

arzum

MAXTHON

AR 1064 MUTFAK ROBOTU
AR 1064 FOOD PROCESSOR
AR 1064 KÜCHENMASCHINE

KULLANMA KILAVUZU
INSTRUCTION MANUAL
GEBRAUCHSANWEISUNG

1000 W

3
YIL
YEARS
JAHRE
GARANTI
WARRANTY
GARANTIE



**1000
WATT**

FONKSİYON
5
BİR ARADA

Turkey

MAXTHON AR 1064 Mutfak Robotu



Arzum marka **mutfak robotunu** tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Bu ürün de, hayatınızı kolaylaştırmak için size sunduğumuz ürünlerden biridir. Cihazınızdan iyi verim almak için kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz ve daha sonra gerekli olabileceğinden saklayınız.

ÖNEMLİ UYARILAR

- Arzum Maxthon Mutfak Robotu'nuzun üzerinde yazılı voltajın, bulunduğuünüz yerin voltajına uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir uyuşmazlık durumunda meydana gelebilecek arızalarдан firmamız sorumlu tutulamaz ve bu arza garanti kapsamı dışında işlem görür.
- Cihazınız evlerde kullanım içindir. Ticari yada sanayi amaçlı kullanılmamalıdır.
- Cihazınıza zarar vermemez için yetersiz akım sağlayan uzatma kabloları kullanmayın.
- Cihazınız; çocukların, deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler, fiziksel/şıtsel, görsel veya zihinsel engelliler tarafından kullanıldığında, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında olmalıdır. Çocukların ürün ile oynamadıklarından emin olunmalıdır.

· 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, duyusal 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: Robotunuzu kullanmadığınız zamanlarda, aksesuarlarını takip çıkardan önce, kullanım esnasında hareket eden bölmelere yaklaşmadan ve cihazınızın temizliğini yapmadan önce cihazınızın açma kapama düğmesini "0" (OFF) kapalı konumuna getiriniz ve mutlaka fiş prizden çekiniz.

- Cihazınızın kablo ve fişine zarar verecek hareketlerden kaçınınız. Kablosundan tutarak taşımayınız, prizden çekmek için fişini tutunuz, **ASLA** kablosundan çekmeyiniz.
- Cihazınızı hasarlı kablo, fiş ve aksesuarlarla, yere düşürdükten sonra ya da herhangi bir aksaklılık olduğunda çalıştmayınız. Bu durumda gerekli işlemlerin yapılması için en yakın **Arzum Yetkili Servisine** başvurunuz. Fiş ve kablo mutlaka yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.
- Üretici firma tarafından üretilmemeyen ya da önerilmeyen herhangi bir parçayı, yanın, elektrik çarpması ya da yaranmaya neden olabilecekleri için cihazınızda **KESİNLİKLE** kullanmayınız.
- Cihazınızı düz bir zemin üzerinde çalıştırınız.
- **Cihazınızı çalıştmadan önce aksesuarlarının yerlerine iyice oturduğundan emin olunuz ve hiçbir aksesuarı içine malzeme koymadan boş olarak çalıştmayınız.**
- Cihazınızın işlem haznesini ve blender sürahisi belirtilen miktarların üzerinde doldurmayınız.
- Çalıştırmadan önce hasne kapağının iyice yerleştirildiinden ve kilitlendiğinden emin olunuz.
- Kilitleme mekanizmasını başka araçlarla devre dışı bırakmayın.
- Robotunuzu kullanırken veya temizlerken doğrama, karıştırma, rendelege ve dümleme bıçaklarına dikkat ediniz. Bu bıçaklar çok keskin olukları için ciddi yaranmalara neden olabilirler. Bıçakları kullanırken, temizlerken veya saklamak için taşırken doğru yerlerden tutmaya dikkat ediniz, kullanmadığınız zaman kılıfında veya koruyucu kabında muhafaza ediniz.
- Cihazınızın blender ve öregunta bölmelerini çalıştırırken; yaranma ve robotunuzun hasar görme riskini azaltmak için ellerinizi, elbiseniizi, saçlarınızı, spatula ve diğer aksesuarları hareketli parçalarдан uzak tutunuz. Blenderi kullanırken büyük kapağını kesinlikle açmayın.
- Rendeleri kullanırken, rendelenenek malzemeyi itici parçayı kullanarak itiniz, **KESİNLİKLE** bu işlemi el veya başka bir alet ile yapmayın.
- Cihazınızın herhangi bir aksesuarını çıkartmadan önce motorunun iyice durduğundan emin olunuz.
- Yaranma riskini azaltmak için, hasne yerine iyice oturmadan bıçak ya da taşıyıcı diski takmaya çalışmayın.

· Cihazınızı tavsiye edilen şekilde ve amacına uygun kullanınız.

Not: Robotunuz, emniyetini sağlamak için, hasne kapağı, blender ya da güvenlik kapağı tam olarak yerine oturup kilitleninceye kadar çalışmamayacaktır. Cihaz yalnızca, blender haznesinin veya mutfak robotu haznesinin motor gövdesine ve kapağının hasneye doğru bir şekilde yerleştirilmesiyle çalışacaktır.

MUTFAK ROBOTUNUZUN KULLANIMI

- Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce "Temizlik ve Bakım" bölümünü okuyarak okıbilen ve理解 able olan parçaların ilk sabunu suyla dikkatlice yıkayarak kurutunuz. Ana gövdeyi kesinlikle suya daldırımadınız, hafif nemli bir bezle silerek temizleyebilirsiniz.
- Blender surâhisi temizlemek için 0,5 litre ilk su ile doldurup maksimum hızda 5 saniye çalıştırınız.



ÇALIŞTIRILMASI

- İşlem haznesi motor unitesine üzerine yerleştirin ve sabitlemek için saat yönünde çeviriniz.
- Blenderi çalıştmak için ise; blender haznesini motor gövdesinin üzerine yerleştiriniz. Sabitlemek için saat yönünde çeviriniz. Blender'i motor gövdesine sabitlemek için dört farklı konum vardır. Blender haznesinin sapına çok fazla güç uygulamayınız.

HIZ AYAR DÜĞMESİ: Cihazınızı çalıştmak için, açma/kapama düğmesini 1 konumuna getirmeniz yeterlidir. Cihazınızın hız ayarını düğmeli saat dönme yönünde çevirerek yapabilirsiniz. Bu fonksiyon sayesinde hasneye yerleştirdiğiniz iyiçek cesidine göre cihazın hızını artırabilir veya azaltabilirsiniz.



