

arnicaTM

Quick

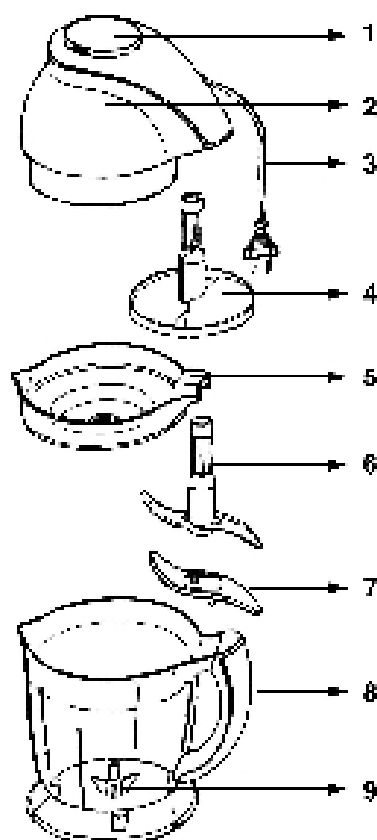
**MINI CHOPPER MİNİ
DOĞRAYICI
МИНИ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ**



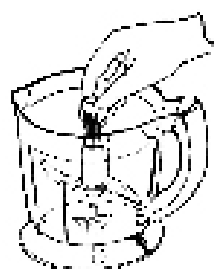
**Kullanma Kılavuzu Instruction
Manual Bedienungsanleitung
Инструкция по эксплуатации**

Tüketici Danışma Hattı 0850 333 27 62

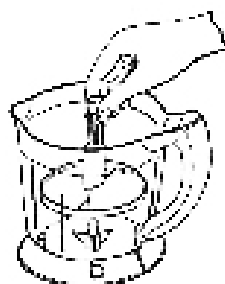
1



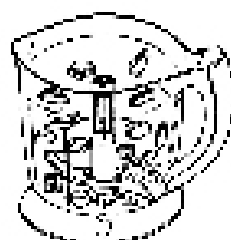
2



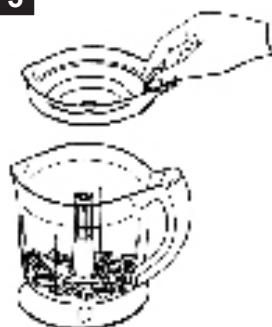
3



4



5



6



7



KULLANMA KILAVUZU

Robotumuzu kullandıkça ne kadar doğru seçim yaptığınızı anlayacaksınız. Hedefimiz size ödediğinizden daha fazlasını verebilmektir. Ürünümüzü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Robotunuzu; bu kullanma kılavuzunu okuyup, kılavuzda belirtilen şekilde kullanırsanız her şeyin ne kadar kolay olduğunu göreceksiniz. Böylece robotunuzdan en yüksek performansı elde edebilirsiniz.

İÇİNDEKİLER

- I. Emniyet kuralları
- II. Cihazın tanıtımı
- III. Teknik özellikler
- IV. Kullanım
- V. Temizlik ve bakım

I. EMNİYET KURALLARI

- Emniyet kurallarını mutlaka okuyunuz.
- Cihazınızı kullanmadan önce cihazın güç ve voltajının şebekenize uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- Çocukların yanında ya da yakınında cihazınızı kullanırken dikkat ediniz. Cihazınızı çalışır vaziyette bırakıp gitmeyiniz. Çocuklardan, özürlülerden ve aşırı yaşlılardan uzak tutunuz, kullanmalarına müsaade etmeyiniz.
- Cihazınızı çocukların erişemeyeceği bir yerde ve çocuklardan uzak tutunuz.
- Cihazların güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim ve yönetim sağlanmadıkça, bu cihazın, fiziksel, duyu ve zihinsel yetenekleri özürlü olan (çocuklar dahil) veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılması amaçlanmamıştır.
- Cihazla oynamalarını güvenceye almak için çocuklar, gözetim altında bulundurulmalıdır.
- Besleme kordonu hasarlanırsa, bu kordon, tehlikeli bir duruma engel olmak için, imalatçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.
- Bıçaklar çok keskin olduğu için dikkatli tutunuz.
- Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda, parça

takarken ya da çıkarırken veya bakım ve temizlik yapmadan önce fişi prizden çıkarınız.

