

karaca®

**KE-SM1602
PRO ARTISAN
ZAMAN AYARLI & TARTILI
DÖKÜM MUTFAK ŞEFİ**

**KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ**



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72

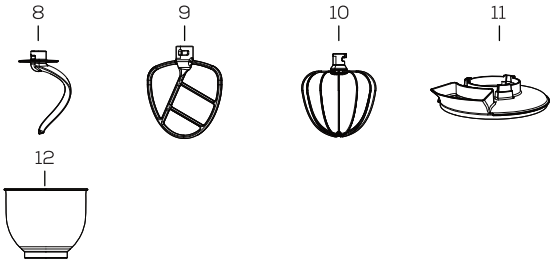
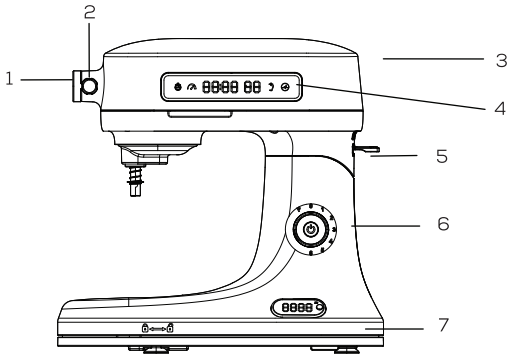


www.karaca.com

PERFORMANS ÖZELLİKLERİ

- 1- Biyonik tasarımı hamur yoğurma kancası ile yoğurma etkisi üst düzeydedir.
- 2- Kontrol düğmesi ile eşleşik LED ekran. İnsan-bilgisayar etkileşimini daha hızlı ve çalışmayı daha kolay hale getirir.
- 3- Geri besleme devresi tasarımı, homojen karıştırma etkisi, güvenli ve pratik.
- 4- Aşırı ısınma koruması sayesinde güvenli şekilde kullanılabilir.
- 5- Paslanmaz çelik karıştırma kabı, sağlıklı, dayanıklı, temizlenmesi kolaydır.
- 6- Parçaları kolay temizlik için sökülebilir özelliğindedir.
- 7- Tamamen metal gövde, çok dayanıklı özelliğindedir ve uzun kullanım ömrüne sahiptir.

PARÇALARIN TANIMI



1- Çıkış kapağı

2- Eklenti düğmesi

3- Üst Gövde

4- Dokunmatik ekran

5- Üst Gövde Açma Tuşu

6- Açma/kapama ve hız kontrol düğmesi

7- Taban

8- Hamur Kancası

9- Düz Karıştırıcı

10- Balon çirpici

11- Sıçrama önleyici kapak

12- Karıştırma kabı

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1- İlk kullanımdan önce tüm parçalar iyice temizlenmelidir. (Bakınız: Temizlik ve Bakım)

Güç kablosunu iyi topraklanmış elektrik prizine takınız.

MAKİNEİNİN TEST EDİLMESİ

1- Paket halindeki makineyi tezgahın üzerinde koyunuz, sol elinizle üst kapağı tutunuz, ardından sağ elinizle üst gövde açma tuşuna basınız (Şekil 1), üst gövde otomatik olarak yukarı kalkacaktır, sol el klik sesini duyana kadar başlığı hafifçe yukarıda tutar, makine tamamen açılır ve kilitlenir (Şekil 2)

2- Üst gövdeyi kaldırınız, kabi tabanayerleştiriniz ve sabitlemek için saat yönünde çeviriniz (özel çalıştırma için Şekil 3'te yer alan kurulum talimatlarına bakınız)

3- Balon çırpıcıyı aksesuar girişine yerleştiriniz özel çalıştırma için Şekil 3'te yer alan kurulum talimatlarına bakınız)

4- Sağ elinizle üst gövde açma tuşuna basınız ve ardından sol elinizle üst gövdeyi düzleştiriniz, sabitlemek için üst gövde açma tuşunu serbest bırakınız. Şekil 4'teki sızırma önleyici kapağı takınız.

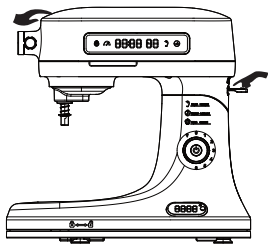
5- Cihaz açıldıktan sonra makinede bir "bip" sesi duyulacak ve güç düğmesi yanıp sönmeye başlar. Güç düğmesine 1~2 saniye basın, makine tekrar "bip" sesi çıkaracak ve ekran yanıp sönecektir. Makine bekleme moduna geçer.

6- Düğmeyi hız ayarı 1'e çeviriniz ve 3~5 dakika çalıştırınız. Kısa çalıştırma için P simgesine dokununuz ya da hızı yaklaşık 1 dakika boyunca 1~12'ye ayarlayınız (düğme çalıştırma talimatlarına bakınız). (LCD ekran üzerindeki saat simgesine de dokunabilir, ardından saati ayarlamak için düğmeyi çevirebilir ve hız simgesine dokunabilir, ardından gereken hızı ayarlamak için düğmeyi çevirebilir ve başlatmak için güç düğmesine basabilirsiniz)

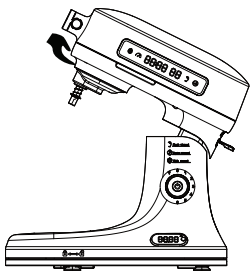
7- İşlem tamamlandıktan sonra, kapatmak için güç düğmesine basın ve güç kablosunu prizden çekin.

8- Şekil 3'teki gibi üst gövde açma tuşuna basınız ve üst gövdeyi kaldırınız

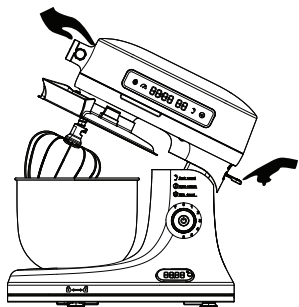
9- Kabi çıkarınız.



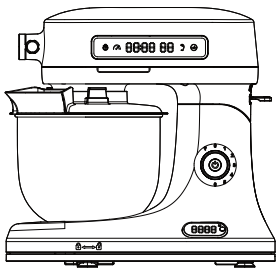
Şekil 1



Şekil 2

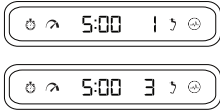

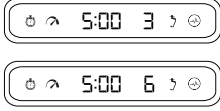

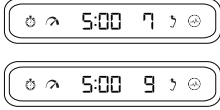
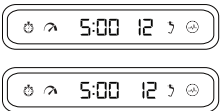



Şekil 3


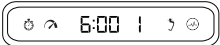

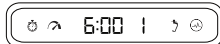

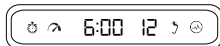






Şekil 4

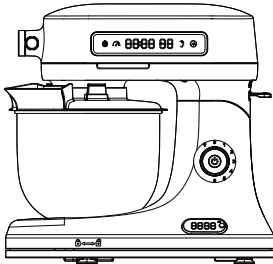
HIZLI ÇALIŞTIRMA FONKSİYONU TANITIMI

HIZ	EKRAN	FONKSİYON	ÇALIŞTIRMA TALİMATLARI
Hız 1-3		Hamur yoğurma ve çirpma 	30 saniye boyunca Hız 1, 30 saniye boyunca Hız 2, ve son olarak 4~5 dakika boyunca Hız 3. Un hamur haline getirilebilir ve homojen şekilde esnek olabilir.
Hız 3-6		Patates püresi vb. karıştırmak için 	İçerik malzemelerini karıştırma kabının içine yerleştiriniz ve 3~6 hızda karıştırınız (Hassas yiyecekler sadece düşük hıza izin verir)
Hız 7-9		Küçük parçacıklı içerik malzemeleri için kullanılır ve yüksek hızda karıştırma gerektirir.	İçerik malzemelerini karıştırma kabının içine yerleştiriniz ve 7~9 hızda karıştırınız
Hız 12 / P		Yumurta çirpmak, krema karıştırmak için kullanılır 	En az üç parça yumurta beyazı (Yaklaşık 100g) çirpınız, hızı 1-5 dakika boyunca 12 veya P'ye ayarlayınız En yüksek hızda çalıştırmak için P simgesine uzun basınız.

HIZLI ÇALIŞTIRMA FONKSİYONU TANITIMI

HIZ	EKRAN	FONKSİYON	ÇALIŞTIRMA TALİMATLARI
Yoğurma Programı 		Ön ayarlı yoğurma	30 saniye Hız 1, 30 Saniye Hız 2, 5 dakika Hız 5
Saat Simgesi 		Çalışma süresini ayarlamak için kullanılır	Saat simgesine dokununuz, ardından içerik malzemelerinin miktarına göre çalışma süresini ayarlamak için düğmeyi çeviriniz
Hız Simgesi 		Süresini ayarlamak için kullanılır.	Hız simgesine dokununuz, ardından içerik malzemelerinin miktarına göre hız ayarlama için düğmeyi çeviriniz, ardından başlatmak için güç düğmesine basınız.
P 		Erişteleri sıkamak için kullanılır Krema & yumurta beyazı çırpma	Atış fonksiyonunda en az 3 parça yumurta beyazını (Yaklaşık 100g, yumurta sarısı eklenemez) 1~5 dakika boyunca çırpınız
Güç Düğmesi 		Duraklatma / kapatma / onay / çıkış vb. için kullanılır	Makine çalışırken duraklatmak için bu düğmeye basınız; Makine durduktan sonra, mevcut işlemi sonlandırmak için 1.5 saniye boyunca uzun basınız. Makine bekleme modundayken, kapatmak için 2.5 saniye boyunca uzun basınız.

TARTIM FONKSİYONU



1- Makine prize takılıken ve düğme "0"ı gösterirken (güç göstergesi yanıp söner ve makine bekleme modundadır), tartım fonksiyonunu başlatmak için 2 saniye boyunca uzun basınız

2- Elektronik tartıyı sıfırlamak için düğmeye basınız. Tartım moduna girmeden ve aynı zamanda sıfırlamadan önce karıştırma kabını makineye yerleştirdiğinizden emin olunuz.

3- Elektronik tartım için varsayılan ağırlık birimi "g"dir. "g" ve "Lb" birimleri arasında geçiş yapmak için bu düğmeye iki defa basınız.

4- Elektronik tartı g birimi cinsinden ölçüm yaparken, maksimum ağırlık 5000g ve elektronik tartı Lb birimi cinsinden ölçüm yaparken, maksimum ağırlık 12 "Lb"dir. Bu aralığın dışında, "----" göstergesi ekrana gelir.

5- Elektronik tartı tartım birimi olarak "g" birimini aldığı anda, doğruluk 1g ve birim olarak "Lb" birimini aldığı anda, tartım doğruluğu 0.01 "Lb"dir. Bu aralığın dışında, "----" göstergesi ekrana gelir.

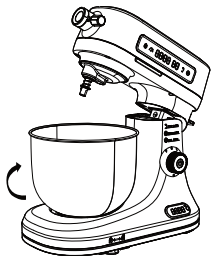
6- Kullanıcı elektronik tartıyı kullanmaya başladığında, makine çalışmaz. Bu durumda, makine yalnızca tartım işlemini gerçekleştirebilir ve kullanıcı düğme mekanizmasını çevirdiğinde, makine yanıt vermez.

7- Tartım moduna girdikten sonra, tartım modundan çıkmak için 2 saniye boyunca düğmeye basınız. Bu noktada, kullanıcı düğme mekanizmasını çevirir ve makine çalışmaya başlar.

KURULUM TALİMATLARI

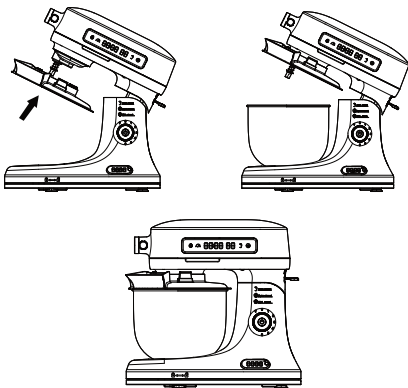
1 - Karıştırma Kabı İçin Kurulum Talimatları :

Karıştırma kabını tabana yerleştiriniz ve sabitlemek için saat yönünde çeviriniz. Çıkarmak için ters yönde çeviriniz.



Karıştırma kabı yerine kilitleninceye kadar makine çalışmaz.

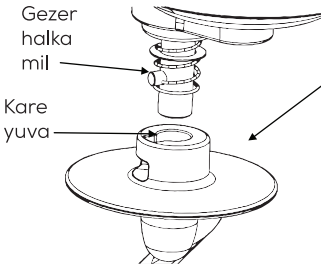
2- Sıçrama Önleyici Kapak



Yoğurma karıştırma ve çırpma esnasında yukarıdaki şekilde gösterildiği gibi sıçrama önleyici kapağı takınız. İçerik malzemeleri 300g'dan daha fazla olduğunda, dışarı sıçramalarını önlemek için sıçrama önleyici kapak kullanılması tavsiye edilir.

