



K-1750 et kıyma makinesi

Kullanma Kılavuzu

"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."**



İ Ç İ N D E K İ L E R



1. Bölüm : Güvenlik uyarıları/3



3. Bölüm : Cihazınızın kullanılması/5-7



2. Bölüm : Cihazınızın teknik özellikleri/4



4. Bölüm : Bakım ve temizlik/8



5. Bölüm : Tüketici Hizmetleri/9

1. Bölüm / Güvenlik uyarıları:

- Tüm uyarıları ve bilgileri okuyun.
- Motor ünitesini su veya diğer sıvılara daldırmayın.
- Cihaz hazır durumda açıkta bırakılırsa çocuklar için tehlike oluşturabilir.
- Çocuklar tarafından veya çocukların yanında kullanırken, yakın denetim gereklidir.
- Kıyım haznesi, vida ve vidalı kapak bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır; bulaşık makinesi deterjanları bu parçaları karartabilir. Bu parçaları elde yıkayınız.
- Kırılmadan önce etteki kemik, kıkırdak ve kirşler çıkartılmalıdır.
- Kıyım haznesine çok fazla et iterek cihazın aşırı yüklenmesine yol açmayın.
- Hareketli parçalara temas etmektan kaçının! Asla eti elle itmeyin. Daima et tılcisini kullanın. Kaşık, çatal gibi diğer nesnelere kullanımı da makineye zarar verebilir.

- Cihazın içinde güvenlik için sigorta bulunmaktadır. Çalışmaması durumunda, yetkili servise götürülmesi gerekir.
- Cihaz kullanılmadığında, parçaları takarken veya çıkarırken ve temizlemeden önce fişi prizden çıkarın.
- Şebeke kablosu hasar gördüğünde bu şebeke kablosu tehlikeli bir durumdan sakınmak için yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı dış mekanlarda kullanmayın.
- Elektrik kablosunun masanın veya tezgahın ucuna takılmasına veya sıcak nesnelere değmesine izin vermeyin.
- Yaralanma riskine karşı, cihaz çalışırken besini elle çıkarmayın.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı içindir, ticari amaçla kullanılmamalıdır.



2. Bölüm / Cihazınızın teknik özellikleri:

Teknik Veriler:

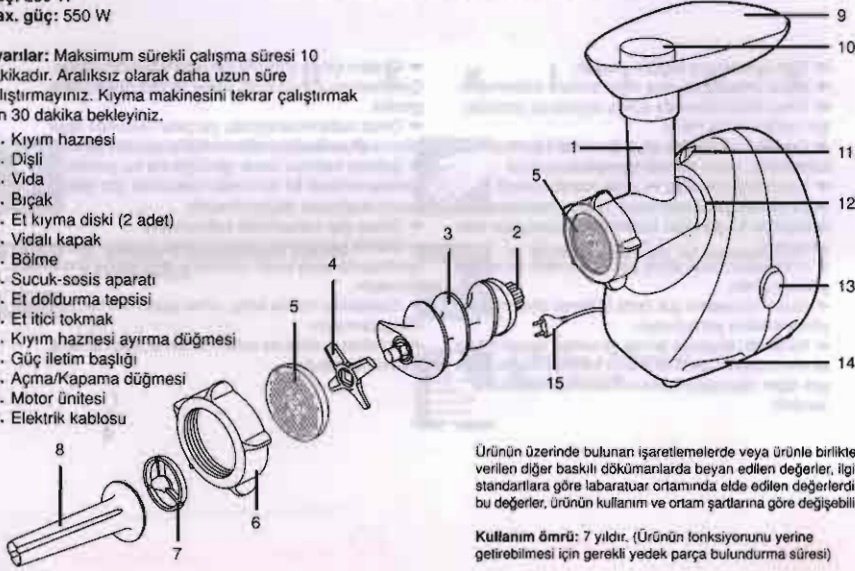
Gerilim: 230 V ~ 50Hz

Güç: 250 W

Max. güç: 550 W

Uyarılar: Maksimum sürekli çalışma süresi 10 dakikadır. Aralıksız olarak daha uzun süre çalıştırmayınız. Kıyma makinesini tekrar çalıştırmak için 30 dakika bekleyiniz.

