

# MİKROJET

AR 282 İZGARALI  
MİKRODALGA FIRIN

KULLANMA KILAVUZU

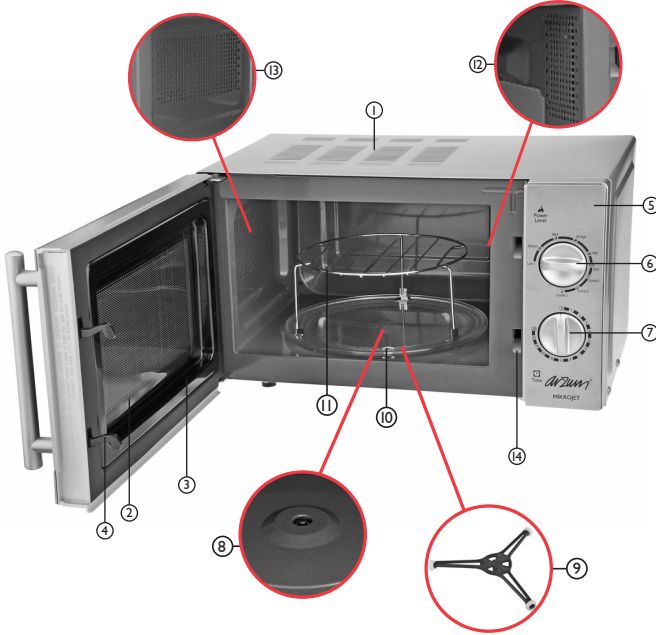
# Arzum®



## 1200 W

**3YIL**  
ARZUM GARANTİSİ

## MİKROJET AR 282 IZGARALI MİKRODALGA FIRIN



- 1- Fırın gövdesi
- 2- Ön kapak camı
- 3- Kapak izolasyonu (iç kısmı)
- 4- Ön kapak kilitleri
- 5- Kontrol panosu
- 6- Güç kontrol düğmesi
- 7- Zamanlayıcı düğmesi

- 8- Döner mil
- 9- Silindirik halkası
- 10- Döner cam tepsi
- 11- Izgara ısıtıcısı
- 12- Işık
- 13- Havalandırma delikleri
- 14- Ön kapak kilit delikleri

Arzum Mikrojet Izgaralı Mikrodalga Fırın'ı tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Bu ürünün de, diğer ürünlerimiz gibi hayatınızı kolaylaştırmasını dileriz.

Cihazınızdan iyi verim almak için kullanın kılavuzunu dikkatlice okuyunuz ve daha sonra gerekli olabileceğinden saklayınız.

### ÖNEMLİ UYARILAR

- Arzum Mikrojet Izgaralı Mikrodalga Fırın'ın üzerinde yazılı voltajın, bulunduğunuz yerin voltajına uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir uyumsuzluk durumunda meydana gelebilecek anzalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu nedenle oluşabilecek bir anıza, 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 verilmişse ve içermiş olduğu tehlikeler kendileri tarafından anlaşılmışsa 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşal 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, kullanımlı 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 kablосundan 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 vermemeyiniz.

• 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 mikrodalga 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 Bölgeleri'nde mutfak sıcaklığı 35 dereceyi aşabileceği için fırını çalıştırmadan önce mutfağın sıcaklığını kontrol ediniz.

• İlk kullanımı öncesi fırının içini yumuşak, nemli bir bezle siliniz ve kurulayınız.

• Fırın kapağı açık iken kapak üzerine dayanmayınız veya çocukların asılıp sallanmalarına izin vermemeyiniz. 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.**

• Fırınınızın 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 fırınınız tezgâh üstü kullanım için tasarlanmıştır. Tezgâh üstü kullanımı için fırınınızı düz ve sabit bir tezgâh, masa ya da mutfak sehpa üzerine yerleştiriniz.

