



MULTICHEF ARTISAN STAND MİKSER

KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ



Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72



www.karaca.com

GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI

Cihazı çalıştırmadan önce kullanım talimatlarını dikkatlice okuyun ve talimatlarla beraber garanti belgesi, fatura ve mümkünse iç ambalajlı kutuyu saklayın. Bu cihazı başka kişilere verirseniz, lütfen kullanım talimatlarını da beraberinde iletin.

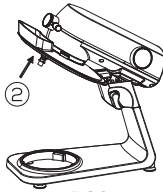
- 1- Cihaz, yalnızca özel kullanım ve öngörülen amaç için tasarlanmıştır. Bu cihaz ticari kullanıma uygun değildir. Dış mekanlarda kullanmayın (eğer dış mekanda kullanılmak üzere tasarlanmadıysa). Isı kaynaklarından, direkt güneş ışığından, nemden (asla herhangi bir sıvıya batırmayın) ve keskin kenarlardan uzak tutun. Cihazı ıslak ellerle kullanmayın. Cihaz nemli veya ıslaksa, hemen fişini çekin.
- 2- Temizlerken veya saklayacağınız yere kaldırırken cihazı kapatın ve cihazın kullanılmadığı zamanlarda fişini prizden çekin (kablodan değil fişten tutarak çekin) ve takılı aksesuarları çıkarın.
- 3- Cihazı gözetimsiz çalıştırmayın. Cihazın olduğu yerden ayrılmanız gerekiyorsa, daima cihazı kapatın veya fişi prizden çekin (kablodan değil fişten tutarak çekin).
- 4- Cihazda ve kabloda hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Cihaz hasarlı ise kullanmayın. Cihazı kendi başınıza tamir etmeye çalışmayın. Daima yetkili servise başvurun. Güç kablosu hasarlıysa, bir tehlikeyi önlemek için üretici, Teknik servis veya benzer uzman kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- 5- Sadece original yedek parçaları kullanın.
- 6- Aşağıdaki "Özel Güvenlik Talimatları"na çok dikkat edin.
- 7- Çocukların güvenliği için lütfen tüm ambalaj malzemelerini (plastik poşetler, kutular, polistiren vb.) ulaşamayacakları bir yerde saklayın.
- 8- Dikkat! Boğulma tehlikesi olduğundan küçük çocukların folyo ile oynamasına izin vermeyin!
- 9- Blender ve doğrayıcı kullanıldığında, cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- 10- Çırpıcı kullanırken, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımıyla ilgili talimatların verilmesi ve içerdiği tehlikelerin anlaşılması durumunda, cihaz 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılabilir. Temizlik ve bakım, 8 yaş ve üzeri ve gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- 11- Bu cihaz oyuncak değildir. Çocuklar bu cihaz ile oynamamalıdır.
- 12- Cihazlar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımıyla ilgili talimatların verilmiş olması ve içerdiği tehlikeleri anlamış olmaları durumunda kullanılabilir.

2. Cihazın Kullanımı

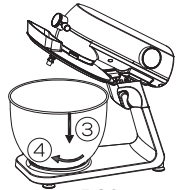
1. Kullanmadan önce aksesuarları temiz suyla yıkayın, durulayın ve kurulayın.
2. Cihazın üstüne bastırın, ardından üst gövde açma tuşunu (2) saat yönünde çevirin (bastırarak), üst gövde otomatik olarak yukarı kalkar. (PG 1 ve 2).
3. Karıştırılacak yiyecek ve sıvıyı karıştırma kabına alın, ardından karıştırma kabını (4) cihaza monte edin (adım ①), yuvaya yerleşip kilitlenene kadar saat yönünde döndürün (adım ②); (PG3)
4. Hamur miktarını aşmayın - toplam ağırlık en fazla 1,5 kg'a kadar çıkabilir;
5. Gerekli aksesuarları (5), (6) ve (7) (bir seferde üçünden yalnızca biri kullanılabilir) çarpıcı miline (1) takın, aksesuarları yukarı doğru itin ve ardından kilitleme konumuna doğru, saat yönünün tersine çevirin; (PG4&5)
6. Cihazın üstüne bastırın, cihaz yatay konumda olan üst gövde açma tuşunu (2) otomatik olarak kilitleyecektir; (PG6).
7. Cihazı durdurmak için hız düğmesini (3) 0 konumuna çevirin.
8. Cihazı düz, temiz ve kuru bir masanın üzerine yerleştirin, ardından fişi prize takın ve açma-kapama düğmesini açın.
9. Hız düğmesini (3) gerekli hıza çevirin - karıştırmaya başlayın;
10. Hamur hazırlandıktan sonra, durdurmak için hız düğmesini (3) tekrar 0 konumuna çevirin.



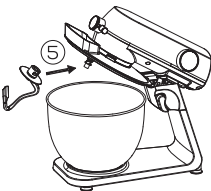
PG1



PG2



PG3



PG4





PG5



PG6

3. LED ekranın çalışmasına ilişkin açıklamalar

1. Cihazın Açılması




a. Cihaz güç kaynağına bağlanınca, gösterge ışığı yanıp söner , Bekleme konumundayken ekran ışığı sürekli yanar .

b. Bekleme konumunda, 1 dakika boyunca herhangi bir işlem yapılmaz ise ekran kararır ve uyku moduna girer.

c. Uyku modundayken, cihazı yeniden çalıştırmak için  tuşuna dokunur, ekran yeniden aydınlanacak ve bekleme konumuna geçecektir.



2. Hız ayarlama modu:

Bekleme veya çalışma konumundayken, ,  tuşlarına dokununca hız değişecektir.  Tuşuna dokunduğunuz cihaz ekranda görünen hızda çalışmaya başlayacaktır. Tekrar bastığınızda cihaz duracaktır.

3. LED zamanlayıcı ayarlama modu:

Hız ayarlandıktan sonra, **SET** tuşuna dokununca zamanlama için sayılar yanıp sönmeye başlayacak. Touch ,  tuşlarına dokununca zamanlama değişecektir. Zamanlayıcı ayarlandıktan sonra,  tuşuna dokununca cihaz çalışmaya başlayacaktır. Gösterge "0" olunca, cihaz duracaktır. Çalışma sırasında,  tuşuna dokunarak hız (, ) ve zamanlama ayarı (**SET**) değiştirilebilir.  tuşuna dokununca cihaz yeniden çalışmaya başlayacaktır.

4. Seviyelerin ayarlanması ve hamur kancasının 2 kg'dan fazla olmayan karışım için kullanılması

Aparat	Görsel	Seviyeler	Süre (Dk)	Maksimum	Çalışma yöntemi
Hamur kancası		1-3	3-5	1000g un ve 538ml su	Birinci hız seviyesinde 30 sn, ikinci hız seviyesinde 30 sn ve ardından üçüncü hız seviyesinde 2-3 dk karıştırılarak homojen bir hamur elde edilebilir.
Düz karıştırıcı		2-7	3-10	660g un ve 840ml su	İkinci hız seviyesinde 20 sn ve ardından yedinci hız seviyesinde 2 dk 40 sn'den fazla çırpılmalı
Balon çırpıcı		8-10	3-10	3 yumurta beyazı (Minimum)	8-10 hız ayarında 3 dk'nın üzerinde çırpılmalı

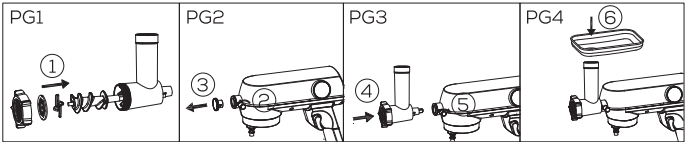
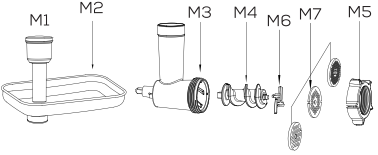
"Harici aparatlar için kullanım talimatıdır."

