

# ARZUM

## THERMOGUSTO

AR1181 ÇOK FONKSİYONLU AKILLI MUTFAK  
ROBOTU

AR1181 MULTIFUNCTIONAL COOKER FOOD  
PROCESSOR

AR1181 MULTIFUNKTIONSKÜCHENGERÄT  
KÜCHENMASCHINE

**KULLANMA KILAVUZU**  
**INSTRUCTION MANUAL**  
**GEBRAUCHSANWEISUNG**

### 1300 W

# 3

**YIL**  
**YEARS**  
**JAHRE**

**GARANTİ**  
**WARRANTY**  
**GARANTIE**



Sofraları hazırlamanıza yardımcı olacak kullanım videolarına, QR kodu okutarak erişebilirsiniz.

ARZUM THERMOGUSTO ile hazırlayabileceğiniz tariflerin sınırı yok.



Sözleşme vade ve tarifler için QR kodu okutarak arzum.com.tr'ye bakınız.



TARTI



8  
HAZIR  
FONKSİYON



3.5  
LİTRE  
KAPASİTE

1300  
WATT



WİFİ  
BAĞLANTI



ZAMAN AYARI  
ZAMAN AYARI

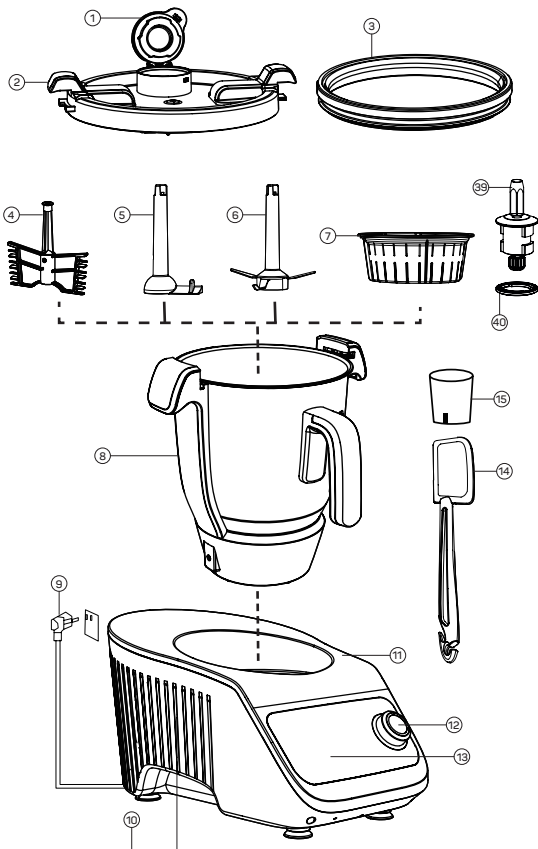


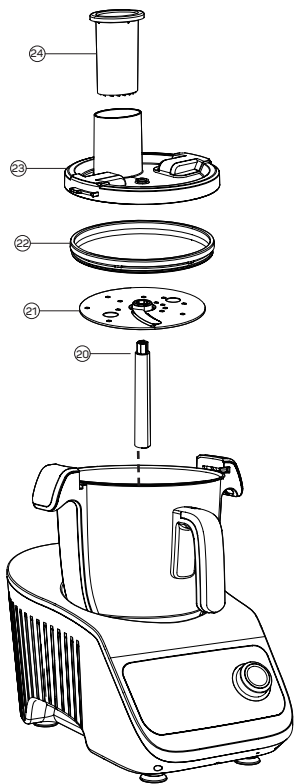
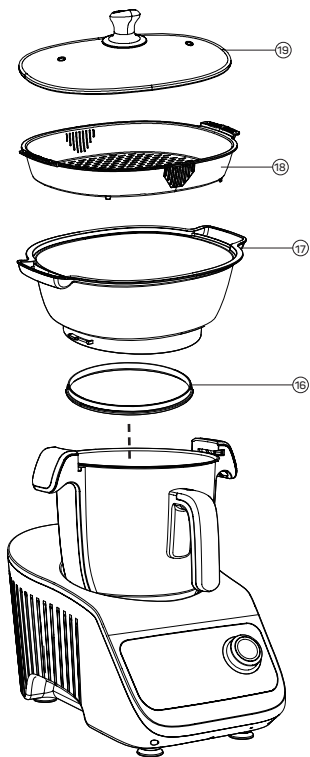
SİGARLIK  
AYARI

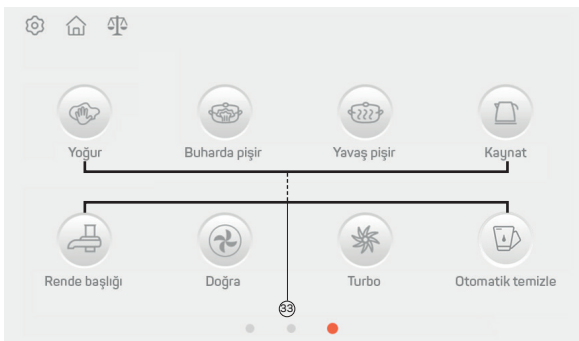
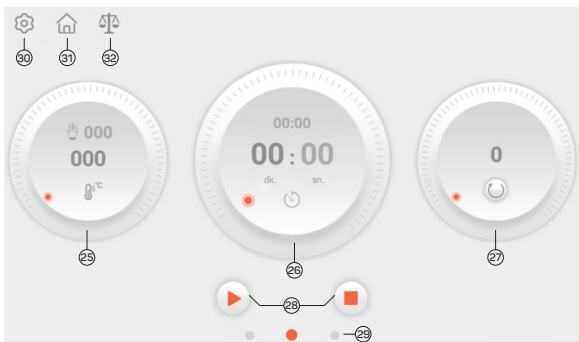
Yetkili servis listesi için kullanım kılavuzunun son sayfasına bakınız.

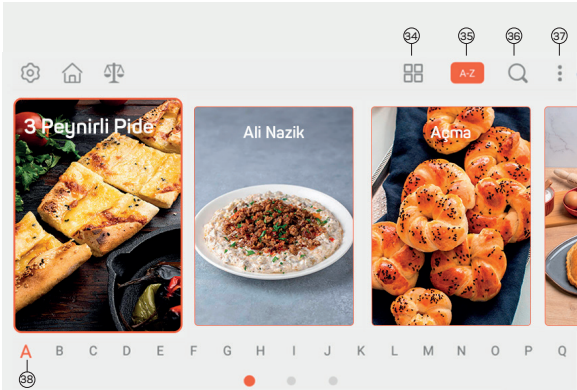
For the authorized service list, please check the last page of the user manual.

# THERMOGUSTO AR1181 ÇOK FONKSİYONLU AKILLI MUTFAK ROBOTU









1	Doldurma kapağı	21	Dilimleyici/Rende
2	Hazne kapağı	22	Rende kapağı contası
3	Hazne kapağı contası	23	Rende kapağı
4	Çırpıcı	24	İtici
5	Karıştırıcı	25	Dokunmatik sıcaklık ayarı
6	Doğrayıcı bıçağı	26	Dokunmatik zaman ayarı
7	Süzgeç	27	Dokunmatik hız ayarı
8	Hazne	28	Dokunmatik Başlat / Duraklat / Durdur Fonksiyonu
9	Güç kablosu	29	Arayüz kaydırma noktası
10	Güç düğmesi	30	Dokunmatik ayar fonksiyonu
11	Ana gövde	31	Dokunmatik ana sayfa geçiş fonksiyonu
12	Ayar düğmesi	32	Dokunmatik tartı fonksiyonu
13	LED Ekran	33	Dokunmatik hazır fonksiyonlar
14	Spatula	34	Dokunmatik sıralama fonksiyonu
15	Ölçü kabı	35	Dokunmatik A-Z sıralama fonksiyonu
16	Buhar sepeti contası	36	Dokunmatik Arama Fonksiyonu
17	Buhar sepeti	37	Dokunmatik daha fazla fonksiyonu
18	Buhar tabağı	38	Dokunmatik A-Z geçiş fonksiyonu
19	Buhar sepeti kapağı	39	Hareket mili
20	Rende mili	40	Mili sabitleme halkası

**Arzum** marka **THERMOGUSTO** tercih ettiğinizden dolayı teşekkür ederiz. Bu ürünün de tıpkı diğer Arzum ürünleri gibi hayatınızı kolaylaştırmasını diliyoruz. Cihazınızdan iyi verim almak için kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz ve daha sonra gerekli olabileceğinden saklayınız.

## **ÖNEMLİ UYARILAR**

· **Arzum Thermogusto** üzerinde yazılı voltajın, bulunduğunuz yerin voltajına uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir uyumsuzluk durumunda meydana gelebilecek arızalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu nedenle oluşabilecek bir arıza, garanti kapsamı dışında işlem görür.

· Cihaz sadece ev ve iç mekân kullanımı içindir. Ticari ya da sanayi amaçlı kullanılmamalıdır.

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

· Cihazınızı çocukların erişemeyeceği bir yerde ve çocuklardan uzak tutunuz.

· 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 ve kablosu 8 yaşından küçük çocukların ulaşamayacakları bir yerde tutunuz.

- Cihazınızın kablo ve fişine zarar verecek hareketlerden kaçınınız.
- Prizden çekmek için fişini tutunuz, ASLA kablodan çekmeyiniz.
- Cihazınızın kablosu ya da fişi arızalıysa, düşürülme ya da başka bir nedenden dolayı zarar gördüyse kullanmayınız. Kendiniz tamir etmeyiniz, Arzum Yetkili Servisine başvurunuz.
- Cihazınızı tavsiye edildiği şekilde kullanınız.
- Aksesuarları değiştirmeden veya kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşmadan önce cihazı kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Vücut parçalarını, takıları ve bol giysileri hareketli parçalardan ve takılı aletlerden/eklemlerden uzak tutunuz.
- İçeriği hazneden boşaltmadan önce doğrayıcı bıçağı daima çıkarınız.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve mutfak aletlerini haznenin dışında tutunuz.
- Hasarlı bir cihazı asla kullanmayınız. Mutlaka kontrol veya tamir ettiriniz.
- Haznenin iç kısmında işaretlenmiş olan maksimum dolum seviyesini aşmayınız.
- Pişirmeye başlamadan önce DAİMA sıcaklık, süre ve hız düğmelerini kontrol ediniz.
- Güç ünitesinin, kablunun veya fişin ıslanmasına asla izin vermeyiniz.
- Pişirme modunda kullanılırken veya pişirme sonrasında cihazın herhangi bir parçasını tutarken veya dokunurken dikkatli olunuz. Özellikle hazne, kapak ve aletler, cihaz kapatıldıktan sonra uzun süre SICAK kalacaktır.
- Hazneyi çıkarmak ve taşımak için tutamakları kullanınız. Sıcak hazneyi ve sıcak aletleri tutarken fırın eldiveni kullanın.
- Haznenin alt tarafı, ısıtma durduktan uzun süre sonra da sıcak kalacaktır. Hazneyi ısıya duyarlı yüzeylere yerleştirirken dikkatli olun ve bir çalışma yüzeyi koruma matı kullanınız.
- Özellikle kapağı veya doldurma kapağını çıkarırken hazneden buhar kaçmasına karşı dikkatli olunuz.
- Sıvı kaynarken, kapağı veya doldurma kapağını çıkarmayınız.

- Doğrama fonksiyonunu kullanırken daima kapağını kapatınız.
- Sadece bu cihazla birlikte verilen hazneyi ve aletleri kullanın. Hazneyi asla başka bir ısı kaynağıyla birlikte kullanmayınız.
- Cihazı ASLA hazne boşken pişirme modunda çalıştırmayınız.
- Mutfak robotunu çalıştırmak için blender kapağını kullanmayınız. Kilitleme mekanizması aşırı güce maruz kalırsa bu cihaz hasar görür ve yaralanmalara neden olabilir.
- Bu cihazı kullanırken kenardan uzakta düz bir yüzeye yerleştirdiğinizden emin olunuz. Lütfen eğimli yüzeylerin üzerine yerleştirmeyiniz.
- Doğru ve güvenli çalışma için pişirme işleminden önce hazne tabanının ve sıcaklık sensörlerinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.

**DİKKAT: Cihazın yanlışlıkla sıfırlanmasından kaynaklanan bir tehlikeyi önlemek için, bu cihaz zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazından beslenmemeli veya şebeke tarafından düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanmamalıdır.**

- Yiyecekler pişirildikten kısa bir süre sonra yenmeli veya hızlı bir şekilde soğumaya bırakılmalı ve ardından mümkün olan en kısa sürede soğutulmalıdır.
- Cihazınızın yanlış kullanımı, yaralanmalara neden olabilir.

**Uyarı: Keskin doğrayıcı bıçaklarını tutarken, hazneyi boşaltırken ve temizliği sırasında dikkatli olunuz.**

- Gözetimsiz bırakıldığında ve montaj, demontaj veya temizlik işlemlerinden önce cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Cihazı sadece amacına uygun ev içi kullanım için kullanınız. Cihazın yanlış kullanılması veya bu talimatlara uyulmaması durumunda herhangi bir sorumluluk kabul etmeyeceğiz.
- Kanştırma işlevi için maksimum yük 2300 ml ( 920 g havuç + 1380 ml su).
- Ani buharlanma nedeniyle cihazdan dışarı fırlayabileceği için, rende başlığına veya blendere sıvı dökerken dikkatli olunuz.
- Cihaz sadece verilen stand ile birlikte kullanılmalıdır.
- Konnektör üzerine sıvı dökülmesini önleyiniz.
- Haznenin tabanını (tutamak muhafazası dahil) sökmeyiniz, kullanıcı bakımı için değildir.
- ⚠ işaretli olan yüzeyler kullanım sırasında ısınabilir.
- Gıda ile temas eden yüzeylerin nasıl temizleneceğini öğrenmek için lütfen Temizlik ve Bakım paragrafına bakınız.

**DİKKAT: Tezgahtan hareket ettirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olunuz.**

- Fişe takmadan önce elektrik beslemenizin cihazınızın alt tarafında gösterilenle aynı olduğundan emin olunuz.

**UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.**

**Uyarı:** Buharlı pişirici çok sıcak buhar ve yoğunlaşmış su üretir. Kendinizi yakmamak için her türlü tedbiri alın. Buharlı pişirme sırasında cihazı sadece tutma kulplarından tutun.



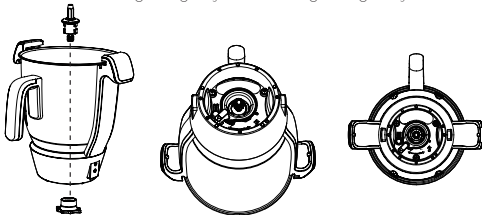
## KULLANIM ÖNCESİ

-Ürün ambalaj malzemelerinin tamamının çıkarıldığından emin olunuz.

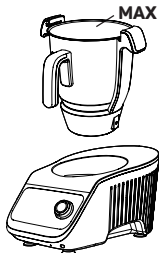
-Ürünü ilk kez kullanmadan önce, temizleme bölümünde açıklanan şekilde gıda ile temas edecek parçaları temizleyiniz.

## KULLANMADAN ÖNCE AYARLAMA

1-Hareket milini hazneye doğru şekilde kilitleyerek yerleştiriniz.

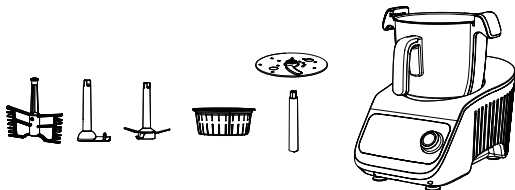


2-Hazneyi ana gövdeye yerleştiriniz, ardından yerine kilitlemek için sıkıca bastırınız. (Max. ibaresi arkada kalacak şekilde)

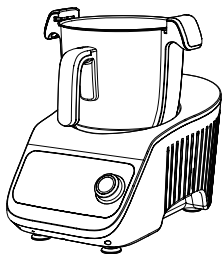


3-Farklı pişirme seçenekleri için uygun aksesuarları seçiniz.

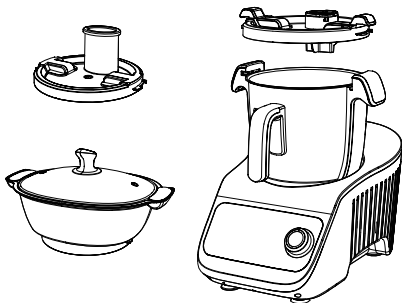
**Not: Rende diskini hareket mili ile birlikte kullanınız.**



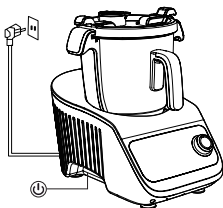
4-Malzemeleri veya suyu hazneye ekleyiniz. Gerektiğinde rende başlığı işlevini kullanınız. Ardından rende başlığının kapağını takmanız ve malzemeleri doğrudan gıda hazırlayıcısından geçirmeniz gerekmektedir.



5-Hazne kapağını, rende kapağını veya buhar sepetini takınız.



6-Güç kablonuzu prize takınız, ardından cihazı Açma/Kapama düğmesi ile açınız.





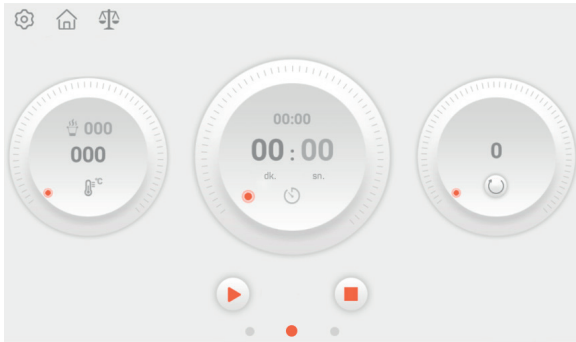
## CİHAZIN WIFI BAĞLANTISI





Cihazınız açıldıktan sonra ana ekrandaki yönlendirmeleri takip ederek WIFI bağlantısını yapabilirsiniz.

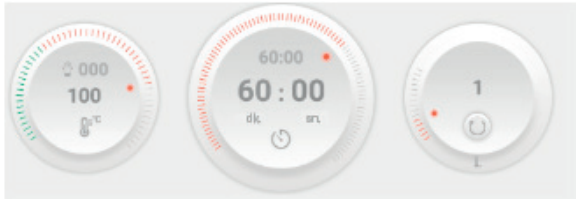
Wi-Fi ağına bağlandığınızda, yeni tarifleri indirebilirsiniz. Chaz, otomatik olarak yeni bir sürüm ve yeni tarifler olup olmadığını kontrol edecektir.


