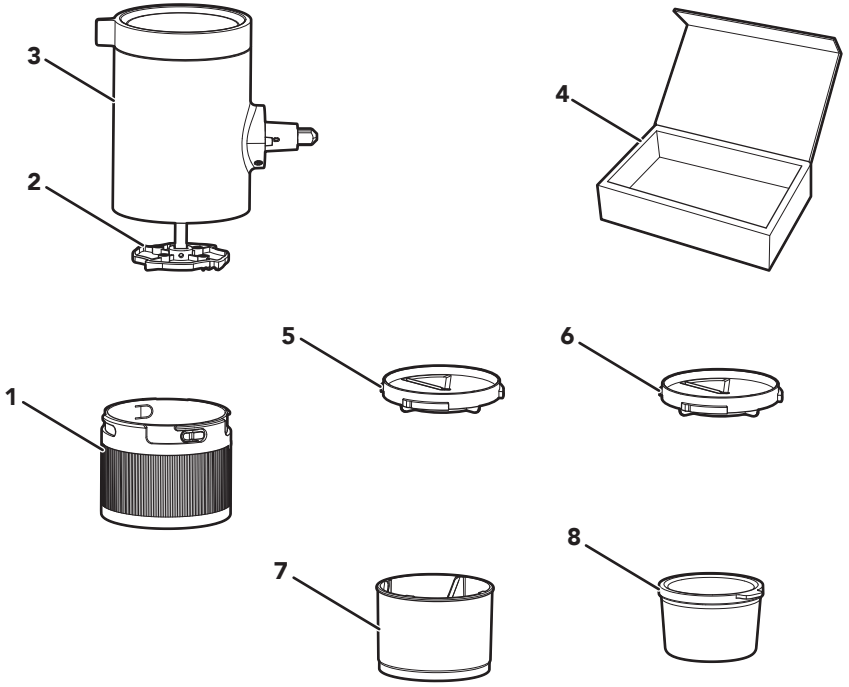


# PARÇALAR VE ÖZELLİKLER



1. Çıkarılabilir Buz Kabı
2. Buz Kabı İtici
3. Ana Üst Gövde
4. Kullanışlı Saklama Kutusu

5. İnce Kazıma Bıçağı
6. Kalın Kazıma Bıçağı
7. Buz Kabı Kılıfı
8. Kapaklı Plastik Buz Kalıbı (x4)

# ÜRÜN GÜVENLİĞİ

## Hem sizin hem de başkalarının güvenliği oldukça önemlidir.

Bu kılavuzda ve cihazınız üzerinde oldukça önemli güvenlik mesajları bulunmaktadır. Daima tüm güvenlik mesajlarını okuyun ve bu mesajlara uyun.



Bu, güvenlik uyarısı simgesidir.

Bu simge, sizin veya başkalarının ölmesine ya da yaralanmasına neden olabilecek olası tehlikeler konusunda sizi uyarmaktadır.

Tüm güvenlik mesajlarının ardından güvenlik uyarı simgesi ve "TEHLİKE" ya da "UYARI" kelimesi gelecektir. Bu kelimeler aşağıdaki anlamları taşımaktadır:

**TEHLİKE**

**Talimatları derhal izlememeniz halinde, ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

**UYARI**

**Talimatları izlememeniz halinde, ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

Tüm güvenlik mesajları, size olası tehlikenin ne olduğu, yaralanma olasılığının nasıl düşürülebileceği ve talimatların izlenmemesi halinde neler olabileceği konusunda sizi bilgilendirecektir.

## ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

**Elektrikli ev aletleri kullanılırken aşağıdakileri içeren temel güvenlik önlemlerinin daima uygulanması gerekir:**

1. Tüm talimatları okuyun. Mutfak aletinin yanlış kullanımı kişisel yaralanmalara neden olabilir.
2. Sadece Avrupa Birliği: Cihazlar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler ya da deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, bu kişiler gözetim altında tutulduğu veya cihazın güvenli kullanımı hakkında önceden bilgilendirildiği ve ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandığı takdirde kullanılabilir.
3. Sadece Avrupa Birliği: Bu cihaz, çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihazı ve kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde tutun.

4. Bu cihazın; gözetim altında olmadıkları veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımıyla talimat verilmediği sürece fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler (çocuklar dahil) veya deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılması uygun değildir.
5. Bu cihaz; gözetim altında oldukları veya cihazın güvenli kullanımıyla ilgili talimatlar verilip ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandığı sürece 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler veya deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir. Temizlik ve kullanıcı bakımı gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
6. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
7. Cihaz kullanımdayken, asla gözetimsiz durumda bırakmayınız.
8. Temizlik işleminden önce ve kullanılmadığı zamanlarda cihazı kapalı (OFF/0) konuma getirin, fişini prizden çekin ve Buz Kazıma Aparatını cihazdan çıkarın. Parçaları takıp çıkarmadan önce cihazı kapatın ve motorun tamamen durduğundan emin olun.
9. Cihaz üreticisi tarafından tavsiye edilmeyen aksesuarların/ eklentilerin kullanılması yangın, elektrik çarpması veya yaralanmalara neden olabilir.
10. Cihazı açık havada kullanmayın.
11. Hareketli parçalara temas etmekten kaçının. Parmaklarınızı çıkış ağzından uzak tutun.
12. Kablosu veya fişi hasarlı olan veya arıza yapan ya da düşürülen veya herhangi bir şekilde hasar gören bir cihazı çalıştırmayın. Cihazı incelenmesi, onarılması veya elektriksel ya da mekanik ayarlamalarının yapılması için size en yakın Yetkili Servis Merkezine götürün.
13. Ayrıca Stand Mikser ile birlikte verilen "Kullanıcı Kılavuzu"nun Önemli Güvenlik Tedbirleri bölümünü inceleyin.
14. Parçaları takıp çıkarırken veya temizleme işleminden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
15. Bıçaklar keskindir. Dikkatli Kullanın.
16. Gıda ile temas eden yüzeylerin temizliği ile ilgili talimatlar için "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.

