



00C407900AR0

ARIETE KIYMA APARATI KULLANMA KILAVUZU



08503186516



@arieteturkey

BU KILAVUZ ILE ILGILI OLARAK

Aksesuarlar yürürlükteki belirli Avrupa Standartlarına uygun olarak üretilmiş ve bu nedenle potansiyel olarak tehlikeli tüm parçaları korunmuş olsa bile, yaralanma ve hasarı önlemek için bu uyarıları dikkatlice okuyun ve aksesuarları yalnızca amaçlanan kullanımları için kullanın. Bu kılavuzu ileride başvurmak üzere yakınınızda bulundurun. Bu aksesuarları başkalarına vermeye karar verirsiniz, bu talimatları da eklemeyi unutmayın.

Bu kılavuzda verilen bilgiler aşağıdaki sembollerle işaretlenmiştir:



Çocuklar için tehlike



Elektrik nedeniyle tehlike



Diğer nedenlerden kaynaklanan hasar tehlikesi



Yanıklara karşı uyarı



Uyarı - maddi hasar

AMAÇLANAN KULLANIM

Aksesuarlar mutfak makinesi ("cihaz") ile birlikte kıyma yapmak, farklı makarna türleri oluşturmak ve farklı tarifler hazırlamak için kullanılabilir. Bu aksesuarlar yalnızca ve yalnızca özel kullanım için tasarlanmıştır ve bu nedenle endüstriyel veya profesyonel amaçlar için uygun olmadığı düşünülmelidir. Aksesuarların başka herhangi bir şekilde kullanılması Üretici tarafından amaçlanmamıştır ve Üretici, aksesuarların uygunsuz kullanımından kaynaklanan her türlü hasar için herhangi bir sorumluluktan muaftır. Yanlış kullanım ayrıca her türlü garantinin kaybedilmesine neden olur.

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

KULLANMADAN ÖNCE BU TALİMATLARI OKUYUN.

- Aksesuarlar, gıda ile temas etmesi amaçlanan malzemelere ilişkin 27 Ekim 2004 tarihli (EC) No 1935/2004 yönetmeliğine uygundur.
- Yanlış kullanımdan veya bu kitapçıkta belirtilenler dışında herhangi bir kullanımdan kaynaklanan herhangi bir sorumluluğu reddediyoruz.
- Aksesuarlar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri düşük olan veya deneyim ya da bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, yalnızca sorumlu bir kişi tarafından denetleniyorsa veya aksesuarları cihazla birlikte kullanırken talimatları ve mevcut tehlikeleri almış ve anlamışlarsa kullanılabilir.
- Aksesuarlar çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar aksesuarlarla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.
- Ambalajı çocukların yakınında bırakmayın çünkü potansiyel olarak tehlikelidir.
- Hareketli parçalara asla dokunmayın.
- Cihaz çalışırken aksesuarlardan veya diğer keskin parçalardan yiyecek çıkarmak için parmaklarınızı kullanmayın.
- Özellikle montaj ve temizlik işlemleri sırasında bıçakları veya diğer keskin elemanları tutarken özellikle dikkat edin.
- Yiyecekleri hazneye yerleştirmek için asla ellerinizi kullanmayın. Her zaman gıda presini kullanın.
- Aksesuarlar hasarlıysa kullanmayın.

- Yalnızca orijinal aksesuarları kullanın.
- Bu ürün üzerinde üretici tarafından açıkça izin verilmeyen herhangi bir değişiklik yapılması, ürünün güvenliğinin ve kullanıcı tarafından kullanım garantisinin kaybedilmesine neden olabilir.
- Cihaz çalışırken saçların, giysilerin veya bileziklerin ve kolyelerin haznedeki yiyecek yerleştirme açıklığından sürüklenme tehlikesi.
- Yaralanmaları ve cihazın ve aksesuarların hasar görmesini önlemek için, ellerinizi ve mutfak aletlerini daima cihazın hareketli parçalarından uzak tutun.



