

# ARZUM

**COOKART  
MAXI**

AR 2002 50 LT ÇİFT CAMLI FIRIN  
AR 2002 50 LT DOUBLE GLASS OVEN  
AR 2002 50 LT DOPPELGLAS OFEN

**KULLANMA KILAVUZU  
INSTRUCTION MANUAL  
GEBRAUCHSANWEISUNG**

**1637 W**

**3**

**YIL  
YEARS  
JAHRE**

**GARANTI  
WARRANTY  
GARANTIE**



**50  
LİTRE**

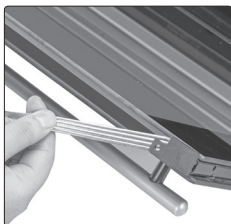
**Turkey**

## ÇİFT CAM MONTAJI

### ASSEMBLY OF DOUBLE GLASS DOOR



①



②

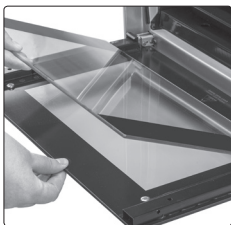


③



④





5



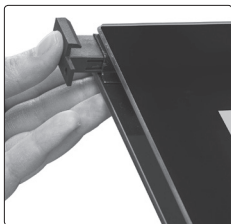
6



7



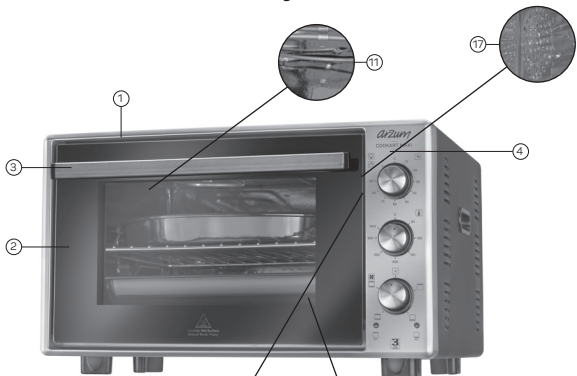
8



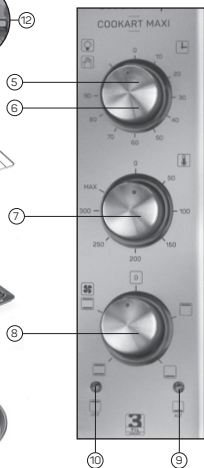
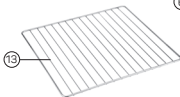
9



# COOKART MAXI AR 2002 50 LT ÇİFT CAMLI FIRIN



- 1- Fırın gövdesi
- 2- Çift cam kapak
- 3- Kapak kulpu
- 4- Kontrol panosu
- 5- Pop up düğmesi
- 6- Zaman ayar düğmesi
- 7- Termostat düğmesi
- 8- Isıtıcı kontrol düğmesi
- 9- Alt rezistans güç ışığı
- 10- Üst rezistans güç ışığı
- 11- Üst rezistans
- 12- Alt rezistans
- 13- Izgara teli
- 14- Kare tepsi
- 15- Yuvarlak tepsi
- 16- Aydınlatma ışığı
- 17- Turbo fan



**Arzum Cookart Maxi 50 lt Çift Camlı Fırın'**ı tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Bu ürünün de, diğer ürünlerimiz gibi hayatınızı kolaylaştırmasını dileriz.

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

## **ÖNEMLİ UYARILAR**

· **Arzum Cookart Maxi 50 lt Çift Camlı Fırın'**ın 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 cihaz, güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili kendilerine gözetim veya talimat verilmişse ve içermiş olduğu tehlikeler kendileri tarafından anlaşılmışsa 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenek eksikliği bulunan veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.

Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakımı gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

· Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.

- Cihazınız evlerde kullanım içindir. Ticari ya da sanayi amaçlı kullanılmamalıdır. Aksi takdirde, garanti kapsamı dışında işlem görecektir.
- Fırınınız tezgâh üstü kullanım için tasarlanmıştır. Tezgâh üstü kullanım için fırınınızı düz ve sabit bir tezgâh, masa ya da mutfak sehпасı üzerine yerleştiriniz.
- Cihazınızı çocukların erişemeyeceği yerlerde kullanınız ve çocuklardan uzak tutunuz.
- Cihazınız; çocuklar, deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler, fiziksel (işitsel, görsele) veya zihinsel engelliler tarafından kullanıldığında, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında olmalıdırlar. Çocukların ürün ile oynamalarına müsaade etmeyiniz.
- Cihazınızı soba, ocak gibi direk ısı kaynaklarının üzerine veya çok yakınına yerleştirmeyiniz.
- Cihazınızı sadece topraklanmış bir prize takarak çalıştırınız. Topraklama yapılmadan, kullanım halinde ortaya çıkabilecek kullanım zararından firmamız sorumlu tutulamaz.
- Fırınınızın şebeke kordonunun masa ya da tezgâhtan aşağı sarkmamasına dikkat ediniz; fişini suya sokmayınız. Kordonun sıcak yüzeylere değmesini önleyiniz.
- Fırınınızın fişini kablosundan tutarak çıkartmayınız. Kabloya verilecek herhangi bir zarar, ciddi elektrik çarpmaları ile sonuçlanabilir. Şebeke kablosu veya fişi zarar görmüş ise fırını çalıştırmayınız. Elektrik kordonunu fırının ısınan bölümleriyle temas ettirmeyiniz.
- Cihazınız herhangi bir sebepten dolayı zarar gördüyse, kesinlikle çalıştırmayınız. Kendiniz tamir etmeyiniz, Arzum Yetkili Servisine başvurunuz. Cihazınızda sadece orijinal yedek parça kullanmaya özen gösteriniz.
- Cihazınızı kullandıktan sonra, Off\* konumuna getirip cihazınızı kapatınız, fişini prizden çekerek soğumaya bırakınız ve soğuduktan sonra hareket ettiriniz.
- Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda, temizlik ve bakımını yapmadan önce MUTLAKA "Off" konumuna getirip cihazınızı kapatınız ve fişini prizden çekiniz. Fırınınızın temizliğini yapmadan önce iyice soğuduğundan emin olunuz.
- Cihazınızı KESİNLİKLE temizlik veya başka bir amaçla suya daldırmayınız, cihazınızın içine su/su buharı girmesini engelleyiniz.
- Pişirme işlemi sırasında kaplara, fırının içindeki parçalara ve tepsiye dokunurken dikkat ediniz. Bu parçalar kullanım esnasında ısınır, bu nedenle elinizin yanmasını önlemek amacıyla fırın eldiveni veya bez kullanınız.
- Cihazınızın sıcak yüzeylerine dokunmayınız

