



Mutfak Makinesi

Kullanma Kılavuzu



MM 9042 DS

TR



01M-8819041100-0225-04

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Arçelik ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

Sembollerin anlamları

Bu kullanma kılavuzunun çeşitli kısımlarında aşağıdaki semboller kullanılmıştır:



Cihazın kullanımıyla ilgili önemli bilgiler ve faydalı tavsiyeler.



UYARI: Can ve mal güvenliğiyle ilgili tehlikeli durumlar konusunda uyarılar.



Gıda ile temasa uygundur.



Cihazı, elektrik kablosunu veya elektrik fişini suya ya da diğer sıvılara batırmayın.



Elektrik çarpması uyarısı.



**GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMÜŞ &
GERİ DÖNÜŞTÜRÜLEBİLİR
KAĞIT**

İÇİNDEKİLER

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları 6

1.1 Genel güvenlik	6
1.2 AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	7
1.3 Ambalaj bilgileri	7
1.4 Kimyasal mevzuat bilgisi	7
1.5 Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler	7

2 Kullanım 8

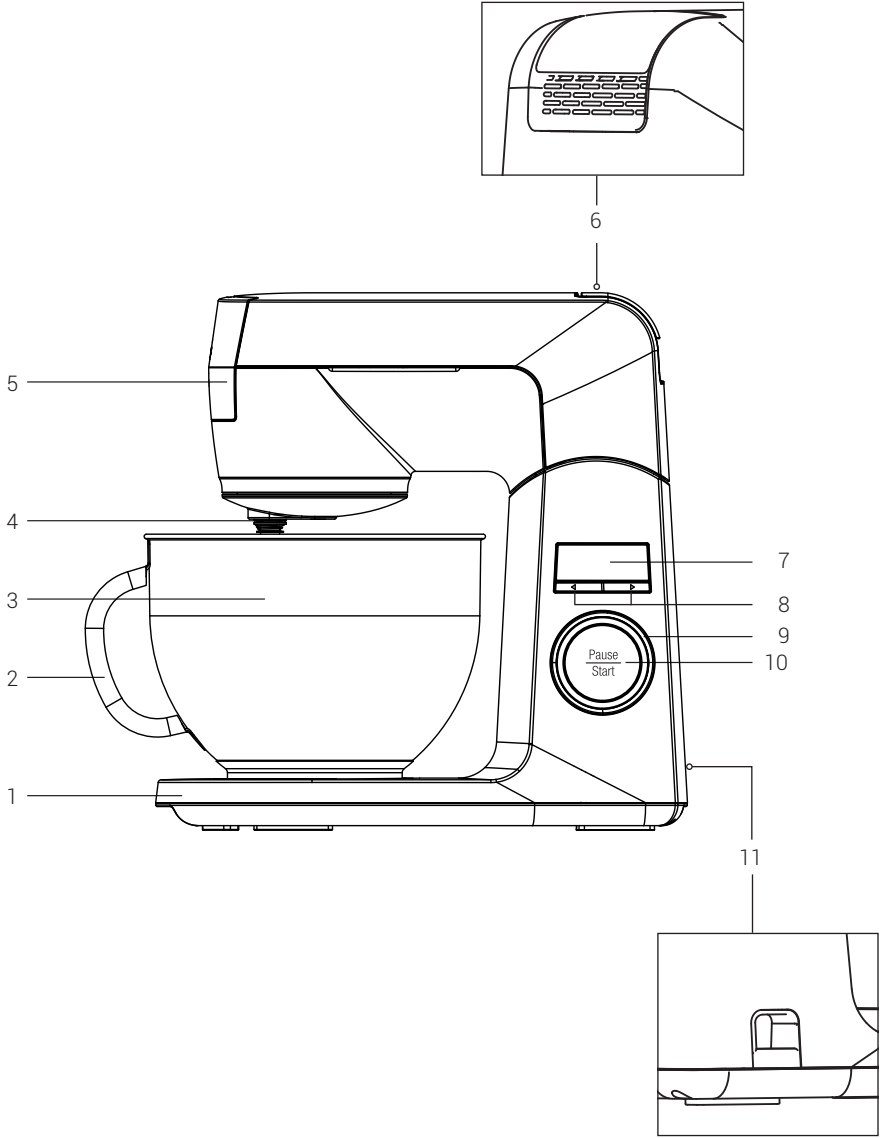
2.1 İlk kullanım	8
2.2 Kullanım amacı	8
2.3 Aparatlar	8
2.4 Kurulum ve çalıştırma	8
2.4.1 Üst gövdenin kaldırılması	8
2.4.2 Haznenin takılması	9
2.4.3 Aparatların takılması	9
2.4.4 Üst gövdenin kapatılması	10
2.4.5 Çalıştırma	10
2.4.6 Pause (beklet) modu	11
2.4.7 Sayaç	11
2.4.8 Haznenin çıkartılması	12
2.4.9 Kablonun saklanması	12
2.4.10 Aparatın çıkartılması	12