17. Bu cihaz, evde ve aşağıdakiler gibi benzer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:





- mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personelin kullandığı mutfak alanlarında;
- çiftlik evlerinde;
- oteller, pansiyonlar ve diğer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından;
- oda-kahvaltı türü hizmet sunan işletmelerde.

## BU TALİMATLARI SAKLAYIN

Garanti bilgileri de dahil olmak üzere ürün bilgileri, talimatlar ve videolar hakkındaki tüm ayrıntılar için [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu) adresini ziyaret edin. Bu, bir servis aramasının maliyetinden tasarruf etmenizi sağlayabilir. Bilgilerin ücretsiz basılı bir kopyasını çevrimiçi olarak almak için **00 800 381 040 26** numaralı telefonu arayın.

## BAŞLARKEN

Buz Kazıma Aparatı, tüm ev tipi KitchenAid Stand Mikserler ile uyumludur. Bıçakları gerektiği gibi Buz Kazıma moduna getirin.

AD	PARÇA	SİMGE	KULLANIM AMACI	HIZ
Kalın Kazıma Bıçağı			Daha kalın buz parçaları için.	10
İnce Kazıma Bıçağı			İnce, yumuşak ve kar benzeri dokuda buz parçaları için.	

**NOT:** Bıçakları değiştirme konusunda ayrıntılı talimatlar için lütfen "BIÇAĞI DEĞİŞTİRME" bölümüne göz atın.

## BUZ DİSKLERİNİ TEMPERLEME

Buz temperleme, buzun parlak, ıslak bir görünüm elde edene ve her yüzü net olana kadar oda sıcaklığında bekletilmesidir. Temperleme, kazınan buzların en hafif ve en yumuşak halde olması için önemli bir aşamadır. Buzun temperleme süresini belirleyen çok sayıda faktör vardır. Çoğu durumda buz diskiniz 10 dakika veya daha kısa bir sürede kullanıma hazır olur.



**NOT:** Temiz sudan elde edilen buz disklerinin temperlenmesi gerekir. Karışım tabanlı tariflerin temperleme talimatları için tarifin ayrıntılarını inceleyin.

Hem kalın hem ince kazıma en iyi performansı elde etmek için Buz Kalıpları kullanılır. Kalıplardan çıkan temperlenmiş buzlardan kolayca buz kazıyabilirsiniz.

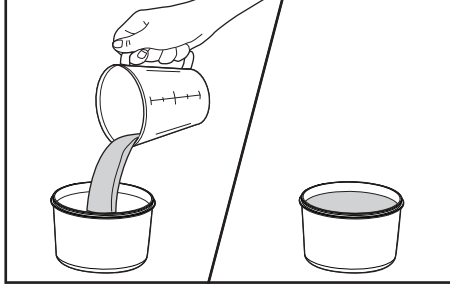
**İPUCU:** Kazınan buzların yumuşacık olması için buz diskini 10 dakika temperleyip İnce Kazıma Bıçağını kullanmanızı öneririz.

## ÜRÜN KULLANIMI

### BUZ DİSKİ HAZIRLAMA

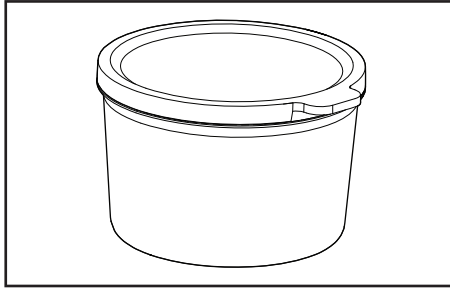
1. Buz kalıbını su veya tercih ettiğiniz tatlandırılmış buz karışımıyla doldurun.

**NOT:** Donma işlemi sırasında kalıbın taşmasını önlemek için kalıbın kenarının hemen altında görebileceğiniz çizgiyi geçmeyecek şekilde doldurduğunuzdan emin olun.



2. Kapağı kalıbın üst kısmına takın ve 12-24 saat buzlukta bekletin.

**NOT:** Donma süresi farklılık gösterebilir ve buzlüğün sıcaklığının yanı sıra karışımındaki şeker veya alkol miktarına bağlıdır.

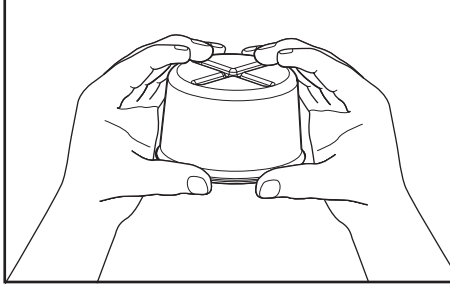


**NOT:** Buz Diski Hazırlama konusunda ayrıntılı bilgi için aşağıdaki "Mükemmel Sonuçlar Elde Etmek İçin İpuçları" bölümüne bakın.

