



DONDURMA MAKİNESİ KE-IM1101

**KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ**



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com

ÖNEMLİ UYARILAR:

Elektrikli bir cihaz kullanırken, yangın, elektrik çarpması ve/veya yaralanma riskini azaltmak için aşağıdakiler de dahil olmak üzere temel güvenlik önlemlerine her zaman uyulmalıdır:

1. Kullanmadan önce tüm talimatları okuyun.
2. Voltajın, makinenin üzerindeki etikette belirtilen voltaj aralığına uygun olduğundan ve prizden topraklanmış olduğundan emin olun.
3. Herhangi bir makineyi hasarlı bir kablo veya fişle ya da makine arızalandıktan, düşürüldükten veya herhangi bir şekilde hasar gördükten sonra çalıştırmayın. Lütfen onarımını yetkili servise yaptırın.
4. Bu makineyi ters çevirmeyin veya 45°'lik bir açıyla eğmeyin.
5. Elektrik çarpması riskinden korunmak için kablo, fiş ve havalandırmasının üzerine su dökmeyin, makineyi suya veya başka bir sıvıya batırmayın.
6. Kullandıktan sonra veya temizlemeden önce makineyi prizden çıkarın.
7. Isı çıkışını sağlamak için makineyi diğer nesnelere 8 cm uzakta tutun.
8. Üretici tarafından tavsiye edilmeyen aksesuarları kullanmayın.
9. Makine çocuklar tarafından veya çocukların yakınında kullanıldığında yakın gözetim gereklidir.
10. Makineyi ateşin, ocakların veya sobaların yakınında kullanmayın.
11. Kompresörün zarar görmesini önlemek için güç düğmesini sık sık açmayın (en az 5 dakika aralıklarla).
12. Yangın ve kısa devreyi önlemek için metal sac veya diğer elektrikli nesnelere makineye sokmayın.
13. Dondurmayı çıkarırken, hazneye zarar vermemek için hazneye veya haznenin kenarına vurmeyin.
14. Hazneyi veya karıştırma bıçağını iyice takmadan makineyi çalıştırmayın.
15. Malzemelerin ilk sıcaklığı $25\pm 5^{\circ}\text{C}$ 'dir. Dondurma henüz hazır olmadan önce karıştırma bıçağını kolayca bloke edeceğinden, malzemeleri önceden dondurmak için dondurucuya koymayın.
16. Lütfen dondurma yaparken karıştırma motorunu çıkarmayın.
17. Dondurma yapma programını tamamladıktan sonra soğutma fonksiyonunu uzatmak isterseniz, öncelikle karıştırma motorunu çıkarmanız gerekir. Aksi takdirde karıştırma motorunun ömrü kısıllacaktır.
18. Açık havada kullanmayın.
19. Asla aşındırıcı ovma tozları veya sert aletlerle temizlemeyin.
20. Lütfen kullanım kılavuzunu saklayın.
21. Bu makine, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, kendilerine makinenin güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili gözetim veya talimat verildiği ve tehlikeleri anladığı takdirde kullanılabilir.
22. Çocuklar makineyle oynamamalıdır.
23. Gözetimsiz olmaları halinde, temizlik ve bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
24. UYARI: Makinenin havalandırma açıklıklarının tıkanmasını önleyin.

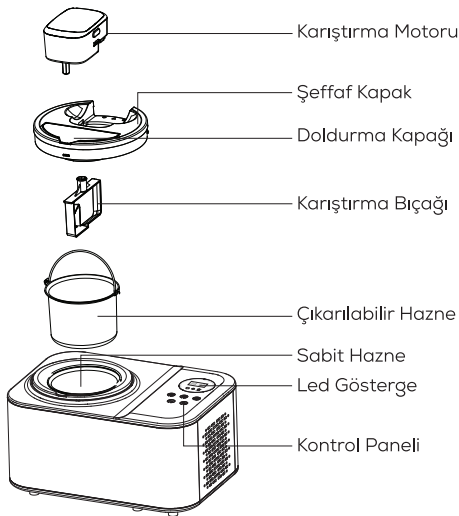
25. UYARI: Makinenin gıda saklama bölmelerinde, üretici tarafından tavsiye edilen tipte olmayan elektrikli cihazlar kullanmayın.

26. Bu makinenin içinde yanıcı itici gaz içeren aerosol kutuları gibi patlayıcı maddeler saklamayın.

27. Bu makine, ev ve benzeri alanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Güç kablosu hasar görmüşse, bir tehlikeyi önlemek için üretici, yetkili servis veya benzeri yetkili kişiler tarafından değiştirilmelidir.

PARÇALAR VE ÖZELLİKLERİ:



Görsel 1: Parçalarına ayrıştırılmış görünüm

Kullanım:

1. Makineyi prize takın, sesli uyarı bir kez çalar, dijital ekran ve gösterge ışığı yanar ve 1 saniye sonra bekleme moduna geçer. Bekleme modunda, göstergede "00:00" görüntülenir, "Başlat/Duraklat" tuşuna basın, makine ayar moduna geçer, dondurma fonksiyonu varsayılan olarak seçilir ve varsayılan saat "1:00"dir. Aynı zamanda, dondurma göstergesi yanıp söner, kapatmak için güç düğmesine 2 saniye basın.

2. Dondurma, soğutma ve karıştırma fonksiyonlarının arasında sırayla geçiş yapmak için 'Menü' tuşuna basın. Fonksiyonun varsayılan zamanını görüntülemek için istenen fonksiyonu seçin ve gösterge ışığı yanacaktır.
3. Fonksiyonu seçtikten sonra dondurma hazırlama süresini ayarlayabilirsiniz. Süreyi artırmak için lütfen "+" düğmesine basın. 1 dakika artırmak için düğmeye bir kez basın ve süreyi hızlı bir şekilde artırmak için uzun basın. Süre en fazla 120 dakikaya yükseltilebilir. 120'ye yükselttikten bir dakika sonra "+" düğmesine basın, yine 2:00 gösterecektir. Süreyi azaltmak için "-" tuşuna basın, 1 dakika azaltmak için tuşa bir kez basın, hızlı azaltmak için tuşa uzun basın. Süre en az 5 dakikaya düşürülebilir. 5'e düşürdükten sonra tekrar "-" tuşuna basın ve zaman artık azalmayacaktır.
4. Süreyi ayarladıktan sonra, dondurma yapmaya başlamak için "Başlat/Duraklat" tuşuna basın. Yapım işlemi sırasında ekran açık kalacak ve seçilen zamandan geri sayım başlayacaktır. Dondurma fonksiyonunun çalışması sırasında, motor kutusunun çıkarıldığı tespit edilirse, 3 saniye sonra 3 kez zil sesi duyulur, görüntülenen süre yanıp söner, makine bekleme moduna geçer, fan ve kompresör çalışmaya devam eder ve 3 dakika süresince herhangi bir işlem yapılmaz. Bekleme modundan çıkmak için, 3 dakika içinde motoru normale döndürün, ardından "Başlat/Duraklat" tuşuna basın, motor geri sayım bitene kadar çalışmaya devam edecektir. Dondurma yapımı tamamlandıktan sonra makine 3 kez bip sesi çıkaracaktır.
5. Dondurma yapıldıktan sonra başka bir işlem yoksa makine otomatik olarak soğutma moduna geçer ve 10 dakika soğutmaya devam eder.

DONDURMA YAPMADAN ÖNCE

Temizlik

Kullanmadan önce, dondurma ile temas edecek tüm parçaları (sabit hazne, çıkarılabilir hazne, karıştırma bıçağı, şeffaf kapak, doldurma kapağı ve kaşık dahil) iyice yıkayın.

Tarif için malzemeleri hazırlayın:

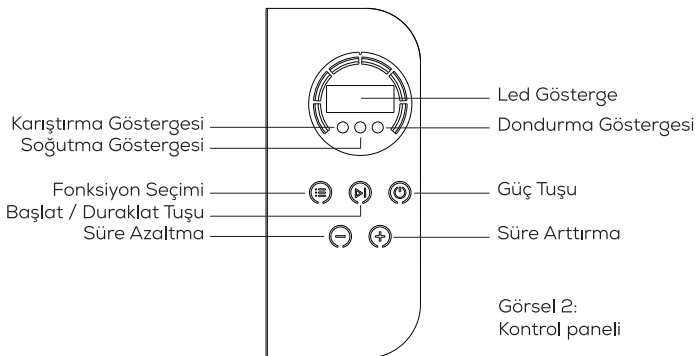
Tarif için malzemeleri kendi tarifinize veya makinenin tarif kitapçığına göre hazırlayın ve hazırlanmış malzemeleri çıkarılabilir hazneye dökün. Not: Bu makinede, çalışırken malzemeleri donduran ve böylece dondurma yapılmasını sağlayan DAHİLİ KOMPRESÖR bulunduğu için hazneyi önceden dondurucuda saatlerce dondurmanıza gerek yoktur.

Önemli: Dahili KOMPRESÖR'ün en iyi performansı sunabilmesi için dondurma makinesini her zaman düz bir yüzeye dik olarak yerleştirin.