3 Harika sonuçlar elde etmek için ipuçları 13-14

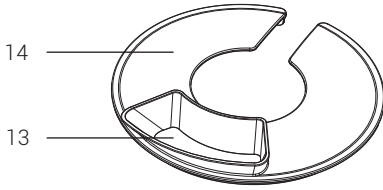
4 Temizlik ve bakım 15

4.1 Temizlik	15
4.2 Saklama	15
4.3 Taşıma ve nakliye	15

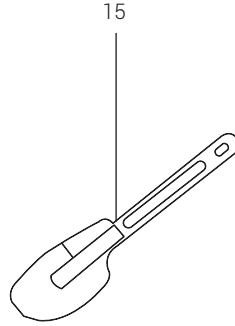
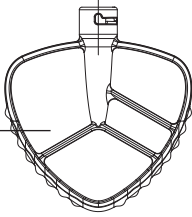
5 Tüketici hizmetleri 17



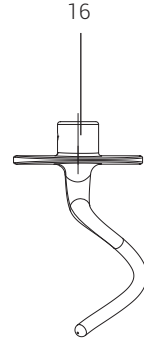
Ürününüz üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.



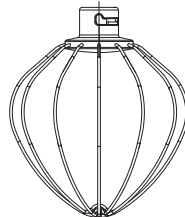
12



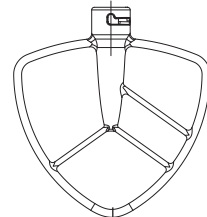
15



16



18



17

Aparatlar

1. Hazne yuvası
2. Hazne tutamağı
3. Hazne
4. Aparat takma yeri
5. Ek aparat giriři
6. Gövde açma düğmesi
7. Led ekran
8. Zaman ayar düğmeleri
9. Hız ayar düğmesi
10. Beklet/Başlat (Pause/Start) düğmesi
11. Kablo saklama yeri
12. Çiğ köfte yoğurucu
13. Besleme ağızı
14. Koruyucu kapak
15. Spatula
16. Hamur yoğurucu
17. Karıştırıcı
18. Balon çırpıcı

Diğer aparatlar

Çeşitli diğer aparatları cihaz ile birlikte kullanmak için bayilerden temin edebilirsiniz.

Kıyma ve sucuk yapma aparatları

- Hamur açma ve eriřte aparatı
- Püre aparatı

Teknik veriler

Güç kaynağı: 220-240V~ 50-60Hz

Güç: 1000 W

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır.

Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

1.1 Genel güvenlik

- Bu cihaz, uluslararası güvenlik standartlarına uygundur.
- Cihaz, fiziksel, algısal ve zihinsel yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından gözetim altında veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımına ve karşılaşılan ilgili tehlikelerin anlaşılmasına dair talimat verilirse kullanılabilir.
- Çocuklar cihazı kullanmamalıdır.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı için tasarlanmıştır. Aşağıda sıralanan kullanım yerleri ve profesyonel kullanım alanları için tasarlanmamıştır.
 - Dükkan ofis ve diğer çalışma ortamlarında bulunan personel mutfakları,
 - Çiftlik evleri,
 - Hotel, motel ve diğer yerleşim yerlerindeki müşteriler tarafından kullanım,
 - Yatma yerleri ve kahvaltı yapılan ortamlar.
- Çocukların cihazla oynamamalarını sağlamak için daima gözetim altında tutulmaları gerekir.
- Cihazı ve elektrik kablosunu, çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.
- Temizleme ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz.
- Temizlik işlemlerini kılavuzda belirtilen "Temizlik" kısmındaki talimatlara uygun olarak yapın.
- Elektrik kablosu, cihaz veya cihazın aparatları hasarlıysa kullanmayın. Yetkili servise başvurun.
- Sadece orijinal aparatları veya üretici tarafından tavsiye edilen aparatları kullanın.
- Cihazı parçalarına ayırmayın.
- Cihazı kullanma kılavuzunun "Maksimum miktar ve işlem süreleri" kısmında belirtilen miktar ve işlem talimatlarına uygun şekilde kullanın.
- Güvenliğiniz için karıştırma, yoğurma, çırpma işlemleriniz de yaralanma riskine karşı mutlaka cihazın koruyucu kapağını kullanın.
- Cihazı veya aparatlarını sıcak yüzeylerin üzerinde veya yanında çalıştırmayın ya da bu yüzeylerin üstüne koymayın.
- Sıcak yiyecekler için cihazı kullanmayın.
- Şebeke güç kaynağınızın cihazın tip etiketinde belirtilen bilgilere uygun olmalıdır.
- Cihazı topraklı prizde kullanın.
- Cihazı uzatma kablosuyla kullanmayın.
- Ellerinizi nemli veya ıslakken cihazın fişine dokunmayın.
- Cihazın fişini çıkartırken kablosundan çekmeyin.
- Temizlik, sökme, aparat yerleştirme işlemlerinden önce cihazın fişini prizden çekin ve tamamen durmasını bekleyin.
- Temizlik sonrasında, elektriğe bağlamadan ve aparatlarını takmadan önce, cihazı ve tüm aparatlarını kurutun.
- Kabı boşaltırken, temizlik, taşıma esnasında ve üründe kullanılan aparatlara çıplak elle dokunurken hatalı kullanımdan ötürü yaralanmalar meydana gelebilir.
- Aksesuarları değiştirmeden önce veya kullanım esnasında hareket eden bölümlere yaklaşmadan önce cihaz durdurulmalı ve bağlantısı kesilmelidir.
- Cihazı, elektrik kablosunu veya elektrik fişini suya ya da diğer sıvılara batırmayın.
- Ambalaj malzemelerini saklıyorsanız çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.
- **DİKKAT:** Termal kesici sisteminin yanlışlıkla sıfırlanmasından kaynaklanabilecek bir tehlikeyi önlemek amacıyla, bu cihaz dış bir anahtar aracılığıyla, örneğin bir zamanlayıcı veya enerji sağlayıcısı tarafından düzenli olarak açılıp kapanan bir devre üzerinden beslenmemelidir.