3 - Hamur Yoğurma Aparatı / Çırpıcı / Çırpma Teli Takma Talimatları

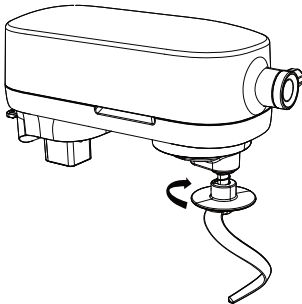
ŞEKİL 1'de gösterildiği gibi, hamur yoğurma aparatının kare yuvası gezer halka mili ile hizalanacak şekilde hamur yoğurma aparatını (çarpıcı / çırpma teli) gezer halka mile sırasıyla takınız. Aynı anda, alet gezer halka milin yuvasına takılır, hafifçe yukarı doğru itilir ve ardından Şekil 3'te gösterildiği gibi mil pimi klips ile hizalanana kadar, yani alet yerine takılana kadar alet tutucu saat yönünün tersine çevrilir. Takma işlemi sırasında, kolay çalışma için üst gövde kaldırılmalıdır. Karıştırma kabını taktıktan sonra, Şekil 4'te gösterildiği gibi üst gövdeyi yatay konuma getiriniz. (Not: Hamur yoğurma aparatını ve diğer aksesuarları takarken makine güç kaynağına bağlanmaz!!)



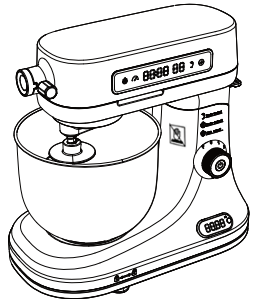
Şekil 1



Şekil 2



Şekil 3



Şekil 4

ÇALIŞTIRMA REHBERİ

1- Hamur Kancası



İçerik malzemeleri: Un, su ve diğer malzemeler.

Minimum karıştırma kapasitesi 300g suya 500g undur.

Maksimum kapasite 720g suya 1000g undur. Maksimum kapasite aşılamaz.

İşlem yöntemi:

1- Unu karıştırma kabına koyunuz. Un/Su oranı 5:3'tür. (Sadece kolaylık açısından, kullanıcı fiili kullanıma göre uygun şekilde ayarlanmalıdır) Uygun miktarda su ekleyiniz.

2-Üst gövdeyi kaldırmak için üst gövde kaldırma tuşuna basınız.

3-Karıştırma kabını yerleştiriniz ve yerine oturana kadar saat yönünde çeviriniz.

4-Hamur yoğurma kancasını yerine takınız.

5- Üst gövde kaldırma tuşunu aşağı itiniz ve üst gövdeyi tamamen aşağı indiriniz.

6- Fişi prize takınız, hız ayarı 1'de 30 saniye boyunca yoğurunuz ve 30 saniye boyunca hız ayarı 2'yi seçiniz, son olarak homojen yoğunlukta ve düzgün bir hamur haline gelene kadar 3-4 dakika boyunca hız ayarı 3'ü seçiniz.

Un, otomatik yoğurma programı kullanılarak doğrudan da karıştırılabilir.

Not: Kullanıcı, fiili gereksinimlere göre 1-3 hız aralığında hızı ve yoğurma süresini ayarlamaya devam edebilir.

2- Düz Karıştırıcı



750g nişasta şekeri +350g un, makine hızını 4'e ayarlayınız, 3 dakika boyunca çalıştırınız

3- Balon ırpıcı



Yumurta / krema: Protein, kremalı pasta, dondurma, ekmek, konsantre süt, yaęsız pasta vb. için ideal kabarmıř köpük etkisini kolayca elde edebilirsiniz. Fazla miktarda karıřım (konsantre süt yaęı ve řeker parçaları gibi) karıřtırmak için kullanılmamalıdır, aksi takdirde çırpma teli zarar görecektir.

Aksesuar: Çırpma teli.

1. Yumurta beyazı:

İdeal kabarmıř köpük etkisini kolayca elde edebilirsiniz. Fazla miktarda karıřım karıřtırmak için kullanılmamalıdır, aksi takdirde çırpma teli zarar görecektir.

Aksesuar: Balon ırpıcı

1-Yumurta Akı:

Malzemeler : En az 3 yumurta beyazı (Yaklařık 100 g) (Minimum miktar 3 yumurta beyazıdır, miktarı isteęe göre seçiniz ve maksimum miktarı (10 yumurta beyazı) ařmayınız.

İřlem adımları:

1-Yumurta beyazını kaba dökünüz.

2-Üst kapak açma tuřuna basınız ve üst kapaęı yukarı kaldırınız.

3- Karıřtırma haznesini yerleřtiriniz ve kilitleyiniz.

4-Balon ırpıcıyı takınız, balon ırpıcı düřmemelidir.

5- Fiři prize takınız ve makineyi çalıřtırınız, hızı 11 veya 12'ye ayarlamak için düřmeyi çeviriniz (Hız 12 önerilir), yumurta akı köpük haline gelene kadar makine 1-5 dakika boyunca çalıřır.

6- Piřirme gereksinimlerine göre, yumurtanın tamamı ırpılabilir ancak belirli miktarda beyaz řeker maksimum yumurta miktarını ařamayacak řekilde isteęe göre belirlenebilir.

2. Krema ırpma:

İçerik malzemeleri: Krema.

Minimum karıřtırma miktarı 500 g ve maksimum karıřtırma miktarı 1000 g olup, maksimum miktar ařılmayacaktır. Uygun krema miktarını isteęe göre seçiniz.

İřlem adımları:

1 - Kremayı karıřtırma haznesine dökünüz.

2 - Üst kapak açma tuřuna basınız ve üst kapaęı yukarı kaldırınız.

3 - Karıřtırma haznesini yerleřtiriniz ve kilitleyiniz.

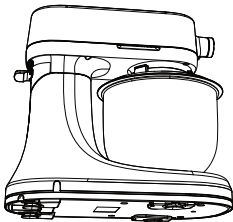
4 - Balon ırpıcıyı takınız, balon ırpıcı düřmemelidir. Sıçrama nleyici kapaęı yerleřtiriniz.

5 - Fiři prize takınız ve makineyi çalıřtırınız, hızı 11 veya 12'ye ayarlayınız ve krema köpük hale gelene kadar 5 dakika boyunca karıřtırınız.

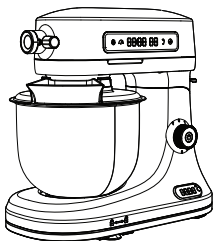
6 - Makineyi durdurduktan sonra, üst kapaęı yukarı kaldırınız, karıřtırma kabını saat yönünün tersine çeviriniz., karıřtırma kabını çıkarınız, kremayı servis edebilirsiniz.

UYARI TALİMATLARI :

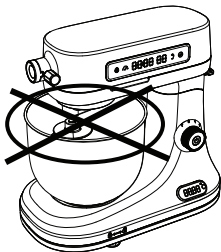
1. Makine elektrikli bir cihazdır, motor çalışırken statik bir reaksiyon oluşturabilir, bu nedenle makineyi kullanırken iyi bir topraklama kablosu prizi bulunmalıdır, makinenin anti-statik açıklamasına bakınız.



2. Makinenin üst koruması yukarı kaldırılırken veya kapatılırken, parmaklar açıklığa sokulmamalıdır. Bölgesel el sıkışma önleme açıklamalarına bakınız.



3. Makine herhangi bir hızda çalışırken, mekanik tehlikelerden kaçınmak için parmaklar, cilt, giysiler, saçlar veya kolyeler hareketli mile temas etmemelidir.



TEMİZLİK VE BAKIM

- 1- Temizlemeden önce her zaman set üstü mikserin fişini prizden çektiğinizden emin olunuz.
- 2- Kullandıktan sonra, temizlik için cihazın soğumasını bekleyiniz.
- 3- Suya daldırmayınız.
- 4- Cihazın dışını temizlemek için nemli bir bez ve aşındırıcı olmayan bir deterjan kullanınız.
- 5- Plastik parçalar temiz su ve genel kullanıma uygun deterjan ile temizlenmelidir, aşındırıcı veya başka özel deterjanlar kullanmayınız.
- 6- Karıştırma kabı, bıçak diskleri, hamur hamur yoğurma aparatı, çırpma teli ve çırpıcı genel bir temizlik maddesi ile temizlenebilir, ancak aşındırıcı bir madde veya başka bir özel deterjan kullanmayınız.
- 7- Hamur kancası, düz karıştırıcı ve balon çırpıcı bulaşık makinesinde yıkanabilir.

NOTLAR

- 1- Kullanıcılar, Kullanma Kılavuzunda belirtilen gerekliliklere kesin surette uygun şekilde çalıştırmalıdır;
- 2- İşlemlerden önce üst koruma kapatılmalıdır, aksi takdirde makine güvenlik nedenlerinden ötürü çalışmayacaktır.
- 3- 1~3 hız ayarında yoğurunuz, 3 ve "P" üzerindeki hızlara yoğurma işleminde izin verilmez; 3 üzerindeki hızda yoğurma, aşırı yük ve hasara yol açacaktır. Bu hasar garanti kapsamında değildir.
- 4- Makineyi kullanmadan önce, sıçrama korumasını takmalısınız. Kullanım sırasında, elleriniz karıştırma aksesuarlarına yakın ve karıştırma kabının içinde olmamalıdır;
- 5- Üst gövdeyi açarken ve kaparken lütfen özel dikkat gösteriniz ve burun kısmını doğrudan bastırmayın veya kaldırmayınız. Lütfen kılavuzdaki "Makinelerin test edilmesi" bölümünün 1 ve 4. maddelerine kesin surette uyunuz. Aksi takdirde, bu hasar garanti kapsamında değildir;
- 6- Titreşim durumunda makineyi düz bir tezgah üstüne yerleştiriniz.
- 7- Çırpma telini takarken veya çıkarırken, metal ek parçasını tutmalısınız, hasar durumunda çelik teli tutmayınız;
- 8- Üst ve alt gövdelerin birleşiminde "mikro emniyet anahtarı" bulunur. Çalışırken, aşağıdaki üç hususa dikkat ediniz:
A. Fiş güç kaynağına bağlanmıştır ve makine çalışma durumundadır. Kullanıcı makinenin başlığını yukarı kaldırdığında, makine mevcut çalışma süresi ve hız verilerini hatırlayacaktır. Kullanıcı başlığı tekrar kapattığında, makine duracaktır.
Makine çalışmaya devam etmeden önce duraklatmayı iptal etmek için güç düşmesine basmalısınız.
B. Makine çalışırken eğilebilir başlık yukarı kaldırma düşmesine basıldığında, makine hemen duracaktır;
C. 1 saniye içinde güç düşmesine basıldığında makine duracak, 3 saniye içinde güç düşmesine uzun basıldığında makine kapanacaktır.

9 - Farklı koşullar altında çalıştırırken her zaman sabit hızda değil, makinenin açılması ve hızın ayarlanması sırasında kısa gecikmeyle çıkış gücünü ve hızı yük koşullarına göre otomatik olarak ayarlayabilen güç geri besleme ayarını seçiniz. Bu gecikme normaldir.

10 - Havalandırmaya ve ısı dağılımına dikkat ediniz, makineyi ısı kaynaklarından (gaz ocağı, buzdolabı, pilav pişirme makinesi vb.) uzak tutunuz. Makineyi düz tezgah üstüne yerleştiriniz. Isı dağılımını kolaylaştırmak için duvarların ve diğer nesnelerin hava çıkışlarını kapatmasına izin vermeyiniz;

11 - Bu ürünün aşırı ısıma koruması bulunmakta olup, uzun süre çalışamaz. Tek seferlik sürekli çalıştırma 15 dakikayı aşarsa, durdurulması ve 30 dakika dinlendirilmesi tavsiye edilir;

12 - Elektrik çarpmasını engellemek için, cihazı su veya diğer sıvıların yanına yerleştirmeyiniz.

13 - Bu ürünün ilk kullanımından önce bilgileri ve güvenli çalışma talimatlarını okuduğunuzdan emin olunuz.

14 - Ana güç kablosunu bağlamayınız veya sarmayınız. Güç kablosuna takılmayı engellemek için, lütfen kabloyu masanın veya dolabın kenarına asmayınız.

15 - Lütfen öngörülen gerilim değerine göre çalıştırınız, ürünün altındaki anma değerleri plakasına bakınız. Bu cihaz, yalnızca AC güç kaynağı ile çalışabilir.

16 - Set üstü mikseri açık havada kullanmayınız.

17 - Bu cihaz, ateş kaynağı, kolay tutuşur malzemeler (perdeler, tekstil ürünleri vb.), endüksiyon ocağı, fırını veya diğer ısı kaynaklarının yakınına yerleştirilmeyecektir.

