

karaca®

MULTICAST PLUS STAND MİKSER

**KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ**



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com

Karaca markasını tercih ettiğinizden dolayı teşekkür ederiz. Bu ürünün de, tıpkı diğer Karaca ürünleri gibi hayatınızı kolaylaştırmasını diliyoruz. Cihazınızdan iyi verim almak için kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz ve daha sonra gerekli olabileceğinden saklayınız.

Bu kılavuzun tamamını, ürününüzü kullanmadan önce dikkatlice okuyunuz ve daha sonra ihtiyaç halinde kullanmak üzere saklayınız.

Bu ürün yalnızca ev veya benzeri ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

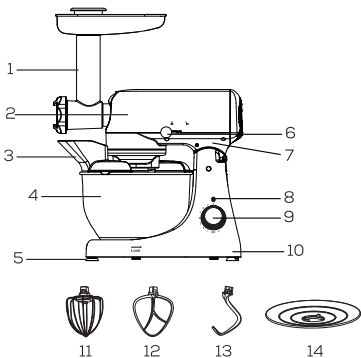
- Lütfen bu kullanım talimatlarında yer alan bilgileri ve güvenlik tavsiyelerini, mutfak şefini ilk kez kullanmadan önce dikkatlice ve özenle okuyun. Kullanım kılavuzunuzu, garanti kartınızı, satın alma fişinizi ve orijinal kutunuzu muhafaza edin.
- Bu cihaz yalnızca amaçlanan kullanım için kullanılmalıdır ve ticari kullanım için uygun değildir.
- Etiket üzerinde belirtilen voltajın şebeke gerilimi ile uyumlu olduğundan emin olun. Etiket motor bloğunun altında bulabilirsiniz. 220-240V AC şebeke gerilimine çok fonksiyonlu mutfak şefini bağlamadan önce, bu cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Elektrik çarpmasını önlemek için bu cihazı suya yakın kullanmayın. Güç kablosunu suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.
- Dış mekanda kullanmayın. Isı kaynaklarından, doğrudan güneş ışığından, nemden (asla herhangi bir sıvıya daldırmayın) ve keskin kenarlardan uzak tutun. Islak ellerle kullanmayın. Cihaz nemli veya ıslaksa, hemen fişini prizden çekin.
- Cihazı kullanmadığınızda, aksesuarları değiştirdiğinizde, cihazı temizlediğinizde veya cihaz arızalandığında her zaman kapatın. Cihazı gözetimsiz çalıştırmayın. Odayı terk ettiğinizde cihazı kapatmayı unutmayın. Fişi prizden çekin.
- Cihazı kendi başınıza tamir etmeye çalışmayın. Her zaman yetkili bir teknisyenle iletişime geçin. Tehlikeye maruz kalmamak için, arızalı kablounun yalnızca müşteri hizmetleri veya Karaca yetkili servis tarafından, aynı tip bir kablo ile değiştirilmesini sağlayın. Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.
- Cihaz, çocukların erişemeyeceği bir yerde kullanılmalı ve saklanmalıdır. Cihaz, çocuklar tarafından veya çocukların bulunduğu ortamlarda kullanıldığında dikkatli bir gözetim gereklidir. Çocuklarınızın cihazla gözetimsiz oynamasına asla izin vermeyin.
- Fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) bu cihazı, yalnızca güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından denetim sağlandığında veya cihazın kullanımıyla ilgili talimat verildiğinde kullanabilirler.

- Yanlış kullanım veya işletme talimatlarımızı ve güvenlik tavsiyelerimizi göz ardı etmeniz nedeniyle meydana gelen hasarlardan sorumluluk kabul edilmez.

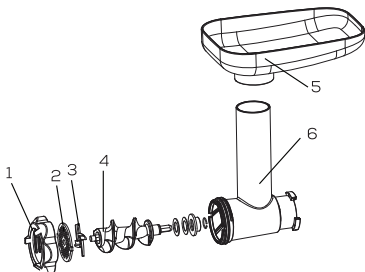
Bu Cihaz İçin Güvenlik Önlemleri

- Aksesuarları veya çalışırken hareket eden bağlantı parçalarını değiştirmeden önce cihazı kapatın ve elektrik kaynağından bağlantısını kesin.
- Aksesuar parçasının doğru şekilde takıldığından ve sağlam bir şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
- Mutfak şefinin tahrik mili, cihaz açıldığında dönmeye başlar. Çalışma sırasında dönen tahrik miline dokunmayın! Kendi güvenliğiniz için, cihazı kıyma makinesi olarak kullanıyor olsanız bile her zaman Paslanmaz çelik hazneyi takın.
- Kullanım öncesinde, cihazı düz, dengeli ve sağlam bir yüzeye yerleştirin. Cihaz çalışırken kaba kaşık veya spatula gibi nesneler sokulamaz.
- Kullanım sırasında hareketli parçalara parmaklarınızla asla dokunmayın.
- Cihazı kullanmadığınızda veya temizlemeden önce fişini prizden çekin.
- Karıştırma ve kıyma işlevlerini aynı anda kullanmayın. Aynı anda yalnızca bir işlevi kullanın.

PARÇALARIN TANIMI



Kıyma Aparatı

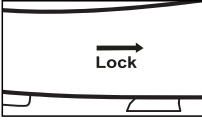


İlk Kullanımdan Önce

- 1 - Tüm parçalar, ilk kullanım öncesinde iyice temizlenmelidir. (Bkz. Parça Temizliği)
- 2 - Kablo saklama bölümünden gerekli uzunlukta kabloyu çıkarın ve cihazı elektrik kaynağına bağlayın.

Deneme Kullanımı

- 1 - Hız kontrol anahtarını "0" konumuna getirin ve dönebilen kolu yukarı kaldırmak için Kafa Kaldırma Butonuna basın.
- 2 - Paslanmaz çelik hazneyi, Tabanın üzerine yerleştirin ve ok işareti yönünde sağlam bir şekilde kilitleyin.

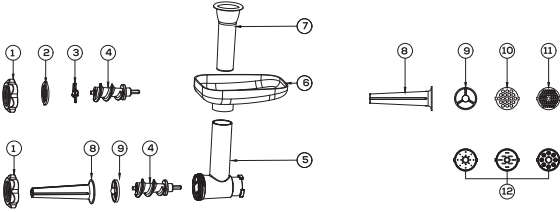


- 3 - Paslanmaz çelik hazne yerleştirildikten sonra, sıçrama koruyucusu ok işaretlerinin gösterdiği şekilde kolayca takılabilir.
- 4 - Kafa Kaldırma Butonuna basarak dönebilen kolu aşağı indirin. Kolun üst gövdeyle birlikte sabitlendiğinden ve Kafa Kaldırma Butonunun sola dönerek sıkıca kilitlendiğinden emin olun.
- 5 - Şimdi her bir işlevi birkaç saniye boyunca test etmek için hız kontrol anahtarını belirlenen konuma getirin. Aşağıda farklı uygulamalara göre önerilen işlevler ve hız ayarları bulunmaktadır:
 - Yoğurma kancası, ekmek, mantı veya makarna gibi ağır hamurlar yapmak için Hız Ayarları 1, 2, 3'te kullanılmalıdır.
 - Düz karıştırıcı, kek ve krep gibi hamurları hazırlamak için kullanılır. Hız ayarları 4,5,6,7,8 olmalıdır.
 - Çırpıcı, krem şanti, yumurta beyazı yapmak için Hız Ayarları 7 ve 8'de kullanılmalıdır.
 - Kısa, güçlü ve dayanıklı darbeler için kontrol düğmesini "P" konumunda tutmalı veya "P" konumunda tekrarlayarak basmalısınız.
 - Kıyma, sosis, makarna, salça gibi ürünler, Hız Ayarları 6, 7, 8'de kıyma makinesi ile yapılır. Cihazı her seferinde 5 dakikadan fazla kullanmayın ve en az 10 dakika soğumasını bekleyin.
- 6 - Deneme kullanımından sonra hız kontrol anahtarını "0" Hız Ayarı'na getirin ve kapatın.
- 7 - Kafa Kaldırma Butonuna basarak dönebilen kolu yukarı hareket ettirin, ardından karıştırma aletini bağlantı noktasından çıkarın.