- Yangın veya elektrik çarpması risklerini önlemek adına metal kapları kullanarak veya fazla büyük yiyecekleri kullanarak fırınıızda yemek pişirmeyiniz.
- Yanıcı ve kimyasal maddeleri fırının içinde veya yakınında ısıtmayınız, saklamayınız. Bunlar yangın tehlikesi veya patlama yaratabilir. Bu fırın, özel olarak pişirmek için tasarlanmıştır. Sanayi işlerinde ya da laboratuvar çalışmalarında kullanmayınız.
- Fırınınızın üzerinde ya da herhangi bir yerinde aşındırıcı temizleyiciler, bulaşık telleri, pürüzlü yıkama bezleri gibi aşındırıcı kimyasallar kullanmayınız.
- Cam kaplar haricinde kap kullanırken çok dikkat ediniz.
- Fırının içini malzeme saklamak amacıyla kullanmayınız. Cihazınızın içinde ASLA karton, kağıt veya plastik malzeme bırakmayınız.
- Yiyecek paketlerini fırına yerleştirmeden önce kağıt veya plastik paketlerini, telden yapılmış ambalaj bağlarını veya alüminyum folyoyu çıkarınız.
- Arka havalandırma deliklerini bez veya kağıt benzeri cisimlerle kapatmayınız.
- Cihazınızı tavsiye edildiği şekilde ve amacına uygun kullanınız.

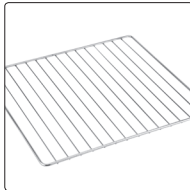
## KULLANIM ÖNERİLERİ

### · Arzum Cookart Maxi 50 lt Çift Camlı

**Fırın**'ınızı çeşitli yiyecekleri pişirmek ve ızgara yapmak için kullanabilirsiniz.

· Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce "Temizlik ve Bakım" bölümünü okuyarak çıkabilen ve yıkanabilen parçaları (ızgara teli, tepsi vb) ılık sabunlu su ile yıkayarak temizleyiniz. Cihazınızın gövdesini nemli bir bezle silerek temizleyebilirsiniz.

· Cihazınızı ilk kullanımında hafif bir koku ve duman çıkabilir. Bu durum normaldir, ısınma sonucu metal ve kaplamanın yanmasından kaynaklanmaktadır. İlk kullanımda, zamanlayıcıyı 10 dakika konumuna getirerek boş ve camı açık olarak cihazınızı çalıştırınız. Çıkan koku bu süre sonunda kendiliğinden kaybolacaktır.







- Fırınıızda pişirdiğiniz yiyeceğin cinsine göre ön kapakta buğulanma olabilir. Bu buğu bir süre sonra kaybolacaktır.
- Isı kaybını önlemek adına fırınınızın ön kapağını sık sık açmayınız.

## FIRININ KULLANIMI

### Isıtıcı Kontrol Düğmesi:

Pişireceğiniz yiyeceğe uygun olarak çalışma konumunu belirler.

- 0 Kapalı
-  Sadece fırın üst rezistansı
-  Sadece fırın alt rezistansı
-  Fırın alt-üst rezistansı
-  Fırın alt-üst rezistansı ve fan

### Termostat Düğmesi:

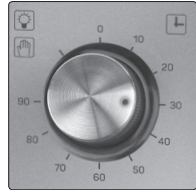
Pişireceğiniz yemeğe uygun olarak derece ayarlanmasının yapılmasını sağlar.

### Zaman Ayar Düğmesi:

Pişireceğiniz yemeğe uygun olarak dakika ayarlanmasının yapılmasını sağlar.

- Fırınıızı güvenli bir zemine yerleştiriniz.
- Pişirme işlemine başlamadan önce kapak kapalı olacak şekilde fırın fişini topraklı prize takınız.
- Fırınıızda 10 dakika ön ısıtma yaptıktan sonra yiyeceklerinizi fırın tepsinin üzerine diziniz ve tepsiyi fırına yerleştiriniz.
- Pişirmek istediğiniz yiyeceğe uygun olarak dakika ve termostat ayarlamasını yapınız. Yiyeceğin kalınlığına, ağırlığına veya cinsine göre bu süre ve termostat değişiklik gösterebilir.
- Ayarlanan süre bitiminde elektrik akımı otomatik olarak kesilecektir.

NOT: Pişirme süresini ayarlanan süreden daha erken bitirmek istiyorsanız zamanlayıcıyı "Off" konumuna getiriniz.





## DİKKAT:

Fırın tepsi pişirme esnasında ısınacağı için tepsiyi fırın eldiveni kullanmadan fırından çıkarmayınız.

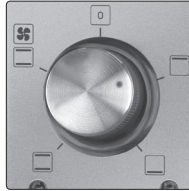
## Izgara:

- Yiyeceklerinizi fırınızdaki ızgara yapmadan önce fırınızdaki 10 dakika ön ısıtma yapınız.
- Yiyeceklerinizi ızgara telinin üzerine dizip ve ızgara telini fırına yerleştiriniz. Izgara telini yerleştirdiğiniz raf kademesinin altındaki kademe de fırın tepsiyi yerleştiriniz.

**NOT: Tavuk kanadı veya tavuk budu gibi yağlı yiyeceklerle ızgara yapacağınızda fırın tepsisini mutlaka ızgara telinin altına yerleştiriniz. Bu şekilde tavuktan çıkan yağlar fırın tepsisinin içinde birikecektir.**

- Isıtıcı kontrol düğmesini  konumuna ve termostat düğmesini MAX dereceye getiriniz.

- Izgara yapmak istediğiniz yiyeceğe uygun olarak dakika ayarlamasını yapınız.
- Kırmızı ikaz lambası yanmaya başlayacak ve fırınız çalışacaktır.



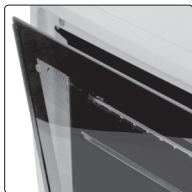
**NOT: Kırmızı ikaz lambaları fırınınızın ısıtıcılarının çalıştığının, lamba söndüğünde ise sıcak tutma konumuna geçtiğinin göstergesidir.**

- Izgara yaptığınız yiyeceklerin bir yüzü piştiği zaman diğer yüzlerini çeviriniz ve eklemek istediğiniz baharatları ekleyiniz.
- Ayarlanan süre bitiminde "çın" sesi duyulacak ve elektrik akımı otomatik olarak kesilecektir.


## DİKKAT:

Izgara yaparken fırınınızdan duman gelebilir. Bu duman yiyeceklerin yağlarının yanması nedeniyle oluşan dumandır. Yiyeceklerden fazla yağları keserek daha az duman çıkmasını sağlayabilirsiniz.

