

# arzum

## AIRTASTY XL

AR2091-G / AR2091-B

AIR FRYER SICAK HAVA FRİTÖZÜ

AIR FRYER

HEIßLUFTFRITTEEUSE

KULLANMA KİLAVUZU  
INSTRUCTION MANUAL  
GEBRAUCHSANWEISUNG

**1750 W**

**3**  
YIL  
YEARS  
JAHRE  
GARANTİ  
WARRANTY  
GARANTIE



ZAMAN  
AYARI



ISI  
AYARI



LİTRÉ  
KAPASİTE



DİJİTAL  
PANEL

Yetkili servis listesi için kullanım kılavuzunun son sayfasına bakınız.

For the authorized service list, please check the last page of the user manual.

# AIRTASTY XL

## AR2091-G / AR2091-B

### SICAK HAVA FRİTÖZÜ



1- Hava girişi

2- Dijital panel

3- Kızartma sepeti

4- Ayar düğmesi

5- Kızartma sepeti sapı

Arzum marka **Sıcak Hava Fritözü'ünü** satın aldığınız için teşekkür ederiz. Sizlere sunduğumuz diğer Arzum ürünlerinde olduğu gibi bu ürünün de hayatınızı kolaylaştırmasını diliyoruz.

Cihazınızdan maksimum verim alabilmek için lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz ve ileride kullanmak üzere saklayınız.

## ÖNEMLİ UYARILAR

- Arzum **Sıcak Hava Fritözü** Üzerinde belirtilen voltajın evinizdeki şebeke voltajına uygun olduğundan emin olunuz. Herhangi bir uyumsuzluktan kaynaklanan arızalarдан firmamız sorumlu tutulamaz ve bu arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Cihazınız yalnızca evde kullanım içindir. Dış mekanlarda ticari veya endüstriyel amaçlarla kullanmayınız.
- Cihazınıza zarar vermemek için yetersiz akım sağlayan uzatma kabloları kullanmayınız.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklara dikkat edilmelidir.
- Bu cihaz, güvenli bir şekilde kullanımla ilgili olarak gözetim altındalarda veya bu konuda kendilerine talimat verilmişse ve cihazı kullanmanın yol açabilecegi tehlikeler kendileri tarafından anlaşılmışsa, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duygusal veya zihinsel yetenek eksikliği bulunan veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.

- Elektrik çarpmasını veya fritözün hasar görmesini önlemek için güç kablosunu, fıştı veya cihazın herhangi bir parçasını suya veya başka sivilere batırmayınız.
- Cihaz çalışırken hava giriş ve çıkışını kapatmayınız.
- Hazneyi yağıla doldurmayınız. Hazneyi yağıla doldurmak yanın tehlikesine neden olabilir.
- Çalışırken cihazın iç kısmına dokunmayın.
- Fıste, güç kablosunda veya diğer parçalarda herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayın.
- Yetkisiz kişilerden cihazı değiştirmesini veya tamir etmesini istemeyiniz.
- Güç kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutunuz.
- Cihazın fışını prize takmayınız veya ıslak ellerle kullanmayın.
- Cihazın duvardaki prize düzgün şekilde takıldığından emin olunuz.
- Kabloyu ve cihazı çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayınız.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı anahtarına bağlamayınız.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanıcı malzemelerin üzerine veya yakınına koymayınız.
- Cihazı çalışırken duvara veya başka herhangi bir cihaza koymayınız. Hava giriş / çıkışını temiz tutmak için cihazın arkasında, yanlarında ve üstünde en az 5 inç boş alan bırakınız.
- Çalışma sırasında cihazın üzerine herhangi bir şey koymayınız.
- Cihazı bu kılavuzda açıklanan amaçlar dışında kullanmayın.
- Çalışır durumdayken cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Sıcak havayla kızartma sırasında, hava çıkış açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkış açıklığından güvenli bir mesafede tutunuz. Tavayı cihazdan çıkarırken sıcak buhar ve havaya dikkat ediniz. Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında ısınabilir.
- Cihazdan koyu renkli duman çıkışması halinde derhal cihazın fışını çekiniz, sepeti cihazdan çıkarmadan önce duman çıkışının durmasını bekleyiniz.
- Cihazın yatay, düz ve sabit bir yüzeye yerleştirildiğinden emin olunuz.
- Cihazı kullanmadan veya temizlemeden önce daima soğuması için 30 dakika bekleyiniz.

· Kablo veya fişi hasarlı olan veya düşürme vb. herhangi bir nedenle bozuk ya da herhangi başka bir şekilde hasar görmüş hiçbir cihazı çalıştmayınız. Kendiniz tamir etmeye çalışmayınız. Derhal bir **Arzum Yetkili Servisine** başvurunuz.

## İlk kullanımdan önce

- Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- Sepeti ve hazneyi su ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyiniz.
- Cihazın içini ve dışını temiz bir bezle siliniz.

## HAVA FRİTÖZÜNÜZÜ NASIL KULLANMALISINIZ

\* HERHANGİ BİR YANMA DURUMU İLE KARŞILAŞMAMAK İÇİN SEPET YERİNE OTURMADAN YİYECEK PİŞİRMEYİN.

### 1. Nasıl kullanılır: Hazne ve sepet

- Cihazı sabit bir yüzey üzerine yerleştirin.
- Hazneyi çıkarın ve sabit bir yüzeye yerleştirin.
- Emniyet kilidi üzerindeki koruma kapağını sürüklejin.
- Sepeti çıkarmak için emniyet kilidine basın.
- Yiyecekleri maksimum seviyeye kadar sepete koyun. Sepetin maksimum kapasitesi 2 kg'dır.

## 2. Kontrol paneli



| DÜĞME            | EYLEM | DAVRANIŞ   |
|------------------|-------|--|
| Başlat/Durdur    |       | Hızlı Basın<br>- Program ayarlandıktan sonra hava fritözünü çalıştırın.<br>- Hava fritözü pişirken pişirme işlemini duraklatın.                          |
| Iptal            |       | Hızlı Basın<br>- Mevcut programı iptal edin ve kurulum moduna dönün.   |
| Sıcaklık Düğmesi |       | Hızlı Basın<br>- Sıcaklık ayar moduna girin  |
| Düğme Süresi     |       | Hızlı Basın<br>- Süre ayarlama moduna girin.   |
| Dijital Düğme    |       | Dönüş<br>- Ön ayar menüsünde gezinin.<br>- Farklı modlarda keyfedeceğinizde Sıcaklık veya Süre ayarları arasında gezinin.<br>- Bekleme modundan çıkışın. |

## 3. Ses

|           |  |
|-----------|--|
| Ses       | Kısa bip sesi  |
| Tuş Kabul | Düğmeye basılır ve komut kabul edilir Not: Düğmeye döndürürken ses YOK |
| Alarm     | Pişirme tamamlandı   |
| Güç Açma  | Ürün fıştı prize takıldığından (Ekran / düğme ışıkları yanar)          |

## 4. Ürünü Çalıştırma

Cihaz Açık durumdayken,

1. U1 LED'leri Güç Açma sesiyle birlikte yanacaktır.
2. Güç Açma sekansından sonra (1 saniye), Hava fritözü Kurulum moduna geçecektir.
3. Eğer 60 saniye boyunca herhangi bir aktivite olmazsa, cihaz Bekleme moduna geçer.



Hava fritözüne güç gelmediğinde ekran siyahır



Güç açıldığında Tüm LEDler 1 saniye süreyle yanacak ve Güç Açıma sesi devreye girecektir



Güç Açıma sekansından sonra, ui Kurulum moduna geçecektir, Sıcaklık ve Süre göstergeleri kaybolacaktır. Rakamlar “---” gösterecektir

## 5. Bekleme Modu

### 5.1. Bekleme Moduna Girme



Kurulum Modunda, İptal düğmesine basın



Hava fritözü Bekleme Moduna geçerek ve tüm LED'ler kaybolacak, sadece “---” 1sn hızında yanıp sönecektir.



Hava fritözü pişirmeye yapmadığında veya 60 saniye veya daha uzun süre Kurulum modundayken.



Hava fritözü, 1 sn hızında yanıp sönecek olan “---” haricinde tüm LED'lerin kaybolmasıyla Bekleme Moduna geçecektir.

## Bekleme Modunu Etkinleştirme:

Bekleme Modunu Etkinleştirme:

1. Kurulum Modunda, iptal düğmesine basın.
2. Tuş Kabul sesi devreye girecektir.

3. Tüm LED'ler, sadece "---" bırakarak kaybolacaktır.
4. "---" 1 sn. hızında yanıp sönecektir.



Hava fritözü pişirme yapmadığında veya 60 saniye veya daha uzun süre Kurulum modundayken.



Hava fritözü, 1 sn hızında yanıp sönecek olan "---" haricinde tüm LED'lerin kaybolmasıyla Bekleme Moduna geçecektir.

## Otomatik Bekleme Modu:

1. Hava fritözü 60 saniyeden uzun süre pişirme yapmazsa veya Kurulum modunda değilse, otomatik olarak Bekleme Moduna geçecektir.
2. Bunun için ses devreye girmeyecektir.
3. Tüm LED'ler kaybolacak ve geriye sadece "---" kalacaktır. "---" 1 sn. hızında yanıp sönecektir.

## 5.2. Bekleme Modundan Çıkma:

1. Bekleme modunda, düğmeyi döndürün.
2. Tuş Kabul sesi devreye girecektir.
3. Ekran Kurulum moduna geçecektir.



Bekleme modunda, ekranı etkinleştirmek için düğmeyi çevirin. Ekran açıkken bir Tuş Kabul sesi gelecektir.



Hava fritözü, Bekleme modundan çıktıktan sonra Kurulum moduna geçecektir.

## 6. Otomatik Menü

Kurulum modunda:

Ön Ayarlı Menü İşlevini etkinleştirmek için düğmeyi döndürün. Seçilen simge 1 sn. hızında yanıp sönecek ve rakamlar pişirme süresini gösterecektir.

Ön Ayarlı Menu pişirme programını başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.

Ekranda sadece seçilen Ön Ayarlı Menu pişirme programı gösterilir (yanıp sönme olmaz) ve pişirme süresi ile sıcaklık arasında 1 sn. hızında geçiş yapılır.



Ön Ayar Menüsünü seçmek için düğmeyi döndürün. Düğmeyi kullanırken ses çıkmaz. Pişirme programını başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın. Tuş Kabul sesi devreye girecektir.



Hava fritözü Pişirme Durumuna girecek

## 7. Manuel Ayar

Kurulum modunda:

Sıcaklık düğmesine basın. Tuş Kabul düğmesi, devreye girecek ve Ön Ayar simgeleri kaybolacaktır. Sıcaklıği ayarlamak için düğmeyi kullanın. Rakamlar buna göre yukarı veya aşağı ayarlanacaktır.

