

KULLANMA KILAVUZU

MİKRODALGA FIRIN

LÜTFEN ÜRÜNÜ ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KULLANICI KILAVUZUNUN TAMAMINI OKUYUN.

MS204 * * *

(opsiyonel, lütfen model özelliklerini kontrol edin)



MFL67526911

ÇAĞRI MERKEZİ : 444 6 543 (LGE)

www.lg.com

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.

Fırının nitelikli servis personeli dışında

herhangi bir kişi tarafından ayarlanmamak veya onarılmalıdır.

Uyarı

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

Mikrodalga fırınızdaki 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

Alınacak önlemler

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

Isıtma 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 fırınlarda, 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.

Alınacak önlemler

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

Mikrodalga Fırınının Çalışması

Mikrodalgalar her ne kadar pişirme kapları ısınan yiyeceğin ürettiği sıcaklıktan dolayı ısınabilirler da kabın kendisini ısıtmazlar.

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.

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.

İçindekiler

Alınacak önlemler	2~4
İçindekiler	5
Ambalajın açılması ve Kurulum	6~7
Saatin Ayarlanması	8
Çocuk Kilidi	9
Mikro Enerji ile Pişirme	10
Mikro Enerji Düzeyi	11
İki Aşamalı Pişirme	12
Hızlı Başlatma	13
Afrika Mutfağı	14~19
Arap Mutfağı	20~24
Avrupa Mutfağı	25~29
Oriental Menü (Asya Mutfağı)	30~35
Otomatik Buz Çözme	36~39

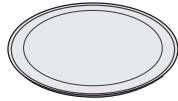
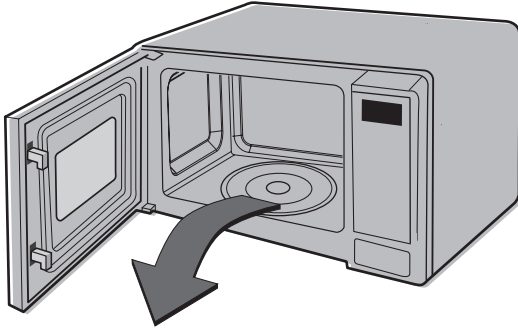
Hızlı Buz Çözme	40~41
Enerji Tasarrufu	42
Önemli güvenlik talimatları	43~45
Mikrodalga fırında kullanım için güvenli Ev gereçleri	46~48
Yiyecek özellikleri ve Mikrodalgada pişirme	49~55
Sorular ve Yanıtlar	56~58
Fiş Bağlantı Bilgileri /Teknik Özellikler	59~60
Faydalı Bilgiler	61~72
GARANTİ ŞARTLARI	73~76
Yetkili Servisler	77

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.



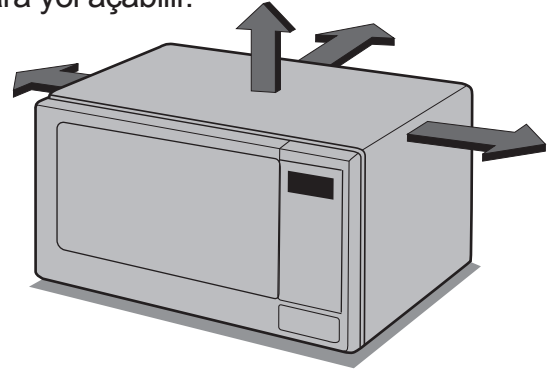
CAM TEPSİ



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 bırakıldığından 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 ze tekrar takınız.**

4 KAPAK KOLUNU çekerek fırınınızın kapağını açınız. **DÖNER DİSK** ı rının içersine 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 46~47'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 iştilir. Fırının kapağını açınız ve suyun sıcaklığını test ediniz. Eğer fırınınız çalışıyorsa, su ılık olmalıdır. **Kabı dışarıya alırken dikkatli olunuz, sıcak olabilir.**



Saatin Ayarlanması



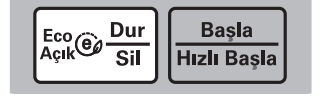
Fırının ilk kez prize takıldığında veya bir elektrik kesilmesi sonrasında tekrar enerji geldiğinde, göstergede bir '0' simgesi görünür; saati sıfırlamanız gerekecektir.

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 Fırınınızın tüm ambalajlarını çıkardığınızdan emin olunuz.

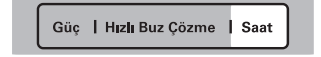
Fırınınızı bu kitapçıkta daha önce açıklandığı gibi düzgün bir şekilde kurduğunuzdan emin olunuz.

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.)



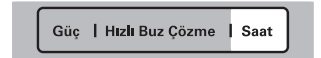
10dak. tuşuna on beş kere basınız.

1dak. tuşuna üç kere basınız.

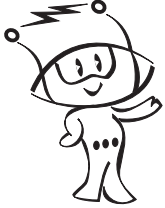
10san. tuşuna beş kere basınız.



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



Çocuk Kilidi



Fırınınız, 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.

Eco Açık  Dur Sil

Başla
Hızlı Başla

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

ÇOCUK KİLİDİ böylece ayarlanmış olur.

Eco Açık  Dur Sil

Başla
Hızlı Başla

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

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

L

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.

Eco Açık  Dur Sil

Başla
Hızlı Başla

Mikro Enerji ile Pişirme

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



Fırınınız beş çeşit mikrodalga Enerji ayarına sahiptir.

ENERJİ	% Güç Çıkışı
YÜKSEK MAKS	%100 700W
ORTA YÜKSEK	%80 560W
ORTA	%60 420W
DEFROST (**) (BUZ ÇÖZME)	%40 280W
ORTA DÜŞÜK	
DÜŞÜK	%20 140W

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

DUR/SİL (STOP/CLEAR) düğmesine basınız.



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



1dak. tuşuna beş kere basınız.
10san. tuşuna üç kere basınız.



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.

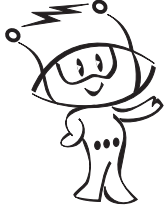
Mikro Enerji Düzeyi

GÜÇ DÜZEYİ	KULLANIMI	GÜÇ DÜZEYİ (%)	GÜÇ ÇIKIŞI
YÜKSEK MAKS	Su Kaynatma Kahverengi dana kıyma Kümes hayvanları, balık, sebzelerin pişirilmesi Nazik kesimli et pişirilmesi	%100	700W
ORTA YÜKSEK	Tüm tekrar ısıtmalar Et biftek ve tavuk türü Mantar ve kabuklu deniz mahsullerinin pişirilmesi Peynir ve yumurta içeren yiyeceklerin pişirilmesi	%80	560W
ORTA	Pasta ve çöreklerin pişirilmesi Yumurta hazırlanması Kremaların hazırlanması Pilav, çorba hazırlanması	%60	420W
DEFROST (BUZ ÇÖZME) ORTA DÜŞÜK	Tüm donmuş ürün çözümleri Tereyağı ve çikolata eritilmesi Daha az nazik kesimli et pişiri	%40	280W
DÜŞÜK	Tereyağı ve peynir yumuşatılması Dondurma yumuşatılması Mayalı hamur kabartılması	%20	140W



İki Aşamalı Pişirme

Takip eden örnekte size bazı yemeklerin iki aşamada nasıl pişirileceğini göstereceğim. İlk aşamada YÜKSEK 11 dakika pişirmeden sonra 280'de 35 dakika pişecektir.



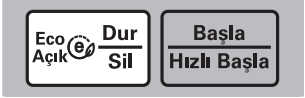
İki aşamalı pişirim sürecinde fırın kapağı açılarak yemek kontrol edilebilir. Fırın kapağını kapattıktan sonra BAŞLAT düğmesine tekrar basarak pişirme işlemine devam edebilirsiniz.

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.

DUR/SİL (STOP/CLEAR) düğmesine basınız.



1. Aşama için güç ve pişirme süresini ayarlayın.

(Bu adımı YÜKSEK seçildiğinde atlayabilirsiniz).

Güç düğmesine bir kez basarak YÜKSEK seçeneğini seçin.



10dak. tuşuna bir kere basınız.

1dak. tuşuna bir kere basınız.

2. Aşama için güç ve pişirme süresini ayarlayın.

Güç düğmesine dört kez basarak 280'ı seçin.



10dak. tuşuna üç kere basınız.

1dak. tuşuna beş kere basınız.