1.2 AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması



T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Yönetimi Hakkında Yönetmelik'e uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

1.3 Ambalaj bilgileri



Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

1.4 Kimyasal Mevzuat Bilgisi

Bu ürün 32055 sayılı ve 26 Aralık 2022 tarihli Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin Yönetmelik'e uygundur.

1.5 Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

Kullanım sırasında kılavuzda tavsiye edilen sürelerle uyun. Kullanımdan sonra cihazın fişini prizden çıkarın.

2.1 İlk kullanım

1. Tüm ambalaj ve etiket malzemelerini çıkarın ve yürürlükteki yerel düzenlemelere uygun olarak atın.
2. Cihazı ilk kez kullanmadan önce cihazı temizleyin (bkz. "Temizlik ve bakım" bölümü).

2.2 Kullanım amacı

- Bu cihaz, sadece evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanılmamalıdır.
- Cihazı, kullanım amacının dışında hiçbir amaç için kullanmayın.

2.3 Aparatlar

Balon çırpıcı (18)

Krema, kremşanti ve yumurta gibi hafif malzemelerin hazırlanması için kullanılır.

Hamur yoğurucu (16)

Ekmek hamuru gibi yoğun malzemelerin bulunduğu hamurların yoğrulması ve ek malzemelerin hamurun içine karıştırılması için kullanılır (kuru üzüm, meyve parçacıkları veya çikolata parçacıkları gibi).

Karıştırıcı (17)

Kek hamuru kıvamındaki malzemelerin karıştırılması için kullanılır.

Koruyucu kapak (14)

Güvenliğiniz için karıştırma işlemlerinizde mutlaka kullanın.

Çiğ köfte yoğurucu (12)

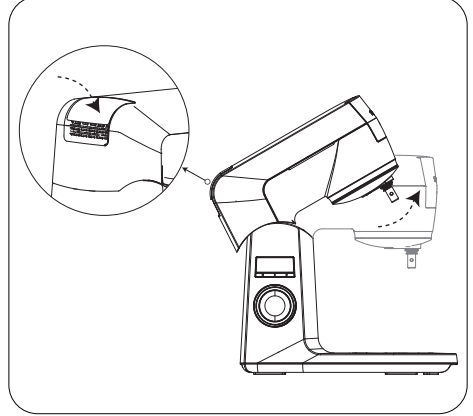
Ev tipi çiğ köfte hazırlamak için kullanılır.

2.4 Kurulum ve çalıştırma

Cihazı dik konumda dengeli, düz ve kuru bir yüzeyin üzerine yerleştirin.

2.4.1 Üst gövdenin kaldırılması

Gövde açma düğmesini (6) basılı tutarak gövdeyi yukarı doğru kaldırın.



- Tık sesi duyulduğunda üst gövde havada kilitlenmiş olacaktır.



UYARI: Tık sesini duymadan işleme devam etmeyin. Üst gövde düşüp yaralanmalara neden olabilir.




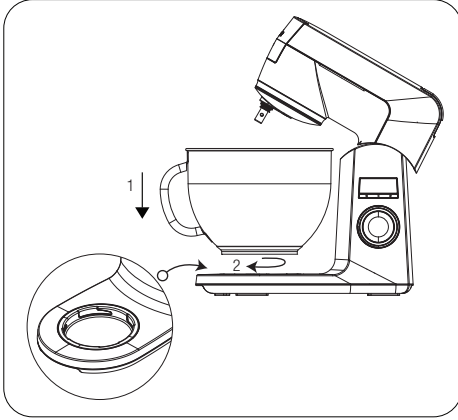
UYARI: Tüm kurulum işlemlerinde cihazın fişinin takılı olmadığına ve hız ayar düğmesinin (9) kapalı "0" konumunda olduğundan emin olun.

2.4.2 Haznenin takılması



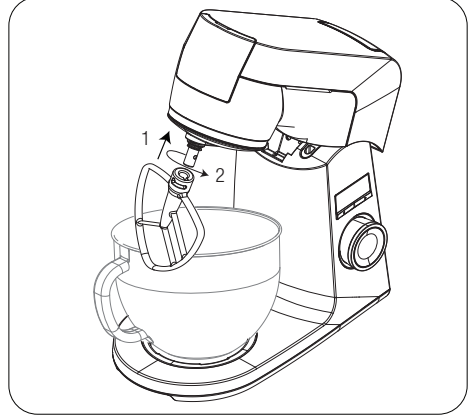
Hazneyi (3) takarken üst gövdenin yukarıda olduğuna emin olun.