PULSE: Hız ayar düğmesini Pulse "P" konumuna getirdiğinizde cihazınız anlık, darbeli ve max hızda çalışır. Pulse düğmesi kesik kesik çalıştırıldığında parçalanacak olan gıdalar daha iyi parçalanacaktır.

DİKKAT: İşlem haznesi ve kapağını tam olarak yerlerine yerleştirmeden ve kilitlemeden robotunuz çalışmamayacaktır. Yazılı olan çalışma talimatlarını dikkatlice okuyunuz ve uygulayınız.

UYARILAR:

- İşlem haznesinin maksimum karıştırma kapasitesi 1,2 lt'dir.
- Blender'in maksimum karıştırma kapasitesi 1 lt'dir.
- Cihazınız 20 saniyeden fazla sürekli olarak çalıştmayınız.
- Gerekiyorsa 1 dakikalık ara verdikten sonra çalıştırılabilirsiniz.
- Cihazınızı fazla yük ve kapasiteyle kullanmayın.

1-DOĞRAMA VE KARIŞTIRMA

- İşlem haznesi motor ünitesi üzerine yerleştirin ve sabitlemek için saat yönünde çeviriniz.
- İşlem haznesi içindeki aparat yuvasına istedığınız aksesuarı (bıçak ünitesi, yoğurma aksesuarı, çırıcı krema aparatı veya tercih edilen bıçak) takınız.
- Bıçak ünitesini veya yoğurma aparatını kulanırken, işlenenek malzemeleri haznenin içine koynuz.
- Kapağı haznenin üzerine yerleştirin. Sabitlemek için kapağı saat yönünde çeviriniz; 'klik' sesi duyulacaktır.
- Taşıjıcı disk ve Bıçakları kulanırken, malzemeleri besleme borusuna: koynuz ve itici ile aşağı doğru itiniz.
- Uygun hız seçiniz.
- İşlemiñittigünde, cihazı kapalı durumuna getirmek için hız ayar düğmesini sıfır "0" konumuna getiriniz.

DİKKAT: Metal bıçağı, kullanmadığınız zamanlarda plastik taşıyıcısında muhafaza ediniz ve bıçak uçlarının kesinlikle ellemeyiniz. İşlem haznesinin boşaltırken



Malzeme	Max. Miktar	İdeal Çalıştırma Konumu	Çalışma Süresi
Et	300 gr	P/2	10 Saniye
Sığan	700 gr	P	10 Saniye
Kuruyemiş	250 gr	2	40 Saniye
Peynir	150 gr	2	50 Saniye
Ekmek	100 gr	1	40 Saniye
Maydanoz	100 gr	P	10 Saniye
Çikolata	250 gr	2	40 Saniye

2-HAMUR YOĞURMA

Yoğurma aksesuarı, ekmek ve pizza gibi mayalı hamur yoğurmak amacıyla kullanabilirsiniz.

- Aparat yuvasını hazırlayıp yerleştiriniz.
- Yoğurma ve karıştırma bıçağını yuvasına yerleştiriniz.
- Malzemeleri hazırlayıp koynuz.
- Kapağı haznenin üzerine yerleştiriniz. Sabitlemek için kapağı saat yönünde çeviriniz.
- İticiyi besleme borusuna yerleştiriniz.
- Uygun hızı seçiniz.
- İşlem bittiğinde, hız ayar düğmesini sıfır "0" konumuna getiriniz ve cihazın fışını prizden çekiniz.



Malzeme	Max. Miktar	İdeal Çalıştırma Konumu	Çalışma Süresi
Ekmek / Pizza	500 gr	1	30 Saniye
Kek	500 gr un 360 ml su	1	4 Dakika

3-ÇIRPICI KREMA APARATI

Çırıcı krema aparatını krema, yumurta, yumurta akı, hazır pudding, mayonez ve yumuşak kek karışımı hazırlarken kullanabilirsiniz.

- Aparat yuvasını motor gövdesine yerleştiriniz.
- Çırıcı krema aparatını yuvasına yerleştiriniz.
- Malzemeleri hazırlayıp koynuz.
- Kapağı haznenin üzerine yerleştiriniz. Sabitlemek için kapağı saat yönünde çeviriniz.
- İticiyi besleme borusuna yerleştiriniz.
- Uygun hızı seçiniz.
- İşlem bittiğinde, hız ayar düğmesini sıfır "0" konumuna getiriniz ve cihazın fışını prizden çekiniz.



Not: Çırıcı krema aparatını margarin ve katı yağ içeren kek karışımlarını hazırlarken veya hamur yoğururken kullanmayıza. Bu işlemler için yoğurma aksesuarını kullanınız.

Yumurta akı çırpanken hazırlanın ve Çırıcı krema aparatının kuru ve yağsız olduğundan emin olun. Yumurta akı oda sıcaklığında olmalıdır.

Mayonez ve krema hazırlıkların yüksek hızlarda çalıştırmanız önerilir.

Malzeme	Max. Miktar	İdeal Çalıştırma Konumu	Çalışma Süresi
Krema	125 - 350 ml	1	15-20 Saniye
Yumurta	4 adet	1	2,5 Dakika

4-RENDELEME VE DİLİMLEME

Bıçaklar ile kesinlikle buz gibi çok sert cisimleri parçalamaya çalışmayın. Bıçakların kesici kolları çok keskindir. Buralara dokunmayıniz.

- Aparat yuvasını hazneye yerleştiriniz.
- Dilimleme veya rendeleme bıçağını, taşıyıcı diske yerleştiriniz.
- Bıçak deliğini, taşıyıcı diskin miline yerleştiriniz.
- Bıçak deliğini, mil çıkışına bastırınız.
- Bıçağı, sesli bir şekilde yerine oturana kadar bıçak tutacağına bastırınız.
- Bıçak takılmış taşıyıcı diski, aparat yuvasına yerleştiriniz.
- Kapağı hazırlanın üzerine yerleştiriniz. Sabitlemek için kapağı saat yönünde çeviriniz; klick sesi duyulacaktır.
- Malzemeleri besleme borusuna koynuz.
- Besleme kanalına sığmalarını sağlamak için büyük malzemeleri önceden kesiniz.
- En iyi sonucu elde etmek için besleme kanalını eşit miktarda doldurunuz.
- Çok miktarda malzeme kullanacaksanız, küçük miktarlarla işleme başlayınız ve gruplar arasında hazneyi boşaltınız.
- Aksesuar rengine uygun hızı seçiniz.
- İticii, yavaşça besleme borusundaki malzemelere bastırınız.
- İşlem bittiğinde, hız ayar düğmesini sıfır "0" konumuna getiriniz ve cihazın fışını prizden çekiniz.

