

# MEAT MIX

AR 1005 KIYMA MAKİNESİ

KULLANMA KILAVUZU

# ARZUM®



**SALÇA  
YAPMA  
ÖZELLİĞİ**

**1500 W  
KİLİT  
MOTOR**

**PASLANMAZ ÇELİK  
KARIŞTIRMA ÇUBUĞU**

**3YIL**  
ARZUM GARANTİSİ

## MEAT MIX AR 1005 KIYMA MAKİNESİ



- |                                     |                                       |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1- Ana gövde                        | 8- Et kıyma diski (kalın, orta, ince) |
| 2- Açma / Kapama düğmesi            | 9- Sucuk-Sosis aparatı                |
| 3- Geri Alma düğmesi (Reverse)      | 10- İçli köfte şekillendirici         |
| 4- Kıyım haznesi                    | 11- İçli köfte konisi                 |
| 5- Kıyım haznesi ayırma düğmesi     | 12- Vidalı kapak                      |
| 6- Paslanmaz çelik kanştırma çubuğu | 13- İtici                             |
| 7- Paslanmaz çelik bıçak            | 14- Doldurma tepsi                    |

**Arzum** marka kıyma makinesini tercih ettiğinizden dolayı teşekkür ederiz. Bu ürünün de diğer ürünlerimiz gibi hayatınızı kolaylaştırmasını diliyoruz.

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

## ÖNEMLİ UYARILAR

- **Arzum Meat Mix Kıyma Makinenizin** üzerinde yazılı voltajın, bulunduğunuz yerin voltajına uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir uyumsuzluk durumunda meydana gelebilecek anızalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu anıza garanti kapsamı dışında işlem görür.
- Cihazınız sadece evlerde kullanım içindir. Ticari yada sanayi amaçlı kullanılmamalıdır. Aksi takdirde garanti kapsamı dışında işlem görecektir.
- Cihazınıza zarar vermemek için yetersiz akım sağlayan uzatma kablolar kullanmayınız.

• Bu cihaz, güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili kendilerine gözetim veya talimat verilmişse ve içermiş olduğu tehlikeler kendileri tarafından anlaşılmissa 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşal 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.

**DİKKAT:** Kıyma makinenizi kullanmadığınız zamanlarda, aksesuarlarını takıp çıkarmadan, temizlik ve bakımını yapmadan önce cihazınızın açma kapama düğmesini "OFF" kapalı konumuna getiriniz ve mutlaka fişini prizden çekiniz. Cihazınızı kullanırken hareket eden parçalarına dokunmaktan kaçınınız.

- Cihazınızın kablo ve fişine zarar verecek hareketlerden kaçınınız. Kablosundan tutarak taşımayınız, prizden çekmek için fişini tutunuz, ASLA kablosundan çekmeyiniz. Kabloyu keskin kenarlardan ve sıcak yüzeylerden uzak tutunuz.
- Cihazınızı; hasarlı kablo, fiş ve aksesuarlarla, yere düşürdükten sonra ya da herhangi bir aksaklık olduğunda çalıştırmayınız. Bu durumda gerekli işlemlerin yapılması için en yakın **Arzum Yetkili Servisine** başvurunuz. Fiş ve kablo mutlaka yetkili servis tarafından değiştirilmelidir. Cihazınızda sadece orijinal yedek parça kullanmaya özen gösteriniz.
- Kıyma makinenizin gövdesini hiçbir şekilde su veya herhangi bir sıvıya batırmayınız. Dış yüzeyini kuru/nemli bir bezle silerek temizleyebilirsiniz.

• Üretici firma tarafından üretilmeyen ya da önerilmeyen herhangi bir parçayı, yangın, elektrik çarpması ya da yaralanmaya neden olabilecekleri için cihazınızda **KESİNLİKLE** kullanmayınız.

- Cihazınızı düz bir zemin üzerinde çalıştırınız.
- Cihazınızı çalıştırmadan önce aksesuarlarının yerlerine iyice oturduğundan emin olunuz ve hiçbir aksesuarı içine malzeme koymadan boş olarak çalıştırmayınız.
- Cihazınızı çalıştırmadan önce kıyım haznesinin iyice yerleştiğinden ve kilitlendiğinden emin olunuz. Aksi takdirde cihazınız çalışmayacaktır.
- Cihazınız çalışırken hareketli parçalara dokunmaktan kaçınınız.
- Cihazınızı kullanırken; yiyecekleri itmek için **KESİNLİKLE** parmaklarınızı veya çatal, bıçak, kaşık vb. kullanmayınız. Bu amaç için sadece itici aparatları kullanınız.
- Cihazınızın herhangi bir aksesuarını çıkartmadan önce motorunun iyice durduğundan emin olunuz.
- Cihazınız kemik, fındık gibi sert besinleri öğütmeye uygun değildir.
- Cihazınızı tavsiye edilen şekilde ve amacına uygun kullanınız.