• Fırınınızı çalıştırmadan önce döner cam tepsi ve silindir halkasının yerine oturduğundan emin olunuz. Özellikle silindir halka alt kısmındaki yuvaya tam oturduğundan emin olunmalıdır. Silindir halka yüzeye tam oturduğundan tekerleklerin tamamı gövdeye temas eder.

• Mikrodalga fırınınızda su gibi sıvıdan kaynama noktasından daha yüksek bir sıcaklığa kadar ısıtmak taşmaya yol açabilir. Bunun önüne geçmek için,

1- Ağzı dar veya kapalı kaplar kullanmayınız.

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

3- Isıtma sonrası, kısa bir süre dinlenmesine izin veriniz ve kabı 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 çalışmaları için kullanmayınız.

• Yiyecek paketlerini fırına yerleştirmeden önce kâğıt veya plastik paketlerdeki telden yapılıma ambalaj bağlarını çıkarınız.

• Fırının içine yerleştirdiğiniz malzeme alev alırsa, fırın kapağını kapalı tutunuz. Fırının çalışmasını durdurunuz ve fişi prizden çekiniz ya da evdeki sigortaları çıkartınız/altarı kapatınız.

• Mikrodalga fırınınızı, kabuklu veya kabuksuz, çırpılmamış yumurtalı 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 önlenektir. Isıtma öncesi biberon kapağını ve memesini çıkartınız.
- 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 misir patlatmak için kullanmayınız.
- Cihazınızı tavsiye edildiği şekilde ve amacına uygun kullanınız.

## NOT:

- 1- Silindir 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 emeceği 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 uçu bir topraklama teli bulunan bir kablosu vardır. Bu, uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve topraklanmış 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. Topraklama veya elektrik bağlantıları ile ilgili her hangi bir sorunuz 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 sorumlu değildir.

## 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 boş harcanan bir enerji söz konusu değildir. Pişirme sırasında sadece yiyecekler ısınır. Mutfak serinliğini muhafaza ederek, mutfakta çalışanı rahatsız etmez.
- Mikrodalga pişirme, aynı zamanda daha az bulaşık demektir. Yiyecekler; aynı kap içerisinde pişirilip servis edilebilir. Çünkü pişirme sırasında kaplar ısınmaz. Sırayan ve dökülen yiyecek artıkları, fırın duvarları üzerinde yanmazlar; fırını temizlemek kolaylaşır.
- Etlerin buzunu çözme unutmuşsanız telaşlanmanıza gerek yok. Mikrodalga fırın donmuş yiyecekleri birkaç dakika içinde çözülebilir ve derhal pişirme işlemine başlayabilirsiniz.

## MİKRODALGA PİŞİRME TEORİSİ

Mikrodalga fırın çalıştığında içindeki 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 PİŞİRME 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 kabin mikrodalgada kullanıma uygun olup olmadığının kontrolü için belirtilen bu yöntemi kullanabilirsiniz. Boş kâğıt, kâğıt bardak su koyarak mikrodalga fırın içine cam tepsi üzerine yerleştiriniz ve 1 dakika maksimum güç kademesinde çalıştırınız. Bu işlem sonuncunda aşın ısınan kaplar kullanılmamalıdır.

• Metal kaplar mikrodalgayı yiyecektek uzağa yansıtır. Bu nedenle bunları kullanmayınız. Kümes hayvanlarının kanat veya bacaklarını ya da eklemlerin 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 tepsi 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 kurumasına ve gevrek hale gelmesine yol açtığı için, büyük tahta kaplar kullanılmamalıdır.