BAŞLA (START) düğmesine basınız.



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

Hızlı Başlatma



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

DUR/SİL (STOP/CLEAR) düğmesine basınız.

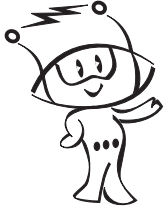


YÜKSEK (HIGH) güç düzeyinde 2 dakikayı
seçmek için **BAŞLA(START)** düğmesine dört
kez basınız. Fırınınız, dördüncü kez basmayı
tamamlamadan önce çalışmaya başlar.



Afrika Mutfağı

Aşağıdaki örnekte 0,4 kg Kuskus **nasıl pişirileceğini göstereceğim.**



Afrika Mutfağı gıda türünü ve gıdanın ağırlığını girerek sevdiğiniz yemeklerin çoğunu kolayca pişirebilmenizi sağlar.

Kategori Afrika Mutfağı
düğmesine basın

Kuskus **1** 1 defa

Afrika Pilavı **2** 2 defa

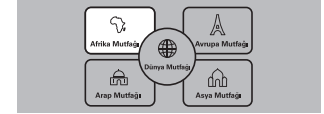
Fufu **3** 3 defa

Mısır Ezmesi **4** 4 defa

STOP/CLEAR (DUR/SİL)
düğmesine basınız.



Afrika Mutfağı düğmesine bir defa basın.



0.4 kg girmek için **MORE (+)** düğmesine dört defa basın.



START (BAŞLA) düğmesine basın.



Kategori	Ağırlık Sınırı	Araç-gereçler	Yemek Sıcaklığı	Talimatlar				
Kuskus (Cc-1)	0.1~0.4kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap	Oda	Bileşenler				
				Kuskus	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Su	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml
				tereyağı	1 Yemek Kaşığı	2 Yemek Kaşığı	3 Yemek Kaşığı	
				Sebze karışımı				
1. Büyük bir kaba su, tereyağı koyun ve iyice karıştırın. Plastik malzemeye kaplayın ve hava deliği açın.								
2. Yemeği fırına koyun. Menüü seçin ve pişirmeye başlamak için Start (Başlat) düğmesine basın.								
3. Pişirdikten sonra kabı ocaktan çıkarın ve üzerindeki kaplamayı kaldırın, 15-20 dakika bekletin.								
4. Bir çatal kullanarak kuskusu kabartın ve biraz sebze sosuyla karıştırın.								
※ Sebze karışımı								
15 adet soyulmuş arpacık soğanı veya 2 bardak dilimlenmiş soğan / 450ml kapta konserve nohut								

Kategori	Ağırlık Sınırı	Araç-gereçler	Yemek Sıcaklığı	Talimatlar
Kuskus (Cc-1)	0.1~0.4kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap	Oda	2 adet büyük haşlanmış ve iri kesilmiş patates /1 adet dilimlenmiş havuç ½ bardak kesilmiş kişniş/ ¼ bardak kesilmiş maydanoz 2 çay kaşığı ezilmiş sarımsak /1 çay kaşığı paprika ¼ çay kaşığı hindistan cevizi /½ çay kaşığı tuz / ½ çay kaşığı karabiber /2 kutu domates salçası / 1 tavuk et suyu 1.5 bardak su / 2 yemek kaşığı tereyağı 1. Soğanları ve tereyağını kahverengi renge ulaşana kadar 5 dakika pişirin. 2. Havuç ve nohutları ilave edin, 5 dakika daha pişirin, sonra sarımsağı, kişnişi, maydanozu, patatesi ve ½ çay kaşığı tuzu ilave edin ve karıştırın. 3. Büyük 4 litrelik bir tencerede salçayı ve 1.5 bardak suyu kaynayana kadar ısıtın. 4. Sosa baharatları ve yeşillikleri ekleyin, sonra sebze karışımını domates salçasına ilave edin ve 10-12 dakika kaynatın.

Kategori	Ağırlık Sınırı	Araç-gereçler	Yemek Sıcaklığı	Talimatlar				
Afrika Pilavı (Cc-2)	0.1~0.4kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap	Oda	Bileşenler				
				Pirinç	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Et veya Sebze	150 ml	300 ml	450 ml	600 ml
				Bitkisel yağ	1 Yemek Kaşığı	2 Yemek Kaşığı		3 Yemek Kaşığı
				Soğan	½ Soğan	1 Soğan		2 Soğan
				Domates salçası	1.5 çay kaşığı	3 çay kaşığı		6 çay kaşığı
				tohumları çıkarılmış ve kesilmiş birkaç sivri biber				
1. Soğanı, sivri biberi ve domates salçasını hafif kahverengi renge ulaşana kadar hafifçe yağlanmış tavada pişirin.								
2. Pişirilmiş domates salçası karışımını derin ve büyük bir kaba koyun ve pirinç ve su lave edin. Kabı plastik malzemeye kaplayın ve hava deliği açın.								
3. Yemeği fırına yerleştirin. Menüü seçin ve pişirmeye başlayın. Pişirirken en az iki defa karıştırın.								

Kategori	Ağırlık Sınırı	Araç-gereçler	Yemek Sıcaklığı	Talimatlar			
Fufu (Cc-3)	0.5~1.0kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap	Oda	Bileşenler			
				Manyok veya beyaz yer elması	0.5 kg	0.75 kg	1.0 kg
				Su	1 bardak	1 bardak	2 bardak
				2 yemek kaşığı tereyağı, tuz ve karabiber			
				1. Soyulmamış yer elmalarını veya manyoku büyük bir kaba koyun ve su koyun. Plastik malzemeyle kaplayın ve hava deliği açın.			
				2. Yemeği fırına yerleştirin. Menüü seçin ve pişirmeye başlamak için Start (Başlat) düğmesine basın.			
				3. Yer elmalarının veya manyokun suyunu dökün ve soğumalarını bekleyin. Yer elmalarını veya manyoku soyun, büyük parçalar halinde kesin ve tereyağı, tuz ve karabiberle birlikte büyük bir kaba koyun.			
				4. Tamamen ezilene kadar patatez ezeceğiyle ezin.			
				5. Fufuyu büyük bir servis kabına koyun. Ellerinizi su ile ıslatın, büyük toplar oluşturun ve servis edin. Bireysel servis için daha küçük toplar da oluşturabilirsiniz.			

Kategori	Ağırlık Sınırı	Araç-gereçler	Yemek Sıcaklığı	Talimatlar
Mısır Ezmesi (Cc-4)	0.6kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap	Oda	Bileşenler 250 gr mısır unu (beyaz ekmek te olabilir) 300 ml kaynar su Tat vermek için tuz 1. Tüm bileşenleri derin ve büyük bir kaptan toplayın. Gevrek kıvam elde etmek için bir çatal veya tahta kaşıkla karıştırın. 2. Plastik malzemeyle kaplayın ve hava deliği açın. Yemeği fırına yerleştirin. Menüü seçin ve pişirmeye başlamak için Start (Başlat) düğmesine basın. 3. Bip sesi çıktığında karıştırın. Topak oluşmaması için pişirirken daha çok karıştırmak gerekebilir. 4. Pişirdikten sonra topak oluşmasını önlemek için arada bir karıştırın. 5. 2 dakika üzerini kapatarak bekleyin. Herhangi bir ana yemekle veya ağır sosla birlikte servis edin.

Aşağıdaki örnekte 0.4 kg Safran Renkli Pilav nasıl pişirebileceğinizi göstereceğim.

Arap Mutfağı



Afrika Mutfağı

gıda türünü girerek ve gıdanın ağırlığını girerek sevdiğiniz yemeklerin çoğunu kolayca pişirebilmenizi sağlar.

**Kategori Afrika Mutfağı
düğmesine basın**

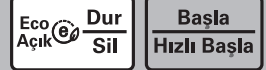
Üzüm Yaprığı **1** 1 defa

Safran Renkli Pilav **2** 2 defa

Kabsa **3** 3 defa

Pirinç Pudıngi **4** 4 defa

STOP/CLEAR (DUR/SİL)
düğmesine iki defa basın.



Afrika Mutfağı düğmesine iki defa basın.



0.4 kg girmek için **MORE (+)** düğmesine dört defa basın.



START (BAŞLA) düğmesine basın.



