

***Kıyma/Sucuk/İçli Köfte
Aparatı
Kullanma Kılavuzu***

*K 1292 K - S
BKK 1392 M - B*



Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Bu ürünü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

Sembollerin anlamları

Bu kullanma kılavuzunun çeşitli kısımlarında aşağıdaki semboller kullanılmıştır:



Cihazın kullanımıyla ilgili önemli bilgiler ve faydalı tavsiyeler.



Can ve mal güvenliğiyle ilgili tehlikeli durumlar konusunda uyarılar.



Gıda ile temasa uygundur.



Dokunmayınız.



Dönen parçalar yaralanmaya sebep olabilir. Sıkışma ihtimaline karşı saçınızı ve kıyafetlerinizi uzak tutun.



Çatal sokmayınız.

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

AEEE Yönetmeliğine uygundur.



PCB içermez.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları	4
1.1 Genel güvenlik	4
1.2 AEEE yönetmeliğine uyum ve atık ürünün elden çıkarılması	6
1.3 Ambalaj bilgisi	6
2 Kıyma makinesi aparatı	7
2.1 Genel bakış	7
3 Kullanım	9
3.1 Kullanım amacı	9
3.2 İlk kullanım	9
3.3 Kurma ve çalıştırma	9
3.3.1 Kıyma işlemi	10
3.4 Sucuk / sosis veya içli köfte yapma aparatı	10
4 Temizlik ve bakım	12
4.1 Temizlik	12
4.2 Saklama	12
4.3 Taşıma ve nakliye	12
5 Tüketici hizmetleri	13

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır.

Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

1.1 Genel güvenlik

- Bu aparat, uluslararası güvenlik standartlarına uygundur.
- Aparat, fiziksel, algısal ve zihinsel yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından gözetim altında veya aparatın güvenli bir şekilde kullanımına ve karşılaşılan ilgili tehlikelerin anlaşılmasına dair talimat verilirse kullanılabilir. Çocuklar aparatla oynamamalıdır.
- Mutfak makinesi ve aparat çocuklar tarafından kullanılamaz. Aparatı çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.
- Çocukların aparatla oynamamalarını sağlamak için daima gözetim altında tutulmaları gerekir.
- Adapte edildiği mutfak makinesi, aparat veya aparat bıçağı hasarlıysa kullanmayın. Yetkili servise başvurun.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- Aparat yanlış kullanım nedeniyle yaralanmaya sebep olabilir. Aparatı kullanırken ya da temizlik, bakım sırasında çok dikkatli olun.
- Aparatı tavsiye edilenden başka parçalarına ayırmayın.
- Aparatın bıçaklı ve keskin parçalarını mutfak makinesine yerleştirme, taşıma ve temizlik işlemlerinde dikkatli tutun.
- Temizlik, sökme, aksesuar yerleştirme işlemlerinden önce mutfak makinesinin fişini prizden çekin ve tamamen durmasını bekleyin.
- Elleriniz nemli veya ıslakken mutfak makinesinin fişine dokunmayın.
- Temizlik sonrasında, elektriğe bağlamadan ve parçalarını takmadan önce, mutfak makinesini ve tüm parçalarını kurutun.
- Aparatı veya parçalarını sıcak yüzeylerin üzerinde veya yanında çalıştırmayın ya da bu yüzeylerin üstüne koymayın.
- Aparatı sabit ve düz bir yüzey üzerinde kullanın.
- Aparat kullanımdayken yanından ayrılmayın.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- İşlemden geçireceğiniz malzemeyi besleme borusuna eliniz, parmaklarınız veya herhangi bir başka nesne (çatal, bıçak vb.) ile itmeyin. Sadece iticiyi kullanın.
- Besleme borusuna çok fazla et itmeyin. Cihazın aşırı yüklenmesine yol açar.
- Aparatta kemik, kırkırdak gibi sert malzemeleri işlemden geçirmeyin.
- Ambalaj malzemelerini saklıyorsanız çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.