Süre düğmesine basın. Tuş Kabul düğmesi devreye girecektir. Düğmeyi kullanarak süreyi ayarlayın. Düğmeyeyle sıcaklık ve süre ayarlanırken uyarı sesi gelmeyecektir. Pişirmeyi başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.



Sıcaklık düğmesine basın. Tuş Kabul sesi devreye girecektir. Ön Ayar simgeleri kaybolacaktır. Rakamlar ve Sıcaklık göstergesi görünecektir.



Düğmeyi istediğiniz sıcaklık ayarına çevirin. Zaman düğmesine basın. Tuş Kabul sesi devreye girecektir. Rakamlar (ileri zaman) ve Süre göstergesi görünecektir.



Düğmeyi istediğiniz sıcaklık ayarına çevirin. Başlat/Durdur düğmesine basın. Tuş Kabul sesi devreye girecektir. Hava fritözü Pişirme Durumuna girecek

## 8. Çalışma Esnasındaki Ayarlamalar

### 8.1. Hazne çıkarıldığında duraklatılır:

1. Hazne, pişirme işleminin ortasında Hava fritözünden dışarı çıkarılırsa Duraklatma modu otomatik olarak başlar ve rakamlar 1 sn. hızında yanıp söner.
2. Yiyecekleri ayarladıkten ve hazneyi hava fritözüne geri yerleştirdikten sonra Başlat/Durdur düğmesine basın. Tuş Kabul sesi devreye girecektir.
3. Hava fritözü, zamanlayıcıda kalan süre ile pişirme işlemeye devam edecektir.



Hazne çıktı. Tuş Kabul sesi devreye girecektir. Sıcaklık ve Süre düğmeleri görünecektir. Rakamlar 1 sn. hızında yanıp sönecektir



Hazne hava fritözünün içine geri yerleştiriliyor. Başlat/Durdur düğmesine basın. Tuş Kabul sesi devreye girecektir. Rakamların yanıp sönmesi duracaktır



Pişirme durumu zamanlayıcıda kalan süre ile devam edecektir

**NOT:** Bu ayarlama Manuel pişirme modu için de aynıdır.

### 8.2. Sıcaklık ve süre ayarlarının yapılması:

1. Pişirmeyi duraklatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın. Duraklatma modu otomatik olarak başlar ve rakamlar 1 sn. hızında yanıp söner.
2. Sıcaklık veya Süre Düğmesine basın. Ayarlamaları yapmak için düğmeyi kullanın.
3. Yeni ayarla pişirmeye devam etmek için Başlat/Durdur düğmesine

basın. Hava fritözü Pişirme Durumuna geçecektir.



Ön Ayar Menüsünü seçmek için düğmeyi döndürün. Düğmeye kullanırken ses çıkmaz. Pişirme programını başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın. Tuş Kabul sesi devreye girecektir.

Rakamlar 1 sn. hızda yanıp sönecektir. Sıcaklık düşmesine basın. Tuş Kabul sesi devreye girecektir. Düğmeyi çevirerek sıcaklığı ayarlayın



Sıcaklığı ayarladıkten sonra, süreyi ayarlamak için Süre düğmesine basabilir veya yeni ayarlarla pişirmeye devam etmek için Başlat/Durdur düğmesine basabilirsiniz

Hava fritözü yeni ayarlar ile Pişirme Durumuna girecektir

## 9. Pişirme Durumu

Gösterge panelindeki rakamlar çalışma sırasında Sıcaklık ve Süre arasında geçiş yapacaktır. Sıcaklık ve Süre göstergesi de buna göre görünecektir.

Pişirme sırasında yalnızca seçili Ön Ayar Menüsü simgesi yanacaktır. Diğer tüm Ön Ayar Menüsü simgeleri, sıcaklık ve süre düğmeleri kaybolacaktır. Manuel Ayar kullanılıyorsa, tüm Ön Ayarlı Menü simgeleri kaybolacaktır.



**Not:** Manuel ayar için, Ön Ayar Menüsü simgeleri kaybolacaktır.

## 10. Pişirme Sonu

Pişirme tamamlandığında Alarm sesi devreye girecektir. Rakamlar "End" göstererek ve sadece İptal düğmesi yanacaktır.

Ayar Moduna geri dönmek için düğmeyi çevirebilir veya İptal düğmesine basabilirsiniz.



- Hazneyi fritözden dışarı çekiniz ve bir tencere tutacağına yerleştiriniz.
- NOT: Yiyeceklerdeki yağı, haznenin dibinde birikeceğinden, hazneyi fritözden çekerken dikkatli olunuz.
- Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol ediniz, hazır değilse, hazır fritöze geri kaydırınız, pişirme sürenizi ayarlayınız, hava fritözünüze çalıştırmak için zamanlayıcıyı çeviriniz.

## 11. Temizlik ve bakım nasıl yapılır

Arzum Airtasty XL Air Fryer Sıcak Hava Fritözü'nüzün temizliğini kolaylıkla yapabilmek için aşağıdaki adımları takip ediniz.

Sıcak hava fritözünüzün temizliğine başlamadan önce prize takılı olmadığından emin olun. Zaman ve sıcaklık ayarlarını kapalı konumuna getiriniz ve fritöz hala sıcaksa birkaç dakika soğumasını bekleyiniz. Hazneyi yerinden çıkartınız. Tutma koluğun üstündeki şeffaf koruyucu kapağı ileri itiniz. Şeffaf kapağın altından çıkan, üstünde üçgen sembolü olan butona bastırınız ve sepeti yukarı doğru kaldırınız. Sepet ve hazne ayrılmaktır, temizliğini ister elde yıkayarak isterseniz de bulaşık makinesinde yapabilirsiniz. Sepetinizi kulpıyla beraber yıkayabilirsiniz.

Temizliği tamamlanmış olan sepetinizi kurulama bezile kurulayın. Hazneye geri koymak için, sepeti haznenin üzerine doğru yerleştirin. Kulp kısmının yerine geldiğinden emin olduktan sonra hafffçe aşağıya doğru bastırın. Çit sesini duyduğunuzda sepet hazneye oturmuş demektir. Daha sonra şeffaf koruma kapağını kendinize doğru çekin. Hazneyi makineye yerlestirebilirsiniz.

Not: Kolay bir temizlik için air fryerinizin pişirme sepetinin oturduğu alt hazneye pişirme öncesinde bir miktar su ekleyin.

Et, balık gibi tariflerin pişmesi sırasında oluşan fazla yağ ve suların hazne tabanında kurumasını veya yanmasını önerler.

- \* Lütfen her kullanımdan sonra haznede kalan yağı dökün
- \* Lütfen aşırı korozif deterjan kullanmayın.
- \* Lütfen hava fritözünü kuvvetli bir şekilde firçalamayın, aksi takdirde kaplaması zarar görecektir.

## Sorun Giderme

| SORUN  | MUHTEMEL NEDEN  | ÇÖZÜM  |
|--|---|--|
| Hava Fritözü çalışmıyor  | Fritöz prize takılı değil.  | Fritözü bir prize takınız.   |
|  | Pişirme zamanlayıcısı dönmemiyor.   |  |
| Fritözde pişirilen yiyecekler pişmiyor.                            | Sepet çok dolu.   | Daha eşit şekilde kizartıkları için sepette daha küçük yiyecek grupları kullanınız.  |
|  | Ayarlanan sıcaklık çok düşük.   | Sıcaklığını artırın (Bkz: "Hava Fritözünüüz Nasıl Kullanmalısınız?")   |
| Yemekler eşit olmayan şekilde kızartılmış                          | Bazı yiyecek türleri, pişirme süresinin yarısında sallanmalıdır.          | Üst üste veya karşılıklı duran yiyecekler, örneğin patates kızartması, pişirme süresinin yarısında sallanmalıdır (Bkz: "Hava Fritözünüüz nasıl kullanmalısınız?")                          |
| Kızarmış atıştırmalıklar fritözden çıktılarında çırçıır olmuyor.   | Kullanılan atıştırmalık türü, geleneksel bir fritöze göre hazırlanmıştır. | Daha gevrek bir sonuç için fırın tipi atıştırmalık kullanınız veya atıştırmalıkların üzerine hafif bir miktar yağı sürüneniz.  |
| Sepet cihazın içine doğru şekilde kaydırılmıyor                    | Sepet çok dolu.   | Sepeti "MAX" göstergesinin ötesinde doldurmayınız.   |
| Fritözden beyaz duman geliyor.                                     | Yağlı yiyecekler hazırlıyorsunuz.   | Yağlı yiyecekler hava fritözünde kızartıldığında, tavaya çok miktarda yağ sızar, yağ beyaz duman çıkarır ve tava normalden daha fazla ısınabilir. Bu, fritözü veya nihai sonucu etkilemez. |
|  | Hazinede halâ önceki kullanımından kalan yağ kalıntıları var.             | Beyaz duman, tavadaki yağın ısınmasından kaynaklanır. Her kullanımından sonra hazneyi düzgün bir şekilde temizlediğinizden emin olunuz.  |
| Patates kızartması hava fritözünde eşit olmayan şekilde kızarıyor. | Kullanılan patates kızartmalarının kalınlığı eşit değil.                  | Taze patates kullanım ve kızartmadan önce patateslenin eşit şekilde ve kalınlıkta olduğundan emin olun.  |
|  | Patates çubukları düzgün durulanmamış olabilir.                           | Çubukların dışındaki nişastayı çıkarmak için patates çubuklarını uygun şekilde durulayınız.  |
| Patates kızartmaları fritözden çıktılarında çırçıır olmuyor.       | Kızartmaların gevrekliği, kızartmalarındaki yağ ve su miktarına bağlıdır. | Yağı eklemeden önce patates çubuklarını kurutmuşsunuzdan emin olunuz.  |
|  |   | Daha gevrek bir sonuç için patates çubuklarını daha küçük kesiniz.   |
|  |   | Daha gevrek bir sonuç için hafifçe bir miktar daha yağ ekleyiniz.  |

## EK. ÖN AYAR MENÜSÜ

| İSİM                | SİMGESİ  | PİŞİRME AYARI                    | AÇIKLAMA  |
|---------------------|--|----------------------------------|---|
| Patates Kızartması  |   | 180° C<br>13-15 dk               | 300g-800g<br>Ince Dondurulmuş<br>patates kızartması |
| Tavuk Kanatları     |   | 200° C<br>13-16 dk               | 300g-800g<br>Tavuk kanatları                        |
| Et                  |   | 180° C<br>15-20 dk               | 500g-1000g<br>Et (Kınlığı 2 cm'den az)              |
| Balık               |   | 180° C<br>12-15 dk               | 300g-600g<br>Balık                                  |
| Dondurulmuş<br>Gıda |   | 180° C<br>10-14 dk               | 300g-800g<br>Dondurulmuş tavuk nugget               |
| Pişirmek            |   | 180° C<br>8 dk                   | 5pcs-10pcs<br>Fincan kek                            |
| Tatlı Patates       |   | 180° C<br>40-45 dk               | 500g-1000g<br>Tatlı patates                         |
| Koku giderme        |  | 80° C<br>3 dk                    | Pişirme kokusunu gidermek için<br>kullanılır        |
| Sebze               |  | Manual Ayar<br>170° C / 10-12 dk | 450-650g /firça yağı                                |

## Pişirme Önerileri:

Tablodaki sıcaklık ve pişirme süreleri sadece kılavuz niteliğindedir.