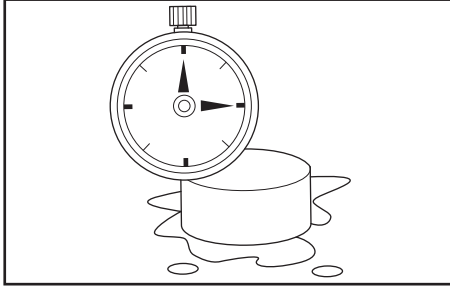
## KURULUM VE MONTAJ - BUZ KAZIMA İŞLEMİNE HAZIRLIK

Buz Kazıma Aparatınızı kullanmadan önce "BAKIM VE TEMİZLİK" bölümündeki ayrıntılı talimatları izleyerek temizleyin.

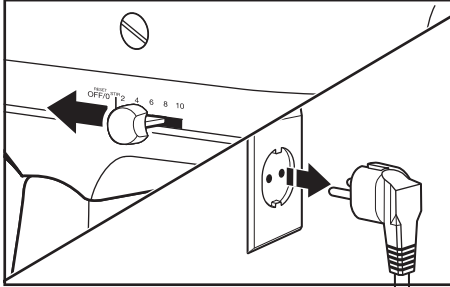
1. Buz kalıplarını buzluktan çıkardıktan sonra alt kısmına ve yanlarına sıkıca bastırarak diski kalıptan çıkarın.



2. Sade Buz tarifleri için buzun 10 dakika kadar dinlenmesine izin verin. Bu sürece "temperleme" adı verilir ve ideal buz kazıma sonuçları için önerilir.

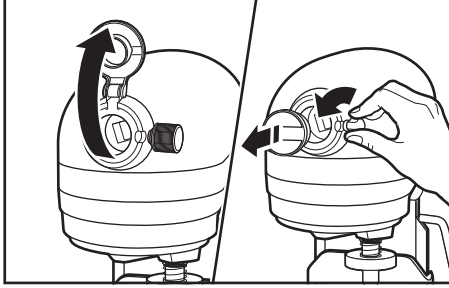


3. Stand Mikseri kapalı (OFF/0) ayarına getirerek kapatın ve fişini prizden çekin.

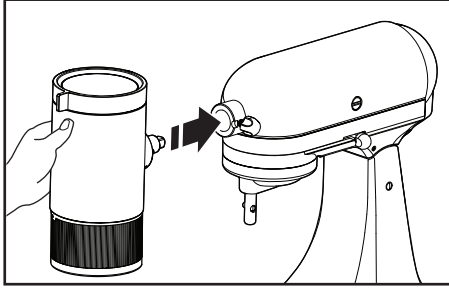


4. **Menteşeli aparat yuvası kapağına sahip Stand Mikserler için:** Açmak için yukarı kaldırın.

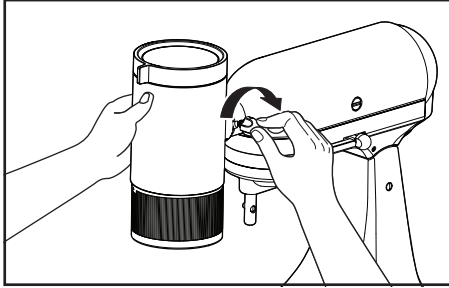
**Çıkarılabilir aparat yuvası kapağına sahip Stand Mikserler için:** Aparat yuvasının kapağını çıkarmak için aparat kolunu saat yönünün tersine çevirin.



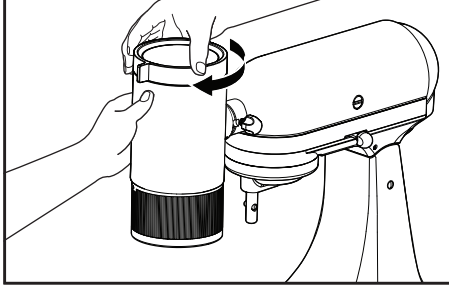
5. Ana Gövdeyi aparat yuvasına takın ve güç milinin kare yuva soketine oturduğundan emin olun. Gerekirse aparatı düzgün bir şekilde oturtmak için ileri geri oynatın. Doğru konumda olduğunda aparat yuvasındaki pim, yuvanın kenarındaki çentiğe oturur.



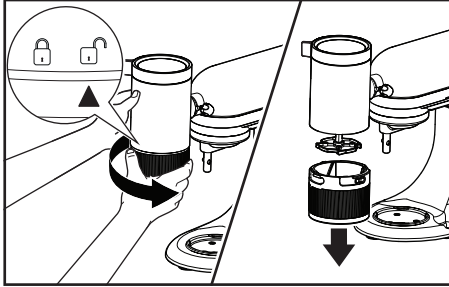
6. Stand Mikser aparat yuvası düğmesini, aparat Stand Miksere tam olarak sabitlenene kadar saat yönünde çevirerek sıkın.



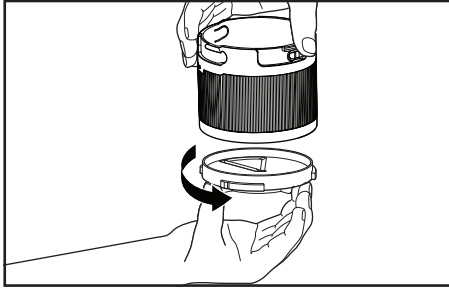
7. Gövdenin üst kolunu tamamen sola çevirdiğinizden emin olun. Tamamen dönmemişse yerine oturana kadar sola çevirin. Bu adım, aparatı kullanıma hazır hale getirir ve Buz Diskini Buz Kabına yerleştirip gövdeye takmadan önce gerçekleştirilmelidir.