1.2 AEEE yönetmeliğine uyum ve atık ürünün elden çıkarılması



Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

1.3 Ambalaj bilgisi



Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

2 Kıyma makinesi aparatı

2.1 Genel bakış



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

2 Kıyma makinesi aparatı

1. Çıkarılabilir tepsi
2. İtici
3. Sucuk yapma aparatı
4. Sosis yapma aparatı
5. Ayırıcı
6. İçli köfte aparatı
7. Büyük kıyma diski
8. Orta kıyma diski
9. Küçük kıyma diski
10. Spiral sürücü
11. Bıçak
12. Kıyma başlığı
13. Besleme borusu

3 Kullanım

3.1 Kullanım amacı

Aparat sadece K 1292 K - S / BKK 1392 M - B cihazlarına uyumlu olarak tasarlanmıştır. Bu cihazların dışında herhangi bir cihaz ile kesinlikle çalıştırmayın.

3.2 İlk kullanım

1. İlk kullanımdan önce aparatın parçalarını temizleyin (bkz. 4.1).

3.3 Kurma ve çalıştırma

Kıyma aparatını takarken K 1292 K - S / BKK 1392 M - B kılavuzunda bulunan talimatları da dikkate alın.



UYARI: Aparatları kullanmadan önce mutfak makinesinden hazne ve aparatı çıkarın (bkz. Mutak makinesi KK Aparatlar madde 2.4.8 ve 2.4.10).

1. Ek aparat girişinin (12) içine spiral sürücüyü (10), dişli kısmı iç gelecek şekilde yerleştirin.

2. Spiral sürücünün (10) ucuna, keskin kenarı dışarı bakacak şekilde bıçağı (11) yerleştirin. Yerine tam oturtun.
3. Kullanmak istediğiniz kıyma diskini (7-8-9), üzerindeki çeltikler besleme borusunda (13) bulunan çıkıntının üzerine oturacak şekilde yerleştirin.
4. Kıyma başlığını (12) besleme borusuna (13) saat yönünde çevirerek iyice oturtun.
5. Mutfak makinesinde bulunan ek aparat takma yerinin kapağını açın.
6. Besleme borusunun (13) ince olan kısmını mutfak makinesinin ek aparat girişine (bkz. Mutak makinesi KK Ek aparat girişi (5)). Saatin ters yönünde çevirerek oturtun.
– Kilitleme ile birlikte tık sesi duyulur.
7. Tepsiyi (1), çıkıntısı aşağı bakacak şekilde besleme borusunun (13) üst kısmına yerleştirin.
8. Mutfak makinesinin fişini prize takın.
9. Açma / kapama düğmesine basarak çalıştırın.

3 Kullanım

3.3.1 Kıyma işlemi

1. Etleri tek parça halinde itici (2) ile besleme borusuna (13) itin.
2. İşleme başlamak için hız ayar düğmesini "1" konumunda çalıştırmaya başlayın ve hızı adım adım artırın.
 - Hız ayar düğmesinin ışığı sabit yanar.



Eti besleme borusundan (13) geçecek boyutta küçük parçalar halinde tepsinin (1) üzerine yerleştirin.



UYARI: Etleri kıyma işleminden geçirmeden önce kemik, kıkırdak ve sinirlerini temizleyin.

3. İşlem sonrasında besleme borusunu (13) çıkarmak için yanında saat yönünde çevirin ve kıyma başlığını (12) çevirerek sökün.
4. Bıçağı (11) kıyma diskini (7-8-9) ve spiral sürücüyü (12) çıkarın.



UYARI: Aparat içinde donmuş et kullanmayın.

3.4 Sucuk / sosis veya içli köfte yapma aparatı

Kıyma işleminden sonra dilerseviz sucuk / sosis aparatı (3) ile zevkimize uygun lezzetler yaratabilirsiniz.



UYARI: Mutfak makinesinde aparat değişikliği yapmadan önce, kapatıp, durmasını bekleyin ve fişini prizden çekin.

