

KULLANICI KILAVUZU

İŞIK DALGALI FIRIN “SolarDOM”

Lütfen cihazınızı çalıştırmadan önce bu kullanıcı kılavuzunun tamamını okuyun.

Bu kılavuzda yer alan talimatların yerine getirilmemesinden dolayı oluşacak problemlerden üretici firma sorumlu tutulamayacaktır.

MP9287NC



MFL47291304

www.lg.com

ÇAĞRI MERKEZİ : 444 6 543 (LGE)

İçindekiler

Mikrodalga İşlevinin Çalışma Şekli

Mikrodalgalar, radyo televizyon dalgalarına ve normal gün ışığına benzeyen bir enerji şeklidir. Normalde mikrodalgalar, atmosferde yol alırken dışarıya yayılır ve herhangi bir etkiye yol açmadan kaybolur. Ancak bu fırınlarda, mikrodalgalardaki enerjiden yararlanmak üzere tasarlanmış bir magnetron vardır. Magnetron borusuna sağlanan elektrik, mikrodalga enerjisi oluşturmak için kullanılır.

Bu mikrodalgalar, fırının içindeki deliklerden pişirme alanına girer. Fırının altında bir döner tabla veya tepsi yer alır. Mikrodalgalar fırının metal duvarlarına giremedikleri halde, mikrodalgada kullanılabilir tabakların yapısını oluşturan cam, porselen ve kağıt gibi maddelere girebilir.

Mikrodalga fırın pişirme kaplarını ısıtmaya da bu kaplar yiyeceğin oluşturduğu sıcaklıkla ısınır.

Çok güvenli bir ev aleti

SolarDOM fırınınız tüm ev aletleriniz arasında en güvenli olanlardan biridir. Kapak açıldığında, fırın mikrodalga üretilmesini otomatik olarak durdurur. Mikrodalga enerjisi yiyeceğe girdiğinde tamamen ısıya dönüştürülür, dolayısıyla siz yiyeceğinizi yerken zararlı olabilecek herhangi bir “artık” enerji yiyeceğin üzerinde kalmaz.

İçindekiler	2
Önemli güvenlik talimatları	3 ~ 16
Önlemler	17
Paketten Çıkarma ve Yerleştirme	18 ~ 19
Kontrol Paneli	20
Saati Ayarlama	21
Çocuk Kilidi	22
Isı Yayımlı Ön Isıtma	23
Isı Yayımlı Pişirme	24
Izgara Pişirme	25
Izgara Kombi Pişirme	26
Isı Yayımlı Kombi Pişirme	27
Otomatik pişirme	28 ~ 31
Buhar Menü	32 ~ 35
Buz Çözme	36
Buz Çözme Kılavuzu	37
KOLAY Temizlik	38
Mikro Gücüyle Pişirme	39
Mikro Gücü Düzeyi	40
Hızlı Başlangıç	41
Az Pişirme	42
Mikrodalgada kullanılabilir Mutfak Araç Gereçleri	43
Yiyecek özellikleri ve Mikrodalgada pişirme	44 ~ 45
Sorular ve Cevaplar	46
Teknik Özellikler	47
Servis Adresleri	48 ~ 49
Faydalı Bilgiler	50

Daha sonra başvurmak üzere saklayınız. Fırınınızı kullanmadan önce, yangın, elektrik çarpması, kişisel yaralanma ve zarar risklerini ortadan kaldırmak için tüm yönergeleri okuyun ve uygulayın. Bu kılavuz olası her türlü olayı kapsamayabilir. Anlamadığınız herhangi bir problem için her zaman yetkili servisiniz veya üreticiniz ile temasa geçin.

Önemli güvenlik talimatları



Bu işaret güvenlik uyarı sembolüdür. Bu sembol sizi veya başkalarını öldürebilecek veya yaralayabilecek olası tehlikelere karşı uyarma amaçlıdır. Tüm güvenlik mesajları güvenlik uyarı sembolünü ve “UYARI” veya “DİKKAT” kelimelerini takiben verilecektir. Bu kelimelerin anlamı:

UYARI

Bu sembol, sizi tehlikeli veya güvenli olmayan kullanımlardan dolayı ciddi yaralanma veya ölüme yol açabilecek uygulamalar konusunda uyarır.

DİKKAT

Bu sembol, sizi tehlikeli veya güvenli olmayan kullanımlardan dolayı yaralanma veya maddi zararlara yol açabilecek uygulamalar konusunda uyarır.

Önemli güvenlik talimatları

Daha sonra başvurmak üzere saklayınız. Fırınınızı kullanmadan önce, yangın, elektrik çarpması, kişisel yaralanma ve zarar risklerini ortadan kaldırmak için tüm yönergeleri okuyun ve uygulayın. Bu kılavuz olası her türlü olayı kapsamayabilir. Anlamadığınız herhangi bir problem için her zaman yetkili servisiniz veya üreticiniz ile temasa geçin.

UYARI

- 1. Kapak, kontrol paneli, güvenlik kilidi anahtarları veya fırının başka herhangi bir parçasını sıkıştırmayı veya üzerinde herhangi bir düzeltme ya da onarım uygulamayı denemeyin. Mikrodalga enerjisi yayılımına karşı koruma sağlayan kapağın çıkarılması gibi herhangi bir servis veya onarım işleminin yapılması tehlikelidir. Onarımlar ancak nitelikli servis teknisyeni tarafından gerçekleştirilmelidir.**
➡ Diğer ev aletlerinden farklı olarak, mikro dalga fırın yüksek voltaja ve yüksek

gerilime sahip bir cihazdır. Uygun olmayan kullanma şekilleri veya üzerinde yapılacak bir tamir çalışması, aşırı düzeyde ve zararlı olabilecek mikro dalga enerjisine veya elektrik şokuna maruz kalmaya neden olabilir.

- 2. Fırını nem giderme amacıyla kullanmayın. (örn. Mikrodalga fırını ıslak gazete kağıdı, bez, oyuncak, hayvan veya taşınabilir elektrikli cihazlar, vb. ile çalıştırma)**
➡ Güvenlik açısından, yangın veya yanık gibi, çok ciddi zarar verecek olaylara neden olabileceği gibi elektrik şoku nedeni ile ani ölümlere yol açabilir.

Daha sonra başvurmak üzere saklayınız. Fırınınızı kullanmadan önce, yangın, elektrik çarpması, kişisel yaralanma ve zarar risklerini ortadan kaldırmak için tüm yönergeleri okuyun ve uygulayın. Bu kılavuz olası her türlü olayı kapsamayabilir. Anlamadığınız herhangi bir problem için her zaman yetkili servisiniz veya üreticiniz ile temasa geçin.

Önemli güvenlik talimatları

UYARI

3. Aygıt ve erişilebilen bölümleri, kullanım sırasında ısınır. Isınan parçalara dokunmayı engellemek için dikkatli olunmalıdır. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim halinde değillerse, uzakta tutulmalıdırlar.
4. Cihaz ufak çocukların veya engelli kişilerin kullanımları için uygun değildir. Çocukların fırını gözetim olmadan kullanmalarına ancak fırını nasıl güvenlik içinde kullanabilecekleri ve uygun kullanılmadığında ortaya çıkabilecek

tehlikelerin öğretilmesinden sonra izin verilebilir.

- ➔ Uygun olmayan kullanım yangın, elektrik şoku ve yanık gibi güvenliğinizi tehlikeye sokabilecek oluşumlara neden olabilir.
- 5. Kullanım esnasında erişilebilir parçalar sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
- ➔ Yanma olayları olabilir.

Önemli güvenlik

talimatları

Daha sonra başvurmak üzere saklayınız. Fırınınızı kullanmadan önce, yangın, elektrik çarpması, kişisel yaralanma ve zarar risklerini ortadan kaldırmak için tüm yönergeleri okuyun ve uygulayın. Bu kılavuz olası her türlü olayı kapsamayabilir. Anlamadığınız herhangi bir problem için her zaman yetkili servisiniz veya üreticiniz ile temasa geçin.

UYARI

6. Sıvılar veya diğer yiyecekler patlama riski oluşturabileceğinden sıkıca ağzı mühürlenmiş kaplarda ısıtılmamalıdır. Pişirmeden veya buzunu çözmeden önce yiyeceğin üzerindeki plastik sargıları çıkarın. Bazı durumlarda ısıtma veya pişirme için yiyeceklerin plastik tabakayla kaplanması gerektiğini unutmayın.
- ➡ Çocukların ani hareketlerinden dolayı kaza olabilir.

7. Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal ve zihinsel algıları düşük olan (çocuklar dahil) veya kullanım için gerekli yetkinliğe veya bilgiye sahip olmayan kişilerin kullanımına uygun olmayıp, güvenliklerinden sorumlu kişilerce gözetim altında veya eğitim verilerek kullanılabilir.
8. Alet kombinasyon modunda çalıştırıldığında, üretilen sıcaklıklar nedeniyle, çocuklar fırını sadece yetişkin gözetiminde kullanmalıdır.

Daha sonra başvurmak üzere saklayınız. Fırınınızı kullanmadan önce, yangın, elektrik çarpması, kişisel yaralanma ve zarar risklerini ortadan kaldırmak için tüm yönergeleri okuyun ve uygulayın. Bu kılavuz olası her türlü olayı kapsamayabilir. Anlamadığınız herhangi bir problem için her zaman yetkili servisiniz veya üreticiniz ile temasa geçin.

Önemli güvenlik talimatları

⚠ DİKKAT

1. Fırınınızı, kapı mekanizması içerisine yerleştirilen güvenlik kilitleri nedeni ile kapısı açık konumda iken çalıştıramazsınız. Güvenlik kilitleri ile oynanmaması önemlidir.

➡ Zarar verici aşırı mikro dalga enerjisine maruz kalmaya neden olabilir. (Güvenlik kilitleri fırın kapağı açıldığında devam ettirilen pişirme etkinliğine ara verir.)

2. Fırın ön yüzü ve kapağı üzerine herhangi bir obje koymayın (mutfak havlusu, peçete ve vb) ve yemek veya temizlik malzeme kalıntılarının

fırının iç yüzeyi ve tavanında birikmesine izin vermeyin.

➡ Zarar verici aşırı mikro dalga enerjisine maruz kalmaya neden olabilir.

3. Fırınınızın arızalı olması durumunda çalıştırmayın. Fırın kapağının tam olarak kapanması ve aşağıdaki unsurların zarar görmemiş olması önem taşımaktadır: (1) kapı(eğiklik), (2) menteşe ve kilit mekanizması (kırık veya gevşemiş), (3) kapı contaları ve conta yüzeyleri.

➡ Zarar verici aşırı mikro dalga enerjisine maruz kalmaya neden olabilir.

Önemli güvenlik

talimatları

Daha sonra başvurmak üzere saklayınız. Fırınınızı kullanmadan önce, yangın, elektrik çarpması, kişisel yaralanma ve zarar risklerini ortadan kaldırmak için tüm yönergeleri okuyun ve uygulayın. Bu kılavuz olası her türlü olayı kapsamayabilir. Anlamadığınız herhangi bir problem için her zaman yetkili servisiniz veya üreticiniz ile temasa geçin.

DİKKAT

4. Yemek pişirme zamanlarının doğru olarak ayarlandığından emin olun. Az miktarda gıda pişirilmesi veya ısıtılması için daha kısa süreye gereksinim duyar.

➡ Fazla pişirme gıda maddesinin yanmaya başlamasına ve fırınıza zarar vermesine neden olur.

5. Mikro dalga fırınınız içerisinde çorba, sos, içecek gibi sıvıların ısıtılması esnasında,

*** yüksek kenarlı ve dar ağızlı kapların kullanımından kaçının.**

*** Fazla pişirmeyin.**

*** Fırın içine koyacağınız sıvıları kap içine koymadan önce karıştırın ve tekrar ısıtma süresinin ortasında karıştırın.**

*** Isıtma işleminden sonra, kısa bir süre için fırının içinde beklemesini sağlayın, dikkatlice ve hafifçe karıştırın veya sallayın ve yanmayı önlemek için tüketim öncesinde ısını kontrol edin (özellikle, bebek biberonları ve bebek gıda kavanozları).**

➡ Kabı tutarken dikkatli olun. Mikro dalgada ısıtılmış sıvılar herhangi bir fokurdama olmaksızın gecikmeli olarak kaynamaya başlayabilir. Bu durum sıcak sıvının aniden kaynarak kabın dışına taşmasına neden olabilir.

Daha sonra başvurmak üzere saklayınız. Fırınınızı kullanmadan önce, yangın, elektrik çarpması, kişisel yaralanma ve zarar risklerini ortadan kaldırmak için tüm yönergeleri okuyun ve uygulayın. Bu kılavuz olası her türlü olayı kapsamayabilir. Anlamadığınız herhangi bir problem için her zaman yetkili servisiniz veya üreticiniz ile temasa geçin.

Önemli güvenlik talimatları

⚠ DİKKAT

6. Fırının altında, üstünde, yanında veya altında bir hava çıkışı bulunmaktadır. Bu hava çıkışını bloke etmeyin.

➡ Kapatılması durumunda fırınıza zarar verebileceği gibi pişirme işleminden de kötü sonuç alabilirsiniz.

7. Fırını boşken çalıştırmayın.
Kullanılmadığı zamanlarda fırının içine bir bardak su bırakılması iyidir. Fırın yanlılıkla çalıştırıldığında, su güvenli şekilde mikrodalga enerjisini emer.

➡ Düzgün kullanılmaması durumunda fırınız zarar görebilir.

8. Kağıt havluya sarılı gıdaları, yemek kitabınızda nasıl pişirileceğine dair talimatlar bulunmuyorsa pişirmeyin. Kağıt havlu yerine gazete kağıdını pişirme amacı ile kullanmayın.

