

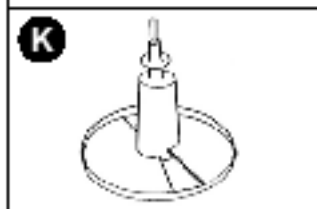
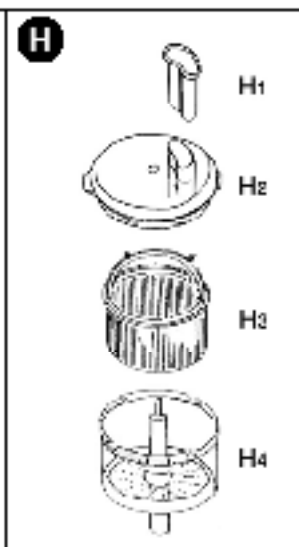
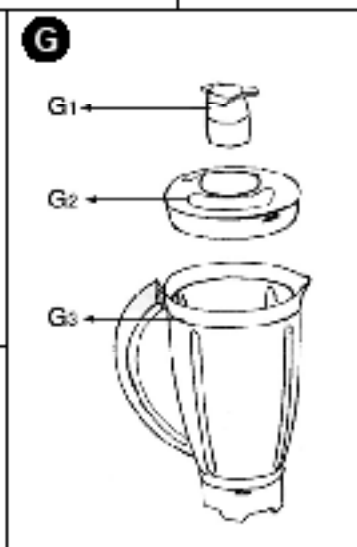
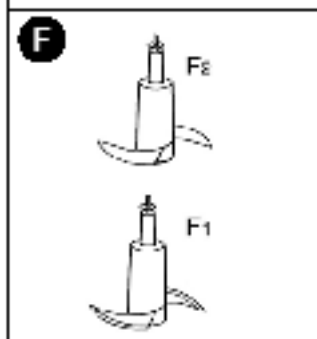
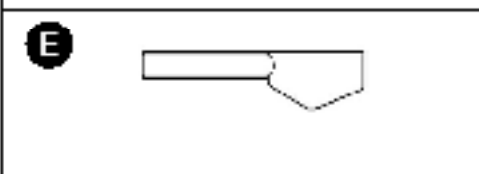
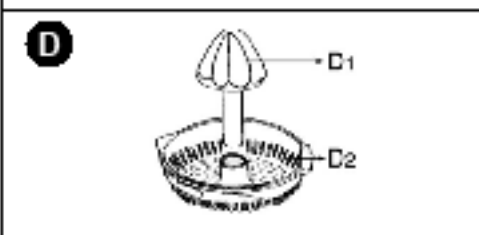
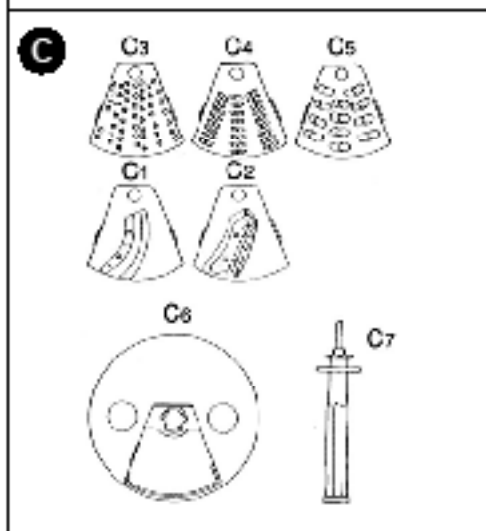
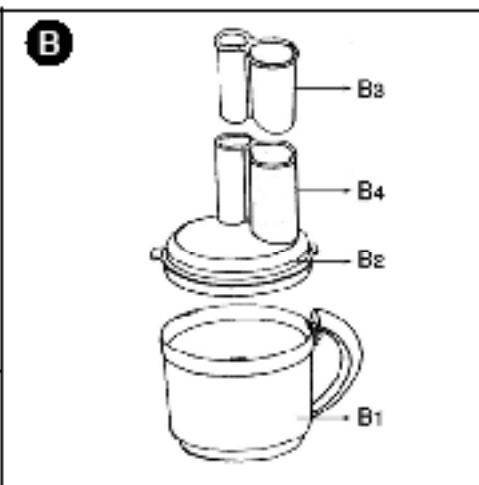
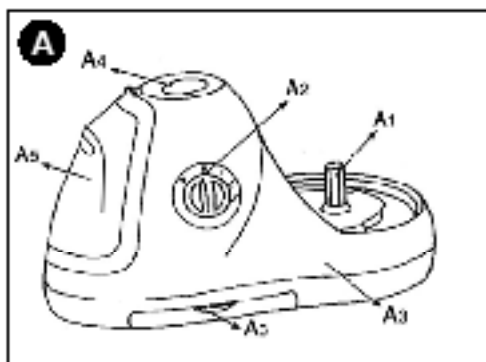
arnica™