**UYARI:** Izgara işlemi yaparken fırın kapağının yarım açık olmasına dikkat ediniz.



## Fırın

- Fırınınızda 10 dakika ön ısıtma yaptıktan sonra yiyeceklerinizi fırın tepsinin üzerine diziniz ve tepsiyi fırına yerleştiriniz.
- Isıtıcı kontrol düğmesini  konumuna getiriniz. Pişirmek istediğiniz yiyeceğe uygun olarak dakika ve termostat ayarlamasını yapınız. Yiyeceğin kalınlığına, ağırlığına veya cinsine göre bu süre ve termostat değışiklik gösterebilir.
- Ayarlanan süre bitiminde "çın" sesi duyulacak ve elektrik akımı otomatik olarak kesilecektir.



**NOT:** Pişirme süresini ayarlanan süreden daha erken bitirmek istiyorsanız zamanlayıcıyı "Off" konumuna getiriniz.

**DİKKAT:** Fırın tepsisi pişirme esnasında ısınacağı için tepsiyi fırın eldiveni kullanmadan fırından çıkarmayınız.

## Pişirme tablosu

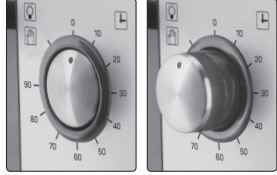
| Yemekler  | Termostat Konumu (C°) | Pişirme Süresi (dak.) |
|-----------|-----------------------|-----------------------|
| Yaş pasta | 180-200               | 20-30                 |
| Kek       | 180-200               | 25-30                 |
| Piliç     | 240                   | 40-45                 |
| Kurabiye  | 250                   | 40-45                 |
| Balık     | 240-260               | 40-45                 |
| Dana Eti  | 250-260               | 50-60                 |
| Koyun Eti | 260                   | 45-50                 |
| Börek     | 260                   | 45-50                 |

**NOT:** Pişirme süreleri 10 dakika ön ısıtma yaptıktan sonraki sürelerdir. Pişirme süresi yiyeceğin durumuna ve kişisel zevke göre değişebilir.

## Pop Up Düğme

Pop-up düğme üzerine basarak düğmeyi gizleyebilir yada dışarı çıkmasını sağlayabilirsiniz. Isıtma ayarlarını ancak Pop-up düğme dışarıdayken yapabilirsiniz.

Pop-up düğme içerideyken cihazınızı kolayca temizleyebilirsiniz ayrıca düğmenin içeride olması bebek olan evler için daha güvenlidir.



## Turbo Fan

· Turbo Fan fonksiyonunun çalışması için ısı kontrol düğmesini  konumuna getiriniz.

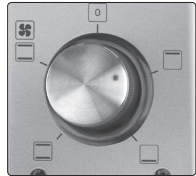
**UYARI:** Turbo fan fonksiyonu kullanılmak istendiğinde ön ısıtmanın tamamlanmış olduğundan emin olunuz. Termostat ayarı yapıldıktan sonra, rezistans güç ışığı yanacaktır. Rezistans güç ışıkları kapandığında ön ısıtma tamamlanmış olacaktır. Ön ısıtma tamamlandıktan sonra fırınınızı turbo fan konumuna alınız..



## Turbo Pişirmenin Faydaları

- Kek, börek gibi ürünlerin homojen olarak ısınıp, lezzetli pişmesini sağlar.
- Turbo fan sayesinde aynı anda 2 ayrı yemek pişirme imkanı ile zaman ve enerji tasarrufu sağlar.

**UYARI:** Arka havalandırma deliklerini bez veya kağıt benzeri cisimlerle kapatmayınız.



## Buz Çözme

· Yiyeceklerinizi fırın tepsinin üzerine diziniz ve tepsiyi fırına yerleştiriniz.

**NOT: Çözülecek olan yiyecekleri fırına yerleştirmeden önce kağıt veya plastik paketlerini mutlaka çıkarınız.**

· Isıtıcı kontrol düğmesini  konumuna ve termostat düğmesini düşük bir dereceye getiriniz.

**NOT: Buz çözme işlemini gerçekleştirmek için fırınızdaki ön ısıtma yapmanıza gerek yoktur.**

· Eritmek istediğiniz yiyeceğe uygun olarak dakika ayarlamasını yapınız. Yiyeceğin kalınlığına, ağırlığına veya cinsine göre bu süre değişiklik gösterebilir.

· Yiyeceklerin bir yüzünün erime işlemi tamamlandığı zaman diğer yüzlerini de çeviriniz.

**NOT: Yiyeceğiniz bir bıçak yardımıyla kolayca kesilebiliyorsa buz çözme işlemi tamamlanmış demektir. Buz çözme işleminden sonra mutlaka yiyecekleri pişiriniz.**

· Ayarlanan süre bitiminde "çın" sesi duyulacak ve elektrik akımı otomatik olarak kesilecektir.

## TEMİZLİK VE BAKIM

· Cihazınızın temizlik ve bakımını yapmadan önce kapalı olmasına ve fişinin prizden çekilmiş olmasına dikkat ediniz. Fırınızdaki tamamen soğumadan temizliğe başlamayınız.

· Fırınınızın dış yüzeyini nemli ve yumuşak bir bezle silerek temizledikten sonra kuru bir bezle kurulayınız.

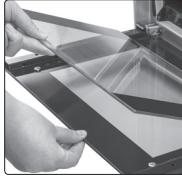
· İç kısımlar kuruyuncaya kadar fırın kapağını açık tutunuz.

· Fırınınızın kumanda panosunu yalnızca nemli ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

· Dökülen yağ, limon gibi asitli maddelerin derhal temizlenmesi tavsiye edilir.

· Fırınınızın üzerinde ya da herhangi bir yerinde aşındırıcı temizleyiciler, bulaşık telleri, pürüzlü yıkama bezleri veya sülfür klorür gibi aşındırıcı kimyasallar kullanmayınız.

- Fırınınızın içindeki üst ve alt rezistansları kesinlikle temizlemeyiniz.
- Temizleme amacıyla çıkarılabilir parçalar olan ızgara teli ve tepsi dışında ürünün hiçbir parçasını sökmeyiniz.
- Fırın tepsi ve ızgarayı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.
- Fırın içindeki kokuları gidermek için, bir çorba kaşığı limon suyu karışımını, fırının içinde birkaç dakika kaynatınız.



- Ön kapağın yüzeylerini temizlerken, çizici olmayan yumuşak bir sünger veya bez kullanın.

## Çift katlı cam kapağın temizlenmesi;

Cam kapağı açınız. Sağ köşedeki plastik tutucuyu yerinden çıkarınız. Camı yuvasından alarak çizici olmayan yumuşak bir sünger veya bez kullanarak temizleyiniz. Daha sonra camı yuvalarına oturttürak plastik tutucuyu yerine takınız.