➡ Uygun olmayan kullanım bir patlamanın veya yangının nedeni olabilir.

Önemli güvenlik

talimatları

Daha sonra başvurmak üzere saklayınız. Fırınınızı kullanmadan önce, yangın, elektrik çarpması, kişisel yaralanma ve zarar risklerini ortadan kaldırmak için tüm yönergeleri okuyun ve uygulayın. Bu kılavuz olası her türlü olayı kapsamayabilir. Anlamadığınız herhangi bir problem için her zaman yetkili servisiniz veya üreticiniz ile temasa geçin.

DİKKAT

9. Ahşap kaplar kullanmayın. Bunlar ısınıp kömür haline gelebilir. Metalik (örn. altın veya gümüş) kakma seramik kaplar kullanmayın. Metal bağcıkları her zaman çıkarın. Fırındaki metal nesneler elektrik atlamasına neden olarak ciddi zarara yol açabilir. Mutfak araç gereçlerini kullanmadan önce mikrodalga fırında kullanılabilir olup olmadıklarını kontrol edin.

➡ Bu maddeler ısınır ve kömürleşmeye başlayabilir. Özellikle fırın içerisindeki metal objeler elektrik arkı oluşmasına ve ciddi hasarlara neden olabilir.

10. Geri dönüşüm kağıtları kullanmayın.

➡ Bu tip kağıtlar içlerinde yabancı maddeler içerdiğinden yemek pişirme için kullanıldığında kıvılcım oluşmasına ve/veya yangına neden olabilir.

11. Pişirme işleminden hemen sonra tepsi veya rafı temizlik amacı ile suya koymayın. Kırılmalarına veya zarar görmelerine neden olabilir.

➡ Düzgün kullanılmaması durumunda fırınınız zarar görebilir.

Daha sonra başvurmak üzere saklayınız. Fırınınızı kullanmadan önce, yangın, elektrik çarpması, kişisel yaralanma ve zarar risklerini ortadan kaldırmak için tüm yönergeleri okuyun ve uygulayın. Bu kılavuz olası her türlü olayı kapsamayabilir. Anlamadığınız herhangi bir problem için her zaman yetkili servisiniz veya üreticiniz ile temasa geçin.

Önemli güvenlik talimatları

⚠ DİKKAT

12. Cihazın yanlışlıkla devrilmesini önlemek için, kapağının önü ile yerleştirildiği yüzeyin kenarı arasında en az 8 cm kalacak şekilde fırını yerleştirin.

➡ Düzgün kullanılmaması durumunda yaralanmalara ve fırınınızın zarar görmesine neden olabilir.

13. Pişirmeden önce patateslerin, elmaların veya bu tür sebze ya da meyvelerin kabuğunu delin.

➡ Çocukların ani hareketlerinden dolayı kaza olabilir.

14. Yumurtaları kabukları ile pişirmeyin. Kabukları ile beraber konan veya kabuklu rafadan yumurtaların mikro dalga fırını içerisinde ısıtılmaları durumunda yumurtalar patlayacaktır. Hata, bu patlama ısıtma süresi tamamlandıktan sonrada gerçekleşebilir.

➡ Yumurtanın içinde basınç oluşarak patlamasına yol açabilir.

15. Fırınınızda derin kızartma yapmayı denemeyin.

➡ Bu durum sıcak sıvının aniden kaynayarak kabın dışına taşmasına neden olabilir.

Önemli güvenlik

talimatları

Daha sonra başvurmak üzere saklayınız. Fırınınızı kullanmadan önce, yangın, elektrik çarpması, kişisel yaralanma ve zarar risklerini ortadan kaldırmak için tüm yönergeleri okuyun ve uygulayın. Bu kılavuz olası her türlü olayı kapsamayabilir. Anlamadığınız herhangi bir problem için her zaman yetkili servisiniz veya üreticiniz ile temasa geçin.

⚠ DİKKAT

16. Duman görülürse (veya dışarı çıkarsa), fırını kapatın veya güç kaynağı ile bağlantısını kesin ve alevlerin sönmesi için fırının kapağını kapalı tutun.

➡ Böyle bir durum yangın ve elektrik şoku gibi ciddi tehlikelerin ortaya çıkmasına neden olur.

17. Gıda maddelerinin plastik, kâğıt veya diğer yanabilir tek kullanımlık kaplarda ısıtılması veya pişirilmesi durumunda gözünüz fırında olsun ve sıklıkla kontrol edin.

➡ Gıdanız, içerisinde bulunan kabın bozulması durumunda dışarı akarak yangın çıkmasına neden olabilir.

18. Cihaz çalışır konumda iken erişebilir yüzeylerde ısınma oluşabilir. Fırın kapağını, dış yüzeyleri, fırının arka kısmını, fırın boşluğunu, aksesuarları ve gıdaları gril, ısı yayım ve otomatik pişirme işlemleri modunda ellemeyin, işlem bittikten sonra sıcak olmadıklarından emin olun.

➡ Sıcak olacaklarından dolayı fırın eldiveni ile tutulmadıkları takdirde yanma riski bulunmaktadır.

Daha sonra başvurmak üzere saklayınız. Fırınınızı kullanmadan önce, yangın, elektrik çarpması, kişisel yaralanma ve zarar risklerini ortadan kaldırmak için tüm yönergeleri okuyun ve uygulayın. Bu kılavuz olası her türlü olayı kapsamayabilir. Anlamadığınız herhangi bir problem için her zaman yetkili servisiniz veya üreticiniz ile temasa geçin.

Önemli güvenlik talimatları

⚠ DİKKAT

19. Fırın düzenli aralıklarla temizlenmeli ve yiyecek kalıntıları yok edilmelidir.

- ➡ Fırının temiz koşullarda tutulmaması, yüzeyin bozularak cihaz ömrünün olumsuz yönde etkilenmesine ve tehlikeli durumların oluşmasına yol açabilir.

20. Yalnızca bu fırın için önerilen sıcaklık sondasını kullanın (sıcaklık ölçüm sondası kullanabilen cihazlar için).

- ➡ Uygun olmayan derece ölçüm cihazları ile yapılan ısı ölçümleri yanıltıcı olabilir.

21. Isıtma parçaları varsa, kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısıtma parçalarına dokunurken dikkatli olunması gerekir.

- ➡ Yanma riski bulunmaktadır.

22. Mısır patlatırken, her üreticinin verdiği talimatlara uyun. Mısır patlarken fırının başından ayrılmayın. Önerilen süre içerisinde mısır patlamaya başlamaz ise işlemi sonlandırın. Mısır patlatmak için asla kesekağıdı kullanmayın. Patlamamış taneleri patlatmayı denemeyin.

- ➡ Fazla ısıtıldığı takdirde mısır taneleri yanmaya başlayabilir.

Önemli güvenlik

talimatları

Daha sonra başvurmak üzere saklayınız. Fırınınızı kullanmadan önce, yangın, elektrik çarpması, kişisel yaralanma ve zarar risklerini ortadan kaldırmak için tüm yönergeleri okuyun ve uygulayın. Bu kılavuz olası her türlü olayı kapsamayabilir. Anlamadığınız herhangi bir problem için her zaman yetkili servisiniz veya üreticiniz ile temasa geçin.

⚠ DİKKAT

23. Bu cihazın topraklanması gerekmektedir.

Ana kablo içerisinde bulunan bağlantı telleri aşağıdaki gösterilen renk kodlarına sahiptir

MAVİ ~ Nötr

KAHVERENGİ ~ Yüklü

YEŞİL ve SARI ~ Toprak

Bu cihazın verilen renk kodlarının bağlanacağı noktadaki kablo renkleri ile örtüşmemesi durumunda aşağıdaki yöntemi izleyin:

MAVİ renkli kablonun N harfi ile

kodlanan terminale veya SİYAH renkli kabloya bağlanmalıdır. KAHVERENGİ kablonun L harfi ile kodlanan terminale veya KIRMIZI renkli kabloya bağlanmalıdır. YEŞİL ve SARI veya YEŞİL renkli kablonun E harfi ile kodlanan terminale veya $\perp$.

Elektrik kablonuzun hasar görmesi halinde, herhangi bir tehlikenin önüne geçmek amacı ile kablo, üretici firma, yetkili servis hizmeti sağlayıcısı veya yetkin bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

➡ Uygun olmayan kullanım ciddi elektrik hasarlarına yol açabilir.

Daha sonra başvurmak üzere saklayınız. Fırınınızı kullanmadan önce, yangın, elektrik çarpması, kişisel yaralanma ve zarar risklerini ortadan kaldırmak için tüm yönergeleri okuyun ve uygulayın. Bu kılavuz olası her türlü olayı kapsamayabilir. Anlamadığınız herhangi bir problem için her zaman yetkili servisiniz veya üreticiniz ile temasa geçin.

Önemli güvenlik talimatları

⚠ DİKKAT

24. Fırın kapağını temizlerken sert aşındırıcı temizlik malzemeleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- ➡ Yüzeyin çizilmesine ve camın kırılmasına yol açabilir.

25. Bu cihaz ticari gıda hizmetleri amacı için kullanılmamalıdır.

- ➡ Düzgün kullanılmaması durumunda fırınınız zarar görebilir.

26. Mikrodalga fırın, dekoratif kapağı açık şekilde çalıştırılmalıdır.

- ➡ Mikro dalga fırının bir dolap içinde olması durumunda dolap kapakları fırın çalışırken kapalı konumda ise hava dolaşımı bozulur ve yangın çıkabilir, fırın ve dolabınız zarar görebilir.

27. Bağlantı fişe kolay ulaşım veya kablolama esaslarına uygun olarak yerleştirilmiş bir düğme vasıtası ile kumanda ederek sağlanabilir.

- ➡ Uygun olmayan fiş veya düğme kullanımı elektrik şokuna veya yangına neden olabilir.

Önemli güvenlik

talimatları

Daha sonra başvurmak üzere saklayınız. Fırınınızı kullanmadan önce, yangın, elektrik çarpması, kişisel yaralanma ve zarar risklerini ortadan kaldırmak için tüm yönergeleri okuyun ve uygulayın. Bu kılavuz olası her türlü olayı kapsamayabilir. Anlamadığınız herhangi bir problem için her zaman yetkili servisiniz veya üreticiniz ile temasa geçin.

DİKKAT

28. (Küçük) Çocuklar, aletle oynamamaları için denetim altında tutulmalılar.
29. Bu alet sadece 8 yaş ve üstü çocuklar tarafından ve aletin güvenli bir şekilde kullanımına ilişkin bilgilendirilmiş, gözetim altında ve tehlikeleri anlamış olmaları kaydıyla, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel becerileri az ya da bilgi ve deneyim eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar aletle oynamamalıdır.

- Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetimsiz olarak çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
30. Alet, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
31. Biberon ve mama kavanozlarının içindekiler karıştırılmalı veya çalkalanmalı, ayrıca ağzın yanmasını önlemek için yenmeden önce sıcaklığı kontrol edilmelidir.
32. Buharlı temizleyici kullanılamaz.

Yüksek miktarda mikrodalga enerjisine maruz kalınmasını engellemeye yönelik önlemler.

Kapak mekanizmasına yerleştirilmiş güvenlik kilitlerinden dolayı, kapağı açık durumda fırınınızı çalıştıramazsınız. Kapak açıldığında, mikrodalga işlevinin çalıştırılmasından dolayı zararlı mikrodalga enerjisinin açığa çıkma ihtimaline karşı bu güvenlik kilitleri pişirme işlemini otomatik olarak durdurur.

Güvenlik kilitlerinin sıkıştırılmaması çok önemlidir.

Fırının kapağı ile ön yüzü arasına herhangi bir nesne koymayın veya conta yüzeylerinde yiyecek ya da temizleyici kalıntıların birikmesine izin vermeyin.

Zarar görmesi durumunda fırınınızı çalıştırmayın. Özellikle de fırın kapağının düzgün şekilde kapanması ve şu parçalara zarar gelmemesi çok önemlidir: (1) kapak (eğik), (2) menteşe ve kilitler (kırık veya gevşek), (3) kapak mühürleri ve conta yüzeyleri.

Fırının nitelikli servis personeli dışında herhangi birisi tarafından düzeltilmemeli veya onarılmamalıdır.

UYARI

Gereğinden fazla pişirme, YEMEĞİN yanarak alev almasına ve bunun sonucunda fırınınızın zarar görmesine neden olabileceğinden, lütfen pişirme sürelerinizin doğru şekilde ayarlandığından emin olun.

Çorba, sos ve içecek gibi sıvıları fırınınızda mikrodalga işleviyle ısıtırken, herhangi bir fokurdama belirtisi olmadan sıvılar kabın kızgın yerine çarpıp sıçrayabilir. Bu da sıcak sıvının aniden taşmasıyla sonuçlanabilir. Bu olasılığı önlemek için aşağıdaki adımların uygulanması gerekir:

- 1 Ağzı dar olan düz kenarlı kaplar kullanmaktan kaçının.
- 2 Aşırı ısıtmayın.
- 3 Kabı fırına yerleştirmeden önce ve ısıtma süresinin yarısında sıvıyı karıştırın.
- 4 Isıtmanın ardından, sıvıyı kısa bir süre fırında bekletin, tekrar dikkatlice karıştırın ya da çalkalayın (özellikle de biberon ve mama kavanozlarının içindekileri) ve ağzın yanmasını önlemek için yemeden önce sıcaklığını kontrol edin (özellikle de biberon ve mama kavanozlarının içindekileri). Kabı tutarken dikkatli olun.

