



LG

<http://www.lge.com>

MİKRODALGA/IZGARA/ KONVEKSİYONLU FIRIN

KULLANICI KILAVUZU

LÜTFEN ÜRÜNÜ ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KULLANICI KILAVUZUNUN TAMAMINI OKUYUN.

MC8088FRR

P/No: MFL51228872

ÇAĞRI MERKEZİ : 444 6 543 (LGE)

Önlemler

Yüksek miktarda mikrodalga enerjisine maruz kalınmasını engellemeye yönelik önlemler.

Kapak mekanizmasına yerleştirilmiş güvenlik kilitlelerinden dolayı, kapağı açık durumda fırınınızı çalıştıramazsınız. Kapak açıldığında, mikrodalga fırının zararlı mikrodalga enerjisi açığa çıkarabilme ihtimaline karşı bu güvenlik kilitleri pişirme işlemini otomatik olarak durdurur.

Güvenlik kilitlelerinin sıkıştırılmaması çok önemlidir.

Fırının kapağı ile ön yüzü arasına herhangi bir nesne koymayın veya conta yüzeylerinde yiyecek ya da temizleyici kalıntılarının 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 kilitletler (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 mikrodalga fırınınızda 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.

Mikrodalga Fırının 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 mikrodalga fırınlarda, mikrodalgadaki 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

Mikrodalga 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.

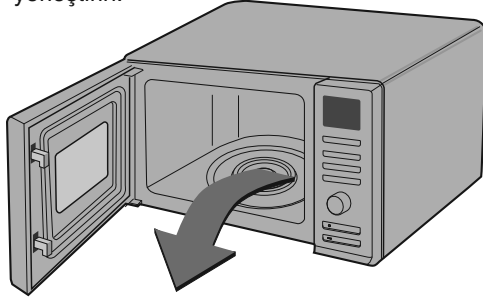
Önlemler	2
İçindekiler	3
Paketten Çıkarma ve Yerleştirme	4 ~ 5
Saati Ayarlama	6
Çocuk Kilidi	7
Hızlı Başlangıç	8
Mikro Gücüyle Pişirme	9
Mikro Gücü Düzeyi	10
Izgara Pişirme	11
Bir Arada Izgara Pişirme	12
Sıcak Tut	13
EZ Temizleme	14
Sıcak Havayla Hızlı Ön Isıtma	15
Sıcak Havayla Hızlı Pişirme	16
Bir Arada Konveksiyonlu Pişirme	17
Konveksiyonlu Ön Isıtma	18
Konveksiyonlu Pişirme	19
Hız Pişirme	20 ~ 22
Tatlı menüsü Pişirme	23 ~ 28
Otomatik Pişirme	29 ~ 30
Otomatik Buz Çözme	31 ~ 32
Hızlı Buz Çözme	33 ~ 34
Izgara Kurulum	35
Izgara Kurulum ve Pişirme	36 ~ 37
Isıtma veya Yeniden Isıtma Kılavuzu	38
Taze Sebze Kılavuzu	39
Buz Çözme Kılavuzu	40
Izgara Pişirme Kılavuzu	41
Konveksiyonlu Pişirme Kılavuzu	42 ~ 43
Sıcak Havayla Hızlı Pişirme Kılavuzu	44
Önemli güvenlik talimatları	45 ~ 46
Mikrodalgada kullanılabilir Mutfak Araç Gereçleri	47
Yiyecek özellikleri ve Mikrodalgada pişirme	48 ~ 49
Sorular ve Cevaplar	50
Fiş tel tertibatı bilgileri/Teknik Özellikler	51
Faydalı Bilgiler	52
Yetkili Servisler	53 ~ 54

Paketten Çıkarma ve Yerleştirme

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

1

Fırınınızı paketten çıkarıp sabit ve düz bir yüzeye yerleştirin.



RAF

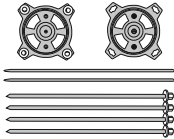


METAL TEPŞİ

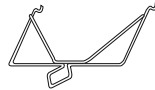


CAM TEPŞİ

DÖNER HALKA



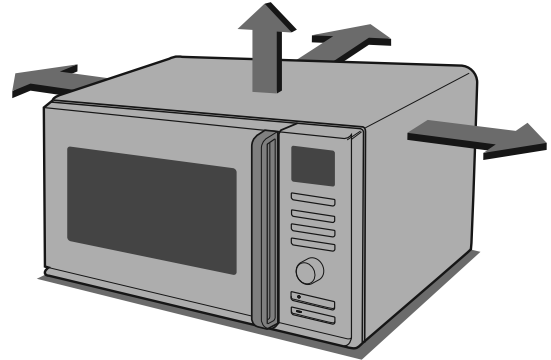
IZGARA ÇUBUĞU



SAP

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 mesafe olmalıdır. Fırının üstünde 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. **DÖNER HALKA** fırının içine yerleştirin ve **CAM TEPSİ** en üste koyun.

5 Mikrodalgada kullanılabilir bir kaba 300ml su doldurun. Kabı **CAM TEPSİ** yerleştirip fırının kapağını kapatın. Ne tür bir kap kullanacağınız konusunda emin değilseniz lütfen sayfa 47'ya bakın.



6 STOP/CLEAR düğmesine basın ve **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.



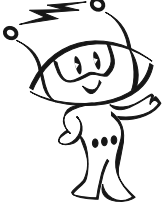
ARTIK FIRININIZ YERLEŞTİRİLMİŞTİR

8 Biberon ve mama kavanozlarının içindekiler karıştırılmalı veya çalkalanmalı, ayrıca ağzın yanmasını önlemek için yenmeden önce sıcaklığı kontrol edilmelidir.

Saati Ayarlama

12 saat veya 24 saat biçimini ayarlayabilirsiniz.

Aşağıdaki örnekte, 24 saat biçimi kullanılarak saatin 14:35'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.

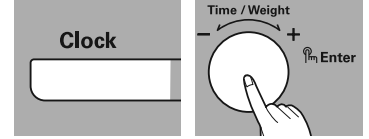
Fırınınızın, bu kitapçığın önceki bölümlerinde açıklandığı gibi doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

STOP/CLEAR düğmesine basın.



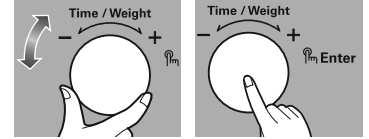
Bir kez **Clock** düğmesine basın.

24 saat biçimini onaylamak için **KADRANA** 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.)



Ekranda "14:00" görüntüleninceye kadar **KADRANI** çevirin.

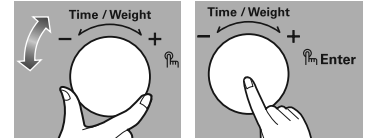
Saati onaylamak için **KADRANA** basın.



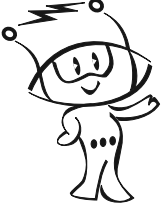
Ekranda "14:35" görüntüleninceye kadar **KADRANI** çevirin.

KADRANA 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**” görüntülenip BİP sesi çıkıncaya kadar **STOP/CLEAR** düğmesini basılı tutun. Böylece **ÇOCUK KİLİDİ** ayarlanmış olur.



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



Hızlı Başlangıç

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



HIZLI BAŞLANGIÇ özelliği, **QUICK START** düğmesine dokunulmasıyla **YÜKSEK** güçte 30 saniyelik pişirme aralıkları ayarlamanızı sağlar.

STOP/CLEAR düğmesine basın.



YÜKSEK güçte (900W) 2 dakikayı seçmek için dört kez **QUICK START** düğmesine basın. Sız dördüncü basışı bitirmeden fırınınız başlatılır.

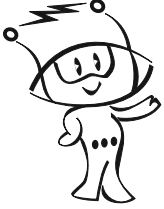


HIZLI BAŞLANGIÇ pişirmesi sırasında, **KADRANI** kullanıp **QUICK START** düğmesine basarak pişirme süresini 99 dakıka 59 saniyeye kadar yükseltebilirsiniz.

Mikro Gücüyle

Piştirme

Aşağıdaki örnekte, 720W (%80) güçte 5 dakika 30 saniyede nasıl yemek pişirildiği gösterilmektedir.



Fırının beş farklı mikrodalga Güç ayarı vardır.

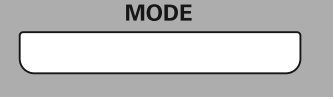
Güç Düzeyi	%	Güç Çıkışı
YÜKSEK	%100	900W(maks.)
ORTA-YÜKSEK	%80	720W
ORTA	%60	540W
BUZ ÇÖZME	%40	360W(**)
(ORTA DÜŞÜK)		
DÜŞÜK	%20	180W

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

STOP/CLEAR düğmesine basın.

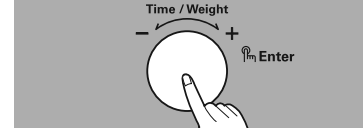


MODE düğmesine basın.



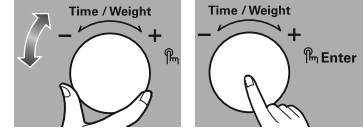
Mikro modunu onaylamak için **KADRANA** basın.

(MODE düğmesi seçildiğinde MICRO modu () otomatik olarak kullanılabilir)

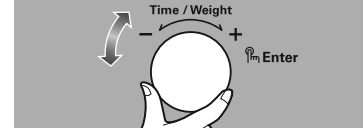


Ekranda "720W" görüntüleninceye kadar **KADRANI** çevirin.

Gücü onaylamak için **KADRANA** basın.



Ekranda "5:30" görüntüleninceye kadar **KADRANI** çevirin.



START düğmesine basın.

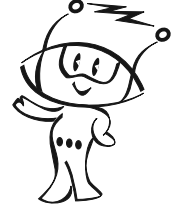
Piştirme sırasında **KADRANI** çevirerek piştirme süresini artırabilir veya azaltabilirsiniz.



Mikro Gücü Düzeyi

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

GÜÇ DÜZEYİ	KULLANIM	GÜÇ DÜZEYİ (%)	GÜÇ ÇIKIŞI
YÜKSEK	<ul style="list-style-type: none">* Su Kaynatma* Kıyım kavurma* Tavuk parçaları, balık ve sebzeleri pişirme* Yumuşak et parçalarını pişirme	%100	900W(maks.)
ORTA-YÜKSEK	<ul style="list-style-type: none">* Yeniden Isıtma (Sıvı)* Et ve tavuk kızartma* Mantar ve kabuklu deniz ürünlerini pişirme* Peynir ve yumurta içeren yemekleri pişirme	%80	720W
ORTA	<ul style="list-style-type: none">* Yeniden ısıtma (Patates püresi, Tabakta yemek, Hazır yemek)* Yumurta pişirme* Krema gibi sütlü karışımlar pişirme* Pilav, çorba hazırlama	%60	540W
BUZ ÇÖZME (ORTA DÜŞÜK)	<ul style="list-style-type: none">* Tüm yiyeceklerin buzunu çözme* Tereyağı ve çikolata eritme* Daha az yumuşak et parçalarını pişirme	%40	360W(**)
DÜŞÜK	<ul style="list-style-type: none">* Tereyağı ve peyniri yumuşatma* Dondurmayı yumuşatma* Mayalı hamuru kabartma	%20	180W



Izgara Pişirme

Aşağıdaki örnekte, 12 dakika 30 saniyede yemek pişirmek için ızgaranın nasıl kullanıldığı gösterilmektedir.



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

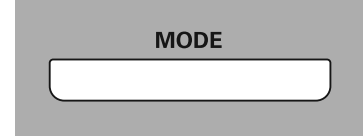
Izgara pişirme sırasında raf kullanılmalıdır.



STOP/CLEAR düğmesine basın.



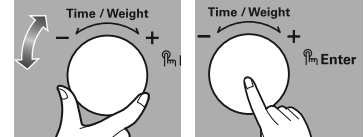
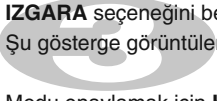
MODE düğmesine basın.



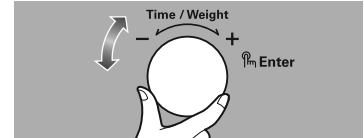
IZGARA seçeneğini belirlemek için **KADRANI** çevirin.

Şu gösterge görüntülenir: "☐"

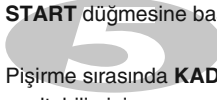
Modu onaylamak için **KADRANA** basın.



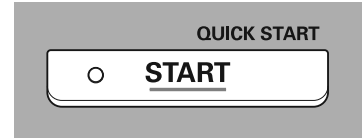
Ekranda "12:30" görüntüleninceye kadar **KADRANI** çevirin.



START düğmesine basın.



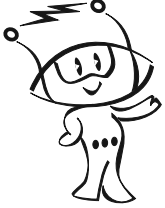
Pişirme sırasında **KADRANI** çevirerek pişirme süresini artırabilir veya azaltabilirsiniz.



Bir Arada Izgara

Pişirme

Aşağıdaki örnekte, fırınınızın 180W (%20) mikro gücüne ve ızgaranın 25 dakikalık pişirme süresine nasıl programlandığı gösterilmektedir.



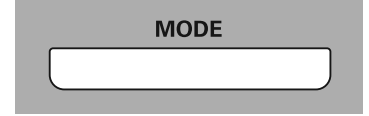
Fırınınızın yiyecekleri **ısıtıcı** ve **mikrodalga** ile aynı anda veya sırayla pişirmenizi sağlayan bir arada pişirme özelliği vardır. Bu genellikle daha kısa sürede yiyecekleri pişirmeniz anlamına gelir.



