

ARZUM

MAXI GRILL PRO

AR2048-IX / AR2048-N / AR2048-D

MULTI FONKSIYONEL PIŞIRICI

MULTIFUNCTIONAL COOKER

MULTIFUNKTIONALER KOCHER

GRIL MULTIFONCTIONS

جهاز طبخ متعدد الوظائف

KULLANMA KILAVUZU

INSTRUCTION MANUAL

GEBRAUCHSANWEISUNG

NOTICE D'UTILISATION

كتيب الإستعمال

2200 W

3

YIL

YEARS

JAHRE

GARANTİ

WARRANTY

GARANTIE



**2200
WATT**



**DÖKÜM
PIŞİRME
PLAKALARI**

Turkey

MAXI GRILL PRO

AR2048-INX / AR2048-N / AR2048-D

MULTİ FONKSİYONEL PİŞİRİCİ



1- 180° açılabilen ısıtıcı üst gövde
(parti izgara konumu için)

2- ısıtıcı alt gövde

3- ısı ayar düğmesi

4- fonksiyon ayar düğmesi

5- Termostat (hazır) ışığı

6- Enerji (güç/ısıtma) ışığı

7- Izgara teli

8- Döküm asansör
sistemi

9- Ergonomik tutma sapı

10- Döküm tepsi

Arzum marka **Multi Fonksiyonel Pişirici**'yi tercih ettiğinizden dolayı teşekkür ederiz. Bu ürünün de, tıpkı diğer Arzum ürünleri gibi hayatınızı kolaylaştırmasını diliyoruz.

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

ÖNEMLİ UYARILAR

· Arzum Maxi Grill Pro Multi Fonksiyonel Pişirici'nizin üzerinde yazılı voltajın, bulunduğunuz yerin voltajına uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir uyuşmazlık durumunda meydana gelebilecek arızalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu nedenle oluşabilecek bir arıza, garanti kapsamı dışında işlem görür.

· Bu cihazların ev ve benzeri uygulamalarda kullanılması amaçlanmıştır:

- mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki mutfak alanları;
- çiftlik evleri;
- oteller, moteller ve diğer konut tipi ortamlardaki müşteriler tarafından;
- yatak ve kahvaltı tipi ortamlar.

· Cihazınıza zarar vermemek için yetersiz akım sağlayan uzatma kabloları kullanmayınız.

UYARI:  **Sıcak yüzey sembolüdür, temastan kaçınınız.**

· Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kontrol sistemi vasıtasıyla çalıştırılması amaçlanmamıştır.

· Cihazınızı çocukların erişemeyeceği bir yerde ve çocuklardan uzak tutunuz.

· Cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, algısal ve zihinsel yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından gözetim altında veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımına ve karşılaşılan ilgili tehlikelerin anlaşılmasına dair talimat verilirse kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

· Temizleme ve kullanıcı bakımı 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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

· **Arzum Maxi Grill Pro Multi Fonksiyonel Pişirici**'nizi soba, ocak gibi direk ısı kaynaklarının üzerine veya çok yakınına yerleştirmeyiniz.

· Kablonun masa ya da tezgahınızın kenarından sarkmamasına ya da başka bir cihaz ve sıcak yüzeylerle temas etmemesine dikkat ediniz.

· Cihazınızı; düz, sabit ve sıcaklığa dayanıklı bir yere yerleştirerek kullanınız.

· Cihazınızı kullandıktan sonra, fişini çekerek soğumaya bırakınız ve soğuduktan sonra hareket ettiriniz.

· Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda ve temizlerken fişini prizden

çekiniz.

- Cihazınızı KESİNLİKLE temizlik veya başka bir amaçla suya daldırmayınız, cihazınızın içine su/su buharı girmesini engelleyiniz.
- Cihazınız çalışır durumdayken sadece tutma kolu ve düğmelere dokununuz.
- Cihazınızın kablo ve fişine zarar verecek hareketlerden kaçınınız. Prizden çekmek için fişini tutunuz, ASLA kablosundan çekmeyiniz.
- Cihazınızın kablosu ya da fişi arızalıysa, düşürülme ya da başka bir nedenden dolayı zarar gördüyse kullanmayınız. Kendiniz tamir etmeyiniz, Arzum Yetkili Servisine başvurunuz.
- Cihazınızı tavsiye edildiği şekilde kullanınız.

KULLANIM ÖNERİLERİ

- **Arzum Maxi Grill Pro Multi Fonksiyonel Pişirici**'nizi lahmacun, bazlama, ızgara ve opsiyonel tepsisi ile hamurışı, sulu yemek gibi değişik tarifleri pişirmek için kullanabilirsiniz.
- Cihazı ilk kullanımdan önce, nemli bir kâğıt havlu ve peçete ile temizleyiniz. Cihazın Açma/Kapama düğmesini son ayarına getiriniz. Hafif bir duman ve koku çıkabilir. Bu durum kısa bir süre sonra kendiliğinden geçecektir. Cihazın üst kapağı kapalı konumda ve arasında pişirme teli olmadan 10 dakika ısıtınız.
- Cihazı ilk kullanımından önce alt ve üst tablalarını biraz zeytin yağı veya ayçiçek yağına buluşturulmuş peçete ile iyice siliniz. Bu sayede, ürününüzün yapışmama özelliği artar.

FONKSİYONLAR ve ISI AYARI

Cihazınızdaki fonksiyonlar aşağıda saat dönme yönünde açıklanmıştır.



○ : Kapalı



Alt Isıtıcı: Yalnızca alt ısıtıcı açıktır. Pizza ve sadece altının kahverengileşmesi istenen yiyecekler için kullanılabilir.



Alt ve Üst ısıtıcı: Üründeki alt ve üst ısıtıcı açıktır. Lahmacun, pizza, ekmek kızartma ve döküm tepsisi ile pişirilen tarifler için uygundur.



Express Alt ısıtıcı: Üründeki Express alt ısıtıcı ağıdır. Et mühürleme gibi yüksek sıcaklık ihtiyacı olan pişirmeler için uygundur.



Sıcak Tutma: Üründeki düşük sıcaklıktaki alt ısıtıcı ağıdır. Pişirilen gıdaların sıcakta bekletilmesi için uygundur.



0: Cihaz çalışmaz durumda

Minimum: Sıcak Tutma

1. Kademe: Buğulama ve dondurulmuş gıda çözme

2. Kademe: Ekmek kızartma ve pasta pişirme

3. Kademe: Et ve balık pişirme

Maximum: Yüksek ısı gerektiren tarifler

Cihaz, içerisinde bulunan termostat sayesinde, otomatik olarak seçilen kademedeki ısıya erişir. Cihaz prize takıldığında kontrol lambası yanar ve istenilen ısıya erişildiğinde söner.

MULTİ FONKSİYONEL PİŞİRİCİNİN KULLANIMI

- Cihazınızın fişini prize takınız.
- Pişireceğiniz tarife uygun olan fonksiyonu seçiniz.
- Isı ayarını yapacağınız işleme uygun kademeye getiriniz.
- Pişirme işleminiz bittiğinde cihazınızın fişini çekiniz ve temizlemeden önce soğumasını bekleyiniz.

NOT:

Kullanım halindeyken kablonun pişirme plakalarından uygun uzaklıkta olmasına dikkat ediniz.

PİŞİRME FONKSİYONLARI

Tepsisiz Kullanım / Telli Kullanım

- Cihazınızın fişini prize takip, alt ve üst ısıtıcı fonksiyonunu seçiniz.

- Isı ayarını istediğiniz kademeye getirip, POWER ışığı sönene kadar cihazınızın ön ısıtmasını yapınız.
- Bu fonksiyonda tost, lahmacun, pizza, ızgara kestane ve mısır gibi tarifler yapabilir, ekmek kızartabilirsiniz.
- Alt ve üst plakanın birbirine değmemesi için, tarife göre, ürün kutusu içindeki ızgara teli ürün içine yerleştirilmelidir.
- Pişirme süresinin uzunluğu malzemelere ve kişisel lezzet zevkinize bağlıdır.



