

arzum

GASTROART

AR1190-33 / AR1190-54 STAND MIKSER
AR1190-33 / AR1190-54 STAND MIXER
AR1190-33 / AR1190-54 STANDMIXER

KULLANMA KILAVUZU
INSTRUCTION MANUAL
GEBRAUCHSANWEISUNG

1500 W

2
YIL
YEARS
JAHRE
GARANTİ
WARRANTY
GARANTIE



Yetkili servis listesi için kullanım kılavuzunun son sayfasına bakınız.

For the authorized service list, please check the last page of the user manual.

AR1190-33 / AR1190-54 ARZUM GASTROART STAND MİKSER



- 1- Motor gövdesi
- 2- Motor gövdesi kaldırma düğmesi
- 3- Açma/kapama ve kontrol butonu
- 4- Dokunmatik dijital ekran
- 5- Alt gövde
- 6- 5 Lt. Paslanmaz çelik karıştırma haznesi

- 7- Sıçramayı önleyen şeffaf ara kapak
- 8- Çırpıcı
- 9- Hamur Yoğurucu
- 10- Sıyırıcılı karıştırıcı
- 11- Vakum ayakları ve basınç sensörü

Arzum marka **mikser**'i tercih ettiğinizden dolayı teşekkür ederiz. Bu ürünün de, diğer ürünlerimiz gibi hayatınızı kolaylaştırmasını dileriz.

Cihazınızdan iyi verim almak için kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz ve daha sonra gerekli olabileceğinden saklayınız.

ÖNEMLİ UYARILAR

- **Arzum mikser**'inizin üzerinde yazılı voltajın, bulunduğunuz yerin voltajına uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir uyumsuzluk durumunda meydana gelebilecek arızalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve arıza garanti kapsamı dışında işlem görür.

- Cihazınız evlerde kullanım içindir. Ticari ya da sanayi amaçlı kullanılmamalıdır.

- Cihazınızı çocukların erişemeyeceği bir yerde tutunuz.

- Bu cihaz, güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili kendilerine gözetim veya talimat verilmişse ve içermiş olduğu tehlikeler kendileri tarafından anlaşılmışsa 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenek eksikliği bulunan veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakımı, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

• Gözetimsiz bırakıldığında ve birleştirilme, parçalara ayrılma, veya temizleme öncesi mikserler her zaman güç kaynağından ayrılmalı;

• Çocukların denetimsiz olarak mikseri kullanmasına izin verilmemelidir.

• Cihazınıza zarar vermemek için yetersiz akım sağlayan uzatma kabloları kullanmayınız.

• Cihazınızı soba, ocak gibi direk ısı kaynaklarının üzerine veya çok yakınına yerleştirmeyiniz.

• Kablounun masa ya da tezgahınızın kenarından sarkmamasına ya da başka bir cihaz ile temas etmemesine dikkat ediniz.

• Mikserinizin ana gövdesini **KESİNLİKLE** su ya da başka bir sıvıya daldırmayınız. Herhangi bir şekilde ıslanmış olan cihazınızın fişini derhal prizden çekiniz.

• Cihazınız; çocuklar, deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler, fiziksel (işitsel, görse) veya zihinsel engelliler tarafından kullanıldığında güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında olmalıdır. Çocukların ürün ile oynamadıklarından emin olunmalıdır.

• Mikserinizin fişini, işiniz bittiğinde, aksesuarlarını takıp çıkarmadan, bakım ve temizliğini yapmadan önce **MUTLAKA** prizden çekiniz.

• Mikserinizin kablosu ya da fişi arızalıysa, düşürölme ya da başka bir nedenden dolayı zarar gördüyse kullanmayınız. Kendiniz tamir etmeyiniz. Derhal **Arzum Yetkili Servisine** başvurunuz.

• Cihazınıza başka ürünlere ait aparatları **KESİNLİKLE** takmayınız.

• Mikserinizin kablo ve fişine zarar verecek hareketlerden kaçınınız. Kablosundan tutarak taşımayınız, prizden çekmek için fişi tutunuz, kablosundan çekmeyiniz.

• Mikserinizin çırpma ve yoğurma uçları ile boş kaptan veya dışarıda çalıştırmayınız. Cihazınız zarar görebilir.

Dikkat: Mikser'i 1 dakikadan uzun süre boş çalıştırmayınız.

• **Cihazınızı bir seferde 4 dakikadan fazla çalıştırmayınız.**

• **Bir sonraki kullanımdan önce 10 dakika geçmesini bekleyiniz.**

- Mikseriniz çalışırken, hareketli parçalarına dokunmaktan kaçınınız. Ellerinizi, saçlarınızı, giysinizi ve herhangi bir aleti yaklaştırmayınız.
 - Siz ya da başkalarının şiddetli bir şekilde yaralanması riskini azaltmak üzere gıda üzerinde işlem yaparken ellerinizi ve aletleri hareketli aparatların uzağında tutun. Bu ayrıca cihazın zarar görmemesini de temin edecektir.
 - Aparatlar hareket ederken asla gıda veya sıvıyı hazneden almaya kalkışmayın. Her daim motor tamamen durana kadar bekleyin.
 - Cihaza aşırı miktarda gıda koymayın.
 - Aparatlarını yıkamadan önce, **MUTLAKA** mikserinizden çıkarınız.
 - Mikserinizi gıda harici parlayıcı, yanıcı maddeleri karıştırmak için kullanmayınız.
 - Mikserinizin temizliği ve bakımı dışında herhangi bir müdahalede bulunmayınız.
 - Cihazınızı tavsiye edildiği şekilde ve amacına uygun kullanınız
- Bu cihaz, aşağıdakiler gibi ev ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:

- Mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları;
- Çiftlik evleri;
- Oteller, moteller ve diğer konut tipi ortamlardaki müşteriler tarafından;
- Yatak ve kahvaltı tipi ortamlar.

İlk kullanımdan önce

- Cihaz ilk kez kullanılmadan önce, tüm ek parçalar ve aksesuarlar Temizlik ve bakım bölümünde açıklandığı şekilde temizlenmelidir.
- Mikserin tabanındaki kablo düzeninden gerekli uzunlukta kabloyu çıkarın ve cihazı şebeke güç kaynağına bağlayın.

Aparat Kullanım Rehberi

• **Sıyıcı Karıştırıcı:** Normal ile ağır arası karışımlar için kullanın: Kekler, bisküviler, kremalı şekerli karışımlar, çörekler, patates ezmesi ve hamur işleri. Bu tür karışımlar için hız ayarları 4 ile 8 arasında olmalıdır.



• **Çırpıcı:** İçerisine hava girmesi gereken karışımlar için kullanın: Yumurtalar, yumurta beyazı, ağır krema, kaynatılmış şekerli karışımlar, pandispanya ve mayonez. Bu tip karışımlar 12. hız ayarında kullanılmalıdır.



• **Hamur Yoğurucu:** Mayalama

hamurunu karıştırıp, yoğurmak için kullanın: Ekmekler, kahveli kekler, sandviç ekmekleri ve poğaçalar. Bu tür karışımlar için hız ayarları 1 ile 4 arasında olmalıdır. Düşük hızda uzun süre kullanılmamalıdır.