1. Hazne (3) tutamağından (2) tutarak yuvasına (1) yerleştirin.
2. Haznenin (3) tırnakları tam yerine oturduğunda  sembolüne doğru çevirerek yuvasına (1) sabitleyin.
3. Haznenin (3) içerisine işlemde geçireceğiniz malzemeleri koyun.



2.4.3 Aparatların takılması

1. Kullanacağınız aparatın üzerinde bulunan çentiği, aparat takma yerinde (4) bulunan tırnağa denk gelecek şekilde yerleştirin.
2. Aparatı saatin ters yönüne doğru çevirerek takma yerine (4) sabitleyin.



UYARI: Aparatın tam olarak yerine oturduğundan emin olun.

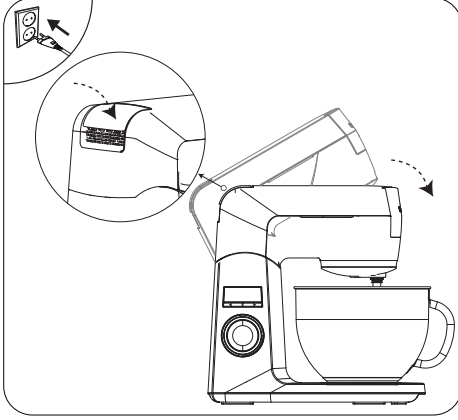
2 Kullanım

2.4.4 Üst gövdenin kapatılması

1. Üst gövde açma düğmesine (6) basın ve yukarıdan hafifçe aşağı doğru bastırarak yatay konuma geri getirin.

- Tık sesini duyduğunuzda üst gövde yerine sabitlenmiş olacaktır.

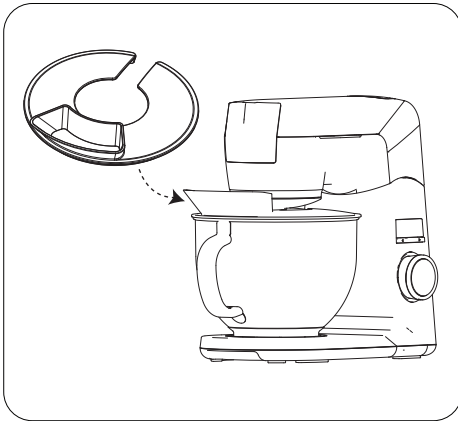
2. Cihazın fişini prize takın.



2.4.5 Çalıştırma

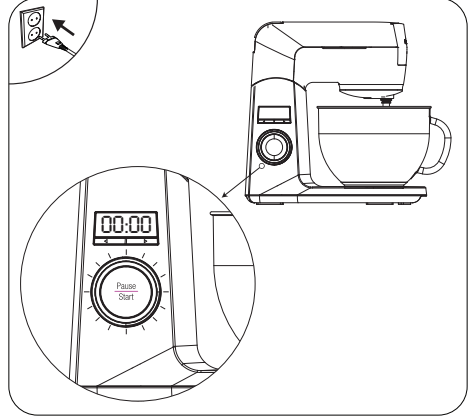


Cihazı çalıştırmadan önce koruyucu kapağı (14) haznenin (3) üzerine yerleştirin. Besleme ağzından (13) üst gövdeyi kaldırmadan malzeme ilave edebilirsiniz.



1. Cihazın fişini prize takın.

- Hız ayar düğmesinin (9) ışıkları yanıp sönecek.
- LED ekranında 00:00 sayıları görünecek.



Cihaz 3 dakikadan uzun süre çalıştırılmazsa otomatik güç tasarrufuna geçer. Led ekranı (7) söner. Cihazı tekrar çalıştırmak için karıştırma işlemine başlayabilir veya zaman ayar düğmelerinden (8) birine basabilirsiniz.

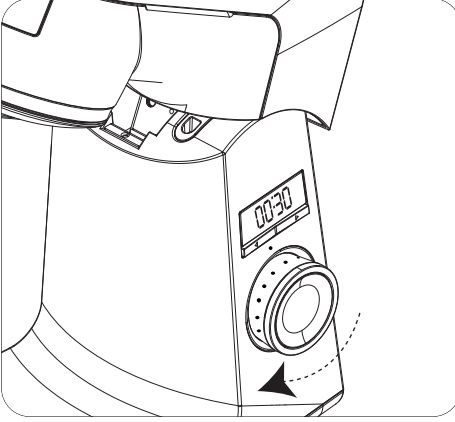


Uyarı: Karıştırma esnasında kullanacağınız malzemelerin etrafa sıçramasını engellemek amacıyla cihazınızda yavaş başlatma teknolojisi kullanılmıştır.

2. İşleme başlamak için hız ayar düğmesini (9) "1" konumunda çalıştırmaya başlayın ve hızı adım adım artırın.

- Hız ayar düğmesinin (9) ışığı sabit yanar.

