

arzum

MEAT MAX

AR 1054 KIYMA MAKİNESİ
AR 1054 MEAT GRINDER
AR 1054 HACKFLEISCHMASCHINE

KULLANMA KILAVUZU
INSTRUCTION MANUAL
GEBRAUCHSANWEISUNG

**2000 W
MAX**

3

YIL
YEARS
JAHRE

GARANTI
WARRANTY
GARANTIE



**2000
WATT
MAX**



Turkey

MEAT MAX AR 1054 MIYMA MAKİNESİ



1- Ana gövde

2- Açma / Kapama düğmesi.

3- Geri Alma düğmesi (Reverse)

4- Kıyım haznesi

5- Kıyım haznesi ayırma düğmesi

6- Paslanmaz çelik karıştırma çubuğu

7- Metal dişli

8- Paslanmaz çelik bıçak

9- Et kıyım diskisi (kalın, ince)

10- Ayırıcı

11- Sucuk-Sosis aparatı

12- İçli köfte şekillendiricisi

13- İçli köfte konisi

14- Vidalı kapak

15- İtici

16- 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 Max Kıyma Makinenizin** üzerinde yazılı voltajın, bulunduğunuz yerin voltajına uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir uyuşmazlık durumunda meydana gelebilecek arızalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu arıza 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 kabloları kullanmayınız.

· 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.

DİKKAT: Kıyma makinenizi kullanmadığınız zamanlarda, aksesuarlarını takıp çıkarmadan, temizlik ve bakımını yapmadan önce cihazınızın açma kapama düğmesini "OFF" kapalı konumuna getiriniz ve mutlaka fişi prizden çekiniz. Cihazınızı kullanım esnasında 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 kilitleninceye kadar çalışmayacaktır.

UYARI: CİHAZ SADECE KISA SÜRELİ KULLANIM İÇİN TASARLANMIŞTIR. TEKRAR AÇMADAN ÖNCE CİHAZI KAPALI TUTUP MOTORUN SOĞUMASINI BEKLEYİN.

KULLANILACAK MALZEME	MAKSİMUM SÜRE
ET	15 DK
SEBZE	2 DK

KULLANIM ÖNERİLERİ

- Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce **"Temizlik ve Bakım"** bölümünü okuyarak çıkabilen ve yıkanabilen parçaları ılık 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 olmadığına emin olunuz.
- Cihazınızın ana gövdesini düz ve sabit bir yüzeye, motor kısmı size dönük olacak şekilde yerleştiriniz.



KIYMA YAPIMI

- Karıştırma çubuğunu, metal dişlisi önce girecek şekilde kıyım haznesinin içine yerleştiriniz ve bıçağı karıştırma çubuğun ucuna takınız.
- Et kıyım diskini (kalın veya ince) kıyım haznesine yerleştiriniz.



DİKKAT: Haznenin ağzındaki çıkıntı **MUTLAKA** kıyım diskinin girintisine denk gelmelidir.

· Vidalı kapağı sıkıca kapatarak bu parçaların yerine tam oturmasını sağlayınız.

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

· Doldurma tepsisini yerine yerleştiriniz.

· Etleri 10 cm uzunluğunda, 2 cm kalınlığında olacak şekilde parçalara ayırınız. Parçalarda kemik, kıkırdak ve sinir olmadığını **MUTLAKA** kontrol ediniz. **ASLA** donmuş et kullanmayınız.

· Kıyım aparatının altına bir kap yerleştiriniz ve güç tuşuna basarak cihazınızı çalıştırınız.

· Hazırladığınız etleri doldurma tepsisine yerleştirip itici yardımıyla, eti parça parça kıyım aparatının içine itiniz.

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

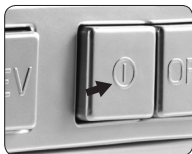
SUCUK-SOSİS YAPIMI

· Karıştırma çubuğunu, metal dişlisi önce girecek şekilde kıyım haznesinin içine yerleştiriniz ve ayırıcıyı karıştırma çubuğun ucuna takınız.

DİKKAT: Haznenin ağzındaki çıkıntı **MUTLAKA** ayırıcının girintisine denk gelmelidir.

· Sucuk-Sosis aparatını kıyım haznesine yerleştiriniz.

· Vidalı kapağı sıkıca kapatarak bu parçaların yerine tam oturmasını sağlayınız.



· Kıyım haznesini hafifçe sağa yatık şekilde ana gövdeye takın ve sola doğru çeviriniz. Kıyım haznesi yerine oturduğu zaman "Tık" diye bir ses duyacaksınız.

· Doldurma tepsisini yerine yerleştiriniz.

· Temiz ufak bir bağırsak ayarlayıp sucuk - sosis aparatına takınız ve güç tuşuna basarak cihazınızı çalıştırınız.