## MANUEL KULLANIM

7-Sıcaklık, zaman ve hız seçeneklerini ayarlamak için ilgili simgeyi parmağınızla kaydırınız veya ayar düğmesini döndürünüz. Tam saati hızlı bir şekilde ayarlamak için saat simgesindeki dakika veya saniyeye tıklayınız. **Tersine Çalıştırma Fonksiyonu:** Dönme yönünü değiştirmek için  simgesine tıklayınız. Ekranda  simgesi saat yönünün tersine işlem yapıldığını gösterir.



8-Başlamak için sıcaklığı, zamanı ve hızı ayarladıktan sonra  üzerine tıklayınız. Ardından simge  olarak değişir ve makine çalışır. Çalışmayı duraklatmak için  üzerine tıklayınız veya ayar düğmesine basınız, çalışmayı durdurmak ve programdan çıkmak için ise  üzerine tıklayınız veya ayar düğmesine sürekli basınız.



9-Ekranda sađa dođru kaydırarak veya, sađ taraftaki arayüz kaydırma noktasına tıklayarak "Hazır Fonksiyonlar" menüsüne gidiniz. Sıfırlama yapmak ya da ilk adıma geri dönmek için  üzerine veya ortadaki arayüz kaydırma noktasına tıklayınız.

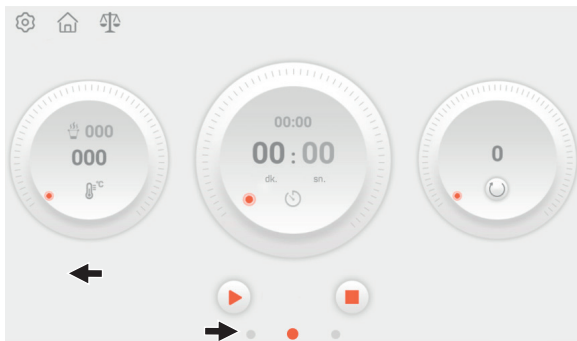


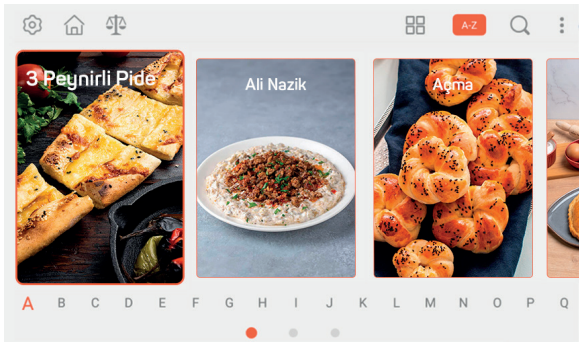
10-Seçili ekran arayüzüne gitmek için hazır fonksiyonlar menüsündeki istediğiniz fonksiyonlardan birine tıklayınız. Fonksiyonun müsaade ettiği şekilde ayarlama yapılabilir(Bkz:Madde 7) veya varsayılan ayarlar kullanılabilir. (▶) Play üzerine tıklayarak fonksiyonu başlatabilirsiniz. (Bkz:Madde 8). Bu arayüzden çıkmak için ise ✕ üzerine tıklayınız.









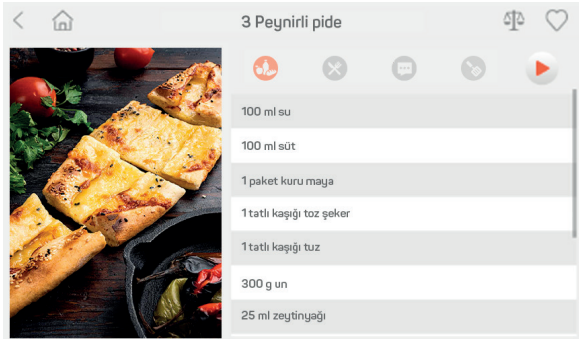
## HAZIR TARİF KULLANIMI

11-Tarif menüsüne gitmek için, ekranda sola doğru kaydırınız, veya soldaki arayüz kaydırma noktasına tıklayınız. Fonksiyon sıfırlama ya da ilk adıma geri dönmek için ise ⏪ üzerine tıklayınız.





12-Tarif fotoğrafına tıklayarak tarif arayüzüne giriniz, tüm tarif ayrıntılarını kontrol etmek için     sekmelerinin üzerine tıklayınız. Başlamak için  tuşuna tıklayınız ve tarifi favori koleksiyonuza eklemek için  üzerine tıklayınız.

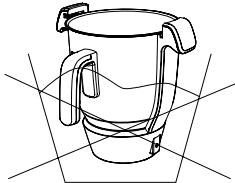


13-Tarifiñ önceden ayarlanmıř parametreleri bulunmaktadır. Bařlamak için (▶) üzerine tıklayınız. Alt tarafta yer alan sayılar her bir çalıřma adimini temsil eder. Tarif kontrollerini gözden geçirmek veya deęiřtirmek için lütfen son adıma geliniz ve piřirmeyi bařlatınız.. Tüm tarif ayrıntılarını kontrol etmek için (⏮) üzerine tıklayınız.

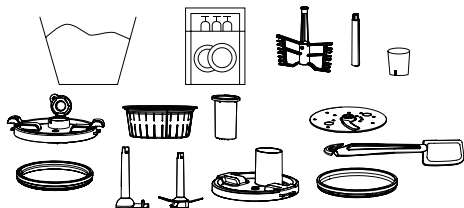


14-İřlem bittikten sonra ekranda bitiř gösterilir. Ayar düęmesine bařtıęınızda iřlem duraklar. İřlemi askıya almak isterseniz, ayar düęmesine basınız. Ardından tekrar bařtıęınızda, robotunuz iřleme devam edecektir. Ayar düęmesine uzun süre basarsanız robotunuz iřlemi sonlandırır.

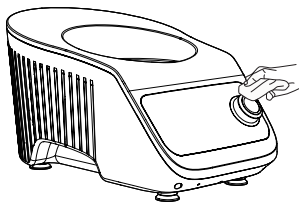
15-Hazne, kuru bulařık bezi veya su ile yıkanabilir. Ancak hazneyi direkt olarak suya daldırmayınız veya bulařık makinesinde yıkamayınız.



16-Bulaşık makinesinde yıkanabilen aksesuarlar görseldeki şekildedir.


















17-Ana gövdeyi nemli bir bez yardımı ile temizleyiniz.



















## KONTROL PANELİNE GENEL BAKIŞ

Simge	Fonksiyon Açıklaması
	<p>1-Sıcaklık, zaman ve hız ayarı için ya da otomatik program ve tarifler için kullanılabilir.</p> <p>2-Düğmeye bastığınızda, robotunuz işlemini askıya alacaktır. Tekrar bastığınızda ise işleme devam edecek ya da seçiminizi onaylayacaktır.</p> <p>3-Düğmeye uzun süre basılı tuttuğunuzda, robotunuz işlemini sonlandıracaktır.</p> <p>4-Tüm ayarlar bittikten sonra düğmeye bastığınızda, robotunuz tekrar işleme başlayacaktır.</p> <p>5-Ayar sırasında düğmeye uzun süre basarsanız, program ve pişirme modu otomatik olarak iptal olur.</p> <p>6-İşlem bittiğinde düğmeye basarsanız, robotunuz Bekleme Moduna geçecektir.</p>
	<p>Saat yönünün tersine Hız Aralığı: 1-3</p>
	<p>Hız: Saat Yönünde ve Ters Yönde geçiş yapmak için 0 üzerine tıklayarak seçim yapınız. Hız aralığı: 0-12</p>
	<p>Zaman Ayarı Parametresi: 0-90 dakika arasındadır. İşlem Süresi Göstergesi: 0-90 dakika arasındadır.</p>
	<p>Ayarlanan sıcaklık parametresini gösterir. Sıcaklık aralığı: 37°C - 120°C arasındadır. Sıcaklık 37°C ve 40°C'den sonra, 5°C'lik aralıklarla artırılabilir.</p>
	<p>Isıl işlem ikaz Simgeleri</p>

Simge	Fonksiyon Açıklaması
	Gıda/içecek sıcaklığı, 37°C ve 40°C 'den sonra, 5°C aralıklarla artırılabilir.
	 :Başlat,  :Duraklat,  :Durdur düğmeleri
	Ayar Fonksiyonu: Aşağıdakiler dahil robot pişirme bilgilerini ayarlayın veya kontrol edin: Wifi, Sistem sürümü, Dil vb.
	Anasayfa Geçiş Fonksiyonu
	Tartı fonksiyonu (Maks: 5 g- 5 kg)
	Dara
	Tartımı sonlandırır
	Yoğurma Süre: 3 dakika (Aralık:2' – 4') Sıcaklık: 000 (Aralık:000°C -37°C) Hız: 2 (Aralık: 1-2)
	Buhar Süre: 20 dakika (Aralık:1'-60') Buhar akışı:Hızlı/Orta/Yavaş Zaman Geri Sayımı 95°C'den başlar
	Yavaş Pişirme Süre: 60 dakika (Aralık:1'-90') Sıcaklık: 100°C (Aralık:60°C -100°C) Hız: 1 (Aralık: 1-3)
	Kaynatma Sıcaklık: 100 (Aralık:60°C -100°C)
	Rende Başlığı Süre: 30 sn (Aralık:10"-60") Hız: 5 (Aralık:4-7)

Simge	Fonksiyon Açıklaması
	Doğrama Süre: 10sn (Aralık: 10 sn – 4 dk) Hız: 6 (Aralık:1-12)
	Turbo Süre:60 sn Hız:12  üzerine basın veya Düğmeye basın ve durdurmak için bırakın.
	Otomatik Temizleme Fonksiyonu Sıcaklık:45°C - Süre:1 dk - Hız:3
	Sıralama Fonksiyonu
	Arama Fonksiyonu
	Daha fazlası (Favori koleksiyon ve geçmiş dahil)
	Çıkış
	Favori/Geçmiş
	Malzemeler
	Pişirme Adımı
	Şefin Tavsiyeleri
	Aksesuarlar
	Tarif Bilgilerini Kontrol Edin

## ZAMAN AYARI

**Zaman Aralığı:** Zaman ayarı yapmak için, zaman fonksiyonundan dakika veya saniyeye tıklayarak dokunmatik ekranı kullanın veya ayar düğmesini döndürün.



## SICAKLIK AYARI

**Sıcaklık Aralığı:** Sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık fonksiyonunun üzerine tıklayın, dokunmatik ekranı kullanın veya ayar düğmesini döndürün.



## HIZ AYARI

**Hız Aralığı:** Hızı ayarlamak için hız fonksiyonunun üzerine tıklayın, dokunmatik ekranı kullanın veya ayar düğmesini döndürün. ⤴ üzerine tıklayın ve saat yönünün tersine (⌚) geçiş yapın. (Hız Ayarı 1 - 3)

⤴ : Hız 1-3   ⤴⤴ : Hız 1-4   ⤴⤴⤴ : Hız 1-12

### Başlat-Duraklat-Durdur

▶ : Başlat   || : Duraklat   ■ : Durdur

**Bekleme Modunda beyaz ve kırmızı ışıklar yanıp söner. Sıcaklık 60°C'nin üzerinde olduğunda, düğmenin etrafındaki kırmızı ışık yanar. Herhangi bir çalışma modunda sıcaklık 60°C'nin altında olduğunda ise beyaz ışık yanar.**

## ÖNERİLEN KULLANIM

YÖNTEM				
Fonksiyon	Aksesuar	Hız	Süre	Tek seferde maksimum pişirme malzemesi
Et Doğrama	Doğrayıcı Bıçak	Hız 8 - 12	30sn - 60sn	30sn - 60sn 600 g kemiksiz/ sinirsiz dana/ koyun eti
Buz Kırma	Doğrayıcı Bıçak	Hız 8 - 12	10 - 20 sn	600 g buz küpü
Blender	Doğrayıcı Bıçak	Hız 12	1dk	Maksimum Kapasite: 2300 ml 920 g havuç, 1380 ml su
Doğrama (soğan, arpacık soğanı, ker-eviz, vb.)	Doğrayıcı Bıçak	Hız 5	15 - 30 sn	500 g
Yoğurma	Doğrayıcı Bıçak	Hız 1	2 dk	500g un + 250 ml su + 20 ml yağ
Dilimler, Parçalar (havuç, salatalık, patates)	Dilimleyici/ Rende	Hız 5-6	30 sn	500 g
Çorba	Karıştırıcı	Hız 1	Çorba fonksiyonunu seçin. Dilerseniz uygun süreyi, hızı ve sıcaklığı kendiniz ayarlayabilirsiniz.	Maksimum Kapasite: 2000 ml

## TEMİZLİK VE BAKIM

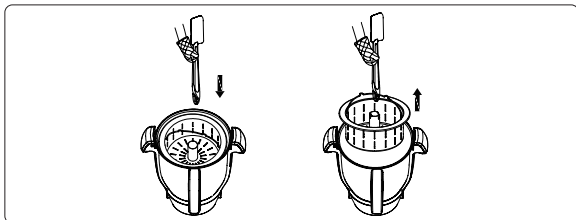
- Temizlemeden önce cihazı DAİMA kapatınız ve fişini çekiniz.
- Temizlemeden önce cihazın kapağını ve aksesuarlarını haznesinden çıkarınız.
- Ana gövdeyi her zaman nemli bir bezle silip, ardından kurulayınız. Temizlik esnasında asla aşındırıcı kimyasallar kullanmayınız veya cihazı direkt olarak suya daldırmayınız.
- Haznenin dibinde yanık izi olduğunda, suya biraz sirke veya limon koyarak 5 - 7 dakika ısıtınız, ardından bir bezle yanık izini kolayca çıkarabilirsiniz.
- Hazne/Karıştırıcı/Doğrayıcı Bıçağı parçalarını yıkadıktan sonra iyice kurulayınız. Yiyecekler haznenin içine yapışır veya yanarsa, bir spatula yardımıyla mümkün olduğunca çıkarınız. Hazneyi ılık sabunlu suyla doldurduktan sonra beklemeye bırakınız. Çıkmayan kalıntıları bir temizleme fırçası kullanarak temizleyiniz. Haznenin renginin solması performansını herhangi bir şekilde etkilemeyecektir.

## Otomatik Temizleme Fonksiyonu

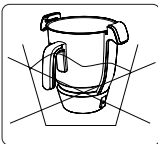
Hazır Fonksiyonlar arasında Otomatik Temizleme (🌀) Fonksiyonunu seçiniz. Temizlemek istediğiniz hazne içerisine doğrayıcı bıçağı yerleştiriniz. Hazneye 1200 ml su, birkaç damla beyaz sirke veya limon suyu ekleyerek hazne kapağını kapatınız. (▶) tıklayarak fonksiyonu başlatabilirsiniz. Temizlik tamamlandıktan sonra bol su ile durulayınız.

## Süzgeç nasıl çıkarılır?

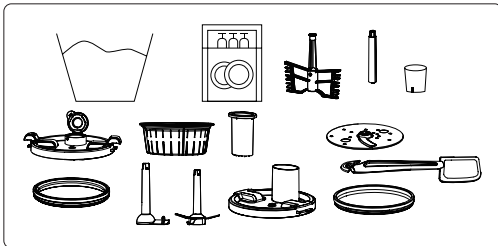
Spatulanın arkasındaki kancayı süzgecin orta kısımdaki metal tele yerleştirerek, süzgeci hazne içerisinden kolaylıkla çıkarabilirsiniz.



- Lütfen temizlemeden önce güç kablosunu fişten çekiniz.
- Güç kablosunu temizlemek için kuru ve yumuşak bir bez kullanmaya özen gösteriniz.
- Ana gövdeyi temizlemek için nemli bir bez kullanınız. Ana gövdeyi direkt olarak su ile temas ettirmeyiniz veya bulaşık makinesine koymayınız.
- Hazne kuru bulaşık bezi ve su ile yıkanabilir, ancak hazneyi direkt olarak suya daldırmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız.









- Kapak, Ölçü Kabi, Doğrayıcı Bıçağı, Karıştırıcı, Süzgeç, Buharlı Pişirici vb. aşağıdaki tüm aksesuarları bulaşık makinesi ile yıkayabilirsiniz.



- Metal fırça, naylon fırça, ev temizleyicisi, seyrelticiler ve diğer kimyasal temizlik ürünleri ürünün yüzey yapısına zarar verecektir.

