

# ARZUM

**MICROCOOK**

AR 2029 MIKRODALGA FIRIN  
AR 2029 MICROWAVE OVEN  
AR 2029 MIKROWELLENHERD

**KULLANMA KILAVUZU  
INSTRUCTION MANUAL  
GEBRAUCHSANWEISUNG**

**1150 W**

**3**

**YIL**

**YEARS**

**JAHRE**

**GARANTI**

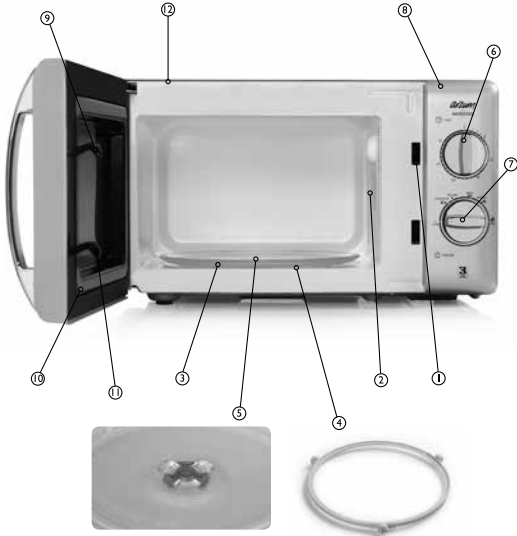
**WARRANTY**

**GARANTIE**



**Turkey**

# MICROCOOK AR 2029 MİKRODALGA FIRIN



- 1-Ön Kapak kilit delikleri
- 2-Işık
- 3-Döner cam tepsi
- 4-Silindir halkası
- 5-Döner mil
- 6-Zamanlayıcı düğmesi

- 7-Güç kontrol düğmesi
- 8-Kontrol panosu
- 9-Ön kapak kilitleri
- 10- Kapak izolasyonu (iç kısım)
- 11- Ön kapak camı
- 12-Fırın gövdesi

**Arzum Mikrcook Mikrodalga Fırın**'i tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Bu ürünün de, diğer ürünlerimiz gibi hayatınızı kolaylaştırmasını dileriz. Cihazınızdan iyi verim almak için kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz ve daha sonra gerekli olabileceğinden saklayınız.

## ÖNEMLİ UYARILAR

- **Arzum Mikrcook Mikrodalga Fırın**'in üzerinde yazılı voltajın, bulunduğunuz yerin voltajına uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir uyumsuzluk durumunda meydana gelebilecek arızalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu nedenle oluşabilecek bir arıza, garanti kapsamı dışında işlem görür.
- Cihazınız evlerde kullanım içindir. Ticari ya da sanayi amaçlı kullanılmamalıdır. Aksi takdirde, garanti kapsamı dışında işlem görecektir.
- Bu cihaz, güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili kendilerine gözetim veya talimat verilmemiş ve içermiş olduğu tehlikeler kendileri tarafından anlaşılmışsa 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenek eksikliği bulunan veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakımı gözetimsiz çocuklar

tarafından yapılmamalıdır.

· Cihaz ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların ulaşamayacağı bir yerde tutunuz.

· **Cihazınızı sadece topraklanmış bir prize takarak çalıştırınız. Topraklama yapılmadan, kullanım halinde ortaya çıkabilecek kullanım zararından firmamız sorumlu tutulamaz.**

· Fırınınızın şebeke kordonunun masa ya da tezgâhtan aşağı sarkmamasına dikkat ediniz; fişini suya sokmayınız. Kordonun sıcak yüzeylere değmesini önleyiniz.

· Fırınınızın fişini kablosundan tutarak çıkartmayınız. Kabloya verilecek herhangi bir zarar, ciddi elektrik çarpmaları ile sonuçlanabilir. Şebeke kablosu veya fişi zarar görmüş ise fırını çalıştırmayınız. Elektrik kordonunu fırının ısınan bölümleriyle temas ettirmeyiniz.

· Cihazınız herhangi bir sebepten dolayı zarar gördüyse, kesinlikle çalıştırmayınız. Kendiniz tamir etmeyiniz, **Arzum Yetkili Servisine** başvurunuz. Cihazınızda sadece orijinal yedek parça kullanmaya özen gösteriniz.

· Fırın ön yüzü ile kapak arasına herhangi bir nesne koymayınız. Kapak ile fırın gövdesinin temas ettiği yüzeyler üzerinde kir, deterjan artığı birikmesine izin vermeyiniz.

· Fırını TV, radyo ve antenden en az 2 metre uzağa yerleştiriniz. Aksi halde parazit yapabilir.

· Fırın kapağı contası veya menteşeleri hasarlı ise, şebeke kordonu veya takıldığı priz hasar görmüşse, fırın yere düşürülmüş ise, fırını çalıştırmayınız.

· Fırınınızı çalıştırmadan önce kapağının düzgün şekilde kapalı olduğunu kontrol ediniz. Hasarlı ürünü çalıştırmayınız. Kapı kilit güvenliği sayesinde ürününüz kapağı açıkken çalışmayacak ve pişirme işlemi kapak açıldığında sona erecektir. Ön kapak kilit sistemleri kurcalanmamalı ve devre dışı bırakılmamalıdır. Ön kapak kilit sistemlerinin devre dışı bırakılması durumunda cihazın kapağı açıkken çalıştırmak mikrodalgaya enerjisine maruz kalmanıza sebep olabilir.

· Fırını diğer ısıtma araçlarından uzakta bir yere yerleştiriniz ve nemli/buharlı ortamda kullanmayınız. İyi bir performans için fırın tarafından emilen soğutma havası 35 dereceyi aşmamalıdır. Ege ve Akdeniz Bölgelerinde

mutfak sıcaklığı, 35 dereceyi aşabileceği için fırını çalıştırmadan önce mutfağın sıcaklığını kontrol ediniz.

- İlk kullanım öncesi fırının içini yumuşak, nemli bir bezle siliniz ve kurulaştırınız.
- Fırın kapağı açık iken kapak üzerine dayanmayınız veya çocukların asılıp sallanmalarına izin vermeyiniz. Fırının kapağı deforme olur ve sağlıklı kapanmaz.
- Yiyecekleri gereğinden fazla pişirmeyiniz, yangına neden olabilirsiniz.

**Dikkat: Pişirme işlemi için kâğıt ve plastik gibi maddeler kullanıyorsanız, fırının başından ayrılmayınız. Kâğıt benzeri maddeler yanabilir, plastik maddeler de eriyebilir.**

- Fırının devrilmesini önlemek için tezgâhtan minimum 8 cm içeriye koyunuz.
- Yeterli havanın sağlanabilmesi için fırının üst kısmında en az 30 cm arka kısmında en az 10 cm boşluk bırakılmalıdır. Fırının yanlarını hava sirkülasyonunun sağlanabilmesi için temiz tutunuz. Hava girişinin veya çıkışının engellenmesi, fırının zarar görmesine ve kötü pişirme sonuçlarına yol açabilir. Mikrodalga fırının düzenli hava akımını sağlayacak şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.
- Mikrodalga fırınız tezgâh üstü kullanım için tasarlanmıştır. Tezgâh üstü kullanım için fırınızı düz ve sabit bir tezgâh, masa ya da mutfak sehpa üzerine yerleştiriniz.
- Fırınızı çalıştırmadan önce döner cam tepsi ve silindir halkasının yerine oturduğundan emin olunuz. Özellikle silindir halka alt kısmdaki yuvaya tam geçtiğinden emin olunmalıdır. Silindir halka yüzeye tam oturduğundan tekerleklerin tamamı gövdeye temas eder.

**• Döner tepsinin kırılmasını önlemek için:**

**1. Temizlikten önce döner tepsinin soğumasını bekleyin.**

**2. Soğuk döner tepsiye sıcak yiyecek veya mutfak eşyaları koymayın.**

- Mikrodalga fırınızda su gibi sıvıları kaynama noktasından daha yüksek bir sıcaklığa kadar ısıtmak taşmaya yol açabilir.

**Bunun önüne geçmek için,**

1- Ağzı dar veya kapalı kaplar kullanmayınız.

2- Kabi fırına yerleştirmeden önce sıvıyı bir çay kaşığıyla karıştırınız ve kaşığı kabin içerisinde bırakınız.

3- Isıtma sonrası, kısa bir süre dinlenmesine izin veriniz ve kabi fırından çıkarmadan önce tekrar karıştırınız.

- Isıtma devrelerine veya fırın duvarının iç kısmına kesinlikle dokunmayınız.

Bu duvarlar, sıcak gibi görünmeseler bile, pişirme işlemi sonunda dahi yanmalara sebep olabilecek kadar sıcak olabilir.

- Pişirme sırasında, yiyeceklerden buhar çıkışı olabilecektir. Bu buhar, fırının havalandırma deliklerinden dışarıya çıkacaktır. Bu sırada kapak kısmında da bir miktar buhar toplanması meydana gelebilir, bu normal bir durumdur.
- Fırınınızı kapalı yerlerde kullanınız. Bahçe, balkon gibi ortamda kullanmayınız.
- Fırınınızı, mutfak lavabosu gibi ıslak yerlere yakın bir yerde veya aşırı nemli ortamda kesinlikle kullanmayınız.
- Fırının içini malzeme saklamak amacıyla kullanmayınız.
- Yanıcı ve kimyasal maddeleri fırının içinde veya yakınında ısıtmayınız, saklamayınız. Bunlar yangın tehlikesi veya patlama yaratabilir. Bu fırın, özel olarak pişirmek için tasarlanmıştır. Sanayi işlerinde ya da laboratuvar çalışmalarında kullanmayınız.
- Yiyecek paketlerini fırına yerleştirmeden önce kağıt veya plastik paketlerdeki telden yapıma ambalaj bağlarını çıkarınız.
- Fırının içine yerleştirdiğiniz malzeme alev alırsa, fırın kapağını kapalı tutunuz. Fırının çalışmasını durdurunuz ve fişi prizden çekiniz ya da evdeki sigortaları çıkarınız/şalteri kapatınız.
- Mikrodalga fırınınızı, kabuklu veya kabuksuz, çırpılmamış yumurtaları pişirmek veya tekrar ısıtmak için kullanmayınız.
- Fırını konserve gibi hava geçirmez kaplarda saklanan yiyecek ve karbonatlı içecekleri ısıtmak için kullanmayınız. İçerde oluşacak basınç nedeniyle kapağı açarken hasar ya da patlama meydana gelebilir.
- Düşük sıvı kapasiteli; sıvı yağ, çikolata bazı tatlı ve unlu yiyecekler dikkatli ısıtılmalıdır.
- Yağ sıcaklığını kontrol edemeyeceğinizden dolayı fırınınızı yağlı kızartma yapmak için kullanmayınız.
- Biberon içindeki bebek mamalarını veya içeceklerini ısıttıktan sonra ve bebeğinize yedirmeden önce çalkalayınız ve sıcaklığını kontrol ediniz. Biberon içindeki ısı dağılımı eşit şekilde sağlanmış olacak, haşlanma veya yanma riski önlenecektir. Isıtma öncesi biberon kapağını ve memesini çıkarınız.
- Patates, sosis ve kestane, pişirmeden önce soyulmalı veya delinmelidir. Kabuklu yumurtalar, sert-haşlanmış yumurtalar mikrodalga fırınlarda ısıtılmamalıdır; çünkü bunlar mikrodalgada ısıtma sona erdikten sonra bile patlayabilirler.

- Ürününüzü giysi ya da mutfak havlularınızı kurutmak için kullanmayınız.
- Fırınız hiçbir canlıyı kurutmak için tasarlanmamıştır.
- Pişirme işlemi bittikten sonra kaplara, fırının içindeki parçalara ve tepsiye dokunurken elinizin yanmasını önlemek amacıyla fırın eldiveni veya bez kullanınız.
- Mikrodalga fırınlarda kullanım amacı ile özel tasarlanmış torbalar olmadıkça fırını mısır patlatmak için kullanmayınız.
- Yemek pişirirken kapların cihazın iç bölmelerine dokunmadığından emin olun.
- Sadece mikrodalga fırınlarda kullanıma uygun kaplar kullanın.
- Fırında yiyecek veya başka bir şey saklamayın.
- Üretici tarafından önerilmeyen tüm aksesuarlar kişisel yaralanmalara neden olabilir.
- Fırın kapağının camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar yüzeyi çizilebilir ve camın parçalanmasına neden olabilir.
- Mikrodalga fırın lambası başka amaçlar için kullanılamaz.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Mikrodalga fırın yiyecek ve içecekleri ısıtmak için tasarlanmıştır. Gıdaların veya giysilerin kurutulması ve ısıtma pedleri, terlik, süngerler, nemli bezler ve benzerlerinin ısıtılması, yaralanma, ateş alma veya yangın riskine neden olabilir.
- Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Cihazınızı tavsiye edildiği şekilde ve amacına uygun kullanınız.

#### NOT:

1- Silindirik halka ve döner cam tepsi olmadan mikrodalga fırınınızı

**KESİNLİKLE** çalıştırmayınız.

2- Fırını, içi boş iken çalıştırmayınız. Fırına zarar verebilirsiniz. Fırını denemek istiyorsanız içine bir bardak su koyunuz ve bir dakika çalıştırınız. Su, mikrodalga enerjisini emeyeceği için fırın zarar görmeyecektir.

3- Fırında metal kaplar, altın veya gümüş işlemeli tabaklar, şiş, çatal vb.

**KESİNLİKLE** kullanmayınız.

#### Topraklama Talimatları

· Bu cihaz topraklanmalıdır. Bu fırının, topraklama uçuğu bir topraklama teli bulunan bir kablosu vardır. Bu, uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve toprak-

lanmış bir prize takılmalıdır. Kısa devre durumunda topraklama elektrik akımı için bir çıkış kablosu sunarak elektrik çarpması riskini azaltır. Sadece fırına ait ayrı bir devrenin kullanılması tavsiye edilir. Yüksek voltajın kullanılması tehlikelidir, yangına ve fırının hasar görmesine sebep olabilecek diğer kazalara yol açabilir.

**UYARI: Topraklama fişinin düzgün kullanılmaması elektrik çarpmasına sebep olabilir.**

**NOT:**

**1-Topraklanma veya elektrik bağlantıları ile ilgili herhangi bir sorununuz olduğunda, yetkili bir elektrikçiye veya servis personeline danışınız. Eğer bir uzatma kablosu kullanılması gerekiyorsa, 3 telli bir uzatma kablosu kullanınız.**

**2-Elektrik bağlantılarının düzgün yapılmaması sonucu meydana gelebilecek fırın hasarından veya yaralanmalardan üretici ya da bayi sorumludur.**

## **MİKRODALGA FIRININ AVANTAJI**

- Mikrodalga fırın, diğer fırınlara göre pişirme işlemini üçte biri ile dörtte biri kadar daha kısa sürede gerçekleştirir. Bu aynı zamanda pişirilen yemeğin yoğunluğuna, sıcaklığına ve miktarına bağlıdır. Yiyecekler, daha az baharat ya da hiç baharat kullanmaksızın, kendi suları içinde pişerek, tüm doğal tatlarını korudukları için daha leziz olurlar.
- Mikrodalga fırın, enerji tasarrufu sağlar. Enerji yalnızca pişirme sırasında tüketilmektedir. Mikrodalga fırında, ön ısıtma ya da soğutma süresi yoktur; dolayısıyla boşa harcanan bir enerji söz konusu değildir. Pişirme sırasında sadece yiyecekler ısınır. Mutfak serinliğini muhafaza ederek, mutfakta çalışmanı rahatsız etmez.
- Mikrodalga pişirme, aynı zamanda daha az bulaşık demektir. Yiyecekler, aynı kap içerisinde pişirilip servis edilebilir. Çünkü pişirme sırasında kaplar ısınmaz. Sıçrayan ve dökülen yiyecek artıkları, fırın duvarları üzerinde yanmazlar; fırını temizlemek kolaylaşır.
- Etlerin buzunu çözmeyi unutmuşsanız telaşlanmanıza gerek yok. Mikrodalga fırın donmuş yiyecekleri birkaç dakika içinde çözülebilir ve derhal pişirme işlemine başlayabilirsiniz.



## MİKRODALGA PIŞİRME TEORİSİ

Mikrodalga fırın çalıştırıldığında içerdeki magnetron mikrodalga üretir. Fırın duvarları, mikrodalga enerjisini doğrudan yiyeceğe yansıtır. Yiyecek moleküllerinde yüksek hızda titreşimler meydana gelir. Bu titreşimler, yiyeceği pişiren ısıyı üretir. Pişirme sırasında veya bitiminde fırın kapağını açarsanız mikrodalga yayılması ve pişirme işlemi güvenliğinizi için otomatik olarak sona erer.

**NOT: Mikrodalga fırındaki pişirmelerde, et ve tavukların yüzeyi normal fırında yapılan pişirmelerdeki gibi kızarmaz. Ancak yiyeceğin içi ve dışı eşit oranda pişer.**

## MİKRODALGADA KULLANABİLECEĞİNİZ PIŞİRME KAPLARI

- Pişirme işlemi için oval ya da dörtgen kaplar yerine, yuvarlak kaplar kullanınız. Çünkü kenarlarda kalan yiyecekler, mikrodalgadan daha fazla etkilenir ve köşelerde aşırı pişme meydana gelir.
- Mikrodalga, kâğıt, plastik, cam ve seramik gibi belirli maddelerin içinden, ısı üretmeksizin kapları, bazı hallerde kullanım için uygundur. Enerjiyi en rahat geçirdikleri için saydam kaplar mikrodalga fırınlarda kullanım için en idealdir.
- Kap testi: Yiyeceklerinizi koyacağınız kabın mikrodalgada kullanıma uygun olup olmadığının kontrolü için belirtilen bu yöntemi kullanabilirsiniz. Boş kâğıt kabı, kabın üzerine bir bardak su koyarak mikrodalganın içine cam tepsi üzerine yerleştiriniz ve 1 dakika maksimum güç kademesinde çalıştırınız. Bu işlem sonucunda aşırı ısınan kaplar kullanılmamalıdır.
- Metal kaplar mikrodalgayı yiyecektekenden uzağa yansıtır. Bu nedenle bunları kullanmayınız. Kümes hayvanlarının kanat veya bacaklarını ya da eklem-lerin ince uçları gibi kenarda kalan kısımlarını örtmek için, küçük parçalar ya da şerit halinde alüminyum folyo kullanılabilir. Kenar derinliği 1,5 cm' den daha az olan düz yemek tepsileri de kullanılabilir; ancak bu durumda folyo kaplar yerine yağlı kâğıt ya da streç film kullanılmaktadır.
- Çok ince cam kaplar ve kurşunlu kristal kullanımından kaçınılmalıdır.
- Melamin kaplar ya da kapaklar, dondurucu ya da muhafaza için kullanılan torbalar kullanılmamalıdır.
- Her türden kâğıt, fırında uzun süreli pişirme işlemi için kullanılmamalıdır. Bu, kâğıdın tutuşmasına yol açar.
- Mikrodalga enerjisi, ahşap yapının kurummasına ve gevrek hale gelmesine yol açtığı için, büyük tahta kaplar kullanılmamalıdır.

