



## *cam kaplı mutfak robotu kullanma kılavuzu*

*K 1191*

### **Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!**

Değerli Müşterimiz,

Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrolünden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz.

Bunun için, bu kılavuzun tamamını ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.

### **Bu kullanma kılavuzu...**

Makinenizi hızlı ve güvenli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olacaktır.

- Makinenizi kullanmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyun.
- Özellikle güvenlikle ilgili bilgilere uyun.
- Daha sonra da ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayın.
- Ayrıca makineyle birlikte ilave olarak verilen diğer belgeleri de okuyun.

Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde vurgulanmıştır.

Bu ürün, çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

EEE Yönetmeliğine Uygundur.



## İçindekiler

<b>1 Güvenlik Uyarıları</b>	<b>2-3</b>
<b>2 Cihazın Teknik Özellikleri</b>	<b>4-5</b>
<b>3 Cihazın Kullanılması</b>	<b>5-14</b>
<b>4 Bakım ve Temizlik</b>	<b>15</b>
<b>5 Tüketici Hizmetleri</b>	<b>16</b>

## 1 Güvenlik Uyarıları

- Herhangi bir işlem yapmadan önce bu kullanma klavuzunun tamamını okuyunuz.
- Robotunuz 220-240 volta göre ayarlıdır. Fişi prize takmadan önce şebeke voltajının uygunluğundan emin olunuz.
- İlk kullanımdan önce temizlik bölümünü okuyarak aksesuarları temizleyiniz.
- Robotunuz yalnızca kendisi ile birlikte size sunulan aksesuarlara uyumludur, kesinlikle diğer robotların aksesuarları ile çalıştırmayınız.
- Robotunuzun hiç bir aksesuarını içine malzeme koymadan boş olarak çalıştırmayınız.
- Rende ve özellikle bıçak aksesuarları keskin olduğundan, ambalajından çıkartırken, temizlik yaparken, kullanımdan önce ve sonra taşırken plastik kısımdan tutunuz.
- Parçalayıcı bıçakları kullanmadığınız zaman plastik kılıflarına yerleştirip saklayınız.
- Robotunuzun hareketli dönen kısımlarına çalışma esnasında kesinlikle el sürmeyiniz.
- Rendeleri kullanırken, itici parçaları kullanınız. Bu işlemi kesinlikle el ile yapmayınız.
- Robotunuzun bazı kısımlarını sökerek herhangi bir temizlik ve bakım yapmak istediğinizde, mutlaka fişin prizden çekili olmasına dikkat ediniz.
- Cam kap ve cam sürühi kap

ile kesinlikle gazlı ocak, elektrikli ocak üzerinde pişirme yapmayınız. Dip kısımdaki milleri hasarlanarak yerinden çıkabilir. Bu kabları gazlı ve elektrikli fırınlarda, pişirmek için kullanmayınız, sadece mikrodalga fırınlarda kullanabilirsiniz.

- Rendelerinizi kullanmadığınız zaman, bakım ve temizlik bölümünde anlatıldığı gibi, saklama çekmeceğinde harflerinin gösterildiği yerlere yerleştirip saklayınız, rendeler uygun yerleştirilmediğinde saklama çekmeceği tam kapanmayabilir. (Sayfa 14 - Resim 33)
- Robotunuzu kullanmadığınız zamanlar, çocukların erişemeyeceği yerlerde muhafaza ediniz. Robotunuzla çocukların oynamasına müsaade etmeyiniz.
- Besleme kablosu hasar görürse bu kablo yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.
- Ürününüz, fiziksel (görsel, işitsel) veya zihinsel engelliler, çocuklar ve deneyim, bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, kullanılmamalıdır.

Çocuklar ürün kullanılırken gözetim altında bulundurulmalı ve çocukların ürün ile oynamadıklarından emin olunmalıdır.

### Dikkat!

Ürününüz aşırı zorlama veya yanlış kullanım sonucu hasarlanmaya karşı, özel bir güvenlik sistemi ile

donatılmıştır.

Güvenlik sistemi ürününüzde aşırı zorlanma veya aşırı ısınma hissettiğinde, cihazınızı kalıcı hasarlardan korumak amacıyla otomatik olarak elektriği kesmektedir. Çalışma sırasında güvenlik sistemi devreye girerek motoru durdurursa aşağıdaki işlemleri sırası ile yapınız. 1- Hız kademe ayarını "0" (off) konumuna getiriniz.

2-Robotun fişini prizden çıkartınız.

3- Cam kabı veya cam sürahi kabını yerinden çıkarıp içini boşaltınız. Bıçakları veya diğer aksesuarları bloke eden gıdaları temizleyiniz ve temizlendiklerinden emin olunuz.

4- Robotunuzun en az 30 dakika soğumasını bekleyiniz.

5- Bekleme süresinin bitiminde cam kabı veya cam sürahiyi yerine yerleştiriniz, robot fişini prize takınız.