· Hazırladığınız et karışımını tepsiye yerleştirip iticiyi kullanarak tepsinin içine itiniz.

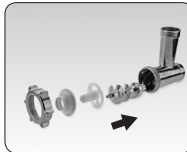
· Hazırladığınız karışım bağırsağın içine girmeye başlayacaktır. Sucuk veya sosis uygun uzunluğa ulaştığı zaman ip ile istediğiniz herhangi bir yerden bağlayabilirsiniz.

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.



İÇLİ KÖFTE YAPIMI

· Karıştırma çubuğunu, metal dişlisi önce girecek şekilde kıyım haznesinin içine yerleştiriniz ve içli köfte şekillendiricisi çubuğun ucuna takınız.



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

· İçli köfte konisini kıyım haznesine yerleştiriniz.

· Vidalı kapağı sıkıca kapatarak bu parçaların yerine tam oturmasını sağlayınız.

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



· Doldurma tepsisini yerine yerleştiriniz ve güç tuşuna basarak cihazınızı çalıştırınız.

· Hazırladığınız karışımı tepsiye yerleştirip iticiyi kullanarak tepsinin içine itiniz.

· İçi köfte istenilen uzunluğa geldiğinde kesiniz.



İÇLİ KÖFTE TARİFİ:

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

YAPILIŐI:

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 kullanılarak hazırlanan karışımı makineden geçirin. 7-8 cm uzunluğuna geldiğinde kesin ve bir ucunu kapatın. İç harcından 1 yemek kaşığı kadar koyun ve kapatın. Kapatma sırasında ellerin ıslak olması köftenin kolay kavramasını sağlar, böylece köfteyi çok kalınlaştırmadan kapatabilirsiniz. Eğer kızartma yapılacaksa bol ve çok kızgın yağda devamlı çevrilererek kızartılır. Eğer haşlama yapılacaksa bir tencere içerisinde su kaynatıp, köfteler suyun içine konularak haşlanır.

TIKANMA HALİNDE YAPILMASI GEREKENLER

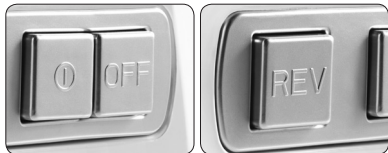
· Kıyma makinenizin off düğmesine basarak makinenizi durdurunuz.

· 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 güç düğmesine basınız ve makineyi çalıştırınız.

DİKKAT: ÇALIŐTIRMA VEYA GERİ KUMANDASINI HAREKETE GEÇİRMEYEN ÖNCE CİHAZINIZIN TAMAMEN DURMASINI BEKLEYİNİZ.



TEMİZLİK VE BAKIM

· Cihazınızla işiniz bittiğinde öncelikle off düğmesine basarak cihazınızı kapatınız ve fişini prizden çekiniz.



· Kıyım haznesini sökmek için, tepsiyi yiyecek ekleme borusundan ayırınız. Kıyım haznesi ayırma düğmesine basınız ve hazneyi sağa doğru çeviriniz.

· Vidalı kapağı gevşetiniz, et kıyım disklerini, bıçağı ve karıştırma çubuğunu çıkarınız.

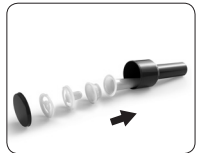
· Kullanımdan HEMEN sonra bütün parçaları sabunlu sıcak su ile yıkayınız, durulayınız ve dikkatle kurulayınız.

DİKKAT: CİHAZINIZIN PARÇALARINI KESİNLİKLE BULAŞIK MAKİNESİNDE YIKAMAYINIZ.

· Et kıyım 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.

· Cihazınızın aparatlarını kuru ve temiz olan itici içerisine yerleştirerek muhafaza edebilirsiniz. sökerek deterjanlı su ile yıkayınız. Adaptörü ıslak bir bez ile silmeniz yeterli olacaktır. Aşırı su aksesuarın içerisine girerek bozulmasına sebep olabilir.



Kullanım ömrü 7 yıl

Teknik Özellikler:

220-240 V ~ 50-60 Hz

1600-2000 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.
Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b
Eyüp 34050 İstanbul Türkiye
Made in Turkey
Tel: 444 1800
www.arzum.com

MEAT MAX AR 1054 MEAT GRINDER



- 1- Main body
- 2- On / Off button
- 3- Reverse button
- 4- Mince bowl
- 5- Mince bowl release button
- 6- Stainless steel mixing rod
- 7- Metal gear
- 8- Stainless steel blade

- 9- Grinding discs (fine, coarse)
- 10- Separator
- 11- Sausage apparatus
- 12- Former
- 13- Cone
- 14- Screw ring
- 15- Pusher
- 16- Tray

We thank you for having selected an **Arzum** brand **meat grinder**. We wish this product to make life easier for you, as with other **Arzum** products offered to you.