## MİKRODALGA FIRINDA KULLANABİLECEĞİNİZ MALZEMELER

Alüminyum	Yalnızca koruma/muhafaza amaçlı. Aşırı pişirmeyi önlemek için ince et veya kümes etleri parçalarını kaplamak için ufak düzgün parçalar kullanılabilir. Eğer folyo fırın duvarlarına çok yakınsa kavislenme oluşabilir. Folyo fırın duvarlarından en azından 2.5cm uzakta olmalıdır
Esmerleştirme tabağı	İmalatçının talimatlarını takip edin. Esmerleştirme tabağının alt kısmı döner plakadan en azından 5mm üstüde olmalıdır. Yanlış kullanım döner plaka kırılmasına neden olabilecektir.
Yemek takımları	Yalnızca mikrodalga fırında kullanıma uygun olanlar. Çatlamış veya çentikli tabakları kullanmayın.
Cam kavanozlar	Her zaman için kapağını çıkarın. Sadece ısınmaya kadar yiyecekleri ısıtmak için kullanın. Çoğu cam kavanoz ısıya dirençli değildir ve kırılabilir.
Cam ürünler	Yalnızca ısıya dirençli fırın kullanımına uygun cam ürünler. Hiçbir metal kenarının olmadığından emin olun. Çatlamış ve çentikli tabakları kullanmayın.
Fırında pişirme torbaları	İmalatçı talimatlarını takip edin. Metal bağlar ile kapatmayın. Buharın kaçabilmesi için delikler açın.
Kağıt tabaklar ve bardaklar	Yalnızca kısa süreli pişirme/ısıtma için kullanın. Pişirme işlemi sırasında fırını başıboş bırakmayın.
Kağıt havlular	Yağın yeniden ısıtılması ve emilmesi için yiyeceği kapatmak için kullanın. Yalnızca kısa vadeli pişirme için gözetim ile kullanın.
Parşömen kağıdı	Sıçramayı önlemek için bir kapak veya buharda pişirme için bir sarma malzemesi olarak kullanabilirsiniz.
Plastik	Yalnızca mikrodalga fırında kullanım için uygun bulunan ürün kullanılmalıdır. İmalatçının talimatlarını takip edin. Mikrodalga Güvenli olarak işaretlenmiş olmalıdır. Bazı plastik kaplar içerideki yiyecek ısındıkça yumuşar. "Haşlama torbaları" ve sıkı bir şekilde kapatılmış olan plastik torbalar paket üzerindeki talimatlara göre delinmeli, hava bölümü veya kısmı açılmalıdır
Plastik sarma kabı	Yalnızca mikrodalga fırında kullanım için güvenli olanlar. Nemi tutmak için pişirme sırasında yiyeceği kaplamak için kullanın. Plastik sarma / ambalaj kabının yiyeceğe temas etmesine izin vermeyin.

Termometreler	Yalnızca mikrodalga fırında kullanım için güvenli olanlar (et ve şeker termometreleri).
Balmumu kağıdı	Sıçrama önlemek ve nemi tutmak için kapak olarak kullanılır.

## MİKRODALGA FIRINDA KAÇINILMASI GEREKEN MALZEMELER

### Kaplar:

Alüminyum tepsi	Kavislenmeye neden olabilecektir. Yiyeceği mikro dalgaya uygun bir tabağa transfer edin.
Metal kulplu yiyecek kartonu	Kavislenmeye neden olabilecektir. Yiyeceği mikro dalgaya uygun bir tabağa transfer edin.
Metal veya metal kenarlı kaplar	Metal yiyeceği mikrodalga enerjisine karşı korur. Metal kenar kavislenmeye neden olabilecektir.
Metal büküm başları	Kavislenmeye neden olabilecektir ve fırında yangın çıkmasına neden olabilecektir.
Kağıt torbalar	Fırında yangın çıkmasına neden olabilecektir.
Plastik köpük	Plastik köpük yüksek sıcaklık derecesine maruz kaldığı zaman eriyebilecektir veya içerideki sıvının kirlenmesine neden olabilecektir.
Tahta	Tahta mikrodalga fırın içinde kullanıldığı zaman kuruyacak ve ayrılabilir veya çatlayabilecektir.

Pişirme Kabı	Mikrodalga	Izgara	Kombinasyon
Isıya dayanıklı cam	Evet	Evet	Evet
Isıya dayanıklı olmayan cam	Hayır	Hayır	Hayır
Isıya dayanıklı seramik	Evet	Evet	Evet
Mikrodalga emniyetli plastik kap	Evet	Hayır	Hayır
Mutfak kağıdı	Hayır	Hayır	Hayır
Metal kap	Hayır	Evet	Hayır
Alüminyum folyo & folyo kaplar	Hayır	Evet	Hayır

## MİKRODALGA FIRININIZIN KULLANIMI

• **Kapak Kilidi:** Mikrodalga fırının çalışması için kapağın düzgün şekilde kapatılmış olması gerekir.

• **Ön Kapak Camı:** Pişirme durumunun izlenebilmesini sağlar.

• **Silindir Halkası:** Silindir halkasını cam tepsinin altında kullanınız. Cam tepsi dışında hiçbir tepsiyi doğru-dan silindir halkasının üzerine koymayınız. Silindir halka yuvaya tam olarak yerleştirilmelidir.



### DİKKAT:

**Silindir halka ve döner cam tepsi fırınınızın içinde değilken KESİNLİKLE fırınınızı çalıştırmayınız.**

• **Döner Cam Tepsisi:** Tüm pişirmelerde cam tepsiyi kullanınız. Cam tepsi, damlayan yemek sularını, yemek parçalarını toplayacaktır. Aksi durumda yemek fırının içine dökülecek ve kuruyacaktır.



Cam tepsiyi silindir halkası üzerine yerleştiriniz.

Döner cam tepsinin çalışma esnasındaki dönüşü, yiyeceklerin eşit şekilde pişirilmesine yardımcı olur.

### • Kontrol Panosu ve Özellikleri:

Kontrol panosunda fırınınızın gücünü ayarlayabileceğiniz güç kontrol düğmesi ve zaman ayarı için de zamanlayıcı düğmesi bulunmaktadır.

#### 1-Zamanlayıcı:

- Ayarlanabilecek maksimum pişirme süresi 30 dakikadır
- Her ayar 1 dakikadır
- Zamanlayıcı tamamlandığında bir zil sesi duyulur ve sıfır konumuna geri döner.



#### 2-Güç Kontrol Düğmesi:

- Güç kontrol düğmesini yapmak istediğiniz işleme göre uygun konuma çevirerek ayarlayabilirsiniz.
- Güç ve zamanlama ayarını yaptıktan sonra fırınınız çalışmaya başlayacaktır. Ayarlanan süre sonunda da sinyal sesi vererek otomatik olarak kapanacaktır.
- Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda zaman ayarının "0" konumunda olmasına dikkat ediniz.



**NOT:** Mikrodalga fırında pişirdiğiniz veya ısıttığınız yiyeceği almadan önce zamanlayıcı düğmesi-nin "0" konumunda olmasına dikkat ediniz.

· 6 güç seviyesi vardır:

YÜKSEK	%100 güç çıkışı	(Hızlı pişirme)
Orta Yüksek	%80 güç çıkışı	(Normal pişirme)
Orta	%66 güç çıkışı	(Yavaş pişirme)
Orta Düşük	%40 güç çıkışı	(İçecekler veya çorba)
Buz çözme	%37 güç çıkışı	(Buz çözme)
Düşük	%17 güç çıkışı	(Sıcak tutma)

Aşağıdaki tabloda, çeşitli gıdalar için referans buz çözme süresi verilmektedir:

	AĞIRLIK ARALIĞI	BUZ ÇÖZME SÜRESİ
Et	0.1-1.0kg	1:30-26:00
Beyaz et	0.2-1.0kg	2:30-22:00
Deniz ürünleri	0.1-0.9kg	01:30-14:00

## FIRININIZIN KURULUMU

· Bütün paketleme malzemelerini ve aksesuarları çıkarınız.

**DİKKAT:** Magnetronu korumak için fırın boşluğuna takılmış bulunan Beyaz Miika kapağı çıkarmayınız.

1. Giriş ve/veya çıkış delikleri için yeterli açık alan temin eden düz bir yüzey seçiniz.

Fırın ile herhangi bir bitişik duvarların arasında minimum 7,5 cm mesafenin bırakılması gerekmektedir. Bir taraf açık kalmalıdır.

- Fırının üzerinde minimum 30cm mesafe bırakınız.
- Fırının altından ayakları çıkarmayınız.
- Giriş ve/veya çıkış deliklerinin tıkanması fırına zarar verebilir.
- Fırını mümkün olduğunca televizyon ve radyo gibi cihazlardan uzağa yerleştiriniz.

"Mikrodalganın çalışması radyo veya televizyon yayınızdaki parazit oluşmasına neden olabilecektir.

2. Fırınıza topraklanmış bir prize takınız. Voltaj ve frekansın derecelendirme etiketinin üzerindeki voltaj ile frekans ile aynı olduğundan emin olunuz.

**UYARI: Fırını bir setüstü alanı veya başka bir ısı üreten aletin üzerine yerleştirmeyin. Eğer bir ısı kaynağının üzerine veya yakınına yerleştirilmişse, fırın hasar görebilir ve garantiniz geçersiz hale gelebilir. Erişilebilir yüzey çalıştırma sırasında sıcak olabilecektir.**

## **FIRININIZIN ÇALIŞTIRILMASI**

- Fırınınızın fişini mutlaka topraklı bir prize takınız.
- Ön kapağı açınız. Yemeği veya yemek tepsisini fırının içindeki döner cam tepsiye yerleştiriniz.
- Yapacağınız işleme göre arzu ettiğiniz güç seviyesini ayarlayınız.
- Zamanlayıcı düğmesini çevirerek uygun gördüğünüz zaman ayarlamasını yapınız. İstenilen süre 10 dakikadan az ise, zamanlayıcı düğmesini 10 dakikanın üstündeki bir konuma getirin ve ardından istediğiniz saat ayarına geri dönün.
- Ön kapağı sıkıca kapatınız. Fırınınızın ışığı yanacak ve çalışmaya başlayacaktır. Kapak tam olarak kapanmamışsa fırın çalışmayacaktır.
- Yemeği karıştırmak ya da kontrol etmek için zaman zaman kapağın açılması, pişirme işlemini bölebilir. Ön kapak açılınca pişirme işlemi ve zamanlayıcı duracak, kapak kapatılınca süre tekrar başlayacaktır.
- Pişirme işlemi sırasında fırının kapağını açarak fırını durdurabilirsiniz. Pişirmeye devam etmek istemiyorsanız zamanlayıcı düğmesini

**MUTLAKA "0"** konumuna getiriniz.

- Ayarlanan pişirme süresi sona erdiğinde zil çalar. Fırınınızın ışığı söner ve pişirme otomatik olarak sona erer.

**Dikkat! Fırınıza kullanmıyorsanız zaman ayarını "0" (kapalı) konumuna getirmeyi unutmayınız.**

## Buz Çözme (Defrost)

· Yiyeceklerin buzlarının kısa zamanda çözülmesi, mikrodalga fırının en büyük avantajlarından biridir. Bunun için önce donmuş yiyecek torbalarında bulunan metal bağlama tellerini çıkarınız ve yerine iplik ya da lastik takınız. Karton türünden ambalajları fırına yerleştirmeden önce açınız. Naylon torba ya da ambalajları kesiniz ya da deliniz. Yiyecek folyo ambalajında ise, folyoyu çıkarıp uygun bir kaba yerleştiriniz.(Donmuş yiyecek deriliyse, derisini ayırınız.)

· Yiyecek üzerindeki naylon torbayı, eşit çözülme sağlamak için esnetiniz. (Büyük et parçaları çözülürken, ısıtmayı yavaşlatmak için, kümes hayvanlarının ince kısımlarını kaplamayı unutmayınız. Aksi durumda, dış kısımlar kuruyacak, hatta pişirmeye başlayacaktır.)

· Her zaman çözülme sırasını kısa tutunuz. Çözülmüş yiyeceğin iç kısmı hala buzlu ise mikrodalga fırına tekrar koyunuz. Çözülme esnasında dinlendirme süresi için de izin veriniz; çünkü dinlendirme süresi sırasında çözülme işlemi devam eder.

· Çözülme süresinin uzunluğu, yiyeceğin donma derecesine bağlıdır. Çözülme ya da dinlendirme süresi sırasında, mümkünse donmuş yiyeceği çeviriniz ya da parçalara ayırınız.

## Isıtma İşlemi

· Pişmiş ya da kalmış yiyeceği, tazeliğini ve tadını bozmadan hızlı ve etkili bir şekilde yeniden ısıtabilirsiniz. Isıtma işlemi süresince, nemi korumak için, yiyeceğin üstünü mikrodalgaya uygun bir kapak ya da plastik ambalaj kağıdı ile kapatınız. Yiyeceğin üstünün kapanması ısıyı korur ve ısıtma işlemini hızlandırır. Ayrıca, sıçramaları da önler. Sandviç ve kurabiyeleri ise, nemlerini emmeleri ve hamurlaşmamaları için, kağıt havlulara sarınız.

· Yiyeceği genellikle derin olmayan bir kaba yayınız. Isıtmak için ara sıra yiyeceğin karıştırılması ve çevrilmesi gerekebilir.

## ÖNERİLER

### Yiyeceklerin Yerleştirilmesi

- Yemeği tabağa dağıttığınız takdirde en iyi sonucu alırsınız. Bu sistem iyi sonuç alabilmek için pek çok şekilde yapılabilir.
- Aynı cinsten pek çok parça pişirecekseniz (örneğin kabuklu patates)

onları daire şeklinde yerleştiriniz.

- Değişik şekil ve kalınlıkta besin maddeleri pişirirken en küçük ve en ince tarafını kabının ortasına yerleştiriniz. Böylece o parçanın en son pişmesini sağlayabilirsiniz.
- Balık gibi düz olmayan yiyecekleri kuyrukları kabın ortasına gelecek şekilde yerleştiriniz.
- Bir öğünü buzdolabında saklarken ya da ısıtırken kalın ve yoğun olanları dışa, daha ince ve az yoğun alanları içe gelecek şekilde kabınıza yerleştiriniz.
- İnce doğranmış et parçalarını birbirinin üstüne yerleştiriniz.
- Sucuk, sosis parça et gibi daha kalın parçalar birbirlerine yakın konulmalıdır.
- Et suyu veya sosları ayrı bir kapta ısıtınız. Dar ve uzun kapları geniş ve uzun olanlara tercih ediniz. Et suyu sos ya da çorba ısıtırken kabın 2/3'ünden fazlasını doldurmayınız.
- Bütün balık pişireceksiniz üzerine yanklar açınız, böylece derinin patlamasını önlersiniz.
- Balığın kafa ve kuyruk kısımlarının aşırı pişmesini önlemek için alüminyum folyo ile kaplayınız.
- Streç film, torba veya yağlı kağıt kullanıyorsanız buharın çıkabilmesi için delik açınız ya da biraz aralık bırakınız.
- Küçük parçalı yiyecekler büyük parçalardan, düzgün şekilli yiyecekler diğerlerinden daha çabuk pişeceklerdir. En iyi şekilde pişirmek için besin maddelerini eşit ebatlarda ve düzgün kesiniz.

## **Yiyecek miktarı**

- Ne kadar çok yiyecek hazırlıyorsanız o kadar çok zaman alacaktır. İki kat yemek iki kat zaman demektir.

## **Nem içeriği**

- Pişirme süresi besinin miktarına bağlı olarak değişecektir, çünkü mikrodalgalar neme duyarlıdır. Doğal sıvılı besinler (sebze, balık, kümes hayvanları gibi) çabuk ve kolay pişecektir. Pirinç kuru fasulye gibi kuru besin maddelerini mikrodalgada pişirirken su ilavesi önerilir.

## **Buğu**

- Besin maddelerinin içinde bulunan nem, pişirme sırasında bazen fırının içinde buğulanmaya neden olabilir. Bu normaldir. Genellikle üstü kaplı yiyecekler daha az buğulanma yaparlar.



## Şeker

- Fazla şeker ya da yağ içeren puding, tart gibi besin maddelerini pişirirken mikrodalga yemek kitaplarındaki önerilere uyunuz.
- Önerilen süreyi aşarsanız besin maddesinin yanmasına veya fırının hasar görmesine neden olabilirsiniz.

## Yiyeceklerdeki basıncın düşürülmesi

- Pek çok besin maddesi deri veya kabukla kaplıdır. Pişirme sırasında içlerinde oluşacak buhardan dolayı çatlayabilirler. Bunu önlemek için çatal veya bıçakla deri veya kabuk delinmelidir. Patates, tavuk karaciğeri, yumurta sarısı, sucuk, sosis ve bazı meyvelere bu işlem uygulanmalıdır.

## Yiyecekleri eşit derecede pişirme

- Pişirme sırasında tavuk, hamburger veya biftek gibi yiyecekler bir kez çevrilmelidir.
- Mümkünse, yiyecek türüne bağlı olarak pişirme sırasında bir veya iki kez kabin dışından ortasına doğru karıştırın

## Farklı pişirme süreleri

- Her zaman minimum pişirme süresini deneyerek başlayınız ve yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol ediniz. Bu kılavuzda verilen pişirme süreleri, yaklaşık değerlerdir.
- Pişirme süreleri yiyecek ve kapların ebadına ve şekline bağlı olarak değişebilir.

## Bekleme süresi

- Fırından çıktıktan sonra daima yemeği bir süre bekletiniz. Defrost, pişirme ve tekrar ısıtma işlemlerinden sonra bir süre bekletmeniz daima iyi sonuç verecektir. Çünkü yemeğin ısısı iyice yayılacaktır. Mikrodalga fırında fırın kapatıldıktan sonra bile yiyecekler bir süre için pişmeye devam eder. Bu işlem mikrodalga fırın tarafından değil besin maddesinin içindeki enerjiden dolayı devam etmektedir. Bekleme süresi yemeğe göre değişebilir. Bazen bu süre yemeği fırından alıp servis tabağına koyacağınız kadar kısadır. Bu süre büyük yiyeceklerde 10 dakika kadar olabilir.

## Mikrodalgada kullanılabilir plastik kaplar

- Bazı mikrodalgada kullanılabilir plastik kaplar, yüksek yağ ve şeker içerikli yemek pişirmek için uygun olmayabilir.

## TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazınızın temizlik ve bakımını yapmadan önce kapalı olmasına ve fişinin prizden çekilmiş olmasına dikkat ediniz.
- Fırınınızın dış yüzeyini nemli ve yumuşak bir bezle silerek temizledikten sonra kuru bir bezle kurulayınız.
- Fırınınızın içindeki çalşır kısımların zarar görmesini önlemek için, suyun havalandırma ağızlarına sızmasına izin vermeyiniz. Mikrodalga fırınınızın kumanda panosunu yalnızca nemli ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.
- Mikrodalga fırınınızın üzerinde ya da herhangi bir yerinde aşındırıcı temizleyiciler, bulaşık telleri, pürüzlü yıkama bezleri veya sülfür klorür gibi aşındırıcı kimyasallar kullanmayınız.
- Fırınınızın iç yüzeyini temizlemek için; kurumuş lekeleri yumuşatmak için bir bardak su koyunuz ve 2-3 dakika kaynatınız. İç yüzeyleri ve tavanı deterjanlı yumuşak bir bezle siliniz. Yine yumuşak bir bezle kurulayınız.
- Fırın içindeki kokuları gidermek için, bir çorba kaşığı limon suyu karışımını, fırının içinde birkaç dakika kaynatınız.
- Fırının iç zeminini temizlemek için, döner cam tepsi ve silindir halkasını çıkarınız. Döner cam tepsi ile silindir halkasını sabunlu suda yıkayınız. Daha sonra durulayınız ve kurulayınız.
- Fırını çalıştırmadan önce, silindir halkayı ve cam tepsiyi yerlerine uygun şekilde takınız.
- Kapağın iç yüzeylerini temizlerken, çizici olmayan yumuşak bir sünger veya bez kullanınız.

## Teknik Özellikler

Voltaj	230V, 50Hz
Güç	1150 W
Mikrodalga güç çıkışı	700 W
Çalışma frekansı	2450 MHz
Soğutma biçimi	FAN
Fırın iç kapasite	20 lt
Döner cam tepsi çapı	Ø 245 mm
Dış boyutlar	451*256.5*358 mm
Net ağırlık	10,4 kg

Kullanım ömrü 10 yıl

Teknik Özellikler  
230 V ~ 50 Hz 1150 W

## TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınız, aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda tutulmalıdır.
- Taşıma sırasında ürünü normal konumunda tutunuz.
- Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

**AEEE Yönetmeliğine Uygundur.**

**AEEE**

Bu cihaz AEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen, bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.



**Üretici:**

**Zhongshan Donlim Weili Electrical Appliances Co., Ltd**  
No.1 Dong wei Road, Fusha Industrial Zone, Fusha Town, Zhongshan, Guangdong, China  
Tel: +86760-22507389 Fax: +86760-22507078

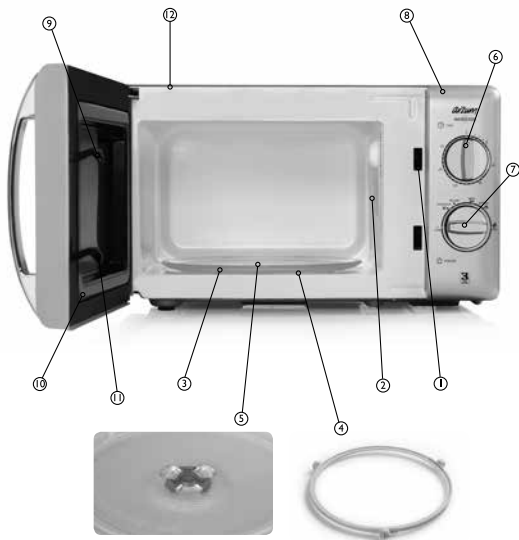
**İthalatçı:**

**Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.**  
Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b Eyüp 34050 İstanbul Türkiye  
Made in China-Meşei Çin'dir.

Tel: 444 1 800

[www.arzum.com](http://www.arzum.com)

## MICROCOOK AR 2029 MICROWAVE OVEN



- 1-Front door lock holes
- 2-Light
- 3-Turntable glass tray
- 4-Roller ring
- 5-Turntable shaft
- 6-Timer button

- 7-Power control button
- 8-Control panel
- 9-Front door locks
- 10- Front insulation (inner part)
- 11- Front door glass
- 12-Oven hub

We would like to thank you for choosing **Arzum Mikrocook Microwave Oven**. We wish this product also will make your life easier as in our other products.

We recommend you to read the operation manual to achieve a more efficient use of the appliance and keep the manual as it may be necessary in the future.

## IMPORTANT WARNINGS

· Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate of **Arzum Mikrocook Microwave Oven** corresponds to your voltage. Our company shall not be liable for any malfunction that may occur in the event of any discrepancy, therefore any malfunction resulting from discrepancy is out of warranty.

· This appliance is intended to be used in the household environment. Do not use the appliance for commercial or industrial purposes. Otherwise, it will not be covered by warranty.

· This appliance should be used by children above the age of 8 and people with lack of physical, sensory and mental capabilities and experience only if they are informed, supervised and instructed to use this appliance in a safe manner and understood the risks. Children should not play with the appliance. Cleaning and

user maintenance should not be performed by unsupervised children.

- Keep this appliance and cable out of reach of children below 8 years of age.

**• Operate your appliance by only using the grounded plug. Our firm may not be held responsible for the damages that may arise from any fault in case of use without grounding.**

- Do not let cord hang over the edge of table or counter; do not immerse the plug into the water. Avoid the cord to touch hot surfaces.

- Do not remove the plug from your oven by holding its cable. Any damage to cable may result in serious electric shock. If cord or plug is damaged, do not operate the oven. Do not contact electrical cord with heated parts of the oven.

- If your appliance is damaged for any reason, do not attempt to operate it. Do not attempt to repair it by yourself. Call immediately an Arzum Authorized Service. Use original spare parts in your appliance.

- Do not place any object on the oven front face and door. Do not allow soil or cleaner residue to accumulate on the surfaces contacted by the door and oven hub.

- Place the oven minimum 2 meters away from TV, radio and antenna. Otherwise, it may cause interference.

- If seal or hinges of oven door are damaged, cord or plug is damaged or over is fallen on the ground, do not operate the oven.

- Ensure that the oven must be operated with the door closed. Do not operate the damaged product. Your product will not operate thanks to its door lock safety and cooking operation will end once the door is opened. Do not tamper or disable front door lock systems. If front door lock systems are disabled, operating the appliance with its opened door will make you be exposed to microwave energy. · Place the oven away from other heating tools and do not keep the oven in humid/steam environment. Cooling air absorbed by the oven for an optimal performance should not exceed 35 degrees. Check the temperature of the kitchen before operating the oven as kitchen temperature in Aegean and Mediterranean Regions may exceed 35 degrees.

- Before the first use, wipe out and dry off the inner part of the oven with a damp cloth.
- Do not lean on the door while the oven door is open or do not allow children to swing on the oven door. This will cause the oven door to be deformed and it will not be closed properly.
- Do not overcook food. Otherwise, you may cause a fire.  
Attention: If you are using materials such as paper and plastics for the cooking process, carefully attend the oven. Paper-like materials may catch fire and plastic materials may melt.
- Place your oven minimum 8cm inside from the counter for avoiding tripping over of your oven.

To ensure sufficient ventilation, the distance of the back of microwave to the wall should be at least 10 cm and the free distance above the top surface at least 30 cm. Keep the oven sides clear for ensuring air circulation. Blocking air inlet or outlet may cause damage to the oven and undesirable cooking results. Ensure that microwave oven is placed in a manner that will provide regular air flow.

- Your microwave oven is designed for use on countertop. Place your oven on a flat and fixed counter, table or kitchen trestle tables for countertop use.
- Ensure turntable glass tray and roller ring are fitted before operating your oven. Ensure that especially roller ring is fully fitted in the slot at the bottom. Once roller ring fully sits, all wheels contact the hub.

• **For avoiding breakage of turntable tray:**

1. Allow turntable tray to cool down before clean-up.
2. Do not place hot food or kitchen containers on cold turntable tray.

- Heating liquids such as water in a microwave oven to a higher temperature than boiling point may cause overflowing.

**To avoid this,**

- 1- Do not use closed containers with a narrow brim.
- 2- Before placing the cup into the oven, stir the liquid with a teaspoon and leave the teaspoon inside the cup.
- 3- Following heating, allow it to rest for a short time and stir it again before taking the cup from the oven.

- Never touch heating circuits or inner wall of the oven. Even if these walls do not appear hot, they may be so hot that they may cause burns even at the end of cooking process.

- During cooking, steam outflow may occur from food. This steam will come out of the oven vent holes. In the meantime, some steam may accumulate at the door section; this is a normal case.

- Use your oven indoor. Do not use your oven in environments such as garden, balcony.
- Do not use your oven near wet places such as near kitchen sink or in extremely damp environment
- Do not use inner part of your oven for storing materials.
- Do not heat or store combustible and chemical materials inside or near the oven. These materials may cause fire or explosion. This oven is especially intended for cooking. Do not use it in industrial or laboratory works.
- Remove packaging attachments made of wire in paper or plastic packages before placing your food packages into the oven.
- If the materials placed into the oven catches fire, keep the oven door closed. Stop operation of the oven and unplug the oven or disconnect the fuses in your home/disconnect the power switch.
- Do not use your microwave oven for cooking or re-heating shelled or unshelled, unscrambled eggs.
- Do not use the oven for heating food and carbonated beverages stored in airtight containers such as cans. Due to the pressure likely to occur inside, damage or explosion may occur while opening the door.
- Carefully heat liquid oil, chocolate based sweet and flour food with low liquid capacity.
- As you will not control oil temperature, do not use your oven for deep fry.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption. Heat distribution inside the feeding bottle will be equally provided and scalding or burning risk will be avoided. Remove the cap and nipple of feeding bottle before heating.
- Potatoes, sausage and chestnut should be peeled or pierced before cooking. Eggs in their shell, whole hard -boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Do not use your product for drying your clothes or kitchen towels.
- Your oven is not intended for drying any living being.
- Use oven gloves or cloth for avoiding burning your hands while touching the containers, parts of the oven and tray following completion of the cooking process.
- Do not use the oven for popcorn unless there are bags specially designed for use in microwave ovens.
- Ensure that the containers do not contact the inner sections of the



appliance during cooking.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Do not store food or any other things inside the oven.
- Any accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The lamp of the microwave oven is not intended for other purposes.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote -control system.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to a risk of injury, ignition or fire. A steam cleaner is not to be used.
- Use your device as recommended and fit for the purpose.

**NOTE:**

1- NEVER operate your microwave oven without roller ring and turntable glass tray.

2- Do not operate the oven while it is empty. You may damage the oven. If would like to try out the oven, place a cup of water and operate it for one minute. As water absorbs microwave energy, the oven will not be damaged.

3- NEVER use metal containers, golden or silver embroidered plates, skewer, fork, etc. in the oven.

## Grounding Instructions

· This appliance should be grounded. This oven has a cable including a grounding wire with a grounding end. This should be placed into appropriately placed and grounded plug. In case of short circuit, it reduces electric shock by offering an outlet for grounding electric current. It is recommended to use a separate circuit only for the oven. It is dangerous to use high voltage and may cause other accidents that may lead to fire and oven damage.

**WARNING:** Failure to properly use grounding plug may cause electric shock.

**NOTE:**

1-If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person. If an extension

cord is to be used, use an extension cord with 3 wires.

2-Manufacturer or dealer shall be responsible for any oven damage or injury likely to arise as a result of improper electrical connections.

## **ADVANTAGE OF MICROWAVE OVEN**

- Microwave oven performs a cooking process in a shorter time as one third and one-fourth time of cooking process when compared with other ovens. This also depends on density, temperature and amount of the food cooked. Food becomes more delicious as they retain their natural flavors by being cooked within their juice by using less spice or no spice at all.
- Microwave oven saves energy. Energy should only be consumed during cooking. The microwave oven has no preheating or cooling time; therefore, there will not be any wasted energy. Only food is heated during cooking Microwave oven does not disturb the person working in the kitchen by maintaining coolness of the kitchen.
- Cooking with microwave also means less washing up. Food can be cooked in the same container and can be served. As containers are not heated during cooking. Splashed and spilled food wastes do not get burnt on the oven walls; clean-up of the oven gets easier.
- If you forget to defrost meat, no need to make a fuss. The microwave oven may defrost frozen food for a couple of minutes and you can immediately start cooking process.

## **THEORY OF MICROWAVE COOKING**

Once microwave oven is operated, it generates magnetron inside. Oven walls directly reflect microwave energy to food. Vibrations in high rate occur in food molecules. These vibrations generate the heat cooking the food. When you open oven door during or after cooking, microwave propagation and cooking process automatically end for your safety.

**NOTE:** In cooking with microwave oven, skins of meat and chicken are not fried in cooking process in normal ovens. However, inner and outer parts of food cook in an equal manner.

## **COOKWARE TO BE USED IN MICROWAVE**

- Use round cookware instead of oval or rectangular cookware for the cooking process. The underlying reason for this action is that food at the edges are affected more by microwave and overcooking occurs at the edges.
- The containers which are made of heat-resistant paper, plastic, glass

and ceramic are suitable for microwave cooking through particular substances. As transparent containers transfer energy the most comfortably, they are ideal for use in microwave ovens.

Container test: You can use this envisaged method for checking whether or not the container you will put your food is suitable for microwave.

Place an empty container on glass tray in the microwave by placing a cup of water on the container and operate it at maximum power level for 1 minute. The containers overheated as a result of this process should not be used.

- Metal containers reflect microwave far away from food. Therefore, do not use these metal containers. Small pieces or aluminum foil in strips can be used to cover the remaining parts at the ends such as thin parts of wings or legs or joints of poultry. Flat food trays with edge depth less than 1.5 cm may also be used; however, in this case, baking paper or stretch films are used instead of foil containers.
- Avoid using very thin glass containers and lead crystals.
- Melamine containers or caps and bags used for freezing or preservation purpose should not be used.
- Any paper should not be used for the cooking process with a longer period in the oven. This causes ignition of paper.
- As microwave energy makes board structure dry and brittle, large board containers should not be used.

## MATERIALS TO BE USED IN MICROWAVE OVEN

Aluminum	For only protection/preservation purpose. Thin regular pieces for covering thin meat or poultry meat can be used for avoiding overcooking. If the foil is very close to oven walls, the curvature may occur. Foil should be the minimum 2.5cm distance from the oven walls.
Browning plate	Follow the manufacturer's instructions. The lower part of browning plate should be minimum 5 mm above the rotary plate. Improper use may cause breakage of the rotary plate.
Whiteware	Those only suitable for use in microwave oven. Do not use cracked or notched plates.
Glass jars	Remove its cover at all times. Use only for heating food until it is heated. Most of the time, a glass jar is not heat-resistant and may be broken.
Glass products	Only glass products appropriate for use in heat-resistant oven. Ensure that it has no metal edge. Do not use cracked and notched plates.
Cooking bags in the oven	Follow the manufacturer's instructions. Do not close it with metal ties. Open holes for releasing steam.
Paper plates and cups	Use them only for short-term cooking/heating. Do not leave the oven empty during the cooking process.
Paper towels	Use them to cover food for reheating and absorbing the oil. Use with supervision for the only short-term cooking process.
Parchment paper	You can use it as wrapping material for cooking in steam or a cap for preventing splashing.
Plastic	Only the products that are suitable for use in a microwave oven should be used. Follow the manufacturer's instructions. The microwave should be marked as Safe. Some plastic containers get softer when the food in its content is heated. "Scalding bags" and tightly sealed plastic bags should be perforated according to the instructions on the package; air vent or air section should be opened.
Plastic wrapping container	Those only safe for use in microwave oven. Use it for covering food during cooking for retaining moisture. Do not allow plastic wrapping/packaging container to contact the food.

Thermometers	Those only safe for use in microwave oven. (meat and sugar thermometer).
Wax paper	It is used as a cap for preventing splashing and retaining moisture.

## MATERIALS TO BE AVOIDED IN MICROWAVE OVEN

### Containers:

Aluminum tray	It may cause curvature. Transfer the food to a plate suitable for microwave.
Food cardboard with metal handle	It may cause curvature. Transfer the food to a plate suitable for microwave.
Metal or metal edged containers	Protects metal food against microwave energy. Metal edge may cause curvature.
Metal twist ties	It may cause curvature and fire in the oven.
Paper bags	They may cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam can melt when it is exposed to high-temperature degree or can cause liquid contamination in its content.
Board	When the board is used inside a microwave oven, it will get dry and separated or get cracked.

Cookware	Microwave	Grill	Combination
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes
Non-heat resistant glass	No	No	No
Heat resistant ceramic	Yes	Yes	Yes
Microwave safe plastic container	Yes	No	No
Kitchen paper	No	No	No
Metal containers	No	Yes	No
Aluminum foil & foil containers	No	Yes	No

## USE OF YOUR MICROWAVE OVEN

- **Door Lock:** Door should be properly closed for the smooth operation of the microwave oven.

- **Front Door Glass:** Ensures monitoring cooking process.

- **Roller Ring:** Use roller ring under glass tray. Do not directly place any tray other than glass tray on roller ring. Roller ring should be fully placed into the slot.



**WARNING:** NEVER operate your microwave oven if roller ring and turntable glass tray are not in your oven.

- **Turntable glass tray:** Use glass tray in all cooking processes. Glass tray will collect the dripping juice and food pieces. Otherwise, the dish will be poured into the oven and will get dry. Place glass tray on roller ring. Rotation of turntable glass tray during operation helps cooking food in an equal way.



### • Control Panel and Features:

Control panel has a power control button for adjusting oven power and timer button for setting time.

### Timer:

- Adjustable maximum cooking time is 30 minutes.
- Each setting is 1 minute.
- A ringtone is heard once the timer is completed and returns to zero position.



### Power Control Button:

- You can adjust power control button to a suitable position based on your desired operation.
- Following performing power and timer setting, your oven will start to operate. It will give a signal sound at the end of the adjusted period and will be automatically switched off.
- Ensure that time adjustment is in "0" position when you do not use your appliance.



**NOTE:** Ensure that timer button is in "0" position before taking the food you have cooked or heated in a microwave oven.

· There are 6 power levels:

HIGH	100% power output	(Quick cooking)
M High	80% power output	(Normal cooking)
Medium	66% power output	(Slow cooking)
Medium Low	40% power output	(Drinks or soup)
Defrost	37% power output	(Defrost)
Low	17% power output	(Keep warm)

The following table provides a reference defrost time length for various foods:

	WEIGHT RANGE	DEFROST LENGTH
Meat	0.1-1.0kg	1:30-26:00
White meat	0.2-1.0kg	2:30 AM-22:00
Sea products	0.1-0.9kg	1:30-14:00

## INSTALLATION OF YOUR OVEN

· Unpack all packing materials and accessories.

**WARNING:** Do not remove White Mica cover fitted into the oven for protecting magnetron.

1. Select a flat surface providing a sufficient clear field for inlet and/or outlet holes.

Ensure that there is minimum 75 distances between the oven and each wall. One side should be open.

- Leave minimum 30cm distance in the oven.
- Do not remove the feet from the oven.
- Clogging of the inlet and/or outlet holes may damage the oven.
- Place your oven as far as possible from the devices such as television and radio.

Operation of the microwave may cause interference in your radio or television broadcast.

2. Use grounded plug for your oven. Ensure that the voltage and frequency on the rating label of voltage and frequency are the same.

**WARNING:** Do not place the oven on a set-top area or any appliance generating another heat. If it is placed on or near a heating source, the oven may get damaged and your warranty may become null and void. The accessible surface may be hot during operation.