- Hareketli parçalara dokunmayınız. Yaralanma ve robotunuzun hasar görme riskini azaltmak için, robotunuz çalışırken ellerinizi, elbisenizi, saçlarınızı sıyırıcıyı ve diğer aksesuarları bıçak ve çırpıcılardan uzak tutunuz.
 - Robotunuzu hasarlı kablo ve aksesuarlarla, yere düşürdükten sonra ya da herhangi bir aksaklık olduğunda çalıştırmayınız. Bu durumda gerekli işlemlerin yapılması için en yakın yetkili servise başvururuz. Fişli kablo mutlaka yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.
 - Üretici firma tarafından üretilmeyen ya da önerilmeyen herhangi bir parçayı yangın, elektrik çarpması ya da yaralanmaya neden olabilecekleri için robotunuzda kullanmayınız.
 - Robotunuzu evinizin dışında kullanmayınız.
 - Elektrik kablosunu masanın ya da tezgahın kenarına asmayınız.
 - Temizlik yaparken aksesuarları robotunuzdan çıkarınız.
 - Daima cihazınızı çalıştırmadan önce hazne kapağının emniyetli bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.
 - Cihazınızı aşırı yüklemeyiniz ya da maksimum kapasitesini aşmayınız.
- DİKKAT :** Cihazınızı kesintisiz 30 saniyeden fazla çalıştırmayınız. Çalıştırdıktan sonra yeniden kullanmadan önce 5 dakika dinlendiriniz. Cihazınızı boşken kesinlikle çalıştırmayınız.

II. TANIMLAR

1. Çalıştırma Düğmesi
2. Ana Gövde - Motor Ünitesi
3. Fişli Kablo
4. Karıştırma Diski - Krema Aparatı
5. Hazne Kapağı
6. Doğrama Bıçağı
7. Bıçak Muhafazası
8. Hazne
9. Hazne Merkezleme Pimi

III. TEKNİK ÖZELLİKLER

- | | |
|-----------|-------------------|
| Voltaj | : 230V ~, 50 Hz. |
| Güç (IEC) | : 500 Watt (max.) |

Hazne Kapasitesi : 100 - 700 gr. / 1000 ml.
Ağırlık : 1.35 kg.
Ses Gürültü Seviyesi: 70 dB (A) EN ISO 7779

IV. KULLANIM

PARÇALAMA

- 10 - 20 saniye içinde Doğrama Bıçağı'nı kullanarak değişik yiyecekleri parçalayabilirsiniz.
- Hazne'yi düzgün bir yüzeye koyunuz.
- Bıçağı muhafazasından çıkarınız. Bıçağı Hazne'nin içine Merkezleme Pimi'nin üzerine yerleştiriniz. (Resim 2)
- Malzemelerinizi Hazne'nin içerisine koyunuz. (Resim 4)
- Hazne Kapağı'nı göbeğindeki delikten Bıçak sapı çıkacak şekilde Hazne üzerine yerleştiriniz. (Resim 5)
- Ana Gövde'yi Hazne üzerine yerleştiriniz. (Resim 6)
- Çalıştırma Düğmesi'ne basarak parçalama işlemini yapınız. (Resim 7)
- Yapılabilecek işlemler ve hazırlanabilecek yiyecekler Tablo 1'de sunulmuştur.

Doğrama Bıçağı

Hazırlanan Yiyecek Miktar Süre ve İşlem

Sogan, Sarımsak	450 gr.	5-10 kez
Darbeli		
Maydanoz, Yeşillik	80 gr.	5 -10 kez
Darbeli		
Fındık, Ceviz	300 gr.	10 sn.
Havuç, Kereviz	400 gr.	15 sn.
Peynir, Kaşar	300 gr.	5-10 kez Darbeli
Salam, Sosis	400 gr.	10 sn.
Et, Balık, Tavuk	400 gr.	20 sn.
Domates	500 gr.	10 sn.
Meyve	500 gr.	10 sn.
Normal ekmek	150 gr.	30 sn.

KARIŞTIRMA, ÇIRPMA VE KREMA YAPMA

- 5 - 20 saniye içinde Krema Aparatı'nı kullanarak 1000 ml.'ye kadar içecek, muzlu süt, limonata, ayran, mayonez, sos, krema, çorba karıştırabilirsiniz. ve yumurta çırpabilirsiniz.
- Hazneyi düzgün bir yüzeye koyunuz.
- Krema Aparatı'nı haznenin içine Merkezleme Pimi'nin üzerine yerleştiriniz. (Resim 3)

- Malzemelerinizi haznenin içerisine koyunuz. (Resim 4)
- Hazne Kapağı'nı göbeğindeki delikten Krema Aparatı'nın sapı çıkacak şekilde Hazne üzerine yerleştiriniz. (Resim 5)
- Ana Gövde'yi Hazne üzerine yerleştiriniz. (Resim 6)
- Çalıştırma Düğmesi'ne basarak parçalama işlemini yapınız. (Resim 7)
- Yapılabilecek işlemler ve hazırlanabilecek yiyecekler Tablo 2'de sunulmuştur.

Krema Aparatı

Tablo 2

Hazırlanan Yiyecek Miktar Süre ve İşlem

Mayonez	700 gr.	Yağ dışında mayonezin diğer malzemelerini hazneye koyun ve karıştırın. üç kez yağlayarak ve edinceye kadar karıştırınız.
Çorba, Sos	700 gr.	Malzemeleri hazneye boşaltınız ve 20 sn. çalıştırınız.
Krema	700 gr.	Bir su bardağı krema, şeker ve vanilyayı hazneye koyun. İstenilen kıvam gelinceye kadar karıştırınız.
İçecek, Muzlu Süt	700 gr.	Haznenin en az 1/4'ünü dolduracak ancak köpürdüğünde taşmayacak ölçüde malzemeyi hazneye koyunuz. 20 sn. karıştırınız.
Limonata, Ayran		
Yumurta	10 ad.	Yumurtaları kırıldıktan sonra hazneye dökün ve 5 sn. karıştırınız.