In order to obtain utmost output from your appliance, please read carefully this user's manual and save it for further use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Make sure that the voltage indicated on the **Arzum Meat Max Grinder** corresponds with the mains voltage in your home. Our company shall not be held liable for any failures owing to any discrepancy and such failures shall not be covered by the guarantee.
- Your device is for household use only. It should not be used for commercial or industrial purposes. Such failures shall not be covered by the guarantee.
- To prevent harming your appliance do not use extension cords that supply insufficient current.
- 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 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.

CAUTION: ALWAYS turn the operation button to “Off” position and unplug your appliance from outlet when not in use, before putting in or taking out attachments, or before caring and cleaning. Do not touch moving parts of your appliance when it is in use.

- Avoid actions that may harm or damage the cord or plug of your appliance. Do not carry your appliance by holding from the cord. To unplug, hold the plug and **DO NOT** pull by the cord. Ensure that the cable does not hang over from the table or workbench sides or does not contact any other appliance and hot surfaces.
- Do not operate the appliance with a damaged cord, plug or accessories, or after it has been dropped down or malfunctions in any manner. In such case, take it to the nearest **Arzum Authorized Service** for any necessary examinations and repair. The plug and cord must be replaced by the authorized service.
- **NEVER** immerse the main body into water or other liquids, wipe the outside with a slightly damp cloth for cleaning.
- **NEVER** use any parts on your appliance, which parts not produced or recommended by the manufacturer firm, since they may result in, fire, electrical shock or injury.
- Operate your appliance on a flat surface.
- Make sure that the attachments are securely put in their places before operating your appliance and do not operate when it is empty as without attachments and food.
- Be certain that mince bowl is securely locked in place before operating your appliance. It may not operate unless the bowl is properly locked in its place.
- Do not touch the moving parts when the appliance is working.
- **NEVER** use your finger, fork, spoon or knife to push the food into the canal. Use **ONLY** the pusher for this purpose.
- Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
- Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
- Use your appliance as it is recommended.

NOTE: For your personal safety reasons, your meat grinder may not operate unless the mince bowl is properly locked in its place.

- Mount the mince bowl into the main body as bended right and turn it counter clockwise until it is locked and fixed.
- Place the tray on the upper mouth of the mince bowl.
- Cut the meat into 10 cm long, 2 cm thick strips. Remove bones, pieces, of gristle and sinews as much as possible. Never use frozen meat.
- Place another tray under the mince bowl and turn it on.
- Push the meat pieces into the mince bowl with meat pusher.

CAUTION: Never push them with your fingers or any other tool.

SAUSAGE MAKING

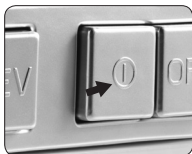
- Insert the mixing rod starting from the plastic gear into the mince bowl and place the seperator on the other end of the mixing rod.

ATTENTION: Make sure the notches of the seperator fit onto the projections of the mince bowl.

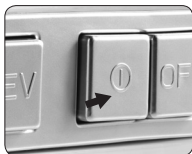
- Place the sausage apparatus onto the mixing rod.
- Turn the screw ring on the mince bowl until it is properly fastened.

- Mount the mince bowl into the main body as bended right and turn it counter clockwise until it is locked and fixed.

- Place the tray on the upper mouth of the mince bowl.
- Put a small clean intestine onto the sausage apparatus and turn it on.



- Put the minced meat into the mince bowl and push it into the mince bowl with meat pusher.
- The mixture enters in the intestine. When the sausage reaches the appropriate length, tie it at any point you want.



NOTE: In order to soften the intestine, put it in warm water for 10 minutes before you use it. After that the intestine will slide onto the sausage apparatus easily. If the intestine gets stuck onto the sausage apparatus, wet it with some water.

MAKING KEBBE

- Insert the mixing rod starting from the plastic gear into the mince bowl and place the former on the other end of the mixing rod.

ATTENTION: Make sure the notches of the former fit onto the projections of the mince bowl.

- Place the cone onto the mixing rod.



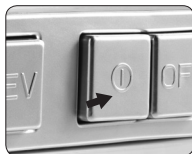
- Turn the screw ring on the mince bowl until it is properly fastened.
- Mount the mince bowl into the main body as bended right and turn it anti-clockwise until it is locked and fixed.



- Place the tray on the upper mouth of the mince

bowl and turn it on.

- Put the prepared kebbe mixture into the mince bowl and push it into the mince bowl with meat pusher.
- Cut the outer layer of kebbe into the desired lengths.