## **OPERATION OF YOUR OVEN**

- Plug your appliance into a grounded socket at all times.
- Open front door. Place food or food tray on turntable glass tray of oven.
- Adjust the desired power level as to your operation.
- Turn timer button and make its appropriate adjustment, when necessary. If desired period is less than 10 minutes, bring timer button to a position more than 10 minutes and then, return to desired time setting.
- Tightly close the front door. Light of your oven will turn on and start to operate. If the door is not fully closed, the oven will not be operated.
- Opening the door from time to time to stir or check the food may interrupt the cooking process. If the front door is opened, cooking process and timer will stop and will resume once the door is closed.
- You can stop the oven by opening its door during the cooking process. If you do not wish to continue cooking, bring timer button "O" position AT ALL TIMES.
- Once adjusted cooking process ends, the bell will ring. Light of your oven will go off and cooking will automatically end. Attention! If you do not use your oven, do not forget to bring time setting as "O" (switched off) position.

## **Defrost**

- Defrosting of food within a short period of time is the biggest advantages of the microwave oven. For this process, remove metal tie wires in frozen food bags and attach string or rubber instead. Open cardboard type packages first before placing them into the oven. Cut or perforate nylon bags or packages. If food is in folio package, remove foil and place it in an appropriate cap (if frozen food has skin, remove its skin)
- Stretch nylon bag on food for ensuring equal defrosting. (While defrosting large pieces of meat, do not forget to cover thin parts of poultry meat for slowing down heating) Otherwise, other parts will get dry and even cooking will start.)
- Always keep short defrosting sequence at all times. If inner part of the defrosted food is still frosted, put it again into a microwave oven. Allow



for resting period during defrosting as defrosting process continues during the resting period.

· Length of defrosting time depends on freezing degree of food. Turn frozen food or rip it apart, if possible, during defrosting or resting period.

## Heating Process

· You can swiftly and effectively re-heat cooked or left food by maintaining its flavor and without deteriorating its taste. Throughout the heating process, cover the food with a cap or plastic packaging paper suitable for a microwave for maintaining the humidity. Covering the food retains heat and accelerates heating process. Also, it prevents splashing. Wrap sandwiches and cookies in order for them to absorb their moisture and to get doughy.

· Spread the food generally on a shallow cap. For heating, food may occasionally be needed to be stirred and turned upside down.

## SUGGESTIONS

### Placement of Food

· Only if you disperse the food on the plate, you will get the best result. This system can be performed in several ways for getting the best result.

· If you cook a lot of pieces from the same type (for example, unpeeled potatoes), place them in round form.

· Place the smallest and thinnest side of the food into the middle of your container while cooking food in different shapes and thickness. In this way, you can allow that part to be cooked last.

· Place uneven food such as food in a manner that its tail will be in the middle of the container.

· Place the thick and dense food in your container in a manner that they will be at the outer side and the thinner and less dense food in your container a manner that they will be at the inner side while storing or heating any dish.

· Place finely chopped meat pieces on top of each other.

· Thicker pieces such as sausage, hot dog meat should be placed close to each other.

· Heat broth or sauces in a separate container. Prefer narrow and long containers to wide and long ones. Do not fill more than 2/3 of the container while heating broth, sauce or soup.

- If you cook a whole fish, make slits on it and in this way, you can prevent simmer of skin.
- Cover head and tail parts of fish with aluminum foil for preventing overcooking.
- If you are using stretch film, bag or baker bag, make a hole for releasing steam or leave a little spacing.
- Food with small pieces will cook faster than those with large pieces and food with flat shapes will cook faster than the others. For an optimal cooking, cut the foodstuff into an equal and flat dimension.

## **Amount of food**

- If you prepare a lot of food, it will take a lot of time. Preparing double dish means double time.

## **Moisture content**

- Cooking time will vary depending on the amount of liquid because microwaves ovens are sensitive to humidity. Food with natural liquid (vegetable, fish, poultry etc.) will cook fast and easily. Addition of water is recommended while cooking dry foodstuff such as rice, dried bean.

## **Mist**

- Moisture contained in some foodstuff may sometimes cause misting inside the oven during cooking. This is normal. Covered food general creates less misting.

## **Sugar**

- Adhere to the recommendations in the microwave cookbooks while cooking foodstuffs such as pudding, pie etc. containing excessive sugar or fat.
- If you exceed the recommended time, you can cause the foodstuff to get burnt or the oven to get damaged.

## **Pressure reduction in food**

- Several foodstuffs are covered with skin or rind. They may crack due to steam likely to occur on their inside during cooking. For avoiding this, skin or rind should be perforated with fork or knife. This process should be applied to potato, chicken liver, egg yolk, sausage, hot dog and some fruit.

## Equal cooking of food

- Food such as chicken, hamburger or steak should be turned once upside down.
- If possible, stir from outside to the center of container once or twice during cooking depending on the type of food.

## Different cooking periods

- Start by trying out the minimum cooking period at all times and check whether the food is cooked or not. Cooking periods given in this guide are approximate values. Cooking time may vary depending on size and form of food and containers.

## Waiting time

- Allow the food to wait for a while after it is taken from the oven. Allowing the food to wait for a while following defrosting, cooking and reheating process will yield a better result as food heat will thoroughly spread. Even after the oven is turned off, food continues to be cooked for a while in a microwave oven. This process continues due to energy inside food rather than microwave oven itself. The waiting period may vary depending on the food. Sometimes, this period is as short as the time when you take the food from the oven and put it onto a service plate. This period may be up to 10 minutes in large food.

## Plastic containers used in microwave

- Plastic containers used on some microwaves may not be suitable for cooking food with high fat and sugar content.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Before conducting clean-up and maintenance of your appliance, ensure that it is switched off and unplugged.
- Clean outer surface of your oven with a damp and soft cloth and wipe it out with a dry cloth.
- Do not allow the water to leak into vents for avoiding damaging of functioning parts of your oven. The clean control panel of your microwave oven with only a damp and soft cloth.
- Do not use abrasive chemicals such as corrosive cleansers, hand scourers, rough washing cloth or sulfur chloride in or any part of your microwave oven.
- For cleaning inner surfaces of your oven, put a cup of water for softening the dried stains and boil it for 2-3 minutes. Wipe the inner surfaces and ceiling with a soft cloth immersed in detergent. Again, wipe it with a soft cloth.
- For removing the odors inside the oven, boil a mixture of lemon water of a tablespoon for a couple of minutes inside the oven.
- Remove turntable glass tray and roller ring for cleaning inner ground of oven. Wash turntable glass tray and roller ring with soap water. Then, rinse and dry.
- Before operating the oven, fit the roller ring and glass tray into their appropriate places.
- Use a soft sponge or non-abrasive cloth while cleaning inner parts of the door.

## Technical Specifications

Voltage	230V, 50Hz
Power	1150 W
Microwave power output	700 W
Working frequency	2450 MHz
Cooling type	FAN
Oven inner capacity.	20 lt
Turntable glass tray diameter	Ø 245 mm
Other dimensions	451*256.5*358mm
Net weight	10.4 kg

Product life 10 years  
Technical Specifications  
230V ~ 50Hz 1150W

## HANDLING AND SHIPMENT

- During handling and shipment, your appliance must be kept in original package in order to prevent damages to its parts.
  - Keep at normal position during shipment.
- Do not drop the product when transporting and protect from impacts.
- After delivery of the product, failures and damages that may occur while transporting are not covered by warranty.

**The product is in compliance with the EEE Directives.**

### WEEE

This product contains recyclable materials that compliance with the WEEE directives. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Please contact your local municipality for the nearest collection point.



#### Manufacturer:

Zhongshan Donlim Weili Electrical Appliances Co., Ltd  
No.1 Dong wei Road, Fusha Industrial Zone, Fusha Town, Zhongshan, Guangdong, China  
Tel: +86760-22507389 Fax: +86760-22507078

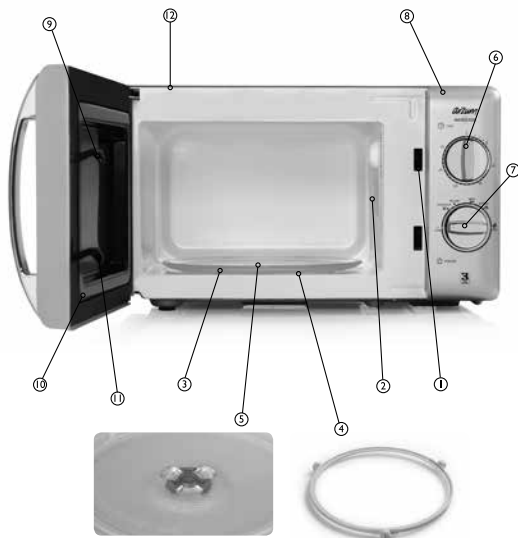
#### Importer:

Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.  
Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b Eyüp 34050 İstanbul Türkiye  
Made in China / Menşei Çin'dir.

Tel: +90 212 467 80 80 Fax: +90 212 467 80 00

[www.arzum.com](http://www.arzum.com)

# MICROCOOK AR 2029 MIKROWELLENHERD



1-Fronttürverschlüsse  
2-Beleuchtung  
3-Glas-Drehteller  
4-Zylinderring  
5-Drehtellerantrieb  
6-Timer-Knopf

7- Leistung-Knopf  
8-Bedienfeld  
9-Fronttürverriegelungen  
10-Türdichtung (innen)  
11-Fronttürfenst  
12-Mikrowellengehäuse

Vielen Dank, dass Sie sich für die Mikrowelle **Microcook von Arzum** entschieden haben. Wir möchten, dass dieses Produkt, wie andere unsere Produkte, Ihr Leben erleichtert.

Um die beste Effizienz von Ihrem Gerät zu bekommen, lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für die spätere Verwendung auf.

## WICHTIGE HINWEISE

· Achten Sie darauf, dass die Spannungsangabe auf der **Arzum Mikrowelle Microcook** mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt. Unsere Firma übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch abweichende Netzspannungen entstehen, daraus resultierende Schäden werden außerhalb des Garantierahmens behandelt.

· Ihr Gerät ist doch nur für den gewöhnlichen Haushalt bestimmt. Darf nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden. Andernfalls erlischt der Garantieanspruch.

· Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Wissen benutzt werden, solange sie beaufsichtigt werden oder Anweisung erhielten, wie das Gerät sicher zu benutzen ist und sie

die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Gerätes dürfen nur unter Aufsicht durch Kinder durchgeführt werden.

· Bewahren Sie das Gerät und das zugehörige Kabel für Kinder unter 8 Jahren unerreichbar auf.

· **Schließen Sie Ihr Gerät nur an eine Schutzkontaktsteckdose an. Wir haften nicht für Schäden, die aus Verwendung ohne Erdung resultieren.**

· Das Netzkabel nicht über die scharfe Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen; tauchen Sie den Stecker niemals in Wasser. Das Netzkabel von heißen Oberflächen fernhalten.

· Ziehen Sie den Stecker niemals am Kabel aus der Steckdose. Beschädigungen am Kabel können zum Stromschlag führen. Den Ofen nicht weiter verwenden, wenn Netzkabel oder Stecker beschädigt sind. Das Netzkabel von erwärmten Bereichen des Ofens fernhalten.

· Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es aus irgendeinem Grund beschädigt ist. Versuchen Sie das Gerät nicht selbst zu reparieren, wenden Sie sich an Arzum-Kundendienst. Verwenden Sie bei Ihrem Gerät ausschließlich Original-Ersatzteile.

· Legen Sie keine Gegenstände zwischen Frontseite und Tür. Lassen Sie auf den Oberflächen, an denen die Tür und die Ofentür in Kontakt stehen, keine Schmutzablagerungen oder Spülmittelreste ansammeln.

· Stellen Sie den Ofen in einem Mindestabstand von 2 Metern zu TV, Radio und Antenne auf. Andernfalls können Störungen auftreten.

· Den Ofen nicht in Betrieb nehmen, wenn Türdichtung oder -scharniere, Netzkabel oder Steckdose beschädigt sind oder der Ofen heruntergefallen ist.

· Vor dem Einschalten des Ofens prüfen, ob die Tür ordnungsgemäß geschlossen ist. Beschädigtes Gerät nicht einschalten. Dank der Sicherheitstürverriegelung schaltet sich das Gerät bei geöffneter Tür nicht ein.



und der Garvorgang stoppt sich, sobald die Tür geöffnet wird. Fronttür-Schließsysteme dürfen nicht manipuliert und deaktiviert werden. Wenn die Fronttür-Schließsysteme deaktiviert sind, kann der Betrieb des Geräts bei geöffneter Tür dazu führen, dass Sie Mikrowellenenergie ausgesetzt werden.

- Stellen Sie den Ofen fern von anderen Heizgeräten auf und benutzen Sie es nicht in feuchter oder nasser Umgebung. Für eine gute Leistung sollte die durch den Ofen angesaugte Kühlluft 35 Grad nicht übersteigen. In den ägäischen und mediterranen Regionen kann die Umgebungstemperatur in der Küche über 35 Grad liegen. Überprüfen Sie daher die Temperatur der Küche, bevor Sie den Ofen einschalten.
- Vor dem ersten Gebrauch Innenseite des Ofens mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen und trocknen.
- Bei geöffneter Tür nicht an die Ofentür lehnen oder Kinder an der Tür hängend schwingen lassen. Die Tür wird verformt und schließt nicht mehr richtig.
- Gargut nicht zu lange garen, das könnte Feuer verursachen.  
Achtung: Niemals den Ofen unbeaufsichtigt lassen, wenn für das Garen Kunststoff oder Papier verwendet werden. Papier und ähnliche Materialien können brennen, Kunststoff kann schmelzen.
- Um ein Kippen des Ofens zu vermeiden ist der Ofen auf der Küchenplatte mindestens 8 cm nach innen zu stellen.  
Um eine ausreichende Luftzufuhr zu gewährleisten, sollte über den Ofen min. 30 cm und auf der Rückseite des Ofens min. 10 cm Freiraum gelassen werden. Seiten des Ofens sauber halten, um eine Luftzirkulation zu gewährleisten. Blockierung des Lufteintritts und -austritts kann zu Schäden am Ofen und schlechten Backergebnissen führen. Stellen Sie sicher, dass der Mikrowellenherd so positioniert ist, dass eine gleichmäßige Luftzirkulation gewährleistet wird.
- Der Mikrowellenherd ist als Tischgerät konzipiert. Um es als Tischgerät zu verwenden, stellen Sie den Ofen auf einen ebenen und festen Küchenbank, Tisch oder Küchenständer auf.
- Vor dem Einschalten des Ofens sich vergewissern, dass Glas-Drehteller und Zylinderring richtig eingesetzt sind. Insbesondere muss sichergestellt werden, dass der Zylinderring vollständig in das untere Gehäuse eingesetzt ist. Wenn der Zylinderring vollständig sitzt, kommen alle Räder mit dem Körper in Kontakt.

• **Um ein Zerbrechen des Drehtellers zu vermeiden:**

1. Vor der Reinigung sicherstellen, dass der Drehteller abgekühlt ist.
2. Auf kalten Drehteller keine heißen Speisen oder Küchenutensilien legen.

· In Ihrem Mikrowellenofen kann das Erhitzen der Flüssigkeiten über ihre Siedetemperatur zu einem Auslaufen führen.

### **Um das zu verhindern,**

- 1- Keine verschlossenen Behälter oder Behälter mit schmalen Öffnung verwenden.
  - 2- Flüssigkeiten vor dem Erhitzen mit einem Teelöffel umrühren und den Teelöffel im Behälter lassen.
  - 3- Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Ofen stehen lassen und vor dem Entnehmen erneut umrühren.
- Fassen Sie niemals in die Heizkreise oder in die Innenseite der Ofenwände. Diese Wände können am Ende des Kochvorgangs, selbst wenn sie heiß aussehen, heiß genug sein, um Verbrennungen zu verursachen.
  - Beim Kochvorgang kann Dampf aus dem Gargut austreten. Der Dampf wird über die Lüftungsöffnungen austreten. Dabei kann sich etwas Dampf im Deckelteil sammeln, was normal ist.
  - Verwenden Sie Ihren Ofen in geschlossenen Räumen. Nicht in der Umgebung wie Garten, Balkon verwenden.
  - Verwenden Sie Ihren Ofen niemals in der Nähe von nassen Stellen wie Küchenspülen oder in extrem feuchter Umgebung.
  - Das Innere des Ofens nicht für die Aufbewahrung von Gegenständen verwenden.
  - Chemische und brennbare Stoffe nicht in der Nähe des Ofens oder im Ofen erhitzen/aufbewahren. Dadurch kann Brand- oder Explosionsgefahr entstehen. Dieser Ofen ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Nicht für gewerbliche Zwecke oder in einem Labor verwenden.
  - Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Papier- oder Kunststoffverpackungen entfernen.
  - Wenn sich das Gargut im Ofen entzündet, Ofentür geschlossen halten. Den Ofen ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen oder Netzsicherungen herausnehmen/Schalter ausschalten.
  - Mikrowellenofen nicht zum Kochen oder erwärmen von Eiern mit oder ohne Schale oder von nicht verquirlten Eiern verwenden.
  - Den Ofen nicht zum Erhitzen von Speisen in luftdichten Behältern, wie Konserven, oder von kohlensäurehaltigen Getränken verwenden. Sie können durch den Druckanstieg beim Öffnen der Tür Schäden verursachen oder explodieren.
  - Speisen mit geringer Flüssigkeitskapazität; Öl, Schokolade, bestimmte süße und mehliges Speisen sollten vorsichtig erhitzen.
  - Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl

verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden.

- Bei Babynahrung und -getränken in Flaschen nach dem Erhitzen immer die Temperatur prüfen und umrühren, bevor Sie Ihr Baby damit füttern. Temperaturverteilung in der Flasche muss ausgeglichen sein und Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr vermieden werden. Vor dem Erhitzen Flaschenverschluss und -sauger entfernen.
- Kartoffeln, Würstchen oder Maronen vor dem Garen schälen oder anstechen. Eier mit Schale, hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können.
- Das Produkt nicht zum Trocknen von Küchenhandtüchern oder Kleidern verwenden.
- Der Ofen ist nicht zum Trocknen von Lebewesen konzipiert.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, stets dicke Ofenhandschuhe tragen, wenn Sie die Speisen oder den Drehteller aus dem Gerät entnehmen.
- Popcorn nur in speziellen mikrowellengeeigneten Popcorn-Behältern zubereiten.
- Beim Garen darauf achten, dass Behälter nicht mit den Innenräumen des Geräts in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Behälter.
- Im Ofen keine Speisen oder andere Gegenstände aufbewahren.
- Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, können zu Verletzungen führen.
- Zur Reinigung des Ofentürfensters keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfen Schaber verwenden, da sie die Türoberfläche verkratzen oder zerbrechen könnten.
- Beleuchtung des Mikrowellenofens nicht für andere Zwecke verwenden.
- Das Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Der Mikrowellenofen ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken konzipiert. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und dergleichen kann zu Verletzungen, Feuer oder Brandgefahr führen. Keine Dampfreiniger verwenden.
- Benutzen Sie Ihr Gerät wie empfohlen und bestimmungsgemäß.

#### **HINWEIS:**

1- Den Mikrowellenofen NIEMALS ohne Zylinderring und Glas-Drehteller einschalten.