Kullanım ömrü 10 yıl

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

Voltaj : 220-240 V ~

Güç : 1637 W

Alt rezistans : 800 W

Üst rezistans : 800 W

Fan: 22 W

Lamba: 15 W

Çalışma frekansı : 50-60 Hz

Fırın iç kapasite : 50 lt.

Dış boyutlar : 500 x 585 x 335 mm

Net ağırlık : 15,2 kg

## TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

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

**AEEE Yönetmeliğine Uygundur.**

### AEEE

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



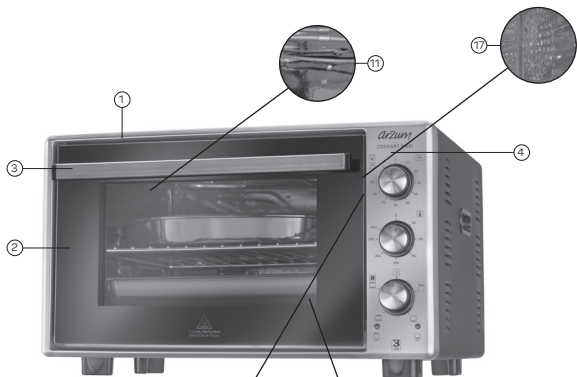
## CE

**Üretici / İthalatçı:**

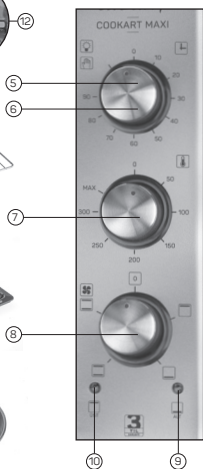
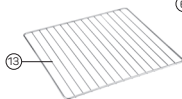
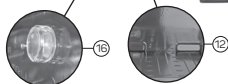
**Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.**  
Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b  
Eyüp 34050 İstanbul Türkiye  
Made in Turkey - Menşei Türkiye'dir  
Tel: 0850 222 1 800  
[www.arzum.com](http://www.arzum.com)

# COOKART MAXI

## AR 2002 50 LT DOUBLE GLASS OVEN



- 1- Main Body
- 2- Double sided glass door
- 3- Door handle
- 4- Control board
- 5- Pop-up button
- 6- Timer
- 7- Temperature control button
- 8- Function control button
- 9- Lower resistance indicator light
- 10- Upper resistance indicator light
- 11- Upper resistance
- 12- Lower resistance
- 13- Grilling rack
- 14- Square tray
- 15- Round tray
- 16- Led lightening
- 17- Turbo fan





We thank you for having selected an **Arzum** brand **50 lt Double Glass Oven**. We wish this product to make life easier for you, as with all 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 SAFEGUARDS

- Make sure that the voltage indicated on the **Arzum Cookart Maxi 50 lt Double Glass Oven** 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.
- 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 of instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- While device is running, heat of reachable surfaces may be very high.

- Your device is for household use only. Do not use outdoors for commercial or industrial purposes. Otherwise, your appliance shall be treated out of the coverage of guarantee.
- Your device is designed to be used on workbench. Place the unit on a flat and fixed surface, table or kitchen workbench.
- Keep the appliance away from and out of the reach of children.
- When your appliance is used by the children, the persons with insufficient experiences and knowledge, physically (audio, visual) or mentally handicapped persons, they should be under the close supervision of the person that is responsible for their safety. It should be ensured that the appliance is not played as a toy by children.
- Do not place your appliance on or very close to the direct heat sources such as oven, furnace.
- Operate your appliance only by attaching to a grounded outlet. Our company could not be kept responsible for the usage damages which may appear in case of usage without grounding.
- Be careful for the cord not to be hanged down from the side of the table or workbench or to touch another appliance and hot surfaces in any way.
- Do not remove the plug of your oven by grasping by its cord. Any damage to the cord may result in serious electric shocks. If the mains cord or plug is damaged, do not operate the oven. Do not let the electric cord to touch the hot parts of the oven.
- If your appliance is damaged because of any reason, never operate your appliance. Do not attempt to repair on yourself. Consult Arzum Authorized Service. Make sure to use only the original parts in your appliance.
- After using your appliance, disconnect its plug and let it cool down and then move after cooled down.
- When not in use and before cleaning, disconnect the mains plug from power outlet. Before cleaning make sure that the plates have cooled down.
- NEVER immerse the appliance into water for cleaning or any other purposes; do not let any water / water steam leak into the unit.
- After finishing the cooking process, use oven gloves or cloth for avoiding burning your hand when touching the parts and tray inside the oven.

- Never touch the heating circuits or the internal part of the oven wall
- Oversize foods or metal utensils must not be used in the oven as they may cause a fire or risk of electric shock.
- Do not heat or store the flammable materials and chemicals inside or near to the oven. They may cause fire danger or explosion. This oven is designed for cooking exclusively. Do not use it for the industry works or laboratory studies.
- Do not use the abrasive cleaners, wire wools, rough washing cloths or and the abrasive chemicals such as sulfide chloride on or in any place of your microwave oven.
- When using containers other than glass, extreme caution should be exercised.
- Do not use inside the oven for storing materials. Never store paper, cardboard or plastic in the oven.
- Remove the wire packaging ties in the paper or plastic packages before placing the food packages into the oven.
- Do not obstruct the rear air conditioning holes with cloths or paper.
- Use your appliance for its intended purposes as recommended.

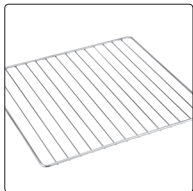
## RECOMMENDATIONS OF USE

· You can use your **Arzum Cookart Maxi 50 lt Double Glass Oven** for various purposes such as cooking and grilling various foods.

· Before starting to use your appliance, firstly read the Cleaning and Care\* part and wash the removable and washable parts (grilling rack, tray etc.) with mild soap to clean. You can clean the body of your appliance by means of wiping with a damp cloth.

· We recommend that you operate your oven empty 10 minutes and its glass cover should be opened during initial use. By this

way, the initial smell and vapor caused by paint, production oil residuals and insulating glass will be removed and they will not cover your food.







- The moisture contained in the foods sometimes may cause steaming on the front door's window during the cooking process. This is a normal situation.
- Do not open the front door very often not to lose the heat.

## USAGE OF OVEN

### Function Control Button

Distinguishes the working function according to the food type.

- 0 Off
-  Only the upper heater
-  Only the lower heater
-  Upper and lower heaters
-  Upper and lower heaters and fan

### Temperature Control Button

- Distinguishes the cooking temperature according to the food type.