Kategori	Ağırlık Sınırı	Araç-gereçler	Yemek Sıcaklığı	Talimatlar
Üzüm Yaprığı (Ac-1)	1kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap	Oda	Bileşenler 1 kap üzüm yaprağı / 2 adet büyük soğan, ince dilimlenmiş ½ bardak zeytinyağı /1 sarımsak dişi, ezilmiş /1 domates, dilimlenmiş /1 bardak limon suyu /1 çay kaşığı domatesi salçası / Koşer tuzu / Taze ufalanmış karabiber 1 bardak beyaz pirinç / ½ bardak su / ½ bardak kesilmiş dereotu 1. Soğanları, sarımsağı, domatesi, domates salçasını ve limon suyunu hafifçe yağlanmış tavada hafif kahverengi olana kadar pişirin. 2. Pişirilmiş pirinci, sebze karışımını, tuzu ve karabiberi bir kaba koyun ve iyice karıştırın. 3. Düz bir yüzeye üzüm yaprağını koyun ve yaprağın ortasına 1.5 kaşık pirinç karışımını koyun. Pirinç karışımını yaprakla sarın. 4. Tüm sarılmış yaprakları derin ve büyük bir kaba sıra halinde koyun ve su ilave edin. Plastik malzemeye kapatın.

Kategori	Ağırlık Sınırı	Araç-gereçler	Yemek Sıcaklığı	Talimatlar																									
Üzüm Yaprığı (Ac-1)	1kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap	Oda	5. Yemeği fırına yerleştirin.Menüyü seçin ve pişirmeye başlamak için Start (Başlat) düğmesine basın. 6. Pişirdikten sonra acı kremayla veya isteğe göre servis edin.																									
Safran Renkli Pilav (Ac-2)	0.1~0.4kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap (derin cam kap)	Oda	<table><tr><td>Pirinç</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr><tr><td>Su</td><td>250 ml</td><td>500 ml</td><td>750 ml</td><td>1000 ml</td></tr><tr><td>Yağ (Sıvı)</td><td>1 Yemek Kaşığı</td><td colspan="2">2 Yemek Kaşığı</td><td>3 Yemek Kaşığı</td></tr><tr><td>Safran suyu</td><td>1 çay kaşığı</td><td colspan="2">2 çay kaşığı</td><td>3 çay kaşığı</td></tr><tr><td>Tuz</td><td colspan="4">Tat için</td></tr></table> 1. Pirinci yıkayın ve suyunu dökün. Pirinci, suyu, tuzu, sıvı yağı ve safran suyunu derin cam kaba koyun ve karıştırın. 2. Suyun tamamının buharlaşması için kabın üzerini örtmeyin. Yemeği fırına yerleştirin. 3. BİP sesi duyulduğunda pirinci karıştırın ve kapağını kapatın.	Pirinç	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Su	250 ml	500 ml	750 ml	1000 ml	Yağ (Sıvı)	1 Yemek Kaşığı	2 Yemek Kaşığı		3 Yemek Kaşığı	Safran suyu	1 çay kaşığı	2 çay kaşığı		3 çay kaşığı	Tuz	Tat için			
Pirinç	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg																									
Su	250 ml	500 ml	750 ml	1000 ml																									
Yağ (Sıvı)	1 Yemek Kaşığı	2 Yemek Kaşığı		3 Yemek Kaşığı																									
Safran suyu	1 çay kaşığı	2 çay kaşığı		3 çay kaşığı																									
Tuz	Tat için																												

Kategori	Ağırlık Sınırı	Araç-gereçler	Yemek Sıcaklığı	Talimatlar
Safran Renkli Pilav (Ac-2)	0.1~0.4kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap (derin cam kap)	Oda	Piştirmeye başlamak için Start (Başlat) düğmesine basın. 4. Piştirdikten sonra karıştırın ve 5 dakikalığına kapalı tutun.
Kabsa (Ac-3)	2.0 kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap	Oda	Bileşenler ½ bardak tereyağı 1.2 kg tavuk, 8-10 parçaya bölünmüş 1 büyük soğan, ince kesilmiş 3 diş sarımsak, ezilmiş ¼ bardak domates püresi /1 domates, kesilmiş 2 adet orta büyüklükte havuç, kesilmiş /1 tutam rendelenmiş hindistan cevizi 1 tutam ufalanmış kimyon /1 tutam ufalanmış kişniş otu tuz ve taze ufalanmış karabiber 2 bardak sıcak su /1 tavuk suyu kübü 200 gr uzun taneli pirinç (yıkamayın veya suya ezmeyin) ¼ bardak kuru üzüm / ¼ bardak ince kesilmiş badem, kavrulmuş

Kategori	Ağırlık Sınırı	Araç-gereçler	Yemek Sıcaklığı	Talimatlar
Kabsa (Ac-3)	2.0 kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap	Oda	1. Tavuğu, havuçları, domates sosunu, sarımsağı, soğanı ve tereyağını hafif kahverengi olana kadar hafifçe yağlanmış tavada pişirin. 2. Pişirilmiş tavuk karışımını derin ve büyük bir kaba koyun, pirinç, su ve baharatları ilave edin. Plastik malzemeye kapatın ve hava deliği açın. 3. Yemeği fırına yerleştirin. Menüü seçin ve pişirmeye başlamak için Start (Başlat) düğmesine basın. Pişirirken en az iki defa karıştırın.
Pirinç Pudingi (Ac-4)	0.7 kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap	Oda	Terbiye etmek için malzemeler ½ bardak ufak taneli pirinç (66 gr) / 600 gr süt Bir tutam tuz ¼ bardak toz şeker / 2-3 çay kaşığı gül suyu ½ çay kaşığı toz kakule / Servis için bal, isteğe göre 1. Tüm malzemeleri büyük bir kaptaki karıştırın. Plastik malzemeye kapatın ve hava deliği açın. 2. Yemeği fırına yerleştirin. Menüü seçin ve pişirmeye başlamak için Start (Başlat) düğmesine basın. 3. Bip sesi duyulduğunda yemeği karıştırın.

Aşağıdaki örnekte 1,0 kg İtalyan usulü spagetti nasıl pişirileceğini göstereceğim.

Avrupa Mutfağı



Afrika Mutfağı

özelliliği gıda türünü ve gıdanın ağırlığını girerek sevdiğiniz yemeklerin çoğunu kolayca pişirebilmenizi sağlar.

STOP/CLEAR (DUR/SİL)
düğmesine basın.



European Menü (Avrupa Mutfağı)
düğmesine bir defa basın.



START (BAŞLA) düğmesine basın.



Kategori **Afrika Mutfağı** düğmesine basın

Spagetti Bolognese
(İtalyan usulü spagetti) **1** 1 defa

Makarna sosu **2** 2 defa

Domates Dolması **3** 3 defa

Ratatuil **4** 4 defa

Kategori	Ağırlık Sınırı	Araç-gereçler	Yemek Sıcaklığı	Talimatlar
Spagetti Bolognese (İtalyan usulü spagetti) (Sc-1)	1.0 kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap	Oda	Bologna usulü sos için malzemeler 1 yemek kaşığı zeytinyağı /1 soğan, dilimlenmiş /1 diş sarımsak, ezilmiş / 400 gr dana etinden kıyma /100 gr domates salçası / 2 adet kesilmiş domates 1 yemek kaşığı kurutulmuş yeşillik / Tat vermek için tuz ve karabiber Macun için malzemeler 150 gr macun, ambalajındaki talimatlara göre pişirilmiş 1 yemek kaşığı Parma peyniri 1.Bologna sosunun tüm bileşenlerini derin ve büyük bir kaba koyun ve iyice karıştırın. Plastik malzemeye kapatın ve hava deliği açın. 2.Yemeği fırına yerleştirin. Menüyü seçin ve pişirmeye başlamak için Start (Başlat) düğmesine basın. 3.Piştirirken en az iki defa karıştırın. Pişirdikten sonra Bologna sosunu karıştırın ve pişirilmiş macuna ekleyin, servis etmeden önce Parma peyniriyle veya isteğe göre garnitür yapın.

