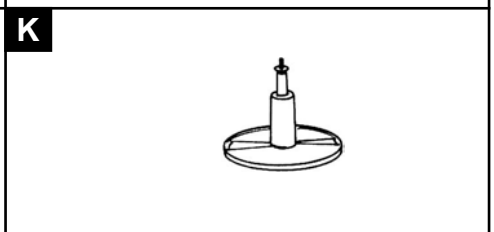
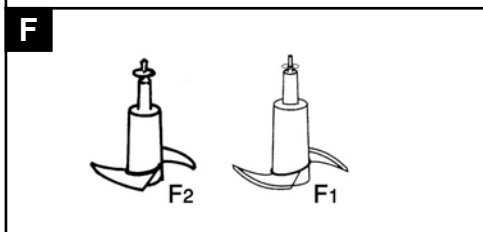
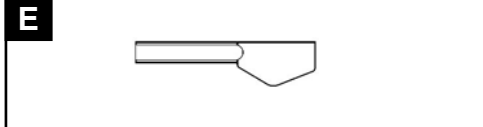
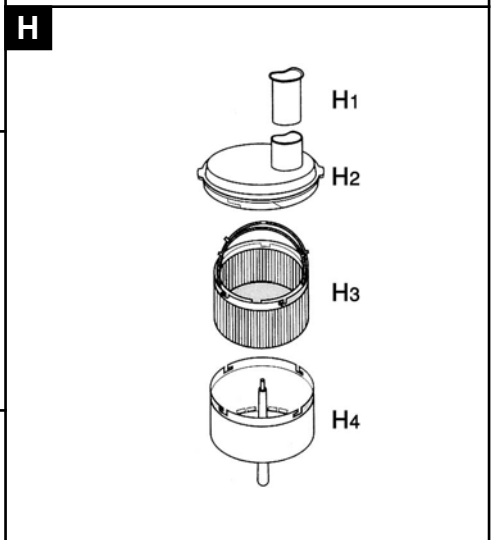
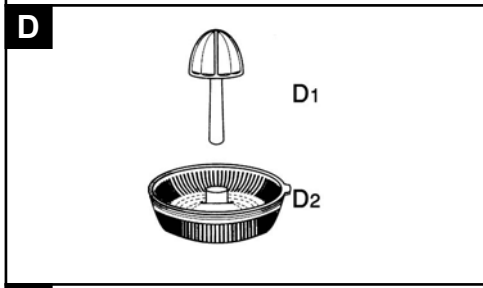
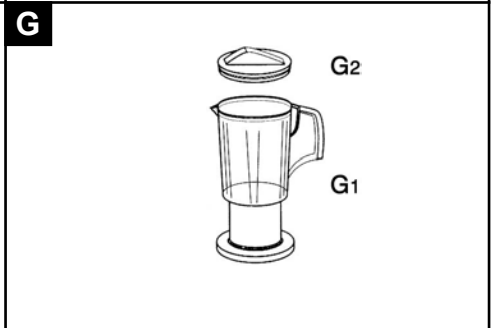
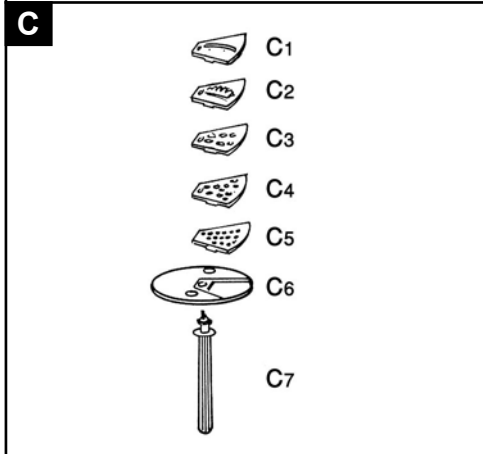
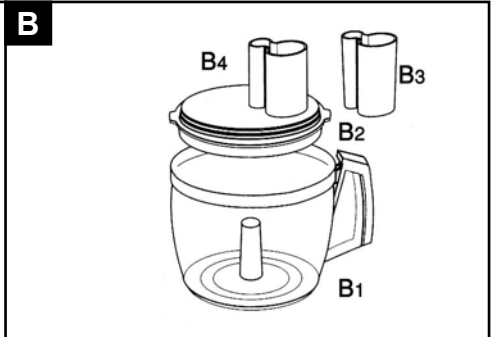
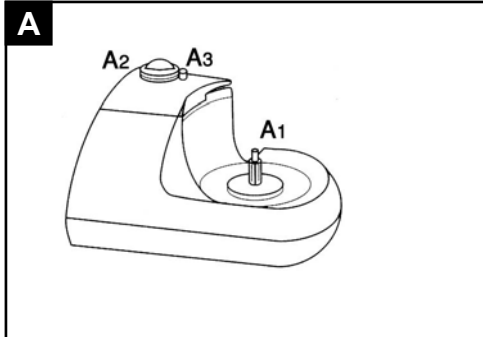