ÜRÜNÜN KULLANIMI

- Stand mikserinizi düz, temiz ve kuru bir yüzeye yerleştiriniz.
- Motor gövdesini yukarı doğru hareket ettirmek için motor gövdesi kaldırma düğmesini yukarı doğru çekiniz ve diğer elinizle motor gövdesini kaldırınız.
- Karıştırma haznesinin taban kısmında bulunan çıkıntıları cihazın üzerinde bulunan girintilere denk gelecek şekilde oturtun ve daha sonra saat yönünde çevirip (🔒) kilitlendiğine emin olun.
- Kullanmak istediğiniz aparatı motor gövdesinin altında bulunan aparat girişine yerleştirin ardından saat yönünün tersine çevirin.
- Motor gövdesini aşağı doğru hareket ettirmek için motor gövdesi kaldırma düğmesini yukarı doğru çekiniz ve diğer elinizle motor gövdesini aşağıya doğru itiniz.
- Elektrik fişini prize takın, cihaz artık kullanıma hazırdır.

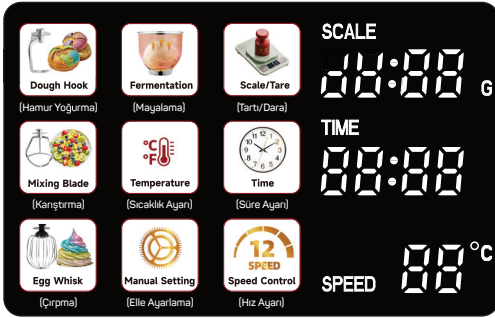


Not : Gerekli gördüğünüz durumlarda sıçramayı önleyici şeffaf ara kapağı kullanabilirsiniz. Şeffaf ara kapağı takmadan önce aparatı takınız. Mikserinize ilave etmek istediğiniz malzemeleri kapağını açmadan pratik bir şekilde sıçratmayı önleyen kapağın üzerindeki boşluktan ekleyebilirsiniz.

DİKKAT: Sıçramayı önlemek üzere çırpıcıları karışımın içerisinde tutun ve çırpıcıları karışımın içerisinden çıkartmadan önce her zaman için mikseri kapatınız.

· Yoğurma veya karıştırma işlemlerinden sonra karışım top haline geldiğinde dijital paneldeki açma kapama butonuna uzun basarak cihazı kapatınız ve ardından güç kablosunu prizden çekiniz.

Kontrol Paneli Kullanımı



Açma/Kapama Butonu Kullanımı

- Cihazınızı prize taktığınızda dijital panelde açma/kapama butonu belircektir. Bu esnada açma kapama butonuna bastığınızda hız 0 ve zaman 00:00 olarak gözükecektir. Paneldeki tüm simgelerin ışığı belirlen hale gelecektir ve cihazınız bekleme moduna geçecektir.
- Bekleme modunda, manuel simgesi 1 saniye sonra yanıp söner ve diğer simgelerin ışığı pasif hale gelir.
- Dijital paneli kapatmak ve çalışmayı durdurmak için açma/kapama düğmesine 5 saniye boyunca basılı tutun.
- Kapalı durumundaki, cihazı açmak için açma/kapama düğmesine basın.
- Cihaz ayarlarını sıfırlamak ve bekleme moduna almak için açma/kapama düğmesine 3 saniye boyunca basılı tutunuz.
- Çalışma esnasında motor gövdesini kaldırdığınızda cihaz duracaktır. Motor gövdesini indirin, açma-kapama düğmesine basın. Kaldığı yerden çalışmaya devam edecektir.

Ekran Kullanım Ayarları

Simge	Fonksiyon Açıklaması
	Ekran da saat simgesine dokun un ve za ma nı art ır mak için aç ma -ka pa ma dü ğ me si ne saat yön ün de çev ir in; sü re yi az alt mak için dü ğ me yi saat yön ün ün ter si ne çev ir in. Ç a lış tır mak veya du ra kl at mak için aç ma /ka pa ma dü ğ me si ne ba sın. Ma ks i mu m ay ar la na bi li r sü re 15 da ki ka dır.
	Ekran da hız simgesine dokun un ve hız ı art ır mak için aç ma -ka pa ma dü ğ me si ne saat yön ün de çev ir in; hız ı az alt mak için dü ğ me yi saat yön ün ün ter si ne çev ir in. Ç a lış tır mak veya du ra kl at mak için aç ma /ka pa ma dü ğ me si ne ba sın. Ma ks i mu m ay ar la na bi li r hız 12'dir.
	Ma nu el ay ar la ma ile istedi ğ i niz sü re ve hız da ci ha zı nız la çı r p ma, ka rış tır ma veya yo ğ u r ma iş le m le ri ya pa bi le mek için ek ran da elle ay ar la ma sim gesi ne dokun un. Ard ın dan za ma n ve hız ı ay ar la yın. Za ma nı ay ar la mak için sü re ay ar ı kısı m na, hız ay ar la mak için ise hız ay ar ı böl ü m ün de ki ta li mat la ra ba ka bi li r si niz.
	Sıcaklık ay ar ı nı fer man ta syon mo du na ku ll an a bi li r si niz. Ö n ce fer man ta syon mo du na ba sın ız ard ın dan ek ran da ısı ay ar sim gesi ne dokun un ve ısı y ı art ır mak için dü ğ me yi saat yön ün de çev ir in; ısı y ı az alt mak için saat yön ün ün ter si ne çev ir in. Ç a lış tır mak veya du ra kl at mak için aç ma /ka pa ma dü ğ me si ne ba sın. Ay ar la na bi li r ısı ay ar ı 25-45 °C ol up, her dön ü ş te sıcaklık 1 °C art ır ılır veya az alt ılır.

Simge	Fonksiyon Açıklaması
 Tartı/Dara	Cihazınızı düz bir zemine yerleştirin. Cihaz maksimum 10 kg'a kadar çalışma kapasitesine sahip olup 5 kg'a kadar hassas, 10 kg'a kadar yarı hassas tartım yapabilmektedir. Ekranda tartı simgesine dokunun ve hazne içerisine malzemeyi ekleyip tartma işlemini yapabilirsiniz. Cihazınızın motor kısmı açık veya kapalı haldeyken tartım yapabilirsiniz. Dara almak için tekrar tartı moduna basınız ekranda --/-- görünecektir. Tekrar malzeme ekleyiniz ve tartınız.
 Hamur Yoğurma	Yoğurma modu simgesine dokununuz, yoğurma modu simgesi ışığı belirgin hale gelir ve yanıp söner; çalıştırmak veya duraklatmak için açma-kapama düğmesine basın. Program geri sayımı şu şekilde çalışır: 1. hızda 30 saniye, 2. hızda 30 saniye ve 3. hızda ise 4 dakika çalışır.
 Karıştırma	Karıştırma simgesine dokununuz, karıştırma modu simgesi ışığı belirgin hale gelir ve yanıp söner; çalıştırmak veya duraklatmak için açma/kapama düğmesine basınız. Program geri sayımı şu şekilde çalışır: 7. hızda 30 saniye, 8. hızda 30 saniye ve 9. hızda 3 dakika çalışır.
 Çırpma	Yumurta çırpıcı simgesine dokununuz, yumurta çırpıcı simgesi ışığı belirgin hale gelir ve yanıp söner; çalıştırmak veya duraklatmak için açma/kapama düğmesine basın.
 Mayalama	Fermantasyon simgesine dokununuz, fermantasyon simgesi ışığı belirgin hale gelir ve yanıp söner. Çalıştırmak veya duraklatmak için açma/kapama düğmesine basın. Program geri sayımı şu şekilde çalışır: varsayılan süre 60 dakika ve varsayılan sıcaklık 38 °C. Burada ısı veya zaman ayarını yapabilmek için sıcaklık ve süre ayar düğmesine basıp ilgili bölümdaki talimatlara göre sıcaklık ve süre ayarını yapabilirsiniz. Not: Fermentasyon fonksiyonunda seçilen sıcaklık, haznenin iç sıcaklığı değil, hazneyi ısıtmak için ayarlanan sıcaklıktır.