V. TEMİZLİK VE BAKIM

- Kullanım sonrası ve bakım yapmadan önce, aksesuarları çıkarıp, fişi prizden mutlaka çıkarınız.
- Temizliği kolay yapabilmek için, kullanım sonrası aksesuarları ve Hazne'yi durulayınız.
- Akseuar ve Hazne'yi yıkayıp kurulayınız. Bulaşık makinasında yıkayabilirsiniz. Sert ovalama gereçlerini, içinde aşındırıcı ve sert parçacıklar bulunan deterjanları kullanmayınız. Yumuşak ve temiz bez kullanınız.
- Ana Gövde'yi çok az nemli bezle siliniz. Ana Gövde'yi suya kesinlikle batırmayınız.
- Cihazınız çalışmıyor ise, fişinin prize takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Parçaların

uygun takılıp takılmadığını ve yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol ediniz. Cihazınız hala çalışmıyor ise hemen en yakın yetkili servise başvurunuz.

TAŞIMA VE NAKİYE

Cihazın naklini kendi orijinal kutusu ve bölmeleri ile veya cihazın etrafını koruyacak yumuşak bir bezle sararak yapmak gerekir. Yanlış ambalajlama esnasında plastik parçalar kırılabilir, elektrik aksamı zarar görebilir.

DİKKAT:

- Cihazı ve aksesuarlarını, kullanım sırasında darbelerden koruyunuz. Çarpma veya düşürülme sonucunda oluşacak hasarlarda, garanti harici işlem uygulanacaktır.
- Çeyizlik, hediyelik v.b. nedenlerden dolayı satın alınan ve kullanılmayan ürünün garanti başlangıcı Arnica Yetkili Servisi tarafında yapılmaktadır. İlk kullanımına başlayacağınız gün itibariyle bölgenizde bulunan en yakın Yetkili Servisimizde Garanti Belgenizi onaylatınız.
- Garanti belgesini satış tarihinde muhakkak yetkili satıcıya (ürününüzü satın aldığınız kişi) tastik ettiriniz (Unvan kaşesi ve satış tarihi).
- Herhangi bir arıza durumunda Arnica Yetkili Servisimize şahsen başvurunuz.
- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
 - a. Sözleşmeden dönme,
 - b. Satışbedelinden indirim isteme,
 - c. Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,haklarından birini kullanabilir.
- 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.

- Satıcı tarafından Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Cihazınızın yasal kullanım ömrü 7 yıldır.

İMALATÇI / İTHALATÇI FİRMA:

SENUR ELEKTRİK MOTORLARI SAN. VE TİC. A.Ş.

Cihangir Mah. Dolum Tesisleri Cad., Şehit Piyade
Er Yavuz Bahar Sk. No:7 34310 Avcılar /
İSTANBUL

Telefon : (0212) 422 19 10 / 4 Hat Faks

: (0212) 422 09 29

Menşei: Türkiye

INSTRUCTION MANUAL

The more you use the food processor, the more you will be certain that you made an excellent choice. Our main goal is to give you more than the price. Your choice shows that we are achieving our goal. So thank you for choosing our product. When you use your food processor according to the instruction in this manual, you will be surprised how you are doing everything easily. So that you will reach the promised performance.

CONTENTS

- I. Important Safety & Usage Instructions
- II. Introduce The Appliance
- III. Technical Features
- IV. Usage
- V. Cleaning & Maintenance

I. IMPORTANT SAFETY & USAGE INSTRUCTIONS

- Read this instruction carefully
- Before using the appliance, check that the power voltage corresponds to that indicated on the rating plate.
- Unless management and supervision regarding the device are ensured by a person responsible for safety of the devices, this device isn't designed to be used by physically and mentally disabled people (including children) or by people who are lack of experience and knowledge.
- Children must be supervised in order to ensure keeping them away from the device.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Never leave the appliance unattended and keep out of the reach of children or disabled or incapable persons.
- Blades are sharp; handle carefully.
- Always unplug the appliance when it is not being used or put in on parts or taking off parts or before any maintenance or cleaning operation.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing as well as spatula and other utensils away from attachment and beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments, not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury. Don't use those attachment or part in your appliance.
- Do not use appliance outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Remove attachments from processor before cleaning or washing.
- Always make sure bowl lid is locked securely in place before motor is turned on.
- Do not overload the food processor or exceed maximum capacity.

ATTENTION : Do not operate the appliance more than 30 second. After operation, give the appliance 5 minutes rest before reuse. Do not operate the appliance when empty.