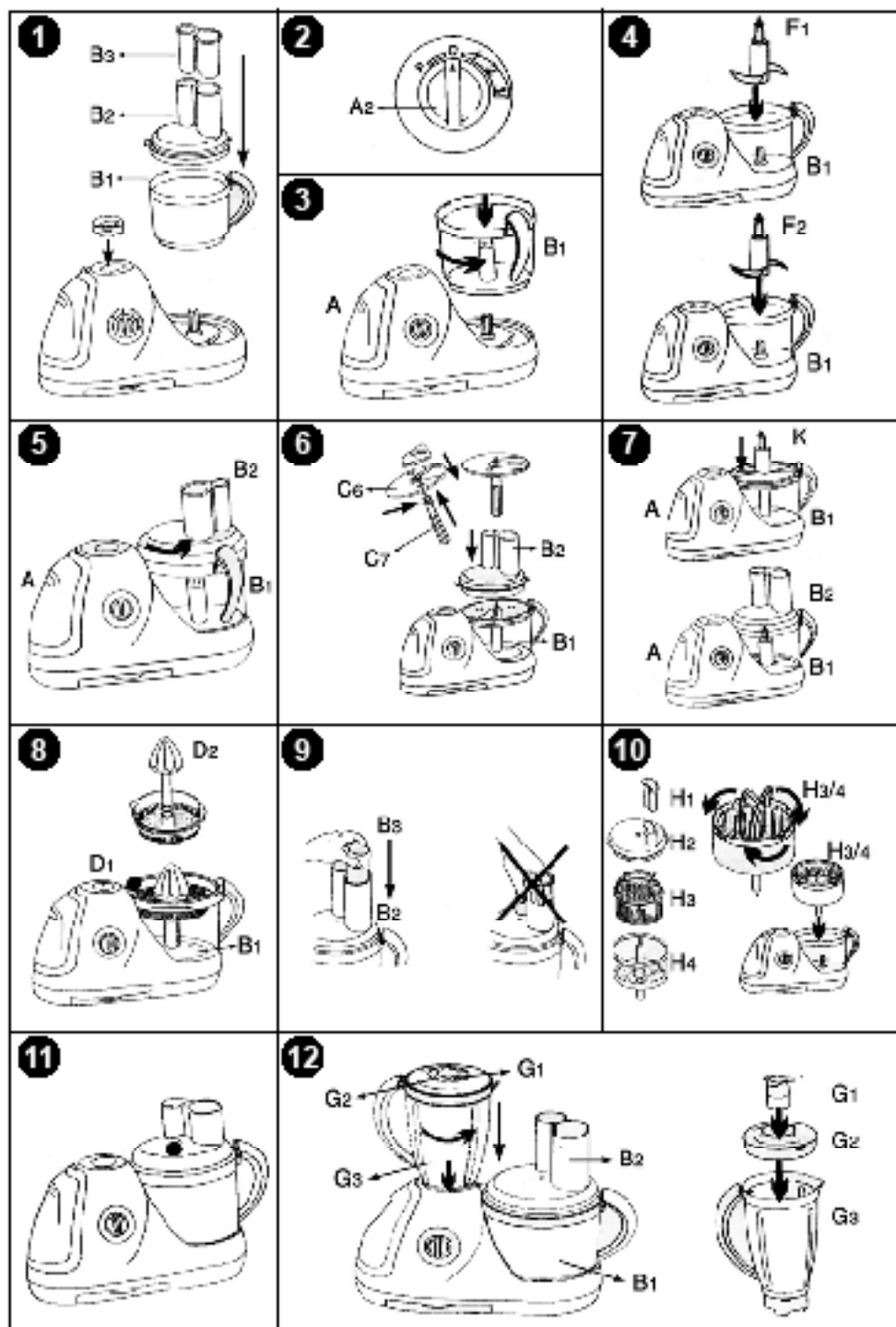
Pr○kit/444
PLUS



**Kullanma Kılavuzu
Instruction Manual
Bedienungsanleitung**

Tüketici Danışma Hattı 0850 333 27 62





MUTFAK ROBOTU KULLANMA KILAVUZU

Robotumuzu kullandıkça ne kadar doğru seçim yaptığınızı anlayacaksınız. Hedefimiz size ödediğimizden 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 bekenize uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- **Cihazların güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim ve yönetim sağlanmadıkça, bu cihazın fiziksel, duyu ve zihinsel yetenekleri özürli 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 derjede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.
- Bıçaklar çok keskin olduğu için dikkatli tutunuz.
- Narenciye sıkacağına süzgeci zarar gördüğünde, bu parçayı kullanmayınız.
- Blenderi içi boş çalıştırmayınız. Kuru, kalın veya yoğun karışımları 60 saniyeden fazla ve diğer karışımları 3 dakikadan fazla ara vermeden çalıştırmayınız.
- Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda, parça takarken ya da çıkarırken veya bakım ve temizlik yapmadan önce fişi prizden çıkarınız.
- Hareketli parçalara dokunmayınız. Yaralanma ve robotunuzun hasar görmeye riskini azaltmak için, robotunuz çalışırken ellerinizi, elbislerinizi, saçlarınızı siyiriciyi ve diğer aksesuarları bıçak ve çarpıcılardan 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 başvurunuz. Fıslı kablo mutlaka yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.
- Üretici firma tarafından üretilmeyen ya da önerilmeyen herhangi bir parçayı yanlış, elektrik çarpması ya da yaralanmaya neden olabilecekleri için robotunuzda kullanmayınız.
- Robotunuzu evinizin dışında kullanmayınız.
- Elektrik kablosunu maşanın ya da tezgahın kenarına asmayınız.
- Temizlik yaparken aksesuarları robotunuzdan çıkarınız.
- Daima cihazınızı çalıştırmadan önce hazne kapagını ya da katı meyve sıkacağı kapagını emniyetli bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz. Cihazınızı çalıştırmadan önce blender haznesinin ya da blender yuva kapagının yerine oturup kilitlendiğinden emin olunuz. (Resim 1)
- Cihazınızı aşırı yüklemeyiniz ya da maksimum kapasitesini aşmayınız.

II. CİHAZIN TANITIMI

A. GÖVDE

- A1 -Güç Aktarma Mili
- A2 -Açma / Kapama Düğmesi
- 1 -Düşük Hız
- 2 -Orta Hız
- 3 -Yüksek Hız
- 0 -Off
- P -Darbeli Çalıştırma
- A3 -Gövde - Motor Yuvası
- A4 -Blender Yuvası
- A5 -Aksesuar Kapığı
- A6 -Disk Çekmecesi

B. HAZNE GRUBU

- B1 -Hazne
- B2 -Hazne Kapığı
- B3 -Hazne Kapak İtici
- B4 -Besleme Ağzı

C. RENDELEME, DİLİMLEME

BİÇAKLARI

- C1 -Dilimleme Bıçağı
- C2 -Patates Dilimleme Bıçağı
- C3 -İnce Rende
- C4 -Normal Rende
- C5 -Kalın Rende
- C6 -Disk Tutucu
- C7 -Disk Mili

K. KREMA APARATI

III. TEKNİK ÖZELLİKLER

- Voltaj : 230V ~, 50Hz
- Güç : 800 watt
- Hazne Kapasitesi : 300 - 1200 g / 1500 ml.
- Meyve Suyu Kapasitesi : 600 ml.
- Narenciye Suyu Kapasitesi : 1500 ml.
- Blender Kapasitesi : 1000 ml.
- Ses Gürültü Seviyesi : 70 dB (A) EN ISO 7779

Açma/kapama düğmesiyle, robotunuzun devir hızını ayarlayabilirsiniz. Gerekli durumlarda darbeli çalıştırma (Pulse) düğmesiyle robotunuzun hızını kontrol edebilirsiniz. (Resim 2). Tablolarda verilen 1 -- > 2 işaretli, robotun önce kısa bir süre 1 konumunda çalıştırılacağını daha sonra 2 konumuna geçireceğini belirtmektedir.

IV. KULLANIM

KARIŞTIRMA / YOĞURMA (Bkz. Resim 4)

- 1000 gr. a kadar çorba ve hamur Dograma Bıçağı ya da Hamur Karıştırıcı kullanarak karıştırılabilir ya da yoğrulabilir.
- Hazneyi gövde üzerindeki Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz ve saat yönünün ters yönünde çevirerek kilitlenmesini sağlayınız. (Resim 3)
- Dograma Bıçağını ya da Hamur Karıştırıcıyı haznenin ortasındaki Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz. Haznenin içerisine malzemenizi boşaltınız. (Resim 4)
- Hazne Kapagını takınız. Kapığı, kapagın kilitleme çıkıntılarının robotun gövdesindeki ve hazne sapındaki kilitleme yuvalarına geçinceye kadar saat yönünün ters yönünde çeviriniz. (Resim 5)
- Hamur yoğururken hazneye başlangıçta suyu koymayınız, hamur karıştırırken kapak üzerinde yavaş yavaş dökünüz. Eğer sıvı sıçırıyorsa, dökmeyi durdurunuz ancak cihazınızı durdurmayınız. Hazne içindeki karışımın iyice karışmasını bekledikten sonra geri kalan suyu yavaş yavaş dökünüz.
- Bu işlemde hazırlayabileceğiniz yiyecek çeşitleri Tablo 1'de sunulmuştur.