## Mikrodalga fırında kullanılabileceğiniz malzemeler

### Kaplar

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alüminyum            | Yalnızca koruma/muhafaza amaçlı. Aşın 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 kullanımı döner plaka kırılmasına neden olabilecektir.                                                                                              |
| Yemek takımları      | Yalnızca mikrodalga fırında kullanıma uygun olanlar. Çatlamış veya çentikli tabakları kullanmayın.                                                                                                                                                                                 |
| Cam kavanozlar       | Her zaman için kapağını çıkartın. 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Kâğıt tabaklar ve bardaklar | Yalnızca kısa süreli pişirme/ısıtma için kullanın. Pişirme işlemi sırasında fırını başıboş bırakmayın.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Kâğıt havlular              | Yağın yeniden ısıtılması ve emilmesi için yiyeceği kapatmak için kullanın. Yalnızca kısa vadeli pişirme için gözetim ile kullanın.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Parşömen kâğıdı             | 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 ağırlmalıdır. |
| Plastik sarma kâğıdı        | Yalnızca mikrodalga fırında kullanım için güvenli olanlar. Nemi tutmak için pişirme sırasında yiyeceği kaplamak için kullanın. Plastik sarma / ambalaj kâğıdının yiyeceğe temas etmesine izin vermemeyin.                                                                                                                                                                                 |
| Termometreler               | Yalnızca mikrodalga fırında kullanım için güvenli olanlar (et ve şeker termometreleri).                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Balmumu kâğıdı              | Sıçrama önlemek ve nemi tutmak için kapak olarak kullanılabilir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## Mikrodalga fırında kaçınılması 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 bağları             | Kavislenmeye neden olabilecektir ve fırında yangın çıkmasına neden olabilecektir.                                                     |
| Kâğıt 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.                                     |

| Piştirme Kabi                    | Mikrodalga | Izgara | Kombinasyon |
|----------------------------------|------------|--------|-------------|
| Isiya dayanıklı cam              | Evet       | Evet   | Evet        |
| Isiya dayanıklı olmayan cam      | Hayır      | Hayır  | Hayır       |
| Isiya dayanıklı seramik          | Evet       | Evet   | Evet        |
| Mikrodalga emniyetli plastik kap | Evet       | Hayır  | Hayır       |
| Mutfak kağıdı                    | Evet       | Hayır  | Hayır       |
| Metal kap                        | Hayır      | Evet   | Hayır       |
| Alüminyum folyo & folyo kaplar   | Hayır      | Evet   | Hayır       |

## MİKRODALGA FIRININIZIN KULLANIMI

### DÖNER CAM TEPSİ

- 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.



### SİLİNDİR HALKASI

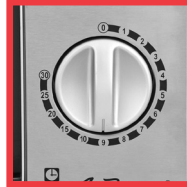
- Silindir halkasını cam tepsinin altında kullanınız. Cam tepsi dışında hiçbir tepsiyi doğrudan silindir halkasının üzerine koymayınız. Silindir halka yuvaya tam olarak yerleştirilmelidir.

**DİKKAT:** Silindir halka ve döner cam tepsi fırınınızın içinde değilken KESİNLİKLE fırınızı çalıştırmayınız.

## KONTROL PANOSU VE ÖZELLİKLERİ

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

- Güç kontrol düğmesini yapmak istediğiniz işleme göre uygun konuma çevirerek ayarlayabilirsiniz. Yine zamanlayıcı düğmesini, istediğiniz zamana 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 düğmesinin "0" konumunda olmasına dikkat ediniz.

| Fonksiyon / Güç                            | Çıkış                      | İşlem                                                                  |
|--------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Low – (düşük)                              | %18 mikrodalga             | Dondurma yumuşatma.                                                    |
| Defrost – (orta-düşük) defrost – buz çözme | %36 mikrodalga             | Çorba ısıtma, tereyağ yumuşatma veya besinlerin buzunu çözme.          |
| Med – (orta)                               | %58 mikrodalga             | Isıtma/pişirme, balık                                                  |
| M.High – (orta-yüksek)                     | %81 mikrodalga             | Pilav, balık, tavuk, kıyma et                                          |
| High – (yüksek)                            | %100 mikrodalga            | Tekrar ısıtma, süt ısıtma, su kaynatma, sebze ısıtma, içecek hazırlama |
| Combi.1 – (kombi. 1)                       | %70 ızgara, %30 mikrodalga | Sosis, kuzu eti, kebab, deniz ürünleri, biftek                         |
| Combi.2 – (kombi. 2)                       | %51 ızgara, %49 mikrodalga | Puding, omlet, finn patates                                            |
| Combi.3 – (kombi. 3)                       | %33 ızgara, %67 mikrodalga | Bütün tavuk                                                            |
| Grill – (ızgara)                           | %100 ızgara                | Finn ekmeği, dilimlenmiş yiyecekler                                    |

## FIRININIZIN KURULUMU

- Bütün paketleme malzemelerini ve aksesuarları çıkarınız.