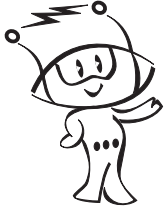
Kategori	Ağırlık Sınırı	Araç-gereçler	Yemek Sıcaklığı	Talimatlar
Makarna sosu (Sc-2)	0.4 kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap	Oda	Makarna sosu için malzemeler 100 gr jambon füme, kesilmiş /1 diş sarımsak, ezilmiş ½ bardak krema / 4 yumurta sarısı /100 gr Parma peyniri Tat vermek için tuz ve karabiber Macun için malzemeler 150 gr macun, ambalajındaki talimatlara göre pişirilmiş 1 yemek kaşığı Parma peyniri 1. Jambonu sarımsakla birlikte hafifçe yağlanmış tavada kahverengi olana kadar pişirin ve fazla yağı alın. 2. Pişirilmiş jambonu, kremayı, yumurta sarılarını, Parma peynirini, tuzu ve karabiberi derin ve büyük bir kaba koyun ve iyice karıştırın. Plastik malzemeye kapatın ve hava deliği açın. 3. Yemeği fırına yerleştirin. Menüü seçin ve pişirmeye başlamak için Start (Başlat) düğmesine basın. 4. Pişirdikten sonra makarna sosunu karıştırın ve pişirilmiş macuna ekleyin, servis etmeden önce Parma peyniriyle veya isteğe göre garnitüre yapın.

Kategori	Ağırlık Sınırı	Araç-gereçler	Yemek Sıcaklığı	Talimatlar
Domates Dolması (Sc-3)	1.2 kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap	Oda	Bileşenler 4 adet orta büyüklükte domates Tat vermek için tuz ve karabiber 400 gr dana etinden kıyma /1/2 bardak ekmek kırıntısı 2 diş sarımsak, ezilmiş / 2 yemek kaşığı Dijon hardalı 1 yemek kaşığı kurutulmuş yeşillik 1 yemek kaşığı Parma peyniri 1. Domateslerin başını keserek şapka oluşturun ve tohumlarını çıkarın, kabuğunu delmemeye özen gösterin. Sonra her domatesin içine tuz ve karabiber serpin. 2. Geri kalan malzemeleri bir kaba koyun ve iyice karıştırın. 3. Domateslerin içine kıyma karışımını yerleştirin ve şapkasını yerine takın. 4. İçi doldurulmuş domatesleri bir kaba koyun ve plastik malzemeye kapatın. 5. Yemeği fırına yerleştirin. Menüü seçin ve pişirmeye başlamak için Start (Başlat) düğmesine basın.

Kategori	Ağırlık Sınırı	Araç-gereçler	Yemek Sıcaklığı	Talimatlar
Ratatuil (Sc-4)	1.5 kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap	Oda	Bileşenler 1 adet soğan, iri kesilmiş /1 adet patlıcan, iri kesilmiş 1 adet dolmalık kabak, iri kesilmiş 1 adet renkli tatlı biber, iri kesilmiş 3 adet domates, kesilmiş 2 diş sarımsak, ezilmiş /1 yemek kaşığı taze yeşillik, kesilmiş 2 yemek kaşığı sirke /1 çay kaşığı şeker Tat vermek için tuz ve karabiber 1. Tüm malzemeleri derin ve büyük bir kaba koyun ve iyice karıştırın. Plastik malzemeye kapatın ve hava deliği açın. 2. Yemeği fırına yerleştirin. Menüü seçin ve pişirmeye başlamak için Start (Başlat) düğmesine basın. Pişirirken en az iki defa karıştırın.

Oriental Menü (Asya Mutfağı)

Aşağıdaki örnekte 1,5 kg Körili Tavuk nasıl pişirileceğini göstereceğim.



ORIENTAL MENÜ (Asya Mutfağı)

özellliği gıda türünü ve gıdanın ağırlığını girerek sevdiğiniz yemeklerin çoğunu kolayca pişirebilmenizi sağlar.

Kategori *Afrika Mutfağı düğmesine basın*

Körili Tavuk	1 1 defa
Dolma	2 2 defa
Vejetaryen Biryani	3 3 defa
İdli	4 4 defa

STOP/CLEAR (DUR/SİL)
düğmesine basın.

Oriental Menü (Asya Mutfağı)
düğmesine bir defa basın.

START (BAŞLA) düğmesine basın.



Kategori	Ağırlık Sınırı	Araç-gereçler	Yemek Sıcaklığı	Talimatlar
Körili tavuk (Oc-1)	1.5 kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap	Oda	Bileşenler 400 gr tavuk göğsü, iri kesilmiş / ¼ bardak zeytinyağı 2 adet soğan, kesilmiş / 4 diş sarımsak, ezilmiş /1 zencefil kökü, soyulmuş 1 tarçın sapı / 2 adet kurutulmuş kırmızı biber /1 çay kaşığı zerdeçal tozu 400 gr domates salçası / ½ bardak su veya et suyu / ½ bardak sade yoğurt 1 çay kaşığı limon suyu Tat vermek için tuz ve karabiber 1. Tüm malzemeleri derin ve büyük bir kaba koyun ve iyice karıştırın. Plastik malzemeyle kapatın ve hava deliği açın. 2. Yemeği fırına yerleştirin. Menüyü seçin ve pişirmeye başlamak için Start (Başlat) düğmesine basın. Pişirirken en az iki defa karıştırın.

Kategori	Ağırlık Sınırı	Araç-gereçler	Yemek Sıcaklığı	Talimatlar
Dolma (Oc-2)	1.0 kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap	Oda	Bileşenler 1 kap üzüm yaprağı / 200 gr pişirilmiş pirinç 500 gr dana etinden kıyma 1 soğan, kesilmiş Tat vermek için tuz ve karabiber ½ bardak su ½ bardak acı krema 1. Pişirilmiş pirinci, kıymayı, tuzu ve karabiberi bir kaba koyun ve iyice karıştırın. 2. Düz bir yüzeye üzüm yaprağını koyun ve yaprağın ortasına 1,5 kaşık pirinç karışımını koyun. Pirinç karışımını yaprakla sarın. 3. Tüm sarılmış yaprakları derin ve büyük bir kaba sıra halinde koyun ve su ilave edin. Plastik malzemeye kapatın. 4. Yemeği fırına yerleştirin. Menüü seçin ve pişirmeye başlamak için Start (Başlat) düğmesine basın. 5. Pişirdikten sonra acı kremayla veya isteğe göre servis edin.

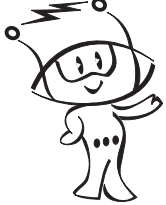
Kategori	Ağırlık Sınırı	Araç-gereçler	Yemek Sıcaklığı	Talimatlar
Vejetaryen Biryani (Oc-3)	1.0 kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap	Oda	Bileşenler 1.5 bardak Basmati pirinci 400 gr su 2 bardak kesilmiş soğan 1 adet domates, kesilmiş 1 bardak kesilmiş sebze (havuç, fasulye, nohut, patates) 2 adet yeşil biber, kesilmiş 1 çay kaşığı zencefil sarımsak macunu 1.5 çay kaşığı kırmızı pul biber 1 çay kaşığı toz zencefil 1 çay kaşığı kimyon 1 çay kaşığı Biryana masala 1 tarçın 1 kakule 2 diş 2 küçük defne yaprağı 1 çay kaşığı rezene tohumu Bir deste ince kesilmiş kişniş out (Çin maydanozu) ve nane yaprakları 1 yemek kaşığı yağ 2 yemek kaşığı hint hayvan yağı veya saf tereyağı Tat vermek için tuz

Kategori	Ağırlık Sınırı	Araç-gereçler	Yemek Sıcaklığı	Talimatlar
Vejetaryen Biryani (Oc-3)	1.0 kg	Mikrodalga fırın için güvenli kap	Oda	1. Tüm sebzeleri ve baharatları hafifçe yağlanmış tavada hafif kahverengi olana kadar pişirin. 2. Pişirilmiş sebze karışımını derin ve büyük bir kaba koyun ve pirinç ve su lave edin. Plastik malzemeye kapatın ve hava deliği açın. 3. Yemeği fırına yerleştirin. Menüyü seçin ve pişirmeye başlamak için Start (Başlat) düğmesine basın. Pişirirken en az iki defa karıştırın.
Idli (Oc-4)	5ea	küçük cam kap	Oda	Bileşenler 2 bardak pişmemiş pirinç 1 bardak Urad Dal (Beyaz) Tat vermek için tuz Yağlamak için 1 yemek kaşığı yağ Karıştırmak için su Bir tutam kabartma tozu 1. Urad dal ve pirinci ayrı ayrı 1-2 saat suda bekletin. 2. Bu süre geçtikten sonra ıslanmış malzemeleri mikserde karıştırarak homojen bir macun elde edin.