D. NARENCİYE SIKACAĞI

- D1 -Sıkma Topu
- D2 -Süzgeç

E. SIYIRICI (SPATULA)

F. BİÇAKLAR VE KARIŞTICILAR

- F1 -Dograma Bıçağı
- F2 -Hamur Karıştırıcı

G. BLENDER

- G1 -Kapak Durdurucu
- G2 -Blender Hazne Kapığı
- G3 -Blender Hazne

H. KATI MEYVE SIKACAĞI

- H1 -İtici
- H2 -Kapak
- H3 -Süzgeç
- H4 -Posa kabı

Doğrama Bıçağı (F1)		Tablo 1		
Hazırlanan Yiyecek	Miktarı	Düğme Konumu	Süre	
Corba	1000 ml.	1 -->	3	20 sn.
Hamur Karıştırıcı (F2)				
Krep Hamuru	1000 gr.		3	20 sn.
Kek / Ekmek Hamuru	1000 gr.		3	20 sn.
Pasta / Pogça Hamuru	1000 gr.		3	20 sn.

PARÇALAMA (Bkz. Resim 4)

- Parçalama işlemi haznenin içerisine yerleştirilen Doğrama Bıçağı ile yapılır.
- Hazneyi gövde üzerindeki Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz ve saat yönünün ters yönünde çevirerek kilitlenmesini sağlayınız. (Resim 3)
- Doğrama Bıçağını haznenin ortasındaki Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz. Haznenin içerisine malzemenizi boşaltınız. Malzemelerinizi hazneye koymadan önce büyük olanlarını küçük parçalara ayırınız. Eger et doğrayacaksanız yalnızca kemiksiz et kullanınız. (Resim 4)
- Hazne Kapağını takınız. Kapagı, kapağın kilitleme çıkıntılarının robotun gövdesindeki ve hazne sapındaki kilitleme yuvalarına geçinceye kadar saat yönünün ters yönünde çeviriniz. (Resim 5)
- Bu işlemde hazırlayabileceğiniz yiyecek çeşitleri Tablo 2'de sunulmuştur.

Doğrama Bıçağı (F1)

Tablo 2

Hazırlanan Yiyecek	Miktarı	Düğme Konumu	Süre
Sebze	600 gr.	2	10 sn.
Havuç	600 gr.	2	30 sn.
Domates	600 gr.	2	20 sn.
Soğan, sarımsak	500 gr.	PULSE	5 sn.
Maydanoz	100 gr.	PULSE	5 sn.
Fındık, ceviz	500 gr.	2	5 sn.
Peynir	300 gr.	PULSE, 2	10 sn.
Salam, sosis	500 gr.	PULSE, 2	10 sn.
Et, balık, tavuk	500 gr.	PULSE, 2	20 sn.
Dondurulmuş meyve	1000 gr.	2	20 sn.

SIVILAŞTIRMA / PÜRE YAPMA (Bkz. Resim 12)

- Sivilaştırma ve püre haline getirme işlemi Blender ile yapılır.
- Ana Hazne ve Hazne Kapağı Blender çalıştırılmadan önce yerine takılmış ve kilitlenmiş olmalıdır. Hazne içine bıçak ya da başka bir aksesuar konması gerekmez.
- Hazneyi gövde üzerindeki Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz ve saat yönünün ters istikametinde çevirerek kilitlenmesini sağlayınız. (Resim 3)
- Hazne Kapağını takınız. Kapagı, kapağın kilitleme çıkıntılarının robotun gövdesindeki ve hazne sapındaki kilitleme yuvalarına geçinceye kadar saat yönünün ters istikametinde çeviriniz. (Resim 5)
- Blender Yuva Kapağını saat yönünde döndürerek çıkartınız.
- Blender Haznesini gövde üzerindeki yuvasına oturtunuz, saat yönünün ters istikametinde çevirerek kilitleyiniz. (Resim 12)
- Malzemelerinizi Blender Haznesi içine koyunuz.
- Blender Hazne Kapağını yerleştiriniz ve saat yönünün ters istikametinde çevirerek kilitleyiniz. (Resim 12)
- Üstten basarak Kapak Durudurucuyu sokunuz.
- Kullanımdan sonra daima Blender Haznesini çıkarınız ve Blender Yuva Kapağını yerine takınız. Blender Haznesini sapından tutarak saat yönünde çevirerek çıkartınız.
- Bu işlemde hazırlayabileceğiniz yiyecek çeşitleri Tablo 3'de sunulmuştur.

Blender

Tablo 3

KOKTEYL, MUZLU SÜT, LIMONATA, AYRAN	Hazneyi en az 1/4 kadar doldurunuz. Ancak karıştıma sonucu ortaya çıkacak köpük için de yer bırakınız.
KAHVE ÖĞÜTME	Karıştırılarak yapılan kahve ve süzme kahve için kahve tanelerini ince şekilde öğütebilirsiniz. Her seferinde 1/4 bardak kahve öğütünüz.
BUZ	Buz kırma için, bir bardak buz ve 1/4 bardak suyu hazneye koyunuz ve P-Darbeli çalıştırma yaptırarak çalıştırınız. 10 sn. sonra işlem tamamdır.
ÇORBA, SOS	Püre haline getirme ve karıştıma için 1000 ml dandaha az karışımı hazneye yerleştiriniz. "2" yada "3" hız konumunda istenim kıvam sağlanıncaya kadar çalıştırınız.
MAYONEZ, SALATA SOSU	Sıvı yağ dışında diğer malzemelerini hazneye koyunuz ve cihazınızı çalıştırınız. Sıvı yağı hazne kapağı üzerindeki delikten yavaş yavaş dökünüz. Karıştıma işlemi "2" hız konumunda yapınız.
KREM ŞANTİ	Bir bardak töz krem şanti ile şeker ve vanilyasını hazneye dökünüz. Karışımı koyulıncaya kadar çalıştırınız.
PİŞİMSİ BEZELYE, FASULYE, PATATES	Püre yapmak istediğiniz pişmiş sebzelerinizi Blender haznesine yerleştiriniz. Gerek duyarsanız çok az süz ya da su katarak çok iyi bir karışım yapabilirsiniz.
MEYVE	Elma, armut, muz gibi püresini çıkarmak istediğiniz meyveleri hazneye yerleştiriniz. Pürenin renginin bozulmaması için çok az limon suyu koyabilirsiniz. Ayrıca az miktarda su ilavesi pürenin çok iyi karışmasını sağlayacaktır.