Parçaların yerleştirilmesi

- 1) Çıkarılabilir hazneyi makine gövdesindeki sabit hazneye yerleştirin.
- 2) Karıştırma bıçağını çıkarılabilir hazneye yerleştirin.
- 3) Şeffaf kapağı haznelerin üzerine takın ve karıştırma bıçağını şeffaf kapağın ortasına oturtun.
- 4) Doldurma kapağını şeffaf kapağa yerleştirin. Karıştırma motorunu şeffaf kapağa monte edin ve motor ekseninin karıştırma bıçağının üstündeki deliğe oturduğundan emin olun.

DONDURMA YAPMAYA BAŞLAYIN



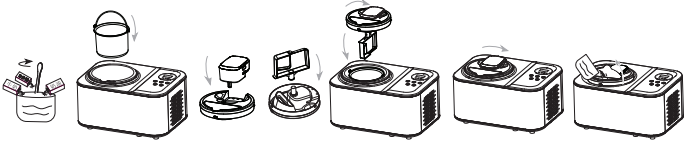
Fonksiyonların varsayılan zamanları:

1. Dondurma: Varsayılan çalışma süresi 60 dakikadır ve süre 5 ila 120 dakika arasında ayarlanabilir. Ayrıntılı kullanım, yukarıdaki kullanım bölümünde açıklandığı gibidir.
2. Soğutma: Varsayılan süre 30 dakikadır ve süre 5 ila 120 dakika arasında ayarlanabilir. Bu fonksiyonda karıştırma yoktur ve ana işlev soğutmadır.
3. Karıştırma: Varsayılan süre 10 dakikadır ve süre 5 ila 120 dakika arasında ayarlanabilir. Bu fonksiyonun soğutma işlevi yoktur, esas olarak karıştırmak içindir.

Prize takın

Makinenin üzerindeki etikette belirtilen voltajın evinizin voltajıyla uyumlu olduğundan emin olmak için voltajı kontrol edin, ardından fişi uygun prize takın.

1. Süt, krema, beyaz şeker gibi malzemeleri oranlarına göre hazneye dökün ve iyice karıştırın. Daha sonra çıkarılabilir hazneyi dikey olarak makinenin sabit haznesinin içine yerleştirin. Çıkarılabilir haznenin makinenin sabit haznesine konduğunda kuru olduğundan emin olun. Makinenin sabit haznesinin içinde ve çıkarılabilir haznenin dışında su kalması durumunda, makine soğumaya başladıktan sonra çıkarılabilir hazne zarar görecektir. Karıştırma motorunu şeffaf kapağa yerleştirin, karıştırma bıçağını dönen mile sokun ve sıkın, karıştırma motorunu alın ve dikey olarak sabit hazneye yerleştirin, karıştırma motorunun yön okunu takip edin ve yerine yerleştirin. Şeffaf kapağı saat yönünde kilitlenene kadar çevirin, doldurma kapağını açın ve karıştırılan malzemeleri içine dökün.



2. Makineyi prize takın, göstergeler tamamen açık olacak, ekranda "00:00" görünecek. Dondurma fonksiyonunu seçmek için "menü" tuşuna basın, varsayılan süre "1:00"dir. Zamanı ayarlayın, dondurma fonksiyonunu başlatmak için "Başlat/Duraklat" tuşuna basın ve makine çalışmaya başlayacaktır. Karıştırma bıçağı saat yönünde döner, gösterge ekranındaki gösterge simgesi yanar, ekranda geri sayım süresinin bittiği gösterilir ve dondurma yapımı tamamlandıktan sonra makine 3 kez bip sesi verir. Dondurma hazırdır.

3. Makine çalışmayı durdurur, makineyi kapatın ve prizden çekin. Şeffaf kapağı saat yönünün tersine döndürmek için karıştırma motorunun üzerine basın, şeffaf kapak kilit açma yönüne döner. Şeffaf kapağı çıkarın, karıştırma bıçağını çıkarın, çıkarılabilir hazneyi sapından tutarak kaldırın. Kaşık kullanarak yiyeceği çıkarın ve yiyin.

Fonksiyon tuşları

GÜÇ TUŞU: Prize taktıktan sonra, makineyi çalıştırmak için GÜÇ tuşuna basın ve LED gösterge, varsayılan çalışma süresinin 60 dakika olduğu anlamına gelen "60:00" gösterir.

SÜRE ARTTIRMA TUŞU: 10, 20, 30, 40, 50 ve 60 dakikalık çalışma süresi isteğe bağlıdır ve [süre artırma] tuşuna art arda basarak önceden ayarlanabilir. Farklı çalışma sürelerini zevkinize göre seçebilirsiniz. (Varsayılan çalışma süresi 60 dakikadır).

SÜRE AZALTMA TUŞU: 60, 50, 40, 30, 20 ve 10 dakikalık çalışma süresi isteğe bağlıdır ve [süre azaltma] tuşuna art arda basarak önceden ayarlanabilir. Farklı çalışma sürelerini zevkinize göre seçebilirsiniz. (Varsayılan çalışma süresi 60 dakikadır).

BAŞLAT/DURAKLAT TUŞU: Süre ayarlandıktan sonra başlatmak için BAŞLAT/DURAKLAT tuşuna basın. Hemen karıştırmaya ve soğutmaya başlar ve dondurma göstergesi yanar. Geri sayım bittiğinde işlem otomatik olarak durur ve 10 kez "bip" sesi duyulur. LED gösterge "00:00" gösterir.

10 dakika içinde dondurmayı servis edilmeyecek veya makine kapatmayacaksa, dondurmanın buzunun çözülmemesi için makine otomatik olarak "Uzatılmış Soğutma Fonksiyonu"na geçer, soğutmaya başlar ve soğutma göstergesi yanar.

Uzatılmış soğutma fonksiyonu

Makine SOĞUTMA işlevini (karıştırmadan) her 10 dakikada bir 10 dakika, toplam 1 saat çalıştırır, ardından ilk varsayılan moduna (açıktır ama çalışmaz) geri döner.

Dikkat: Hazırlanmış dondurmayı servis ederken elektrik çarpmasını önlemek için fişi prizden çekmeyi unutmayın.

Ayar İşlemleri

Durdurma: Makine çalışırken BAŞLAT/DURAKLAT tuşuna 3 saniye basarak veya Güç düğmesine bir kez basarak makineyi durdurabilirsiniz. Çalışma süresi ayarı (çalışma halinde): Makine çalışırken, LED'de görüntülenen maksimum 60 dakikaya ulaşana kadar [süreyi artırma] tuşuna her basışta 5 dakika ekleyerek çalışma süresini ekleyebilirsiniz. Süre sadece artırılabilir ancak azaltılamaz.

Süre Ekleme (çalışma süresi bittikten sonra)

Önceden ayarlanan süre (60 dakika vb.) bittiğinde ve makine durup ilk varsayılan moduna döndüğünde, daha yoğun bir kıvam istiyorsanız, yeniden çalışma süresi (10/20/30/40/50/60 dakika) seçebilirsiniz. (süreyi artır) tuşuna basın, ardından sırayla BAŞLAT/DURAKLAT tuşuna basın, makine seçtiğiniz süre kadar çalışmaya devam edecek ve sonra duracak ve dondurmanın erimemesi için tekrar "Uzatılmış Soğutma Fonksiyonu"na geçerek süreyi sabit tutacaktır.

Malzemelerin hacminin kontrolü

Taşma ve israfı önlemek için lütfen malzemelerin çıkarılabilir haznenin kapasitesinin %80'ini geçmediğinden emin olun (dondurma yapılırken genişler)

DONDURMANIN SAKLAMASI

Hazırlanan dondurmayı plastik veya tahta kaşık kullanarak başka bir kaba alın, çıkarılabilir haznenin içini çizmemek için metal kaşık kullanmayın.

TARİFLER

1. Kremalı Sütü Dondurma

Malzemeler: 285ml süt, 125ml çırpılmış krema, 40g toz şeker (toplam ağırlığın 450g'ı geçmemesi gerekir)

Hazırlama yöntemi:

Kremayı kalınlaşana kadar çırpın, sütü ve toz şekeri homojenize olacak şekilde karıştırın. Karıştırılan malzemeleri doldurma kapağından çıkarılabilir hazneye dökün ve dondurma makinesini çalıştırın.

2. Muzlu dondurma

Malzemeler: 1 muz (yaklaşık 80g), 200ml süt, 130ml çırpılmış krema, 40g toz şeker (toplam ağırlığın 450g'ı geçmemesi gerekir)

Hazırlama yöntemi:

1. Muzu soyun ve bir çatal ile ezin.

2. Kremayı kalınlaşana kadar çırpın, ezilmiş muz, süt ve toz şekeri ekleyip homojenize olacak şekilde karıştırın. Karıştırılan malzemeleri doldurma kapağından çıkarılabilir hazneye dökün ve dondurma makinesini çalıştırın.