## AKSESUARLARA GENEL BAKIŞ

Ana Parça	Fonksiyon	Hız	Süre	Sıcaklık°C
 Çırpıcı	Yumurta akı çırpma	4	2-4 dakika	---
	Krema çırpma	3	3-5 dakika	---
 Karıştırıcı	Çorba	1-2	1 - 90 dakika	100°C
	Isıtılması gereken diğer malzemeler	1-2	Gerektiği kadar	Gerektiği kadar
 Doğrayıcı Bıçağı	Et doğrama	8-12	30 - 60 sn	---
	Buzlu içecek	8-12	10 - 20 sn	---
	Blender	8-12	1 - 2 dakika	---
	Doğrama (soğan, arpacık soğanı, kereviz, vb.)	5-7	15 - 60 sn	---
	Doğrama (fasulye, soya fasulyesi, fındık, fıstık, kahve çekirdeği, badem vb.)	12	2 - 3 dakika	---
Yoğurma	1	1 - 2 dakika	---	
 Süzgeç	Pirinç vb.	---	20 - 30 dakika	100°C-110°C
 Dilimleyici/ Parçalayıcı disk	Dilimler	5-6	30 - 60 sn	Sadece Rende Başlığı Programı
 Buharlı Pişirici	Balık, sebze vb.	---	10 - 60 dakika	Buhar programı: Orta/Büyük



Kullanım ömrü 7 yıl

### Teknik Özellikler

220-240 V~50-60Hz 1300 W

İletim frekansı aralığı: 2.4-2.4835GHz

İletim gücü: ≤20dBm

## 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

**Cofar Industrial Company Limited**

Building A, Qiao Lian Industrial Park Second Ring Road,  
DonKeng town, Dongguan City Phone: 0086-0769-83881578

İthalatçı

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

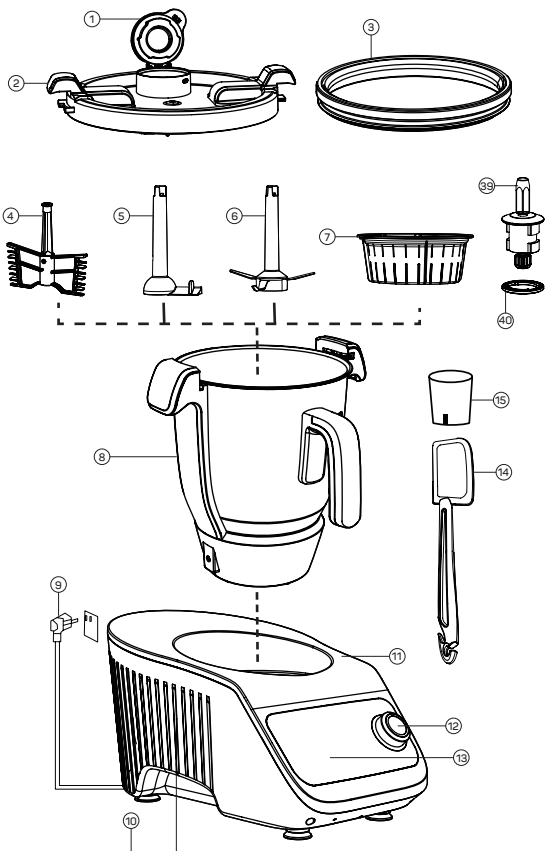
Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

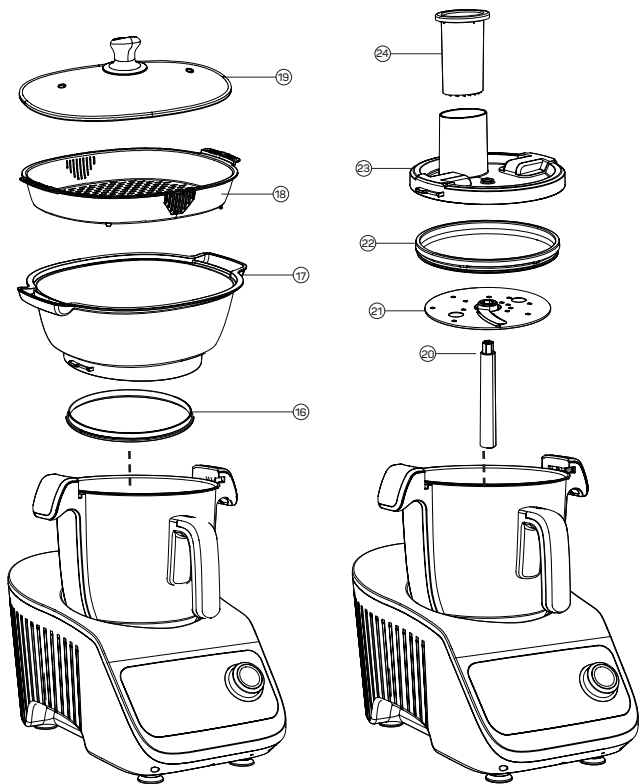
Made in China - Menşei Çin'dir

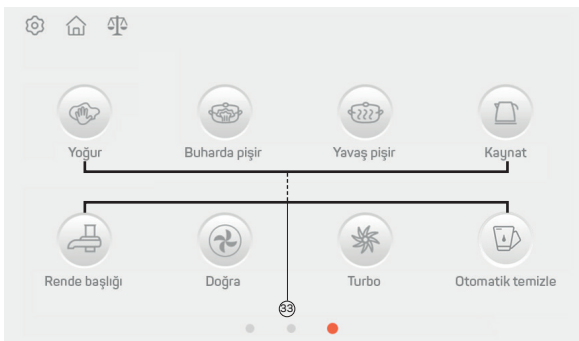
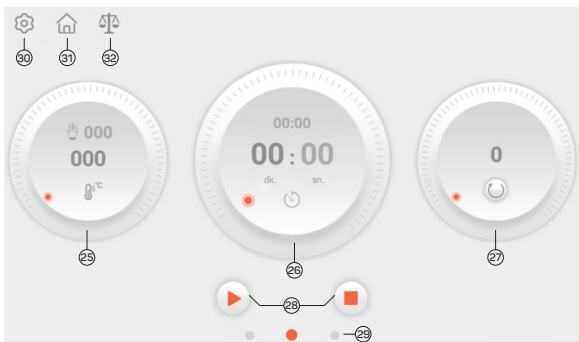
0850 222 1 800

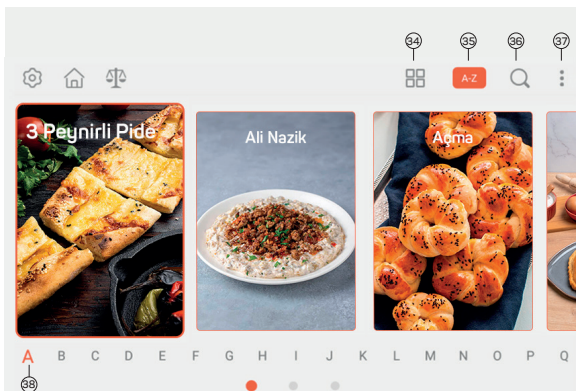
**www.arzum.com**

# THERMOGUSTO AR1181 MULTIFUNCTIONAL SMART FOOD PROCESSOR









1	Filling cap	21	Slicer/Grater
2	Hopper lid	22	Grater lid gasket
3	Hopper lid gasket	23	Grater lid
4	Whisk	24	Presser
5	Beater	25	Touch temperature setting
6	Chopper blade	26	Touch time setting
7	Strainer	27	Touch speed setting
8	Hopper	28	Touch Start / Pause / Stop Function
9	Power cord	29	Interface scrolling point
10	Power button	30	Touch setting function
11	Main housing	31	Touch home page switch function
12	Setting button	32	Touch weighing function
13	LED Display	33	Touch ready functions
14	Spatula	34	Touch sorting function
15	Scale cup	35	Touch A-Z sorting function
16	Steam basket gasket	36	Touch Search Function
17	Steam basket	37	More touch function
18	Steam plate	38	Touch A-Z switching function
19	Steam basket lid	39	Drive shaft
20	Grater shaft	40	Central shaft fastening ring

Thank you for choosing **Arzum** brand **THERMOGUSTO**. Just like all other Arzum products, we hope this product makes your life easier as well. To get the best out of your appliance, please read the manual carefully and keep it, as you might need it later

## **IMPORTANT WARNINGS**

· Make sure that the voltage printed on the **Arzum Thermogusto** is suitable for the voltage of your location. Our company cannot be held responsible for malfunctions caused by any voltage differences and therefore, any potential malfunction will be out of warranty.

· The appliance is for domestic and indoor use only. Please do not use it for commercial or industrial purposes.

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

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

· This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

· Children shall not play with the appliance.


- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Please keep the appliance and its cord out of reach of children below 8 years of age.
- Please avoid actions that may damage the cord and plug of your appliance.
- To unplug, hold at its plug; NEVER try to unplug it by pulling it from the cord.
- If the cord or the plug of your appliance is out of order or damaged due to fall or any other reason, do not use the appliance. Do not repair it yourself, please contact Arzum Authorized Technical Service.
- Please use your appliance as recommended.
- Switch off and disconnect the appliance from the mains before changing accessories or approaching moving parts during use.
- Keep body parts, jewelry and loose clothing away from moving parts and attached tools/attachments.
- Always remove the chopping blade before emptying the contents from the hopper.
- Keep hands and utensils out of the hopper when connected to the power supply.
- Never use a damaged appliance. Always have it checked or repaired.
- Do not exceed the maximum filling level marked on the inside of the hopper.
- ALWAYS check the temperature, time and speed controls before you start cooking.
- Never allow the power unit, cable or plug to get wet.
- Take care when handling or touching any part of the appliance when used in cooking mode or after cooking. The hopper, lid and tools in particular will remain HOT for a long time after the appliance is switched off.
- Use the handles to remove and carry the hopper. Use oven mitts when handling the hot hopper and hot utensils.
- The underside of the hopper will stay warm long after the heating has stopped. Take care when placing the hopper on heat sensitive surfaces and use a work surface protection mat.
- Be especially careful when removing the lid or filler cap to avoid steam escaping from the hopper.

- Do not remove the lid or filler cap while the liquid is boiling.
- Always close the lid when using the chopping function.
- Use only the hopper and tools supplied with this appliance. Never use the hopper in conjunction with another heat source.
- NEVER operate the appliance in cooking mode when the hopper is empty.
- Do not use the blender lid to operate the food processor. If the locking mechanism is subjected to excessive force, this device will be damaged and may cause injury.
- When using this appliance, make sure to place it on a flat surface away from the edge. Please do not place on sloping surfaces.
- For correct and safe operation, make sure that the hopper base and temperature sensors are clean and dry before cooking.

**appliance, this appliance must not be powered from an external switching device such as a timer or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the mains.**

- Food should be eaten soon after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.
- Improper use of your appliance may result in personal injury.

**Warning: Take care when handling the sharp chopper blades, emptying and cleaning the hopper.**

- Always disconnect the appliance from the mains when left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Only use the appliance for its intended domestic use. We will not accept any liability for misuse of the appliance or failure to follow these instructions.
- The maximum load for the mixing function is 2300 ml (920 g carrot + 1380 ml water).
- Be careful when pouring liquid into the grater head or blender, as it may fly out of the appliance due to sudden evaporation.
- The appliance should only be used in conjunction with the supplied stand.
- Avoid spilling liquid on the connector
- Do not remove the base of the hopper (including the handle housing), it is not for user maintenance.
- Surfaces marked with an  may become hot during use.
- Please refer to the Cleaning and Maintenance paragraph to learn how to clean food contact surfaces,

**ATTENTION: Make sure the appliance is switched off before moving it from the countertop.**

- Before plugging in, make sure that your power supply is the same as shown on the bottom of your appliance.

**WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED.**

**WARNING:** The steamer produces very hot steam and condensed water. Take every precaution not to scald yourself. Only touch the appliance by the handles when steam cooking.

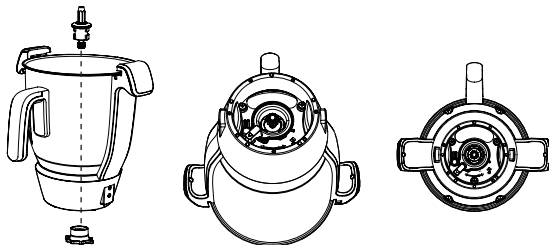


## BEFORE USE:

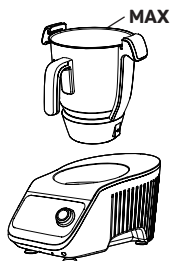
- Ensure all packaging materials are removed from the product.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food as described in the cleaning section.

## SETTING BEFORE USE

1-Insert the drive shaft into the hopper by locking it correctly.

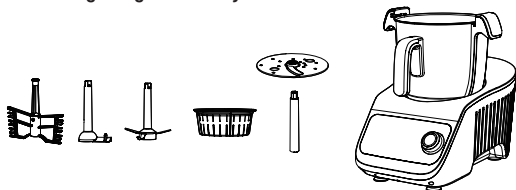


2-Insert the hopper into the main housing, then press firmly to lock it in place. (with Max. on the back)

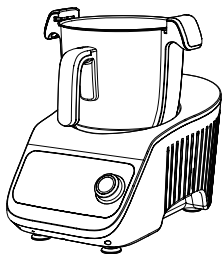


3-Select the appropriate accessories for different cooking options.

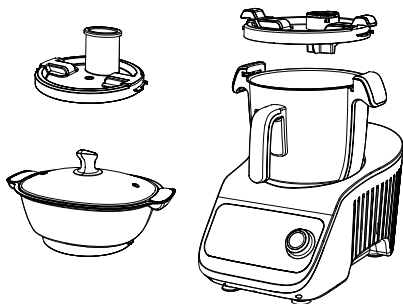
**Note: Use the grating disc in conjunction with the drive shaft.**



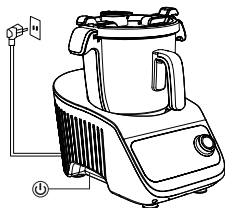
4-Add the ingredients or water to the hopper. Use the grater head function if necessary. Then you need to attach the lid of the grater head and pass the ingredients directly through the food preparer.



5-Attach the hopper lid, grater lid or steam basket.



6-Plug in your power cord, then turn the device on with the On/Off switch.



## DEVICE WIFI CONNECTION

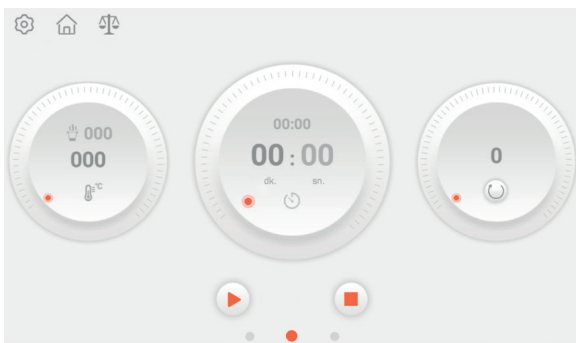
After powering on your device, follow the instructions on the main screen to establish a WIFI connection.


Once connected to your Wi-Fi network, you can download new recipes. The device will automatically check for any new versions and recipes.

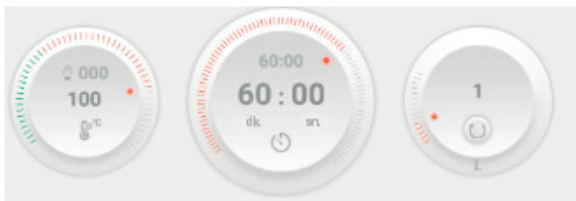
## MANUAL OPERATION

7- To set the temperature, time and speed options, slide the corresponding icon with your finger or turn the setting knob. Click on the minutes or seconds on the clock icon to quickly set the exact time.

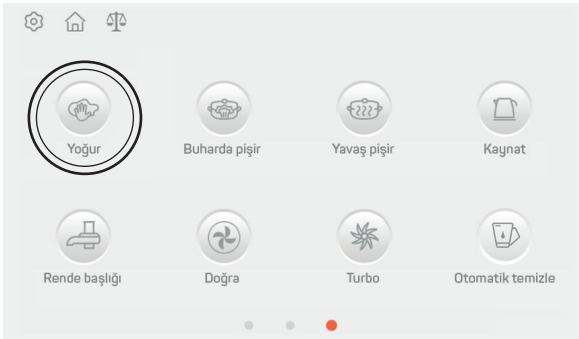
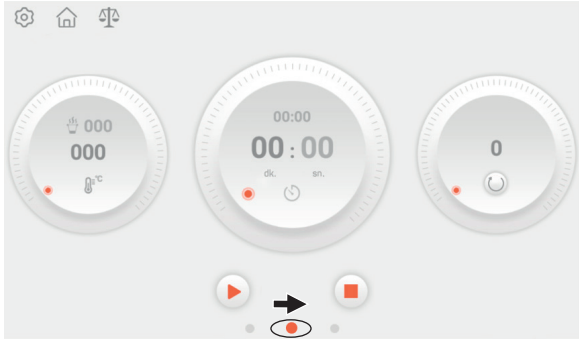
**Reverse Run Function:** Click the  icon to change the rotation direction. The  symbol on the display indicates counterclockwise operation.



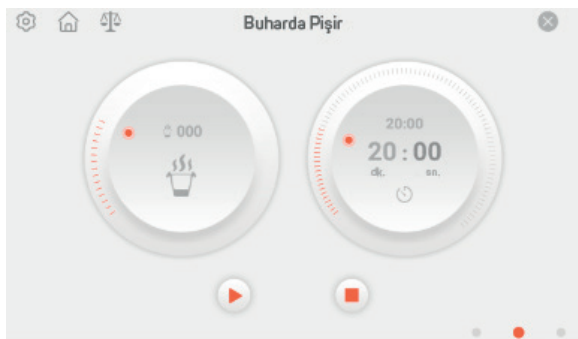
8- To start, set the temperature, time and speed and click . Then the icon changes to  and the machine starts. To pause operation, click on  or press the setting button, to stop operation and exit the program, click on  or press the setting button repeatedly.



9-Navigate to the "Ready Functions" menu by scrolling the screen to the right or by clicking on the interface scroll point on the right side. To reset or go back to the first step, click on  or on the interface scroll point in the center.

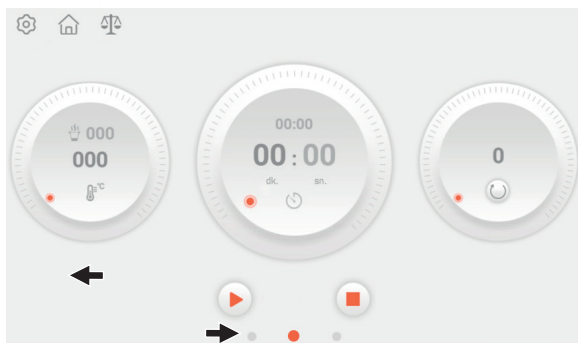


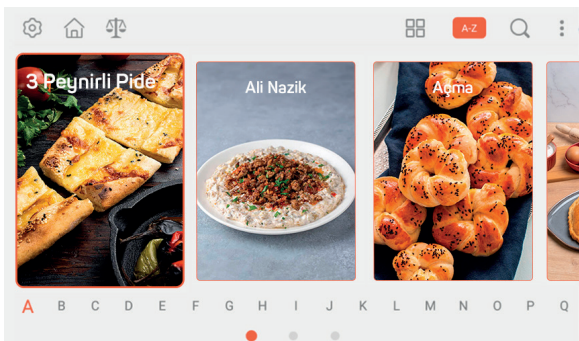
10-Click on one of the desired functions in the ready functions menu to go to the selected display interface. Adjustments can be made as permitted by the function (see Point 7) or the default settings can be used. ▶ Click on Play to start the function. (See Point 8). To exit this interface, click on ✕.