II. INTRODUCE THE APPLIANCE

1. On Button
2. Main Body - Motor Unit
3. Power Cord
4. Mixing Disc - Cream Attachment
5. Bowl Lid
6. Chopping Blade
7. Blade Safety Cover
8. Bowl
9. Bowl Center Pin

III. TECHNICAL FEATURES

Voltage : 220 - 230 V, 50 - 60 Hz.
IEC Power : 500 Watt max.
Bowl Capacity : 100 - 700 gr. / 1000 ml.
Weight (Net) : 1.35 kg.
Used Life : 7 Year
Max. Noise Level : Less than 70 dB (A) EN ISO 7779

IV. USAGE

CHOPPING

- You can chop up to 500 gr. different food using chopping blade in a 10-20 seconds.
- Place the bowl on a plane surface.
- Take off the blade safety cover. Place the chopping blade on the bowl center

pin in the bowl. (Figure 2)

- Add the ingredients in the bowl. (Figure 4)
- Place the bowl lid on top of the bowl. (Figure 5)
- Place the motor unit on the bowl. (Figure 6)
- Push the on button to start chopping. (Figure 7)
- Application and procedures is mentioned in the Table 1.

Chopping Blade

Table 1

Ingredient	Quantity	Work Time and Operation
Union, Garlic	450 gr.	5-10 times PULSE
Parsley, Herb	80 gr.	5-10times PULSE
Nut, Walnut	300 gr.	10 sec.
Carrot, Celeriac	400 gr.	15 sec.
Cheese	300 gr.	5-10times PULSE
Salami, Hot Dog	400 gr.	10 sec.
Meat, Fish, Poultry	400 gr.	20 sec.
Tomatos	500 gr.	10 sec.
Fruits	500 gr.	10 sec.

Bread 150 gr. 30 sec.

MIXING, BEATING AND WHIPPING

- You can mix or whip up to 1000 ml. drinks, milkshakes, lemonade, buttermilk, mayonnaise, sauces, whipping cream, vegetable soup and beat eggs using mixing disc-cream attachment in a 5-20 seconds.
- Place the bowl on a plane surface.
- Place the cream attachment on the bowl center pin in the bowl. (Figure 3)
- Add the ingredients in the bowl. (Figure 4)
- Place the bowl lid on top of the bowl. (Figure 5)
- Place the motor unit on the bowl. (Figure 6)
- Push the on button to start operation. (Figure 7)
- Applications and procedures is mentioned in the Table 2.

Cream Attachment

Table 2

Ingredient	Quantity	Work Time and Operation
Mayonnaise	700 gr.	Place the mixture except oil in to the bowl, mix them. After well mixed, add the oil in three times and run again until obtain a solid mayonnaise.
Soups, Souces	700 gr.	Place the ingredient in the bowl, operate the appliance 20 sec.
Whipping Cream	700 gr.	Place 1 cup cream, sugar and vanilla in to the bowl. Mix them until thickened.
Drinks, Milkshakes, Lemonade, Buttermilk	700 gr.	Fill the bowl to at least 1/4 full remember to leave room to allow froth to foam as the drink is aerted. Mix them 20 sec.
Eggs	10 ea.	Place in to the bowl and mix them 5 sec.

V. CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the appliance after use and before removing and cleaning attachments.
- To make cleaning easier, rinse removable attachments and bowl straight after use, after first removing.
- Wash and dry the attachments and bowl. You can use dishwasher for washing. Avoid using scouring pads, harsh detergents and abrasives. Dry with a soft, clean cloth.
- Wipe the motor units with a slightly damp cloth do not immerse in water.
- If your appliance does not work, first check that the appliance is plugged in correctly. Check that the parts are correctly positioned. Check that the lid is placed in to position correctly. If the appliance still does not work than contact local service agent.

"Machine noise level information - Rules - 3. GPSG, Maximu noise level emission is equal to or less than 70 dB(A) acc. to EN ISO 7779."

"This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety."

"Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance."

ANWENDERHANDBUCH FÜR KÜCHENROBOT

Sie werden erst dann verstehen können, wie richtig Sie eine Auswahl getroffen haben, wenn Sie unser Robot einsetzen. Unser Ziel ist es Ihnen mehr anzubieten, als Sie bezahlt haben. Wir danken Ihnen dass Sie unser Produkt gewählt haben. Wenn Sie nun Ihr Robot dann einsetzen, nach dem Sie dieses Handbuch gelesen haben, werden Sie feststellen können, wie leicht die Anwendung ist. Dadurch können Sie die grösste Ausnützung erzielen.