Not: Yumuşak malzemeleri parçalarken veya rendelerken, püre kıvamına gelmemeleri için düşük hız kullanınız.

Sert peynir rendelerken cihazı çok uzun süre çalıştmayınız. Aksı takdirde, peynir sisinarak erimeye ve topaklaşmaya başlar.



Bıçaklar	Max. Miktar	İdeal Çalıştırma Konumu	Çalışma Süresi
Dilimleme Bıçakları (ince-kalın) Salatalık, havuç, kabak, patates	500 gr	1	30 Saniye
Öğütücü Rende Peynir, sebze, meyve püresi	200-500 gr	1	30 Saniye
Ince Rende Havuç, kabab vb. sebzeler	500 gr	1	30 Saniye
Kalın Rende Elma, salatalık vb.	2 adet	1	30 Saniye

5-BLENDER

Sürâhi blender ile süt ürünlerini, sosları, meyve sularını, çorbaları, içecek karışımlarını ve shake'leri karıştırabilirsiniz.

Krep hamuru, mayonez gibi yumuşak karışımalar hazırlanabilir.

Bebek maması gibi pişmiş yiyecekleri pure haline getirebilirsiniz.

- Blender haznesini motor gövdesinin üzerine yerleştiriniz. Sabitlemek için saat yönünde çeviriniz. Blender haznesinin sapına çok fazla güç uygulamayınız.
- Malzemeleri blender haznesine koynuz. Hazneyi 80 °C'den daha yüksek sıcaklıklı malzemeleri kesinlikle doldurmayınız. Özellikle sıcak sıvıları karıştırırken sıçramayı önlemek için, hızneyi maksimum seviye göstergesinin üzerinde doldurmayınız.
- Kapağı blender haznesine yerleştiriniz ve sabitlemek için saat yönünde çeviriniz.
- Uygun hızı seçiniz. Blender çalışırken hızne içine elinizi veya başka bir nesne sokmak için asla kapağı açmayıniz. İki defa kullanduktan sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyiniz.
- İşlem bittiğinde, hız ayar düğmesini sıfır "0" konumuna getiriniz ve cihazın fışını prizden çekiniz.



UYARILAR:

- Blender'i boşken çalıştmayınız.
- Blender'in haznesine **ASLA** sıcak sıvılar veya yiyecekler yerleştirmeyiniz. Bu blender'in bıçaklarına zarar verebilir.
- Blender'in içine atmadan önce yiyecekleri küçük parçalara bölünüz.
- Blender'i kapasitesinden (1 lt) fazla doldurmayınız.
- Cihaz çalışmıyorken blender'in üst kısmından ekleme yapabilirsiniz.
- Buz küplerini kırmak için hazneye koynuz, kapağı kapatın ve hız ayar düğmesini P (Pulse) konumuna getiriniz.
- Meyve gibi bazı malzemeleri, örneğin limon suyu ekleyerek daha kolay karıştırabilirsiniz.
- Çorba karıştırırken, pişmiş malzemeler kullanınız.
- Eğer istediğiniz sonuca ulaşamadıysanız, hız ayar düğmesini P (Pulse) konumuna getirerek cihazı kısa sürelerle birkaç defa daha çalıştırınız.
- Süt gibi köpüren sıvı gıdaları işleme sokarken, taşmayı önlemek için blender haznesini 500 ml'den daha fazla doldurmamaya dikkat ediniz.
- Yiyecekler hazne iç duvarına yapışsa cihazı kapatın ve cihazın fışını

prizden çekiniz. Daha sonra bir spatula kullanarak yiyeceğinizi temizleyiniz.

- Blender'i 20 saniyeden fazla kesinlikle çalıştmayınız.
- Blender çalışırken elinizi, spatula vb aletleri içine sokmayın.
- Blender'inizi **KESİNLİKLE** bulaşık makinesinde yıkamayınız.

6- KAHVE VE BAHARAT ÖĞÜTME APARATI

- Öğütücü aparatın seffaf kapağına öğütmek istediğiniz gıdayı kaynuz.
- Öğütücü gövdesini kapağın üzerine ters gelecek şekilde kapatıp kilit yönünde çevirerek kilitlendiğinden emin olunuz.
- Öğütücüyü Robot ana gövdesi üzerine oturtunuz.
- Kilit yönüne çevirerek kilitlendiğinden emin olunuz
- Hız ayar düğmesini P yarına getirip cihazı çalıştırınız.

Not: Top karabiber, kahve çekirdeği gibi kuru gıdaları tek seferde 1 bardaktan fazla olmamak kaydıyla kuru olarak öğretür.



TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazınız bittiğinde hız ayar düşmesini sıfır "0" konumuna getirerek cihazınızı kapatınız, fışını prizden çekiniz.
- Temizliğin kolay yapılabilmesi için aparatların her kullanımından sonra yıkamması önemlidir. Aparatları su içerisinde uzun süre bırakmamaya özen gösteriniz.
- Robotunuzun hiçbir aksesuarını bulaşık makinesinde yıkamayınız.
- Her kullanımından sonra sabunlu ilk suyla aksesuarları yıkayınız. Temizlemek için aşındırıcı deterjanlar, bulaşık telleri, parlatıcılar ve aerosol temizleyiciler gibi cihazın ve aksesuarlarının yüzeylerine zarar verebilecek şeyler kullanmayınız.
- Yumuşak temiz bir bezle aksesuarları kuruladıktan sonra saklayınız.
- Robotunuzun gövdesini hiçbir şekilde, herhangi bir sıvıyla batırmayınız. Kuru/nemli bir bezle silerek temizleyebilirsiniz.
- Bıçaklılardan sonra hemen yıkayınız ve kurutunuz. Özellikle doğrama ve dilimleme bıçaklarını yıkarken dikkatli olunuz. Bu parçalar keskin oldukları için önemli yaralanmalara yol açabilirler. Doğrama ve karıştırma metal bıçığını kuruladıktan sonra özel bıçak koruyucusunda muhfaza ediniz.
- İşiniz bittiğinde sonra cihazınızın kablosunu alt taraftaki kablo sarma bölümünü sararak cihazınızı saklayabilirsiniz.
- Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen evraklarda beyan edilen değerler ile standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

Kullanım ömrü 7 yıl

Teknik Özellikler

220-240V ~50/60Hz 1000 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 düşürmeyeziz 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 parçalardanoluşduğu 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 China

Tel: 444 1800

www.arzum.com

MAXTHON AR 1064 FOOD PROCESSOR



We would like to thank you for choosing Arzum Food Processor. This is one of the products we offer to make your life easier.