ÇIRPMA VE KREMA YAPMA (Resim 7)

- Çırpma ve Krema Yapma işlemi haznenin içerisine yerleştirilen Krema Aparatı ile yapılır.
- Hazneyi gövde üzerindeki Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz ve saat yönünün ters yönünde çevirerek kilitlenmesini sağlayınız. (Resim 3)
- Krema Aparatını haznenin ortasındaki Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz. Haznenin içerisine malzemenizi boşaltınız. (Resim 7)
- Hazne Kapağını takınız. Kapagı, kapağın kilitleme çıkıntılarının robotun gövdesindeki ve hazne sapındaki kilitleme yuvalarına geçinceye kadar saat yönünün ters yönünde çeviriniz. (Resim 5)
- Bu işlemde hazırlayabileceğiniz yiyecek çeşitleri Tablo 4'de sunulmuştur.

Krema Aparatı (F)

Hazırlanan Yiyecek	Miktarı	Düğme Konumu	Süre
Mayonez	600 ml.	1	15 sn.
Sos	600 ml.	1	20 sn.
Yumurta	10 ad.	1 -->	2
Dondurma	500 gr.	1 -->	2
Krem şanti	500 gr.	1 -->	2
Limonata, ayran	700 ml.	2	20 sn.
Kek hamuru	500 gr.	1 -->	2

RENDELEME / DİLİMLEME / PARMK PATATES

DOĞRAMA

(Bkz. Resim 6)

- Rendeleme/Dilimleme/Parmak Patates Doğrama işlemleri haznenin içerisine yerleştirilen rende ve dilimleme bıçakları ile yapılır.
- Hazneyi gövde üzerindeki Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz ve saat yönünün ters yönünde çevirerek kilitlenmesini sağlayınız. (Resim 3)
- Önce seçtiğiniz rende ya da dilimleme bıçağını Taşıyıcı Diske (C5) "PUSH" yazılı yerden basarak yerleştiriniz. Bu amaçla rendeleri "PUSH" yazısı üstte gelecek şekilde disk tutucu yuvasına yerleştiriniz ve "PUSH" yazısının olduğu yere yumuşakça basarak kilitleyiniz. (Resim 6)
- Hazne Kapağını takınız. Kapagı, kapağın kilitleme

çikıntılarının robotun gövdesindeki ve hazne sapındaki kilitleme yuvalarına geçinceye kadar saat yönünün ters yönünde çeviriniz. (Resim 6).

- Hazırlayacağınız malzemeyi önceden küçük parçalara bölerek besleme ağzından veriniz.
- Malzemeyi besleme ağzından boşaltınız ve yönlendirmek için iticiyi kullanınız. Asla elinizi malzemeyi itmek için kullanmayınız. (Resim 9)
- Hangi diski takarsanız takın Açma/Kapama anahtarının "2" konumunda çalıştırılması uygun olacaktır. Gerekli olduğunda "3" konumuna çıkabilirsiniz. "1" konumunu asla kullanmayınız.
- Bu işlemde hazırlayabileceğiniz yiyecek çeşitleri Tablo 5'de sunulmuştur.

Kalın ve Normal Rende (C5, C4)

Tablo 5

ÇİKOLATA	Çikolatayı parçalara ayırınız ayırınız ve besleme ağzına yerleştiriniz, sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.
SOĞAN	Soğanı soyunuz ve ikiye ayırınız. Kesik yüzeyi aşağıya gelecek şekilde soğanı besleme ağzına yerleştiriniz. Sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.
SARIMSAK	En az 250 gr. sarımsağı soyduktan sonra besleme ağzına yerleştirin. Sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz. Sarımsağın kolayca rende olması için 1/4 kap sıvı yağ koyabilirsiniz.

İnce Rende (C3)

SOGAN, PATATES, KEREVİZ, ELMA, ARMUT	Gerekliyse önce soyunuz ve besleme ağzına girebilecek şekilde parçalar ayırınız. Besleme ağzına yerleştiriniz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.
HAVUÇ, SALATALIK, DOMATES, LAHANA	Sebzeleri hazırladıktan sonra besleme ağzına yerleştiriniz. Sebzelerin dik olarak yerleştirilmesi, yan olarak yerleştirilmesine göre daha küçük atık bırakacaktır. Sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.
PEYNİR	Peyniri besleme ağzına sığacak şekilde parçalara ayırınız. Besleme ağzının içine tam olarak sığacak şekilde yerleştiriniz ve ufalanmayı önleyecek şekilde hafifçe bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.

Dilimleme Bıçağı (C1)

Patates Dilimleme Bıçağı (C2)

PATATES	Patatesleri soyunuz, besleme ağzına yerleştiriniz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz. Bu bıçakla parmak patates yapılmaktadır.
---------	--

KATI MEYVE SUYU ÇIKARMA (Bkz. Resim 10)

- Yumuşak meyvelerin ve sebzelerin suyunu çıkarma işlemi Katı Meyve Sıkacağı ile yapılır.
- Hazneyi gövde üzerindeki Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz ve saat yönünün ters yönünde çevirerek kilitlemesini sağlayınız. (Resim 3)
- Katı Meyve Sıkacağı grubunu haznenin ortasındaki Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz. Katı Meyve Sıkacağı Kapagını, kapagın kilitleme çikıntılarının robotun gövdesindeki ve hazne sapındaki kilitleme yuvalarına geçinceye kadar saat yönünün ters yönünde çeviriniz. (Resim 10)
- Yiyecekler daha önceden katı meyve sıkacağına besleme ağzından geçebilecek şekilde parçalara ayrılacaktır. Narenciye, ananas, kavun vb. yiyecekleri soyunuz. Kiraz, erik, kayısı, şeftali vb. yiyeceklerin çekirdeklerini çıkarınız.

- Daima yiyecekleri katı meyve sıkacağına besleme ağzına yerleştirmeden önce cihazınızı çalıştırınız.
- Eger cihazınız kuvvetle sarsılmaya başlarsa, zaman zaman cihazınızı durdurun ve filtre ile posa kabını temizleyiniz.
- Açma/Kapama düğmesinin "2" konumu en uygun hız konumudur. "3" konumunu kullanmayınız.