KEBBE RECIPE:

INGREDIENTS:

Inside:

- 400 gr lean meat
- 2 onion
- 1 bunch of parsley
- Walnut
- 5-10 ml / 1-2 tsp allspice
- Salt, pepper

Outside:

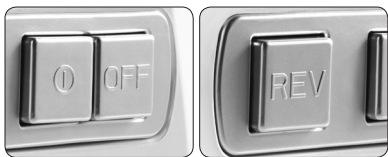
- 500 gram lean meat
- 500 gr washed and drained bulgur wheat
- 15 ml / 2 tbs plain flour
- 1 small onion
- 1 tbs pepper sauce
- Salt, pepper

PREPERATION:

Mince 500 gr lean meat with fine grinding disk. Fry 2 finely chopped onions until golden brown. Add the remaining ingredients and cook some more. After they are cooked, add chopped walnuts and allow to cool. For the outside casing, mince 500gr lean meat with fine grinding disk. Mix bulgur wheat, chopped onion and other ingredients with minced meat and mince them all with fine grinding disk. If needed pass them through the mincer a second and a third time. Then, pass the mixture for outer casing from the grinder. Cut into approximately 7-8 cm lengths and pinch one end of the tube together. Put 1 spoon of the mixture prepared before for inside and pinch the other end. While pinching, wet your hands a little bit in order to pinch them easily without making it thicker. You can whether deeply fries it or boil it in water.

IN CASE OF CONGESTION

- Press off button and turn off the appliance.
- Press Stop/REV button in order to take out the foods. Few minutes later leave the button.
- Press on button again to continue mincing.



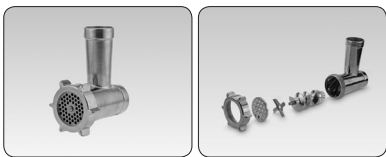
CAUTION: WAIT YOUR APPLIANCE TO STOP COMPLETELY BEFORE OPERATING OR ACTIVATING THE REVERSE COMMAND.

CLEANING AND CARE

- After finishing your work, press Off button and turns off your appliance, then remove the plug from wall socket.

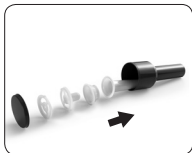


- Remove the tray and press the mince bowl release button and then bend the entire unit to right direction.
- Unscrew the screw ring and remove all parts of the mince bowl.
- Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water. Clean them immediately after use.



CAUTION: DO NOT CLEAN THE PARTS IN THE DISHWASHER!

- We advise you to lubricate the grinding discs and blade with vegetable oil. Oil them after each cleaning.
- Do not let water to enter in the main body. Wipe with a slightly damp cloth only.
- You can keep your apparatus inside the pusher.



Product life 7 years

Technical Specifications

220-240 V ~ 50-60 Hz

1600 - 2000 W

HANDLING AND SHIPMENT

- During handling and shipment, your appliance must be kept in original package in order to prevent damages to its parts.
 - Keep at normal position during shipment.
- Do not drop the product when transporting and protect from impacts.
- After delivery of the product, failures and damages that may occur while transporting are not covered by warranty.

The product is in compliance with the EEE Directives.

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.

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

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Made in Turkey

Tel: +90 212 467 80 80 Fax: +90 212 467 80 00

www.arzum.com

MEAT MAX AR 1054 HACKFLEISCHMASCHINE



1. Hauptgehäuse
2. An- & Aus-Taste
3. Rückkehrtaste Reverse
4. Hackfleischspeicher
5. Trennkopf für Hackfleischspeicher
6. Edelstahlrührleiste
7. Metal zahnrad
8. Edelstahlmesser

9. Fleischhackscheibe (dick, dünn)
10. Trenner
11. Wurst- und Würstchenapparat
12. Former für gefüllte Frikadellen
13. Zylinder für gefüllte Frikadellen
14. Schraubdeckel
15. Schieber
16. Auffüllblech

Wir danken Ihnen herzlichst für Ihre Auswahl der **Arzum Hackfleischmaschine** und wünschen, dass auch dieses Gerät wie all unsere anderen Produkte Ihnen Ihr Leben erleichtert.

Für eine Leistung Ihres Gerätes, lesen Sie die Gebrauchsanweisung bitte sorgfältig durch und bewahren Sie diesen für späteren eventuellen Gebrauch auf.