Hamurun Karıştırılması veya Yoğrulması:

- Önerilen un ve su oranı: 5'e 3'tür.
- 1. hızda 20 saniye, 2. hızda 20 saniye ve daha sonra 3. hızda 20 saniye karıştırın sonrasında yaklaşık 4 dakika 4. hızda karıştırma işlemini gerçekleştiriniz.
- Karıştırıcı hazneyi doldururken lütfen maksimum miktarı aşmayınız.
- Un için maksimum miktar 1000 gramdır.
- Bu işlemde isteğe bağlı olarak yoğurma aparatları ve karıştırma aparatı kullanılmalıdır.
- Lütfen düşük hızda (hız 1 ve hız 2) uzun süre kullanmayın.



Yumurta akı veya krema çırpma:

- Hız 12'yi açın, yumurta aklarını durmadan yaklaşık 4 dakika boyunca, yumurtaların büyüklüğüne göre, sertleşene kadar çirpin.
- Maksimum miktar 24 yumurtadır.
- Krema çırpma için 250 ml taze kremayı yaklaşık 4 dakika boyunca 12. hızda çirpin.
- Karıştırıcı haznenin içerisini taze süt, krema veya diğer malzemeler ile doldururken lütfen maksimum miktarı aşmadığınızdan emin olun.
- Bu işlemde çırpıcı kullanılmalıdır.



Frape, kokteyl ve diğer sıvıların karıştırılması:

- Mevcut tarif doğrultusunda malzemeleri yaklaşık 4 dakika boyunca 5 ile 11. hız arasında karıştırın.
- Karıştırıcı haznenin maksimum miktarını aşmayın.
- Bu işlemde karıştırıcı aparat kullanılmalıdır.



TEMİZLİK VE BAKIM

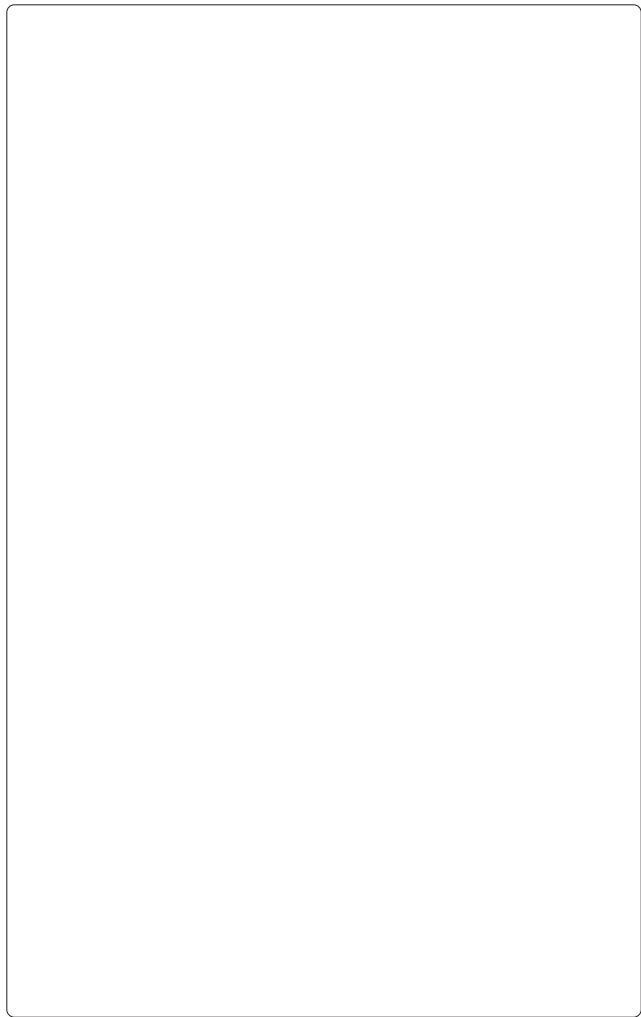
- Kullanımdan sonra, cihazı temizlemeye başlamadan önce soğumasını bekleyin.
- Temizlemeden önce, lütfen düğmenin “0” konumuna getirildiğinden ve fişin prizden çekildiğinden emin olunuz.
- Cihazla işiniz bittiğinde üzerinde kalan gıdaların kurumasını önlemek için aksesuarları çok bekletmeden temizlemenizi tavsiye ederiz. Bu işlem temizliği daha kolay ve daha etkili kılacaktır.
- Karıştırma kasesi bulaşık makinesinde yıkanabilir. Kase ayrıca sıcak su ve bulaşık deterjanı ile temizlenebilir. Aşındırıcı deterjanlar kullanmayın.
- **Aparatların bulaşık makinesinde yıkanması uygun değildir. Sıcığa veya zarar verebilecek temizleyicilere maruz kalırsa aparatlara zarar verebilir.**



- Aparatları tekrar kullanmadan önce tamamen kurumasını bekleyin.
- Cihazın gövdesini sadece nemli bir bez kullanarak temizleyebilirsiniz. **Ana gövdeyi asla suya daldırmayınız!** Cihazınıza zarar verebilecek deterjanlar kullanmayınız.

HATA KODLARI

- **E0 hata kodu**, hazne açıkken ekranda görüntülenir ve hazne kapatıldığında otomatik olarak kaybolur. Kullanıcı tarafından herhangi bir ek işlem yapılmasına gerek yoktur. Hatanın devam etmesi durumunda **Arzum Yetkili Servisine** başvurunuz.
- **E1, E2, E3 ve E4 hata kodlarını** aldığınızda cihazın düz bir zemine yerleştirildiğinden ve haznenin tam olarak oturduğundan emin olunuz. Hataların devam etmesi durumunda **Arzum Yetkili Servisine** başvurunuz.



Kullanım ömrü 7 yıl
Teknik Özellikler
220-240V~50-60Hz
1500 W
Fermantasyon Gücü: 25W

TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınız, aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda tutulmalıdır.
- Taşıma sırasında ürünü normal konumunda tutunuz.
- Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

AEEE

Bu cihaz AEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen, bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.



Üretici / İthalatçı:

Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.