NARENCİYE SUYU ÇIKARMA (Bkz. Resim 8)

HAVUÇ, PATLICAN, MUZ, SALATALIK	Yuvarlak dilimler halinde doğramak için besleme ağzından dik olarak yerleştiriniz, besleme ağzı boyunca yüksek olanları kesiniz. Yanlamasına dilimlemek için sebzeleri besleme ağzına yatay yerleştiriniz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.
MANTAR	Mantarları yanlamasına besleme ağzına yerleştiriniz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.
ELMA, ARMUT	İstiyorsanız önce soyunuz, yanlamasına besleme ağzına yerleştiriniz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.
FAŞULYE, YEŞİL BİBER	Önce enlemesine kesiniz, sonra dik olarak besleme ağzına yerleştiriniz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.
KAŞAR PEYNİRİ	Peyniri besleme ağzına sığacak şekilde parçalara bölünüz. Peyniri ufalanmayacak ve ezmeyecek şekilde bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.
LAHANA	Lahanayı besleme ağzına sığacak şekilde yanlarından kesiniz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.
MARUL	Yapraklarını tek tek ayırınız, sıkıca yuvarlak şekilde rulo yapınız, besleme ağzına yerleştiriniz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.
ÇİĞ ET, BALIK, TAVUK	Etin üzerindeki yağları ve kırdıkları temizleyiniz. Besleme ağzına sığacak ve uyacak şekilde kesip biçimlendiriniz. Kısmi donacak şekilde dondurucuya koyunuz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.
SALAM, SOSİS, SUCUK, PIŞMIŞ ET	Besleme ağzına sıkıca uyacak şekilde ve dik olarak yerleştiriniz. Sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz. Sucuk için, önce derisini soyunuz.
PATATES, KEREVİZ	Önce soyunuz, besleme ağzına sığacak şekilde parçalara ayırınız ve yerleştiriniz. Sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.

- Limon, portakal ve greyfurt gibi narenciyelerin suyu Narenciye Sıkacağı kullanılarak gerçekleştirilir.
- Hazneyi gövde üzerindeki Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz ve saat yönünün ters istikametinde çevirerek kilitlemesini sağlayınız. (Resim 3)
- Kilitleme dili hazne sapının sol tarafına gelecek şekilde filtreyi yerleştiriniz ve saat yönünün ters yönünde çevirerek dilin saptaki yuvaya kilitlemesini sağlayınız. (Resim 8)
- Sıkma topunu üzerine yerleştiriniz.
- Meyveleri ortasından ikiye böldükten sonra, cihaz çalışırken sıkma topu üzerine koyup, suyu tamamen çıkarıncaya kadar bastırarak tutunuz. Yanlızca "1" hız konumunu kullanınız.

V. TEMİZLİK VE BAKIM

- Temizlik işleminden ve aksesuarları çıkarmadan önce, fişi prizden mutlaka çıkarınız.
- Hazneyi saat dönüş yönünde çevirerek açınız.
- Aksesuarları yıkayıp kurulaştırınız.
- Sert ovalama gereçlerini, içinde aşındırıcı ve sert

parçalar bulunan deterjanları kullanmayınız. Yumuşak ve temiz bez kullanınız.

- Özellikle katı meyve presi ve narenciye sıkacağı başta olmak üzere, işiniz bitince hemen temizlik yapmanız işinizi kolaylaştıracaktır.
- Ana gövdeyi çok az nemli bezle siliniz. Ana gövdeyi suya batırmayınız.
- Cihazınız çalışmıyor ise; fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. Fiş takılı ve sebekede elektrik olmasına rağmen hala çalışmıyorsa, büyük bir olasılıkla ya aksesuar yanlış takılmıştır yada yerine tam olarak oturmamıştır. Tüm aksesuarları kontrol etmenize rağmen robotunuz yine çalışmazsa hemen en yakın YETKİLİ SERVİS'e başvurunuz.

TAŞIMA VE NAKLİYE

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.

DIKKAT:

- Cihazı ve aksesuarlarını, kullanım sırasın- da darbelerden koruyunuz. Çarpma veya düşürülme sonucunda oluşacak hasarlarda, garanti harici işlem uygulanacaktır.
- Çeyizlik, hediyeelik v.b. nedenlerden dolayı satın alınan ve kullanılmayan ürünün garanti başlangıcı Arnica Yetkili Servisi tarafından yapılmaktadır. İlk kullanımına başlayacağınız gün itibariyle bölgenizde bulunan en yakın Yetkili Servisimize Garanti Belgenizi onaylatınız.
- Garanti belgesini satış tarihinde muhakkak yetkili satıcıya (ürünüüzü satın aldığınız kişi) tастik 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 nci maddesinde yer alan;
 - a. Sözleşmeden dönme,
 - b. Satışbedelinden indirim isteme,
 - c. Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. Satılan ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,haklarından birini kullanabilir.

- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasi 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.

İMALATCI / İTHALATCI FIRMA:

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
- 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.
- 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.
- Blades are sharp; handle carefully.
- Fruit Juicer: Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.
- Do not operate blender jug empty. Do not blend a dry, thick or heavy mixture for more than 60 seconds or any mixture for more than 3 minutes without turning off the blender.
- Before using the appliance, check that the power voltage corresponds to that indicated on the rating plate.
- 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 multifunctions, 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 or juice extractor lid is locked securely in place before motor is turned on. Be sure that safety cover or blender jug is locked in place before operating appliance. (Figure 1)
- Do not overload the food processor or not exceed maximum capacity.

II. INTRODUCE THE APPLIANCE

A. MAIN BODY

- A1. Drive Shaft
- A2. On/Off switch
 - 1. Low speed
 - 2. Medium speed
 - 3. High speed
- Off
- P. Pulse
- A3. Motor base
- A4. Safety cover
- A5. Attachment storage cover
- A6. Attachment storage drawer

B. BOWL GROUP

- B1. Bowl
- B2. Bowl lid
- B3. Bowl lid pusher
- B4. Filling tube

C. DISC SET

- C1. Slicing disc
- C2. Chipping disc
- C3. Fine grating disc
- C4. Medium grating disc
- C5. Coarse grating disc
- C6. Disc holder
- C7. Disc shaft

D. CITRUS PRESS

- D1. Cone
- D2. Filter

E. SPATULA

F. BLADE SET

- F1. Chopping blade - metal
- F2. Kneading blade - plastic

G. BLENDER

- G1. Blender lid stopper
- G2. Blender lid
- G3. Blender goblet / jar / jug

H. JUICE EXTRACTOR

- H1. Juice extractor pusher
- H2. Juice extractor lid
- H3. Sieve / Filter
- H4. Pulp collector bowl

K. CREAM ATTACHMENT

III. TECHNICAL FEATURES

Voltage : 220-230 V, 50-60 Hz.
IEC Power : 800 W

Bowl Capacity : 300 g - 1200 g / 1500 ml.
 Juice Extractor : 600 ml.
 Citrus Press Capacity : 1500 ml.
 Blender Capacity : 1000 ml.
 Used Life : 7 Year
 Max. Noise Level : Less than 70 dB (A) EN ISO 7779

To set the correct speed, turn the On/Off switch to speed "1", "2" or "3". To stop the appliance return the switch the "0" position. Pulse function remains on as long as the switch is held in the "P" pulse position (Figure 2). At the application and procedures tables you can see "1-->" sign for speed setting. That means, first place the switch "1" position and than change the position to "2".