## USE OF READY RECIPES

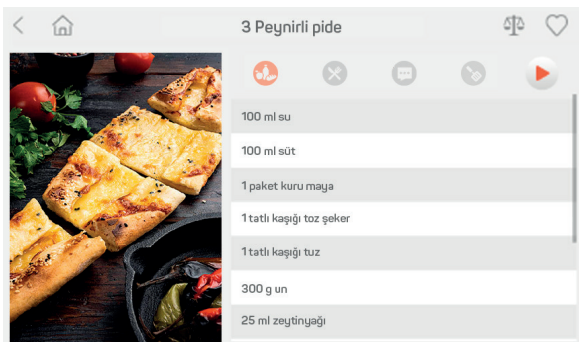
11-To go to the recipe menu, swipe left on the screen, or click on the interface scroll point on the left. To reset the function or to go back to the first step, click on 🏠.







12-Click on the recipe photo to enter the recipe interface, click on the     tabs to check all recipe details.

Click  to start and  to add the recipe to your favorite collection.

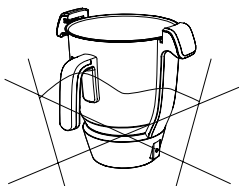


13-The recipe has preset parameters. Click on  to start. The numbers at the bottom represent each work step. To review or change recipe controls, please go to the last step and start cooking. Click on  to check all recipe details.

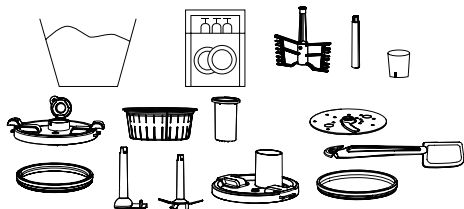


14-After the process is finished, the end is shown on the display. The operation pauses when you press the Setting button. If you wish to suspend the operation, press the setting button. Then press again and your robot will continue the process. If you press the setting button for a long time, your robot will end the process.

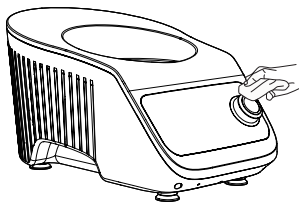
15-The hopper can be washed with a dry dishcloth or water. However, do not immerse the hopper directly in water or wash it in the dishwasher.



16-Dishwasher safe accessories are as shown in the image.










17-Clean the main housing with a damp cloth.



















## CONTROL PANEL OVERVIEW

Icon	Function Description
	<p>1- It can be used for temperature, time and speed setting or for automatic programs and recipes.</p> <p>2- When you press the button, your robot will suspend its operation. Press it again and it will continue the process or confirm your selection.</p> <p>3- Press and hold the button for a long time and your robot will end the process.</p> <p>4- After all settings are finished, press the button and your robot will start the process again.</p> <p>5- If you press the button for a long time during setting, the program and cooking mode are automatically canceled.</p> <p>6- If you press the button when the process is finished, your robot will go into Standby Mode.</p>
	<p>Counterclockwise Speed Range: 1-3</p>
	<p>Speed: To switch Clockwise and Counterclockwise, click on  to make a selection. Speed range: 0-12</p>
	<p>Time Setting Parameter: 0-90 minutes. Process Duration Indicator: 0-90 minutes</p>
	<p>Displays the set temperature parameter. Temperature range: 37°C to 120°C. After 37°C and 40°C, the temperature can be increased in 5°C intervals.</p>
	<p>Heat treatment Caution Symbols</p>

Icon	Function Description
000	After 37°C and 40°C, the food/beverage temperature can be increased in 5°C intervals
	:Start, :Stop, :Stop buttons
	Setting Function: Set or check robot cooking information, including the following: Wifi, System version, Language, etc.
	Home Toggle Function
	Weighing function (Max: 5 g - 5 kg)
	Tare
	Ends weighing
	Kneading Duration: 3 minutes (Range:2' - 4') Temperature: 000 (Range:000°C -37°C) Speed: 2 (Range: 1-2)
	Steam Duration: 20 minutes (Range:1' - 60') Steam flow: Fast/Medium/Slow Time Countdown starts at 95°C
	Slow cook Duration: 60 minutes (Range:1' - 90') Temperature: 100°C (Range: 60°C -100°C) Speed: 1 ( Range: 1-3)
	Boiling Temperature: 100 (Range:60°C -100°C)
	Grater Head Duration: 30 s (Range: 10"-60") Speed: 5 ( Range:4-7)

Icon	Function Description
	Chopping Duration: 10 sec (Range: 10 sec - 4 min) Speed: 6 ( Range:1-12)
	Turbo Duration:60 sec Speed:12 Press  or press button and release to stop.
	Automatic Cleaning Function Temperature:45° - Duration:1 min - Speed:3
	Sorting Function
	Search Function
	More (including Favorite collection and previous)
	Output
	Favorite/Previous
	Ingredients
	Cooking Step
	Chef's Tips
	Accessories
	Check Recipe Information

## TIME SETTING

**Time Interval:** To set the time, use the touchscreen by clicking minutes or seconds in the time function or rotate the setting button.



## TEMPERATURE SETTING

**Temperature Range:** To set the temperature, click on the temperature function, use the touchscreen or turn the setting button.



## SPEED SETTING

**Speed Range:** To adjust the speed, click on the speed function, use the touchscreen or turn the adjustment knob. Click on ⤵ and switch counterclockwise to (🌀). (Speed Setting 1 - 3)

⤵ : Speed 1-3   📊 : Speed 1-4   🌀 : Speed 1-12

### Start-Pause-Stop

▶ : Start   ⏸ : Pause   ■ : Stop

**In Standby Mode, the white and red lights flash.** When the temperature is above 60°C, the red light around the button illuminates. When the temperature is **below 60°C** in any operating mode, the white light is on.

## RECOMMENDED USE

METHOD				
Function	Accessory	Speed	Duration	Maximum cooking ingredients at one time
Meat Chopping	Chopper Blade	Speed 8 - 12	30 sec - 60 sec	30 sec - 60 sec 600 g boneless/ nerve-free beef/ mutton
Ice Crushing	Chopper Blade	Speed 8 - 12	10 - 20 sec	600 g ice cubes
Blender	Chopper Blade	Speed 12	1 min	Maximum Capacity: 2300 ml 920 g carrots, 1380 ml water
Chopping (onions, shallots, celery, etc.)	Chopper Blade	Speed 5	15 - 30 sec	500 g
Kneading	Chopper Blade	Speed 1	2 min	500g flour + 250 ml water + 20 ml oil
Slices, pieces (carrots, cucumbers, potatoes)	Slicer/Grater	Speed 5-6	30 sec	500 g
Soup	Beater	Speed 1	Select the soup function. You can set the appropriate time, speed and temperature yourself.	Maximum Capacity: 2000 ml

## CLEANING AND MAINTENANCE

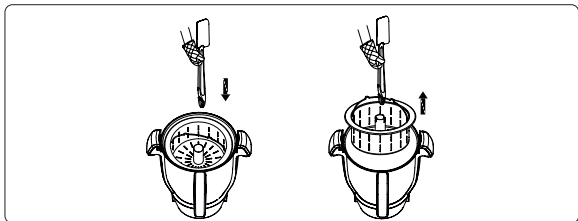
- ALWAYS turn off and unplug the appliance before cleaning.
- Before cleaning, remove the appliance cover and accessories from the hopper.
- Always wipe the main body with a damp cloth and then dry it. Never use abrasive chemicals or immerse the device directly in water during cleaning.
- If there is a burn mark on the bottom of the hopper, put a little vinegar or lemon in the water and heat it for 5 - 7 minutes, then you can easily remove the burn mark with a cloth.
- Dry the parts of the hopper/blender/chopper blade thoroughly after washing. If food sticks or burns inside the hopper, remove as much as possible with a spatula. Fill the hopper with warm soapy water and leave to stand. Remove any residue using a cleaning brush. Discoloration of the hopper will not affect its performance in any way.

### Automatic Cleaning Function

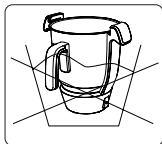
Select the Auto Clean (🔄) Function from the Ready Functions. Insert the chopping blade into the hopper you want to clean. Add 1200 ml of water, a few drops of white vinegar or lemon juice to the reservoir and close the reservoir lid. Click (▶) to start the function. Rinse with plenty of water after cleaning is completed.

### How to remove the strainer?

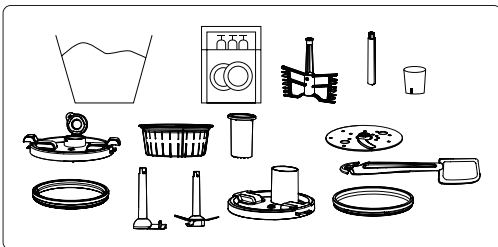
You can easily remove the strainer from the hopper by placing the hook on the back of the spatula to the metal wire in the middle of the strainer.



- Please unplug the power cord before cleaning.
- Use a dry and soft cloth to clean the power cord.
- Use a damp cloth to clean the main housing. Do not put the main housing in direct contact with water or put it in the dishwasher.
- The hopper can be washed with a dry dishcloth and water, but do not immerse the hopper directly in water or put it in the dishwasher.









- All the following accessories such as Lid, Measuring Cup, Chopper Blade, Stirrer, Strainer, Steamer etc. can be washed in the dishwasher.



- Metal brushes, nylon brushes, household cleaners, diluents and other chemical cleaning products will damage the surface structure of the product.

## ACCESSORIES OVERVIEW

Main Part	Function	Speed	Duration	Temperature°C
 Whisk	Egg white whisk	4	2-4 minutes	---
	Whisking cream	3	3-5 minutes	---
 Beater	Soup	1-2	1 - 90 minutes	100°C
	Other ingredients that need to be heated	1-2	As needed	As needed
 Chopper Blade	Meat chopping	8-12	30 - 60 sec	---
	Iced beverage	8-12	10 - 20 sec	---
	Blender	8-12	1 - 2 minutes	---
	Chopping (onions, shallots, celery, etc.)	5-7	15 - 60 sec	---
	Chopping (beans, soybeans, hazelnuts, peanuts, coffee beans, almonds, etc.)	12	2 - 3 minutes	---
	Kneading	1	1 - 2 minutes	---
 Strainer	Rice etc.	---	20 - 30 minutes	100°C-110°C
 Slider/ Shredder disk	Slices	5-6	30 - 60 sec	Grater Head Only Program
 Steam Cooker	Fish, vegetables, etc.	---	10 - 60 minutes	Steam program: Medium/Large





# RED Declaration of Conformity (DoC)

Unique identification of this DoC: .....

We,

Manufacturer's name: Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. Ve Tic. A.Ş.

Manufacturer's Address: Otakçılar caddesi No:78 Kat:1 B Blok No:B1b Eyüp, 34050 İstanbul, Türkiye

**declare under our sole responsibility that the product:**

product name: Kitchen machines (Thermo Cooker)

**ARZUM**

trade name:

type or model: AR1181, AR1181-X (X: Blank, 1, 2, or 3 "capital letters or numbers" which indicates, color and pattern of body, color of ring, and other non-electrical or aesthetics features)

relevant supplementary information:

(e.g. lot, batch or serial number, sources and numbers of items)

**to which this declaration relates is in conformity with the essential requirements and other relevant requirements of the RED Directive (2014/53/EU).**

**The product is in conformity with the following standards and/or other normative documents:**

HEALTH & SAFETY (Art. 3(1)(a)): EN 60335-1:2012/A15:2021, EN 60335-2-14:2006/A12:2016, EN 60335-2-15:2016/A12:2021, EN 62233:2008, EN 62311:2008

EMC (Art. 3(1)(b)): EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN IEC 61000-3-2:2019/A1:2021, EN 61000-3-3:2013/A2:2021, EN 301 489-1 V2.2.3:2019, EN 301 489-17 V3.2.4:2019

SPECTRUM (Art. 3(2)): EN 300 328 V2.2.2:2019

OTHER (incl. Art. 3(3) and voluntary specs):

Other Union harmonization legislation (where applicable): N/A

Accessories: N/A

Software: N/A

Technical file held by: Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. Ve Tic. A.Ş.

Place and date of issue (of this DoC): Otakçılar caddesi No:78 Kat:1 B Blok No:B1b Eyüp, 34050 İstanbul, Türkiye

Signed by or for the manufacturer: Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. Ve Tic. A.Ş.

(Signature of authorized person)

Name (in print): **Ezgü Göztepe**  
Title: **Quality Certification Specialist**  
ARZUM  
Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok B1b  
EYÜP - İSTANBUL  
Tic. Sic. No: 2749574  
www.arzum.com.tr

Product life 7 years

### Technical Specifications

220-240 V~50-60Hz 1300 W

Transmit frequency range: 2.4-2.4835GHz

Transmit power: ≤20dBm

## 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

**Cofar Industrial Company Limited**

Building A, Qiao Lian Industrial Park Second Ring Road, DonKeng town, Dongguan City Phone: 0086-0769-83881578

#### Importer

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

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b Eyüp 34050

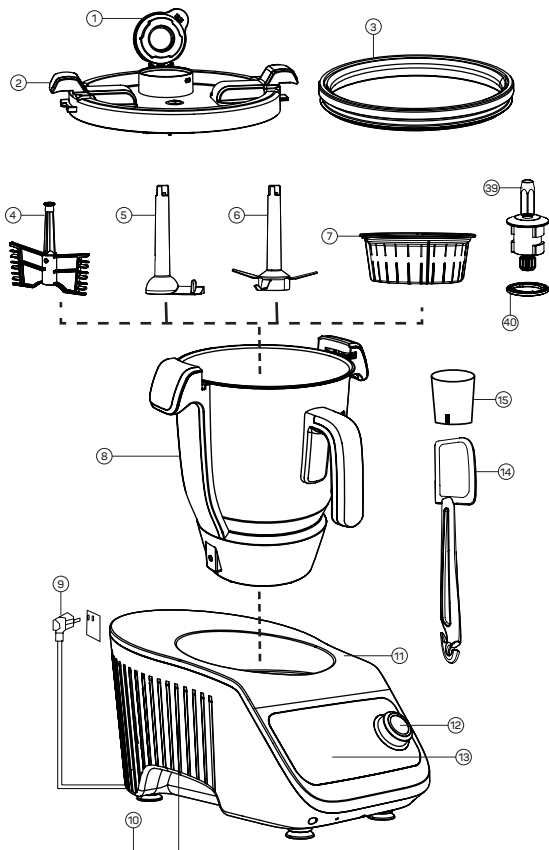
İstanbul Türkiye

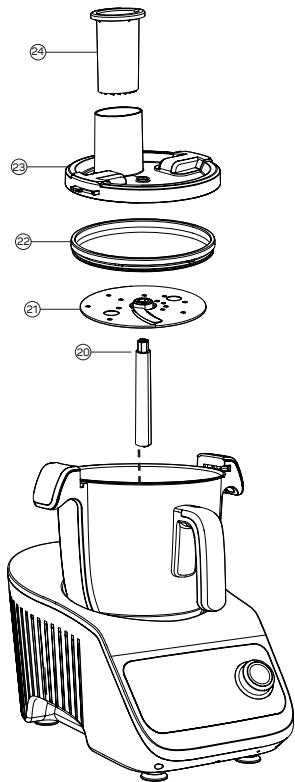
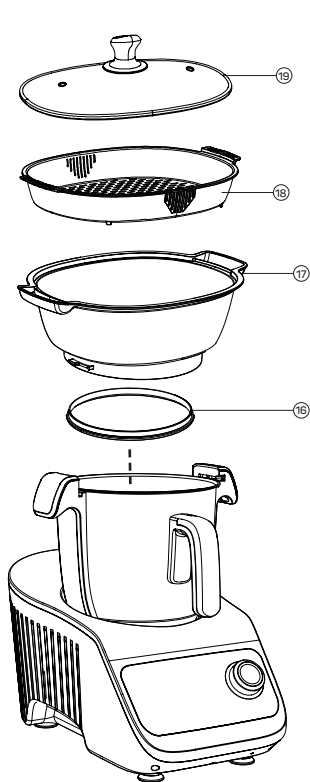
Made in China - Menşei Çin'dir

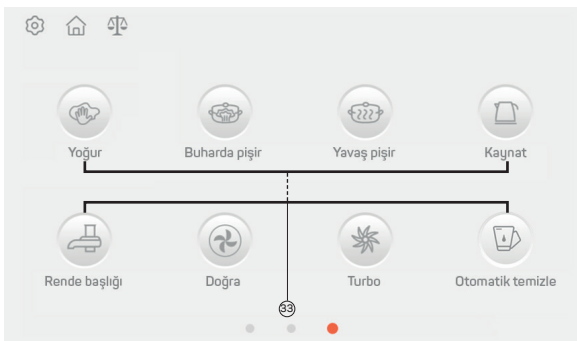
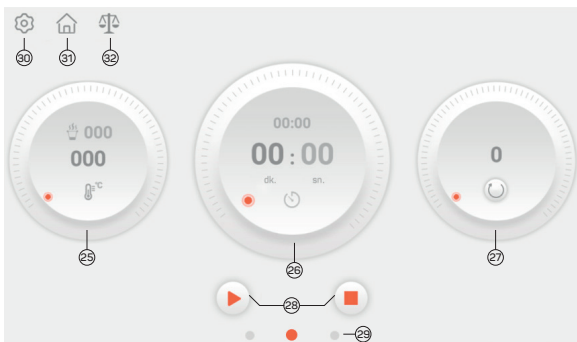
0850 222 1 800

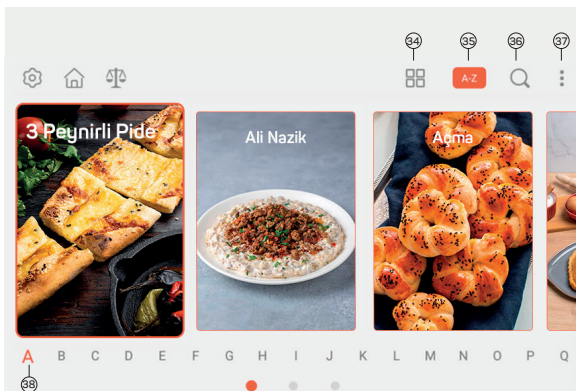
**www.arzum.com**

# THERMOGUSTO AR1181 MULTIFUNKTIONALE INTELLIGENTE KÜCHENMASCHINE









1	Einfülldeckel	21	Hobel/Reibe
2	Trichterdeckel	22	Dichtung des Reibendeckels
3	Dichtung des Trichterteils	23	Deckel der Reibe
4	Schlagbesen	24	Stopfer
5	Rührbesen	25	Temperatureinstellung durch Berührung
6	Häckselmesser	26	Zeiteinstellung berühren
7	Schmutzfänger	27	Geschwindigkeitseinstellung durch Berühren
8	Trichter	28	Berühren Sie die Funktion Start / Pause / Stopp
9	Netzkabel	29	Schnittstelle Bildlaufpunkt
10	Leistungsschalter	30	Einstellungsfunktion durch Berühren
11	Hauptgehäuse	31	Umschaltfunktion für die Startseite berühren
12	Taste Einstellung	32	Wiegefunktion durch Berühren
13	LED-Anzeige	33	Berührungsempfindliche Funktionen
14	Spatel	34	Sortierfunktion durch Berühren
15	Meßbecher	35	Sortierfunktion von A-Z durch Berühren
16	Dämpfkorbichtung	36	Suchfunktion durch Berühren
17	Dampfkorb	37	Mehr Funktion der Berührung
18	Dampfplatte	38	A-Z Übergangsfunktion durch Berühren
19	Deckel des Dampfkorbs	39	Antriebswelle
20	Reibewelle	40	Zentraler Wellenbefestigungsring

Vielen Dank, dass Sie sich für die Marke **THERMOGUSTO** von **Arzum** entschieden haben. Wir hoffen, dass dieses Produkt, genau wie alle anderen Arzum-Produkte, auch Ihr Leben einfacher macht. Lesen Sie die Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Gerät herauszuholen und bewahren Sie sie auf, weil sie Ihnen auch später nützlich sein wird.