5. Et kıyma fonksiyonu:

Et kıyma aparatı nasıl monte edilir ve kullanılır

1. Kıyma aksesuarlarını takmak için önce kıyma bıçağı M6'yı spiral sürücü M4'ün başına takın, istediğiniz kıyma diski M7'yi (kalın kıyma diski, orta kıyma diski veya ince kıyma diski) takın. Kıyma bıçağı M6 ile spiral sürücü haznesi M3 arasındaki oluğu hizalamaya dikkat edin ve spiral sürücü haznesi M3 üzerindeki M5 kıyma başlığı kilidini sıkın. (PG1)
2. Stand mikserin aparat yuvası kapağını sökün (PG2).
3. Cihazın önündeki çıkarma düğmesine basın, spiral sürücü haznesi M3'ü tutun, ön kapağın aktarma kısmına bağlayın ve saat yönünün tersine kilitleme konumuna döndürün. (PG3)
4. M2 tepsinin boşaltma ağızını spiral sürücü haznesi m3 besleme ağızıyla hizalayın ve yerine takın (PG4)
5. Kıyma aparatının çıkışına bir kap yerleştirin. Eti temizleyin ve şeritler halinde kesin. Genişlik, M2 tepsinin besleme girişini aşmamalıdır.
6. Güç kablosunun fişini prize takın, ardından hız düğmesini 3'e getirin, eti M2 tepsinin besleme ağızına koyun. Eti kıyma aparatının besleme portuna yavaşça bastırarak için lütfen itici M1'i kullanın. Parmaklarınızı spiral sürücü haznesi M3'e sokmayın.
7. Kullandıktan sonra, hız düğmesini '0'a getirin ve fişi çekin.

M1	İtici
M2	Tepsi
M3	Spiral sürücü haznesi
M4	Spiral sürücü
M5	Kıyma başlığı kilidi
M6	Bıçak
M7	Kıyma diskleri



Tarif önerileri:

Etin içindeki kemiği çıkarın ve 2,5 cm'lik parçalar halinde kesin. Fişi prize takın, ardından hız düğmesini 1-3'e ayarlayın, eti tepsiye koyun. Cihaz bir seferde 3 kg kıyma işlemi için sürekli çalışabilir. Lütfen 5 dakika sürekli çalıştıktan sonra çalışmayı bırakın. Cihazın performansını etkilememek için 15 dakika sürekli çalıştırmayın.

"Harici aparatlar için kullanım talimatıdır."

6. Sosis yapma fonksiyonu:

Sosis yapma aparatı nasıl monte edilir ve kullanılır

1. Sosis desteğini S1 spiral sürücü M4 üzerine monte edin ve üzerine sosis doldurma başlığı S2'yi koyun. M3 spiral sürücü haznesi üzerindeki kıyma başlığı kilidini M5 sıkın. Kıyma aparatının montaj yöntemine göre stand mikserin ön ucuna monte edin.
2. İç harcını hazırlayın ve ilgili aksesuarları ekleyin. Elle eşit şekilde karıştırın ve bir süre marine edin.
3. Kasayı hazırlayın. Kullanmadan önce kasayı suya koyun ve ucuna bir düğüm atın. Kasayı S2 sosis doldurma başlığının önüne yerleştirin.
4. Cihazı açın ve hız kontrolünü 3-6'ya ayarlayın. İç harcı M3 spiral sürücü haznesine koyun, ardından kasayı yavaşça çekin. İstediğiniz uzunlukta doldurduktan sonra, bir ip ile sıkın ve bağlayın, daha sonra bu işlemi tekrar edin.
5. Sosisin bir süre asılması ve kurutulması gerekir ancak tamamen kurutulması gerekmez.

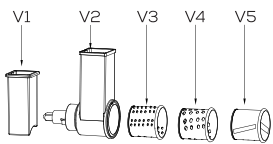
M1	İtici
M2	Tepsi
M3	Spiral sürücü haznesi
M4	Spiral sürücü
M5	Kıyma başlığı kilidi
S1	Sosis desteği
S2-1	Büyük sosis doldurma başlığı
S2-2	Orta sosis doldurma başlığı
S2-3	Küçük sosis doldurma başlığı

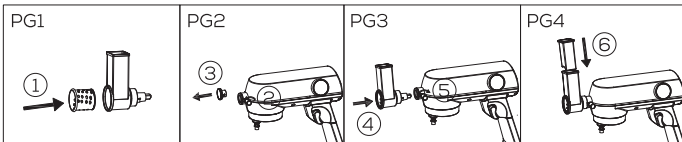
“Harici aparatlar için kullanım talimatıdır.”

7. Sebze dilimleme fonksiyonu:

Sebze dilimleme aparatı nasıl monte edilir ve kullanılır

1. Aparat yuvası kapağını çıkarın.
2. Seçilen bıçağı (ince rende V3, kalın rende V4, dilimleyici V5) sebze kesme haznesi v2'nin içine yerleştirin. (PG1&2)
3. Makinenin ön tarafındaki çıkarma düğmesine basın, sebze kesme haznesi V2'nin bağlantısını ön kapağın aktarma kısmına bağlayın, saat yönünün tersine döndürün ve kilitleyin. (PG3)
4. Kabı haznenin çıkışının altına yerleştirin.
5. Patatesleri veya diğer sebzeleri parçalara ayırın. Parçaların boyutu sebze kesme haznesine girecek kadar olmalıdır.
6. Fişi prize takın ve hız kontrolünü 3-5 ayarına getirin. Sebze yi sebze kesme haznesinin girişine itin ve itici v1 ile hafifçe bastırın. (PG4) (Hatırlatma; parmağınız ile itmeyin)
7. Kullandıktan sonra hız düğmesini 0'a getirin ve elektrik fişini çekin.

V1	İtici	
V2	Sebze kesme haznesi	
V3	İnce rende	
V4	Kalın rende	
V5	Dilimleyici	



Tarif önerileri:

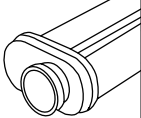
Katı yiyecekleri uzun şeritler halinde kesin, fişi prize takın, hız kontrolünü 3-5 ayarına getirin ve ardından yiyeceğe bastırarak için iticiye bir miktar kuvvet uygulayın. Lütfen 5 dakika sürekli çalıştıktan sonra çalışmayı bırakın. Cihazın performansını etkilememek için 15 dakika sürekli çalıştırmayın.

“Harici aparatlar için kullanım talimatıdır.”

8. Makarna yapma fonksiyonu:

Makarna yapma aparatı nasıl kullanılır

Aparat	Fonksiyon	Hız	Kalınlık
	Makarna silindiri	2-6	En fazla 140mm
	Fettuccine kesici	2-6	6,5mm
	Spagetti kesici	2-6	2mm

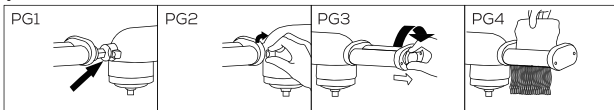
Ok yönünde çıkarın ve çevirim	Silindir ayarlama tablosu	Önerilen kullanım
	1-2	Hamur yoğurma ve inceltme
	3-4	Yumurtalı makarna
	4-5	Spagetti, Fettuccine, lazanya, erişte
	6-7	İnce fettuccine, Tortellini, Linguinei

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Hasarı önlemek için aparatı yıkamayın veya suya veya başka bir sıvıya batırmayın. Bulaşık makinesinde yıkamayın. Not: Bu aparat sadece makarna hamuru yapmak için tasarlanmıştır. Makarna aparatınıza zarar vermemek için makarnadan başka bir şey kesmeyin veya inceltmeyin.

MONTAJ VE KULLANIM

1. Aparat yuvası kapağını (9) çıkarın ve ihtiyacınız olan aparatı takın.
2. Adım 1: Makarna silindiri yuvaya yerleştirin.
3. Adım 2: Yuvası oturması için ters yönde çevirin. (PG1)
4. Adım 3: Aparat cihaza tamamen sabitlendikten sonra, makarna silindiri ayar düğmesini dışarı doğru çekin (PG2)
5. Adım 4: İsteddiğiniz noodle kalınlığına göre ayarlayın (PG3)
6. Adım 5: Fişi prize takın ve hızı 2-6 seviyesine ayarlayın. Yassı hamurları kesmek için merdaneden geçirin. (PG4)
7. Lütfen hızı 0'a düşürün ve kullanmayı bitirdikten sonra güç kablosunu çıkarın.