Kategori	Ağırlık Sınırı	Araç-gereçler	Yemek Sıcaklığı	Talimatlar
Idli (Oc-4)	5ea	küçük cam kap	Oda	3. 100 ml sui lave edin ve karıştırın. 4. Karışımı her idli için 20 gr olacak şekilde yağlanmış küçük cam kaba dökün. 5. Yemeği fırına yerleştirin. Menüü seçin ve pişirmeye başlamak için Start (Başlat) düğmesine basın.

Otomatik Buz Çözme

Yiyeceklerin sıcaklık ve yoğunlukları farklılıklar gösterir, pişirmenin başlatılması öncesinde yiyeceğin gözden geçirilmesini öneriyorum. Etin ve tavuğun büyük eklemelerine 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.



Fırınınız dört çeşit mikrodalga buz çözme ayarına sahiptir: - **Et(Meat)**, **Piliç (Poultry)**, **Balık(Fish)** ve **Ekmek(Bread)**; her bir defrost kategorisi için farklı güç ayarları mevcuttur.

Otomatik Çözünme (Auto defrost) düğmesine tekrarlı bir şekilde basılması ile farklı bir ayar seçilir.

Kategori Düşmesine Basın Otomatik Buz Çözme

Et	1	kez
Piliç	2	kez
Balık	3	kez
Ekmek	4	kez

DUR/SİL (STOP/CLEAR) düğmesine basınız.

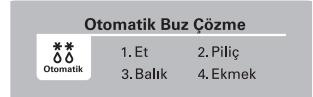
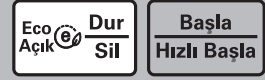
Buzunu çözeceğiniz yiyeceği tartınız. Herhangi bir metalik parça veya ambalaj malzemelerinin çıkartıldığından emin olunuz; daha sonra, yiyeceği fırınınızın içerisine yerleştiriniz ve fırın kapağını kapatınız.

Otomatik Buz Çözme (Auto defrost) düğmesine iki kez basarak **Piliç** için çözünme programını belirleyin. Ekranda “dEF2” yazısı gözükcektir.

Çözmek istediğiniz gıda malzemesinin ağırlığını girin.

1,4 kg’a ayarlamak için + tuşuna 14 kere basınız.

BAŞLA (START) düğmesine basınız.



Yiyeceklerin sıcaklık ve yoğunlukları farklılıklar gösterir, pişirmenin başlatılması öncesinde yiyeceğin gözden geçirilmesini öneriyorum. Etin ve tavuğun büyük eklemelerine 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 Buz Çözme



Fırınınız dört çeşit mikrodalga buz çözme ayarına sahiptir: - **Et(Meat)**, **Piliç (Poultry)**, **Balık(Fish)** ve **Ekmek(Bread)**; her bir defrost kategorisi için farklı güç ayarları mevcuttur.

Otomatik Çözünme (Auto defrost) düğmesine tekrarlı bir şekilde basılması ile farklı bir ayar seçilir.

Kategori Düğmesine Basın
Otomatik Buz Çözme

Et	1	kez
Piliç	2	kez
Balık	3	kez
Ekmek	4	kez

Buz çözme esnasında "BiP" 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 çözülmelerine yardımcı olmak üzere bunları perdeleyiniz. Gözden geçirdikten sonra, fırın kapağını kapatınız ve çözülmeyi yeniden başlatmak için **BAŞLA (START)** düğmesine basınız.

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

OTOMATİK AĞIRLIK ÇÖZDÜRME 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.
- * Kıyılmış et veya pizola 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	Aletler	Yiyecek
Et (dEF1) Piliç (dEF2) Balık (dEF3)	0.1 ~ 4.0 kg	Mikro dalga fırın gereci (Düz tabak)	Et Kıyma, dilimlenmiş et, kuşbaşı, bonfile, çömlek kebabı, but, hamburger, Kuzu pizola, sarma et, sosis, külbastı (2cm). Bip sesi işitildiğinde yiyeceği ters yüz ediniz.

<i>Kategori</i>	<i>Ağırlık limiti</i>	<i>Aletler</i>	<i>Yiyecek</i>
Et (dEF1) Piliç (dEF2) Balık (dEF3)	0.1 ~ 4.0 kg	Mikro dalga fırın gereci (Düz tabak)	Buzu çözöldökten sonra, 5-15 dakika beklemeye bırakınız. Piliç Tam tavuk, but, göğöz, hindi göğöz (2.0 kg altında). Bip sesi işitildiğinde yiyeceğı ters yüz ediniz. Buzu çözöldökten sonra, 20-30 dakika beklemeye bırakınız. Balık Fileto, biftek, tam balık, deniz ürünleri. Bip sesi işitildiğinde yiyeceğı ters yüz ediniz. Buzu çözöldökten sonra, 10-20 dakika beklemeye bırakınız.
Ekmek (dEF4)	0.1 ~ 0.5 kg	Kağıt havlu veya düz tabak	Dilim ekmek, hamburger ekmeğı, baget, vb.

Hızlı Buz Çözme

Bu fonksiyonu sadece 0,5 kg kadar Kıymayı çok hızlı bir şekilde çözmek için kullanınız. Bu, çözülmenin merkeze kadar ilerleyebilmesi için belirli bir süre geçmesini gerektirir. Aşağıdaki örnekte, 0.5 kg'lık donmuş bir kıymanın nasıl çözüleceği size gösterilecektir.



Fırınınız, bir mikrodalga hızlı buz çözme ayarına **Et (Meat)** sahiptir.

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.

Eco Açık Dur Sil

Başla Hızlı Başla

Hızlı Buz Çözme (Quick Defrost) düğmesine basın.

Fırın otomatik olarak çalışmaya başlayacaktır.

Güç Hızlı Buz Çözme Saat

Buz çözme esnasında "BiP" 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 **BAŞLA (START)** düğmesine basınız.

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

OTOMATİK AĞIRLIK ÇÖZDÜRME REHBERİ

Eti tamamen paketlenme malzemesinden çıkarın. Kıymayı mikro dalga güvenli bir tabağın üzerine koyun.

Biip sesi geldiğinde tabağı fırından çıkarın, kıymayı çevirin ve tekrar fırına yerleştirin. Başlatma düğmesine basarak devam edin.

Programın bitmesi ile birlikte, kıymayı mikro dalga fırından çıkarın ve üzerini folyo ile örterek 5-15 dakika veya tamamen çözülünceye kadar bekletin.

<i>Kategori</i>	<i>Ağırlık limiti</i>	<i>Aletler</i>	<i>Talimatlar</i>
Kıyma	0.5 kg	Mikro dalga fırın gereci (Düz tabak)	Bip sesi işitildiğinde yiyeceği ters yüz ediniz. Buzu çözüldükten sonra, 5-15 dakika beklemeye bırakınız.

Enerji Tasarrufu



ECO ON özelliği bekleme durumundayken ekranın kapanması veya kapı açıldıktan ya da kapandıktan 5 dakika sonra ekranın kapanmasıyla enerji tasarruf etmenizi sağlar.

STOP /CLEAR (ECO ON) düğmesine basın
Ekran "O" çıkacaktır.



STOP /CLEAR (ECO ON) düğmesine basın
veya kapı açıldıktan ya da kapandıktan 5
dakika sonra ekran kapanacaktır.



ECO ON durumundayken herhangi bir tuşa
bastığınızda ekran açılacaktır.

⚠ UYARI

Aşırı pişirme, YANGIN ve dolayısıyla FIRININIZDA HÂSAR 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 sökölmesini de kapsayan bir servis ya da onarım faaliyeti gerçekleştirilmesi, herkes için tehlikelidir. Onarımlar, ancak nitelikli servis teknisyeni tarafından gerçekleştiril melidir.
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 da gümüş gibi) metalik katkılar olabileceğinden, seramik kaplar kullanmayınız. Metal bükme menteşeleri (kelepçeleri) daima çıkartınız. Fırının içerisindeki metal nesneler ciddi hasara neden olabilecek ark 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.

⚠ UYARI

Aşırı pişirme, YANGIN ve dolayısıyla FIRININIZDA HÂSAR ile sonuçlanabileceğinden, pişirme süreleri konusunda lütfen emin olunuz.