Tepsili Kullanım

- Eğer cihazınızı hamur işi, sulu yemek gibi tarifler için kullanmak isterseniz, o zaman döküm tepsiyi kullanınız.
- Tepsiyi kullanmadan önce sıcak sabunlu su ile yıkayınız ve iyice kurulayınız. Döküm tepsisi sıvı deterjan ve süngerle elde yıkanmalıdır. Ürününüzün uzun ömürlü olması için bulaşık makinesinde yıkama önerilmez.
- Tepsiyi ilk aldığınızda kullanmadan önce yıkayınız ve tüm iç yüzeyini eşit şekilde az miktar yağ ile yağlayınız ve bir havlu veya yumuşak bir bez yardımıyla kurulayınız.
- Cihazınızın fişini prize takıp, alt ve üst ısıtıcı fonksiyonunu seçiniz.
- Isı ayarını istediğiniz kademeye getirip, POWER ışığı sönene kadar cihazınızın ön ısıtmasını yapınız.
- Ürüne ait tel ızgarayı alt pişirme tablası üzerine yerleştiriniz.
- Döküm tepsiyi alt yüzeyi kuru olacak şekilde alt tablanın üzerine tel ızgara ile sabitlenecek şekilde yerleştiriniz, üzerine kapağı kapatınız.
- Bu fonksiyon ile hamur işleri, tatlı ve güveç, et sote gibi sulu yemekler pişirebilirsiniz. Özellikle sulu yemekler alt ve üstten gelen ısı ile kısa zamanda ve eşit orandaki ısı dengesi ile pişer.
- Pişirme süresinin uzunluğu duruma, iç malzemelerine ve kişisel lezzet zevkinize bağlıdır.
- Plastik veya tahta kaşık kullanınız. Asla metal kaşık kullanmayınız.
- Cihazınızın daha çabuk ısınması için plakaların kapalı konumda tutunuz. Bu şekilde daha az enerji harcar.



NOT: Pişirme işlemlerinde tepsiyi ağzına kadar doldurmayınız. Pişirme

sirasındaki kaynama ve kabarma için pay bırakınız.

UYARI: Döküm tepsi pişirme sırasında ve belirli bir süre daha sıcak olacaktır. Tepsiyi kaldırıırken ve taşıırken kalın bir bez kullanınız.

Izgara

· Izgara yapacağınız etin alt ve üstünü yağlayınız ya da izgara öncesinde bir müddet yağda bekletiniz. Eğer etleri yağlamadıysanız pişirici tablalarını çok az yağ ile yağlayınız.

- Cihazınızın fişini prize takıp, alt ısıtıcı fonksiyonunu seçiniz.
- Isı ayarını istediğiniz kademeye getirip, POWER ışığı sönene kadar cihazınızın ön ısıtmasını yapınız.
- Etinizi izgara üzerine yerleştiriniz.

Not: Büyük ve kalın etleri pişirirken önce express alt ısıtıcı ve maximum ısı ile etin dışını mühürleyip sonrasında alt ısıtıcı ve 2. veya 3. ısı kademelerinde etin içinin pişmesini sağlayabilirsiniz.

Not: Hiçbir zaman cihazı fazla yağlamayınız, fazla yağ kokusu ve duman oluşumuna neden olur. Cihazın arkasında bulunun yağ akıtma kanalının altına çukur bir kap koyarsanız fazla yağ oradan akacaktır.

UYARI:

1- Kullanım esnasında cihazınızın dış yüzeyleri ısındığından **KESİNLİKLE** dokunmayınız. Üst kapağı açmak için tutma sapını kullanınız. Üst gövde açıldığında veya pişirme esnasında cihazınızın ısıtma plakaları arasından buhar çıkabilir. Yiyecekleri çıkartırken dikkat ediniz.

2- Cihazın yapışmaz yüzeyine zarar vermemek için plastik veya tahta aletler kullanarak yiyecekleri plaka üzerinden alınız. Kaplamaya zarar verebileceğinden asla metal maşa, çatal ve bıçak kullanmayınız.

TEMİZLEME ve BAKIM

- Temizlik ve bakım işlemleri için cihazınızın fişini çıkarıp soğumasını bekleyiniz.
- Yapışmayan pişirme yüzeylerini korumak için her kullanımdan sonra ısıtıcı plakaları temizleyiniz.
- Isıtıcı plakaları yumuşak bir bez veya kağıt havlu kullanarak bir miktar sirkeli su ile temizleyebilirsiniz.
- Yapışmaz yüzeylere zarar vermemek için metal fırça veya tel gibi aşındırıcı temizleyiciler kullanmayınız. Deterjan kullanmayınız.
- Cihazınızı **KESİNLİKLE** suya sokmayınız. Cihazınızı kaldırmadan önce tüm parçalarının temiz ve kuru olduğundan emin olunuz.

Kullanım ömrü 7 yıl
TEKNİK ÖZELLİKLER
220-240 V ~ 50-60 Hz
2200 W

TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

AEEE

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



Üretici / 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 Turkey
0850 222 1 800

www.arzum.com

MAXI GRILL PRO

AR2048-INX / AR2048-N / AR2048-D

MULTIFUNCTIONAL COOKER



1-180° openable top body
(for grill parties)

2-Heated lower body

3-Heat setting button

4-Function setting button

5-Thermostat (ready) light

6-Energy (power/heating) light

7-Grill grate

8-Cast lift system

9-Ergonomic handle

10- Die cast tray

Thank you for choosing **Arzum Multifunctional Cooker**. Just like all other Arzum products, we hope this product makes your life easier as well.

To get the best out of your appliance, please read the manual carefully and keep it, as you might need it later.


IMPORTANT WARNINGS:

· Make sure that the voltage written on your Arzum Maxi Grill Pro Multifunctional Cooker appliance is suitable for the voltage value of the area you are in. Our company cannot be held responsible for malfunctions caused by any voltage differences and therefore, any potential malfunction will be out of warranty.

· This machine is intended to be used in such places like houses and following other places:

- Stuff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
- Farmhouses,
- In motels, hotels and other residential type locations using by clients.
- In sleeping places and breakfast halls

· To prevent damage to your appliance, please do not use extension cables that do not provide enough current.

WARNING:  Hot surface symbol, please do not touch.

· The appliance is not intended for use via an external timer or a separate remote control system.

· Keep your appliance out of children's reach and away from children.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons 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 with the appliance.

- Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless they are above 8 years of age and under supervision.

- Please keep the appliance and its cord out of reach of children below 8 years of age.

- Do not place your Arzum Maxi Grill Pro Multifunctional Cooker on or next to heat sources such as a stove or other cooking appliances.

- Make sure the cord does not dangle from your table or kitchen counter or contact any other appliance or hot surface.

- Please use your appliance by placing it on a flat, steady and heat resistant surface.

- After using your appliance, unplug the appliance, leave it to cool down and handle your appliance after it has cooled down.

- When not in use and when cleaning it, please unplug your appliance.

- NEVER immerse your appliance in water for cleaning or any other purpose, make sure no water/steam goes into the appliance.

- While your appliance is operating, please touch only the handle and the buttons.
- Please avoid actions that may damage the cord and plug of your appliance. To unplug, hold at its plug; NEVER try to unplug it by pulling it from the cord.
- If the cord or the plug of your appliance is out of order or damaged due to fall or any other reason, do not use the appliance. Do not repair it yourself, please contact Arzum Authorized Technical Service.
- Please use your appliance as recommended.

RECOMMENDATIONS FOR USE

- You can use your **Arzum Maxi Grill Pro Multifunctional Cooker** for various dishes such as lahmacun, shashlik and with a tray you can cook cheese burek, lamb stew and cakes.
- Before the first use, please clean the appliance with a damp paper towel and napkin. Set the appliance's On/Off button to the highest setting. This might emit a slight fume and smell. These disappear soon. Heat the appliance for 10 minutes with its upper lid closed and with no cooking screen in between.
- Before the first use, wipe the appliance's lower and upper surfaces with a napkin dipped in olive oil or sunflower oil. This increases the non-stick properties of your appliance.