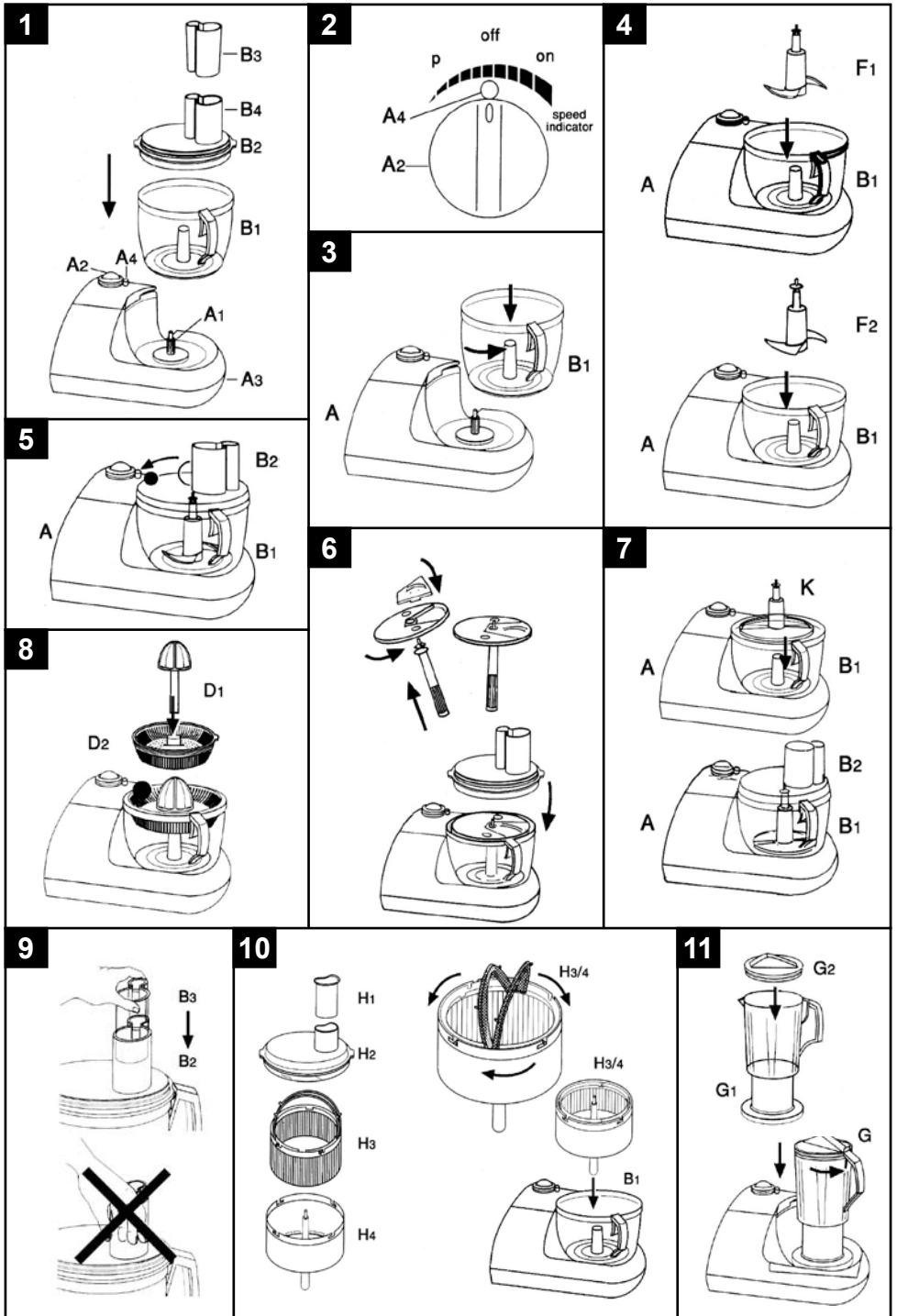
# arnica

*Prokit 555*



**Instruction Manual  
Kullanma Kılavuzu**





# MUTFAK ROBOTU

## 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.
- Bıçaklar çok keskin olduğu için dikkatli tutunuz.
- 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 çıkartırken veya bakım ve temizlik yapmadan önce fişi prizden çıkarınız.
- Hareketli parçalara dokunmayınız. Yaralanma ve robotunuzun hasar görme riskini azaltmak için, robotunuz çalışırken ellerinizi, elbiselerinizi, saçlarınızı sıyrıcıyı ve diğer aksesuarları bıçak ve çirpıcılardan 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. 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 kablolarını masanın ya da tezgahın kenarına asmayınız.
- Temizlik yaparken aksesuarları robotunuzdan çıkarınız.
- Daima cihazınızı çalıştırmadan önce hazne kapağının ya da katı meyve sıkacağı kapağının emniyetli bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz. Cihazınızı çalıştırmadan önce blender haznesinin ya da blender yuva kapağının yerine oturup kilitlendiğinden emin olunuz. (Resim 1)
- Cihazınızı aşırı yüklemeyiniz ya da maksimum kapasitesini aşmayınız.

### II. TANIMLAR

#### A GÖVDE

A1 - Güç Aktarma Mili

- A2 - Açma / Kapama Düğmesi  
On (min, 2, 4, 6, 8)  
Off  
P - Darbeli Çalıştırma  
A3 - Gövde - Motor Yuvası  
A4 - Hız Ayar Düğmesi

### B HAZNE GRUBU

- B1 - Hazne  
B2 - Hazne Kapağı  
B3 - Hazne Kapak İtici  
B4 - Besleme Ağızı

### C RENDELEME, DİLİMLEME BIÇAKLARI

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

### D NARENÇİYE SIKACAĞI

- D1 - Sıkma Topu  
D2 - Süzgeç