3. Mangolu dondurma

Malzemeler: 160g mango püresi, 150ml süt, 100ml çırpılmış krema, 40g toz şeker (toplam ağırlığın 450g'ı geçmemesi gerekir)

Hazırlama yöntemi:

1. Mango posasını mango püresi ile karıştırın

2. Kremayı kalınlaşana kadar çırpın, mango püresini, süt ve toz şekeri ekleyip homojenize olacak şekilde karıştırın. Karıştırılan malzemeleri doldurma kapağından çıkarılabilir hazneye dökün ve dondurma makinesini çalıştırın.

4. Matcha Üzümlü Dondurma

Malzemeler: Yaklaşık 3 yumurta sarısı, 200ml süt, 80ml çırpılmış krema, 80g toz şeker, 10g matcha, bir miktar kuru üzüm (toplam ağırlığın 550g'ı geçmemesi gerekir)

Hazırlama yöntemi:

1. Sütü yaklaşık 60 derece ısıtın.

2. Yumurta sarılarını toz şeker ile çırpıktan sonra ısıtılmış sütü sürekli karıştırarak ekleyin. Diğer malzemeleri eklemeyen önce bu karışımın 5 dereceye kadar soğumasını bekleyin.

3. Kremayı kalınlaşmaya kadar çırpın, hazırladığınız karışımı ekleyip homojenize olacak şekilde karıştırın. Karıştırılan malzemeleri doldurma kapağından çıkarılabilir hazneye dökün ve dondurma makinesini çalıştırın.

5. Çilekli yoğunlaştırılmış sütlü dondurma

Malzemeler: 165g çilek, 150ml süt, 100g çırpılmış krema, 35g toz şeker (toplam ağırlığın 450g'ı geçmemesi gerekir)

Hazırlama yöntemi:

1. Çilekleri püre haline getirin
2. Kremayı kalınlaşınca kadar çırpın, püre haline getirdiğiniz çilekleri, süt ve toz şekeri ekleyip homojenize olacak şekilde karıştırın. Karıştırılan malzemeleri doldurma kapağından çıkarılabilir hazneye dökün ve dondurma makinesini çalıştırın.

6. Çikolatalı dondurma

Malzemeler: 60g çikolata, 210ml süt, 140g çırpılmış krema, 40g toz şeker (toplam ağırlığın 450g'ı geçmemesi gerekir)

Hazırlama yöntemi:

1. Süt ve toz şekeri karıştırıp ısıtın ve sıcakken doğranmış çikolatayı ekleyin. Çikolatanın erimesini bekleyin ve kabı buzlu suya koyup soğutun.
2. Kremayı kalınlaşınca kadar çırpın, hazırladığınız çikolatalı karışımı ekleyip homojenize olacak şekilde karıştırın. Karıştırılan malzemeleri doldurma kapağından çıkarılabilir hazneye dökün ve dondurma makinesini çalıştırın.

7. Kırmızı fasulyeli dondurma:

Malzemeler: 140g kırmızı fasulye, 165ml süt, 90ml krema, 50g toz şeker (toplam ağırlığın 450g'ı geçmemesi gerekir)

Hazırlama yöntemi:

1. Kırmızı fasulyeleri haşlayın ve püre haline getirin, süt ve şekeri ekleyip iyice karıştırın.
2. Kremayı kalınlaşınca kadar çırpın, hazırladığınız fasulyeli karışımı ekleyip homojenize olacak şekilde karıştırın. Karıştırılan malzemeleri doldurma kapağından çıkarılabilir hazneye dökün ve dondurma makinesini çalıştırın.

8. Yoğurtlu dondurma

Malzemeler: 200ml yoğurt, 130ml çırpılmış krema, 70ml çilek suyu, 40g toz şeker ve 5ml limon suyu. (toplam ağırlığın 450g'ı geçmemesi gerekir)

Hazırlama yöntemi:

1. Kremayı kalınlaşınca kadar çırpın, yoğurt, çilek suyu, toz şeker ve limon suyunu ekleyip homojenize olacak şekilde karıştırın. Karıştırılan malzemeleri doldurma kapağından çıkarılabilir hazneye dökün ve dondurma makinesini çalıştırın.

Mevcut Sorun	Olası Neden	Çözüm
Dondurma yapıldıktan sonra çıkarılabilir hazneyi çıkarmazsınız.	Çıkarılabilir hazne sabit hazneye yerleştirilmeden önce, makine çalışmaya başlatıldığında kurumayan ve buzlanmaya neden olan su damlaları vardı	Çıkartmadan önce 5-8 dakika bekleyin
Gösterge yanıp sönüyor	Karıştırma motoru yerine tam olarak yerleştirilmemiş	Şeffaf kapağı ve ana üniteyi kilitleme konumuna çevirin
Kompresör çalışmıyor	Kompresörü bir kez çalıştırdıktan sonra tekrar çalıştırın.	Kompresörün sık sık başlatılmaması gerekir. Kapandıktan sonra yeniden başlatılırsa, bilgisayar programı onu 5 dakika korur. Kompresör ancak 5 dakikalık bir aradan sonra yeniden başlatılabilir.
	Sadece karıştırma fonksiyonu seçili	Doğru fonksiyonu seçin
	Fan çalışmıyor, kompresör aşırı ısınma korumasına geçmiş	Bakım için fişini çekin ve belirlenen yetkili servise gönderin

Mevcut Sorun	Olası Neden	Çözüm
Karıştırma bıçağı dönmüyor	Karıştırma bıçağı doğru yerleştirilmemiş	Karıştırma motorunu çıkardıktan sonra, karıştırma bıçağını şeffaf kapağı monte edin ve ardından karıştırma motorunu takın.
	Soğutma fonksiyonu seçilmiş	Doğru fonksiyonu seçin
	Anormal veya hasarlı motor	Bakım için fişini çekin ve belirlenen yetkili servise gönderin.
Birçok buz tanesi var	Malzemelerde çok fazla su var	Süt veya kremanın özgül ağırlığı uygun şekilde artırılabilir.
Makine çalışmayı durduruyor	Yarım çalışmadan sonra makineyi durdurun	Ürün içerisinde bilgisayar kontrol programı bulunmaktadır. Dondurma başarıyla yapıldığında, bilgisayar kontrol programı makineyi otomatik olarak durduracak ve 10 dakika soğuk tutma moduna geçecektir. Sonunda makineyi durdurun.

Existing problems	Analysis of causes	Solution
Makine çalışmayı durduruyor	Sıcak hava çıkışı az, iç sıcaklık yüksek	Makine duvara çok yakın olduğundan hava sirkülasyonu zayıf ve kompresör ve motor gibi bileşenlerde yüksek sıcaklıklar oluşuyor. Koruma durumuna girer. Makinenin havalandırması duvardan en az 20 cm uzakta olmalıdır.
Dondurma yapılamıyor	Kullanıcının belirlediği süre yetersiz	Çalışma süresini yeniden ayarlayın
	Sadece karıştırma fonksiyonu seçili	Doğru fonksiyonu seçin
	Eklenen malzemeler iyice ezilmemiştir, büyük parçalar halinde eklenmiştir (örn. elmalar küp küp kesilmiştir)	Tüm meyve ve sebzelerin püre haline getirilmesi gerekiyor. Çikolatanın önceden eritilmesi gerekir.
Elektrik yok	Devrede anormallik var	Bakım için fişini çekin ve belirlenen yetkili servise gönderin

Kullanım ömrü 7 yıl

Teknik Özellikler:

220-240V~50Hz, 110W

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



DONDURMA MAKİNESİ

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.



DONDURMA MAKİNESİ

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 için, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

Tüketicinin ürünün bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi 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.



ICE CREAM MAKER KE-IM1101

**USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE**

EN



Customer Services
+44 800 066 87 01



www.karaca.uk

IMPORTANT NOTICES:

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

1. Read all instructions before using.

2. Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and

ensure the earthing of the socket is in good condition.

3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Please repair it in the local service centre.

4. Do not upend this product or incline it over a 45° angle.

5. To protect against the risk of electric shock, do not pour water on the cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.

6. Unplug the appliance after using or before cleaning.

7. Keep the appliance 8 cm from other objects to ensure a good heat release.

8. Do not use accessories which are not recommended by the Manufacturer.

9. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.

10. Do not use the appliance close by flames, hot plates, or stoves.

11. Do not switch on the power button frequently (ensure 5min. intervals at least) to avoid the damage of compressor.

12. Metal sheets or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.

13. When taking out the ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.

14. Do not switch on the power before install well the barrel or blender blade.

15. The initial temperature of the ingredients is $25\pm 5^{\circ}\text{C}$. Do not put the ingredients into the freezer for pre-freeze, as it will easily make the blender blade blocked before the ice cream is in good condition.

16. Please do not remove the blender motor while making ice cream.

17. If you want to extend the cooling function after completing ice cream-making program, the blender motor must be removed first.

Otherwise, it will shorten the life of blender motor.

18. Do not use outdoors.

19. Never clean with scouring powders or hard implements.

20. Please keep the instruction manual.

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

22. Children shall not play with the appliance

23. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

24. WARNING: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or the built-in structure, clear of obstruction

25. WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

26. Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

27. This appliance is intended to be used in household and similar applications. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.

