



GUSSO

STAND MİKSER KULLANMA KILAVUZU

STAND MIXER
USER MANUAL

MK0118

GUSSO

STAND MİKSER

KULLANMA KILAVUZU





KULLANMADAN ÖNCE MUTLAKA OKUYUNUZ

GÜVENLİK UYARILARI

Tercihinizi PORLAND GUSSO STAND MİKSER'den yana kullandığınız için teşekkür ederiz. Ürünümüz size uzun süre sorunsuz hizmet vermek için tasarlanıp üretilmiştir.

Bu kullanma talimatları cihazın düzgün ve güvenli bir şekilde kullanılabilmesi için düzenlenmiştir.

Elektrikli cihaz kullanırken, aşağıdakiler de dahil olmak üzere temel güvenlik önlemlerine her zaman uyulmalıdır.

- Cihazı, elektrik kablosunu veya fişini suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.
- Cihazın fişi ve priz arasındaki uyumsuzluk durumunda, prizi uygun olan başka bir tip priz ile kalifiye bir personel ile değiştirin.

- Tüm elektrikli cihazlar gibi özellikle küçük çocukların bulması durumunda, cihazın kullanımı konusunda sağduyulu ve ihtiyatlı olun.
- Şebeke elektrik geriliminin cihazın veri plakasında belirtilen ile uyumlu olup olmadığını kontrol edin. Cihazı yalnızca minimum 10A kapasiteye sahip ve verimli bir toprak hat çekilmiş akım prizine takın. Üretici, tesisatın toprak hat yetersizliğine bağlı olası kazalardan sorumlu tutulamaz.
- Açık havada kullanmayın.
- Cihaz max. 2000m yüksekliklerde, ev içinde şahsi kullanım için tasarlanmıştır.
- Cihaz kullanılmadığında fişini elektrik hattından çıkarın ve cihazı kapatın. Cihazı gereksiz yere elektrikte bırakmayın.
- Cihazın kullanıcı tarafından yapılan günlük bakımı ve temizliği dışındaki tüm işlemlerin yetkili bir servis tarafından gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

- Güvenliğiniz için yalnız cihaz için tasarlanmış olan üreticinin aksesuar ve yedek parçalarını kullanın.
 - Cihaz düzgün çalışmıyor veya hasar görmüşse cihazı kullanmayın. Bu durumda yetkili servise başvurun.
 - Cihazı su muslukları, lavabolar ve ısı kaynaklarının uzağında, düz bir çalışma zeminine yerleştirin.
 - Cihazı asla 0°C veya daha düşük sıcaklıklara ulaşabilen ortamlara kurmayın.
 - 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.

- Bağlantıyı kesmek için Açma/Kapama tuşundan “Kapalı” konumuna getirin, fişi duvar prizinden çekin. Daima prizi tutun ve fişi çekin, asla kabloyu çekmeyin.
- Herhangi bir cihaz çocuklar tarafından veya çocukların yakınında kullanıldığında yakın gözetim gereklidir.

Dikkat!

Bu uyarıya uygun hareket edilmemesi, yaralanmaya veya cihazın hasar görmesine neden olabilir. Üretici uygunsuz, hatalı ve mantıksız kullanımlardan kaynaklanabilecek olası hasarlardan sorumlu tutulamaz.

- Bu cihaz, 8 yaşından büyük çocuklar ve kısıtlı fiziksel, algısal veya zihinsel kapasiteye sahip veya deneyim ve bilgisinden yoksun kişiler tarafından, dikkatle gözetim altında tutulmaları ve cihazın güvenli bir şekilde kullanımı ve olası risklerle ilgili bilgilendirilmeleri kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

Cihazın temizlik ve bakımı, 8 yaşından küçük veya gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu, 8 yaşının altındaki çocukların ulaşmayacağı yerlerde saklayın.

YANMA TEHLİKESİ

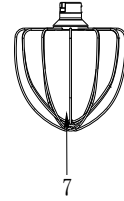
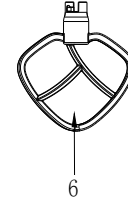
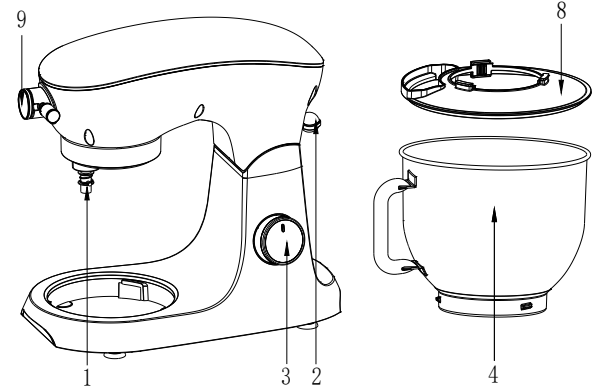
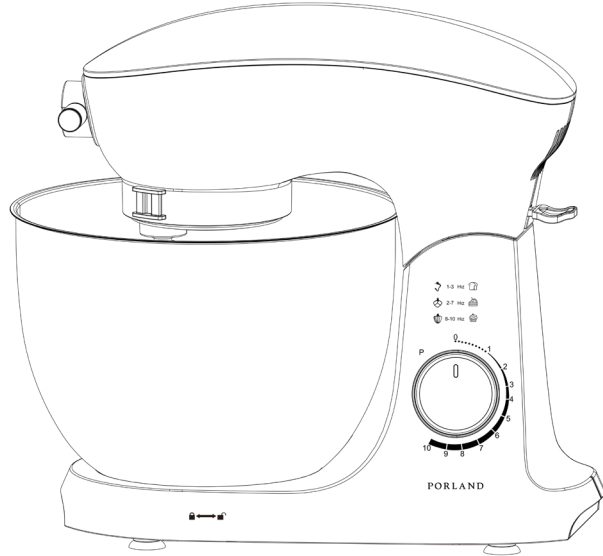
- Cihazın denetimsiz bırakılması yanma veya yanıklara neden olabilir veya olur.
- Bu cihaz “Su Isıtmak” için üretilmiştir. Makineden çıkan su veya buhar, ya da makinenin uygunsuz kullanılması ile kendinizi yakmamaya dikkat edin.
- Kullanım sırasında cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın. Tutma yerlerini ve kulplarını kullanın.
- Cihaza elleriniz veya ayaklarınız ıslak veya nemli iken dokunmayın.
- Isıtma yüzeyi cihaz kullanıldıktan sonra kalan ısı nedeniyle sıcak olur.

- Bu cihazın elektrik kablosu, değişim için özel aletler gerektirdiğinden asla kullanıcı tarafından değiştirilmemelidir. Kablonun hasar görmesi durumunda veya değişimi için her türlü risk oluşumunu önlemek üzere yalnızca üretici tarafından izinli Yetkili Hizmet Servisine başvurun. Bu uyarıya uygun hareket edilmemesi, elektrik çarpmasından kaynaklanan yaşamı tehdit eden yaralanmayla sonuçlanabilir.
- Kaynama döngüleri sırasında kapak çıkarılırsa haşlanma meydana gelebilir. Buhardan yanmamaya dikkat edin.
- Cihazın bazı parçaları çalışırken sıcaktır, bu nedenle elinizle dokunmayın. Yalnızca kulpları veya topuzları kullanın.
- Yangın veya elektrik çarpması riskini azaltmak için alt kapağı çıkarmayın. İçeride kullanıcı tarafından onarılabilecek parça yok. Onarım yalnızca yetkili servis personeli tarafından yapılmalıdır.

