

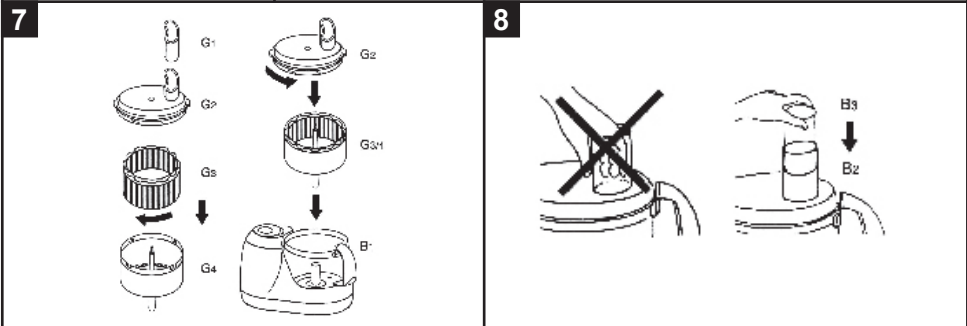
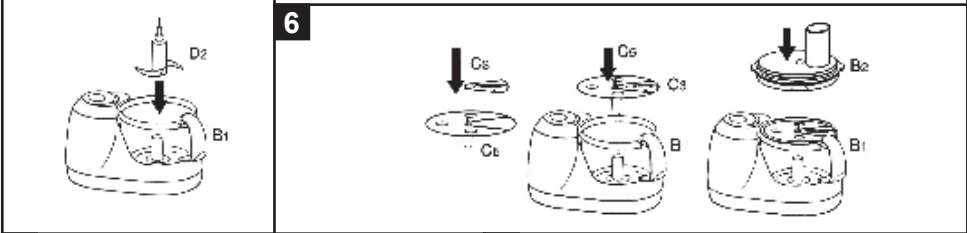
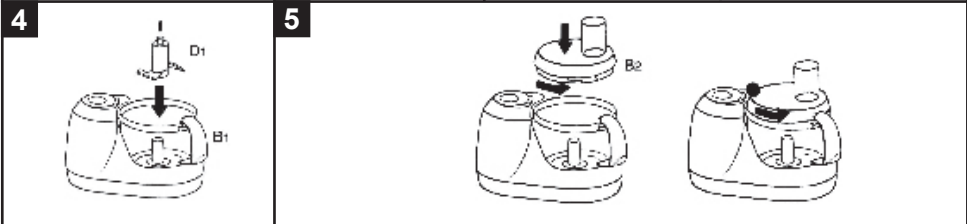
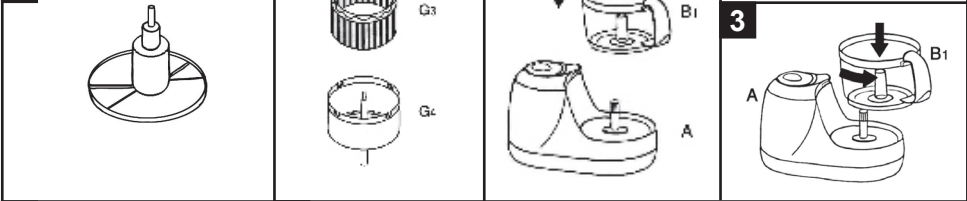
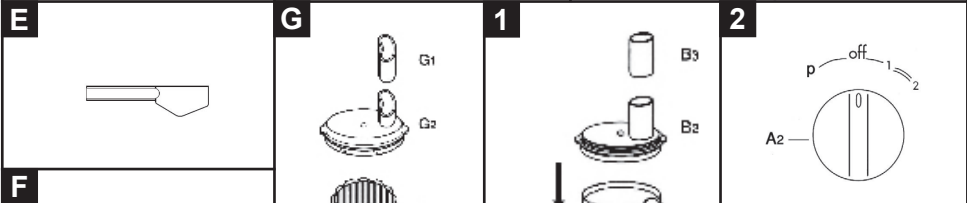
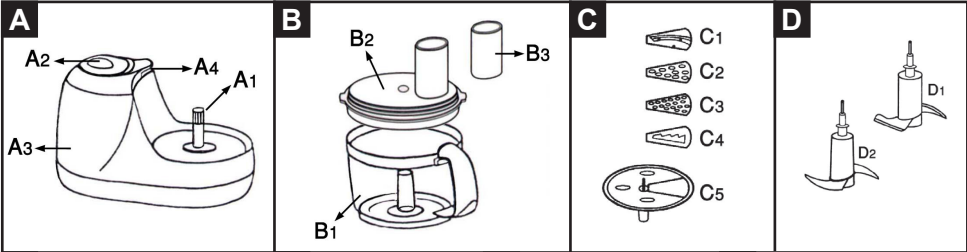
# arnica™

**Prokit 444 Mini**  
**Prokit 444 Mini Plus**



**Kullanma Kılavuzu**  
**Instruction Manual**  
**Bedienungsanleitung**

**Tüketici Danışma Hattı 0850 333 27 62**



# MUTFAK ROBOTU KULLANMA KILAVUZU

Robotumuzu kullandıkça ne kadar doğru seçim yaptığınızı anlayacaksınız. Hedefimiz size ödediğinizden daha fazlasını verebilmektir. Ürünümüzü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Robotunuzu; bu kullanma kılavuzunu okuyup, kılavuzda belirtilen şekilde kullanırsanız her şeyin ne kadar kolay olduğunu göreceksiniz. Böylece robotunuzdan en yüksek performansı elde edebilirsiniz.

## İÇİNDEKİLER

- I. Emniyet kuralları
- II. Cihazın tanıtımı
- III. Teknik özellikler
- IV. Kullanım
- V. Temizlik ve bakım

### I. EMNİYET KURALLARI

- Emniyet kurallarını mutlaka okuyunuz.
- Cihazınızı kullanmadan önce cihazın güç ve voltajının şebekenize uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- **Cihazların güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim ve yönetim sağlanmadıkça, bu cihazın, fiziksel, duyu ve zihinsel yetenekleri özürülü olan (çocuklar dahil) veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılması amaçlanmamıştır.**
- **Cihazla oynamalarını güvenceye almak için çocuklar, gözetim altında bulundurulmalıdır.**
- Çocukların cihazla oynamasına müsaade edilmemelidir.
- Kullanım talimatları, aksesuarların kullanım sürelerini ve talimatlarını içermektedir. Bu talimatlar yanlış kullanımları önlemek içindir.
- Cihazınızın bıçakları keskindir. Bıçakları tutarken, hazneyi boşaltırken veya cihazınızı temizlerken dikkatli olunuz.
- Cihazınıza sıcak bir sıvı koyarken dikkatli olunuz, ani buharlaşmadan dolayı dışarı püskürebilir.
- Cihazınızı taşıırken, aksesuarlarını değiştirirken veya temizlerken; **MUTLAKA** kapatınız ve fişiniz prizden çıkarınız.
- Besleme kordonu hasarlanırsa, bu kordon, tehlikeli bir duruma engel olmak için, imalatçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.
- Bıçaklar çok keskin olduğu için dikkatli tutunuz.

- Narenciye sıkacağına süzgeci zarar gördüğünde, bu parçayı kullanmayınız.
- Blenderi içi boş çalıştırmayınız. Kuru, kalın veya yoğun karışımları 60 saniyeden fazla ve diğer karışımları 3 dakikadan fazla ara vermeden çalıştırmayınız.
- Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda, parça takarken ya da çıkarırken veya bakım ve temizlik yapmadan önce fişi prizden çıkarınız.
- Hareketli parçalara dokunmayınız. Yaralanma ve robotunuzun hasar görme riskini azaltmak için, robotunuz çalışırken ellerinizi, elbisenizi, saçlarınızı sıyrıncıyı ve diğer aksesuarları bıçak ve çirpiciardan uzak tutunuz.
- Robotunuzu hasarlı kablo ve aksesuarlarla, yere düşürdükten sonra ya da herhangi bir aksaklık olduğunda çalıştırmayınız. Bu durumda gerekli işlemlerin yapılması için en yakın yetkili servise başvururuz. Fişli kablo mutlaka yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.
- Üretici firma tarafından üretilmeyen ya da önerilmeyen herhangi bir parçayı yangın, elektrik çarpması ya da yaralanmaya neden olabilecekleri için robotunuzda kullanmayınız.
- Robotunuzu evinizin dışında kullanmayınız.
- Elektrik kablosunu masanın ya da tezgahın kenarına asmayınız.
- Temizlik yaparken aksesuarları robotunuzdan çıkarınız.
- Daima cihazınızı çalıştırmadan önce hazne kapağının ya da katı meyva sıkacağı kapağının emniyetli bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz. Cihazınızı çalıştırmadan önce blender haznesinin ya da blender yuva kapağının yerine oturup kilitlendiğinden emin olunuz. (Resim 1)
- Cihazınızı aşırı yüklemeyiniz ya da maksimum kapasitesini aşmayınız.