6- Robotunuzu kılavuzda verilen tariflere uyarak kullanmaya devam ediniz. Eğer robot yine çalışmıyor ise yeterli soğutmayı sağlamak için ürünü ilave 30 dakika daha bekletin. Bu zaman bitiminde 5. ve 6. adımları tekrar edin.

#### **Dikkat!**

Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilmiş olan "çalışma hız kademeleri" ve bilgileri laboratuvarımızda yapılmış olan deneylerle saptanmıştır. Ancak kullanım sırasındaki olası voltaj değişimleri ve farklı malzeme (yağlı ve sinirli et v.s.) kullanımlarının yol açabileceği

durumlarda kullanma klavuzunda belirtilen hız konumlarından, hız kademelerini aşmamak şartı ile en uygun çalışma koşullarını tecrübe ile kendiniz oluşturabilirsiniz. Robotunuzun iki farklı işlev ve boyutta cam kabı ve bunlar ile birlikte verilmiş çeşitli aksesuarları, parçalama, rendeleme, karıştırma gibi bir aile mutfağında yapılacak işlemlerin tamamını içermektedir.

#### **Dikkat!**

İlk birkaç çalıştırmada motordan gelecek koku normaldir.

#### **Dikkat!**

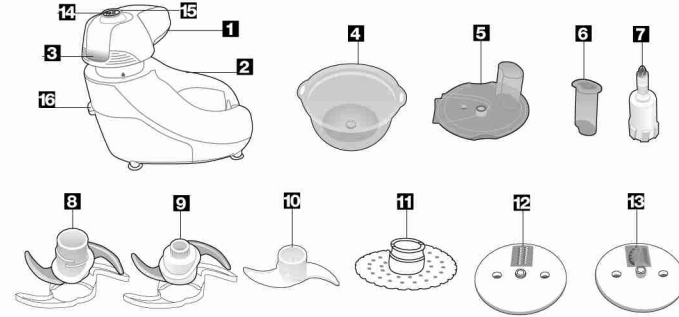
Aksesuarları değiştirmeden önce veya kullanım esnasında hareket eden bölümlere yaklaşımadan önce cihazınızın hız ayar düğmesini "0" off konumuna alınız ve üzerinden elinizi çekip motorun tamamen durmasını bekleyiniz ve fişini prizden çekiniz.

Cihazınızı çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunun garanti ile ilgili bölümü dahil tamamını dikkatlice okuyunuz.

Fatura aslını veya fotokopisini ilerde garanti konusunda olabilecek ihtiyaç için saklayınız.

Bu cihaz ev içinde kullanılmak üzere üretilmiştir.

## **2 Cihazın Teknik Özellikleri**



- 1 Döner kafa
- 2 Robot gövdesi
- 3 Kilit açma düğmesi
- 4 Cam kap
- 5 Cam kap kapağı
- 6 Cam kap gıda iticisi
- 7 Aksesuar taşıyıcı mili
- 8 Cam kap alt bıçağı ve emniyet kılıfı
- 9 Cam kap üst bıçağı ve emniyet kılıfı
- 10 Hamur karıştırıcı
- 11 Çırpıcı
- 12 Rende taşıyıcı disk
- 13 Büyük parmak patates rende taşıyıcı disk
- 14 Pulse düğmesi
- 15 Hız ayar düğmesi
- 16 Rende saklama çekmecesini

**Gerilim :** 220-240 V~50/60 Hz

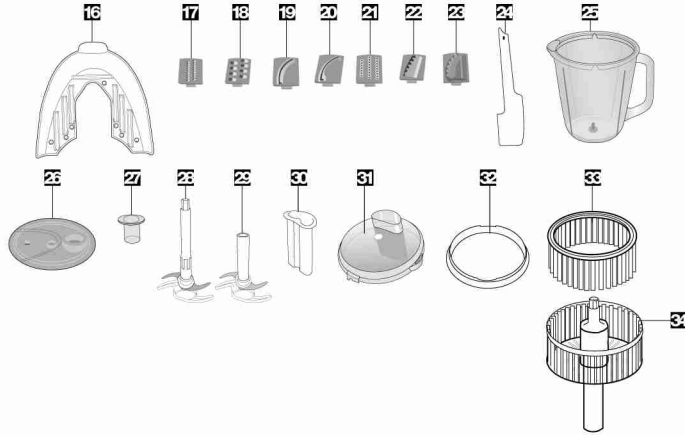
**Güç :** 1000 W max.

**İzolasyon sınıfı :** □

**Ağırlık :** 8370 gr.

**Boyutlar :** 340 x 240 x 315 mm.

Ürününüz üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.



- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 17 İnce rende (A)                   | 27 Cam sùrahi kapağı tıpası                |
| 18 Kalın rende (B)                  | 28 Cam sùrahi alt bıçağı ve emniyet kılıfı |
| 19 Kalın dilimleme rendesi (C)      | 29 Cam sùrahi üst bıçağı ve emniyet kılıfı |
| 20 İnce dilimleme rendesi (D)       | 30 İtici                                   |
| 21 Peynir rendesi (E)               | 31 İtici ara kapak                         |
| 22 Küçük parmak patates rendesi (F) | 32 Duple kapak sızdırmazlık contası        |
| 23 Büyük parmak patates rendesi (G) | 33 Sert meyve sıkacağı üst filtre          |
| 24 Plastik spatula                  | 34 Sert meyve sıkacağı alt filtre          |
| 25 Cam sùrahi                       |  |
| 26 Cam sùrahi kapağı                |  |

### 3 Cihazın Kullanılması

#### Cam Kapta Yapılan İşlemler:

##### 1. Parçalama/Doğrama İşlemi:

Cam kabta çalışan aksesuarlar; Parçalayıcı bıçak; bu bıçak ile kırmızı veya beyaz et parçalama, soğan, maydanoz gibi sebzelerin kıyılıp hazırlanmasını yapabilirsiniz. Hazırlayacağınız malzemenin hacmi fazla ise (maydanoz vs.)

üst bıçağıda yerine takarak iki bıçağı aynı anda kullanabilirsiniz. Küçük ve az miktardaki soğan ve benzeri sebzeleri, pulse düğmesini kullanarak cam kap yerine cam sùrahide yapmanızı öneririz.

#### Dikkat!

Bıçaklar keskindir. Bıçak kullanma

5

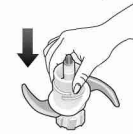


talimatlarına uyunuz.

#### Parçalayıcı Bıçakların

##### Kullanımı:

Alt bıçağı ve üst bıçağı aksesuar taşıyıcı mili üzerine dikkatlice oturtunuz, milin üst kısmından tutarak bıçakları cam kap içine oturtunuz (aksesuar taşıyıcı mili altındaki delik kısmın camın içindeki mile oturmalıdır.) (Resim 1-2-3) Parçalamak istediğiniz malzemeyi bu kılavuzda size verilmiş gramaj veya miktarlara uyararak (sayfa 12) bıçakların üzerine koyunuz.



(Resim 1)



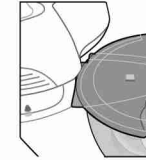
(Resim 2)



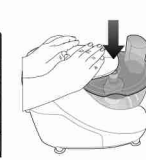
(Resim 3)

Cam kabın kapağını, kapak üzerindeki kulakları içine alacak şekilde yerine yerleştiriniz ve kabı ilişikteki resimlere bakarak robattaki yerine oturtunuz (Resim 4). Hız kademe ayarını "0" (off) konumuna alarak, iki eliniz ile döner kafayı, cam kap üzerine gelecek şekilde saat yönünde çeviriniz ve kilitleme sesini duyuncaya kadar aşağıya bastırınız, kilitlediğinden emin

olunuz (Resim 5). Cam kap gıda iticisini yerine koyunuz ve işlem sırasında gerekiyor ise bu iticiyi kullanınız, yerine başka bir itici v.s kullanmayınız (Resim 6).



(Resim 4)



(Resim 5)



(Resim 6)

Hız ayar düğmesini çevirerek hız kademesini seçiniz (hızlar 1 ve max) veya pulse düğmesine basarak işlemleri yapınız (Resim 7).



(Resim 7)



(Resim 7)

Pulse düğmesine kesik kesik basıldığında parçalanacak olan gıdalar daha iyi parçalanacaktır. Parçalamalarda pulse yapılması tavsiye olunur. İşlemin bitiminde hız ayar düğmesini "0" (off) konumuna getiriniz, çalışma duracaktır.

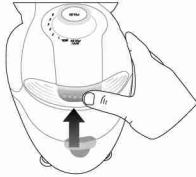
6



Bıçakların tamamen durduğuna emin olduktan sonra, kilit açma düğmesine basarak döner kafanın açılmasını sağlayınız (Resim 8).

#### **Dikkat!**

Kilit açma düğmesine bastığınızda kafa yukarıya sola doğru dönerek kalacaktır.



(Resim 8)

Cam kabı dışarıya alarak, cam kap kapağını çıkartıp bıçağı veya bıçakları aksesuar taşıyıcı milinin üstündeki metal kısımdan tutarak dışarıya alınız. Cam kabı boşaltınız, kabın içinde kalanları temizlemek için plastik spatulayı kullanınız. Temizlik bölümündeki talimatlara uyarak kirlenen parçaları temizleyiniz. Temizlenen bıçakları emniyet kılıflarının içine koyarak muhafaza ediniz.

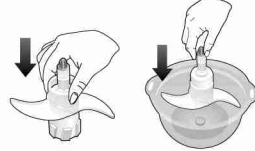
#### **Dikkat!**

Cam kabı bulaşık makinelerinin sadece üst rafında yıkayabilirsiniz.