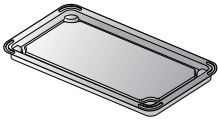
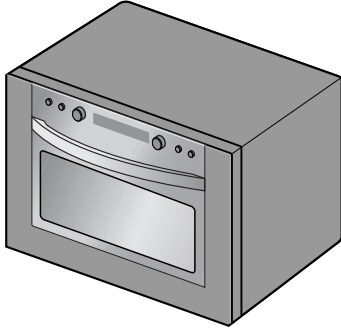
UYARI

Mikrodalgayla piştikten sonra yiyecekleri fırında bekletin ve yemeden önce sıcaklığını kontrol edin. Özellikle de biberon ve mama kavanozlarının içindekilere dikkat edin.

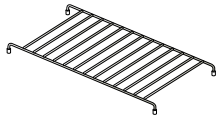
Paketten Çıkarma ve Yerleştirme

Bu sayfalardaki temel adımları izleyerek, fırınınızın düzgün çalışıp çalışmadığını hızlıca kontrol edebilirsiniz. Lütfen fırınınızın yerleştirileceği yerle ilgili yol gösterici bilgileri özellikle dikkate alın. Fırınızı paketten çıkardığınızda tüm aksesuar ve ambalajları çıkardığınızdan emin olun. Teslimat sırasında zarar görmediğinden emin olmak için fırınızı kontrol edin.

- 1** Fırınızı paketten çıkarıp sabit ve düz bir yüzeye yerleştirin.



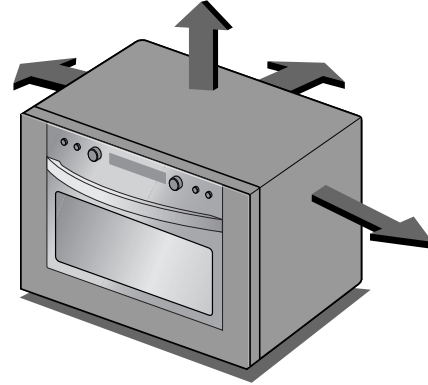
METAL TEPŞİ



RAF



- 2** Fırını 85 cm'den yüksek herhangi bir düz yere yerleştirin, ancak uygun havalandırmayı sağlamak için üstten 20 cm ve arkadan 10 cm boşluk kaldığından emin olun. Devrilmeyi önlemek için fırının ön kısmı ile yüzeyin kenarı arasında en az 8 cm ve en fazla 22 cm mesafe olmalıdır. Fırının altında veya yanında bir egzoz çıkışı bulunur. Bu çıkışın herhangi bir şekilde tıkanması fırına zarar verebilir.

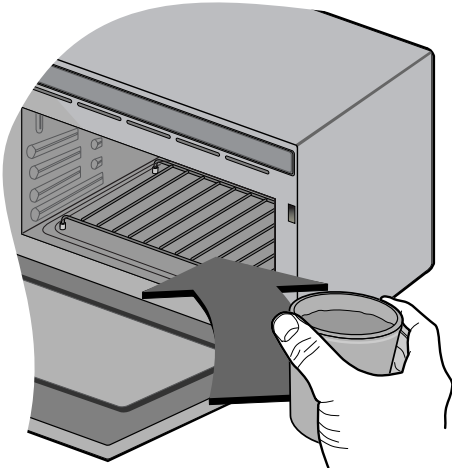


*** BU FIRIN TİCARİ AMAÇLI YEMEK TEDARİKİ İÇİN KULLANILMAMALIDIR.**

3 Fırınınızın fişini evdeki standart bir prize takın. Prize fırınınız dışında herhangi bir aletin takılı olmadığından emin olun. **Fırınınız düzgün çalışmazsa, fişini elektrik prizinden çekip tekrar takın.**

4 **KAPAK KOLUNU** çekerek fırınınızın kapağını açın. **RAF** fırının içine yerleştirin.

5 **Mikrodalgada kullanılabilir bir kaba** 300ml su doldurun. Kabı **METAL TEPŞİYE** yerleştirip fırının kapağını kapatın. Ne tür bir kap kullanacağınız konusunda emin değilseniz lütfen sayfa 43'e bakın.



6 **STOP/CLEAR** düğmesine basın ve **ENTER/START/QUICK START** düğmesine bir defa basarak 30 saniyelik pişirme süresini ayarlayın.

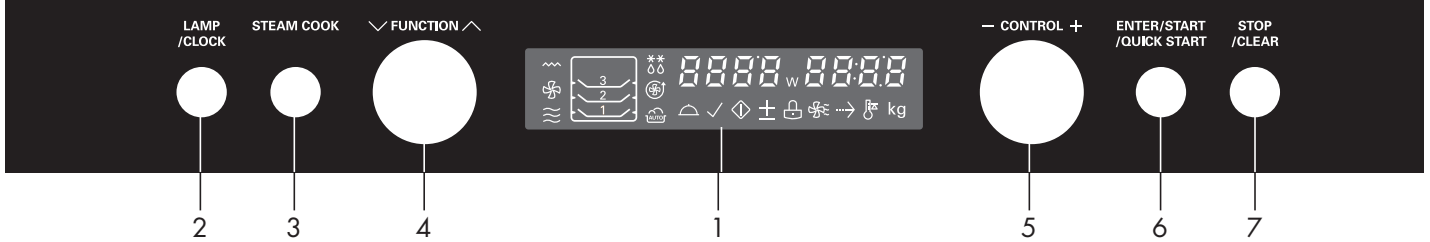


7 **EKRANDA** 30 saniyeden itibaren geri sayım başlar. 0'a ulaşıldığında BİP sesi çıkar. Fırının kapağını açıp suyun sıcaklığını test edin. Fırınınız çalışır durumdaysa suyun ılık olması gerekir. **Kabı çıkarırken dikkatli olun, sıcak olabilir.**



ARTIK FIRININIZ YERLEŞTİRİLMİŞTİR

Kontrol Paneli



1. DISPLAY WINDOW: Saat, pişirme süresi, güç düzeyi ve pişirme kategorilerini gösterebilirsiniz.

2. LAMP/CLOCK:

- **LAMP:** Bu düğmeye basarak, pişirmekte olduğunuz yemekleri görebilirsiniz.
- **CLOCK:** Saati ayarlayabilirsiniz.

3. STEAM COOK: Buharda pişirme işlevi, buharda pişirme kategorilerini seçerek en sevdiğiniz yemekleri pişirmenizi sağlar.

4. FUNCTION Select: İşlevlerin kategorilerini seçebilirsiniz.

5. CONTROL:

- Pişirme süreleri, sıcaklık, ağırlık ve pişirme kategorilerini ayarlayabilirsiniz.
- Otomatik ve manuel işlevi kullanılarak yapılan pişirme sırasında (buz çözme modu dışında), kadran düğmesini çevirerek istediğiniz zaman pişirme süresini artırıp azaltabilirsiniz.

6. ENTER/START/QUICK START:

- Seçilen pişirmeyi başlatmak için düğmeye bir kez basın.
- Hızlı başlangıç özelliği, hızlı başlangıç düğmesine dokunulmasıyla HIGH (YÜKSEK) güçte 30 saniyelik pişirme aralıkları ayarlamanızı sağlar.

7. STOP/CLEAR: Saat dışındaki tüm girişleri durdurup temizleyebilirsiniz.

12 saat veya 24 saat biçimini ayarlayabilirsiniz.

Aşağıdaki örnekte, 24 saat biçimi kullanılarak saatin 10:30'e nasıl ayarlandığı gösterilmektedir. Fırınınızın tüm ambalajını çıkardığınızdan emin olun.



Fırınınızın fişi ilk kez prize takıldığında veya kısa bir kesintiden sonra elektrik geldiğinde ekranda '0' gösterilir ve saati sıfırlamanız gerekir.

Saatte (veya ekranda) herhangi bir garip sembol gösterildiğinde fırınınızın fişini prizden çıkarıp yeniden takın ve saati sıfırlayın.

Fırınınızın, bu kitapçığın önceki bölümlerinde açıklandığı gibi doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

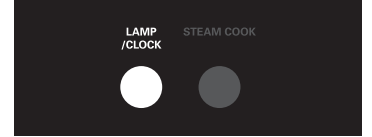
STOP/CLEAR düğmesine basın.



Bir kez **CLOCK** düğmesine basın.

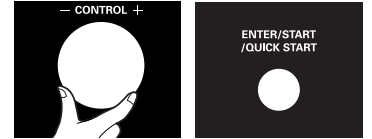
(12 saat biçimini kullanmak isterseniz, bir kez daha **CLOCK** düğmesine basın.

Saati ayarladıktan sonra başka bir seçeneğe ayarlamak isterseniz, fişi çıkarıp yeniden takmanız gerekir.)



CONTROL kadranını ekranda "10:00" görünene kadar çevirin.

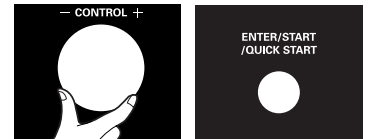
Saati onaylamak için **ENTER/START/QUICK START** düğmesine basın.



CONTROL kadranını ekranda "10:30" görünene kadar çevirin.

ENTER/START/QUICK START düğmesine basın.

Saat ilerlemeye başlar.



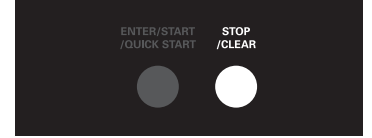
Çocuk Kilidi



Fırınınızın yanlışlıkla çalıştırılmasını önlemeye yönelik bir güvenlik özelliği vardır.

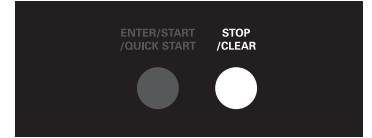
Çocuk kilidi ayarlandıktan sonra tüm işlevlerin kullanımı engellenir ve herhangi bir pişirme işlemi yapılamaz. Ancak çocuğunuz fırının kapağını açabilir.

STOP/CLEAR düğmesine basın.

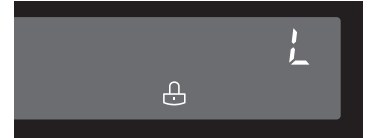


Ekranda “**L** ve  ” görüntülenip BİP sesi çıkıncaya kadar **STOP/CLEAR** düğmesini basılı tutun. Böylece **CHILD LOCK (ÇOCUK KİLİDİ)** ayarlanmış olur.

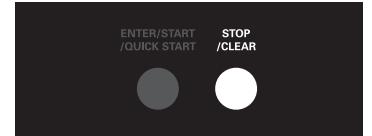
Ekrandan saat kaybolur ancak birkaç saniye sonra yeniden görüntülenir.



Herhangi bir düğmeye basıldığında ekranda “**L** ve  ” görüntülenir.



CHILD LOCK (ÇOCUK KİLİDİ) işlevini iptal etmek için, “**L** ve  ” kayboluncaya kadar **STOP/CLEAR** düğmesini basılı tutun. BİP sesini duyduğunuzda düğmeyi serbest bırakın.



Takip eden örnekte fırının 200°C dereceye nasıl ısıtılacağını göstereceğim.

Isı Yayımlı Ön Isıtma



Konveksiyonlu fırının 40°C ile 100°C-250°C arasında bir sıcaklık aralığı vardır

Fırınınızın 40°C sıcaklıkta ferment işlevi vardır. Sıcaklık 40°C'nin üzerine çıktığında ferment işlevi kullanılmadığından, fırın soğuyuncaya kadar beklemeniz gerekir.

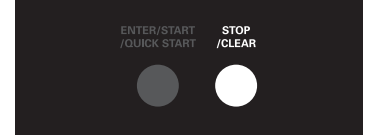
Çalışmakta olan mikrodalga fırın için konveksiyonlu pişirme işlevindeki 40°C koşulunda pişirme süresinin 9 saate kadar uzatılmasını sağlamak için kullanılır.

Fırınınızın seçilen sıcaklığa ulaşması birkaç dakika sürer.

Doğru sıcaklığa ulaştıktan sonra fırınınız doğru sıcaklığa ulaştığını size bildirmek için BİP sesi çıkarır.

Bunun ardından yemeğinizi fırına yerleştirin: ve fırınınıza pişirme işlemini başlatma talimatını verin.

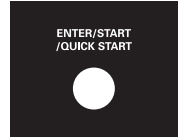
STOP/CLEAR düğmesine basın.



FUNCTION seçimi kadranını **Isı Yayımlı** Seçmek üzere döndürün.

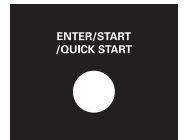
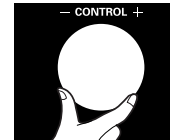
Şu işaret görüntülenecektir: “”

Seçilen modun teyit edilmesi için **ENTER/START/QUICK START** düğmesine basın.



CONTROL kadranını ekranda “200°C” görünene kadar çevirin.

Ayarlanan derecenin teyit edilmesi için **ENTER/START/QUICK START** düğmesine basın.



ENTER/START/QUICK START düğmesine basın.

Ön ısıtma işlemi “Pr-H” ibresinin görüntülenmesi ile başlayacaktır.



Isı Yayımı

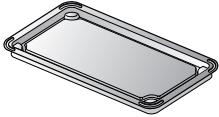
Pişirme

Aşağıdaki örnekte size ilk önce fırının ön ısıtmasının nasıl yapılacağını ve daha sonra 230°C bir yemeğin 50 dakika boyunca nasıl yapılacağını göstereceğim.

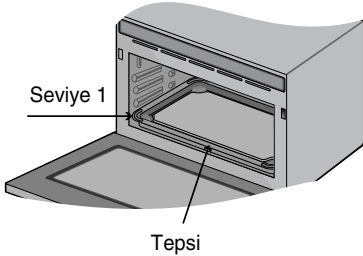


Ön ısıtma için bir değer verilmediğinde, fırın otomatik olarak 180 °C ön ısıtma değerine ayarlanacaktır. Bu derece Kontrol düğmesi ile değiştirilebilir.

Metal tepsi ısı yayılım modunda mutlaka kullanılmalıdır.



* Tepsi Yeri



STOP/CLEAR düğmesine basın.



