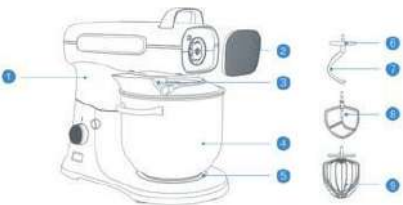


Mutfak Robotu Kullanım Klavuzu Model Numarası: KMA0168

GÜVENLİK

1. Bu klavuzdaki talimatları dikkatle okuyunuz ve tüm yönergeleri dikkatle inceleyiniz.
2. Bu kullanım klavuzunu ileride tekrar kullanmak üzere saklayın ve cihazla birlikte geldiğinden emin olun.
3. Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle üretici veya yetkili bir tamirci tarafından yenisiyle değiştirilmelidir.
4. Güvenli ve doğru voltajda priz kullandığınızdan emin olun.
5. Aparatları/ekleri takmadan veya çıkarmadan önce, kullandıktan sonra ve temizlemeden önce gücü kapatın ve fiçi çekin.
6. Parmaklarınızı hareketli parçalardan ve monte edilmiş ek parçalardan uzak tutun.
7. Makineyi asla gözetimsiz olarak çalıştır durumda bırakmayın.
8. Hasarlı bir makineyi asla kullanmayın. Kontrol ettirin veya tamir ettirin.
9. Kablonun asla bir çocuğun ulaşabileceği bir yere sarkmasına izin vermeyin.
10. Güç ünitesinin, kablounun veya fiçin asla ıslanmasına neden olmayın.
11. Asla başka bir aparatı veya her iki prizi aynı anda kullanmayın.
12. Maksimum kapasiteyi asla aşmayın.
13. Bir aparatı kullanırken, aparatla birlikte gelen güvenlik talimatlarını okuyun.
14. Ağır olduğu için bu cihazı kaldırırken dikkatli olun. Kaldırmadan önce başlığın kilitleti olduğundan ve haznenin, aparatların, çıkık kapağının ve kablounun sabitlendiğinden emin olun.
15. Mutfak Robotu dengelessen hale gelebileceğinden, bir aparat takılıyken mikser başlığını hareket ettirmeyin veya kaldırmayın.
16. Cihazınızı bir tezgahın kenarına yakın çalıştırın.
17. Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır. Cihazı ve kablounu çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın. Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklar gözetilmelidir.
18. Cihazınızın yanlış kullanımı yaralanmalara neden olabilir.
19. Cihazlar, fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir.
20. Cihazı sadece amacına uygun ev içi kullanım için kullanın. AE, cihazın yanlış kullanılması veya bu talimatlara uyulmaması durumunda herhangi bir sorumluluk kabul etmeyecektir.
21. Ürünü geliştirmeye devam etmek için, ürünün veya paketin içeriği ve resmi dahil ancak bunlarla sınırlı olmamak üzere ürünün güncelleme hakkımızı saklı tutarız, lütfen güncel olanı takip edin.
22. Eğer 2000 g'dan fazla un yoğurulacaksa, makinenin parçalarına zarar verebileceğinden makineyi 1 dakikadan fazla kullanmayın.

UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.



Öge	Parça Adı	Öge	Parça Adı	Öge	Parça Adı
1	Gövde	4	Karıştırma Kasesi	7	Hamur Kancası
2	Ön Kapak	5	Çanak yuvası	8	Çırpıcı
3	Sıçrama siperi ve kanalı	6	Kapak	9	Yumurta Çırpıcı

Hamur Kancası: Sadece hamur yoğurmak için kullanılır.
Çırpıcı: Kek, bisküvi, pasta, krema, dolgular, hamur içeri ve patates püresi yapmak için.
Yumurta Çırpıcı: Yumurta, krema, hamurlar, yağsız pandispanyalar, bezeler, cheesecakeler, muslar, sufler için.

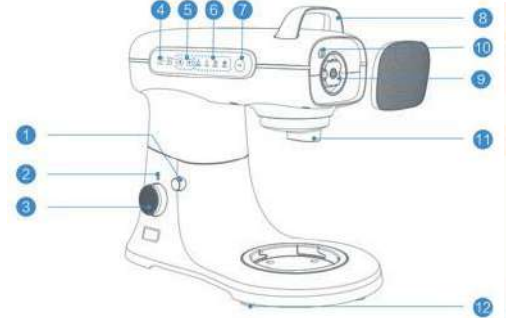
Dikkat!

Yumurta Çırpıcı'yı yoğun karışımlar için kullanmayın (örn. krema haline getirilmiş yağ ve küp çeker), aksi takdirde yumurta çırpıcı zarar görebilir.

Ekmek yapımında dikkat edilecek noktalar:

- Açıcı yükten kaçınmak için asla maksimum kapasiteyi aşmayın.
- Makinenin zorlandığını fark ederseniz, kapatın, hamurun yansını çıkarın ve her yarısını ayrı ayrı yoğurun.
- Önce sıvıyı koyarsanız malzemeler en iyi şekilde karışır.
- Aralıklarla makineyi durdurun ve karıçımı hamur kancasından sıyırın.
- Farklı un karışımları, gereken sıvı miktarları açısından önemli ölçüde farklılık gösterir ve hamurun yapışkanlığı, makineye yüklenen yük üzerinde belirgin bir etkiye sahip olabilir. Hamur karıştırılırken makineyi kontrol etmeniz tavsiye edilir.

BÜTÜN OLARAK MAKİNE



1. Başlık kaldırma düğmesi
Başlığı açığı bastırın, ardından bir elinizle bu düğmeye basın ve diğer elinizle başlığı kaldırın. Bu düğmeye basın, kaldırılan başlığı açığı indirebilir, ardından başlığı açığı bastırabilirsiniz, başlık yukarı düğmesi tamamen dışarı doğru çıkarıldığında, başlık iyice kilitlenir.
2. Hız göstergesi
Döner düğmedeki sayı Hız göstergesi ile hizalandığında, çalışma hızını gösterir, ancak fonksiyon düğmesinin kontrolü ile, seçilen hız fonksiyon düğmesinin sınırından yüksekse, gerçek çalışma hızı fonksiyon düğmesinin en yüksek hızıdır.
3. Döner düğme
Makine 0-11 arası hıza bölünmüştür. Makine çalışırken, hızı artırmak için düğmeyi saat yönünde çevirdiğinizde makine giderek daha hızlı çalışacaktır (ancak fonksiyon düğmesinin kontrolü ile, seçilen hız fonksiyon düğmesinin limitinden yüksekse, gerçek çalışma hızı fonksiyon düğmesinin en yüksek hızıdır). Bunun tersine, hız gittikçe yavaşlamaktadır.

4. Zamanlayıcı
Zamanı kaydedebilir ve maksimum 60 dakika ile geri sayım süresini ayarlayabilir.
1) Kayıt zamanı:
Fonksiyonu seçtikten sonra, döner düğmeyi doğrudan döndürün, zamanlayıcı süreyi saymaya başlar, makine 60 dakika sonra otomatik olarak çalışmayı durdurur. Makineyi tekrar çalıştırmak için döner düğmeyi 0 hıza döndürün ve işlemi tekrarlayın.
2) Geri sayım süresini ayarlama:
Fonksiyonu seçtikten sonra, önce geri sayım süresini ayarlayın ve ardından döner düğmeyi döndürerek hızı seçin. Zamanlayıcı 00:00'ı gösterdiğinde makine otomatik olarak çalışmayı durdurur.

5. Zamanlayıcı Düğmesi
Düğmeye basıldığında her seferinde süre 30 saniye artar. Düğmeye basılı tutarak süreyi hızlı bir şekilde artırın. Maksimum süre 60 dakikadır.

6. Fonksiyon düğmesi
Önce gereken ilgili fonksiyon düğmesine basın ve ardından hızı seçmek için düğmeyi döndürün. Fonksiyon seçmeden döner düğmeyi doğrudan çevirirseniz, makine varsayılan olarak "Yavaş Karıştırma" fonksiyonuna geçer.

7. Duraklat/Yeniden Başlat Düğmesi
Mutfak robotu çalışırken "Duraklat/Yeniden Başlat" düğmesine basmanız yeterlidir, makine hemen duraklayacaktır; ardından çalışmaya devam etmek için 1,5 saniye boyunca "Duraklat/Yeniden Başlat" düğmesini basılı tutun.

8. Tutamak
Başlığı kaldırmak, başlığı indirmek kolaylaşır; makineyi taşımak için uygun.

9. Ön çıkık
Ön kapağı çıkararak ön çıkık görebilirsiniz. Ardından makarna makinesi, et kıyma makinesi ve salata makinesi gibi isteğe bağlı ön aparatları doğru bir şekilde takın.

10. Ön bağlantı için çıkarma düğmesi
Bu düğmeye basarak ve basılı tutarak ön aparatı makineden çıkarabilir, ardından ön aparatı saat yönünde döndürerek çıkarabilirsiniz.

11. Tahrik konektörü
Hamur kancası, çırpıcı, yumurta çırpıcı, silikon çırpıcı (ayrıca satın alınacaktır) veya diğer aksesuarları takabilirsiniz.

12. Vakumlu ayaklar
2 adet taban vakum ayağı içerir, Mutfak robotunu sabit ve pürüzsüz bir tezgah üzerine yerleştirdiğinizde, taban vakum ayakları tezgahı otomatik olarak vakumlayarak çalışma sırasında daha dengeli durmasını sağlar. Makinenin hareket ettirilmesi gerektiğinde, kafa kolunu yukarı kaldırın.