18 - Lütfen bu cihazı kullanmadan önce düz ve yatay bir tezgah üstüne yerleştiriniz.

19 - Bu cihazı hızlı ve kolay kapatmak için güç prizinin yakınına yerleştiriniz.

20 - This appliance must be used with power type available on rating label. If you are not sure about the current power supply, consult your dealer or local power distributor.

21 - Kapakların açılması veya çıkarılması nedeniyle ya da diğer elektrikli parçalardan kaynaklı olarak tehlikeli durumlarla sonuçlanabileceğinden bu cihazı kendiniz onarmaya çalışmayınız.

22 - Onarımlar yalnızca yetkili servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir.

23 - Lütfen çocuklardan uzakta olduğundan emin olunuz ve çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayınız.

24 - Cihaz yalnızca belirtilen amaçlar doğrultusunda kullanılmalıdır.

25 - Boşken veya gözetimsizken cihazı asla kullanmayınız.

26 - Hareketli parçalara temastan kaçınınız.

27 - Cihaz kullanılmadığında ve temizlemeden önce cihazın fişini duvar prizinden çekiniz.

28 - Aksesuarları değiştirmeden veya kullanılırken hareket halindeki parçalara yaklaşımadan önce cihazı kapatınız ve güç kaynağından bağlantısını kesiniz.

29 - Keskin parçalardan kaynaklı yaralanma durumunda lütfen aksesuarları takarken, makineyi kullanırken ve temizlerken dikkatli olunuz.

30 - Lütfen makine hasarını ve yaralanmayı önlemek amacıyla uygun yiyecekler hazırlamak için önerilen fonksiyonu kullanınız.

31 - Güç kablosunun hasar görmesi halinde, tehlikeleri önlemek amacıyla üretici veya yetkili servis ya da benzer niteliklere sahip kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

32 - Bu cihaz, aşağıdakiler gibi evsel ve benzeri uygulamalarda kullanım amaçlıdır:

- mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfağı alanları;

- çiftlik evleri;

- otellerde, motellerde ve diğer konut tipi ortamlarda müşteriler tarafından;

- yatak ve kahvaltı tipi ortamlarda.

33 - UYARI: Cihazınızın hatalı kullanımı yaralanmaya yol açabilir.

Uyarı: Keskin kesme bıçaklarını tutarken, kabı boşaltırken ve temizleme işlemi sırasında dikkatli olunuz.

Gözetimsiz bırakıldığında ve kurulum, sökme veya temizlik işleminden önce her zaman cihazın güç kaynağından bağlantısını kesiniz.

Bu cihaz, çocuklar tarafından kullanılmayacaktır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayınız.

34- Sorun tespiti ve giderme

No	Arıza	Çözüm
1	Makine çalışmıyor.	- Set üstü mikserinin fişi prize takılı mı? - Başlık düğmesinin yerine tamamen oturduğunu kontrol ediniz; - Set üstü mikseri 10-15 dakika kapatınız, ardından tekrar açınız. Mikser halen çalışmıyorsa, tekrar açmadan önce 30 dakika boyunca soğumasını bekleyiniz.
2	Makine çalışırken, karıştırma kabı anormal sesler çıkarıyor (karıştırma aletleri kaba çarpıyor)	- Karıştırma kabının yerine doğru şekilde kilitlenip kilitlenmediğini kontrol ediniz; - Karıştırma aksesuarlarının güvenli şekilde bağlanıp bağlanmadığını kontrol ediniz;
3	Makine büyük ölçüde sallanıyor	- Altlığın üzerindeki lastik ayakların düşüp düşmediğini; - Makinenin düz bir tezgah üstüne yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol ediniz

ÖNEMLİ AÇIKLAMALAR

1- Değerli kullanıcılar, bu ürünü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Lütfen ürünü kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Kullanmaya başladığınızda, Şirket kullanmadan önce bu kullanma kılavuzunu dikkatlice okuduğunuzu kabul eder;

2- Şirket, kullanıcılara sürekli güncellenen ve geliştirilen ürünler sunmayı taahhüt eder, ürünü yazılım ve donanımda güncelleme hakkını saklı tutar; Bu ürün, ambalaj ve bu kullanma kılavuzu ile ilgili herhangi bir güncelleme olması halinde, bildirimde bulunmayabiliriz. Ürün gerçek makineye tabidir. Tüm resimler sadece referans amaçlıdır; Gerçek ürün görünümü, ayrı parçalar ve benzerleri resim, metin, ambalaj ve diğer görüntülerden farklı olabilir. Lütfen satın aldığınızda kontrol ediniz;

3- Opsiyonel aksesuarlar, standart ambalaja dahil değildir. Satın aldığınız ürün opsiyonel aksesuarları içermiyor olabilir. Lütfen satın alırken kontrol ediniz.

4- Lütfen kullanma kılavuzunda belirtilen uyarı hususlarına ve bilgilere kesin surette uyunuz, aksi takdirde ortaya çıkan ürün arızası veya hasarı garanti kapsamında değildir;

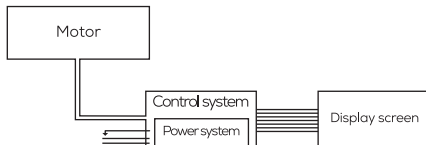
5- Bu ürün yalnızca yoğurma, yumurta çırpma, karıştırma vb. gibi çeşitli işlevsel hizmetler sağlar. Bu kılavuz yalnızca işlevsel açıklama, temel yöntemler ve diğer temel talimatları sunar. Uygulamada, bu ürünün kullanımı, içerik malzemeleri, oran, kullanıcı tekniği, yeterlilik, işlem becerileri, ortam ve diğer faktörlerden etkilenecektir, bu ne denle kullanıcıların gerçek kullanımda daha fazla yöntem ve beceriye hakim olması gerekir.

Özellikler

Gerilim / Frekans	220~240V; 50~60Hz
Model No	KE-SM1602
Güç	1600W
Kap Kapasitesi	5 L
Tek işlemede maksimum un ağırlığı	1000g
Uygunluk	4~8 kişi

Not: Yoğurma programında maksimum hız 3'tür

Elektrikli Cihaz Prensip Şeması



Arıza Kodu Tablosu

E 01	E 02	E 03	E 04
Hall sensörü algılanmadı	Aşırı yükleme (otomatik kesme koruması)		

Altlık	Karıştırma Kabı	Çırpıcı	Hamur Yoğurma Aparatı	Çırpma Teli	Sıçrama Koruması	Kılavuz
1	1	1	1	1	1	1

Kullanım ömrü 7 yıl.

Teknik Özellikler:

220-240V 50-60Hz, 1600W

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınızın aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda bulundurulmalıdır.
- Taşıma sırasında cihazı normal konumunda tutunuz.
- Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Cihazın müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

WEEE

Bu cihaz WEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.



Üretici / İthalatçı Firma:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Şişli/İstanbul, Türkiye

karaca®

YETKİLİ SERVİSLER

QR Kodu okutarak
Yetkili Servislerimize ulaşabilirsiniz.



Müşteri Hizmetleri: 0850 252 55 72

Yetkili Servislerimiz için;
www.karaca.com

Karaca®

PRO ARTİSAN

GARANTİ ŞARTLARI

GARANTİNİN GEÇERLİLİK KOŞULLARI VE KAPSAMI

- 1- Garanti süresi İKİ YIL olup garantiden yararlanmak için Garanti Belgesinin ibrazı şart olduğundan, iş bu Garanti Belgesi garanti süresince saklanmalıdır.
- 2- Garanti süresi, taraflarla varılacak mutabakat ve şartlar gereği 2 yıldan fazla süreler için uzatılabilir. (2-5 yıl gibi)
- 3- Sağlanan garanti süresi içinde meydana gelecek anlaşmazlıklarda fatura tarihi dikkate alınacağından onaylı Garanti Belgesi ile faturası veya fotokopisinin ibraz edilmesi şarttır.
- 4- Fatura ve garanti belgesi üzerinde herhangi bir tahribat yapıldığında cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığında ya da tahrip edildiğinin tespitinde garanti geçersiz sayılır.
- 5- Cihazın montaj veya firmamızın yetkili servislerinin haricinde yapıldığının ya da cihazın açıldığının tespiti halinde garanti geçersiz olacaktır.
- 6- Firmamız tarafından verilen garanti söz konusu cihazın amaçları dışında veya anormal şartlarda kullanılmasından doğacak arızalarının giderilmesini kapsamadığı gibi aşağıda belirtilen arızalarda garanti dışıdır.
 - Cihazın kullanma kılavuzunda veya montaj kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanım hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
 - Voltaj uyumsuzluğu hatalı elektrik donanımı ile cihaz etkisinde yazılı voltajdan farklı voltaj ile kullanım nedeniyle meydana gelecek hasar ve arızalar.
 - Yangın, sel, su basması ve yıldırım düşmesi gibi afetler sonucu meydana gelecek hasar ve arızalar, tüketiciye tesliminden sonra cihazın nakli, yükleme, boşaltma ve taşınması sırasında meydana gelecek hasar ve arızalar.
- 7- Cihazın Fatura ve Garanti Belgesindeki kimliği belirtilen tüketiciden başka hiç kimse hak ve/veya tazminat talep edemez. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

KARACA®

PRO ARTİSAN

GARANTİ ŞARTLARI

8- Ürünün ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme,
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız misli ile değiştirilmesini isteme haklarından birini kullanabilir.

9- Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin ürünün onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

10- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde ürünün;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması
- Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi

durumlarında;
Tüketicinin ürünün bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa ürünün ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

11- Tüketici, 6502 sayılı Kanundan 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.

KARACA®

PRO ARTİSAN

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Ünvanı: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Adresi: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.

No: 2/12 Şişli - İstanbul / Türkiye

Müşteri Hizmetleri: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No 2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 33 Faks: 0212 412 44 35 www.kf.com.tr
Marmara Kurumları V.D. 569.002-7199 Tic. Sic. No: 278836
Mersis No: 340101-000000010001000100

Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Fatura Numarası:

Fatura Tarihi:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Ürünün;

Cinsi: Mutfak Şefi

Modeli: Pro Artisan

Model No: KE-SM1602

Markası: KARACA

Seri Numarası:

Garanti Süresi: 2 (iki) yıl

Azami Tamir Süresi: 20 (yirmi) iş günü

Bu belge Gümrük ve Ticaret Bakanlığının 131863 no'lu ve 07.05.2014 tarihli izin belgesine göre düzenlenmiştir.

karaca®

KE-SM1602 PRO ARTISAN STAND MIXSER

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN



Customer Services
+44 800 066 87 01

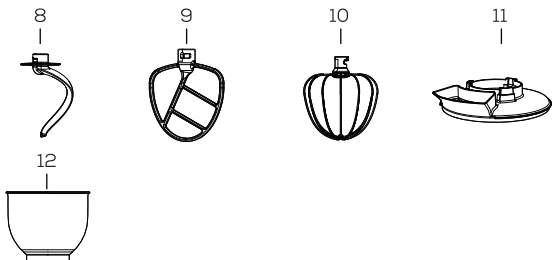
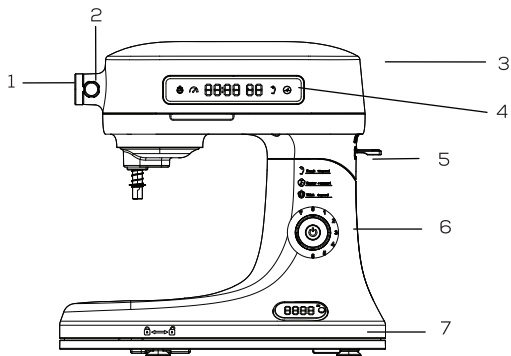


www.karaca.co.uk

Performance Characteristics

- 1- Kneading effect is at high level with the bionically designed dough kneading hook.
- 2- LED display, paired with the knob control . Make the human-computer interaction more fast, and make the operation more convenient.
- 3- Feedback circuit design, uniform mixing effect, safe and practical.
- 4- It is safe to use thanks to overheating protection.
- 5- Stainless steel mixer bowl, healthy, durable, easy to clean.
- 6- Detachable parts for easy cleaning.
- 7- All metal body, heavy duty work, durable life.

DEFINITION OF PARTS



- 1- Outlet cover
- 2- Attachment knob
- 3- Head
- 4- Touch screen
- 5- Head Release Key
- 6- On/Off and speed control button
- 7- Base

- 8- Dough Hook
- 9- Flat Mixer
- 10-Whisk
- 11- Splash guard
- 12- Mixing bowl

BEFORE THE FIRST USE

- 1- All parts must be thoroughly cleaned before its first use. (Refer to: Cleaning and Maintenance)
- 2- Plug the power cord into well-grounded power outlet.