Önemli güvenlik talimatları

Dikkatlice okuyunuz ve daha sonra başvurmak üzere saklayınız.

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 sürelerle 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. Fırınınızda, 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.

⚠ UYARI

Aşırı pişirme, YANGIN ve dolayısıyla FIRININIZDA HÂSAR ile sonuçlanabileceğinden, pişirme süreleri konusunda lütfen emin olunuz.

Önemli güvenlik talimatları

Dikkatlice okuyunuz ve daha sonra başvurmak üzere saklayınız.

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. İçeceklerin mikrodalgada ısıtılması gecikmeli bir ani kaynama ile sonuçlanabilir, dolayısıyla kabı tutarken dikkatli olunuz.
22. Yanma durumlarıyla karşılaşmamak için, beslenme şişeleri ve bebek maması

kavanozlarının içerikleri karıştırılmalı, çalkalanmalı ve tüketilmeden önce sıcaklığı kontrol edilemelidir.

Mikrodalga fırında kullanım için güvenli Ev gereçleri

Mikrodalga fırınıınızda metal ya da metal kenarlı gereçleri asla kullanmayınız.

Mikroalgalar 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 fırınıınızda kullanılıp kullanılmayacağını öğrenmenin basit bir yolu vardır.

Söz konusu gereci, mikrodalga fırını içerisine su ile dolu bir cam kâsenin yakınına yerleştiriniz. Mikroalgayı YÜKSEK güçte 1 dakika kadar çalıştırınız.

Eğer su ısınır fakat gereç dokunulacak kadar soğuk kalırsa, gereç mikroalgada kullanılma açısından emniyetlidir. Bununla birlikte, eğer suyun sıcaklığı değişmez fakat gereç ısınmaya başlarsa, mikroalgalar gereç tarafından soğurulmaktadır ve mikrodalga fırın içerisinde kullanılmak için güvenli değil demektir. Muhtemelen şu anda mutfağınızda mikrodalga fırınıınızda 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.

Mikrodalga fırında kullanım için güvenli Ev gereçleri

Cam eşya

Isıya dayanıklı cam eşyalar mikrodalgada 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 fırınızdaki kullanım açısından uygun ve güvenlidirler. Ayrıca kâğıt havlular da yiyeceklerin sarılması ve örneğin pişirilecek kuzu gibi yağlıca yiyecekler söz konusu olduğunda, pişirme tepsilerini 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

Mikrodalga fırında kullanım için güvenli Ev gereçleri

dışarıya çıkabilmesi için poşette delik olduğundan emin olunuz. Eriyebileceği ve yapışabileceğinden, mikrodalga fırınıınızda 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 fırınıınızda 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 Mikroalgada 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. Mikroalga 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.

Mikroalgada 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 hâkim olan düşünce, bir tarif için pişirme sürelerini vermede en iyi olan şeyin tutucu olmak olduğudur. Bazen aşırı pişirildiğinde yiyecek bozulur. Tariflerin

Yiyecek özellikleri ve Mikrodalgada pişirme

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 dışarısında 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 gıdalar mikrodalga 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.

Yiyecek özellikleri ve Mikroalgada pişirme

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

Fırınınızdaki mikroalgaların sayısı, ne miktarda yiyecek pişirdiğinize bağlı olmaksızın sabit kalır. Dolayısıyla, fırın içerisine ne kadar fazla yiyecek yerleştirirseniz pişirme süresi o kadar uzar. Bir tarifin miktarını yarıya düşürdüğünüzde, pişme süresinin en azından üçte bir kadar azalacağını unutmayınız.

Yiyeceğin biçimi

Mikroalgalar, yiyeceğin içerisine sadece 2 cm kadar girerler, kalın yiyeceklerin iç kısmı üretilen ısı dış kısımdan iç kısma

doğru ilerlerken pişer. Mikroalga enerjisi ile yiyeceğin sadece dış kısmı pişer; geri kalan kısım, iletim yoluyla pişer. Mikroalga 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 mikroalgada 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 mikroalga 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

Yiyecek özellikleri ve Mikrodalgada pişirme

pişen yiyeceklerin üzerine, iştah uyandıran bir görünüm elde edilmesi açısından worcestershire sosu, soya sosu veya barbe-kü sosu gibi koyulaştırıcı bir sos sürülebilir. Yiyeceğe nispeten az miktarlarda koyu-laştırıcı soslar ilave edildiğinden, tarifi başlangıçtaki lezzeti değişmeden kalır.

Yağlı-kâğıt ile kaplama

Yağlı-kâğıt, etrafa sıçramayı etkin bir şekilde önler ve yiyeceğin bir miktar ısı tutma sına yardımcı olur. Fakat bir örtü ya da bir streç filme göre daha gevşek olduğun dan, 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 ısınırlar. Asla yiyecekleri birbiri üzerine yığmayınız.

Karıştırma

Karıştırma, mikrodalga pişirme tekniklerinin en önemlilerinden biridir. Geleneksel pişirmede, yiyecek harmanlama amacıyla karıştırılır. Mikrodalga 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.

Yiyecek özellikleri ve Mikroalgada pişirme

Daha kalın parçaların daha dış kısma yerleştirilmesi

Mikroalgalar 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 mikroalga enerji alır ve yiyecek eşit dağılımlı olarak pişer.

Perdeleme

Bu kısımların aşırı pişmelerini önlemek üzere, köşeli ve dikdörtgen biçimli yiyeceklerin kenarlarına alüminyum folyo şeritleri (mikroalgaları 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 mikroalgalar yiyeceklerin alt kısımları ve merkezleri tarafından kolaylıkla soğurulabilirler.

Delme

Bir kabuk, deri ya da zar içerisine hapsolmuş 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 mikroalga fırını içerisinde hızlı bir şekilde pişen yiyeceklerin sıklıkla test edilmeleri gerekir. Bazı yiyecekler tümüyle pişinceye dek mikroalga içerisinde bırakılırlar, fakat etler ve tavuk dâhil pek çok yiyecek, henüz hafif bir şekilde az

Yiyecek özellikleri ve Mikrodalgada pişirme

pişmiş durumdayken fırından dışarıya alınır ve bekleme süresince pişmelerinin tamamlanmasına izin verilir. Yiyeceğin iç ısı, bekleme süresi boyunca 3°C (5°F) ve 8°(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

Yiyecek özellikleri ve Mikrodalgada pişirme

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 çalıştırıldığında meydana gelebilir ve ünitede 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.

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 içlerinden mikrodalga enerjisinin geçmesine izin vermezler.

S Kumanda Panosuna dokunulduğunda niye bir bip sesi işitiliyor?

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 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 PATLAMIŞ MISIR ÜRÜNLERİ İÇİN HER BİR ÜRETİCİ TARAFINDAN VERİLMİŞ OLAN TALİMARA RA TAMAMEN UYUNUZ. MISIR PATLATMA SIRASINDA FIRIN BAŞINDAN AYRILMAYINIZ. ÖNERİLEN SÜRE SONUNDA MISIRIN PATLAMASINDA BAŞARISIZLIK OLURSA, PIŞİRMEYİ DEVAM ETTİRMEYİNİZ. AŞIRI PIŞİRİLMESİ 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 değişmelere 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.

Sorular ve Yanıtlar

Yiyeceklerin büyüklük, şekil, ağırlık ve boyutlarındaki farklılıklar, daha uzun pişirme sürelerini gerektirir. Geleneksel aşçıların yaptıkları gibi, yiyeceğin durumunu test etmek üzere pişirme rehberindeki önerilerin 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 (BROVVN) - Canlı
YEŞİL ve SARI (GREEN & YELLOVV) ~ 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 $\perp$ 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.

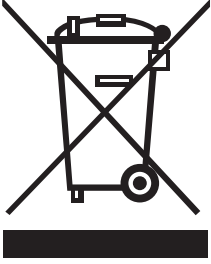
Teknik Özellikler

	MS204 ***
Güç Girişi	230 V AC / 50Hz
Çıkış	700 W(IEC60705 derecelendirme standardı)
Mikrodalga Frekansı	2450 MHz
Dış Boyutlar	455 mm(G) X 260mm(Y) X 330mm(D)
Mikrodalga	1000 Watts

Fiş Bağlantı Bilgileri /

Teknik Özellikler

Eski cihazınızın atılması



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

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.

Faydalı Bilgiler

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 arttırır.