FONKSİYON DÜĞMESİ & HIZ KONTROLÜ



YAVAŞ KARIŞTIRMA

- 1~4
(hız 4'ün üzerinde hız seçildiğinde, makine en fazla 9 hızda çalışacaktır)

- 1~4
1. Hamur yapımı için Hız 1~3 (hamur kancası)
2. Yapışkan makarna, çurup, çekerlemeleri karıştırın (çarpıcı)
3. Patates, fındık, sebze ve meyveleri karıştırın (çarpıcı)
4. İsteğe bağlı ön aparat için (ayrıca satın almak için)

NORMAL KARIŞTIRMA

- 1~6
(hız 6'nın üzerinde hız seçildiğinde, makine en fazla 6 hızda çalışacaktır)

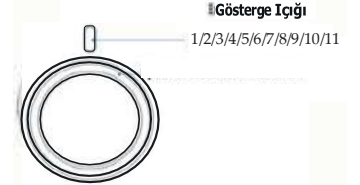
1. Orta yapışkan makarna, kurabiye gibi kıvamlı hamurları karıştırın (çarpıcı)
2. Şeker ve tereyağını karıştırın (çarpıcı)

YUMUŞAK KARIŞTIRMA

- 1~9
(hız 9'un üzerinde hız seçildiğinde, makine en fazla 9 hızda çalışacaktır)
1. Büyük miktarda krema, yumurta akı, tereyağı vb. için (yumurta çırpıcı)

HIZLI KARIŞTIRMA

- 1~11
1. Orta derecede krema, yumurta akı, tereyağı vb. için (yumurta çırpıcı)



Hatırlatma:

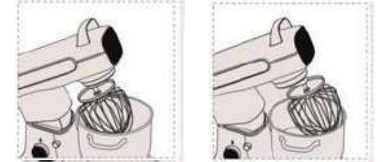
1. Makinenin hasar görmesine veya içeriğin taşmasına neden olan içlevin veya hızın yanlış kullanımını önlemek için gerçek ihtiyaçlarınıza göre doğru içlevi seçin
2. Hamur yoğururken, 1000 g'dan fazla un kullanmayın, önce 30 saniye boyunca Hız 1'i ve 30 saniye boyunca Hız 2'yi çalıştırın, ardından makinenin ağır kullanımdan zarar görmesini önlemek için Hız 3'ü kullanın.
3. AE Mutfak robotunun hızı açığıdaki gibi tasarlanmıştır:
A. Mutfak robotu güç kaynağına takıldıktan sonra, hızı seçmek için döner düğmeyi doğrudan döndürürseniz, Mutfak robotu varsayılan olarak "Yavaş Karıştırma" içlevini kullanır, ardından Mutfak robotu aslında maksimum 4. hızda çalışacaktır;
B. Döner düğmenin yan tarafındaki sayı hızdır;
C. "Yavaş Karıştırma" fonksiyonu altında en yüksek hız Hız 4'tür. Hız 4'ün üzerinde seçişe bile (yani 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11), gerçek çalışma hızı hala Hız 4 olacaktır;
D. "Normal Karıştırma" fonksiyonu altında en yüksek hız Hız 6'dır. Hız 6'nın üzerinde seçişe bile (yani 7, 8, 9, 10, 11), gerçek çalışma hızı hala Hız 6 olacaktır;
E. "Yumuşak Karıştırma" fonksiyonu altında en yüksek hız Hız 9'dur. Hız 9'un üzerinde seçişe bile (yani 10, 11), gerçek çalışma hızı hala Hız 9 olacaktır.

Aparatların montajı

Hamur kancası, çırpıcı, yumurta çırpıcı, silikon çırpıcı için (ayrıca satın alınmalıdır)

Adım 1: Başlık kaldırma düğmesine basın ve başlığı yukarı kaldırın.

Adım 2: Hamur Kancası/Çırpıcı/Yumurta Çırpıcının Şaftını Oluşturma yerleştirin.



Bazen hamuru çıkarmak zor olabilir veya çırpıcı karıştırma kabını çizebilir.

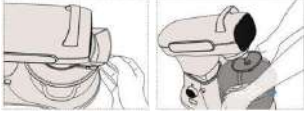
Başlığı açığı indirin, Hız 1'e getirin, makineyi 2 saniye çalıştırın ve aksesuarın öne doğru hareket etmesini sağlayın, ardından hamuru kolayca çıkarın veya çırpıcının kaseyi sıyırmasını önleyin.

Dikkat:

Bağlı açığı indirirken, makineyi çalıştırmadan önce bağlığın iyice kilitlendiğinden emin olun (bağlık kaldırma düğmesi tamamen kıktırlıdır veya içbükeydir). Bağlık iyi kilitlenmemişse, makine yine de çalışabilir, ancak güvenlik riski vardır.

Aparatın sökülmesi:

Hamur kancası, çırpıcı, yumurta çırpıcı, silikon çırpıcı için (ayrıca satın alınmalıdır)



Adım 1: Kullandıktan sonra gücü kapatın, hazneyi yukarı kaldırın ve sıçrama korumasını çıkarın.

Adım 2: Tutamakları ellerinizle tutun ve saat yönünün tersine çevirin ve kaseyi kase yuvasından çıkarın.



Adım 3: Aksesuarın kapağını tutun, yukarı doğru itin ve saat yönünde çevirin, ardından yuvasından çıkarın.

Adım 4: Aksesuarı çıkarın ve temizleyin.

Kullanıcı için önlemler

Not: Önlemler ihlal edilirse, yanlış çalıştırma kişisel yaralanmaya veya ekipman hasarına neden olabilir.

Kişisel yaralanmaları önlemek için makine çalışırken ellerinizi mikser kabına sokmayın.

Tahrik çarftına sıkılarak yaralanmaları önlemek için uzun saçların karıştırma kabına yaklaşmasına izin vermeyin.

Hamur yaparken 1000 gr'dan fazla un kullanmayın. Açrı miktarında un, hamurun taşmasına, makinenin boçalmasına, makine parçalarının hasar görmesine ve hatta kişisel yaralanmalara neden olabilir.

Lütfen makine kullanım kısıtlamalarına kesinlikle uyun, hamuru yoğurun, önce 30 saniye boyunca çalışın Hız 1'i ve 30 saniye boyunca çalışın Hız 2'yi kullanın, ardından Hız 3'ü kullanın, makineye açrı dirençle karşılaşmamak için hızın 3'ü açması yasaktır. Bu durum makinenin boçalmasına veya parçaların hasar görmesine neden olur. Mutfak robotunun yanlış kullanımından kaynaklanan makine hasarı, insan kaynaklı bir hatadır.

Kullanmadan önce, makinenin sıçrama korumasını ve oluşunu karıştırma kabının üstüne yerleştirin ve un, su veya diğer malzemeleri oluktan ekleyin.

Makinenin çalışması sırasında, hamurun veya diğer malzemelerin durumunu kontrol etmeniz gerekirse, işlem için uzanmadan önce lütfen makineyi kapatın, güç kablosunu çekin ve ardından bağlığın kaldırın.

Karıştırma kabının içine başka nesnelere koymayın. Dökülme yaralanmalarını önlemek için makine çalışırken sert malzeme veya kaynar su koymayın.

Kancanın yüksekliği iyi ayarlanmıştır ve başka bir kullanıcı ayarı gerektirmez. Gövdenin deformasyonuna, makinenin arızalanmasına ve kişisel yaralanmalara neden olacak açrı kuvvetten kaçınmak için bağlığın açığı bastırmayın.

Temizlik ve bakım

Temizlemeden önce cihazı daima kapatın ve fiçini çekin.

1. Karıştırma Kabı, hamur kancası, çırpıcı: Cihazı elde yıkayın, ardından iyice kurulaşın veya bulaçık makinesinde yıkayın. Temizlemek için asla tel fırça, çelik yünü veya çamaşır suyu kullanmayın. Kireci temizlemek için sirke kullanın.

2. Ana Ünite ve fiç: Nemli bir bezle silin, ardından kurulaşın. Asla açındırıcı kullanmayın veya suya daldırmayın.

Not:

1. Aksesuarların oksidasyon tabakasına zarar vermemek ve parçaların hasar görmesine neden olmamak için güçlü asit ve alkaliler içeren temizlik maddeleri ve temizlik malzemeleri kullanmayın.
2. Mutfak robotunu her kullandıktan sonra, bir sonraki kullanım için Mutfak robotunun tahrik çarftını nemli bir bez veya kağıt mendil ile temizleyebilirsiniz.
3. İsteğe bağlı aksesuarın (makarna makinesi, et kıyma makinesi, salata makinesi vb. gibi, ayrıca satın alınabilir) konektörü döküm alüminyum malzemedir ve oksitlenmeyi önlemek için bulaçık makinesinde temizlenemez.

Arıza Tespit Klavuzu

Sorun	Sebebi	Çözümü
Mutfak Robotu çalışmıyor	1. Aparat sıkıçmıç olabilir 2. Motor veya PCBA sorunu	1. Fiçini çekin ve yabancı madde olup olmadığını kontrol edin ve çıkarın. Motor soğuduktan sonra makineyi yeniden çalıştırın. 2. Onarım için tedarikçiyeye veya yetkili tarafa geri gönderin
Mutfak Robotu çalışmıyor	1. Aparat sıkıçmıç olabilir 2. Güç bağlantısı doğru yapılmamıç olabilir 3. Motor veya PCBA sorunu	1. Fiçini çekin ve aparatın ağır bir çeye takılıp takılmadığını kontrol edin 2. Güç bağlantısını tekrar kontrol edin 3. Onarım için tedarikçiyeye veya yetkili tarafa geri gönderin
Cihaz çalışmıyor çok fazla ses çıkarıyor	1. Aparat tam olarak oturmamıç olabilir 2. Makine düz bir çalışma yüzeyine yerleştirilmemiç olabilir 3. İç parçalar kırılmıç olabilir	1. Fiçini çekin ve aparatın düzgün şekilde takılıp takılmadığını tekrar kontrol edin 2. Cihazı düz bir zemine yerleştirin 3. Onarım için tedarikçiyeye veya yetkili tarafa geri gönderin

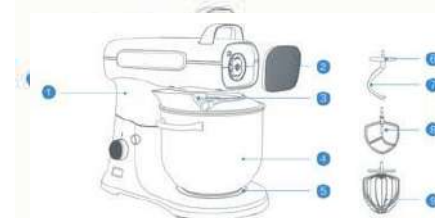
Hata kodu	Sebebi	Çözümü
E01	Motor bölmesi kırıldı	Cihazı geri göndermek için tedarikçiyeye iletmişime geçin
E03	Motor pervanesinde sorun	
E04	300RPM güçten daha düşük motor	

Kitchen Machine Instruction Manual KMA0168

Safety

1. Read these instructions carefully and follow the instruction closely.
2. Well keep this user manual for future reference and make sure it goes together with the machine.
3. If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by the manufacturer or an authorized repairer.
4. Make sure to use correct and safe voltage and outlet.
5. Switch off and unplug before fitting or removing tools/ attachments, after use and before cleaning.
6. Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
7. Never leave the machine on unattended.
8. Never use a damaged machine. Get it checked or repaired.
9. Never let the cord hang down where a child could grab it.
10. Never let the power unit, cord or plug get wet.
11. Never use an unauthorized attachment or both outlets at the same time
12. Never exceed the maximum capacities.
13. When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
14. Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet cover and cord are secure before lifting.
15. Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Kitchen Machine could become unstable.
16. Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
17. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
18. Misuse of your appliance can result in injury.
19. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
20. Only use the appliance for its intended domestic use. AE will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
21. To keep improving the product, we reserve the right to upgrade the product, including but not only limited to the wording and picture of the product or package, please follow the actual one.
22. If to knead over 2000g flour, do not use the machine for more than 1 minute, as this may cause damage to the parts of the machine.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.



Item	Part Name	Item	Part Name	Item	Part Name
1	Housing	4	Mixing bowl	7	Dough hook
2	Front cover	5	Bowl seat	8	Beater
3	Splash guard and chute	6	Cover	9	Egg Whisk

Dough Hook: Use for kneading dough only.

Beater: To make cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, puffs and mashed potatoes.

Egg Whisk: For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés.

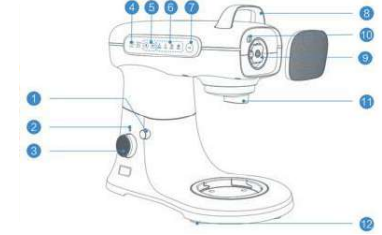
Attention

Do not use Egg Whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar cubes), as this may result in damage to the egg whisk.