### Timer

- Distinguishes the cooking time according to the food type.
- Place the oven on a smooth, dry and hard surface.
- Before starting cooking, plug the cable to a grounded socket.
- After preheating the appliance for 10 min, placing the food into the removable tray and put it inside the oven.
- Set the proper timer and the proper temperature depending on food type and thickness.
- When the timer has reached to OFF position, the oven will cut off power automatically and a bell will be heard, the indicators will turn off.

**NOTE:** If you want to end the baking before the time you set, turn the timer to "OFF" position.



## CAUTION:

After finishing the cooking process, use oven gloves or cloth for avoiding burning your hand when touching the parts and tray inside the oven.

## Grill:

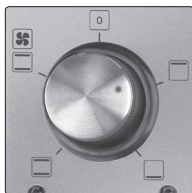
- Preheat the appliance for 10 min before placing the food.
- Put the foods on the grilling rack and place the rack into the oven. Place the removable tray into the shelf slot under the grilling rack.

NOTE: Always use removable tray under grilling rack when grilling food like chicken wings or drumsticks with fat, as it can catch the drippings.

- Turn the function control button to  position and set the temperature control button to MAX.

- Set the timer to the proper time according to the food type.

- The power indicator will illuminate and it will begin to work.

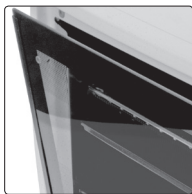


NOTE: The red indicator illumination stands for heating, when the indicator turns off means keeping warm.


- When one side of the food is cooked well, overturn it and add the flavor if necessary.
- When the timer has reached to OFF position, the oven will cut off power automatically and a bell will be heard, the indicators will turn off.

**CAUTION:** Smoke may arise from your appliance while grilling. This smoke is formed by the fats of the foods. By cutting these fats you can prevent the formation of the smoke.

**WARNING:** Take care to open door of oven half when grilling.



## Baking

- After preheating the appliance for 10 min, placing the food into the removable tray and put it inside the oven.
- Turn the function control button to  position. Set the proper timer and the proper temperature depending on food type and thickness.
- When the timer has reached to OFF position, the oven will cut off power automatically and a bell will be heard, the indicators will turn off.



**NOTE:** If you want to end the baking before the time you set, turn the timer to "OFF" position.

**CAUTION:** After finishing the cooking process, use oven gloves or cloth for avoiding burning your hand when touching the parts and tray inside the oven.

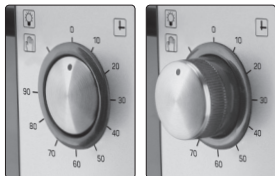
## Baking Table

| Foods    | Thermostat Position (C°) | Cooking Time (min.) |
|----------|--------------------------|---------------------|
| Pastries | 180-200                  | 20-30               |
| Cake     | 180-200                  | 25-30               |
| Chicken  | 240                      | 40-45               |
| Cookie   | 250                      | 40-45               |
| Fish     | 240-260                  | 40-45               |
| Veal     | 250-260                  | 50-60               |
| Lamb     | 260                      | 45-50               |
| Patty    | 260                      | 45-50               |

**NOTE:** The times do not include pre-heating during 10 minutes. You can also specify some other cooking periods according to your own taste.

## Pop-Up Button

You may push the pop up button to hide or reveal. Heating adjustment can only be set while pop-up button is out. When pop-up button is pushed in, you may easily clean your device and it is safer for homes with babies.



## Turbo Fan

To operate the Turbo fan function, turn the function control button to  position.

**WARNING:** Make sure pre-heating is completed if you want to use the turbo fan function. Resistance power light will be on when thermostat setting is performed.

Preheating

will be completed when resistance power lights are off. Switch

the oven to turbo fan position after pre-heating is completed.



## Advantages of turbo cooking

- Cakes and pastries shall be homogeneously heated and therefore shall be delicious.
- Due to turbo fan, 2 dishes can be cooked simultaneously and thereby energy and time shall be saved.

**WARNING:** Please do not obstruct the rear air circulation holes with cloths or paper.



## Defrosting

Put the frozen foods on the removable tray and place the tray into the oven.

**NOTE:** Do not forget to remove all paper or plastic wrappings.

Turn the function control button to  position and set the temperature control button to a low temperature.

**NOTE:** You don't have to preheat the appliance at this function.

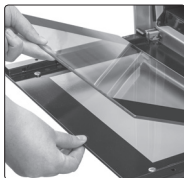
- Set the proper timer and the proper temperature depending on food type and thickness.
- When one side of the food is cooked well, overturn it
- If the food can be cut easily by knife, the defrosting process can be ended. After defrosting, always cook food promptly.
- When the timer has reached to OFF position, the oven will cut off power automatically and a bell will be heard, the indicators will turn off.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure that your appliance is turned off before performing any cleaning and maintenance work and the plug is disconnected from the outlet.
- Wipe the external surface of your oven with a damp and soft cloth and then dry with a dry cloth.
- Keep the oven's cover open until internal parts get dry.
- Do not wipe the command panel of your oven only with a damp and soft cloth.
- It is recommended immediately to clean acid substances such as oils, lemon.
- Do not use the abrasive cleaners, wire wools, rough washing cloths or and the abrasive chemicals such as sulfide chloride on or in any place of your oven.
- Do not clean upper and lower heaters.
- Do not remove any parts of the appliance except the removable tray and cleaning rack for cleaning purpose.
- You may wash the oven's tray and grilling rack in the dishwasher.
- To clean the internal surface of your oven; put a cup of water to soften the dried spots and boil for 2-3 minutes.
- While cleaning the surfaces of the front door, use a non-scratching soft sponge or cloth.

### Cleaning of double glass door;

Open the glass door and remove the plastic holder on the right corner. Remove glass and clean it with a non-scratching, soft sponge. Then mount glass and set the holder.





Product life: 10 years

**Technical Specifications:**

Voltage : 220-240 V ~

Power : 1637 W

Lower resistance : 800 W

Upper resistance : 800 W

Fan: 22 W

Lamp: 15 W

Operation frequency : 50-60 Hz

In-oven capacity : 50 lt.