PARTS & FEATURES:

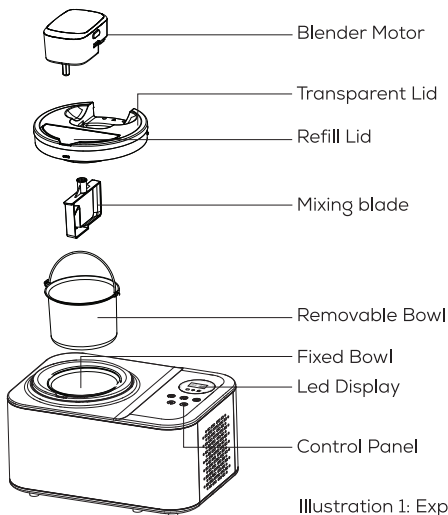


Illustration 1: Exploded View

Operation

1. Plug in the power supply, the buzzer sounds once, the digital display and indicator light are on, and enter the standby state after 1 second; in the standby state, the digital tube displays "00:00", press the "power switch" button, the machine enters In the setting state, the ice cream function is selected by default, and the time default is "1:00": at the same time, the ice cream pattern flashes, press the power button for 2 seconds to turn off the state.

2. Press the "Menu button" to cycle through the three modes of ice cream mode, refrigeration mode and stirring mode in sequence. Select the desired function to display the default time of the function and the indicator light will be on.

3. After selecting the mode, you can adjust the ice cream preparation time. To increase the time, please press the "+" button. Press the button once to increase by 1 minute, and long press to increase the time rapidly. The longest can be increased to 120 minutes and increased to 120 Press the "+" button after one minute and it will still show 2:00; to decrease the time, press the "-" button, press the button once to decrease by 1 minute, long press the button to decrease rapidly, at least decrease to 5 minutes, decrease to 5 Press the "-" key again after the clock and the time will no longer decrease.

4. After setting the time: Press the "Start/Pause" button to start making ice cream. During the making process, the display will remain on, and the countdown will start from the selected time. During the operation of the ice cream function, if it is detected that the motor box has been taken out. the buzzer sounds 3 times after 3 seconds, the displayed time flashes, the machine enters the pause state, the fan and compressor continue to work, and there is no operation within 3 minutes. Enter the standby state; put the motor back into normal within 3 minutes, then press the "Start/Pause" button, the motor will continue to work; until the countdown timer ends, the machine will beep 3 times after the completion of the ice cream production.

5. After the ice cream is made, if there is no other operation, it will automatically enter the cooling program and keep cooling for 10 minutes.

5. After the ice cream is made, if there is no other operation, it will automatically enter the cooling program and keep cooling for 10 minutes.

BEFORE MAKING ICE CREAM

Cleanness

Before use, thoroughly wash all parts that will come into contact with the ice cream (including the fixed bowl, removable bowl, mixing blade, transparent lid, refill lid, and spoon).

Prepare recipe ingredients:

Prepare recipe ingredients from your recipe or the recipe booklet here and pour the well-prepared recipe ingredients into the removable bowl. Note: You do not need to freeze the bowl for hours in a freezer in advance, as this machine has a BUILT-IN COMPRESSOR that freezes the recipe ingredients in operation thus ensuring the output of ice cream.

Important: Always place the Ice Cream Maker upright on a flat surface so that the build-in COMPRESSOR can provide the best performance.

Assembly

- 1) Put the removable bowl into the fixed bowl in the machine body.
- 2) Place the mixing blade into the removable bowl.
- 3) Install the transparent lid on top of the bowls and keep the mixing blade fitted in the centre of the transparent lid.
- 4) Place the refill lid onto the transparent lid.

Mount the blender motor onto the transparent lid and be sure the motor axis fitted into the hole in the top of mixing blade.

START MAKING ICE CREAM

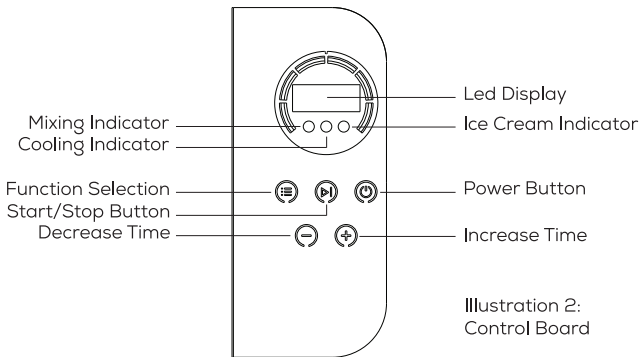


Illustration 2:
Control Board

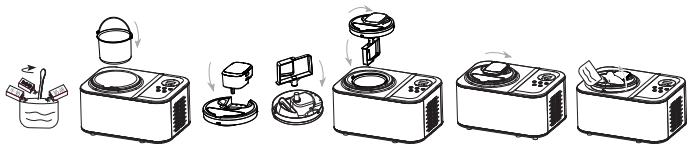
Function mode default time description:

1. Ice cream mode: The default operation time is 60 minutes, and the time can be adjusted from 5 to 120 minutes. The detailed function operation is as described in the above operation process.
2. Cooling mode: The default time is 30 minutes, and the time can be adjusted from 5 to 120 minutes. In this mode, there is no stirring, and the main function is cooling.
3. Stirring mode: The default time is 10 minutes, and the time can be adjusted from 5 to 120 minutes. This model has no cooling function, it is mainly for stirring mixture etc.

Connect to the electricity

Check voltage to be sure that the voltage indicated on the rating label agrees with your home voltage, then plug it into the correct socket.

1. Pour the ingredients into the container according to the proportion, such as: evaporated milk, cream, white sugar, etc.; and stir well; then put the aluminium bucket vertically into the inner tank of the machine, and put it into the inner tank slot and put it at the bottom ; When the aluminium ice cream bucket is put into the inner tank of the machine, be sure to dry the water in the inner tank of the machine and the water outside the aluminium ice cream bucket, and no water droplets can stick to the inner tank and the outside of the aluminum bucket; otherwise, after the machine starts to cool, the aluminium bucket will be damaged. It cannot be taken out normally; put the motor box into the transparent cover, insert the stirring blade into the rotating shaft and fasten it, pick up the motor box and put it vertically into the inner tank, follow the direction arrow of the motor box, align the unlock pattern on the panel and put it in, clockwise Rotate in the direction, turn the transparent cover until the locking pattern is locked; open the feeding port, and pour the stirred ingredients into the feeding port.



2. Plug in the power supply, the display will be fully on, the display will show "00:00", press the "Menu button" to select the ice cream mode, the default time is "1:00". Set the time; press the "Start/Pause" button to start the ice cream program, and the machine will start working; the stirring blade rotates in the counterclockwise direction, the indicator icon on the display screen is on, the screen shows that the countdown time is over, and the machine beeps 3 times after the completion of the ice cream. manufacture complete. The machine stops working, turn off the machine and disconnect the power supply, press the motor box to rotate the transparent cover counter clockwise, the transparent cover rotates to the unlock pattern, take out the transparent cover, take out the stirring blade, lift the outer barrel handle to take out the outer barrel, use Spoon out the food and eat it.

3. The machine stops working, turn off the machine and disconnect the power supply, press the motor box to rotate the transparent cover counterclockwise, the transparent cover rotates to the unlock pattern, take out the transparent cover, take out the stirring blade, lift the aluminium bucket handle to take out the aluminium bucket, use Spoon out the food and eat it.

Operation of function buttons

POWER BUTTON: After connecting with the electricity, press the (POWER) button to electrify the machine and the LED displays "01:00" which means the default operating time is 60 minutes.

TIMER INCREASE BUTTON: 10, 20, 30, 40, 50 and 60 minutes of operation time is optional and can be preset by repeatedly pressing [time increase] Button. You can choose different operating times to your taste. (Default operating time is 60 minutes).

TIMER DECREASE BUTTON: 60, 50, 40, 30, 20 and 10 minutes of operation time is optional and can be preset by repeatedly pressing the

TIME DECREASE BUTTON: You can choose different operating times to your taste. (Default operating time is 60 minutes).

START/STOP BUTTON: After the time is set, press the (START/STOP) button to start. It begins mixing and cooling immediately and the ice cream indicator lights up. When the count-down ends, the operation automatically stops, and it hears 10 times of "Di Di Di" sound. The LED displays "00:00". If no one seems to serve the ice cream or turn off the machine in 10 minutes, it automatically enters into an "Extended Cooling Function" to keep the ice cream not defrosted, later it begins cooling and the cooling indicator lights up.

Extended Cooling Function

The machine runs the COOLING function(no mixing) for 10 minutes in every other 10 minutes, a total 1 hour, then returns to the initial default status (Electrified but no operation).

Caution: Always remember to unplug from outlet when you serve the finished ice cream to avoid an electric shock.

Adjusting Operations

Break-off Operation: You can stop the machine by pressing the (START/STOP) Button for 3 seconds or pressing the (Power) button one time whenever the machine is running.