Kıyma Makinesi Aparatlarının Talimatları

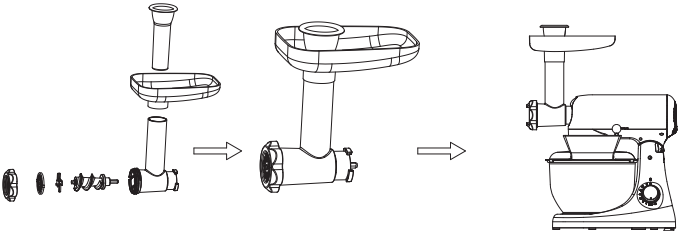
Kıyma Makinesi Aparatlarının Kullanılması

Her türlü eti öğütmek için kullanılır (koyun eti vb., deri, tendon ve kemiği çıkarmanız gerekir), ayrıca sosis ve makarna yapmak için de kullanılabilir.



1. Sıkıştırma Somunu
2. Disk (ince)
3. Kesme Bıçağı
4. Besleme Burgusu
5. Besleme Borusu
6. Tepsi
7. İtici
8. Sosis Yapma Aparatı
9. Sosis adaptörü
10. Disk (kalın)
11. Disk (orta)
12. 3 adet makarna disk

Kıyma Fonksiyonu Talimatları



1. Kıyma parçalarını resimlere göre takın (gereksinimlere göre kıyma diskinden birini seçin).

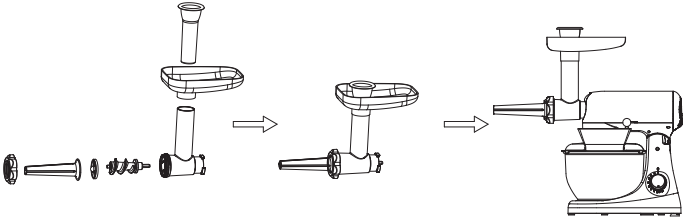
2. Kıyma makinesi kapağını çıkarın, kıyma makinesini ara yüze yerleştirin, yan taraftaki bağlantı kilitleme düğmesine basın, ardından kıyma makinesini saat yönünün tersine yukarı doğru çevirerek yerine getirin, kilitleme düğmesini serbest bırakın ve kıyma makinesini çalıştırabilirsiniz.

3. Küçük bir parça çiğ et hazırlayın(boyut <20mm*20mm*60mm olmalıdır), lütfen çiğ etin kemik, tendon, deri gibi parçaları içermediğine dikkat edin ve ardından çiğ eti tepsi 6'nın üzerine koyun.

4. Makineyi açın ve uygun hıza getirin, önerilen hız 4-6'dır.

5. Gıda bastırıcısını 7 kullanarak çiğ eti yavaşça itin. Çiğ eti besleme borusuna 5 ellerinizle veya başka aletlerle itmeyin.

Sosis Aparatı Kullanım Talimatları



1. Sosis yapma aparatının yer alan parçalarını görsele göre takın.

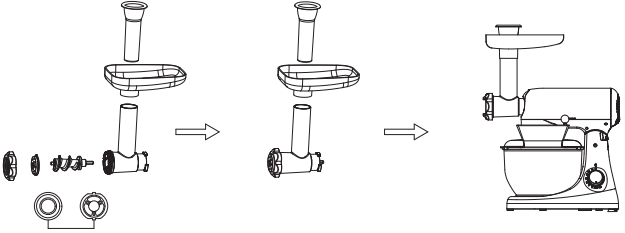
2. Kıyma makinesi kapağını çıkarın, kıyma makinesini ara yüze yerleştirin, yan taraftaki bağlantı kilitleme düğmesine basın, ardından kıyma makinesini saat yönünün tersine yukarı doğru çevirerek yerine getirin, kilitleme düğmesini serbest bırakın ve sosis yapımına başlayabilirsiniz.

3. Soğuk suya batırılmış sosis kılıfını sosis yapma aparatına (8) yerleştirin, tepsi (6) üzerine kıyılmış ve marine edilmiş eti koyun.

4. Makineyi açın ve uygun hıza getirin, önerilen hız 4-6'dır.

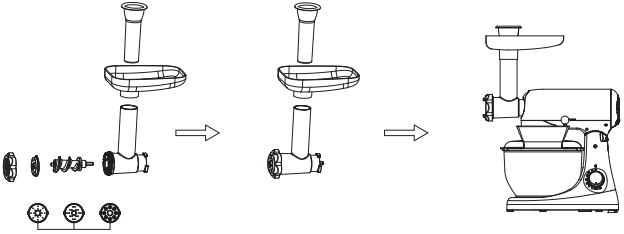
5. İticiyi kullanarak kıyılmış ve marine edilmiş eti yavaşça itin. Eti Besleme borusuna ellerinizle veya başka aletlerle itmeyin.

İçli Köfte Fonksiyonu Talimatları



- 1 - İçli Köfte aparatlarını resimlere uygun takınız.
- 2 - Kıyma makinesi kapağını çıkarın, kıyma makinesini ara yüze yerleştirin, aparat kilit düğmesine (yan tarafta) basın ve ardından kıyma makinesini saat yönünün tersine yukarı doğru çevirerek yerine oturtun. Kilit düğmesini bırakın, işlem tamamdır.
- 3 - Hazırladığınız malzemeyi tepsiye yerleştiriniz.
- 4 - Makineyi açın ve uygun hıza getirin, önerilen hız 3-5 arasındır.
- 5 - Kullanacağınız malzemeyi yavaşça itmek için iticiyi kullanın. Malzemeyi Besleme borusuna ellerinizle veya başka aletlerle itmeyin.
- 6 - İşlem bittikten sonra, önce makineyi kapatın, ardından fişi prizden çekin ve son olarak kıyma makinesi montajını çıkarın.

Makarna Fonksiyonu Talimatları



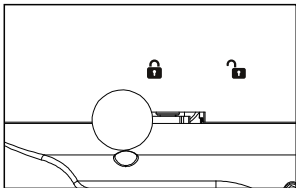
1. Makarna yapma aparatlarını yukarıdaki resimlere göre takın, isteğinize göre 3 farklı diskten birini seçebilirsiniz.
2. Gerekli un ve su yoğunluğuna göre makarna hamurunuzu hazırlayın.
3. Kıyma makinesi kapağını çıkarın, kıyma makinesini ara yüze yerleştirin, yan taraftaki bağlantı kilitleme düğmesine basın, ardından kıyma makinesini saat yönünün tersine yukarı doğru çevirerek yerine getirin, kilitleme düğmesini serbest bırakın ve makarna yapabilirsiniz.
4. Makineyi açın ve uygun hıza getirin, önerilen hız 6-8'dir.
5. İtici (7) kullanarak hamuru yavaşça itin. Hamuru Besleme borusuna ellerinizle veya başka aletlerle itmeyin.
6. İşlem bittikten sonra, önce makineyi kapatın, ardından güç fişini çekin, son olarak kıyma makinesini makineden ayırın.