External dimensions : 500 x 585 x 335 mm

Net weight : 15.2 kg

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

**WEEE**

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



**CE**

**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

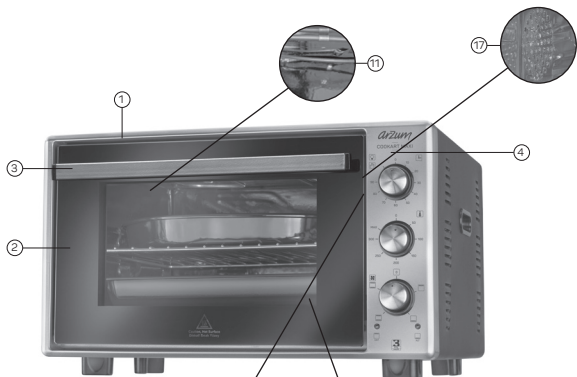
Made in Turkey

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

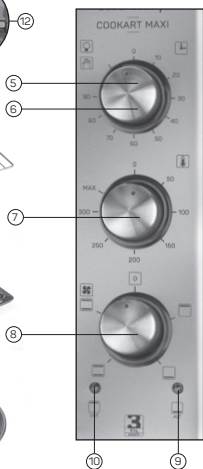
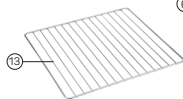
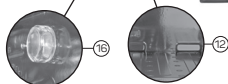
**[www.arzum.com](http://www.arzum.com)**

# COOKART MAXI

## AR 2002 50 LT DOPPELGLAS OFEN



- 1- Ofengehäuse
- 2- Doppelglas-Abdeckung
- 3- Abdeckungsgriff
- 4- Kontrolltafel
- 5- Pop up-Knopf
- 6- Zeiteinstellungstaste
- 7- Thermostattaste
- 8- Wärmekontrolltaste
- 9- Untere Resistenz  
Leistungsleuchte
- 10- Obere Resistenz  
Leistungsleuchte
- 11- Obere Resistenz
- 12- Untere Resistenz
- 13- Grillplatte
- 14- Viereckiges Blech
- 15- Rundes Blech
- 16- Led Beleuchtung
- 17- Turbo fan



Wir danken Ihnen dafür, dass Sie **50 lt Doppelglas Ofen** der Marke **Arzum** bevorzugt haben. Dieses Produkt ist eben eines von unseren zahlreichen Produkten, welche wir Ihnen präsentieren, um Ihnen das Leben leichter zu machen.

Um von Ihrem Gerät die beste Leistung erhalten zu können, bitte, diese Gebrauchsanweisung gut durchlesen und sorgfältig aufbewahren, denn Sie diese Gebrauchsanweisung nachher benötigen können.

## WICHTIGE HINWEISE

- Bitte achten Sie drauf, ob die auf Ihrem Gerät **\*Arzum Cookart Maxi 50 lt Doppelglas Ofen\*** angegebene Spannung mit der lokalen Spannung in Ihrer Region übereinstimmt. Wenn eventuelle Schäden wegen der Nichtübereinstimmung der Spannung entstehen, so ist unsere Firma dafür nicht verantwortlich und auch Schäden aus diesen Gründen sind außerhalb unserer Garantie.
- Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren und mehr, von Personen die körperlich und Seelische und gefühlsmäßig nicht ganz funktionstüchtig sind oder von Personen die keine Erfahrung oder Informationen haben benutzt werden, wenn diesen eine Gebrauchsanleitung vorgeführt und ausreichend erzählt worden ist. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigungen und Wartungen sollte nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

- Ihr Gerät ist doch nur für den gewöhnlichen Haushalt bestimmt. Es sollte nicht zu kommerziellen oder industriellen Zwecken genutzt werden.
- Benutzen Sie Ihr Gerät, nachdem Sie es an einem stabilen, ebenen und wärmebeständigen Platz aufgestellt haben.
- Heizplatten können Sie mit einem weichen Tuch oder mit einer plastischen Bürste mit dem seifigen Warmwasser spülen / reinigen oder diese in der Spülmaschine spülen.
- Wenn Ihr Gerät von den Kindern, von den unerfahrenen oder unwissenden Personen, oder von körperlich (hör- oder sehbehindert) oder seelisch Behinderten bedient werden soll, so ist die Aufsicht eines Betreuers während der Bedienung durch diese Personen erforderlich. Das Gerät muss für die Kinder unzugänglich sein.
- Halten Sie Ihr Gerät fern von Wärmequellen wie zum Beispiel Herd oder Ofen. Stellen Sie das Gerät nicht direkt auf Heizquellen oder in deren Nähe auf.
- Gebrauchen Sie Ihre Gerät nur an geerdeten Steckdosen. Andernfalls übernimmt unserer Firma in eventuellen Störungsfällen keinerlei Verantwortung.
- Bitte, achten Sie darauf, dass das Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängt oder keinen Kontakt mit einem anderen Gerät hat.
- Ziehen Sie den Stecker Ihres Herdes nicht vom kabel aus der Steckdose. Alle Arten von Beschädigungen des Netzkabels können zu schweren Stromschlägen führen. Ist das netzkabel oder der Stecker beschädigt, dann den Herd bitte nicht betreiben. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel mit den erwärmten Flächen des Herdes nicht in Kontakt kommt.
- Weist Ihr Gerät aus einem beliebigen Grund Schäden auf, dann den Her bitte nicht betreiben. Setzen Sie sich in diesem Falle mit dem zuständigen Arzum Service in Verbindung. Bitte setzen Sie an Ihrem Gerät nur originale Ersatzteile ein.
- Nachdem Sie das Gerät benutzt haben, trennen Sie den Netzstecker vom Netz und zum Versetzen des Geräts warten Sie ab, bis sich das Gerät abkühlt.
- Wenn Sie Ihr Gerät reinigen oder nicht benutzen, so ziehen Sie den Stecker Ihres Gerätes aus der Steckdose heraus.
- NIEMALS Ihr Gerät zur Reinigung oder zu einem anderen Zweck ins Wasser eintauchen; verhindern Sie, dass keine Wasser/Wasserdämpfe in Ihr Gerät eingehen.

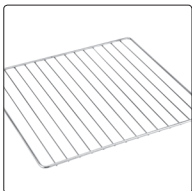
- Verwenden Sie nach dem Garvorgang, um Handverbrennungen zu verhindern, beim Berühren von Gefäßern, den Innenteilen des Herdes sowie des Gestellers, einen Küchenhandschuh oder ein Tuch.
- Berühren Sie Wärmeleiter oder die Innenwände des Herdes keineswegs.
- Verwenden Sie im Herd NIEMALS Metallgefäße.
- Brennbare und chemische Mittel nicht im Herd oder auch nicht in der Nähe des Herdes erwärmen und nicht aufbewahren. Dies kann zu Bränden oder Explosionen führen. Dieser Herd ist speziell für das Garen konstruiert worden. Bitte nicht für Industrie- oder Laborarbeiten einsetzen.
- Verwenden Sie für keine Fläche des Ofen starke Reinigungsmittel, Geschirrdrahte, ungeeignete Waschtücher oder Chemikalien wie Schwefelchlorid.
- Versuchen Glasbehälter zu benutzen.
- Verwenden Sie das Innere des Herdes nicht für die Aufbewahrung von Gegenständen. Papier, Pappe oder Plastik nie im Ofen speichern.
- Bevor Sie die Lebensmittelpakete in den Herd geben, Verpackungsschnüre aus Draht an Papier- und Kunststoffverpackungen bitte abnehmen.
- Schließen Sie keine Luftöffnungen mit Lappe, Papier oder ähnlichen Gegenständen.
- Benutzen Sie Ihr Gerät bestimmungsgemäß und ihrem Zweck entsprechend.