Important points for bread making

- Never exceed the maximum capacities to avoid overload.
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.
- At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.
- Different batches of flour vary considerably in the quantities of liquid required and the stickiness of the dough can have a marked effect on the load imposed on the machine. You are advised to keep the machine under observation whilst the dough is being mixed.

FULL MACHINE



1. Head lift button

Press down the head, then press this switch with one hand and lift the head with the other hand. Press this switch, you can put the lifted head down, then press down the head, when the head-up switch is fully ejected outward, then the head is well locked.

2. Speed indicator

When the number on the rotary knob is aligned to the Speed indicator, it indicates the running speed, but with the control of the function button, if the chosen speed is higher than the limit of the function button, the actual operating speed is the highest speed of function button.

3. Rotary knob

The machine is divided into 0-11 speed. When the machine is running, to rotate the knob clockwise to increase speed and the machine will be running faster and faster (but with the control of the function button, if the chosen speed is higher than the limit of the function button, the actual operating speed is the highest speed of function button.) Conversely, the speed is getting slower and slower

4. Timer

Can record the time and set countdown time, with a maximum time of 60 minutes.

1) Record time:

After selecting the function, rotate the rotary knob directly, the timer starts to record time, the machine automatically stops running after 60 minutes. To start the machine again, rotate the rotary knob to speed 0 and repeat the process.

2) Set countdown time:

After selecting the function, set the countdown time first and then choose the speed by rotating the rotary knob. The machine automatically stops running when the timer displays 00:00.

5. Timing Button

Press the button each one time, it increase 30 seconds. Press button without releasing, time increases quickly. The maximum time is 60 minutes.

6. Function button

First press the corresponding function button needed, and then rotate the knob to choose speed. If you rotate the rotary knob directly without choosing the Function, the machine defaults to the "Slow Mix" function.

7. Pause/Re-start Button

Simply press "Pause/Re-start" button when the Kitchen machine is running, it will immediately pause; then press "Pause/ Re-start" button for 1.5 seconds to resume operation.

8. Handle

Easy to lift the head, put down the head; convenient to move the machine.

9. Front outlet

Remove the front cover to reveal the front outlet. Then install the optional front attachment like pasta maker, meat mincer and salad maker, etc, in a correct angel.

10. Eject button for front attachment

Pressing this button and holding it, you can release the front attachment from the machine, then rotate the front attachment clockwise, you can take it out.

11. Drive connector

Can install dough hook, beater, egg whisk, silicone beater (to be purchased separately) or other accessories.

12. Suction feet

Contains 2 base suction feet, when placing the Kitchen machine on a stable and smooth countertop, the base suction feet will automatically suck the countertop to make it more stable during operation. When the machine needs to be moved, lift up the head handle.

Function Button & Speed control



Slow mixing

1~4

(when choose speed over speed 4, machine will run at speed 4 at most)

- Speed 1~ 3 for Dough making (dough hook)
- Mix Sticky pasta, syrups like cookie (beater)
- Mix potato, nuts, vegetables and fruits (beater)
- For optional front attachment (to purchase separately)

Normal mixing

1~6

(when choose speed over speed 6, machine will run at speed 6 at most)

- Mix mid-sticky pasta, syrups like cookie (beater)
- Mix sugar and butter (beater)



Soft mixing

1~9
(when chose speed over speed 9, machine will run at speed 9 at most)

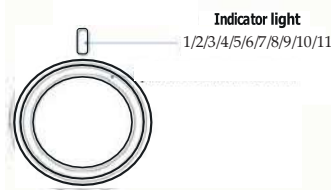
- For large quantity of cream, egg white, butter, etc (egg whisk)



Fast mixing

1~11

- For moderate cream, egg white, butter, etc (egg whisk)



Kind reminder:

- Choose correct function according to your actual needs, to avoid misuse of function or speed causing the machine damage or ingredient overflow.
- Kneading dough, use flour no more than 1000g, first use Speed 1 running for 30 seconds and Speed 2 running for 30 seconds, then use Speed 3, to prevent machine from damage for over use.
- The speed of AE Kitchen machine is designed as below.
 - After Kitchen machine plugged in the power supply, if rotate the rotary knob directly to choose speed, the Kitchen machine default to use "Slow mixing" function, then the Kitchen machine will actually run at speed 4 maximumly;

B. The number on the side of the rotary knob is the speed;

C. Under "Slow Mixing" function, the highest speed is Speed 4. Even if to choose speed over 4 (i.e. 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11), the actual operating speed will be still Speed 4;

D. Under "Normal Mixing" function, the highest speed is Speed 6. Even if to choose speed over 6 (i.e. 7, 8, 9, 10, 11), the actual operating speed will be still Speed 6;

E. Under "Soft Mixing" function, the highest speed is Speed 9. Even if to choose speed over 9 (i.e. 10, 11 gears), the actual operating speed will be still Speed 9.

Assembly of attachments

For dough hook, beater, egg whisk, silicone beater (to purchase separately)



Sometimes it is hard to take out the dough or whisk may scratch the mixing bowl.



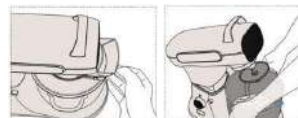
Low down the head, turn to Speed 1, run the machine for 2 second and have the accessory move to front then easy to take out the dough or avoid whisk scrapping the bowl

Attention:

When low down the head, make sure the head is well locked before running the machine (the head lift button is completely protruded, or else, it is concave). If the head is not well locked, the machine can still work, but there is a safety risk.

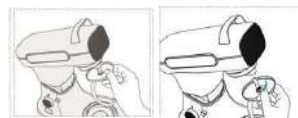
Disassembly of the attachment:

For dough hook, beater, egg whisk, silicone beater (to purchase separately)



After use, turn off the power, lift up the close and remove the splash guard

Hold the handles with hands and turn counter-clockwise and remove the bowl from bowl seat.



Hold the cover of the accessory, push it upside and turn it clockwise, then released from the groove.

Remove the accessory and clean it.

Precautions for use

Note: If precautions are violated, the wrong operation may result in personal injury or equipment damage.

Do not put your hands in the mixing bowl while the machine is running to avoid personal injury.

Do not allow long hair to approach the mixing bowl to avoid personal injury caused by being caught by the drive shaft.

When making dough, do not use flour more than 1000g. Excessive amounts of flour can cause dough to overflow, machine dumps, damage to machine parts, and even personal injury.

Please strictly follow the use of machine restrictions, kneading the dough, first use Speed 1 running for 30 seconds and Speed 2 running for 30 seconds, then use Speed 3, the speed is prohibited to over speed 3, so as not to encounter excessive resistance to the machine caused the machine to dump or parts damage. Machine damage caused by incorrect use of the Kitchen machine is a man-made fault.

Before use, place the machine's splash guard and chute on the top of the mixing bowl and add flour, water or other ingredients through the chute.

During the operation of the machine, if you need to check the situation of dough or other ingredients, before you can reach in for operation, please turn off the machine, pull out the power cord, and then lift the head.

Do not put other objects into the mixing bowl. Do not put hard ingredient or boiling water when machine is running, to avoid spill injury.

The height of the hook has been well adjusted and does not require any further human adjustment.

Do not press down the head, to avoid excessive force, resulting in deformation of the housing, machine failure, personal injury.

Cleaning and care

Always switch off and unplug before cleaning.

1. Mixing Bowl, dough hook, beater, whisk: Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher. Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean them. Use vinegar to remove limescale.

2. Main Unit and plug:

Wipe with a damp cloth, then dry. Never use abrasives or immerse in water.

Note:

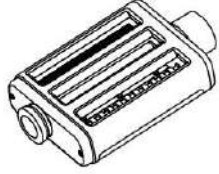
- Do not use cleaning agents and cleaning accessories containing strong acids and alkalis, so as not to damage the oxidation layer of the accessories, resulting in damage to the parts.
- After each use of the Kitchen machine, you can clean the drive shaft of the Kitchen machine with a damp cloth or tissue paper for next use.
- The connector of the optional accessory (like pasta maker, meat mincer, salad maker, etc, to be purchased separately) is die-cast aluminum material and cannot be cleaned in the dishwasher to avoid oxidation.

Trouble shooting guide

Problem	Cause	Solution
The Kitchen Machine stops during operation	1. Attachment is stuck 2. Motor or PCBA issue	1. Unplug and check if any foreign matter and take it out. Then restart the machine after motor cooling down. 2. Send back to supplier or authorized party for repair
The Kitchen Machine cannot start operation	1. Attachment is stuck 2. Power is not connected correctly 3. Motor or PCBA issue	1. Unplug and check if attachment is stuck by heavy thing 2. Re-check the power connection 3. Send back to supplier or authorized party for repair
Big noise during operation	1. Attachment is not well stalled 2. Machine is not put at a flat level work surface 3. Internal parts broken	1. Unplug and re-check if attachment is well stalled 2. Put the machine on a flat level work surface 3. Send back to supplier or authorized party for repair

Error code	Cause	Solution
E01	Motor hall broke	Contact supplier to send back the machine
E03	Motor fan issue	
E04	Motor lower than 300RPM	

3'ü 1 Arada Makarna Makinesi Aparatı Kullanım Klavuzu



ÜRÜN APARATLARI EKSTRA
SATIN ALINMALIDIR.

MAKARNA MERDANESİ & KESİCİ GÜVENLİĞİ

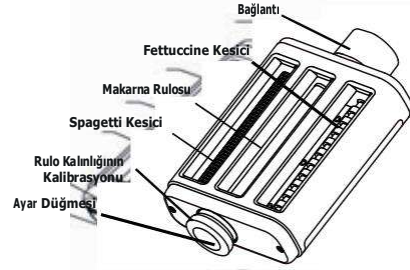
Önem:
Sizin ve aile üyelerinizin güvenliği çok önemlidir! Birçok güvenlik önlemi mesajı lazerle ürünlerimizin üzerine ya da buraya basılmıştır. Lütfen dikkatlice okuyun ve listelenen tüm güvenlik mesajlarına uyun.

- UYARI:**
1. Çalışırken ellerinizi herhangi bir aparatın arasına **KOYMAYIN**;
 2. Çalışırken herhangi bir ek parçanın içine herhangi bir metal eşya **KOYMAYIN**.
 3. Tamamen durmadan önce mikserden **ÇIKARMAYIN**.
 4. Makarna makinesini temizlemek için bulaçık makinesine **KOYMAYIN**.
 5. Sanitizasyon için makarna makinesini dezenfeksiyon kabinine **KOYMAYIN**.
 6. Bu veya herhangi bir cihaz çocukların yakınında kullanıldığında yakın gözetim gereklidir.
 7. Herhangi bir hasarlı parça varsa, lütfen derhal cihazı kullanmayı bırakın.
 8. Kravat > eşarp uzun kolye veya bol kıyafetler giyiyorsanız güvenli mesafeyi koruyun. Uzun saçlarınızı güvenli bir şekilde bağlayın.
 9. Makarna rulosu ve kesici aparatları sadece makarna hamuru ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Makarna rulonuza zarar vermemek için makarnadan başka bir şey kesmeyin veya rulo yapmayın.
 10. Yük olmadan en fazla 3 dakika kullanın.
 11. Cihazı sürekli olarak 30 dakika kullanıldıktan sonra 30 dakika doğal olarak soğumaya bırakın.

