Talimatlar
Doğranmış et 3 dilim (0,5 cm kalınlıkta)	1 1/2~2 1/2 dakika	Dilimlenmiş eti mikrodalgaya için uygun bir tabağa yerleştiriniz. Plastik bir örtü ile kapatınız ve havalandırmasını sağlayınız. • Not: Et suyu veya soslar etin sulu kalmasına yardımcı olur.
Tavuk parçaları 1 göğüs 1 but ve kalça	2~3 dakika 1 1/2~2 1/2 dakika	Tavuk parçalarını mikrodalgaya için uygun bir tabağa yerleştiriniz. Plastik bir örtü ile kapatınız ve havalandırmasını sağlayınız.
Balık fileto (170-230g)	1~2 1/2 dakika	Balığı mikrodalgaya için uygun bir tabağa yerleştiriniz. Plastik bir örtü ile kapatınız ve havalandırmasını sağlayınız.
Lazanya 1 kişilik (300g)	4 1/2~7 dakika	Lazanyayı mikrodalgaya için uygun bir tabağa yerleştiriniz. Plastik bir örtü ile kapatınız ve havalandırmasını sağlayınız.
Güveç 1 fincan 4 fincan	1 1/2~3 dakika 5~7 1/2 dakika	Mikrodalgaya için uygun bir güveç tabağı içerisinde PİŞİRİNİZ. Pişirme esnasında sürenin ortasında bir kez karıştırınız.
Güveç kreması veya peyniri 1 fincan 4 fincan	1 1/2~3 dakika 4~6 1/2 dakika	Mikrodalgaya için uygun bir güveç tabağı içerisinde PİŞİRİNİZ. Pişirme esnasında sürenin ortasında bir kez karıştırınız.
Kıymalı ve domates soslu sandviç ya da Barbekü dana eti çöresiz 1 sandviç (1/2 fincan et dolu)	1~3 dakika	Mikrodalgaya için uygun bir güveç tabağı içerisinde PİŞİRİNİZ. Bir kez karıştırınız. Çöreği, aşağıdaki tabloda belirtildiği şekilde ısıtınız.

Madde	Pişirme süresi (YÜKSEK konumda)	Özel Talimatlar
Ezilmiş (püre) patates 350g	6~7 dakika (540W'ta)	Mikrodalgaya için uygun bir güveç tabağı içerisinde PİŞİRİNİZ. Pişirme esnasında sürenin ortasında bir kez karıştırınız.
Fırınlanmış fasulye 1 fincan	2~3 1/2 dakika	Mikrodalgaya için uygun bir güveç tabağı içerisinde PİŞİRİNİZ. Pişirme esnasında sürenin ortasında bir kez karıştırınız.
Ravioli ya da soslu makarna 1 fincan 4 fincan	3~4 1/2 dakika 8~11 1/2 dakika	Mikrodalgaya için uygun bir güveç tabağı içerisinde PİŞİRİNİZ. Pişirme esnasında sürenin ortasında bir kez karıştırınız.
Pilav 1 fincan 4 fincan	1 1/2~2 dakika 4~6 dakika	Mikrodalgaya için uygun bir güveç tabağı içerisinde PİŞİRİNİZ. Pişirme esnasında sürenin ortasında bir kez karıştırınız.
Rulo sandviç veya çörek 1 rulo	20~35 saniye	Kağıt havluya sarınız ve cam tepsi üzerine yerleştiriniz.
Sebzeler 1 fincan 4 fincan	1 1/2~3 dakika 4~6 dakika	Mikrodalgaya için uygun bir güveç tabağı içerisinde PİŞİRİNİZ. Pişirme esnasında sürenin ortasında bir kez karıştırınız.
Çorba 1 kişilik (226.80 g)	2~3 dakika	Mikrodalgaya için uygun bir güveç tabağı içerisinde PİŞİRİNİZ. Pişirme esnasında sürenin ortasında bir kez karıştırınız.
Tabaklı yiyecek (1 kişilik servis) Et 125g, Ezilmiş (püre) patates 150 g Havuç, pişmiş 150 g	12 1/2 ~ 14 1/2 dakika (540W'ta)	Mikrodalgaya için uygun bir yemek tabağı içerisinde PİŞİRİNİZ.

Taze Sebze

Rehberi

Sebze	Miktar	Piştirme süresi (YÜKSEK konumda)	Talimatlar	Bekletme Süresi
Enginar (her biri 230g)	2 orta 4 orta	4 ~ 8 10 ~ 13	Doğrayınız. 2 çay kaşığı su ve 2 çay kaşığı meyve suyu ilave ediniz. Üstünü kapatınız.	2~3 dakika
Kuşkonmaz, Taze, Kök	450 g	2 ~ 6	1 fincan su ekleyiniz. Üstünü kapatınız.	2~3 dakika
Taze Fasulye	450 g	7 ~ 12	1,5 litre güveç kabı içerisine 1/2 fincan su ekleyiniz. Piştirme esnasında sürenin ortasında bir kez karıştırınız.	2~3 dakika
Çırpma, Taze	450 g	12 ~ 17	1,5 litre güveç kabı içerisine 1/2 fincan su ekleyiniz. Piştirme esnasında sürenin ortasında yeniden düzenleyiniz.	2~3 dakika
Kuşkonmaz, Taze, Kök	300 g	5 ~ 7	Brokoliyi piştirme kabı içerisine yerleştiriniz. 1/2 fincan su ekleyiniz.	2~3 dakika
Lahana, Taze, Kıyılmış	450 g	5 ~ 8	1,5 litre güveç kabı içerisine 1/2 fincan su ekleyiniz. Piştirme esnasında sürenin ortasında bir kez karıştırınız.	2~3 dakika
Havuç, Taze, Dilimlenmiş	200 g	3 ~ 6	1,5 litre güveç kabı içerisine 1/4 fincan su ekleyiniz. Piştirme esnasında sürenin ortasında bir kez karıştırınız.	2~3 dakika
Karnabahar, Taze, Bütün	450 g	7 ~ 10	Doğrayınız. 1,5 litre güveç kabı içerisine 1/4 fincan su ekleyiniz. Piştirme esnasında sürenin ortasında bir kez karıştırınız.	2~3 dakika