WICHTIGE HINWEISE

- Bitte achten Sie darauf, dass die auf Ihrer **Arzum Hackfleischmaschine** angegebene Spannung der lokalen Spannung an Ihrem Aufenthaltsort entspricht. Bezüglich aufgrund von Unstimmigkeiten zustande kommender eventueller Störung trägt unsere Firma keinerlei Verantwortung. Störungen dieser Art werden außerhalb des Garantiefumfangs behandelt.
- Ihr Gerät für nur für den Gebrauch im Haushalt konstruiert und darf für Handels- oder Industriezwecken nicht eingesetzt werden. Andernfalls wird es außerhalb des Garantiefumfangs behandelt.
- Um Ihr Gerät zu schützen, setzen Sie bitte keine Verlängerungskabel mit ungenügender Spannung ein.
- Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren und mehr, von Personen die körperlich und Seelische und gefühlsmäßig nicht ganz funktionstüchtig sind oder von Personen die keine Erfahrung oder Informationen haben benutzt werden, wenn diesen eine Gebrauchsanleitung vorgeführt und ausreichend erzählt worden ist.
Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigungen

und Wartungen sollte nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

Achtung: Bringen Sie die An-/Aus-Taste Ihrer Hackfleischmaschine außerhalb der Betriebszeiten, vor Anbringen und Abnehmen der Zubehörteile sowie vor der Reinigung in "OFF" –Position und ziehen Sie den Netzstecker unbedingt aus der Steckdose. Vermeiden Sie während des Betriebs Ihres Gerätes jegliche Berührung mit den beweglichen Teilen Ihres Gerätes.

- Vermeiden Sie jeglichen Vorgang, welcher dem Kabel und dem Netzstecker Ihres Gerätes schaden könnte. Tragen Sie Ihr Gerät nicht vom Kabel. Ziehen Sie das Kabel unbedingt vom Netzstecker aus der Steckdose, **NIEMALS** vom Kabel ziehen. Halten Sie das Kabel von scharfen Kanten und warmen Oberflächen fern.
- Bei beschädigtem Kabel, Netzstecker und Zubehörteil, nach einem Sturz oder einem beliebigen Schaden, bedienen Sie Ihr Gerät bitte nicht. Setzen Sie sich in solchen Fällen für die Erledigung des Falles bitte mit dem Ihnen am nächsten zuständigen **Arzum Service** in Verbindung. Netzstecker und Kabel dürfen nur seitens des zuständigen Service ausgewechselt werden. Bitte verwenden Sie an Ihrem Gerät nur Originalersatzteile.
- Tauchen Sie das Gehäuse Ihres Gerätes keinesfalls in Wasser oder eine beliebige Flüssigkeit. Reinigen Sie die Außenoberfläche durch Abwischen mit einem Trocken-/Feuchttuch.
- **Ersatz- / Zubehörteile, welche nicht seitens der Herstellerfirma gefertigt wurden, können zu Brand, Stromschlag oder sonstigen Verletzungen führen, daher diese bitte NIEMALS verwenden.**
- Betreiben Sie Ihr Gerät auf einer ebenen Fläche.
- Vergewissern Sie sich vor Betrieb des Gerätes, dass die Zubehörteile fest sitzen. Betreiben Sie kein Zubehörteil ohne die jeweiligen Zutaten einzufüllen.
- Vergewissern Sie sich vor Betrieb des Gerätes, dass der Deckel des Speichers gut festsitzt und verschlossen ist. Andernfalls wird Ihr Gerät nicht anlaufen.
- Vermeiden Sie während des Betriebs Ihres Gerätes jegliche Berührung mit den beweglichen Teilen Ihres Gerätes.
- Verwenden Sie für das Schieben der Zutaten während des Betriebs

des Gerätes **NIEMALS** Ihre Finger oder Gabel, Messer Löffel u.ä. Setzen Sie für diesen Zweck bitte nur den dafür bestimmten Schieber ein.

- Bevor Sie ein beliebiges Teil Ihres Gerätes abnehmen, vergewissern Sie sich bitte, dass der Motor des Gerätes gestoppt hat.
- Ihr Gerät ist nicht für das Mahlen von härteren Zutaten wie zum Beispiel Knochen oder Haselnüssen bestimmt.
- Setzen Sie Ihr Gerät bitte nur wie empfohlen und zweckbestimmt ein.

BEMERKUNG: IHRE KÜCHENMASCHINE WIRD BEVOR DER MAHLSPEICHER UND DER DECKEL NICHT EINWANDFREI FESTSITZT UND VERSCHLOSSEN IST NICHT ANLAUFEN.

HINWEIS: DAS GERÄT WURDE NUR FÜR DEN KURZEN GEBRAUCH ENTWICKELT. WARTEN SIE, BIS DER MOTOR ABGEKÜHLT IST BEVOR SIE DAS GERÄT WIEDER BENUTZEN.