#### **2. Hamur Karıştırma İşlemi:**

Aksesuar taşıyıcı miline hamur karıştırıcıyı oturtunuz (Resim 9). Milin üst kısmındaki metal kısımdan tutarak camın içindeki

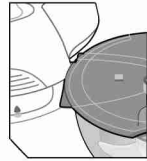
mile yerleştiriniz (Resim 10).



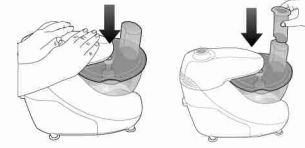
(Resim 9)

(Resim 10)

Cam kaba bu kılavuzda verilmiş gramaja uyarak unu ve suyu koyunuz (Sayfa 12). Cam kabın kapağını, kapak üzerindeki kulakları içine alacak şekilde yerine yerleştiriniz ve kabı ilişketteki resimlere bakarak robattaki yerine oturtunuz (Resim 11). Hız kademe ayarını "0" (off) konumuna alarak, iki eliniz ile döner kafayı, cam kap üzerine gelecek şekilde saat yönünde çeviriniz ve kilitleme sesini duyuncaya kadar aşağıya bastırınız, kilitletiğinden emin olunuz (Resim 12). Cam kap gıda iticisini yerine koyunuz ve işlem sırasında gerekiyor ise bu iticiyi kullanınız, yerine başka bir itici v.s kullanmayınız (Resim 13). Hız ayar düğmesini çevirerek max konumuna getiriniz. Hamur karıştırıcı dönmeye başlayacaktır. Kısımdan tutarak camın içindeki mile yerleştiriniz (Resim 10).



(Resim 11)



(Resim 12)

(Resim 13)

Hamurun cam kabın kenarlarından ayrılarak, karıştırıcı ile beraber dönmeye başladığında işlem bitmiş olacaktır. Daha fazla dönmeye devam ederse hamur cama yapışmaya başlayacaktır. Bu hamurun bozulduğunu gösterir. İhtiyaç olduğunda iticiyi dışarıya alıp bu bacadan un veya su ilave edebilirsiniz. Hamurun genelde kulak memesi kıvamında olması istenir. İşlem bittiğinde hız ayar düğmesini "0" (off) konumuna getirip kilit açma düğmesine basarak döner kafanın açılmasını sağlayınız (Sayfa 7 - Resim 8). Cam kabı dışarıya alıp hamuru çıkarttıktan sonra, aksesuar taşıyıcı milinin metal kısmından tutup dışarıya alabilirsiniz. Temizlik bölümündeki talimata uyarak temizleyiniz.

#### **3. Rendeleme İşlemi:**

İnce ve kalın rendeler ile havuç, kırmızı lahana, marul gibi sebzeleri rendeleyerek salata yapımı, küçük ve büyük patates rendeleri ile parmak patates, peynir rendeleme, kızartma veya yemeği yapılacak olan patates veya havuç gibi sebzelerin ince ve kalın dilimlenmesi yapılabilir.

A- İnce rende: Sebzelerin (havuç,

lahana, patates ve benzeri) küçük şekilde rendelenmesi için kullanılır. B- Kalın rende: Sebzelerin (havuç, lahana, patates ve benzer) büyük şekilde rendelenmesi için kullanılır. C- Kalın dilimleme rendesi: Sebzelerin (havuç, kabak, patates vb.) kalın dilimlemek için kullanılır. D-İnce dilimleme rendesi: Sebzelerin (havuç, kabak, patates ve benzer) ince dilimlemek için kullanılır. E-Peynir rendesi: Sert peynirlerin (kaşar ve benzeri) rendelenmesinde kullanılır. F-Küçük parmak patates (cips) rendesi: Patatesi küçük parmak şeklinde rendeleyebilirsiniz. G-Büyük parmak patates rendesi: Patatesi büyük parmak şeklinde rendelemek için kullanılır.

#### **Dikkat!**

Büyük parmak patates rendesinin, rende taşıyıcı disk farklıdır (Resim 14). Diğer rendeler bu disk ile kullanılmaz.

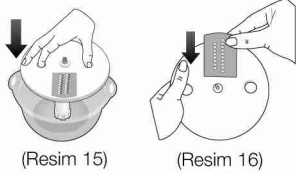


(Resim 14)

Patates rendeleme işlemi için, patateslerin kabuklarının soyulması ve bacadan girebilecek boyutlarda kesilmesi gerekir. Bu işlem esnasında cam kap gıda iticisinin gıdanın üzerine yavaşça bastırarak kullanınız.

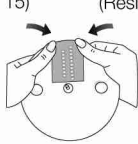
#### 4. Rendelerin Kullanımı:

Kullanacağınız rendeyi, rende taşıyıcı üzerine resimde gösterildiği şekilde, arka kısma geçirip ön kısımda bastırarak oturtunuz (Resim 15). İş bittiğinde çıkartmak için aynı işlemleri tersden başlayarak yapınız. Rende taşıyıcıyı aksesuar taşıyıcı miline yerleştirip cam kapaki yerine oturtunuz. Rende önce iç kısma geçirilir, dış kısım bastırılıp tık sesi duyulur (Resim 16-17).