- UYARI:**
1. Bu ürün küçük bebekler veya engelliler için tasarlanmamıştır. Lütfen onlara iyi bakın.
 2. Makarna yapımı için temiz bir masaya ihtiyaç vardır.
 3. Herhangi bir acil durum meydana gelirse makineyi derhal kapatın.
 4. Gıda işleme parçasının kullanımdan sonra tamamen temizlendiğinden emin olun.

ÜRÜN AÇIKLAMASI

NOT: Ürün görünümündeki farklılıklar nedeniyle, aşağıdaki resimler yalnızca referans amaçlıdır. Daha fazla bilgi için lütfen kutudaki gerçek ürüne bakın.



KULLANICI TALİMATI

Fonksiyonel Şema	Hız	Makarna Geniğiği	Önerilen Kullanım Alanları
	5-6	140 mm'ye kadar	Makarna Rulosu Ayarları tablosuna bakın
	5-6	140 mm'ye kadar	Makarna Rulosu Ayarları tablosuna bakın
	5-6	140 mm'ye kadar	Makarna Rulosu Ayarları tablosuna bakın

MAKARNA RULOSU AYAR TABLOSU

Rulo ayarı	Makarna kalınlığı (yaklaşık)	
1	~0.3mm	Not Spagetti İçin Önerilir
2	~0.4mm	
3	~0.6mm	
4	~1.0mm	Fettuccine İçin Önerilir
5	~1.3mm	
6	~1.5mm	
78	~1.8mm	
78	~2.0mm	

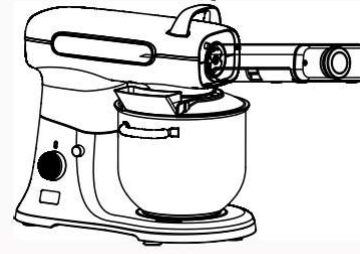
3. KULLANMADAN ÖNCE ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER:

Lütfen kullanmadan önce ambalajı ve etiketi çıkarın. Makarna rulusunun veya kesici aparatların yüzeyini, özellikle de hamurla çalışılan kısımları temizleyin. (Bakınız IV.BAKIM VE TEMİZLİK)

4. KURULUM VE SÖKME TALİMATLARI:

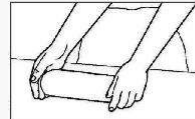


Makinenin ön kapağını çıkarın, kilidi 45 derecelik bir açı ile hizalayın ve aparatı makine arayüzüne yerleştirin ve aparatı saat yönünün tersine çevirerek yerine oturtun.

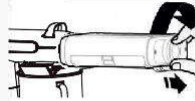


Not: Aparatı çıkarırken, önce makinenin çıkama düğmesine elle basmanız ve ardından aparatı saat yönünde çevirmeniz gerekir.

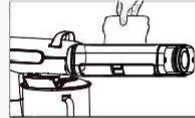
NASIL MAKARNA YAPILIR:



1 Makarna hamurunu hazırlayın (V. HAMUR bölümüne bakın). Hamuru Makarna Rulosuna sıgacak şekilde kesin.



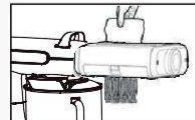
2 Hamur ayar düğmesini dışarı çekin ve 8 ayarına getirin. Ardından düğmeyi yüzey kabuğuya aynı hızda olacak şekilde gevşetin.



3 Hamuru elinizle yaklaşık 1 cm kalınlığında açın ve ruloların arasına az miktarda un serpin. Hamuru ikiye katlayın ve tekrar yuvarlayın. Hamur pürüzsüz ve esnek olana ve rulonun genişliğini kaplayana kadar tekrarlayın. Kurutmaya ve ayırmaya yardımcı olmak için makarnayı yuvarlarken ve keserken hafifçe unlayın.



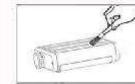
4 Kalınlık ayar düğmesini ayarını kademeli olarak ayarlayın ve istenen kalınlığa ulaştıktan sonra yüzey bastırma işlemi tekrarlayın.



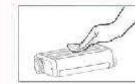
5 Makarna yapmak için Makarna Rulosunu istediğiniz Kesci ile değiştirin. Düzleştirilmiş hamur tabakalarını kesiciden geçirin. Her makarna türü için doğru kalınlığı belirlemek üzere "Rulo ayarları tablosu"na bakın.

BAKIM VE TEMİZLİK:

Lütfen makarna rulosu ve kesici aparatlarını metal aletlerle (bıçak veya keskin nesnelere) temizlemeyin. Lütfen makarna rulusunu ve kesicisini bulaçık makinesinde temizlemeyin. Lütfen makarna rulusunu ve kesicisini bulaçık havlusu veya herhangi bir bezle temizlemeyin.



Kullandıktan sonra makarna rulusunu veya kesiciyi bir saat boyunca doğal olarak kurumaya bırakın. Daha sonra sert hamur için fırça veya diğer plastik/ahşap/bambu aletlerle aparatları temizleyin.

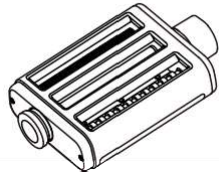


Yüzeyi yumuşak havlularla temizleyin ve doğal kurumaya bırakın. Bulaçık makinesinde temizlemeyin veya dezenfeksiyon kabini sterilize etmeyin.

V.REFERANS OLARAK HAMUR TARİFİ

Basit Makarna Hamuru	Makarna Hamuru ((%100 buğday))	Domatesli Makarna Hamuru
un 500 g yumurta 4 adet tuz 2.5g yemeklik yağ 2.5 ml su180ml-192ml	Tam buğday unu 500g yumurta 4 adet tuz 2.5g yemeklik yağ 2.5 ml su180ml-192ml	un 500 g yumurta 3 adet ketçap 75 g tuz 2.5g su 181ml-195ml

3 In 1 Pasta Maker Attachment Instruction Manual



THE PRODUCT MUST BE PURCHASED WITH ACCESSORIES.

PASTA ROLLER & CUTTER SAFETY

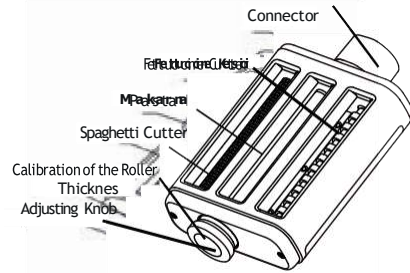
Precaution:
Your safety and your family members' safety are very important! Many safety precaution messages had been laser-jet or printed on our products or here. Please read carefully and obey all safety messages listed.

- WARNING:**
- DO NOT put your hands into any attachments when it is running.
 - DO NOT put any metal items into any attachments when it is running.
 - DO NOT take it off the mixer before it stops completely.
 - DO NOT put pasta into dish washer for cleaning.
 - DO NOT put pasta into disinfection cabinet for sanitization.
 - Close supervision is necessary when this or any appliance is used near children.
 - If there is any damaged parts, please stop using immediately.
 - Keep safe distance if you are wearing tie, scarf, long necklace or loose clothes. Tie up your long hair for safe.
 - Pasta roller & cutter attachments are designed to be used with pasta dough only. To avoid damaging your pasta roller, do not cut or roll anything other than pasta.
 - No more than 3 minutes without load.
 - Let it cool naturally for 30 minutes, after it is used for 30 minutes continuously.

- WARNING:**
- This product is not designed for little baby or disabled people. Please take good care of them.
 - Clean table is needed for pasta processing.
 - Power off the machine immediately if there is any emergency happened.
 - Be sure the food processing part has been completely cleaned after use.

PRODUCT DESCRIPTION:

NOTE: Due to the differences in product appearance, the following pictures are for reference only. Please refer to the actual product in the box for more information.



SPEED SETTINGS CHART:

Functional Diagram	Speed	Noodle Width	Suggested Uses
	5-6	up to 140mm	See pasta roller settings chart
	5-6	1.6mm	Thick Noodles
	5-6	6.3mm	Egg Noodles/Fettuccine

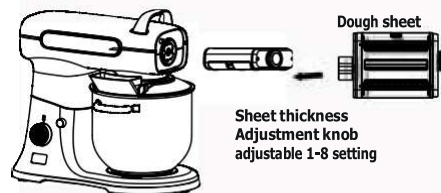
PASTA ROLLER SETTINGS CHART:

Roller setting	Noodle thickness (approximate)	Remark
1	~0.3mm	suggest for spaghetti
2	~0.4mm	
3	~0.6mm	
4	~1.0mm	suggest for Fettuccine
5	~1.3mm	
6	~1.5mm	
7	~1.8mm	
8	~2.0mm	

3. PRECAUTIONS BEFORE USING:

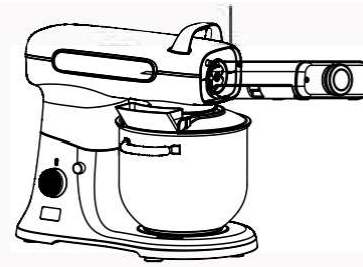
Please remove the package and label before using. And clean the surface of the pasta roller or cutter attachments, especially for the parts which are dealing with dough. (Refer to IV. MAINTENANCE AND CLEANING)

4. INSTALLATION AND REMOVAL INSTRUCTIONS:



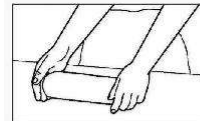
Take out the front cover of the machine, Align the lock with a 45 degree Angle and insert the attachment into the machine interface, and turn the attachment anticlockwise into place.

EJECT BUTTON

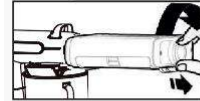


Note: When removing attachment, you need to press the eject button of the machine by hand first, and then turn the attachment clockwise.

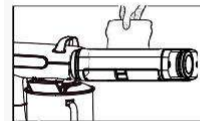
HOW TO MAKE PASTA:



1. Prepare pasta dough (refer to V. DOUGH section). Cut dough into sections that fit in the Pasta Roller



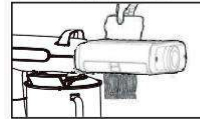
2. Pull out the dough knob adjustment knob and set it to setting 8. Then loosen the knob so that it is flush with the surface shell.



3. Squeeze the dough by hand to a thickness of about 1 cm and sprinkle a small amount of flour between the rollers. Fold dough in half and roll again. Repeat until dough is smooth and pliable and covers the width of the roller. Dust pasta with flour lightly while rolling and cutting to aid in drying and separation.



4. Gradually adjust the thickness adjustment knob setting, and repeat the surface pressing operation until the desired thickness is reached.



5. To make noodles, exchange the Pasta Roller for the Cutter of your choice. Feed the flattened sheets of dough through the cutter. See the "Roller settings chart" to determine the correct thickness for each type of pasta.