DİKKAT:

1. Hamuru, makarna silindirine sığacak şekilde kesin.
2. Makarna silindiri ayar düğmesini düz şekilde dışarı çekin ve ayar 1'e çevirin. Makarna silindiri haznesindeki pimin ayar düğmesinin arkasındaki açıklığa geçtiğinden emin olarak düğmeyi serbest bırakın ve düğmenin merdane yuvasına tam olarak oturmasını sağlayın.
3. Yassılaştırmış hamuru yoğurmak için silindirden geçirin. Hamuru ikiye katlayın ve tekrar geçirin. Hamur pürüzsüz ve esnek hale gelene ve silindirin genişliğini kaplayana kadar tekrarlayın. Kurutmak ve kolay ayırmak için silindirden geçirirken ve keserken makarnayı hafifçe unlayın.
4. Hamur tabakasını daha da düzleştirmek için hamuru silindirden geçirin. Silindiri ayar 3'e getirin ve işlemi tekrarlayın. İstenen kalınlığa ulaşılan kadar silindir ayarını artırmaya devam edin. Bu aşamada hamuru katlamayın.
5. Erişte yapmak için makarna silindirini istediğiniz kesiciyle değiştirin. Düzleştirilmiş hamur yapraklarını kesiciden geçirin. Her bir makarna türü için doğru kalınlığı belirlemek için "İşlev tablosu"na bakın.
6. Erişteler çok yumuşak ve çatlamışsa hamura un serpebilirsiniz.

9. Ortak sorunların çözümü

Sorun	Nedenler	Çözümler
Kullanırken cihaz aniden durdu.	Cihazın çok uzun süre çalışması veya ortam sıcaklığının çok yüksek olması, cihazın motor sıcaklığının çok yüksek olmasına neden olabilir; cihaz aşırı ısınma koruma programını başlatır, otomatik olarak kapanır.	Düğmeyi "0" a getirin, gücü kesin, cihazın yeniden oda sıcaklığına dönmesini bekleyin (genellikle 15-30 dakika gerekir, oda sıcaklığı soğutma süresini değiştirir).
Düğme çevrildiği halde cihaz çalışmıyor	Fişin prize iyice yerleştiğini kontrol edin.	Elektrik fişinin prize takılı olduğundan emin olun.
	Güç olup olmadığını kontrol edin.	Çalıştırmadan önce gücün gelmesini bekleyin.
	Üst gövde açma tuşunun yerine oturduğunu kontrol edin.	Üst gövde açma tuşunun yerine oturduğundan emin olun.

Sorun	Nedenler	Çözümler
Cihaz çalışırken çok fazla ses çıkartıyor.	<ol style="list-style-type: none">① Düşük devre göre yüksek devirde cihaz daha gürültülü çalışacaktır.② Karıştırılan gıda miktarı çok fazla olduğundan cihaza fazla yükleniyor.③ Voltaj düzensiz.④ Çok uzun süredir çalıştırılıyor.	<ol style="list-style-type: none">① Kılavuzdaki önerilere göre doğru devri seçin.② Karıştırılan malzeme miktarını azaltın.③ Voltaj düzensiz ise, cihazı kullanmadan önce voltajın dengelenmesini bekleyin.④ Cihaz çok uzun süredir çalıştırılıyorsa, durdurun, yeniden kullanmadan önce soğumasını bekleyin.
Cihaz yavaşlıyor veya hızı dengesiz	<ol style="list-style-type: none">① Oda sıcaklığının düşük olması cihazdaki yağın sertleşmesine neden olur.② Karıştırılan malzemelerin çok sert ya da çok fazla olması cihazın gereksiz yüklenmesine neden oluyor.③ Voltaj aniden düşmüş olabilir.	<ol style="list-style-type: none">① Karıştırma kabını çıkarın ve cihazdaki yağı yumuşatmak ve hız dengesini yeniden sağlamak için 5 dakika rölantide bırakın.② Karıştırılan malzemelerin hacmini azaltın ve cihazın normal kapasitesine göre çalışmasına izin verin.③ Voltaj düzeldikten sonra cihazı yeniden kullanın.
Cihaz çalışırken sallanıyor ve titriyor	<ol style="list-style-type: none">① Tabandaki ayak pedinin kapalı olup olmadığını kontrol edin.② Cihazın kullanım için düz bir tezgah üzerine yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.	<ol style="list-style-type: none">① Tabandaki ayak pedinin kapalı olup olmadığını kontrol edin.② Cihazı düz bir tezgaha yerleştirin.
Sıçrama önleyici kapağı ve, karıştırma kabını taktıktan sonra motor başlığını kilitleme kolu yerine oturmuyor	Sıçrama önleyici kapağın yerinde olduğunu ve karıştırma kabının düzgün yerleştirildiğini kontrol edin.	Sıçrama önleyici kapağı döndürüp yerine yerleştirin ve karıştırma kabını düzgün bir şekilde yerine oturtun.
Kullanımdan sonra hamurda kararırma oldu	Çırpıcı milinden hamura siyah toz düşüyor.	Lütfen kullanmadan önce çırpıcı milinin ve hamur kancasının kuru olduğunu ve yüzeyde su veya toz bulunmadığını kontrol edin.

10. Temizlik

Gövde temizliği	<ol style="list-style-type: none">1. Cihazı suya batırmayın. Kısa devre, elektrik çarpması, sızıntı, pas ve diğer arızaları önlemek için ana gövdenin suya girmesini engellemek amacıyla cihazın üzerine doğrudan su gelmesine izin vermeyin2. Cihazı silmek için ıslak havlu kullanmayın.3. Cihazın gövdesini temizlemek için deterjan/sirke/tuz ve diğer aşındırıcı, kuvvetli asidik, güçlü alkalin temizlik ürünlerini kullanmayın, aksi takdirde makinenin yüzeyine zarar verebilirsiniz.4. Aksesuarları fırçalarken tel gibi keskin ve sert aletler kullanmayınız. Aksi takdirde, aksesuarların yüzeyine zarar verebilirsiniz.
Aksesuar temizliği	<ol style="list-style-type: none">1. Döküm alüminyum parçaları bulaşık makinesine koymayın veya aşındırıcı, kuvvetli asidik veya alkali temizlik ürünleriyle yıkamayın. Lütfen bunları temizlik için bulaşık makinesine koymayın. (Paslanmaz çelik parçalar veya yüzey işlem görmüş teflon parçalar ve elektroforez parçalar hariç)2. Deterjan, tuzlu su, sirke ve diğer aşındırıcı sıvılarda uzun süre bekletmeyin; aksesuarları temizlemek için anlık olarak kullanın.3. Temizledikten sonra, özellikle iç parçaların kuru kalmasını sağlamak için aksesuarları kurutun.
Özel temizlik	<ol style="list-style-type: none">1. Çırpıcı mili, cihaz çalışırken yüksek hız ve sürtünme nedeniyle bir miktar siyah toz üretecektir. Her kullanımdan sonra lütfen hemen temizleyin ve parçayı kuru tutun.2. Keskin bıçağa ve ilgili keskin kenarlı parçalara veya aksesuarlara dikkat edin.
Koruma ve bakım	<ol style="list-style-type: none">1. Kuru ve ıslak ortamın oksitlenmeyi engellemesini sağlamak için bıçağın yüzeyine, bıçak plakasına ve karıştırma kabına zeytinyağı sürebilirsiniz.2. Kullanılmadığı zamanlarda cihazın üzerini bir ambalaj poşeti ile kapatıp kuru bir ortama koyabilirsiniz.

Kullanım ömrü 7 yıl.

Teknik Özellikler:

220-240V~50-60Hz, 1800W

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



MULTICHEF ARTISAN

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.



MULTICHEF ARTISAN

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 olmadığının, 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.



MULTICHEF ARTISAN STAND MIXER

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN



Customer Services
+44 800 066 87 01



www.karaca.uk

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

1- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.

2- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.

3- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).

4- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid a hazard.

5- Use only original spare parts.

6- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

7- To ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

8- When using accessory blender and chopper, the appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

9- When using accessory beater and whisk, the appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years

10- This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.

11- 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.

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

13- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use. Do not use appliance for other than intended purpose.

14- CAUTION: To avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

15- Only operate this machine under supervision.