2- Den Ofen niemals leer in Betrieb nehmen. Der Ofen könnte beschädigt werden. Wenn Sie den Ofen ausprobieren möchten, geben Sie ein Glas Wasser hinein und lassen Sie es eine Minute lang laufen. Wasser absorbiert Mikrowellenenergie und der Ofen wird nicht beschädigt.

3- NIEMALS Metallgeschirr, Teller mit Gold- oder Silberauflage, Spieße, Gabel etc. verwenden.

## Erdungsanweisungen

· Das Gerät sollte geerdet werden. Der Ofen besitzt ein Kabel mit Erdleiter und Erdungsklemme. Dies sollte an einer angemessenen geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Im Falle eines Kurzschlusses reduziert die Erdung das Risiko eines Stromschlags, indem eine Ausgangsleitung für den elektrischen Strom bereitgestellt wird. Es empfiehlt sich, einen separaten Stromkreis zum Ofen zu verwenden. Die Verwendung von Hochspannung ist gefährlich und kann zu Bränden und anderen Unfällen führen, die den Ofen beschädigen könnten.

**WARNUNG:** Unsachgemäßer Gebrauch des Erdungssteckers kann einen elektrischen Schlag verursachen.

### HINWEIS:

1-Wenn Sie Probleme mit der Erdung und den elektrischen Anschlüssen haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Elektriker oder Servicepersonal. Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden müssen, verwenden Sie ein 3-adriges Verlängerungskabel.

2-Der Hersteller oder Händler ist verantwortlich für Schäden am Ofen oder Verletzungen, die auf ungeeigneten elektrischen Verbindungen zurückzuführen sind.

## VORTEILE DES MIKROWELLENOFENS

· Mikrowellenöfen führen den Kochvorgang gegenüber den anderen Öfen um ein Drittel oder ein Viertel kürzere Zeit durch. Dies hängt auch von der Intensität, Temperatur und Menge der Lebensmittel ab, die Sie kochen. Speisen erhalten ihren Eigengeschmack besser, wenn sie mit weniger Gewürzen oder ohne Gewürze in ihrem eigenen Wasser gekocht werden.

· Mikrowellenofen spart Energie. Energie wird nicht nur beim Kochen verbraucht. Bei Mikrowellenöfen gibt es kein Vorheizen oder keine Kühlzeit, daher gibt es keine verschwendete Energie. Beim Kochen werden nur die Speisen erwärmt. Die Küche wird nicht wärmer und stört niemanden.

· Kochen mit Mikrowelle bedeutet auch weniger Geschirrspülen. Lebensmittel können im selben Behälter gekocht und serviert werden. Weil

sich die Behälter beim Kochen nicht erhitzen. Spritzer und verschüttete Speisereste brennen nicht an den Ofenwänden; es ist einfacher, den Ofen zu reinigen.

· Sie müssen sich keine Sorgen machen, wenn Sie vergessen haben, Ihr Fleisch aufzutauen. Tiefkühlkost kann in der Mikrowelle in wenigen Minuten aufgetaut werden und Sie können sofort mit dem Kochen beginnen.

## THEORIE DES MIKROWELLENKOCHENS

Mikrowellen werden im Mikrowellengerät vom Magnetron erzeugt. Die Ofenwände reflektieren die Mikrowellenenergie direkt in das Lebensmittel. Bei den Molekülen im Lebensmittel entstehen Schwingungen in hohen Geschwindigkeiten. Diese Schwingungen erzeugen Wärme. Wenn Sie die Ofentür während oder nach dem Kochen öffnen, endet die Mikrowellenausbreitung und der Garprozess wird zu Ihrer Sicherheit automatisch beendet.

**HINWEIS:** In den Mikrowellenöfen werden die Oberfläche des Fleisches und der Hühner nicht so bräunlich wie die, die im normalen Ofen gekocht werden. Das Innere und Äußere der Speise wird jedoch gleichmäßig gekocht.

## FÜR MIKROWELLE GEEIGNETE BEHÄLTER

· Verwenden Sie zum Kochen runde Behälter anstelle von ovalen oder rechteckigen Behältern. Weil sich in Ecken Mikrowellenenergie konzentriert und die Speise an diesen Stellen übergaren könnte.

· Mikrowellen durchdringen alle nichtmetallischen Gegenstände aus Papier, Kunststoff, Glas und Keramik. Transparente Behälter sind ideal für den Einsatz in Mikrowellenherden, da hier Energie leicht durchdringen kann. Geschirr-Eignungstest: Mit dieser Methode können Sie prüfen, ob der Behälter, in dem Sie Ihre Speisen legen, für die Mikrowelle geeignet ist. Ein Glasgefäß mit Wasser gefüllt auf das Geschirr stellen. Das Gerät 1 Minute bei Höchstleistung betreiben. Nach diesem Vorgang überhitztes Geschirr ist nicht geeignet.

· Metallbehälter reflektieren Mikrowellen von Lebensmitteln weg. Daher sollten sie nicht verwendet werden. Kleine Stücke oder Streifen aus Aluminiumfolie können verwendet werden, um die Flügel oder Keule von Geflügel oder die feinen Spitzen der Gelenke zu bedecken. Eine flache Speisenschale mit einer Kantentiefe von weniger als 1,5 cm kann ebenfalls verwendet werden; aber in diesem Fall wird Butterbrotpapier oder Frischhaltefolie anstelle von Folienbehältern verwendet.

· Sehr dünne Glasbehälter und Bleikristall sollten nicht verwendet werden.

- Melaminbehälter oder -abdeckungen, Gefrier- oder Aufbewahrungsbeutel sollten nicht verwendet werden.
- Jede Art von Papier sollte nicht für lange Garzeiten im Ofen verwendet werden. Dies führt zur Entzündung des Papiers.
- Große Holzbehälter dürfen nicht verwendet werden, da die Mikrowellenenergie die Holzstruktur trocknet und sie dadurch brüchig wird.

## FÜR MIKROWELLENOFEN GEEIGNETE MATERIALIEN

Aluminium	Nur zu Schutz- / Aufbewahrungszwecken. Kleine glatte Stücke können verwendet werden, um feine Fleisch- oder Geflügelstücke zu bedecken, um ein Überkochen zu verhindern. Wenn sich die Folie zu nahe an den Ofenwänden befindet, kann ein Aufrollen auftreten. Die Folie sollte mindestens 2,5 cm von den Ofenwänden entfernt sein
Bräunungsteller	Folgen Sie den Herstelleranweisungen. Der untere Teil des Bräunungstellers sollte mindestens 5 mm über dem Drehteller liegen. Bei falscher Anwendung kann die Drehplatte brechen.
Geschirr	Nur solche, die zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet sind. Verwenden Sie keine gerissenen oder gekerbten Teller.
Glasbehälter	Deckel immer öffnen. Verwenden Sie es, um die Speisen zu erwärmen. Die meisten Gläser sind nicht hitzebeständig und können brechen.
Glasprodukte	Glasprodukte, die nur für die Verwendung in einem hitzebeständigen Ofen geeignet sind. Stellen Sie sicher, dass keine Metallkanten vorhanden sind. Verwenden Sie keine gerissenen oder gekerbten Teller.
Kochbeutel im Ofen	Folgen Sie den Herstelleranweisungen. Nicht mit Metallbändern abdecken. Anstecken, damit der Dampf entweichen kann.
Pappteller und -gläser	Verwenden Sie nur für kurzes Kochen / Erhitzen. Lassen Sie den Backofen während des Kochvorgangs nicht unbeaufsichtigt.

Küchenpapier	Verwenden Sie es zum Abdecken von Lebensmitteln zum Wiedererwärmen und Absorbieren von Öl. Verwenden Sie mit Überwachung nur für kurzzeitiges Kochen.
Pergamentpapier	Sie können es als Deckel verwenden, um Spritzwasser zu vermeiden oder als Verpackungsmaterial zum Backen.
Kunststoff	Es sollten nur Produkte verwendet werden, die für die Verwendung in einem Mikrowellenofen geeignet sind. Folgen Sie den Herstelleranweisungen. Die Mikrowelle muss als sicher markiert sein. Einige Kunststoffbehälter werden weicher, wenn das Innenleben heiß wird. "Kochbeutel" und dicht verschlossene Plastiktüten müssen entsprechend den Angaben auf der Verpackung durchstochen, Luftkammer oder Teil geöffnet werden
Verpackungsbehälter aus Kunststoff	Nur solche, die zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet sind. Verwenden Sie es, um Essen während des Kochens abzudecken, um die Feuchte zu behalten. Lassen Sie die Plastikfolie / den Verpackungsbehälter nicht mit dem Lebensmittel in Berührung kommen.
Thermometer	Nur solche, die zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet sind (Fleisch- und Zuckerthermometer).
Wachspapier	Es dient als Abdeckung, um Spritzwasser zu vermeiden und die Feuchte zu halten.

# FÜR MIKROWELLENOFEN NICHT GEEIGNETE MATERIALIEN

## Behälter:

Alu-Backblech	Dies kann zu Krümmungen führen. Übertragen Sie das Essen auf ein Tablett, das für Mikrowellen geeignet ist.
Lebensmittelkarton mit Metallgriff	Dies kann zu Krümmungen führen. Übertragen Sie das Essen auf ein Tablett, das für Mikrowellen geeignet ist.
Behälter mit Metall- oder Metallkanten	Metall schützt die Lebensmittel vor Mikrowellenenergie. Die Metallkante kann eine Krümmung verursachen
Metall-Bindebänder	Dies kann eine Krümmung verursachen und einen Brand im Ofen verursachen.
Papierbeutel	Kann einen Brand im Ofen verursachen
Kunststoffschaum	Der Kunststoffschaum kann schmelzen, wenn er einer hohen Temperatur ausgesetzt wird, oder kann eine Verunreinigung der Innenflüssigkeit verursachen.
Holz	Wenn das Holz in einem Mikrowellenofen verwendet wird, trocknet es aus und wird abgetrennt oder gesprungen.

Kochgeschirr	Mikrowelle	Grillen	Kombination
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja
Nicht-hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja
Mikrowellensicherer Kunststoffbehälter	Ja	Nein	Nein
Küchenpapier	Nein	Nein	Nein
Metallbehälter	Nein	Ja	Nein
Aluminiumfolie und Folienbehälter	Nein	Ja	Nein



## BEDIENUNG DES MIKROWELLENOFENS

- **Deckelverschluss:** Damit der Mikrowellenherd funktioniert, muss der Deckel richtig geschlossen sein.
- **Fronttürfenster:** Dient zur Überwachung des Kochvorgangs.

- **Zylinderring:** Verwenden Sie den Zylinderring unter der Glasschale. Stellen Sie keine Tablettis direkt auf den Zylinderring mit Ausnahme der Glasschale. Der Zylinderring muss vollständig in die Nut eingeführt werden.



**ACHTUNG:** Den Mikrowellenofen NIEMALS ohne Zylinderring und Glas-Drehteller einschalten.

- **Glas-Drehteller:** Glasteller bei allen Kochvorgängen verwenden. Glasteller sammelt tropfendes Wasser und Nahrungsmittel. Andernfalls wird die Speise in den Ofen gegossen und getrocknet. Stellen Sie den Glasteller auf den Zylinderring. Die Drehung des Glas-Drehtellers während des Betriebs hilft, die Speisen gleichmäßig zu garen.



### • Bedienfeld und Eigenschaften:

Das Bedienfeld verfügt über einen Leistungsregler zum Einstellen der Leistung Ihres Ofens und einen Zeitschaltknopf für die Zeiteinstellung.

#### Timer:

- Maximal einstellbare Kochzeit beträgt 30 Minuten
- Jede Stufe bedeutet 1 Minute
- Wenn der Timer beendet ist, ertönt ein Summer und kehrt zu Null zurück.



#### Leistung-Knopf:

- Sie können den Leistungsregler einstellen, indem Sie ihn je nach gewünschter Einstellung in die entsprechende Position drehen.
- Sobald Sie die Leistung das Timing eingestellt haben, beginnt Ihr Ofen zu arbeiten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird das Signal automatisch ausgeschaltet.
- Stellen Sie sicher, dass die Zeiteinstellung auf "0" eingestellt ist, wenn Sie Ihr Gerät nicht verwenden.



**HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass sich der Timer-Knopf in der Position "0" befindet, bevor Sie Lebensmittel in der Mikrowelle gart oder erhitzt haben

• Es gibt 6 Leistungsstufen:

HOCH	100% Ausgangsleistung	(Schnelles Kochen)
Mittelhoch	80% Ausgangsleistung	(Normales Kochen)
Mittel	66% Ausgangsleistung	(Langsames Kochen)
Mittel-Tief	40% Ausgangsleistung	(Getränke oder Suppe)
Auftauen	37% Ausgangsleistung	(Auftauen)
Niedrig	17% Ausgangsleistung	(Warmhalten)

Die folgende Tabelle zeigt die Referenz-Auftauzeit für verschiedene Lebensmittel:

	GEWICHTSBEREICH	AUFTAUZEIT
Fleisch	0,1-1,0 kg	1:30-26:00
Weißes Fleisch	0,2-1,0 kg	02:30-22:00
Meeresfrüchte	0,1-0,9 kg	1:30-14:00

#### AUFSTELLUNG

• Alle Verpackungsmaterial und Zubehör entfernen.

**ACHTUNG:** Um das Magnetron zu schützen, entfernen Sie nicht die weiße Mica-Abdeckung, die an der Ofenkammer angebracht ist.

1. Wählen Sie eine ebene Fläche, die ausreichend Platz für die Einlass- und/oder Auslassöffnungen bietet.

Zwischen dem Ofen und angrenzenden Wänden muss ein Mindestabstand von 7,5 cm eingehalten werden. Eine Seite muss offen bleiben.

- Lassen Sie einen Mindestabstand von 30 cm zum Ofen.
- Entfernen Sie nicht die Füße unter dem Ofen.
- Verstopfung der Einlass- und / oder Auslassöffnungen kann den Ofen

beschädigen.

- Stellen Sie den Ofen so weit wie möglich von Geräten wie Fernsehern und Radios entfernt auf.

Der Betrieb der Mikrowelle kann Störungen in Ihrer Radio- oder Fernsehsendung verursachen.

2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten. Stellen Sie sicher, dass die Spannung und Frequenz mit der Spannung auf dem Typenschild und der Frequenz übereinstimmen.

**WARNUNG:** Stellen Sie den Ofen nicht auf eine Set-Top-Fläche oder ein anderes Wärme erzeugendes Gerät. Wenn der Ofen auf oder in der Nähe einer Wärmequelle aufgestellt wird, kann er beschädigt werden und Ihre Garantie erlischt. Die zugängliche Oberfläche kann während des Betriebs heiß sein.

## EINSCHALTEN DES OFENS

- Der Ofen darf ausschließlich an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
- Frontdeckel öffnen. Stellen Sie die Speise oder den Speisenteller auf den Glas-Drehteller in den Ofen.
- Stellen Sie den gewünschten Leistungspegel entsprechend dem Prozess ein.
- Drehen Sie den Timer-Knopf, um die Zeit wie gewünscht einzustellen. Wenn die gewünschte Zeit weniger als 10 Minuten beträgt, bewegen Sie den Zeitschaltuhrknopf für 10 Minuten auf eine Position über der Oberkante und kehren dann zur gewünschten Zeiteinstellung zurück.
- Den Frontdeckel fest verschließen. Das Licht Ihres Ofens wird aufleuchten und anfangen zu laufen. Wenn der Deckel nicht vollständig geschlossen ist, funktioniert der Ofen nicht.
- Das Öffnen des Deckels von Zeit zu Zeit zum Umrühren oder Kontrollieren von Speisen kann den Kochvorgang unterbrechen. Wenn der Frontdeckel geöffnet wird, wird der Garvorgang und der Timer gestoppt, die Zeit beginnt erneut, wenn der Deckel geschlossen ist.
- Während des Kochens können Sie den Ofen durch Öffnen der Ofentür anhalten. Wenn Sie nicht weiter kochen möchten, stellen Sie den Timer-Knopf UNBEDINGT auf "0".
- Der Summer ertönt, wenn die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist. Das Licht Ihres Backofens erlischt und das Garen endet automatisch.

Achtung! Wenn Sie Ihren Ofen nicht benutzen, denken Sie daran, die Zeiteinstellung auf "0" (aus) zu stellen.

## **Auftauen (Defrost)**

· Einer der größten Vorteile des Mikrowellenofens ist, dass eingefrorene Lebensmittel schnell aufgetaut werden.

Entfernen Sie dazu zuerst die Metallverschlüsse aus den Gefriergutbeuteln und ersetzen Sie sie durch Garn oder Gummi. Öffnen Sie die kartonartige Verpackung, bevor Sie sie in den Ofen stellen. Schneiden oder stechen Sie Nylontaschen oder -packungen. Wenn sich das Lebensmittel in der Folienverpackung befindet, entfernen Sie die Folie und legen Sie sie in einen geeigneten Behälter. (Wenn Tiefkühlkost tief ist, teilen Sie die Haut.)

· Ziehen Sie die Nylontasche über das Lebensmittel, um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten. (Vergessen Sie nicht, die dünnen Teile des Geflügels zu beschichten, um die Erhitzung zu verlangsamen, wenn große Fleischstücke aufgelöst werden. Ansonsten werden die äußeren Teile austrocknen und sogar anfangen zu kochen.)

· Halten Sie die Auftau-Sequenz immer kurz. Wenn das Innere des aufgetauten Lebensmittels immer noch eisgekühlt ist, legen Sie es wieder in die Mikrowelle. Beim Auftauen eine Beruhigungszeit einlegen, weil der Auftauprozess während der Beruhigungszeit fortgesetzt wird.

· Die Dauer der Auftauzeit hängt vom Gefriergrad des Lebensmittels ab. Während des Auftauens oder Ruhens das Gefriergut wenden oder wenn möglich in Stücke teilen.

## **Aufwärmen**

· Sie können gekochte oder abgestandene Lebensmittel schnell und effizient aufwärmen, ohne Frische und Geschmack zu verderben. Decken Sie das Lebensmittel während des Aufwärmens mit einem mikrowellengeeigneten Deckel oder Plastikpapier ab, um die Feuchtigkeit zu erhalten. Das Abdecken der Speisen schützt die Hitze und beschleunigt den Erwärmungsprozess. Außerdem verhindert es auch Spritzer. Sandwiches und Kekse wickeln Sie in Papiertücher, so dass sie ihre Feuchtigkeit nicht aufsaugen und nicht kochen.

· Die Speise auf ein nicht sehr tiefen Teller verteilen. Gelegentlich müssen Sie die Speisen eventuell umrühren und wenden.