V. DOUGH RECIPE FOR REFERENCE

Basic Pasta dough	Pasta dough (100% wheat)	Pasta dough with tomato
flour 500 g egg 4 salt 2.5g cooking oil 2.5 ml water 180ml-192ml	Whole wheat flour 500 g egg 4 salt 2.5g 180ml-192ml cooking oil 2.5 ml water 180ml-192ml	flour 500 g egg 3 ketchup 75 g salt 2.5g water 181ml-195ml

MAINTENANCE AND CLEANING:

Please do not clean pasta roller & cutter attachments with metal tools (knife or sharp items). Please do not clean pasta roller & cutter in dish washer machine. Please do not clean the pasta roller & cutter by dish towels or any cloth through them.

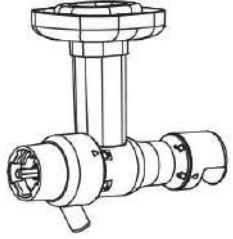


After use, keep the pasta roller or cutter drying naturally for one hour. Then clean the attachments by brush or other plastic/wood/bamboo tools for hard dough.



Clean the surface with soft towels and let it dry naturally. Do not clean it in the dishwasher or sanitize it in disinfection cabinet.

Chef Makinesi Meyve Suyu Sıkma Uzatma Aparatı Kullanım kılavuzu



**ÜRÜN APARATLARI EKSTRA
SATIN ALINMALIDIR.**

Ürün, gerçek ürüne göre değişiklik gösterebilir.
Bu ürünü satın aldığınız için teşekkür ederiz, lütfen kullanmadan önce
bu kılavuzun içeriğini dikkatlice okuyun.

DİZİN

1. Her bir parçanın adı
2. Kullanım talimatları
3. Uyarılar ve önlemler
4. Temizlik ve bakım
5. Ürün garanti belgesi

1. Her bir parçanın adı Aksesuarların görüntüsü

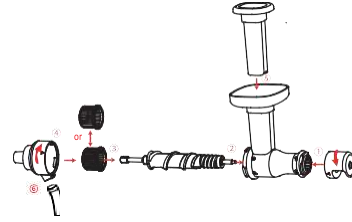


2. Kullanım talimatları

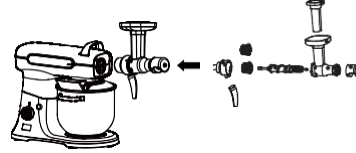
1. İlk kullanım

- (1) Paketi açın, aksesuarları sayın ve kullanım kılavuzunu ayrıntılı olarak okuyun.
- (2) İlk kez kullanmadan önce, lütfen kullanmaya başlamadan önce aksesuarların hasar görmediğini kontrol edin.
- (3) İlk kullanımdan önce lütfen temizleyiniz.

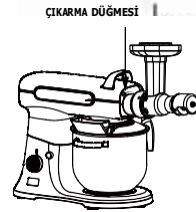
Makine Kurulumu



- (1) Lütfen aksesuarları Şekil 1'de gösterilen montaj sırasına göre monte edin;
- (2) Gücü vermeden önce aksesuarların gevçek olmadığından emin olmak için aksesuarları chef makinesine takın;
- (3) Meyve veya sebzeleri yıkayın. Gerekirse, besleme portuna yerleştirilebilecek küçük parçalara bölün;
- (4) Gücü ayarlarken düşük hızda çalıştırma kullanılması tavsiye edilir;
- (5) Besleme portuna küçük meyve veya sebze parçaları koyun ve bir itici çubukla meyve suyu sıkma vidasına hafifçe bastırın;
- (6) Meyve suyu artık akmadığında, gücü kapatın ve meyve suyu sıkma vidasının dönmesi durana kadar bekleyin.
- (7) Makinenin ön kapağını çıkarın, kilidi 45 derecelik bir Açı ile hizalayın ve aparatı makine arayüzüne yerleştirin ve aparatı saat yönünün tersine çevirerek yerine oturtun.



Not: Aparatı çıkarırken, önce makinenin çıkarma düğmesine elle basmanız ve ardından aparatı saat yönünde çevirmeniz gerekir.



3. Uyarılar ve önlemler!

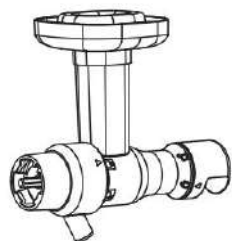
1. Aksesuarları bulaçık makinesinde yıkamayın.
2. Yaralanmaları önlemek için aksesuarları bebeklerin ve küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.
3. Çocukların bu aksesuarı gözetimsiz kullanmasına asla izin vermeyin.
4. Ürünün metal parçalarının paslanmasını önlemek için aksesuarları nemli veya sulu bir yere koymayın.
5. Ürün hasarına bağlı arızaya neden olmamak için aksesuarları ısı kaynağının yakınına yerleştirmeyin.
6. Aksesuarlar yalnızca evde iç mekan kullanımı içindir, ürün hasarına neden olmamak için lütfen ticari veya endüstriyel amaçlarla kullanmayın.

UYARI!

1. Aksesuarları sökmeden, taçmadan, onarmadan, temizlemeden ve değiştirmeden önce, lütfen güç kaynağını kapatın ve piçirme makinesinin elektrik fiçini çekin.
2. Lütfen malzemeleri üst itme portuna itmek için itme çubuğunu kullanın ve malzemeleri itmek için parmaklarınızı veya diğer aletleri kullanmayın.
3. Malzemeleri eklemeyen önce, büyük parçaları besleme portuna yerleştirilebilecek küçük parçalara kesin.
4. Meyve suyu sıkmadan önce, lütfen meyve veya sebzelerin sert çekirdeklerini, çekirdek içlerini ve kalın kabuklarını çıkarın.
5. Aksesuarın ömrünü optimize etmek için lütfen en fazla 30 dakika boyunca sürekli olarak kullanın.
6. Malzemelerin rengi bazı parçaların rengini değiştirebilir, bu normaldir ve aksesuarların performansını etkilemez.
4. Temizlik ve bakım

Aksesuarların kaybına neden olmamak ve aksesuarların kullanımını etkilememek için aksesuarları bulaçık makinesinde yıkamamalı ve dezenfeksiyon kabini içinde dezenfekte edilmemelidir. Bazı bileşenler demonte edilebilir ve temizlenebilir, temizledikten sonra ürünün paslanmasını önlemek için lütfen yeniden monte etmeden önce tamamen kurumasını bekleyin.

Chef Machine Juicing Extension Accessory Instruction Manual



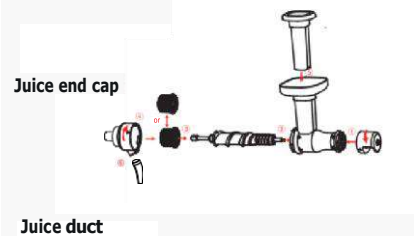
**THE PRODUCT MUST BE PURCHASED
WITH ACCESSORIES.**

Thank you for purchasing this product, please read the contents of this manual carefully before use.

DIRECTORY

1. The name of each part
2. Operation instructions
3. Warnings and precautions
4. Clean and maintain
5. Product warranty card

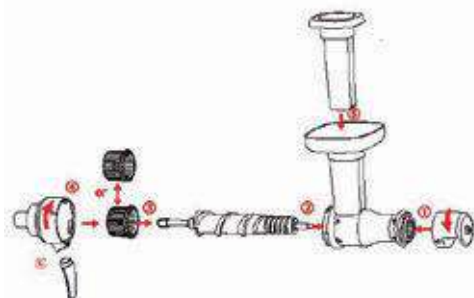
Clean and maintain Accessories Display



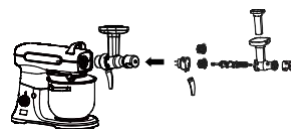
Operation instructions

1. First use
 - (1) Unpack, count the accessories and read the instruction manual in detail.
 - (2) Before using it for the first time, please check that the accessories are not damaged before starting to use.
 - (3) Before first use, please clean it before use.

Procedure



- (1) Please assemble the accessories according to the assembly sequence shown in Figure 1;
- (2) Install the accessories on the chef machine to ensure that the accessories are not loose before turning on the power;
- (3) Wash fruits or vegetables. If necessary, cut it into small pieces that can be put into the feed port;
- (4) it is recommended to use low-gear operation when connecting the power;
- (5) Put small pieces of fruits or vegetables into the feeding port and gently press down to the juicing screw with a pusher rod;
- (6) When the juice no longer flows out, turn off the power and wait until the juicing screw stops rotating.
- (7) Take out the front cover of the machine, Align the lock with a 45 degree Angle and insert the attachment into the machine interface, and turn the attachment anticlockwise into place. EJECT BUTTON



Note: When removing attachment, you need to press the eject button of the machine by hand first, and then turn the attachment clockwise.



3. Warnings and precautions!

1. Do not wash accessories in the dishwasher.
2. Keep accessories out of the reach of infants and toddlers to avoid injury.
3. Never allow children to use this accessory unattended.
4. Do not place the accessories in a damp or watery place to avoid rusting the metal parts of the product.
5. Do not place the accessories near the heat source, so as not to cause failure due to product damage.
6. Accessories are only for indoor use at home, please do not use for commercial or industrial purposes, so as not to cause product damage.
7. The chef machine can only use one function at each time, please do not use two or more accessories to run at the same time, so as not to cause danger due to overload.

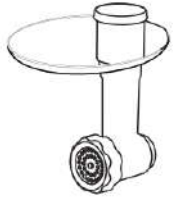
UYARI!

1. Before disassembling, moving, repairing, cleaning and replacing accessories, please cut off the power supply and unplug the power plug of the cooking machine.
2. Please use the push stick to push the ingredients into the upper push port, and do not use your fingers or other utensils to push the ingredients.
3. Before adding the ingredients, cut the large pieces into small pieces that can be put into the feeding port.
4. Before juicing, please remove the hard core, heart seeds and thick skin of fruits or vegetables.
5. In order to optimize the life of the accessory, please use it continuously for no more than 30 minutes.
6. The color of the ingredients may change the color of some parts, which is normal and will not affect the performance of the accessories.

4. Clean and maintain

The accessories should not be cleaned by the dishwasher and disinfected by the disinfection cabinet, so as not to cause the loss of accessories and affect the use of accessories. Some components can be disassembled and cleaned, after cleaning, please wait for complete drying before reassembling to avoid rust of the product.

Kıyma Makinesi Aparatı Kullanım Klavuzu



ÜRÜN APARATLARI EKSTRA
SATIN ALINMALIDIR.