INHALT

- I. Sicherheitsregel
- II. Darstellung des Gerätes
- III. Technische Eigenschaften
- IV. Anwendung
- V. Reinigung und Pflege

I. SICHERHEITSREGEL

- Bitte lesen Sie unbedingt die Sicherheitsregel.
- Bevor Sie Ihr Gerät einsetzen, kontrollieren Sie bitte, ob die Leistung und Spannung Ihres Gerätes Ihrem Stromnetz entsprechen.
- Ohne Berücksichtigung eines verantwortlichen oder eines fachlich kundigen Person, die Benutzung dieses Gerätes von den Personen dessen geistige und körperliche Behinderungen haben (unter anderem Kinder), ist die Nutzung nicht beabsichtigt.
- Um das unbefugtes Spielen mit dem Gäret Gewährleisten zu können müssen Kinder unter Aufsicht bleiben.
- Bitte passen Sie sehr gut auf, wenn Sie das Gerät in der Nähe Ihrer Kinder einsetzen. Lassen Sie Ihr Gerät nicht im Betrieb, wenn Sie sich entfernen. Halten Sie das Gerät von den Kindern, von Körperbehinderten und älteren Menschen fern und gestatten Sie es nicht, dass diese Personen das Gerät in Betrieb setzen.
- Da die Messer zu scharf sind fassen sie sie vorsichtig an.
- Bitte ziehen Sie den Stecker heraus, wenn Sie Ihr Gerät nicht verwenden, oder bei Austausch und Einsatz der Teile oder vor der Pflege oder der Reinigung.
- Bitte fassen Sie die bewegliche Teile nicht an. Um das Risiko des Verletzens oder Beschädigung Ihres Robots zu verhindern, halten Sie Ihre Hände, Ihr Kleid, Ihre Haare von den Mitnehmern oder sonstigen Zubehöerteilen oder Schneiden oder Mixerteilen fern.
- Lassen Sie Ihr Robot mit geschädigtem Kabel oder Teilen oder nach dem es auf den Boden gefallen ist oder bei irgendeiner Unstimmigkeit nicht laufen. Bei solchen Fällen melden Sie sich bitte bei der Nächsten Service. Der Kabel mit dem Stecker soll unbedingt durch die berechnigte Service umgetauscht werden.
- Bitte verwenden Sie die Teile, die durch den Hersteller selbst nicht produziert oder nicht empfohlen ist, nicht bei Ihrem Robot, um Brandgefahr, elektrischen Schlaganfall oder Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie Ihr Robot nicht ausserhalb Ihres Hauses.
- Hängen Sie bitte als Stromkabel nicht neben dem Tisch oder dem Küchentisch.
- Bitte nehmen Sie die Zubehöerteile aus Ihrem Robot heraus, wenn sie es reinigen.
- Bevor Sie Ihr Gerät einlassen, bitte schliessen Sie den Deckel des Behälters oder den Deckel der Fruchtpresse sehr fest und sicher an.
- Überlasten Sie das Gerät nicht und überschreiten Sie die Maximumkapazitäten nicht.

ACHTUNG : Halten Sie Ihr Gerät nicht länger als 30 sec. in Betrieb. Wenn Sie es einmal eingesetzt haben, lassen Sie inzwischen eine Pause von 5 Minuten, wenn Sie es nochmals einsetzen möchten. Lassen Sie Ihr Gerät niemals in Leerlauf stehen,

II. DARSTELLUNG DES GERÄTES

A. GEHAUSE

- 1 - Anlassschalter
- 2 - Grundgehäuse - Motorunit
- 3 - Kabel mit Stecker
- 4 - Mixerdisque - Cremaapparat
- 5 - Behälterdeckel
- 6 - Schnittmesser
- 7 - Schneideschutz
- 8 - Kunststoffbehälter
- 9 - Behälterzentrum - Pflock

III. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Spannung : 220 - 230 V, 50-60 Hz.
 Leistung : 500 watt (max.)
 Behälterkapazität : 100 - 700 gr. / 1000 ml.
 Gewicht : 1,35 kg

Maschinenlärminformations- Verordnung- 3. GPSGV, der höchste Schalldruckpegel beträgt 70 dB(A) oder weniger gemäss EN ISO 7779

IV. ANWENDUNG

ZERSCHNEIDEN

- Innerhalb von 10-20 Sec.können Sie durch Einsatz von Schnittmesser verschiedene Lebensmittel zerkleinern.
- Setzen Sie den Behälter auf eine ebene Fläche.

- Nehmen Sie as Schnittmesser aus der Hülle. Setzen Sie as Messer in die Mitte des Behälters (in die Aufnahmeöffnung) ein (Bild 2). Füllen Sie die Artikel in den Behälter.
- Setzen Sie den Behälterdeckel derart auf den Behälter, dass der Messergriff aus dem Loch herausragt. (Bild 5)
- Setzen Sie as Grundgehäuse auf den Behälter. (Bild 6)
 Durch Drücken auf den Startknopf können Sie die Zerkleinerung vornehmen. (Bild 7)
- Die Arten der Lebensmittel, die Sie auf diese Art und Weise vorbereiten können sind in der Tabelle 1 angegeben.