Bir arada modunda üç tür mikro gücü düzeyi (%20, %40 ve %60) ayarlayabilirsiniz.

STOP/CLEAR düğmesine basın.

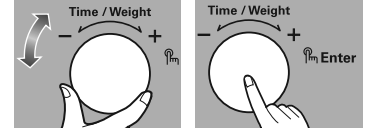


MODE düğmesine basın.



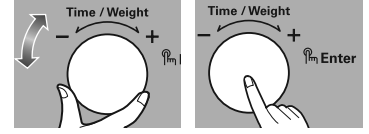
BİR ARADA IZGARA seçeneğini belirlemek için, ekranda “540W” gösterilinceye kadar **KADRANI** çevirin.
Şu göstergeler görüntülenir: “”, “”.

Modu onaylamak için **KADRANA** basın.

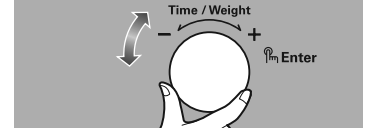


Ekranda “180W” görüntüleninceye kadar **KADRANI** çevirin.

Gücü onaylamak için **KADRANA** basın.



Ekranda “25:00” görüntüleninceye kadar **KADRANI** çevirin.



START düğmesine basın.

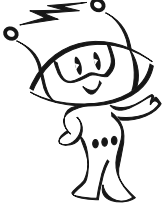
Pişirme sırasında **KADRANI** çevirerek pişirme süresini artırabilir veya azaltabilirsiniz.

Kabı çıkarırken dikkatli olun, sıcak olabilir!



Sıcak Tut

Takip eden örnekte, size yemeklerinizi nasıl 90°C sıcaklıkta 30 dakika boyunca yemeklerinizi sıcak tutabileceğinizi göstereceğim.



Sıcak tut seçeneği ile fırın 30°C ile 90°C arasındaki ısı aralığında çalışacaktır. Sıcak tut seçeneği seçildiğinde, başlangıçta 60°C'ye ayarlanır.

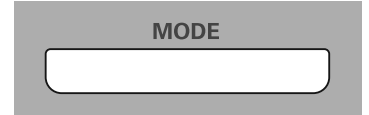
Fırınınız bu ısıya birkaç dakika içerisinde ulaşacaktır.


Fırınınız, istenen ısıya ulaştığında BİP sesi ile uyarı vererek sizi ayarlanan ısıya ulaştığını bildirecektir.

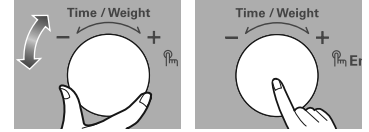
STOP/CLEAR düğmesine basın.



MODE düğmesine basın.



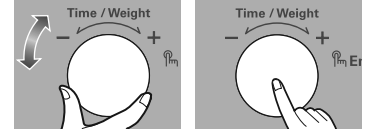
Yuvarlak **KADRANINI**, **SICAK TUT** seçeneğini seçmek için görüntü ekranında "60°C" görününceye kadar çevirin.  işareti görüntülenecektir.



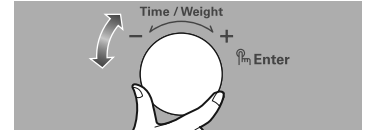
KADRAN'a mod doğrulaması için basın.

KADRAN'ı ekranda "90°C" görünene kadar çevirin.

KADRAN'a ısı doğrulaması için basın.



KADRAN'ı ekranda "30:00" görünene kadar çevirin.



START düğmesine basın.



Fırında yemek pişirirken pişirme süresini **KADRAN'**a basarak değiştirebilirsiniz.



EZ

Temizleme

Aşağıdaki örnekte, fırındaki kokunun nasıl giderileceği gösterilmektedir.



Fırının, tek dokunuşla fırındaki kokunun giderilmesini sağlayan özel bir işlevi vardır.

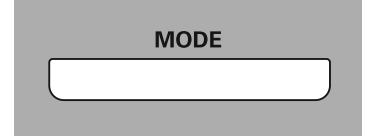
Fırında yiyecek yokken EZ Clean (EZ Temizleme) işlevini kullanabilirsiniz.

EZ Temizleme işlemi sırasında tepsi ve diğer aksesuarları çıkarın ve EZ Temizleme işlemi sona erince bunları yeniden yerleştirin.

STOP/CLEAR düğmesine basın.

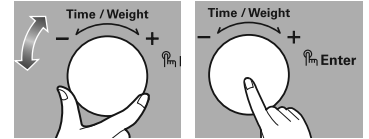


MODE düğmesine basın.



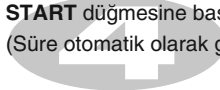
EZ TEMİZLEME seçeneğini belirlemek için, ekranda “250°C” gösterilinceye kadar **KADRANI** çevirin. Şu göstergeler görüntülenir: “☼”, “☼”.

Modu onaylamak için **KADRANA** basın.



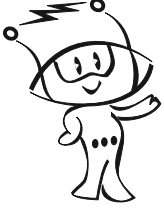
START düğmesine basın.

(Süre otomatik olarak geri sayılmaya başlar)



Sıcak Havayla Hızlı Ön Isıtma

Aşağıdaki örnekte, fırına 230°C sıcaklıkta nasıl ön ısıtma uygulandığı gösterilmektedir.

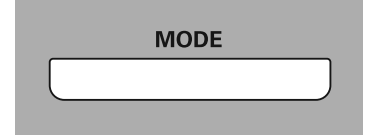


Fırının sıcaklık aralığı 100°C – 250°C'dir.
(Sıcak havayla hızlı modu seçildiğinde,
180°C otomatik olarak kullanılabilir.)

STOP/CLEAR düğmesine basın.



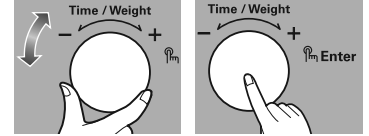
MODE düğmesine basın.



SICAK HAVAYLA HIZLI seçeneğini belirlemek için **KADRANI** çevirin.

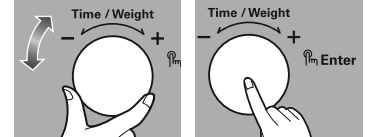
Şu göstergeler görüntülenir: “”, “”.

Modu onaylamak için **KADRANA** basın.



Ekranda “230°C” görüntüleninceye kadar **KADRANI** çevirin.

Sıcaklığı onaylamak için **KADRANA** basın.



START düğmesine basın.



“Pr-H” görüntülenerek ön ısıtma başlatılır.



Sıcak Havayla Hızlı

Pişirme

Aşağıdaki örnekte, fırınınızın 230°C'de 20 dakika süreyle sıcak havayla hızlı pişirmeye nasıl programlandığı gösterilmektedir.



Fırının sıcaklık aralığı 100°C – 250°C'dir.
(Sıcak havayla hızlı modu seçildiğinde, 180°C otomatik olarak kullanılabilir.)

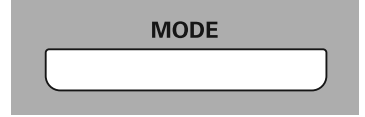
Bu işlev, ızgara ile bir arada pişirme işlevini birleştirmenizi sağlar.

Bu da pişirme sürenizi azaltır.

STOP/CLEAR düğmesine basın.

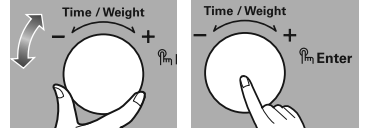


MODE düğmesine basın.



SICAK HAVAYLA HIZLI seçeneğini belirlemek için **KADRANI** çevirin.

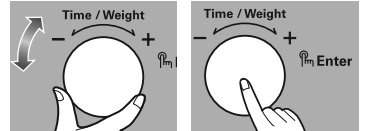
Şu göstergeler görüntülenir: “”, “”.



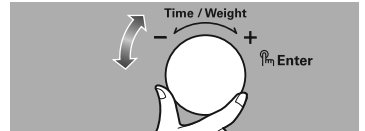
Modu onaylamak için **KADRANA** basın.

Ekran “230°C” görüntüleninceye kadar **KADRANI** çevirin.

Sıcaklığı onaylamak için **KADRANA** basın.



Ekran “20:00” görüntüleninceye kadar **KADRANI** çevirin.



START düğmesine basın.

Pişirme sırasında **KADRANI** çevirerek pişirme süresini artırabilir veya azaltabilirsiniz.



Bir Arada Konveksiyonlu

Pişirme

Aşağıdaki örnekte, fırınınızın 540W (%60) mikro gücüne ve 200°C konveksiyon sıcaklığında 25 dakikalık pişirme süresine nasıl programlandığı gösterilmektedir.



Fırının sıcaklık aralığı 100°C – 250°C'dir.
(Bir arada konveksiyon modu seçildiğinde, 180°C otomatik olarak kullanılabilir.)

Bir arada modunda üç tür mikro gücü düzeyi (%20, %40 ve %60) ayarlayabilirsiniz.

STOP/CLEAR düğmesine basın.

MODE düğmesine basın.

BİR ARADA KONVEKSİYON seçeneğini belirlemek için, ekranda "540W" gösterilinceye kadar **KADRANI** çevirin.

Şu göstergeler görüntülenir: "☰", "☒".

Modu onaylamak için **KADRANA** basın.

Gücü onaylamak için **KADRANA** basın.

(BİR ARADA KONVEKSİYON modu seçildiğinde, 540W otomatik olarak kullanılabilir.)

Ekranda "200°C" görüntüleninceye kadar **KADRANI** çevirin.

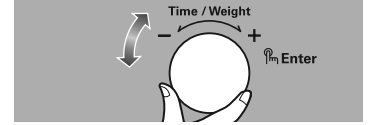
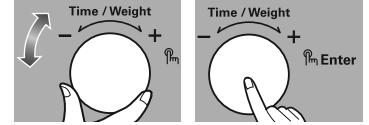
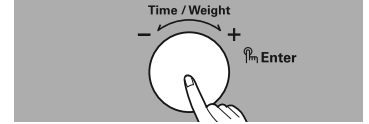
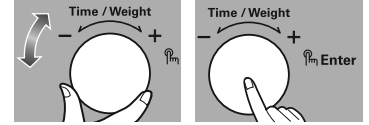
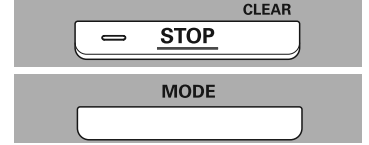
Sıcaklığı onaylamak için **KADRANA** basın.

Ekranda "25:00" görüntüleninceye kadar **KADRANI** çevirin.

START düğmesine basın.

Pişirme sırasında **KADRANI** çevirerek pişirme süresini artırabilir veya azaltabilirsiniz.

Kabı çıkarırken dikkatli olun, sıcak olabilir!



Konveksiyonlu Ön Isıtma

Aşağıdaki örnekte, fırına 230°C sıcaklıkta nasıl ön ısıtma uygulandığı gösterilmektedir.



Konveksiyonlu fırının sıcaklık aralığı 40°C ve 100°C – 250°C'dir. (Konveksiyon modu seçildiğinde, 180°C otomatik olarak kullanılabilir).

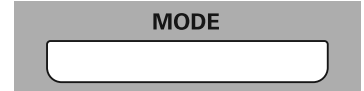
* Fırının 40°C sıcaklıkta ferment işlevi vardır. Bu işlevi kullandığınızda fırının sıcaklığı 70°C'nin üzerindeyse ekranda "F-14" hata kodu görüntülenir. Fırın soğuyuncaya kadar bekleyebilirsiniz.

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 fırınıza pişirme işlemini başlatma talimatını verin.

STOP/CLEAR düğmesine basın.

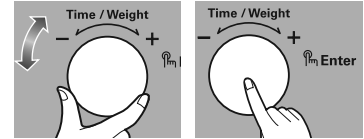
MODE düğmesine basın.



KONVEKSİYON seçeneğini belirlemek için **KADRANI** çevirin.

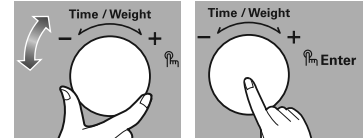
Şu gösterge görüntülenir: "☼"

Modu onaylamak için **KADRANA** basın.



Ekranında "230°C" görüntüleninceye kadar **KADRANI** çevirin.

Sıcaklığı onaylamak için **KADRANA** basın.



START düğmesine basın.

"Pr-H" görüntülenerek ön ısıtma başlatılır.



Konveksiyonlu Pişirme

Aşağıdaki örnekte, ilk olarak fırına nasıl ön ısıtma uygulandığı ve sonra 230°C sıcaklıkta 50 dakika süreyle nasıl yemek pişirildiği gösterilmektedir.



Konveksiyonlu fırının sıcaklık aralığı 40°C ve 100°C – 250°C'dir. (Konveksiyon modu seçildiğinde, 180°C otomatik olarak kullanılabilir).

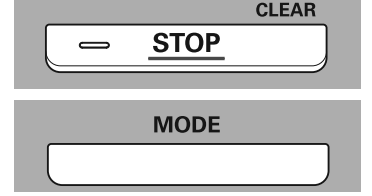
Bir sıcaklık ayarlamazsanız fırınınuz otomatik olarak 180°C'yi seçer, KADRAN çevrilerek pişirme sıcaklığı değiştirilebilir.