GUSSO

KULLANIM KURALLARI

ÜRÜNÜN PARÇALARI



1 Başlık Takma Mili

4 Karıştırma Kabı

7 Balon Çırpıcı

2 Açma-Kapama Kolu

5 Hamur Kancası

8 Sıçrama Önleyici Kapak

3 Hız Ayar Düğmesi

6 Düz Çırpıcı

9 Korumucu Kapak

Bu kılavuzu ileride başvurmak üzere saklayın ve cihazı başkalarına devrederken kılavuzu da teslim edin.

Genel Güvenlik Talimatları

Cihazı çalıştırmadan önce kullanım talimatlarını dikkatlice okuyun. Bu talimatları, garanti belgesi, fiş ve mümkünse iç ambalajı ile birlikte saklayın. Bu cihazı başka birine verirken, kullanım talimatlarını da birlikte vermeyi unutmayın.

- Cihaz yalnızca özel kullanım ve öngörülen amaçlar için tasarlanmıştır. Ticari kullanım için uygun değildir. Dış mekânda kullanmayın (dış mekânda kullanım için özel olarak tasarlanmadıysa). Isı kaynaklarından, doğrudan güneş ışığından, nemden (kesinlikle sıvıya daldırmayın) ve keskin kenarlardan uzak tutun. Cihazı ıslak ellerle kullanmayın. Cihaz nemli veya ıslaksa, derhal fişini çekin.

- Temizlik yaparken veya cihazı kaldırırken cihazı kapatın ve mutlaka fişini prizden çekin (fişi kablосundan değil, doğrudan fişten çekin). Cihaz kullanılmıyorsa, takılı aksesuarları çıkarın.

- Cihazı gözetimsiz çalıştırmayın. Çalışma alanından ayrılmanız gerekiyorsa, cihazı kapatın veya fişini prizden çekin (kablосundan değil, fişin kendisinden çekin).

- Cihazı ve kablосunu düzenli olarak hasar açısından kontrol edin. Cihaz hasarlıysa kullanmayın. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın. Daima yetkili bir teknisyene başvurun. Besleme kablосu hasar görmüşse, üretici, yetkili servis veya benzeri yeterliliğe sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir. Tehlike oluşmaması için bu önemlidir.

- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

- Aşağıdaki “Cihaza Özel Güvenlik Talimatları”na dikkat edin.

Çocuklar ve Gücsüz Bireyler

• Çocukların güvenliği için tüm ambalaj malzemelerini (plastik poşetler, kutular, strafor vb.) onların erişemeyeceği yerlere kaldırın.

⚠ Uyarı! Küçük çocukların poşetlerle oynamasına izin vermeyin, boğulma tehlikesi vardır!

• Blender ve kıyıcı aksesuarları kullanılırken cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.

• Bu cihaz bir oyuncak değildir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.

• Fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetileri azalmış veya deneyimsiz/ bilgi eksikliği olan bireyler, cihazı yalnızca gözetim altında veya güvenli kullanım konusunda talimat verildiyse kullanabilirler ve oluşabilecek tehlikeleri anlamalıdır.

Bu Cihaza Özel Güvenlik Talimatları

• Cihaz gözetimsiz bırakılacaksa, monte edilecekse, sökülecekse veya temizlenecekse her zaman fişini prizden çekin.

• Aksesuarları değiştirmeden veya hareketli parçalara yaklaştımadan önce cihazı kapatın ve fişini çekin. Cihazı sadece amaçlandığı şekilde kullanın.

⚠ Uyarı: Termal kesicinin istem dışı yeniden ayarlanmasından kaynaklanan bir tehlikeyi önlemek için, bu cihaz harici bir anahtarlama cihazı (örneğin zamanlayıcı) üzerinden çalıştırılmamalı veya düzenli olarak açılıp kapanan bir devreye bağlanmamalıdır.

• Cihazı yalnızca gözetim altında çalıştırın.


• Güvenlik anahtarlarına müdahale etmeyin.

• Cihaz çalışırken döner kancalara hiçbir şey sokmayın.

• Cihazı düz, düzgün ve sabit bir yüzeye yerleştirin.

- Tüm gerekli aksesuarlar takılmadan cihazın fişini prize takmayın.
- Bu cihaz, deneyimsiz veya bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından sadece kendilerinden sorumlu bir kişi gözetiminde veya kullanım hakkında talimat verildiyse kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır; gözetim altında tutulmalıdırlar.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetileri azalmış kişiler tarafından, güvenli kullanım talimatı verildiği ve tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, yalnızca 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından gözetim altında yapılmalıdır. 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği şekilde muhafaza edin.

- Cihaz gözetimsiz bırakıldığında, monte edileceğinde, söküleceğinde veya temizleneceğinde mutlaka fişi çekin.
 - SM-1505BM modelinde: Kapalı moddayken güç tüketimi 0.4 W'tır.
- Cihazın otomatik olarak kapalı moda geçtiği süre 1 dakikadan kısadır.

 **Uyarı:** Blender'ı standdan çıkarmadan önce kapalı olduğundan emin olun.

Cihaz Nasıl Kullanılır

1. Kullanmadan önce, aksesuarları temiz suyla yıkayın, durulayın ve kurulayın.

2. Cihazın baş kısmına bastırın, ardından "açma kapama koluna" basın, üst gövde otomatik olarak yukarı kalkacaktır. (Şekil 1 & 2)

3. İşlenecek gıdayı karıştırma kabına koyun. Ardından karıştırma kabını (4) cihaza yerleştirin (adım 3), saat yönünde çevirerek tokayı sabitleyip kilitleyin (adım 4). (Şekil 3)

4. Hamur miktarını aşmayın – toplam kapasite en fazla 1,5 kg'dır.

5. Gerekli aksesuarları (5), (6) ve (7) (aynı anda yalnızca biri kullanılabilir) başlık takmam miline (1) takın. Aksesuarı yukarıya doğru itin, ardından çeyrek tur saat yönünün tersine çevirerek kilitleme pozisyonuna getirin. (Şekil 4&5)

6. Cihazın baş kısmına bastırarak kapatın; açma kapama kolu (2) yatay pozisyonda otomatik olarak kilitleyecektir. (Şekil 6)

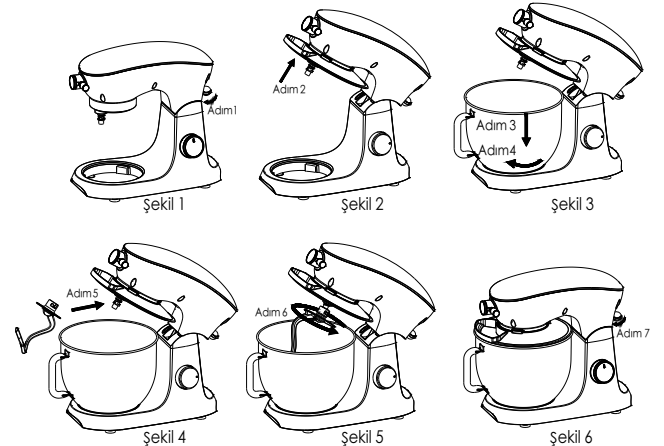
7. Hız düğmesini (3) "0" konumuna getirin.