### II. TANIMLAR

#### A GÖVDE

- A1 - Güç Aktarma Mili
- A2 - Açma / Kapama Düğmesi
- 1 - Düşük Hız
- 2 - Yüksek Hız
- Off
- P - Darbeli Çalıştırma
- A3 - Gövde - Motor Yuvası
- A4 - Emniyet Kilidi

#### B HAZNE GRUBU

- B1 - Hazne
- B2 - Hazne Kapağı.
- B3 - Hazne Kapak İtici
- B4 - Besleme Ağzı

## C RENDELEME, DİLİMLEME BIÇAKLARI

- C1 - Dilimleme Biçağı  
C2 - Kalın Rende  
C3 - İnce Rende (Prokit 444 Mini Plus Modelinde vardır)  
C4 - Patates Dilimleme Biçağı (Prokit 444 Mini Plus Modelinde vardır)  
C5 - Disk Tutucu

## D BIÇAKLAR VE KARIŞTICILAR

- D1 - Doğrama Biçağı – Metal  
D2 - Hamur Karıştırıcı – Plastik

## E SIYIRICI

## F KREMA APARATI (Prokit 444 Mini Plus Modelinde vardır)

## G KATI MEYVE SIKACAĞI (Prokit 444 Mini Plus Modelinde vardır)

- G1 - İtici  
G2 - Kapak  
G3 - Süzgeç  
G4 - Posa kabı

## III. TEKNİK ÖZELLİKLER

Prokit 444 Mini Prokit 444 Mini Plus  
Voltaj  
230V ~, 50 Hz. 230V ~, 50 Hz.

Güç  
600 watt 600 watt

Hazne Kapasitesi  
300 - 1000 g / 1 lt. 300 - 1000 g / 1 lt.

Meyve Suyu Kapasitesi  
0.5 lt.

Ses Gürültü Seviyesi  
70 dB (A) EN ISO 7779 70 dB (A) EN ISO 7779

Açma/Kapama düğmesiyle, robotunuzun devir hızını ayarlayabilirsiniz. Gerekli durumlarda darbeli çalıştırma (Pulse) düğmesiyle robotunuzun hızını kontrol edebilirsiniz. (Resim 2). Tablolarda verilen 1 -- > 2 işareti, robotun önce kısa bir süre 1 konumunda çalıştırılacağını daha sonra 2 konumuna geçirileceğini belirtmektedir.

## MODELİNE GÖRE AKSESUARLAR

| Aksesuarlar      | Mini | Mini Plus |
|------------------|------|-----------|
| Dilimleme Biçağı | +    | +         |
| Kalın Rende      | +    | +         |

|                     |   |   |
|---------------------|---|---|
| İnce Rende          | - | + |
| Patates Dilimleme   | - | + |
| Doğrama Biçağı      | + | + |
| Hamur Karıştırıcı   | + | + |
| Sıyırıcı (Spatula)  | + | + |
| Katı Meyve Sıkacağı | - | + |
| Krema Aparatı       | - | + |

## IV. KULLANIM

### KARIŞTIRMA / YOGURMA (Bkz. Resim 4)

- 700 gr. a kadar çorba ve hamur Doğrama Biçağı ya da Hamur Karıştırıcı kullanarak karıştırılabilir ya da yoğrulabilir.
- Hazneyi gövde üzerindeki Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz ve saat yönünün ters yönünde çevirerek kilitlemesini sağlayınız. (Resim 3)
- Doğrama Biçağını ya da Hamur Karıştırıcıyı haznenin ortasında bulunan Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz. Haznenin içerisine malzemenizi boşaltınız. (Resim 4)
- Hazne Kapağını takınız. Kapağı, kapağın kilitleme çıkıntılarının robotun gövdesindeki ve hazne sapındaki kilitleme yuvalarına geçinceye kadar saat yönünün ters yönünde çeviriniz. (Resim 5)
- Hamur yoğururken hazneye başlangıçta suyu koymayınız, hamur karıştırırken kapak üzerinden yavaş yavaş dökünüz. Eğer sıvı sıçratiyorsa, dökmeyi durdurunuz ancak cihazınızı durdurmayınız. Hazne içindeki karışımın iyice karışmasını bekledikten sonra geri kalan suyu yavaş yavaş dökünüz.
- Bu işlemde hazırlayabileceğiniz yiyecek çeşitleri Tablo 1'de sunulmuştur.

### Doğrama Biçağı (D1)

### Tablo 1

| Hazırlanan Yiyecek | Miktarı | Düğme Konumu | Süre   |
|--------------------|---------|--------------|--------|
| Çorba              | 700 ml. | 1 --> 2      | 20 sn. |

### Hamur Karıştırıcı (D2)

|                           |         |   |        |
|---------------------------|---------|---|--------|
| Krep Hamuru               | 600 gr. | 2 | 20 sn. |
| Kek / Ekmek Hamuru        | 600 gr. | 2 | 1 dk.  |
| (375 gr. un + 225 gr. su) |         |   |        |
| Pasta / Poğça Hamuru      | 600 gr. | 2 | 1 dk.  |

### PARÇALAMA (Bkz. Resim 4)

- Parçalama işlemi haznenin içerisine yerleştirilen Doğrama Biçağı ile yapılır.
- Hazneyi gövde üzerindeki Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz ve saat yönünün ters yönünde çevirerek kilitlemesini sağlayınız. (Resim 3)
- Doğrama Biçağını haznenin ortasında bulunan Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz. Haznenin içerisine malzemenizi boşaltınız.

Malzemelerinizi hazneye koymadan önce büyük olanlarını küçük parçalara ayırınız. Eger et doğrayacaksanız yalnızca kemiksiz et kullanınız. (Resim 4)

- Hazne Kapağını takınız. Kapağı, kapağın kilitleme çıkıntılarının robotun gövdesindeki ve hazne sapındaki kilitleme yuvalarına geçinceye kadar saat yönünün ters yönünde çeviriniz. (Resim 5)
- Bu işlemde hazırlayabileceğiniz yiyecek çeşitleri Tablo 2’de sunulmuştur.

### **Dilimleme Bıçağı (C1)**

**Tablo 2**

| Hazırlanan Yiyecek | Miktarı  | Düğme    | Konumu | Süre |
|--------------------|----------|----------|--------|------|
| Sebze              | 600 gr.  | 2        | 10 sn. |      |
| Havuç              | 600 gr.  | 2        | 30 sn. |      |
| Domates            | 600 gr.  | 2        | 20 sn. |      |
| Sogan, sarımsak    | 500 gr.  | PULSE    | 5 sn.  |      |
| Maydanoz           | 100 gr.  | PULSE    | 5 sn.  |      |
| Fındık, ceviz      | 500 gr.  | 2        | 5 sn.  |      |
| Peynir             | 300 gr.  | PULSE, 2 | 10 sn. |      |
| Salam, sosis       | 500 gr.  | PULSE, 2 | 10 sn. |      |
| Et, balık, tavuk   | 500 gr.  | PULSE, 2 | 20 sn. |      |
| Dondurulmuş meyve  | 1000 gr. | 2        | 20 sn. |      |

### **CIRPMA VE KREMA YAPMA (Prokit 444 Mini Plus Modelinde vardır)**

- Çırpma ve Krema Yapma işlemi haznenin içerisine yerleştirilen Krema Aparatı ile yapılır.
- Hazneyi gövde üzerindeki Güç Aktarma Mili’ nin üzerine yerleştiriniz ve saat yönünün ters yönünde çevirerek kilitletmesini sağlayınız. (Resim 3)
- Krema Aparatını haznenin ortasındaki bulunan Güç Aktarma Mili’ nin üzerine yerleştiriniz. Haznenin içerisine malzemenizi boşaltınız.
- Hazne Kapağını takınız. Kapağı, kapağın kilitleme çıkıntılarının robotun gövdesindeki ve hazne sapındaki kilitleme yuvalarına geçinceye kadar saat yönünün ters yönünde çeviriniz. (Resim 5)
- Bu işlemde hazırlayabileceğiniz yiyecek çeşitleri Tablo 3’de sunulmuştur.