Sebze	Miktar	Piştirme süresi (YÜKSEK konumda)	Talimatlar	Bekletme Süresi
Mısır, Taze	2 koçan	4 ~ 8	Dış yapraklarını soyunuz. 1,5 litre piştirme kabı içerisine 2 yemek kaşığı su ekleyiniz. Üstünü kapatınız.	2~3 dakika
Mantar, Taze, Dilimlenmiş	230 g	2 ~ 3	1,5 litre güveç kabına mantarları yerleştiriniz. Piştirme esnasında sürenin ortasında bir kez karıştırınız.	2~3 dakika
Yaban havucu, Taze, Dilimlenmiş	450 g	3 ~ 7	1,5 litre güveç kabı içerisine 1/2 fincan su ekleyiniz. Piştirme esnasında sürenin ortasında bir kez karıştırınız.	2~3 dakika
Bezelye, Yeşil, Taze	4 fincan	6 ~ 9	1,5 litre güveç kabı içerisine 1/2 fincan su ekleyiniz. Piştirme esnasında sürenin ortasında bir kez karıştırınız.	2~3 dakika
Tatlı Patates Bütün Piştirme (her biri 170g~230 g)	2 orta boy 4 orta boy	4 ~ 8 8~ 12	Bir çatal ile patatesleri birkaç yerinden deliniz. 2 kâğıt havlu üzerine yerleştiriniz. Piştirme esnasında sürenin ortasında ters yüz ediniz.	2~3 dakika
Beyaz Patates, Bütün Piştirme (her biri 170g~230 g)	2 adet patates 4 adet patates	4 ~ 6 7 ~ 10	Bir çatal ile patatesleri birkaç yerinden deliniz. 2 kâğıt havlu üzerine yerleştiriniz. Piştirme esnasında sürenin ortasında ters yüz ediniz.	2~3 dakika
İspanak, Taze, Yaprak	450 g	5 ~ 8	2 litre güveç kabı içerisine 1/2 fincan su ekleyiniz.	2~3 dakika
Sakız kabağı, Taze, Dilimlenmiş	450 g	5 ~ 8	1,5 litre güveç kabı içerisine 1/2 fincan su ekleyiniz. Piştirme esnasında sürenin ortasında bir kez karıştırınız.	2~3 dakika
Sakız kabağı, Taze, Bütün	450 g	6 ~ 9	Deliniz. 2 kâğıt havlu üzerine yerleştiriniz. Piştirme süresinin yarısında sakız kabağını ters yüz ediniz ve yeniden düzenleyiniz.	2~3 dakika

Izgara Pişirme

Rehberi

Izgara üzerinde ızgara et yapma talimatları

- Fazlalık yağları etten alınır. Yağı kesinir, ancak yağsız bırakmadığınızdan emin olunuz. (bu, yağlanmayı durdurur.)
- Rafı ayarlayınız. Fırça ile eritilmiş tereyağı ya da sıvı yağ sürünüz.
- Piştirme süresinin ortasında eti ters yüz ediniz.

Madde	Ağırlık	Yaklaşık piştirme süresi (dakika cinsinden)	İpuçları
Dana burgerler	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Eritilmiş tereyağı ya da sıvı yağ ile eti yumuşatınız. İnce parçalar ızgara rafı üzerine yerleştirilmelidir. Kalın parçalar bir daldırma tepsisi üzerine yerleştirilebilir. Piştirme süresinin ortasında yiyeceği ters yüz ediniz.
Biftek (2.5 cm (1") kalınlıkta) Az pişmiş Orta Pişmiş İyi Pişmiş	230 g x 2 230 g x 2 230 g x 2	18-20 22-24 26-28	
Kuzu pirzola (2.5cm (1") kalınlıkta)	230g x 2	25-32	

Izgara balık ve deniz mahsulü için talimatlar

Balığı ve deniz mahsulünü raf üzerine yerleştiriniz. Izgara yapılmadan önce bütün balık her iki yanından çaprazlama kesilmelidir. Piştirme öncesinde ve esnasında balık ve deniz mahsulünü, eritilmiş tereyağı, margarin ya da sıvı yağ ile yağlayınız. Bu, balığın kurumasını önler. Tabloda önerilen sürelerde ızgara yapınız. Bütün balık ya da balık bifteği ızgara süresinin yarısında dikkatli bir şekilde ters yüz edilmelidir. Eğer istenirse, aynı zamanda kalın filetolar da ızgaranın yarısında çevrilebilir.

Madde	Ağırlık	Yaklaşık piştirme süresi (dakika cinsinden)	İpuçları
Balık fileto 1 cm (1/2") kalınlıkta 1,5cm (1/2") kalınlıkta	230 g 230 g	17-21 20-24	Piştirmenin yarısında, eritilmiş tereyağı ile yağlayınız ve ters yüz ediniz.
Balık bifteği 2,5 cm (1") kalınlıkta	230 g	24-28	
Bütün balık	Her biri 225-350 g 400g	16-20 24-28	İri ve yağlı balık için fazladan süre ekleyiniz. Piştirme esnasında sürenin ortasında ters yüz ediniz.
Deniz Kabuklusu Karides, pişmemiş	450 g 450 g	16-20 16-20	Piştirme esnasında üzerini iyice yağlayınız. Piştirme esnasında sürenin ortasında ters yüz ediniz.

UYARI

Aşırı pişirme, YANGIN ve dolayısıyla
FİRİNİZDA HASAR ile sonuçlanabileceğinden,
pişirme süreleri konusunda lütfen emin olunuz.

Önemli güvenlik talimatları

Dikkatlice okuyunuz ve daha sonra başvurmak
üzere saklayınız.

1. Kapak, kumanda panosu, emniyet kilitleri veya fırının herhangi diğer bir parçasını kurcalamaya, üzerinde onarım ya da ayarlama yapmaya kalkışmayınız. Mikrodalga enerjisine maruz kalma durumuna karşı koruma sağlayan herhangi bir kapağın sökülmesini de kapsayan bir servis ya da onarım faaliyeti gerçekleştirilmesi, herkes için tehlikelidir. Onarımlar, ancak nitelikli servis teknisyeni tarafından gerçekleştirilmelidir.
2. Fırını boş iken çalıştırmayınız. Kullanılmadığı zaman fırının içerisinde bir bardak su bırakmak en iyisidir. Eğer fırın kazara çalıştırılırsa bu su tüm mikrodalga enerjisini güvenli bir şekilde emecektir.
3. Fırını nem alma amacıyla kullanmayınız. Güvenlikle ilgili ciddi bir hasara neden olabilir (örneğin, mikrodalga fırının ıslak gazeteler, bezler, oyuncaklar veya taşınabilir elektrikli aygıtlar vs. ile birlikte çalıştırılması).
4. Pişirmekte olduğunuz yiyeceğin talimatlarında yer almadığı sürece, yiyeceği kâğıt havlulara sarmayınız.
5. Pişirme için kâğıt havlular yerine gazete kâğıdı kullanmayınız.
6. Ahşap kaplar kullanmayınız. Isınıp tutuşabilirler. İçerlerinde (örneğin altın ya da gümüş gibi) metalik katkılar olabileceğinden, seramik kaplar kullanmayınız. Metal bükme menteşeleri (kelepçeleri) daima çıkartınız. Fırının içerisindeki metal nesneler ciddi hasara neden olabilecek risk oluşturabilir.
7. Mikrodalga enerjisinde sızıntıya neden olabileceğinden, fırının ön kenarları ile kapağı arasında mutfak havlusu, peçete ya da herhangi diğer bir engelleyici nesne ile birlikte fırını çalıştırmayınız.
8. Pişirmede kullanıldığında, kıvılcım ve/veya yangınlara neden olabilecek katışıklıklar içerebileceğinden, geri dönüşümlü kâğıt ürünler kullanmayınız.
9. Pişirmenin hemen sonrasında döner tablayı su içerisine daldırarak durulamayınız. Bu, kırılmasına veya hasar görmesine neden olabilir.
10. Daha küçük miktarda yiyeceğin pişirilmesi veya ısıtılması daha kısa bir süre gerektirir. Eğer normal sürelere izin verilirse, bunlar aşırı ısınabilir ve yanabilirler.
11. Fırının, kapağın ön kısmı, takılmayı önlemek üzere yüzeyin kenarından ya da yerleştirilmiş olduğu yerin kenarından en azından 8 cm veya daha fazla geride olacak şekilde yerleştirilmiş olduğundan emin olunuz.
12. Pişirme öncesinde, patatesleri, elmaları ya da bu gibi meyve veya sebzeleri deliniz.
13. Yumurtayı kabuklarıyla pişirmeyiniz. Yumurtanın içerisinde oluşacak basınç, patlamasına neden olabilir.
14. Fırınızda, derin yağ kızartmaya teşebbüs etmeyiniz.
15. Pişirme veya çözme öncesinde, yiyeceğin etrafındaki plastik ambalajı çıkartınız. Bazı durumlarda ısıtma veya pişirme açısından yiyeceğin plastik bir film ile kaplanması gerektiğini unutmayınız.
16. Eğer fırın kapağı ya da kapı sızdırmazları hasar görmüş ise, nitelikli bir servis teknisyeni tarafından onarılincaya kadar fırın çalıştırılmamalıdır.
17. Eğer bir duman oluştuğu gözlenirse, fırının elektrik beslemesini çıkartınız ve herhangi bir şekilde alevlerden kaçınmak üzere fırının kapağını kapalı tutunuz.
18. Yiyecekler, atılabilir plastik, kâğıt ya da tutuşabilir diğer tür malzemeler içerisinde ısıtıldığı veya pişirildiğinde, gıda kabının bozulmaya başlaması olasılığından dolayı, fırını sıklıkla kontrol ediniz.
19. Ancak fırını güvenli bir şekilde kullanabilecek ve uygunsuz kullanımların tehlikelerini anlayabilecek şekilde yeterli talimatlar verildiğinde, denetleyici olmaksızın çocukların fırını kullanmasına izin veriniz.
20. Sıvılar ya da diğer gıdalar, patlama eğilimi gösterebileceğinden, sızdırmaz kaplar içerisinde ısıtılmamalıdır.
21. Eğer kapak sızdırmazlarında ve mikrodalga fırının buna bitişik kısımlarında arıza varsa, nitelikli bir servis teknisyeni tarafından onarılincaya kadar fırını çalıştırmayınız.
22. Kullanmadan önce araç gerecin mikrodalga fırınlar içerisinde kullanmak üzere uygun olup olmadıklarını kontrol ediniz.
23. Sıcak olabileceğinden, kalın fırın eldivenleri takmadığınız sürece, fırın kapağı, dış kabin, arka kabin, fırın boşluğu, aksesuarlar ve tabaklara ızgara modu, konveksiyon etkili mod ve otomatik pişirme eylemleri esnasında dokunmayınız. Temizlik öncesinde, bunların sıcak olmadıklarından emin olunuz.