We recommend you to read the operation manual to achieve a more efficient use of the appliance and keep the manual as it may be necessary in the future.

IMPORTANT WARNINGS

Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate of **Arzum Maxthon Food Processor** corresponds with your voltage. Our company shall not be liable for any malfunction that may occur in the event of any discrepancy, therefore any malfunction resulting from discrepancy is out of warranty.

- This appliance is for domestic use. Do not use the appliance for commercial or industrial purposes.
- Do not use extension cords that supply improper current in order to prevent damage to your machine.
- If the appliance is used by children or people with lack of experience and knowledge or with physical (hearing, visual) or mental disabilities, they must be supervised by a person responsible for their safety. Ensure that children do not play with the product.

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.

WARNING: Before you remove your accessories, always turn the power switch of your device to "0" (OFF) and unplug before moving the accessory to and from the moving parts during use and before cleaning your device .

- 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 the tea maker, hold the plug and **NEVER** pull by the cord.
- Do not operate your device with damaged cables, plugs and accessories, after any failure or when there is a malfunction. In this case, please contact your nearest Arzum Authorized Service Center . The plug and cable must be replaced by an authorized service agent.
- Never use a part not manufactured or recommended by the manufacturer as they may cause fire, electrical shock or injury.
- Operate your device on a level surface.
- Before operating your device, make sure that the accessories are firmly in place and do not operate any accessories without any ingredients.
- Do not fill your device's processing container and blender jug over the specified amounts.
- Before starting, make sure that the container cover is fully seated and locked.
- Do not disengage the locking mechanism using other tools.
- Pay attention to chopping, mixing, grating and slicing blades when using or cleaning your robot. Blades can cause serious injuries as they are very sharp. When using the blades, be careful to store the blades in the correct places when cleaning to store them in the case or in the protective case when not in use.
- While operating the blender and grinder sections of your device ; keep your hands, your clothes, your hair, spatulas and other accessories away from moving parts to reduce the risk of injury and damage to your processor. Never open the large cover while using the blender.
- When using graters, push the material to be shaved using the presser, **NEVER** do this with your hand or other tool.
- Make sure that the motor stops well before removing any accessories from your device.
- To reduce the risk of injury, do not try to insert the blade or carrier disc without fitting it well.
- Use your device as recommended and fit for the purpose.

Note: Your processor will not work until the lid, blender, or security lid is fully seated and locked to provide your safety. The device will only operate by inserting the blender container or the food container into the motor slot and the lid towards the chamber.

USE OF THE FOOD PROCESSOR

· Before you start using your device, please read the " Cleaning and Care" section and carefully wash the parts that can be washed with warm soapy water. Never immerse the main body in water, wipe it off with a slightly damp cloth.

· Fill the blender with 0.5 liters of warm water to and run for 5 seconds at maximum speed to clean the blender jug.



OPERATION

· Place the process container on the motor unit and turn it clockwise to secure it.

· To run the blender; place the blender container over the motor body. Turn clockwise to lock. There are four different positions to secure the blender to the motor body. Do not apply too much force to the blender jar handle .

SPEED BUTTON: To start your device, you only need to bring the on / off switch to position 1. You can adjust the speed of your device by turning the knob clockwise. With this function, you can increase or decrease the speed of the appliance according to the food grade you place.



PULSE: When you set the speed setting knob to Pulse "P" position, your device will operate at instant, pulse and max speed. When the pulse button is operated intermittently, the food to be processed will be better chopped.

WARNING: Your processor will not work unless you place the process container and cover exactly in place and lock it. Carefully read and follow the written operating instructions.

WARNINGS:

- 1- The maximum mixing capacity of the processing container is 1,2 lt.
- 2- The maximum capacity of the blender is 1 lt.
- 3- Do not operate your device continuously for more than 20 seconds. If necessary, you can operate it after a one-minute break.
- 4- Do not use your device with excessive load and capacity.

1- CHOPPING AND MIXING

- Place the process container on the motor unit and turn it clockwise to secure it.
- Install any accessories (blade unit, kneading accessory, beater whisk, or preferred blade) into the attachment housing in the processing container.
- When using the blade unit or the kneading attachment, put the materials to be processed in the container.
- Place the cap on the container. Turn the cover clockwise to lock it; a 'click' will be heard.
- When using the carrier discs and blades, place the materials in the feed tube and push down with the presser.
- Select the appropriate speed setting.
- When you are finished, bring the speed dial to the "0" position to bring the device to the off position.

WARNING: Keep the metal blade on the plastic carrier when you are not using it, and never touch the blade ends. When the process container is empty, always first remove the blade, wash it, and always store it in the plastic safety cover or in the chamber after it is installed.



Material	Max. Quantity	Ideal Operation Position	Operation time
Meat	300 gr	P/2	10 seconds
Onion	700 gr	P	10 seconds
Nuts	250 gr	2	40 seconds
Cheese	150 gr	2	50 seconds
Bread	100 gr	1	40 seconds
Parsley	100 gr	P	10 seconds
Chocolate	250 gr	2	40 seconds

2- DOUGH KNEADING

You can use kneading accessory to knead yeast dough such as bread and pizza dough.

- Insert the attachment slot into the container.
- Place the kneading and mixing blade in the slot.
- Place materials in the container.
- Place the cap on the container. Turn the cap clockwise to lock.
- Place the presser in the feed tube.
- Select the appropriate speed.
- When the process is finished, move the speed dial to "0" position and pull the plug of the device out of the socket.



