

arzum

AIRTASTY

AR2062-G / AR2062-B AIR FRYER SICAK
HAVA FRITÖZÜ

AR2062-G / AR2062-B AIR FRYER

AR2062-G / AR2062-B HEIßLUFTFRITTEUSE

مقلّاة هوائية ساخنة AR2062-G / AR2062-B

KULLANMA KILAVUZU

INSTRUCTION MANUAL

GEBRAUCHSANWEISUNG

1350 W

3

YIL

YEARS

JAHRE

GARANTI

WARRANTY

GARANTIE



**ZAMAN
AYARI**



**ISI
AYARI**



**4
LİTRE
KAPASİTE**

AIRTASTY AR2062-G / AR2062-B SICAK HAVA FRİTÖZÜ



- 1- Hava girişi
- 2- Güç ışığı
- 3- Sıcaklık ayarı
- 4- Kızartma sepeti

- 5- Isı açık ışığı
- 6- 60 dakikalık zaman ayarı
- 7- Kızartma sepeti sapı

Arzum marka **Sıcak Hava Fritözü'nü** 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 arızalardan 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 altındalarsa veya bu konuda kendilerine talimat verilmişse ve cihazı kullanmanın yol açabileceği tehlikeler kendileri tarafından anlaşılmışsa, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenek eksikliği bulunan veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.
- Elektrik çarpmasını veya fritözün hasar görmesini önlemek için güç kablosunu, fişini veya cihazın herhangi bir parçasını suya veya başka sıvılara batırmayınız.

- Cihaz çalışırken hava giriş ve çıkışını kapatmayınız.
- Hazneyi yağla doldurmayınız. Hazneyi yağla doldurmak yangın tehlikesine neden olabilir.
- Çalışırken cihazın iç kısmına dokunmayınız.
- Fişte, güç kablosunda veya diğer parçalarda herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayınız.
- Yetkisiz kişilerden cihazı değiştirmesini veya tamir etmesini istemeyiniz.
- Güç kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutunuz.
- Cihazın fişini prize takmayınız veya ıslak ellerle kullanmayınız.
- 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 kullanmayınız.
- Çalışır durumdayken cihazı gözetimsiz bırakmayınız.
- 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 buhara ve havaya dikkat ediniz. Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında ısınabilir.
- Cihazdan koyu renkli duman çıkması halinde derhal cihazın fişini 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 çalıştırmayınız. Kendiniz tamir etmeye çalışmayınız. Derhal bir **Arzum Yetkili Servisine** başvurunuz.

Kullanımdan önce

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

SICAK HAVA FRİTÖZÜNÜN KULLANIMI

- Hava fritözünü düz bir yüzeye yerleştiriniz. Sepeti hazneye koyunuz.
- Soğuk olduğunda hava fritözü için 3 dakika ön ısıtma yapınız. Isındıktan sonra hazneyi dikkatli bir şekilde fritözden dışarı çekiniz, hazne dışarı çekildikten sonra hava fritözü ısınmayı durduracaktır.
- Yiyecekleri sepete yerleştiriniz ve sepeti hazneye, hazneyi de cihaza koyunuz.
- Referans tablosuna göre gıda için ilgili sıcaklığı seçiniz.
- Hava fritözünü başlatmak için zamanlayıcıyı gereken zamana getiriniz.

NOT: Hava fritözü önceden ısıtılmamışsa, gerekli zaman ayarına 3 dakika ekleyiniz.

- Pişirme döngüsünün yarısında sallamanız gerekebilecek bazı yiyecekler vardır (Bkz. "Pişirme Kılavuzu"). Bunu yapmak için, hazneyi sapından tutarak cihazdan dışarı çekiniz, hava fritözü otomatik olarak kapanacak ve hazneyi sallayarak yiyecekleri çevirin. Ardından hava fritözüne geri dönün ve pişirme döngüsüne devam edecektir.
- Pişirme işlemi bittiğinde zamanlayıcı zili çalacaktır.
- Hazneyi fritözden dışarı çekiniz ve bir tencere tutacağına yerleştiriniz.

NOT: Yiyeceklerdeki yağ, haznenin dibinde birikeceğinden, hazneyi fritözden çekerken dikkatli olunuz.

- Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol ediniz, hazır değilse, hazneyi fritöze geri kaydırınız, pişirme sürenizi ayarlayınız, hava fritözünüzü çalıştırmak için zamanlayıcıyı çeviriniz.

İPUCU: Büyük veya kırılgan yiyecekleri sepetten aktarmak için bir maşa kullanarak sepeti haznedan çıkarabilirsiniz.

- Daha fazlasını hazırlamak isterseniz, başka bir yiyecek grubu hazır olduğunda hava fritözünüzü anında kullanabilirsiniz.

İPUÇLARI:

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 yağ ilave edip kızartmak çıtır bir sonuç verecektir.

Sosis gibi aşırı yağlı yiyecekleri hava fritözünde hazırlamayınız.

Çıtır patates kızartması hazırlamak için önerilen kesilmiş patates miktarı 500 gramdır.

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

Hava fritözünü yiyecekleri ısıtmak için de kullanabilir, sıcaklığı 10 dakikaya kadar 80°C sıcaklığa ayarlayabilirsiniz.

Pişirme Kılavuzu

Çeşitli yiyecekleri pişirmek için zaman ve sıcaklık referans tablosu

MALZEME	MİKTAR MİN. İLE MAKS. (G)	ZAMAN (DAKİKA)	SICAKLIK (°C)
PATATES KIZARTMA			
İnce Dondurulmuş Patates Kızartması	300-800	15-25	200°C
Ev Yapımı Patates Kızartması	300-800	15-25	200°C
Ev Yapımı Patates Dilimleri	300-800	20-30	200°C
ET & TAVUK			
Bütün Tavuk	maks. 1750	60	200°C
Tavuk Baget	100-500	18-22	180°C
Tavuk Göğsü	100-500	10-15	180°C
Köfte	100-500	15-20	180°C
Biftek	100-500	25-35	200°C
ATIŞTIRMALIKLAR			
Sigara Börekleri	100-400	8-10	200°C
Dondurulmuş Balık Parmakları	100-400	6-10	200°C
Dondurulmuş Ekmek Peynirli Atıştırmalıklar	100-400	8-10	180°C
Sebzeler	100-400	10	160°C
HAMUR İŞİ & TATLI			
Kek	300	20-25	180°C
Kiş	400	20-22	180°C
Çörekler	300	15-18	200°C
Tatlı	400	20	160°C

Ev Yapımı Patates Kızartması Yapma

Ev yapımı patates kızartması yapmak için aşağıdaki adımları izleyiniz:

1. Patatesleri suda yıkayıp kabuklarını soyarak dilimleyiniz.
2. Patates çubuklarını iyice yıkayınız ve kağıt havluyla kurulayınız.
3. 1/2 yemek kaşığı zeytinyağını bir kaseye dökünüz, çubukları üstüne koyunuz ve çubuklar yağla kaplanana kadar karıştırınız.
4. Çubukları kaseden parmaklarınızla veya bir mutfak gereci ile çıkarınız, fazla yağın kasede kalması için çubukları sepete koyunuz.
5. Patates çubuklarını yukarıdaki pişirme kılavuzuna göre kızartınız.