KIYMA MAKİNESİ APARATININ ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Sizin ve bağcıklarının güvenliğini sağlamak, yaralanmaları veya herhangi bir mal kaybını önlemek için lütfen aşağıdaki güvenlik önlemlerine uydunuzdan emin olun:

UYARI

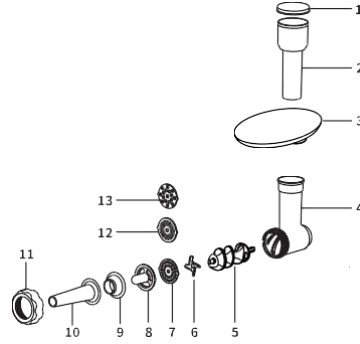
1. Çalırken ellerinizi herhangi bir aparatın arasına KOYMAYIN;
2. Çalırken herhangi bir aparatın içine mutfak eşyaları veya başka metal nesnelere KOYMAYIN;
3. Öğeleri besleme tüpüne elle DOLDURMAYIN; her zaman gıda iticileri kullanın;
4. Herhangi bir kaza sonucu yaralanmayı önlemek için kıyma makinesi ek aparatını çocukların dokunabileceği yerlerde SAKLAMAYIN;
5. Motor tamamen durmadan önce hiçbir parçayı TAKMAYIN ve SÖKMEYİN;
6. Herhangi bir kırık parça varsa lütfen kıyma makinesi aparatını kullanmayı bırakın;
7. Kravat, eçarp, uzun kolye veya bol kıyafetler giyiyorsanız güvenli mesafeyi koruyun. Uzun saçlarınızın da ürüne kaçmasını önlemek için bir toka ile toplanması gerekir;
8. Cihaz çalışırken besleme borusuna fındık veya başka sert yiyecekler KOYMAYIN. Aksi takdirde, bu kıyma makinesi aparatına ciddi hasar verecektir;
9. Aparatın Standlı Mikser üzerinde 30 saniyeden fazla süreyle rölantide çalışmasına izin VERMEYİN;
10. Sanitizasyon için dezenfeksiyon kabineine herhangi bir ek parça KOYMAYIN.

1. Bıçaklar çok keskin olduğu için aksesuarları çıkarırken ve temizlerken lütfen dikkatli olun.
2. Lütfen ürünü kullanmadan önce mutfak tezgahının temiz olduğundan emin olun.
3. Aparat sıkırsa veya herhangi bir acil durumda, lütfen stand mikserin fiçini hemen çekin ve kalan yiyecekleri çıkarmak için aparatı sökün.
4. En iyi şekilde temizlemek için, bıçakları kullandıktan hemen sonra durulayın. Gerekirse bir bulağık fırçası kullanın.
5. Kıyma makinesi aparatının 10 dakika sürekl çalıştırdıktan sonra 15 dakika boyunca doğal olarak soğutulması iyi bir koruma yöntemi olarak ciddi tavsiye edilir.
6. Herhangi bir cihaz çocuklar tarafından veya çocukların yakınında kullanıldığında yakın gözetim gereklidir.
7. Kıyma aparatında et kullanmadan önce etten kemik ve tendonu çıkarın.

KIYMA MAKİNESİ APARATININ ÜRÜN TANITIMI

ÜRÜN TANITIMI

Not: Aşağıdaki resimler referans içindir, lütfen alınan ürünü bu sütunda belirtilen tüm ek parçalar ile birlikte kontrol edin:



Ürün Modeli: NP-K017

Parça Numarası	Parça Adı
1	GIDA İTİCİ KAPAĞI
2	GIDA İTİCİ
3	ÇIKARILABİLİR TEPŞİ
4	GÖVDE
5	ÖĞÜTME VİDASI
6	BIÇAK
7	ORTA (5 mm) ÖĞÜTÜCÜ PLAKA
8	SOSIS DOLDURMA PLAKA
9	ET SİLİNDİRİ
10	SOSIS DOLDURMA BORUSU
11	TUTACAK
12	İNCE (3 mm) ÖĞÜTÜCÜ PLAKA
13	KABA (7 mm) ÖĞÜTÜCÜ PLAKA

KIYMA MAKİNESİ APARATININ KULLANIMINA İLİŞKİN AÇIKLAMA AKSESUAR EŞLEŞME LİSTESİ:



KULLANIM AÇIKLAMASI 1. HIZ AYARI

Aparat	Standlı Mikser Hızı	Önerilen Kullanım Alanları
KIYMA MAKİNESİ	4-5 AYAR	İNCE ÖĞÜTÜCÜ PLAKA: çiğ et, balık, küçük kuruyemişler veya et dolması yapmak için pıncık et için kullanılır; ORTA / KABA ÖĞÜTÜCÜ PLAKA: çiğ et, balık, kuruyemiş için uygundur.
ET SİLİNDİRİ	4-5 AYAR	Et ruloları yapmak için.
SOSIS DOLDURUCU	4-5 AYAR	Sosis ve diğer yiyeceklerin yapma. (Gövde 30 dakika boyunca soğuk suda bekletilmelidir)

KIYMA MAKİNESİ APARATI İÇİN ÖNLEMLER

2. ÖNLEMLER

Lütfen kullanmadan önce ürün paketini çıkarın ve uyarı etiketini çıkarın ve aparatı sabunlu suyla iyice temizleyin. ("BAKIM VE TEMİZLİK" bölümüne bakın)

3. KIYMA MAKİNESİ APARATININ MONTAJI

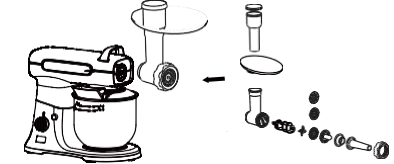


Not:

- 2 Bıçakın keskin tarafının dışarı baktığından emin olun.
- 3 Öğütme plakasının ve sosis doldurma aparatının dışbükey açları, ana gövdenin içbükey açlarıyla hizalanır.

KIYMA MAKİNESİ APARATI İÇİN ÖNLEMLER

4. Kurulum ve sökme talimatları:



Makinenin ön kapakını çıkarın, kilidi 45 derecelik bir Aç ile hizalayın ve aparatı makine arayüzüne yerleştirin ve aparatı saat yönünün tersine çevirmek için oturtun.

ÇIKARMA DÜĞMESİ



Not: Aparatı çıkarırken, önce makinenin çıkarma düğmesini elle basmanız ve ardından aparatı saat yönünde çevirmeniz gerekir.

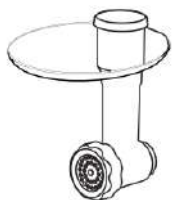
KIYMA MAKİNESİ APARATININ KULLANIMINA İLİŞKİN AÇIKLAMA

BAKIM VE TEMİZLİK

- 1-)Kıyma makinesi aparatındaki parçaları temizlemek için metal nesnelere (bıçak veya diğer keskin nesnelere) kullanmayın.
- 2-)Bıçakları bulağık havlusu veya başka bir bezle temizlemeyin.
- 3-)Kıyma makinesi aparatını uzun süre yüksek sıcaklığa maruz bırakmayın.



Meat Grinder Attachment Instruction Manual



THE PRODUCT MUST BE PURCHASED WITH ACCESSORIES.

IMPORTANT SAFEGUARDS OF MEAT GRINDER ATTACHMENT

To ensure you and others safety, avoid injury or and property loss, please be sure to follow the safety precautions

WARNING

1. DO NOT put your hands into any attachments when it is running;
2. DO NOT PUT utensils or other objects into any attachments when it is running.
3. DO NOT feed items into the feed tube by hand; always use the food pushers:
4. DO NOT install and disassemble any parts before the motor stops completely;
5. Please stop using the meat grinder attachment if there is any broken parts before the motor stops completely;
6. Please stop using the meat grinder attachment if there is any broken parts;
7. Keep safe distance if you are wearine a tie, scarf, long necklace or loose clothes.

Your long hair also needs to be fixed with a hairpin to avoid getting involved in the product;

8. DO NOT put nuts or other tough food into the feed tube when the machine is running. Otherwise, it will cause serious damage to this grinder attachment;

9. DO NOT let the attachment tidling on the Stand Mixer for more than 30 seconds;

10. DO NOT put any attachments into the disinfection cabinet for sanitization.

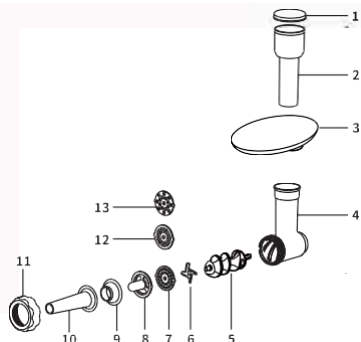
PARTS INTRODUCTION OF MEAT GRINDER ATTACHMENT

1. Please be careful when taking out and cleaning the accessories because the blades are very sharp.
2. Please ensure that the kitchen table is clean before using the product.
3. If the attachment get stuck or any emergency situation, please unplug the stand mixer immediately and disassemble the attachment to remove the remaining food.
4. For best cleaning, rinse blades immediately after use. If necessary, use a dish washing brush
5. Natural cooling the meat grinder attachment for 15 minutes after 10 minutes continuously running is highly recommended as a good maintenance way
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

PRODUCT INTRODUCTION OF MEAT GRINDER ATTACHMENT

PRODUCT INTRODUCTION

Note: The pictures below are for your reference, please check the product received with all attachments mentioned in this column:

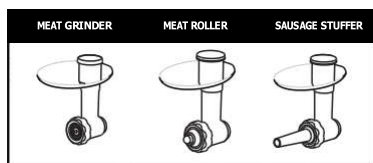


Model No: NP-K017

Parça Numarası	Parts Name
1	FOOD PUSHER COVER
2	FOOD PUSHER
3	REMOVABLE TRAY
4	HOUSING
5	GRIND SCREW
6	BLADE
7	MEDIUM (3 mm) GRINDING PLATE
8	SAUSAGE STUFFER PLATE
9	MEAT ROLLER
10	SAUSAGE STUFFER TUBE
11	COLLAR
12	FINE (3 mm) GRINDING PLATE
13	COARSE (7 mm) GRINDING PLATE

PARTS INTRODUCTION OF MEAT GRINDER ATTACHMENT

ACCESSORIES MATCHING LIST:



USING DESCRIPTION

1. SPEED SETTING

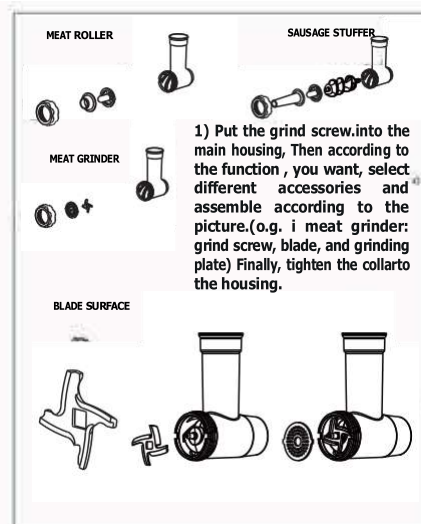
Attachment	Stand Mixer Speed	Suggested Uses
MEAT GRINDER	4-5 SETTING	FINE GRINDING PLATE: used for raw meat, fish, small nuts or cooked meat for making meat fillings; MEDIUM / COARSE GRINDING PLATE: suitable for raw meat, fish, nuts.
MEAT ROLLER	4-5 SETTING	Making meat rolls
SAUSAGE STUFFER	4-5 SETTING	Making sausages and other foods. (The casing needs to be soaked in cold water for 30 minutes)

PRECAUTIONS OF MEAT GRINDER ATTACHMENT

2. PRECAUTIONS

Please remove the product package and take off the warning label before use, and thoroughly clean the attachment with soapy water. (Refer to "CARE AND CLEANING")

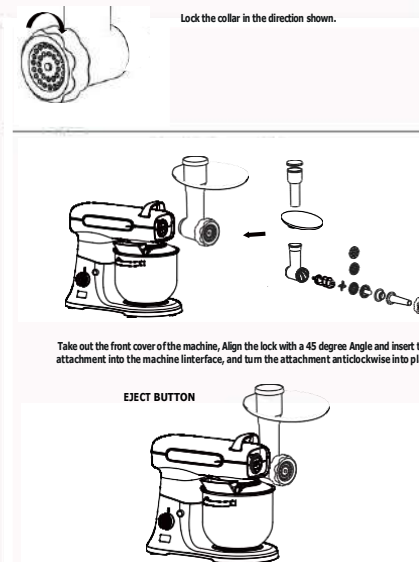
3. ASSEMBLING THE MEAT GRINDER ATTACHMENT



Note:

- 2) Make sure the sharp side of the Blade is facing out.
- 3) The convex angles of the grinding plate and sausage stuffer attachment are aligned with concave angles of the main housing.