Karıştırma Aparatları

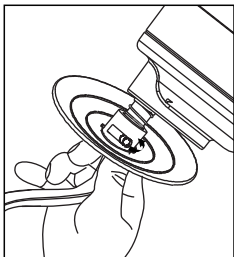
1.1 Karıştırma aparatının montajı ve çalıştırılması

1 - Karıştırma aletlerini takmadan önce kıyma makinesinin güvenlik kapağının yerinde olduğundan ve güç kablosunun bağlantısının kesildiğinden emin olun.

2 - Sağ elinizle kafa kaldırma butonuna sembol yönünde basın. Dönebilen kol yukarı hareket eder. Aynı anda sol elinizle dönebilen kolu son noktaya kadar kaldırın. Dönebilen kolun yerine oturduğunu duyulacak şekilde kilitlemesi gerekir. Kafa Kaldırma Butonu başlangıç pozisyonuna geri döner.



3 - Bu aleti, bir çıkıntılı noktayı koruyucu kapağın yuva oluşuna hizalayarak tahrik miline takın ve saat yönünde çevirerek sonuna kadar devam edip, kilitleyin.



4 - Malzemeyi paslanmaz çelik hazneye doldurun. Dikkat: Cihazı fazla doldurmayın. Maksimum un miktarı 1,5 kg'dır.

1. 2 Uygulama Kılavuzu

- 1 - Önerilen karışım oranımız: un ve suyu 5:3 oranında karıştırın. Paslanmaz çelik hazneye en fazla 3/4 oranında malzemelerle doldurun.
- 2 - Paslanmaz çelik hazneyi doldururken, maksimum 1,5 kg miktarının aşılmadığından emin olun.
- 3 - Yoğurma kancası veya karıştırma bıçağı kullanılmalıdır.
- 4 - Karıştırma aletini kullanırken, hız kontrol anahtarını açın ve önce 30 saniye Hız 1'de, ardından 30 saniye Hız 2'de, son olarak Hız 3'te en fazla 5 dakika çalıştırın.
- 5 - Yoğurma kancasını veya karıştırma bıçağını bir seferde 5 dakikadan fazla kullanmayın ve en az 10 dakika soğumasını sağlayın.

1.2.2 Yumurta Beyazı veya Krema Çırpma

- 1 - Yumurta çırpıcısını kullanın ve Hız Ayarlarını 7 ve 8'e getirin. Yumurta beyazlarını, yumurtaların boyutuna göre durmaksızın 3 ila 5 dakika çırpın, sertleşene kadar devam edin.
- 2 - Tavsiye edilen maksimum çırpma miktarı orta boyutta 12 adet yumurta beyazıdır.
- 3 - Çırpılmış krema için, 250 ml taze kremayı yüksek hızda yaklaşık 3 ila 5 dakika çırpın.
- 4 - Paslanmaz çelik hazneyi taze süt, krema veya diğer malzemelerle doldururken, maksimum miktarın aşılmadığından emin olun.
- 5 - Bir seferde 3 ila 5 dakikadan fazla kullanmayın ve en az 10 dakika durdurun.

1. 3 İşlemi Sonlandırma ve Kabı Çıkarma

- 1- Cihazı kapatın.
- 2 - Elektrik kaynağından bağlantısını kesin.
- 1 - Kafa Kaldırma Butonuna basın; dönebilen kol yukarı hareket eder.
- 2 - Karıştırma aletini saat yönünün tersine çevirerek çıkarın.
- 3 - Paslanmaz çelik hazneyi saat yönünde çevirerek kilidini açın ve çıkarın.
- 4 - Hamuru spatula ile gevşetin ve Paslanmaz çelik hazneden çıkarın.
- 5 -Kullanılan tüm bileşenleri "Temizlik" bölümünde belirtilen talimatlara göre temizleyin.

Temizlik

- 1 - Temizlemeden önce hız kontrol düğmesini "0" konumuna getirin ve cihazın elektrik kaynağından bağlantısını kesin.
- 2 - Cihazı suya daldırmayın. Bu, elektrik çarpmasına veya yangına yol açabilir.
- 3 - Tel fırça veya diğer aşındırıcı gereçler kullanmayın ve aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.
- 4 - Motor gövdesinin temizliği: Gövdeyi sadece nemli bir bez ve bir miktar bulaşık deterjanı ile temizleyin. Bir bezle kurulayın.
- 5 - Kıyma makinesi ve mutfak şefi aparatlarının temizlenmesi: besleme borusu, besleme burgusu, toz koruyucu kapak ve sıçrama önleyici kapak gibi aparatlar bulaşık makinesi için uygun değildir. Isı ve agresif temizlik maddeleri bu ataçmanları deforme edebilir.
- 6 - Diğer aksesuarlar; çırpma teli, hamur kancası, düz karıştırıcı, kesme bıçağı, makarna diskleri sosıs aparatı ve adaptörü, itici, tepsi, toz koruyucu kapak ve paslanmaz çelik hazne ılık su ve deterjanla yıkanabilir veya bulaşık makinesinde temizlenebilir. Aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
- 7 - Kıyma makinesini kuruttuktan sonra üzerine biraz bitkisel yağ sürün.

Paket İçeriği

1 Gövde	1 adet
2 Paslanmaz çelik hazne	1 adet
3 Çırpıcı	1 adet
4 Yoğurma Kancası	1 adet
5 Toz Koruyucu Kapak	1 adet
6 Çırpıcı	1 adet
7 Koruyucu Kapak	1 adet
8 Kullanım Kılavuzu	1 adet
9 Kıyma Aparatı	1 adet

Kullanım ömrü 7 yıl.

Teknik Özellikler:

220-240V, 50-60Hz, 1000W

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

WEEE

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



Üretici / İthalatçı Firma:

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

karaca®

YETKİLİ SERVİSLER

QR Kodu okutarak
Yetkili Servislerimize ulaşabilirsiniz.



Müşteri Hizmetleri: 0850 252 55 72

Yetkili Servislerimiz için;
www.karaca.com

KARACA®

STAND MİKSER

GARANTİ ŞARTLARI

GARANTİNİN GEÇERLİLİK KOŞULLARI VE KAPSAMI

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

karaca®

STAND MİKSER

GARANTİ ŞARTLARI

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

- a) Sözleşmeden dönme,
- b) Satış bedelinden indirim isteme,
- c) Ücretsiz onarılmasını isteme,
- d) Satılanın ayıpsız misli ile değiştirilmesini isteme haklarından birini kullanabilir.

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

10- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde ürünün;

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

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

11- Tüketici, 6502 sayılı Kanundan doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

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

KARACA®

STAND MİKSER

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Ünvanı: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

Müşteri Hizmetleri: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 41 41 (3) Faks: 0212 412 41 45-46 www.kst.com.tr
Marmara Kurumları V.D. No: 000027/09 Tic. Sic. No: 278836
Mersis No: 34030000000000000000000000000000

Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Fatura Numarası:

Fatura Tarihi:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Ürünün;

Cinsi: Stand Mikser

Modeli: Multicast Plus Stand Mikser

Model No: KE-SM1002

Markası: KARACA

Seri Numarası:

Garanti Süresi: 2 (iki) yıl

Azami Tamir Süresi: 20 (yirmi) iş günü

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

karaca®

MULTICAST PLUS STAND MIXER

USER GUIDE AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN



Customer Services
+44 800 066 87 01



www.karaca.uk

Thank you for choosing Karaca brand. We wish that this product will make your life easier just like other Karaca products.

In order to get good efficiency from your device, read the user manual carefully and keep it as it may be necessary later.