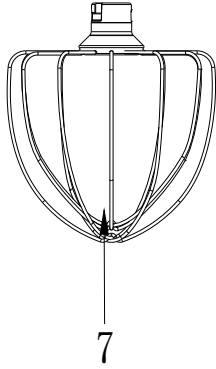
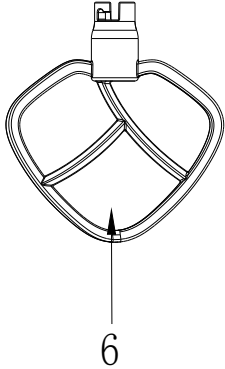
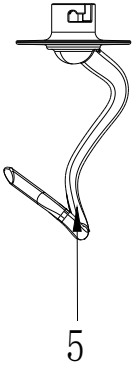
8. Cihazı düz, temiz ve kuru bir masa üzerine yerleştirin ve fişi takın.

9. Hız düğmesini (3) istenilen hıza çevirerek karıştırmaya başlayın.

10. Hamur istenilen kıvama ulaştığında hız düğmesini (3) tekrar "0" konumuna getirin ve işlemi sonlandırın.

11. Cihazın baş kısmına elle bastırın, kaldırma düğmesine (2) bastırarak üst gövdeyi kaldırın. Karıştırma kabını saat yönünün tersine çevirerek çıkarın ve hamuru alın.





Aparatlar ve Kullanımları;

Hamur yoğurucu (5)

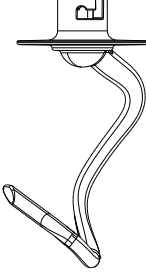
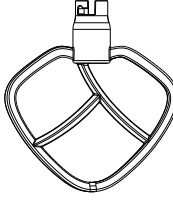
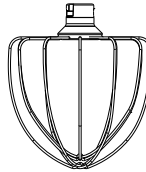
Ekmek hamuru gibi yoğun malzemelerin bulunduğu hamurların yoğrulması ve ek malzemelerin hamurun içine karıştırılması için kullanılır (kuru üzüm, meyve parçacıkları veya çikolata parçacıkları gibi).

Düz Karıştırıcı (6)

Kek ve kurabiye hamuru, çiğ köfte ve içli köfte kıvamındaki malzemelerin karıştırılmasında kullanılır.

Balon çırpıcı (7)

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

En fazla 1,5 kg Hamur Ölçüsüne Göre Planlanmıştır.		Hız	Zaman (dk)	Maksimum	Çalışma Metodu
Hamur Kancası		1-3	3-5	1000gr un ve 538gr su	İlk olarak mikseri "hız 1"de 30 saniye çalıştırın. Ardından hızı "hız 2" ye çıkarın ve 30 saniye daha çalıştırın. Son olarak hızı "hız 3"e çıkarın ve mikseri 2-3 dakika boyunca çalıştırarak hamurun kümelenmesini sağlayın. Bu adımlar hamurun düzgün bir şekilde bir araya gelmesini sağlayacaktır.
Düz Karıştırıcı		2-7	3-10	660gr un ve 840gr su	Mikseri ilk olarak "Hız 2"de 20 saniye çalıştırın. Ardından hızı "Hız 7"ye çıkarın ve mikseri 2 dakika 40 saniyeden fazla bir süre çalıştırarak hamurun iyice karışmasını ve kümelenmesini sağlayın.
Balon Çırpıcı		8-10	3-10	3 yumurta beyazı (Minimum)	Mikseri ilk olara 8 hız seviyesinde, sonra 8-10 hız seviyesinde en az 3 dakika çalıştırın.

Et Kıyma Fonksiyonu

Uyarı: Bu aparat opsiyonel olarak satılmaktadır.

Et kıyma aparatının montajı ve kullanımı:

1. Et kıyma aparatını takmak için önce kıyma vidasının (M4) ucuna kıyma bıçağını (M6) takın. Ardından istenilen kıyma diski (M7) (kalın delikli, orta delikli veya ince delikli) yerleştirin. Kıyma bıçağı (M6) ile kıyma gövdesi (M3) arasındaki yuvanın hizalanmasına dikkat edin ve sabitleme somununun (M5) kıyma gövdesine (M3) sıkıca takın. (Şekil 1)

2. Stand mikseri tepesindeki Ön kapağı sökün. (Şekil 2)

3. Cihazın ön kısmındaki çıkartma düğmesine basın, kıyma gövdesi M3'ü tutarak ön kapağın tahrik kısmına yerleştirin ve saat yönünün tersine çevirerek kilitleme konumuna getirin. (Şekil 3)

4. Tepsisi (M1) çıkış ağızını, kıyma gövdesi (M3) besleme girişine hizalayarak yerleştirin. (Şekil 4)

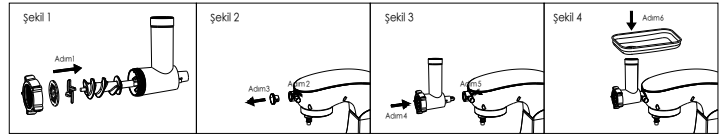
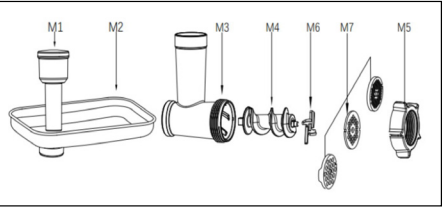
5. Kıyma çıkışına bir kap yerleştirin. Eti temizleyin ve şeritler halinde kesin. Genişliği, tepsi (M2) üzerindeki besleme girişini geçmemelidir.

6. Güç kablosunun fişini prize takın, ardından hız düğmesini 3. kademeye getirin. Eti tepsiye (M1) yerleştirin ve besleme girişine doğru ilerletin. Lütfen eti kıyma makinesine yavaşça itmek için itici (M1) kullanın.

Parmaklarınızı kesinlikle kıyma makinesi (M3) içine sokmayın.

7. Kullanım sonrası cihazı **0 konumuna** getirin ve fişi prizden çekin.

M1	İtici
M2	Tepsi
M3	Helezon Vidası
M4	Helezon
M5	Kilitleme Aparatı
M6	Doğrayıcı Bıçak
M7	Kıyma Diski



Öneri:

Eti yaklaşık 2,5 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Fişi prize takın, ardından hız kontrolünü 1-3 seviyeleri arasına ayarlayın. Eti hazneye koyun. Cihaz, bir seferde 3 kg ete kadar aralıksız çalışabilir. Lütfen cihazı 5 dakikadan fazla aralıksız çalıştırmayın. Cihazı 15 dakika boyunca kesintisiz kullanmak, performansını olumsuz etkileyebilir.

Sebze Doğrayıcı Fonksiyonu

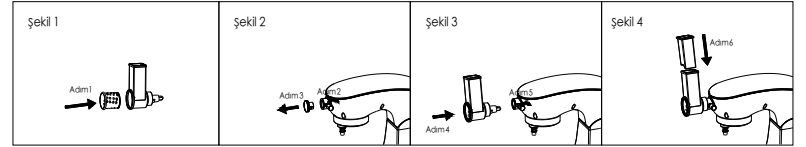
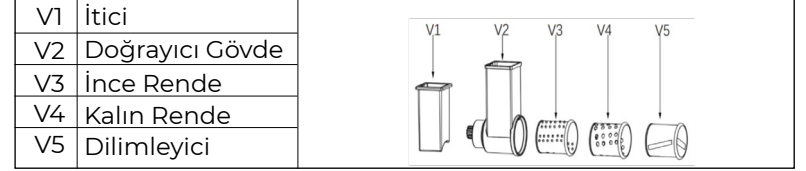
Uyarı: Bu aparat opsiyonel olarak satılmaktadır.