IV. OPERATING THE APPLIANCE

MIXING AND KNEADING (Figure 4)

- You can mix or knead up to 1000 g of soup, dough or pastry by using Chopping Blade or Kneading Blade.
- Place the bowl over the drive shaft, locate on motor base and rotate the bowl anticlockwise until it locks into position. (Figure 3)
- Place the chopping or kneading blade on to drive shaft in the center of the bowl. Put the ingredients in the bowl. (Figure 4)
- Place the bowl lid on top of the bowl. Rotate the lid anticlockwise until the locking tabs slide in to the inner locking slot on the base and the handle. (Figure 5)
- For kneading the dough or pastry operations, don't put water in to the bowl at the beginning. Pour the water through the filling tube while the processor is running. Add the water or other liquid in a slow, steady stream, only as fast as dry ingredients absorb it. If liquid sloshes or splatters, stop adding it but do not turn off processor. Wait until ingredient in bowl have mixed, then add remaining liquid slowly.
- Applications and procedures are mentioned in the Table 1.

CHOPPING BLADE (F1)

Ingredient	Quantity	Speed Setting	Work Time
Soup	1000 ml.	1 --> 3	20 sc.

KNEADING BLADE (F2)

Ingredient	Quantity	Speed Setting	Work Time
Sweet Dough	1000 gr.	3	20 sc.
Cake / Bread Dough	1000 gr.	3	20 sc.
Pie / Pastry Dough	1000 gr.	3	20 sc.

CHOPPING (Figure 4)

- Chopping Blade is used for chopping process
- Place the bowl over the drive shaft, locate on motor base and rotate the bowl anticlockwise until it locks into position. (Figure 3)
- Place the chopping blade in to the drive shaft in the center of the bowl. Put the ingredients in the bowl. Pre-cut the large ingredient parts in to small pieces before putting than in the bowl. If you chopping meat, use only boneless meat. (Figure 4)
- Place the bowl lid on top of the bowl. Rotate the lid anticlockwise until the locking tabs slide in to the inner locking slot on the base and the handle. (Figure 5)
- Applications and procedures are mentioned in the Table 2.

CHOPPING BLADE (F1)

Ingredient	Quantity	Speed Setting	Work Time
Vegetables	600 gr.	2	10 sc.
Carrots	600 gr.	2	30 sc.
Tomatoes	600 gr.	2	20 sc.
Onion, Garlic	500 gr.	PULSE	5 sc.
Herb, Parsley	100 gr.	PULSE	5 sc.
Nut, Walnut	500 gr.	2	5 sc.
Cheese	300 gr.	PULSE, 2	10 sc.
Salami, Hot dog	500 gr.	PULSE, 2	10 sc.
Meat, Fish, Poultry	500 gr.	PULSE, 2	20 sc.
Frozen Fruit	1000 gr.	2	20 sc.

BLENDING / PUREING (Figure 12)

- Blender is used for blending or pureeing process.
- The bowl and bowl lid must be locked into position for the blender to operate. No blade, disc or another accessories are required to put into bowl.
- Place the bowl over drive shaft, locate on motor base and rotate the bowl anticlockwise until it locks into position. (Figure 3)
- Place the bowl lid on top of the bowl and rotate the lid anticlockwise until the locking tabs slide in to the inner locking slot on the base and the handle. (Figure 5)
- Remove the blender safety locking cover by rotating clockwise to unlock and lifting it out.
- Place blender jug on to the motor base, turn the jug anticlockwise until it locks into place. (Figure 12)
- Put the ingredients in the blender jug.
- Place the blender lid into position on top of jug and rotate anticlockwise until it locks into place. (Figure 12)
- Attach the lid stopper by pressing it down.
- After use, always remove jug from base and insert blender safety lock cover. To remove jug, hold handle and turn in a clockwise direction.
- Application and procedures is mentioned in the Table 3.

BLENDER JUG

Table 3

DRINKS, MILKSHAKES, LEMONADE, BUTTERMILK	Fill the jug to at least 1/4 full remember to leave room to allow froth to form as the drink is aerated.
GROUND, COFFEE	Coffee beans can be ground finely enough for infusion or for a percolator. Blend 1/4 cup beans at a time.

ICE	To crush ice, place 1 cup ice cubes and 1/4 cup of water into the jug and process using the PULSE switch. This will take approximately 15 seconds.
SOUPS, SAUCES	Place the less than 1000 ml. mixture in the jug for pureeing. Speeds 2-3, until desired consistency.
MAYONNAISE, DRESSINGS	After placing the mixture except oil in the jug, pour oil into the jug gradually through opening in lid with motor running. Blend on speed 2.
WHIPPED, CREAM	Place 1 cup cream with sugar and vanilla into the jug. Blend until thickened.
COOKED PEAS, BEANS, POTATOES	Place the cooked vegetables in the jug for pureeing. If necessary, add some liquid like milk or water to improve the consistency of the mixture.
FRUIT	Place the fruit (e.g. apples, peaches, bananas) in the jug for pureeing. If necessary, at little lemon juice to prevent the fruit from discolouring or add some liquid to obtain a smooth puree.

BEATING / WHIPPING (Figure 7)

- Cream Attachment is used for beating or whipping process.
- Place the bowl over the drive shaft, locate on motor base and rotate the bowl anticlockwise until it locks into position. (Figure 3)
- Place the Cream Attachment on to the drive shaft in the center of the bowl. Put the ingredients in the bowl. (Figure 7)
- Place the bowl lid on top of the bowl. Rotate the lid anticlockwise until the locking tabs slide in to the inner locking slot on the base and the handle. (Figure 5)
- Applications and procedures are mentioned in the Table 4.

CREAM ATTACHMENT

Ingredient	Quantity	Speed Setting	Work Time
Mayonnaise	600 ml.	1	15 sc.
Souces	600 ml.	1	20 sc.
Egg	10 ea.	1 --> 2	5 sc.
Icecream	500 gr.	1 --> 2	20 sc.
Whipping Cream	500 gr.	1 --> 2	20 sc.
Lemonade, Buttermilk	700 ml.	2	10 sc.
Sweet Dough	700 gr.	1 --> 2	1 min.

GRATING / SLICING / CHIPPING (Figure 6)

- Disc sets are used for grating, slicing and chipping process.
- Place the bowl over the drive shaft, locate on motor base and rotate the bowl anticlockwise until it locks into position. (Figure 3)
- With the smooth face of the disc plate uppermost, fit the required blade in to the disc holder. To do this, first identify the recess marked "PUSH" along one of the long sides of the blade. Insert the retaining slot on the opposite side in to the disc holder. Then gently push down on the area of the disc marked "PUSH" to click the metal disc in place. Place disc holder on to the disc shaft ensuring that slots on top of shaft are located on the underside of the disc holder. Place the disc holder and shaft on the drive shaft in the center of the bowl.
- Place the bowl lid on top of the bowl. Rotate the lid anticlockwise until the locking tabs slide in to the inner locking slot on the base and the handle. (Figure 6)
- Pre-cut the large ingredient parts in to small pieces before filling them in the bowl.
- Insert the ingredient in to the filling tube and use the pusher to guide through the tube. Never use fingers to push food down the filling tube. (Figure 9)
- Which ever plate is being used, speed 2 or pulse is recommended. You can increase the speed to 3 if necessary. Don't use speed 1.
- Applications and procedures is mentioned in the Table 5.