Read this entire manual carefully before using your product and keep it for future reference. This product is intended for use in the home or similar environments only.

IMPORTANT SAFEGUARD

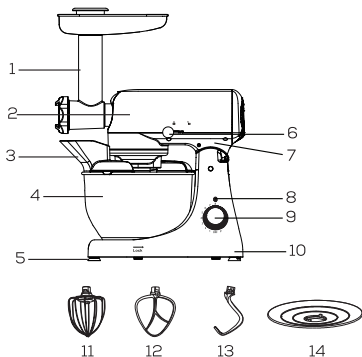
- Please read the information and safety advice contained in these operating instructions carefully and thoroughly, before you use the kitchen machine for the first time. We'll save your instruction manual, warranty card, purchasing receipt and original carton.
- This appliance should only be used for its intended purpose and is not fit for commercial use.
- Make sure that the voltage shown on the rating label corresponds with that of the mains supply. The rating label can be found on the bottom of the motor block. Before you connect the multi-functional kitchen machine to 220-240V AC mains supply, make sure this appliance is switched off.
- Do not use this appliance near water to avoid electric shocks. Do not immerse the mains lead in water or other liquid.
- Do not use outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use it with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- Always switch off the appliance, when you do not use it, when you replace accessories, when you clear the appliance or when the appliance is defect. Do not operate the machine without supervision. If you leave the room, you should always turn the appliance off. Pull out the plug from the socket.
- Do not attempt to repair the device yourself. Always contact an authorized technician. To avoid exposure to danger, have the defective cable replaced with a cable of the same type only by customer service or Karaca authorized service. Use only original spare parts.
- The appliance should be used and stored out of the reach of children. Careful supervision is required, when it is used by or in the vicinity of children. Never allow your children to play with the appliance unsupervised.
- Persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge do not intend this appliance for use, unless a person responsible for their safety has given them supervision or instruction concerning use of the appliance.

- No liability is accepted for damages caused by improper use or failure to observe our operational instructions and safety advices.

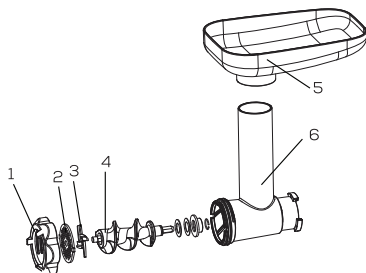
Safety Precautions for this Device

- Switch off the appliance and disconnect from mains power supply before changing accessories or attachments, which are moving during operation.
- Make sure the accessory part is fitted correctly and placed firmly before switching it.
- The drive shaft of the kitchen chef starts rotating when the appliance is switched on. Do not touch the rotating drive shaft during operation! For your own safety, always attach the mixing bowl, even if you are using the appliance as a meat grinder.
- Before use, place the appliance on a flat, level and stable surface. Objects such as spoons or spatulas may not be inserted into the bowl while the appliance is in operation.
- During use never touch moving parts with your fingers.
- Unplug the appliance when it is not in use or before cleaning.
- Do not use mixing and mincing function at the same time. Use only one function at a time.

PARTS DESCRIPTION



Food Attachment

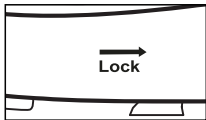


Before First Use

- 1 - All parts should be thoroughly cleaned before being used for the first time. (See Part Cleaning)
- 2 - Take out the required length of cable from the cable storage and connect the device to the mains power supply.

Trial Use

- 1 - Turn the speed control switch at "0" and press lever knob to tilt the swiveling arm up.
- 2 - Put the mixing bowl onto the bowl base plate and lock it as the arrowhead denotes firmly.

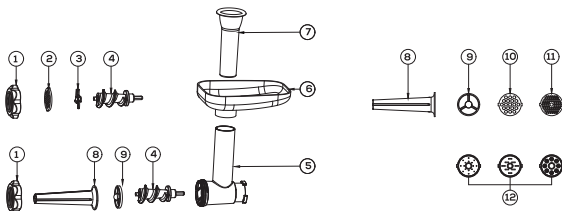


- 3 - The splash guard is a plug-in and can be easily inserted as the arrowheads denote, after the mixing bowl is placed.
 - 4 - Press the lever knob to move the swiveling arm down. Make sure the arm is fixed together with the upper housing and the lever knob turns to the left to lock it firmly.
 - 5 - Now turn on the speed control switch to test every function for a few seconds respectively. Below are recommended functions and speed settings used according to different applications
 - Kneading hook at Speed Settings 1,2,3 should be used to make heavy dough for bread, short pastry or pasta.
 - Mixing blade mixes ingredients in a wide range from medium to heavy dough such as cake mixture to light dough like Crêpes-or custard at different Settings 4,5,6,7,8.
 - Use egg whisk to make cream or egg whites or pudding at higher Settings 7 and 8.
 - For short, strong and durable pulses you should hold the control knob at "P" or press it repeatedly at "P".
 - Chopped meat, sausages, pasta, cookies are made with meat grinder at higher Speed Settings 6,7,8.
- Use the appliance for no longer than 5 minutes at a time and let it cool down at least 10 minutes.
- 6 - After the trial turn off the speed control switch at Speed Setting "0".
 - 7 - Press the lever knob and move the swiveling arm up, then take apart the mixing tool from the connector.

Meat Grinder Attachments Instructions

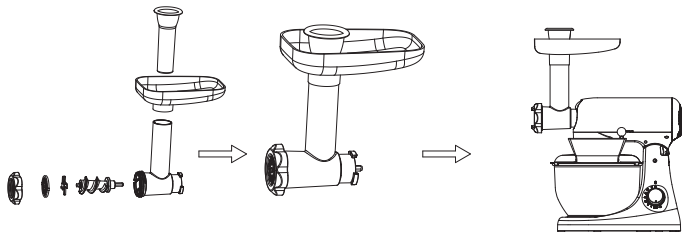
Application Of Meat Grinder Attachments

Used to grind all kinds of meat (such as beef, pork, lamb, etc., need to remove the skin, tendons and bone), can also be used to make ham (sausage), noodles



- 1 - Lock ring
- 2 - Fine hole meat dish
- 3 - Cross blade
- 4 - Worm shaft
- 5 - Filling tube
- 6 - Filler tray
- 7 - Food presser
- 8 - Sausage horn
- 9 - Sausage adapter
- 10 - Coarse hole meat dish
- 11 - Middle hole meat dish
- 12 - 3 pasta discs

Meat Mincing Function Instructions



1 - Install the mince parts according to the pics (select one of the three meat dish with different apertures as requirements)

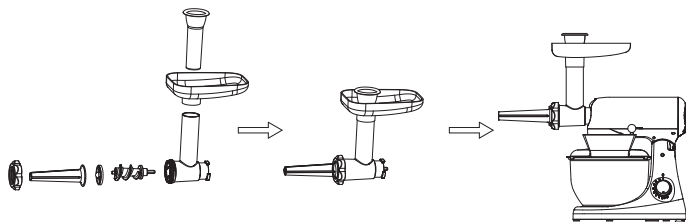
2 - Take out the mincer cover, insert the meat grinder into the interface, push the attachment lock button (on the side), and then turn the meat grinder in anticlockwise upward to the position, release the lock button, and you can operate the meat grinder.

3 - Prepare a small piece of raw meat (size should be <20mm*20mm*60mm), please note the raw meat can not have bones, tendons, skin, then put the raw meat on the tray 6.

4 - Turn on the machine and turn to the appropriate speed, recommend speed 4-6.

5 - Use the food presser 7 to slowly push the raw meat. Do not use your hands or other utensils to press the raw meat into the filling tube 5.