Sorun Giderme

SORUN	MUHTEMEL NEDEN	ÇÖZÜMLER
Hava Fritözü çalışmıyor	Fritöz prize takılı değil	Fritözü bir prize takınız
	Pişirme zamanlayıcısı dönmüyor	
Fritözde pişirilen yiyecekler pişmiyor.	Sepet çok dolu	Daha eşit şekilde kızarıkları için sepette daha küçük yiyecek grupları kullanınız
	Ayarlanan sıcaklık çok düşük.	Sıcaklığı artırınız. (Bkz. "Hava Fritözü Kullanımı")
Sıcaklığı artırınız. (Bkz. "Hava Fritözü Kullanımı")	Bazı yiyecek türleri, pişirme süresinin yansında sallanmalıdır.	Üst üste veya karşılıklı duran yiyecekler, örneğin patates kızartması, pişirme süresinin yansında sallanmalıdır. (Bkz. "Hava Fritözü Kullanımı")
Kızarmış atıştırmalıklar fritözden çıktıklarında çtır çtır olmuyor	Kullanılan atıştırmalık türü, geleneksel bir fritöze göre hazırlanmıştır.	Daha gevrek bir sonuç için finin tipi atıştırmalık kullanınız veya atıştırmalıkların üzerine hafif bir miktar yağ sürünüz.
1 sepeti cihaza doğru şekilde kaydıramıyorum	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 sonucu etkilemez.
	Tavalarda hala önceki kullanımdan kalan yağ kalıntıları var	Beyaz duman, tavadaki yağın ısınmasından kaynaklanır. Her kullanımdan sonra tavayı düzgün bir şekilde temizlediğinizden emin olunuz.
Patates kızartması hava fritözünde eşit olmayan şekilde kızarıyor	Yanlış patates türü kullanılmış	Taze patates kullanınız ve kızartma sırasında sert kalmalarına dikkat ediniz.
	Patates çubukları düzgün durulanmamış olabilir.	Çubukların dışındaki nişastayı çıkarmak için patates çubuklarını uygun şekilde durulayınız.
Patates kızartmaları fritözden çıktıklarında çtır çtır olmuyor	Kızartmaların gevrekliği, kızartmalardaki yağ ve su miktarına bağlıdır	Yağı eklemeyen önce patates çubuklarını kuruttuğunuzdan emin olunuz
		Daha gevrek bir sonuç için patates çubuklarını daha küçük kesiniz
		Daha gevrek bir sonuç için hafifçe bir miktar daha yağ ekleyiniz

TEMİZLİK ve BAKIM

Arzum Airtasty Air Fryer Sıcak Hava Fritözünüzün 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 kolunun üstündeki şeffaf koruyucu kapağı ileri itiniz. Şeffaf kapağın altından çıkan, üstünde üçgen sembolü olan butona bastırınız ve sepeti yukarı doğru kaldırınız. Sepet ve hazne ayrılacaktır, temizliğini ister elde yıkayarak isterseniz de bulaşık makinesinde yapabilirsiniz. Sepetinizi kulpuyla beraber yıkayabilirsiniz.

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

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 kurummasını veya yanmasını önler.

UYARI: Hazne ve sepet temizliğinde aşındırıcı deterjan ve materyaller kullanmayınız.

Kullanım ömrü 7 yıl

Teknik Özellikler

220-240V~, 50/60Hz, 1350W

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

Guangdong Enaiter Electrical Appliances Co., Ltd
No.28 Dongcheng Road, Dongfeng Town, Zhongshan City,
Guangdong, China

İthalatçı

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

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye
Made in China - Menşei Çin'dir

0850 222 1 800

www.arzum.com



AIRTASTY AR2062-G / AR2062-B HOT AIR FRYER



- 1- Air inlet
- 2- Power light
- 3- Temperature control dial
- 4- Fry basket

- 5- Heat on light
- 6- 60 minute timer dial
- 7- 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 of 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.

USAGE OF AIR FRYER

- Place the air fryer on a flat surface. Put the basket in the pan.
- Pre-heat the air fryer for 3 minutes when it is cold. After warming up carefully pull the pan out of the air fryer, the air fryer will stop heating after the pan is pulled out.
- Place the food in the basket and put the basket into pan, put pan into the appliance.
- Select the corresponding temperature for the food according to the reference table.
- To start the air fryer, turn the timer to the required time.

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

- There are some food that you may need to shake halfway through the cooking cycle (See "Cooking Guide"). 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.
- When cooking is finished, the timer bell will ring.
- 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.

TIP: You can remove the basket from the pan our use a pair of tongs to transfer large or fragile food from the basket.

- If you would like to prepare more, you can instantly use the air fryer once another batch of food is ready.

TIPS:

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.

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

You can also use the air fryer to heat food, set the temperature to 80°C for up to 10 minutes.