Tariflere ve kullanılan malzemelerin nitelik ve niceliğine bağlıdır.

Hava fritözü önceden ısıtılmamışsa, gerekli zaman ayarına 3 dakika ekleyiniz.

Kek, kiş veya içi doldurulmuş yemek yaparken sepeti kullanınız, sepet içerisinde isıya dayanıklı silikon, kağıt vb. kek kalıpları kullanarak pişirme yapabilirsiniz.

Pişirme döngüsünün yarısında sallamanız gerekebilecek bazı yiyecekler vardır. Bunu yapmak için, hazneyi sapından tutarak cihazdan dışarı çekiniz, hava fritözü otomatik olarak kapanacak ve hazneyi sallayarak yiyecekleri çevirin.

- Küçük yiyecekler genellikle daha büyük yiyeceklerden daha kısa bir pişirme süresine sahiptir.
- Daha küçük yiyecekleri pişirme süresinin yarısında sallamak size daha iyi bir sonuç verecektir.
- Taze patateslere çok az yağı ilave edip kızartmak çitir bir sonuç verecektir.
- Sosis gibi aşırı yağlı yiyecekleri hava fritözünde hazırlamayınız.
- Çitir patates kızartması hazırlamak için önerilen kesilmiş patates miktarı 500 gramdır.
- Hava fritözünü yiyecekleri ısıtmak için de kullanabilir, sıcaklığı 10 dakikaya kadar 80°C sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

Kullanım ömrü 7 yıl

### Teknik Özellikler

220-240V~, 50/60Hz, 1750W

## 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 parçalardanoluştugu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen, bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.



### Üretici

**Guangdong Enaiteur Electrical Appliances Co., Ltd**

KHIND-MISTRAL INDUSTRIES SDN. BHD.

NO. 2, JALAN PERUSAHAAN 2

OFF JALAN BERNAM

45400 SEKINCHAN

SELANGOR DARUL EHSAN

MALAYSIA

### 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 Malaysia - Menşei Malezya'dır

0850 222 1800

**www.arzum.com**

# AIRTASTY XL

## AR2091-G / AR2091-B

### HOT AIR FRYER



- 1- Air inlet
- 2- Digital panel
- 3- Fry basket

- 4- Setting knob
- 5- Fry basket handle

Thank you for purchasing **Arzum** brand **Hot Air Fryer**. We wish this product to make life easier for you, as with other Arzum products offered to you.

In order to obtain utmost output from your appliance, please read carefully this user's manual and save it for further use.

## **IMPORTANT WARNINGS**

- Make sure that the voltage indicated on **Arzum Hot Air Fryer** corresponds with the mains voltage in your home. Our company shall not be held liable for any failures owing to any discrepancy and such failures shall not be covered by the guarantee.
- Your device is for household use only. Do not use outdoors for commercial or industrial purposes.
- To prevent harming your appliance do not use extension cords that supply insufficient current.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and person with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play the appliance.

- Do not immerse the power cord, plug, or any part of the appliance in water or any other liquids to avoid electric shock or damage to the fryer.
- Do not cover the air inlet and air outlet when the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil. Filling the pan with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
- Do not use the appliance if there is any damage to the plug, power cord or other parts.
- Do not ask any unauthorized person to replace or fix the appliance.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in or use the appliance with wet hands.
- Make sure the appliance is plugged into the wall socket properly.
- Keep the cord and the appliance out of the reach of children.
- Do not connect the appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials, such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or any other appliances while in operation. Leave at least 5 inches of free space on the back, sides, and above the appliance to keep air inlet / outlet clear.
- Do not place anything on top of the appliance during operation.
- Do not use the appliance for any other purposes than described in this manual.
- Do not leave the appliance unattended while it is operating.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet opening. Be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance, wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.

- Always wait 30 minutes for the appliance to cool down before handling or cleaning it.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner, such as by dropping down, etc. Do not attempt to repair it by yourself. Immediately contact an **Arzum Authorized Service**.

## **Before use**

- Remove all packaging materials
- Clean the basket and pan with water and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a clean cloth

## **HOW TO USE YOUR AIR FRYER**

\* DO NOT COOK FOOD without BASKET FITTING INTO, IN CASE OF ANY SCALD ACCIDENT HAPPEN

### **1. How to use: pan and basket**

- Place the appliance on the stable surface.
- Remove the pan and place it on a stable surface.
- Remove the protection cover on the safety lock.
- Press the safety lock to remove the basket.
- Put the food into the basket up to the maximum level. The maximum capacity of the basket is 2 kg.

## 2. Control panel



| BUTTON             | ACTION      | BEHAVIOUR  |
|--------------------|-------------|--|
| Start/Pause        | Quick Press | - Start the airfryer after program is set<br>- Pause the cooking process when the airfryer is cooking.   |
| Cancel             | Quick Press | - Cancel existing program and return to setup mode   |
| Temperature Button | Quick Press | - Enter into temperature adjustment mode   |
| Button Time        | Quick Press | - Enter into time adjustment mode.   |
| Digital Knob       | Turning     | - Scroll through the preset menu.<br>- Scroll through setting for Temperature or Time when in the different modes.<br>- Wake up from Standby mode. |

## 3. Sound

|            |  |
|------------|--|
| Sound      | Short beep   |
| Key Accept | Button press and command is accepted Note: NO sound when rotating knob   |
| Alarm      | Cooking is completed   |
| Power Up   | Oven is power on, together with Power On LEDs (display/buttons light up) |

## 4. Power Up Sequence

When appliance is powered On,

1. U I LEDs will power up together with the Power Up sound.
2. After the Power Up sequence (1 second), Airfryer will go into Setup mode.
3. If there is no activity for 60s, it goes into Standby mode.



Display is black when there is no power to the Airfryer



All LEDs will show up for 1 second and Power Up sound will play when power is on



After the Power Up sequence, you will go into Setup mode. Temperature and Time indicators will disappear. Digits will show "---

## 5. Standby Mode

### 5.1. Entering Standby Mode



At the Setup Mode, press the Cancel Button



Airfryer will go into Standby Mode with all LEDs disappearing expect for "\_\_\_" that will blink at a rate of 1s



When Airfryer is not cooking or in Setup mode for 60s or more.



Airfryer will go into Standby Mode with all LEDs disappearing expect for "\_\_\_" that will blink at a rate of 1s.

### Activating Standby Mode:

Activating Standby Mode:

1. On Setup Mode, press the cancel button.
2. Key Accept sound will play.

3. All LEDs Will disappear only leaving "---".
4. "---" will blink at a rate of 1s.



When Airfryer is not cooking or in Setup mode for 60s or more.



Airfryer will go into Standby Mode with all LEDs disappearing expect for "---" that will blink at a rate of 1s.

## **Automatic Standby Mode:**

1. If the Airfryer is not cooking or in Setup mode for more than 60s, it will automatically go into Standby Mode.
2. No sound will be played for this.
3. All LEDs will disappear only leaving "---". "---" will blink at a rate of 1s.

## **5.2. Exiting Standby Mode:**

1. At Standby mode, rotate the knob.
2. Key Accept sound will play.
3. Display will go into Setup mode.



At Standby mode, turn the knob to wake up the display. A Key Accept sound will play when the display is lit



The Airfryer will go into the Setup mode after waking up from Standby mode

## 6. Auto Menu

At Setup mode:

Rotate the knob to activate the Pre-set Menu function. The selected icon will blink at the rate of 1s and the digits will show the cooking time. Press Start/Pause to start the Prest Menu cooking program. The display will show only the selected Preset menu (no blinking) and toggle between the cooking time and temperature at the rate of 1s.



Rotate the knob to select the Preset Menu. There is no sound when using the knob. Press the Start/Pause button to start the cooking program. The Key Accept sound will play.



Airfryer will go into the Cooking State

## 7. Manual Setting

At Setup mode:

Press the Temperature button. The Key Accept button will play and the Preset icons will disappear.

Use the knob to adjust the temperature. The digits will adjust up or down accordingly. There is no sound with the knob adjustment. Press the Time button. The Key Accept button will play.

Adjust the time using the knob. There is no sound with the knob adjustment. Press the Start/Pause button to start the cooking.



Press the temperature button. Key Accept sound will play. The Preset icons will disappear. The digits and the Temperature indicator will appear.



Rotate the knob to the desired temperature setting. Press the Time button. Key Accept sound will play. The digits (far time) and Time indicator will appear.



Rotate the knob to the desired temperature setting. Press the Start/Pause button. Key Accept sound will play. Airfryer will go into the Cooking State.

## **8. Midway Adjustments**

### **8.1. Paused when Drawer is removed:**

1. Drawer is pull out from the Airfryer midway through the cooking. UI goes to Pause mode with digits blinking at the rate of 1s.
2. After uses adjust the food and drawer is placed back into the Airfryer, press Start/Pause button. Key Accept sound will play.
3. Airfryer will resume Cooking State with the remaining time on the timer.



Drawer is removed. Key Accept sound will play Temperature and Time button will appear. Digits will blink at the rate of 1s



Drawer is placed back into the Airfryer. Press Start/Pause button. Key Accept sound will play. Digits will stop blinking



Cooking state will resume with remaining time on timer

**NOTE:** This adjustment is the same for Manual Setting.

### **8.2. Making temperature and time adjustments:**

1. Press Start/Pause button to pause cooking. UI goes to Pause mode with digits blinking at the rate of 1s.
2. Press the Temperature or Time Button. Use the knob to make adjustments.
3. Press Start/Pause button to resume cooking with new setting.  
1a. Airfryer will go into Cooking State .



Rotate the knob to select the Preset Menu. There is no sound when using the knob. Press the Start/Pause button to start the cooking program. The Key Accept sound will play.



Digits will blink at the rate of 1s. Press the Temperature button. Key Accept sound will play. Adjust the temperature by turning the knob.



After adjusting the temperature, you may press the Time button to adjust time, or press Start/Pause button to resume cooking with new settings.



Airfryer will enter Cooking State with new settings.

## 9. Cooking State

Digits will toggle between Temperature and Time. The Temperature and Time indicator will appear accordingly.

Only the selected Preset Menu icon will be lit. All other Preset Menu icons will disappear. Temperature and Time buttons will also disappear. If using Manual Setting, all Preset Menu icons will disappear.



