

PİZZACI

AR 243 PIZZA MAKİNESİ

KULLANMA KILAVUZU

ARZUM®



1000 W

3YIL
ARZUM GARANTİSİ

PİZZACI AR 243 PİZZA MAKİNESİ



- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 1- Paslanmaz çelik üst kapak | 7- Döner mil |
| 2- Gözlem penceresi | 8- Zaman ayar düğmesi |
| 3- Üst kapak tutma sapları | 9- Isıtıcı kontrol düğmesi |
| 4- Ana motor hava çıkış delikleri | 10- Buhar çıkış delikleri |
| 5- Alt ve üst ısıtıcı (rezistans) | 11- Paslanmaz çelik taban |
| 6- Çıkarılabilir yapışmaz tepsisi | 12- Kaymayı önleyici ayaklar |

Arzum marka Pizza makinesi'ni tercih ettiğinizden dolayı teşekkür ederiz. Bu ürünün de, diğer ürünlerimiz gibi hayatınızı kolaylaştırmasını dileriz.

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

ÖNEMLİ UYARILAR

Elektrikli cihaz kullanımında temel güvenlik tedbirlerine daima uyulmalıdır:

- **Arzum Pizzacı Pizza Makine'nizin** üzerinde yazılı voltajın, bulunduğunuz yerin voltajına uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir uyumsuzluk durumunda meydana gelebilecek anzalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu nedenle oluşabilecek bir arıza, garanti kapsamı dışında işlem görür.
- Cihazınız evlerde kullanım içindir. Ticari ya da sanayi amaçlı kullanılmamalıdır. Aksi takdirde, garanti kapsamı dışında işlem görecektir.
- Cihazınız; çocuklar, deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler, fiziksel (işitsel, görsel) veya zihinsel engelliler tarafından kullanıldığında, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında olmalıdırlar. Çocukların ürün ile oynamalarına müsaade etmeyiniz.
- Cihazınızın ısınan sıcak yüzeylerine dokunmaktan kaçınınız. Her zaman tutma sapını kullanarak kapağı açıp kapatınız. Cihazınızı ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde çalıştırınız.
- Cihazınıza zarar vermemek için yetersiz akım sağlayan uzatma kablolarını kullanmayınız.
- Kabloların masa ya da tezgahınızın kenarından sarkmasına ya da başka bir cihaz ve sıcak yüzeylerle temas etmemesine dikkat ediniz.
- Cihazınızı; düz, sabit ve sıcaklığa dayanıklı bir yere yerleştirerek kullanınız. Kullanım sırasında cihazınızı hareket ettirmeyiniz.
- Cihazınızın zarar verecek hareketlerden kaçınınız. Prizden çekmek için fişini tutunuz, **ASLA** kablodan çekmeyiniz.
- Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda ve temizlemeden önce zamanlayıcı ve ısı kontrol düğmesini "Off" konumuna getirip cihazınızı kapatınız ve fişini prizden çekiniz.
- Cihazınızı kullandıktan sonra, fişini çekerek soğumaya bırakınız ve soğuduktan sonra hareket ettiriniz.
- Cihazınızı soba, ocak gibi direk ısı kaynaklarının üzerine veya çok yakınına yerleştirmeyiniz.
- Cihazınızın içinde herhangi bir karton, kağıt veya plastik malzeme bırakmayınız.
- Cihazınızda, gıdalan pişirme ve ısıtma amacıyla **KESİNLİKLE** plastik kap kullanmayınız.
- Cihazınızı temizlemek için zararlı kimyasallar, metal çubuklar ve tel gibi aşındırıcı temizleyiciler kullanmayınız. Cihazınızı **KESİNLİKLE** temizlik veya başka bir amaçla su veya herhangi bir sıvıya daldırmayınız.
- Cihazınızın kablolu ya da fişi anızırsa, düşürülme ya da başka bir nedenden dolayı zarar gördüyse kullanmayınız. Kendiniz tamir etmeyiniz, **Arzum Yetkili Servisine** başvurunuz. Cihazınızda sadece orijinal yedek parça kullanmaya özen gösteriniz.
- Cihazınızı tavsiye edildiği şekilde ve amacına uygun kullanınız.