### E SİYİRCİ

### F BIÇAKLAR VE KARIŞTICILAR

- F1 - Doğrama Bıçağı – Metal  
F2 - Hamur Karıştırıcı – Plastik

### G BLENDER

- G1 - Blender Hazne  
G2 - Blender Hazne Kapağı

### H KATI MEYVE SIKACAĞI

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

### K KREMA APARATI

### III. TEKNİK ÖZELLİKLER

Voltaj	: 220 - 230 V, 50 Hz.
Güç	: 600 watt
Hazne Kapasitesi	: 300 - 1200 g / 1500 ml.
Meyve Suyu Kapasitesi	: 600 ml.
Narenciye Suyu Kapasitesi	: 1500 ml.
Blender Kapasitesi	: 1000 ml.
Kullanım Ömrü	: 7 Yıl

Açma/Kapama düğmesiyle cihazınızı çalıştırmadan önce hız ayarı düğmesini kullanarak robotunuzun devir hızını ayarlayabilirsiniz. Gerekli durumlarda darbeli çalıştırma (Pulse) düğmesiyle robotunuzun

hızını kontrol edebilirsiniz. (Resim 2). Tablolarda verilen 2 --> 8 işareti gibi robotun önce kısa bir süre "2" konumunda çalıştırılacağını daha sonra "8" konumuna geçirileceğini belirtmektedir.

#### IV. KULLANIM

##### KARIŞTIRMA / YOĞURMA (Bkz. Resim 4)

- 1000 gr. a kadar çorba ve hamur Doğrama 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 kilitletmesini sağlayınız. (Resim 3)
- Doğrama Bıçağını ya da Hamur Karıştırıcıyı haznenin ortasındaki Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz. Haznenin içerisine malzemenizi boşaltınız. (Resim 4)
- Hazne Kapağını takınız. Kapağı, kapağın 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 üzerinden yavaş yavaş dökünüz. Eğer sıvı sıçrattıysa, dökmeyi durdurunuz ancak cihazınızı durdurmuyunuz. Hazne içindeki karışımın iyice karışmasını bekledikten sonra geri kalan suyu yavaş yavaş dökünüz.
- Bu işlemde hazırlayabileceğiniz yiyecek çeşitleri Tablo 1'de sunulmuştur.