Ürünün 2012/19/EU sayılı Avrupa Direktifi uyarınca uygun şekilde imha edilmesi için lütfen ürüne ekli özel broşürü okuyun

BU TALİMATLARI HER ZAMAN SAKLAYIN

AÇIKLAMA

A İnce kıyma makinesi aksesuarı	M İnce spagetti makarna ekstrüderi
B Orta boy kıyma makinesi aksesuarı	N Pappardelle makarna ekstrüderi
C Kaba kıyma makinesi aksesuarı	O Hazne
D Büyük sosis yapmak için aksesuar	P Tepsi
E Sosisler için disk	Q Gıda presleyici/kıyma makinesi disklerini saklamak için bölme
F Küçük sosisler yapmak için aksesuar	R Gıda pres kapağı
G Köfte yapmak için aksesuar	S Sonsuz vida
H Köfte yapmak için aksesuar desteği	T Bıçak
I Makarna ekstrüderinin desteği	U Yüksük
J Makarna ekstrüderi	V Pim
K Kalın spagetti makarna ekstrüderi	W Kapak
L Tagliatelle makarna ekstrüderi	X Aksesuar ataçmanı

KULLANIM TALİMATLARI

Aksesuarları kutudan çıkardıktan sonra, ilk kez kullanmadan önce, gıda ile temas edecek tüm elemanları sabunlu suyla iyice yıkayın.



Dikkat

Montajdan önce, cihazın kapalı olduğundan ve fişinin prizden çekildiğinden emin olun. Cihazı açmadan önce, tüm aksesuarların doğru şekilde takıldığından emin olun.

Kıyma makinesinin montajı

- Sonsuz vidayı (S) haznenin içine yerleştirin (Şekil 2).

 **Dikkat**

Yaralanma riski. Bıçak keskindir, dikkatli kullanın.




- Bıçağı (T) haznenin içine yerleştirin (Şek. 3). Bıçağın düz kesim yüzeyi dışları bakmalıdır.

Sonsuz vidanın (S) tam olarak takıldığından emin olun, aksi takdirde bıçak (T) düzgün bir şekilde yerleştirilemez.

- Kıyma makinesi aksesuarını hazneye yerleştirin (Şekil 4). Yan çentikler hazne üzerinde bulunan kesiklere tam olarak girmelidir.

- Kullanılan aksesuarı kilitlemek için hazne üzerindeki yüksüğü (U) çevirin ve sıkın.

Kit, et öğütmek için üç tip aksesuar içerir:

	<u>İnce et kıyma makinesi aksesuarı (A)</u>		<u>İri kıyma makinesi aksesuarı (C)</u>
	<u>Orta boy kıyma makinesi aksesuarı (B)</u>		

Bıçak sadece kıyma makinesi aksesuarı ile birlikte kullanılmalıdır.

Et parçaları hazne yerleştirme deliğine yerleştirilebilecek boyutta ve kemiksiz olmalıdır.

Sosis yapmak için aksesuarın montajı

- Sonsuz vidayı (S) haznenin içine yerleştirin (Şekil 2).

- Sosis diskini (E) hazneye yerleştirin (Şekil 5). Yan çentikler hazne üzerinde bulunan kesiklere tam olarak girmelidir.

- Sosis yapma aksesuarını yüksüğe (U) ve ardından hazneye yerleştirin (Şek. 6-7).

- Kullanılan aksesuarı kilitlemek için hazne üzerindeki yüksüğü (U) çevirin ve sıkın.

Kit, sosis diski ile birlikte kullanılmak üzere sosis yapmak için iki tip aksesuar içerir:

	<u>Büyük sosis yapma aksesuarı (D)</u>		<u>Sosisler için disk (E)</u>
	<u>Küçük sosis yapmak için aksesuar (F)</u>		

NOT: aksesuarı sosis yapmak için kullanırken, kıymayı hazneye koymadan önce, aksesuarın çıkış deliğine küçük temiz bir sosis kılıfı yerleştirmek gerekir (Şekil 8).

Köfte yapmak için aksesuarın montajı

- Sonsuz vidayı (S) hazneye yerleştirin (Şek. 2).

- Köfte yapma aksesuarının desteğini (H) ve köfte yapma aksesuarını (G) hazneye yerleştirin (Şek. 9). Yan çentikler hazne üzerinde bulunan kesiklere tam olarak girmelidir.

- Kullanılan aksesuarı kilitlemek için hazne üzerindeki yüksüğü (U) çevirin ve sıkın.