16- Do not interfere with any safety switches.

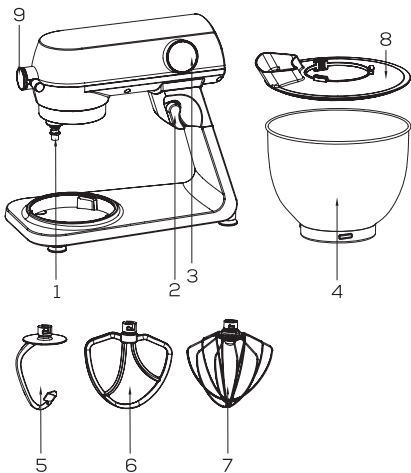
17- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.

18- Place the machine on a smooth, flat, and stable working surface.

19- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.

CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.

1. Overview of the Components



1- Output shaft

2- Top Housing Unlock Key

3- Touch panel display

4- Mixing bowl

5- Dough Hook

6- Flat Mixer

7- Balloon Whisk

8- Anti-Splash Cover

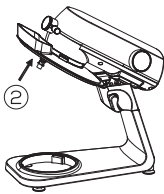
9- Front cover

2. How to use the machine

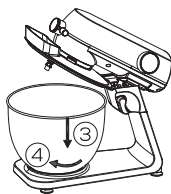
1. Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.
2. Press on the top of the device, then turn the upper housing release button (2) clockwise (by pressing), the upper housing automatically lifts up (PG 1 and 2).
3. Weigh the food and water to be processed into the mixing bowl, then assemble the mixing bowl (4) on the machine (step ①), rotate clockwise until the buckle is screwed in and locked (step ②); (PG3)
4. Do not exceed the amount of dough - the total weight can hold up to 1.5kg;
5. Install the required accessories (5), (6) and (7) (only one of the three can be used at a time) onto the head mixing output shaft (1), push the accessories to the top, and then turn a quarter turn counterclockwise to the locking position; (PG4&5)
6. Press the top of the device, the device will automatically lock the upper body release button (2) in the horizontal position; (PG6).
7. Rotate the speed knob (3) to the position of 0 to make the appliance stop.
8. Place the machine on a flat, clean, and dry table, then plug in the plug and turn on the power switch.
9. Rotate the speed knob (3) to the required speed - start mixing.
10. After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.



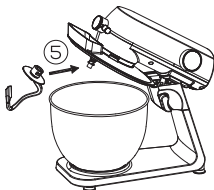
PG1



PG2



PG3



PG4



PG5



PG6

3. LED Description of function operation

1. Switch machine:

a. Access to power supply, the display lights and flashes . The Touch display is all on . In standby state.

b. In standby state, no action for 1 min, the display will dim and enter dormant mode.










c. When dormant, touch  to wake up, the screen relights and enters standby mode.






2. Speed adjustment mode:

Standby and working state, touch 、 speed shall change accordingly. touch  machine runs to display speed, Touch again machine stops working.

3. LED countdown function set:

After the speed setting is complete, touch  time numbers flicker, touch 、 time changes accordingly. After the countdown is set, touch  machine started working, the display is inverted as "0", machine stops working. During the work, with the touch  break-off, The speed can be changed (touch 、) And time (touch ), Touch again  machine works normally.

4. Adjusting the levels and using the dough hook for a mixture of no more than 2 kg

Use	Picture	Levels	Time (Min)	Maximum	Operation method
Dough Hook		1-3	3-5	1000g flour and 538g water	1 speed run for 30s, the 2-speed run for 30s, and then the 3-speed run for 2 min to 3 min to form a cluster.
Flat Mixer		2-7	3-10	660g flour and 840g water	2 speed run for 20s, the 7-speed run for more than 2min40s
Balloon Whisk		8-10	3-10	3 egg whites (Minimum)	Open 8-10 speed to run 3min above.

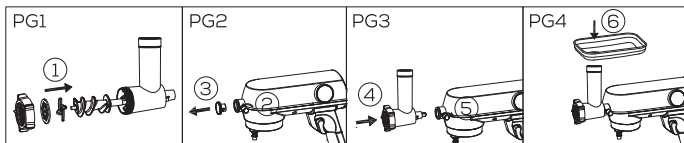
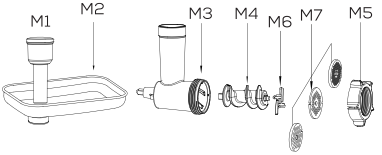
"Instructions for use for external apparatus."

5. Meat Mincer Function

How to assemble and use meat mincer

1. To install the meat grinder accessories, first install the meat grinder blade M6 on the head of the meat grinder screw M4, put on the required meat grinder cutter M7 (coarse hole, medium hole, or fine hole), pay attention to align the groove between the meat grinder blade M6 and the meat grinder m3, and tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3. (PG1)
2. Disassemble the front cover (PG2).
3. Press the eject button at the front of the machine, hold the meat grinder M3, connect it to the transmission part of the front cover, and rotate it counterclockwise to the locking position. (PG3)
4. Align the discharge port of tray M1 with the feed port of meat grinder m3 and install it in place (PG4)
5. Place a container at the outlet of the meat grinder. Clean the pork and cut it into strips. The width should not exceed the feed inlet of the tray M2.
6. Insert the power cord plug into the socket, then set the speed knob to gear 3, put the meat on the tray M1 and put it into its feeding port. Please use the pusher M1 to slowly press the meat into the feeding port of the meat grinder. Do not put your fingers into the meat grinder M3.
7. After using, switch to setting 0 and pull off the plug.

M1	Pusher
M2	Tray
M3	Helix Housing
M4	Helix
M5	Mincing Lock
M6	Blade
M7	Sieve



Recipes suggestions:

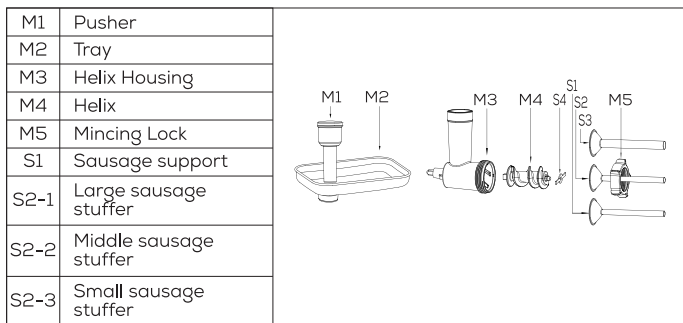
Take the bone out of the meat and cut it into 2.5cm pieces. Insert the plug into the socket, then set the speed control to 1-3, put the meat into the container, and it can work continuously for 3kg at one time. Please stop working after working continuously for 5 minutes, not for 15 minutes. So as not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

"Instructions for use for external apparatus."

6. Sausage Function

How to assemble and use sausage maker

1. Install the sausage support S1 on the helix M4 and put the sausage maker S2 on it. Tighten the mincing lock M5 on the helix housing M3. It shall be installed at the front end of the machine according to the method of assembling the meat grinder.
2. Prepare minced meat stuffing and add relevant accessories. Mix evenly by hand and marinate for a period.
3. Prepare the casing. Before use, put the casing into water and tie a knot at the end. Insert casing on the front of the sausage maker S2.
4. Turn on the unit and set the speed control to 3-6. Put the minced meat into the helix housing M3, then gently pull the casing. When filling the required length, tighten and tie it with a rope, and then again.
5. The sausage needs to be hung up and dried for a period. It does not need to be completely dried.



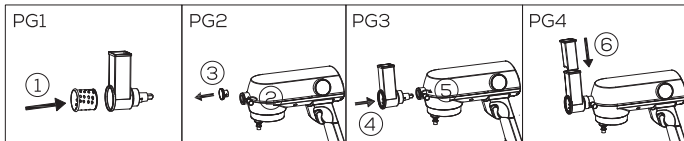
"Instructions for use for external apparatus."