1. Kıyım haznesi
2. Dişli
3. Vida
4. Bıçak
5. Et kıyma diskisi (2 adet)
6. Vidalı kapak
7. Bölme
8. Sucuk-sosis aparatı
9. Et doldurma tepsi
10. Et itici tokmak
11. Kıyım haznesi ayırma düğmesi
12. Güç iletim başlığı
13. Açma/Kapama düğmesi
14. Motor ünitesi
15. Elektrik kablosu



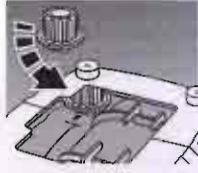
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer baskılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir, bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

Kullanım ömrü: 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

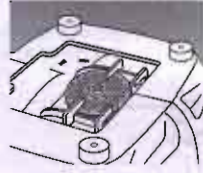
3. Bölüm / Cihazınızın kullanılması:

Cihaz pek çok farklı amaç için kullanılabilir. Hızlı ve kolay bir şekilde, kıyma yapılabilir, sucuk-sosis doldurulabilir ve tavuk ürünleri hazırlanabilir. Cihazın saklama bölümüne yedek vida, bir adet kıyma diskisi koyulabilir ve buraya ayrıca elektrik kablosu (tamamı veya bir kısmı) yerleştirilebilir.

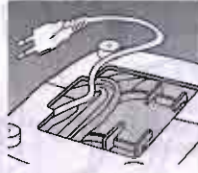
Saklama bölümünde motor havalandırma açıklıkları vardır; bu yüzden cihaz kullanım sırasında yumuşak yüzeylere konmamalıdır. Kıyma makinesinin performansı, düzgün kullanımına bağlıdır.



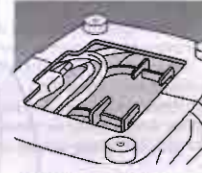
Yedek vida dişlisini saklama bölümüne koyun.



Kıyma diskisini saklama bölümüne koyun.

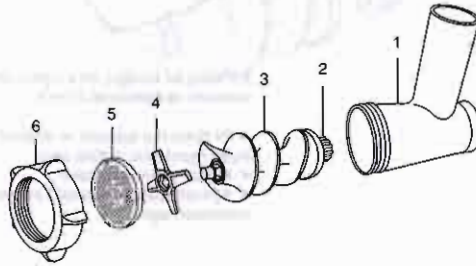


Elektrik kablosunu ürün altına sararak kısaltın.



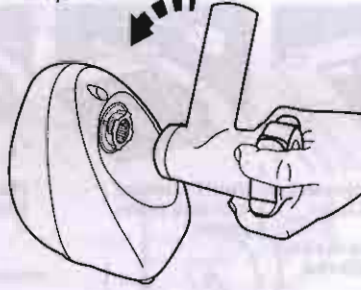
Elektrik kablosunun tamamını saklayın.

- Elektrik kablosunu gereken uzunlukta çıkarın ve motor ünitesini, bir masanın veya mutfak tezgahının üstüne (elektrik prizine yakın bir yere) koyun.
- Vidayı (3) kıyım haznesine yerleştirin. Sonra, bıçağı (4) vidanın (3) ucuna takın.
- Kıyım diskisini (5) kıyım haznesine, haznenin çıkıntısı kıyım diskisinin kenarındaki girintiye denk gelecek şekilde yerleştirin.
- Vidalı kapağı (6) sıkıca kapatarak bu parçaların yerine tam oturması sağlanmalıdır.
- Düzgün olmayan montaj kıyım kalitesinin düşmesine ve bıçağın keskinliğini yitirmesine yol açar.
- Kıyım haznesinin deliğine kolayca girmesi için eti keserek küçük parçalara bölün.



Kıym haznesini hafifçe sağa yatık şekilde motor ünitesine takın ve dik konuma gelip yerine oturana dek tık sesini duyana kadar sola çevirin.

Sağa yatık takın ve sola çevirin

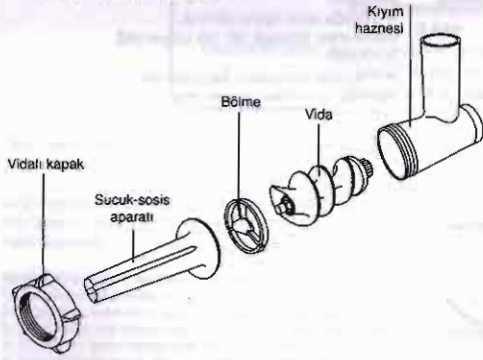


Körelmiş bir bıçağın veya kıyma diskinin yenisiyle değiştirilmesi önerilir.