Operating Time Adjusting (In Operation): Whenever the machine is running, you can add the operating time by repeatedly pressing the [increase time] Button, 5 minutes added each pressing till it reaches the maximum 60 minutes displayed on the LED. The time can only be increased but cannot be reduced.

Adding Time Operation (After Operating Time Finished)

When the preset time (60 minutes etc.) finishes and the machine stops and returns to the initial default status, if you like a harder consistency, you can once again select an operating time (10/20/30/40/50/60 minutes) by pressing [increase time] button, then again press the (START/STOP) button in turn, the machine will continue to run down the time you selected and then stops and again enters into the "Extended Cooling Function" to keep the ice cream not defrosted.

Controlling the Volume of the Ingredients

To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 80% of capacity of the removable bowl (Ice cream expands when being formed)

STORAGE OF ICE CREAM

Remove the finished ice cream into another container using a plastic scoop or a wooden spoon, do not use a metal scoop avoiding scratching on the inside removable bowl.

Motor lock detection function:

During the operation of the single mixing function, if the motor is locked for more than 3 seconds, the machine will stop working.

During the operation of the ice cream function, the motor is locked for more than 3 seconds, and the machine enters the cold insulation state.

CREAM RECIPE MANUAL

1. Creamy Milk Ice Cream

Materials: 285ml of milk, 125ml of whipped cream, 40g of white sugar (the total weight should not exceed 450g)

Production Method:

Whip the whipped cream until it becomes thick (like a milk slurry); mix the milk, cream white sugar, etc., and stir evenly, pour the mixed materials from the feeding port into the feeding port, and then start the ice cream maker.

2. Banana Ice Cream

Ingredients: 1 banana (about 80g), 200ml of pure milk, 130ml of whipped cream, 40g of white sugar (the total weight should not exceed 450g)

Production Method:

1. Peel the banana and mash it with a fork.
2. Whip the whipped cream until it becomes viscous (milk-like); mix the banana bolognese, milk, cream, etc., and stir evenly, pour the mixed materials from the feeding port into the feeding port, and then start the ice cream maker.

3. Mango Ice Cream

Ingredients: 160g mango meat sauce, 150ml pure milk, 100ml whipped cream, 40g white sugar) (the total weight should not exceed 450g)

Production Method:

1. Take the pulp of mango and stir it into mango puree.
2. Whip the whipped cream until it becomes thick (milk-like);
3. Whip the whipped cream until it becomes viscous (milk-like); mix the mango puree, milk, cream, etc. and stir evenly, pour the mixed materials from the feeding port into the feeding port, and then start the ice cream maker.

4. Matcha Raisin Ice Cream

Ingredients: about 3 raw egg yolks, 200ml of milk, 80ml of whipped cream, 80g of white sugar, 10g of matcha, and a little amount of dried raisins (the total weight should not exceed 550g)

Production Method:

1. Heat the milk to about 60 degrees.
2. After the egg yolk is beaten with sugar (beat until the sugar melts), pour in the heated milk, be sure to pour and stir, Tempered and boiled until slightly boiled; let the boiled egg milk liquid cool to about 5 degrees.
3. Whip the whipped cream until it becomes thick (milk-like).
4. Whip the whipped cream until it becomes viscous (milk-like). Mix the raw egg yolk, milk, and cream evenly, pour the mixed materials from the feeding port into the feeding port, and then start the ice cream maker.

5. Strawberry Condensed Milk Ice Cream

Ingredients: 165g strawberry, 150ml pure milk, 100g whipped cream, 35g white sugar (the total weight should not exceed 450g)

Production Method:

1. Puree strawberries.
2. Whip the whipped cream until it becomes viscous (milk-like); mix the strawberry pâté, milk, cream, etc., and stir evenly, pour the mixed materials from the feeding port into the feeding port, and then start the ice cream maker.

6. Chocolate ice cream

Ingredients: Chocolate 60g, pure milk 210ml, whipped cream 140g, white sugar 40g. (The total weight should not exceed 450 grams)

Production Method:

1. Add granulated sugar to the milk and heat it, add chopped chocolate while it is still hot, wait for the chocolate to melt, and then cool down through ice water.
2. Whip the whipped cream until it becomes viscous (milk-like); mix the strawberry pâté, milk, cream, etc., and stir evenly, pour the mixed materials from the feeding port into the feeding port, and then start the ice cream maker.

7. Red Bean Ice Cream:

Ingredients: 140g red beans, 165ml pure milk, 90ml cream, 50g white sugar (the total weight should not exceed 450g)

Production Method:

1. Boil the red beans and stir into a puree; add milk and sugar and mix well.
2. Whip the whipped cream until it becomes viscous (milk-like); mix the strawberry pâté, milk, cream, etc., and stir evenly, pour the mixed materials from the feeding port into the feeding port, and then start the ice cream maker

8. Yoghurt Ice Cream

Material:

200ml of yoghurt, 130ml of whipped cream, 70ml of strawberry juice, 40g of white sugar, and 5ml of lemon juice. (The total weight should not exceed 450 grams)

Production Method:

1. Whip the whipped cream until it becomes viscous (milk-like); mix the yoghurt, strawberry juice, cream, etc. evenly, pour the mixed materials from the feeding port into the feeding port, and then start the ice cream maker.

Existing problems	Analysis of causes	Solution
<p>After the ice cream is made, you can't take out the aluminium bucket</p>	<p>There were water drops before the ice cream bucket was placed in the main machine, which were not dried when the ice cream was started, resulting in icing There were water drops before the ice cream bucket was placed</p>	<p>Wait 5-8 minutes before taking it out</p>
<p>The display flashes</p>	<p>The main engine head is not rotated in place</p>	<p>Turn the transparent cover and the head of the main unit into the locking position</p>
<p>Compressor does not work</p>	<p>After starting the compressor once, start it again</p>	<p>The compressor cannot be started frequently. If it is started again after shutdown, the computer program will protect it for 5 minutes. In the case of secondary</p>
	<p>Single mixing function is selected</p>	<p>Select the correct function in function selection</p>
	<p>Fan does not work, compressor overheat protection</p>	<p>Unplug and send it to the designated maintenance point for maintenance</p>

Existing problems	Analysis of causes	Solution
Stirring blade does not rotate	Mixing blade is not installed correctly	After taking out the main engine head, assemble the mixing blade into the transparent cover, and then put the main engine head on
	Refrigeration function is selected	Select the correct function in function selection
	Abnormal or damaged motor	Unplug and send it to the designated maintenance point for maintenance
There are many grains of ice and sand	Too much water in the ingredients	The specific gravity of milk or cream can be increased appropriately
The machine stops working	Stop the machine after half work	There is a computer control program in the product. When the ice cream machine is successfully made, the computer control program will automatically stop the machine and automatically enter the working mode of keeping cold for 10 minutes. Finally stop the machine.

Existing problems	Analysis of causes	Solution
The machine stops working	Poor product exhaust and high internal temperature	The product is too close to the wall, resulting in poor air circulation and high temperature of components such as compressor and motor. The protection state is entered. The product vent shall be at least 20cm away from the wall.
Ice cream cannot be made	User defined, not enough working time	Adjust scheduled working time
	Single mixing function is selected	Select the correct function in function selection
	The added ingredients are not slurried, and there are large granules. (For example, the apple is only diced)	All fruit and vegetable ingredients shall be beaten into pulp and mud. Chocolate needs to be dissolved first.
No electricity	The circuit is abnormal.	Unplug and send it to the designated maintenance point for maintenance

Using lifetime: 7 years

Technical Specifications:

220-240V~50 Hz, 110W

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



ICE CREAM MAKER

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.



ICE CREAM MAKER

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.



ICE CREAM MAKER

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, TURKEY

Customer Services: +44 800 066 87 01

Web: www.karaca.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.karaca.com.tr
Marmara Kurumları LTD. No: 2002/002/199 Tic. Sic. No: 279836
MERSİS No: 3401010000000000

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: Ice Cream Maker

Model: Karaca Ice Cream Maker

Model No: KE-IM1101

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.