Cooking guide

Reference table of time and temperature for cooking various foods

INGREDIENT	AMOUNT MIN. TO MAX. (G)	TIME (MINUTE)	TEMPERATURE (°C)
POTATO FRIES			
Thin Frozen Fries	300-800	15-25	200°C
Home-Made Fries	300-800	15-25	200°C
Home-Made Potato Wedges	300-800	20-30	200°C
MEAT & POLTRY			
Whole Chicken	maks. 1750	60	200°C
Drumsticks	100-500	18-22	180°C
Chicken Breast	100-500	10-15	180°C
Meatballs	100-500	15-20	180°C
Steak	100-500	25-35	200°C
SNACKS			
Spring Rolls	100-400	8-10	200°C
Frozen Fish Fingers	100-400	6-10	200°C
Frozen Bread Cheese Snacks	100-400	8-10	180°C
Vegetables	100-400	10	160°C
BAKING			
Cake	300	20-25	180°C
Quiche	400	20-22	180°C
Muffins	300	15-18	200°C
Dessert	400	20	160°C

Making home - made fries

Making home - made fries

To make home-made fries, follow the steps below:

1. Wash the potatoes in water then peel and slice the potatoes.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with paper towel.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil, so that the excess oil stays behind in the bowl, put the sticks in the basket.
5. Fry the potato sticks according to the cooking guide above.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	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 "Usage of Air Fryer")
The food is 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 "Usage of Air Fryer")
Fried snacks are not crispy when they 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
I 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 is 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 result.
	The pans still contain 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	Wrong type of potato was use	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during the 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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

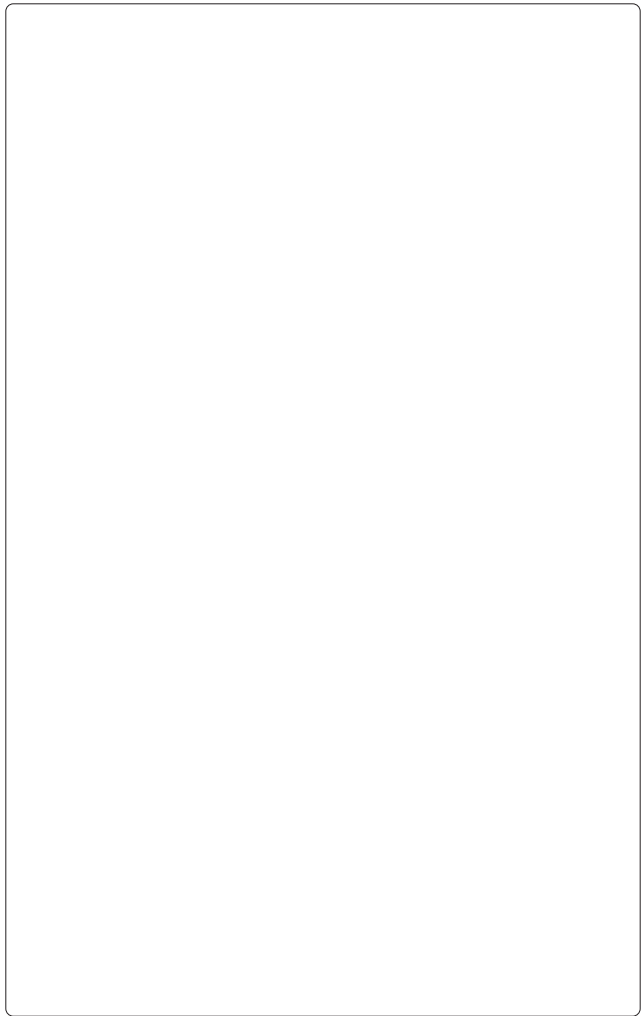
Before you start cleaning your hot air fryer, make sure it is not plugged in. Turn the time and temperature settings to off and allow the fryer to cool down for a few minutes if it is still hot.

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.

WARNING Do not use abrasive detergents and materials for cleaning the bowl and basket.



Product life 7 years

Technical Specifications

220-240V~, 50/60Hz, 1350W

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

No.28 Dongcheng Road, Dongfeng Town, Zhongshan City,
Guangdong, China

Importer

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

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

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Made in China - Menşei Çin'dir

0850 222 1 800

www.arzum.com



AIRTASTY

AR2062-G / AR2062-B HEIßLUFTFRITTEUSE



- 1- Lufteinlas
- 2- Power licht
- 3- Temperurre gler
- 4- Bratkorb

- 5- Wärme bei licht
- 6- 60 minutenlicht
- 7- 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 beaufsichtigt 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 beaufsichtigt 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 Heißluftfrittieren 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 der Benutzung

- 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.