### **KREMA APARATI (Prokit 444 Mini Plus Modelinde vardır)**

**Tablo 3**

| Hazırlanan Yiyecek | Miktarı | Düğme   | Konumu | Süre |
|--------------------|---------|---------|--------|------|
| Mayonez            | 600 ml. | 1       | 15 sn. |      |
| Sos                | 600 ml. | 1       | 20 sn. |      |
| Yumurta            | 10 ad.  | 1 --> 2 | 5 sn.  |      |
| Dondurma           | 500 gr. | 1 --> 2 | 20 sn. |      |
| Krem şanti         | 500 gr. | 1 --> 2 | 20 sn. |      |

Limonata, ayran 700 ml. 2 10 sn.  
Kek hamuru 500 gr. 1 --> 2 1 dk.

### **RENDELEME / DİLİMLEME / PARMAK PATATES DOĞRAMA (Bkz. Resim 6)**

- Rendeleme/Dilimleme/Parmak Patates Doğrama işlemleri haznenin içerisine yerleştirilen rende ve dilimleme bıçakları ile yapılır.
- Hazneyi gövde üzerindeki Güç Aktarma Mili’ nin üzerine yerleştiriniz ve saat yönünün ters yönünde çevirerek kilitletmesini sağlayınız. (Resim 3)
- Önce seçtiğiniz rende ya da dilimleme bıçağını Taşıyıcı Diske (C5) “PUSH” yazılı yerden basarak yerleştiriniz. Bu amaçla rendeleri “PUSH” yazısı üste gelecek şekilde disk tutucu yuvasına yerleştiriniz ve “PUSH” yazısının olduğu yere yumuşakça basarak kilitleyiniz. (Resim 6)
- Hazne Kapağını takınız. Kapağı, kapağın kilitleme çıkıntılarının robotun gövdesindeki ve hazne sapındaki kilitleme yuvalarına geçinceye kadar saat yönünün ters yönünde çeviriniz. (Resim 5)
- Hazırlayacağınız malzemeyi önceden küçük parçalara bölerek besleme ağzından veriniz.
- Malzemeyi besleme ağzından boşaltınız ve yönlendirmek için iticiyi kullanınız. Asla elinizi malzemeyi itmek için kullanmayınız.
- Hangi diski takarsanız takın Açma/Kapama anahtarının “2” konumunda çalıştırılması uygun olacaktır. Gerekli olduğunda “3” konumuna çıkabilirsiniz. “1” konumunu asla kullanmayınız.
- Bu işlemde hazırlayabileceğiniz yiyecek çeşitleri Tablo 4’de sunulmuştur.

### **Dilimleme Bıçağı (C1)**

**Tablo 4**

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| SOĞAN                           | Soğanları soyunuz, besleme ağzına uyacak şekilde büyüklerini yarıya bölünüz. Besleme ağzına yerleştiriniz.   |
| HAVUÇ, PATLIÇAN, MUZ, SALATALIK | Yuvarlak dilimler halinde doğramak için besleme ağzından dik olarak yerleştiriniz, besleme ağzı boyundan yüksek olanları kesiniz. Yanlamasına dilimlemek için sebzeleri besleme ağzına yatay yerleştiriniz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz. |
| MANTAR                          | Mantarları yanlamasına besleme ağzına yerleştiriniz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.  |
| ELMA, ARMUT                     | İstiyorsanız önce soyunuz, yanlamasına besleme ağzına yerleştiriniz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.  |

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| FASULYE,<br>YEŞİL BİBER              | Önce enlemesine kesiniz, sonra dik olarak besleme ağzına yerleştiriniz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.  |
| K A Ş A R<br>PEYNİRİ                 |   |
| LAHANA                               | Lahanayı besleme ağzına sığacak şekilde yanlarından kesiniz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.   |
| MARUL                                | Yapraklarını tek tek ayırınız, sıkıca yuvarlak şekilde rulo yapınız, besleme ağzına yerleştiriniz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.   |
| ÇİĞ ET,<br>BALIK,<br>TAVUK           | Etin üzerindeki yağları ve kırdıkları temizleyiniz. Besleme ağzına sığacak ve uyacak şekilde kesip biçimlendiriniz. Kısmi donacak şekilde dondurucuya koyunuz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz. |
| SALAM,<br>SOSİŞ, SUCUK,<br>PIŞMIŞ ET | Besleme ağzına sıkıca uyacak şekilde ve dik olarak yerleştiriniz. Sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz. Sıcuk için, önce derisini soyunuz.   |
| PATATES,<br>KEREVİZ                  | Önce soyunuz, besleme ağzına sığacak şekilde parçalara ayırınız ve yerleştiriniz. Sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.  |

### **Kalın Rende (C2)**

|  |   |
|--|---|
| S O Ğ A N ,<br>P A T A T E S ,<br>K E R E V İ Z ,<br>E L M A , A R M U T | Gerekiyorsa önce soyunuz ve besleme ağzına girebilecek şekilde parçalar ayırınız. Besleme ağzına yerleştiriniz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz   |
| HAVUÇ,<br>SALATALIK,<br>DOMATES,<br>LAHANA                               | Sebzeleri hazırladıktan sonra besleme ağzına yerleştiriniz. Sebzelerin dik olarak yerleştirilmesi, yan olarak yerleştirilmesine göre daha küçük atık bırakacaktır. Sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz. |
| PEYNİR   | Peyniri besleme ağzına sığacak şekilde parçalara ayırınız. Besleme ağzının içine tam olarak sığacak şekilde yerleştiriniz ve ufalanmayı önleyecek şekilde hafifçe bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.         |

### **İnce Rende (C3) (Prokit 444 Mini Plus Modelinde vardır)**

|          |  |
|----------|--|
| ÇİKOLATA | Çikolatayı parçalara ayırınız ayırınız ve besleme ağzına yerleştiriniz, sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz. |
|----------|--|

|          |  |
|----------|--|
| SOĞAN    | Soğani soyunuz ve ikiye ayırınız. Kesik yüzeyi aşağıya gelecek şekilde soğanı besleme ağzına yerleştiriniz. Sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz.                               |
| SARIMSAK | En az 250 gr. sarımsağı soyduktan sonra besleme ağzına yerleştirin. Sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz. Sarımsağın kolayca rende olması için 1/4 kap sıvı yağ koyabilirsiniz. |

### **Patates Dilimleme Bıçağı (C4) (Prokit 444 Mini Plus Modelinde vardır)**

|         |  |
|---------|--|
| PATATES | Patatesleri soyunuz, besleme ağzına yerleştiriniz ve sıkıca bastırarak işlemi gerçekleştiriniz. Bu bıçakla parmak patates yapılmaktadır. |
|---------|--|

### **KATI MEYVE SUYU ÇIKARMA (Resim 7) (Prokit 444 Mini Plus Modelinde vardır)**

- Yumuşak meyvelerin ve sebzelerin suyunu çıkarma işlemi Katı Meyve Sıkacağı ile yapılır.
- Hazneyi gövde üzerinde bulunan Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz ve saat yönünün ters yönünde çevirerek kilitlenmesini sağlayınız. (Resim 3)
- Katı Meyve Sıkacağı grubunu haznenin ortasında bulunan Güç Aktarma Mili'nin üzerine yerleştiriniz. Katı Meyve Sıkacağı Kapağını, kapağın kilitleme çıkıntılarının robotun gövdesindeki ve hazne sapındaki kilitleme yuvalarına geçinceye kadar saat yönünün ters yönünde çeviriniz. (Resim 7)
- Yiyecekler daha önceden katı meyve sıkacağının besleme ağzından geçebilecek şekilde parçalara ayrılacaktır. Narenciye, ananas, kavun vb. yiyecekleri soyunuz. Kiraz, erik, kayısı, şeftali vb. yiyeceklerin çekirdeklerini çıkarınız.
- Daima yiyecekleri katı meyve sıkacağının besleme ağzına yerleştirmeden önce cihazınızı çalıştırınız.
- Eger cihazınız kuvvetle sarsılmaya başlarsa, zaman zaman cihazınızı durdurun ve filtre ile posa kabını temizleyiniz.
- Açma/Kapama düğmesinin "2" konumu en uygun hız konumudur. "3" konumunu kullanmayınız.