- Et doldurma tepsisini, et iticisinin yardımıyla kıym haznesinin üstüne takın.
- Cihazın fişini prize takın.
- Açma/Kapama düğmesini kullanarak kıyma makinesini açın.

Sucuk-Sosis Doldurma Aparatının Kullanımı

- Motor ünitesini bir masaya koyun.
- Bölme vidanın önüne takın. Sonra sucuk-sosis doldurma aparatı halka şeklindeki vidalı kapağın içinden geçecek şekilde yerleştirin.
- Vidalı kapağı kıym haznesine monte edin.
- Kıym haznesini motor ünitesine takın.
- Elektrik fişini prize takın.



Ürünü çalıştırırken motor ünitesindeki hava kanallarını mutlak suretle kapatmayınız.

Kullandıktan sonra, parçaları anlatılanların tersini yaparak çıkartın.

Vida plastik dişlisinin değiştirilmesi

Kıyma makinesinin mekanik bir koruma sistemi vardır. Plastik dişli (2), kemik veya sert nesnelere kıyma makinesine konduğunda kırılır ve motoru korur. Gerektiğinde plastik dişliyi çevirerek çıkartın ve yedek olarak verilen plastik dişliyi şekilde gösterildiği gibi takın.



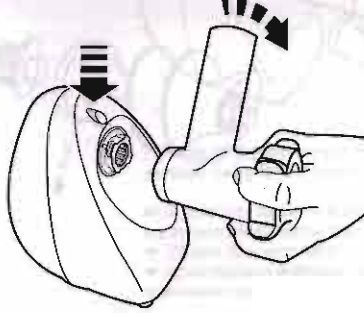


4. Bölüm / Bakım ve temizlik:

Her kullanımdan sonra aşağıdaki şekilde temizlik ve koruma işlemleri yapılmalıdır.

- Açma/Kapama düğmesini kullanarak kıyma makinesini durdurun.
- Elektrik fişini prizden çekin ve et doldurma tepsisini çıkarın.
- Kıyım haznesi ayırma düğmesine basın, kıyım haznesini hafifçe sağa çevirip çıkartın.
- Kıyım haznesinin içindeki parçaları, montaj işleminin tersini yaparak çıkartın.
- Motor ünitesini nemli bir bezle silin.
- Plastik parçalar ılık suda yıkanabilir. Metal parçalar sıcak suda, bulaşık deterjanıyla yıkanmalıdır.
- Metal parçaları yıkarken yumuşak bir fırça kullanılabilir. Sonra bu parçaları kurulaştırın.
- Bıçağa veya kıyma diskine, paslanmayı önlemek için çok az sıvı yağ sürülebilir.
- Parçalar kuruyunca daha sonraki kullanım için tekrar monte edin.

Düğmeye basın ve hazneyi çevirin.



8

5. Bölüm / Tüketici hizmetleri:

Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinci 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 tarifesi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

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

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti Belgesini Yetkili Satıcınıza 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" nı sorunuz.
5. İşiniz bitiminde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi unutmayınız. Alacağınız Hizmet Fişi, ileride ürününde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü: 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça süresi.)

9

Garanti ile ilgili olarak MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Et Kıyma Makinesi'nin normalin dışında kullanılmasından doğacak 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.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin tekmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Çağrı Merkezi
444 0 888
Gizli Numara
0 216 585 888

Çağrı Merkezi Telefon Hattımız
Her gün 08.00 - 24.00 arasında
444 0 888

ARÇELİK A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul Tel: (0-216) 585 85 85 Fax: (0-216) 585 85 80

 **arçelik**

et kıyma **GARANTİ**
makinesi **BELGESİ**

ARÇELİK Et Kıyma Makinesi'nin, kullanma kılavuzunda gösterdiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kıldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve ücretin hatalarına karşı

2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan 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 edilmez. Tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre maddi yetkili servis atölyelerimizce, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

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

Ancak;

- Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması sonucu üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması,

- Tamiri için gereken azaını süresinin aşılması

- Yetkili Servis atölyelerimizce mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acenta temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisiince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek 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 dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARÇELİK A.Ş.

Seri No:
Tip: K-1750

Teslim Tarihi, Yeri:
Fatura Tarihi, No:
Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel-Faks:
Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):