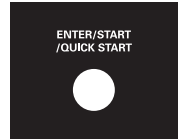
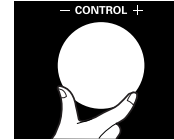
FUNCTION seçim kadranını **Isı Yayımı** Seçmek üzere döndürün. Şu işaret görüntülenecektir: “”

Seçilen modun teyit edilmesi için **ENTER/START/QUICK START** düğmesine basın.

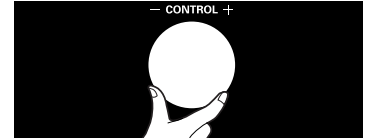


CONTROL kadranını ekranda “230°C” görünene kadar çevirin.

Ayarlanan derecenin teyit edilmesi için **ENTER/START/QUICK START** düğmesine basın.

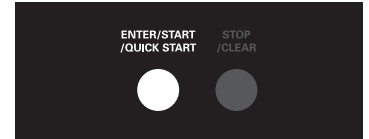


CONTROL kadranını ekranda “50:00” görünene kadar çevirin.



ENTER/START/QUICK START düğmesine basın.

Fırında yemek pişirirken pişirme süresini kısaltmak veya uzatmak için **Kontrol kadranını** döndürebilirsiniz.



Izgara

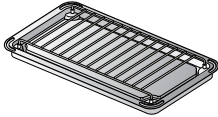
Piştirme

Takip eden örnekte, size Izgarayı kullanarak 12 dakikada bazı gıdaları nasıl pişirebileceğinizi göstereceğim.

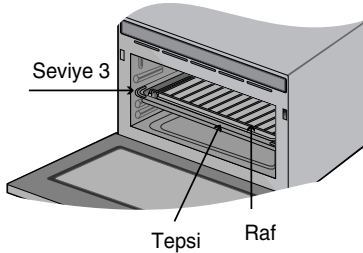


Bu özellik yiyecekleri hemen hafifçe kızartıp çıtır çıtır hale getirmenizi sağlar.

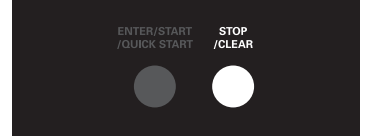
Metal tepsi içerisindeki ızgara, ızgara modunda mutlaka kullanılmalıdır.



* Tepsi Yeri

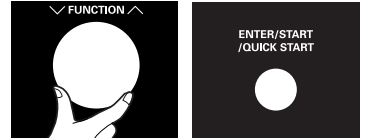


STOP/CLEAR düğmesine basın.

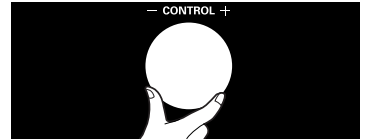


FUNCTION seçim kadranını **Izgara** Seçmek üzere döndürün.
Şu işaret görüntülenecektir: “ ~ ”

Seçilen modun teyit edilmesi için **ENTER/START/QUICK START** düğmesine basın.

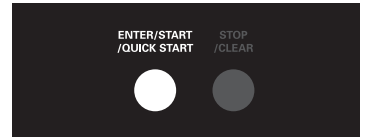


CONTROL kadranını ekranda “12:00” görünene kadar çevirin.



ENTER/START/QUICK START düğmesine basın.

Piştirme işi tamamladıktan sonra metal tepsi çok sıcak olacağından dolayı fırın eldiveni giymeniz gerekecektir.



Izgara Kombi

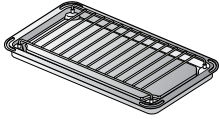
Pişirme

Aşağıdaki örnekte, fırınınızı mikro güç 300W'a nasıl programlayacağınızı ve 25 dakika ızgara ile pişirme işlemini nasıl yapacağınız göstereceğim.

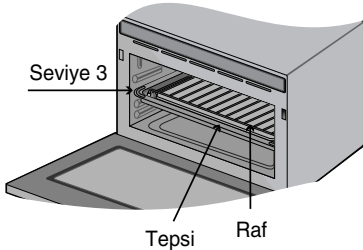
Fırınınızın kombine pişirme özelliği yemeğinizi ısıtma ve mikro dalga ile pişirme olanağı tanımaktadır. Bunun anlamı, yemek pişirmek için daha az süreye ihtiyaç duyacaksınız.

Izgara modunda ızgara mikro dalga kombine gücü dört ayrı ayarda kullanabilirsiniz (90W, 180W, 300W ve 450W).

Metal tepsi içerisinde ızgara, ızgara kombine modunda mutlaka kullanılmalıdır.



* Tepsi Yeri

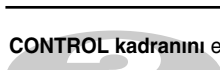


STOP/CLEAR düğmesine basın.



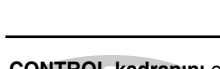
FUNCTION seçim kadranını **Izgara Kombi** Seçmek üzere döndürün. Şu işaretler görüntülenecektir: “ $\approx$ ”, “ $\sim$ ”

Seçilen modun teyit edilmesi için **ENTER/START/QUICK START** düğmesine basın.

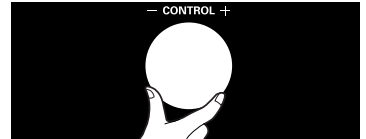


CONTROL kadranını ekranda “300W” görünene kadar çevirin.

Gücü onaylamak için **ENTER/START/QUICK START** düğmesine basın.

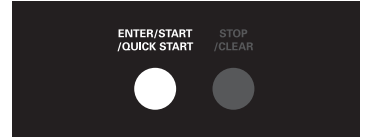
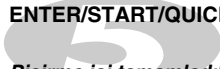


CONTROL kadranını ekranda “25:00” görünene kadar çevirin.



ENTER/START/QUICK START düğmesine basın.

Pişirme işi tamamladıktan sonra metal tepsi çok sıcak olacağından dolayı fırın eldiveni giymeniz gerekecektir.



Isı Yayılim Kombi

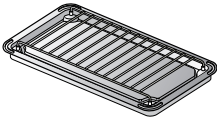
Pişirme

Aşağıdaki örnekte, fırınınızı mikro güç 300W'a nasıl programlayacağınız ve 25 dakika 200°C derecede pişirme işlemini nasıl yapacağınızı göstereceğim.

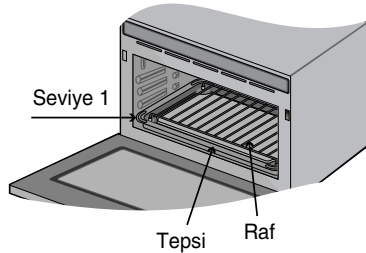


Izgara modunda ısıtma kombi gücünü dört ayrı ayarda kullanabilirsiniz (90W, 180W, 300W ve 450W).

Metal tepsi içerisindeki ızgara, ızgara ısıtma kombine modunda mutlaka kullanılmalıdır.



* Tepsi Yeri



STOP/CLEAR düğmesine basın.



FUNCTION seçim kadranını **Isı Yayılim Kombi** Seçmek üzere döndürün.

Şu işaretler görüntülenecektir: “”, “”

Seçilen modun teyit edilmesi için **ENTER/START/QUICK START** düğmesine basın.

CONTROL kadranını ekranda “200°C” görünene kadar çevirin.

Ayarlanan derecenin teyit edilmesi için **ENTER/START/QUICK START** düğmesine basın.

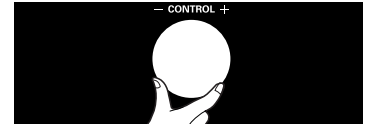
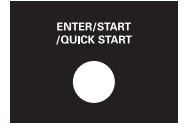
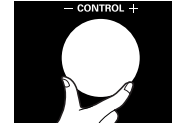
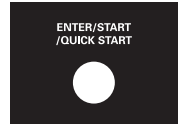
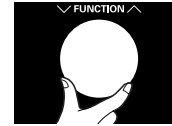
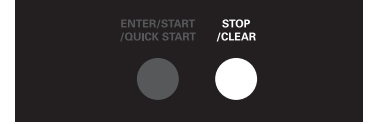
CONTROL kadranını ekranda “300W” görünene kadar çevirin.

Gücü onaylamak için **ENTER/START/QUICK START** düğmesine basın.

CONTROL kadranını ekranda “25:00” görünene kadar çevirin.

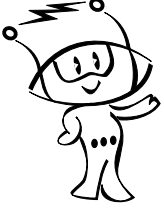
ENTER/START/QUICK START düğmesine basın.

Pişirme işi tamamlandıktan sonra metal tepsi çok sıcak olacağından dolayı fırın eldiveni giymeniz gerekecektir.



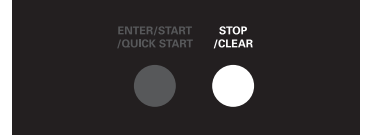
Otomatik Pişirme

Takip eden örnekte size 1,1kg ağırlığında Bütün Tavuk nasıl pişirileceğini göstereceğim.



Otomatik pişirme menüleri programlandı.
Otomatik Pişirme, en sevdiğiniz yemekleri, yemek tipini ve yemeğin ağırlığını belirttiğinizde kolaylıkla pişirmenize olanak sağlar.

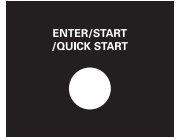
STOP/CLEAR düğmesine basın.



FUNCTION seçim kadranını **Otomatik pişirme** Seçmek üzere döndürün.

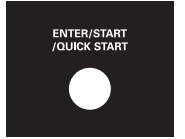
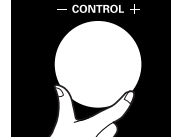
Şu işaret görüntülenecektir: “”

Seçilen modun teyit edilmesi için **ENTER/START/QUICK START** düğmesine basın.



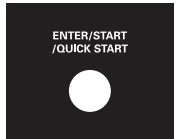
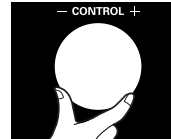
CONTROL kadranını ekranda “SC 3” görünene kadar çevirin.

Kategoriye onaylamak için **ENTER/START/QUICK START** düğmesine basın.



CONTROL kadranını ekranda “1.1kg” görünene kadar çevirin.

ENTER/START/QUICK START düğmesine basın.



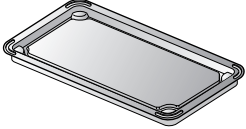
Pişirme işi tamamladıktan sonra metal tepsi çok sıcak olacağından dolayı fırın eldiveni giymeniz gerekecektir.

<i>İşlev</i>	<i>Kategori</i>		<i>Ağırlık Sınırı</i>	<i>Mutfak araç gereci</i>	<i>Seviye</i>	<i>Yiyecek Sıcaklığı</i>	<i>Talimatlar</i>
Otomatik Pişirme	SC 1	Donmuş Pizza	0,3 - 0,6 kg	Raf + Metal tepsi	1	Donmuş	Bu fonksiyon donmuş pizza pişirmek içindir. Tüm ambalajı çıkarın ve pizzayı metal tepsi üzerindeki ızgara üzerine yerleştirin. Piştikten sonra 1-2 dakika bekletin.
	SC 2	Kızarmış Patates	0,2 - 0,5 kg	Metal tepsi	1	Donmuş	Donmuş patates ürününü metal tepsiye yayın. En iyi sonuç için tek kat yapın. Pişirdikten sonra fırından çıkarın ve dakika 1-2 kadar bekletin.
	SC 3	Bütün Tavuk	0,8 - 1,5 kg	Raf + Metal tepsi	1	Soğutulmuş	Tüm bir tavuğun üzerine erimiş margarin veya tereyağını bir mutfak fırçası ile sürün, arzu ediyorsanız baharatlarınızı da ekleyebilirsiniz. Tüm tavuğu göğüs kısmı altta kalacak şekilde raf üzerine yerleştirin. BİİP sesi geldiğinde derhal biriken suyu boşaltın ve tavuğu çevirin. Daha sonra, tekrardan başlat düğmesine basarak pişirmeye devam edin. Pişirdikten sonra alüminyum folyo içerisinde 10 dakika bekletin.
	SC 4	Tavuk Parçaları	0,2 - 0,8 kg	Raf + Metal tepsi	3	Soğutulmuş	Tavuk parçalarını metal tepsiye yerleştirin. BİP sesi çıktığında yiyeceği ters çevirin. Ve ardından pişirmeye devam etmek için start (başlat) düğmesine basın. Pişirdikten sonra 2-5 dakika folyoyla örtülü şekilde bekletin.
	SC 5	Biftek	0,2 - 0,8 kg	Raf + Metal tepsi	3	Soğutulmuş	Metal tepsi üzerinde bulunan raf üzerine yerleştirin. BİİP sesi geldiğinde çevirin. Daha sonra, tekrardan başlat düğmesine basarak pişirmeye devam edin. Pişirdikten sonra derhal servis yapın.
	SC 6	Kuzu Rosto	0,8 - 1,8 kg	Raf + Metal tepsi	1	Soğutulmuş	Etin fazlalık yağını keserek alın. Bir fırça yardımıyla ete erimiş margarin veya tereyağı sürün. Metal tepside alçak rafa yerleştirin. BİP sesi çıktığında yiyeceği ters çevirin. Ardından pişirmeye devam etmek için start (başlat) düğmesine basın. Pişirdikten sonra 10 dakika folyoyla örtülü şekilde bırakın.