EISMASCHINE KE-IM1101

**BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN**

DE



Kundenshotline
+49 800 197 80 00



www.karaca.com.de

WICHTIGE HINWEISE

- Bevor Sie ein elektrisches Gerät benutzen, sollten Sie immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen treffen, um das Risiko eines Brandes, eines elektrischen Schlages und/oder das Risiko von Verletzungen zu verringern:
1. Lesen Sie vor dem Gebrauch **alle** Anweisungen.
 2. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Stromversorgung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt, und stellen Sie sicher, dass die Erdung der Steckdose funktionsfähig ist.
 3. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bitte lassen Sie das Gerät in einem solchen Fall immer bei Ihrem örtlichen Kundendienst reparieren.
 4. Drehen Sie das Gerät nicht um und neigen Sie es nicht über einen 45°-Winkel hinaus.
 5. Um sich vor der Gefahr eines elektrischen Schlages zu schützen, schütten Sie kein Wasser auf das Kabel, den Stecker und die Belüftung und tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
 6. Ziehen Sie nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung den Netzstecker.
 7. Halten Sie das Gerät mindestens 8 cm von anderen Gegenständen entfernt, damit die im Betrieb entstehende Wärme abgeleitet werden kann.
 8. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
 9. Wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, darf dies nur unter Aufsicht durch einen Erwachsenen erfolgen.
 10. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer offenen Flamme, Kochplatte oder von einem Ofen.
 11. Schalten Sie den Netzschalter nicht zu häufig aus und ein (Intervalle von mindestens 5 Minuten), um Schäden am Kompressor zu vermeiden.
 12. Metallteile oder andere Gegenstände dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, um Feuer und Kurzschlüsse zu vermeiden.
 13. Stoßen Sie nicht an den Behälter oder an dessen Rand, wenn Sie das Eis herausnehmen, um Beschädigungen zu vermeiden.
 14. Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor den Behälter und die Mischklingen ordnungsgemäß nach Anleitung eingesetzt haben.
 15. Die anfängliche Temperatur der Zutaten beträgt $25 \pm 5^\circ\text{C}$. Legen Sie die Zutaten nicht zum vorherigen Gefrieren in den Gefrierschrank, da die Mischklingen blockieren können und das Eis keine cremige Konsistenz erreicht.
 16. Entfernen Sie den Motor des Mixers nicht während der Eisherstellung.
 17. Wenn Sie die Kühlfunktion nach Beendigung des Eisherstellungsprogramms verlängern möchten, muss der Motor des Mixers zunächst entfernt werden. Andernfalls besteht die Gefahr, dass sich die Lebensdauer des Motors verkürzt.
 18. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
 19. Niemals mit aggressiven Scheuermitteln oder scheuernden Gegenständen reinigen.
 20. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf.

21. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter, sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

22. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

23. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

24. WARNUNG - Halten Sie die Lüftungsöffnungen des Gehäuses sowie das Innere des Geräts frei von blockierenden Elementen. .

25. WARNUNG - Verwenden Sie keine elektrischen Geräte im Behälter des Geräts, es sei denn, es wird vom Hersteller empfohlen. .

26. Bewahren Sie keine explosiven Stoffe, wie zum Beispiel Sprühdosen mit brennbarem Treibmittel in diesem Gerät auf.

27. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Umgebungen bestimmt.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

TEILE & MERKMALE

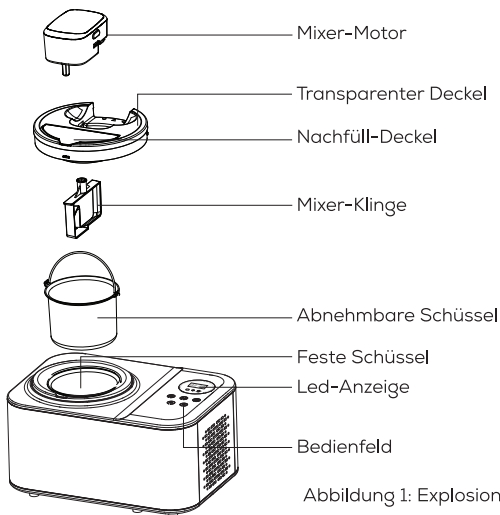


Abbildung 1: Explosionsansicht

Betrieb

1. Wird der Stecker in die Steckdose gesteckt, befindet sich das Gerät im Stand-by-Modus. Im Display erscheint „00“. Drücken Sie die Power-Taste, um das Gerät einzuschalten. Das Display leuchtet auf und im Display erscheint „00:00“ Um das Gerät während des Betriebes auszuschalten, drücken Sie erneut auf diese Taste.
2. Mit der Menü-Taste wählen Sie zwischen den drei Zubereitungsarten: Eiscreme, Kühlen, Rühren. Drücken Sie während des Betriebs auf diese Taste, geht das Gerät in die Ausgangs-Einstellung zurück. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus, um die voreingestellte Zeit der Funktion anzuzeigen-Währenddessen leuchtet die Kontrollleuchte auf.
3. Nachdem Sie den Modus ausgewählt haben, können Sie die Zubereitungszeit für das Eis einstellen. Um die Zeit zu verlängern, drücken Sie die Taste "+". Drücken Sie die Taste einmal, um die Zeit um 1 Minute zu verlängern, und drücken Sie lange, um den Zeitraum schneller zu verlängern. Maximal kann sie auf 120 Minuten eingestellt werden. Um die Zeit zu verkürzen, drücken Sie die "-"-Taste, drücken Sie die Taste einmal, um die Zeit um 1 Minute zu verringern, drücken Sie die Taste länger, um die Zeit schneller zu verringern. Die Mindestzeit der Zubereitung beträgt 5 Minuten, eine kürzere Zeit kann nicht eingestellt werden
4. Nachdem Sie die Zeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste "Start/Pause", um mit der Eisherstellung zu beginnen. Während des Zubereitungs Vorgangs bleibt die Anzeige eingeschaltet und der Countdown beginnt. Wird während der Eiscremeherstellung der Motor herausgenommen, ertönt nach 3 Sekunden dreimal der Summer, die angezeigte Zeit blinkt und das Gerät geht in den Standby-Zustand über. Die Lüftung und der Kompressor arbeiten weiter, und es erfolgt innerhalb von 3 Minuten kein Betrieb des Rührwerks. Um den Motor innerhalb dieser Standby-Zeit einzuschalten drücken Sie währenddessen die Taste "Start/Pause" Das Ende der Countdown-Zeit wird nach Abschluss der Eisproduktion mit einem 3-maligen Piepen signalisiert. .
5. Wenn nach der Eisherstellung kein weiterer Vorgang erfolgt, geht die Maschine automatisch in das Kühlprogramm über und kühlt 10 Minuten lang weiter.

VOR DER ZUBEREITUNG VON SPEISEEIS

Hygiene

Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Teile gründlich, die mit dem Eis in Berührung kommen, (einschließlich der fest eingebauten Schüssel, dem abnehmbaren Behälter, des Mixmessers, durchsichtigen Deckels, sowie des Nachfülldeckels und des Löffels).

Zutaten vorbereiten:

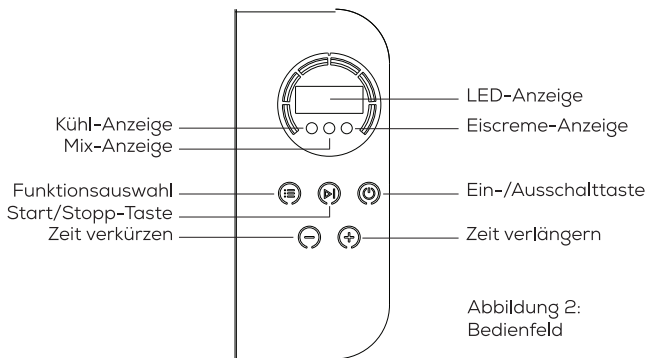
Bereiten Sie die Zutaten nach Ihrem eigenen Rezept oder aus dem vorliegenden Rezeptheft vor und geben Sie sie in den herausnehmbaren Behälter. Hinweis: Der Behälter muss zuvor nicht im Eisfach gekühlt, bzw. eingefroren werden, da die Maschine über einen EINGEBAUTEN KOMPRESSOR verfügt, der die Zutaten während des Betriebs herunterkühlt, bzw. Speiseeis produziert.

Wichtig: Stellen Sie die Eismaschine immer aufrecht auf eine ebene Fläche, damit der eingebaute KOMPRESSOR seine maximale Leistung erreicht.

Zusammenbau

- 1- Setzen Sie den herausnehmbaren Behälter in die feste Schüssel des Maschinengehäuses.
 - 2- Setzen Sie die Mischklinge in den herausnehmbaren Behälter ein.
 - 3- Setzen Sie den durchsichtigen Deckel auf und achten Sie darauf, dass die Mischklinge in der Halterung des durchsichtigen Deckels einrastet.
 - 4- Setzen Sie den Nachfülldeckel auf den durchsichtigen Deckel.
- Montieren Sie den Motor des Mixers auf dem durchsichtigen Deckel und achten Sie darauf, dass die Motorachse genau in das Loch der Mischklinge passt.

SPEISEEIS HERSTELLUNG



1. Eiscreme-Modus: Die Standard-Betriebsdauer beträgt 60 Minuten., Die Zeit kann von 5 bis 120 Minuten individuell eingestellt werden. Die detaillierte Funktionsweise ist im obigen Abschnitt beschrieben.

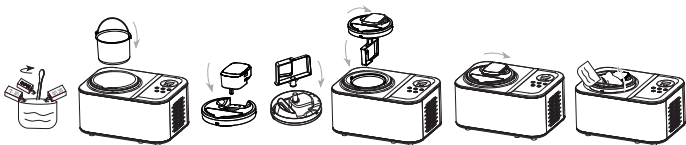
2. Kühlmodus: Die Standard-Betriebsdauer beträgt 30 Minuten. Die Kühlzeit kann individuell von 5 bis 120 Minuten eingestellt werden. In diesem Modus wird nicht gerührt, sondern nur gekühlt.

3. Rührmodus: Die Standard-Betriebsdauer beträgt 10 Minuten. Die Kühlzeit kann individuell von 5 bis 120 Minuten eingestellt werden. In diesem Modus werden die Zutaten nicht gekühlt, sondern nur gerührt / gemischt.