7. Vegetable slicer function

How to assemble and use vegetable slicer

1. Remove front cover 9.
2. Load the selected blade (fine shredder V3, coarse shredder V4, slicer V5) into the interior of the vegetable cutting housing v2. (PG1&2)
3. Press the eject button at the front of the machine, connect the connection of the vegetable cutting housing V2 to the transmission part of the front cover, rotate counterclockwise and lock it. (PG3)
4. Place the container under the outlet of the housing.
5. Cut potatoes or other vegetables into pieces, the size is suitable for the import of vegetable cutting housing.
6. Insert the plug into the socket and set the speed control to setting 3-5. Push the vegetable into the inlet of the feeding tube and press gently with the pusher v1. (PG4) (Reminder; do not press by finger)
7. After use, adjust the speed knob to 0 and unplug the power plug.

V1	Pusher	
V2	Vegetable Cutting housing	
V3	Fine shredder	
V4	Coarse shredder	
V5	Slicer	






Recipes suggestion:

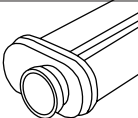
Cut the solid food into long strips, pass through the incision, insert the plug into the socket, set the speed control to 3-5, and then apply appropriate force above the push block to press the food. Please stop working after continuous operation for 5min, and do not work continuously for 15min. So as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

"Instructions for use for external apparatus."

8. Pasta maker function:

How to use the Pasta maker

Attachment	Function	Speed	Noodle width
	Pasta Roller	2-6	Up to 140mm
	Fettuccine Cutter	2-6	6.5mm
	Spaghetti Cutter	2-6	2mm

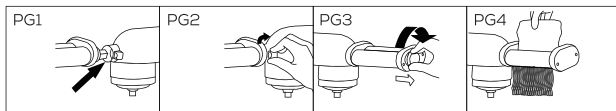
Pull out of the arrow and rotate	Roller settings chart	Suggested use
	1-2	Kneading and tinning dough
	3-4	Egg noodles
	4-5	Spaghetti, fettuccine, Lasagna noodles
	6-7	Thin Fettuccine, Tortellini, Linguini

BEFORE FIRST USE

To avoid damage, do not wash or immerse the attachment in water or other liquid. Do not wash in dishwasher. Note: These attachments are designed for making pasta dough only. Do not cut or roll anything other than pasta to avoid damaging your pasta maker.

ASSEMBLING & USAGE

1. Take out the front cover 9 of stand mixer and select the attachment that you need.
2. Step 1: Insert the pasta roller into the hub. Step 2: Contrarotate for fits into the square of hub socket.(PG1)
3. Step3: Pull the pasta roller adjustment knob straight out after the attachment is completely secured to the mixer. (PG2)
4. Step4: Turn to setting according to the noodle width that you need. (PG3)
5. Step5: Put the plug into the socket and set up the speed to 2-6 level. Feed flattened dough into rollers to knead. (PG4)
6. Please reduce the speed to 0 and unplug the power cord after finish using.



ATTENTION:

1. Cut dough into sections that fit in the pasta roller.
2. Pull the pasta roller adjustment knob straight out and turn to setting 1. Release the knob, making certain the pin on the pasta roller housing engages the opening on the back of the adjustment knob, allowing the knob to fit flush against the roller housing.
3. Feed flattened dough into rollers to knead. Fold dough in half and roll again. Repeat until dough is smooth and pliable and covers the width of the roller. Lightly dust pasta with flour while rolling and cutting to make it dryer and separation.
4. Feed dough through rollers to further flatten the sheet of dough. Change the roller to setting 3 and repeat the rolling process. Continue to increase roller setting until desired thickness is reached. Do not fold the dough during this step.
5. To make noodles, exchange the pasta roller for the cutter of your choice. Feed the flattened sheets of dough through the cutter. See the "Function chart" to determine the correct thickness for each type of pasta.
6. You can sprinkle with dry flour to the dough if the noodles are too soft and become cracked.

9. Analysis of common problems

Phenomenon	Causes	Solutions
The machine suddenly stops working during use.	It may be that the machine runs too long, or the ambient temperature is too high, resulting in the machine's motor temperature being too high; the machine starts the overheating protection program, automatic shutdown.	Gear reset to "0", unplug the power, wait for the machine to return to room temperature can be restarted (generally need 15-30 minutes, the room temperature varies cooling time).
Turning the gear knob machine does not run	Check if the plug is in good contact with the socket.	Verify that the power plug is plugged into the outlet.
	Check if the power is out.	Wait for power before operating
	Check that the upper housing release button is in place.	Make sure that the upper housing release button is in place.

Phenomenon	Causes	Solutions
Excessive noise when the machine is running	①The machine will work louder in high gear than in low gear. ②The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine. ③Voltage is unstable. ④Working time is too long.	① Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual ② Reduce the amount of stirring. ③If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using. ④If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.
The machine speed drops, or the speed is unstable	① Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden. ②The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine. ③Whether the voltage suddenly becomes low.	①Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability. ②Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload. ③When the voltage is stable, use the machine again.
Machine swaying and shaking when working	①Check if the foot pad on the base is off. ②Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use.	①Check if the foot pad on the base is off. ②Place on a smooth and flat countertop for use
The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl	Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.	Rotate the anti-splash cover and assemble it in place and assemble the mixing pot in place.
Dough darkening found after use	Black powder falls onto the dough at the mixing head.	Please check that the beater shaft and dough hook are dry and there is no water or dust on the surface before use.

10. Cleaning

Body Cleaning	<ol style="list-style-type: none">1. Do not immerse the machine in the water. Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures.2. Do not use a dripping wet towel to wipe the machine3. Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface.4. Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.
Accessory Cleaning	<ol style="list-style-type: none">1. Do not put the cast aluminum parts into the dishwasher or wash them with corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products. Please do not put them into the dishwasher for cleaning. (Except for stainless steel parts or surface-treated Teflon parts and electrophoresis parts)2. Do not soak for a long time in detergent, saltwater, vinegar, and other corrosive liquids; use in time to clean accessories.3. After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry in time.
Special Cleaning	<ol style="list-style-type: none">1. The rotating output shaft will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry.2. Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.
Preservation and maintenance	<ol style="list-style-type: none">1. You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing pot to ensure the dry and wet environment to oxidize it.2. When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.

Using lifetime: 7 years

Technical Specifications:

220-240V~50-60Hz, 1800W

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



MULTICHEF 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.



MULTICHEF 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.



MULTICHEF 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.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.ktc.com.tr
Marmara Kurumları MTD 2630/002/189 Tic. Sic. No: 278836
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: Multichef Artisan

Model No: KE-SM1802

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.



MULTICHEF ARTISAN KÜCHENMASCHINE

BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN

DE



Kundenshotline
+49 800 197 80 00



www.karaca.com.de

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung einschließlich der Garantie, des Kassenbons und möglichst auch des Kartons mit der inneren Verpackung auf. Wenn Sie dieses Gerät an andere Personen weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.

1. Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und für den vorgesehenen Zweck bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet. Benutzen Sie es nicht im Freien (es sei denn, es ist für die Verwendung im Freien vorgesehen). Halten Sie es von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (niemals in Flüssigkeiten eintauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker.

2. Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie es reinigen oder wegräumen, und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn das Gerät nicht benutzt wird, und entfernen Sie das angebrachte Zubehör.

3. Bedienen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie dazu am Stecker selbst, nicht am Kabel).

4. Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist, und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

5. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

6. Beachten Sie unbedingt die folgenden "Besonderen Sicherheitshinweise".

7. Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Schachteln, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.

Vorsicht! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit der Folie spielen, es besteht Erstickungsgefahr!

8. Bei der Verwendung des Zubehörs "Mixer" und "Zerkleinerer", darf das Gerät keinesfalls von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.

9. Bei Verwendung der Zubehörteile "Rührbesen" und "Schneebesen" kann das Gerät von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

10. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

11. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

12. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es

unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.

13. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich Teilen nähern, die sich während des Gebrauchs bewegen.

14. **ACHTUNG:** Um eine Gefährdung durch versehentliches Rücksetzen der Temperatursicherung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltelement, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig von der Stromversorgung getrennt wird.