Kit, köfte yapmak için bir aksesuar ve onun desteğini içerir:

A small circular metal part with a central hole and a textured surface.	<u>Köfte yapmak için aksesuar</u> (G)	A small circular metal part with a central hole and a textured surface, similar to (G) but with a different shape.	<u>Köfte yapmak için aksesuar desteği</u> (H)
---	--	--	--

NOT: sosis veya köfte yapmak için aksesuarı kullanırken, hazneye koymadan önce et önceden kıyılmış ve tatlandırıcılarla yoğrulmuş olmalıdır.

Makarna ekstrüder aksesuarının montajı

- Sonsuz vidayı (S) hazneye yerleştirin (Şekil 2).

- Makarna ekstrüderini hazneye yerleştirin (Şekil 10). Yan çentikler hazne üzerinde bulunan kesiklere tam olarak girmelidir.

- Kullanılan aksesuarı kilitlemek için hazne üzerindeki yüksüğü (U) çevirin ve sıkın. Kit, farklı makarna türleri yapmak için beş çeşit aksesuar içerir:

A circular metal part with a central hole and a textured surface.	<u>Makarna ekstrüderi (J)</u>	A circular metal part with a central hole and a textured surface, similar to (J) but with a different shape.	<u>Taqliatelle makarna ekstrüderi (L)</u>
A circular metal part with a central hole and a textured surface, similar to (J) but with a different shape.	<u>Kalın spagetti makarna ekstrüderi</u> (K)	A circular metal part with a central hole and a textured surface, similar to (J) but with a different shape.	<u>Pappardelle makarna ekstrüderi</u> (N)
A circular metal part with a central hole and a textured surface, similar to (J) but with a different shape.	<u>İnce spagetti makarna ekstrüderi</u> (M)		

Dikkat

Aşırı miktarda hamur yerleştirmeyin. Hamuru hazneye her seferinde azar azar yerleştirin.

Montaj ve çalıştırma

1 Aksesuar ekinin kilidini açmak için pimi (V) saat yönünün tersine çevirerek sökün (Şek. 11).

2 Cihaz kolunda bulunan aksesuar eklentisinin (X) kapağını (W) kaldırın (Şek. 12).

3 Daha önce monte edilmiş olan hazneyi (O) aksesuar eklentisine yerleştirin (Şek. 13).

4 Hazneyi aksesuar eklentisine kilitlemek için pimi (V) tekrar vidalayın.

5 Tepsiyi (P) haznenin üzerine yerleştirin (Şek. 14).

6 Hazneden çıkan yiyecekleri toplamak için yüksüğün (U) altına uygun bir kap yerleştirin (Şek. 15).

7 Fişi prize takın.

8 Cihazın hız kontrol düğmesini istediğiniz hız seviyesine çevirin. Cihaz 11 hız kademesi ile donatılmıştır. Et işlemek, sosis ve köfte yapmak için "5" ile "11" arasındaki hızları en fazla 3 dakika boyunca kullanın. Ardından cihazı dinlenmeye bırakın.

Makarna yapmak için, "5" ve "6" hızlarını en fazla 5 dakika boyunca kullanın. Daha sonra cihazı dinlenmeye bırakın.

9 Cihaz çalışırken, yiyecek bastırıcıyı (Q) kullanarak yiyecekleri hazneye (O) yerleştirin (Şek. 16).

10 İşlem tamamlandığında, cihazın hız kontrol düğmesini "0" konumuna getirin.

11 Cihazın fişini prizden çekin.

Dikkat

Cihaz çalışırken aksesuarlardaki yiyecekleri çıkarmak için parmaklarınızı kullanmayın.

Dikkat

Et işlerken cihazı art arda 3 dakikadan fazla kullanmayın. Makarna işlerken cihazı art arda 5 dakikadan fazla kullanmayın. Aşırı ısınmayı önlemek için cihazın soğumasını bekleyin.

Kemik, tendon ve fındık gibi sert ve kuru yiyecekleri kıymayın. Donmuş et kullanmayın. Eti öğütmeden önce buzunu çözdürün.

Hazneye aşırı miktarda et koymayın.

Bu kurallara uyulmaması, üründe garanti kapsamında olmayan bir hasara neden olabilir.

FAYDALI İPUÇLARI

- Cihaz çalışırken fazla çalışıyorsa, yerleştirilecek yiyecek miktarını azaltın.
- Taze kıyma 24 saat içinde pişirilmelidir.
- En iyi sonuçları almak için, sosisleri kullanmadan bir veya iki gün önce hazırlayın.
- En iyi sonuçları elde etmek için, sosis yapma aksesuarını veya köfte yapma aksesuarını kullanmadan önce eti kıyma makinesine iki kez işleyin.