Konveksiyonlu pişirme sırasında raf kullanılmalıdır.



STOP/CLEAR düğmesine basın.

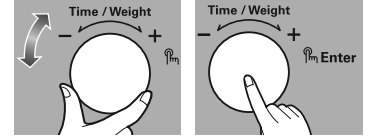
MODE düğmesine basın.



KONVEKSİYON seçeneğini belirlemek için **KADRANI** çevirin.

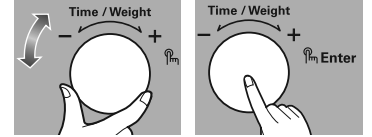
Şu gösterge görüntülenir: “”

Modu onaylamak için **KADRANA** basın.



Ekranda “230°C” görüntüleninceye kadar **KADRANI** çevirin.

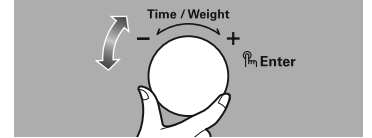
Sıcaklığı onaylamak için **KADRANA** basın.



Ekranda “50:00” görüntüleninceye kadar **KADRANI** çevirin.

START düğmesine basın.

Pişirme sırasında **KADRANI** çevirerek pişirme süresini artırabilir veya azaltabilirsiniz.



Hız Pişirme

Takeip eden örnekte size 0,5 kg ağırlığında Donmuş Pizza nasıl pişirileceğini göstereceğim.

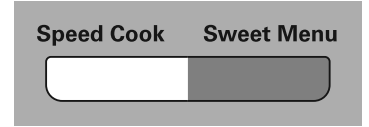


Hızlı Pişirme size en sevdiğiniz yemekleri, yemek tipini ve yemeğin ağırlığını belirterek kolaylıkla pişirmenize yardımcı olur.

STOP/CLEAR düğmesine basın.

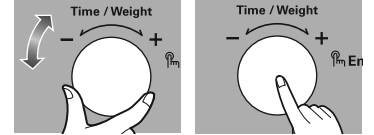
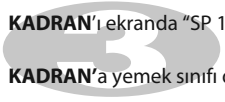


Hızlı Pişirme düğmesine basın.

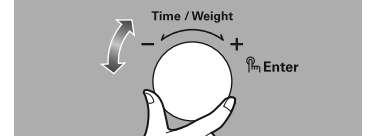


KADRAN'ı ekranda "SP 1" görünene kadar çevirin.

KADRAN'a yemek sınıfı doğrulaması için basın.

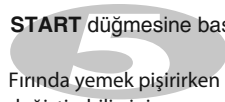


KADRAN'ı ekranda "0.5kg" görünene kadar çevirin.



START düğmesine basın.

Fırında yemek pişirirken pişirme süresini **KADRAN**'a basarak değiştirebilirsiniz.



HIZLI PİŞİRME MENÜ REHBERİ

Fonksiyon	Kategori	Ağırlık Limiti	Kullanılacak Aletler	Gıdanın Isısı.	Talimatlar
Hızlı Pişir	Donmuş Pizza (SP 1)	0.2 ~ 0.5 kg	Raf	Donmuş	Bu fonksiyon donmuş pizza pişirmek içindir. Tüm ambalajı çıkarın ve pizzayı raf üzerine yerleştirin. Pişirdikten sonra bekletin.
	Patates Kızartması (SP 2)	0.2 ~ 0.4 kg	Raf üzerinde metal tepsi	Donmuş	Donmuş patates ürününü raf üzerindeki metal tepsiye yayın. En iyi sonuç için tek kat yapın. Piştikten sonra fırından çıkarın ve bekletin.
	Sosis (SP 3)	0.1 ~ 0.6 kg	Raf	Buzdolabından çıkmış	Ambalajından çıkarın. Üstünü hafifçe bıçakla çizin. Raf üzerine yerleştirin. Fırından bip sesi geldiğinde, fırındaki besini çevirin ve tekrar başlat düğmesine basarak devam edin. Piştikten sonra fırından çıkarın. Ve servis yapın.
	Kebap (SP 4)	0.2 ile 0.8 kg 1 şiş kebab = 100 ile 150 gr	Isıya dayanıklı tabak	Buzdolabından çıkmış	1.2 kg et (tercihen koyun eti) 1 çorba kaşığı domates salçası ¼ bardak limon suyu 7 tane soğan biraz domates 1 çorba kaşığı tuz 1'er çorba kaşığı kırmızı biber, kara biber ve tarçın 2 çorba kaşığı yağ 1. Eti orta büyüklükte küp şeklinde kesin. 2. Soğanları soyun ve ortadan ikiye bölün. 3. Et küplerini, yarım soğanları, yağı, baharatları, domates salçası ve limon suyunu karıştırarak eti marine edin. Yarım saat bekletin. 4. Şiş üzerine et parçalarını, soğanları ve domatesleri sırası ile geçirin. 5. Şişleri metal tepsi üzerinde yukarıda bulunan rafa takın. Ve fırın içerisine yerleştirin. 6. Bip sesi geldiğinde şişleri çevirin. 7. Tekrar başlat düğmesine basarak pişirmeye devam edin. 8. Pişirdikten sonra bekletin

Fonksiyon	Kategori	Ağırlık Limiti	Kullanılacak Aletler	Gıdanın Isısı.	Talimatlar
Hızlı Pişir	Fırında Dana Eti (SP 5)	0.5 ~ 1.5 kg	Isıya dayanıklı tabak	Buzdolabından çıkmış	<ol style="list-style-type: none"> 1. Etin üstünü bir fırça ile yağlayın. 2. Isıya dayanıklı tabağın üzerine koyun. 3. Bip sesi geldiğinde tabakta biriken sıvıyı dökün ve eti çevirin. 4. Pişirdikten sonra alüminyum folyo içerisinde 10 dakika saklayın.
	Fırında Koyun Eti (SP 6)	0.5 ~ 1.5 kg	Isıya dayanıklı tabak	Buzdolabından çıkmış	<ol style="list-style-type: none"> 1. Etin üstünü bir fırça ile yağlayın. 2. Isıya dayanıklı tabağın üzerine koyun. 3. Bip sesi geldiğinde tabakta biriken sıvıyı dökün ve eti çevirin. 4. Pişirdikten sonra alüminyum folyo içerisinde 10 dakika saklayın.
	Tam Tavuk (SP 7)	0.8 ~ 1.5 kg	Isıya dayanıklı tabak	Buzdolabından çıkmış	<ol style="list-style-type: none"> 1. Derisini yıkayın ve kurutun. Tavuğun üstünü bir fırça ile yağlayın. Ayaklarını keten iplikle bağlayın. 2. Isıya dayanıklı tabağın üzerine koyun. 3. Bip sesi geldiğinde tabakta biriken sıvıyı dökün ve eti çevirin. 4. Pişirdikten sonra alüminyum folyo içerisinde 10 dakika saklayın.
	Tavuk budu (SP 8)	0.2 ~ 0.8 kg	Raf	Buzdolabından çıkmış	<ol style="list-style-type: none"> 1. Derisini yıkayın ve kurutun. Tavuk budunu bir fırça ile yağlayın. 2. Rafa yerleştirin, rafın altına damlama için bir tabak yerleştirin. 3. Bip sesi geldiğinde butları çevirin. 4. Pişirdikten sonra alüminyum folyo içerisinde 2 dakika saklayın.

Tatlı menüsü

Pişirme

Takip eden örnekte size 1 tepsî Basbousa'nın nasıl pişirileceğini göstereceğim.



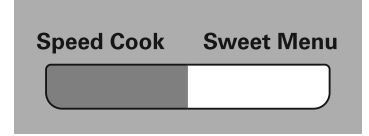
Tatlı Menü modunda pişirme, sizin en çok sevdiğiniz yemekleri, yemek tipini belirleyerek, kolaylıkla yapmanızı sağlar.

Tatlı menüsü seçeneğini kullandığınızda, fırın ön ısıtma modunda çalışmaya başlar ve daha sonra ayarlanmış derecede belirli bir süre pişirir.

STOP/CLEAR düğmesine basın.

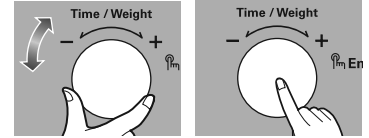


Tatlı menüsü düğmesine basın.



KADRAN'ı ekranda "Su 3" görünene kadar çevirin.

KADRAN'a yemek sınıfı doğrulaması için basın.



START düğmesine basın.

Ön ısıtma başladığında ekranda "Pr-H" görüntülenecektir ve ön ısıtma tamamlandığında fırındaki besin 150°C'de 40 dakika pişecektir.



SWEET MENU (TATLI MENUSU) REHBERİ

Fonksiyon	Kategori	Ağırlık Limiti	Kullanılacak Aletler	Gıdanın Isısı.	Talimatlar
Tatlı Menüsü	Baklava (Su 1)	40 - 50 parça	Raf üzerinde metal tepsi	Oda	<p>Hamur 5 kg çok amaçlı un 7 yumurta 20 gram yağ 120 gram tuz Su</p> <p>İç malzemesi Antep Fıstığı, rendelenmiş Su 3 kaşık şeker ½ bardak su ½ bardak su</p> <p>Yapılışı</p> <ol style="list-style-type: none">1. Un, yumurta, yağ, tuz ve suyu karıştırın. 10-15 dakika yoğurun. Hamuru 10 eşit parçaya bölün. Her parçayı oklava ile 25-30cm çapında daire şeklinde açın.2. Her parça hamuru azıcık unlayarak üst üste koyun. Daha sonra hamuru oklava ile 10 ila 20 dakika içinde 100 cm çapında ve 1 mm kalınlığında bir daire şeklinde açın. Hamurun kenarlarını kesin.3. Hamuru 4x4 cm ebadında kesin.4. Hazırlanmış olan iç malzemesini hamurun her katına koyun. Daha sonra ortadan katlayın. 300 ml kaynayan yağ koyun.5. Fırın üzerindeki menü seçeneğini kullanın ve içinde besin olmadan ön ısıtmayı seçin.6. Ön ısıtma tamamlanınca fırın bip sesi çıkaracaktır. Fırın kapağını açarak baklavayı raf üzerindeki cam tepsiye yerleştirin. Daha sonra başlat düğmesine bir kez daha basın.7. Piştikten sonra fırından çıkarın. Yağı hemen üzerine dökün. Servis yapmadan önce soğumasını bekleyin.

Fonksiyon	Kategori	Ağırlık Limiti	Kullanılacak Aletler	Gıdanın Isısı.	Talimatlar
Tatlı Menüsü	Mahmoul (Su 2)	20 - 25 parça	Raf üzerinde metal tepsi	Oda	<p>Hamur 2.5 kg sert irmik unu 1,25 kg yağ 800 gram şeker 0,35 litre su 150 gram süt tozu</p> <p>İç malzemesi 500 gram Antep fıstığı, rendelenmiş 100 gram şeker ½ kaşık gül suyu 2 kaşık su</p> <p>Yapılışı 1. İrmik ununu, yağı ve şekerini bir arada 10 dakika karıştırın. Suyu ve süt tozunu ekleyin. 4 dakika daha karıştırın. Bir kenara koyun. 2. Tüm iç malzemesini bir kaba koyarak güzelce karıştırın. 3. Hamuru küçük parçalara ayırarak iç malzemesini bu hamurların içine koyun. Top şekline getirin. 4. Hazırlanmış malzemeyi yağlanmış metal tepsi üzerine yerleştirin. 5. Fırın üzerindeki menü seçeneğini kullanın ve içinde besin olmadan ön ısıtmayı seçin. Ön ısıtma tamamlanınca fırın bip sesi çıkaracaktır. Fırın kapağını açarak besinleri raf üzerindeki cam tepsiye yerleştirin. Daha sonra başlat düğmesine bir kez daha basın. 6. Piştikten sonra fırından çıkarın. Fırından çıkan malzemenin üzerine pudra şekeri ilave edin Servis yapmadan önce soğumasını bekleyin.</p>

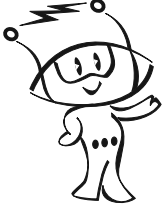
Fonksiyon	Kategori	Ağırlık Limiti	Kullanılacak Aletler	Gıdanın Isısı.	Talimatlar
Tatlı Menüsü	Basboussa (Su 3)	1 Tencere	Raf üzerinde metal tepsi	Oda	<p>Hamur</p> <p>2 kg sert irmik unu 1 litre su 1 kg şeker</p> <p>İç malzemesi</p> <p>150 gram süt tozu 1 kaşık kabartma tozu 20 gram rendelenmiş Hindistan cevizi 1 kaşık vanilya</p> <p>Yapılışı</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Şeker ve suyu karıştırın. Kaynatın. İrmigi içine boşaltın. İyice karıştırın. 2. Süt tozunu, kabartma tozunu, Hindistan cevizini ve vanilya'yı ilave edin. İyice karıştırın ve 6 saat bekletin. 3. 6 saat sonra karışımı yağlanmış metal tepsiye boşaltın. Üzerine renklendirmek için süt dökün. 4. Fırın üzerindeki menü seçeneğini kullanın ve içinde besin olmadan ön ısıtmayı seçin. 5. Ön ısınma tamamlanınca fırın bip sesi çıkaracaktır. Fırın kapağını açarak besinleri raf üzerindeki cam tepsiye yerleştirin. Daha sonra başlat düğmesine bir kez daha basın. 6. Fırın göstergesi "10 dakikayı" gösterdiğinde tepsiyi fırından çıkarın baklava şeklinde kesin. 7. Tekrar fırına koyarak pişirmeye devam edin. 8. Piştikten sonra fırından çıkarın. Fırından çıkan malzemenin üzerine şerbeti ilave edin. Servis yapmadan önce soğumasını bekleyin.