## **WICHTIGE HINWEISE**

· Vergewissern Sie sich, dass die auf dem **Arzum Thermogusto** aufgedruckte Spannung mit der Spannung an Ihrem Standort übereinstimmt. Wenn die Übereinstimmung nicht gegeben ist, kann unsere Firma für entstehende Störungen nicht zur Verantwortung gezogen werden und eine aus diesem Grund entstehende Störung wird nicht im Rahmen der Garantie behandelt

· Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für kommerzielle oder industrielle Zwecke verwendet werden.

· Um Schäden am Gerät zu verhindern, dürfen Verlängerungskabel mit unzureichender Stromstärke nicht verwendet werden.

· Bewahren Sie das Gerät fern und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

· Wenn ihnen zur Nutzung dieses Geräts eine Beaufsichtigung zugeteilt oder die Anweisung erteilt wurde und die Gefahren verstanden wurden, kann das Gerät von Kindern



über 8 Jahren oder Personen mit physischen, seelischen und kognitiven Behinderungen genutzt werden.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Gerät und Kabel müssen an einem Ort aufbewahrt werden, die Kindern unter 8 Jahren nicht zugänglich ist.
- Vermeiden Sie Handlungen, die dem Kabel und dem Stecker Ihres Geräts Schaden zufügen.
- Zum Ausstecken halten Sie das Gerät am Stecker fest; versuchen Sie NIEMALS, das Gerät durch Ziehen am Kabel auszustecken.
- Nutzen Sie ihr Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker defekt oder durch herunterfallen oder anderweitig beschädigt ist. Reparieren Sie es nicht selbst, sondern wenden Sie sich an den Autorisierter Arzum-Service.
- Nutzen Sie Ihr Gerät gemäß den Anweisungen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich während des Gebrauchs beweglichen Teilen nähern.
- Halten Sie Körperteile, Schmuck und lose Kleidung von beweglichen Teilen und angebrachten Werkzeugen/Aufsätzen fern.
- Entfernen Sie immer das Hackmesser, bevor Sie den Inhalt des Trichters entleeren.
- Halten Sie Hände und Utensilien aus dem Trichter fern, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Lassen Sie es immer überprüfen oder reparieren.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Füllhöhe, die auf der Innenseite des Trichters angegeben ist.

- Überprüfen Sie IMMER die Temperatur-, Zeit- und Geschwindigkeitsregler, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- Lassen Sie das Netzteil, das Kabel oder den Stecker niemals nass werden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Teile des Geräts im Kochmodus oder nach dem Kochen berühren oder anfassen. Insbesondere der Trichter, der Deckel und die Werkzeuge bleiben auch nach dem Ausschalten des Geräts noch lange Zeit HEISS.
- Verwenden Sie die Griffe zum Abnehmen und Tragen des Trichters. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den heißen Trichter und die heißen Utensilien anfassen.
- Die Unterseite des Trichters bleibt noch lange nach Beendigung der Heizung warm. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Trichter auf hitzeempfindliche Oberflächen stellen, und verwenden Sie eine Arbeitsflächenschutzmatte.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Deckel oder die Einfüllkappe abnehmen, damit kein Dampf aus dem Trichter entweicht.
- Nehmen Sie den Deckel oder die Verschlusskappe nicht ab, solange die Flüssigkeit kocht.
- Schließen Sie immer den Deckel, wenn Sie die Hackfunktion verwenden.
- Verwenden Sie nur den Trichter und die Werkzeuge, die mit diesem Gerät geliefert wurden. Verwenden Sie den Trichter niemals in Verbindung mit einer anderen Wärmequelle.
- Betreiben Sie das Gerät NIEMALS im Kochmodus, wenn der Trichter leer ist.
- Verwenden Sie den Deckel des Mixers nicht, um die Küchenmaschine zu bedienen. Wird der Verriegelungsmechanismus mit übermäßiger Kraft beaufschlagt, wird das Gerät beschädigt und kann zu Verletzungen führen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, die nicht an der Kante liegt. Bitte nicht auf schräge Flächen stellen.
- Um einen korrekten und sicheren Betrieb zu gewährleisten, stellen Sie sicher, dass der Trichterboden und die Temperatursensoren vor dem Kochen sauber und trocken sind.

**ACHTUNG: Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des Geräts zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Netz ein- und ausgeschaltet wird.**

- Lebensmittel sollten bald nach dem Kochen verzehrt werden oder schnell abkühlen und dann so schnell wie möglich gekühlt werden.

· Die unsachgemäße Verwendung Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.

**Warnung: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Hackmessern, beim Entleeren und Reinigen des Trichters.**

· Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.

· Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Hausgebrauch. Bei unsachgemäßem Gebrauch des Geräts oder Nichtbeachtung dieser Anweisungen übernehmen wir keine Haftung.

· Die Höchstmenge für die Mischfunktion beträgt 2300 ml (920 g Karotten + 1380 ml Wasser).

· Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Flüssigkeit in den Reibekopf oder den Mixer gießen, da sie durch plötzliches Verdampfen aus dem Gerät herausfliegen kann.

· Das Gerät darf nur in Verbindung mit dem mitgelieferten Ständer verwendet werden.

· Vermeiden Sie das Verschütten von Flüssigkeiten auf den Stecker

· Entfernen Sie nicht den Boden des Trichters (einschließlich des Griffgehäuses), er ist nicht für die Wartung durch den Benutzer bestimmt.

· Die mit einem  gekennzeichneten Flächen können während des Gebrauchs heiß werden.

· Im Abschnitt Reinigung und Pflege erfahren Sie, wie Sie die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen können,

**ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es von der Arbeitsplatte nehmen.**

· Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Netzkabels, dass Ihre Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen übereinstimmt.

**WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.**

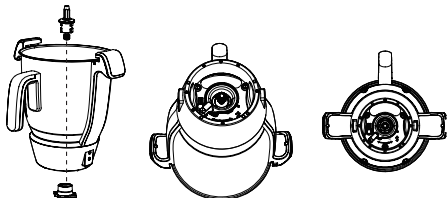
**WARNUNG:** Der Dampfgarer erzeugt sehr heißen Dampf und kondensiertes Wasser. Treffen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um sich nicht zu verbrühen. Berühren Sie das Gerät beim Dampfgaren nur an den Griffen.

## VOR DER VERWENDUNG

- Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungsmaterialien vom Produkt entfernt sind.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Produkts die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Abschnitt Reinigung beschrieben.

## EINSTELLUNG VOR GEBRAUCH

1-Setzen Sie die Antriebswelle in den Trichter ein, indem Sie sie korrekt verriegeln.

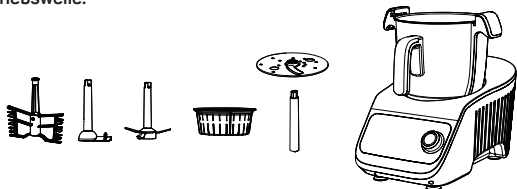


2-Setzen Sie den Trichter in das Hauptgehäuse ein und drücken Sie ihn fest, damit er einrastet. (mit Max. auf der Rückseite)

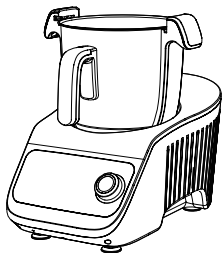


3-Wählen Sie das passende Zubehör für die verschiedenen Kochmöglichkeiten.

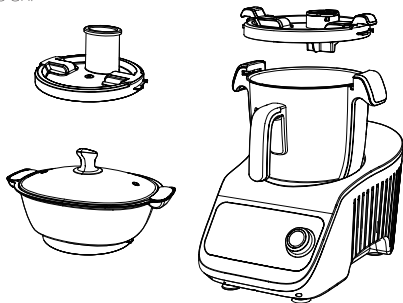
**Hinweis: Verwenden Sie die Rasterscheibe in Verbindung mit der Antriebswelle.**



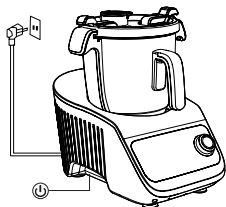
4-Geben Sie die Zutaten oder das Wasser in den Trichter. Verwenden Sie bei Bedarf die Reibkopf-Funktion. Dann müssen Sie den Deckel des Reibekopfes aufsetzen und die Zutaten direkt durch den Zubereiter geben.



5-Bringen Sie den Trichterdeckel, den Deckel der Reibe oder den Dampfkorb an.



6-Bringen Sie den Trichterdeckel, den Deckel der Reibe oder den Dampfkorb an





## GERÄT WIFI-VERBINDUNG

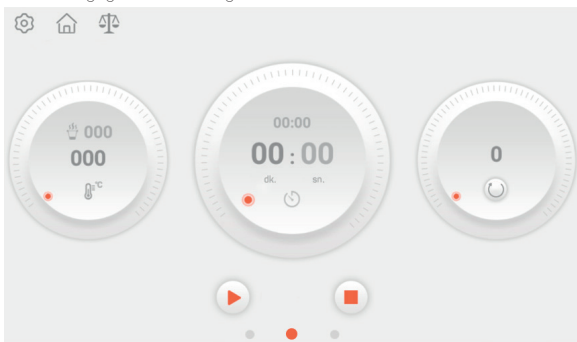
Folgen Sie nach dem Einschalten Ihres Geräts den Anweisungen auf dem Hauptbildschirm, um eine WIFI-Verbindung herzustellen.

Sobald Sie mit Ihrem Wi-Fi-Netzwerk verbunden sind, können Sie neue Rezepte herunterladen. Das Gerät prüft automatisch, ob es neue Versionen und Rezepte gibt.

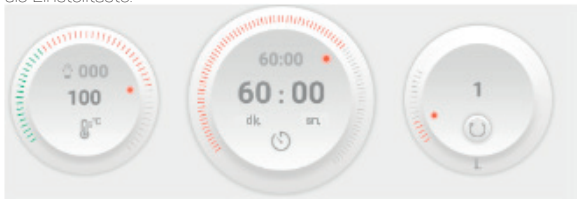
## MANUELLE BEDIENUNG


7-Zum Einstellen der Temperatur-, Zeit- und Geschwindigkeitsoptionen schieben Sie das entsprechende Symbol mit Ihrem Finger oder drehen Sie den Einstellknopf. Klicken Sie auf die Minuten oder Sekunden auf dem Uhrenschild, um schnell die genaue Uhrzeit einzustellen.

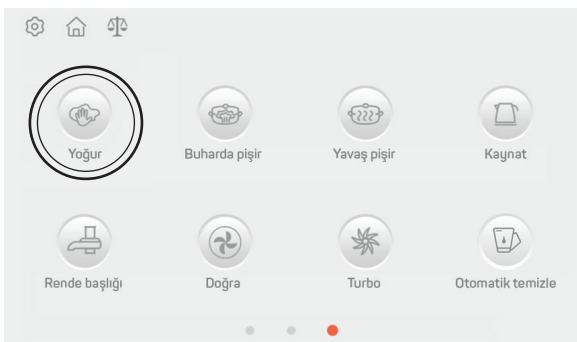
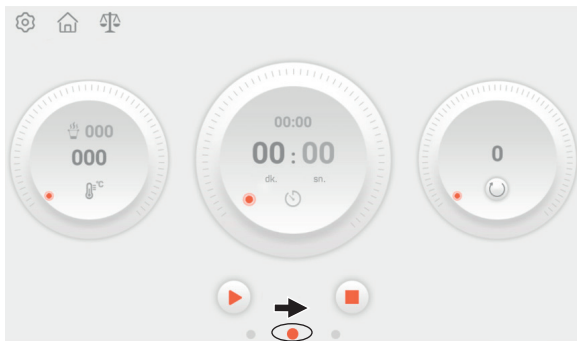
**Rückwärtslauf-Funktion:** Klicken Sie auf das Symbol , um die Drehrichtung zu ändern. Das Symbol  auf dem Display zeigt an, dass das Gerät gegen den Uhrzeigersinn arbeitet.



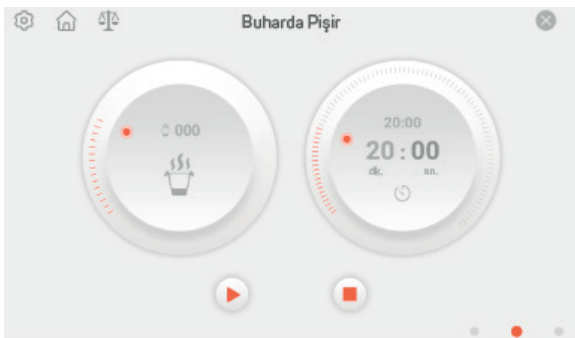
8-Zum Starten stellen Sie die Temperatur, die Zeit und die Geschwindigkeit ein und klicken auf . Das Symbol wechselt dann zu  und das Gerät startet. Um den Betrieb anzuhalten, klicken Sie auf  oder drücken Sie die Einstelltaste, um den Betrieb zu stoppen und das Programm zu beenden, klicken Sie auf  oder drücken Sie wiederholt die Einstelltaste.



9-Navigieren Sie zum Menü "Bereitschaftsfunktionen", indem Sie auf dem Bildschirm nach rechts scrollen oder auf den Scroll-Punkt auf der rechten Seite klicken. Um zurückzusetzen oder zum ersten Schritt zurückzukehren, klicken Sie auf  oder auf den Scroll-Punkt in der Mitte der Oberfläche.

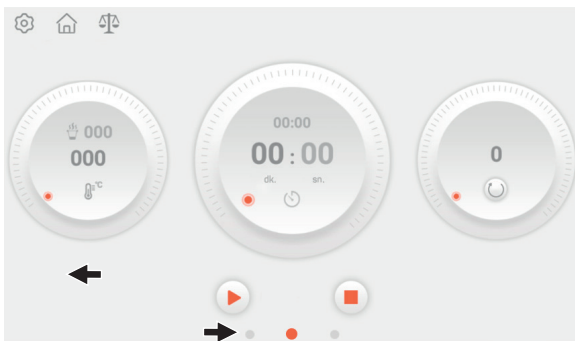


10-Klicken Sie auf eine der gewünschten Funktionen im Menü "Bereitschaftsfunktionen", um zur ausgewählten Anzeigeoberfläche zu gelangen. Es können Einstellungen vorgenommen werden, die die Funktion zulässt (siehe Punkt 7), oder es können die Standardeinstellungen verwendet werden. (▶) Klicken Sie auf Play, um die Funktion zu starten. (Siehe Punkt 8). Um diese Schnittstelle zu verlassen, klicken Sie auf ✕.

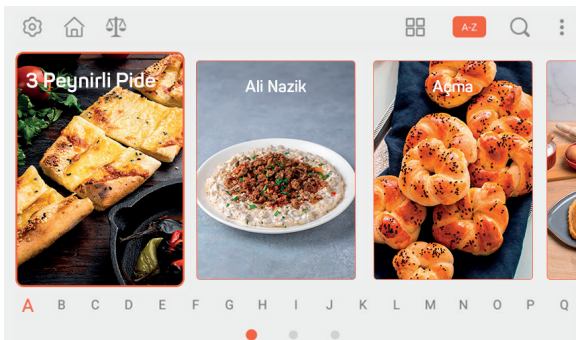


## VERWENDUNG FERTIGER REZEPTE

11-Um zum Rezeptmenü zu gelangen, wischen Sie auf dem Bildschirm nach links, oder klicken Sie auf den Scroll-Punkt auf der linken Seite der Oberfläche. Um die Funktion zurückzusetzen oder um zum ersten Schritt zurückzukehren, klicken Sie auf ⏪.

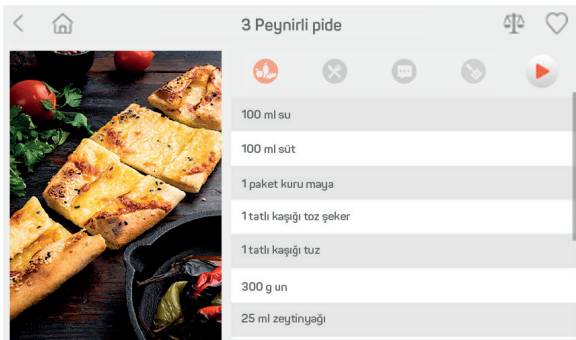






12-Klicken Sie auf das Rezeptfoto, um die Rezeptoberfläche aufzurufen, klicken Sie auf die Registerkarten    , um alle Rezeptdetails zu überprüfen.

Klicken Sie auf , um zu beginnen, und auf , um das Rezept zu Ihrer Lieblingsammlung hinzuzufügen.

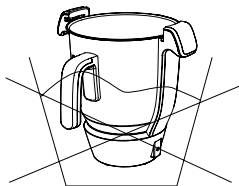


13-Das Rezept hat voreingestellte Parameter. Klicken Sie auf , um zu beginnen. Die Zahlen am unteren Rand stehen für die einzelnen Arbeitsschritte. Um die Rezeptsteuerung zu überprüfen oder zu ändern, gehen Sie bitte zum letzten Schritt und beginnen Sie mit dem Kochen. Klicken Sie auf , um alle Rezeptdetails zu überprüfen.