## TIPPS

### Platzierung von Lebensmitteln

- Sie erhalten das beste Ergebnis, wenn Sie die Speisen auf den Teller verteilen. Dieses System kann auf viele Arten durchgeführt werden, um gute Ergebnisse zu erzielen.
- Wenn Sie viele Stücke (z. B. verkrustete Kartoffeln) gleichzeitig kochen, legen Sie sie in einen Kreis.
- Platzieren Sie den kleinsten und dünnsten Teil in der Mitte Ihres Schrankes, während Sie Lebensmittel in verschiedenen Formen und Stärken kochen. So können erreichen, dass dieses Stück als letztes gekocht wird.
- Stellen Sie krumme Speisen wie Fisch in die Mitte des Behälters.
- Wenn Sie eine Mahlzeit im Kühlschrank aufbewahren oder aufwärmen, platzieren Sie dickere oder dichtere Teile nach außen und die dünnere weniger dichte Teile nach innen.
- Legen Sie Stücke von fein gehacktem Fleisch übereinander.
- Dickere Teile wie Wurst, Würstchen, Fleisch sollten nahe beieinander liegen.
- Erhitzen Sie Brühen oder Soßen in einem separaten Behälter. Bevorzugen Sie schmale und lange Behälter zu großen und langen. Füllen Sie nicht mehr als 2/3 des Behälters, während die Brühe die Soße oder die Suppe erwärmt.
- Wenn Sie ganzes Fisch kochen, öffnen Sie die Schlitz, damit die Haut nicht platzt.
- Mit Aluminiumfolie abdecken, um ein übermäßiges Kochen der Kopf- und Schwanzteile des Fisches zu verhindern.
- Wenn Sie Frischhaltefolien, Beutel oder Butterbrotpapier verwenden, bohren Sie Löcher oder lassen Sie etwas Dampf entweichen.
- Kleine Lebensmittelstücke werden schneller als große Stücke und normal geformte Lebensmittel schneller als andere kochen. Schneiden Sie die Lebensmittel in gleichen Größen und schneiden Sie sie richtig, um sie optimal zu garen.

### Speisenmenge

- Je mehr Nahrung Sie zubereiten, desto länger dauert es. Doppelte mengen bedeuten doppelte Zeit

## Feuchtegehalt

· Die Kochzeit variiert je nach Flüssigkeitsmenge, da Mikrowellen empfindlich auf Feuchte reagieren. Natürliche flüssige Lebensmittel (wie Gemüse, Fisch, Geflügel) sind schnell und einfach zu kochen. Es wird empfohlen, Wasser hinzuzufügen, während Sie trockene Nahrungsmittel wie Reis, getrocknete Bohnen in der Mikrowelle kochen.

## Dunst

· Feuchtigkeit im Inneren des Garguts kann manchmal während des Garens zu Kondensation im Garraum führen. Das ist normal. Im Allgemeinen werden abgedeckte Lebensmittel weniger verdunsten.

## Zucker

· Beim Kochen von Speisen wie Pudding, Torten mit zu viel Zucker oder Fett, befolgen Sie den Empfehlungen in den Mikrowellenkochbüchern.  
· Wenn Sie die empfohlene Dauer überschreiten, können Sie Lebensmittel verbrennen oder den Ofen beschädigen.

## Den Druck in Lebensmitteln senken

· Viele Nährstoffe sind mit Haut oder Schale bedeckt. Sie können während des Kochens aufgrund des Dampfes, der in ihnen auftritt, brechen. Um dies zu verhindern, sollte die Haut oder Haut mit einer Gabel oder einem Messer durchstochen werden. Dieser Prozess sollte auf Kartoffeln, Hühnerleber, Eigelb, Wurst, Wurst und einige Früchte angewendet werden.

## Speisen gleichmäßig kochen

· Während des Kochens sollten Speisen wie Hähnchen, Hamburger oder Steak einmal gedreht werden.  
· Wenn möglich, je nach Art des Garguts beim Garen ein- bis zweimal von der Garraumaußenseite bis zur Mitte umrühren

## Verschiedene Kochzeiten

· Beginnen Sie immer mit der Mindestgarzeit und prüfen Sie, ob das Gargut nicht gegart ist. Die in diesem Handbuch angegebenen Garzeiten sind ungefähre Angaben.  
Die Garzeiten können je nach Größe der Speisen und Behälter und der Form variieren.

## Wartezeit

· Warten Sie immer eine Weile, nachdem Sie die Speisen aus dem Ofen herausgenommen haben. Es wird immer gut sein, nach dem Auftauen, Kochen und Wiedererwärmen eine Weile zu warten. Weil die Wärme sich gut verteilen wird. Selbst nachdem der Mikrowellenofen ausgeschaltet wurde, kocht das Essen noch eine Weile weiter. Dieser Prozess ist nicht auf den Mikrowellenofen zurückzuführen, sondern auf die Energie im Inneren des Lebensmittels. Die Wartezeit kann je nach Mahlzeit variieren. Manchmal ist es kurz genug, um das Essen aus dem Feuer zu nehmen und es auf das Serviertablett zu legen. Dies kann bei großen Lebensmitteln bis zu 10 Minuten dauern.

## Für Mikrowelle geeignete Kunststoffbehälter

· Kunststoffbehälter, die in einigen Mikrowellen verwendet werden können, sind möglicherweise nicht zum Kochen mit hohem Fett- und Zuckergehalt geeignet.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Bevor Sie Ihr Gerät reinigen und warten, vergewissern Sie sich, dass es ausgeschaltet ist und dass der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.
- Wischen Sie die Außenseite Ihres Ofens mit einem feuchten, weichen Tuch ab und wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Um Schäden an den Betriebsteilen Ihres Ofens zu vermeiden, lassen Sie das Wasser nicht in die Lüftungsöffnungen eindringen. Reinigen Sie das Bedienfeld Ihres Mikrowellenofens nur mit einem feuchten, weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Drahtbürsten, raue Waschlappen oder abreibende Chemikalien wie Schwefelchlorid in Ihrem Mikrowellenherd.
- Um die Innenseite Ihres Ofens zu reinigen; geben Sie ein Glas Wasser, um die getrockneten Flecken zu erweichen und kochen Sie sie für 2-3 Minuten. Wischen Sie die Innenflächen und die Decke mit einem weichen Tuch mit Reinigungsmittel ab. Mit einem weichen Tuch wieder trocknen.
- Um die Gerüche im Ofen loszuwerden, kochen Sie eine Suppenlöffel-Zitronensaftmischung für einige Minuten im Ofen.
- Um den Innenboden des Ofens zu reinigen, entfernen Sie den Glas-Drehteller und Zylinderring. Glas-Drehteller und Zylinderring

in Seifenlauge reinigen. Danach spülen und abtrocknen.

- Bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen, Zylinderring und Glasteller einlegen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Innenfläche der Abdeckung einen weichen Schwamm oder ein Tuch.

#### **Technische Daten:**

Spannung	230 V, 50 Hz
Leistung	1150 W
Ausgangsleistung	700 W
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Kühlung	VENTILATOR
Fassungsvermögen	20 l
Durchmesser Glas-Drehteller	Ø 245 mm
Außenmaße	451*256.5*358 mm
Nettogewicht	10,4 kg



Lebensdauer 10 Jahre  
**Technische Eigenschaften**  
230V ~ 50Hz 1150W

**PUNKTE, AUF DIE WÄHREND DES TRANSPORTS UND DER LIEFERUNG GEACHTET WERDEN MUSS:**

Während Transport und Lieferung muss Ihr Gerät, damit die Bestandteile nicht geschädigt werden, in der Originalverpackung aufbewahrt werden.

- Halten Sie das Gerät während des Transports in aufrechter Position.
- Lassen Sie Ihr Gerät während des Transports nicht fallen und schützen es vor Stößen.
- Nach der Lieferung des Produkts an den Kunden sind Schäden, die während des Transport entstanden sind, nicht länger im Garantiumfang enthalten.

**Entspricht der EEE- Vorschrift.**

**WEEE**

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den Hausmüll. In diesem Gerät sind wiederverwendbare Wertstoffe enthalten. Ihre örtliche Gemeindeverwaltung nennt Ihnen gerne die öffentlichen Sammelstellen für Elektro-Altgeräte.



**Hersteller:**

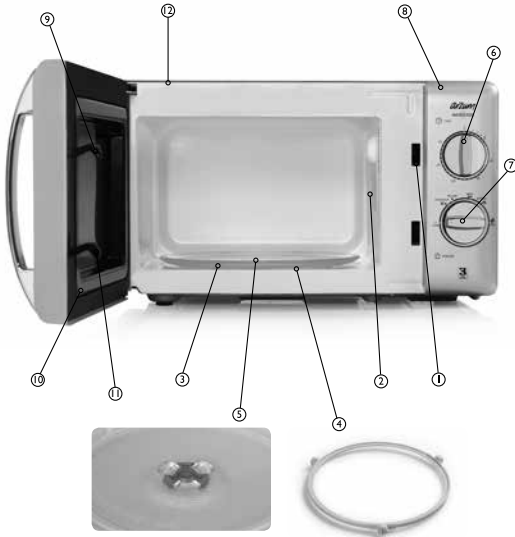
**Ningbo Singfun Electric Appliance Co.,Ltd.**  
No.1 Dong wei Road, Fusha Industrial Zone, Fusha Town, Zhongshan, Guangdong, China  
Tel: +86760-22507389 Fax:+86760-22507078

**Importeur:**

**Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.**  
Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b Eyüp 34050 İstanbul Türkiye  
Made in China / Menşei Çin'dir.

Tel: +90 212 467 80 80 Fax: +90 212 467 80 00  
[www.arzum.com](http://www.arzum.com)

# MICROCOOK الميكروويف AR 2029



- |                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| 7-زر التحكم في الطاقة         | 1-فتحات قفل الباب الأمامي |
| 8-لوحة التحكم                 | 2-الضوء                   |
| 9-أقفال الباب الأمامي         | 3-صينية زجاجية دوارة      |
| 10-عزل الغطاء (للقسم الداخلي) | 4-حلقة الاسطوانة          |
| 11-زجاج الباب الأمامي         | 5-محور الدوران            |
| 12-جسم الفرن                  | 6-الزر الموقت             |

شكرا لاختياركم فرن الميكروويف ميكروكوك من العلامة التجارية أرزوم نأمل أن يقوم هذا المنتج بتسهيل حياتكم كغيره من منتجات أرزوم.  
يرجى قراءة دليل المستخدم بعناية والاحتفاظ به للرجوع إليه عند الحاجة في المستقبل من أجل الحصول على أفضل أداء للجهاز.

#### تحذيرات هامة

• تحققوا من أن الجهد المكتوب على جهازكم أرزوم فرن الميكروويف ميكروكوك يتوافق مع جهد الكهرباء الموجود في مكانكم. في حال وجود أي اختلافات، فإن شركتنا لن تكون مسؤولة عن أي أعطال قد تحدث ويتم التعامل مع هذا النوع من الأعطال خارج نطاق الضمان.

• تم تصميم جهازكم للاستخدام المنزلي. لا ينبغي أن يستخدم لأغراض تجارية أو صناعية. عكس ذلك، فإن الأعطال التي قد تحدث سوف يتم التعامل معها خارج نطاق الضمان.

• يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص الذين تزيد أعمارهم عن 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من إعاقة جسدية أو حسية أو عقلية أو يعانون من نقص الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم أو تم توجيههم لطريقة الاستخدام الآمن وقد استوعبوا المخاطر التي تترتب على الاستخدام. ينبغي عدم لعب الأطفال بالجهاز. لا ينبغي أن يتم التنظيف وعناية المستخدم للجهاز من قبل الأطفال غير المرقيين.

• يجب إبقاء الجهاز وأسلاكه في مكان بعيد عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.

• ينبغي تشغيل الجهاز عن طريق توصيل مقبس الجهاز بأخذ كهرباء موصول بالأرض . في حال عدم القيام بالتأريض، فإن شركتنا لن تكون مسؤولة عن الأضرار التي قد تنشأ في حالة الاستخدام الخاطئ.

• تأكدوا من عدم تدلي الكابل من حافة الطاولة أو المنضدة ولا تقوموا بوضع قابس الجهاز في الماء.. تجنبوا ملامسة الأسلاك للأسطح الساخنة.

• لا تقوموا بقطع الكهرباء عن الفرن عن طريق سحب قابس الفرن من كابل المقبس. أية أضرار قد تلحق بالكابل، يمكن لها أن تؤدي إلى صدمات كهربائية خطيرة. لا تقوموا بتشغيل الفرن إذا كانت أسلاك الجهاز أو المقبس معطوبة. تجنبوا ملامسة الأسلاك الكهربائية لأقسام الفرن الساخنة.

• في حالة تلف جهازكم لأي سبب من الأسباب، يجب عليكم عدم تشغيل الجهاز أبدا. لا تحاولوا إصلاح الجهاز بأنفسكم، قوموا بمراجعة مركز الخدمة المعتمدة أرزوم . تأكدوا من استخدام قطع الغيار الأصلية فقط في جهازكم.

• لا تضعوا أي شيء ما بين الباب والوجه الأمامي للفرن. احرصوا على عدم تراكم بقايا المنظفات والأوساخ فوق الأسطح التي يتلامس فيها الغطاء مع جسم الفرن.

• ضعوا الفرن في مكان بعيد 2 متر على الأقل من أجهزة التلفاز، الراديو والهوائي. خلاف ذلك، قد يحصل تدخلات أو تشويش.

• لا تقوموا بتشغيل افرن إذا كانت أسنان غطاء الفرن أو مفاصل الغطاء معطوبة أو

إذا تعرضت أسلاك أو مقبس الجهاز للأضرار او ف حال سقوط الجهاز على الأرض.

• تأكدوا من أن الغطاء مغلق بشكل صحيح قبل تشغيل الفرن. لا تقوموا بتشغيل المنتجات التالفة. بفضل تأمين قفل الباب، فإن المنتج لن يعمل عندما يكون الباب مفتوحا وستنتهي

عملية الطهي عند فتح الغطاء. يجب عدم العبث بأنظمة قفل الباب الأمامي ويجب عدم إبطال مفعولها. إذا تم تعطيل أقفال الباب الأمامي،

فإن تشغيل الجهاز مع فتح الباب قد يتسبب في تعرضكم لطاقة الميكروويف. • ضعوا الفرن بعيدا عن وسائل التدفئة الأخرى ولا تستخدموا

الجهاز في بيئة رطبة / بخارية. للحصول على أداء جيد، يجب أن لا تتجاوز درجة هواء التبريد الذي يمتصه الفرن 35 درجة. في منطقتي بحر إيجه والبحر الأبيض المتوسط، يمكن أن تتجاوز درجة حرارة المطبخ 35 درجة، لذلك تحققوا من درجة حرارة المطبخ قبل تشغيل الفرن.

• قبل الاستخدام للمرة الأولى، امسح داخل الفرن بقطعة قماش ناعمة رطبة وبعد ذلك قوموا بتجفيفه.

• لا تتكئوا على الباب عندما يكون باب الفرن مفتوحا أو لا تسمحوا للأطفال بالتعلق والتأرجح باستخدام الباب. لأن يصبح باب الفرن مشوه ولا يغلق بشكل صحيح وتام.

• لا تطهوا الطعام لمدة أكثر من المطلوب. قد يتسبب ذلك في نشوب حريق.

تحذير: إذا كنتم تستخدمون مواد مثل الورق والبلاستيك من أجل الطهي، لا تبتعدوا عن الفرن أثناء عملية الطهي. لأن المواد الشبيهة بالورق قد تشتعل، وقد تذوب المواد البلاستيكية.

• لتجنب انقلاب أو سقوط الفرن الخاص بكم، قوموا بوضعه في حد أدنى 8 سم بعيدا عن حافة المنضدة.

يجب ترك مسافة 30 سم على الأقل في الجزء العلوي من الفرن و10 سم على الأقل في الجزء الخلفي من الفرن من أجل ضمان حركة الهواء بشكل كافي. حافظوا على نظافة الجانبين من الفرن من أجل الحفاظ على دوران الهواء بشكل جيد. قد يؤدي حظر دخول الهواء أو حظر خروجه إلى تلف الفرن كما قد يؤدي إلى نتائج طهي سيئة. تأكد من وضع فرن الميكروويف في مكان مناسب يضمن تدفق هواء منتظم.

• تم تصميم فرن الميكروويف الخاص بكم للاستخدام فوق المنضدة. للاستخدام فوق المنضدة، ضعوا الفرن الخاص بكم على سطح ثابت ومستقيم أو فوق طاولة أو منضدة المطبخ.

• تأكدوا من أن الصينية الزجاجية الدوارة وحلقة الأسطوانة مثبتتان في مكانهما بشكل صحيح قبل تشغيل الفرن. على وجه الخصوص، يجب ضمان أن حلقة الأسطوانة قد مرت بالكامل من الفتحة الموجودة في القسم السفلي. عندما تجلس حلقة الأسطوانة بالكامل على السطح، فإن جميع العجلات تصبح في اتصال مع الجسم.

• لتجنب كسر الصينية الدوارة:

1. انتظروا حتى تبرد الصينية الدوارة قبل القيام بالتنظيف.

2. لا تضعوا الطعام الساخن أو أدوات المطبخ على الصينية الدوارة الباردة.

• في فرن الميكروويف الخاص بكم، تسخين السوائل مثل الماء إلى درجة حرارة أعلى من درجة الغليان قد يؤدي إلى الطفحان. لتجنب هذا الأمر،

-1 لا تستخدموا الأوعية المغلقة أو التي تكون فتحاتها ضيقة.

-2 قبل وضع الوعاء في الفرن، اخلطوا السائل باستخدام ملعقة شاي واتركوا الملعقة في داخل الوعاء.

3- بعد التسخين، اتركوا الوعاء ليرتاح لفترة قصيرة وقوموا بالخلط مرة أخرى قبل إخراج الوعاء من الفرن.

- لا تلمسوا دوائر التسخين أو جدران الفرن من الداخل أبداً. هذه الجدران، حتى لو كانت تبدو غير ساخنة، يمكنها أن تكون ساخنة بما يكفي لتسبب الحروق حتى في نهاية عملية الطهي.

- أثناء الطهي، قد يبدأ البخار بالخروج من الأطعمة. هذا البخار سوف يخرج الى الخارج من خلال فتحات التهوية الموجودة في الفرن. في غضون ذلك، قد يحدث تجمع لبعض البخار على جزء الغطاء، هذا أمر طبيعي.

- استخدموا الفرن الخاص بكم في أماكن مغلقة. لا تستخدموه في أماكن مثل الشرفة أو الحديقة.

- لا تستخدموا الفرن الخاص بكم بالقرب من موقع مبلل مثل بالوعة المطبخ أو في بيئة رطبة للغاية أبداً.

- لا تستخدموا الفرن بهدف تخزين المواد.

- لا تقوموا بتسخين أو تخزين المواد القابلة للاشتعال أو المواد الكيميائية في داخل الفرن أو بالقرب منه. يمكن أن يخلق ذلك خطر نشوب حريق أو انفجار. تم تصميم هذا الفرن خصيصاً من أجل طهي الطعام. لا تستخدموه في الأعمال الصناعية أو الدراسات المخبرية.

- قبل وضع عبوات الطعام في الفرن، قوموا بإزالة روابط التغليف المصنوعة من الأسلاك بالإضافة الى الأكياس الورقية أو البلاستيكية المستخدمة في التغليف.

- إذا اشتعلت المواد التي قمت بوضعها في داخل الفرن، أبقوا غطاء الفرن مغلقاً. أوقفوا تشغيل الفرن واسحبوه من مقبس التوصيل أو أغلقوا قاطع الكهرباء أو المحول الموجود في المنزل.

- لا تستخدموا فرن المايكرويف الخاص بكم لطهي أو إعادة تسخين البيض غير المخفوق مع أو بدون قشر البيض.