### **V. TEMİZLİK VE BAKIM**

- Temizlik işleminden ve aksesuarları çıkarmadan önce, fişi prizden mutlaka çıkarınız.
- Hazneyi saat dönüş yönünde çevirerek

açınız.

- Aksesuarları yıkayıp kuruyunuz.
- Sert ovalama gereçlerini, içinde aşındırıcı ve sert parçalar bulunan deterjanları kullanmayınız. Yumuşak ve temiz bez kullanınız.
- Özellikle katı meyve presi ve narenciye sıkacağı başta olmak üzere, işiniz bitince hemen temizlik yapmanız işinizi kolaylaştıracaktır.
- Ana gövdeyi çok az nemli bezle siliniz. Ana gövdeyi suya batırmayınız.
- Cihazınız çalışmıyor ise; fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. Fiş takılı ve şebekede elektrik olmasına rağmen hala çalışmıyorsa, büyük bir olasılıkla ya aksesuar yanlış takılmıştır yada yerine tam olarak oturmamıştır. Tüm aksesuarları kontrol etmenize rağmen robotunuz yine çalışmazsa hemen en yakın **YETKİLİ SERVİS**'e başvurunuz.

#### **TAŞIMA VE NAKLİYE**

Cihazın naklini kendi orijinal kutusu ve bölmeleri ile veya cihazın etrafını koruyacak yumuşak bir bezle sararak yapmak gerekir. Yanlış ambalajlama esnasında plastik parçalar kırılabilir, elektrik aksamı zarar görebilir.

#### **DIKKAT:**

- Cihazı ve aksesuarlarını, kullanım sırasında darbelerden koruyunuz. Çarpma veya düşürülme sonucunda oluşacak hasarlarda, garanti harici işlem uygulanacaktır.
- Çeyizlik, hediyelik v.b. nedenlerden dolayı satın alınan ve kullanılmayan ürünün garanti başlangıcı Arnica Yetkili Servisi tarafında yapılmaktadır. İlk kullanımına başlayacağınız gün itibariyle bölgenizde bulunan en yakın Yetkili Servisimizde Garanti Belgenizi onaylatınız.
- Garanti belgesini satış tarihinde muhakkak yetkili satıcıya (ürünüzü satın aldığınız kişi) teslim ettiriniz (Unvan kaşesi ve satış tarihi).
- Herhangi bir arıza durumunda Arnica Yetkili Servisimize şahsen başvurunuz.
- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında

Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;

- a. Sözleşmeden dönme,
- b. Satışbedelinden indirim isteme,
- c. Ücretsiz onarılmasını isteme,

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

- 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.
- Satıcı tarafından Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Cihazınızın yasal kullanım ömrü 7 yıldır.

**İMALATÇI / İTHALATÇI FİRMA:**

**SENUR ELEKTRİK MOTORLARI SAN. VE TİC.**

**A.Ş.**

Cihangir Mah. Dolum Tesisleri Cad., Şehit Piyade  
Er Yavuz

Bahar Sk. No:7 34310 Avcılar / İSTANBUL

Telefon : (0212) 422 19 10 / 4 Hat Faks: (0212) 422  
09 29

Menşei: Türkiye





## INSTRUCTION MANUAL

The more you use the food processor, the more you will be certain that you made an excellent choice. Our main goal is to give you more than the price. Your choice shows that we are achieving our goal. So thank you for choosing our product. When you use your food processor according to the instruction in this manual, you will be surprised how you are doing everything easily. So that you will reach the promised performance.

### CONTENTS

- I. Important Safety & Usage Instructions
- II. Introduce The Appliance
- III. Technical Features
- IV. Usage
- V. Cleaning & Maintenance

### I. IMPORTANT SAFETY & USAGE INSTRUCTIONS

- Read this instruction carefully
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Never leave the appliance unattended and keep out of the reach of children or disabled or incapable persons.
- Appliances can be used by persons (including children) 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 if they understand the hazards involved.
- Children being supervised not to play with the appliance.
- Instructions include the operating times and speed settings for accessories.
- The instructions for food processors and blenders warn against misuse.
- Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications.
- Blades are sharp; handle carefully.
- Before using the appliance, check that the power voltage corresponds to that indicated on the rating plate.
- Always unplug the appliance when it is not being used or put in on parts or taking off parts or before any maintenance or cleaning operation.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing as well as spatula and other utensils away from attachment and beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged any manner. Return appliance to the nearest authorised service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments, not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury. Don't use those attachment or part in your appliance.
- Do not use appliance outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Remove attachments from processor before cleaning or washing.
- Always make sure food lid or juice extractor lid is locked securely in place before motor is turned on. (Figure 1)
- Do not overload the food processor or exceed maximum capacity.

### II. INTRODUCE THE APPLIANCE

#### A. MAIN BODY

- A1. Drive shaft  
A2. On/Off switch

#### D. BLADE SET

- D1. Chopping blade - metal  
D2. Kneading blade - plastic

#### E. SPATULA

- 1- Low speed  
2- High speed

#### F. CREAM ATTACHMENT (Only for Prokit 444 Mini Plus)

- P- Pulse

#### A3. Motor base

#### A4. Safety lock

#### B. BOWL GROUP

##### B1. Bowl

##### B2. Bowl lid

##### B3. Bowl lid pusher

##### B4. Filling tube

#### G. JUICE EXTRACTOR (Only for Prokit 444 Mini Plus)

- G1. Juice extractor pusher  
G2. Juice extractor lid  
G3. Sieve / Filter  
G4. Pulp collector bowl

### C. DISC SET

#### C1. Slicing disc

#### C2. Coarse grating disc

#### C3. Fine grating disc (Only for Prokit 444 Mini Plus)

#### C4. Chopping disc (Only for Prokit 444 Mini Plus)

#### C5. Disc holder

### III. TECHNICAL FEATURES

Prokit 444 Mini      Prokit 444 Mini Plus

Voltage : 230V ~, 50 Hz.      230V ~, 50 Hz.

IEC Power : 600 W      600 W

Bowl Capacity : 300 g - 1000 g. / 1 lt.      300 g - 1000 g. / 1 lt.

Juice Extractor : -      0.5 lt.

Used Life : 7 Year      7 Year

Max. Noise Level : Less than 70 dB (A) EN ISO 7779

To set the correct speed, turn the On/Off switch to speed "1" or "2". To stop the appliance return the switch the "Off" position. Pulse function remains on as long as the switch is held in the "P" pulse position (Figure 2). At the application and procedures tables you can see "1-->2" sign for speed setting. That means, first place the switch "1" position and than change the position to "2".

### IV. OPERATING THE APPLIANCE

#### MIXING AND KNEADING (Figure 4)

- You can mix or knead up to 700 g of soup, dough or pastry by using Chopping

- Blade or Kneading Blade.
- Place the bowl over the drive shaft, locate on motor base and rotate the bowl anticlockwise until it locks into position. (Figure 3)
- Place the chopping or kneading blade on to drive shaft in the centre of the bowl. Put the ingredients in the bowl.
- Place the bowl lid on top of the bowl. Rotate the lid anticlockwise until the locking tabs slide in to the inner locking slot on the base and the handle. (Figure 5)
- For kneading the dough or pastry operations, don't put water in to the bowl at the beginning. Pour the water through the filling tube while the processor is running. Add the water or other liquid in a slow, steady stream, only as fast as dry ingredients absorb it. If liquid sloshes or splatters, stop adding it but do not turn off processor. Wait until ingredient in bowl have mixed, then add remaining liquid slowly.
- Applications and procedures is mentioned in the Table 1.