15. Betreiben Sie dieses Gerät nur unter Aufsicht.

16. Interferieren Sie nicht mit den Sicherheitsschaltern.

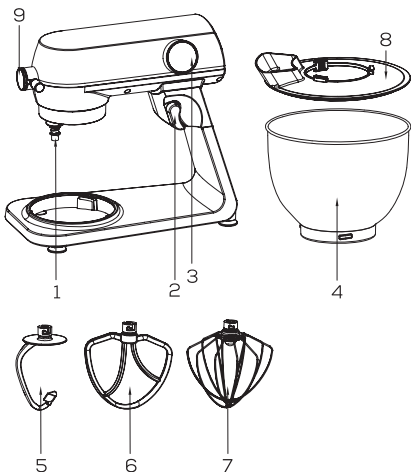
17. Stecken Sie keine Gegenstände in die rotierenden Haken, während das Gerät arbeitet.

18. Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.

19. Stecken Sie den Netzstecker der Maschine erst in die Steckdose, wenn Sie alle erforderlichen Zubehörteile installiert haben.

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn aus dem Standfuß nehmen.

1. Übersicht der Komponenten

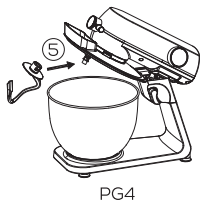
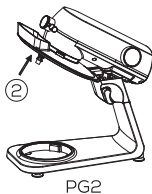


- 1- Antriebswelle
- 2- Schlüssel zum Entriegeln des oberen Gehäuses
- 3- Touchscreen-Display
- 4- Rührschüssel

- 5- Knethaken
- 6- Flachrührer
- 7- Ballonschneebeesen
- 8- Anti-Spritz-Abdeckung
- 9- Frontverschluss

2. Verwendung der Maschine

1. Reinigen Sie das Zubehör vor dem Gebrauch mit sauberem Wasser. Spülen Sie die Schüssel aus und trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.
2. Drücken Sie auf die Oberseite des Gerätes, dann drehen Sie den oberen Gehäuseentriegelungsknopf (2) im Uhrzeigersinn (durch Drücken), das obere Gehäuse hebt sich automatisch ab (PG 1 und 2).
3. Geben Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel und Wasser in die Rührschüssel, dann setzen Sie die Rührschüssel (4) auf die Maschine (Schritt ①), drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis die Schnalle korrekt eingeschraubt und verriegelt ist (Schritt ②); (PG 3)
4. Die Teigmenge darf nicht überschritten werden - das Gesamtgewicht darf maximal 1,5 kg betragen;
5. Stecken Sie das gewünschte Zubehör (5), (6) und (7) (es kann immer nur eines der drei verwendet werden) auf den Kopf der Misch-Antriebswelle (1) auf, schieben Sie den Aufsatz nach oben schieben und Drehen es eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition (PG 4 & 5)
6. Drücken Sie die Oberseite des Geräts, das Gerät verriegelt automatisch die Oberkörper-Auslösetaste (2) in der horizontalen Position; (PG 6).
7. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf die Position 0, um das Gerät anzuhalten.
8. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen und trockenen Tisch, stecken Sie den Stecker ein und schalten Sie den Netzschalter ein.
- 9) Den Drehknopf (3) auf die gewünschte Geschwindigkeit einstellen, um mit dem Kneten beginnen;
- 10.) Wenn der Teig den Anforderungen entspricht, den Drehknopf (3) auf Stufe 0 zurückdrehen, um den Vorgang zu beenden.




3. LED Beschreibung der Funktion Betrieb

1. Einschalten der Maschine:

a. Zugang zur Stromversorgung , das Display leuchtet und blinkt, das Touch-Display ist eingeschaltet , und im Standby-Zustand.

b. Im Standby-Zustand, wird nach 1 Minute ohne Aktion das Display gedimmt und geht dann in den Ruhezustand über.








c. Im Ruhezustand können Sie das Gerät durch Berühren der  taste wieder in Betrieb nehmen, der Bildschirm leuchtet wieder auf und wechselt in den Standby-Modus.





2. Geschwindigkeitsanpassungsmodus:

Um vom Standby-Modus in den Arbeitsmodus zu wechseln, berühren Sie ,  die Geschwindigkeit ändert sich entsprechend. Berühren Sie  und die Maschine beginnt bis zur bis zur angezeigten Geschwindigkeit zu laufen. Berühren Sie  erneut und die Maschine hört auf zu arbeiten.

3. LED Countdown-Funktion nutzen:

Nachdem die Geschwindigkeitseinstellung **SET** abgeschlossen ist, leuchten die Zahlen der Einschaltzeit auf und die Zeitangabe kann per ,  vorgenommen werden. Nachdem der Countdown eingestellt ist, drücken Sie  und die Maschine beginnt zu arbeiten. Wenn die Anzeige eine invertierte "0" anzeigt,  stoppt die Maschine den Vorgang. Während des Vorgangs, drücken Sie  zum Abbrechen. Um die Geschwindigkeit zu justieren drücken Sie  sowie Dauer. Drücken Sie hierzu **SET** ..Drücken Sie  erneut und die Maschine arbeitet normal.

4. Einstellen der Stufen und Verwendung des Knethakens für eine Mischung von höchstens 2 kg

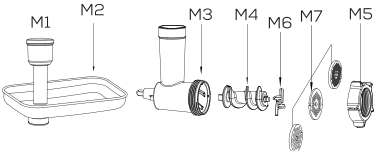
Verwendung	Bild	Ebenen	Zeit (min)	Max.	Arbeitsweise
Knethaken		1-3	3-5	1000g Mehl und 538 g Wasser	Auf Stufe 1 läuft die Maschine 30 Sekunden lang, auf Stufe 2 läuft die Maschine 30 Sekunden lang und auf Stufe 3 läuft die Maschine 2 bis 3 Minuten lang, um einen homogenen Teig zuzubereiten.
Flachrührer		2-7	3-10	660 g Mehl und 840 g Wasser	Auf Stufe 2 läuft die Maschine 20 Sekunden lang, auf Stufe 7 läuft die Maschine ca. 2 Minuten und 40 Sekunden lang
Ballonschneebeisen		8-10	3-10	3 Eiweiß (Min.)	Drücken Sie auf Stufe 8-10, damit die Maschine 3 Minuten lang weiterläuft.

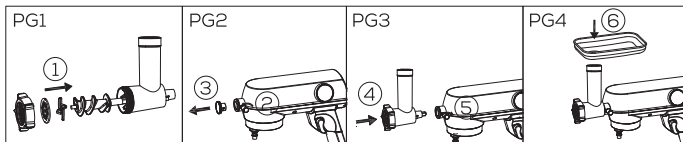
"Gebrauchsanweisung für externe Geräte".

5. Fleischwolf Funktion

Zusammenbau und Verwendung des Fleischwolfs

1. Um das Zubehör für den Fleischwolf zu installieren, setzen Sie zuerst die Fleischwolfklinge M6 auf danach den Kopf der Fleischwolfschraube M4. Danach setzen Sie den gewünschten Fleischwolfschneider M7 (grobes Loch, mittleres Loch oder feines Loch) auf, achten Sie darauf, die Rille zwischen der Fleischwolfklinge M6 und dem Fleischwolf M3 auszurichten, und ziehen Sie die Sicherungsmutter M5 am Fleischwolf M3 fest. (ST 1)
2. Nehmen Sie die Frontabdeckung ab (ST 2).
3. Drücken Sie die Auswurfaste an der Vorderseite des Geräts. Halten Sie den Fleischwolf M3 und verbinden Sie ihn mit dem Teil der Frontabdeckung und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition. (ST 3)
4. Richten Sie die Auslassöffnung des Einsatzes M1 auf die Einlassöffnung des Fleischwolfs M3 aus und setzen Sie ihn ein (ST 4)
5. Stellen Sie einen Behälter unter den Auslass des Fleischwolfs. Bereiten Sie das zu wolgende Fleisch vor und schneiden Sie es in Streifen oder kleine Stücke. Die Breite sollte nicht größer sein als die Einfüllöffnung des Behälters M2. (ST 5)
6. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 3, legen Sie das Fleisch auf das Tablett M1 und schieben Sie es in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie den Schieber M1, um das Fleisch langsam in die Einfüllöffnung des Fleischwolfs zu drücken. Stecken Sie Ihre Finger nicht in den Fleischwolf M3. (ST 6)
7. Schalten Sie nach dem Gebrauch auf die Einstellung 0 und ziehen Sie den Stecker ab. (ST 7)

M1	Schieber	
M2	Tablett	
M3	Antriebsgehäuse	
M4	Antriebsschnecke	
M5	Hackschleuse	
M6	Klinge	
M7	Sieb	



Rezeptvorschläge

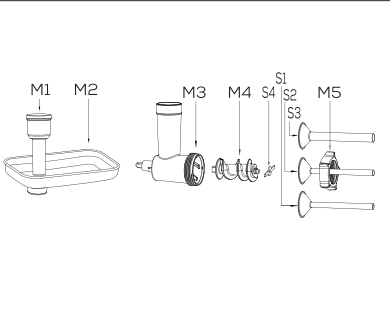
Entfernen Sie etwaige Knochen aus dem Fleisch und schneiden Sie es in 2,5 cm große Stücke. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 1-3 und legen Sie das zerkleinerte Fleisch auf das Tablett. Sie können kontinuierlich maximal 3 kg in einem Arbeitsgang verarbeiten. Bitte schalten Sie das Gerät nach 5 Minuten Dauerbetrieb ab, nicht erst nach 15 Minuten, damit die Leistung des Geräts erhalten bleibt.