TESTING MACHINE

- 1 - Put the packaged appliance on the counter, hold the upper cover with your left hand, then press the head release button with your right hand (Figure 1), the head will automatically lift upward, the left hand gently holds the head up until the click sound is heard, the appliance is fully opened and locked (Figure 2)
- 2 - Raise the head, place the bowl onto the base and turn it clockwise to secure (refer to the installation instructions for specific operation in Figure 3)
- 3- Insert the whisk into the accessory port (refer to the installation instructions for specific operation in Figure 3)
- 4 - Press the head release button with your right hand and then flatten the head with your left hand, release the head release button to secure. Install the splash guard in Figure 4.
- 5 - After turning on the appliance, a "beep" sound will be heard and the power button will start flashing. Press the power button for 1~2 seconds, a "beep" sound will be heard again and the screen will flash. The appliance will switch to standby mode.
- 6 - Rotate the knob to speed setting 1 and operate the appliance for 3~5 minutes. Press P icon for short operation or set the speed to 1~12 for about 1 minute (refer to the knob operation instructions). (You can also touch the time icon on the LCD screen, then rotate the knob to set the time and touch the speed icon, then rotate the knob to set the speed needed and press the power button to start)
- 7- After the operation is complete, press the power button to power off and unplug the power cord.
- 8-Press the head release button as shown in Figure 3 and raise the head.
- 9-Removes the bowl .

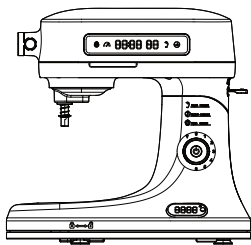


Figure 1

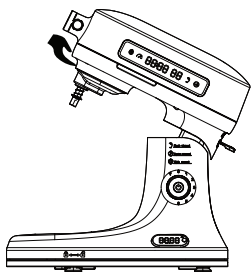


Figure 2

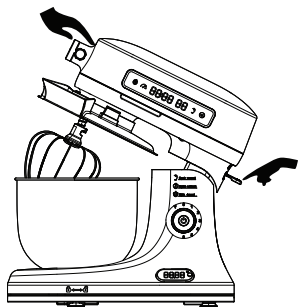


Figure 3

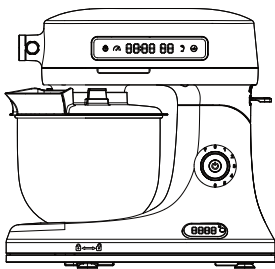
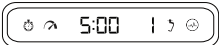
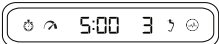

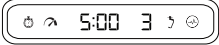



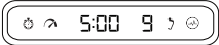




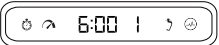



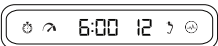

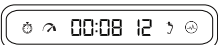




Figure 4

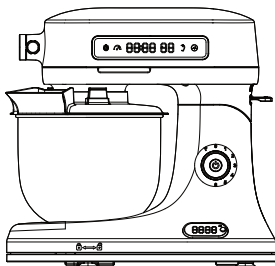
INTRODUCTION OF THE SPEED OPERATION

SPEED	SCREEN	FUNCTION	OPERATION INSTRUCTIONS
Speed 1-3	 	<p>Kneading and stirring the dough</p> 	<p>Speed 1 for 30 seconds, Speed 2 for 30 seconds, and finally in Speed 3 for 4~5 minutes. The flour can be formed into dough and evenly flexible.</p>
Speed 3-6	 	<p>For mixing , mashed potatoes, etc</p> 	<p>Place ingredients in a mixing bowl and stir in speed 3~6 (Delicate foods only allow low speed)</p>
Speed 7-9	 	<p>Use for ingredients with small particles and require mixing at high speed.</p>	<p>Place the ingredients in a mixing bowl and stir in speed 7~9</p>
Speed 9-11	 	<p>Use for beating eggs, mixing cream</p> 	<p>Whip eggs white 3pcs minimum (About 100g), set speed 12 or P , 1-5 minutes Long press P to run at highest speed</p>

INTRODUCTION OF THE SPEED OPERATION

SPEED	SCREEN	FUNCTION	OPERATION INSTRUCTIONS
Knead program 		Preset kneading	Speed 1 in 30 Seconds, Speed 2 in 30 Second, Speed 5 in 5 min
Time Icon 		Used to set the working time	Touch time icon, then rotate the knob to set the working time according to ingredients amount
Speed Icon 		Use for setting working time	Touch speed icon, then rotate the knob to set the speed according to ingredients amount then press the power button to Start up.
P 		Squeeze the noodles Whipping cream & egg whites	Whip eggs white 3pcs minimum (About 100g ,Egg yolk can not be added) 1~5 min in Pulse function
Power button 		Use for pause / shutdown / confirmation / exit, etc	When the machine is working, press this button to pause; After the machine stops working, long press 1.5 seconds to end current working. Machine is at standby mode, long press 2.5 seconds to shut down

WEIGHING FUNCTION



1- When the machine is plugged-in and the knob indicates "0" (the power indicator blinks and the machine is in standby state), press long for 2 seconds to start the weighing function.

2- Press the button to clear the electronic weight. Be careful to install the mixing bowl on the machine before entering the weighing state and clearing at the same time.

3- The default weight unit for electronic weighing is "g". Press this button twice to switch between "g" and "lb"

4- When the electronic scale is measured in g, the maximum weight is 5000g, and when the electronic scale is measured in Lb, the maximum weight is 12 "Lb". Beyond this range, "----" is displayed.

5- When the electronic scale takes "g" as the weighing unit, the accuracy is 1g, and when it takes "Lb" as the unit, the weighing accuracy is 0.01 "Lb". Beyond this range, "----" is displayed.

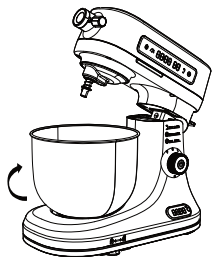
6- When the user starts the electronic scale, the machine cannot work. At this time, the machine can only carry out weighing work, and the user rotates the gear switch, the machine does not respond.

7- After entering the weighing mode, press the button for 2 seconds to forcibly exit the weighing mode. At this point the user turns the gear switch and the machine starts to work.

USE INSTRUCTIONS

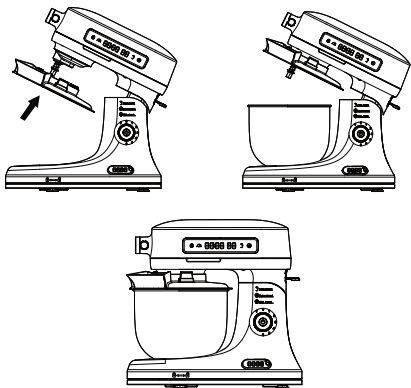
1 - Installation Instructions for the mixing bowl:

Place the mixing bowl onto the base and turn clockwise to secure. Turn in reverse direction to release.



The machine does not work until the mixing bowl is locked into place.

2-Splash guard



When kneading, mixing and whisking, install the splash guard as shown in the figure above. When the ingredients are more than 300g, it is recommended to use the splash guard to prevent them from splashing out.

3 - Dough hook / Beater / Whisk installation instructions

Insert the dough hook (beater / whisk) into the planet wheel shaft respectively, so that the square groove of the dough hook is aligned with the planet wheel shaft, as shown in FIG. 1. At the same time, the tool is inserted into the slot of the planet wheel axle, slightly push upward, and then turn the tool holder counterclockwise until the shaft pin is aligned with the clip, as shown in Figure 3, that is, the tool is installed in place. During installation, the head should be lifted for ease of operation. After installing the mixing bowl, turn the upper body to a horizontal position as shown in Figure 4. (Note: the machine cannot be connected to the power supply when installing the kneading dough hook and other accessories!!)

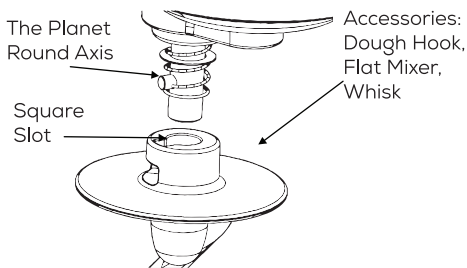


Figure 1

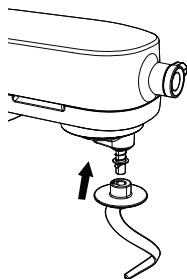


Figure 2

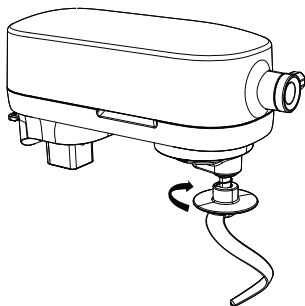


Figure 3

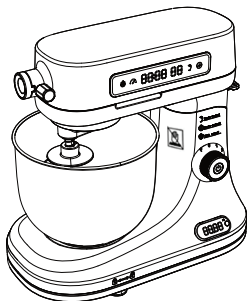


Figure 4

OPERATION GUIDANCE

1-Dough Hook



Ingredients: Flour, water and other formulas.

The minimum capacity of the mixing is 500g flour to 300g water.
Maximum capacity 1000 grams of flour to 720 grams of water, cannot exceed the maximum capacity.

Operation method:

- 1- Put the flour into the mixing bowl. The ratio of flour/water is 5:3. (For convenience only, it should be set according to actual use by the user) Add appropriate amount of water.
- 2-Press the head up button to raise the head.
- 3-Place the mixing bowl and turn it clockwise until it is locked in place.
- 4 - Insert the dough kneading hook in place.
- 5- Press the head up button down and lower the head completely.
- 6- Plug in, knead for 30 seconds at speed setting 1, then select speed setting 2 for 30 seconds, finally select speed setting 3 for 3-4 minutes until even flexible and smooth dough is formed.

The flour can also be mixed directly by using the automatic kneading program.

Note The user can continue to adjust the speed and kneading time between 1-3 speeds according to the actual requirements.

2 - Flat Mixer



750g maltose +350g flour, the machine set 4 speed, run for 3 minutes.

3 - Whisk



Egg / cream: Easily get the ideal puffed foam effect for protein, cream cake, ice cream, bread, condensed milk, defat cake, etc. Do not be used to mix an excessive mixture (such as condensed milk fat and sugar blocks), otherwise the whisk will be damaged.

Accessory: Whisk.

1. Egg white:

Ingredients : Minimum 3 egg whites (About 100 g) (The minimum amount is 3 egg whites, select the amount according to the demand and do not exceed the maximum amount (10 egg whites).

Operations steps:

1-Pour the egg white into the bowl.

2-Press the top cover release button and raise the top cover.

3- Insert the mixing bowl and lock it in place.

4- Insert the whisk; the whisk should not fall off.

5- Plug in and turn on the appliance, rotate the knob to set the speed to 11 or 12 (Speed 12 is recommended), the appliance will run for 1~5 minutes until the egg white turns into foam.

6- According to the baking requirements, the whole egg can be beaten, but a certain amount of white sugar can be determined according to the demand so as not to exceed the maximum amount of eggs.

2. Beat cream:

Ingredients: Cream.

A minimum stirring amount of 500 g and a maximum stirring amount of 1000 g, shall not exceed the maximum amount. Select the appropriate amount of cream based on demand.

Operation steps:

1- Pour the cream into the mixing bowl.

2- Press the top cover release button and raise the top cover.

3- Place the mixing bowl and lock it in place.

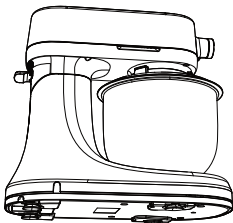
4- Insert the whisk; the whisk should not fall off. Insert the splash guard.

5- Plug in and turn on the appliance, set the speed to 11 or 12 and mix for 5 minutes until the cream looks foamy.

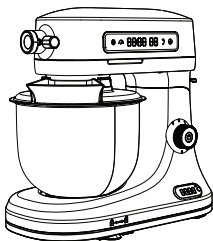
6-After the appliance stops running, raise the top cover, rotate the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl, then you can serve the cream.

WARNING INSTRUCTIONS:

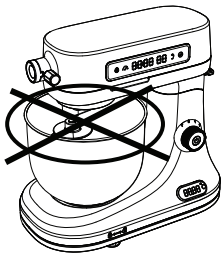
1. The machine is an electric appliance, when the motor is running, it may produce a static reaction, so when using the machine, there must be a good grounding wire socket, see the anti-static identification of the machine.



2. When the top housing of the machine is lifting up or closed, the fingers should not be placed in the gap. See the local anti-pinch hand identification.



3. When the machine is in operation at any speed, the fingers, skin, clothing, hair, or necklace may not contact the moving shaft to avoid mechanical hazards.



CLEANING AND MAINTENANCE.