2 Kullanım

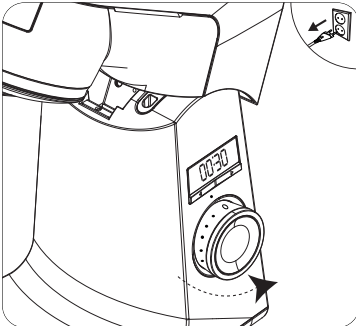


Uyarı: Cihaz çalışma esnasında elektrik kesintisi veya fişinin çekilmesi nedeniyle durduğunda hız ayar düğmesini (9) "0" konumuna getirin. Elektrik geldiğinde veya fişini prize taktıktan sonra tekrar 1. adımı uygulayarak başlayın. Çalışma esnasında duran cihaz "0" konumuna alınmadan yeniden çalışmayacaktır.



Çalışma esnasında led ekranda (7) işlem süresi saniye olarak görünür.

- İşlem tamamlandığında hız ayar düğmesini (9) tekrar kapalı "0" konumuna getirin.
- Aparatın çalışması tamamen durduğunda, cihazın fişini çekin ve üst gövdeyi kaldırın (bkz. 3.5.1).



2.4.6 Pause (beklet) modu

İşlem yaptığınız herhangi bir esnada Beklet/Başlat (Pause/Start) (10) düğmesine basarak çalışmayı duraksatıp tekrar başlatabilirsiniz.

Beklet/Başlat (Pause/Start) (10) düğmesini kullandığınızda cihaz çalışmayı durdurur. Led ekrandaki (7) süre sayımı da durur.

Hız ayar düğmesini (9) tekrar çalıştırdığınızda zaman sayımı kaldığı yerden devam eder.



Hız ayar düğmesini (9) "0" konumuna getirdiğinizde sayacın led ekranı (7) otomatik 00:00'ı gösterir.



Sayacın maksimum sayma süresi 09:59 saniyedir. Bu sayımı aşınca otomatik olarak sıfırlanır. Tekrar çalıştırabilmek için hız ayar düğmesini (9) "0" konumuna getirip tekrardan çalıştırmamız gerekir.

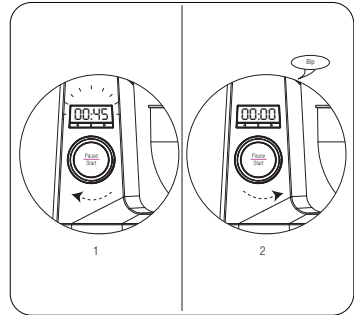
2.4.7 Sayaç

Özellikle çırpma/ karıştırma/ yoğurma süresi olan özel tariflerinizde sayaç fonksiyonu nu kullanabilirsiniz.

- Led ekranının (7) altında bulunan zaman ayar düğmeleri (8) ile yapılmasını istediğiniz işemin süresini ayarlayın ve cihazı çalıştırın (bkz. 3.5.5).

- Ayarlanan süre sona erdiğinde led ekran (7) ışığı söner ve bir uyarı tonu duyulur. Cihaz otomatik olarak kapanır.

- Tekrar işleme başlamak için hız ayar düğmesini (9) "0" konumuna getirerek sayacı sıfırlamanız gerekir.



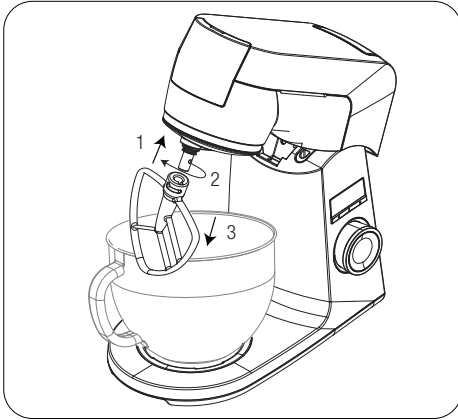
2 Kullanım




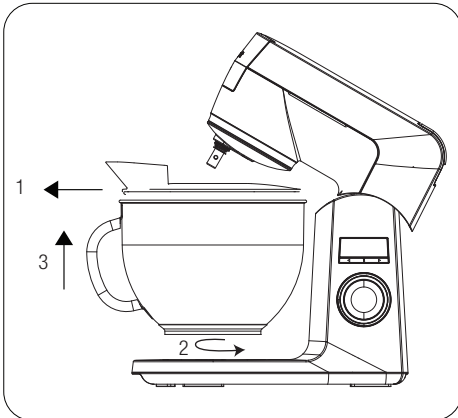
- Dakika veya saniyeleri daha hızlı geçebilmek için zaman ayar düğmelerini (8) basılı tutun.
- Ayarlanabilir maksimum süre 09:59 dakikadır.
- Hız ayar düğmesini (9) "0" konumuna getirerek sayacı 00:00 a getirebilirsiniz.

2.4.8 Haznenin çıkartılması

1. Üst gövdeyi kaldırın (bkz.3.5.1).



2. Koruyucu kapağı (14) karıştırma kabının (3) üzerinden alın.
3. Karıştırma kabını (3), tutamağından (2)  sembolüne doğru çevirerek çıkartın.



2.4.9 Kablonun saklanması

1. Cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
2. Çek bırak teknolojisi sayesinde elektrik kablosunu çekip bıraktığınızda, kablo otomatik olarak cihaz içindeki saklama yerinde toplanacaktır.

2.4.10 Aparatın çıkartılması

Aparatı çıkarmak için hafif yukarı doğru bastırarak saat yönünde çevirip çıkartın.