Ham (sausage) operate instructions



1 - Install the ham (sausage) parts as pics.

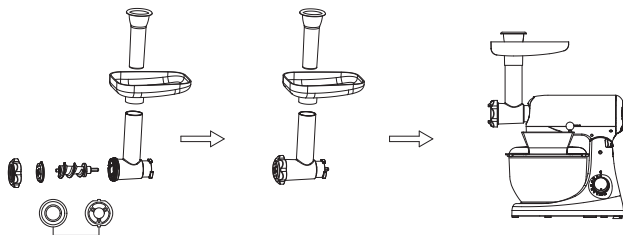
2- Take out the mincer cover, insert the meat grinder into the interface, push the attachment lock button (on the side), and then turn the meat grinder in anticlockwise upward to the position, release the lock button, and you can make for your ham (sausage).

3 - Place the casing soaked in cold water on the sausage horn 8, put the minced and marinated meat on the tray 6.

4 - Turn on the machine and turn to the appropriate speed, recommend speed 4-6.

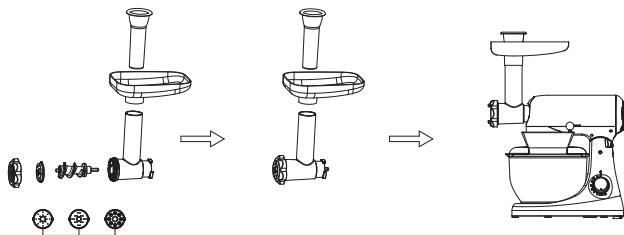
5 - Use the food presser 7 to slowly push the minced and marinated meat. Do not use your hands or other utensils to press the meat into the filling tube 5.

Kebab Attachments



- 1 - Install the kebab attachments according to the pics;
- 2 - Take out the mincer cover, insert the meat grinder into the interface, push the attachment lock button (on the side), and then turn the meat grinder in anticlockwise upward to the position, release the lock button, then is okay.
- 3 - Put the food ingredient (like dough) prepared on the filler tray⑥.
- 4 - Turn on the machine and turn to the appropriate speed, recommend speed 3-5.
- 5 - Use the food presser ⑦ to slowly push the food ingredient. Do not use your hands or other utensils to press the food ingredient into the filling tube ⑤.
- 6 - After finish, turn off the machine first, then unplug the power plug, finally remove the meat grinder assembly

Noodle Function Instructions



3 different kinds of Noodle Maker Attachments, use one of them.

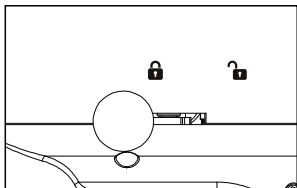
- 1 - Install the noodle maker parts as pics(choose one of the 3 attachments as requirement).
- 2 - Kneading the dough according to the ratio of flour and water to make noodles.
- 3 - Take out the mincer cover, insert the meat grinder into the interface, push the attachment lock button (on the side), and then turn the meat grinder in anticlockwise upward to the position, release the lock button, and you can make noodles.
- 4 - Turn on the machine and turn to the appropriate speed, recommend speed 6-8.
- 5 - Use the food presser 7 to slowly push the dough. Do not use your hands or other utensils to press the dough into the filling tube 5.
- 6 - After finish, turn off the machine first, then unplug the power plug, finally remove the meat grinder assembly

Kneading Attachment

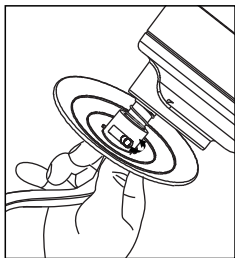
1.1 Assembly and operation of kneading attachment

1 - Before attaching mixing tools make sure safety cover of meat grinder is placed and power cord is disconnected.

2 - Press the lever knob with your right hand in the direction of the symbol. The swiveling arm moves up. At the same time move the swiveling arm with your left hand to the limit stop. The swiveling arm must audibly lock in place. The lever knob moves back to its initial position.



3 - Insert this tool on the driving shaft by aligning one convex point on the tool to the slot groove of protective cover and lock clockwise to the limit stop.



4 - Now fill your ingredients into the mixing bowl. Caution: Do not overfill the appliance. The max. amount of flour is 1,5 kg

1. 2 Application Guide

- 1 - Our suggestion of proportional mixture: flour and water at a ratio of 5:3. Fill the mixing bowl maximal 3/4 full of ingredients.
- 2 - When filling the mixing bowl, please ensure that the maximum quantity of 1.5kg is not exceeded.
- 3 - Kneading hook or mixing blade should be used
- 4 - When you use the mixing tool, turn on the speed control switch to run firstly 30 seconds at Speed 1, then 30 seconds at Speed 2, finally no longer than 5 minutes at Speed 3
- 5 - Use the kneading hook or mixing blade for no longer than 5 minutes continuously at a time. and cool it down for at least 10 minutes.

1.2.2 Whipping egg whites or cream

- 1 - Use egg whisk and switch on Speed Settings 7 and 8, whip the egg whites without stopping for 3 to 5 minutes, according to the size of the eggs, until they are stiff.
- 2 - Maximum quantity to whisk is 12 egg whites.
- 3 - For whipped cream please whip 250 ml fresh cream at high speed for ca. 3 to 5 minutes.
- 4 - When filling the mixing bowl with fresh milk, cream or other ingredients, please ensure that the maximum quantity is not exceeded.
- 5 - Use no more than 3 to 5 minutes continuously at a time and stop it at least 10 minutes.

1. 3 End Operation and Remove Bowl

- 1 Turn the appliance off.
- 2 Disconnect from mains power supply.
1. Press the lever knob down; the swiveling arm moves up.
2. Remove the mixing tool anticlockwise.
3. Turn the mixing bowl lock wise and remove it.
4. Loosen the dough with a spatula and take it out from the mixing bowl.
5. Clean all used components as instructed under "Cleaning"

Cleaning

- 1 - Before cleaning place the speed control knob at the position of "0" and disconnect the appliance from mains power supply.
- 2 - Do not submerge the appliance into water. This may lead to electric shock or fire.
- 3 - Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning and do not use aggressive or abrasive cleaning agents.
- 4 - Cleaning of motor housing: Clean the housing only with a damp cloth and a squirt of washing-up liquid. Dry with a cloth.
- 5 - Cleaning of accessories attachments of meat grinder: filling tube and worm shaft, dust cover and bowl cover, these attachments are not suitable for dishwasher. Heat and aggressive cleaning agents may warp or discolor the attachment.
- 6 - Plastic accessories- egg whisk, dough hook, beater, cross blade, meat dish, noodle maker, sausage adapter, sausage horn, food presser, filler tray, dust cover and mixing bowl can be cleaned with warm water and detergent or in the dishwasher.. Do not use abrasive cleaners.
- 7 - Brush some vegetable oil on the meat grinder after drying.

Packing list

1 Housing	1 set
2 Mixing Bowl	1 piece
3 Beater	1 piece
4 Kneading Hook	1 piece
5 Dust Cover	1 piece
6 Egg Whisk	1 piece
7 Protective Cover	1 piece
8 Instruction manual	1 piece
9 Food Mincer	1 piece

Using lifetime: 7 years

Technical Specifications:

220-240V, 50-60Hz, 1000W

Points to Consider During Transportation and Handling

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

This device complies with the AEEE Directive.

WEEE

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



Manufacturer/Importer Company:

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

karaca®

STAND MIXER

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 will be invalid if there is the invoice or the Warranty Certificate is altered, or if the original serial number on the product is removed or altered.