<i>İşlev</i>	<i>Kategori</i>		<i>Ağırlık Sınırı</i>	<i>Mutfak araç gereci</i>	<i>Seviye</i>	<i>Yiyecek Sıcaklığı</i>	<i>Talimatlar</i>
Otomatik Pişirme	SC 7	Kızarmış Biftek	0,8 - 1,8 kg	Raf + Metal tepsi	1	Soğutulmuş	Bir fırça yardımıyla bifteğe erimiş margarin veya tereyağı sürün. Metal tepside alçak rafa yerleştirin. BİP sesi çıktığında yiyeceği ters çevirin. Ve ardından pişirmeye devam etmek için start (başlat) düğmesine basın. Pişirdikten sonra 10 dakika folyoyla örtülü şekilde bekletin.
	SC 8	Fırınlanmış Patates	0,2 - 1,0 kg	Raf + Metal tepsi	1	Oda Sıcaklığında	Orta boy patatesleri tercih edin. (her biri 200 – 220 g) Patatesleri yıkayıp kurulaştırın. Patatesleri birkaç yerinden çatalla delin. Sonra patatesleri metal tepsiye yerleştirin. Ağırlığı ayarlayıp start (başlat) düğmesine basın. Pişirdikten sonra patatesleri fırından çıkarın. 5 dakika folyoyla örtülü şekilde bekletin.
	SC 9	Donmuş Yemekler	0,4 - 1,0 kg	Raf + Metal tepsi	1	Donmuş	Donmuş hazır yemeği üzeri açık şekilde, metal tepsi üzerinde bulunan ızgaranın üzerine yerleştirin.
	SC 10	Taze Sebzeler	0,2 - 0,8 kg	Raf + Metal tepsi + Mikrodalgada kullanılabilir kapaklı kap	1	Oda Sıcaklığında	Mikrodalgada kullanılabilir bir kaba sebzeleri yerleştirin. Su ekleyin. Örtüyle üzerini kapatın. BİP sesi çıktığında bir kez karıştırın. Pişirdikten sonra karıştırın ve 2-3 dakika bekletin. Miktarı göre su ekleyin. ** 0,20 kg - 0,50 kg : 2 Yemek kaşığı ** 0,55 kg - 1,00 kg : 4 Yemek kaşığı
	SC 11	Donmuş Sebzeler	0,2 - 0,8 kg	Raf + Metal tepsi + Mikrodalgada kullanılabilir kapaklı kap	1	Donmuş	Mikrodalgada kullanılabilir bir kaba sebzeleri yerleştirin. Su ekleyin. Örtüyle üzerini kapatın. BİP sesi çıktığında bir kez karıştırın. Pişirdikten sonra karıştırın ve 2-3 dakika bekletin. Miktarı göre su ekleyin. ** 0,20 kg - 0,50 kg : 2 Yemek kaşığı ** 0,55 kg - 1,00 kg : 4 Yemek kaşığı

İşlev	Kategori		Ağırlık Sınırı	Mutfak araç gereci	Seviye	Yiyecek Sıcaklığı	Talimatlar																	
Otomatik Pişirme	SC 12	Pilav / Makarna	0,1 - 0,3 kg	Raf + Metal tepsi + Mikrodalgada kullanılabilir kapaklı kap	1	Oda Sıcaklığında	Pirinç /makarnayı içerisinde 1/4 ila 1 çay kaşığı tuz bulunan derin ve geniş bir tencere içinde (3L) kaynatın. <table><tr><th colspan="2">Ağırlık</th><th>100g</th><th>200g</th><th>300g</th><th>Kapak</th></tr><tr><td rowspan="2">Su</td><td>Pilav</td><td>250ml</td><td>350ml</td><td>480ml</td><td>Evet</td></tr><tr><td>Makarna</td><td>300ml</td><td>600ml</td><td>900ml</td><td>Hayır</td></tr></table> ** Pilav - Pişirdikten sonra 5 dakika süreyle veya suyunu çekinceye kadar kapağı kapalı şekilde bekletin. ** Makarna - Pişirme sırasında gerekirse birkaç kez karıştırın. Pişirdikten sonra 1-2 dakika bekletin. Makarnayı soğuk sudan geçirin.	Ağırlık		100g	200g	300g	Kapak	Su	Pilav	250ml	350ml	480ml	Evet	Makarna	300ml	600ml	900ml	Hayır
Ağırlık		100g	200g	300g	Kapak																			
Su	Pilav	250ml	350ml	480ml	Evet																			
	Makarna	300ml	600ml	900ml	Hayır																			

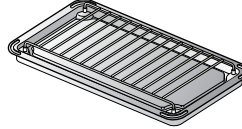
< Metal tepsi >



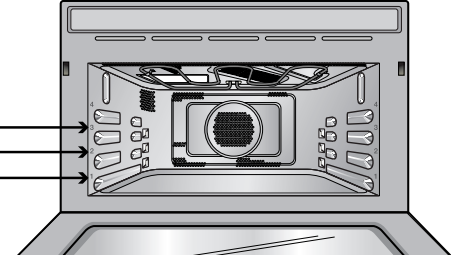
< Raf >



< Raf + Metal tepsi >



Seviye 3 →
Seviye 2 →
Seviye 1 →



Buhar Menü

Takip eden örnekte size 0,2kg ağırlığında Ispanak nasıl pişirileceğini göstereceğim.

Bu özellik buharlı pişirme yapmanızı sağlar.

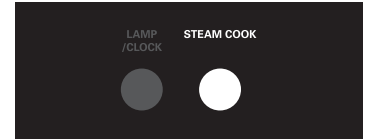
İKAZ:

1. **BUHARLI TENCEREYİ** fırından çıkarırken her zaman eldiven kullanın. Tencere çok sıcaktır.
2. Pişirme işleminden sonra sıcak bir **BUHARLI TENCEREYİ** cam masaya veya kolayca eriyebilecek bir yere koymayın. Her zaman bir altlık ya da tepsi kullanın.
3. Bu Buharlı Tencereyi kullanırken, kullanım öncesinde içine en az 400ml su doldurun. Su miktarı 400ml'den az olursa, pişirme tam olamayabilir veya yangına ya da ürünün ciddi zarar görmesine yol açılabilir.
4. Su dolu **BUHAR TENCERESİNİ** taşırken dikkatli olun.
5. **BUHAR TENCERESİ** kullanılırken buhar kapağı ve buhar suyu kabı tamamen doğru ayarlanmalıdır. Buhar kapağı ve buhar suyu kabı ayarlanmazsa, yumurtalar ya da kestaneler patlayabilir.
6. Bu Buharlı Tencereyi asla farklı model bir ürünle kullanmayın. Aksi takdirde yangına veya ürünün ciddi şekilde zarar görmesine yol açılabilir.
7. Pişirme esnasında **BUHAR ALETİNİ** RAF ÜZERİNDE kullanmayın. Yangına veya vahim ürün zararlarına yol açabilir. **BUHAR ALETİ** boşluk tabanına yerleştirilmelidir.

STOP/CLEAR düğmesine basın.



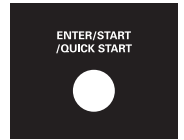
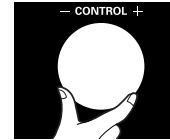
STEAM COOK düğmesine basın.



CONTROL kadranını ekranda “St 7” görünene kadar çevirin.



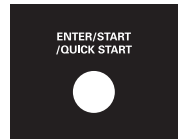
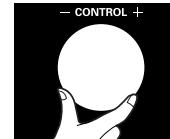
Kategoriye onaylamak için **ENTER/START/QUICK START** düğmesine basın.



CONTROL kadranını ekranda “0.2kg” görünene kadar çevirin.



ENTER/START/QUICK START düğmesine basın.



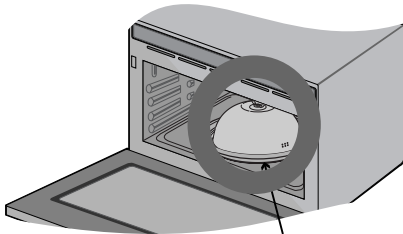
Pişirme işi tamamlandıktan sonra metal tepsi çok sıcak olacağından dolayı fırın eldiveni giymeniz gerekecektir.

<i>İşlev</i>	<i>Kategori</i>		<i>Ağırlık Sınırı</i>	<i>Mutfak araç gereci</i>	<i>Seviye</i>	<i>Yiyecek Sıcaklığı</i>	<i>Talimatlar</i>
Buhar pişirme	St 1	Krustaseler	0,1 - 0,4kg	Buhar su kabı Buhar tabağı Buhar kapağı	Alt	Buzdolabı	1. Gıda maddesini temizleyin. 2. Buhar aletinin su kabına 200 ml su koyun. Buhar tabağını buhar su kabı üzerine yerleştirin. Hazırlanan gıdaları buhar tabağının üzerine tek sıra olarak yerleştirin. Buhar aletinin kapağını kapatın. 3. Buhar su kabını fırının orta kısmına yerleştirin. 4. Buhar ile pişirme tamamlandığında, fırın içerisinde 1 dakika bekletin. - Boyu 20 cm'den kısa
	St 2	Kabuklu Deniz Ürünleri	0,2 - 0,6kg	Buhar su kabı Buhar tabağı Buhar kapağı	Alt	Buzdolabı	Yukandaki gibi - Boyu 20 cm'den kısa
	St 3	Balık Fileto	0,2 - 0,6kg	Buhar su kabı Buhar tabağı Buhar kapağı	Alt	Buzdolabı	Yukandaki gibi - 2,5 cm'den kalın olmayan
	St 4	Donmuş Havuç	0,2 - 0,4kg	Buhar su kabı Buhar tabağı Buhar kapağı	Alt	Oda Sıcaklığında	1. Sebzeleri yıkadıktan sonra aynı boylarda kesin. 2. Buhar aletinin su kabına 200 ml su koyun. Buhar tabağını buhar su kabı üzerine yerleştirin. Hazırlanan gıdaları buhar tabağının üzerine tek sıra olarak yerleştirin. Buhar aletinin kapağını kapatın. 3. Buhar su kabını fırının orta kısmına yerleştirin. 4. Buhar ile pişirme tamamlandığında, fırın içerisinde 1 dakika bekletin. - Dilimlenmiş havuç

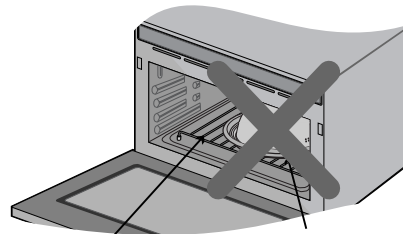
<i>İşlev</i>	<i>Kategori</i>		<i>Ağırlık Sınırı</i>	<i>Mutfak araç gereci</i>	<i>Seviye</i>	<i>Yiyecek Sıcaklığı</i>	<i>Talimatlar</i>
Buhar pişirme	St 5	Brokoli	0,2 - 0,4kg	Buhar su kabı Buhar tabağı Buhar kapağı	Alt	Oda Sıcaklığında	Yukarıdaki gibi - Küçük parçacıklara ayırın (12g ile 15gr arasında)
	St 6	Donmuş Yeşil Fasulye	0,1 - 0,3kg	Buhar su kabı Buhar tabağı Buhar kapağı	Alt	Oda Sıcaklığında	Yukarıdaki gibi
	St 7	Ispanak	0,1 - 0,2kg	Buhar su kabı Buhar tabağı Buhar kapağı	Alt	Oda Sıcaklığında	Yukarıdaki gibi
	St 8	Karnabahar	0,2 - 0,4kg	Buhar su kabı Buhar tabağı Buhar kapağı	Alt	Oda Sıcaklığında	Yukarıdaki gibi - Küçük parçacıklara ayırın (12g ile 15gr arasında)
	St 9	Patates	0,2 - 0,8kg	Buhar su kabı Buhar tabağı Buhar kapağı	Alt	Oda Sıcaklığında	Yukarıdaki gibi - 4 parçaya ayırın
	St 10	Elme	0,2 - 0,4kg	Buhar su kabı Buhar tabağı Buhar kapağı	Alt	Oda Sıcaklığında	1. Yıkayıp soyun. Gerekliyse çekirdeklerini çıkarın ve ince dilimlere ayırın. 2. Buhar aletinin su kabına 200 ml su koyun. Buhar tabağını buhar su kabı üzerine yerleştirin. Hazırlanan gıdaları buhar tabağının üzerine tek sıra olarak yerleştirin. Buhar aletinin kapağını kapatın. 3. Buhar su kabını fırının orta kısmına yerleştirin. 4. Buhar ile pişirme tamamlandığında, fırın içerisinde 1 dakika bekletin.

<i>İşlev</i>	<i>Kategori</i>		<i>Ağırlık Sınırı</i>	<i>Mutfak araç gereci</i>	<i>Seviye</i>	<i>Yiyecek Sıcaklığı</i>	<i>Talimatlar</i>
Buhar pişirme	St 11	Tavuk Göğüsleri	0,2 - 0,6kg	Buhar su kabı Buhar tabağı Buhar kapağı	Alt	Buzdolabı	1. Clean the food 2. Buhar aletinin su kabına 200 ml su koyun. Buhar tabağını buhar su kabı üzerine yerleştirin. Hazırlanan gıdaları buhar tabağının üzerine tek sıra olarak yerleştirin. Buhar aletinin kapağını kapatın. 3. Buhar su kabını fırının orta kısmına yerleştirin. 4. Buhar ile pişirme tamamlandığında, fırın içerisinde 1-2 dakika bekletin. - 2,5 cm'den kalın olmayan
	St 12	Sosis	0,1 - 0,5kg	Buhar su kabı Buhar tabağı Buhar kapağı	Alt	Buzdolabı	1. Gıdanın hazırlanması. 2. Buhar aletinin su kabına 200 ml su koyun. Buhar tabağını buhar su kabı üzerine yerleştirin. Hazırlanan gıdaları buhar tabağının üzerine tek sıra olarak yerleştirin. Buhar aletinin kapağını kapatın. 3. Buhar su kabını fırının orta kısmına yerleştirin. 4. Buhar ile pişirme tamamlandığında, fırın içerisinde 1 dakika bekletin. - 2,5 cm'den kalın olmayan

*** Pişirme gereçlerinin yeri**



BUHAR ALETİ



Raf fırının tabanında

BUHAR ALETİ

BUHAR ALETİ pişirme esnasında raf üzerinde olmamalıdır. Sadece fırın boşluğunun tabanına yerleştirilebilir.