**Note:** For Manual setting, the Preset Menu icons will disappear.

## 10. Cooking End

When the cooking is completed, the Alarm sound will play. The Digits will show "End" and only the Cancel button will be lit.  
Turn the knob or press the Cancel button to go back into Setup Mode.



- Pull the pan out of the fryer and place it on a pot holder.
- NOTE: Oil from the food will gather in the bottom of the pan, so be careful when pulling the pan out of the fryer.
- Check if the food is ready, if they are not, simply slide the pan back into the fryer, set your cooking time, turning timer for start to run your air fryer.

## 11. How to clean and maintain

Please follow the steps below to easily clean your Arzum Airtasty XL Air Fryer.

Before you start cleaning your hot air fryer, make sure it is not plugged in. Turn the time and temperature settings to off and allow the fryer to cool down for a few minutes if it is still hot.

Remove the bowl. Push the transparent protective cover on top of the handle forward. Press the button with the triangle symbol under the transparent lid and lift the basket upwards. The basket and bowl will separate and can be cleaned either by hand washing or in the dishwasher. You can wash your basket together with the handle.

Dry your cleaned basket with a drying cloth. To put it back in the bowl, place the basket towards the top of the bowl. Once you are sure that the handle is in place, press it down slightly. When you hear a click, the basket is in the hopper. Then pull the transparent protection cover towards you. You can insert the bowl into the machine.

Note: For easy cleaning, add a little water to the lower bowl of your air fryer where the cooking basket sits before cooking. It prevents excess fat and water from drying or burning on the bottom of the bowl during cooking of recipes such as meat and fish.

- \* Please pour out the residual oil in the pan after each use
- \* Please use the mild detergent
- \* Please don't scrub the air fryer vigorously, otherwise the coating will be damaged

## Troubleshooting

| PROBLEM  | POSSIBLE CAUS   | SOLUTIONS  |
|--|---|--|
| The Air Fryer does not work                                      | The fryer is not plugged in.  | Plug the fryer into an outlet  |
|  | The cooking timer was not turning.  |  |
| The food cooked by air fryer are not done.                       | The basket is too full.   | use smaller batches of food in the basket as they fry more evenly.   |
|  | The set temperature is too low.   | Increase the temperature.(See "How to Use your Air Fryer")   |
| The food are fried unevenly                                      | Certain types of food need to be shaken halfway through the cooking time.     | Food that lie on top of or across each other, for example fries, need to be shaken halfway through the cooking time. (See "How to use your Air Fryer")   |
| Fried snacks are not crispy when that come out of the air fryer. | The type of snack used was meant to be prepared in a traditional deep fryer.  | Use oven snack or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result   |
| Cannot slide the basket into the appliance properly              | The basket is too full.   | Do not fill the basket beyond the "MAX" indication   |
| White smoke is coming from the fryer                             | You are preparing greasy food.  | When greasy food are fried in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan, the oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the fryer or end result. |
|  | The pans still contains grease residues from previous use.                    | white smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.  |
| French fries are fried unevenly in the air fryer                 | Uneven thickness of the french fries used.                                    | Use fresh potatoes and make sure the even shape and thickness of the chip before frying.   |
|  | Potato sticks were not rinsed properly.                                       | Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.  |
| French Fries are not crispy when they come out of the air fryer. | The crispiness the fries depends on the amount of oil and water in the Fries. | Make sure to dry the potato sticks before adding the oil.  |
|  |   | Cut the potato sticks Smaller for a crispier result.   |
|  |   | Add slightly more oil for a crispier result.   |

## APPENDIX. PRESET MENU

| NAME          | ICON   | COOKING SETTING                      | DESCRIPTION                                  |
|---------------|--|--------------------------------------|--|
| French Fries  |   | 180° C<br>13-15mins                  | 300g-800g<br>Thin Frozen fries               |
| Chicken Wings |   | 200° C<br>13-16mins                  | 300g-800g<br>Chicken wings                   |
| Meat          |   | 180° C<br>15-20mins                  | 500g-1000g<br>Meat (Thickness less than 2cm) |
| Fish          |   | 180° C<br>12-15mins                  | 300g-600g<br>Fish                            |
| Frozen Food   |   | 180° C<br>10-14mins                  | 300g-800g<br>Frozen Chicken nuggets          |
| Bake          |   | 180° C<br>8mins                      | 5pcs-10pcs<br>Cup cake                       |
| Sweet Potato  |   | 180° C<br>40-45mins                  | 500g-1000g<br>Sweet potato                   |
| Odor-removal  |  | 80° C<br>3mins                       | Using for removing the cooking smell         |
| Vegetable     |  | Manual Setting<br>170° C / 10-12mins | 450-650g /brush oil                          |

## **COOKING HINTS:**

The temperature and cooking times in the table are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

If the air fryer has not been pre-heated, add 3 minutes onto the required time setting.

When making cake, quiche or filled food, just use the basket with heat resistant cake molds.

- There are some food that you may need to shake halfway through the cooking cycle. To do this, pull the pan out of the appliance by the handle, the air fryer will automatically shut down, and shake pan or turn-side the food. Then back into the air fryer and it will resume the cooking cycle.
- Small food usually has a short cooking time than larger food.
- Shaking smaller food halfway during the cooking time gives you a better result
- Adding a very little amount of oil to fresh potatoes and frying will give a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy food, such as sausages in the air fryer.
- The recommended amount of cut potatoes to prepare crispy fries is 500 grams.
- You can also use the air fryer to heat food, set the temperature to 80° C for up to 10 minutes.

Product life 7 years

### Technical Specifications

220-240V~, 50/60Hz, 1750W

## 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 WEEE 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

**Guangdong Enaiter Electrical Appliances Co., Ltd**  
KHIND-MISTRAL INDUSTRIES SDN. BHD.  
NO. 2, JALAN PERUSAHAAN 2  
OFF JALAN BERNAM  
45400 SEKINCHAN  
SELANGOR DARUL EHSAN  
MALAYSIA

#### Importer

**Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.**  
Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1B Blok No: B1b  
Eyüp 34050 İstanbul Türkiye  
Made in Malaysia - Menşei Malezya'dır  
0850 222 1800  
[www.arzum.com](http://www.arzum.com)

# AIRTASTY XL

## AR2091-G / AR2091-B

### HEißluftfritteuse



1- Lufteinlas  
2- Digital panel  
3- Bratkorb

4- Einstellknopf  
5- Griff für bratkorb

Vielen Dank, dass Sie sich für eine **Heißluftfritteuse** der Marke **Arzum** entschieden haben. Wir wünschen uns, dass dieses Produkt Ihnen das Leben leichter macht, so wie andere Arzum-Produkte, die wir Ihnen anbieten.

Damit Sie die bestmögliche Leistung aus Ihrem Gerät herausholen können, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur weiteren Verwendung auf.

## **WICHTIGE HINWEISE**

- Vergewissern Sie sich, dass die auf der **Arzum Heißluftfritteuse** angegebene Spannung mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt. Unser Unternehmen haftet nicht für Ausfälle, die auf eine Abweichung zurückzuführen sind, und solche Ausfälle sind nicht von der Garantie abgedeckt.
- Ihr Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht im Freien für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwenden.
- Um Ihr Gerät nicht zu beschädigen, sollten Sie keine Verlängerungskabel verwenden, die zu wenig Strom liefern.
- Kinder sollten beachtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beachtigt werden und eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem

## Gerät spielen.

- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag oder Schäden an der Fritteuse zu vermeiden.
- Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl. Das Füllen der Pfanne mit Öl kann zu einer Brandgefahr führen.
- Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Bitten Sie keine unbefugten Personen, das Gerät zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und benutzen Sie es nicht mit nassen Händen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker des Geräts richtig in der Steckdose steckt.
- Bewahren Sie das Kabel und das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien, wie z. B. einer Tischdecke oder einem Vorhang, auf.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht gegen eine Wand oder ein anderes Gerät. Lassen Sie auf der Rückseite, an den Seiten und oberhalb des Geräts einen Freiraum von mindestens 5 Zoll, damit der Lufteinlass/-auslass frei bleibt.
- Stellen Sie während des Betriebs nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Beim Heißluftfritrieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und von der Luftaustrittsöffnung. Achten Sie auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen. Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät aufsteigt, und warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.
- Warten Sie immer 30 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, z. B. durch Herunterfallen usw. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Wenden Sie sich sofort an einen **Arzum autorisierten Service**.

## **Vor dem Gebrauch**

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie den Korb und die Pfanne mit Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem sauberen Tuch ab.

## **WIE SIE IHRE LUFTFRITTEUSE VERWENDEN**

\* KEINE LEBENSMITTEL kochen, ohne dass der ESSENKORB EINGESTECKT ist, falls es zu einem Schuppenunfall kommt.

# 1. Verwendung: Pfanne und Korb

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Unterlage.
- Nehmen Sie die Pfanne heraus und stellen sie auf eine stabile Unterlage.
- Entfernen Sie die Schutzabdeckung des Sicherheitsschlusses.
- Drücken Sie die Sicherheitsverriegelung, um den Korb zu entfernen.
- Geben Sie die Lebensmittel bis zur maximalen Höhe in den Korb. Die maximale Kapazität des Korbes beträgt 2 kg.

# 2. Bedienfeld



| TASTE            | AKTION | VERHALTEN   |
|------------------|--------|---|
| Start/Pause      | ▷      | Schnelle Presse<br>- Starten Sie die Luftfritteuse, nachdem das Programm eingestellt wurde.<br>- Unterbrechen Sie den Garvorgang, wenn die Luftfritteuse gerade gart.                       |
| Abbrechen        | ▽      | Schnelle Presse<br>- Vorhandenes Programm abbrechen und zum Setup-Modus zurückkehren  |
| Taste Temperatur | 🌡      | Schnelle Presse<br>- Eintritt in den Modus der Temperaturregulation   |
| Taste Zeit       | ⌚      | Schnelle Presse<br>- Rufen Sie den Zeiteinstellungsmodus auf.   |
| Digitaler Knopf  |        | Wenden<br>- Blättern Sie durch das Voreinstellungsmenü.<br>- Blättern Sie in den verschiedenen Modi durch die Einstellungen für Temperatur oder Zeit.<br>- Aufwachen aus dem Standby-Modus. |

# 3. Ton

|             |  |
|-------------|--|
| Sound       | Kurzer beep  |
| Key Accept  | Taste drücken und Befehl wird angenommen Hinweis: KEIN Geräusch beim Drehen des Knopfes  |
| Alarm       | Der Kochvorgang ist beendet  |
| Einschalten | Backofen ist eingeschaltet, zusammen mit den Power On-LEDs (Display/Tasten leuchten auf) |

## 4. Einschaltreihenfolge

Wenn das Gerät eingeschaltet ist,

1. Die LEDs von UI werden zusammen mit dem Einschaltton eingeschaltet.
2. Nach der Einschaltsequenz (1 Sekunde) geht die Luftfritteuse in den Setup-Modus über.
3. Wenn 60 Sekunden lang keine Aktivität stattfindet, geht es in den Standby-Modus.