COARSE AND MEDIUM GRATING DISC (C5, C4)

Table 5

ONIONS, POTATOES, CELERIAC, APPLES PEARS	Pack into the filling tube and process using firm pressure. Peel and cut into pieces if necessary to fit the filling tube.
CARROTS, CUCUMBER, TOMATOES, CABBAGE	Prepare the vegetables and pack into the filling tube. Packing vertically will give shorter shreds than packing horizontally. Process using firm pressure.
CHEESE	Cut the cheese to fit the filling tube snugly process using light pressure on the pusher to prevent the cheese crumbling.

FINE GRATING DISC (C3)

CHOCOLATE	Break chocolate into pieces to fit the filling tube and process using firm pressure.
ONIONS	Peel the onions and chop into halves. Place onions in the filling tube, cut edge down. Process using firm pressure.
GARLIC	Peel and place minimum 250 g into the filling tube and process using firm pressure. To help wash the ingredients through, pour 1/4 cup olive oil.

SLICING DISC (C1)

ONIONS	Peel the onions and halve if to large to fit into the filling tube. Please them in the filling tube.
CARROTS, EGGPLANT, BANANAS, GREEN CUCUMBERS	For rings arrange foods vertically in the filling tube, cutting them so they are even in height. For slices arrange foods horizontally in the filling tube and process using firm pressure.
MUSHROOMS	Pack the mushrooms in the filling tube on their sides and process using firm pressure.
APPLES, PEARS BEANS, GREEN PEPPER	Peel if desired and quarter the fruit. Lie the quarters on their sides in the tube Cut into lengths, pack horizontally into the filling tube and process using firm pressure.
CHEESE	Cut the cheese into pieces large enough to just fit the filling tube. Process using light pressure on the filling tube to prevent cheese crumbling.
CABBAGE	Cut cabbage into wedges to fit filling tube and process using firm pressure.
LETTUCE	Separate the leaves of the lettuce, roll them firmly, pack into the filling tube and process using firm pressure.

RAW MEAT, FISH, CHICKEN	Trim fat and gistle of meat and cut to fit snugly in the filling tube Freeze until partly frozen and process using firm pressure.
SALAMI, SAUSAGE, COOKED MEAT	Pack the filling tube snugly placing meat in the filling tube vertically, process using firm pressure. Use sausage skins first.
POTATOES, CCELERAC	Peel them, cut into pieces if necessary to fit the filling tube and process using firm pressure.

CHIPPING DISC (C2)

POTATOES	Peel the potatoes, pack into the filling tube and process using firm pressure. This disc makes french fries from potatoes.
----------	--

JUICE EXTRACTOR (Figure 10)

- The juice extractor can be used to juice any kind of soft fruit or vegetable.
- Place the bowl over the drive shaft, locate on motor base and rotate the bowl anticlockwise until it locks into position place. (Figure 3)
- Place the juice extractor assembly on to the shaft into the center of the bowl ensuring central part is located over central drive shaft. Place juice extractor lid on top of the bowl ensuring that it is placed over the three locating slots at the top of the inside of the food processor bowl and rotate anticlockwise until it locks into place. (Figure 10)
- Food needs to be cut into suitable sizes, to insert into the filling tube before juicing. Peel citrus fruits, pineapples, melons, etc. Stone cherries, plums, apricots, peaches etc.
- Always switch on the appliance before you put the fruit or vegetable in the juice extractor.
- Switch off the appliance from time to time to remove pulp from the sieve and pulp collector bowl, if it starts to vibrate strongly.
- Speed 2 is recommended. Do not use speed 3.

PRESSING / CITRUS PRESS (Figure 8)

- Citrus Press is used for pressing the citrus fruits like lemons, oranges, grapefruits.
- Place the bowl over the drive shaft locate on motor base and rotate the bowl anticlockwise until it locks into position. (Figure 3)
- Place the citrus press filter into the bowl with the locking tab to the left of the handle and turn the filter anticlockwise to slot the tab into the catch on the handle. (Figure 8)
- Place the citrus cone onto the drive shaft.
- Slice citrus fruit in half and place over the cone, hold down and turn processor onto speed 1 until juice is extracted.

V. CLEANING AND MAINTENANCE

- Always switch off and unplug the food processor after use and before removing and cleaning attachments.
- Remove the bowl by turning clockwise.
- To make cleaning easier, rinse removable attachments straight after use, after first removing.
- Wash and dry the attachments and bowls. Avoid using scouring pads, harsh detergents and abrasives. Dry with a soft, clean cloth.
- Wipe the motor base 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 on the motor unit. Check that the lids are locked into position correctly. If the appliance still does not work then contact your local service agents.

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 Ausnutzung erzielen.

INHALT

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

I. SICHERHEITSGEL

- 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 Beachtung dieses 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 Gerät 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.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das sich drehende sich beschädigt ist.
- Lassen Sie den Blender nicht im leeren Zustand laufen Die trockene, dicke oder intensive Mischungen nicht mehr als 60 Sekunden und die sonstige Mischungen nicht mehr als 3 Minuten gemixt werden.
- 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 Zubehörfteilen oder Schneiden oder Mixerteilen fern.
- Lassen Sie Ihr Robot mit geschädigten 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 berechnete 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 den Stromkabel nicht neben dem Tisch oder dem Küchentisch.
- Bitte nehmen Sie die Zubehörfteile aus Ihrem Robot heraus, wenn Sie es reinigen.