Material	Max. Quantity	Ideal Operation Position	Operation time
Bread / Pizza	500 gr	1	30 seconds
Cake	500 gr flour 360 ml water	1	4 Minutes

3- WHISKER CREAM ATTACHMENT

You can use the whisker cream attachment to prepare cream, eggs, egg whites, ready pudding, mayonnaise and soft cake mixture.

- Place the attachment slot in the motor housing
- Place the whisker cream attachment in the slot
- Place materials in the container.
- Place the cap on the container. Turn the cap clockwise to lock.
- Place the presser in the feed tube.
- Select the appropriate speed.
- When the process is finished, move the speed dial to "0" position and pull the plug of the device out of the socket.



Note: Do not use whisker cream attachment when preparing cake mix containing margarine and fat or when kneading dough. Use kneading attachment for these operations.

Make sure that the container and whisker cream attachment are dry and oil-free while whisking egg whites. Egg whites should be at room temperature. It is recommended that you run at high speed while preparing mayonnaise and cream.

Material	Max. Quantity	Ideal Operation Position	Operation time
Cream	125 - 350 ml	1	15-20 seconds
Egg	4 pcs	1	2,5 Minutes

4- GRATING AND SLICING

- Do not try to process very hard objects such as ice with the blades. Cutting edges of the blades are very sharp. Do not touch here.
- Insert the attachment slot into the container.
 - Place the slicing or grating blade in the carrier disc.
 - Place the blade hole on the shaft of the carrier disc.
 - Press the blade hole on the shaft spindle.
 - Press the blade handle until it clicks into place.
 - Place the carrier disk with the blade in the attachment holder.
 - Place the cap on the container. Turn the cap clockwise; A 'click' will be heard.
 - Place the ingredients in the feeding tube.
 - Cut large ingredients in advance to allow them to fit into the feeding tube.
 - Fill the feed tube in equal amounts to get the best result.
 - If you are going to use a lot of ingredients, start with small quantities and empty the container between groups.
 - Select the appropriate speed for the attachment color.
 - Push the presser slowly into the feed tube.
 - When the process is finished, move the speed dial to "0" position and pull the plug of the device out of the socket.



Note: When cutting or grinding soft materials, use a low speed so that they do not become puree.

When grinding hard cheese, do not operate the appliance for a long time. Otherwise, the cheese starts to melt and clump up.

Blades	Max. Quantity	Ideal Operation Position	Operation time
Slicing Blades (thin-thick) Cucumber, carrots, zucchini, potatoes	500 gr	1	30 seconds
Grinding Grater Cheese, vegetables, fruit puree	200-500 gr	1	30 seconds
Thin Grater Vegetables such as carrots, pumpkins, etc.	500 gr	1	30 seconds
Coarse Grater Apple, cucumber etc.	2pcs	1	30 seconds

5-BLENDER

With the jug blender you can mix dairy products, sauces, juices, soups, beverage mixes and shakes.

Soft blends such as crepe dough, mayonnaise can be prepared.

You can mash cooked food like baby food.

- Place the blender container onto the motor body. Turn clockwise to lock. Do not apply too much force to the blender container handle.
- Place the ingredients in the blender container. Do not place extremely hot ingredients over 80°C in the chamber. Especially to prevent splashes when mixing hot liquids, do not fill the container over the maximum level indicator.
- Place the cover in the blender container and turn it clockwise to secure it.
- Select the appropriate speed. Never open the cover to insert your hand or other object into the container while the blender is running. Wait for the appliance to reach room temperature after using it twice.
- When the process is finished, move the speed dial to "0" position and pull the plug of the device out of the socket.



WARNINGS:

- Do not run blender empty.
- **NEVER** place hot liquids or food in blender container. This could damage the blender blades.
- Divide the food into small pieces before placing it into the blender.
- Do not fill the blender beyond its capacity (1 lt).
- You can add from the top of the blender while the device is not working.
- To break ice cubes place them in the container, close the cover and turn the speed button to P (Pulse) position.
- It is easier to mix some ingredients such as fruit by adding some lemon juice.
- When mixing soup, use cooked ingredients.
- If you can not get the result you want, set the speed dial to P (Pulse) position and run the device a few more times for a short time.
- While processing bubbling liquids such as milk be careful not to fill the blender container more than 500 ml to prevent spillage.
- If the food sticks to the inner wall of the container, switch off the appliance and unplug. Then clean the food using a spatula.
- Never run the blender for more than 20 seconds.

- Do not insert your hand, spatula, etc. into the blender while the blender is running.
- **DO NOT** wash your blender in the dishwasher.

6- COFFEE AND SPICE GRINDING ATTACHMENT

- Put the food you want to grind into the transparent cover of the grinder.
- Place the grinder body on the cover upside down and make sure it is locked by turning it in the direction of the lock.
- Place the grinder on the main body of the processor.
- Make sure it is locked by turning it to the lock direction
- Set the speed dial to P and start the device.

Note: Dry grinds such as black pepper, coffee beans, etc. are ground at a rate of not more than 1 cup at a time.



CLEANING AND MAINTENANCE

- When you are done with the appliance, turn off the device by setting the speed dial to zero "0", and unplug.
- It is important to wash the attachments after each use in order to make your cleaning easier. Do not leave the attachments in water for a long time.
- Do not wash any of the processor attachments in the dishwasher.
- After each use, wash attachments with soapy warm water. Do not use anything that may damage the surfaces of the appliance or attachments, such as abrasive detergents, dishwashers, rinse agents, and aerosol cleaners for cleaning.
- Store attachments after drying them with a soft clean cloth.
- Never immerse your processor body in any liquid. You can clean it by wiping with a dry/damp cloth.
- After using the blades, wash and dry immediately. Be especially careful when washing slicing and chopping blades. These blades can cause serious injuries as they are extremely sharp. Store the chopping and mixing metal blade in the special blade guard after they are dried.
- After processing is complete, you can store your device by wrapping the cable in the wrapping section at the bottom of your device.
- The values declared on the markings on the product or on the documents given with the product are the values obtained in the laboratory environment according to the relevant standards. These values may change depending on the ambient conditions where product is used.