Das Display ist schwarz, wenn die Luftfritteuse keinen Strom hat

Die LEDs von All leuchten eine Sekunde lang auf und ein Einschaltton ertönt, wenn der Strom eingeschaltet ist

Nach der Einschaltsequenz wechselt das UI in den Einrichtungsmodus, und die Temperatur- und Zeitanzeigen verschwinden. Ziffern werden "---" angezeigt

## 5. Standby-Modus

### 5.1. Aufrufen des Standby-Modus



Drücken Sie im Einrichtungsmodus die Abbruchtaste



Die Luftfritteuse geht in den Standby-Modus über und alle LEDs erlöschen, bis auf "---", das im Rhythmus von 1 Sekunde blinkt



Wenn die Luftfritteuse nicht kocht oder sich im Einstellungsmodus befindet, 60 Sekunden oder länger.



Der Luftfritteuse wechselt in den Standby-Modus und alle LEDs erloschen, außer "---", das im Abstand von 1s blinkt.

## Aktivieren des Standby-Modus:

Aktivieren des Standby-Modus:

1. Drücken Sie im Setup-Modus die Abbruchtaste.
2. Key Accept-Ton wird abgespielt.
3. All-LEDs werden verschwinden und nur "---" übrig bleiben.
4. "---" blinkt im Rhythmus von 1s.



Wenn die Luftfritteuse nicht kocht oder sich im Einstellungsmodus befindet, 60 Sekunden oder länger.



Die Luftfritteuse geht in den Standby-Modus über und alle LEDs erloschen, außer "---u", das im Abstand von 1s blinkt.

## Automatischer Standby-Modus:

1. Wenn die Luftfritteuse mehr als 60 Sekunden lang nicht kocht oder sich im Setup-Modus befindet, schaltet sie automatisch in den Standby-Modus.
2. Hierfür wird kein Ton abgespielt.
3. Alle LEDs erloschen, nur "---" ".---" blinkt mit einer Frequenz von 1s.

## 5.2. Beenden des Standby-Modus:

1. Drehen Sie im Standby-Modus den Knopf.
2. Key Accept-Ton wird abgespielt
3. Das Display wechselt in den Setup-Modus.



Drehen Sie im Standby-Modus den Drehknopf, um das Display aufzuwecken. Ein Key Accept-Ton wird abgespielt, wenn das Display leuchtet



Die Luftfritteuse geht nach dem Aufwachen aus dem Standby-Modus in den Setup-Modus

## 6. Automatisches Menü

Im Setup-Modus:

Drehen Sie den Drehknopf, um die Funktion Voreinstellungsmenü zu aktivieren. Das ausgewählte Symbol blinkt im Rhythmus von 1s und die Ziffern zeigen die Garzeit an.

Drücken Sie Start/Pause, um das Garprogramm Prest Menu zu starten.

Das Display zeigt nur die gewählte Voreinstellung tv1enu an (kein Blinken) und schaltet zwischen Garzeit und Temperatur im Rhythmus von 1s um.



Drehen Sie den Knopf, um das Voreinstellungsmenü auszuwählen. Bei der Verwendung des Knopfes ist kein Ton zu hören.  
Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um das Kochprogramm zu starten. Der Key Accept-Ton wird abgespielt



Die Luftfritteuse wird in den Kochzustand versetzt

## 7. Manuelle Einstellung

Im Setup-Modus:

Drücken Sie die Taste Temperatur. Die Taste Key Accept wird abgespielt und die Voreinstellungssymbole werden ausgeblendet

Verwenden Sie den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen. Die Ziffern werden entsprechend nach oben oder unten angepasst. Bei der

Einstellung des Reglers ist kein Ton zu hören Drücken Sie die Taste Time. Die Taste Key Accept wird abgespielt.

Stellen Sie die Zeit mit dem Drehknopf ein. Bei der Einstellung des Reglers ist kein Ton zu hören Drücken Sie die Taste Start/Pause, um den Garvorgang zu starten.



Drücken Sie die Temperaturtaste, der Ton Key Accept wird abgespielt. Die Voreinstellungssymbole verschwinden. Die Ziffern und die Temperaturanzeige erscheinen



Drehen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Temperatureinstellung. Drücken Sie die Zeittaste, ein Key Accept-Ton wird abgespielt. Die Ziffern (Fernzeit) und die Zeitanzeige erscheinen



Drehen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Temperatureinstellung. Drücken Sie die Taste Start/Pause. Key Accept-Ton wird abgespielt. Luftfritteuse wird in den Cooking State gehen

## 8. Anpassungen auf halbem Weg

### 8.1. Pausiert, wenn die Schublade entfernt wird:

1. Die Schublade wird nach der Hälfte des Garvorgangs aus der Luftfritteuse herausgezogen. U1 wechselt in den Pausenmodus mit blinkenden Ziffern im Takt von 1s.
2. Nachdem Sie die Lebensmittel eingestellt und die Schublade wieder in die Luftfritteuse gestellt haben, drücken Sie die Start/Pause-Taste. Key Accept-Ton wird abgespielt.
3. Die Luftfritteuse setzt den Kochzustand mit der verbleibenden Zeit des Timer fort.



Die Schublade wird entfernt. Es ertönt der Ton Key Accept. Temperatur und die Zeittafel erscheint. Die Ziffern blinken im Rhythmus von 1s



Die Schublade wird wieder in die Luftfritteuse eingesetzt. Drücken Sie die Taste Start/Pause. Key Accept-Ton wird abgespielt. Die Ziffern hören auf zu blinken



Der Kochvorgang wird mit der verbleibenden Zeit des Timer fortgesetzt.

**HINWEIS:** Diese Einstellung ist die gleiche wie bei der manuellen Einstellung.

## 8.2. Einstellen von Temperatur und Zeit:

1. Drücken Sie die Taste Start/Pause, um den Garvorgang zu unterbrechen. Die Benutzeroberfläche wechselt in den Pausenmodus, wobei die Ziffern im Abstand von 1s blinken.
2. Drücken Sie die Taste Temperatur oder Zeit. Verwenden Sie den Drehknopf, um Einstellungen vorzunehmen.
3. Drücken Sie die Taste Start/Pause, um den Garvorgang mit der neuen Einstellung fortzusetzen. Ja. Die Luftfritteuse wird in den Kochzustand versetzt.



Drehen Sie den Knopf, um das Voreinstellungs menü auszuwählen. Bei der Verwendung des Knopfes ist kein Ton zu hören.  
Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um das Kochprogramm zu starten. Der Key Accept-Ton wird abgespielt



Die Ziffern blinken im Rhythmus von 1s.  
Drücken Sie die Taste Temperatur. Key Accept-Ton wird abgespielt  
Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Knopfes



Nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben, können Sie die Taste Time drücken, um die Zeit einzustellen, oder die Taste Start/Pause drücken, um den Garvorgang mit den neuen Einstellungen fortzusetzen.



Die Luftfritteuse geht mit neuen Einstellungen in den Kochzustand über

## 9. Kochzustand

Die Ziffern schalten zwischen Temperatur und Zeit um. Die Temperatur- und Zeitanzeige wird entsprechend angezeigt.

Nur das Symbol für das ausgewählte Voreinstellungsmenü leuchtet. Alle anderen Symbole des Voreinstellungsmenüs werden ausgeblendet. Die Tasten für Temperatur und Uhrzeit werden ebenfalls ausgeblendet. Wenn Sie die manuelle Einstellung verwenden, werden alle Symbole des Voreinstellungsmenüs ausgeblendet.



**HINWEIS:** Bei der manuellen Einstellung werden die Symbole des Voreinstellungsmenüs ausgeblendet

## 10. Kochen Ende

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt der Alarmton. Die Ziffern zeigen "Ende" an, und nur die Schaltfläche "Abbrechen" leuchtet.

Drehen Sie den Knopf oder drücken Sie die Cancel-Taste, um in den Setup-Modus zurückzukehren.



Nehmen Sie die Pfanne aus der Fritteuse und stellen Sie sie auf einen Topflappen.

Das Öl der Speisen sammelt sich am Boden der Pfanne, seien Sie also vorsichtig, wenn Sie die Pfanne aus der Fritteuse nehmen.

- Prüfen Sie, ob das Essen fertig ist, wenn nicht, schieben Sie die Pfanne einfach zurück in die Fritteuse, stellen Sie die Garzeit ein und drehen Sie den Timer auf "Start", um Ihre Luftfritteuse zu starten.

## 11. Reinigung und Wartung

Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte, um Ihre Arzum Airtasty XL Air Fryer einfach zu reinigen.

Bevor Sie mit der Reinigung Ihrer Heißluftfritteuse beginnen, vergewissern Sie sich, dass sie nicht eingesteckt ist. Schalten Sie die Zeit- und Temperatureinstellungen aus und lassen Sie die Fritteuse ein paar Minuten abkühlen, wenn sie noch heiß ist. Entfernen Sie die Schüssel. Schieben Sie die transparente Schutzabdeckung auf der Oberseite des Griffes nach vorne. Drücken Sie die Taste mit dem Dreieckssymbol unter dem transparenten Deckel und heben Sie den Korb nach oben. Der Korb und die Schüssel lassen sich voneinander trennen und können entweder per Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Sie können Ihren Korb zusammen mit dem Griff waschen.

Trocknen Sie Ihren gereinigten Korb mit einem Trockentuch ab. Um ihn wieder in die Schüssel zu stellen, legen Sie den Korb nach oben in die Schüssel. Sobald Sie sicher sind, dass der Griff richtig sitzt, drücken Sie ihn leicht nach unten. Wenn Sie ein Klicken hören, befindet sich der Korb im Trichter.

Ziehen Sie dann die transparente Schutzabdeckung zu sich heran. Sie können die Schüssel in die Maschine einsetzen.

Hinweis: Um die Reinigung zu erleichtern, geben Sie vor dem Garen etwas Wasser in die untere Schale der Fritteuse, in der sich der Garkorb befindet. Sie verhindert, dass überschüssiges Fett und Wasser beim Garen von Fleisch und Fisch auf dem Topfboden antrocknen oder verbrennen.

- \* Bitte gießen Sie das Restöl in der Pfanne nach jedem Gebrauch aus.
- \* Bitte verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel
- \* Bitte schrubben Sie die Luftfritteuse nicht zu stark, da sonst die Beschichtung beschädigt wird.