Fonksiyon	Kategori	Ağırlık Limiti	Kullanılacak Aletler	Gıdanın Isısı.	Talimatlar
Tatlı Menü	Shouaybiah (Su 4)	16 parça	Raf üzerinde metal tepsi	Oda	<p>Hamur 5 kg çok amaçlı un 7 yumurta 20 gram yağ 120 gram tuz Su</p> <p>İç malzemesi (ASHTAA)= ½ litre su 150 gram süt tozu 200 gram yumuşak irmik unu 1 kaşık gül suyu</p> <p>Yapılışı 1. ASHTAA: Su ve süt tozunu karıştırın. Kaynatın. İrmik ununu ve gül suyunu ilave edin. 5 dakika kaynatın. 2. Hamur: "Baklava hamuru gibi" Hamuru hazırladıktan sonra 8 x 8cm lik karelere ayırın. 3. Hazırlanmış olan ASHTAA'yı her kat hamur parçasının üzerine koyun. Daha sonra ortadan katlayın. 300 ml kaynayan yağ koyun. 4. Hazırlanmış malzemeyi yağlanmış metal tepsi üzerine yerleştirin. 5. Fırın üzerindeki menü seçeneğini kullanın ve içinde besin olmadan ön ısıtmayı seçin. 6. Ön ısınma tamamlanınca fırın bip sesi çıkaracaktır. Fırın kapağını açarak besinleri raf üzerindeki cam tepsiye yerleştirin. Daha sonra başlat düğmesine bir kez daha basın. 7. Piştikten sonra fırından çıkarın. Erimiş yağ ve şerbeti üzerine ekleyin. Daha sonra üzerine rendelenmiş Antep fıstığını serpin. Servis yapmadan önce soğumasını bekleyin.</p>
	Sefouf (Su 5)	1 Tencere	Raf üzerinde metal tepsi	Oda	<p>Hamur 300 gram şeker 200 gram sert irmik unu 100 gram Fanta portakal 100 gram rendelenmiş Hindistan cevizi</p> <p>1 kaşık kabartma tozu ½ kaşık vanilya 1 yumurta</p> <p>Yapılışı 1. Yumurta harici tüm malzemeyi karıştırın. Yumurta ilave edin. 2. Hamuru metal tepsiye yayın. 3. 10 dakika bekletin. Üzerine renklendirmek için süt dökün. 4. Fırın üzerindeki menü seçeneğini kullanın ve içinde besin olmadan ön ısıtmayı seçin. 5. Ön ısınma tamamlanınca fırın bip sesi çıkaracaktır. Fırın kapağını açarak besinleri raf üzerindeki cam tepsiye yerleştirin. Daha sonra başlat düğmesine bir kez daha basın. 6. Piştikten sonra fırından çıkarın. Baklava şeklinde kesin. Üzerine şerbeti dökün. Servis yapmadan önce soğumasını bekleyin.</p>

Fonksiyon	Kategori	Ağırlık Limiti	Kullanılacak Aletler	Gıdanın Isısı.	Talimatlar
Tatlı Menüsü	Karabeej (Su 6)	20 parça	Raf üzerinde metal tepsi	Oda	<p>Hamur 1 kg sert irmik unu 400 gram yağ 350 gram şeker 100 gram süt tozu 100 gram su</p> <p>İç malzemesi 500 gram Antep fıstığı, rendelenmiş 100 gram şeker ½ kaşık gül suyu 2 kaşık çiçek suyu</p> <p>Yapılışı 1. Suyu ve süt tozunu ekleyin. İrmik unu, yağ ve şekerini karıştırın. Kenarda beklemeye bırakın. 2. Antep fıstığı, şeker, gül suyu ve çiçek suyunu karıştırın. 3. Hamuru 5-6 cm ebadında kesin. 4. Hazırlanan içi hamurun üzerine yayın. Hamuru katlayın. Antep fıstıklarını üzerine serpin. Üstünü hafifçe bıçakla çizin. 5. Metal tepsi üzerine yerleştirin. 6. Fırın üzerindeki menü seçeneğini kullanın ve içinde besin olmadan ön ısıtmayı seçin. 7. Ön ısınma tamamlanınca fırın bip sesi çıkaracaktır. Fırın kapağını açarak besinleri raf üzerindeki cam tepsiye yerleştirin. Daha sonra başlat düğmesine bir kez daha basın. 8. Piştikten sonra fırından çıkarın. Servis yapmadan önce soğumasını bekleyin.</p>

Otomatik Pişirme

Takip eden örnekte size 0,6 kg ağırlığında Kumpir için Patates nasıl pişirileceğini göstereceğim.

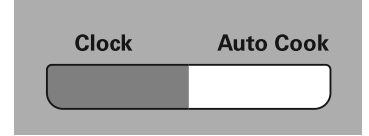


Otomatik Pişirme size en sevdiğiniz yemekleri, yemek tipini ve yemeğin ağırlığını belirttiğinizde kolaylıkla pişirmenize yardımcı olur.

STOP/CLEAR düğmesine basın.

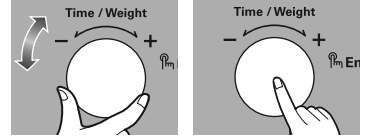
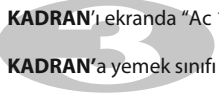


Otomatik Pişirme düğmesine basın.

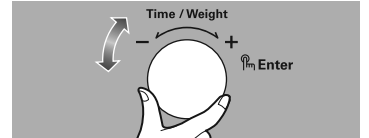


KADRAN'ı ekranda "Ac 1" görünene kadar çevirin.

KADRAN'a yemek sınıfı doğrulaması için basın.

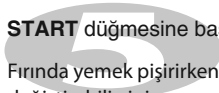


KADRAN'ı ekranda "0.6kg" görünene kadar çevirin.



START düğmesine basın.

Fırında yemek pişirirken pişirme süresini **KADRAN**'a basarak değiştirebilirsiniz.

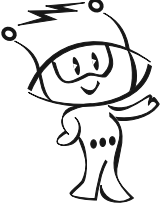


OTOMATİK PİŞİRME REHBERİ

Fonksiyon	Kategori	Ağırlık Limiti	Kullanılacak Aletler	Gıdanın Isısı.	Talimatlar															
Otomatik Pişirme	Kumpir için Patates (Ac 1)	0.2 ~ 1.0 kg	Cam tepsi üzerinde	Oda	170 - 200 gram ağırlığında, orta büyüklükte patatesleri seçin Patatesleri yıkayın ve kurutun. Çatalı birkaç kez patatesin değişik yerlerine batırın. Patatesleri cam tepsi üzerine yerleştirin. Ağırlık kısmını ayarlayıp başlat düğmesine basın. Piştikten sonra fırından çıkarın. Üzerine alüminyum folyo örterek 5 dakika bekletin. UYARI: Izgara ve fırın içi kısımları çok sıcak olacaktır. Fırın eldivenleri kullanın.															
	Taze Sebzeler (Ac 2)	0.2 ~ 0.8 kg	Mikro dalga kasesinde	Oda	Sebzeleri mikro dalga kasesinin içine yerleştirin. Su ilave edin. Üstünü örtün. Pişirdikten sonra, karıştırın ve 2 dakika bekletin. Su ölçüsünü sebze miktarına göre ayarlayın. ** 0.2 kg - 0.4 kg : 2 Çorba kaşığı ** 0,5 kg - 0,8 kg : 4 Çorba kaşığı															
	Donmuş Sebzeler (Ac 3)	0.2 ~ 0.8 kg	Mikro dalga kasesinde	Donmuş	Sebzeleri mikro dalga kasesinin içine yerleştirin. Su ilave edin. Üstünü örtün. Pişirme süresince fırından bip sesi gelecektir. Karıştırarak başlat düğmesine basın. Pişirdikten sonra karıştırın ve 2 dakika bekletin. Su ölçüsünü sebze miktarına göre ayarlayın. ** 0,2kg - 0,4kg : 2 Çorba kaşığı ** 0,5 kg - 0,8 kg : 4 Çorba kaşığı															
	Pirinç / Makarna (Ac4)	0.1 ~ 0.3 kg	Mikro dalga kasesinde	Oda	Pirinç veya makarnayı yıkayın. Suyunu süzün. Pirinç /makarnayı içerisinde ¼ çay kaşığı tuz bulunan derin ve geniş bir tencere içinde kaynatın. <table border="1" data-bbox="884 754 1517 846"> <thead> <tr> <th>Ağırlık</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Kapak</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pirinç</td> <td>200 ml</td> <td>400 ml</td> <td>600 ml</td> <td>Evet/Havalandırma Köşesi</td> </tr> <tr> <td>Makarna</td> <td>200 ml</td> <td>700 ml</td> <td>1000 ml</td> <td>Hayır</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Pirinç – Pişirdikten sonra 5 dakika veya suyunu çekene kadar ağır kapalı bekletin. ** Makarna – pişirirken birkaç defa karıştırın. Pişirdikten sonra 1 veya 2 dakika bekletin. Makarnayı soğuk sudan geçirin.</p>	Ağırlık	100g	200g	300g	Kapak	Pirinç	200 ml	400 ml	600 ml	Evet/Havalandırma Köşesi	Makarna	200 ml	700 ml	1000 ml	Hayır
	Ağırlık	100g	200g	300g	Kapak															
Pirinç	200 ml	400 ml	600 ml	Evet/Havalandırma Köşesi																
Makarna	200 ml	700 ml	1000 ml	Hayır																
Soğuk Pizza (Ac 5)	0.2 ~ 0.4 kg	Alt raf	Oda	Bu fonksiyon artmış soğuk pizzayı tekrar ısıtmak içindir. Soğuk pizzayı alt rafa yerleştirin. Piştikten sonra hemen dışarı alın. 1 - 2 dakika bekletin.																

Yiyeceklerin sıcaklık ve yoğunlukları farklıdır, pişirmeye başlamadan önce yiyeceklerin kontrol edilmesini öneririz. Et ve tavuğun büyük eklemelerine 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 EKMEK programı uygundur. Bunlar, orta kısmın buzunun çözülmesi için bir süre beklenmesini gerektirir. Aşağıdaki örnekte, 1,4 Kg donmuş tavuğun nasıl buzunun çözüldüğü gösterilmektedir.

Otomatik Buz Çözme



Fırının dört farklı mikrodalgada buz çözme ayarı vardır: **ET, TAVUK, BALIK** ve **EKMEK**; her buz çözme kategorisinin güç ayarları da farklıdır.

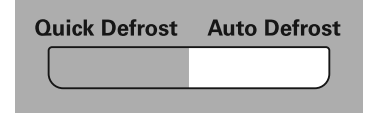
STOP/CLEAR düğmesine basın.

Buzunu çözmek istediğiniz yiyeceği tartın. Tüm metal ip veya ambalajları çıkardığınızdan emin olun, yiyeceği fırınına yerleştirin ve fırının kapağını kapatın.



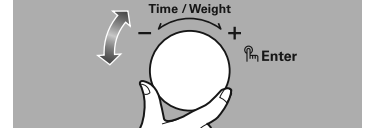
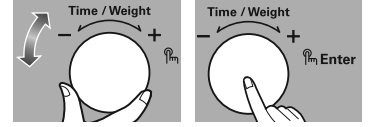
Auto Defrost düğmesine basın.

Ekran "dEF2" görüntüleninceye kadar **KADRANI** çevirin. Kategoriye onaylamak için **KADRANA** basın.



Buzunu çözeceğiniz donmuş yiyeceğin ağırlığını girin.

Ekran "1.4kg" görüntüleninceye kadar **KADRANI** çevirin.



START düğmesine basın.

Buz çözme sırasında fırınız "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 fırının kapağını kapatın ve buz çözme işlemine devam etmek için **START** düğmesine basın.

Fırının kapak açılmadığı sürece buz çözme işlemi durdurmaz (bip sesi çıksa bile).



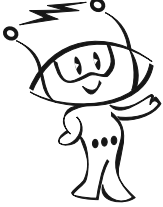
Otomatik Buz Çözme Kılavuzu

- * Buzu çözülecek yiyeceğin mikrodalgada kullanılabilir uygun ve kapaksız bir kap içinde döner cam tabla 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.
- * **Bip sesi çıktığında yiyeceği fırından çıkarın, ters çevirin ve tekrar mikrodalga fırına yerleştirin. Bu arada buz çözülmüş kısımları çıkarın. Kalan parçaların buzunu çözmeye devam edin.**
Tamamen buz çözülmüncye kadar bekletin.