Product life 7 years

Technical Specifications

220-240V ~50/60Hz 1000 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



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 China

Tel: 444 1800

www.arzum.com

MAXTHON AR 1064 KÜCHENMASCHINE



1- Streifeneinsatz fein

2- Streifeneinsatz grob

3- Mahl-Einsatz

4- Hobel-Einsatz fein

5- Hobel-Einsatz grob

6- Trägerscheibe

7- Rahmschläger

8- Schneidmesser-Einsatz aus Kunststoff zum Kneten und Rühren

9- Messerschutz aus Metall

10- Schneidmesser-Einsatz aus Metall zum Schneiden und Rühren

11- Stopfer

12- Zuführung

13- Verschließbarer Schüssel-Deckel

14- Stopfer für Mischbehälter-Deckel (kleiner Deckel mit Skala)

15- Mixbecher-Deckel

16- Mixbecher

17- Apparat-Aufnahme

18- Schüssel

19- Ein-/Ausschalttaste, Pulse und Geschwindigkeitsregler

20- Mahlvorrichtung für Kaffee und Gewürze

Vielen Dank, dass Sie sich für die Küchenmaschine von Arzum entschieden haben. Das ist eines der Produkte, die Ihnen das Leben leichter machen.

Um die beste Effizienz von Ihrem Gerät zu bekommen, lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für die spätere Verwendung auf.

WICHTIGE HINWEISE

- Achten Sie darauf, dass die Spannungsangabe auf der **Arzum Maxthon Küchenmaschine** mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt. Über die Störungen, die durch Nichtübereinstimmung verursacht werden, übernimmt unsere Firma keine Haftung und Garantie.
- Das Gerät ist für den Haushalt vorgesehen. Darf nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel mit unzureichender Stromversorgung, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern und von Personen mit reduzierten physischen (akustisch, visuell) oder mentalen Fähigkeiten benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

· 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.

VORSICHT: Schalten Sie die Küchenmaschine immer aus - Ein-/Ausschalter auf Position „0“ (OFF) bringen - und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen oder wenn eine Störung auftritt oder Sie Geräteteile, die im Betrieb bewegt werden, montieren bzw. demontieren

Vermeiden Sie jegliche Handlungen, die das Kabel und den Stecker des Geräts beschädigen könnten. Grundsätzlich NICHT am Kabel, sondern am Stecker anfassen und aus der Steckdose herausziehen.

- Betreiben Sie die Küchenmaschine nicht, wenn sie sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an den Arzum-Kundendienst in Ihrer Nähe. Netzstecker und Kabel dürfen nur durch Kundendienst ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie KEINE Teile, die nicht vom Hersteller stammt oder genehmigt ist, um Stromschlag oder Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie die Küchenmaschine auf einer ebenen Arbeitsfläche auf.
- Bevor Sie Ihr Gerät einschalten, sollten Sie sicher sein, dass die Zubehörteile an ihren Stellen festsitzen. Kein Zubehörteil ohne Zutaten laufen lassen.
- Schüssel oder Mixbecher nicht über vorgegebene Menge füllen. Vor dem Einschalten sicherstellen, dass der Schüsseldeckel sicher sitzt und eingerastet ist.
- Die Verriegelung nicht außer Betrieb setzen.
- Bei der Benutzung oder Reinigung Ihrer Küchenmaschine auf die Einstiche zum Schneiden, Mischen, Hobeln und Streifen schneiden achten. Die Messer sind sehr scharf und können schwere Verletzungen verursachen. Bei der Nutzung, Reinigung und Handhabung der Messer an der richtigen Stelle halten und nur in den Hüllen aufbewahren.
- Halten Sie Hände, Kleidung, Haare, Spachtel und sonstige Zubehörteile von Messern und Rührer fern, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Öffnen Sie während des Mixvorgangs niemals den Deckel.
- Drücken Sie Lebensmittel stets mit dem Stopfer in die Schüssel. Drücken Sie Lebensmittel NIEMALS mit den Fingern oder anderen Gegenständen in die Schüssel.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie die Zubehörteile herausnehmen.
- Versuchen Sie nicht, eine Schneide oder die Trägerscheibe ohne einen guten Sitz zu installieren, um Verletzungsgefahr zu vermeiden.
- Benutzen Sie Ihr Gerät wie empfohlen und bestimmungsgemäß.

Hinweis: Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, läuft die Küchenmaschine nicht, bis der Deckel, Mixer oder Sicherheitsdeckel vollständig eingesetzt und verriegelt ist. Die Küchenmaschine läuft

erst, wenn die Schüssel oder der Mischbehälter auf Motorgehäuse und der Deckel richtig eingesetzt werden.

INBETRIEBNAHME DER KÜCHENMASCHINE

· Vor Inbetriebnahme ihres Gerätes Kapitel „Reinigung und Pflege“ durchlesen und herausnehmbare und abwaschbare Teile mit lauwarmem Wasser sorgfältig waschen. Hauptgehäuse niemals ins Wasser eintauchen. Sie können es mit einem leicht feuchten Tuch abwischen.

· Um den Mixbecher zu reinigen, füllen Sie ihn mit 0,5 Liter lauwarmem Wasser und lassen Sie 5 Sekunden lang bei maximaler Geschwindigkeit läufen.



EINSCHALTEN

· Setzen Sie die Schüssel auf die Motoreinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren.

· Beim Mischbehälter: den Mischbehälter auf die Motoreinheit setzen. Im Uhrzeigersinn drehen, um zu fixieren. Zur Fixierung des Mixbechers auf Motorgehäuse sind vier verschiedene Stellungen vorhanden. Üben Sie nicht sehr viel Kraft auf den Behältergriff.

GESCHWINDIGKEITSREGLER: Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position 1, um das Gerät einzuschalten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn, um die Drehzahl zu erhöhen. Mit dieser Funktion können Sie die Geschwindigkeit je nach eingefüllten Lebensmitteln erhöhen oder verringern.

PULSE: Wenn Sie den Geschwindigkeitsregler auf Pulse „P“ drehen, startet das Gerät sofort, gepulst und läuft mit maximaler Geschwindigkeit. Wenn die Pulse-Taste mit kurzen Zeitabständen gedrückt wird, werden die Lebensmittel besser zerkleinert.

VORSICHT: Die Küchenmaschine wird nicht laufen, bis die Schüssel und der Deckel aufgesetzt und verriegelt sind. Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch und befolgen Sie diese.

WARINHINWEISE:

1-Maximale Mischkapazität der Schüssel beträgt 1,2 l.