- 1- Always be sure to unplug stand mixer before cleaning.
- 2- After use, wait for the appliance to cool down for cleaning.
- 3- Do not immerse in water.
- 4- Use a damp cloth and a non-abrasive detergent to clean the outside of the appliance
- 5- Cleaning plastic parts should be cleaned with clean water and general detergent, do not use abrasive or other special detergent.
- 6- Mixing bowl, blade discs, dough hook, whisk and beater can be cleaned with a general cleaning agent, but do not use an abrasive agent or other special detergent.
- 7- The dough hook, flat mixer and whisk are dishwasher safe.

NOTES

- 1- Users must operate in strict accordance with the requirements indicated in the Operating Manual;
- 2- The top housing must be closed before works, otherwise the machine will not start for safety needs.
- 3- Knead at speed 1~3 , above speed 3 and "P" is not allowed in kneading; above speed 3 speed in kneading will cause overload and damage, this damage is no warranty.
- 4- Before using the machine, you must install the splash guard. During use, the hand must not be close to the mixing accessories and inside mixing bowl;
- 5- Please pay special attention when opening and closing the upper body, and do not press or lifting the nose directly. please must strictly follow Article 1 and Article 4 of the "Testing machines" part in the manual. Otherwise, this damage is no warranty;
- 6- Place the machine on a smooth countertop in case of vibrating.
- 7- When install or remove the whisk, we must hold the metal joint part, do not hold the steel wire in case of damaging;
- 8- There is "micro safety switch" at the combination of upper and lower body. In operation, pay attention to following three points:
 - A. The plug has been connected to the power supply, and the machine is in working status.
When the user raises the head of the machine, the machine will remember the current working time and speed data. When the user closes the head again, the machine will stop,
You need to press the power button to cancel the pause before the machine will resume working.
 - B. Presses the tilt head button during the machine operation, and the machine will immediately stop working;
 - C. The machine will stop working when suddenly press the power button in 1 second , the machine will turn off if long press power button in 3 seconds

- 9 - Adopts power feedback setting, which can automatically adjust the output power and speed according to load conditions, with short delay during turning on machine and adjusting speed, not always constant speed when operating under different conditions. This delay is normal.
- 10 - Pay attention to ventilation and heat dissipation, keep the machine away from heat source (such as gas cooker, refrigerator, rice cooker, etc.). Machine placed on the smooth countertop, do not let the walls and other objects cover the air outlet, in order to facilitate heat dissipation;
- 11 - This product has overheating protection and cannot be operated for long periods. If one-time continuous operation exceeds 15 minutes, it is recommended to stop and rest it for 30 minutes;
- 12 - To prevent electric shocks, do not place the device near the water or other liquid.
- 13 - Be sure to read the information and safety operation instructions carefully before the first use of this product.
- 14 - Do not tie or bundle the main power cord, to avoid tripping over the power cord, please do not hang it on the edge of the table or cabinet.
- 15 - Please operate it according to required voltage refer to rating label at the bottom of the product. This appliance can only work with an AC power supply.
- 16 - Do not use the stand mixer outdoors.
- 17 - This device shall not be placed near fire source, easy (curtains, textiles, etc.), induction cooker, oven or other heat source.
- 18 - Please place this appliance on a flat and horizontal countertop before using it.
- 19 - Place this appliance near the power outlet to quickly and easily power off.
- 20 - This appliance must be used with power type available on rating label. If you are not sure about the current power supply , consult your dealer or local power distributor.
- 21 - Do not attempt to repair this appliance yourself, as this could result in hazardous situations due to opening or removing covers or due to other electrical parts.
- 22 - Repairs must only be performed by authorized service personnel.
- 23 - Please be sure to stay away from the children and keep it outside their reach.
- 24 - The appliance should only be used for specified purposes.
- 25 - Never use it when it is empty or unattended.
- 26 - Avoid contacting the moving parts.
- 27 - Unplug the appliance from the wall outlet when the appliance is not in use and before cleaning it.
- 28 - Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

29 - Please be careful to install the accessories, use and cleaning the machine in case of sharp parts injury.

30 - Please use the recommended function to make the corresponding food to avoid damage to the machine and injury.

31 - If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or service representative or a qualified person with similar qualifications to avoid a hazard

32 - This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- 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

33 - Warning: Misuse of your appliance can cause injury.

Warning: Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

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

Children shall not play with the appliance.

34- Troubleshooting problems.

No	Malfunction	Solution
1	The machine can not work.	<ul style="list-style-type: none">- Is the stand mixer plugged in?- Check that the head button is fully bounced in place;- Turn the stand mixer off for 10-15 seconds, then turn it back on. If the mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
2	When the machine is working, the mixing bowl has abnormal sounds (the mixing tools hits bowl)	<ul style="list-style-type: none">- Check whether the mixing bowl is correctly locked into place;- Check whether the mixing accessories are reliably connected;
3	The machine is shaking to big extent	<ul style="list-style-type: none">- Check whether the rubber feet on the base falls off;- Whether the machine is placed on a flat countertop

IMPORTANT STATEMENTS

1 - Dear users, Thank you for purchasing this product, Please read this manual carefully before using the product, When you start using, The Company considers that you have read this instruction manual carefully before use;

2 - . It is committed to providing users with continuously updated and improved products, reserve the right to update the product in software and hardware; If there is any update about this product, packaging and this instruction manual, we may not notice. the product is subject to the actual machine, All the pictures are for reference only; The actual product appearance, individual parts and so on may be different from the picture, text, packaging and other display, please check when you buy;

3- Optional accessories is not in the standard packaging, The product you purchase may not include optional accessories, Please check when you are purchasing it;

4- Please strictly follow the attention points and information mentioned in the instruction manual, otherwise the product failure or damage caused are no warranty ;

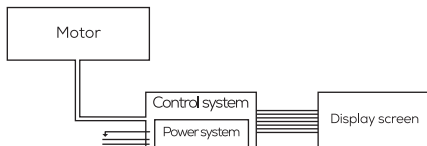
5- This product only provides various functional services such as kneading, egg whipping, mixing, etc. This manual only provides functional description, main methods and other basic instructions. In practice, the effect of using this product will be affected by the ingredients characteristics, ratio, operator technique, proficiency, operation skills, environment and other factors, so users need to master more methods and skills in the actual.

Specification

Voltage / Frequency	220~240V; 50~60Hz
Model No	KE-SM1602
Power	1600W
Bowl capacity	5 L
Maxi flour weight in single operation	1000g
Fit for	4~8 people

Noted: The maximum speed is 3 in kneading program

Electrical appliance principle.



Failure code table

E 01	E 02	E 03	E 04
The Hall sensor was not detected.	Overloading(automatically cut off protection)		

Base	Mixing bowl	Beater	Dough hook	Whisk	Splash guard	Manual
1	1	1	1	1	1	1

Using lifetime: 7 years

Technical Specifications:

220-240V 50-60Hz Hz, 1600W

Points to Consider During Transportation and Handling

- Keep the appliance in its original box in order to avoid damage during transportation and handling.
- Keep the appliance in its normal position during transportation.
- Do not drop the appliance on the floor and protect it from impacts during transportation.
- Damages and breakdowns caused by transportation and handling after the delivery of the appliance to the customer will be out of the warranty coverage.

This device complies with the AEEE Directive.

WEEE

Since this appliance is designed with recyclable parts in accordance with the WEEE Directive, do not dispose it of together with domestic waste. Please bring it to the nearest waste collection centre to enable the recycling of the appliance.



Manufacturer/Importer Company:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Şişli-İstanbul/Türkiye

Karaca®

PRO ARTISAN

WARRANTY CONDITIONS

COVERAGE AND CONDITIONS OF WARRANTY

1- The warranty period is TWO YEARS and this Warranty Certificate should be kept during the warranty period, since it is required to be presented for warranty claims.

2- The warranty period can be extended upon the mutual understanding between the parties (e.g. for 2-5 years), with the conditions to be mutually agreed.

3- Since the invoice date will be considered in potential disputes during the warranty period, invoice of the product or its photocopy will be required to be presented together with the certified Warranty Certificate.

4- The warranty becomes invalid if the invoice or warranty certificate is altered or if the original serial number on the product is removed or changed.

5- The warranty will be invalid if it is determined that the device was installed or disassembled by persons other than our company or authorized technical services.

6- The warranty coverage provided by our company does not include damages or breakdowns that occur as a result of the use of the product out of its intended use or in abnormal conditions.

The following situations are also out of the warranty coverage:

- Damages and breakdowns caused by noncompliance with the instructions given in the user's manual or installation manual or by wrong use.
- Damages and breakdowns caused by excessively low or high voltage, improper electricity wiring, or voltage values different from the specifications on the product identification plate.
- Damages and breakdowns caused by incidents such as fire, flooding or stroke of lightning, and damages and breakdowns that occur during loading, unloading or transportation after the delivery of the product to the customer.

7- Any person other than identified on the invoice or Warranty Certificate of the product cannot claim for any right and/or compensation. The product is under warranty coverage with its all parts and components.

Karaca®

PRO ARTISAN

WARRANTY CONDITIONS

8- In case the product is determined to be defective, the consumer may exercise any of the following rights defined in 2nd chapter article 19/3 of the Consumer Rights Act 2015:

- a) Terminate the contract.
- b) Claim for discount on the sales price.
- c) Claim for free of charge repair.
- d) Claim for the replacement of the product with a non-defective equivalent.

9- In case the consumer opts for exercising the free of charge repair right, the manufacturer will be obliged to repair the product or have it repaired without demanding any fee under any name including but not limited to workmanship or parts replacement. (Chapter 2 article 23/2)

10- Under Part 1, a consumer is entitled to a full or partial refund instead of a repair or replacement if:

- the cost of the repair or replacement is disproportionate to the value of the goods or digital content;
- a repair or replacement is impossible;
- a repair or replacement would cause the consumer significant inconvenience;
- or the repair would take an unreasonably long time to complete.

In circumstances where a repair or replacement is not possible, or an attempt at repair fails, or the first replacement is also faulty, the consumer has a right to reject the goods and claim a full refund (or a price reduction if they wish to keep the product). Alternatively, the consumer has the right to insist on another attempt at repair or a second replacement.)

11- Consumer Protection issues are dealt with when complaints are made to the Director-General of Fair Trade.

Karaca®

PRO ARTISAN

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's

Business Title: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Address: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.

No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

Customer Services: +44 800 066 87 01

Web: www.karaca.co.uk

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No:2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.kjc.com.tr
Muhur No: 2630002789 Tic. Sic. No: 277836
Mersis No: 34700000000000000000

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Stand Mixer

Model: Pro Artisan

Model No: KE-SM1602

Brand: KARACA

Serial Number:

Warranty Period: 2 (two) years

Maximum Allowed Repair Time: 20 (twenty) working days

This certificate is issued based on the permit dated 7th of May 2914 with number 131863 of the Ministry of Customs and Trade of the Turkish Republic.

karaca®

KE-SM1602 PRO ARTISAN DIE-CAST STAND MIXSER

**BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN**

DE



Kundenshotline
+49 800 197 80 00

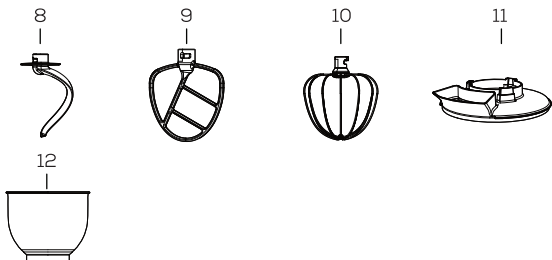
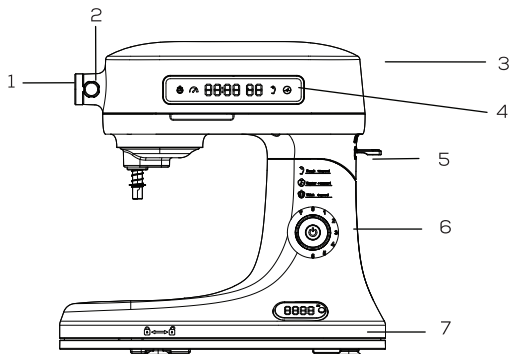


www.karaca.com.de

LEISTUNGSMERKMALE

- 1- Mit dem Teigknetthaken mit bionischem Design ist der Kneteffekt auf hohem Niveau.
- 2- LED-Anzeige gepaart mit Bedientaste. Es macht die Mensch-Computer-Interaktion schneller und die Arbeit einfacher.
- 3- Design der Rückkopplungsschaltung, homogener Mischeffekt, sicher und praktisch.
- 4- Dank seines Überhitzungsschutzes kann es sicher verwendet werden.
- 5- Mischbehälter aus Edelstahl, gesund, langlebig, leicht zu reinigen.
- 6- Abnehmbare Teile für eine einfache Reinigung.
- 7- Das Ganzmetallgehäuse ist sehr robust und langlebig.