8. Buz Kabını sağa çevirip aşağıya doğru çekerek gövdeden çıkarın. Gövdedeki Kilitli ve Kilitli Açık sembolleriyle aynı hizada olması gereken küçük gösterge okuna dikkat edin.



**İSTEĞE BAĞLI:** Bıçağı değiştirmek isterseniz altından tutun, sağa doğru çevirip kilitini açın ve çıkarın.

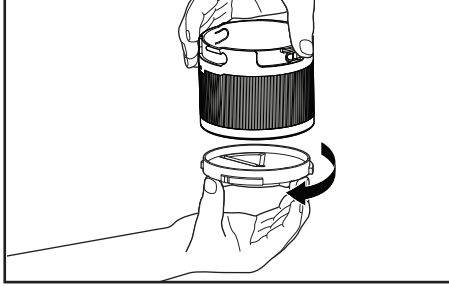




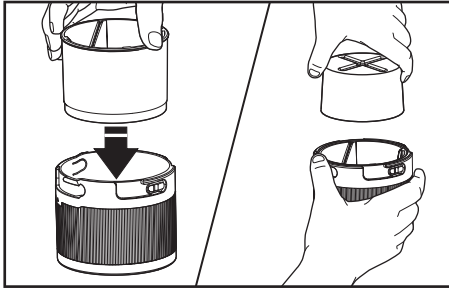
## MONTAJ

1. Bıçağı alttan tutun ve kilidin tırnaklarını hizalayarak yavaşça Buz Kabının tabanına takın. Bıçağı taktıktan sonra düzgün bir şekilde sabitlemek için "klik" sesi duyana kadar sola çevirin.

**NOT:** Kilidin her tırnağı farklı boyutta olduğu için bıçak yalnızca doğru konumda takılabilir.

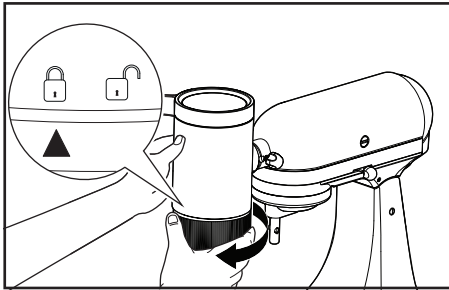


2. Buz Kabı Kılıfını, Çıkarılabilir Buz Kabına takın, ardından hazırladığınız Buz Diskini yerleştirin. Buz diskini çapraz çizgiler yukarı bakacak şekilde yerleştirdiğinizden emin olun.

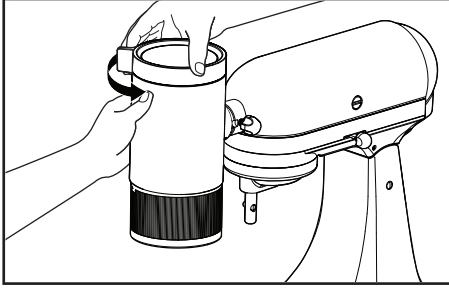


3. Çıkarılabilir Buz Kabını ana gövdenin alt kısmına takın ve sola doğru çevirerek yerine oturtun.

**NOT:** Çıkarılabilir Buz Kabındaki küçük gösterge oku, ana gövdedeki Kilitli ve Kilit Açık sembolleriyle aynı hizada olmalıdır.

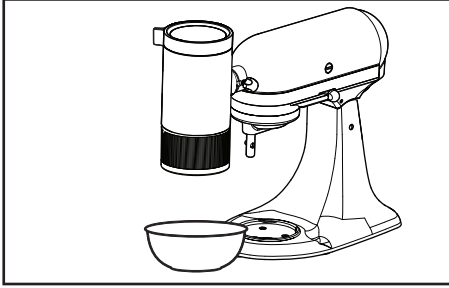


4. Üst kolu hafifçe sağa doğru çevirerek serbest bırakın. Buz İtici buz diskine baskı uyguladıkça yay devreye girecektir. Buz Kazıma Aparatı doğru bir şekilde doldurulmuştur ve kullanıma hazırdır.



## BUZ KAZIMA

1. Tercih ettiğiniz servis tabağını Buz Kazıma Aparatının altına koyun. Bunu mikseri çalıştırmadan önce yapın.



# ⚠ UYARI



## Elektrik Çarpması Tehlikesi

**Fişi topraklı bir prize takın.**

**Topraklı ucu çıkarmayın.**

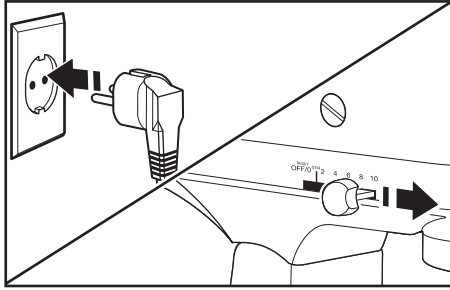
**Adaptör kullanmayın.**

**Uzatma kablosu kullanmayın.**

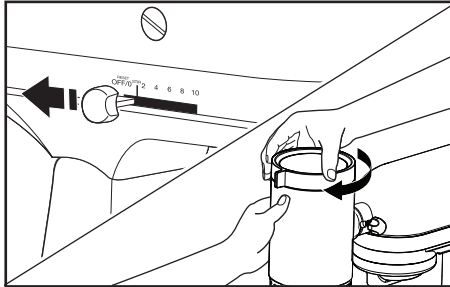
**Bu talimatlara uyulmaması ölüm, yangı veya elektrik çarpmasına yol açabilir.**

2. Stand Mikseri topraklı bir prize takın. Buz kazımaya başlamak için mikseri en yüksek hızla ayarlayın.

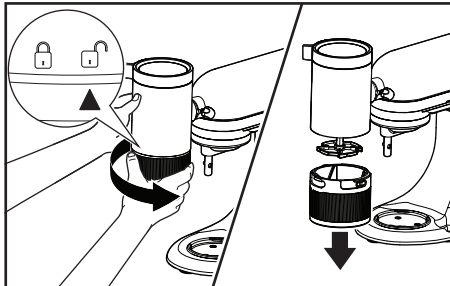
**NOT:** En iyi sonuçları elde etmek için buz kazındıkça tabağı çevirerek eşit dağılmış, koni şeklinde bir buz yığını elde edebilirsiniz.