SETTING FUNCTIONS AND HEAT LEVELS

The functions in your appliance are clarified below in the clockwise order.



 : Off

 Lower Heater: Only the lower heater is on. Can be used only for pizza and foods whose base needs to cook until golden brown color.

 Upper and Lower Heater: The upper and lower heater in the product is on. Suitable for lahmacun, pizza, toast and recipes cooked with tray.

 Express Lower Heater: The Express lower heater in the product is on. Suitable for cooking techniques that require high-temperature, such as searing.

 Keeping Warm: Low temperature lower heater in the product is on. Suitable for keeping cooked food warm.



0: The appliance is off.

Minimum: Keeping warm

1. Setting: Steaming and thawing frozen food

2. Setting: Toaster and baking cakes

3. Setting: Cooking meat and fish

4. Setting: Recipes that require high heat

Thanks to its integrated thermostat, the appliance automatically reaches the temperature in the setting. When plugged, the appliance's control lamp turns on and when the desired heat is reached, it turns off.

USE OF THE MULTIFUNCTIONAL COOKER

- Plug in your appliance.
- Choose the right function for your recipe.
- Choose the right heat setting for the cooking process.
- When cooking is done, unplug your appliance and wait for the appliance to cool down before cleaning it.

NOTE:

When in use, make sure that the cord is away from the cooking plates.

COOKING FUNCTIONS

Cooking Without Tray / With Grill Rack

- Plug in your appliance, choose lower and upper heater function.
- Choose the heat setting you want and pre-heat your appliance until POWER light is off.
- With this function, you can try different recipes such as toast sandwiches, lahmacun, pizza, grilled chestnuts, corn and toast bread.
- To keep the upper and lower plates from contacting each other, depending on the recipe, the grill screen that comes with the appliance must be placed in the appliance.
- Cooking time depends on ingredients and personal taste.



Cooking With Tray

· If you want to use your appliance for recipes such as pastries and stews, please use the tray.

· Before using the tray, wash it with hot soapy water and dry thoroughly. Die cast tray should be washed by hand with liquid detergent and a sponge. Washing in the dishwasher is not recommended for the longevity of your product.

· Before using for the first time, wash the tray with care, grease evenly with a little oil and dry with some kitchen towel or a soft cloth.

· Plug in your appliance, choose lower and upper heater function.

· Choose the heat setting you want and pre-heat your appliance until POWER light is off.

· Place the wire rack on the lower cooking plate. Place the tray above the lower plate and close the lid on the tray.

· With this function, you can cook recipes such as pastries, desserts, stews and lamb sauté. With the heat from above and below, recipes cook shortly and with equal heat balance, especially stews.

· Cooking time depends on the situation, ingredients and personal taste.

· Only use plastic or wooden utensils, not metal.

· Keep the plates closed so that your appliance heats more quickly. This way, the appliance consumes less energy.

NOTE: Do not fill the tray up to the brim during the cooking process. Allow room for boiling and rising during cooking.

WARNING: The die cast tray will be hot during cooking for a certain time. Please use a thick cloth when lifting and carrying the tray.



Grill

· Oil the upper and lower parts of meat you want to grill or rest the meat in oil for a while before grilling them. If you have not oiled the meat, put some oil on cooking plates.

· Plug in your appliance, choose the lower heater function.

· Choose the heat setting you want and pre-heat your appliance until POWER light is off.

· Place your meat on the grill.

Note: When cooking large and thick meats, you can first sear the outer parts of the meat with the express lower heater at maximum heat, then cook the inside of the meat at the 2rd or 3th setting of the lower heater.

Note: Never put an excessive amount of oil in the appliance. An

excessive amount of oil causes heavy smell and fume. If you place a deep container below the oil draining groove, excess oil will be removed.

WARNING:

1-As the outer surface of the appliance heats up during use, NEVER touch the appliance during cooking. Use the handle to open the upper lid. Steam might be emitted when the upper part is open or between the cooking plates during cooking. Be careful when taking food out of the appliance.

2- In order not to damage the non-stick surface of the appliance, use plastic or wooden utensils to take the food out of the appliance. As they can damage the coating, never use metal tongs, fork or knives.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug your appliance and wait for it to cool down before cleaning and making maintenance of the appliance.
- To protect the non-stick cooking surfaces, clean the heating plates after every use.
- You can clean the heating plates with a mixture of vinegar and water using a soft cloth or paper towel.
- In order not to damage the non-stick surfaces, do not use abrasive cleaners such as metal brushes or metal fibers. Do not use detergents.
- DO NOT immerse your appliance in water. Make sure all parts are clean and dry before putting your appliance into storage.

Product life 7 years
Technical Specifications
220-240 V ~ 50-60 Hz
2200 W

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 / Importer:

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

Made in Turkey

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

www.arzum.com

MAXI GRILL PRO AR2048-INX / AR2048-N / AR2048-D MULTIFUNKTIONALER KOCHER



- 1-Bis 180 ° heizender oberer Heizkörper (zum Grillen)
- 2-Unterer Heizkörper
- 3-Knopf zur Wärmeeinstellung
- 4-Funktionseinstellungstaste
- 5-Thermostat (bereit)

- 6-Energie (Strom / Heizung)
- 7-Grilldraht
- 8-Gussaufzugssystem
- 9-Ergonomischer Griff
- 10- Gusschale

Vielen Dank, dass Sie sich für den **Multifunktionskocher der Marke Arzum** entschieden haben. Wir hoffen, dass dieses Produkt genau wie andere Arzum-Produkte Ihnen das Leben erleichtert.

Um mit dem Gerät gut umgehen zu können, lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf, falls Sie diese später nochmals benötigen.


WICHTIGE HINWEISE

· Stellen Sie sicher, dass die auf Ihrem **Arzum Maxi Grill Pro Multifunktionskocher** angegebene Spannung für das Stromnetz Ihres Standorts geeignet ist. Unser Unternehmen kann nicht für Fehlfunktionen verantwortlich gemacht werden, die im Streitfall auftreten können. Daher wird eine möglicherweise auftretende Fehlfunktion außerhalb des Geltungsbereichs der Garantie behandelt.

· Dieses Gerät ist für die Nutzung an hauslichen und ähnlichen Orten, wie folgend aufgeführt, konzipiert:

- In Küchen für das Personal in Arbeitsstätten wie Laden, Büros u. A.
- Bauernhofen,
- In Hotels, Motels an Orten für Gäste und sonstigen Wohnraumlichkeiten,
- Schlaf- und Frühstücksstätten.

· Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, die nicht genügend Strom liefern, um eine Beschädigung Ihres Geräts zu vermeiden.

WARNUNG:  Es ist ein Symbol für heiße Oberfläche. Vermeiden Sie einen Kontakt.

- Das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung bedient werden.
- Bewahren Sie Ihr Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, wahrnehmungsbezogenen und geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen unter Aufsicht verwendet werden. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern über 8 Jahren ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Stellen Sie Ihren Arzum Maxi Grill Pro Multifunktionskocher nicht auf oder in direkter Nähe von Wärmequellen wie Öfen auf.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht über der Kante Ihres Tisches oder der Arbeitsplatte hängt oder mit anderen Geräten und heißen Oberflächen in Kontakt kommt.
- Ihr Gerät; Verwenden Sie es an einem flachen, stabilen und temperaturbeständigen Ort.
- Ziehen Sie nach der Verwendung des Geräts den Netzstecker, lassen Sie es abkühlen und bewegen Sie es nach dem Abkühlen.
- Trennen Sie Ihr Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es nicht verwenden und wenn Sie es reinigen.