NOT: Robotunuz, emniyetinizi sağlamak için, kıyım haznesi tam olarak yerine oturup kilitlenceye kadar çalışmayacaktır.

**UYARI: CİHAZINIZI ARALIKSIZ ÇALIŞTIRMAYINIZ. BU CİHAZ MAKSİMUM 10 DAK. SÜREKLİ ÇALIŞMAK ÜZERE DİZAYN EDİLMİŞTİR. GIDALAR HAZIRLANIRKEN BU SÜRENİN AŞILMAMASINA DİKKAT EDİLMELİDİR. AKSI TAKDİRDE CİHAZINIZ ZARAR GÖREBİLİR.**

**HER 10 DAK.'DA BİR CİHAZIN 30 DAKİKA KADAR SOĞUMASINI BEKLEYİNİZ.**

## KULLANIM ÖNERİLERİ

- Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce “**Temizlik ve Bakım**” bölümünü okuyarak çalışabilen ve yıkanabilen parçaları ilk sabunlu suyla dikkatlice yıkayınız. Kullanmadan önce iyice kurduğundan emin olunuz. Ana gövdeyi kesinlikle suya daldırmayınız, hafif nemli bir bezle silerek temizleyebilirsiniz.
- Cihazınıza parçaları yerleştirmeden önce cihazınızın fişinin prizde takılı olduğuna emin olunuz.
- Cihazınızın ana gövdesini düz ve sabit bir yüzeye, motor kısmı size dönük olacak şekilde yerleştiriniz.



## Kıyım Yapımı:

- Kıyım haznesini hafifçe sağa yatık şekilde ana gövdeye takın ve sola doğru çevirin. Kıyım haznesi yerine oturduğu zaman “Tık” diye bir ses duyacaksınız.

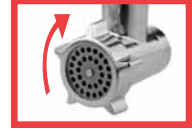


- Kanştırma çubuğunu, metal dişlisi önce girecek şekilde kıyım haznesinin içine yerleştiriniz ve bıçağı kanştırma çubuğun ucuna takınız.



- Bıçağın girintili yüzeyini dışa doğru bakacak şekilde yerleştiriniz.
- Et kıyma diskini (kalın, orta veya ince) kıyım haznesine yerleştiriniz.

**DİKKAT:** Haznenin ağızındaki çıkıntı **MUTLAKA** kıyma diskinin girintisine denk gelmelidir.



- Vidalı kapağı sıkıca kapatarak bu parçaların yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Doldurma tepsinini yerine yerleştiriniz.
- Etleri 10 cm uzunluğunda, 2 cm kalınlığında olacak şekilde parçalara ayırınız. Parçalarda kemik, kırık ve sinir olmadığını **MUTLAKA** kontrol ediniz. **ASLA** donmuş et kullanmayınız.
- Kıyma aparatının altına bir kap yerleştiriniz ve açma kapama tuşuna basarak cihazınızı çalıştırınız.



- Hazırladığınız etleri doldurma tepsinine yerleştirip itici yardımıyla, eti parça parça kıyma aparatının içine itiniz.

**DİKKAT:** Hiçbir zaman parmaklarınızla veya başka bir gereçle yiyecekleri itmeyiniz.

## Salça Yapımı Tarifi:

- Kıyım haznesini hafifçe sağa yatık şekilde ana gövdeye takın ve sola doğru çevirin. Kıyım haznesi yerine oturduğu zaman “Tık” diye bir ses duyacaksınız.
- Kanştırma çubuğunu, metal dişlisi önce girecek şekilde kıyım haznesinin içine yerleştiriniz ve bıçağı kanştırma çubuğun ucuna takınız.
- Bıçağın girintili yüzeyini dışa doğru bakacak şekilde yerleştiriniz.
- Et kıyma diskini (kalın, orta) kıyım haznesine yerleştiriniz.

## UYARI: SALÇA YAPIMINDA İNCE DİSKİ KULLANMAYINIZ.

**DIKKAT:** Haznenin ağızındaki çıkıntı **MUTLAKA** kıyma diskinin girintisine denk gelmelidir.

- Vidalı kapağı sıkıca kapatarak bu parçaların yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Doldurma tepsisini yerine yerleştirdiniz ve açma kapama tuşuna basarak cihazınızı çalıştırdınız.
- Hazırladığınız kabuğu soyulmuş domatesleri tepsiye yerleştirip iticiyi kullanarak tepsinin içine itiniz.