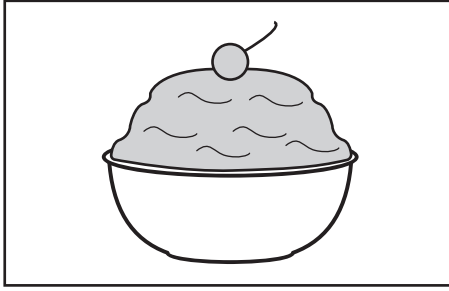
3. Kazıma işlemi tamamlandıktan sonra mikseri kapatın ve üst kolu en soldaki kilitle konuma geri çevirin.



4. Buz Kabını sağa çevirip aşağıya doğru çekerek gövdeden çıkarın. Kalan buzları atın.



5. Kazınmış Buz tatlınızı dilediğiniz tatlandırıcılar veya malzemelerle tamamlayın.

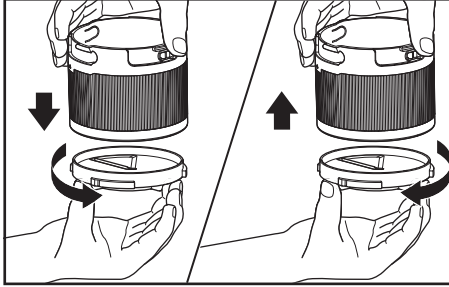


Ek ipuçları, püf noktaları ve tarifler ile en iyi Buz Kazıma deneyimini yaşamak için aşağıya göz atın.

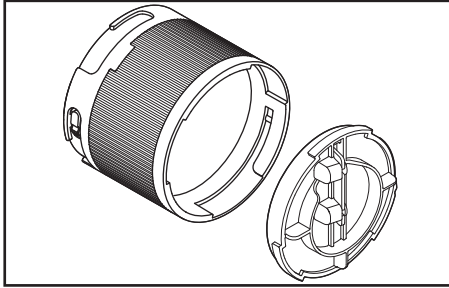
Daha fazla tarif bulup ilham almak için [www.KitchenAid.com](http://www.KitchenAid.com) adresini ziyaret edin.

## BIÇAĞI DEĞİŞTİRME

1. Bıçağı alt kısmından tutun ve çıkarmak için sağa, takmak için sola doğru çevirin. Bıçağı taktıktan sonra düzgün bir şekilde sabitlemek için "klik" sesi duyana kadar sola çevirin.



2. Kilidin her tırnağı farklı boyutta olduğu için bıçak yalnızca doğru konumda takılabilir.

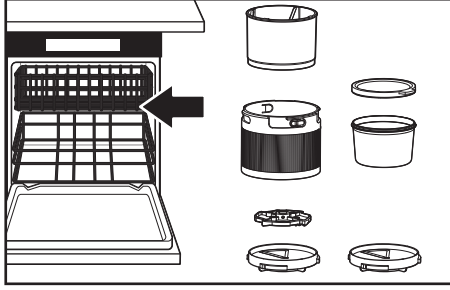


## BAKIM VE TEMİZLİK

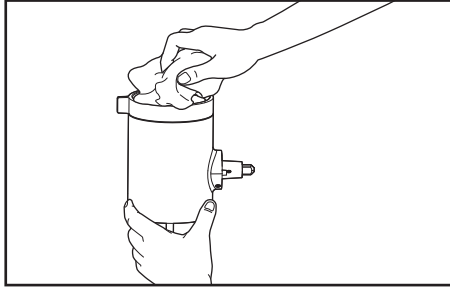
**ÖNEMLİ:** Parçaları takıp çıkarırken veya temizleme işleminden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.

**NOT:** Temizlemeden önce ünitenin parçalarını düzgün bir şekilde çıkarın. Talimatlar için KURULUM ve MONTAJ bölümündeki 7 ve 8. adımın yanı sıra isteğe bağlı kısmını inceleyin.

1. Aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinin yalnızca üst rafında yıkanabilir: Ayrılabilir Buz Kabı, İnce ve Kalın Bıçaklar, Plastik Buz Kalıpları, Buz Kabı İtici, Buz Kabı Kılıfı ve Kapakları.



2. Gövdeyi suya veya diğer sıvılara sokmayın. Tekrar kullanmadan veya saklamadan önce ılık, nemli bir bezle silerek temizleyip yumuşak bir bezle iyice kurulayın. Alternatif olarak ılık sabunlu suda iyice temizleyin ve kurutmadan önce tamamen durulayın.