(Resim 15)

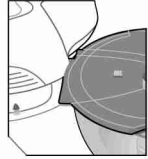
(Resim 16)



(Resim 17)

Cam kabın kapağını, kapak üzerindeki kulakları içine alacak şekilde yerine yerleştiriniz ve kabi ilişikteki resimlere bakarak robottaki yerine oturtunuz (Resim 18). Hız kademe ayarını "0" (off) konumuna alarak, iki eliniz ile döner kafayı, cam kap üzerine gelecek şekilde saat yönünde çeviriniz ve kilitleme sesini duyuncaya kadar aşağıya bastırınız, kilitletiğinden emin olunuz (Resim 19). Hız ayar düğmesini çevirerek hızını seçiniz, bizim önerimiz 4-5 hız konumu-

na almanızdır, rende dönmeye başlayınca rendelenecek gıda veya sebze/bacadan içeriye atınız rendelenecek gıdaları bacadan geçebilecek büyüklüklere bölünüz, itici ile bacadaki malzemeyi yavaşça bastırınız (Resim 20).



(Resim 18)



(Resim 19)

(Resim 20)

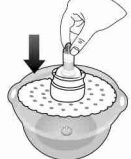
#### 5. Çırpma İşlemi:

Çırpıcı aksesuarı yumurta çırpma, krema yapma, kek hamuru hazırlama ve mayonez yapma için kullanılabilir.

Çırpıcıyı aksesuar taşıyıcı miline oturtunuz (Resim 21), aksesuar taşıyıcı milinin üzerindeki metal kısımdan tutup cam kabın içine oturtunuz (Resim 22). Çırpılacak malzemeyi kap içine koyunuz.

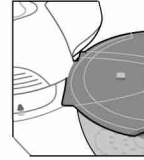


(Resim 21)



(Resim 22)

Cam kabın kapağını, kapak üzerindeki kulakları içine alacak şekilde yerine yerleştiriniz ve kabi ilişikteki resimlere bakarak robottaki yerine oturtunuz (Resim 23). Hız kademe ayarını "0" (off) konumuna alarak, iki eliniz ile döner kafayı, cam kap üzerine gelecek şekilde saat yönünde çeviriniz ve kilitleme sesini duyuncaya kadar aşağıya bastırınız, kilitletiğinden emin olunuz (Resim 24). Cam kap gıda iticisini yerine koyunuz ve işlem sırasında gerekiyor ise bu iticiyi kullanınız, yerine başka bir itici v.s kullanmayınız (Resim 25).



(Resim 23)



(Resim 24)

(Resim 25)

Hız ayar düğmesini çevirerek bu kılavuzda verilmiş olan hız kademesine ayarlayınız ve çırpma işlemini yapınız. İşin bitiminde hız ayar düğmesini "0" (off) konumuna getirip, kilit açma düğmesine basarak döner kafanın açılmasını sağlayınız. Cam kabı dışarıya alıp malzemeyi boşaltınız. İhtiyaç

halinde plastik spatulayı kullanınız. Temizlik talimatlarına uyararak parçaları temizleyiniz.

#### Kek Hamur Tarifi:

Çırpıcınız ve robotunuz ile yapabileceğiniz bir kek hamur tarifi ilişikte örnek olması için taktim edilmiştir.

**Kek Hamur Malzemesi:** 3 adet yumurta, 1.5 su bardağı toz şeker, 1 su bardağı sıvı yağ, 1 su bardağı süt, 3 su bardağı un, 1 vanilya, 1 paket kabartma tozu, yarım limon suyu.

**Hazırlanışı:** Aksesuar taşıyıcı miline çırpıcıyı oturtunuz. Taşıyıcıyı camın içindeki yerine oturtunuz, kırılmış yumurtaları ve toz şekeri çırpıcı üzerine boşaltınız, cam kabi yukarıda tarif edildiği gibi tüm işlemleri yapıp, hız ayar düğmesini max konumuna getirip en az 1 dakika çalıştırınız, hız ayarını "0" konumuna alıp, cam kap kapağını bacasından (isterse-niz cam kabı dışarıya alıp dışarıda da ilave edebilirsiniz) sütü ve sıvı yağda ilave edip en az 1 dakika daha max konumunda çalıştırınız, hız ayarını "0" konumuna alarak cam kabı dışarıya alıp unu, kabartma tozunu ve limon suyunu ilave edip, yukarıda verilen tarifleri uygulayarak en az 30 saniye daha max konumda çalıştırınız. Daha önce 180 santigrad derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişiriniz.