1. Besleme borusunun (13) üzerinde bulunan tepsiyi (1) çekerek çıkarın.
2. Daha önce kullandığınız aparat kıyma başlığını (12) çıkartarak besleme borusundan (13) sökün (bkz. 3.3).
3. Spiral sürücünün (10) ucuna önce ayırıcıyı (5) sonra sucuk / sosis yapma aparatını (3) veya önce şekillendiriciyi sonra içli köfte aparatını (6) yerleştirin.
4. Kıyma başlığını (12) besleme borusuna (13) saat yönünde çevirerek sıkıca takın.

3 Kullanım

5. Besleme borusunun (13) ince olan kısmını motor ünitesine saatin ters yönünde çevirerek oturtun.
 - Kilitleme ile birlikte tık sesi duyulur.
6. Tepsiyi (1), çıkıntısı aşağı baka-cak şekilde besleme borusunun (13) üst kısmına yerleştirin.
7. Açma / kapama düğmesine, ka-deme ayarını yaparak basın ve mutfak makinesini çalıştırın.

Sucuk / sosis

1. Kullanacağınız dış zarı sucuk/so-sis aparatına takın. Eğer dış zar aparata yapışırsa su ile ıslatın.
2. Açma/kapama düğmesine, ka-deme ayarını yaparak basın ve mutfak makinesini çalıştırın.
3. Daha önce kıyma işleminden ge-çirdiğiniz ve baharatladığınız eti tepsiye yerleştirip, itici (2) yardı-mıyla besleme borusundan (13) geçirin.
4. Hazırladığınız karışım dış za-rın içine girmeye başlayacaktır. Sucuk veya sosis istediğiniz uzunluğa eriştiğinde ip ile istedi-ğiniz yerden bağlayabilirsiniz.

İçli köfte

1. Spiral sürücünün (10) ucuna önce şekillendiriciyi sonra içli köf-te aparatını (6) yerleştirin.
2. Hazırladığınız dış harcı itici (2) yardımıyla ceviz büyüklüğünde parçalar halinde besleme boru-sundan (13) geçirin.
3. Şekil verilmiş dış harcın içine ay-rıca hazırlamış olduğunuz kıymalı harcı yerleştirin. Açık olan uçları-nı kapatın.

4 Temizlik ve bakım

4.1 Temizlik



UYARI: Aparatları temizlemek için benzin, solvent, aşındırıcı temizleyiciler, metal nesnelere veya sert fırçalar kullanmayın.

1. Mutfak makinesini kapatın ve fişini prizden çekin.
2. Kıyma aparatından tepsiyi (1) ve iticiyi (2) çıkarın.
3. Besleme borusunu (13) saat yönünde çevirerek çıkarın.
4. Takma sırasının tersini uygulayarak kıyma başlığını (12), bıçağı (11), kıyma diskini (7-8-9), ayırıcı (5) / şekilendiriciyi ve spiral sürücüyü (5) sökün.
5. Tüm parçaları sıcak su ve bulaşık deterjanı ile yıkayın.
6. Tüm parçaları iyice kurutun.
7. Kıyma diski (7-8-9) ve bıçak (11) yağlı bir şekilde saklanmalıdır. Bu parçaları yağlayın.



UYARI: Metal parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

4.2 Saklama

- Aparatları serin ve kuru bir yerde saklayın.
- Aparatları, çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.

4.3 Taşıma ve nakliye

- Taşıma ve nakliye sırasında aparatı orijinal ambalajı ile birlikte taşıyın. Aparatın ambalajı, aparatı fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.
- Aparatın veya ambalajının üzerine ağır cisimler koymayın. Aparat zarar görebilir.
- Aparatın düşürülmesi durumunda aparat çalışmayabilir veya kalıcı hasar oluşabilir.

5 Tüketici hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Arçelik Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Çağrı merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.