- Tauchen Sie Ihr Gerät zu Reinigungs- oder anderen Zwecken NICHT in Wasser. Verhindern Sie, dass Wasser / Wasserdampf in Ihr Gerät eindringen kann.
- Berühren Sie nur den Griff und die Tasten, solange Ihr Gerät läuft.
- Vermeiden Sie Bewegungen, die das Kabel und den Stecker Ihres Geräts beschädigen können. Halten Sie den Stecker fest, um den Stecker zu ziehen. Ziehen Sie NIEMALS am Kabel, um den Netzstecker zu entfernen.
- Nicht verwenden, wenn das Kabel oder der Stecker Ihres Geräts beschädigt ist, wenn es heruntergefallen ist oder aus einem anderen Grund beschädigt wurde. Reparieren Sie es nicht selbst, sondern wenden Sie sich an einen von Arzum autorisierten Service.
- Verwenden Sie Ihr Gerät wie empfohlen.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

- Mit Ihrem **Arzum Maxi Grill Pro Multifunktionskocher** können Sie verschiedene Rezepte wie Lahmacun, Schaschlik und Käse-Börek auf dem Gussschale, verschiedene Pfannengerichte, Kebab und Fisch zubereiten.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Papiertuch und einer Serviette. Stellen Sie die Ein / Aus-Taste des Geräts auf die letzte Einstellung. Es kann leicht rauchen und riechen. Diese Situation wird nach kurzer Zeit von selbst verschwinden. Erhitzen Sie das Gerät bei geschlossener oberer Abdeckung und ohne Kochdraht 10 Minuten lang.
- Wischen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts die obere und untere Platte gründlich mit einer in Olivenöl oder Sonnenblumenöl getauchten Serviette ab. Auf diese Weise wird die Antihaftefunktion Ihres Produkts erhöht.


FUNKTIONEN UND EINSTELLUNG DER WÄRMESTUFEN

Die Funktionen Ihres Geräts werden unten im Uhrzeigersinn beschrieben.



 : aus

 Unterhitze: Nur die untere Heizung ist eingeschaltet. Es kann für Pizza und nur für Lebensmittel verwendet werden, die braun werden sollen.

 Ober- und Unterhitze: Die Ober- und Unterhitze im Produkt ist eingeschaltet. Geeignet für Lahmacun, Pizza, Toast und möglichen Gerichten auf dem Gusschale.

 Express Unterhitze: Die Express Unterhitze im Produkt ist eingeschaltet. Es eignet sich zum Kochen bei hohen Temperaturen, wie zum Beispiel zum Versiegeln von Fleisch.

 Warm halten: Die Niedertemperaturhitze im Produkt ist eingeschaltet. Es ist geeignet, um das gekochte Essen warm zu halten.



0: Gerät ist aus

Minimum: Warm halten

Stufe 1: Dämpfen und Auftauen

Stufe 2: Toasten und Backen

Stufe 3: Kochen von Fleisch und Fisch

Maximal: Rezepte die hohe Hitze erfordern

Das Gerät erreicht dank des darin enthaltenen Thermostats automatisch die Temperatur der ausgewählten Stufe. Wenn das Gerät angeschlossen ist, leuchtet die Kontrolllampe auf und erlischt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

VERWENDUNG DES MULTIFUNKTIONALEN KOCHERS

- Stecken Sie Ihr Gerät in die Steckdose.
- Wählen Sie die Funktion aus, die für das Rezept geeignet ist, das Sie kochen möchten.
- Bringen Sie die Temperatur auf das Niveau, das für den von Ihnen durchgeführten Prozess geeignet ist.
- Wenn Sie fertig sind, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose

und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

HINWEIS:

Stellen Sie bei der Verwendung sicher, dass sich das Kabel in einem geeigneten Abstand von den Kochplatten befindet.

KOCHFUNKTIONEN

Kochen Ohne Gusschale / Mit Grilldraht

- Stecken Sie Ihr Gerät in die Steckdose und wählen Sie Ober- und Unterhitzefunktionen.
- Heizen Sie Ihr Gerät vor, bis die POWER-Anzeige erlischt, und bringen Sie die Temperatureinstellung auf das gewünschte Niveau.
- Mit dieser Funktion können Sie Rezepte wie Toast, Lahmacun, Pizza, gegrillte Kastanie sowie Mais und gebackenes Brot zubereiten.
- Der Gitterdraht in der Produktverpackung sollte gemäß Rezept in das Produkt eingelegt werden, damit sich die obere und die untere Platte nicht berühren.
- Die Länge der Garzeit hängt von den Zutaten und dem persönlichen Geschmack ab.



Kochen Mit Gusschale

- Wenn Sie Ihr Gerät für Rezepte wie Gebäck oder Gerichte mit Flüssigkeiten verwenden möchten, verwenden Sie das Gusschale.
- Waschen Sie das Gusschale vor der Verwendung mit heißem Seifenwasser und trocknen Sie es gründlich ab. Die Gusschale sollte von Hand mit einem flüssigen Reinigungsmittel und einem Schwamm gewaschen werden. Das Waschen in der Spülmaschine wird für die Langlebigkeit Ihres Produkts nicht empfohlen.
- Wenn Sie das Gusschale zum ersten Mal kaufen, waschen Sie es vor dem Gebrauch und fetten Sie die gesamte Innenfläche gleichmäßig mit etwas Öl ein und trocknen Sie es mit einem Handtuch oder einem weichen Tuch.
- Stecken Sie Ihr Gerät in die Steckdose und wählen Sie die Ober- und Unterhitzefunktionen.
- Heizen Sie Ihr Gerät vor, bis die POWER-Anzeige erlischt, und bringen



Sie die Temperatureinstellung auf das gewünschte Niveau.

- Legen Sie das Grillrost auf die untere Kochplatte.
- Stellen Sie das Gussschale auf den unteren Bereich und schließen Sie den Deckel.
- Mit dieser funktion können Sie saftige Gerichte wie Gebäck, Desserts und Eintöpfe sowie sautiertes Fleisch zubereiten. Besonders saftige Gerichte werden in kurzer Zeit mit der Wärme von oben und unten und bei gleichbleibender Wärme gekocht.
- Die Länge der Garzeit hängt von der Situation, den Zutaten und dem persönlichen Geschmack ab.
- Verwenden Sie Plastik- oder Holzlöffel. Verwenden Sie niemals Metalllöffel.
- Halten Sie die Platten in der geschlossenen Position, damit sich Ihr Gerät schneller erwärmt. Auf diese Weise verbraucht es weniger Energie.

HINWEIS: Füllen Sie die Schale während des Garvorgangs nicht bis zum Rand. Lassen Sie während des Kochens Platz zum Aufkochen und Aufgehen.

WARNUNG: Die Gussschale wird während des Kochens heißer. Verwenden Sie zum Anheben und Tragen der Schale ein dickes Tuch.

Grill

- Fetten Sie den Boden und die Oberseite des zu grillenden Fleisches ein oder lassen Sie es vor dem Grillen eine Weile im Öl. Wenn Sie das Fleisch nicht gefettet haben, schmieren Sie die Pfanne mit etwas Öl ein.
- Stecken Sie Ihr Gerät in die Steckdose und wählen Sie die Unterhitze funktion.
- Heizen Sie Ihr Gerät vor, bis die POWER-Anzeige erlischt, und bringen Sie die Temperatureinstellung auf das gewünschte Niveau.
- Legen Sie Ihr Fleisch auf den Grill.

Hinweis: Wenn Sie großes und dickes Fleisch kochen, können Sie zuerst die Außenseite des Fleisches mit der Expresshitze funktion und maximaler Hitze versiegeln und dann das Fleisch mit Unterhitze auf der 2. oder 3. Heizstufe kochen.

Hinweis: Schmieren Sie das Gerät niemals zu stark mit Öl ein, da überschüssiges Öl Gerüche und Rauch verursacht. Wenn Sie einen Behälter unter den Öl ablasskanal hinter dem Gerät stellen, fließt das überschüssige Öl dort ab.