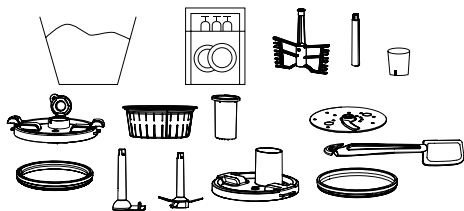


14-Nach Abschluss des Vorgangs wird das Ende auf dem Display angezeigt. Der Vorgang wird unterbrochen, wenn Sie die Einstelltaste drücken. Wenn Sie den Vorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Einstelltaste. Drücken Sie dann erneut, und Ihr Roboter wird den Vorgang fortsetzen. Wenn Sie die Einstelltaste lange drücken, beendet Ihr Roboter den Vorgang.

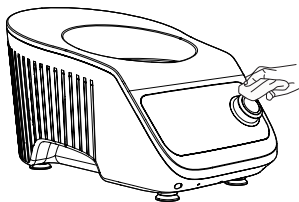
15-Der Trichter kann mit einem trockenen Geschirrtuch oder Wasser gereinigt werden. Tauchen Sie den Trichter jedoch nicht direkt in Wasser ein und waschen Sie ihn nicht in der Spülmaschine.










16-Spülmaschinenfestes Zubehör ist wie auf dem Bild gezeigt.










17-Reinigen Sie das Hauptgehäuse mit einem feuchten Tuch.



## ÜBERSICHT ÜBER DAS BEDIENFELD

Icon	Funktion Beschreibung
<p>Einstellung Taste</p> 	<p>1- Sie kann für die Einstellung von Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit oder für automatische Programme und Rezepte verwendet werden.                  2-Wenn Sie die Taste drücken, wird Ihr Roboter seinen Betrieb einstellen. Drücken Sie die Taste erneut, um den Vorgang fortzusetzen oder Ihre Auswahl zu bestätigen.                  3-Halten Sie die Taste lange gedrückt und Ihr Roboter beendet den Vorgang.                  4-Wenn alle Einstellungen abgeschlossen sind, drücken Sie die Taste, und Ihr Roboter startet den Vorgang erneut.                  5-Wenn Sie die Taste während der Einstellung lange drücken, werden das Programm und der Kochmodus automatisch abgebrochen.                  6-Wenn Sie die Taste drücken, wenn der Vorgang abgeschlossen ist, schaltet Ihr Roboter in den Standby-Modus.</p>
	<p>Gegen den Uhrzeigersinn                  Geschwindigkeitsbereich: 1-3</p>
	<p>Geschwindigkeit: Um zwischen Uhrzeigersinn und Gegenuhrzeigersinn zu wechseln, klicken Sie auf , um eine Auswahl zu treffen.                  Geschwindigkeitsbereich: 0-12</p>
	<p>Zeiteinstellung Parameter: 0-90 Minuten.                  Indikator für die Prozessdauer: 0-90 Minuten.</p>
	<p>Zeigt den eingestellten Temperaturparameter an.                  Temperaturbereich: 37°C bis 120°C.                  Nach 37°C und 40°C kann die Temperatur in 5°C-Schritten erhöht werden.</p>
	<p>Wärmebehandlung Vorsichtssymbole</p>

Icon	Funktion Beschreibung
000	Nach 37°C und 40°C kann die Temperatur der Speisen/Getränke in 5°C-Schritten erhöht werden.
	:Start, :Pause, :Stop Tasten
	Einstellung Funktion: Einstellen oder Überprüfen der Roboter-Kochinformationen, einschließlich der folgenden: Wifi, Systemversion, Sprache, usw.
	Home Umschaltfunktion
	Wägefunktion (Max: 5 g - 5 kg)
	Tara
	Beendet das Wiegen
	Kneten Dauer: 3 Minuten (Bereich:2' - 4') Temperatur: 000 (Bereich:000°C -37°C) Geschwindigkeit: 2 (Bereich: 1-2)
	Dampf Dauer: 20 Minuten (Reichweite: 1' - 60') Dampfdurchsatz: Schnell/Mittel/Langsam Zeit-Countdown beginnt bei 95°C
	Langsam kochen Dauer: 60 Minuten (Reichweite: 1' - 90') Temperatur: 100°C (Bereich: 60°C -100°C) Geschwindigkeit: 1 (Bereich: 1-3)
	Kochend Temperatur: 100 (Bereich:60°C -100°C)
	Reibekopf Dauer: 30 s (Bereich: 10"-60") Geschwindigkeit: 5 ( Bereich:4-7)

Icon	Funktion Beschreibung
	Hacken Dauer:10 Sekunden (Bereich:10 Sekunden-4 Minuten) Geschwindigkeit: 6 ( Bereich:1-12)
	Turbo Dauer: 60 Sekunden Geschwindigkeit:12 Drücken Sie die Taste  oder die Taste und lassen Sie sie los, um zu stoppen.
	Automatische Reinigungsfunktion Temperatur:45°- Dauer:1 min - Geschwindigkeit:3
	Sortierfunktion
	Suchfunktion
	Mehr (einschließlich Favoritensammlung und früher)
	Ausgabe
	Favorit/Vorheriger
	Zutaten
	Schritt des Kochens
	Tipps des Küchenchefs
	Zubehör
	Rezeptinformationen prüfen

## ZEITEINSTELLUNG

**Zeitintervall:** Um die Zeit einzustellen, klicken Sie auf dem Touchscreen auf Minuten oder Sekunden in der Zeitfunktion oder drehen Sie den Einstellknopf.





## TEMPERATUREINSTELLUNG

**Temperaturbereich:** Um die Temperatur einzustellen, klicken Sie auf die Temperaturfunktion, verwenden Sie den Touchscreen oder drehen Sie den Einstellknopf.



## GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG


**Geschwindigkeitsbereich:** Um die Geschwindigkeit einzustellen, klicken Sie auf die Geschwindigkeitsfunktion, verwenden Sie den Touchscreen oder drehen Sie den Einstellknopf. Klicken Sie auf  und schalten Sie gegen den Uhrzeigersinn auf . (Geschwindigkeitseinstellung 1 - 3 )

 : Geschwindigkeit 1-3

 : Geschwindigkeit 1-4

 : Geschwindigkeit 1-12

### Start-Pause-Stopp

 : Start     : Pause     : Stopp

**Im Standby-Modus blinken das weiße und das rote Licht.** Wenn die Temperatur **über 60°C** liegt, leuchtet das rote Licht um die Taste herum auf. Wenn die Temperatur in einem beliebigen Betriebsmodus **unter 60°C** liegt, leuchtet das weiße Licht.

## EMPFOHLENE VERWENDUNG

ZUBEREITUNG				
Funktion	Zubehör	Geschwindigkeit	Dauer	Maximale Anzahl von Kochzutaten auf einmal
Fleischhacken	Chopper-Klinge	Geschwindigkeit 8 - 12	30 Sek- 60 Sek	30 Sek- 60 Sek
Eiszerkleinerung	Chopper-Klinge	Geschwindigkeit 8 - 12	10 - 20 Sek.	600 g Eiswürfel
Blender	Chopper-Klinge	Geschwindigkeit 12	1 Minute	Maximale Kapazität: 2300 ml 920 g Karotten, 1380 ml Wasser
Hacken (Zwiebeln, Schalotten, Sellerie, usw.)	Doğrayıcı Bıçak	Hız 5	15 - 30 sn	500 g
Kneten	Chopper-Klinge	Geschwindigkeit 1	2 min.	500 g Mehl + 250 ml Wasser + 20 ml Öl
Scheiben, Stücke (Karotten, Gurken, Kartoffeln)	Hobel/Reibe	Geschwindigkeit 5-6	30 Sek.	500 g
Suppe	Rührbesen	Geschwindigkeit 1	Wählen Sie die Funktion Suppe. Sie können die entsprechende Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur selbst einstellen.	Maximale Kapazität: 2000 ml



## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

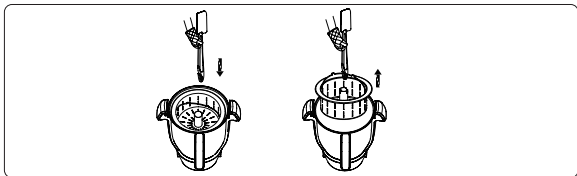
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung IMMER aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Nehmen Sie vor der Reinigung die Geräteabdeckung und das Zubehör aus dem Trichter.
- Wischen Sie das Hauptgehäuse immer mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend. Verwenden Sie niemals scheuernde Chemikalien und tauchen Sie das Gerät bei der Reinigung nicht direkt in Wasser.
- Wenn sich auf dem Boden des Trichters ein Brandfleck befindet, geben Sie etwas Essig oder Zitrone in das Wasser und erhitzen Sie es 5 - 7 Minuten lang, dann können Sie den Brandfleck leicht mit einem Tuch entfernen.
- Trocknen Sie die Teile des Trichters/Mischers/Zerkleinerungsmessers nach dem Waschen gründlich ab. Wenn Lebensmittel im Trichter festkleben oder anbrennen, entfernen Sie so viel wie möglich mit einem Spatel. Füllen Sie den Trichter mit warmem Seifenwasser und lassen Sie ihn stehen. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Reinigungsbürste. Eine Verfärbung des Trichters beeinträchtigt seine Leistung in keiner Weise.

### Automatische Reinigungsfunktion

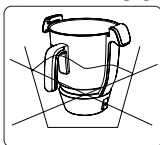
Wählen Sie in den Bereitschaftsfunktionen die Funktion Automatische Reinigung (☺). Setzen Sie das Hackmesser in den zu reinigenden Trichter ein. Füllen Sie 1200 ml Wasser, einige Tropfen weißen Essig oder Zitronensaft in den Behälter und schließen Sie den Deckel des Behälters. Klicken Sie auf (▶), um die Funktion zu starten. Setzen Sie das Hackmesser in den zu reinigenden Trichter ein.

### Wie wird das Sieb entfernt?

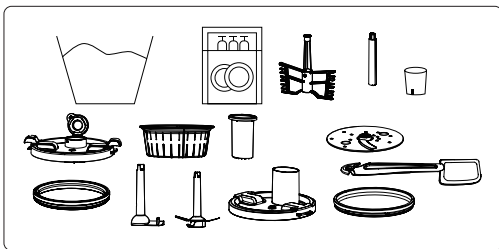
**Sie können das Sieb ganz einfach aus dem Trichter entfernen, indem Sie den Haken auf der Rückseite des Spatels am Metalldraht in der Mitte des Siebs anbringen.**



- Bitte ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- Verwenden Sie ein trockenes und weiches Tuch, um das Netzkabel zu reinigen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Hauptgehäuse zu reinigen. Bringen Sie das Hauptgehäuse nicht in direkten Kontakt mit Wasser und stellen Sie es nicht in die Spülmaschine.
- Der Trichter kann mit einem trockenen Geschirrtuch und Wasser gereinigt werden, darf aber nicht direkt ins Wasser getaucht oder in die Spülmaschine gegeben werden.









- Der Trichter kann mit einem trockenen Geschirrtuch und Wasser gereinigt werden, darf aber nicht direkt ins Wasser getaucht oder in die Spülmaschine gegeben werden.



- Alle folgenden Zubehörteile wie Deckel, Messbecher, Zerkleinerungsmesser, Rührer, Sieb, Dampfgarer usw. können in der Spülmaschine gereinigt werden.

# ZUBEHÖRÜBERSICHT

Hauptteil	Funktion	Geschwindigkeit	Dauer	Temperatur°C
 Schlagbesen	Schneebeesen für Eiweiß	4	2-4 Minuten	---
	Schlagsahne	3	3-5 Minuten	---
 Rührbesen	Suppe	1-2	1 - 90 Minuten	100°C
	Andere Zutaten, die erhitzt werden müssen	1-2	Nach Bedarf	Nach Bedarf
 Chopper-Klinge	Fleisch hacken	8-12	30 - 60 Sek.	---
	Eiskaltes Getränk	8-12	10 - 20 Sek.	---
	Blender	8-12	1 - 2 Minuten	---
	Hacken (Zwiebeln, Schalotten, Sellerie usw.)	5-7	15 - 60 Sek.	---
	Hacken (Bohnen, Sojabohnen, Haselnüsse, Erdnüsse, Kaffeebohnen, Mandeln usw.)	12	2 - 3 Minuten	---
	Kneten	1	1 - 2 Minuten	---
 Schmutzfänger	Reis usw.	---	20 - 30 Minuten	100°C-110°C
 Schneide-/Häckselscheibe	Schnitte	5-6	30 - 60 Sek.	Programm "Nur Reibekopf"
 Dampfgarer	Fisch, Gemüse, usw.	---	10 - 60 Minuten	Steam-Programm: Mittel/Groß



Lebensdauer 7 Jahre

### Technische Eigenschaften

220-240 V~50-60Hz 1300 W

Sendefrequenzbereich: 2.4-2.4835GHz

Sendeleistung: ≤20 dBm

## 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

**Cofar Industrial Company Limited**

Building A, Qiao Lian Industrial Park Secont Ring Road,  
DonKeng town, Dongguan City Phone: 0086-0769-83881578

Importeur

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

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

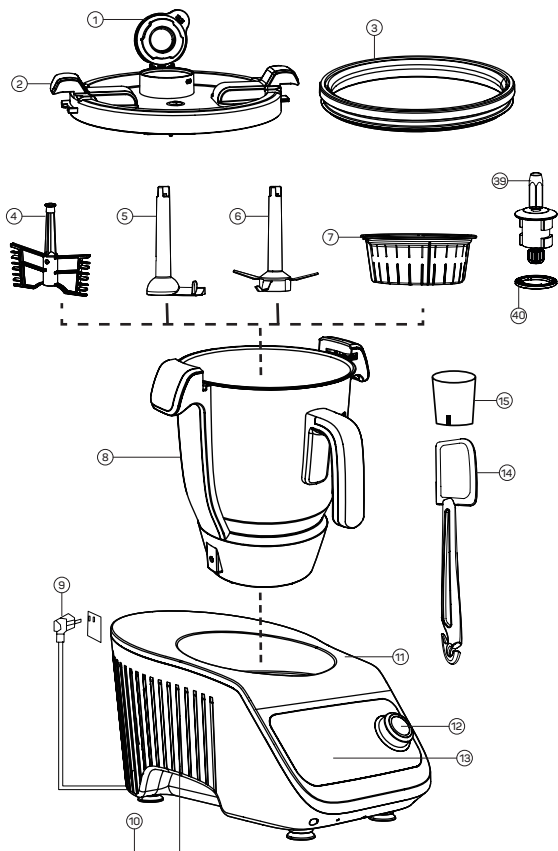
Made in China - Menşei Çin'dir

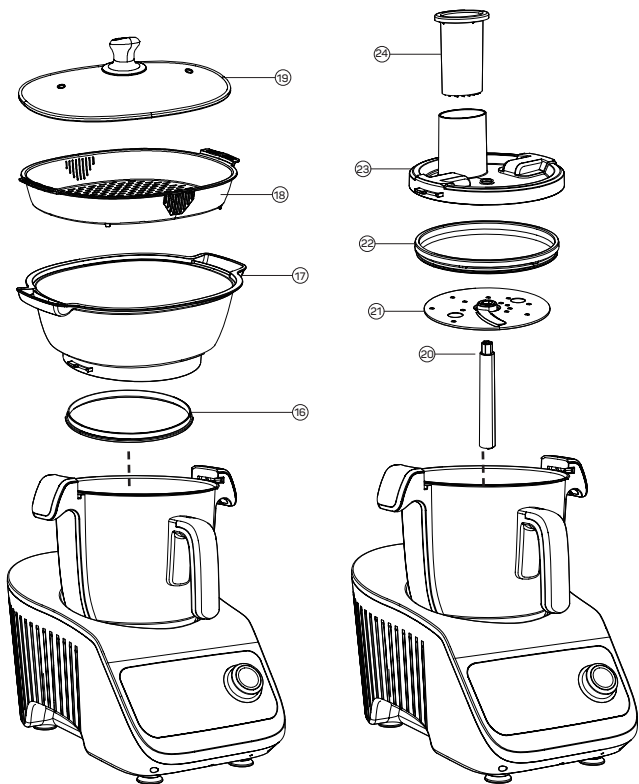
0850 222 1 800

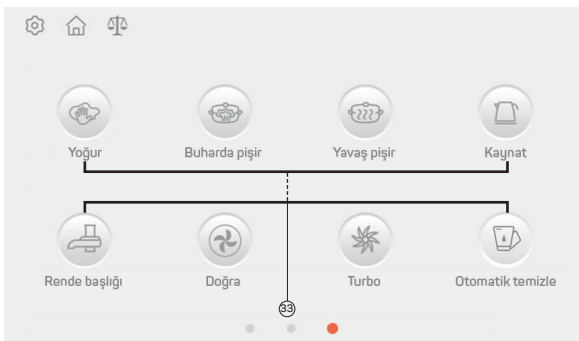
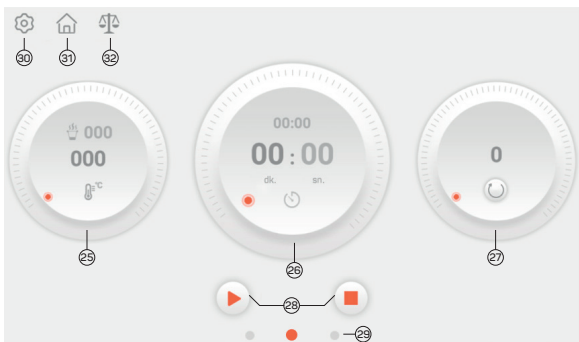
**www.arzum.com**

# THERMOGUSTO

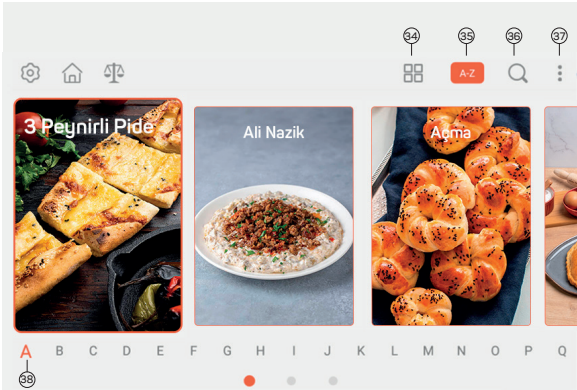
محضر طعام ذكي متعدد الوظائف AR 1181











القطاعة / المبشرة	21	ملء الغطاء	1
طوقا غطاء المبشرة	22	غطاء الحاوية	2
غطاء المبشرة	23	حشية غطاء الحاوية	3
كوى	24	الخافق	4
إعداد درجة الحرارة باللمس	25	المحرض	5
إعداد الوقت باللمس	26	شفرة المروحية	6
إعداد السرعة باللمس	27	مصفاة	7
وظيفة البدء / الإيقاف المؤقت / الإيقاف	28	حاوية	8
نقطة تمرير الواجهة	29	سلك الطاقة	9
وظيفة إعداد اللمس	30	زر الطاقة	10
وظيفة الانتقال باللمس إلى الصفحة الرئيسية	31	الهيكال الرئيسي	11
وظيفة التوزيع باللمس	32	مقبض الضبط	12
وظائف جاهزة لللمس	33	شاشة LED	13
وظيفة الترتيب باللمس	34	ملعقه	14
وظيفة الترتيب من أ إلى ز باللمس	35	أكواب قياس	15
وظيفة البحث باللمس	36	طوقا سلة البخار	16
وظيفة إضافية باللمس	37	سلة بخار	17
وظيفة التبديل من أ إلى ز باللمس	38	لوحة البخار	18
محرك رمح	39	غطاء سلة البخار	19
حلقة تثبيت العمود المركزي	40	مغزل المبشرة	20

شكرا لاختيارك ماركة ارزوم (Arzum) ثيرموجستو (THERMOGUSTO). تماما مثل جميع منتجات ارزوم (Arzum) الأخرى ، نأمل أن يجعل هذا المنتج حياتك أسهل أيضا. يرجى قراءة دليل المستخدم بعناية للحصول على كفاءة جيدة من جهازك و الاحتفاظ به حيث قد تكون هناك حاجة إليه لاحقاً.