Çağrı Merkezimize ayrıca www.arcelik.com.tr adresindeki "Tüketici Hizmetleri" bölümünde bulunan formu doldurarak veya 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz:

Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş. Ankara Asfaltı Yarı,34950 Tuzla/İSTANBUL

Arçelik Çağrı Merkezi 444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

**Diğer Numara:
0216 585 8 888**

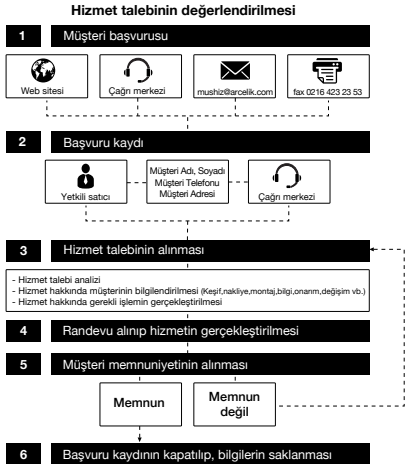
Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kart"ını sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. alacağınız "Hizmet Fişi" , ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Ürünün kullanım ömrü: 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

Müşteri Memnuniyeti Politikası

Arçelik A.Ş. olarak, hizmet verdiğimiz markamızın müşteri istek ve önerilerinin müşteri profili ayırımı yapılmaksızın her kanaldan (çağrı merkezi, e-posta, www.arcelik.com.tr, faks, mektup, sosyal medya, bayi) rahatlıkla iletilebildiği, izlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplandığı, bu kayıtların yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alındığı, değerlendirildiği ve süreçlerin sürekli kontrol edilerek iyileştirildiği, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul etmiş müşteri odaklı bir yaklaşımı benimsemekteyiz.

Yaklaşımımıza paralel olarak tüm süreçler yönetim sistemi ile entegre edilerek, birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmiş olup, yönetim hedefleri de bu sistem üzerinden beslenmektedir.



Kullanım Hataları ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

Aşağıda belirtilen sorunların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Bu durumlar için garanti şartları uygulanmaz;

- 1) Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 2) Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,
- 3) Malın kullanıldığı yerin elektrik, su, doğalgaz, telefon vb. şebekesi ve/veya altyapısı kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 4) Doğa olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 5) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 6) Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar,

Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi durumunda mala verilmiş garanti sona erecektir.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Ürününüz Arçelik A.Ş. adına Main Power Electrical Factory Main Power Indus.zone.No.20 Lijing North road Shenzhen Export processing zone Pingshan,Shenzhen,China tarafından üretilmiştir.

Menşei:P.R.C.

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

Arçelik A.Ş. Karaağaç Cad. No: 2-6
34445, Sultüce / İSTANBUL
Tel.:(0-216) 585 85 85
Fax: (0-216) 423 23 53

Kıyma Makinesi Aparatı

Garanti Belgesi

GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
 - a- Sözleşmeden dönme,
 - b- Satış bedelinden indirim isteme,
 - c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - ç- Satılmanın 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. Tüketicici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müstesilen 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 yada ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketicici 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 ile ithalatçı müstesilen sorumludur.
- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 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. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlandıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketicici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülüğünden kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketicici, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicici Hakem Heyetine veya Tüketicici Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketicici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmamız;

Unvanı: Arçelik A.Ş.

Adresi: Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445,
Sütlüce / İSTANBUL

Telefonu: (0-216) 585 8 888

Faks: (0-216) 423 23 53

web adresi: www.arçelik.com.tr

Malın;

Markası: Arçelik

Cinsi: Kıyma Makinesi Aparatı

Modeli: K 1292 K / S

Bandrol ve Seri No: BKK 1392 M / B

Garanti Süresi: 2 YIL

Azami Tamir Süresi: 20 İş günü

GENEL MÜDÜR

Hakan Bülent

Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Özlem

Satıcı Firmamız:

Unvanı:

Adresi:

Telefonu:

Faks:

e-posta:

Fatura Tarihi ve Sayısı:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Yetkilinin İmzası:

Firmamız Kaşesi:

Bu bölümü, ürünü aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.