Schnittmesser Tabelle 1

Vorbereitete Lebensmittel	Menge	Dauer und Bearbeitung
Zwiebel, Knoblauch	450 gr.	5-10 Male mit Schlag
Petersilie, Grünkraut	80 gr.	5-10 Male mit Schlag
Nüsse, Haselnüsse	300 gr.	10 sec.
Mohrrübe, Sellerie	400 gr.	15 sec.
Käse	300 gr.	5-10 Male mit Schlag
Salamie, Würstchen	400 gr.	10 sec.
Fleisch, Fisch, Huhn	400 gr.	20 sec.
Tomaten	500 gr.	10 sec.
Früchte	500 gr.	10 sec.
Brot	150 gr.	30 sec

MIXEN, SCHLAGEN UND VORBEREITUNG VON CREMA

- Innerhalb von 5-20 Sekunden können Sie durch Einsatz vom Cremaapparat bis zu 1000 ml Flüssigkeiten, Milch mit Banane, Limonade, Ayran (Yogurt mit Wasser verdünnt), Mayonnaise, Sauce, Crema, Suppe mixen und Eier schlagen.
- Setzen Sie den Behälter auf eine ebene Fläche.
- Setzen Sie das Cremaapparat auf die Öffnung in der Mitte des Behälters. (Bild 3)
- Füllen Sie die Artikel in den Behälter. (Bild 4)
- Setzen Sie den Behälterdeckel derart auf den Behälter, dass der Griff des Cremaapparates aus dem Loch herausragt. (Bild 5)
- Setzen Sie die Grundgehäuse auf den Behälter. (Bild 6)
 Durch Drücken auf den Startknopf können Sie die Zerkleinerung vornehmen. (Bild 7)
- Die Arten der Lebensmittel, die Sie auf diese Art und Weise vorbereiten können sind in der Tabelle 2 angegeben.

Cremaapparat

Vorbereitete

Lebensmittel	Menge	Dauer und Bearbeitung
Mayonnaise	700 gr.	Ausser des Öls, werden die Substanzen der Mayonnaise in den Behälter gegeben und gemixt, drei Male Öl zutügen und mixen Sie, bis Sie eine verdickte Mayonnaise bekommen.
Suppen, Sauce	1000 gr.	Die Substanzen werden in den Behälter gegeben und 25-30 sec. laufen lassen.
Crema	700 gr.	1 Glas Crema, Zucker und Vanille werden dem Behälter gegeben und gemixt bis die gewünschte Mischung erreicht ist
Flüssigkeiten, Milch mit Bananen, Limonade, Ayran	1250 ml.	Der Behälter mindestens 1/4 zu füllen dass es nicht überläuft 25 Sec. mixen
Eier	10 Str.	Nach Brechen der Eier in den Behälter eingiessen und 5 sec. mixen

Tabelle 2

V. REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor der Reinigung und bevor Sie die Zubehöerteile herausnehmen, ziehen Sie bitte unbedingt den Stecker heraus.
- Um die Reinigung zu erleichtern, waschen und trocknen Sie die Zubehöre und den Behälter gleich nach dem Verwenden ab.
- Die Zubehöre und den Behälter werden getrocknet. Sie können sie auch in dem Geschirrspüler waschen. Die Mittel für harte Reibung, und die Detergens, die ausreißende und harte Teile beinhalten, verwenden Sie bitte nicht! Verwenden Sie weiche und saubere Tücher.
- Reinigen Sie die Grundgehäuse mit leicht feuchtem Tuch. Die Grundgehäuse darf nicht ins Wasser eingetaucht werden.
- Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert; kontrollieren Sie bitte ob der Stecker eingesteckt ist. Kontrollieren Sie bitte, ob die Teile richtig sitzen. Wenn Ihr Gerät immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an die nächste BERECHTIGTE SERVICE.

“Maschinenlärminformations - Verordnung - 3. GPSGV, der höchste Schalldruckpegel beträgt 70 dB(A) oder weniger gemäss EN ISO 7779.”
“Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.”
“Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.”

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Спасибо, что остановили свой выбор на нашем изделии. При использовании своего мини-измельчителя вы поймете правильность сделанного вами выбора. Наша цель – это предложить вам больше, нежели то, за что вы заплатили. Ваш выбор – это показатель достижения этой цели. После прочтения настоящей инструкции по эксплуатации и при использовании своего мини-измельчителя в соответствии с указаниями вы убедитесь, что все очень просто. Таким образом, вы сможете лучше использовать технические характеристики устройства. Надеемся, что вам это понравится.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Важные правила безопасности и инструкция по применению
2. Общее описание устройства
3. Техническая характеристика
4. Использование
5. Чистка и техническое обслуживание

1. ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ И ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Внимательно прочитайте инструкцию.

Перед использованием убедитесь в том, что напряжение в сети соответствует указанному на заводской бирке.

Устройство не приспособлено для использования людьми (включая детей) с физическим, сенсорным или умственным недугом, а также теми, кто не обладает достаточными знаниями и опытом по его использованию, за исключением случаев, когда они используют устройство под особым присмотром и под руководством лиц, ответственных за их безопасность.

Присматривайте за детьми и не допускайте их к использованию устройства.

В случае использования устройства детьми или вблизи места нахождения детей необходим тщательный

присмотр. Никогда не оставляйте устройство без присмотра и храните его вне зоны доступа детей, людей с ограниченными возможностями и недееспособных людей.

Лезвия острые, обращайтесь с ними осторожно.