VERWENDUNG DER LUFTFRITTEUSE

- Stellen Sie die Luftfritteuse auf eine ebene Fläche. Legen Sie den Korb in die Pfanne.
- Die Fritteuse 3 Minuten lang vorheizen, wenn sie kalt ist. Ziehen Sie die Pfanne nach dem Aufwärmen vorsichtig aus der Luftfritteuse heraus; die Luftfritteuse hört auf zu heizen, wenn die Pfanne herausgezogen wird.
- Legen Sie die Lebensmittel in den Korb, stellen Sie den Korb in die Pfanne und stellen Sie die Pfanne in das Gerät.
- Wählen Sie die entsprechende Temperatur für das Lebensmittel gemäß der Referenztafel.
- Um die Luftfritteuse zu starten, stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zeit ein.

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

- Es gibt einige Lebensmittel, die Sie möglicherweise nach der Hälfte des Garvorgangs schütteln müssen (siehe "Garanleitung"). 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.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, läutet die Glocke des Timers.
- Nehmen Sie die Pfanne aus der Fritteuse und stellen Sie sie auf einen Topflappen.

HINWEIS: 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.

TIPP: Sie können den Korb aus der Pfanne nehmen und eine Zange verwenden, um große oder zerbrechliche Speisen aus dem Korb zu nehmen.

· Wenn Sie mehr zubereiten möchten, können Sie die Luftfritteuse sofort benutzen, sobald eine weitere Charge von Speisen fertig ist.

TIPPS: 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.

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

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

Kochanleitung

Referenztafel mit Zeit und Temperatur für das Garen verschiedener Lebensmittel

ZUTAT	MENGE MIN. BIS MAX. (G)	ZEIT (MINUTE)	TEMPERATUR (°C)
KARTOFFELN & POMMES FRITES			
Dünne gefrorene Pommes frites	300-800	15-25	200°C
Hausgemachte Pommes frites	300-800	15-25	200°C
Hausgemachte Kartoffelspalten	300-800	20-30	200°C
FLEISCH & GEFLÜGEL			
Ganzes Huhn	maks. 1750	60	200°C
Trommelstöcke	100-500	18-22	180°C
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180°C
Frikadelle	100-500	15-20	180°C
Steak	100-500	25-35	200°C
SNACKS			
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200°C
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200°C
Gefrorene Brot-Käse-Snacks	100-400	8-10	180°C
Gemüse	100-400	10	160°C
BACKEN			
Torte	300	20-25	180°C
Quiche	400	20-22	180°C
Muffins	300	15-18	200°C
Nachspeise	400	20	160°C

Hausgemachte Pommes zubereiten

Um Pommes frites selbst zu machen, befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Waschen Sie die Kartoffeln in Wasser, schälen Sie sie und schneiden Sie sie in Scheiben.
2. Waschen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich und trocknen Sie sie mit Küchenkrepp ab.
3. 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, die Stäbchen darauf legen und mischen, bis die Stäbchen mit Öl bedeckt sind.
4. Die Stäbchen mit den Fingern oder einem Küchengerät aus der Schüssel nehmen, so dass das überschüssige Öl in der Schüssel zurückbleibt, und die Stäbchen in den Korb legen.
5. Braten Sie die Kartoffelstäbchen gemäß der obigen Kochanleitung.

Fehlersuche

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNGEN
Die Luftfritteuse funktioniert nicht	Die Fritteuse ist nicht eingesteckt	Schießen 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 "Verwendung der Luftfritteuse")
Das Essen ist 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
1 der Korb nicht richtig in das Gerät geschoben werden kann	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, tritt eine große Menge Öl in die Pfanne aus, das Öl erzeugt weißen Rauch, und die Pfanne kann sich stärker als üblich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf die Fritteuse oder das Ergebnis
	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	Es wurde die falsche Kartoffelsorte verwendet	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben
	Die Kartoffelstäbchen wurden nicht richtig abgespült	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke 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

REINIGUNG UND WARTUNG

Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte, um Ihre Arzum Airtasty 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 Griffs 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.