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

Faydalı Bilgiler

NO	ŞEHİR	SERVİS İSMİ	TELEFON	ADRES
1	İSTANBUL /Avrupa	GARANTİ SERVİS BEYAZ EŞYA ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ TAMİR VE BAKIMI METİN ALP	0 212 427 23 33	ALİBEYKÖY GÜZELTEPE MAH. AVCI SOK. NO:8/B
2	İSTANBUL /Avrupa	KARDEŞLER SOĞUTMA NEŞET TEMUR	0 212 546 57 36	SEYİT NİZAM MAH. ŞEHİT ERKAN ALYANAK SOK. NO:11
3	İSTANBUL /Asya	MTV ELEKTRONİK SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	0 216 343 52 42	Şerifali mah. Alptekin Cad N:73/a Ümraniye
4	BURSA	ULUDAĞ ELEKTRONİK ALİ ÖZDEMİR	0 224 224 06 68	ŞEHREKÜSTÜ MAH. DEĞİRMEN SOK. NO:7 HALICIOĞLU İŞ HANI NO:46
5	BURSA	MARMARA SOĞUTMA	0 224 326 43 55	NAMAZGAH MH NARLI SK N-17/B YILDIRIM/BURSA
6	İZMİR	MERKEZİ ELEKTRONİK	0 232 365 09 05	Üçok Mahallesi Zübeyde Hanım Caddesi No: 110/A Bahriye

NO	ŞEHİR	SERVİS İSMİ	TELEFON	ADRES
7	İZMİR	TEKNİK ELEKTRONİK - RAŞİT ŞEN	0 232 448 19 91	347 SOKAK NO:101-D ADNAN KAHVECİ CD.BUCA-İZMİR
8	İZMİR	ERSA EV GER.ELK.İNŞ.GIDA TEKS.TİC. VE SAN.LTD.ŞTİ.	0 232 339 41 43	8 SOK. 25/G MERKEZ
9	MANİSA	MEHMET BALABAN - BALABAN ELEKTRONİK	0 236 232 11 89	Kethuda mah. 22 sk no 20
10	ANTALYA	VİZYON ELEKTRONİK-MEHME T ÖZDEMİR	0 242 316 51 61	ŞİRİNYALI MAH. 1486 SOK.MEHMET HAMURLU APT.NO. 16/1
11	ANTALYA	YILDIRIM ELEKTRONİK TİCARET SANAYİ LTD.ŞTİ.	0 242 244 02 42	KIŞLA MAH. 35.SK. NO:24 (UYSAL İŞ MERKEZİ) ANTALYA
12	ANTALYA	BAŞARANTEKNİK	0 242 722 05 48	ORTA MAH. İŞLER CAD. 1030 SOK. NO:2/F

NO	ŞEHİR	SERVİS İSMİ	TELEFON	ADRES
13	ANTALYA	TİRYAKİ SOĞUTMA VE DAYANIKLI TÜK.MAL.PAZ.LTD.ŞTİ.	0 242 322 33 01	ZERDALILIK MAH. CEBESoy CAD. GÜRSEL APT. NO:55/B
14	MUĞLA	BİRCAN ELEKTRONİK - ABDULLAH BİRCAN	0 252 282 25 17	CUMHURİYET CAD. NO:137 ORTACA
15	DENİZLİ	BUZTEKNİK TİCARET-HİKMET ÇAYLIOĞLU	0 258 261 80 46	BARIS CAD NO 24 DENİZLİ
16	ADANA	DATA ELEKTRONİK BİLGİSAYAR PAZARLAMA VE TİCARET - MURAT YEŞİLDAĞ	0 322 456 25 72	REŞATBEY MAH. CUMHURİYET CADDESİ NO:5/A
17	ANKARA	GÜNEŞ ELEKTRONİK EMİN GENÇOĞLU	0 312 359 62 32	ANADOLU BLV 2 CD ATB İŞ MERKEZİ I BLK NO.240 MACUNKÖY / ANKARA
18	ANKARA	SAVAŞ GEDİK GÜNEŞ TEKNİK	0 312 433 82 82	BULBUL DERESİ CAD NO 65/B
19	ADANA	GÜRSES BEYAZ EŞYA ISITMA SOĞUTMA -SABİR GÜRSES	0 322 235 90	GUZEL YALI MAH 81196 SK DADAK AP NO 5/A ZAMIN KAT

NO	ŞEHİR	SERVİS İSMİ	TELEFON	ADRES
20	İÇEL	GAZİ SOĞUTMA	0 324 329 03 00	YENİ MH 171 SK NO:18/A MEZİTLİ MERSİN
21	İÇEL	GÜVENÇ KLİMA ISITMA-SOĞUTMA SERVİS TİCARET	0 324 326 63 75	PIRİREİS MAH.SİLİFKE CAD 1118 SOK NO 7
22	HATAY	ÇEKMEN TEKNİK MUSTAFA ÇEKMEN -	0 326 212 43 45	SÜREYYA HALEFOĞLU CAD.NO:18
23	HATAY	ŞIK SOĞUTMA - MEHMET ÇÖMEZ	0 326 615 34 29	ULUCAMI CAD. NO:135/C
24	KONYA	ÖZCAN SOĞUTMA VE ISITMA BEYAZ EŞYA KLİMA SERVİS HİZMETLERİ SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.	0 332 236 33 37	NIŞANTALI MAH.HULUSİ BAYBAL CAD.ORKİDE SİT. NO:24/B
25	GAZİANTEP	ÜNAL ŞENSÖYLER ELEKTRONİK SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	0 342 215 15 78	DEĞİRMİÇEM MAH. İMAM HÜSEYİN İNCİOĞLU CAD.NO;17/A
26	KAHRAMA NMARAŞ	GÜNGÖR ELEKTRONİK-ERDAL GÜNGÖR	0 344 223 46 00	HAYRULLAH MAH. MALİK EJDER CAD.ARIKAN SİTESİ B BLOK NO 24/C

NO	ŞEHİR	SERVİS İSMİ	TELEFON	ADRES
27	KAYSERİ	MIZRAK ELEKTRONİK-MEHME T MIZRAK	0 352 233 65 85	MIMAR SİNAN MAH SUSURLUK SOK N65/A KOCASİNAN
28	BOLU	ERGÜN RÜZGAR -İKLİM ELEKTRİK - SOĞUTMA	0 374 212 23 32	KARAMANLI MAH STADYUM CAD NO7/A
29	DİYARBA KIR	MAHSUM US-TELEVİZYON HASTANESİ	0 412 224 39 79	KURT ISMAILPAŞA 7. SOK. GENÇKALAN APT. ALTI NO:9
30	ŞANLIURFA	CELAL BAYER-BAYER ELEKTRONİK	0 414 312 15 16	MARDIN YOLU CD.TİCARET LİSESİ KAR.ABUZEROĞULLARI APT.8/C
31	ADİYAMAN	RIFAT ERDİNÇ-TEKNİK ELEKTRONİK	0 416 216 12 62	GÖLEBATMAZ CD. NO:32/A
32	MALATYA	TAYFUN ALİ ÖZBEK-TAYFUN ELEKTRONİK	0 422 325 96 96	KANALBOYU KERNEK CAMII KARŞISI MİSTOĞLU APT ALTI NO.9 A-B
33	MALATYA	İHSAN HANBAY-HANBAY TEKNİK	0 422 325 05 04	NASUHI CAD ATEPLİ SK NO 34/6

NO	ŞEHİR	SERVİS İSMİ	TELEFON	ADRES
34	ELAZIĞ	SUAT HARDALAÇ GRUP ELEKTRONİK	0 424 237 27 80	İZZET PAŞA CAD HACİTEFİK EFENDİ SOK N:16
35	İSTANBUL /Avrupa	RA - TEL ELEKTRONİK	0 212 434 43 23	SANCAKTEPE MAH.FATİH CAD. 8 / 4 SOK. NO:2
36	ZONGULDAK	UZMAN ELEKTRONİK	0 372 316 59 60	ERDEMİR CD. NO:130 KDZ/EREĞLİ
37	BOLU	MURAT ELEKTRONİK	0 374 217 98 12	İZZET BAYSAL CAD. NO:201/A MERKEZ BOLU
38	ORDU	JAPON ELEKTRONİK	0 452 225 38 88	YENİ MAH KAHRAMAN SAĞRA CAD NO:77/A ORDU
39	SAKARYA	ÖNER ELEK.	0 264 271 93 98	CUMHURİYET MAH. YAKIN SOK N:10/A
40	ÇORUM	MESUT ELEKTRONİK	0 364 213 63 63	ULUKAVAK MAH.AKPINAR CAD NO:4/B ÇORUM (YAZI CARŞI HALK EĞİTİM MERKEZİ YANI)
41	GİRESUN	MUTLU ELEKTRONİK	0 454 216 27 12	GAZİ CAD.GÖNÜL SOK.DAŞBAŞI APT NO:1/B
42	KAYSERİ	EFEM ELEKTRONİK	0 352 320 15 15	Kılıçarslan mah molla sok n11/b Melikgazi