BESCHREIBUNG DER TEILE



- 1- Abdeckung des Ausgangs
- 2- Zubehöraufsätze-Schaltfläche
- 3- Oberkörper
- 4- Sensorbildschirm
- 5- Öffnungstaste des Oberkörpers
- 6- Ein-/Ausschalt- und Geschwindigkeitsregeltaste
- 7- Basis

- 8- Knethaken
- 9- Flachmischer
- 10- Ballonschläger
- 11- Spritzschutzabdeckung
- 12- Rührschüssel

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Alle Teile müssen vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt werden.

(Siehe: Reinigung und Wartung)

Stecken Sie das Netzkabel in eine gut geerdete Steckdose.

Testen der Maschine

1.- Stellen Sie die Maschine in der Verpackung auf die Theke, halten Sie die obere Abdeckung mit der linken Hand fest und drücken Sie dann mit der rechten Hand die Öffnungstaste des Oberkörpers (Abbildung 1), der Oberkörper hebt sich automatisch, die linke Hand hält den Kopf leicht nach oben, bis Sie das Klickgeräusch hören, die Maschine ist vollständig geöffnet und verriegelt (Abbildung 2)

2. Heben Sie den Oberkörper an, stellen Sie den Behälter auf den Boden und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu sichern (Für spezifische Bedienung siehe Installationsanweisungen in Abbildung 3)

3. Platzieren Sie den Ballonschläger am Zubehöranschluss (Für spezifische Bedienung siehe Installationsanweisungen in Abbildung 3)

4. Drücken Sie die Öffnungstaste des Oberkörpers mit der rechten Hand und drücken Sie dann den Oberkörper mit der linken Hand flach, lassen Sie die Öffnungstaste des Oberkörpers los, um sie zu fixieren. Installieren Sie die Spritzschutzabdeckung in Abbildung 4.

5. Nach dem Einschalten des Geräts ertönt ein "Piepton" auf dem Gerät und der Netzschalter beginnt zu blinken. Drücken Sie den Netzschalter für 1 ~ 2 Sekunden und die Maschine piept erneut und der Bildschirm blinkt. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

6. Drehen Sie den Knopf auf Geschwindigkeitsstufe 1 und betreiben Sie ihn 3 ~ 5 Minuten lang. Drücken Sie für einen kurzen Betrieb auf das P-Symbol oder stellen Sie die Geschwindigkeit für ca. 1 Minute auf 1~12 ein (siehe Bedienungsanleitung der Taste). (Sie können auch auf das Uhrsymbol auf dem LCD-Bildschirm tippen, dann den Knopf drehen und auf das Geschwindigkeitssymbol tippen, um die Uhrzeit einzustellen, dann den Knopf drehen, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen, und die Ein-/Aus-Taste drücken, um zu starten)

7- Drücken Sie nach Abschluss des Vorgangs den Netzschalter, um ihn auszuschalten, und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

8-Drücken Sie wie in Abbildung 3 die Öffnungstaste des Oberkörpers und heben Sie den Oberkörper an.

9- Entfernen Sie den Behälter

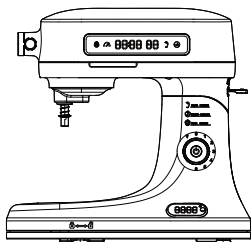


Abbildung 1

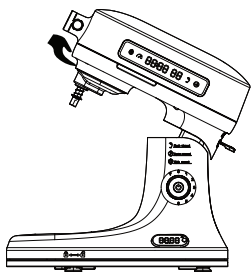


Abbildung 2

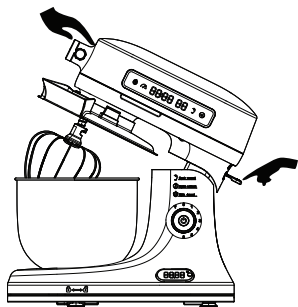


Abbildung 3

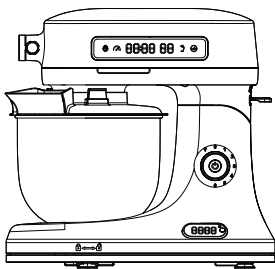
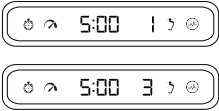

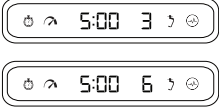

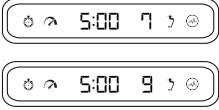
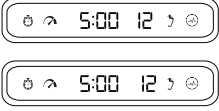




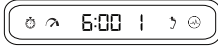

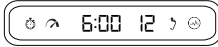







Abbildung 4

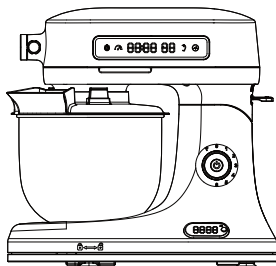
EINFÜHRUNG IN DIE SCHNELLSTARTFUNKTION

GESCHWINDIGKEIT	BILDSCHIRM	FUNKTION	BEDIENUNGSANLEITUNGEN
Geschwindigkeit: 1~3		<p>Teig kneten und verquirlen</p> 	<p>Geschwindigkeit 1 für 30 Sekunden, Geschwindigkeit 2 für 30 Sekunden und schließlich Geschwindigkeit 3 für 4~5 Minuten. Mehl kann zu Teig verarbeitet werden und homogen flexibel sein.</p>
Geschwindigkeit: 3~6		<p>Kartoffelpüree usw. zu Mischen</p> 	<p>Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel und mischen Sie mit einer Geschwindigkeit von 3 ~ 6 (empfindliche Lebensmittel erlauben nur eine niedrige Geschwindigkeit)</p>
Geschwindigkeit: 7~9		<p>Es wird für Materialien mit geringem Partikelgehalt verwendet und erfordert eine Hochgeschwindigkeitsmischung..</p>	<p>Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel und mischen Sie mit einer Geschwindigkeit von 7 ~ 9</p>
Geschwindigkeit 12 / P		<p>Es wird verwendet um Eier zu verquirlen, Sahne zu mischen</p> 	<p>Mindestens drei Stück Eiweiß (ca. 100g) schlagen, die Geschwindigkeit auf 12 oder P für 1-5 Minuten einstellen Drücken Sie lange auf das P-Symbol, um mit Höchstgeschwindigkeit zu laufen</p>

EINFÜHRUNG IN DIE SCHNELLSTARTFUNKTION

GESCHWINDIGKEIT	BILDSCHIRM	FUNKTION	BEDIENUNGSANLEITUNGEN
Knetprogramm 		Voreingestelltes Kneten	30 Sekunden Geschwindigkeit 1, 30 Sekunden Geschwindigkeit 2, 5 Minuten Geschwindigkeit 5
Uhr-Symbol 		Es wird zum Festlegen der Laufzeit verwendet	Tippen Sie auf das Uhrensymbol und drehen Sie dann den Knopf, um die Arbeitszeit entsprechend der Menge der Zutaten anzupassen
Geschwindigkeits-Symbol 		Es wird verwendet, um die Dauer festzulegen	Tippen Sie auf das Geschwindigkeitssymbol, drehen Sie dann den Knopf, um die Geschwindigkeit entsprechend der Menge der Zutaten anzupassen, und  drücken Sie dann die Ein-/Aus-Taste, um zu starten.
P 		Es wird zum Auspressen von Nudeln verwendet Sahne & Eiweiß verquirlen	Mindestens 3 Stück Eiweiß (ca. 100 g, Eigelb kann nicht hinzugefügt werden) in der Schlagfunktion 1 ~ 5 Minuten lang schlagen
Ein-/Aussschalter 		Es wird zum Anhalten / Schließen / Genehmigen / Beenden usw. verwendet.	Drücken Sie diese Taste, um die Maschine anzuhalten, während die Maschine läuft. Nachdem die Maschine gestoppt wurde, drücken Sie 1,5 Sekunden lang, um den aktuellen Vorgang zu beenden. Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie 2,5 Sekunden lang, um es auszuschalten.

WÄGEFUNKTION:

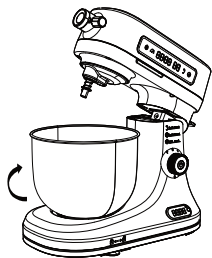


- 1 - Wenn das Gerät angeschlossen ist und der Knopf "0" anzeigt (die Betriebsanzeige blinkt und das Gerät befindet sich im Standby-Modus), drücken Sie 2 Sekunden lang, um die Wiegefunktion zu starten.
- 2 - Drücken Sie die Taste, um die elektronische Waage zurückzusetzen. Stellen Sie sicher, dass Sie den Rührschüssel in die Maschine stellen, bevor Sie in den Wiegemodus wechseln und ihn gleichzeitig zurücksetzen.
- 3 - Die Standardgewichtseinheit für elektronisches Wiegen ist "g". Drücken Sie diese Taste zweimal, um zwischen den Einheiten "g" und "lb" zu wechseln.
- 4 - Bei elektronischen Waagen in g-Einheiten beträgt das maximale Gewicht 5000 g und bei elektronischen Waagen in Lb-Einheiten beträgt das maximale Gewicht 12 "Lb". Außerhalb dieses Bereichs erscheint die Anzeige "----".
- 5 - Wenn die elektronische Waage die Einheit "g" als Wägeeinheit verwendet, beträgt die Genauigkeit 1 g, und wenn sie die Einheit "Lb" annimmt, beträgt die Wägegenauigkeit 0,01 "Lb". Außerhalb dieses Bereichs erscheint die Anzeige "----".
- 6 - Wenn der Benutzer die elektronische Waage verwendet, kann die Maschine nicht gestartet werden. In diesem Fall kann die Maschine nur den Wiegevorgang ausführen, und wenn der Benutzer den Tastenmechanismus dreht, reagiert die Maschine nicht.
- 7 - Nachdem Sie in den Wiegemodus gewechselt sind, drücken Sie die Taste 2 Sekunden lang, um den Wiegemodus zu verlassen. An diesem Punkt dreht der Benutzer den Knopfmechanismus und die Maschine beginnt zu arbeiten.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

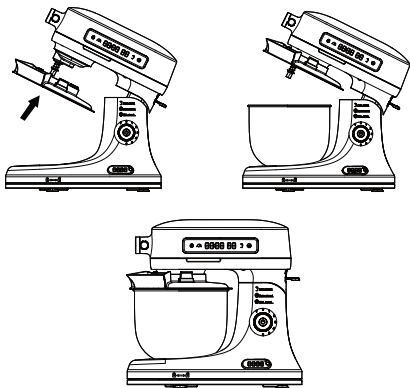
1 - Montageanleitung für die Rührschüssel

Stellen Sie die Rührschüssel auf den Boden und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu sichern. Drehen Sie es in die entgegengesetzte Richtung, um es zu entfernen.



Die Maschine startet erst, wenn die Rührschüssel eingerastet ist.

2-Spritzschutzabdeckung



Setzen Sie während des Knetens, Rührens und Schlagens die Spritzschutzabdeckung auf, wie in der Abbildung oben gezeigt. Wenn die Zutaten mehr als 300 g wiegen, wird empfohlen, eine Spritzschutzabdeckung zu verwenden, um zu verhindern, dass sie herausspritzen.

3 - Teigknetgerät / Rührbesen / Anleitung zum Aufstellen von Schnee- besen

Wie in ABBILDUNG 1 gezeigt, befestigen Sie die Teigknetvorrichtung (Rührbesen / Schneebesen) an der Laufringwelle, so dass der quadratische Schlitz der Teigknetvorrichtung mit der Fahrringwelle ausgerichtet ist. Gleichzeitig wird das Werkzeug in den Schlitz der Fahrringwelle eingeführt, leicht nach oben gedrückt und dann der Werkzeughalter gegen den Uhrzeigersinn gedreht, bis der Wellenstift mit dem Clip ausgerichtet ist, dh bis das Werkzeug an Ort und Stelle installiert ist, wie in Abbildung 3 gezeigt. Während des Installationsvorgangs muss der Oberkörper angehoben werden, um die Bedienung zu erleichtern. Nach dem Einsetzen der Rührschüssel drehen Sie das Oberteil in die waagerechte Position, wie in Abbildung 4 dargestellt (Hinweis: Bei der Installation des Teigknetgerätes und anderen Zubehörs kann die Maschine nicht an die Stromversorgung angeschlossen werden!!)

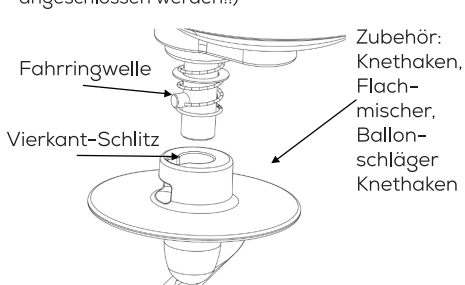


Abbildung 1

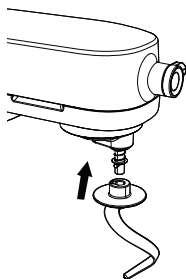


Abbildung 2

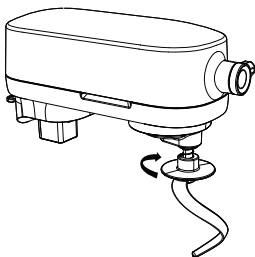


Abbildung 3

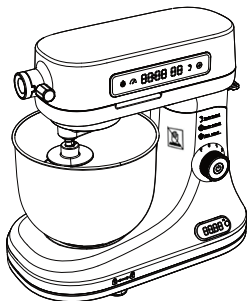


Abbildung 4

OPERATION GUIDANCE

1-Knethaken



Zutaten: Mehl, Wasser und andere Zutaten.