KULLANIM ÖNERİLERİ

- Arzum Pizzacı Pizza Makinenizi çeşitli yiyecekleri pişirmek veya ısıtmak gibi değişik amaçlar için kullanabilirsiniz.
- Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce “Temizleme ve Bakım” bölümünü okuyarak çıkabilen ve yıkanabilen parçaları (tepsi) ılık sabunlu su ile yıkayarak temizleyiniz. Cihazınızın gövdesini nemli bir bezle silerek temizleyebilirsiniz.

CİHAZINIZIN KULLANIMI

- Cihazınızı düz ve ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Cihazınızın fişini prize takmadan önce, cihazınızın zaman ayar düğmesinin kapalı olmasına dikkat ediniz.
- Cihazınızın fişini prize takınız. Üst kapağı açınız ve pizayı tepsiye yerleştiriniz.

NOT: Tepsinin yüzeyi yapışmaz olmasına rağmen, pişmemiş hamur kullandığınız zaman tepsi yüzeyini hafifçe yağlamanızı öneririz. Donmuş veya pişmiş hamur kullanacağınız zaman ise yağlamana gerek yoktur.

- Isıtıcı kontrol düğmesini yapmak istediğiniz işleme göre uygun konuma çevirerek ayarlayınız.



 Alt ve üst ısıtıcının birlikte çalışmasını sağlar.

 Sadece alt ısıtıcının çalışmasını sağlar.

 Sadece üst ısıtıcının çalışmasını sağlar.

NOT: Donmuş veya daha önceden pişmiş pizza tabanı kullanacaksanız bütün ambalajlarını çıkardığınızdan emin olunuz. Streç film veya alüminyum folyo ile kesinlikle pişirmeyiniz.

- Zaman ayar düğmesini istediğiniz zamana çevirerek cihazınızın çalışmasını sağlayınız.

NOT: Zaman ayarı yapıldığında cihazınız otomatik olarak çalışmaya başlayacaktır. Pişirme süresi bittiği zaman ise sesli uyarı ile otomatik olarak kapanacaktır.

DIKKAT: Pizzanın her tarafının eşit derecede pişmesi için, pişirme esnasında tepsi dönecektir. Kapağını her açtığınız zaman tepsi otomatik olarak duracaktır, kapattığınızda ise ters yöne doğru dönmeye devam edecektir.



PIZZACI'DA PIŞİREBİLECEĞİNİZ YİYECEKLER VE HAZIRLANMA SÜRELERİ

Yiyecek	Isıtıcı Ayarı	Önerilen pişirme süresi
Donmuş Pizza	Alt ve üst ısıtıcı	8 dakika
Önceden pişmiş Pizza	Önce: alt ısıtıcı Sonra: alt ve üst ısıtıcı	5 dakika 15 dakika
Taze Hamurlu Pizza (kalın)	Önce: alt ısıtıcı Sonra: alt ve üst ısıtıcı	10 dakika 15 dakika
Taze Hamurlu Pizza (ince)	Önce: alt ısıtıcı Sonra: alt ve üst ısıtıcı	5 dakika 10 dakika
Lahmacun	Önce: alt ısıtıcı Sonra: alt ve üst ısıtıcı	5 dakika 7 dakika
Pide	Önce: alt ısıtıcı Sonra: alt ve üst ısıtıcı	5 dakika 7 dakika
Kadayıf	Önce: alt ısıtıcı Sonra: üst ısıtıcı	10 dakika 15 dakika
Izgara sebze	Alt ve üst ısıtıcı	5 dakika
Kestane	Üst ısıtıcı	30 dakika
Turta	Alt ve üst ısıtıcı	30 dakika

- Yukarıda belirtilen pişirme süreleri önerilen pişirme süresi olup bu süreler dışında kendi damak zevkinize göre uygun pişirme süreleri de belirleyebilirsiniz.