GENEL:

- Ürünün iç haznesi 4,6 L olup, hamur yoğurma kapasitesi 2,1 kg'dır
- İdeal kıvam için haznenize alabildiğinden fazla malzeme koymayın.
- Temizlik için sirke ile silmek önerilmektedir.
- Bal, pekmez vb ürünleri ölçerken ıslak kaşık kullanın.
- Katı yağ ve şekerin daha iyi sonuç vermesi için, yağın oda sıcaklığında olmasına dikkat edin. Hamur ürünlerinde katı yağ kullanırken, yağın soğuk olması ürünün daha çıtır olmasını sağlayacaktır.
- Malzemelerin hazırlığı esnasında, tüm ürünlerin son kullanma tarihlerine bakmayı unutmayın.
- Her işlemde sıçramayı önlemek için koruyucu kapak kullanınız.

YOĞUN UNLU MAMÜLLER:

- Ekmek yaparken en yoğun hamurlarda bile kolaylık sağlayan geniş hazneli cihazınız, tam ve eşit karıştırma sağlar.
- Ürünlerinizi karıştırırken en iyi performans için karıştırıcı ve yoğurucu aparatını kullanın. Bu aksesuarlar ekmeğe hamuru gibi yoğun malzemelerin yoğrulmasında vazgeçilmez yardımcınız olacaktır.
- Ekmek çeşitlerini mayalandırırken haznede mayalandırabilirsiniz. Üzerini streçleyerek mayalandırma işlemi başlatabilirsiniz. Bu sayede aynı haznede yoğurma, karıştırma, mayalandırma yapmanız ve cihazdan yüksek performans sağlamanız mümkün.
- Ekmek yaparken kullandığınız un miktarının %60'ı kadar su, %2'si kadar tuz eklenmeli ve çalıştırılmalıdır.
- Protein oranı %10 dan az onlar tercih edin.
- Unun kalitesine göre çok yapışkan olan unlarda kıvam elde etmek için un ilavesi yapabilirsiniz. Aynı şekilde unun çok katı olması durumunda oda sıcaklığında su ekleyerek kıvama getirebilirsiniz.
- Tüm mayalı ürünleri en az iki kere mayala yapmanız lezzet farkı katacaktır.
- Bu tarz hamurlarda hızlı karıştırma önerilmektedir.
- Maksimum 3. Devirde kullanılmalı ve uzun süreli karıştırma işlemi gerektirmektedir.

KEK, BROWNİE, TATLI VE TUZLU MUFFINLER:




- Krema, kremşanti ve yumurta gibi hafif malzemelerin hazırlanması için balon çırpıcı en doğru seçim olacaktır. 12 ayrı hız kademesi ve zaman ayarı sayesinde ürününüzün kabarma oranını ve süresini kendiniz belirleyebilirsiniz.
- Cihazın 6. ve 7. devirlerini kullanarak ideal köpürme ve kabarma sağlamanız mümkün. Ancak kuru malzemeleri ekledikten sonra 2. veya 3. deviri kullanmanız önerilir.
- Kek yaparken katı malzemeleri (kuru meyveler, damla çikolata gibi) en son ve en düşük devirde ekleyiniz. Un ile kaplayıp hazneye ilave ederseniz dibe çökme ve yapışma sorunu ile karşılaşmayacaksınız.

ÇİĞ KÖFTE:

- Köfte, sucuk, içli köfte hamuru, çiğ köfte, mercimek köftesi gibi ürünleri çiğ köfte başlığıyla rahatlıkla istediğiniz kıvama getirebilirsiniz.
- Çiğ köfte, yapım aşaması uzun süren bir gıda olduğundan içerisine 500 gramdan fazla bulgur koymamanızı öneririz.
- Çiğ köfte malzemelerini 4. ve 5. devirde karıştırın.
- Bulgur dışında ekleyeceğimiz ürünleri azar azar ve sırayla koymaya dikkat edin. Böylelikle istediğiniz sonuca daha iyi ulaşacaksınız.
- Çiğ köfteyi, aparat ucu sayesinde kendi mutfağınızda yapabilirsiniz. Ancak cihazın 10 dakikada bir kendini durdurduğunu unutmayınız.

SİLİKON SPATULA:

- Silikon spatula sayesinde malzemenizi israf etmeden rahatça hazneden sıyırmanızı sağlar.
- Yoğurma ve karıştırma işleminiz bittikten sonra silikon spatula yardımı ile boşaltma işlemi yapın.