Defterdar Mah. Otakçılar Cad. Sinpaş Flatofis No: 78
İç Kapı No: 34 EYÜPSULTAN / İSTANBUL / TÜRKİYE

Made in Türkiye - Menşei Türkiye'dir

0850 222 1 800

www.arzum.com

AR1190-33 / AR1190-54

ARZUM GASTROART STAND MIXER



1- Motor head

2- Motor head locking knob

3- On/off and control button

4- Digital panel

5- Lower body

6- 5 Lt. Stainless steel mixing bowl

7- Splatter guard

8- Beater

9- Dough hook

10- Scraper beater

11- Suction feet+pressure sensor

Thank you for choosing **Arzum** brand **mixer**. Just like our all other products, we wish that this product makes your life easier.

To get the best out of your appliance, please read the manual carefully and keep it, as you might need it later.

IMPORTANT WARNINGS

- Make sure that the voltage written on your **Arzum mixer** appliance is suitable for the voltage value of the area you are in. Our company cannot be held responsible for malfunctions caused by any voltage differences and therefore, malfunction will be out of warranty.
- The appliance is for home use. Please do not use it for commercial or industrial purposes.
- Keep your appliance out of children's reach and away from children.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Always disconnect the mixer from the supply if it is left unattended and before assembling,

disassembling or cleaning;

- Do not allow children to use the mixer without supervision.

- To prevent damage to your appliance, please do not use extension cables that do not provide enough current.

- Do not place your appliance on or next to heat sources such as a stove or other cooking appliances.

- Make sure the cord does not dangle from your table or kitchen counter or contact any other appliance.

- NEVER immerse the main part of your mixer in water or any other liquid. Immediately unplug your appliance after getting wet in any manner.

- Close supervision by a responsible person is necessary when your appliance is used by children, people with no experience or knowledge about the appliance, or people with physical (audial, visual) or mental disabilities. Make sure that children do not play with your appliance.

- **ALWAYS** unplug your mixer from outlet when not in use, or before putting in or taking out attachments, or before caring and cleaning.

- If the cord or the plug of your mixer is out of order or damaged due to fall or any other reason, do not use the mixer. Do not attempt to repair it by yourself. Call immediately **Arzum Authorized Service**.

- **NEVER** attach to your appliance any attachments belonging to other appliances.

- Please avoid actions that may damage the cord and plug of your mixer. Do not carry it by holding from the cord, to unplug, hold the plug and do not pull by the cord.

- Do not operate your mixer with the beating or kneading nozzles inside an empty receptacle or outside the receptacle. This may damage your appliance.

Caution: Do not run the mixer empty for more than 1 minute.

- **Do not operate the appliance for more than 4 minutes.**

- **Allow 10 minutes rest before next use.**

- Avoid touching any moving parts when your mixer is in use. Do not keep your hands, hairs, clothes, or any tools closer.

- Keep hands and tools away from moving parts when handling food to reduce the risk of serious injury to you or others. This will also ensure that the appliance is not damaged.

- Never attempt to remove food or liquid from the bowl while the parts

are moving. Always wait until the motor has completely stopped.

- Do not put excessive amounts of food in the appliance.
- Before rinsing, **ALWAYS** take any attachments out of the mixer.
- Do not use your mixer for blending flaring or combustible materials other than foods.
- Do not interfere with your mixer except for the purposes of cleaning and maintenance.
- Use your appliance for its intended purposes and as recommended.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Before first use

- All parts of the stand mixer should be thoroughly cleaned before first use.
- Remove the required length of cable from the cable layout at the bottom of the mixer and connect the device to the mains power supply.

Accessory User Manual

Beater: Use for normal to heavy mixtures: Cakes, biscuits, creamed frostings, quick breads, mashed potato and pie pastry. Speed settings for such mixtures should be between 4 and 8.



Whisk: Use for mixtures that need air incorporated: Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cake, mayonnaise. For this type of mixtures, speed setting 12 should be used.

Dough hook: Use for mixing and kneading yeast dough: Breads, coffee cakes, rolls and buns. Speed settings for such mixtures should be between 1 and 4. low speed should not be used for a long time.



USE OF PRODUCT

- Place your stand mixer on a flat, clean and dry surface and then plug in the appliance.

· To move the motor housing upwards, pull the motor housing lift button upwards and lift the motor housing with the other hand.

Fit the protrusions on the base of the mixing bowl into the recesses on the appliance and then turn it clockwise (🔒) and make sure it is locked.

· Insert the attachment you wish to use into the attachment port on the bottom of the motor housing, then turn it counterclockwise.

· To move the motor housing downwards, pull the motor housing lifting knob upwards and push the motor housing downwards with the other hand.

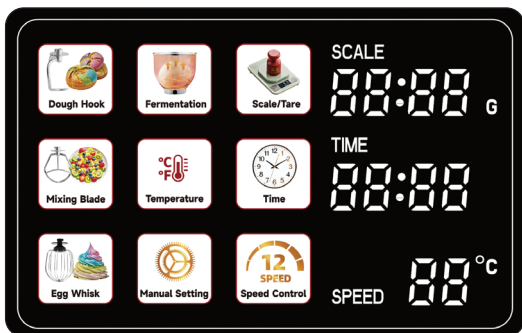


Note: If necessary, you can use the transparent spacer cover to prevent splashing. Attach the apparatus before attaching the transparent spacer cover. You may add any material that you wish to add to your mixer without opening the cover by using the space available on the cover, which prevents bouncing practically.

Caution: Keep the beaters in the mixture in order to prevent bouncing, and always turn off the mixer prior to pulling beaters out of the mixture.

· When the mixture forms a ball after kneading or mixing, turn off the appliance by long pressing the on/off button on the digital panel and then unplug the power cable.

CONTROL PANEL



Using On/Off Button

- When you plug in the unit, the on/off button will appear on the digital panel. When you press the on/off button, the speed will be 0 and the time will be 00:00. All icons on the panel will become illuminated and your device will enter standby mode.
- In standby mode, the manual icon flashes after 1 second and the other icons are unlit.
- Press and hold the on/off button for 5 seconds to turn off the digital panel and stop operation.
- In the off state, press the on/off button to turn the device on.
- Press and hold the on/off button for 3 seconds to reset the device settings and put it into standby mode.
- The device will stop when you lift the motor housing during operation. Lower the motor body, press the on-off button. It will continue to work from where it left off.

Screen Using Settings

Icon	Function Description
	Touch the clock icon on the screen and turn the on/off switch clockwise to increase the time; turn the switch counterclockwise to decrease the time. Press the on/off button to start or pause. The maximum adjustable time is 15 minutes.
	Touch the speed icon on the screen and turn the on/off switch clockwise to increase the speed; turn the switch counterclockwise to decrease the speed. Press the on/off button to start or pause. The maximum adjustable speed is 12.
	To whisk, mix, or knead with your device at your desired time and speed using manual settings, tap the manual settings icon on the screen. Then set the time and speed. To set the time, refer to the time setting section; to set the speed, refer to the instructions in the speed setting section.
	You can use the temperature setting in fermentation mode. First press fermentation mode, then touch the temperature setting icon on the display and turn the knob clockwise to increase the temperature; turn it counterclockwise to decrease the temperature. Press the on/off button to start or pause. The adjustable temperature setting is 25-45 °C and the temperature is increased or decreased by 1 °C for each rotation.