"Gebrauchsanweisung für externe Geräte".

6. Wurst Funktion

Zusammenbau und Verwendung der Wurstmaschine

1. Montieren Sie die Wurststütze S1 auf der Antriebsschnecke M4 und setzen Sie den Wurstaufsatz S2 darauf. Ziehen Sie den Fleischwolfverschluss M5 auf dem Gehäuse M3 fest. Er wird am vorderen Ende des Geräts entsprechend der Methode für den Zusammenbau des Fleischwolfs installiert.
2. Bereiten Sie die Hackfleischfüllung vor und verwenden Sie das passende Zubehör. Lassen Sie die Füllung eine Zeit lang marinieren und mischen Sie sie gut von Hand durch.
3. Bereiten Sie den Darm, bzw. die Hüllen für die Füllung vorvor. Legen Sie den Darm oder die Hülle vor der Verwendung in Wasser ein und verschließen Sie ein Ende mit einem Knoten. Legen Sie die Wursthülle auf der Vorderseite des Wurstbereiters S2 ein.
4. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 3-6. Legen Sie das Hackfleisch in das Spiralgehäuse M3 und ziehen Sie dann vorsichtig an der Wursthülle. Wenn die Wursthülle die gewünschte Länge erreicht hat, ziehen Sie ihn fest und binden ihn mit einem Seil zusammen.
5. Die Wurst muss eine Zeit lang aufgehängt und getrocknet werden.

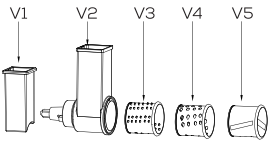
M1	Drücker	
M2	Tablett	
M3	Helix Gehäuse	
M4	Helix	
M5	Minzschleuse	
S1	Transportklinge für Wurstfüllung	
S2-1	Großer Wurstfüller	
S2-2	Mittelgroße Wurstfüller	
S2-3	Kleine Wurstfüller	
S3		

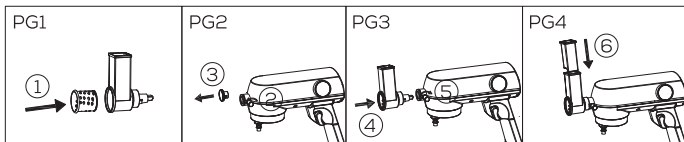
"Gebrauchsanweisung für externe Geräte".

7. Gemüseschneide-Funktion

Zusammenbau und Verwendung des Gemüseschneiders

1. Frontabdeckung entfernen 9.
2. Das gewählte Messer (Feinhäcksler V3, Grobhäcksler V4, Hobel V5) in das Innere des Gehäuses des Gemüseschneiders V2 einlegen (PG1&2).
3. Drücken Sie die Auswurf-taste an der Vorderseite des Geräts, verbinden Sie den Anschluss des Gemüseschneidegehäuses V2 mit dem Übertragungsteil der Frontabdeckung, drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn und verriegeln Sie es. (PG3)
4. Stellen Sie den Behälter unter den Auslass des Gehäuses.
5. Schneiden Sie Kartoffeln oder anderes Gemüse in Stücke, deren Größe für die Einfuhr des Gemüseschneidegehäuses geeignet ist.
6. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 3-5. Schieben Sie das Gemüse in den Einlass des Zuführungsrohrs und drücken Sie es vorsichtig mit dem Schieber V1 (PG4) Achtung: Drücken Sie das Gemüse niemals mit den Fingern in die Öffnung!
7. Nach dem Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf 0 stellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

V1	Schieber	
V2	Gemüseschneidegehäuse	
V3	Feiner Zerkleinerer	
V4	Grober Zerkleinerer	
V5	Hobel	




Rezeptvorschlag

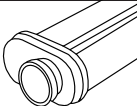
Schneiden Sie die gewünschten Lebensmittel in lange Streifen und führen Sie sie durch den Einschnitt. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 3-5, und üben Sie dann einen nicht zu starken Druck über den Druckblock aus, um die Lebensmittel hindurchzuschieben. Bitte unterbrechen Sie den Betrieb nach 5 Minuten Dauerbetrieb und arbeiten Sie nicht 15 Minuten lang ununterbrochen, um die Leistung des Geräts nicht zu beeinträchtigen.

"Gebrauchsanweisung für externe Geräte".

8. Funktion der Nudelmaschine:

Verwendung der Nudelmaschine

Zubehörteil	Funktion	Geschwindigkeit	Nudelbreite
	Nudelwalze	2-6	Bis zu 140mm
	Fettuccine Schneider	2-6	6.5mm
	Spaghetti Schneider	2-6	2mm

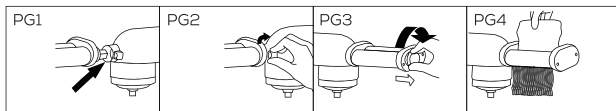
Ziehen Sie es in Pfeilrichtung heraus und drehen Sie	Walzeinstellungen	Empfohlene Verwendung
	1-2	Teig kneten
	3-4	Eierknödel
	4-5	Spaghetti, Fettuccine, Lasagne-Platten
	6-7	Dünne Fettuccine, Tortellini, Linguine

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Um Schäden zu vermeiden, sollten Sie den Aufsatz nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten reinigen oder hineintauchen, sowie nicht in der Spülmaschine reinigen. Hinweis: Dieser Aufsatz ist nur für die Herstellung von Nudelteig geeignet. Schneiden oder rollen Sie keine anderen Produkte als Nudeln, um eine Beschädigung Ihrer Nudelmaschine zu vermeiden.

ZUSAMMENBAU & VERWENDUNG

1. Nehmen Sie die vordere Abdeckung 9 des Standmixers ab und wählen Sie den gewünschten Aufsatz.
2. Setzen Sie die Nudelwalze in die Öffnung ein. Stellen Sie sicher, dass der Aufsatz in den Vierkanteinsatz einrastet.(PG1)
3. Ziehen Sie den Einstellknopf für die Nudelwalze geradeheraus, nachdem der Aufsatz vollständig am Mixer befestigt ist.(PG2)
4. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Nudelbreite.(PG3)
5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 2-6 Geben Sie den flachen Teig zum Kneten von oben in die Walzen.(PG4)
6. Bitte reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker nach dem Gebrauch.



BITTE BEACHTEN SIE FOLGENDE HINWEISE ZUR NUDELHERSTELLUNG!