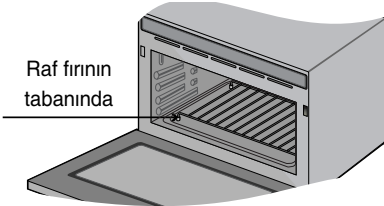
Buz Çözme

*** Buzluktan çıkan gıdayı çözmek için sadece rafı kullanın.**



Fırınınızın dört farklı mikrodalgada buz çözme ayarı vardır: **ET, TAVUK, BALIK** ve **EKMEK**; her buz çözme kategorisinin güç ayarları da farklıdır. **Defrost** düğmesine art arda basıldığında farklı bir ayar seçilir.

*** Tepsi Yeri**



Yiyeceklerin sıcaklık ve yoğunlukları farklıdır, pişirmeye başlamadan önce yiyeceklerin kontrol edilmesini öneririz. Et ve tavuğun büyük eklemlerine özellikle dikkat edin, bazı yiyeceklerin pişirilmeden önce tamamen buzları çözülmemelidir. Örneğin balık o kadar hızlı pişer ki, bazen hafif donmuş durumdayken pişirmeye başlamak daha iyidir. Rulo veya dilim gibi küçük parçaların buzunu çözmek için **BREAD (EKMEK)** programı uygundur. Bunlar, orta kısmın buzunun çözülmesi için bir süre beklenmesini gerektirir. Aşağıdaki örnekte, 0,8 Kg donmuş tavuğun nasıl buzunun çözülmediği gösterilmektedir.

STOP/CLEAR düğmesine basın.

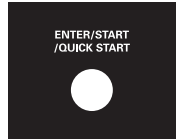
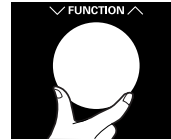
Buzu çözülecek gıdayı tartın. Metal bağlama şeritleri veya diğer paketleme malzemelerin çıkarıldığından emin olun. Daha sonra gıda maddesini mikro dalga güvenli bir kâse içinde fırın tabanında bulunan raf üzerine yerleştirin ve fırın kapağını kapatın.



FUNCTION seçim kadranını **Buz Çözme** Seçmek üzere döndürün.

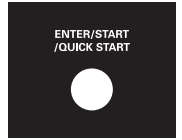
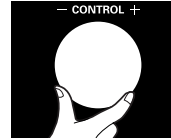
Şu işaret görüntülenecektir: " ** " "

Seçilen modun teyit edilmesi için **ENTER/START/QUICK START** düğmesine basın.



CONTROL kadranını ekranda "dEF2" görünene kadar çevirin.

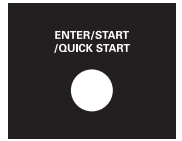
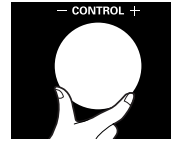
Kategoriye onaylamak için **ENTER/START/QUICK START** düğmesine basın.



Çözmek istediğiniz gıda malzemesinin ağırlığını girin.

CONTROL kadranını ünite üzerinde gıdanın ağırlığı olan "0.8kg" görüntülenen kadar çevirin.

ENTER/START/QUICK START düğmesine basın.



Buz çözme sırasında fırınınız "BİP" sesi çıkardığında bu, eşit şekilde buzun çözülmesi için fırın kapağının açılıp yiyeceğin ters çevrilmesi ve ayrılması gerektiğini bildirir. Buzu çözülmüş parçaları çıkarın veya bunların daha fazla çözülmesini yavaşlatmak için üzerini koruyucuyla kaplayın. Kontrol ettikten sonra fırın kapağını kapatın ve buz çözme işlemine devam etmek için **START** düğmesine basın. **Fırınınız kapak açılmadığı sürece buz çözme işlemi durdurmaz (bip sesi çıksa bile).**

Buz Çözme Kılavuzu

* Buzu çözülecek yiyeceğin mikrodalgada kullanılabilir uygun ve kapaksız bir kap içinde metal tepsi üzerine yerleştirilmesi gerekir.

* Gerekirse et veya tavuğun küçük bölümlerini ince alüminyum folyo parçalarıyla sararak koruyabilirsiniz. Böylece buz çözme sırasında ince kısımların ısınması önlenmiş olur. Folyonun fırın duvarlarına değmediğinden emin olun.

* Kıyma, pirzola, sucuk, sosis ve pastırma gibi parçaları olabildiğince çabuk ayırın.

BİP sesi çıktığında yiyeceği ters çevirin. Buzu çözülmüş parçaları çıkarın. Kalan parçaların buzunu çözmeye devam edin.

Buz çözme işleminden sonra buzı tamamen çözülünceye kadar yiyeceği bekletin.

* Örneğin et eklemeleri ve bütün tavukların pişirilmeden önce en az 1 saat BEKLETİLMESİ gerekir.

Kategori	Ağırlık Sınırı	Mutfak araç gereci	Yiyeceke
Et (dEF1)	0,1 – 2,0 kg	Mikro dalga güvenli kâse raf üzerinde	Et Kıyma, Biftek, Kuşbaşı, Sığır filetosu, Rosto, But, Hamburger Eti, Domuz Pirzolası, Kuzu Pirzola, Kavurma, Sucuk, Sosis, Külbastı (2 cm) Bip sesi çıkınca yiyeceği ters çevirin. Buz çözme işleminden sonra 5-15 dakika bekletin.
Tavuk (dEF2)			Tavuk Bütün tavuk, But, Göğüs, Hindi göğsü (2,0 kg altında) Bip sesi çıkınca yiyeceği ters çevirin. Buz çözme işleminden sonra 20-30 dakika bekletin.
Balık (dEF3)			Balık Fileto, Dilimlenmiş balık, Bütün Balık, Deniz mahsulleri Bip sesi çıkınca yiyeceği ters çevirin. Buz çözme işleminden sonra 10-20 dakika bekletin.
Ekmek (dEF4)	0,1 – 0,5 kg		Dilimlenmiş ekmek, Çörek, ince Fransız ekmek somunu, vb. Buz çözme işleminden sonra 5 dakika bekletin.

KOLAY

Temizlik

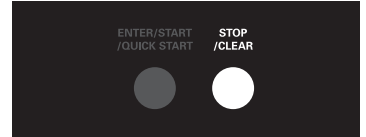
Bir sonraki örnekte size fırın içindeki kokunun nasıl giderileceğini göstereceğim.



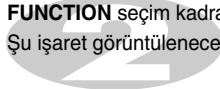
Fırının, fırın içindeki kokuları gidermesi için özel bir fonksiyonu bulunmaktadır.

KOLAY Temizlik (EZ Clean) fonksiyonunu fırın içerisinde gıda olmadan kullanabilirsiniz.

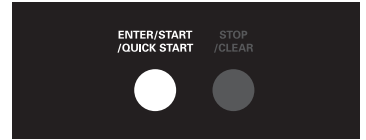
STOP/CLEAR düğmesine basın.



FUNCTION seçim kadranını **KOLAY Temizlik** Seçmek üzere döndürün. Şu işaret görüntülenecektir: “”



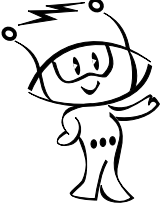
ENTER/START/QUICK START düğmesine basın.



Mikro Gücüyle

Piştirme

Takip eden örnekte, 450W güç ile bazı gıdaları nasıl 5 dakikada pişirilebileceğini göstereceğim.



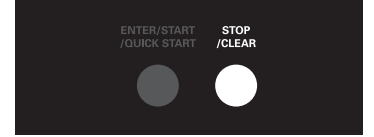
Fırının beş farklı mikrodalga Güç ayarı vardır. Otomatik olarak yüksek güç seçilir ve kadran çevrilerek farklı bir güç düzeyi seçilebilir.

GÜÇ

HIGH (YÜKSEK)	700 W
MEDIUM HIGH (ORTA-YÜKSEK)	450 W
MEDIUM (ORTA)	300 W
DEFROST MEDIUM LOW (BUZ ÇÖZME-ORTA-DÜŞÜK)	180 W
LOW (DÜŞÜK)	90 W

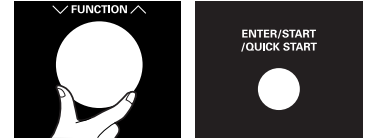
Fırının, bu kitapçığın önceki bölümlerinde açıklandığı gibi doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

STOP/CLEAR düğmesine basın.



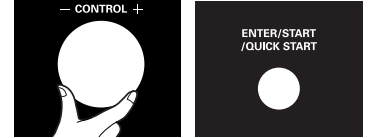
FUNCTION seçim kadranını **Mikro Gücüyle** Seçmek üzere döndürün. Şu işaret görüntülenecektir: “”

Seçilen modun teyit edilmesi için **ENTER/START/QUICK START** düğmesine basın.



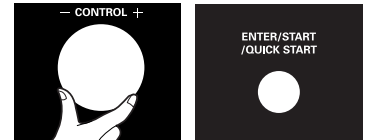
CONTROL kadranını ekranda “450W” görünene kadar çevirin.

Gücü onaylamak için **ENTER/START/QUICK START** düğmesine basın.



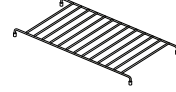
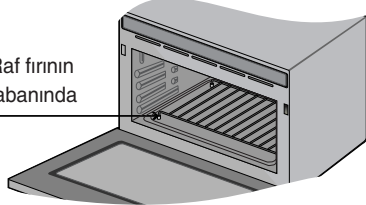
CONTROL kadranını ekranda “5:00” görünene kadar çevirin.

ENTER/START/QUICK START düğmesine basın.



Mikro Gücü Düzeyi

Bu fırın, pişirme üzerinde maksimum esneklik ve kontrol sağlamak için 5 farklı güç düzeyine sahiptir. Aşağıdaki tabloda, yiyecekler ve bu yiyeceklerin bu fırında pişirilirken kullanılması önerilen güç düzeyleri gösterilmektedir.

GÜÇ DÜZEYİ	ÇIKIŞ	KULLANIM	AKSESUAR
HIGH (YÜKSEK)	700W	* Su Kaynatma * Kıyma kavurma * Tavuk parçaları, balık ve sebzeleri pişirme * Yumuşak et parçalarını pişirme	Raf 
MEDIUM HIGH (ORTA-YÜKSEK)	450W	* Herhangi bir yemeği ısıtma * Et ve tavuk kızartma * Mantar ve kabuklu deniz ürünlerini pişirme * Peynir ve yumurta içeren yemekleri pişirme	* Raf Yeri 
MEDIUM (ORTA)	300W	* Kek ve börek pişirme * Yumurta pişirme * Krema gibi sütlü karışımlar pişirme * Pilav, çorba hazırlama	Raf fırının tabanında
DEFROST/ MEDIUM LOW (BUZ ÇÖZME/ ORTA DÜŞÜK)	180W	* Tüm yiyeceklerin buzunu çözme * Tereyağı ve çikolata eritme * Daha az yumuşak et parçalarını pişirme	
LOW (DÜŞÜK)	90W	* Tereyağı ve peyniri yumuşatma * Dondurmayı yumuşatma * Mayalı hamuru kabartma	

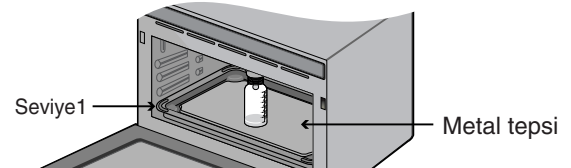


Not:

İşlem esnasında biberonlar raf üzerinde bulunmamalıdır.

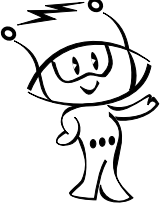
Aksi takdirde biberonların alt kısmı zarar görebilir.

Biberonlar metal tepsi üzerinde 1. Seviyede konumlandırılmalıdır.



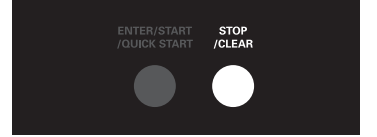
Hızlı Başlangıç

Aşağıdaki örnekte, high (yüksek) (700W) güçte 2 dakikalık pişirmenin nasıl ayarlanacağı gösterilmektedir.

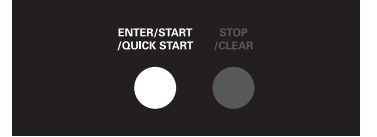
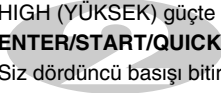


Hızlı Başlangıç özelliği,
ENTER/START/QUICK START
düğmesine dokunulmasıyla HIGH
(YÜKSEK) güçte (700W) 30 saniyelik
pişirme aralıkları ayarlamanızı sağlar.

STOP/CLEAR düğmesine basın.

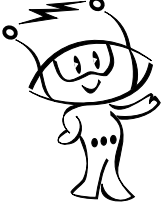


HIGH (YÜKSEK) güçte (700W) 2 dakikayı seçmek için dört kez
ENTER/START/QUICK START düğmesine basın.
Siz dördüncü basışı bitirmeden fırınınız başlatılır.



Az Pişirme

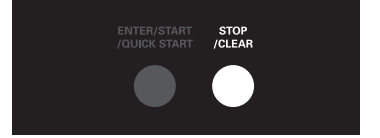
Aşağıdaki örnekte, ön ayarlı OTOMATİK HIZLI PİŞİRME programlarının daha uzun veya daha kısa pişirme süresi için nasıl değiştirildiği gösterilmektedir.



OTOMATİK HIZLI PİŞİRME programını kullandığınızda yiyeceğiniz gereğinden çok veya az pişmişse, KADRAN düğmesini çevirerek pişirme süresini artırabilir ya da azaltabilirsiniz.