**Dikkat!**

Yukarıda verilen tarif ve zamanlar laboratuvarlarımızda yapılan testler sonucunda ortaya çıkmıştır. Bu değerleri kendi damak zevkinize göre değiştirebilirsiniz. Tavsiyemiz robotunuzun sağlıklı çalışması için daha kıvamlı daha çok un içeren tarifler, motoru zorlayacağından çırpıcı ile yapmayınız.

**Cam Sürahide Yapılan İşlemler:****1-Parçalama/Doğrama:**

Parçalayıcı bıçak ile cam sürahide soğan, maydanoz, havuç gibi sebzelerin parçalamasını yapacağınız gibi buz kırmak, buzlu meyva yapma işlemlerinde de kullanabilirsiniz. Küçük ve az miktardaki soğan ve benzer gıdaları parçalamak için cam sürahi kabını pulse düğmesine basarak kullanmanızı öneririz.

**Dikkat!**

Havuç gibi sert sebze ve meyvaları sürahiye atmadan önce parçalara ayırınız. Bütün halde attığınızda gıdalar motoru zorlayabilir.

**Dikkat!**

Bıçaklar keskindir. Bıçak kullanma talimatlarına uyunuz. Parçalayacağınız gıdanın miktarı fazla ise üst bıçağı da takabilirsiniz

**Parçalayıcı Bıçakların****Kullanımı:**

Cam sürahi bıçağının üzerine üst bıçağı dikkatlice oturtunuz (Resim

26). Bıçakları cam sürahi içindeki mile dikkatlice oturtunuz (Resim 27). Parçalanacak gıdayı cam sürahi içine koyunuz, cam sürahi kapağını oturtup (Resim 28), cam sürahi kapağı tapasını da yerine ottuktan sonra (Resim 29) sürahi robot üzerine yerleştiriniz (Resim 30-31).



(Resim 26)



(Resim 27)



(Resim 28)



(Resim 29)



(Resim 30)



(Resim 31)

Hız kademe ayarını "0" (off) konumuna alarak, iki eliniz ile döner kafayı, cam sürahi üzerine gelecek şekilde saat yönünde çeviriniz ve kilitleme sesini duyuncaya kadar aşağıya bastırınız, kilittendiğinden emin olunuz (Resim 32). Hız ayar

düğmesini çevirerek tavsiye edilen kademeye getiriniz veya pulse düğmesini kullanarak kesikli kesikli işlemleri yapınız.



(Resim 32)

İşiniz bittiğinde hız ayar düğmesini "0" (off) konumuna getiriniz. Bıçakların durduğuna emin olduktan sonra kilit açma düğmesine basarak döner kafanın açılmasını sağlayınız.

Cam sürahi dışarıya alıp, önce bıçakların üst kısmındaki metalden tutup bıçakları dışarı alınız, sürahinin içini boşaltınız, plastik spatuladan faydalanarak var ise geride kalan gıdaları dışarıya alınız. Temizlik bölümündeki talimatlara uyarak kirlenen parçaları temizleyiniz. Temizlenen bıçakları emniyet kılıflarının içine koyarak muhafaza ediniz.

Cam sürahide yapılabilecek meyva karışımları tavsiyelerimiz. Cam sürahi alt ve üst bıçağı beraber kullanınız.

**Muzlu Süt:**

1 lt. süt  
2 adet muz  
3 çorba kaşığı şeker  
Hız ayar düğmesi max.  
Zaman: Tamamen karışincaya

kadar

**Enerji Meyve Karışımı:**

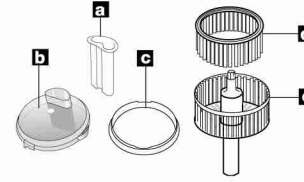
0.750 lt. portakal suyu  
100 gr. kereviz  
200 gr. havuç  
yarım limonun suyu  
8 parça buz  
Kereviz ve havuçlar 1 cm. küpler şeklinde kesilmeli hız ayar düğmesi max. konumda  
Zaman: Tamamen karışincaya kadar