# Fehlersuche

| PROBLEM   | MÖGLICHE UR-SACHE   | LÖSUNGEN  |
|---|---|---|
| Die Luftfritteuse funktioniert nicht  | Die Fritteuse ist nicht eingesteckt.  | Schließen Sie die Fritteuse an eine Steckdose an.   |
|   | Der Kochtimer hat sich nicht gedreht.   |   |
| Die in der Luftfritteuse zubereiteten Speisen sind nicht fertig               | Der Korb ist zu voll.   | Verwenden Sie kleinere Chargen von Lebensmitteln im Korb, da diese gleichmäßiger braten   |
|   | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.   | Erhöhen Sie die Temperatur (siehe "So verwenden Sie Ihre Luftfritteuse").   |
| Die Speisen sind ungleichmäßig gebraten                                       | Bestimmte Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.                           | Lebensmittel, die übereinander oder übereinander liegen, wie z.B. Pommes frites, müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe "Verwendung der Luftfritteuse").  |
| Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Luftfritteuse kommen. | Der verwendete Snack war für die Zubereitung in einer traditionellen Fritteuse gedacht.                 | Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.  |
| Der Korb lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben                       | Der Korb ist zu voll.   | Füllen Sie den Korb nicht über die "MAX"-Anzeige hinaus.  |
| Aus der Fritteuse kommt weißer Rauch  | Sie bereiten fettige Speisen zu.  | Wenn fettige Speisen in der Luftfritteuse gebraten werden, läuft eine große Menge Öl in der Pfanne, das Öl erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies hat keinen Einfluss auf die Friteuse oder das Endergebnis. |
|   | Die Pfannen enthalten noch Fettreste von der vorherigen Verwendung.                                     | weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett in der Pfanne verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.   |
| Pommes frites werden in der Luftfritteuse ungleichmäßig frittiert             | Ungleichmäßige Dicke der verwendeten Pommes frites  | Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie vor dem Frittieren auf eine gleichmäßige Form und Dicke der Chips.  |
|   | Die Kartoffelstäbchen wurden nicht richtig abgespült  | Spulen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Starke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.  |
| Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Luftfritteuse kommen      | Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge des Öls und des Wassers in den Pommes frites ab. | Achten Sie darauf, die Kartoffelstäbchen zu trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen   |
|   |   | Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen   |
|   |   | Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen  |

## APPENDIX. PRESET MENU

| NAME               | ICON   | KOCHEINSTELLUNG                                | BESCHREIBUNG                                   |
|--------------------|--|--|--|
| Pommes frites      |   | 180° C<br>13-15 minuten                        | 300g-800g<br>Dünne gefrorene Pommes frites     |
| Hähnchenflügel     |   | 200° C<br>13-16 minuten                        | 300g-800g<br>Hähnchenflügel                    |
| Fleisch            |   | 180° C<br>15-20 minuten                        | 500g-1000g<br>Fleisch (Dicke weniger als 2 cm) |
| Fisch              |   | 180° C<br>12-15 minuten                        | 300g-600g<br>Fisch                             |
| Tiefkühlkost       |   | 180° C<br>10-14 minuten                        | 300g-800g<br>Gefrorene Hähnchen-Nuggets        |
| Backen             |   | 180° C<br>8 minuten                            | 5Stück-10Stück<br>Tasse Kuchen                 |
| Süßkartoffel       |   | 180° C<br>40-45 minuten                        | 500g-1000g<br>Süßkartoffel                     |
| Geruchsbesiegelung |  | 80° C<br>3 minuten                             | Verwendung zur Beseitigung<br>von Kochgeruch   |
| Gemüse             |  | Manuelle Einstellung<br>170° C / 10-12 minuten | 450-650g /Pinsel Öl                            |

## KOCHTIPPEN:

Die in der Tabelle angegebenen Temperaturen und Garzeiten sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie von der Qualität und Quantität der verwendeten Zutaten ab.

Wenn die Luftfritteuse nicht vorgeheizt wurde, fügen Sie 3 Minuten zu der gewünschten Zeiteinstellung hinzu.

Für die Zubereitung von Kuchen, Quiches oder gefüllten Speisen verwenden Sie einfach die Korb.

- Es gibt einige Lebensmittel, die Sie möglicherweise nach der Hälfte des Garvorgangs schütteln müssen. Ziehen Sie dazu die Pfanne am Griff aus dem Gerät, die Luftfritteuse schaltet sich automatisch ab, und schütteln Sie die Pfanne oder wenden Sie das Essen. Dann zurück in die Fritteuse und der Garvorgang wird fortgesetzt.

- Kleine Lebensmittel haben in der Regel eine kürzere Garzeit als größere.

- Das Schütteln kleinerer Speisen zur Hälfte der Garzeit führt zu einem besseren Ergebnis.

- Wenn Sie frische Kartoffeln mit wenig Öl frittieren, erhalten Sie ein knuspriges Ergebnis.

- Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen, wie z. B. Würstchen, in der Luftfritteuse zu.

- Die empfohlene Menge an geschnittenen Kartoffeln für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.

- Sie können die Luftfritteuse auch zum Erhitzen von Lebensmitteln verwenden, indem Sie die Temperatur auf 80 °C für bis zu 10 Minuten einstellen.

Lebensdauer 7 Jahre

### **Technische Eigenschaften**

220-240V~, 50/60Hz, 1750W

## **BEIM TRANSPORT UND TRAGEN ZU BEACHTENDE PUNKTE**

- Um Beschädigungen am Gerät und an den Teilen zu vermeiden, ist das Gerät beim Tragen und Transportieren in der Originalverpackung aufzubewahren.
  - Tragen Sie das Gerät in der normalen Position.
  - Lassen Sie das Gerät beim Transport nicht fallen und schützen Sie ihn vor Stößen.
- Nach Auslieferung an den Kunden werden transportbedingte Störungen und Beschädigungen nicht im Rahmen der Garantie behandelt.

**Entspricht der AEEE-Verordnung.**

### **AEEE**

Dieses Gerät wurde entsprechend der AEEE-Verordnung aus recyclebaren Materialien hergestellt und darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bitte bringen Sie das Gerät an eine Ihnen naheliegende Entsorgungsstelle.



**Hersteller**

**Guangdong Enaiteur Electrical Appliances Co., Ltd**  
**KHIND-MISTRAL INDUSTRIES SDN. BHD.**  
**NO. 2, JALAN PERUSAHAAN 2**  
**OFF JALAN BERNAM**  
**45400 SEKINCHAN**  
**SELANGOR DARUL EHSAN**  
**MALAYSIA**

**Importeur**

**Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.S.**  
**Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b**  
**Eyüp 34050 İstanbul Türkiye**  
**Made in Malaysia - Menşei Malezya'dır**  
**0850 222 1800**  
**[www.arzum.com](http://www.arzum.com)**

**AIRTASTY XL**  
**AR2091-G / AR2091-B**  
**مقلة هوائية ساخنة**



4 - مقبض الضبط  
5 - مقبض سلة القلي

1 - كمية الهواء  
2 - لوحة رقمية  
3 - سلة التحميص

شكرا لك على شراء العلامة التجارية Arzum مقالة هوائية ساخنة كما هو الحال مع منتجات Arzum الأخرى التي نقدمها لك ، نأمل أن يجعل هذا المنتج حياتك أسهل .  
من أجل تحقيق أقصى استفادة من جهازك ، يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية والاحتفاظ به للاستخدام في المستقبل .

### **تحذيرات هامة**

- تأكد من أن الجهد المشار إليه في Arzum مقالة هوائية ساخنة مناسب لجهد التيار الكهربائي في منزلك .  
لا يمكن اعتبار شركتنا مسؤولة عن الأعطال الناشئة عن أي تعارض ولا يغطي الضمان هذه العيوب .

### **• جهازك مخصص للاستخدام المنزلي فقط . لا تستخدم في الهواء الطلق لأغراض تجارية أو صناعية .**

- لا تستخدم أسلاك التمديد التي توفر تيار غير كاف لتجنب إتلاف جهازك .  
يجب تخفيج الحذر مع الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز .

### **• يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من انخفاض القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا تم إعطاؤهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة بالاستخدام الآمن وفهم المخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز . يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز .**

- لتجنب الصدمات الكهربائية أو تلف المقالة ، لا تغمر سلك الطاقة أو القابس أو أي جزء من الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى .

- لا تغلق مدخل الهواء ومخرجه أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تملاً الوعاء بالزيت. ملء الوعاء بالزيت يمكن أن يسبب خطر الحريق.
- لا تلمس الجزء الداخلي من الجهاز أثناء العمل.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان هناك أي تلف في القابس أو سلك الطاقة أو أجزاء أخرى.
- لا تطلب من الأشخاص غير الم المصرح لهم استبدال الجهاز أو إصلاحه.
- حافظ على سلك الطاقة بعيدا عن الأسطح الساخنة.
- لا تقم بتوصيل الجهاز بمقياس الحائط أو استخدامه بأيد مبللة.
- تأكد من توصيل الجهاز بشكل صحيح بمقياس الحائط.
- احفظ الكابل والجهاز بعيدا عن متناول الأطفال.
- لا تقم بتوصيل الجهاز بفتح مؤقت خارجي.
- لا تضع الجهاز على أو بالقرب من المواد القابلة للاشتعال مثل مفارات المائدة أو المستائر.
- لا تضع الجهاز على الحائط أو أي جهاز آخر أثناء العمل. اترك مساحة خالية لا تقل عن 5 بوصات على
- ظهر الجهاز وجوانبه وأعلى الجهاز للحفاظ على نظافة مدخل/مخرج الهواء.
- لا تضع أي شيء على الجهاز أثناء التشغيل.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض أخرى غير تلك الموضحة في هذا الدليل.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء تشغيله.
- أثناء القلي بالهواء الساخن ، يخرج البخار الساخن من فتحات مخرج الهواء. حافظ على يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار وفتحة مخرج الهواء. عند إزالة المقلة من الجهاز ، انتبه إلى البخار الساخن والهواء. قد تسخن الأسطح التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام.
- في حالة خروج دخان داكن من الجهاز، افصل الجهاز فورا وانتظر حتى يتوقف إخراج الدخان قبل إزالة السلة من الجهاز.
- تأكد من وضع الجهاز على سطح أفقى ومستوى ومستقر.
- اترك دائماً 30 دقيقة حتى يبرد الجهاز قبل استخدام الجهاز أو تنظيفه.
- لا تقم بتشغيل أي جهاز تلف كبله أو قابسه ، أو تالف أو تالف بأي شكل من الأشكال لأى سبب من الأسباب ، مثل السقوط ، إلخ. لا تحاول إصلاحه بنفسك. اتصل بخدمة Arzum المعتمدة على الفور.

## قبل الاستخدام الأول

- إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف.
- نظف السلة والوعاء بملاء وإسفنجه غير كاشطة.
- امسح الجزء الداخلي والخارجي من الجهاز بقطعة قماش نظيفة.
- عادة ما يكون للأطعمة الصغيرة وقت طهي أقصر من الأطعمة الكبيرة.