Pizza Tarifi:

MALZEMELER:

- 300 gr un
- 25 gr yaş maya
- 500gr doğranmış domates
- 10 adet mantar
- 3 adet dilimlenmiş jambon
- 100gr mozerella peyniri
- ¼ su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Mantar ve jambonlu pizza için:

300 gr unu derince bir kabin içine koyunuz. Unun ortasını havuz gibi açınız ve 1 bardak ılık suyu içine dökünüz. Tuzu, şekeri ve mayayı da ekleyip 10 dakika boyunca yoğurunuz. Hamur başlarda yumuşak ve yapışkan olacaktır. Yoğurdukça hamur düzgün ve pürüzsüz bir hale gelecektir. Daha sonra hamurumuzu bir top haline getirip kenara mayalanması için koyunuz. Hamurunuz yaklaşık olarak 2 katı büyüklüğüne ulaştığı zaman mayalanma süresi tamamlanmış olacaktır. Bu süre 1 - 2 saat olabileceği gibi sıcak ve nemli ortamlarda daha da kısa olabilir.

Mayalanmış hamuru zeytinyağı ile tekrar yoğurup 4 parçaya ayırınız ve beze yapınız. Bezeleri parmak uçlarınızla yuvarlak bir pizza haline getiriniz. Domates sosunu kenarlardan ikiye cm boşluk bırakacak şekilde sürünüz. Üzerine önce peynirleri, daha sonra mantar ve jambonları koyunuz. Hazırlamış olduğunuz pizzayı 10 dakika alt ısıtıcı ile ısınmış makınaya koyunuz. Isıtıcı ayarını üst ve alt ısıtıcı moduna geçiriniz. 15 dakika sonra pizza hazır olacaktır.

Lahmacun Tarifi:

MALZEMELER:

- 5 su bardağı un
- 1 çay bardağı yoğurt
- 3 çay bardağı süt
- 1 yumurta
- 300 gr yarım yağlı kıyma
- Yarım demet maydanoz

- 1 adet soğan
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz, pul biber

Domatesleri, soğanı ve maydanozu ince ince doğrayıp kıyma ile karıştırınız. Hazırlanan karışımı salçayı, tuz ve pul biberi de ekleyip bir kenara koyunuz. 1 çay bardağı yoğurdu, 3 çay bardağı sütü ve yumurtayı iyice karıştırınız. Üzerine yavaş yavaş unumuzu döküp karıştırarak pürüzsüz ve düzgün hamur haline getiriniz. Elde ettiğimiz hamurdan küçük bezeler yapıp yarım saat dinlendiriniz. Bezeleri alıp merdane ile ince yuvarlak bir hamur açınız. Daha önce hazırladığımız kıymadan hamurun üst kısmına koyup parmak uçlarıyla etrafına dağıtınız. Hazırlamış olduğunuz lahmacunu 5 dakika alt ısıtıcı ile ısınmış makınaya koyunuz. Isıtıcı ayarını üst ve alt ısıtıcı moduna geçiriniz. 7 dakika sonra lahmacun hazır olacaktır.

Pide Tarifi:

MALZEMELER:

- 3 su bardağı un
- 1 paket yaş maya
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı ılık su
- 400 gr tuzu alınmış beyaz peynir
- 1 demet maydanoz
- 5-6 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- Tuz, karabiber

3 su bardağı unu bir kabinin içine koyunuz. Unun ortasını havuz gibi açınız ve 1 bardak ılık suyu içine dökünüz. Tuzu, şekeri ve mayayı da ekleyip 10 dakika boyunca yoğurunuz. Hamurumuz başlarda yumuşak ve yapışkan bir şekilde olacaktır. Daha sonra hamurumuzu bir top haline getirip kenara mayalanması için koyunuz.