##### Doğrama Bıçağı (D1)

Hazırlanan Yiyecek	Miktarı	Düğme Konumu	Süre
Çorba	1000 ml.	2 --> 6	20 sn.

Tablo 1

##### Hamur Karıştırıcı (D2)

Hazırlanan Yiyecek	Miktarı	Düğme Konumu	Süre
Krep Hamuru	1000 gr.	4	20 sn.
Kek / Ekmek Hamuru	1000 gr.	4	2 dk.
Pasta / Poğça Hamuru	1000 gr.	8	2 dk.

##### 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 kilitletmesini sağlayınız. (Resim 3)
- Doğrama Bıçağını haznenin ortasındaki Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz. Haznenin içerisine malzemenizi boşaltınız. Malzemelerinizi hazneye koymadan önce büyük olanları küçük parçalara ayırınız. Eğer et doğrayacaksanız yalnızca kemiksiz et kullanınız. (Resim 4)
- Hazne Kapağını takınız. Kapağı, 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 (D1)

Hazırlanan Yiyecek	Miktarı	Düğme Konumu	Süre
Sebze	600 gr.	6	10 sn.
Havuç	600 gr.	8	30 sn.

Tablo 2

Domates	600 gr.	4	20 sn.
Soğan, sarımsak	500 gr.	PULSE	5 sn.
Maydanoz	100 gr.	PULSE	5 sn.
Fındık, ceviz	500 gr.	6	5 sn.
Peynir	300 gr.	PULSE	10 sn.
Salam, sosis	500 gr.	PULSE	10 sn.
Et, balık, tavuk	500 gr.	PULSE, 8	20 sn.
Dondurulmuş meyve	1000 gr.	8	20 sn.

##### SIVILAŞTIRMA / PÜRE YAPMA (Bkz. Resim 12)

- Sivilaştırma ve püre haline getirme işlemi Blender ile yapılır.
- Blender haznesini gövde üzerindeki Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz ve saat yönünün ters istikametinde çevirerek kilitletmesini sağlayınız. (Resim 11)
- Malzemelerinizi Blender Haznesi içine koyunuz.
- Blender Hazne Kapağını yerleştiriniz ve saat yönünün ters istikametinde çevirerek kilitletiniz. (Resim 11)
- Kullanımdan sonra daima Blender Haznesini çıkarınız. Blender Haznesini sapından tutarak saat yönünde çevirerek çıkartınız.
- Bu işlemde hazırlayabileceğiniz yiyecek çeşitleri Tablo 3'de sunulmuştur.

##### Blender

Tablo 3

KOKTEYL, MUZLU SÜT, LİMONATA, AYRAN	Hazneyi en az 1/4 kadar doldurunuz. Ancak karıştırma sonucu ortaya çıkacak köpük için de yer bırakınız. İşlemi "8" hız konumunda yapınız.
KAHVE ÖĞÜTME	Karıştırılarak yapılan kahve ve süzme kahve için kahve tanelerini ince şekilde öğütebilirsiniz. Her seferinde 1/4 bardak kahve öğütünüz. İşlemi "8" hız konumunda yapınız.
BUZ	Buz kırmak için, bir bardak buz ve 1/4 bardak suyu hazneye koyunuz ve P-Darbeli çalıştırma yaptırarak çalıştırınız. 15 sn. sonra işlem tamamdır.
ÇORBA, SOS	Püre haline getirme ve karıştırma için 1000 ml'den daha az karışımı hazneye yerleştiriniz. "8" hız konumunda istenen 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. Karıştırma işlemi "2" hız konumunda yapınız.
KREM ŞANTI	Bir bardak toz krem şanti ile şeker ve vanilyasını hazneye dökünüz. Karışımı koyulaşmaya kadar çalıştırınız.
PIŞMIŞ BEZELYE, FASULYE, PATATES	Püre yapmak istediğiniz pişmiş sebzelerinizi Blender haznesine yerleştiriniz. Gerek duyarsanız çok az sütle ya da su katarak çok iyi bir karışım yapabilirsiniz. İşlemi "4" hız konumunda yapınız.
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. İşlemi "6" hız konumunda yapınız.