تحذيرات هامة

. تأكد من أن الجهد المطبوع على ارزوم ثيرموجستو (Arzum Thermogusto) مناسب لجهد موقعك. لا يمكن اعتبار شركتنا مسؤولة عن أي أعطال قد تحدث في حالة حدوث عدم التوافق، ويتم التعامل مع هذا العطل خارج نطاق الضمان.

• الجهاز للاستخدام المنزلي والداخلي فقط.  
لا ينبغي أن تستخدم لأغراض تجارية أو صناعية.

• لا تستخدم أسلاك التمديد التي توفر تيار غير كاف لتجنب إتلاف جهازك.

• احتفظ بجهازك بعيداً عن الأطفال.

• يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوقها والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، إذا تم منحهم

الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا فهموا المخاطر التي يحتوي عليها.

- يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.
- يجب أن لا يتم التنظيف والصيانة من قبل الأطفال بدون مراقبة البالغين.
- احتفظ بالجهاز وكابله بعيدًا عن الأطفال دون سن 8.

- تجنب الإجراءات التي من شأنها أن تضر كابل وقابس جهازك.
- امسك القابس لفصله عن المقبس، ولا تسحبه أبدا من الكبل.
- لا تستخدمه إذا كان كابل أو قابس جهازك معيَّبًا، أو إذا تعرض للتلف بسبب السقوط أو لأي سبب آخر. لا تقم بإصلاحه بنفسك، تقدم إلى خدمة (Arzum) المعتمدة.
- استخدم جهازك على النحو الموصى به.
- قبل استبدال الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن التوصيل الكهربائي.
- احتفظ بأجزاء الجسم والمجوهرات والملابس الفضفاضة بعيدا عن الأجزاء المتحركة والأدوات / الملحقات المرفقة.
- دائما قم بإزالة شفرة التقطيع قبل تفريغ محتويات الحاوية.
- حافظ على يديك وأوت الطهي بعيدًا عن الحاوية عند توصيلها بمصدر الطاقة.
- لا تستخدم أبدا جهازا تالفا. قم دائما بفحصه أو إصلاحه.
- لا تتجاوز الحد الأقصى للملء المشار إليه داخل الحاوية.
- تحقق دائما من التحكم في درجة الحرارة والوقت والسرعة قبل البدء في الطهي.
- لا تسمح أبدا لوحدة الطاقة أو الكابل أو القابس بالبلل.
- توخ الحذر عند التعامل مع أو لمس أي جزء من الجهاز عند استخدامه في وضع الطهي أو بعد الطهي. سيبقى الحاوية والغطاء والأدوات ساخنة بشكل خاص لفترة طويلة بعد إيقاف تشغيل الجهاز.
- استخدم المقابض لإزالة الحاوية وحملها. استخدم قفازات الفرن عند التعامل مع الحاوية

## الساخنة وأدوات الطهي الساخنة.

- ستظل الجزء السفلي من الحاوية دافئاً لفترة طويلة بعد توقف التسخين. خذ الحذر عند وضع الحاوية على الأسطح حساسة للحرارة واستخدم حصيرة حماية لسطح العمل.
- كن حذراً بشكل خاص عند إزالة الغطاء أو غطاء ملاء الحاوية لتجنب خروج البخار من الحاوية.
- لا تقم بإزالة الغطاء أو غطاء الحشو أثناء غليان السائل.
- أغلق الغطاء دائما عند استخدام وظيفة التقطيع.
- استخدم فقط الحاوية والأدوات المزودة مع هذا الجهاز. لا تستخدم الحاوية مع مصدر حرارة آخر أبداً.
- لا تعمل أبداً بوضع الطهي عندما تكون الحاوية فارغة.
- لا تستخدم غطاء الخلاط لتشغيل محضر الطعام. إذا تعرضت آلية القفل للقوة المفرطة ، فسوف يتلف هذا الجهاز وقد يتسبب في حدوث إصابة.
- عند استخدام هذا الجهاز ، تأكد من وضعه على سطح مستو بعيدا عن الحافة. يرجى عدم وضعه على الأسطح المنحدرة.
- للتشغيل الصحيح والأمن ، تأكد من أن قاعدة الحاوية ومستشعرات الحرارة نظيفة وجافة قبل الطهي.
- احذر: لتجنب الخطر الناتج عن إعادة الضبط العرضي للجهاز ، يجب عدم تشغيل هذا الجهاز من جهاز تبديل خارجي مثل المؤقت أو توصيله بدائرة يتم تشغيلها وإيقاف تشغيلها بانتظام بواسطة التيار الكهربائي.
- يجب تناول الطعام بعد الطهي مباشرة أو تركه ليبرد بسرعة ثم تبريده في أسرع وقت ممكن.
- قد يؤدي الاستخدام غير السليم لجهازك إلى إصابة شخصية.
- تحذير: خذ الحذر عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة وعند تفرغ وتنظيف الحاوية.
- افصل الجهاز دائما عن التيار الكهربائي عند تركه دون مراقبة وقبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- استخدم الجهاز فقط للاستخدام المنزلي المقصود. لن نتحمل أي مسؤولية عن سوء استخدام الجهاز أو عدم اتباع هذه التعليمات.
- الحد الأقصى للحمل لوظيفة الخلط هو 2300 مل (920 جم جزر + 1380 مل ماء).
- كن حذرا عند صب السائل في رأس المباشرة أو الخلاط ، لأنه قد يطير من الجهاز بسبب التبخر المفاجئ.
- يجب استخدام الجهاز فقط مع الحامل المرفق.
- تجنب انسكاب السائل على الموصل
- لا تقم بإزالة قاعدة الحاوية (بما في ذلك سكن المبيض) ، ليست لصيانة المستخدم.

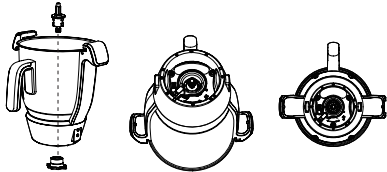
- قد تصبح الأسطح المميزة بعلامة ساخنة أثناء الاستخدام.
- يرجى الرجوع إلى فقرة التنظيف والصيانة لمعرفة كيفية تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية ،
- احذر: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل نقله من سطح العمل.
- قبل التوصيل ، تأكد من أن مصدر الطاقة الخاص بك هو نفسه كما هو موضح في الجزء السفلي من جهازك.
- تحذير: يجب تأريض هذا الجهاز.
- تحذير: تنتج الباخرة بخارا ساخنا جدا وماء مكثفا. اتخذ كل الاحتياطات اللازمة حتى لا تحرق نفسك. المس الجهاز فقط من المقابض عند الطهي بالبخار.

## قبل الاستخدام

- تأكد من إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف من المنتج.
- قبل استخدام المنتج لأول مرة ، قم بتنظيف الأجزاء التي ستلامس مع الطعام كما هو موضح في قسم التنظيف.

## الإعداد قبل الاستخدام

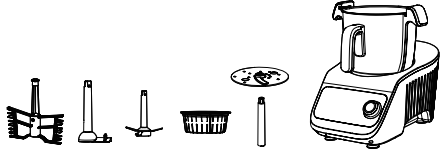
1- ادخل عمود الدفع في الحاوية بقله بشكل صحيح.



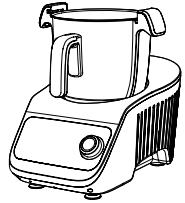
2- ادخل الحاوية في الجزء الرئيسي ، ثم اضغط بقوة لتأمينها في مكانها. (مع ماكس. (Max) على الظهر)



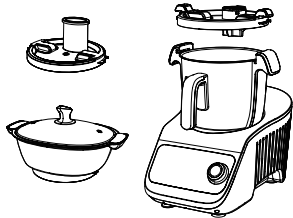
3- حدد الملحقات المناسبة لخيارات الطهي المختلفة.  
ملاحظة: استخدم قرص المبشرة مع محرك رمح



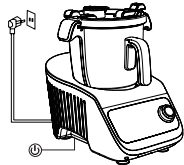
4- أضف المكونات أو الماء إلى الحاوية. استخدم وظيفة رأس المبشرة إذا لزم الأمر. ثم تحتاج إلى إرفاق غطاء رأس المبشرة وتمرير المكونات مباشرة من خلال معد الطعام.



5- ثبت غطاء الحاوية أو غطاء البندقية أو سلة البخار.



6- قم بتوصيل سلك الطاقة الخاص بك ، ثم قم بتشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل / الإيقاف.



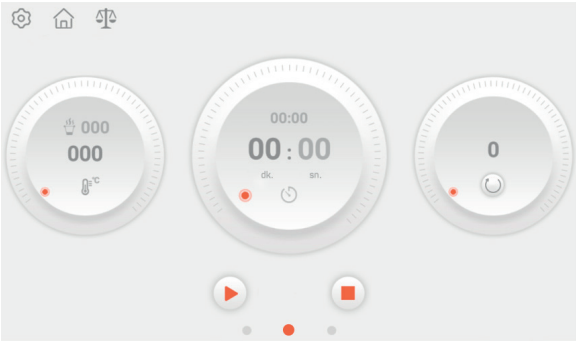
## اتصال WIFI للجهاز

بعد تشغيل جهازك ، اتبع الإرشادات التي تظهر على الشاشة الرئيسية لإنشاء اتصال WIFI.

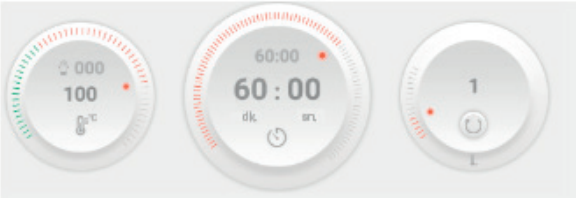
بمجرد الاتصال بشبكة Wi-Fi الخاصة بك ، يمكنك تنزيل وصفات جديدة. سيتحقق الجهاز تلقائياً من أي إصدارات ووصفات جديدة.

## التشغيل اليدوي

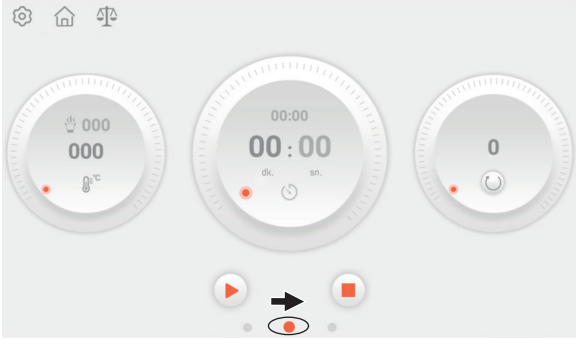
7- لضبط خيارات درجة الحرارة والوقت والسرعة ، حرك الرمز المقابل بإصبعك أو أدر مقبض الإعداد. انقر فوق الدقائق أو الثواني على أيقونة الساعة لضبط الوقت المحدد بسرعة. وظيفة التشغيل العكسي: انقر فوق الرمز لتغيير اتجاه التدوير. يشير الرمز على الشاشة إلى التشغيل عكس اتجاه عقارب الساعة.



8- للبدء ، اضبط درجة الحرارة والوقت والسرعة وانقر فوق ▶ . ثم يتغير الرمز إلى ⏸ . وابدأ الجهاز. لإيقاف التشغيل مؤقتاً ، انقر فوق ⏸ . أو اضغط على زر الإعداد ، لإيقاف التشغيل والخروج من البرنامج ، انقر فوق ⏹ . أو اضغط على زر الإعداد بشكل متكرر.



9- انتقل إلى قائمة "وظائف جاهزة" عن طريق تمرير الشاشة إلى اليمين أو بالنقر فوق نقطة تمرير الواجهة على الجانب الأيمن. لإعادة التعيين أو العودة إلى الخطوة الأولى ، انقر فوق أو على نقطة تمرير الواجهة في المنتصف.



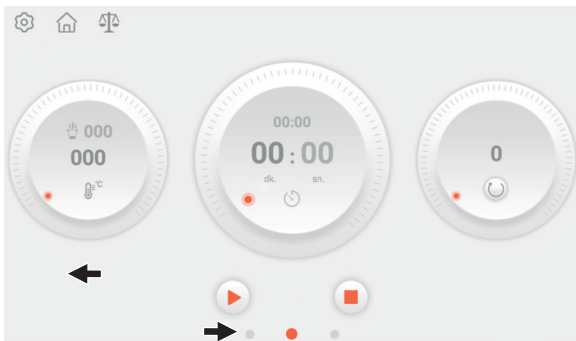


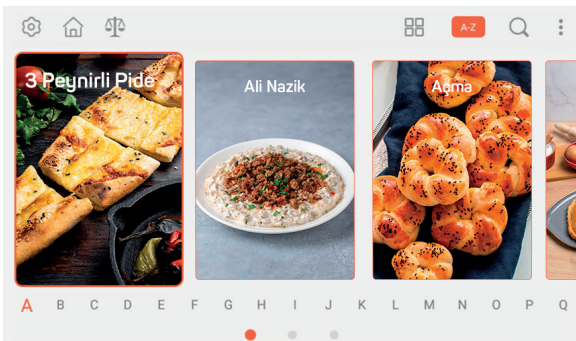
10- انقر فوق إحدى الوظائف المطلوبة في قائمة الوظائف الجاهزة للانتقال إلى واجهة العرض المحددة. يمكن إجراء التعديلات على النحو الذي تسمح به الوظيفة (انظر النقطة 7) أو يمكن استخدام الإعدادات الافتراضية. انقر على (▶) تشغيل (Play) لبدء الوظيفة (انظر النقطة 8). للخروج من هذه الواجهة ، انقر فوق (X).



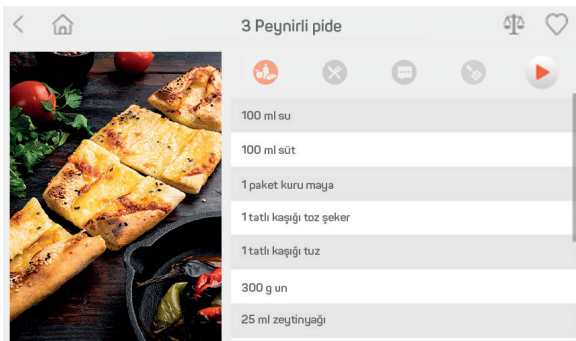
### باستخدام وصفات جاهزة

11- للانتقال إلى قائمة الوصفات ، اسحب اليسار على الشاشة ، أو انقر فوق نقطة تمرير الواجهة على اليسار. لإعادة تعيين الوظيفة أو للعودة إلى الخطوة الأولى ، انقر فوق (↶).





12- انقر على صورة الوصفة للدخول إلى واجهة الوصفة ، انقر فوق علامات التبويب للتحقق من جميع تفاصيل الوصفة.  
انقر فوق ▶ للبدء و ♥ لإضافة الوصفة إلى مجموعتك المفضلة.

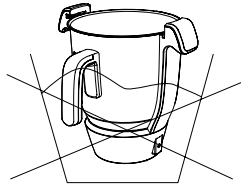


13- تحتوي الوصفة على معلمات محددة مسبقاً. انقر فوق > للبدء. تمثل الأرقام الموجودة في الأسفل كل خطوة عمل. لمراجعة أو تغيير عناصر التحكم في الوصفة، يرجى الانتقال إلى الخطوة الأخيرة والبدء في الطهي. انقر فوق > للتحقق من جميع تفاصيل الوصفة.

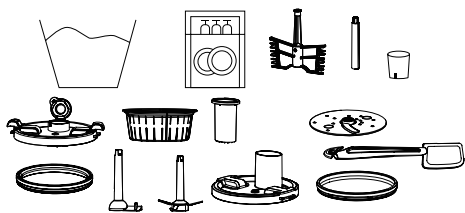


14- بعد الانتهاء من العملية، تظهر النهاية على الشاشة. تتوقف العملية مؤقتاً عند الضغط على زر الإعداد. إذا كنت ترغب في تعليق العملية، فاضغط على زر الإعداد. ثم اضغط مرة أخرى وسيواصل الروبوت الخاص بك العملية. إذا ضغطت على زر الإعداد لفترة طويلة، فسيقوم الروبوت الخاص بك بإنهاء العملية.

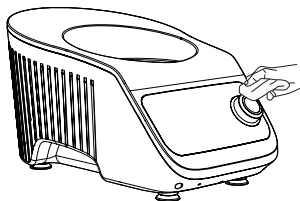
15- يمكن غسل الحاوية بقطعة قماش جافة أو ماء. ومع ذلك، لا تغمر الحاوية مباشرة في الماء أو اغسلها في غسالة الصحون.