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 disasters such as fire, flooding or stroke of lightning, and damages and breakdowns that occur during loading, unloading or transportation after the delivery of the product to the customer.

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

karaca®

STAND MIXER

WARRANTY CONDITIONS

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

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

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

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

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

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

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

KARACA®

STAND MIXER

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 8701**Web:** www.karaca.co.uk

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST.
Teli: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.karaca.co.uk
Marmara Kurumları Y.D. 500 002 9199 Tic. Sic. No: 278836
Mersis No: 340101 500 002 9199 0001

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:** Multicast Plus Stand Mixer**Model No:** KE-SM1002**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 2014 with number 131863 of the Ministry of Customs and Trade of the Turkish Republic.

karaca®

MULTICAST PLUS STANDMIXER

**BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN**

DE



Kundenshotline
+49 800 197 80 00



www.karaca.com.de

Vielen Dank, dass Sie sich für die Marke Karaca entschieden haben. Wir hoffen, dass dieses Produkt Ihr Leben einfacher machen wird, wie andere Karaca Produkte. Um eine gute Effizienz von Ihrem Gerät zu erhalten, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.

Lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung des Produkts sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf. Dieses Produkt ist nur für die Verwendung im Haushalt oder in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

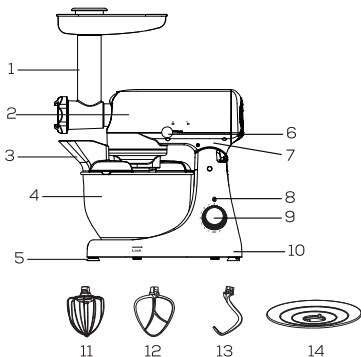
- Bitte lesen Sie die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Informationen und Sicherheitshinweise sorgfältig und gründlich durch, bevor Sie die Küchenmaschine zum ersten Mal verwenden. Bewahren Sie Ihre Bedienungsanleitung, Garantiekarte, Kaufbeleg und Originalkarton gut auf.
- Dieses Gerät sollte nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden und ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Motorblocks. Bevor Sie die multifunktionale Küchenmaschine an das 220-240V AC Netz anschließen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasser, um Stromschläge zu vermeiden. Tauchen Sie das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es von Wärmequellen, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit (tauchen Sie es niemals in eine Flüssigkeit) und scharfen Kanten fern. Verwenden Sie es nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie es nicht benutzen, wenn Sie Zubehörteile austauschen, das Gerät reinigen oder wenn das Gerät defekt ist. Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie den Raum verlassen, sollten Sie das Gerät immer ausschalten. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Um eine Gefährdung zu vermeiden, lassen Sie das defekte Kabel nur durch den Kundendienst oder einen von Karaca autorisierten Service durch ein Kabel desselben Typs ersetzen. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Das Gerät sollte außerhalb der Reichweite von Kindern verwendet und aufbewahrt werden. Eine sorgfältige Aufsicht ist erforderlich, wenn es von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird. Lassen Sie Ihre Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Gerät spielen.

- Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen sollten dieses Gerät nur verwenden, wenn eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person ihnen Anweisungen oder Aufsicht bei der Benutzung des Geräts gegeben hat.
- Für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Missachtung unserer Betriebsanweisungen und Sicherheitshinweise entstehen, wird keine Haftung übernommen.

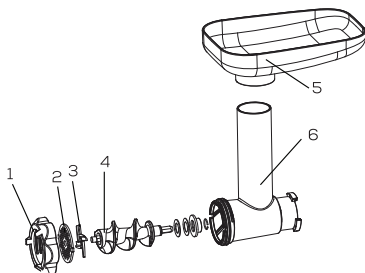
Sicherheitsvorkehrungen für dieses Gerät

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netzstrom, bevor Sie Zubehörteile oder Aufsätze wechseln, die während des Betriebs in Bewegung sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Zubehörteil korrekt montiert und fest angebracht ist, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Die Antriebswelle des Küchenchefs beginnt sich beim Einschalten des Geräts zu drehen. Berühren Sie während des Betriebs nicht die rotierende Antriebswelle! Bringen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit immer den Mixtopf an, auch wenn Sie das Gerät als Fleischwolf verwenden.
- Stellen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf eine flache, ebene und stabile Unterlage. Während des Betriebs des Geräts dürfen keine Gegenstände wie Löffel oder Spatel in die Schüssel gesteckt werden.
- Berühren Sie während des Betriebs niemals bewegliche Teile mit Ihren Fingern.
- Ziehen Sie den Stecker des Geräts, wenn es nicht in Gebrauch ist oder bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie die Misch- und Zerkleinerungsfunktionen nicht gleichzeitig. Verwenden Sie jeweils nur eine Funktion.

TEILEBESCHREIBUNG



Lebensmittelbeilage

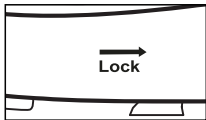


Vor dem ersten Gebrauch

- 1 - Alle Teile sollten vor der ersten Verwendung gründlich gereinigt werden. (Siehe Abschnitt Reinigung)
- 2 - Ziehen Sie die erforderliche Kabellänge aus dem Kabelspeicher und schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.

Testlauf

- 1 - Stellen Sie den Drehzahlregler auf "0" und drücken Sie den Hebelknopf, um den Schwenkarm nach oben zu kippen.
- 2 - Setzen Sie die Rührschüssel auf die Basisplatte und verriegeln Sie sie fest in der durch den Pfeil angezeigten Richtung.

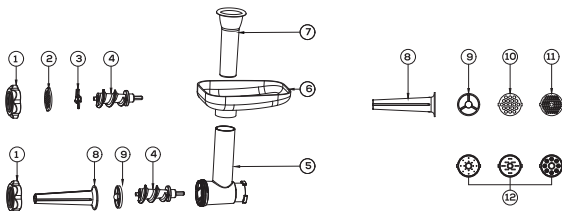


- 3 - Der Spritzschutz ist einsteckbar und kann, wie die Pfeile anzeigen, leicht eingesetzt werden, nachdem die Rührschüssel platziert wurde.
- 4 - Drücken Sie den Hebelknopf, um den Schwenkarm nach unten zu bewegen. Stellen Sie sicher, dass der Arm mit dem oberen Gehäuse fixiert ist und der Hebelknopf nach links gedreht wird, um ihn fest zu verriegeln.
- 5 - Schalten Sie nun den Drehzahlregler ein, um jede Funktion für ein paar Sekunden zu testen. Nachfolgend sind empfohlene Funktionen und Drehzahleinstellungen für verschiedene Anwendungen aufgeführt:
 - Der Knethaken sollte bei den Drehzahleinstellungen 1, 2, 3 verwendet werden, um schweren Teig für Brot, Mürbeteig oder Pasta herzustellen.
 - Das Rührwerkzeug mischt Zutaten in einem weiten Bereich von mittlerem bis schwerem Teig, wie z.B. Kuchenteig, bis hin zu leichtem Teig wie Crêpes oder Pudding bei den Einstellungen 4, 5, 6, 7, 8.
 - Verwenden Sie den Schneebesen, um Sahne, Eiweiß oder Pudding bei höheren Einstellungen 7 und 8 herzustellen.
 - Für kurze, starke und dauerhafte Impulse sollten Sie den Drehknopf auf "P" halten oder ihn wiederholt auf "P" drücken.
 - Hackfleisch, Würste, Pasta und Kekse werden bei höheren Drehzahleinstellungen 6, 7, 8 mit dem Fleischwolf hergestellt. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten am Stück und lassen Sie es mindestens 10 Minuten abkühlen.
- 6 - Schalten Sie nach dem Test den Drehzahlregler auf die Einstellung "0" aus.
- 7 - Drücken Sie den Hebelknopf und bewegen Sie den Schwenkarm nach oben, dann trennen Sie das Rührwerkzeug vom Anschluss.