## 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 kilitlemesini sağlayınız. (Resim 3)
- Krema Aparatını haznenin ortasındaki Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz. Haznenin içerisine malzemenizi boşaltınız. (Resim 7)
- Hazne Kapağını takınız. Kapağı, 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.	2	15 sn.
Sos	600 ml.	4	20 sn.
Yumurta	10 ad.	2 --> 6	5 sn.
Dondurma	500 gr.	6	20 sn.
Krem şanti	500 gr.	2 --> 6	20 sn.
Limonata, ayran	700 ml.	8	10 sn.
Kek hamuru	500 gr.	2 --> 6	2 dk

## RENDELEME / DİLİMLEME / PARMAK 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 kilitlemesini sağlayınız. (Resim 3)
- Önce seçtiğiniz rende ya da dilimleme bıçağını Taşıyıcı Diske (C5) "PUSH" yazılı yerden basarak yerleştiriniz. Bu amaçla rendeleri "PUSH" yazısı üste gelecek şekilde disk tutucu yuvasına yerleştiriniz ve "PUSH" yazısının olduğu yere yumuşakça basarak kilitleyiniz. (Resim 6)
- Hazne Kapağını takınız. Kapağı, kapağın kilitleme çıkıntılarının 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)
- Rendeleme işlemleri için "6" hız konumu ve dilimleme ile parmak patates yapma işlemleri için de "4" hız konumu uygundur.
- Bu işlemde hazırlayabileceğiniz yiyecek çeşitleri Tablo 5'de sunulmuştur.

### Kalın ve Normal Rende (C5, C4)

Çikolata	Süre
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 yerleştiriniz. Sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz. Sarımsağın kolayca rende olması için 1/4 kap sıvı yağ koyabilirsiniz.

### İnce Rende (C3)

SOĞAN, 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.
PEYİNİR	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)

SOĞAN	Soğanları soyunuz, besleme ağzına uyacak şekilde büyüklerini yarıya bölünüz. Besleme ağzına yerleştiriniz.
HAVUÇ, PATLICAN, MUZ, SALATALIK	Yuvarlak dilimler halinde doğramak için besleme ağzından dik olarak yerleştiriniz, besleme ağı boyundan 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.
FASULYE, 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 kıvırdıkları temizleyiniz. Besleme ağzına sığacak ve uyacak şekilde kesip biçimlendiriniz. Kısmi donacak şekilde dondurucuya koyunuz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.

SALAM, SOSIS, SUCUK, PİŞMİŞ 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.

#### **Patates Dilimleme Bıçağı (C4)**

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

#### **KATI MEYVE SUYU ÇIKARMA (Bkz. Resim 7)**

- 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 Kapağını, kapağın kilitleme çıkıntılarının 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.
- Eğer cihazınız kuvvetle sarsılmaya başlarsa, zaman zaman cihazınızı durdurun ve filtre ile posa kabını temizleyiniz.
- Hız Ayar Düğmesinin "6" konumu en uygun hız konumudur.

#### **NARENCİYE SUYU ÇIKARMA (Bkz. Resim 10)**

- 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.
- Sıkma topunu üzerine yerleştiriniz.
- Meyveleri ortasından ikiye böldükten sonra, cihaz çalışırken sıkma topu üzerine koyup, suyu tamamen çıkıncaya kadar bastırarak tutunuz. Yanlızca "min" 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 kurulayınız.
- 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 şebekede 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.

#### **DİKKAT**

- **Garanti belgesini satış tarihinden itibaren muhakkak yetkili satıcı tarafından tastik ettiriniz ( Unvan kaşesi ve satış tarihi ).**
- **Herhangi bir arıza durumunda Arnica Yetkili Servisimize şahsen başvurunuz .**

# 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.
- Blades are sharp; handle carefully.
- 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 malfunctions, or is dropped or damaged any manner. Return appliance to the nearest authorised 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 exceed maximum capacity.