Sebze doğrayıcının montajı ve kullanımı:

1. Stand mikserin tepesindeki Ön kapağı (9) çıkarın.
2. Seçtiğiniz bıçağı — ince rende (V3), kalın rende (V4), ya da dilimleyici (V5) — sebze doğrayıcı gövdesi (V2) içine yerleştirin. (Şekil 1 & Şekil 2)
3. Cihazın ön kısmındaki çıkarma düğmesine basın, sebze doğrayıcı gövdesi (V2) bağlantısını ön kapağın tahrik kısmına takın ve saat yönünün tersine çevirerek kilitleyin. (Şekil 3)
4. Sebze doğrayıcının çıkış ağzının altına bir kap yerleştirin.
5. Havuç, Patates, Salatalık, Kabak veya diğer sebzeleri doğrayıcı girişine uygun boyutlarda parçalara ayırın.
6. Fişi prize takın, hız kontrolünü 3-5 seviyeleri arasına ayarlayın. Sebzeleri besleme borusunun girişine yerleştirin ve itici (V1) yardımıyla hafifçe bastırarak ilerletin. (Şekil 4)

⚠ Uyarı: Sebzeleri parmakla itmeyin!

7. Kullanım sonrası, hız düğmesini **0 konumuna** getirin ve fişi prizden çekin.



Öneri:

Katı gıdaları uzun şeritler halinde kesin ve doğrayıcı girişinden geçirin. Fişi prize takın, hız kontrolünü 3-5 seviyeleri arasına ayarlayın. Ardından, itme bloğunun üzerine uygun bir kuvvet uygulayarak gıdayı bastırın.

⚠ Cihazı aralıksız 5 dakikadan fazla çalıştırmayın.

15 dakika boyunca kesintisiz çalıştırmak, cihazın performansını olumsuz etkileyebilir.

Sorun	Olası Neden	Çözüm
Makine kullanım sırasında aniden duruyor.	Bu, makinenin çok uzun süre çalışmasından veya çevresel sıcaklığın çok yüksek olmasından kaynaklanıyor olabilir. Bu durum, makinenin motor sıcaklığının fazla yükselmesine ve makinenin aşırı ısınma koruma programının devreye girip otomatik kapanmasına neden olabilir.	Dişliyi "0" konumuna getirin. Gücü fişten çekin. Makinenin oda sıcaklığına dönmesini bekleyin, ardından tekrar çalıştırılabilir. (Genellikle 15-30 dakika beklemek gerekir; odanın sıcaklığına bağlı olarak soğuma süresi değişebilir.)
Dişli düğmesi çevrildiğinde makine çalışmıyor:	Fişin soketle iyi temas ettiğinden emin olun. Güç fişinin prize düzgün bir şekilde takıldığını kontrol edin.	Güç fişinin prize düzgün bir şekilde takıldığını doğrulayın.
	Elektriğin kesilip kesilmediğini kontrol edin. Çalıştırmadan önce elektriğin gelip gelmediğini bekleyin.	Çalıştırmadan önce elektriğin gelip gelmediğini bekleyin.
	Açma kapama kolunun kontrol edin. Başlık kısmının yerine sıkıca oturduğundan emin olun.	Balık kısmının yerine oturduğundan emin olun.
Makine çalışırken aşırı gürültü yapıyor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Makine, yüksek hızdayken düşük hızda olduğundan daha gürültülü çalışacaktır. 2. Karıştırılan yemek miktarı çok büyük, bu da makinenin aşırı yüklenmesine yol açmaktadır. 3. Voltaj istikrarsız. 4. Çalışma süresi çok uzun. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yemek karıştırmak için doğru hız seçimini, kullanım kılavuzundaki önerilere göre yapın. 2. Karıştırma miktarını azaltın. 3. Voltaj istikrarsızsa, kullanmadan önce voltajın stabil hale gelmesini bekleyin. 4. Çalışma süresi çok uzun sürüyorsa, kullanmadan önce bir süre duraklayıp soğumasını bekleyin.

Sorun	Olası Neden	Çözüm
<p align="center">Makine hızı düşüyor ya da hız da iniş ve çıkışlar oluyor.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oda sıcaklığı düşük ise makinedeki yağlayıcının sertleşmesine yol açıyor olabilir. 2. Karıştırılan malzemeler çok sert ve fazla miktarda ise, bu makineye fazla yük bindiriyor olabilir. 3. Voltaj aniden düşüyor ise, 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Karıştırma kabını çıkarın ve makinenin 5 dakika boştaki çalışmasına izin verin, böylece makinedeki yağlayıcı yumuşar ve hız kararlılığı geri gelir. 2. Karıştırma miktarını azaltın ve makinenin normal yükte çalışmasına izin verin. 3. Voltaj stabil hale geldiğinde, makineyi tekrar kullanın.
<p align="center">Makine çalışırken sallanma ve titreme</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tabandaki vantuzlar yerinden çıkmış mı, kontrol edin. 2. Makinenin düz ve pürüzsüz bir tezgah üzerinde kullanılıp kullanılmadığını kontrol edin. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tabandaki vantuzların çıkıp çıkmadığını kontrol edin. 2. Kullanım için makineyi düz ve pürüzsüz bir tezgah üzerine yerleştirin.
<p align="center">Makine başlığı, sıçramayı önleyici kapak ve karıştırma kabı takıldıktan sonra başlangıç konumuna geri dönmüyor.</p>	<p>Sıçramayı önleyici kapağın doğru şekilde yerleştirildiğini ve karıştırma kabının düzgün şekilde monte edildiğini kontrol edin.</p>	<p>Sıçramayı önleyici kapağın doğru yönde döndürülerek yerine tam olarak oturtulduğundan emin olun. Karıştırma kabının tabana sıkıca yerleştirildiğini ve montajının tam yapıldığını kontrol edin. Tüm parçaların kilitleme noktalarına uygun şekilde takıldığından emin olun, aksi halde makine güvenlik nedeniyle çalışmayabilir.</p>
<p align="center">Kullanımdan sonra hamurun karardığı gözlemleniyor.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Makine başlığındaki hareketli parçalarda bulunan gres yağı veya yağ kalıntıları zamanla kuruyup parçalanarak siyah toz halinde düşebilir. 2. Cihazın uzun süre temizlenmemesi veya kullanım öncesi bakımının yapılmaması. 3. Fabrikadan yeni çıkan cihazlarda üretim sürecinden kalan kalıntılar olabilir. 	<p>Kullanmadan önce karıştırma başlığı ve yoğurma kancasının kuru olduğundan, yüzeylerinde su veya toz bulunmadığından emin olun.</p>

GUSSO

TEMİZLİK VE BAKIM

Gövde Temizliği

- Makineyi suya daldırmayın. Makinenin üstüne doğrudan su sıkmayın. Ana gövdenin suya girmesini engelleyerek kısa devre, elektrik çarpması, sızıntı, paslanma ve diğer arızaların oluşmasını önleyin.
- Makineyi silmek için ıslak bir havlu kullanmayın.
- Makine gövdesini temizlerken, deterjan, sirke, tuz ve diğer aşındırıcı, güçlü asidik veya alkali temizlik ürünlerini kullanmayın; aksi takdirde makinenin yüzeyine zarar verebilir.
- Aksesuarları temizlerken tel top gibi keskin ve sert araçlar kullanmayın. Aksi takdirde, aksesuarların yüzeyine zarar verebilirsiniz.
- Makinenizin gövdesini nemli bir bez ile silerek temizleyiniz.