#### CHOPPING BLADE (D1)

| Ingredient | Quantity | Speed Setting | Table 1 Work Time |
|------------|----------|---------------|-------------------|
| Soup       | 700 ml.  | 1-->2         | 20 sc.            |

#### KNEADING BLADE (D2)

| Ingredient         | Quantity | Speed Setting | Work Time |
|--------------------|----------|---------------|-----------|
| Sweet Dough        | 600 gr.  | 2             | 20 sc.    |
| Cake / Bread Dough | 600 gr.  | 2             | 1 min.    |
| Pie / Pastry Dough | 600 gr.  | 2             | 1 min.    |

#### CHOPPING (Figure 4)

- Chopping blade is used for chopping process
- Place the bowl over the drive shaft, locate on motor base and rotate the bowl anticlockwise until it locks into position. (Figure 3)
- Place the chopping blade in to the drive shaft in the centre of the bowl. Put the ingredients in the bowl. Pre-cut the large ingredient parts in to small pieces before putting than in the bowl. If you chopping meat, use only boneless meat. (Figure 4)
- Place the bowl lid on top of the bowl. Rotate the lid anticlockwise until the locking tabs slide in to the inner locking slot on the base and the handle. (Figure 5)
- Applications and procedures is mentioned in the Table 2.

#### CHOPPING BLADE (C1)

| Ingredient          | Quantity | Speed Setting | Table 2 Work Time |
|---------------------|----------|---------------|-------------------|
| Vegetables          | 600 gr.  | 2             | 10 sc.            |
| Carrots             | 600 gr.  | 2             | 30 sc.            |
| Tomatoes            | 600 gr.  | 2             | 20 sc.            |
| Onion, Garlic       | 500 gr.  | PULSE         | 5 sc.             |
| Herb, Parsley       | 100 gr.  | PULSE         | 5 sc.             |
| Nut, Walnut         | 500 gr.  | 2             | 5 sc.             |
| Cheese              | 300 gr.  | PULSE, 2      | 10 sc.            |
| Salami, Hot dog     | 500 gr.  | PULSE, 2      | 10 sc.            |
| Meat, Fish, Poultry | 500 gr.  | PULSE, 2      | 20 sc.            |
| Frozen Fruit        | 1000 gr. | 2             | 20 sc.            |

#### BEATING / WHIPPING (Only for Prokit 444 Mini Plus)

- Cream Attachment is used for beating or whipping process.
- Place the bowl over the drive shaft, locate on motor base and rotate the bowl anticlockwise until it locks into position. (Figure 3)
- Place the Cream Attachment on to the drive shaft in the centre of the bowl. Put the ingredients in the bowl.
- Place the bowl lid on top of the bowl. Rotate the lid anticlockwise until the locking tabs slide in to the inner locking slot on the base and the handle. (Figure 5)
- Applications and procedures is mentioned in the Table 3.

#### CREAM ATTACHMENT (Only for Prokit 444 Mini Plus)

| Ingredient           | Quantity | Speed Setting | Table 3 Work Time |
|----------------------|----------|---------------|-------------------|
| Mayonnaise           | 600 ml.  | 1             | 15 sc.            |
| Souces               | 600 ml.  | 1             | 20 sc.            |
| Egg                  | 10 ea.   | 1-->2         | 5 sc.             |
| Icecream             | 500 gr.  | 1-->2         | 20 sc.            |
| Whipping Cream       | 500 gr.  | 1-->2         | 20 sc.            |
| Lemonade, Buttermilk | 700 ml.  | 1             | 10 sc.            |
| Sweet Dough          | 500 gr.  | 1-->2         | 1 min.            |

#### GRATING / SLICING / CHIPPING (Figure 6)

- Disc sets are used for grating, slicing and shipping process.
- Place the bowl over the drive shaft, locate on motor base and rotate the bowl anticlockwise until it locks into position. (Figure 3)
- With the smooth face of the disc plate uppermost, fit the required blade in to the disc holder. To do this, first identify the recess marked "PUSH" along one of the long sides of the blade. Insert the retaining slot on the opposite side in to the disc holder. Then gently push down on the area of the disc marked "PUSH" to click the metal disc in place. Place disc holder on to the disc shaft ensuring that slots on top of shaft are located on the underside of the disc holder. Place the disc holder and shaft on the drive shaft in the centre of the bowl.
- Place the bowl lid on top of the bowl. Rotate the lid anticlockwise until the locking tabs slide in to the inner locking slot on the base and the handle. (Figure 6)
- Pre-cut the large ingredient parts in to small pieces before filling them in the bowl.
- Insert the ingredient in to the filling tube and use the pusher to guide through the tube. Never use fingers to push food down the filling tube. (Figure 8)
- Which ever plate is being used, speed 2 or pulse is recommended. You can increase the speed to 3 if necessary. Don't use speed 1.
- Applications and procedures is mentioned in the Table 4.

**SLICING DISC (C1)**

**Table 4**

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| ONIONS                                | Peel the onions and halve if to large to fit into the filling tube. Please them in the filling tube.  |
| CARROTS, EGGPLANT, BANANAS, CUCUMBERS | For rings arrange foods vertically in the filling tube, cutting them so they are even in height. For slices arrange foods horizontally in the filling tube and process using firm pressure. |
| MUSHROOMS                             | Pack the mushrooms in the filling tube on their sides and process using firm pressure.  |
| APPLES, PEARS                         | Peel if desired and quarter the fruit lie the quarters on their sides in the tube.  |
| BEANS, GREEN PEPPER                   | Cut into lengths, pack horizontally into the filling tube and process using firm pressure.  |
| CHEESE                                | Cut the cheese into pieces large enough to just fit the filling tube. Process using light pressure on the filling tube to prevent cheese crumbling.   |
| CABBAGE                               | Cut cabbage into wedges to fit filling tube and process using firm pressure.  |
| LETTUCE                               | Separate the leaves of the lettuce, roll them firmly, packing into the filling tube and process using firm pressure.  |
| RAW MEAT, FISH, CHICKEN               | Trim fat and gristle of meat and cut to fit snugly in the filling tube. Freeze until partly frozen and process using firm pressure.   |
| SALAMI, SAUSAGE, COOKED MEAT          | Pack the filling tube snugly placing meat in the filling tube vertically, process using firm pressure. For sausage skins first.   |
| POTATOES, CELERIAC                    | Peel them, cut into pieces if necessary to fit the filling tube and process using firm pressure.  |

**COARSE GRATING DISC (C2)**

|  |  |
|--|--|
| ONIONS, POTATOES, CELERIAC, APPLES PEARS | Pack into the filling tube and process using firm pressure. Peel and cut into pieces if necessary to fit the filling tube.                                 |
| CARROTS, CUCUMBER, TOMATOES, CABBAGE     | Prepare the vegetables and pack into the filling tube. Packing vertically will give shorter shreds than packing horizontally. Process using firm pressure. |
| CHEESE                                   | Cut the cheese to fit the filling tube snugly process using light pressure on the pusher to prevent the cheese crumbling.                                  |

**FINE GRATING DISC (C3) (Only for Prokit 444 Mini Plus)**

|           |   |
|-----------|---|
| CHOCOLATE | Break chocolate into pieces to fit the filling tube and process using firm pressure.  |
| ONIONS    | Peel the onions and chop into halves. Place onions in the filling tube, cut edge down. Process using firm pressure.                               |
| GARLIC    | Peel and place minimum 250 g into the filling tube and process using firm pressure. To help wash the ingredients through, pour 1/4 cup olive oil. |

**CHIPPING DISC (C4) (Only for Prokit 444 Mini Plus)**

|          |  |
|----------|--|
| POTATOES | Peel the potatoes, pack into the filling tube and process using firm pressure. This disc makes french fries from potatoes. |
|----------|--|

**JUICE EXTRACTOR (Figure 7) (Only for Prokit 444 Mini Plus)**

- The juice extractor can be used to juice any kind of soft fruit or vegetable.
- Place the bowl over the drive shaft, locate on motor base and rotate the bowl anticlockwise until it locks into position place. (Figure 3)
- Place the juice extractor assembly on to the shaft into the centre of the bowl ensuring central part is located over central drive shaft. Place juice extractor lid on top of the bowl ensuring that it is placed over the three locating slots at the top of the inside of the food processor bowl and rotate anticlockwise until it locks into place. (Figure 7)
- Food needs to be cut into suitable sizes, to insert into the filling tube before juicing. Peel citrus fruits, pineapples, melons, etc. Stone cherries, plums, apricots, peaches etc.
- Always switch on the appliance before you put the fruit or vegetable in the juice extractor.
- Switch off the appliance from time to time to remove pulp from the sieve and pulp collector bowl, if it starts to vibrate strongly.
- Speed 2 is recommended. Do not use speed 3.