WARNUNG: Verwenden Sie zum Reinigen der Schüssel und des Korbs keine scheuernden Reinigungsmittel und -materialien.

Lebensdauer 7 Jahre

Technische Eigenschaften

220-240V~, 50/60Hz, 1350W

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 Enaitec Electrical Appliances Co., Ltd

No.28 Dongcheng Road, Dongfeng Town, Zhongshan City,
Guangdong, China

Importeur

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

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

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Made in China - Menşei Çin'dir

0850 222 1 800

www.arzum.com



AIRTASTY AR2062-G / AR2062-B مقللة هوائية ساخنة



- 1- ضوء الحرارة على
- 2- إعداد الوقت لمدة 60 دقيقة
- 3- مقبض سلة القلي

- 4- كمية الهواء
- 5- ضوء الطاقة
- 6- تعديل درجة الحرارة
- 7- سلة التحميص

شكرا لك على شراء العلامة التجارية Arzum مقلاة 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 مقلاة 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 توخي 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 المقلاة، 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 تملأ 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 المصرح لهم استبدال الجهاز أو إصلاحه.
 - حافظ على سلك الطاقة بعيدا عن الأسطح الساخنة.
 - لا تقم بتوصيل الجهاز بمقبس الحائط أو استخدامه بأيدي مبللة.
 - تأكد من توصيل الجهاز بشكل صحيح بمقبس الحائط.
 - احفظ الكابل والجهاز بعيدا عن متناول الأطفال.
 - لا تقم بتوصيل الجهاز بمفتاح مؤقت خارجي.
 - لا تضع الجهاز على أو بالقرب من المواد القابلة للاشتعال مثل مفارش المائدة أو الستائر.
 - 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 المقلاة 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 فوراً وانتظر حتى يتوقف إخراج الدخان قبل إزالة السلة من الجهاز.
 - تأكد من وضع الجهاز على سطح أفقي ومستو ومستقر.
 - اترك دائما 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 لأي سبب من الأسباب ، مثل السقوط ، إلخ. لا تحاول إصلاحه بنفسك. اتصل بخدمة Arzum المعتمدة على الفور.
- ### قبل الاستخدام
- إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف.
 - نظف السلة والوعاء بالماء وإسفنجة غير كاشطة.
 - امسح الجزء الداخلي والخارجي من الجهاز بقطعة قماش نظيفة.

استخدام مقلاة الهواء الساخن

- ضع المقلاة الهوائية على سطح مستو. ضع السلة في الوعاء.
 - عندما يكون الجو باردا، سخني المقلاة الهوائية لمدة 3 دقائق. بعد التسخين ، اسحب الغرفة بعناية من المقلاة ، وبعد
 - سحب الغرفة للخارج ، ستوقف المقلاة الهوائية عن التسخين.
 - ضع الطعام في السلة وضع السلة في الوعاء والوعاء في الجهاز.
 - حدد درجة الحرارة المناسبة للطعام وفقا للجدول المرجعي.
 - أحضر المؤقت إلى الوقت المطلوب لبدء تشغيل المقلاة الهوائية.
- ملاحظة:** إذا لم يتم تسخين المقلاة الهوائية مسبقا ، فأضفها إلى إعداد الوقت المطلوب لمدة 3 دقائق.
- هناك بعض الأطعمة التي قد تحتاج إلى التخلص منها في منتصف دورة الطهي (انظر "دليل الطهي"). للقيام بذلك ،
 - اسحب الغرفة من الجهاز ، وأمسكها من المقبض ، وستغلق المقلاة الهوائية تلقائيا وتقلب الطعام ، وتهز الغرفة. ثم العودة
 - إلى المقلاة الهوائية وسوف تستمر دورة الطهي.
 - عند الانتهاء من عملية الطهي ، سيرن جرس المؤقت.
 - اسحب الوعاء من المقلاة وضعه في حامل قدر.
- ملاحظة:** كن حذرا عند سحب الوعاء من خلال المقلاة العميقة ، حيث ستراكم الدهون في قاع الوعاء.
- تحقق مما إذا كان الطعام جاهزا ، وإذا لم يكن جاهزا ، فقم بتحريك الوعاء مرة أخرى إلى المقلاة ، واضبط وقت
 - الطهي ، وأدر المؤقت لبدء تشغيل المقلاة الهوائية.
- نصيحة:** يمكنك إزالة السلة من الوعاء باستخدام ملقط لنقل الطعام الكبير أو الهش من السلة.
- إذا كنت ترغب في إعداد المزيد ، يمكنك استخدام المقلاة الهوائية على الفور عندما تكون مجموعة طعام أخرى جاهزة.
- النصائح:**
- عادة ما يكون للأطعمة الصغيرة وقت طهي أقصر من الأطعمة الكبيرة.
 - هز الأطعمة الصغيرة في نصف وقت الطهي سيعطيك نتيجة أفضل.
 - إضافة القليل من الزيت إلى البطاطا الطازجة وقلبيها سيعطي نتيجة مقرمشة.
 - لا تتم بإعداد الأطعمة الدهنية بشكل مفرط مثل النقانق في المقلاة الهوائية.
 - الكمية الموصى بها من البطاطا المقطعة لإعداد البطاطس المقلية المقرمشة هي 500 جرام.