Screen Using Settings

Icon	Function Description
 Temperature	You can use the temperature setting in fermentation mode. First press fermentation mode, then touch the temperature setting icon on the display and turn the knob clockwise to increase the temperature; turn it counterclockwise to decrease the temperature. Press the on/off button to start or pause. The adjustable temperature setting is 25-45 °C and the temperature is increased or decreased by 1 °C for each rotation.
 Scale/Tare	Place your device on a flat surface. The device has a maximum working capacity of up to 10 kg and can perform accurate weighing up to 5 kg and semi-accurate weighing up to 10 kg. Touch the weighing icon on the screen and you can add the material into the hopper and weigh it. You can weigh with the motor part of your device on or off. To tare, press the weighing mode again and --/-- will appear on the screen, add material again and weigh.
 Dough Hook	Touch the kneading mode icon, the kneading mode icon light becomes visible and flashes; press the on-off button to start or pause. The program countdown works as follows: 30 seconds at speed 1 30 seconds at speed 2 and 4 minutes at speed 3.
 Mixing Blade	Touch the blending icon, the blending mode icon light becomes visible and blinks; press the on/off button to start or pause. The program countdown works as follows: 30 seconds at speed 7 30 seconds at speed 8 and 3 minutes at speed 9.
 Egg Whisk	Touch the egg beater icon, the egg beater icon light becomes visible and flashes; press the on/off button to start or pause.
 Fermentation	Tap the fermentation icon, and the fermentation icon light will become visible and flash. Press the on/off button to start or pause. The program countdown works as follows: the default time is 60 minutes and the default temperature is 38 °C. To adjust the temperature or time setting, press the temperature and time setting buttons and adjust the temperature and time according to the instructions in the relevant section. Note: In the fermentation function, the selected temperature refers to the heating temperature for the container, not the internal temperature of the container.

Mixing or Kneading Dough:

- Recommended ratio of flour and water: 5 by 3.
- From speed 1 for mix 20 second, and speed 2 for mix 20 second, speed 3 for mix 20 second afterwards speed 4 for about 4 minutes.
- Please do not exceed the maximum amount while filling the mixing bowl.
- The maximum amount for flour is 1000 grams.
- Kneading attachment and mixing attachment should be used optionally in this process.
- Please do not use it in low speed 1. speed 2 for a long time.



Whisking the egg white or cream:

- Switch on speed 12, whip the egg whites without stopping for about 4 minutes, according to the size of the eggs, until stiff.
- The maximum amount is 24 eggs.
- For whipping cream, whip 250 ml fresh cream at speed 12 for about 4 minutes.
- Please make sure not to exceed the maximum amount when filling the mixing bowl with fresh milk, cream or other ingredients.
- Whisk should be used in this process.



Mixing frappe, cocktail and other liquids:

- Mix the ingredients according to the available recipe, from speed 5 to 11 for about 4 minutes.
- Do not exceed the maximum amount of the mixing bowl.
- A beater should be used in this process.



CLEANING AND MAINTENANCE

- After use, allow the device to cool down before cleaning.
- Before cleaning, please make sure the button is set to the "0" position and the plug is unplugged.
- When you are done with the appliance, we recommend you to clean the accessories without waiting too long to prevent the food left on it from drying out. This process will make cleaning easier and more effective.
- The mixing bowl is dishwasher safe. The bowl can also be cleaned with hot water and dishwashing detergent. Do not use abrasive detergents.
- **Accessories are not suitable for washing in the dishwasher. May damage the accessories if exposed to heat or harmful cleaners**
- Dry the accessories before reassembling.
- You can only clean the body of the device using a damp cloth. Never immerse the main body in water! Do not use detergents that could damage your device.



ERROR CODES

- **The E0 error code** appears on the screen when the container is open and disappears automatically when the container is closed. No further action is required by the user. If the error persists, please contact an authorized **Arzum Service Center**.
- When you receive **the E1, E2, E3, or E4 error codes**, make sure that the device is placed on a flat surface and that the container is properly seated. If the errors persist, please contact an authorized **Arzum Service Center**.

Lifespan is 7 years

Specifications

220-240V~50-60Hz

1500 W

Fermentation Power: 25W

MATTERS TO BE CONSIDERED DURING HANDLING AND SHIPPING

- Your device should be kept in its original box to prevent damage to its components during handling and shipping.
- Keep the product in its normal position during handling.
- Do not drop your device during shipping and protect against impacts.
- Failures and damages during shipping after the delivery of the product to the customer are not covered by the warranty.

Compliant with WEEE Regulation.

WEEE

This product contains recyclable materials that compliance with the WEEE directives do not dispose this product as unsorted municipal waste. Please contact your local municipality for the nearest collection point.



Manufacturer / Importer:

Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.

Defterdar Mah. Otakçılar Cad. Sinpaş Flatofis No: 78

İç Kapı No: 34 EYÜPSULTAN / İSTANBUL / TÜRKİYE

Made in Türkiye - Menşei Türkiye'dir

0850 222 1 800

www.arzum.com

AR1190-33 / AR1190-54 ARZUM GASTROART STANDMIXER



- | | |
|---|---|
| 1- Motorgehäuse | 7- Durchsichtige Zwischenabdeckung zum Schutz vor Spritzern |
| 2- Taste zum Aufklappen des Motorgehäuses | 8- Schlagbesen |
| 3- Ein/Aus- und Steuerungstaste | 9- Knethaken |
| 4- Digitales Bedienfeld | 10- Randmixer |
| 5- Unteres Gehäuse | 11- Vakuumfüße und Drucksensor |
| 6- 5 Lt. Edelstahl-Rührschüssel | |

Vielen Dank, dass Sie sich für den **Mixer** der Marke **Arzum** entschieden haben. Wir hoffen, dass dieses Produkt Ihnen das Leben erleichtert, wie es unsere anderen Produkte auch tun.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Gerät herauszuholen und bewahren Sie sie auf, weil sie Ihnen auch später nützlich sein wird.

WICHTIGE HINWEISE

- Beachten Sie, dass der Spannungswert auf Ihrem **Arzum Mixer** mit dem Spannungswert an Ihrem Aufenthaltsort übereinstimmt. Wenn die Übereinstimmung nicht gegeben ist, kann unsere Firma für entstehende Störungen nicht zur Verantwortung gezogen werden und die Störung wird nicht im Rahmen der Garantie behandelt.
- Das Gerät ist zum Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Es darf nicht zu gewerblichen und industriellen Zwecken verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Wenn ihnen zur Nutzung dieses Geräts eine Beaufsichtigung zugeteilt oder die Anweisung erteilt wurde und die Gefahren verstanden wurden, kann das Gerät von Kindern über 8 Jahren oder Personen mit physischen, seelischen und kognitiven Behinderungen genutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

· Mixer müssen beim unbeaufsichtigtem Belassen sowie Zusammen- und Auseinandersetzen oder Reinigen stets von der Stromquelle getrennt werden;

· Kindern ist es untersagt, den Mixer unbeaufsichtigt zu nutzen.