Kategori	Ağırlık Sınırı	Mutfak araç gereci	Yiyecek
Et (dEF1)	0,1 – 4,0 kg	Mikrodalgada kullanılabilir tabak	Et Kıyma, Biftek, Kuşbaşı, Sığır filetosu, Rosto, But, Hamburger Eti, Kuzu Pirzola, Kavurma, Sucuk, Sosis, Külbastı (2 cm) Buz çözme işleminden sonra 5-15 dakika alüminyum folyoyla örtülü şekilde bekletin.
Tavuk (dEF2)			Tavuk Bütün tavuk, But, Göğüs, Hindi göğsü (2,0 kg altında) Buz çözme işleminden sonra 20-30 dakika alüminyum folyoyla örtülü şekilde bekletin.
Balık (dEF3)			Balık Fileto, Dilimlenmiş balık, Bütün Balık, Deniz mahsulleri Buz çözme işleminden sonra 10-20 dakika alüminyum folyoyla örtülü şekilde bekletin.
Ekmek (dEF4)	0,1 – 0,5 kg	Kağıt havlu	Dilimlenmiş ekmek, Çörek, ince Fransız ekmek somunu, vb. Buz çözme işleminden sonra 1 – 2 dakika bekletin.

Hızlı Buz Çözme

Bu işlevi yalnızca 0,5 kg Kıymanın çok çabuk buzunu çözmek için kullanın.
Orta kısmın buzunun çözülmesi için bir süre beklenmesi gerekir. Aşağıdaki örnekte, 0,5 kg donmuş etin nasıl buzunun çözüldüğü gösterilmektedir.



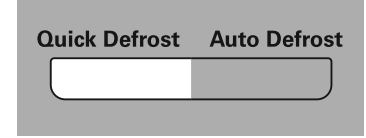
STOP/CLEAR düğmesine basın.

Buzunu çözmek istediğiniz yiyeceği tartın. Tüm metal ip veya ambalajları çıkardığınızdan emin olun, yiyeceği fırınına yerleştirin ve fırının kapağını kapatın.



Bir kez **Quick Defrost** düğmesine basın.
(0,5 kg Et koyun)

Fırın otomatik olarak başlatılır.



Buz çözme sırasında fırınızdaki "BİP" sesi çıktığında 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 fırının kapağını kapatın ve buz çözme işlemine devam etmek için **START/QUICK START** düğmesine basın.

Fırınızdaki kapak açılmadığı sürece buz çözme işlemi durdurmaz (bip sesi çıksa bile).

Hızlı Buz Çözme Kılavuzu

Kıymaların hızlıca buzunu çözmek için bu işlevi kullanın.

Eti tamamen ambalajından çıkarın. Kıymayı mikrodalgada kullanılabilir bir tabağa yerleştirin.

Bip sesi çıktığında kıymayı mikrodalga fırından çıkarın, ters çevirin ve tekrar mikrodalga fırına yerleştirin.

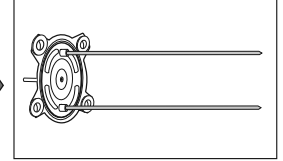
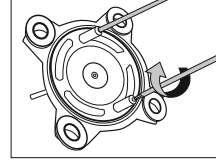
Devam etmek için start (başlat) düğmesine basın. Programın sonunda kıymayı mikrodalga fırından çıkarın, üzerini folyoyla örtün ve 5-15 dakika ya da tamamen buz çözülmünceye kadar bekletin.

Kategori	Ağırlık	Mutfak araç gereci	Talimatlar
KIYMA	0,5 kg	Mikrodalgada kullanılabilir tabak	KIYMA Buz çözme işleminden sonra 5-15 dakika alüminyum folyoyla örtülü şekilde bekletin.

Izgara Kurulumu

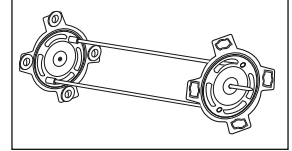
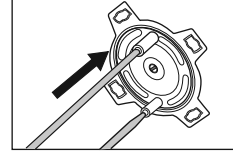


1 Mangal çubuklarını sol taraftaki plakaya takın.



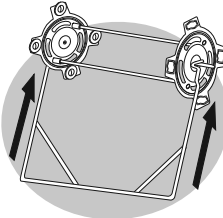
Mangal çubuklarını saat yönünde plakaya döndürerek bağlayın.

2 Sağ plakanın kurulumunu yapın.

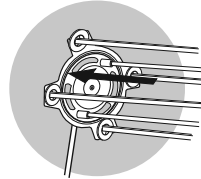


Mangal sopalarını iterek sağ plakanın içine yerleştirin.

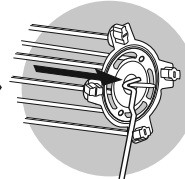
3 Şişlerin yerine takılması



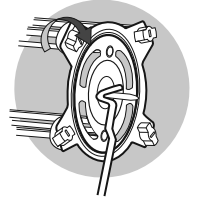
Izgaranın tutacağına kurulumunu yapın.



Şişlerin sivri ucunu sol taraftaki plakada yer alan deliklerin içine yerleştirin.



Şişlerin diğer ucunu sağ taraftaki plakada yer alan deliklerin içine yerleştirin.



Saat yönünde döndürerek sıkıştırın. Bu işlemi 4 şiş için tekrarlayın.

Izgara

Kurulum ve Pişirme



UYARI

Izgara bir oyuncak değildir. Izgarayı çocukların erişebilecekleri yerlerden uzakta tutun.

Tavuğun butlarını ve kanatlarını, gövdesine şekilde gösterildiği gibi keten iplikle bağlayın.



Tavuk

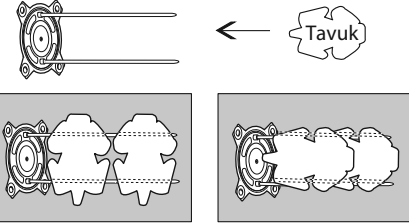


Hızlı Pişirme düğmesine basın.

KADRAN'ı ekranda "SP 7" görünene kadar çevirin.

KADRAN'ı ağırlık ayarı için çevirin.

Izgara ile gıdaları hazırlama.



Kebap

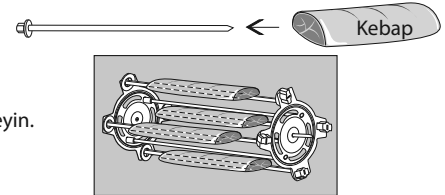


Hızlı Pişirme düğmesine basın.

KADRAN'ı ekranda "SP 4" görünene kadar çevirin.

KADRAN'ı ağırlık ayarı için çevirin.

Kebabı yerine yerleştirmeden önce etrafını temizleyin.

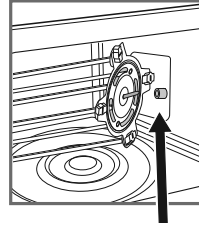


Izgara

Kurulum ve Pişirme

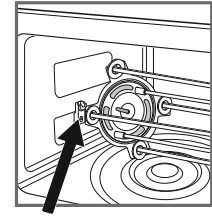


Sağ plakanın göbeğini motor göbek yuvası içine yerleştirin.



Motor yuvası

Sol plakanın göbeğini ızgaranın tutma yerine yerleştirin.



Izgaranın tutma yeri

IZGARA VE METAL TEPSİNİN TEMİZLENMESİ

Piştirme işlemi tamamlandığında, pişmiş ürünü ızgaradan çıkarın. Izgara, metal tepsi ve pişmiş ürün çok sıcak olduğundan gerekli önlemleri alın. Piştirme esnasında ızgaranın ve metal tepsinin pişirilen ürün kalıntılarını ile kirlenmesi çok normaldir. Izgara ve metal tepsiyi ılık sabunlu su ve yumuşak bir bezle temizleyin. Izgara ve metal tepsi, bu temizlik işlemi sonrasında hala lekeli kalırsa bir müddet su içinde bırakın. Metal temizlik teli kullanmayın. Bu malzemeler yüzeyi çizebilir.

BAŞLAT düğmesine basın.

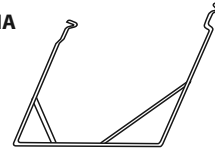
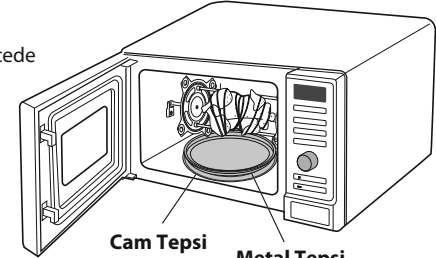
Izgara işlemi sonrasında ızgaranın çubuklarını her iki tarafından tutarak hafif sağa doğru kaldırıp sol taraftan dışarıya doğru çekin.

NOT:

1. Izgara işlemi et ve tavuk ürünleri için kolay bir yöntemdir. Izgara yapılan etin her tarafı, herhangi bir çevirme işlemi yapmaksızın aynı derecede kızaracaktır.
2. Bu yöntem ızgara, ısı yayım veya İran usulü yemek piştirme yöntemleri için de kullanılabilir.
3. Izgara çubukları sadece ızgara çevirme yapıldığı zaman kullanılmaktadır. Izgara kullanımı tamamlandıktan sonra ızgara çubuklarını diğer aksesuarların yanında saklayın.

UYARI

1. **METAL TEPSİ VE IZGARAYI ÜZERLERİNDE BESİN OLMAKSIZIN KULLANMAYIN, FIRINA ZARAR VEREBİLİR.**
2. **FIRIN KULLANIMINDAN SONRA METAL TEPSİ SON DERECE SICAK OLACAKTIR.**
3. Döner tabla üzerindeki yağı her seferinde fırını kullanmadan önce temizlemeniz önerilir. Döner tabla üzerindeki yağ duman oluşmasına neden olabilir.



Isıtma veya Yeniden Isıtma

Kılavuzu

Mikrodalgada başarıyla ısıtma veya yeniden ısıtma işlemi yapmak için birkaç yönergenin izlenmesi gerekir. Yeniden ısıtma için gerekli süreyi belirlemek üzere yiyeceğin miktarını ölçün. En iyi sonucu almak için yiyecekleri dairesel şekilde yerleştirin. Oda sıcaklığındaki Yiyecekler, soğutulmuş yiyecekler göre daha hızlı ısınır. Konserve yiyecekler konserve kutusundan çıkarılıp mikrodalgada kullanılabilir bir kaba yerleştirilmelidir. Mikrodalgada kullanılabilir bir kapak ya da havalandırılmalı plastik bir kapakla üzeri örtüldüğünde yiyecekler daha eşit şekilde ısınır. Buhardan yanmamak için kapağı dikkatlice kaldırın. Pişmiş yiyecekleri yeniden ısıtırken kılavuz olarak aşağıdaki tabloyu kullanın.

Yiyecek	Pişirme süresi (dakika/HIGH ayarında)	Özel Talimatlar
3 dilim et (0,5 cm kalınlığında)	1 – 2	Dilimlenmiş eti mikrodalgada kullanılabilir tabağa yerleştirin. Plastik bir kapakla üzerini örtün ve hava alması için aralık bırakın. Not: Pişen etin saldığı su veya sos, etin sulu olmasını sağlar.
Tavuk parçaları 1 göğüs 1 but ve uyluk	1½ – 2 2 – 3½	Tavuk parçalarını mikrodalgada kullanılabilir tabağa yerleştirin. Plastik bir kapakla üzerini örtün ve hava alması için aralık bırakın.
Balık fileto (170 ~ 230g)	1 – 2	Balıkları mikrodalgada kullanılabilir tabağa yerleştirin. Plastik bir kapakla üzerini örtün ve hava alması için aralık bırakın.
Lazanya 1 servis (300g)	4 – 6	Lazanyayı mikrodalgada kullanılabilir tabağa yerleştirin. Plastik bir kapakla üzerini örtün ve hava alması için aralık bırakın.
Güveç 1 bardak 4 bardak	1½ – 3 4½ – 7	Mikrodalgada kullanılabilir kapaklı bir güveç kabında PİŞİRİN. Pişirme işleminin yarısında bir kez karıştırın.
Krema veya peynirli güveç 1 bardak 4 bardak	1 – 2½ 3½ – 6	Mikrodalgada kullanılabilir kapaklı bir güveç kabında PİŞİRİN. Pişirme işleminin yarısında bir kez karıştırın.
Sloppy Joe (bir tür hamburger) veya Izgarada pişmiş biftek 1 sandviç (½ bardak etli iç) çörek olmadan	1 – 2½	Mikrodalgada kullanılabilir kapaklı bir güveç kabında PİŞİRİN. Pişirme işleminin yarısında bir kez karıştırın.

Yiyecek	Pişirme süresi (dakika/HIGH ayarında)	Özel Talimatlar
Patates püresi 350 g	5 – 7 (540W'ta)	Mikrodalgada kullanılabilir kapaklı bir güveç kabında PİŞİRİN. Pişirme işleminin yarısında bir kez karıştırın.
Fırında pişirilmiş fasulye 1 bardak	1½ – 2½	Mikrodalgada kullanılabilir kapaklı bir güveç kabında PİŞİRİN. Pişirme işleminin yarısında bir kez karıştırın.
Soslu İtalyan usulü makarna 1 bardak 4 bardak	1½ – 3 6½ – 9	Mikrodalgada kullanılabilir kapaklı bir güveç kabında PİŞİRİN. Pişirme işleminin yarısında bir kez karıştırın.
Pilav 1 bardak 4 bardak	1 – 1½ 2½ – 4	Mikrodalgada kullanılabilir kapaklı bir güveç kabında PİŞİRİN. Pişirme işleminin yarısında bir kez karıştırın.
Rulo sandviç veya çörek	15 – 30 saniye	Kağıt havluya sarıp cam tepsiye yerleştirin.
Sebzeler 1 bardak 4 bardak	1½ – 2½ 4 – 6	Mikrodalgada kullanılabilir kapaklı bir güveç kabında PİŞİRİN. Pişirme işleminin yarısında bir kez karıştırın.
Çorba 1 servis (230g)	1½ – 2	Mikrodalgada kullanılabilir kapaklı bir güveç kabında PİŞİRİN. Pişirme işleminin yarısında bir kez karıştırın.
Tabakta yemek (1 servis) Et 125g, Patates püresi 150g Havuç, pişmiş 150g	9 – 14 (540W'ta)	Mikrodalgada kullanılabilir kapaklı bir yemek tabağında PİŞİRİN.