**V. CLEANING AND MAINTENANCE**

- Always switch off and unplug the food processor after use and before removing and cleaning attachments.
- Remove the bowl by turning clockwise.
- To make cleaning easier, rinse removable attachments straight after use, after first removing.
- Wash and dry the attachments and bowls. Avoid using scouring pads, harsh detergents and abrasives. Dry with a soft, clean cloth.
- Wipe the motor base with a slightly damp cloth, do not immerse in water.
- If your appliance does not work first check that the appliance is plugged in correctly. Check that the parts are correctly positioned on the motor unit. Check that the lids are locked into position correctly. If the appliance still does not work then contact your local service agents.
- If you have Prokit 444 Mini Plus you can buy all different accessories which is used for Prokit 444 Mini Plus from Arnica Authorized Services.

Sie werden erst dann verstehen können, wie richtig Sie eine Auswahl getroffen haben, wenn Sie unser Robot einsetzen. Unser Ziel ist es Ihnen mehr anzubieten, als Sie bezahlt haben. Wir danken Ihnen dass Sie unser Produkt gewählt haben. Wenn Sie nun Ihr Robot dann einsetzen, nach dem Sie dieses Handbuch gelesen haben, werden Sie feststellen können, wie leicht die Anwendung ist. Dadurch können Sie die grösste Ausnutzung erzielen.

**INHALT**

- Sicherheitsregel
- Darstellung des Gerätes
- Technische Eigenschaften
- Anwendung
- Reinigung und Pflege
- SICHERHEITSGEDEL**
- Bitte lesen Sie unbedingt die Sicherheitsregel.
- Bevor Sie Ihr Gerät einsetzen, kontrollieren Sie bitte ob die Leistung und Spannung Ihres Gerätes Ihrem Stromnetz entsprechen.
- Bitte lassen Sie sich nicht auf, wenn Sie das Gerät in der Nähe Ihrer Kinder einsetzen. Lassen Sie Ihr Gerät nicht im Betrieb wenn Sie sich entfernen. Halten Sie das Gerät von den Kindern, von Körperbehinderten und älteren Menschen fern und gestatten Sie es nicht, dass diese Personen das Gerät in Betrieb setzen.
- Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Wissen nur verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Handhabung des Geräts sowie die damit verbundenen Gefahren ausreichend belehrt wurden.
- Kinder sind zu beaufsichtigen und dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Bedienungsanleitungen für Küchenmaschinen und Mixer enthalten Angaben zur Betriebszeit und den Geschwindigkeitseinstellungen für Zubehör.
- Die Bedienungsanleitungen für Küchenmaschinen und Mixer warnen gegen missbräuchliche Verwendung.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung der scharfen Schneidmesser, wenn Sie die Schüssel leeren bzw. das Gerät reinigen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer geben, da die Gefahr von Verbrühungen durch Spritzer bzw. aufsteigenden Dampf besteht.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die Zubehörtteile aussetzen bzw. abnehmen, oder wenn Sie in die Nähe der beweglichen Geräterteile kommen (z.B. beim Abkratzen des Gefäßrandes).
- Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt oder an vergleichbaren Orten gedacht.
- Bitte ziehen Sie den Stecker heraus, wenn Sie Ihr Gerät nicht verwenden, oder bei Austausch und Einsatz der Teile oder vor der Pflege oder der Reinigung.
- Bitte lassen Sie die bewegliche Teile nicht an. Um das Risiko des Verletzens oder Beschädigung Ihres Robots zu verhindern halten Sie Ihre Hände, Ihr Kleid, Ihre Haare von den Mitnehmern oder sonstigen Zubehörtteilen oder Schneiden oder Mixertellen fern.
- Lassen Sie Ihr Robot mit geschädigtem Kabel oder Teilen oder nach dem es auf den Boden gefallen ist oder bei irgendeiner Unstimmigkeit nicht laufen. Bei solchen Fällen melden Sie sich bitte bei der nächsten Service. Das Kabel mit dem Stecker soll unbedingt durch die berechnete Service umgetauscht werden.
- Bitte verwenden Sie die Teile, die durch den Hersteller selbst nicht produziert oder nicht empfohlen ist, nicht bei Ihrem Robot, um Brandgefahr, elektrischen Schaden oder Verletzungen vermeiden zu können.
- Verwenden Sie Ihr Robot nicht ausserhalb Ihres Hauses.
- Hängen Sie bitte das Stromkabel nicht neben dem Tisch oder dem Küchentisch.
- Bitte nehmen Sie die Zubehörtteile aus Ihrem Robot heraus, wenn sie es reinigen.
- Bitte beachten Sie, dass die Messer zu scharf sind.
- Bevor Sie Ihr Gerät einlassen, bitte schliessen Sie den Deckel des Behälters oder den Deckel der Fruchtpresse sehr fest und sicher an. (Bild 1)
- Überlasten Sie das Gerät nicht und überschreiten Sie die Maximumkapazitäten.

**II. DARSTELLUNG DES GERÄTES**

**A. GEHÄUSE**

- A1 - Kraftübertragungswelle
- A2 - Ein/Aus - Schalter
  - 1 - Kleine Geschwindigkeit
  - 2 - Höhere Geschwindigkeit

- A3 - Schlachtigkeit
- A4 - Gehäuse-Motorwelle

**B. BEHÄLTERGRUPPE**

- B1 - Behälter
- B2 - Behälterdeckel
- B3 - Behälterdeckel - Schieber
- B4 - Lüftungsoffnung

**C. HOBEL- UND SCHNITTMESSER**

- C1 - Scheiberscheibe
- C2 - Grobe Raspelscheibe
- C3 - Feine Raspelscheibe (Es ist nur in dem Model Prokit 444 Mini Plus vorhanden)
- C4 - Schnittscheibe (Es ist nur in dem Model Prokit 444 Mini Plus vorhanden)
- C5 - Dishalter

**III. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**

|   | Prokit 444 Mini      | Prokit 444 Mini Plus |
|---|----------------------|----------------------|
| Spannung  | 230V ~ 50 Hz.        | 230V ~ 50 Hz.        |
| Leistung  | 600 watt             | 600 watt             |
| Behälterkapazität   | 300 - 1000 g / 1 lt. | 300 - 1000 g / 1 lt. |
| Fruchtsal-Kapazität   | 300 g                | 0,5 lt.              |
| Maskenhearinformations-Verordnung - 3, GPSGV, der höchste Schalldruckpegel beträgt 70 dB(A) oder weniger gemäss EN ISO 7779 |                      |                      |

- Mit dem Ein/Aus-Schalter, können Sie die Drehzahl Ihres Robots regeln. In erforderlichen Fällen mit dem Pulse-Schalter können Sie die Geschwindigkeit Ihres Robots regeln (Bild 2). Das Zeichen 1-->2 zeigt an, dass das Robot zuerst in der Position 1 und dann in der Position 2 eingesetzt wird.
- IV. MIXER (Sieh Bild 4)**
- Bis zu 700 gr kann eine Suppe, unter Verwendung von Teigschnittschiene oder leigmix gemixt oder gemischt werden.
- Setzen Sie den Behälter auf die Kraftübertragungswelle und drehen Sie es in umgekehrten Uhrzeigersinn, bis es schliesst. (Bild 3)
- Setzen Sie das Schnittmesser oder leigmix auf die Kraftübertragungswelle. Füllen Sie Ihre Materialien in den Behälter. (Bild 4)

- Setzen Sie den Behälterdeckel auf. Drehen Sie den Deckel solange in umgekehrte Richtung des Uhrzeigers bis sie an die Schliesspunkte an dem Gehäuse des Robots und an Behältergriff einrastet. (Bild 5)
- Beim Mischen von Teig gossen Sie am Anfang kein Wasser ein. Beim Mixen von Teig gossen Sie sehr langsam Wasser durch den Deckel ein. Wenn Wasser bespitzt wird, schalten Sie es nicht aus, nur stoppen Sie das Wassereingabe. Nachdem die Mixtur sehr genau gemischt ist, gossen Sie wieder sehr langsam das Wasser ein.
- Die Arten der Lebensmittel, die Sie auf diese Art und Weise vorbereiten können, sind in der Tabelle 1 angegeben.