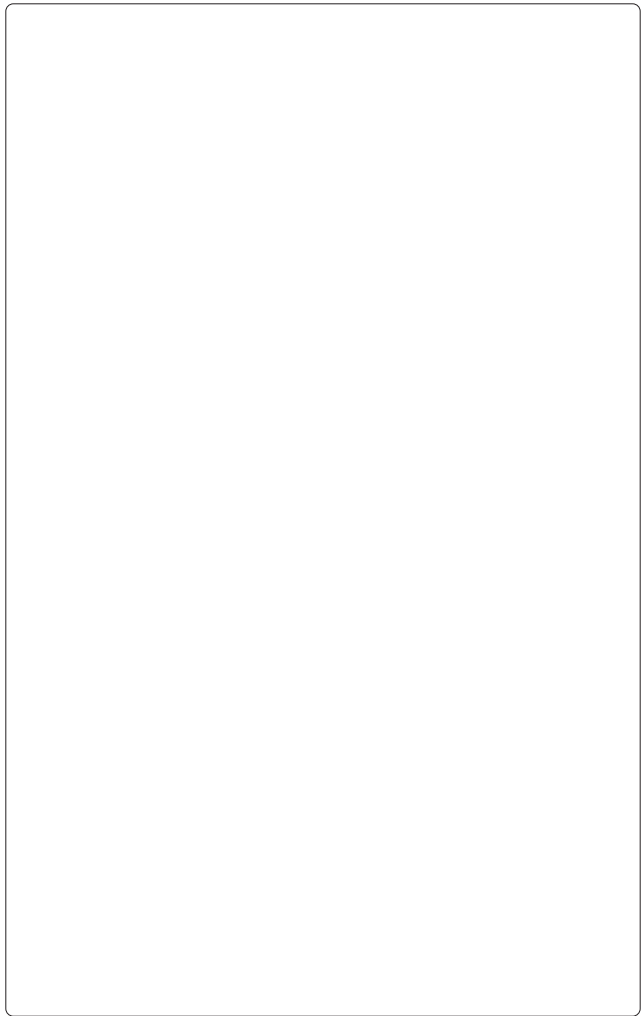
WARNUNG:

1- Berühren Sie während des Gebrauchs NICHT die Außenflächen Ihres Geräts, da es heiß wird. Verwenden Sie den Griff, um die obere Abdeckung zu öffnen. Beim Öffnen des Deckels oder beim Kochen kann Dampf aus den Heizplatten Ihres Geräts entweichen. Seien Sie vorsichtig beim Entfernen von Lebensmitteln.

2- Nehmen Sie Lebensmittel mit Kunststoff- oder Holzwerkzeugen aus der Platte, um eine Beschädigung der Antihaftoberfläche des Geräts zu vermeiden. Verwenden Sie niemals Metallzangen, Gabeln und Messer, da diese die Beschichtung beschädigen können.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis es zur Reinigung und Wartung abgekühlt ist.
- Um antihaftbeschichtete Kochflächen zu schützen, reinigen Sie die Heizplatten nach jedem Gebrauch.
- Sie können die Wärmeplatten mit etwas Essigwasser mit einem weichen Tuch oder Papiertuch reinigen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel wie Metallbürsten oder -drähte, um eine Beschädigung der Antihaftoberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel.
- Tauchen Sie Ihr Gerät NICHT in Wasser. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.



Lebensdauer 7 Jahre
Technische Eigenschaften
220-240 V ~ 50-60 Hz
2200 W

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

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

Entspricht der WEEE- Vorschrift.

WEEE

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



Hersteller / Importeur:

Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.
Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Made in Turkey

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

www.arzum.com

MAXI GRILL PRO AR2048-INX / AR2048-N / AR2048-D GRIL MULTIFONCTIONS



1-Plaque de cuisson supérieure
ouverture à 180° (pour les
barbecues)

2-Plaque de cuisson inférieure

3-Bouton de réglage de
température

4-Bouton de réglage de
programme

5-Voyant (vert) de thermostat

6-Voyant marche/arrêt

7-Plaque gril

8-Système d'ouverture en fonte

9-Poignée ergonomique

10-Plateau en fonte

Nous vous remercions d'avoir choisi le **Gril Multifonctions Arzum**. Nous espérons que ce produit vous facilitera le quotidien comme les autres. Pour une efficacité optimale, lire la notice d'utilisation avec attention et la conserver pour un usage futur.

PRECAUTIONS IMPORTANTES

· Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiqués sur l'appareil **Maxi Grill Pro Multifonctions Arzum**. Nous ne pourrions être tenus responsables des dommages dus à des incompatibilités et ces dommages ne seront pas pris en charge dans le cadre de la garantie.

· Cette machine est destinée à être utilisée dans des endroits tels que les maisons et à d'autres endroits:

- Zones de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail,
 - Fermes,
 - Les hôtels, motels et autres emplacements de type résidentiel utilisés par les clients.
 - Lieux de lit et environnements de petit déjeuner.
- Ne pas utiliser de rallonges électriques à section inférieure.

· Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, die nicht genügend Strom liefern, um eine Beschädigung Ihres Geräts zu vermeiden.

ATTENTION:  **Symbole de surface chaude, éviter le contact.**

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- Toujours mettre l'appareil loin et hors de portée des enfants.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins

de 8 ans.

- Ne pas placer votre **Maxi Grill Pro Multifonctions Arzum** sur ou près de surfaces chaudes comme une cuisinière ou une plaque de cuisson.
- Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'une surface au-dessus d'un autre appareil ou une source de chaleur ou entrer en contact avec ceux-ci.
- Utiliser l'appareil en le positionnant sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Après utilisation, débrancher l'appareil et laisser refroidir avant de le déplacer.
- Débrancher l'appareil en cas de non-usage et pour nettoyage.
- Cet appareil ne doit EN AUCUN CAS être plongé dans l'eau pour nettoyage ou autre raison, éviter l'entrée d'eau/vapeur d'eau dans l'appareil.
- Ne pas toucher la poignée et les boutons lorsque l'appareil est en fonctionnement
- Éviter les mouvements pouvant nuire au câble et l'embout de branchement de votre appareil. Débrancher en tenant par l'embout de branchement du câble, ne JAMAIS tirer sur le câble.
- Si le câble d'alimentation ou l'embout de branchement sont endommagés en raison de chute ou autre, ne pas utiliser l'appareil. Ne pas tenter de réparer l'appareil, contacter un service après-vente Arzum.
- Respecter la notice d'utilisation de l'appareil.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

- Vous pouvez utiliser votre **Maxi Grill Pro Multifonctions Arzum** pour cuisiner divers plats, comme des grillades, des pizzas et pains (dont lahmacun, bazlama), autres recettes à base de farine ou encore des plats en sauce grâce au plateau optionnel.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon ou une serviette humide avant la première utilisation. Tourner le bouton marche/arrêt jusqu'au bout. Un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire. Cela est passager. Laisser chauffer en maintenant la plaque supérieure rabattue et sans la plaque grill pendant 10 minutes.
- Lors de la première utilisation, essuyer les plaques avec un chiffon doux imbibé d'huile d'olive ou de tournesol. Cela améliorera les qualités antiadhésives du produit.


PROGRAMMES ET REGLAGE DE TEMPERATURE


Les programmes de cuisson de l'appareil sont décrites ci-dessous dans le sens des aiguilles d'une montre



0 : L'appareil est éteint

 Plaque de cuisson inférieure : Seule la plaque de cuisson du bas est en marche. Programme utilisable pour faire cuire des pizzas ou pour faire dorer sous les plats.

 Plaques de cuisson inférieure et supérieure : Les deux plaques de cuisson du bas et du haut sont en marche. Programme adapté pour faire cuire des lahmacun, pizza, pour faire griller du pain et réaliser des recettes avec le plateau en fonte.