Die Mindestmischleistung beträgt 500 g Mehl pro 300 g Wasser.
Die maximale Kapazität beträgt 1000 g Mehl pro 720 g Wasser. Die maximale Kapazität darf nicht überschritten werden.

Funktionsweise:

1- Das Mehl in die Rührschüssel geben. Das Mehl/Wasser-Verhältnis beträgt 5:3. (Nur der Einfachheit halber sollte der Benutzer entsprechend der tatsächlichen Nutzung angepasst werden) Fügen Sie die entsprechende Menge Wasser hinzu.

2- Drücken Sie die Taste zum Anheben des Oberkörpers, um den Oberkörper anzuheben.

3- Stellen Sie die Rührschüssel ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

4- Ersetzen Sie den Teigknethaken.

5- Drücken Sie den Knopf zum Anheben des Oberkörpers nach unten und bringen Sie den Oberkörper vollständig nach unten.

6- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, kneten Sie 30 Sekunden lang in Geschwindigkeitsstufe 1 und wählen Sie 30 Sekunden lang Geschwindigkeitsstufe 2, wählen Sie schließlich Geschwindigkeitsstufe 3 für 3-4 Minuten, bis ein gleichmäßiger Teig mit homogener Dichte entsteht.

Mehl kann auch direkt mit einem automatischen Knetprogramm gemischt werden.

Anmerkung: Der Anwender kann die Geschwindigkeit und Knetzeit im Bereich von 1-3 Geschwindigkeiten weiterhin an die tatsächlichen Anforderungen anpassen.

2- Flachmischer



750 g Stärkezucker + 350 g Mehl, Maschinengeschwindigkeit auf 4 einstellen, 3 Minuten laufen lassen.

3 - Ballon-Schläger



Ei/Sahne: Sie können ganz einfach den idealen Blasenschaumeffekt für Protein, Sahnetorte, Eiscreme, Brot, konzentrierte Milch, Magerkuchen usw. erzielen. Ein Überschuss der Mischung (z. B. konzentriertes MilCHFett und Zuckerstücke) sollte nicht zum Mischen verwendet werden, da sonst der Schneebesen beschädigt wird.
Zubehör: Schneebeesen

1 - Eiweiß:

Zutaten: Mindestens 3 Eiweiß (ca. 100 g) (Die Mindestmenge beträgt 3 Eiweiß, bitte wählen Sie die Menge nach Ihren Wünschen und überschreiten Sie die Höchstmenge (10 Eiweiß) nicht.

Prozessschritte:

- 1-Gießen Sie das Eiweiß in den Behälter.
- 2-Drücken Sie die Öffnungstaste der oberen Abdeckung und heben Sie die obere Abdeckung an.
- 3- Setzen Sie die Rührschüssel ein und verriegeln Sie sie.
- 4-Installieren Sie den Ballonschläger, der Ballonschläger sollte nicht herunterfallen.
- 5- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und starten Sie die Maschine, drehen Sie den Knopf, um die Geschwindigkeit auf 11 oder 12 einzustellen (Geschwindigkeit 12 wird empfohlen), die Maschine arbeitet 1-5 Minuten lang, bis sich das Eiweiß in Schaum verwandelt.

6- Je nach Kochanforderungen kann das ganze Ei verquirlt werden, aber je nach Anforderung kann eine bestimmte Menge an weißem Zucker bestimmt werden, damit die maximale Menge an Eiern nicht überschritten wird.

2 - Die Sahne verquirlen:

Zutaten: Sahne.

Die Mindestmischmenge beträgt 500 g und die maximale Mischmenge 1000 g, wobei, die Höchstmenge nicht überschritten werden darf. Wählen Sie die passende Sahnemenge nach Ihren Wünschen.

Prozessschritte:

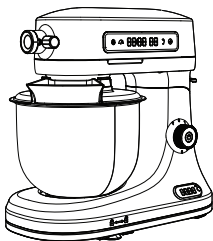
- 1- Gießen Sie die Sahne in die Rührschüssel.
- 2- Drücken Sie die Öffnungstaste der oberen Abdeckung und heben Sie die obere Abdeckung an.
- 3- Setzen Sie die Rührschüssel ein und verriegeln Sie sie.
- 4-Installieren Sie den Ballonschläger, der Ballonschläger sollte nicht herunterfallen. Bringen Sie die Spritzschutzabdeckung wieder an.
- 5- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und starten Sie die Maschine, stellen Sie die Geschwindigkeit auf 11 oder 12 ein und rühren Sie 5 Minuten lang, bis die Sahne schaumig wird.
- 6-Heben Sie nach dem Anhalten der Maschine der oberen Abdeckung an und drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn, entfernen Sie die Rührschüssel, sie können die Sahne servieren.

WARNHINWEISE:

1 - Die Maschine ist ein elektrisches Gerät, es kann eine statische Reaktion erzeugen, wenn der Motor läuft, daher sollte bei der Verwendung der Maschine eine gute Erdungskabelsteckdose vorhanden sein, siehe die antistatische Beschreibung der Maschine..



2 - Beim Anheben oder Schließen des oberen Schutzes der Maschine dürfen die Finger nicht in die Öffnung gesteckt werden. Weitere Informationen finden Sie in den regionalen Erklärungen zur Verhinderung von Handschlägen.



3 - Wenn die Maschine mit beliebiger Geschwindigkeit betrieben wird, sollten Finger, Haut, Kleidung, Haare oder Halsketten die bewegliche Welle nicht berühren, um mechanische Gefahren zu vermeiden.



REINIGUNG UND WARTUNG.

- 1 - Achten Sie immer darauf, den Herdmixer vor der Reinigung vom Auslass zu trennen.
- 2 - Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch zur Reinigung abkühlen.
- 3 - Nicht in Wasser tauchen.
- 4- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel, um die Außenseite des Geräts zu reinigen.
- 5 - Kunststoffteile sollten mit klarem Wasser und einem für den allgemeinen Gebrauch geeigneten Reinigungsmittel gereinigt werden, verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere spezielle Reinigungsmittel.
- 6 -Die Rührschüssel, die Messerscheiben, der Teigknetapparat, der Schneebesens und der Rührbesen können mit einem allgemeinen Reinigungsmittel gereinigt werden, verwenden jedoch kein Scheuermittel oder ein anderes spezielles Reinigungsmittel.
- 7- Der Knehtaken, der Flachmischer und der Ballonschläger können in der Spülmaschine gereinigt werden.

HINWEISE

- 1- Die Benutzer müssen es in strikter Übereinstimmung mit den Anforderungen des Benutzerhandbuchs betreiben.
- 2- Der obere Schutzbügel muss vor den Arbeiten ausgeschaltet werden, da sonst die Maschine aus Sicherheitsgründen nicht funktioniert.
- 3- Kneten Sie mit einer Geschwindigkeitseinstellung von 1 ~ 3, Geschwindigkeiten über 3 und "P" sind beim Kneten nicht zulässig. Das Kneten mit einer Geschwindigkeit über 3 führt zu Überlastung und Beschädigung. Dieser Schaden fällt nicht unter die Garantie.
- 4- Bevor Sie die Maschine verwenden, müssen Sie einen Spritzwasserschutz installieren. Während des Gebrauchs sollten sich Ihre Hände nicht in der Nähe des Mixzubehörs oder in der Rührschüssel befinden.
- 5- Bitte seien Sie beim Öffnen und Schließen des Oberkörpers besonders vorsichtig und drücken oder heben Sie die Nase nicht direkt an. Bitte halten Sie sich strikt an die Punkte 1 und 4 des Abschnitts "Prüfung von Maschinen" des Handbuchs. Andernfalls fallen diese Schäden nicht unter die Garantie; Otherwise, this damage is no warranty;
- 6- Stellen Sie die Maschine im Falle von Vibrationen auf eine flache Bank.
- 7- Beim Installieren oder Entfernen der Rührbesen müssen Sie mit dem Metalleinsatz umgehen und den Stahldraht im Falle einer Beschädigung nicht festhalten.
- 8- An der Verbindungsstelle zwischen Ober- und Untergehäuse befindet sich ein "Mikro-Sicherheitsschalter". Achten Sie bei der Arbeit auf die folgenden drei Punkte:
 - A. Der Stecker ist an die Stromversorgung angeschlossen und die Maschine ist in funktionsfähigem Zustand.

Wenn der Benutzer den Kopf der Maschine anhebt, merkt sich die Maschine die aktuelle Laufzeit und die Geschwindigkeitsdaten. Wenn der Benutzer das Kopf wieder schließt, stoppt die Maschine.

Sie müssen die Ein-/Aus-Taste drücken, um die Pause abzubrechen, bevor das Gerät weiterarbeitet.
 - B. Wenn die kippbare Kopfhebetaste gedrückt wird, während die Maschine arbeitet, stoppt die Maschine sofort.
 - C. Durch Drücken des Netzschalters wird die Maschine innerhalb von 1 Sekunde gestoppt, durch langes Drücken des Netzschalters innerhalb von 3 Sekunden wird die Maschine ausgeschaltet.

- 9 - 9. Beim Betrieb unter unterschiedlichen Bedingungen, nicht immer mit konstanter Geschwindigkeit, sondern beim Einschalten der Maschine und Anpassen der Geschwindigkeit wählen Sie die Leistungsrückmeldung-Einstellung, mit der die Ausgangsleistung und -geschwindigkeit mit einer kurzen Verzögerung automatisch an die Lastbedingungen angepasst werden kann. Diese Verzögerung ist normal.
- 10 - Achten Sie auf Belüftung und Wärmeableitung, halten Sie die Maschine von Wärmequellen (Gasherd, Kühlschrank, Reiskocher usw.) fern. Stellen Sie die Maschine flach auf die Arbeitsplatte. Lassen Sie nicht zu, dass Wände und andere Gegenstände Luftauslässe blockieren, um die Wärmeableitung zu erleichtern.
- 11 - Dieses Produkt hat einen Überhitzungsschutz und kann nicht lange arbeiten. Wenn der einmalige Dauerbetrieb länger als 15 Minuten dauert, wird empfohlen, ihn zu stoppen und 30 Minuten ruhen zu lassen.
- 12 - Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
- 13 - Lesen Sie unbedingt die Informationen und sicheren Bedienungsanleitungen vor dem ersten Gebrauch dieses Produkts.
- 14 - Schließen Sie das Netzkabel nicht an und wickeln Sie es nicht ein. Um zu verhindern, dass sich das Netzkabel verfängt, hängen Sie das Kabel bitte nicht an die Tisch- oder Schrankkante.
- 15 - Bitte arbeiten Sie gemäß dem prognostizierten Spannungswert, siehe Typenschild auf der Unterseite des Produkts. Dieses Gerät kann nur mit Wechselstrom betrieben werden.
- 16 - Verwenden Sie den Herdmixer nicht im Freien.
- 17 - Dieses Gerät darf nicht in der Nähe eines Brandherds, leicht entflammbarer Materialien (Vorhänge, Textilien usw.), eines Induktionsherds, eines Ofens oder anderer Wärmequellen aufgestellt werden.
- 18 - Bitte stellen Sie dieses Gerät vor dem Gebrauch flach und horizontal auf eine Arbeitsplatte.
- 19 - Stellen Sie dieses Gerät in der Nähe der Steckdose auf, um es schnell und einfach herunterzufahren.
- 20 - Dieses Gerät muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Stromversorgungsart verwendet werden. Wenn Sie sich über die aktuelle Stromversorgung nicht sicher sind, wenden Sie sich an Ihren Händler oder lokalen Stromverteiler.
- 21 - Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst zu reparieren, da dies durch das Öffnen oder Entfernen der Abdeckungen oder durch andere elektrische Teile zu gefährlichen Situationen führen kann.
- 22 - Reparaturen sollten nur von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden.
- 23 - Bitte stellen Sie sicher, dass es nicht in der Nähe von Kindern ist und bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- 24 - Das Gerät darf nur für die angegebenen Zwecke verwendet werden.
- 25 - Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn es leer oder unbeaufsichtigt ist.
- 26 - Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- 27 - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen.
- 28 - Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie während des Betriebs Zubehör wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.

29 - Bei Verletzungen durch scharfe Teile sind Sie bitte vorsichtig bei der Installation von Zubehör, der Handhabung und der Reinigung der Maschine.