İstediğiniz zaman KADRAN düğmesini çevirerek pişirme süresini (buz çözme modu dışında) artırabilir veya azaltabilirsiniz.

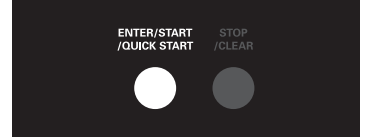
STOP/CLEAR düğmesine basın.



İstediğiniz OTOMATİK HIZLI PİŞİRME programını ayarlayın.

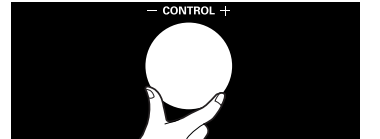
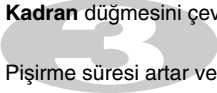
* OTOMATİK PİŞİRME bölümüne bakın (Sayfa 28).
Yiyeceğin ağırlığını seçin.

ENTER/START/QUICK START düğmesine basın.



Kadran düğmesini çevirin.

Pişirme süresi artar veya azalır.



Mikroalgada kullanılabilir

Mutfak Araç Gereçleri

Mikroalgada işlevini kullanırken asla metal veya metal süslemeli mutfak araç gereçlerini kullanmayın

Mikroalgalar metale giremez. Fırındaki metal nesnelerden geri teperek elektrik atlamasına (şimşeğe benzeyen korkutucu bir olay) yol açarlar. Isıya dayanıklı, metal olmayan mutfak araç gereçlerinin çoğu fırınızdaki güvenli şekilde kullanılabilir. Ancak bazıları mikroalgada kullanmaya uygun olmayan maddeler içerebilir. Herhangi bir mutfak aracı hakkında emin olamazsanız, bunun mikroalgada işleviyle kullanılıp kullanılamayacağını anlamanın kolay bir yolu vardır.

Mikroalgada işlevini kullanarak, suyla doldurulmuş cam bir kabın yanına söz konusu mutfak aracını yerleştirin. 1 dakika süreyle HIGH (YÜKSEK) güçte mikroalgada modunda çalıştırın. Su ısındığı halde mutfak aracı dokunulabilecek kadar soğuksa, söz konusu araç mikroalgada kullanılabilir. Ancak suyun ısısı değişmediği halde mutfak aracı ısınmışsa, mikroalgalar söz konusu araç tarafından emilmekte olup bu aracın mikroalgada işleviyle kullanılması güvenli değildir. Büyük ihtimalle şu an mutfağınızda mikroalgada işleviyle kullanılabilecek çok sayıda araç gereç bulunmaktadır. Aşağıdaki kontrol listesini okuyun.

Yemek tabakları

Birçok yemek tabağı türü, mikroalgada kullanılabilir. Herhangi bir şüphenez olursa, üreticinin belgelerine bakın veya mikroalgada testini uygulayın.

Cam eşyalar

Isıya dayanıklı cam eşyalar mikroalgada kullanılabilir. Bunlar arasında her tür fırında sertleştirilmiş cam eşya markası yer alır. Ancak içindekilerin ısınmasıyla çatlayıp kırılabileceğinden su bardağı, şarap kadehi gibi narin cam eşyaları kullanmayın.

Plastik saklama kapları

Bunlar hızlıca yeniden ısıtılacak yiyeceklerin koyulması için kullanılabilir. Ancak sıcak yiyecekler plastik kapları eğebileceğinden veya eritebileceğinden, fırında uzun süre kalacak yiyecekler bu kaplara koyulmamalıdır.

Kağıt

Pişirme sürelerinin kısa olması ve pişirilecek yiyeceklerde az miktarda yağ ve nem bulunması koşuluyla, kağıt tabaklar veya kaplar mikroalgada işleviyle güvenli şekilde kullanılabilir. Kağıt havlular, yiyeceklerin sarılması ve içinde pastırma gibi yağlı yiyeceklerin pişirileceği tepsilere serilmesi için uygundur. Genellikle, rengi bozulacağından renkli kağıt ürünlerini kullanmaktan kaçının. Geri dönüşüme tabi tutulmuş bazı ürünler, mikroalgada işleviyle kullanıldığında elektrik atlamasına veya yangına yol açabilecek yabancı maddeler içerebilir.

Plastik pişirme torbaları

Özel olarak pişirme için tasarlanmış olmaları koşuluyla pişirme torbaları mikroalgada kullanılabilir. Ancak buharın çıkması için torbada ince bir yırtık oluşturduğunuzdan emin olun. Eriyip yapılaşacağından, normal plastik torbaları asla mikroalgada işleviyle pişirme amaçlı kullanmayın.

Mikroalgada kullanılabilir plastik eşyalar

Mikroalgada kullanılabilir çeşitli şekil ve boyutlarda eşya vardır. Bunların birçoğu büyük ihtimalle zaten evinizde bulunduğu için yeni mutfak malzemesi aramanıza gerek kalmayabilir.

Çanak, çömlek ve seramik

Bu malzemelerden yapılan eşyalar genellikle mikroalgada işleviyle kullanılabilir ancak emin olmak için test edilmeleri gerekir.

İKAZ

Yüksek miktarda kurşun veya demir içeren bazı eşyalar pişirme araç gereci olarak kullanılmaya uygun değildir. Mikroalgada işleviyle kullanılmaya uygun olduklarından emin olmak için, mutfak araç gereçlerinin kontrol edilmesi gerekir.

Yiyecek özellikleri ve Mikroalgada pişirme

Dikkat gösterme

Bu kitaptaki tarifler büyük bir özenle hazırlanmış olsa da bu tariflerin başarılı şekilde hazırlanması yiyeceği pişirirken ona ne kadar dikkat gösterdiğinizine bağlıdır. Her zaman yiyeceğiniz pişerken onu izleyin. Mikroalga işlevinizde, fırının iç kısmını görüp yiyeceğinizin durumunu kontrol edebilirsiniz için fırın çalışırken otomatik olarak yanan bir ışık vardır. Tariflerde verilen yükseltme, karıştırma, vb. gibi talimatlar, önerilen minimum adımlar olarak değerlendirilmelidir. Yiyecek eşit dağılımsız pişiyorsa, sorunu çözmek için uygun olduğunu düşündüğünüz gerekli ayarlamaları yapın.

Mikroalgada pişirme sürelerini etkileyen faktörler

Birçok faktör pişirme süresini etkilemektedir. Tarifteki malzemelerin sıcaklığı, pişirme sürelerinde büyük farklara yol açar. Örneğin donmuş tereyağı, süt ve yumurta ile yapılmış bir kekin pişmesi oda sıcaklığındaki malzemelerden yapılmış bir kekten çok daha uzun sürecektir. Bu kitapçıkta tüm tariflerde çeşitli pişirme süresini kapsayan bir aralık sunulmaktadır. Genellikle zaman aralığının düşük değerlerinde yiyecek gereğinden az pişmiş olur ve siz bazen kişisel tercihinize göre yiyeceğinizi söylenen maksimum değerden daha yüksek sürede pişirmek isteyebilirsiniz. Bu kitabın temel anlayışı çerçevesinde tariflerin pişirme süreleri ölçülü ve dikkatli şekilde verilmiştir. Gereğinden fazla pişmiş yiyecekler berbat olabilir. Tariflerin bazılarında (özellikle de ekmek, kek ve krema tarifleri), yiyeceğin tam pişmeden kısa bir süre önce fırından alınması önerilir. Bu bir hata değildir. Yiyeceğin dış kısmında tutulan ısı yavaş yavaş iç kısmına geçtiğinden, genellikle bu yiyecekler kapaklı şekilde bekletildiğinde fırın dışında da pişmeye devam eder. Yiyecek tamamen pişinceye kadar fırında bırakılırsa, dış kısımları aşırı pişmiş hatta yanmış hale gelebilir. Çeşitli yiyeceklerin pişirme ve bekletme süreleri hakkında her geçen gün daha fazla beceri sahibi olacaksınız.

Yiyeceğin yoğunluğu

Kek ve ekmek gibi hafif ve gözenekli yiyecekler, rosto ve güveç gibi yoğun ve sert yiyeceklerden çok daha çabuk pişer. Gözenekli yiyecekleri mikroalgada pişirirken dış kenarların kuruyup gevrek hale gelmemesi için dikkatli olmalısınız.

Yiyeceğin yüksekliği

Rosto gibi yüksek yiyeceklerin üst kısımları alt kısımlarından çok daha hızlı pişer. Bu nedenle pişirme sırasında yüksek yiyeceklerin birçok kez çevrilmesi akıllıca olur.

Yiyeceğin nem içeriği

Mikroalgalardan üretilen ısı nemi buharlaştırdığından, pişirme öncesinde rosto ve bazı sebzeler gibi nispeten kuru yiyeceklerin üzerine su serilmeli veya nemin korunması için üzerleri kapakla örtülmelidir.

Yiyeceğin kemik ve yağ içeriği

Kemikler ısıyı iletir ve yağ da etten daha hızlı pişer. Kemikli ve yağlı et parçalarını pişirirken eşit dağılımsız ve gereğinden fazla pişmeyi önlemek için dikkatli olmak gerekir.

Yiyecek miktarı

Ne kadar miktarda yiyecek pişirdiğinize bakılmaksızın, fırınızdaki mikroalgaların sayısı sabit kalır. Bu nedenle fırına ne kadar çok yiyecek yerleştirirseniz, pişirme süresi de o kadar uzun sürer. Tarifin yanmı ölçüyle yaptığınızda, pişirme süresini en az üçte bir oranında azaltmayı unutmayın.

Yiyeceğin şekli

Mikroalgalar yalnızca yiyeceğin 2 cm içine girer, kalın yiyeceklerin iç kısımları dış kısımdaki ısıya doğru hareket etmesiyle pişer. Yiyeceğin yalnızca dış kenarları mikroalga enerjisiyle pişer; kalan kısım ise iletme yoluyla pişer. Mikroalgada pişirilecek bir yiyecek için olabilecek en kötü şekil kalın bir karedir. Orta kısım daha ısınmadan köşeler çoktan yanmaya başlar. Yuvarlak ince yiyecekler ve halka şeklindeki yiyecekler mikroalgada başarıyla pişer.

Kapak takma

Kapak ısıyı ve buharı hapsederek yiyeceğin daha çabuk pişmesini sağlar. Bölünmeyi önlemek için bir kapak ya da bir köşesi geriye katlanmış mikroalgada kullanılabilir jelatin kağıdı kullanın.

Kavurma

En az on beş dakika pişirilen et ve tavuklar kendi yağında kavrulur. İştah açıcı renk vermek için, daha kısa süreyle pişirilen yiyeceklerin üzerine worcestershire sosu, soya sosu veya barbekü sosu gibi kavurma sosları sürülebilir. Yiyecekler nispeten daha az kavurma sosu eklendiğinden, tarifin orijinal tadı da değişmez.

Yağ geçirmez kağıtla örtme

Yağ geçirmez kağıt sıçramayı önleyerek yiyeceğin ısıyı tutmasına yardımcı olur. Ancak bu, kapak veya jelatin kağıdına göre daha gevşek bir koruma sağladığından yiyecek hafifçe kuruyabilir.

Dizme ve boşluk bırakma

Fırınlanmış patates, küçük kekler ve ordövr gibi tekli yiyecekler, aralarında eşit mesafe bırakılarak tercihen dairesel şekilde fırına yerleştirildiğinde daha eşit dağılımlı pişerler. Asla yiyecekleri birbirinin üzerine yığmayın.

Yiyecek özellikleri ve Mikrodalgada pişirme

Karıştırma

Karıştırma en önemli mikrodalgada pişirme tekniklerinden biridir. Normal pişirmede yiyecek malzemelerin karışması amacıyla karıştırılır. Mikrodalgada pişirilen yiyecekler ise ısının yayılıp yeniden dağıtılması için karıştırılır. İlk olarak yiyeceğin dış kısmı ısındığından her zaman dıştan içe doğru karıştırın.

Ters çevirme

Rosto ve bütün tavuk gibi büyük ve yüksek yiyeceklerin üst ve alt kısımlarının eşit miktarda pişmesi için ters çevirmeleri gerekir. Doğranmış tavuk ve pirzola da ters çevirmek iyi bir fikirdir.

Kalın parçaları dışa bakacak şekilde yerleştirme

Mikrodalgalar yiyeceğin dış kısmına gittiğinden, daha kalın et, tavuk ve balıklan pişirme tabağının dış kenarına yerleştirmek daha akıllıca olacaktır. Bu şekilde en fazla mikrodalgaya enerjisi kalın kısımlara ulaşarak yiyecek daha eşit şekilde pişecektir.

Koruyucuyla kaplama

Kare ve dikdörtgen şekilli yiyeceklerin köşe ve kenarlarının gereğinden fazla pişmesini önlemek için bu kısımlara alüminyum folyo şeritleri (mikrodalgaları engelleyen) yerleştirilebilir. Asla çok fazla folyo kullanmayın ve folyonun tabağa sabitlendiğinden emin olun, aksi takdirde fırında 'elektrik atlama'sı oluşabilir.

Yükseltme

Mikrodalgaların emilebilmesi için kalın veya yoğun yiyecekler, alt ya da orta kısımdan yükseltilebilir.

Delme

Kabuklu, derili veya zarlı yiyecekler pişirilmeden önce delinmezse, büyük ihtimalle fırında yanarlar. Bu tür yiyecekler arasında yumurta sarısı ve beyazı, küçük ve büyük istiridyeler ile bütün sebze ve meyveler yer alır.