Taze Sebze

Kılavuzu

Yiyecek	Miktar	Piştirme süresi (dakika/HIGH ayarıda)	Talimatlar
Enginar (her biri 230g)	2 orta boy 4 orta boy	4 ¹ / ₂ – 7 10 – 12	Gerekli kısımlarını keserek düzeltin 2 çay kaşığı su ve 2 çay kaşığı et suyu koyun. Üzerini kapakla örtün. 2 ~ 3 dakika bekletin.
Taze Kuşkonmaz, Ot Filizleri	450g	3 – 6	1 bardak su ekleyin. 2 ~ 3 dakika üzeri örtülü şekilde bekletin.
Yeşil fasulye	450g	6 – 10	1,5 litre güveç tabağına 1/2 bardak su ekleyin. Piştirme işleminin yarısında karıştırın. 2 ~ 3 dakika bekletin.
Taze Turp	450g	10 – 14	1,5 litre güveç tabağına 1/2 bardak su ekleyin. Piştirme işleminin yarısında yiyeceklerin yerini düzeltin. 2 ~ 3 dakika bekletin.
Taze Brokoli, Ot Filizleri	300g	3 ¹ / ₂ – 4	Brokolileri tencereye koyun. 1/4 bardak su ekleyin. 2 dakika bekletin.
Taze Lahana, Doğranmış	450g	7 – 9	1,5 litre güveç tabağına 1/2 bardak su ekleyin. Piştirme işleminin yarısında karıştırın. 2 ~ 3 dakika bekletin.
Taze Havuç, Dilimlenmiş	200g	2 – 3	1,5 litre güveç tabağına 1/4 bardak su ekleyin. Piştirme işleminin yarısında karıştırın. 2 ~ 3 dakika bekletin.
Taze Karnabahar, Bütün	450g	5 – 7	Gerekli kısımlarını keserek düzeltin 1,5 litre güveç tabağına 1/4 bardak su ekleyin. Piştirme işleminin yarısında karıştırın. 2 ~ 3 dakika bekletin.
Taze Mısır	2 adet	4 – 8	Mısır başaklarının dış yapraklarını çıkarın. 1,5 litre tencereye 2 çay kaşığı su ekleyin. Üzerini kapakla örtün. 2 ~ 3 dakika bekletin.

Yiyecek	Miktar	Piştirme süresi (dakika/HIGH ayarıda)	Talimatlar
Taze Mantar, Dilimlenmiş	230g	1 ¹ / ₂ – 2 ¹ / ₂	Mantarları 1,5 litre kapaklı bir güveç tabağına yerleştirin. Piştirme işleminin yarısında karıştırın. 2 ~ 3 dakika bekletin.
Taze Yabani Havuç, Dilimlenmiş	450g	6 – 8	1,5 litre güveç tabağına 1/2 bardak su ekleyin. Piştirme işleminin yarısında karıştırın. 2 ~ 3 dakika bekletin.
Taze Bezelye	4 bardak	6 – 9	1,5 litre güveç tabağına 1/2 bardak su ekleyin. Piştirme işleminin yarısında karıştırın. 2 ~ 3 dakika bekletin.
Şekerli Patates Fırında bütün piştirme (her biri 170 ~ 230g)	2 orta boy 4 orta boy	5 – 9 9 – 13	Patatesleri birkaç yerinden çatalla delin. 2 kağıt havlu yerleştirin. Piştirme işleminin yarısında yiyecekleri ters çevirin. 2 ~ 3 dakika bekletin.
Beyaz patates, Fırında bütün piştirme (170 ~ 230g)	2 patates 4 patates	5 ¹ / ₂ – 7 ¹ / ₂ 9 ¹ / ₂ – 14	Patatesleri birkaç yerinden çatalla delin. 2 kağıt havlu yerleştirin. Piştirme işleminin yarısında yiyecekleri ters çevirin. 2 ~ 3 dakika bekletin.
Taze Ispanak, Yapraklar halinde	450g	6 – 8	1,5 litre güveç tabağına 1/2 bardak su ekleyin. Piştirme işleminin yarısında karıştırın. 2 ~ 3 dakika bekletin.
Taze Kabak, Dilimlenmiş	450g	4 ¹ / ₂ – 7 ¹ / ₂	1,5 litre güveç tabağına 1/2 bardak su ekleyin. Piştirme işleminin yarısında karıştırın. 2 ~ 3 dakika bekletin.
Taze Kabak, Bütün	450g	6 – 9	Delin. 2 kağıt havlu yerleştirin. Kabakları ters çevirin ve piştirme işleminin yarısında yerlerini düzeltin.

Buz Çözme

Kılavuzu

Etlerin buzunu çözmeye yönelik ipucu ve teknikler

Herhangi bir metal olmadığı sürece, kendi ambalajlarını çıkarmadan etlerin buzunu çözebilirsiniz. Varsa metal halkaları, bağcıkları, tel ya da folyoları çıkarın.

Et suyunun dökülmemesi için eti mikrodalgada kullanılabilir bir tabağa yerleştirin. Ancak gerektiğinde etlerin buzunu çözün. Pirzola, sucuk, sosis ve pastırma gibi parçaları olabildiğince çabuk ayırın. Buzu çözülen kısımları çıkarıp kalan parçaların buzunu çözmeye devam edin. Bütün et parçaları, normal bir baskıyla etin merkezine çatal girebildiği zaman bekletilmeye hazır demektir. Etin merkezi biraz buzlu kalır. Tamamen buz çözülmüncüye kadar bekletin.

Yiyecek	Miktar	Buz Çözme Süresi (dakika)	Bekletme Süresi (dakika)	Talimatlar
SIĞIR ETİ				Etin ambalajını çıkarın. Donmuş eti mikrodalgada kullanılabilir düz bir tabağa yerleştirin. %40 güç düzeyinde buz çözme işlemi yapın. Buz çözme işleminin yarısında yiyeceği ters çevirin. (Bu arada buz çözülmüş kısımları çıkarın)
Kıyma	500g	6 – 8	5 – 10	
Biftek, siğir filetosu	500g	4 – 6	5 – 10	
Rosto, fileto (kemiksiz)	1.000g	12 – 15	10 – 15	
TAVUK	1.000g	16 – 19	10 – 15	
Bütün tavuk	450g	5 – 7	5 – 10	
Göğüs	450g	8 – 9	5 – 10	
But	450g	8 – 9	5 – 10	
Uyluk	450g	6 – 8	5 – 10	
Kanat				
BALIK VE DENİZ MAMULLERİ				
Bütün balık	450g	6 – 8	5 – 10	
Balık filetosu karides	500g	7 – 9	5 – 10	
	250g	4 – 6	5 – 10	

Izgara Pişirme

Kılavuzu

Izgarada et pişirme talimatları

Etteki fazlalık yağı keserek alın. Yağları kesin, yağsız kısımları kesmediğinizden emin olun. (Böylece yağın kayması durdurulur.)

Rafin üzerine yerleştirin. Bir fırça yardımıyla üzerine eritilmiş tereyağı veya sıvı yağ sürün.

Pişirme işleminin yarısında eti ters çevirin.

Yiyecek	Miktar	Pişirme süresi (dakika/HIGH ayarında)	Talimatlar
Hamburger eti	50g x 2 100g x 2	11 – 14 17 – 21	Eritilmiş tereyağı veya sıvı yağla yağlayın. İnce parçaların rafin üzerine yerleştirilmesi gerekir. Kalın parçalar derin bir tavaya da yerleştirilebilir.
Biftek (2,5 cm (1") kalınlığında)			Pişirme süresinin yarısında yiyeceği ters çevirin. Sık sık ters çevirin.
Az pişmiş	230g x 2	16 – 18	
Orta	230g x 2	19 – 21	
Çok pişmiş	230g x 2	23 – 25	
Kuzu pizola (2,5 cm (1") kalınlığında)	230g x 2	22 – 29	
Sucuk sosis (baharatlı)	230g x 2	11 – 14	

Balık ve deniz mamullerini izgarada pişirme talimatları

Balık ve deniz mamullerini rafa yerleştirin. Bütün balıklar izgarada pişirilmeden önce her iki tarafından diyagonal olarak çizilmelidir.

Pişirme sırasında veya öncesinde bir fırça yardımıyla balık ve deniz mamullerinin üzerine eritilmiş tereyağı, margarin ya da sıvı yağ sürün. Böylece balığın kuruması önlenir. Tabloda önerilen süre boyunca izgarada tutun. Bütün balık ve dilimlenmiş balıkların pişirme işleminin yarısında dikkatlice ters çevrilmesi gerekir. İstenirse kalın filetolar da yarısında ters çevrilebilir.

Yiyecek	Miktar	Pişirme süresi (dakika/HIGH ayarında)	Talimatlar
Balık fileto 1 cm (1/3") kalınlığında	230g	11 – 14	Pişirme işleminin yarısında bir fırça yardımıyla üzerine eritilmiş tereyağı sürüp ters çevirin.
1,5 cm (1/2") kalınlığında	230g	17 – 21	
Dilimlenmiş balık 2,5cm (1") kalınlığında	230g	18 – 23	
Bütün balık	Her biri 225~350g 400g	18 – 23 22 – 32	Kalın ve yağlı balıklar için pişirme süresini biraz daha arttırabilirsiniz.
Tarak	450g	16 – 20	Pişirme sırasında iyice yağlayın.
Pişirilmemiş küçük karides	450g	16 – 20	

Konveksiyonlu

Pişirme Kılavuzu

İstedığınız sıcaklığa ulaşınca kadar fırına ön ısıtma uygulayın. Tablodaki süre ve talimatlara uyun.

Pişirme işleminden sonra fırının etrafı çok **SICAKTIR. FIRIN ELDİVENİ KULLANIN.**

Yiyecek	Miktar	Konveksiyon Sıcaklığı	Pişirme Süresi (dakika)	Talimatlar
Küçük yuvarlak ekmek (taze hamur)	6 parça (her biri 60 g)	200°C	20 – 25	Hamuru hazırlayın. Rafın üzerine yerleştirin. 5 dakika bekletin.
Ekmek Ruloları (pişirmeye hazır)	4 parça (her biri 50g)	180°C+180W (ÖN ISITMA OLMADAN)	8 – 10	Ruloları rafın üzerine yerleştirin. 3 dakika bekletin.
Beyaz ekmek (Taze hamur)	1 dilim (yaklaşık 500 – 750g)	200°C	20 – 50 veya kızarıncaya kadar	Hamuru hazırlayın. Rafın üzerine yerleştirin. 10 dakika bekletin.
Sünger kek (Taze hamur)	1 tepsi (450 – 500g)	180°C	25 – 40	Hamuru hazırlayın. 20 cm çapında yuvarlak bir tavanın içine koyun. Rafın üzerine yerleştirin. 10 dakika bekletin.
Meyveli kek	1 tepsi (1000 – 1.200g)	160°C+180W	40 – 60	Hamuru hazırlayın. 20-23 cm çapında yuvarlak bir tavanın içine koyun. Rafın üzerine yerleştirin. Keke şiş sokuğunuzda temiz çıkıncaya kadar keki pişirin. 10 dakika bekletin.
Taze pizza	1 tepsi (yaklaşık 1000g)	200°C	25 – 40	Pizzayı hazırlayın. Rafın üzerine yerleştirin. 2 dakika bekletin.
Donmuş pizza	400g	220°C	18 – 25	Ambalajlarını çıkarın. Rafın üzerine yerleştirin. 2 dakika bekletin.

Yiyecek	Miktar	Konveksiyon Sıcaklığı	Pişirme Süresi (dakika)	Talimatlar
Donmuş hazır yiyecek (Makarna ve peynir)	300g	200°C+360W (ÖN ISITMA OLMADAN)	18 – 25	Uygun ölçülerde ısıya dayanıklı bir tabağa yerleştirin. Rafın üzerine yerleştirin. 2-3 dakika bekletin.
Donmuş yumurtalı rulolar	300g	230°C	35 – 50	Bir fırça yardımıyla yüzeyine bitkisel yağ sürün. Yumurtalı ruloları rafta yan yana dizin. 1-2 dakika bekletin.
Patatesli güveç	1.000g	140°C+540W (ÖN ISITMA OLMADAN)	14 – 18	Patatesli güveci hazırlayın. Rafın üzerine yerleştirin. 2-3 dakika bekletin.
Kızarmış biftek	1.000g	160°C+540W (ÖN ISITMA OLMADAN)	30 – 45	Rafın üzerine yerleştirin. Pişirme süresinin yarısında ters çevirin. Kapaklı şekilde 10-15 dakika bekletin.
Kuzu Kızartma	1.000g	160°C+540W (ÖN ISITMA OLMADAN)	34 – 48	Rafın üzerine yerleştirin. Pişirme süresinin yarısında ters çevirin. Kapaklı şekilde 10-15 dakika bekletin.
Kızarmış tavuk	1.000g	200°C+540W (ÖN ISITMA OLMADAN)	32 – 47	Rafın üzerine yerleştirin. Pişirme süresinin yarısında ters çevirin. Kapaklı şekilde 2-5 dakika bekletin.