**DİKKAT:** Magnetronu korumak için fırın boşluğuna takılmış bulunan açık kahverengi Mika 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 çıkmayınız.

- Giriş ve/veya çıkış deliklerinin tıkanması fırına zarar verebilir.

- Fırını mümkün olduğunca televizyon ve radyo gibi cihazlardan uzağa yerleştiriniz.

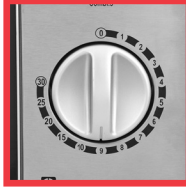
Mikrodalga'nın çalışması radyo veya televizyon yayınında parazit oluşmasına neden olabilecektir.

2. Fırınınızı 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.

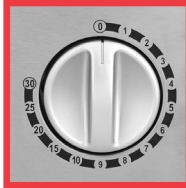
## FIRININIZIN ÇALIŞTIRILMASI

- Fırınınızın fişini mutlaka topraklı bir prize takınız.
- Ön kapağı açınız. Yemeği veya yemek tepsinizi fırının içindeki döner cam tepsiye yerleştiriniz.
- Yapacağınız işleme göre arzu ettiğiniz güç seviyesini ayarlayınız.
- Zamanlayıcı düğmesini çevirerek uygun gördüğünüz zaman ayarlamasını yapınız.



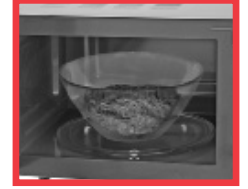
- Ön kapağı sıkıca kapatınız. Fırınınızın ışığı yanacak ve çalışmaya başlayacaktır. Kapak tam olarak kapanmamışsa fırın çalışmayacaktır.
- Yemeği karıştırmak ya da kontrol etmek için zaman zaman kapağın açılması, pişirme işlemini bölebilir. Ön kapak açılınca pişirme işlemi ve zamanlayıcı duracak, kapak 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!** Fırınınızı kullanmıyorsanız zaman ayarını "0" (kapalı) konumuna getirmeyi unutmayınız.



## Buz Çözme (Defrost)

- Yiyeceklerin buzlanının kısa zamanda çözülmesi, mikrodalga fırının en büyük avantajlarından biridir. Bunun için önce donmuş yiyecek torbalarında bulunan metal bağlama tellerini çıkartınız 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. Çözölmüş yiyeceğin iç kısmı hala buzlu ise mikrodalga fırına tekrar koyunuz. Çözölme esnasında dinlendirme süresi için de izin veriniz; çünkü dinlendirme süresi sırasında çözölme işlemi devam eder.

- Çözölme süresinin uzunluğu, yiyeceğin donma derecesine bağlıdır. Çözölme 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 hamurlaşmamları 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 yada 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 aynı bir kaptan ısıtınız. Dar ve uzun kapları geniş ve uzun olanlara tercih ediniz. Et suyu sos yada çorba ısıtırken kabın 2/3 ünden fazlasını doldurmayınız.
- Bütün balık pişirecekseniz üzerine yankılar 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 parçalılardan, düzgün şekilli yiyecekler diğerlerinden daha çabuk pişerlerdir. En iyi şekilde pişirmek için besin maddelerini eşit ebatlarda ve düzdün kesiniz.