# MÜKEMMEL SONUÇLAR ELDE ETMEK İÇİN İPUÇLARI

## Buz Kazıma Aparatınızı Kurma

- Başka bir kurulum adımını tamamlamadan önce, ilk olarak Buz Kazıma Aparatınızı Stand Miksere takmanız önerilir.
- Şeffaf plastik Buz Kabını Üst Gövdeye daha kolay takmak için küçük siyah gösterge okuna bakın. Bu ok, Üst Gövdedeki Kilitli/Kilit Açık simgeleriyle aynı hizada olmalıdır.
- Bıçakları değiştirirken bıçakların 3 farklı boyutta tırnağı olduğunu ve bunların buz kabının altında onlara karşılık gelen yuvalarla aynı hizada olması gerektiğini lütfen unutmayın. Tırnaklar yanlış hizalanırsa bıçak takılmaz.

## Buz Kalıplarınızı Hazırlama

- Buz Kalıplarının üst kenarının hemen altında bulunan doldurma çizgisine dikkat etmek önemlidir. Donma işlemi olumsuz etkileyebileceği için lütfen kalıpları bu çizgiyi geçecek şekilde doldurmayın.
- Buz kalıplarının en az 12 saat donmasını bekleyin. Çeşitli malzemeler nedeniyle bazı karışık bazlı tariflerin donması için daha fazla zaman gerekebileceğini unutmayın.
- Şekerli tariflerde, tatlı bir aroması olan ancak kazımak için de gerekli sertlikte donabilen bir karışım arasında hassas bir denge vardır. Mükemmel sonuçlar elde etmek için lütfen tarifleri mümkün olduğunca yakın şekilde uygulayın.
- Alkollü tariflerde, karışımda %8 oranının üzerine çıkmamalısınız. Bu, karışımın kazımak için gerekli sertlikte donmasını sağlar.
- Donmuş buz disklerini kalıplardan çıkarıp buzluğunuzda başka bir kap içinde saklayabilirsiniz. Buna "Buz Depolama" denir ve Kazınmış Buz yapmaya karar verildiğinde her zaman hazırda buz bulundurmanızı sağlar.

## Kazınmış Buz Yapma

- Buz diski buzluğuktan çıkarıldığı an kazımak için çok soğuk olduğundan, mükemmel Kazınmış Buz yapmanın önemli püf noktalarından biri temperlemedir. Temperleme, diskin dış kısmı ışıldayan bir parlaklığa sahip olana kadar ısınmaları için buz disklerinizi oda sıcaklığında bekletmek anlamına gelir. Genellikle bu işlem, yaklaşık 10 dakika sürer.  
**NOT:** Temiz sudan elde edilen buz disklerinin temperlenmesi gerekir. Karışım tabanlı tariflerin temperleme talimatları için tarifin ayrıntılarını inceleyin.
- Bazı Kazınmış Buz tarifler, (özellikle de buz diskinde dondurulmuş malzemelere sahip olanlar), İnce veya Kalın bıçakla daha iyi kazınabilir. İstedığınız sonucu hangisiyle elde ettiğinizi görmek için tarifleri her bıçakla denemeniz önerilir.

## Kazınmış Buz İçin Sorun Giderme İpuçları

- İnce Bıçakla Kalın Buz Parçaları Elde Ediliyor - Buz hala çok soğuksa bu durum meydana gelebilir. Temperleme süresini uzatabilirsiniz. Alternatif olarak, kazıma performansını etkileyebileceğinden bıçakta herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin.
- Disk Kazınmıyor - Bu durum, tarif karışımı çok yumuşak veya çok sert olduğunda meydana gelebilir. Karışım çok yumuşaksa uygun şekilde donamayacak kadar fazla şeker veya alkol içeriyor olabilir. Tarife tekrar göz atmak isteyebilirsiniz. Karışım çok sertse diskin daha uzun süre temperlenmesi gerekiyor olabilir. "Kazınmış Buz Yapma" bölümüne bakın.
- Sorunlar devam ederse lütfen KitchenAid müşteri hizmetleriyle iletişime geçin. Bölgenize özel iletişim bilgileri için [www.KitchenAid.com](http://www.KitchenAid.com) adresini ziyaret edin.

## BUZ KAZIMA APARATININ KULLANIMIYLA İLGİLİ AYRINTILI BİLGİ İÇİN

Ek talimatlar, videolar, ilham veren tarifler ve Buz Kazıma Aparatınızı kullanma ile ilgili ipuçları için [www.KitchenAid.com](http://www.KitchenAid.com) adresini ziyaret edin.

# KAZINMIŞ BUZ TARİFLERİ

## Kendinize Özel Hale Getirin!

### GÜNLÜK KAZINMIŞ BUZ

Diskleri hazırlayın. Suyu Plastik Buz Kalıplarına dökün ve 12-24 saat boyunca dondurun.

#### Malzemeler:

- 1 tane dondurulmuş buz disk
- Tercih ettiğiniz kazanmış buz şurubu

Diskin dış kısmı ışıltıyan bir parlaklığa sahip olana kadar buz diskini oda sıcaklığında dinlendirin (temperleyin). Buz diskini KitchenAid Buz Kazıma Aparatının içine yerleştirin. Aparatın altına bir kase yerleştirin, hızı 10 ayarına getirin ve buz kazıyın. Buzu küçük bir kaseye veya fincana (10 cm (4 inç) genişliğinde ve 5 cm (2 inç) uzunluğunda bir kase idealdir) koyup olabildiğince sıkıştırın ve ardından istediğiniz miktarda şurubu üzerine gezdirin. Afiyet olsun.

#### Daha kremamsı kıvamda kazanmış buz için:

Kasenize [10 cm x 5 cm (4 inç x 2 inç) boy bir kase idealdir] küçük bir top vanilyalı dondurma ekleyin ve ardından kazanmış buzunu etrafında ve üzerinde bir araya getirerek sıkıştırın. Üzerine istediğiniz şurupları dökün ve ardından tatlandırılmış konsantre süt gezdirin.