Aksesuar Temizliği

- Döküm alüminyum parçalarını bulaşık makinesine koymayın veya aşındırıcı, güçlü asidik veya alkali temizlik ürünleriyle yıkamayın. Lütfen bu parçaları bulaşık makinesinde temizlemeyin.
- Deterjan, tuzlu su, sirke ve diğer aşındırıcı sıvılarda uzun süre bekletmeyin; aksesuarları zamanında temizleyin.
- Temizledikten sonra aksesuarları kurulayın, özellikle iç kısımların zamanında kuru kalmasını sağlamaya özen gösterin.

Özel Temizlik

- Makine çalışırken, yüksek hız ve sürtünme nedeniyle dönen çıkış mili üzerinde küçük siyah izler oluşabilir. Her kullanım sonrası, lütfen bu kısmı zamanında temizleyin ve kuru tutun.
- Keskin bıçaklar ve ilgili keskin kenarlı parçalar veya aksesuarlarla dikkatli olun.

Koruma ve Bakım

- Bıçak yüzeyine, bıçak plakasına ve karıştırma kabına zeytinyağı uygulayarak kuru ve nemli ortamda oksitlenmesini engelleyebilirsiniz.
- Kullanılmadığı zaman, makineyi bir ambalaj torbasıyla örtüp kuru bir ortamda saklayabilirsiniz.

Malzeme ve Gıda Güvenliği

- Bu ürün ulusal gıda güvenliği standartlarına uygundur.
- Kullanılan parçalar: Paslanmaz çelik, polipropilen, PCB devre kartı, ısıtma plakası vs.
- Gıda ile temas eden malzemeler uygunluk belgelerine sahiptir.
- Üretici, teknolojiye bağlı olarak bazı malzemelerde değişiklik yapabilir.

Teknik Özellikler;

Nominal Voltaj: 220-240V~

Frekans: 50-60Hz

Güç Tüketimi: 1800W

Koruma Sınıfı: 1

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilmesi

Gereken Hususlar

- Cihazınızın aksamlarının zarar görmemesi için taşıma ve nakliye sırasında orijinal kutusu içinde muhafaza edilmesi önerilir.
- Taşıma esnasında cihazı dikey ve normal çalışma pozisyonunda tutunuz.
- Cihazı düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Cihazın müşteriye tesliminden sonra, taşıma sırasında oluşabilecek arıza ve hasarlar garanti kapsamı dışında değerlendirilir.
- **Ürünün kullanım ömrü: 7 yıldır.**
(Bu süre ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresidir).

AEEE Yönetmeliği ve Geri Dönüşüm Bilgilendirmesi (WEEE)
Bu cihaz, WEEE (Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyalar)
Direktifi kapsamında olup geri dönüştürülebilir parçalardan
üretilmiştir. Bu nedenle evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.
Lütfen cihazın çevreye zarar vermeden bertaraf edilmesi
için en yakın yetkili atık toplama merkezine teslim ediniz.



PORLAND PORSELEN SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren 2 yıldır. Garanti süresinin geçerli olması için, satış sırasında mağaza ve müşteri tarafından gerekli yerlerinin eksiksiz doldurulup, imzalanıp kaşelenmiş olan garanti belgesinin saklanması gerekmektedir.

2. Müşteri, garanti kapsamında onarım talep ederken garanti belgesini ibraz etmelidir.

Garanti belgesinin ibraz edilmemiş durumunda, onarım ücretli şekilde yapılacaktır.

3. Bu malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

4. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda onarımda geçen süre garanti süresine eklenir. Malın onarım süresi en fazla 20 iş günüdür. 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.

5. Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır. Ancak kalan garanti süresi bir yıldan az ise değiştirilen mal için en az bir yıl garanti süresi verilmek zorundadır.

6. Garanti, aşağıda sayılan hasar ve arızalar ile sayılan durumlar sonucunda meydana gelen hasarlar ve arızaları kapsamamaktadır;

a) Malın Tanıtım ve Kullanma kılavuzunda veya Ekinde belirtilen yöntemlere veya koşullara aykırı bir şekilde kullanılması,

b) Malın uygun olmayan gerilimde veya hatalı elektrik tesisatı ile kullanılmış olması,

c) Malın dış yüzeylerinde Tüketici kullanımı kaynaklı hasar oluşmuş olması,

d) Yangın, yıldırım, sel, deprem vs. gibi doğal afetlerden oluşan arızalar ve hasarlar durumunda,

e) Malın, elektronik aksamının Tüketici sorumluluğunda sıvı teması nedeniyle hasar görmesi durumunda,

f) Bu ürün ev kullanımı olarak tasarlandığından profesyonel (ticari amaçla) kullanıma uygun değildir, profesyonel kullanım nedeniyle hasar oluşması durumunda,

g) Doğası gereği sarf malzemesi olarak kabul edilebilecek, aksesuar ya da camdan yapılmış, aşınabilen ürünleri ve/veya ürün parçalarında meydana gelen olağan aşınmalar,

h) Arıza, ürünün hatalı veya kötü kullanılmasından ya da ürünün önerilen kullanım koşullarına uymayan çevresel şartlarda kullanılması.

Arızalarda kullanım hatasının bulunup bulunmadığının, yetkili servis istasyonları veya satıcı tarafından mala ilişkin azami onarım süresi içerisinde düzenlenen raporla belirlenmesi ve bu raporun bir nüshasının tüketiciye verilmesi zorunludur. Tüketiciler, bu maddede belirtilen rapora ilişkin olarak bilirkişi tarafından tespit yapılması talebiyle uyuşmazlığın parasal değerini dikkate alarak tüketici hakem heyetine veya tüketici mahkemesine başvurabilir.

7. Garanti, aşağıda sayılan durumların herhangi birinin gerçekleşmesi durumunda sona ermektedir;

a) Malın yetkili olmayan kimseler ve/veya onarım atölyeleri tarafından daha önceden onarımının yapılması,

b) Malın seri numarasının tahrip edilmiş ya da sökülmiş olması, Garanti belgesi veya satın alma belgeleri üzerinde herhangi bir değişiklik yapılmış olması,

8. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanunun 11. Maddesinde yer alan tüketicinin seçimlik hakları şu şekildedir;

a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,

b) Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,

c) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,

ç) İmkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.

Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.

9. Tüketicinin, 6502 sayılı Tüketici Kanununun 11 inci maddesinde yer alan seçimlik haklarından 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.

10. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

a) Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

b) Onarımının mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu veya satıcı, tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez.

11. 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.

12. Satıcı tarafından bu garanti belgesinin verilmemesi durumunda tüketici, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

13. Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez. Ancak, yetkili servis istasyonlarında yapılan onarım ve parça değişimi işlemleri sonucunda verilen fatura, bu Yönetmeliğin öngördüğü garanti belgesinde bulunması zorunlu bilgileri içermesi şartıyla, garanti belgesi yerine geçer.

4. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un 11. Maddesinde yer alan; sözleşmeden dönme, satış bedelinden indirim isteme ücretsiz onarılmasını isteme ve ürünün ayıpsız misli ile değiştirilmesini isteme haklarından birini kullanabilir.