## NUTZUNGSVORSCHLÄGE

- Ihren **Arzum Cookart Maxi 50 lt Doppelglas Ofen** können Sie für das Zubereiten, Aufwärmen und Grillen verschiedener Speisen nutzen.
- Bitte lesen Sie bevor Sie Ihr Gerät nutzen den Teil "Reinigung und Wartung" durch und waschen Sie die entnehmbaren und waschbaren Elemente (Grillrost, Backblech u.ä.) mit warmem Seifenwasser. Das Gehäuse Ihres Gerätes können Sie mit einem feuchten Tuch reinigen.



· Wir empfehlen das Gerät beim ersten Gebrauch für 10 Minuten ohne Inhalt und offener Klappe in Betrieb zu nehmen. Dadurch werden die noch von der Produktion übriggebliebenen Gerüche von Farbstoffen oder Ölen mit dem ersten Dampf abgeschieden und dieser zur Nahrung verhindert.







· Je nach der Art der Speisen, welche Sie im Ofen zubereiten, kann sich der Vorderdeckel beschlagen. Dieser Beschlag wird sich jedoch nach einer Weile wieder auflösen.

· Zur Verhinderung des Wärmeverlustes den Deckel Ihres Ofens nicht zu oft öffnen.

## Nutzung des Mini-Grillofens:

### Wärmerkontrolltaste:

Legt entsprechend der zuzubereitenden Speise die Betriebsposition fest.

- 0 Geschlossen
-  Nur Ofen Oberhitze
-  Nur Ofen Unterhitze
-  Ofen Unter- Oberhitze
-  Ofen Unter- Oberhitze und fan

### Thermostattaste:

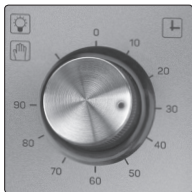
Gewährleistet der zuzubereitenden Speise entsprechend die entsprechende Hitze einzustellen.



### Zeitregleraste:

Gewährleistet der zuzubereitenden Speise entsprechend die entsprechende Dauer in Minuten einzustellen.

- Bitte platzieren Sie Ihren Ofen auf eine sicheren Platz.
- Bevor Sie mit dem Kochvorgang beginnen, sollten Sie den Deckel des Ofen schließen und den Stecker an eine Steckdose anschließen.
- Heizen Sie Ihren Backofen 10 Minuten vor, legen Sie die Lebensmittel auf das Backblech und schieben Sie das Backblech in den Ofen.
- Stellen Sie den Lebensmitteln entsprechend die passende Dauer und das Thermostat ein. Je nach Dicke, Gewicht oder Art der Lebensmittel können sich diese Werte verändern.
- Bei Ablauf der eingestellten Dauer wird ein "çin" Ton ertönen und der Stromzugang sich automatisch abstellen.



**BEMERKUNG:** Wünschen Sie die Dauer vor der eingestellten Zeit zu beenden, bringen Sie den Zeitregler bitte auf "Off".


## ACHTUNG:

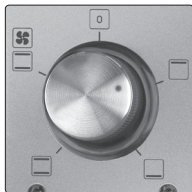
Das Backblech wird sich während der Backdauer erhitzen. Daher bitte unbedingt Handschuhe tragen.

## Grill:

- Bevor Sie die Lebensmittel zum Grillen in den Ofen geben, den Grillofen bitte 10 Minuten vorheizen.
- Legen Sie die Lebensmittel auf das Grillrost und schieben Sie das Grillrost in den Grillofen. Schieben Sie unter das Grillrost das Backblech.

**BEMERKUNG:** Beim Grillen von fettigen Lebensmitteln wie Hühnerflügel oder Hühnerbaguettes unter das Grillrost unbedingt das Backblech schieben. Auf diese Weise werden die vom Hühnchen tropfenden Fette sich im Backblech ansammeln.

- Bringen Sie den Wärmekontrolltaster auf die Position  und den Thermostatknopf auf MAX.



- Stellen Sie den zu grillenden Lebensmitteln entsprechend die Grillzeit ein.
- Die rote Warnleuchte wird aufleuchten und Ihr Grillofen wird in Betrieb sein.

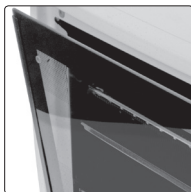
**BEMERKUNG: Die rote Warnleuchte zeigt, dass Ihr Backofen in Betrieb ist**

- Sobald die eine Seite der Lebensmittel gegrillt ist, drehen Sie bitte die andere Seite zum Grillen um und geben Sie die gewünschte Gewürze bei.
- Bei Ablauf der eingestellten Dauer wird ein "çin" Ton ertönen und der Stromzugang sich automatisch abstellen.


**ACHTUNG:**

Während dem Grillen kann von Ihrem Grillofen aufgrund des Verbrennens der Fette ein Rauch aufsteigen.. nehmen Sie die überschüssigen Fette vom Fleisch, um die rauchbildung zu verhindern.

**WARNUNG: Achten Sie beim Grillen, die Klappe des ofens, in halb geöffnetem Zustand zu halten.**



**Backofen**

- Heizen Sie Ihren Backofen 10 Minuten vor, legen Sie die Lebensmittel auf das Backblech und schieben Sie das Backblech in den Ofen.
- Bringen Sie die Wärmekontrolltaste auf  . Stellen Sie den Lebensmitteln entsprechend die passende Dauer und das Thermostat ein. Je nach Dicke, Gewicht oder Art der lebensmittel können sich diese Werte verändern.





· Bei Ablauf der eingestellten Dauer wird ein "çin" Ton ertönen und der Stromzugang sich automatisch abstellen.