30 - P-Blende verwenden Sie die empfohlene Funktion, um geeignete Speisen zuzubereiten, um Maschinenschäden und Verletzungen zu vermeiden.

31 - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es vom Hersteller oder autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Person mit ähnlichen Qualifikationen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

32 - Dieses Gerät ist für den Einsatz in häuslichen und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed & Breakfast-Umgebungen.

33 - **WARNUNG:** Eine unsachgemäße Verwendung Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.

Warnung: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit scharfen Schneidmessern, beim Entleeren des Behälters und während des Reinigungsvorgangs.

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es installieren, demontieren oder reinigen.

Dieses Gerät wird nicht von Kindern verwendet. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.

34- Troubleshooting problems.

Nr	Fehlfunktion	Lösung.
1	Die Maschine kann nicht gestartet werden.	- Ist der Set-Top-Mischer angeschlossen? - Vergewissern Sie sich, dass die Titeltaste vollständig sitzt. - Schalten Sie den Set-Top-Mischer für 10-15 Minuten aus und dann wieder ein. Wenn der Mischer immer noch nicht funktioniert, lassen Sie ihn 30 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn wieder einschalten.
2	Wenn die Maschine läuft, macht der Mischbecher ungewöhnliche Geräusche (Mischinstrumente schlagen auf den Behälter)	- Überprüfen Sie, ob die Rührschüssel richtig eingerastet ist. - Prüfen Sie, ob das Mischzubehör fest angeschlossen ist.
3	Die Maschine wackelt stark	- Überprüfen Sie, ob die Gummifüße an der Basis abgefallen sind; - Überprüfen Sie, ob die Maschine auf einer flachen Werkbank steht

WICHTIGE BESCHREIBUNGEN

1 - Sehr geehrte Benutzer, vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Wenn Sie mit der Verwendung beginnen, bestätigt das Unternehmen, dass Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig gelesen haben, bevor Sie es verwenden.

2 - Das Unternehmen verpflichtet sich, den Benutzern Produkte zur Verfügung zu stellen, die ständig aktualisiert und verbessert werden, und behält sich das Recht vor, das Produkt in Software und Hardware zu aktualisieren. Wenn es Aktualisierungen für dieses Produkt, die Verpackung und dieses Benutzerhandbuch gibt, können wir Sie nicht darüber informieren. Das Produkt unterliegt der tatsächlichen Maschine. Alle Bilder dienen nur als Referenz; Das tatsächliche Erscheinungsbild des Produkts, einzelne Teile und dergleichen können von Bildern, Texten, Verpackungen und anderen Abbildungen abweichen. Bitte überprüfen Sie dies beim Kauf;

3- Optionales Zubehör ist nicht in der Standardverpackung enthalten. Ihr Produkt enthält möglicherweise kein optionales Zubehör. Bitte überprüfen Sie dies beim Kauf;

4- Bitte befolgen Sie unbedingt die im Benutzerhandbuch angegebenen Warnpunkte und Informationen, da sonst die daraus resultierende Fehlfunktion oder Beschädigung des Produkts nicht von der Garantie abgedeckt ist.

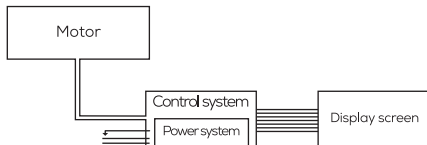
5- Dieses Produkt bietet nur verschiedene funktionelle Dienstleistungen wie Kneten, Schlagen von Eiern, Mischen usw. Dieses Handbuch enthält nur eine Funktionsbeschreibung, grundlegende Methoden und andere grundlegende Anweisungen. In der Praxis wird die Verwendung dieses Produkts von den Inhaltsstoffen, dem Verhältnis, der Benutzertechnik, den Kenntnissen, den Prozessfähigkeiten, der Umgebung und anderen Faktoren beeinflusst, sodass die Benutzer mehr Methoden und Fähigkeiten in der tatsächlichen Verwendung beherrschen müssen.

Specification

Spannung / Frequenz	220~240V; 50~60Hz
Modell-Nr	KE-SM1602
Leistung	1600W
Kapazität des Behälters	5 L
Maximales Mehlgewicht in einem Arbeitsgang	1000g
Übereinstimmung	4~8 Personen

Hinweis: Die maximale Geschwindigkeit im Knetprogramm beträgt 3.

Prinzipschema für Elektrogeräte.



Fehlercode-Tabelle

E 01	E 02	E 03	E 04
Hallsensor nicht erkannt	Überlastung (automatischer Interrupt-Schutz)		

Unterlage	Rührschüssel	Rührbesen	Teignetapparat	Schneebesen	Spritzschutz	Benutzerhandbuch
1	1	1	1	1	1	1

Die vorgesehene Nutzungsdauer liegt bei 7 Jahren

TECHNISCHE DATEN

220-240V 50-60Hz, 1600W

Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand

- Ihr Gerät muss in der Originalverpackung aufbewahrt werden, um Schäden während des Transports und des Versands zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Produkt während des Transports in der vorgesehenen Position auf.
- Lassen Sie Ihr Gerät während des Transports nicht fallen und schützen Sie es vor Stößen.
- Nach Übergabe des Produkts an den Kunden sind durch Transportschäden verursachte Defekte von der Garantie ausgeschlossen.

1- Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten

Das Symbol der „durchgestrichenen Mülltonne“ bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt. Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.

2- Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten können diese im Rahmen der durch öffentlich-rechtliche Entsorgungsträger eingerichteten und zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten unentgeltlich abgeben. Außerdem ist die Rückgabe unter bestimmten Voraussetzungen auch bei Vertreibern möglich.² Die Rücknahme durch den Vertreter hat kostenlos beim Kauf eines gleichartigen Neugerätes zu erfolgen (1:1 Rücknahme). Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, Altgeräte kostenlos an den Vertreter zurückzugeben, wenn die äußeren Abmessungen nicht größer als 25 Zentimeter sind und sich die Rückgabe auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt (0:1 Rücknahme).

Einzelhandel: Vertreter, die über eine Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern verfügen, sind zur Rücknahme von Elektro-Altgeräten verpflichtet. Außerdem zur Rücknahme verpflichtet sind Lebensmitteleinzelhändler, die über eine Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern verfügen und mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft auch Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.

Fernabsatzmarkt: Vertreiber, die unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ihre Produkte verkaufen, sind zur Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen.

3- Entnahme von Batterien und Lampen

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden. Folgende Batterien bzw. Akkumulatoren sind in diesem Elektrogerät enthalten: Batterietyp [bitte ergänzen] (z.B. Knopfzellen oder AAA+) mit den chemischen Elementen [bitte ergänzen] (z.B. Lithium oder Mangan).

4- Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

5- WEEE-Registrierungsnummer

Unter der Registrierungsnummer DE 77794142 sind wir bei der stiftung elektro-altgeräte register, Nordostpark 72, 90411 Nürnberg, als Hersteller von Elektro- und/ oder Elektronikgeräten registriert.

6- Sammel- und Verwertungsquoten

Die EU-Mitgliedsstaaten sind nach der WEEE-Richtlinie verpflichtet, Daten zu Elektro- und Elektronikaltgeräten zu erheben und diese an die Europäische Kommission zu übermitteln. Auf der Webseite des BMU finden Sie weitere Informationen hierzu.



Hersteller / Importeur Firma:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12
Şişli-İstanbul/Türkiye

Karaca®

PRO ARTISAN

GARANTIEBEDINGUNGEN

EDINGUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT UND UMFANG DER GARANTIE

1- Die Garantiedauer beträgt ZWEI JAHRE. Für die Nutzung der Garantie ist die Vorlage der Garantie erforderlich. Aus diesem Grund sollte diese Garantiekunde während der Garantiedauer aufbewahrt werden.

2- Die Dauer der Garantie kann nach Übereinkunft zwischen den Parteien und gemäß denn Bedingungen auf längere Fristen verlängert werden (wie etwa 2-5 Jahre).

3- Bei eventuellen Uneinigkeiten während der gewährten Garantiefrist wird das Datum der Rechnung beachtet; deshalb ist die Vorlage der bestätigten Garantiekunde sowie der Rechnung oder Rechnungskopie zwingend erforderlich.

4- Im Fall von Verfälschung der Rechnung und der Garantiekunde oder im Fall der Entfernung oder Feststellung einer Beschädigung der originalen Seriennummer auf dem Gerät wird die Garantie ungültig.

5- Falls festgestellt wird, dass das Gerät außerhalb unserer autorisierten Werkstätten geöffnet wurde bzw. Montagearbeiten durchgeführt wurden, erlischt die Garantie.

6- Die seitens unserer Firma gewährte Garantie umfasst nicht die Behebung von Schäden die bei nicht zweckgemäßer Verwendung oder Verwendung unter normwidrigen Bedingungen entstehen.

Ferner sind die folgenden Schadensfälle aus der Garantie ausgeschlossen:

- Schäden und Defekte, die aufgrund von Fehlbedienungen entgegen der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Schritte entstehen.
- Schäden und Defekte, die entstehen können aufgrund von Spannungsdifferenzen, einer fehlerhaften Elektroausrüstung sowie dem Betrieb bei einer Stromspannung, die von der in Gerätebeilage angegebenen Spannung abweicht.
- Schäden und Defekte, die infolge von Brand, Überschwemmung, Hochwasser und Blitzschlag entstehen können und solche, die beim Transport, Laden, Abladen und Tragen nach Lieferung an den Kunden entstehen.

7- Außer dem auf der Rechnung und der Garantiekunde angegebenen Käufer ist niemand für die Beanspruchung eines

Karaca®

PRO ARTISAN

GARANTIEBEDINGUNGEN

Rechts und/oder eines Schadenersatzes berechtigt. Das Produkt ist ganzheitlich mitsamt allen Teilen in der Garantie eingeschlossen.

8- Der Verbraucher kann einer der folgenden Ansprüche gem. § 437 BGB gelten machen wenn, das Produkt Mängel aufweist:

- Nacherfüllung verlangen,
- von dem Vertrag zurücktreten oder den Kaufpreis mindern und
- Schadenersatz oder nach Ersatz vergeblicher Aufwendung verlangen.

9- Falls der Verbraucher von seinem Anspruch auf Nacherfüllung kostenfreier Reparatur Gebrauch macht ist der Verkäufer verpflichtet, die Reparatur des Produktes durchzuführen der zu veranlassen ohne Forderungen in irgendwelchem Entgelt für Arbeitsaufwand, Ersatzteilen oder dergleichen. Der Verbraucher kann sein Anspruch auf kostenfreie Reparatur auch gegen den Hersteller oder dem Importeur geltend machen.

10- Falls nach Geltendmachung des Anspruchs auf kostenfreie Reparatur die Möglichkeit auf Reparatur nicht besteht da zum Beispiel

- keine Ersatzteile mehr am Markt verfügbar sind
- die maximale Reparaturfrist überschritten wird

Der Käufer ist berechtigt den Verkaufspreis zurückzuerstatten, Preisnachlass im Verhältnis des Mangels zu verlangen oder nach Möglichkeit den Ersatz mit einem mangelfreien gleichwertigen Produkt zu fordern. Der Verkäufer darf diese Forderungen nicht zurückweisen es sei denn die Forderung ist für den Verkäufer unverhältnismäßig.

11- Bei Uneinigkeiten die im Zusammenhang mit den Ansprüchen des Verbrauchers stellt die EU-Kommission eine Plattform für außergerichtliche Streitschlichtung bereit. Verbrauchern gibt dies die Möglichkeit, Streitigkeiten im Zusammenhang mit Ihrer Bestellung zunächst ohne die Einschaltung eines Gerichts zu klären. Die Streitbeilegungs-Plattform ist unter dem externen Link <http://ec.europa.eu/consumers/odr/> erreichbar.

Karaca®

PRO ARTISAN

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller- oder Importeur Firma:

Handelsname: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Adresse: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

Kundenhotline: +49 800 197 80 00

Web: www.karaca.com.de

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli-İST.
Tel: 0212 412 44 33 Fax: 0212 412 44 99 www.kf.com.tr
Marmara Kurumları ZD: 101 002 9789 Tic. Sic. No: 278836
Mersis No: 34010100000000000000000000000000

Daten des Verkäufers:

Handelsname:

Adresse:

Tel.:

Befugte Person:

Unterschrift und Stempel der befugten Person:

Rechnungsnummer:

Datum der Rechnung:

Datum und Ort der Lieferung:

Daten des Produkts:

Art: Heißluftfritteuse

Modell: Pro Artisan

Modell No: KE-SM1602

Marke: KARACA

Seriennummer:

Garantiefrist: 2 (zwei) Jahre

Maximale Nachbesserungszeit: 20 (zwanzig) Werktage

Dieses Dokument wurde gemäß dem Genehmigungsschein vom 07.05.2014 mit der Nummer 131863 des Ministeriums für Zoll und Handel ausgestellt.

karaca®



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com