Gerät an Strom anschließen

Stellen Sie sicher, dass die Spannung des Hausnetzes mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät dann an eine geeignete Steckdose an.

1. Gießen Sie die Zutaten im richtigen Verhältnis in den Eisbehälter: z. B. Kondensmilch, Sahne, Zucker, pürierte Früchte, geschmolzene Schokolade etc. und rühren Sie sie gut um; dann stellen Sie den Aluminiumeimer senkrecht in den Innentank der Maschine. Wenn Sie den Aluminium-Eisbehälter in den Innentank der Maschine stellen, achten Sie darauf, dass sich kein Wasser im Innentank oder an der Außenseite des Eisbehälters befindet. Trocknen Sie den Innen- und Eisbehälter zuvor gründlich ab, da der Eisbehälter andernfalls beschädigt oder nicht aus der Maschine herausgenommen werden kann. Setzen Sie die Motoreinheit in die transparente Abdeckung und setzen Sie danach die Mischklinge auf die rotierende Welle und befestigen Sie sie. Setzen Sie die Motoreinheit vertikal in den inneren Behälter ein. Achten Sie auf den Richtungspfeil des Motors und richten Sie die Entriegelung korrekt an der Abdeckung aus. Drehen Sie sie dann die transparente Abdeckung im Uhrzeigersinn, bis diese es korrekt verriegelt ist. Öffnen Sie den Einfüllstutzen und gießen Sie die verrührten Zutaten hinein.



2. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, das Display leuchtet auf und die Anzeige zeigt "00:00" an. Drücken Sie die "Menü-Taste", um den Eiscreme-Modus auszuwählen, die Standardzeit ist "1:00". Stellen Sie die gewünschte Zeit ein und drücken Sie die "Start/Pause"-Taste, um das Eiscremeprogramm zu starten. Die Mischklinge dreht sich im Uhrzeigersinn und das Anzeigesymbol auf dem Display leuchtet auf, das Display zeigt an, dass die eingestellte Zeit abläuft. Wenn die Zeit abgelaufen ist, piept die Maschine 3 Mal..

3. Schalten Sie die Maschine danach aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung. Drehen Sie die Motoreinheit und die transparente Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn, bis zur Entriegelungsmarkierung. Nehmen Sie die transparente Abdeckung ab, entnehmen Sie die Mischklinge sowie den Eisbehälter.

Bedienung der Funktionstasten

TASTE POWER: Nach dem Anschluss an das Stromnetz drücken Sie die [POWER]-Taste, damit das Gerät mit Strom versorgt wird. Im LED-Display wird die Standardbetriebszeit von "60:00" Minuten angezeigt.

TASTE TIMER VERLÄNGERN: 10, 20, 30, 40, 50 und 60 Minuten Betriebszeit sind optional und können durch wiederholtes Drücken der [Zeit Erhöhen]-Taste voreingestellt werden. Sie können eine andere Betriebszeit nach Ihrem Wunsch wählen. (Die Standardbetriebszeit beträgt 60 Minuten).

TASTE TIMER VERKÜRZEN: Die Betriebszeit von 60, 50, 40, 30, 20 und 10 Minuten ist optional und kann durch wiederholtes Drücken der [Zeit Verkürzen]-Taste eingestellt werden. Die Standardbetriebszeit beträgt 60 Minuten.

TASTE START/STOP: Nachdem Sie die Zeit eingestellt haben, drücken Sie die [START/STOP]-Taste. Das Gerät beginnt sofort mit dem Mischen und Kühlen und die Eiscremeanzeige leuchtet auf. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird der Vorgang automatisch gestoppt, es ertönt 10 Mal ein "Di Di Di"-Ton und die LED-Anzeige zeigt "00:00" an.

Wenn innerhalb von 10 Minuten der Eisbehälter nicht herausgenommen wird oder das Gerät ausgeschaltet wird, geht sie automatisch in die "Erweiterte Kühlfunktion" über, damit das Eis nicht auftaut. Danach beginnt sie zu kühlen und die Kühlanzeige leuchtet auf.

Erweiterte Kühlfunktion

Die Funktion KÜHLEN (ohne Mischen) startet alle 10 Minuten und , insgesamt 1 Stunde lang. Danach kehrt sie in den Standardmodus zurück, in dem Sie zwar weiterhin mit Strom versorgt wird, aber nicht in Betrieb bleibt.

Achtung: Denken Sie immer daran, den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden.

Individuelle Einstellungen vornehmen

Betrieb unterbrechen: Sie können das Gerät anhalten, indem Sie die (START/STOP)-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, oder indem Sie die (Power)-Taste einmal drücken..

Einstellen der Betriebszeit (während des Betriebs): Wenn das Gerät in Betrieb ist, können Sie die Betriebszeit durch wiederholtes Drücken der Taste (Zeit verlängern) um jeweils 5 Minuten verlängern, bis die auf der LED angezeigte maximale Betriebszeit von 60 Minuten erreicht ist. Hinweis: Die Zeit kann nur verlängert, aber nicht verkürzt werden.

Zeit Verlängern (nach Ablauf der Betriebszeit)

Wenn die voreingestellte Zeit (60 Minuten usw.) abgelaufen ist und die Maschine anhält und zu den anfänglichen Standardeinstellungen zurückkehrt, können Sie, z. B. wenn Sie eine festere Eis-Konsistenz wünschen, erneut eine Betriebszeit (10/20/30/40/50/60 Minuten) einstellen, indem Sie die Taste [Zeit verlängern] und danach erneut die Taste [START/STOP] drücken. Jetzt läuft das Gerät über die Zeit weiter, stoppt danach und geht in die "Erweiterte Kühlfunktion" über, damit das Eis nicht auftaut.

Maximales Füllvolumen beachten!

Um ein Überlaufen zu verhindern und damit keine überschüssige Eiscreme-Zutaten übrigbleiben, achten Sie darauf, dass Sie nicht mehr Zutaten als bis zu 80 % des Fassungsvermögens einfüllen, da sich das Eis während der Herstellung ausdehnt

FERTIGES SPEISEEIS ENTNEHMEN

Entnehmen Sie die fertige Eiscreme mit einem Plastiklöffel oder einem Holzlöffel und füllen Sie sie in einen anderen Behälter um. Verwenden Sie keinen Metalllöffel, um Kratzer auf der Innenseite der abnehmbaren Schüssel zu vermeiden.

Funktion zur Erkennung einer Motorblockierung:

Wenn der Motor während des Betriebs der Mischfunktion länger als 3 Sekunden blockiert, schaltet sich das Gerät automatisch ab;

Wenn der Motor während des Betriebs der Eiscremefunktion für mehr als 3 Sekunden blockiert ist, geht das Gerät in den Kühlmodus über.

SAHNE-REZEPTBUCH

1. Cremiges Milcheis

Zutaten: 285 ml Milch, 125 ml Schlagsahne, 40 g Zucker (das Gesamtgewicht sollte 450 g nicht überschreiten)

Herstellung

Schlagen Sie die Schlagsahne auf, bis sie dickflüssig ist (wie ein Milchbrei). Geben Sie die Milch, den Zucker usw. hinzu und vermischen Sie **alles** gleichmäßig. Gießen Sie die Mischung in die Zuführöffnung und starten Sie dann die Eismaschine.

2. Bananeneis

Zutaten: 1 Banane (ca. 80 g), 200 ml Vollmilch, 130 ml Schlagsahne, 40 g Zucker (das Gesamtgewicht sollte 450 g nicht überschreiten)

Zubereitung:

1. Die Banane schälen und mit einer Gabel zerdrücken;
2. Die Schlagsahne schlagen, bis sie zähflüssig wird (wie ein Milchbrei). Geben Sie die Banan, die Milch, die Sahne hinzu und verrühren Sie **alles** gründlich miteinander. Gießen Sie die Mischung in die Zuführöffnung und starten Sie dann die Eismaschine.

3. Mango-Eiscreme

Zutaten: 160 g Mango-Sauce, 150 ml Milch, 100 ml Schlagsahne, 40 g Zucker (das Gesamtgewicht sollte 450 g nicht überschreiten)

Zubereitung:

1. Das Fruchtfleisch der Mango zu einem Püree verarbeiten
2. Die Schlagsahne aufschlagen, bis sie dickflüssig (wie ein Milchbrei) ist
3. Mango Püree, Milch, Sahne und Zucker gleichmäßig miteinander verrühren. Gießen Sie die Mischung in die Zuführöffnung und starten Sie dann die Eismaschine.