2-Maximale Mischkapazität des Mixbechers beträgt 1 l.

3-Betreiben Sie Ihr Gerät nicht länger als 20 Sekunden ununterbrochen. Bei Bedarf können Sie es nach einer 1 Pause wieder betreiben. 4-Verwenden Sie Ihr Gerät nicht mit übermäßiger Belastung oder Kapazität.

1- SCHNEIDEN UND RÜHREN

Setzen Sie die Schüssel auf die Motoreinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren.

Setzen Sie die gewünschten Einsätze (Schneideeinheit, Knethaken, Rahmschläger oder den gewünschten Schneid-Einsatz) in die Aufnahme in der Schüssel.

Bei Schneideeinheit oder Knethaken die zu verarbeitenden Lebensmitteln in die Schüssel geben.

Den Deckel auf die Schüssel setzen. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Click“ hören.

Bei Verwendung der Trägerscheibe und Schneid-Aufsätze die Lebensmittel durch die Öffnung der Zuführung füllen.

Geeignete Geschwindigkeitseinstellung wählen.

Wenn Sie fertig sind, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“, um das Gerät auszuschalten.

VORSICHT: Bewahren Sie die Schneidmesser aus Metall im Kunststoffträger auf, wenn Sie sie nicht verwenden, und berühren Sie niemals die Klingen. Beim Entleeren zuerst das Schneidmesser herausnehmen, spülen, abtrocknen und in der Hülle oder Schüssel aufbewahren.



Zutaten	Max. Menge	Ideale Betriebsposition	Betriebsdauer
Fleisch	300 gr	P/2	10 Sekunden
Trockenfrüchte	700 gr	P	10 Sekunden
Nuts	250 gr	2	40 Sekunden
Käse	150 gr	2	50 Sekunden
Brot	100 gr	1	40 Sekunden
Petersilie	100 gr	P	10 Sekunden
Schokolade	250 gr	2	40 Sekunden

2- TEIG KNETEN

Knetzubehör kann zum Kneten von Teig für Brot und Pizza verwendet werden.

- Apparat-Aufnahme in die Schüssel einsetzen.

- Knethaken und Rührmesser in die Aufnahme einsetzen.

- Die Zutaten in die Schüssel geben.

- Den Deckel auf die Schüssel setzen. Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, um zu fixieren.

- Den Stopfer in die Zuführung einlegen.

- Geeignete Geschwindigkeit auswählen.

- Wenn Sie fertig sind, den Geschwindigkeitsregler auf „0“ drehen und Netzstecker aus der Steckdose ziehen



Zutaten	Max. Menge	Ideale Betriebsposition	Betriebsdauer
Brot/Pizza	500 gr	1	30 Sekunde
Kuchen	500 gr Mehl 360 ml Wasser	1	4 Minuten

3- RAHMSCHLÄGER

Rahmschläger kann zum Schlagen von Sahne, Eier, Eiweiß, Pudding, Mayonnaise und zur Zubereitung von weichen Kuchenmischungen verwendet werden.

- Apparat-Aufnahme in die Motorgehäuse einsetzen.

- Rahmschläger in die Aufnahme einsetzen.

- Die Zutaten in die Schüssel geben.

- Den Deckel auf die Schüssel setzen. Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, um zu fixieren.

- Den Stopfer in die Zuführung einlegen.

- Geeignete Geschwindigkeit auswählen.

- Wenn Sie fertig sind, den Geschwindigkeitsregler auf „0“ drehen und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.



Hinweis: Rahmschläger nicht zur Zubereitung von Kuchenmischungen mit Margarine und Butter sowie zum Kneten. Hierzu das Knetzubehör verwenden.

Beim Schlagen vom Eiweiß darauf achten, dass Rahmschläger trocken und fettfrei ist. Eiweiß sollte bei Raumtemperatur sein.

Bei der Zubereitung von Mayonnaise und Sahne mit hohen Geschwindigkeiten arbeiten.

Zutaten	Max. Menge	Ideale Betriebsposition	Betriebsdauer
Sahne	125 - 350 ml	1	15-20 Sekunden
Eier	4 Stück	1	25 Minuten

4 HOBELN UND STREIFEN SCHNEIDEN

- Apparat-Aufnahme in die Schüssel einsetzen.
- Streifen- und Hobeleinsatz auf die Trägerscheibe setzen.
- Das Loch des Messers in die Welle der Trägerscheibe einsetzen.
- Das Loch des Messers in die Ausbuchung der Welle drücken.
- Das Messer in den Messerhalter drücken, bis es hörbar einrastet.
- Trägerscheibe mit Messer in die Aufnahme einsetzen.
- Den Deckel auf die Schüssel setzen. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Click“ hören.
- Die Zutaten in die Zuführung füllen.
- Schneiden Sie große Stücke vorher ab, damit sie in den Zuführkanal passen.
- Füllen Sie den Zuführkanal gleichmäßig auf, um beste Ergebnisse zu erreichen.
- Wenn Sie viele Zutaten verwenden, beginnen Sie mit kleinen Mengen und leeren Sie die Schüssel zwischen den Partien.



Hinweis: Verwenden Sie beim Zerkleinern oder Hobeln von weichen Zutaten eine niedrige Geschwindigkeit, damit sie nicht zum Püree werden.

Beim Hobeln von Hartkäse das Gerät nicht zu lange laufen. Ansonsten beginnt der Käse zu schmelzen und zu klumpen.

Messer	Max. Menge	Ideale Betriebsposition	Betriebsdauer
Streifeneinsatz (fein-grob) Gurken, Möhren, Zucchini, Kartoffeln	500 gr	1	30 Sekunden
Hobel Käse, Gemüse, Fruchtpüree	200-500 gr	1	30 Sekunden
Hobel fein Gemüse wie Möhren, Zucchini etc..	500 gr	1	30 Sekunden
Hobel grob Apfel, Gurken etc.	2 Stück	1	30 Sekunden

5-MIXER

Mit dem Mixbecher können Sie Milchprodukte, Saucen, Fruchtsäfte und Shakes mixen.

Weiche Mischungen wie Kreppeteig, Mayonnaise können zubereitet werden.

Gekochte Nahrung wie Babynahrung können püriert werden.