- Bevor Sie Ihr Gerät einlassen, bitte schliessen Sie den Deckel des Behälters oder den Deckel der Fruchtresse sehr fest und sicher an. Bevor Sie Ihr Gerät anlaufen lassen, sichern Sie sich, dass der Deckel des Blenders und der Blenderbehälter selbst sich fest eingesetzt haben. (Bild 1)

- Überlasten Sie das Gerät nicht und überschreiten Sie die Maximumkapazitäten nicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Entsafter-Filter kaputt oder beschädigt ist

II. DARSTELLUNG DES GRÉATES

A. GEHÁUSE

- A1 - Kraftübertragungswelle
- A2 - Ein/Aus - Schalter
- 1 - Kleine Geschwindigkeit
- 2 - Mittlere Geschwindigkeit
- 3 - Höhere Geschwindigkeit
- 0 - Aus
- P - Schlágtätigkeit

- A3 - Gehäuse-Motorwelle
- A4 - Blender Welle
- A5 - Zubehórdeckel
- A6 - Diskgehäuse

B. BEHÁLTERGRUPPE

- B1 - Behälter
- B2 - Behälterdeckel
- B3 - Behälterdeckel-Schieber
- B4 - Zuführungsoffnung

C. HOBEL- UND SCHNITTMESSER

- C1 - Scheiberscheibe
- C2 - Schnitzelscheibe
- C3 - Feine Raspelscheibe
- C4 - Normale Raspelscheibe
- C5 - Grobe Raspelscheibe
- C6 - Scheibenhalter
- C7 - Spindel

D. PRESSE FÜR ZITRUSFRÜCHTE

- D1 - Presskugel
- D2 - Filter
- E. SPATEL
- F. SCHNEIDEN UND MIXER
- F1 - Schmittmesser - Metall
- F2 - Teigmixer - Kunststoff

G. BLENDER

- G1 - Deckelhalter
- G2 - Blender Behälterdeckel
- G3 - Blender Behälter

H. ENTSAFTER

- H1 - Schieber
- H2 - Deckel
- H3 - Filter
- H4 - Behälter für Reste

K. CREMEAUFSAZT

III. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Spannung: 220 - 230 V, 50-60 Hz.

Leistung: 800 watt

Behälterkapazität: 300 - 1200 g / 1500 ml.

Fruchtsaft-Kapazität: 600 ml.

Kapazität für Zitrusfrüchte: 1500 ml.

Blender Kapazität: 1000 ml.

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

Mit dem Ein/Aus-Schalter, können Sie die Drehzahl Ihres Robots regeln. In erforderlichen Fällen mit dem Pulse-Schalter können Sie die Geschwindigkeit Ihres Robots regeln (Bild 2). Das Zeichen 1--> 2 zeigt an dass das Robot zuerst in der Position 1 und dann in der Position 2 eingesetzt wird.

IV. ANWENDUNG

MIXEN / KNETEN (Sieh - Bild 4)

- Bis zu 1000 gr. kann eine Suppe, unter Verwendung von Teigschnittschiene oder Teigmixer gemixt oder gemischt werden.
- Setzen Sie den Behälter auf die Kraftübertragungswelle und drehen Sie es in umgekehrten Uhrzeigersinn bis es schliesst. (Bild 3)
- Setzen Sie das Schmittmesser oder Teigmixer auf die Kraftübertragungswelle. Füllen Sie Ihre Materialien in den Behälter. (Bild 4)
- Setzen Sie den Behälterdeckel auf. Drehen Sie den Deckel solange in umgekehrte Richtung des Uhrzeigers bis sie an die Schliesspunkte an der Gehäuse des Robots und an Behältergriff einrastet. (Bild 5)
- Beim Mischen von Teig giessen Sie am Anfang kein Wasser ein. Beim Mixen von Teig giessen Sie sehr langsam Wasser durch den Deckel ein. Wenn Wasser besprizt wird, schalten Sie es nicht aus nur, stoppen Sie das Wassereingabe. Nach dem die Mixture sehr genau gemischt ist giessen Sie wieder sehr langsam das Wasser ein.
- Die Arten der Lebensmittel, die Sie auf diese Art und Weise vorbereiten können sind in der Tabelle 1 angegeben.

Schnittmesser (F1)

Vorbereitete Lebensmittel	Menge	Stand der Schalter	Tabelle 1 Dauer
Soup	1000 ml.	1 --> 3	20 sc.

Teigmixer (F2)

Vorbereitete Lebensmittel	Menge	Stand der Schalter	Dauer
Kreppentwig	1000 gr.	3	20 sc.
Keks/Brotteig	1000 gr.	3	20 sc.
Kuchen / Pastete Teig	1000 gr.	3	20 sc.

ZERSCHNEIDUNG (Sieh. Bild 4)

- Die Zerschneidung wird mit dem Schmittmesser vorgenommen.
- Den Behälter setzen Sie bitte auf die Kraftübertragungswelle auf dem Gehäuse und durch Drehen entgegen der Uhrzeigersinn lassen Sie es schliessen. (Bild 3)
- Setzen Sie das Schmittmesser auf die Kraftübertragungswelle in der Mitte des Behälters. Füllen Sie Ihre Artikel in den Behälter ein. Bevor Sie Ihre Artikel in den Behälter einsetzen, zerleimen Sie die grosse Stücke in die kleinere Stücke. Wenn Sie Fleisch zerschneiden möchten, verwenden Sie nur Fleisch ohne Knochen. (Bild 4)
- Setzen Sie den Behälterdeckel auf. Drehen Sie den Deckel solange in umgekehrte Richtung des Uhrzeigers bis sie an die Schliesspunkte an der Gehäuse des Robots und an Behältergriff einrastet. (Bild 5)
- Die Arten der Lebensmittel, die Sie auf diese Art und Weise vorbereiten können sind in der Tabelle 2 angegeben.

Schneidmesser (F1)

Vorbereitete Lebensmittel	Menge	Stand der Schalter	Tabelle 2 Dauer
Gemüse	600 gr.	2	10 sc.
Rübbe	600 gr.	2	30 sc.
Tomaten	600 gr.	2	20 sc.
Zwiebel, Knoblauch	500 gr.	PULSE	5 sc.
Kraut, Petersilie	100 gr.	PULSE	5 sc.
Nüsse, Haselnüsse	500 gr.	2	5 sc.
Käse	300 gr.	PULSE, 2	10 sc.
Salami, Würstchen	500 gr.	PULSE, 2	10 sc.
Fleisch, Fisch, Huhn	500 gr.	PULSE, 2	20 sc.
Tiefgefrorene Obst	1000 gr.	2	20 sc.

FLÜSSIGWERDEN / VORBEREITUNG VON BREI (Sieh - Bild 12)

- Flüssigwerden und Vorbereitung von Brei wird mit Blender durchgeführt.
- Grundbehälter und Behälterdeckel müssen eingesetzt und eingerastet sein bevor Blender in Einsatz genommen wird Es werden in den Behälter keine Schneiden oder keine weitere

Satın almış olduğunuz cihaz, 28.11.2013 tarihli, 28835 sayılı Resmî 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 cihazı kullanırken aşağıdaki şartları göz önünde bulundurmanız, cihazınızın garanti kapsamında kalmasını sağlar.

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,
 - d. 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 da 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 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, 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 bildirim tarihi, 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 tamamlanıncaya 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 kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasında 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 verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

İMALATÇI ve İTHALATÇI FIRMA :

Ünvanı : SENUR ELEKTRİK MOTORLARI SAN. VE TİC. A.Ş.
Merkez Adresi : Cihangir Mah. Dolun 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 : 103 / Prokit 444 Plus
Menşei : Türkiye

Teslim Tarihi ve Yeri

Tarih / İmza / Kaşe

Ürün Kodu / Haftası / Seri No

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