## Sucuk - Sosis Yapımı:

- Kıymı haznesini hafifçe sağa yatık şekilde ana gövdeye takın ve sola doğru çeviriniz. Kıymı haznesi yerine oturduğu zaman "Tık" diye bir ses duyacaksınız.
- Kaıştırma çubuğunu, metal dişlisi önce girecek şekilde kıymı haznesinin içine yerleştiriniz ve bıçağı kaıştırma çubuğun ucuna takınız.



- Bıçağın girintili yüzeyini dışa doğru bakacak şekilde yerleştiriniz.
- Et kıyma diskini (kalın, orta veya ince) kıymı haznesine yerleştiriniz.
- Sucuk-Sosis aparatını kıymı haznesine yerleştiriniz.
- Vidalı kapağı sıkıca kapatarak bu parçaların yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Doldurma tepsisini yerine yerleştirdiniz.
- Temiz ufak bir bağırsak ayarlayıp sucuk - sosis aparatına takınız ve açma kapama tuşuna basarak cihazınızı çalıştırdınız.



- Hazırladığınız et karışımını tepsiye yerleştirip iticiyi kullanarak tepsinin içine itiniz.
- Hazırladığınız karışım bağırsağın içine girmeye başlayacaktır. Sucuk veya sosis uygun uzunluğa ulaştığı zaman ip ile istediğiniz herhangi bir yerden bağlayabilirsiniz.



**NOT:** Sucuk veya sosis yapmak için kullanacağınız bağırsağı yumuşatmak için 10 dakika ılık suda bekletiniz. Bu şekilde bağırsak sucuk-sosis aparatına daha kolay takılacaktır. Eğer bağırsak aparata yapışırsa, bağırsağı su ile ıslatınız.

## İçli Köfte Yapımı:

- Kıymı haznesini hafifçe sağa yatık şekilde ana gövdeye takınız ve sola doğru çeviriniz. Kıymı haznesi yerine oturduğu zaman "Tık" diye bir ses duyacaksınız.



- Kaıştırma çubuğunu, metal dişlisi önce girecek şekilde kıymı haznesinin içine yerleştiriniz ve içli köfte şekillendiricisi çubuğun ucuna takınız.



**DIKKAT:** Haznenin ağızındaki çıkıntı **MUTLAKA** şekillendiricinin girintisine denk gelmelidir.

- İçli köfte konisini kıymı haznesine yerleştiriniz.
- Vidalı kapağı sıkıca kapatarak bu parçaların yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Doldurma tepsisini yerine yerleştirdiniz ve açma kapama tuşuna basarak cihazınızı çalıştırdınız.



- Hazırladığınız karışımı tepsiye yerleştirip iticiyi kullanarak tepsinin içine itiniz.



- İçli köfte istenilen uzunluğa geldiğinde kesiniz.

## İçli Köfte Tarifi:

### MALZEMELER:

#### İç harcı:

- 400 gr yağsız et
- 2 adet soğan
- 1 demek maydonoz
- Bol ceviz
- 5-10 ml / 1-2 tatlı kaşığı yenibahar
- Tuz, Biber

#### Dış Harcı:

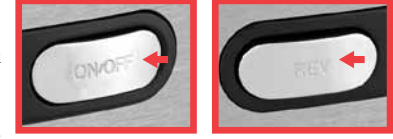
- 500 gram yağsız et
- 500 gr ince bulgur
- 15 ml / 2 yemek kaşığı un
- 1 küçük soğan
- 1 kaşık biber salçası
- Tuz

### YAPILIŞI

500 gr yağsız eti kıyma makinesinin ince kıyma diskinden geçirin. İnce doğranmış 2 soğanı ve elde ettiğiniz kıymayı yağda kavurun. Tuz, karabiber ve salçayı ilave edilip biraz daha kavurun.

Malzemeler kavrulduktan sonra altını kapatın, ince doğranmış cevizleri ekleyin ve iç harcı soğumaya bırakın. Dışı için 500 gr eti kıyma makinesinin ince kıyma diskinden geçirin. Elde ettiğiniz kıymayı kalan malzemeler ile iyice karıştırın. Karışımı kıyma makinesinin ince kıyma diskinden tekrar geçirin. Karışım iyice yoğurulana kadar ince kıyma diskinden geçirmeye devam edin. Daha sonra et kıyma makinesinin içli köfte ağızlığını kullanarak hazırlanan karışımı makineden geçirin. 7-8 cm uzunluğuna geldiğinde kesin ve bir ucunu kapatın. İç harcıdan 1 yemek kaşığı kadar koyun ve kapatın. Kapatma sırasında ellerin ıslak olması köftenin kolay kavramasını sağlar, böylece köftayı çok kalınlaştırmadan kapatabilirsiniz. Eğer kızartma yapılacaksa bol ve çok kızgın yağda devamlı çevrilerek kızartılır. Eğer haşlama yapılacaksa bir tencere içerisinde su kaynatıp, köfteler suyun içine konularak haşlanır.