4. Matcha-Rosinen-Eis

Zutaten: ca. 3 Eigelbe, 200 ml Milch, 80 ml Schlagsahne, 80 g Zucker, 10 g Matcha-Teepulver, getrocknete Rosinen (das Gesamtgewicht sollte 550 g nicht überschreiten)

Zubereitung:

1. Die Milch auf ca. 60 Grad erhitzen
2. Nachdem das Eigelb mit dem Zucker verquirlt wurde (miteinander verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat), geben Sie die erhitzte Milch langsam und unter ständigem Rühren hinzu, damit die Eimasse nicht stockt. Kühlen Sie die fertige Masse im Kühlschrank auf ca. 5 Grad herunter
3. Die Schlagsahne schlagen, bis sie dickflüssig ist (wie ein Milchbrei)
4. Vermischen Sie die Milch-Ei-Masse vorsichtig und gründlich mit der Sahne. Gießen Sie die Mischung in die Zuführöffnung und starten Sie dann die Eismaschine.

5. Erdbeer-Kondensmilch-Eis

Zutaten: 165 g Erdbeeren, 150 ml Milch, 100 g Schlagsahne, 35 g Zucker (das Gesamtgewicht sollte 450 g nicht überschreiten)

Herstellungsverfahren:

1. Erdbeeren pürieren;
2. Schlagen Sie die Schlagsahne, bis sie zähflüssig wird (wie ein Milchbrei). Mischen Sie die Schokoladenmasse sorgfältig unter die Sahne. Gießen Sie die Mischung in die Zuführöffnung und starten Sie dann die Eismaschine.

7. Rotes Bohneneis:

Zutaten: 140 g rote Bohnen, 165 ml Milch, 90 ml Sahne, 50 g Zucker (das Gesamtgewicht sollte 450g nicht überschreiten)

Zubereitung:

1. Die roten Bohnen kochen und pürieren; Milch und Zucker hinzufügen und gut vermischen;
2. Schlagen Sie die Schlagsahne, bis sie zähflüssig wird (wie ein Milchbrei). Mischen Sie die Bohnenmasse sorgfältig unter die Sahne. Gießen Sie die Mischung in die Zuführöffnung und starten Sie dann die Eismaschine

8. Joghurteis

Material: 200 ml Joghurt, 130 ml Schlagsahne, 70 ml Erdbeersaft, 40 g Zucker und 5 ml Zitronensaft (das Gesamtgewicht sollte 450 g nicht überschreiten)

Herstellungsmethode:

Schlagen Sie die Schlagsahne, bis sie zähflüssig (milchähnlich) wird. Mischen Sie den Joghurt, den Erdbeersaft, die Sahne gleichmäßig darunter. Gießen Sie die Mischung in die Zuführöffnung und starten Sie dann die Eismaschine

Auftretendes Problem	Ursache	Lösung
<p>Wenn das Eis fertig ist, kann der Eisbehälter aus Aluminium nicht herausgenommen werden.</p>	<p>Der Innenbehälter der Maschine wurde nicht abgetrocknet. Wassertropfen zwischen Eisbehälter und Innenbehälter führen sonst zu einer Vereisung.</p>	<p>Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie 5–8 Minuten, bis die Vereisung aufgetaut ist und Sie den Eisbehälter entnehmen können</p>
<p>Die Anzeige blinkt</p>	<p>Der Kopf des Hauptmotors ist nicht korrekt eingerastet und die Klinge dreht sich nicht</p>	<p>Drehen Sie die transparente Abdeckung und den Motorkopf in die korrekte Verriegelungsposition</p>
<p>Der Kompressor funktioniert nicht</p>	<p>Starten Sie den Kompressor nach dem ersten Start erneut.</p>	<p>Der Kompressor darf nicht zu häufig ein und ausgeschaltet werden. Wenn er nach dem Abschalten wieder gestartet wird, schützt ihn das Computerprogramm für 5 Minuten. Im Falle eines zweiten Starts kann der Kompressor erst nach 5 Minuten erneut gestartet werden.</p>
	<p>Es wurde nur die Mischfunktion aktiviert</p>	<p>Wählen Sie die richtige Funktion (Eiscreme) über das Bedienpanel aus</p>
	<p>Die Lüftung funktioniert nicht, der Überhitzungsschutz des Kompressors schaltet sich ein</p>	<p>Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schicken Sie das Gerät zur Wartung/Reparatur an den Service des Herstellers.</p>

Auftretendes Problem	Ursache	Lösung
Die Mischklinge dreht sich nicht	Die Mischklinge ist nicht korrekt installiert	Nachdem Sie den Hauptmotorkopf herausgenommen haben, setzen Sie die Mischklinge in die transparente Abdeckung ein und setzen Sie danach den Hauptmotorkopf auf.
	Die Funktion Kühlen ist ausgewählt	Wählen Sie die richtige Funktion über das Bedienpanel aus
	Der Motor funktioniert nicht richtig oder ist defekt	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schicken Sie das Gerät zur Wartung/Reparatur an den Service des Herstellers.
Die Konsistenz ist nicht cremig und es befinden sich zu viele Eiskristalle in der Masse	Die Zutaten enthalten zu viel Wasser	Der Anteil von Milch und/oder Sahne sollte erhöht werden

Auftretendes Problem	Ursache	Lösung
Die Maschine funktioniert nicht	Das Gerät stoppt nach der Hälfte der eingestellten Zubereitungszeit	Das Produkt verfügt über ein Computerteuerungsprogramm. Wenn die Eismaschine korrekt eingestellt wurde, hält das Programm die Eismaschine an und geht danach automatisch in den Arbeitsmodus über, in dem sie 10 Minuten lang kalt bleibt. Danach stoppt die Maschine.
	Unzureichende Eiscreme-Produktion / Kühlung aufgrund einer zu hohen Temperatur des Geräts	Das Gerät steht zu nahe an der Wand, was zu einer schlechten Luftzirkulation und einer zu hohen Temperatur von Bauteilen wie Kompressor und Motor führt. Der Schutzstatus wird aktiviert. Die Lüftungsöffnung des Geräts muss mindestens 20 cm von der Wand entfernt sein.

Auftretendes Problem	Ursache	Lösung
Speiseeis kann nicht hergestellt werden	Die benutzerdefinierte Zeit ist zu kurz	Geplante Arbeitszeit anpassen
	Es wurde nicht die korrekte Mischfunktion ausgewählt	Wählen Sie die richtige Funktion in der Funktionsauswahl
	Die hinzugefügten Zutaten sind nicht püriert, und es sind zu große Stücke in der Mischung enthalten. (zum Beispiel ist der Apfel nur gewürfelt)	Alle Obst- und Gemüsezutaten müssen zu Brei und Püree zerkleinert werden. Schokolade muss geschmolzen und flüssig sein.
Kein Strom	Der Stecker wurde nicht vollständig eingesteckt oder es liegt ein Problem mit der Stromversorgung des Geräts / in Ihrem Haushalt vor	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schicken Sie das Gerät zur Wartung/Reparatur an den Service des Herstellers.

Die vorgesehene Nutzungsdauer liegt bei 7 Jahren.

TECHNISCHE DATEN

220-240V~50 Hz, 110W

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 Verwertungsquoten³

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



EISMASCHINE

GARANTIEBEDINGUNGEN

BEDINGUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT UND UMFANG DER GARANTIE

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

2- Die Dauer der Garantie kann nach Übereinkunft zwischen den Parteien und gemäß den Bedingungen verlängert werden (z. B. 2-5 Jahre).

3- Bei eventuellen Uneinigkeiten während der gewährten Garantiefrist gilt das Rechnungsdatum; deshalb ist die Vorlage der bestätigten Garantieurkunde sowie der Rechnung oder einer Rechenungskopie zwingend erforderlich.

4- Im Fall von Verfälschung der Rechnung und der Garantieurkunde 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 von der Garantie ausgeschlossen:

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

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



EISMASCHINE

GARANTIEBEDINGUNGEN

Rechts und/oder eines Schadenersatzes berechtigt. Das Produkt sowie alle Teile sind in der Garantie eingeschlossen.

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

- a) Nacherfüllung verlangen,
- b) von dem Vertrag zurücktreten oder den Kaufpreis mindern
- c) Schadenersatz oder nach eine gleichwertigen eine gleichwertigen Ersatz verlangen.

9- Falls der Verbraucher von seinem Anspruch auf Nacherfüllung oder einen kostenfreien Reparatur Gebrauch macht ist der Verkäufer verpflichtet, die Reparatur des Produktes durchzuführen oder zu veranlassen ohne Forderungen eines Entgelts für Arbeitsaufwand, Ersatzteile oder dergleichen. Der Verbraucher kann seinen Anspruch auf kostenfreie Reparatur auch gegenüber dem 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 wurde

Ist der Käufer berechtigt, den Verkaufspreis zurückzuverlangen, einen Preisnachlass in Höhe des bestehenden Mangels zu verlangen oder einen Ersatz in Form eines mangelfreien, gleichwertigen Produkts 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 stehen, 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 Link <http://ec.europa.eu/consumers/odr/> erreichbar.



EISMASCHINE

GARANTIEBEDINGUNGEN

Kontaktdaten des Herstellers - oder Importeurs:

Handelsname: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

No: 2/12 Şişli/İstanbul, TURKEY

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 Faks: 0212 412 44 99 www.ke.com.tr
Marmara Kurumları A.Ö. YOL 002 9199 Tic. Sic. No: 278936
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: Eismaschine

Modell: Karaca Eismaschine

Modell No: KE-IM1101

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.



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com