TEMİZLİK VE BAKIM

Dikkat

Herhangi bir temizlik işlemi yapmadan önce, güç kablosunu prizden çekin ve cihaz tamamen soğuyana kadar bekleyin.

Dikkat Aşındırıcı deterjanlar kullanmayın.

Temizlikten sonra, cihazı tekrar monte etmeden önce tüm parçaları iyice kurulayın. Bıçaklar keskindir, temizlerken çok dikkatli olun.

- Kullanılan tüm aksesuarları, daha önce montaj için tarif edilenin tersi yönde çalışarak çıkarın.
- Gıda presleyici (Q), sosis yapma aksesuarları (D-E-F), köfte yapma aksesuarları (G-H) ve makarna ekstrüder plakaları (I-K-L-M-N) bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Hazne (O), tepsi (P), yüksük (U), bıçak (T), sonsuz vida (S) ve kıyma makinesi aksesuarları (A-B-C) ılık su ve yumuşak deterjan kullanılarak elde yıkanmalıdır.

Aksesuar setini kuru bir yere ve çocukların erişemeyeceği bir yere koyun.

Gıda presleyici (Q) ve kapağı (R) kıyma makinesi aksesuarlarını muhafaza etmek ve saklamak için kullanılabilir.

TARİFLER

ETLİ BÖREK TARİFİ

500 g kemiksiz ve yağsız et

- Eti yaklaşık 20x20x60 mm'lik küpler halinde doğrayın.
- İstedığınız kıyma makinesi aksesuarını takın.
- Eti tepsiye (P) yerleştirin ve cihazın hız kontrol düğmesini "6" hızına ayarlayın.
- Eti hazneye (O) yerleştirin.
- Etin en fazla 3 dakika boyunca öğütülmesine izin verin.

SOSISLER İÇİN TARİF

1 kg kemiksiz ve yağsız et 500 g yağlı domuz eti

30 g tuz + 7 g karabiber

Tatlandırmak için beyaz şarap

- Eti öğütün ve karışımı tuz, karabiber ve beyaz şarap ile karıştırın.
- Önceden kıyılmış eti tepsiye (P) yerleştirin ve cihazın hız kontrol düğmesini "6" hızına ayarlayın.
- Eti hazneye (O) yerleştirin.
- İstenilen boyutta sosis yapmak için aksesuarın üzerine temiz bir sosis kılıfı yerleştirin.
- Etin en fazla 3 dakika boyunca öğütülmesine izin verin.

İRMİKLİ MAKARNA İÇİN TEMEL TARİF - 750 GR.

500 g irmik unu 220 ml su

15 ml sıvı yağ

1/2 çay kaşığı ince tuz

- İşleme sırasında dökülmesi gereken su hariç malzemeleri kaseye ekleyin.
- Cihazla birlikte verilen hamur kancasını kullanarak "1 "den "3 "e kadar artan hızda yaklaşık 4-5 dakika boyunca karıştırın.

Hamur "kıyılmış" bir dokuya sahip olmalıdır (büyük boyutlu kırıntılar gibi).

- Hamuru unlanmış bir kaseye koyun ve üzerini streç filmle örtün. Sıcak bir yerde 30 dakika dinlenmeye bırakın.

- Mevcut beş makarna ekstrüderi arasından seçim yaparak makarna yapmak için özel aleti kullanarak makarna hamurunu açın

aksesuarlar.

TAZE YUMURTALI MAKARNA İÇİN TEMEL TARIF - 750 GR.

500 gr "00" un (toz-ince un) 2 bütün yumurta (yaklaşık 120 gr)

120 ml soğuk su 15 ml sıvı yağ

1/2 çay kaşığı ince tuz

- Su hariç diğer malzemeleri kaseye ekleyin

- İşleme sırasında dökülmesi gereken su hariç malzemeleri kaseye ekleyin.

- Cihazla birlikte verilen hamur kancasını kullanarak "1 "den "3 "e kadar artan hızda yaklaşık 4 dakika boyunca, hamur "kıyılmış" bir dokuya (büyük boyutlu kırıntılar gibi) sahip olana kadar karıştırın.

- Hamuru unlanmış bir kaseye koyun ve üzerini streç filmle örtün. Sıcak bir yerde 30 dakika dinlenmeye bırakın.