**BEMERKUNG:** Wünschen Sie die Dauer vor der eingestellten Zeit zu beenden, bringen Sie den Zeitregler bitte auf "Off".

**ACHTUNG:** Das Backblech wird sich während der Backdauer erhitzen. Daher bitte unbedingt Handschuhe tragen.

## Tabelle zum Backofen

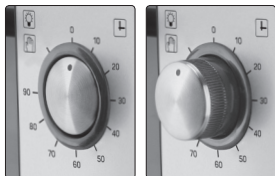
| Speisen       | Thermostat (C°) | Backdauer (min.) |
|---------------|-----------------|------------------|
| Torte         | 180-200         | 20-30            |
| Kuchen        | 180-200         | 25-30            |
| Huhn          | 240             | 40-45            |
| Keks          | 250             | 40-45            |
| Fische        | 240-260         | 40-45            |
| Rinderfleisch | 250-260         | 50-60            |
| Schafsfleisch | 260             | 45-50            |
| Pasteten      | 260             | 45-50            |

**BEMERKUNG:** Die Bockzeilen werden nach 10 Minutell Vorwärmungzeit berechnet. Du kannst bestimmte andere Zeiträume entsprechend deinem eigenen Geschmack auch spezifizieren.



## Pop Up-Knopf

Durch Betätigen des Pop Up-Knopfs können Sie den Knopf verbergen oder dafür sorgen, dass der Knopf herausragt. Die Heizungseinstellungen können Sie nur dann durchführen, wenn sich der Pop Up-Knopf nicht gedrückt ist.

Sie können Ihr Gerät in Ruhe reinigen, wenn der Pop Up-Knopf in gedrückter Stellung ist. Außerdem ist es für Haushalte mit Kindern sicherer, wenn sich der Knopf in gedrückter Stellung ist.

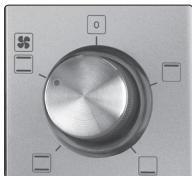


## Turbo Fan

- Drücken Sie bitte die Lüftungstaste um die Turbo-Lüftung zu aktivieren, bringen Sie den Wärmekontrolltaster auf die Position  .

**ACHTUNG:** Wenn Sie die Turbo-Lüfter-Funktion verwenden möchten, vergewissern Sie sich, dass das Vorheizen abgeschlossen ist. Sobald der Thermostat

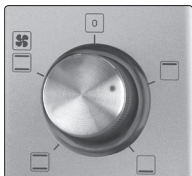
eingestellt ist, wird die Power-Leuchte des Heizstabs leuchten. Die Vorheizung ist abgeschlossen, wenn die Power-Leuchten der Heizstäbe ausgeschaltet sind. Nach Abschluss des Vorheizens den Ofen in die Turbo-Lüfter- Stellung bringen.



## Vorteile des Turbo-Backens

- Turbo-Backen ermöglicht, daß die Produkte wie Kuchen, Pastete als homogen erwärmt und schmackhaft gebacken werden.
- Durch den Turbo-Lüfter ermöglicht können Sie auch energiesparend backen.

**ACHTUNG:** Bitte die hinteren Luftlöcher nicht mit Lappen, Papier oder ähnlichem abdecken.



## Auftauen

- Legen Sie die Lebensmittel auf das Backblech und schieben Sie das Blech in den Ofen. Schieben Sie eine Stufe unter das Backblech das Grillrost.

**BEMERKUNG:** Bevor Sie die eingefrorenen Lebensmittel in den Backofen geben, Papier- oder Kunststoffverpackungen unbedingt abnehmen.

- Bringen Sie die Wärmekontrolltaste auf  und stellen Sie eine niedrige Temperatur ein.

**BEMERKUNG:** Für eine Auftauung muss der Backofen nicht vorgeheizt werden.

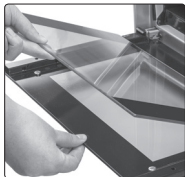
- Stellen Sie den eingefrorenen Lebensmitteln entsprechend die Zeit ein. Je nach Dicke, Gewicht und Art der Lebensmittel kann sich die Zeit verändern.
- Sobald eine Seite der Lebensmittel aufgetaut ist, drehen Sie die

andere Seite um.

- Sind die Lebensmittel mit einem Messer leicht zu schneiden, sind die Lebensmittel aufgetaut. Nach der Auftauung die Lebensmittel unbedingt backen.
- Bei Ablauf der eingestellten Dauer wird ein "çın" Ton ertönen und der Stromzugang sich automatisch abstellen.

## REINIGUNG UND WARTUNG

- Achten Sie darauf, dass vor Reinigung und Wartung des Gerätes das Gerät abgestellt und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist. Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gehäuse Ihres Gerätes mit einem feuchten und weichen Tuch und trocknen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
- Lassen Sie die Klapp so lange offen, bis der Innenraum trocken ist.
- Reinigen Sie die Schalttafel Ihres Backofens mit einem feuchten und weichen Tuch.
- Es wird empfohlen, dass säurehaltige Materien wie Öl oder Zitrone sofort gesäubert werden.
- Verwenden Sie für keine Fläche des Mikrowellenherdes starke Reinigungsmittel, Geschirrdrahte, ungeeignete Waschtücher oder Chemikalien wie Schwefelchlorid.
- Die Unter- und Oberplatten Ihres Grillofens auf keinen Fall reinigen.
- Für die Reinigung die Unter- und Oberplatten Ihres Grillofens auf keinen Fall abnehmen.
- Die Bleche und die Grillplatte können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
- Um den Geruch innerhalb des Backofens zu beseitigen, lassen Sie einen Esslöffel Zitronenwasser im Backofen für einige Minuten kochen.
- Bei der Reinigung der Oberflächen des Vorderdeckels einen weichen nicht kratzfähigen Schwamm oder weiche Tücher verwenden.



## **Reinigung der Doppelglas-Abdeckung:**

Öffnen Sie die Glasabdeckung. Lösen Sie die Plastikhalterung im rechten Eck. Nehmen Sie das Glas aus der Nische und reinigen Sie das Glas mit einem Schwamm oder einem Tuch, welches keine Kratzer verursacht. Setzen sie danach das Glas wieder in die Nische und befestigen Sie es mit der Plastikhalterung.

Lebensdauer 10 Jahre

### Technische Spezifikationen

Spannung 220-240 V ~

Leistung 1637 W

Untere Resistenz 800 W

Ober Resistenz 800 W

Lüfter: 22 W

Lampe: 15 W

Betriebsfrequenz 50-60 Hz

Garrauminhalt 50 lt

Außenabmessung: 500 x 585 x 335 mm

Nettogewicht: 15.2 kg

### Entspricht der EEE- Vorschrift.

## WEEE

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



Hersteller / 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**

## 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

## COOKART MAXI

AR 2002 50 LT ÇİFT CAMLI FIRIN

### GARANTİ BELGESİ

**BELGE NO:** 0032

**BELGE TARİHİ:** 31/10/2014

**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** : 50 LT ÇİFT CAMLI FIRIN

**MARKASI** : ARZUM

**MODELİ** : COOKART MAXI

**TYPE NO** : AR 2002

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

AR2002-190418

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