 Plaque de cuisson inférieure express : La plaque express du bas est en marche. Programme adapté pour réaliser des recettes nécessitant de la haute température ou pour saisir la viande avant cuisson.

 Maintien au chaud : La plaque de cuisson inférieure est en marche à basse température. Programme adapté pour maintenir chauds les aliments pré-cuits.



0 : L'appareil est éteint

Minimum : Maintien au chaud

Niveau 1 : Cuisson vapeur et décongélation

Niveau 2 : Grille-pain et cuisson de gâteaux

Niveau 3 : Poissons et viandes

Maximum : Recettes nécessitant de la haute température

Grâce au thermostat intégré, l'appareil se règle automatiquement à la température du niveau sélectionné. Le voyant de contrôle s'allume lorsque l'appareil est branché et s'éteint lorsque la température voulue est atteinte.

UTILISATION DU GRIL MULTIFONCTIONS

- Brancher l'appareil.
- Sélectionner le programme adapté à votre recette.
- Régler la température selon le niveau choisi.
- Débrancher l'appareil lorsque la cuisson est terminée et attendre qu'il refroidisse avant de nettoyer.

NOTE :

Veiller à ce que les câbles soient à distance adaptée des plaques de cuisson lorsque l'appareil est en marche.

PROGRAMMES DE CUISSON

Cuisson Sans Plateau

- Brancher l'appareil et sélectionner le programme de cuisson inférieure et supérieure.
- Préchauffer l'appareil en amenant le bouton température au niveau souhaité jusqu'à ce que le bouton POWER s'éteigne.
- Avec le programme, il est possible de faire cuire des toasts, lahmacun, pizzas, de griller des marrons, du maïs et du pain.
- Pour éviter que les plaques de cuisson inférieure et supérieure se touchent, la plaque grill qui se trouve avec l'appareil doit être placée à l'intérieur du produit selon la recette.
- La durée de cuisson dépend des ingrédients utilisés et de la préférence de chacun.



Cuisson Avec Plateau

- Pour des recettes à base de farine et des plats en sauce, utiliser le plateau en fonte.
- Veuillez laver votre plateau avec de l'eau chaude et du savon avant la première utilisation et sécher le soigneusement. Le plateau en fonte doit être lavé avec une éponge et du liquide vaisselle. Si vous souhaitez

rallonger la durée de vie de votre produit, nous vous déconseillons de le laver au lave-vaisselle.

- Lorsque vous achetez le plateau, veuillez le laver avant utilisation et graissez toute la surface intérieure uniformément à l'aide de beurre et séchez à l'aide d'une serviette ou d'un chiffon.

- Brancher l'appareil et sélectionner le programme de cuisson inférieure et supérieure.

- Réchauffer l'appareil en amenant le bouton température au niveau souhaité jusqu'à ce que le bouton POWER s'éteigne.

- Placez la grille du produit sur la plaque de cuisson inférieure.

- Placer le plateau sur la plaque inférieure et rabattre la plaque supérieure.

- Le programme est idéal pour faire cuire des plats à base de farine, des desserts, des plats en terre cuite, des sautés de viandes ou des plats en sauce. Les plats en sauce cuisent particulièrement en peu de temps grâce aux températures égales du haut et du bas de l'appareil.

- La durée de cuisson dépend des ingrédients utilisés et de la préférence de chacun.

- Utilisez des cuillères en plastique ou en bois. N'utilisez jamais de cuillères en métal.

- Garder les plaques en position fermée pour chauffer plus rapidement l'appareil. Cela consommera moins d'énergie.

NOTE : Ne remplissez pas le plateau à ras bord pendant la cuisson. Laissez de la place pour l'ébullition et le gonflement pendant la cuisson.

AVERTISSEMENT : Le plateau en fonte sera plus chaud pendant la cuisson et pendant un certain temps après celle-ci. Utilisez un tissu épais pour soulever et transporter le plateau.

Grill

- Graisser les deux côtés de la viande à griller ou bien laisser reposer la viande dans de l'huile avant cuisson. Si les viandes ne sont pas graissées, graisser les plaques de cuisson avec très peu d'huile.

- Brancher l'appareil et sélectionner le programme de cuisson inférieure.

- Préchauffer l'appareil en amenant le bouton température au niveau souhaité jusqu'à ce que le bouton POWER s'éteigne.

- Placer la viande sur le grill.



Note : Pour faire cuire les grandes viandes épaisses, saisir d'abord la viande sur la plaque de cuisson inférieure en mode express et à température maximale puis faire cuire l'intérieur de la viande aux niveaux de température 2 et 3.

Note : Ne pas huiler excessivement l'appareil. Trop d'huile causera l'apparition d'odeur et de fumée. Placer un récipient en dessous du canal d'écoulement d'huile qui se trouve derrière l'appareil pour collecter le surplus d'huile.

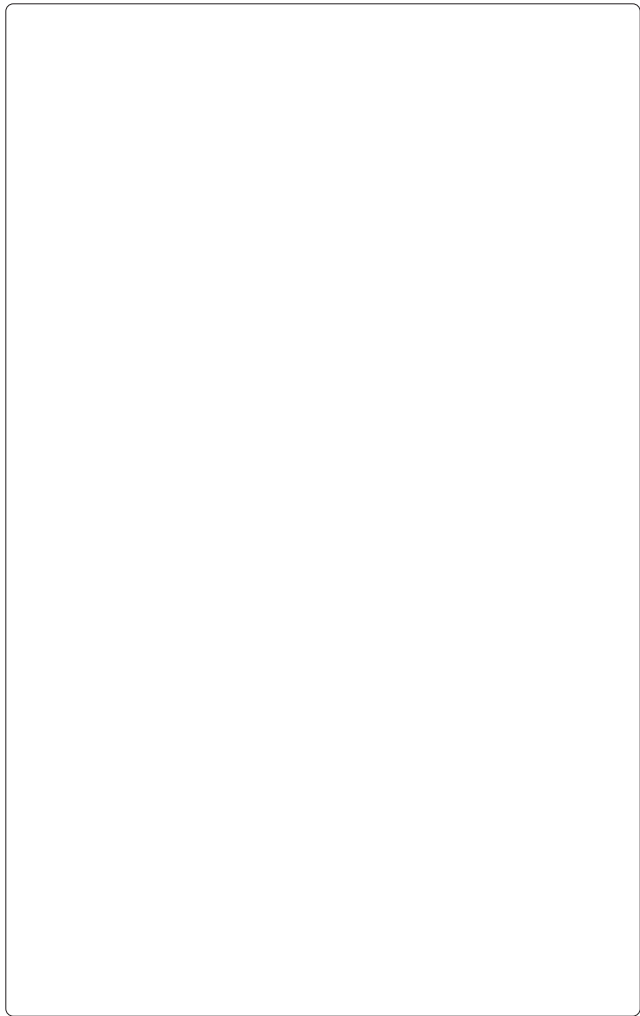
ATTENTION:

1- Éviter TOUT contact avec les surfaces extérieures chaudes de l'appareil lorsqu'il est en marche. Utiliser la poignée pour soulever la plaque supérieure de l'appareil. De la vapeur peut s'échapper des plaques de cuisson lors de l'ouverture de la plaque supérieure ou pendant la cuisson. Faire attention en récupérant les aliments.

2- Pour préserver le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois. Ne pas utiliser de pinces, fourchettes ou couteaux métalliques risquant d'endommager le revêtement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débrancher et laisser l'appareil refroidir complètement avant de procéder au nettoyage et à l'entretien.
- Nettoyer les plaques chauffantes après chaque utilisation pour préserver leur surface de cuisson antiadhésive.
- Il est possible de nettoyer les plaques à l'aide d'un chiffon ou d'une serviette imprégnée d'eau et un peu de vinaigre.
- Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager les surfaces antiadhésives. Ne pas utiliser de détergents.
- Ne JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau. Veiller à ce que toutes les pièces de l'appareil soient propres et sèches avant de le ranger.