### Aksesuar kullanım tablosu:

CAM KAP İLE ÇİRPMA İŞLEMİ					
MALZEME	ÇALIŞTIRMA KONUMU		ÇALIŞTIRMA SÜRESİ		
5 adet yumurta akı	9 - MAX		15 sn.		
MALZEME	ÇALIŞTIRMA KONUMU		ÇALIŞTIRMA SÜRESİ		
CAM KAP İLE HAMUR KARIŞTIRMA İŞLEMİ					
500 gr. Un + 300 gr. Su	MAX		20 sn.		
CAM KAP İLE PARÇALAMA / DOĞRAMA İŞLEMİ					
TEK BIÇAK			ÇİFT BIÇAK		
MALZEME	ÇALIŞTIRMA KONUMU	ÇALIŞTIRMA SÜRESİ	MALZEME	ÇALIŞTIRMA KONUMU	ÇALIŞTIRMA SÜRESİ
400 gr. Havuç (2 cm. boyutlarında)	9 - MAX	15 sn.	800 gr. Havuç (2 cm. boyutlarında)	9 - MAX	15 sn.
400 gr. Et (kuşbaşı, yağsız, sinirsiz)	9 - MAX	20 sn.	800 gr. Et (kuşbaşı, yağsız, sinirsiz)	9 - MAX	20 sn.
200 gr. Çikolata (2 cm. boyutlarında)	9 - MAX	15 sn.	300 gr. Çikolata (2 cm. boyutlarında)	9 - MAX	15 sn.
300 gr. Soğan (4'e bölünmüş)	5 - MAX/Pulse	15 sn.	700 gr. Soğan (4'e bölünmüş)	5 - MAX/Pulse	15 sn.
300 gr. Fındık içi (2 cm. boyutlarında)	9 - MAX	10-15 sn.	600 gr. Fındık içi (2 cm. boyutlarında)	9 - MAX	10-15 sn.
400 gr. Peynir (2 cm.'lik küp şeklinde)	9 - MAX	10-20 sn.	700 gr. Peynir (2 cm.'lik küp şeklinde)	9 - MAX	10-20 sn.
CAM KAP İLE RENDELEME İŞLEMİ					
MALZEME	ÇALIŞTIRMA KONUMU		ÇALIŞTIRMA SÜRESİ		
500 gr. Patates	4-5		-		
CAM SÜRAHİ İLE PARÇALAMA / DOĞRAMA İŞLEMİ					
MALZEME	ÇALIŞTIRMA KONUMU		ÇALIŞTIRMA SÜRESİ		
Otlar (Maydanoz..vs.)	9-Max		15 sn		
100gr. Soğan	5 - Max /Pulse		15 sn		

### Sert Meyve Sıkacağı Kullanımı:

- İtici
- İtici ara kapak
- Duble kapak sızdırmazlık contası
- Sert meyve sıkacağı üst filtre
- Sert meyve sıkacağı alt filtre



- Sert meyve sıkacağına sürahiye oturtunuz.
- İtici ara kapağını sürahiye oturtunuz.
- Sürahiyi robotta yerine oturtunuz. Sızdırmazlık contasının güvenli bir şekilde yerine oturup oturmadığını kontrol ediniz. (Sızdırmazlık contasını dış yüzeyleri kenarlara iyice yapışacak şekilde takınız). Sonra çıkarılabilir kapağı takınız. Döner kafayı saat yönünde döndürünüz ve klik sesi duyuncaya kadar aşağı doğru bastırınız, klik sesi güvenli bağlantı yapıldığını gösterir. Döner kafa iyicene yerine oturmamış ise karıştırıcıyı kullanmayınız.
- Yiyecek tübünden içeri sokabilmek için yiyecekleri küçük parçalar halinde kesiniz.
- Hız ayar düğmesini açık pozisyona getiriniz ve iticiyi aşağı doğru bastırınız. Yiyecek tübü içine asla parmaklarınızı sokmayınız. Aşırı meyva koymadan cihazı maksimum pozisyonda çalıştırınız.

- Son meyve parçalarını ilave ettikten sonra içindeki tüm meyvelerin parçalanması için cihazı 10 saniye daha fazla çalıştırınız.

### Önemli :

- Eğer sert meyve sıkacağı veya sürahi kase hasarlı durumda ise cihazınızı kullanmayınız.
- Eğer işlem esnasında rahatsız edici titreşim oluşur ise cihazı kapatınız ve sert meyve sıkacağı üst filtresini temizleyiniz. (Eğer posalar üst filtre içinde düzensiz dağılmış ise proses esnasında vibrasyon oluşur)
- Bir seferde en fazla 250 gr lık parçalar kullanınız, sonra üst filtreyi temizleyiniz ve sürahiyi düzenli aralıklar ile boşaltınız.
- İşlem öncesinde meyveleri yıkayınız ve kurulaştırınız, meyve kabuklarını ayıklayınız. Elma ve armutları ayıklamak zorunda değilsiniz.

### Tavsiyeler :

- Taze meyve kullanınız.
- Turuncgillerin suyu biraz acımsı ve köpüklü olacaktır, çünkü proses esnasında soylumakta ve özü ayrılmaktadır.