Maydanozları ve soğanları ince ince doğrayıp tuzu alınmış peynirle karıştırınız. Mayalanmış hamuru zeytinyağı ile tekrar yoğurup küçük bezeler haline getiriniz. Bir adet beze alıp merdaneyle küçük ve yuvarlak bir hamur açınız. Ortasına daha önce hazırladığınız iç malzemesinden koyunuz. Alt ve üst kenarını kapatıp yanlardan çekip pidenizin şeklini veriniz. Hazırlamış olduğunuz pideyi 5 dakika alt ısıtıcı ile ısınmış makınaya koyunuz. Isıtıcı ayarını üst ve alt ısıtıcı moduna geçiriniz. 7 dakika sonra pideniz hazır olacaktır.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Temizlik ve bakım işlemleri için cihazınızın fişini prizden çekiniz ve cihazınızın tamamen soğumasını bekleyiniz.
- Cihazınızın ana gövdesini ve kablосunu **KESİNLİKLE** su veya başka bir sıvıya daldırmayınız.
- Cihazınızın parçalarına zarar verecek, çizilmelerine neden olacak temizlik malzemeleri ve aletleri kesinlikle kullanmayınız.
- Tepsiyi alarak ılık sabunlu su ile yıkayınız. Kullanmadan önce iyice kurumasını sağlayınız.
- Alt ve üst rezistansı ve cihazınızın dış yüzeyini nemli bir bezle silerek dikkatli bir şekilde temizleyiniz. Çalıştırmadan önce rezistansın kuruduğundan emin olunuz.
- Cihazınızın çıkabilir ve yıkanabilir hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.

NOT: Yapışmaz malzeme ile kaplı yüzeylere zarar vermemek için metal fırça veya tel gibi aşındırıcı temizleyiciler kullanmayınız.

Kullanım Ömrü: 10 Yıl

EN 60335-2-9

Teknik Özellikler:

220-240 V ~ 50 Hz

1000 W

WEEE

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



Üretici:

Zhongshan Haotong Electrical Appliance Co., Ltd.
Industry Minle Village Dongfeng Town
Zhongshan, Guangdong
Made in P.R.C.

Tel: (852)2756 8836 Fax:(852)2756 7222

CE Belgesi Veren Kuruluş:

TÜV Rheinland Product Safety GmbH
Am Grauen Stein, D-51105 Köln
Tel: (+49 221)8 06-13 71 Fax: (+49 221)8 06-39 35

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil (kullanım hatalarından kaynaklanan kınımalar hariç) olmak üzere, tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde anılanması durumunda, tamirde geçen süre, garanti süresine eklenir: Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür: Bu süre, malın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda sırasıyla malın satıcısı, bayi, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar: Malın arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı anılanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Malın teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması sonucu, maldan yararlanamamanın süreklilik kazanması, tamiri için gereken azami sürenin aşılması, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayi, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, malı ücretsiz olarak değiştirme, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi işlemi yapılacaktır.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
8. Voltaj düşmesi veya yükselmesinden dolayı meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Satıcı/Bayi tarafından kaşelenip imzalanmayan garanti belgeleri geçersizdir.
10. Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için TC Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

PIZZACI
AR 243 PIZZA MAKİNESİ

ARZUM®

GARANTİ BELGESİ

BELGE NO:

BELGE ONAY TARİHİ:

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FIRMA

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

ADRES : ABDİ İPEKÇİ CADDESİ NO: 165 34150 BAYRAMPAŞA-İSTANBUL

TEL : (0212) 563 98 99 FAKS: (0212) 581 10 49

FIRMA YETKİLİ İMZASI:

**ARZUM ELEKTRİK
EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.**

ÜRÜNÜN CİNSİ : PIZZA MAKİNESİ

MARKASI : ARZUM

MODELİ : PIZZACI

TYPE NO : AR 243

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

GARANTİ SÜRESİ : 3 YIL

AZAMI TAMİR SÜRESİ : 30 İŞ GÜNÜ

SATICI FIRMA

UNVAN :

ADRES :

TEL - FAKS :

FATURA TARİH VE NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

TARİH, İMZA VE KAŞE :

Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARZUM®

ARZUM DANIřMA MERKEZİ

444 1 800

GENEL DAĞITICI

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

Abdi İpekçi Caddesi No: 165 Bayrampaşı 34030 İstanbul Türkiye

Tel: (0212) 563 98 99 (Pbx) Faks: (0212) 581 10 49

www.arzum.com.tr / arzum@arzum.com.tr