MATERIAL	MAXIMALE DAUER
FLEISCH	15 MIN
GEMÜSE	2 MIN

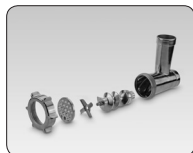
EMPFEHLUNGEN ZUR BEDIENUNG

- Bitte lesen Sie vor Betrieb Ihres Gerätes den Teil für "Reinigung und Wartung" sorgfältig durch und waschen Sie die abnehmbaren und waschbaren Teile in warmem Seifenwasser. Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen dieser Teile, dass diese getrocknet sind. Tauchen Sie das Hauptgehäuse niemals in Wasser. Bitte nur durch Abwischen mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.
- Bevor Sie die Teile an Ihrem Gerät anbringen, vergewissern Sie sich bitte, dass der Netzstecker nicht in der Steckdose steckt.
- Setzen Sie das Gehäuse Ihres Gerätes auf eine ebene und feste Oberfläche so auf, dass der Motor des Geräts Ihrerseits sichtbar ist.

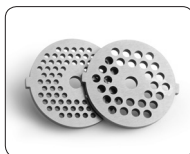


HACKFLEISCH

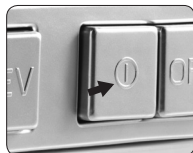
- Setzen Sie die Rührleiste mit Kunststoffgewinde vorn in den Hackspeicher und bringen Sie das Messer an der Spitze der Rührleiste an.
- Setzen Sie die Fleischhackscheibe (dick, oder dünn) in den Hackspeicher.



ACHTUNG: Der Außenzahn am Speichermund muss **UNBEDINGT** die in die Mulde der Hackscheibe.



- Ziehen Sie den Schraubdeckel fest zu und gewährleisten Sie ein festes Ansitzen dieser Teile.
- Bringen Sie den Hackspeicher in leicht nach rechts waagrechter Position am Hauptgehäuse an und drehen Sie diesen nach links. Sobald der Hackspeicher festsetzt, wird ein "Tik" - Ton ertönen.
- Bringen Sie das Füllblech an.
- Bereiten Sie das Fleisch in einer Länge von 10 cm und einer Breite von 2 cm zu. Kontrollieren Sie **UNBEDINGT**, dass sich in den Fleischstücken keine Knochen oder Nerventeile befinden. **NIEMALS** eingefrorenes Fleisch verwenden.
- Stellen Sie unter den Hackfleischapparat eine Schüssel und drücken Sie die An-Taste Ihres Gerätes.
- Füllen Sie die zubereiteten Fleischstücke in das Auffüllblech und schieben Sie das Fleisch mit Hilfe des Schiebers Teil für Teil in den Hackapparat.



ACHTUNG: Schieben Sie das Fleisch niemals mit Ihren Fingern oder sonstigen Geräten.

ZUBEREITEN VON WURST-WÜRSTCHEN

· Setzen Sie die Rührleiste mit Kunststoffgewinde vorn in den Hackspeicher und bringen Sie das Messer an der Spitze der Rührleiste an.

ACHTUNG: Der Außenzahn am Speichermund muss **UNBEDINGT** die in die Mulde der Hackscheibe.

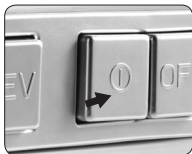


· Setzen Sie den Wurst-Würstchenapparat in den Hackspeicher.



· Ziehen Sie den Schraubdeckel fest zu und gewährleisten Sie ein festes Ansitzen dieser Teile.

· Bringen Sie den Hackspeicher in leicht nach rechts waagrechter Position am Hauptgehäuse an und drehen Sie diesen nach links. Sobald der Hackspeicher fest sitzt, wird ein "Tik"-Ton ertönen.



· Bringen Sie das Füllblech an.

· Nehmen Sie ein kleines sauberes Stück Darm und setzen Sie diesen auf den Wurst-Würstchenapparat. Drücken Sie die An-Taste Ihres Gerätes.

· Füllen Sie die zubereiteten Fleischstücke in das Auffüllblech und schieben Sie das Fleisch mit Hilfe des Schiebers Teil für Teil in den Hackapparat.

· Das zubereitete Fleisch wird in das dafür bestimmte Darmstück gefüllt. In gewünschter Länge der Wurst oder des Würstchens, können Sie an einer beliebigen Stelle mit einer Schnur die Wurst oder das Würstchen abbinden.

BEMERKUNG: Den bei der Zubereitung von Wurst und Würstchen zu verwendenden Darm bitte 10 Minuten in Warmwasser aufweichen. Auf diese Weise wird das Darmstück am Wurst-Würstchen-Apparat besser ansitzen.

Klebt das Darmstück fest, dann bitte mit etwas Wasser benässen.

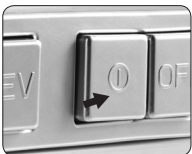
ZUBEREITUNG GEFÜLLTER FRIKADELLEN

- Setzen Sie die Rührleiste mit Kunststoffgewinde vorn in den Hackspeicher und bringen Sie den Formers für gefüllte Frikadellen an der Spitze der Rührleiste an.