## Buz çözmek için

- Paketin şekli çözülmeye zamanını etkileyebilir. Sığ dikdörtgen paketlerde derin kaplara oranla daha çabuk çözülme olur.
- Çözülmeye başladıkça parçaları birbirinden ayırınız. Böylece parçalar daha kolay çözülür.
- Yiyeceğin ısınmaya başlayan kısımlarını küçük folyo parçaları ile kapatınız. Tahta kürdanları folyonun yerinde durmasına yardımcı olacaktır.

## Yiyecek miktarı

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

## Nem içeriği

- Pişirme süresi sıvının miktarına bağlı olarak değişecektir; çünkü mikrodalgalar neme duyarlıdır. Doğal sıvılı besinler (sebze, balık, kümes hayvanları gibi) çabuk ve kolay pişerler. Piriñç 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.

## Pişirme sırasında yiyecekleri çevirmek ve karıştırmak

- Yemekleri karıştırmak ve çevirmek, her tarafın eşit pişmesi için önemlidir.

## 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.

## TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazınızın temizlik ve bakımını yapmadan önce kapalı olmasına ve fişinin prizden çekilmiş olmasına dikkat ediniz.
- Fırının dış yüzeyini nemli ve yumuşak bir bezle silerek temizledikten sonra kuru bir bezle kurulayınız.



- Fırınınız içindeki çalışır 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 kurulaştırınız.
- 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 durulaştırınız ve kurulaştırınız.
- Fırını çalıştırmadan önce, silindir halkayı ve cam tepsiyi yerlerine uygun şekilde takınız.
- Kapağın iç yüzeylerini temizlerken, çizici olmayan yumuşak bir sünger veya bez kullanınız.



Kullanım ömrü 10 yıl

#### Teknik Özellikler

|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| Voltaj                | 230-240 V ~ 50 Hz   |
| Güç                   | 1200 W              |
| Mikrodalga güç çıkışı | 700 W               |
| Izgara gücü           | 900 W               |
| Çalışma frekansı      | 2450 MHz            |
| Soğutma biçimi        | Soğutma fanı motoru |
| Fırın iç kapasite     | 20 lt               |
| Döner cam tepsi çapı  | Ø 245 mm            |
| Dış boyutlar          | 262x452x393 mm      |
| Net ağırlık           | Yaklaşık 11,3 kg    |

## 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 dönüşümünün sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.



Üretici / İthalatçı:

Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.  
Otağlar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b  
Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Made in P.R.C.

Tel: 444 1 800

**www.arzum.com**  
arzum@arzum.com

## GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garanti kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde anılanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin anzanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın anzasının 10 gün içerisinde giderilememesi halinde imalatçı-üretici veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar; benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı anılanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
  - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; en fazla dört defa veya belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa anılanmasının yanı sıra, bu anzanın maldan yararlanamamayı süreklili kılması,
  - Tamiri için gereken azami süresinin aşılması,
  - Satın alma tarihi 30 günü geçmemiş olan cihazın anızalı olması
  - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla anzanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan anzalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.



## GARANTİ BELGESİ

BELGE NO: 111426

BELGE ONAY TARİHİ: 06/04/2012

**İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMA**

UNVAN : ARZUM ELEKTRİKLI 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

**FİRMA YETKİLİ İMZASI:**

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

ÜRÜNÜN Cinsi : MİKRODALGA FIRIN  
MARKASI : ARZUM  
MODELİ : MİKROJET  
TYPE NO : AR 282

**BANDROL VE SERİ NO :**

**TESLİM TARİHİ VE YERİ :**

GARANTİ SÜRESİ : 3 YIL

AZAMI TAMİR SÜRESİ : 20 İŞ GÜNÜ

**SATICI FİRMA**

UNVAN :  
ADRES :  
TEL - FAKS :  
FATURA TARİH VE NO :  
TESLİM TARİHİ VE YERİ :  
TARİH, İMZA VE KAŞE :

Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyanınca, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARZUM®

ARZUM DANIřMA MERKEZİ

**444 1 800**

GENEL DAĞITICI

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

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Tel: (0212) 467 80 80 Faks: (0212) 467 80 00

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

AR282-201213