Önemli güvenlik talimatları

Dikkatlice okuyunuz ve daha sonra başvurmak üzere saklayınız.

UYARI

Lütfen, ELEKTRİK BESLEME KABLOSUNUN, ARKA KAPAĞA temas etmesine izin vermeyiniz.

24. Ancak mikrodalga fırınlar içerisinde kullanıma uygun ev gereçleri kullanınız.
25. Yiyeceği plastik ya da kâğıt kaplar içerisinde ısıtırken, tutuşma olasılığından dolayı, gözlerinizi fırından ayırmayınız.
26. Eğer bir duman gözlenmiş ise, cihazı düğmesinden kapatınız ve fişini çekiniz, olası bir alevi boğmak için kapağı kapalı tutunuz.
27. İçeceklerin mikrodalgada ısıtılması gecikmeli bir ani kaynama ile sonuçlanabilir, dolayısıyla kabı tutarken dikkatli olunuz.
28. Yanma durumlarıyla karşılaşmamak için, beslenme şişeleri ve bebek maması kavanozlarının içerikleri karıştırılmalı, çalkalanmalı ve tüketilmeden önce sıcaklığı kontrol edilemelidir.
29. Kabuklu haldeki ve iyi pişmiş bütün halindeki yumurtalar mikrodalga içerisinde ısıtma sona erdiğinde bile patlayabileceğinden, mikrodalga fırını içerisinde ısıtılmamalıdır.
30. Kapak sızdırmazları, boşluklar ve bunların yakınındaki parçaların ayrıntıları.
31. Fırın düzenli olarak temizlenmeli ve yiyecek birikintileri alınmalıdır.
32. Fırının temiz tutulmaması, cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilecek ve olası tehlikeli bir durumla sonuçlanabilecek şekilde, zeminde bozulmaya yol açabilir.
33. Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık probunu kullanınız (sıcaklık-algılama probu kullanmak üzere düzeneği olan cihazlar içindir).
34. Eğer ısıtıcı elemanlar mevcutsa, kullanım esnasında cihaz sıcak hale gelir. Fırının iç kısmındaki ısıtıcı elemanlara dokunmaktan kaçınmak için dikkat edilmelidir.

35. Cihazın, gözetim altında olmadan, küçük çocuklar ya da hasta/sakat kişiler tarafından kullanılması amaçlanmamıştır.
36. Bu bağlantı, kablolama kurallarına uygun olarak sabit bir kablolama dâhilinde kolayca erişilebilir bir priz ya da bir düğmenin kullanılması yoluyla gerçekleştirilebilir.
37. Camda lekelenmeye neden olacak şekilde yüzeyi çizebileceğinden, fırının kapak camının temizliği için sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız.

UYARI: Eğer fırın kapağı ya da kapı sızdırmazları hasar görmüş ise, usta bir kişi tarafından onarılıncaya kadar fırın çalıştırılmamalıdır.

UYARI: Mikrodalga enerjisine maruz kalma durumuna karşı koruma sağlayan herhangi bir kapağın sökülmesini de kapsayan herhangi bir servis verme ya da onarım faaliyetini gerçekleştirilmesi, uzman kişiler haricindeki herkes için tehlikelidir.

UYARI: Sıvılar ve diğer gıdalar, patlama eğilimi gösterebileceğinden, sızdırmaz kaplar içerisinde ısıtılmamalıdır.

UYARI: Ancak fırını güvenli bir şekilde kullanabilecek ve uygunsuz kullanımların tehlikelerini anlayabilecek şekilde yeterli talimatlar verildiğinde, denetleyici olmaksızın çocukların fırını kullanmasına izin veriniz.

UYARI: Erişilebilir kısımlar kullanım esnasında sıcak olabilirler. Küçük çocuklar fırından uzakta tutulmalıdır.

UYARI: Cihaz kombinasyon konumunda çalıştırıldığında, oluşan sıcaklık derecelерinden dolayı, çocuklar fırını ancak bir yetişkinin gözetiminde kullanılmalıdır.

Mikrodalga fırında kullanım için güvenli Ev gereçleri

Mikrodalga fırınıızda metal ya da metal kenarlı gereçleri asla kullanmayınız.

Mikrodalgalılar metaller içerisine girer. Bunlar fırın içerisindeki herhangi metal bir nesneyi titretir ve yıldırım benzeri bir olayı alarm ederek arka neden olurlar.

Metalik olmayan, ısıya dirençli tüm pişirme gereçlerinin çoğu, mikrodalga fırın içerisinde kullanım açısından güvenlidir. Bununla birlikte, bazıları bunları mikrodalga pişirme gereçleri olarak uygunsuz kılan malzemeler içerebilir. Eğer belirli bir tür gereç hakkında şüpheleriniz varsa, bunun mikrodalga fırınıızda kullanılıp kullanılmayacağını öğrenmenin basit bir yolu vardır.