ACHTUNG: Der Außenzahn am Speichermund muss UNBEDINGT in die Mulde des Formers.

- Setzen Sie den Zylinder für gefüllte Frikadellen in den Hackspeicher.
- Ziehen Sie den Schraubdeckel fest zu und gewährleisten Sie ein festes Ansitzen dieser Teile.
- Bringen Sie den Hackspeicher in leicht nach rechts waagrechter Position am Hauptgehäuse an und drehen Sie diesen nach links. Sobald der Hackspeicher festsitzt, wird ein "Tik"-Ton ertönen.
- Bringen Sie das Füllblech an und drücken Sie die An-Taste Ihres Gerätes.
- Füllen Sie die zubereitete Mischung in das Auffüllblech und schieben Sie das Fleisch mit Hilfe des Schiebers hinein in das Auffüllblech.
- Schneiden Sie bei Erreichen der gewünschten Länge der gefüllten Frikadelle diese bitte ab.



REZEPT FÜR GEFÜLLTE FRIKADELLEN:

ZUTATEN:

Füllung:

- 400 Gramm fettloses Fleisch
- 2 Stück Zwiebeln
- 1 Bündchen Petersilien
- Genügend Walnüsse
- 5-10 ml / 1-2 Dessertlöffel Gewürz
- Salz, Pfeffer

Außenteig:

- 500 Gramm fettloses Fleisch
- 500 Gramm feine Weizen
- 15 ml / 2 Esslöffel Mehl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Löffel Tomaten-Pepperoni-Mark
- Salz

ZUBEREITUNG:

Bereiten Sie das 500 Gramm fettlose Fleisch mit Hilfe der dünnen Hackscheibe Ihres Hackfleischgerätes zu. Die fein gewürfelten Zwiebeln und das zubereitete Hackfleisch in fett etwas andünsten. Salz, Pfeffer und Tomaten-Pepperoni-Mark dazugeben und noch etwas andünsten. Danach Herd abschalten, fein geschnittene Walnüsse dazugeben und die Füllung erkalten lassen. Für den Außenteig das 500 Gramm fettlose Fleisch mit Hilfe der dünnen Hackscheibe Ihres Hackfleischgerätes zubereiten. Das zubereitete Hackfleisch mit den restlichen Zutaten gut verrühren. Die zubereitete Mischung nochmals in die Hackmaschine geben und mit dünner Hackscheibe erneut zubereiten. Diesen Vorgang weiterführen, bis die Mischung gut verarbeitet ist. Danach die zubereitete Mischung durch den für gefüllte Frikadellen bestimmten Aufsetzmund der Fleischmaschine geben. Bei einer Länge von 7-8 cm abschneiden und eine Seite schließen. 1 Esslöffel Füllung dazugeben und die andere Seite schließen. Achten Sie darauf, dass während des Zumachens der Frikadellen Ihre Hände nass sind, das erleichtert Ihnen das Festhalten der Frikadellen ohne dass diese zu dick werden. Für ein eventuelles Anbraten der Frikadellen diese in genügend heißem Fett durch ständiges Drehen anbraten. Um die Frikadellen zu kochen, einen Topf Wasser aufkochen und die Frikadellen im Wasser kochen.

BEI VERSTOPFUNG DES GERÄTES BITTE BEACHTEN

- Drücken Sie zum Stopp Ihres Gerätes die Aus-Taste.

- Danach den Rücknahmeknopf drücken, um die Lebensmittel nach außen zu nehmen.

Das Gerät für einige Sekunden laufen lassen und dann den Knopf lassen.

- Um den Hackvorgang fortzusetzen, erneut die An-Taste drücken und das Gerät betreiben.

ACHTUNG: BEVOR SIE DAS GERÄT ODER DIE RÜCKSTEUERUNG BETREIBEN BITTE ABWARTEN, BIS DAS GERÄT VOLLSTÄNDIG GESTOPPT IST.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Bei Beendigung des Vorgangs das Gerät durch Drücken der Aus-Taste drücken und abschalten. Ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.



- Trennen Sie für das Abnehmen des Hackspeichers das Auffüllblech vom Rohr. Drücken Sie den Trennknopf für den Hackspeicher und drehen Sie den Speicher nach rechts.

- Lösen Sie den Schraubdeckel und nehmen Sie die Fleischhackscheiben, das Messer und die Rührleiste hinaus.