## كيفية استخدام المقللة الهوائية

- \* لا تطبخ الطعام دون الجلوس في السلة لتجنب أي حالة حرق.

### 1. طريقة الاستخدام: قادوس وسلة

- ضع الجهاز على سطح مستقر.
- أخرجي الوعاء وضعيه على سطح ثابت.
- اسحب غطاء الحماية على قفل الأمان.
- اضغط على قفل الأمان لإزالة السلة.
- ضع الطعام في السلة إلى أقصى حد. السعة القصوى للسلة هي 2 كجم.

## 2. لوحة التحكم



| سلوك  | فعل             | زر                |
|---|-----------------|-------------------|
| - بعد ضبط البرنامج قم بتشغيل المقلة الهوائية.<br>- أوقف عملية الطهي مؤقتا أثناء طهي المقلة الهوائية.                                      | الصحافة السريعة | ▶   البدء/إيقاف   |
| - إلغاء البرنامج الحالي والعودة إلى وضع التثبيت   | الصحافة السريعة | ▽ إلغاء الأمر     |
| - أدخل وضع إعداد درجة الحرارة   | الصحافة السريعة | 🌡 زر درجة الحرارة |
| - أدخل وضع إعداد المدة.   | الصحافة السريعة | 🕒 مدة الزر        |
| - التنقل في القائمة المعدة مسبقا.<br>- التنقل بين إعدادات درجة الحرارة أو الوقت عندما تكون في أوضاع مختلفة.<br>- الخروج من وضع الاستعداد. | أعاد            | ⌚ زر رقمي         |

## 3. صوت

| صوت          | صفارة قصيرة   |
|--------------|---|
| قبول المفتاح | يتم الضغط على الزر ويتم قبول الأمر ملاحظة: لا يوجد صوت عند تدوير الزر |
| انذار        | اكتمال الطهي  |
| التشغيل      | عند توصيل قابس المنتج (نضيء مصابيح الشاشة/الأزرار)                    |

## 4. تشغيل المنتج

عندما يكون الجهاز قيد التشغيل،

1. يستفيء مصابيح LED لواجهة المستخدم بصوت التشغيل (Power On).

2. وبعد تسلسل التشغيل (لت ثانية)، ستتحول المقلة الهوائية إلى وضع الإعداد.

3. إذا لم يكن هناك نشاط ملدة 60 ثانية ، فسينتقل الجهاز إلى وضع الاستعداد.



بعد تسلسル التشغيل (Power On) ،  
ستتحول واجهة المستخدم إلى وضع الإعداد  
، وستختفي مؤشرات درجة الحرارة والمدة.  
ستظهر الأرقام "..."

عند تشغيل الطاقة ، ستم إضاءة جميع  
مصابيح LED لمدة 1 ثانية وسيتم تشغيل  
صوت التشغيل (Power On)

عندما لا يكون هناك طاقة للقلادة الهوائية ،  
تكون الشاشة سوداء

## 5. وضع الاستعداد

### 5.1. الدخول في وضع الاستعداد



ستتحول المقللة الهوائية إلى وضع الاستعداد وستختفي جميع  
مصابيح LED ، وتومض فقط "---" بسرعة 1 ثانية.

في وضع الإعداد ، اضغط على الزر إلغاء الأمر



ستتحول المقللة الهوائية إلى وضع الاستعداد مع فقدان جميع  
مصابيح LED باستثناء "... ، والتي ستومض بسرعة 1 ثانية.

عندما لا تكون المقللة الهوائية مطبوبة أو في وضع الإعداد  
لمدة 60 ثانية أو أكثر.

## تمكين وضع الاستعداد:

- تمكين وضع الاستعداد:  
1. في وضع الإعداد، اضغط على زر الإلغاء.  
2. سيتم تنشيط صوت قبول المفتاح.  
3. ستختفي جميع مصابيح LED ، تاركة فقط "---".  
4. --- سوف تومض بسرعة 1 ثانية.



ستتحول المقلة الهوائية إلى وضع الاستعداد مع فقدان جميع مصابيح LED باستثناء "---" ، والتي ستومض بسرعة 1 ثانية.

عندما لا تكون المقلة الهوائية مطبوبة أو في وضع الإعداد لمدة 60 ثانية أو أكثر.

## وضع الاستعداد التلقائي:

1. إذا لم يتم طهي المقلة الهوائية لأكثر من 60 ثانية أو لم تكن في وضع الإعداد، التبديل تلقائيا إلى وضع الاستعداد.

الصوت لن يدخل حيز التنفيذ لهذا الغرض.

3. ستختفي جميع مصابيح LED وستبقى فقط "---". سوف تومض "---" بسرعة 1 ثانية.

### 5.2. الخروج من وضع الاستعداد:

1. في وضع الاستعداد، قم بتدوير المقابض.  
2. سيتم تنشيط صوت قبول المفتاح.  
3. ستتحول الشاشة إلى وضع الإعداد.



سيتم تبديل المقلة الهوائية إلى وضع الإعداد بعد الخروج من وضع الاستعداد.



في وضع الاستعداد، أدر المقبض لتنشيط الشاشة. عندما تكون الشاشة قيد التشغيل، سيظهر صوت قبول مفتاح.

## 6. القائمة التلقائية

في وضع الإعداد:

قم بتدوير المقبض لتنشيط وظيفة القائمة المعدة مسبقاً. سوف يومض الرمز المحدد بسرعة 1 ثانية وستنطهر الأرقام وقت الطهي.

اضغط على زر البدء/الإيقاف لبدء تشغيل برنامج طهي القائمة المعين مسبقاً. يتم عرض برنامج طهي القائمة المحدد مسبقاً فقط على الشاشة (بدون وميضم) ويتم تبديل وقت الطهي ودرجة الحرارة بسرعة 1 ثانية.



ستدخل المقلة الهوائية إلى حالة الطهي



قم بتدوير المقبض لتحديد قائمة الإعداد المسبق. لا يتم إصدار أي صوت عند استخدام الزر. اضغط على زر البدء/الإيقاف لبدء برنامج الطهي. سيتم تنشيط صوت قبول المفتاح.

## 7. الضبط اليدوي

في وضع الإعداد:

اضغط على زر درجة الحرارة. سيبدأ زر قبول المفتاح وستختفي الرموز المعدة مسبقاً. استخدم الزر لضبط درجة الحرارة. سيتم تعديل الأرقام صعوداً أو هبوطاً وفقاً لذلك. اضغط على الزر المدة الزمنية. سيتم تنشيط زر قبول المفتاح. اضبط المدة باستخدام الزر. لن يكون هناك صوت تحذير عند ضبط درجة الحرارة والوقت باستخدام الزر. اضغط على زر البدء/الإيقاف لبدء الطهي.



أدر المقبض إلى إعداد درجة الحرارة المطلوب. اضغط على زر الوقت ، سيتم تنشيط صوت قبول المفتاح سخنفي الرموز المعدة مسبقاً ستظهر الأرقام ومؤشر درجة الحرارة. ستدخل المقلة الهوائية إلى حالة الطهي سطح على زر درجة الحرارة. سيتم تشغيل صوت قبول المفتاح (Accept Key). سيتم تنشيط صوت قبول المفتاح. ستدخل المقلة الهوائية إلى حالة الطهي

## 8. التعديلات أثناء العمل

### 8.1. عند إزالة الوعاء ، يتم إيقافه مؤقتاً:

- إذا تم نقل القados من المقلة الهوائية في منتصف الطهي ، يبدأ وضع الإيقاف المؤقت تلقائياً وتومض الأرقام بسرعة 1 ثانية.
- بعد ضبط الطعام ووضع الغرفة مرة أخرى في المقلة الهوائية، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف. سيتم تنشيط صوت قبول المفتاح.
- سوف تستمر المقلة الهوائية في الطهي مع الوقت المتبقى على المؤقت.



ستستمر حالة الطهي مع الوقت المتبقى على المؤقت يتم وضع الغرفة مرة أخرى في المقلة الهوائية. اضغط على الزر تشغيل/إيقاف. سيتم تنشيط صوت قبول المفتاح. ستتوقف الأرقام عن الويمض ثم إزالة الغرفة. سيتم تنشيط صوت قبول المفتاح. سيظهر زر درجة الحرارة والمدة. سوف تومض الأرقام بسرعة 1 ثانية

**ملاحظة:** هذا الإعداد هو نفسه لوضع الطهي اليدوي.

### 8.2. تعديلات درجة الحرارة والوقت:

- اضغط على زر البدء/إيقاف لإيقاف الطهي مؤقتاً. يبدأ وضع الإيقاف المؤقت تلقائياً وتومض الأرقام بسرعة 1 ثانية.
- اضغط على زر درجة الحرارة أو الوقت. استخدم الزر لإجراء التعديلات.
- اضغط على زر البدء/إيقاف متابعة الطهي باستخدام الإعداد الجديد. ستتحول المقلة الهوائية إلى حالة الطهي.



سوف تومض الأرقام بسرعة 1 ثانية، اضغط على زر درجة الحرارة. سيتم تنشيط صوت قبول المفتاح.



قم بتدوير المقضس تحديد الإعداد المسبق. لا يتم إصدار أي صوت عند استخدام الزر.  
اضغط على زر البدء/الإيقاف لبدء برنامج الطهي. سيتم تنشيط صوت قبول المفتاح.



ستدخل المقلة الهوائية حالة الطهي مع الإعدادات الجديدة



بعد ضبط درجة الحرارة، يمكنك الضغط على زر المدة لتعيين المدة، أو الضغط على زر البدء/الإيقاف للتنبيه الطهي باستخدام الإعدادات الجديدة

## 9. حالة الطهي

ستقوم الأرقام الموجودة على لوحة المعلومات بالتبديل بين درجة الحرارة والوقت أثناء التشغيل. ستظهر شاشة درجة الحرارة والوقت أيضاً وفقاً لذلك.

أثناء الطهي ، سيتم إضاءة رمز القائمة المحددة مسبقاً فقط. ستختفي جميع أيقونات القائمة المعدة مسبقاً الأخرى ودرجة الحرارة والمدة. إذا تم استخدام الضبط اليدوي، فستختفي جميع أيقونات قائمة الإعداد المسبق.



ملاحظة: للضبط اليدوي، ستختفي أيقونات القائمة المعدة مسبقاً.

## 10. نهاية الطبخ

عند اكتمال الطهي ، سيتم تنشيط صوت التنبيه. ستظهر الأرقام "إنهاء" ("End") وسيضيء زر الإلغاء فقط.

يمكنك تدوير المقبس أو الضغط على الزر إلغاء الأمر للعودة إلى وضع الإعداد.

• اسحب الوعاء من المقلة وضعيه في حامل قدر.

كن حذرا عند سحب الوعاء من خلال المقلة العميقة ، حيث ستراكم الدهون في الطعام في قاع الوعاء.