Durée de vie de 7 ans
SPECIFICITES TECHNIQUES
220-240 V ~ 50-60 Hz
2200 W

PRECAUTIONS EN CAS DE TRANSPORT

- L'appareil doit être transporté dans sa boîte originale afin de ne pas endommager ses composants.
- Garder l'appareil dans sa position normale lors du transport.
- Ne pas faire tomber l'appareil et le protéger des chocs lors du transport.
- Les dégâts et dommages survenus après livraison de l'appareil au client ne sont pas couverts par la garantie.

Conforme à la directive DEEE.

DEEE

L'appareil ne doit pas être jeté aux ordures car il contient des composants recyclables conformément à la directive DEEE. Consulter le centre de collecte le plus proche pour recycler l'appareil.



Fabricant / Importateur:

Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.
Otağçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b
Eyüp 34050 İstanbul Türkiye
Fabriqué en Turquie
Tel: +90 212 467 80 80 Fax: +90 212 467 80 00
www.arzum.com

MAXI GRILL PRO AR2048-INX / AR2048-N / AR2048-D

جهاز طبخ متعدد الوظائف



- 1- الهيكل العلوي للسخان القابل للفتح 180°
(لوضع الشواية المجزئة)
- 2- الهيكل السفلي للسخان
- 3- زر تعديل الحرارة
- 4- زر تعديل الوظائف
- 5- ترموستات (جاهز) ضوء

- 6- الطاقة (التسخين/القوة) ضوء
- 7- سلك الشواء
- 8- نظام المصعد المطاوع
- 9- مقبض سهل الإستخدام
- 10- ذو صينية

نشكرك على اختيارك لجهاز طبخ متعدد الوظائف بماركة أرزوم " Arzum ". ونأمل أن يساهم هذا الجهاز في تسهيل حياتكم كما هو الحال في منتجات أرزوم " Arzum " الأخرى. يرجى قراءة كتيب الإستعمال بدقة للحصول على كفاءة جيدة للجهاز، والإحتفاظ به للرجوع إليه عند الحاجة.

تحذيرات هامة

• يجب التأكد من مدى مطابقة الفولت المكتوب على جهاز الطبخ متعدد الوظائف Maxi Grill Pro أرزوم " Arzum "، مع فولت المكان الذي يُستخدم فيه. لا تُعتبر الشركة مسؤولة عن أي أعطال قد تتولد بسبب أي تناقض، وبالتالي تتم معالجة أي خلل متولد من هذا السبب خارج نطاق الضمان.

- يُستخدم الجهاز في المنزل والأماكن المشابهة هذه الماكينة مخصصة للاستخدام في المنازل والأماكن الأخرى التالية
- المطابخ المخصصة للموظفين في المحلات والمكاتب وأماكن العمل الأخرى،
- المزارع،
- غرف الفنادق والاستراحات ومناطق المعيشة الأخرى.

- غرف المبيت وصالات الإفطار،

• تجنب من استخدام كابلات التمديد التي توفر تياراً كافياً لتجنب إتلاف الجهاز.

تحذير: ⚠️

شعار السطح الحار، تجنب الملامسة.

- لم يُصنع الجهاز للتشغيل عبر مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم من بعد.
- يُحفظ الجهاز بعيداً عن متناول يد الأطفال، وفي مكان لا يمكن وصولهم إليه.
- لا يمكن للأطفال البالغين 8 سنوات وما فوق، والأفراد المعانين من ضعف القدرات البدنية والإدراكية والعقلية أو الأفراد الذين تنقصهم

الخبرة والمعرفة في كيفية استخدام الجهاز إلا تحت الإشراف أو من خلال تلقينهم الإرشادات المتعلقة بكيفية استخدام الجهاز بأمان وبالمخاطر التي قد تواجههم أثناء الاستخدام. ينبغي منع الأطفال من اللعب بالجهاز.

• يجب ألا يتم التنظيف وصيانة المستخدم من قبل الأطفال إلا إذا كانت أعمارهم تتعدى 8 سنوات وتحت الإشراف.

- ينبغي حفظ الجهاز والكابلات الخاصة به بعيداً عن متناول يد الأطفال دون سن 8.
- تجنب من وضع جهاز الطبخ متعدد الوظائف Maxi Grill Pro أرزوم " Arzum على مصادر الحرارة المباشرة كالمدفئة والموقد أو بالقرب منها.
- تأكد من أن الكابل لا يتدلى على الطاولة أو حافة المنضدة أو يتلامس مع أي جهاز آخر أو أسطح ساخنة.
- ينبغي استخدام الجهاز بعد تثبيته في مكان مسطح وثابت ومقاوم للحرارة.
- بعد الإنتهاء من استخدام الجهاز، افصله واتركه يبرد وحركه بعد أن يبرد.
- افصل الجهاز من القابس عند عدم استخدامه أو تنظيفه.
- تجنب من غمر الجهاز على الإطلاق في الماء بغرض التنظيف أو لأي أغراض أخرى، يجب منع تسرب الماء/بخار الماء إلى الجهاز.
- المس المقبض والأزرار فقط عند تشغيل الجهاز.
- تجنب من الحركات التي قد تتسبب في تلف كابل ومقبس الجهاز. أمسك الكابل لسحب الكابل. احذر السحب من الكابل.
- لا تستخدم كابل أو قابس الجهاز إذا كان تالفاً، أو تعرض للتلف بسبب السقوط أو أي أسباب أخرى. واحذر من توصيله بمفردك، اتصل بمركز خدمة صيانة أرزوم " Arzum " .
- استخدم الجهاز وفقاً للطريقة الموصى بها.

اقتراحات الاستخدام

- يمكنك استخدام جهاز الطبخ متعدد الوظائف Maxi Grill Pro أرزوم " Arzum لطبخ مختلف وصفات الطعام كالحم عجيين، ولحم أسياخ وفطيرة بالجبن في الصينية، ومشكل في المقلاة، وكباب القدر الفخاري، والسمك.

• قبل الشروع في استخدام الجهاز لأول مرة، يجب تنظيفه بمنشفة ورقية مبللة ومنديل. واضبط زر التشغيل/الإيقاف على الإعداد الأخير. قد يصدر دخان أو رائحة خفيفة في بداية الأمر. وستتلاشى ذلك تلقائياً في فترة قصيرة. سخّن الجهاز وهو مغلق الغطاء العلوي لمدة 10 دقائق بدون سلك الطهي.


• قبل استخدام الجهاز لأول مرة، امسح الصفائح العلوية والسفلية بمنديل ملطخ بزيت عباد الشمس أو زيت الزيتون قليلاً. وبالتالي سيساعد ذلك على زيادة ميزة عدم التصاق المنتج.


الوظائف وضبط مراحل الحرارة


تم توضيح وظائف الجهاز في اتجاه دوران الساعة التالية.




⦿ مغلق

 السخان السفلي: السخان السفلي فقط في وضع التشغيل. يُستخدم فقط لطهي البيتزا والأطعمة المرادة تحويل الجزء السفلي منها إلى اللون البني.

 السخان العلوي والسفلي في المنتج: السخان السفلي والعلوي في وضع التشغيل. مناسب لطهي الوصفات التي تطبخ بواسطة الصينية الخيارية ولحم العجين والبيتزا وتحميص الخبز.

 السخان السفلي السريع "Express": السخان السفلي السريع "Express" في المنتج في وضع التشغيل. مناسب لطهي الوصفات التي تتطلب حرارة عالية مثل ختم اللحم.

 الإحتفاظ بالحرارة: السخان السفلي المنخفض في المنتج في وضع التشغيل. مناسب



لحفظ الأطعمة المطبوخة التي تتطلب الحفاظ على حرارتها.

المستوى 0: الجهاز معطل

الحد الأدنى: دُ الإحتفاظ بالحرارة

المستوى 1: دُ الطهي في البخار وحل المواد الغذائية المجمدة.

المستوى 2: دُ تحميص الخبز وطبخ الكعك.