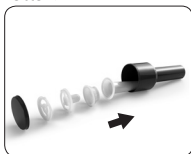
- Nach Gebrauch

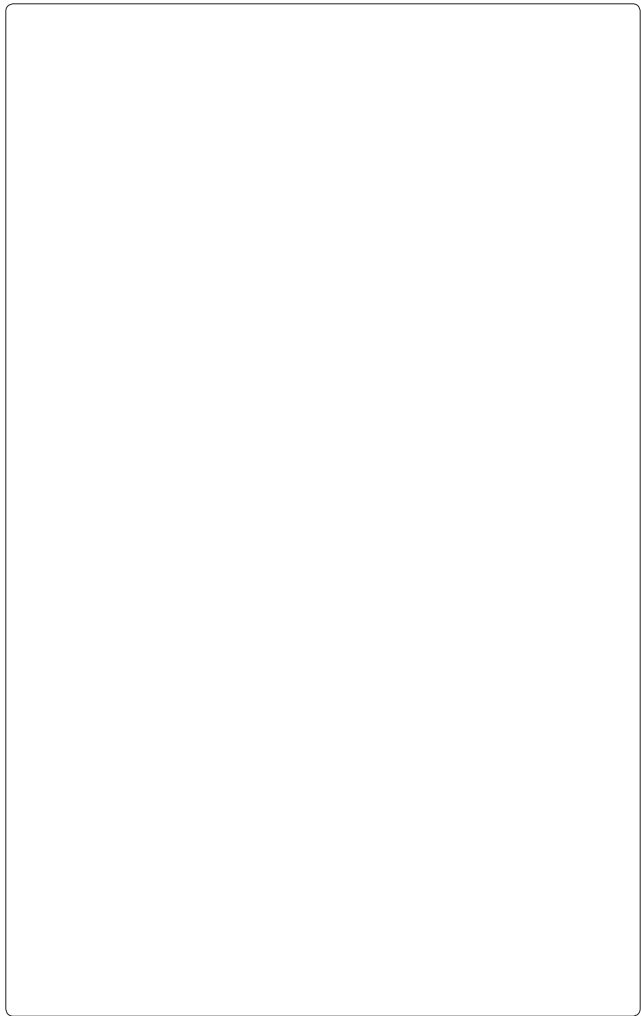


UMGEHEND alle Teile mit warmem Seifenwasser waschen, spülen und sorgfältig trocknen lassen.

ACHTUNG: RÜHRLEISTE, MESSER, FLEISCHHACKSCHEIBEN UND SCHRAUBDECKEL NIEMALS IN DEN GESCHIRRSPÜLMASCHINE WASCHEN.

- Wir empfehlen, dass die Fleischhackscheiben und das Messer gefettet sind. Diese nach der Reinigung mit Pflanzenöl einfetten.
- Das Gehäuse der Maschine niemals in Flüssigkeiten tauchen. Nur durch Abwischen mit einem Trocken-/Feuchttuch reinigen.
- Du kannst den Apparat innerhalb des Schieber.





Produktlebensdauer 7 Jahre

Technische Spezifikationen

220-240 V ~ 50-60 Hz

1600-2000 W

PUNKTE, AUF DIE WÄHREND DES TRANSPORTS UND DER LIEFERUNG GEACHTET WERDEN MUSS

- Während Transport und Lieferung muss Ihr Gerät, damit die Bestandteile nicht geschädigt werden, in der Originalverpackung aufbewahrt werden.
- Halten Sie das Gerät während des Transports in aufrechter Position.
- Lassen Sie Ihr Gerät während des Transports nicht fallen und schützen es vor Stößen.
- Nach der Lieferung des Produkts an den Kunden sind Schäden, die während des Transport entstanden sind, nicht länger im Garantiumfang enthalten.

Entspricht der **EEE- Vorschrift.**

WEEE

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den Hausmüll. In diesem Gerät sind wiederverwendbare Wertstoffe enthalten. Ihre örtliche Gemeindeverwaltung nennt Ihnen gerne die öffentlichen Sammelstellen für Elektro-Altgeräte.



Hersteller / Importeur:

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

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

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Made in Turkey

Tel: +90 212 467 80 80 Fax: +90 212 467 80 00

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 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 olmadığı, 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 bildiri 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 tamamlanincaya 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

MEAT MAX

AR 1054 KIYMA MAKİNESİ

GARANTİ BELGESİ

BELGE NO: 0006

BELGE TARİHİ: 02/07/2014

İMALATÇI FİRMA

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

ADRES : OTAKÇILAR CADDESİ NO: 78 KAT: 1 B BLOK NO: B1b
34050 EYÜP-İSTANBUL

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 : KIYMA MAKİNESİ

MARKASI : ARZUM

MODELİ : MEAT MAX

TYPE NO : AR 1054

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

GARANTİ SÜRESİ : 3 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 DANIŐMA MERKEZİ

444 1 800

www.arzum.com

AR1054-050617

GENEL DAĐITICI
ARZUM ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ő.
Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b
Eyüp 34050 İstanbul Türkiye
Tel: (0212) 467 80 80 Faks: (0212) 467 80 00

CE