16- الملحقات الأمانة للغسل في غسالة الأطباق كما هو موضح في الصورة.



17-نظف السكن الرئيسي بقطعة قماش مبللة.



## نظرة عامة على لوحة التحكم

رمز	وصف الوظيفة
<p>مقبض الضبط</p> 	<p>1- يمكن استخدامه لإعداد درجة الحرارة والوقت والسرعة أو للبرامج والوصفات التلقائية.</p> <p>2- عندما تضغط على الزر ، سيقوم الروبوت الخاص بك بتعليق تشغيله. اضغط عليه مرة أخرى وسيستمر في العملية أو يؤكد اختيارك.</p> <p>3- اضغط مع الاستمرار على الزر لفترة طويلة وسيتهي الروبوت الخاص بك العملية.</p> <p>4- بعد الانتهاء من جميع الإعدادات ، اضغط على الزر وسيبدأ الروبوت العملية مرة أخرى.</p> <p>5- إذا ضغطت على الزر لفترة طويلة أثناء الإعداد ، إلغاء البرنامج ووضع الطهي تلقائياً.</p> <p>6- إذا ضغطت على الزر عند انتهاء العملية ، فسينقل الروبوت إلى وضع الاستعداد.</p>
	<p>عكس اتجاه عقارب الساعة</p> <p>نطاق السرعة: 1-3</p>
	<p>سرعة: للتبديل في اتجاه عقارب الساعة وعكس اتجاه عقارب الساعة</p> <p>الساعة ، انقر فوق  للاختيار.</p> <p>نطاق السرعة: 0-12</p>
	<p>معلمة ضبط الوقت: 0-90 دقيقة.</p> <p>مؤشر مدة العملية: 0-90 دقيقة.</p>
	<p>يعرض معلمة درجة الحرارة المحددة.</p> <p>نطاق درجة حرارة: 37 درجة مئوية إلى 120 درجة مئوية.</p> <p>بعد 37 درجة مئوية و 40 درجة مئوية ، يمكن زيادة درجة الحرارة على فترات 5 درجات مئوية.</p>
	<p>رموز تحذير المعالجة الحرارية</p>

رمز	وصف الوظيفة
	بعد 37 درجة مئوية و 40 درجة مئوية ، يمكن زيادة درجة حرارة الطعام / الشراب على فترات 5 درجات مئوية.
	▶ : الطعا ◯◯ :إيقاف مؤقت ◻ :أزرار الإيقاف
	وظيفة الإعداد: قم بتعيين معلومات الطهي الروبوتية أو التحقق منها ، بما في ذلك ما يلي: واي فاي ، إصدار النظام ، اللغة ، إلخ.
	وظيفة تبديل المنزل
	وظيفة الوزن (الحد الأقصى: 5 جم - 5 كجم)
	الفارغة
	ينتهي الوزن
	عجن مدة: 3 دقائق (المدى: 4' - 2') درجة الحرارة: 000 (النطاق: 000 درجة مئوية-37 درجة مئوية) سرعة: 2 (المدى: 1-2)
	بخل مدة: 20 دقائق (المدى: 60' - 1') تدفق البخار: سريع / متوسط / بطيء يبدأ العد التنازلي للوقت عند 95 درجة مئوية
	طبخ بطيء مدة: 60 دقائق (المدى: 90' - 1') درجة الحرارة: 100 درجة مئوية (النطاق: 60 درجة مئوية-100 درجة مئوية) سرعة: 1 (المدى: 3-1)
	سلق درجة الحرارة: 100 (النطاق: 60 درجة مئوية-100 درجة مئوية)
	رأس مباشرة مدة: 30 ثانية (النطاق: 60" - 10") سرعة: 5 (المدى: 7-4)

رمز	وصف الوظيفة
	تقطيع مدة: 10 ثوان (المدى: 10 ثوان - 4 دقائق) سرعة: 6 (المدى: 1-12)
	توربو المدة: 60 ثانية السرعة: 12 اضغط على  أو اضغط على الزر ثم حرره للتوقف.
	وظيفة التنظيف التلقائي درجة الحرارة: 45 درجة - المدة: 1 دقيقة - السرعة: 3
	وظيفة الفرز
	وظيفة البحث
	المزيد (بما في ذلك المجموعة المفضلة والسابقة)
	النتائج
	المفضلة / السابقة
	المكونات
	خطوة الطبخ
	نصائح الشيف
	اكسسوارات
	معلومات الوصفة

## إعداد الوقت





الفصل الزمني: لضبط الوقت، استخدم شاشة اللمس بالنقر فوق الدقائق أو الثواني في وظيفة الوقت أو قم بتدوير زر الإعداد.

## نطاق درجة حرارة




نطاق درجة حرارة: لضبط درجة الحرارة ، انقر فوق وظيفة درجة الحرارة ، أو استخدم شاشة اللمس أو أدر زر الإعداد.

## تعديل السرعة

نطاق السرعة: لضبط السرعة ، انقر فوق وظيفة السرعة ، أو استخدم شاشة اللمس أو أدر مقيض الضبط. انقر فوق  وقم بالتبديل عكس اتجاه عقارب الساعة إلى  . (إعداد السرعة 3 - 1)

السرعة 1-3 

السرعة 1-4 

السرعة 1-12 

## بدء-وقفة-إيقاف

 : الطعا  : إيقاف مؤقت  :أزرار الإيقاف

في وضع الاستعداد، تومض الأضواء البيضاء والحمراء. عندما تكون درجة الحرارة أعلى من 60 درجة مئوية ، يضيء الضوء الأحمر حول الزر. عندما تكون درجة الحرارة أقل من 60 درجة مئوية في أي وضع تشغيل ، يكون الضوء الأبيض مضاء.



## الاستخدام الموصى به

أسلوب			
دالة	إكسسوار	سرعة	مدة
الحد الأقصى لمكونات الطهي في وقت واحد			
تقطيع اللحم	شفرة المروحية	السرعة 8 - 12	30 ثانية - 60 ثانية
تقسير الجليد	شفرة المروحية	السرعة 8 - 12	10 - 20 ثانية
خلاط	شفرة المروحية	السرعة 12	1 دقيقة
تقطيع (البصل، الكراث، الكرفس، إلخ.)	شفرة المروحية	السرعة 5	15 - 30 ثانية
عجن	شفرة المروحية	السرعة 1	2 دقيقة
شرائح ، قطع (جزر ، خيار ، بطاطس)	القطاعة/ المباشرة	السرعة 5-6	30 ثانية
حساء	المحرض	السرعة 1	حدد وظيفة الحساء. يمكنك ضبط الوقت والسرعة ودرجة الحرارة المناسبة بنفسك.

## التنظيف والصيانة

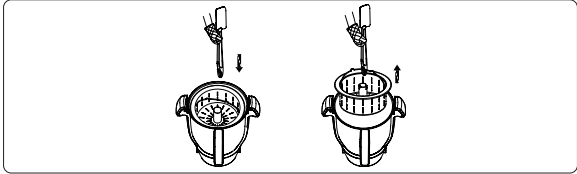
- قم دائما بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله قبل التنظيف.
- قبل التنظيف ، قم بإزالة غطاء الجهاز والملحقات من الحاوية.
- امسح الجسم الرئيسي دائما بقطعة قماش مبللة ثم جففه. لا تستخدم أبدا المواد الكيميائية الكاشطة أو تغمر الجهاز مباشرة في الماء أثناء التنظيف.
- إذا كان هناك علامة حرق على أسفل الحاوية ، ضع قليلاً من الخل أو الليمون في الماء وسخنه لمدة 7 - 5 دقائق ، ثم يمكنك إزالة علامة الحرق بسهولة باستخدام قطعة قماش.
- جفف أجزاء الحاوية / الخلاط / شفرة التقطيع جيداً بعد الغسيل. إذا كانت الطعام يلتصق أو يحترق داخل الحاوية ، قم بإزالة ما يمكن بأقصى ما يمكن باستخدام ملعقة. املاً الحاوية بماء دافئ وصابوني واركبها لتقف. قم بإزالة أي بقايا باستخدام فرشاة التنظيف. تغير لون الحاوية لن يؤثر على أدائها بأي شكل من الأشكال.

## وظيفة التنظيف التلقائي

حدد وظيفة التنظيف التلقائي (🔄) من وظائف الاستعداد. ادخل شفرة التقطيع في الحاوية التي ترغب في تنظيفها. أضف 1200 مل من الماء ، وضع قطرات من الخل الأبيض أو عصير الليمون إلى الخزان وأغلق غطاء الخزان. انقر فوق (▶) لبدء الوظيفة. شطف مع الكثير من الماء بعد اكتمال.

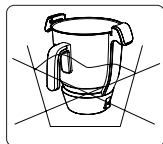
## كيفية إزالة مصفاة؟

يمكنك بسهولة إزالة المصفاة من الوعاء عن طريق وضع الخطاف على الجزء الخلفي من الملاعة على السلك المعدني الموجود في منتصف المصفاة.

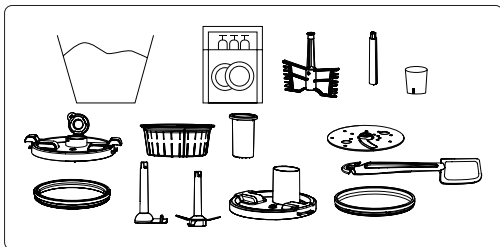


- يرجى فصل سلك الطاقة قبل التنظيف.
- استخدم قطعة قماش جافة وناعمة لتنظيف سلك الطاقة.
- استخدم قطعة قماش جافة وناعمة لتنظيف سلك الطاقة. لا تضع السكن الرئيسي على اتصال مباشر بالماء أو تضعه في غسالة الصحون.

- يمكن غسل الحاوية بقطعة قماش جافة وماء ، ولكن لا تغمر الحاوية مباشرة في الماء أو وضعها في غسالة الصحون.



- يمكن غسل جميع الملحقات التالية مثل الغطاء وكوب القياس وشفرة المروحية والنمام والمصفاة والقدر البخاري وما إلى ذلك في غسالة الصحون.



- سوف تلتحق الفرش المعدنية وفرش النابليون والمنظفات المنزلية والمواد المخففة ومنتجات التنظيف الكيميائية الأخرى الضرر بالهيكل السطحي للمنتج.

## نظرة عامة على الإكسسوارات

درجة الحرارة °C	مدة	سرعة	دالة	الجزء الرئيسي
---	2-4 دقائق	4	خفقت بياض البيض	 الخفاق
---	3-5 دقائق	3	كريمة الخفق	
100 درجة مئوية	1 - 90 دقيقة	1-2	حساء	 المحرص
حسب الحاجة	حسب الحاجة	1-2	المكونات الأخرى التي تحتاج إلى تسخين	
---	30 - 60 ثانية	8-12	تقطيع اللحم	 شفرة المروحية
---	10 - 20 ثانية	8-12	المشروبات المتلجة	
---	1 - 2 دقيقة	8-12	خلط	
---	15 - 60 ثانية	5-7	تقطيع (البصل ، الكراث ، الكرفس ، إلخ)	
---	2 - 3 دقيقة	12	التقطيع (الفاصوليا، فول الصويا ، البنسق ، الفول السوداني ، حبوب البن ، اللوز ، إلخ)	
---	1 - 2 دقيقة	1	500 g	
100 درجة مئوية - 110 درجة مئوية	20 - 30 دقيقة	---	الأرز الخ	
برنامج رأس المبشرة فقط	30 - 60 ثانية	5-6	شرائح	 قرص القطاعة/التقطيع
برنامج البخار: متوسط/كبير	10 - 60 دقيقة	---	الأسماك والخضروات ، إلخ.	 طباق البخار

العمر الافتراضي للجهاز 7 سنوات  
 الخصائص التقنية  
 220 - 240 فولت 50/60 هيرتز - 1300 واط  
 نطاق تردد الإرسال: 2.4-2.4835GHz  
 نقل الطاقة:  $\geq 20\text{dBm}$

## المواضيع التي يجب الانتباه لها أثناء الحمل والنقل

- يجب أن يبقى جهازكم ومكوناته داخل العلبة الأصلية لكي لا يتضرروا أثناء حملها ونقلها.
- أثناء نقل الجهاز وحمله يجب أن يكون بوضعيته الطبيعية.
- لا تسقطوا الجهاز أثناء النقل وقوموا بحمايته من الضربات والصدمات.
- لا تدخل الأضرار والأعطال التي قد تحدث للجهاز أثناء حمله بعد أن يتم تسليم المنتج للزبون ضمن إطار الكفالة.

## ملامح لتعليمات الـ WEEE

### WEEE

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



المنتج

Cofar Industrial Company Limited

Building A, Qiao Lian Industrial Park Second Ring Road,  
 DonKeng town, Dongguan City Phone: 0086-0769-83881578

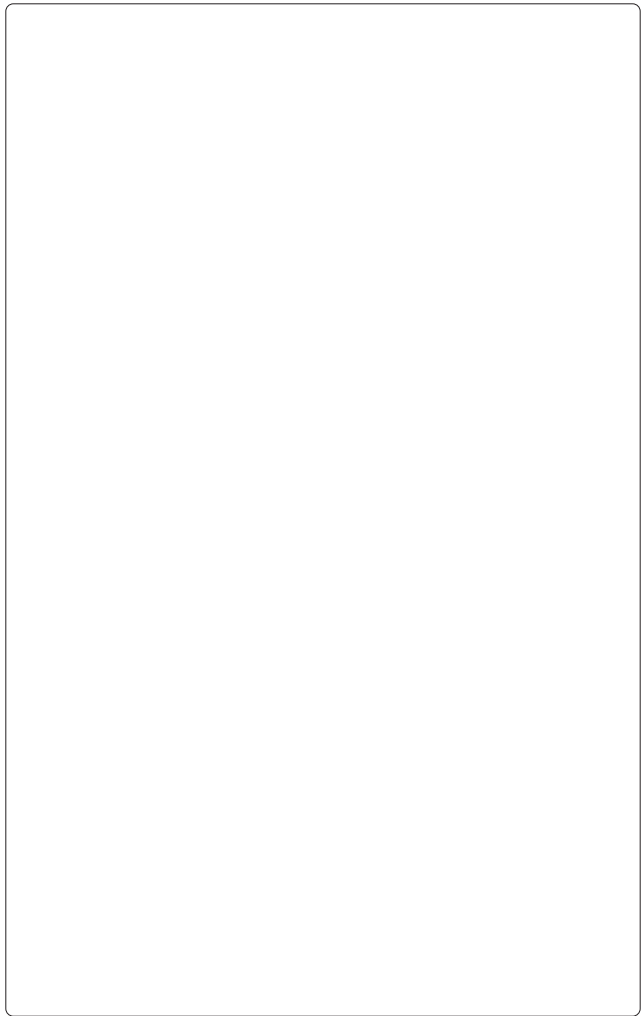
المستورد

شركة أرزوم للالات المنزلية الكهربائية الصناعية والتجارية المساهمة  
 شارع أوتاكشيلار، رقم: 78، الطابق: 1 مبنى ب رقم: ب1ب  
 أيوب 34050 اسطنبول تركيا

صنع في الصين

هاتف: + 90 212 467 80 80

www.arzum.com



# RED Declaration of Conformity (DoC)

Unique identification of this DoC: .....

We,

Manufacturer's name: Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. Ve Tic. A.Ş.

Manufacturer's Address: Otakçılar caddesi No:78 Kat:1 B Blok No:B1b Eyüp, 34050 İstanbul, Türkiye

**declare under our sole responsibility that the product:**

product name: Kitchen machines (Thermo Cooker)

**ARZUM**

trade name:

type or model: AR1181, AR1181-X (X: Blank, 1, 2, or 3 "capital letters or numbers" which indicates, color and pattern of body, color of ring, and other non-electrical or aesthetics features)

relevant supplementary information:

(e.g. lot, batch or serial number, sources and numbers of items)

**to which this declaration relates is in conformity with the essential requirements and other relevant requirements of the RED Directive (2014/53/EU).**

**The product is in conformity with the following standards and/or other normative documents:**

HEALTH & SAFETY (Art. 3(1)(a)): EN 60335-1:2012/A15:2021, EN 60335-2-14:2006/A12:2016, EN 60335-2-15:2016/A12:2021, EN 62233:2008, EN 62311:2008

EMC (Art. 3(1)(b)): EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN IEC 61000-3-2:2019/A1:2021, EN 61000-3-3:2013/A2:2021, EN 301 489-1 V2.2.3:2019, EN 301 489-17 V3.2.4:2019

SPECTRUM (Art. 3(2)): EN 300 328 V2.2.2:2019

OTHER (incl. Art. 3(3) and voluntary specs):

Other Union harmonization legislation (where applicable): N/A

Accessories: N/A

Software: N/A

Technical file held by: Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. Ve Tic. A.Ş.

Place and date of issue (of this DoC): Otakçılar caddesi No:78 Kat:1 B Blok No:B1b Eyüp, 34050 İstanbul, Türkiye

Signed by or for the manufacturer: Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. Ve Tic. A.Ş.

(Signature of authorized person)

Name (in print): Evg. Gösterge  
Title: Quality Certification Specialist  
ARZUM  
Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok  
E-11 Eyüp - İSTANBUL  
Tic. Sic. No: 2749574  
Vergi No: 3405010000000000

## 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

## THERMOGUSTO

AR1181 ÇOK FONKSİYONLU AKILLI MUTFAK ROBOTU

### GARANTİ BELGESİ

BELGE NO:

BELGE TARİHİ: 01/08/2023

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 : ÇOK FONKSİYONLU AKILLI MUTFAK ROBOTU

MARKASI : ARZUM

MODELİ : THERMOGUSTO

TYPE NO : AR1181

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

	<b>ARZUM MÜŞTERİ HİZMETLERİ</b> ARZUM CUSTOMER SERVICES WhatsApp <b>0850 222 1 800</b>
---	---



## YETKİLİ SERVİS / TECHNICAL SERVICES

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

For English: Scan QR code or check

<https://www.servis.gov.tr> and <https://destek.arzum.com.tr/yetkili-servisler>

ART181-201023

**GENEL DAĞITICI / GENERAL DISTRIBUTOR**  
**ARZUM ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.**  
Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b  
Eyüp 34050 İstanbul Türkiye  
Tel: (0212) 467 80 80 Faks: (0212) 467 80 00



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

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



%100 geri dönüştürülmüş kağıt  
100% recycled paper