| Schnittmesser (D1)        |         | Tabelle 1          |         |
|---------------------------|---------|--------------------|---------|
| Vorbereitete Lebensmittel | Menge   | Stand der Schalter | Dauer   |
| Suppe                     | 700 ml. | 1 --> 3            | 20 sec. |

| Teigmixer (D2)            |         | Tabelle 1          |         |
|---------------------------|---------|--------------------|---------|
| Vorbereitete Lebensmittel | Menge   | Stand der Schalter | Dauer   |
| Kreppenteig               | 600 gr. | 2                  | 20 sec. |
| Keks/Brotteig             | 600 gr. | 2                  | 1 min.  |
| Kuchen / Pastete Teig     | 600 gr. | 2                  | 1 min.  |

### ZERSCHNEIDUNG (Sieh. Bild 4)

- Die zerschneidung wird mit dem in den Behälter eingesetzten Schnittmesser vorgenommen.
- Den Behälter setzen Sie bitte auf die Kraftübertragungswelle auf dem Gehäuse und durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn lassen Sie es schliessen. (Bild 3)
- Setzen Sie das Schnittmesser auf die Kraftübertragungswelle in der Mitte des Behälters. Füllen Sie Ihre Artikel in den Behälter ein. Bevor Sie Ihre Artikel in den Behälter einsetzen, zerkleinern Sie die große Stücke in die kleinere Stücke. Wenn Sie Fleisch zerschneiden möchten, verwenden Sie nur Fleisch ohne Knochen. (Bild 4)
- Setzen Sie den Behälterdeckel auf. Drehen Sie den Deckel solange in umgekehrte Richtung des Uhrzeigers, bis sie an die Schliesspunkte an dem Gehäuse des Robots und an Behältergriff einrastet. (Bild 5)
- Die Arten der Lebensmittel, die Sie auf diese Art und Weise vorbereiten können, sind in der Tabelle 2 angegeben.

| Schneidmesser (C1)        |          | Tabelle 2          |         |
|---------------------------|----------|--------------------|---------|
| Vorbereitete Lebensmittel | Menge    | Stand der Schalter | Dauer   |
| Gemüse                    | 800 gr.  | 2                  | 13 sec. |
| Kartoffeln                | 600 gr.  | 2                  | 30 sec. |
| Tomaten                   | 600 gr.  | 2                  | 20 sec. |
| Zwiebel, Knoblauch        | 500 gr.  | PULSE 2            | 9 sec.  |
| Kraut, Petersilie         | 100 gr.  | PULSE 2            | 9 sec.  |
| Nüsse, Haselnüsse         | 500 gr.  | 2                  | 9 sec.  |
| Käse                      | 300 gr.  | PULSE 2            | 10 sec. |
| Salami, Würstchen         | 500 gr.  | PULSE 2            | 10 sec. |
| Fleisch, Fisch, Huhn      | 500 gr.  | PULSE 2            | 20 sec. |
| Teigbrotene Obst          | 1000 gr. | 2                  | 20 sec. |

- **SCHLAGEN UND VORBEREITUNG VON CREMA (Es ist nur in dem Model Prokit 444 Mini Plus vorhanden)**
- Schlagen und Vorbereitung von Crema wird mit cremaaufsatz getätigt, was in den Behälter eingesetzt wird.
- Setzen Sie den Behälter auf die Kraftübertragungswelle und drehen Sie es in umgekehrten Uhrzeigersinn, bis es schliesst. (Bild 3)
- Setzen Sie das Cremaaufsatz auf die Kraftübertragungswelle in der Mitte des Behälters und füllen Sie auf.
- Setzen Sie den Behälterdeckel auf. Drehen Sie den Deckel solange in umgekehrte Richtung des Uhrzeigers, bis sie an die Schliesspunkte an dem Gehäuse des Robots und an Behältergriff einrastet. (Bild 5)
- Die Arten der Lebensmittel, die Sie auf diese Art und Weise vorbereiten können, sind in der Tabelle 3 angegeben.

| Cremaapparat (Es ist nur in dem Model Prokit 444 Mini Plus vorhanden) |         | Tabelle 3          |         |
|---|---------|--------------------|---------|
| Vorbereitete Lebensmittel   | Menge   | Stand der Schalter | Dauer   |
| Mayonaise   | 600 ml. | 1                  | 13 sec. |
| Sauce   | 600 ml. | 1                  | 20 sec. |
| Eier  | 10 Stc. | 1 --> 2            | 9 sec.  |
| Eis   | 500 gr. | 1 --> 2            | 9 sec.  |
| Cremechantie  | 500 gr. | 1 --> 2            | 20 sec. |
| Limonade, Ayran   | 700 ml. | 1 --> 2            | 10 sec. |
| Keksteig  | 500 gr. | 1 --> 2            | 1 min.  |

- **HOBELN / SCHNEIDEN / KARTOFFELSNITTE POMMEFRITS** (Sieh. Bild 6)
- Die Arbeiten Raspeln/Schneiden/Kartoffelsnitte für Pommefrits werden mit dem Raspeln und Scheiberscheibe durchgeführt, die in die Gehäuse eingesteckt werden.
- Setzen Sie den Behälter auf die Kraftübertragungswelle und drehen Sie es in umgekehrten Uhrzeigersinn, bis es schliesst. (Bild 3)
- Setzen Sie bitte zuerst die Hobel- oder Schnittscheibe auf den Trägerdisk durch Drücken auf (C5) "PUSH". Zu diesem Zweck setzen Sie bitte die Hobel derart, dass das Schrift "PUSH" oben steht und setzen Sie die Disk darauf. Drücken Sie auf das Schrift "PUSH" leicht auf und lassen Sie es einrasten. (Bild 6)
- Setzen Sie den Behälter auf. Den Behälter setzen Sie bitte auf die Kraftübertragungswelle auf dem Gehäuse und durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn lassen Sie es schliessen. (Bild 6)
- Die vorzubereitende Artikel zerschneiden Sie bitte in kleine Teile.
- Die Artikel wird in den Füllungsöffnung eingegeben. Verwenden Sie den Schieber um zu schieben. Verwenden Sie niemals Ihr Hand zum Schieben. (Bild 9)
- Egal, welche Scheibe Sie einsetzen, ist es besser, wenn Sie den Ein/Aus Schlüssel auf Stand "2" halten. Wenn erforderlich, können Sie auf "3" gehen aber verwenden Sie den Stand "1" niemals.
- Die Arten der Lebensmittel, die Sie auf diese Art und Weise vorbereiten können sind in der Tabelle 4 angegeben

| Schnittschneiden (C1)         |  | Tafel 4            |       |
|-------------------------------|--|--------------------|-------|
| Vorbereitete Lebensmittel     | Menge  | Stand der Schalter | Dauer |
| ZWIEBELN                      | Die Schalen der Zwiebel werden entnommen und in zwei geteilt. Die geschnittene Seite soll nach unten schauen und so werden die Zwiebel eingesteckt. Durch Drücken beenden Sie den Einsatz.   |                    |       |
| RÜBE, AUBERGINE, BANAN, GURKE | Um in runden Schnitten zu zerschneiden, setzen sie es senkrecht ein. Die Teile die höher liegen als die Öffnung schneiden Sie in der Höhe ab, um seitliche Schnitte zu erreichen, legen Sie die Gemüse horizontal und durch festes Drücken beenden Sie die Arbeit. |                    |       |
| PILSE                         | Setzen Sie bitte die Pilsse seitlich ein und durch festes Drücken beenden Sie bitte die Arbeit.  |                    |       |

|   |  |
|---|--|
| APFEL, BIRNEN                           | Wenn Sie möchten, entschalen Sie zuerst und legen Sie seitlich in die Öffnung, durch festes Drücken beenden Sie bitte die Arbeit.                              |
| BOHNEN, GRÜNES, PAPRIKA                 | Zuerst schneiden in die Länge und dann einsetzen in die Öffnung, durch Festes Drücken beenden Sie die Arbeit.  |
| KASCHAVAL                               | Teilen Sie die Käse in passende Teile für die Öffnung. Um die Zerteilung der Käse zu vermeiden, leicht Drückend die Arbeit beenden.                            |
| KOHL                                    | Der Kohl wird passend für die Öffnung von Seiten geschnitten und durch festes Drücken ist die Arbeit zu beenden  |
| SALAD                                   | Die Blätter werden einzelnen getrennt und durch festes Drehen zu einem Rollo wird es in die Öffnung eingesteckt, durch festes Drücken wird die Arbeit beendet. |
| ROHFLEISCH, FISCH, HUHN                 | Säubern Sie die Fette und knochenähnliche Bildungen im Fleisch aus. Zerschneiden passend der Öffnung durch festes Drücken die Arbeit beenden.                  |
| SALAMI, WÜRSTCHEN, WURST, KOCH, FLEISCH | Setzen Sie es senkrecht, passend der Öffnung auf. Durch festes Drücken die Arbeit beenden. Wurst vorher entschalen.  |
| KARTOFFELN, SELLERIE                    | Zuerst entschalen zerteilen in die kleine Teile und durch festes Drücken die Arbeit beenden.   |