Всегда отключайте устройство от сети в случаях, если не используете его, а также перед его разборкой или демонтажем деталей, техническим обслуживанием и чисткой.

Избегайте контакта с движущимися деталями. Во избежание травм и/или повреждения устройства избегайте контакта рук, волос, одежды, кулинарных лопаток и прочей утвари с принадлежностями и лопатками работающего устройства.

Не используйте устройство в случае повреждения провода или штепсельной вилки, возникновения неисправности, а также в случае падения или иного повреждения. Доставьте устройство в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта, технической или механической наладки.

Использование иных принадлежностей, нежели рекомендованные или проданные производителем, может вызвать пожар, электрошок или телесные повреждения. Не используйте эти принадлежности или части.

Не используйте устройство вне помещения.

Убедитесь в том, что провод не свисает с края стола.

Перед чисткой или мойкой снимайте принадлежности с устройства.

Перед включением устройства убедитесь в том, что крышка плотно закрыта.

Не перегружайте комбайн и не превышайте максимальную вместимость.

ВНИМАНИЕ. Используйте устройство не более 30 сек. Повторное использование возможно через 5 мин. Не включайте пустое устройство.

2. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Кнопка включения
2. Основной блок- моторный отдел
3. Провод
4. Насадка-диск для взбивания
5. Крышка чаши
6. Нож-измельчитель
7. Защитная крышка для ножа-измельчителя
8. Чаша
9. Ось чаши

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220-230 В, 50-60 Гц

IEC мощность: макс. 500 Вт

Вместимость чаши: 100-700 г/ 1000 мл

Вес (нетто): 1,35 кг

Срок работы: 7 лет

Макс. уровень шума: менее 70 дБ (А) EN ISO 7779

Поставьте чашу на плоскую поверхность
Снимите защитную крышку с ножа-измельчителя. Установите насадку-нож на шток, находящийся в центре чаши (рис. 2).

Поместите в чашу ингредиенты (рис. 4).
Закройте чашу крышкой (рис. 5).

Поместите моторный отдел на чашу (рис. 6).

Нажмите кнопку включения и начните измельчение (рис. 7).

Применение и техника работы указаны в таблице 1.

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

При использовании ножа-измельчителя
вы можете в течение 10-20 сек. измельчить до
500г различных продуктов.

Насадка для измельчения

Таблица 1

Ингредиент	Количество	Время и режим работы
Смесь, чеснок	450 г	5-10 включений
Петрушка, травы	80 г	5-10 включений
Орехи, грецкие орехи	300 г	10 сек.
Морковь, сельдерей	400 г	15 сек.
Сыр	300 г	5-10 включений
Салями, хот-дог	400 г	10 сек.
Мясо, рыба, птица	400 г	20 сек.
Помидоры	500 г	10 сек.
Фрукты	500 г	10 сек.
Хлеб	150 г	30 сек.

СМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ

При использовании насадки-диска для

взбивания вы в течение 5-20 секунд можете смешать или взбить до 1000 мл напитков, молочных шейков, лимонада, пахты, майонеза, соусов, взбитых сливок, овощного супа и взбитых яиц.

- Поставьте чашу на плоскую поверхность
- Наденьте насадку- диск для взбивания
- на шток, находящийся в центре чаши (рис. 3).
- Поместите в чашу ингредиенты (рис. 4).
- Закройте чашу крышкой (рис. 5). Поместите моторный отдел на чашу (рис. 6).
- Нажмите кнопку включения и начните смешивание (рис. 7).
- Применение и техника работы указаны в таблице 2.

Насадка- диск для взбивания

Таблица 2

Ингредиент	Количество	Время и режим работы
Майонез	700 г	Поместите смесь, за исключением масла, в чашу, смешайте. После тщательного перемешивания в три приема добавьте масло и перемешивайте до тех пор, пока масса не превратится в однородный майонез.
Супы, соусы	700 г	Поместите ингредиенты в чашу, включите прибор на 20 сек.
Взбитые сливки	700 г	Возьмите 1 чашку сливок, сахар и ванильный сахар, поместите в чашу. Смешивайте до загустения.
Напитки, молочные шейки, лимонад, пахта	700 г	Наполните чашу минимум на $\frac{1}{4}$, не забудьте оставить место для пены. Смешивайте в течение 20 сек.
Яйца	10 шт.	Поместите в чашу и смешивайте в течение 5 сек.

5. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед разборкой или чисткой принадлежностей всегда отключайте устройство от сети.

В целях упрощения чистки сполосните съемные принадлежности и чашу непосредственно после использования.

Вымойте и просушите принадлежности и чашу. Принадлежности и чашу можно мыть в посудомоечной машине. Избегайте использования губки для мытья, агрессивных моющих средств и абразивных материалов. Просушите мягкой чистой тканью.

Протрите моторный отдел слегка влажной тканью, не погружайте его в воду.

В случае, если ваше устройство не работает, сначала проверьте, правильно ли вставлена штепсельная вилка в розетку. Проверьте, правильно ли размещены детали. Проверьте, правильно ли поставлена крышка на место. Если прибор все еще не работает, обратитесь к местному сервисному агенту.