GUSSO

GUSSO

STAND MIXER

USER MANUAL





PLEASE READ BEFORE USE

SAFETY WARNINGS

Thank you for choosing the **PORLAND GUSSO STAND MIXER**. This product is designed to offer you long-lasting, trouble-free service. These instructions are provided to ensure the device is used safely and properly.

When using an electrical appliance, you should always follow basic safety precautions, including but not limited to

- Do not immerse the appliance, its cord, or plug in water or other liquids.
- If there is a mismatch between the appliance's plug and the outlet, have a qualified person replace the outlet with a suitable type.
- Exercise caution and supervise the use of the appliance if small children are present.

- Check that the household voltage matches the voltage indicated on the appliance's rating plate. Only connect the appliance to an earthed socket with a minimum 10A capacity. The manufacturer cannot be held responsible for accidents due to inadequate grounding.
- Do not use the appliance outdoors.
- The appliance is designed for personal indoor use at altitudes up to 2000m.
- Unplug the appliance when not in use and turn it off. Do not leave the appliance connected unnecessarily.
- Any maintenance or cleaning outside of daily user maintenance should be performed by an authorized service center.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for this appliance by the manufacturer.

- If the appliance is not working properly or has been damaged, do not use it. Contact an authorized service center instead.
- Place the appliance away from water faucets, sinks, and heat sources on a flat surface.
- Do not install the appliance in environments where the temperature may drop below 0°C.
- This appliance is designed for household use only. It is not intended for use in the following locations or for professional purposes:
 - Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments,
 - Farm houses,
 - By clients in hotels, motels, and other residential type environments,
 - Bed and breakfast type environments and similar accommodation settings.

- To disconnect, turn the appliance to the “Off” position, then unplug from the outlet. Always hold the plug, not the cord, when unplugging.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near children.

 **Attention!**

Failure to adhere to these warnings could result in injury or damage to the appliance. The manufacturer is not liable for any damage due to improper, incorrect, or unreasonable usage.

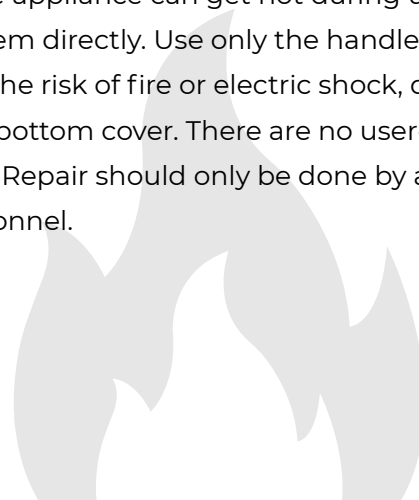
- This appliance can be used by children aged 8 and above and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be performed by children without supervision.

DANGER OF BURNS

- Leaving the appliance unattended during operation may result in burns.
- This appliance is designed for “Heating Water.” Be cautious of hot water or steam and avoid improper use to prevent burns.
- Do not touch hot surfaces during use. Use the handles or knobs.
- Do not handle the appliance with wet or damp hands or feet.
- The heating surface may remain hot after use due to residual heat.

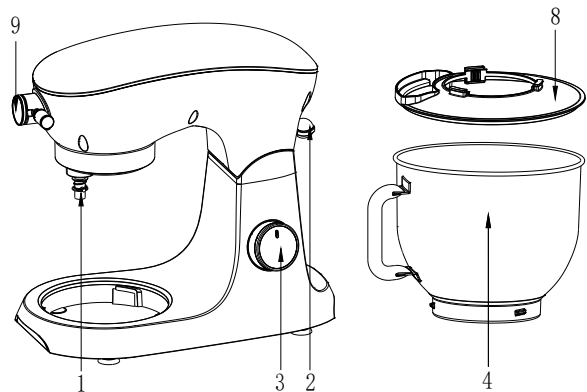
- The electrical cord should not be replaced by users as it requires special tools. In case of damage or for replacement, contact an authorized service center to prevent any risk. Improper actions may result in electric shock or life-threatening injuries.
- Removing the lid during boiling cycles could result in scalding. Be cautious of the steam to prevent burns.
- Parts of the appliance can get hot during use; avoid touching them directly. Use only the handles or knobs.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the bottom cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should only be done by authorized service personnel.



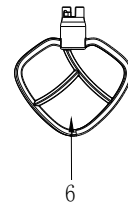
GUSSO

USING STAND MIXER

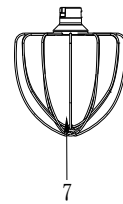
PARTS OF THE PRODUCT



5



6



7

1 Output Shaft

2 Handle Metal Ball

3 Speed Knob

4 Mixing Bowl

5 Dough Cook

6 Beater

7 Whisk

8 Pot Cover

9 Front Cover

How to use the machine

Before Use Wash, rinse, and dry the accessories with clean water before using them for the first time.

Opening the Head Unit, Press down on the head of the appliance, then press the on/off lever. The upper body will automatically lift. (See Figures PG1 & PG2)

Placing Ingredients and Bowl, Place the food to be processed into the mixing bowl. Then insert the bowl (4) into the appliance (Step 3) and rotate it clockwise to secure and lock the latch (Step 4). (See Figure PG3)

Capacity Warning, Do not exceed the dough capacity — the maximum total capacity is 1.5 kg.

Attaching Accessories, Attach the required accessory (5), (6), or (7) to the attachment shaft (1). Only one accessory can be used at a time. Push the accessory upward, then turn it a quarter turn counterclockwise to lock it in position. (See Figures PG4 & PG5)

Closing the Head Unit, Press down on the head of the appliance to close it. The on/off lever (2) will automatically lock in a horizontal position. (See Figure PG6)

Setting Speed Dial, Turn the speed dial (3) to the “0” position.

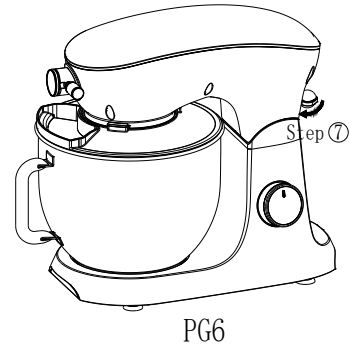
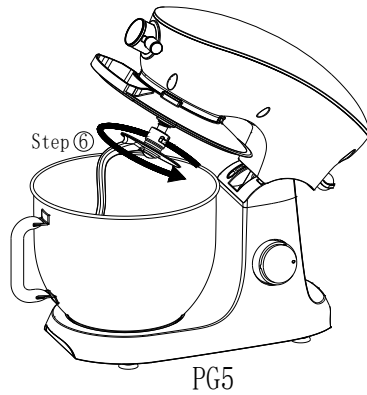
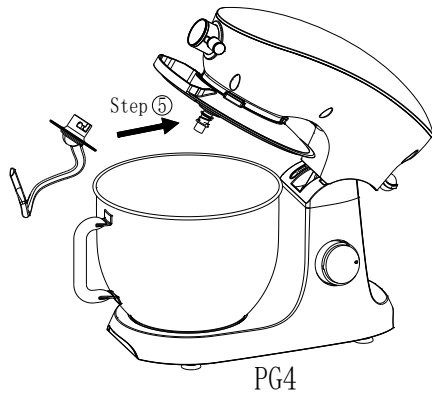
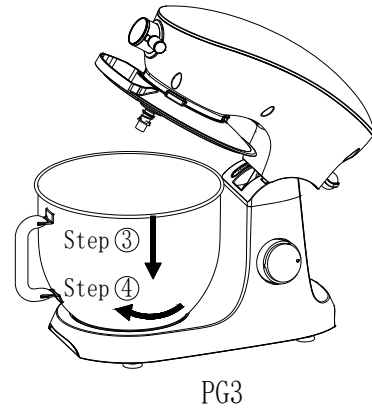
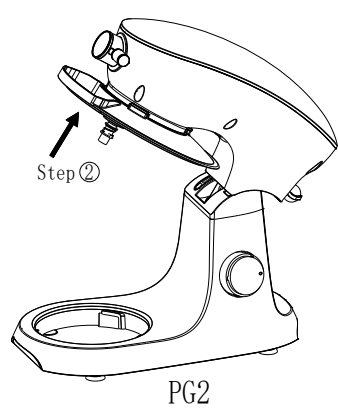
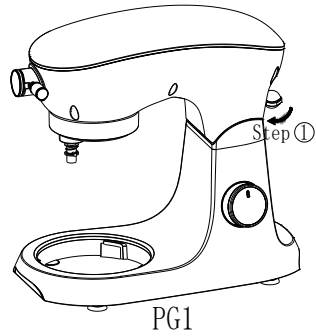
Placing the Appliance and Connecting Power, Place the appliance on a flat, clean, and dry surface. Plug the power cord into the socket.