Anweisungen für Fleischwolfaufsätze

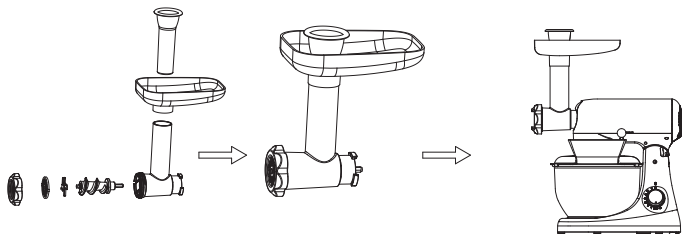
Anwendung der Fleischwolfaufsätze:

erwendet zum Zerkleinern aller Arten von Fleisch (wie Rind, Schwein, Lamm usw., die Haut, Sehnen und Knochen müssen entfernt werden), kann auch zur Herstellung von Schinken (Wurst) und Nudeln verwendet werden.



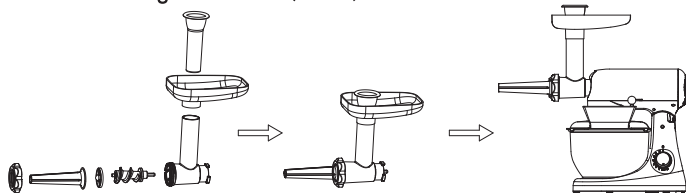
1. Verschlussring
2. Feines Lochfleischgitter
3. Kreuzklinge
4. Schnecke
5. Füllrohr
6. Füllschale
7. Lebensmittelstopfer
8. Wursttülle
9. Wurstadapter
10. Grobes Lochfleischgitter
11. Mittleres Lochfleischgitter
12. 3 Pastascheiben

Anweisungen zur Verwendung der Fleischwolf-Funktion:



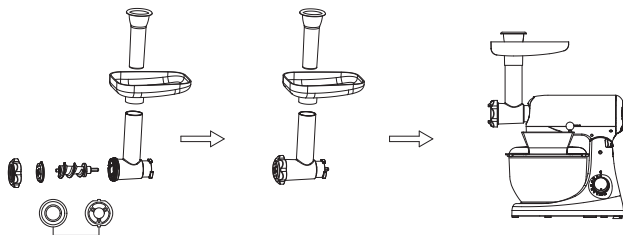
1. Montieren Sie die Fleischwolfteile gemäß den Abbildungen(wählen Sie je nach Bedarf eines der drei Fleischgitter mit unterschiedlichen Öffnungen).
- 2.Nehmen Sie die Abdeckung des Fleischwolfs ab, setzen Sie den Fleischwolf in die Schnittstelle ein, drücken Sie den Befestigungs-Sperrknopf (an der Seite), drehen Sie dann den Fleischwolf entgegen dem Uhrzeigersinn nach oben in Position, lassen Sie den Sperrknopf los, und Sie können den Fleischwolf bedienen.
3. Bereiten Sie ein kleines Stück rohes Fleisch vor (Größe sollte <20mm*20mm*60mm sein). Bitte beachten Sie, dass das rohe Fleisch keine Knochen, Sehnen oder Haut enthalten darf, und legen Sie dann das rohe Fleisch auf das Tablett 6.
4. Schalten Sie die Maschine ein und stellen Sie die geeignete Geschwindigkeit ein, die empfohlene Geschwindigkeit liegt zwischen 4-6.
5. Verwenden Sie den Lebensmittelstopfer 7, um das rohe Fleisch langsam zu drücken. Verwenden Sie Ihre Hände oder andere Utensilien nicht, um das rohe Fleisch in das Füllrohr 5 zu drücken.

Betriebsanleitung für Schinken (Wurst)



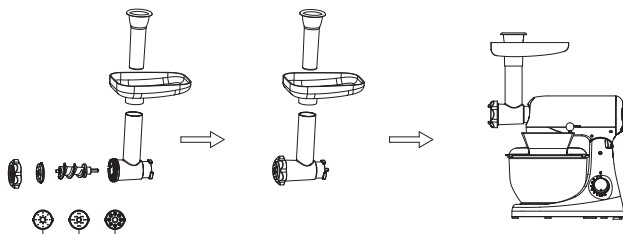
- 1 - Montieren Sie die Schinken- (Wurst-) Teile gemäß den Abbildungen.
- 2- Nehmen Sie die Abdeckung des Fleischwolfs ab, setzen Sie den Fleischwolf in die Schnittstelle ein, drücken Sie den Befestigungs-Sperrknopf (an der Seite), drehen Sie dann den Fleischwolf entgegen dem Uhrzeigersinn nach oben in Position, lassen Sie den Sperrknopf los, und Sie können mit der Herstellung von Schinken (Wurst) beginnen.
- 3 - Legen Sie den in kaltem Wasser eingeweichten Darm auf den Wurststutzen (8) und geben Sie das gehackte und marinierte Fleisch auf das Tablett (6).
- 4 - Schalten Sie die Maschine ein und stellen Sie die geeignete Geschwindigkeit ein, die empfohlene Geschwindigkeit liegt zwischen 4-6.
- 5 - Verwenden Sie den Lebensmittelstopfer (7), um das gehackte und marinierte Fleisch langsam zu drücken. Verwenden Sie Ihre Hände oder andere Utensilien nicht, um das Fleisch in das Füllrohr (5) zu drücken.

Kebapaufsätze



- 1 - Montieren Sie die Kebapaufsätze gemäß den Abbildungen.
- 2 - Nehmen Sie die Abdeckung des Fleischwolfs ab, setzen Sie den Fleischwolf in die Schnittstelle ein, drücken Sie den Befestigungsknopf (an der Seite) und drehen Sie dann den Fleischwolf gegen den Uhrzeigersinn nach oben, bis er einrastet. Lassen Sie den Befestigungsknopf los, und der Fleischwolf ist montiert.
- 3 - Legen Sie die vorbereiteten Zutaten (wie Teig) auf das Fülltablett^⑥.
- 4 - Schalten Sie die Maschine ein und stellen Sie die geeignete Geschwindigkeit ein. Empfohlene Geschwindigkeit: Stufe 3-5.
- 5 - Verwenden Sie den Lebensmittelpresser^⑦, um die Zutaten langsam nachzuschieben. Verwenden Sie nicht Ihre Hände oder andere Utensilien, um die Zutaten in das Füllrohr^⑤ zu drücken.
- 6 - Nach Abschluss der Arbeit schalten Sie zuerst die Maschine aus, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie schließlich die Fleischwolfmontage.

Betriebsanleitung für die Nudel-Funktion



3 verschiedene Nudelaufsätze stehen zur Verfügung, verwenden Sie einen davon.

1 - Montieren Sie die Nudelteile gemäß den Abbildungen (wählen Sie je nach Bedarf einen der drei Aufsätze).

2 - Kneten Sie den Teig nach dem Verhältnis von Mehl und Wasser, um Nudeln herzustellen.

3 - Nehmen Sie die Abdeckung des Fleischwolfs ab, setzen Sie den Fleischwolf in die Schnittstelle ein, drücken Sie den Befestigungs-Sperrknopf (an der Seite), drehen Sie dann den Fleischwolf entgegen dem Uhrzeigersinn nach oben in Position, lassen Sie den Sperrknopf los, und Sie können Nudeln herstellen.