Söz konusu gereci, mikrodalga fırını içerisine su ile dolu bir cam kâsenin yanına yerleştiriniz. Mikrodalgayı YÜKSEK güçte 1 dakika kadar çalıştırınız. Eğer su ısınır fakat gereç dokunulacak kadar soğuk kalırsa, gereç mikrodalga kullanıma açısından emniyetlidir. Bununla birlikte, eğer suyun sıcaklığı değişmez fakat gereç ısınmaya başlarsa, mikrodalgalılar gereç tarafından soğurulmaktadır ve mikrodalga fırın içerisinde kullanılmak için güvenli değil demektir. Muhtemelen şu anda mutfağınızda mikrodalga fırınıızda pişirme gereci olarak kullanılabilecek birçok nesneye sahipsiniz. Aşağıdaki kontrol listesinin tümünü okuyunuz.

Yemek tabakları

Yemek tabağı türünden eşyanın pek çok çeşidi mikrodalga fırınında kullanılmak üzere güvenlidir. Eğer şüpheniz varsa, üreticinin dokümantasyonuna başvurunuz ya da bir mikrodalga testi gerçekleştiriniz.

Cam eşya

Isıya dayanıklı cam eşyalar mikrodalga kullanım açısından güvenlidir. Bu, fırın içerisinde kullanım için özel imal edilmiş her marka cam malzemeyi içerebilir. Bununla birlikte, yiyecek ısınmaya başladığında, çatlayabileceğinden, kadehler veya ayaklı şarap bardakları gibi nazik cam eşyayı fırında kullanmayınız.

Plastik saklama kapları

Bunlar, hızla yeniden ısıtılacak yiyecekleri koymak için kullanılabilir. Bununla birlikte bunlar, ısınan yiyecekler bu plastik kapların şekillerini bozup eritebileceğinden, fırın içerisinde uzun süre kalmaları gereken yiyeceklerin konulmasında kullanılmamalıdır.

Kâğıt

Kâğıt tabaklar ve kaplar, eğer pişirme süresi kısa ve pişirilecek yiyecekler yağ ve nem açısından düşük düzeyde iseler, mikrodalga fırınıızda kullanım açısından uygun ve güvenlidirler. Ayrıca kâğıt havlular da yiyeceklerin sarılması ve örneğin pişirilecek kuzu gibi yağlıca yiyecekler söz konusu olduğunda, pişirme tepsiyerini astarlamada çok yararlıdır. Genel olarak, renkleri ağarabileceğinden, renkli kâğıt ürünlerden kaçınınız. Kimi geri dönüşümlü kâğıt ürünleri, mikrodalga fırınında kullanıldıklarında ark veya yangınlara neden olabilecek katkılar içerebilir.

Plastik pişirme torbaları

Bunlar, özellikle pişirme için temin edilmiş, mikrodalga fırında kullanılması güvenli pişirme poşetleridir. Fakat yine de, buharın dışarıya çıkabilmesi için poşette delik olduğundan emin olunuz. Eriyebileceği ve yapılabileceğinden, mikrodalga fırınıızda pişirme maksatlı sıradan plastik torbaları asla kullanmayınız.

Mikrodalga fırın için uygun plastik pişirme kapları

Çok çeşitli şekillerde ve boyutlarda mikrodalga pişirme kapları mevcuttur. Yeni mutfak gereçlerine yatırım yapmaktansa, muhtemelen hâlihazırda elinizin altında bulunan pek çok gereci kullanabilirsiniz.

Çanak-çömlek türü, taş ve seramik (porselen) olanlar

Bu tür malzemelerden yapılan kaplar, mikrodalga fırınıızda kullanım açısından genellikle iyidirler, fakat emin olmak için test edilmeleri gerekir.

DİKKAT

Yüksek oranda kurşun ve demir ihtiva eden bazı maddeler pişirme gereçleri olarak uygun değildir.

Mikrodalga fırınlarda kullanım açısından uygun olup olmadığından emin olmak için gereçlerin gözden geçirilmesi gerekir.

Yiyecek özellikleri ve Mikrodalgada pişirme

Eşyalar üzerinden dikkatin uzaklaştırılmaması gerekir

Kitapta yer alan bu tarifler, büyük bir özenle formüle edilmiştir ancak bunları hazırlamadaki başarınız, yiyecekler pişirilirken ne kadar özen göstereceğinize bağlıdır. Pişerken yiyeceği daima gözleyiniz. Mikrodalgada fırınınız, fırın çalışır durumda olduğunda otomatik olarak yanan bir lamba ile donatılmıştır böylece iç kısmı görebilir ve yiyeceğin durumunu kontrol edebilirsiniz. Yukarıya kaldırmak, karıştırmak ve benzer şekillerde tariflerde yer alan talimatlar, önerilen asgari düzeyde adımlar olarak düşünülmelidir. Eğer yiyeceğin her tarafı eşit oranda pişmiş gibi görünmüyorsa, sorunu gidermek için sadece uygun olduğunu düşündüğünüz gerekli düzenlemeleri yapınız.

Mikrodalgada pişirme sürelerini etkileyen faktörler

Pişirme sürelerini pek çok faktör etkiler. Tarifede kullanılan malzemelerin sıcaklığı, pişirme sürelerinde büyük bir farklılık yaratır. Örneğin, donacak soğuklukta tereyağı, süt ve yumurtadan yapılan bir kekin pişirilmesi, oda sıcaklığında olan malzemelerle yapılandan belirli bir ölçüde daha uzun sürecektir. Bu kitapta verilen tariflerin tümünde, bir pişirme süresi aralığı verilmektedir. Genel olarak, zaman aralığının alt sınırında yiyeceğin pişmemiş olarak kaldığını görebilirsiniz ve kişisel tercihe göre, bazen, verilen azami sürenin ötesinde pişirmek isteyebilirsiniz. Bu kitapta hüküm olan düşünce, bir tarif için pişirme sürelerini vermede en iyi olan şeyin tutucu olmak olduğudur. Bazen aşırı pişirildiğinde yiyecek bozulur. Tariflerin bazıları, bilhassa ekmek, kek ve koyu krema türünden olanların fırından hafifçe aşırı piştiklerinde çıkartılmasını önerir. Bunda bir yanlışlık yoktur. Bu yiyecekler, üzeri kapalı olduğu halde, beklemesi için bırakıldığında, yiyeceğin dış kısımlarında hapsolan ısı iç kısma doğru yavaş yavaş ilerlediğinden, fırının dışarısından da pişmeye devam ederler. Eğer yiyecek tamamen pişinceye dek fırın içerisinde kalırsa, dış kısımlar aşırı pişkin veya hatta yanık hale gelebilir. Çeşitli yiyecekler için hem pişirme hem de bekleme sürelerini tahmin etmede artan bir beceriye sahip olacaksınız.

Yiyeceğin yoğunluğu

Kekler ve ekmekler gibi hafif ve gözenekli yiyecekler, rostolar ve güveçler gibi ağır, yoğun yiyeceklerden daha hızlı pişer. Dış kenarları kuru ve gevrek hale gelmediğinden, gözenekli gıdalarda mikrodalgada yapıldığında dikkatli olmalısınız.

Yiyeceğin yüksekliği

Yüksek yiyeceklerin üst kısımları, alt kısımlarına oranla daha hızlı pişer. Dolayısıyla, pişirme esnasında yiyeceği bazen birkaç kez alt üst etmek akıllıca bir iş olur.