المستوى. 3: دُ طبخ اللحم والسمك.

الحد الأقصى: دُ الوصفات التي تتطلب حرارة عالية.

بإمكان الجهاز الوصول إلى الحرارة المطلوبة تلقائياً حسب المستوى المختار بفضل منظم الحرارة الذي يحتوي عليه. يضيء مصباح التحكم عند وصل الجهاز بالقباس، وينطفئ عند وصوله إلى الحرارة المطلوبة.

طريقة استخدام جهاز الطبخ متعدد الوظائف

- قم بتوصيل كابل الجهاز بالقباس.
- اختر الوظيفة المناسبة مع الوصفة التي ترغب في طبخها.
- اجعل درجة الحرارة في المستوى المناسب مع العملية التي ستقوم بها.
- عند الإنتهاء من عملية الطبخ، افصل كابل الجهاز وانتظر حتى يبرد قبل الشروع في تنظيفه.

ملاحظة:

عند الإستخدام تأكد من أن الكابل على مسافة مناسبة من صفائح الطبخ.

وظائف الطبخ

الطبخ بدون صينية



- قم بتوصيل كابل الجهاز بالمقبس وحدد وظيفة السخان السفلي والعلوي.
- اجعل وضع الجهاز في المستوى الحراري المطلوب، وقم بتسخين الجهاز مسبقاً حتى ينطفئ ضوء POWER.
- بإمكان وظيفة الفرن أن تقوم بطبخ الوصفات كالذرة والكستناء في الشواية والبيتزا ولحم العجين والتوست، وتحميص الخبز.
- يجب وضع سلك الشواء الموجود داخل علبة المنتج في المنتج وفقاً للوصفة بطريقة تمنع تلامس الصفائح العلوية مع الصفائح السفلية.
- إن طول مدة الطبخ مرتبط تماماً بالمواد والنوع الشخصي.

الخبز مع صينية



- إذا كنت ترغب في استخدام جهازك لوصفات كالمعجنات والإيدامات، عليك استخدام الصينية الخيارية.
- قم بتوصيل كابل الجهاز بالقباس، واختر وظيفة السخان العلوي والسفلي.
- اجعل وضع الجهاز في المستوى الحراري المطلوب، وقم بتسخين الجهاز مسبقاً حتى ينطفئ ضوء POWER.
- ضع الصينية الخيارية على الصفيحة السفلية، واغلق الغطاء

عليها.

- بإمكان وظيفة الفرن أن تقوم بطبخ الإيدامات كاللحم المحمص، والحلويات والأطعمة المطبوخة في الفخار والمعجنات. ولا سميا طهي الإيدامات في وقت قصير عبر الحرارة المتدفقة من الأعلى والأسفل وبموازنة حرارية متساوية.

- تجنب من استخدام ملاعق بلاستيكية أو خشبية. واحذر من استخدام ملعقة معدنية على الإطلاق

- إن طول مدة الطبخ مرتبط تماماً بالوضع والمواد والذوق الشخصي.

- احتفظ بالصفائح في وضع مغلق كي يسخن الجهاز بسرعة. وبالتالي تقل الطاقة المستهلكة.

ملاحظة: لا تملئ الصينية تماماً أثناء الطبخ. واتركي موضعاً للغليان والإنتفاخ أثناء الطبخ. تحذير: ستكون صينية السكب ساخنة أثناء الطبخ ولمدة معينة بعدها. عليك استخدام مسافة من القماش السميك عند حمل ونقل الصينية.

الشواء

- قم بدهن الجزء السفلي والعلوي من اللحم الذي ستشويه أو اتركه في الزيت لمدة معينة قبل الشوي. أما إذا لم تقم بإضافة الزيت إلى اللحم، عليك بإضافة كمية قليلة من الزيت إلى صفائح الطهي.

- قم بتوصيل كابل الجهاز بالقباس، واختر وظيفة السخان السفلي.

- اجعل وضع الجهاز في المستوى الحراري المطلوب، وقم بتسخين الجهاز مسبقاً حتى ينطفئ ضوء POWER.

- ضع اللحم على الشواية.

ملاحظة: عند طهي اللحوم السمكية والكبيرة، يمكنك أولاً ختم الجزء الخارجي من اللحم بواسطة السخان السفلي Express وسخان الحد الأقصى مسبقاً، ومن ثم طهي الجزء الداخلي من اللحم بواسطة المستوى الحراري 2 أو 3 من السخان السفلي.

ملاحظة: تجنب من الإفراط في تشحيم الجهاز على الإطلاق، لأن ذلك قد يتسبب في ظهور الدخان والرائحة. فإذا قمت بوضع وعاء مجوف تحت قناة تصريف الشحم الموجود في مؤخرة الجهاز، فسيتم تصريف الشحم الزائد من هناك.

تحذير:

1. تجنب على الإطلاق من ملامسة الأسطح الخارجية للجهاز عندما تسخن أثناء الاستخدام. استخدم المقبض لفتح الغطاء العلوي. قد ينبثق البخار من بين صفائح تسخين الجهاز أقتناء الطهي أو عند فتح الهيكل العلوي. عليك الحذر أثناء إخراج الأطعمة.

2. أخرج الأطعمة من الصفيحة عن طريق استخدام الأدوات الخشبية أو البلاستيكية لتجنب إتلاف الأسطح الغير قابلة للإلتصاق. وتجنب على الإطلاق من استخدام السكاكين والشوكات والملاقط المعدنية لأنها تتسبب في إتلاف الطلاء.

التنظيف والصيانة

- قم بفصل كابل الجهاز وانتظر حتى يبرد للتمكن من التنظيف والصيانة.
- عليك بتنظيف صفائح التسخين بعد كل استعمال للحفاظ على أسطح الطبخ غير القابلة للإلتصاق.
- يمكنك تنظيف صفائح التسخين بواسطة الماء وكمية من الخل من خلال استخدام منشفة ورقية أو قطعة قماش ناعمة.
- تجنب من استخدام المنظفات الخادشة كالفرشاة والأسلاك المعدنية لعدم اتلاف الأسطح غير القابلة للإلتصاق. لا تستخدم دواء الغسيل.
- تجنب على الإطلاق من غمر الجهاز في الماء. وتأكد من أن جميع قطع الجهاز نظيفة وجافة قبل رفع الجهاز.

عمر الأستخدام 7 سنوات
الميزات التقنية
هرتز ~ 50-60 فولت 220-240
2200 طاو

الخصوصيات التي يجب الانتباه اليها أثناء الشحن والنقل:

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

ملائم لتعليمات الـ WEEE

WEEE

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



المنتج / 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 Turkey

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

www.arzum.com

GARANTİ ŞARTLARI

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

a- Sözleşmeden dönme,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

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

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

5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

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

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

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

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

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

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

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

ARZUM

MAXI GRILL PRO

AR2048-İNX / AR2048-N / AR2048-D MULTİ FONKSİYONEL PİŞİRİCİ

GARANTİ BELGESİ

BELGE NO:

BELGE TARİHİ: 01/10/2020

İMALATÇI FİRMA

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

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

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

E-POSTA :

FİRMA YETKİLİ İMZASI:

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

ÜRÜNÜN CİNSİ : ELEKTRİKLİ PİŞİRİCİ

MARKASI : ARZUM

MODELİ : MAXI GRILL PRO

TYPE NO : AR2048-İNX / AR2048-N / AR2048-D

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

GARANTİ SÜRESİ : 3 YIL

AZAMİ TAMİR SÜRESİ : 20 İŞ GÜNÜ

SATICI FİRMA

UNVAN :

ADRES :

TEL - FAKS :

E-POSTA :

FATURA TARİH VE NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

TARİH, İMZA VE KAŞE :

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

ARZUM

ARZUM MÜŞTERİ HİZMETLERİ
0850 222 1 800

www.arzum.com

AR2048-INX/
AR2048-N/
AR2048-D /
080720

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

CE