## TIKANMA HALİNDE YAPILMASI GEREKENLER:



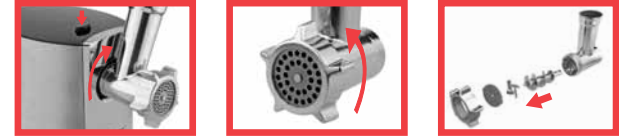
- Kıyma makinenizin açma-kapama düğmesine basarak makinenizi durdurunuz.
  - Daha sonra, yiyecekleri dışarı atmak için geri alma düğmesine (reverse) basınız. Cihazı birkaç saniye çalıştırdıktan sonra düğmeyi serbest bırakınız.
  - Kıyma işlemine devam etmek için ise tekrar açma-kapama düğmesine basınız ve makineyi çalıştırınız.
- DIKKAT: ÇALIŞTIRMA VEYA GERİ KUMANDASINI HAREKETE GEÇİRMEYEN ÖNCE CİHAZINIZIN TAMAMEN DURMASINI BEKLEYİNİZ.**

## TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazınızla işiniz bittiğinde öncelikle açma/kapama düğmesine basarak cihazınızı kapatınız ve fişini prizden çekiniz.



- Kıyma haznesini sökmek için, tepsiyi yiyecek ekleme borusundan ayırınız. Kıyma haznesini ayırma düğmesine basınız ve hazneyi sağa doğru çeviriniz.



- Vidalı kapağı gevşetiniz, et kıyma disklerini, bıçağı ve karıştırma çubuğunu çıkartınız.
- Kullanımdan **HEMEN** sonra bütün parçaları sabunlu sıcak su ile yıkayınız, durulayınız ve dikkatle kurunuz.

**DIKKAT: CİHAZINIZIN PARÇALARINI KESİNLİKLE BULAŞIK MAKİNESİNDE YIKAMAYINIZ.**

- Et kıyma disklerinin ve bıçağın yağlı olmasını tavsiye ederiz. Temizlikten sonra bitkisel sıvı yağ ile yağlayınız.
- Makinenizin gövdesini hiçbir şekilde, herhangi bir sıvıya batırmayınız. Kuru/nemli bir bezle silerek temizleyebilirsiniz.



Kullanım ömrü 5 yıl

#### TEKNİK ÖZELLİKLER

220-240 V ~ 50/60 Hz

600 W

## 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.

Otağkılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Made in CHINA

Tel: 444 1 800

[www.arzum.com](http://www.arzum.com)

## GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunu anlaşılmaması durumunda tüketicisi, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 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. Tüketicisi 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 anızalanması,

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

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

tüketicisi malın bedel adesini, 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 anızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın anızasının 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 anızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

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

8. Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uygunsuzluklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicisi işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.

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

MEAT MIX  
AR 1005 KIYMA MAKİNESİ

ARZUM®

## GARANTİ BELGESİ

BELGE NO: 0029

BELGE TARİHİ: 24/10/2014

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FIRMA

UNVAN : ARZUM ELEKTRİKLI EV ALETLERİ SAN. VE TIC. A.Ş.

ADRES : OTAKÇILAR CADDESİ NO: 78 KAT: I B BLOK NO: B I b  
34050 EYÜP-İSTANBUL

TEL : (0212) 467 80 80 FAX: (0212) 467 80 00

E-POSTA :

FİRMA YETKİLİ İMZASI:

ARZUM ELEKTRİKLI  
EV ALETLERİ SAN. VE TIC. A.Ş.

ÜRÜNÜN CİNSİ : ET KIYMA MAKİNESİ

MARKASI : ARZUM

MODELİ : MEAT MIX

TYPE NO : AR 1005

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

GARANTİ SÜRESİ : 3 YIL

AZAMI TAMİR SÜRESİ : 20 İŞ GÜNÜ

SATICI FIRMA

UNVAN :

ADRES :

TEL - FAKS :

E-POSTA :

FATURA TARİH VE NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

TARİH, İMZA VE KAŞE :

Bu belgenin kullanılması 6502 sayılı Tüketicisi 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 DANIŐMA MERKEZİ

**444 1 800**

AR1005-140515

GENEL DAĐITICI

**ARZUM ELEKTRİKLI EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ő.**

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: I B Blok No: B1b

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Tel: (0212) 467 80 80 Faks: (0212) 467 80 00

[www.arzum.com](http://www.arzum.com)

CE