4 - Schalten Sie die Maschine ein und stellen Sie die geeignete Geschwindigkeit ein, die empfohlene Geschwindigkeit liegt zwischen 6-8.

5 - Verwenden Sie den Lebensmittelstopfer (7), um den Teig langsam zu drücken. Verwenden Sie Ihre Hände oder andere Utensilien nicht, um den Teig in das Füllrohr (5) zu drücken.

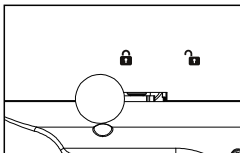
6 - Nach Abschluss der Arbeit schalten Sie zuerst die Maschine aus, ziehen dann den Netzstecker und entfernen schließlich die Fleischwolf-Baugruppe.

Knethaken

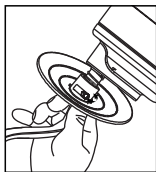
1.1 Montage und Betrieb des Knethakens

1 - Bevor Sie die Rührwerkzeuge anbringen, stellen Sie sicher, dass die Schutzabdeckung des Fleischwolfs angebracht ist und das Netzkabel getrennt ist.

2 - Drücken Sie den Hebelknopf mit Ihrer rechten Hand in Richtung des Symbols. Der Schwenkarm bewegt sich nach oben. Gleichzeitig bewegen Sie den Schwenkarm mit Ihrer linken Hand bis zum Anschlag. Der Schwenkarm muss hörbar einrasten. Der Hebelknopf kehrt in seine Ausgangsposition zurück.



3 - Setzen Sie dieses Werkzeug auf die Antriebswelle, indem Sie einen vorstehenden Punkt des Werkzeugs mit der Nut der Schutzabdeckung ausrichten und es im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag einrasten lassen.



4 - Geben Sie nun Ihre Zutaten in die Rührschüssel. Achtung: Überfüllen Sie das Gerät nicht. Die maximale Menge an Mehl beträgt 1,5 kg.

1. 2 Anwendungshinweise

- 1 - Unser Vorschlag für das Mischungsverhältnis: Mehl und Wasser im Verhältnis 5:3. Füllen Sie die Rührschüssel maximal zu 3/4 mit Zutaten.
- 2 - Achten Sie beim Befüllen der Rührschüssel darauf, dass die maximale Menge von 1,5 kg nicht überschritten wird.
- 3 - Der Knethaken oder das Rührwerkzeug sollte verwendet werden.
- 4 - Wenn Sie das Rührwerkzeug verwenden, schalten Sie den Drehzahlregler ein und lassen Sie das Gerät zunächst 30 Sekunden bei Geschwindigkeit 1 laufen, dann 30 Sekunden bei Geschwindigkeit 2 und schließlich nicht länger als 5 Minuten bei Geschwindigkeit 3.
- 5 - Verwenden Sie den Knethaken oder das Rührwerkzeug nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen und lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten abkühlen.

1.2.2 Schlagen von Eiweiß oder Sahne

- 1 - Verwenden Sie den Schneebesen und stellen Sie die Geschwindigkeitseinstellungen 7 und 8 ein, schlagen Sie das Eiweiß je nach Größe der Eier 3 bis 5 Minuten lang, bis es steif ist.
- 2 - Die maximale Menge zum Schlagen beträgt 12 Eiweiß.
- 3 - Für Schlagsahne schlagen Sie bitte 250 ml frische Sahne bei hoher Geschwindigkeit ca. 3 bis 5 Minuten.
- 4 - Achten Sie beim Befüllen der Rührschüssel mit frischer Milch, Sahne oder anderen Zutaten darauf, dass die maximale Menge nicht überschritten wird.
- 5 - Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 3 bis 5 Minuten ununterbrochen und lassen Sie es mindestens 10 Minuten ruhen.

1. 3 Beendigung des Betriebs und Entfernen der Schüssel

- 1 Schalten Sie das Gerät aus.
- 2 Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
 1. Drücken Sie den Hebelknopf nach unten; der Schwenkarm bewegt sich nach oben.
 2. Entfernen Sie das Rührwerkzeug gegen den Uhrzeigersinn.
 3. Drehen Sie die Rührschüssel im Uhrzeigersinn und entfernen Sie sie.
 4. Lösen Sie den Teig mit einem Spatel und nehmen Sie ihn aus der Rührschüssel.
5. Reinigen Sie **alle** verwendeten Komponenten gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Reinigung".

Reinigung

- 1 - Stellen Sie vor der Reinigung den Drehzahlregler auf die Position "0" und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- 2 - Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Dies kann zu einem Stromschlag oder einem Brand führen.
- 3 - Verwenden Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Utensilien zur Reinigung und verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- 4 - Reinigung des Motorgehäuses: Reinigen Sie das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch und einem Spritzer Spülmittel. Mit einem Tuch trocknen.
- 5 - Reinigung der Zubehörteile des Fleischwolfs: Füllrohr und Schneckenwelle, Staubdeckel und Schüsseldeckel, diese Aufsätze sind nicht für die Spülmaschine geeignet. Hitze und aggressive Reinigungsmittel können die Aufsätze verformen oder verfärben.
- 6 - Zubehörteile aus Kunststoff - Schneebesen, Knethaken, Rührbesen, Kreuzmesser, Fleischschale, Nudelmaschine, Wurstadapter, Wursthorn, Fleischpresse, Einfüllstutzen, Staubdeckel und Rührschüssel können mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- 7 - Bestreichen Sie den Fleischwolf nach dem Trocknen mit etwas Pflanzenöl.

Packliste

1 Gehäuse	1 Satz
2 Rührschüssel	1 Stück
3 Rührwerkzeug	1 Stück
4 Knethaken	1 Stück
5 Staubschutz	1 Stück
6 Schneebesen	1 Stück
7 Schutzabdeckung	1 Stück
8 Bedienungsanleitung	1 Stück
9 Fleischwolf	1 Stück

Die Lebensdauer beträgt 7 Jahre.

TECHNISCHE DATEN

220-240V, 50-60Hz, 1000W

Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand

- Ihr Gerät muss in der Originalverpackung aufbewahrt werden, um Schäden an Teilen während des Transports und des Versands zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Produkt während des Transports in der normalen 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 Ausfälle und Transportschäden von der Garantie ausgeschlossen.

Entspricht der AEEE-Verordnung.

WEEE

Dieses Gerät darf nicht entsorgt werden, da es aus recycelten Teilen besteht, die den WEEE-Richtlinien entsprechen. Bitte wenden Sie sich zum Recycling an die nächstgelegene Sammelstelle.

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.

Die Rücknahme durch den Vertreiber hat kostenlos beim Kauf eines gleichartigen Neugerätes zu erfolgen (1:1 Rücknahme). Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, Altgeräte kostenlos an den Vertreiber 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: Vertreiber, 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

karaca®

STABMIXER

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 denn Bedingungen auf längere Fristen verlängert werden (wie etwa 2-5 Jahre).

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

karaca®

STABMIXER

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.

KARACA®

STABMIXER

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller- oder Importeur Firma:

Handelsname: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

Kundenhotline: +49 800 197 80 00

Web: www.karaca.com.de

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

Tel: 0212 412 44 10 Fax: 0212 412 44 55 www@karaca.com.tr

Marmara Kurumları M.D. No: 002 9169 Tic. Sic. No: 27836

Mersis No: 34130100000000000000

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: Stabmixer

Modell: Multicast Plus Stabmixer

Modell No: KE-SM1002

Marke: KARACA

Seriennummer:

Garantiefrist: 2 (zwei) Jahre

Maximale Nachbesserungszeit: 20 (zwanzig) Werktage

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

karaca®



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com