Модель:

Arnica Quick/Quick Mix

Сделано в Турции

EAC

Завод изготовитель:

СЕНУР Электрик Моторлари, Явуз Бахар Сок. № 7
Бешикташ 34310 Стамбул-Турция

Импортер в России:

ООО «РМС ТРЕЙД», ИНН 7805627439

ООО «РМС Трейд»

Тел.: 8-800-5555-261

Email: service@arnica-home.ru

Web: http://arnica-home.ru

Гарантийный талон

Срок гарантийного обслуживания для изделий марки «Arnica» указан на сайте официального представителя: arnica-home.ru/warranty

1. Гарантийные обязательства вступают в силу с даты приобретения и действуют в соответствии с гарантийными условиями перечисленными ниже.
2. В течение периода гарантийного обслуживания, клиенту на территории Российской Федерации гарантируется ремонт любых недостатков, которые могут возникнуть во время использования изделий из-за некачественного материала или производственных дефектов.
3. Случаи, когда гарантия не распространяется:

Повреждения, вызванные подключением к неподходящему источнику питания или сбоями в электросети.

Повреждения, вызванные воздействием химических веществ. Изменения цвета прибора - пожелтение, загрязнение и так далее.

Неисправности, появившиеся в результате воздействия внешних факторов, например влажности или температуры, а также в результате неправильной эксплуатации прибора.

Повреждения или дефекты, вызванные транспортировкой, если изделие перевозится покупателем.

При обнаружении следов проникновения в устройство, а также ремонта в не авторизированном сервисе.

При механических повреждениях (сколы, вмятины, трещины) Выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов (гвоздей, монет, косточек, шпилек, бытовых насекомых и т.п.)

При обнаружении неисправностей, возникших в результате использования нестандартных расходных материалов или деталей (насадки, шланги, фильтры и т.п.).

Если прибор, предназначенный для использования в домашних (бытовых) условиях, используют в профессиональной деятельности с целью получения прибыли, производственных и других целях, не соответствующих настоящему назначению прибора.

Во всех остальных случаях, когда недостатки прибора выявились в результате не соблюдения инструкции по эксплуатации покупателем, или недостатки появились по вине третьих лиц, или действий непреодолимой силы.

Гарантия не распространяется на части подверженные естественному износу, такие как: лампы, фильтры, аккумуляторы, предохранители, внешние блоки питания и зарядные устройства, соединительные кабели, крышки, шланги, трубки, щетки, насадки, ремешки.

4. Гарантия может быть прекращена, если:

Устройство было отремонтировано в не авторизированном сервисном центре или физическим лицом.

Устройство было намеренно повреждено.

5. Гарантийный талон является недействительным если не предоставлен кассовый чек или другие, доказывающие приобретение прибора у официального дилера, документы.

6. Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи, травмы людей, или животных, порчи имущества, произошедшие в результате неправильной эксплуатации приборов. Так же в случае незнания или несоблюдения инструкции по эксплуатации.

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____

Подпись продавца _____

М.П.

GARANTİ BELGESİ

Satın alınmış olduğunuz cihaz, 28.11.2013 tarihi, 28835 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan ve 28.05.2014 tarihinde yürürlüğe giren 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 56 ncı maddesi uyarınca, Senur Elektrik Motorları San. ve Tic. A.Ş. tarafından garanti altına alınmıştır. Bu cihaz kullanırken aşağıdaki şartları göz önünde bulundurmanız, cihazınızın garanti kapsamında kalmasını sağlar.

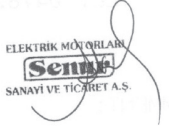
GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
 - Sözleşmeden dönme,
 - Satış bedelinden indirim isteme,
 - Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
 haklarından birini kullanabilir.
- 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. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketici bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
 - * Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - * Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - * Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
 tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketici talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 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 bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde gidilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketici kullanıma tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımdan kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

İTHALATÇI / İTHALATÇI FİRMA :

Ünvanı : SENUR ELEKTRİK MOTORLARI SAN. VE TİC. A.Ş.
 Merkez Adresi : Cihangir Mah. Dolum Tesisleri Cad., Şehit Piyade Er Yavuz Bahar Sk.
 No:7 34310 Avcılar / İSTANBUL
 Telefon : (0212) 422 19 10 / 4 Hat - (0212) 422 13 30 / 5 Hat
 Faks : (0212) 422 09 29

FİRMA YETKİLİSİNİN

İmzası - Kaşesi : 

MALIN

Cinsi : Mutfak Robotu
 Markası : ARNICA
 Modeli : 106 / Quick
 Menşei : Türkiye
 Teslim Tarihi ve Yeri :

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
 Adresi :
 Telefon :
 Faks :
 Fatura Tarih ve No :

Ürün Kodu / Haftası / Seri No

arnica™

Tarih / İmza / Kaşe

Garanti Süresi: 3 Yıl Azami Tamir Süresi: 20 iş günü

www.arnica.com.tr