· Um Schäden am Gerät zu verhindern, dürfen Verlängerungskabel mit unzureichender Stromstärke nicht verwendet werden.

· Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbare Nähe von Hitzequellen wie Ofen, Herd usw.

· Beachten Sie, dass der Kabel nicht vom Tisch oder der Theke herabhängt oder mit einem anderen Gerät in Kontakt ist.

· Tauchen Sie das Gehäuse Ihres Mixers **AUF KEINEN FALL** ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit. Falls das Gerät auf irgendeine Weise nass wird, trennen Sie es sofort von der Stromquelle.

· Ihr Gerät muss bei einer Nutzung seitens Kindern, unerfahrenen Personen und Personen ohne Kenntnis des Geräts, sowie Personen mit physischen Behinderungen (Seh- und Hörbehinderung) und geistigen Behinderungen zu ihrem eigenen Schutz unter der Aufsicht von einer Verantwortungsperson sein. Es muss sichergestellt werden, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

· Ihr Gerät muss nach der Nutzung, beim Ein- und Ablegen der Zubehörteile, vor dem Pflegen und Reinigen **UNBEDINGT** von der Stromquelle getrennt werden.

· Nutzen Sie ihr Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker defekt ist, durch herunterfallen oder anderweitig beschädigt ist. Reparieren Sie das Gerät nicht auf eigene Initiative. Wenden Sie sich sofort an das Arzum-Service.

· Montieren Sie **NIEMALS** Zubehör von anderen Produkten.

· Vermeiden Sie Handlungen, die dem Kabel und dem Stecker Ihres Mixers Schaden zufügen. Tragen Sie das Gerät nicht am Kabel, ziehen Sie niemals am Kabel, um den Stecker von der Steckdose zu trennen,

sondern ziehen Sie es direkt am Stecker.

- Betreiben Sie die Knet- und Schlagzubehöre nicht außerhalb oder im leeren Schüssel. Das Gerät kann zu Schaden kommen.

Achtung: Den Mixer nicht länger als 1 Minute leerlaufen lassen.

- **Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 4 Minuten in einem Stück.**

- **Warten Sie 10 Minuten für den nächsten Lauf.**

- Greifen Sie bei einem in Betrieb befindlichem Mixer nicht in die beweglichen Teile. Nähern Sie Ihre Hände, Haare, Kleidung und ein sonstiges Gerät nicht an das laufende Gerät.

- Um das Risiko von schweren Verletzungen für Sie und andere zu mindern, halten Sie ihre Hände und Utensilien während der Behandlung von Lebensmitteln fern von beweglichen Teilen. Dies wird auch den Schutz des Gerätes vor Beschädigungen sicherstellen.

- Versuchen Sie bei laufendem Gerät nicht, Lebensmittel von der Schüssel zu entnehmen. Warten Sie jedes Mal bis der Motor zum totalen Stillstand kommt.

- Befüllen Sie das Gerät nicht mit zu viel Lebensmitteln.

- Zum Reinigen der Zubehöerteile, entnehmen Sie diese **UNBEDINGT** von Ihrem Mixer.

- Nutzen Sie ihren Mixer nicht um entflammbare und entzündliche Non-Food-Stoffe zu rühren.

- Führen Sie an Ihrem Mixer außer Pflege- und Reinigungsmaßnahmen keine Arbeiten durch.

- Nutzen Sie Ihr Gerät gemäß den Anweisungen.

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie zum Beispiel:

- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;

- Bauernhäuser;

- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;

- Umgebungen vom Typ Bed & Breakfast.

Vor der Erstinbetriebnahme

- Alle Teile des Standmixers müssen vor dem ersten Gebrauch gründliche gereinigt werden.

- Entnehmen Sie von der Unterseite des Mixers Kabel in ausreichender Länge und schließen Sie das Gerät an die Stromquelle.

Nutzungsanleitung der Zubehörteile

Randmixer: Zur Nutzung bei normalen bis schweren Mischungen: Kuchen, Kekse, cremige Zuckermischungen, Donuts, Kartoffelbrei und Gebäck. Die Geschwindigkeitseinstellungen für solche Mischungen sollten zwischen 4 und 8 liegen.



Schlagbesen: Nutzen Sie den Schlagbesen für Mischungen, die mit Luft gelockert werden: Eier, Eiweiß, Sahne, gekochte Zuckermischungen, Biskuitkuchen und Mayonnaise. Für diese Art von Mischungen sollte die Geschwindigkeitsstufe 12 gewählt werden.

Knethaken: Nutzen Sie diesen zum Mischen und Kneten von Hefeteig: Brote, Brownies, Brötchen und Gebäck. Die Geschwindigkeitseinstellungen für solche Mischungen sollten zwischen 1 und 4 liegen. Es sollte nicht über einen längeren Zeitraum mit niedriger Geschwindigkeit gefahren werden.



Nutzung

- Stellen Sie den Standmixer auf eine ebene, saubere und trockene Fläche und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Um das Motorgehäuse nach oben zu bewegen, ziehen Sie den Knopf zum Anheben des Motorgehäuses nach oben und heben Sie das Motorgehäuse mit der anderen Hand an.
- Setzen Sie die Vorsprünge am Boden des Mixtopfes in die Aussparungen am Gerät ein, drehen Sie ihn dann im Uhrzeigersinn (🔒) und vergewissern Sie sich, dass er eingerastet ist.
- Stecken Sie den Aufsatz, den Sie verwenden möchten, in die Aufsatzöffnung an der Unterseite des Motorgehäuses und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.
- Um das Motorgehäuse nach unten zu bewegen, ziehen Sie den Knopf zum Anheben des Motorgehäuses nach oben und drücken das Motorgehäuse mit der anderen Hand nach unten.



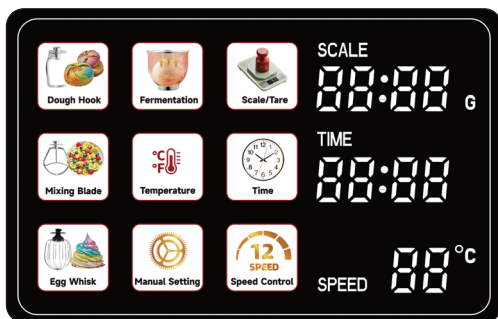
Hinweis: Falls erforderlich, können Sie die transparente Abstandshalterabdeckung verwenden, um Spritzer zu vermeiden. Bringen Sie das Gerät an, bevor Sie den transparenten Abstandshalter anbringen.

Sie können die Zutaten für ihren Mixer durch die Öffnung an der Zwischenabdeckung zum Schutz vor Spritzern eingeben, ohne die Klappe zu öffnen.

Achtung: Um Spritzer zu vermeiden, halten Sie die Zubehöre immer in der Mischung und schalten Sie den Mixer aus, bevor Sie diese aus der Mischung nehmen.

· Wenn die Mischung nach dem Kneten oder Mischen eine Kugel bildet, schalten Sie das Gerät durch langes Drücken der Ein-/Aus-Taste auf dem digitalen Bedienfeld aus und ziehen Sie dann den Netzstecker.