Pişip pişmediğini test etme

Yiyecekler fırında o kadar hızlı pişer ki sık sık test edilmesi gerekir. Bazı yiyecekler tamamen pişinceye kadar mikrodalgada bırakılır, ancak et ve tavuk da dahil olmak üzere çoğu yiyecek tam pişmeden kısa süre önce fırından çıkarılarak bekletme süresinde bunların pişmesi tamamlanır. Yiyeceklerin iç sıcaklıktan bekletme süresinde 3°C (5°F) ile 8°C (15°F) arasında artar.

Bekleme süresi

Yiyecekler genellikle fırından çıkarıldıktan sonra 3-10 dakika bekletilir. Dokularının kuruması istenmediği sürece (örn. bazı kek ve bisküviler) bekleme süresinde ısısının korunması için genellikle yiyeceklerin üzeri örtülür. Bekleme, yiyeceklerin pişmesinin tamamlanmasını sağlar ve lezzetin kaybolmasını önler.

Fırınınızı Temizleme

1 Fırının içini temiz tutun

Fırın duvarlarına ve conta ile kapak yüzeyi arasına yiyecek lekeleri ya da sıçrayan sıvılar yapışır. Bu lekelerin çıkarılması için en iyi uygulama, nemli bezle silinmesidir. Kırntı ve lekeler mikrodalgaya enerjisini emerek pişirme sürelerini uzatabilir. Kapak ile çerçeve arasına düşen kırıntılan silmek için nemli bir bez kullanın. Kapağın tamamen kapanması için bu alanların temiz tutulması çok önemlidir. Yağlı lekeleri sabunlu bezle silin ve sonra durulayıp kurulayın. Sert deterjanlar veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın. Metal tepsi elde veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.

2 Fırının dışını temiz tutun

Fırının dış kısmını sabunlu suyla temizleyip temiz suyla silin ve yumuşak bir bez ya da kağıt havluyla kurulayın. Fırının içindeki çalışan parçalara zarar verilmemesi için suyun havalandırma deliklerinden içeri sızması gerekir. Kontrol panelini temizlemek için kapağı açarak yanlışlıkla fırının çalıştırılmasını önleyin ve kontrol panelini önce nemli bir bezle, hemen ardından da kuru bir bezle silin. Temizledikten sonra Stop/Clear düğmesine basın.

3 Fırın kapağının içinde veya çevresinde buhar toplanırsa, panelleri yumuşak bir bezle silin. Fırın yüksek nemli koşullarda çalıştırılıp herhangi bir arıza belirtisi göstermezse bu durum oluşabilir.

4 Kapak ve kapak mühürleri temiz tutulmalıdır. Yalnızca ılık ve sabunlu su kullanın, ardından durulayın ve iyice kurulayın. TEMİZLEME TOZU YA DA ÇELİK VE PLASTİK SÜNGERLER GİBİ AŞINDIRICI MALZEMELER KULLANMAYIN. Sık sık nemli bezle silindiklerinde metal parçaların bakımı daha kolaydır.

5. Kontrol panelini ıslak bir bezle veya cam üzerine su spreyi yaparak temizlemeye başlamadan önce cihazı fişten çekin. Mümkün olmadıkça durumlarda bu cihaz Quick Start düğmesi ile çalıştırılabilir.

Sorular ve Cevaplar

S. Fırının ışığı yanmadığında sorun ne olabilir?

- C. Fırın ışığının yanmamasının birçok nedeni olabilir. Lambanın ampulü yanmıştır
Röle arızalıdır

S. Mikrodalga enerjisi kapaktaki görüntüleme ekranından geçer mi?

- C. Hayır. Delikler veya bağlantı noktaları ışığı geçirecek şekilde tasarlanmıştır, mikrodalga enerjinin geçmesine izin vermezler.

S. Kontrol Paneli'ndeki bir düğmeye dokunulduğunda neden bip sesi çıkar?

- C. Ayarın düzgün şekilde girildiğini bildirmek için bip sesi çıkar.

S. Fırın boşken çalıştırıldığında mikrodalga işlevi zarar görür mü?

- C. Evet. Fırını asla boşken veya metal tepsiler olmadan çalıştırmayın.

S. Neden bazen yumurtalar patlıyor?

- C. Yumurta pişirilirken, haşlanırken veya fırınlanırken, yumurta sarısı zarının içinde buhar toplandığından yumurtanın sarısı patlayabilir. Bunu önlemek için pişirmeden önce yumurtanın sarısını delin. Yumurtaları asla kabuklu şekilde mikrodalgada pişirmeyin.

S. Mikrodalgada pişirmenin ardından önerilen bekleme süresi neden biter?

- C. Mikrodalgada pişirme tamamlandıktan sonra yiyecek bekleme süresince pişmeye devam eder. Bu bekleme süresi tüm yiyecekte eşit şekilde pişme gerçekleşince sona erer. Bekleme süresinin uzunluğu yiyeceğin yoğunluğuna bağlıdır.

S. Bu fırında mısır patlatılabilir mi?

- C. Evet, ancak bunun için aşağıdaki iki yöntemden biri kullanılmalıdır
1 Özel olarak mikrodalgada kullanılmak üzere tasarlanmış mısır patlatma araç gereçleri.
2 Patlatılması için belirli bir süre ve güç çıkışı içeren, satın alınabilir, mikrodalgada kullanılabilir, önceden paketlenmiş mısır.

HER PATLAMIŞ MISIR ÜRÜNÜ İÇİN ÜRETİCİNİN SAĞLADIĞI TALİMATLARI İZLEYİN. MISIR PATLATILIRKEN FIRINI KENDİ HALİNDE GÖZETİMSİZ BIRAKMAYIN. ÖNERİLEN SÜRE GEÇTİĞİ HALDE MISIR PATLAMAZSA, İŞLEMİ DURDURUN. GEREĞİNDEN FAZLA PİŞİRİLMESİ, MISIRIN ALEVLENMESİNE YOL AÇABİLİR.

İKAZ

MISIR PATLATMAK İÇİN ASLA KESE KAĞIDI KULLANMAYIN. ASLA KALAN MISIR ÇEKİRDEKLERİNİ PATLATMAYA ÇALIŞMAYIN.

S. Fırınım neden pişirme kılavuzunda belirtilen sürelerden daha uzun sürede pişiriyor?

- C. Talimatları doğru şekilde izlediğinizden emin olmak ve pişirme süresinde değişikliğe yol açabilecek noktaları görmek için pişirme kılavuzunuzu tekrar kontrol edin. Pişirme kılavuzundaki süre ve ısı ayarları öneri niteliğinde olup bu fırını kullanmaya alışırken yaşanan en yaygın sorun olan gereğinden fazla pişirmeyi önlemek için seçilmiştir. Yiyeceğin boyutu, şekli, ağırlığı ve ölçülerindeki değişiklikler pişirme süresini uzatır. Yiyeceğin koşulunu test etmek için, pişirme kılavuzu önerilerinin yanı sıra normal bir fırınla ilgili kendi değerlendirmelerinizi de kullanın.

Teknik Özellikler

		MP9287NC
Güç Girişi		230 V~ 50 Hz
Çıkış		700 W (IEC60705 derecelendirme standardı)
Mikrodalga Frekansı		2450 MHz
Dış Ölçüler		527 mm(G) X 366 mm(Y) X 472 mm(D)
Güç Tüketimi	Maks.	2700 watt
	Mikrodalga	1300 watt
	Izgara	1900 watt
	Konveksiyon	2200 watt
	Bir Arada Pışırma	maks. 2200 watt

- Mikrodalga Frekansı: 2450 MHz +/- 50 MHz (Grup 2 / Sınıf B)
- ** Grup 2 ekipmanı: grup 2, malzeme işleme veya muayene/analiz amaçlarıyla, 9 kHz ve 400GHz frekans aralığında radyo frekansı enerjisinin, elektromanyetik radyasyon, endüktif ve/veya kapasitif kuplaj biçiminde, kasıtlı olarak üretildiği ve kullanıldığı ya da sadece kullanıldığı tüm ISM RF ekipmanını içerir. Sınıf B ekipmanı, evsel tesisatlarda ve doğrudan, evsel amaçlarla kullanılan binalara enerji sağlayan düşük voltajlı bir güç kaynağına bağlı olan tesisatlarda kullanım için uygun olan ekipmandır.

- You can download a owner's manual at <http://www.lg.com>.

Servis Adresleri

No	City	ASC Name	Phone	Adress
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 SOGUTMA	0 322 324 50 52	Sinan Paşa Mh Kışla Cd No:114/A Yüreğir / Adana
6	ANTALYA	ATEŞ SOĞUTMA DAYANIKLI TÜK.MALLARI İNŞ.TKS.GID.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 SOGUTMA	0 242 316 17 99	1481 SOK ALI ECE OGLE AP 30/4
9	ANTALYA	GURSEL SOGUTMA	0 242 316 17 99	YESİL BAHCER MAH SINAN OGLU CAD SINANLAR AP NO 8-B ANTALYA
10	ANTALYA	TIRYAKI SOGUTMA	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 SOGUTMA	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.Arkan 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.dinar cad.no:82 / A afyonkarahisar
26	DENİZLİ	BUZ TEKNİK	0 258 261 80 46	BARIS CAD NO 24 DENİZLİ
27	İZMİR	ERSA EV GERECLERİ	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	ALAİTTİN 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	Ünaldı Mah.Hasipdürri Cad.No:58 --GAZİANTEP MERKEZ

Servis Adresleri

No	City	ASC Name	Phone	Adress
34	GAZIANTEP	UNAL ELECTRONIC	0 342 215 15 78	DEGIRMICEM MH MUAMMER AKSOY BUL 8 NL NO 17/A SEHIT KAMIL
35	GAZIANTEP	YUSUF ATES	0 342 360 86 86	BINEVLER MAH 68 SOK NO 4 PARK AP ALTI SAHINBEY
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	Nışantalı 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	DÜZCE	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	Kapı 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	sırın 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
54	BURSA	FARUK YAKUT - YAKUT TİCARET VE SERVİS	0 224 711 57 79	KEMAL PAŞA MEH. SK.NO:2 İNEGÖL
55	CANAKKALE	ÇAN-KAN İSITMA-SOĞUTMA SİSTEMLERİ, SERVİS, MÜHENDİSLİK VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ LTD. ŞTİ.	0 286 217 61 08	Cevatpaşa Mah. İnönü Cad. No:64 Merkez / Çanakkale
56	EDİRNE	SİMGE SOĞUTMA	0 284 712 39 03	İspat Cami Mah. Kurtuluş Cad. No:27/A Keşan / Edirne
57	İSTANBUL	ALPER TİCARET FİKRET ELFİDAN	0 216 472 46 18	35.CADDE NO 14 ORNEK MAH USKUDAR
58	İSTANBUL	Doğu Elektronik	0 216 398 60 60	Fatih Bulvarı Şen Caddesi No:7 Sultanbeyli
59	İSTANBUL	ERCAN ELEKTRİKLİ ALETLER VE TAŞIMACILIK TİC. LTD. ŞTİ. LTD. ŞTİ.	0 212 217 89 44	SALİH TOZAR SK. ÖZDENİR APT. NO:19/1A MECİDİYEKOY
60	İSTANBUL	GARANTİ SERVİS	0 212 427 23 33	ALİBEYKÖY GÜZELTEPE MAH. AVCI SOK. NO:8/B EYÜP
61	İSTANBUL	KESKİN SATIŞ VE SERVICE	0 212 462 97 92	N.FAZİL KISAKÜREK CAD.GÜNEŞTEPE MAH.AĞRI SOK. 12/1 GÜNGÖREN
62	İSTANBUL	MARIN SOĞUTMA	0 216 390 95 90	AYDINLI YOLU CAD KAFKAS SK DEDE AP NO 10/2 PENDİK
63	İSTANBUL	ORHAN GÜRBÜZ	0 212 369 26 26	SENLIK KOYU MAH CAMI SOK NO 11 FLORYA
64	İSTANBUL	SÜPERGOLD SERVİS	0 212 727 24 10	ATATÜRK CADDESİ NO:10 SİLİVRİ
65	İSTANBUL	YEŞİLOVA TEKNİK	0 212 592 02 92	YEŞİLOVA MAH. TARSEL CAD NO:76 KUCUK CEK
66	İSTANBUL	YILDIM ELEKTRİK VE ELEKTRONİK ALETLERİ TEKNİK SER. SAN. LTD. ŞTİ.	0 212 611 10 76	KAZM KARABEKİR MCH.2.SOK ESENLER

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).

Memo



 Eski cihazınızı atma

1. Bu üzeri çarpıyla işaretlenmiş tekerlekli çöp kutusu sembolünün bir üründe bulunması, o ürünün 2002/96/EC sayılı Avrupa Direktifi kapsamında olduğunu gösterir.
2. Tüm elektrikli ve elektronik ürünler belediye atık sisteminden ayrı olarak devlet ya da yerel yetkililer tarafından görevlendirilmiş toplama tesisleri aracılığıyla imha edilmelidir.
3. Eski cihazınızın doğru şekilde atılması, çevre ve insan sağlığına yönelik olası olumsuz sonuçların önlenmesine yardımcı olur.
4. Eski cihazınızın atılmasıyla ilgili daha ayrıntılı bilgi için lütfen şehir ofisinizle, atık imha servisiyle veya ürünü satın aldığınız mağaza ile irtibat kurun.
5. EEE Yönetmeliğine Uygundur.

İTHALATÇI FIRMA

LG Electronics Tic. A.Ş.

Kaptanpaşa Mah. Piyalepaşa Bulvarı No: 73

Ortadoğu Plaza Kat: 7 34384

Çağrı Merkezi: 444 6 543

Okmeydanı Şişli İstanbul

Tel: (0 212) 314 52 52

Fax: (0 212) 222 61 44

ÜRETİCİ FIRMA:

LG Electronics Inc.

170, Seongsanpaechong-ro,

Seongsan-gu, Changwon-si,

Gyeongsangnam-do, Korea 642-711

TEL : 82-2-3777-1114