- لا تستخدموا الفرن لتسخين الأطعمة والمشروبات الغازية المخزنة في علب محكمة الإغلاق مثل الأطعمة المعلبة. قد يحدث تلف أو انفجار عند فتح الغطاء بسبب الضغط الذي سوف ينشأ في الداخل.

- قدرة السائل المنخفضة: يجب أن يتم تسخين الزيت السائل، الشوكولاته وبعض انواع الحلوى والمعجنات بعناية.

- لا تستخدموا الفرن الخاص بكم لعمليات القلي مع الزيت، لأنكم لن تكونوا قادرين على السيطرة على درجة حرارة الزيت.

- بعد تسخين أغذية الأطفال أو المشروبات في الزجاجات وقبل إطعامها لطفلكم، يجب رج العبوة والتحقق من درجة الحرارة. سوف يتم توزيع درجة الحرارة داخل الزجاجات بشكل متساوي وسيتم تجنب خطر الغليان أو الحروق. قبل التسخين، يجب إزالة غطاء الزجاجات والحلماة.

- يجب أن يتم تقشير أو ثقب البطاطس والنقائق والكستناء قبل الطهي. يجب عدم تسخين البيض غير المقشر والبيض المسلوق في فرن المايكرويف: لأن هذا نوع من البيض يمكن أن ينفجر حتى بعد انتهاء عملية الطهي للمايكرويف.

- لا تستخدموا المنتج لتجفيف ملابسكم أو مناشف المطبخ.

- لم يتم تصميم الفرن لتجفيف أي شيء حي.
- بعد الانتهاء من الطهي، استخدموا قفازات الفرن أو قطعة من القماش لتجنب إحتراق أيديكم أثناء لمس الصينية والأوعية الأخرى الموجودة داخل الفرن.
- لا تستخدموا الفرن أبداً من أجل إعداد البوشار إلا في حال استخدامكم للأكياس المصممة خصيصاً لإعداد البوشار في الميكرويف.
- تأكدوا من أن الأوعية لا تلامس الأقسام الداخلية للجهاز أثناء الطهي.
- لا تستخدموا سوى الأوعية والوانى المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.
- لا تقوموا بتخزين الأطعمة أو أي شيء آخر داخل الفرن.
- جميع الملحقات التي لا توصي بها الشركة المصنعة قد تؤدي إلى الإصابات الشخصية.
- لا تستخدموا منظفات كاشطة قاسية أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن؛ فإنه يمكن لها أن تخدش السطح وتسبب تشقق وانكسار الزجاج.
- يجب عدم استخدام مصباح المايكرويف لأغراض أخرى:
- لم يتم تصميم الجهاز للتشغيل مع جهاز توقيت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- تم تصميم فرن الميكروويف لتسخين الأطعمة والمشروبات. تجفيف الأغذية أو الملابس ووسادات التدفئة، الشبائب، الإسفنجيات، وتدفئة الملابس الرطبة وقطع القماش يمكن أن يؤدي إلى الإصابات والإحتراق أو خطر نشوب الحرائق.
- يجب عدم استخدام المنظفات التي تحتوي على البخار.
- استخدموا الجهاز على النحو الموصى به وبشكل مناسب للغرض الخاص به.

ملاحظة:

- 1- لا تقوموا أبداً بتشغيل فرن المايكرويف الخاص بكم من دون وجود حلقة الأسطوانة والصينية الزجاجية الدوارة.
- 2- لا تقوموا بتشغيل الفرن وهو فارغ. يمكن لذلك إلحاق الضرر بالفرن. إذا رغبتم بتجريب الفرن، ضعوا كوباً من الماء في داخله وقوموا بتشغيله لمدة دقيقة. لأن الماء سوف يقوم بامتصاص طاقة الفرن، فإن الفرن لن يصاب بأية ضرر.
- 3- لا تستخدموا الأطباق المعدنية، الأطباق المطرزة بالذهب أو الفضة، الأسياخ، الشوك وماشابه أبداً في الفرن.

تعليمات التأسيس

- يجب أن يتم تأسيس هذا الجهاز. هذا الفرن لديه كابل يوجد فيه سلك تأريض ذو مقبس تأريض. يجب توصيل هذا في مأخذ كهرباء تم وضعه بشكل صحيح وتم تأريضه. في حالة حدوث ماس كهربائي، يقلل التأريض من خطر حدوث صدمة كهربائية عن طريق توفيره لخط خروج للتيار الكهربائي. يوصى باستخدام دائرة كهربائية منفصلة من أجل الفرن فقط. استخدام الجهد العالي هو أمر خطير ويمكن أن يؤدي إلى الحرائق وغيرها من الحوادث التي يمكن أن تتسبب في تلف الفرن.
- تحذير: قد يؤدي الاستخدام غير السليم لقابس التأريض إلى حدوث صدمة كهربائية.

ملاحظة:

- 1- إذا كان لديكم أي مشاكل مع التأسيس أو التوصيلات الكهربائية، قوموا باستشارة كهربائي معتمد أو تواصلوا مع موظفي مركز الخدمة المعتمدة. إذا كنتم بحاجة إلى

استخدام كابل تمديد، استخدموا كابل تمديد ذو 3 أسلاك.

2- لا يتحمل المصنع أو الوكيل مسؤولية تلف الفرن أو الإصابات التي قد تحدث نتيجة إلى عدم توصيل بالتوصيلات الكهربائية بشكل سليم.

ميزة فرن المايكرويف

• يقوم فرن المايكرويف بتنفيذ عملية الطهي خلال فترة أقصر تعادل الثلث أو الربع مقارنة بالفرن الأخرى. يعتمد هذا أيضا على كثافة ودرجة الحرارة وكمية الطعام الذي يتم طهيها. تصبح الأطعمة أكثر لذة، مع القليل من التوابل أو من دون أية توابل، لأنه يتم طهيها في مائها الخاص بها مما يسمح لها بالمحافظة على جميع نكهاتها الطبيعية.

• توفر أفران المايكرويف الطاقة. وتستهلك الطاقة فقط أثناء الطهي. لا توجد هناك فترات تسخين أولي أو فترات تبريد في أفران المايكرويف؛ لذلك لا تضع أية طاقة هباء. يتم تسخين الأطعمة فقط أثناء عملية الطهي. من خلال محافظته على برودة المطبخ، فإن لا يسبب أية ازعاج أو عدم شعور بالراحة للعامل في المطبخ.

• الطهي باستخدام فرن المايكرويف يعني أيضا أطباق متسخة أقل. يمكن طهي الأطعمة وتقديمها في نفس الإناء. لأنه لا يتم تسخين الأطباق والأواني أثناء عملية الطهي. بقايا الطعام المنسكبة لا تحترق على جدران الفرن، ذلك الأمر يجعل عملية تنظيف الفرن أسهل.

• إذا كنتم قد نسيتم تذويب اللحوم فلا داعي للقلق أبدا. يمكن لفرن المايكرويف تذويب الطعام المجمد في بضع دقائق ويمكنكم البدء في الطهي فوراً بعد ذلك.

### نظرية الطهي بالموجات الدقيقة (المايكرويف)

عندما يتم تشغيل فرن المايكرويف، يقوم المغنطرون الموجود في الداخل بإنتاج الموجات الدقيقة. تقوم جدران الفرن بعكس طاقة الموجات الدقيقة على الغذاء بشكل مباشر. تحدث اهتزازات عالية السرعة في جزيئات المواد الغذائية. تقوم هذه الاهتزازات بتوليد الحرارة التي تطهو الطعام. إذا قمتم بفتح باب الفرن أثناء أو بعد عملية الطهي، فإن انتشار الموجات الدقيقة وعملية الطهي سوف تنتهي تلقائيا من أجل سلامتكم.

ملاحظة: في عمليات الطهي أفران المايكرويف، فإن سطح اللحم والدجاج لن يحمر مثل تلك المطبوخة في الفرن العادي. لكنه يطهو الطعام من الداخل والخارج بالتساوي.

### أواني الطهي التي يمكنكم استخدامها في فرن المايكرويف

• استخدموا الأواني المستديرة بدلا من الأواني البيضاوية أو المربعة في عمليات الطهي. لأن الأطعمة التي تكون موجودة في حواف الأواني تتأثر بشكل أكبر من الموجات الدقيقة وهي أكثر عرضة للطبخ المفرط.

• الأواني الورقية، البلاستيكية، الزجاجية وأواني السيراميك مناسبة للإستخدام في بعض الحالات لأن الموجات الدقيقة تمر من خلالها من دون إنتاج أو توليد الحرارة. الأواني الشفافة هي الأواني الأثر مثالية للإستخدام في أفران المايكرويف لأنهم الأفضل في تمرير الطاقة.

اختبار الإناء: يمكنكم استخدام هذه الطريقة الموضحة ادناه للتحقق مما إذا كان الطبق/ الإناء/ الوعاء يعد مناسباً للإستخدام في المايكرويف أم لا. ضعوا الإناء الفارغ في داخل المايكرويف فوق الصينية الزجاجية الدوارة وضعوا فوقه كوبا من الماء ومن ثم قوموا

بتشغيل الميكروويف لمدة دقيقة واحدة على أعلى مستوى طاقة. لا ينبغي استخدام الاواني التي يحدث فيها تسخين مفرط في نهاية هذا الإختبار.

- تعكس الأواني المعدنية الموجات الدقيقة بعيدا عن الأطعمة. لهذا السبب لا تستخدموا هذا النوع من الأواني والأطباق. يمكن استخدام قطع صغيرة أو شريط من رقائق الألومنيوم لتغطية الأقسام الموجودة على الأطراف مثل أجنحة أو سيقان الدواجن أو حواف المفاصل الرقيقة. كما يمكن أيضا استخدام صينية طعام مسطحة ذات عمق حافة يقل عن 1.5 سم؛ ولكن في هذه الحالة، يتم استخدام الورق الزيتي أو فيلم النايلون بدلا من رقائق الألمنيوم.
- يجب تجنب استخدام الأواني/ الأوعية الزجاجية الرقيقة جدا و الكريستال المرصص.
- يجب عدم استخدام أوعية أو أعطية الميلايين أو أكياس التخزين المستخدمة من أجل الفريزر أو المحافظة على الطعام.
- لا يجوز استخدام أي نوع من أنواع الورق للطهي الطويل في الفرن. قد يؤدي ذلك إلى اشتعال الورق.
- يجب عدم استخدام الأوعية/ الأواني الخشبية الكبيرة، لان طاقة الميكروويف تسبب جفاف هيكل الخشب وتجعله يصبح هشاً.

### المواد التي يمكنكم استخدامها في فرن المايكرويف

الألومنيوم	لأغراض الحماية / التخزين فقط. يمكن استخدام قطع ناعمة صغيرة لتغطية قطع اللحم الرقيقة أو قطع لحوم الدواجن لمنع وتجنب الطهي المفرط لهم. إذا كانت قطع الألمنيوم قريبة جدا من جدران الفرن، قد يحدث انحناء. يجب أن تكون قطع الألمنيوم بعيدة 2.5 سم على الأقل عن جدران الفرن.
طبق التسمير (التلون الاحمر/ البني)	اتبعوا إرشادات الشركة المصنعة. يجب أن يكون الجزء السفلي لطبق التسمير مرتفعا عن الصينية الدوارة ما لا يقل عن 5 مم. الاستخدام غير السليم قد يؤدي إلى كسر الصينية الدوارة.
أدوات المائدة	استخدموا فقط الأدوات المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف. لا تستخدموا الأطباق المتصدعة أو ذو الحواف الحادة.
المرطبات الزجاجية	قوموا بإزالة الغطاء عنها دائما. استخدموها فقط لتسخين الطعام حتى يصل درجة سخونة. معظم المرطبات الزجاجية غير مقاومة للحرارة وقد تتعرض للكسر.
المنتجات الزجاجية	قوموا بإزالة الغطاء عنها دائما. استخدموها فقط لتسخين الطعام حتى يصل درجة سخونة. معظم المرطبات الزجاجية غير مقاومة للحرارة وقد تتعرض للكسر.



أكياس الطهي في الفرن	قوموا بإزالة الغطاء عنها دائما. استخدموها فقط لتسخين الطعام حتى يصل درجة سخونة. معظم المرطبات الزجاجية غير مقاومة للحرارة وقد تتعرض للكسر.
الأكواب والأطباق الورقية	استخدموها فقط من أجل الطهي/ التسخين لفترات قصيرة. لا تبتعدوا عن الفرن أثناء عملية الطهي.
المناشف الورقية	استخدموها لتغطية الأطعمة لإعادة تسخين الزيت وامتصاص الدهون. استخدموها فقط من أجل الطهي لفترات قصيرة وتحت الإشراف.
ورق البرشمان	يمكنكم استخدامه كغطاء لمنع الإنسكابات أو كمادة تغليف من أجل الطهي في البخار.
البلاستيك	يجب استخدام المنتجات المناسبة للاستخدام في فرن الميكروويف فقط. اتبعوا إرشادات الشركة المصنعة. يجب أن يكون موجودا عليه علامة تدل على أنها آمنة للاستخدام في الميكروويف. بعض الأوعية البلاستيكية تليين كلما تم تسخين الأطعمة في داخلها. يجب أن يتم ثقب فتحات في "أكياس السلق" والأكياس البلاستيكية المغلقة بإحكام بشكل موافق للتعليمات الموجودة فوق عبوة الأكياس، يجب أن يتم فتح قسم الهواء أو جزء منه.
أوعية التغليف البلاستيكية.	استخدموا الأوعية الآمنة للاستخدام في المايكروويف فقط. استخدموها من أجل تغليف الطعام أثناء الطهي للمحافظة على الرطوبة. لا تسمحوا لأوعية التغليف / التغطية البلاستيكية بأن تكون ملامسة للطعام.
مقاييس الحرارة	استخدموا المقاييس الآمنة للاستخدام في المايكروويف فقط (مقاييس حرارة اللحم والسكر).
ورق الشمع	تستخدم كغطاء للحفاظ على الرطوبة ومنع انسكابات الطعام.

## المواد التي ينبغي تجنب استخدامها في فرن الميكروويف

### الأطباق

صواني الألمنيوم	يمكن أن يكون سببا في الانحناء. قوموا بنقل الطعام الى طبق مناسب لفرن الميكروويف.
كراتين الأغذية ذو المقابض المعدنية	يمكن أن يكون سببا في الانحناء. قوموا بنقل الطعام الى طبق مناسب لفرن الميكروويف.
الأوعية المعدنية أو ذو الأطراف المعدنية.	يحمي المعدن الأطعمة ضد طاقة الميكروويف. الحواف المعدنية يمكن لها أن تؤدي الى الإنحناء
روابط/ اسلاك الإغلاق المعدنية	يمكن أن تكون سببا في الانحناء، كما يمكن لها أن تؤدي الى نشوب حريق في الفرن.
الأكياس الورقية	يمكن أن تكون سببا في نشوب حريق في الفرن.
الرغوة البلاستيكية	قد تذوب الرغوة البلاستيكية عند تعرضها لدرجات الحرارة العالية أو يمكن لها أن تؤدي الى تلوث السوائل الموجودة في الداخل.
الخشب	عند استخدام الخشب في داخل فرن الميكروويف فإنه سوف يجف ويتصدع أو تنفصل أجزائه عن بعض.

وعاء الطهي	الميكروويف	الشوي	مزيج من الاثنين
زجاج مقاوم للحرارة	نعم	نعم	نعم
زجاج غير مقاوم للحرارة	لا	لا	لا
سيراميك مقاوم للحرارة	نعم	نعم	نعم
وعاء بلاستيكي آمن للاستخدام في الميكروويف	نعم	لا	لا
ورق المطبخ	لا	لا	لا
أوعية معدنية	لا	نعم	لا
رقائق الألومنيوم وأوعية الألومنيوم	لا	نعم	لا

## طريقة استخدام فرن الميكروويف

• قفل الغطاء : يجب أن يكون الغطاء مغلقا بشكل صحيح من أجل تشغيل فرن الميكروويف.

• زجاج الغطاء الأمامي: يوفر القدرة على مشاهدة عملية الطهي.



• الحلقة الإسطوانية: استخدموا الحلقة الإسطوانية في أسفل الصينية الزجاجية. لا تضعوا أي صواني مختلفة مباشرة على حلقة الأسطوانة باستثناء الصينية الزجاجية المخصصة. يجب أن يتم وضع الحلقة الإسطوانية بشكل تام في مكانها.

تنبيه: لا تقوموا بتشغيل الفرن الخاص بكم أبدا عندما لا تكون الحلقة الإسطوانية والصينية الزجاجية موجودتان في داخل الفرن.



• الصينية الزجاجية الدوارة: استخدموا الصينية الزجاجية في جميع عمليات الطهي. سوف تقوم الصينية الزجاجية بتجميع مياه الطعام وقطع الطعام التي قد تنسكب. خلاف ذلك فإنها سوف تنسكب مباشرة على داخل الفرن وسوف تجف. قوموا بتركيب الصينية الزجاجية على الحلقة الإسطوانية. دوران الصينية الزجاجية الدوارة أثناء تشغيل الفرن سوف يساعد على طهي الطعام بالتساوي من كل الجهات.

• لوحة التحكم وميزاتها:

يوجد في لوحة التحكم للفرن زر التحكم الطاقة يمكنكم من خلاله ضبط الطاقة المطلوبة و زر مؤقت من أجل تحديد وقت الطهي.



1-المؤقت:

• الحد الأقصى لوقت الطهي الذي يمكن ضبطه هو 30 دقيقة

• كل عيار هو 1 دقيقة

• عند اكتمال المؤقت، يصدر صوت الجرس ويعود المؤقت إلى وضعية الصفر.

2-زر التحكم في الطاقة:

• يمكنكم ضبط مقبض التحكم في الطاقة عن طريق تحويله إلى الموضع المناسب وفقا لعملية الطهي التي تريدون القيام بها.

• بعد ضبط الطاقة والتوقيت، سوف يبدأ الفرن بالعمل. في نهاية الوقت المحدد، سيقوم الجهاز بإعطاء إشارة صوتية وسيتوقف عن العمل تلقائيا.



• تأكدوا من أن إعداد الوقت هو في الوضعية "0" عندما تكونوا لا تستخدموا الجهاز.

ملاحظة: تأكدوا من أن إعداد الوقت هو في الوضعية "0" قبل قيامكم بإخراج الأطعمة التي قتمت بطهيها أو تسخينها في فرن الميكروويف.

يوجد هناك ستة مستويات طاقة:

عالي	انتاج طاقة 100%	(طهي سريع)
متوسط عالي	انتاج طاقة 80%	(طهي عادي)
متوسط	انتاج طاقة 66%	(الطهي البطيء)
متوسط منخفض	انتاج طاقة 40%	(المشروبات أو الحساء)
إزالة الجليد (تذويب الأطعمة المجمدة)	انتاج طاقة 37%	(إزالة الجليد)
منخفض	انتاج طاقة 17%	(المحافظة على الحرارة)

الجدول التالية تحتوي على مدة تذويب مرجعية (إزالة الجليد) لمختلف الأطعمة:

نطاق الوزن	فترة إزالة الجليد	
0,1 - 1,0 م غك	26:00-1:30	اللحم
0,2 - 1,0 م غك	22:00-02:30	اللحوم البيضاء
0,1 - 0,9 م غك	14:00-1:30	المأكولات البحرية

يوجد هناك ستة مستويات طاقة:

• قوموا بإزالة جميع مواد التغليف والاكسسوارات.  
تنبيه: لحماية المغنطرون، لا تقوموا بإزالة غطاء الميكا الأبيض المركب على تجويف الفرن.