• تحقق مما إذا كان الطعام جاهزا ، وإذا لم يكن جاهزا ، فقم بتحريك الوعاء مرة أخرى إلى المقلة ، واضبط وقت

الطهي ، وأدر المؤقت لبدء تشغيل المقلة الهوائية.



## 11. كيفية التنظيف والصيانة

يرجى اتباع الخطوات أدناه لتنظيف مقلة أرزوم إيرتاسي الهوائية (Arzum Airtasty XL Air Fryer) بسهولة.

قبل البدء في تنظيف الهواء الساخن ، تأكد من عدم توصيلها. أطفئ إعدادات الوقت ودرجة الحرارة واترك المقلة تبرد لبعض دقائق إذا كانت لا تزال ساخنة. أزل الوعاء. ادفع الغطاء الواقي الشفاف أعلى المقبس للأمام. اضغط على الزر الذي يحتوي على رمز المثلث أسفل الغطاء الشفاف وارفع السلة لأعلى. سيتم فصل السلة والوعاء ويمكن تنظيفهما إما عن طريق غسل اليدين أو في غسالة الصحون. يمكنك غسل سلكك مع المقبس.

جفف السلة التي تم تنظيفها بقطعة قماش جافة. لوضعها مرة أخرى في الوعاء ، ضع السلة في الجزء العلوي من الوعاء. بمجرد التأكيد من أن المقبس في مكانه ، اضغط عليه لأسفل قليلاً عندما تسمع نقرة ، تكون السلة في القادوس. ثم اسحب غطاء الحماية الشفاف نحوك. يمكنك إدخال الوعاء في الجهاز.

ملاحظة: لسهولة التنظيف ، أضف القليل من الماء إلى الوعاء السفلي من المقلة الهوائية حيث تجلس سلة الطهي قبل الطهي. يمنع الدهون الزائدة وبلاء من التجفيف أو الحرق في قاع الوعاء أثناء طهي الوصفات مثل اللحوم والأسماك.

تحذير: لا تستخدم المنظفات والممواد الكاشطة لتنظيف الوعاء والسلة.

\* يرجى صب الزيت المتبقى في الوعاء بعد كل استخدام

\* يرجى عدم استخدام المنظفات الممسية للتآكل المفرطة.

\* يرجى عدم تنظيف المقلة الهوائية بقوة ، وإلا فإن طلاءها سيتلف.

## والصيانة

| مشكلة  | السبب المحتمل  | حل   |
|--|--|--|
| المقالة الهوائية لا تحمل                                     | المقالة غير متصلة بالأخذ.<br>مؤقت الطهي لا يدور.           | قم بتوصيل المقالة بأخذ كهرباء.   |
| لا يتم طهي الطعام المطبوخ في المقالة.                        | السلة ممتلئة جدا.  | استخدم مجموعات طعام أصغر في السلة لأنها مقلية بشكل متساو.  |
| درجة الحرارة المحددة منخفضة جدا.                             | يجب أن تهتز بعض أنواع الطعام نصف وقت الطهي.                | زيادة درجة الحرارة (انظر "كيف يجب عليك استخدام المقالة الهوائية؟")   |
| الأطباق مقلية بشكل غير متساو                                 | يعجب أن تهتز بعض أنواع الطعام نصف وقت الطهي.               | الأطعمة التي تقف فوق بعضها البعض أو تواجه بعضها البعض : البطاطس المقلية ، على سبيل المثال ، يجب أن تهتز نصف وقت الطهي. (انظر "استخدام المقالة الهوائية")   |
| الوجبات الخفيفة المقلية لا تنهار عندما تخرج من المقالة.      | يعتمد نوع الوجبة الخفيفة المستخدمة على المقالة التقليدية.  | لحصول على نتيجة أكثر قرمشة ، استخدم وجبة خفيفة من نوع الزفاف أو ضع كمية خفيفة من الزيت على الوجبة الخفيفة.   |
| لا يمكن نقل العربية بشكل صحيح إلى الجهاز                     | السلة ممتلئة جدا.  | املاً سلة التسوق خارج مؤشر "MAX".  |
| الدخان الأبيض يأتي من المقالة.                               | يمكنك تحضير الأطعمة الدهنية.                               | عندما يتم قلي الأطعمة الدهنية في المقالة الهوائية ، تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى المقالة ، وينبعث من الزيت دخان أبيض ، وقد تسخن المقالة أكثر من المعتاد. هذا لا يؤثر على المقالة أو النتيجة النهائية. |
| البطاطس المقلية بشكل غير متساو في المقالة الهوائية.          | في الغرفة لا تزال هناك يقايا من النفط من الاستخدام السابق. | يحدث الدخان الأبيض بسبب تسخين الزيت في المقالة. تأكد من تنظيف الوعاء بشكل صحيح بعد كل استخدام.   |
| البطاطس المقلية بشكل غير متساو.                              | سمك البطاطس المقلية المستخدمة ليس متساويا.                 | استخدم البطاطس الطازجة وتأكد من أن البطاطس متساوية الشكل والسمك قبل القلي.   |
| البطاطس المقلية لا تنهار عندما تخرج الدهون والملاء في القلي. | قد لا يتم شطف أغوات البطاطس بشكل صحيح.                     | شطف عمي البطاطس بشكل صحيح لإزالة الشتا من خارج العصي.  |
| البطاطس المقلية لا تنهار عندما تخرج الدهون والملاء في القلي. | تعتمد قرمشة القلي على كمية الدهون والملاء في القلي.        | تأكد من تجفيف أغوات البطاطس قبل إضافة الزيت.   |
| البطاطس المقلية لا تنهار عندما تخرج الدهون والملاء في القلي. | تعتمد قرمشة القلي على كمية الدهون والملاء في القلي.        | قطع البطاطس أصغر للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.  |
| البطاطس المقلية لا تنهار عندما تخرج الدهون والملاء في القلي. | تعتمد قرمشة القلي على كمية الدهون والملاء في القلي.        | أخيفي القليل من الزيت برفق للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.  |

## قائمة إضافية معدة مسبقاً

| اسم                   | رمز  | تعديل الطبخ                                  | تفسير                                  |
|-----------------------|--|--|--|
| فرايز                 |   | 180° C<br>دقائق 13-15                        | 300g-800g<br>بطاطس مقلية مجففة ناعماً  |
| أجنحة الدجاج          |   | 200° C<br>دقائق 13-16                        | 300g-800g<br>أجنحة الدجاج              |
| اللحم                 |   | 180° C<br>دقائق 15-20                        | 500g-1000g<br>اللحوم (سمك أقل من 2 سم) |
| سمك                   |   | 180° C<br>دقائق 12-15                        | 300g-600g<br>سمك                       |
| الأغذية المجمدة       |   | 180° C<br>دقائق 10-14                        | 300g-800g<br>شذرات الدجاج المجمدة      |
| طباخ                  |   | 180° C<br>دقائق 8                            | 5 قطع - 10 قطع<br>كب كيك               |
| بطاطا                 |   | 180° C<br>دقائق 40-45                        | 500g-1000g<br>بطاطا                    |
| إزالة الروائح الكريهة |  | 80° C<br>دقائق 3                             | تستخدم للقضاء على رائحة الدهني         |
| الخضروات              |  | الضبط اليدوي<br>10-12 درجة مئوية / 170 دقيقة | 650-450g / فرشاة النفط                 |

## نصائح الطبخ:

درجة الحرارة وأوقات الطهي في الجدول ليست سوى مبادئ توجيهية.  
يعتمد ذلك على الوصفات ونوعية وكمية المكونات المستخدمة.

- هز الأطعمة الصغيرة في نصف وقت الطهي سيعطيك نتيجة أفضل.
- إضافة القليل من الزيت إلى البطاطا الطازجة وقليلها سيعطي نتيجة مقرمشة.
- لا تقوم بإعداد الأطعمة الدهنية بشكل مفرط مثل النقانق في المقلاة الهوائية.
- الكمية الموصى بها من البطاطا المقطعة لإعداد البطاطس المقلية المقرمشة هي 500 جرام.
- يمكنك أيضا استخدام المقلاة الهوائية لتسخين الطعام ، وضبط درجة الحرارة على 80 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق.



العمر الافتراضي 7 سنوات  
المواصفات الفنية  
ـ فولت ~ ، 50/60 هرتز ، 1750 واط

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

- من أجل عدم تعرض الجهاز وأقصامه للضرر أثناء الشحن والنقل يجب حفظه في عليه الأصلية.
- احفظ المنتج أثناء الشحن في وضعه الطبيعي.
- انتبه لثلا 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 AEEE**

### **AEEE**

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



**: المنتج**

**Guangdong Enaiter Electrical Appliances Co., Ltd**  
KHIND-MISTRAL INDUSTRIES SDN. BHD.  
NO. 2, JALAN PERUSAHAAN 2  
OFF JALAN BERNAM  
45400 SEKINCHAN  
SELANGOR DARUL EHSAN  
MALAYSIA

**المستورد:**

**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 Malaysia / Menşei Malezya'dır  
Tel: +90 212 467 80 80  
[www.arzum.com](http://www.arzum.com)

## **GARANTİ ŞARTLARI**

1. Garanti süresi, malin teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
2. Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
3. Malin 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 masrafi, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmemekszin malin onarımını yapmak veya yaptmakla yükümlüdür. Tüketicisi 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 malin;**

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

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

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

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

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

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

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

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

# arzum

## AIRTASTY XL

AR2091-G / AR2091-B SICAK HAVA FRİTÖZÜ

### GARANTİ BELGESİ

BELGE NO:

BELGE TARİHİ: 14/07/2022

#### İTHALATÇI 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 : SICAK HAVA FRİTÖZÜ

MARKASI : ARZUM

MODELİ : AIRTASTY XL

TYPE NO : AR2091-G / AR2091-B

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

GARANTİ SÜRESİ : 3 YIL

AZAMI 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 Tüketicilerin 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



## YETKİLİ SERVİS / TECHNICAL SERVICES

Güncel Arzum Yetkili Servis listesine, Servis Bilgi Sistemi (SERBiS) <https://www.servis.gov.tr> ve <https://destek.arzum.com.tr/yetkili-servisler> 'den ya da yukarıdaki QR kodu okutarak ulaşabilirsiniz.

For English: Scan QR code or check  
<https://www.servis.gov.tr> and <https://destek.arzum.com.tr/yetkili-servisler>

AR2091-G /  
AR2091-B 311023

**GENEL DAĞITICI / GENERAL DISTRIBUTOR**  
**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



**INTERNATIONAL**  
service@arzum.com  
**ARZUM EUROPE AFTER SALES SERVICE CENTER**  
+49 89 370 40 444

[WWW.ARZUM.COM](http://WWW.ARZUM.COM)



%100 geri dönüştürülmüş kağıt  
100% recycled paper