Aksesuar	İşlem	Tarif
 <p>Hamur Yoğurucu</p>	EkmeK Hamuru	<ul style="list-style-type: none"> • 1000g un (maksimum un miktarı) • 11g tuz • 10g kabartma tozu • 5g şeker • 550ml su (sıcaklık yaklaşık 43°C) • 18g yenilebilir yağ <p>İlk olarak, en düşük hızda 30 saniye karıştırın, ardından ikinci hızda 4 dakika 30 saniye (toplamda 5 dakika işlem süresi) karıştırmaya devam edin.</p>
 <p>Karıştırıcı</p>	Tek Ařamalı Kek	<ul style="list-style-type: none"> • 200g un • 200g toz şeker • 200g tereyağı (2x2x2 cm küpler halinde doğranmış) • 4 yumurta <p>Malzemeleri karıştırma kabına řu sırayla ekleyin: un, toz şeker, tereyağı (kullanırken doğrudan buzdolabından çıkarın), yumurtalar; önce 15-30 saniye boyunca malzemeler karışana kadar hız 2'de karıştırın, ardından hız 5'e artırın ve 45 saniye ile 1 dakika arasında çırpmaya devam edin.</p> <p>(Not: Tarifin Toplam Malzeme Miktarı < 1.6 kg)</p>
 <p>Balon Çırpıcı</p>	4-12 yumurta beyazı	<p>Haznenin temiz ve kuru olmasına dikkat edin. Hazne içinde su, yağ veya başka hiçbir madde bulunmamalıdır.</p> <p>Yumurta beyazları kabarık ve yapışkan bir kıvama gelene kadar 3 dakika boyunca en yüksek hızda sürekli çalıştırın. Yumurtaların çırpıldığını net bir şekilde görmek için, kabı ters çevirdiğinizde yumurta beyazları düşmemelidir ve kabın dibinde hiç şeker veya yumurta beyazı olmamalıdır.</p>

4 Temizlik ve bakım

4.1 Temizlik

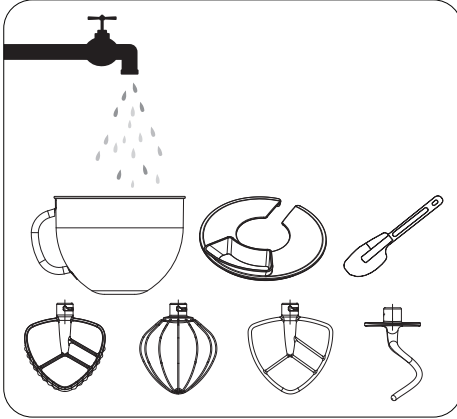


Uyarı: Cihazı temizlemek için kesinlikle benzin, solventler ya da aşındırıcı temizleyiciler, metal nesnelere veya sert fırçalar kullanmayın.

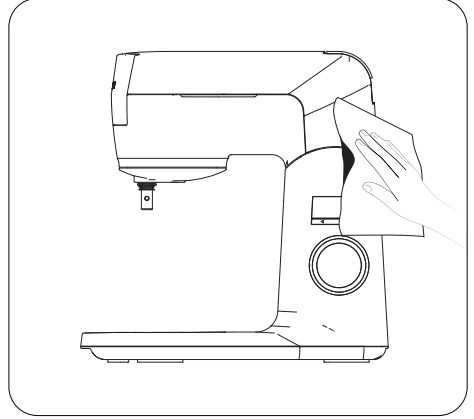
1. Cihazı kapatın ve fişini prizden çıkartın.
 2. Cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
 3. Kaldırmadan önce aparatları yıkayıp kurulaştırın.
- Aparatları, koruyucu kapağı (14) ve karıştırma kabını (3) az miktarda bulaşık deterjanı ve sünger ile temizleyin.
 - Hazne ve çırpma telini bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.



Uyarı: Diğer aparatları bulaşık makinesinde yıkamayın.



- Cihazın dış yüzeyini temizlemek için nemli bir bez ve az miktarda bulaşık deterjanı kullanın.



Uyarı: Gövdesini veya elektrik kablosunu suya ya da diğer sıvıların içine koymayın ve asla akan suyun altına tutmayın.



Temizlik sonrasında cihazı kullanmadan önce yumuşak bir havlu ile tüm parçalarını kurulaştırın.



Kullanımın hemen ardından temizlik yapılması tavsiye edilir.

4.2 Saklama

- Cihazı uzun süre kullanmayı düşünmüyorsanız, lütfen dikkatli bir şekilde saklayın.
- Cihazın fişinin çıkarıldığından ve tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Elektrik kablosunu cihazın etrafına sarmayın.
- Serin ve kuru bir yerde saklayın.
- Cihazı ve elektrik kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.

4.3 Taşıma ve nakliye

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazı orijinal ambalajı ile birlikte taşıyın. Cihazın ambalajı, cihazı fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.
- Cihazın veya ambalajının üzerine ağır cisimler koymayın. Cihaz zarar görebilir.
- Cihazın düşürülmesi durumunda cihaz çalışmayabilir veya kalıcı hasar oluşabilir.

AB Yönetmeliđi 2023/826 uyarınca Düşük Güç Modlarının çalıştırılmasına ilişkin teknik bilgiler

Mod	Güç Tüketimi (Watt)	Süre(Dakika)*
Kapalı	0,5 W	3
Bekleme Modu	-	-
Bilgi veya durum görüntülemeli Bekleme Modu	-	-
Ağa Bağlı Bekleme Modu	-	-

*:Cihazın otomatik olarak bekleme moduna, kapalı moda veya şebeke bekleme moduna geçmesi için geçen süre dakika cinsinden olup en yakın dakikaya yuvarlanır.

Müşteri Hizmetleri

Müşteri Memnuniyeti Politikası

- Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.