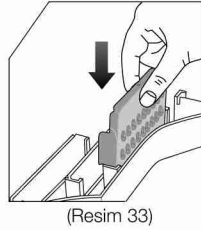
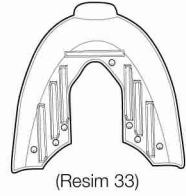
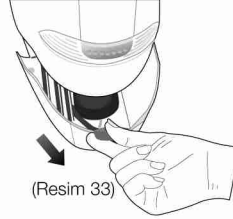
## 4 Bakım ve Temizlik

- Temizliğe başlamadan önce fişi prizden çekiniz.
- Robot gövdesini kesinlikle suya sokmayınız veya çeşme altında yıkamayınız.
- Robot gövdesini ılık ve nemli bir bezle silip kurulayabilirsiniz. İhtiyaç halinde bir kaç damla sıvı bulaşık deterjanının bez üzerine damlatıp bununla silip kurulayabilirsiniz.
- Aksesuarlarda temizliğin kolay yapılabilmesi için, işlemlerin bitiminde bekletmeden hemen yıkanması önemlidir. Bulaşık makinasında yıkanabilecek aksesuarlar.
- Cam kap ve cam sürahi bulaşık makinasının üst rafında yıkanabilir.
- Parçalayıcı bıçaklar, rendeler, bulaşık makinasının alt veya üst gözlerde yıkanabilir.

### Dikkat!

Parçalayıcı bıçakları plastik kısımlardan tutarak temizleyiniz. Rendeler keskindir iki yanlarından tutarak temizleyiniz.

Rendelerin temizlik işlemleri bittikten sonra; saklama çekmecesine rendelerin iç yüzeyleri dışarıya bakacak şekilde ve üzerlerinde yazan harflere göre yerlerine dikkatlice yerleştiriniz. Rendeler yerlerine iyi yerleştirilmez ise saklama çekmecesini tam kapanmayabilir (Resim 33).



## 5 Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni hizmetler sunmaya devam ediyoruz.

Yetkili Servislerimizin haftanın 7 günü 09:00 - 22:00 saatleri arasında hizmet vermeye başlamasının ardından, Arçelik Çağrı Merkezi de haftanın 7 günü 08:00 - 24:00 saatleri arasında yeni telefon numarası olan 444 0 888 ile canlı olarak hizmet vermeye başladı.

Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

### Yeni Numaralar:

**444 0 888**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden \*)

### Diğer Numara:

**(0216) 585 8 888**

\* Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Çağrı Merkezimize ayrıca [www.arcelik.com.tr](http://www.arcelik.com.tr) adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0216 585 8 888 nolu telefona arayarak ya da 0216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz. Yazılı başvurular için adresimiz: Arçelik Çağrı Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti Belgesini Yetkili Satıcıya onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"ni sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi unutmayınız. Alacağınız Hizmet Fişi, ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü: 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça süresi.)



Garanti ile ilgili olarak  
müşterinin dikkat etmesi  
gereken hususlar

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Cam Kaplı Mutfak Robotu'nun normalin dışında kullanılmasıyla doğabilecek arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,
3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,
4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arızalar ve hasarlar.
5. Ürünün kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.

Ürüne yetkisiz kişiler tarafından yapılan müdahalelerde ürüne verilmiş garanti sona erecektir.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanılmaya yerine montaj ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin mal satıcıya alması, satıcıya, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Ürünü biz Arçelik A.Ş. adına Erna Mafl A.Ş. Atatürk Sanayi Bölgesi -stasyon Mah.  
Prof. Mehmet Bozkurtı Cad. No:27 34555 Hadımköy-İstanbul/Türkiye tarafından üretmişizdir.

Ürünü biz CE uygunluğunu TÜV Rheinland Am Grauen Stein, Köln 51105 DEUTSCHLAND  
Tel: +49 221 8063087 tarafından onaylanmıştır.

Çağrı Merkezi  
**444 0 888**

Diğer Numara  
**0216 585 8 888**

ARÇELİK A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul  
Telefon (0216) 585 85 85 Faks (0-216) 423 23 53

## cam kaplı mutfak robotu



Garanti  
Belgesi

ARÇELİK Cam Kaplı Mutfak Robotu'nun, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kılavuz Servis elemanları tarafından yapılan müdahaleler, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaların dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşın 2 (iki) YIL SÜRELE GARANTİ EDİLMEKTEDİR.

Garanti kapsamında içinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılacak işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimizde, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanmaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onay şarttır.

Ancak;

Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına razı men malın;

-Tüketicinin teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanması halinde, bu arızaların maldan yararlanmaması sürekli kılınması,

-Tamiri için gereken azami süresinin aşılması,

-Firmamızın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcıya, bayiye, acentesi temsilcisi ile ithalatçıya veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığına belirlenmesi, durumlarda tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayni oranda bedel indirimini talep edebilir. Garanti belgesi ile ilgili olarak çözümlenecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esasları Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Arçelik A.Ş.

Genel Müdür

Genel Müdür Yardımcısı

Seri No: \_\_\_\_\_

Tip: K-1191 \_\_\_\_\_

Teslim Tarihi, Yeri: \_\_\_\_\_

Fatura Tarihi, No: \_\_\_\_\_

Satıcı Firma Unvanı: \_\_\_\_\_

Adres: \_\_\_\_\_

Tel-Faks: \_\_\_\_\_

Satıcı Firma (Kaşe ve imza): \_\_\_\_\_

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 102995 no'lu ve 30.06.2011 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.  
Bu bölümü, ürünü aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.