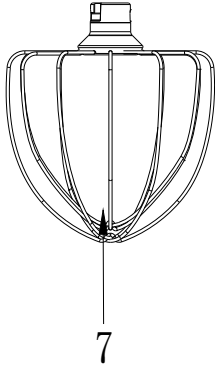
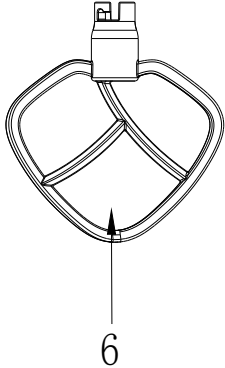
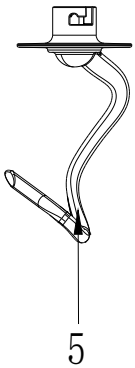
Starting the Mixing Process

Turn the speed dial (3) to the desired speed to start mixing.

Ending the Mixing Process, Once the dough reaches the desired consistency, turn the speed dial (3) back to the “0” position to stop the operation.

Removing the Bowl, Press down on the head, then press the lifting button (2) to raise the upper body. Turn the mixing bowl counterclockwise to remove it and take out the dough.





Using Accesorse;

Dough Hook (5)

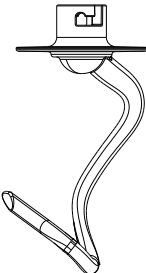
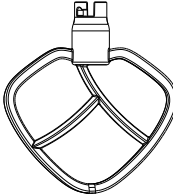
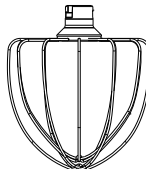
Used for kneading doughs with dense ingredients like bread dough and for mixing additional ingredients into the dough (such as raisins, fruit pieces, or chocolate chips).

Flat Beater (6)

Used for mixing medium-density ingredients such as cake and cookie batter, as well as mixtures like raw köfte or içli köfte (stuffed meatballs).

Whisk (7)

Used for preparing light ingredients such as cream, whipped cream, and eggs.

Adjusting the Levels and Using the Dough Hook for not more than 1.5kg of Mixture		Levels	Time (Min)	Maximum	Operation Method
Dough Hook		1-3	3-5	1000g flour and 538g water	1 speed run for 30s, the 2 speed run for 30s, and then the 3 speed run for 2 min to 3 min to form a cluster.
Beater		2-7	3-10	660g flour and 840g water	2 speed run for 20 s, the 7 speed run for more than 2 min 40s
Whisk		8-10	3-10	3 egg whites (Minimum)	Open 8-10 speed to run 3 min above.

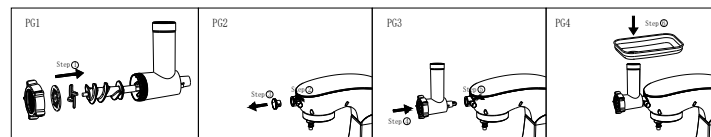
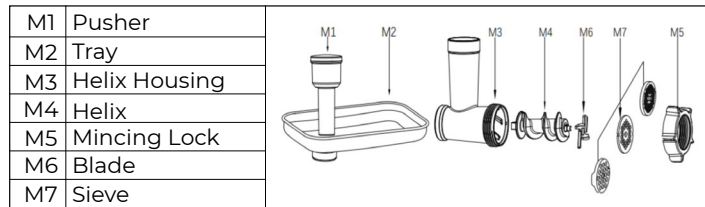
Meat Mincer Function

“**Note:** This attachment is sold as an optional accessory.

How to assemble and use meat mincer

1. To install the meat grinder accessories, first install the meat grinder blade M6 on the head of the meat grinder screw M4, put on the required meat grinder cutter M7 (coarse hole, medium hole or fine hole), pay attention to align the groove between the meat grinder blade M6 and the meat grinder m3, and tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3. (PG1)
2. Disassemble the front cover (PG2).
3. Press the eject button at the front of the machine, hold the meat grinder M3, connect it to the transmission part of the front cover, and rotate it counterclockwise to the locking position. (PG3)
4. Align the discharge port of tray M1 with the feed port of meat grinder m3 and install it in place (PG4)
5. Place a container at the outlet of the meat grinder. Clean the pork and cut it into strips. The width should not exceed the feed inlet of the tray M2.

6. Insert the power cord plug into the socket, then set the speed knob to gear 3, put the meat on the tray M1 and put it into its feeding port. Please use the pusher M1 to slowly press the meat into the feeding port of the meat grinder. Do not put your fingers into the meat grinder M3.
7. After using, switch to setting 0 and pull off the plug.



Recipes suggestions:

Take the bone out of the meat and cut it into 2.5cm pieces. Insert the plug into the socket, then set the speed control to 1-3, put the meat into the container, and it can work continuously for 3kg at one time. Please stop working after working continuously for 5 minutes, not for 15 minutes. So as not to affect the performance of the machine.

Vegetable slicer function

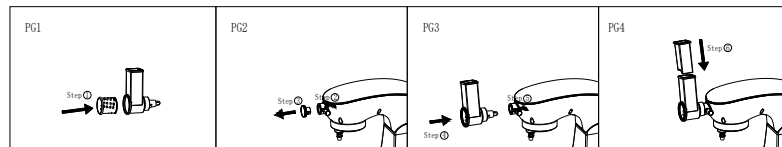
“**Note:** This attachment is sold as an optional accessory.”

How to assemble and use vegetable slicer

1. Remove front cover 9.
2. Load the selected blade (fine shredder V3, coarse shredder V4, slicer V5) into the interior of the vegetable cutting housing V2. (PG1&2)
3. Press the eject button at the front of the machine, connect the connection of the vegetable cutting housing V2 to the transmission part of the front cover, rotate counterclockwise and lock it. (PG3)
4. Place the container under the outlet of the housing.
5. Cut potatoes or other vegetables into pieces, the size is suitable for the import of vegetable cutting housing.
6. Insert the plug into the socket and set the speed control to 3-5. Push the vegetable into the inlet of the feeding tube and press gently with the pusher V1. (PG4)

(Reminder; do not press by finger)

7. After use, adjust the speed knob to 0 and unplug the power plug.



Recipes suggestion:

Cut the solid food into long strips, pass through the incision, insert the plug into the socket, set the speed control to 3-5, and then apply appropriate force above the push block to press the food. Please stop working after continuous operation for 5min, and do not work continuously for 15min. So as not to affect the performance of the machine.