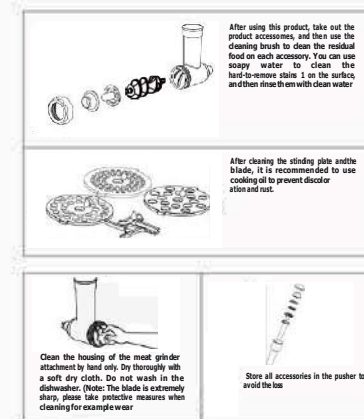
Installation and removal instructions



Note: When removing attachment, you need to press the eject button of the machine by hand first, and then turn the attachment clockwise.

PRECAUTIONS OF MEAT GRINDER ATTACHMENT CARE AND CLEANING

- 1-) Do not use metal objects (a knife or any other sharp objects) to clean the parts in the meat grinder attachment.
- 2-) Do not clean the blades with dish towels or any other cloth.
- 3-) Do not place the meat grinder attachment under high temperature for a long time.



Dilimleyici/Parçalayıcı Aparatı Kullanım Klavuzu



ÜRÜN APARATLARI EKSTRA
SATIN ALINMALIDIR.

DİLİMLEYİCİ/PARÇALAYICI APARATININ ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Sizin ve bacaklarının güvenliğini sağlamak, yaralanmaları veya herhangi bir mal kaybını önlemek için lütfen aşağıdaki güvenlik önlemlerine uyduğunuzdan emin olun:

UYARI!

1. Çalırken ellerinizi herhangi bir aparatın arasına KOYMAYIN;
2. Çalırken herhangi bir aparatın içine mutfak eşyaları veya başka metal nesnelere KOYMAYIN;
3. Öğeleri besleme tüpüne elle DOLDURMAYIN; her zaman gıda iticileri kullanın;
4. Herhangi bir kaza sonucu yaralanmayı önlemek için dilimleyici/parçalayıcı aparatını çocukların ulaşabileceği yerlerde SAKLAMAYIN;
5. MOTOR TAMAMEN DURMADAN ÖNCE HİÇBİR PARÇAYI TAKMAYIN VEYA SÖKMEYİN;
6. Herhangi bir kırık parça varsa lütfen dilimleyici/parçalayıcı aparatını kullanmayı bırakın;
7. Kravat, eşarp, uzun kolye veya bol kıyafetler giyiyorsanız güvenli mesafeyi koruyun. Uzun saçlarınızın da ürüne karışmasını önlemek için bir toka ile toplanması gerekir;
8. DİLİMLEYİCİ ÇALIŞIRKEN BESLEME BORUSUNA FINDIK VE DİĞER SERT YIYECEKLERİ KOYMAYIN. AKSİ TAKDİRDE, BU DİLİMLEYİCİ/PARÇALAYICI APARATINA CİDDİ HASAR VERECEKTİR;
9. Dilimleyici/parçalayıcı aparatının Standlı Mikser üzerinde durmasına izin VERMEYİN;
10. Sanitizasyon için dezenfeksiyon kabineye herhangi bir ek parça KOYMAYIN.

DİLİMLEYİCİ/PARÇALAYICI APARATININ PARÇALARININ TANITIMI

1. Bıçaklar çok keskin olduğu için aksesuarları çıkarırken ve temizlerken lütfen dikkatli olun.
2. Dilimleme işlemi için temiz bir masa gereklidir.
3. Herhangi bir acil durum meydana gelirse makineyi derhal kapatın.

4. En iyi şekilde temizlemek için, bıçakları kullandıktan hemen sonra durulayın. Gerekirse bir bulgık fırçası kullanın.
5. Dilimleyici/parçalayıcı aparatının 10 dakika süreli çalıştıktan sonra 15 dakika boyunca doğal olarak soğutulması iyi bir bakım yöntemi olarak ciddiye tavsiye edilir.
6. Herhangi bir cihaz çocuklar tarafından veya çocukların yakınında kullanıldığında yakın gözetim gereklidir.

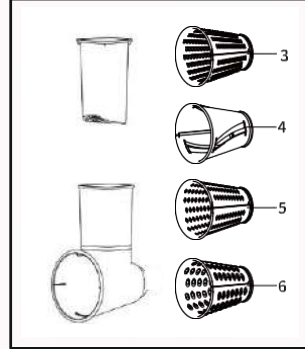
ÜRÜN TANITIMI

Note:

Ürün Modeli: NP-K019

Parça Numarası	Parça Adı
1	GIDA İTİCİ
2	GÖVDE
3	ÖĞÜTÜCÜ TOZ BIÇAĞI
4	DİLİMLEME
5	İNCE PARÇALAYICI BIÇAK
6	KABA PARÇALAYICI BIÇAK

DİLİMLEYİCİ/PARÇALAYICI APARATININ PARÇA GÖSTERİMİ

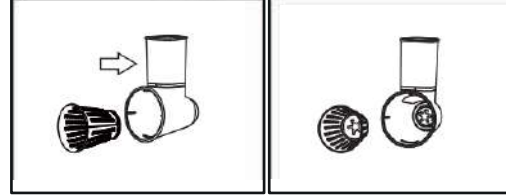


ÜRÜN TANITIMI 1.HIZ AYARI

Aparat	Standlı Mikser Hızı	Önerilen Kullanım Alanları
PARÇALAYICI BIÇAK	4-5 AYARI	ÖĞÜTÜCÜ TOZ BIÇAĞI: Sarmsak, acı biber sosu vb. yapmak için. DİLİMLEME BIÇAĞI: Malzemeleri dilimleyicide keser İNCE PARÇALAYICI BIÇAK: Malzemeleri ince parçalar halinde doğrar KABA PARÇALAYICI BIÇAK: Malzemeleri parçalar.

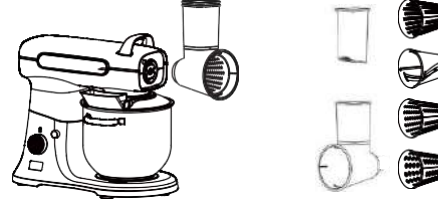
2. ÖNLEMLER

Lütfen kullanmadan önce ürün paketini çıkarın ve uyarı etiketini çıkarın ve aparatı sabunlu suyla iyice temizleyin. ("BAKIM VE TEMİZLİK" bölümüne bakın)

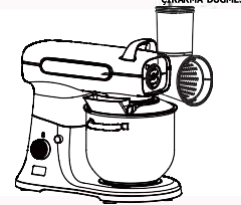


1. Kullanmak istediğiniz bıçağı gövdeye kaydırın. Bıçağın gövde içindeki kavramada bulunan beç köçe ile hizalanması gerekir.
2. Kesicinin düğmesini önlemek için vidayı sıkın.

3. KURULUM VE SÖKME TALİMATLARI:



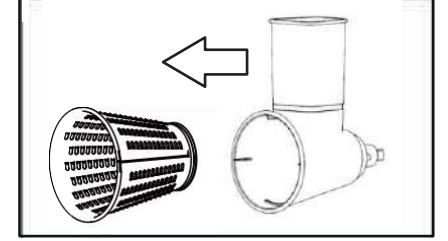
Makinenin ön kapağını çıkarın, kilidi 45 derecelik bir Aç ile hizalayın ve aparatı makine arayüzüne yerleştirin ve aparatı saat yönünün tersine çevirerek yerine oturtun.



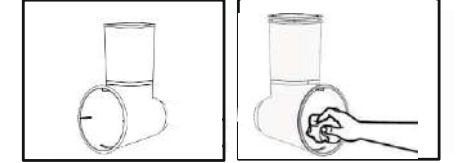
Not: Aparatı çıkarırken, önce makinenin çıkama düğmesine elle basmanız ve ardından aparatı saat yönünde çevirmeniz gerekir.

BAKIM VE TEMİZLİK

Dilimleyici/parçalayıcı aparatındaki parçaları temizlemek için metal nesnelere (bıçak veya diğer keskin nesnelere) kullanmayın. Bıçakları bulgık havlusu veya başka bir bezle temizlemeyin. Dilimleyici/parçalayıcı aparatını uzun süre doğrudan güneş ışığı veya yüksek sıcaklık altında bırakmayın.

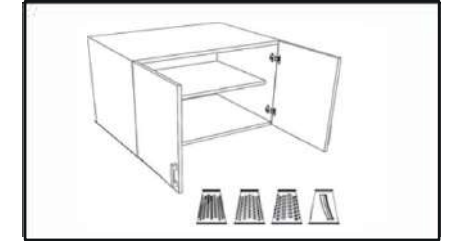


1. Fresh Prep Dilimleyici/ Parçalayıcı aparatını kullandıktan sonra, tüm bıçakları ve aksesuar öğelerini çıkarın. Bıçakları ve aksesuarları suyla yıkayın.



2. Fresh Prep Dilimleyici/ Parçalayıcı aparatının muhafazasını sadece elle temizleyin. Yumuşak ve kuru bir bezle iyice kurulayın. (Not: Bıçak son derece keskindir, lütfen temizlerken koruyucu önlemler alın, örneğin koruyucu eldiven giyin)

NOT: Kullanımdan sonra gövdede bitkisel pigment varsa, bir damla yemeklik yağ mükemmel bir şekilde temizlenmesine çok yardımcı olur. Daha sonra su ile temizleyin ve yumuşak bir havlu ile kurulayın.



3. Kazara yaralanmaları önlemek için dilimleyici kesicileri çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.

Slicer / Shredder Attachment Instruction Manual



THE PRODUCT MUST BE PURCHASED WITH ACCESSORIES.