Yiyeceklerdeki nem miktarı

Mikrodalgalardan üretilen ısı, nemi buharlaştırma eğiliminde olduğundan, rosto ve kimi sebzeler gibi nispeten kuru yiyeceklerin üzerine pişirme öncesinde ya su serpilmeli ya da nemin korunması için üzerleri örtülmelidir.

Yiyeceklerin kemik ve yağ içeriği

Kemikler ısıyı iletir ve yağlar etten daha hızlı pişer. Eşit dağılımlı olarak pişmediğinden ve aşırı pişmiş hale gelmediklerinden, kemikli ya da etin yağlı kısımları pişirilirken dikkat edilmelidir.

Yiyeceğin miktarı

Fırınızdaki mikrodalgaların sayısı, ne miktarda yiyecek pişirdiğinize bağlı olmak-sızın sabit kalır. Dolayısıyla, fırın içerisine ne kadar fazla yiyecek yerleştirirseniz pişirme süresi o kadar uzar. Bir tarifi miktarını yarıya düşürdüğünüzde, pişme süresinin en azından üçte bir kadar azalacağını unutmayınız.

Yiyeceğin biçimi

Mikrodalgalar, yiyeceğin içerisine sadece 2 cm kadar girerler, kalın yiyeceklerin iç kısmı üretilen ısı dış kısımdan iç kısma doğru ilerlerken pişer. Mikrodalgada enerjisi ile yiyeceğin sadece dış kısmı pişer; geri kalan kısım, iletim yoluyla pişer. Mikrodalgada fırına konulacak bir yiyecek için en kötü olasılık, kalın ve köşeli olmasıdır. Orta kısım henüz ılık bile olmadan, köşeler hemen yanar. Yuvarlak biçimli ince yiyecekler ve halka biçimli yiyecekler mikrodalgada başarılı biçimde pişirilir.

Üstünün örtülmesi

Bir örtü, yiyeceğin daha hızlı bir şekilde pişmesine neden olacak şekilde ısıyı ve buharı hapseder. Dağılmasını önlemek üzere köşelerinden geriye doğru katlanmış bir mikrodalgada streç film ya da örtü kullanınız.

Koyulaştırma (esmerleştirme)

On beş dakika ya da daha uzun bir süre pişirilen et ve tavuk, kendi yağından dolayı hafifçe esmerleşir. Daha kısa bir sürede pişen yiyeceklerin üzerine, iştah uyandıran bir görünüm elde edilmesi açısından worcestershire sosu, soya sosu veya barbekü sosu gibi koyulaştırıcı bir sos sürülebilir. Yiyeceğe nispeten az miktarlarda koyulaştırıcı soslar ilave edildiğinden, tarifin başlangıçtaki lezzeti değişmeden kalır.

Yağlı-kâğıt ile kaplama

Yağlı-kâğıt, etrafa sıçramayı etkin bir şekilde önler ve yiyeceğin bir miktar ısı tutmasına yardımcı olur. Fakat bir örtü ya da bir streç filme göre daha gevşek olduğundan, yiyeceğin hafif bir şekilde kurumasına izin verir.

Düzenleme ve açıklık bırakma

Pişmiş patates, küçük kekler ve ordövr gibi tek tek yiyecekler, eğer birbirlerinden eşit uzaklıkta, tercihen dairesel bir düzende yerleştirilirse, daha düzgün (eşit) bir şekilde ısınır. Asla yiyecekleri birbiri üzerine yığmayınız.

Yiyecek özellikleri ve Mikrodalgada pişirme

Karıştırma

Karıştırma, mikrodalga pişirme tekniklerinin en önemlilerinden biridir. Geleneksel pişirmede, yiyecek harmanlama amacıyla karıştırılır. Mikrodalgada edilen yiyeceklerde ise, ısıyı yaymak ve yeniden dağıtmak üzere karıştırılır. Yiyeceklerin dış kısmı daha önce ısındığından, daima dış kısımdan içeriye doğru karıştırınız.

Ters yüz etme

Rostolar ve bütün tavuk gibi iri, yüksek yiyecekler, alt ve üst kısımlarının eşit olarak pişmesi için ters yüz edilmelidir. Tavuğu parçalamak ve kısımlara ayırmak da iyi bir fikirdir.

Daha kalın parçaların daha dış kısma yerleştirilmesi

Mikrodalgalar yiyeceğin daha dıştaki kısımlarına çekildiğinden, etin, tavuğun ve balığın daha kalın parçalarının pişirme tabağının dış kenarlarına yerleştirilmesi daha mantıklıdır. Bu şekilde, daha kalın porsiyonlar daha fazla mikrodalga enerji alır ve yiyecek eşit dağılımlı olarak pişer.

Perdeleme

Bu kısımların aşırı pişmelerini önlemek üzere, köseli ve dikdörtgen biçimli yiyeceklerin kenarlarına alüminyum folyo şeritleri (mikrodalgaları önler) yerleştirilebilir. Çok fazla folyo kullanmayınız ve folyonun tabağa sıkıca tutturulduğundan emin olunuz aksi halde fırın 'ark' yapmaya neden olabilir.

Yükseltme

Kalın ve yoğun yiyecekler yükseltilebilir, böylece mikrodalgalar yiyeceklerin alt kısımları ve merkezleri tarafından kolaylıkla soğurulabilirler.

Delme

Bir kabuk, deri ya da zar içerisine hapsedilmiş olan yiyecekler, pişirilmeleri öncesinde delinmedikleri sürece, muhtemelen patlayacaktır. Bu tür yiyecekler, yumurta sarısı ve beyazını, midyeleri, istiridyeleri ve tüm sebze ve meyveleri içerir.

Pişmiş olup olmadığının test edilmesi

Bir mikrodalga fırını içerisinde hızlı bir şekilde pişen yiyeceklerin sıklıkla test edilmeleri gerekir. Bazı yiyecekler tümüyle pişinceye dek mikrodalga içerisinde bırakılırlar, fakat etler ve tavuk dâhil pek çok yiyecek, henüz hafif bir şekilde az pişmiş durumdayken fırından dışarıya alınır ve bekleme süresince pişmelerinin tamamlanmasına izin verilir. Yiyeceğin iç ısısı, bekleme süresi boyunca 3°C (5°F) ve 8°C (15°F) arasında yükselir.

Bekletme Süresi

Mikrodalga fırından dışarıya alındıktan sonra yiyecekler genellikle 3 ila 10 dakika bekletilirler. Dokularının kuruması gerekmedikçe (örneğin kimi kekler ve bisküviler) yiyeceklerin çoğunlukla ısıyı alıkoymak üzere bekletilme sürelerince üzerleri kapatılır. Bekletme, yiyeceklerin pişmelerinin tamamlanmasını sağlar ve lezzetin harmanlanmasına ve artmasına yardımcı olur.

Fırınınızın Temizlenmesi

1 Fırınınızın iç kısmını temiz tutunuz

Yiyecek sıçramaları veya etrafa sıçrayan sıvılar fırın duvarlarına ve sızdırmaz ile kapı yüzeyi arasına yapışır. En iyisi ıslak bir bez ile bu sıçramaların derhal silinip temizlenmesidir. Yapışmalar ve sıçramalar, mikrodalga enerjisini soğurur ve pişirme süresini uzatır. Kapak ile çerçeve arasına düşen bu kırıntı ve kalıntıları temizlemek üzere ıslak bir bez kullanınız. Sıkı bir sızdırmazlığın garanti edilmesi açısından bu alanın temiz tutulması önemlidir. Yağlı sıçramaları sabunlu bir bez ile çıkartınız ve daha sonra durulayıp, kurutunuz. Sert deterjan ya da aşındırıcı temizlik maddelerini kullanmayınız. Cam tepsi elde veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.