### Dickes Hobeln (C2)

|  |  |
|--|--|
| Z W I E B E L, KARTOFFELN, SELLERIE, APFEL, BIRNEN | Wenn erforderlich vorher entschalen und zerteilen, dass es in die Öffnung passt Durch Einsatz in die Öffnung und starkes Drücken beenden Sie die Arbeit                                  |
| RÜBE, GURKEN, TOMATEN, KOHL                        | Nach Vorbereitung der Gemüse setzen Sie es in die Öffnung ein Wenn Sie die Gemüse senkrecht einsetzen werden noch weniger Reste entstehen Durch kräftiges Drücken beenden Sie die Arbeit |
| KÄSE   | Teilen Sie bitte die Käse derart, dass es durch die Öffnung passt und durch das leichte Drücken, damit eine Zerteilung nicht entsteht, beenden Sie die Arbeit                            |

### Dünnes Hobeln (C3) (Es ist nur in dem Model Prokit 444 Mini Plus vorhanden)

|            |  |
|------------|--|
| SCHOKOLADE | Teilen Sie die Schokolade auf grobe Teile, setzen Sie es in die Füllungsöffnung. Durch drücken beenden Sie den Einsatz   |
| ZWIEBEL    | Die Schalen der Zwiebel werden entnommen und in zwei geteilt. Die geschnittene Seite soll nach unten schauen und so werden die Zwiebel eingesteckt. Durch Drücken beenden Sie den Einsatz.                         |
| KNOBLAUCH  | Mindestens 250 g Knoblauch werden nach der Entschalung in die Füllungsöffnung eingesetzt. Durch starkes Drücken wird die Arbeit beendet. Damit die Knoblauch leicht gehobelt werden kann können Sie ¼ Öl einfügen. |

### Kartoffelschnittmesser (C4) (Es ist nur in dem Model Prokit 444 Mini Plus vorhanden)

|            |   |
|------------|---|
| KARTOFFELN | Entschalen der Kartoffeln, einsetzen in die Öffnung und durch festes Drücken beenden Sie die Arbeit. Mit diesem Schnittmesser können Sie Pomme Frites herstellen. |
|------------|---|

### ENTZUG DER HARTOST-SAFT (Sieh. Bild 7) (Es ist nur in dem Model Prokit 444 Mini Plus vorhanden)

- Die Entzug der Saft der weichen Obst- und Gemüse geschieht mit der Presse für Hartobst.
- Den Behälter setzen Sie bitte auf die Kraftübertragungswelle auf dem Gehäuse und durch Drehen entgegen der Uhrzeigersinn lassen Sie es schliessen. (Bild 3)
- Setzen Sie die Hartobst-Pressgruppe auf die Mitte des Behälters für Kraftübertragungswelle. Setzen Sie den Behälterdeckel auf. Drehen Sie den Deckel solange in umgekehrte Richtung des Uhrzeigers, bis sie an die Schliesspunkte an der Gehäuse des Robots und an Behältergriff einrastet. (Bild 7)
- Die Lebensmittel werden vorher derart in Teile geschnitten, dass sie in die Öffnung des Deckels hineinpassen. Die Lebensmittel wie Zitrusfrüchte, Ananas, Kürbis usw. werden zuerst entschalt. Die kleine mittlere Kerne der Kirschen, Pflaumen, Pflirschen usw. sind vorher entfernen.
- Lassen Sie ihr Gerät anlaufen, bevor Sie die Lebensmittel in die Füllungsöffnung eingeben.
- Wenn Ihr Gerät stark vibriert, lassen Sie Ihr Gerät anhalten und reinigen Sie den Behälter für die Reste.
- Der Zustand "2" für Ein/Aus ist die beste Geschwindigkeitswahl. Den Zustand "3" verwenden Sie nicht.

### V. REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor der Reinigung und bevor Sie die Zubehörite herausnehmen, ziehen Sie bitte unbedingt den Stecker heraus.
- Durch Drehen in die Uhrzeigerichtung entnehmen Sie bitte den Behälter heraus.
- Waschen und trocknen Sie die Zubehöre ab.
- Die Mittel für harte Reinigung, und die Detergans, die ausreihende und harte Teile beihalten, verwenden Sie bitte nicht. Verwenden Sie weiche und saubere Lücher.
- Besonders die Hartfruchtpresse und Zitruspresse sofort nach der Verwendung zu reinigen würde Ihre Arbeit erleichtern.
- Reinigen Sie die Grundgehäuse mit leicht feuchtem Tuch. Die Grundgehäuse darf nicht ins Wasser eingetaucht werden.
- Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert; kontrollieren Sie bitte, ob der Stecker eingeschalt ist. Wenn der Stecker richtig sitzt und die Netzspannung vorhanden ist und dennoch das Gerät nicht funktioniert, ist der Zubehörtel entweder falsch eingesetzt oder nicht richtig eingesteckt. Wenn Sie alle Zubehöre kontrollieren und Ihr Robot immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an die nächste BERECHTIGTE SERVICE.

## GARANTİ BELGESİ

Satın almış olduğunuz cihaz, 28.11.2013 tarihli, 28835 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan ve 28.05.2014 tarihinde yürürlüğe giren 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 56 ncı maddesi uyarınca, Senur Elektrik Motorları San. ve Tic. A.Ş. tarafından garanti altına alınmıştır. Bu cihazı kullanırken aşağıdaki şartları göz önünde bulundurmanız, cihazınızın garanti kapsamında kalmasını sağlar.

### GARANTİ ŞARTLARI

1. süresi, ~~Garanti~~ teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
2. bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
  - a. ~~Gözetim~~den
  - b. bedelinin ~~Satıcı~~dirim isteme,
  - c. onarım ~~Ücretsiz~~ isteme,
  - d. ayıp ~~Satıcı~~la mülki ile değiştirilmesini isteme,~~birini kullanabilir.~~
4. bu ~~hükümler~~ 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 veya ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. ~~ücretsiz~~ bakım hakkını kullanması halinde malın;
  - \* Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - \* için gereklilikleri zaman zaman aşılması,
  - \* Tamirinin mümkün olmadığını, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; malın ~~bedelinin~~ tahmini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmediği durumda 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 bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. kullanma ~~kitabında~~ yer alan hususlara aykırı kullanılması kaynaklı arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasına ilişkin olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

### İTHALATÇI / İTHALATÇI FIRMA :

Ünvanı : SENUR ELEKTRİK MOTORLARI SAN. VE TİC. A.Ş.  
 Merkez Adresi : Cihangir Mah. Dolum Tesisleri Cad., Şehit Piyade Er Yavuz Bahar Sk.  
 No:7 34310 Avcılar / İSTANBUL  
 Telefon : (0212) 422 19 10 / 4 Hat - (0212) 422 13 30 / 5 Hat  
 Faks : (0212) 422 09 29

### FİRMA YETKİLİSİNİN

İmzası - Kaşesi

ELEKTRİK MOTORLARI  
**Senur**  
 SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Ürün Kodu / Haftası / Seri No

### MALIN

Cinsi : Mutfak Robotu  
 Markası : ARNICA  
 Modeli : 119 / Prokit 444 Mini-Prokit 444 Mini Plus  
 Menşei : Türkiye  
 Teslim Tarihi ve Yeri

### SATICI FİRMANIN

Ünvanı :  
 Adresi :  
 Telefon :  
 Faks :  
 Fatura Tarih ve No :

Tarih / İmza / Kaşe

Garanti Süresi: 3 Yıl Azami Tamir Süresi: 20 iş günü