IMPORTANT SAFEGUARDS OF SLICER/SHREDDER ATTACHMENT

To ensure you and others safety, avoid injury or and property loss, please be sure to follow the safety precautions

WARNING

- DO NOT put your hands into any attachments when it is running;
- DO NOT PUT utensils or other objects into any attachments when it is running.
- DO NOT feed items into the feed tube by hand; always use the food pushers:
- DO NOT install and disassemble any parts before the motor stops completely;
- Please stop using the meat grinder attachment if there is any broken parts before the motor stops completely;
- Please stop using the meat grinder attachment if there is any broken parts;
- Keep safe distance if you are wearing a tie, scarf, long necklace or loose clothes.
Your long hair also needs to be fixed with a hairpin to avoid getting involved in the product;
- DO NOT put nuts or other tough food into the feed tube when the machine is running. Otherwise, it will cause serious damage to this grinder attachment;
- DO NOT let the attachment tidling on the Stand Mixer for more than 30 seconds;
- DO NOT put any attachments into the disinfection cabinet for sanitization.

PARTS INTRODUCTION OF SLICER / SHREDDER ATTACHMENT

NOTE:

- Please be careful when taking out and cleaning the accessories because the blades are very sharp.
- Please ensure that the kitchen table is clean before using the product.
- If the attachment get stuck or any emergency situation, please unplug the stand mixer immediately and disassemble the attachment to remove the remaining food.

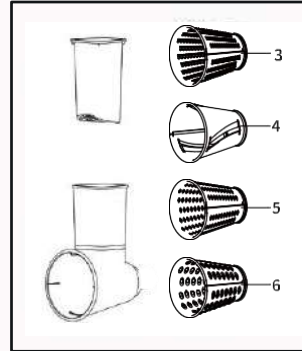
- For best cleaning, rinse blades immediately after use. If necessary, use a dish washing brush
- Natural cooling the meat grinder attachment for 15 minutes after 10 minutes continuously running is highly recommended as a good maintenance way
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

PRODUCT INTRODUCTION

Not: Aşağıdaki resimler referans amaçlıdır. Lütfen bu sütunda belirtilen tüm eklerle birlikte teslim alınan ürünü kontrol edin.

Parts Number	Parts
1	FOOD PUSHER
2	HOUSING
3	GRINDING POWDER BLADE
4	SLICING BLADE
5	FINE SHREDDING BLADE
6	COARSE SHREDDING BLADE

PARTS DISPLAY OF SLICER/SHREDDER ATTACHMENT

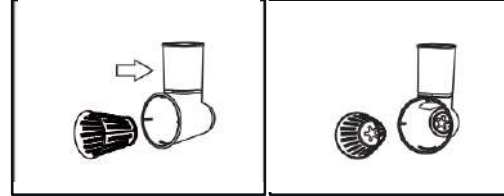


1. SPEED SETTING

Attachment	Stand Mixer Speed	Suggested Uses
SHREDDING BLADE 	SETTING 4-5	GRINDING POWDER BLADE: Making garlic, chili sauce, etc. SLICING BLADE: Cut ingredients into the slicer FINE SHREDDING BLADE: Cut the ingredients into thin pieces COARSE SHREDDING BLADE: Cut the ingredients into shreds.

2. PRECAUTIONS

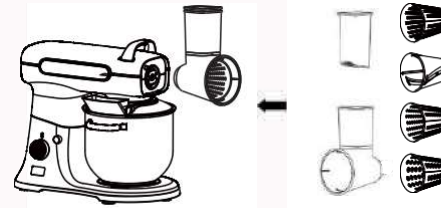
Please remove the product package and take off the warning label before use, and thoroughly clean the attachment with soapy water. (Refer to " CARE AND CLEANING"



1.Slide the blade you want to use in the housing. The blade needs to be aligned with the five corners in the clutch inside the housing.

2.Tighten the screw ring to prevent the cutter from falling orf.

3. INSTALLATION AND REMOVAL INSTRUCTION



Take out the front cover of the machine, Align the lock with a 45 degree Angle and insert the attachment into the machine interface, and turn the attachment anticlockwise into place. EJECT BUTTON

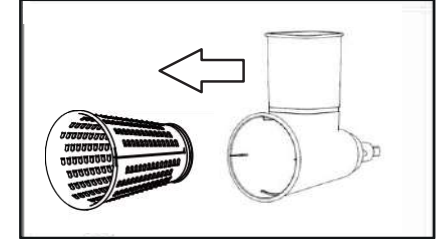


Note: When removing attachment, you need to press the eject button of the machine by hand first, and then turn the attachment

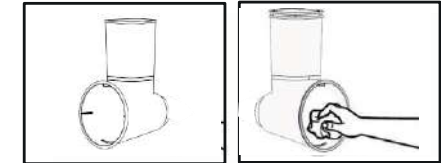
PARTS DISPLAY OF SLICER/SHREDDER ATTACHMENT

CARE AND CLEANING

Do not use metal objects (a knife or any other sharp objects) to clean the parts in the slicer/ shredder attachment.
Do not clean the blades with dish towels or any other cloth.
Do not place the slicer/ shredder attachment under direct sunlight or high temperature for a long time

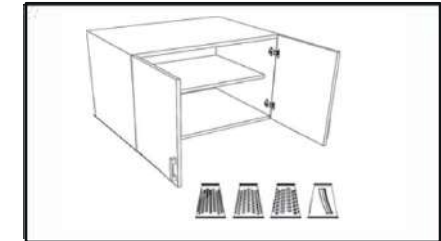


1.After using the Fresh Prep Slicer/ Shredder attachment, remove all blades and accessory items. Wash the blades and accessories by water.



2. Clean the housing of the Fresh Prep slicer/ Shredder attachment by hand only. Dry thoroughly with a soft dry cloth.
(Note: The blade is extremely sharp, please take protective measures when cleaning. for example, wear protective

NOTE: If there is the vegetable pigment in the housing after use, a drop of edible oil is of great help to clean it perfectly. Then clean with water and dry it with a soft towel.



3), Store the slicer cutters in the places where children cannot reach. in order to avoid accidental injury.

BergHOFF® GARANTİ BELGESİ

İmalatçı ve İthalatçı Firmanın

İMALATÇI FİRMA

Berghoff Worldwide
Boterbosstraat 6, 3550
Heusden-Zolder, Belgium
Tel: +321 3358600
www.berghoffworldwide.com

Malın
Garanti Süresi 2 Yıl
Azami Tamir Süresi: 20 İş Günü
Kullanım Ömrü: 7 Yıl

İTHALATÇI FİRMA

Star Dekor
San. ve Dış Tic. A.
Adres: İstoc Öksüzöğulları
Plaza
E-1 Blok K:5 No:53 Bağcılar /
İstanbul
Tel: +90 212 245 80 53
www.luckyart.com.tr

Müşteri Danışma Hattı

0850 711 0505
0850 711 0708

Yetkilinin İmzası ve Firmanın Kaşesi

STAR DEKOR SAN. VE DİŞ TİC. A.Ş.
İSTOC ÖKSÜZÖĞULLARI PLAZA
E1 BLOK KAT:5 BAĞCILAR
İSTANBUL TÜRKİYE

Bu belgenin kullanılması 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve
bu kanuna dayanarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama
Esaslarına Dair Tebliğ Uyarınca
Star Dekor San. ve Dış Tic. A.Ş. tarafından hazırlanmıştır.

GARANTİ ARTLARI VE KULLANIM BİLGİLERİ:

Aşağıdaki şartlar sadece Türkiye Cumhuriyeti'nde geçerlidir.

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden başlar ve 2 yıl geçerlidir.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

Müşteri Seçimlik Hakları:

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11inci maddesinde yer alan;
a. Sözleşmeden dönme,
b. Satış bedelinden indirim isteme,
c. Ücretsiz onarımını isteme,
ç. Satılmanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme haklarından birini kullanabilir.

2. 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.

3. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- a. Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- b. Tamiri için gereken azami sürenin açılması,
- c. Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında beden indirimini veya imkan varsa ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez.

Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

4. Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içinde mala ilişkin arzamanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arzasının 20 iş günü içerisinde giderilmemesi 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.

5. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasında ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklara yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

6. Malın kullanma klavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

7. Aşağıdaki durumlarda garanti işlemleri uygulanamaz:

- a. Malın tanıtma ve kullanım klavuzunda belirtilen talimat ve koşullara uygun kullanılmaması ve müteakiben arızalanması durumunda,
 - b. Tüketicinin ürün tesliminden sonra oluşabilecek kırık, çizik ve hasarlar (çarpma, düşürme vb.) söz konusu olduğunda,
 - c. Mala firmamız belirlemiş olduğu yetkili kişiler veya yetkili teknik servisler dışında müdahale edilmesi veya kalkışması durumunda,
 - d. Malın dış yüzeylerinin Tüketici'den kaynaklanarak hasar görmesi durumunda,
 - e. Firmamızın belirlemiş olduğu yetkili teknik servisler dışında satın alınmış ve cihaz ile birlikte kullanılabilen aksesuar ve diğer cihazların yol açtığı zarar durumunda,
 - f. Malın uygun olmayan elektrik tesisatında kullanılması veya öngörülen voltaj dışında kullanılması veya hatalı elektrik tesisatından kaynaklanan arızaların olması durumunda,
 - g. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı mamül üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu belge hükümden düşer.
8. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

II. TA İMA VE NAKLİYE SİRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR:

1. Ürününüzün, taşıma ve nakliye sırasında ürününüzün kendisine ve diğer aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda tutulmalıdır.
2. Cihazınızın taşınması ve nakliyesi esnasında düşürmeyiniz ve darbelerle karşı koruyunuz.
3. Lütfen taşıma kutunun ve cihazın ıslanmasını, çarpmasını, düşürülmesini vb. engelleyiniz.
4. Ürünü uygun olmayan veya öngörülen voltaj dışındaki elektrik tesisatında kullanmayınız.
5. Garanti belgesi üzerinden veya mamül üzerinde orijinal seri numarasını
6. Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma esnasında oluşan hasarlar ve hasarın sebebiyet verdiği arızalar garanti kapsamına girmez.

III. AVRUPA DİREKTİFİ 2002/96/EC UYARINCA ÜRÜNÜN UYGUN İMHASI İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ

Kullanım ömrünün sonunda, ürün kentsel atık olarak imha edilmelidir. Özel ve yerel bir ayrıştırılabilir atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir bayiliğe götürülmelidir.

Ev aletlerinin ayrıştırılabilir imhası uygunsuz imha kaynaklı olarak çevre ve sağlık açısından oluşabilecek olumsuz koşulları önlemeye ve malzemelerin kurtarılmasına yardımcı olur, böylece yüksek miktarda enerji ve kaynak tasarrufu sağlanmış olur. Ev aletlerinin ayrıştırılabilir imhası zorunluluğunun bir hatırlatıcısı olarak, ürün üzeri çizilmiş çöp kutusu ile işaretlenmiştir.

IV. GARANTİ VE TAMİR SÜRESİ

Malın tüketiciye teslim edildiği tarih itibari ile başlar ve 2 yıldır.
Malın azami tamir süresi 20 iş günüdür.

CE Sertifikası: Firma Deklerasyonu AEEE Yönetmeliğine Uygundur.
Kullanım Klavuzu Ektir.

BergHOFF®

YOU'RE RIGHT!