Sıcak Havayla Hızlı

Piştirme Kılavuzu

İstedığınız sıcaklığa ulaşınca kadar fırına ön ısıtma uygulayın.

Tablodaki süre ve talimatlara uyun.

Piştirme işleminden sonra ızgara ve fırının etrafı çok **SICAKTIR. FIRIN ELDİVENİ KULLANIN.**

Yiyecek	Miktar	Sıcak Havayla Hızlı Piştirme Sıcaklığı	Piştirme Süresi (dakika)	Talimatlar
Kızarmış Hindi göğsü, taze	400g	200°C	30 – 38	Hindi göğüslerini yıkayıp kurulayın. Baharat ekleyin veya salamuraya yatırın. Göğüsleri ısıya dayanıklı düz bir tabak içinde rafa yerleştirin.
Donmuş kendi kabaran pizza	400g	200°C	8 – 14	Donmuş pizzayı rafa koyun.
Üstü kesilmiş donmuş ince Fransız ekmek somunu	250g	200°C	10 – 15	Üstü kesilmiş donmuş ince Fransız ekmek somunlarını rafa koyun.
Donmuş yumurtalı rulolar	300g (150gx2)	230°C	15 – 22	Donmuş yumurtalı ruloları rafa koyun.
Patates kızartması (Donmuş patates ürünleri)	300g	220°C	15 – 22	Donmuş patates ürünlerini ısıya dayanıklı tabağa koyun.

Önemli güvenlik talimatları

Dikkatle okuyun ve ileride referans olarak başvurmak üzere saklayın.

⚠ UYARI

Gereğinden fazla pişirme, ATEŞ oluşturup FIRININ ZARAR GÖRMESİNE neden olabileceğinden, lütfen pişirme sürelerinizin doğru şekilde ayarlandığından emin olun.

- 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.
- 2 Fırını boşken çalıştırmayın. Kullanılmadığı zamanlarda fırının içine bir bardak su bırakılması iyidir. Fırın yanlışlıkla çalıştırıldığında, su güvenli şekilde mikrodalga enerjisini emer.
- 3 Fırını nem giderme amacıyla kullanmayın. Bu, güvenliğe yönelik ciddi tehlikeye yol açabilir. (örn. Mikrodalga fırını ıslak gazete kağıdı, bez, oyuncak, hayvan veya taşınabilir elektrikli cihazlar, vb. ile çalıştırma)
- 4 Yemek tarifi kitabınız pişirdiğiniz yiyecek için bu yönde bir talimat içermiyorsa, yiyecekleri kağıt havluya sarılmış şekilde pişirmeyin.
- 5 Pişirme için kağıt havlu yerine gazete kağıdı kullanmayın.
- 6 Ahşap kaplar kullanmayın. Bunlar ısınıp kömür haline gelebilir. Metalik (örn. altın veya gümüş) kakma seramik kaplar kullanmayın. Metal başçıklar her zaman çıkarın. Fırındaki metal nesnelere elektrik atlamasına neden olarak ciddi zarara yol açabilir.
- 7 Fırını kapağı ile ön kenarları arasına el havlusu, peçete veya herhangi bir engel sıkıştırılmış durumda çalıştırmayın, aksi halde bu mikrodalga enerji yayılmasına yol açabilir.
- 8 Pişirme işleminde kullanıldığında kıvılcım ve/veya ateşe neden olabilecek yabancı maddeler içerebileceğinden, geri dönüşüme tabi tutulmuş kağıt ürünlerini kullanmayın.
- 9 Pişirme işleminden sonra döner tablayı suya koyarak yıkamayın. Aksi takdirde bu kırılma veya hasara yol açabilir.
- 10 Az miktarda yiyecekler için daha kısa pişirme veya ısıtma süresi gerekir. Normal süreler uygulanırsa, gereğinden fazla pişip yanabilir.
- 11 Cihazın yanlışlıkla devrilmesini önlemek için, kapağının önu ile yerleştirildiği yüzeyin kenarı arasında en az 8 cm kalacak şekilde fırını yerleştirin.

- 12 Pişirmeden önce patateslerin, elmaların veya bu tür sebze ya da meyvelerin kabuğunu delin.
- 13 Yumurtaları kabuklu şekilde pişirmeyin. Yumurtanın içinde basınç oluşarak patlamasına yol açabilir.
- 14 Fırınınızda derin kızartma yapmayı denemeyin.
- 15 Pişirmeden veya buzunu çözmeden önce yiyeceğin üzerindeki plastik sargıları çıkarın. Bazı durumlarda ısıtma veya pişirme için yiyeceklerin plastik tabakayla kaplanması gerektiğini unutmayın.
- 16 Fırının kapağı veya kapak mühürleri zarar görürse, fırın nitelikli bir servis teknisyeni tarafından onarıncaya kadar çalıştırılmamalıdır.
- 17 Duman ortaya çıkarsa, fırını kapatın veya fişini prizden çekin ve varsa alevleri boğmak için fırının kapağını kapalı tutun.
- 18 Plastik, kağıt veya başka yanıcı maddeler gibi atılabilir kaplarda yiyecek ısıtırken ya da pişirirken, fırındaki yiyecek kabında bozulma olup olmadığını sık sık kontrol edin.
- 19 Ancak yeterli talimat verip çocuğun güvenli şekilde fırını kullanabileceğinden ve yanlış kullanımın getirebileceği tehlikeleri anladığından emin olduktan sonra yetişkin gözetimi olmadan çocukların fırını kullanmasına izin verin.
- 20 Sıvılar veya diğer yiyecekler patlama riski oluşturabileceğinden sıcak ağız mühürlenmiş kaplarda ısıtılamamalıdır.
- 21 Mikrodalga fırının kapak mühürleri ve yapışkanlı parçaları anlaşırsa, nitelikli bir servis teknisyeni tarafından onarılmadan fırını çalıştırmayın.
- 22 Mutfak araç gereçlerini kullanmadan önce mikrodalga fırında kullanılabilir olup olmadıklarını kontrol edin.
- 23 Izgara modu, konveksiyonlu pişirme modu ve otomatik pişirme işlemlerini kullanırken kalın fırın eldiveni takmadan fırının kapağına, dış kabine, arka kabine, fırın boşluğuna, aksesuarlara ve tabaklara dokunmayın; bu kısımlar çok ısınır. Temizlemeden önce sıcak olmadıklarından emin olun.

Önemli güvenlik talimatları

Dikkatle okuyun ve ileride referans olarak başvurmak üzere saklayın.

- 24 Yalnızca mikrodalga fırınlarda kullanılabilir mutfak araç gereçlerini kullanın.
- 25 Plastik veya kağıt kaplarda yiyecekleri ısıtırken, tutuşma olasılığına karşı sık sık fırını kontrol edin.
- 26 Duman ortaya çıkarsa, fırını kapatın veya fişini prizden çekin ve varsa alevleri boğmak için kapağı kapalı tutun.
- 27 İçecekler mikrodalgada ısıtıldığında, kabın kızgın yerine çarpıp sıçrayabilir, bu nedenle kabı tutarken dikkatli olmak gerekir.
- 28 Biberon ve mama kavanozlarının içindekiler karıştırılmalı veya çalkalanmalı, ayrıca ağzın yanmasını önlemek için yenmeden önce sıcaklığı kontrol edilmelidir.
- 29 Kabuklu yumurtalar ve haşlanmış bütün yumurtalar mikrodalgada ısıtma sona erdikten sonra bile patlayabileceğinden, mikrodalga fırınlarda ısıtılmamalıdır.
- 30 Kapak mühürleri, boşluklar ve yapışkanlı parçaların temizlenmesiyle ilgili ayrıntılar.
- 31 Fırın düzenli aralıklarla temizlenmeli ve yiyecek kalıntıları yok edilmelidir.
- 32 Fırının temiz koşullarda tutulmaması, yüzeyin bozularak cihaz ömrünün olumsuz yönde etkilenmesine ve tehlikeli durumların oluşmasına yol açabilir.
- 33 Yalnızca bu fırın için önerilen sıcaklık sondasını kullanın (sıcaklık ölçüm sondası kullanabilen cihazlar için).
- 34 Isıtma parçaları varsa, kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısıtma parçalarına dokunurken dikkatli olunması gerekir.
- 35 Bu cihaz, gözetim olmadan küçük çocuklar veya güçsüz kişiler tarafından kullanılacak şekilde tasarlanmamıştır.
- 36 Mikrodalga fırın, dekoratif kapağı açık şekilde çalıştırılmamalıdır.

- 37 Erişilebilir fiş yardımıyla veya kablolama kurallarına uygun şekilde sabitlenmiş kablo tesisatına bir anahtar eklenmesiyle bu bağlantı gerçekleştirilebilir.
- 38 Fırın kapağının camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya sivri uçlu metal kazıma aletleri kullanmayın, aksi takdirde yüzey çizilerek camın kırılmasıyla sonuçlanabilir.

⚠ UYARI: Kapak veya kapak mühürleri zarar görürse, nitelikli bir kişi tarafından onarılmadan fırın çalıştırılmamalıdır.

⚠ UYARI: Mikrodalga enerjisi yayılımına karşı koruma sağlayan kapağın çıkarılması gibi herhangi bir servis veya onarım işleminin, nitelikli bir kişi dışında herhangi birisi tarafından yapılması tehlikelidir.

⚠ UYARI: Sıvılar ve diğer yiyecekler patlama riski oluşturabileceğinden sıkıca ağzı mühürlenmiş kaplarda ısıtılmamalıdır.

⚠ UYARI: Ancak yeterli talimat verip çocuğun güvenli şekilde fırını kullanabileceğinden ve yanlış kullanımın getirebileceği tehlikeleri anladığından emin olduktan sonra yetişkin gözetimi olmadan çocukların fırını kullanmasına izin verin.

⚠ UYARI: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar fırından uzak tutulmalıdır.

Mikrodalgada kullanılabilir

Mutfak Araç Gereçleri

Mikrodalga fırınında asla metal veya metal süslemeli mutfak araç gereçlerini kullanmayın

Mikrodalgalar metale giremez. Fırındaki metal nesnelere geri teperek elektrik atlmasına (şimşeğe benzeyen korkutucu bir olay) yol açarlar.

Isıya dayanıklı, metal olmayan mutfak araç gereçlerinin çoğu mikrodalga fırınında güvenli şekilde kullanılabilir. Ancak bazıları mikrodalgada kullanmaya uygun olmayan maddeler içerebilir. Herhangi bir mutfak aracı hakkında emin olamazsanız, bunun mikrodalga fırınında kullanılıp kullanılmayacağını anlamın kolay bir yolu vardır.

Mikrodalga fırınına, suyla doldurulmuş cam bir kabin yanına söz konusu mutfak aracını yerleştirin. 1 dakika süreyle HIGH (YÜKSEK) güçte mikrodalga modunda çalıştırın. Su ısındığı halde mutfak aracı dokunulabilecek kadar soğuksa, söz konusu araç mikrodalgada kullanılabilir. Ancak suyun ısısı değişmediği halde mutfak aracı ısınmışsa, mikrodalgalar söz konusu araç tarafından emilmekte olup bu aracın mikrodalga fırında kullanılması güvenli değildir. Büyük ihtimalle şu an mutfağınızda mikrodalga fırınında kullanılabilecek çok sayıda araç gereç bulunmaktadır. Aşağıdaki kontrol listesini okuyun.

Yemek tabakları

Birçok yemek tabağı türü, mikrodalgada kullanılabilir. Herhangi bir şüpheniz olursa, üreticinin belgelerine bakın veya mikrodalga testini uygulayın.

Cam eşyalar

Isıya dayanıklı cam eşyalar mikrodalgada 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 mikrodalga fırınında 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, mikrodalga fırında kullanıldığında elektrik atlmasına veya yangına yol açabilecek yabancı maddeler içerebilir.

Plastik pişirme torbaları

Özel olarak pişirme için tasarlanmış olmaları koşuluyla pişirme torbaları mikrodalgada kullanılabilir. Ancak buharın çıkması için torbada ince bir yırtık oluşturduğunuzdan emin olun. Eriyip yapışacağından, normal plastik torbaları asla mikrodalga fırınında pişirme amaçlı kullanmayın.

Mikrodalgada kullanılabilir plastik eşyalar

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

Çanak, çömlek ve seramik

Bu malzemelerden yapılan eşyalar genellikle mikrodalga fırınında kullanılabilir ancak emin olmak için test edilmeleri gerekir.

İKAZ

Yüksek miktarda kurşun veya demir içeren bazı eşyalar pişirme araç gereci olarak kullanılmaya uygun değildir.

Mikrodalga fırınlarda kullanılmaya uygun olduklarından emin olmak için, mutfak araç gereçlerinin kontrol edilmesi gerekir.