2 Fırının dış kısmını temiz tutunuz

Fırınınızın dış kısmını sabun ve su ile temizleyiniz ve sonra temiz su ile durulayıp, yumuşak bir bez veya kâğıt havlu ile kurulayınız. Fırının iç kısmındaki çalışan parçalara hasar gelmesini önlemek için, havalandırma açıklıklarına suyun kaçmamasına dikkat edilmelidir. Kumanda panosunu temizlemek için, fırının kazara çalışmaya başlamasını önlemek üzere, kapağı açınız ve ıslak bir bezle, ardından hemen kuru bir bez ile siliniz. Temizlik sonrasında DUR/SİL (STOP/CLEAR) düğmesine basınız.

- 3 Eğer fırın kapağının iç kısmında veya dış kısmı çevresince buhar birikirse, panelleri yumuşak bir bezle siliniz. Bu durum, mikrodalga fırın yüksek oranda nem içeren yerlerde çalışıldığında meydana gelebilir ve üniteye herhangi bir arızayı göstermez.
- 4 Kapak ve kapak sızdırmazları temiz tutulmalıdır. Sadece ılık, sabunlu su kullanınız, durulayıp iyice kurulayınız. TEMİZLİK TOZLARI YA DA PLASTİK OVMA BEZLERİ GİBİ AŞINDIRICI MALZEMEYİ KULLANMAYINIZ. Eğer ıslak bir bezle sıkça silinirse, metal kısımların bakımı daha kolaylaşacaktır.
- 5 Herhangi bir buharlı bir temizleyici kullanmayınız.

Sorular ve Yanıtlar

S Fırının ışığı yanmıyorsa arızalı olan nedir?

Y Fırının ışığının niye yanmadığının birkaç gerekçesi olabilir. Ampul patlamıştır. Kapak kapalı değildir.

S Kapaktaki izleme penceresinden mikrodalga enerjisi geçer mi?

Y Hayır. Delikler, açıklıklar ışığın geçmesine izin vermek için yapılmıştır; bunlar içeriden mikrodalga enerjisinin geçmesine izin vermezler.

S Kumanda Panosuna dokunulduğunda niye bir bip sesi işitiyor?

Y Bip tonu, ayarların düzgün bir şekilde girilmiş olduğunu garantilemektedir.

S Eğer boş olarak çalıştırılırsa mikrodalga fırını hasar görür mü?

Y Evet onu boş iken ya da cam tepsi olmaksızın asla çalıştırmayınız.

S Yumurtalar niye bazen patlar?

Y Yumurtaları pişirirken, kızartırken veya rafadan yaparken, yumurta sarısının zarının iç kısmında oluşan buhardan dolayı, sarısı patlayabilir. Bunun önlemek için, tüm yapacağınız pişirme öncesinde sarısını delmektir. Asla yumurtaları kabuklu halde mikrodalgaya koymayınız.

S. Mikrodalgada pişirme tamamlandıktan sonra niye bekletme süresi tavsiye edilir?

Y Mikrodalgada pişirme tamamlandığında, bekleme süresi boyunca yiyeceğin pişmesi sürdürülür. Bu bekletme süresi, yiyeceğin tümü boyunca düzgün olarak pişmeyi tamamlar. Bekletme süresinin miktarı, yiyeceğin yoğunluğuna bağlıdır.

S Mikrodalga fırında mısır patlatmak mümkün müdür?

Y Evet, eğer aşağıda açıklanan iki yöntemden biri kullanılırsa.

- 1 Bilhassa mikrodalga pişirme için tasarlanmış patlamış mısır patlatma gereçlerinin kullanılması.
- 2 Kabul edilebilir son ürün için gereken belirli süreleri ve güç çıktılarını içeren, daha önceden ambalajlanmış, mikrodalga maksatlı patlamış mısır kullanılması.

KENDİ PATLAMIS MISIR ÜRÜNLERİ İÇİN HER BİR ÜRETİCİ TARAFINDAN VERİLMİŞ OLAN TALİMATLARA TAMAMEN UYUNUZ. MISIR PATLATMA SİRASINDA FIRIN BAŞINDAN AYRILMAYINIZ. ÖNERİLEN SÜRE SONUNDA MISIRIN PATLAMASINDA BAŞARISIZLIK OLURSA, PİŞİRMİYİ DEVAM ETTİRMEYİNİZ. AŞIRI PİŞİRİLMESİ MISIRIN TUTUŞMASINA NEDEN OLABİLİR.

DİKKAT

PATLAYAN MISIR İÇİN ASLA KAHVERENGİ BİR KÂĞIT KULLANMAYINIZ. KALAN ÇEKİRDEKLERİ YENİDEN PATLATMAYA ASLA TEŞEBBÜS ETMEYİNİZ.

S Niye fırınım her zaman pişirme rehberinde söylendiği hızda pişirmiyor?

Y Talimatları doğru bir şekilde izlemiş olduğunuzdan emin olmak için pişirme rehberinizi tekrar gözden geçirin ve pişirme süresinde değişimlere nelerin neden olabileceğini araştırınız. Pişirme rehberindeki süreler ve ısı ayarları, bir mikrodalga fırının kullanımına alışılmasında en yaygın sorun olan aşırı pişirmenin önlenmesine yardımcı olmak üzere seçilmiş olan önerilen değerlerdir. Yiyeceklerin büyüklük, şekil, ağırlık ve boyutlarındaki farklılıklar, daha uzun pişirme sürelerini gerektirir. Geleneksel açıcıların yaptıkları gibi, yiyeceğin durumunu test etmek üzere pişirme rehberindeki önerileri yanı sıra kendi karar ve tercihlerinizi de kullanabilirsiniz.

Fiş Bağlantı Bilgileri / Teknik Özellikler

UYARI

Bu aygıt topraklanmalıdır.

Bu şebeke besleme uçlarındaki kablolar, aşağıdaki kodlara uygun olarak renklendirilmiştir
MAVİ (BLUE) ~ Nötr
KAHVERENGİ (BROWN) ~ Canlı
YEŞİL ve SARI (GREEN & YELLOW) ~ Toprak

Bu aygıtın şebeke besleme uçlarındaki kabloların renkleri sizin prizinizde belirtilmiş olan renkli işaretlerle uyuşmadığı durumlarda aşağıdakileri yapınız:

MAVİ olarak renklendirilmiş olan tel, N harfi ya da SİYAH renkli olarak işaretli bağlantı noktasına bağlanmalıdır.

KAHVERENGİ olarak renklendirilmiş olan tel, L harfi ya da KIRMIZI renkli olarak işaretli bağlantı noktasına bağlanmalıdır.

YEŞİL VE SARI ya da YEŞİL olarak renklendirilmiş olan tel, E harfi ya da  olarak işaretli bağlantı noktasına bağlanmalıdır.

Eğer besleme kablosu hasarlı ise, tehlikeli bir durumdan sakınmak üzere üretici ya da servis elemanı ya da benzeri bir nitelikli kişi tarafından değiştirilmelidir.