1. إختاروا سطحاً مستويًا يوفر مساحة مفتوحة كافية من أجل فتحات المداخل و/ أو المخارج.

يجب ترك مسافة لا تقل عن 7.5 سم بين الفرن وأي جدران مجاورة. يجب أن يبقى جانب واحد مفتوحاً.

- اتركوا مسافة لا تقل عن 30 سم من الجهة العلوية للفرن.

- لا تقوموا بإزالة الساقين من أسفل الفرن.

- انسداد فتحات المدخل و/ أو المخرج يمكن أن تؤدي إلى إلحاق الضرر بالفرن.

- ضع الفرن في أبعد مكان ممكن عن الأجهزة مثل التلفزيون والراديو.

2. قوموا بتوصيل الفرن الخاص بكم بمأخذ كهربائي تم تأريضه. تأكدوا من أن الجهد والتردد هم نفسهم الجهد والتردد الموجودان على ملصق الجهاز.  
تنبيه: لا تضعوا الفرن فوق الموقد أو أية جهاز أو أداة أخرى مولدة للحرارة. إذا تم وضع الفرن على مصدر الحرارة أو بالقرب منه، فإن ذلك قد يؤدي الى تلف الفرن ويجعل الضمان لاغيا. قد يكون السطح الذي يمكن الوصول إليه ساخنا أثناء التشغيل.

### تشغيل الفرن الخاص بكم

- تأكد من قابس الفرن الخاص بكم قد تم توصيله في مأخذ كهرباء تم تأريضه..
- افتحوا الباب الأمامي. ضع صينية الطعام أو الطعام فوق الصينية الزجاجية الدوارة في داخل الفرن.
- قوموا بتعديل مستوى الطاقة حسب عملية الطهي التي ترغبون القيام بها.
- أديروا زر الموقت لتعيين وتحديد الوقت الذي تريدونه. إذا كان الوقت المطلوب أقل من 10 دقائق، قوموا بتحرك مقبض الموقت إلى موضع فوق الـ 10 دقائق ثم عودوا إلى إعداد الوقت المطلوب.
- أغلقوا الغطاء الأمامي بشكل صحيح. سوف يضيئ ضوء الفرن الخاص ومن ثم سوف يبدأ الفرن بالعمل. في حال عدم إغلاق الغطاء الأمامي بشكل صحيح فإن الفرن لن يشتغل.
- فتح الغطاء من وقت لآخر من أجل خلط الطعام أو التحقق من حالة الطعام سوف تؤدي الى تقسيم عملية الطهي. عند فتح الغطاء الأمامي، ستتوقف عملية الطهي والموقت وسيبدأ الموقت بالعد مرة أخرى عند إغلاق الغطاء.
- أثناء الطهي، يمكنكم إيقاف عمل الفرن عن طريق فتح باب الفرن. إذا كنتم لا ترغبون في الاستمرار في الطهي تأكدوا دوما من إرجاع زر الموقت الى وضعية الـ "0".
- سوف يرن الجرس عندما ينتهي وقت الطهي المحدد. سوف ينطفئ ضوء الفرن وتنتهي عملية الطهي تلقائيا.

**تحذير!** إذا كنتم لا تستخدمون الفرن، تذكروا إبقاء زر الموقت على وضعية الـ "0" (مغلق).

### التذويب (إزالة الجليد)

- واحدة من أكبر مزايا فرن الميكروويف هو قدرته على تذويب جليد الأطعمة بسرعة.
- للقيام بذلك، يجب أولا إزالة الروابط أو الأسلاك المعدنية من أكياس الطعام المجمد واستبدالها بالخيط أو المطاط. افتحوا العبوات المصنوعة من الكرتون قبل وضعها في الفرن. قوموا بقطع أو ثقب أكياس النايلون أو أكياس التغليف. إذا كانت الأغذية مغلقة بالألومنيوم، تخلصوا من الألومنيوم وضعوا الغذاء في وعاء مناسب. (إذا كانت الاغذية المجمدة لديها جلد، تخلصوا من الجلد)

- من أجل ضمان تذويب متساوي، قوموا بتمديد كيس النايلون الموجود فوق الأغذية. ( عند تذويب قطع كبيرة من اللحم، لا تنسوا تغليف الأقسام الرقيقة من لحوم الدواجن )

من أجل إبطاء التسخين. وإلا، فإن الأجزاء الخارجية سوف تجف وحتى إنها سوف تبدأ بالنضوج.)

• حافظوا دائما على بقاء تسلسل الذوبان قصيرا. إذا كانت المناطق الداخلية من الأطعمة المذابة لا تزال مجمدة، قوموا بوضع الأطعمة في الميكروويف مرة أخرى. كما يجب عليكم إعطاء فترة للإسترخاء خلال عملية التذويب: لأن عملية التذويب تبقى مستمرة أثناء فترة الإسترخاء.

• فترة ذوبان الجليد تعتمد على درجة تجميد الطعام. أثناء فترات ذوبان الجليد أو الراحة، قوموا بقلب الأطعمة المجمدة أو تقسيمها الى قطع إذا كان ذلك ممكنا.

### عملية التسخين

• يمكنكم إعادة تسخين الطعام المطبوخ أو المتبقي بسرعة وبشكل فعال دون إفساد نضارة وطعم الطعام. أثناء عملية التسخين، يمكنكم تغطية الطعام باستخدام غطاء آمن للاستخدام في الميكروويف أو ورقة التغليف البلاستيكية بهدف حماية رطوبة الطعام. إغلاق الجزء العلوي من الأطعمة سوف يحمي الحرارة ويسرع عملية التسخين. وعلاوة على ذلك، فإنه يمنع انسكاب الطعام. بالنسبة للسندويشات والكعك، يمكنكم لفها باستخدام المناشف الورقية من أجل امتصاص الرطوبة وعدم جعلهم يتحولون الى عجين.

• قوموا بنشر الطعام في أوعية غير عميقة. قد يحتاج الطعام أحيانا للخلط والتقليب من حين لآخر من أجل التسخين.

### التوصيات

#### كيفية وضع الأطعمة

• سوف تحصلون على أفضل نتيجة إذا قمتم بتوزيع الطعام في داخل الوعاء. يمكن القيام بهذا النظام بأشكال متعددة لمن أجل الحصول على أفضل نتائج.

• إذا كنتم سوف تطهون العديد من القطع من نفس النوع (البطاطا غير المقشرة على سبيل المثال) قوموا بوضعها على شكل دائري.

• أثناء طهي المواد الغذائية ذو الأشكال والأحجام المختلفة، قوموا بوضع أصغر القطع وأرقها في منتصف الوعاء/ الإناء. هكذا فإن تلك القطع من الطعام سوف تنضج في النهاية.

• قوموا بوضع الأطعمة الغير مسطحة، مثل الأسماك، في وعاء الطهي بحيث تقع أذيالها في منتصف الوعاء.

• عند تخزين وجبة في الثلاجة أو تسخينها، قوموا بوضع الأجزاء الكثيفة والسميكة في الجهة الخارجية للوعاء والقطع الأكثر رقة وأقل كثافة في الجهة الداخلية للوعاء.

• ضعوا قطع اللحم المقطعة بشكل رقيق فوق بعضها البعض.

• كما يجب وضع القطع السميكة مثل النقانق، السجق واللحوم بحيث تكون قريبة من بعضها البعض.

• قوموا بتسخين مرق اللحم أو الصلصات في وعاء منفصل. يفضل استخدام الأوعية الضيقة والطويلة بدلا من الأوعية الواسعة والطويلة. عند تسخين صلصة مرق اللحوم أو الحساء لا تملأوا الأوعية أكثر من 2/3 من حجمها.

• في حال رغبتكم بطهي سمكة كاملة فإنه يجب عليكم القيام ببعض الشقوق على جسم

السمة مما يجعلكم تتجنبون انفجار الجلد.

- قوموا بتغطية رأس السمك وذيله باستخدام رقائق الألمنيوم من أجل تجنب الطهي المفرط لها.
- إذا كنتم تستخدمون فيلم النايلون، الأكياس أو أوراق الزيتية فإنه يجب عليكم ترك فراغ أو فتح ثقب فيها من أجل السماح للبخار بالخروج..
- سوف يتم طهي الأطعمة ذو القطع الصغيرة بشكل أسرع من تلك ذو القطع الكبيرة. كما أن الأطعمة ذو الشكل المنتظم سوف يتم طهيها بشكل أسرع مقارنة بغيرها. اعملوا على تقطيع المواد الغذائية في أحجام متساوية وبأشكال منتظمة من أجل الحصول على أفضل نتائج للطهي.

### كمية الأطعمة

- كلما زادت كمية الطعام الذي تقومون بتحضيره فإنه سوف يأخذ فترة أطول من أجل أن ينضج. طعام ذو كمية مزدوجة يعني ضعف وقت التحضير.

### محتوى الرطوبة

- سوف تختلف فترة الطهي اللازمة اعتمادا على كمية السائل الموجودة، لأن أفران الميكروويف حساسة تجاه الرطوبة. الأطعمة المحتوية على سوائل طبيعية (مثل الخضروات والأسماك والدواجن) سوف يتم طهيها بشكل سريع وسهل. ينصح بإضافة الماء أثناء طهي الأطعمة الجافة مثل الأرز والفاصوليا المجففة في الميكروويف.

### الضباب

- يمكن أن تسبب الرطوبة الموجودة في المواد الغذائية في بعض الأحيان التكثيف (نشوء الضباب) في داخل الفرن أثناء عملية الطهي. هذا أمر طبيعي. وغالبا ما تؤدي الأطعمة المغطاة إلى نشوء ضباب أقل..

### السكر

- عند طهي الأطعمة التي تحتوي على الكثير من السكر أو الدهون مثل البودينغ والبطائر، يجب اتباع التوصيات الموجودة في كتيب الطهي لفرن الميكروويف.
- في حال تجاوزكم الفترة الموصى بها، فإن ذلك قد تتسبب في حرق الطعام أو تلف الفرن.

### خفض الضغط الموجود في الأطعمة

- العديد من المواد الغذائية تكون مغلفة بالقشور أو الجلود. يمكن أن تتصدع هذه الطبقات أثناء الطهي بسبب تراكم البخار الذي يحدث في داخلها. لمنع هذا الأمر، يجب ثقب هذه القشور أو الجلود باستخدام السكين أو الشوكة. يجب تطبيق هذه العملية على البطاطا، كبد الدجاج، صفار البيض، النقانق، السجق وبعض الفواكه.

### طهي الأطعمة بشكل متساوي

- أثناء طهي الأطعمة مثل الدجاج، الهامبرغر أو شرائح اللحم ينبغي أن يتم قلبها مرة واحدة.
- إذا كان ذلك ممكنا وحسب نوع الطعام المطهي، قوموا بخلط الطعام أثناء الطهي مرة أو مرتين بحيث تبدأون الخلط من الأطراف الخارجية للوعاء إلى وسط الوعاء.

## فترات الطهي المختلفة

- ابدوا دائما من خلال تجريب فترة الطهي الدنيا وتحققوا ما إذا نضج الطعام أم لا. أوقات وفترات الطهي الواردة في هذا الدليل هي فترات تقريبية.
- يمكن أن تختلف فترات الطهي تبعا لأحجام الأطعمة والأوعية وشكلها.

### فترة الانتظار

- عليكم دائما الانتظار لفترة من الوقت بعد إخراج الأطعمة المطهية من الفرن. سوف يكون من الجيد دائما الانتظار لفترة من الوقت بعد عمليات إزالة الجليد/ التذويب والطهي وإعادة التسخين. لأن حرارة الطعام سوف تنتشر بشكل جيد. حتى بعد توقف الفرن، فإن طهي الطعام يستمر لفترة من الوقت في داخل فرن الميكروويف. لا تستمر هذه العملية بسبب فرن الميكروويف، ولكن بسبب الطاقة الموجودة في داخل الأطعمة. قد يختلف وقت الانتظار اعتمادا على نوع الطعام. أحيانا قد تكون هذه الفترة قصيرة بما فيه الكفاية لإخراج الطعام من الفرن ووضعه على طبق التقديم. قد يستغرق ذلك ما يصل إلى 10 دقائق من أجل الأطعمة كبيرة الحجم.

### الأوعية البلاستيكية التي يمكن استخدامها في الميكروويف

- بعض الأوعية البلاستيكية التي يمكن استخدامها في الميكروويف قد لا تكون مناسبة من أجل طهي الأطعمة التي تحتوي على نسب عالية من السكر والدهون.

### التنظيف وعناية المستخدم

- تأكدوا من أن الجهاز مغلق وأن قابس الجهاز مفصول عن مأخذ الكهرباء قبل القيام بتنظيف الجهاز والعناية به.
- بعد تنظيف السطح الخارجي للفرن بقطعة قماش رطبة وناعمة، جفوا بتجفيف الفرن باستخدام بقطعة قماش جافة.
- لمنع لحاق الأضرار بأجزاء الفرن التي تعمل، لا تسمحو للماء بأن يتسرب في فتحات التهوية. قوموا بتنظيف لوحة التحكم الخاصة بفرن المايكرويف باستخدام قطعة قماش ناعمة ورطبة فقط.
- لا تستخدموا المنظفات الكاشطة، أو أسلاك الجلي (السلكة)، أو أقمشة الغسل الخشنة أو المواد الكيميائية الكاشطة مثل كلوريد الكبريت على فرن الميكروويف أو على أي جزء من الفرن.
- لتنظيف الأسطح الداخلية للفرن الخاص بكم؛ قوموا بصب كوب من الماء واجعلوه يغلي لمدة 2-3 دقائق من أجل تليين البقع الجافة الموجودة في داخل الفرن. امسحوا الأسطح الداخلية والسقف باستخدام قطعة قماش ناعمة مع المنظفات. مرة أخرى قوموا بتجفيف تلك الأسطح باستخدام قطعة قماش جافة.
- للتخلص من الروائح في الفرن، قوموا بغلي ما مقداره ملعقة حساء من خليط عصير الليمون في داخل الفرن لمدة بضع دقائق.
- لتنظيف الأرضية الداخلية للفرن، قوموا بإزالة الصينية الزجاجية الدوارة والحلقة الإسطوانية. إغسوا الصينية الزجاجية الدوارة والحلقة الإسطوانية باستخدام الماء والصابون. بعد ذلك قوموا بشطفهم بالماء وتجفيفهم.
- قبل تشغيل الفرن، ضعوا الصينية الزجاجية والحلقة الإسطوانية في أماكنهم الصحيحة.
- عند تنظيف السطح الداخلي للغطاء، استخدموا اسفنج ناعمة أو قطعة قماش غير مسببة للخدوش.



## المواصفات التقنية

الجهد	230 فولت، 50 هيرتز
الطاقة	1150 واط
انتاج طاقة الميكروويف	700 واط
تردد التشغيل	2450 ميغاهيرتز
شكل التبريد	مروحة
لقدرة الداخلية للفرن	20 لتر
قطر الصينية الزجاجية الدوارة	245Ø ملم
الأبعاد الخارجية	451*256.5*358 mm
الوزن الصافي	4.10 كغم



Product life 10 years  
**Technical Specifications**  
 230 V- 50 Hz  
 1150 W

### الخصوصيات التي يجب الانتباه اليها أثناء الشحن والنقل:

- من أجل عدم تعرض الجهاز وأقسامه للضرر أثناء الشحن والنقل يجب حفظه في علبته الأصلية.
- احفظ المنتج أثناء الشحن في وضعه الطبيعي.
- انتبه لئلا يسقط الجهاز أثناء النقل واحفظه ضد الصدمات.
- الاعطال والاضرار الحاصلة أثناء الشحن بعد تسليم المنتج الى الزبون لا تدخل ضمن نطاق الضمان.

### ملائم لتعليمات الـ EEE

## WEEE

يتكون هذا الجهاز من أجزاء تم صنعها عبر عملية إعادة التدوير المتطابقة وتوجيهات الـ WEEE؛ لذا يجب عدم رميه في القمامة. ومن فضلك، راجع أقرب مركز للجمع؛ تحقيقاً لإعادة تدوير هذا الجهاز.



دروتس ملأ:

**Ningbo Singfun Electric Appliance Co.,Ltd.**

No.1 Dong wei Road, Fusha Industrial Zone, Fusha Town, Zhongshan, Guangdong, China  
 Tel: +86760-22507389 Fax: +86760-22507078

جتن ملأ:

**Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.**

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b Eüyüp 34050 İstanbul Türkiye  
 Made in China / Menşei Çin'dir.

Tel: +90 212 467 80 80 Fax: +90 212 467 80 00

**www.arzum.com**

# GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

**a- Sözleşmeden dönme,**

**b- Satış bedelinden indirim isteme,**

**c- Ücretsiz onarılmasını isteme,**

**ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.**

**4. Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi** durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

**5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir.

Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

**6. Malın tamir süresi 20 iş gününü**, binek otomobil ve kamyonetler için ise **30 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildiri tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

**7. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasında** kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

**8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak** çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

**9. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketici** Gümrük ve **Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

# ARZUM

## MICROCOOK

AR 2029 MİKRODALGA FIRIN

### GARANTİ BELGESİ

BELGE NO: 0051

BELGE TARİHİ: 06/04/2015

İMALATÇI FİRMA

UNVAN : ARZUM ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

ADRES : OTAKÇILAR CADDESİ NO: 78 KAT: 1 B BLOK NO: B1b  
34050 EYÜP-İSTANBUL

TEL : (0212) 467 80 80 FAKS: (0212) 467 80 00

E-POSTA :

FİRMA YETKİLİ İMZASI:

ARZUM ELEKTRİKLİ  
EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

ÜRÜNÜN CİNSİ : MİKRODALGA FIRIN

MARKASI : ARZUM

MODELİ : MICROCOOK

TYPE NO : AR 2029

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

GARANTİ SÜRESİ : 3 YIL

AZAMİ TAMİR SÜRESİ : 20 İŞ GÜNÜ

SATICI FİRMA

UNVAN :

ADRES :

TEL - FAKS :

E-POSTA :

FATURA TARİH VE NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

TARİH, İMZA VE KAŞE :

Bu belgenin kullanılması 6502 sayılı Tüketici Korunması Hakkında Kanun ve bu kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca Arzum Elektrikli Ev Aletleri San.ve Tic. A.Ş. tarafından hazırlanmıştır.

# ARZUM

ARZUM DANIŐMA MERKEZİ

**444 1 800**

[www.arzum.com](http://www.arzum.com)

AR2029-111217

GENEL DAĐITICI  
ARZUM ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ő.  
Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b  
Eyüp 34050 İstanbul Türkiye  
Tel: (0212) 467 80 80 Faks: (0212) 467 80 00