Yiyecek özellikleri ve Mikrodalgada pişirme

Dikkat gösterme

Bu kitaptaki tarifler büyük bir özenle hazırlanmış olsa da bu tariflerin başanlı şekilde hazırlanması yiyeceği pişiren on ne kadar dikkat gösterdiğinize bağlıdır. Her zaman yiyeceğiniz pişerken onu izleyin. Mikrodalga fırınızdaki, fırının iç kısmını görüp yiyeceğinizin durumunu kontrol edebilmemiz 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.

Mikrodalgada 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 kitapçığındaki tüm tariflerde çeşitli pişirme sürelerini 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 kısma 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 mikrodalgada pişiren 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

Mikrodalgaların üretilen ısı nemi buharlaştırdığından, pişirme öncesinde rosto ve bazı sebze gibi nispeten kuru yiyeceklerin üzerine su serpilmeli 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 pişiren eşit dağılımsız ve gereğinden fazla pişmeyi önlemek için dikkatli olmak gerekir.

Yiyecek miktarı

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

Yiyeceğin şekli

Mikrodalgalar yalnızca yiyeceğin 2 cm içine girer, kalın yiyeceklerin iç kısımları dış kısımdaki ısının içe doğru hareket etmesiyle pişer. Yiyeceğin yalnızca dış kenarları mikrodalga enerjisiyle pişer; kalan kısım ise iletme yoluyla pişer. Mikrodalgada 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 mikrodalgada 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 mikrodalgada 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, sosa 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 terchen dairesel şekilde fırına yerleştirildiğinde daha eşit dağılımla 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 çevrilmeleri gerekir. Doğranmış tavuk ve pirzoları da ters çevirmek iyi bir fikirdir.

Kalın parçaları dışa bakacak şekilde yerleştirme

Mikrodalgalar yiyeceğin dış kısmına gittiğinden, daha kalın et, tavuk ve balıklar 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 (mikrodalgadan engellenen) yerleştirilebilir. Asla çok fazla folyo kullanmayın ve folyonun tabağa sabitlendiğinden emin olun, aksi takdirde fırında 'elektrik atlama' oluşabilir.

Yükseltme

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

Delme

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

Pişip pişmediğini test etme

Yiyecekler mikrodalgaya 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 bekleme süresinde bunların pişmesi tamamlanır. Yiyeceklerin iç sıcaklıklarını bekleme süresinde 30°C (50°F) ile 80°C (150°F) arasında artar.

Bekleme süresi

Yiyecekler genellikle mikrodalgaya fırından çıkarıldıktan sonra 3-10 dakika bekletilir. Dokularının kurumaması için istenmediği süre (örn. bazı kek ve bisküviler) bekleme süresinde ısısının korunması için genellikle yiyeceklerin üzeri örtülür. Bekleme, yiyeceklerin pişmesinin tamamlanmasını sağlar ve lezzetini artırarak iyileşmesine yardımcı olur.

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. Kırıntı ve lekeler mikrodalgaya enerjisini emerek pişirme sürelerini uzatabilir. Kapak ile çerçeve arasına düşen kırıntıları silmek için nemli bir bez kullanın. Kapağın tamamen kapanması için bu alanların temiz tutulması çok önemlidir. Yağlı lekeleri sabunlu bezle silin ve sonra durulayıp kurulaştırın. Sert deterjanlar veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın. Cam 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 kurulaştırın. 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. Mikrodalgaya 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 kurulaştırın. TEMİZLEME TOZU YA DA ÇELİK VE PLASTİK SÜNGERLER GİBİ AŞINDIRICI MALZEMELER KULLANMAYIN. Sık sık nemli bezle silindiklerinde metal parçaların bakımı daha kolaydır.

5 Herhangi bir buharlı temizleyici kullanmayın.

Sorular ve Cevaplar

S. Fırının ışığı yanmadığında sorun ne olabilir?

- C. Fırın ışığının yanmamasının birçok nedeni olabilir. Lambanın ampulü yanmıştır
Kapak kapalı değildir

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. Mikrodalga fırın boşken çalıştırıldığında zarar görür mü?

- C. Evet. Fırını asla boşken veya cam tepsi olmadan çalıştırmayın.

S. Neden bazen yumurtalar patlıyor?

- C. Yumurta pişirilirken, haşlanırken veya fırınlanırken, yumurta sarısının 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. Mikrodalga fırın çalışmadığı halde fan çalışıyor. Bu bir arıza mı?

- C. Hayır. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra mikrodalga fırının iç sıcaklığı uygun değerlerden yüksekse, tüketicinin güvenliği için 'Otomatik Soğutma Sistemi' otomatik olarak çalışır.

S. Mikrodalga 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. GEREĞİNDE 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 mikrodalga 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.

Fiş tel tertibatı bilgileri/

Teknik Özellikler

⚠ UYARI

Bu cihazın topraklanması gerekir

Bu elektrik kablosundaki teller aşağıdaki kodlara göre renklendirilmiştir.

MAVİ ~ Nötr

KAHVERENGİ ~ Elektrik Yüklü

YEŞİL VE SARI ~ Topraklanmış

Bu cihazın elektrik kablosundaki tellerin renkleri, fişinizdeki terminalleri tanımlayan renkli işaretlerle eşleşmeyebileceğinden, aşağıdaki işlemleri uygulayın:

MAVİ renkli tel, N harfiyle işaretli ya da SİYAH Renkli terminale bağlanmalıdır.

KAHVERENGİ renkli tel, L harfiyle işaretli ya da KIRMIZI renkli terminale bağlanmalıdır.

YEŞİL VE SARI ya da YEŞİL renkli tel, E veya \perp ile işaretli terminale bağlanmalıdır.

Elektrik kablosu zarar görürse, tehlikeye yol açmaması için üretici veya servis merkezi ya da nitelikli bir kişi tarafından kablону değiştirilmesi gerekir.

Teknik Özellikler

	MC8088FRR
Güç Girişi	230 V~ 50 Hz
Çıkış	900 W (IEC60705 derecelendirme standardı)
Mikrodalga Frekansı	2450 MHz
Dış Ölçüler	530 mm(G) X 322 mm(Y) X 427 mm(D)
Güç Tüketimi	
Mikrodalga	1350 watt
Izgara	1250 watt
Bir Arada Pişirme	maks. 2550 watt
Konveksiyon	maks. 2050 watt

Eski cihazınızın atılması



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

EĞER FIRININIZ ÇALIŞMIYORSA , YETKİLİ SERVİS ÇAĞIRMADAN ÖNCE

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

NAKLİYE VE TAŞIMA SIRASINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER

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

ENERJİ TASARRUFU BİLGİLERİ

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

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

Yetkili Servisler

No	Sehir	Yetkili Servis	Telefon	Adres
1	ADANA	BULUT ELEKTRONİK-CAHİT BULUT	0 322 234 33 79	TOROS MAH 105 SOK OZTOROS APT NO 15/E SEYHAN
2	ADANA	GÜRSES BEYAZ EŞYA ISITMA SOĞUTMA -SABİR GÜRSES	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 bulvan Tohumcuoğlu apt. No:10/D Seyhan
5	ADANA	YILDIZ ISTMA SOGUTMA	0 322 324 50 52	Sinan Paşa Mh Kişla 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 BAHCHE 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.Arıkan Sitesi B blok No 24/c
18	ELAZIG	MEHMET BULUT-TEKNİK SOĞUTMA	0 424 212 23 72	KADİYE MH.HÜRRIYET 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. ÜCGEN 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 GERECELERİ	0 232 339 41 43	8 Sok. 25/G Merkez Bornova / İzmir
28	MANISA	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 CAMİİ GAZİ ANTEP
33	GAZİANTEP	BURAK TEKNİK	0 342 225 27 27	Ünalı Mah.Hasipdürri Cad.No:58 —GAZİANTEP MERKEZ
34	GAZİANTEP	UNAL ELECTRONIC	0 342 215 15 78	DEĞİRMİCEM MH MUAMMER AKSOY BUL 8 NL NO 17/A SEHİT KAMİL
35	GAZİANTEP	YUSUF ATEŞ	0 342 360 86 86	BİNEVLER MAH 68 SOK NO 4 PARK AP ALTI SAHİNBEY

Yetkili Servisler

No	Sehir	Yetkili Servis	Telefon	Adres
36	MARDIN	MEHMET BOĞA	0 482 312 36 88	SANLI URFA CAD 19.SOK NO 7 KIZILTEPE MARDIN
37	ANKARA	BULUT TEKNİK LTD. ŞTİ.	0 312 435 98 50	Meşrutiyet Cad. Ataç 2. Sok. No:68/1 Kızılay / Ankara
38	ANKARA	SAVAS GEDIK	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	BUZDAG BEYAZ ESYA	0 332 350 96 02	Tarla Mah. Kocatepe Sok. No:24/A Selçuklu / Konya
45	KONYA	OZCAN SOGUTMA	0 332 236 33 37	Nişantali Mah.Hulusi Baybal Cad.Orkide Sit. No:24/B Merkez / Konya
46	BOLU	ERGÜN RÜZGAR -İKLİM ELEKTRİK - SOĞUTMA	0 374 212 12 32	KARAMANLI MAH STADYUM CAD NO7/A MERKEZ BOLU
47	DUZCE	KUTUP SOGUTMA	0 380 523 46 04	Gaziantep Cad. Çınlar Sok. No:7 A Merkez / Düzce
48	GİRESUN	ALASKA SOGUTMA	0 454 216 20 89	Kapu Mah. Seyyid Vakkas Sok. No:16/C Merkez / Giresun
49	GİRESUN	KONFOR SERVİSLİK HİZMETLERİ- BAHTİYAR ŞAHİN	0 454 212 17 27	HACI SİYAM MAH.İNÖNÜ CADDERİ NO:31/B
50	ORDU	YUSUF TEMEL TEKNİK SOĞUTMA AEG SERVİSİ	0 452 234 03 50	sınn evler mah i.pasa cad no 161 merkez ordu
51	ORDU	ZORLU SOGUTMA	0 452 324 19 19	LİSELER MAHALLESİ DEĞİRMEN YOLU 1.SOKAK NO:14/A ÜNYE/
52	RİZE	CEYLAN ELEK.	0 464 217 92 96	PALARDÖKER CAD. NO:3
53	TRABZON	MERKEZ SERVİS-H.TURAN ALEMDAĞ	0 462 230 37 44	Gülbahar Hatun Mah. Seçkin Sok. No:7/E Merkez / Trabzon
55	BURSA	FARUK YAKUT - YAKUT TİCARET VE SERVİS	0 224 711 57 79	KEMAL PAEA MEH. SK.NO:2 İNEGÖL
57	ÇANAKKALE	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
58	EDİRNE	SİMGE SOĞUTMA	0 284 712 39 03	İspat Cami Mah. Kurtuluş Cad. No:27/A Keşan / Edirne
59	İSTANBUL	ALPER TİCARET FİKRİT ELFİDAN	0 216 472 46 18	35.CADDE NO 14 ORNEK MAH USKUDAR
60	İSTANBUL	Doğu Elektronik	0 216 398 60 60	Fatih Bulvarı Şen Caddesi No:7 Sultanbeyli
62	İSTANBUL	ERCAN ELEKTRİKLİ ALETLER VE TAŞIMACILIK TİC. LTD. ŞTİ. LTD. ŞTİ.	0 212 217 89 44	SALİH TOZAR SK. ÖZDENİR APT. NO:19/1A MECIDIYEKÖY
63	İSTANBUL	GARANTİ SERVİS	0 212 427 23 33	ALİBEYKÖY GÜZELTEPE MAH. AVCI SOK. NO:8/B EYÜP
64	İSTANBUL	KESKİN SATIŞ VE SERVİS	0 212 462 97 92	N.FAZIL KISAKÜREK CAD.GÜNEŞTEPE MAH.AĞRI SOK. 12/1 GÜNGÖREN
65	İSTANBUL	MARİN SOGUTMA	0 216 390 95 90	AYDINLI YOLU CAD KAFKAS SK DEDE AP NO 10/2 PENDİK
66	İSTANBUL	ORHAN GÜRBÜZ	0 212 369 26 26	SENLIK KOYU MAH CAMI SOK NO 11 FLORYA
67	İSTANBUL	SÜPERGÖLD SERVİS	0 212 727 24 10	ATATÜRK CADDESİ NO:10 SILIVRI
68	İSTANBUL	YESİLOVA TEKNİK	0 212 592 02 92	YEŞİLOVA MAH. TARSEL CAD NO:76 KUCUK CEK
69	İSTANBUL	YILDIM ELEKTRİK VE ELEKTRONİK ALETLERİ TEKNİK SER. SAN. LTD. ŞTİ.	0 212 611 10 76	KAZM KARABEKİR MCH.2.SOK ESENLER



İTHALATÇI FİRMA

LG ELECTRONICS TİCARET A.Ş.

Kaptanpaşa Mahallesi Piyalepaşa Bulvarı

No:14 Ortadoğu Plaza Kat:7 34360

Okmeydanı /Şişli / İstanbul

Tel : (212) 314 5252

Fax: (0 212) 222 61 44

ÜRETİCİ FİRMA:

LG ElectronicsTianjinAppliance Co., Ltd.

Xing Dian Road,Bei Chen Qu ,

Tianjin, China

Pos code : 300402

Tel : 86-22-26903049