Bedienfeld



Verwendung der Ein/Aus-Taste

- Wenn Sie das Gerät einstecken, erscheint die Ein/Aus-Taste auf dem digitalen Bedienfeld. Wenn Sie die Ein/Aus-Taste drücken, wird die Geschwindigkeit auf 0 und die Zeit auf 00:00 gestellt. Alle Symbole auf dem Bedienfeld leuchten auf und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Im Standby-Modus blinkt das Handsymbol nach 1 Sekunde und die anderen Symbole leuchten nicht.
- Halten Sie die Ein/Aus-Taste 5 Sekunden lang gedrückt, um das digitale Bedienfeld auszuschalten und den Betrieb zu beenden.
- Drücken Sie im ausgeschalteten Zustand die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät einzuschalten.
- Halten Sie die Ein-/Ausschalttaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Geräteeinstellungen zurückzusetzen und das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen.

· Das Gerät stoppt, wenn Sie das Motorgehäuse während des Betriebs anheben. Senken Sie das Motorgehäuse ab und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Das Gerät arbeitet dann dort weiter, wo es aufgehört hat.

Einstellungen für die Bildschirmnutzung

Symbol	Funktionbeschreibung
	Berühren Sie das Uhrensymbol auf dem Bildschirm und drehen Sie den Ein-/Aus-Schalter im Uhrzeigersinn, um die Zeit zu erhöhen; drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn, um die Zeit zu verringern. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Wiedergabe zu starten oder zu unterbrechen. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 15 Minuten.
	Berühren Sie das Geschwindigkeitssymbol auf dem Bildschirm und drehen Sie den Ein-/Aus-Schalter im Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu erhöhen; drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu verringern. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Wiedergabe zu starten oder zu unterbrechen. Die maximal einstellbare Geschwindigkeit beträgt 12.
	Um mit Ihrem Gerät manuell mit der gewünschten Dauer und Geschwindigkeit zu schlagen, zu mischen oder zu kneten, tippen Sie auf dem Display auf das Symbol für die manuelle Einstellung. Stellen Sie dann die Zeit und Geschwindigkeit ein. Informationen zum Einstellen der Zeit finden Sie im Abschnitt „Zeiteinstellung“, Informationen zum Einstellen der Geschwindigkeit im Abschnitt „Geschwindigkeitseinstellung“.
	Sie können die Temperatureinstellung im Gärungsmodus verwenden. Drücken Sie zuerst den Gärmodus, berühren Sie dann das Symbol für die Temperatureinstellung auf dem Display und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen; drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu senken. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät zu starten oder zu pausieren. Die einstellbare Temperatur beträgt 25-45 °C und die Temperatur wird bei jeder Drehung um 1 °C erhöht oder verringert.

Symbol	Funktionbeschreibung
 Scale/Tare	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Das Gerät hat eine maximale Arbeitskapazität von bis zu 10 kg und kann ein genaues Wiegen bis zu 5 kg und ein halbgenaues Wiegen bis zu 10 kg durchführen. Berühren Sie das Wiegesymbol auf dem Bildschirm und Sie können das Material in den Trichter geben und wiegen. Sie können das Gerät mit ein- oder ausgeschaltetem Motor wiegen. Um zu tarieren, drücken Sie erneut auf den Wiegemodus und --/-- erscheint auf dem Bildschirm, fügen Sie erneut Material hinzu und wiegen Sie es.
 Dough Hook	Berühren Sie das Symbol für den Knetmodus, das Symbol für den Knetmodus wird sichtbar und blinkt; drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Programm zu starten oder zu unterbrechen. Der Programmcountdown funktioniert wie folgt: 30 Sekunden auf Stufe 1, 30 Sekunden auf Stufe 2 und 4 Minuten auf Stufe 3.
 Mixing Blade	Berühren Sie das Rührsymbol, das Symbol für den Rührmodus wird sichtbar und blinkt; drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Programm zu starten oder zu unterbrechen. Der Programmcountdown funktioniert wie folgt: 30 Sekunden auf Stufe 7, 30 Sekunden auf Stufe 8 und 3 Minuten auf Stufe 9.
 Egg Whisk	Berühren Sie das Schneebesen-Symbol, die Schneebesen-Symboleuchte wird sichtbar und blinkt; drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Programm zu starten oder zu unterbrechen.
 Fermentation	Tippen Sie auf das Fermentationssymbol, das Fermentationssymbol leuchtet deutlich auf und blinkt. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Vorgang zu starten oder anzuhalten. Der Programm-Countdown läuft wie folgt ab: Die Standarddauer beträgt 60 Minuten und die Standardtemperatur 38 °C. Um die Temperatur oder die Zeit einzustellen, drücken Sie die Temperatur- und Zeiteinstellungstaste und befolgen Sie die Anweisungen im entsprechenden Abschnitt. Hinweis: Bei der Fermentationsfunktion bezieht sich die eingestellte Temperatur auf die Heiztemperatur für den Behälter, nicht auf die Innentemperatur des Behälters.

Mischen und Kneten von Teig:

- Empfohlene Relation von Mehl und Wasser: 5 zu 3.
- Von Geschwindigkeit 1 für 20 Sekunden mischen, und Geschwindigkeit 2 für 20 Sekunden mischen, Geschwindigkeit 3 für 20 Sekunden mischen, danach Geschwindigkeit 4 für etwa 4 Minuten.
- Überschreiten Sie bei der Befüllung der Schüssel nicht die Maximalmenge.
- Für Mehl beträgt die Maximalmenge 1000 Gramm.
- Hierbei können je nach Wunsch das Knet- oder das Rührzubehör verwendet werden.
- Bitte verwenden Sie das Gerät nicht über einen längeren Zeitraum auf niedriger Stufe (Stufe 1 und Stufe 2).



Schlagen von Eiweiß oder Sahne:

- Schalten Sie die Geschwindigkeitsstufe 12 ein und schlagen Sie das Eiweiß ohne Unterbrechung ca. 4 Minuten lang steif, je nach Größe der Eier.
- Die maximale Menge beträgt 24 Eier.
- Für das Schlagen von Sahne schlagen Sie 250 ml frische Sahne auf Geschwindigkeitsstufe 12 ca. 4 Minuten lang auf.
- Beachten Sie bei der Befüllung der Schüssel mit frischer Milch, Sahne und anderen Zutaten, dass Sie die maximale Menge nicht überschreiten.
- Hierbei ist der Schlagbesen zu verwenden.



Mixen von Frappé, Cocktail und sonstigen Flüssigkeiten:

- Mixen Sie die Zutaten gemäß der Rezeptur für ca. 4 Minuten mit der Geschwindigkeit 5 bis 11.
- Überschreiten Sie die maximale Aufnahmekapazität nicht.
- Hierbei ist das Rührzubehör zu verwenden.



REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

· Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen.

· Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Taste auf „0“ gestellt und der Stecker abgezogen ist.

· Wenn Sie mit der Zubereitung fertig sind, empfehlen wir die Schüssel umgehend zu reinigen, damit die Lebensmittelreste nicht antrocknen. Dies wird die Reinigung vereinfachen und die Effektivität erhöhen.