Kanallarımız:

* **Çağrı Merkezimiz: 0850 210 0 888**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın*)

* **Diğer Numaramız: 0216 585 8 888**

- Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

- Çağrı Merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.

- Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

* **Whatsapp Numaramız: 0544 444 0 888**

* **Faks Numaramız: 0216-423-2353**

* **Web Adresimiz:**

- www.arcelik.com.tr

* **e-posta Adresimiz:**

- musteri.hizmetleri@arcelik.com.tr

* **Sosyal Medya Hesaplarımız:**

- <https://www.instagram.com/arcelik/>

- <https://twitter.com/arcelik>

- <https://www.facebook.com/arcelik/>

- <https://www.youtube.com/user/tvarcelik>

* **Posta Adresimiz:**

- Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,
34445, Sütüce / İSTANBUL

* **Bayilerimiz,**

- <https://www.arcelik.com.tr/arcelik-bayileri>

* **Yetkili Servislerimiz,**

- <https://www.arcelik.com.tr/yetkili-servisler>

- Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi"nde (www.servis.gov.tr) yer almaktadır.
- Yedek parça malzemeleri yetkili servislerimizden temin edilebilir.

- Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Arçelik'e ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımı yapılmaksızın kendilerine 24 saat içinde veririz.
- Müşteri Hizmetleri sürecimiz:
Müşterilerimizin istek ve önerilerini;
* **İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplarız.**
* **Yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alır ve değerlendiririz.**
* **Bu geri bildirimleri süreçlerimizin daha mükemmel hale getirilmesinde kullanırız.**
- Arçelik olarak, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul eder, müşteri odaklı bir yaklaşım benimseriz.
- Bütün süreçlerimizi yönetim sistemi ile entegre ederek birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmesini sağlarız.
Yönetim hedeflerini de bu sistem üzerinden besleriz.

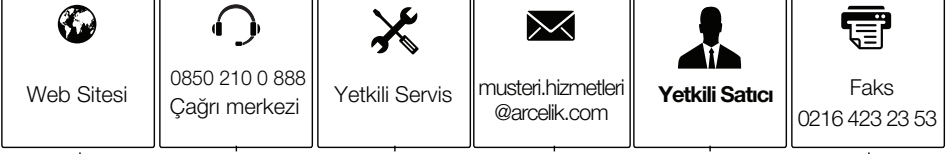
Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

- Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
- Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
- Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
- Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.
- İşiniz bittiğinde Yetkili servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. alacağınız "Hizmet Fişi" , ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
- Ürünün kullanım ömrü: 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Hizmet talebinin değerlendirilmesi

1

Müşteri Başvurusu



2

Başvuru kaydı

Başvuru Konusu
Müşteri Adı, Soyadı
Müşteri Telefonu
Müşteri Adresi

3

Hizmet talebinin alınması

- Hizmet talebi analizi
- Hizmet hakkında müşterinin bilgilendirilmesi (Keşif,nakliye,montaj,bilgi,onarım,değişim vb.)
- Hizmet hakkında gerekli işlemin gerçekleştirilmesi

4

Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun
değil

5

Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması

Bu kılavuzu okumadan ürününüzü çalıştırmayınız.

Ürününüz ile ilgili garanti şartları, kullanımı ve sorun giderme yöntemleri kılavuzda yer almaktadır.

Uygun Kullanım ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar;

Aşağıda belirtilen sorunların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Bu durumlar için garanti şartları uygulanmaz;

- 1) Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,
 - 2) Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,
 - 3) Malın kullanıldığı yerin elektrik (priz, gerilim, topraklama vb.), su (su basıncı, musluk vb.), doğalgaz, telefon, internet vb. şebekesi ve/veya altyapısı (gider, zemin, ortam vb.) kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
 - 4) Doğa olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
 - 5) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar,
 - 6) Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar,
 - 7) Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi
- Durumlarında mala verilmiş garanti sona erecektir.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Ürününüz Arçelik A.Ş. adına GD Midea Environment Appliances MFG CO., LTD. No: 28 Dong fu Road., Hesui East Industrial Area, Dong Fend Town, 528425 Zhongshan,Guandong Tel: +8676022598164 tarafından üretilmiştir.

Menşei : P.R.C.

GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
a- Sözleşmeden dönme, c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
b- Satış bedelinden indirim 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 da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müstesilsen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici yada ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ile ithalatçı müstesilsen sorumludur.
- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülüğünden kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımlarından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasına 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 verilmemesi durumunda, tüketici Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmasının;

Unvanı: Arçelik A.Ş.
Adresi: Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,
34445, Söğütözü / İSTANBUL
Telefonu: (0-216) 585 8 888
Faks: (0-216) 423 23 53
web adresi: www.arçelik.com.tr


Malın

Markası: Arçelik
Cinsi: Mutfak Makinesi
Modeli: MM 9042 DS
Bandrol ve Seri No:
Garanti Süresi: 2 YIL
Azami Tamir Süresi: 20 İş günü

GENEL MÜDÜR

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.

**Satıcı Firmasının:**

Unvanı:
Adresi:
Telefonu:
Faks:
e-posta:

Fatura Tarih ve Sayısı:
Teslim Tarihi ve Yeri:
Yetkilinin İmzası:
Firmanın Kaşesi:

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.