Teknik Özellikler

	MH6387AR
Güç Girişi	230 V AC / 50Hz
Çıkış	850 W (IEC60705 derecelendirme standardı)
Mikrodalga Frekansı	2450 MHz
Dış Boyutlar	507 mm(G) X 283mm(Y) X 435mm(D)
Mikrodalga	1250 Watts
Izgara	1000 Watts
Kombinasyon	2200 Watts

Eski cihazınızın atılması



1. Bu çarpı işaretli tekerlekli çöp tenekesi sembolü ürünün 2002/96/EC Avrupa Yönergesi kapsamında olduğunu gösterir.
2. Tüm elektrikli ve elektronik ürünler hükümetin ya da mahalli yetkililerin gösterdiği toplama tesislerine atılmalıdır.
3. Eski cihazınızın uygun biçimde atılması çevreye ve insan sağlığına zararlı potansiyel negatif sonuçları önler.
4. Eski cihazınızın atılmasıyla ilgili daha detaylı bilgi almak için lütfen mahalli yetkililerle, katı atık servisiyle ya da ürünü aldığınız mağaza ile iletişime geçiniz.
5. EEE Yönetmeliğine uygundur.

Faydalı 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 çözöldükten sonra kullanınız
- 5- Cihazınız normal ortam koşullarında kullanınız,aşırı ısı farkları kullanım esnasında ısı kaybına neden olarak enerji tüketimini artırır.

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

Yetkili Servisler

No	Şehir	Yetkili Servis	Telefon	Adres
1	ADANA	BULUT ELEKTRONİK-CAHİT BULUT	0 322 234 33 79	TOROS MAH 105 SOK OZTOROS APT NO 15/E SEYHAN
2	ADANA	GÜRSER BEYAZ EŞYA ISITMA SOĞUTMA -SABİR GÜRSER	0 322 225 12 84	GUZEL YALI MAH 81196 SK DADAK AP NO 5/A ZAMIN KAT SEYHAN
3	ADANA	KAR TEKNİK-RECEP ERZİN	0 322 613 62 63	Muradiye Mah. Sait Akman Cad. No:60 Ceyhan / Adana
4	ADANA	TEKNİK ELEK.	0 322 231 12 65	Güzelyalı mah. Uğur Mumcu bulvarı Tohumcuoğlu apt. No:10/D Seyhan
5	ADANA	YILDIZ ISTMA SOĞUTMA	0 322 324 50 52	Sinan Paşa Mh Kışla Cd No:114/A Yüreğir / Adana
6	ANTALYA	ATEŞ SOĞUTMA DAYANIKLI TÜK.MALLARI İNŞ.TKS.GİD.NAK.PAZ.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	0 242 712 02 25	Atatürk Cad . Merkez mah PTT Karşısı No:7 Serik / Antalya
7	ANTALYA	MEHMET BAŞARAN	0 242 722 05 48	Orta Mah. İşler Cad. 1030 Sok. No:2/F Serik / Antalya
8	ANTALYA	GÜRSEL SOĞUTMA	0 242 316 17 99	1481 SOK ALI ECE OĞLE AP 30/4
9	ANTALYA	GÜRSEL SOĞUTMA	0 242 316 17 99	YESİL BAHCE MAH SINAN OĞLU CAD SINANLAR AP NO 8-B ANTALYA
10	ANTALYA	TIRYAKI SOĞUTMA	0 242 322 33 01	Zerdalilik Mah. Cebesoy Cad. Gürsel Apt. No:55/B Merkez / Antalya
11	ANTALYA	TURGUT TEKNİK	0 242 344 23 33	Ulus Mah. Orhan Veli Cad. Çelik Apt. No:47/1 Merkez / Antalya
12	HATAY	ÇEKMEN TEKNİK MUSTAFA ÇEKMEN -	0 326 212 43 45	SÜREYYA HALEFOĞLU CAD.NO:18
13	HATAY	SIK SOĞUTMA	0 326 615 34 29	UluCami Cad. No:135/C İskenderun / Hatay adres kontrol olacak
14	HATAY	TUNÇ TEKNİK - ALİ TUNÇ	0 326 712 91 03	SANAYİ MAH CAYLI CAD TELLİ SOK NO 5 DORTYOL
15	İÇEL	GAZİ SOĞUTMA	0 324 329 03 00	BARBOROS MAH BARBOROS BUL NO 75/A
16	İÇEL	GÜVENÇ KLİMA ISITMA-SOĞUTMA SERVİS TİCARET	0 324 326 63 75	PIRİREİS MAH SİLİFKE CAD 1118 SOK NO 7 MERKEZ İCEL
17	K.MARAŞ	GÜNGÖR ELEKTRONİK	0 344 223 46 00	Hayrullah Mah. Malik ejder cad.Arıkan Sitesi B blok No 24/c
18	ELAZIG	MEHMET BULUT-TEKNİK SOĞUTMA	0 424 212 23 72	KADIYE MH.HÜRRİYET CD.GÖLGELİ SK. NO:5/A MERKEZ
19	MALATYA	AYDIN KAPIKIRAN-BUZKAR SOĞUTMA	0 422 324 00 24	MİLLİ EGEMERLİK CAD. İLTER SOK. NO:15/1
20	MALATYA	GUVEN TEKNİK	0 422 324 21 45	Fuzuli Cad. Hamikoğlu Sok. No:8 Merkez / Malatya
21	MALATYA	İHSAN HANBAY-HANBAY TEKNİK	0 533 371 07 87	nasuhi cad atepli sk no 34/6 merkez
22	MALATYA	MESUT TEKNİK	0 422 325 78 04	CENGİZ TOPEL COD. ÜÇGEN POİLE YANI NO:27
23	MALATYA	ÖZTÜRK SOĞUTMA	0 422 325 79 84	GEVREYOLU ÜZERİ ÇEVRE APT. NO:30 MERKEZ
24	MUS	MUZAFFER ETA	0 436 212 70 66	Sunay Mah. OZTURK OP ALTI Cumhuriyet Cad.No:296
25	AFYON	UMIT UNLU	0 272 512 02 76	ece mah.dınar cad.no:82 / A afyonkarahisar
26	DENİZLİ	BUZ TEKNİK	0 258 261 80 46	BARIS CAD NO 24 DENİZLİ
27	İZMİR	ERSA EV GEREÇLERİ	0 232 339 41 43	8 Sok. 25/G Merkez Bornova / İzmir
28	MANİSA	METİN BULDUK	0 236 232 74 66	Mimar Sinan Mah. Erler Cad. No:17/A Merkez / Manisa
29	MUGLA	BİRCAR ELEKTRONİK	0 252 282 25 17	CUMHURİYET CAD NO:137 ORTACA
30	MUGLA	SERİN SOĞUTMA MÜH.TURİZM İNŞAAT SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	0 252 316 30 70	Kıbrıs Şehitleri Cad.Sarılar Sok. No:18 Bodrum / Muğla
31	DIYARBAKIR	İBRAHİM HALİL TEKİN-TEKİN BUZ TEKNİK	0 412 235 62 16	Yunus Emre Mah. Kardeşlik Cad. Murat 2 Apt. Altı No:18 Bağlar / Diyarbakır
32	GAZİANTEP	ALAITİN BENCAN- BENCAN ELEKTRONİK	0 342 321 63 96	GAZİ MAH MİLLİ EGEMENLİK BUL 43/D SAHİT CAMII GAZİ ANTEP
33	GAZİANTEP	BURAK TEKNİK	0 342 225 27 27	Ünalı Mah.Hasıpdürri Cad.No:58 —GAZİANTEP MERKEZ
34	GAZİANTEP	UNAL ELECTRONIC	0 342 215 15 78	DEĞİRMİCEM MH MUAMMER AKSOY BUL 8 NL NO 17/A SEHİT KAMİL
35	GAZİANTEP	YUSUF ATEŞ	0 342 360 86 86	BİNEVLER MAH 68 SOK NO 4 PARK AP ALTI SAHİNBEY