- Mevcut beş makarna ekstrüder aksesuarı arasından seçim yaparak makarna yapmak için özel aleti kullanarak makarna hamurunu açın.

TAZE YEŞİL MAKARNA (ISPANAKLI MAKARNA) TARİFİ

400 g "00" un (toz-ince un) 100 g irmik unu

100 ml su

100 g ıspanak püresi 30 ml suda çözülmüş 15 ml yağ

1/2 çay kaşığı ince tuz

- İşleme sırasında dökülmesi gereken su hariç malzemeleri kaseye ekleyin.

- Cihazla birlikte verilen hamur kancasını kullanarak "1 "den "3 "e kadar artan hızda yaklaşık 3 dakika boyunca, hamur "kıyılmış" bir dokuya (büyük boyutlu kırıntılar gibi) sahip olana kadar karıştırın.

- Hamuru unlanmış bir kaseye koyun ve üzerini streç filmle örtün. Sıcak bir yerde 30 dakika dinlenmeye bırakın.

- Mevcut beş makarna ekstrüder aksesuarı arasından seçim yaparak makarna yapmak için özel aleti kullanarak makarna hamurunu açın.

Teknik Özellikler

Marka	ARİETE
Model	4079
Çalışma Gerilimi (V), Frekans (Hz)	220-240V~, 50/60HZ

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

Sorun Giderme

Cihazınızda normal olmayan bir durum tespit ettiğinizde, aşağıdaki açıklamalar doğrultusunda sorunu çözmeye çalışabilirsiniz. Cihazınız hala normal çalışmasına devam etmiyorsa Müşteri hizmetlerimiz veya size en yakın Yetkili Servis ile irtibata geçiniz. Yetkili servis listesine ve iletişim bilgilerine web sitesinden ulaşabilirsiniz.

SORUN	SEBEBİ	ÇÖZÜM
Cihaz çalışmıyor.	Cihazın fişi prize uygun şekilde takılmamış.	Sıkıca prize takın.
	Prizde elektrik yok.	Sigorta veya şalteri kontrol edin.
	cihazın fişi prize takılı olmayabilir.	Cihazın fişi prize takılı olduğundan emin olun.

Enerji tasarrufu için öneriler

Ürünü düzenli aralıklarla temizleyiniz.

Ürünü kullanmadığınız durumlarda mutlaka fişini prizden çekiniz.

TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazı orijinal ambalajı ile birlikte taşıyın. Cihazın ambalajı, cihazı fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.
- Cihazın veya ambalajının üzerine ağır cisimler koymayın. Cihaz zarar görebilir.
- Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ:

Ürünlerinizde oluşabilecek herhangi bir arıza durumunda ve her türlü teknik destek veya yedek parça ihtiyacınızda **0850 318 65 16** numaralı Çağrı Merkezimizi arayabilir, musterihizmetleri@ssh.com.tr adresimize e-mail gönderebilir veya www.ariete.net.tr web sayfamızı ziyaret ederek yetkili servislerimizin güncel iletişim bilgilerine ulaşabilirsiniz.

Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz T.C. Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan Servis Bilgi Sisteminde yer almaktadır. İlgili web sitesine www.servis.gov.tr adresinden ulaşabilirsiniz

CİHAZINIZIN ÇEVREYE UYGUN BİR ŞEKİLDE ATILMASI

Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel belediye, ev atıkları imha servisi veya ürünü satın aldığınız mağaza ile temasa geçiniz.

Ambalaj Bilgisi : Ürünün ambalajı, geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayınız, yerel yönetimin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atınız.

MÜŞTERİ'NİN SEÇİMLİK HAKLARI:

Müşteri; malın 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri uyarınca ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda, ayıp daha sonra ortaya çıkmış olsa bile, malın müşteriye teslim tarihinden itibaren iki yıllık zaman aşımı süresi içinde; 1) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme, 2) Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, seçimlik haklarından birini Satıcıya karşı; 3) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme, 4) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanılabilir. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir

İTHALATÇI BİLGİLERİ:

ÜNVAN: SDA Mutfak Gereçleri Satış ve Dağıtım Anonim Şirketi

ADRES: Esentepe Mah. Müselles Sok. No: 1/5 Şişli - İSTANBUL

TELEFON: 0 212 266 07 17

WEB ADRESİ: www.ariete.net.tr