· Die Schüssel ist mit einer sauberen und warmen Seifen-Wasser-Lösung zu Waschen, abzuspülen und gründlich zu Trocknen.

· Der Mixtopf ist spülmaschinenfest. Die Schüssel kann auch mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.



· **Das Zubehör ist zum Waschen im Geschirrspüler nicht geeignet. Hitze und schädliche Reinigungsmittel können dem Zubehör Schaden zufügen.**

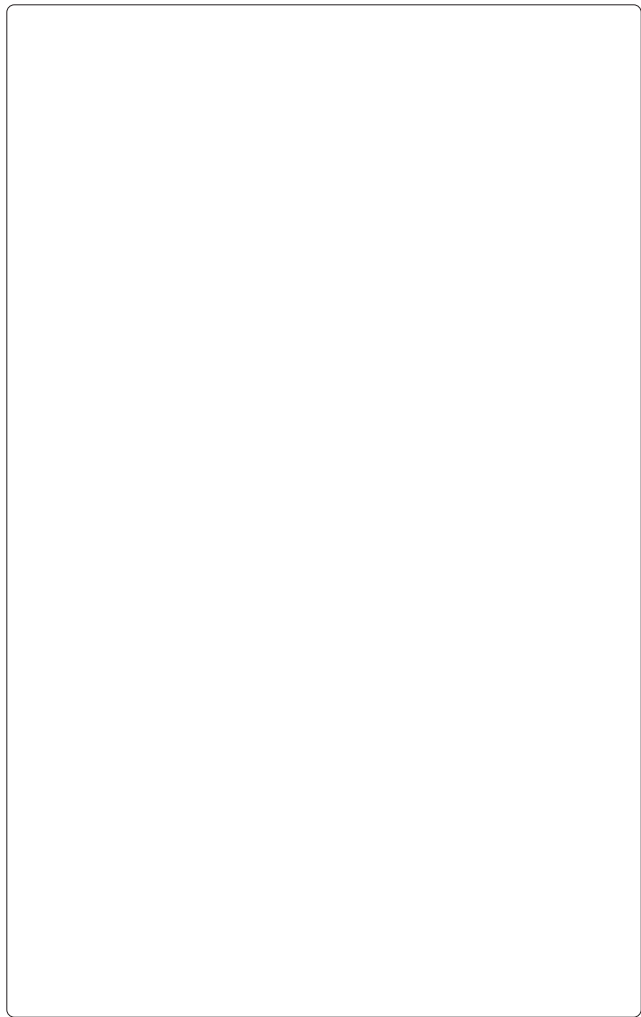
· Die Reinigung mit einer Seifen-Wasser-Lösung ist ausreichend. Trocknen Sie das Zubehör, bevor Sie es wieder einsetzen.



FEHLERCODES

Der Fehlercode E0 erscheint auf dem Display, wenn der Behälter geöffnet ist, und verschwindet automatisch, sobald der Behälter geschlossen wird. Es sind keine weiteren Maßnahmen des Benutzers erforderlich. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Arzum-Kundendienst.

Wenn **die Fehlercodes E1, E2, E3 oder E4** angezeigt werden, stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche steht und der Behälter korrekt eingesetzt ist. Wenn die Fehler weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Arzum-Kundendienst.



Lebensdauer 7 Jahre
Technische Eigenschaften
220-240V~50-60Hz
1500 W
Fermentationskraft: 25W

HINWEISE ZUM TRAGEN UND TRANSPORT

- Während des Transports und der Beförderung sollte das Gerät in seiner Originalverpackung aufbewahrt werden, um Beschädigungen an den Komponenten zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät während des Transports in aufrechter Position.
- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und schützen Sie es vor Stößen während des Transports.
- Schäden und Beschädigungen, die während des Transports nach der Lieferung des Produkts auftreten, fallen nicht unter die Garantie.

Entspricht der WEEE-Richtlinie.

WEEE

Dieses Gerät besteht aus recycelbaren Komponenten gemäß den WEEE-Richtlinien und darf nicht in den Müll geworfen werden. Bitte bringen Sie das Gerät an eine Ihnen naheliegende Entsorgungsstelle.



Hersteller / Importeur:

Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.

Defterdar Mah. Otakçılar Cad. Sinpaş Flatofis No: 78

İç Kapı No: 34 EYÜPSULTAN / İSTANBUL / TÜRKİYE

Made in Türkiye - Menşei Türkiye'dir

0850 222 1800

www.arzum.com

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden dönme,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.

4. Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir.

Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

6. Malın tamir süresi 20 iş gününü, binek otomobil ve kamyonetler için ise **30 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

7. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasında kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

9. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketici Gümrük ve **Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

ARZUM

GASTROART

AR1190 STAND MİKSER

GARANTİ BELGESİ

BELGE NO: 0025

BELGE TARİHİ: 18/09/2025

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMA

UNVAN : ARZUM ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

ADRES : DEFTERDAR MAH. OTAKÇILAR CAD. SİNPAŞ FLATOFİS
NO: 78 İÇ KAPI NO: 34 EYÜPSULTAN / İSTANBUL / TÜRKİYE

TEL : (0212) 467 80 80 **FAKS:** (0212) 467 80 00

E-POSTA :

FİRMA YETKİLİ İMZASI:

**ARZUM ELEKTRİKLİ
EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.**

ÜRÜNÜN CİNSİ : KARIŞTIRICI

MARKASI : ARZUM

MODELİ : GASTROART

TYPE NO : AR1190-33 / AR1190-54

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

GARANTİ SÜRESİ : 2 YIL

AZAMİ TAMİR SÜRESİ : 20 İŞ GÜNÜ

SATICI FİRMA

UNVAN :

ADRES :

TEL - FAKS :

E-POSTA :

FATURA TARİH VE NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

TARİH, İMZA VE KAŞE :

Bu belgenin kullanılması 6502 sayılı Tüketici Korunması Hakkında Kanun ve bu kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca Arzum Elektrikli Ev Aletleri San.ve Tic. A.Ş. tarafından hazırlanmıştır.

arzum



ARZUM MÜŞTERİ HİZMETLERİ
ARZUM CUSTOMER SERVICES

WhatsApp

0850 222 1 800



YETKİLİ SERVİS / TECHNICAL SERVICES

Güncel Arzum Yetkili Servis listesine, Servis Bilgi Sistemi (SERBİS)
<https://www.servis.gov.tr> ve <https://destek.arzum.com.tr/yetkili-servisler>
'den ya da yukarıdaki QR kodu okutarak ulaşabilirsiniz.

For English: Scan QR code or check

<https://www.servis.gov.tr> and <https://destek.arzum.com.tr/yetkili-servisler>

AR1190-180925

GENEL DAĞITICI / GENERAL DISTRIBUTOR
ARZUM ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
Defterdar Mah. Otakçılar Cad. Sinpaş Flatofis No: 78
İç Kapı No: 34 EYÜPSULTAN / İSTANBUL / TÜRKİYE
Tel: (0212) 467 80 80 Faks: (0212) 467 80 00



INTERNATIONAL

service@arzum.com

ARZUM EUROPE AFTER SALES SERVICE CENTER

+49 89 370 40 444

www.arzum.com