**YARATICI NOT:** Üzerine bir tutam matcha, dilimlenmiş taze meyve, karamel sosu, jelibon şekerlemeler, krem şanti gibi ek malzemeler ekleyin.

---

## Daha Da Özelleştirin!

### KAHVE VE DONDURMALI KAZINMIŞ BUZ

#### Malzemeler:

- 1 disk dondurulmuş kahve
- 1 bardak tercih ettiğiniz süt, soğuk
- 1 top vanilyalı dondurma

#### Talimatlar:

Buz disklerini hazırlayın. Kalan kahveyi plastik buz kalıplarına dökün ve 12-24 saat boyunca dondurun. Bu tarif, temperleme gerektirmez.

Kahve diskini KitchenAid Buz Kazıma Aparatının içine yerleştirin. Aparatın altına bir kase yerleştirin, hızı 10 ayarına getirin ve kahveyi kazıyın.

Kazınmış kahveyi iki bardağa eşit şekilde dağıtın. Her bardağa 1 bardak süt ekleyin ve çatala hızlı bir şekilde çirpin. Bir top vanilyalı dondurma ekleyin ve kaşıkla servis edin.

**YARATICI NOT:** Daha geleneksel bir kazanmış buz ikramı yapmak için bunu sütsüz de hazırlayabilirsiniz. Yalnızca ilk olarak bir top dondurmanızı kaseye koyun. Kahveyi kazıyın ve ardından kazanmış kahveyi dondurmanın etrafında ve üzerinde bir araya getirerek sıkıştırın. Üzerinde bir tutam yoğun krema veya tatlandırılmış konsantre süt gezdirin. (1 Disk = 1 Kahveli Kazınmış Buz)

---

## Yaraticılığınızı Konuşturun!

### SULU BUZLAŞLAR

1 tane dondurulmuş disk = 30-300 ml (1-10 ons) buzlaş

### Malzemeler:

- 1 disk dondurulmuş meyve suyu (elma, portakal, kızılıçık - posasız)
- Soda, soğutulmuş

### Talimatlar:

Buz disklerini hazırlayın. Meyve suyunu Plastik Buz Kalıplarına dökün ve 12-24 saat boyunca dondurun. Bu tarif, temperleme gerektirmez.

Dondurulmuş meyve suyu diskini KitchenAid Buz Kazıma Aparatının içine yerleştirin. Kap üzerindeki oku kilit açık simgesiyle hizalayın, ardından saat yönünün tersine çevirerek yerine sabitleyin. Aparatın altına bir kase yerleştirin, hızı 10 ayarına getirin ve meyve suyunu kazıyın.

Kazınmış meyve suyunu bir bardağa koyun,  $\frac{3}{4}$  bardak soda ekleyin ve bir çatala hızlı bir şekilde çirpin. Afiyet olsun.

### Yeni Bir Şey Deneyin!

#### MEYVELİ DONMUŞ LİMONATA

Dondurulmuş meyve diskleri (2 kişilik):

- 227 gram (8 ons) tercih ettiğiniz meyve (dondurulmuş veya taze)
- 1 bardak su
- 1 yemek kaşığı bal

### Talimatlar:

Dondurulmuş Diskler İçin: Tercih ettiğiniz 227 gram (8 ons) meyveyi 1 bardak su ve 1 yemek kaşığı bal ile karıştırın. Karışımı ince bir süzgeçten geçirerek posa veya çekirdekleri ayırın. Ardından plastik buz kalıplarının içine dökün ve 12-24 saat boyunca dondurun. Bu tarif, temperleme gerektirmez.

### Limonata İçin:

1 adet dondurulmuş meyve disk

Tercih ettiğiniz bir limonata, soğuk


Meyve diskini KitchenAid Buz Kazıma Aparatının içine yerleştirin. Kap üzerindeki oku kilit açık simgesiyle hizalayın, ardından saat yönünün tersine çevirerek yerine sabitleyin. Aparatın altına bir kase yerleştirin, hızı 10 ayarına getirin ve meyve püresini kazıyın.

Kazınmış püreyi istediğiniz türden bir bardağa ekleyin.  $\frac{3}{4}$  bardak limonata ekleyin ve çatala hızlı bir şekilde çirpin. Afiyet olsun!

**YARATICI NOT:** Limonata yerine en sevdiğiniz buzlu çayı da kullanabilirsiniz.

## ELEKTRİKLİ EKİPMAN ATIK TASFİYESİ

### AMBALAJ MATERYALİNİN ATILMASI

Ambalaj malzemesi geri dönüştürülebilir olup geri dönüşüm sembolü  ile işaretlenmiştir. Bu nedenle ambalajın farklı kısımlarının sorumlu bir şekilde, atık tasfiyesini yöneten yerel yönetim düzenlemelerine tamamen uygun olarak tasfiye edilmesi gerekmektedir.

### ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMESİ

- Bu ürünün doğru bir şekilde tasfiye edilmesini sağlayarak bu ürünün uygunsuz şekilde atığa ayrılmasından kaynaklanan, çevre ve insan sağlığının maruz kalacağı olası olumsuz sonuçları önlemiş olacaksınız.

Bu ürünün işlem görmesi, geri kazandırılması ve geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel kurumlara, ev atığı tasfiye hizmetleri veya ürünü satın aldığınız mağaza ile irtibata geçin.