1. Schneiden Sie den Teig in Abschnitte, die in die Nudelwalze passen.
2. Ziehen Sie den Einstellknopf der Nudelwalze geradeheraus und drehen Sie ihn auf die Einstellung 1. Lassen Sie den Knopf los und vergewissern Sie sich, dass der Stift am Gehäuse der Nudelwalze in die Öffnung auf der Rückseite des Einstellknopfes einrastet, so dass der Knopf bündig am Walzengehäuse anliegt.
3. Führen Sie den flachgedrückten Teig zum Kneten in die Walzen ein. Falten Sie den Teig in der Mitte und walzen Sie ihn erneut. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis der Teig glatt und geschmeidig ist und die gesamte Breite der Walze einnimmt. Bestäuben Sie die Nudeln beim Rollen und Schneiden leicht mit Mehl, damit sie trockener werden und sich leichter trennen lassen.
4. Führen Sie den Teig durch die Walzen, um das Teigblatt weiter zu glätten. Stellen Sie die Walzgenauf Stufe 3 und wiederholen Sie den Walzvorgang. Erhöhen Sie die Walzeneinstellung weiter, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Falten Sie den Teig während dieses Schritts nicht!
5. Für die Herstellung dünner Nudeln tauschen Sie den Nudelroller gegen das Messer Ihrer Wahl aus. Führen Sie die abgeflachten Teigblätter durch den Ausstecher. In der "Tabelle" finden Sie die richtige Dicke für jede Art von Nudeln.
6. Sie können den Teig mit trockenem Mehl bestreuen, falls die Nudeln zu weich sind und Risse bekommen.

9. Analyse der gemeinsamen Probleme

Erscheinung	Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert während der Benutzung plötzlich nicht mehr.	Es kann sein, dass die Maschine zu lange läuft oder die Umgebungstemperatur zu hoch ist, was dazu führt, dass der Motor überhitzen kann. Die Maschine schaltet dann in das Überhitzungsschutzprogramm und schaltet sich automatisch ab.	Getriebe auf "0" zurücksetzen, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Maschine wieder Raumtemperatur erreicht hat und neu gestartet werden kann (in der Regel dauert es 15-30 Minuten, je nach Raumtemperatur).
Der Schaltknopf der Maschine lässt sich nicht drehen	Prüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt.	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
	Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist.	Warten Sie vor dem Betrieb auf Strom
	Vergewissern Sie sich, dass der Entriegelungsknopf des oberen Gehäuses eingerastet ist.	Vergewissern Sie sich, dass der obere Gehäuse-Entriegelungsknopf eingerastet ist.

Erscheinung	Ursachen	Lösungen
Übermäßiger Lärm beim Betrieb des Geräts	① Das Gerät arbeitet im hohen Gang lauter als im niedrigen Gang. ② Die Menge der gerührten Lebensmittel ist zu groß, was zu einer Überlastung des Geräts führt. ③ Die Spannung ist instabil. ④ Die Betriebszeit ist zu lang.	① Wählen Sie den richtigen Gang zum Mixen von Lebensmitteln entsprechend der Empfehlungen im Handbuch. 2. Reduzieren Sie die Geschwindigkeit des Rührvorgangs. ③ Wenn die Spannung instabil ist, warten Sie vor der Verwendung, bis sich die Spannung stabilisiert hat. ④ Wenn die Arbeitszeit zu lang ist, unterbrechen Sie sie und lassen Sie das Gerät eine Weile abkühlen, bevor Sie es verwenden.
Die Geschwindigkeit der Maschine sinkt, oder die Geschwindigkeit ist instabil	① Die Raumtemperatur ist zu niedrig, wodurch die Schmierung der Maschine aushärten kann. ② Die Menge der gerührten Zutaten ist zu groß oder die Konsistenz zu , was zu einer hohen Belastung der Maschine führt. ③ Wenn die Spannung absinkt	① Nehmen Sie die Rührschüssel ab und lassen Sie die Maschine 5 Minuten lang im Leerlauf laufen, damit das Schmiermittel in der Maschine sich erwärmen kann. Die Drehzahl stabilisiert sich daraufhin wieder. ② Reduzieren Sie die zu mischende Menge und lassen Sie die Maschine entsprechend der empfohlenen Arbeitszeit un- -last arbeiten. ③ Wenn die Spannung stabil ist, können Sie die Maschine wieder benutzen.
Die Maschine beginnt während des Betriebs zu schwanken und zu wackeln	① Prüfen Sie, ob das Fußpolster auf dem Sockel sitzt. ② Prüfen Sie, ob das Gerät auf einer glatten und ebenen Arbeitsfläche steht.	① Prüfen Sie, ob das Fußpolster auf dem Sockel ausgeschaltet ist. ② Auf eine glatte und ebene Arbeitsfläche stellen.
Der Spindelstock lässt sich nach dem Aufsetzen der Spritzschutzabdeckung und der Rührschüssel nicht mehr zurücksetzen.	Vergewissern Sie sich, dass die Spritzschutzabdeckung angebracht und der Mixtopf zusammengesetzt ist.	Drehen Sie die Spritzschutzabdeckung und setzen Sie sie ein, Setzen Sie dann den Mixbehälter ein.
Der Teig wird nach Gebrauch dunkel	Schwarzes Pulver fällt am Mischkopf auf den Teig.	Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die Rührwelle und der Knethaken trocken sind und sich kein Wasser oder Staub auf der Oberfläche befindet.

10. Reinigung

Körperreinigung	<ol style="list-style-type: none">1. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Verwenden Sie kein Wasser zum Reinigen direkt auf dem Gerät, damit es nicht in das Gehäuse eindringt und einen Kurzschluss, einen Stromschlag, Lecks, Rost und andere Störungen zu vermeiden.2. Verwenden Sie kein tropfnasses Handtuch zum Abwischen des Geräts.3. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel/Essig/Salz oder andere ätzende, stark säurehaltige oder stark alkalische Reinigungsmittel, zur Reinigung, da sonst die Oberfläche des Geräts beschädigt werden kann.4. Verwenden Sie keine scharfen und rauen Werkzeuge wie Drahtbürsten zum Reinigen des Zubehörs. Andernfalls kann die Oberfläche des Zubehörs leicht beschädigt werden.
Reinigung des Zubehörs	<ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie die Aluminiumussteile nicht in die Spülmaschine und waschen Sie sie nicht mit ätzenden, stark säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmitteln. Bitte geben Sie sie nicht zur Reinigung in die Spülmaschine. (Ausgenommen sind Teile aus rostfreiem Stahl oder oberflächenbehandelte Teflon Teile und Elektrophorese-Teile)2. Legen Sie das Gerät nicht für längere Zeit in Reinigungsmittel, Salzwasser, Essig oder anderen ätzenden Flüssigkeiten ein; Reinigen Sie das Zubehör regelmäßig.3. Trocknen Sie das Zubehör nach der Reinigung, gründlich. Vergessen Sie auch nicht, die inneren Teile trocken zu halten.
Spezielle Reinigung	<ol style="list-style-type: none">1. Die rotierende Antriebswellekann, aufgrund der hohen Geschwindigkeit und der Reibung beim Arbeitsvorgang der Maschine, leichte schwarze Spuren hinterlassen. Nach jedem Gebrauch reinigen Sie sie bitte umgehend und halten Sie stets trocken.2. Achten Sie auf die scharfe Klinge und die damit verbundenen scharfkantigen Teile oder Zubehöerteile.
Konservierung und Instandhaltung	<ol style="list-style-type: none">1. Sie können Olivenöl verwenden, um es auf der Oberfläche der Klinge, der Messerplatte und dem Mischtopf aufzutragen, damit die trockene und feuchte Umgebung die Oberflächen nicht oxidieren lässt.2. Wenn nicht in Gebrauch, können Sie die Maschine mit einer Hülle abdecken und in einer trockenen Umgebung abstellen.

Die vorgesehene Nutzungsdauer liegt bei 7 Jahren.

TECHNISCHE DATEN

220-240V~50-60Hz, 1800W

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

MULTICHEF 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 Garantieurkunde während der Garantiedauer aufbewahrt werden.

2- Die Dauer der Garantie kann nach Übereinkunft zwischen den Parteien und gemäß den 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 Garantieurkunde sowie der Rechnung oder Rechenkopie 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 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 Garantieurkunde angegebenen Käufer ist niemand für die Beanspruchung eines

MULTICHEF 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:

- a) Nacherfüllung verlangen,
- b) von dem Vertrag zurücktreten oder den Kaufpreis mindern und
- c) 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.



MULTICHEF 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

Kundenshotline: +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.kc.com.tr

Marmara Kurumları A.Ş. Yönlendirme Hizmetleri Tic. Sic. No: 279936

Mersis No: 08030010000000000000

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: Küchenmaschine

Modell: Multichef Artisan

Modell No: KE-SM1802

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
0850 252 55 72



www.karaca.com