Phenomenons	Causes	Solutions
<p style="text-align: center;">The machine suddenly stops working during use.</p>	<p>It may be that the machine runs too long, or the ambient temperature is too high, resulting in the machine's motor temperature being too high; the machine starts the overheating protection program, automatic shutdown.</p>	<p>Gear reset to "0", unplug the power, wait for the machine to return to room temperature can be restarted (generally need 15-30 minutes, the room temperature varies cooling time).</p>
<p style="text-align: center;">Turning the gear knob machine does not run.</p>	<p>Check if the plug is in good contact with the socket.</p>	<p>Verify that the power plug is plugged into the outlet.</p>
	<p>Check if the power is out.</p>	<p>Wait for power before operating</p>
	<p>Check if the rise button spring back in place.</p>	<p>Make sure the headstock is stuck in place.</p>
<p style="text-align: center;">Excessive noise when the machine is running.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. The machine will work louder in high gear than in low gear. 2. The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine. 3. Voltage is unstable. 4. Working time is too long. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual 2. Reduce the amount of stirring. 3. If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using. 4. If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.

Phenomenons	Causes	Solutions
<p style="text-align: center;">The machine speed drops, or the speed is unstable.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden. 2. The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine. 3. Whether the voltage suddenly becomes low. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability. 2. Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload. 3. When the voltage is stable
<p style="text-align: center;">Machine swaying and shaking when working.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check if the foot pad on the base is off. 2. Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check if the foot pad on the base is off. 2. Place on a smooth and flat countertop for use
<p style="text-align: center;">The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl.</p>	<p>Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.</p>	<p>Rotate the anti-splash cover and assemble it in place, and assemble the mixing pot in place.</p>
<p style="text-align: center;">Dough darkening found after use.</p>	<p>Black powder falls onto the dough at the mixing head.</p>	<p>Please check that the mixing head and hook are dry and that no water or dust is present on the surface before use.</p>

GUSSO

CLEANING AND
MAINTENANCE

Body Cleaning

- Do not immerse the machine in the water. Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures.
- Do not use a dripping wet towel to wipe the machine
- Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface.
- Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.

Accessory Cleaning

- Do not put the cast aluminum parts into the dishwasher or wash them with corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products. Please do not put them into the dishwasher for cleaning. (Except for stainless steel parts or surface-treated Teflon parts and electrophoresis parts)
- Do not soak for a long time in detergent, saltwater, vinegar, and other corrosive liquids; use in time to clean accessories.
- After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry in time.

Special Cleaning

- The rotating output shaft will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry.
- Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.

Preservation and maintenance

- You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing pot to ensure the dry and wet environment to oxidize it.
- When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.

Technical Specifications

Voltage: 220-240V~

Frequency: 50-60Hz

Power: 1800W

Class: 1

Precautions During Transportation and Shipping

- To prevent damage to the components of your device during transportation or shipping, always keep it in its original packaging.
- Keep the device in its upright and normal operating position during transport.
- Do not drop the device, and protect it against impacts or shocks.
- Any damages or malfunctions occurring during transportation after delivery to the customer are not covered under warranty.
- **Product lifespan: 7 years.**
(This period refers to the duration for which spare parts necessary for the product to function are kept available.)

Compliance with WEEE Directive and Recycling Information

This device complies with the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive and is made of recyclable components. Therefore, it must not be disposed of with regular household waste.

Please ensure environmentally responsible disposal by delivering the device to the nearest authorized collection point.



WARRANTY TERMS

1. The warranty period is 2 years starting from the delivery date of the product. For the warranty to be valid, the warranty certificate must be completely filled out, signed, and stamped by both the store and the customer at the time of purchase and must be retained by the customer.
2. When requesting repair under warranty, the customer must present the warranty certificate. If the warranty certificate is not presented, the repair will be charged.
3. The entire product, including all its parts, is covered under warranty.
4. If the product malfunctions during the warranty period, the time spent on repair will be added to the warranty period. The maximum repair time is 20 business days. This period starts from the date the defect is reported to the authorized service station or seller (if within warranty), or from the date the product is delivered to the authorized service (if outside warranty).

5. In case the product is replaced under warranty, the new product's warranty will be limited to the remaining warranty period of the original product. However, if the remaining period is less than one year, the replaced product is given at least one year of warranty.

6. The warranty does not cover damages or defects caused by the following:

- a) Use contrary to the instructions in the user manual or its annex,
- b) Use with inappropriate voltage or faulty electrical installation,
- c) Damage to the exterior due to consumer use,
- d) Natural disasters such as fire, lightning, flood, earthquake, etc.,
- e) Damage due to liquid contact under the consumer's responsibility,

- f) Use of the product for professional (commercial) purposes; this product is intended for domestic use only,
- g) Normal wear and tear of consumables, accessories, or glass parts,
- h) Use in inappropriate environmental conditions or misuse.

In the event of a malfunction, whether or not the issue is due to user error must be determined in a report prepared by the authorized service or seller within the maximum repair period, and a copy of this report must be provided to the consumer. Consumers can request expert opinion and apply to the Consumer Arbitration Committee or Consumer Court, based on the value of the dispute.

7. The warranty becomes void if:

- b) The product has been previously repaired by unauthorized persons or workshops,

- ç) The serial number is removed or altered, or any changes are made to the warranty or purchase documents.

8. If the product is found to be defective, the consumer has the right to choose from the following options under Article 11 of the Law No. 6502 on Consumer Protection:

- a) Return the product and withdraw from the contract,
- b) Retain the product and request a discount proportional to the defect,
- c) Request free repair, provided it does not require disproportionate cost,
- ç) Request a replacement with a non-defective equivalent, if possible.

The seller is obligated to fulfill the consumer's choice.

9. If the consumer chooses free repair, the seller must carry out the repair without charging for labor, replacement parts, or any other fees.

10. If the product:

a) Malfunctions again during the warranty period, or

b) Cannot be repaired (as stated in a report by the authorized service or seller),

the consumer may demand a refund, a discount, or a replacement with a non-defective equivalent. The seller cannot refuse the consumer's request.

11. In case of disputes related to warranty rights, the consumer may apply to the Consumer Arbitration Committee or Consumer Court in their place of residence or where the transaction took place.

12. If the seller fails to provide this warranty certificate, the consumer may apply to the Ministry of Customs and Trade, General Directorate of Consumer Protection and Market Surveillance.

13. Invoices issued for the product do not replace a warranty certificate. However, invoices issued for repairs or part replacements made by authorized service stations can replace a warranty certificate if they contain all the required information outlined in the Regulation.

14. If the product is found to be defective, the consumer may exercise any of the rights listed in Article 11 of the Law No. 6502: withdrawal from the contract, request for price reduction, free repair, or replacement with a non-defective equivalent.

ÜRETİCİ

PORLAND Porselen San. ve Tic. A.Ş

Büyükdere Caddesi No: 245 Uso Center Kat :12 D: 43/46
Maslak/Sarıyer/İstanbul

İTHALATÇI

İmge Ev ve Yaşam Gereçleri A.Ş

Büyükdere Caddesi No: 245 Uso Center Kat :12 D: 43/46
Maslak/Sarıyer/İstanbul

Yetkili Servis-Müşteri Hizmetleri

0850 711 0708 - 0850 711 0505