# UYGUNLUK BEYANI

## AVRUPA BİRLİĞİ İÇİN

Bu cihaz aşağıdaki EC Direktiflerinin güvenlik gerekliliklerine uygun şekilde tasarlanmış, oluşturulmuş ve dağıtılmıştır: 2014/35/AB, 2014/30/AB ve 2011/65/AB (RoHS Direktifi) ve müteakip değişiklikler.

## KITCHENAID GARANTISI (“GARANTI”) HÜKÜMLERİ

Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belçika adresli KitchenAid Europa, Inc. (“**Garanti Veren**”), tüketici olan son müşteriye aşağıdaki hükümler uyarınca bir Garanti verir.

Garanti; (i) ürünün değiştirilmesini talep etme, (ii) ürünün ücretsiz olarak onarılmasını talep etme veya (iii) üründeki kusurla orantılı indirim talep etme ve (iv) imalatçı/ithalatçıya ürünün iade etmeye hazır olduğunu bildiren sözleşmeden cayma dahil olmak üzere 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun uyarınca son müşterinin ürünün imalatçısına veya ithalatçısına karşı sahip olduğu yasal garanti haklarına ek olarak uygulanır ve bunları sınırlandırmaz veya etkilemez.

### 1. KAPSAM VE GARANTİ HÜKÜMLERİ

- Garanti Veren, bir tüketicinin Avrupa Ekonomik Alanı, Moldova, Karadağ, Rusya, İsviçre veya Türkiye ülkelerindeki bir KitchenAid-Group satıcısından veya şirketinden satın aldığı Bölüm 1.b) kapsamında belirtilen ürünler için Garanti verir.
- Garanti süreleri satın alınan ürüne bağlıdır ve aşağıdaki şekildedir:

**Satın alma tarihinden itibaren geçerli olmak üzere iki yıllık tam garanti.**

- Garanti süresi, satın alma tarihinde, yani bir tüketicinin ürünü bir KitchenAid-Group bayisinden veya şirketinden satın aldığı tarihte başlar.
- Garanti, ürünün hatasız niteliğini kapsar.
- Garanti süresi boyunca bir kusur meydana gelirse Garanti Veren, tüketiciye bu Garanti kapsamında kendi tercihine bağlı olarak aşağıdaki hizmetleri sağlayacaktır:
  - Kusurlu ürünün veya ürün parçasının onarımı veya
  - Kusurlu ürünün veya ürün parçasının değiştirilmesi. Bir ürün artık mevcut değilse Garanti Veren, ürünü eşdeğer veya daha yüksek değerli bir ürünle değiştirme hakkına sahiptir.
- Tüketici, Garanti kapsamında bir talepte bulunmak isterse [www.kitchenaid.com.tr](http://www.kitchenaid.com.tr) (Telefon numarası: +90 312 397 35 17) adresinde bulunan ülkeye özel KitchenAid servis merkezleri veya doğrudan KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belçika adresinde bulunan Garanti Veren ile iletişime geçmelidir.

#### İTHALATÇI BİLGİSİ:

İPEK GIDA DTM. ELK. EŞYA TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.

Macun Mah. Batı Bulvarı ATB İş Mrkz.

No:1 C Blok 49

Yenimahalle/ANKARA 06105

SSHYB Tarih/No: 27.07.2017 / 52253

+90 312 397 83 70

- Yedek parçalar da dahil olmak üzere onarım maliyetleri ve hatasız bir ürün veya ürün parçasının teslimatı için posta masrafları Garanti Veren tarafından karşılanacaktır. Garanti Veren veya ülkeye özgü KitchenAid müşteri hizmetleri merkezi kusurlu ürünün veya ürün parçasının iade edilmesini talep ederse Garanti Veren ayrıca kusurlu ürünün veya ürün parçasının iade edilmesine ilişkin posta maliyetlerini de karşılayacaktır.
- Garanti kapsamında bir talepte bulunabilmek için tüketicinin, ürünü satın aldığı gün gösteren makbuzunu veya faturasını ibraz etmesi gerekir.

### 2. GARANTİNİN SINIRLANDIRILMASI

- Garanti, yalnızca özel amaçlar için kullanılan ürünler için geçerlidir; profesyonel veya ticari amaçlar için kullanılan ürünler için geçerli değildir.
- Garanti; normal aşınma ve yıpranma, yanlış veya kötü amaçlı kullanım, kullanım talimatlarına uyulmaması, ürünün yanlış elektrik voltajında kullanılması, geçerli elektrik yönetmeliklerine aykırı kurulum ve çalıştırma ile güç kullanma (ör. kaseler) durumunda geçerli değildir.
- Garanti, değiştirilmiş veya dönüştürülmüş ürünler (ör. 120 V ürünlerin 220-240 V ürünlere dönüştürülmesi) için geçerli değildir.
- Garanti hizmetlerinin sağlanması, Garanti süresini uzatmaz ve yeni bir Garanti süresi başlatmaz. Takılan yedek parçaların garanti süresi, komple ürün için geçerli Garanti süresi ile sona erer.

KitchenAid müşteri hizmetleri merkezleri, Garanti süresinin sona ermesinden sonra veya Garantinin geçerli olmadığı ürünler için soru sorma ve bilgi alma amacıyla son müşteri tarafından kullanılabilir. Web sitemizden daha fazla bilgiye erişebilirsiniz:

[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

# ÜRÜN KAYDI

Yeni KitchenAid cihazınızı hemen kaydedin: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2023 Tüm hakları saklıdır.

KITCHENAID ve stand mikser tasarımı, ABD ve diğer yerlerde ticari markalardır.