استخدم السلة فقط عند صنع الكعك أو الكيش أو الأطباق المحشوة.
يمكنك أيضا استخدام المقلاة الهوائية لتسخين الطعام ، وضبط درجة الحرارة على 80 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق.

دليل الطبخ

الجدول المرجعي للوقت ودرجة الحرارة لطهي الأطعمة المختلفة

المواد	الكمية من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى (G)	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (C°)
البطاطس والقلبي			
بطاطس مقلية مجمدة ناعما	300-800	15-25	200°C
بطاطس مقلية محلية الصنع	300-800	15-25	200°C
شرائح البطاطس محلية الصنع	300-800	20-30	200°C
اللحوم والدواجن			
دجاجة كاملة	1750 ىصقأا	60	200°C
مضرب الدجاج	100-500	18-22	180°C
صدر دجاج	100-500	10-15	180°C
كرات اللحم	100-500	15-20	180°C
ستيك	100-500	25-35	200°C
الوجبات الخفيفة			
فطائر السجائر	100-400	8-10	200°C
أصابع السمك المجمدة	100-400	6-10	200°C
وجبات خفيفة من جينة الخبز المجمدة	100-400	8-10	180°C
خضروات	100-400	10	160°C
الخبز في الفرن			
كيك	300	20-25	180°C
كيشي	400	20-22	180°C
الكعك	300	15-18	200°C
الحلو	400	20	160°C

صنع البطاطس المقلية محلية الصنع

لصنع البطاطس المقلية محلية الصنع ، اتبع الخطوات التالية:

1. قطع البطاطس عن طريق غسلها في الماء وتقسيرها.
2. اغسل عصي البطاطس جيدا وجففها بمنشفة ورقية.
3. صب 1/2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون في وعاء ، وضع العصي في الأعلى وحرك حتى يتم تغطية القضان بالزيت.
4. قم بإزالة العصي من الوعاء بأصابعك أو جهاز المطبخ ، وضع العصي في السلة بحيث يبقى الزيت الزائد في الوعاء.
5. تقلى أعواد البطاطس وفقا لدليل الطهي أعلاه.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