Yetkili Servisler

No	Sehir	Yetkili Servis	Telefon	Adres
36	MARDIN	MEHMET BOĞA	0 482 312 36 88	SANLI URFA CAD 19.SOK NO 7 KIZILTEPE MARDIN
37	ANKARA	BULUT TEKNİK LTD. ŞTİ.	0 312 435 98 50	Meşrutiyet Cad. Ataç 2. Sok. No:68/1 Kızılay / Ankara
38	ANKARA	SAVAS GEDİK	0 312 433 82 82	BULBUL DERESİ CAD NO 65/B SEYRAN BAĞLARI ANKARA
39	ANKARA	SİSTEM İLETİŞİM ELEKTRONİK GIDA TAAH. VE TİC. LTD. ŞTİ.	0 312 442 17 37	TURON GÜNEŞ BULVARI 4.CAD 69.A ÇANKAYA
40	ANKARA	YILDIZ TEKNİK ARIF OĞUZ KELEŞ	0 312 440 97 97	SANCAK MAH. CİDDE CAD. 13 / A ÇANKAYA YILDIZ ANKARA
41	KAYSERİ	AYDIN AKYOL	0 352 232 21 26	MUSTAFA KEMAL PAŞA BULVARI MESKEN BULVARI AP ALTI NO 4/C KOCASINAN KAYSERİ
42	KAYSERİ	HAN SOĞUTMA - İBRAHİM SÖĞÜTLÜ	0 352 235 12 82	Çakmak Mah. Hilal Cad.No:43/A Kocasinan / Kayseri
43	KAYSERİ	MIZRAK ELEKTRONİK-MEHMET MIZRAK	0 352 222 65 15	FATİH MAH OGUZ CAD SERGEN AP ALTI NO 11/A KOCASINAN
44	KONYA	BUZDAĞ BEYAZ ESYA	0 332 350 96 02	Tarla Mah. Kocatepe Sok. No:24/A Selçuklu / Konya
45	KONYA	OZCAN SOĞUTMA	0 332 236 33 37	Nişantalı Mah.Hulusi Baybal Cad.Orkide Sit. No:24/B Merkez / Konya
46	BOLU	ERGÜN RÜZGAR -İKLİM ELEKTRİK - SOĞUTMA	0 374 212 12 32	KARAMANLI MAH STADYUM CAD NO7/A MERKEZ BOLU
47	DUZCE	KUTUP SOĞUTMA	0 380 523 46 04	Gaziantep Cad. Çınlar Sok. No:7 A Merkez / Düzce
48	GİRESUN	ALASKA SOĞUTMA	0 454 216 20 89	Kapu Mah. Seyyid Vakkas Sok. No:16/C Merkez / Giresun
49	GİRESUN	KONFOR SERVİSLİK HİZMETLERİ- BAHTİYAR ŞAHİN	0 454 212 17 27	HACI SİYAM MAH.İNÖNÜ CADDERİ NO:31/B
50	ORDU	YUSUF TEMEL TEKNİK SOĞUTMA AEG SERVİSİ	0 452 234 03 50	sırrın evler mah i.pasa cad no 161 merkez ordu
51	ORDU	ZORLU SOĞUTMA	0 452 324 19 19	LİSELER MAHALLESİ DEĞİRMEN YOLU 1.SOKAK NO:14/A ÜNYE/
52	RİZE	CEYLAN ELEK.	0 464 217 92 96	PALARDÖKER CAD. NO:3
53	TRABZON	MERKEZ SERVİS-H.TURAN ALEMDAĞ	0 462 230 37 44	Gülbahar Hatun Mah. Seçkin Sok. No:7/E Merkez / Trabzon
55	BURSA	FARUK YAKUT - YAKUT TİCARET VE SERVİS	0 224 711 57 79	KEMAL PAEA MEH. SK.NO:2 İNEGÖL
57	CANAKKALE	CAN-KAN İSTİMA-SOĞUTMA SİSTEMLERİ, SERVİS, MÜHENDİSLİK VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ LTD. ŞTİ.	0 286 217 61 08	Cevatpaşa Mah. İnönü Cad. No:64 Merkez / Çanakkale
58	EDİRNE	SİMGE SOĞUTMA	0 284 712 39 03	İspat Cami Mah. Kurtuluş Cad. No:27/A Keşan / Edirne
59	İSTANBUL	ALPER TİCARET FİKRİT ELFİDAN	0 216 472 46 18	35.CADDE NO 14 ORNEK MAH USKUDAR
60	İSTANBUL	Doğu Elektronik	0 216 398 60 60	Fatih Bulvarı Şen Caddesi No:7 Sultanbeyli
62	İSTANBUL	ERCAN ELEKTRİK ALETLER VE TAŞIMACILIK TİC. LTD. ŞTİ. LTD. ŞTİ.	0 212 217 89 44	SALİH TOZAR SK. ÖZDENİR APT. NO:19/1A MECİDİYEKÖY
63	İSTANBUL	GARANTİ SERVİS	0 212 427 23 33	ALİBEYKÖY GÜZELTEPE MAH. AVCI SOK. NO:8/B EYÜP
64	İSTANBUL	KESKİN SATIŞ VE SERVICE	0 212 462 97 92	N.FAZİL KISAKÜREK CAD.GÜNEŞTEPE MAH.AĞRI SOK. 12/1 GÜNGÖREN
65	İSTANBUL	MARİN SOĞUTMA	0 216 390 95 90	AYDINLI YOLU CAD KAFKAS SK DEDE AP NO 10/2 PENDİK
66	İSTANBUL	ORHAN GÜRBÜZ	0 212 369 26 26	SENLIK KOYU MAH CAMI SOK NO 11 FLORYA
67	İSTANBUL	SÜPERGOLD SERVİS	0 212 727 24 10	ATATÜRK CADDESİ NO:10 SILIVRI
68	İSTANBUL	YESİLOVA TEKNİK	0 212 592 02 92	YEŞİLOVA MAH. TARSEL CAD NO:76 KUCUK CEK
69	İSTANBUL	YILDIM ELEKTRİK VE ELEKTRONİK ALETLERİ TEKNİK SER. SAN. LTD. ŞTİ.	0 212 611 10 76	KAZIM KARABEKİR MCH.2.SOK ESENLER



İTHALATÇI FİRMA

LG ELECTRONICS TİCARET A.Ş.

Kaptanpaşa Mahallesi Piyalepaşa Bulvarı

No:14 Ortadoğu Plaza Kat:7 34360

Okmeydanı /Şişli / İstanbul

Tel : (212) 314 5252

Fax: (0 212) 222 61 44

ÜRETİCİ FİRMA:

LG ElectronicsTianjinAppliance Co., Ltd.

Xing Dian Road,Bei Chen Qu ,

Tianjin, China

Pos code : 300402

Tel : 86-22-26903049