NO	ŞEHİR	SERVİS İSMİ	TELEFON	ADRES
43	KARS	KARAKAŞLAR ELEKTRONİK	0 474 223 87 32	Yusuf Paşa Mah Kazım Karabekir İşhanı Kat1.No140 Karakaşlar Elektronik Kars /Merkez
44	KARABÜK	UZMAN ELEKTRONİK	0 370 424 58 50	ESENTEPE CD. YEŞİL MH. NO:2
45	BALIKESİR	MERT ELEKTRONİK	0 266 714 81 45	17 EYLÜL MAH. 32. SOK. No: 21 / A
46	AYDIN	MESUT ELEKTRONİK	0 256 314 04 82	ZAFER MAH. 102 SOK NO:60 A
47	ESKİŞEHİR	EKSEN TEKNİK	0 222 234 33 32	ARİFİYE CAD. MUSTAFA KEMAL ATATÜRK CD. NO:10/D
48	İSTANBUL /Avrupa	EVSER ELEKTRONİK	0 212 284 51 61	KUBİLAY CAD.NO.15 ÇELİKTEPE
49	İSTANBUL /Avrupa	BAYGOP ELEKTRONİK	0 212 537 25 25	YENİDOĞAN MH. GÖÇMENLER SK. NO:80 G.OSMANPAŞA
50	KONYA	PIKSEL İÇ VE DIŞ TİCARET	0 332 235 15 43	Muradiye Mh. Dr. Ahmet Özcan cd. Mustaf Menekşe sitesi altı no:100/B Meram Konya
51	UŞAK	NURSEY ELEKTRONİK	0 276 223 97 16	İSLİCE MH. AVCILAR SK NO:3/A

NO	ŞEHİR	SERVİS İSMİ	TELEFON	ADRES
52	HATAY	BAŞKARLAR TEKNİK	0 326 461 25 28	GÖKÇEOĞLU MAH n:20
53	BALIKESİR	AYDIN SOĞUTMA-AYDIN ARSLANTAŞ	0 266 374 25 31	CAMİVASAT MAH.GAZİ CD.NO 59 EDREMIT BALIKESİR
54	İSTANBUL /Avrupa	PROTEL ELEKTRONİK	0 212 534 80 05	HOCA ÜVEYZ MH.KOCASINAN CD. NO:43/AFATİH
55	IĞDIR	MERT ELEKTRONİK	0 476 227 93 33	TOPCULAR MH. TOPCULAR CD. TOMURCUK SK. NO:34
56	SAMSUN	KARDELEN SOĞUTMA	0 362 435 88 38	ULUGAZİ MAH. OSMANİYE CAD. NO : 42 İLKADIM/SAMSUN
57	ADANA	HAS ELEKTRONİK	0 322 458 15 24	KURTULUŞ MH.64010 SK. RUHİ ÇAMURDAN APT. NO:11 SEYHAN ADANA
58	MERSİN	LCD ELEKTRONİK	0 324 358 29 48	FATİH MAH. GMK. BULV. ÖZKAN APT.ALTİ 43/D (BORANLAR SERVİS KARŞISI)
59	İSTANBUL /Asya	MURAT ELEKTRONİK	0 216 396 04 20	FEVZİ ÇAKMAK CAD. BARBAROS SOK.NO:9 KAYNARCA / PENDİK
60	MALATYA	BAY TAMİR - SERKAN FIRAT	0 422 323 64 07	ZAVİYE MAH TEVFİK TEMELLİ CAD N:113

NO	ŞEHİR	SERVİS İSMİ	TELEFON	ADRES
61	AĞRI	ÖZKAN ELEKTRONİK	0 472 312 82 07	AĞRI CAD. NO: 73
62	ANTALYA	UÇAK SOĞUTMA	0 242 511 74 55	ŞEKERHANE MAH. ÇAYBAŞI SOK. AŞCI APT. NO: 5 / B
63	KIRŞEHİR	FATİH SOĞUTMA - FATİH KIZILOK	0 386 213 71 41	AŞIKPAŞA MAH KAZIM KARABEKİR CAD GÖKCINAR AP ALTI
64	ANKARA	İKLİM SOĞUTMA - Deniz ÇAKMAKÇI	0 312 480 77 78	İLKADIM MH. SİNAN CD. NO:91/A DİKMEN ANKARA
65	ÇANAKKALE	ALKAR İKLİMLENDİRME - YÜKSEL ALDEMİR	0 286 213 15 15	İSMETPAŞA MAH. KAYAALP CAD. NO : 2
66	ANKARA	İLKAY TEKNİK - TELHA BAŞ	0 312 356 16 96	19 MAYIS MAH. SANATORYUM CAD. 169 / D KEÇİÖREN
67	AYDIN	ALAÇAM ELEKTRONİK	0 256 226 12 11	7 EYLÜL MAH. MEHMET AKİF ERSOY CAD. NO : 48
68	ANKARA	D-GRUP DAY.TÜK.MAL.İNŞ.TUR.	0 312 235 33 63	ÇAY YOLU 8. CAD. NO : 55 / E
69	KONYA	KONTEK SOĞUTMA ISITMA	0 332 245 00 80	Kumköprü Mah fetih cad n299 A-B Karatay

NO	ŞEHİR	SERVİS İSMİ	TELEFON	ADRES
70	ADANA	MERTKAN DAY. TÜK.	0 322 235 92 82	TOROS MAH 78003 SOK HAMİYET YOYGANÖZÜ APT N:4 ÇUKUROVA ADANA
71	RİZE	VİZYON İLETİŞİM -MUSTAFA ÖZGÜN VE ORTAKLARI	0 464 225 00 01	MAREŞAL FEVZİ ÇAKMAK CAD. NO . 9 / 6
72	GAZİANTEP	KORKMAZ TEKNİK	0 342 230 65 43	KOLEJTEPE MAHALLESİ MEHMET DAİ SOKAK NO:9/A LEVENT APT. ALTI ŞAHİNBEY
73	ADİYAMAN	YASİN BOZAN - ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ HASTANESİ	0 416 725 99 89	FATİH MAH. ZAFER CAD. NO: 20-B KAHTA

GARANTİ ŞARTLARI

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

GARANTİ ŞARTLARI

dönme,

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

tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurma hakkı tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami yirmi iş

GARANTİ ŞARTLARI

günü . Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri

uyarınca tazminat da talep edebilir.

7. Kullanım hatalarına ilişkin bilgi.

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

8. Arızalarda kullanım hatasının bulunup bulunmadığının, yetkili servis istasyonları, yetkili servis istasyonunun

GARANTİ ŞARTLARI

mevcut olmaması halinde sırasıyla;
malın satıcısı, ithalatçısı veya üreticisinden
birisi tarafından mala ilişkin azami
tamir süresi içerisinde düzenlenen rapora
ilişkin olarak bilirkişi
tarafından tespit yapılması talebiyle
uyuşmazlığın parasal değerini dikkate
alarak tüketici hakem heyetine veya
tüketici mahkemesine başvurabilir.

Değerli Müşterimiz

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

Çağrı Merkezi

444 6 543 (LGE)

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

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



İTHALATÇI FİRİVIA

LG ELECTRONICS TİCARET A.Ş.

Kaptanpaşa Mahallesi Piyalepaşa Bulvarı

No: 73 Ortadoğu Plaza Kat:7 34360

Okmeydanı /Şişli / İstanbul

Tel: (0 212) 314 52 52

Fax: (0 212) 222 61 44

ÜRETİCİ FİRMA:

LG ElectronicsTianjin Appliance Co., Ltd.

XingDian Road,Bei Chen District ,

Tianjin, China Pos code : 300402

Tel : 86-22-26903049