مشكلة	السبب المحتمل	محاليل
المقلاة الهوائية لا تعمل	المقلاة غير متصلة بالمأخذ	قم بتوصيل المقلاة بمأخذ كهرباء.
	مؤقت الطهي لا يدور	
لا يتم طهي الطعام المطبوخ في المقلاة.	السلة ممتلئة جدا	استخدم مجموعات طعام أصغر في السلة لأنها مقلية بشكل متساو.
	درجة الحرارة المحددة منخفضة جدا.	زيادة درجة الحرارة. (انظر "استخدام المقلاة الهوائية")
زيادة درجة الحرارة. (انظر "استخدام المقلاة الهوائية")	يجب 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 المقلاة الهوائية")
الوجبات الخفيفة المقلية لا تنهار عندما تخرج من المقلاة	يعتمد نوع الوجبة الخفيفة المستخدمة على المقلاة التقليدية.	للحصول على نتيجة أكثر قرمشة ، استخدم وجبة خفيفة من نوع الفرن أو ضع كمية خفيفة من الزيت على الوجبة الخفيفة.
1 لا يمكنني تمرير عربة التسوق إلى الجهاز بشكل صحيح	السلة ممتلئة جدا.	لا تملأ سلة التسوق خارج مؤشر "MAX".
الدخان الأبيض يأتي من المقلاة	يمكنك تحضير الأطعمة الدهنية	عندما يتم قلي الأطعمة الدهنية في المقلاة الهوائية ، تنسرب كمية كبيرة من الزيت إلى المقلاة ، وينبعث من الزيت دخان أبيض ، وقد تسخن المقلاة أكثر من المعتاد. هذا لا يؤثر على المقلاة أو النتيجة
لا تزال المقالي تحتوي على بقايا زيت من الاستخدام السابق		يحدث الدخان الأبيض بسبب تسخين الزيت في المقلاة. تأكد من تنظيف المقلاة بشكل صحيح بعد كل استخدام.
البطاطس المقلية مقلية بشكل غير متساو في المقلاة الهوائية	تم استخدام النوع الخاطئ من البطاطس	استخدم البطاطس الطازجة وتأكد من بقائها صلبة أثناء القلي.
	قد لا يتم شطف أعواد البطاطس بشكل صحيح.	شطف عصي البطاطس بشكل صحيح لإزالة النشا من خارج العصي
البطاطس المقلية لا تنهار عندما تخرج من المقلاة	تعتمد قرمشة القلي على كمية الدهون والماء في القلي	تأكد من تكيف أعواد البطاطس قبل إضافة الزيت
		قطع البطاطس أصغر للحصول على نتيجة أكثر قرمشة
		أضيفي القليل من الزيت برفق للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.

التنظيف والعناية

يرجى اتباع الخطوات أدناه لتنظيف مقلاة أرزوم إيرتاستي الهوائية (Arzum Airtasty Air Fryer) بسهولة.

قبل البدء في تنظيف مقلاة الهواء الساخن ، تأكد من عدم توصيلها. أطفئ إعدادات الوقت ودرجة الحرارة واترك المقلاة تبرد لبضع دقائق إذا كانت لا تزال ساخنة. أزل الوعاء. ادفع الغطاء الواقي الشفاف أعلى المقبض 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 سلتك مع المقبض.

جفف السلة التي تم تنظيفها بقطعة قماش جافة. لوضعها مرة أخرى في الوعاء ، ضع السلة في الجزء العلوي من الوعاء. بمجرد التأكد من أن المقبض 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 المقلاة الهوائية حيث تجلس سلة الطهي قبل الطهي. يمنع الدهون الزائدة والماء من التجفيف أو الحرق في قاع الوعاء أثناء طهي الوصفات مثل اللحوم والأسماك. تحذير: لا تستخدم المنظفات والمواد الكاشطة لتنظيف الوعاء والسلة.

العمر الافتراضي 7 سنوات
المواصفات الفنية
220-240 فولت ~ ، 50/60 هرتز ، 1350 واط

- 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 لنلا يسقط الجهاز أثناء النقل واحفظه ضد الصدمات.
 - الاعطال والاضرار الحاصلة أثناء الشحن بعد تسليم المنتج الى الزبون لا تدخل ضمن نطاق الضمان.

ملانم لتعليمات الـ AEEE

AEEE

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



: المنتج:

Guangdong Enaiter Electrical Appliances Co., Ltd
No.28 Dongcheng Road, Dongfeng Town, Zhongshan City, Guangdong,
China

المستورد

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



صنح في الصين
Tel: +90 212 467 80 80
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

AIRTASTY

AR2062-G / AR2062-B SICAK HAVA FRİTÖZÜ

GARANTİ BELGESİ

BELGE NO:

BELGE TARİHİ: 06/09/2022

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

TYPE NO : AR2062-G / AR2062-B

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

AR2062-G /
AR2062-B/060922

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