## II. INTRODUCE THE APPLIANCE

### A. MAIN BODY

- A1. Drive Shaft
- A2. On/Off switch
  - On (min, 2, 4, 6, 8)

- Off
- P- Pulse
- A3. Motor base
- A4. Speed Selector

### 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. Coarse grating disc
- C4. Medium grating disc
- C5. Fine 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 goblet / jar / jug
- G2. Blender lid

### H. JUICE EXTRACTOR

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

### K. KREAM ATTACHMENT

## III. TECHNICAL FEATURES

Voltage	: 220-230 V, 50-60 Hz.
IEC Power	: 600 W
Bowl Capacity	: 300 g - 1200 g. / 1500 ml.
Juice Extractor	: 600 ml.
Blender Capacity	: 1000 ml.
Citrus Press Capacity	: 1500 ml.
Used Year	: 7 Year

Operating the appliance first arrange the required speed using speed selector and than turn the On/Off switch to "On" position. For setting the correct speed, turn the speed selector to speed "min", "2", "4", "6" or "8". Pulse function remains on as long as the switch is held in the "P" pulse position. To stop the appliance return the On/Off switch



to “Off” position. (Figure 2) At the application and procedure tables you can see like 2 --> 8 sign for speed setting. That means, first place the speed selector “2” position and than change position to “8”.

#### 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 centre 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 splashes 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 is mentioned in the Table 1.

##### CHOPPING BLADE (F1)

Table 1

Ingredient	Quantity	Speed Setting	Work Time
Soup	1000 ml.	2 --> 6	20 sc.

##### KNEADING BLADE (D2)

Ingredient	Quantity	Speed Setting	Work Time
Sweet Dough	1000 gr.	4	20 sc.
Cake / Bread Dough	1000 gr.	4	2 min.
Pie / Pastry Dough	1000 gr.	8	2 min.

##### 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 centre 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 is mentioned in the Table 2.

##### CHOPPING BLADE (D1)

Table 2

Ingredient	Quantity	Speed Setting	Work Time
Vegetables	600 gr.	6	10 sc.
Corrots	600 gr.	8	30 sc.
Tomatoes	600 gr.	4	20 sc.
Onion, Garlic	500 gr.	PULSE	5 sc.
Herb, Parsley	100 gr.	PULSE	5 sc.
Nut, Walnut	500 gr.	6	5 sc.
Cheese	300 gr.	PULSE	10 sc.
Salami, Hot dog	500 gr.	PULSE	10 sc.
Meat, Fish, Poultry	500 gr.	PULSE, 8	20 sc.

Frozen Fruit 1000 gr. 8 20 sc.  
**BLENDING / PUREEING (Figure 12)**

- Blender is used for blending or pureeing process.
- Place the blender jug over drive shaft, locate on motor base and rotate the jug anticlockwise until it locks into position. (Figure 11)
- 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 11)
- After use, always remove jug from base. 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. Process using speed 8.
GROUND COFFEE	Coffee beans can be ground finely enough for infusion or for a percolator. Blend 1/4 cup beans at a time. Process using speed 8.
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 8, 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 using speed 4.
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. Process using speed 4
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. Process using speed 6

##### 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 centre 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 is mentioned in the Table 4.

##### CREAM ATTACHMENT

Table 4

Ingredient	Quantity	Speed Setting	Work Time
Mayonnaise	600 ml.	2	15 sc.
Souces	600 ml.	4	20 sc.

Egg	10 ea.	2 --> 6	5 sc.
Icecream	500 gr.	6	20 sc.
Whipping Cream	500 gr.	2 --> 6	20 sc.
Lemonade, Buttermilk	700 ml.	8	10 sc.
Sweet Dough	700 gr.	2 --> 6	2 min.

### GRATING / SLICING / CHIPPING (Figure 6)

- Disc sets are used for grating, slicing and shipping 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 centre 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)
- For grating process speed 6 and for slicing and chipping process speed 4 is recommended.
- 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 (C4)

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.
CARLIC	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, 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	Peel if desired and quarter the fruit. Lie the quarters on their sides in the tube
BEANS, GREEN PEPPER	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 gristle 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. For sausage skins first.
POTATOES, CELERIAC	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 centre 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 6 is recommended.

### ***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 into 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 "min" 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.

## GARANTİ BELGESİ

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 Kanununun 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 Kanununun 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 indirimini 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 arzanan yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arzasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanmaya 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 kullanılmasını ile ilgili olarak çıkabilecek uyumsuzluklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

İMALATÇI / 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 YETKİLİSİ

İmzası - Kaşesi :



Üretim No / Haftası / Seri No

MALIN

Cinsi : Mutfak Robotu  
 Markası : Arnica  
 Modeli : Prokit 555  
 Menşei : Türkiye  
 Teslim Tarihi ve Yeri :

SATICI FIRMANIN

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

Tarih / İmza / Kaşe