- Mischbehälter auf die Motoreinheit setzen. Im Uhrzeigersinn drehen, um zu fixieren. Üben Sie nicht sehr viel Kraft auf den Behältergriff.
- Zutaten in den Mischbehälter füllen. Füllen Sie die Schüssel niemals mit Zutaten über mit Temperaturen 80 °C auf. Um ein Verspritzen, insbesondere beim Mischen heißer Flüssigkeiten, zu vermeiden, die Schüssel nicht über die maximale Füllstandsanzeige füllen.
- Setzen Sie den Deckel auf den Mischbehälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren
- Eigene Geschwindigkeit auswählen. Öffnen Sie niemals den Deckel, um Ihre Hand oder andere Gegenstände in die Schüssel einzuführen, während der Mixer läuft. Warten Sie nach zweimaliger Benutzung, bis das Gerät Raumtemperatur erreicht hat.
- Wenn Sie fertig sind, den Geschwindigkeitsregler auf „0“ drehen und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

HINWEISE:

- Mixer niemals mit leerer Schüssel betreiben.
- Geben Sie niemals heiße Flüssigkeiten oder Lebensmittel in den Mischbehälter. Das könnte die Schneidemesser des Mixers beschädigen.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke, bevor Sie sie in den Mixer geben.
- Den Mixer nicht überfüllen (1 l).
- Sie können weitere Zutaten durch die Oberseite einfüllen, wenn das Gerät nicht läuft.
- Um Eiszwölfe zu zerkleinern, legen Sie sie in die Schüssel, schließen Sie den Deckel und bringen Sie den Geschwindigkeitsregler auf P (Pulse).
- Sie können einige Zutaten, z. B. Früchte, leichter mischen, indem Sie beispielsweise Zitronensaft dazugeben.
- Verwenden Sie bei Zubereitung von Suppen gekochte Zutaten.
- Wenn Sie nicht das gewünschte Ergebnis erzielen, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf P (Pulse) und lassen Sie das Gerät für einige Zeit noch ein paar Mal laufen.

- Achten Sie bei der Verarbeitung von aufschäumenden Flüssigkeiten, wie z.B. Milch, darauf, dass Sie den Mischbehälter nicht mehr als 500 ml füllen, um ein Überlaufen zu verhindern.
- Wenn die Lebensmittel an der Innenwand des Behälters haften, Schalten Sie zuerst das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus Steckerdose. Danach können Sie die Lebensmittel mit einem Spachtel entfernen.
- Den Mixer nie länger als 20 Sekunden betreiben.
- Nicht mit den Fingern oder Gegenständen wie Spachtel in den Mixer hineinlangen.
- Reinigen Sie den Mixer NICHT in der Spülmaschine.

6- MAHLVORRICHTUNG FÜR KAFFEE UND GEWÜRZE

- Füllen Sie die Lebensmittel in den Klarsichtdeckel.
- Legen Sie den Mahlbecher verkehrt auf den Deckel und vergewissern Sie sich, dass es durch Drehen in Richtung Schloss verriegelt ist.
- Den Mahler auf den Hauptkörper setzen.
- Vergewissern Sie sich, dass es durch Drehen in Richtung Schloss verriegelt ist.
- Geschwindigkeitsregler auf P bringen und das Gerät einschalten.



REINIGUNG UND PFLEGE

- Wenn Sie fertig sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“ drehen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Spülen Sie die Apparate nach jedem Gebrauch, damit eine leichte Reinigung möglich wird. Achten Sie darauf, die Apparate nicht lange in Wasser zu lassen.
- Reinigen Sie keines der Zubehörteile Ihrer Küchenmaschine in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie Zubehörteile nach jedem Gebrauch mit lauwarmem Wasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel sowie Drahtbrüsten und sonstige Materialien, die die Oberfläche des Gerätes der Zubehör zerkratzen können.
- Zubehörteile vor dem Aufbewahren mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

· Die Küchenmaschine nicht ins Wasser tauchen. Mit einem trockenen/ feuchten Tuch reinigen.

· Reinigen und trocknen Sie die Schneidmesser sofort nach jedem Gebrauch. Seien Sie besonders vorsichtig beim Reinigen von hack- und Schneidmesser. Diese sind sehr scharf und können schwere Verletzungen verursachen. Schneid- und Röhreinsatz aus Metall nach dem Trocknen im speziellen Messerschutz aufbewahren.

· Nachdem Sie fertig sind, können Sie das Gerätekabel im Kabelumwicklungsbereich an der Unterseite Ihres Geräts aufbewahren.

· Auf den Etiketten auf dem Produkt oder in den Begleitdokumenten des Produkts angegebenen Werte sind die Werte, die im Labor gemäß den einschlägigen Normen ermittelt wurden. Diese Werte können je nach Gebrauch und Umgebungsbedingungen des Produkts variieren.

Lebensdauer 7 Jahre

Technische Spezifikationen:

220-240V ~50/60Hz 1000 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 Garantieumfang enthalten.

Entspricht der EEE- Vorschrift.

AEEE

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 China

Tel: 444 1800

www.arzum.com

GARANTİ ŞARTLARI

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

- a- Sözleşmeden döñe,
- b- Satış bedelinden indirim isteme,
- c- Ücretsiz onarımmasını 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 etmemeksonz malin onarımını yapmak veya yaptmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçuya karşı kullanılır. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malin;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığıın, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
tüketicisi malin bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malin ayıpsız misli ile değiştirilmesini sistididan talep edebilir.
Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

6. Malin tamir süresi 20 iş günü binek otomobil ve kamyonetler için ise **30 iş günü** geçmez. Bu süre, garanti süresi içerisinde malın işlenkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malin arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde üretici veya ithalatçı, malin tamir tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir mali tüketicisinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malin garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

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

8. Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak şikayetlecek uyuşmazlıklarda yerleşen yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.

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

arzum

MAXTHON

AR 1064 MUTFAK ROBOTU

GARANTİ BELGESİ

BELGE NO: 0044

BELGE TARİHİ: 13/05/2015

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 : MUTFAK ROBOTU

MARKASI : ARZUM

MODELİ : MAXTHON

TYPE NO : AR 1064

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

GARANTİ SÜRESİ : 3 YIL

AZAMI 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 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 DANIŞMA MERKEZİ

444 1 800

WWW.ARZUM.COM

AR1064-101017

GENEL DAĞITICI

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

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

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

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

